

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা

কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

বৃহস্পতি, 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। লংগা।—বিষয় বা প্রসঙ্গের পরিপন্থী কোন কিছু না থাকিলে, এই বিধিমালা,—

(ক) “অধ্যাদেশ” 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

- (গ) “অস্বাস্যকার মাছ” অর্থ যে মাছে জনস্বাস্থ্যের পক্ষে ক্ষতিকর জীবাণু অথবা কোন বিষাক্ত দ্রব্য অথবা মানুষের রুচি বিগর্হিত কোন বস্তু অথবা রপ্তানীযোগ্য নয় অথচ জীবাণু বন্ধি তরান্বিত করিয়া মাছের গ্রহণযোগ্য মানের অবনতি ঘটাইতে পারে এমন কোন জিনিস রহিয়াছে, সেই মাছ বা ঝুলঝুলি মাছ (fish with hanging meat);
- (ঘ) “কিউরড মাছ (cured fish)” অর্থ শুকনা, লবণাক্ত শুকনা, লবনাক্ত, ধূমায়িত (smoked), ফার্মেন্টেড (fermented), মেরিনেটেড (marinated), পিকল্ড (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 নিশ্চিহ্নভাবে 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) “নিষ্কাশিত ওজন (drained weight)” অর্থ অন্তর্জাতিক খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে সমুদয় তরল পদার্থ নিষ্কাশনের পর পাওয়া হইত মাছের ওজন;
- (ঝ) “পরিদর্শক” অর্থ অধ্যাদেশের section 4 এর sub-section (1) এর অধীন Inspector হিসাবে নিযুক্ত কোন কর্মকর্তা;
- (ঞ) “পাচা” অর্থ গ্রহণযোগ্য নয় এমন ঝাঁঝালো গন্ধ, বিকৃত বর্ণ, বিস্বাদযুক্ত বা গুটি-যুক্ত বুনটসম্পন্ন মাছ, যাহার মধ্যে তাজা মাছের সকল গুণাগুণ বিদ্যমান নাই এবং এই অর্থে দূষিত মাছও অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (ট) “পানীয় জল” অর্থ তফসিল ১০ এ বিধিত গুণগত মানের পানি;
- (ঠ) “প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা” অর্থ এমন কোন স্থান বা যান, যেখানে—
 (অ) পূর্ণ বা আংশিকভাবে মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হয়; অথবা
 (অ) রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, পেটকাটা, টুকরা করা, বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; অথবা
 (ই) অভ্যন্তরীণ বাজারজাত করার জন্য কিংবা রপ্তানীর 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 ইনভয়েসের মাধ্যমে রপ্তানীতব্য মাছ;
- (ঘ) “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 (ম.থাসহ 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) “স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ (health or salubrity certificate)” অর্থ বিধি ১১ এর অধীন প্রদত্ত স্বাস্থ্যকরত্ব 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 পারিবে না।

৪। মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ ও রপ্তানী।—(১) লাইসেন্স ব্যতীত কোন ব্যক্তি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানী কিংবা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ সরবরাহ, মজুদ অথবা বাজরজাত করবেন 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 জন্ম করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং জরিমানার টাকা আদায় সাপেক্ষে, জন্মকৃত 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 জন্ম করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব বিশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন।

৫। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে অনূসরণীয় বিধান।—(১) অভ্যন্তরীণ বাজারে পাইকরী সরবরাহ, বিক্রয় অথবা আন্তর্জাতিক বাজারে রপ্তানির উদ্দেশ্যে মাছ প্রক্রিয়াজাত করার জন্য কোন ব্যক্তিকে লাইসেন্স প্রদান করা হইবে না, যদি না উক্ত ব্যক্তির তফাসল ৯ এ বিধিতে হ্যাঙ্গাপ ভিত্তিক

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 অন্তর্ভুক্ত অথবা শিথিল করতে পারিবে।

(২) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা এবং তফসিলের বিধানাবলী অনুসরণ করতে 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 করতে 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 দ্বারা, 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 শটকী বা অন্য কোন উপায়ে প্রক্রিয়াজাত কিউরড মাছের মধ্যে ডাইক্লোরো-ডাইফিনাইল ট্রাইক্লোরো ইথেন (DDT) বা অন্য কোন ক্ষতিকর কীটনাশক ব্যবহার করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, শটকী 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 অর্ধ দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করতে পারিবেন এবং একই সাথে উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মৎস্য পণ্য ধ্বংস করার উদ্দেশ্যে জব্দ করতে পারিবেন।

(৯) কোন ব্যক্তি খাদ্য উৎপাদনে 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 অর্ধ দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করতে পারিবেন বা তাহার প্রতিষ্ঠানের লাইসেন্স বাতিল করতে 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 অস্বাস্থ্য-কর, পঁচা বা দূষিত বলিয়া ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রত্যায়নকৃত 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, পঁচা বা দূষিত মাছ অনতিবিলম্বে মাটিতে পুঁতরা বা অন্য কোন ভাবে বিনষ্ট বা মাছের অথবা পশুর খাবার তৈরীর জন্য প্রক্রিয়াজাত করার ব্যবস্থা করিতে হইবে।

৮। কাটন বা পাত্র চিহ্নিতকরণ, ইত্যাদি।—(১) যে পাত্র বা কাটনে প্রক্রিয়াজাত মাছ রাখা হয়, সেই পাত্র বা কাটনে ইংরেজী এবং, ক্ষেত্রমত, ক্রেতা কর্তৃক নির্ধারিত অন্য কোন ভাষায় এমন একটি লেবেল 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
- (জ) শিফট কোড, ব্যাচ ও লট নম্বর।

(২) মাছ রপ্তানীর ক্ষেত্রে আমমদানীকারক দেশের চাহিদা অনুসারে কাটনসমূহ চিহ্নিত করিতে হইবে এবং পাত্র বা কাটনগুলি 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 কাটন ও পাত্র এবং হ্যান্ডাপ সংশ্লিষ্ট কাগজপত্র পরিদর্শন করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন পরিদর্শনকালে পরিদর্শক, এই বিধিমালার বিধানাবলী পালনের নিশ্চয়তা বিধানকল্পে, সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিকে কোন নির্দিষ্ট মাত্র প্রক্রিয়াজাত না করার বা নষ্ট করিয়া ফেলার বা অন্য যে কোন প্রয়োজনীয় কার্য করিবার নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন এবং এই 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 হইতে সনদ জারী, হাস্যাপ প্র্যানেসের কার্যকরতা ও পরিচালনা পদ্ধতি যাচাই এবং, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মানের তথ্যাদি প্রাপ্তিস্বাক্ষর 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 লুগাইবেন।

(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 নমুনা 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 হইতে সনদ প্রদানসহ হাস্যাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র প্রাপ্তিস্বাক্ষর 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 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 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 সঙ্গে 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 খ 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 (trade 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, রপ্তানীকারক 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 মন সম্পর্কে যদি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট এইরূপ প্রতিরমান 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 পঁচা বা দূষিত হওয়ার কারণে রপ্তানী করা সম্ভব নহে বা কোন ভেজাল মিশ্রণের কারণে খাওয়ার উপযোগী নহে, এমন কোন মাছ সংশ্লিষ্ট পরিবর্ধক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার দৃষ্টিগোচর হয় তাহা হইলে প্রক্রিয়াজাতকরণ যোগ্য মাছ হইতে উহা পৃথক করিয়া বা উক্ত খাদ্য অনুরূপে 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, পঁচা 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 বিপর্যয় প্রতিরোধের সীমি না করে এমন স্বাস্থ্যসম্মত পন্থায় বিনষ্ট করিতে হইবে এবং উক্তরূপ বিনষ্টকরণ সংক্রান্ত রেকর্ডপত্র কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

১৪। লাইসেন্স এর আবেদন, ইত্যাদি।—(১) ভূমি অথবা জলখানে অবস্থিত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা, কিউরড মাছ কারখানা, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানাকারক, 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 স্থানে 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 সূবিধাদি 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 বৎসবের 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) ভূমিতে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি এবং জলখানে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (খ) কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ 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) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানাকারকের ক্ষেত্রে স্থায়ী ঠিকানা, নিবন্ধিত কার্যালয় বা দপ্তর থাকা এবং একজন লাইসেন্সধারী প্রক্রিয়াজাতকারীর নিকট হইতে তাহার নিবন্ধিত ব্র্যান্ড ব্যবহার করার অনুমতি থাকা।

১৬। লাইসেন্স বাতিল, ইত্যাদি।—(১) কোন লাইসেন্সধারী অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী বা লাইসেন্সের কোন শর্ত ভংগ করিলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কারণ 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, 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 অভিমান্ত পোষণ করেন যে, কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মজুদকৃত মৎস্য পণ্য বা লটে এমন কোন মারাত্মক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের মধ্যে কোন ভেজাল মিশ্রিত করা হইয়াছে বা মিথ্যার 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 তাহার সিদ্ধান্ত প্রদান করিবেন এবং উক্ত সিদ্ধান্তই চূড়ান্ত বলিয়া গণ্য হইবে।

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

বিবরণ	টাকা
(ক) যে কোন লাইসেন্স এর আবেদনের জন্য	৩০০
(খ) ভূমি অথবা জলযানে 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) রপ্তানীত্ব্য মাছের আড়ত, সরবরাহকারীর লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(ছ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টারের লাইসেন্সের জন্য	২০০০
(জ) আপীলের জন্য	১০০০
(ঝ) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদের আবেদনের জন্য	২০০
(ঞ) স্বাস্থ্যকরত্ব 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 প্রাপ্ত” খাতে জমা দিতে হইবে এবং উক্ত চালানোর 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 এতদুদ্দেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বাহিতে 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 তদারকাকরণ 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 শীর্ষ 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 সহিত সংগতিপূর্ণ এবং অন্যান্য তথ্যাদি পরীক্ষান্তে সন্তুষ্ট হইলে হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) অনুমোদন করিবেন।

(৪) মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে তফসিল ৯ এ বির্ণিত “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 প্রাপ্ত” 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। মৎস্য খামারে 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 ধরনের 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 অন্ত্যন 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 বোঝাইবে।

তফসিল-১

[বিধি(২), ১৫(১) দৃষ্টব্য]

মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদির শর্তাবলী

- ১। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মেঝে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ ঢালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমায় পড়িতে পারে।
- ২। কারখানার বর্জ্য তরল পদার্থ নিষ্কাশনের জন্য যথাযথ স্বাস্থ্যসম্মত নিষ্কাশন ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং নর্দমার মূখ এমন ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে যাহাতে কীট-পতঙ্গ বা অন্যান্য প্রাণী নর্দমায় প্রবেশ করিতে না পারে।
- ৩। কারখানার ভিতরের দেওয়াল মেঝে হইতে কমপক্ষে ১.৮ মিটার উচ্চতা পর্যন্ত মসৃণ, পানি নিরোধক ও হালকা রং এর হইবে এবং উহা সহজে ধোঁত করার মত উপযুক্ত হইতে হইবে।
- ৪। কারখানার অভ্যন্তরস্থ ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে ছাদের নীচে সহজে চলাফেরা ও কাজ 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-বাগি ঢুকিতে না পারে এবং ঐগুলি কীট-পতঙ্গ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত থাকিতে হইবে।
- ৬। দরজা মসৃণ, অশোষক (non-absorbent), স্বয়ংক্রিয়ভাবে বন্ধ হইবার ব্যবস্থা সম্পন্ন এবং কীট-পতঙ্গ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- ৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকার প্রবেশ পথে পা-চালিত, ট্যাপসহ হাত ধোঁত করার বেসিন এবং উপযুক্ত পরিষ্কারক ও জীবাণুনাশক দ্রব্যের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ৮। প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকার প্রবেশ পথে জীবাণুনাশক তরল পদার্থের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে, যাহাতে প্রবেশকারী ব্যক্তির পাদুকের তলদেশে ঐ তরল পদার্থে ভিজিতে পারে।
- ৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার সন্নিহিত বা একই ছাদের নীচে কারখানার কর্মীদের ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক স্বাস্থ্যসম্মত শৌচাগারের (rest-room) ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১০। শৌচাগারের প্রবেশ পথের নিকট পা-চালিত, ট্যাপসহ হাত ধোঁত করার জন্য বেসিন এবং উপযুক্ত পরিষ্কারক ও জীবাণুনাশক দ্রব্যের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১১। কর্মীদের পোষাক-পরিচ্ছদ পরিবর্তনের জন্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার প্রবেশ পথে বা উহার সন্নিহিত প্রয়োজনীয় স্থান ও সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে এবং উক্ত স্থান প্রক্রিয়াজাতকরণ-এলাকা হইতে আলাদা থাকিবে।

- 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 পার্টিশন 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 প্রক্রিয়াকরণ এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।
- ১৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি ও আনুবাংগিক সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও সংরক্ষণমুক্ত 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 ধুস করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার বর্জ্য পদার্থ হইতে যাহাতে চতুরপার্শ্বে পরিবেশ দূষিত না হয়, তাহার নিশ্চয়তা বিধানকল্পে প্রয়োজনীয় সুরক্ষাদি থাকিতে হইবে।
- ২১। মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম কনভেয়ার বেল্ট সহজে যৌতযোগ্য 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 জীবাণুনাশককরণের ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে।
- ২৩। কাটার যন্ত্র, গ্রাইন্ডার ও অন্যান্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহার্য যন্ত্রপাতি উন্নতমানের হইতে হইবে।
- ২৪। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ রাখার জন্য (জীবিত মাছ বাতীত) ব্যবহৃত বাঁজ, ট্রলী বা অন্যান্য পাত্র সহজে পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৫। 'শেলফিস' এবং 'ক্রাশটাসিয়ান' বাতীত 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 যন্ত্র 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 কোঁটাজাতকরণ কার্যক্রমে প্রয়োজনীয় চাপ ও তাপ প্রয়োগের উদ্দেশ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ বাষ্পের সরবরাহ থাকিতে হইবে বা অন্যবিধ যথাযথ ব্যবস্থা থাকিবে।
- ২৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কোঁটাজাতকরণের ক্ষেত্রে—
- (ক) প্রয়োজনীয় সংখ্যক উপযুক্ত 'সীলিং (sealing)' মেশিন থাকিতে হইবে; এবং
- (খ) যথাযথভাবে সংযোজিত তাপমাপক যন্ত্র, চাপমাপক যন্ত্র, স্টীম স্প্রেডার ও ভেন্টিং ভাল্ব সম্বলিত রিটোর্ট 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।

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 জীবাণু 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 অনুরূপভাবে 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 ঝুলাইয়া 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 আহাৰ করা, পান খাওয়া, ধূমপান করা, খেঁচু ফেলা অথবা এইরূপ কোন কাজ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় করা যাইবে না; এবং

(ঘ) কোন ব্যক্তি চলমান পানিতে উপযুক্ত পরিষ্কারক দ্বারা হাত ধোয়া-ও জীবাণু-মুক্ত করা ব্যতিরেকে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রবেশ করিতে পারিবেন না এবং প্রত্যেক ব্যক্তিকে শৌচকর্ম শেষে উত্তরূপভাবে পরিষ্কারক ও জীবাণু-নাশক দ্বারা হাত জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

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

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

৬। দস্তানা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মতভাবে রাখিতে হইবে।

৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

(ক) বহিরাগতগণ সর্বদা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখিতে হইবে; এবং

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

৮। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

(ক) 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 জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় রাখিতে হইবে;

(খ) প্রক্রিয়াজাতকরণের সকল স্তরে এবং হিমায়িতকরণের (freezing) পূর্বে মাছ ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড নিম্নের তাপমাত্রায় শীতলকৃত অবস্থায় রাখিতে হইবে;

(গ) প্রক্রিয়াজাতকরণকালে মাছ যথাযথভাবে ১০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রার ঠান্ডা পানি দ্বারা ধৌত করিতে হইবে;

(ঘ) সকল কাজে পানীয় জল ব্যবহার করিতে হইবে;

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

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

(ছ) তবল বর্জ্যসহ ব্যবতীয় বর্জ্য পদার্থ স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে সরাইয়া ফেলিতে হইবে।

৯। ক্ষমতাপ্রাপ্ত ক্রমিকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত স্থানে এবং তৎকর্তৃক নির্ধারিত পদ্ধতিতে—৩৫ ডিগ্রী হইতে—৪০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় মাছ হিমায়িত (freezing) করিতে হইবে এবং হিমায়িত করার সময় মাছের ভিতরের তাপমাত্রা (core temperature) ন্যূনতম—১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড হইতে হইবে।

১০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

(ক) হিমায়িত মাছ—১৮ ডিগ্রী হইতে—২৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় হিমাগারে সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং উক্ত মাছ 'অক্সিজেনেশন' ও 'ডিহাইড্রেশন' হইতে রক্ষার উদ্দেশ্যে ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে; এবং

(খ) হিমাগারে তাপমাত্রা—১৮ ডিগ্রী হইতে—২৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের মধ্যে রাখিতে হইবে এবং উহা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করিতে হইবে এবং এই রেকর্ড কম্পক্ষে চার্মশ মাস সংরক্ষণ করিতে হইবে।

- ১১। কোন অবস্থায় হিমায়িত মাছ হিমাগারের বাহিরে রাখা হইলে হিমায়িত মাছের পাত্রের বা বাক্সের অভ্যন্তরের তাপমাত্রা— $1\text{C}+2$ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের অতিরিক্ত না হয় সেই জন্য যথাযথ ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১২। কাঁকড়া, কাঁছিম, কচ্ছপ বা কোন প্রাণীর মাংস বা কোন গন্ধযুক্ত দ্রব্য মাছের সাথে হিমাগারে রাখা যাইবে না।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) খাদ্য দ্রব্যে ব্যবহার করা যার এমন জীবানুনাশক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার অনুমোদনক্রমে ব্যবহার করা যাইবে; এবং
- (খ) সকল কিউরিং উপকরণ খাদ্যোপযোগী মান সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ১৪। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে কাঁকড়া, কাঁছিম, কচ্ছপ প্রক্রিয়াজাতকরণ করিতে হইবে।
- ১৫। ভিন্ন ভিন্ন শ্রেণীর মাছ সম্পূর্ণ আলাদাভাবে প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে।
- ১৬। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
- (ক) মাছ কোটাজাতকরণ কালে এমনভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উহাকে জীবানু-মুক্ত করিতে হইবে যাহাতে মাছের গুণগত মান বা স্বাদ বা আকৃতি নষ্ট না হয়; এবং
- (খ) প্রত্যেক কোটাজাত মাছের 'বাচ' জীবানুমুক্তকরণের রেকর্ড কারখানার চাঁস্বধু-মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৭। মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) এ এমন কোন রাসায়নিক দ্রব্য, দ্য (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 কালে ব্যবহার করিতে হইলে এবং পূর্বে ব্যবহৃত কোন মোড়ক সামগ্রী পুনঃ ব্যবহার করা যাইবে না।

তফসিল-৩

[বিধি ৫(২), ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি এবং পরিচালনা 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 ধোত করা যায় এবং রোদ, বৃষ্টি অথবা যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।
- ২। জলযানে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ ও হিমায়িতকরণ এলাকায় নিম্নবর্ণিত সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথাঃ—
 - (ক) মেঝে অপরিচ্ছন্ন এবং এইরূপ ঢালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমান পড়িতে পারে এবং যাহাতে সহজে ধোত 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 স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাব্বসমূহ ঢাকনামুক্ত হইতে হইবে;
 - (ঙ) প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণের জন্য সুবিধাদি থাকিতে হইবে;
 - (চ) টেবিল, স্ট্রে, টব, পাত্র, কাঁটার সরঞ্জামাদি, কনভেয়ার বেল্ট, গাটিং এবং ফিলোটিং মেশিন ক্ষয়রোধক ও মরিচারোধক পদার্থ দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে এবং উক্ত সরঞ্জামাদি এমন হইতে হইবে যাহাতে সহজে ধোত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;
 - (ছ) চার ঘণ্টার মধ্যে রুকের 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 ধোত করা যায় এবং যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।

- ৪। যদি জলযানে উপ-জাত (by-product) প্রক্রিয়াজাতকরণ করা হয় তবে তাহা সংরক্ষণের জন্য পৃথক হিমাগার থাকিতে হইবে।
- ৫। প্যাকিং দ্রব্যের জন্য আলাদা মজুদাগার থাকিতে হইবে।
- ৬। জলযানে বর্জ্য সংরক্ষণ এলাকা মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে পৃথক থাকিতে হইবে।
- ৭। জলযানে মানুষের খওয়ার উপযোগী নয় এমন মৎস্য পণ্য বা বর্জ্য পদার্থ এমনভাবে নিঃসরণ করিতে হইবে যাহাতে উহা জলযানে 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 স্বেচা 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। জলযানের মৎস্য গ্রহণ কক্ষ, প্রক্রিয়াজাতকরণ 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 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 জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় রাখিতে হইবে।

ডফসিল-৪

[বিধি ৫(২), ১৫(১) ছফ্টব্য]

কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি এবং পরিচালনা শর্তাবলী

- ১। মাছ শুষ্টকীকরণ এলাকা (drying yard) পরিষ্কার ও ঢাকিয়া দেওয়ার ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকায় পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছুচো, পশু-পাখী বিচরণমুক্ত ও ইহা বিতাড়নের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। প্রাকৃতিক অথবা কৃত্রিম আলো-বাতাস প্রবাহের ব্যবস্থা সম্বলিত উঁচু প্ল্যাট ফর্মে মাছ শুকানোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৩। কিউরড মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে মানুষের খাওয়ার উপযোগী মানের লবণ ব্যবহার করিতে হইবে।
- ৪। মাছের নাড়িভাঁড়ি 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 সূর্যের 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 যেই মাছের শুষ্টকী করা হইয়াছে সেই মাছের বৈশিষ্ট্যের অনুরূপ হইতে হইবে এবং উহা অনুরূপ সংক্রমণ ঘটিত কারণে পিণ্ডল বা বাদামী রংয়ের বর্ণে বিকৃত হইতে পারিবে না।
- ৮। শুকনা মাছের মাংস দৃঢ় ও আশয়িত হইতে হইবে এবং আঙ্গুলের চাপে নমনীয় হইবে না এবং শুষ্টকী মাছ ভগ্নদ্র বা মণ্ডের মত হইতে পারিবে না।
- ৯। শুকনা মাছ পঁচা ও দুর্গন্ধযুক্ত হইতে পারিবে না।
- ১০। উৎপাদিত শুষ্টকী মাছ যথার্থভাবে পোকা, ছত্রাক এবং মোল্ড মুক্ত হইতে হইবে।
- ১১। ক্রেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপ চুক্তি ব্যতীত ভাঙ্গা শুষ্টকীর পরিমাণ মোট ওজনের সর্বোচ্চ ৫% এর বেশী হইতে পারিবে না।
- ১২। শুষ্টকী মাছের আদ্রতা, লবণাক্ততা, ভস্ম ও অন্যান্য গুণাগুণের পরিমাণ বি, এস, টি, আই এর নির্ধারিত মানানুসারে হইতে হইবে।
- ১৩। ক্রেতা ও বিক্রেতার মধ্যে ভিন্নরূপ চুক্তি ব্যতীত শুকনা মাছের প্রজাতি, প্রকার ও আকার অনুসারে পলিথিন ব্যাগে অথবা অন্য পাত্রে বা বাস্ত্রে এমনভাবে মোড়কজাত করিতে হইবে, যাহাতে মজুদ ও পরিবহনকালে শুকনা মাছে ধূলা-বালি, ময়লা, আদ্রতা ও পোকা-মাকড়ের আক্রমণ মুক্ত থাকে।
- ১৪। জনস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর নয় এমন মাত্রার অনুরোধিত কীটনাশক নিয়ন্ত্রিতভাবে সতর্কতার সাথে ব্যবহার ব্যতীত শুকনা মাছে কীটনাশক ব্যবহার করা যাইবে না।
- ১৫। শুকনা মাছ মোড়কজাত করিয়া +৫ ডিগ্রী হইতে—১০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় মজুদ করিতে হইবে।

তফসিল-৫

[বিধি ৩, ১৫(১) চুক্তব্য]

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-বোর্ড সমূহ মসৃণ, নিশ্চিহ্ন এবং সহজে পরিষ্কার করিবার ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ৪। পরিবহন যানে মাছ এমনভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে যেন উহা খেতলাইয়া বা ভাঙ্গিয়া না যায়।
- ৫। যাহাতে 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 বায়ু ও ব্যারেল বা ডেক-হোল্ড, পেনবোর্ড, সেলফ-বোর্ড পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত হইতে হইবে এবং উক্ত যানের যে জায়গা বা আধার পরিবাহিত মাছ বা উহার পাত্রের 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। রস্তানীযোগ্য 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 স্বারা 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 নির্গমনের সহজ ও ময়লা নির্গমনের স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঘ) স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বর্জ্য নির্গমনের ব্যবস্থাসহ নর্দমা 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 বাষ্পসমূহ ঢাকনাসহ হইতে হইবে;
- (ছ) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (জ) পানীয় জলে তৈরী বরফ ব্যবহারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঝ) বরফ ছাংগার মেশিন, পরিমাপক যন্ত্র, মাছ উঠানো-নামানোর যন্ত্রপাতি এবং অন্যান্য সরঞ্জামাদি ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন প্রব্য স্বারা তৈরী হইতে হইবে;
- (ঞ) কর্মীদের ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক শৌচাগার থাকিতে হইবে এবং উহা স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিষ্কার করিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (ট) ক্ষয়প্রাপ্ত কর্মকর্তার 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) 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 নাড়িভুড়ি অপসারণ করা যাইবে না ; এবং
- (জ) কাজ আরম্ভ করিবার পূর্বে এবং প্রাতি বিক্রির শেষে ডিটার্জেন্ট ও জীবাণুনাশক দ্বারা ব্যবহার্য যন্ত্রপাতি, সরঞ্জামাদি, পত্রাদি এবং স্থানসমূহ উত্তমরূপে ধৌত ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে ।

তফসিল-৮

[বিধি ৬, ১৫(১) দ্রষ্টব্য]

বরফ কলের জন্য প্রয়োজনীয় সর্বাধিক এবং পরিচালনার শর্তাবলী

- ১। বরফ কলের মোক্কে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ চালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নদমায় পড়িতে পারে।
- ২। বরফ কলের দেওয়াল মসৃণ এবং পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহাতে সহজে ধোত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ৩। বরফ কলের ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে ছাদের নীচে সহজে চলাফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৪। বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাল্বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। বরফ কলের দরজা-জানালা মসৃণ, অশোষক (non-absorbent) এবং কীট-পতংগ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- ৬। নর্দমা ঢাকনাযুক্ত এবং নর্দমার শেষ প্রাপ্ত পোকা-মাকড়, ইন্দুর, 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 ঢাকনাযুক্ত 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 এবং বরফ রাখিবার পাত্র মরিচা পড়ে না ও ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে।
- ১২। ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন ট্রলিতে বা বেটে বরফ পরিবহণ করিতে হইবে।
- ১৩। বরফ কলে প্রয়োজনীয় সংখ্যক শৌচাগার এবং হাত-পা ধোত করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। বরফ কলের কার্যাদি সুষ্ঠুভাবে সম্পাদনের জন্য যথেষ্ট পরিমাণ জায়গা থাকিতে হইবে।
- ১৫। বরফ কলের সর্বত্র পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখিতে হইবে এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

তফসিল-১

[বিধি ৫(১), ১৯ দৃষ্টব্য]

হাস্যাপ ভিত্তিক মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের শর্তাবলী

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

- ১। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত পণ্যের মান বাটাইয়ের জন্য স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। কোন কারখানায় মাছ হ্যাণ্ডলিং, 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 ব্যবস্থাাদি 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, বাটাই 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 কার্যদির 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 সূক্ষ্ম 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 অন্যবিধ কারণে মানদণ্ডের স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ তাহা হইলে উহা কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা ধ্বংস করিবেন অথবা মনুষ্য খাদ্য ব্যতীত অন্য কোন উদ্দেশ্যে

ব্যবহার করিবেন; তবে ঐ ধরনের মাছ বা মৎস্য পণ্য ধ্বংস করিবার পূর্বে পর্যাপ্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে থাকিবে। প্রতিক্রিয়াজাতকরণ হ্রাসজনিত কারণে কোন পণ্যের স্বাস্থ্যঝুঁকি দেখা দিলে, কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অনুমোদনক্রমে স্ব-পরীক্ষণ কর্মসূচীর সংশোধন বা পণ্য পরীক্ষণের মাত্রা বৃদ্ধি করার 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।

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

- ১। মৎস্য প্রতিক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কারখানার হ্যাসাপ বাস্তবায়ন ও প্রয়োগের ক্ষেত্রে—

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

- ২। কারখানার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি সংকটময় অবস্থান সনাক্তকরণের ক্ষেত্রে—

- (১) দক্ষ জনবলের সমন্বয়ে বহু-মাত্রিক (multidisciplinary) দল গঠন করিবেন, তবে সংকটময় অবস্থানসমূহ সনাক্তকরণ, নিয়ন্ত্রণ এবং উদ্ভূত সমস্যা সমাধানের লক্ষ্যে বহু-মাত্রিক দলে নিম্নরূপ দক্ষ জনবল থাকিতে হইবে, যথাঃ—
 - (ক) জীবতাত্ত্বিক, রাসায়নিক ও ভৌত দৃষ্ণ সমন্বয়ে জ্ঞানসম্পন্ন বিশেষজ্ঞ;
 - (খ) পণ্য প্রতিক্রিয়াজাতকরণে কারিগরী জ্ঞানসম্পন্ন দায়িত্বপ্রাপ্ত উৎপাদন বিশেষজ্ঞ;
 - (গ) কারখানা, বস্ত্রপাতি পরিচালনার ক্ষেত্রে স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা সম্পর্কে জ্ঞানসম্পন্ন কর্মী; এবং
 - (ঘ) খাদ্য প্রয়োগবিধি, অনুজীববিদ্যা এবং স্বাস্থ্য-বিধি সম্পর্কে জ্ঞানসম্পন্ন যে কোন ব্যক্তি।

(২) যদি কোন কারখানায় এক বা একাধিক ব্যক্তি উপ-অনুচ্ছেদ (১) এর দফা (ক), (খ), (গ), (ঘ) এ বর্ণিত কারিগরী জ্ঞানসম্পন্ন হন, তাহা হইলে উক্ত এক বা একাধিক ব্যক্তিকে নিম্নেই উক্ত দল গঠন করা যাইবে, তবে উল্লিখিত জ্ঞানসম্পন্ন ব্যক্তির অভাব থাকিলে অন্যান্য প্রতিষ্ঠান হইতে পরামর্শক নিয়োগ করা যাইবে।

৩। সংকটময় অবস্থান সনাক্তকরণের ক্ষেত্রে উৎপাদিত পণ্যের বিবরণ নিম্নরূপ হইতে হইবে, যথা:—

(ক) যে কাঁচামাল, উপাদান (ingredients), উপযোগ (additives), ইত্যাদি সহ-যোগে (composition) পণ্য উৎপাদিত, তাহার বর্ণনা করিতে হইবে;

(খ) পণ্যের আকৃতি (structure) এবং তাহার ভৌত-রাসায়নিক (physico-chemical) বৈশিষ্ট্যসমূহের (যথা—কঠিন, তরল, Aw, PH) উল্লেখ করিতে হইবে;

(গ) যে প্রক্রিয়ায় (যথা—হিমায়িতকরণ, শুষ্ককরণ, লবণাক্তকরণ, ধূমায়িতকরণ) প্রক্রিয়াজাতকরণ করা হইয়াছে তাহার উল্লেখ করিতে হইবে;

(ঘ) যে পরিবেশে মোড়কীকরণ (যথা—নিশ্চিহ্ন, বায়ুশূণ্য) করা হইয়াছে তাহার উল্লেখ করিতে হইবে;

(ঙ) মজুদকরণ ও বিতরণ ব্যবস্থার বর্ণনা করিতে হইবে;

(চ) বিক্রির সর্বশেষ তারিখ এবং পণ্যের গ্রহণযোগ্যতার মেয়াদ উল্লেখ করিতে হইবে;

(ছ) উৎপাদিত পণ্যের ব্যবহারের নির্দেশনা উল্লেখ করিতে হইবে; এবং

(জ) জীবাণুত্যাগ ও রাসায়নিক মানের উল্লেখ করিতে হইবে।

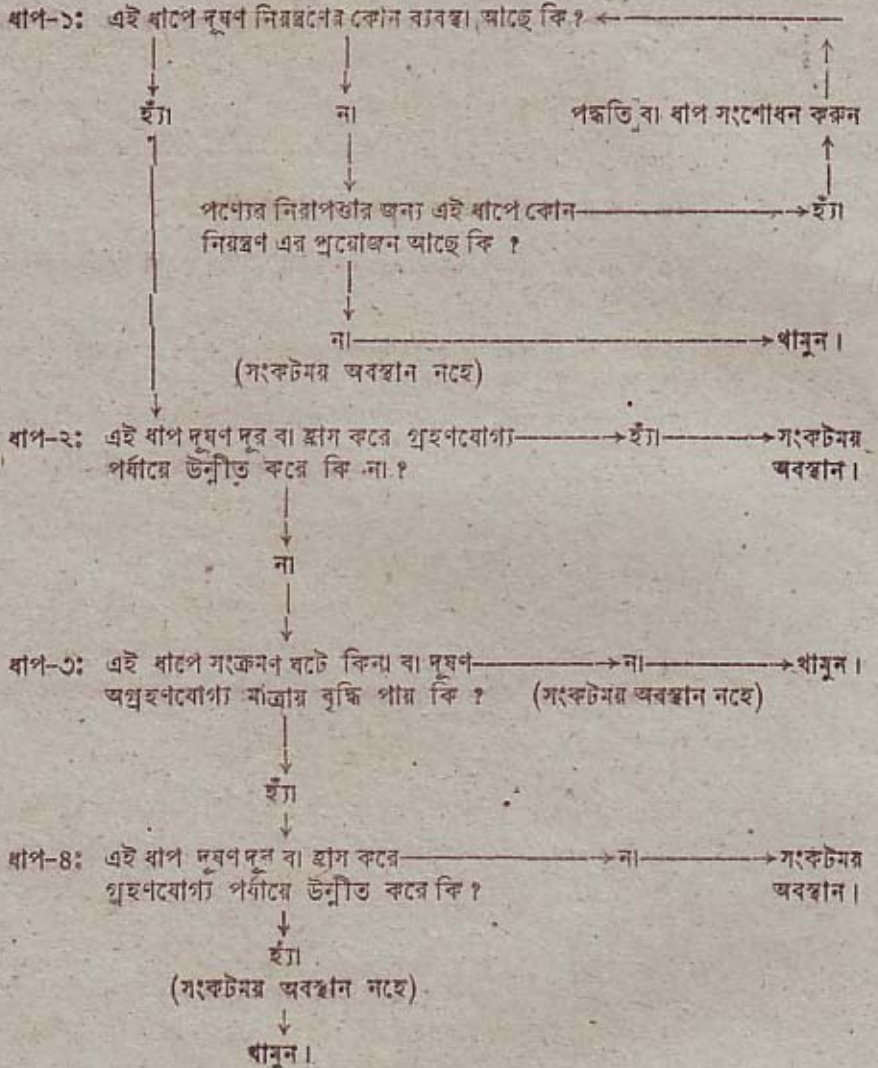
৪। সম্ভাব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে (intended use) নিরপণকল্পে কারখানায় উৎপাদিত পণ্য কোন শ্রেণীর ভোক্তার জন্য তৈরী করা হইবে, বহুমাত্রিক দল তাহা নির্ধারণ করিবেন।

৫। প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রবাহ চিত্র (flow diagram) গঠনের নিমিত্ত কাঁচামাল গ্রহণ থেকে শুরু করে প্রক্রিয়াজাতকরণের সমস্ত ধাপ এবং একটি ধাপ হইতে অন্য ধাপের মধ্যবর্তী সময় উল্লেখসহ প্রতিটি ধাপে করণীয় কার্যদিগের পর্যাপ্ত প্রযুক্তিগত উপাত্ত সহযোগে বিস্তারিত উল্লেখপূর্বক আড়-সংক্রমণ হইবে না। ইহা নিশ্চিতকল্পে প্রবাহ চিত্র উপস্থাপন করিতে হইবে এবং নিম্নবর্ণিত বিষয়সমূহ উক্ত প্রবাহ চিত্রে অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে, যথা:—

(ক) কার্যপন্থা ও সীমিত এলাকার প্ল্যান;

(খ) উৎপাদিত পণ্যের বর্ণনা ও বৈশিষ্ট্য;

- (গ) প্রক্রিয়াক্রমকরণের সকল ধাপের ধারাবাহিকতা (কাঁচামাল, উপাদান বা উপযোগ দ্রব্যাদির একটিকরণ এবং প্রতি ধাপ ও দুইটি ধাপের মধ্যবর্তী সময় ক্ষেপনসহ);
- (ঘ) পরিচালনার কারিগরী দিকসমূহ (নির্দিষ্ট সময়, তাপমাত্রা, কালক্ষেপনসহ);
- (ঙ) পণ্য প্রবাহ (প্রচলন সংক্রমণের সম্ভাবনাসহ);
- (চ) পরিচ্ছন্ন এবং অপরিচ্ছন্ন এলাকার পৃথকীকরণ (বেশী বা কম ঝড়িকপূর্ণ 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 কার্যক্রম তাহা নিশ্চিত করিবেন এবং কোন বিচ্যুতি পরিলক্ষিত হইলে তাহা সংশোধনের ব্যবস্থা করিবেন।
- ৭। দূষণের, (hazard) তালিকা পরীক্ষণ এবং উহার নিয়ন্ত্রণপত্র (control measure) গ্রহণের জন্য কারখানায় গঠিত বহুমাত্রিক দল কর্তৃক কারখানার প্রবাহ চিত্রটি অনুসরণ করিয়া কোন দূষণ পরিলক্ষিত হইলে নিম্নরূপভাবে তালিকা পূস্তত এবং তাহা নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথা:—
- (ক) প্রক্রিয়াক্রমকরণের প্রতিটি ধাপে সত্ত্বা এবং প্রচলন জীবতাত্ত্বিক, রাসায়নিক ও ভৌত দূষণের তালিকা তৈরী করিতে হইবে। নিবাপন খাদ্য উপাদানের জন্য যে সমস্ত দূষণ দর বা হার্ম করা আবশ্যকীয় সেই সমস্ত দূষণের নামও তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে; এবং
- (খ) পাণ্ড প্ৰতিটি 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 সহায়তার সংকটময় অবস্থানসমূহ সনাক্ত করিতে হইবে এবং প্রতিটি ধাপে ও সনাক্তকৃত দূষণের জন্য ধারাবাহিকভাবে প্রশ্নের উত্তর সাধাইতে হইবে, যথা:—



“সিদ্ধান্ত বৃক্” প্রয়োজনের জন্য প্রবাহ চিত্রে চিহ্নিত শ্রুতিটি ধাপ ধারারাহিকভাবে 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 অত্যাৱশ্যক হইলে, উক্ত ধাপে কন কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা না থাকে, এমন অবস্থায় পণ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়া পরিবর্তন করিতে হইবে বা অন্য কোন ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে। উৎপাদন প্রক্রিয়ার পরিবর্তন করিয়া যে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা গ্রহণ করা হউক না কেন, তাহা হ্যাসাপ প্ল্যানের অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে এবং প্রতিটি সংকটময় অবস্থানে নিয়ন্ত্রণ বাস্তবায়ন এবং প্রয়োজনের ক্ষেত্রে পরীক্ষণ 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 পরিমেনে নির্ধারক দ্বারা নির্ধারিত হইতে হইবে, বাহাতে 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 কার্যাদি 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 দফতার 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, যথা:—

(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, দৃশ্য ঘটায় 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। বহুমাণিক 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, যথা:—

(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) কার্যাদির 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।

ভকসিল-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) ইন্দ্রিয়গ্রাহ্য বৈশিষ্ট্যসমূহ (organoleptic parameters):

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	কলফল প্রকাশের ধরন	গাইড ভেডেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/ মাত্রা (এম, এ, সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
১	রং	মিঃগ্রাঃ/লিটার; প্লাটিনাম/কোবাল্ট মানদণ্ড	১	২০	••
২	ঘোলাষ	মিঃগ্রাঃ/লিটার; সিলিকন-ডাই-অক্সাইড- জ্যাকসন ইউনিটস-	১ ০.৪	১০ ৪	নির্দিষ্ট কিছু অবস্থায় সেকি ডিক ব্যবহারের মাধ্যমে স্বচ্ছতা পরী- ক্ষণ করা; প্রতিস্থাপিত, একক মিটার, জি এল; ৬মিঃ; এম এ সি:২মিঃ।
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	কলফল প্রকাশের ধরন	গাইড ভেডেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, এ, সি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
৫	অপনাত্রা	ডিগ্রী সে:	১২	২৫	••

১	২	৩	৪	৫	৬
৬	হাইড্রোজেন আয়ন ঘনত্ব	পি এইচ ইউনিট	৬.৫ < পিএইচ < ৮.৫		-পানি ক্ষতিকারক পর্মাণের হইতে পারিবে না। -শীলকৃত পাত্রের পানির পি এইচ মাত্রার প্রয়োজন নাই। -সর্বোচ্চ অনুমোদন যোগ্য মাত্রা: ৯.৫।
৭	পরিবাহিতা	মাইক্রোসে/সে:মি: (২০°সে:তাপমাত্রায়)	৪০০		-পানির মিনারেলাইজেশন এর উপর নির্ভরশীল। =আপেক্ষিক মানের উপর নির্ভরশীল; গুণমস/সি:মি: ২৫০০।
৮	ক্রোরাইডসমূহ	ক্রোরাইড মি:গ্রা:/লি:	২৫		২০০ মি:গ্রা:/লি: এর কাছা- কাছি, যাহার বেশী হইলে পানি প্রভাবিত হইতে পারে।
৯	সালফেটসমূহ	সালফেট মি:গ্রা:/লি:	২৫	২৫৫	
১০	সিলিকা	সিলিকন-ডাই- অক্সাইড মি:গ্রা:/লি:			বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার আদর্শ মান অনুযায়ী।
১১	ক্যালসিয়াম	ক্যালসিয়াম মি:গ্রা:/লি:	১০০		
১২	ম্যাগনেসিয়াম	ম্যাগনেসিয়াম মি:গ্রা:/লি:	৩০	৫০	
১৩	সোডিয়াম	সোডিয়াম মি:গ্রা:/লি:	২০	১৭৫	বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার কার্য নির্বাহী দল (হেগ মে, ১৯৭৮) কর্তৃক এই রৈশিষ্ট একরূপ অনুমোদিত হইয়াছে যে দৈনিক জীবন গ্রহণের পরিমাণ পর্যায়ক্রমে ৬ গ্রামে হাস করা হইয়াছে।
১৪	পটাশিয়াম	পটাশিয়াম মি:গ্রা:/লি:	১০	১২	
১৫	গ্রানুলিনিয়াম	গ্রানুলিনিয়াম মি:গ্রা:/লি:	০.০৫	০.২	
১৬	নোট করার				সারণী-ছ প্রত্যা
১৭	শুষ্ক অবশেষ	মি:গ্রা:/লি: (১৮০°সে:এ শুষ্ক করার পর)		১৫০০	

১	২	৩	৪	৫	৬
১৮	দ্রবীভূত অম্লজান	অক্সিজেন সম্পৃক্ততার শতকরা হার(%)	সম্পৃক্ততার মান 7৭৫% (মাত্রি নীচের পানি ব্যতীত)
১৯	মুক্ত কার্বন	কার্বন-ডাই-অক্সাইড নি: প্রা:/লি:	পানি ক্ষতিকর পর্যায়ের হইতে পারিবে না।

(গ) অবাঞ্ছিত বস্তু (undesirable substance) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলকল প্রকাশের ধরণ	গাইড লেভেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য/ঘনত্ব মাত্রা (এম, এ, গি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
২০	নাইট্রেটস	নাইট্রেট নি:প্রা:/লি:	২৫	৫০	..
২১	নাইট্রাইটস	নাইট্রাইট নি:প্রা:/লি:	..	০.১	..
২২	এ্যানোনিয়াম	এ্যানোনিয়াম নি:প্রা:/লি:	০.০৫	০.৫	..
২৩	জেন্ডার নাইট্রো- জেন (নাইট্রোইট ও নাইট্রোজেন ব্যতীত)	হাইড্রোজেন নি: প্রা:/লি:	..	১	..
২৪	(পটাশিয়াম পারম্যাঙ্গানেট) জারনক	অক্সিজেন নি:প্রা:/লি:	২	৫	অগ্নীয় ব্যবহে তাপ প্রয়োগ কালে মাপিতে হইবে।
২৫	মোট জৈব কার্বন	কার্বন নি:প্রা:/লি:	স্বাভাবিক ঘনত্বের বৃদ্ধির কারণ অবশ্যই তদন্ত করিত হইবে।
২৬	হাইড্রোজেন সালফাইড	সালফার নাইজো প্রা:/লি:	..	ইন্ড্রিয় গ্রাহ্য ভাবে অনির্ণয়	..
২৭	ক্লোরোফরমে নিকাশিত বস্তুসমূহ	নি:প্রা:/লি: ওরক অবশেষ	০.১
২৮	দ্রবীভূত বা অদ্রবী- ভূত হাইড্রোক্যার্বনসমূহ (পেট্রোলিয়াম ইঞ্চার দ্বারা নিকেশনের পর); মিনারেল ওয়েল	নাইজো প্রা:/লি:	..	১০	..
২৯	ফিনল সমূহ	ফিনল-নাইজো প্রা:/লি:	..	০.৫	কোরিনের সাথে বিক্রিয়া করে না এমন প্রাকৃতিক ফিনল ব্যতীত।

১	২	৩	৪	৫	৬
৩০	বোরন	বোরন মাইক্রো গ্রা:/লি:	১০০০
৩১	সারফেকটেন্ট (মিথাইলিন এর সাথে বিক্রয়কারী)	মাইক্রো গ্রা:/লি: (লরাইল সালফট)	..	২০০	..
৩২	জন্যান্য জৈব ক্রোরিন যৌগসমূহ, যাহা ৫৫নং ক্রনিকের অন্তর্ভুক্ত নয়	মাইক্রো গ্রা:/লি:	১	..	হ্যালোকর্ম সমূহের ঘনত্ব যতদূর সম্ভব কম হইবে।
৩৩	লৌহ	লৌহ মাইক্রো গ্রা:/লি:	৫০	২০০	..
৩৪	ম্যাঙ্গানিজ	ম্যাঙ্গানিজ মাইক্রো গ্রা:/লি:	২০	৫০	..
৩৫	তামা	তামা মাইক্রো গ্রা:/লি:	পাম্পে 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 বিষাদ- যুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।
৩৬	দস্তা	দস্তা মাইক্রো গ্রা:/লি:	পাম্পে 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 বিষাদযুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।
৩৭	কসকরাস	কসকরাস পেন্টা- অক্সাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	৪০০	৫০০০	..
৩৮	ক্লোরাইড	ক্লোরাইড মাইক্রো গ্রা:/লি: ৮-১২°লে: ২৫-৩০°লে:	..	১৫০০ ৭০০	..

১	২	৩	৪	৫	৬
৩৯	কোবাল্ট	কোবাল্ট মাইক্রো গ্রা:/লি:
৪০	বিদ্যমান তলানী পদার্থসমূহ	..	মাই
৪১	ক্রোরিনের অবশেষ	ক্রোরিন মাইক্রো গ্রা:/লি:	০.২	৫	..
৪২	বেরিয়াম	বেরিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	১০০
৪৩	রূপা	গিলভার মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	১০	যদি পানি উৎপাদনে রূপা অনিয়ন্ত্রিতভাবে ব্যবহৃত হয় তবে সর্বোচ্চ অনু- মোদনযোগ্য ঘনত্ব যথা- ৮০ মাইক্রো গ্রা:/লি: পর্যন্ত অনুমোদন করা যাইতে পারে।

(খ) বিষাক্ত পদার্থের (toxic substances) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলফল প্রকাশের ধরন	গাইড লেভেল (মি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, এ, লি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬
৪৪	আর্গেনিক	আর্গেনিক মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৫	বেরিলিয়াম	বেরিলিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:
৪৬	ক্যাডমিয়াম	ক্যাডমিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫	..
৪৭	সায়ানাইডসমূহ	সায়ানাইড মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৮	ক্রোমিয়াম	ক্রোমিয়াম মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..
৪৯	পারদ	পারদ মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	১	..
৫০	নিকেল	নিকেল মাইক্রো গ্রা:/লি:	..	৫০	..

১ ২

৩

৪

৫ ৬

৫১	গীসা	গীসা মাইক্রো প্রা:/লি:	৫০	বে কেক্রে	গীসার পাইপ ব্যবহৃত হয়, সে কেক্রে পানি ফ্লাস করার পর নেয়া নমুনায় গীসার পরিমাণ ৫০ মাইক্রো প্রা:/লি: অতিক্রম করিবে না। সংগৃহীত পানির নমুনায় গীসার মাত্রা সচরাচর ১০০ মাইক্রো প্রা:/লি: অতিক্রম করেন, তখন প্রাহকের স্বার্থে উক্তমাত্রা ষাঃসের উপযোগী পদক্ষেপ গ্রহণ করিতে হইবে।
৫২	এন্টিবনি	এন্টিবনি মাইক্রো:প্রা:/লি:	১০		
৫৩	সেলেনিয়াম	সেলেনিয়াম মাইক্রো প্রা:/লি:	১০		
৫৪	ভ্যানাডিয়াম	ভ্যানাডিয়াম মাইক্রো প্রা:/লি:
৫৫	কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট দ্রব্যাদি আনাদাভাবে সামগ্রিকভাবে	মাইক্রো প্রা:/লি:	০.১ ০.৫		কীটনাশক ও সংশ্লিষ্ট দ্রব্যাদি অর্থ : -কীটনাশকসমূহ -স্বায়ী জৈব ক্লোরিন যৌগসমূহ -জৈব ফসফরাস যৌগসমূহ -কার্বনেটসমূহ -তৃণনাশকসমূহ -ছত্রাক নাশকসমূহ -পিসিবি ও পিটিসি-সমূহ।
৫৬	পলিসাইক্লিক এ্যারোমেটিক হাইড্রোকার্বনসমূহ	মাইক্রো প্রা:/লি:	..	০.২	তুলনীয় পদার্থসমূহ : -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -ফ্লুরেনথিন/বেনজো -পাইরিন/বেনজো -পেরিলিন/ইনডেনো (১, ২, ৩-গিডি) পাইরিন।

(ঙ) জীবাণুতাত্ত্বিক বৈশিষ্ট্যসমূহ : (microbiological parameters):

ক্রমিক নং।	বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলফল : নমুনার পরিমাণ (জি এল) মি: লি:	গাইড নেভেল (জি এল)	সর্বোচ্চ গ্রহণযোগ্য ঘনত্ব/মাত্রা (এম, এ, সি)	
				মেনস্ট্রেন ছাঁকন পদ্ধতি	মাল্টিপল 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	গালফাইট বিজারন কারী কোলিডিয়া	২০	এম পি এন < ১

(চ) মানুষের ব্যবহারোপযোগী পানিতে কোন প্রকার ক্ষতিকর জীবাণু থাকিতে পারিবে না। যদি মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে সার্বিক জীবাণুতাত্ত্বিক বিশ্লেষণ করার প্রয়োজন হয় তখন সারণী-উ' তে বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহের পরীক্ষণের সাথে সাথে নিম্নলিখিত বৈশিষ্ট্যগুলোর পরীক্ষণও করিতে হইবে, যথা: স্যালমোনিলা, ক্ষতিকর স্ট্র্যাফাইলোকক্কাই, ফিক্যাল ব্যাকটেরিওফেজসমূহ ও এণ্টারো ভাইরাসসমূহ। ঐ পানিতে পরজীবি, এ্যালগি ও অন্যান্য জীবসমূহ যেমন: এ্যানিমেল কিউলসমূহ থাকিতে পারিবে না।

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

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

(১) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা থেকে বাহির হইবার মুহুর্তে জীবাণুমুক্ত পানিতে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ যুক্তিসঙ্গতভাবে কম হইতে হইবে।

(২) অনুক্রমিক 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।	ক্লোরিন	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 লবণমুক্ত পানির ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য।

- 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 করতে হবে।	নূন্যতম মনিটরিং(ক-১)	বর্তমান মনিটরিং (ক-২)	নিয়মিত পুনঃ পুনঃ মনিটরিং (ক-৩)	দুর্ঘটনাজনিত বা বিশেষ ক্ষেত্রে আকস্মিক মনিটরিং(ক-৪)
১	২	৩	৪	৫	৬
ক.	ইলেক্ট্রিগ্রাফ বৈশিষ্ট্যসমূহ	-গন্ধ(১) -স্বাদ(১)	-গন্ধ -স্বাদ -ঘোলাষ/স্বচ্ছতা (বাহ্যিক রূপ)	..	মানুষের জন্য সরব- রাহকৃত পানীয় জলের মানের উপর ক্ষতি- কর প্রভাব বিস্তার করিতে পারে এইরূপ ক্ষেত্রে সাবিক পরি- স্থিতির আলোকে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পাদ টাকা 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 মনিটরিং + বিশ্লেষণ পাদটাকা ৪-এ অন্যান্য বৈশিষ্ট্যসমূহ	..
গ.	অবাকনীয় বৈশিষ্ট্যসমূহ	..	-নাইট্রেটস -নাইট্রাইটস -অ্যামোনিয়া
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 ব্যাকটেরিয়া পরিমাণ

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

পাদটাকা: ১। গুণগত মান নিরূপণ।

২। সীলকৃত পাত্রে সরবরাহকৃত পানির পাত্র ব্যতীত।

৩। অন্যান্য জীবাণুনাশক এবং শুধুমাত্র চিকিৎসার ক্ষেত্রে।

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

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

ফরম-ক

[বিধি ১১(২) দ্রষ্টব্য]

রপ্তানীযোগ্য মাছের প্রাপ্যকরত্ব সনদের জন্য আবেদন ফরম।

(মৎস্য অধিদপ্তরাদ্বারা উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে শিপমেন্টের কমপক্ষে ১০ দিন পূর্বে আবেদন পত্র দাখিল করিতে হইবে। যথাযথ স্টেম্পের 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/ মাখাবিহীন, 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। মাছটার কার্টুন এর সংখ্যা*

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

তারিখ:

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর (রপ্তানীকারক)

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:

রপ্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।

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

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

৫। পণ্যের প্রকৃতি (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত : শুকনা, লবণাক্ত, কোটাজাত, মাথাসহ/মাথা- বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন, ইত্যাদি)।	:	
৬। মাছের প্রকার/প্রজাতি	:	
৭। মাছের পরিমাণ : (ক) কার্টুন সংখ্যা : (খ) প্রকৃত ওজন :	:	
৮। ইনভয়েস নম্বর ও তারিখ	:	
৯। প্যাকিং এর ধরণ	:	
১০। শিপিং/প্যাকিং মার্ক	:	
১১। পণ্যের ব্রান্ড নেম	:	
১২। লট নম্বর	:	
১৩। পণ্য উৎপাদনের দেশ	:	বাংলাদেশ
১৪। পরিবহণের মাধ্যম	:	
১৫। বহির্গমন বন্দর	:	
১৬। গন্তব্য বন্দর	:	
১৭। পরিদর্শনের তারিখ	:	
১৮। বিশেষ অনুজীব সম্পর্কিত তথ্য : (ক) স্যালমোনেলা : (খ) ভিব্রিও কলেরা : (গ) ই, কোলাই/ফিক্যাল কলিফর্ম : (ঘ) স্ট্যাণ্ডার্ড স্লেট কাউন্ট : (ঙ) অন্যান্য অনুজীব :	:	
১৯। অনুমোদিত হাসাপ 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 ঘবামাজা বাতীত ইস্যু করা হইয়াছে।

কমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর

ও
সরকারী সীল।

ফরম-গ

[বিধি ১৪(১) দ্রষ্টব্য]

লাইসেন্সের জন্য আবেদন জন্য ফরম।

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

(মৎস্য অধিদপ্তর/রাষ্ট্রীয় 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) বন্ধপাতি, নিষ্কাশন ব্যবস্থা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা (ড্রয়িং, লে-আউট প্ল্যান ও হ্যাসাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে)।
 - (৪) উৎপাদন ক্ষমতা :
 - (৫) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীবাত্মিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :

(খ) জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (ফাস্টরী 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 হ্যাসাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (৫) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (৬) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীববৈজ্ঞানিক 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। :

- (৮) বরফকল :
- (৯) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
(ড্রইং এবং লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত
কপি দাখিল করিতে হইবে)
- (১০) বরফ উৎপাদনের প্রক্রিয়া (অ্যামোনিয়া/
ফ্রিজন, ইত্যাদি) :
- (১১) বরফের ধরণ (ফ্রেক/টিউব/ব্লক, ইত্যাদি) :
- (১২) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (১৩) পানির উৎস (পানির ভৌত ও রাসায়নিক
পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (১৪) বরফের জীববাহু-তাত্ত্বিক রিপোর্ট :
- (১৫) মৎস্য রপ্তানীকারক :
- (১৬) যে কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হয় :
তাঁহার নাম, লাইসেন্স নম্বর ও ঠিকানা :

আবেদনকারীর স্বাক্ষর

নাম :

পদবী :

ফরম-ঘ

[বিধি ১৪(৩) দ্রষ্টব্য]

লাইসেন্স

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

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

৬।	পিতার নাম	:
৭।	বর্তমান ঠিকানা	:
৮।	স্থায়ী ঠিকানা	:
৯।	প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি/কাজের 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 ভংগ করা হইলে লাইসেন্স বাতিলযোগ্য হইবে।
- ৪। অন্য যে কোন শর্ত (যদি থাকে)।

রাষ্ট্রপতির আদেশক্রমে

আইয়ুব কাদরী।

সচিব।