

বাংলাদেশ



গেজেট

জাতিরন্ত সংখ্যা

কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

শনিবার, নভেম্বর ৪, ১৯৮৯

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয়

প্রজ্ঞাপন

ঢাকা, ১৬ই কাভিক, ১৩৯৬/৩১শে অক্টোবর, ১৯৮৯

নং এস, আর, ও ৩৬৭-আইন/৮৯--Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এর section 3 এবং 15 এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে সরকার নিম্নরূপ বিধিমালা প্রণয়ন করিলেন, যথা :--

১। সংক্ষিপ্ত শিরোনাম --এই বিধিমালা মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ নামে অভিহিত হইবে।

২। সংজ্ঞা--বিষয় বা প্রসংগের পরিপন্থী কোন কিছু না থাকিলে এই বিধিমালায়,--

(ক) "অধ্যাদেশ" অর্থ Fish and Fish Products (Inspector and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983);

(খ) "অস্বাস্থ্যকর মাছ" বলিতে যে মাছের ভিতরে বা উপরে জনস্বাস্থ্যের পক্ষে ক্ষতিবহু জীবাণু অথবা কোন বিষাক্ত দ্রব্য অথবা মানুষের রুচি বিগহিত কোন বস্তু অথবা রুপতানীযোগ্য নয় অথচ জীবাণু রুচি ত্বরান্বিত বারিরা মাছের মানের অবনতি ঘটাইতে পারে এমন জিনিস রহিয়াছে সেই মাছ (Hanging meat অর্থাৎ ঝুলসহ মাছ) বুঝাইবে।

(গ) "কোটা" অর্থ টিন বা অন্য কোন ধাতব পাত্র;

( ১১৮৭ )

মূল্যঃ টাকা ১.৫০

- (ঘ) “ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা” অর্থ এই বিধিমানার উদ্দেশ্য পূরণবন্ধে সরকার কর্তৃক সরকারী প্রতাপন দ্বারা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা হিসাবে নিযুক্ত মৎস্য অধিদপ্তরের উপ-পরিচালকের নীচে নহেন এমন কোন কর্মকর্তা;
- (ঙ) “তফসিল” অর্থ এই বিধিমানার কোন তফসিল;
- (চ) “নিকাশিত ওজন” অর্থ কোন মৎস্য পাল্লের সমুদয় তরল পদার্থ উপযুক্ত ছাকনির মাধ্যমে নিকাশন করার পর পাত্রস্থিত খাদ্যোপযোগী মৎস্যের ওজন;
- (ছ) “নির্ধারিত ফিজ” অর্থ বিধি ১৪তে নির্ধারিত ফিজ;
- (জ) “পরিদর্শক” অর্থ অধ্যাদেশের section 4(1) এর অধীনে Inspector হিসাবে নিযুক্ত কোন ব্যক্তি বা ব্যক্তিবর্গ;
- (ঝ) “প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা” অর্থ মাছ হিমায়িতকরণ বা কৌটাজাতকরণের কারখানা;
- (ঞ) “ফরম” অর্থ তফসিল-৪ এ বিধৃত কোন ফরম;
- (ট) “ব্যক্তি” বলিতে কোন কোম্পানী, ব্যক্তি সংঘ, ব্যবসা প্রতিষ্ঠান, সংবিধিবদ্ধ হটক বা না হটক, কেও বুঝাইবে;
- (ঠ) “মাছ বা মৎস্য” বলিতে অধ্যাদেশের section 2(b)তে সংজ্ঞায়িত fish;
- (ড) “লট” অর্থ একটি ইনভয়েন্সের মাধ্যমে রপ্তানীতব্য মাছ;
- (ঢ) “লাইসেন্স” অর্থ বিধি ১০(৩) এর প্রদত্ত লাইসেন্স;
- (ণ) “স্বাস্থ্যকরত্ব” সনদ (Salubrsity Certificate) অর্থ বিধি ৫ এর অধীন প্রদত্ত স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।

৩। লাইসেন্স ব্যতীত কতিপয় পদ্ধতিতে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ নিষিদ্ধ--কোন ব্যক্তি বিনা লাইসেন্সে হিমায়িত করিয়া বা ধাতব পাত্রে কৌটাজাত করিয়া মাছ প্রক্রিয়াজাত করিতে পারিবেন না।

৪। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে বিধি নিষেধ--(১) কোন ব্যক্তি কোন পচা, দুর্গন্ধযুক্ত বা অস্বাস্থ্যকর মাছ প্রক্রিয়াজাত করিবেন না বা প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে উহা কাহারো নিকট হইতে গ্রহণ করিবেন না। আংশিকভাবেও উত্তরূপ মাছ প্রক্রিয়াজাত করা যাইবে না।

(২) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা ও উহার প্রাংগন তফসিল -১ এ বিধৃত সুবিধাসম্পন্ন না হইলে এবং শর্তাবলী পূরণ না করিলে উক্ত কারখানায় বা উহার প্রাংগনে মৎস্য প্রক্রিয়াজাত করা যাইবে না।

(৩) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা ও উহার প্রাংগন পরিচালনার ক্ষেত্রে তফসীল-২তে বিধৃত শর্তাবলী পালন করিতে হইবে।

(৪) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে এমন কোন উপাদান বা রাসায়নিক দ্রব্য বা পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না যাহা প্রক্রিয়াজাত মাছের সংস্পর্শে আসিয়া উক্ত মাছের গুণগত মান পণ্টন করিতে বা উহাতে পচন ধরাইতে বা উহাকে অস্বাস্থ্যবান করিয়া তুলিতে পারে।

(৫) উপ-বিধি(৪) এর উদ্দেশ্যে পূরণকালে সরকার যথাশীঘ্রসম্ভব, সরকারী গেজেটে প্রজ্ঞাপন দ্বারা বিভিন্ন শ্রেণীর মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক দ্রব্য বা পাত্রের বিবরণ নির্ধারণ করিয়া দিতে পারিবে।

(৬) উপ বিধি(৪) অধীনে প্রজ্ঞাপন জারী না হওরা পর্যন্ত, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রত্যেক ব্যক্তি অনুরূপ প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক দ্রব্য ও পাত্র সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে লিখিত অনুমতি সংগ্রহ করিবেন।

(৭) উপ বিধি(৫) ও (৬) এর বিধান সত্ত্বেও, কোন বিশেষ ক্ষেত্রে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া এবং লিখিত আদেশ দ্বারা, কোন ব্যক্তিকে কোন নির্দিষ্ট মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের ব্যাপারে কোন নির্দিষ্ট উপাদান বা রাসায়নিক দ্রব্য বা পাত্র ব্যবহার না করিয়া বিকল্প উপাদান বা রাসায়নিক দ্রব্য বা পাত্র ব্যবহারের নির্দেশ দিতে পারিবেন।

৫। স্বাস্থ্যগুরুত্ব সনদ—(১) কোন রপ্তানীকারক শুকনা মাছসহ যে কোন প্রক্রিয়াজাত মাছ বা জীবিত মাছ রপ্তানীর পূর্বে রপ্তানীত্ব্য প্রতিটি গাউর মাছ সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে স্বাস্থ্যগুরুত্ব সনদ সংগ্রহ না করিয়া উক্ত মাছ রপ্তানী করিতে পারিবেন না।

(২) উক্ত সনদ সংগ্রহে ইচ্ছুক প্রত্যেক ব্যক্তি ফরম 'ক'তে সংশ্লিষ্ট তথ্য ও কাগজাদি এবং নির্ধারিত ফিজসহ দরখাস্ত করিবেন।

(৩) উপ-বিধি (২) এর অধীন কোন দরখাস্ত পাওয়ার পর ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি-৯ অনুসারে সংশ্লিষ্ট মাছ পরীক্ষা করানোর পর উক্ত মাছের স্বাস্থ্যগুরুত্ব সম্পর্কে সমস্তট হইলে উক্ত দরখাস্ত প্রাপ্তির অনধিক ১৫ দিনের মধ্যে ফরম 'খ'তে দরখাস্তকারীকে একটি সনদ প্রদান করিবেন।

৬। কার্টুন ও পাত্র চিহ্নিতকরণ ইত্যাদি—(১) প্রক্রিয়াজাত মৎস্যপূর্ণ প্রতিটি পাত্রের উপরিভাগে ইংরেজীতে একটি লেবেল লাগাইতে হইবে, যাহাতে নিম্নলিখিত তথ্যাদি সহজ-পাঠ্য ও সুস্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ থাকিবে, যথাঃ—

(ক) মাছের প্রচলিত নাম;

(খ) পাত্রে রক্ষিত পণ্যের ব্যবসায়িক মার্কা (Brand name);

(গ) প্রক্রিয়াজাতকারী ব্যক্তির নাম ও ঠিকানা;

(ঘ) 'শেলফিশ' ও 'কুয়াতিসিয়াশান' জাতীয় মাছের নিষ্কাশিত ওজন এবং অন্যান্য মাছের প্রকৃত ওজন;

(ঙ) প্রক্রিয়াজাতকরণের তারিখ; এবং

(চ) একটি পাত্রে রক্ষিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে একাধিক উপাদান ব্যবহৃত হইলে উহাদের হার।

(২) কোন খাতব পাণ্ডে প্রকিয়াজাত মাছ রাখা হইলে উপ-বিধি (১) এ উল্লেখিত তথ্যাদি ছাড়াও প্রতিটি পাণ্ডে এমবস করিয়া স্থায়ীভাবে প্রকিয়াজাতকারী ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের নাম, লট নম্বর ও প্রকিয়াজাতকরণের তারিখ লিপিবদ্ধ করিতে হইবে।

(৩) প্রকিয়াজাত মৎস্যপূর্ণ পাণ্ডের কাটুনের কোন সহজে দৃশ্যমান স্থানে সুস্পষ্টভাবে প্রকিয়াজাতকারী ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের নাম ও তিবানা, লট নম্বর এবং উক্ত মৎস্য প্রকিয়াজাতকরণের তারিখ লিপিবদ্ধ করিতে হইবে।

(৪) এই বিধির অধীনে প্রকিয়াজাত মৎস্যপূর্ণ বোটার বা কাটুনে, “সরকারীতত্ত্বাবধানে প্রকিয়াজাত” বা “সরকারী কর্তৃপক্ষ কর্তৃক পরিদর্শনকৃত” বা অনুরূপ কোন অভিব্যক্তি লিপিবদ্ধ করা যাইবে না।

৭। মাছ পরিবহনকারী যানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য শর্তাবলী—প্রকিয়াজাত বা রপ্তানীতব্য মাছ বা প্রকিয়াজাত করা হইবে এমন মাছ পরিবহনকারী যানের ক্ষেত্রে তফসীল-৩ এ বিধৃত শর্তাবলী প্রযোজ্য হইবে।

৮। পরিদর্শন—(১) এই বিধিমালার বিধানাবলী যথাযথভাবে পালিত হইয়াছে বা হইতেছে কিনা তাহা নিশ্চিত হওয়ার উদ্দেশ্যে একজন পরিদর্শক যে বেগন যুক্তিসংগত সময়ে যে কোন প্রকিয়াজাতকরণ কারখানা ও উহার প্রাংগন, প্রকিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে, উক্ত কারখানায় আনীত মাছ, বা প্রকিয়াজাতকরণ বা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ মওজুতকৃত কোন স্থানে এবং পরিবহনকারী যে কোন যান, উক্ত কারখানায় মাছ প্রকিয়াজাতকরণ পদ্ধতি, প্রকিয়াজাত মৎস্যের কাটুন ও পাল্ল ও সংশ্লিষ্ট বগজপত্র পরিদর্শন করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন পরিদর্শনকালে পরিদর্শক, এই বিধিমালার বিধানাবলী পালনের নিশ্চয়তা বিধানকল্পে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিকে কোন নির্দিষ্ট মাছ প্রকিয়াজাত না করা বা নষ্ট করিয়া ফেলা বা অন্য যে কোন প্রয়োজনীয় নির্দেশ দিতে পারিবেন এবং ঐ ব্যক্তি উক্ত নির্দেশ পালনে বাধ্য থাকিবেন।

(৩) এই বিধির অধীন যে কোন পরিদর্শনকালে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রদত্ত পরিচয় পত্র বহন করিবেন।

৯। মাছ পরীক্ষা ও নমুনা সংগ্রহ ইত্যাদি—(১) বিধি-৮ এর অধীন পরিদর্শনকালে, প্রকিয়াজাত করা হয় নাই বা প্রকিয়াজাত করা হইয়াছে বা রপ্তানী করা হইবে এমন যে কোন মাছের গুণগত মান বা স্বাস্থ্যকরত্ব পরীক্ষার বা বিধি ৬ এর অধীন স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদানের উদ্দেশ্যে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক উক্ত মাছ হইতে যুক্তিসংগত সংখ্যক বা পরিমাণে উহার নমুনা সংগ্রহ করিতে পারিবেন এবং এইরূপ নমুনা সংগ্রহের ব্যাপারে তিনি কোন নির্দিষ্ট মাছের সুপ, লট বা ক্ষেত্রবিশেষে প্রকিয়াজাত মাছের কাটুন বা পাল্লসমূহ হইতে এলোপাতাড়িভাবে নমুনা সংগ্রহ পদ্ধতি (random sampling) অনুসরণ করিবেন। উক্ত উপ-বিধির অধীন নমুনা সংগ্রহের ক্ষেত্রে “আটককৃত” শব্দটি ব্যবহার করণঃ পরিচিত নম্বর, আটককৃত মাছের সংক্ষিপ্ত বিবরণ এবং পরিদর্শকের তারিখ যুক্ত স্বাক্ষর সম্বলিত ট্যাগ ব্যবহৃত হইবে।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীনে কোন নমুনা সংগ্রহ করা হইলে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক পরীক্ষা বাবদ নির্ধারিত ফিজ মাছের মালিক বা ভারপ্রাপ্ত ব্যক্তির নিকট সংগ্রহ করিবেন এবং উক্ত ফিজ ও উক্ত নমুনার তথ্যাদি লিপিবদ্ধ করিয়া উক্ত মালিক বা ব্যক্তিকে একটি রশিদ প্রদান করিবেন।

(৬) উপ-বিধি (১) এর অধীনে সংগৃহীত মাছের নমুনা পরীক্ষার জন্য সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক পরীক্ষণীয় বিষয়াদি উল্লেখক্রমে অবিকলে কোন সরকারী পরীক্ষাগারে বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত অন্য কোন পরীক্ষাগারে প্রেরণ করিবেন; এবং উক্ত পরীক্ষাগারের ভারপ্রাপ্ত ব্যক্তি; অনধিক ৭ দিনের মধ্যে, পরীক্ষার রিপোর্টের ৩টি কপি উক্ত পরিদর্শকের নিকট প্রেরণ করিবেন; এবং পরিদর্শক অবিকলে উক্ত রিপোর্টের একটি কপি পরীক্ষিত মাছের মালিক বা ভারপ্রাপ্ত ব্যক্তির নিকট প্রেরণ করিবেন।

(৪) উপ-বিধি (৩) এর অধীনে পরীক্ষা রিপোর্ট প্রাপ্তির তিন দিনের মধ্যে পরিদর্শক উক্ত রিপোর্টের ভিত্তিতে সিদ্ধান্ত গ্রহণ করিয়া, উক্ত মাছের মালিক বা ভারপ্রাপ্ত ব্যক্তিকে প্রয়োজনীয় নির্দেশ দিবেন, বা ক্ষেত্রবিশেষে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদানের ব্যাপারে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট প্রয়োজনীয় মতামত প্রেরণ করিবেন।

১০। লাইসেন্সের দরখাস্ত ও লাইসেন্স--(১) প্রকৃষাজাতকরণ কারখানার লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক ব্যক্তি নির্ধারিত ফিজ ও সংশ্লিষ্ট কারখানার নত্বাসহ ফরম গ-তে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট দরখাস্ত করিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন প্রাপ্ত দরখাস্ত বিবেচনার উদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা তৎকর্তৃক মনোনীত অন্য কোন কর্মকর্তা সংশ্লিষ্ট কারখানা পরিদর্শন করিতে বা তৎসংশ্লিষ্ট যে কোন তথ্য তত্ত্ব করিতে পারিবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) এর অধীন দরখাস্ত, সংশ্লিষ্ট তথ্যাদি এবং কারখানায় বিদ্যমান সুবিধাদি সম্পর্কে সন্তুষ্টি হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা আবেদনকারীকে ফরম ঘ-তে একটি লাইসেন্স প্রদান করিবেন, অন্যথায় দরখাস্তটি নাকচ করিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, উক্ত কর্মকর্তা দরখাস্ত প্রাপ্তির ত্রিশ দিনের মধ্যে এই বিধি অনুসারে হয় লাইসেন্স প্রদান করিবেন নতুবা উহা নাকচ করিবেন এবং উহা নাকচ করিলে অনুরূপ সিদ্ধান্ত গ্রহণের ৭ দিনের মধ্যে দরখাস্তকারীকে সিদ্ধান্তটি, সংশ্লিষ্ট কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৪) কোন পঞ্জিকা বর্ষ বা উহার অংশবিশেষের জন্য লাইসেন্স প্রদান করা হইবে।

১১। লাইসেন্স বাতিল ইত্যাদি--(১) কোন লাইসেন্সধারী অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী বা লাইসেন্সের কোন শর্ত ভঙ্গ করিলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সটি বাতিল করিতে পারিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, কোন লাইসেন্স বাতিল করার পূর্বে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা প্রস্তাবিত বাতিলকরণের কারণ উল্লেখ করিয়া সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারীকে, নোটিশ প্রাপ্তির ৭ দিনের মধ্যে, প্রস্তাবিত বাতিলকরণের বিরুদ্ধে তাহার লিখিত বক্তব্য উপস্থাপনের নির্দেশ দিয়া একটি নোটিশ জারী করিবেন।

(২) সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারী উপ-বিধি (১) এর অধীনে নোটিশ প্রাপ্তির পর যথাসময়ে কোন বক্তব্য উপস্থাপন করিলে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত বক্তব্য প্রাপ্তির ১০ দিনের মধ্যে, বা কোন বক্তব্য উপস্থাপন না করা হইলে, নোটিশে উল্লেখিত মেয়াদ অতিক্রান্ত হইবার ১৫ দিনের মধ্যে, উক্ত বক্তব্য ও সামগ্রীক পরিস্থিতি বিবেচনাস্তে, কারণ লিপিবদ্ধ

করিয়া, হয় লাইসেন্সটি বাতিল করিবেন নতুবা সংশ্লিষ্ট দুটি সংশোধনের জন্য লাইসেন্স-ধারীকে নির্দেশ দিবেন বা প্রয়োজনানুসারে অন্যবিধ সিদ্ধান্ত গ্রহণ করিবেন, এবং অবিলম্বে উক্ত সিদ্ধান্ত লাইসেন্সধারীকে লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৩) এই বিধির অন্যান্য বিধানে যাহা কিছুই থাকুক না কেন, যে ক্ষেত্রে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কোন পরিদর্শকের রিপোর্টের ভিত্তিতে বা অন্যবিধভাবে, এইরূপ অভিমত পোষণ করেন যে, কোন প্রকিয়াজাতকরণ কারখানায় এমন মারাত্মক সংক্ৰামন ঘটিয়াছে বা অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধান লঙ্ঘনের ফলে এইরূপ মারাত্মক পরিস্থিতির সৃষ্টি হইয়াছে যে, অবিলম্বে উক্ত কারখানার সবল বা কোন বিশেষ কার্যক্রম বন্ধ করা প্রয়োজন, তাহা হইলে উক্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উপ-বিধি (১) এ উল্লেখিত কারণ দর্শানোর নোটিশ জারীর পূর্বেই উক্ত কারখানার সবল বা কোন বিশেষ কার্যক্রম বন্ধ রাখিবার জন্য সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সের সাবিক বা আংশিক কার্যকারিতা সাময়িকভাবে বাতিল করিয়া আদেশ জারী করিতে পারিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, এই উপ-বিধির অধীনে কোন আদেশ জারী করা হইলে, উক্ত আদেশ জারীর তারিখ হইতে ২৫ দিনের মধ্যে উপ-বিধি (১) ও (২) এ উল্লেখিত কার্যক্রম সমাপ্ত করিতে হইবে, অন্যথায় উক্ত ২৫ দিন অতিবাহিত হওয়ার সংগে সংগে আদেশটি বলবৎ নাই বলিয়া গণ্য হইবে।

১২। অনুমোদনযোগ্য নয় এইরূপ মাছ বিনষ্টীকরণ ইত্যাদি--বিধি-৮ এর অধীন পরিদর্শনবাঞ্চে বা বিধি-৯ এর অধীন পরীক্ষার ফলে যদি ধরা পড়ে যে, কোন মাছ প্রকিয়াজাতকরণের যোগ্য নহে বা ক্ষেত্রবিশেষে অস্বাস্থ্যকর হওয়ার কারণে উক্ত মাছ সম্পর্কে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান সম্ভব নহে, তাহা হইলে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নির্দেশ মোতাবেক, উক্ত মাছ প্রকিয়াজাতকরণে যোগ্য মাছ হইতে আলাদা করিয়া সরাইয়া ফেলিতে হইবে বা ক্ষেত্রবিশেষে উক্ত অস্বাস্থ্যকর মাছের রপ্তানী বন্ধ রাখিতে হইবে এবং তৎসম্পর্কে প্রদত্ত নির্দেশ মোতাবেক উহা বিনষ্ট করিতে বা তৎসম্পর্কে অন্যবিধ ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

১৩। সনদপ্রাপ্ত মাছ পুনঃ পরীক্ষা--কোন মাছ সম্পর্কে বিধি ৫ এর অধীন স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদানের পরেও যদি কোন পরিদর্শকের এইরূপ অভিমত পোষণ করার মত সূক্তি-সংগত কারণ থাকে যে, উক্ত মাছে কোন কারণে সংক্ৰামন ঘটিয়াছে তাহা হইলে তিনি, সংশ্লিষ্ট পূর্বানুমতি গ্রহণ করিয়া, বিধি ৯ অনুসারে উহা পুনঃপরীক্ষা করিতে পারিবেন এবং প্রয়োজনবোধে বিধি ১১ অনুসারে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে পারিবেন।

১৪। আপীল--(১) এই বিধিমালার অধীনে প্রদত্ত যে কোন আদেশ দ্বারা কোন ব্যক্তি সংক্ৰাম হইলে তিনি উক্ত আদেশের তারিখ হইতে ত্রিশ দিনের মধ্যে সরকারের নিকট আপীল করিতে পারিবেন।

(২) উপবিধি (১) এর অধীন দায়েরযোগ্য আপীলের সহিত নির্ধারিত ফিজ, সংশ্লিষ্ট আদেশের সত্যায়িত অনুলিপি, উক্ত আদেশ সম্পর্কে আপীলবকারীর সংক্ষিপ্ত বক্তব্য এবং সংশ্লিষ্ট তথ্য ও কাগজাদি দাখিল করিবেন।

(৩) এই বিধির অধীনে দায়েরকৃত আপীল প্রাপ্তির ত্রিশ দিনের মধ্যে সরকার আপীলটির উপর উহার সিদ্ধান্ত প্রদান করিবে এবং উক্ত সিদ্ধান্তই চূড়ান্ত হইবে।

১৫। নির্ধারিত ফিজ।--(১) এই বিধিমালায় অধীন প্রদেয় ফিজ হইবে নিম্নরূপ, যথাঃ--

- (ক) লাইসেন্সের জন্য ১০০০ টাকা;
- (খ) স্বাস্থ্যকরক সনদের জন্য ৫০০ টাকা;
- (গ) বিধি ৯ বা ১৩ এর অধীন সংগৃহীত নমুনা পরীক্ষার জন্য ৫০০ টাকা;
- (ঘ) আপীলের জন্য ৫০০ টাকা।

(২) উপ-বিধি (১) এর দফা (ক), (খ) ও (ঘ) এর অধীন প্রদেয় ফিজ ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে "৪৬--মত্স্য, অন্যান্য প্রাপ্ত" খাতে জমা দিতে হইবে এবং উক্ত চালানের একটি কপি সংশ্লিষ্ট দরখাস্ত বা আপীলের দরখাস্তের সহিত দাখিল করিতে হইবে।

(৩) উপ-বিধি ১ (ঘ) এর অধীনে প্রদেয় ফিজ ব্যাংক ড্রাফট বা পে-অর্ডার এর মাধ্যমে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বরাবরে জমা দিতে হইবে এবং উক্ত ফিজ উক্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নির্দেশ মোতাবেক সংশ্লিষ্ট পরীক্ষার ব্যয় নির্বাহের জন্য ব্যয় করা হইবে।

১৬। বিদ্যমান প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য লাইসেন্স--(১) বিধি ৩ এর বিধান সত্ত্বেও, এই বিধিমালা প্রবর্তনের অব্যাহতিপূর্বে বিদ্যমান প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা সমূহ অনুরূপ প্রবর্তনের তারিখ হইতে ছয়মাস পর্যন্ত বিনা লাইসেন্সে উহাদের কার্যক্রম চালাইয়া যাইতে পারিবে এবং উক্ত মেয়াদ অতিক্রান্ত হইবার পূর্বেই এইরূপ কারখানা সমূহ তফসীল ১ ও ২ এ বিধৃত সুবিধাদির ব্যবস্থাও শর্তাবলী পূরণের ক্ষেত্রে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে :

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কোন বিশেষ ক্ষেত্রে মুক্তিসংগত মনে করিলে, উক্ত ব্যবস্থাদি গ্রহণের উদ্দেশ্যে কোন কারখানার ক্ষেত্রে উক্ত মেয়াদ অনধিক ছয়মাস পর্যন্ত বৃদ্ধি করিতে পারিবে না।

(২) উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত মেয়াদ, বহিত মেয়াদ থাকিলে তাহাসহ, অতিক্রান্ত হওয়ার পর উক্তরূপ কোন কারখানা বিনা লাইসেন্স মত্স্য প্রক্রিয়াজাতকরণের কোন কার্যক্রম পরিচালনা করিতে পারিবে না।

#### তফসীল-১

#### বিধি ৩(২) দ্রষ্টব্য

প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি ও পূরণীয় শর্তাবলী।

- ১। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মেঝে মসৃণ ও জল নিরোধক হইবে এবং এইরূপ চালু হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমায় পড়িতে পারে।
- ২। কারখানার বর্জ্য তরল পদার্থ নিষ্কাশনের জন্য যথাযথ নিষ্কাশন ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং নর্দমায় মুখ এমন ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে যাহাতে কীট পতংগ বা অন্যান্য প্রাণী নর্দমায় প্রবেশ করিতে না পারে।

- ৩। কারখানার ভিতরের দেওয়াল ঘরের মেঝে হইতে কমপক্ষে ১'৮ মিটার উচ্চতা পর্যন্ত মসৃণ, জল নিরোধক ও হালকা রং এর হইবে এবং উহা সহজেই ধৌত করার মত উপযুক্ত হইবে।
- ৪। কারখানার অভ্যন্তরস্থ ছাদের নির্মাণ ও উচ্চতা এইরূপ হইবে যেন ছাদের নীচে সহজেই চলাফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৫। জানালা এবং অন্যান্য খোলা অংশসমূহ এমনভাবে নিমিত হইবে যাহাতে কারখানায় ধূলাবালি ঢুকিতে না পারে এবং ঐগুলিতে কীটপতংগ রোধক জাল ব্যবহার করিতে হইবে।
- ৬। (১) দরজা মসৃণ, অশোষক, উপরিভাগ আপনা আপনি বন্ধ হইবার ব্যবস্থা সম্পন্ন এবং কীটপতংগ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- (২) প্রকিয়াজাতকরণ এলাকার প্রবেশ পথে জীবাণুনাশক তরল পদার্থের ব্যবস্থা থাকিবে যাহাতে প্রবেশকারী ব্যক্তির পাদুকার তলদেশে ঐ তরল পদার্থে ভিজিতে পারে।
- ৭। (১) কারখানার কর্মীদের ব্যবহারের জন্য যথেষ্ট সংখ্যক স্বাস্থ্যসম্মত শৌচাগার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- (২) শৌচাগারের কাছেই হাত ধৌত করার জন্য উপযুক্ত জীবাণুনাশক দ্রব্যের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ৮। (১) কারখানার ব্যবহারের উদ্দেশ্যে স্বাস্থ্যসম্মত উৎস হইতে পর্যাপ্ত পরিমাণ পরিষ্কার পানির সরবরাহ থাকিতে হইবে।
- (২) কারখানায় ব্যবহারের উদ্দেশ্যে যথাস্থানে পর্যাপ্ত পরিমাণ গরম পানির সরবরাহ থাকিতে হইবে।
- (৩) উক্ত পানির সংরক্ষণাগার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত হইতে হইবে।
- ৯। কক্ষসমূহে পর্যাপ্ত পরিমাণে আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে যাহাতে মাছ ও অন্যান্য দ্রব্যাদি সহজেই দেখা যাইতে পারে।
- ১০। (১) কারখানার ভবন ও অন্যান্য স্থাপনাদির ডিজাইন এমন হইতে হইবে যাহাতে; যে সকল কর্মকাণ্ড হইতে সহজে রোগ সংক্রামনের আশংকা আছে সেই সকল কর্মকাণ্ডের স্থান পাটিশন দ্বারা বা অন্য প্রকারে আলাদা থাকে এবং যাহাতে প্রকিয়াজাতকরণ এলাকার সকল স্থান সহজে ও সুষ্ঠুভাবে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা যায়।
- (২) মানুষের খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হইবে না এমন মৎস্য প্রকিয়াজাতকরণ এলাকা মানুষের খাদ্য হিসাবে ব্যবহার্য মৎস্য প্রকিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে সম্পূর্ণ পৃথক থাকিবে।
- ১১। ভিন্ন ভিন্ন শ্রেণীর মাছ সম্পূর্ণ আলাদাভাবে প্রকিয়াজাত করিতে হইবে।



- ১২। কর্মীদের পোষাক-পরিচ্ছদ পরিবর্তনের জন্য যথাযথ স্থান ও সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে এবং উক্ত স্থান প্রকিয়াজাতকরণের স্থান হইতে আলাদা থাকিবে।
- ১৩। প্রকিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি ও আনুষংগিক দ্রব্যাদি পরিষ্কার ও সংক্ৰামনমুক্ত করিবার যথাযথ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। মাছ প্রকিয়াজাতকরণের যন্ত্রপাতি যে আসবাবপত্রের উপর স্থাপন করা হয় উহার কাঠামো, পায় ও উপরিভাগ পেটইনলেস স্টীল নিমিত্ত বা সিলিকোনের ঢালাইকৃত হইবে।
- ১৫। কারখানা হইতে বর্জ্য পদার্থ অপসারণের পূর্বে সেইগুলি একটি নির্দিষ্ট স্থানে ঢাকানা-মুক্ত পাত্রে জমা রাখিতে হইবে।
- ১৬। (১) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম সরঞ্জামাদি অশোষক (non-absorbent) হইবে।
- (২) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম কনভেয়ার বেল্ট স্প্রেঞ্জারযুক্ত এবং সম্ভাব্য ক্ষেত্রে স্কেপারযুক্ত হইবে।
- ১৭। মাছ স্থানান্তরের জন্য পানি প্রবাহ ব্যবস্থায় এমন পদার্থ ব্যবহার করিতে হইবে যাহাতে মরিচা ধরে না এবং যাহা সহজে ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না; এবং উহা সহজেই পরিষ্কার করা যায় এইরূপভাবে স্থাপিত হইবে, তবে পানি প্রবাহ ব্যবস্থায় কাঠ ব্যবহৃত হইলে উহা পানি নিরোধক বস্ত দ্বারা আবৃত থাকিবে।
- ১৮। (১) মাছের মাংস বিচ্ছিন্ন করার জন্য ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী স্প্রেঞ্জারযুক্ত রোলার যন্ত্রাদির ব্যবস্থা থাকিবে।
- (২) কাটার যন্ত্র, গ্রাইন্ডার ও অন্যান্য প্রকিয়াজাতকরণ যন্ত্রপাতি সহজেই পরিষ্কার করার পক্ষে উপযুক্ত ও উন্নতমানের হইবে।
- ১৯। মাছ প্রকিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত সবল পাত্র, ট্রে, ট্যাংক, চৌবাচ্চা, ইত্যাদি মসৃণ ও ফাটলবিহীন হইবে এবং ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্যাদি দ্বারা নিমিত্ত হইবে।
- ২০। কারখানায় মাছ রাখার জন্য (জীবিত মাছ ব্যতীত) ব্যবহৃত বাস্ক, ঠেলাগাড়ী বা অন্যান্য পাত্রে সহজে পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২১। (১) 'শেলফিস' এবং 'ক্লামসিয়ান' ব্যতীত অন্যান্য মাছ প্রকিয়াজাতকরণে তার-জাল সম্বলিত পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না।
- (২) যে কোন প্রকার মাছ প্রকিয়াজাতকরণে এনামেলযুক্ত পাত্র ব্যবহৃত হইবে না।
- ২২। (১) হিমাগারের তাপমাত্রা (—) ১৮° এর বেশী হওয়া চলিবে না।
- (২) হিমাগারের সঠিক তাপমাত্রা মাপক যন্ত্রাদি থাকিবে এবং উহা এইরূপ স্থানে স্থাপিত হইবে যাহাতে গড় তাপমাত্রা সহজে দৃশ্যমান হয়।
- (৩) ফ্রিজারে সাধারণতঃ (—) ৩৫° সেঃ তাপমাত্রা বজায় রাখিতে হইবে।

- ২৩। কারখানার কার্যক্রম সন্তোষজনকভাবে সম্পাদনের জন্য পর্যাপ্ত স্থানের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২৪। (১) মাছ কোটাজাতকরণ কার্যক্রমে প্রয়োজনীয় চাপ প্রয়োগের উদ্দেশ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ বাষ্পের সরবরাহ থাকিতে হইবে বা অন্যান্যবিধ যথাযথ ব্যবস্থা থাকিবে।
- (২) কোটাজাতকরণ কারখানায়--
- (ক) প্রয়োজনীয় সংখ্যক উপযুক্ত 'সীলিং' (sealing) মেশিন থাকিবে; এবং
- (খ) যথাযথভাবে সংযোজিত কাঁচের মধ্যে পারদবিশিষ্ট তাপমাপক যন্ত্র, চাপমাপক যন্ত্র, স্টীম স্প্রেডার ও ভোল্টিং ভাল্ব সম্বলিত রেটোর্ট থাকিবে।
- ২৫। কারখানার বর্জ্য পদার্থসমূহ হইতে যাহাতে চতুর্পার্শ্বের পরিবেশ দূষিত না হয় তাহার নিশ্চয়তা বিধানকল্পে প্রয়োজনীয় সুবিধাদি থাকিতে হইবে।

তফসিল-২

বিধি ৩(৩) দ্রষ্টব্য

প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা পরিচালনার শর্তাবলী

- ১। (১) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় এমন কোন ব্যক্তিকে নিয়োগ করা বা নিয়োজিত রাখা যাইবে না যাহার কুষ্ঠ, যক্ষ্মা বা সরকার কর্তৃক প্রজ্ঞাপিত অন্য কোন সংক্রামক রোগ আছে বা যাহার শরীরে এমন কোন ক্ষত আছে যাহা মাছে রোগ সংক্রামিত করিতে পারে।
- (২) কোন কর্মীর শরীরের কোন অংশ কোন নিরাপদ ক্ষত থাকিলে ঐ স্থান পানি নিরোধক ও নিরাপদ আবরণ দ্বারা আবৃত না করিয়া তিনি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের কোন কাজ করিতে পারিবেন না।
- (৩) 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।
- ২। (১) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কর্মরত প্রত্যেক ব্যক্তির কাজের সময় পরিষ্করণ-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখিবেন।
- (২) হাত দ্বারা মাছ নাড়াচাড়া করার সময় হাতে পানি নিরোধক দস্তানা পরিতে হইবে এবং হাতে কোন গহনা থাকা চলিবে না।
- (৩) রোগ সংক্রামন করিতে পারে এমন কোন কাজ যেমন আহার করা, পান খাওয়া, ধূমপান করা, খুখু ফেলা প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় নিষিদ্ধ।

- (৪) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে নিয়োজিত প্রত্যেক ব্যক্তিকে শৌচক্রম শেষে জাহান না অনুরূপ কোন দ্রব্য দ্বারা বহমান পানিতে ডালভাবে হাত ধোত করিতে হইবে।
- (৫) উপরোক্ত (১), (২), (৩) ও (৪) উপ-অনুচ্ছেদে বর্ণিত বিষয়াদি নোটিশ আকারে কোন সহজে দৃশ্যমান স্থানে টাংগাইয়া রাখিতে হইবে।
- ৩। (১) মাৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে নিয়োজিত প্রত্যেক ব্যক্তি উপযুক্ত আবরণী, পোষাক, মস্তক বন্ধনী ও জুতা ব্যবহার করিবেন যাহা সহজেই ধৌত করিয়া পরিষ্কার করা যায়।
- (২) এপ্রন বা অন্য কোন পরিধেয় বস্তু বা জুতা কারখানার মেঝেতে ধৌত করা যাইবে না।
- (৩) দস্তানা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসন্মতভাবে রাখিতে হইবে।
- ৪। (১) কারখানার বহিরাংগন সর্বদা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখিতে হইবে।
- (২) কারখানার ভবন, যন্ত্রপাতি, বিভিন্ন সাজ-সরঞ্জাম, নর্দমা ও অন্যান্য স্থান সর্বদা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখিতে হইবে।
- (৩) প্রক্রিয়াজাতকরণের জায়গায় অপ্রয়োজনীয় দ্রব্যাদি রাখা যাইবে না।
- ৫। (১) দৈনিক কাজের শেষে অথবা প্রয়োজনে অন্যান্য সময় কাজের এলাকার মেঝে, নর্দমা, দেওয়াল উৎসর্গরূপে পরিষ্কার করিতে হইবে।
- (২) প্যাকেটজাত মাছ ব্যতীত অন্যান্য মাছ, প্রক্রিয়াজাতকরণের সময়ে যে সকল যন্ত্র, পাত্র বা অন্যবিধ কাঠামোর সংস্পর্শে আসে উহাদিগকে দৈনন্দিন কাজের শেষে পরিষ্কার করিতে হইবে এবং প্রায়শঃ সংক্রমননাশক দ্রব্যাদি ব্যবহারের মাধ্যমে উহাদিগকে সম্ভাব্য সংক্রমনমুক্ত রাখিতে হইবে।
- (৩) উপ-অনুচ্ছেদ (২) এ উল্লেখিত পাত্রাদি ও যন্ত্রাদি দৈনন্দিন কাজ শেষে বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসন্মত অবস্থায় রাখিতে হইবে।
- ৬। কারখানার তরল বর্জ্যসহ যাবতীয় আবর্জনা স্বাস্থ্যসন্মত উপায়ে সরাইয়া ফেলিতে হইবে।
- ৭। কারখানার মেঝে, দেওয়াল ও নর্দমা নিয়মিত এমনভাবে সংক্রমনমুক্ত করিতে হইবে যাহাতে সংক্রমননাশক দ্রব্য মাছের সংস্পর্শে না আসিতে পারে; এই কাজের জন্য একটি সুনির্দিষ্ট কর্মসূচী থাকিতে হইবে যাহা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট গ্রহণযোগ্য হইতে হইবে।
- ৮। কারখানার পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার কাজে ব্যবহার্য ঝাঁটা, বুরুশ, হোর্স পাইপ বা অন্যান্য যন্ত্রপাতির কাজের সময় সহজলভ্য স্থানে রাখিতে হইবে।
- ৯। (১) মোড়ক সামগ্রী প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে ভিন্ন স্থানে রাখিতে হইবে।
- (২) প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহার্য উপাদান ও মোড়ক সামগ্রী প্রক্রিয়া এলাকা হইতে আলাদাভাবে ও পরস্পর ভিন্ন স্থানে রাখিতে হইবে।

- (৩) মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্য এমনভাবে গুদামজাত করিতে হইবে যাহাতে উহার গুণগত মান বা সংশ্লিষ্ট পাত্র বা মোড়কের ক্ষতি না হয়।
- ১০। (১) হিমায়িত মাছ যথাযথ তাপমাত্রা সম্বলিত বাক্সে গুদামজাত করিতে হইবে; এবং উক্ত মাছকে 'অক্সিজেনেশন' ও 'ডিহাইড্রেশন' হইতে রক্ষার উদ্দেশ্যে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।
- (২) হিমায়িত মাছের গুদামের তাপমাত্রা দৈনিক রেকর্ড করিতে হইবে এবং এই রেকর্ড কমপক্ষে বার মাস সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- (৩) কোন অবস্থায় হিমায়িত মাছ হিমাগারের বাহিরে রাখা হইলে হিমায়িত মাছ সংশ্লিষ্ট পাত্রের অভ্যন্তরে পাত্রের তাপমাত্রা যাহাতে অনুমোদনযোগ্য নিম্নতম মাত্রার অতিরিক্ত না হয় সেই জন্য যথাযথ ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- (৪) কোন গন্ধযুক্ত দ্রব্য মাছের সাথে গুদামে রাখা যাইবে না।
- ১১। (১) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় পরিষ্কার পানি ব্যবহার করিতে হইবে।
- (২) পরিষ্কার পানি দ্বারা কৌটাজাত মাছ শীতল করিতে হইবে।
- (৩) পরিষ্কার পানি দ্বারা উৎপাদিত বরফই কেবল প্রক্রিয়াজাতকরণের কাজে ব্যবহার করা যাইবে।
- ১২। (১) মাছ কৌটাজাতকরণের পূর্বে এমনভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উহাকে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে যাহাতে মাছের গুণগত মান বা স্বাদ বা আকৃতি নষ্ট না হয়।
- (২) প্রত্যেক কৌটাজাত মাছের 'ব্যাচ' জীবাণুমুক্তকরণের রেকর্ড কারখানায় কমপক্ষে ১২ মাস পর্যন্ত রাখিতে হইবে।
- ১৩। (১) প্রক্রিয়াজাতকরণের পূর্বে মাছ উত্তমরূপে ধৌত করিতে হইবে।
- (২) মাথা বা খোসা ছাড়ানো 'শেলফিশ' পরবর্তী প্রক্রিয়াজাতকরণের পূর্বে শীতল চলন্ত পানিতে ধৌত করিতে হইবে।
- (৩) অনুচ্ছেদ ১২(১) এর বিধান সাপেক্ষে, প্রক্রিয়াজাতকরণের সকল স্তরের মাছ যথাযথভাবে শীতলরূপে অবস্থায় রাখিতে হইবে।
- ১৪। 'শেলফিশ' অথবা 'কুসটাশিয়া' যখন বেগন পাত্রে সিদ্ধ করা হইবে তখন তাহা অনধিক প্রতি দুই ঘণ্টা অন্তর অন্তর উক্ত শেলফিস বা কুসটাশিয়ান পরিষ্কার করিতে হইবে।
- ১৫। (১) কিউরিং উপকরণ মিশ্রিত করিয়া উহা মাছে ছিটাইবার সময় লক্ষ্য রাখিতে হইবে যাহাতে যথাসম্ভব সকল মাছের উপর সমভাবে উক্ত মিশ্রণ ছিটানো হয়।
- (২) কিউরিং প্রক্রিয়ার সংক্রমন ও অতিরিক্ত তাপ হইতে মাছ রক্ষা করিতে হইবে।
- ১৬। পরিষ্কার ও নতুন মোড়ক সামগ্রী প্যাকিং এর কাজে ব্যবহার করিতে হইবে।
- ১৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় নিয়োজিত প্রতিটি কর্মীকে তাহার দায়িত্ব সম্পর্কিত বিধি ও নিয়মাবলী ভালভাবে ওয়াকফহাল করা হইতে হইবে।

তফসিল-৩

(বিধি-৭ প্রক্টব্য)

মৎস্য পরিবহনে ব্যবহৃত মানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য শর্তাবলী

- ১। (১) মাছ ধরা বা পরিবহন কাজে ব্যবহৃত নৌকায় রোদ, বৃষ্টি এবং খিড়িম সংক্ৰমণ হইতে মাছকে রক্ষা করার সুবিধাদি থাকিতে হইবে।
  - (২) জাহাজের ফিশ হোল্ডার সবল দেয়াল জন নিরোধক ও তাপ অপরিবাহী হইতে হইবে।
  - (৩) 'ফিশ হোল্ডার' বোর্ড মসৃণ হইতে হইবে যাহাতে যথাযথভাবে পরিষ্কার বরিবার সুবিধাদি বিদ্যমান থাকে।
- ২। মাছ যাহাতে চাপা পড়িয়া বিকৃত না হয় তদুদ্দেশ্যে পরিবহনকারী যানে মাছ রাখিবার জন্য যথাযথ ভাকের ব্যবস্থা রাখিতে হইবে।
- ৩। রপ্তানীযোগ্য বা প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে পরিবাহিত মাছ যাহাতে রোদ, বৃষ্টি, ধূলাবালি, পোকামাকড় বা রোগ সংক্রমণ হইতে রক্ষা পায় সেই জন্য যথাযথ আবরণবিশিষ্ট যানে উক্ত মাছ পরিবহন করিতে হইবে।
- ৪। মাছ পরিবহনে ব্যবহৃত যান ও উহাতে রক্ষিত ব্যাগ ও ব্যায়েল বা জাহাজের ডেব-হোল্ড, পেনবোর্ড, শেলফ-বোর্ড পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত হইতে হইবে এবং উক্ত যান বা জাহাজের মে জায়গা বা আধার পরিবাহিত মাছ বা উহার পাত্রের সংস্পর্শে আসিতে পারে উহাকে ভালভাবে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করিতে হইবে।
- ৫। পরিবহনকালে টাটকা মাছ সব সময় যথাযথভাবে বরফারত এবং শীতলীকৃত অবস্থায় রাখিতে হইবে।
- ৬। (১) রিফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণে সুব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
  - (২) হিমায়িত মাছ রিফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে পরিবহন কালে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা এইরূপ হইবে যাহাতে মাছের তাপমাত্রা সর্বোচ্চ ২ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড অতিক্রম না করে।
  - (৩) হিমায়িত মাছ রিফ্রিজারেশনবিহীন যানে পরিবহন করা হইলে তৎসম্পর্কে ক্ষমতা-প্রাপ্ত কর্মকর্তার পূর্বানুমতি গ্রহণ করিতে হইবে।
- ৭। রপ্তানীযোগ্য বা প্রক্রিয়াজাত বা প্রক্রিয়াজাত করা হইবে এইরূপ মাছ যানে উঠানো বা নামানোর সময় উহাকে সংক্রমণ হইতে রক্ষার জন্য যথাযথ সতর্কতামূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

জরুরি-৪

ফরম-ক

মৎস্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধি ৫ (২) দ্রষ্টব্য

রপ্তানীরযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরক সনদের জন্য দরখাস্তের ফরম

(মৎস্য অধিদপ্তরধীন উপ-পরিচালক/কমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে শিপমেন্টের কমপক্ষে ১০ দিন পূর্বে আবেদনপত্র দাখিল করিতে হইবে। যথাযথ রশিদের মাধ্যমে ১০০ টাকা পরিশোধ করতঃ রশিদ দরখাস্তের সাথে সংযুক্ত করিতে হইবে)।

- ১। আবেদনকারীর নাম (রপ্তানীকারক) ও ঠিকানা :
- ২। রপ্তানীকারকের লাইসেন্স নম্বর, ইস্যুর স্থান ও তারিখ :
- ৩। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ৪। প্রকিয়াজাতকারী ব্যক্তি/প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা :  
লাইসেন্স নম্বর ও তাং
- ৫। পণ্যের প্রকৃতি [হিমায়িত, শুকনা, কৌটাজাত, আন্ত, কাটা, মাথা/খোলসসহ (খোলস ব্যতীত আন্ত ইত্যাদি)] :
- ৬। মাছের প্রজাতি/প্রকার (প্রচলিত নাম) :
- ৭। মাছের পরিমাণ, প্রকৃত ওজন, মোট ওজন :
- ৮। লট নম্বর :
- ৯। ইনভয়েন্স নম্বর ও তারিখ :
- ১০। সি এণ্ড এফ ড্যানু/এফওবি ড্যানু(টাকা ও ডলারে) :
- ১১। প্যাকিং এর ধরন :
- ১২। প্যাকিং মার্ক :
- ১৩। পণ্যের ব্র্যান্ড নেইম :
- ১৪। মাছটির কাটুন এর সংখ্যা :

কুমিক কার্টুনের আকার : মাছসহ প্রত্যেক কার্টুনের কুমিক গ্রুপে মোট কার্টুনের সংখ্যা। নাম।  
নং। কার্টুনের ওজন। নম্বর। কার্টুনের সংখ্যা। নাম।

- ১৫। যে দেশের পণ্য :  
১৬। পরিবহন যানের ধরণ :  
১৭। বহির্গমন বন্দর বা স্থান :  
১৮। গন্তব্য বন্দর বা স্থান :  
১৯। পরিবহন যান ও উহা যে দেশীয় যান সেই :  
দেশের নাম :  
২০। শিপমেন্টের সম্ভাব্য তারিখ :

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর (রপ্তানীকারক)

তারিখ :

নাম :

পদবী :

অফিসের সীল :

## ফরম-ঘ

মৎস্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধি ৫(৩) প্রকৃতি।

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য অধিদপ্তর।

.....

..... এর কার্যালয়।

পত্র নং মানি/

তারিখ :

রপ্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।

প্রত্যক্ষন করা যাইতেছে যে, নিম্নে বর্ণিত মাছ পরিদর্শন ও পরীক্ষণ করা হইয়াছে এবং পরীক্ষণ ও পরিদর্শনকালে তাহা স্বাস্থ্যকর ও মানুষের খাওয়ার উপযুক্ত ছিল :

- ১। রপ্তানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ২। রপ্তানীকারকের লাইসেন্স নম্বর ও তারিখ :
- ৩। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ৪। মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী ব্যক্তি/প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা, লাইসেন্স নং ও তারিখ :
- ৫। পণ্যের প্রকৃতি (জীবিত, হিমায়িত, শুকনা, লবণাক্ত, আঁস, কাটা, মাখাসহ/মাখা ব্যতীত, খোলসসহ/খোলস ব্যতীত ইত্যাদি) :
- ৬। মাছের প্রকার/প্রজাতি(প্রচলিত নাম) :
- ৭। পরিমাণ : (ক) প্রকৃত ওজন :  
(খ) মোট ওজন :
- ৮। তারিখসহ ইনভয়েন্স নম্বর :
- ৯। সি এণ্ড এফ/এফ ও বি ভ্যানু (টোকায়ে ও ডলারে) :
- ১০। প্যাকিং এর প্রকার :
- ১১। শিপিং/প্যাকিং মার্ক :
- ১২। পণ্যের ব্রাণ্ড নেইম :



১৩। মাণ্টার কার্টুনের সংখ্যা	:
১৪। লট নম্বর	:
১৫। যে দেশের পণ্য	:
১৬। পরিবহনের ধরণ	:
১৭। বহির্গমন বন্দর/স্থান	:
১৮। পরিবহন যান ও উহা যে দেশীয় যান সেই দেশের নাম	:
১৯। শিপিং এজেন্টের নাম	:
২০। গন্তব্য বন্দর/স্থান	:
২১। পরিদর্শনের তারিখ	:
২২। শিপমেন্টের সম্ভাব্য তারিখ	:
২৩। ব্যবহৃত রাসায়নিক প্রব্য (যদি থাকে)	:
২৪। বিশেষ অনুজীব সম্পর্কিত তথ্য :	
(ক) স্যালমোনেলা	:
(খ) ভিরিও কলেরা	:
(গ) ইকোনাই/ফিব্রাল কলিফর্ম	:
(ঘ) প্লেটোপোর্ড প্লান্ট কাউন্ট	:
(ঙ) অন্যান্য অনুজীব	:
২৫। পরিচ্ছন্নতা সন্তোষজনক কিনা	:
২৬। অন্যান্য তথ্য:	
(ক)	:
(খ)	:

জাহাজীকরণ (Shipment) এর ক্ষেত্রে অত্র সনদ জারীর তারিখ হইতে ১৫ দিন পর্যন্ত কার্যকর থাকিবে।

ভারপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর  
ও সরকারী সীল।

## ফরম-গ

মৎস্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধি ১০(১) দ্রষ্টব্য

মৎস্য প্রকিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্সের জন্য দরখাস্তের ফরম

- ১। দরখাস্তকারীর নাম ও পদবী :
- ২। প্রতিষ্ঠানের নাম ও পূর্ণ ঠিকানা :
- ৩। প্রতিষ্ঠানের ধরণ (সরকারী/ব্যক্তিমালিকানাধীন/  
যৌথ কোম্পানী/অংশীদারী ইত্যাদি) :
- ৪। (ক) প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রধানের নাম  
ও পদবী :
- (খ) পিতার নাম :
- (গ) বর্তমান ঠিকানা :
- (ঘ) স্থায়ী ঠিকানা :
- ৫। প্রকিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য পানির উৎস :
- ৬। উক্ত পানিতে জৈব এবং লবণের পরিমাণ :
- ৭। ভূমিতে অবস্থিত কারখানার ক্ষেত্রে উহার অব-  
স্থানের বিবরণ :
- ৮। প্রকিয়াজাতকরণের প্রকৃতি (হিমায়িতকরণ/  
ধাতব পাত্রে রক্ষণ) :
- ৯। কারখানা কোন নৌঘানে অবস্থিত হইলে উহার  
বিবরণ ও রেজিস্ট্রেশন নম্বর :
- ১০। যন্ত্রপাতি ও নর্দমা ইত্যাদিসহ নক্সা ও বিনির্দেশ। :  
(নক্সা ও মে-আউটের সভ্যায়িত কপি  
সংযুক্তকরণ) কারখানার উৎপাদন ক্ষমতা।

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর ও তারিখ

## ফরম-ঘ

মৎস্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধি ১০(৩) দ্রষ্টব্য  
মৎস্য প্রকিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্স

লাইসেন্স নং-----তারিখঃ-----

Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এবং মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধানাবলী ও অত্র লাইসেন্সে বর্ণিত শর্তাবলী সাপেক্ষে, নিম্নবর্ণিত ব্যক্তি/প্রতিষ্ঠানকে নিম্নরূপ লাইসেন্স প্রদান করা হইল :

- ১। যে প্রতিষ্ঠানের ব্যক্তির অনূক্রমে ইস্যুকৃত :
- ২। প্রতিষ্ঠানের প্রকৃতি (সরকার, ব্যক্তি মালিকানা, :  
যৌথ কোম্পানী, একক মালিকানা ইত্যাদি)।
- ৩। পিতার নাম :
- ৪। বর্তমান ঠিকানা :
- ৫। স্থায়ী ঠিকানা :
- ৬। কারখানা ভূমিতে অবস্থিত হইলে উহার :  
অবস্থানের বিবরণ।
- ৭। প্রকিয়াজাতকরণ ইউনিটের সংখ্যা :
- ৮। প্রকিয়াজাতকরণের প্রকৃতি (হিমায়িতকরণ/খাতবঃ :  
পাত্রে রক্ষণ/উত্তর)।
- ৯। উৎপাদন ক্ষমতা :
- ১০। প্রকিয়াজাতকরণে কারখানা কোন নৌযানে/ :  
জাহাজে অস্থিত হইলে উক্ত নৌযান/জাহাজের  
নাম ও রেজিস্ট্রেশন নং।
- ১১। প্রকিয়াজাতকরণ কারখানার অনুমোদিত নম্বর :  
নম্বর
- ১২। উক্ত লাইসেন্স -----তারিখ :  
পর্যন্ত কার্যকর থাকিবে।

## শর্তাবলী

- (ক) লাইসেন্স হস্তান্তরযোগ্য নহে।
- (খ) Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এবং মৎস্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এর বিধানাবলী অনুসারে মৎস্য প্রকিয়াজাত ও উহার মান নিশ্চিত করিতে ইহা হবে।
- (গ) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার পূর্বানুমতি ব্যতিরেকে প্রকিয়াজাতকরণ কারখানার অনুমোদিত নক্সা বা উক্ত কারখানার কাঠামোতে কোন মৌলিক পরিবর্তন করা যাইবে না।
- (ঘ) উক্ত Ordinance ও বিধিমানার বিধানাবলী বা এই শর্তাবলী ভংগ করা হইলে লাইসেন্স বাতিলযোগ্য হইবে।

রাষ্ট্রপতির আদেশক্রমে

ডঃ আজিজুন নাহার

উপ-সচিব(সাঃম)।

মোঃ সিদ্দিকুর রহমান, ডেপুটি কম্পোজার, বাংলাদেশ সরকারী মুদ্রণালয়, ঢাকা কর্তৃক মুদ্রিত।

কম্পিউটার মাধ্যমে মৌল করিম, ডেপুটি কম্পোজার, বাংলাদেশ কমন্স ও প্রকাশনী অফিস, তেজগাঁও, ঢাকা কর্তৃক প্রকাশিত।