



**প্রশিক্ষণ হ্যান্ডবুক**  
**খাদ্য নিরাপদতায় ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা**  
**(Food Safety Hazard Management)**  
(মাংস প্রক্রিয়াকারীদের জন্য)

সার্বিক তত্ত্বাবধানে :

মো: আব্দুর রহিম

প্রকল্প পরিচালক (যুগ্ম সচিব), প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প

কারিগরী দিক নির্দেশনায় :

ড. মো: গোলাম রব্বানী

চীফ টেকনিক্যাল কো-অর্ডিনেটর, প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প

সম্পাদনায় :

ডা: অরবিন্দ কুমার সাহা

ইঞ্জিনিয়ার মো: মিছবাহুজ্জামান চন্দন

ড. এবিএম মুস্তানুর রহমান

ড. শাকিফ-উল-আজম

কল্যাণ কুমার ফৌজদার

প্রকাশনায় :

প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প, প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তর, বাংলাদেশ



প্রকল্প পরিচালক (যুগ্ম সচিব)  
প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প  
প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তর  
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

## মুখবন্ধ

উন্নত জাতি গঠনের প্রধান নিয়ামক শিক্ষিত ও দক্ষ জনশক্তি। আর দক্ষতা উন্নয়নের জন্য প্রয়োজন মানসম্মত শিক্ষা ও উপযুক্ত প্রশিক্ষণ। জাতির পিতা বঙ্গবন্ধু শেখ মুজিবুর রহমান সোনার বাংলা গড়ার আশৈশব লালিত স্বপ্ন বাস্তবায়নে নিরন্তর আন্দোলন-সংগ্রামের মাধ্যমে স্বাধীন সার্বভৌম বাংলাদেশ প্রতিষ্ঠা করেছেন। তাঁর সুযোগ্য কন্যা মাননীয় প্রধানমন্ত্রী শেখ হাসিনা ২০৪১ সালের মধ্যে উন্নত জাতির মর্যাদা লাভ এবং ব-দ্বীপ পরিকল্পনা-২১০০ বাস্তবায়নের মাধ্যমে বঙ্গবন্ধুর স্বপ্নের সোনার বাংলা গড়ার কর্মযজ্ঞে সার্বক্ষণিক আত্মনিয়োজিত রয়েছেন। দক্ষ জনশক্তি সৃজনের প্রতি মাননীয় প্রধানমন্ত্রী তাই অপরিসীম গুরুত্ব আরোপ করেছেন। ইতোমধ্যে জাতিসংঘ ঘোষিত এমডিজি এর সফল বাস্তবায়নের মাধ্যমে বাংলাদেশ আন্তর্জাতিকভাবে বিপুল প্রশংসিত হয়েছে। এর ধারাবাহিকতায় এসডিজি-২০৩০ যথাযথভাবে বাস্তবায়নে বাংলাদেশ দ্রুত এগিয়ে যাচ্ছে।

মৎস্য ও প্রাণিসম্পদ মন্ত্রণালয়ের অধীন প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তরের আওতায় বিশ্ব ব্যাংকের অর্থায়নে বাস্তবায়নাধীন “প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প (এলডিডিপি)” দেশের প্রাণিসম্পদ উন্নয়নে বিভিন্ন প্রকার কার্যক্রম বাস্তবায়ন করেছে। এলডিডিপি প্রকল্পটি দেশের ৬১টি জেলার ৪৬৬টি উপজেলায় প্রাণিসম্পদ খামারী ও স্টেকহোল্ডারদের আর্থ-সামাজিক উন্নয়ন ও ক্ষমতায়নে কাজ করছে।

“প্রাণিসম্পদ ও ডেইরি উন্নয়ন প্রকল্প (এলডিডিপি)” এর আওতায় মাংস প্রক্রিয়াকারীদের খাদ্য নিরাপদতায় জ্ঞান ও দক্ষতা উন্নয়নে বিশেষায়িত প্রশিক্ষণের সংস্থান রয়েছে। সংশ্লিষ্ট প্রশিক্ষণার্থীদের জ্ঞান ও দক্ষতা অর্জনে এই প্রশিক্ষণ হ্যান্ডবুকটি প্রণয়ন করা হয়েছে। যথাযথ প্রশিক্ষণ গ্রহণের মাধ্যমে মাংস প্রক্রিয়াকারীগণ নিরাপদ মাংস ও মাংসজাত পণ্য উৎপাদন ও বিপণনে বিশেষ ভূমিকা রাখবে বলে আমি দৃঢ় ভাবে বিশ্বাস করি।

এ প্রশিক্ষণ হ্যান্ডবুকটি প্রণয়নে সংশ্লিষ্ট সকলকে আমি আন্তরিক ধন্যবাদ জানাচ্ছি।

আল্লাহ হাফেজ।

জয় বাংলা।

বাংলাদেশ চিরজীবী হোক।

মো: আব্দুর রহিম

প্রশিক্ষণ হ্যান্ডবুক  
খাদ্য নিরাপদতায় ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা  
(Food Safety Hazard Management)  
(মাংস প্রক্রিয়াকারীদের জন্য)

বিষয়সূচী:

ক্রমিক নং	বিষয়	পৃষ্ঠা নং
০১	খাদ্য নিরাপদতায় ঝুঁকি পরিচিতি	০৫
০২	নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে উত্তম চর্চা	০৬
০৩	মাংস প্রক্রিয়াকরণে জড়িত কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি পালন	০৮
০৪	জবাইপূর্ব পশু স্বাস্থ্য ও জবাইপরবর্তী পশুদেহ (কারকাস) পরীক্ষা	১০
০৫	সুস্থ ও অসুস্থ পশুর মাংস ও অংগ-প্রত্যংগ পরিচিতি	১২
০৬	স্বাস্থ্যসম্মত মাংস প্রক্রিয়াকরণ ও সংরক্ষণ পদ্ধতি	১৪
০৭	স্বাস্থ্যসম্মত মাংস পরিবহন ও বিপণন পদ্ধতি	১৫
০৮	মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানার বর্জ্য অপসারণ এবং সেনিটেশন ব্যবস্থাপনা	১৭
০৯	পোল্ট্রি কাঁচা বাজার ব্যবস্থাপনায় উত্তম চর্চা	১৮
১০	পশু জবাই ও মাংসের মান নিয়ন্ত্রন আইন, ২০১১ সম্পর্কে ধারণা	১৯

## বিষয়-১ : খাদ্য নিরাপদতায় ঝুঁকি পরিচিতি

**খাদ্য ঝুঁকি:** খাদ্য সামগ্রীতে কোন ধরনের রাসায়নিক, জৈবিক অথবা ভৌত পদার্থ বা বস্তু যদি উপস্থিতি থাকে যার কারণে মানুষের দেহে যে কোন ধরনের স্বাস্থ্য হানি বা অসুস্থতা ঘটায় সেই পদার্থ বা এজেন্ট গুলোকে নিরাপদ খাদ্যের ঝুঁকি বা হাজার্ড বলে।

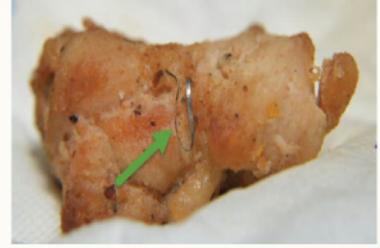
**খাদ্যের ঝুঁকির ক্ষেত্রসমূহ :** খাদ্য সামগ্রীতে ঝুঁকির ক্ষেত্রসমূহ-

◆ সরাসরি খাদ্যের সংস্পর্শ; ◆ পানি ও মাটির উপযোগ; ◆ পশু-পাখির উৎপাদন স্থান; ◆ খামার ও খামার সামগ্রী; ◆ পশু-পাখির খাদ্য; ◆ ঔষধ, রাসায়নিক ব্যবহার; ◆ মানুষ, ◆ যন্ত্রপাতি; ◆ প্যাকিং বস্তু; ◆ পরিবহন যান ও পরিবহন সামগ্রী ইত্যাদি।

**খাদ্য ঝুঁকির ধরণ :** খাদ্য সামগ্রীতে প্রধানত: তিন ধরনের ঝুঁকি পরিলক্ষিত হয়ে থাকে।

**১. ভৌত ঝুঁকি:** ভৌত ঝুঁকি হচ্ছে বাহ্যিক বস্তু যা ভোক্তার অসুস্থতা বা ক্ষতি করে থাকে। এসব বস্তু যেভাবে খাদ্যে আসতে পারে তা হলো:

- পরিবেশ : মাটি, পাথর, কাঠি, আগাছার বীজ ইত্যাদি।
- যন্ত্রপাতি, ব্যবহৃত পাত্র ও অন্যান্য স্থাপনা : কাঁচ, কাঠ, ধাতব বস্তু, প্লাস্টিক, রং, সিমেন্ট, বালি ইত্যাদি।
- প্যাকেজিংয়ে ব্যবহৃত দ্রব্য সামগ্রী : প্লাস্টিক, কাগজ, ফয়েল।
- ব্যবহৃত দ্রব্য সামগ্রী : সিগারেট, গহনা, চুলের ক্লিপ এবং অন্যান্য ব্যক্তিগত দ্রব্যাদি।



**২. রাসায়নিক ঝুঁকি:** উৎপাদনের যে কোনো পর্যায়ে যেমন খামার পরিচালনা, খাদ্য উৎপাদন, খাদ্য সরবরাহ, চিকিৎসা, পণ্য সংগ্রহ, সংরক্ষণ ও পরিবহনের সময় খাদ্য বা পণ্য রাসায়নিক ঝুঁকির সংস্পর্শে আসতে পারে অথবা তা প্রাকৃতিকভাবেও ঘটতে পারে। রাসায়নিক ঝুঁকিসমূহ নিম্নরূপ:

- কৃষিজ রাসায়নিক বা বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ (যেমন- কীটনাশক, ছত্রাকনাশক, আগাছানাশক ইত্যাদি)
- অকৃষিজ রাসায়নিক যেমন-জ্বালানি, লুব্রিক্যান্ট (তেল এবং গ্রিজ), ডিটারজেন্ট, পরিচ্ছন্ন উপাদান ইত্যাদি দ্বারা সংক্রমণ।
- অনুমোদিত মাত্রার চেয়ে অধিক মাত্রায় ধাতব পদার্থের অস্তিত্ব।
- প্রাকৃতিক ভাবে সংঘটিত উদ্ভিদ টক্সিন।
- খাদ্য বা চিকিৎসার মাধ্যমে হরমোন, এন্টিবায়োটিক, স্টেরয়েড, ফরমালিন ইত্যাদির উপস্থিতি।



**৩. জৈবিক ঝুঁকি:** রোগ সৃষ্টিকারী অণুজীব খাদ্যের মাধ্যমে মানুষের শরীরে প্রবেশ করে বিষ (টক্সিন) উৎপাদনের মাধ্যমে ভোক্তার স্বাস্থ্যে প্রভাব ফেলে এবং অসুস্থ করে। অধিকাংশ জৈবিক ঝুঁকি হলো অণুজীব বা জীবাণু ঘটিত যেমন-

ব্যাকটেরিয়া, ভাইরাস, ছত্রাক, শৈবাল এবং পরজীবি।



## বিষয়-২ : নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে উত্তম চর্চা

**কর্মী ব্যবস্থাপনা :** খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে নিয়োজিত কর্মীদের মাধ্যমে খাদ্য ঝুঁকিপূর্ণ হতে পারে, তা নিয়ন্ত্রণে প্রক্রিয়াকরণ স্থাপনায় নিম্নবর্ণিত পদক্ষেপগুলো গ্রহণ করতে হবে:

- ✓ কাজে যোগদানের আগে এবং কর্মস্থল থেকে ফেরার সময় প্রত্যেক কর্মীকে সাবান দিয়ে এবং প্রবাহমান পানি দিয়ে হাত ও পা ধুতে হবে।
- ✓ কর্মীদের প্লান্টের ভিতর এ্যাপ্রোন, গামবুট, মাস্ক, হেয়ার নেট, ও হ্যান্ড গ্লোভস ব্যবহার করতে হবে।
- ✓ কলম, পেন্সিল, সেলফোন, হেয়ারপিন, তারকাঁটা, পিন ইত্যাদি বা এ জাতীয় কোনো বস্তু সাথে রাখা যাবে না।
- ✓ প্ল্যান্টের ভেতরে কোনো খাবার, ক্যান্ডি, চুইংগাম, লজেন্স, স্ন্যাকস, টিস্যু পেপার ইত্যাদি নিয়ে আসা যাবে না।
- ✓ যেসব কর্মী প্ল্যান্টের 'নোংরা' এলাকায় কাজ করবে, তাদের 'পরিষ্কার' এলাকায় প্রবেশ করতে দেওয়া যাবে না। যেতে হলে তার আগে তাদের পোশাক পরিবর্তন করে নিতে হবে।
- ✓ প্লান্টের ভিতর কর্মীদের সিগারেট, পান, তামাক দ্রব্য সেবন থেকে বিরত থাকতে হবে।
- ✓ প্লান্টে প্রবেশ দ্বারে ফুট বাথ রাখতে হবে। ফুট বাথের পানি ও জীবাণুনাশক প্রতিদিন পরিবর্তন করতে হবে।



### স্যানিটেশন ব্যবস্থাপনা :

**পানি :** খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ স্থাপনায় পানি ব্যবহারে নিম্নরূপ সর্তকর্তা মেনে চলতে হবে-

- ✓ খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত পানিকে নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত হতে হবে। দূষিত পানি মাংসের সংস্পর্শে আসলে বিভিন্ন রোগসৃষ্টিকারী অণুজীবের সংক্রমণ ঘটবে।
- ✓ স্থাপনায় ব্যবহৃত পানি নিয়মিত পরীক্ষা করতে হবে। পানিতে কীটনাশক, আর্সেনিক বা ভারী ধাতব পদার্থ এবং অণুজীবের উপস্থিতি আছে কি না, সে বিষয়ে নিশ্চিত হতে হবে।
- ✓ খাবার উপযোগী পানি ও খাবার অযোগ্য পানির সরবরাহ লাইনের মধ্যে কোনো আন্তঃসংযোগ থাকা চলবে না।



**শৌচাগার :** খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্লান্টের কর্মীদের জন্য নিম্ন বর্ণিত শৌচাগার সুবিধা থাকতে হবে-

- ✓ প্রক্রিয়াকরণ প্লান্টে পর্যাপ্ত ও সহজেই ব্যবহারযোগ্য শৌচাগার (পুরুষ ও মহিলা পৃথক) সুবিধা দিতে হবে।
- ✓ শৌচাগার কমোড, প্যান, বেসিন, প্রস্রাবের স্থান, দেয়াল ও মেঝে দৈনন্দিন পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে হবে।
- ✓ শৌচাগার ব্যবহারের পর হাত ধৌতকরণ করে, সে বিষয়ে সেখানে নির্দেশনা সংম্বলিত সংকেত স্টেটে দিতে হবে।
- ✓ শৌচাগারে পর্যাপ্ত টয়লেট পেপার, পরিষ্কার পানি, সাবান ও পেপার টাউয়েল অথবা হাত শুকানোর যন্ত্র রাখতে হবে। শৌচাগারে বহুমুখী ব্যবহারের টাউয়েল রাখা যাবে না।
- ✓ শৌচাগারের অবস্থা দৈনন্দিন পর্যবেক্ষণ করে দেখতে হবে এবং পরিষ্কার পরিচ্ছনে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা নিবে হবে।



**হাত ধৌতকরণ :** অপরিষ্কার হাতের মাধ্যমে খাদ্যে বিভিন্ন জীবানু সংক্রমিত হয়ে থাকে। তাই খাদ্য নিরাপদতায় হাত ধৌতকরণ খুবই জরুরী। হাত ধৌতকরণে নিম্নরূপ নির্দেশনা অনুসরণ করতে হবে-

- ✓ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্লান্টে হাত ধৌতকরণের পর্যাপ্ত ও উপযুক্ত সুবিধা রাখতে হবে যেমন-পর্যাপ্ত প্রবাহমান পানির ব্যবস্থা; সাবান; টিস্যু পেপার বা হাত শুকানোর যন্ত্র (ড্রাইয়ার)। সেখানে বহুমুখী ব্যবহারের টাউয়েল রাখা যাবে না।
- ✓ সহজে অনুধাবনযোগ্য বিভিন্ন সংকেত স্টেটে দিতে হবে। তাতে কর্মীদের হাত ধৌতকরণের বিষয়ে নির্দেশনা থাকবে।
- ✓ কাজ শুরু করার আগে, একটি বিরতি গ্রহণের পর কাজে ফেরার আগে অবশ্যই ২০-৩০ সেকেন্ড ধরে ভালভাবে হাত ধৌত করতে হবে।
- ✓ প্লান্টে পর্যাপ্ত হ্যান্ড স্যানিটাইজার রাখতে হবে। তবে এগুলোকে হাত ধৌতকরণের সম্পূর্ণক হিসেবে ব্যবহার করতে হবে।



**কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা :** মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানায় কীটপতঙ্গ খাদ্য ঝুঁকির অন্যতম কারণ। কীটপতঙ্গ থেকে বিভিন্ন দূষণ প্রশমনে নিম্নলিখিত পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করতে হবে:-

- ✓ পোকামাকড় যেমন মশা, মাছি, তেলেপোকা, মাকড়সা, টিকটিকি ইত্যাদি রোগ জীবানুর উৎস। প্লান্টে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে।
- ✓ প্ল্যান্ট এলাকায় ইদুর-বিড়াল, কুকুর বা গৃহপালিত পশুপাখিকে প্রবেশ করতে দেওয়া যাবে না।
- ✓ প্ল্যান্ট এলাকায় নিয়মিত আগাছা পরিষ্কার করতে হবে তাতে কীটপতঙ্গের উপদ্রব প্রতিরোধ করা যাবে।
- ✓ কারখানায় পণ্যের উচ্ছিষ্ট নিয়মিত অপসারণ করতে হবে। কারণ ওই সব উচ্ছিষ্টগুলোতে বা তার আশপাশে কীটপতঙ্গ বাসা বাধে।
- ✓ প্লান্টে পর্যাপ্ত পরিমাণে ড্রেনেজ ব্যবস্থা রাখতে হবে। এতে করে কীটপতঙ্গের বংশবিস্তারের জাগয়া হ্রাস পাবে।
- ✓ কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে কীটনাশক বা জীবানুনাশক ব্যবহার করা হলে পরবর্তীতে সকল সরঞ্জামাদি পরিষ্কার করে নিতে হবে।



**উপকরণ ও সরঞ্জামাদি ব্যবস্থাপনা :** কারখানায় নিরাপদ মাংস প্রক্রিয়াকরণে নিম্নে বর্ণিত ব্যবস্থাদি অনুসরণ করতে হবে:-

- ✓ পশু বা অন্যান্য উপকরণ পরিবহনে ব্যবহৃত যানবাহন ও খাঁচাগুলো নিয়মিত পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত করতে হবে।
- ✓ ব্যবহারের আগে পণ্য রাখার সকল পাত্রগুলো পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত করে নিতে হবে।
- ✓ রাসায়নিক সামগ্রী প্রক্রিয়াকরণ স্থান থেকে দূরে মজুদ করতে হবে।
- ✓ রাসায়নিকের খালি পাত্রগুলো ও উচ্ছিষ্ট রাসায়নিক যথাযথ প্রক্রিয়ায় নষ্ট করে ফেলতে হবে।
- ✓ প্রক্রিয়াকরণের ক্ষেত্রে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদির ডিজাইন এমন হতে হবে, যাতে সহজেই পরিষ্কার করা যায়।
- ✓ সরঞ্জামাদি পরিষ্কার করার কাজে ব্যবহৃত ডিটারজেন্টগুলো স্বাস্থ্যসম্মত হতে হবে।
- ✓ প্ল্যান্টের ভেতরে হিমাগার বা কুলিং রুমের তাপমাত্রা যথাযথভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
- ✓ নর্দমা ও মেঝে পরিষ্কারে ব্যবহৃত ব্রাশগুলোকে পৃথক করে রাখতে হবে। এই ব্রাশগুলোকে মাংস পণ্য প্রক্রিয়াকরণ সংশ্লিষ্ট কাজে ব্যবহার করা যাবে না।



## বিষয়-৩ : মাংস প্রক্রিয়াকরণে জড়িত কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি দানন

মাংস ও মাংসজাত পণ্য প্রক্রিয়াকরণে জড়িত কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ জরুরী। স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ না করলে একদিকে যেমন কর্মী নিজে ও তার পরিবার সদস্যরা বিভিন্ন রোগে আক্রান্ত হতে পারে অন্যদিকে কর্মীর মাধ্যমে মাংস দূষিত এবং ভোক্তাগণও বিভিন্ন রোগে আক্রান্ত হতে পারে।

### মাংস প্রক্রিয়াকরণে জড়িত কর্মীদের করণীয় ও বর্জনীয় :

- ✓ **গোসল করা:** মাংস প্রক্রিয়াকরণকারী প্রত্যহ কাজ শুরু পূর্বে ও পরে পরিষ্কার পানি দিয়ে ভালভাবে গোসল করতে হবে।
- ✓ **হাত ধোয়া:** ব্যক্তিগত পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতায় অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ বিষয় হলো মাঝে মাঝে সাবান পানি দিয়ে হাত ধোঁত করা। কাজের ফাঁকে ফাঁকে অথবা এক কাজ শেষ করে অন্য কাজ শুরুর পূর্বে হাত পরিষ্কার করতে হবে।
- ✓ **আঙ্গুলের নখ কর্তন :** সকল কর্মীকে অবশ্যই আঙ্গুলের নখ অবশ্যই ছোট এবং পরিষ্কার রাখতে হবে। প্রতি সপ্তাহে অন্তত: একবার অবশ্যই নখ কাটতে হবে।
- ✓ **ধূমপান পরিহার :** ধূমপান, তামাক সেবন ইত্যাদি সম্পূর্ণ দূষণীয়। প্ল্যান্টের ভেতরে ধূমপান বা তামাকজাতীয় পণ্য ব্যবহার বা নিয়ে আসা যাবে না।
- ✓ **পরিষ্কার পোষাক পরিধান :** মাংস প্রক্রিয়াকরণকারীকে অবশ্যই পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত পোষাক পরিধান করতে হবে। এতে মাংস বা মাংসজাত পণ্য জীবানু সংক্রমণ থেকে দূরে রাখা সম্ভব হয়।
- ✓ **এ্যাপ্রোন পরিধান :** মাংস প্রক্রিয়াকরণকারী জামা কাপড়ের উপরে পরিষ্কার প্লাস্টিক এ্যাপ্রোন পরিধান করতে হবে যাতে শরীর, পরিধেয় পোশাকে রক্ত, মাংসকণা, ময়লা না লাগে বা দূর্ঘটনা না ঘটে।



- ✓ **হেয়ার নেট পরিধান :** মাংস প্রক্রিয়াকরণ সময়ে প্রক্রিয়াকারীর মাথা থেকে চুল বা ময়লা পড়ে মাংস দূষিত হতে পারে। তাই মাংস প্রক্রিয়াকারীকে কাজ করার সময়ে টুপি বা হেয়ার নেট ব্যবহার করতে হবে।
- ✓ **গ্লোভস পরিধান :** মাংস প্রক্রিয়াকরণকারী কাজ করার সময় হ্যান্ড গ্লোভস পরিধান করতে হবে। কর্মীদেরকে যে গ্লোভস ব্যবহার করতে হয়, সেই গ্লোভসগুলোকে নিরাপদ হতে হবে।
- ✓ **মাস্ক ব্যবহার :** মাংস প্রক্রিয়াকরণকারী মাস্ক ব্যবহার করতে হবে। হাঁচি কাশির মাধ্যমে খাদ্যে রোগ জীবানু প্রবেশ করতে পারে।
- ✓ **গামবুট পরিধান :** মাংস প্রক্রিয়াকারীকে কাজের উপযোগী পায়ে জুতা বা গামবুট পরতে হবে। গামবুটের তলা এবং উপরিভাগ কাজ শেষে পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত করতে হবে।
- ✓ **অলংকারাদি ব্যবহার :** অলংকার/আংটি/ঘড়ি অত্যন্ত সংবেদনশীল ও বিপদজনক যা মাংস প্রক্রিয়াকরণের সময় ব্যবহার করা যাবে না।
- ✓ **দাড়ি শেভ :** মাংস প্রক্রিয়াকারীদের প্রত্যহ শেভ করা উচিত। দাঁড়ি রাখলে বেয়ারড নেট পরতে হবে।
- ✓ **স্বাস্থ্য পরীক্ষা :** পশু জবাই, মাংস প্রক্রিয়াকরণ ও বিক্রির সাথে সংশ্লিষ্ট সকলকে সংক্রামক অথবা ছোঁয়াচে রোগমুক্ত কিনা তা যথোপযুক্ত চিকিৎসক কর্তৃক নিয়মিত পরীক্ষাপূর্বক স্বাস্থ্য সনদপত্র গ্রহণ করতে হবে।



## বিষয়-৪ : জবাইপূর্ব দশ স্বাস্থ্য ও জবাইদরবর্তী দশদেহ (কারকাম) পরীক্ষা

### জবাইয়ের জন্য পশু নির্বাচন :

নিরাপদ মাংস প্রক্রিয়াকরণে জবাইএর জন্য পশু নির্বাচন একটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়। সব সময় সুস্থ পশু নির্বাচন করতে হবে। অসুস্থ, দুর্বল, গর্ভবতী, রোগাক্রান্ত, অংগহানি, অপ্রাপ্ত বয়স্ক খুব অল্প বা খুব বেশী বয়স্ক, চর্ম রোগে আক্রান্ত প্রভৃতি পশু জবাইএর জন্য নির্বাচন করা উচিত নয়।

### সুস্থ পশুর বাহ্যিক লক্ষণ :

- পশু পারিপার্শ্বিক অবস্থার প্রতি সজাগ থাকবে এবং উদ্দীপনায় সারা দিবে;
- নাক, মুখ, চোখ, কান পরিষ্কার থাকবে;
- নাকের উপরে মাজলে বিন্দু বিন্দু ঘাম জমে থাকবে;
- শরীরের তাপমাত্রা, শ্বাস-প্রশ্বাস ও নাড়ির গতি স্বাভাবিক থাকবে;
- খাওয়া দাওয়ার রুচি থাকবে। খাওয়ার পর জাবর কাটবে;
- পিপাসা স্বাভাবিক থাকবে;
- মলমূত্র স্বাভাবিক থাকবে এবং হাটা-চলাফেরা ও ওঠা-বসা স্বাভাবিক থাকবে; এবং সারা শরীরের পশমে চকচকে ভাব পরিলক্ষিত হবে।



### অসুস্থ পশুর বাহ্যিক লক্ষণ :

- পশু পারিপার্শ্বিক অবস্থার প্রতি উদাস বা অস্থির থাকবে।
- পশুর নাক, মুখ, চোখ, কান অপরিষ্কার থাকবে।
- চোখ ভিজা থাকবে। নাক ও মুখ দিয়ে লালা ঝরতে পারে।
- শরীরের তাপমাত্রা, শ্বাস-প্রশ্বাস ও নাড়ির গতি অস্বাভাবিক হবে।
- খাওয়া রুচি থাকবে না। খাওয়ার পর জাবর কাটবে না।
- পানি পিপাসা বেশী থাকবে।
- পায়খানা পাতলা হতে পারে। পায়খানা ও প্রসাবে দুগন্ধ থাকবে।
- হাটা-চলাফেরায় দুর্বলতার লক্ষণ থাকবে। পশু প্রায় সময় শুয়ে থাকবে; এবং
- সারা শরীরের পশমে উসকো খুসকো ভাব পরিলক্ষিত হবে।



### জবাইপূর্ব পশুর স্বাস্থ্য পরীক্ষা :

পশু জবাই ও মাংসের মান নিয়ন্ত্রন আইন-২০১১ অনুযায়ী প্রতিটি পশু জবাইয়ের পূর্বে ভেটেরিনারি কর্মকর্তা দ্বারা পশুর স্বাস্থ্য পরীক্ষা করা বাধ্যতামূলক।

পশুর স্বাস্থ্য পরীক্ষায় যা কিছু অস্বাভাবিকতা পর্যবেক্ষণ করা হয় তার মধ্যে রয়েছে:

ক) শ্বাস-প্রশ্বাসে কষ্ট অস্বাভাবিকতা : শ্বাস প্রশ্বাসের অস্বাভাবিকতা সাধারণত শ্বাসের গতি প্রকাশ করে। শ্বাস-প্রশ্বাসের ধরণটি যদি স্বাভাবিকের থেকে বেশী হয় তবে পশুটিকে সন্দেহজনক হিসাবে পৃথক করা;

খ) আচরণে অস্বাভাবিকতা : পশুটি প্রাচীরের সাথে বা অন্য কিছুতে মাথা ঠেলা, বিভিন্ন বস্তুতে আঘাত করা এবং আক্রমণাত্মকভাবে দেখানো বা নিস্তেজ ও উদ্বেগ প্রকাশ করে; পশুটি চক্রাকারে ঘোরে বা কোনও অস্বাভাবিক চলন ভঙ্গি দেখায় কি না;

গ) শারীরিক গঠনে অস্বাভাবিকতা : কোনও পশুর একটি অস্বাভাবিক চলাফেরা তার পায়ের, বুকের বা পেটে ব্যথার সাথে সম্পর্কিত বা স্নায়ুজনিত রোগের ইঙ্গিত প্রকাশ করে।

ঘ) শরীর থেকে অস্বাভাবিক স্রাব বা পদার্থ নিঃসরণ : শরীর থেকে নাক থেকে অস্বাভাবিক শ্লেষ্মা (স্রাব), মুখ থেকে অতিরিক্ত লালার, যোনি, মলদ্বার বা জরায়ু থেকে অস্বাভাবিক তরল পদার্থ বা রক্ত মেশানো ডায়রিয়া;

চ) মল-মূত্রের অস্বাভাবিকতা : পায়খানা, প্রশ্রাব, স্রাব বা শরীরের নিঃসৃত পদার্থের অস্বাভাবিক রঙ ও গন্ধ; এবং

ছ) শরীরে ক্ষত বা টিউমার : শরীরের বহিঃ আবরণের হালকা ও গভীর ক্ষত এবং টিউমার জাতীয় বস্তু উপস্থিতি।



পশু পরীক্ষার পর ভেটেরিনারি কর্মকর্তা স্বাস্থ্য সম্পর্কে সন্তুষ্ট হলে পশুটি জবাইযোগ্য বলে প্রত্যয়ন করবেন। যদি পশুটির মধ্যে সংক্রামক রোগের লক্ষণ পাওয়া যায় তবে তিনি জবাই অযোগ্য ঘোষণা করে পরবর্তী ব্যবস্থা গ্রহণ করবেন।

#### জবাইপরবর্তী পশুদেহ পরীক্ষা :

জবাই পরবর্তী কোনও অস্বাভাবিকতা সনাক্ত করার জন্য পশুদেহের চামড়া ছাড়ানো, নাড়ি-ভুড়ি অপসারণের পর যত দ্রুত সম্ভব উপযুক্ত ভেটেরিনারি কর্মকর্তা কর্তৃক একটি রুটিন পরীক্ষা করাতে হবে যাতে মানুষের খাদ্য হিসেবে জবাইকৃত পশুর মাংস ব্যবহারের যোগ্য বলে সনদ প্রাপ্ত হয়।

পরিদর্শনের পূর্বে জবাইয়ের স্থান থেকে পশুদেহ ও অংগ প্রত্যঙ্গ অন্যত্র সরানো উচিত নয়। পরিদর্শনকালে পশুদেহের প্রধান অঙ্গ বিশেষত যকৃত, কিডনি, হার্ট, প্লীহা, ফুসফুস এবং লিফ ইত্যাদি পরীক্ষা করা হয়।

#### জবাই পরবর্তী পরীক্ষায় পরিলক্ষিত বিষয়গুলি হচ্ছে-

- পশুদেহ বা কারকাসের যে কোনও অংশের অস্বাভাবিকতা। পশুদেহ বা কারকাসের যে কোনও অংশ এমন অবস্থায় আক্রান্ত বা মানব স্বাস্থ্যের ঝুঁকিপূর্ণ।
- পশুদেহ বা কারকাসের যে কোনও অংশ যা ভোক্তার কাছে ঘণামূলক।

পশুদেহ পরীক্ষার পর ভেটেরিনারি কর্মকর্তা মাংস বা অংগে কোন অস্বাভাবিকতা না পেলে পশুদেহটি খাবার যোগ্য বলে প্রত্যয়ন করবেন। যদি পশুদেহের মধ্যে সংক্রামক রোগের লক্ষণ পাওয়া যায় তবে তিনি উক্ত মাংস বা সংশ্লিষ্ট অংগ খাবার অযোগ্য ঘোষণা করে পরবর্তী ব্যবস্থা গ্রহণ করবেন।



## বিষয়-৫ : মুছ ও অমুছ পশুর মাংস ও অংগ-প্রত্যংগ পরিচিতি

### সুস্থ পশুর মাংস ও অংগ-প্রত্যংগ চেনার উপায়:

- ✓ কারকাস বা মাংস দেখতে তাজা বা ফ্রেস লাগবে এবং মাংসের কলাগুলি সঠিকভাবে সজ্জিত থাকবে।
- ✓ মাংসের রং লালাভ ও উজ্জ্বল দেখাবে এবং গন্ধ স্বাভাবিক থাকবে।
- ✓ হৃদপিণ্ড, কিডনী, প্লিহা এর আকার ও রং স্বাভাবিক থাকবে এবং এসব অংগের ভিতরে কোন জমাট বাঁধা রক্ত, চর্বি, ক্ষত বা সিস্ট থাকবে না।
- ✓ ফুসফুস পরিষ্কার, ভরাট এবং ফুসফুসের বাহিরে বা ভিতরে কোন শ্লেষ্মা থাকবে না।
- ✓ মগজ ও কলিজার রং মেটে রংএর দেখাবে এবং বাহিরে বা ভিতরে কোন ক্ষত এবং সিস্ট থাকবে না।
- ✓ পাকস্থলির ভিতরে প্যাপিলাগুলি স্বাভাবিক হবে এবং কোন ক্ষত থাকবে না।



চিত্র: সুস্থ পশুর মাংস



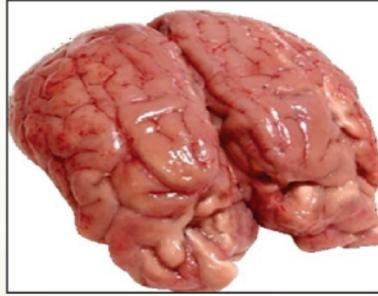
চিত্র: সুস্থ পশুর হৃদপিণ্ড



চিত্র: সুস্থ পশুর কিডনী



চিত্র: সুস্থ পশুর যকৃত



চিত্র: সুস্থ পশুর মগজ



চিত্র: সুস্থ পশুর ফুসফুস



চিত্র: সুস্থ পশুর সিনা



চিত্র: সুস্থ পশুর প্লিহা



চিত্র: সুস্থ পশুর পাকস্থলি

অসুস্থ পশুর মাংস ও অংগ-প্রত্যংগ চেনার উপায়: অসুস্থ পশুর মাংস ও অংগ প্রত্যংগের নিম্নরূপ পরিবর্তন লক্ষ্য করা যায়-

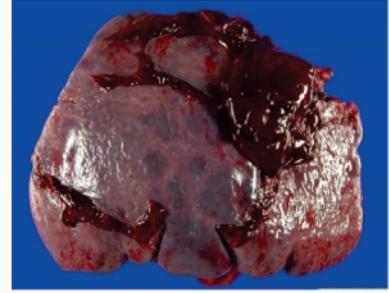
- ✓ পশুর কারকাস বা মাংস দেখতে বাসি লাগবে এবং মাংসের কলাগুলি সঠিকভাবে সজ্জিত থাকবে না।
- ✓ মাংসের রং কালছে ও অনুজ্জ্বল দেখাবে এবং দুর্গন্ধযুক্ত হবে।
- ✓ হৃদপিণ্ড, কিডনী, প্লিহা এর আকার ও রং অস্বাভাবিক হবে এবং এসব অংগের ভিতরে পানি ও জমাট বাঁধা রক্ত, চর্বি, ক্ষত বা সিস্ট দেখা যাবে।
- ✓ ফুসফুস অপরিষ্কার, শক্ত, ফ্যাকাসে দেখাবে এবং ফুসফুসের বাহিরে বা ভিতরে পানি বা শ্লেষ্মা জমা থাকবে।
- ✓ মগজ ও কলিজার রং কালচে দেখাবে এবং বাহিরে বা ভিতরে ক্ষত থাকবে এবং সিস্টও থাকতে পারে।
- ✓ পাকস্থলির ভিতরে প্যাপিলাগুলি অস্বাভাবিক হবে এবং ক্ষত থাকবে।



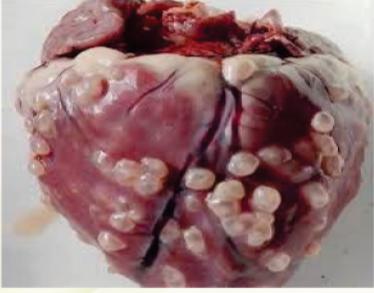
চিত্র: অসুস্থ পশুর মাংস



চিত্র: অসুস্থ পশুর সিনা



চিত্র: অসুস্থ পশুর প্লিহা



চিত্র: অসুস্থ পশুর হৃদপিণ্ড



চিত্র: অসুস্থ পশুর কিডনী



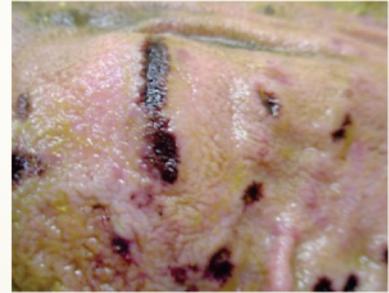
চিত্র: অসুস্থ পশুর যকৃত



চিত্র: অসুস্থ পশুর ফুসফুস



চিত্র: অসুস্থ পশুর মগজ



চিত্র: অসুস্থ পশুর পাকস্থলি

## বিষয়-৬ : স্বাস্থ্যসম্মত মাংস প্রক্রিয়াকরণ ও সংরক্ষণ পদ্ধতি

### নিরাপদ মাংস প্রক্রিয়াকরণ :

জবাইকৃত পশুদেহ বা কারকাস প্রক্রিয়াকরণে করণীয়-

- স্বীকৃত জবাইখানা থাকলে জবাইখানার নির্ধারিত স্থানে জবাই ও প্রক্রিয়াকরণ করতে হবে।
- জবাইখানায় জবাইয়ের স্থান, মাংস কাটার স্থান ও বিক্রয়ের স্থান আলাদা হতে হবে।
- জ্বরাক্রান্ত ও স্বাস্থ্যহীন পশু কোনভাবেই জবাই করা যাবে না।
- পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত স্থানে পশু জবাই এবং চামড়া ছাড়াতে হবে।
- মাংস প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত ছুরি, চপার, সার্পার, চপিং বোর্ড বা কাঠের গুড়ি ইত্যাদি পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত হতে হবে।
- চামড়া ছাড়ানো বা প্রক্রিয়াকরণে পরিষ্কার ও নিরাপদ পানি ব্যবহার করতে হবে।
- নাড়ি ভুঁড়ি কাটার সময় সতর্ক থাকতে হবে যেন নাড়ি ভুঁড়ির ময়লা মাংসে না লাগে।
- চামড়া ছাড়ানোর পর দায়িত্বপ্রাপ্ত ভেটেরিনারি কর্মকর্তা দ্বারা পশুদেহ পরীক্ষা করাতে হবে এবং প্রত্যয়ন নিতে হবে।



### জবাইকৃত পশুর মাংস সংরক্ষণ :

জবাইকৃত পশুর মাংস সংরক্ষণে করণীয়-

- বিক্রয় কেন্দ্রে নিয়ে যাবার পূর্বে কারকাস বা পশুদেহের অংশগুলি ২-৩ ঘন্টা চিলিং বা কুল রুমে রাখতে হবে; কুলিং রুমের তাপমাত্রা ০-৪ ডিগ্রি সে: পর্যন্ত রাখা বাঞ্ছনীয়। এতে মাংসের মান ভাল থাকে।
- কুল রুম না থাকলে সংরক্ষণ কক্ষে ফ্যানের নিচে রাখতে হবে।
- মাংসে মশা, মাছি, পোকা-মাকড় ইত্যাদি কোনভাবে বসতে না পাও সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
- মাংস কোন অবস্থাতেই মেঝে বা মাটির সংস্পর্শে আনা যাবে না।
- মাংস এবং অংগ প্রত্যঙ্গ গুলি সর্বদা ফুডগ্রোড পলিথিন বা পরিষ্কার কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে।
- মাংস নাড়াচাড়ায় সর্বদা হ্যান্ড গ্লোভস ব্যবহার করতে হবে।



## বিষয়-৭ : স্বাস্থ্যসম্মত মাংস পরিবহন ও বিপণন পদ্ধতি

### পশুদেহ বা কারকাস পরিবহন :

জবাইখানা থেকে পশুদেহ বা কারকাস বিক্রয় কেন্দ্রে পরিবহনে করণীয়-

- জবাইখানা থেকে পশুদেহ বা কারকাস কুলভ্যানে দ্রুত বিক্রয় কেন্দ্রে নিয়ে যেতে হবে।
- রিক্সা বা খোলা ভ্যানে কারকাস পরিবহন করা উচিত নয়।
- কুল ভ্যানের তাপমাত্রা  $-18^{\circ}$  ডিগ্রি সে. এর নিচে রেখে মাংস বা কারকাস পরিবহন করতে হবে।
- পরিবহনের সময় কারকাস হ্যাংগারে ঝুলিয়ে বা পরিষ্কার মার্কিন কাপড় বা ফুড গ্রোড পাতলা স্বচ্ছ পলিথিন দিয়ে ঢেকে ক্রেটে নিতে হবে।
- কারকাস এবং অফাল (নাড়ি-ভুড়ি অংগ প্রত্যংগ) একত্রে পরিবহন করা উচিত নয়।



### জবাইকৃত পশুর মাংস বিক্রয়/বিপণন পদ্ধতি :

স্থানীয় বাজারে মাংস বিক্রয়/বিপণনে করণীয়-

- বিক্রয় কেন্দ্র/স্থান পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন হতে হবে। খোলা এবং অপরিষ্কার ও দূর্গন্ধ স্থানে মাংস বিক্রয় করা উচিত নয়।
- বিক্রয় স্থানে কোন কুকুর, বিড়াল বা পাখি প্রবেশ করতে না পারে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
- বিক্রয়ের সময় মাংসে মশা-মাছি বসতে না পারে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
- মাংস বিক্রয়ের সময় পরিষ্কার জীবানুমুক্ত ছুরি বা দা, চপার, সার্পার ইত্যাদি ব্যবহার করতে হবে।
- মাংস বিক্রয়ের সময় বিক্রোতার মুখে মাস্ক ও হাতে গ্লোভস্, মাথায় ক্যাপস ব্যবহার করতে হবে।
- জবাইয়ের পর কারকাস বা মাংস খোলা পরিবেশে ৩-৪ ঘন্টার বেশী রাখা উচিত নয়। এ সময়ের পর অবিক্রিত কারকাস বা মাংস দ্রুত রেফ্রিজারেটরে বা কোল্ড স্টোরে সংরক্ষণ করতে হবে।
- বিক্রয় কেন্দ্র থেকে পরিষ্কার ও ফুডগ্রোড পাত্রে বা ব্যাগে মাংস প্যাকিং এবং পরিবহন করতে হবে।



## আধুনিক ও স্বাস্থ্যসম্মত মাংস প্রক্রিয়াকরণ, সংরক্ষণ, পরিবহন ও বিপণন ধাপ



১. জবাইপূর্ব পশুর স্বাস্থ্য পরীক্ষা



২. মেশিনে পশু জবাই ও রক্ত নিঃসরণ



৩. মেশিনে চামড়া ছাড়ানো



৬. মাংস চিলিং বা শীতলীকরণ



৫. ভক্ষণযোগ্য মাংস প্রত্যয়ন



৪. জবাই পরবর্তী মাংস পরীক্ষা



৯. মাংস প্রক্রিয়াকরণ



৮. মাংস পরিবহন



৯. মাংস বিপণন

## বিষয়-৮ : মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানার বর্জ্য অপসারণ এবং সেনিটেশন ব্যবস্থাপনা

মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানা ও মাংসের কাঁচা বাজারের বর্জ্য হচ্ছে পশু জবাই থেকে প্রক্রিয়াকরণ পর্যন্ত প্রাপ্ত পশুর অখাদ্য অংশ, সেই সাথে রক্ত এবং অন্যান্য উপজাত। জবাই করা পশুর অখাদ্য টিস্যু যেমন পাকস্থলীর ময়লা, বিভিন্ন অঙ্গ, লিগামেন্ট, টেন্ডন, রক্তনালী, শিং, হাড়, রক্ত প্রভৃতি পশুর ওজনের প্রায় ৪৫% বা তার বেশি হতে পারে।

### বর্জ্য ব্যবস্থাপনায় করণীয়-

- কসাইখানার বর্জ্য (গোবর, মূত্র, পাকস্থলির পদার্থ, মাংস ও চামড়ার উচ্ছিষ্টাংশ, নাড়ি ভুঁড়ি, রক্ত) দ্রুত অপসারণ কওে নির্ধারিত পলিথিন ব্যাগে ভর্তি মুখ বন্ধ করতে হবে।
- কসাইখানার কাজ শেষ হওয়ার পর দ্রুত সকল বর্জ্য একত্রিত করে সিটি কর্পোরেশন/পৌরসভার নির্ধারিত ট্রাকে বা ভ্যানে করে ময়লা ফেলানোর স্থান বা ভাগারে নিয়ে যেতে হবে।
- ভাগাড়ে বর্জ্যগুলি যত্রতত্র না ফেলে গর্ত করে মাটিতে পুঁতে রাখতে হবে।
- কসাইখানার বর্জ্য পুড়িয়ে ফেলা বা কম্পোস্ট তৈরী করা যেতে পারে।
- কসাইখানার বর্জ্য প্রক্রিয়াজাত করে হাঁস-মুরগির খাদ্য প্রস্তুত করা যেতে পারে।



### মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানার সেনিটেশন ব্যবস্থাপনা :

পশু জবাই স্থান এবং ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি পরিষ্কার ও জীবানুমুক্তকরণে করণীয়-

- পশু জবাই কার্যক্রম সম্পন্ন হলে জবাইখানার সকল বর্জ্য বড় পলিথিন ব্যাগে ভর্তি করে ট্রাক বা ভ্যানযোগে ভাগারে প্রেরণ করতে হবে;
- বর্জ্য অপসারণের পর জবাইখানার সকল স্থান (মেঝে, ড্রেন, দেওয়াল) ব্লিচিং পাউডার বা ডিটারজেন্ট ও পানি দিয়ে ভালভাবে পরিষ্কার করে ধুয়ে ফেলতে হবে;
- কসাইখানা ধৌতকৃত ময়লা পানি সংযোগ ড্রেনের মাধ্যমে মূল ড্রেনে ফেলতে হবে। কোন অবস্থাতেই এ পানি বা ময়লা পুকুর, নদী বা খোলা স্থানে ফেলা যাবে না;
- কসাইখানায় ব্যবহৃত সকল উপকরণ, যন্ত্রপাতি, ছুরি, চপার, সার্পার ইত্যাদি ডিটারজেন্ট ও গরম পানি দিয়ে ভালভাবে পরিষ্কার করে ধুয়ে ফেলতে হবে;
- সিটি কর্পোরেশন বা পৌরসভার স্যানিটারি পরিদর্শক প্রতিদিন কসাইখানা পরিদর্শন করবেন এবং সেনিটেশন ব্যবস্থা তদারকি করবেন।



## বিষয়-৯ : পোল্ট্রি কাঁচা বাজার ব্যবস্থাপনায় উত্তম চর্চা

নিরাপদ ও স্বাস্থ্য সম্মত পোল্ট্রি মাংস প্রক্রিয়াকরণ ও বিপণনে কাঁচা বাজার ব্যবস্থাপনায় নিম্নরূপ নির্দেশনা মেনে চলা জরুরী -

- ✓ পোল্ট্রির কাঁচা বাজার বা বিক্রয় কেন্দ্র সাধারণ বাজারের মধ্যে স্থাপন করা উচিত নয়। পোল্ট্রি এবং গবাদিপশুর বিক্রয় কেন্দ্র একই স্থানে স্থাপন করা উচিত নয়।
- ✓ বাজারের এক পার্শ্বে পৃথক রাস্তাসহ সেড বিশিষ্ট পোল্ট্রি বিক্রয় কেন্দ্র স্থাপন করতে হবে। কাঁচা বাজারে উপযুক্ত নিষ্কাশন ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- ✓ প্রতিদিন খুব ভোরে কাঁচা বাজারে হাঁস-মুরগি আনতে হবে। বাজারে লোকজনের প্রবেশ শুরু হলে কাঁচা বাজারে হাঁস-মুরগি প্রবেশ করানো উচিত নয়।
- ✓ কাঁচা বাজারে বাজারে অসুস্থ এবং মৃত মুরগি আনা যাবে না। পোল্ট্রি বাজারে কোন বন্য পাখি বিক্রি বা রাখা যাবে না।
- ✓ হাঁস-মুরগি সরাসরি পাইকারি বাজার থেকে আনতে হবে, না এনে সনদপত্র সহ প্রত্যয়িত খামার থেকে আনা বাঞ্ছনীয়।
- ✓ একই যানবাহনে পোল্ট্রি এবং সাধারণ পণ্য পরিবহন করা যাবে না। পোল্ট্রি পরিবহনের যানবাহন ও ক্রেটস বা খাঁচা প্রতিদিন পরিষ্কার করতে হবে।
- ✓ বাজারে সকল ক্রেতা ও বিক্রেতাকে সাধারণ স্বাস্থ্য বিধি মেনে চলতে হবে। বাজারে হাত-পা ধোয়ার জন্য সাবান এবং পানির ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- ✓ পোল্ট্রি বাজারের প্রবেশ দ্বারে এন্টিসেপটিক মিশ্রিত ফুটবাথ স্থাপন করতে হবে। প্রতিদিন এন্টিসেপটিক মিশ্রিত পানি পরিবর্তন করতে হবে।
- ✓ কাঁচা বাজারে সবসময় সুস্থ পোল্ট্রি জবাই করতে হবে। পোল্ট্রি জবাই ও প্রক্রিয়াকরণ উন্মুক্ত স্থানে করা যাবে না।
- ✓ একটি নির্দিষ্ট স্থানে পোল্ট্রি জবাই ও প্রক্রিয়াকরণ করতে হবে। প্রতিটি বিক্রেতার জন্য পৃথক ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- ✓ পোল্ট্রি জবাই ও প্রক্রিয়াকরণে পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত ছুরি, চপার, সার্পার ইত্যাদি সামগ্রী ব্যবহার করতে হবে।
- ✓ প্রক্রিয়াকরণের সময় পোল্ট্রি বর্জ্য- রক্ত, পালক, চামড়া, নাড়িভূড়ি ইত্যাদি পৃথক স্থানে বা ড্রামে সংরক্ষণ করতে হবে।
- ✓ পোল্ট্রি প্রক্রিয়াকরণ স্থানে পৃথক প্রবাহমান নিরাপদ পানি সরবরাহের ব্যবস্থা থাকতে হবে। পাত্রে রক্ষিত একই পানিতে পোল্ট্রি ধৌত করা যাবে না।
- ✓ প্রক্রিয়াকরণ স্থানে পাখি, হাঁদুর এবং কীটপতঙ্গ যেমন মশা-মাছি নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
- ✓ বাজার বন্ধ হয়ে গেলে প্রতি রাতে বিক্রয় কেন্দ্রের মেঝে, ড্রেন, দেওয়াল এবং ব্যবহৃত সামগ্রী ডিটারজেন্ট দিয়ে ভালভাবে পরিষ্কার করতে হবে। মেঝে, ড্রেন ও দেওয়াল ব্লিচিং পাউডার ছিটিয়ে জীবানুমুক্ত করতে হবে।
- ✓ প্রতিদিন কাঁচা বাজার পরিষ্কার শেষে সকল বর্জ্য (তরল ও কঠিন) পৌর কর্তৃপক্ষের নির্দেশনা মোতাবেক অপসারণ করতে হবে।
- ✓ প্রয়োজন ছাড়া অন্যান্য লোকজন বা ক্রেতাদের পোল্ট্রি কাঁচা বাজারে প্রবেশ না করা বাঞ্ছনীয়।



## বিষয়-১০ : পশু জবাই ও মাংসের মান নিয়ন্ত্রন আইন, ২০১১ অম্পর্কে ধারনা

নিরাপদ মাংস উৎপাদন ও বিপণন নিশ্চিতকরণে সরকার 'পশু জবাই ও মাংসের মান নিয়ন্ত্রন আইন, ২০১১' প্রনয়ন করেছে।  
(মূল গেজেট থেকে গৃহিত)

### আইনে সংজ্ঞা :

ধারা-(২)

**অফাল-** অর্থ জবাইকৃত পশুর কারকাস ব্যতীত ভক্ষণযোগ্য ও ভক্ষণঅযোগ্য অংশ যথা-যকৃত, ফুসফুস, বৃক্ক, মস্তিষ্ক, চর্বি, হাড়, নাড়িভূঁড়ি ইত্যাদি।

**কারকাস-** অর্থ জবাইখানা বা অন্য কোন নির্ধারিত স্থানে জবাইকৃত পশুর সম্পূর্ণ রক্ত নিঃসৃত এবং জবাই পরবর্তী প্রস্তুতকৃত দেহ বা দেহের অংশ।

**জবাই-** অর্থ মানুষের ভক্ষণের উদ্দেশ্যে জবাই উপযুক্ত পশুকে ধর্মীয়ভাবে গ্রহনযোগ্য পদ্ধতিতে পরিষ্কার ধারালো ছুরি বা চাকু দ্বারা কাটিয়া রক্ত বাহির বা নিঃসরন করিবার পদ্ধতি।

**জবাই উপযুক্ত পশু-** অর্থ ভেটেরিনারি কর্মকর্তা বা, ক্ষেত্রমত, ভেটেরিয়ান কর্তৃক ঘোষিত জবাইয়ের উপযুক্ত যে কোন পশু।

**জবাইখানা-** অর্থ মানুষের খাদ্য হিসেবে ব্যবহারের জন্য জবাইপূর্ব পশু পরীক্ষা, পশু জবাই এবং জবাই পরবর্তী কারকাস পরীক্ষার জন্য সরকার কর্তৃক অনুমোদিত কোন ভবন বা স্থান।

**পশু-** অর্থ গরু, মহিষ, ছাগল, ভেড়া, দুগা, উট, খরগোশ।

**বর্জ্য-** অর্থ জবাই প্রক্রিয়ার সময় বা অন্য কোনভাবে জবাইখানায় সৃষ্ট বা আনীত দ্রব্যাদি বা সরকার কর্তৃক ঘোষিত যে কোন দ্রব্যাদি, যাহা বিধি দ্বারা নির্ধারিত পদ্ধতিতে অপসারণ প্রয়োজন।

**মাংস-** কোন জবাইখানায় জবাইয়ের উপযুক্ত যে কোন সুস্থ জবাইকৃত পশুর মাংস বা অন্যান্য ভক্ষণযোগ্য অফাল এবং বাংলাদেশ পশু ও পশুজাত পণ্য সঙ্গ নিরোধ আইন, ২০০৫ এর অধীনে আমদানিকৃত মাংস।

**মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানা-** অর্থ কারকাস হইতে মাংস বা মাংসজাত পণ্য তৈরীর কারখানা।

**মাংস বিক্রয় স্থাপনা-** অর্থ মাংস বিক্রয় করিবার প্রতিষ্ঠান বা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে প্রদর্শিত হয়, অনুরূপ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অনুমোদিত স্থান।

### জবাইখানার বাহিরে পশু জবাই নিষিদ্ধকরণ :

ধারা-(৩) : নিম্নবর্ণিত ক্ষেত্র ব্যতীত, বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে বিক্রির জন্য কোন ব্যক্তি, প্রতিষ্ঠান বা সংস্থা জবাইখানার বাহিরে কোন পশু জবাই করিতে পারিবে না, যথা

ক) ঈদুল আজহা, ঈদুল ফিতর বা অন্য কোন ধর্মীয়, সামাজিক অনুষ্ঠান এবং সরকার কর্তৃক ঘোষিত অন্য কোন উৎসব বা অনুষ্ঠান

খ) পারিবারিক চাহিদার ভিত্তিতে পারিবারিক ভোজনের উদ্দেশ্যে

জবাইখানার বাহিরে পশু জবাইয়ের ক্ষেত্রে পানির উৎস, বায়ু বা পরিবেশ দূষনের সম্ভাবনা না থাকে। এবং নির্ধারিত পদ্ধতি অনুযায়ী পশু জবাই ও বর্জ্য অপসারণ করা যায়।

### জবাইপূর্ব ও পরবর্তী পশু এবং কারকাস পরীক্ষা :

ধারা ৫(২) : পশু জবাই নিষিদ্ধ দিবস ব্যতীত অন্যান্য দিনে জবাইখানায় জবাইয়ের উদ্দেশ্যে আনীত পশু এবং পরবর্তী পশু ও কারকাস সংশ্লিষ্ট ভেটেরিনারি কর্মকর্তা কর্তৃক পরীক্ষা করিতে হইবে।

### প্রবেশ, পরিদর্শন ক্ষমতা :

ধারা-১২ : ক্ষমতাপ্রাপ্ত ভেটেরিনারি কর্মকর্তা সময় সময় জবাইখানা, মাংস বিক্রয় স্থাপনা ও পরিবেশ স্থাপনা, মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানা, অন্য কোন স্থান বা যানবাহনে প্রবেশ করিতে পারিবেন। এবং অসামঞ্জস্যতা রহিয়াছে, এইরূপ কার্যক্রম ও অবস্থা পরিলক্ষিত হইলে আইন অনুযায়ী প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে পারিবেন।

### জবাইখানা ও মাংস প্রক্রিয়াকরণ কারখানার কর্মী ও মাংস বিক্রেতার স্বাস্থ্য :

ধারা-১৩ : পশু জবাই, মাংস প্রক্রিয়াকরণ ও বিপণনের সহিত সংশ্লিষ্ট সকল কর্মী সংক্রামক অথবা ছোঁয়াচে রোগমুক্ত কিনা, তাহা উপযুক্ত চিকিৎসক কর্তৃক প্রত্যায়িত হতে হইবে এবং প্রত্যয়পত্র প্রয়োজনে ভেটেরিনারি কর্মকর্তাকে প্রদর্শন করিতে বাধ্য থাকিবেন।

### পশু, মাংস ও মাংসজাত পণ্য পরিবহন :

ধারা-১৪ : ভেটেরিনারি কর্মকর্তার নিকট যদি প্রতীয়মান হয় যে, পশু, মাংস বা মাংসজাত পণ্য পরিবহনের সময় বিধি লঙ্ঘন করা হইয়াছে, তবে তিনি বিধি অনুযায়ী উক্ত পশু, মাংস ও মাংসজাত পণ্য বাজেয়াপ্ত বা ধ্বংস করিতে অথবা অন্য কোন পদ্ধতিতে উহা নিষ্পত্তি বা বিলি বন্দোবস্তের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন।

### মাংস ভক্ষণ অযোগ্য ঘোষণা :

ধারা-১৭ : জবাইকৃত পশু পরীক্ষার পর যদি ভেটেরিনারি কর্মকর্তা বা ভেটেরিনারিয়ান এর নিকট প্রতীয়মান হয় যে, সম্পূর্ণ কারকাস বা কারকাসের অংশ বা মাংস মানুষের ভক্ষণের জন্য অনুপযুক্ত, তাহা হইলে তিনি তা ভক্ষণ অযোগ্য ঘোষণা করিবেন।

### পশু বা মাংস বা মাংসজাত দ্রব্যাদি আটক ও অপসারণ করিবার ক্ষমতা :

ধারা-২২ : আইন ভংগ করিয়া পশু জবাই, জবাইকৃত পশু অথবা পশুর মাংস পরিবহন অথবা মাংস বা মাংসজাত পণ্য বিক্রয় বা পরিবেশন করা হইলে ভেটেরিনারি কর্মকর্তা তা আটক করার নির্দেশ দিতে বা বিধি অনুযায়ী অপসারণ করিতে বা করাইতে নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন।

### অপরাধ ও বিচার :

ধারা-২৩(১) : যদি কোন ব্যক্তি, প্রতিষ্ঠান বা সংস্থা এই বা তদাধীন প্রণীত বিধির কোন বিধান লঙ্ঘন করেন, তাহা হইলে উক্ত লঙ্ঘন এই আইনের অধীন একটি অপরাধ হইবে।

ধারা-২৩ (২) : এই আইনের অধীন সংঘটিত অপরাধসমূহ মোবাইল কোর্ট আইন, ২০০৯ অনুসারে বিচার্য হইবে।

### দন্ড :

ধারা-২৪ (১) : যদি কোন ব্যক্তি এই আইন লঙ্ঘন করেন বা আদেশ অথবা নির্দেশ পালনে ব্যর্থ হন, তাহা হইলে অনূর্ধ্ব ১ (এক) বৎসর কারাদন্ড অথবা অনূন্য ৫ (পাঁচ) হাজার এবং অনূর্ধ্ব ২৫,০০০ (পঁচিশ হাজার) টাকা পর্যন্ত অর্থদন্ড, অথবা উভয় দন্ডে দন্ডনীয় হইবেন।

ধারা-২৪ (২) : একই ব্যক্তি যদি পুনরায় এই আইন লঙ্ঘন করেন বা আদেশ অথবা নির্দেশ পালনে ব্যর্থ হন, তাহা হইলে অনূর্ধ্ব ২ (দুই) বৎসর কারাদন্ড অথবা অনূন্য ১০ (দশ) হাজার এবং অনূর্ধ্ব ৫০,০০০ (পঞ্চাশ হাজার) টাকা পর্যন্ত অর্থদন্ড, অথবা উভয় দন্ডে দন্ডনীয় হইবেন।