

আইনসংখ্যা নং: ডি.এ.১৩

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা

অতিরিক্ত কর্তব্য প্রকাশিত

সংখ্যা: ডি.সংখ্যা: ১০, ১৯৯৭

সংসদে প্রস্তাবিত বাংলাদেশ সরকার,

সংখ্যা ও পদ্ধতিগত সংশোধন

প্রজ্ঞাপন

তারিখ: ২০শে অক্টোবর ১৯৯৭ তারিখ/১১ই ডিসেম্বর ১৯৯৭ ইং

এই সংখ্যা ও নং ২৭৬ আইন ১৯৮৩- Fish and Fish Products Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এর section 3 এর অধীন-খতিদার section 15-এ প্রথম অধ্যায়ের সূত্রকমে, প্রথম অধ্যায়ের অধীনে সংখ্যা ও সংখ্যা কমা (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৭৯ এবং অন্যান্য বিধিমালায় সংশোধন, সংশোধন বিধিমালা প্রত্যেক কর্তব্য করা।

১। সংশোধন শিরোনাম:- এই বিধিমালা সংখ্যা ও সংখ্যা কমা (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭ নামে পরিচিত হইবে।

২। সংজ্ঞা:- বিষয় বা প্রস্তাবিত পরিপন্থী-গতকালে চিত্র এ অন্তর্ভুক্ত এই বিধিমালায়,-

(ক) 'অধ্যয়ন' অর্থ Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983);

(খ) 'অধ্যয়ন কেন্দ্র' অর্থ বাংলাদেশ সরকার সংখ্যা ও পরিদর্শন কেন্দ্র, বাংলাদেশ সরকারের অধীনে পরিদর্শন কেন্দ্র সংখ্যা ও সংখ্যা কমা (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৭৯ এবং অন্যান্য বিধিমালায় সংশোধন, সংশোধন বিধিমালা প্রত্যেক কর্তব্য করা।

(১৯৯৭)

সংখ্যা: ১ ডি. ১০-১০

- (গ) "অস্বাস্থ্যকর মাছ" অর্থ যে মাছে জনস্বাস্থ্যের পক্ষে ক্ষতিকর জীবাণু অথবা কোন বিষাক্ত দ্রব্য অথবা মনুষ্যের জন্যে বিপজ্জনক কোন ব্যাক্টেরিয়া অথবা রাস্তানীযোগ্য নস অথবা জীবাণু বৃদ্ধি ত্বরান্বিত করিয়া মাছের গ্রহণযোগ্যতা হ্রাসের অধিকতর ঘটাইতে পারে এমন কোন জিনিস রহিয়াছে, সেই মাছ বা স্বাস্থ্যকর মাছ (fish with hanging meat);
- (ঘ) "কিউরড মাছ (cured fish)" অর্থ শুকনা, লবণাক্ত শুকনা, লবণাক্ত, ধূমায়িত (smoked), ফারমেন্টেড (fermented), মেরিনেটেড (marinated), পিকলড (pickled) অথবা উক্ত পদ্ধতিসমূহের একাধিক পদ্ধতির সংমিশ্রণে প্রক্রিয়াকৃত মাছ বা মৎস্য পণ্য;
- (ঙ) "ক্যান্ডেড মাছ (canned fish)" অর্থ জীবাণুর বশে বিস্তারিত রোধকল্পে, পর্যাপ্ত তাপ ও চাপ প্রয়োগে জীবাণুমুক্ত করিয়া নিশ্চিতভাবে সীলবদ্ধ কাঁচ ও খড়ের পাত্রে রাখিত মাছ;
- (চ) "ড্রেনেজ" অর্থ এই বিধিমালায় যে কোন ড্রেনেজ;
- (ছ) "ধূমায়িত মাছ" অর্থ এমন কোন মাছ যাহা মনুষ্যের খাদ্যের অনুপযোগী;
- (জ) "নিষ্কাশিত ওজন (drained weight)" অর্থ অন্তর্জাতিক খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে সমুদয় তরল পদার্থ নিষ্কাশনের পর পাটস্থিত 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 কাঁচা মাছ, বিকৃত বর্ণ, বিস্বাদযুক্ত বা ভুলি-যুক্ত কন্টেন্সপন্ন মাছ, বাহার মধ্যে তৎকাল-মাছের সকল গুণগত বৈশিষ্ট্য নষ্ট এবং এই অর্থে ধূমায়িত মাছও অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (ট) "পানীয় জল" অর্থ ড্রেনেজ ১০ এ বিধিত গুণগত মানের পানি;
- (ঠ) "প্রক্রিয়াকৃতকরণ কারখানা" অর্থ এমন কোন স্থান বা ঘর, যেখানে—
 (অ) পূর্ণ বা আংশিকভাবে মাছ প্রক্রিয়াকৃত করা হয়; অথবা
 (আ) স্বাস্থ্যকর উপদেশে মাছের মাথা ছাড়ানো, খোলা ছাড়ানো, পেটকাটা, টুকরা করা, বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; অথবা
 (ই) অন্তর্জাতিক বজায় রাখার জন্যে কিংবা স্বাস্থ্যকর উপদেশে মাছ হিমায়িত, কৌটোজাত, কিউর, মোড়কজাত বা মসৃণ করা হয়;
- (ড) "ফরম" অর্থ এই বিধিমালায় যে কোন ফরম;
- (ঢ) "ফি" অর্থ বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি;
- (ণ) "ফ্রিজিংড মাছ (iced or chilled fish)" অর্থ ০ ডিগ্রী হইতে ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় সংরক্ষিত মাছ;
- (ত) "খাদ্য" অর্থ মাছ বা অন্য সর্পিল জীবে কোন ব্যক্তি, ব্যক্তিগত, সরকারী বা অন্য কারো পক্ষে খাদ্য হিসেবে পরিবেশিত হইবে;

মান নির্দিষ্টকরণ কর্মসূচী (QAP) এর মর্মানুসারে ব্যবস্থিত (managed) কোন প্রতিস্থাপিত
করণ কারখানা না থাকে :

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

(২) মৎস্য প্রতিস্থাপিতকরণের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা এবং তফসিলের বিধানাবলী অনুসরণ
করিতে হইবে।

(৩) মৎস্য প্রতিস্থাপিতকরণে এমন কোন উপাদান বা রাসায়নিক পদার্থ বা পাত্র ব্যবহার করা
হইবে না, যাহা প্রতিস্থাপিতকৃত মাছের সংস্পর্শে আসিলে উক্ত মাছের গুণগত মান নষ্ট করিতে বা
উহাদের পচন ঘটাইতে বা উভাতে দূষিত করিয়া তুলিতে পারে।

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

(৫) উপ-বিধি (৩) এর উদ্দেশ্য পূরণকল্পে সরকার, সরকারী গেজেটে প্রজ্ঞাপন দ্বারা,
বিভিন্ন প্রকারের মৎস্য প্রতিস্থাপিতকরণে ব্যবহার উপাদান, রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্রের বিবরণ
নির্ধারণ করিয়া দিতে পারিবে।

(৬) উপ-বিধি (৩) এর অধীনে প্রজ্ঞাপন দ্বারা না হওয়া পর্যন্ত প্রতিস্থাপিতকরণ
কারখানায় মৎস্য প্রতিস্থাপিতকরণী প্রত্যেক ব্যক্তি অনুবৃত্ত প্রতিস্থাপিতকরণে ব্যবহার উপাদান,
রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্র সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে লিখিত অনুমতি সংগ্রহ
করিবেন।

(৭) কোন-ব্যক্তি শূটকী বা অন্য কোন উপায়ে প্রতিস্থাপিত কীটের মাছের মধ্যে ডাইক্লোরো-
ডাইফেনাইল ট্রাইক্লোরো ইথেন (DDT) বা অন্য কোন ক্ষতিকর কীটনাশক ব্যবহার করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, শূটকী বা কীটনাশক মৎস্য কীট-পতঙ্গ, পোকা-মাকড় হইতে রক্ষার্থে
ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত এবং নির্দিষ্ট মাত্রার বায়ো-ডিজেন্ডেশন কীটনাশক ব্যবহার
করা হইবে।

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

(৯) কোন ব্যক্তি খাদ্য উপাদানে কংক্রিটপোষাগী নর এমন কোন জিনিসপত্র, রাসায়নিক
পদার্থ বা সরঞ্জামাদি মৎস্য প্রতিস্থাপিতকরণে, পরিবহন, বিক্রয়, মজুদ বা বাজারজাতকরণ কালে
ব্যবহার করিবেন না।

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

৩। মৎস্য পরিবহন বাস, ড্রাইভিং সেন্টার, সার্ভিস সেন্টার, অডিট এবং বরফ কল সম্পর্কিত বিশেষ বিধান। মৎস্য পরিবহনে ব্যবহৃত বাসের ক্ষেত্রে এই বিধিমালায় তফসিল ৫, মাছের অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং মাছের আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ ও ৭ এবং, বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এর বিধানাবলী অনুসরণে করিতে হইবে।

৭। স্বাস্থ্যসীকৃত মাছ ফেরৎ আসার পরবর্তী ব্যবস্থাপনা।—(১) যদি কোনে মাছ আন্তর্জাতিক বাজারে রপ্তানী করার পর কোন কারণে বাজারস্থলে ফেরৎ পাঠান হইত, তাহা হইলে উক্ত মাছ মৎস্য পরিবহনতরুর অনুমোদিত কোন পরীক্ষাগারে পরীক্ষা না করাইয়া পুনঃ রপ্তানী, অত্যান্তরীণ বাজারে বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে সরবরাহ, মজুর বা প্রতিস্থাপিত করা হইবে না।

(২) উপ-বিধি (১) এর বিধান মোতাবেক মাছ পরীক্ষা করা পর যদি উক্ত মাছ আন্ডার-কর, পচা বা দূষিত বলিয়া ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রত্যক্ষদৃষ্ট 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 অশাস্যকার, পচা বা দূষিত মাছ আন্তর্জাতিক বাজারে পূর্ণরূপে বা অন্য কোন ভাবে বিক্রয় বা মৎস্যের অথবা পশুর খাবার তৈরীত অন্য প্রতিস্থাপিত করার ব্যবস্থা করিতে হইবে।

৮। কাউন বা পল্ড (চাউন-... ইত্যাদি)।—(১) যে পল্ড বা কাউনে প্রতিস্থাপিত মাছ রাখা হয়, সেই পল্ড বা কাউনে ইংরেজী এবং, ক্ষেত্রমত, তেতা কর্তৃক নির্ধারিত অন্য কোন ভাষায় এমন একটি লেবেল লাগাইতে হইবে যাহাতে নিম্নলিখিত তথ্যাবলি স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ থাকে, যথা:—

- (ক) মাছের প্রজাতি এবং বৈজ্ঞানিক নাম;
- (খ) প্রতিস্থাপিতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা;
- (গ) মাছের নির্ধারিত বা প্রকৃত ওজন;
- (ঘ) প্রতিস্থাপিতকরণের তারিখ;
- (ঙ) পল্ডের প্রস্থক্ষেত্রের পরিমাপ;
- (চ) প্রতিস্থাপিতকরণে এক্ষণিক উপাদান ব্যবহৃত হইলে উহাদের নাম ও ধার; এবং
- (ছ) শিল্পীট কোড, বাচ ও লট নম্বর।

(২) মাছ রপ্তানীর ক্ষেত্রে আমদানীকারক দেশের চাহিদা অনুসারে কাউনসমূহ চিহ্নিত করিতে হইবে এবং পল্ড বা কাউনগুলি সীলিত হইবে।

৯। পরিবর্ধন।—(১) এই বিধিমালায় বিধানাবলী যথাসম্ভবে পরিমিত হইয়াছে বা হইতেছে কিন্ত, তাহা নির্মিত হওয়ার উদ্দেশ্যে একজন পরিবর্ধক যে কোন যুক্তিসংগত সময়ে যে কোন প্রতিস্থাপিতকরণ কারখানা ও উহার শাখা, প্রতিস্থাপিতকরণের উদ্দেশ্যে উক্ত কারখানায় আনীত মাছ, প্রতিস্থাপিতকরণ বা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ মজুরকৃত কোন স্থান, মৎস্য টোল, মাছ পরিবহনকারী যে কোন বাস, মৎস্য আড়ত কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, অডিট, মৎস্য টাক খামার এবং প্রতিস্থাপিতকরণ কারখানায় মাছ প্রতিস্থাপিতকরণ পর্ষ্যন্ত, প্রতিস্থাপিত মাছের কাউন ও পল্ড এবং ছালাপ সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত পরিবর্ধন করিতে পারিবে।

(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 ট্রলার 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 সনদ জারী, হ্যাসাপ প্ল্যানের কার্যকরতা ও পরিচালনা পদ্ধতি যাচাই এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মানের তথ্যাদি প্রতিস্বাক্ষর করার উদ্দেশ্যে উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগৃহীত নমুনার সমৃদ্ধ ফলাফল বিবেচনা করিয়া পরিদর্শনকৃত নমুনার উপর পরিদর্শক তাহার স্বাক্ষর, তারিখ, পরিচিতি সংখ্যাসহ পণ্যের সংক্ষিপ্ত বিবরণ সম্বলিত মর্দিত 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 বিহিতে 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 অনুলিপি যথাশীঘ্র সম্ভব মাছের মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধির নিকট প্রেরণ করিবেন এবং অপর একটি অনুলিপি 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 সনদ প্রদানসহ হ্যাসাপ 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 হ্যাসাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র পরীক্ষণে যদি প্রমাণিত হয় যে, 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 প্রক্রিয়ার প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে এবং উহার রেকর্ড কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

১৪। লাইসেন্স এর আবেদন, ইত্যাদি।—(১) ভূমি অথবা জলখানে অবস্থিত মাছ প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানা, কিউরড মাছ কারখানা, প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানা নাই এমন বণ্টনকারক, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য সরবরাহকারী এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন ব্যক্তি বিধি ১৪তে বিধাত 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, বান, প্রতিষ্ঠান বা স্থান পরিদর্শন করিতে বা তৎসংশ্লিষ্ট যে কোন তথ্য জ্ঞাপন করিতে পারিবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) এর অধীন আবেদন, তৎসংশ্লিষ্ট তথ্যাদি, কারখানা, বান, প্রতিষ্ঠান বা স্থানের বিদ্যমান সূবিধাদি এবং বিধি ১৫ তে উল্লিখিত শর্তাবলী সম্পর্কে সন্তুষ্ট হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদন প্রাপ্তির ত্রিশ দিনের মধ্যে বিধি ১৪তে 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 মাত্র দিনের মধ্যে আবেদনকারীকে সিদ্ধান্তটি নাকচ করার কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৪) লাইসেন্সসমূহ বৎসাবধি প্রত্যেক সময়ে ইস্যু করা যাইবে এবং প্রত্যেক ইংরেজী পত্রিকা বর্ষের জানুয়ারী মাসের ৩১ তারিখের মধ্যে লাইসেন্সের জন্য বিধি ১৪তে 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, যথাঃ—

- (ক) ভূমিতে অবস্থিত প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি এবং জলখানে অবস্থিত প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (খ) কিউরড মাছ প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৪ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (গ) মাছ সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে তফসিল ৫ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ এবং ৭ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঙ) বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা; এবং
- (চ) প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানা নাই এমন বণ্টনকারকর ক্ষেত্রে স্থায়ী সিঁদানা, নির্দিষ্ট কার্ভালার বা বস্তুর থাকা এবং একজন লাইসেন্সধারী প্রতিরক্ষাজাতকারীর নিকট হইতে জাহাজ নির্দিষ্ট স্থান ব্যবহার করার অনুমতি থাকা।

১৪। লাইসেন্স এর আবেদন, ইত্যাদি।—(১) ভূমি অথবা জলখানে অবস্থিত মাছ প্রতিরক্ষা জাতকরণ কারখানা, কিউরড মাছ কারখানা, প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানা নাই এমন বণ্টনকারক, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য সরবরাহকারী এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন ব্যক্তি বিধি ১৪তে বিধাত 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, স্থান, প্রতিষ্ঠান বা স্থান পরিদর্শন করিতে বা তৎসংশ্লিষ্ট যে কোন তথ্য জ্ঞাব করিতে পারিবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) এর অধীন আবেদন, তৎসংশ্লিষ্ট তথ্যাদি, কারখানা, স্থান, প্রতিষ্ঠান বা স্থানের বিদ্যমান সূবিধাদি এবং বিধি ১৫ তে উল্লিখিত শর্তাবলী সম্পর্কে সন্তুষ্ট হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদন প্রাপ্তির ত্রিশ দিনের মধ্যে বিধি ১৪তে 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 মাত্ৰ দিনের মধ্যে আবেদনকারীকে সিদ্ধান্তটি নাকচ করার কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৪) লাইসেন্সসমূহ বৎসাবধি প্রত্যেক সময়ে ইস্যু করা যাইবে এবং প্রত্যেক ইংরেজী পত্রিকা বর্ষের জানুয়ারী মাসের ৩১ তারিখের মধ্যে লাইসেন্সের জন্য বিধি ১৪তে 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 পাবার জন্য নিম্নবর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে, যথাঃ—

- (ক) ভূমিতে অবস্থিত প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি এবং জলখানে অবস্থিত প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (খ) কিউরড মাছ প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৪ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (গ) মাছ সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে তফসিল ৫ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ এবং ৭ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঙ) বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা; এবং
- (চ) প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানা নাই এমন বণ্টনকারকর ক্ষেত্রে স্থায়ী সিঁদানা, নির্দিষ্ট কার্ভালয় বা দপ্তর থাকা এবং একজন লাইসেন্সধারী প্রতিরক্ষাজাতকরণকারীর নিকট হইতে জাহাজ নির্দিষ্ট স্থান ব্যবহার করার অনুমতি থাকা।

১৬। লাইসেন্স বাতিল, ইত্যাদি।—(১) কোন লাইসেন্সধারী অ্যায়সেশ বা এই বিধিদলার কোন বিধানবলী বা লাইসেন্সের কোন শর্ত ভঙ্গ করিলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, করণ লিপিবদ্ধ করিয়া, তাহার 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, যেস লিখিত বক্তব্য উপস্থাপন করা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, উক্ত বক্তব্য প্রাপ্তির ষাৎ দিনের মধ্যে বা কোন বক্তব্য উপস্থাপন না করা হইলে, নোটিশ উল্লিখিত মেয়াদ অতিক্রান্ত হইবার পনের দিনের মধ্যে, উক্ত লিখিত বক্তব্য ও সামগ্রিক পরিস্থিতি বিবেচনাপূর্বক করণ 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 অতিমত গোষণ করেন যে, কোন প্রতিষ্ঠানভেদকরণ কারখানার মঙ্গলকৃত মন্যে পণ্য বা লটে এমন কোন মারাত্মক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের মধ্যে কোন তেজস্বী মিশ্রিত করা হইয়াছে বা মিথ্যাচ আদায় লওয়া হইয়াছে বা কোন অসভ্য কাপজাদি রাখিল করা হইয়াছে কিংবা কোন তথ্য গোপন করা হইয়াছে অথবা অ্যায়সেশ বা এই বিধিদলার কোন বিধানবলী লঙ্ঘনের ফলে এমন কোন মারাত্মক পরিস্থিতির সৃষ্টি হইয়াছে যে, অবিলম্বে উক্ত কারখানার সকল বা কোন বিশেষ কার্গুম বন্ধ করা প্রয়োজন, তাহা হইলে উক্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উপ-বিধি (২) এর বিধানে সবেও কালরূপ কারণ লিপিবদ্ধের নোটিশ ব্যতিরেকেই উক্ত কারখানায় লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করিয়া আদেশ জারী করিতে পারিবেন।

১৭। আপীল।—(১) এই বিধিদলার অধীন প্রদত্ত কোন অইসেশ শ্রা কোন ব্যক্তি সঙ্ক্েশ হইলে তিনি উক্ত আদেশ জারীর তারিখ হইতে পনের দিনের মধ্যে মহাপরিচালক এর নিকট আপীল করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন আপীলের সাহিত বিধি ১৮তে নির্ধারিত ডি, সংশ্লিষ্ট অ্যায়সেশের সত্যায়িত অনুলিপি, উক্ত আদেশ সম্পর্কে আপীলকারীর সংক্ষেপ্ত বক্তব্য এবং অ্যায়সেশ প্রয়োজনীয় তথ্য ও কাঙ্ক্ষণাদি রাখিল করিতে হইবে।

(৩) আপীল করার ঠিক দিনের মধ্যে মহাপরিচালক নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত পরিচালক পরামর্শনার নিম্নে মহে, এমন কোন কর্মকর্তা আপীলটির উপর তাহের সিদ্ধান্ত প্রদান করিবেন

ও অন্যান্য অননুযায়ীক প্রযুক্তিগত মতামত প্রক্রিয়াক্রমকরণ কারখানা নির্মিত পরিদর্শন ও তদারকীয়করণ কাজে ব্যয় করা হইবে।

তবে শর্ত থাকে যে, উক্ত ফি সম্পর্কে যথাযথ হিসাব সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং প্রত্যেক ব্যয়ের উক্ত খাতে অমুকৃত 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 প্রতিরক্ষাতন্ত্রণ কারখানায় যাত্রা গ্রহণ, অন্তরণ, পরিবহন, মজুদ ও প্রতিরক্ষাতন্ত্রণ বা বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে তফসিল ৯ এ বিধিত বিধানাবলী অনুসারে মন্য উৎপাদনের উৎসস্থল হইতে বাজারজাতকরণের সকল ধাপে মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়ন করিবেন এবং উক্ত কাজ সুষ্ঠুভাবে সম্পাদনের মন্য প্রতিটি প্রতিরক্ষাতন্ত্রণ কারখানায়, কারখানার মালিক কর্তৃক নিবৃত্ত একজন দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি থাকিবেন।

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

(৩) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা প্রত্যেক মন্য প্রতিরক্ষাতন্ত্রণ কারখানা কর্তৃক প্রদত্ত মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নের লক্ষ্যে হ্যাসাপ এর সহিত সংশ্লিষ্টপূর্ণ এবং অন্যান্য তথ্যাদি পরীক্ষান্তে সংশ্লিষ্ট হইলে হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) অনুমোদন করিবেন।

(৪) মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে তফসিল ৯ এ বিধিত “স্ব-পরীক্ষা” পদ্ধতি অথবা উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কর্তৃক প্রাপ্ত তথ্য অনুসারে যদি কোন মন্য কর্তৃক উল্লিখিত হয়, তবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তদ্বাবধানে তাহা নিঃসন্দের জন্য কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি সঠিক কার্যক্রম গ্রহণ করিবেন এবং তাহার ত্রুটি সংশোধন করিবেন।

২০। জরিমনা আদায়ের পদ্ধতি।—(১) এই বিধিমালার অধীনে আরোপিত জরিমনা বিধি ১৭ এর বিধানাবলী সাপেক্ষে, সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক নগদে এতদুদ্দেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বহিতে রশিদ প্রদানপূর্বক আদায় করিয়া “৩৬-মতামত, অন্যান্য প্রাপ্তি” খাতে প্রয়োজী চালানের মাধ্যমে রাষ্ট্রীয় কোষাগারে জমা করিতে হইবে।

(২) জরিমনা আদায়ের পর যদি সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি জরিমনার 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 জরিমনা আদায়ের পর সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল করিবে মন্য লিখিত আবেদনপত্র দাখিল করে, তাহা হইলে বিধি ১৭ এর বিধান অনুসারে আপীলের সিদ্ধান্ত সাপেক্ষে, জরিমনা আদায় স্থগিত থাকিবে।

(৪) বিধি ১৭ এর অধীনে দায়েরকৃত আপীলে জরিমানার আদেশ বহাল থাকিলে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল কর্তৃপক্ষের আদেশের তারিখে হইতে অন্তর্ক 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। মৎস্য খামারে রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার, ইত্যাদি।—(১) মাছ চাষের ক্ষেত্রে এমন কোন এন্টিবায়োটিক, পেণ্ডিসাইড, হরমোন বা অন্য কোন প্রকার রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার করা যাইবে না, বাহার অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) মৎসের খাদ্য মনকে অপ্রহরণযোগ্য করিয়া তেলে।

(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 ধরনের রাসায়নিক পদার্থ এবং উহা কোন মাত্রায় ব্যবহার করা প্রয়োজন তাহা মৎস্য চাষের সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিগণ ক্ষমতা প্রাপ্ত কর্মকর্তাকে লিখিতভাবে অবহিত করিবেন এবং উক্ত কর্মকর্তার অনুমতি সাপেক্ষে তাহা ব্যবহার করিতে পারিবেন।

(৩) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে এন্টিবায়োটিক, পেণ্ডিসাইড, হরমোন বা অন্য কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) প্রহরণযোগ্য মৎসের বাহিরে কিনা তাহা নিশ্চিত হওয়ার জন্য ঐ খামারের মাছ যে প্রতিরক্ষাকারক গ্রহণ করা হইবে, সেই কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি বৎসরে অন্তম দুইবার উক্ত খামারের পানি ও মাছ পরীক্ষা করিবার ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন।

(৪) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে বা প্রতিরক্ষাকারক মৎসের মধ্যে উপ-বিধি (৩) এ উল্লিখিত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি প্রহরণযোগ্য মাত্রার মধ্যে হইতে হইবে এবং যদি কোন প্রতিরক্ষাকারক মৎসের মধ্যে উক্ত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি প্রহরণযোগ্য মাত্রা অতিক্রম করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বা তাহার মনোনীত প্রতিনিধির উপস্থিতিতে উক্ত মাছ বিধি ১০ এর বিধান অনুসারে বিনষ্ট করিতে হইবে এবং সংশ্লিষ্ট খামারের মাছ চাষ বন্ধ করিতে হইবে।

ব্যাখ্যা। এই বিধিতে মৎসের খাদ্য মনকে অপ্রহরণযোগ্য মাত্রা বলিতে উক্ত মৎসের মধ্যে এন্টিবায়োটিক, পেণ্ডিসাইড, হরমোন বা কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) এর পরিমল জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) এবং বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (WHO) কর্তৃক অনুমোদিত মাত্রাকে বুঝাইবে।

তফসিল-১

[বিধি(২), ১৫(১) চুক্তি]

মৎস্য প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাবিধির শর্তাবলী

- ১। প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার থেকে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ চালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নদীময় পড়িতে পারে।
- ২। কারখানার বর্জ্য তরল পদার্থ নিষ্কাশনের জন্য বুথায় স্বাস্থ্যসম্মত নিষ্কাশন ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং নদীময় মুখ এমন ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে যাহাতে কীট-পতঙ্গ বা অন্যান্য প্রাণী নদীময় প্রবেশ করিতে না পারে।
- ৩। কারখানার ভিতরের দেওয়াল থেকে হইতে কমপক্ষে ১.৮ মিটার উচ্চতা পর্যন্ত মসৃণ, পানি নিরোধক ও ছালকা রং এর হইবে এবং উহা সহজে ধৌত করার মত উপযুক্ত হইতে হইবে।
- ৪। কারখানার অভ্যন্তরস্থ ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে ছাদের নীচে সহজে চলাচল করা ও কাগ্ন করা যায় এবং মেঝের সংগে দেওয়ালের, দেওয়ালের সংগে দেওয়ালের এবং দেওয়ালের সংগে ছাদের সংযোগস্থলসমূহ অধিবৃত্তাকার (Parabolic) হইতে হইবে।
- ৫। জানালা এবং অন্যান্য খোলা অংশসমূহ এমনভাবে নির্মিত হইতে হইবে যাহাতে কারখানায় ধূলা-বালি ঢুকিতে না পারে এবং ঐগুলি কীট-পতঙ্গ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত থাকিতে হইবে।
- ৬। দরজা মসৃণ, অশোষক (non-absorbent), স্বল্পক্রিয়ভাবে রং হইবার ব্যবস্থা সম্পন্ন এবং কীট-পতঙ্গ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- ৭। প্রতিরক্ষাজাতকরণ এলাকার প্রবেশ পথে পা-ঢালিত, ট্যাপসহ হাত ধৌত করার বেসিন এবং উপযুক্ত পরিষ্কারক ও জীবাণুনাশক দ্রব্যের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ৮। প্রতিরক্ষাজাতকরণ এলাকার প্রবেশ পথে জীবাণুনাশক তরল পদার্থের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে, যাহাতে প্রবেশকারী ব্যক্তির পাদুকের তলদেশ ঐ তরল পদার্থে ভিজিতে পারে।
- ৯। প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার সন্নিহিতে বা একই ছাদের নীচে কারখানার কর্মীদের ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক স্বাস্থ্যসম্মত শৌচাগারের (rest-room) ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১০। শৌচাগারের প্রবেশ পথে নিকট পা-ঢালিত, ট্যাপসহ হাত ধৌত করার জন্য বেসিন এবং উপযুক্ত পরিষ্কারক ও জীবাণুনাশক দ্রব্যের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১১। কর্মীদের পোষাক-পরিচ্ছদ পরিবর্তনের জন্য প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার প্রবেশ পথে বা উহার সন্নিহিতে প্রয়োজনীয় স্থান ও সুবিধাদি বিনামূল্যে থাকিতে হইবে এবং উক্ত স্থান প্রতিরক্ষাজাতকরণ এলাকা হইতে আলাদা থাকিবে।

- ১২। প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানার ব্যবহারের উদ্দেশ্যে—
- (ক) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকতে হইবে;
 - (খ) প্রয়োজনীয় পরিমাণ পানি ধারণ ক্ষমতা সম্পন্ন, ঢাকনামুক্ত, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত পানি সংরক্ষণাগার থাকতে হইবে; এবং
 - (গ) স্বাস্থ্যসম্মত পর্যাপ্ত পরিমাণ গরম (hot) পানির সরবরাহ থাকতে হইবে।
- ১৩। প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানায়—
- (ক) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকতে হইবে যাহাতে মাছ ও অন্যান্য প্রাণি সহজে দেখা যায়; এবং
 - (খ) বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বায়ুসমূহ ঢাকনামুক্ত 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 কর্মকর্তা হইতে মাছ রোগ সংক্রমণের আশংকা আছে, সেই সকল কর্মকর্তাদের স্থান পার্টিশন দ্বারা অথবা অন্য কোন প্রকারে আলাদা রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৫। ফাটলা, কাচিম, কচ্ছপ প্রতিরক্ষাতকরণ এলাকা মৎস্য প্রতিরক্ষাতকরণ এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।
- ১৬। মানুষের খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হইবে না এমন মৎস্য বা অন্য কোন প্রকার প্রতিরক্ষাতকরণ এলাকা, মৎস্য প্রতিরক্ষা এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।
- ১৭। প্রতিরক্ষাতকরণ কার্যে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি ও অনুসন্ধানিক সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও সংরক্ষণমুক্ত করিবার যথাযথ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৮। প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানায়—
- (ক) মাছ প্রতিরক্ষাতকরণ কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি স্টেইনলেস স্টীল বা মার্বেল নিরোধক ধাতব পদার্থ দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে;
 - (খ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে, এমন কোন স্থানে কার্টের আসবাবপত্র ব্যবহার না করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
 - (গ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম সরঞ্জামাদি অশোষক (non-absorbent) হইতে হইবে।
- ১৯। প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানা হইতে বর্জ্য পদার্থ অপসারণের জন্য স্বাস্থ্যসম্মত, পাচ্যনিয়মিত, ঢাকনামুক্ত পত্র এবং স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় উক্ত বর্জ্য পদার্থ মূলে করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২০। প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানার বর্জ্য পদার্থ হইতে যাহাতে চতুরপার্শ্ব পরিবেশ দূষিত না হয়, তাহার নিশ্চয়তা বিধানকল্পে প্রয়োজনীয় সুরক্ষাপত্র থাকিতে হইবে।
- ২১। মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম কনক্রিট বোর্ড সহজে ধৌতযোগ্য এবং জীবাণুমুক্ত করার ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে।

- ২২। মাংসের মাংসে নির্দিষ্ট মাত্রার তৈরি করা ক্ষুদ্রপ্রাপ্ত হয় না এমন চুবা দ্বারা তৈরী করা মাংসের ব্যবস্থা থাকতে হবে এবং উক্ত মাত্রা সহজে ঘোঁতযোগ্য ও জীবাণুমুক্তকরণের ব্যবস্থা সম্পর্কিত হইতে হবে।
- ২৩। বাটার মাত্র, গ্রেই-ডার ও অন্যান্য প্রতিস্থাপনাত্মক কাজে ব্যবহার্য মাত্রপাতি উৎপাদন হইতে হইবে।
- ২৪। প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানার মত মাংস তৈরি (জীবিত মাংস বাতীত) ব্যবহৃত বাটার টিলী বা অন্যান্য পাত্র সহজে পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৫। 'সেনেফিস' এবং 'সাস্টোমিয়ান' বাতীত অন্যান্য মত প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানার সম্পর্কিত পাত্র ব্যবহার করা হইবে না।
- ২৬। প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানায় বা পালকানাইজড পাত্র ব্যবহার করা হইবে না।
- ২৭। প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানায়—
- (ক) প্রত্যেক হিমায়ন সর্বোচ্চতম তাপমাত্রা রেকর্ড করা হয় এইরূপ তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র এইরূপ স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সূচক সহজে দৃশ্যমান হয়;
 - (খ) হিমায়নের তাপমাত্রা স্থিরভাবে—১৮ ডিগ্রী থেকে—২৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড বা তাহার নিম্নে রাখিলে ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
 - (গ) চিল রুমের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী থেকে ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের মধ্যে রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
 - (ঘ) কল্ড স্টোর রুমের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৮। মাংস কৌশলীকরণ বাতীতে প্রয়োজনীয় চাপ ও তাপ সর্বোচ্চের উল্লেখ পর্যাপ্ত পরিমাণে ব্যবস্থার সরবরাহ থাকিতে হইবে বা অন্যবিধ ব্যবস্থার ব্যবস্থা থাকিবে।
- ২৯। প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানায় কৌশলীকরণের ক্ষেত্রে—
- (ক) প্রয়োজনীয় সংখ্যক উপযুক্ত 'সীলিং (sealing)' মেশিন থাকিতে হইবে এবং
 - (খ) যথাযথভাবে সংযোজিত তাপমাপক যন্ত্র, চাপমাপক যন্ত্র, ফান স্প্রেডার ও ভেন্টিলেটর স্থান সম্পর্কিত বিদ্যুৎ থাকিতে হইবে।
- ৩০। প্রতিস্থাপনাত্মক কারখানায়—
- (ক) মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) উৎপাদনের ক্ষেত্রে আস্তর্জীত চর্বিহীন তাম্বুলের পূর্ণ উৎপাদনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
 - (খ) উৎপাদিত মূল্য সংযোজন পণ্য সে বেলে ধরনের আড়-সংক্রমণ রোধের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

তফসিল-২

[বিধি ৫(২), ১৫(১) প্রকৃতি]

মৎস্য প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানা পরিচালনার শর্তাবলী

১। প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানায়—

- (ক) এমন কোন ব্যক্তিকে নিয়োগ করা বা নিয়োজিত রাখা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না যাহার চর্মরোগে, ডায়েরিয়া বা সরকার কর্তৃক নির্দিষ্টকৃত অন্য কোন সংক্রামক রোগে আক্রান্ত বা যাহার শরীরে এমন কোন ক্ষত আছে যাহা থেকে হাছে রোগ জীবাদ্ধ সংক্রামিত হইতে পারে; এবং
- (খ) কোন কর্মীর শরীরের কোন অংশে উপযুক্ত ক্ষত থাকিলে ঐ স্থানে উপযুক্ত এবং বিসদৃশ রং এর পানি নিরোধক ও নিরাপত্ত আবরণ দ্বারা আবৃত না করিয়া তিনি হাছ প্রতিরাজ্যাকরণের কোন কাজ করিতে পারিবেন না।

২। প্রতিরাজ্যাকরণ 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 অনুরূপভাবে পরীক্ষা করাইতে হইবে এবং ইহার রেকর্ডও সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৩। প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানায় নিম্নবর্ণিত বিষয়গুলো পালন করিতে হইবে এবং এইগুলি উল্লিখিত করিয়া কারখানায় সহজে দৃশ্যমান কোন স্থানে নোটিশ আকারে ক্লাইস্টা রাখিতে হইবে, যথা :

- (ক) প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানায় কর্মরত প্রত্যেক ব্যক্তি সর্বোত্তম পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখিবেন;
- (খ) হাছ নাজাতা করা সময় হইতে পানি নিরোধক, পরিষ্কার দ্রব্যাদি পরিষ্কার হইবে এবং হাছে কোন গহনা থাকা চলিবে না;
- (গ) হাছে সংক্রামক হইতে পারে এমন কোন কাজ যেমন আহাির করা, পান খাওয়া, ধূমপান করা, খেণ্ড ফেলা অথবা এইরূপ কোন কাজ প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানায় করা যাইবে না; এবং
- (ঘ) কোন ব্যক্তি চলমান পানিতে উপযুক্ত পরিষ্কারক দ্বারা হাত ধোয়া ও জীবাদ্ধ-মুক্ত করা ব্যতিবেকে প্রতিরাজ্যাকরণ কারখানায় প্রবেশ করিতে পারিবেন না এবং প্রত্যেক ব্যক্তিকে শৌচকর্ম শেষে উপযুক্তভাবে পরিষ্কারক ও জীবাদ্ধ-নাশক দ্বারা হাত জীবাদ্ধমুক্ত করিতে হইবে।

৪। মৎস্য প্রতিরাজ্যাকরণে নিয়োজিত প্রত্যেক ব্যক্তিকে উপযুক্ত আবরণী, পোষাক, মস্কক বন্দনী ও সূতা ব্যবহার করিতে হইবে যাহা সহজেই খোঁচ করিয়া পরিষ্কার করা যায়।

৫। এপ্রোন বা অন্য কোন পরিষ্কার বস্তু বা সূতা কারখানায় মেঝেতে খোঁচ করা যাইবে না।

৬। কখনো পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মতভাবে রাখতে হইবে।

৭। প্রতিরক্ষাকরণের কারখানায়-

(ক) বাহ্যিকভাবে সর্বদা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখতে হইবে; এবং

(খ) মেঝে, দেয়াল, দেওয়াল, ছাদ ও অন্যান্য স্থান প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং প্রয়োজনে অন্যান্য সময় উত্তমরূপে মৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং উহা এমনভাবে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে যাহাতে জীবাণুনাশক দ্রব্য মাহের সংস্পর্শে না আসিতে পারে।

৮। প্রতিরক্ষাকরণ কারখানায়-

(ক) প্রতিরক্ষাকরণের কাজে ব্যবহৃত অথবা মাহের সংস্পর্শে আসিতে পারে এমন সব যন্ত্রপাতি, সরঞ্জামাদি, পাত্রাদি প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং দিনের কাজ শুরুর পূর্বে উত্তমরূপে মৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় রাখতে হইবে;

(খ) প্রতিরক্ষাকরণের সকল স্তরে এবং হিমায়িতকরণের (freezing) পূর্বে মাহ ও ডিম্বী সেন্টিগ্রেড স্কেলে নিম্নের তাপমাত্রায় শীতলকৃত অবস্থায় রাখতে হইবে:

(গ) প্রতিরক্ষাকরণের মাহ যথাক্রমে ১০ ডিম্বী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রার ঠান্ডা পানি দ্বারা মৌত করিতে হইবে;

(ঘ) সকল কাজে পানীয় জল ব্যবহার করিতে হইবে;

(ঙ) পানীয় জল হইতে তৈরী বরফ ব্যবহার করিতে হইবে;

(চ) সংরক্ষণের অবস্থায় বরফ সংরক্ষণাগারে বরফ সংরক্ষণ করিতে হইবে; এবং

(ছ) তেল বর্জ্যাদির ব্যবহারী বর্জ্য পূর্বে স্বাস্থ্যসম্মত উপরে সরাইয়া তোলিতে হইবে।

৯। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক নির্দেশিত স্থানে এবং সংকর্তক নির্ধারিত পদ্ধতিতে—৩৫ ডিম্বী হইতে—৪০ ডিম্বী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় মাহ হিমায়িত (freezing) করিতে হইবে এবং হিমায়িত করার সময় মাহের ভিতরের তাপমাত্রা (core temperature) ন্যূনতম—১৮ ডিম্বী সেন্টিগ্রেড হইতে হইবে।

১০। প্রতিরক্ষাকরণ কারখানায়-

(ক) হিমায়িত মাহ—১৮ ডিম্বী হইতে—২৫ ডিম্বী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় হিমায়িত সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং উক্ত মাহ 'অক্সিজেন' ও 'ডিহাইড্রেশন' হইতে রক্ষার উদ্দেশ্যে ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে; এবং

(খ) হিমায়িত মাহ—১৮ ডিম্বী হইতে—২৫ ডিম্বী সেন্টিগ্রেডের মধ্যে রাখতে হইবে এবং উহা স্বরংগিতকরণ বেকিং করিতে হইবে এবং এই বেকিং কমপক্ষে চীৎসন মাস সংরক্ষণ করিতে হইবে।

- ১১। কোন ব্যবহার হিমায়িত মাছ হিমায়িতের বাহিরে রাখা হইলে হিমায়িত মাছের প্যাকেট বা ব্যাগের অভ্যন্তরের তাপমাত্রা— $1\text{C}+2$ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের অতিরিক্ত না হয় সেই জন্য যথাযথ ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১২। কঁকড়া, কাঁচম, কচ্ছপ বা কোন প্রকার মাংস বা কোন গাধবৃত্ত প্রকৃতির মাছের সাথে হিমায়িত রাখা যাইবে না।
- ১৩। প্রতিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) খাদ্য প্ৰকৃতির ব্যবহার করা যায় এমন জীবননাশক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার অনুমোদনক্রমে ব্যবহার করা যাইবে; এবং
- (খ) সকল কিউরিং উপকরণ খাদ্যোগ্যযোগ্য মান সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ১৪। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত। পশ্চাত্তে কঁকড়া, কাঁচম, কচ্ছপ প্রতিয়াজাতকরণ করিতে হইবে।
- ১৫। জিম জিম প্রকার মাছ সম্পূর্ণ অলাদ্যভাবে প্রতিয়াজাত করিতে হইবে।
- ১৬। প্রতিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) মাছ কৌটীজাতকরণ কালে এমনভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উহাকে জীবননাশ করিতে হইবে যাহাতে মাছের গুণগত মান বা স্বাদ বা আকৃতি নষ্ট না হয়; এবং
- (খ) প্রত্যেক কৌটীজাত মাছের 'ব্যাচ' জীবননাশকরণের রেকর্ড কারখানায় চত্বিশ মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৭। মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) এ এমন কোন রাসায়নিক প্ৰকৃতির, বা (dyed) ব্যবহার করা যাইবে না, যাহা মানুষের খাদ্য উপযোগী নহে।
- ১৮। মূল্য সংযোজন পণ্য ট্রেপালনের ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১৯। মোড়ক সামগ্রী প্রতিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে ভিন্ন এবং পৃথক স্থানে রাখা হইবে।
- ২০। পরিষ্কার ও নতুন মোড়ক সামগ্রী প্যাকিং এর কাজে ব্যবহার করিতে হইলে এবং পূর্বে ব্যবহৃত কোন মোড়ক সামগ্রী পুনঃ ব্যবহার করা যাইবে না।

উতসিল-৩

[বিধি ৩(২), ১৩(১) প্রক্টব্য]

সমানে অবশিষ্ট মৎস্য প্রতিস্থাপনকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাধি এবং পরিচালনা শর্তাবলী।

- ১। জলসানে এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহাতে প্রতিবারে যত মাত্র আলাদা আলাদা পথে রাখার ব্যবস্থা থাকে এবং পৃথক মাত্র গ্রহণ কক্ষ এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে খোঁচ করা যায় এবং গোল, বৃত্তি অথবা যে কোন সংরমণ হইতে মাত্র রক্ষা করা যায়।
- ২। জলসানে মৎস্য প্রতিস্থাপনকরণ ও হিমায়িতকরণ এলাকায় নিম্নলিখিত সুবিধাধি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথা:—
 - (ক) মোকো অর্থাৎ জল এবং এটরূপ ঢালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নামিয়া পড়িতে পারে এবং যাহাতে সহজে খোঁচ ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;
 - (খ) পর্যাপ্ত বায়ু প্রবাহের ব্যবস্থা (ventilation) সহ জলীয় বাষ্প নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
 - (গ) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
 - (ঘ) তৈরীকৃত স্বাভাবিকমূত্র পানি নিরোধক এবং বাষ্পমুক্ত ডাকনাম্বু হইতে হইবে;
 - (ঙ) প্রতিস্থাপনকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণের জন্য সুবিধাধি থাকিতে হইবে;
 - (চ) টেবিল, চৌ টা, পাথ, কঠোর সরঞ্জামাদি, কনক্রিটের বেচী, গাঠি এবং ফিলেটিং মেশিন প্রভৃতিসহ ও হরিচ্যাক্রমিক পদার্থ শব্দা নির্মিত হইতে হইবে এবং উক্ত সরঞ্জামাদি এমন হইতে হইবে যাহাতে সহজে খোঁচ ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;
 - (ছ) চার ফুটের মধ্যে প্রকের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা (core temperature)— 18° ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডে আসে এইরূপ "রেফ্রিজারেশন প্লান্ট" থাকিতে হইবে;
 - (জ) হিমায়কের তাপমাত্রা -18° ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখা করার ক্ষমতা সম্পন্ন "কুলিং প্লান্ট" থাকিতে হইবে; এবং
 - (ঝ) হিমায়কের তাপমাত্রা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করা যত এইরূপ তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র এটরূপ স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সূচক সহজে দৃশ্যমান হয়।
- ৩। জলসানে উপস্থিত মৎস্যসমূহ পালের হিমায়িত এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে খোঁচ করা যায় এবং যে কোন সংরমণ হইতে মাত্র রক্ষা করা যায়।

- ৪। যদি জলখানে উপ-জাত (by-product) প্রতিরাজ্যাকরণ করা হয় তবে তাহা সংরক্ষণের জন্য পৃথক হিমাঘার থাকিতে হইবে।
- ৫। প্যাকিং প্রবোয় জন্য আলানা মজুদাগার থাকিতে হইবে।
- ৬। জলখানে বর্জ্য সংরক্ষণ এলাকা মাছ প্রতিরাজ্যাকরণ এলাকা হইতে পৃথক থাকিতে হইবে।
- ৭। জলখানে মাদুখের খাওয়ার উপযোগী নয় এমন মৎস্য পণ্য বা বর্জ্য পদার্থ এমনভাবে নিষ্কাশন করিতে হইবে যাতে উহা জলখানে উত্তোলিত পানি বা হাত মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ৮। পানী এবং উচ্চচাপমুক্ত সাগরের পরিষ্কার পানি সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। মাছের শেষ ধোয়ার (final washing) কাজ এবং প্যানিং ঠান্ডা পানীর জল দ্বারা করিতে হইবে।
- ১০। প্রয়োজনীয় সংখ্যক পোশাক পরিবর্তন কক্ষ, হাত ধোয়ার বেসিন ও শৌচাগারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। মাছ প্রতিরাজ্যাকরণ এলাকা অথবা মৎস্য পণ্য সংরক্ষণাগারের দিকে শৌচাগারের গয়লা থাকিতে পারিবে না।
- ১২। জলখানের মৎস্য গ্রহণ কক্ষ, প্রতিরাজ্যাকরণ কক্ষ ও অন্যান্য স্থান প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং প্রয়োজনে অন্যান্য সময় উত্তমরূপে ধৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং এমনভাবে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে যাতে মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ১৩। প্রতিরাজ্যাকরণ 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 জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় রাখিতে হইবে।

তফসিল-৪

[বিধি ৫(২), ১৫(১) প্রক্টা]

কিউরড মাছ প্রতিজ্ঞাজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাবিধি এবং পরিচালনা শর্তাবলী

- ১। মাছ শুটুকীকরণ এলাকা (drying yard) পরিষ্কার ও ঢাকিয়া দেওয়ার ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে হইবে এবং প্রতিজ্ঞাজাতকরণ এলাকার পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছুচো, পশু-পাখী বিচরণমুক্ত ও ইহা বিস্তারিতের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। প্রাকৃতিক অথবা কৃত্রিম আলো-বাতাস প্রবাহের ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে উচ্চ প্ল্যাটফর্মে মাছ শুকানোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৩। কিউরড মাছ প্রতিজ্ঞাজাতকরণে মানুষের খাওয়ার উপযোগী মানের লবণ ব্যবহার করিতে হইবে।
- ৪। মাছের নাকিভুক্তি অপসারণ করিয়া উহা টুকরা টুকরা করিতে হইবে এবং প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রে মাথা ফেলিয়া দিতে হইবে।
- ৫। মাছ পানীয় জলে উত্তমরূপে ধৌত করিয়া স্বাস্থ্যসম্মতভাবে, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন অবস্থায় সর্বোচ্চ তাপে অথবা কৃত্রিম উপায়ে শুকাইতে হইবে।
- ৬। লবণাক্ত শুকনা মাছ উৎপাদনের ক্ষেত্রে পানীয় জলে মাছ উত্তমরূপে ধৌত করিয়া লবণ ও মাছ ১:৪ অনুপাতে মিশাইতে হইবে।
- ৭। শুকনা মাছের চামড়া ও মাংসের বর্ণ বেই মাছের শুটুকী করা হইয়াছে সেই মাছের বৈশিষ্ট্যের অনুরূপ হইতে হইবে এবং উহা অনুজীব সংক্রমণ ঘটিত কারণে পিঙ্কল বা বাতাসী রংয়ের বর্ণে বিকৃত হইতে পারিবে না।
- ৮। শুকনা মাছের মাংস দৃঢ় ও অশিথিল হইতে হইবে এবং আপেলের চাপে নমনীয় হইবে না এবং শুটুকী মাছ ভাঙুর বা মশের মত হইতে পারিবে না।
- ৯। শুকনা মাছ পচা ও দুর্গন্ধযুক্ত হইতে পারিবে না।
- ১০। উৎপাদিত শুটুকী মাছ সতর্কভাবে পোকা, ছত্রাক এবং সোল্ড মস্ক হইতে হইবে।
- ১১। তেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপ চুক্তি বাতীত ভাগো শুটুকীর পরিমাণ মোট ওজনের সর্বোচ্চ ৫% এর বেশী হইতে পারিবে না।
- ১২। শুটুকী মাছের আদ্রতা, লবণাক্ততা, ভাস্ক ও অন্যান্য গুণগুণের পরিমাণ বি, এস, টি, আই এর নির্ধারিত সীমানামুত্রে হইতে হইবে।
- ১৩। তেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপ চুক্তি বাতীত শুকনা মাছের প্রকারিতা, প্রকার ও আকার অনুসারে নির্ধারিত ব্যাগে অথবা অন্য পাত্রে বা ব্যাগে এমনভাবে মোড়কভুক্ত করিতে হইবে, যাহাতে মজুদ ও পরিবহনকালে শুকনা মাছে ধূলা-বালি, ময়লা, আদ্রতা ও পোকা-মাকড়ের আক্রমণ মুক্ত থাকে।
- ১৪। জনস্বাস্থ্যের জন্য সুরক্ষিত নদ্র এমন মাত্রায় অনুমোদিত কীটনাশক নিরাসিতভাবে সতর্কতার সাথে ব্যবহারে বাতীত শুকনা মাছে কীটনাশক ব্যবহার করা যাইবে না।
- ১৫। শুকনা মাছ মোড়কভুক্ত করিয়া +৫ ডিগ্রী হইতে-১০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় মজুদ করিতে হইবে।

তফসিল-৪

[বিধি ৫(২), ১৫(১) প্রক্টব্য]

কিউরড মাছ প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার অন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাবিধি এবং পরিচালনা শর্তাবলী

- ১। মাছ শুটুকীকরণ এলাকা (drying yard) পরিষ্কার ও চাকিয়া দেওয়ার ব্যবস্থা সম্পর্কিত হইতে হইবে এবং প্রতিরক্ষাজাতকরণ এলাকার পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছুঁচো, পশু-পাখী বিচরণমুক্ত ও ইহা বিস্তারনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। প্রাকৃতিক অথবা কৃত্রিম আলো-বাতাস প্রবাহের ব্যবস্থা সম্পর্কিত উচ্চ স্প্যাট কর্সে মাছ শুকানোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৩। কিউরড মাছ প্রতিরক্ষাজাতকরণে মানুষের খাওয়ার উপযোগী মানের জল ব্যবহার করিতে হইবে।
- ৪। মাছের নার্ভিসিসিটি অপসারণ করিয়া উহা টুকরা টুকরা করিতে হইবে এবং প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রে মাথা ফেলিয়া দিতে হইবে।
- ৫। মাছ পানীর জলে উত্তমরূপে ধৌত করিয়া স্বাস্থ্যসম্মতভাবে, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন অবস্থায় সর্বের তাপে অথবা কৃত্রিম উপায়ে শুকাইতে হইবে।
- ৬। লবণাক্ত শুকনা মাছ উপাদানের ক্ষেত্রে পানীর জলে মাছ উত্তমরূপে ধৌত করিয়া লবণ ও মাছ ১:৪ অনুপাতে মিশাইতে হইবে।
- ৭। শুকনা মাছের চাবড়া ও মাংসের বর্ণ বেই মাছের শুটুকী করা হইয়াছে সেই মাছের বৈশিষ্ট্যের অনুরূপ হইতে হইবে এবং উহা অনুজীব সংক্রমণ ঘটিত কারণে পিঁড়ল বা বায়বীয় বর্ণের বর্ণে বিকৃত হইতে পারিবে না।
- ৮। শুকনা মাছের মাংস দৃঢ় ও অশিথল হইতে হইবে এবং আপদের তাপে নমনীয় হইবে না এবং শুটুকী মাছ ভঙ্গুর বা মজুর মত হইতে পারিবে না।
- ৯। শুকনা মাছ পচা ও পুণ্ড্রমুক্ত হইতে পারিবে না।
- ১০। উৎপাদিত শুটুকী মাছ সঞ্চালনার পোকা, ছত্রাক এবং মোস্ত মুক্ত হইতে হইবে।
- ১১। তেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপে চূড়ি বাতীত ভাগে শুটুকীর পরিমাণ মোট ওজনের সর্বোচ্চ ৫% এর বেশী হইতে পারিবে না।
- ১২। শুটুকী মাছের আদ্রতা, লবণাক্ততা, ভস্ম ও অন্যান্য প্লেগের পরিমাণ বি, এস, টি, আই এর নির্ধারিত সীমানাসারে হইতে হইবে।
- ১৩। তেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপে চূড়ি বাতীত শুকনা মাছের প্রকার, প্রকার ও আকার অনুসারে পরিমাণে ব্যাগে অথবা অন্য পাত্রে বা বাক্সে এমনভাবে মোড়কভুক্ত করিতে হইবে, যাহাতে মজুর ও পরিবহনকালে শুকনা মাছে ধূলা-বালি, ময়লা, আদ্রতা ও পোকা-মাকড়ের আক্রমণ মুক্ত থাকে।
- ১৪। জনস্বাস্থ্যের জন্য সুরক্ষিত নর এমন মাত্রার অনুমোদিত কীটনাশক নিরসিতভাবে সতর্কতার সাথে ব্যবহার বাতীত শুকনা মাছে কীটনাশক ব্যবহার করা যাইবে না।
- ১৫। শুকনা মাছ মোড়কভুক্ত করিয়া +৫ ডিগ্রী হইতে—১০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় মজুর করিতে হইবে।

অফিস-৬

[বিধি ৬, ১৫(১) হাটবা]

মৎস্য পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানের জন্য প্রযোজ্য শর্তাবলী

- ১। মাহ পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানে রোড, বৃষ্টি এবং বিভিন্ন সংক্রমণ হইতে মাহকে রক্ষা করার সুবিধাদি থাকিতে হইবে।
- ২। পরিবহন যানের ফিশ হোল্ডার সকল দেওয়াল জল নিরোধক ও তাপ অপরিবাহী হইতে হইবে।
- ৩। ফিশ হোল্ডার, পেনবোর্ড এবং সেলফ-বোর্ডসমূহে মসৃণ, নিশ্চিত এবং সহজে পরিষ্কার করিবার ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ৪। পরিবহন যানে মাহ এমনভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে যেন উহা খেতলাইরা বা জাঁপরা না যায়।
- ৫। যাহাতে মাহ রোদ, বৃষ্টি, ধূলা-বালি, পোকামাকড় বা রোগ সংক্রমণ হইতে রক্ষা পায়, সেই-জন্য উহা যথাযথ আবরণবিধিষ্ট যানে পরিবহন করিতে হইবে।
- ৬। মাহ পরিবহন যানে রক্ষিত বায়ু ও ব্যারেল-বা ডেক-হোল্ড, পেনবোর্ড, সেলফ-বোর্ড পরিষ্কার ও সংরক্ষণমুক্ত হইতে হইবে এবং উক্ত যানের যে জায়গা বা অংশ পরিবাহিত মাহ বা উহার পানের সংস্পর্শে আসিতে পারে উহাকে ভালভাবে পরিষ্কার ও সংরক্ষণমুক্ত করিতে হইবে।
- ৭। পরিবহনকালে টাটকা মাহ ধরফাড়া করিয়া ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় শীতলকৃত অবস্থা রাখিতে হইবে।
- ৮। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়রে টাটকা মাহ পরিবহনকালে তাপমাত্রা ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় নিয়ন্ত্রণের সুব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়রে হিমায়িত মাহ পরিবহনকালে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে মাহের তাপমাত্রা -১৮ ডিগ্রী হইতে সর্বোচ্চ ২ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের বেশী উঠানো না করে।
- ১০। স্বাস্থ্যনিষেধক বা প্রতিজ্বাকৃত বা প্রতিজ্বাকৃত করা হইলে এইরূপ মাহ 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 জাহাজের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাবিধির পরীক্ষা।

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং জাহাজ উপবৃত্ত নির্মাণ সামগ্রী স্থানীয় নির্মিত হইতে হইবে এবং সাধারণতঃ জন্য পাকা গ্রাস্তসহ ব্যবস্থাসহ নির্মিত সুবিধাবিধি বিধিমান থাকিতে হইবে, যথা :-

- (ক) মাছ গ্রেডিং এর পাকা স্পাটফরম যুক্তিসংগতভাবে উচ্চ হইতে হইবে;
- (খ) চতুরস্রিক বেঞ্চিট এবং সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন বেওয়ারিবিধিগত হইতে হইবে;
- (গ) মোক মসৃণ ও পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহা সঠিক পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এবং পানি নিগমনের সহজ ও মজলা নিগমনের সাপ্তাহাসম্মত ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঘ) স্যানিটেশন উপায় বর্জ্য নিগমনের ব্যবস্থাসহ নির্মাণ থাকিতে হইবে;
- (ঙ) ছাদের উচ্চতা কমপক্ষে ৩-৫ মিটার হইতে হইবে;
- (চ) পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক এবং কৃত্রিম আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং বৈদ্যুতিক স্থাপনসমূহ পানি নিরোধক এবং বায়ুসমূহ চাকনসহ হইতে হইবে;
- (ছ) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (জ) পানীয় জলে তৈরী বরফ ব্যবহারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঝ) বরফ তাৎক্ষণিক মেশিন, পরিমাপক যন্ত্র, মাছ উঠানো-মাটানোর যন্ত্রপাতি এবং অন্যসকল সহজ-সাধ্য ক্রয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন প্রকাণ্ড তৈরী হইতে হইবে;
- (ঞ) কর্মীদের ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক শৌচাগার থাকিতে হইবে এবং উহা স্যানিটেশন উপায়ে পরিষ্কার কারিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (ট) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মীদের ব্যবহারের জন্য নির্দিষ্ট কক্ষ থাকিতে হইবে।

তফসিল-৭

[বিধি ৬, ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

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) যাহাঁর থেকে মাছে রোগ জীবাণু সংক্রমিত হইতে পারে এমন জোগে আক্রান্ত কোন ব্যক্তিকে কর্মী হিসাবে নিয়োগ করা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না ;
- (খ) কাজ শুরুর পূর্বে এবং শোচাণার ব্যবহারের পরে কর্মীদেরকে সাবান ম্বাণা হাত পরিষ্কার এবং জীবাণুনাশক ম্বারা জীবাণুম্ব্ধ করিতে হইবে ;
- (গ) কর্মীদের পরিষ্কার শোশাক, মস্তানা ও গামবুট ব্যবহার ক্রমে ম্বটাবে-
- (ঘ) পোকা-ম্বাকড়, ইঁদুর, ছুচা, পাখি এবং অন্যান্য গৃহ পালিত পশু ম্বাহাতে প্রবেশ করিতে না পারে তাহার পর্যাপ্ত ব্যবস্থা করিতে হইবে ;
- (ঙ) মাছ উঠানো ও নামানোর কাজ দ্রুত এবং পর্যাপ্ত ব্যবসহকারে করিতে হইবে ;
- (চ) ব্যবহৃত ম্বস্তপাতি সাবধানে নাড়াচাড়া করিতে ম্বইবে ম্বাহাতে মাছ আঘাত প্রাপ্ত হইয় ম্বষ্ট না হয় ;
- (ছ) মাছের খোসা ছাড়ানো, ম্বাখা ছাড়ানো এবং নাড়িম্বুড়ি অপসারণ করা ম্বইবে না ; এবং
- (জ) কাজ আরম্ব্ভ করিবার পূর্বে এবং প্রতি বিস্তির শেষে হাটজেন্ট ও জীবাণুনাশক ম্বারা ব্যবহার্য ম্বস্তপাতি, সরঞ্জামাদি, পটাদি এবং ম্বহানসম্ব্ধ উত্তমরূপে ম্বৌত ও জীবাণুম্ব্ধ করিতে হইবে ।

তফসিল-৬

[বিধি ৬, ১৫(১) ক্রমিক]

বরফ কলের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাবিধি এবং পরিচালনার শর্তাবলী

- ১। বরফ কলের বেয়ে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ ঢাক হইতে হইবে যাহাতে তহল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমার পড়িতে পারে।
- ২। বরফ কলের দেওয়াল মসৃণ এবং পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহাতে সহজে খোঁচ ও মর্দনশীল করা যায়।
- ৩। বরফ কলের ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে ছাদের নীচে সহজে চলফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৪। বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বায়বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। বরফ কলের দরজা-জানালা মসৃণ, অসোষক (non-absorbent) এবং কীট-পতঙ্গ রোধক জাল দ্বারা সজ্জা হইতে হইবে।
- ৬। নর্দমা ঢাকনাযুক্ত এবং নর্দমার শেষ প্রাপ্ত গেলা-মাকড়, ইন্দুর, ছুঁচী রোধক উল্লম্বালি দ্বারা সজ্জা হইতে হইবে।
- ৭। বরফ কলের আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি সহজে ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন প্রকা শ্বারা তৈরী হইতে হইবে।
- ৮। বরফ তৈরীর ক্যান মরিচা রোধক এবং ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন প্রকা শ্বারা তৈরী হইতে হইবে এবং উক্ত ক্যান ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৯। বরফ তৈরী এবং ক্যান হইতে প্রক অপসারণের কালে শারীরিক জল ব্যবহার করিতে হইবে।
- ১০। বরফ মসৃণ কক্ষের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। ফ্লেক, ডিউব এবং গুড়া বরফ তৈরিতে ব্যবহৃত সংক্রমণবিধি এবং বরফ তৈরীর পাত্র মরিচা পড়ে না ও ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন প্রকা শ্বারা তৈরী হইতে হইবে।
- ১২। ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন ব্রীলিথে বা বেলেট বরফ পরিবহণ করিতে হইবে।
- ১৩। বরফ কল প্রয়োজনীয় সংখ্যক শৌচাগার এবং হাত-পা ধোঁচ করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। বরফ কলের কার্যবিধি সূক্ষ্মভাবে সম্পাদনের জন্য যথেষ্ট পরিমাণ জাকিয়া রাখিতে হইবে।
- ১৫। বরফ কলের সর্বত্র পরিষ্কার-পারিষ্কার রাখিতে হইবে এবং জীবননাশক ব্যবহার করে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

তফসিল-১

[বিধি ৫(১), ১১ শর্তাবলী]

হাস্যপাত্তিতিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের শর্তাবলী

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

- ১। মৎস্য প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানায় প্রতিরক্ষাজাত পণ্যের মান যাচাইয়ের জন্য স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। কোন কারখানায় মাত্র হ্যাণ্ডলিং, প্রতিরক্ষাজাতকরণ, সোড়কাকরণ, পুনঃ সোড়কাকরণ, বা মজুদ করা হইতে থাকিলে উক্ত কারখানায় মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি নিশ্চিত করিবেন যে, উৎপাদনের প্রতিটি ধাপে স্বাস্থ্য-বিধিসমূহ পালিত হইতেছে।
- ৩। প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি উৎপাদন প্রতিরক্ষা, প্রতিষ্ঠানের আকার এবং উৎপাদিত পণ্যের প্রকৃতির উপর নির্ভর করিয়া একটি স্থায়ী স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করিবেন যাহাতে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থাবিধি থাকিতে হইবে, যথা:
 - (ক) মৎস্য প্রতিরক্ষাজাতকরণ কারখানার দুঃস্বপ্নসমূহ (hazards) বিশ্লেষণ ও সংকটময় অঞ্চলসমূহ (critical points) সনাক্তকরণের ব্যবস্থা থাকা ;
 - (খ) সংকটময় অঞ্চলসমূহ পরিবীক্ষণ (monitoring) ও পরীক্ষণের (checking) জন্য সঠিক পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা এবং প্রয়োগের ব্যবস্থা থাকা ;
 - (গ) পরীক্ষণ, পরিমাপকরণ, জীবাণুনাশকরণ পদ্ধতিসমূহ সঠিকভাবে স্বাধিকার আছে কিনা এবং তাহা স্বাস্থ্যমান (health standards) অনুসারে পালিত হইতেছে কিনা, যাচাই করার জন্য কর্মসূচীপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পরীক্ষণের নমুনা পরীক্ষণ ব্যবস্থা থাকা ;
 - (ঘ) কর্মসূচীপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট পেশ করার জন্য উল্লিখিত পরীক্ষণ ফলাফলের লিখিত রেকর্ড উপস্থাপন এবং চম্পিশ মান পর্যন্ত উহা সংরক্ষণের ব্যবস্থা থাকা ; এবং
 - (ঙ) কারখানার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তির নিকট কারখানার গৃহীত কার্যাবলীর ফলাফল বা অন্য কোন সূত্র হইতে প্রাপ্ত তথ্যের ভিত্তিতে যদি প্রতীক্ষমান হয় যে, বিদ্যমান পদ্ধতিতে স্বাস্থ্যকর্মীক আছে বা থাকিতে পারে, সেইরূপ ক্ষেত্রে সঠিক পদক্ষেপ গ্রহণস্বর্ভব সূত্র নিয়ন্ত্রণ প্রতিষ্ঠার ব্যবস্থা থাকা।
- ৪। কারখানায় প্রতিরক্ষাজাত মাত্র, মৎস্য পণ্য বা তাহার কাঁচামাল পরীক্ষণে যদি প্রতীক্ষমান হয় যে, উক্ত পণ্য বা কাঁচামাল কারিগরী ত্রুটি জনিত কারণে বা অন্যান্য কারণে মানসমূহের স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ তাহা হইলে উহা কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক করিবেন অথবা মনুষ্য দ্বারা স্বতীত অন্য কোন উদ্দেশ্যে

ব্যবহার করিবেন; তবে এই ধরনের যাত্রা বা-যাত্রা পথ বা-পথের পরিবর্তন পূর্বে পর্যাপ্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে থাকবে। প্রতিমাসে প্রকৃত কার্যক্রমের কারণে কোন পণ্যের স্বাস্থ্যঝুঁকি দেখা দিলে, কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার অনুমোদনক্রমে স্ব-পরীক্ষণ কর্মসূচীর সংশোধন বা পন্থা পরিবর্তনের মাধ্যমে ঝুঁকি বরাদ্দ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

- ৫। কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কর্তৃক স্বাস্থ্যসম্মত পণ্য উৎপাদনের লক্ষ্যে কারখানার সকল কর্মচারীকে স্বাস্থ্য-বিধি সম্পর্কে প্রয়োজনীয় প্রশিক্ষণ প্রদানের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

দ্বিতীয় অংশ: স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতির প্রয়োগ (Implementation of own-check system).

- ১। মাল্যে প্রতিরক্ষাকারক কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কারখানার হ্যাস্যে ব্যস্তবায়ন ও প্রয়োগের ক্ষেত্রে-

- (ক) দূষণ (hazards) সনাক্তকরণ, ঝুঁকির মাত্রা বিশ্লেষণ এবং তাহা নিরস্ত্রকরণের পদক্ষেপ গ্রহণ করিবেন;
- (খ) সংকটময় অবস্থানসমূহ (critical points) সনাক্তকরণ করিবেন;
- (গ) প্রতিটি সংকটময় অবস্থানের চরম সীমা (critical limits) নির্ধারণ করিবেন;
- (ঘ) পরিবর্তন (monitoring) এবং পরীক্ষণ (checking) পদ্ধতি নির্ধারণ করিবেন;
- (ঙ) প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রে সংশোধন ব্যবস্থা (corrective action) গ্রহণ করিবেন;
- (চ) যাচাই (verification) প্রতিমাসে এবং পুনঃ মূল্যায়ন (review) প্রতিমাসে নির্ধারণ করিবেন; এবং
- (ছ) গৃহীত সমস্ত পদ্ধতি ও রেকর্ডের নথীভুক্তসমূহ (documentation) সংরক্ষণ করিবেন।

- ২। কারখানার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি সংকটময় অবস্থান সনাক্তকরণের ক্ষেত্রে-

- (১) এক জনবলের সমন্বয়ে বহুমাত্রিক (multidisciplinary) দল গঠন করিবেন, তবে সংকটময় অবস্থানসমূহ সনাক্তকরণ, নিয়ন্ত্রণ এবং উদ্ভূত সমস্যা সমাধানের লক্ষ্যে বহুমাত্রিক দলে নিম্নলিখিত দক্ষ জনবল থাকিতে হইবে, যথা:-
 - (ক) জীবভৌতিক রাসায়নিক ও ভৌত দৃষ্টি সংশ্লিষ্ট জ্ঞানসম্পন্ন বিশেষজ্ঞ;
 - (খ) পণ্য প্রতিরক্ষাকারক কারিগরী জ্ঞানসম্পন্ন দায়িত্বপ্রাপ্ত উপপায়ক বিশেষজ্ঞ;
 - (গ) কারখানা, যন্ত্রপাতি পরিচালনার ক্ষেত্রে স্বাস্থ্যসম্মত রকমের সম্পর্কে জ্ঞানসম্পন্ন কর্মী; এবং
 - (ঘ) খাদ্য প্রয়োজনীয়তা, অনুজীববিদ্যা এবং স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে জ্ঞানসম্পন্ন যে কোন ব্যক্তি।

(২). যদি কোন কাকতমাধ এক বা একাধিক বার্ষিক উপ-অনুচ্ছেদ (১)-এর যথা (ক), (খ), (গ), (ঘ) ও (ঙ) বিধিত কর্তব্যের জ্ঞানসম্পন্ন হয়, তাহা হইলে উক্ত এক বা একাধিক বার্ষিকে নিজেই উক্ত উপ-অনুচ্ছেদে বর্ণিত উপ-অনুচ্ছেদে উক্ত কর্তব্যের জ্ঞানসম্পন্ন বার্ষিক অতিরিক্ত হইলে যোগ্যতা নির্ধারণ হইতে পরামর্শক নিয়োগ করা যাইবে।

৪। সংশ্লিষ্ট অবস্থান সম্বন্ধে প্রকৃত উৎপাদিত পণ্যের বিবরণ নিম্নলিখিত হইবে, যথা:—

- (ক) যে কাঁচামাল, উপাদান (Ingredients), উপযোগ (additives), ইত্যাদি সহ-যৌগ (composition) দ্বারা উৎপাদিত, তাহার বর্ণনা করিতে হইবে;
- (খ) পণ্যের আকৃতি (structure) এবং তাহার ভৌত-রাসায়নিক (physico-chemical) বৈশিষ্ট্যসমূহের (যথা- গঠন, ত্বল, Aw, PH) উল্লেখ করিতে হইবে;
- (গ) যে প্রতিরোধ (যথা-রৈমায়িতকরণ, শুষ্ককরণ, লবণাকরণ, পুনরীকরণ) প্রতিরোধকরণ করা হইয়াছে তাহার উল্লেখ করিতে হইবে;
- (ঘ) যে পত্রিকায় যেকোনো প্রকারে (যথা-নিশ্চিত, বাস্তবতা) করা হইয়াছে তাহার উল্লেখ করিতে হইবে;
- (ঙ) মজবুতকরণ ও নিত্যের বরাদ্দকার বর্ণনা করিতে হইবে;
- (চ) বীজের সর্বশেষ তারিখ এবং পণ্যের প্রাপ্যতারতার মেয়াদ উল্লেখ করিতে হইবে;
- (ছ) উৎপাদিত পণ্যের সংরক্ষণের নির্দেশনা উল্লেখ করিতে হইবে; এবং
- (জ) স্বীকৃত/অস্বীকৃত ও রাসায়নিক মাত্রার উল্লেখ করিতে হইবে।

৪। সম্ভাৱ্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে (intended use) নিম্নলিখিতকরণ কাকতমাধ উৎপাদিত যথা কোন প্রণীর জোকার করা হইবে, পরামর্শক দ্বারা তাহা নির্ধারণ করিবেন।

৫। প্রতিরোধকরণের প্রকার (mode of application) কীভাবে নির্ধারিত কর্তব্যের প্রকৃত পণ্যে করা, করে প্রতিরোধকরণের সমস্ত ধাপ এবং একটি ধাপ হইতে অন্য ধাপের মধ্যবর্তী সময় উৎপাদনকার কর্তৃক ধাপে কণ্ট্রোল কার্যক্রম পরিচালিত প্রক্রিয়ায় উপায় সম্বন্ধে বিবরণিত উৎপাদনকারীকে সমস্তসময় হইতে তাহা টোনা নিশ্চিতকরণ প্রকারে উৎপাদন করিতে হইবে এবং নিম্নলিখিত বিবরণসমূহ উক্ত প্রকারে উৎপাদিত করিতে হইবে, যথা:

(ক) কার্যপদ্ধতি ও নির্ধারিত মেয়াদকাল;

(খ) বস্তুসমূহের বিবরণ বর্ণনা ও বৈশিষ্ট্য;

- (গ) প্রতিপ্রত্যক্ষকরণের সকল ধাপের ধারাবাহিকতা (কিভাবে, উপাদান বা উপকরণ প্রদান করা এবং প্রতি ধাপ ও দুইটি ধাপের মধ্যবর্তী সময় ক্ষেপনসমূহ);
- (ঘ) পরিচালনার আরম্ভের নিকটস্থ (নির্দিষ্ট সময়, তাপমাত্রা, কামক্ষেপনসমূহ);
- (ঙ) পণ্য প্রকার (প্রত্যক্ষকরণের সম্ভাবনাসমূহ);
- (চ) পরিষ্কার এবং অপরিষ্কার এলাকায় পৃথকীকরণ (বেশী বা কম কণিকাসমূহ এলাকায়);
- (ছ) পরিষ্কারকরণ ও জীবাণুমুক্তকরণ পদ্ধতি;
- (জ) প্রতিষ্ঠানের সংশ্লিষ্ট পরিবেশ;
- (ঝ) কর্মচারীদের চোখের সাদৃশ্য ও স্বাস্থ্যবিধি; এবং
- (ঞ) পণ্য সংরক্ষণ ও বিতরণ ব্যবস্থা।

৩। প্রবাহ চিত্র নিশ্চিতকরণকল্পে (confirmation) কর্মস্থানের গঠিত ক্রমাত্মক পদ কাজ চলাকালীন সময়ে কর্মস্থানের উপস্থিত হইলে প্রবাহ চিত্রটি যে সঠিকভাবে কার্যক্রম তথা নিশ্চিত করিবেন এবং কোন বিচ্যুতি পরিলক্ষিত হইলে তাহা সংশোধনের ব্যবস্থা করিবেন।

৪। বৃক্ষণ, (inoculation) প্রক্রিয়া পদ্ধতিগত এবং উন্নত নিয়ন্ত্রণ (নিয়ন্ত্রণের মানসমূহ) প্রক্রিয়ার অধীনে কার্যকর গঠিত বৃক্ষণাত্মক মূল কর্তৃক কার্যকর পদ্ধতি চিত্রটি অনুমোদন করিয়া বোন, বৃক্ষণ পরিলক্ষিত হইলে, নিয়ন্ত্রণতাবে প্রক্রিয়া প্রস্তুত এবং প্রায় নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথা:—

- (ক) প্রক্রিয়াগতকরণের পদ্ধতি স্বাভাবিক এবং প্রকৃতপক্ষে জীবপ্রক্রিয়া, বায়বিক ও তীব্র বৃক্ষণের প্রক্রিয়া উন্নত করিতে হইবে। নির্দিষ্ট বায়ু উৎপাদনের জন্য যে সমস্ত বৃক্ষণ পদ বা স্থান করা আবশ্যিক সেই সমস্ত বৃক্ষণের নাম ও প্রক্রিয়ার অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে; এবং
- (খ) প্রাপ্ত পদ্ধতি কর্মসূচির জন্য কোন নিয়ন্ত্রণ, বায়ু বা নিয়ন্ত্রণ থাকিলে উন্নত বৃক্ষণ পদ্ধতি করিতে হইবে এবং কিছুই বিবেচিত হইবে উন্নত বিবেচিত উন্নত থাকিতে হইবে। বৃক্ষণ প্রক্রিয়াগত নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে সঠিক বৃক্ষণের সম্ভাব্যতা গ্রহণ করিতে হইবে।

সংক্রমণ আরম্ভের সংক্রমণ (inoculation) ও বৃক্ষণ নিয়ন্ত্রণ করার জন্য নিম্নলিখিত "সিদ্ধান্ত বৃক্ষণ" এবং সংক্রমণের প্রক্রিয়ার অবস্থানের সনাক্ত করিতে হইবে এবং পদ্ধতিটি স্বাভাবিক ও সংক্রমণের বৃক্ষণের জন্য প্রয়োজনীয়ভাবে প্রক্রিয়া উন্নত করিতে হইবে।

১০। সর্বোচ্চমাত্রার অবস্থান নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার চরম-মাত্রা (critical limit) নির্ধারণের জন্য সংকটময় অবস্থানের সাথে সংশ্লিষ্ট প্রতিটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার চরম মাত্রার বিবরণ থাকতে হইবে; নিয়ন্ত্রণ পণ্য উপাদানে চরম মাত্রাসমূহ সর্বোচ্চ প্রাপ্যযোগ্য সীমার মধ্যে নির্ধারিত হইতে হইবে এবং উক্ত চরম-মাত্রাসমূহ এইরূপ পর্যবেক্ষণের উপদেষ্টা বা পরিবেশ নির্ধারক দ্বারা নির্ধারিত হইতে হইবে, সাহায্যে উহা নিশ্চয় 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 কার্যনির্বাহী পর্ববেক্ষণের মাত্রা (frequency) এবং নিয়ন্ত্রণ সংরক্ষণ পদ্ধতির বিস্তারিত উল্লেখ থাকিতে হইবে,

(খ) সংকটময় অবস্থানসমূহের উপর নিয়ন্ত্রণ দ্বারাদ্বারা এবং সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণ করার জন্য যথাসময়ে অব্যাহত হওয়ার ব্যাপারে পর্যবেক্ষণসমূহ দক্ষতার সহিত কাজে হইবে; এবং

(গ) পর্যবেক্ষণ কর্মসূচীর প্রতিটি সংকটময় অবস্থান, তাহার ক্ষেত্র পরিবীক্ষণ করা হইবে, কখন পরিবীক্ষণ ও পরীক্ষণ করা হইবে এবং কিসে উহা করা হইবে, তাহা সুনির্দিষ্ট করিতে হইবে।

১২। সংশোধন কার্যক্রম (corrective action) প্রতিষ্ঠাকরণ পদ্ধতি নিম্নরূপ হইবে, যথা:—

(ক) পর্যবেক্ষণ বা গৃহীত কার্যক্রম এইরূপ নিশ্চিত করিবে যে, পরিবীক্ষণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সুনির্দিষ্ট চরম মাত্রা হইতে বিচ্যুত হওয়ার আশংকা দেখা দিলে, দ্রুত ঘটায় পূর্বেই সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণপূর্বক নিয়ন্ত্রণ বলায় রাখিতে হইবে; এবং

(খ) পরিবীক্ষণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সুনির্দিষ্ট চরম মাত্রা থেকে বিচ্যুত হইলে, এই ক্ষেত্রে নিয়ন্ত্রণ বিধি পাওয়ার জন্য সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণ করিতে হইবে।

১৩। স্ব-নির্ধারিত দল কঠোর নির্ধারিত পদ্ধতিতে স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতিসমূহ কার্যকরভাবে কাজ করিতেছে কিনা, তাহা জানার জন্য ইহা যাচাই করিতে হইবে এবং স্যানিটরের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত পদ্ধতিসমূহ অনুসরণ করিতে হইবে, যথা:—

(ক) সংকটময় অবস্থানসমূহ পুনঃ পুনঃ বিশ্লেষণ, প্রতিরক্ষাধীন ও প্রতিরক্ষাজাতকৃত পণ্য হইতে বৈচ্যুরনের মাধ্যমে নমুনা সংগ্রহ করে পরীক্ষণ, মজুতকালীন সময়, সরবরাহ এবং পণ্যের ব্যবহার সম্পর্কিত অবস্থার জরুরী করিতে হইবে; এবং

(খ) কার্যনির্বাহী পরিদর্শন, -চরম-মাত্রার বৈধতা প্রদান, বিচ্যুতি পর্যবেক্ষণ, সংশোধন কার্যক্রম ও পণ্যের ব্যাপারে গৃহীত ব্যবস্থা, স্ব-পরীক্ষণ কার্যসূচী এবং ইহার নিয়ন্ত্রণের নিরীক্ষণ, যাচাইকরণ প্রতিরক্ষার অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে।

সূত্র-দিন-১০

[বিধি ১০(১) শ্রবণ]

পানীয় জলের গুণগত মানের মাত্রা এবং শর্তাবলী

১। পানীয় জলের ভৌত, রাসায়নিক এবং জীববৈজ্ঞানিক গুণগত মানের মাত্রা নিম্নলিখিত সারণীসমূহ অবলম্বনীয় হইতে হইবে, যথা:—

(ক) হস্তগত বৈশিষ্ট্যসমূহ (organoleptic parameters):

ক্রমিক সং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	করণের প্রকার	পরিমিত সীমা (সি.এম.)	সর্বোচ্চ সংযোগ্য মাত্রা (এম.এ.সি.)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
১	স্বাদ	বিঃপ্রাঃ/মিটার; প্রাচীর/কোণে/সেই	১	২০	
২	সৌন্দর্য	বিঃপ্রাঃ/মিটার; সিঙ্ক্রন-ডাই-এক্সিড- জ্যাক্সন ইন্ডিক্স- ০'৪	১ ০'৪	১০ ৪	মিষ্টি কিছু অবস্থা সেকি জিঙ্ক বাসমেন্টে মাধ্যমে স্বচ্ছতা পূর্নী- করণ মাত্র প্রতিস্থাপিত, একক মিটার; সি.এম. ওমিঃ; এম এ সিঃ মিঃ।
৩	গন্ধ	জলীয়করণ মাত্রা	০	১২°সে:এ২ ২৫°সে:এ৩	যদি পানীয়ের সাথে স্পর্শকৃত করাও হইবে।
৪	স্বাদ	জলীয়করণ মাত্রা	০	১২°সে:এ২	যদি পানীয়ের সাথে স্পর্শকৃত করাও হইবে।

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

ক্রমিক সং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	করণের প্রকার	পরিমিত সীমা (সি.এম.)	সর্বোচ্চ সংযোগ্য মাত্রা (এম.এ.সি.)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
১	অপস্রাব	ডিগ্রী সে:	১২	২০	

১	২	৩	৪	৫	৬
১৮	স্বীকৃত অম্লভাণ্ড	অক্সিজেন সংপৃক্ততার মাত্রার হার(%)			সংপৃক্ততার হার 7.5% (যদিও কীমতের প্রা কৃত্যই)
১৯	বুজ কার্বন	কার্বন-ডাই-অক্সাইড মি: গ্রা:/মি:			সাদা অক্সিজেন পরীক্ষা হইতে পরিবে না।

(গ) অস্বীকৃত-বস্তু (undesirable substance) বৈশিষ্ট্যসূচক :

ক্রমিক সংখ্যা	অস্বীকৃত-বস্তু নাম	কলকল প্রকারের ধরন	পাইড লেভেল (মি এম)	সর্বোচ্চ প্রদর্শনযোগ্য/মনন মাত্রা(এম.এ.সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
২০	সাইক্লোইক্স	সাইক্লোইক্স মি:গ্রা:/মি:	২৫	৫০	
২১	সাইক্লোইক্স	সাইক্লোইক্স মি:গ্রা:/মি:		০.১	
২২	এ্যানোমিয়ার	এ্যানোমিয়ার মি:গ্রা:/মি:	০.০৫	০.৫	
২৩	অনুভূত- অনু (সাইক্লোইক্স ও সাইক্লোইক্স-ম্যাট্রিক)	সাইক্লোইক্স মি:গ্রা:/মি: ...		১	
২৪	(পটাশিয়াম পারবোলাইট) কার্বন	অক্সিজেন মি:গ্রা:/মি:	২	৫	অতিরিক্ত অক্সিজেন উপস্থিতির ফলে সঞ্চিত হইবে।
২৫	সেই অক্স কার্বন	কার্বন মি:গ্রা:/মি:	সাইক্লোইক্স অক্সিজেন-কার্বন কার্বন অক্সাইড অক্সিজেন সঞ্চিত হইবে।
২৬	সাইক্লোইক্স সালফাইড	সালফাইড মি:গ্রা:/মি:	..	ইউরেন প্রাচুর্য উপস্থিতির ফলে	..
২৭	সেই অক্স সিঙ্ক অক্সিজেন	সিঙ্ক অক্সিজেন মি:গ্রা:/মি:	০.১
২৮	স্বীকৃত বা অস্বীকৃত- অনু (সাইক্লোইক্স অক্সিজেন (সাইক্লোইক্স অক্সিজেন সিঙ্ক অক্সিজেনের পর); সিঙ্ক অক্সিজেন ও অক্সিজেন)	সাইক্লোইক্স মি:গ্রা:/মি: ...		১০	..
২৯	সিঙ্ক অক্সিজেন	সিঙ্ক অক্সিজেন মি:গ্রা:/মি:		০.৫	সেই অক্সিজেনের সাথে বিক্রিয়া করে সা. অক্সিজেন প্রতিক্রিয়া

ক্র.সং.	বিবরণ	মাত্রা	এ	ক	খ
০০	বোরন মাইক্রো গ্রা:/লি:	১০০০			
০১	নাইট্রোফসফেট (বিবাইলিন এর সাথে বিক্রয়কারী) মাইক্রো গ্রা:/লি: (লবাইন মাল/ফট)			১০০	
০২	অন্যান্য ঠিক ক্রোমিয়াম বোরন যাযা ৫৫নং ক্রমিকের অনুসৃত মর	মাইক্রো গ্রা:/লি:	১	...	ওয়ালেকর্ষ মনুদের দ্বারা সতন্ত্র মতব কন দইবে।
০৩	লৌহ	লৌহ মাইক্রো গ্রা:/লি:	৫০	১০০	..
০৪	স্রাবাসিক মাইক্রো গ্রা:/লি:	২০	৫০		..
০৫	ডায়া গ্রা:/লি:	ডায়া মাইক্রো পাল্প নির্গমন পর্বে এবং/বা পোষণ কার্বে ও ডায়াবের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং গ্রাইক- বের ব্যবহারের ক্ষেত্রে ১২ বন্টা পর্বত অপেক্ষমান থাকিলে- ৩০০০।	...		ডায়া ৩০০০ মাইক্রো গ্রা:/লি: এর চেয়ে বেশী হলে পানি বিস্ময়- বুল, বিবণ, অবক্ষী হইয়া যাইবে।
০৬	ম্যাগ গ্রা:/লি:	ম্যাগ মাইক্রো পাল্প নির্গমন পর্বে এবং/বা পোষণ কার্বে ও ডায়াবের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং গ্রাইকবের ব্যবহারের ক্ষেত্রে ১২ বন্টা পর্বত অপেক্ষমান থাকিলে-৫০০০।	...		ডায়া ৫০০০ মাইক্রো গ্রা:/লি: এর চেয়ে বেশী হইলে পানি বিস্ময়বুল, বিবণ, অবক্ষী হইয়া যাইবে।
০৭	ফসফরাস অক্সাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	ফসফরাস পেন্টা- অক্সাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	৪০০	৫০০০	...
০৮	স্লোবাইট ৮-১২°সে: ১৫-৩০°সে:	স্লোবাইট মাইক্রো গ্রা:/লি:		১৫০০ ১০০	-

১	২	৩	৪	৫	৬
৩৯	ফোবাল	ফোবালট হাইড্রো গ্রা:/লি:
৪০	বিদ্যমান তেলানী পদার্থসমূহ	..	সই
৪১	ক্রোরিনের অবশেষ	ক্রোরিন হাইড্রো গ্রা:/লি:	০'২	৫	..
৪২	বেরিলিয়াম	বেরিলিয়াম হাইড্রো গ্রা:/লি:	১০০
৪৩	স্বপা	সিন্ডার হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	১০	সই পানি উৎপাদনে স্বপা অধিনৈত্রিক- ভাবে ব্যবহৃত হয় অথবা সর্বোচ্চ অনু- মোদনযোগ্য সীমা ১০- ৮০ হাইড্রো গ্রা:/লি. পরিষ্কৃত অনুমোদন করা হইতে পারে।

(খ) বিষাক্ত পদার্থের (toxic substances) বৈশিষ্ট্যসমূহ:

ক্রমিক সং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	সমন্বিত প্ৰকাশের ধরন	সাইড বেডেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য সীমা/যাত্রা (এম, এ, সি)	বহুরূপ
১	২	৩	৪	৫	৬
৪৪	আর্সেনিক	আর্সেনিক হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৫	বেরিলিয়াম	বেরিলিয়াম হাইড্রো গ্রা:/লি:
৪৬	স্যাডবিটার	স্যাডবিটার হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	৫	..
৪৭	সায়ানাইডসমূহ	সায়ানাইড হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৮	ক্রোমিয়াম	ক্রোমিয়াম হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৯	সায়ন	সায়ন হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	১	..
৫০	ক্লোরিন	ক্লোরিন হাইড্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..

১	২	৩	৪	৫	৬	
৫১	নীচা	নীচা মাইক্রো গ্রা:/লি:	৫০ (পূর্বাঞ্চল পানির ক্ষেত্রে)	বে কেমের নীচা পাইল ধাক্কা হলে, পে একটু পানি ছুঁতে করার পর লেখা নীচা নীচা পরি- মাণ ৫০ মাইক্রো গ্রা:/লি: অতিক্রম করবে না। সংশ্লিষ্ট পানির নমুনার নীচা নীচা সচরাচর ১০০ মাইক্রো গ্রা:/লি: অতিক্রম করবে, তখন সুস্থের পক্ষে উক্ত নীচা সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।		
৫২	এন্টিবায়	এন্টিবায় মাইক্রো:গ্রা:/লি:	...	১০	...	
৫৩	সেপেটিম্যান	সেপেটিম্যান মাইক্রো গ্রা:/লি:	...	১০	...	
৫৪	ড্যাননাইস	ড্যাননাইস মাইক্রো গ্রা:/লি:	
৫৫	কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট প্রকার অ্যান্টিবায় সংক্রান্ত	মাইক্রো গ্রা:/লি:	০.১ ০.৫	কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট প্রকার অর্থাৎ: কীটনাশকসমূহ নবী বৈক সোবিশ মৌলসমূহ -ইথর ক্রমকরণ যৌগ- সমূহ -কার্বোনেটসমূহ -নতুন ক্রমকরণসমূহ -অন্যান্য ক্রমকরণসমূহ -বিপাক ও পিউরি- ফিকেশনসমূহ।		
৫৬	পলিসাইটিক এন্টিবায়োটিক সংশ্লিষ্ট	মাইক্রো গ্রা:/লি:	...	০.৫	তুলনীয় পদার্থসমূহ: -স্ট্রিপ্টোমাইসিন/বেনজো -স্ট্রিপ্টোমাইসিন/বেনজো -স্ট্রিপ্টোমাইসিন/বেনজো -প্যারামিটিন/বেনজো -প্যারামিটিন/ইনডো (১, ২, ৩-সিডি) সাইক্লিন।	

(৩) জীবাণুপ্রতিরোধ বৈশিষ্ট্যসমূহ: (microbiological parameters)

ক্রমিক নং।	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলস্বরূপ: সম্মত/অসম্মত (সি/নিসি)	সর্বোচ্চ সূচকসংখ্যা/সংখ্যা (এম, ও, সি)			
			বেনজেন টীকন পদ্ধতি	সালমোনিলা টিউব পদ্ধতি (এম/পি/এন)	৩	৪
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	সালমোনিলা বিজারন কারী কোলিডিয়া	২০	এম/পি/এন/১	

(৬) মানুষের ব্যবহারযোগ্য পানিতে কোন প্রকার ক্ষতিকর জীবাণু থাকতে পারবে না। যদি মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে সার্বিক জীবাণুপ্রতিরোধ বিশুদ্ধ করার প্রয়োজন পড়তখন সার্বিক-৬ তে বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহের পরীক্ষণের সাথে সাথে সালমোনিলা টিউব পদ্ধতিতে সালমোনিলা টিউবের পরীক্ষণও করতে হইবে, যথা: সালমোনিলা, ক্ষতিকর ট্যানজেনিটামাস, ফিক্যাল ব্যাকটেরিওকেক্কাসমূহ ও এন্টারো ভেরিগেনাসমূহ। এই পানিতে পরজীব, এমসিপি ও অন্যান্য জীবাণুসমূহ যেকোন: এজেন্সির ক্রিটেরিয়ামসমূহ থাকিতে পারবে না।

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	প্রাপ্যতা	ফলস্বরূপ: সম্মত/অসম্মত (সি/নিসি)	সর্বোচ্চ সূচকসংখ্যা সংখ্যা/সংখ্যা (এম, ও, সি)			
				১	২	৩	৪
৬১	মানুষের ব্যবহারের জন্য সরবরাহকৃত পানিতে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সে: ২২° সে:	১	১০ (১)(২)
৬২	দীর্ঘকৃত পানির বিকৃত পানির ক্ষেত্রে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সে:	১	৫	২০	যেখানে ক্ষতিকর কোনো জীবাণু নেই। কেবল সালমোনিলা, ট্যানজেনিটামাস, ফিক্যাল ব্যাকটেরিওকেক্কাসমূহ সম্মত মানসমূহ করিতে হইবে।	

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

ক্রমিক সংখ্যা	মানবিশ্লেষণ	মন্যাতর বৈশিষ্ট্যসমূহ বিবেচনা করিতে হইবে।	বর্তমান মনিটরিং (ক-১) (ক-২)	নির্ধারিত পুনঃ পুনঃ মনিটরিং (ক-৩)	দ্রষ্টব্য মনিটরিং বা বিশেষ ক্ষেত্রে আকস্মিক মনিটরিং(ক-৪)
১	২	৩	৪	৫	৬
ক.	ইন্দ্রিয়গ্রাহ্য বৈশিষ্ট্যসমূহ	-গন্ধ(১) -স্বাদ(১)	-রস -বাদ -খোলাব/খচ্ছতা (বাহ্যিক রূপ)		মানুষের জন্য সরবরাহকৃত পানীর ঘলের মনের উপর ক্রান্তিকর প্রভাব বিস্তার করিতে পারে এইরূপ ক্ষেত্রে মাসিক পরিষ্কারের আনোকে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পানী টিকা ৫-এ উল্লিখিত বৈশিষ্ট্যের ভিত্তিতে মান নির্ধারণ করিবেন।
খ.	ভৌত-রাসায়নিক বৈশিষ্ট্যসমূহ	-পরিবাহিতা বা অন্যান্য ভৌত রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য-অবশিষ্ট ক্লোরিন(৩)	-প্রাপ্যমাত্রা(২) -পরিবাহিতা বা অন্যান্য ভৌত রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য-পিএইচ-অবশিষ্ট ক্লোরিন(৩)	বর্তমান মনিটরিং বিশ্লেষণ- পানীটিকা ৪-এ বর্ণিত অন্যান্য বৈশিষ্ট্যসমূহ	
গ.	অবাকমীয় বৈশিষ্ট্যসমূহ		-সাইক্লোটস -নাইট্রাইটস -গ্রাভোনিয়া		
ঘ.	বিষাক্ত উপাদান				
ঙ.	জীবাণুবাতিক বৈশিষ্ট্যসমূহ	-২২°সে: ও ৩৭°সে: তাপমাত্রা বোট কলিফর্ম-সমূহ -ফিক্যাল কলিফর্মসমূহ	-বোট কলিফর্মসমূহ -ফিক্যাল কলিফর্মসমূহ -২২°সে: ও ৩৭°সে: তাপমাত্রায় বোট কলিফর্মসমূহ -ফিক্যাল ব্যাকটেরিয়ার পরিবাধ কলিফর্মসমূহ		

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

পাদটিকা: ১। ওপরত মান নিয়ন্ত্রণ।

২। সীলকৃত পাত্রে সরবরাহকৃত পানির পাত্র ব্যতীত।

৩। অন্যান্য জীবাণুনাশক এবং শুষ্কতার চিকিৎসার ক্ষেত্রে।

৪। ব্যবহারকারীদের নিকট সরবরাহকৃত পানিকে প্রত্যাখিত করতে পারে, এজন্য সমস্ত উপাদান এবং উপাদানসমূহের আয়তনগত সমতা স্বাক্ষরে সক্ষম বিষয়সমূহ ও উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নিয়ন্ত্রিত ও নির্ধারিত করিতে হইবে।

৫। উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ এই সূত্রটির অধীনে ১-এ বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহ ছাড়া ও অবশিষ্ট বৈশিষ্ট্য বিবেচনা করিতে পারিবেন।

ফরম-ক

[বিধি ১১(২) চুক্তিব্য]

রপ্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরতার সনদের জন্য আবেদন ফরম।

(মৎস্য অধিদপ্তরস্বত্বাধীন উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে শিপমেন্টের কমপক্ষে ১০ দিন পূর্বে আবেদন পর দাখিল করিতে হইবে। মধ্যমথ যৌথারী চালানের মাধ্যমে ২০০ টোকা 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, আ, সি) নম্বর, ইস্যুর
স্থান ও তারিখ :
- ৪। মাছ প্রতিজ্ঞাজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা,
লাইসেন্স নম্বর ও ইস্যুর তারিখ :
- ৫। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ৬। পণ্যের প্রকারিত (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত,
শুকনা, লবণাক্ত কোটাজাত, মাধাসহ/ মাধা-
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 ভাস্ক (টোকা ও উল্লেখ) :
- ১১। প্যাকিং এর ধরন :
- ১২। শিপিং/প্যাকিং মার্ক :
- ১৩। পণ্যের ব্র্যান্ড নাম :
- ১৪। লট নম্বর :
- ১৫। মাস্টার কার্টন এর সংখ্যা*

৮৭৩২(৭)

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

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

তারিখ:

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর (বাস্তানীকারক)
নাম:
পদবী:
অফিসের সীল।

সম আয়তন, সম ওজন বিশিষ্ট একই ধরনের প্রত্যেক সম্মিলিত কার্টুন একত্র রাখিতে হইবে।

ফরম-খ

(বিধি ১১(০) প্রকৃষ্টে)

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
মৎস্য অধিদপ্তর/উপ-পরিচালকের দপ্তর
মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ দপ্তর
ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়।

পত্র নং-মানি/

তারিখ:

বাস্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকর সনদ।

প্রত্যাহন করা হইতেছে যে, নিম্নে বর্ণিত মাছ পরিদর্শন ও পরীক্ষণ করা হইয়াছে এবং পরীক্ষণ ও পরিদর্শনক্রমে উহা স্বাস্থ্যকর ও মানুষের খাওয়ার উপযুক্ত ছিল।

- ১। বাস্তানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ২। বাস্তানীর মাইসেন্স নম্বর, তারিখ ও ইস্যুর স্থান :
- ৩। মাছ প্রক্রিয়াকারকাতী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা, মাইসেন্স নম্বর ও তারিখ। :
- ৪। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :

- ৫। পণ্যের প্রকারিত (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত
শুকনো, লবণাক্ত, কোটাজাত, মাখাসহ/মাখা-
বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন, ইত্যাদি)।
- ৬। মাছের প্রকার/প্রজাতি
- ৭। মাছের পরিমাণ : (ক) কার্টনে সংখ্যা
(খ) প্রকৃত ওজন
- ৮। ইনভয়েন্স নম্বর ও তারিখ
- ৯। প্যাকিং এর ধরণ
- ১০। নির্দিষ্ট/প্যাকিং মার্ক
- ১১। পণ্যের ব্র্যান্ড নেম
- ১২। লট নম্বর
- ১৩। পণ্য উৎপাদনের দেশ
- ১৪। পরিবহনের মাধ্যম
- ১৫। বহির্গমন বন্দর
- ১৬। রপ্তাবা বন্দর
- ১৭। পরিদর্শনের তারিখ
- ১৮। বিশেষ অনুরোধ সম্পর্কিত তথ্য
(ক) সয়লমেন্টোজ
(খ) ভিট্রিও কলেরা
(গ) ই. কোলাই/ফিকাল কলফর্ম
(ঘ) খোলাডার্ড স্লেট ফাউন্ট
(ঙ) অন্যান্য অনুরোধ
- ১৯। অনুমোদিত হ্যাঙ্গাপ কর্মসূচীর অধীন পণ্য
প্রতিশ্রুতকৃত।
- ২০। অন্যান্য তথ্য

বাংলাদেশ

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

কমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর

১
নিরকারী সীল।

ফরম-৭

[বিধি ১৪(১) চূড়ান্ত]

লাইসেন্সের জন্য আবেদন জন্য ফরম।

(মৎস্য প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানা (ভূমিতে অবস্থিত)/জলখানে অবস্থিত মৎস্য প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানা/নিউরড মাছ প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানা/মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার/মৎস্য ব্যাঙ্ক/সংরক্ষাকারী/বরফ কল/মৎস্য ক্রান্তনীয়কারক এর জন্য)

(মৎস্য অধিদপ্তরস্বত্বাধীন উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর অফিসে আবেদন দাখিল করিতে হইবে এবং স্বযাযথ প্রয়োজী 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/কাজি মালিকানা/নির্মিত কোম্পানী, ইত্যাদি) :
- (৫) প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রদর্শনের নাম ও পদবী :
- (৬) পিতার নাম :
- (৭) বর্তমানে ঠিকানা :
- (৮) স্থায়ী ঠিকানা :

২। প্রযোজ্য ক্ষেত্রে (প্রযোজনীয় অংশ রাখিয়া বাকী অংশে কাটচিহ্ন দিন)।

- (ক) মৎস্য প্রতিরক্ষাতকরণ কারখানা (ভূমিতে অবস্থিত)
 - (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
 - (২) প্রতিরক্ষাতকরণের প্রকৃতি :
 - (৩) বস্তপার্শ্ব, নিষ্কাশন ব্যবস্থা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা (ড্রাইং, লে-আউট প্ল্যান ও ছাদাংশ প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে)।
 - (৪) উৎপাদন ক্ষমতা :
 - (৫) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীবাণুতাত্ত্বিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে)।

(২) কলকাতা অধিষ্ঠিত মৎস্য প্রতিরক্ষাওকরণ কারখানা (ফাটরী চেমেল)

- | | |
|--|---|
| (১) উল্লিখিত নাম এবং রেজিস্ট্রেশন নম্বর | : |
| (২) উল্লিখিত সংস্থা | : |
| (৩) প্রতিরক্ষাওকরণের প্রকার | : |
| (৪) প্রধান ঘনপাতি, ডেক সে-আউট ও স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং, সে-আউট প্ল্যান ও হাঙ্গার স্থানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) | : |
| (৫) উৎপাদন ক্ষমতা | : |
| (৬) পানির উৎস (পানির হ্রদ, গ্রাউন্ডবোর্ড ও কীবালাভাতিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) | : |
| (৭) কিউরজ মাছ প্রতিরক্ষাওকরণ কারখানা | : |
| (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ | : |
| (২) প্রতিরক্ষাওকরণ কিউরজ মাছের ধরন | : |
| (৩) ঘনপাতি, মর্ডমা ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং ও সে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) | : |
| (৪) উৎপাদন ক্ষমতা | : |
| (৫) মৎস্য আড়ত/সরবরাহক/খী | : |
| (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ | : |
| (২) কার্যের প্রকার | : |
| (৩) ঘনপাতি, মর্ডমা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং ও সে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) | : |
| (৪) মৎস্য আড়ত/সরবরাহক/খী | : |
| (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ | : |
| (২) মাছ সংগ্রহ ও সংরক্ষণের ধরন | : |
| (৩) কার্যকরকারী যন্ত্রের বর্ণনা | : |
| (৪) যে মৎস্য প্রতিরক্ষাওকরণ কারখানার মাছ সরবরাহ করা হইতে পারে তাহা নাম এবং রেজিস্ট্রেশন নম্বর। | : |

- | | |
|--|---|
| | : |
| (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ
(প্রতিবেদন এবং লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত
কপি সংশ্লিষ্ট করিতে হইবে) | : |
| (২) বরফ উৎপাদনের প্রকৃতি (আর্মেইনচার/
ফ্রিজিং, ইত্যাদি) | : |
| (৩) বরফের মাত্রা (ফ্রেজ/টিউন/টুক, ইত্যাদি) | : |
| (৪) উৎপাদন ক্ষমতা | : |
| (৫) পানির উৎস (পানির ভৌত ও রাসায়নিক
পরীক্ষার রিপোর্ট সংশ্লিষ্ট করিতে হইবে) | : |
| (৬) বরফের আঁকস্ফটিক রিপোর্ট | : |
| (৭) মৎস্য রক্ষণীয়ক | : |
| (৮) যে কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হইবে
তাঁহার নাম, লাইসেন্স নম্বর ও ঠিকানা | : |

আবেদনকারীর স্বাক্ষর

নাম :

পদবী :

করম-খ

(বিধি ১৪(৩) দ্রষ্টব্য)

লাইসেন্স

[মৎস্য প্রতিরক্ষাভাণ্ডার করখানা (স্থানীয় অবস্থিত)/জলমানে অবস্থিত মৎস্য প্রতিরক্ষাভাণ্ডার
করখানা/কিউরড মাছ প্রতিরক্ষাভাণ্ডার করখানা/মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/মার্ভিস সেন্টার/মৎস্য
আড়ত/সংরক্ষণকারী/বরফকর/মৎস্য রক্ষণীয়ক]

- | | | |
|--|------------|----------------|
| ১। লাইসেন্স নং..... | তারিখ..... | খৃষ্টাব্দ..... |
| ২। যে প্রতিষ্ঠানের অনুরোধে ইস্যুকৃত | : | |
| ৩। অবস্থানের বিবরণ | : | |
| ৪। প্রতিষ্ঠানের ধরন (সরকারী/বার্গান্ডাইজেশন,
লিমিটেড কোম্পানী, ইত্যাদি) | : | |
| ৫। প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রবন্ধের নাম ও পদবী | : | |

৬। পিতার নাম	:
৭। বর্তমান ঠিকানা	:
৮। স্থায়ী ঠিকানা	:
৯। প্রক্রিয়াক্রমকরণের প্রকৃতি/করণের প্রকৃতি	:
১০। উৎপাদন ক্ষমতা	:
১১। প্রক্রিয়াক্রমকরণ ইউনিট/অলবানের সংখ্যা	:
১২। নাম ও বোল্ডনেস নম্বর (জলবায়নের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য)	:
১৩। লাইসেন্স এর মেয়াদ	:

.....তারিখ পর্যন্ত বঙ্গের ব্যক্তিগত
ক্ষমতাসীলত কর্মকর্তার স্বাক্ষর ও সীল

নিম্নলিখিত শর্তসমূহে লাইসেন্স প্রদান করা হইল:-

- ১। লাইসেন্স হস্তান্তরযোগ্য নহে।
- ২। লাইসেন্স বার্ষিক মংসা ও মংসাজাত পল (পরিদর্শন ও মূল নিয়ন্ত্রণ) সংক্রমে ১৯৬৩ এবং এর আওতায় প্রণীত বিধি মোতাবেক মংসা ও মংসাজাত পণ্যের মান নিশ্চিত করিতে হইবে।
- ৩। এই নির্দেশের কোন বিধি শর্তাবলী অঙ্গী করা হইলে লাইসেন্স বাতিলযোগ্য হইবে।
- ৪। অন্য যে কোন শর্ত (যদি থাকে)।

রাষ্ট্রপতির আদেশক্রমে

আইয়ুব কাছরী।

সচিব।

