

রেজিস্টার্ড নং ডি এ-১

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা

কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

বুধবার, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয়

প্রজ্ঞাপন

তারিখ, ২০শে অগ্রহায়ণ ১৪০৪ বাং/৪ঠা ডিসেম্বর ১৯৯৭ ইং

এস. আর. ও. নং ২৭৬-আইন/৯৭—Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এর section 3 এর সহিত পঠিতব্য section 15 এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে সরকার, এতদুদ্দেশ্যে জারীকৃত মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এবং অন্যান্য বিধি-বিধান বাতিলক্রমে, নিম্নরূপ বিধিমালা প্রণয়ন করিল, যথা :—

১। সংক্ষিপ্ত শিরোনাম।—এই বিধিমালা “মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭” নামে অভিহিত হইবে।

২। সংজ্ঞা।—বিবরণ বা প্রসঙ্গের পরিপন্থী কোন কিছু না থাকিলে, এই বিধিমালায়,—

(ক) “অধিদপ্তর” অর্থ Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983);

(খ) “অবতরণ কেন্দ্র” অর্থ বাজারজাতকরণের লক্ষ্যে বা প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রেরণের উদ্দেশ্যে, প্রাথমিকভাবে অথবা অন্তর্বর্তীকালীন সময়ে মাছ অবতরণের নিমিত্ত সরকার কর্তৃক বা, অন্য কোন ভাবে প্রতিষ্ঠিত স্বাস্থ্যসম্মত কোন কেন্দ্র বা নির্ধারিত স্থান;

(৮৬৯৩)

মূল্য : টাকা ১০'০০

৮৬৯৯

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- (গ) “অস্বাস্থ্যকর মাছ” অর্থ যে মাছে জনস্বাস্থ্যের পক্ষে ক্ষতিকর জীবাণু অথবা কোন বিষাক্ত দ্রব্য অথবা মানুষের রুচি বিগর্হিত কোন বস্তু অথবা রাস্তানীযোগ্য নয় অথচ জীবাণু বৃদ্ধি ত্বরান্বিত করিয়া মাছের গ্রহণযোগ্য মানের অবনতি ঘটাইতে পারে এমন কোন জিনিস রহিয়াছে, সেই মাছ বা কঁলকৃত মাছ (fish with hanging meat);
- (ঘ) “কিউরড মাছ (cured fish)” অর্থ শুকনা, লবণাক্ত শুকনা, লবনাক্ত, ধূসায়িত (smoked), ফারমেন্টেড (fermented), মেরিনেটেড (marinated), পিকলড (pickled) অথবা উক্ত পদ্ধতিসমূহের একাধিক পদ্ধতির সংমিশ্রণে প্রক্রিয়াজাত মাছ বা মৎস্য পণ্য;
- (ঙ) “কোটা জাত মাছ (canned fish)” অর্থ জীবাণুর বংশ বিস্তার রোধকল্পে পর্যাপ্ত তাপ ও চাপ প্রয়োগে জীবাণুমুক্ত করিয়া নিশ্ছিন্নভাবে সীলকৃত কাঁচ ও ধাতব পাত্রে রক্ষিত মাছ;
- (চ) “তফসিল” অর্থ এই বিধিমালার যে কোন তফসিল;
- (ছ) “দূষিত মাছ” অর্থ এমন কোন মাছ যাহা মানুষের খাবার অনুপযোগী;
- (জ) “পনিষ্কাশিত ওজন (drained weight)” অর্থ আন্তর্জাতিক খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে সমুদয় তরল পদার্থ নিষ্কাশনের পর পাণ্ডিত্যেত মাছের ওজন;
- (ঝ) “পরিদর্শক” অর্থ অধ্যাদেশের section 4 এর sub-section (1) এর অধীন Inspector হিসাবে নিযুক্ত কোন কর্মকর্তা;
- (ঞ) “পচা” অর্থ গ্রহণযোগ্য নয় এমন ঝাঁকালো গন্ধ, বিকৃত বর্ণ, বিস্বাদযুক্ত বা ট্রুটি-যুক্ত বুনটসম্পন্ন মাছ, যাহার মধ্যে তাজা মাছের সকল গুণাগুণ বিদ্যমান নাই এবং এই অর্থে দূষিত মাছও অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (ট) “পানির জল” অর্থ তফসিল ১০ এ বিধৃত গুণগত মানের পানি;
- (ঠ) “প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা” অর্থ এমন কোন স্থান বা যান, যেখানে—  
(অ) পূর্ণ বা আংশিকভাবে মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হয়; অথবা  
(আ) রাস্তানীর উদ্দেশ্যে মাছের মাথা ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, পেটকাটা, টুকমা করা, বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; অথবা  
(ই) অভ্যন্তরীণ বজারজাত করার জন্য কিংবা রাস্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ হিমায়িত, কোটা জাত, কিউর, মোড়কজাত বা মজুদ করা হয়;
- (ড) “ফরম” অর্থ এই বিধিমালার যে কোন ফরম;
- (ঢ) “ফি” অর্থ বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি;
- (ণ) “বরফায়িত মাছ (iced or chilled fish)” অর্থ ০ ডিগ্রী হইতে ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় সংরক্ষিত মাছ;
- (ত) “ব্যক্তি” অর্থ মাছ ব্যবসার সহিত জড়িত কোন ব্যক্তি, আড়তদার, সরবরাহকারী, প্রতিষ্ঠান বা কোম্পানী এবং এই অর্থে বরফ কলের মালিকও অন্তর্ভুক্ত হইবে;

- (খ) “মহাপরিচালক” অর্থ মৎস্য অধিদপ্তরের মহাপরিচালক;
- (দ) “লট (lot)” অর্থ কোন ইনভয়েন্টর মাধ্যমে রপ্তানীতব্য মাছ;
- (ধ) “লাইসেন্স” অর্থ বিধি ১৪ এর অধীন প্রদত্ত লাইসেন্স;
- (ন) “সার্ভিস সেন্টার” অর্থ বাজারজাতকরণ অথবা প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রেরণের উদ্দেশ্যে, আহরণোত্তর প্রাথমিক অথবা অন্তর্বর্তীকালীন সময়ের জন্য মাছের পরিচর্যা সেবা (মাথাসহ গ্রোডিং করা, পরিষ্কার করা, বরফায়িত করা, মজুদ করা, প্যাকেজ করা) প্রদানের নিমিত্তে সরকার কর্তৃক বা অন্য কোন ভাবে প্রতিষ্ঠিত স্বাস্থ্যসম্মত কোন কেন্দ্র বা নির্ধারিত স্থান;
- (প) “স্বাস্থ্যকর সনদ (health or salubrity certificate)” অর্থ বিধি ১১ এর অধীন প্রদত্ত স্বাস্থ্যকর সনদ।

৩। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা।—মৎস্য অধিদপ্তরের মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ বিভাগের উপ-পরিচালক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন, এমন সকল কর্মকর্তা এই বিধিমালার উদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা হিসাবে গণ্য হইবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, কোন উপ-পরিচালক সাময়িকভাবে অনূর্ধ্ব তিন মাস সময়ের জন্য পরিদর্শক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন, তাহার অধঃস্তন এমন কোন কর্মকর্তাকে, লিখিতভাবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার যে কোন ক্ষমতা প্রয়োগ বা কার্যসম্পাদনের দায়িত্ব প্রদান করিতে পারিবেন।

৪। মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ ও রপ্তানী।—(১) লাইসেন্স বাতীত কোন ব্যক্তি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানী কিংবা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ সরবরাহ, মজুদ অথবা বাজরজাতকরণে না।

(২) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লঙ্ঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মাছ অকুস্থলে জব্দ করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং জরিমানার টাকা আদায় সাপেক্ষে, জব্দকৃত মাছ উক্ত ব্যক্তিকে ফেরৎ দেওয়া যাইবে।

(৩) কোন ব্যক্তি অস্বাস্থ্যকর, পচা অথবা দূষিত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ অথবা রপ্তানী করিবেন না বা উক্ত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কিংবা রপ্তানী উদ্দেশ্যে অন্য কোন ব্যক্তির নিকট প্রেরণ করিবেন না বা অন্য কোন ব্যক্তির নিকট হইতে গ্রহণ করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, রপ্তানীকৃত কোন মাছ বিদেশ হইতে বাংলাদেশে ফেরৎ প্রদান করা হইলে উক্ত মাছ গ্রহণের ক্ষেত্রে এই উপ-বিধির বিধান প্রযোজ্য হইবে না।

(৪) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (৩) এর বিধান লঙ্ঘন করেন তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মাছ অকুস্থলে জব্দ করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব বিশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন।

৫। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে অনুসরণীয় বিধান।—(১) অভ্যন্তরীণ বাজারে পাইক রী সরবরাহ, বিক্রয় অথবা অন্তর্জাতক বাজারে রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ প্রক্রিয়াজাত করার জন্য কোন ব্যক্তিকে লাইসেন্স প্রদান করা হইবে না, যদি না উক্ত ব্যক্তির তফাসল ১ এ বিধিত হাসাপাতিস্তক

৩৬৯৬

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৪

মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) এর মর্মানুসারে ব্যবস্থিত (managed) কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা না থাকে :

তবে শর্ত থাকে যে, সরকার প্রয়োজন বোধে আন্তর্জাতিক বাজারে মৎস্য রপ্তানীর জন্য লাইসেন্স প্রদানের ক্ষেত্রে তফসিল ৯ এর যে কোন শর্ত অস্তিত্ব অথবা শিথিল করিতে পারিবে।

(২) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা এবং তফসিলের বিধানাবলী অনুসরণ করিতে হইবে।

(৩) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে এমন কোন উপাদান বা রাসায়নিক পদার্থ বা পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না, যাহা প্রক্রিয়াজাতকৃত মাছের সংস্পর্শে আসিয়া উক্ত মাছের গুণগত মান নষ্ট করিতে বা উহাতে পচন ঘটাইতে বা উহাকে দূষিত করিয়া তুলিতে পারে।

(৪) যদি কোন ব্যক্তি উপ-ধারা (৩) এর বিধান লঙ্ঘন করেন, তাহা হইলে উক্ত ব্যক্তির মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্স বাতিল করা যাইবে।

(৫) উপ-বিধি (৩) এর উদ্দেশ্য পূরণকল্পে সরকার, সরকারী গেজেটে প্রজ্ঞাপন স্বারা, বিভিন্ন শ্রেণীর মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্রের বিবরণ নির্ধারণ করিয়া দিতে পারিবে।

(৬) উপ-বিধি (৫) এর অধীনে প্রজ্ঞাপন জারী না হওয়া পর্যন্ত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রত্যেক ব্যক্তি অনুরূপ প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্র সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে লিখিত অনুমতি সংগ্রহ করিবেন।

(৭) কোন ব্যক্তি শূটকী বা অন্য কোন উপায়ে প্রক্রিয়াজাত কিউরড মাছের মধ্যে ডাইক্লোরো-ডাইফেনাইল ড্রাইক্লোরো ইথেন (DDT) বা অন্য কোন ক্ষতিকর কীটনাশক ব্যবহার করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, শূটকী বা কিউরড মাছ কীট-পতঙ্গ, পোকা-মাকড় হইতে রক্ষার্থে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত এবং নির্দিষ্ট মাত্রায় বায়ো-ডিগ্রেডেবল কীটনাশক ব্যবহার করা যাইবে।

(৮) যদি কেহ উপ-বিধি (৭) এর বিধান লঙ্ঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে অন্তর্ধে দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং একই সাথে উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মৎস্য পণ্য ধ্বংস করার উদ্দেশ্যে জব্দ করিতে পারিবেন।

(৯) কোন ব্যক্তি খাদ্য উপাদানে ব্যবহারোপযোগী নয় এমন কোন জিনিসপত্র, রাসায়নিক পদার্থ বা সরঞ্জামাদি মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, পরিবহন, বিক্রয়, মজুদ বা বাজারজাতকরণ কাজে ব্যবহার করিবেন না।

(১০) যদি কেহ উপ-বিধি (৯) এর বিধান লঙ্ঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে অন্তর্ধে দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন বা তাহার প্রতিষ্ঠানের লাইসেন্স বাতিল করিতে পারিবেন।

৬। মৎস্য পরিবহন যান, অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত এবং বরফ কল সম্পর্কিত বিশেষ বিধান।—মাছ পরিবহনে ব্যবহৃত যানের ক্ষেত্রে এই বিধিমালার তফসিল ৫, মাছের অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং মাছের আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ ও ৭ এবং, বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এর বিধানাবলী অনুসরণ করিতে হইবে।

৭। রপ্তানীকৃত মাছ ফেরৎ আসার পরবর্তী ব্যবস্থাপনা।—(১) যদি কোন মাছ আন্তর্জাতিক বাজারে রপ্তানী করার পর কোন কারণে বাংলাদেশে ফেরৎ পাঠান হয়, তাহা হইলে উক্ত মাছ মৎস্য অধিদপ্তরের অনুমোদিত কোন পরীক্ষাগারে পরীক্ষা না করাইয়া পুনঃ রপ্তানী, অভ্যন্তরীণ বাজারে বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে সরবরাহ, মজুদ বা প্রক্রিয়াজাত করা যাইবে না।

(২) উপ-বিধি (১) এর বিধান মোতাবেক মাছ পরীক্ষা করার পর যদি উক্ত মাছ অস্বাস্থ্যকর, পচা বা দূষিত বলিয়া ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রত্যয়নকৃত হয় তাহা হইলে উক্ত মাছ সম্পর্কে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে উপ-বিধি (৩) এ নির্ধারিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

(৩) উপ-বিধি (২) এ উল্লিখিত অস্বাস্থ্যকর, পচা বা দূষিত মাছ অনতিবিলম্বে মাটিতে পুতিয়া বা অন্য কোন ভাবে বিনষ্ট বা মাছের অথবা পশুর খাবার তৈরীর জন্য প্রক্রিয়াজাত করার ব্যবস্থা করিতে হইবে।

৮। কার্টুন বা পাত্র চিহ্নিতকরণ, ইত্যাদি।—(১) যে পাত্র বা কার্টুনে প্রক্রিয়াজাত মাছ রাখা হয়, সেই পাত্র বা কার্টুনে ইংরেজী এবং, ক্ষেত্রমত, ক্রেতা কর্তৃক নির্ধারিত অন্য কোন ভাষায় এমন একটি স্কেলে লাগাইতে হইবে যাহাতে নিম্নবর্ণিত তথ্যাদি স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ থাকে, যথা :—

- (ক) মাছের প্রচলিত এবং বৈজ্ঞানিক নাম;
- (খ) প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা;
- (গ) মাছের নিষ্কাষিত বা প্রকৃত ওজন;
- (ঘ) প্রক্রিয়াজাতকরণের তারিখ;
- (ঙ) পণ্যের গ্রহণযোগ্যতার মেয়াদ;
- (চ) প্রক্রিয়াজাতকরণে একাধিক উপাদান ব্যবহৃত হইলে উহাদের নাম ও হার; এবং
- (ছ) শিফট কোড, ব্যাচ ও লট নম্বর।

(২) মাছ রপ্তানীর ক্ষেত্রে আমদানীকারক দেশের চাহিদা অনুসারে কার্টুনসমূহ চিহ্নিত করিতে হইবে এবং পাত্র বা কার্টুনগুলি সীলকৃত হইবে।

৯। পরিদর্শন।—(১) এই বিধিমালার বিধানাবলী যথাযথভাবে পালিত হইয়াছে বা হইতেছে কিনা, তাহা নিশ্চিত হওয়ার উদ্দেশ্যে একজন পরিদর্শক যে কোন যুক্তিসংগত সময়ে যে কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা ও উহার প্রাঙ্গণ, প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে উক্ত কারখানায় আনীত মাছ, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ মজুদকৃত কোন স্থান, মৎস্য ট্রলার, মাছ পরিবহনকারী যে কোন যান, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য চাষ খামার এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতি, প্রক্রিয়াজাত মাছের কার্টুন ও পাত্র এবং হ্যাঙ্গাপ সংশ্লিষ্ট কাগজপত্র পরিদর্শন করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন পরিদর্শনকালে পরিদর্শক, এই বিধিমালার বিধানাবলী পালনের নিশ্চয়তা বিধানকল্পে, সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিকে কোন নির্দিষ্ট মাছ প্রক্রিয়াজাত না করার বা নষ্ট করিয়া ফেলার বা অন্য যে কোন প্রয়োজনীয় কার্য করিবার নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন এবং ঐ ব্যক্তি উক্ত নির্দেশ পালনে বাধ্য থাকিবেন।

(৩) কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (২) এর অধীন প্রদত্ত কোন নির্দেশ পালন করিতে অস্বীকার করিলে উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করা যাইবে বা তাহার প্রতিষ্ঠানের লাইসেন্স বাতিল করা যাইবে।

(৪) এই বিধির অধীন যে কোন পরিদর্শনকালে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রদত্ত পরিচয়পত্র বহন করিবেন।

১০। নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ, ইত্যাদি।—(১) কোন পরিদর্শক বিধি ৯ এর অধীন পরিদর্শনকালে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত করা হয় নাই বা প্রক্রিয়াজাত করা হইয়াছে বা রপ্তানী করা হইবে, এমন মজুদ, লট, বা মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য ষ্টলার বা মৎস্য চাষ খামার হইতে যে কোন ধরনের পরীক্ষার জন্য যুক্তিসংগত সংখ্যক নমুনা দৈবচয়ন পদ্ধতিতে (random sampling) সংগ্রহ করিতে পারিবেন।

(২) মাছের গুণগত মান যাচাই, স্বাস্থ্যকর স্বাদ জারী, হাস্যাপ্যায়নের কার্যকরতা ও পরিচালনা সম্পর্কে যাচাই এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মানের তথ্যাদি প্রতিস্বাক্ষর করার উদ্দেশ্যে উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগৃহীত নমুনার সমুদয় ফলাফল বিবেচনা করিয়া পরিদর্শনকৃত নমুনার উপর পরিদর্শক তাহার স্বাক্ষর, তারিখ, পরিচিতি সংখ্যাসহ পণ্যের সংক্ষিপ্ত বিবরণ সম্বলিত মূদ্রিত ট্যাগ লাগাইবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) অনুসারে সংগৃহীত নমুনার পরীক্ষা বাবদ বিধি ১৮ তে নির্ধারিত ফি মাছের মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধির নিকট হইতে পরিদর্শক সংগ্রহ করিবেন এবং উক্ত নমুনার তথ্যাদি লিপিবদ্ধ করিয়া মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধিকে উক্ত পরিদর্শক এতদুদ্দেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বাহিতে নিজ স্বাক্ষরে রশিদ প্রদান করিবেন এবং উক্ত নমুনা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত যে কোন সরকারী পরীক্ষাগারে পরীক্ষার জন্য প্রেরণ করিবেন।

(৪) পরীক্ষাগারের ভারপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অনূর্ধ্ব দশ দিনের মধ্যে তিন প্রস্থ পরীক্ষার প্রতিবেদন সংশ্লিষ্ট পরিদর্শকের নিকট প্রেরণ করিবেন এবং পরিদর্শক প্রতিবেদনের একটি অনূর্লিপি যথাশীঘ্র সম্ভব মাছের মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধির নিকট প্রেরণ করিবেন এবং অপর একটি অনূর্লিপি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট প্রয়োজনীয় সুপারিশসহ অবিলম্বে প্রেরণ করিবেন।

(৫) উপ-বিধি (৪) এর অধীন পরীক্ষার প্রতিবেদন প্রাপ্তির পর যথাশীঘ্র সম্ভব ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, মাছের মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধিকে উক্ত প্রতিবেদনের ভিত্তিতে স্বাস্থ্যকর স্বাদ প্রদানসহ হাস্যাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র প্রতিস্বাক্ষর করিবেন অথবা অন্যবিধ সিদ্ধান্তসমূহ লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৬) উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগৃহীত নমুনার মান গ্রহণযোগ্য না হইলে পুনরায় নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না; তবে হাস্যাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র পরীক্ষান্তে যদি প্রমাণিত হইবে, মাছের ঘোষিত লটের মধ্যে যে দিনের বা যে শিফটের মাছের মান খারাপ বা গ্রহণযোগ্য নয়, তাহা আলাদা করিয়া বিনষ্ট বা স্থানীয় বাজারে বাজারজাত বা অন্যবিধ প্রক্রিয়ায় প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে এবং উহার রেকর্ড কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

১১। স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।—(১) কোন ব্যক্তি প্রত্যেক লটের মাছ বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ সংগ্রহ না করিয়া উক্ত মাছ বা মৎস্য পণ্য রপ্তানী করিবেন না।

(২) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ লাভের জন্য বিধি ১৮তে বিধৃত নির্ধারিত আবেদন ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, ফরম ক তে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিতে হইবে।

(৩) উপ-বিধি (২) এ উল্লিখিত আবেদনপত্র পাওয়ার পর ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদনপত্রে বিধৃত যাবতীয় তথ্যাদি এবং উক্ত আবেদনপত্রের সংগে দাখিলকৃত দলিলাদি এই বিধিমালার আলোকে পরীক্ষা করার পর, যদি উহা সঠিক থাকে, তাহা হইলে বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ, বিধি ৯ অনুসারে পরিদর্শন এবং বিধি ১০ অনুসারে নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ সাপেক্ষে অনূর্ধ্ব পনের দিনের মধ্যে ফরম ক তে একটি স্বাস্থ্যকরত্ব প্রদান করিবেন এবং উহার সহিত দাখিলকৃত বিবরণী “পরীক্ষিত ও সঠিক” মর্মে স্বাক্ষর করিবেন এবং যদি উহা সঠিক না থাকে, তাহা হইলে তিনি স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ১০ অনুসারে নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ ব্যতিরেকে জীবিত, বরফায়িত অথবা দশ কিলোগ্রাম পর্যন্ত বাণিজ্যিক নমুনার (1.9dc sample) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান করিতে পারিবেন।

(৪) যে দেশে মাছ রপ্তানী করা হয়, সেই দেশের কোন ক্রেতা যদি এই বিধির অধীন প্রদত্ত সনদের কোন পরিবর্তন বা সংশোধন করার জন্য অনুরোধ করেন, তাহা হইলে উক্তরূপ অনুরোধের প্রেক্ষিতে অতিরিক্ত স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান বা সনদের প্রয়োজনীয় পরিবর্তন বা সংশোধন, রপ্তানী কারক কর্তৃক বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, করা যাইবে।

১২। মাছ পুনঃ পরীক্ষণ।—বিধি ১১ অনুসারে যে মাছ বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান করা হইয়াছে, সেই মাছের মান সম্পর্কে যদি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট এইরূপ প্রতিশ্রুতি হয় যে, উক্ত মাছে কোন কারণবশতঃ দূষণ ঘটিয়াছে বা উহার মানের অবনতি ঘটিয়াছে বা উহাতে কোন ভেজাল মিশ্রিত হইয়াছে এবং উক্ত মাছ পুনঃ পরিদর্শন করা প্রয়োজন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ৯ অনুসারে উক্ত মাছ পরিদর্শন করিয়া যথাযথ ব্যবস্থা গ্রহণের নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন।

১৩। মাছ বিনষ্টকরণ, ইত্যাদি।—(১) যদি পরিদর্শন অথবা পরীক্ষণকালে প্রক্রিয়াজাতকরণ যোগ্য নহে বা অস্বাস্থ্যকর বা পচা বা দূষিত হওয়ার কারণে রপ্তানী করা সম্ভব নহে বা কোন ভেজাল মিশ্রণের কারণে খাওয়ার উপযোগী নহে, এমন কোন মাছ সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার দৃষ্টিগোচর হয় তাহা হইলে প্রক্রিয়াজাতকরণ যোগ্য মাছ হইতে উহা পৃথক করিয়া বা উক্ত খাদ্য অনুপযোগী মাছের রপ্তানী বন্ধ করিয়া উহা বিনষ্ট করিবার জন্য উক্ত পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন।

(২) বিধি ৪ এর অধীন জন্মকৃত কোন মাছ অস্বাস্থ্যকর, পচা বা দূষিত হইলে বা উক্ত বিধির উপ-বিধি (৪) এর অধীনে জন্মকৃত কোন মাছ এই বিধির অধীনে বিনষ্ট করা হইবে।

(৩) উপ-বিধি (১) এ বর্ণিত মাছ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা তাহার মনোনীত প্রতিনিধির উপস্থিতিতে, জনস্বাস্থ্যের বা পরিবেশের কোন ক্ষতি বা হ্রাস প্রতিরোধের সীট না করে এমন স্বাস্থ্যসম্মত পন্থায় বিনষ্ট করিতে হইবে এবং উক্তরূপ বিনষ্টকরণ সংক্রান্ত রেকর্ডপত্র কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৮৭০০

বাংলাদেশ গেজেট, আতিরিখ, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১৪। লাইসেন্স এর আবেদন, ইত্যাদি।—(১) জমি অথবা জলখানে অবস্থিত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা, কিউরড মাছ কারখানা, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানীকারক, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য সরবরাহকারী এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন ব্যক্তি বিধি ১৮তে বিধিত নির্ধারিত আবেদন ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, ফরম গ তে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন লাইসেন্সের আবেদনপত্র বিবেচনার উদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা তৎকর্তৃক মনোনীত অন্য কোন কর্মকর্তা সংশ্লিষ্ট কারখানা, যান, প্রতিষ্ঠান বা স্থান পরিদর্শন করিতে বা তৎসংশ্লিষ্ট যে কোন তথ্য তলব করিতে পারিবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) এর অধীন আবেদন, তৎসংশ্লিষ্ট তথ্যাদি, কারখানা, যান, প্রতিষ্ঠান বা স্থানের বিদ্যমান সর্বিধাদি এবং বিধি ১৫ তে উল্লিখিত শর্তাবলী সম্পর্কে সন্তুষ্ট হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদন প্রাপ্তির ত্রিশ দিনের মধ্যে বিধি ১৮তে নির্ধারিত লাইসেন্স ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, ফরম ঘ তে একটি লাইসেন্স প্রদান করিবেন অথবা তিনি সন্তুষ্ট না হইলে আবেদনটি নাকচ করিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, আবেদনপত্রটি নাকচ করার ক্ষেত্রে অনুরূপ সিদ্ধান্ত গ্রহণের সাত দিনের মধ্যে আবেদনকারীকে সিদ্ধান্তটি, নাকচ করার কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৪) লাইসেন্সসমূহ বৎসরের যে কোন সময়ে ইস্যু করা যাইবে এবং প্রত্যেক ইংরেজী পঞ্জিকা বর্ষের জানুয়ারী মাসের ৩১ তারিখের মধ্যে লাইসেন্সের জন্য বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, উক্ত লাইসেন্স নবায়ন করা যাইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, উপ-বিধি (২) ও (৩) এর শর্তাবলী পূরণ করিলেই লাইসেন্স নবায়ন করা যাইবে।

১৫। লাইসেন্স প্রাপ্তির শর্তাবলী।—(১) বিধি ১৪তে উল্লিখিত লাইসেন্স পাওয়ার জন্য নিম্নবর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে, যথা :—

- (ক) জমিতে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২ এবং ১০ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি এবং জলখানে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩ এবং ১০ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (খ) কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৪ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (গ) মাছ সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে তফসিল ৫ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ এবং ৭ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঙ) বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এবং ১৩ এ উল্লিখিত সর্বিধাদি বিদ্যমান থাকা; এবং
- (চ) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানীকারকের ক্ষেত্রে স্থায়ী ঠিকানা, নিবন্ধিত কার্যালয় বা দপ্তর থাকা এবং একজন লাইসেন্সধারী প্রক্রিয়াজাতকারীর নিকট হইতে তাহার নিবন্ধিত ব্রাণ্ড ব্যবহার করার অনুমতি থাকা।

১৬। লাইসেন্স বাতিল, ইত্যাদি।—(১) কোন লাইসেন্সধারী অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী বা লাইসেন্সের কোন শর্ত ভঙ্গ করিলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, তাঁহার লাইসেন্সটি বাতিল করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন কোন লাইসেন্স বাতিল করার পূর্বে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা লাইসেন্সটি বাতিলকরণের কারণ উল্লেখ করিয়া সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারীকে নোটিশ প্রাপ্তির সাত দিনের মধ্যে লিখিত বক্তব্য, যদি থাকে, উপস্থাপনের নির্দেশ দিয়া একটি নোটিশ জারী করিবেন।

(৩) উপ-বিধি (২) এর অধীন নোটিশ প্রাপ্তির পর, কোন লিখিত বক্তব্য উপস্থাপন করা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, উক্ত বক্তব্য প্রাপ্তির দশ দিনের মধ্যে বা কোন বক্তব্য উপস্থাপন না করা হইলে, নোটিশে উল্লিখিত মেয়াদ অতিক্রান্ত হইবার পনের দিনের মধ্যে, উক্ত লিখিত বক্তব্য ও সামগ্রিক পরিস্থিতি বিবেচনাপূর্বক কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া লাইসেন্সটি বাতিল করিবেন অথবা লিখিতভাবে অন্য কোন নির্দেশ বা সিদ্ধান্ত প্রদান করিয়া উহা সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারীকে অবহিত করিবেন।

(৪) যে ক্ষেত্রে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কোন পরিদর্শকের রিপোর্টের ভিত্তিতে বা অন্য কোন কারণে এইরূপ অভিমত পোষণ করেন যে, কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মজুদকৃত মংসা পণ্য বা লটে এমন কোন মারাত্মক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের মধ্যে কোন ভেজাল মিশ্রিত করা হইয়াছে বা মিথ্যাক আশ্রয় লওয়া হইয়াছে বা কোন অসত্য কাগজাদি দাখিল করা হইয়াছে কিংবা কোন তথ্য গোপন করা হইয়াছে অথবা অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী লঙ্ঘনের ফলে এমন কোন মারাত্মক পরিস্থিতির সৃষ্টি হইয়াছে যে, অবিলম্বে উক্ত কারখানার সকল বা কোন বিশেষ কার্যক্রম বন্ধ করা প্রয়োজন, তাহা হইলে উক্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উপ-বিধি (২) এর বিধান সত্ত্বেও কোনরূপ কারণ দর্শানোর নোটিশ ব্যতিরেকেই উক্ত কারখানার লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করিয়া আদেশ জারী করিতে পারিবেন।

১৭। আপীল।—(১) এই বিধিমালার অধীন প্রদত্ত কোন আদেশ দ্বারা কোন ব্যক্তি সংক্ষুব্ধ হইলে তিনি উক্ত আদেশ জারীর তারিখ হইতে পনের দিনের মধ্যে মহাপরিচালক এর নিকট আপীল করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন আপীলের সহিত বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি, সংশ্লিষ্ট আদেশের সত্যায়িত অনুলিপি, উক্ত আদেশ সম্পর্কে আপীলকারীর সংক্ষিপ্ত বক্তব্য এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয় তথ্য ও কাগজপত্রাদি দাখিল করিতে হইবে।

(৩) আপীল করার ত্রিশ দিনের মধ্যে মহাপরিচালক নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত পরিচালক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন, এমন কোন কর্মকর্তা আপীলটির উপর তাঁহার সিদ্ধান্ত প্রদান করিবেন এবং উক্ত সিদ্ধান্তই চূড়ান্ত বলিয়া গণ্য হইবে।

৮৭০২

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১৮। নির্ধারিত ফি—(১) এই বিধিমালায় অধীন নিম্নবর্ণিত বিভিন্ন ক্ষেত্রে নির্ধারিত ফি প্রদেয় হইবে, যথা :

বিবরণ	টাকা
(ক) যে কোন লাইসেন্স এর আবেদনের জন্য	৩০০
(খ) ভূমি অথবা জলখানে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্সের জন্য	৫০০০
(গ) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানীকারকের লাইসেন্সের জন্য	৩০০০
(ঘ) কিউরড মাছ কারখানার লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(ঙ) বরফ কলের লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(চ) রপ্তানীতব্য মাছের আড়ত, সরবরাহকারীর লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(ছ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টারের লাইসেন্সের জন্য	২০০০
(জ) আপীলের জন্য	১০০০
(ঝ) স্বাস্থ্যকরক সনদের আবেদনের জন্য	২০০
(ঞ) স্বাস্থ্যকরক সনদের জন্য	১০০০
(ট) অতিরিক্ত সনদ, সংশোধন, পরিবর্তনের জন্য	৫০০
(ঠ) নমুনা পরীক্ষার জন্য (প্রতিটি নমুনা)	১০০০

(২) উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত নমুনা পরীক্ষার জন্য প্রদেয় ফি ব্যতীত অন্যান্য যাবতীয় ফি ট্রেজারী চালানোর মাধ্যমে “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাপ্তি” খাতে জমা দিতে হইবে এবং উক্ত চালানের একটি কপি সংশ্লিষ্ট আবেদনের সহিত দাখিল করিতে হইবে।

(৩) উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত ফি এর মধ্যে নমুনা পরীক্ষার জন্য প্রদেয় ফি সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বরাবরে ব্যাংক ড্রাফট বা পে-অর্ডার এর মাধ্যমে জমা প্রদান করিতে হইবে এবং উক্ত টাকার জন্য সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক এতদ্বশেষে প্রস্তুতকৃত রশিদ বহিতে নিজ স্বাক্ষরে রশিদ প্রদান করিবেন।

(৪) উপ-বিধি (৩) এর অধীন জমাকৃত ফি হইতে প্রাপ্ত অর্থ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক, মান নিয়ন্ত্রণ পরীক্ষাগারের উন্নয়ন, মান নিয়ন্ত্রণ বিষয়ক গবেষণা, প্রশিক্ষণ এবং পরীক্ষাগারে পরীক্ষণ কাজ সুষ্ঠুভাবে সম্পাদনের নিমিত্তে রাসায়নিক দ্রব্য, কাঁচের জিনিসপত্র যন্ত্রপাতি

**ও অন্যান্য আনুষঙ্গিক দ্রব্য ক্রয়সহ মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নিয়মিত পরিদর্শন ও তদারকীয়করণ কাজে ব্যয় করা যাইবে :**

তবে শর্ত থাকে যে, উক্ত ফি সম্পর্কে যথাযথ হিসাব সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং প্রত্যেক বৎসর উক্ত খাতে জমাকৃত টাকার যথাযথ হিসাব বিবরণী মহাপরিচালক বরাবরে দাখিল করিতে হইবে।

১৯। হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী [Quality Assurance Programme (QAP)] এর বাস্তবায়ন।—(১) কোন ব্যক্তি রপ্তানীর উদ্দেশ্যে কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ গ্রহণ, অবতরণ, পরিবহন, মজুদ ও প্রক্রিয়াজাতকরণ বা বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে তফসিল ৯ এ বিধিত বিধানাবলী অনুসারে মৎস্য উৎপাদনের উৎসস্থল হইতে বাজারজাতকরণের সকল ধাপে মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়ন করিবেন এবং উক্ত কাজ সুষ্ঠুভাবে সম্পাদনের লক্ষ্যে প্রতিটি প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়, কারখানার মালিক কর্তৃক নিযুক্ত একজন দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি থাকিবেন।

(২) প্রতিটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের জন্য দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তির নাম উক্ত কারখানার মালিক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট দাখিল করিবেন এবং দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি ও কারখানার মালিক প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে যৌথভাবে দায়ী থাকিবেন।

(৩) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা প্রত্যেক মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা কর্তৃক প্রদত্ত মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নের লক্ষ্যে হ্যাসাপ এর সাহিত্য সংগতিপূর্ণ এবং অন্যান্য তথ্যাদি পরীক্ষান্তে সন্তুষ্ট হইলে হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) অনুমোদন করিবেন।

(৪) মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে তফসিল ৯ এ বিধিত “স্ব-পরীক্ষণ” পদ্ধতি অথবা উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কর্তৃক প্রাপ্ত তথ্য অনুসারে যদি কোন স্বাস্থ্য ঝুঁকি উদ্ঘাটিত হয়, তবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে তাহা নিরসনের জন্য কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি সঠিক কার্যক্রম গ্রহণ করিবেন এবং তাহার রেকর্ড সংরক্ষণ করিবেন।

২০। জরিমানা আদায়ের পদ্ধতি।—(১) এই বিধিমালার অধীনে আরোপিত জরিমানা বিধি ১৭ এর বিধানাবলী সাপেক্ষে, সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক নগদে এতদুদ্দেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বিহিতে রশিদ প্রদানপূর্বক আদায় করিয়া “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাপ্তি” খাতে ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে রাষ্ট্রীয় কোষাগারে জমা করিতে হইবে।

(২) জরিমানা আরোপের পর যদি সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি জরিমানার টাকা পরিশোধ করে, তাহা হইলে বিধি ১৭ এর অধীনে উক্ত ব্যক্তির আপীলের অধিকার থাকিবে না এবং উক্ত টাকা উপ-বিধি (১) এর বিধান অনুসারে রাষ্ট্রীয় কোষাগারে জমা করিতে হইবে।

(৩) যদি জরিমানা আরোপের পর সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল করিবে মর্মে লিখিত আবেদনপত্র দাখিল করে, তাহা হইলে বিধি ১৭ এর বিধান অনুসারে আপীলের সিদ্ধান্ত সাপেক্ষে, জরিমানা আদায় স্থগিত রাখিতে হইবে।

(৪) বিধি ১৭ এর অধীনে দায়েরকৃত আপীলে জরিমানার আদেশ বহাল থাকিলে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল কর্তৃপক্ষের আদেশের তারিখ হইতে অন্তর্গত পনের দিনের মধ্যে জরিমানার টাকা পরিশোধ করিবেন।

(৫) যদি সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি উপ-বিধি (৪) এ নির্ধারিত সময়ের মধ্যে জরিমানার টাকা পরিশোধ না করেন, তাহা হইলে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত ব্যক্তির লাইসেন্স বাতিল করিতে পারিবেন।

২১। মৎস্যখামারে রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার, ইত্যাদি।—(১) মাছ চাষের ক্ষেত্রে এমন কোন এন্টিবায়োটিক, পেপ্টিসাইড, হরমোন বা অন্য কোন প্রকার রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার করা যাইবে না, যাহার অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) মাছের খাদ্য মানকে অগ্রহণযোগ্য করিয়া তোলে।

(২) কোন মৎস্য খামারে মাছ চাষের অবস্থা বিবেচনা করিয়া যদি কখনও উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত কোন রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার করার প্রয়োজন হয়, তাহা হইলে কি ধরণের রাসায়নিক পদার্থ এবং উহা কোন মাত্রায় ব্যবহার করা প্রয়োজন তাহা মৎস্য চাষের সংগে জড়িত ব্যক্তিগণ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তাকে লিখিতভাবে অবহিত করিবেন এবং উক্ত কর্মকর্তার অনুমতি সাপেক্ষে তাহা ব্যবহার করিতে পারিবেন।

(৩) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে এন্টিবায়োটিক, পেপ্টিসাইড, হরমোন বা অন্য কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) গ্রহণযোগ্য মাত্রার বাহিরে কিনা তাহা নিশ্চিত হওয়ার জন্য ঐ খামারের মাছ যে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা গ্রহণ করিবে, সেই কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি বৎসরে অন্তত দুইবার উক্ত খামারের পানি ও মাছ পরীক্ষা করিবার ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন।

(৪) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে বা প্রক্রিয়াজাত মাছের মধ্যে উপ-বিধি (৩) এ উল্লিখিত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি গ্রহণযোগ্য মাত্রার মধ্যে হইতে হইবে এবং যদি কোন প্রক্রিয়াজাত মাছের মধ্যে উক্ত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি গ্রহণযোগ্য মাত্রা অতিক্রম করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বা তাহার মনোনীত প্রতিনিধির উপস্থিতিতে উক্ত মাছ বিধি ১৩ এর বিধান অনুসারে বিনষ্ট করিতে হইবে এবং সংশ্লিষ্ট খামারে মাছ চাষ বন্ধ করিতে হইবে।

ব্যাখ্যা। এই বিধিতে মাছের খাদ্য মানের গ্রহণযোগ্য মাত্রা বলিতে উক্ত মাছের মধ্যে এন্টিবায়োটিক, পেপ্টিসাইড, হরমোন বা কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) এর পরিমাণ জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) এবং বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (WHO) কর্তৃক অনুমোদিত মাত্রাকে বুঝাইবে।

- ১২। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবহারের উদ্দেশ্যে—
- (ক) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
  - (খ) প্রয়োজনীয় পরিমাণ পানি ধারণ ক্ষমতা সম্পন্ন, ঢাকনাযুক্ত, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত পানি সংরক্ষণাগার থাকিতে হইবে; এবং
  - (গ) যথাস্থানে পর্যাপ্ত পরিমাণ গরম (hot) পানির সরবরাহ থাকিতে হইবে।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে যাহাতে মাছ ও অন্যান্য দ্রব্যাদি সহজে দেখা যায়; এবং
  - (খ) বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাষ্পসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ১৪। কারখানার ভবন ও অন্যান্য স্থাপনার ডিজাইন এমন হইতে হইবে যাহাতে মাছে কোন প্রকার আড়-সংক্রমণ (cross contamination) এর সম্ভাবনা না থাকে এবং যে সকল কর্মকাণ্ড হইতে মাছ রোগ সংক্রমণের আশংকা আছে, সেই সকল কর্মকাণ্ডের স্থান পার্টিশ্বন দ্বারা অথবা অন্য কোন প্রকারে আলাদা রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৫। কাকড়া, কাছিম, কচ্ছপ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।
- ১৬। মানুষের খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হইবে না এমন মৎস্য বা অন্য কোন দ্রব্যের প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা, মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।
- ১৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি ও আনুষাংগিক সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও সংরক্ষণমূলক করিবার যথাযথ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৮। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি স্টেইনলেস স্টীল বা মরিচা নিরোধক ধাতব পদার্থ দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে;
  - (খ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে, এমন কোন স্থানে কাঠের আসবাবপত্র ব্যবহার না করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
  - (গ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম সরঞ্জামাদি অশোষক (non-absorbent) হইতে হইবে।
- ১৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা হইতে বর্জ্য পদার্থ অপসারণের জন্য স্বাস্থ্যসম্মত, পা-চালিত, ঢাকনাযুক্ত পাত্র এবং স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় উক্ত বর্জ্য পদার্থ ধুংস করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার বর্জ্য পদার্থ হইতে বাহ্যিক চতুঃপার্শ্ব পরিবেশ দূষিত না হয়, তাহার নিশ্চয়তা বিধানকল্পে প্রয়োজনীয় সুবিধাদি থাকিতে হইবে।
- ২১। মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম কন্ডেকার কেস্ট সহজে বোতযোগ্য এবং জীবাণুনাশক করার ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে।

- ২২। মাছের মাংস বিচ্ছিন্ন করার জন্য ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী যন্ত্রাদির ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং উক্ত যন্ত্র সহজে ধৌতযোগ্য ও জীবাণুমুক্তকরণের ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে।
- ২৩। কাটার যন্ত্র, গ্রাইন্ডার ও অন্যান্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহার্য যন্ত্রপাতি উন্নত-মানের হইতে হইবে।
- ২৪। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ রাখার জন্য (জীবিত মাছ ব্যতীত) ব্যবহৃত বাগ্ন, ট্রলী বা অন্যান্য পাত্র সহজে পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৫। 'শেলফিস' এবং 'ক্রাশটাসিয়ান' ব্যতীত অন্যান্য মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে তার-জাল সম্বলিত পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না।
- ২৬। প্রক্রিয়াজাতকরণে এনামেল বা গ্যালভানাইজড পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না।
- ২৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) প্রত্যেক হিমাগারে স্বয়ংক্রিয়ভাবে তাপমাত্রা রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমাত্রা-মাপক যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রামাপক যন্ত্র এইরূপ স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সূচক সহজে দৃশ্যমান হয়;
- (খ) হিমাগারের তাপমাত্রা স্থিরভাবে—১৮ ডিগ্রী থেকে—২৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড বা তাহার নিম্নে রাখিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (গ) চিল রুমের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী থেকে ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের মধ্যে বজায় রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (ঘ) বরফ মজুদ কক্ষের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৮। মাছ কৌটাজাতকরণ কার্যক্রমে প্রয়োজনীয় চাপ ও তাপ প্রয়োগের উদ্দেশ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ বাষ্পের সরবরাহ থাকিতে হইবে বা অন্যবিধ যথাযথ ব্যবস্থা থাকিবে।
- ২৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কৌটাজাতকরণের ক্ষেত্রে—
- (ক) প্রয়োজনীয় সংখ্যক উপযুক্ত 'সীলিং (sealing)' মেশিন থাকিতে হইবে; এবং
- (খ) যথাযথভাবে সংযোজিত তাপমাপক যন্ত্র, চাপমাপক যন্ত্র, স্টীম স্প্রেডার ও ভেন্টিং ভাল্ব সম্বলিত রিটেট থাকিতে হইবে।
- ৩০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) উৎপাদনের ক্ষেত্রে আন্তর্জাতিক চাহিদা অনুসারে পণ্য উৎপাদনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (খ) উৎপাদিত মূল্য সংযোজন পণ্যে যে কোন ধরনের আড়-সংক্রমণ রোধের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

৮৭০৮

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

তফসিল-২

[বিধি, ৫(২), ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা পরিচালনার শর্তাবলী

১। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

- (ক) এমন কোন ব্যক্তিকে নিয়োগ করা বা নিয়োজিত রাখা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না যাহার চর্মরোগ, ডায়েরিয়া বা সরকার কর্তৃক নির্দিষ্টকৃত অন্য কোন সংক্রামক রোগ আছে বা যাহার শরীরে এমন কোন ক্ষত আছে যাহা থেকে মাছে রোগ জীবগত সংক্রামিত হইতে পারে; এবং
- (খ) কোন কর্মীর শরীরের কোন অংশে উন্মুক্ত ক্ষত থাকিলে ঐ স্থানে উজ্জ্বল এবং বিসদৃশ রং এর পানি নিরোধক ও নিরাপদ আবরণ দ্বারা আবৃত না করিয়া তিনি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের কোন কাজ করিতে পারিবেন না।

২। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় যে কোন ব্যক্তিকে নিয়োগের পূর্বে তাহাকে কোন রেজিস্টার্ড চিকিৎসক কর্তৃক পরীক্ষা করাইয়া নিশ্চিত হইতে হইবে যে, সেই ব্যক্তি সংক্রামক রোগমুক্ত এবং ইহার প্রমাণস্বরূপ রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং নিয়োজিত প্রত্যেক কর্মীকে প্রতি বৎসর অনূরূপভাবে পরীক্ষা করাইতে হইবে এবং ইহার রেকর্ডও সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় নিম্নবর্ণিত বিষয়গুলো পালন করিতে হইবে, এবং এই-গুলি উল্লিখিত করিয়া কারখানায় সহজে দৃশ্যমান কোন স্থানে নোটিশ আকারে বদলাইয়া রাখিতে হইবে, যথা :

- (ক) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কর্মরত প্রত্যেক ব্যক্তি সর্বোত্তম পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখিবেন;
- (খ) মাছ নাড়াচাড়া করার সময় হাতে পানি নিরোধক, পরিষ্কার দস্তানা পরিতে হইবে এবং হাতে কোন গহনা থাকা চলিবে না;
- (গ) মাছে সংক্রমণ ঘটিতে পারে এমন কোন কাজ যেমন আহার করা, পান খাওয়া, ধূমপান করা, ধূম্র ফেলা অথবা এইরূপ কোন কাজ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় করা যাইবে না; এবং
- (ঘ) কোন ব্যক্তি চলমান পানিতে উপযুক্ত পরিষ্কারক দ্বারা হাত ধোয়া ও জীবগত-মুক্ত করা ব্যতিরেকে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রবেশ করিতে পারিবেন না এবং প্রত্যেক ব্যক্তিকে শৌচকর্ম শেষে উক্তরূপভাবে পরিষ্কারক ও জীবগত-নাশক দ্বারা হাত জীবগতমুক্ত করিতে হইবে।

৪। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে নিয়োজিত প্রত্যেক ব্যক্তিকে উপযুক্ত আবরণী, পোষাক, মস্তক বন্ধনী ও জুতা ব্যবহার করিতে হইবে যাহা সহজেই ধোঁত করিয়া পরিষ্কার করা যায়।

৫। এপ্রোন বা অন্য কোন পরিধেয় বস্তু বা জুতা কারখানার মেঝেতে ধোঁত করা যাইবে না।

৮৭১০

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- ১১। কোন অবস্থায় হিমায়িত মাছ হিমাগারের বাহিরে রাখা হইলে হিমায়িত মাছের পাত্রের বা বাস্তুর অভ্যন্তরের তাপমাত্রা— $1\text{C}+2$  ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের অতিরিক্ত না হয় সেই জন্য যথাযথ ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১২। কঁকড়া, কাঁছিম, কচ্ছপ বা কোন প্রাণীর মাংস বা কোন গন্ধযুক্ত দ্রব্য মাছের সাথে হিমাগারে রাখা যাইবে না।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
  - (ক) খাদ্য দ্রব্যে ব্যবহার করা যায় এমন জীবাণুনাশক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার অনুমোদনক্রমে ব্যবহার করা যাইবে; এবং
  - (খ) সকল কির্টারিং উপকরণ খাদ্যোপযোগী মান সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ১৪। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে কঁকড়া, কাঁছিম, কচ্ছপ প্রক্রিয়াজাতকরণ করিতে হইবে।
- ১৫। ভিন্ন ভিন্ন শ্রেণীর মাছ সম্পূর্ণ আলাদাভাবে প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে।
- ১৬। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
  - (ক) মাছ কোটাভাজকরণ কালে এমনভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উহাকে জীবাণু-মুক্ত করিতে হইবে যাহাতে মাছের গুণগত মান বা স্বাদ বা আকৃতি নষ্ট না হয়; এবং
  - (খ) প্রত্যেক কোটাভাজ মাছের 'ব্যাচ' জীবাণুমুক্তকরণের রেকর্ড কারখানার চাঁদাশ মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৭। মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) এ এমন কোন রাসায়নিক দ্রব্য, রং (dye) ব্যবহার করা যাইবে না, যাহা মানুষের খাদ্য উপযোগী নহে।
- ১৮। মূল্য সংযোজন পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১৯। মোড়ক সামগ্রী প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে ভিন্ন এবং শুষ্ক স্থানে রাখিতে হইবে।
- ২০। পরিষ্কার ও নতুন মোড়ক সামগ্রী প্যাকিং এর কাজে ব্যবহার করিতে হইবে এবং পূর্বে ব্যবহৃত কোন মোড়ক সামগ্রী পুনঃ ব্যবহার করা যাইবে না।

উফসিগ-৩

[বিধি ৫(২), ১৫(১) প্রক্টব্য]

জলখানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি এবং পরিচালনার শর্তাবলী।

- ১। জলযানে এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহাতে প্রতিবারে ধৃত মাছ আলাদা আলাদা পাত্রে রাখার ব্যবস্থা থাকে এবং পৃথক মাছ গ্রহণ কক্ষ এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে ধৌত করা যায় এবং রোদ, বৃষ্টি অথবা যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।
- ২। জলযানে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ ও হিমায়িতকরণ এলাকার নিম্নবর্ণিত সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথাঃ—
  - (ক) মেঝে অর্পিচ্ছল এবং এইরূপ ঢাল হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নদ্রনায় পড়িতে পারে এবং যাহাতে সহজে ধৌত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;
  - (খ) পর্যাপ্ত বায়ু প্রবাহের ব্যবস্থা (ventilation) সহ জলীয় বাষ্প নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
  - (গ) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
  - (ঘ) বৈদ্যুতিক স্থাপনালম্ব হ পানি নিরোধক এবং বাষ্পসমূহ ঢাকনায়ুক্ত হইতে হইবে;
  - (ঙ) প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণের জন্য সুবিধাদি থাকিতে হইবে;
  - (চ) টেবিল, স্ট্রে, টব, পাত্র; কাঁটার সরঞ্জামাদি, কনভেয়ার বেল্ট, গ্যাটিং এবং ফিল্টার মেশিন ক্ষয়রোধক ও মরিচারোধক পদার্থ দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে এবং উক্ত সরঞ্জামাদি এমন হইতে হইবে যাহাতে সহজে ধৌত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;
  - (ছ) চার ঘন্টার মধ্যে রকের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা (core temperature)—১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডে আসে এইরূপ “রেফ্রিজারেশন প্ল্যান্ট” থাকিতে হইবে;
  - (জ) হিমাগারের তাপমাত্রা—১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রক্ষা করার ক্ষমতা সম্পন্ন “কুলিং প্ল্যান্ট” থাকিতে হইবে; এবং
  - (ঝ) হিমাগারের তাপমাত্রা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র এরই স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সূচক সহজে দৃশ্যমান হয়।
- ৩। জলযানে উৎপাদিত মৎস্যজাত পণ্যের হিমাগার এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে ধৌত করা যায় এবং যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।

৮৭১২

বাংলাদেশ গেজেট, আতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- ৪। যদি জলখানে উপ-জাত (by-product) প্রক্রিয়াজাতকরণ করা হয় তবে তাহা সংরক্ষণের জন্য পৃথক হিমাগার থাকিতে হইবে।
- ৫। প্যাকিং দ্রব্যের জন্য আলাদা মজুদাগার থাকিতে হইবে।
- ৬। জলখানে বর্জ্য সংরক্ষণ এলাকা মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে পৃথক থাকিতে হইবে।
- ৭। জলখানে মানুুষের খাওয়ার উপযোগী নয় এমন মৎস্য পণ্য বা বর্জ্য পদার্থ এমনভাবে নিঃসরণ করিতে হইবে যাহাতে উহা জলখানে উত্তোলিত পানি বা ধৃত মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ৮। পানীয় জল এবং উচ্চচাপযুক্ত সাগরের পরিষ্কার পানি সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। মাছের শেষ ধোয়ার (final washing) কাজ এবং প্যানিং ঠান্ডা পানীয় জল দ্বারা করিতে হইবে।
- ১০। প্রয়োজনীয় সংখ্যক পোশাক পরিবর্তন কক্ষ, হাত ধোয়ার বেসিন ও শৌচাগারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা অথবা মৎস্য পণ্য সংরক্ষণাগারের দিকে শৌচাগারের দরজা থাকিতে পারিবে না।
- ১২। জলখানের মৎস্য গ্রহণ কক্ষ, প্রক্রিয়াজাতকরণ কক্ষ ও অন্যান্য স্থান প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং প্রয়োজনে অন্যান্য সময় উত্তমরূপে ধৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুনাশক করিতে হইবে এবং এমন ভাবে জীবাণুনাশক করিতে হইবে যাহাতে জীবাণুনাশক দ্রব্য মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত অথবা মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এমন সব যন্ত্রপাতি, সরঞ্জামাদি, পাত্রাদি প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং দিনের কাজ শুরুর পূর্বে উত্তমরূপে ধৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুনাশক করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় রাখিতে হইবে।

৮৭১৪

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

**তফসিল-৫**

**[বিধি-৬, ১৫(১) দ্রষ্টব্য]**

**মৎস্য পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানের জন্য প্রযোজ্য শর্তাবলী**

- ১। মাছ পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানে রোদ, বৃষ্টি এবং বিভিন্ন সংক্রমণ হইতে মাছকে রক্ষা করার সুবিধাদি থাকিতে হইবে।
- ২। পরিবহন যানের ফিশ হোল্ডের সকল দেওয়াল জল নিরোধক ও তাপ অপরিবাহী হইতে হইবে।
- ৩। ফিশ হোল্ডার, পেনবোর্ড এবং সেলফ-বোর্ডসমূহ মসৃণ, নিশ্চিদ্র এবং সহজে পরিষ্কার করিবার ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ৪। পরিবহন যানে মাছ এমনভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে যেন উহা খেতলাইয়া বা ভাঙিয়া না যায়।
- ৫। বাহাতে মাছ রোদ, বৃষ্টি, ধূলা-বালি, পোকামাকড় বা রোগ সংক্রমণ হইতে রক্ষা পায়, সেই জন্য উহা যথাযথ আবরণবিশিষ্ট যানে পরিবহন করিতে হইবে।
- ৬। মাছ পরিবহন যানে রক্ষিত বাল্ক ও ব্যারেল বা ডেক-হোল্ড, পেনবোর্ড, শেলফ-বোর্ড পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত হইতে হইবে এবং উক্ত যানের যে জায়গা বা আধার পরিবাহিত মাছ বা উহার পানের সংস্পর্শে আসিতে পারে উহাকে ভালভাবে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করিতে হইবে।
- ৭। পরিবহনকালে টাটকা মাছ বরফাবৃত করিয়া ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় শীতলকৃত অবস্থা রাখিতে হইবে।
- ৮। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে টাটকা মাছ পরিবহনকালে তাপমাত্রা ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় নিয়ন্ত্রণের সুব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে হিমায়িত মাছ পরিবহনকালে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে মাছের তাপমাত্রা -১৮ ডিগ্রী হইতে সর্বোচ্চ ২ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের বেশী উঠানামা না করে।
- ১০। রক্তানীযোগ্য বা প্রক্রিয়াজাত বা প্রক্রিয়াজাত করা হইবে এইরূপ মাছ পরিবহন যানে উঠানো বা নামানোর সময় উহাকে সংক্রমণ এবং রোদ-বৃষ্টি হইতে রক্ষার জন্য যথাযথ সতর্কতামূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

তফসিল-৬

[বিধি ৬, ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদির শর্তাবলী।

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, এবং আড়ত উপযুক্ত নির্মাণ সামগ্রী দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে এবং যাতায়াতের জন্য পাকা রাস্তার ব্যবস্থাসহ নিম্নলিখিত সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথা :-

- (ক) মাছ গ্রেডিং এর পাকা প্লাটফর্ম যুক্তিসংগতভাবে উচ্চ হইতে হইবে;
- (খ) চতুরদিক বেষ্টিত এবং সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন দেওয়ালবিশিষ্ট হইতে হইবে;
- (গ) মেঝে মসৃণ ও পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহা সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এবং পানি নিগমনের সহজ ও ময়লা নিগমনের স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঘ) স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বর্জ্য নিগমনের ব্যবস্থায় নদমা থাকিতে হইবে;
- (ঙ) ছাদের উচ্চতা কমপক্ষে ৩.৫ মিটার হইতে হইবে;
- (চ) পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক এবং কৃত্রিম আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাত্বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে;
- (ছ) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (জ) পানীয় জলে তৈরী বরফ ব্যবহারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঝ) বরফ ভাংগার মেশিন, পরিষ্কার যন্ত্র, মাছ উঠানো-নামানোর যন্ত্রপাতি এবং অন্যান্য সরঞ্জামাদি ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে;
- (ঞ) কর্মীদের ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক শৌচাগার থাকিতে হইবে এবং উহা স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিষ্কার করিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (ট) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার ব্যবহারের জন্য নির্দিষ্ট কক্ষ থাকিতে হইবে।

৮৭১৬

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

**তফসিল-৭**

**[বিধি ৬, ১৫(১) দৃষ্টব্য]**

**মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়ত পরিচালনার শর্তাবলী**

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়ত স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পরিচালনা করিতে হইবে এবং নিম্নোক্ত কার্যাদি যথাযথভাবে সম্পাদন করিতে হইবে, যথা :—

- (ক) যাহার থেকে মাছে রোগ জীবাণু সংক্রমিত হইতে পারে এমন রোগে আক্রান্ত কোন ব্যক্তিকে কর্মী হিসাবে নিয়োগ করা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না ;
- (খ) কাজ শুরুর পূর্বে এবং শৌচাগার ব্যবহারের পরে কর্মীদেরকে সাবান দ্বারা হাত পরিষ্কার এবং জীবাণুনাশক দ্বারা জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে ;
- (গ) কর্মীদের পরিষ্কার পোশাক, দস্তানা ও গাম্বুট ব্যবহার করিতে হইবে ;
- (ঘ) পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছুচো, পাখি এবং অন্যান্য গৃহ পালিত পশু যাহাতে প্রবেশ করিতে না পারে তাহার পর্যাপ্ত ব্যবস্থা করিতে হইবে ;
- (ঙ) মাছ উঠানো ও নামানোর কাজ দ্রুত এবং পর্যাপ্ত বরফসহকারে করিতে হইবে ;
- (চ) ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি সাবধানে নাড়াচাড়া করিতে হইবে যাহাতে মাছ আঘাত প্রাপ্ত হইয়া নষ্ট না হয় ;
- (ছ) মাছের খোসা ছাড়ানো, মাথা ছাড়ানো এবং ন্যাড়িভুড়ি অপসারণ করা যাইবে না ; এবং
- (জ) কাজ আরম্ভ করিবার পূর্বে এবং প্রতি বিক্রির শেষে ডিটার্জেন্ট ও জীবাণুনাশক দ্বারা ব্যবহার্য যন্ত্রপাতি, সরঞ্জামাদি, পত্রাদি এবং স্থানসমূহ উত্তমরূপে ধোত ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

তফসিল-৮

[বিধি ৬, ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

বরফ কলের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি এবং পরিচালনার শর্তাবলী

- ১। বরফ কলের মেয়ে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ চালু হইতে হইবে বাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নদমার পড়িতে পারে।
- ২। বরফ কলের দেওয়াল মসৃণ এবং পানি নিরোধক হইতে হইবে বাহাতে সহজে ধোঁত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ৩। বরফ কলের ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে বাহাতে ছাদের নীচে সহজে চলাফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৪। বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাষ্পসমূহ ঢাকনায়ুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। বরফ কলের দরজা-জানালা মসৃণ, অশোষক (non-absorbent) এবং কীট-পতংগ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- ৬। নদমা ঢাকনায়ুক্ত এবং নদমার শেষ প্রাপ্ত পোকো-মাকড়, ইঁদুর, ছুচোঁ রোধক তারজালি দ্বারা আবৃত হইতে হইবে।
- ৭। বরফ কলের আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি সহজে ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে।
- ৮। বরফ তৈরীর ক্যান মরিচা রোধক এবং ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে এবং উক্ত ক্যান ঢাকনায়ুক্ত হইতে হইবে।
- ৯। বরফ তৈরী এবং ক্যান হইতে ব্লক অপসারণের কাজে পানীয় জল ব্যবহার করিতে হইবে।
- ১০। বরফ মজুদ কক্ষের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। ফ্লেক, টিউব এবং গুড়া বরফ তৈরিতে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি এক বরফ রাখবার পরে মরিচা পড়ে না ও ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে।
- ১২। ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন টুলিতে বা বেঞ্চে বরফ পরিবহণ করিতে হইবে।
- ১৩। বরফ কলে প্রয়োজনীয় সংখ্যক শোচাগার এবং হাত-পা ধোঁত করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। বরফ কলের কার্যাদি সুষ্ঠুভাবে সম্পাদনের জন্য যথেষ্ট পরিমাণ জারনা থাকিতে হইবে।
- ১৫। বরফ কলের সর্বত্র পিস্তার-পরিচাল রাখিতে হইবে এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

**তফসিল-৯**

[বিধি ৫(১), ১৯ দ্রষ্টব্য]

**হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের শর্তাবলী**

**প্রথম অংশ : স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতি (Own-check system)।**

- ১। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত পণ্যের মান যাচাইয়ের জন্য স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। কোন কারখানায় মাছ হ্যান্ডলিং, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কীকরণ, পুনঃ মোড়কীকরণ, বা মজুদ করা হইতে থাকিলে উক্ত কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি নিশ্চিত করিবেন যে, উৎপাদনের প্রতিটি ধাপে স্বাস্থ্য-বিধিসমূহ পালিত হইতেছে।
- ৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি উৎপাদন প্রক্রিয়া, প্রতিষ্ঠানের আকার এবং উৎপাদিত পণ্যের প্রকৃতির উপর নির্ভর করিয়া একটি স্থায়ী স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করিবেন যাহাতে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থাদি থাকিতে হইবে, যথা :
  - (ক) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার দূষণসমূহ (hazards) বিশ্লেষণ ও সংকটময় অবস্থান (critical points) সনাক্তকরণের ব্যবস্থা থাকা ;
  - (খ) সংকটময় অবস্থানসমূহ পরিবীক্ষণ (monitoring) ও পরীক্ষণের (checking) জন্য সঠিক পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা এবং প্রয়োগের ব্যবস্থা থাকা ;
  - (গ) পরীক্ষণ, পরিষ্কারকরণ, জীবাণুনাশকরণ পদ্ধতিসমূহ সঠিকভাবে কার্যকর আছে কিনা এবং তাহা স্বাস্থ্যমান (health standards) অনুসারে পালিত হইতেছে কিনা, যাচাই করার জন্য ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পরীক্ষাগারে নমুনা পরীক্ষার ব্যবস্থা থাকা ;
  - (ঘ) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট পেশ করার জন্য উল্লিখিত পরীক্ষার ফলাফলের লিখিত রেকর্ড উপস্থাপন এবং চার্বিশ মাস পর্যন্ত উহা সংরক্ষণের ব্যবস্থা থাকা ; এবং
  - (ঙ) কারখানার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তির নিকট কারখানায় গৃহীত কার্যাদির ফলাফল বা অন্য কোন সূত্র হইতে প্রাপ্ত তথ্যের ভিত্তিতে যদি প্রতীয়মান হয় যে, বিদ্যমান পদ্ধতিতে স্বাস্থ্যঝুঁকি আছে বা থাকিতে পারে, সেইরূপ ক্ষেত্রে সঠিক পদক্ষেপ গ্রহণপূর্বক সূত্র নিয়ন্ত্রণ প্রতিষ্ঠার ব্যবস্থা থাকা।
- ৪। কারখানায় প্রক্রিয়াজাত মাছ, মৎস্য পণ্য বা তাহার কাঁচামাল পরীক্ষান্তে যদি প্রতীয়মান হয় যে, উক্ত পণ্য বা কাঁচামাল কারিগরী ত্রুটি জনিত কারণে বা অন্যান্য কারণে মানদণ্ডের স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ তাহা হইলে উহা কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা ধন্য করিবেন অথবা মনুষ্য খাদ্য ব্যতীত অন্য কোন উদ্দেশ্যে

- (গ) প্রক্রিয়াজাতকরণের সকল ধাপের ধারাবাহিকতা (কাঁচামাল, উপাদান বা উপযোগ দ্রব্যাদির একটিকরণ এবং প্রতি ধাপ ও দুইটি ধাপের মধ্যবর্তী সমস্ত ক্ষেপনসহ);
- (ঘ) পরিচালনার কারিগরী দিকসমূহ (নির্দিষ্ট সময়, তাপমাত্রা, কালক্ষেপনসহ);
- (ঙ) পণ্য প্রবাহ (প্রচ্ছন্ন সংক্রমণের সম্ভাবনাসহ);
- (চ) পরিচ্ছন্ন এবং অপরিচ্ছন্ন এলাকার পৃথকীকরণ (শ্রেণী বা কম ঝুঁকিপূর্ণ এলাকা);
- (ছ) পরিষ্কারকরণ ও জীবাণুমুক্তকরণ পদ্ধতি;
- (জ) প্রতিষ্ঠানের স্বাস্থ্যগত পরিবেশ;
- (ঝ) কর্মচারীদের চলাচলের রাস্তা ও স্বাস্থ্যবিধি; এবং
- (ঞ) পণ্য মজুদকরণ ও বিতরণ ব্যবস্থা।

৬। প্রবাহ চিত্র নিশ্চিতকরণকল্পে (confirmation) কারখানায় গঠিত বহুমাত্রিক দল কাজ চলাকালীন সময়ে কারখানায় উপস্থিত হইয়া প্রবাহ চিত্রটি যে সঠিকভাবে কার্যক্ষম তাহা নিশ্চিত করিবেন এবং কোন বিচ্যুতি পরিলক্ষিত হইলে তাহা সংশোধনের ব্যবস্থা করিবেন।

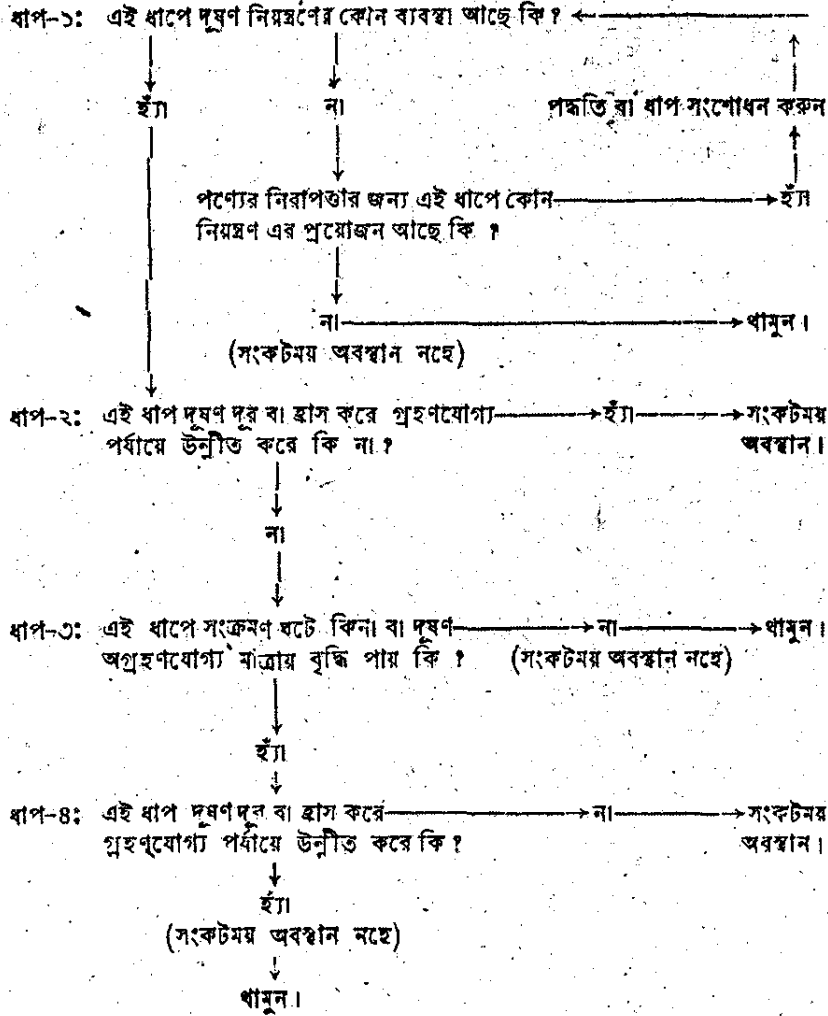
৭। দূষণের (hazard) তালিকা প্রস্তুতকরণ এবং উহার নিয়ন্ত্রণপন্থা (control meas. In) গ্রহণের জন্য কারখানায় গঠিত বহুমাত্রিক দল কর্তৃক কারখানার প্রবাহ চিত্রটি অনুসরণ করিয়া কোন দূষণ পরিলক্ষিত হইলে নিম্নরূপভাবে তালিকা প্রস্তুত এবং তাহা নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথা:—

- (ক) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রতিটি ধাপে সম্ভাব্য এবং প্রচ্ছন্ন জীবাণুজীবাণু, রাসায়নিক ও ভৌত দূষণের তালিকা তৈরী করিতে হইবে। নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য যে সমস্ত দূষণ দূর বা হ্রাস করা আৱশ্যকীয় সেই সমস্ত দূষণের নামও তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে; এবং
- (খ) প্রাপ্ত প্রতিটি দূষণের জন্য কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিদ্যমান থাকিলে তাঁহার বর্ণনা প্রদান করিতে হইবে এবং কিভাবে নিয়ন্ত্রিত হইবে তাঁহার বিস্তারিত উল্লেখ থাকিতে হইবে। দূষণ বিশ্লেষণ ও নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে সিদ্ধান্ত বৃক্ষের সহায়তা গ্রহণ করিতে হইবে।

৮। সংকটময় অবস্থানসমূহ সনাক্তকরণ (identification) ও দূষণ নিয়ন্ত্রণ করার জন্য নিম্নবর্ণিত "সিদ্ধান্ত বৃক্ষ" এর সহায়তায় সংকটময় অবস্থানসমূহ সনাক্ত করিতে হইবে এবং প্রতিটি ধাপে ও সনাক্তকৃত দূষণের জন্য ধারাবাহিকভাবে প্রশ্নের উত্তর সাজাইতে হইবে, যথা:—

৮৭২২

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭



“সিদ্ধান্ত বৃক্ষ” প্রয়োগের জন্য প্রবাহ চিত্রে চিহ্নিত প্রতিটি ধাপ ধারাবাহিকভাবে বর্ণনা করিতে হইবে।

- ৯। সংকটময় অবস্থান সনাক্তকরণের পর বহুমাত্রিক দল কর্তৃক উহার বখাবথ নিয়ন্ত্রণ পন্থার পরিকল্পনা এবং বাস্তবায়ন করিতে হইবে। কোন ধাপে দূষণ সনাক্ত হইলে বা নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনে দূষণের মাত্রা নিয়ন্ত্রণ অত্যাবশ্যক হইলে, উক্ত ধাপে যদি কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা না থাকে, এমন অবস্থার পণ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়া পরিবর্তন করিতে হইবে বা অন্য কোন ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে। উৎপাদন প্রক্রিয়ার পরিবর্তন করিয়া যে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাই গ্রহণ করা হউক না কেন, তাহা হ্যাসাপ পণ্যানে অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে এবং প্রতিটি সংকটময় অবস্থানে নিয়ন্ত্রণ বাস্তবায়ন এবং প্রয়োগের ক্ষেত্রে পর্যবেক্ষণ ও পরীক্ষণের ব্যবস্থা করিতে হইবে।

- ১০। সংকটময় অবস্থান নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার চরম মাত্রা (critical limit) নির্ধারণের জন্য সংকটময় অবস্থানের সাথে সংশ্লিষ্ট প্রতিটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার চরম মাত্রার বিবরণ থাকিতে হইবে। নিরাপদ পণ্য উৎপাদনে চরম মাত্রাসমূহ সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য সীমার মধ্যে নির্ধারিত হইতে হইবে এবং উক্ত চরম মাত্রাসমূহ এইরূপ পর্যবেক্ষণের উপযুক্ত বা পরিমেষ্য নির্ধারক দ্বারা নির্ধারিত হইতে হইবে, যাহাতে উহা নির্দেশ করিবে যে সংকটময় অবস্থানসমূহ নিয়ন্ত্রণাধীন রহিয়াছে।
- ১১। সংকটময় অবস্থান পরিবীক্ষণ (monitoring) ও পরীক্ষণ (checking) পদ্ধতির প্রতিষ্ঠাকরণের জন্য—
- (ক) নির্দিষ্টকৃত চরম মাত্রা নিশ্চিত করিতে প্রত্যেক সংকটময় অবস্থান পরিবীক্ষণের মাধ্যমে স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠার জন্য গৃহীত কার্যক্রম পর্যবেক্ষণের মাত্রা (frequency) এবং নথিপত্র সংরক্ষণ পদ্ধতির বিস্তারিত উল্লেখ থাকিতে হইবে,
- (খ) সংকটময় অবস্থানসমূহের উপর নিয়ন্ত্রণ হারানো এবং সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণ করার জন্য যথাসময়ে অবহিত হওয়ার ব্যাপারে পর্যবেক্ষণসমূহ দক্ষতার সহিত করিতে হইবে; এবং
- (গ) পর্যবেক্ষণ কর্মসূচীর প্রতিটি সংকটময় অবস্থান, কাহার দ্বারা পরিবীক্ষণ করা হইবে, কখন পরিবীক্ষণ ও পরীক্ষণ করা হইবে এবং কিভাবে উহা করা হইবে, তাহা সুনির্দিষ্ট করিতে হইবে।
- ১২। সংশোধন কার্যক্রম (corrective action) প্রতিষ্ঠাকরণ পদ্ধতি নিম্নরূপ হইবে, যথাঃ—
- (ক) পর্যবেক্ষণ বা গৃহীত কার্যক্রম এইরূপ নির্দেশ করিবে যে, পরিবীক্ষণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সুনির্দিষ্ট চরম মাত্রা হইতে বিচ্যুত হওয়ার আশংকা দেখা দিলে, দূষণ ঘটান পূর্বেই সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণপূর্বক নিয়ন্ত্রণ বজায় রাখিতে হইবে; এবং
- (খ) পরিবীক্ষণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সুনির্দিষ্ট চরম মাত্রা থেকে বিচ্যুত হইলে, এই ক্ষেত্রে নিয়ন্ত্রণ ফিরে পাওয়ার জন্য সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণ করিতে হইবে।
- ১৩। বহুমাত্রিক দল কর্তৃক নির্ধারিত পদ্ধতিতে স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতিসমূহ কার্যকরভাবে কাজ করিতেছে কিনা, তাহা জানার জন্য ইহা যাচাই করিতে হইবে এবং যাচাইয়ের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত পদ্ধতিসমূহ অনুসরণ করিতে হইবে, যথাঃ—
- (ক) সংকটময় অবস্থানসমূহ পুনঃ পুনঃ বিশ্লেষণ, প্রক্রিয়াধীন ও প্রক্রিয়াজাতকৃত পণ্য হইতে দৈবচয়নের মাধ্যমে নমুনা সংগ্রহ করে পরীক্ষণ, মজুদকালীন সময়, সরবরাহ এবং পণ্যের ব্যবহার সম্পর্কিত অবস্থার জরীপ করিতে হইবে; এবং
- (খ) কার্যদিগের পরিদর্শন, চরম মাত্রার বৈধতা প্রদান, বিচ্যুতি পর্যালোচনা, সংশোধন কার্যক্রম ও পণ্যের ব্যাপারে গৃহীত ব্যবস্থা, স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা এবং ইহার নথিপত্রের নিরীক্ষণ, যাচাইকরণ প্রক্রিয়ায় অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে।

৮৯২৪

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৪

তফসিল-১০

[বিধি ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

পানীয় জলের গুণগত মানের মাত্রা এবং শর্তাবলী

১। পানীয় জলের ভৌত, রাসায়নিক এবং জীবাণুতাত্ত্বিক গুণগত মানের মাত্রা নিম্নবর্ণিত সারণীসমূহ অনুযায়ী হইতে হইবে, যথা:—

(ক) ইজ্যোপ্রাহ্য বৈশিষ্ট্যসমূহ (organoleptic parameters):

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলাফল প্রকাশের ধরন	গাইড লেভেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য মান/মাত্রা(এম,এ,সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
১	রং	মি:গ্রা:/লিটার; প্লাটিনাম/কোবাল্ট মানদণ্ডে	১	২০	..
২	মোলাস	মি:গ্রা:/লিটার; সিলিকন-ডাই-অক্সাইড- জ্যাকসন ইউনিটস-	১ ০.৪	১০ ৪	নির্দিষ্ট কিছু অবস্থায় সেকি ডিক ব্যবহারের মাধ্যমে স্বচ্ছতা পরী- ক্ষণ দ্বারা প্রতিস্থাপিত, একক মিটার; জি এল; ৬মি:; এম এ সি:২মি:।
৩	গন্ধ	তরলীকরণ মাত্রা	০	১২°সে:এ২ ২৫°সে:এ ৩	স্বাদ পরীক্ষণের সাথে সম্পর্কযুক্ত করিতে হইবে।
৪	স্বাদ	তরলীকরণ মাত্রা ]	০	১২°সে:এ২	গন্ধ পরীক্ষণের সাথে সম্পর্কযুক্ত করিতে হইবে।

(খ) ভৌত-রাসায়নিক বৈশিষ্ট্যসমূহ (physico-chemical parameters):

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলাফল প্রকাশের ধরন	গাইড লেভেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য মান/মাত্রা(এম,এ,সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
৫	তাপমাত্রা	ডিগ্রী সে:	১২	২৫	..

২	৩	৪	৫	৬
ইন্ডোজেন ট্রেন বনর	পি ব্লক ইটমিট	৬'৫ < পিএইচ < ৮'৫		-পানি কতিকারক পর্যায়ের হইতে পারিবে না। -শীলকৃত পাত্রের পানির পি এইচ মাত্রার প্রয়োজন নাই। -সর্বোচ্চ অনুমোদন বোণা মাত্রা: ৯'৫।
রিবাহিতা	মাইক্রোমোস/লেনি: (২০°সে:তাপমাত্রার)	৪০০		-পানির বিনাট্রেমাইজেশন এর উপর নির্ভরশীল। = আর্পেকি ক মানের উপর নির্ভরশীল; ওহনস/লি:মি: ২৫০০।
কোরাইডসমূহ	কোরাইড নি:প্রা:/লি:	২৪	২০০	নি: প্রা:/লি: এর কাছাকাছি, বাহার বেশী হইলে পানি শুভাবিত হইতে পারে।
গালকেটসমূহ	গালকেট নি:প্রা:/লি:	২৪	২৫৫	
সিলিকা	সিলিকা নি:প্রা:/লি:			বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার আদর্শ মান অনুযায়ী।
ক্যালসিয়াম	ক্যালসিয়াম নি:প্রা:/লি:	১০০		
ম্যাগনেসিয়াম	ম্যাগনেসিয়াম নি:প্রা:/লি:	৩০	৫০	
ক্লোরিন	ক্লোরিন নি:প্রা:/লি:	২০	১৭৫	বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার কার্য নির্বাহী দল (হেগ সে, ১৯৭৮) কর্তৃক এই বৈশিষ্ট্য এরূপ অনুমোদিত হইয়াছে যে দৈনিক লবন গ্রহণের পরিমাণ পর্যায়ক্রমে ৬ গ্রামে হাস করা হইয়াছে।
পটাশিয়াম	পটাশিয়াম নি:প্রা:/লি:	১০	১২	
গ্যালুমিনিয়াম	গ্যালুমিনিয়াম নি:প্রা:/লি:	০'০৫	০'২	
টি ক্ষারত্ব				সারণী-৬ দ্রষ্টব্য
ঘন অবশেষ	মি:প্রা:/লি: (১৮০°সে:এ শুষ্ক করার পর)		১৫০০	

৮৭২৬

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১	২	৩	৪	৫	৬
১৮	ক্রবীভূত অণুজান	অক্সিজেন সম্পৃক্ততার শতকরা হার(%)	...	...	সম্পৃক্ততার মান $\geq 90\%$ (মাত্রির নীচের পানি ব্যতীত)
১৯	মুক্ত কার্বন	কার্বন-ডাই-অক্সাইড মি: গ্রা:/লি:	...	...	পানি ক্ষতিকর পর্যায়ে হইতে পারিবে না।

(গ) অবাঞ্ছিত বস্তু (undesirable substance) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলকন প্রকাশের ধরণ	গাইড লেভেল (মি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য/ঘনত্ব মাত্রা (এম,এ,সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
২০	নাইট্রেটস	নাইট্রেট মি:গ্রা:/লি:	২৫	৫০	
২১	নাইট্রাইটস	নাইট্রাইট মি:গ্রা:/লি:	...	০.১	
২২	এ্যামোনিয়াম	এ্যামোনিয়াম মি:গ্রা:/লি:	০.০৫	০.৫	
২৩	ফেনলস নাইট্রো- জেন (নাইট্রোইট ও নাইট্রোজেন ব্যতীত)	হাইড্রোজেন মি: গ্রা:/লি: ...	...	১	
২৪	(পটাশিয়াম পারম্যাঙ্গানেট) আরনস	অক্সিজেন মি:গ্রা:/লি:	২	৫	অত্যধিক হলে তাপ প্রয়োগ কালে মাপিতে হইবে।
২৫	মোট মৈব কার্বন	কার্বন মি:গ্রা:/লি:	...	...	স্বাভাবিক বন্যের বৃদ্ধির কারণ অবশ্যই তদন্ত করিয়া দেখিতে হইবে।
২৬	হাইড্রোজেন সালফাইড	সালফার হাইড্রো গ্রা:/লি:	...	ইঞ্জির গ্রাহ্য ভাবে অনির্দেশ	
২৭	ক্রোরোকরনে নিকালিত বস্তুসমূহ	মি:গ্রা:/লি: স্বত্ব অবশেষ	০.১	...	
২৮	ক্রবীভূত বা অক্রবী- ভূত হাইড্রো কার্বনসমূহ (পেট্রোলিয়াম ইথার হার। নিকোশনের পর); মিনারেল ওয়েল	হাইড্রো গ্রা:/লি:	...	১০	
২৯	ফিনল সমূহ	ফিনল হাইড্রো গ্রা:/লি:	...	০.৫	ক্রোরিনের সাথে মিলিয়া করে না এমন প্রাকৃতিক ফিনল ব্যতীত।

১	২	৩	৪	৫	৬
৩০	বোরন	বোরন মাইক্রো গ্রা:/লি:	১০০০	...	...
৩১	সারকেকটেন্ট (মিথাইলিন এর সাথে বিক্রয়কারী)	মাইক্রো গ্রা:/লি: (লরাইল গালফট)	...	২০০	...
৩২	অন্যান্য জৈব ক্রোরিন যৌগসমূহ, যাথা ৫৫নং ক্রমিকের স্বত্বভুক্ত নয়	মাইক্রো গ্রা:/লি:	১	...	হ্যাডজেকর্ম সমূহের যনস্ব ধতদুর গণন কম হইবে।
৩৩	লৌহ	লৌহ মাইক্রো গ্রা:/লি:	৫০	২০০	...
৩৪	ম্যাঙ্গানিজ	ম্যাঙ্গানিজ মাইক্রো গ্রা:/লি:	২০	৫০	...
৩৫	তামা	তামা মাইক্রো গ্রা:/লি:	পাশ্বে নির্গমন পথে এবং/বা শোধন কার্যে ও তাহাদের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং গ্রাহক- দের ব্যবহারের লক্ষ্যে ১২ ঘন্টা পর্যন্ত অপেক্ষমান থাকিলে- ৩০০০।	...	মাত্রা ৩০০০ মাইক্রো গ্রাম/লি: এর চেয়ে বেশী হলে পানি বিশ্বাস- যুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।
৩৬	দস্তা	দস্তা মাইক্রো গ্রা:/লি:	পাশ্বে নির্গমন পথে এবং/বা শোধন কার্যে ও তাহাদের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং গ্রাহকদের ব্যবহারের লক্ষ্যে ১২ ঘন্টা পর্যন্ত অপেক্ষমান থাকিলে-৫০০০।	...	মাত্রা ৫০০০ মাইক্রো গ্রাম/লি: এর চেয়ে বেশী হইলে পানি বিশ্বাসযুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।
৩৭	ফসফরাস	ফসফরাস পেন্টা- অক্সাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	৪০০	৫০০০	...
৩৮	ফ্লোরাইড	ফ্লোরাইড মাইক্রো গ্রা:/লি: ৮-১২°সে: ২৫-৩০°সে:	...	১৫০০ ৭০০	—

৮৭২৮

বাংলাদেশ গেজেট, আর্ডার, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১	২	৩	৪	৫	৬
৩৯	কোবাল্ট	কোবাল্ট মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	..	..
৪০	বিদ্যমান তালানী পদার্থসমূহ	..	মাই	..	..
৪১	ক্রোরিনের অবশেষ	ক্রোরিন মাইক্রো গ্রা:/লি:	০.২	৫	..
৪২	বেরিলিয়াম	বেরিলিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	১০০	..	..
৪৩	রূপা	সিলভার মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	১০	যদি পানি উৎপাদনে রূপা অনিয়মিতভাবে ব্যবহৃত হয় তবে সর্বোচ্চ অনু-মোদনযোগ্য ধনস্ব যাহা-৮০ মাইক্রো গ্রা:/লি: পর্যন্ত অনুমোদন করা যাইতে পারে।

(খ) বিষাক্ত পদার্থের (toxic substances) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	কমকম প্রকারের ধরন	গাইড লেভেল (মি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, এ, লি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
৪৪	আর্সেনিক	আর্সেনিক মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৫	বেরিলিয়াম	বেরিলিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	..	..
৪৬	ক্যাডমিয়াম	ক্যাডমিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫	..
৪৭	সামানাইডসমূহ	সামানাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৮	ক্রোমিয়াম	ক্রোমিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৯	পারদ	পারদ মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	১	..
৫০	বিষকম	বিষকম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..

১	২	৩	৪	৫	৬
৫১	নীলা	নীলা হাইকো প্রাঃ/লিঃ	৫০ (প্রবাহমান পানির ক্ষেত্রে)	৫০	যে ক্ষেত্রে নীলার পাইপ ব্যবহৃত হয়, সে ক্ষেত্রে পানি ফ্যাল করার পর নেয়া নমুনায় নীলার পরিমাণ ৫০ হাইকো প্রাঃ/লিঃ অতিক্রম করিবে না। সংগৃহীত পানির নমুনায় নীলার মাত্রা সচরাচর ১০০ হাইকো প্রাঃ/লিঃ অতিক্রম করেন, তখন গ্রাহকের স্বার্থে উক্তমাত্রা হ্রাসের উপযোগী পদক্ষেপ গ্রহণ করিতে হইবে।
৫২	এন্টিমনি	এন্টিমনি হাইকো:প্রাঃ/লিঃ	...	১০	...
৫৩	সেলেনিয়াম	সেলেনিয়াম হাইকো প্রাঃ/লিঃ	...	১০	...
৫৪	ভ্যানাডিয়াম	ভ্যানাডিয়াম হাইকো প্রাঃ/লিঃ	...	...	...
৫৫	কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট জব্যাদি আলাদাভাবে সামগ্রিকভাবে	হাইকো প্রাঃ/লিঃ	০.১ ০.৫	০.১ ০.৫	কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট জব্যাদি অর্থ : -কীটনাশকসমূহ -স্বারী জৈব কোরিম যৌগসমূহ -জৈব ফসফরাস যৌগসমূহ -কার্বনেটসমূহ -তুণনাশকসমূহ -ছত্রাক নাশকসমূহ -পিসিবি ও পিটিসিসমূহ।
৫৬	পলিসাইক্লিক এ্যারোমেটিক হাইড্রোকার্বনসমূহ	হাইকো প্রাঃ/লিঃ	...	০.২	তুলনীয় পদার্থসমূহ : -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -পাইরিন/বেনজো -পেরিলিন/ইনডেনো (১, ২, ৩-সিডি) পাইরিন।

৮৭৩০

বাংলাদেশ গেজেট, জাতীয়, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

(ঙ) জীবাণুতাত্ত্বিক বৈশিষ্ট্যসমূহ : (microbiological parameters):

ক্রমিক নং।	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলফল : নমুনার পরিমাণ (মি: লি):	গাইড লেভেল সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, এ, সি)	সেমিব্রেন ছাঁকন পদ্ধতি	
				মাল্টিপল পদ্ধতি	টিউব পদ্ধতি (এমপিএন)
১	২	৩	৪	৫	৬
৫৭	মোট কলিফর্ম	১০০	..	০	এম পি এন < ১
৫৮	ফিক্যাল কলিফর্ম	১০০	..	০	এম পি এন < ১
৫৯	ফিক্যাল স্ট্রেপটোকক্কাই	১০০	..	০	এম পি এন < ১
৬০	সালফাইট বিজারন কারী ক্লোস্ত্রিডিয়া	২০	..	..	এম পি এন < ১

(চ) মানুষের ব্যবহারোপযোগী পানিতে কোন ক্ষতিকর জীবাণু থাকিতে পারিবে না। যদি মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে সার্বিক জীবাণুতাত্ত্বিক বিশ্লেষণ করার প্রয়োজন হয় তখন সারণী-৬' তে বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহের পরীক্ষণের সাথে সাথে নিম্নলিখিত বৈশিষ্ট্যগুলোর পরীক্ষণও করিতে হইবে, যথা: স্যালমোনিলা, ক্ষতিকর স্ট্যাফাইলোকক্কাই, ফিক্যাল ব্যাকটেরিওকেজসমূহ ও এন্টারো ভাইরাসসমূহ। এই পানিতে পরজীবি, এ্যালগি ও অন্যান্য জীবসমূহ যেমন: এ্যামিবেলা, কিউলসমূহ থাকিতে পারিবে না।

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	তাপমাত্রা	ফলফল : নমুনার আকার (মি: লি):	গাইড লেভেল সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, ও, সি)	মন্তব্য	
						১
৬১	মানুষের খাবারের জন্য সরবরাহকৃত পানিতে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সে:	১	১০(১)(২)	..	..
		২২° সে:	১	১০০(১)(২)	..	
৬২	সীলকৃত পাত্রে রক্ষিত পানির ক্ষেত্রে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সে:	১	৫	২০	যেখানে ক্ষতিকর অনুজীব রহিত সেই ক্ষেত্রে নিজ দায়িত্বে ৫৭, ৫৮, ৫৯ ও ৬০ বৈশিষ্ট্য সমূহ সম্পন্ন করিতে হইবে।

বাংলাদেশ সেক্টর, অভ্যন্তরীণ ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩১

১	২	৩	৪	৫	৬	৭
—	..	২২° সে:	১	২০	১০০	পা রাধার ১২ ঘন্টার মধ্যে এবং ১২ ঘন্টার সন্ধ্যার মধ্যে নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় রেখে সর্বোচ্চ অনুমোদন যোগ্য ঘনত্ব মাত্রা পরিমাপ করিতে হইবে।

- (১) প্রতিয়োজনাত্মকরণ কারখানা থেকে বাহির হইবার মুহূর্তে জীবাণুমুক্ত পানিতে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ যুক্তিসঙ্গতভাবে কম হইতে হইবে।
- (২) অনক্রমিক নমুনা পরীক্ষণের ক্ষেত্রে, যদি এই মাত্রাসমূহ ধারাবাহিকভাবে মাত্রাতিরিক্ত হইতে থাকে, তবে বিশেষ পরীক্ষণ করা আবশ্যিক।

(ছ) পানোপযোগী মৃদু পানির (softened water) বৈশিষ্ট্যসমূহের সর্বনিম্নমাত্রা :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলফলের জন্য ব্যবহৃত একক	সর্বনিম্নমাত্রা (মৃদু পানি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫
১।	মোট ঘনত্ব	মি:গ্রা:/লি: (ক্যালসিয়াম)	৬০	ক্যালসিয়াম বা সমযোগী ক্যাটায়ন
২।	হাইড্রোজেন আয়নের ঘনত্ব	পি এইচ	৬.৫ ≤ পি এইচ ≤ ৮.৫	পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে না
৩।	ফারস	মি:গ্রা:/লি: (বাই কার্বোনেট)	৩০	পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে না
৪।	দ্রবীভূত অক্সিজেন	...	..	পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে না

বিঃদ্র: ঘনত্ব, হাইড্রোজেন আয়ন ঘনত্ব, দ্রবীভূত অক্সিজেন ও ক্যালসিয়াম এর মাত্রাসমূহ  
স্বাভাবিক পানির ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য।

৮৭৩২

বাংলাদেশ জোজেট, অর্ডারিক, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

২। পানির মান পরীক্ষণের প্রকৃতি এবং উপস্থিত পদার্থ ও অণুজীবের মাত্রা বা হার পরিবীক্ষণের প্রাকালে নিম্ন সারণীতে বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহ বিবেচনার আনিতে হইবে এবং তাহাদের প্রকৃতির বিশ্লেষণ বা পরীক্ষা করিতে হইবে, যথা :

ক্রমিক সংখ্যা	মানবিশ্লেষণ যে বৈশিষ্ট্যসমূহ বিবেচনা করিতে হবে।	ন্যূনতম মানিটারিং(ক-১)	বর্তমান মানিটারিং (ক-২)	নিয়মিত পুনঃ পুনঃ মানিটারিং (ক-৩)	দৃষ্টান্তভিত্তিক বা বিশেষ ক্ষেত্রে আকস্মিক মানিটারিং(ক-৪)
১	২	৩	৪	৫	৬
ক.	ইন্দ্রীয়গ্রাহ্য বৈশিষ্ট্যসমূহ	-গন্ধ(১) -স্বাদ(১)	-গন্ধ -স্বাদ -যৌগিক/স্বচ্ছতা (বাহ্যিক রূপ)	বর্তমান মানিটারিং বিশ্লেষণ+ পাদটিকা ৪-এ	মানুষের জন্য সরবরাহকৃত পানীয় জলের মানের উপর ক্ষতি- কর প্রভাব বিস্তার করিতে পারে এইরূপ ক্ষেত্রে সাবিক পরি- স্থিতির আলোকে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পাদ টিকা ৫-এ উল্লিখিত বৈশিষ্ট্যের ভিত্তিতে মান নির্ধারণ করি- বেন।
খ.	ভৌত-রাসায়নিক বৈশিষ্ট্যসমূহ	-পরিবাহিতা বা অন্যান্য ভৌত রাসায়- নিক বৈশিষ্ট্য- অবশিষ্ট ক্রোরিন(৩)	-তাপমাত্রা(২) -পরিবাহিতা বা অন্যান্য ভৌত রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য -পিএইচ -অবশিষ্ট ক্রোরিন(৩)	বর্তমান মানিটারিং বিশ্লেষণ+ পাদটিকা ৪-এ অন্যান্য বৈশিষ্ট্যসমূহ	
গ.	অবাক্ষীয় বৈশিষ্ট্যসমূহ		-নাইট্রেটস -নাইট্রাইটস -অ্যানোনিয়া		
ঘ.	বিষাক্ত উপাদান				--
ঙ.	জীবাণুজাতিক বৈশিষ্ট্যসমূহ	-২২°সে: ও ৩৭°সে: তাপমাত্রা মোট কলিফর্ম- সমূহ -ফিক্যাল কলিফর্মসমূহ	-মোট কলিফর্মসমূহ -ফিক্যাল কলিফর্মসমূহ -২২°সে: ও ৩৭°সে: তাপমাত্রায় মোট ফিক্যাল ব্যাকটেরিয়া পরিমাণ		--

দ্রষ্টব্য: প্রতিটি ক্ষেত্রে কোন উৎস ক্ষতিগ্রস্ত হওয়ার পূর্বেই প্রাথমিক বিশ্লেষণ সম্পন্ন করিতে হইবে।

পাদটিকা : ১। শুণ্ণগত মান নিরূপণ।

২। সীলকৃত পাত্রে সরবরাহকৃত পানির পাত্র ব্যতীত।

৩। অন্যান্য জীবাণুনাশক এবং শুধুমাত্র চিকিৎসার ক্ষেত্রে।

৪। ব্যবহারকারীদের নিকট সরবরাহকৃত পানিকে প্রভাবিত করিতে পারে, একরূপ সমস্ত উপাদান এবং উপাদানসমূহের আয়তনগত সমতা রক্ষার্থে সমস্ত বিষয়সমূহ ও উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নিরূপিত ও নির্ধারিত করিতে হইবে।

৫। উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ এই স্কিমের অনূচ্ছেদ-১ এ বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহ ছাড়া ও অন্যান্য বৈশিষ্ট্য বিবেচনা করিতে পারিবেন।

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩২(ক)

ফরম-ক

[বিধি ১১(২) প্রকৃত্য]

রপ্তানীবোধ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত্ব সনদের জন্য আবেদন ফরম।

(মৎস্য অধিদপ্তরাদ্বারাধীন উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে শিপমেন্টের কমপক্ষে ১০ দিন পূর্বে আবেদন পত্র দাখিল করিতে হইবে। যথাযথ স্ট্রেকারী চালানের মাধ্যমে ২০০ টাকা পরিশোধ করতঃ চালান আবেদনের সাথে সংযুক্ত করিতে হইবে)।

- ১। আবেদনকারীর (রপ্তানীকারক) নাম ও ঠিকানা :
- ২। আবেদনকারীর লাইসেন্স নম্বর, ইস্যুর  
স্থান ও তারিখ :
- ৩। রপ্তানী লাইসেন্স (ই, আর, সি) নম্বর, ইস্যুর  
স্থান ও তারিখ :
- ৪। মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা,  
লাইসেন্স নম্বর ও ইস্যুর তারিখ :
- ৫। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ৬। পণ্যের প্রকৃতি (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত,  
শুকনা, লবণাক্ত কোটাজাত, মাখাসহ/ মাখা-  
বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন ইত্যাদি) :
- ৭। মাছের প্রকার/প্রজাতি :
- ৮। মাছের পরিমাণ : (ক) প্রকৃত ওজন  
(খ) মোট ওজন :
- ৯। ইনভয়েন্স নম্বর ও তারিখ :
- ১০। সি এন্ড এফ ভ্যালু (টাকা ও ডলারে) :
- ১১। প্যাকিং এর ধরন :
- ১২। শিপিং/প্যাকিং মার্ক :
- ১৩। পণ্যের ব্রান্ড নেম :
- ১৪। লট নম্বর :
- ১৫। মাস্টার কার্টনে এর সংখ্যা\* :

৮৭৩২(ব)

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

ক্রমিক নং	কার্টুনের আকার মাছসহ প্রত্যেক কার্টুনের ওজন	কার্টুনের ক্রমিক নম্বর	গ্রুপে মোট কার্টুনের সংখ্যা	কার্টুনসহ পুণ্যের নাম
১৬।	পরিবহণের মাধ্যম	:		
১৭।	বহির্গমন বন্দর	:		
১৮।	গন্তব্য বন্দর	:		
১৯।	শিপমেন্টের সম্ভাব্য তারিখ	:		

তারিখ :

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর (রস্তানীকারক)-  
নাম :  
পদবী :  
অফিসের সীল :

\*সম আয়তন, সম ওজন বিশিষ্ট একই ধরনের দ্রব্য সম্বলিত কার্টুন একত্রে রাখিতে হইবে।

করম-খ

[বিধি ১১(৩) দ্রষ্টব্য]

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য অধিদপ্তর/উপ-পরিচালকের দপ্তর

মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ দপ্তর

ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়।

পত্র নং-মানি/

তারিখ :

রস্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।

প্রত্যায়ন করা যাইতেছে যে, নিম্নে বর্ণিত মাছ পরিদর্শন ও পরীক্ষণ করা হইয়াছে এবং পরীক্ষণ ও পরিদর্শনকালে উহা স্বাস্থ্যকর ও মানুষের খাওয়ার উপযুক্ত ছিল।

- ১। রস্তানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ২। রস্তানীর লাইসেন্স নম্বর, তারিখ ও ইস্যুর স্থান :
- ৩। মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা, লাইসেন্স নম্বর ও তারিখ। :
- ৪। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩২(প)

৫।	পণ্যের প্রকৃতি (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত : শুকনা, লবণাক্ত, কোটাজাত, মাথাসহ/মাথা- বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন, ইত্যাদি)।	:
৬।	মাছের প্রকার/প্রজাতি	:
৭।	মাছের পরিমাণ : (ক) কাটুন সংখ্যা : (খ) প্রকৃত ওজন :	:
৮।	ইনভয়েস নম্বর ও তারিখ	:
৯।	প্যাকিং এর ধরণ	:
১০।	শিপিং/প্যাকিং মার্ক	:
১১।	পণ্যের ব্র্যান্ড নেম	:
১২।	লট নম্বর	:
১৩।	পণ্য উৎপাদনের দেশ	: বাংলাদেশ
১৪।	পরিবহণের মাধ্যম	:
১৫।	বহির্গমন বন্দর	:
১৬।	গন্তব্য বন্দর	:
১৭।	পরিদর্শনের তারিখ	:
১৮।	বিশেষ অনুরূপ সম্পর্কিত তথ্য : (ক) স্যালমোনেলা : (খ) ভিরিও কলেরা : (গ) ই, কোলাই/ফিক্যাল কলিফর্ম : (ঘ) স্ট্যান্ডার্ড প্লেট কাউন্ট : (ঙ) অন্যান্য অনুরূপ :	:
১৯।	অনুমোদিত হ্যাঙ্গাপ কর্মসূচীর অধীন পণ্য : প্রক্রিয়াজাতকৃত।	:
২০।	অন্যান্য তথ্য	:

এই সনদ পণ্য রপ্তানীর ক্ষেত্রে সনদ জারীর তারিখ হইতে ১৫ দিন পর্যন্ত বৈধ থাকিবে এবং ইহা কাটাকাটি ও ঘষামাজা ব্যতীত ইস্যু করা হইয়াছে।

কমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর

ও  
সরকারী সীল।

৮৭৩২(ঘ)

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

ফর্ম-গ

[বিধি ১৪(১) প্রক্ৰিয়া]

লাইসেন্সের জন্য আবেদন জন্য ফর্ম।

[মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (ভূমিতে অবস্থিত)/জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা/কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা/মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার/মৎস্য আড়ত/সরবরাহকারী/বরফ কল/মৎস্য রপ্তানীকারক এর জন্য]

(মৎস্য অধিদপ্তর/রাধীন উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে আবেদন দাখিল করিতে হইবে এবং যথাযথ ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে ৩০০ টাকা পরিশোধ করতঃ চালান আবেদনের সাথে সংযুক্ত করিতে হইবে)।

১। সাধারণ (সবার জন্য প্রযোজ্য)।

- (১) আবেদনকারীর নাম ও পদবী :
- (২) প্রতিষ্ঠানের নাম :
- (৩) অবস্থানের বিবরণ :
- (৪) প্রতিষ্ঠানের ধরন (সরকারী/ব্যক্তি মালিকানা/লিমিটেড কোম্পানী, ইত্যাদি) :
- (৫) প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রধানের নাম ও পদবী :
- (৬) পিতার নাম :
- (৭) বর্তমান ঠিকানা :
- (৮) স্থায়ী ঠিকানা :

২। প্রযোজ্য ক্ষেত্রে (প্রয়োজনীয় অংশ রাখিয়া বাকী অংশ কাটিয়া দিন)।

- (ক) মৎস্য প্রক্রিয়াকরণ কারখানা: (ভূমিতে অবস্থিত)
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
  - (২) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি :
  - (৩) বস্তপাতি, নিষ্কাশন ব্যবস্থা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা (ড্রয়িং, লে-আউট প্ল্যান ও হ্যান্ডাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে)।
  - (৪) উৎপাদন ক্ষমতা :
  - (৫) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীবগুণাত্মিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :

- (খ) জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (ফ্যাক্টরী ভেসেল)
- (১) জলযানের নাম এবং রেজিস্ট্রেশন নম্বর :
- (২) জলযানের সংখ্যা :
- (৩) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি :
- (৪) প্রধান যন্ত্রপাতি, ডেক লে-আউট ও স্থাপনার বর্ণনা :  
(ড্রয়িং, লে-আউট প্ল্যান ও হাসাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (৫) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (৬) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীববাহুতাত্ত্বিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (গ) কিউরড্ মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) প্রক্রিয়াজাত কিউরড্ মাছের ধরন :
- (৩) যন্ত্রপাতি, নর্দমা ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা :  
(ড্রয়িং ও লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (৪) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) কাজের প্রকৃতি :
- (৩) যন্ত্রপাতি, নর্দমা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা :  
(ড্রয়িং ও লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (ঙ) মৎস্য আড়ত/সরবরাহকারী :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) মাছ সংগ্রহ ও সংরক্ষণের ধরন :
- (৩) পরিবহনকারী যানের বর্ণনা :
- (৪) যে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ সরবরাহ করা হয় তাহার নাম এবং এজেন্সি নম্বর। :

৮৭৩২(৫)

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- (৫) বরফকল :
- (৬) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :  
(ড্রয়িং এবং লে-আউট শ্যানের সত্যায়িত  
কপি দাখিল করিতে হইবে)
- (৭) বরফ উৎপাদনের প্রক্রিয়া (অ্যামোনিয়া/  
ফ্রিজন, ইত্যাদি) :
- (৮) বরফের ধরণ (ফ্লেক/টিউব/ব্লক, ইত্যাদি) :
- (৯) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (১০) পানির উৎস (পানির ভৌত ও রাসায়নিক  
পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (১১) বরফের জীবগতাত্ত্বিক রিপোর্ট :
- (১২) মৎস্য রপ্তানীকারক :
- (১৩) যে কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হয়  
তাঁহার নাম, লাইসেন্স নম্বর ও ঠিকানা :

আবেদনকারীর স্বাক্ষর

নাম :

পদবী :

ফরম-ঘ

[বিধি ১৪(৩) দৃষ্টব্য]

লাইসেন্স

[মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (ভূমিতে অবস্থিত)/জলধানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ  
কারখানা/কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা/মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার/মৎস্য  
আড়ত/সরবরাহকারী/বরফকল/মৎস্য রপ্তানীকারক]

- ১। লাইসেন্স নং..... তারিখ..... খণ্ডসংখ্যা।
- ২। যে প্রতিষ্ঠানের অনুরূপে ইস্যুকৃত :
- ৩। অবস্থানের বিবরণ :
- ৪। প্রতিষ্ঠানের ধরণ (সরকারী/ব্যক্তিমালিকানা  
লিমিটেড কোম্পানী, ইত্যাদি) :
- ৫। প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রধানের নাম ও পদবী :

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩২(ছ)

- ৬। পিতার নাম :
- ৭। বর্তমান ঠিকানা :
- ৮। স্থায়ী ঠিকানা :
- ৯। প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি/কার্যের প্রকৃতি :
- ১০। উৎপাদন ক্ষমতা :
- ১১। প্রক্রিয়াজাতকরণ ইউনিট/জলযানের সংখ্যা :
- ১২। নাম ও রেজিস্ট্রেশন নম্বর (জলযানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য) :
- ১৩। লাইসেন্স এর মেয়াদ :

.....তারিখ পর্যন্ত বলবৎ থাকিবে।  
ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর ও সীল

নিম্নলিখিত শর্তসাপেক্ষে লাইসেন্স প্রদান করা হইল :-

- ১। লাইসেন্স হস্তান্তরযোগ্য নহে।
- ২। লাইসেন্সধারীকে মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) অধ্যাদেশ ১৯৮৩ এবং এর আওতায় প্রণীত বিধি মোতাবেক মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের মান নিশ্চিত করিতে হইবে।
- ৩। এই বিধিমালার কোন বিধি শর্তাবলী ভঙ্গ করা হইলে লাইসেন্স বাতিলযোগ্য হইবে।
- ৪। অন্য যে কোন শর্ত (যদি থাকে)।

রাষ্ট্রপতির আদেশক্রমে

আইয়ুব কাদরী।

সচিব।

মুহাম্মদ রবিউল ইসলাম, উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ সরকারী মুদ্রণালয়, ঢাকা কর্তৃক মুদ্রিত  
মোঃ সিকান্দার আলী মন্ডল, উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ ফরমস্ ও প্রকাশনী অফিস,  
তেজগাঁও, ঢাকা কর্তৃক প্রকাশিত।