

চামড়া দেশের গুরুত্বপূর্ণ জাতীয় সম্পদ এবং দ্বিতীয় বৃহত্তম রপ্তানি খাত

কোরবানির সময় কাঁচা চামড়া সুষ্ঠু ব্যবস্থাপনা তথা সঠিকভাবে সংগ্রহ, সংরক্ষণ ও প্রক্রিয়াকরণে সার্বিক সহযোগিতা প্রদানের মাধ্যমে এ জাতীয় সম্পদ রক্ষা আপনার-আমার নাগরিক দায়িত্ব

সঠিকভাবে চামড়া ছাড়ানোর পদ্ধতি

(১) পশু জবাই করার অন্তত ২ ঘন্টা পূর্ব হতে পশুকে পর্যাপ্ত পরিমাণে পানি পান করালে চামড়া ছাড়ানো সহজ হবে;

(২) চামড়া ছাড়ানোর পূর্বে পশুর সামনের এক পা থেকে বুকের উপর দিয়ে সামনের অন্য পা পর্যন্ত এবং পেছনের এক পা থেকে লেজের গোড়া হতে প্রায় ৪-৬ ইঞ্চি উপর দিয়ে পেছনের অন্য পা পর্যন্ত এবং বুকের ওপর দিয়ে গলা থেকে মলদ্বার পর্যন্ত আড়াআড়ি ভাবে কাটতে হবে;

(৩) চামড়া আড়াআড়ি ভাবে কাটার পর চামড়া ছাড়ানো শুরু করতে হবে।

(৪) চামড়া আড়াআড়ি ভাবে কাটার জন্য সুচালো মাথার ছুরি এবং চামড়া ছাড়ানোর জন্য বাঁকানো মাথার ছুরি ব্যবহার করতে হবে;

(৫) ফ্লে-কাট এড়ানোর জন্য দক্ষ ব্যক্তি কর্তৃক সতর্কতার সাথে ও সঠিক ছুরি ব্যবহার করে চামড়া ছাড়তে হবে।

(৬) পশু জবাইয়ের পর রক্তমাখা ছুরি কোনভাবেই পশুর চামড়ায় মোছা এবং ছাড়ানো চামড়া মাটিতে ছেঁচড়ানো যাবে না, এতে চামড়ার ক্ষতি হতে পারে;

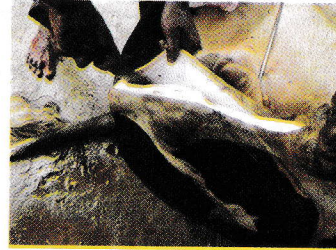
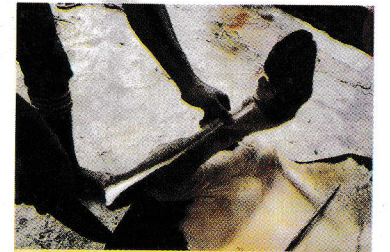
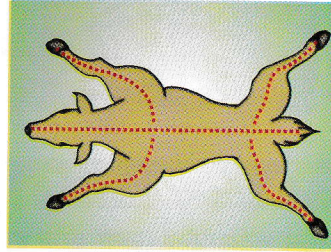
(৭) ছাগল বা ভেড়ার ক্ষেত্রে শক্ত কিছুর সাথে ঝুলিয়ে হাতের সাহায্যে টেনে টেনে চামড়া ছাড়তে হবে।



সুচালো মাথার ছুরি



বাঁকানো মাথার ছুরি



কাঁচা চামড়া সংরক্ষণ পদ্ধতি



(১) চামড়া ছাড়ানোর পর চামড়ায় লেগে থাকা অতিরিক্ত চর্বি ও মাংস বাঁকানো ছুরির সাহায্যে সতর্কতার সাথে পরিষ্কার করে রক্তসহ অন্যান্য ময়লা পানি দিয়ে ধুয়ে নিতে হবে;

(২) চামড়ায় লবণ প্রয়োগের পূর্বে পরিষ্কার করা চামড়া থেকে পানি ভালোভাবে ঝরিয়ে শুকিয়ে নিতে হবে;

(৩) অতঃপর চামড়া সংরক্ষণের জন্য ভেতরের অংশে সর্বত্র ২-৩ মিমি পুরু করে লবণ সমভাবে ছড়িয়ে দিতে হবে;



(৪) চামড়া ছাড়ানোর পর ফেলে না রেখে পটন রোধে দ্রুত সময়ের মধ্যে অবশ্যই লবণ প্রয়োগ সম্পন্ন করতে হবে। প্রথমবার প্রয়োগকৃত লবণ শুষে নিলে প্রয়োজনে আরেক স্তর লবণ দিতে হবে;

(৫) সাধারণত গরু/মহিষের ক্ষেত্রে চামড়া প্রতি ৮-১০ কেজি এবং ছাগল/ভেড়ার ক্ষেত্রে চামড়া প্রতি ৩-৪ কেজি লবণ প্রয়োগ করতে হয়;

(৬) দুটি চামড়ার লবণ দেওয়া অংশ মুখোমুখি (ফ্লেশ টু ফ্লেশ) অর্থাৎ লোমযুক্ত অংশ বাহিরের দিকে রেখে টিবির ন্যায় উঁচু স্থানে সর্বোচ্চ ১ মিটার উচ্চতায় স্তূপ করে সংরক্ষণ করতে হবে;

(৭) লবণ লাগানো চামড়া সংরক্ষণের জন্য অবশ্যই শুষ্ক ও পর্যাপ্ত আলো-বাতাসের ব্যবস্থা রয়েছে এমন ঘর নির্বাচন করতে হবে। সংরক্ষণাগারে বৃষ্টির পানি প্রতিরোধী ব্যবস্থা থাকতে হবে। কোনভাবেই চামড়া খোলা জায়গায় সংরক্ষণ করা যাবে না।

চামড়ার মান নিয়ন্ত্রণ ও সংরক্ষণে স্থানীয় প্রশাসনের ভূমিকা

- (১) কোরবানির দিন হতে পরবর্তী ০৭ দিন পর্যন্ত অন্য জেলা হতে ঢাকার অভ্যন্তরে কাঁচা চামড়ার প্রবেশ কঠোরভাবে রোধ করতে হবে;
- (২) স্থানীয় পর্যায়ে লবণ যুক্ত চামড়া যথাযথ স্থানে সংরক্ষণের ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে;
- (৩) স্থানীয় চামড়ার হাটে লবণ যুক্ত চামড়া ক্রয়-বিক্রয় নিরবিচ্ছিন্ন রাখতে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে;
- (৪) জেলা ও উপজেলা প্রাণিসম্পদ কর্মকর্তাগণ কাঁচা চামড়া ব্যবস্থাপনায় সার্বিক সহযোগিতা প্রদান করবেন;
- (৫) কাঁচা চামড়া সংগ্রহ ও সংরক্ষণে সিটি কর্পোরেশন/পৌরসভা/ইউনিয়নে মাইকিংসহ ব্যাপক প্রচারের ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে;
- (৬) জেলা প্রশাসক কোরবানির সময়ে কাঁচা চামড়া সুষ্ঠু ব্যবস্থাপনা কার্যক্রমের সার্বিক সমন্বয়কের ভূমিকা পালন করবেন।

চামড়ার মান নিয়ন্ত্রণে কোরবানি দাতার প্রতি অনুরোধ

- (১) চামড়া ছাড়ানোর সময় ফ্লে-কাট ক্রেটি এড়াতে দক্ষ লোকের সাহায্য নিন এবং সঠিক ছুরি ব্যবহার করুন;
- (২) চামড়া ছাড়ানোর পর অতিরিক্ত চর্বি ও মাংস পরিষ্কার করে রক্তসহ অন্যান্য ময়লা পানি দিয়ে ভালোভাবে ধুয়ে ফেলুন;
- (৩) চামড়া ছাড়ানোর পর যত দ্রুত সম্ভব সঠিক নিয়ম ও পরিমাণে লবণ প্রয়োগ করুন;
- (৪) সম্ভব হলে পশু কোরবানির আগেই নিকটস্থ ডিলার/পাইকারি লবণ বিক্রেতার নিকট হতে পর্যাপ্ত লবণ সংগ্রহ করে রাখুন।

আপনার সহযোগিতায় মৌসুমী চামড়া ব্যবসায়ী গুণগত মান সম্পন্ন চামড়া কিনতে সক্ষম হবেন এবং একটি চামড়াও নষ্ট হওয়ার সম্ভাবনা থাকবে না। অপার সম্ভাবনাময় চামড়া শিল্পের উত্তরোত্তর সমৃদ্ধির মাধ্যমে দেশের উন্নয়ন ঘটবে।

লবণ ও কাঁচা চামড়া সংরক্ষণ সংক্রান্ত বিষয়ে প্রয়োজনে কল করুন

হটলাইন (লবণ): ০১৭১৯৭১১৮৩০; ০১৭২২২০২৯৪০; ০১৭১১৪৪৪১৭২; ০১৭১৫২২৩৯৪৯
 হটলাইন (চামড়া): ০১৬৮৪৬০০৫৯৪; ০১৮২৪৪৩৩১২৮; ০১৭১৭২৩৬৭৪৬; ০১৬৮৬৫৯১৯৬৪
 অথবা নিকটস্থ বিসিক জেলা কার্যালয়ে যোগাযোগ করুন

উপসচিব (স্বাস্থ্য) বিসিক
 পেতে স্থানীয় কল

