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

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি সম্পর্কিত নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ০৭

USAID
আমেরিকার জনগণের পক্ষ থেকে

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ ০৭

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রক্রিয়াজাত নিরাপদ খাদ্যপণ্য রপ্তানি সম্পর্কিত নির্দেশনা

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

স্টেট ইউনিভার্সিটি অব বাংলাদেশ

প্রকাশক

ইউএসএআইডি ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি

প্রকাশনার তারিখ

মার্চ ২০২৪

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 দ্যা ফিউচার, ইউএসএআইডি বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র সরকারের মতামতের প্রতিফলন নয়।

সংক্ষিপ্ত রুপ/সংক্ষেপন (Abbreviation)

AMS: Agricultural Marketing Service (কৃষি বিপণন পরিষেবা)

APHIS: Animal and Plant Health Inspection Service (প্রাণি এবং উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা)

BE: Bioengineered (জৈবপ্রকৌশল)

BTA: Bio-terrorism Preparedness and Response Act (জৈব সন্ত্রাসবাদ প্রস্তুতি ও মোকাবেলা আইন)

CBP: Customs and Border Protection Agency (কাস্টমস ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা)

CDC: Centre for Disease Control and Prevention (রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র)

DHS: Department of Homeland Security (স্বদেশ নিরাপত্তা বিভাগ)

EPA: Environmental Protection Agency (পরিবেশ সুরক্ষা সংস্থা)

EPIA: Egg Products Inspection Act (ডিমজাত পণ্য পরিদর্শণ আইন)

FDA: Food and Drug Administration (খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসন)

FDCA: Food, Drug and Cosmetic Act (খাদ্য, ঔষধ এবং প্রসাধন আইন)

FMIA: Federal Meat Inspection Act (ফেডারেল মাংস পরিদর্শণ আইন)

FPLA: Fair Packaging and Labeling Act (স্বচ্ছ মোড়কজাতকরণ এবং লেবেলিং আইন)

FSIS: Food Safety and Inspection Service (নিরাপদ খাদ্য এবং পরিদর্শণ পরিষেবা)

FSMA: Food Safety Modernization Act (নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন)

FSVP: Foreign Supplier Verification Program (বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচী)

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ)

HHS: Health and Human Services (স্বাস্থ্য ও মানব পরিষেবা)

LCPS: Labeling and Consumer Protection Staff (লেবেলিং ও ভোক্তা সুরক্ষা প্রতিনিধি)

NBFDS: National Mandatory Bioengineered Food Disclosure Standard (বাধ্যতামূলক জাতীয় বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড ফুড ডিসক্লোজার মান)

NLEA: Nutrition Labeling and Education Act (পুষ্টি সম্পর্কিত লেবেলিং ও শিক্ষা আইন)

NMRS: National Marine Fisheries Service (জাতীয় সামুদ্রিক মৎস্য পরিষেবা)

PPIA: Poultry Products Inspection Act (পোল্ট্রিজাত পণ্য পরিদর্শণ আইন)

TTB: Tax and Trade Bureau (ট্যাক্স ও বাণিজ্য ব্যুরো)

USDA: US Department of Agriculture (মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি অধিদপ্তর)

USFWS: US Fish and Wildlife Service (মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের মৎস্য ও বন্যপ্রাণি পরিষেবা)

LACF: Low Acid Canned Food (কম অম্লীয় টিনজাত খাদ্য)

PPQ: Plant Protection and Quarantine (উদ্ভিদ সুরক্ষা এবং সংগনিরোধ)

HTC: Harmonized Tariff Schedule (সমন্বয়পূর্ণ ট্যারিফ সূচি)

DUNS: Data Universal Numbering System (ডাটা ইউনিভার্সাল নাম্বারিং সিস্টেম)

সূচিপত্র

শব্দকোষ (Glossary) ০৬

ভূমিকা (Introduction) ০৮

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্যপণ্য রপ্তানির প্রবিধানসমূহ
(Food Import Regulations in theUnited State of America) ১০

১. পূর্ব বিজ্ঞপ্তি (Prior Notice) ১১

২. প্রতিষ্ঠান নিবন্ধন (FDA Facility Registration) ১২

৩. লেডিং বিল (Bill of Lading) ১৩

৪. বাণিজ্যিক চালান (Commercial invoice) ১৩

৫. প্যাকিং তালিকা (Packing list) ১৩

৬. কাস্টমস বন্ড (Customs Bond) ১৪

৭. এন্ট্রি সামারী (Entry Sumery) ১৪

৮. খাদ্য লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ (Food Labeling Requirements) ১৫

৯. আমদানিকৃত খাদ্যের জন্য ইনকোটার্মস (Incoterms for imported foods) ১৬

১০. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানি (Exporting Dairy Products into the U.S.) ১৬

১১. ফল এবং শাকসবজি রপ্তানি (Exporting Fruits and Vegetables) ১৮

১২. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানি (Exporting Meat and Poultry into the U.S) ১৮

১৩. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি (Exporting Seafood to USA) ২১

১৪. ভিকিউআইপিতে যোগদানের সুবিধা (Benefits of Joining the VQIP) ২২

▣ মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রতিনিয়ত রপ্তানিকৃত খাদ্য তালিকা ২৩

▣ মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বিভিন্ন সংস্থার কার্য প্রণালী ও দায়িত্বশীলতার সাধারণ ধারণা
(Overview of Activities and responsibilities for different Authorities uthorities in the United States) ২৪

- খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসন (Food and Drug Administration) ২৪
- মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি অধিদপ্তর (US Department of Agriculture) ২৪
- নিরাপদ খাদ্য এবং পরিদর্শণ পরিষেবা (Food Safety and Inspection Service) ২৪
- প্রাণি ও উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা (Animal and Plant Health Inspection Service)
- কৃষি বিপণন পরিষেবা (Agricultural Marketing Service) ২৫
- মাতৃভূমি নিরাপত্তা অধিদপ্তর (Department of Homeland Security) ২৫
- শুল্ক ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা (Customs and Border Protection Agency) ২৬
- রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র (Centre for Disease Control and Prevention) ২৬
- পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা (Environmental Protection Agency) ২৬

১. আইনের সংক্ষিপ্ত বিবরণ (Legislation overview) ২৭

সূচিপত্র

ক. খাদ্য, ঔষধ ও প্রসাধন আইন (Food, Drug, and cosmetic Act) ২৭

খ. নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন (Food Safety Modernization Act) ২৮

▣ বিপত্তি বিশ্লেষন (Hazard Analysis) ২৯

▣ প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ (Preventive controls) ২৯

▣ প্রাইমারী উৎপাদন খামার (Primary production farm) ৩০

▣ সেকেন্ডারী কার্যক্রম খামার (Secondary activities farm) ৩২

২. সরবরাহ চেইন কর্মসূচী (Supply-chain program) ৩২

৩. সমসাময়িক সঠিক উৎপাদন রীতি অনুশীলন
(Current Good Manufacturing Practices - CGMPs) ৩৩

▣ নিরাপদ ফল ও শাকসবজি উৎপাদন বিধিসমূহ (Produce Safety Rules) ৩৪

▣ কর্মী প্রশিক্ষণ, স্বাস্থ্য ও পরিচ্ছন্নতা (Worker training, health and hygiene) ৩৬

▣ মানুষ ও পশুখাদ্য রপ্তানিকারকদের প্রতিনিধি এর জন্য বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচী সম্পর্কিত বিধিসমূহ (Rules on Foreign Supplier Verification Program for Exporter's Representative of Food for Humans and Animals) ৩৭

১. উদ্দেশ্য (Scope)

- Foreign Supplier Verification Program অনুসারে রপ্তানিকারক হলো ৩৭

২. বিপত্তি বিশ্লেষণ (Hazard analysis) ৩৮

- অনুজৈবিক বিপত্তি (Microbiological Hazard) ৩৮

- রাসায়নিক বিপত্তি (Chemical Hazard)

- ভৌত বা বস্তুগত বিপত্তি (Physical Hazard) ৩৯

৩. খাদ্য ঝুঁকি এবং সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতা মূল্যায়ন
(Evaluation of food risk and supplier performance) ৩৯

৪. সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রম (Supplier verification) ৪০

- সংশোধনমূলক ক্রিয়া (Corrective action) ৪০

- অব্যাহতি এবং সংশোধিত মান (Exemptions and modified standards) ৪০

▣ বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচির প্রক্রিয়া প্রবাহ ৪২

▣ তৃতীয় পক্ষের সার্টিফিকেশন সংক্রান্ত বিধান (Third-Party Certification Rule) ৪৪

১.উদ্দেশ্য (Scope) ৪৪

২. অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থার স্বীকৃতি সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ
(Requirements for recognized accreditation bodies) ৪৪

৩. তৃতীয় পক্ষের সনদ সংস্থার জন্য নির্দেশনাসমূহ
(Requirements for Third party Certification Bodies) ৪৫

৪. অব্যাহতি ৪৫

সূচিপত্র

- খাদ্যের ইচ্ছাকৃত ভেজাল নিয়ন্ত্রণের জন্য উপশম কৌশল সম্পর্কিত বিধি-বিধান (Rule for Mitigation Strategies to Protect Food against Intentional Adulteration)........৪৬
  - ১.দুর্বলতার অবস্থা মূল্যায়ণ (Vulnerability assessment)........৪৬
  - ২. উপশম কৌশল (Mitigation strategies)........৪৬
  - ৩. কৌশল ব্যবস্থাপনার উপাদান সমূহ (Mitigation strategy management components)
    - তত্ত্বাবধান (Monitoring)........৪৭
    - সংশোধনমূলক ক্রিয়া (Corrective actions)........৪৭
    - যাচাইকরণ (Verification)........৪৭
  - ৪. প্রশিক্ষণ ও রেকর্ড বা দলিল সংরক্ষণ (Training and record keeping)........৪৭
  - ৫. অব্যাহতি (Exemptions)........৪৮
- উপকারী টিকা (Useful notes)........৪৮
- মানুষ ও পশু খাদ্যের জন্য স্যানিটারী পরিবহণ সংক্রান্ত বিধি (Rule on Sanitary Transportation of Human and Animal Food)........৪৯
  - যানবাহন ও পরিবহন যন্ত্রাংশ (Vehicles and transportation equipment)
  - যানবাহন পরিচালনা (Transport operations)
  - প্রশিক্ষণ (Training)
  - দলিলসমূহ (Records)
  - ছাড়সমূহ (Waivers)........৫০
  - অব্যাহতিসমূহ (Exemptions)........৫১
- উপকারী টিকা (Useful notes)........৫২
- পরিদর্শণ এবং সামঞ্জস্যতা (Inspection and Compliance)........৫২
- উচ্চ-ঝুঁকিপূণ সম্পন্ন খাদ্যের জন্য দলিল বা রেকর্ড সংরক্ষণের প্রয়োজনীয়তা (Record-keeping Requirements for High-Risk Food)........৫৩
  - রেকর্ড বা দলিলসমূহে প্রবেশাধিকার (Access of records)........৫৩
  - স্বীকৃত পরীক্ষাগারে পরীক্ষা (Testing by accredited laboratories)........৫৩
  - খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ (Food traceability)........৫৪
  - খাদ্য প্রত্যাহার (Food Recalls)........৫৪
- খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নিবন্ধন (Registration of food facilities)........৫৫
  - যে ধরনের খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নিবন্ধণ প্রয়োজন (The types of food facilities that are required to register)........৫৫
  - Food Safety Modernization Act এর অব্যাহতি ও বিশেষত্ব........৫৬
- মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে তাজা এবং প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানিতে প্রাসঙ্গিক নিরাপদ খাদ্য প্রবিধানসমূহ (Other Food Safety Regulation to export the Fresh and Processed Food in USA)........৫৭

সূচিপত্র

১. ফেডারেল মাংস পরিদর্শণ আইন (Federal Meat Inspection Act) ৫৭

২. পোল্ট্রি পণ্য পরিদর্শণ আইন (Poultry Products Inspection Act) ৫৭

৩. ডিমজাত পণ্য পরিদর্শণ আইন (Egg Products Inspection Act) ৫৭

৪. স্বচ্ছ (ফেয়ার) মোড়কজাতকরণ এবং লেবেলিং আইন
(Fair Packaging and Labelling Act) ৫৮

▣ এফডিএ খাদ্য লেবেলিং সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহ (FDA food labeling requirements) ৫৯

- বাধ্যতামূলক লেবেলিং- সাধারণ এবং পুষ্টি সংক্রান্ত
(Mandatory Labeling- General and Nutritional) ৫৯

- পুষ্টিগত লেবেলের তথ্যসমূহ ৬০

▣ স্বচ্ছ (ফেয়ার) প্যাকেজিং এবং লেবেলিং আইন (Fair Packaging and Labeling Act) ৬১

▣ লেবেলিং নির্দেশনা সম্পর্কে বিস্তারিত তথ্যাবলী
(Detailed information on labelling requirements) ৬১

মোড়কজাত খাদ্যের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল (Principal display panel of package form food) ৬২

মোড়কজাত খাদ্যের তথ্য প্যানেল (Information panel of package form food) ৬২

মোড়কজাত খাদ্যের পরিচয় (Identity labelling of food in packaged form) ৬৩

উপকরণসমূহের নামকরণ (Designation of ingredients) ৬৪

প্রস্তুতকারক, মোড়কাজাতকারী বা পরিবেশকের নাম ও ব্যবসায়ের ঠিকানা ৬৫

খাদ্যের প্রকৃত পরিমান ঘোষণা (Declaration of net quantity of contents) ৬৬

খাদ্যের পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং (Nutrition labelling of food) ৬৭

সার্ভিং বা সার্ভিং সাইজ (Serving or serving size) ৬৭

খাদ্য উপকরণ, খাদ্য সংযোজন এবং রঞ্জক দ্রব্য (Food Ingredients, Additives & Colors) ৬৭

উপকরণসমূহ কিভাবে খাদ্য লেবেলে উল্লেখ করা প্রয়োজন?

(How are ingredients listed on a product label?) ৬৮

▣ বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড ফুড (Bioengineered food) ৬৮

কোন ধরনের জিএমও (GMOs) গুলো ইউ লেবেলিং আইন আওতা বহির্ভূত ৭০

শব্দকোষ (Glossary)

ভিকিউআইপি (VQIP): ভিকিউআইপি হলো নির্দিষ্ট কিছু মানদন্ড যা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য রপ্তানিকারকের প্রতিনিধিকে অর্জন করতে হয়।

পূর্ব বিজ্ঞপ্তি (Prior Notice): পূর্ব বিজ্ঞপ্তি হলো FDA বা CBP এর ইলেকট্রনিক ইন্টারফেস পদ্ধতির মাধ্যমে করা একটি ইলেকট্রনিক বার্তা যার মাধ্যমে খাদ্য রপ্তানির পূর্বেই প্রয়োজনীয় তথ্য উপস্থাপন করা যায়।।

বাণিজ্যিক ইনভয়েস (Commercial invoice): বাণিজ্যিক লেনদেনের জন্য সরবরাহকৃত পণ্যের বিক্রয় সংক্রান্ত বিস্তারিত তথ্য সম্বলিত নথি।

মোড়ক তালিকা (Packing list): একটি নথি যা একটি চালানের বিষয় বস্তুর বিশদ বিবরণ প্রদান করে, কিন্তু এতে মূল্য বা মান সম্পর্কে কোনো তথ্য অন্তর্ভুক্ত থাকে না। একটি মোড়ক তালিকায় সাধারনত আকার, ওজন, এবং মোড়কজাতকরণ সম্পর্কে তথ্য থাকে।

কস্টমস বন্ড (Customs Bond): CBP এর চাহিদানুযায়ী মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে আগত সকল বাণিজ্যিক চালানের (শিপমেন্টের) বন্ড কাস্টমস বন্ড নামে পরিচিত।

এন্ট্রিসামারী (Entry Summery): রপ্তানিকৃত খাদ্য খালাসের সর্বশেষ নথিটির নাম হলো এন্ট্রি সামারী যা CBP ৭৫০১ ফর্ম নামে পরিচিত।

ইনকোটার্মস (Incoterms): ইনকোটার্মস হলো আন্তর্জাতিক বাণিজ্যিক শর্তাবলীর সংক্ষিপ্ত রুপ যা একজন রপ্তানিকারকের জানা থাকতে হবে। এটি আন্তর্জাতিক বাণিজ্যিক শিপমেন্টে বিভিন্ন লজিষ্টিক এবং আর্থিক উপাদানের সাথে সংশিষ্ট কর্মকান্ডের রূপরেখা প্রদান করে।

খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসন (Food and Drug Administration): খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসন হলো মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের স্বাস্থ্য ও মানব সেবা বিভাগের অন্তর্গত ফেডারেল সংস্থা।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি অধিদপ্তর (United States of Agriculture Department): খাদ্য, কৃষি, প্রাকৃতিক সম্পদ, গ্রামিন উন্নয়ন, পুষ্টি, সঠিক জননীতি, সময় উপযোগী বিজ্ঞান এবং দক্ষ ব্যবস্থাপনা বিষয়ে নেতৃত্ব দানকারী সংস্থা।

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শণ পরিষেবা (Food Safety and Inspection Service): মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের সমগ্র রাজ্যজুড়ে মাংস ও পোল্ট্রি সরবরাহকারী প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠান পরিদর্শণ করে।

প্রাণি ও উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা (Animal and Plant Health Inspection service): প্রাণি ও উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা হলো একটি বহুমুখী সংস্থা যারা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষিস্বাস্থ্য সুরক্ষা ও প্রচার

কার্যক্রম, জেনেটিক্যাল ইঞ্জিনিয়ারিং এর জীব নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম, প্রাণি কল্যাণ ও বন্য প্রাণির ক্ষতির সীমাবদ্ধতা আইন, আক্রমনাত্বক কীটপতঙ্গ ও রোগ জীবাণুর প্রভাব থেকে জনস্বাস্থ্য রক্ষা ও নিরাপত্তা প্রদান করতে কাজ করে।

কৃষি বিপণন পরিষেবা (Agriculture Marketing Service): USDA এর অধিনস্থ একটি সংস্থা যারা পরীক্ষা, পণ্যের মান, ও বাজার সম্পর্কিত পরিষেবা, বিপণন চুক্তি ও আদেশসমূহ তত্ত্বাবধান, গবেষণা এবং প্রচার কার্যক্রম পরিচালনা করার মধ্যদিয়ে সমগ্র মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে কৃষিপণ্যের ন্যায্য বিপণনে সহায়তা প্রদান করে। জৈব খাদ্য নিয়ন্ত্রণ আইন, পচনশীল কৃষিপণ্য আইন ও ফেডারেল বীজ আইনও প্রয়োগ করে থাকে।

শুল্ক ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা (Customs and Border Protection Agency): শুল্ক ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা জৈব সন্ত্রাসবাদ আইনের আওতায় নমুনা সংগ্রহ ও পুনঃ পরীক্ষার জন্য সন্দেহজনক চালান স্থগিত রাখার ক্ষমতা সংরক্ষণ করে।

রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র (Centre for Disease Control and Prevention): রোগ নিয়ন্ত্রণ ও প্রতিরোধ কেন্দ্র হলো স্বাস্থ্য ও মানব পরিষেবা অধিদপ্তরের একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ যারা খাদ্যজনিত অসুস্থতার তথ্য সংগ্রহ, খাদ্যজনিত অসুস্থতা ও প্রাদুর্ভাবের তদন্ত এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতা হ্রাসে প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম পরিচালনায় ফেডারেল প্রচেষ্ঠার নেতৃত্ব প্রদান করে থাকে।

পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা (Environmental Protection Agency): পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা রাসায়নিক ঝুঁকি বিশ্লেষণের বিজ্ঞানসম্মত পদ্ধতি প্রয়োগে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। যেমনঃ EPA এর সাথে চুক্তিবদ্ধ রাষ্ট্রীয় সংস্থাগুলোর বালাইনাশক ব্যবহারের বিধিনিষেধ প্রয়োগে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে থাকে।

খাদ্য, ঔষধ ও প্রসাধন আইন (Food Drug and Cosmetic Act): খাদ্য, ঔষধ ও প্রসাধন আইন ১৯৩৮ সালে কংগ্রেস কর্তৃক প্রণীত একটি ফেডারেল আইন যা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের খাদ্য আইনের মূল ভিত্তি।

নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন (Food Safety Modernization Act): নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন হলো মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত খাদ্যের দূষণ নিয়ন্ত্রণ অপেক্ষা প্রতিরোধ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠার মাধ্যমে নিরাপদ খাদ্যের নিশ্চয়তা প্রদান করা।

প্রাথমিক উৎপাদন খামার (Primary Production Farm): বিভিন্ন মালিকের অধীনে উৎপাদিত কাঁচাপণ্যের (তাজা ফল ও শাকসবজি) পরিচালনা, পরিবহন এবং সংরক্ষণ এবং সেই সাথে শুধুমাত্র খামার হতে ফসল সংগ্রহ কাজে নিয়োজিত প্রতিষ্ঠানসমূহ।

সেকেন্ডারি কার্যক্রম ফার্ম (Secondary Activities Farm): এটি এমন কিছু কার্যাবলী সংবলিত ফার্ম যা প্রাইমারী উৎপাদন খামারের নিকটস্থ নয় এবং এই ধরনের খামার ফসল সংগ্রহ, মোড়কজাতকরণ বা কাঁচা কৃষিপণ্য সংরক্ষণের কাজে নিয়োজিত থাকে।

ভূমিকা (Introduction)

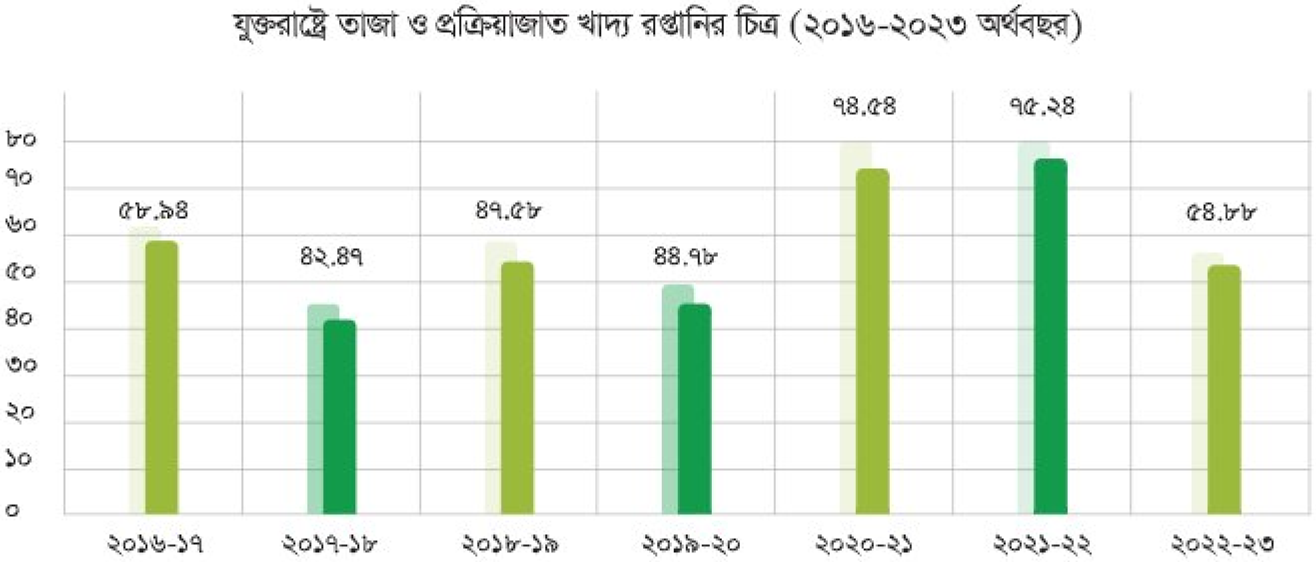
রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরোর তথ্যানুসারে, কৃষি পণ্য ও কৃষি সংশ্লিষ্ট প্রক্রিয়াজাত খাদ্য ২০২১-২২ অর্থ বছরে ১.৬৯৭ বিলিয়ন মার্কিন ডলার মূল্যের বৈদেশিক মুদ্রা আয় করে যা গত অর্থবছর অর্থাৎ ২০২০-২১ অর্থ বছরের তুলনায় ১২.৬% বেশি। ২০২১-২২ অর্থবছরে ৩৪.৩৮% রেকর্ড বৃদ্ধির ফলে দেশের সামগ্রিক পণ্য রপ্তানির মূল্য দাঁড়ায় ৫২.০৮ বিলিয়ন মার্কিন ডলার। (উৎসঃ বিডা, ২০২৩)

বাংলাদেশ ৬৩টি মৌলিক কৃষি প্রক্রিয়াজাত পণ্যসহ ৭০০ টিরও বেশি প্রকারের প্রক্রিয়াজাত খাদ্য সামগ্রী ১৪৪টি দেশে রপ্তানি করে এবং যেগুলোর বেশিরভাগই শস্যদানা, হিমায়িত মাছ, প্রক্রিয়াজাত মাংস, চা, শাকসবজি, তামাক, কাটাফুল , ফল, মশলা, শুকনো খাদ্য এবং গবাদিপশু, পোল্ট্রি ও মাছের খাদ্য সহ অন্যান্য কৃষি প্রক্রিয়াজাত পণ্য। বর্তমানে দেশে ৪৭৬টি প্রতিষ্ঠান কৃষি প্রক্রিয়াকরণ কাজের সাথে জড়িত যার মধ্যে ২৪১টি রপ্তানিকারক এবং ২৩৫টি আভ্যন্তরীণ বাজারের চাহিদা পূরণ করে। ২০২১-২২ অর্থ বছরে বাংলাদেশ তাজা, প্রক্রিয়াজাত এবং মোড়কজাত খাত থেকে রপ্তানি আয় করেছে ১.৬৯ বিলিয়ন মার্কিন ডলার বা তার সমমূল্যের অর্থ। প্রধান রপ্তানিযোগ্য পণ্যসমূহের মধ্যে ছিল হিমায়িত মাছ, (উৎসঃ বিডা, ২০২৩) চিংড়ি ও অন্যান্য হিমায়িত খাদ্য, শুকনো ফল সহ সতেজ ফল, চা, মসলা এবং অন্যান্য কৃষি প্রক্রিয়াজাত পণ্যসমূহ।

২০১৮ সালে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের অভ্যন্তরীণ বাজারে মোড়কজাত খাদ্যের আকার ছিল ৫.২বিলিয়ন মার্কিন ডলার যা ২০২৩ সালে ৭.৩ বিলিয়নে দাড়াবে বলে আশা করা হচ্ছে। বিক্রয় মূল্য বিশ্লেষণ এর ফলাফল হতে এটি প্রতীয়মান হয় যে বাজারের বড় অংশ দখল করে আছে ভোজ্য তেল, দুগ্ধজাত এবং স্ন্যাকস জাতীয় মোড়কজাত খাদ্য। এটি ধরে নেওয়া হচ্ছে যে এই পণ্যগুলির বাজার ২০২৪ সাল পর্যন্ত ৬% হারে ধারাবাহিকভাবে বৃদ্ধি পাবে। আগামীতে যে সকল খাদ্য পণ্যগুলির বাজার দ্রুত প্রসারিত হবে বলে আশা করা হচ্ছে তার মধ্যে রয়েছে প্রক্রিয়াজাত ফল ও শাকসবজি, সামুদ্রিক খাদ্য এবং মাংস যা প্রতি বছর যথাক্রমে ৮%, ১৩% এবং ১৩% হারে বৃদ্ধি পাবে। এই সকল পণ্যসমূহের প্রধান রপ্তানি বাজারগুলোর মধ্যে রয়েছে ইউরোপীয় ইউনিয়ন, মধ্যপ্রাচ্য এবং উপসাগরীয় দেশসহ পৃথিবীর অন্যান্য দেশসমূহ। (উৎসঃ বিডা, ২০২৩)

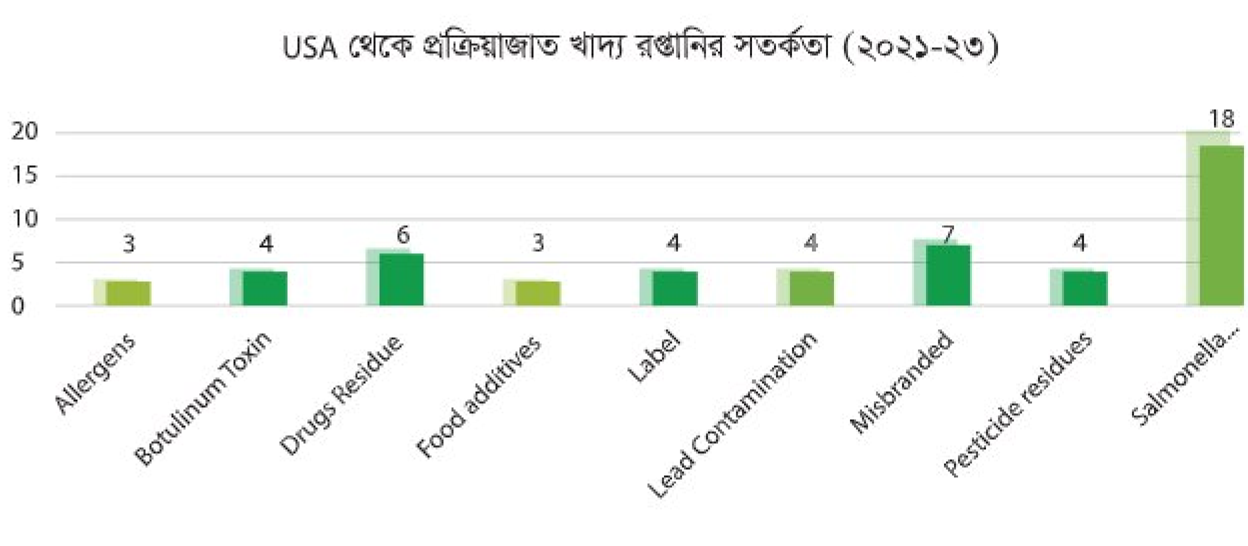
অন্যদিকে, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে বাংলাদেশি কৃষি প্রক্রিয়াজাত

পণ্যের রপ্তানি চিত্র বেশ হতাশাজনক এবং শতকরা হিসাবে ১% এরও কম। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের বাজার বৃদ্ধির সম্ভাবনা যথেষ্ট। লক্ষ্য রাখতে হবে যে, সুনির্দিষ্ট বাজারের চাহিদার সাথে পণ্যের সামঞ্জস্যতা রপ্তানিকে প্রভাবিত করছে কিনা। যদি এরুপ অবস্থা বিরাজ করে তবে, বাজার চাহিদা অনুযায়ী সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহন করতে হবে যাতে নির্বিঘ্নে রপ্তানি কার্যক্রম পরিচালনা করা যায়।



চিত্র ১: বাংলাদেশ হতে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে তাজা এবং প্রক্রিয়াজাত খাদ্যের বার্ষিক রপ্তানি মূল্য (মিলিয়ন ডলারে) (উৎসঃ বাংলাদেশ রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরো, ২০২৪)।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বাজারে পণ্য প্রবেশের ক্ষেত্রে একটি সুস্পষ্ট তারতম্য লক্ষ্য করা যায়। পাশাপাশি পণ্যের গুনগত মান ও সামঞ্জস্যতার বিষয়ে কোন ধরনের কঠোর নিয়ন্ত্রণ নেই এমন স্থান নির্ধারণ করে পণ্য বিপণনের জন্য স্থানীয় বাজার খোজার প্রবণতাও থাকতে পারে। তাছাড়া উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানসমূহ রপ্তানিকৃত এবং আভ্যন্তরীণ বাজারের জন্য একই ধরণের গুনগত মান সম্পন্ন খাদ্যপণ্য প্রস্তুত করছে। কাজেই রপ্তানিকারক প্রতিষ্ঠানসমূহকে প্রতিযোগীতামূলক মনোভাব নিয়ে বিদেশি বাজারের অংশীদারিত্বের নিয়ন্ত্রণ এবং ইহার বৃদ্ধিতে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণে অতিরিক্ত শ্রম দিতে হবে।



চিত্র ২: বাংলাদেশ হতে রপ্তানিকৃত খাদ্যপণ্যের উপর মার্কিন যুক্তরাষ্ট কর্তৃক জারিকৃত সতর্কতার কারণসমূহ (সংখ্যা তাত্ত্বিক বিবেচনায়) (উৎসঃ এফডিএ ওয়েবসাইট, ২০২৪)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্যপণ্য রপ্তানির প্রবিধানসমূহ (Food Export Regulations in the United States of America)

মার্কিন ফেডারেল ফুড, ড্রাগ অ্যান্ড কসমেটিক আইনে থাকা মার্কিন আইনের অধীনে, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের অভ্যন্তরীণ বাজারে বাণিজ্য প্রবর্তনের উদ্দেশ্যে খাদ্যপণ্য রপ্তানির সাথে জড়িত রপ্তানিকারকদের অবশ্যই খাদ্যপণ্যসমূহ যাতে নিরাপদ, স্বাস্থ্যকর এবং মার্কিন নির্দেশনা অনুযায়ী লেবেলযুক্ত হয় তা নিশ্চিত করতে হবে। (সমস্ত রপ্তানিকৃত খাদ্য আন্তঃদেশীয় বাণিজ্য হিসাবে বিবেচনা করা হয়)।

আইনানুসারে এফডিএ (FDA) কোন প্রকার খাদ্যপণ্য রপ্তানিকারক, পণ্যের, লেবেল বা শিপমেন্টের (চালান) অনুমোদন, প্রত্যয়ন, লাইসেন্স বা কোন প্রকারের অনুমতি প্রদানের জন্য অনুমোদিত নয়। FDA কে শুধুমাত্র শিপমেন্ট এর আগাম বিজ্ঞপ্তি প্রদান করে।

যখন মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কোন বন্দরে খাদ্যপণ্যগুলি রপ্তানির প্রস্তাব করা হয় তখন রপ্তানিকৃত খাদ্যপণ্য FDA পরিদর্শনের আওতাভুক্ত হবে। চালানগুলো মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বিধানের চাহিদা পূরণে ব্যর্থ হলে এফডিএ (FDA) রপ্তানির জন্য প্রস্তাবিত পণ্যের শিপমেন্টকে আটক রাখতে পারে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত এবং দেশের অভ্যন্তরে উৎপাদিত খাদ্য উভয়ের ক্ষেত্রে একই আইনি বিধান প্রযোজ্য।

প্রযোজ্য ক্ষেত্রে খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নিবন্ধনসহ মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের খাদ্য সম্পর্কিত প্রবিধানের চাহিদা পূরণের পাশাপাশি রপ্তানিকারকদের অবশ্যই যুক্তরাষ্ট্রের রপ্তানি পদ্ধতি এবং পূর্ব বিজ্ঞপ্তির প্রয়োজনীয়তাসমূহ অনুসরণ করা আবশ্যক। রপ্তানিকারকদের উদ্দেশ্যে প্রয়োজনীয় দিক নির্দেশনা নিম্নে উল্লেখ করা হলো:

- কমপ্লায়েন্স পলিসি গাইড ম্যানুয়াল- খাদ্য, এবং প্রসাধনী
- রপ্তানিকৃত খাদ্যের পূর্ব বিজ্ঞপ্তি
- রপ্তানিকৃত সামুদ্রিক খাদ্য সম্পর্কিত নিরাপদ কর্মসূচী
- হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এন্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (HACCP)
- অ্যাক্রিডিটেড থার্ড-পার্টি প্রত্যয়ন কর্মসূচী
- মানুষ ও প্রাণি খাদ্য রপ্তানিকারকদের জন্য বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচী (FSVP)
- স্বেচ্ছাসেবী যোগ্য আমদানিকারক কর্মসূচী (VQIP)
- আমদানি ও রপ্তানি সম্পর্কিত নির্দেশিকা নথিসমূহ (ডকুমেন্টস) ও নিয়ন্ত্রক তথ্য

রপ্তানিকৃত খাদ্যপণ্য মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বাজারে বিক্রয়ের জন্য রপ্তানিকারক বা তার নির্বাচিত মার্কিন প্রতিনিধিকে FDA, USDA, এবং CBP এর অন্তর্ভূক্ত বহুবিধ রপ্তানি সংক্রান্ত আইন মানতে হবে। বন্যপ্রাণি হতে প্রাপ্ত খাদ্যও মার্কিন মৎস্য ও বন্যপ্রাণি পরিষেবা (USFWS) সম্পর্কিত চাহিদা পূরণে সক্ষম হতে হবে। প্রবিধানের কঠোরতা ও সংখ্যাধিক্যের কারণে, CBP খাদ্য রপ্তানির সময় লাইসেন্স প্রাপ্ত কাস্টমস ব্রোকারদের সাথে কাজ করার পরামর্শ প্রদান করে থাকে।

খাদ্যপণ্য রপ্তানিকারকেরা বা তাদের মার্কিন প্রতিনিধিরা রপ্তানিকৃত পণ্যসমূহ সকল প্রয়োজনীয় রপ্তানি প্রবিধানসমূহ যেমন FDA, USDA, CBP এবং কিছু ক্ষেত্রে FWS এর নির্দেশনাসমূহ মেনে চলার নিশ্চয়তা প্রদান করবে। দুধ, মাংস, মধু এবং আরও কিছু খাদ্যপণ্যের জন্য অতিরিক্ত প্রবিধান প্রযোজ্য হলেও কিছু নির্দেশনা সমস্ত খাদ্যপণ্যের ক্ষেত্রে অভিন্ন। সমস্ত খাদ্যপণ্যের জন্য প্রয়োজনীয় সাধারন রপ্তানি নথি সম্পর্কে এই নির্দেশিকায় ব্যাখ্যা প্রদান করা হয়েছে-

১. পূর্ব বিজ্ঞপ্তি (Prior Notice)

নিঃসন্দেহে বলা যায় যে, খাদ্য রপ্তানি করার সময় সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ দিকগুলির মধ্যে একটি হল FDA তে পূর্ব বিজ্ঞপ্তি (নোটিশ) ফাইল করা। পূর্ব বিজ্ঞপ্তি হলো FDA বা CBP এর ইলেকট্রনিক ইন্টারফেস পদ্ধতির মাধ্যমে করা একটি ইলেকট্রনিক বার্তা। FDA বা CBP কর্মকর্তাদেরর চাহিদা মোতাবেক এই ইলেকট্রনিক বার্তাটি মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য রপ্তানির জন্য নিম্নোক্ত তথ্যের বিবরন থাকতে হবে- (কিন্তু সীমাবদ্ধ নয়):

- উৎপাদনকারী দেশ
- প্রত্যাশিত আগমনের বিবরণ (অবস্থান, তারিখ এবং সময়)
- প্রেরক সম্পর্কিত তথ্য/প্রেরকের বিবরণ
- পরিবহন এবং পরিবহন পদ্ধতি
- FDA পণ্য কোড

পূর্ব বিজ্ঞপ্তি প্রেরণ করার সময়সীমা দুইটি নিয়ামক প্রভাবিত করে থাকে যার মধ্যে রয়েছে রপ্তানিকারক বা তাদের মার্কিন প্রতিনিধির মাধ্যমে রপ্তানি করা খাদ্যের পরিবহন পদ্ধতি এবং রপ্তানিকারক কর্তৃক CBP বা FDA এর ইলেকট্রনিক ইন্টারফেস পদ্ধতি এর ব্যবহার। এই নিয়ামকগুলোর উপর ভিত্তি করে রপ্তানিকারক পূর্ব বিজ্ঞপ্তিটি চালান (শিপমেন্ট) পৌছানোর ২ ঘন্টা আগে এবং ৩০ দিনের মধ্যে প্রেরণ করতে পারেন।

পূর্ব বিজ্ঞপ্তি প্রেরণে ব্যর্থ হওয়া কিংবা ভুল তথ্য প্রদান করা হলে নূন্যতম পক্ষে রপ্তানিকারক পণ্যগুলি খালাস করার অনুমতি পাবে না এবং FDA ও CBP এর প্রয়োজনীয় তথ্য প্রদান না করা পর্যন্ত রপ্তানি করা খাদ্যপণ্য বন্দরে সাময়িকভাবে জব্দ রাখা হবে। এ সকল ক্ষেত্রে, রপ্তানিকারকের পণ্যের স্থায়ী জব্দ, পণ্য ধ্বংস, ভবিষৎ রপ্তানি নিষিদ্ধ করার জন্য আর্থিক জরিমানা এবং দেওয়ানি মামলা (Civil Prosecution) এর ন্যায় সবচেয়ে খারাপ পরিস্থিতির সম্মুখীন হতে পারে। বলা বাহুল্য, সঠিকভাবে এবং যথাসময়ে পূর্ব বিজ্ঞপ্তি প্রেরণ করা একান্ত জরুরী।

(লোগোর উৎস: ইউএস ফুড অ্যান্ড ড্রাগ অ্যাডমিনিস্ট্রেশন)

নোট: জাহাজের মাধ্যমে খাদ্যপণ্য মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে পৌছালে পূর্ব বিজ্ঞপ্তি এর ন্যায় একটি ISF (Import Security Filing) ফাইল খোলা আবশ্যক।

২. প্রতিষ্ঠান নিবন্ধন (FDA Facility Registration)

রপ্তানিকৃত খাদ্য সফলভাবে ক্লিয়ারিংয়ের জন্য কোন বিদেশী সরবরাহকারীর FDA নিবন্ধন আরেকটি গুরুত্বপূর্ণ নথি। বর্তমানে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য রপ্তানিতে আগ্রহী সকল বিদেশী প্রস্তুতকারক, সরবরাহকারী এবং বিতরণকারীর জন্য তাদের প্রতিষ্ঠানের FDA নিবন্ধন আবশ্যক। এই নির্দেশনা FDA এর বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচীতে (FSVP) বর্ণিত প্রবিধান হতে গ্রহণ করা হয়েছে।

নোট: FSVP সম্পর্কে আরও বেশি জানার জন্য নিচের লিংক ব্যবহার করুন।

www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-foreign-supplier-verification-programs-fsvp-importers-food-humans-and-animals

সংক্ষেপে, রপ্তানিকারকের মার্কিন প্রতিনিধি যে বিদেশী সরবরাহকারীদের নিকট হতে খাদ্য রপ্তানি করছে ঐ সকল ব্যাক্তি বা প্রতিষ্ঠান FDA এর সকল নির্দেশনা পূরণ করছে তার প্রমাণ স্বরূপ FSVP এর জন্য রপ্তানিকারকের মার্কিন প্রতিনিধিকে এ সংক্রান্ত রেকর্ড প্রতিপালন ও সরবরাহ করতে হবে। খাদ্য পরিচালনা, প্রক্রিয়াকরণ এবং সংরক্ষণের জন্য সঠিক পদ্ধতি অনুসরণ করা হচ্ছে কিনা এই রেকর্ডগুলি বিশ্লেষণ করার মাধ্যমে FDA অনুধাবণ করে থাকে।

রপ্তানি প্রক্রিয়া ত্বরান্বিত করতে, রপ্তানি কালীন সময়ে অন্যান্য প্রয়োজনীয় নথির সাথে প্রতিষ্ঠান নিবন্ধনের তথ্য অন্তর্ভুক্ত করার পরামর্শ প্রদান করা হয়ে থাকে। এটি রপ্তানি প্রতিনিধির (এজেন্ট) তথ্য যাচাই করণ প্রক্রিয়া কে সহজ করে দেয় ফলে ক্লিয়ারিং প্রক্রিয়া আরও ত্বরান্বিত হয়।

৩. লেডিং বিল (Bill of Lading)

এটি BOL বা B/L নামেও পরিচিত, রপ্তানি এবং শিপিং এর ক্ষেত্রে বিল অফ লেডিং একটি অপরিহার্য নথি। একটি বিল অফ লেডিং রপ্তানি এবং শিপিং প্রক্রিয়াসহ একাধিক উদ্দেশ্যে কাজ করে। যেমন:

- পণ্যের শিরোনাম হিসাবে কাজ করে যখন সেগুলো শিপার হতে রিসিভারে স্থানান্তরিত হয়;
- ক্যারিয়ার এবং শিপারের মধ্যে গাড়ি চলাচলের চুক্তি প্রদান করে;
- কার্য সম্পাদনের পরে পণ্য সরবরাহের রশিদ হিসাবে কাজ করে;
- শনাক্তকরণ তথ্য প্রদান করে যা সংশ্লিষ্ট পক্ষকে শিপমেন্ট (চালান) এর অবস্থান নির্ণয় করতে সহায়তা করে।

কস্টমস এর জন্য, বিল অফ লেডিং CBP এজেন্টদের অন্যান্য প্রাসঙ্গিক নথিগুলির সাপেক্ষে শিপিং মালামাল যাচাই করার সুবিধা প্রদান করে। কোন অসঙ্গতি, উদ্বেগ এবং রপ্তানি নিয়ম লঙ্ঘন করলে রপ্তানিকারক প্রতিনিধিরা অধিকতর তদন্ত করবে।

সাধারণত, শিপার বিল অফ লেডিং প্রস্তুত করে থাকেন। শিপার যদি ফ্রেইট ফরওয়ার্ডারের সাথে একত্রে কাজ করে, সেক্ষেত্রে তারা শিপারের পক্ষে বিল অফ লেডিং প্রস্তুত করবে।

৪. বাণিজ্যিক চালান (Commercial invoice)

অনেক বাণিজ্যিক লেনদেনের ক্ষেত্রে, একটি ইনভয়েস (চালান) গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। প্রেরিত পণ্যের বিক্রয় সম্পর্কে যতটা সম্ভব বিস্তারিত তথ্য প্রদান করার জন্য একটি বাণিজ্যিক ইনভয়েস (চালান) এর ডিজাইন প্রণয়ন করা হয়ে থাকে।

একটি বাণিজ্যিক চালানে যে সকল তথ্য অন্তর্ভূক্ত থাকা আবশ্যক:

- পণ্য উৎপাদনকারী দেশ
- যে তারিখে পণ্য বিক্রি হয়েছিল/হবে
- প্রতিটি পণ্যের ক্রয়মূল্য
- লেনদেনে ব্যবহৃত মুদ্রা ও পেমেন্ট পদ্ধতি
- লেনদেনের মোট মূল্য
- এইচটিএস (HTS) কোড
- অন্যান্য

উপরে উল্লেখিত সকল তথ্য সিবিপি এজেন্টরা (CBP Agents) রপ্তানি শুল্ক গণনা এবং যাচাই করতে ব্যবহার করে থাকেন। আপনার বাণিজ্যিক চালানে (commercial invoice) ভুল থাকার কারণে অপ্রত্যাশিত রপ্তানি শুল্ক বা পরিদর্শনের সময় বেড়ে যেতে পারে।

৫. মোড়ক তালিকা (Packing list)

একটি বাণিজ্যিক চালানের মোড়ক তালিকায় একই তথ্যের একাধিকবার উপস্থাপনা পরিলক্ষিত হয়। যাহোক, রপ্তানিকারকের রপ্তানিকৃত খাদ্যের জন্য একটি মোড়ক তালিকা অন্তর্ভুক্ত ও সংযুক্ত করা প্রয়োজন। একটি মোড়ক তালিকা আরও সংক্ষিপ্ত আকারে তথ্য সরবরাহ করে এবং যা শিপমেন্টের সকল পণ্যের পরিমান ও পরিমাপের সাথে নিবিড়ভাবে সম্পর্কিত।

মোড়ক তালিকায় নিম্নলিখিত তথ্যের অন্তর্ভূক্তি থাকা আবশ্যক:

শিপমেন্টে প্যাকেজের সংখ্যা

প্রতিটি প্যাকেজের সুনির্দিষ্ট পরিমাপ

প্রতিটি প্যাকেজে ধারনকৃত পণ্যের পরিমান ও বিবরণ

সম্মিলিতভাবে সকল প্যাকেজের মোট ওজন

পাঠানো পণ্যসমূহের চালান নম্বর (বাণিজ্যিক চালান থেকে পাওয়া চালান নম্বরের সাথে মিল থাকতে হবে যা অবশ্যই বাণিজ্যিক ইনভয়েসের সাথে মিল থাকবে)

পণ্য ছাড় করতে পূর্বে উল্লেখিত অন্যান্য নথির পাশাপাশি প্যাকিং তালিকাও CBP তে ইলেকট্রনিক মাধ্যমে প্রেরণ করা যেতে পারে।

৬. কাস্টমস বন্ড (Customs Bond)

রপ্তানিকারকদের রপ্তানিকৃত সকল বাণিজ্যিক পণ্যসমূহ একটি কাস্টমস বন্ডের আওতায় থাকতে হবে। CBP এর চাহিদানুযায়ী মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে আগত সকল বাণিজ্যিক চালানের (শিপমেন্টের) কাস্টমস বন্ড থাকেতে হবে। একটি কাস্টমস বন্ড, CBP কে দেয়া সমস্ত রপ্তানি শুল্ক ও ফি এর আর্থিক নিশ্চয়তা প্রদান করবে। প্রধানত দুই ধরনের রপ্তানি বন্ড রয়েছে যা স্ট্যান্ডার্ড রপ্তানি পরিস্থিতির উপর ভিত্তি করে ব্যবহৃত হয় যার সম্পর্কে এই নির্দেশিকারটির শেষে অলোচনা করা হয়েছে।

৭. এন্ট্রি সামারী (Entry Sumery)

এন্ট্রি সামারি হলো রপ্তানিকৃত খাদ্যপণ্য খালাস (ক্লিয়ার) করার সর্বশেষ নথি যা CBP ৭৫০১ ফর্ম নামে পরিচিত। এন্ট্রি সামারিটি হলো উপরে উল্লেখিত অন্যান্য নথিতে বিদ্যমান প্রায় সকল তথ্যের সংমিশ্রন। নাম থেকে বোঝা যায়, এই ফর্মটি আপনার রপ্তানির জন্য সকল প্রাসঙ্গিক এবং গুরুত্বপূর্ণ তথ্যের সম্পূর্ণ সারাংশ হিসাবে কাজ করে। এন্ট্রি সামারিতে এন্ট্রির ধরণ, আনুমানিক শুল্ক ও প্রদেয় ট্যাক্স বন্ডের ধরণ এবং আরও বেশ কিছু প্রয়োজনীয় অতিরিক্ত তথ্য রয়েছে।

যদিও একাধিক ফর্মে একই তথ্যের অনেকগুলি তালিকা প্রস্তুতকরণ হতাশাজনক ও অপ্রয়োজনীয় মনে হতে পারে। ক্রস রেফারেন্স প্রক্রিয়ার সমালোচনামূলক বিবরণের উপর CBP নির্ভর করে যা বাস্তবে বিভিন্ন উৎস হতে প্রাপ্ত তথ্য রপ্তানিকৃত পণ্যসমূহের নিরাপদতা ও বৈধতা নিশ্চিত করে।

অন্যান্য প্রয়োজনীয় ফর্মগুলোর ন্যায়, একটি লাইসেন্স প্রাপ্ত কাস্টমস ব্রোকার আপনার পক্ষে এন্ট্রি সামারী জমা দিতে পারে। বিশেষ করে একজন নতুন রপ্তানিকারকের জন্য এন্ট্রি সামারী অত্যন্ত সহায়ক হিসাবে কাজ করে যা বেশ বিভ্রান্তিকর এবং বিস্তারিত।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে সংশ্লিষ্ট লাইসেন্স প্রাপ্ত কাস্টমস ব্রোকারদের রয়েছে ব্যাপক জ্ঞান ও অভিজ্ঞতা। কাস্টমস ব্রোকারদের লক্ষ্য এই চ্যালেঞ্জিং ও কঠিন প্রক্রিয়াটিকে সহজ করা। রপ্তানি সংশ্লিষ্ট সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি পরিচালনা করতে অথবা শুধুমাত্র কিছু নির্দিষ্ট সমস্যার সমাধানে, কাস্টমস ব্রোকাররা রপ্তানিকারককে সবধরণের সহযোগিতা করে থাকে।

৮. খাদ্য লেবেলিং সংক্রান্ত চাহিদাসমূহ (Food Labeling Requirements)

ভোক্তার ব্যবহারের জন্য রপ্তানিকৃত মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনা সম্পর্কে সচেতন থাকতে হবে এবং মেনে চলতে হবে। যদিও প্রকার ভেদে কিছু খাদ্যে লেবেলিং নির্দেশনার ব্যত্যয় ঘটতে পারে, তবে অধিকাংশ খাদ্যের ক্ষেত্রে এ নির্দেশনা সার্বজনীন। যদিও খাদ্যের লেবেলিং সংক্রান্ত চাহিদার পরিপূর্ণ তালিকা বেশ বড়, এই নির্দেশিকায় নীচের কিছু বিশেষ বা উল্লেখযোগ্য নির্দেশনা অনুসরণ করা হবে। বিশেষত, রপ্তানিকৃত খাদ্যের জন্য উপযুক্ত এবং কার্যকরী অন্যান্য লেবেলিং সম্পর্কিত নিয়মগুলো অনুসরণ করা হবে।

ক. উৎপাদনকারী দেশ (Country of origin):

রপ্তানিকৃত খাদ্যের জন্য, উৎপাদনকারী দেশটির নাম অবশ্যই লেবেলে স্পষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে। বেশিরভাগ মোড়কজাত রপ্তানিকৃত খাদ্যের তালিকা করা কোম্পানি যারা খাদ্য বিতরণের সাথে জড়িত এবং এসমস্ত ক্ষেত্রে "তালিকাভুক্ত কোম্পানি দ্বারা বিতরণ করা হয়েছে........" লেবেলে তা উল্লেখ করতে হবে। এক্ষেত্রে পণ্যটির উৎপাদনকারী দেশ এবং বিতরণকৃত কোম্পানির নাম লেবেলের কাছাকাছি স্পষ্ট অক্ষরে লিখিত থাকতে হবে। এটি উল্লেখ করার সহজ পদ্ধতি হলো ".... এর পণ্য" ব্যবহার করা এবং খাদ্যের উৎপাদনকারী দেশটি নাম অন্তর্ভুক্ত করা।

খ. বিদেশি ভাষা (Foreign Language):

যদি লেবেলিংয়ের কোন স্থানে একটি বিদেশী ভাষায় তথ্য উল্লেখ করা থাকে তবে প্রতিটি বিদেশি ভাষার পাশাপাশি একটি ইংরেজি অনুবাদও থাকতে হবে।

গ. নাম ও ঠিকানা (Name and address):

খাদ্যপণ্য বিতরণকারী কোম্পানীর নাম ও ঠিকানা লেবেলে উপস্থাপন করা আবশ্যক। তালিকাভুক্ত কোম্পানী যদি খাদ্য প্রস্তুতকারক না হয় তাহলে " এর জন্য তৈরি করা হয়েছে ------ " বা "এর দ্বারা বিতরণ করা হয়েছে--------" লেখা সহ টেক্সট অবশ্যই অন্তর্ভূক্ত করতে হবে।

ঘ. ব্র্যান্ড লোগো (Brand logo):

লেবেলগুলোতে একটি মার্কিন কোম্পানীর লগো/নাম ব্যবহারের ক্ষেত্রে অবশ্যই কপিরাইট আইনের নির্দেশনাসমূহ পূরণ করতে হবে। CBP কর্তৃক অনুরোধ করা হলে রপ্তানিকারকদের কপিরাইট অনুমতির প্রমাণ স্বরূপ প্রয়োজনীয় নথি সরবরাহ করতে হবে।

উপরের চিত্রের আলোকে, মোড়কজাত খাদ্যের জন্য অনেকগুলি খাদ্য লেবেলিং নির্দেশনার মধ্যে কয়েকটি মাত্র উল্লেখ করা হয়েছে। ব্যতিক্রম হিসাবে, সাধারণ ছাড়ের আওতায় থাকা ছোট ব্যবসা/ প্রতিষ্ঠান হতে উৎপাদিত কিছু মোড়কজাত খাদ্য নির্দিষ্ট লেবেলিং নির্দেশনার আওতামুক্ত । সাধারণ ছাড়ের মধ্যে রয়েছে ক্ষুদ্র ব্যবসা দ্বারা উৎপাদিত খাদ্য (ভোক্তাদের কাছে বার্ষিক ও মোট বিক্রয়কৃত খাদ্যের মূল্যমান দ্বারা নির্ধারিত), নির্দিষ্ট কিছু খাদ্য যা কম পুষ্টি বা পুষ্টিহীন যেমন- ইনস্ট্যান্ট কফি, বিভিন্ন ধরনের মসলা এবং ঔষধী খাদ্য।

বিদেশী সরবরাহকারীর নিকট হতে মোড়কমোড়কজাত -কৃত খাদ্য আদেশ/অর্ডার করার আগে লেবেলগুলি এফডিএ (FDA) নির্দেশনাসমুহের সাথে সংগতিপূর্ণ কিনা তা যাচাই করণ অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। USDA, FWS এবং আরও অনেক নিয়ন্ত্রক সংস্থার জন্য বিশেষ লেবেলিং চাহিদা সমূহ, পরবর্তীতে নির্দিষ্ট খাদ্য যেমন মাংস এবং সামুদ্রিক খাবার সম্পর্কে আলোচনা করা হয়েছে।

Link for Food Labelling-
খাদ্য লেবেলিং লিংকটি নিচে দেওয়া হলো:

www.fda.gov/files/food/published/Food-Labeling-Guide-%28PDF%29.pdf

৯. রপ্তানিকৃত খাদ্যের জন্য ইনকোটার্মস (Incoterms for exported foods):

আন্তর্জাতিক বাণিজ্যিক শর্তাবলীর সংক্ষিপ্ত রূপ হলো ইনকোটার্মস। আন্তর্জাতিক বাণিজ্যিক শিপমেন্টে বিভিন্ন লজিষ্টিক এবং আর্থিক উপাদানের সাথে সংশ্লিষ্ট কর্মকান্ডের রূপরেখা প্রদান করে। সর্বমোট ১১টি ইনকোটার্মস রয়েছে, প্রতিটি ইনকোটার্ম একটি অনন্য ৩ অংকের সংখ্যা দ্বারা প্রতিনিধিত্ব করে যা চালানসমূহের জন্য ক্রেতা ও বিক্রেতার দায়িত্ব নির্ধারণ করে। যেহেতু এই নির্দেশিকাটির মূল লক্ষ্য হল খাদ্য রপ্তানিতে সহায়তা প্রদান, তাই প্রতিটি ইনকোটার্মের জন্য কাস্টমস ক্লিয়ারেন্সের দায়িত্ব লক্ষ্য করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। উদাহরণস্বরূপ, ডিডিপি (DDP-Delivered Duty Paid) একটি ইনকোটার্ম হিসাবে ব্যবহৃত হচ্ছে যার প্রায় সমস্ত দায়িত্ব ও ঝুঁকি খাদ্য বিক্রেতার উপর বর্তায়। এটিতে রপ্তানি শুল্ক প্রদান এবং সকল প্রয়োজনীয় রপ্তানি সংক্রান্ত কাগজপত্র ফাইল করা সহ শুল্ক ছাড়পত্রের সমস্ত দিক অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। অন্যভাবে, ইএক্সডব্লিউ ইনকোটার্মসের (EXW- Ex works Incoterms) আওতায় (রপ্তানি শুল্ক ছাড়পত্রসহ) বেশির ভাগ দায়িত্ব এবং লজিস্টিক খরচ ক্রেতাকে বহন করতে হয়।

একটি আন্তর্জাতিক শিপমেন্টে সম্মতি জ্ঞাপন করার আগে নিশ্চিত হতে হবে যে ইনকোটার্মস সম্পর্কে রপ্তানিকারকের বিস্তারিত ধারণা আছে। রপ্তানিকারকদের হাজার হাজার ডলারের রপ্তানি শুল্ক দ্বারা বিভ্রান্ত হওয়ার গল্প শোনা যায়। এসকল ক্ষেত্রে লক্ষ্য করা যায় যে, রপ্তানিকারক ধরে নিয়েছিলেন যে শুল্ক প্রদানে বিক্রেতাই দায়ী।

১০. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানি (Exporting Dairy Products into the U.S.):

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্যসমূহের রপ্তানি করার ক্ষেত্রে অতিরিক্ত কিছু নির্দেশনা পূরণ করতে হবে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্যসমূহের মান ও নিরাপদ -তা নিয়ন্ত্রণে FDA এর নির্দেশনা ছাড়াও মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি অধিদপ্তর (USDA) কর্তৃক নির্ধারিত নির্দেশনাসমূহ পূরণ করতে হবে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত দুগ্ধজাত পণ্য এর প্রকৃতির বা ধরনের উপর নির্ভর করে নির্দেশনাসমূহের ভিন্নতা লক্ষ্য করা যায়। নির্দিষ্ট কিছু দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে FDA থেকে একটি বিশেষ রপ্তানি অনুমতির প্রয়োজন হয়, যা অন্যদের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য নয়।

ফেডারেল ইমপোর্ট মিল্ক অ্যাক্ট (FIMA) এর অধীনে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত কিছু দুগ্ধজাত পণ্যের তালিকা নিম্নে প্রদত্ত হলোঃ

- ক্রিম (Cream)
- হাফ এন্ড হাফ (Half and Half)
- দুধ (Milk)
- আল্ট্রা ফিল্টার্ড মিল্ক (Ultra Filtered Milk)
- কনডেন্সড মিল্ক (Condensed Milk)
- হ্যাভি ক্রিম (Heavy cream)
- ফ্লেভারড মিল্ক (Flavored Milk)

আপনার সদয় অবগতির জন্য ফেডারেল ইমপোর্ট মিল্ক অ্যাক্ট (FIMA) লিংকটি নিম্নে প্রদত্ত হলোঃ Federal Import Milk Act (FIMA) **Link** -

https://www.fda.gov/media/72004/download

তবে নির্দিষ্ট কিছু দুগ্ধজাত পণ্য যেমন বাষ্পীভূত দুধ (Evaporated milk), টক ক্রিম (Sour cream), গুড়ো দুধ (Dry milk), পনির (Cheese), দই (Yogurt) এবং আইসক্রিম (Ice cream) রপ্তানির জন্য অনুমতির প্রয়োজন হয় না। এখানে বিশেষভাবে উল্লেখ্য যে দুধ রপ্তানির জন্য একমাত্র অনুমোদন কর্তৃপক্ষ হলো FDA, তাই মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানিতে FDA অনুমতির প্রয়োজন।

আলাদাভাবে, নির্দিষ্ট কিছু দেশ হতে ট্যারিফ রো কোটা (TRQ) নিয়মের আওতায় মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে দুগ্ধজাত পণ্য বিনামূল্যে বা হ্রাসকৃত শুল্ক সুবিধায় রপ্তানির অনুমোদন রয়েছে। TRQ নিয়মের আওতায় রপ্তানি হ্রাসকৃত শুল্ক সুবিধাভোগীদের জন্য যোগ্য রপ্তানি সীমার মানদন্ড স্থাপন করা হয়েছে যেখানে USDA এর মাধ্যমে জারিকৃত TRQ সীমা সংক্রান্ত একটি লাইসেন্স থাকা আবশ্যক। একবার দুগ্ধজাত পণ্যের জন্য নির্দিষ্ট TRQ সীমা অতিক্রম করলে, ভবিষ্যতে এ সকলপণ্য রপ্তানির জন্য মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের হারমোনাইজড ট্যারিফ (HTSUS) নিয়ম অনুযায়ী উচ্চ হারে শুল্ক প্রদান করতে হবে।

একজন রপ্তানিকারকে দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানি করার জন্য দুগ্ধজাত পণ্যের ধরণ ও উৎপাদনকারী দেশের উপর নির্ভর করে, একটি আনুষ্ঠানিক USDA ভেটেনারি অনুমতির প্রয়োজন হতে পারে। এই নির্দেশনা নিশ্চিত করার জন্য রপ্তানি করার আগের উক্ত পণ্যসমূহের খাদ্য জনিত অসুস্থতার কোন সম্ভাবনা রয়েছে কিনা তা নিবিড়ভাবে পরীক্ষা করা হয়।

বিশেষ করে, দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানি করার সময় লাইসেন্স প্রাপ্ত ব্রোকাদের সাথে পরামর্শ করার জন্য উপদেশ দেয়া হয়ে থাকে। এ সকল ক্ষেত্রে বিভ্রান্তিকর প্রয়োজনীয়তা এবং পুরাতন আমলাতান্ত্রিক জটিলতাসহ নানাবিধ ভুল হওয়ার অনেক সুযোগ রয়েছে । লাইসেন্স প্রাপ্ত ব্রোকাররা রপ্তানিকারকের চালানের বিশদ পর্যালোচনা করবে। ফলে রপ্তানিকারক হিসাবে জানতে পারবেন কোন নির্দেশনাসমূহ আপনাকে মেনে চলতে হবে এবং একইসাথে রপ্তানিকারক হিসাবে চাহিদাসমূহের সংশ্লিষ্টতা নিশ্চিত করতে প্রয়োজনীয় দিক নির্দেশনা প্রদান করে থাকেন।

১১.ফল এবং শাকসবজি রপ্তানি
(Exporting Fruits and Vegetables)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে ফল ও শাকসবজি রপ্তানি করার জন্য USDA এর অধীনস্ত প্রাণি এবং উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা (APHIS) কর্তৃক প্রয়োগকৃত অতিরিক্ত প্রবিধানসমূহের নির্দেশনা অনুসরণ করতে হবে। সৌভাগ্যক্রমে, নির্দেশনাসমূহ মোটামুটি সহজবোধ্য এবং সাবলীল।

এই সুবিধার বেশিরভাগই APHIS কর্তৃক বিকশিত এবং প্রতিপালন করা অনুমোদিত ডাটাবেস থেকে আসে। এই টুলসটিতে ইতিমধ্যে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানির জন্য অনুমোদিত হয়েছে এমন সমস্ত ফল ও শাকসবজি সম্পর্কে বিস্তারিত তথ্য রয়েছে। রপ্তানিকারকদের জিজ্ঞাসার দ্রুত জবাব প্রদান করার লক্ষ্যে তথ্যটি ফল বা শাকসবজির ধরন এবং দেশের উপর ভিত্তি করে সুসজ্জিত করা হয়েছে। তাছাড়া ওয়ান ক্লিক পরিষেবার ন্যায়, ফল বা শাকসবজির ধরন এবং দেশের নাম নির্বাচন করলেই APHIS এ সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ প্রদান করে থাকে।

সাধারণত, PPQ ফরম ৫৮৭ পূরণ করার মাধ্যমে একটি APHIS রপ্তানি অনুমোদন সাপেক্ষে ফল বা শাকসবজি রপ্তানি করতে হবে। সৌভাগ্যবশত, ফরমটি অনলাইনে পূরণ করা যাবে এবং এক দিনের মধ্যেই অনুমোদন পাওয়া যাবে।

১২. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানি
(Exporting Meat and Poultry into the U.S)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানি একটি একমুখী প্রক্রিয়া যা সরবরাহ চেইনকে শক্তিশালী করার মাধ্যমে সুপার মার্কেট এর সেলফ নিয়ন্ত্রণ করে থাকে। তবে এটা খুবই গুরুত্বপূর্ণ যে, এ সম্পর্কিত কতিপয় প্রাসঙ্গিক নিয়ম এবং প্রবিধান অনুসরণ করতে হবে।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে USDA এবং FDA এর যৌথ উদ্যোগে মাংস এবং পোল্ট্রি রপ্তানির নির্দেশিকা তৈরী করা হয়েছে । USDA এর খাদ্য নিরাপদতা এবং পরিদর্শণ পরিষেবা (FSIS) সকল রপ্তানিকৃত মাংস, পোল্ট্রি এবং ডিমজাত পণ্য নিরাপদ ও সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত হয়েছে কিনা নিশ্চিত করতে কাজ করে। FSIS এটাও নিশ্চিত করে যে রপ্তানিকৃত মাংস এবং পোল্ট্রি পণ্যসমূহ মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে উৎপাদিত পণ্যসমূহের মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।

USDA এর তথ্যানুসারে একজন রপ্তানিকারক প্রায় ৩৩ টি ভিন্ন দেশ হতে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস রপ্তানি করতে পারে যার অর্থ হলো রপ্তানিকারক হিসাবে প্রায় সারাবিশ্ব হতেই মাংস এবং পোল্ট্রি রপ্তানি করতে পারেন।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস এবং পোল্ট্রির রপ্তানির ধাপ সমূহ (Steps for Exporting Meat and Poultry into the U.S)

সকল রপ্তানিকৃত মাংস নিরাপদ ও স্বাস্থ্যকর তা নিশ্চিত করার জন্য USDA এবং FSIS একসাথে কাজ করে। USDA এবং FSIS এর যৌথ উদ্যোগে রপ্তানিকারকদের জন্য একটি সহজ চেকলিস্ট তৈরি করেছে যা সহজে মাংস এবং পোল্ট্রি এর কাস্টমস ক্লিয়ারিং নিশ্চয়তা প্রদান সহ এটিকে ইউএস (US) সরবরাহ চেইনে অন্তর্ভুক্তিতে সহায়তা করে। চেকলিস্ট অনুসারে, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানির ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত শর্তসমূহ মেনে চলা আবশ্যক:

- রপ্তানিকৃত পণ্য অবশ্যই খাওয়ার উপযোগী ও অনুমোদিত কোন দেশের হতে হবে;
- পশুর রোগের সাথে সম্পর্কিত হওয়ার কারণে প্রাণি ও উদ্ভিদ পরিদর্শণ পরিষেবা (APHIS) কিছু মাংস ও পোল্ট্রি পণ্যের রপ্তানিকে সীমাবদ্ধ করেছে;
- রপ্তানিকারকদের নিশ্চিত হতে হবে যে শুধুমাত্র APHIS কর্তৃক অনুমোদিত উৎস থেকেই মাংস ও পোল্ট্রি পণ্য নির্বাচন করা হয়েছে;
- যে প্রতিষ্ঠান বা দেশ থেকে মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানি করা হচ্ছে সেখানে পণ্যের মান নির্ধারনের জন্য একটি অনুমোদিত প্রক্রিয়া ছিল যা নিশ্চয়তা প্রদান করে যে রপ্তানিকৃত পণ্যের মান মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রচলিত মানের সাথে সংগতিপূর্ণ;
- রপ্তানিকৃত পণ্য সঠিকভাবে লেবেল যুক্ত হতে হবে;
- CBP কর্তৃক নির্ধারিত সকল কাস্টমস ফর্ম ও প্রয়োজনীয় চাহিদাসমূহ পূরণ সহ রপ্তানিকৃত মাংস, এবং পোল্ট্রি FSIS দ্বারা পরিদর্শনের জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহন করতে হবে।

রপ্তানিকারকদের মাংস ও পোল্ট্রি রপ্তানি করার ক্ষেত্রে আরেকটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয় হলো FDA - তে নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যই পূর্ব বিজ্ঞপ্তি ফাইল করতে হবে। সড়ক পথে পরিবহনের ক্ষেত্রে বন্দরে পৌঁছানোর কমপক্ষে ২ ঘন্টা আগে এই পূর্বে-বিজ্ঞপ্তি রপ্তানি ফাইল করতে হবে। আবার রেলপথে বা আকাশ পথে পরিবহনের ক্ষেত্রে কমপক্ষে ৪ ঘন্টা আগে পূর্ব-বিজ্ঞপ্তি ফাইল করতে হবে। জলপথের জন্য কমপক্ষে ৮ ঘন্টা আগে এই পূর্বে-বিজ্ঞপ্তি FDA - তে ফাইল করতে হবে।

১৩. মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি
(Export Seafood to USA)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র প্রতি বছর সারা বিশ্ব থেকে প্রচুর পরিমাণে সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি করে। এখানে চীনের অবদান সবচেয়ে বেশি এবং তারা প্রতি বছর খামারে উৎপাদিত তেলাপিয়া, চিংড়ি, স্যামন এবং উপকূল থেকে সরাসরি ক্যাটফিশ পাঠায়। অন্যান্য রপ্তানিকৃত সামুদ্রিক খাদ্যের মধ্যে রয়েছেঃ

- হ্যাডক (Haddock) বড় সামুদ্রিক মৎস্য বিশেষ
- গ্রুপার (Seabass,) বড় সামুদ্রিক মাছ
- হুয়াইটিং ফিস (Whiting fish) সামুদ্রিক মাছ
- রেড ব্রিম (Red bream) সামুদ্রিক মাছ
- স্কুইড (Squid) এক ধরনের সামুদ্রিক মাছ
- ফ্লোডার (Flounder) এক ধরনের সামুদ্রিক মাছ
- লবষ্টার (Lobster)
- কাঁকড়া (Crab)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত সামুদ্রিক খাদ্য আমেরিকান গ্রাহকদের জন্য নিরাপদ তা নিশ্চিত করতে FDA গুরুত্বপূর্ণ ভূমিক পালন করে থাকে। রপ্তানিকৃত সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি করতে নিম্নলিখিত ব্যবস্থা গ্রহণ করা হয়েছে:

সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি সংক্রান্ত ফাইল পরিদর্শন;

- সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানিকারক প্রতিষ্ঠান পরিদর্শন;
- রপ্তানিকৃত খাদ্য পণ্যের নমুনা সংগ্রহ;
- বিদেশি খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠান পরিদর্শন; এবং
- সকল বিদেশী খাদ্য রপ্তানি অংশীজনদের নিকট থেকে প্রাপ্ত তথ্য পর্যালোচনা।

সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি করার সময় রপ্তানিকারকদের অবশ্যই USFWS ৩-১৭৭ নং ফরম পূরণ করতে হবে। প্রবেশকালীন সময় CBP এই ফরমে প্রদত্ত তথ্য পর্যালোচনা করবে। FWS এজেন্টরা প্রদত্ত তথ্য পর্যালোচনার পাশাপাশি রপ্তানিকৃত সামুদ্রিক খাদ্য সমূহ পরিদর্শণ করবে।

সামুদ্রিক খাদ্য রপ্তানি সংক্রান্ত বিস্তারিত নির্দেশনার জন্য নিম্নের লিংক ব্যবহার করুনঃ

www.fda.gov/food/food-imports-exports/seafood-imports-and-exports

১৪. ভিকিউআইপিতে যোগদানের সুবিধা (Benefits of Joining the VQIP)

দীর্ঘ সময়ের জন্য খাদ্য রপ্তানি ব্যবসার সাথে জড়িত থাকার পরিকল্পনাকারী রপ্তানিকারকদের ক্ষেত্রে VQIP অংশগ্রহণ করার বিষয়টি ইতিবাচকভাবে গ্রহণ করা উচিত। FDA দ্বারা পরিচালিত এই কর্মসূচীতে অংশগ্রহণকারী রপ্তানিকারকদের কিছু বিশেষ সুবিধা প্রদান করা হয়ে থাকে যার মধ্যে রয়েছে: প্রবেশকে দ্রুত ও সহজীকরণ, পণ্য পরীক্ষণে ছাড়, একটি FDA সহায়তা ডেস্ক ব্যবহার করণসহ আরও অনেক কিছু।

অবশ্যই এই সুবিধাগুলো ব্যবহারের সুযোগ কোন রপ্তানিকারকের জন্য খুব সহজ নয়।

VQIP যোগ্যতা অর্জনের জন্য রপ্তানিকারকদের নির্দিষ্ট কিছু মানদন্ড পূরণ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে ঃ

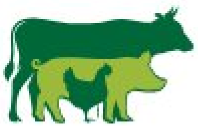
- মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য রপ্তানি সংশ্লিষ্ট ৩ বছরের অভিজ্ঞতা;
- শুধুমাত্র FDA - তে হালনাগাদ নিবন্ধন আছে এমন বিদেশী সরবরাহকারীদের নিকট থেকে খাদ্য রপ্তানি করার পরিকল্পনা গ্রহন;
- গত তিন (৩) বছরের মধ্যে CBP কর্তৃক কোন জরিমানা, নিষেধাজ্ঞা বা বাজেয়াপ্ত করা হয়নি;
- DUNS নম্বর হালনাগাদ আছে; এবং
- চলমান রপ্তানি সতর্কতা বা ক্লাস-১ প্রত্যাহার তালিকায় কোন রপ্তানি করা খাদ্য নেই;
- সর্বোপরি একটি VQIP (Voluntary Qualified Importer Program) গুনগতমান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী প্রতিষ্ঠা ও কার্যকর করা।

VQIP (Voluntary Qualified Importer Program) লিংকটি নিচে প্রদত্ত হলোঃ Voluntary Qualified Importer Program (VQIP) Link -

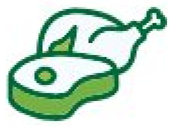
www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/voluntary-qualified-importer-program-vqip

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রতিনিয়ত রপ্তানিকৃত খাদ্য তালিকা

আমেরিকান সাধারনত রপ্তানিকৃত খাদ্য গ্রহণ করতে স্বাচ্ছন্দ্য বোধ করে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বাণিজ্য বিভাগ এবং মার্কিন সেন্সাস ব্যুরো কতৃক প্রস্তুতকৃত সবচেয়ে জনপ্রিয় রপ্তানিকৃত খাদ্যপণ্যের তালিকা নিম্নরুপ :



জীবন্ত প্রাণি



মাংস

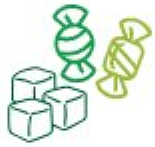
মাছ এবং খোলস যুক্ত মাছ

দুগ্ধজাত পণ্য

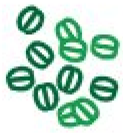
শাকসবজি

ফল

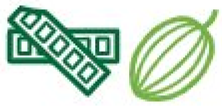
বাদাম



ক্যান্ডি ও সুগার



শস্যদানা



চকলেট ও কোকো

পানীয়

লিকার/নেশা জাতীয় পানীয়

কফি, চা, মশলা, রপ্তানি সম্বন্ধে আরো বেশি জানার জন্য "মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে চা রপ্তানি" সম্পর্কিত নিবন্ধনটি দেখুন। (হারমোনাইজিং ট্যারিফ সিডিউল, চা এবং অধিকাংশ মসলার জন্য অধ্যায় ৯ দেখুন)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে অধিক পরিমানে রপ্তানি করা হয় এমন আরেকটি খাদ্যপণ্যের নাম হলো মধু। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে (ইউ এস ডি এ) মধু রপ্তানির জন্য কঠোর নিয়ম ও সংশ্লিষ্ট নির্দেশনাসমূহ অনুসরণ করতে হয়। বাণিজ্যিক আইটেমের বিবরণ (মধু, অক্টোবর ২০১৯)

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বিভিন্ন সংস্থার কার্য প্রণালী ও দায়িত্বশীলতার সাধারণ ধারণা (Overview of Activities and Responsibilities for Different Authorities in the United States)

খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসন (Food and Drug Administration-FDA) :

FDA হলো ইউএস (US) ডিপার্টমেন্ট অব হেলথ অ্যান্ড হিউম্যান এর অধিনস্থ একটি ফেডারেল সংস্থা। FDA এর দায়িত্ব ও কর্মকান্ডের মধ্যে রয়েছে:

- জনস্বাস্থ্য সুরক্ষার লক্ষ্যে, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের বেশির ভাগ অর্থাৎ শতকরা ৮০ ভাগ খাদ্য (অধিকাংশ মাংস ও পোল্টিপণ্য ব্যতিত যা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষিবিভাগ দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হয়) তত্ত্বাবধান সহ এর নিরাপদতা নিশ্চিত করা;
- খাদ্য ও ঔষধ প্রশাসনের কর্ম পরিধি / সীমানার মধ্যে প্রবিধান বাস্তবায়ন করা;
- FDA নিয়ন্ত্রিত পণ্যসমূহের প্রস্তুতকারক বা প্রক্রিয়াকারকের (খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ কারখানা, দুগ্ধখামার, পশুখাদ্য প্রক্রিয়াকারক, বিদেশী প্রস্তুতকারক, প্রক্রিয়াকরণ এলাকা, সীমান্তে রপ্তানিকৃত পণ্যের) প্রাসঙ্গিক প্রবিধান মেনে চলছে কিনা তা যাচাই করার জন্য পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা করা;
- রাজ্য, স্থানীয়, উপজাতীয় এবং আঞ্চলিক সহযোগীদের সাথে কাজ করা। FDA তার পক্ষে পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা করার জন্য প্রয়োজনীয় অবকাঠামো সুবিধা সহ সক্ষমতা বৃদ্ধি করতে রাজ্যগুলির জন্য চুক্তি, অনুদান এবং বাণিজ্য চুক্তির তহবিল দেয়া;
- রাজ্য ও স্থানীয় নিয়ন্ত্রক সংস্থা, FDA নিয়ন্ত্রিত শিল্প প্রতিষ্ঠানসমূহ এবং জনস্বাস্থ্য অংশীদারদের জন্য নির্দেশিকা, প্রশিক্ষণ, কর্মসূচী মূল্যায়ন, বৈজ্ঞানিক পরামর্শ এবং প্রযুক্তিগত সহায়তা প্রদান করা।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি অধিদপ্তর (US Department of Agriculture- USDA)

USDA এর দায়িত্ব ও কর্মকান্ড নিম্নে প্রদত্ত হলো:

- খাদ্য, কৃষি, প্রাকৃতিক সম্পদ, গ্রামীন উন্নয়ন, পুষ্টি এবং সঠিক জননীতি, সময় উপযোগী বিজ্ঞান এবং দক্ষ ব্যবস্থাপনা সম্পর্কিত বিষয়ে নেতৃত্ব প্রদান করা। এছাড়া খামার হতে ভোক্তা পর্যন্ত সকল স্তরে খাদ্যজনিত বিপত্তির ব্যাপকতা হ্রাস করতে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণের মাধ্যমে খাদ্য নিরাপদতা কে আরও গ্রহণযোগ্য পর্যায়ে উন্নীত করা।

পাদটিকাঃ USDA সাতটি প্রধান ক্ষেত্রে এ দায়িত্ব পালন করে থাকে। এর মধ্যে নিরাপদ খাদ্য সংশ্লিষ্ট কর্মকাড ফুড সেফটি অ্যান্ড ইন্সপেকশন সার্ভিস (FSIS) নামক একক সংস্থার সমন্বয়ে গঠিত সংস্থা কর্তৃক পরিচালিত হয়।

খাদ্য নিরাপদতা এবং পরিদর্শণ পরিষেবা (Food Safety and Inspection Service-FSIS)

FSIS ঐ সমস্ত প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠান পরিদর্শণ করে যারা মাংস এবং পোলট্রি প্রক্রিয়াজাত করে সমগ্র রাষ্ট্র জুড়ে সরবরাহ করে। যদি একটি প্রক্রিয়াকরণ প্লান্ট শুধুমাত্র নিজস্ব রাজ্যে তার উৎপাদিত পণ্য বিক্রি করে, তবে পরিদর্শণ কার্যক্রমটি রাজ্যের পরিদর্শকদের মাধ্যমে পরিচালিত হতে পারে। অন্যভাবে, যদি একটি প্রক্রিয়াকরণ প্লান্ট রাজ্য পরিদর্শনের নিয়ন্ত্রনাধীন থাকে তবে এটি শুধুমাত্র সেই রাজ্যের মধ্যে তার পণ্য বিক্রি করতে সক্ষম হবে।

রাজ্যের মাংস ও পোল্ট্রি পরিদর্শণ কার্যক্রম রাষ্ট্রের নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতির একটি মৌলিক অংশ। বাধ্যতামূলক নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত মান এবং ইউএস (US) পরিদর্শণ আইনের সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে FSIS ফেডারেল মাংস আইন, পোল্ট্রি পরিদর্শণ আইন এবং ডিমজাত পণ্য পরিদর্শণ আইনের অধীনে কাজ করে এবং আন্তঃরাজ্য ও বিদেশী বাণিজ্যে বিক্রয়কৃত সমস্ত মাংস, পোল্ট্রি এবং ডিমজাত পণ্যসমূহ পরিদর্শণ ও তদারকিসহ রপ্তানিকৃত পণ্যসমূহ পুনরায় পরিদর্শণ করে।

FSIS কে কসাইখানায় জবাইকৃত প্রতিটি পশুকে সরাসরি পরীক্ষা করা সহ প্রতিদিন কয়েক হাজার প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠান পরিদর্শণ করার ক্ষমতা প্রদান করা। মাংস ও পোল্ট্রির নির্দিষ্ট প্ল্যান্টে পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা কাজে নিয়োজিত রাষ্ট্রীয় পরিদর্শণ সংস্থা গুলোর সাথে FSIS যৌথ ভাবে কাজ করে।

প্রাণি ও উদ্ভিদ স্বাস্থ্য পরিদর্শণ পরিষেবা (APHIS):

APHIS হলো একটি বহুমুখী সংস্থা যারা একটি ব্যাপক দায়িত্ব পালন করে থাকে যার মধ্যে রয়েছে:

- ইউএস (US) কৃষি স্বাস্থ্য সুরক্ষা ও প্রচার কার্যক্রম পরিচালনা করা;
- জেনেটিক্যালি ইঞ্জিনিয়ার্ড জীব নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম পরিচালনা করা;
- প্রাণি কল্যাণ আইন এবং বন্য প্রাণি ক্ষতি সীমাবদ্ধতা আইন পরিচালনা করা;
- আক্রমনাত্মক কীট পতঙ্গ ও রোগজীবাণুর প্রভাব থেকে জনস্বাস্থ্য রক্ষা ও নিরাপত্তা বিধান করা।

কৃষি বিপণন পরিষেবা
(Agricultural Marketing Service- AMS)

AMS হলো USDA এর অধীনস্থ একটি সংস্থা যারা পরীক্ষা, পণ্যের মান ও বাজার সংবাদ সম্পর্কিত পরিষেবা, বিপনন চুক্তি, আদেশ সমূহ তত্ত্বাবধান এবং গবেষণা ও প্রচার কার্যক্রম পরিচালনা করার মধ্যদিয়ে ইউ এস (US) কৃষি পণ্যের ন্যায্য বিপননে সহায়তা প্রদান করে থাকে।

জৈব খাদ্য নিয়ন্ত্রন কার্যক্রম পরিচালনা করার পাশাপাশি AMS কিছু ফেডারেল আইনও প্রয়োগ করে থাকে যার মধ্যে রয়েছে পচনশীল কৃষি পণ্য আইন এবং ফেডারেল বীজ আইন।

মাতৃভূমি নিরাপত্তা অধিদপ্তর
(Department of Homeland Security- DHS)

উদ্দেশ্য প্রণোদিত আক্রমণ থেকে খাদ্য ও কৃষিখাত সহ গুরুত্বপূর্ণ অবকাঠামো এবং মূল্যবান সম্পদ রক্ষা করতে ফেডারেল, রাজ্য এবং স্থানীয় সংস্থাসমূহের পাশাপাশি বেসরকারী খাতসমূহ একত্রীকরণ ও সমন্বয় সাধনের জন্য দায়িত্বশীল মৌলিক সংস্থাটি হলো DHS।

হোমল্যান্ড সিকিউরিটি ডিপার্টমেন্ট শিক্ষা, প্রতিরোধ, নজরদারি, ঝুঁকি শনাক্তকরণ এবং দ্রুত প্রতিক্রিয়ার ন্যায় কর্মসূচী গ্রহণ করার মাধ্যমে দেশের খাদ্য সরবরাহ ব্যবস্থা সুরক্ষিত করতে USDA, FDA এবং অন্যান্য ফেডারেল, রাজ্য ও স্থানীয় সংস্থা সমূহের সাথে ঘনিষ্ঠভাবে কাজ করে। এটি খাদ্য সুরক্ষা সংশ্লিষ্ট কার্যক্রম পরিচালনার ক্ষেত্রে প্রেসিডেন্টসিয়াল ডাইরেকটিভসের অধীনে কাজ করে।

শুল্ক ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা (Customs and Border Protection Agency- CBP)

শুল্ক ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা সংস্থা হলো DHS-এর বৃহত্তম এবং জটিল সংস্থাগুলির মধ্যে অন্যতম। CBP কর্মীরা জৈব সন্ত্রাসবাদ (বায়োটেরোরিজম) আইনের আওতায় নমুনা সংগ্রহ ও পুনঃ পরীক্ষার জন্য সন্দেহজনক চালান স্থগিত রাখার ক্ষমতা রাখে। পরীক্ষাগার ও বৈজ্ঞানিক পরিষেবাগুলো CBP এর সকল বাণিজ্য ও সীমান্ত প্রতিরক্ষা কার্যক্রমের সাথে প্রযুক্তিগত ও বৈজ্ঞানিক সহায়তা কার্যক্রমের মধ্যে সমন্বয় সাধন করে।

রোগ নিয়ন্ত্রন ও প্রতিরোধ কেন্দ্র (Centre for Disease Control and Prevention- CDC)

CDC হলো স্বাস্থ্য ও মানব পরিষেবা অধিদপ্তর (DHHS) এর একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। এটি খাদ্য বিষক্রিয়া ও প্রাদুর্ভাবের মতো জরুরী অবস্থার একটি একক ইউনিট কে শনাক্ত করতে সক্ষম এমন পদ্ধতির অভিজ্ঞতামূলক অধ্যায়নের সাথে জড়িত। CDC- খাদ্যজনিত অসুস্থতার তথ্য সংগ্রহ, খাদ্যজনিত অসুস্থতা ও প্রাদুর্ভাবের তদন্ত এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতা হ্রাসে প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রণ প্রচেষ্টার কার্যকারিতা নিরীক্ষণে ফেডারেল প্রচেষ্টার নেতৃত্ব দেয়। খাদ্যজনিত রোগের নজরদারি ও প্রাদুর্ভাব মোকাবেলায় সহায়তা প্রদান করার জন্য রাজ্য ও স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগের মহামারীবিদ্যা, পরীক্ষাগার এবং পরিবেশ সংক্রান্ত স্বাস্থ্য সক্ষমতা বৃদ্ধিতে CDC মূল ভূমিকা পালন করে থাকে। খাদ্য জনিত অসুস্থতার প্রাদুর্ভাব মোকাবেলা করতে এবং নজরদারি ব্যবস্থা ও পরীক্ষাগার নেটওয়ার্ক সমূহের মধ্যে সমন্বয় ও একত্রীভূত করে উন্নয়ন সাধনের লক্ষ্যে রাজ্য ও স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগের ক্ষমতাকে শক্তিশালী করার মাধ্যমে নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন (FSMA) প্রয়োগে CDC এর প্রয়োজনীয়তা অনস্বীকার্য। খাদ্য নিরাপদতার জন্য একটি জাতীয় কৌশল প্রণয়নের পাশাপাশি CDC আইন প্রয়োগের মাধ্যমে প্রয়োজনীয় নতুন বিপত্তি বিশ্লেষণ, প্রতিরোধ কর্মক্ষমতা এবং প্রশিক্ষণ কার্যক্রম বাস্তবায়নে FDA কে সহায়তা প্রদান করে।

পরিবেশ সংরক্ষণ সংস্থা (Environmental Protection Agency- EPA):

EPA **এর দায়িত্বের** মধ্যে রয়েছেঃ

- বালাইনাশক ব্যবহারের ক্ষেত্রে সীমা নির্ধারণ করা;
- USDA এবং FDA এর নিয়ন্ত্রণাধীন খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত বালাইনাশকের অনুমোদন ও ব্যবহারের শর্তসমূহ প্রতিষ্ঠা করা;
- সহনশীলতা নির্ধারণ করেছে যা আইনগতভাবে খাদ্যে থাকতে পারে এমন একটি কৃষিজ বালাইনাশকের পরিমানের সীমা নির্ধারণ করা;

EPA এর সাথে চুক্তিবদ্ধ রাষ্ট্রীয় সংস্থাগুলো বালাইনাশক ব্যবহারের বিধিনিষেধ প্রয়োগ করে, অন্যদিকে বালাইনাশকের সহনশীলতা মাত্রা তত্ত্বাবধানকারী হলো FDA। যেহেতু EPA খাদ্যে রাসায়নিক সম্পর্কিত নিরাপদতার বিষয়ে FDA বা অন্য কোন সংস্থার তুলনায় অনেক বেশি নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত সিদ্ধান্তগ্রহণ করে, সেহেতু এটি (EPA) রাসায়নিক ঝুঁকি বিশ্লেষণে বিজ্ঞানসম্মত পদ্ধতির আলোকে একটি গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

১. আইনের সংক্ষিপ্ত বিবরণ (Legislation overview)

সরকারের ফেডারেল সিস্টেমের অধীনে নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত সংস্থাগুলো একটি আইনি কাঠামোর মধ্যে কাজ করে যা সাধারণত ফেডারেল, রাজ্য ও স্থানীয় প্রশাসনের সহযোগীতার জন্য উপযোগী। আইনটি স্বীকার করে যে, নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত কল্পে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র, স্থানীয়, আঞ্চলিক, উপজাতীয় ও বিদেশী নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত সংস্থাগুলোর স্ব-স্ব স্থানে দায়িত্ব রয়েছে। তাই সকল স্টেক-হোল্ডারদের অংশ গ্রহণের জন্য একটি সমন্বিত উদ্যোগ গ্রহণ প্রয়োজন।

জনস্বাস্থ্য রক্ষার্থে নিরাপদ খাদ্য একটি গুরুত্বপূর্ণ চাহিদা যা মার্কিন সংবিধান অনুসারে রাজ্যগুলিকে প্রদান করা হয়েছে। যে কারণে রাজ্য সরকারগুলো তাদের সীমানার মধ্যে নিরাপদ খাদ্য সরবরাহ নিশ্চিত করতে ক্ষমতা প্রাপ্ত এবং ইহা প্রত্যাশিত তাদের নিজস্ব নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত মান নির্ধারণ এবং তা প্রয়োগ করার ক্ষমতা রয়েছে যদিও সেই মানটি প্রচলিত ফেডারেল মান থেকে আলাদা, এমনকি তা আরও কঠোর হতে পারে।

যুক্তরাষ্ট্রের সংবিধান অনুসারে, জনহিতকর ও নিরাপদ খাদ্য সহ আন্তরাজ্য বাণিজ্যে এবং বাণিজ্যকে প্রভাবিত করে এমন কর্মকান্ডসমূহ নিয়ন্ত্রণ করার জন্য ফেডারেল সরকারের ব্যাপক ক্ষমতা রয়েছে।

অধিকাংশ রাজ্য ফেডারেল নিরাপদ খাদ্য আইনের আদলে তৈরি বা এর সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ আইন গ্রহণ করেছে। উদাহরণস্বরূপ ফুড কোডের বিষয়টি উল্লেখ করা যেতে পারে যেখানে বিজ্ঞান ভিত্তিক খুচরা বিক্রিত খাদ্য নিরাপদতা মানসমূহ গ্রহণ করা যেতে পারে যা শুধুমাত্র ফেডারেল এবং রাজ্য সরকারের মধ্যেই সীমাবদ্ধ নয় বরং রাজ্যগুলির মধ্যেও সামঞ্জস্যপূর্ন।

মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রাথমিকভাবে দুটি সংস্থা (FDA & USDA) কর্তৃক পরিচালিত হয়। আবার ঐ দুটি সংস্থা বিভিন্ন সংশ্লিষ্ট আইন দ্বারা পরিচালিত যার মধ্যে রয়েছে:

FDA

- খাদ্য, ঔষধ ও প্রসাধন আইন ১৯৩৮ (FDCA)
- নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন (FSMA)

USDA

- ফেডারেল মাংস পরিদর্শণ আইন (FMIA)
- পোল্ট্রি পণ্য পরিদর্শণ আইন (PPIA)
- ডিমজাত পণ্য পরিদর্শণ আইন (EPIA)

ক. খাদ্য, ঔষধ ও প্রসাধন আইন (FDCA):

FDCA, ১৯৩৮ সালে মার্কিন কংগ্রেস কর্তৃক প্রণীত একটি ফেডারেল আইন যাকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের খাদ্য আইনের ভিত্তি হিসাবে ধরা হয়। এই আইনটি নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ তত্ত্বাবধান করার জন্য FDA কে ক্ষমতায়ন করেছে:

- খাদ্য নিরাপদতা তদারকি করণ (ঔষধ ও প্রসাধন সহ);
- খাদ্যমান প্রতিষ্ঠাকরণ;
- কারখানা পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা।

এটি মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কোডে পাওয়া যায় যেটিতে শিরোনাম ২১, USC ৩০১ শুরু হওয়া সমস্ত সাধারণ এবং স্থায়ী আইন রয়েছে।

FDCA এর ১০টি অধ্যায় রয়েছে যার মধ্যে অধ্যায় ৪ খাদ্য সম্পর্কিত। এই অধ্যায়ে খাদ্যের গুণগতমান ও নিরাপদতা প্রতিষ্ঠার মানদণ্ডের একটি পরিসীমা, অগ্রাধিকার ভিত্তিতে পরিদর্শন, পরীক্ষাগার সংশ্লিষ্ট প্রয়োজনীয়তা এবং প্রতিষ্ঠানসমূহের নিবন্ধন সমন্ধে বিশদভাবে বর্ণনা দেওয়া হয়েছে। এটি ভেজাল ও ভুল ব্র্যান্ডিং নামক দুটি কার্যকলাপকে নিরুৎসাহী বা নিষিদ্ধ করার মাধ্যমে সরবরাহকৃত খাদ্যের নিরাপদতা ও গুণগতমান সম্পর্কে জোর দিয়ে থাকে।

FDA কর্তৃক প্রণীত বিশদ প্রবিধানের ভিত্তি হলো FDCA এর আইনসমূহ বা অন্যান্য আইন যাদের অধীনে FDA কাজ করে । সাধারণত FDA একটি চূড়ান্ত প্রবিধান জারি করার আগে "নোটিস এন্ড কমেন্ট

রুলস মেকিং” নামক একটি প্রক্রিয়ার মধ্য দিয়ে একটি প্রস্তাবিত প্রবিধানে জনসাধারণের মতামত নিয়ে থাকে।

কারখানা, গুদাম বা খাদ্য প্রস্তুতকরণ কাজের সাথে জড়িত এমন অন্যান্য প্রতিষ্ঠান, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কজাত বা আটককৃত পণ্য এবং খাদ্যপণ্য সরবরাহে ব্যবহৃত পরিবহন পরিদর্শনের মাধ্যমে FDA নিশ্চিত করে যে, খাদ্য কোম্পানীগুলো FDCA আইন অনুসরণ করে। চাহিদার পরিপ্রেক্ষিতে আইনটি বেশ কয়েকবার সংশোধন করা হয়েছে। অতি সম্প্রতি জৈব সন্ত্রাসবাদ ও FSMA এর নির্দেশনার আলোকে সংশোধন করা হয়েছে।

খ. নিরাপদ খাদ্য আধুনিকায়ন আইন (Food Safety Modernization Act- FSMA)

৪ জানুয়ারী ২০১১ তারিখে FSMA আইনটি পাস হয়। এটির লক্ষ্য হলো দূষণ নিয়ন্ত্রণ অপেক্ষা প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করার মাধ্যমে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে নিরাপদ খাদ্য সরবরাহ নিশ্চিত করা। এই নতুন আইনটি USDA অপেক্ষা FDA এর কার্যক্রমকে অধিকতর প্রভাবিত করে এবং FDA কে আইন প্রয়োগ ও পরিদর্শনের জন্য নতুন নির্দেশনা ও ক্ষমতা প্রদান করে।

আইনটি খাদ্য উৎপাদন সংক্রান্ত প্রবিধান সমূহকে সংশোধন করার মাধ্যমে FDA কে সরবরাহ চেইন তদারকি ও আইন প্রয়োগ করার জন্য আরও বেশি কর্তৃত্ব প্রদান করেছে। FSMA খাদ্যজনিত অসুস্থতার প্রতি সাড়া দেওয়া অপেক্ষা এগুলো প্রতিরোধের দিকে অধিক মনোনিবেশ করে এবং বিষয়টি FDA-তে নিবন্ধন করা আবশ্যক এমন প্রতিটি ব্যবসাকে প্রভাবিত করে।

FSMA কৌশল স্বীকার করে যে, নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য খাদ্য শিল্পের প্রাথমিক দায়িত্ব পালনের সক্ষমতা রয়েছে। কিন্তু আইনটি নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিতকল্পে নিয়ন্ত্রক তদারকি, নিরাপদ খাদ্য সংশ্লিষ্ট সরকারী প্রচেষ্টাসমূহের একীভূতকরণ এবং সরকারী-বেসরকারী সহযোগিতার জন্য একটি আধুনিক ও নতুন কাঠামোর প্রদানের মধ্যদিয়ে সরকারী ও বেসরকারী প্রতিষ্ঠানের ভূমিকার আওতা কে নতুনভাবে বিন্যস্ত করেছে।

আইনটি প্রতিটি FSMA ডেলিভারেবল যথাযথ ভাবে সুসম্পন্ন করার লক্ষ্যে জড়িত/সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তির ভূমিকা ও জবাবদিহিতার স্পষ্টতা নিশ্চিত করতে একটি বাস্তবায়ন ব্যবস্থাপনা কাঠামো স্থাপন করেছিল।

এখানে উল্লেখ্য যে, FSMA বিধি শুধুমাত্র FDA কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত খাদ্য বা খাদ্য প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। বস্তুত, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য সরবরাহের একটি উল্লেখযোগ্য অংশ প্রায় ৭৫% FDA এবং USDA সহ অন্যান্য সংস্থাগুলো অবশিষ্ট ২৫% নিয়ন্ত্রন করে থাকে। এই ২৫% খাদ্যের মধ্যে রয়েছে মাংস, পোল্ট্রি এবং বিভিন্ন প্রকারের দুগ্ধজাত পণ্য।

FSMA এর আওতাভূক্ত প্রতিষ্ঠান যেমন বাণিজ্যিক খামার, মোড়কজাতকরণ কার্যক্রম এবং খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানসমূহ FDA তে খাদ্য প্রস্তুতকারক হিসাবে নিবন্ধন পেতে হলে FSMA এর নির্দেশনাসমূহ পূরণ করা একান্ত আবশ্যক। FDA চাহিদার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এবং বিক্রয় ও মালিকানা সত্বের ন্যূনতম নির্দেশনা পূরণ করে না ঐ সমস্ত শ্রেণিভুক্ত প্রতিষ্ঠানসমূহের জন্য কিছু ছাড় রয়েছে।

FSMA বিধিসমূহ:

- **মানব খাদ্যের জন্য প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ বিধিসমূহ (Preventive Controls for Human Food Rules)**
- সমগ্র খাদ্য সরবরাহর চেইন জুড়ে প্রতিরোধ ভিত্তিক নিয়ন্ত্রণের বাধ্যবাধকতা সম্পর্কে FDA এর একটি আইনী আদেশ রয়েছে।

ক. সুরক্ষিত প্রতিষ্ঠানসমূহকে অবশ্যই একটি বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং প্রয়োজনে ঝুঁকিভিত্তিক প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাসহ একটি নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা ও বাস্তবায়ন করতে হবে। বিধিটি একটি লিখিত নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার চাহিদা তালিকা প্রণয়ন করেছে যার মধ্যে রয়েছে:

বিপত্তি বিশ্লেষন (Hazard Analysis):

প্রথম ধাপটি হলো সম্ভাব্য সকল অনুজৈবিক, রাসায়নিক ও ভৌত বিপত্তিসমূহ গ্রহণযোগ্য তথ্য উপাত্ত বিশ্লেষণের উপর ভিত্তি করে শনাক্তকরণ। নানাবিধ কর্মকান্ডের মধ্য দিয়ে বিপত্তিসমূহের সূচনা হতে পারে, যার মধ্যে বিশেষভাবে উল্লেখযোগ্য কারণ সমূহের মধ্যে রয়েছে প্রাকৃতিক ঘটনা, অনিচ্ছাকৃত ঘটনা অথবা অর্থনৈতিক সুবিধা লাভের জন্য ইচ্ছাকৃত (যদি খাদ্য নিরাপদতাকে প্রভাবিত করে) ঘটনা। যদি বিপত্তি বিশ্লেষণ থেকে এক বা একাধিক তাৎপযপূর্ণ বিপত্তি পাওয়া যায় এবং ঐ বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজনীয়তা থাকে, সেক্ষেত্রে ঐ প্রতিষ্ঠানসমূহকে অবশ্যই বিপত্তিসমূহের জন্য লিখিত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ এর যথাযথ প্রয়োগ নিশ্চিত করতে হবে।

প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ (Preventive controls):

এই ব্যবস্থাসমূহ নিশ্চয়তা প্রদান করে যে, গৃহীত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা যেমন সরবরাহ চেইন নিয়ন্ত্রণ ও একটি প্রত্যাহার পরিকল্পনা সহ প্রক্রিয়া, খাদ্য অ্যালার্জেন ও স্বাস্থ্যকর পরিবেশ নিয়ন্ত্রণ তাৎপর্যপূর্ণ বিপত্তিসমূহ হ্রাস বা প্রতিরোধ করতে সক্ষম। বিধিটিতে নিম্নলিখিত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা রয়েছেঃ

- প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়ার মধ্যে এমন একটি পদ্ধতির অন্তর্ভূক্তি থাকতে হবে যা নির্দিষ্ট প্রক্রিয়াকরণের সময় যেমন রান্না, হিমায়িতকরণ, শীতলীকরণ এবং খাদ্যকে অম্লকরণ (এসিডিফাইড) কার্যক্রমের মানদন্ড সমূহের নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে। প্রাসঙ্গিক নিয়ন্ত্রণের প্রকৃতি এবং প্রতিষ্ঠানের নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনার উপযুক্ততার উপর ভিত্তি করে মানদন্ড প্যারামিটার ও গুণগতমান (প্যারামিটার মান) অন্তর্ভূক্তিকরণ আবশ্যক;
- পরিবেশগত রোগজীবাণু ও প্রাণিখাদ্য পরিচালনাকারী কর্মী হতে আগত বিপত্তিসমূহ হ্রাস বা প্রতিরোধ করতে কার্যপ্রণালী, অনুশীলন ও প্রক্রিয়াকরণের মত স্যানিটেশন নিয়ন্ত্রণ বাস্তবায়নের মধ্য দিয়ে প্রতিষ্ঠানটির স্যানিটারী অবস্থা রক্ষণাবেক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করা;
- একটি বিপত্তিকে উল্লেখযোগ্য ভাবে হ্রাস বা প্রতিরোধ করতে তালিকাভূক্ত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ছাড়াও নির্দেশনা মোতাবেক প্রয়োজনীয় নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা গ্রহণ করা যাবে। এখানে এই সকল নিয়ন্ত্রণ সমূহকে অন্যান্য নিয়ন্ত্রণ হিসাবে উল্লেখ করা হয়েছে।
- **প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত তত্ত্বাবধান এবং ব্যবস্থাপনা (Oversight and management of preventive controls):** চূড়ান্ত বিধি / নিয়মটি প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে কার্যকর এবং উদ্ভূত সমস্যা সমাধানের জন্য প্রয়োজনীয় পদক্ষেপসমূহ গ্রহণে নমনীয়তা প্রদান করে।
- **তদারকি (Monitoring):** এই কার্যপ্রনালীগুলোর পরিকল্পনা এই মর্মে নিশ্চয়তা প্রদান করে যে, প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণসমূহ ধারাবাহিকভাবে কাজ করে। তদারকি ব্যবস্থা হতে হবে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের সাথে সংগতিপূর্ণ। উদাহরণস্বরূপ, রোগজীবাণু ধ্বংস করার জন্য একটি তাপ নিয়ন্ত্রণের কথা উল্লেখ করা যেতে পারে যেখানে তদারকি ব্যবস্থার মধ্যে প্রকৃত তাপমাত্রার মান অন্তর্ভুক্ত থাকবে এবং বস্তুগত বিপত্তিসমূহ হ্রাস করার উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষন কার্যক্রমের তদারকি অপেক্ষাকৃত বেশি হবে। সমস্ত কার্যক্রমটি সম্পাদনের তারিখটি একটি রেকর্ড রূপে সংরক্ষণ করা যেতে পারে।

- **সংশোধন ও সংশোধনমূলক কার্যাবলী (Corrections and Corrective actions):** এটি খাদ্য উৎপাদনের সময় সংঘটিত বিচ্ছিন্ন সমস্যাকে সময়মত চিহ্নিতকরণ এবং ঐ সমস্যার সংশোধনে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করে থাকে । সংশোধনমূলক কর্যাবলীর মধ্যে রয়েছে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সাথে সম্পর্কিত সমস্যার মূল কারণ চিহ্নিতকরণ, সমস্যাটির পুনরাবৃত্তি হওয়ার সম্ভাবনাকে হ্রাসকরণ, নিরাপদতার লক্ষ্যে আক্রান্ত খাদ্যের মূল্যায়ন এবং বাণিজ্যে প্রবেশে বাধা প্রদান বিশেষ উল্লেখযোগ্য। সংশোধনমূলক ক্রিয়াসমূহ অবশ্যই রেকর্ড হিসাবে নথিভূক্ত করা উচিৎ।

- প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণসমূহ যথাযথভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করতে এই কার্যক্রমগুলো পরিচালনা করা একান্ত প্রয়োজন। এর মধ্যে রয়েছে বৈজ্ঞানিক তথ্য প্রমানের সাপেক্ষে একটি চিহ্নিত বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সক্ষমতা যাচাইকরণ, প্রক্রিয়া তত্ত্বাবধান ও যাচাইকরণ যন্ত্রসমূহের যেমন থার্মোমিটারের ক্যালিব্রেশন; (বা নির্ভুলতা পরীক্ষা) এর তত্ত্বাবধান এবং রেকর্ড পর্যালোচনা করার মাধ্যমে গৃহিত সংশোধনমূলক কর্মকান্ড যাচাইকরণ। পণ্য পরীক্ষা ও পরিবেশগত তত্ত্বাবধান হলো সম্ভাব্য/ ঐচ্ছিক যাচাইকরণ কার্যক্রম, এই ধরনের কর্মকান্ডের জন্য প্রয়োজনীয় উপযুক্ততা নির্ধারণ করার ক্ষেত্রে খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার প্রকৃতি এবং এটিতে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির উপর নির্ভর করতে হয়। যদি একটি তাৎক্ষণিক খাওয়ার উপযোগী প্রস্তুতকৃত খাদ্য (Ready-to-eat) পরিবেশগত রোগজীবাণু দ্বারা আক্রান্ত হয় এবং দূষণ নিরূপনের জন্য প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ প্রয়োজন হয় তাহলে পরিবেশগত তত্ত্বাবধানের প্রয়োজনীয়তা আছে।

অন্তত: প্রতি তিন (৩) বছরে একবার নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা পর্যালোচনা করা উচিৎ। এক বা একাধিক পিসিকিউআই (PCQI) দ্বারা খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির জন্য প্রয়োজনীয় লিখিত নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা প্রস্তুতকরণ বা প্রস্তুতি সম্পর্কিত কার্যক্রম তত্ত্বাবধান করা আবশ্যক। এছাড়া PCQI (ঝুঁকি ভিত্তিক প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার উন্নয়ন সাধন ও এটির যথাযথ প্রয়োগে এ সংক্রান্ত বিশেষ প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত বা অভিজ্ঞতা লব্ধ জ্ঞানের মাধ্যমে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির উন্নয়ন সাধন ও বাস্তবায়নে সক্ষম কোন ব্যক্তি) ভেলিডেশন কার্যক্রম তত্ত্বাবধানের মাধ্যমে চিহ্নিত বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ও রেকর্ড পর্যালোচনা করার জন্য দায়ী থাকবেন।

পাদটীকা: খামার হিসাবে (নির্ধারিত) স্বীকৃত অপারেশনগুলো প্রতিরোধমূলক নিয়ম/বিধির অধীনস্ত হবে না:

প্রাইমারী উৎপাদন খামার (Primary production farm):

এটি একক ব্যবস্থাপনার অধীনে একটি সাধারণ কার্যাবলী, তবে ফসলের উৎপাদন, ফসল সংগ্রহ, পশু লালন-পালন (সামুদ্রিক খাদ্য সহ্য) বা এই সমস্ত কার্যকলাপের যে কোন সংমিশ্রনের জন্য নির্ধারিত স্থান কিন্তু প্রতিনিয়ত অত্যাবশ্যক নয়। এই ধরনের খামার সতেজ কৃষিপণ্য যেমন তাজা ফল ও শাকসবজির মোড়ক বা সংরক্ষণ করতে পারে। এছাড়া আঙ্গুর শুষ্ককরণের মাধ্যমে কিশমিশ উৎপাদন এবং কিশমিশ মোড়কজাতকরণ ও লেবেলিং এর ন্যায় কিছু উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ কার্যক্রম পরিচালনা করতে পারে।

সংজ্ঞাঃ "খামার'" হলো বিভিন্ন মালিকের অধীনে উৎপাদিত সতেজ কৃষিপণ্যের (তাজা ফল ও শাকসবজি) মোড়ক ও সংরক্ষণ এবং সেই সাথে শুধুমাত্র খামার হতে ফসল সংগ্রহ কাজে নিয়োজিত প্রতিষ্ঠান সমূহ।

সেকেন্ডারী কার্যক্রম খামার
(Secondary activities farm)

এটি কিছু কার্যাবলী সংবলিত ফার্ম যা প্রাইমারী উৎপাদন খামারের নিকটস্থ নয় এবং এই ধরনের খামার ফসল সংগ্রহ, মোড়কজাত/অথবা সতেজ কৃষিপণ্য সংরক্ষণের কাজে নিয়োজিত। এটি অবশ্যই প্রাথমিক উৎপাদন খামারের সংখ্যাগরিষ্ঠ মালিকানাধীন হতে হবে যেন সেকেন্ডারী কার্যক্রম খামার দ্বারা সংগৃহিত, মোড়কজাত বা সংরক্ষিত বেশির ভাগ সতেজ কৃষিপণ্য সরবরাহ করতে সক্ষম হয়।

সংজ্ঞাঃ সেকেন্ডারী কার্যক্রম খামারের এই সংজ্ঞাটি আংশিকভাবে প্রদান করা হয়েছিল, বর্তমানে খামারের বাইরের মোড়কজাতকরণ কার্যক্রমের সাথে জড়িত কৃষকদের (খামার) এই সংজ্ঞার আওতাভূক্ত করা হয়েছে কারণ মাড়ক এখন কৃষি কার্যক্রমের একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। খামারের বাইরের পণ্যের মোড়কজাতকরণ কার্যক্রম ছাড়াও, খামারে উৎপাদিত বাদামগুলিকে প্রক্রিয়াজাতকরণ প্রতিষ্ঠানে পাঠানোর আগে খামারে অবস্থিত নয় এমন কোন প্রতিষ্ঠানে খোসা ছড়ানো ও শুষ্ককরণের ন্যায় কার্যাবলী মাধ্যমিক কার্যক্রম খামারের আরেকটি স্পষ্ট উদাহরণ হিসাবে উল্লেখ করা যেতে পারে। বাগান বাড়ি (হোম গার্ডেন) মালিক এবং বেশিরভাগ বাদাম সরবরাহকারী কৃষক যদি খোসা ছড়ানো / শুষ্ককরণ প্রতিষ্ঠান হিসাবে সংখ্যাগরিষ্ঠ হন, তাহলে সেই প্রতিষ্ঠানটি হলো সেকেন্ডারী কার্যক্রম খামার।

২. সরবরাহ চেইন কর্মসূচী
(Supply-chain program)

একটি আইনী নির্দেশনার অধীনে, একটি প্রস্তুতকারক / প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানে ব্যবহৃত কাঁচামাল ও অন্যান্য উপকরণসমূহের একটি ঝুঁকি ভিত্তিক সরবরাহ চেইন কর্মসূচী থাকা আবশ্যক কারণ চিহ্নিত বিপত্তিকে সরবরাহ চেইন কর্মসূচীর মাধ্যমে নিয়ন্ত্রণ করা প্রয়োজন। প্রস্তুতকারক ও প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানটির একটি বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিদ্যমান অথবা বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে গ্রাহকের উপর নির্ভর করার সময় প্রযোজ্য নির্দেশনাসমূহ অনুসরণ করা হলে ঐ সকল বিপত্তির জন্য সরবরাহ চেইন কর্মসূচীর প্রয়োজন নেই।

শুধুমাত্র অনুমোদিত সরবরাহকারীদের নিকট হতে কাঁচামাল গ্রহণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার দায় খাদ্য প্রতিষ্ঠানসমূহের, অথবা অনুমোদনহীন সরবরাহকারীদের (অনুমোদিত সরবরাহকারীরা হলো খাদ্য বিপত্তি বিশ্লেষণ, চিহ্নিত বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের সক্ষমতা এবং সরবরাহকারীর কার্যকারিতা মূল্যায়নের ন্যায় বিষয়সমূহ বিবেচনা পূর্বক উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অনুমোদিত প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তি) নিকট হতে যাচাইকরণ কার্যক্রমের মধ্য দিয়ে সাময়িকভাবে ব্যবহারের জন্য মালামাল গৃহীত হয়েছে।

যখন একটি চিহ্নিত বিপত্তি পরবর্তী অংশীজন যেমন একটি গ্রাহক বা অন্য কোন প্রক্রিয়াকারক দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হবে তখন ঐ প্রতিষ্ঠানটিতে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করার প্রয়োজন নেই। এক্ষেত্রে, প্রতিষ্ঠানটিকে ঘোষণা করতে হবে যে "খাদ্যটি (চিহ্নিত বিপত্তি) নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রক্রিয়াজাত করা হয়নি " এবং এমতাবস্থায় গ্রহণ করতে কোন আপত্তি নেই এই মর্মে গ্রাহকের একটি লিখিত প্রতিশ্রুতি রেকর্ড হিসাবে সংরক্ষণ করতে হবে।

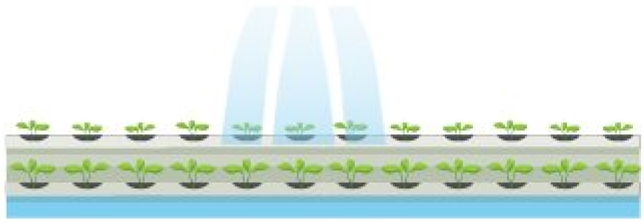
সরবরাহ চেইনের অন্য একটি সত্ত্বা যেমন একজন ব্রোকার বা বিতরণকারী সরবরাহকারীর যাচাই কার্যক্রম পরিচালনা করতে পারে তবে সেক্ষেত্রে অবশ্যই গ্রাহক প্রতিষ্ঠানটিকে সেই সত্ত্বার বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ সংশ্লিষ্ট যাচাইকরণ নথি পর্যালোচনা ও মূল্যায়ন করতে হবে।

সরবরাহ চেইন কর্মসূচীর বিধানসমূহের জন্য পৃথক সম্মতির তারিখ প্রতিষ্ঠা করা যাতে খাদ্য প্রতিষ্ঠানটিকে তার সরবরাহ কারীর জন্য মানব খাদ্যবিধি বা নিরাপদ খাদ্যবিধি প্রতিপালনে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণসমূহ মেনে চলার আগে সরবরাহ চেইন কর্মসূচীর সব বিধানসমূহ মেনে চলার প্রয়োজন না হয়।

৩. সমসাময়িক সঠিক উৎপাদন রীতি অনুশীলন (Good Manufacturing Practices - CGMPs)

ম্যানেজমেন্টকে নিশ্চিত করতে হবে যে, খাদ্য প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কজাতকরণ বা খাদ্য সংরক্ষণের এর ন্যায় কাজের সাথে জড়িত সকল কর্মীদের প্রয়োজনীয় যোগ্যতা এবং তাদের নিজ নিজ দায়িত্ব পালনে সচেতন হতে হবে। এই ধরনের কর্মীদের অবশ্যই শিক্ষা, প্রশিক্ষণ এবং/অথবা প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কজাতকরণ বা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা ও খাদ্য নিরাপদ রাখার বিষয়ে প্রয়োজনীয় অভিজ্ঞতার সমন্বিত জ্ঞান থাকতে হবে। প্রত্যেককে অবশ্যই নিজস্ব স্বাস্থ্য ও স্বাস্থ্য-বিধির গুরুত্বসহ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপদ খাদ্য নীতির উপর প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে।

প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রেও অনুরূপ প্রয়োজনীয়তা অনুসরন করতে হয়।



নিরাপদ ফল ও শাকসবজি উৎপাদন বিধি (Produce Safety Rules)

ফসল উৎপাদন, ফসল সংগ্রহ, মোড়কজাতকরণ, সংরক্ষণের জন্য ন্যূনতম মান বজায় রাখা। এই মানসমূহ প্রতিষ্ঠা করার সময় প্রকৃতি থেকে বা ইচ্ছাকৃতভাবে অথবা অনিচ্ছাকৃতভাবে আগত সম্ভাব্য বিপত্তিসমূহ এবং মাটি সংশোধন (মাটিতে যোগ করা উপাদান যেমন- কম্পোস্ট), উদ্ভিদের, মোড়কজাতকরণ, পরিবহনে নিয়ন্ত্রণ কর্মকান্ডসমূহ, উৎপাদন অঞ্চলের পানি সরবরাহ এবং পানির গুনগতমানকে গুরুত্ব সহকারে বিবেচনা করতে হবে।

খাদ্য (শাকসবজি, ফলমূল) একটি স্বাস্থ্যসম্মত আহারের অপরিহার্য উপাদান এবং ফল ও শাকসবজির নিরাপদ উৎপাদন ও সংগ্রহ ভোক্তাদের স্বাস্থ্যকর খাদ্য গ্রহণে সহায়ক। দূষিত পণ্য সংশ্লিষ্ট খাদ্য জনিত অসুস্থতার প্রাদুর্ভাব নিয়ন্ত্রণে একটি আধুনিক নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির প্রয়োজনীয়তার ব্যাপক স্বীকৃতির পিছনে যে কারণ রয়েছে তা হলো খাদ্য নিরাপদতা সম্পর্কিত সমস্যা সমাধান অপেক্ষা প্রতিরোধ ব্যবস্থার উপর অধিক গুরুত্ব দেয়। অতএব, খাদ্য আইনটি প্রয়োগযোগ্য মান নির্ধারনের উপর বেশী গুরুত্ব আরোপ করে যা তাজা শাকসবজি ও ফলের উপরে বা ভিতরে পরিচিত বা সম্ভাব্য অনুজৈবিক বিপত্তির ঘটার সম্ভাবনা প্রতিরোধের জন্য প্রাসঙ্গিক প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহনের মাধ্যমে নিশ্চয়তা প্রদান করে যে, উল্লেখিত বিপত্তিগুলো দ্বারা উৎপাদিত ফল ও শাকসবজি ভেজাল বা দূষিত নয়।

প্রধান উপাদানসমূহ (Key elements)

১. কৃষি কাজে ব্যবহৃত পানি (Water used in the Agricultural Activities)

কৃষি কাজে ব্যবহৃত পানির গুনগত মান (Quality of water used in the agricultural activities):

সাধারনত ই-কোলাই (E.coli) এর উপস্থিতির উপর ভিত্তি করে পানির অনুজৈবিক গুণগতমানের জন্য দুটি মানদণ্ড প্রতিষ্ঠা করা হয়েছে যা Faecal (মল) দূষণের উপস্থিতি নির্দেশ করতে পারে। FDA একটি অনলাইন টুলস তৈরী করেছে যার সাহায্যে খামার মালিকেরা এই মানগুলো নির্ণয় করতে পারবে। এখানে উল্লেখ করা প্রয়োজন যে, পানির নমুনা ডাটা ইনপুট হিসাবে ব্যবহার করতে হবে। এই মানসমূহ সময়ের সাথে কৃষি কাজের পানির অনুজৈবিক মান বোঝার জন্য এবং অঙ্কুর ব্যতীত অন্যান্য ফসল উৎপাদন কালীন সময় পানির উৎস ব্যবহারে দীর্ঘ মেয়াদী কৌশল নির্ধারনের জন্য একটি পানি ব্যবস্থাপনা টুলস হিসাবে কাজ করে। যদি পানির গুণগতমান প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড পূরণে ব্যর্থ হয়, তাহলে অতিসত্ত্বর সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে। মনে রাখতে হবে সময়টি অবশ্যই পরবর্তী বছরের পরে নয়। যে সকল কৃষকের কৃষি কাজে ব্যবহৃত পানি শুরুতে অনুজৈবিক মানদন্ড পূরণ না করলে তারা অতিরিক্ত নমনীয়তা সুবিধাসমূহ উপভোগ করার মাধ্যমে এই মানদন্ড পূরণ করতে পারে এবং অতঃপর ফসলে পানি ব্যবহার করতে সক্ষম হবে । অন্যান্য উপায়গুলোর মধ্যে রয়েছে যেমন:

ক) সর্বশেষ সেচ এবং ফসল সংগ্রহ করার মধ্যে একটি নির্দিষ্ট সময়ের ব্যবধান ব্যবহার করার মাধ্যমে সম্ভাব্য ঝুঁকিপূর্ণ জীবাণুগুলোকে উপযুক্ত কর্মসূচী পরিচালনার মাধ্যমে মাঠে ধ্বংস করা যাবে, তবে কর্মসূচী পরিচালনার সময়সীমা টানা চার দিনের বেশি হবে না;

খ) ফসল সংগ্রহ ও সংরক্ষণ কার্যক্রম শেষ হওয়ার আগ

পর্যন্ত সময়ের / মধ্যে সম্ভাব্য ঝুঁকিপূর্ণ রোগ জীবাণু ধ্বংস করা যাবে, অথবা উপযুক্ত সীমা বজায় রেখে ধৌতকরণের ন্যায় বানিজ্যিক কার্যক্রমের সময় অপসারন করা যেতে পারে।

- পানি শোধনকরণ

২. মাটির অনুজৈবিক সংশোধন (Microbial Purification in Soil):

কাঁচা গোবর/ কম্পোস্ট (Raw manure) ঃ FDA দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার লক্ষ্যে মাটি সংশোধনে কাঁচা গোবর/ কম্পোস্ট প্রয়োগ এবং ফসল সংগ্রহের মধ্যে প্রয়োজনীয় দিনের সংখ্যার উপর একটি ঝুঁকি মূল্যায়ন ও ব্যাপক গবেষণা চালাচ্ছে। (মাটি সংশোধন হলো মাটির ভৌত ও রাসায়নিক অবস্থার বা উদ্ভিদের বৃদ্ধি এবং মাটির পানি ধারণ ক্ষমতা বৃদ্ধির জন্য মাটিতে সারের ন্যায় এরূপ একটি উপাদান যোগ করা হয়)

৩. অংকুর (Sprouts):

আইনটি প্রায়শই খাদ্য জনিত অসুস্থতার প্রাদুর্ভাবের সাথে জড়িত অংকুরগুলোর দূষণ প্রতিরোধে সহায়তা প্রদানের লক্ষ্যে এ সংক্রান্ত প্রয়োজনীয়তা সমূহকে অন্তর্ভূক্ত করা হয়েছে। ক্ষতিকর জীবাণু দ্বারা অংকুর গুলো আক্রান্ত হওয়ার ঝুঁকি রয়েছে কারণ এদের বৃদ্ধি কে প্রভাবিত করে এমন নিয়ামক সমূহ যেমন উষ্ণ, আর্দ্র ও সমৃদ্ধ পুষ্টি ক্ষতিকর জীবাণু (ব্যাকটেরিয়া) এর বৃদ্ধিতেও সহায়ক হিসাবে কাজ করে। অংকুরগুলোর জন্য সুনির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা রয়েছে। উদাহরণস্বরূপ: অংকুরিত মটরশুট

- অঙ্কুরিত হওয়ার জন্য ব্যবহৃত বীজ বা পরিশোধন করার পাশাপাশি এদের ভিতরে বা পৃষ্ঠে ক্ষতিকর জীবাণুর অনুপ্রবেশ রোধ করার জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করা (অথবা বীজ উৎপাদক দ্বারা পূর্ববর্তী পরিশোধন, বিতরণকারী বা সরবরাহকারীর উপযুক্ত নথির উপর নির্ভর করা);

- নির্দিষ্ট প্যাথোজেনের জন্য অংকুরের প্রতিটি উৎপাদন ব্যাচ বা প্রক্রিয়াধীন অংকুরের প্রতিটি উৎপাদন ব্যাচ এ ব্যবহৃত সেচের পানি পরীক্ষা করা। প্রয়োজনীয় প্যাথোজেন পরীক্ষার ফলাফল নেগেটিভ হলে অংকুরগুলিকে বানিজ্যে প্রবেশের অনুমতি প্রদান করে;

- *Listeria monocytogenes* এর উপস্থিতি শনাক্তকরণের জন্য ফসল উৎপাদন, ফসল সংগ্রহ, মোড়কজাতকরণ বা সংরক্ষণের পরিবেশকে পরীক্ষণ কার্যক্রমের আওতায় আনা;

- ব্যবহৃত সেচের পানি, অংকুর এবং অথবা পরিবেশগত নমুনা পরীক্ষার ফলাফল ইতিবাচক হলে প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করা।

কর্মী প্রশিক্ষণ, স্বাস্থ্য ও পরিচ্ছন্নতা (Worker training on health and hygiene):

স্বাস্থ্য ও পরিচ্ছন্নতা বিধি সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহঃ (Instructions regarding health and hygiene regulations)

- অসুস্থ বা সংক্রামিত ব্যক্তিদের দ্বারা খাদ্য বা খাদ্য স্পর্শকারী স্থানের মাধ্যমে দূষণ প্রতিরোধে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করা। উদাহরণস্বরূপ, কোন কর্মীর শারীরিক অবস্থা যদি সুরক্ষিত খাদ্য বা খাদ্য স্পর্শকারী স্থানকে দূষণের কারণ হতে পারে বলে প্রতীয়মান হয় তাহলে সুপারভাইজারকে এ সম্পর্কে অবহিত করতে হবে;

- সুরক্ষিত খাদ্য বা খাদ্য স্পর্শকারী স্থান স্পর্শ করার সময় প্রয়োজনীয় স্বাস্থ্যসম্মত অনুশীলন সমূহের ব্যবহার নিশ্চিত করা। উদাহরণস্বরূপ, টয়লেট ব্যবহারের পরে ভালভাবে হাত ধৌত ও শুষ্ক করার জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা প্রদান;

- অতিথিদের মাধ্যমে সুরক্ষিত খাদ্য যা খাদ্য স্পর্শকারী স্থান দূষণ প্রতিরোধে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ। উদাহরণস্বরূপ, অতিথিদের জন্য সহজে প্রবেশযোগ্য টয়লেট ও হাত ধৌত করার সুবিধা থাকতে হবে;

- সুরক্ষিত খাদ্য অথবা খাদ্য স্পর্শকারী স্থান পরিচালনাকারী খামার কর্মীগণ ও তাদের তত্ত্বাবধায়কদের স্বাস্থ্য ও স্বাস্থ্য বিধির গুরুত্ব সহ এ সংক্রান্ত নির্দিষ্ট বিষয়ের উপর প্রশিক্ষণ থাকা আবশ্যক;

- সুরক্ষিত খাদ্য অথবা খাদ্য স্পর্শকারী স্থান পরিচালনাকারী খামার কর্মীগণ ও তাদের তত্ত্বাবধায়কদের উপর অর্পিত দায়িত্ব সঠিকভাবে পালনের জন্য প্রয়োজনীয় প্রশিক্ষণ, শিক্ষা এবং প্রাসঙ্গিক অভিজ্ঞতা থাকতে হবে। এই সমস্ত প্রশিক্ষণের মধ্যে কার্য সংশ্লিষ্ট প্রশিক্ষণ, প্রাসঙ্গিক শিক্ষা বা অভিজ্ঞতার মত বিষয়সমূহ অন্তর্ভূক্ত থাকতে পারে।

যন্ত্রপাতি, হাতিয়ার এবং ভবন (Equipment, tools and buildings):

আইনটি খাদ্য বিপত্তির উৎস যেমনঃ যন্ত্রপাতি, আনুসঙ্গিক সরঞ্জাম ও ভবন এবং অপর্যাপ্ত স্যানিটেশন থেকে সৃষ্ট খাদ্য দূষণ প্রতিরোধ করার জন্য একটি মান স্থাপন করতে হবে। আইনের এই বিভাগটির আওতায় রয়েছে গ্রিন হাউস, অংকুরোদগম চেম্বার ও এই জাতীয় অন্যান্য অবকাঠামো সহ টয়লেট ও হাত ধৌত করার সুবিধাসমূহ। সুরক্ষিত খাদ্য ও খাদ্য স্পর্শকারী স্থান দূষণ রোধকল্পে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থাসমূহের মধ্যে রয়েছে উপযুক্ত স্টোরেজ, যন্ত্রপাতি ও আনুসঙ্গিক সরঞ্জাম গুলোর রক্ষনাবেক্ষণ ও পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার ন্যায় সুবিধাদি।

অব্যাহতি সমূহ (Exemptions of this rule):

- কাঁচা কৃষিপণ্য নয় এমন খাদ্য (কাঁচা কৃষি পণ্য বলতে কোন খাদ্যের কাঁচা বা প্রাকৃতিক অবস্থাকে বুঝাবে);

- অ্যাসপারাগাস, ব্লাক বিনস, গ্রেট নর্দান বিনস, কিডনি বিনস, লিমা বিনস, নেভি বিনস এবং পিন্টো বিনস, গার্ডেন বীটস (মূল ও ডগা) সুগার বিটস, কাজু বাদাম, টক চেরি, ছোলা, কোকো বিনস, কফি বিনস, কলার্ডস, সুইট কর্ন, ক্র্যানবেরিস, খেজুর ; ডিল (বীজ ও আগাছা) ও বেগুন; ডুমুর, হর্স র‍্যাডিশ ও হ্যাজল নাট, মসুর ডাল, দেড়শ, চিনা বাদাম ও পেকানস, পুদিনা, আলু, কুমড়া, শীতকালীন স্কোয়াশ, মিষ্টি আলু, ওয়াটার চেষ্টনাট, আলু ইত্যাদি খাদ্য পণ্যগুলোকে FDA কদাচিৎ কাঁচা খাদ্য হিসাবে গ্রহণের অনুমতি দেয়।

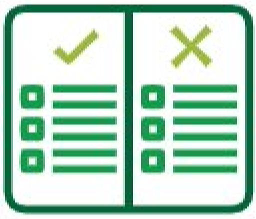
- খাদ্য শস্য, যার মধ্যে রয়েছে বার্লি, ডেন্ট-বা ফ্লিন্ট কর্ন, সরগাম, ওটস, চাল, রাই, গম, আমলা, কুইনো, বাক হুইট এবং তৈল বীজ (যেমন, তুলার বীজ, রাই/ রেপসীড, সয়াবিন এবং সূর্যমুখী);

- ব্যক্তিগত বা খামার পরিচালনা কাজে ব্যবহৃত হবে এমন খাদ্য;

- যে খামার গুলোর গত তিন (০৩) বছরের খাদ্য বিক্রয়ের গড় বার্ষিক মূল্য ২৫,০০০ মার্কিন ডলার বা তার কম;

- আইনটি বাণিজ্যিক প্রক্রিয়াকরণের উদ্দেশ্যে রপ্তানিকৃত খাদ্য যা নির্দিষ্ট শর্তের অধীনে জনস্বাস্থ্যের জন্য হুমকীস্বরূপ অণুজীবের উপস্থিতি উল্লেখযোগ্যভাবে হ্রাস করতে বিশেষ ভূমিকা থাকায় ছাড় বা অব্যাহতি পেয়ে থাকে; এবং

- আইনটি নির্দিষ্ট খামারের জন্য একটি উপযুক্ত ছাড় সহ এবং এ সংক্রান্ত নির্দেশনা প্রতিপালনের ক্ষেত্রে কিছুটা নমনীয়তা প্রদান করে।



মানুষ ও পশুখাদ্য রপ্তানিকারকদের জন্য বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচী (FSVP) সম্পর্কিত বিধিসমূহ (Rules on Foreign Supplier Verification Program (FSVP) for Exporters of Food for Humans and Animals):

রপ্তানিকারকদের মার্কিন প্রতিনিধিকে অবশ্যই যাচাইকরণের মাধ্যমে নিশ্চয়তা প্রদান করতে হবে যে বিশ্বব্যাপী পণ্য সরবরাহের সাথে জড়িত সরবরাহকারীরা FSMA এর নির্দেশনাসমূহ মেনে চলে। উদাহরণস্বরূপ, বিদেশী সরবরাহকারীদের খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা ও বাস্তবায়ন করেছে তা রপ্তানিকারকদের যাচাই করতে হবে।

প্রধান উপাদানসমূহ (Key elements):

১. উদ্দেশ্য (স্কোপ)

সরবরাহকারীরা যথাযথভাবে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা গ্রহণ করার মাধ্যমে বা উপযুক্ত সুরক্ষা প্রবিধান প্রণয়ন করার মধ্য দিয়ে একই ধরণের জনস্বাস্থ্য সুরক্ষা প্রদান করে থাকে এবং সরবরাহকারীদের খাদ্যে ভেজাল নয় ও অ্যালার্জেন্স লেবেলিংয়ের ঘোষণা সঠিক তা নিশ্চিত করতে রপ্তানিকারকদের FSVP আইনের অধীনে সংশ্লিষ্ট সকল বিদেশী সরবরাহকারীর উৎপাদন সম্পর্কিত কার্যাবলীর মানসমূহ যাচাইকরণ আবশ্যক।

(FSVP) অনুসারে রপ্তানিকারক হলো:

(ক) মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানির জন্য প্রস্তাবিত খাদ্যের মার্কিন মালিক বা চালানের প্রাপক; বা

(খ) যখন একটি খাদ্য মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রবেশের সময় কোনও মার্কিন মালিক বা প্রাপক না থাকে, তখন রপ্তানিকারক হবে মার্কিন এজেন্ট বা বিদেশী মালিকের প্রতিনিধি বা প্রবেশের সময় রপ্তানির জন্য প্রস্তাবিত খাদ্যের প্রাপক, যা সম্মতির একটি স্বাক্ষরিত বিবৃতির মাধ্যমে নিশ্চিত করা হয়ে থাকে।

রপ্তানি ক্রিয়াকলাপের উপর ভিত্তি করে রপ্তানিকারকদের মার্কিন প্রতিনিধির সংশ্লিষ্ট দায়-দায়িত্ব নিম্নে প্রদত্ত হলো:

- প্রতিটি খাদ্যের সাথে পরিচিত বা প্রাসঙ্গিক সম্ভাব্য বিপত্তি নির্ধারণ করা;

- বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং বিদেশী সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতার উপর ভিত্তি করে একটি খাদ্যের মাধ্যমে সৃষ্ট ঝুঁকির মূল্যায়ণ করা;

- সরবরাহকারীদের অনুমোদন ও উপযুক্ত সরবরাহ -কারী নির্ধারণ করার জন্য একটি রপ্তানিকৃত খাদ্যের মাধ্যমে সৃষ্ট ঝুঁকি মূল্যায়ণ এবং সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতা সংশ্লিষ্ট তথ্য উপাত্তের ব্যবহার করা;

- সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রম করা;

- সংশোধনমূলক ক্রিয়া পরিচালনা করতে ব্যবস্থা গ্রহণ।

রপ্তানিকৃত খাদ্য দ্বারা সৃষ্ট ঝুঁকি ও সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতা মূল্যায়নের ভিত্তিতে শুধুমাত্র অনুমোদিত বিদেশী সরবরাহকারীর নিকট হতে খাদ্য রপ্তানি নিশ্চিত করতে রপ্তানিকারকদের অবশ্যই এ সংক্রান্ত লিখিত কার্যপ্রণালী থাকতে হবে এবং অনুসরণ করতে হবে। এছাড়া, পরিস্থিতির পরিপ্রেক্ষিতে, অস্থায়ী ভিত্তিতে অননুমোদিত সরবরাহকারীর নিকট থেকে খাদ্য রপ্তানির ক্ষেত্রে নিশ্চয়তা প্রদান করতে হবে যে ঐ সকল খাদ্য সামগ্রী পর্যাপ্ত যাচাইকরণ কার্যক্রমের মধ্য দিয়ে রপ্তানি করা হয়।

রপ্তানিকারকদের মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত প্রতিটি খাদ্য ও এগুলোর সাথে জড়িত বিদেশী সরবরাহকারীর জন্য একটি FSVP উন্নয়ন, রক্ষণাবেক্ষণ ও অনুসরণ করতে হবে। যদি রপ্তানিকারক একই ধরনের খাদ্যপণ্য কয়েকটি ভিন্ন সরবরাহকারীর নিকট হতে গ্রহণ করে, তবে সেই সরবরাহকারীদের প্রত্যেকের জন্য একটি পৃথক FSVP প্রয়োজনীয়তা রয়েছে।

যদি প্রস্তুতকারক/প্রক্রিয়াকারক একই সাথে রপ্তানিকারক হয় তবে তাদের বেশির ভাগই FSVP প্রয়োজনীয়তাসমূহ মেনে চলে বলে মনে করা হয়ে থাকে।

- প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত বিধির আওতায় সরবরাহ শৃঙ্খলে কর্মসূচীর প্রয়োজনীয়তা সমূহ মেনে চলে;

- প্রস্তুতকারক/প্রক্রিয়াকারকেরা প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রন সংক্রান্ত বিধির নির্দেশনা অনুসারে খাদ্য বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার বাস্তবায়ন করে;

- নির্দিষ্ট ও নির্ধারিত পরিস্থিতির প্রেক্ষাপটে প্রস্তুতকারকদের/প্রক্রিয়াকারকদের ঐ সকল বিধির অধীনে প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাসমূহের প্রয়োগের প্রয়োজনীয়তা নেই।

রপ্তানিকৃত খাদ্য দ্বারা সৃষ্ট ঝুঁকি ও সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতার পুনঃমূল্যায়নের একটি রুটিন থাকা প্রয়োজন যেটি হতে পারে প্রতি তিন (০৩) বছর পর অথবা কোন সম্ভাব্য বিপত্তি বা বিদেশী সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতা সম্পর্কে নতুন তথ্য প্রকাশ পেলে পুনঃমূল্যায়ন করতে হবে। যদি রপ্তানিকারকদের নিকট পর্যাপ্ত তথ্য-প্রমাণ থাকে যে, সরবরাহ শৃঙ্খলের পরবর্তী কোন অংশীজন, যেমন রপ্তানিকারকদের গ্রাহক, প্রযোজ্য নির্দেশনা অনুসারে নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়া পরিচালনা করছে সেক্ষেত্রে রপ্তানিকারকদের খাদ্য ও সংশ্লিস্ট সরবরাহ -কারীদের মূল্যায়ন বা সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রম সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহ পূরণ করতে হবে না।

১.বিপত্তি বিশ্লেষণ (Hazard analysis):

কোন বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা নির্ধারণ করতে, একজন রপ্তানিকারককে অভিজ্ঞতা, খাদ্যজনিত অসুস্থতার তথ্য, বৈজ্ঞানিক প্রতিবেদন এবং অন্যান্য তথ্যের উপর ভিত্তি করে সকল ধরনের রপ্তানিকৃত খাদ্যের জন্য পরিচিত বা প্রাসঙ্গিক সম্ভাব্য বিপত্তি সমূহ চিহ্নিত ও মূল্যায়ণ করা প্রয়োজন।

বিপত্তিসমূহ সম্পর্কে নিম্ন সংক্ষিপ্ত বিবরণ প্রদত্ত হলো:

- **অনুজৈবিক বিপত্তি (Microbiological Hazard):** প্যারাসাইট রোগ সৃষ্টিকারী ব্যাকটে-রিয়া এবং অণুজীবসমূহ

- **রাসায়নিক বিপত্তি (Chemical Hazard) :** তেজস্ক্রিয়তা সংক্রান্ত বিপত্তি, বালাই নাশক ও ভেটেরিনারি মেডিসিনের অবশিষ্টাংশ,প্রাকৃতিক টক্সিনসমূহ, পঁচা খাদ্য, অনুমোদনহীন খাদ্য রং বা খাদ্য সংযোজন দ্রব্য এবং খাদ্য অ্যালার্জেন্স সমূহকে বাসায়নিক বিপত্তি হিসাবে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।

- **ভৌত বা বস্তুগত বিপত্তি (Physical Hazard):** যেমন- কাঁচ বা একই ধরনের বস্তু কণা যা সাধারনত অস্বাস্থ্যকর খাদ্য পরিচালনার জন্য খাদ্য দূষিত করে।

অসুস্থতা বা ক্ষতের কারণ হতে পারে এমন বিপত্তিগুলো প্রাকৃতিকভাবে, অনিচ্ছাকৃতভাবে বা অর্থনৈতিকভাবে সুবিধা লাভের উদ্দেশ্যে ইচ্ছাকৃতভাবে ঘটতে পারে। যেমন দামি উপকরণ সরিয়ে অপেক্ষাকৃত কম দামের উপকরণ ব্যবহার করা। বিশ্লেষণটি অবশ্যই সম্ভাব্যতা মূল্যায়ন করবে যে উল্লেখিত বিপত্তি গুলো নিয়ন্ত্রণের অনুপস্থিতিতে ঘটবে এবং অসুস্থতা বা ক্ষতের তীব্রতা যা ঘটতে পারে। বিশ্লেষণটি নিম্নলিখিত নিয়ামকসমূহ মূল্যায়ণ করতে হবে :

- খাদ্যের ফরমূলেশন;
- খাদ্য উৎপাদনকারী একটি সাধারণ প্রতিষ্ঠান যার স্থাপনা এবং যন্ত্রপাতির অবস্থা, কার্যকারিতা ও নকশা;
- কাঁচামাল ও অন্যান্য উপকরণসমূহ;
- পরিবহন ব্যবস্থা;
- শস্য সংগ্রহ, উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, রেইজিং ও মোড়কজাতকরণ সুবিধাসমূহ;
- মোড়কজাতকরণ ও লেবেলিং সংক্রান্ত কার্যক্রম;
- সংরক্ষণ ও বিতরণ;
- ইনটেন্ডেড বা সম্ভাব্য ব্যবহার;
- পরিষ্কার ও জীবাণুনাশকরণ সহ কর্মচারি স্বাস্থ্যবিধি।

যতক্ষণ একজন রপ্তানিকারক প্রাসঙ্গিক নথি পর্যালোচনা ও মূল্যায়ন করবেন ততক্ষন পর্যন্ত ঐ রপ্তানিকারক বিপত্তি বিশ্লেষণের জন্য অন্য ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের উপর নির্ভর করতে পারবেন।

২.খাদ্য ঝুঁকি এবং সরবরাহকারীর কর্মদক্ষতা মূল্যায়ন (Evaluation of food risk and supplier performance):

একজন রপ্তানিকারককে নিম্নলিখিত নিয়ামকসমূহ অবশ্যই মূল্যায়ন করতে হবে:

- বিপত্তি বিশ্লেষণ;
- বিদেশী সরবরাহকারী বা কাঁচামাল সরবরাহকারী বা উপকরণ সরবরাহ কারীর ন্যায় কোন সত্তা যে বিপত্তি সমূহকে উল্লেখযোগ্য ভাবে হ্রাস বা প্রতিরোধ করে;
- বিদেশী সরবরাহকারীর কার্যপ্রণালী সমূহ, প্রক্রিয়াসমূহ এবং নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত অনুশীলন;
- প্রযোজ্য FDA নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত প্রবিধান এবং বিদেশী সরবরাহকারীর সম্মতি সম্পর্কিত তথ্য;
- বিদেশী সরবরাহকারীর খাদ্য নিরাপদতা সংক্রান্ত রেকর্ড যার মধ্যে রয়েছে অতীতের সমস্যা সংশোধনে বিদেশী সরবরাহকারীর সংবেদনশীলতা;
- স্টোরেজ ও পরিবহন সুবিধা সহ প্রয়োজনীয় অন্যান্য নিয়ামকসমূহ।

যতক্ষণ একজন রপ্তানিকারক প্রাসঙ্গিক নথি পর্যালোচনা ও মূল্যায়ণ করবেন ততক্ষন পর্যন্ত সে ঝুঁকির মূল্যায়ণ করার জন্য সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের (বিদেশী সরবরাহকারী ব্যতীত) উপর নির্ভর করতে পারবেন।

৩. সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রম (Supplier verification Activities):

বেশিরভাগ ক্ষেত্রে শুধুমাত্র অনুমোদিত বিদেশী সরবরাহকারীদের নিকট থেকে যথাযথ সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রম পরিচালনা করার মাধ্যমে রপ্তানি করা হয় তা নিশ্চিত করতে সম্পাদিত ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে রপ্তানিকারকের মার্কিন প্রতিনিধিকে অবশ্যই লিখিত পদ্ধতিসমূহ প্রতিষ্ঠা ও অনুসরণ করতে হবে। রপ্তানিকারকদের সরবরাহকারী যাচাইকরণ কার্যক্রমকে একক খাদ্য ঝুঁকি এবং সরবরাহকারীর বৈশিষ্ট্যের সাথে মানিয়ে চলার মতো নমনীয়তা রয়েছে।

এ সংক্রান্ত বিকল্পগুলোর মধ্যে রয়েছে:

- সরবরাহকারীর প্রতিষ্ঠানের বার্ষিক অন-সাইট নিরীক্ষণ। এটি সাধারণত প্রয়োজন হয় যখন একটি যুক্তিসঙ্গত সম্ভাবনা থাকে যে বিদেশী সরবরাহকারীর দ্বারা নিয়ন্ত্রিত একটি বিপত্তি যেমন SAH CODHA বিপত্তির সংস্পর্শে আসার ফলে মানুষ বা প্রাণিদের স্বাস্থ্যের উপর মারাত্মক বিরূপ প্রভাব বা মৃত্যু হতে পারে। তবে রপ্তানিকারক নথিপত্র সরবরাহ করার মাধ্যমে বিকল্প পন্থা গ্রহণ করতে পারেন, যা উপযুক্ত এবং পর্যাপ্ত নিশ্চয়তা প্রদান করে যে বিদেশী সরবরাহকারী প্রযোজ্য মার্কিন নিরাপদ খাদ্যমান অনুযায়ী খাদ্য উৎপাদন কার্যক্রম পরিচালনা করছেন;
- নমুনা সংগ্রহকরণ ও পরীক্ষাকরণ;
- সরবরাহকারীর প্রাসঙ্গিক নিরাপদ খাদ্য রেকর্ড পর্যালোচনা।

যতক্ষণ একজন রপ্তানিকারক প্রাসঙ্গিক নথি পর্যালোচনা ও মূল্যায়ণ করবেন ততক্ষন পর্যন্ত সে ঝুঁকির মূল্যায়ণ করার জন্য সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠানের (বিদেশী সরবরাহকারী ব্যতীত) উপর নির্ভর করতে পারবেন।

১. সংশোধনমূলক ক্রিয়া (Corrective action):

যদি রপ্তানিকারকেরা নির্ধারণ করতে সক্ষম হয় যে, প্রযোজ্য খাদ্য নিরাপদতা ও প্রতিরোধমূলক বিধানের অধীনে প্রয়োজনীয় জনস্বাস্থ্য সুরক্ষা নিশ্চিত কল্পে একটি বিদেশী সরবরাহকারী উপযুক্ত প্রক্রিয়া বা পদ্ধতির অনুসরণ করতে ব্যর্থ হয়েছে বা সরবরাহকারীর উৎপাদিত খাদ্য ভেজাল বা এলার্জেন্স সম্পর্কে ভুল ঘোষণার মত পরিস্থিতি সৃষ্টি হলে তাদেরকে অবিলম্বে সংশোধন মূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে। উপযুক্ত সংশোধনমূলক ব্যবস্থা পরিস্থিতির উপর নির্ভর করবে, তবে নন-কমপ্লায়েন্স (অ-সম্মতি), ভেজাল বা ভুল ব্র্যান্ডিং সম্পর্কিত কারণ যথাযথভাবে সংশোধন না হওয়া পর্যন্ত বিদেশী সরবরাহকারীর কার্যক্রম সাময়িকভাবে বন্ধ থাকতে পারে।

অব্যাহতি এবং সংশোধিত মান (Exemptions and modified standards):

খাদ্য সম্পূরক (Dietary Supplements) সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহ বিভিন্ন নিয়ামকের বৈচিত্র্যতার কারণে ভিন্নতা পরিলক্ষিত হয় যার মধ্যে রয়েছে রপ্তানি বৈচিত্র্য যেমন চূড়ান্ত পণ্য বা একটি উপকরণ/ উপাদান। রপ্তানিকারকেরা যারা পৃথক এবং প্রতিষ্ঠিত ডায়েটিরী সাপ্লিমেন্ট সংশ্লিষ্ট সমসাময়িক উত্তম উৎপাদন রীতি অনুশীলন (cGMP) অধীনে প্রয়োজনীয় নির্দিষ্ট স্পেসিফিকেশনস / মান এর সাপেক্ষে সম্মতি প্রতিষ্ঠা বা যাচাই করে তাদের FSVP নির্দেশনাসমূহের বেশির ভাগ অনুসরণ করতে হয় না।

উল্লেখিত নির্দেশনাসমূহ ঐ সকল রপ্তানিকারকদের মার্কিন প্রতিনিধির ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে যাদের গ্রাহককে এই ধরনের স্পেসিফিকেশন্স প্রতিষ্ঠা এবং সেগুলো পূরণ করতে হয়, তবে রপ্তানিকারক, গ্রহকের নিকট থেকে লিখিত নিশ্চয়তার উপর ভিত্তি করে বিদেশী সরবরাহকারীদের যাচাই করতে পারবেন। চূড়ান্ত পণ্য অন্যান্য খাদ্য সম্পূরক (Dietary Supplements) রপ্তানিকারকদের মার্কিন প্রতিনিধিকে বেশির ভাগ বিপত্তি বিশ্লেষণ সংক্রান্ত নির্দেশনা ছাড়া FSVP সংক্রান্ত সকল নির্দেশনাসমূহ পূরণ করতে হবে, তবে তাদের যাচাইকরণ কার্যক্রমগুলো পরিচালিত হবে খাদ্য সম্পূরক সম্পর্কিত cGMP প্রবিধানসমূহের সম্মতির উপর ভিত্তি করে।

সংশোধিত FSVP চাহিদা সমূহ খুব ছোট রপ্তানিকারক এবং নির্দিষ্ট ছোট সরবরাহকারীদের থেকে খাদ্য রপ্তানিকারকদের জন্য প্রতিষ্ঠা করা হয়েছে। (এই সংশোধিত নির্দেশনার একটি উদাহরণ হলো যে, কিছু রপ্তানিকারকদের বিপত্তি বিশ্লেষণ কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে না এবং তাদের সরবরাহকারীর নিকট হতে লিখিত নিশ্চয়তার উপর ভিত্তি করে বিদেশী সরবরাহকারীদের যাচাই করতে সক্ষম হবে)।

খুব ছোট রপ্তানিকারকের সংজ্ঞা প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের বিধানে উল্লেখিত খুব ছোট ব্যবসার সংজ্ঞার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ, যেখানে বিক্রয়ের সীমা মানুষ ও পশু খাদ্যের জন্য যথাক্রমে ১ মিলিয়ন এবং ২.৫ মিলিয়ন US ডলার ।

কিছু ছোট বিদেশী সরবরাহকারীর রপ্তানিকারকেরা সংশোধিত FSVP নির্দেশনাসমূহ অনুসরণ করতে পারবে।

ঐ সকল ছোট সরবরাহকারীর মধ্যে রয়েছে:

- প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ বিধিমালার অধীনে প্রতিষ্ঠানগুলো (Facilities) সংশোধিত নির্দেশনা -সমূহ উপভোগ করতে পারবে কারণ এগুলো উপযুক্ত প্রতিষ্ঠান হিসাবে গণ্য;
- যে খামারগুলো নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত বিধানের অধীনে সুরক্ষিত খামার হিসাবে বিবেচিত নয় কারণ তাদের বার্ষিক বিক্রয়ের গড় পরিমাণ ২৫০০০ ডলার বা তার চেয়ে কম অথবা তারা একটি অব্যাহতি প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে;
- ৩০০০ টির কম সংখ্যক লেয়ার মুরগীর ডিম উৎপাদনকারী;
- বেশির ভাগ ক্ষেত্রে, এই ধরনের উৎপাদনকারীদের প্রত্যেককে হয় FDA নিরাপদ খাদ্য প্রবিধান থেকে অব্যাহতি দেওয়া হয়েছে নতুবা সংশোধিত প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করতে পারবে এবং কিছু নির্দেশনা সংস্থাগুলির আকারের সাথে সম্পর্কিত ।

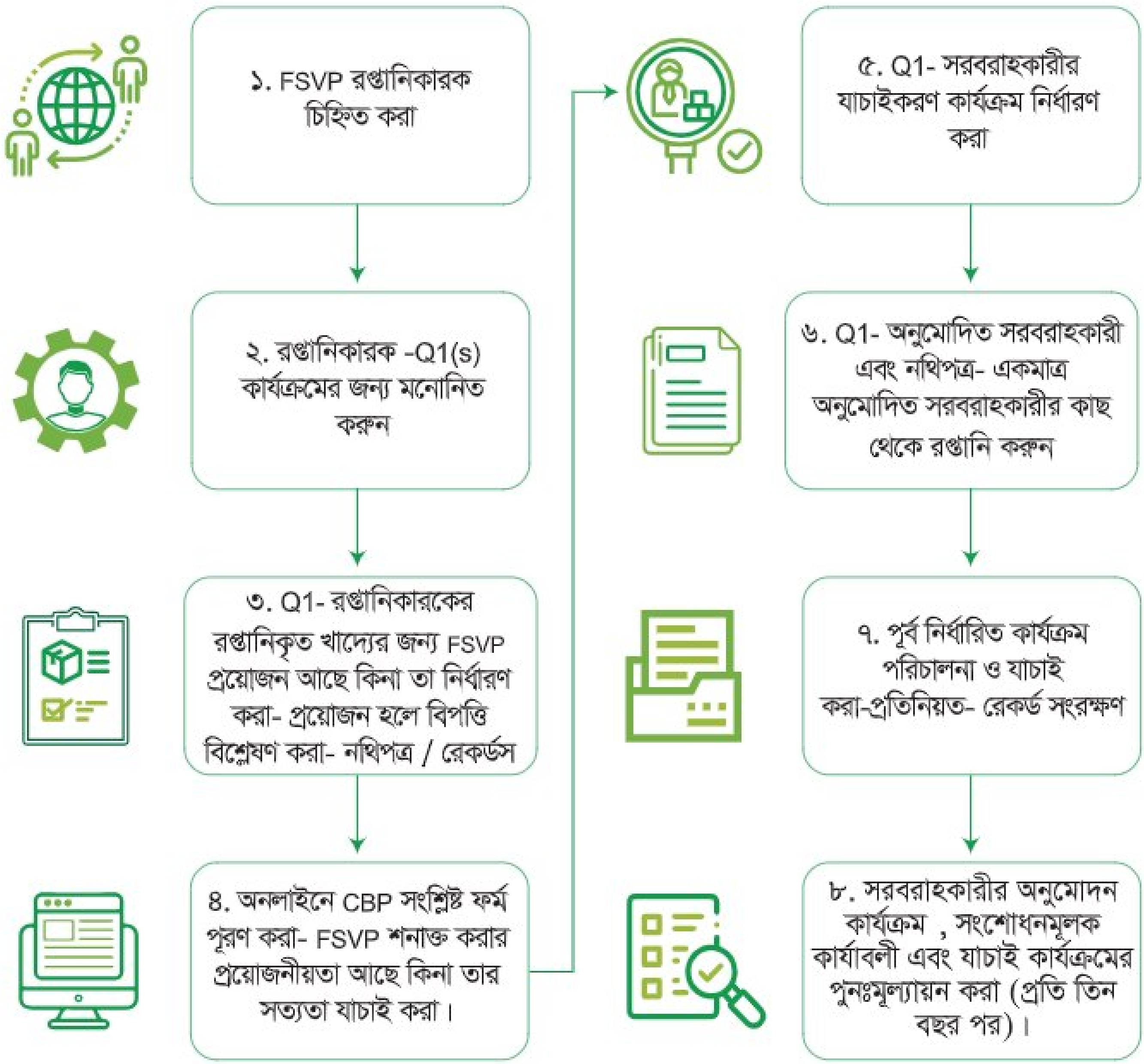
একটি দেশে যে সকল বিদেশী সরবরাহকারীর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা একই ধরনের বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের পদ্ধতির সমতুল্য হিসাবে স্বীকৃত তাদের নিকট থেকে নির্দিষ্ট খাদ্য রপ্তানির জন্য সংশোধিত প্রয়োজনীয়তার প্রয়োজন রয়েছে।

পাদটীকা: রপ্তানিকৃত খাদ্যের কিছু শ্রেণি FSVP এর আওতাধীন নয়।

এ সকল খাদ্য তালিকার মধ্যে রয়েছে :

- জুস ও মৎসজাত পণ্যগুলি FDA এর বিপত্তি বিশ্লষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Point) প্রবিধান সমূহের প্রয়োগের সম্মতি জ্ঞাপন করে এবং জুস, মাছ ও মৎসজাত পণ্যগুলিতে ব্যবহৃত হয় এমন উপকরণের জন্য HACCP প্রবিধানসমূহ প্রযোজ্য;
- গবেষণা ও মূল্যায়নের কাজে ব্যবহৃত হবে এমন খাদ্য;
- ব্যক্তিগত গ্রহণের জন্য খাদ্য;
- অ্যালকোহল যুক্ত পানীয় এবং অ্যালকোহল যুক্ত পানীয়তে ব্যবহৃত নির্দিষ্ট কিছু উপকরণ;
- প্রক্রিয়াকরণ ও ভবিষ্যতে রপ্তানির জন্য রপ্তানিকৃত খাদ্য;
- লো-এসিড টিনজাত খাদ্য (LACF), যেমন টিনজাত শাকসবজির ক্ষেত্রে শুধুমাত্র অনুজৈবিক বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে অন্যান্য প্রবিধান এর নির্দেশনা -সমূহ অনুসরণ করতে হবে যা একই সাথে LACF পণ্যগুলিতে ব্যবহারের জন্য নির্দিষ্ট উপকরণগুলোর ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য হবে;
- রপ্তানির সময় মার্কিন যুক্তরাষ্টে কৃষি অধিদপ্তর কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত কিছু পণ্য যার মধ্যে রয়েছে মাংস, পোল্ট্রি এবং ডিম।

বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচির প্রক্রিয়া প্রবাহ



চিত্র১: বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচির প্রক্রিয়া প্রবাহ

প্রয়োজনীয় পাদটিকা:

নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি যথাযথ বাস্তবায়নে একটি অতিরিক্ত দায়িত্ব হিসাবে রপ্তানিকৃত খাদ্যের নিরাপদতার দায়ভার রপ্তানিকারকদের উপর ন্যস্ত করা হয়ে থাকে;

যেখানে খাদ্যের সবচেয়ে মারাত্মক বিপত্তির কারণে জনস্বাস্থ্যের উপর বড় ধরনের বিপর্যয় ঘটার সম্ভাবনাকে স্বীকার করা হয় সেখানে নিয়মটি/বিধানটি রপ্তানিকারকদের খাদ্য ও সরবরাহকারীর কর্মদক্ষ -তার সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে উপযুক্ত যাচাইকরণ ব্যবস্থা নির্ধারণে নমনীয়তা রয়েছে। পরিস্থিতির উপর ভিত্তি করে, সরবরাহকারীর যাচাইকরণ কার্যক্রমের মধ্যে নিরীক্ষণ, রেকর্ড পর্যালোচনা, নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষাকরণ, এগুলোর মিশ্রন বা অন্যান্য কার্যকলাপ অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে;

ব্যতিক্রম ছাড়া, সকল রপ্তানিকারকদের জন্য FSVP প্রযোজ্য;

ব্যতিক্রম ছাড়া, রপ্তানিকারক বা রপ্তানিকারদের এজেন্ট দ্বারা রপ্তানিকৃত সমস্ত খাদ্যের জন্য FSVP প্রযোজ্য;

রপ্তানিকারক হিসাবে স্বীকৃতির শর্ত পূরণ সাপেক্ষে অন্য দেশের খাদ্য পরিবেশনকারী রেঁস্তোরা মালিকেরা FSVP এর আওতাভূক্ত হবে। এখানে রপ্তানিকারক বলতে প্রবেশের সময় খাদ্যের মালিক বা প্রাপক বা মনোনীত মার্কিন এজেন্ট বা প্রতিনিধিদেরকে বুঝিয়েছে। রেস্তোরার ক্ষেত্রে যদি অন্য কোন মার্কিন মালিক থেকে খাদ্য ক্রয় করা হয় তাহলে রেস্তোরাটি FSVP নির্দেশনাসমূহ পূরনের জন্য একজন রপ্তানিকারকের মত সরাসরি দায়বদ্ধ থাকবে না।

তৃতীয় পক্ষের সার্টিফিকেশন সংক্রান্ত বিধান (Third-Party Certification Rule):

বিধানটি- কোম্পানীগুলোকে নিয়ন্ত্রক নিরীক্ষার জন্য প্রস্তুত করতে বা সনদ অর্জনে সহায়তা প্রদানে স্বেচ্ছাসেবী পরামর্শক এবং নিয়ন্ত্রক নিরীক্ষা সংক্রান্ত কর্মকান্ড পরিচালনার জন্য তৃতীয়পক্ষ সনদ সংস্থাগুলোকে স্বীকৃতি দেয়।

প্রধান উপাদানসমূহ (Key elements)

১.উদ্দেশ্য (Scope):

এই বিধানটি FDA এর স্বীকৃত অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থাসমুহের কাঠামো, পদ্ধতি ও নির্দেশনাসমূহ এবং সেই সাথে স্বীকৃতি খুজছে এমন তৃতীয়পক্ষ সনদ সংস্থাগুলোর নির্দেশনাসমূহ প্রতিষ্ঠা করে। এই নির্দেশনাসমূহের মধ্যে রয়েছে আইন সম্মত কর্তৃপক্ষ, স্বার্থ সংশ্লিষ্ট প্রতিবন্ধকতা সুরক্ষা, গুনগত মানের নিশ্চয়তা এবং রেকর্ড পদ্ধতি।

সীমিত ক্ষেত্রে, FDA সরাসরি তৃতীয়পক্ষ সনদ সংস্থাগুলিকে স্বীকৃতি দিতে পারে, উদাহরণস্বরূপ যদি এটি এই কর্মসূচী প্রতিষ্ঠার পর দুই বছরের মধ্যে একটি অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থা কর্তৃক চিহ্নিত বা স্বীকৃতি প্রাপ্ত না হয়।

আন্তর্জাতিক ধারাবাহিক উন্নয়ন এবং পরিচিত বিদ্যমান শিল্প কাঠামোর ব্যবহার, স্বীকৃত ও প্রত্যয়ণ সংস্থাসমূহকে এই বিধানের আওতায় কর্মসূচীর প্রয়োজনীয়তাসমূহ পূরণের জন্য ISO/IEC মানসমূহের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নথি ব্যবহার করার অনুমতি দিয়ে থাকে। FDA- কর্মসূচীতে অংশগ্রহণকারীদের নিবিড়ভাবে পর্যবেক্ষণ করার পাশাপাশি একটি অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থার স্বীকৃতিও বাতিল করতে পারে এবং উপযুক্ত কারণ চিহ্নিত হলে একটি সনদ সংস্থার স্বীকৃতি প্রত্যাহার পর্যন্ত করতে পারে। এই বিধানের অধীনে অংশগ্রহনকারী অ্যাক্রিডিটেশন ও সনদ সংস্থাগুলির নিরীক্ষা ও তত্ত্বাবধান কার্যক্রম পরিচালনার জন্য FDA এর এই সম্পর্কিত পদ্ধতি রয়েছে।

২. অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থার স্বীকৃতি সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ (Requirements for Recognized Accreditation bodies)

এই কর্মসূচীর অধীনে একটি বিদেশী সরকার/ এজেন্সি বা একটি বেসরকারী তৃতীয়পক্ষ FDA কর্তৃক স্বীকৃত একটি অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থা হতে পারে। উপরে তালিকাভুক্ত নির্দেশনাসমূহ ছাড়াও চূড়ান্ত বিধির নির্দেশনা পূরণের জন্য অ্যাক্রিডিটেশন সংস্থাগুলির নিম্নোক্ত স্বীকৃতির প্রয়োজন হবে:

- সম্ভাবনাময় সনদ সংস্থার কাজের প্রতিনিধিত্বকারী নমুনা পর্যবেক্ষণসহ তৃতীয়পক্ষের সদস্য সংস্থাগুলোর মূল্যায়ন করা;
- তৃতীয়পক্ষের সনদ সংস্থাগুলির কর্মদক্ষতা স্বীকৃতির আলোকে যেমন নির্দিষ্ট সময় পর পর পর্যবেক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করা এবং প্রদত্ত স্বীকৃতিগুলোর কোনও পরিবর্তন বা প্রত্যাহার সম্পর্কে FDA কে অবহিত করা সম্পর্কে নিরীক্ষণ;
- তাদের নিজস্ব কর্মদক্ষতা সম্পর্কিত কোন সমস্যাকে মূল্যায়ন ও সংশোধন;
- FDA -তে তত্ত্বাবধান ও স্ব-মূল্যায়ন সম্পর্কিত প্রতিবেদন এবং অন্যান্য বিজ্ঞপ্তি জমা দেওয়া;
- কর্মসূচীটির অধীনে সংরক্ষিত প্রয়োজনীয় রেকর্ডগুলিতে FDA এর প্রবেশ সুবিধা প্রদান এবং এগুলি যথাযথভাবে মেনে চলা।

৩. তৃতীয়পক্ষের সনদ সংস্থার জন্য নির্দেশনাসমূহ (Requirements for Third Party Certification Bodies):

এই কমসূচীর অধীনে তৃতীয়পক্ষ সনদ সংস্থাগুলো প্রতিষ্ঠানটিতে অঘোষিত নিরীক্ষা কার্যক্রম পরিচালনা করবে এবং জনস্বাস্থ্যের জন্য গুরুতর ঝুঁকির কারণ বা অবদান রাখতে পারে এমন একটি অবস্থা চিহ্নিত হলে তা FDA-কে অবহিত করতে হবে।

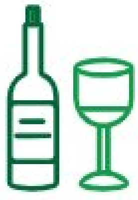
উপরে তালিকাভুক্ত নির্দেশনাসমূহ ছাড়াও চূড়ান্ত বিধির নির্দেশনা পূরণের জন্য তৃতীয়পক্ষের সনদ সংস্থাগুলো নিম্নোক্ত স্বীকৃতির প্রয়োজন হবে:

- নিশ্চয়তা প্রদান করে যে, নিরীক্ষণ এজেন্টরা উপযুক্ত এবং বস্তুনিষ্ঠ;
- নিরীক্ষিত প্রতিষ্ঠানটিতে চিহ্নিত সমস্যা সমাধানে গৃহিত সংশোধনমূলক ক্রিয়ার কার্যকারিতা যাচাই করা;
- নিজস্ব কর্মদক্ষতা সম্পর্কিত কোন সমস্যাকে মূল্যায়ন ও সংশোধন করা;
- কর্মসূচীটির অধীনে সংরক্ষিত রেকর্ডগুলিতে FDA এর প্রবেশ সুবিধা এবং এগুলো মেনে চলা।

কর্মসূচীটির অংশ হিসাবে স্বীকৃত তৃতীয়পক্ষের সনদ সংস্থাগুলো পরামর্শক মূলক এবং নিয়ন্ত্রক এই দুই ধরনের নিরীক্ষণ সম্পাদন করতে পারে। উভয়ক্ষেত্রেই, নিরীক্ষকরা প্রযোজ্য ফেডারেল নিরাপদ খাদ্য নির্দেশনাসমূহ অনুযায়ী সম্মতি যাচাই করবেন। একটি নিয়ন্ত্রক নিরীক্ষার প্রস্তুতি এবং অভ্যন্তরীন কার্যাবলীর উন্নয়ন সাধন করতে একটি পরামর্শমূলক নিরীক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করা হয়। ফেডারেল মানগুলির সাথে সম্মতি যাচাইকরণের পাশাপাশি একটি পরামর্শমূলক নিরীক্ষা প্রতিষ্ঠানটির শিল্প সংক্রান্ত মানসমূহের অনুশীলকেও বিবেচনা করতে হবে।

একটি বিদেশী সরকার বা অন্য তৃতীয়পক্ষ প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তি হতে পারে একটি স্বীকৃত তৃতীয়পক্ষ সনদ সংস্থা।

৪. অব্যাহতি: এছাড়াও তৃতীয়পক্ষ সনদ বিধির ক্ষেত্রে FSMA এর অধীনে বাধ্যতামূলক রপ্তানি প্রত্যয়ন কর্তৃপক্ষ প্রযোজ্য নয়:



- বিদেশী প্রতিষ্ঠানটিতে উৎপাদিত অ্যালকোহলযুক্ত পানীয়;

- মাংস, পোল্ট্রি এবং ডিমজাত পণ্য যা রপ্তানির সময় USDA এর অধীনে তত্ত্বাবধান করা হয়ে থাকে।

খাদ্যের ইচ্ছাকৃত ভেজাল নিয়ন্ত্রনের জন্য উপশম কৌশল সম্পর্কিত বিধি-বিধান (Rule for Mitigation Strategies to Protect Food against Intentional Adulteration):

FDA-তে নিবন্ধিত খাদ্য প্রতিষ্ঠানসমূহে অবশ্যই দূষণের নাজুক অবস্থাসমূহকে মূল্যায়ণ এবং প্রতিটি নাজুক অবস্থার জন্য একটি প্রশমন কৌশল নথিভূক্ত করণে একটি পরিকল্পনা তৈরী করতে হবে। নিম্নে তালিকাভুক্ত কিছু ব্যতিক্রম ছাড়া এই বিধানটি FDCA এর অধীনে খাদ্য প্রতিষ্ঠানসমূহকে FDA-তে নিবন্ধনের প্রয়োজনীয়তা রয়েছে এমন দেশী এবং বিদেশী উভয় সংস্থার ক্ষেত্রেই প্রযোজ্য হবে।

এই বিধানটি প্রাথমিকভাবে অনেক ভোক্তা কর্তৃক গ্রহণকৃত খাদ্যপণ্য পরিচালনার সাথে জড়িত বড় প্রতিষ্ঠান -সমূহকে লক্ষ্য করে ডিজাইন করা হয়েছে, তবে ছোট কোম্পানীসমূহকে এই বিধানের প্রয়োজনীয়তা থেকে অব্যাহতি দেওয়া হয়েছে।

খামারগুলো এই বিধানের আওতাধীন নয়।

প্রধান উপাদানসমূহ (Key elements):

প্রতিটি সুরক্ষিত প্রতিষ্ঠানকে অবশ্যই খাদ্য সুরক্ষা পরিকল্পনা প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন করতে হবে। এই লিখিত পরিকল্পনাটিকে অবশ্যই নাজুক অবস্থা, বিপত্তিসমূহকে অপসারন বা হ্রাস কারী ধাপসমূহ, প্রশমন কৌশল এবং খাদ্য সুরক্ষা সংক্রান্ত পর্যবেক্ষণ কার্যক্রম, সংশোধনমূলক ক্রিয়া ও যাচাইকরণের এবং সংশ্লিষ্ট পদ্ধতিসমূহ চিহ্নিত করতে হবে। প্রতি তিন (৩) বছর বা যখন কিছু মানদন্ড পূরণকালে একটি পরিপূর্ণ বিশ্লেষণের প্রয়োজন।

১.নাজুক অবস্থা মূল্যায়ণ (Vulnerability assessment):

একটি খাদ্য প্রতিষ্ঠানটিতে প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাত-করণ, মোড়কজাতকরণ, সংরক্ষণকৃত সকল প্রকারের খাদ্যের জন্য নাজুক অবস্থাসমূহ এবং বিপত্তিসমূহকে অপসারন বা হ্রাস কারী ধাপসমূহ শনাক্তকরণ একটি অতিব গুরুত্বপূর্ণ কাজ। প্রতিষ্ঠানটির প্রক্রিয়ার প্রতিটি ধাপ বা পদ্ধতির জন্য নিম্নোক্ত বিষয়গুলি অবশ্যই মূল্যায়ন করতে হবে:

- জনস্বাস্থ্যের উপর সম্ভাব্য ক্ষতিকর প্রভাবের তীব্রতা ও মাত্রা। এতে পণ্যের পরিমান, পরিবেশনের সংখ্যা, এক্সপোজারের সংখ্যা, বিতরণ ব্যবস্থায় খাদ্যের প্রবাহ প্রকৃতি, উদ্বেগের সম্ভাব্য এজেন্ট, প্রাণঘাতী প্রতিটি সংক্রামকের সীমা বা মাত্রা এবং সম্ভাব্য অসুস্থতা ও মৃত্যুর সংখ্যা অন্তর্ভুক্ত করতে হবে;
- বাহ্যিকভাবে পণ্যটির কাছে যাতে সহজে পৌছাতে না পারে সেজন্য গেইট, ফটক, রেলিং, দরজা, ঢাকনা, সিলবদ্ধ করা ও ঢালের মতো বস্তুগত বাধাগুলির উপস্থিতি এবং তাদের অবস্থা বিবেচনা করা;
- পণ্যটিকে দূষিত করার ক্ষমতা।

২. উপশম কৌশল (Mitigation strategies):

নাজুকাবস্থাসমূহ হ্রাস বা প্রতিরোধের নিশ্চয়তার পূর্বশত হলো এগুলো চিহ্নিতকরণ এবং প্রতিটি বিপত্তিকে অপসারন বা হ্রাস কারী ধাপে কার্যকরী ব্যবস্থা গ্রহণ করার মাধ্যমে নাজুকাবস্থাসমূহ উপশম করতে হবে। উপশম কৌশলগুলো অবশ্যই প্রতিষ্ঠানটির ধরন ও পদ্ধতিসমূহের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

বিধানটি স্বীকার করে যে, একটি অভ্যন্তরীণ আক্রমন থেকে বিপত্তিসমূহকে অপসারন বা হ্রাসকারী ধাপ কে রক্ষা করার জন্য নির্দেশিত ও উপযুক্ত উপায়ে উপশম কৌশলের প্রয়োগ নিশ্চিত করতে হবে, যা ইচ্ছাকৃত ভেজালের ঝুঁকিকে যথেষ্ট পরিমানে হ্রাস করবে।

৩. কৌশল ব্যবস্থাপনার উপাদানসমূহ (Mitigation strategy management components):

প্রতিটি উপশম কৌশলের যথাযথ বাস্তবায়ন নিশ্চিত করতে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে। খাদ্য সুরক্ষা সংশ্লিষ্ট প্রতিটি ক্ষেত্রে, প্রতিষ্ঠানসমূহকে তাদের কার্যাবলী এবং পণ্যের জন্য সবচেয়ে উপযুক্ত কার্যকলাপ প্রতিষ্ঠা করতে চূড়ান্ত বিধানে আরও নমনীয়তা প্রদান করা হয়েছে।

- **তত্ত্বাবধান (Monitoring):** উপশম কৌশলগুলোর তত্ত্বাবধানের মাত্রা নির্ধারণসহ পদ্ধতিসমূহ প্রতিষ্ঠা ও এর যথাযথ প্রয়োগ নিশ্চিত করতে হবে।

- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া (Corrective actions):** উপশম কৌশল সঠিকভাবে বাস্তবায়িত না হলে প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে।

- **যাচাইকরণ (Verification):** যাচাইকরণ কার্যক্রম নিশ্চয়তা প্রদান করবে যে, তত্ত্বাবধান প্রক্রিয়া চলমান এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপের বিষয়ে যথাযথ সিদ্ধান্ত গ্রহণ করা হচ্ছে।

৪. প্রশিক্ষণ ও রেকর্ড সংরক্ষণ (Training and record keeping):

প্রতিষ্ঠানসমূহকে নিশ্চিত করতে হবে যে ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলে বা শাখায় প্রশিক্ষিত কর্মী নিযুক্ত করা হয়ে থাকে। তাছাড়া প্রতিষ্ঠানসমূহকে অবশ্যই খাদ্য সুরক্ষা সংশ্লিষ্ট তত্ত্বাবধান, সংশোধনমূলক ক্রিয়া, যাচাইকরণ, প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।

৫. অব্যাহতি (Exemptions):

FDA এর অনুরোধের ভিত্তিতে অব্যাহতি কালীন সময়ে একটি খুব ছোট ব্যবসা প্রমাণ করতে সংশিষ্ট নথি প্রদান করতে হবে;

কার্যক্রমটি "খামার" এর অন্তর্গত হলে;

তরল স্টোরেজ ট্যাংকে মজুদ খাদ্য ব্যতীত অন্যান্য মজুদ খাদ্য;

পশুখাদ্য হিসাবে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কজাতকরণ এবং সংরক্ষণ;

খাদ্য মোড়কজাতকরণ, পুণরায় মোড়কজাতকরণ, লেবেলিং বা রি-লেবেলিং যেখানে সরাসরি খাদ্য স্পর্শকারী পাত্রটি অক্ষত থাকে;

সুনির্দিষ্ট শর্তের অধীনে অ্যালকোহল জাতীয় পানীয়;

স্বল্প-ঝুঁকিপূর্ণ উৎপাদন অনুশীলন আওতাভূক্ত কিছু খাদ্য যা একটি ছোট বা ছোট ব্যবসার দ্বারা খামারে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কজাতকরণ এবং সংরক্ষণের ন্যায় কার্যক্রম পরিচালিত হয়। অব্যাহতি বিধান সম্মত হবে যদি ক্রিয়াকলাপসমূহ ব্যবসার দ্বারা পরিচালিত একমাত্র কার্যক্রম হয়। এই খাদ্যগুলির মধ্যে রয়েছে নির্দিষ্ট ধরনের ডিম এবং নির্দিষ্ট ধরনের হরিণ জাতীয় প্রাণির মাংশ।

উপকারী টিকা (Useful notes):

- এই বিধির বিষয় হল, আইনের প্রতি সংগতি প্রকাশ করার মাধ্যমে ব্যাপকভাবে জনস্বাস্থ্যের ক্ষতির উদ্দেশ্যে ইচ্ছাকৃত ভেজাল থেকে খাদ্যকে রক্ষা করা। বিধানটি প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার অন্তর্গত পদ্ধতির অনুরুপ একটি পদ্ধতি যেমন HACCP কে ইচ্ছাকৃত ভেজাল নিয়ন্ত্রণের জন্য ব্যবহার করে থাকে, কারণ এটি সবচেয়ে কার্যকর উপায় হিসাবে খাদ্য উৎপাদনের সর্বোচ্চ ঝুঁকির বিপক্ষে উপশম কৌশলগুলির ধারাবাহিক প্রয়োগ নিশ্চিত করে। এই বিধানটির অধীনে প্রতিষ্ঠানটির খাদ্য সুরক্ষা সম্পর্কিত কিছু প্রশিক্ষিত জনবল ও রেকর্ড সংরক্ষণ সহ একটি লিখিত পরিকল্পনা ও তা বাস্তবায়নের প্রয়োজনীতার উপর গরুত্ব আরোপ করা;

- নিবন্ধিত খাদ্য প্রতিষ্ঠানসমূহকে তাদের উৎপাদন ব্যবস্থা ও ইচ্ছাকৃত ভেজাল হ্রাস করণের প্রয়োজনীয়তা রয়েছে এমন প্রক্রিয়া যেমন ধাপসমূহ বা পদ্ধতিসমূহের এর ন্যায় সংকটপূর্ণ প্রক্রিয়া ধাপগুলির দুর্বলতা মূল্যায়ণ করা প্রয়োজন। একটি লিখিত খাদ্য সুরক্ষা পরিকল্পনায় দুর্বলতা মূল্যায়ণ, সংকটপূর্ণ প্রক্রিয়াধাপ, উপশম কৌশল, খাদ্য সুরক্ষা পদ্ধতি তদারকি, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং যাচাইকরণ কার্যক্রম নথিভুক্ত করা প্রয়োজন। প্রতিষ্ঠানসমূহকে নিশ্চিত করতে হবে যে, আক্রান্ত হবার সম্ভাবনা আছে এমন অঞ্চলে প্রশিক্ষণ প্রাপ্ত কর্মী নিয়োজিত করণ এবং খাদ্য সুরক্ষা পদ্ধতি তদারকি, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং যাচাইকরণ কার্যক্রম সংশ্লিষ্ট রেকর্ড প্রতিপালন করা;

- প্রতিষ্ঠানসমূহকে উপশম কৌশল প্রয়োগ করার ক্ষেত্রে বাহকদের তুলনায় প্রতিষ্ঠানসমূহের দায়বদ্ধতা অনেক বেশি। যদি কোন প্রতিষ্ঠান কর্তৃক পরিবহন সংক্রান্ত উল্লেখযোগ্য দুর্বলতা শনাক্ত হয় তবে ঐ প্রতিষ্ঠানটিকে ঐ দুর্বলতা হ্রাস করতে প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে।

মানুষ ও পশু খাদ্যের জন্য স্যানিটারী পরিবহণ সংক্রান্ত বিধি (Rule on Sanitary Transportation of Human and Animal Food)

প্রেরক, গ্রাহক, বোঝাইকারী এবং বাহক সহ খাদ্য পরিবরহণকারী সংস্থাগুলির জন্য এ সম্পর্কিত নতুন প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করতে হবে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্যটি আন্তঃরাজ্য বাণিজ্যের জন্য পরিবহন করা হোক বা না হোক, মোটর বা রেল যোগে খাদ্য পরিবহনে জড়িত প্রেরক, গ্রাহক, বোঝাইকারী এবং বাহকদের জন্য বিধানটি প্রযোজ্য হবে।

বিধিটি আরও যাদের জন্য প্রযোজ্য:

- মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে গ্রহণ বা বিতরণের উদ্দেশ্যে কোন ব্যক্তি যেমন প্রেরক অন্যান্য দেশ যেমন কনাডা বা মেক্সিকো থেকে সরাসরি মোটর বা রেলপথে বা জাহাজ বা আকাশ পথে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য পাঠায় এবং অক্ষত অবস্থায় ঐ সকল কন্টেইনার মোটর বা রেল্ল যোগে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে বিভিন্ন স্থানে পরিবহনের জন্য বিধিটি প্রযোজ্য হবে।

টিকা: এই বিধিটি ঐ সকল রপ্তানিকারদের জন্য প্রযোজ্য হবে না যারা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র কে তাদের ট্রানজিট হিসাবে ব্যবহার করবে। যেমন কোন খাদ্য মোটর বা রেল যোগে কনাডা বা মেক্সিকো থেকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রবেশ করলো কিন্তু মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের সরবরাহ চেইনে প্রবেশ করবে না।

রপ্তানির উদ্দেশ্যে খাদ্য পরিবহনের সাথে জড়িত কোম্পানীগুলি বন্দর বা মার্কিন সীমান্তে না পৌছানো পর্যন্ত এই বিধানের আওতায় থাকে।

প্রধান উপাদান সমূহঃ

বিশেষত, বিধানটির প্রয়োজনীয়তা স্থাপনের ক্ষেত্র সমূহ:

- **যানবাহন ও পরিবহন যন্ত্রাংশ (Vehicles and transportation equipment):**

পরিবহনের সময় যানবাহন ও পরিবহন যন্ত্রপাতির ডিজাইন ও রক্ষনাবেক্ষণ করার ক্ষেত্রে খাদ্যের নিরাপদতা রক্ষা করা। উদাহরণস্বরুপ, অবশ্যই নির্দেশনার সাথে সংগতিপূর্ণ ও পর্যাপ্ত পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন হতে হবে এবং একই সাথে খাদ্যের নিরাপদ পরিবহনে প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের জন্য যথাযথ ব্যবস্থা থাকতে হবে।

- **যানবাহন পরিচালনা (Transport operations):**

খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিত করার জন্য খাদ্য পরিবহন কালীন সময় গৃহিত পদক্ষেপসমূহের মধ্যে রয়েছে প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, খাঁচা খাদ্য ও যেকোন সময় খাওয়ার উপযোগী (রেডি টু ইট) খাদ্যের মধ্যে সংক্রমণ প্রতিরোধ করা, একই বা পূর্বের লোড কালীন সময় খাদ্য নয় এমন কোন উপাদনের মাধ্যমে খাদ্য সংক্রমণ কে রোধ করা এবং অনিচ্ছাকৃত একটি খাদ্য অ্যালার্জেন্স সংযোজনের ন্যায় সংক্রমণ থেকে খাদ্যকে রক্ষা করা।

- **প্রশিক্ষণ (Training):**

পরিবহন পরিচ্ছন্নতার কাজে জড়িত কর্মীদের প্রশিক্ষণ এবং এ সংক্রান্ত নথি মেনে চলতে হবে। যখন প্রেরক এবং গ্রাহকের মধ্যে এই মর্মে চুক্তি সম্পাদিত হয় যে পরিবহন কালীন সময় স্যানিটারী পরিবহন অবস্থা বজায় রাখার জন্য গ্রাহক দায়বদ্ধ তখন এই প্রশিক্ষণের গুরুত্ব গভীরভাবে পরিলক্ষিত হয়।

- **দলিলসমূহ (Records):**

পদ্ধতি, চুক্তি এবং প্রশিক্ষণ সংশ্লিষ্ট দলিলসমূহ সংরক্ষণ করতে হবে বিশেষত বাহকদের জন্য বিশেষভাবে প্রয়োজন। দলিলসমূহের ধরণ এবং সংঘটিত ঘটনার সময়ের উপর ভিত্তি করে দলিল সংরক্ষণ সময় নির্ধারণ করা হয়ে থাকে, তবে কোনভাবেই ১২ মাসের বেশি নয়।

- **ছাড়সমূহ (Waivers):**

যদি এটি নির্ধারণ করা সম্ভব হয় ছাড় দেয়ার ফলে পরিবহন ব্যবস্থার মাধ্যমে মানুষ ও প্রাণি স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর পরিস্থিতির সৃষ্টি হবে না সেক্ষেত্রে বিধানটি FDA-কে এ সংক্রান্ত FSMA বিধানের নির্দেশনাসমূহকে অনুসরণের বাধ্যবাধকতা নেই।

অব্যাহতিসমূহ (Exemptions):

- খাদ্য পরিবহন কার্যক্রমের সাথে জড়িত সকল প্রেরক, গ্রাহক, বোঝাইকারী (Loader) এবং বাহকগণের বার্ষিক গড় আয় ৫ লক্ষ মার্কিন ডলার অপেক্ষা কম হলে;
- একটি খামার কর্তৃক পরিবহন কার্যক্রম পরিচালিত হলে;
- খাদ্য পরিবহনের ক্ষেত্রে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র কে ট্রানজিট দেশ হিসাবে ব্যবহার করা হলে;
- খাদ্য পরিবহন যদি ভবিষৎ রপ্তানির লক্ষ্যে বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে গ্রহণ বা বিতরণের উদ্দেশ্যে নয়, এমন হলে;
- খাদ্যে ব্যবহৃত হয় এমন সংকুচিত গ্যাস (যেমন- খাদ্য ও পানীয় জাতীয় পণ্যে ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত কার্বন ডাই অক্সাইড, নাইট্রোজেন বা অক্সিজেন) এবং খাদ্য স্পর্শকারী বস্তুকণা সমূহ পরিবহন করা হলে;
- অন্য কোন ধরনের প্রক্রিয়াকরণ ছাড়া পশু খাদ্যে ব্যবহারের জন্য মানব খাদ্যের উপজাত পরিবহন করা হলে;
- খাদ্য নিরাপদতার জন্য তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ প্রয়োজন এমন খাদ্য ব্যতিত কন্টেইনার দ্বারা সম্পূর্ণ আবদ্ধ খাদ্য পরিবহন করা হলে;
- মলাস্কা শ্রেণিভূক্ত খোলসযুক্ত মাছ ব্যতিত জীবন্ত প্রাণি পরিবহনের ক্ষেত্রে।

উপকারী টিকা (Useful notes):

বিধানটির লক্ষ্য নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত ঝুঁকির সৃষ্টি করে এমন কার্যাবলী রোধ করা, যার মধ্যে রয়েছে খাদ্য যথাযথভাবে ঠান্ডা করতে ব্যর্থ হওয়া, খাদ্য গাড়ীতে বোঝাই করার সময় অপর্যাপ্ত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং পরিবহনের সময় খাদ্য সুরক্ষা দিতে ব্যর্থ হওয়া।

এই বিধানটি যানবাহন ও পরিবহন যন্ত্রাংশ, পরিবহন সম্পর্কিত কার্যাবলী, প্রশিক্ষণ এবং দলিল সংরক্ষণ সংশ্লিষ্ট নির্দেশনাসমূহ প্রতিষ্ঠা করে। উদাহরণস্বরূপ উল্লেখ করা যেতে পারে যে, খাদ্য বোঝাই করার আগে যদি প্রতিয়মান হয় যে কন্টেইনার যথাযথভাবে ঢাকা ছিল না,তাহলে বোঝাইকারীকে (Loader) অবশ্যই খাদ্য পরিবহনের জন্য যানবাহনটির স্যানিটারী অবস্থার উপযুক্ততা নির্ধারণ করতে হবে। পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার মধ্যে রয়েছে সার্বিক ভৌত অবস্থা, পোকামাকড়ের উপদ্রবের কোন লক্ষণ বা আলামত নেই এবং পূর্বে ব্যবহৃত জাহাজীমাল যা পরিবহণের সময় খাদ্যকে দূষিত করার কারণ হতে পারে এরূপ মালামাল বিশেষভাবে উল্লেখযোগ্য।

পরিদর্শণ এবং সামঞ্জস্যতা
(Inspection and Compliance)

FSMA একটি খাদ্য প্রতিষ্ঠানের জন্য কতবার বাধ্যতামূলক পরিদর্শণ করতে হবে তা প্রতিষ্ঠা করেছে তবে ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে অবিলম্বে পরিদর্শনের সংখ্যা বৃদ্ধির প্রয়োজন হতে পারে। সকল উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অভ্যন্তরীণ প্রতিষ্ঠানসমূহকে অবশ্যই আইন কার্যকর হওয়ার পাঁচ বছরের মধ্যে পরিদর্শণ করতে হবে এবং তারপর কমপক্ষে প্রতি তিন বছর পর পর এই পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে। আইনটি কার্যকর হওয়ার এক বছরের মধ্যে, এটি FDA কে কমপক্ষে ৬০০ টি বিদেশী প্রতিষ্ঠান পরিদর্শণ করার নির্দেশ প্রদান করে এবং পরবর্তী পাঁচ বছরের জন্য প্রতি বছর সেই পরিদর্শণ সংখ্যা দিগুন হবে।

FDA -একটি প্রতিষ্ঠানের খাদ্য বিশ্লেষেণের মাধ্যমে জানতে পারে যে খাদ্যটি মানব স্বাস্থ্যের উপর বিরূপ প্রভাব বিস্তার বা মৃত্যুর যুক্তিসঙ্গত সম্ভাবনা সৃষ্টি করতে পারে এমন তথ্যের উপর ভিত্তি করে ঐ প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন স্থগিত করতে পারে এবং স্থগিত প্রতিষ্ঠানটি খাদ্য বিতরণের জন্য নিষিদ্ধ।

FDA -এর নির্দেশনার পরিপেক্ষিতেও যখন কোন একটি কোম্পানি স্বেচ্চায় অনিরাপদ খাদ্য প্রত্যাহর করতে ব্যর্থ হয় তখন FSMA এর অধীনে FDA-বাধ্যতামূলক প্রত্যাহার করার জন্য নির্দেশনা প্রদান করে।

FSMA অধীনে FDA সম্ভাব্য আইন লঙ্ঘনকারী পণ্যসমূহকে প্রশাসনিকভাবে আটকে রাখার জন্য আরও নমনীয়তা প্রদর্শণ করে (সন্দেহভাজন খাদ্যকে স্থানান্তরিত করা থেকে বিরত রাখতে FDA কর্তৃক ব্যবহৃত পদ্ধতির নাম হল প্রশাসনিক আটক)।

উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ খাদ্যের জন্য দলিল সংরক্ষণের প্রয়োজনীয়তা (Record-keeping Requirements for High-Risk Food)

FSMA এর অধীনে, FDA-কে অতিরিক্ত দলিল সংরক্ষণ সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহের উপযুক্ততা ও প্রয়োজনীয়তা নির্ধারণ করতে উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ খাদ্যের একটি তালিকা প্রস্তুতকরা এবং ঐ খাদ্যগুলোর জন্য দলিল সংরক্ষণ সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ প্রতিষ্ঠা করা প্রয়োজন। খাদ্য জনিত অসুস্থতার কারণে সৃষ্ট প্রাদুর্ভাব বা এরুপ অন্য কোন সমস্যার উদ্ভব হলে খাদ্য কে আরও দ্রুত এবং কার্যকরভাবে শনাক্ত করার সক্ষমতা তৈরীর লক্ষ্যে নির্দেশনাটি ডিজাইন করা হয়েছে।

দলিল রেকর্ড সংক্ষেণের প্রয়োজনীয়তা সম্পর্কে নিম্নে বর্ণনা দেওয়া হল:

- দলিলসমূহ অবশ্যই শুধুমাত্র যুক্তিসঙ্গতভাবে গ্রহণযোগ্য এবং উপযুক্ত তথ্যের সাথে সম্পর্কিত হতে হবে;
- দলিলসমূহ অবশ্যই বিজ্ঞান সম্মত হতে হবে;
- দলিল সংরক্ষণের জন্য কোন সুনির্দিষ্ট প্রযুক্তি ব্যবহারের নির্দেশনা প্রদান করা যাবে না;
- জনস্বাস্থ্য সুবিধা অবশ্যই প্রয়োজনীয়তা মেনে চলার খরচের চেয়ে বেশি হবে;
- প্রতিষ্ঠানসমূহের বিভিন্ন আকার ও সক্ষমতার আলোকে রেকর্ড বাস্তব সম্মত হতে হবে;
- বাস্তবতার নিরিখে, প্রতিষ্ঠানটিকে ব্যবসা পদ্ধতির পরিবর্তনের কারণে সামঞ্জস্যতার প্রয়োজনীয়তা নাও থাকতে পারে;
- দলিলসমূহ অবশ্যই একটি যুক্তিসঙ্গত প্রবেশযোগ্য স্থানে সংরক্ষণ করতে হবে, তবে শর্ত থাকে যে অনুরোধের ভিত্তিতে FDA-কে ২৪ ঘন্টার মধ্যে রেকর্ড প্রদান করতে হবে;
- এটির উৎপত্তি সম্পর্কিত একটি পরিপূর্ণ ইতিহাস বা উৎপত্তি স্থল হতে খাদ্যের সম্পূর্ণ পূর্ববর্তী বিতরণের দলিল সম্পর্কিত ইতিহাসের প্রয়োজন নাও হতে পারে।

উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ খাদ্য তালিকা প্রণয়নের কাজ এখনও প্রক্রিয়াধীন।

দলিলসমূহে প্রবেশাধিকার (Access of records)

শিল্প-প্রতিষ্ঠান সংশ্লিষ্ট নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা দলিলসমূহে FDA এর প্রবেশাধিকার রয়েছে এবং দলিল সংস্থাগুলিকে তাদের পরিকল্পনা বাস্তবায়নের নথিপত্র রাখতে হবে।

বিপত্তি বিশ্লেষণ ও ঝুঁকি-ভিত্তিক প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা সম্পর্কিত দলিলসমূহ কমপক্ষে দুই (২) বছরের জন্য সংরক্ষণ করতে হবে।

স্বীকৃত পরীক্ষাগারে পরীক্ষা (Testing by accredited laboratories)

FSMA এর জন্য স্বীকৃত পরীক্ষাগারগুলির দ্বারা নির্দিষ্ট খাদ্য পরীক্ষা করা প্রয়োজন এবং মার্কিন খাদ্য পরীক্ষার পরীক্ষাগারগুলি উচ্চমান সম্পন্ন তা নিশ্চিত করার জন্য FDA কে ল্যাবরেটরি স্বীকৃতির জন্য একটি প্রোগ্রাম প্রতিষ্ঠা করার নির্দেশ দেয়।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ (Food traceability)

খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের সামনে ও পিছনে উভয় দিকের সকল ধাপসমূহ বিবেচনা করে একটি খাদ্যপণ্য এবং সংশ্লিষ্ট উপকরণসমূহের প্রবাহ অনুসরণ করার সামর্থ্যই হল খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ। খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ খাদ্যপণ্য ও সংশ্লিষ্ট উপকরণসমূহের উৎপাদন, প্রক্রিয়া -করণ এবং সরবরাহ শৃঙ্খলের কার্যাবলীসমূহ নথিভুক্ত ও সংযোগ তৈরীতে বিশেষ ভূমিকা পালন করে। দক্ষ পণ্য শনাক্তকরণ পদ্ধতি খাদ্য রোগজনিত প্রাদুর্ভাব বা দূষণের ক্ষেত্রে, সরকারী সংস্থাগুলি এবং খাদ্য উৎপাদন ও বিক্রয় সংশ্লিষ্ট কাজের সাথে জড়িত প্রতিষ্ঠানসমূহকে খাদ্যপণ্যের এবং দূষণের উৎস শনাক্ত করতে সহায়তা প্রদান করে থাকে। এই পদ্ধতির যথাযথ প্রয়োগের মাধ্যমে বাজার থেকে দূষিত খাদ্যপণ্য দ্রুত অপসারণ করতে সংশ্লিষ্ট সংস্থাসমূহকে সহায়তা প্রদান করে ফলে খাদ্যজনিত অসুস্থতা সম্পর্কিত দুর্ঘটনা ঘটার সম্ভাবনা হ্রাস পায়।

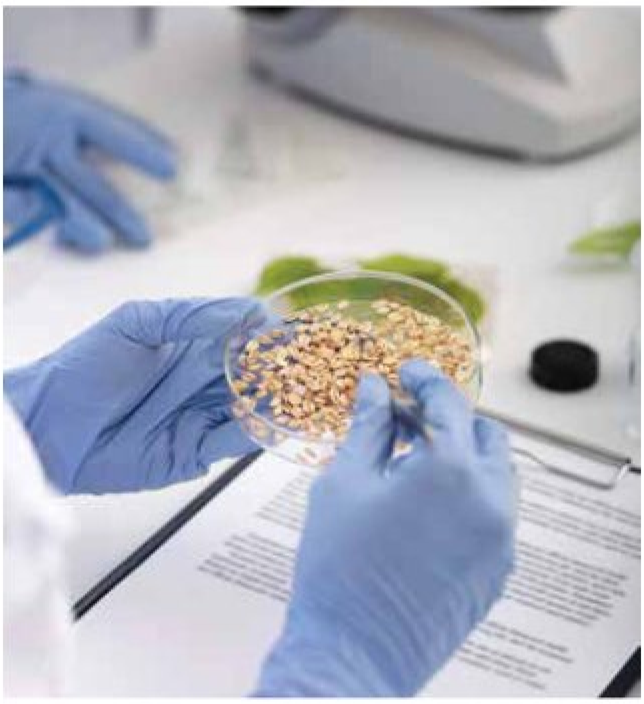
বিদ্যমান FDA প্রবিধানের অধীনে খাদ্য শিল্পের জন্য নানাবিধ প্রয়োজনীয়তা রয়েছে। যেমন- এক ধাপ সামনের কোন ভোক্তা (ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠান) যাকে পণ্যটি প্রেরণ করা হয়েছে এবং এক ধাপ পিছনের কোন প্রত্যক্ষ উৎস সম্পর্কিত নথিপত্র দলিল হিসাবে সংরক্ষণের ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করতে হবে ও মেনে চলতে হবে। যদিও এই নির্দেশনাসমূহ খাদ্য ব্যবস্থার বেশিরভাগ কর্মকান্ড জুড়ে উৎস শনাক্তকরণ দলিল সংরক্ষণ এর ভিত্তি গড়ে দেয় কিন্তু প্রায়শই দেখা যায় যে এই দলিলসমূহের সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে খাদ্যের চালানকে কার্যকরভাবে এবং দ্রুত সংযোগ করার জন্য যথেষ্ঠ সামর্থ্য নেই। উপরন্তু, খামার ও রেস্তোরাগুলির জন্য উৎস শনাক্তকরণ FDA নির্দেশনাসমূহের আওতাভুক্ত করা হয়নি যার অর্থ দাঁড়ায়, সরবরাহ শৃঙ্খলের একটি বড় অংশ এই গুরুত্বপূর্ণ উৎস শনাক্তকরণ দলিল সংরক্ষণ সংশ্লিষ্ট ক্রিয়াকলাপের সাথে সংশ্লিষ্ট নয়।

FSMA খাদ্যের দ্রুত ও কার্যকর শনাক্তকরণের প্রয়োজনীয়তা স্বীকার করে। FSMA নির্দিষ্ট কিছু খাদ্যের জন্য অতিরিক্ত দলিল সংরক্ষণের প্রয়োজনীয়তা সম্পর্কিত নির্দেশনা FDA কে প্রদান করে।

এখন পর্যন্ত, সর্বসাধারনের মতামত এবং খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ নিয়মের জন্য FDA একটি খসড়া খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ তালিকা প্রকাশ করেছে। ২০২০ সালে FDA তার দৃষ্টিভঙ্গির রুপরেখার আলোকে স্মার্ট নিরাপদ খাদ্যের নতুন যুগের নকশা প্রকাশ করেছে যেখানে খাদ্য উৎস শনাক্তকরণের আওতা বৃদ্ধিকরণ, আনুমানিক বিশ্লেষণ এর উন্নয়ন সাধন, প্রাদুর্ভাবের ক্ষেত্রে আরও দ্রুত সাড়া প্রদান, ব্যবসার নতুন মডেলের ধারণা প্রদান, খাদ্যের দূষণ হ্রাসকরণ এবং শক্তিশালী নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত সংস্কৃতির বিকাশকে উৎসাহিত করা হয়েছে।

প্রত্যাহার (Recalls)

FSMA এর অধীনে, FDA এর বাধ্যতামূলক প্রত্যাহার সমন্ধে আদেশ প্রদানের ক্ষমতা রয়েছে। FDA-কে একটি বাধ্যতামূলক প্রত্যাহার আদেশ জারি করার আগে প্রথমত দায়ী প্রতিষ্ঠানকে বিতরণ এর ন্যায় কার্যকলাপ বন্ধ এবং দ্বিতীয়ত সন্দেহজনক খাদ্যের স্বেচ্ছায় প্রত্যাহারের সুযোগ প্রদান করা আবশ্যক। যদি দায়ী প্রতিষ্ঠানটি স্বেচ্ছায় বিতরণ বন্ধ বা FDA কর্তৃক নির্ধারিত সময়ের মধ্যে ও মনোনীত পদ্ধতিতে সন্দেহভাজন খাদ্য প্রত্যাহার করতে অস্বীকৃতি জ্ঞাপন করে, তাহলে সংস্থাটি বাধ্যতামূলক প্রত্যাহার সম্পাদন করার জন্য প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করতে পারে। FDA মনে করে যে বাধ্যতামূলক প্রত্যাহার ক্ষমতার প্রয়োগ খুবই বিরল ঘটনা।



খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন
(Registration of food facilities)

খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন করার উদ্দেশ্যে FDA-তে জমাকৃত তথ্যে প্রতিষ্ঠানটির যোগাযোগকারী ব্যক্তির ই-মেইল আইডি এবং বিদেশী প্রতিষ্ঠানের ক্ষেত্রে প্রতিষ্ঠানটির মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে নিয়োজিত প্রতিনিধির ই-মেইল আইডি থাতেতে হবে। সকল প্রতিষ্ঠানের নিবন্ধন করার একটি গুরুত্বপূর্ণ শর্ত হল FDCA কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে FDA-কে তার সময় অনুযায়ী প্রতিষ্ঠানটি পরিদর্শণ করার অনুমতি দেওয়া হবে তার নিশ্চয়তা প্রদান। উপরন্তু, যদি FDA এর নির্দেশনা থাকে, নিবন্ধনে অন্যান্য প্রযোজ্য খাদ্যের ধরণ সংক্রান্ত তথ্য থাকতে হবে যেমন FDA দ্বারা যথাযথভাবে নির্ধারিত খাদ্য প্রস্তুত/প্রক্রিয়াজাত, মোড়কজাত বা নিবন্ধিত প্রতিষ্ঠানটিতে সংরক্ষণ উল্লেখযোগ্য।

যে ধরনের খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নিবন্ধণ প্রয়োজন
(The types of food facilities that are required to register):

দেশী বা বিদেশী প্রতিষ্ঠানসমূহ যারা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে মানুষ বা পশুর খাদ্য প্রস্তুত করে, প্রক্রিয়া করে, মোড়ক -জাত করে বা সংরক্ষণ করে।

খুচরা খাদ্য বিক্রেতাকে নিবন্ধন তালিকাভূক্ত হওয়ার প্রয়োজনীয়তা নেই। একটি খামারে অবস্থিত প্রতিষ্ঠান এবং "খামার চালিত ব্যবসা" যারা ফুটপাতে, কৃষকের বাজারে, জাতিগত সহায়তা প্রদানকারী কৃষি (Community Supported Agriculture) এবং এই জাতীয় প্রত্যক্ষ ভোক্তা প্লাটফর্মের মাধ্যমে সরাসরি গ্রাহকের কাছে বিক্রয়কারী খুচরা খাদ্য বিক্রেতা হিসাবে বিবেচিত হবে। "খামার চালিত ব্যবসা" হল খামারে উৎপাদন বা প্রক্রিয়াকরণ কার্যকলাপ পরিচালনা করে না এমন এক বা একাধিক খামার দ্বারা পরিচালিত ব্যবসা।

FDA-তে প্রাথমিক নিবন্ধন, হালনাগাদ, নবায়ন বা খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন বাতিলকরণ সংক্রান্ত তথ্য জমাকরণে খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির ৩য় পক্ষের রেজিস্ট্রার ব্যবহার করার জন্য FDA এর পক্ষে থেকে কোন বাধ্যবাধতা নেই। একটি খাদ্য প্রতিষ্ঠানের মালিক, পরিচালনাকারী বা খাদ্য প্রতিষ্ঠানের দায়িত্বে থাকা প্রতিনিধি কে অবশ্যই নিবন্ধন, হালনাগাদ, নবায়ন বা নিবন্ধন বাতিল করতে হবে। একটি খাদ্য প্রতিষ্ঠানের মালিক, পরিচালনাকারী বা খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির দায়িত্বে থাকা প্রতিনিধি একজন ব্যক্তিকে তার পক্ষে নিবন্ধন হালনাগাদ, নবায়ন বা নিবন্ধন বাতিল করার অনুমোদন দিতে পারেন (মালিকানা পরিবর্তনের কারণে বাতিল হওয়া ব্যতিত)

যদি একটি প্রতিষ্ঠান একজন নতুন মালিকের কারণে এটির নিবন্ধন বাতিল করে তবে প্রাক্তন মালিক বা অনুমোদিত ব্যক্তি কে অবশ্যই প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন বাতিল করতে হবে। আপনার প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন, প্রয়োজনীয় উপাদানের হালনাগাদ বা নিবন্ধন বাতিল করতে ব্যর্থ হওয়া FDCA এর অধীনে একটি নিষিদ্ধ কাজ। যদি একটি বিদেশী খাদ্য প্রতিষ্ঠানটির FDA-তে নিবন্ধন এর প্রয়োজনীয়তা আছে কিন্তু প্রতিষ্ঠানটি নিবন্ধন করতে ব্যর্থ হয়েছে সেক্ষেত্রে ঐ প্রতিষ্ঠানটির চলমান সকল রপ্তানি কার্যক্রম বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানির জন্য প্রস্তাব আছে তা প্রত্যাখান করা হবে।

যদি FDA নির্ধারন করে প্রতিষ্ঠানটির দ্বারা পরিচালিত কার্যক্রম যেমন খাদ্য প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কজাতকরণ , গ্রহণ বা মজুদকরণ কার্যক্রম মানুষ বা প্রাণি স্বাস্থ্যের উপর ক্ষতিকর প্রভাব বিস্তার বা মৃত্যুর ন্যায় যুক্তিসঙ্গত ঝুঁকির সম্ভাবনা রয়েছে, তাহলে FDA আদেশ দ্বারা ঐ প্রতিষ্ঠানটির নিবন্ধন স্থগিত করতে পারে। যেমনঃ

- এই ধরনের যুক্তিসঙ্গত সম্ভাবনার জন্য তৈরী, সৃষ্টি বা অন্যথায় দায়ী; বা
- এই ধরনের যুক্তিসঙ্গত সম্ভাবনা সম্পর্কে জানত বা জানার কারণ ছিল এবং এই জাতীয় খাদ্যের মোড়কজাত করা, গ্রহণ বা মজুদ করা।

কোন ব্যক্তি নিবন্ধন স্থগিত কোন প্রতিষ্ঠান থেকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য আমদানি বা রপ্তানি করতে পারে না, এছাড়া এই ধরনের প্রতিষ্ঠান থেকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খাদ্য আমদানি বা রপ্তানি করার প্রস্তাব দিতে পারে না বা এই ধরনের প্রতিষ্ঠান থেকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের আন্তঃরাজ্যে বা অন্তঃরাজ্য বাণিজ্যে খাদ্যের অনুপ্রবেশ ঘটাতে পারে না।

একজন নিবন্ধনকারীকে নিবন্ধন স্থগিত আদেশ সংক্রান্ত বিষয়ের উপর একটি অনানুষ্ঠানিক শুনানির সুযোগ প্রদান করবে, যতক্ষন পর্যন্ত না FDA এবং নিবন্ধক দ্বারা একটি বিকল্প সময় কাল নির্ধারিত হয়, যত তাড়াতাড়ি সম্ভব শুনানি অনুষ্ঠিত হবে কিন্তু নিবন্ধন স্থগিত আদেশ জারির দুই (২) কর্মদিবসের পরে নয়। নিবন্ধন পুনর্বহালের জন্য প্রয়োজনীয় কার্যাবলী এবং কেন স্থগিত হওয়া নিবন্ধনটি পুনর্বহাল করা উচিৎ এ সম্পর্কে নিবন্ধনকারীর আত্নপক্ষ সমর্থনের জন্য একটি অনানুষ্ঠানিক শুনানির সুযোগ থাকবে। যদি উপস্থাপিত তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে এটি নির্ধারিত হয় যে নিবন্ধন স্থগিত আদেশ চালিয়ে যাওয়ার পর্যাপ্ত কারণ বিদ্যমান নেই তাহলে FDA নিবন্ধন পুনর্বহাল করতে পারবে।

যদি, একটি অনানুষ্ঠানিক শুনানির মাধ্যমে FDA নির্ধারণ করে যে নিবন্ধন স্থগিত আদেশের প্রয়োজনীয়তা রয়েছে, তাহলে FDA নিবন্ধককে একটি সংশোধনমূলক কর্ম-পরিকল্পনা প্রদান করতে হবে এবং কিভাবে নিবন্ধনকারী FDA এর শর্তগুলি পূরণের জন্য প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করছে তা পর্যবেক্ষণ করা হয়।

FSMA এর অব্যাহতি ও বিশেষত্ব

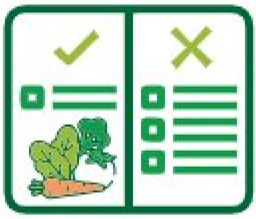
যারা সরাসরি FDA এর তত্ত্বাবধানে পণ্য উৎপাদন বা প্রক্রিয়াকরণের সাথে জড়িত তারা প্রত্যেকে স্বয়ংক্রিয়ভাবে FSMA দ্বারা প্রভাবিত হবে না। বাড়ির আঙ্গিণার মালিক ও খাদ্য সংরক্ষণকারীরা সহ সরাসরি ভোক্তার নিকট বিক্রয় করে এমন রেস্তোরা, খুচরা খাদ্য বিক্রি প্রতিষ্ঠান, কৃষক বাজার এবং এরূপ অন্যান্য প্রতিষ্ঠান এই আইনের আওতাধীন নয়। এই ধরনের বিক্রয় রাজ্য এবং অথবা স্থানীয় আইনের আওতাধীন হতে পারে।

কিন্তু আইনের কিছু বিধান সব রেস্তোরাঁ এবং খুচরা খাদ্য বিক্রেতাদের বাদ দেয় না। উদাহরণস্বরূপ, রেস্তোরাঁ এবং খুচরা খাদ্য বিক্রেতাদের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হতে পারে এমন অন্যান্য বিধান এর মধ্যে রয়েছে রপ্তানিকারকদের জন্য প্রযোজ্য বিদেশী সরবরাহকারী যাচাইকরণ কর্মসূচী। কিন্তু রেঁস্তোরা এবং খাদ্য খুচরা বিক্রেতাদের FDA-তে নিবন্ধন করার প্রয়োজন নেই, তাই তাদের নিবন্ধন সংক্রান্ত প্রয়োজনীয়তাসমূহ যেমন প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ পূরণ করতে হয় না।

খাদ্য যদি একটি খাদ্য ব্যবসা প্রতিষ্ঠানে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (HACCP) পরিকল্পনা প্রতিপালন করে তথাপিও ঐ প্রতিষ্ঠানের জন্য FSMA প্রয়োজ্য হবে। FSMA আইনের সাথে পরিপূর্ণভাবে সম্মতি প্রদানের লক্ষে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (HACCP) পরিকল্পনাটি হালনাগাদ ও এটির পরিসর বৃদ্ধি করা প্রয়োজন।

যখন মাংস, পোল্ট্রি বা দুগ্ধজাত পণ্য এর উৎপাদনকারীরা USDA বা অন্য কোন সংস্থা কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত হয় তখন ঐ সকল প্রতিষ্ঠানের জন্য FSMA প্রযোজ্য হবে না।

খামার হিসাবে প্রতীয়মান হওয়ার শর্ত পূরণ করে এমন প্রতিষ্ঠান কে FDCA এর ৪১৫ নং ধারার অধীনে নিবন্ধন করার প্রয়োজন নেই। যাইহোক, প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ বিধি অনুসারে খামারের শর্ত পূরণ করে না, এমন দুগ্ধ খামার সহ খামারগুলোর উৎপাদন/প্রক্রিয়াকরণ কার্যক্রম পরিচালনার সাথে জড়িতদের নিবন্ধন এবং একটি নির্দিষ্ট ছাড় ব্যতিত প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণ বিধির প্রয়োজনীয়তা রয়েছে।



মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে তাজা এবং প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানিতে প্রাসঙ্গিক নিরাপদ খাদ্য প্রবিধানসমূহ (Other Food Safety Regulation to export the Fresh and Processed Food in USA)

১. ফেডারেল মাংস পরিদর্শণ আইন (Federal Meat Inspection Act- FMIA)

ফেডারেল মাংস পরিদর্শণ আইন ১৯০৬ (FMIA) হল মার্কিন কংগ্রেসের একটি আইন যা ভেজাল বা ব্রান্ডহীন মাংস এবং মাংসজাত পণ্য বিক্রয় রোধ এবং মাংস এবং মাংসজাত পণ্যের জন্য পশুজবাই ও ইহার প্রক্রিয়াজাতকরণ যেন পরিচ্ছন্ন ও জীবাণুমুক্ত পরিবেশে সম্পন্ন করা হয় তা নিশ্চিত করে।

FMIA এর চার (৪) টি মৌলিক নির্দেশনা রয়েছে যা নিম্নরূপঃ

- জবাইয়ের আগে পশু/প্রাণি পরিদর্শণ আবশ্যক (গরু, ভেড়া, ছাগল, অশ্ব, শুকর);
- প্রতিটি মৃত পশুদেহের বাধ্যতামুলক ময়নাতদন্তের কার্যক্রম পরিদর্শণ করা;
- প্রতিটি কসাইখানা এবং প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানেসমূহের পরিচ্ছন্নতা সম্পর্কিত মান প্রতিষ্ঠাকরা;
- USDA কর্তৃক পশুজবাই এবং প্রক্রিয়াকরণ কার্যাবলীসমূহ নিয়মিত তত্ত্বাবধান ও পরিদর্শণ করা।

উল্লেখিত নির্দেশনাসমূহ রপ্তানিকৃত মাংসজাত পণ্যের ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য। যাহোক, FDCA, FDA-কে হরিণের ও মহিষের মাংস সহ সকল গবাদিপশু এবং পোল্ট্রি প্রজাতিসমূহ যেগুলো FMIA বা পোল্ট্রি পণ্য পরিদর্শণ আইন (PPIA) এর তালিকাভুক্ত নয় সেগুলোকে পরিদর্শণ পরিষেবা প্রদানের অনুমতি দেয়।

২. পোল্ট্রি পণ্য পরিদর্শণ আইন (Poultry Products Inspection Act- PPIA)

গৃহপালিত পাখিসমূহের জবাই এবং মানুষের ভক্ষণের উদ্দেশ্যে পণ্য প্রক্রিয়াজাত করার সময় পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনার জন্য PPIA এর FSIS -কে প্রয়োজন। প্রবিধান অনুসারে, FSIS মুরগী, টার্কি, পাতি হাঁস, রাজহাঁস, এক জাতীয় পাখিবিশেষ (গিনি ফাউল) কে গৃহপালিত পাখি হিসাবে নির্ধারণ করা হয়েছে। ২০০১ সালে উটপাখি কে এই তালিকায় অন্তর্ভূক্ত করা হয়েছে। FSIS, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের নিরাপদ খাদ্য মান এর যথাযথ প্রয়োগ নিশ্চিত করার জন্য আন্তঃরাজ্য বাণিজ্যে বিক্রয়কৃত পোল্ট্রিপণ্যের পরিদর্শণ ও এ ধরনের রপ্তানিকৃত পণ্যের পূণঃপরিদর্শণ করে থাকে।

৩. ডিমজাত পণ্য পরিদর্শণ আইন (Egg Products Inspection Act- EPIA)

EPIA ডিমজাত পণ্য এবং খোলসসহ ডিম এই দুই শ্রেণির ডিমের জন্য সুনির্দিষ্ট পরিদর্শনের প্রয়োজনীয়তার উপর গুরুত্বারোপ করে। আইনটির সম্মতি নিশ্চিত করতে USDA এর প্রতিনিধি হিসাবে কর্মরত ফেডারেল বা রাজ্য কৃষি কর্মকর্তাগন প্রতি তিন (৩) মাস অন্তর একবার ডিম মোড়কজাতকারী এবং হ্যাচারীগুলিকে পরিদর্শণ করবেন। যে সকল সংস্থা ডিম বা ডিমজাত পণ্য পরিবহন, প্রেরণ বা গ্রহণ সংশ্লিষ্ট কাজের সাথে জড়িত তাদেরকেও নির্দিষ্ট সময় পর পর পরিদর্শণ করতে হবে।

যেসকল প্রতিষ্ঠান ডিমের খোলস ভাঙ্গা, শুষ্ককরণ এবং প্রক্রিয়াকরণের মাধ্যমে তরল, হিমায়িত বা শুষ্ক ডিম (ডিম পাউডার) জাতীয় পণ্যে রূপান্তির করে সেগুলোকে অবশ্যই USDA এর নিয়মিত পরিদর্শণ কর্মসূচীর অধীনে কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে। ডিম প্রক্রিয়াজাত কার্যক্রম নজরদারির জন্য একজন অফিসিয়াল পরিদর্শককে উৎপাদন স্থলে সার্বক্ষনিক উপস্থিত থাকতে হবে। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের নিরাপদ খাদ্য মান এর যথাযথ প্রয়োগ নিশ্চিত করার জন্য FSIS, EPIA এর অধীনে আন্তঃরাজ্য বাণিজ্যে বিক্রয়কৃত ডিমজাত পণ্যের পরিদর্শণ ও এ ধরণের রপ্তানিকৃত পণ্যের পূণঃ পরিদর্শণ করে থাকে। ডিম প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানে পরিদর্শণ কার্যক্রমের মধ্যে রয়েছে ডিম ভাঙ্গার আগে ও পরে পরীক্ষাকরণ, ডিমের অন্যান্য প্রক্রিয়াকরণের উদ্দেশ্য এবং খাদ্য হিসাবে ব্যববহারের উপযোগীতা।

৪. স্বচ্ছ (ফেয়ার) মোড়কজাতকরণ এবং লেবেলিং আইন (Fair Packaging and Labelling Act-FPLA)

লেবেলিং সংশ্লিষ্ট নির্দেশনাসমূহ (Requirements for food labelling)

FDCA এর নির্দেশনাসমূহ কার্যকর করার জন্য দায়ী FDA। খাদ্য সংক্রান্ত লেবেলসমূহের জন্য অবশ্যই নিম্নলিখিত আইন অনুসরণ করতে হবে:

- পুষ্টি লেবেলিং ও শিক্ষা আইন (Nutrition Labeling and Education Act- NLEA)
- স্বচ্ছ (ফেয়ার) মোড়কজাতকরণ এবং লেবেলিং আইন (Fair Packaging and Labeling Act- FPLA)
- খাদ্য অ্যার্লাজেন্স লেবেলিং এবং ভোক্তা সুরক্ষা আইন (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act- FALCPA) উল্লেখ যোগ্য।

এই আইনসমূহের প্রয়োগের মাধ্যমে FDA নিশ্চিত করে যে, মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে রপ্তানিকৃত খাদ্য গ্রহণের জন্য নিরাপদ, স্পষ্টভাবে লেবেলিং এবং স্বদেশি পণ্যের মত একই মানের। এটি লক্ষনীয় যে, FDCA কর্তৃক প্রণীত বিধানসমূহ রপ্তানিকৃত এবং মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রস্তুতকৃত খাদ্য উভয়ের জন্য সমানভাবে প্রযোজ্য।

আইন অনুযায়ী, মাংস ও পোল্ট্রিপণ্য, ডিম এবং ডিমজাত পণ্যের লেবেলিংয়ের উপর USDA কর্তৃত্ব রয়েছে কারণ এই পণ্যগুলির ক্ষেত্রে FDA এর লেবেলিং মান সহ অন্যান্য মান মেনে চলার বাধ্যবাধকতা নেই। তবে, এটি জানা প্রয়োজন যে, মাছ, মাংস, খোলসযুক্ত মাছ, খরগোশ এবং হরিণ জাতীয় পশুর মাংশ FDA কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত।

৭% এর বেশি অ্যালকোহল জাতীয় পানীয়সমূহের লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনা অ্যালকোহল ও তামাক ট্যাক্স এবং ট্রেড ব্যুরো কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত হয় (TTB)।

নিয়ন্ত্রিত মোড়ক, কার্গো মোড়কজাতকরণ এবং মাংস, পোল্ট্রি ও ডিমজাত পণ্যের লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনা যাচাইকরণের জন্য পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালনা করে। এ ধরনের পরিদর্শণ থলে, ব্যাগ, ছাপা মোড়ক এবং কৃত্রিম আরবণসমূহকে প্রভাবিত করে।

পোর্ট অব এন্ট্রি তে যে সকল কন্টেইনার লেবেলের পরিদর্শণ কার্যক্রম পরিচালিত হবে সেগুলোতে পরিদর্শনের সীল দেওয়ার জন্য প্রয়োজনীয় পরিমান খালি জায়গা রেখে অবশ্যই পণ্যের নাম, উৎপাদনকারী দেশের নাম এবং শিপিং মার্ক থাকতে হবে। যদি পরিচালনার ক্ষেত্রে কোন বিশেষ শর্ত পালনের প্রয়োজন হয় তবে তা অবশ্যই সুনির্দিষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে।

মাংস,পোল্ট্রি ও ডিমজাত পণ্য ধারণকারী কন্টেইনারের লেবেলে উল্লেখিত তথ্যের FSIS কর্তৃক পূর্ব অনুমোদন থাকা আবশ্যক এবং কাঁচা মাংস ও পোল্ট্রিপণ্য রান্না ও ব্যবহারের জন্য প্রয়োজনীয় নির্দেশনা উল্লেখ করতে হবে। যে সকল পণ্যের লেবেলে পুষ্টি ও স্বাস্থ্য সংক্রান্ত দাবীর স্বপক্ষে বিবরণ অন্তর্ভূক্ত করা হয়েছে সেগুলোর ক্ষেত্রে লেবেলিং এবং কনজুমার প্রটেকসন স্টাফ (Labeling and Consumer Protection Staff-LCPS) কর্তৃক ব্যাপক নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম পরিচালনা করা হবে।

লেবেল অনুমোদনের জন্য দুটি বিকল্প যা নিম্নরূপ

- প্রস্তাবিত লেবেল জমা এবং FSIS কর্তৃক অনুমোদন (স্কেচ);
- প্রস্তাবিত সুনির্দিষ্ট কিছু শর্ত পূরণ সাপেক্ষে FSIS এর সাধারণ লেবেল নমুনা/মডেল ব্যবহার করা;

এছাড়াও উৎপাদনকারী দেশের লেবেলিং এ মাংস, মাছ, খোলসযুক্ত মাছ, ফল, সবজি ও সুনির্দিষ্ট কিছু শুষ্ক ফল বিক্রেতাদের পন্য বিক্রয়ের সময় সেগুলোর উৎপাদনকারী দেশ উল্লেখ করার প্রয়োজনীয়তা রয়েছে।

FDA খাদ্য লেবেলিং সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহ (FDA food labeling requirements)

বাধ্যতামূলক লেবেলিং- সাধারণ এবং পুষ্টি সংক্রান্ত (Mandatory Labeling- General and Nutritional)

সাধারণ ও পুষ্টি বিষয়ক আবশ্যিক লেবেল রয়েছে। মোড়কের উপরের অংশে একটি বা উভয়টিই উল্লেখ করার প্রয়োজন রয়েছে, যার মধ্যে প্রধান লেবেল এবং অন্যটি পুষ্টিগত লেবেল।

সাধারন লেবেলে নিম্নলিখিত তথ্যসমূহ অন্তর্ভূক্ত থাকা আবশ্যক:

- অন্ততপক্ষে ইংরেজিতে পণ্যের নাম;
- মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে প্রচলিত এককে পণ্যের প্রকৃত পরিমাণ। এটিকে অবশ্যই নীচ থেকে উপরের দিকের তৃতীয় সারিতে উপস্থাপন করতে হবে;
- এবং সহজে দেখার জন্য যথাযথ ফন্ট ও স্পেস ব্যবহার করা প্রয়োজন;
- লেবেলে সড়কের নাম, পৌরসভার নাম, প্রদেশের নাম এবং পোস্টাল কোড সহ প্রস্তুতকারক/মোড়কজাতকারী/বিতরণকারীর নাম ও ঠিকানা উল্লেখ থাকতে হবে। উল্লেখিত তথ্য প্রস্তুককারক সংশ্লিষ্ট না হলে উৎপাদনকারী দেশের নামও উল্লেখ করা প্রয়োজন;
- ইংরেজিতে দৃশ্যমানভাবে ও অমোচনীয় কালিতে উৎপাদনকারী দেশের নাম উল্লেখ করা (উদাহরণস্বরুপ বাংলাদেশের পণ্য);
- **উপকরণসমূহ:** লেবেলের ব্যাকগ্রাউন্ড সাপেক্ষে ১/১৬ এর কম নয় এমন ফন্ট ব্যবহার করে রঞ্জক পদার্থ, প্রিজারভেটিবস, মসলা ইত্যাদি সহ ওজনকে প্রাধান্য দিয়ে নিম্ন ক্রমানুসারে খাদ্যের সকল উপকরণসমূহের অর্ন্তভুক্তিকরণ আবশ্যক;

- **অ্যালার্জেন্সসমূহ:** অবশ্যই উপকরণ তালিকায় বা তালিকা সংলগ্ন স্থানে "Contains" অ্যালার্জেন্স এর নাম উল্লেখ করে ঘোষনা প্রদান করতে হবে।

মোড়কের গঠন ও আকারের উপর ভিত্তি করে লেবেলের আকারে ভিন্নতা আসতে পারে। যাহোক, লেবেলে তথ্যাবলী উপস্থাপন করার ক্ষেত্রে একটি নির্দিষ্ট ক্রম ও আকার অনুসরণ করা আবশ্যক এবং ফন্ট, অক্ষরের আকার এবং লেবেলের ব্যাকগ্রাউন্ড এর সাথে উপযুক্ত কনট্রাস্ট বজায় রাখার বিষয়ে নির্ধারিত মান পূরণ করতে হবে।

পুষ্টিগত লেবেলে তথ্যসমূহ

- পুষ্টিগত তথ্যাবলী অবশ্যই "পুষ্টি উপাদান" শিরোনামে তথ্য লেবেলে অন্তর্ভক্ত করতে হবে। সেই লেবেলে অবশ্যই সম্পূর্ণ তালিকাগত বিষয়বস্তু অর্ন্তগত করতে হবে;

- লেবেলটি অবশ্যই একটি কন্টেইনারে/মোড়কে অন্তর্ভূক্ত খাদ্যংশের সংখ্যা নির্দেশ করবে;

- ট্রান্স ফ্যাটি এসিড, কোলেস্টেরল, কার্বোহাইড্রেট এবং প্রোটিনের পরিমান বিশেষভাবে উল্লেখসহ মার্কিন স্বাস্থ্য পরিষেবা কর্তৃক নির্ধারিত দৈনিক রেফারেন্স মানের সাথে পুষ্টির পরিমান তালিকাভূক্ত করা আবশ্যক। "ক্যালরী" সম্পর্কিত তথ্যাবলী অবশ্যই বোল্ড/মোটা অক্ষরের হতে হবে এবং কিছু ক্ষেত্রে ব্যতিক্রম ছাড়া ফন্টের আকার কোন ভাবেই ১৬ অপেক্ষা কম হবে না। এছাড়াও খাদ্যে অত্যাধিক কোলেস্টেরল এবং/অথবা সোডিয়াম উপস্থিত থাকলে যৌগসমূহের মাত্রার উপর ভিত্তি করে সতর্কীকরণ বার্তা প্রদর্শণ করা আবশ্যক। অন্যদিকে কোন পণ্য সম্পর্কে "লাইট/হালকা" "মুক্ত" "কম" বা "তাজা" এ ধরণের দাবি করা সম্পূর্ণ ঐচ্ছিক। পুষ্টিমান সম্পর্কিত ঐচ্ছিক লেবেলিং বা খাদ্যপণ্যের স্বাস্থ্য সংক্রান্ত দাবি সমূহ মার্কিন আইন দ্বারা কঠোরভাবে নিয়ন্ত্রিত। ভোক্তাদের বিভ্রান্ত করে এমন তথ্যাবলী লেবেলে উল্লেখ করা থেকে বিরত থাকতে হবে।

পাদটীকা: অবশ্যই একটি তারকা চিহ্নের পূবে অর্ন্তভুক্ত বিষয়সমূহ " দৈনিক একটি নির্দিষ্ট খাদ্য কি পরিমান পুষ্টি জোগায় সে সম্পর্কে শতকরা মান ভোক্তাকে অবহিত করবে। সাধারনত, দৈনিক ২০০০ ক্যালোরি পুষ্টি গ্রহণের পরামর্শ দেওয়া হয়েছে"

ক্যালসিয়াম এবং লৌহের দৈনিক শতকরা মানের মতই ভিটামিন -ডি, পটাশিয়াম এবং যোগকৃত চিনিকেও তালিকাভূক্ত করতে হবে যদিও ব্যবসায়ের ধরণ বা কর্মীর সংখ্যার উপর ভিত্তি করে কিছু কোম্পানি অব্যাহতি সুবিধা পেয়ে থাকে।

গুরুত্বপূর্ণ: বাধ্যতামূলক লেবেলিং চাহিদাসমূহ দেশে এবং বিদেশে উভয় ক্ষেত্রেই উৎপাদিত খাদ্যের জন্য প্রযোজ্য হবে।

স্বচ্ছ (ফেয়ার) প্যাকেজিং এবং লেবেলিং আইন (Fair Packaging and Labeling Act):

১৯৬৭ সালে FPLA কে আইন দ্বারা কার্যকর করা হয়েছে এবং এটি ফেডারেল বাণিজ্য কমিশন এবং FDA-কে খাদ্যসহ ভোক্তাপণ্য, পণ্যের পরিমান ও পরিচয় এবং পণ্যের মোড়কজাতকারী বা পরিবেশকের নাম এবং ঠিকানা উল্লেখ করতে লেবেলিংয়ের নির্দেশনা সংশ্লিষ্ট প্রবিধান প্রণয়নের ক্ষমতা প্রদান করে।

উপকরণের বর্ননা, খোলা মোড়ক, "সেন্ট অফ" এর ব্যবহার বা কমমূল্যের পণ্যের লেবেলিং বা মোড়কের আকারের বর্ণনা প্রদানের ক্ষেত্রে ভোক্তাদের প্রতারণার (মূল্যের তুলনা সহজ করার জন্য) হাত থেকে রক্ষা করার জন্য FPLA অতিরিক্ত প্রবিধান প্রণয়নের অনুমোদন দেয়।

FPLA এর জন্য গৃহস্থলির প্রতিটি প্যাকেজে "ভোক্তা পণ্য" টেক্সটি উল্লেখ করা আবশ্যক এবং FPLA এর লেবেলিং নির্দেশনা অনুসারে একটি লেবেলে নিম্নলিখিত তথ্যসমূহ অর্ন্তভূক্ত থাকা প্রয়োজন:

- পণ্যটি চিহ্নিতকরণের একটি বিবৃতি;
- প্রস্তুতকারক, মোড়কজাতকারী বা পরিবেশকের নাম ও ব্যবসায়ের ঠিকানা;
- ওজন, পরিমাপ এবং সংখ্যাসূচক গণনার ভিত্তিতে পণ্যের প্রকৃত পরিমান (পরিমাপ অবশ্যই মেট্রিক এবং ইঞ্চি/পাউন্ড বা উভয় এককে হতে হবে)

পণ্যের মূল্যের তূলনা সহজতর করার জন্য এবং অন্যায্য ও প্রতারণামূলক মোড়কজাতকরণ প্রতিরোধ করার জন্য এবং বিভিন্ন ধরনের গৃহস্থলি ভোক্তাপণ্য এর লেবেলিংয়ের উদ্দেশ্যে FPLA কাজ করে।

FDA খাদ্য সংক্রান্ত কাজে FPLA কে পরিচালনা করে।

লেবেলিং নির্দেশনা সম্পর্কে বিস্তারিত তথ্যাবলী (Detailed information on labelling requirements):

মোড়কজাতকারী ও লেবেল সংযোজনকারী (Packager and labeller): বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে বিতরণের জন্য কোন ভোক্তা পণ্যের মোড়কজাতকারী বা লেবেল সংযোজন কাজে নিযুক্ত কোন ব্যক্তি বা ভাড়ার জন্য একটি সাধারণ বাহক, ভাড়ার জন্য একটি চুক্তির বাহক বা ভাড়ার জন্য একটি মালবাহী ফরওয়ার্ডার ও যেকোন মোড়কজাত বা লেবেলযুক্ত ভোক্তাপণ্য বাণিজ্যে বিতরণ সংশ্লিষ্ট কাজ, অথবা ভোক্তাপণ্যের পাইকারি বা খুচরা পরিবেশক হিসাবে ব্যবসায় নিয়োজিত ব্যক্তিবর্গ ব্যতিত অন্য ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানকে অন্তর্ভূক্ত করা হয়।

মোড়কজাত খাদ্যের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল (Principal display panel of package form food) :

একটি লেবেলের নির্দিষ্ট সেই অংশ যেটি খুচরা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে খাদ্য প্রদর্শনের প্রচলিত বিধানের অধীনে প্রদর্শিত, উপস্থাপিত, দেখানো বা প্রদর্শনের সম্ভাবনা বেশি। প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলটিতে অবশ্যই বাধ্যতামূলক সকল প্রয়োজনীয় তথ্যাবলী স্বচ্ছ ও সুস্পষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে এবং ডিজাইন চিত্রে অস্পষ্টতা বা খুব কাছাকাছি উপস্থাপনের বিড়ম্বনা এড়াতে যথেষ্ট বড় হতে হবে। যেখানে বিকল্প হিসাবে মোড়কগুলোর একাধিক প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল ব্যবহার করা হয়ে থাকে সেখানে প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলে উল্লেখিত প্রয়োজনীয় তথ্যাবলীর অনুলিপি প্রতিটি বিকল্প প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলে থাকতে হবে।

প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলে জন্য প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রফল/জায়গা (Area of the principal display panel): প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল হিসাবে মোড়কের পার্শ্ব বা উপরিতল ব্যবহার হতে পারে। ক্ষেত্রফল নির্ণয়ের জন্য নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ বিবেচনা করতে হবে:

- আয়তাকার মোড়কের ক্ষেত্রে যদি এক পার্শ্বের সম্পূর্ণ তল প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল হিসাবে বিবেচনা করা হয় তবে উচ্চতার গুণফলের সাথে ঐ তলের প্রস্থ গুন করলে প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রফল নির্ণীত হবে;

- সিলিন্ডার বা প্রায় সিলিন্ডার আকৃতির কন্টেইনারের ক্ষেত্রে সিলিন্ডারের উচ্চতার গুনফলের ৪০ শতাংশের সাথে পরিধির গুন করলে প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রফল নির্ণীত হবে;

- অন্যান্য আকৃতির কন্টেইনারের ক্ষেত্রে কন্টেইনা -রের মোট উপরিতলের ৪০% হবে প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রফল।

মোড়কজাত খাদ্যের তথ্য প্যানেল (Information panel of package form food):

লেবেলের এই অংশটি প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের ডানপাশ সংলগ্ন যা নিম্নোক্ত ব্যতিক্রম ছাড়া একজন ব্যক্তি প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের দিকে তাকিয়ে পর্যবেক্ষণ করতে পারে।

- যদি লেবেলের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের ডানপাশ সংলগ্ন সেই অংশটি প্রয়োজনীয় তথ্য উপস্থাপনের জন্য খুবই কম জায়গা থাকে বা ভাঁজ করা ফ্ল্যাপ বা ক্যানের শেষ প্রান্তের ন্যায় ব্যবহার অযোগ্য হয়, তবে ডানপাশ সংলগ্ন অংশটি ব্যবহার করা যেতে পারে;

- যদি মোড়কটির এক বা একাধিক বিকল্প প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল থাকে তাহলে তথ্য প্যানেলটি যেকোন প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল এর ডানপাশ সংলগ্ন অংশে উপস্থাপন করা যাবে;

- যদি প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলটির অবস্থান কন্টেইনা -রের শীর্ষস্থানে হয় এবং এটির অন্য কোন বিকল্প প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল না থাকে, তবে প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের কাছাকাছি কোন অংশে তথ্য প্যানেলটি উপস্থাপন করা যাবে।

সংশ্লিষ্ট তথ্য তালিকা:

তথ্য প্যানেল অথবা প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল এ উপকরণের নাম, প্রস্তুতকারক, মোড়কজাতকারী বা বিতরণকারীর নাম ও ব্যবসার ঠিকানা, পুষ্টি সংক্রান্ত দাবি, সতর্কতা, বিজ্ঞপ্তি এবং সঠিকভাবে পরিচালনার জন্য নির্দেশনা সম্বলিত তথ্যসমূহ থাকতে হবে অন্যথায় অন্য কোন অংশে উপস্থাপন করতে হবে।

প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল বা তথ্য প্যানেল এর তথ্যাবলী সুনির্দিষ্ট ও সুস্পষ্টভাবে প্রদর্শিত হতে হবে তবে ব্যতিক্রম ব্যতিত কোন ক্রমেই অক্ষর এবং/অথবা সংখ্যা (ডিজিট) সমূহের উচ্চতা ১/১৬ ইঞ্চি অপেক্ষা কম হতে পারবে না।

রেঁস্তোরা, যেকোন প্রতিষ্ঠান এবং যাত্রীবাহী গাড়িতে

সরবরাহকৃত একক পরিবেশন আকারের (সিঙ্গেল সার্ভিং সাইজ) মোড়কজাত খাদ্য যেগুলো খুচরা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে বাজারজাত করা হবে না এবং ঐ সমস্ত মোড়কজাত খাদ্যগুলোর জন্য নিম্নলিখিত নির্দেশনাসমূহ পূরণ করতে হবে না। যদিঃ

- মোড়কটির লেবেলিং এর জন্য তিন (০৩) বর্গ ইঞ্চি বা তার কম জায়গা থাকে;
- ১/১৬ ইঞ্চি উচ্চতা টাইপ সাইজে প্রয়োজনীয় সকল তথ্য প্রিন্ট করার মতো পর্যাপ্ত জায়গা না থাকে;
- লেবেলে প্রয়োজনীয় তথ্যাবলী বিধান অনুযায়ী প্রদর্শিত করতে (ব্যতিক্রম ব্যতিত) টাইপ সাইজের উচ্চতা ১/৩২ অপেক্ষা কম হবে না।

জায়গার অপর্যাপ্ততা ছাড়া, প্রধান প্রর্দশন প্যানেল বা তথ্য প্যানেল এ প্রদর্শিত প্রয়োজনীয় তথ্যাবলী একই প্যানেলে উল্লেখ করতে হবে। লেবেলে ব্যবহারযোগ্য জায়গার পর্যাপ্ততা নির্ধারণে কোন চিত্র, নকশা বা লেবেলে আবশ্যিক নয় এমন তথ্য বিবেচিত হবে না। যদি প্রয়োজনীয় তথ্যাবলী একই প্যানেলে প্রদর্শণ করার মতো পর্যাপ্ত জায়গা না থাকে তাহলে এই তথ্যসমূহ প্যানেল দুটির মধ্যে ভাগ করে দেওয়া যেতে পারে। এছাড়া আবশ্যিক তথ্য বা এগুলোর অংশ একই প্যানেলে প্রদর্শণ করা যেতে পারে। যে সকল খাদ্য লেবেলের প্রদান প্রদর্শণ প্যানেলে খাদ্য উপকরণ সম্পর্কিত বিবরণ উল্লেখ করার জন্য বাধ্যবাধকতা রয়েছে সেখানে তথ্য প্যানেলে অন্যান্য তথ্য উল্লেখ করা যেতে পারে।

অব্যাহতি প্রাপ্ত নয় এমন যেকোন খাদ্য যদি পৃথক একটি ঢাকনা এবং কাঠামো সমন্বিত একটি কন্টেইনারে মোড়কজাত এবং পুষ্টিগত লেবেলিং আছে এবং যদি ঢাকনাটির ডিজাইনের কারণে এটিকে প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল হিসাবে বিবেচনা করা হয় তাহলে নিম্নলিখিত বিষয়ে উপস্থাপিত নির্দেশনাসমূহ হতে অব্যাহতি পাবেঃ

- ব্যবসায়ের নাম ও ঠিকানা কন্টেইনারের কাঠামো বা বডিতে উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই যদি অনুচ্ছেদটি অনুযায়ী কন্টেইনারের ঢাকনায় প্রদর্শণ করা হয়ে থাকে;
- পুষ্টিগত তথ্য কন্টেইনারের কাঠামো বা বডিতে প্রদর্শিত হলে অনুচ্ছেদটি অনুযায়ী এগুলো কন্টেইনারের ঢাকনায় উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই;
- উপকরণসমূহের বিবরণ সংক্রান্ত তথ্য কন্টেইনারের কাঠামো বা বডিতে প্রদর্শিত হলে কন্টেইনারের ঢাকনায় উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই। আবার, উপকরণসমূহের বিবরণ সংক্রান্ত তথ্য কন্টেইনারের কাঠামো বা বডিতে উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই যদি নির্দেশনা অনুসারে এগুলো কন্টেইনারের ঢাকনায় প্রদর্শণ করা হয়ে থাকে;

তথ্য প্যানেলে প্রদর্শিত সকল তথ্য কোন বিঘ্ন সৃষ্টিকারী উপাদান ব্যতিত একইসাথে প্রদর্শণ করতে হবে।

মোড়কজাত খাদ্যের পরিচয় (Identity labelling of food in packaged form):

মোড়কজাত খাদ্যের প্রধান প্যানেলটিতে অবশ্যই এটির অন্যতম প্রধান একটি উপকরণের পরিচয় উল্লেখ থাকতে হবে।

পরিচয় সম্পর্কিত বিবরণ প্রদানের ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত শর্তসমূহ মানতে হবেঃ

- খাদ্যে বর্তমানে বা পরবর্তীকালে ফেডারেল আইন বা প্রবিধান দ্বারা প্রয়োজনীয় নাম বা তার বিকল্প;

- খাদ্যটির প্রচলিত বা সাধারণ নাম বা তার বিকল্প;

- একটি উপযুক্ত বর্ণনামূলক শব্দ, বা যখন একটি খাদ্যের প্রকৃতি সুস্পষ্ট হয়, তখন এই ধরনের খাদ্যের ক্ষেত্রে জনসাধারনের ব্যবহৃত একটি কাল্পনিক নাম সমানে আসতে পারে।

যেসব ক্ষেত্রে একটি খাদ্য বিভিন্ন ঐচ্ছিক আকারে (সম্পূর্ণ, টুকরা বা আকৃতি) বাজারজাত করা হয়, সেগুলোর নির্দিষ্ট আকারের পরিচিতি গুরুত্বপূর্ণ অংশ হিসাবে বিবেচিত হবে এবং একটি যুক্তিসঙ্গত সম্পর্কযুক্ত আকারের অক্ষরে ঘোষণা করতে হবে।

নির্দিষ্ট আকারের পরিচিত অংশকে মোটা অক্ষরে প্যানেলটির সবচেয়ে লক্ষনীয় প্রিন্টেড বিষয়বস্তুর সাথে যুক্তিসংগতভাবে সামঞ্জস্য রেখে প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলে উপস্থাপন করতে হবে এবং ডিজাইনটি এমনভাবে উন্নয়ন করতে হবে যেন মোড়কটির ভূমির সাথে বিবরণটি সমান্তরালভাবে প্রদর্শিত হয়।

FDCA এর বিধানের অধীনে, যদি কোন একটি খাদ্য অন্য কোন একটি খাদ্যের নকল হয় তবে এটিকে মিস্‌ব্র্যান্ডেড হিসাবে গণ্য করা হবে যদি না এটির লেবেলে একই আকার ও বৈশিষ্ট্যে "নকল" শব্দ উল্লেখ থাকে এবং নকল খাদ্যের নাম পাশেই উল্লেখ করা হয়। একটি খাদ্য কে নকল হিসাবে গন্য করা হবে যদি এটি FDCA এর নির্দেশনার আলোকে অন্য একটি খাদ্যের বিকল্প এবং সাদৃশ্যপূর্ণ কিন্তু পুষ্টিগত দিক থেকে সেই খাদ্যের চেয়ে নিম্নমানের বলে প্রতীয়মান হয়।

একটি খাদ্য যা অন্য একটি খাদ্যের বিকল্প বা সাদৃশ্যপূর্ণ কিন্তু এটিকে নকল হিসাবে গণ্য করা হবে না যদি সেই খাদ্য নিম্নলিখিত নির্দেশনাসমূহ পূরণ করে:

- এটি তুলনীয় খাদ্যের পুষ্টিমান অপেক্ষা নিম্নমানের নয় এবং সাদৃশ্যপূর্ণ;

- লেবেল সংক্রান্ত নির্দেশনার আলোকে এটির লেবেলে সাধারণ এবং প্রচলিত উভয় নামেরই উল্লেখ রয়েছে এবং যা মিথ্যা বা বিভ্রান্তিকর নয় বা একটি সাধারণ বা প্রচলিত নামের অনুপস্থিতিতে এটি একটি উপযুক্ত বর্ণনামূলক তথ্য প্রদান করে যেগুলো মিথ্যা বা বিভ্রান্তিকর নয়। এছাড়াও লেবেলটি একটি কল্পিত নাম ব্যবহার করতে পারে যেটি মিথ্যা বা বিভ্রান্তিকর নয়।

একটি লেবেলে চিহ্নিত উপকরণসমূহের শতকরা পরিমাপ/পরিমান বা কোন একটি উপকরণের উপস্থিতি বা অনুপস্থিতি সম্পর্কিত তথ্য বা সাধারণ অথবা প্রচলিত নামের অংশ হিসাবে কোন উপকরণ যোগ করার আবশ্যিকতা উল্লেখ করার প্রয়োজনীয়তা থাকতে পারে। ডায়েটেরি সাপ্লিমেন্ট কে "ডায়েটেরি সাপ্লিমেন্ট" নামে পরিচয়জ্ঞাপক বিবরণ এর অংশ হিসাবে চিহ্নিত করতে হবে। এছাড়া শুধুমাত্র "ডায়েটেরি" শব্দটি খাদ্যে ডায়েটেরি উপকরণ এর নাম (যেমন ক্যালসিয়াম সাপ্লিমেন্ট) দ্বারা প্রতিস্থাপন করার মাধ্যমে বাদ দেওয়া যেতে পারে বা একটি উপযুক্ত বর্ণনামূলক শব্দ যা খাদ্যে ডায়েটেরি উপকরণের প্রকৃতি বা ধরন(যেমন ভিটামিনের সাথে হারবাল সাপ্লিমেন্ট) সম্পর্কে নির্দেশনা প্রদান করবে।

উপকরণসমূহের নামকরণ (Designation of ingredients)

লেবেলে পরিচয়জ্ঞাপক মান অনুসরণকারী খাদ্যসহ উপকরণসমূহের নামের তালিকা উল্লেখ করা আবশ্যক। মোড়কের লেবেলের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেল বা তথ্য প্যানেলে উপকরণসমূহের পরিমানের প্রাধান্যের উপর ভিত্তি করে নিম্নক্রমানুসারে সাধারণ বা প্রচলিত নামের তালিকা প্রস্তুত করতে হবে তবে ডায়েটেরি সাপ্লিমেন্ট এই তালিকায় অন্তর্ভূক্ত না করে পুষ্টি তালিকায় উল্লেখ করতে হবে।

খাদ্যে যে সকল উপকরণের উপস্থিতির পরিমান ২% বা কম (ওজনের ভিত্তিতে) সেগুলোর তালিকা প্রস্তুত করার সময় উপকরণ তালিকার নিচের অংশে প্রকৃত পরিমান সহ উল্লেখ করা হয় যেমন "ধারন করে -----% বা এটির থেকে ---পরিমানে কম রয়েছে" বা "---- এর ---- % অপেক্ষা কম", এগুলোর ক্ষেত্রে উপরের অনুচ্ছেদে উল্লেখিত প্রাধান্যের নিম্নক্রম সম্পর্কে নির্দেশনা প্রযোজ্য হবে না। পরিমাপক বিবরণের মধ্যে

শতকরা হার উল্লেখ করার জন্য নির্ধারিত খালি/ফাঁকা জায়গাটি একটি প্রান্তিক মান যেমন ২% অথবা প্রয়োজন অনুযায়ী ১.৫%, ১% বা ০.৫% ব্যবহার করার মধ্যমে পূরণ করতে হবে। পরিমানের উপর ভিত্তি করে প্রান্তিক মান অতিক্রম কারী উপকরণসমূহ এই বিবরণ তালিকায় অন্তর্ভূক্ত হতে পারবে না।

নিম্নে প্রদত্ত কিছু ব্যতিক্রম ছাড়া উপকরণ তালিকায় একটি উপকরণের নাম সমষ্টিগতভাবে প্রকাশ না করে সুনির্দিষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে:

- মসলা, সুগন্ধি দ্রব্য, রঞ্জক দ্রব্য এবং সংরক্ষণযোগ্য রাসায়নিক দ্রব্য (বিশেষ চাহিদার অন্তর্ভূক্ত);

- দুই বা ততোধিক উপকরণ নিয়ে গঠিত একটি যৌগিক উপকরণ এবং যেটির চিহ্নিত করার জন্য একটি প্রতিষ্ঠিত সাধারণ বা প্রচলিত নাম রয়েছে এবং যেটি USDA মাংস বা পোল্ট্রি পরিদর্শণ সংক্রান্ত আইন মেনে চলে বা FDCA বিধানের অধীনে প্রতিষ্ঠিত পরিচয়জ্ঞাপক এর সংজ্ঞা ও মান মেনে চলে তবে নিম্নোক্ত বিকল্পগুলোর যকোন

একটি ব্যবহার করে লেবেলের উপকরণ তালিকায় উপকরণটি চিহ্নিত করতে হবে।

প্রস্তুতকারক, মোড়কাজাতকারী বা পরিবেশকের নাম ও ব্যবসায়ের ঠিকানা:

মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলে প্রস্তুতকারক, মোড়কাজাতকারী বা পরিবেশকের নাম ও ব্যবসায়ের ঠিকানা স্পষ্টভাবে উল্লেখ থাকতে হবে।

প্রস্তুতকারক, মোড়কাজাতকারী বা পরিবেশকের নাম ঘোষণা করার প্রয়োজনীয়তা একটি কর্পোরেশনের ক্ষেত্রে শুধুমাত্র প্রকৃত নাম দ্বারা যথেষ্ট বলে গণ্য করা হবে, যা কর্পোরেশনের নিদিষ্ট বিভাগের নামের আগে বা পরে থাকতে পারে। এক মালিকানাধীন, অংশদারী বা সংঘবদ্ধ ব্যবসায়ের ক্ষেত্রে, যে নামের অধীনে ব্যবসাটি পরিচালিত হয় সেই নামটি ব্যবহার করতে হবে।

যদি উৎপাদনের সাথে জড়িত নয় এমন কোন ব্যক্তির নাম মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলে উল্লেখ করার প্রয়োজন হয় তবে নামটির বৈধতা প্রতিষ্ঠা করার লক্ষ্যে এই ধরনের খাদ্যের সাথে ব্যক্তিটির সংশ্লিষ্টতার সত্যতা প্রকাশের জন্য একটি বাক্যাংশ ব্যবহার করা যেতে পারে। যেমন " ------ এর জন্য প্রস্তুত" বা "------ এর দ্বারা বিতরণ করা হবে" বা অন্য কোন উপযুক্ত অর্থবোধক বাক্যাংশ।

ব্যবসার ঠিকানা প্রকাশ করার জন্য রাস্তা, শহর, রাজ্য, নাম এবং জিপ (ZIP) কোড ব্যবহার করা যেতে পারে। যাহোক, যদি বর্তমান শহরের ডাইরেক্টরি বা টেলিফোন ডাইরেক্টরিতে রাস্তার ঠিকানা উল্লেখ থাকে তবে সেটি বাদ দেওয়া যেতে পারে।

যদি কোন ব্যক্তি খাদ্য ব্যবসায়ের প্রধান ঠিকানা ব্যতিত অন্য কোন ঠিকানায় খাদ্য উৎপাদন, মোড়কজাতকরণ বা বিতরণের ন্যায় কর্মক্রম পরিচালিত করে তবে ঠিকানা সংক্রান্ত বিভ্রান্তি এড়াতে লেবেলে খাদ্যটির প্রকৃতপক্ষে উৎপাদন, মোড়কজাতকরণ বা বিতরণের স্থানের ঠিকানা উল্লেখ করতে হবে।

খাদ্যের প্রকৃত পরিমান ঘোষণা (Declaration of net quantity of contents)

মোড়কজাত খাদ্যের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলে খাদ্যদ্রব্যের প্রকৃত পরিমান সম্পর্কিত ঘোষণা থাকতে হবে। এটি ওজন, পরিমাপ, সাংখ্যিক গণনা এবং ওজন ও পরিমাপের সংমিশ্রনে প্রকাশ করতে হবে। খাদ্যের ভৌত অবস্থার উপর ভিত্তি করে এটির ওজনের একক নির্ধারণ করা হয়ে থাকে যেমন তরল খাদ্যের জন্য প্রযোজ্য তরল একক আবার শক্ত, অর্ধশক্ত বা আঠালো বা জেলি সদৃশ খাদ্যপণ্যের ক্ষেত্রে ওজনের একক পরিমাপক হিসাবে ব্যবহার করতে হবে। এছাড়াও, যদি খাদ্যটি তাজা ফল, তাজা শাকসবজি বা অন্যান্য শুষ্ক পণ্য শ্রেণিভূক্ত হয় এবং যেগুলো প্রথাগত ভাবে শুষ্ক পরিমাপের মাধ্যমে বিক্রয় করা হয় তবে পরিমাপের বিবরণটি শুষ্ক এককে হবে। যদি কোন তরলের পরিমাণ কে ওজন এককে এবং শক্ত, অর্ধশক্ত বা আঠালো বা জেলি সদৃশ খাদ্যের পরিমাণ কে তরল এককে পরিমাপের জন্য সাধারণ ভোক্তাদের স্থায়ীভাবে প্রতিষ্ঠিত এবং বাণিজ্যে প্রচলিত এ সংক্রান্ত কোন প্রথা থাকে তবে সেটি ব্যবহার করা যেতে পারে।

পাউন্ড ও আউন্স নির্ণয়ের একটি পদ্ধতির উপর ভিত্তি করে ওজনের বিবরণটি প্রকাশ করতে হবে।

তরল পরিমাপের বিবরণ ২৩১ ঘন ইঞ্চি এবং কোয়ার্ট, পাইন্ট এবং তরল আউন্সের অন্যান্য এককসমূহ মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের গ্যালনের পরিপ্রেক্ষিতে হতে হবে এবং নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ বিবেচনা করতে হবে:

- যেসকল হিমায়িত খাদ্য হিমায়িত অবস্থায় বিক্রি এবং গ্রহণ করা হয় সেক্ষেত্রে এগুলোর আয়তন হিমায়িত তাপমাত্রায় উল্লেখ করতে হবে;
- যেসকল রেফ্রিজারেটেড খাদ্য রেফ্রিজারেটেড অবস্থায় বিক্রি এবং গ্রহণ করা হয় সেক্ষেত্রে এগুলোর আয়তন ৪০ডিগ্রী ফারেনহাইট (৪০^{0}F) তাপমাত্রায় উল্লেখ করতে হবে;
- অন্যান্য খাদ্যের ক্ষেত্রে আয়তন কে ৬৮ডিগ্রী ফারেনহাইট (২০°C)

ঘোষণাটি মোড়কের প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের সাথে সংগতিপূর্ণ প্রতিষ্ঠিত টাইপ সাইজ অনুসারে অক্ষর এবং সংখ্যায় প্রকাশ করতে হবে এবং নিম্নলিখিত টাইপ স্পেসিফিকেশন মেনে চলার মাধ্যমে উল্লেখযোগ্যভাবে একই আকারের সকল মোড়কের জন্য একই হবে:

- মোড়কগুলোতে ৫ বর্গ ইঞ্চি বা তার কম ক্ষেত্রফল বিশিষ্ট প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের উচ্চতা ১/১৬ ইঞ্চির কম হবে না;
- মোড়কগুলোতে ৫ বর্গ ইঞ্চির বড় কিন্তু ২৫ বর্গ ইঞ্চির বেশি নয় এমন ক্ষেত্রফল বিশিষ্ট প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের উচ্চতা ১/৮ ইঞ্চির কম হবে না;
- মোড়কগুলোতে ২৫ বর্গ ইঞ্চির বড় কিন্তু ১০০ বর্গ ইঞ্চির বেশি নয় এমন ক্ষেত্রফল বিশিষ্ট প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের উচ্চতা ৩/১৬ ইঞ্চির কম হবে না;
- মোড়কগুলোতে ১০০ বর্গ ইঞ্চির বেশি ক্ষেত্রফল বিশিষ্ট প্রধান প্রদর্শণ প্যানেলের উচ্চতা ১/৪ ইঞ্চির কম হবে না, এছাড়া ৪০০ বর্গ ইঞ্চির বেশি ক্ষেত্রফল এর ক্ষেত্রে এই উচ্চতা হতে হবে কমপক্ষে ১/২ ইঞ্চি।

৪ পাউন্ড বা ১ গ্যালন এর কম ধারন ক্ষমতা সম্পন্ন খাদ্য মোড়কের জন্য ওজন বা তরল পরিমাপের ভিত্তিতে লেবেলযুক্ত করা হয়ে থাকে:

- ঘোষণাটি কঠিন ও তরল উভয় ধরনের খাদ্যের জন্য আউন্সে প্রকাশ করতে হবে এবং খাদ্য মোড়ক ওজন বা তরল পরিমাপের একক কে স্পষ্টভাবে চিহ্নিতকরণ যোগ্য হতে হবে। শক্ত শ্রেণিভূক্ত খাদ্য পরিমাপের একক হিসাবে পাউন্ড বা পাইন্ট ব্যবহার করার সময় পূর্ণ সংখ্যার পাশাপিশি ওজনের ভগ্নাংশ সহ উল্লেখ করতে হবে অথবা তরল পরিমাপের ক্ষেত্রে তরল আউন্স বা সাধারণ বা দশমিক ভগ্নাংশের পরিপ্রেক্ষিতে যে কোনও অবশিষ্টাংশের সাথে পূর্ণসংখ্যার একক (কোয়ার্টস, কোয়ার্টস ও ,কোয়ার্টস ও পাইন্টসের দশমাংশ)।

- বিভিন্ন ওজনের এবং কোন নির্দিষ্ট ওজনের প্যাটার্ন ছাড়াই একই ভোক্তা পণ্যের অনেকগুলো চালান বা ডেলিভারীর একটি র‍্যানডম মোড়কজাত খাদ্য পণ্যের ঘোষনার নেট পরিমান বা ওজন ১ পাউন্ড অতিক্রম করলে পাউন্ড এবং পাউন্ডের দশমিক ভগ্নাংশের মাধ্যমে দুই দশমিক স্থান পর্যন্ত প্রদর্শণ করা যেতে পারে। যখন নেট পরিমাণ বা ওজন ১ পাউন্ড অপেক্ষা কম সেক্ষেত্রে র‍্যানডম মোড়কে নেট পরিমান ঘোষণা আউন্সের পরিবর্তে পাউন্ডের দশমিক ভগ্নাংশে উল্লেখ করতে হবে।

- নেট পরিমাণ ঘোষণাটি একের অধিক লাইন জুড়ে থাকতে পারে। যখন খাদ্যপণ্যটির একক ওজনে প্রকাশ করা হবে তখন "নেট ওজন" শব্দটি ব্যবহার করা হবে। "নেট" বা "নেট কনটেন্ট বা ধরণ করে" শব্দটি তরল এককে পরিমাপ যোগ্য খাদ্যপণ্যের জন্য বা সাংখ্যিক ভাবে গণনাকৃত খাদ্যপণ্যের বিকল্প হিসাবে প্রযোজ্য হবে। এই শব্দগুলো নেট ওজনের সাথে ব্যবহার করার মাধ্যমে সহজেই তরল আউন্স ও ওজন পরিমাপক আউন্সের মধ্যে স্পষ্ট পার্থক্য তৈরী করা হয়। শব্দগুলোর মধ্যে রয়েছে "Net wt. 6 oz" or "6 oz Net wt." and "6 fl oz" or "Net contents 6 fl oz".

খাদ্যের পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং (Nutrition labelling of food)

মানুষের ব্যবহারের লক্ষে খাদ্য সম্পর্কিত পুষ্টিতথ্য সকল পণ্যের জন্য সরবরাহ করতে হবে এবং অব্যাহতি প্রাপ্ত হলেই পণ্যটি বিক্রয় করা হয়।

মোড়কজাত খাদ্যের ক্ষেত্রে, প্রয়োজনীয় পুষ্টিতথ্য সমৃদ্ধ লেবেলিংটি প্রকাশ করার জন্য নির্ধারিত ফরমেট অনুসরণ করতে হবে। খোলা বা মোড়কজাত নয় এমন খাদ্যের ক্ষেত্রে, প্রয়োজনীয় পুষ্টিতথ্য লেবেলটি প্রর্দশিত পণ্যের সন্নিকটে কাউন্টার কার্ড, সাইন, পণ্যের সাথে লাগানো ট্যাগ বা অন্য কোন উপযুক্ত ডিভাইস ব্যবহার করার মাধ্যমে এ সংক্রান্ত তথ্য স্পষ্টভাবে প্রদর্শণ করতে হবে। বিকল্প ব্যবস্থা হিসাবে, পুষ্টি সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় তথ্য সহজলভ্য করতে প্রর্দশিত পণ্যের সন্নিকটে একটি পুস্তিকা, লিফলেটের ন্যায় খোলা পাতা বা অন্যান্য উপযুক্ত ফরমেট স্থাপন করা যেতে পারে।

সমস্ত পুষ্টি উপদান এবং খাদ্য উপাদান পরিমাণের সাথে একটি সার্ভিং সাইজ সম্পর্কে ঘোষণা করতে হবে।

সার্ভিং বা সার্ভিং সাইজ (Serving or serving size)

৪ বা তার বেশি বছর বয়সী ব্যক্তিদের দ্বারা নিয়মিতভাবে গ্রহণের উদ্দেশ্যে খাদ্যের একটি পরিমান যা খাদ্যের জন্য উপযুক্ত একটি সাধারণ পারিবারিক পরিমাপে প্রকাশ করা হয়। শিশু বা ছোট বাচ্চাদের উদ্দেশ্যে শিশুখাদ্য হিসাবে বিশেষভাবে প্রস্তুত বা প্রক্রিয়াজাত করা খাদ্যটির একটি সার্ভিং বা সার্ভিং সাইজ বলতে যথাক্রমে ১২ মাস বয়স পর্যন্ত বা ১ হতে ৩ বছর বয়সী শিশুদের দ্বারা নিয়মিত গ্রহণ করার সময় প্রতিবার গ্রহণকৃত খাদ্যের পরিমাণ কে বোঝায়।

খাদ্য উপকরণ, খাদ্য সংযোজন এবং রঞ্জক দ্রব্য (Food Ingredients, Additives & Colors)

খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্যের বৈচিত্র্যপূর্ণ গ্রহণযোগ্য ব্যবহার ভোক্তাগণ ইতিবাচক দৃষ্টিকোণ থেকে দেখে। নিজেরা নিজেদের খাদ্য প্রস্তুতকরণ, ফসল সংগ্রহ ও এগুলোর প্রক্রিয়াকরণ, রান্না ও ক্যানিং কাজে অনেক সময় ব্যয় বা খাদ্য নষ্ট হওয়ার মত চ্যালেঞ্জসমূহ গ্রহণ করতে কিছু খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্যের ব্যবহার বাদ দেওয়া যেতে পারে। কিন্তু বর্তমানে অধিকাংশ ভোক্তাগণ প্রযুক্তিগত, রুচিবোধ এবং বিভিন্ন ধরণের সুবিধাজনক বিষয় দ্বারা প্রভাবিত হয় যা খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্য প্রদান করে।

- সরাসরি ব্যবহার যোগ্য খাদ্য সংযোজন দ্রব্য হলো ঐ সকল বস্তু যেগুলো একটি খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের কোন একটি ধাপে বিশেষ উদ্দেশ্যে পূরণ করার লক্ষ্যে খাদ্যে প্রয়োগ করা হয়ে থাকে। উদাহরণস্বরূপ জ্যান্থাম গামের নাম উল্লেখ করা যেতে পারে যেটি সালাদ ড্রেসিং, চকোলেট দুধ, বেকারী ফিলিংস, পুডিং সহ অন্যান্য খাদ্যের টেক্সার তৈরীর উদ্দেশ্যে প্রত্যক্ষ (Direct) খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্য হিসাবে যোগ করা হয়। অধিকাংশ প্রত্যক্ষ (Direct) খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্য কে উপকরণ তালিকায় এক সাথে উল্লেখ করতে হয়।

- পরোক্ষ খাদ্য সংযোজনকারী দ্রব্য হলো ঐ সকল বস্তু যেগুলো একটি খাদ্যের মোড়কজাতকরণ, সংরক্ষণ বা অন্যান্য কার্যক্রম পরিচালনার সময় খাদ্যে অল্প পরিমানে উপস্থিত থাকতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, সংরক্ষরণের সময় অল্প পরিমাণে মোড়কজাত পদার্থ খাদ্যে প্রবেশ করতে পারে। মোড়কজাত খাদ্যপণ্য প্রস্তুতকারকদের মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের খাদ্য ও ঔষধ প্রসাশন (FDA) কে এই নিশ্চয়তা প্রদান করতে হবে যে খাদ্যের সংস্পর্শে আসা সমস্ত উপকরণগুলো নিরাপদ এবং এগুলো এই উদ্দেশ্যেই ব্যবহারের জন্য তৈরী করা হয়েছে।

খাদ্য রঞ্জক দ্রব্য (Food Color): অনুমোদিত রঞ্জক দ্রব্য সমূহকে সার্টিফিকেশন এর উপর ভিত্তি করে শ্রেণিবিভাগ করা হয়েছে যেখানে সার্টিফিকেশন এর প্রয়োজনীয়তা বা অব্যাহতি রয়েছে। উভয় ক্ষেত্রেই খাদ্যে ব্যবহারের জন্য অনুমোদন এবং তালিকাভূক্ত করার ক্ষেত্রে কঠোর নিরাপদতার মান অনুসরণ করতে হয়।

- প্রত্যয়িত রঞ্জকদ্রব্যসমূহ কৃত্রিমভাবে উৎপাদিত হয়ে থাকে (মানুষের তৈরী) যেগুলোর দ্রুত বর্ণ ছড়ানো, অভিন্ন বর্ণ, কমদামী এবং সহজে মিশ্রিত করে নানা ধরনের বর্ণ তৈরী করার ন্যায় বিশেষ বৈশিষ্ট্য থাকার কারণে ব্যাপকভাবে ব্যবহৃত হয়। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে ব্যবহারের জন্য ছয় (৬) টি প্রত্যয়িত রঞ্জক দ্রব্যের অনুমোদন আছে (যেমন FD&C Yellow No. ৬)। প্রত্যয়িত রঞ্জক দ্রব্য খাদ্যে অপ্রত্যাশিত গন্ধ ছড়ায় না।

- প্রত্যয়ণের আওতামুক্ত প্রাকৃতিক রঞ্জকদ্রব্যসমূহ পিগমেন্টস সহ শাকসবজি, খনিজ বা প্রাণির মত প্রাকৃতিক উৎস থেকে উৎপত্তি হয়। প্রকৃতি থেকে উৎপন্ন রঞ্জক দ্রব্য প্রত্যয়িত রঞ্জক অপেক্ষা অনেক বেশি ব্যয়বহুল এবং এগুলো খাদ্যে অপ্রত্যাশিত গন্ধ ছড়ায়। প্রত্যয়ণের আওতামূক্ত প্রাকৃতিক রঞ্জক দ্রব্য সমুহের মধ্যে রয়েছে Annatto নির্যাস (হলুদ), ডিহাইড্রেটেড বিট (নীলাভ লাল -বাদামী), ক্যারামেল (হলুদ-তামাটে), বিট-ক্যারোটিন (হলুদ -কমলা) এবং আঙ্গুরের খোসা থেকে নির্যাস (লাল, সবুজ)।

উপকরণসমূহ কিভাবে খাদ্য লেবেলে উল্লেখ করা প্রয়োজন? (How are ingredients listed on a product label?)

খাদ্য প্রস্তুতকারকদের খাদ্য লেবেলে সকল উপকরণের নামের তালিকা উল্লেখ করা অবশ্যক। একটি পণ্যের লেবেলে, উপকরণসমূহের পরিমাণের প্রাধান্যের ক্রমানুসারে তালিকাভূক্ত করা হয়ে থাকে এবং উপকরণসমূহের মধ্যে অধিক পরিমানে বিদ্যমান উপকরণটিকে শীর্ষে রেখে পরিমাণের ভিত্তিতে নিম্নক্রমানুসারে উল্লেখ করতে হবে। লেবেলটি অবশ্যই প্রত্যয়িত রঞ্জকদ্রব্যের নামের তালিকা অন্তর্ভূক্ত করবে যেমন (FD&C Blue No. 1 or the abbreviated name, Blue 1)। কিন্তু কিছু উপকরণ পৃথকভাবে নাম উল্লেখ না করে যেমন "সুগন্ধিদ্রব্য", "মসলা" "কৃত্রিম সুগন্ধিদ্রব্য" বা কোন কারণে প্রত্যয়ণের আওতামূক্ত প্রাকৃতিক রঞ্জকদ্রব্য, এবং "কৃত্রিম রঞ্জকদ্রব্য" সমষ্টিগতভাবে তালিকাভূক্ত করা যেতে পারে। একটি সমষ্টিগত বা একক রঞ্জকদ্রব্য, সুগন্ধিদ্রব্য মশলায় অ্যালর্জেনিক উপকরণের ঘোষণা উপকরণ তালিকায় অ্যালর্জেনিক উপকরণ হিসাবে চিহ্নিত করা যেতে পারে।

বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড ফুড (Bioengineered food)

বায়োইঞ্জিয়ারিং খাদ্য সম্পর্কিত বৈশিষ্টসমূহ নিম্নে উল্লেখ করা হলো:

- যে সকল খাদ্যে ভিট্রো রিকম্বিন্যান্ট ডিঅক্সিরাই-বোনিউক্লিক এসিড (DNA) পদ্ধতির মাধ্যমে পরিবর্তিত জিনগত উপাদান রয়েছে;এবং

- প্রচলিত প্রজনন পদ্ধতিতে বা প্রাকৃতিকভাবে যে সকল খাদ্যের পরিবর্তন ঘটতে দেখা যায় না।

২০১৬ সালের জুলাই মাসে কংগ্রেসে " জাতীয় বায়োইঞ্জিয়ারড ফুড ডিসক্লোসার আইন" নামে একটি আইন পাস করা হয় যেটি USDA কে বায়োইঞ্জিয়ারড (BE) খাদ্য বা হতে পারে বলে ঘোষণা করার জন্য জাতীয় বাধ্যতামূলক ফুড ডিসক্লোসার মান প্রতিষ্ঠা করতে নির্দেশ প্রদান করে।

খাদ্যের বায়োইঞ্জিয়ারড (BE) অবস্থা সম্পর্কে ভোক্তাদের নিকট তথ্য প্রকাশের জন্য একটি বাধ্যতামূলক অভিন্ন জাতীয় মান প্রদান করার উদ্দেশ্যে কাজ করে। ১৯৪৬ সালের কৃষি আইনের একটি সংশোধনীর মাধ্যমে নতুন মানটির প্রতিষ্ঠা এবং বাস্তবায়ন প্রয়োজন।

জাতীয় বাধ্যতামূলক ফুড ডিসক্লোসার মান (NBFDS) সেই সকল খাদ্য কে বায়োইঞ্জিয়ারড (BE) খাদ্য হিসাবে আখ্যা দিয়েছেন যেগুলো নির্দিষ্ট পরীক্ষাগার পদ্ধতির মাধ্যমে পরিবর্তিত শনাক্তযোগ্য জেনেটিক উপাদান বহন করে এবং প্রচলিত প্রজননের মাধ্যমে তৈরী করা যায় না বা প্রকৃতিতে পাওয়া যায় না।

সারাবিশ্বে প্রচলিত বায়োইঞ্জিয়ারড (BE) খাদ্য বা ফসল চিহ্নিত করার লক্ষ্যে কৃষি বিপণন পরিষেবা (AMS) এই ধরনের খাদ্যের একটি তালিকা প্রস্তুত করেছে (নিম্নে উল্লেখ করা হয়েছে) এবং এগুলোর জন্য নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলো কে অবশ্যই এ সংক্রান্ত দলিল (record) সংরক্ষণ করতে হবে। এই দলিলসমূহ নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলোকে বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড (BE) খাদ্য ঘোষণা করার ক্ষেত্রে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড (BE) খাদ্য সম্পর্কে যথাযথভাবে ঘোষণা নিশ্চিত করতে NBFDS এর খাদ্য প্রস্তুতকারক, রপ্তানিকারক বা তার মার্কিন প্রতিনিধি এবং নির্দিষ্ট খুচরা বিক্রেতাদের প্রয়োজনীয় নির্দেশনা প্রদান করে। নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলো এ সংশ্লিষ্ট ঘোষণা প্রদান করতে টেক্সট, প্রতীক, ইলেকট্রনিক বা ডিজিটাল লিংক এবং/অথবা টেক্সট বার্তার ন্যায় অনেকগুলো বিকল্প রয়েছে। অন্যান্য বিকল্পসমূহের মধ্যে রয়েছে ফোন নাম্বার বা ওয়েব ঠিকানা যা ক্ষুদ্র খাদ্য প্রস্তুতকারক বা ক্ষুদ্র ও অতি ক্ষুদ্র মোড়কজাতকারীদের মধ্যে এই সুবিধাগুলোর ব্যবহার পরিলক্ষিত হয়।

নির্ধারিত নির্দেশনার প্রতি সম্মতি রেখে বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড খাদ্যের লেবেলে অবশ্যই (BE) সম্পর্কিত ঘোষণ থাকতে হবে।

নিম্নে বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড খাদ্য এর হালনাগাদ তালিকা প্রদত্ত হলো:

- আলফালফা (Alfalfa);
- অ্যাপেল (Apple, Arctic™ varieties);
- ক্যানোলা (Canola);
- ভুট্টা (Corn);
- তুলা (Cotton);
- বেগুন (Eggplant, BARI Bt Begun varieties);
- পেঁপে (Papaya, ringspot virus-resistant varieties);
- আনারস (Pineapple, pink flesh varieties);
- আলু (Potato);
- স্যামন (Salmon, AquAdvantage®);
- সয়াবিন (Soybean);
- স্কোয়াশ (Squash, summer);
- সুগার বিট (Sugar beet)

এ সম্পর্কে আরও জানার জন্য দয়া করে নিচের লিংকটি অনুসরণ করুন

www.ams.usda.gov/rules-regulations/be/bioengineered-food-list

ওয়েবসাইটে তথ্যসমূহের সজ্জাবিন্যাস নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলোকে বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড খাদ্য তালিকার বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড (BE) কৃত প্রজাতিগুলোকে চিহ্নিত করতে সহায়তা প্রদান করে থাকে। ওয়েবসাইটটিতে বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড খাদ্যের বৈশিষ্ট্য, প্রজাতি এবং প্রস্তুতকরণ (অবস্থান) সম্পর্কে সুনির্দিষ্ট তথ্য রয়েছে যা নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলোকে BE ঘোষণা করার ক্ষেত্রে সুস্পষ্ট ধারনা প্রদান করে থাকে।

কোন ধরনের জিএমও (GMOs) গুলো BE লেবেলিং আইন আওতা বহির্ভূত?

- নতুন জিএমও (GMO) পদ্ধতি যেমন CRISPR জিন এডিটিং এর মাধ্যমে পরিবর্তিত অধিকাংশ পণ্যের জন্য লেবেলিং এর প্রয়োজন নেই। কারণ চূড়ান্ত পণ্যে থাকা শনাক্তযোগ্য পরিবর্তিত জেনেটিক উপাদানের খাদ্য দূষণ করার সম্ভাবনা কম। যে সকল খাদ্যপণ্যে নতুন পদ্ধতিতে তৈরী GMO রয়েছে সেগুলো বর্তমানে বাধ্যতামূলক পরীক্ষার আওতামুক্ত;

- যেহেতু খাদ্যগুলো কঠোর নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার অধীনে প্রস্তুত করা হয়েছে এবং যা অতি নগণ্য বা সঠিকভাবে পরীক্ষা পরিচালনার জন্য কোন ইনটেক জেনেটিক উপাদন বহন করে না সেহেতু এগুলো BE ঘোষণা বহির্ভূত। এই ধরনের GMO বহনকারী খাদ্যের মধ্যে রয়েছে খুবই সাধারণ পণ্য হিসাবে পরিচিত চিনি এবং ভোজ্য তেল এর পাশাপাশি মোড়কজাত পণ্য।

- BE লেবেলিং আইনটি শুধুমাত্র ঐ সকল পণ্যের জন্য প্রযোজ্য হবে যেগুলো মানুষের সরাসরি খাবার উদ্দেশ্যে প্রস্তুত করা হয়েছে। পশু খাদ্যের জন্য মিলিয়ন একর জমি ব্যবহৃত হয় GMO ফসল উৎপাদনে যা চূড়ান্তভাবে মানুষের খাদ্যের যোগান দেয় কিন্তু BE লেবেলিং আইন এগুলোকে বিবেচনা করে না।

যে সকল কোম্পানির পণ্য বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড (BE) হিসাবে স্বীকৃত তারা নিম্নলিখিত কতিপয় উপায়ে নতুন মান এর প্রতি সম্মতি জ্ঞাপন করতে পারে:

- খাদ্যের মোড়কে "বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড ফুড" অথবা "একটি বায়োইঞ্জিনিয়ার্ড উপকরণ ধারন করে" এরূপ টেক্সট অন্তর্ভূক্ত করা যেতে পারে;

- USDA কর্তৃক অনুমোদিত দুইটি লগো ব্যবহার করারও সুযোগ রয়েছে;

- লেবেলে ভোক্তাদের উদ্দেশ্যে স্ক্যান সুবিধার জন্য কোড বা ফোন নাম্বার অন্তর্ভূক্ত হতে পারে যা তাদের খাদ্যটি সম্পর্কে আরও তথ্য পেতে সহায়তা করবে।

https://epb.gov.bd/site/view/epb_export_data/2021-2022

https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/importing-meat-poultry-egg

https://www.fda.gov/

https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-111publ353/pdf/PLAW-111publ353.pdf

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111192604/http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm237934.htm

https://www.agqlabs.us.com/food-labeling-in-united-states/#:~:text=There%20are%20two%20types%20of,using%20US%20customary%20measurement%20units.

https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition

http://uscode.house.gov/browse/prelim@title21&edition=prelim

https://www.npr.org/2022/01/05/1070212871/usda-bioengineered-food-label-gmo?t=1655039274112

https://www.fda.gov/food/agricultural-biotechnology/how-gmos-are-regulated-food-and-plant-safety-united-states

https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/536324/IPOL_STU(2015)536324_EN.pdf

https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code

https://www.ecfr.gov/current/title-16/chapter-I/subchapter-E/part-502

https://www.ftc.gov/legal-library/browse/rules/fair-packaging-labeling-act-regulations-under-section-4-fair-packaging-labeling-act

https://extranet.who.int/nutrition/gina/en/node/8006

https://www.congress.gov/bill/101st-congress/house-bill/3562

https://www.nist.gov/blogs/manufacturing-innovation-blog/food-safety-modernization-act-nutshell#:~:text=The%20act%20overhauled%20regulations%20regarding,must%20register%20with%20the%20FDA.

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111004316/http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111004319/http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334114.htm

বিবলিয়োগ্রাফি (Bibliography)

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111004321/http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111004005/http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/default.htm

http://wayback.archive-it.org/7993/20170111021621/http:/www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm383763.htm#exemptions

https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/be/bioengineered-food-list

https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/quick-start-guide-prior-notice-food-articles-prior-notice-system-interface-pnsi

https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/BE_Overview_Webinar_Dec2020.pdf

https://www.congress.gov/114/plaws/publ216/PLAW-114publ216.htm

https://www.govinfo.gov/content/pkg/USCODE-2020-title7/pdf/USCODE-2020-title7-chap38-subchapV-sec1639b.pdf

https://www.federalregister.gov/documents/2018/12/21/2018-27283/national-bioengineered-food-disclosure-standard

https://www.accessda:a.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101&showFR=1&subpartNode=21:2.0.1.1.2.1

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