FEED THE FUTURE
The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

ইউরোপে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ ০৬

USAID
আমেরিকার জনগণের পক্ষ থেকে

ইউরোপে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ ০৬
ইউরোপে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি ও নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা

রচনা, সহযোগীতা, ট্রান্সলেশন
ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট গ্রুপ এলএলসি

কৃতজ্ঞতা স্বীকার
উদ্ভিদ সংগনিরোধ উইং, ডিএই
বঙ্গবন্ধু শেখ মুজিবুর রহমান কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
শেরেবাংলা কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
বাংলাদেশ কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
বাংলাদেশ ফ্রুটস, ভেজিটেবলস এ্যান্ড অ্যালাইড প্রডাক্টস এক্সপোর্টারস অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ এগ্রো প্রসেসরস অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ পটেটো এক্সপোর্টারস অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ হিমায়িত খাদ্য রপ্তানিকারক সমিতি
বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট

প্রকাশক
ইউএসএআইডি ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি

মুদ্রণ
আইআলো লিমিটেড

প্রকাশনার তারিখ
সেপ্টেম্বর ২০২২

কপিরাইট
ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট গ্রুপ এলএলসি

এই প্রকাশনাটি ফিড দ্যা ফিউচার এবং ইউনাইটেড স্টেটস এজেন্সি ফর ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট (ইউএসএআইডি) এর সহায়তায় তৈরি করা হয়েছে। এই প্রকাশনার বিষয়বস্তুর দায় একান্তই ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট গ্রুপ এলএলসির এবং তা ফিড দ্য ফিউচার, ইউএসএআইডি বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র সরকারের মতামতের প্রতিফলন নয়।

সংক্ষিপ্ত রুপ/সংক্ষেপন **Abbreviation**

ইসি (EC): ইউরোপিয়ান কমিশন (European Commission)

বিআরসি (BRC): ব্রিটিশ রিটেইল কনসোর্টিয়াম (British Retail Consortium)

আইএফএস (IFS): দি ইন্টারন্যাশনাল ফিচার্ড স্ট্যান্ডার্ড (The International Featured Standard)

এফএসএসসি (FSSC): ফুড সেফটি সিস্টেম সার্টিফিকেশন (Food Safetz Szstem Certification)

এইচএসিসিপি (HACCP): হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস (Hazard Analzsis and Critical Control points)

সিএইচইডি (CHED): কমন হেলথ এন্ট্রি ডকুমেন্ট (Common Health Entrz Document)

আইএমএসওসি (IMSOC): ইন্টিগ্রেটেড ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম অব অফিসিয়াল কন্ট্রোল (Integrated Management Szstem of Official Control)

পিসিবিএস (PCBS): পলিক্লোরিনেটেড বাইফিনাইল (Polzchlorinated biphenzls)

এমসিপিডি (MCPD): মনোক্লোরোপ্রোপানিডিওল (monochloropropanediol)

পিএএইচ (PAH): পলিসাইক্লিক অ্যারোমেটিক হাইড্রোকার্বণ (Polzczclic Aromatic Hzdrocarbons)

টিআরএসিইএস (TRACES): ট্রেড কন্ট্রোলঅ্যান্ড এক্সপার্ট সিস্টেম (Trade Control and Expart Szstem)

ইউএনইসিই (UNECE): ইউনাইটেড নেশনস ইকোনোমিক কমিশন ফর ইউরোপ (United Nations Economic Commission for Europe)

সূচিপত্র

ভূমিকা ৫

- বাংলাদেশ হতে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি বৃদ্ধির প্রবণতা ৭

বাংলাদেশ হতে ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানির ধাপসমূহ ৮

ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানি সংক্রান্ত মূলনীতি ১০

- ইউরোপের দেশসমূহে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানির ক্ষেত্রে নিরাপদ খাদ্য আইনের মূলনীতি

উৎস শনাক্তকরণ (Traceability) ১২

- উৎস শনাক্তকরণের মূল উদ্দেশ্য ১৩

- উৎস শনাক্তকরণের তিনটি মূল উপাদান ১৪

- তথ্য সংরক্ষণ বা রেকর্ড রাখার ন্যূনতম সময় ১৬

- উৎস শনাক্তকরণের জন্য লট নির্দেশক বাধ্যতামূলক ১৭

খাদ্য প্রত্যাহারের সঠিক পদ্ধতি (Recall or Withdrawal) ১৮

খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধির জন্য প্রয়োজনীয় কর্মপরিকল্পনা ২১

বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপের প্রতিপালন ২৫

অণুজৈবিক মানদণ্ডের প্রতিপালন ২৬

দূষকমাত্রা নিয়ন্ত্রণে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ ২৮

কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের বালাইনাশকের মাত্রা নিয়ন্ত্রণ ৩২

আয়নাইজিং রেডিয়েশন বিষয়ক নির্দেশনা ৩৩

লেবেলিং বিষয়ক নির্দেশনা ৩৪

খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য বিষয়ক নির্দেশনা (Food Additives) ৩৭

জৈব খাদ্য (Organic Food) ৩৮

- জৈব কৃষি ও জৈব প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের উৎপাদন সম্পর্কে নির্দেশনা ৩৯

- ইউরোপীয় ইউনিয়নে জৈব খাদ্যের উন্মুক্ত প্রবেশাধিকারের শর্তাবলি ৪০

জিএম পণ্যের জন্য প্রয়োজনীয় নির্দেশনা ৪১

অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সম্পর্কিত নির্দেশনা ৪২

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের বিপণন মান সম্পর্কিত নির্দেশনা ৪৩

বাংলাদেশ থেকে রপ্তানিকৃত প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের তালিকা ৪৪

ভূমিকা

বাংলাদেশ থেকে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানি দিন দিন বাড়ছে। কৃষির এই দুটি উপখাত থেকে ২০২১-২২ অর্থ-বছরে রপ্তানি আয় ২০০ কোটি মার্কিন ডলার ছাড়িয়ে যেতে পারে। রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরোর পরিসংখ্যান অনুসারে ২০০৮-০৯ সালে জাতীয় রপ্তানি আয়ে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের অবদান ছিল ০.৭৮ শতাংশ, ২০২০-২১ সালে এটা দাঁড়ায় ২.৮৭ শতাংশে। অর্থাৎ কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের রপ্তানি বাজার ক্রমাগত বিস্তৃত হচ্ছে এবং গত এক যুগে এ খাত থেকে আয় প্রায় তিনগুণ বেড়েছে। (সূত্রঃ রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো, ২০২১)।

কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের রপ্তানি ক্রমাগত বেড়ে যাওয়ার প্রবণতা থেকে বোঝা যায় যে, আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত শর্তাবলি এবং বিপণন মান সঠিকভাবে নিশ্চিত করা গেলে বিশ্ববাজারে বাংলাদেশের কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের রপ্তানি বাড়ানোর যথেষ্ট সুযোগ রয়েছে। এক্ষেত্রে ইউরোপের দেশগুলো হতে পারে বাংলাদেশের কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের রপ্তানির বিশাল সম্ভাবনাময় বাজার।

তবে ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের বাজারজাত করতে হলে সুবিন্যস্ত ও বিজ্ঞানভিত্তিক নিয়ন্ত্রণ-কাঠামো বা বিধিবিধান মেনে চলতে হয়। মানুষের, প্রণী ও উদ্ভিদের স্বাস্থ্য এবং ভোক্তার স্বার্থ সুরক্ষা নিশ্চিত করার লক্ষ্যে এসব আইনি কাঠামো প্রণীত হয়েছে।

ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানি করতে হলে বাংলাদেশের রপ্তানিকারক এবং ব্যবসায়ীদের ইউরোপীয় ইউনিয়নের নির্ধারিত নিরাপদ খাদ্যসংক্রান্ত শর্তাবলি ও মানদন্ড অবশ্যই মেনে চলতে হবে। যেমন– কীটনাশক এবং খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যের সঠিক ব্যবহার, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, উৎস শনাক্তকরণ, লেবেলিং, বিকিরণের সঠিক ব্যবহার, অণুজৈবিক মানদণ্ড, দূষকের মাত্রা ইত্যাদির জন্য সুনির্দিষ্ট নির্দেশনা ও শর্ত মেনে চলা। পাশাপাশি বিপণন মান এবং নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির শর্তগুলোও মেনে চলতে হবে।

ইউরোপে বিশেষ করে ইউরোপীয় ইউনিয়নের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য প্রবেশের জন্য ন্যূনতম কিছু নিরাপদ খাদ্য আইনি বাধ্যবাধকতা মেনে চলতে হয়। যেমন- সাধারণ খাদ্য আইন প্রবিধান (ইসি) ১৭৮/২০০২ এবং বিপত্তি বিশেষণ ও সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপের (HACCP) বাস্তবায়ন (প্রবিধান (ইসি) ৮৫২/২০০৪)। তবে ইউরোপের কিছু বড় পাইকারি ও খুচরা বিক্রেতা পণ্য রপ্তানি বা সরবরাহকারীদের বিভিন্ন মান নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত স্বাধীন যাচাই প্রতিষ্ঠান, যেমন– BRC, IFS, Organic, FSSC ইত্যাদির বেঁধে দেওয়া নিয়ম মেনে পণ্য সরবরাহের শর্ত দেয়। সরবরাহকারীরা প্রয়োজনীয় ব্যবস্থাপনা ও নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি মেনে পণ্য সরবরাহ করছে কি না তৃতীয় পক্ষ প্রতিষ্ঠানের মাধ্যমে তা কার্যকরভাবে যাচাই করা হয়।

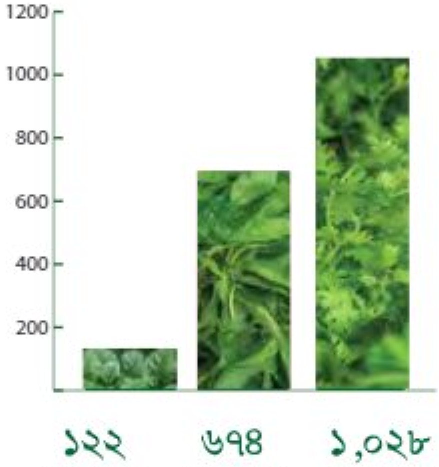
ইউরোপীয় ইউনিয়নের নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত মানদণ্ড এবং বিপণনের মান সম্পর্কে বাংলাদেশের কৃষক থেকে শুরু করে রপ্তানিকারকদের পর্যাপ্ত জ্ঞান না থাকা ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির একটি অন্যতম বাঁধা। ফলে তাদের জন্য ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির সুযোগ সীমিত হয়ে পড়ে। এ বাঁধা নিরসনের লক্ষ্যে ফিড দ্য ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য ও শিক্ষা উপকরণ (পুস্তিকা, লিফলেট, ইনফোগ্রাফ ইত্যাদি) তৈরি ও বিতরণ করে রপ্তানির সঙ্গে যুক্ত বিভিন্ন ব্যক্তি এবং প্রতিষ্ঠানকে কারিগরী সহায়তা দিয়ে আসছে। এর ফলে তাদের জন্য ইউরোপীয় ইউনিয়নের সকল শর্ত মেনে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির সুযোগ বিস্তৃত হবে।

এ সকল শিক্ষা উপকরণ রপ্তানিকারক এবং ব্যবসায়ীদের ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত শর্ত এবং বিপণনের মান সম্পর্কে সংক্ষিপ্ত কিন্তু সুবিন্যস্ত এবং পূর্ণাঙ্গ তথ্য প্রদান করবে। আমাদের প্রত্যাশা, এসব উপকরণ থেকে বাংলাদেশের কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের উৎপাদক, সরবরাহকারী, ব্যবসায়ী, বিপণনকারী ও রপ্তানিকারকরা উপকৃত হবেন এবং দেশের অর্থনৈতিক উন্নয়নে আরো জোরদার ভূমিকা রাখতে পারবেন।

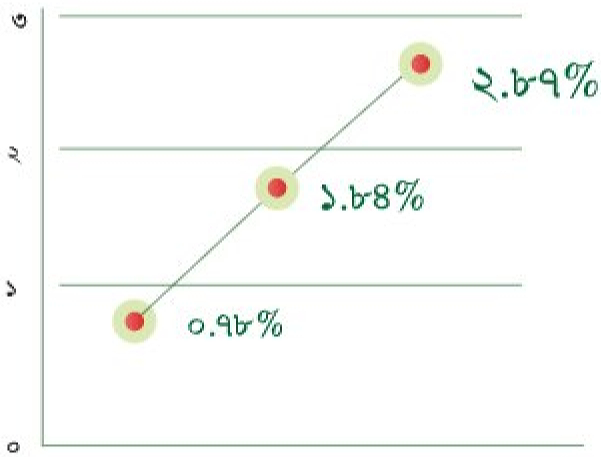
উল্লেখ্য, ইউরোপে কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশনা শীর্ষক (ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ০৬) পুস্তিকাটি রচনায়, সম্পাদনায় এবং বিষয়বস্তু ভিত্তিক যাচাই-বাছাই ও পর্যালোচনায় দেশি-বিদেশী পরামর্শকদের পাশাপাশি উদ্ভিদ সংগনিরোধ উইং, (Plant Quarantine Wing) কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, একাধিক কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষক, কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের রপ্তানিকারক অ্যাসোসিয়েশন এবং বিভিন্ন তাজা ফল ও শাকসবজি রপ্তানিকারক অ্যাসোসিয়েশন ও রপ্তানিকারকদের সমন্বয় গঠিত কারিগরী টিমের সহায়তা নেয়া হয়েছে।

বাংলাদেশ হতে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি বৃদ্ধির প্রবণতা

কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির পরিমাণ (মিলিয়ন ডলার)

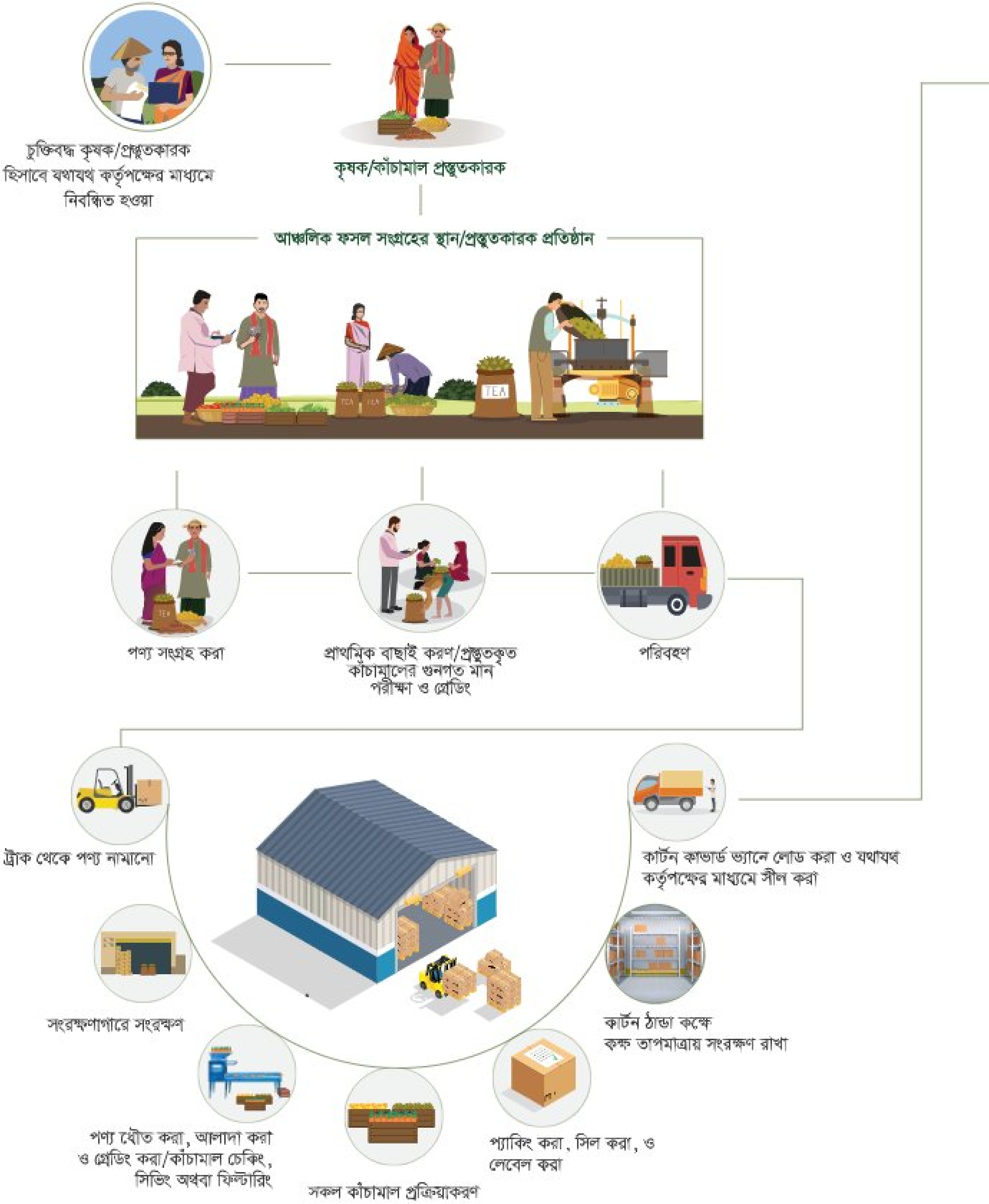


জাতীয় রপ্তানি আয়ে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের অবদান



তথ্যসূত্রঃ রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরোর পরিসংখ্যান অনুসারে ২০১৮-২১

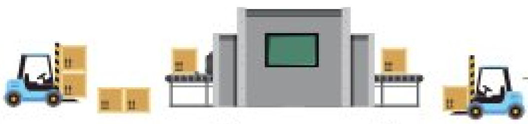
বাংলাদেশ হতে ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানির ধাপসমূহ



বিমানবন্দর/সামুদ্রিক বন্দর কার্গো ভিলেজ

ডক/পণ্য গ্রহনের স্থান

- কাভার্ড ভ্যানের সিলগালা খোলা
- রপ্তানিকারক দ্বারা চুক্তিবদ্ধকৃত ফ্রেইট ফরওয়ার্ডার এর মাধ্যমে পণ্য ট্রাক থেকে ট্রলিতে আনলোড করা
- সিএন্ডএফ এজেন্ট দ্বারা পণ্যের কাস্টমস ক্লিয়ারেন্স নেয়া
- এয়ার কার্গো/কার্গোশিপ হ্যান্ডলিং কর্তৃপক্ষ দ্বারা পণ্য ওজন করা



আরএ-৩ ইডিএস স্ক্যানার মেশিন

- পণ্যের চালান ট্রলি থেকে নামানো (একটা একটা করে) এবং স্ক্যানার বেল্টেরাখা
- কার্টন স্ক্যান করা
- কার্টন স্ক্যানার থেকে ট্রলিতে নামানো

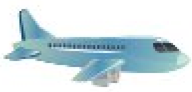
প্রবেশে বিধি নিষেধ (শুধুমাত্র বিমান স্টাফ/সামুদ্রিক বন্দর কর্তৃপক্ষ প্রবেশ করতে পারবে)

- কার্টন ট্রলি থেকে হাতে নামানো ও বিমানের/শিপের কন্টেইনারে প্যাক করা

লোডিং এরিয়া

বিমানে/শিপের কার্গোতে স্থানান্তর

কন্টেইনার বিমানে/শিপে উঠানো



গন্তব্যের উদ্দেশ্যে রওনা দেওয়া

ইউরোপের বাজারে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানি সংক্রান্ত মূলনীতি

বাংলাদেশ থেকে ইউরোপের দেশগুলোতে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করতে হলে এই খাতের সঙ্গে যুক্ত কাঁচামাল উৎপাদনকারী, প্রক্রিয়াজাতকারী, সংরক্ষণকারী, সরবরাহকারী, বিপণনকারী এবং রপ্তানিকারককে অবশ্যই ইইউ এর স্বীকৃত খাদ্যপণ্য নীতির মানদন্ডের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে। ইউরোপীয় ইউনিয়নের (ইসি) ১৭৮/২০০২ নং প্রবিধানের ১১, ১৪, ১৬, ১৭, ১৮, ১৯ অনুচ্ছেদে এ সম্পর্কে বিস্তারিত নির্দেশনা রয়েছে। সাধারণত ইউরোপীয় ইউনিয়নভুক্ত যে কোনো দেশে খাদ্যপণ্য রপ্তানি করার ক্ষেত্রে রপ্তানিকারককে অবশ্যই ইইউ'র পাশাপাশি উক্ত দেশের নিজস্ব খাদ্য আইন বা শর্তও মানতে হবে। যদি রপ্তানীকৃত দেশের সঙ্গে ইইউ বা অন্য কোনো দেশের সুনির্দিষ্ট দ্বিপাক্ষিক বা বহুপাক্ষিক চুক্তি থাকে তবে সেই চুক্তি বা বিধি অনুযায়ী খাদ্যপণ্য রপ্তানি করা যাবে।

তাছাড়া প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির জন্য রপ্তানি স্বাস্থ্য সনদ অবশ্যই চালানের সাথে থাকতে হবে। রপ্তানিকারক কর্তৃক চালানের ল্যাবটেস্টের নিশ্চয়তার সাপেক্ষে রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো রপ্তানি স্বাস্থ্য সনদ প্রদান করত। এখন থেকে কেবলমাত্র বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ ডেডিকেটেড ল্যাবরেটরিতে রপ্তানি পণ্যের নমুনা পরীক্ষার পর স্বাস্থ্য সনদ প্রদান করতে পারবে। এক্ষেত্রে রপ্তানিকারকরা ডেডিকেটেড ল্যাবরেটরিতে রপ্তানি পণ্যের নমুনা পরীক্ষার জন্য প্রয়োজনীয় অর্থ প্রদান করবে (Ref.- The Business Standard, 13 Nov, 2022)

একই প্রবিধানের ১৭ নং অনুচ্ছেদের নির্দেশনা অনুসারে বাংলাদেশ থেকে ইউরোপের দেশসমূহে খাদ্যপণ্য, যেমন– কৃষি ও কৃষিজাত পণ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে পণ্যের উৎপাদন থেকে শুরু করে প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কীকরণ, বিতরণ, সরবরাহ ইত্যাদিসহ খাদ্য-শৃঙ্খলের সকল ধাপে রপ্তানিকারককে ইসি এর নিরাপদ খাদ্য আইন এবং নীতিমালা মেনে চলার নিশ্চয়তা দিতে হবে।

ইউরোপের দেশসমূহে কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের রপ্তানির ক্ষেত্রে নিরাপদ খাদ্য আইনের মূলনীতি

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের কাঁচামাল গ্রহণ থেকে শুরু করে সর্বশেষ ব্যবহারকারী পর্যন্ত পুরো খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে খাদ্যের নিরাপদতা নিশ্চিত করা (ফিল্ড টু কনজুমার অ্যাপ্রোচ)

- খাদ্যপণ্যের প্রক্রিয়াকরণ থেকে শুরু করে (প্রাথমিক উৎপাদন বাদে) রপ্তানি করা পর্যন্ত প্রতিটি ধাপে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস, HACCP), নীতির সাধারণ বাস্তবায়ন করা;

- পণ্য রপ্তানির পূর্বে ' রপ্তানি স্বাস্থ্য সনদ ' গ্রহণ করা;

- খাদ্য-প্রতিষ্ঠান বা রপ্তানিকারকের রপ্তানির জন্য নিবন্ধন গ্রহণ বা অনুমোদন নেওয়া;

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের উৎস সঠিকভাবে শনাক্তকরণের (Traceability) পদ্ধতি অনুসরণ করা।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ১৭৮/২০০২ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/JARxzjj

উৎস শনাক্তকরণ (Traceability)

উৎস শনাক্তকরণ বা ট্রেসেবিলিটি হলো তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিপণনের সুনির্দিষ্ট ধাপসমূহ পর্যালোচনার মাধ্যমে উৎপাদিত বা প্রস্তুতাধীন খাদ্য এবং উপাদানসমূহের আদি উৎস শনাক্ত করার সক্ষমতা।

ট্রেসেবিলিটির মাধ্যমে রপ্তানীকৃত কৃষি ও কৃষিজাত পণ্যের ক্ষেত্রে নিরাপদ খাদ্যসংক্রান্ত কোনো ত্রুটি দেখা দিলে খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের যে ধাপটিতে ত্রুটি ঘটেছে তা যথাযথভাবে শনাক্ত করে প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া যায়। উৎস শনাক্তকরণের মাধ্যমে একজন রপ্তানিকারক খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপের সঙ্গে নিরাপদ খাদ্য-সংশ্লিষ্ট তথ্য সহজেই উপস্থাপন করতে পারেন।

ইইউ এর ১৭৮/২০০২ (ইসি) নং প্রবিধান ১৮নং অনুচ্ছেদ অনুসারে খাদ্যপণ্যের রপ্তানির সঙ্গে সংশ্লিষ্ট সকল উৎপাদনকারী, প্রক্রিয়াজাতকারী, বিপণনকারী, সরবরাহকারী এবং রপ্তানিকারককে খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ ও সরবরাহের সকল পর্যায়ের উৎস শনাক্তকরণের ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করা বাধ্যতামূলক।

উৎস শনাক্ত করার পদ্ধতি সঠিক ভাবে প্রতিষ্ঠা করতে হবে যাতে সংশ্লিষ্ট আমদানিকারক পণ্য সংক্রান্ত যেকোনো তথ্য জানতে চাইলে দ্রুত সঠিক তথ্য সরবরাহ করা যায়। উৎস শনাক্তকরণ ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির যথাযথ প্রয়োগের মাধ্যমে রপ্তানিকারক রপ্তানীকৃত পণ্যের সরবরাহকারী বা গ্রাহককে তাৎক্ষণিকভাবে শনাক্ত করতে পারে।

উৎস শনাক্তকরণের মূল উদ্দেশ্য

রপ্তানি করা খাদ্যপণ্যের খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের কোনো ধাপে নিরাপদ খাদ্যজনিত কোনো ধরনের ত্রুটি দেখা গেলে ত্রুটির সঠিক কারণ চিহ্নিত করা

চিহ্নিত ত্রুটি দূর করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক কাজ সম্পাদন করা

রপ্তানি করা খাদ্যপণ্যের একটি ধাপের সঙ্গে পরবর্তী ধাপের তথ্য বা ডেটা সংযোগ সাধন করে একটি আন্তঃসংযোগ তৈরি করে প্রাসঙ্গিক সব তথ্য বা ডেটা এক ধাপ হতে অন্য ধাপে স্থানান্তর করা

উৎস শনাক্তকরণের তিনটি মূল উপাদান

১. যাদের কাছ থেকে খাদ্যপণ্য সংগ্রহ করা হয়েছে তাদের সঠিকভাবে চিহ্নিত করে পণ্যের সঠিক তথ্য সংগ্রহ করা। এ লক্ষ্যে রপ্তানিকারকদেরকে উৎস শনাক্তকরণের জন্য এমন ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে যাতে সব তথ্য যথাযথভাবে সংগ্রহ করে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের চাহিদা অনুযায়ী সঠিক সময়ে সরবরাহ করা যায়।

২. যাদের কাছে খাদ্যপণ্য সরবরাহ করা হবে তাদের সঠিকভাবে চিহ্নিত করে সঠিক সময়ে সব তথ্য সরবরাহ করা। এজন্য রপ্তানিকারকদের উৎস শনাক্তকরণের জন্য আমদানিকারক দেশের ব্যবসায়ীদের চিহ্নিত করার কার্যকর পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করা এবং কর্তৃপক্ষের চাহিদা অনুযায়ী সঠিক সময়ে সকল তথ্য সরবরাহ করা।

৩. খাদ্যপণ্যের উৎস শনাক্ত করার সুবিধার্থে পণ্যের লেবেলে যথাযথভাবে প্রয়োজনীয় তথ্য সংযোজন করা।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

রপ্তানি করা খাদ্যপণ্যের সব পর্যায়ের উৎস শনাক্তকরণের জন্য অবশ্যই তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে।

খাদ্যপণ্যের রপ্তানিকারককে সাপ্লায়ার-প্রোডাক্ট লিংক অর্থাৎ সরবরাহকারীর সঙ্গে পণ্যের সংযোগ সম্পর্কে তথ্য রাখতে হবে যাতে কোন সরবরাহকারীর কাছ থেকে পণ্য কেনা হয়েছে তা নির্ণয় করা যায়।

উৎস শনাক্ত করার জন্য নিচের নির্দেশনা অনুযায়ী তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে

১. প্রাথমিক উৎপাদন থেকে শুরু করে সর্বশেষ ক্রেতা বা ভোক্তা পর্যন্ত পণ্যের স্বাস্থ্যবিধি, বালাইনাশক বা কীটনাশকের ব্যবহার এবং খাদ্যে ক্ষতিকর পদার্থের উপস্থিতি সম্পর্কিত তথ্য

তথ্য সংরক্ষণ বা রেকর্ড রাখার ন্যূনতম সময়

পণ্যের স্বাস্থ্যবিধি, বালাইনাশকের ব্যবহার এবং খাদ্যে উপস্থিতি সম্পর্কিত তথ্য কমপক্ষে **তিন** বছর সংরক্ষণ করা উচিত। ব্যবসায়ী বা রপ্তানিকারকরা পর্যাপ্ত তথ্য বা রেকর্ড সংরক্ষণ করতে ব্যর্থ হলে তা অপরাধ হিসেবে গণ্য হবে।

২. রপ্তানীকৃত পণ্যের বিক্রয় তথ্য

রপ্তানি সম্পর্কিত বিক্রয় তথ্য বা রেকর্ড সংরক্ষণ করার জন্য ইউরোপের দেশগুলোতে নির্ধারিত কোনো সময়সীমা নেই। তবে ইউরোপীয় ইউনিয়ন দ্রুত পচনশীল পণ্য, যেমন– তাজা ফল এবং শাকসবজি সহ সকল উৎপাদিত পণ্যের যেগুলোর ব্যবহারের মেয়াদ তিন মাসের কম, সেসব পণ্য উৎপাদন বা বিতরণের তারিখ থেকে পরবর্তী **ছয় মাসের** জন্য বিক্রয়সংক্রান্ত তথ্য সংরক্ষণ করার জন্য সুপারিশ করে থাকে।

উৎস শনাক্তকরণের জন্য লট/ব্যচ নির্দেশক বাধ্যতামূলক

- উৎস শনাক্তকরণের জন্য রপ্তানীকৃত পণ্য অথবা পণ্যের মোড়কের গায়ে যথাযথভাবে সঠিক লট নাম্বার প্রদান করতে হবে;
- লট নাম্বার লেখার আগে 'L' অক্ষর লেখা উচিত, যাতে লেবেলের অন্যান্য চিহ্ন থেকে লট নাম্বারটি সহজেই আলাদা করা যায়।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা ১৭৮/২০০২ নং প্রবিধান (ইসি) সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/eARcnns

খাদ্য প্রত্যাহারের সঠিক পদ্ধতি (Recall or withdrawal)

যে সকল খাদ্যপণ্য খাদ্য নিরাপদতার প্রয়োজনীয় মানদণ্ডের সঙ্গে সঙ্গতিপূর্ণ নয় এমন খাদ্যপণ্যসমূহ ইইউ এর ১৭৮/২০০২ (ইসি) নং প্রবিধানের ১৮ নং ধারা অনুযায়ী বাজার থেকে দ্রুত প্রত্যাহার করতে হবে। যদি রপ্তানিকারক বুঝতে পারেন যে, খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে কোনো ধাপে কোন প্রকার ত্রুটি ঘটেছে যা খাদ্য নিরাপদতার প্রয়োজনীয় মানদণ্ডের সঙ্গে সঙ্গতিপূর্ণ নয়, সেক্ষেত্রে সন্দেহজনক খাদ্যপণ্য কে বাজার হতে দ্রুত তুলে নেওয়ার প্রক্রিয়া শুরু করতে হবে। পণ্য প্রত্যাহার সম্পর্কিত তথ্য সংশ্লিষ্ট ক্রেতা, আমদানিকারক বা কর্তৃপক্ষকে যথাযথভাবে এবং যথাসময়ে অবহিত করতে হবে। ভোক্তার কাছে পৌঁছানোর পূর্ব-মুহূর্ত ছাড়াও খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের যেকোনো ধাপে বাজার থেকে খাদ্যপণ্য প্রত্যাহার হতে পারে।

প্রধান কাজ ১: ডকুমেন্টেশন

রপ্তানিকারককে খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সরবরাহ এবং বিতরণসহ খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের সব পর্যায়ে উৎস শনাক্তকরণ প্রতিষ্ঠা করতে হবে এবং সেজন্য প্রয়োজনীয় তথ্য যথাযথভাবে সংরক্ষণ করতে হবে। এছাড়া রপ্তানিকারকদের ইসি প্রবিধান নং ১৭৮/২০০২ হালনাগাদ সংস্করণ আনুযায়ী পণ্য প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহার সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় সকল শর্ত পালন করতে হবে।

প্রধান কাজ ২: খাদ্য নিরাপদ কি না তা নির্ধারণে বিবেচ্য বিষয়

রপ্তানিকারককে পণ্যের লেবেলে প্রয়োজনীয় তথ্য ঠিকমতো উল্লেখ করতে হবে। যদি খাবারের ব্যবহার সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় তথ্য সঠিকভাবে উল্লেখ করা না হয় বা ভুল তথ্য দেওয়া হয়, তাহলে এটি খাদ্যকে অনিরাপদ করে তুলতে পারে। পাশাপাশি ওই পণ্যগুলোর ইউরোপের দেশগুলোতে প্রবেশের ক্ষেত্রে বাঁধা হয়ে দাঁড়াতে পারে। উদাহরণস্বরূপ: যদি রপ্তানীকৃত খাদ্যে বা খাদ্য উপাদানে অ্যালার্জি সৃষ্টিকারী বা অসহিষ্ণু প্রতিক্রিয়া সৃষ্টিকারী এমন কোনো খাদ্য উপাদানের উপস্থিতি পাওয়া যায় যেটা ভোক্তার ব্যবহারের জন্য নিরাপদ নয়, সেক্ষেত্রে ইসি ১৭৮/২০০২ নং প্রবিধান অনুযায়ী সংশ্লিষ্ট ব্যবসায়ীকে অবশ্যই পণ্য বাজার থেকে প্রত্যাহার করতে হবে। প্রত্যাহার সম্পর্কিত তথ্য কর্তৃপক্ষকে সঠিক সময়ে অবহিত করতে সংশ্লিষ্ট ব্যবসায়ী বাধ্য থাকবেন।

প্রধান কাজ ৩: খাদ্য প্রত্যাহারের ক্ষেত্রে বাধ্যবাধকতা

খাদ্য ব্যবসায়ীদের নিশ্চিত করতে হবে যে, খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের কোনো ধাপে নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত কোনো ধরনের ত্রুটি ঘটেনি। খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে যদি ত্রুটি দেখা যায়, রপ্তানিকারদেরকে অবশ্যই সঠিকভাবে তা শনাক্ত করে যথাযথ সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে এবং নির্ধারিত সময়ের মধ্যে বিজ্ঞপ্তির মাধ্যমে তা নির্ধারিত ক্রেতা বা কর্তৃপক্ষকে জানাতে হবে। সুতরাং রপ্তানিকারকদেরকে সব সময় খাদ্যপণ্যের উৎস শনাক্তকরণ বা খাদ্য প্রত্যাহার সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় পদক্ষেপগুলো পুনর্মূল্যায়ন করতে হবে এবং কোনো সমস্যা দেখা দিলে দ্রুত তা সংশোধন করার জন্য যথাযথ পদক্ষেপ নিতে হবে।

ইউরোপে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে রপ্তানির জন্য ইইউ প্রণীত নিরাপদ খাদ্য আইনের সঙ্গে সামঞ্জস্যতা নিশ্চিত করার প্রাথমিক দায়িত্ব খাদ্য ব্যবসায়ী বা রপ্তানিকারকদের। তাদেরকে অবশ্যই নিম্নোক্ত বিষয়গুলো বিবেচনা করতে হবে -

- খাদ্যপণ্যে ব্যবহৃত কাঁচামালের প্রাথমিক উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সরবরাহ এবং বিতরণের সকল পর্যায়ে খাদ্যের গুণগত মান ও খাদ্যের নিরাপদতা পর্যবেক্ষণ করা;

- খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সরবরাহ এবং বিতরণসহ খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের যেকোনো পর্যায়ে কোনো ধরনের ত্রুটি শনাক্ত হলে দ্রুত খাদ্যপণ্যটি বাজার হতে প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের আদেশ প্রদান করা;

- প্রত্যাহারের বিষয়টি নির্ধারিত ক্রেতা, আমদানিকারক বা উপযুক্ত কর্তৃপক্ষকে যথাসময়ে জানানো;

- রপ্তানীকৃত খাদ্যপণ্য ভোক্তার স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর হতে পারে এমন মনে হলে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষকে যথাসময়ে তা জানানো;

- প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার হওয়ার কারণ অবিলম্বে ভোক্তা, আমদানিকারক এবং কর্তৃপক্ষকে জানানো;

- উপযুক্ত কর্তৃপক্ষকে খাদ্য প্রত্যাহারের ব্যাপারে সহযোগিতা করা;

- উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সরবরাহ এবং বিতরণের সব পর্যায়ে উৎস শনাক্ত করার নিয়ম সঠিক-ভাবে অনুসরণ করা এবং অনুরোধ সাপেক্ষে সংগৃহীত তথ্যাবলি কর্তৃপক্ষের কাছে উপস্থাপন করা;

- সঠিকভাবে খাদ্যপণ্যের লেবেলে প্রয়োজনীয় তথ্য প্রদান করতে হবে যাতে পণ্য প্রত্যাহারের উদ্দেশ্যে বাজার হতে ত্রুটিপূর্ণ খাদ্যপণ্য খুব সহজেই শনাক্ত করা যায়;

- বাজার থেকে অনিরাপদ খাদ্য প্রত্যাহার নিশ্চিত করার জন্য খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের বিভিন্ন ধাপের সঙ্গে সম্পর্কিত অংশীজনদের সঙ্গে নিয়মিত যোগাযোগ এবং তাদেরকে খাদ্য প্রত্যাহারের ব্যাপারে সহযোগিতা করা।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ১৭৮/২০০২ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/sARc1R6

খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধির জন্য প্রয়োজনীয় কর্মপরিকল্পনা

খাদ্যপণ্য মানুষের ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত তা নিশ্চিত করার জন্য খাদ্য-শৃঙ্খলের কোনো ধাপে ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ বা সঠিক শর্তাবলি প্রয়োগ করাকে খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধি (Food Hygiene) বলে।

ইইউ এর ৮৫২/২০০৪ (ইসি) নং প্রবিধানের সর্বশেষ সংস্করণ অনুযায়ী উৎপাদক, প্রক্রিয়াজাতকারী, বিতরণকারী, রপ্তানিকারককে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে ব্যবহৃত কাঁচামালের প্রাথমিক উৎপাদন থেকে শুরু করে ভোক্তার কাছে পৌঁছানোর পূর্ব-মুহূর্ত পর্যন্ত সম্পূর্ণ খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিত করতে হবে। এ লক্ষ্যে খাদ্য বিপত্তি বা ঝুঁকির (রাসায়নিক, অণুজৈবিক এবং ভৌত বিপত্তি) কোনো উৎস যেমন– বায়ু, ধূলা, বালি, পাথর, পানি, দূষিত খাদ্য, রাসায়নিক, শ্রমিকের স্বাস্থ্যবিধি, খাদ্য সংরক্ষণ, হ্যান্ডলিং, বর্জ্য অপসারণ ইত্যাদি থেকে পণ্যকে দূষণমুক্ত করার উদ্দেশ্যে যথাযথ পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে।

টীকা

রপ্তানিকারকদের সকল ধরনের প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে ব্যবহৃত কাঁচামালের উৎপাদন, সংরক্ষণ, সরবরাহ এবং বিতরণের সকল পর্যায়ে ৮৫২/২০০৪ (ইসি) নং প্রবিধানে নির্দেশিত স্বাস্থ্যবিধি যথাযথভাবে পালন নিশ্চিত করতে হবে।

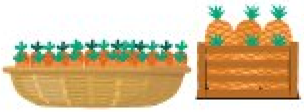
যেসব রপ্তানিকারক প্রাথমিক উৎপাদনের সঙ্গে যুক্ত তাদের ৮৫২/২০০৪ নং প্রবিধানের পরিশিষ্ট ১-এ উল্লিখিত সাধারণ স্বাস্থ্যবিধির শর্তগুলো পালন করতে হবে। প্রাথমিক উৎপাদন বলতে খামার পরিচালনা বা যেকোনো ধরনের কৃষিকাজ যেমন– শস্য, ফল, শাকসবজি, ভেষজ ও উদ্ভিদজাত পণ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা এগুলোর পাশাপাশি পরিবহন, সংরক্ষণ ইত্যাদি বোঝায়।

প্রাথমিক উৎপাদন বা প্রক্রিয়াজাতকরণে কোন ধরনের কাজ করছেন সে সম্পর্কে রপ্তানিকারকদের স্বচ্ছ ধারণা রাখতে হবে। যেমন- প্রাথমিক উৎপাদন এবং এর সঙ্গে সংশ্লিষ্ট কাজ (বৃদ্ধি, ফসল আহরণ, ধোয়া, মোড়কজাতকরণ) অথবা প্রাথমিক উৎপাদনের বাইরে অন্যান্য কাজ (ফল ও শাকসবজি ছাঁটা, খোসা ছাড়ানো ইত্যাদি)। রপ্তানিকারকদের (প্রাথমিক উৎপাদনের বাইরের অন্যান্য কাজ) ৮৫২/২০০৪ (ইসি) নং প্রবিধানের ধারা ৫-এ বর্ণিত শর্তগুলো পূরণ করতে হবে। পরিশিষ্ট ২ এ উলেখিত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের জন্য সাধারণ স্বাস্থ্যবিধির শর্তসমূহও পালন করতে হবে।

বাংলাদেশের রপ্তানিকারক বা সরবরাহকারীদের অবশ্যই রপ্তানীকৃত পণ্যের সঙ্গে সংশ্লিষ্ট সব রেকর্ড এবং নথিপত্র সংরক্ষণ করতে হবে। আমদানিকারক বা কর্তৃপক্ষকে প্রামাণ্য দলিল, তথ্য বা রেকর্ড ইত্যাদি যথাসময়ে সরবরাহ করতে হবে।

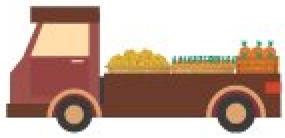
রপ্তানিকারকদের সব সময় উত্তম কৃষিজ উৎপাদন-রীতি অনুশীলনের (গুড এগ্রিকালচারাল প্র্যাকটিসেস, GAP) প্রয়োজনীয় ধাপগুলো সঠিকভাবে বাস্তবায়ন হচ্ছে কি না তা যাচাই করার জন্য প্রস্তুত থাকতে হবে। সঠিকভাবে উত্তম কৃষিজ উৎপাদন-রীতি অনুশীলনের বাস্তবায়ন এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা হচ্ছে কি না তা যাচাই করার জন্য আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত কোনো নিরপেক্ষ মান প্রতিষ্ঠানের (যেমনঃ GLOBALG.A.P) সনদ নেওয়া যেতে পারে।

প্রাথমিক উৎপাদনকারীকে নিম্নোক্ত স্বাস্থ্যবিধি পালন করতে হবে



পণ্যকে সংক্রমণের (একটি হতে অন্যটি) হাত থেকে রক্ষা করা

রাসায়নিক, অণুজৈবিক এবং ভৌত বিপত্তি বা ঝুঁকির হাত থেকে পণ্যকে যথাযথভাবে নিয়ন্ত্রণ করা



পণ্য সংরক্ষণের স্থান, সরঞ্জাম, পাত্র, যানবাহন ইত্যাদি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা

উদ্ভিদজাত পণ্যের উৎপাদন, পরিবহন, সংরক্ষণ এবং পরিচ্ছন্নতার ক্ষেত্রে সঠিক স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করা

সংক্রমণ প্রতিরোধ করার জন্য পরিষ্কার পানি ব্যবহার করা

সংক্রমণ প্রতিরোধ করার জন্য খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খেল প্রাণী এবং কীটপতঙ্গের উপস্থিতি প্রতিরোধ করা

বর্জ্য এবং কীটনাশকসহ বিপজ্জনক পদার্থের সঠিক সংরক্ষণ এবং পরিচালনা করা যাতে সংক্রমণ প্রতিরোধ করা যায়

সঠিক মাত্রায় কীটনাশক, বায়োসাইড এবং সার ব্যবহার, ন্যাচারাল প্রিডেটরের ব্যবহার যেমন- লেডিবার্ড বিটল

খাদ্য-বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে নির্দিষ্ট সময়ের জন্য গৃহীত পদক্ষেগুলোর তথ্য সংগ্রহ এবং সংরক্ষণ করা (ফল বা শাকসবজির ক্ষেত্রে কমপক্ষে **তিন বছর** পর্যন্ত তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে)

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে নিম্নে উল্লেখিত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে হবে

খাদ্যপণ্য প্রক্রিয়াজাত করার স্থান পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা

পণ্য পরিবহনের স্থান পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, মোড়কজাতকরণ, বিতরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ ইত্যাদির সঙ্গে সম্পর্কিত সরঞ্জাম সর্বদা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা

খাদ্যের অপচয় রোধ করা

সুপেয় এবং জীবাণুমুক্ত পানির ব্যবস্থা এবং সরবরাহ নিশ্চিত করা

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির সঙ্গে জড়িত সব ব্যক্তিকে প্রশিক্ষণ প্রদান করা

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের মোড়ক এবং লেবেলিংয়ের জন্য প্রবিধানের নির্দেশনা মেনে চলা

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ৮৫২/২০০৪ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন: https://cutt.ly/RARmXIJ

বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপের প্রতিপালন

ইউরোপীয় ইউনিয়নের ৮৫২/২০০৪ (ইসি) নং প্রবিধানের ধারা ৫ অনুসারে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানিকারকদের প্রাথমিক উৎপাদন ব্যতীত খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের অন্যান্য ধাপগুলোর জন্য বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (HACCP) নীতির ওপর ভিত্তি করে একটি স্থায়ী ও কার্যকর পদ্ধতি গ্রহণ এবং তার সঠিক বাস্তবায়ন করতে হবে।

টীকা: রপ্তানীকৃত পণ্যের ক্ষেত্রে

- কৃষির প্রাথমিক উৎপাদনের জন্য পণ্যের বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ নীতি প্রযোজ্য নয়;
- কৃষিপণ্য আহরণ পরবর্তী প্রক্রিয়াজাতকরণ (Post-harvest Processing) ছাড়া প্রক্রিয়াজাত সকল খাদ্যপণ্যের রপ্তানি সরবরাহ করার ক্ষেত্রে HACCP নীতি প্রযোজ্য ;
- প্রক্রিয়াজাত সকল খাদ্যপণ্যের উৎপাদনের পরবর্তী পর্যায় থেকে রপ্তানির পূর্ব-মুহূর্ত পর্যন্ত পণ্যের বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতি অনুসরণ করতে হবে। কৃষিক্ষেত্রে খাদ্য সুরক্ষা, খাদ্য নিরাপদতা, স্বাস্থ্যবিধি এবং উত্তম কৃষিজ উৎপাদন-রীতি অনুশীলন, সঠিক ব্যবস্থাপনা ও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করার উদ্দেশ্যে একজন উৎপাদনকারীকে পণ্যের ধরন, ব্যবহার, প্রক্রিয়া প্রবাহ, বিপত্তি বিশ্লেষণ, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা, পর্যবেক্ষণ, রেকর্ড বা তথ্য সংরক্ষণ এবং যাচাইকরণ ইত্যাদি কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে;
- একজন রপ্তানিকারক যদি প্রাথমিক উৎপাদনের পর পণ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সংরক্ষণ, সরবরাহ এবং বিতরণের কোনো পর্যায়ের সঙ্গে যুক্ত থাকেন তাহলে তাকে ৮৫২/২০০৪ (ইসি) নং প্রবিধানের ধারা ৫ এবং পরিশিষ্ট ২-এ (সর্বশেষ হালনাগাদ সংস্করণ) বর্ণিত নির্দেশনাগুলো অনুসরণ করতে হবে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ৮৫২/২০০৪-এ উল্লেখিত বিপত্তি বিশ্লেষণ ও সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন: https://cutt.ly/qARQxmJ

অণুজৈবিক মানদণ্ডের প্রতিপালন

ইউরোপের দেশগুলোতে প্রক্রিয়াজাত সকল খাদ্যপণ্য প্রবেশের জন্য ইইউ এর ২০৭৩/২০০৫ (ইসি) নং প্রবিধানের হালনাগাদ সংস্করণে উল্লেখিত সংশ্লিষ্ট খাদ্যপণ্য অণুজৈবিক মানদণ্ড পূরণ করছে কি না তা খাদ্য ব্যবসায়ীকে প্রবিধানমালা অনুসারে নির্ধারণ করতে হবে। খাদ্যদ্রব্যে উপস্থিত অণুজীব ও সেগুলোর টক্সিন বা বিপাকীয় পদার্থের পরিমাণের মাত্রা মানবস্বাস্থ্যের গ্রহণযোগ্য সীমার মধ্যে থাকতে হবে। অণুজৈবিক মানদণ্ডের ওপর ইউরোপের দেশগুলোতে খাদ্যদ্রব্যের রপ্তানির গ্রহণযোগ্যতা নির্ভর করে। তাই ইউরোপের দেশগুলোতে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করতে হলে রপ্তানিকারককে অবশ্যই সংশ্লিষ্ট প্রবিধান অনুযায়ী পণ্য উৎপাদন, পরিচালনা, বিতরণ ও রপ্তানি করতে হবে।

প্রবিধানে নিম্নলিখিত পণ্যের (ফল ও শাকসবজি) জন্য প্রয়োজনীয় মাইক্রোবায়োলজিক্যাল নির্ণায়ক বিষয় উল্লেখ করা রয়েছে

অঙ্কুর এবং অঙ্কুরিত বীজ (ভোজ্য)

কাটা ফল এবং সবজি (ভোজ্য)

অন্যান্য প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য (বেকারি, স্ন্যাকস ইত্যাদি)

অণুজৈবিক মানদণ্ড অনুযায়ী পণ্য উৎপাদন, পরিচালনা, সংরক্ষণ, সরবরাহ, বিতরণ ইত্যাদি করতে হলে ব্যবসায়ী বা রপ্তানিকারকদেরকে নিম্নলিখিত নির্দেশনাগুলো অনুসরণ করতে হবে-

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের প্রক্রিয়াকরণ, থেকে শুরু করে রপ্তানি করার পূর্ব-মুহূর্ত পর্যন্ত প্রতিটি কাজে উত্তম স্বাস্থ্যবিধির অনুশীলন (Good Hygiene Practice) নিশ্চিত করা;
- বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতির ওপর ভিত্তি করে খাদ্যপণ্যের প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কজাতকরণ, সংরক্ষণ, সরবরাহ, বিতরণ ইত্যাদির পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করা (উৎপাদন বাদে);
- কাঁচামাল এবং খাদ্যদ্রব্যের সরবরাহ, পরিচালনা, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সংরক্ষণ এমনভাবে করা যাতে খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপ ইইউ এর ২০৭৩/২০০৫ (ইসি) নং প্রবিধানের হালনাগাদ নির্দেশনা অনুসারে যথাযথ স্বাস্থ্যবিধির মানদণ্ডসমূহ পূরণ করে;

- পণ্যের কার্যকর জীবনকাল পর্যন্ত নিরাপদ খাদ্যের মানদণ্ড গুলো নিশ্চিত করা;

- প্রয়োজন অনুসারে পণ্যের কার্যকর জীবনকাল (শেলফ লাইফ) জুড়ে অণুজৈবিক মানদণ্ড সম্পর্কিত প্রবিধানের পরিশিষ্ট ২ (সর্বশেষ হালনাগাদ সংস্করণ) অনুসারে করতে হবে। বিশেষ করে যেসব প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রান্না করা ছাড়া সরাসরি খাওয়া হয় এবং যেগুলো Listeria monocytogenes অণুজীব দ্বারা সংক্রমিত হতে পারে সেসব পণ্যের জন্য পরিশিষ্ট-২ অনুসরণ করা;

- প্রি-কাট ফল এবং সবজি সরবরাহ করার সময় রপ্তানিকারককে অবশ্যই স্যালমোনেলা (Salmonella) এবং ই. কোলাই (E. Coli) এর মতো অণুজৈবিক বিপত্তিগুলো বিবেচনা করতে হবে। সদ্য কাটা ফল ও শাকসবজির জীবনকাল (Shelf-life) জুড়ে স্যালমোনেলা মুক্ত রাখা। পণ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া E. Coli মুক্ত রাখা উচিত;

- পরিশিষ্ট ১-এ নির্ধারিত মাইক্রোবায়োলজিক্যাল মানদণ্ডের বিপরীতে আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত কোনো পরীক্ষাগার হতে পরীক্ষা করা।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ২০৭৩/২০০৫-এর অণুজৈবিক মানদণ্ড সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন: https://cutt.ly/3ARQPJr

দূষকমাত্রা নিয়ন্ত্রণে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ

ইউরোপীয় ইউনিয়নের ১৮৮১/২০০৬ (ইসি) নং প্রবিধানের সর্বশেষ সংস্করণে খাদ্যপণ্যে কীটনাশক ব্যতীত অন্যান্য দূষক বা বিষাক্ত পদার্থ সম্পর্কে বিস্তারিত নির্দেশনা রয়েছে। এ প্রবিধান অনুযায়ী রপ্তানীকৃত খাদ্যপণ্যে দূষকের মাত্রা অবশ্যই গ্রহণযোগ্য সীমার মধ্যে রাখতে হবে। রপ্তানিকারককে সর্বদা খাদ্য গ্রহণের সঙ্গে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলো বিবেচনা করতে হবে এবং উত্তম কৃষিজ উৎপাদন-রীতি উত্তম উৎপাদন-রীতি অনুশীলনের মাধ্যমে যথাযথভাবে দূষক এবং বিষাক্ত পদার্থের উপস্থিতি সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য সীমার নিচে রাখতে হবে।

দূষক কী: দূষক বলতে খাদ্যে এমন কোনো পদার্থের উপস্থিতি বোঝায় যা মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর। এসব পদার্থ ইচ্ছাকৃতভাবে খাদ্যদ্রব্যে যোগ করা হয় না। কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, মোড়কজাতকরণ, পরিবহনসহ খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের বিভিন্ন ধাপে এগুলো পরিবেশ হতে খাদ্যে মিশে গিয়ে খাদ্যকে ভোক্তার খাবারের অনুপযোগী করতে পারে। বিভিন্ন কারণে খাবার দূষিত হতে পারে। যেমন: দূষিত পরিবেশের কারণে এ ধরনের পদার্থ খাদ্যে মিশে যেতে পারে।

ইউরোপীয় ইউনিয়নের ৩১৫/৯৩ (ইসি) নং প্রবিধান অনুসারে

জনস্বাস্থ্যের কথা বিবেচনা করে অগ্রহণযোগ্য মাত্রায় দূষকযুক্ত বা বিষাক্ত কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য উৎপাদন করা যাবে না

খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে যাতে দূষকযুক্ত খাদ্যপণ্য না থাকে রপ্তানিকারকদের সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে

ইইউ'র ১৮৮১/২০০৬ (ইসি) নং প্রবিধানের সর্বশেষ সংস্করণ অনুসারে কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে দূষকের মাত্রা সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য সীমার নিচে রাখতে হবে

ইউরোপীয় ইউনিয়নে রপ্তানিকৃত খাদ্যে নিম্নোক্ত দূষকসমূহ প্রবিধান নির্ধারিত মাত্রা নির্ধারণ করতে হবে-

- ধাতু (ক্যাডমিয়াম, সিসা, পারদ, অজৈব টিন, আর্সেনিক)
- ডাইঅক্সিন এবং পলিক্লোরিনেটেড বাইফেনাইল (PCBs)
- পলিসাইক্লিক অ্যারোমেটিক হাইড্রোকার্বন (PAH)
- ৩-এম সি পি ডি (3-MCPD)
- মেলামাইন
- এরুসিক এসিড
- নাইট্রেট
- মাইকোটক্সিন (আফলাটক্সিন, ওক্রাটক্সিন এ, প্যাটুলিন, ডিঅক্সিনিভালেনল, জিয়েরালেনোন, ফিউমোনিসিন, সিট্রিনাইন) ইত্যাদি

এসব দূষক যদি খাদ্যপণ্যে গ্রহণযোগ্য মাত্রার চেয়ে বেশি পরিমাণে মিশে যায় তাহলে ইইউ এর উপরোক্ত প্রবিধান অনুসারে ওই খাদ্যপণ্য দ্রুত বাজার থেকে সরিয়ে নিতে হবে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

- ইইউ এর ১৮৮১/২০০৬ (ইসি) নং প্রবিধানের পরিশিষ্টে উল্লেখিত দূষকের মাত্রা শুধুমাত্র ভোজ্য বা খাবারযোগ্য পণ্যের জন্য প্রযোজ্য। যেসব খাদ্যপণ্যে তফসিলে বর্ণিত দূষকের গ্রহণযোগ্য মাত্রার চেয়ে বেশি হয়, সেসব পণ্য মানুষের ভোজ্য হিসেবে বিবেচিত হবে না;

- যেসব খাদ্যপণ্যে দূষণের মাত্রা প্রবিধানমালার তফসিলে উল্লেখিত নির্ধারিত মাত্রা ছাড়িয়ে যায় সেসব খাদ্যপণ্য খুব দ্রুত নিরাপদ খাদ্যপণ্য থেকে আলাদা করতে হবে;

- ধৌত এবং ভোজ্য অংশ আলাদা করার পর দূষকের যে মান পাওয়া যায় শুধুমাত্র সেটাই দূষকের মাত্রা হিসেবে বিবেচিত হবে;

- দূষকের সর্বোচ্চ মাত্রা জানতে ইসি ১৮৮১/২০০৬ নং প্রবিধানের হালনাগাদ সংস্করণ দেখুন।

পরামর্শ

- রপ্তানিকারদেরকে সর্বদা নির্দিষ্ট দেশের আমদানিকারদের সঙ্গে যোগাযোগ রাখতে হবে, যাতে আমদানিকারকরা রপ্তানিকারকদের খাদ্য দূষক সম্পর্কিত হালনাগাদ তথ্য দিতে পারেন;

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে দূষকের মাত্রা সম্পর্কে জানার জন্য রপ্তানিকারকদেরকে ইউরোপীয় কমিশনের ওয়েবসাইট থেকে ইইউ এর ১৮৮১/২০০৬ (ইসি) নং প্রবিধান দেখতে হবে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক দুটি থেকে রপ্তানিকারকরা প্রবিধান (ইসি) নং ১৮৮১/২০০৬ এবং ৩১৫/৯৩ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন: https://cutt.ly/uARWtiK
https://cutt.ly/lARWoXC

কৃষি ও কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের বালাইনাশকের মাত্রা নিয়ন্ত্রণ

স্বাস্থ্য এবং পরিবেশে বালাইনাশকের ঝুঁকি এড়াতে ইউরোপীয় ইউনিয়ন ইসি ৩৯৬/২০০৫ নং প্রবিধান খাদ্যপণ্যে বালাইনাশকের সর্বোচ্চ অবশিষ্টাংশের মাত্রা (Maximum Residue Limits-MRLs) নির্ধারণ করা হয়েছে। বাংলাদেশ থেকে কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করার আগে রপ্তানিকারদেরকে প্রবিধানগুলোতে উল্লেখিত বালাইনাশক এবং তার মাত্রা পরীক্ষা করতে হবে। রপ্তানীকৃত খাদ্যপণ্যে অনুমোদিত সীমার চেয়ে বেশিমাত্রায় বালাইনাশক পাওয়া গেলে সেসব পণ্য দ্রুত ইউরোপীয় বাজার থেকে সরিয়ে নিতে হবে এবং যথাসময়ে তা সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে জানাতে হবে। ইউরোপীয় ইউনিয়নের নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ পণ্যের বালাইনাশকের সর্বোচ্চ অবশিষ্টাংশের মাত্রা নিয়মিত হালনাগাদ করে থাকে। তাই রপ্তানিকারককে ইউরোপের দেশগুলোতে পণ্য রপ্তানি করার পূর্বে আবশ্যই ইউরোপীয় ইউনিয়নের নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের ওয়েবসাইটে প্রকাশিত বালাইনাশকের সর্বশেষ হালনাগাদকৃত সর্বাধিক অবশিষ্টাংশের মান অনুসরণ করতে হবে।

পরামর্শ

- রপ্তানিযোগ্য পণ্যের জন্য প্রযোজ্য বালাইনাশকের সর্বাধিক অবশিষ্টাংশের মাত্রা খুঁজে বের করতে ইউরোপীয় ইউনিয়নের সর্বশেষ হালনাগাদকৃত বালাইনাশকের ডেটাবেইজ ব্যবহার করতে হবে। এ ডেটাবেইজ অনুসরণ করে পণ্য নির্বাচন, পণ্যের জন্য কীটনাশক বা সংশ্লিষ্ট বালাইনাশকের সর্বোচ্চ অবশিষ্টাংশের মাত্রা বা MRL সম্পর্কে জানা যাবে। এছাড়া রপ্তানীকৃত দেশের ক্রেতার সঙ্গে যোগাযোগ করে ফসলে বালাইনাশক ব্যবহারের বা বালাইনাশকের সর্বাধিক অবশিষ্টাংশের মাত্রা সম্পর্কে জানা যেতে পারে।

- বালাইনাশকের পরিমাণ কমাতে কৃষিকাজে সমন্বিত বালাই ব্যবস্থাপনা (IPM) অনুসরণ করা যেতে পারে। সমন্বিত বালাই ব্যবস্থাপনা হলো কৃষিতে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের অপেক্ষাকৃত নিরাপদ কৌশল এবং এটি উত্তম কৃষিজ উৎপাদন-রীতির একটি অংশ। সমন্বিত বালাই ব্যবস্থাপনাতে প্রাকৃতিক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির অনুশীলন করা যায়, যেমন– কীটপতঙ্গ দমনের জন্য প্রাকৃতিক শত্রুর প্রয়োগ, ফেরোমেন ট্র্যাপ, ইয়েলো স্টিকি কার্ড ইত্যাদি।

- যেসব কৃষি ও কৃষিজাত খাদ্যণ্যের ওপর বালাইনাশকের সর্বোচ্চ অবশিষ্টাংশের মাত্রা বা MRL প্রযোজ্য তা ইইউ এর ৩৯৬/২০০৫ (ইসি) নং প্রবিধানে এ উল্লেখ করা হয়েছে।

তথ্যসূত্রঃ নিচের ওয়েব লিংক দুটি থেকে এমআরএল সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানা যাবেঃ https://cutt.ly/OARWVZq https://cutt.ly/UARW08P

আয়নাইজিং রেডিয়েশন বিষয়ক নির্দেশনা

নির্দেশিকা ১৯৯৯/২/ইসি অনুসারে আয়নাইজিং রেডিয়েশনের মাধ্যমে কোনো খাদ্যপণ্য ইউরোপীয় ইউনিয়নে রপ্তানি করতে হলে নিচের শর্তগুলো মানতে হবে

- যথোপযুক্ত প্রযুক্তি ব্যবহার (যদি থাকে);
- রেডিয়েশন বা বিকিরণের ফলে কোনো প্রকার স্বাস্থ্য ঝুঁকি তৈরি না হওয়া;
- এটি যেন কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের সঠিক উৎপাদন, মানুষের স্বাস্থ্যবিধি ব্যাহত না করে।

ইউরোপীয় ইউনিয়নের আইন অনুযায়ী বিভিন্ন ধরনের কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের আয়নাইজিং রেডিয়েশনের জন্য অনুমোদিত। বাংলাদেশ থেকে ইউরোপের দেশগুলোতে বিকিরণকৃত কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করার ক্ষেত্রে নিম্নোক্ত শর্তাবলি পূরণ করতে হবে:

- বিকিরণকৃত পণ্যের লেবেলিং সম্পর্কিত তথ্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এ বিষয়ে জানার জন্য রপ্তানিকারকদের নির্দেশিকা ১৯৯৯/২/ইসি-এর অনুচ্ছেদ ৬ (সর্বশেষ হালনাগাদ সংস্করণ) মানতে হবে;
- সংশ্লিষ্ট দেশের ভাষায় "বিকিরিত" বা "আয়নাইজিং রেডিয়েশন দ্বারা প্রক্রিয়াজাতকৃত" – শব্দগুলো অবশ্যই লেবেল বা মোড়কের গায়ে উল্লেখ করতে হবে এবং বিকিরিত খাদ্যসামগ্রী বা বিকিরিত উপাদান ধারণকারী খাদ্যদ্রব্যের তথ্য বিস্তারিতভাবে নথিতে উল্লেখ করতে হবে।

নির্দেশিকা ১৯৯৯/২/ইসি-এর ধারা ৭ অনুসারে, বিকিরণ স্থাপনা অবশ্যই অনুমোদিত হতে হবে এবং শুধুমাত্র নির্দিষ্ট শর্তাবলি পালন সাপেক্ষে অনুমোদন গৃহীত হবে।

- নিম্নোক্ত শর্তগুলো পালন না করলে বিকিরণকৃত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করা যাবে না:
- খাদ্যপণ্যের ক্ষেত্রে ইইউ বিকিরণ নির্দেশিকায় প্রযোজ্য শর্তাবলি মেনে চলা;

যে প্রতিষ্ঠানে বিকিরণ প্রক্রিয়া সম্পন্ন করেছে তার নাম, ঠিকানা ও প্রয়োজনীয় নথি এবং নির্দেশিকা ১৯৯৯ /২/ইসি-এর হালনাগাদ সংস্করণের ধারা ৮-এ উল্লেখিত তথ্য প্রদান করা।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

বিকিরিত খাদ্যপণ্য ইইউভুক্ত দেশগুলোতে রপ্তানি করতে হলে যে প্রতিষ্ঠান হতে খাদ্যের বিকিরণ-প্রক্রিয়া সম্পন্ন করা হবে সেটাকে অবশ্যই ইউরোপীয় ইউনিয়নের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা অনুমোদিত হতে হবে এবং কর্তৃপক্ষের অনুমোদিত প্রতিষ্ঠানের তালিকায় সেই প্রতিষ্ঠানের নাম থাকতে হবে। নির্দেশিকা ১৯৯৯/২/ইসি-এ যেসব খাদ্যপণ্যের তালিকা নির্দেশ করা হয়েছে সেসব খাদ্যপণ্যগুলো অনুমোদিত রেডিয়েশন দিয়ে বিকিরিত করা যাবে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে নির্দেশিকা ১৯৯৯/২/ইসি সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/7AREjmC

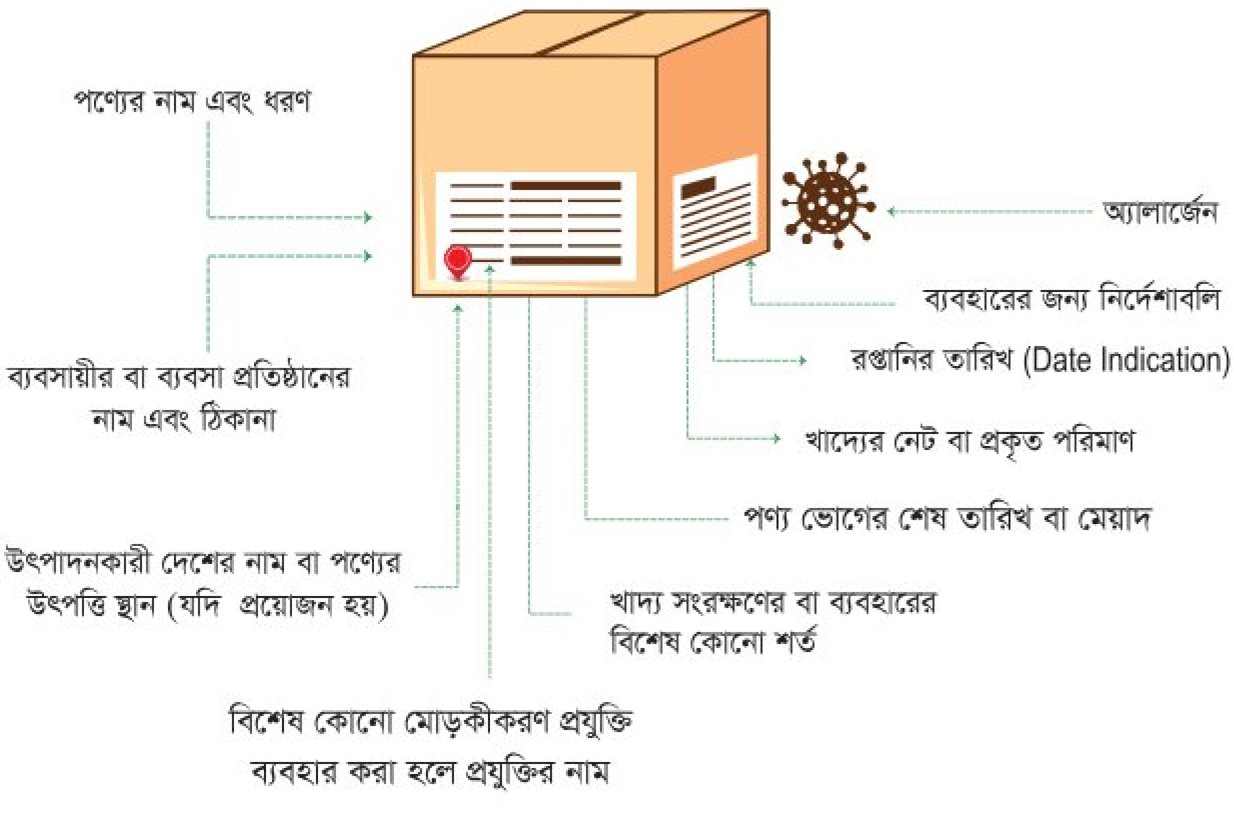
লেবেলিং বিষয়ক নির্দেশনা

ইউরোপের দেশগুলোতে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির জন্য ইসি ১১৬৯/২০১১ নং প্রবিধান অনুযায়ী প্রতিটি খাদ্যপণ্যের সঙ্গে প্রয়োজনীয় তথ্য থাকতে হবে। এই প্রবিধান অনুসারে পণ্যের লেবেলে ভোক্তাদের জন্য সঠিক তথ্য প্রদানের নিয়ম প্রতিষ্ঠা করতে হবে। খাদ্য ব্যবসায়ীদের জন্য খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের সকল ধাপে ভোক্তাদের কাছে খাদ্যসংক্রান্ত প্রয়োজনীয় তথ্য সরবরাহ করা একান্ত প্রয়োজন। প্রবিধানমালা ইসি ২০১১/৯১ এই বিষয়ে বিশদ নির্দেশনা রয়েছে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য:

- খাদ্যপণ্যের তথ্য যেন ভোক্তাকে বিভ্রান্ত না করে;
- খাদ্যপণ্যের তথ্য সঠিক হতে হবে এবং ভোক্তার কাছে পরিষ্কার এবং সহজবোধ্য হতে হবে।

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির আগে বাণিজ্যিক মোড়ক বা কার্টনে অবশ্যই নিম্নলিখিত প্রয়োজনীয় তথ্যগুলো উল্লেখ করতে হবে



গুরুত্বপূর্ণ তথ্য: প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের এবং নেট পরিমাণ মোড়কে একই স্থানে উপস্থাপন করতে হবে যাতে সেগুলো সহজেই চোখে পড়ে।

প্রক্রিয়াজাত বা ভোক্তার সরাসরি ব্যবহারের জন্য প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের মোড়কে রপ্তানিকারককে অবশ্যই নিম্নলিখিত তথ্য লেবেলে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে-

খাদ্য লেবেলে অত্যাবশ্যকীয় তথ্যগুলো উল্লেখ করার ক্ষেত্রে নিচের নির্দেশনাগুলো মানতে হবে

- পর্যাপ্ত ও সহজলভ্য হতে হবে;
- সরাসরি প্যাকেজে বা তার সঙ্গে সংযুক্ত একটি লেবেলে প্রদর্শিত হবে (প্রি-প্যাক করা ফল এবং সবজির জন্য);
- স্পষ্ট স্থানে সঠিকভাবে চিহ্নিত করতে হবে যাতে সহজেই চোখে পড়ে;
- লেবেলে কোনো ধরনের লুকানো, অস্পষ্টভাবে লিখিত বা চিত্রিত বিষয় বা অন্য কোনো প্রভাবক উপাদান উল্লেখ করে ভোক্তাকে বিভ্রান্ত করা যাবে না;
- সকল প্রকার খাদ্যপণ্যের তথ্য লেবেলে স্পষ্টভাবে প্রিন্ট করতে হবে এবং অক্ষর বা ফন্টের উচ্চতা ১.২ মিলিমিটারের সমান বা তার বেশি হতে হবে;
- তথ্য এমনভাবে উপস্থাপন করতে হবে যাতে সদস্য দেশের ভোক্তারা বাজারজাত খাদ্য সম্পর্কে সঠিক ধারণা পায়;
- খাদ্যের প্রয়োজনীয় তথ্য ছাড়াও স্বেচ্ছায় খাদ্য সম্পর্কে অন্যান্য তথ্য প্রদান করা যেতে পারে। এই ধরনের তথ্য উপযুক্ত এবং প্রাসঙ্গিক বৈজ্ঞানিক তথ্যের ওপর ভিত্তি করে হতে হবে। খেয়াল রাখতে হবে যেন এরকম তথ্য ভোক্তাকে কোনোভাবে বিভ্রান্ত না করে;
- বিদ্যমান খাদ্যপণ্য সম্পর্কে প্রয়োজনীয় তথ্যাদি লটে নির্দেশিত হবে যা পণ্য শনাক্তকরণে সহজতর হবে।
- রপ্তানিকারককে অবশ্যই খাদ্যপণ্যের মোড়কে লট নাম্বারও প্রদান করতে হবে। লট নাম্বার ইংরেজি **'L'** অক্ষর দিয়ে লিখতে হবে এবং এমনভাবে উপস্থাপন করতে হবে যাতে অন্যান্য তথ্য থেকে এটাকে আলাদা করা যায়।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

ইউরোপের বাজারে প্রকিয়াজাতকৃত সকল খাদ্যপণ্য রপ্তানি করার জন্য ব্যবসায়ীদেরকে অবশ্যই যে দেশে পণ্যটি রপ্তানি করা হবে সে দেশের নির্দিষ্ট ভাষায় লেবেলে তথ্য প্রদান করতে হবে। লেবেলে এমন কোনো ভুল তথ্য প্রদান করা যাবে না যাতে ভোক্তা খাদ্য সম্পর্কে বিভ্রান্ত হয়।

পণ্য রপ্তানির জন্য উত্তম ফুড গ্রেডের মোড়কজাতকরণ উপকরণ এবং টেকসই কাগজ ব্যবহার করতে হবে। এ ধরনের মোড়কজাতকরণ উপকরণ বাংলাদেশে পাওয়া না গেলে বিদেশ থেকে আমদানি করা যেতে পারে। এজন্য মোড়কজাতকরণ খরচ বাড়লেও ইউরোপের বাজারে প্রক্রিয়াজাতকৃত খাদ্যপণ্য রপ্তানির পরিমাণ এবং সম্ভাবনা অনেক বেড়ে যাবে।

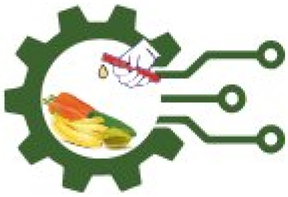
আবশ্যিক ও দরকারি সকল তথ্য লেবেলে যথাযথভাবে উল্লেখ করতে হবে, যেমন- আমদানিকারকের নাম ও ঠিকানা, পণ্যের নাম ও জাত ইত্যাদি। এজন্য রপ্তানিকারকরা সব সময় ক্রেতা বা আমদানিকারকদের সঙ্গে পণ্য লেবেলিং এর বিভিন্ন দিক নিয়ে আলোচনা করতে পারেন।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক দুটি থেকে ইসি প্রবিধান নং ১১৬৯/২০১১ ও নির্দেশিকা সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/kARRhwZ https://cutt.ly/qARRzok

খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য বিষয়ক নির্দেশনা (Food Additives)

ইউরোপের বাজারে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির ক্ষত্রে প্রক্রিয়াকরণের সময় কোনো ধরনের খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য মেশাতে হলে ইইউ এর ১৩৩৩/২০০৮ (ইসি) নং প্রবিধানের শর্ত মেনে চলতে হবে। রপ্তানিকারকদের প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে অনুমোদিত সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত বিষয়গুলোর ওপর নজর দিতে হবে।

খাদ্য নিরাপদতার সঠিক মূল্যায়ন করা



খাদ্যপণ্যে সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের প্রযুক্তিগত বিষয়সমূহ

খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যের ব্যবহারের কারণে ভোক্তা যেন বিভ্রান্ত না হয়

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য: ইসি প্রবিধান ১৩৩৩/২০০৮-এর পরিশিষ্ট ২ (পার্ট বি) অংশে তালিকাভুক্ত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহার করা যেতে পারে। পরিশিষ্টের পার্ট ডি-তে নির্ধারিত খাবার শ্রেণিভুক্ত করে তালিকা করা হয়েছে।

পার্ট ই: অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের শর্তাবলী

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানিকারকদেরকে ১৩৩৩/২০০৮ নং প্রবিধানের সর্বশেষ সংস্করণে বর্ণিত প্রযোজ্য বিধান পালন করতে হবে। প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে অননুমোদিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যের ব্যবহার করা যাবে না। মনে রাখতে হবে, এ প্রবিধানে বর্ণিত অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যের তালিকাও স্থির নয়। গবেষণা ও পর্যালোচনার ভিত্তিতে তালিকায় যেকোনো পরিবর্তন আসতে পারে। প্রবিধানের পার্ট বি-তে বর্ণিত অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য এবং পার্ট ই-তে অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের উল্লেখিত শর্তগুলো মেনে চলতে হবে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক থেকে প্রবিধান নং (ইসি) ১৩৩৩/২০০৮ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন:
https://cutt.ly/DARR3Vs

জৈব খাদ্য (Organic Food)

প্রাকৃতিক পদ্ধতি ব্যবহার করে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে উৎপাদিত হয় বলে ইউরোপের গ্রাহকদের একটা বড় অংশ জৈব কৃষি ও প্রক্রিয়াজাত জৈব খাদ্যপণ্য পছন্দ করে। ইউরোপের বাজারের মোট জৈব খাদ্যপণ্যের চাহিদার প্রায় পাঁচ ভাগের এক ভাগ শুধুমাত্র ইতালি, আয়ারল্যান্ড, ফ্রান্স, জার্মানি এবং সুইডেনে।

জৈব খাদ্যপণ্য প্রক্রিয়াজাতকরণে যথাযথ প্রক্রিয়া অনুসরণ করা হয় তা নিশ্চিত করা এবং সংকটপূর্ণ প্রক্রিয়াকরণ ধাপসমূহের পদ্ধতিগত শনাক্তকরণের উপর ভিত্তি করে যথাযথ পদ্ধতি অনুসরণ করা এবং প্রাথমিক উৎপাদনের সকল পর্যায়ে উপকরণ বা পণ্যসমূহের জৈব বৈশিষ্ট্য এবং গুণাবলী বজায় রাখা;

প্রক্রিয়াজাত জৈব খাদ্য এবং খাদ্যের সংমিশ্রণ সম্পর্কিত বিধান প্রতিষ্ঠিত করা;

এই ধরনের খাদ্যপণ্য প্রধানত জৈব কৃষি উপাদান থেকে বা অন্যান্য উপাদান (জৈব) থেকে তৈরি করা যা এই প্রবিধানের আওতার মধ্যে পড়ে এবং এই প্রবিধান অনুযায়ী নির্দিষ্ট কিছু অ-জৈব কৃষি বা কিছু পণ্য ও পদার্থ ব্যবহারের অনুমোদন থাকতে হবে;

গুণগতমান, শনাক্তকরণ এবং এই প্রবিধানের সাথে সম্মতি এবং প্রযুক্তিগত উন্নয়নের সাথে সামঞ্জস্যতা নিশ্চিত করা;

প্রক্রিয়াজাত খাবারে ব্যবহারের জন্য শর্ত সাপেক্ষে অনুমোদিত পণ্য এবং পদার্থের ধরন এবং গঠন ইত্যাদি ব্যবহার করা যেতে পারে;

কৃষি উপাদানগুলির শতাংশের গণনার ক্ষেত্রে অনুমোদিত সংযোজনকারী দ্রব্যসমুহের স্পেসিফিকেশন সহ বিক্রয়ের বিবরণে পণ্যটিকে জৈব হিসাবে বর্ণনা করতে প্রয়োজনীয় নির্দেশনা অনুসরণ করতে হবে;

জৈবখাদ্য প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নেওয়া সতর্কতামূলক এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থার বিষয়ে কমিশন কিছু আইন প্রয়োগের ক্ষমতা রাখে;

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য:

জৈব পণ্য উৎপাদনে
জিএম-পণ্যের ব্যবহার নিষিদ্ধ

জৈব পণ্যে আয়নাইজিং
রেডিয়েশন নিষিদ্ধ

লেবেলিং, বিজ্ঞাপন বা বাণিজ্যিক নথিতে জৈব উপাদান বা কাঁচামাল বর্ণনা করতে ইংরেজিতে "ইকো" বা "বায়ো" শব্দ দুটি ব্যবহার করা যেতে পারে। পণ্যের লেবেলে অবশ্যই ইকো বা বায়ো স্পষ্টভাবে দৃশ্যমান হবে এবং প্রত্যয়নকারী প্রতিষ্ঠানের রেফারেন্স থাকবে।

জিএম পণ্য "ইকো" বা "বায়ো" হিসেবে লেবেল করা যাবে না।

সংগ্রহ করার ক্ষেত্রে জৈব পণ্য যাতে অজৈব পণ্যের সঙ্গে মিশে না যায় সেদিকে নজর দিতে হবে এবং প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে।

জৈব কৃষি ও জৈব প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের উৎপাদন সম্পর্কে নির্দেশনা

সারের ব্যবহার: প্রয়োগের তারিখ, সারের ধরন ও পরিমাণ, ক্রয়ের রশিদ ইত্যাদি

উদ্ভিদ সুরক্ষায় পণ্য ব্যবহারের কারণ, প্রয়োগের তারিখ, প্রয়োগকৃত পণ্যের ধরন (যেমন– কীটনাশক, ছত্রাকনাশক, আগাছানাশক ইত্যাদি)

খামারে ব্যবহৃত কৃষিসামগ্রী ক্রয়ের তথ্য, যেমন– বীজ, সার, বালাইনাশক ইত্যাদি ক্রয়ের তারিখ, সেগুলোর ধরন এবং ক্রয়কৃত পণ্যের পরিমাণ

ফসল কাটার তারিখ, ফসলের ধরন এবং জৈব বা রূপান্তরিত ফসল উৎপাদনের পরিমাণ

যেসব কৃষক নতুন করে জৈবপদ্ধতিতে চাষ শুরু করবেন তাদের অবশ্যই একটি রূপান্তরের সময়কাল মেনে চলতে হবে, পাশাপাশি জৈব উৎপাদনপদ্ধতি অনুসরণ করতে হবে

ইউরোপীয় ইউনিয়নে জৈব খাদ্যের উন্মুক্ত প্রবেশাধিকারের শর্তাবলি

- ইউরোপের সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের কাছে জৈব খাদ্য পরিদর্শনের সার্টিফিকেট জমা দেওয়া;

- রপ্তানীকৃত পণ্যের চালান যাচাইকরণ এবং সদস্য রাষ্ট্র হতে পরিদর্শনের সার্টিফিকেট অনুমোদিত হওয়া;

- ইইউ আইন ও সেগুলোর নিয়ন্ত্রণ সংস্থার সঙ্গে সামঞ্জস্যতা রেখে বাংলাদেশ থেকে প্রক্রিয়াজাত জৈব খাদ্যপণ্য ইউরোপের বাজারে বিক্রয় করা যাবে। এই নিয়ন্ত্রণ সংস্থা ইইউ কর্তৃক স্বীকৃত অথবা বাংলাদেশের কোনো নিয়ন্ত্রণ সংস্থা কর্তৃক স্বীকৃত;

- এছাড়া ইউরোপের কিছু মান নিয়ন্ত্রণকারী প্রতিষ্ঠান এবং নিয়ন্ত্রণকারী কর্তৃপক্ষ রয়েছে যেগুলো জৈব পণ্যের মানদণ্ড প্রকাশ করে। রপ্তানিকারকদের যেকোনো একটি মান নিয়ন্ত্রণকারী প্রতিষ্ঠান বা নিয়ন্ত্রণকারী কর্তৃপক্ষের সঙ্গে সম্পর্কিত হয়ে প্রয়োজনীয় তথ্য প্রদান করতে হবে। এতে রপ্তানীকৃত পণ্য একটি স্বীকৃত নিয়ন্ত্রণ সংস্থা বা কর্তৃপক্ষ দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হয়েছে কি না সংশ্লিষ্ট দেশের আমদানিকারক তা যাচাই করতে পারে ;

- ইউরোপের বাজারে আমদানি করা সকল প্রক্রিয়াজাত জৈব খাদ্যপণ্যের অবশ্যই উপযুক্ত ইলেক্ট্রনিক সার্টিফিকেট অফ ইন্সপেকশন (e-COI) থাকতে হবে। এই প্রক্রিয়াটি ট্রেড কন্ট্রোল অ্যান্ড এক্সপার্ট সিস্টেম (TRACES)-এর মাধ্যমে পরিচালিত হয়। বাংলাদেশসহ অন্যান্য সব দেশের জন্য ইইউ মনোনীত নিয়ন্ত্রণকারী সংস্থাগুলো এ ধরনের সার্টিফিকেট প্রদান করে থাকে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংক দুটি থেকে প্রবিধান নং (ইসি) ২০১৮/৮৪৮ ও ১২৩৫/২০০৮ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেন: https://cutt.ly/IART8Ho https://cutt.ly/yARYtQ9

জিএম পণ্যের জন্য প্রয়োজনীয় নির্দেশনা

জিএম খাদ্যপণ্য কীভাবে অনুমোদন এবং তত্ত্বাবধান করতে হবে এবং কীভাবে জিএম খাদ্য এবং পশুখাদ্য লেবেল করা হবে সে সম্পর্কিত শর্তগুলো রয়েছে ইইউ এর ১৮২৯/২০০৩ (ইসি) নং প্রবিধানে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্যঃ জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত (জিএম) খাদ্য স্পষ্টভাবে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে। যদি খাবারে ০.৯%-এর কম জিএম খাদ্য উপাদান থাকে, তবে এটি লেবেলে উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই।

এই প্রবিধান অনুযায়ী জিএম খাদ্য ও জিএম থেকে প্রাপ্ত খাদ্য-ধারণকারী পণ্য উৎপাদন থেকে বিতরণসহ খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলেরসব ধাপে উৎস শনাক্ত নিশ্চিত করার জন্য যেসব নিয়ম আছে সেগুলোর উল্লেখ রয়েছে। নিয়মগুলোর মধ্যে লেবেলিং, পরিবেশগত এবং স্বাস্থ্যঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং প্রয়োজন মাফিক পণ্য প্রত্যাহার করার সক্ষমতা সম্পর্কেও বলা আছে । জিএম ধারণকারী পণ্যের লেবেলে সংশ্লিষ্ট দেশের ভাষায়– "এই পণ্যটিতে জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত অরগানিজম রয়েছে" -তথ্যটি উল্লেখ করতে হবে।

তথ্যসূত্রঃ নিচের ওয়েব লিংক দুটি থেকে ইসি প্রবিধান নং ১৮২৯/২০০৩ ও ১৮৩০/২০০৩ সম্পর্কে আরো বিস্তারিত জানতে পারবেনঃ https://cutt.ly/zARYs0p
https://cutt.ly/hARYj5Z

অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সম্পর্কিত নির্দেশনা

খাদ্য আইনের প্রয়োগ, প্রাণিস্বাস্থ্য ও কল্যাণের নিয়ম,
উদ্ভিদ স্বাস্থ্য এবং উদ্ভিদ সুরক্ষা পণ্যের প্রয়োগ নিশ্চিত করার জন্য সরকারি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা
এবং অন্যান্য আনুষ্ঠানিক কার্যাবলি সম্পর্কে ইইউ এর ২০১৭/৬২৫, ২০১৯/১৭৯৩ এবং
২০১৯/২১২৫ (ইসি) নং প্রবিধানে নির্দেশনা রয়েছে।

প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে ইউরোপীয় দেশগুলোর সীমানায় নিয়ন্ত্রণসংক্রান্ত শর্ত

- বর্ডার নিয়ন্ত্রণ পোস্ট (বিসিপি) রপ্তানীকৃত সকল প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের চালানের প্রয়োজনীয় কাগজপত্র ঠিক আছে কি না তা যাচাই করবে। এছাড়া পণ্যের ধরন ও ভৌত পরীক্ষা (organoleptic) করে ঝুঁকি নির্ণয় করবে। একজন উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ খাদ্যপণ্য সম্পর্কিত অন্যান্য পরীক্ষাও করবে।

- খাদ্য ব্যবসায়ীদের খাদ্যপণ্য সরবারহের আগে একক স্ট্যান্ডার্ড নথি, সাধারণ স্বাস্থ্য এন্ট্রি নথি (CHED), চালানের কপি বর্ডার নিয়ন্ত্রণ পোস্টকে পূর্ব বিজ্ঞপ্তির জন্য তথ্য প্রদান করতে হবে। ইউরোপীয় ইউনিয়নে চালান পৌছানোর আগেই এটি অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণের জন্য একটি নতুন সমন্বিত কম্পিউটারাইজড সিস্টেম (অফিসিয়াল কন্ট্রোলের জন্য ইন্টিগ্রেটেড ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম বা আইএমএসওসি) এর মাধ্যমে বিসিপিতে পাঠাতে হবে।

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের প্রতিটি চালানের জন্য চালানের দায়িত্বপ্রাপ্ত অপারেটর সাধারণ স্বাস্থ্য এন্ট্রি নথির নির্ধারিত অংশটি সম্পূর্ণ করবে; চালান ও গন্তব্য সম্পর্কে অবিলম্বে এবং সম্পূর্ণ শনাক্তকরণের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য প্রদান করবে। বিসিপি কর্তৃপক্ষ চালানের ফিজিক্যাল পরীক্ষার চূড়ান্ত ফলাফলের ওপর ভিত্তি করে সাধারণ স্বাস্থ্য এন্ট্রি নথি বা CHED পূরণ করবে।

- চালানের জন্য দায়িত্বরত অপারেটর দ্বারা কাস্টমস কর্তৃপক্ষের কাছে সাধারণ স্বাস্থ্য এন্ট্রি নথির উপস্থাপনা সাপেক্ষে কাস্টমস নিয়ম মেনে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের চালান স্থাপন, কাস্টমস গুদাম বা মুক্ত অঞ্চলে প্রবেশ বা পরিচালনা করা যাবে। এই পর্যায়ে, বিসিপি'র উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের দ্বারা IMSOC-এ সাধারণ স্বাস্থ্য এন্ট্রি নথি (CHED) যথাযথভাবে চূড়ান্ত করা হবে।

প্রতিটি সদস্য রাষ্ট্র তার ভূখণ্ডে বিসিপি-এর হালনাগাদ তালিকা ইন্টারনেটে প্রকাশ করবে।

তথ্যসূত্র: নিচের ওয়েব লিংকে বর্ডার নিয়ন্ত্রণ পোস্ট (বিসিপি) এর তালিকা পাওয়া যাবে:
https://cutt.ly/EARYWBN

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের বিপণন মান সম্পর্কিত নির্দেশনা

ইউরোপের বাজারে তাজা বা প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির করার জন্য রপ্তানিকারকদের ইইউ'র মার্কেটিং স্ট্যান্ডার্ড বা বিপণন মান সঠিকভাবে মানতে হবে। বিপণনের মান প্রতিষ্ঠার জন্য ইইউ এর ১৩০৮/২০১৩ (ইসি) নং প্রবিধানের সর্বশেষ সংস্করণ অনুসরণ করা যেতে পারে।

বিপণন মানের জন্য নিচের বিষয়গুলো খেয়াল রাখতে হবে

- সেক্টরের জন্য প্রযুক্তিগত সংজ্ঞা, নাম এবং বিক্রয় বিবরণ;
- শ্রেণিবিভাগের মানদণ্ড যেমন: গ্রেডিং, ওজন, মাপ, বয়স এবং ধরন (প্রজাতি, জাত বা বাণিজ্যিক ধরন ইত্যাদি);
- উপস্থাপন, বাধ্যতামূলক বিপণন মান, মোড়কজাতকরণ, মোড়কজাতকারী সম্পর্কিত বিধি অনুসরণ, চিহ্নিতকরণ, উৎপাদন ও মেয়াদ উত্তীর্নের তারিখ এবং নির্দিষ্ট শর্তাবলির ব্যবহার সম্পর্কিত নিয়মাবলি সঙ্গে সম্পর্কিত লেবেলিং;
- মানদণ্ড যেমন– আকার, সামঞ্জস্যতা, গঠন, পণ্যের বৈশিষ্ট্য এবং পানির পরিমাণের শতাংশ, উৎপাদনে ব্যবহৃত নির্দিষ্ট পদার্থ বা উপাদান ও সেগুলোর পরিমাণগত তথ্য, বিশুদ্ধতা এবং শনাক্তকরণ সহ টেকসই উৎপাদনের উন্নত পদ্ধতিসহ চাষ এবং উৎপাদনপদ্ধতির ধরন ইত্যাদি;
- সংগ্রহ, বিতরণ, সংরক্ষণ এবং পরিচালনা, সংরক্ষণপদ্ধতি এবং তাপমাত্রা ও পরিবহন, চাষ এবং উৎপত্তি স্থান, নির্দিষ্ট পদার্থ এবং অনুশীলনের ব্যবহার সংক্রান্ত বিধিনিষেধ ইত্যাদি;
- নির্দিষ্ট ব্যবহার, বিপণন মানগুলোর সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন পণ্যের নিস্পত্তি, ধারণ, প্রচলন এবং ব্যবহার নিয়ন্ত্রণকারী শর্তাবলি।

তাজা বা প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য নির্দিষ্ট কোনো একটি বিপণন মানের মধ্যে সীমাবদ্ধ নয়। এগুলোর জন্য একটি সাধারণ বিপণন মান মেনে চলতে হবে। তবে রপ্তানিকারক যদি দেখাতে সক্ষম হন যে পণ্যসমূহ ইউনাইটেড নেশনস ইকোনমিক কমিশন ফর ইউরোপ (UNECE) দ্বারা গৃহীত যেকোনো প্রযোজ্য মানের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ, তবে সেগুলো সাধারণ বিপণনের মান অনুসারে বিবেচিত হবে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য: আরো তথ্যের জন্য ইসি প্রবিধান নং ৫৪৩/২০১১-এর "সাধারণ মার্কেটিং স্ট্যান্ডার্ড" (হালনাগাদকৃত সর্বশেষ সংস্করণ) দেখা যেতে পারে।

বাংলাদেশ থেকে রপ্তানিকৃত প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের তালিকা

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের নাম (উৎস- বাংলাদেশ কৃষি প্রক্রিয়াজাতকারী অ্যাসোসিয়েশন)

সকল ধরণের প্রক্রিয়াজাত দেশি বাদাম

সকল ধরণের প্রক্রিয়াজাত আলুর পণ্য

চিড়া, মুড়ি, খই, মোয়া, ঝাঁল মুড়ি

ময়দা দিয়ে তৈরি সকল ধরণের কনফেকশনারী পণ্য

চাঁনাচুর, বুট ভাঁজা, মসুর ডাল ভাঁজা, চিড়া ভাঁজা

সকল ধরণের মসলা (গুড়া)

সকল ধরণের জ্যাম, জেলি, আঁচার, চাটনি

সকল ধরণের ম্যাকারনি, নুডলস

সকল ধরণের সুগন্ধি পানীয় (গোলাপ জল) এবং সুগন্ধি ড্রিংস

সকল ধরণের সস, ভিনেগার, কেচাপ, সরিষা সস

সংরক্ষিত পণ্য, ডিহাইড্রেটেড পণ্য, জুস, প্রক্রিয়াজাত ফল এবং শাকসবজি হতে তৈরি ড্রিংস

পরাটা, স্ন্যাকস, রুটিসহ সকল ধরেনর হিমায়িত খাদ্য

সকল ধরেনর হিমায়িত ফল এবং শাকসবজি

চকলেট, ক্যানডি, গাম, ললিপপ

খেঁজুর ও তালের গুড়, খেঁজুরের রস

মধু এবং মধুজাত খাদ্য

হিমায়িত এবং ডিহাইড্রেটেড মাসরুম

পাপর, সকল ধরনের পিঠা

কালোজিরা, তুকমাদানা, তীলবীজ এবং এদের সমৃদ্ধ খাদ্য

হার্বাল মেডিসিন, ভিটামিন, সম্পূরক খাদ্য, স্পিরুলিনা, সয়া নাগেটস

চা, সরিষার তৈল, গুড়, গুড়া দুধ, ফ্রেস দুধ, কৃষি বীজ, মিষ্টি মিশ্রিত চালল

বল, পেস্ট্রি সীট, খনিজ যুক্ত পানিয় , সুগন্ধি পানিয়, সৃগন্ধি দুধ, ঘি, মিষ্টি

চটপটি, নারকেলি পব, হিমায়িত কাঁচাকলা, হিমায়িত আলুর স্টার্চ, খিঁচুরি মিক্স, ফিরনি মিক্স, বানানা চিপস, লাচ্ছি, এক্টিভ মিল্ক এডেড ড্রিংস, দুধের সুগন্ধি যুক্ত ড্রিংস, ক্যানে সংরক্ষিত আনারস, মিশ্র ফলের স্লাইচ

CONTACT

Feed the Future Bangladesh Trade Activity
House 10C (1st and 2nd floor), Road 90, Gulshan 2, Dhaka 1212, Bangladesh
Phone: +8809609022020
Email: contact@internationaldevelopmentgroup.com