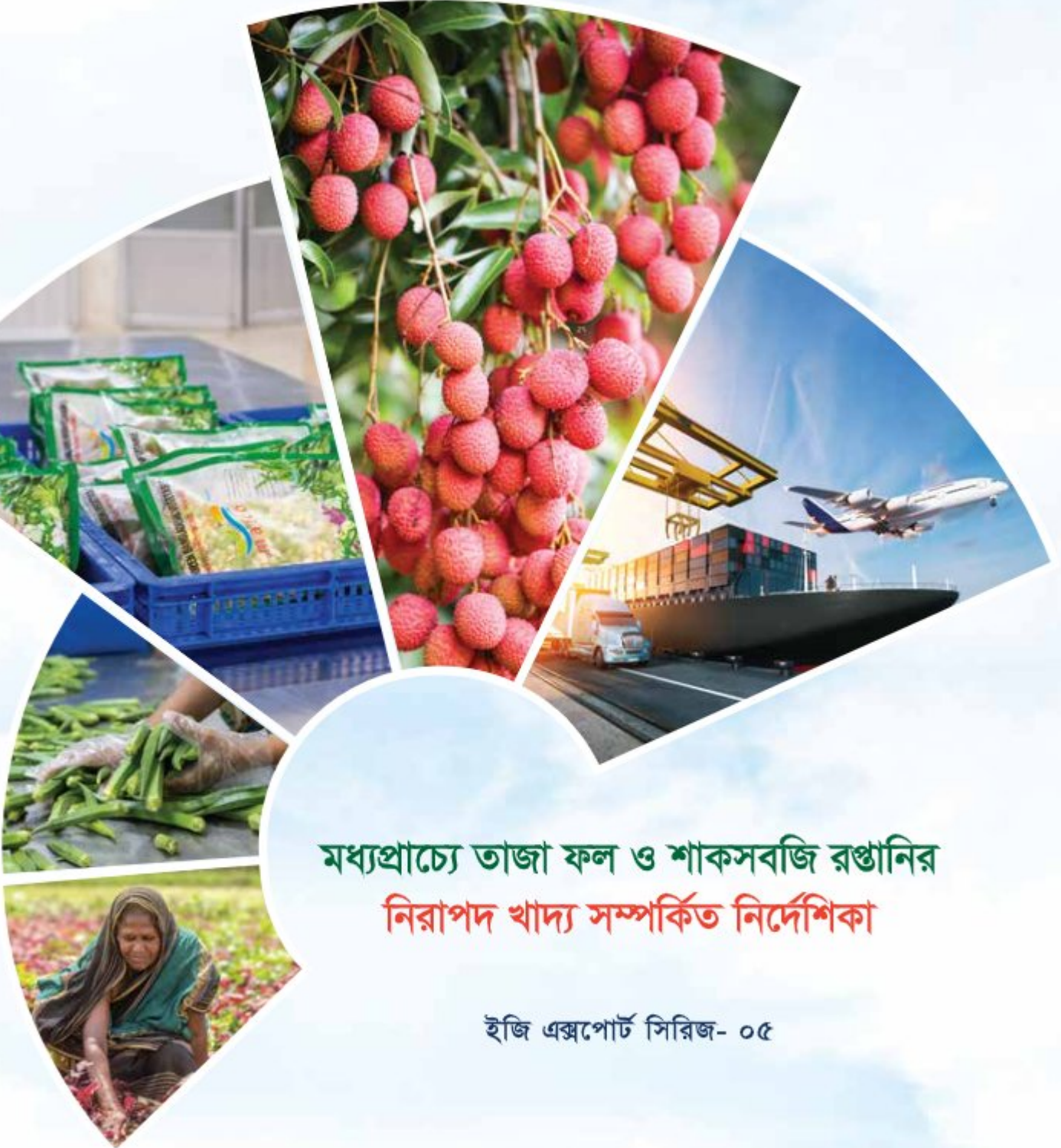




FEED THE FUTURE

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



মধ্যপ্রাচ্যে তাজা ফল ও শাকসবজি রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ০৫



USAID

আমেরিকার জনগণের পক্ষ থেকে

মধ্যপ্রাচ্যে তাজা ফল ও শাকসবজি রপ্তানির
নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা



ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ ০৫

মধ্যপ্রাচ্যে তাজা ফল ও শাকসবজি রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশিকা

রচনা, সহযোগিতায়, ট্রান্সলেশন

ইউএসএআইডি ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি

কৃতজ্ঞতা স্বীকার

উদ্ভিদ সংগনিরোধ উইং, ডিএই

বঙ্গবন্ধু শেখ মুজিবুর রহমান কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়

শেরেবাংলা কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়

বাংলাদেশ কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়

বাংলাদেশ ফুটস, ভেজিটেবলস এ্যান্ড অ্যালাইড প্রডাক্টস এক্সপোর্টার্স অ্যাসোসিয়েশন

বাংলাদেশ এগ্রো-প্রসেসরস অ্যাসোসিয়েশন

বাংলাদেশ পটেটো এক্সপোর্টার্স অ্যাসোসিয়েশন

বাংলাদেশ হিমায়িত খাদ্য রপ্তানিকারক সমিতি

বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট

প্রকাশক

ইউএসএআইডি ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি

প্রকাশনার তারিখ

এপ্রিল ২০২৩

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।

পরিভাষা (Glossary)

জিএসও (GSO)- জিসিসি স্ট্যান্ডার্ডাইজেশন অরগানাইজেশন

জিসিসি (GCC)- গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল

এইচএসিসিপি (HACCP)- হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট

জিএমও (GMO)- জেনেটিক্যালি মডিফাইড অরগানিজম

ডব্লিউটিও (WTO)- ওয়ার্ল্ড ট্রেড অরগানাইজেশন

এফএও (FAO)- জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা

জিএম (GM)- জেনেটিক্যালি মডিফাইড

এমআরএলএস (MRLs)- ম্যাক্সিমাম রেসিডিউ লিমিটস্

এডিআই (ADI)- অ্যাক্সেপটেবল ডেইলি ইনটেক

জেইসিএফএ (JECFA)- জয়েন্ট এফএও / ডব্লিউএইচও এক্সপার্ট কমিটি অন ফুড অ্যাডিটিভস্

আইসিএমএসএফ (ICMSF)- ইন্টারন্যাশনাল কমিশন অন মাইক্রোবায়োলজিক্যাল স্পেসিফিকেশন অফ ফুডস্

হারমেটিক সিলিং (Hermetic Sealing)- যে কোনো ধরনের সিলিং যা একটি প্রদত্ত বস্তুকে বায়ুরোধী করে তোলে এবং বাতাস বা অন্য কোনো গ্যাস প্রবেশ করতে বাধা দান করে।

পিপিএম (PPM)- পার্টস পার মিলিয়ন

আইপিপি (IPPC)- ইন্টারন্যাশনাল প্লান্ট প্রটেকশন কনভেনশন

সূচিপত্র

ভূমিকা.....	৬
উদ্দেশ্য.....	৮
- তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ.....	৮
- তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রধান নীতিসমূহ.....	
- জিএম (GM) খাদ্যের জন্য বিশেষ নির্দেশনাসমূহ.....	
- বিকিরণ (Ionizing) সম্পর্কিত বিশেষ নির্দেশনাসমূহ.....	
- খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি (Food Hygiene) সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ.....	
- জিএসও (GSO) ১৬৯৪ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিসমূহ.....	৯
খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ (Food Supply Chain Traceability).....	১০
- খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্যসমূহ.....	
- খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ.....	
- খাদ্য নিরাপদতার তথ্য পদ্ধতি.....	১১
HACCP সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ.....	১২
- HACCP পদ্ধতি: মৌলিক স্বাস্থ্যকর নির্দেশনা.....	
তাজা ফল ও শাকসবজির বালাইনাশক ও দূষক সংক্রান্ত নির্দেশনা.....	১৩
- খাদ্য দূষকসমূহ.....	
- খাদ্যে দূষকের সর্বোচ্চ মাত্রা প্রতিষ্ঠার মানদণ্ডসমূহ.....	
- বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ.....	
জিসিসি (GCC) দেশসমূহে অণুজৈবিক মানদণ্ড.....	১৪
- অণুজৈবিক মানদণ্ড.....	
লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে).....	১৫
- তাজা ফল ও শাকসবজির লেবেলিং-এর সাধারণ নির্দেশাবলি.....	১৫
- তাজা ফল ও শাকসবজির জন্য বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশাবলি.....	
- উপকরণসমূহের তালিকা (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে).....	
- প্রকৃত পরিমাণ.....	১৬
- নাম ও ঠিকানা.....	
- উৎস দেশ.....	
- সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশনাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ.....	১৭
- বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশনাসমূহ হতে অব্যাহতি.....	
- ভাষা.....	
- ঐচ্ছিক লেবেলিং.....	
পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং (তাজা কাটা ফল ও শাকসবজির) প্রবিধান জিএসও ২২৩৩/২০১৮- এর প্রয়োজনীয় নির্দেশনা.....	১৮
- বিকিরণযুক্ত খাদ্য (Ionized Food).....	১৮
খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য (জিএসও ২৫০০:২০২১) ব্যবহারের প্রয়োজনীয় নির্দেশনা.....	১৮
- খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য.....	১৯

সূচিপত্র

প্রবিধান জিসিসি স্ট্যান্ডার্ডাইজেশন অরগানাইজেশন (জিএসও) ২৫০০:২০২১”

খাদ্যপণ্যে সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের অনুমোদন ১৯

জিসিসি স্ট্যান্ডার্ডাইজেশন অরগানাইজেশন (জিএসও) ২২৩১:২০১২

খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন বস্তু সংক্রান্ত সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২০

- প্লাস্টিক মোড়ক

- খাদ্য মোড়ক উপকরণ

- প্রাইমারি মোড়ক

- সেকেন্ডারি মোড়ক

- সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২০

জিএসও (GSO) ৮৩৯:২০২১ খাদ্য মোড়ক-অংশ ১: সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২১

জিএসও (GSO) ১৮৬৩:২০২১ খাদ্য মোড়ক-অংশ ২: প্লাস্টিক খাদ্য মোড়কের সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২১

জিসিসি দেশসমূহে জৈব খাদ্য সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাবলি ২২

- তাজা ফল ও শাকসবজির জন্য জৈব নির্দেশনাবলি ২২

- সকল জৈবপণ্যের লেবেলে লিপিবদ্ধ তথ্যের স্বপক্ষে প্রমাণাদি ২২

- লেবেলিং এবং জৈব দাবি সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি ২৩

- পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন

- উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা তার মনোনীত প্রতিনিধির দায়-দায়িত্ব

- আমদানি সংক্রান্ত নির্দেশাবলি

- আমদানিকারক দেশের করণীয় ২৩

জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত তাজা ফল ও শাকসবজির (জিএম) সম্পর্কিত নির্দেশনাবলি ২৪

- নির্দেশনাসমূহ

তাজা ফল ও শাকসবজির লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি ২৫

জিসিসি গালফ অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত নির্দেশাবলি ২৬

স্বাস্থ্য সনদপত্র এবং প্রয়োজনীয় নথিসমূহ ২৬

- স্বাস্থ্য সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ২৭

- ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ২৭

- স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন ২৭

খাদ্য নিরাপদতা সুরক্ষার লক্ষ্যে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্য ২৮

বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন এমন খাদ্য ২৮

স্যানিটারি বা ফাইটোস্যানিটারির আলোকে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্যপণ্যসমূহ ২৮

- খাদ্যপণ্য নিষেধাজ্ঞা আরোপ সম্পর্কিত বিধানসমূহ ২৯

খাদ্য চালানোর সাথে আবশ্যিক নথিসমূহ ২৯

সনদপত্রের ধরন ২৯

- সংযুক্তি-০১ ফ্লোচার্ট- জিসিসি দেশগুলোর সীমান্ত বন্দরে আমদানিকৃত

খাদ্যের উপর নিয়ন্ত্রণ কার্যপ্রণালি ৩০

- সংযুক্তি-০২ জিসিসি দেশসমূহে রাষ্ট্রানির জন্য ফাইটোস্যানিটারি সার্টিফিকেট ৩১

- সংযুক্তি-০৩ প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদ ৩২

ভূমিকা

বাংলাদেশ কৃষিভিত্তিক দেশ হওয়ায় নিজেদের তাজা ফল ও শাকসবজির চাহিদা পূরণ করার পাশাপাশি এসমস্ত পণ্য রপ্তানির মাধ্যমে প্রচুর বৈদেশিক মুদ্রা অর্জনের সুযোগ রয়েছে।

বাংলাদেশ ২২টি কৃষিপণ্য রপ্তানিতে শীর্ষ দশ অবস্থানে রয়েছে। যদিও জিসিসি দেশসমূহে অবস্থানরত বাঙ্গালি কমিউনিটির বাজারসহ প্রায় ১৪৪টি দেশে এসমস্ত খাদ্যপণ্য রপ্তানি হচ্ছে, তথাপি জিসিসি দেশসমূহের চেইনসপ গুলোতে অধিকাংশ খাদ্যপণ্য প্রদর্শন করা যায় না। এর অন্যতম কারণ, চেইনসপ কর্তৃক বিশেষ শর্তারোপ, কঠোর আইনি বাধ্যবাধকতা, রপ্তানিকারকদের যথাযথ নিয়মনীতি অনুসরণ না করা এবং আমদানিকারক দেশসমূহের প্রণয়নকৃত আইন সম্পর্কে অজ্ঞতা ইত্যাদি।

কৃষিপণ্য রপ্তানি সহজকরণ ও রপ্তানিকারকদের সহায়তা করার লক্ষ্যে বাংলাদেশ সরকার, উৎপাদনকারি ও বিভিন্ন বাণিজ্য সংশ্লিষ্ট সংস্থাগুলো জিসিসি দেশসমূহে তাজা শাকসবজি ফল রপ্তানি বৃদ্ধির জন্য নিরন্তর কাজ করে যাচ্ছে। বাংলাদেশ রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরোর তথ্যানুসারে, ২০২০-২০২১ অর্থ বছরে বাংলাদেশ ১০০ কোটি ইউএস ডলারের অধিক মূল্যমানের কৃষি ও কৃষিজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করেছে।

জিসিসি দেশসমূহে নিজেদের পুষ্টি চাহিদা মেটানোর লক্ষ্যে অধিকাংশ তাজা ফল ও শাকসবজির বিভিন্ন দেশ হতে আমদানি করে থাকে। কিন্তু অনেক রপ্তানিকারকদেশে তাজা শাকসবজি ও ফল রপ্তানির যথাযথ মান বজায় না রাখার কারণে জিসিসি দেশগুলোর নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত মন্ত্রী কমিটি যৌথভাবে নিরাপদ খাদ্য আইন ও বিধিমালা প্রণয়ন করেছে।

জিসিসি দেশসমূহে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষ স্বীকার করে যে, দক্ষ ও কার্যকর পরিদর্শন এবং বিভিন্ন সনদ পদ্ধতির যথাযথ ব্যবহারের মাধ্যমে স্বাস্থ্যসম্মত তাজা ফল ও শাকসবজি আমদানি করা সম্ভব হবে। উল্লেখিত দেশসমূহের নিরাপদ খাদ্যের মান নিয়ন্ত্রণ, সমন্বিত ও সর্বজনীন আমদানি পরিদর্শন ও সনদ পদ্ধতি প্রদানের লক্ষ্যে গালফ সহযোগিতা পরিষদ একটি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ গঠন করেছে যা উত্তম অনুশীলন, ব্ল্যাকিনিভর ও

২০২০-২০২১ অর্থবছরে
বাংলাদেশ ১০০ কোটি ইউএস
ডলারের অধিক মূল্যমানের
কৃষি ও কৃষিজাত খাদ্যপণ্য
রপ্তানি করেছে।



আন্তর্জাতিক বাণিজ্য সংস্থার চুক্তির প্রাসঙ্গিক আইনি বাধ্যবাধকতার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ। এই কর্তৃপক্ষ বাণিজ্যে সুযোগ-সুবিধা নিশ্চিতকরণসহ ভোক্তার অধিকার সংরক্ষণ করে এবং আমদানিকৃত তাজা ফল ও শাকসবজির জিসিসি'র প্রাসঙ্গিক চাহিদার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ কি না তা নিশ্চিত করে।

আমদানিকারক দেশসমূহের নিয়মনীতি বিবেচনা করে রপ্তানিকারক দেশের রপ্তানিকৃত তাজা ফল ও শাকসবজি নথিভুক্তকরণ, সনদ প্রদান, রপ্তানিকারক দেশের একটি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত প্রতিষ্ঠানের দ্বারা খাদ্যের পরিদর্শন, পূর্ববর্তী চালানের পরিচিত উৎসের বিবরণের সাথে সামঞ্জস্যতা ইত্যাদির মাধ্যমে তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতার নিশ্চয়তা প্রদান করতে পারে।

সামগ্রিক বিষয় বিবেচনায় এনে এই নির্দেশিকা সংকলন করা হয়েছে যার মাধ্যমে উপসাগরীয় দেশসমূহ কর্তৃক আমদানিকৃত তাজা ফল ও শাকসবজি নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে আমদানি ও চালানের সম্পূর্ণ খাদ্য পরিদর্শন পদ্ধতি একত্রিত ও সহজতর করতে গুরুত্ব বহন করে এছাড়া এই নির্দেশিকার সংকলিত বিষয়সহ স্বাস্থ্যঝুঁকির মাত্রা ও আন্তর্জাতিক উত্তম অনুশীলনের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ যা জিসিসি সদস্য দেশগুলোর বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থা (WTO) চুক্তির সাথে সাংঘর্ষিক নয়।

নির্দেশিকাটি খাদ্যপণ্যের নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির প্রয়োগে সদস্য রাষ্ট্রগুলোর প্রতিশ্রুতিকে সুস্পষ্টভাবে ব্যাখ্যা করে। এছাড়া এই নির্দেশিকার সংকলিত বিষয়সহ আমদানিকৃত খাদ্যের ঝুঁকি হ্রাস, ভোক্তাস্বাস্থ্য সুরক্ষা ও কোনোরকম স্বাস্থ্যঝুঁকি ছাড়াই গুণগত মানের খাবার প্রাপ্তির অধিকারের নীতির ওপর প্রতিষ্ঠিত। নির্দেশিকাটিতে জিসিসি দেশগুলোর সুনির্দিষ্ট আইন ও প্রবিধানসমূহকে বিবেচনায় নেওয়া হয়েছে যা বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থা (WTO) জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) প্রভৃতি আইন ও প্রবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।



১৪৪টি দেশে
বাংলাদেশ থেকে
তাজা ফল ও
শাকসবজি রপ্তানি
হচ্ছে।



উদ্দেশ্য

রপ্তানিকৃত তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা এবং উপযুক্ততার (Food Safety and Suitability) নিশ্চয়তা প্রদান করার লক্ষ্যে রপ্তানিকারক দেশ ও গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল (GCC) অন্তর্ভুক্ত আমদানিকারক দেশগুলোর জন্য প্রযোজ্য নীতিমালা ও আইন সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহের বিবরণ এই নির্দেশিকাটিতে বর্ণিত হয়েছে। উদ্ভিদ স্বাস্থ্য সম্পর্কিত সনদের জন্য সুনির্দিষ্ট প্রত্যয়নপত্রের নমুনা প্রদান করা হয়েছে।

এই নির্দেশিকাটিতে কোডেক্স (Codex), আন্তর্জাতিক উদ্ভিদ সুরক্ষা সম্মেলন (IPPC- International Plant Protection Convention)-এর মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে যা আন্তর্জাতিক মানদণ্ডের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ

- জিসিসি-এর অন্তর্ভুক্ত নয় এমন কোনো দেশ থেকে আমদানিকৃত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য জিসিসি-এর খাদ্য নিরাপদতার প্রয়োজনীয় শর্তসমূহ পূরণ করবে।
- জিসিসি-এর প্রাসঙ্গিক প্রযুক্তিগত প্রবিধান ও মানসমূহে খাদ্য নিরাপদতার বিদ্যমান সকল প্রয়োজনীয় শর্তসমূহ পালন করবে।

তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রধান নীতিসমূহ

- নিরাপদ হতে হবে;
- মানুষের খাবার উপযোগী হতে হবে;
- উৎস শনাক্ত করতে প্রয়োজনীয় তথ্যাদি থাকতে হবে;
- তাজা ফল ও শাকসবজির নিরাপদতা সম্পর্কিত ঝুঁকি শনাক্তকরণের উপর ভিত্তি করে ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রয়োগ করতে হবে;
- কর্মী স্বাস্থ্য সুরক্ষায় যথাযথ মান বজায় রাখতে হবে।

জিএম (GM) খাদ্যের জন্য বিশেষ নির্দেশনাসমূহ

- তাজা শাকসবজি ও ফলে ১% এর অধিক জিএমও (GMO) উপাদান থাকলে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে;
- যেকোনো জিএম (GM) পণ্যকে অবশ্যই মানুষ বা প্রাণীর খাবারের জন্য উৎপাদনকারী দেশে (উৎস দেশ) ব্যবহারের অনুমোদন থাকতে হবে;
- জিএমও (GMO) মুক্ত লেবেল কেবলমাত্র তখনই দাবি করা যাবে যখন সরবরাহকারী উৎস দেশের একটি সরকারি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক জারিকৃত জিএমও (GMO) মুক্ত সনদ প্রদর্শন করতে পারবে।

বিকিরণ (Ionizing) সম্পর্কিত বিশেষ নির্দেশনাসমূহ

- প্যাকেজের লেবেলে অবশ্যই বিকিরণযুক্ত খাদ্য উল্লেখ থাকতে হবে এবং খাদ্য বিকিরণের আন্তর্জাতিক লোগো ব্যবহার করতে হবে।

খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি (Food Hygiene) সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ

খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি : খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি বলতে খাদ্য নিরাপদতা ও উপযুক্ততা (খাদ্য গ্রহণসহ) নিশ্চিতকল্পে খাদ্য সরবরাহ শৃংখলের প্রতিটি স্তরে ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় শর্ত ও কার্যাবলিকে বোঝায়।

জিএসও (GSO) ১৬৯৪ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিসমূহ

- স্থাপনা, যন্ত্রপাতি, খাদ্য প্রস্তুতের স্থান, সুযোগ-সুবিধা এবং কক্ষ (Establishments, equipment, premises, facilities and rooms): পরিকল্পিত রক্ষণাবেক্ষণের মাধ্যমে ব্যবহার উপযোগী অবস্থা নিশ্চিত করতে হবে। সর্বোত্তম মাত্রায় খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে হবে এবং নির্ধারিত ও লিখিত কার্যপ্রণালি প্রতিষ্ঠিত থাকতে হবে; শীতল বা হিমায়িত খাদ্য সঠিকভাবে সংরক্ষণের জন্য শীতল এবং হিমায়িত করার পর্যাপ্ত সুবিধা নিশ্চিত করতে হবে; গরম, উষ্ণ খাবারের জন্য কুকিং ও সংরক্ষণের সুব্যবস্থা থাকতে হবে।
- দূষণ (Contamination): খাদ্য সুরক্ষায় দূষণের সম্ভাব্য সকল উৎস চিহ্নিতকরণসহ প্রয়োজনীয়, কার্যকরী এবং যুক্তিসঙ্গত ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে;
- আভ্যন্তরীণ নকশা ও বিন্যাস (Internal design and layout): কাঁচামাল ও প্রস্তুতকৃত খাদ্যের মধ্যে এবং কার্যক্রম চলাকালীন সংক্রমণ প্রতিরোধে উত্তম খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনের ব্যবস্থা থাকতে হবে;
- যন্ত্রপাতি (Equipment): খাদ্য দূষণ প্রতিরোধে যন্ত্রপাতির নকশা ও নির্মাণ এমনভাবে করতে হবে যাতে ভালোভাবে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এবং রক্ষণাবেক্ষণ নিশ্চিত করে;
- পানি সরবরাহ (Water supply): খাদ্য নিরাপদতা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনানুসারে পর্যাপ্ত সুপেয় পানির সরবরাহ থাকতে হবে। পান করা যায় না এমন পানির জন্য একটি পৃথক সরবরাহ ব্যবস্থা নিশ্চিত করতে হবে;
- নিষ্কাশন ও বর্জ্য অপসারণ (Drainage and waste disposal): পর্যাপ্ত নিষ্কাশন ও বর্জ্য অপসারণ ব্যবস্থা ও সুবিধা থাকতে হবে;
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য সুবিধাদি (Personnel hygiene facilities): ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার যথাযথ মাত্রা বজায় রাখাসহ খাদ্যের দূষণ ও সংক্রমণ রোধে টয়লেট সহ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য সুবিধাদি সহজলভ্য হতে হবে;
- বায়ুমান ও বায়ু চলাচল ব্যবস্থা (Air quality and ventilation): খাদ্য প্রস্তুতকরণ স্থানের গুণগত মানসম্পন্ন বায়ু এবং বায়ু চলাচলের পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকতে হবে;
- আলো (Lighting): পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক বা কৃত্রিম আলো সরবরাহ নিশ্চিত করতে হবে;
- স্টোরেজ সুবিধাদি (Storage facilities): স্টোরেজ সুবিধাদি থাকতে হবে, যেমন- প্রস্তুতকৃত খাদ্য, কাঁচা খাদ্য উপকরণ ও খাদ্য নয় এমন রাসায়নিক পদার্থের জন্য আলাদা আলাদা স্টোরেজ সুবিধা;
- পরিষ্কারকরণ (Cleaning): প্রয়োজনীয় পদ্ধতি, পরিষ্কারকরণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণসমূহের বিশদ বিবরণ থাকতে হবে এবং কার্যকর হতে হবে;
- পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা (Pest control): পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণের কার্যকর ব্যবস্থা থাকতে হবে;
- ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা (Personal cleanliness): খাদ্য স্পর্শকারীদের ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার সর্বোত্তম পর্যায় মেনে চলতে হবে। এছাড়া প্রযোজ্য ক্ষেত্রে উপযুক্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক, যেমন হেয়ার নেট, হ্যান্ড গ্লোবস এবং জুতা পরিধান করতে হবে;
- পরিবহন (Transportation): পরিবহন করার সময় খাদ্যকে অবশ্যই খুব ভালোভাবে সুরক্ষিত রাখতে হবে। কোন ধরনের পরিবহন বা পাত্রের প্রয়োজন তা খাদ্যের ধরন ও কী অবস্থায় পরিবহন করতে হবে তার উপর নির্ভর করে।

খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ (Food Supply Chain Traceability)

তাজা ফল ও শাকসবজি উৎপাদনের শুরু থেকে ভোক্তা পর্যন্ত পৌঁছাতে খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের (Food Supply Chain) প্রতিটি ধাপে খাদ্য নিরাপদতা বজায় রাখার অন্যতম মূল চাবিকাঠি হলো খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি। উৎস শনাক্তকরণ হলো সুনির্দিষ্ট তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে খাদ্যে চিহ্নিত কোনো সমস্যার বা আদি উৎস অনুসন্ধানের পথ নির্দেশক।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্যসমূহ

- ইহা ভোক্তাকে সঠিক তথ্য প্রদান করে;
- ইহা খাদ্যপণ্যের গুণগত মানের নিশ্চয়তা প্রদান করে (মান নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির ন্যায় কাজ করে);
- ইহা বাজার হতে খাদ্যপণ্য প্রত্যাহারের পরীক্ষা ও প্রত্যয়ন প্রদান করে;

গুরুত্বপূর্ণ: প্রকৃতপক্ষে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে (Food Supply Chain) বিদ্যমান খাদ্যপণ্যের অসঙ্গতি শনাক্ত করতে পারে।

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ বলতে তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিপণনের সুনির্দিষ্ট ধাপসমূহ পর্যালোচনার মাধ্যমে উৎপাদিত বা প্রস্তুতকৃত খাদ্য এবং খাদ্যের উপাদানসমূহের আদি উৎস সন্ধান করার সক্ষমতাকে বোঝায়। বাংলাদেশ থেকে তাজা ফল ও শাকসবজি রপ্তানি করার ক্ষেত্রে রপ্তানিকারকদের অবশ্যই গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল (GCC)-এর মান সংস্থা গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশনের (GSO) 'প্রবিধান ৯/২০১৩' অনুসরণ করতে হবে।

এই মান অনুসারে সকল প্রকার তাজা ফল ও শাকসবজির নিম্নলিখিত ন্যূনতম তথ্য প্রদান আবশ্যিক;

- খাদ্যপণ্যের নাম;
- মোড়কজাতকারীর নাম;
- উৎপাদনকারী দেশের নাম/প্রস্তুতকারক;
- উপকরণের তালিকা (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে);
- ব্যবহার নির্দেশিকা (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে);
- মেয়াদকাল (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)।

উৎপাদন কোড: একটি নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে একই শর্তের আওতায় কোনো উৎপাদন লাইন বা উৎপাদন ইউনিটে উৎপাদিত খাদ্যপণ্যের পরিমাণ যা একটি কোড হিসেবে প্রকাশিত হয়।

লট শনাক্তকরণ: প্রত্যেক কন্টেইনারে বিদ্যমান খাদ্য স্থায়ীভাবে চিহ্নিত করতে হবে যাতে উৎপাদনকারী ও লট শনাক্ত করা যায়

লট: লট বলতে একই শর্তের আওতায় উৎপাদিত একটি পণ্যের একটি নির্দিষ্ট পরিমাণকে বোঝায়।



খাদ্যপণ্যের সঠিক উৎস শনাক্ত করতে নিম্নলিখিত তথ্য প্রদান করতে হবে

সকল খাদ্যপণ্যের সাথে পর্যাপ্ত তথ্য থাকতে হবে যেন উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ ও বিতরণের প্রতিটি ধাপে সঠিকভাবে খাদ্য শনাক্তকরণে সক্ষম হয়।

- সকল খাদ্যপণ্যের সাথে এমনভাবে সহায়ক তথ্য সরবরাহ করতে হবে যেন খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে বিশেষভাবে পরবর্তী পক্ষ নিরাপদে ও সঠিকভাবে খাদ্যপণ্যটি পরিচালনা, প্রদর্শন, সংরক্ষণ ও প্রস্তুতকরণে সক্ষম হয়।
- মোড়কজাত খাদ্যপণ্যসমূহে সঠিক নির্দেশনাসহ লেবেল প্রদান করতে হবে যাতে খাদ্যের প্রতিটি ধাপে বিশেষভাবে পরবর্তী পক্ষ সঠিকভাবে খাদ্য পণ্যটি পরিচালনা, প্রদর্শন, সংরক্ষণ ও প্রস্তুতকরণে সক্ষম হয়।

খাদ্য নিরাপদতার তথ্য পদ্ধতিটি নিম্নোক্ত ভাবে বিবেচনা করা যেতে পারে





HACCP সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)

খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ বা পরিবহনের সাথে জড়িত প্রতিষ্ঠানসমূহের জন্য উত্তম স্বাস্থ্যসম্মত মানসমূহ বজায় রাখা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (Hazard Analysis and Critical Control point যা সংক্ষেপে HACCP নামে পরিচিত) ধারণাটি খাদ্যশিল্পের জন্য আইনগতভাবে প্রতিষ্ঠিত হতে হবে। জিসিসি (GCC) কর্তৃক HACCP-কে সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে এবং এ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার মূল দিকসমূহ 'জিএসও (GSO) ১৬৯৬:২০০৫ /২০১৩' এ উল্লেখ করা হয়েছে।

প্রক্রিয়াজাতকৃত তাজা ফল ও শাকসবজির ক্ষেত্রে প্রাইমারি উৎপাদন থেকে ভোজ্য পর্যন্ত খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে HACCP পদ্ধতির প্রয়োগ সর্বজনস্বীকৃত এবং বিজ্ঞানসম্মত তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে মানব স্বাস্থ্য-ঝুঁকি বিশ্লেষণ করে বাস্তবায়ন করতে হবে। HACCP নীতির বাস্তবায়ন খাদ্য নিরাপদতা বৃদ্ধির পাশাপাশি অন্যান্য গুরুত্বপূর্ণ সুবিধাও প্রদান করে থাকে। তাছাড়া HACCP পদ্ধতি নিয়ন্ত্রক সংস্থা কর্তৃক খাদ্য ও খাদ্য স্থাপনা পরিদর্শনে সহায়তা করে থাকে এবং খাদ্য নিরাপদতার প্রতি আস্থা বৃদ্ধির মাধ্যমে আন্তর্জাতিক বাণিজ্যে উন্নতি ঘটায়।

HACCP পদ্ধতি: মৌলিক স্বাস্থ্যকর নির্দেশনা



কোম্পানি নিরীক্ষণ
(Company audit)
তদারকি পদ্ধতি, পরিদর্শন
মানদণ্ড, পণ্য প্রত্যাহার, নথিকরণ



রক্ষণাবেক্ষণ ও স্বাস্থ্যবিধি
(Maintenance and hygiene)
জীবাণু মুক্তকরণ প্রক্রিয়া, বর্জ্য ব্যবস্থাপনা,
কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, সুযোগ-সুবিধা ব্যবস্থাপনা



ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি
(Personal Hygiene)
কম্বী/অতিথি



বিতরণ ও পণ্য সরবরাহ
(Distribution and Logistics)



পণ্যের তথ্য
(Product information)
পণ্যের লেবেল ও ভোজ্য তথ্য



প্রশিক্ষণ
(Training)



সাইট, ভবন, অভ্যন্তরীণ, সুযোগ-সুবিধা,
ইউটিলিটি (Site, Premises, internal
facilities, Utility)



এইচএসিসিপি নীতির বাস্তবায়ন ধাপ
(Implementation of HACCP
Principles)

তাজা ফল ও শাকসবজির বালাইনাশক ও দূষক সংক্রান্ত নির্দেশনা

খাদ্য দূষকসমূহ

- খাদ্যে (ট্রি নাটসহ) সর্বোচ্চ মাত্রায় দূষক ও বিষাক্ত পদার্থের উপস্থিতি সম্পর্কিত নির্দেশনা সম্পর্কে 'প্রবিধান জিএসও (GSO) ১৯৩:২০২১' এ বিবরণ দেওয়া হয়েছে;
- সর্বোচ্চ/সহনীয় মাত্রা নির্ধারণ করার ক্ষেত্রে কোনো খাদ্যে প্রাপ্ত দূষকের পরিমাণ এবং ভোক্তার স্বাস্থ্যের উপর এর সামগ্রিক প্রভাব বিবেচনা করা হয়ে থাকে;
- সর্বোচ্চ/সহনীয় মাত্রার সীমা যতটা সম্ভব কমিয়ে রাখা।

খাদ্যে দূষকের সর্বোচ্চ মাত্রা প্রতিষ্ঠার মানদণ্ডসমূহ

- বিষাক্ততা সম্পর্কিত তথ্য; (Toxicological information)
- বিশ্লেষণ সংক্রান্ত তথ্য; (Analytical data)
- গ্রহণ সম্পর্কিত তথ্য; (Intake data)
- স্বচ্ছ বাণিজ্য বিবেচনা; (Fair trade considerations)
- প্রযুক্তিগত বিবেচনা; (Technological considerations)
- ঝুঁকি মূল্যায়ন ও ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বিবেচনা করা; (Risk assessment and risk management consideration)

দ্রষ্টব্য: অনুগ্রহ করে, আপনার নির্দিষ্ট পণ্যের দূষকের সর্বোচ্চ সীমা (MRLs) চেক করতে তাজা ফল ও শাকসবজির দূষক ও বিষাক্ত পদার্থ সম্পর্কিত টেকনিক্যাল প্রবিধান "জিএসও (GSO ১৯৩:২০২১)" এর সর্বশেষ হালনাগাদ নির্দেশনা অনুসরণ করুন।

বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ: খাদ্যবস্তুতে উপস্থিত কোনো বিশেষ বস্তু বা সৃষ্ট কোনো অবস্থা, যাতে বালাইনাশকের মূল উপাদান, সহযোগী অংশ, রূপান্তরিত উৎপন্ন দ্রব্য, বিপাক বা শোষণকৃত (metabolites) অবশিষ্টাংশ এর অন্তর্ভুক্ত হবে;

- অনুগ্রহ করে আপনার নির্দিষ্ট পণ্যের বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশের সর্বোচ্চ সীমা (MRLs) চেক করতে তাজা ফল ও শাকসবজির বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশের সর্বোচ্চ সীমা সম্পর্কিত টেকনিক্যাল প্রবিধান "জিএসও (GSO) ৩৮২:২০২১" এর সর্বশেষ হালনাগাদ নির্দেশনা অনুসরণ করুন।



জিসিসি (GCC) দেশসমূহে অণুজৈবিক মানদণ্ড

সর্বশেষ হালনাগাদ টেকনিক্যাল প্রবিধান “জিএসও (GSO) ১০১৬:২০১৫” অনুসারে খাদ্যে অণুজৈবিক গ্রহণযোগ্য সীমা নির্ধারণ করা হয়েছে।

অণুজৈবিক মানদণ্ড

এটি একটি নির্ণায়ক যা কোন একটি খাদ্যপণ্যের বা একটি ব্যাচের খাদ্যসামগ্রীতে অণুজীবের উপস্থিতি বা অনুপস্থিতি অথবা অণুজীবের সংখ্যা বা তাদের উৎপন্ন বিপাকীয় পদার্থের পরিমাণ এবং এটি সাধারণত ব্যাচের উপর ভিত্তি করে নির্ধারিত হয়।

জিএসও’র প্রযুক্তিগত প্রবিধান অনুসারে খাদ্যপণ্যসমূহ ও উৎপাদন প্রক্রিয়ায় কাঁচামাল হিসেবে ব্যবহৃত খাদ্য উপকরণসমূহ অণুজৈবিক মানদণ্ডের সাথে সম্পর্কযুক্ত।

খাদ্যের আন্তর্জাতিক অণুজৈবিক মানদণ্ড নির্ণায়ক কমিশন (ICMSF) খাদ্যপণ্যের এই মানগুলো নির্ধারণ করে যা খাদ্যের নিরাপদতা ও গুণগত মান বিষয়ক আন্তর্জাতিক মানের উপর নির্ভরশীল।

কোনো নির্দিষ্ট খাদ্যে অণুজৈবিক মানদণ্ডের উপাদানসমূহ গ্রহণ করার ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ বিবেচনা করা হয়ে থাকে;

- কোনো দূষিত খাদ্য গ্রহণ করার ফলে স্বাস্থ্যের উপর বিরূপ প্রভাবের মাত্রা;
- খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ায় ব্যবহৃত প্রাসঙ্গিক তথ্যের পর্যাপ্ততা, খাদ্যের প্রত্যাশিত পরিচালনা এবং সংরক্ষণ তথ্যাদি;
- খাদ্যপণ্য পরিবর্তন বা নষ্ট হওয়ার ধরন;
- পরিবেশগত অবস্থা যার মধ্যে খাদ্যপণ্য উৎপাদন বা স্থানান্তর করা হয়েছিল;
- সংশ্লিষ্ট ভোক্তা বা ভোক্তাদের ধরন সম্পর্কে তথ্যাদি।



লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)

জিসিসি (GCC) দেশগুলো কর্তৃক ২০১৬ সালে নতুন ও সংশোধিত গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) 'মান ০৯/২০১৩' গৃহীত হয়েছে এবং যা মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলিং ও মেয়াদকালের জন্য গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) 'মান ১৫০-২/২০১৩'-এ উল্লেখ করা হয়েছে। এই মান অনুসারে মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের লেবেলিং-এ উল্লেখিত তথ্যসমূহ আরবি ভাষায় লিখতে হবে বা আরবি ভাষায় অনুবাদ লেবেলে উল্লেখ করতে হবে। খাদ্যপণ্যের নাম, মোড়কজাতকারীর নাম, উৎস দেশের নাম বা প্রস্তুতকারক, উপকরণ তালিকা, প্রযোজ্য ক্ষেত্রে নির্দেশনা, পণ্যের চূড়ান্ত ব্যবহার এবং পণ্যের মেয়াদকাল লেবেলে স্পষ্টাক্ষরে উল্লেখ থাকতে হবে।

তাজা ফল ও শাকসবজির লেবেলিং-এর সাধারণ নির্দেশাবলি

- মিথ্যা, বিভ্রান্তিকর বা প্রতারণামূলক কোনো বর্ণনা লেবেলে উল্লেখ করা যাবে না;
- মান নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি সম্পর্কিত সাংঘর্ষিক শব্দ, লোগো বা প্রতীক ছাপা যাবে না;
- অন্য কোনো খাদ্যপণ্যের সাথে সাংঘর্ষিক বা বিভ্রান্তি ছড়ায় এরূপ শব্দ ও চিত্র লেবেলে উল্লেখ করা যাবে না বা অন্যান্য ডিভাইসের মাধ্যমে এরূপ কোনো বর্ণনা বা উপস্থাপন করা থেকে বিরত থাকতে হবে;
- গুণগত মান বা জৈব (Organic) পণ্যের জন্য বিশেষ কোনো লোগো ব্যবহার করার ক্ষেত্রে এই দাবির বৈধতার পক্ষে উপযুক্ত প্রমাণ দিতে হবে।

তাজা ফল ও শাকসবজির জন্য বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশাবলি

খাদ্যপণ্যের নাম - নামটি বস্তুত খাদ্যের প্রকৃত ধরন শনাক্ত করবে এবং সঠিকভাবে বর্ণনামূলক নাম ব্যবহার করতে হবে যা ভোক্তাকে বিভ্রান্ত করবে না।

উপকরণসমূহের তালিকা (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)

- একক উপকরণ হতে তৈরি খাদ্য ব্যতীত অন্যান্য খাদ্যের সকল উপাদানের একটি তালিকা খাদ্য প্রস্তুত করার সময় ওজনের (ভর) নিম্নক্রমে সাজিয়ে লিখতে হবে;
- উপকরণসমূহের তালিকা একটি উপযুক্ত “উপকরণ শিরোনামে” প্রকাশ করতে হবে;
- পণ্যে খাদ্য সংযোজনের দ্রব্যের তালিকা বা তাদের একটি আন্তর্জাতিক নামস্বরূপ পদ্ধতি উল্লেখ করা প্রয়োজন যা উপকরণ হিসেবে কার্যকর;
- উচ্চ সংবেদনশীলতার (অ্যালার্জেন্স ও অসহিষ্ণুতা) জন্য দায়ী সকল খাদ্য ও উপকরণের নাম মোড়কে উল্লেখ করতে হবে-
 - গুটেনযুক্ত খাদ্যশস্যসমূহ যেমন- গম, বার্লি, ওটস, রাই বা এদের সংকর জাত এবং তাদের থেকে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;

- খোলসযুক্ত প্রাণী (ক্রাস্টেসিয়া গোত্র, যেমন- চিংড়ি, কাঁকড়া) বা সেটা হতে উৎপাদিত কোনো খাদ্যপণ্য;
- ডিম বা ডিম থেকে উৎপাদিত কোনো খাদ্যপণ্য;
- মাছ বা মাছ থেকে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- চিনাবাদাম, সয়াবিন এবং সেগুলো হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- আখরোট এবং সেটা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- দুধ এবং দুগ্ধজাত পণ্য (ল্যাকটোজসহ);
- ১০ পিপিএম (PPM) বা তার অধিক ঘনত্বে সালফাইটের উপস্থিতি;
- সেলেরি (Celery) বা তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- সরিষা এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- তিলবীজ এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- ক্লাম (ঝিনুকজাতীয়) এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- লুপিন এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- ব্যবহৃত পানি উপকরণের তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। যৌগিক খাদ্যে ব্যবহৃত উপকরণ যেমন- ব্রাইন, সিরাপ, সুপ ইত্যাদি দ্রাবক উপকরণের তালিকায় উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই।

প্রকৃত পরিমাণ

- মোড়কজাত করার সময় প্রকৃত খাদ্যের পরিমাণ মেট্রিক পদ্ধতিতে ঘোষণা করতে হবে;
- খাদ্যের ভৌত অবস্থার উপর ভিত্তি করে খাদ্যের প্রকৃত পরিমাণের একক নির্ধারণ করতে হবে। যেমন- তরল খাবার আয়তনে, শক্ত খাবার ওজনে এবং অর্ধশক্ত বা আঠালো খাদ্যের জন্য ওজন বা আয়তনে ঘোষণা করতে হবে;
- প্রকৃত পরিমাণ ঘোষণা ছাড়াও একটি তরল মাধ্যমে মোড়কজাত খাদ্যের ওজন হ্রাসের পরিমাণ মেট্রিক পদ্ধতিতে উল্লেখ করতে হবে।

নাম ও ঠিকানা

- প্রস্তুতকারকের নাম ও ঠিকানা উল্লেখ করতে হবে। মোড়কজাতকারী, প্রস্তুতকারক না হলে মোড়কজাতকারীর নাম ও ঠিকানা উল্লেখ করতে হবে;
- পরিবেশক, আমদানিকারক, মোড়কজাতকারী রপ্তানিকারক বা বিক্রেতার নাম উল্লেখ করা যেতে পারে।

উৎস দেশ

- খাদ্যটির উৎস বা প্রস্তুতকারক বা উৎপাদক দেশের নাম ঘোষণা করতে হবে;
- যখন অন্য কোনো দেশে একটি খাদ্যপণ্য প্রক্রিয়াকরণের মাধ্যমে মৌলিক পরবর্তন করা হয় তখন ঐ দেশকে উৎস দেশ হিসেবে লেবেলিং উল্লেখ করতে হবে, সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ, কাচামাল ইত্যাদি কন্টেইনারে অবশ্যই উল্লেখ করতে হবে।



সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশনাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ

- তিন মাসের কম মেয়াদের খাদ্যপণ্যের জন্য মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ প্রকাশ করতে হবে দিন-মাস-বছর হিসাবে;
- তিন মাসের অধিক মেয়াদের খাদ্যপণ্যের জন্য তারিখ প্রকাশ করতে হবে মাস-বছর হিসাবে;
- মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ প্রকাশ করার জন্য নিম্নলিখিত বিবৃতিগুলোর যেকোনো একটি গ্রহণযোগ্য হবে, তবে উৎপাদনের তারিখ বাধ্যতামূলক ;
 - মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ
 - ----- তারিখ পর্যন্ত ভোগ করুন
 - উৎপাদন তারিখ হতে ----- পর্যন্ত উত্তম
 - ভোগের সর্বোত্তম তারিখ -----

বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশনাসমূহ হতে অব্যাহতি (Exemptions from Mandatory Labeling Requirements)

ক্ষুদ্র একক পণ্যের মোড়কের বৃহত্তম পৃষ্ঠের ক্ষেত্রফল ১০ বর্গ সেন্টিমিটার অপেক্ষা কম হলে লেবেলিং বাধ্যতামূলক নয়। যেমন- উপকরণ তালিকা, ব্যাচ নম্বর, মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ, নির্দেশনা এবং পুষ্টি তথ্য সংক্রান্ত চাহিদাসমূহ উল্লেখ করতে হবে না। তবে কার্টন/ধারণপাত্রের লেবেলে অবশ্যই উল্লেখ করতে হবে।

ভাষা

- লেবেলিং এবং এর সাথে সংযুক্ত ব্যাখ্যামূলক বিবৃতি আরবি ভাষায় লিপিবদ্ধ করতে হবে, তবে প্রয়োজনে আরবি ভাষার পাশাপাশি এক বা একাধিক অন্য ভাষা ব্যবহার করা যাবে। সেক্ষেত্রে অন্য ভাষায় লিপিবদ্ধ সমস্ত তথ্য আরবি ভাষার অর্থের সাথে মিল থাকতে হবে।

ঐচ্ছিক লেবেলিং

- লেবেলিংয়ে লিখিত আকারে বা ছবির মাধ্যমে অতিরঞ্জিত বিবরণ, চিত্রসম্বলিত বিষয় যা বাধ্যতামূলক লেবেল পদ্ধতির সাথে সাংঘর্ষিক বা রোগ নিরাময়কারী বা এই মানের শর্তের পরিপন্থী কোনো ঘোষণা দেওয়া যাবে না।
- পণ্যের গ্রেড চিহ্নিতকরণ ঘোষণা বোধগম্য ও সুস্পষ্ট হতে হবে যা কোনোভাবেই প্রতারণামূলক বা বিভ্রান্তিকর হবে না।
- প্রতিষ্ঠান এবং লট শনাক্তকরণের জন্য প্রতিটি ধারণপাত্রে খোদাই করে অন্যথায় কোড আকারে বা স্পষ্টাক্ষরে স্থায়ীভাবে চিহ্নিত করতে হবে।



পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং (তাজা কাটা ফল ও শাকসবজি) প্রবিধান জিএসও ২২৩৩/২০১৮-এর প্রয়োজনীয় নির্দেশনা

- ২০১৩ সালে গৃহীত জিএসও ২২৩৩/২০১২ প্রবিধান অনুসারে মোড়কের লেবেলে পণ্যের পুষ্টি সংক্রান্ত তথ্যাদি (যেমন-ক্যালরি, কার্বোহাইড্রেট, প্রোটিন এবং চর্বি) পরিষ্কারভাবে উল্লেখ করতে হবে যা খাদ্যপণ্যের পুষ্টিমান ও ভোক্তার স্বাস্থ্য বা নিরাপত্তা প্রভাবিত করতে পারে।
- লেবেলে উপকরণের তালিকা ও পুষ্টি বিষয়ক তথ্যাদি অবশ্যই মানসম্মত ও সহজে পড়া যায় এমনভাবে উপস্থাপন করতে হবে যাতে ভোক্তারা সহজে বুঝতে পারে তারা কী ক্রয় করছে এবং ব্যবহারের প্রয়োজনীয় নির্দেশনাও প্রদান করতে হবে।
- পুষ্টি শিক্ষা বৃদ্ধির মাধ্যমে মানুষের সামগ্রিক স্বাস্থ্যের উন্নতিতে লেবেলিং মাধ্যম হিসেবে ভূমিকা রাখতে পারবে। তাজা ফল ও শাক সবজি, লেবেলমুক্ত পণ্য হিসেবে বিবেচ্য হবে।



বিকিরণযুক্ত খাদ্য (Ionized Food)

- আয়োনাযজিং রেডিয়েশন ট্রিটমেন্ট করা হয়েছে এমন লেবেলিংয়ে খাদ্যের নামের সন্নিহিত এ ধরনের ট্রিটমেন্টের বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। লেবেলিংয়ে আন্তর্জাতিক খাদ্য বিকিরণ সম্পর্কিত প্রতীক ব্যবহার বাধ্যতামূলক যা নিম্নের চিত্র আকারে প্রকাশ করা হয়েছে। বিকিরণযুক্ত খাদ্যের নামের পাশে এ সম্পর্কিত তথ্য উল্লেখ করে লেবেলে ঘোষণা দিতে হবে।



- যখন একটি বিকিরিত পণ্য অন্য কোনো খাদ্যের উপকরণ হিসেবে ব্যবহৃত হবে তখন তা উপকরণ তালিকায় প্রকাশ করতে হবে।
- বিকিরণ ট্রিটমেন্টের মাধ্যমে তৈরি কাচামাল হতে প্রস্তুতকৃত একক উপকরণসমৃদ্ধ খাদ্যপণ্যকে উপকরণ তালিকায় উল্লেখ করতে হবে।

খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য জিএসও ২৫০০:২০২১ ব্যবহারের প্রয়োজনীয় নির্দেশনা

উপসাগরীয় দেশসমূহের (Gulf Countries) এই মানদণ্ডটি খাদ্যসামগ্রী এর ক্ষেত্রে ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য সম্পর্কে ধারণা প্রদান করা হয়েছে এবং খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্যের জন্য জিসিসি দেশসমূহের গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন “জিএসও ২৫০০:২০২১” নামে একটি মান রয়েছে। এই মানে খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্যসমূহের একটি তালিকা এবং মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ খাদ্যে ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত হিসেবে অনুমোদিত।



- খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে নিরাপদ হিসেবে উল্লেখ করা হয়েছে এমন কোনো মানদণ্ড বা অ্যাক্সেপ্টেবল ডেইলি ইনটেক (ADI) নীতি অনুসরণ করতে হবে;
- খাদ্য ও কৃষি সংস্থা ও বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার সমন্বয়ে গঠিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য সংক্রান্ত যৌথ বিশেষজ্ঞ কমিটি (JECFA) কর্তৃক স্বীকৃত হতে হবে;
- কোডেক্স (Codex) কর্তৃক নির্ধারিত আন্তর্জাতিক নামাধারিং পদ্ধতি অনুসরণ করতে হবে।

খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য

বিশেষ উদ্দেশ্যে খাদ্যের সঙ্গে সংযোজিত কোনো বস্তু যা সাধারণত মূল খাদ্য হিসেবে খাওয়া হয় না ও খাদ্যের সাধারণ উপাদান হিসেবে ব্যবহার দেখা যায় না এবং পুষ্টিমান উল্লেখ থাকে না। তবে বৈশিষ্ট্যসূচক উপাদান হিসেবে কারিগরি (যেমন- রং, স্বাদ ও গন্ধ) প্রয়োজনে খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, ট্রিটমেন্ট, মোড়কজাতকরণ, পরিবহন বা সংরক্ষণের প্রয়োজনে, প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে প্রত্যাশিত ফলাফল পাওয়ার জন্য সারা বিশ্বে এগুলো খাদ্যে ব্যবহৃত হয়। অন্য কোনো মিশ্রিত পদার্থের অন্তর্ভুক্তি ব্যতিরেকেই খাদ্যের গুণগতমান অক্ষুণ্ণ রাখার জন্য মূল খাদ্যের বৈশিষ্ট্যকে প্রভাবিত করে।

প্রবিধান “জিসিসি স্ট্যান্ডার্ডাইজেশন অরগানাইজেশন (জিএসও) ২৫০০:২০২১” খাদ্যপণ্যে সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের অনুমোদন

- বিভিন্ন ক্যাটাগরির খাদ্যে অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের সর্বোচ্চ সীমা প্রবর্তন;
- খাদ্যপণ্যে খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের শর্তসমূহ প্রতিষ্ঠিত করা;
- শুধুমাত্র মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং উপযুক্ত তালিকাভুক্ত সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত।



টীকা বিশেষ খাদ্যপণ্যের নির্দিষ্ট খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে কারিগরি প্রবিধানের “জিএসও ২৫০০:২০২১ খাদ্যপণ্যসমূহে সংযোজন দ্রব্যের অনুমোদিত ব্যবহার” নির্দেশনা অনুসরণ করণ।

খাদ্য স্পর্শকারী বস্তু (Food Contact Materials) “জিএসও (GSO) ২২৩১:২০১২”

“জিসিসি স্ট্যান্ডার্ডাইজেশন অরগানাইজেশন (জিএসও) ২২৩১:২০১২” খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন বস্তু সংক্রান্ত সাধারণ নির্দেশনাসমূহ :

সক্রিয় ও উন্নত খাদ্য স্পর্শকারী উপকরণ ও বস্তুর চূড়ান্ত অবস্থার ক্ষেত্রে প্রবিধান “জিএসও (GSO) ২২৩১:২০১২” (যা পরবর্তীতে উপকরণ ও বস্তু হিসেবে উল্লেখ করা হবে) প্রযোজ্য :

- খাদ্যের সংস্পর্শে আনার উদ্দেশ্যে; বা
- ইতোমধ্যে খাদ্যের সংস্পর্শে এসেছে এবং ঐ উদ্দেশ্য পূরণ করেছিল; বা
- যৌক্তিকভাবে খাদ্যের সংস্পর্শে আসতে পারে যা প্রত্যাশিত অথবা তাদের অংশসমূহ স্বাভাবিক বা পূর্ববর্তী ব্যবহারের শর্তে খাদ্যে স্থানান্তরিত হতে পারে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

প্লাস্টিক মোড়ক: প্লাস্টিক উপকরণ হতে তৈরি একটি মোড়ক যা খাদ্যসামগ্রী ধারণ, সুরক্ষা এবং সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে মোড়কজাত করতে ব্যবহৃত হয়।

খাদ্য মোড়ক উপকরণ: খাদ্যের জন্য উপযোগী মোড়কজাত উপকরণ হতে তৈরি কন্টেইনার যা খাদ্যের ধারণ, সুরক্ষা এবং ব্যবহার সহজতর করে, যেমন- ধাতব ক্যান, কাঁচ বা প্লাস্টিক বোতল, টিন, কাগজ, প্লাস্টিক বা টেক্সটাইল ব্যাগ, কাঠ এবং প্লাস্টিক বক্স, কাগজ বোর্ড কন্টেইনার বা প্রাইমারি বা সেকেন্ডারি মোড়কসহ যেকোনো ধরনের কন্টেইনার।

প্রাইমারি মোড়ক: বলতে বোঝায় সরাসরি খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন অভ্যন্তরীণ পৃষ্ঠদেশ।

সেকেন্ডারি মোড়ক: পরিবহন, সংরক্ষণ, বিতরণ এবং বিপণনে সহায়তা প্রদানকারী প্রাইমারি মোড়কজাত খাদ্য বা উপকরণের বাহ্যিক মোড়ক।

সাধারণ নির্দেশনাসমূহ

- খাদ্য স্পর্শকারী বস্তু (Food Contact Materials) উৎপাদনে উত্তম উৎপাদনরীতির প্রয়োগ থাকতে হবে যাতে তাদের উপাদানগুলোর স্থানান্তর মানবস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর না হয় বা খাদ্যের গঠনের পরিবর্তন না হয় অথবা স্বাদের উপর বিরূপ প্রভাব না পড়ে ;
- নির্ধারিত পণ্যের ওজন পরিমাপের উন্নয়ন, বিশুদ্ধতার মান এবং মাইগ্রেশন সীমা অনুমোদিত হতে হবে;
- “খাদ্য স্পর্শ করার জন্য” শব্দটি এবং কাঁটাচামচ ও গ্লাসকে প্রতীক হিসেবে উল্লেখ করতে হবে।

“জিএসও (GSO) ৮৩৯:২০২১” খাদ্য মোড়ক-অংশ ১ : সাধারণ নির্দেশনাসমূহ

- খাদ্যের জন্য মোড়ক তৈরি, গঠন বা ট্রিটমেন্ট করার জন্য ব্যবহৃত উপকরণ অবশ্যই “ফুডগ্রেড” হতে হবে;
- মোড়কটি যে কোন ধরনের বিপত্তি, স্বাস্থ্য ঝুঁকি মুক্ত এবং পরিষ্কার করতে সমস্যা হবে না এবং মোড়কজাত পণ্যকে দূষিত করবে না;
- মোড়ক ব্যবহার করার সময় ভোক্তা কোনো ধরনের বিপত্তির সম্মুখীন হবে না;
- মোড়ক অবশ্যই মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের গুণাগুণ অক্ষুণ্ণ রাখবে এবং খাদ্যে অপ্রত্যাশিত গন্ধ ও স্বাদ স্থানান্তরিত হওয়া থেকে বিরত রাখবে এবং সুরক্ষা দিবে।

“জিএসও (GSO) ১৮৬৩:২০২১” খাদ্য মোড়ক-অংশ ২: প্লাস্টিক খাদ্য মোড়ক সম্পর্কে সাধারণ নির্দেশনাসমূহ

- আলো / তাপে আক্রান্ত হবে না;
- ভোক্তার স্বাস্থ্য বিপত্তির কারণ হবে না;
- মোড়কজাত খাদ্যের সংবেদনশীল বৈশিষ্ট্যের উপর বিরূপ প্রভাব বিস্তার করবে না;
- মোড়ক হতে হবে অনাকাঙ্ক্ষিত বস্তু, ফাঁপা বা বায়ু পকেটমুক্ত এবং একই ধরনের উপাদান দ্বারা তৈরি ও পরিষ্কারযোগ্য;
- আঘাত এবং যান্ত্রিক কম্পন সহনীয় হতে হবে;
- খাদ্যপণ্য দ্বারা মোড়ক বা প্যাকেজ পূর্ণ এবং বন্ধ করার সময় তাপ সহনীয় হতে হবে। তাছাড়া সংরক্ষণ, পরিবহন ও নাড়াচাড়ার সময়ও তাপ সহনীয় হতে হবে;
- খাদ্যসামগ্রীর জন্য জীবাণুমুক্ত প্যাকেজ হিসেবে হারমেটিক সিলিং ব্যবহার করার সময় টাইট ক্রোজার (বা সিলিং) উপযোগী হতে হবে।



জিসিসি দেশসমূহে জৈব খাদ্য সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাবলি

জৈব উৎপাদনের মান অনুসারে উৎপাদিত পণ্যগুলোকে জৈবপণ্য হিসেবে লেবেলিং এ উল্লেখ করা যাবে এবং উপযুক্ত প্রত্যয়ন কর্তৃপক্ষ বা সংস্থা কর্তৃক প্রত্যয়িত হতে হবে।

“জিএসও (GSO) ২৩৭৪:২০১৪” জৈব প্রক্রিয়ায় উৎপাদিত খাদ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, লেবেলিং এবং বিপণনের জন্য নির্দেশনাসমূহ”- এই মান নিম্নলিখিত পণ্যসমূহের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য যা জৈব উৎপাদন পদ্ধতির বর্ণনামূলক লেবেলিং বহন করে বা বহন করার উদ্দেশ্যে করা হয়েছে ;

- অপ্রক্রিয়াজাত উদ্ভিদ ও উদ্ভিদজাত পণ্যসমূহ উৎপাদনের নীতিমালা এবং সুনির্দিষ্ট পরিদর্শন সংক্রান্ত বিধি-বিধান;
- মানুষের খাবারের জন্য উৎপন্ন হয়েছে এমন পণ্যসমূহ।

তাজা ফল ও শাকসবজির জন্য জৈব নির্দেশনাবলি

- খামার মালিকানা সম্পর্কিত ট্রেড লাইসেন্স/শিল্প লাইসেন্স;
- পণ্যের সামঞ্জস্যতা/কনফরমিটি সংক্রান্ত একটি ঘোষণাপত্র;
- রোগ নিয়ন্ত্রণ, কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, মাটি শোধন, জীবাণু ধ্বংসকারি উপাদান, বীজ শোধন এবং প্রক্রিয়াকরণের জন্য ব্যবহৃত পদার্থের লেবেল বা উপাদানের নিরাপদ তথ্য শিট (Material Safety Data Sheet)
- ক্রয়কৃত সকল জৈব বীজের লেবেল বা জৈব সনদ এবং চালান;
- ক্রয়কৃত সার ও ব্যবহারের মাত্রা সম্পর্কিত তথ্য;
- পানি, মাটি এবং ফসলের পরীক্ষা প্রতিবেদন;
- নিজস্ব খামারে উৎপাদিত জৈবসারের বালাইনাশকের উপস্থিতি, জৈব ভারী ধাতু বিশ্লেষণ এবং জিএমও সংক্রান্ত পরীক্ষার প্রতিবেদন;
- খামার, উঠান এবং উৎপাদন ইউনিট (মাঠ) এর মানচিত্র থাকতে হবে;
- মাঠ ব্যবস্থাপনা বৃত্তান্ত ও পরিকল্পনা- যানবাহন ও গুদাম পরিষ্কারকরণ তথ্য
- রোপণ, ফসল সংগ্রহ এবং বিক্রয় সম্পর্কিত তথ্য;
- জৈব পণ্যের লেবেল।

সকল জৈবপণ্যের লেবেলে লিপিবদ্ধ তথ্যের স্বপক্ষে প্রমাণাদি

- বিজ্ঞাপনে জৈব দাবির স্বপক্ষে প্রমাণাদি;
- সকল জীবাণু ধ্বংসকারী উপাদানের লেবেল বা ব্যবহৃত উপাদানের নিরাপত্তা তথ্য তালিকা (মেটেরিয়াল সেফটি ডাটা শিট);
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণকারী উপাদানসমূহের লেবেল বা ব্যবহৃত উপাদানের নিরাপদ তথ্য শিট (মেটেরিয়াল সেফটি ডাটা শিট)।

লেবেলিং এবং জৈব দাবি সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি

- জৈব উৎপাদন পদ্ধতির উপর নির্ভর করে জৈবখাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশনাসমূহ পূরণের মাধ্যমে কোনো পণ্যের লেবেলিংয়ে দাবি উপস্থাপন করা যেতে পারে ।

পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন

- জৈব প্রক্রিয়ায় উৎপাদিত খাদ্যের লেবেলিংয়ের এবং দাবির সত্যতা যাচাই করতে পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন পদ্ধতি ব্যবহৃত হয়ে থাকে;
- মনোনীত কর্তৃপক্ষ এবং সরকারিভাবে স্বীকৃত পরিদর্শন/ প্রত্যয়ন সংস্থা কর্তৃক পরিচালিত একটি পরিদর্শন পদ্ধতি স্থাপনে সক্ষম উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করবে ।

উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা তার মনোনীত প্রতিনিধির দায়-দায়িত্ব

- পরিদর্শনের উদ্দেশ্যই পরিদর্শন কার্যক্রমসমূহ পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা;
- পরিদর্শনের কার্যকারিতা যাচাই করা;
- অনিয়ম অথবা ব্যত্যয়ের ক্ষেত্রে নির্ধারিত জরিমানা বিবেচনা করা;
- প্রয়োজনীয় নির্দেশনা পূরণে ব্যর্থ হলে প্রত্যয়ন সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের অনুমোদন প্রত্যাহার করা ।

আমদানি সংক্রান্ত নির্দেশাবলি

- রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা মনোনীত সংস্থা কর্তৃক প্রদত্ত জৈব সনদের লটটির উৎপাদন, প্রস্তুতকরণ, বিপণন ও পরিদর্শনের পদ্ধতি অনুসরণ করা হয়েছে বলে স্বীকৃতি দিলেই আমদানিকৃত জৈবপণ্যসমূহকে জৈব হিসেবে উল্লেখ করা যাবে এবং নির্দেশিকাটির সকল বিভাগ ও সংযোজনসমূহের বিধান অনুসারে করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা;
- প্রথম আমদানিকারক প্রতিষ্ঠানের পণ্যের সহযোগী হিসেবে সনদের মূলকপি থাকতে হবে;
- ভোক্তার মাধ্যমে আমদানিকৃত পণ্যের বিশ্বাসযোগ্যতা বজায় রাখতে হবে ।

আমদানিকারক দেশের করণীয়

- রপ্তানিকারক দেশে প্রয়োগকৃত ব্যবস্থা সম্পর্কে বিস্তারিত ও প্রয়োজনীয় তথ্য; অথবা
- উৎপাদন ও প্রস্তুতকরণ সম্পর্কিত বিধি-বিধান এবং পরিদর্শন/প্রত্যয়নের ব্যবস্থা পর্যবেক্ষণ করার জন্য আমদানি ও রপ্তানিকারক দেশ যৌথ উদ্যোগ গ্রহণ করবে;
- সংশ্লিষ্ট পণ্যের জন্য আমদানিকারক দেশে প্রযোজ্য লেবেলিং এর নির্দেশনানুসারে লেবেলিং করতে হবে ।

জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত তাজা ফল ও শাকসবজির (জিএম) সম্পর্কিত নির্দেশনাবলি

জিএসও (GSO) মান জিনগত পরিবর্তনের নির্দিষ্ট কৌশল ব্যবহারের মাধ্যমে প্রাপ্ত খাদ্য যা সাধারণ নির্দেশনাবলির সাথে সম্পর্কিত। তাজা ফল ও শাকসবজির একক উপকরণ বা পৃথক উপকরণ হিসেবে জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীবের (জিএমও) উপস্থিতি ১% এর বেশি হলে উদ্ভূত খাদ্য জিএমও ধারণ করে বলে বিবেচিত হবে।

নির্দেশনাসমূহ

জিএসও মানের ২/১ অনুচ্ছেদের উল্লেখিত নির্দেশনাসমূহ কোনো ধরনের বাধা ছাড়াই জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য এবং সেগুলোর উপকরণসমূহের জন্য লেবেলে নিম্নলিখিত গুরুত্বপূর্ণ নির্দেশনাসমূহ অবশ্যই সুস্পষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে-

- আমদানিকৃত দেশে প্রযোজ্য নৈতিক প্রবিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে;
- জনস্বাস্থ্য, উদ্ভিদস্বাস্থ্য বা পরিবেশের উপর কোনো ধরনের বিরূপ প্রভাব বিস্তার করবে না;
- প্রত্যাশিত পরিমাণ প্রতিস্থাপনের ফলে মূল পণ্যের কোনো পরিবর্তন হয় না এবং পণ্যের স্বাভাবিক ব্যবহার মানুষ ও প্রাণীর পুষ্টির উপর নেতিবাচক প্রভাব বিস্তার করবে না;
- পণ্যটির উৎপাদিত দেশে খাদ্য হিসেবে ব্যবহারের অনুমতি রয়েছে এ সংক্রান্ত একটি বিবৃতিসহ পণ্যটির সাথে একটি সনদপত্র প্রদান করতে হবে;
- জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত বা জেনেটিক ইঞ্জিনিয়ারিংয়ের নির্দিষ্ট কৌশলের মাধ্যমে প্রাপ্ত খাদ্য বা খাদ্য উপকরণে এলার্জেনস-এর উপস্থিতি উল্লেখ করতে হবে যা কোনো খাদ্য বা উপকরণ হতে স্থানান্তরিত হয়েছে;
- অনুচ্ছেদ ২/৪ এবং ১/৫-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ থাকতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/৮-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে আফলাটক্সিনের অবশিষ্টাংশ থাকতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১০-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে বিকিরণ মাত্রা নির্ধারণ করতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১১-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে অণুজীবের মাত্রা নির্ধারণ করতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১৭-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে উৎস শনাক্তকরণ ও ঝুঁকি মূল্যায়ন করতে হবে;
- জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত সতেজ কৃষিজপণ্যের জন্য জিএসও (GSO) মান “অনুচ্ছেদ ২/১৮” অনুসরণ করতে হবে;
- উক্ত মান এর সাথে সাংঘর্ষিক নয় কিন্তু প্রচলিত আছে এমন অন্যান্য নির্দেশাবলি অনুসরণ করতে হবে।

জিসিসি গালফ অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত নির্দেশাবলি

খাদ্য নিয়ন্ত্রণ: উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা পরিচালিত খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে ভোক্তার স্বাস্থ্য রক্ষায় ও নিরাপদ খাদ্যের নিশ্চয়তা প্রদানে গৃহীত বাধ্যতামূলক এবং আইনসম্মত নিয়ন্ত্রিত কার্যাবলি।

স্বাস্থ্য সনদপত্র: উৎপাদনকারী দেশ বা রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা প্রদত্ত সনদপত্র (কাগজ বা ইলেকট্রনিক) যা খাদ্যের চালানোর সাথে সংযুক্ত ও জিসিসির প্রাসঙ্গিক প্রযুক্তিগত প্রবিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ (খাদ্যপ্রতিষ্ঠানের নিবন্ধন নম্বরসহ) এবং চালানোর নিরাপদতা ও উপযুক্ততা নিশ্চিত করে অথবা অনুমোদিত একই ধরনের বিকল্প ব্যবস্থা।

স্বাস্থ্য সনদপত্র এবং প্রয়োজনীয় নথিসমূহ

উৎপাদনকারী দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত কেনো একটি সংস্থা কর্তৃক জারিকৃত মূল স্বাস্থ্য সনদপত্র সকল চালানোর সাথে অবশ্যই সংযুক্ত থাকতে হবে। স্বাস্থ্য সনদপত্রটি জিসিসি (GCC) দেশগুলোর নির্দেশনাসমূহ এবং প্রযোজ্য উদ্ভিদ স্বাস্থ্যের সাথে সম্পর্কিত অন্যান্য নির্দেশসমূহ পূরণে সক্ষম হতে হবে। সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা বা উৎপত্তি দেশের অন্যান্য মনোনীত সংস্থা কর্তৃক জারিকৃত বা অনুমোদিত নথিতে নিম্নের তথ্যসমূহ অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত করতে হবে :

- শুষ্ক ঘোষণা;
- বিতরণের অনুমতি;
- বাণিজ্যিক লাইসেন্স/ সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান হতে বাণিজ্যিক নিবন্ধন;
- স্বাস্থ্য সনদপত্র;
- উপকরণ তালিকা;
- মোড়কের লেবেলে যে কোন দাবির (পুষ্টি, স্বাস্থ্য এবং অন্যান্য) পক্ষে প্রয়োজনীয় নথিসমূহ ;
- পুষ্টি এবং স্বাস্থ্য সংক্রান্ত দাবি ও ব্যবহৃত শব্দসমূহ আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত বৈজ্ঞানিক সংস্থা কর্তৃক অনুমোদিত হলেই কেবলমাত্র গ্রহণযোগ্য হবে;
- প্রযোজ্য ক্ষেত্রে তাপমাত্রা রেকর্ড;
- দূর্ঘটনা এবং জরুরি অবস্থা ব্যবস্থাপনা সংক্রান্ত জিসিসি (GCC)-এর উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের অনুরোধক্রমে যেকোনো অতিরিক্ত নথিপত্র।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

জিসিসি (GCC) অন্তর্ভুক্ত দেশসমূহ যারা আইনগতভাবে ইলেকট্রনিক সনদসমূহ গ্রহণ করেছে, সে সকল দেশ আমদানিকৃত চালানোর সাথে পেপার সনদের বিকল্প হিসেবে ইলেকট্রনিক সনদসমূহ গ্রহণ করবে।

স্বাস্থ্য সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র (তাজা ফল ও শাকসবজি)

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) নির্দেশনাসমূহের সাথে খাদ্যপণ্য সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

জিসিসি GCC-এর নির্দেশনানুযায়ী কোনো প্রতিষ্ঠানে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা দ্বারা খাদ্যপণ্য পরিচালনা কার্যক্রম পরিদর্শনের মাধ্যমে অনুষ্ঠিত হয় এবং প্রতিষ্ঠানটিতে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতির (HACCP) উপর ভিত্তি করে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ কোনো পদ্ধতি বাস্তবায়িত হতে হবে।

ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

উদ্ভিদ বা উদ্ভিদজাত পণ্য রপ্তানির জন্য ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র

এই মর্মে প্রত্যয়ন করা যাচ্ছে যে এখানে বর্ণিত উদ্ভিদ, উদ্ভিদজাত পণ্য বা অন্যান্য নিয়ন্ত্রিত বস্তু যথাযথ সরকারি পদ্ধতি অনুসারে পরিদর্শন এবং পরীক্ষা করা হয়েছে ও আমদানিকারক দেশ কর্তৃক নির্ধারিত সঙ্গনিরোধ বালাই থেকে মুক্ত বলে বিবেচিত এবং নিয়ন্ত্রিত অ-সঙ্গনিরোধ বালাইসহ জিসিসি (GCC) দেশগুলোর সমসাময়িক ফাইটোস্যানিটারি নির্দেশনাসমূহের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।

স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন

স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন সম্পর্কিত স্বাস্থ্য সনদপত্রের উপযুক্ত ফর্মে (সংযুক্তি ২) উল্লেখ করা হয়েছে যার প্রাসঙ্গিক অনুচ্ছেদে উৎপাদনকারী দেশ বা রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পদ্ধতির সম্মতি এবং পণ্যের নিরাপদতার নিশ্চয়তা ঘোষণা করবে। জিসিসি (GCC) এর নির্দেশনাসমূহের প্রয়োজনীয় দিক এই নির্দেশিকায় সংযুক্তি হিসেবে উল্লেখ করা হয়েছে। খাদ্য আমদানিকারক দেশের নির্দেশনা পূরণে রপ্তানিকারক দেশ প্রত্যয়ন বা নিশ্চয়তা প্রদান করবে। রপ্তানিকারক দেশ হতে সরবরাহকৃত সনদপত্র খাদ্য আমদানিকারক দেশের (যেমন-GCC) নির্দেশনা পূরণ করতে সক্ষম তা নির্দেশ করবে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

- যখন রপ্তানিকারক দেশে বিদ্যমান তৃতীয় পক্ষ সনদপত্রের সাক্ষ্যতা জারি করে তখন রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের উচিত সরকারি বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সনদ পদ্ধতির সততা, নিরপেক্ষতা এবং স্বাধীনতা নিশ্চিত করা;

খাদ্য নিরাপদতা সুরক্ষার লক্ষ্যে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্য

পরিদর্শন ব্যতীত নিম্নলিখিত খাদ্যপণ্যের প্রবেশ নিষিদ্ধ:

- উৎপাদনকারী/প্রেরণকারী দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নিরাপদ খাদ্যের নিশ্চয়তা প্রদান করা হয়নি এমন খাদ্য;
- আন্তর্জাতিক স্বাস্থ্য বিষয়ক সতর্কতা জারি আছে এমন দেশ বা অঞ্চলের খাদ্য;
- খাদ্য নিরাপদতার আলোকে অন্য কোনো দেশ কর্তৃক প্রত্যাখ্যাত খাদ্য যেখানে প্রত্যাখানের সিদ্ধান্ত বৈজ্ঞানিকভাবে প্রমাণিত বা পর্যাপ্ত তথ্য প্রদান করে যে খাদ্যটি মানুষের গ্রহণের জন্য নিরাপদ নয় এমন খাদ্য;
- জিএসও (GSO)-এর প্রযুক্তিগত প্রবিধান অনুসারে ধর্মীয়ভাবে নিষিদ্ধ খাদ্য (খাদ্য উপযুক্ততা ধারণামতে)
- বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ বা জিসিসি (GCC) চাহিদা বা আন্তর্জাতিক মানের ভিত্তিতে অনুমোদিত নয় এমন উপকরণ বা সংযোজন দ্রব্য যুক্ত খাদ্য;
- উদ্ভিদ হতে প্রাপ্ত খাদ্যদ্রব্য যা বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ বা জিসিসি (GCC) চাহিদা বা আন্তর্জাতিক মানের ভিত্তিতে অনুমোদিত নয় এমন খাদ্য;
- জিসিসি (GCC) কর্তৃক প্রচারিত স্বাস্থ্যজনিত কারণে নিষিদ্ধ হিসেবে মনোনীত খাদ্য।

বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন এমন খাদ্য:

বন্দরে পরিদর্শন করার সময় নিম্নলিখিত খাদ্যসমূহের বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন:

- প্রথমবার বর্ডার ক্রসিং পয়েন্টে প্রবেশ করা খাবার;
- উৎপাদনকারী দেশ (Country of origin)/ প্রেরণকারী দেশের (Country of export) দেশের নিরাপদ খাদ্য মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন খাদ্য;
- জিসিসি (GCC) নিরাপদ খাদ্য মান বারবার লঙ্ঘনের নজির আছে এমন খাদ্য;
- নিরাপদ খাদ্য চাহিদার সাথে সম্পর্কিত নয় এমন কিছু আমদানি নির্দেশনা পালন না করার জন্য অন্য কোনো দেশে প্রত্যাখ্যাত খাদ্য।

স্যানিটারি এবং ফাইটোস্যানিটারির আলোকে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্যপণ্যসমূহ

স্যানিটারি ও ফাইটোস্যানিটারির আলোকে কোনো আমদানিকৃত খাদ্য চালান জিসিসি দেশসমূহের বিবেচনায় জীবন এবং মানুষ, প্রাণী, উদ্ভিদ ও পরিবেশ সুরক্ষায় প্রতিবন্ধক হলে নিষিদ্ধ খাদ্য হিসেবে গণ্য হতে পারে।

খাদ্যপণ্যে নিষেধাজ্ঞা আরোপ সম্পর্কিত নিম্নলিখিত বিধানসমূহ

- বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ এবং আন্তর্জাতিক মান উন্নয়ন সংস্থা ও অন্যান্য আন্তর্জাতিক কর্তৃপক্ষের রেফারেন্সের উপর ভিত্তি করে নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার হবে;
- জিসিসি (GCC) অন্তর্ভুক্ত একটি স্বতন্ত্র দেশ কর্তৃক কোনো নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার করলে তা অবিলম্বে জিসিসি (GCC) সচিবালয়কে অবহিত করতে হবে এবং জিসিসি (GCC) যত দ্রুত সম্ভব একটি সমন্বিত সিদ্ধান্ত গ্রহণ করবে;
- যদিও জিসিসি (GCC) নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার করার জন্য একটি উদ্যোগ গ্রহণ করবে তবে প্রতিটি জিসিসি (GCC) দেশ স্বতন্ত্রতার ভিত্তিতে নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার করার অধিকার সংরক্ষণ করে। সদস্য দেশসমূহ নিশ্চিত করবে যে, নিষিদ্ধ খাদ্যসমূহ পৃথকভাবে তাদের দেশে প্রবেশ করবে না।

খাদ্য চালানের সাথে আবশ্যিক নথিসমূহ

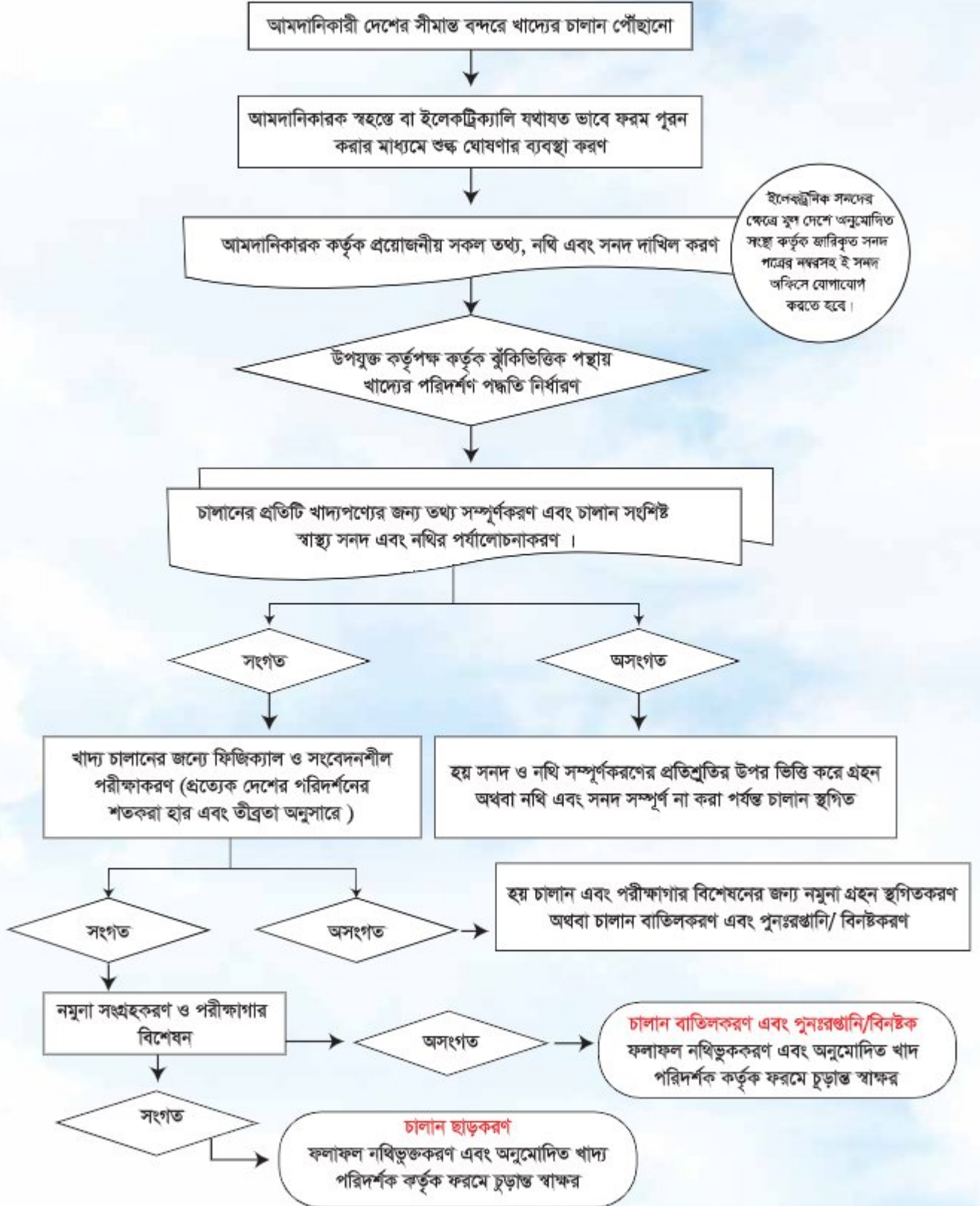
- শুষ্ক ঘোষণা
- বিতরণের অনুমতি
- বাণিজ্যিক লাইসেন্স/ সংশ্লিষ্ট ক্ষেত্র হতে বাণিজ্যিক নিবন্ধন
- স্বাস্থ্য সনদপত্র
- উপকরণসমূহের তালিকা
- যেকোন লেবেল দাবির (পুষ্টি, স্বাস্থ্যসহ এবং অন্যান্য দাবি) পক্ষে প্রয়োজনীয় নথিসমূহ
- প্রযোজ্য ক্ষেত্রে তাপমাত্রা রেকর্ড
- জিসিসি (GCC)-এর উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের অনুরোধ অনুযায়ী যেকোন অতিরিক্ত নথিপত্র

সনদপত্রের ধরন

- মিশ্র খাদ্যপণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- মধু ও মধুজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- উদ্ভিদ এবং উদ্ভিদজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্যানিটারি এবং ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র

সংযুক্তি-১

ফ্লোচার্ট - জিসিসি দেশগুলোর সীমান্ত বন্দরে আমদানিকৃত খাদ্যের উপর নিয়ন্ত্রণ কার্যপ্রণালি



৩১

সংযুক্তি-৩

- প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদ

উপসাপরীয় দেশ ভলোতে তাজা শাকসবজি ও ফল রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদ		পত্রপো		إشهادة صحت تصدر لإعطاء إيصاف إلى دول م من تعاون دول ج اعرية					
১.১ প্রেরক (রপ্তানীকারক) নাম ঠিকানা	أمر ل (إمصدر) الام أه وان	১.২ সনদপত্রের প্রারক নম্বর জারির স্থান জারির তারিখ	أرقم أمر مي شهادة إصدا مكان إصدا تاريخ إصدا						
১.৪ প্রাপক (আমদানীকারক) নাম ঠিকানা	أمر ل (إمورد) الام أه وان	১.৩ সক্ষম/ প্রত্যয়ন কর্তৃপক্ষ ঠিকানা	أه إرقام إمصدا أه وان						
		১.৫ উৎপত্তি দেশ	أه إمصدا	أه إمصدا					
		১.৬ গন্তব্য দেশ	أه إمصدا	أه إمصدا					
১.৭ উৎপাদক নাম ঠিকানা	أه إمصدا أه وان	১.৮ মোড়করণ প্রতিষ্ঠান (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে) নাম ঠিকানা	أه إمصدا (إن و) أه وان						
১.৯ হালাল সনদপত্র, উৎস, সনদপত্র নম্বর	أه إمصدا أه وان		أه إمصدا أه وان						
১.১০ সীমান্ত বন্দর / গন্তব্য দেশ	أه إمصدا أه وان	১.১১ লেডিং সীমান্ত/ প্রেরণের দেশ	أه إمصدا أه وان						
১.১২ পরিবহনের ধরন/পরিবহন আকাশ সমুদ্র সড়ক	أه إمصدا أه وان أه وان	১.১৩ পরিবহন শনাক্তকরণ নম্বর	أه إمصدا أه وان						
		১.১৪ বাদ্যপত্রের তাপমাত্রা (কক তাপমাত্রা, শীতল তাপমাত্রা, হিমায়িত তাপমাত্রা)	أه إمصدا أه وان						
১.১৫ পণ্য প্রত্যয়নের উদ্দেশ্য	أه إمصدا		أه إمصدا						
অন্যান্য	أه إمصدا	পরবর্তী প্রতিমার পর	أه إمصدا						
১.১৬ খাদ্য পণ্য চিহ্নিতকরণ	أه إمصدا		أه إمصدا						
খাদ্যের নাম ও বিবরণ	أه إمصدا	এইসএস কোড	ট্রিস্টেমেন্টের ধরন	প্রাপক নাম	উৎপাদন তারিখ	মোড়ক উন্মোচনের তারিখ	মোড়ক সংখ্যা	ব্যাচ / লট নম্বর	মোট ওজন
أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا	أه إمصدا
১.১৭ স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন	إن المنتج الغذائي مطابقاً للمتطلبات الخليجية. تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية وفقاً للمتطلبات الخليجية وفي منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مواد نظام الهاسب أو ما يمثله. أما الموقع أثناء المسئول المختص فيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.								
স্বাক্ষরের জন্য সচিব স্বাস্থ্য অধিদপ্তরে সত্যাপন নাম	أه إمصدا								
পরিচিতি	أه إمصدا								

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