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

খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎস শনাক্তকরণ নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ৪

USAID
আমেরিকার জনগণের পক্ষ থেকে

খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎস শনাক্তকরণ নির্দেশিকা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ০৪

খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎস শনাক্তকরণ নির্দেশিকা

রচনা, সহযোগিতা, 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 ফ্রুটস, ভেজিটেবলস এ্যান্ড অ্যালাইড প্রডাক্টস্ এক্সপোর্টারস্ অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ এগ্রো-প্রসেসরস অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ পটেটো এক্সপোর্টারস্ অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ হিমায়িত খাদ্য রপ্তানিকারক সমিতি

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।

সূচিপত্র

ভূমিকা.....৪

সংজ্ঞা.....৫

নির্দেশিকাটির উদ্দেশ্য.....৭

সুবিধা.....৮

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের জন্য বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থার নির্দেশনা.....৮

বেসরকারি পর্যায়ে উৎস শনাক্তকরণের প্রয়োজনীয়তা.....৯

উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্য এবং প্রেরণা/উৎসাহ.....৯

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ অনুধাবন.....১১

উৎস শনাক্তকরণ: খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের দায়িত্ব.....১২

সীমাবদ্ধতা.....১২

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির বৈশিষ্ট্য.....১৩

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি উন্নয়নের মূল ধাপ সমূহ.....১৩

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির ধারণাগত কাঠামো.....১৪

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির মৌলিক উপাদান.....১৫

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের ধরন.....১৬

বাহ্যিক উৎস শনাক্তকরণ.....১৬

অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ.....১৬

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি উন্নয়নের প্রধান ধাপ.....১৬

ধাপ ১: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির উদ্দেশ্য.....১৭

ধাপ ২: ব্যাচের সর্বোচ্চ আকার.....১৮

ধাপ ৩: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য.....১৮

ধাপ ৩.১: সরবরাহকারী উৎস শনাক্তকরণ তথ্য.....২০

ধাপ ৩.২: প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণ তথ্য.....২২

ধাপ ৩.৩ ক্রেতা উৎস শনাক্তকরণ তথ্য.....২৩

ধাপ ৩.৪: ফেরত পণ্য সম্পর্কিত তথ্য.....২৪

ধাপ ৪: তথ্য সংরক্ষণ ও তথ্য উদ্ধারের পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা.....২৪

ধাপ ৫: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি পর্যালোচনা ও যাচাই করার জন্য কার্যপ্রণালি প্রতিষ্ঠা.....২৫

ধাপ ৬: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি নথিভুক্ত করা.....২৬

উপসংহার.....২৬

ভূমিকা

খাদ্য ব্যবসায়ী ও খাদ্য উৎপাদকদের জন্য খাদ্যপণ্য এবং সেগুলোর উৎস সম্পর্কিত তথ্য সংরক্ষণ ও বিনিময় অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। গত কয়েক দশকে খাদ্যের নিরাপদতা, গুণগত মান ও নির্ভরযোগ্যতা ইত্যাদি নিয়ে ক্রমাগতভাবে ভোক্তাদের চাহিদা বৃদ্ধির কারণে খাদ্যপণ্যের উৎস খুঁজে বের করা খাদ্যশিল্পের জন্য একটি আবশ্যকীয় বিষয়। ভোক্তাদের প্রত্যাশা খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে বিদ্যমান প্রত্যেক পক্ষ সম্ভাব্য বা সমস্যাযুক্ত খাদ্যের চালান দ্রুত শনাক্ত ও সেগুলোর অবস্থান নির্ণয় করতে সক্ষম হবে এবং সফলভাবে খাদ্য প্রত্যাহারের কার্যকর পদ্ধতি অনুসরণ করতে পারবে। কার্যকর খাদ্য শনাক্তকরণ পদ্ধতির অনুশীলন নিশ্চিত করা বিশ্বব্যাপী খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের জন্য একটি বড় চ্যালেঞ্জ।

ভোক্তা সচেতনতা ও খাদ্য নিরাপদতার গুরুত্ব বৃদ্ধি পাওয়ায় খাদ্য ব্যবসায় শনাক্তকরণ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা ও সেগুলোর প্রয়োগের প্রয়োজনীয়তা বেড়েছে যা খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খল জুড়ে একটি পণ্যকে চিহ্নিত এবং শনাক্ত করতে খাদ্য বাণিজ্যের সাথে সংশিষ্ট ব্যক্তি ও প্রতিষ্ঠানের সক্ষমতা বাড়াতে সহায়তা করে।

এমন প্রেক্ষাপটে খাদ্য ব্যবসাকে সহায়তা করার জন্য এই নির্দেশিকাটি রচিত হয়েছে। এতে খাদ্য বা খাদ্য উপাদানের উৎস শনাক্ত করার প্রয়োজনীয় দিকগুলো সম্পর্কে আলোকপাত করা হয়েছে। পাশাপাশি এতে প্রয়োজনীয় সুপারিশ ও উত্তম অনুশীলনের বিভিন্ন দিকগুলোও তুলে ধরা হয়েছে। এ নির্দেশিকার বিষয়বস্তু সরবরাহকারী, উৎপাদক, বিক্রেতা, রপ্তানিকারকসহ খাদ্য ব্যবসার সঙ্গে যুক্ত বিভিন্ন পক্ষকে কার্যকর উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা ও বাস্তবায়নে সহায়তা করবে।

সংজ্ঞা

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ (Food Traceability) : খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ বলতে তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিপণনের সুনির্দিষ্ট ধাপসমূহ পর্যালোচনার মাধ্যম উৎপাদিত বা প্রস্তুতকৃত খাদ্য এবং তার উপাদানসমূহের আদি উৎস সন্ধান করার সক্ষমতাকে বুঝায়।

টীকা:

১. এ সংজ্ঞাটি ২০০৪ সালের জুন-জুলাই মাসে অনুষ্ঠিত কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস (Codex Alimentarius) এ সর্বসম্মতিক্রমে গৃহীত হয়।

২. এ সংজ্ঞায় "খাদ্য প্রবাহ অনুসরণ করার সামর্থ্য" বলতে সামনে এবং পেছনে উভয় দিকের শনাক্তকরণ বোঝায়।

৩. এখানে "খাদ্য প্রবাহ" খাদ্যে ব্যবহৃত উপকরণের উৎস, প্রক্রিয়াকরণ সংশ্লিষ্ট তথ্য অথবা সরবরাহের সাথে সম্পর্কিত।

অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ: খাদ্য পরিচালনাকারী পর্যায়ে গ্রহণ শাখা (কাঁচামাল শাখা) এবং বিক্রয় শাখার (পণ্য শাখা) মধ্যে বিদ্যমান শনাক্তকরণ।

এক ধাপ পেছনে উৎস শনাক্তকরণ: (Backward Traceability) : খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎপাদিত কোনো খাদ্যে ব্যবহৃত উপকরণের আদি উৎস শনাক্তকরণকে পেছনের দিকের খাদ্য শনাক্তকরণ (Backward Traceability) বলে।

এক ধাপ সামনে উৎস শনাক্তকরণ (Forward Traceability): খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎপাদিত কোনো খাদ্যপণ্যের সামনের দিকের ঠিক পরবর্তী ধাপের (ভোক্তার) মধ্যে সংযোগ স্থাপন করার সামর্থ্যই হলো সামনের দিকের শনাক্তকরণ (Forward Traceability)।

খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খল উৎস শনাক্তকরণ: খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্যের উৎস শনাক্ত করা।

ডাটা: নথিভুক্ত তথ্য-উপাত্ত।

প্রাথমিক উৎপাদন: খামারে উৎপাদিত ফসল সংগ্রহ ও সংরক্ষণ, প্রাণীর প্রজনন, দুধ আহরণ, ডিম সংগ্রহ, পশু মোটা-তাজাকরণ, সামুদ্রিক খাদ্যপণ্যের পণ্যের চাষ, প্রাণী ও খোলসযুক্ত মাছ শিকার এবং অন্যান্য সামুদ্রিক খাদ্যপণ্য আহরণ।

প্রস্তুতকরণ: প্রক্রিয়াকরণ এবং রান্নার সুবিধার্থে অপ্রয়োজনীয় বা অপ্রত্যাশিত বস্তুর অপসারণ সম্পর্কিত কাজ।

উৎপাদন: কাঁচামাল হতে আংশিক প্রস্তুত ও সম্পূর্ণ প্রস্তুতকৃত পণ্য তৈরি করার প্রক্রিয়া।

বিতরণ ও বিক্রয়: উৎপাদনের স্থান হতে ভালো অবস্থায় পণ্যকে ভোক্তা পর্যায়ে বা সরবরাহকারী থেকে ভোক্তার কাছে অথবা ভোক্তাদের এবং অন্যান্য ব্যবহারকারীদের কাছে সংরক্ষণ ও সরবরাহ করা।

প্রক্রিয়া: উৎপাদন, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ এবং বিক্রয়সংক্রান্ত বিভিন্ন কার্যক্রম।

চিহ্নিতকরণ: ব্যাচ/লট বা চালান, একক পণ্য, খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী এবং স্থান চিহ্নিত করা।

ব্যাচ/লট বা চালান: একই শর্তের আওতায় উৎপাদিত, প্রক্রিয়াকৃত ও মোড়কজাত করা খাদ্যপণ্য বা কাঁচামালের পরিমাণ। সাধারণত পণ্য, উৎপাদন প্রক্রিয়ার ধাপ এবং বিতরণের প্রকৃতির ওপর নির্ভর করে একটি লটের আকার নির্ধারণ করা হয়।

লিংক/সংযোগ: পণ্য এবং তথ্যের মধ্যে সংযোগ স্থাপন করা। নিম্নে পন্য এবং তথ্যের মধ্যে সংযোগের উদাহরন দেওয়া হলো

অসামঞ্জস্যতা: কে অসামঞ্জাস্যতা বলে। চাহিদা হলো একটি প্রয়োজন বা প্রত্যাশার বিবরণ যা বাধ্যতামূলক অথবা ঐচ্ছিক (অত্যাবশকীয় নয়) হতে পারে। চাহিদার মধ্যে রয়েছে খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীর অভ্যন্তরীণ নিয়ম এবং ক্রেতাদের কাছে প্রতিশ্রুত বিবরণী, আইন, প্রবিধান, মান ইত্যাদি।

খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী: খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ এবং বিতরণের সঙ্গে সংশ্লিষ্ট কোনো ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠান। যেমন– খাদ্য উৎপাদনকারী, খাদ্যশিল্প এবং খাদ্য ব্যবসা সম্পর্কিত সমিতি।

নির্দেশিকাটির উদ্দেশ্য

নির্দেশিকাটি বাংলাদেশের সমগ্র খাদ্য এবং প্রাণীখাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে বিদ্যমান সব খাদ্য ও প্রাণী খাদ্যপণ্যের জন্য প্রযোজ্য। অনিরাপদ খাদ্য প্রত্যাহারের সক্ষমতা অর্জনে, খাদ্য-বিপত্তি ও প্রতারণামূলক বিপণন তৎপরতা রোধে এবং পণ্যের সঠিক বিবরণের ওপর ভিত্তি করে বাণিজ্যিক সুবিধা লাভের ক্ষেত্রে নির্দেশিকাটি প্রযোজ্য।

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি শুরু করার পরিকল্পনা করছেন এমন প্রাথমিক উৎপাদক, খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকারী, বিতরণকারী, খুচরা বিক্রেতা, রেস্তোরাঁ ও টেক-অ্যাওয়ে খাদ্য ব্যবসায়ী, তথ্য-সংশ্লিষ্ট সংস্থা, প্রতিষ্ঠান, সম্ভাবনাময় শিল্প প্রতিষ্ঠানগুলোর সমিতি এবং স্বতন্ত্র ব্যক্তিদের জন্য এ নির্দেশিকাটি রচিত হয়েছে। নির্দেশিকাটিতে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির মৌলিক কার্যপ্রণালিসহ আরো কিছু প্রাসঙ্গিক বিষয় অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি বাস্তবায়নকারী খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী ও তাদের প্রতিষ্ঠান এবং শিল্প প্রতিষ্ঠানের সমিতিগুলোর কর্মীদের প্রশিক্ষণ, বর্তমান পদ্ধতির মূল্যায়ন ইত্যাদি উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির উদ্দেশ্য এবং অন্যান্য খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের সঙ্গে সমন্বয় সাধন করে।

সুবিধা

খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খল উৎস শনাক্তকরণ সংশ্লিষ্ট কোনো একক প্রতিষ্ঠানের কার্যকলাপকে আরো বেশি দৃশ্যমান এবং নির্ভরযোগ্য করে তোলে। একই সথে আস্থা অর্জন ও জবাবদিহিতার জায়গাকে আরো শক্তিশালী করে। এসব মানদণ্ড কার্যকর এবং সহজ উৎস শনাক্তকরণ ব্যবস্থা স্থাপনের একটি কাঠামো প্রদান করার মাধ্যমে নিম্নলিখিত উদ্দেশ্য পূরণ করে;

- খাদ্যের নিরাপদতা ও গুণগত মানের উদ্দেশ্য পূরণে সহায়তা প্রদান;
- পণ্যের বিবরণ বা উৎপত্তি সম্পর্কিত নথিকরণে সহায়তা প্রদান;
- পণ্য প্রত্যাহার বা পুনরুদ্ধার কার্যক্রমকে সহায়তা প্রদান;
- খাদ্য ও প্রাণিখাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের দায়িত্বশীল প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তিকে চিহ্নিতকরণ;
- পণ্য সম্পর্কিত সুনির্দিষ্ট তথ্য যাচাইকরণে সহায়তা প্রদান;
- সংশ্লিষ্ট সুবিধাভোগী ও ভোক্তাদের তথ্য প্রদান।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের জন্য বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থার নির্দেশনা:

বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থার (World Trade Organization) স্যানিটারি এবং ফাইটোস্যানিটারি ব্যবস্থার প্রয়োগ সংক্রান্ত চুক্তি অনুসারে সদস্য রাষ্ট্রগুলো স্বাস্থ্যবিধি (স্যানিটারি) এবং উদ্ভিদের স্বাস্থ্যবিধি (ফাইটোস্যানিটারি) সম্পর্কিত নিম্নলিখিত নির্দেশনাগুলো অবশ্যই পূরণ করবে–

- বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থার সদস্য রাষ্ট্রগুলোর মধ্যে ইচ্ছাকৃত বা অন্যায়ভাবে বৈষম্য না করা;
- বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থার সদস্য রাষ্ট্রগুলোর প্রযুক্তিগত এবং অর্থনৈতিক সামর্থ্যের ভিত্তিতে স্যানিটারি এবং ফাইটোস্যানিটারি সুরক্ষার যথাযথ স্তরে পৌঁছানোর জন্য প্রয়োজনীয় বাণিজ্যের ওপর আর কোনো বিধিনিষেধ আরোপ না করা;
- বিশ্ব বাণিজ্যে বাধার সৃষ্টি হয় এমন কোনো বিধিনিষেধ আরোপ না করা।

বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থা (WTO) নিম্নলিখিত আন্তর্জাতিক মান, নির্দেশিকা এবং সুপারিশসমূহের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ আইন ও বিধি-বিধান গ্রহণ করতে সদস্য রাষ্ট্রগুলোকে উৎসাহ যোগায়–

- খাদ্যের ক্ষেত্রে কোডেক্স এলিমেন্টেরিয়াস কমিশন (Codex Alimentarius Commission);
- প্রাণীর ক্ষেত্রে আন্তর্জাতিক প্রাণীস্বাস্থ্য সংস্থা (OIE/WOAH);
- উদ্ভিদের ক্ষেত্রে আন্তর্জাতিক উদ্ভিদ সুরক্ষা কনভেনশন (IPPC);

ইউরোপীয় ইউনিয়নের ১৭৮/২০০২.৮ (ইসি) নং প্রবিধানের ২৮ এবং ২৯ অনুচ্ছেদে এবং গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল (GCC)-এর মান সংস্থা গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) প্রবিধান ৯/২০১৩ এ উৎস শনাক্তকরণের আইনি নির্দেশনাগুলোর বর্ণনা রয়েছে। এ প্রবিধানে সুনির্দিষ্টভাবে উৎস শনাক্তকরণের কার্যকর পদ্ধতি প্রবর্তনের ওপর গুরুত্ব আরোপ করা হয়েছে।

বেসরকারি পর্যায়ে উৎস শনাক্তকরণের প্রয়োজনীয়তা

খাদ্য উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানগুলো ক্রমাগতভাবে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বাস্তবায়ন করছে। বিভিন্ন দেশের বেশিরভাগ খাদ্য উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান আইএসও ২২০০০ (ISO 22000) এবং এফএসএসসি ২২০০০ (FSSC 22000)-এর চাহিদার আলোকে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বাস্তবায়ন করছে। এছাড়া ইউরোপিয়ান ইউনিয়নের (ইইউ) বাজারে প্রবেশের বিষয়টিকে বিবেচনায় রেখে প্রস্তুতকারকদের মধ্যে ব্রিটিশ রিটেইল কনসোর্টিয়াম (BRC) এবং ইন্টারন্যাশনাল ফিচার স্ট্যান্ডার্ড (IFS)-এর মানদণ্ড বাস্তবায়ন করার প্রবণতা লক্ষ করা যায়। এসব মানদণ্ড অনুযায়ী অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করা বাধ্যতামূলক।

উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্য, অনুপ্রেরনা এবং তার প্রেক্ষাপট

উদ্দেশ্য	অনুপ্রেরণা/উৎসাহ	প্রেক্ষাপট
নিরাপদ খাদ্যের ঝুঁকিসমূহ কমায়	• প্রত্যাহার বা খাদ্য বাজার থেকে তুলে নেওয়ার সমস্যা এবং খরচ কমায় • জনস্বাস্থ্য সুরক্ষিত রাখে • পণ্যের/ব্র্যান্ডের সুনাম অক্ষুণ্ণ রাখে • ভোক্তার আস্থা বাড়ায় • উৎপাদন বা বিতরণের পূর্বেই সমস্যা চিহ্নিত হয়	দূষিত বা অনিরাপদ খাবার থেকে ভোক্তাদের রক্ষা করার দায়িত্ব মূলত খাদ্য উৎপাদনের সঙ্গে সংশ্লিষ্ট উৎপাদক, প্রক্রিয়াজাতকারী বিতরণকারীর ওপর বর্তায়।
নিয়ন্ত্রক সংস্থার নির্দেশনা পূরণ	• পণ্য বাজারজাতকরণের অনুমোদন	উন্নত দেশগুলোর উৎস শনাক্ত করার কঠোর নিয়ম রয়েছে এবং এজন্য খাদ্য উৎপাদন সংশ্লিষ্টদের নিকট হতে সর্বোচ্চ নিয়ন্ত্রণ এবং তদারকি প্রয়োজন।

ভোক্তার চাহিদা পূরণ	◉ নিরুপন ◉ আয় বৃদ্ধি ◉ ব্র্যান্ড এবং বাজার মূল্যের উন্নতি ঘটানো ◉ ভোক্তার আস্থা বাড়ানো	উন্নয়নশীল দেশগুলোর ভোক্তাদের একটি অংশের ক্রয়ক্ষমতা বেড়েছে। তাদের পছন্দসই খাদ্য হবে গুণগত মানসম্পন্ন এবং এ ধরনের উপযুক্ত খাবারের জন্য তারা অতিরিক্ত অর্থ ব্যয় করতেও প্রস্তুত।
সরবরাহ ব্যবস্থার পক্ষসমূহের চাহিদা পূরণ	◉ গুণগতমান/নিরাপদতার নিশ্চয়তা প্রদান ◉ সমগ্র সরবরাহ ব্যবস্থা জুড়ে তথ্যের নির্ভুলতা ◉ সরবরাহ ব্যবস্থার বিভিন্ন পক্ষের মধ্যে আস্থা বৃদ্ধি ◉ বাজার সম্প্রসারণের সুযোগ	আইনি বিধি-বিধান প্রতিপালন, ভোক্তাদের চাহিদা পূরণ ও পণ্যের ভাবমূর্তি বৃদ্ধিসহ একজন সরবরাহকারীর প্রয়োজনীয় মানসমূহ সরাসরি পরবর্তী স্তরের পরিচদালনাকারী বা পক্ষের অনুপ্রেরণার সঙ্গে সম্পর্কিত।
ব্র্যান্ড/পণ্যের পরিচিতি, গুণাগুণ এবং নীতিমালা প্রতিষ্ঠা	◉ ব্র্যান্ড/পণ্য কী প্রকাশ করে (গুণগতমান, লক্ষ্য ইত্যাদি) ◉ ব্র্যান্ডের গ্রহণযোগ্যতা প্রতিষ্ঠা ◉ বিপণন প্রসার	ব্র্যান্ডের উদ্দেশ্য ও তাৎপর্য উচ্চ-আয়ের দেশগুলোর ভোক্তাদের প্রভাবিত করে।
ঐচ্ছিক মান অর্জন (সনদ, স্কিম ইত্যাদি)	◉ নতুন বাজারে প্রবেশের উপায় ◉ পণ্যের প্রতি ভোক্তার আগ্রহ বাড়ানো	উন্নত দেশগুলো মানদণ্ড প্রতিপালনের জন্য (যেমন-সনদপ্রাপ্তি) সুনির্দিষ্ট নিয়ম-কানুন মেনে চলে। কিন্তু উন্নয়নশীল বা উদীয়মান অর্থনীতির দেশগুলো রপ্তানি বাজারে প্রবেশের জন্য সনদপ্রাপ্তির প্রেক্ষাপট ভিন্ন।
উৎপাদন বাড়ানো	◉ কোম্পানিগুলো নিজেদের কার্যপ্রণালি এবং তাদের সরবরাহকারীদের কার্যপ্রণালি সম্পর্কে ধারণা অর্জন করে। ফলে খরচ কমানো, অপচয় হ্রাস এবং দক্ষতা বৃদ্ধিসহ পরিচালনা-সংক্রান্ত কার্যাবলি উন্নয়নের সুযোগগুলো চিহ্নিত করা যায়।	উন্নত দেশগুলোতে নতুন প্রযুক্তির ব্যবহারের ব্যবস্থাগুলোকে সংযুক্ত করাসহ যথাযথ প্রক্রিয়াসমূহ আশানুরূপ করার সামর্থ্য বৃদ্ধি করে।

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ অনুধাবন

উৎস শনাক্তকরণ: খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের দায়িত্ব

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি যথাযথ প্রতিষ্ঠার দায়িত্ব খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের। এ পদ্ধতি সাধারণ খাদ্য আইনের সঙ্গে ন্যূনতম মাত্রায় হলেও সঙ্গতিপূর্ণ হবে। তবে খাদ্য নিরাপদতা এবং জনস্বাস্থ্য সুরক্ষার সর্বোচ্চ মান নিশ্চিত করতে পুরো খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্য অবশ্যই শনাক্তযোগ্য হতে হবে। তাই খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণে ভূমিকা রয়েছে। কাজেই প্রতিটি স্তরের খাদ্য উৎপাদন পরিচালনাকারীকে পরবর্তী স্তরের গ্রাহকদের উৎস শনাক্তকরণের নির্ভুল তথ্য কার্যকর এবং ফলপ্রসূভাবে স্থানান্তরের ওপর বিশেষ মনোযোগ দিতে হবে। ভোক্তা এবং খাদ্যশিল্প সুরক্ষার জন্য পুরো খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিগুলোর পারস্পরিক আন্তঃসংযোগ অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। তাই খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের ঠিক পরবর্তী সরবরাহকারী এবং গ্রাহকদের সঙ্গে বাণিজ্য সম্পর্ক স্থাপনের পূর্বে নিশ্চিত করতে হবে যে, ঠিক পরবর্তী সরবরাহকারী এবং গ্রাহকদেরও একটি উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি রয়েছে।

এ নির্দেশিকার ওপর ভিত্তি করে খাদ্যশিল্পের সঙ্গে যুক্ত বাণিজ্যিক প্রতিষ্ঠানগুলো তাদের নিজ নিজ খাতের জন্য আরো সুনির্দিষ্ট নির্দেশিকা প্রণয়নে ভূমিকা রাখতে পারবে।

সীমাবদ্ধতা

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিকে খাদ্য শনাক্তকরণের কার্যকর উপায় হিসেবে বিবেচনা করা হলেও এর সঙ্গে সম্পর্কিত নিম্নলিখিত সীমাবদ্ধতা থাকতে পারে। প্রতিষ্ঠানগুলোকে এসব বিষয়ে যথাযথ সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে।

কারিগরি সীমাবদ্ধতাসমূহ নিচে উল্লেখ করা হলো–

- বিভিন্ন পণ্য, কার্যাবলি এবং শিল্পখাতের সুনির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্যের ওপর নির্ভর করে শনাক্তকরণ পদ্ধতির প্রয়োগ সহজ বা কঠিন হতে পারে। বিভিন্ন উপাদান এই প্রক্রিয়াকে প্রভাবিত করে। যেমন– কাঁচামালের ধরন ও অবস্থা, লটের আকার, পরিবহন, উৎপাদন ও মোড়কীকরণ পদ্ধতি, উৎপাদন হতে খুচরা বিক্রয় পর্যন্ত অনুসৃত ধাপের সংখ্যা এবং খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের অবস্থান এবং সংখ্যা।

- নিম্নোক্ত ক্ষেত্রে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির কার্যকারিতা কম হয়, যখন
    - সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের মধ্যে খাদ্য ক্রয়াদেশ প্রক্রিয়ার ভিন্নতা পরিলক্ষিত হয়;
    - নির্ভরযোগ্য তথ্যের অভাব হয়;
    - খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের মধ্যে তথ্য আদান-প্রদানের সমস্যা হয় (যেমন– যোগাযোগে বিঘ্ন ঘটা);
    - পণ্যের লট একইরকম না হয়;
    - খোলা / পাইকারি বাজার থেকে কাঁচামাল সংগ্রহ করা হয়।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির বৈশিষ্ট্য

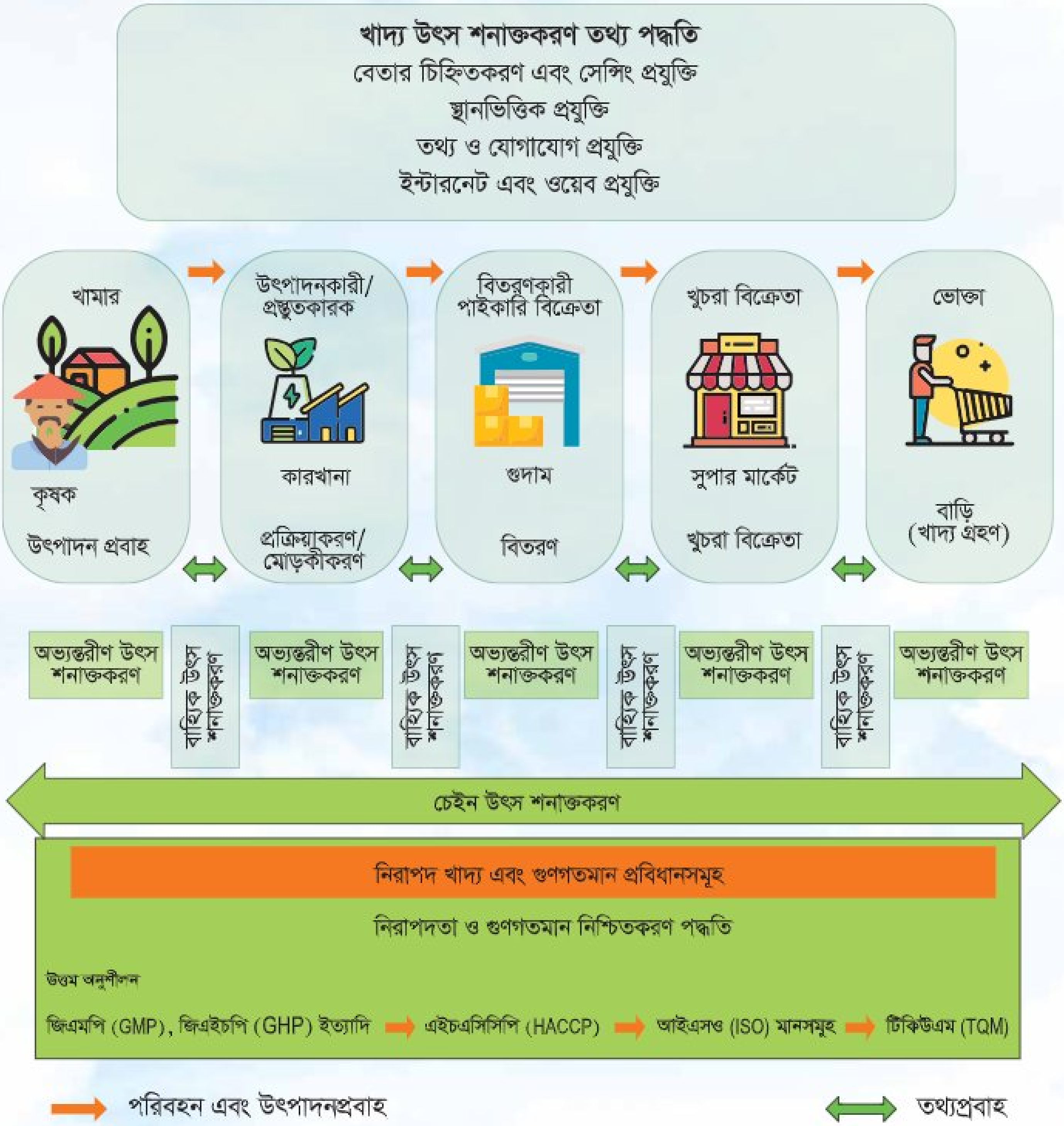
উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি পণ্য তৈরি, ব্যবহার ও প্রক্রিয়া সম্পর্কিত তথ্য সংরক্ষণের উপায় যা পণ্যের উৎস এবং পণ্য তৈরিতে ব্যবহৃত উপাদান সম্পর্কে জানতে সহায়তা করে। পণ্য ও কাঁচামাল কার কাছ থেকে আসছে এবং কার কাছে যাচ্ছে অর্থাৎ সরবরাহকারী থেকে শুরু করে চূড়ান্ত উৎপাদনের প্রবাহের তথ্য এ পদ্ধতির মাধ্যমে সংরক্ষণ করা হয়। তাই সরবরাহ ব্যবস্থার মধ্য দিয়ে চলমান খাদ্যপণ্যসমূহকে সঠিকভাবে চিহ্নিত করার সামর্থ্যই উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির ভিত্তি।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি উন্নয়নের মূল ধাপসমূহ:

- সব উপাদান ও পণ্যের ইউনিট/ব্যাচ শনাক্ত করার তথ্য;
- ইউনিট/ব্যাচ-এর পণ্য কখন কোন ধাপে যাচ্ছে বা কখন সেগুলোর রূপান্তর ঘটে তার তথ্য;
- এক স্তরের তথ্য-উপাত্তের সঙ্গে পরবর্তী ধাপের তথ্য সংযোগ করার জন্য তথ্য আদান-প্রদানের একটা ব্যবস্থা গড়ে তোলা প্রয়োজন যাতে পরবর্তী ধাপে বা প্রক্রিয়াকরণ পর্যায়ে পণ্যের উৎস খুঁজে বের করা সহজ হয়;
- পণ্য শনাক্ত করার সামর্থ্য, পণ্যপ্রবাহ সম্পর্কে তথ্য সংরক্ষণ এবং সরবরাহ ব্যবস্থার বিদ্যমান পক্ষের মধ্যে সংযোগ স্থাপন করা শনাক্তকরণ পদ্ধতির মূল বৈশিষ্ট্য। পদ্ধতিটি কত ধাপ সামনে বা পেছনে তথ্য উদ্ধার করতে সক্ষম তার উপর উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিসমুহের তথ্য রেকর্ডের পরিমাণ ও ভিন্ন হতে পারে এবং নির্ভুলতার মাত্রার উপর ভিত্তি করে একটি পদ্ধতি কোনো একটি নির্দিষ্ট পণ্যের প্রবাহকে নির্দেশ করতে পারে;
- ব্যবহারিক ক্ষেত্রে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি হলো মূলত তথ্য সংরক্ষণ পদ্ধতি। এর মাধ্যমে একটি নির্দিষ্ট পণ্যের সরবরাহকারী হতে ঠিক পরবর্তী ধাপের ভোক্তা পর্যন্ত পৌঁছানোর গতিপথ চিহ্নিত করে। উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি শুধু পণ্যকেই চিহ্নিত করে না, এটা একই সঙ্গে এই পণ্যের অন্যান্য তথ্যও চিহ্নিত করে। যেমন– উৎস দেশ, জাত, মেয়াদ ইত্যাদি।

উৎস শনাক্তরণ পদ্ধতি পণ্যের উৎস থেকে চূড়ান্ত পর্যায় পর্যন্ত পণ্য প্রবাহের রেকর্ড সংরক্ষণ ও পণ্যসম্পর্কিত তথ্য চিহ্নিত করতে ব্যবহৃত হয়। এক্ষেত্রে সহজ কাগজনির্ভর পদ্ধতি থেকে আধুনিক প্রযুক্তিনির্ভর পদ্ধতি, যেমন– বারকোডিং এবং রেডিও ফ্রিকোয়েন্সি ডিভাইস (আরএফআইডি, বেতার তরঙ্গ চিহ্নিত করার যন্ত্র) ব্যবহৃত হয়। প্রযুক্তিনির্ভর পদ্ধতিগুলোর দক্ষ ব্যবহার সাশ্রয়ী মূল্যে ও সহজে তথ্য সংগ্রহের সুবিধা প্রদান করে।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির ধারণাগত কাঠামো



খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির মৌলিক উপাদান

প্রধান উপাদানসমূহ	অত্যাবশ্যকীয় তথ্য	অতিরিক্ত তথ্য
পণ্য	ধরন	প্রজাতি, বৈচিত্র্য, গঠন, আসন্ন বিশ্লেষণ, গুণগতমানসূচক গুণাবলি
	পরিমাণ	পরিমাণ, আয়তন
প্রক্রিয়া	ধরন	ক্রয়, বিতরণ, সংরক্ষণ, রান্না, গাঁজন
	সময় / সময়কাল	ফসল সংগ্রহ, রান্নার সময়কাল, ব্যবহৃত শক্তি

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের ধরন

একটি সরবরাহ ব্যবস্থার মধ্যে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি বাস্তবায়নে যুক্ত সব পক্ষকে পণ্যগুলোর বাহ্যিক প্রবাহ এবং পণ্য সম্পর্কিত তথ্যপ্রবাহের মধ্যে সংযোগ সৃষ্টি করতে হবে। অভিন্ন উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি গ্রহণের জন্য বিদ্যমান সব পক্ষগুলোর মধ্যে পণ্য চিহ্নিতকরণ সম্পর্কিত চুক্তি নিশ্চিত করে, পাশাপাশি এটা পুরো সরবরাহ-শৃঙ্খলে তথ্যের স্বচ্ছতা ও ধারাবাহিকতারও নিশ্চয়তা দেয়।

বাহ্যিক উৎস শনাক্তকরণ

এক্ষেত্রে সকল শনাক্তযোগ্য পণ্যের বাহ্যিক বিষয়গুলো আলাদাভাবে চিহ্নিত করা প্রয়োজন এবং যোগাযোগ করে সংশিষ্ট সব পক্ষকে জানাতে হবে। উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্যে পণ্যের চিহ্নিতকরণের মধ্যে বিশেষ কার্যাবলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে। যেমন–

- স্বতন্ত্র পণ্য শনাক্তকরণ সংখ্যা; এবং
- ব্যাচ/লট সংখ্যা।

বাহ্যিক শনাক্তকরণ বজায় রাখার জন্য পণ্যের শনাক্তকারী অনুসন্ধানী সংখ্যা পণ্যের লেবেলে এবং এ সংক্রান্ত কাগজ অথবা ইলেকট্রনিক নথির মাধ্যমে বিতরণ প্রক্রিয়ার সব স্তরের সকল পক্ষকে অবশ্যই জানাতে হবে। এটা পণ্যের সঙ্গে উৎস শনাক্তকরণের জন্য দরকারি তথ্যের সংযোগ ঘটায়। বাহ্যিক উৎস শনাক্তকরণ পেছনের (ব্যাকওয়ার্ড ট্রেসিবিলিটি, যেমন- সরবরাহকারীর উৎস শনাক্তকরণ) এবং সামনের শনাক্তকরণ (ফরওয়ার্ড ট্রেসিবিলিটি, যেমন- ক্রেতা উৎস শনাক্তকরণ) সহজ করে দেয়।

অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ

অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ পণ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত কাঁচামাল শনাক্তকরণের সঙ্গে যুক্ত। কোনো প্রতিষ্ঠানে অবশ্যই এমন প্রক্রিয়া অনুসরণ করবে যাতে চূড়ান্ত পণ্যের সঙ্গে ব্যবহৃত সব কাঁচামাল চিহ্নিতকরণের সংযোগ তৈরি করা যায়। যখন একটি উপাদান অন্য আরেকটি উপাদানের সঙ্গে মেশানো ও প্রক্রিয়া করা হয় বা পুনর্বিন্যাস করা হয় অথবা পুনরায় মোড়কজাত করা হয় তখন নতুন পণ্যটি চিহ্নিত করার জন্য পণ্যের স্বতন্ত্র শনাক্তকারী তথ্য থাকতে হবে। উৎস শনাক্তকরণের উদ্দেশ্যে এই নতুন পণ্য এবং ব্যবহৃত উপাদানগুলোর (যেমন– বাটার, ব্রেডিং, সিজনিং, মেরিনেডস, লবণ, মোড়কের উপকরণ এবং অন্যান্য উপকরণ) মধ্যে সংযোগ বজায় রাখতে হবে। শনাক্তযোগ্য পণ্যটির লট সংখ্যা দেখানো হয়েছে এমন একটি লেবেল মোড়কে সংরক্ষণ করা উচিত যতক্ষণ পর্যন্ত সমস্ত শনাক্তযোগ্য পণ্যটির ব্যবহার শেষ হয়। এই নীতি শনাক্তযোগ্য পণ্যের একটি বৃহত্তর প্যাকেজিং শ্রেণিবিন্যাসের (যেমন– কেজ, প্যালেট বা শিপমেন্ট ধারক) অংশের ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য।

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি উন্নয়নের প্রধান ধাপ:

ধাপ ১: উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির উদ্দেশ্য নির্ধারণ;

ধাপ ২: ব্যাচের সর্বোচ্চ আকার স্থির করা;

ধাপ ৩: উৎস শনাক্তকরণের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য চিহ্নিতকরণ, যেমন–

- খাদ্য ব্যবসায়ীদের ব্যবহৃত সকল খাদ্য উপকরণের তথ্য থাকা আবশ্যক;

- অভ্যন্তরীণ প্রক্রিয়াসংশ্লিষ্ট তথ্য যা প্রযোজ্য ক্ষেত্রে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ বা প্রস্তুতকরণে এ উৎস শনাক্তকরণ মেনে চলার জন্য প্রয়োজনীয়;
- খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীর উৎপাদিত খাদ্য বিতরণের প্রয়োজনীয় তথ্য সরবরাহ আবশ্যক।

ধাপ ৪: তথ্য সংরক্ষণ ও তথ্য পুনরুদ্ধারের পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা;
ধাপ ৫: উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি পর্যালোচনা ও যাচাই করার জন্য কার্যপ্রণালি প্রতিষ্ঠা করা;
ধাপ ৬: উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি নথিভুক্ত করা।

ধাপ ১: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির উদ্দেশ্য

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি উন্নয়নের আগে খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের শনাক্তকরণের উদ্দেশ্য নির্ধারণ করা উচিত। খাদ্য ব্যবসার ধরনের ওপর নির্ভর করে নিম্নোক্ত তিনটি উপাদানের এক বা একাধিক তথ্যের ভিত্তিতে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি বিন্যস্ত হয়–

ক. সরবরাহকারীর উৎস: খাদ্য ও প্যাকেজিং সংশ্লিষ্ট সরবরাহকারীদের উৎস শনাক্তকরণের ব্যবস্থা থাকতে হবে। সব খাদ্য ব্যবসায়ের জন্য সরবরাহকারী শনাক্তকরণ একটি আইনগত চাহিদা।

খ. প্রক্রিয়া সম্পর্কিত উৎস: নতুন পণ্য উৎপাদিত হোক বা না হোক খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী প্রতিষ্ঠানের মধ্যে খাদ্য ও প্যাকেজিং-এর জন্য সংঘটিত কার্যাবলির উৎস শনাক্তকরণ ব্যবস্থা থাকতে হবে। এটা আইনগত চাহিদা নয়, তবে উত্তম অনুশীলন হিসেবে বিবেচিত।

গ. গ্রাহক উৎস: খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী প্রতিষ্ঠান থেকে ঠিক পরে ধাপের কোনো গ্রাহকের কাছে পণ্য যাবে তা চিহ্নিত করার দায়িত্ব সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠানের। চূড়ান্ত ভোক্তার কাছে বিক্রয়ের আগের সব ধাপে গ্রাহক উৎস শনাক্তকরণ একটি আইনগত বাধ্যবাধকতা।

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিকে ফলপ্রসূ ও নির্বিঘ্ন করার জন্য তিনটি উপাদানের মধ্যে সংযোগ সাধনের ওপর মনোযোগ দিতে হবে:

প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণ কোনো খাদ্য ব্যবসার জন্য আইনত বাধ্যবাধকতা না হলেও এটি একটি উত্তম প্রক্রিয়া অনুশীলন। যেসব ছোট প্রতিষ্ঠান সহজ প্রক্রিয়া অনুসরণ করে একটি লাইনে পণ্য উৎপাদন করে তাদের জন্য উৎস শনাক্তকরণ আবশ্যক নাও হতে পারে। তবুও প্রযোজ্য ক্ষেত্রে এ ধরনের প্রতিষ্ঠানের প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণ ব্যবস্থা থাকা প্রয়োজন। এতে কোনো কারণে পণ্য প্রত্যাহার হলে ক্ষতির ঝুঁকি কমে যায়। তাই ঝুঁকি কমানোর জন্য প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণের ব্যবস্থা রাখা উচিত।

ধাপ ২: ব্যাচের সর্বোচ্চ আকার

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিসমূহ খাদ্য প্রক্রিয়া চলাকালীন একটি ব্যাচে ব্যবহৃত উপকরণসমূহকে চিহ্নিত করার জন্য এবং সেই ব্যাচটিকে খাদ্য ব্যবসায়ের মাধ্যমে পরবর্তী প্রথম গ্রাহকের নিকট শনাক্ত করতে পরিকল্পনা করা হয়। যদিও ব্যাচ প্রতিষ্ঠা করতে আইনি বাধ্যবাধকতা নেই তবে সঠিক উৎস শনাক্ত করতে এটি প্রয়োজন। ব্যাচের আকার বড় হলে সেটা উৎস শনাক্তকরণের জন্য সহজ হয়, তবে খেয়াল রাখতে হবে যে, কোনো সমস্যার কারণে যদি খাদ্য প্রত্যাহার করতে হয় তাহলে ব্যাচের আকার বড় হলে বেশি পরিমাণ খাদ্য বাজার থেকে তুলে নিতে হতে পারে। তাই একটি ব্যাচে কী পরিমাণ খাদ্য থাকবে তা সম্ভাব্য ঝুঁকির দিক বিবেচনায় নিয়ে নির্ধারণ করতে হবে।

যেসব খাদ্য প্রস্তুতকারক বেশি পরিমাণে খাদ্য উৎপাদন করে তারা শুধুমাত্র একটি নির্দিষ্ট সময়ে উৎপাদিত পণ্যের ব্যাচ শনাক্ত করতে পারে, যেমন– কোনো নির্দিষ্ট দিনের উৎপাদিত পণ্য। অধিক উপকরণ বা উপাদান ব্যবহারকারীরাও শুধুমাত্র একটি নির্দিষ্ট সময়সীমার মধ্যে ব্যবহৃত উপাদান শনাক্ত করতে সক্ষম হতে হবে। যাহোক অন্যান্য প্রস্তুতকারক একটি ব্যাচকে অল্পসংখ্যক পণ্য প্যাক হিসাবে শনাক্ত করতে সক্ষম হতে পারে। অধিকাংশ খাদ্য প্রতিষ্ঠান এই দুটি চূড়ান্ত পন্থার মধ্যে একটি পদ্ধতি গ্রহণ করবে।

একটি উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির জটিলতা ও কার্যক্ষমতা এবং সম্ভাব্য ক্ষুদ্রতম ব্যাচ আকারের মধ্যে ভারসাম্য বজায় রাখতে হবে। এটি একটি বাণিজ্যিক সিদ্ধান্ত যা খাদ্য ব্যবসায়ীর ব্যক্তিগত ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে। ব্যাচের আকার যত বড় হবে আর্থিক ক্ষতির ঝুঁকিও তত বেশি হবে। এতে ব্যবসার সুনাম নষ্ট হওয়াসহ সম্ভাব্য আইনি জটিলতাও হতে পারে।

ধাপ ৩: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি কার্যকরভাবে বাস্তবায়ন করতে উৎস সনাক্তের সঙ্গে সম্পর্কিত সব প্রয়োজনীয় তথ্য চিহ্নিত ও সংরক্ষণ করা প্রয়োজন। তথ্যের প্রয়োজনীয়তা নির্ভর করে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির উদ্দেশ্য ওপর। সুনির্দিষ্ট কিছু তথ্যের জন্য আইনি বাধ্যবাধকতা রয়েছে, অন্যান্য তথ্য সাধারণত উত্তম অনুশীলনের ওপর নির্ভর করে নির্ধারিত হয়।

উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির জন্য খাদ্য ও খাদ্য প্যাকেজিং সম্পর্কিত যে সকল তথ্য সংরক্ষণ করা হবে তা সুনির্দিষ্ট করা প্রয়োজন। উৎপাদন প্রক্রিয়ায় কাঁচামাল গ্রহণ হতে শুরু করে প্যাকেজিং পর্যন্ত সব ধাপের বিস্তারিত বর্ণনা থাকতে হবে। প্রযোজ্য ক্ষেত্রে ক্রেতাকে একটি খাদ্য ব্যাচের সাথে সংশ্লিষ্ট তথ্য লেবেলে অথবা বিতরণ নথি হিসেবে সরবরাহ করতে হবে। অভ্যন্তরীণ মান নিয়ন্ত্রণ সম্পর্কিত নথিতে চূড়ান্ত পণ্যের উৎস শনাক্তকরণ কোড ব্যবহার করা উচিত যাতে চূড়ান্ত পণ্যের উৎপাদনে ব্যবহৃত কাঁচামাল এবং প্যাকেজিংয়ের উৎস শনাক্তকরণ কোডের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয়।

ধাপ ৩.১: সরবরাহকারী উৎস শনাক্তকরণ তথ্য

বিধি অনুযায়ী খাদ্য ব্যবসায়ীদের নিশ্চিত করতে হবে যে, তারা সরবরাহকারীদের খাদ্য এবং প্যাকেজিং সংক্রান্ত তথ্য বা সেগুলোর উৎস খুঁজে পেতে সক্ষম।

প্রাণিজ উৎস বহির্ভূত খাদ্যসহ প্রাণী ও উদ্ভিজ্জ উপাদানের সংমিশ্রণে প্রস্তুতকৃত খাদ্য সম্পর্কে খুচরা ও ক্যাটারিং-এর ন্যায় ব্যবসায়ীদের অবশ্যই তাদের সরবরাহকারী সম্পর্কে চার ধরনের তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে। আইন অনুযায়ী নিম্নোক্ত চারটি তথ্য সংরক্ষণ করা আবশ্যক:

- সরবরাহকারীর নাম;
- সরবরাহকারীর ঠিকানা;
- সরবরাহকৃত পণ্যের ধরন;
- সরবরাহের তারিখ।

এছাড়াও প্রযোজ্য ক্ষেত্রে খাদ্য ব্যবসায়ীদের প্রক্রিয়াজাত বা অপ্রক্রিয়াজাত প্রাণিজ উৎসের খাদ্যপণ্য সম্পর্কে সরবরাহকারীকে আরো কঠোরভাবে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি মেনে চলতে হবে।

খাদ্য ব্যবসায়ীদের খাদ্যের চালান সর্ম্পকে নিম্নলিখিত তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে:

- খাদ্যের সঠিক বিবরণ;
- খাদ্যের পরিমাণ বা আয়তন;
- খাদ্য ব্যবসা প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা (যেখান থেকে খাদ্যের চালান এসেছে);
- প্রেরক প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা (যদি খাদ্য ব্যবসা প্রতিষ্ঠান থেকে চালানকারী ভিন্ন হয়)
- লট, ব্যাচ বা চালান শনাক্তকরণের জন্য সুনির্দিষ্ট রেফারেন্স;
- প্রেরণের তারিখ;

যদি কোনো খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী অঙ্কুর (স্প্রাউট) বা বীজের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ বা বিতরণের সঙ্গে যুক্ত থাকেন তাহলে নিম্নলিখিত তথ্য উল্লেখ করতে হবে:

- উদ্ভিদের গোত্রের নাম উল্লেখসহ বীজ বা স্প্রাউটের সঠিক বিবরণ;
- বীজ বা স্প্রাউটের সরবরাহকৃত পরিমাণ বা আয়তন;
- বীজ বা স্প্রাউট অন্য কোনো খাদ্য ব্যবসা প্রতিষ্ঠান পাঠিয়ে থাকলে সেই প্রতিষ্ঠান বা ব্যবসায়ীর নাম ও ঠিকানা;
- খাদ্য ব্যবসায়ী বা প্রতিষ্ঠান কোনো জায়গা হতে বীজ বা স্প্রাউট পাঠিয়েছে;
- প্রেরক (মালিক), যদি বীজ বা স্প্রাউট খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী প্রতিষ্ঠান থেকে ভিন্ন হয় তাহলে কোনো স্থান হতে বীজ বা স্প্রাউট পাঠানো হয়েছে তা উল্লেখ করা প্রয়োজন;
- লট, ব্যাচ বা চালান শনাক্তকরণের জন্য সুনির্দিষ্ট রেফারেন্স থাকতে হবে;
- প্রেরণের তারিখ;

- উপরের তথ্য বীজ বা স্প্রাউট সরবরাহকারীর কাছে পৌছানোর বিষয়টি সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান বা ব্যবসায়ীকে নিশ্চিত করতে হবে।

- অনুজৈবিক বিপত্তি প্রতিরোধের জন্য স্প্রাউট সঠিকভাবে আন্তর্জাতিক আইন অনুযায়ী প্রক্রিয়াজাত বা শোধন করা হলে স্প্রাউটের জন্য অতিরিক্ত তথ্যের প্রয়োজন হবে না।

সরবরাহকারীর উৎস শনাক্ত করার জন্য শক্তিশালী উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠার জন্য খাদ্য ব্যবসায়ীদের নিম্নলিখিত আবশ্যিক তথ্যসমূহ সংরক্ষণ করতে হবে–

- সরবরাহকারীর কাছ থেকে কাঁচামালের উৎস শনাক্ত করার জন্য প্রয়োজনীয় তথ্যসহ খাদ্য ও প্যাকেজিং সংক্রান্ত রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে। সংশ্লিষ্ট তথ্য সম্পর্কিত উদাহরণসমূহ নিম্নরূপ–
  - সরবরাহকারীর নাম, ঠিকানা এবং যোগাযোগের বিবরণ;
  - খাদ্য সরবরাহের প্রকৃতি এবং বিবরণ;
  - সরবরাহকারী হিসেবে যেকোনো কোড;
  - বিতরণের তারিখ;
  - প্রাপ্তি স্বীকার;
  - একটি কেসের মধ্যে প্যাক সংখ্যা;
  - প্রযোজ্য ক্ষেত্রে প্যাকের ওজন;
  - বিতরণের জন্য নির্ধারিত লট সংখ্যা (যদি থাকে);
  - খাদ্য ব্যবসায়ীকে খাদ্য বা প্যাকিংয়ের সঙ্গে সম্পর্কিত এমন কোনো অভ্যন্তরীণ মান নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত রেকর্ডের ক্রস-রেফারেন্স সরবরাহ করা।

- প্রত্যেক কাঁচামালের সরবরাহের উৎস (যেমন– ব্যাচ কোড) চিহ্নিত করার উপায় হিসেবে একটি শনাক্তকরণ কোড থাকা উচিত। যদি এটা সম্ভব না হয় তাহলে ব্যবসা প্রতিষ্ঠানটি কাঁচামাল গ্রহণ করার সঙ্গে সঙ্গে নিজস্ব শনাক্তকরণ কোড ব্যবহার করবে।

ময়দা, চিনি এবং দুধের মতো বড় পরিমাণের উপকরণসমূহ বড় গুদামে সরবরাহের ক্ষেত্রে ব্যাচসমুহের মিশ্রণ রোধ করা সম্ভব নাও হতে পারে। এক্ষেত্রে সরবরাহকারীর বিবরণ ছাড়াও উপকরণ গ্রহণের তারিখ, গুদামে চিহ্নিতকরণ এবং গৃহীত উপকরণের পরিমাণ/আয়তন ইত্যাদি শনাক্তকরণের উপায় হতে পারে। ব্যবহারকারীর লট কোডস একটি বাল্ক উপকরণের সাথে সকল প্রাসঙ্গিক উৎস শনাক্তকরণ তথ্যকে সম্পর্কিত করতে ব্যবহার করা যেতে পারে। পানিও একটি বড় পরিমাণের উপাদান যেটা উপকরণ হিসেবে খাদ্যে ব্যবহৃত হয়। পানির ক্ষেত্রে সরবরাহকারীর বিবরণ (সাধারণত স্থানীয় কর্তৃপক্ষ) ও খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী কর্তৃক পানির মান পরীক্ষা বা বিশ্লেষণের রেকর্ড সংরক্ষণ করা উচিত।

ধাপ ৩.২: প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণ তথ্য

- **প্রস্তুতকারক এবং বিপুল খাদ্য সরবরাহকারী (Mass Caterers)**

প্রত্যেক খাদ্য প্রস্তুতকারক বা বিপুল খাদ্য সরবরাহকারীকে ((Mass Caterers) তাদের প্রতিষ্ঠানে উৎপাদিত খাদ্যসমূহে ব্যবহৃত উপকরণ ও প্রাথমিক প্যাকেজিং সম্পর্কিত তথ্য সরবরাহকারীদের কাছ থেকে সংগ্রহ করতে সক্ষম তা নিশ্চিত করতে হবে। বাজারজাতকরণের উদ্দেশ্যে পুনরায় মোড়কজাতকরণের সঙ্গে জড়িত প্রস্তুতকারকদের নিশ্চয়তা দিতে হবে যে, মূল সরবরাহকারীরা নিয়মানুযায়ী খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের তথ্য সংরক্ষণ ও সরবরাহ করছে।

প্রক্রিয়া উৎস শনাক্তকরণের জন্য নিম্নলিখিত উৎস শনাক্তকরণ তথ্য উপযুক্ত:

- পণ্যের ব্যাচ চিহ্নিতকরণ
- স্বতন্ত্র/আলাদা ব্যাচ কোড প্রদান–
    - সব পণ্যের প্যাকে আলাদা ব্যাচ কোড প্রদান, যদি প্যাকের আকার খুব ছোট হয় তাহলে ব্যাচ কোড না দিলেও চলবে;
    - ভিন্ন কেস ব্যবহার করা হলে প্রত্যেক কেসে আলাদা ব্যাচ কোড দিতে হবে;
    - পণ্যের ব্যাচের সঙ্গে অভ্যন্তরীণ নথি;
- নির্দিষ্ট ব্যাচের পণ্য তৈরি করতে ব্যবহৃত উপাদান ও প্যাকেজিং-এর শনাক্তরণ তথ্য, যেমন– ব্যাচ কোড বা লট কোড;
- চূড়ান্ত পণ্যের (Finished product) তথ্য পেতে উপকরণ, প্যাকেজিং এবং প্রক্রিয়ার সময় সম্পর্কে পূর্ণাঙ্গ তথ্যসহ উৎপাদন ও গুণগতমাণের তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে। এ ক্ষেত্রে নিম্নোক্ত তথ্য অন্তর্ভুক্ত হতে পারে–
    - পণ্যের নাম
    - পণ্যের ব্যাচ নাম্বার বা কোড
    - উৎপাদনের তারিখ
    - উৎপাদন শুরু ও সমাপ্তির সময় (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)
    - বিক্রয়যোগ্য ইউনিটের আকার
    - প্রতি কেসে প্যাকের সংখ্যা
    - কেস সংখ্যা

পণ্যের ব্যাচ কোড এবং কাঁচামালের ব্যাচ কোডের মধ্যে সংযোগ তৈরির জন্য নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ বিবেচ্য:

- পণ্য ব্যাচের সঙ্গে সম্পর্কিত প্রতিষ্ঠানের অভ্যন্তরীণ মান নিয়ন্ত্রণ সম্পর্কিত রেকর্ডের রেফারেন্স;
- পণ্য ব্যাচের সঙ্গে সম্পর্কিত প্রতিষ্ঠানের অভ্যন্তরীণ প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ সম্পর্কিত রেকর্ডের রেফারেন্স;

- উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি সঠিকভাবে পালিত হয়েছে কি না তা যাচাই করে মান নিয়ন্ত্রণের জন্য দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মী পণ্য ছাড়ের প্রক্রিয়া শুরু করবেন;

- যদি কোনো প্রতিষ্ঠান আগের ধাপের কাজ পুনরায় করে, তাহলে ওই প্রতিষ্ঠান পণ্যের ব্যাচ সম্পর্কে প্রয়োজনী সব তথ্য সংরক্ষণ করবে যাতে পণ্যের উৎস সহজে শনাক্ত করা যায়। পুনঃকাজে নিয়োজিত খাদ্য ব্যবসা প্রতিষ্ঠান এসব তথ্য যথাযথভাবে সংরক্ষণ নিশ্চিত করবে।

- **পাইকারি বিক্রেতা ও কেন্দ্রীয় বিতরণকেন্দ্র**

পাইকার বা কেন্দ্রীয় বিতরণকেন্দ্র খাদ্য উৎপাদনের সঙ্গে যুক্ত না থাকলেও তারা খাদ্যের ব্যাচসমূহকে আলাদা বা পুনরায় একত্র করে অথবা প্রায়ই খাদ্যের মিশ্র ব্যাচ তৈরির কাজে জড়িত থাকে। ভেঙ্গে যাওয়া এবং পুনরায় প্যালেটে সাজানো খাদ্য সরবরাহ কার্যাবলিসমূহ পরিচালনা করার সময় ব্যাচ কোড সংযুক্ত খাদ্যসমূহই বিতরণের জন্য নির্বাচন করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা। পাইকারি বা খুচরা ব্যবসা প্রতিষ্ঠানে প্রবেশকৃত খাদ্যের সম্ভাব্য কার্যক্রম পরিচালনার সময় খাদ্যের সাথে থাকা উৎস শনাক্তকরণ তথ্য সঠিকভাবে মেনে চলা হয় তা নিশ্চিত করা।

ধাপ ৩.৩ ক্রেতা উৎস শনাক্তকরণ তথ্য

খাদ্য ব্যবসার সাথে সম্পৃক্ত প্রত্যেক ব্যবসা পরিচালনাকারীকে তাদের নিয়ন্ত্রণের বইরে চলে যাওয়া খাদ্য ঠিক পরবর্তী ক্রেতার কাছে খুঁজে পাওয়া যাবে তা নিশ্চিত করতে হবে। তথ্যায়ন বা অন্যান্য তথ্যের মাধ্যমে ওই খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ সহজতর করার জন্য লেবেল ব্যবহার করা আবশ্যক।

খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের প্রাণিজ উৎস বহির্ভূত খাদ্যের চার ধরনের গ্রাহক তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে। প্রাণিজ ও উদ্ভিজ্জ উৎসের মিশ্র খাদ্যের ক্ষেত্রেও এসব তথ্য সংরক্ষণ করা আবশ্যক। এগুলো হলো–

- ক্রেতার নাম
- ক্রেতার ঠিকানা
- সরবরাহকৃত পণ্যের ধরন
- বিতরণের তারিখ

নোট: এসব তথ্য ক্রেতার কাছে সরবরাহকৃত চালান, রশিদ বা ডকেট (চালান বা প্যাকেটের উপাদানের সংক্ষিপ্ত তালিকা) ইত্যাদির মাধ্যমে পেতে পারে। এছাড়া প্রযোজ্য ক্ষেত্রে বিদ্যমান খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের অবশ্যই প্রাণিজ উৎসের (প্রক্রিয়াজাত বা অপ্রক্রিয়াজাত) খাদ্যের ক্ষেত্রে আরো শক্তিশালী সরবরাহকারী উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি মেনে চলতে হবে।

ধাপ ৩.৪: ফেরত পণ্য সম্পর্কিত তথ্য

সামগ্রিক উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির অংশ হিসেবে অসামঞ্জস্যপূর্ণ পণ্য চিহ্নিত করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কারণ, একটি ব্যবসা প্রতিষ্ঠান বাজারে বিদ্যমান পণ্যের ধরন নির্ণয় করতে পারে। তাই উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিতে ক্রেতা কর্তৃক ফেরত দেওয়া খাদ্য এবং খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী কর্তৃক ধ্বংসকৃত খাদ্য অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিটি ফিরিয়ে দেওয়া খাদ্যের প্রকৃতি, নাম, ফিরিয়ে দেওয়া ক্রেতার বিবরণ, ফিরিয়ে দেওয়ার তারিখ এবং ফিরিয়ে দেওয়ার কারণ যথাযথভাবে রেকর্ড করা উচিত। একইভাবে খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীর ধ্বংস করা প্রত্যাহারকৃত খাদ্যের সম্পূর্ণ বিবরণ উৎস শনাক্তকরণ নথিতে অর্ন্তভুক্ত করা উচিত।

ধাপ ৪: তথ্য সংরক্ষণ ও তথ্য উদ্ধারের পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা

প্রত্যেক খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীকে রপ্তানিকারক দেশের আইনে নির্ধারিত সময়ের জন্য সব প্রাসঙ্গিক উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।

উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড সংরক্ষণের সময়সীমা ইউরোপীয় ইউনিয়নের (ইইউ) প্রবিধানের ওপর ভিত্তি করে নির্ধারণ করা হয়েছে। নিচে এগুলো উল্লেখ করা হলো–

- খাদ্য ব্যবসায়ীদের অবশ্যই খাদ্য ভোগ করার আনুমানিক যুক্তিসঙ্গত সময় পর্যন্ত সব খাদ্যের জন্য উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে। প্রাণিজ উৎসের খাদ্যের জন্য উৎস শনাক্তকরণ তথ্য প্রতিদিন হালনাগাদ করতে হবে। খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী যার কাছে খাদ্য সরবরাহ করেছে, উৎস সম্পর্কিত তথ্য অবশ্যই তার কাছে স্পষ্ট হতে হবে। অঙ্কুর (স্প্রাউট) উৎপাদনের উদ্দেশ্যে অঙ্কুর এবং বীজের জন্য খাদ্য ব্যবসায়ীকে অবশ্যই রেকর্ড হালনাগাদ করাসহ প্রতিদিন সংশ্লিষ্ট তথ্য পাঠাতে হবে।

- নিবন্ধিত বা অনুমোদিত খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদেরকেও (সাধারণত প্রক্রিয়াজাতকারী, উৎপাদক এবং যারা সামুদ্রিক খাদ্যসহ প্রাণিজ উৎসের খাদ্য ব্যবসা পরিচালনা করে) অবশ্যই তিন বছরের জন্য রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।

উৎস শনাক্তকরণ সম্পর্কিত উপরের আলোচনায় আইন অনুযায়ী বা উত্তম অনুশীলনের অংশ হিসেবে তথ্য সংরক্ষণের বিষয় এবং তথ্য কত সময় ধরে সংরক্ষণ করতে হবে তা উপস্থাপন করা হয়েছে। আইন অনুসারে, খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীরা অবশ্যই যথাযথ কর্তৃপক্ষের চাহিদা অনুযায়ী তাদের সরবরাহকারী ও ক্রেতা সম্পর্কে প্রয়োজনীয় তথ্য সরবরাহ করতে বাধ্য।

সাধারণ খাদ্য আইন অনুসারে উৎস শনাক্তকরণ সম্পর্কিত রেকর্ড অবশ্যই প্রদান করতে হবে। এখানে উলেখ্য যে, প্রবিধান (ইসি) নং ১৭৮/২০০২-এ রেকর্ড পুনরুদ্ধারের জন্য প্রয়োজনীয় সময় নির্ধারণের কোনো সুনির্দিষ্ট দিক-নির্দেশনা নেই। তবে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের তদন্তের অংশ হিসেবে কর্তৃপক্ষ নিয়মিত পরিদর্শন বা খাদ্য-বিপত্তি বা সমস্যা সর্ম্পকিত রেকর্ড যাচাই করার দাবি করতে পারে।

উভয় ক্ষেত্রেই খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীকে অবশ্যই উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড প্রস্তুত করতে হবে। খাদ্যের বিপত্তি সম্পর্কিত অভিজ্ঞতার আলোকে খাদ্য ব্যবসায়ীকে বাজারে থাকা খাদ্যের ঝুঁকির ওপর নির্ভর করে উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড প্রস্তুতির গতি নির্ধারণ করতে হবে। খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীদের যত দ্রুত সম্ভব উৎস শনাক্তকরণ রেকর্ড সরবরাহ করা উচিত। কর্তৃপক্ষ চাইলে এ রেকর্ড এক কর্মদিবসের মধ্যে সরবরাহ করা উচিত।

আইন অনুসারে, প্রাণিজ উৎসের খাদ্য, অঙ্কুর (স্প্রাউট) এবং অঙ্কুর (স্প্রাউট) উৎপাদনে ব্যবহৃত বীজের উৎস শনাক্তকরণের তথ্য দ্রুততম সময়ে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের কাছে পাঠাতে হবে।

ধাপ ৫: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি পর্যালোচনা ও যাচাই করার জন্য কার্যপ্রণালি প্রতিষ্ঠা

প্রতিটি উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি বছরে কমপক্ষে একবার পর্যালোচনা করা প্রয়োজন। উৎস শনাক্তকরণ পর্যাপ্ত মাত্রায় তথ্য সরবরাহ করছে কি না এবং স্বল্প সময়ে বা একদিনে উৎস শনাক্তকণের যথাযথ রেকর্ড প্রস্তুত করতে সক্ষম কি না তা যাচাইয়ের জন্য এরকম পর্যালোচনা করতে হয়। পর্যালোচনা সম্পর্কিত কার্যপ্রণালি উৎস শনাক্তকরণের নথিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

আদর্শগতভাবে, ব্যবসায়ের সবগুলো বিভাগের সদস্যদের সমন্বয়ে গঠিত বহুমাত্রিক দল নিয়ে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতির কার্যকারিতা ও নিপুণতা সম্পর্কে ঊর্ধ্বতন ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষকে প্রতিবেদন পেশ করা উচিত।

দলটি আনুভূমিক (Vertical) এবং উলম্ব (Horizontal) মূল্যায়ন উভয়ভাবেই উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি নিরীক্ষা করবে। আনুভূমিক মূল্যায়ন প্রক্রিয়ায় একই পয়েন্টে বেশ কয়েকটি ব্যাচের একটি নিরীক্ষা নিয়ে গঠিত হওয়া উচিত যা সব শনাক্তকরণ চিহ্ন এবং নথিকরণ সঠিক কি না তা নিশ্চিত করে। উলম্ব মূল্যায়নের ক্ষেত্রে ক্রেতা থেকে সরবরাহকারীর কাছে বেশ কয়েকটি ব্যাচের নিরীক্ষা করা উচিত যা সব শনাক্তকরণ চিহ্ন এবং নথিকরণ সঠিক কি না তা নিশ্চিত করে।

রেকর্ড পুনরুদ্ধারের সময় এবং নির্ভুলতা পরীক্ষা করা উচিত। নিরীক্ষার ভিত্তিতে উন্নতির জন্য যেসব ক্ষেত্র চিহ্নিত করা হয় বা কোনো অসঙ্গতি দেখা দিলে তা সমাধান করা উচিত। পর্যালোচনাটি নথিভুক্তকরণ ও ঊর্ধ্বতন কর্তৃপক্ষের স্বাক্ষরিত হওয়া আবশ্যক।

সব খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী তাদের পদ্ধতিতে সক্রিয়ভাবে সরবরাহকারী নিরীক্ষা বা অনুমোদনের ন্যায় কার্যক্রম পরিচালনা করবে। সরবরাহকারী কর্তৃক সরবরাহকৃত উৎস শনাক্তকরণ তথ্য সঠিক কি না এবং কাঁচামালের উৎস শনাক্তকরণের জন্য যথেষ্ট কি না তা যাচাই করবে। সঠিক উৎস শনাক্তকরণের তথ্য খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীকে তাদের সরবরাহকারী কর্তৃক পরিচালিত কোনো প্রত্যাহার বা পুনরুদ্ধারের (Recall) কারণে সৃষ্ট ক্ষতিকে কমিয়ে দেয়।

ধাপ ৬: খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি নথিভুক্ত করা

সব খাদ্য ব্যবসায়ীদের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি নথিভুক্তকরণসহ পূর্বে তালিকাভুক্ত সমস্ত উপাদানের বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করা এবং সেই সঙ্গে পদ্ধতির পরিচালনা, রক্ষণাবেক্ষণ ও রক্ষণাবেক্ষণে নিযুক্ত কর্মীদের ভূমিকা এবং দায়-দায়িত্বসমূহ অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। ব্যবস্থাপনা পর্যায়ে পর্যালোচনা এবং নতুন কর্মীদের প্রশিক্ষণসহ এই ধরনের নথি বেশ কিছু উদ্দেশ্য বাস্তবায়নে ভূমিকা পালন করে।

উত্তম অনুশীলন

আপনিও কি ভেবে দেখেছেন ... ?

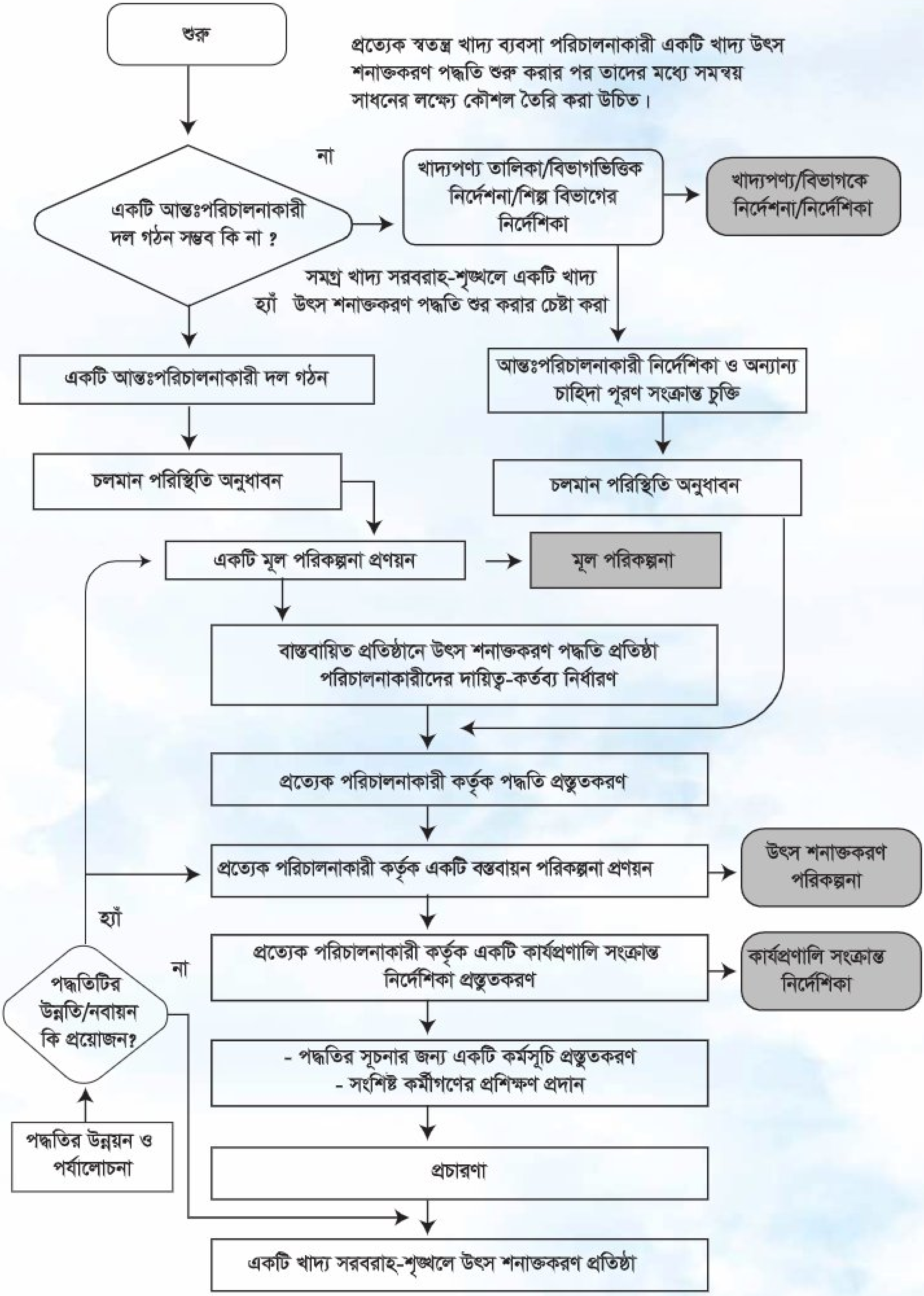
- উত্তম উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠিত রয়েছে এমন সরবরাহকারীর সাথে ব্যবসা
- অভ্যন্তরীণ উৎস শনাক্তকরণ আপনাকে ইনপুট এবং আউটপুট এর মধ্যে সমন্বয়ে এবং সমগ্র সরবরাহ চেইনে আরো দৃশ্যমানতা নিশ্চিত করতে সক্ষম করে তোলে।
- উৎস শনাক্তকরণ তথ্য সংরক্ষণের সময়সীমা
- নির্দিষ্ট সময় অন্তর উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি পর্যালোচনা

উপসংহার

প্রস্তুতকারকেরা অস্বীকার করতে পারে না যে, দীর্ঘ ও জটিল সরবরাহ-শৃঙ্খলে অন্তর্ভুক্ত খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলো আরো জটিল হয়ে উঠছে। উদাহরণস্বরূপ, একটি লজেন্স প্রস্তুতকারকের নাম উল্লেখ করা যেতে পারে যারা তাদের উৎপাদনে ব্যবহৃত অধিকাংশ উপকরণ বিশ্বের বিভিন্ন জায়গা থেকে সংগ্রহ করে থাকে এবং উৎপাদিত পণ্য অভ্যন্তরীণ বাজারসহ হাজার হাজার কিলোমিটার দূরের বাজারে বিক্রি করে। দৃশ্যত, এটি একটি ইতিবাচক অগ্রগতি এবং বাণিজ্য বাধাসমূহ শিথিল হওয়ার সাথে সাথে পণ্য আরো বেশি আন্তর্জাতিক হয়ে ওঠে।

তবে আমাদের সামনে এটা খাদ্য নিরাপদতার সমস্যা নিয়ে এসেছে। উৎপাদন প্রক্রিয়া বেশি জটিল হলে এবং প্রস্তুতকারক ও ভোক্তার মধ্যে দূরত্ব বেশি হলে খাদ্য বিপত্তি সম্পর্কে দ্রুত প্রতিক্রিয়া জানানো বেশ কঠিন। এ কারণেই সম্ভাব্য খাদ্য বিপত্তি, উৎপত্তিস্থল, সম্ভাব্য বিকিরণের মাত্রা ও ঝুঁকিতে থাকা ভোক্তাদের দ্রুত শনাক্ত করার জন্য কার্যকর উপায় এবং সরঞ্জামের প্রবর্তন, সেইসাথে দ্রুত প্রতিক্রিয়া জনানোর ক্ষমতা একটি কার্যকর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির অবিচ্ছেদ্য অংশ। অন্যভাবে, একটি সুপ্রতিষ্ঠিত উৎস শনাক্তকরণ উপাদানের অন্তর্ভুক্তিকরণ ব্যতীত কোনো নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বাস্তবিক অর্থে কার্যকর হতে পারে না।

ব্যবসায়িক দৃষ্টিকোণ থেকে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতিকে একটি লাইফ জ্যাকেট হিসেবে বিবেচনা করা হয় যা একটি প্রতিষ্ঠানকে নিরাপদ খাদ্যসংশ্লিষ্ট কোনো বিপত্তি ঘটলে ঘুরে দাঁড়াতে সাহায্য করে। উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রস্তুতকারদেরকে বিপজ্জনক পণ্যের উৎপাদন করা থেকে বিরত রাখে। বাজারে প্রবেশের পর পণ্যের কোনো হুমকি চিহ্নিত হলে উৎপাদন বন্ধ বা বিক্রয় স্থগিত ও ভোক্তাদেরকে অবহিত করতে পারে এবং পদ্ধতিটি দ্রুত ও কম খরচে পণ্যটি প্রত্যাহার করতে সক্ষম।


শুরু
প্রত্যেক স্বতন্ত্র খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী একটি খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি শুরু করার পর তাদের মধ্যে সমন্বয় সাধনের লক্ষ্যে কৌশল তৈরি করা উচিত।
না
একটি আন্তঃপরিচালনাকারী দল গঠন সম্ভব কি না ?
খাদ্যপণ্য তালিকা/বিভাগভিত্তিক নির্দেশনা/শিল্প বিভাগের নির্দেশিকা
খাদ্যপণ্য/বিভাগকে নির্দেশনা/নির্দেশিকা
সমগ্র খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে একটি খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি শুর করার চেষ্টা করা
হ্যাঁ
একটি আন্তঃপরিচালনাকারী দল গঠন
আন্তঃপরিচালনাকারী নির্দেশিকা ও অন্যান্য চাহিদা পূরণ সংক্রান্ত চুক্তি
চলমান পরিস্থিতি অনুধাবন
চলমান পরিস্থিতি অনুধাবন
একটি মূল পরিকল্পনা প্রণয়ন
মূল পরিকল্পনা
বাস্তবায়িত প্রতিষ্ঠানে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা পরিচালনাকারীদের দায়িত্ব-কর্তব্য নির্ধারণ
প্রত্যেক পরিচালনাকারী কর্তৃক পদ্ধতি প্রস্তুতকরণ
প্রত্যেক পরিচালনাকারী কর্তৃক একটি বস্তবায়ন পরিকল্পনা প্রণয়ন
উৎস শনাক্তকরণ পরিকল্পনা
হ্যাঁ
না
পদ্ধতিটির উন্নতি/নবায়ন কি প্রয়োজন?
প্রত্যেক পরিচালনাকারী কর্তৃক একটি কার্যপ্রণালি সংক্রান্ত নির্দেশিকা প্রস্তুতকরণ
কার্যপ্রণালি সংক্রান্ত নির্দেশিকা
- পদ্ধতির সূচনার জন্য একটি কর্মসূচি প্রস্তুতকরণ
- সংশিষ্ট কর্মীগণের প্রশিক্ষণ প্রদান
পদ্ধতির উন্নয়ন ও পর্যালোচনা
প্রচারণা
একটি খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে উৎস শনাক্তকরণ প্রতিষ্ঠা

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