

বাংলাদেশ পোজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৬

৮৭২১

- (গ) প্রক্রিয়ারত্নকরণের সকল ধাপের ধারাবাহিকতা (কাঁচামাল, উপাদান বা উপযোগ দ্বারাদির একটিকরণ এবং প্রতি ধাপ ও দুইটি ধাপের মধ্যবর্তী সময় ক্ষেপনসহ);
- (ঘ) পরিচালনার কারিগরী দ্বিসম্ভব (নির্দিষ্ট সময়, তাপমাত্রা, কালক্ষেপনসহ);
- (ঙ) পণ্য প্রবাহ (প্রচন্ন সংক্রমণের স্মৃতিরনাসহ);
- (চ) পরিচ্ছন্ন এবং অপরিচ্ছন্ন এলাকার প্রথকীকরণ (বেশী বা কম বর্ণিক্ষণে এলাকা);
- (ছ) পরিষ্কারকরণ ও জীবাণুমুক্তকরণ পদ্ধতি;
- (জ) প্রতিষ্ঠানের মানবগত পরিবেশ;
- (ঝ) কর্মচারীদের চলাচলের রাস্তা ও স্বাস্থ্যবিধি; এবং
- (ঞ) পণ্য অভ্যন্তরণ ও বিতরণ ব্যবস্থা।

৬। প্রবাহ চিহ্ন নির্ণিতকরণকল্প (confirmation) কারখানায় গঠিত বহমান্দিক দল কাজ চলাকালীন সময়ে কারখানায় উপস্থিত হইয়া প্রবাহ চিহ্নিত যে সঠিকভাবে কার্যক্ষম তাহা নির্ণিত করিবেন এবং কোন বিচুর্ণিত পরিলক্ষিত হইলে তাহা সংশোধনের ব্যবস্থা করিবেন।

৭। দূষণের, (hazard) তালিকা প্রস্তুতকরণ এবং উহার নিয়ন্ত্রণপদ্ধতি (control measures) প্রযৱের জন্য কারখানায় গঠিত বহুমান্ত্রিক দল কর্তৃক কারখানার প্রবাহ চিহ্নিত অনুসরণ করিয়া কোন দূষণ পরিলক্ষিত হইলে নিয়ন্ত্রণভাবে তালিকা প্রস্তুত এবং তাহা নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথা:—

(ক) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রতিটি ধাপে সম্ভাব্য এবং প্রচন্ন জীৱতাত্ত্বিক, রাসায়নিক ও ভৌত দূষণের তালিকা তৈরী করিতে হইবে। নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য যে সমস্ত দূষণ দূর বা ছাপ করা আবশ্যিকীয় সেই সমস্ত দূষণের নামও তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে; এবং

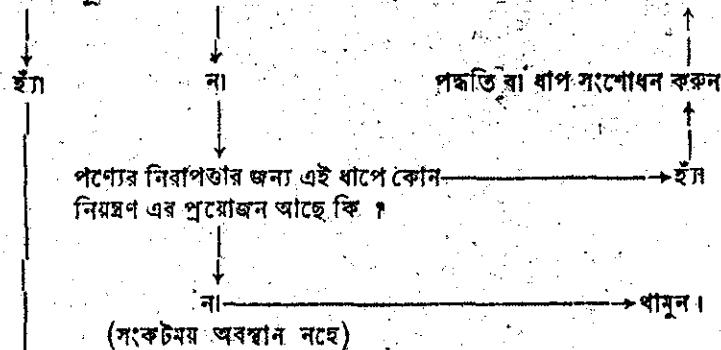
(খ) প্রাপ্ত প্রতিটি দূষণের জন্য কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিদ্যমান থাকিলে তাহার বর্ণনা প্রদান করিতে হইবে এবং বিভাবে নিয়ন্ত্রিত হইলে তাহার বিভাবিত উল্লেখ থাকিতে হইবে। দূষণ বিশ্লেষণ ও নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে সিকান্ড বৃক্ষের সহায়তা গ্রহণ করিতে হইবে।

৮। সংকটময় অবস্থায় মূহূর্তকরণ (immediate identification) ও দূষণ নিয়ন্ত্রণ করার জন্য নিয়ন্ত্রিত “সিকান্ড বৃক্ষ” এর শহারিতায় সংকটময় অবস্থায় মূহূর্তকরণে ইহার এবং প্রতিটি ধাপে ও সামাজিক দূষণের জন্য ধারাবাহিকভাবে প্রশ়েৰ উত্তর গাজাইতে হইবে, যথা:—

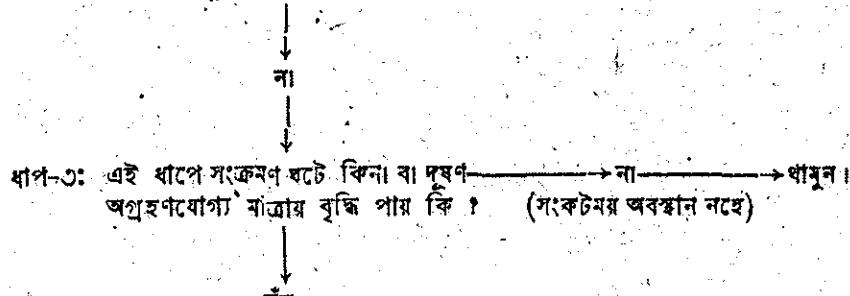
৪৭২

বাংলাদেশ গোচর, চীতিরিতি, জিসেম্পুর ১০, ১৯৯৭

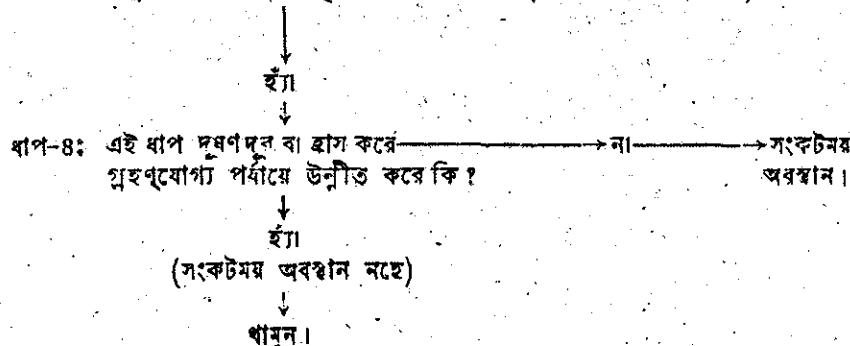
ধাপ-১: এই ধাপে দুর্ঘণ নিয়ন্ত্রণের কোন ব্যবস্থা আছে কি ?



ধাপ-২: এই ধাপ দুর্ঘণ দুর বা হাস করে গ্রহণযোগ্য পর্যায়ে উন্মুক্ত করে কি না ?



ধাপ-৩: এই ধাপে সংক্রমণ ঘটে কিনা বা দৃষ্টি অগ্রহণযোগ্য বাত্তায় বৃক্ষ পায় কি ? (সংক্রমণ অবস্থান নথে)



‘সিদ্ধান্ত বৃক্ষ’ প্রয়োগের জন্য প্রবাহ চিঠ্ঠে চিহ্নিত প্রতিটি ধাপ ধারাবাহিকভাবে বর্ণনা করিতে হইবে।

১. সংকটমূল অবস্থান সন্তুষ্টকরণের পর বহুমাত্রিক সঙ্গ কর্তৃক উহার যথার্থ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির পরিকল্পনা এবং বাস্তবায়ন করিতে হইবে। কোন ধাপে দুর্ঘণ সন্তুষ্ট হইলে বা নিরাপত্তি খালি উৎপাদনে দুর্ঘণের মাত্রা নিয়ন্ত্রণ অভ্যাসক হইলে, উক্ত ধাপে যদি কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা না থাকে, এমন অবস্থার পক্ষে উৎপাদনের প্রতিমা পরিবর্তন করিতে হইবে বা অন্য কোন অবস্থা প্রাপ্ত করিতে হইবে। উৎপাদন প্রক্রিয়ার পরিবর্তন করিয়া যে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাই প্রাপ্ত করা হউক না কেন, তাহা হ্যাসাপ স্ল্যামে অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে এবং প্রতিটি সংকটমূল অবস্থানে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার এবং প্রয়োগের ক্ষেত্রে পর্যবেক্ষণ ও পরীক্ষণের ব্যবস্থা করিতে হইবে।

ধীর্ঘাদেশ স্টেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭২৩

১০। সংকটময় অবস্থান নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার চরম মাত্রা (critical limit) নির্ধারণের অন্য 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 উচ্চ চরম মাত্রাসমূহ এইরূপ পর্যবেক্ষণের উপর্যুক্ত বা পরিমেয় নির্ধারিত স্বারা নির্ধারিত হইতে হইবে; যাহাতে উহা নির্দেশ করিবে যে সংকটময় অবস্থানসমূহ নিয়ন্ত্রণাধীন রাখিয়াছে।

১১। সংকটময় অবস্থান পরিবৰ্তকণ (monitoring) ও পরীক্ষণ (checking) পদ্ধতির প্রতিষ্ঠাকরণের জন্য—

- (ক) নির্দিষ্টকৃত চরম মাত্রা নির্ণিত করিতে প্রত্যেক সংকটময় অবস্থান পরিবৰ্তকণের 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 অবাহত হওয়ার ব্যাপারে পর্যবেক্ষণসমূহ দক্ষতার সাহিত করিতে হইবে; এবং
- (গ) পর্যবেক্ষণ কর্মসূচীর প্রতিটি সংকটময় অবস্থান, কাহার স্বারা পরিবৰ্তকণ করা হইবে, কখন পরিবৰ্তকণ ও পরীক্ষণ করা হইবে এবং কিভাবে উহা করা হইবে, তাহা সন্নিদিষ্ট করিতে হইবে।

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

- (ক) পর্যবেক্ষণ বা গৃহীত কার্যক্রম এইরূপ নির্দেশ করিবে যে, পরিবৰ্তকণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সন্নির্দিষ্ট চরম মাত্রা হইতে বিচ্যুত হওয়ার আশংকা দেখা দিলে, দ্রুণ ঘটার প্রবেশ সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণপ্রক্রিয়ান্তরণ বজায় রাখিতে হইবে; এবং
- (খ) পরিবৰ্তকণের অধীন কোন উপাদান বা বৈশিষ্ট্য ইহার সন্নির্দিষ্ট চরম মাত্রা থেকে বিচ্যুত হইলে, এই ক্ষেত্রে নিয়ন্ত্রণ ক্ষেত্রে পাওয়ার জন্য সঠিক সংশোধন কার্যক্রম গ্রহণ করিতে হইবে।

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

- (ক) সংকটময় অবস্থানসমূহ পনঃ পনঃ বিশেষণ, প্রক্রিয়াধীন ও প্রক্রিয়াজাতকৃত পণ্য হইতে দৈবচয়নের মাধ্যমে নম্বনা সংগ্রহ করে পরীক্ষণ, মজবুতকালীন সময়, সরবরাহ এবং পণ্যের ব্যবহার সম্পর্কিত অবস্থার জরীপ করিতে হইবে;
- (খ) কার্যাদির পরিদর্শন, চরম মাত্রার বৈধতা প্রদান, বিচ্যুতি পর্যালোচনা, সংশোধন কার্যক্রম ও পণ্যের ব্যাপারে গৃহীত ব্যবস্থা, স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা এবং ইহার নথিপত্রের নিরীক্ষণ, যাচাইকরণ প্রক্রিয়ান্তরণ করিতে হইবে।

৪৭২৪

বাংলাদেশ গোজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৫

তফসিল-১০

[বিধি ১৫(১) অংশ]

পানীয় জলের শুণগত মানের মাত্রা এবং শর্তাবলী

১। পানীয় জলের তোত, রাসায়নিক এবং জীবাণুতাত্ত্বিক শুণগত মানের মাত্রা নিম্নৰূপিত
সারণীসমূহ অনুযায়ী হইতে হইবে, যথা:—

(ক) ইজোরপ্রায় বৈশিষ্ট্যসমূহ (Organoleptic parameters):

জমিৰ বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলকল প্ৰকাশেৰ গাইড লেডেল	সৰ্বোচ্চ	মন্তব্য
নং	ধৰণ	(জি.এল.)	প্ৰহণযোগ্য ঘনত্ব/ মাত্রা (এম.এ.সি.)

	১	২	৩	৪	৫	৬
১. রং	মিঃপ্রো: /লিটার; প্লাটিনাম/কোরালট মানদণ্ডে	১	২০			
২. ঘোৱাৰ্তা	মিঃপ্রো: /গ্ৰাম; সিলিকন-ডাই-অ্যাহিড-জ্যাকপন ইউনিটস-	১	১০	নিম্নৰূপ কিছু অবদ্ধাম সেকি ডিক ব্যৰ্থারে		
		০.৮	৮	মাধ্যমে স্বচ্ছতা-পুঁটী- কণ হাৰ: প্ৰতিষ্ঠাপিত, একবিটাৰ; জি.এল; গ্ৰাম; এব এ সিঃবিঃ।		
৩. গন্ধ	তুলীকুৰণ মাত্রা	০	১২°সে:এ২	আদ পৰীক্ষণেৰ সাথে		
			২৫°সে:এ৩	সম্পৰ্কযুক্ত কৰিতে হইবে।		
৪. স্বাদ	তুলীকুৰণ মাত্রা]	০	১২°সে:এ২	গন্ধ পৰীক্ষণেৰ সাথে		
				সম্পৰ্কযুক্ত কৰিতে হইবে।		

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

জমিৰ বৈশিষ্ট্যসমূহ	ফলকল প্ৰকাশেৰ গাইড লেডেল	সৰ্বোচ্চ	মন্তব্য
নং	ধৰণ	(জি.এল.)	ঘনত্ব/মাত্রা(এম.এ.সি.)

	১	২	৩	৪	৫	৬
৫. আপমাত্রা	ডিপ্রী সে:		১২	২৫		

বাংলাদেশ সেজেট, আর্টিচার্ট, পিলেন্স ১০, ১৯৯৭। ৮৭২৪

২ ৩ ৪ ৫ ৬

চক্রবৃক্ষেন ঠিকন দরব	পি এচ ইটিটি ৬.৫ <পিওইচ <৮.৫	-পানি ক্ষতিকারক পর্যায়ের হইতে পারিবে না। -গৌচক্ত পাতের পুনির পি এইচ বাতার প্রয়োজন নাই। -কর্বোচ অনুমোদন যোগ্য মাত্রা: ৯.৫।
বিবাহিতা (২০°সে:ডাপনামার)	মাইজোর্মেস/লেনিঃ ৩০০	-পানি বিনাডেলাইজেশন এর উপর নির্ভরশীল। = আপেক্ষিক মাত্রের উপর নির্ভরশীল; উহুবন/সিঃমিঃ ২৫০০।
ক্রেইডসমুহ	ক্রোরাইচ ক্রিস্টাল ২০	২০০মিঃগ্রাঃ/লিঃ এর কাছা- কাছি, বাহার বেশী হইলে পানি শুভাবিত হইতে পারে।
শালকেটসমূহ সিলিকা	শালকেট ক্রিস্টাল ২০০ নিমিজ্জন ক্রিস্টাল	বিশু স্বাস্থ্য সংস্থার আদর্শ মান অনুযায়ী।
ক্যারক্সিল	ক্যারক্সিল ক্রিস্টাল/লিঃ ১০০	
ক্রেটিজম	ক্রেটিজম মিঃগ্রাঃ/লিঃ ৩০ ৫০	
	ক্রেটিজম মিঃগ্রাঃ/লিঃ ২০	১৭৫ বিশু স্বাস্থ্য সংস্থার কার্য নির্বাচী মূল (ফেব্ৰু, ১৯৭৮) কৰ্তৃক এই বৈশিষ্ট একপ অনুমোদিত হইয়াছে যে দৈনিক লবন প্রহর্ণের পরিমাণ পর্যায়ক্রমে ৬ গ্রামে হাস করা হইয়াছে।
পটাসিয়াম	পটাসিয়াম মিঃগ্রাঃ/লিঃ ১৩ ১২	
মালুমিনিয়াম	এ্যালুমিনিয়াম মিঃগ্রাঃ/লিঃ ০.০৫ ০.২	
টিট ফ্রারস		সারণী-ক্ষ প্রষ্ঠা
মুক অবশেষ	মিঃগ্রাঃ/লিঃ ১৫০০ (১৮০°লেখে শুক ফ্রারস পুর)	

৮৭২৬

কলকাতা শহরে, অভিযন্ত, জিসেপ্প র. ১০, ১৯৭

১	২	৩	৪	৫	৬
১৮	অবৈচ্ছুত অমৃতান শতকরা হার(%)	অঙ্গুজন সম্পূর্ণতার শতকরা হার(%)	সম্পূর্ণতার নাম > ৭০% (বাটির মৌলের পানি বাতীত)
১৯	মুক্ত কার্বন	কার্বন-ডাই-অক্সাইড মিঃ প্রাঃ/লিঃ	কার্বন-ডাই-অক্সাইড মিঃ প্রাঃ/লিঃ	..	পানি ক্ষতিকর পর্যায়ের হইতে পারিবে না।

(গ) ঐক্ষিক বস্তু (undesirable substance) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্যসমূহ ধরণ	ফলকল প্রকাশের মাত্রা (মি.এল)	গাইড লেভেল সর্বোচ্চ প্রবণযোগ্য/ধনম মাত্রা (এম.এ.পি.)	মন্তব্য	১	২	৩	৪	৫	৬
২০	মাইট্রেটেস	মাইট্রেট মিঃপ্রাঃ/লিঃ	২৫	৫০	..					
২১	মাইট্রাইটেস	মাইট্রাইট মিঃপ্রাঃ/লিঃ	..	০.১	..					
২২	যোড়োনিয়াম	যোড়োনিয়াম মিঃপ্রাঃ/লিঃ	০.০৫	০.৮	..					
২৩	কেলডাল মাইট্রেট- জেম (মাইট্রেটেট ও মাইট্রাইটেস ব্যাতীত)	মাইট্রেটেস মিঃ প্রাঃ/লিঃ	..	>	..					
২৪	(পটাশিয়াম প্রারয়াস্টানেট) অবরন্ধ	অ্যালিডেন মিঃপ্রাঃ/লিঃ	৫	৫	অমুৰ উব্রণে তাপ প্রয়োগ কালে মাপিতে হইবে।					
২৫	মোট জৈব কার্বন	কার্বন মিঃপ্রাঃ/লিঃ	ক্ষাত্রিক বন্ধের বৃক্ষের কারণ অবশ্যই তদন্ত কৰিবা দেখিতে হইবে।					
২৬	হাইড্রোজেন সালফাইড	সালফার মাইট্রে প্রাঃ/লিঃ	..	ইন্সুল প্রাঃ	..					
২৭	জ্বরেক্সেন নিকাশিত বস্তুসমূহ	বিঃপ্রাঃ/লিঃ	০.১	..	জ্বরে অনিমেষ					
২৮	অবৈচ্ছুত বা অক্ষী- ভূত হাইড্রোকার্বনসমূহ (পেট্রোলিয়াম ইথার শারী নিরকাশনের পর); মিনারেল ওয়েল	বাইজেন প্রাঃ/লিঃ	..	১০	..					
২৯	ফিল সমূহ	ফিল মাইট্রে প্রাঃ/লিঃ	..	০.৫	জ্বরেলের পাখে পিলিয়া করে না এবন প্রাক্তিক কিমু ব্যাতীত।					

বাংলাদেশ গোজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৫

৪৭৩

১ ২ ৩ ৪ ৫ ৬

৩০ বোরন	বোরন মাইক্রো প্রা:/লিঃ	১০০০			
৩১ সারফেক্টেল্ট (বিথাইলিন এবং সাথে বিজিয়াকারী)	মাইক্রো প্রা:/লিঃ (লরাইল সালাফট)	২০০			
৩২ অবান্য টেক্স কোরিন যৌগসমূহ, যাহা ৫৫% অমিকের অ্যুর্ভুজ নয়	মাইক্রো প্রা:/লিঃ		ব্যালোক্রিং সমূহের ঘনত্ব থেকে সম্পূর্ণ কর হইবে।		
৩৩ লোহ	লোহ মাইক্রো প্রা:/লিঃ	৫০	২০০		
৩৪ ম্যাঙ্গানিজ	ম্যাঙ্গানিজ মাইক্রো প্রা:/লিঃ	২০	৫০		
৩৫ তামা	তামা মাইক্রো প্রা:/লিঃ	পাঞ্চে নির্গমন পথে এবং/বা শোধন কার্যে ও তাহদের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং প্রাইক- দের ব্যবহারের লক্ষ্যে ১২ ঘন্টা পর্যন্ত অপেক্ষমান থাকিলে— ৩০০০।	মাত্রা ৩০০০ মাইক্রো প্রা:/লিঃ এর চেয়ে বেশী হলে পানি বিশ্বাদ- যুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।		
৩৬ মস্তা	মস্তা মাইক্রো প্রা:/লিঃ	পাঞ্চে নির্গমন পথে এবং/বা শোধন কার্যে ও তাদের উপকেন্দ্র- সমূহে ১০০ পাইপ লাইনে এবং প্রাইক- দের ব্যবহারের লক্ষ্যে ১২ ঘন্টা পর্যন্ত অপেক্ষমান থাকিলে—৫০০০।	মাত্রা ৫০০০ মাইক্রো প্রা:/লিঃ এর চেয়ে বেশী হইলে পানি বিশ্বাদযুক্ত, বিবর্ণ, অবক্ষয়ী হইয়া যাইবে।		
৩৭ ফ্যাক্রুগ	ফ্যাক্রুগ পেন্টা— অক্সাইড মাইক্রো প্রা:/লিঃ	৮০০	৫০০০		
৩৮ ফ্লোরাইড	ফ্লোরাইড মাইক্রো প্রা:/লিঃ ৮-১২°ল্ড়ে ২৫-৩০°ল্ড়ে		১৫০০		
			১০০		

৮৭২৮

বাংলাদেশ প্রেজেন্ট, আত্তরিত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১	২	৩	৪	৫	৬
---	---	---	---	---	---

৩৯	কোষাগাঁও	কোষাগাঁও শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪০	বিদ্যুত তলানী	বিদ্যুত তলানী পদার্থসমূহ	শাই	০	০
৪১	জোরিমোর	জোরিমোর শাইকেন অবস্থা	০.২	০	০
৪২	বেরিমাম	বেরিমাম শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	১০০	০	০
৪৩	কপা	কপা শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৪	কলকল	কলকল প্রকাশের ধরন	গাইত লেভেল	সর্বোচ্চ ধৃঢ়ণোগ্র বন্দ/মাত্রা (এবং (বি এল) এ, সি)	মন্তব্য
৪৫	ক্যান্ডিলিয়াম	ক্যান্ডিলিয়াম শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৬	ক্যান্ডিলিয়াম	ক্যান্ডিলিয়াম শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৭	সামানাইজসমূহ	সামানাইজ শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৮	জোরিমোর	জোরিমোর শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৯	পাহাদ	পাহাদ শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	১	০
৫০	বিজেক	বিজেক শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০

(খ) বিষাক্ত পদার্থের (toxic substances) বৈশিষ্ট্যসমূহ :

ক্রমিক সং	বৈশিষ্ট্যসমূহ কলকল প্রকাশের ধরন	গাইত লেভেল	সর্বোচ্চ ধৃঢ়ণোগ্র বন্দ/মাত্রা (এবং (বি এল) এ, সি)	মন্তব্য	
১	২	৩	৪	৫	৬
৪৪	আর্টেনিক	আর্টেনিক শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	৫০	০
৪৫	বেরিমাম	বেরিমাম শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৬	ক্যান্ডিলিয়াম	ক্যান্ডিলিয়াম শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০
৪৭	সামানাইজসমূহ	সামানাইজ শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	৫০	০
৪৮	জোরিমোর	জোরিমোর শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	৫০	০
৪৯	পাহাদ	পাহাদ শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	১	০
৫০	বিজেক	বিজেক শাইকেন প্রাঃ/লিঃ	০	০	০

বাংলাদেশ প্রজেট, আতীর্থ, ভিসেন্স ১০, ১৯৯৭

三

ক্ষেত্র	কার্যক্রম	ক্ষেত্র	কার্যক্রম
৫১. নীলা	নীলা মাইক্রো প্রা: /লি:	৫০.	যে ক্ষেত্রে সীলাৰ পাইপ ধৰণহত হয়, সে ক্ষেত্রে পানি ঝুঁপ কৰাৰ পৰি- নেয়া ন্যূনায় নীলাৰ পরি- মাণ ৫০ মাইক্রো প্রা: /লি: অভিক্রম কৰিবে ন। সংগৃহীত পানিৰ ন্যূনায় নীলাৰ শাৰী গচ্ছাচৰ ১০০ মাইক্রো প্রা: /লি: অভিক্রম কৰেন, তবে গ্রাহকৰ স্থাৰ্থে উজ্জ্বলাৰ ষাসেৱ উপযোগী পদক্ষেপ প্ৰহণ কৰিবলৈ হইবে।
৫২. এন্টিবনি	এন্টিবনি মাইক্রো:প্রা: /লি:	৫০	...
৫৩. সেলেনিয়াম	সেলেনিয়াম মাইক্রো প্রা: /লি:	৫০	...
৫৪. ড্যানাডিয়াম	ড্যানাডিয়াম মাইক্রো প্রা: /লি:	৫০	...
৫৫. কৌটনীশক ও সংশ্লিষ্ট জ্বর্যাদি আলাদাভাৱে সামগ্ৰিকভাৱে	মাইক্রো প্রা: /লি:	০.১ ০.৫	কৌটনীশক ও সংশ্লিষ্ট জ্বর্যাদি অৰ্ধ : -কৌটনীশকসমূহ -শায়ী জৈব কোৱিড যোগসমূহ -জৈব ফস্কোপ যোগ- সমূহ -কাৰ্বনেটসমূহ -কুণনীশকসমূহ -ছত্ৰাক নাশকসমূহ -পিসিবি ও পিটিসি- সমূহ।
৫৬. পলিসাইক্লিক এ্যারোমেটিক হাত্তোকাৰ্বনসমূহ	মাইক্রো প্রা: /লি:	০.৭	তুলনীয় পদাৰ্থসমূহ : -ফুৰেনথিন/বেনজো- ফুৰেনথিন/বেনজো- ফুৰেনথিন/বেনজো- পাইৰিন/বেনজো- পেৰিলিন/ইনডেৰো (১, ২, ৩-গিডি) পাইৰিন।

৮৭৩০ বাংলাদেশ সেক্রেট, আত্তীরত, পাইসেক্র ১০, ১৯৯৭

(ঙ) জীবাণুতাত্ত্বিক বৈশিষ্ট্যসমূহ : (microbiological parameters):

ক্রমিক নং।	ফলফল : নমুনার পরিমাণ (জি. এল) (মি. লি.):	মেথডেন ছাঁকন পদ্ধতি		মাল্টিপল টিউব পদ্ধতি (এমপিএন)		
		১	২	৩	৪	৫
৫৭	মোট কলিফর্ম	১০০	..	০	এম পি এন ৮১	
৫৮	ফিক্যাল কলিফর্ম	১০০	..	০	এম পি এন ৮১	
৫৯	ফিক্যাল ট্রেপটোকফাই	১০০	..	০	এম পি এন ৮১	
৬০	স্যানফাইট বিজ্ঞারন কারী ক্লোষিডিয়া	২০	এম পি এন ৮১	

(চ) মানুষের ব্যবহারোপযোগী পানিতে কোন প্রকার ক্ষতিকর জীবাণু থাকিতে পারিবে না। যদি মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে সাধিক জীবাণুতাত্ত্বিক বিশ্লেষণ করার প্রয়োজন হয় তখন সারণী-গু'তে বর্ণিত বৈশিষ্ট্যসমূহের পরীক্ষণের সাথে সাথে নিম্নোক্ত বৈশিষ্ট্যগুলোর পরীক্ষণও করিতে হইবে, যথা : স্যালমোনিলা, ক্ষতিকর ট্যাফাইলোকফাই, ফিক্যাল ব্যাকটেরিওফেজসমূহ ও এন্টোরো ভাইরাসসমূহ। এই পানিতে পরজীব, এ্যালগি ও অন্যান্য জীবসমূহ যেমন : এ্যারিমেল, কিটলসমূহ থাকিতে পারিবে না।

ক্রমিক নং।	ফলফল : নমুনার আকার (জি. এল) (মি. লি.):	মেথডেন ছাঁকন পদ্ধতি		মাল্টিপল টিউব পদ্ধতি (এম, ও, পি)		ব্যবহা
		১	২	৩	৪	
৬১	মানুষের খাবারের জন্য সরবরাহকৃত পানিতে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সেঃ ২২° সেঃ	১	১	১০০(১)(২)	১০০(১)(২)
৬২]	সীলকৃত পাত্রে ক্ষক্ষিত পানির ক্ষেত্রে মোট ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ	৩৭° সেঃ	১	৫	২০	বেথানে ক্ষতিকর অনুজীব রহিষ্বাওয়ে সেই ক্ষেত্রে নিয় দায়িত্বে ৫৭, ৫৮, ৫৯ ও ৬০ বৈশিষ্ট্য সমূহ সম্পূর্ণ করিতে হইবে।

বাংলাদেশ সোজেট, আর্টিশান, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩১

১	২	৩	৪	৫	৬	৭
-	২২° সেঃ	১	২০	১০০	গা	ৰাখার্ট ১২ থন্টার মধ্যে এবং ১২ থন্টার সমের মধ্যে নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় রেখে সর্বোচ্চ অনুমোদন যৌগ্য ঘনত্ব মাত্রা পরিমাণ করিতে হইবে।

- (১) প্রক্রিয়াজ্ঞানিক কারখানা থেকে বাহির হইবার মুহূর্তে জীবাণুমুক্ত পানিতে মোট ব্যাকটে-
রিয়ার পরিমাণ যুক্তিগতভাবে কম হইতে হইবে।
- (২) অনুকূলিক ময়না পরীক্ষণের ক্ষেত্রে, যদি এই মাত্রাসমূহ ধারাবাহিকভাবে মাত্রাত্তিরিক্ত
হইতে থাকে, তবে বিশেষ পরীক্ষণ করা আবশ্যিক।

(গ) পানোপযোগী মৃদু পানি (softened water) বৈশিষ্ট্যসমূহের সর্বনিয়ুক্তিঃ

ক্রিক বৈশিষ্ট্যসমূহ নং	ফলফলের অন্য ব্যবহৃত একক		সর্বনিয়ুক্তিঃ (মৃদু পানি)	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫
১। মোট ঘনত্ব	মিঃগ্রাঃ/লি:	৬০	ক্যালসিয়াম বা সবযোগী ক্যাটাইয়ন	
	(ক্যালসিয়াম)			
২। হাইড্রোজেন আয়নের ঘনত্ব	পি এইচ	৬.৫ এপিএইচ৮.৫	পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে বা	
৩। ক্ষারত্ব	মিঃগ্রাঃ/লি:	৩০	পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে বা	
	(বাহি ক্ষারোমেট)			
৪। প্রবীভূত অক্সিজেন	...		পানি ক্ষতিকর হইতে পারিবে না	

বিদ্রোহ ঘনত্ব, হাইড্রোজেন আয়ন ঘনত্ব, প্রবীভূত অক্সিজেন ও ক্যালসিয়াম এর মাত্রাসমূহ
মধ্যমুক্ত পানিতে ক্ষেত্রেও প্রযোজ্য।

৮৭০২

বাংলাদেশ গোজেট, অভিযোগ, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

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

ক্রমিক সামনবিশ্লেষণ নম্বরত্ব বর্তমান মনিটরিং নির্যাপিত পুনঃ দৃষ্টিনাইজিত বা সংস্থা যে বৈশিষ্ট্যসমূহ মনিটরিং(ক-১) (ক-২) পুনঃ মনিটরিং বিশ্লেষ ক্ষেত্রে বিবেচনা করতে (ক-৩) আকস্মিক মনিটরিং(ক-৪) হবে।

১	২	৩	৪	৫	৬
ক. ইন্দোয়াই	-গুরু(১)	-গুরু	..	মানুষের অন্য সরব-	
বৈশিষ্ট্যসমূহ	-স্বাদ(১)	-স্বাদ	..	রাহুল পানীয় জলের	
		-বোলাব/স্বচ্ছতা	(বাহ্যিক রূপ)	মানের উপর ক্ষতি-	
খ. তোত-রাসায়নিক	-তাপমাত্রা(২)	বর্তমান মনিটরিং	করিতে পারে এইরূপ		
বৈশিষ্ট্যসমূহ	বা অন্যান্য	-পরিবাহিতা বা বিশ্লেষণ+	ক্ষেত্রে সাধিক পরি-		
	তোত রাসায়ন-অন্যান্য তোত	পাদটিকা ৪-এ	ষিতির আলোকে		
	নিক বৈশিষ্ট্য- রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য বিশিষ্ট অন্যান্য	অবশিষ্ট	উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পাদ		
	অবশিষ্ট	-পিণ্ডিত	টাকা ৫-এ উলিখিত		
	ক্লোরিন(৩)	-অবশিষ্ট ক্লোরিন(৩)	বৈশিষ্ট্যসমূহ	বৈশিষ্ট্যের ভিত্তিতে	
				মান নির্ধারণ করি-	
				বেন।	
গ. অবাকানীয়	-নাইট্রিটস		
বৈশিষ্ট্যসমূহ	-নাইট্রাইটস		
	-ওয়াশেরিয়া		
ঘ. বিষাক্ত উপাদান		
ঙ. জীবাণুতাতিক -২২°সেঃ ও	-মোট কলিফর্মসমূহ		
বৈশিষ্ট্যসমূহ	৩৭°সেঃ	-ফিক্যাল কলিফর্মসমূহ	..		
	তাপমাত্রা	-২২°সেঃ ও ৩৭°সেঃ	..		
	মোট কলিফর্ম	তাপমাত্রার মোট	..		
	সমূহ -ফিক্যাল ব্যাকটেরিয়া	পরিমাণ	..		
	কলিফর্মসমূহ		

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

পাদটিকা : ১। শুণগত মান নিঙ্গপথ।

২। সীলকৃত পাত্রে সরবরাহকৃত পানির পাত্র ব্যতীত।

৩। অন্যান্য জীবাণুনাশক এবং শুধুমাত্র চিকিৎসার ক্ষেত্রে।

৪। ব্যবহারকারীদের নিকট সরবরাহকৃত পানিকে প্রভাবিত করতে পারে, একপ সমস্ত উৎপাদন এবং উপাদানসমূহের আয়তনগত সমতা রক্ষার্থে সক্রিয় বিষয়সমূহ ও উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নিরপিত্ত ও নির্ধারিত করিতে হইবে।

৫। উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ এই স্তুকগিলের অনুচ্ছেদ-১ এ বিশিষ্ট বৈশিষ্ট্যসমূহ হাজা ও অব্যান্য বৈশিষ্ট্য বিবেচনা করিবে প্রারম্ভিক।

বাংলাদেশ প্রজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩২(ক)

ফরম-ক

[বিধি ১১(২) প্রটোকল]

রপ্তানীযোগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত সনদের জন্য আবেদন ফরম।

(মৎস্য অধিদপ্তরাধীন উপ-গ্রামিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে শিপমেন্টের কমপক্ষে ১০ দিন পূর্বে আবেদন পত্র দাখিল করিতে হইবে। যথাব্যথ প্রেজারী 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, লবণ্যাঙ্গ কোটিজাত, মাথাসহ/ মাথা-বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন ইত্যাদি) :
- ৭। মাছের প্রকার/প্রজাতি :
- ৮। মাছের পরিমাণ : (ক) প্রক্রতি ওজন
(খ) মোট ওজন :
- ৯। ইনভেন্স নম্বর ও তারিখ :
- ১০। সি এন্ড এফ ভ্যালু (টাকা ও ডলারে) :
- ১১। প্যাকিং এর ধরন :
- ১২। শিপিং/প্যাকিং মার্ক:
- ১৩। পণ্যের ব্রাঞ্জ নেম :
- ১৪। লট নম্বর :
- ১৫। ঘাস্টার কার্টন এর সংখ্যা*

৮৭৩২(ব)

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

ক্রমিক নং	কার্টুনের আকার কার্টুনের ওজন	ক্রমিক নম্বর	গ্রুপে মোট কার্টুনসহ কার্টুনের সংখ্যা পণ্যের নাম
--------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------------------------------------

- ১৬। পরিবহণের মাধ্যম :
- ১৭। বহির্গমন বল্দর :
- ১৮। গন্তব্য বল্দর :
- ১৯। শিপমেটের সম্ভাব্য তারিখ :

দরখাস্তকারীর স্বাক্ষর (রাষ্টনাকারক)-

নাম :

পদবী :

অফিসের সৌন্দর্য :

*সম আয়তন, সম ওজন বিশিষ্ট একই ধরনের মুদ্রা সম্বলিত কার্টুন একটে রাখিতে হইবে।

কর্ম-ধ

[বিধি ১১(৩) মৃত্যু]

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য অধিদপ্তর/উপ-পরিচালকের দপ্তর

মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ দপ্তর

চাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এবং কার্যালয়।

পত্র নং-মানি/

তারিখ :

রাষ্টনানীয়েগ্য মাছের স্বাস্থ্যকরত সনদ।

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

- ১। রাষ্টনানীকারকের নাম ও ঠিকানা :
- ২। রাষ্টনানীর লাইসেন্স নম্বর, তারিখ ও ইস্তর স্থান :
- ৩। মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম,
ঠিকানা, লাইসেন্স নম্বর ও তারিখ।
- ৪। আমদানীকারকের নাম ও ঠিকানা :

বাংলাদেশ প্রজেক্ট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১৫, ১৯৯৭

৮৭৩২(গ)

৫। পণ্যের প্রকৃতি (জীবিত, হিমায়িত, বরফায়িত শুকনা, লবণাক্ত, কোটাজাত, মাথাসহ/মাথা- বিহীন, খোসাসহ/খোসাবিহীন, ইত্যাদি) :	:
৬। মাছের প্রকার/প্রজাতি	:
৭। মাছের পরিমাণ : (ক) কাটুন সংখ্যা	:
(খ) প্রকৃত ওজন	:
৮। ইনডেরেস নম্বর ও তারিখ	:
৯। প্যাকিং এর ধরণ	:
১০। শিপিং/প্যাকিং মার্ক	:
১১। পণ্যের স্বাক্ষর নথি	:
১২। লট নম্বর	:
১৩। পণ্য উৎপাদনের দেশ	: বাংলাদেশ
১৪। পরিবহণের মাধ্যম	:
১৫। বিহীনগ্রস্ত বন্দর	:
১৬। গন্তব্য বন্দর	:
১৭। পরিদর্শনের তারিখ	:
১৮। বিশেষ অনুজীব সম্পর্কিত তথ্য (ক) স্যালমোনেলা	:
(খ) ভিত্তিও কলেরো	:
(গ) ই, কোলাই/ফিক্যাল কলিফর্ম	:
(ঘ) ষ্ট্যান্ডার্ড লেট কার্ডস্ট	:
(ঙ) অন্যান্য অনুজীব	:
১৯। অনুমোদিত হ্যাসাপ কর্মসূচীর অধীন পণ্য প্রক্রিয়াজাতকৃত।	:
২০। অন্যান্য তথ্য	:

এই সনদ পণ্য রাষ্ট্রনীর ক্ষেত্রে সনদ জারীর তারিখ হইতে ১৫ দিন পর্যন্ত বৈধ ধার্যকৰ্ত্ত্বে এবং
ইহা কাটাকাটি ও ঘষামজা বাতীত ইস্য করা হইয়াছে।

ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্ত্তার স্বাক্ষর

ও

সরকারী সীল।

৪৭৩২(ম)

বাংলাদেশ গোজরে, অর্ডারিঙ্গ; ডিসেম্বর ২০, ১৯৯৭

ফরম-গ

[বিধি ১৪(১) মুণ্টব্য]

আইসেলের জন্য আবেদন জন্য ফরম।

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

(মৎস্য অধিদপ্তরাধীন উপ-পরিচালক, মৎস্য পরিদর্শন ও খান নিয়ন্ত্রণ, ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা এর কার্যালয়ে আবেদন দাখিল করিতে হইবে এবং যথাযথ ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে ৩০০ টাকা পরিশোধ করিতে 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/ব্যাণ্ড মালিকানা/লিমিটেড কোম্পানী, ইত্যাদি)
- (৫) প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রধানের নাম ও পদবী
- (৬) পিতার নাম
- (৭) বর্তমান ঠিকানা
- (৮) সহায়ী ঠিকানা

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

(ক) মৎস্য প্রক্রিয়াকরণ কারখানা (ভূগতে অবস্থিত)

- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ
- (২) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি
- (৩) বন্ধুপার্টি, নিষ্কাশন ব্যবস্থা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা
(ক্রয়িং, লে-আউট প্ল্যান ও হ্যাসাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কাপ সংযুক্ত করিতে হইবে)।
- (৪) উৎপাদন ক্ষমতা
- (৫) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীবাণুতাত্ত্বিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে)।

বাংলাদেশ গোপ্তৃ, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৪

৮৭৩২(৪)

- (খ) জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (ফ্যাট্টেনী ডেসেল)
- (১) জলযানের নাম এবং রেজিস্ট্রেশন নম্বর :
- (২) জলযানের সংখ্যা :
- (৩) প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি :
- (৪) প্রধান ঘন্টপাঁতি, ডেক লে-আউট ও স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং, লে-আউট প্ল্যান ও হ্যাসাপ প্ল্যানের সত্যায়িত কর্প সংযুক্ত করিতে হইবে)
- (৫) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (৬) পানির উৎস (পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জীবাণুতাত্ত্বিক পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে) :
- (গ) কিউরড় মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) প্রক্রিয়াজাত কিউরড় মাছের ধরন :
- (৩) ঘন্টপাঁতি, নর্মা ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং ও লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কর্প সংযুক্ত করিতে হইবে)
- (৪) উৎপাদন ক্ষমতা :
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) কাজের প্রকৃতি :
- (৩) ঘন্টপাঁতি, নর্মা, ইত্যাদিসহ স্থাপনার বর্ণনা
(ড্রাইং ও লে-আউট প্ল্যানের সত্যায়িত কর্প সংযুক্ত করিতে হইবে)
- (ঙ) মৎস্য আড়ত/সরবরাহকারী :
- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ :
- (২) মাছ সংগ্রহ ও সংরক্ষণের ধরন :
- (৩) পরিবহণকারী যানের বর্ণনা :
- (৪) যে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ সরবরাহ করা হয় তাহার নাম এবং এজেন্সি নম্বর।

৪৭৩২(৫)

বাংলাদেশ গোজেট, অতিৰিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

(৫) বরফকল

- (১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ
(প্রাইঞ্চ এবং লে-আউট প্লানের সত্যাগ্রহ
কর্প দাখিল করিতে হইবে)
- (২) বরফ উৎপাদনের প্রক্রিয়া (অ্যামোনিয়া/
চিমুন, ইত্যাদি)
- (৩) বরফের ধরণ (ফ্লেক/চিউব/ব্রক, ইত্যাদি)
- (৪) উৎপাদন ক্ষমতা
- (৫) পানির উৎস (পানির ডোত ও রাসায়নিক
পরীক্ষার রিপোর্ট সংযুক্ত করিতে হইবে)
- (৬) বরফের জীবাণুতাত্ত্বিক রিপোর্ট
- (৭) মৎস্য রপ্তানীকারক
- (৮) যে কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাত করা হয়
তাহার নাম, লাইসেন্স নম্বর ও ঠিকানা

আবেদনকারীর স্বাক্ষর

নাম :

পদবী :

ফর্ম-

[বিধি ১৪(৩) মুক্তব্য]

লাইসেন্স

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

১। লাইসেন্স নং..... তারিখ..... মুক্তব্য।

২। যে প্রতিষ্ঠানের অনুকূলে ইস্যুকৃত

৩। অবস্থানের বিবরণ

৪। প্রতিষ্ঠানের ধরণ (সরকারী/ব্যক্তিমালিকানা,
পিঘিটেড কোম্পানী, ইত্যাদি)

৫। প্রতিষ্ঠানের মালিক/প্রধানের নাম ও পদবী

বাংলাদেশ সোজেট, আতীরিত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৮৭৩২(ষ)

৬। পিতার নাম	:
৭। বর্তমান ঠিকানা	:
৮। স্থায়ী ঠিকানা	:
৯। প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রকৃতি/কাজের প্রকৃতি	:
১০। উৎপাদন ক্ষমতা	:
১১। প্রক্রিয়াজাতকরণ ইউনিট/জলবানের সংখ্যা	:
১২। নাম ও রেজিস্ট্রেশন নম্বর (জলবানের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য)	:
১৩। লাইসেন্স এবং মেরামত	:

তারিখ পর্যন্ত বলবৎ থাকিবে।
ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার স্বাক্ষর ও সীল

নিচ্ছালিখিত শর্তসমূহকে লাইসেন্স প্রদান করা হইল:—

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

রাষ্ট্রপতির আদেশস্বর্ণে

আইয়ার কাদরী।

সচিব।

মুহাম্মদ রফিউল ইসলাম, উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ সরকারী ম্যানুগালয়, ঢাকা কর্তৃক মন্ত্রিত
মোঃ সিকাদুর আলী মণ্ডল, উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ ফরমস্ ও প্রকাশনী অফিস,
ডেক্সার্ট, ঢাকা কর্তৃক প্রকাশিত।

রেজিস্টার্ড নং ডি এ-১

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা
কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

বৃহস্পতিবার, জুন ৫, ২০০৮

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয়

প্রজাপন

তারিখ, ০২ জুন ২০০৮ খ্রিস্টাব্দ/১৯ জৈষ্ঠ ১৪১৫ বঙ্গাব্দ

এস, আর, ও নং ১২৬-আইন/২০০৮—Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (Ord. No. XX of 1983) এর section 15, section ৩ এর স�িত পঠিতব্য, এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে সরকার মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও যাননিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭ এর নিম্নরূপ সংশোধন করিল, যথা :—

উপরি-উক্ত বিধিমালার—

(১) বিধি ২ এর—

- (ক) দফা (খ) এ “অবতরণ কেন্দ্র অর্থ” শব্দগুলির পর “অভ্যন্তরীণ বা আন্তর্জাতিক বাজারে” শব্দগুলি সন্তুষ্টিপূর্ণ হইবে;
- (খ) দফা (গ) এর পর নিম্নরূপ নৃতন দফা (গগ) সন্তুষ্টিপূর্ণ হইবে, যথা :—
 - (গগ) “বুলযুক্ত মৎস্য” অর্থ লালচে, কালচে, বাদামী বা লাল পর্দাযুক্ত ঝুলত মাংস বা মূল মাংসল অংশ হইতে বিদ্যু ঝুলত মাংসবিশিষ্ট মৎস্য;”;
- (গ) দফা (ছ) এ “খাবার অনুপযোগী” শব্দগুলির পর “এবং পাত্যহানিকর” শব্দগুলি সন্তুষ্টিপূর্ণ হইবে;
- (ঘ) দফা (ঘ) এ “তাপমাত্রার” শব্দটির পরিবর্তে “তাপমাত্রায় বরফ দ্বারা” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে;

৩৩২৪

বাংলাদেশ পেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

- (৫) দফা (ত) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ দফা (ত) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—
- “(ত) “ব্যক্তি” অর্থ মৎস্য চাষ ও ব্যবসার সহিত জড়িত কোন ব্যক্তি, আড়তদার, সরবরাহকারী, প্রতিষ্ঠান বা কোম্পানী বা বায়িং এজেন্ট, এবং বরফ কলের মালিকও ইহার অন্তর্ভুক্ত হইবে;”;
- (৬) দফা (থ) এর পর নিম্নরূপ দফা (থথ) ও (থথথ) সন্নিবেশিত হইবে, যথা :—
- “(থথ) “মৎস্য” অর্থ অধ্যাদেশের section 2 (b) এ সংজ্ঞায়িত মৎস্য;
- (থথথ) “মৎস্য পণ্য” অর্থ অধ্যাদেশের section 2 (c) এ সংজ্ঞায়িত মৎস্য পণ্য;”;
- (৭) দফা (দ) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ দফা (দ) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—
- “(দ) “লট (Lot)” অর্থ কোন এক দিনে নির্দিষ্ট শিফটে একই পরিবেশে উৎপাদিত নির্দিষ্ট পরিমাণ মৎস্য পণ্য;”;
- (জ) দফা (প) এর শেষ প্রান্তস্থিত দাঁড়ির পরিবর্তে সেমিকোলন প্রতিস্থাপিত হইবে এবং অতঃপর নিম্নরূপ দফাসমূহ সংযোজিত হইবে, যথা :—
- “(ফ) “হিমাগার” অর্থ এমন কোন স্থান যেখানে প্রক্রিয়াজাতকৃত মৎস্য স্থানীয় বাজারে অথবা রপ্তানির উদ্দেশ্যে বাজারজাত করিবার পক্ষে -18° সেঃ বা তদপেক্ষ নিম্ন তাপমাত্রায় স্বাস্থ্যসম্ভাবনে সংরক্ষণ করা হয়;
- (ব) “কনসাইনমেন্ট (Consignment)” অর্থ রপ্তানি বা আমদানি বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত করিবার উদ্দেশ্যে এক বা একাধিক লটে প্রক্রিয়াজাতকৃত ও মজুদকৃত রপ্তানিকারক কর্তৃক ঘোষিত সুনির্দিষ্ট পরিমাণ মৎস্য, যাহা একটি ইনভয়েসের মাধ্যমে ১টি কনটেইনারে আমদানি বা রপ্তানি করা হয়;
- (ভ) “পরীক্ষাগার” অর্থ মৎস্য অধিদপ্তর কর্তৃক অনুমোদিত মৎস্য ও মৎস্য পণ্য পরীক্ষার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাসম্বলিত কোন সরকারি, স্বায়ত্তশাসিত ও বেসরকারি পরীক্ষাগার;
- (ম) “আংশিক প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা” অর্থ স্বাস্থ্যসম্ভাবনারে প্রতিষ্ঠিত কোন আড়ত, ডিপো, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, প্যাকিং সেন্টার, যেখানে স্থানীয় বাজারে বা রপ্তানির উদ্দেশ্যে মৎস্য আংশিকভাবে প্রক্রিয়াজাত করা হয় বা এমন কোন স্থান বা ধান যেখানে রপ্তানির উদ্দেশ্যে বা স্থানীয় বাজারে বাজারজাত করার জন্য মৎস্য বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; তবে সেখানে মাথা ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, নাড়িভুংড়ি পরিষ্কার করা যাইবে না;
- (য) “ধের” অর্থ এমন কোন জলজ স্থান বা খাঁচা, যেখানে প্রাকৃতিক পরিবেশে বা কৃতিমভাবে, বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে চাষের মাধ্যমে পোনা হইতে মৎস্য বা চিংড়িকে বাজারজাতকরণ উপযোগী করিয়া বড় করা হয়;

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩২৫

- (র) “প্যাকিং সেন্টার” অর্থ এমন কোন স্থান বা ধান ঘেঁথানে তাজা, বরফায়িত, শুকনা, লবণাত্ত মৎস্য রঙানির নিমিত্ত স্বাস্থ্যসম্ভাবনাবে মোড়কজাত ও বরফায়িত করিয়া অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাতকরণ, মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় বা সরাসরি রঙানির জন্য সাময়িকভাবে সংরক্ষণ করা হয়; তবে তাজা ও বরফায়িত মৎস্যের ক্ষেত্রে মৎস্যের আকার ও গঠনের কোন পরিবর্তন করা যাইবে না;
- (ল) “ভারপ্রাপ্ত কর্মকর্তা” অর্থ মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ শাখায় কর্মরত মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ কর্মকর্তা বা উক্ত শাখায় কর্মরত যে কোন প্রথম শ্রেণীর কর্মকর্তা।”

(২) বিধি ৩ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি ৩ প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৩—

“৩। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা।—মৎস্য অধিদপ্তরের মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ শাখায় কর্মরত উপ-পরিচালক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন এমন সকল কর্মকর্তা এবং মহাপরিচালক কর্তৃক ক্ষমতাপ্রাপ্ত মৎস্য অধিদপ্তরের প্রথম শ্রেণীর পদমর্যাদার নিম্নে নহেন এমন সকল কর্মকর্তা এই বিধিমালার উদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা হিসাবে গণ্য হইবেন ৩।

তবে শর্ত থাকে যে, মহাপরিচালক বা প্রধান বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা অনুর্ধ্ব তিন মাস সময়ের জন্য পরিদর্শক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন, মৎস্য অধিদপ্তরের মাননিয়ন্ত্রণ শাখার এমন কোন কর্মকর্তাকে বা উপজেলা কর্মকর্তা বা তদুর্ধ্ব কর্মকর্তাকে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার যে কোন ক্ষমতা প্রয়োগ বা কার্যসম্পাদনের দায়িত্ব প্রদান করিতে পারিবেন।”

(৩) বিধি ৪ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি ৪ প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৪—

“৪। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, রঙানি, ইত্যাদি।—(১) কোন ব্যক্তি লাইসেন্স ব্যতীত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, রঙানি, কিংবা রঙানির উদ্দেশ্যে সরবরাহ, অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত, বিদেশী ক্রেতার বায়িং এজেন্ট, হ্যাচারীতে পোনা উৎপাদন, নার্সারিতে পোনা পরিচয়া, ঘেরে মৎস্য চাষ, চাষের জন্য পোনা রঙানি বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বিক্রয়, প্যাকিং সেন্টারে প্যাকিং, কারখানায় সরবরাহ, মজুদ অথবা বাজারজাত করিতে পারিবে না।

(২) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লজ্জন করে, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক অকুস্তলে সমুদয় মৎস্য জন্ম করিবেন এবং উক্ত ব্যক্তিকে অনুর্ধ্ব পঁচিশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং জরিমানার টাকা আদায় সাপেক্ষে জন্মকৃত মৎস্য ফেরত দেওয়া যাইবে।

তবে শর্ত থাকে যে, জরিমানার টাকা বা জন্মকৃত মৎস্য বিক্রয় হইতে প্রাপ্ত টাকা বিধি মোতাবেক সরকারি কোষাগারে জমা দিতে হইবে।

৩৩২৬

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

- (৩) কোন ব্যক্তি অস্বাস্থ্যকর, পঁচা অথবা দৃষ্টিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাত অথবা রপ্তানি করিবে না এবং উক্ত মৎস্য প্রক্রিয়াজাত কিংবা রপ্তানির উদ্দেশ্যে অন্য কোন ব্যক্তির নিকট বা অভ্যন্তরীণ বাজারে প্রেরণ করিবে না।
- (৪) কোন ব্যক্তি রপ্তানির উদ্দেশ্যে বা স্থানীয় বাজারে বিক্রির উদ্দেশ্যে বা অসৎ বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে মৎস্যের মধ্যে কোন ডেজাল, ক্ষতিকর দ্রব্য বা তফসিল ১৭ তে গ্রহণ “এ” এবং গ্রহণ “বি” তে বর্ণিত রাসায়নিক দ্রব্য বা ঔষধ মৎস্যের মধ্যে প্রবেশ করাইবে না, বা মৎস্য মানুষের খাবার অযোগ্য করিয়া তোলে এমন অস্বাস্থ্যকর অবস্থায় প্রক্রিয়াজাত করিবে না।
- (৫) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (৩) ও (৪) এর বিধান লঙ্ঘন করে, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মৎস্য অকৃত্ত্বে (on the spot) জন্ম করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনুর্ধ্ব পদ্ধতি হাজার টাকা জরিমানা করিতে পারিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, উক্ত মৎস্য যদি মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর হয় তাহা হইলে উহা মাটিতে পুঁতিয়া ফেলিতে হইবে।

- (৬) উপ-বিধি (২) ও (৫) এর অধীন আদায়কৃত জরিমানার টাকা “ফরম চ” তে প্রাপ্তিষ্ঠাকার প্রদানের মাধ্যমে আদায় করিতে হইবে।”;

(৮) বিধি ৫ এর—

- (ক) উপ-বিধি (২), (৩) ও (৪) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (২), (৩) ও (৪) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :

“(২) মৎস্য অভ্যন্তরীণ বাজারে বিক্রয়, প্রক্রিয়াজাতকরণ ও বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা ও তফসিলের বিধানবলী অনুসরণ করিতে হইবে। এই বিধিমালার উদ্দেশ্য প্রৱণকল্পে সরকার প্রয়োজনে পণ্যের মান উন্নয়নের ক্ষেত্রে আন্তর্জাতিক বাজারের চাহিদা অনুসারে নতুন নির্দেশমালা (directives) জারী করিতে পারিবে।

- (৩) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ বা অভ্যন্তরীণ ও আন্তর্জাতিক বাজারে বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে তফসিল ১৬তে উল্লিখিত ফুড এডিটিভস্, প্রিজারভেটিভস্ ও এন্টি অ্রিলিডেন্ট ব্যক্তিত এমন কোন উপাদান বা রাসায়নিক পদার্থ বা পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না, যাহা প্রক্রিয়াজাতকৃত মৎস্যের সংস্পর্শে আসিয়া উক্ত মৎস্যের গুণগত মান নষ্ট করিতে বা উহাতে পঁচন ঘটাইতে বা উহাকে দৃষ্টিত করিয়া তুলিতে পারে।

- (৪) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (২) ও (৩) এর বিধান লংঘন করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে সর্বোচ্চ পদ্ধতি হাজার টাকা এবং সর্বনিম্ন পঁচিশ হাজার টাকা জরিমানা করিতে পারিবেন এবং একই সাথে উক্ত মৎস্য পণ্য বিধি ১৩ অনুসারে বিনষ্ট করিতে পারিবে।”;

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩২৭

(খ) উপ-বিধি (৮) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (৮) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(৮) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (৭) এর বিধান লংঘন করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে সর্বোচ্চ পঞ্জাশ হাজার টাকা এবং সর্বনিম্ন দশ হাজার টাকা জরিমানা করিতে পারিবেন এবং উক্ত মৎস্য পণ্য বিধি ১৩ অনুসারে বিনষ্ট করিতে পারিবেন।”;

(গ) উপ-বিধি (১০) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১০), (১১), (১২), (১৩), (১৪), (১৫) ও (১৬) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(১০) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (৯) এর বিধান লংঘন করে, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে সর্বোচ্চ পঞ্জাশ হাজার টাকা এবং সর্বনিম্ন দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন বা তাহার প্রতিষ্ঠানের লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করিতে পারিবেন।

(১১) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাথাবিহীন, খোসাবিহীন এবং নাড়ীভুঁড়ি ছাড়ানো অবস্থায় কোন মৎস্য গ্রহণ করা যাইবে না।

(১২) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার বাহিরে কোন ডিপো, আড়ত, অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার বা অন্যবিধি স্থানে প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানির উদ্দেশ্যে মৎসের মাথা ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, নাড়ীভুঁড়ি ছাড়ানো যাইবে না।

(১৩) রপ্তানির উদ্দেশ্যে বা বাজারজাত করিবার উদ্দেশ্যে এক কারখানার মৎস্য অন্য কোন লাইসেন্সপ্রাপ্ত অনুমোদিত বা অননুমোদিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত বা মজুদ করা যাইবে না :

তবে শর্ত থাকে যে, বিশেষ ক্ষেত্রে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার লিখিত পূর্ণানুমতি গ্রহণ করিয়া লাইসেন্সপ্রাপ্ত কোন কারখানার প্রক্রিয়াজাত মৎস্য, লাইসেন্সপ্রাপ্ত অন্য কোন কারখানার নির্দিষ্ট কোন হিমাগারে পণ্য জাহাজীকরণের পূর্বে, অনধিক ৪৫ (পঁয়তাল্লিশ) দিন পর্যন্ত রাখা যাইবে।

(১৪) মৎস্য এবং চিংড়ি ভিন্ন কারখানায় প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে; তবে একক কারখানায় প্রক্রিয়াজাত করা হইলে সেই ক্ষেত্রে আলাদা প্রসেস লাইন থাকিতে হইবে।

(১৫) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১১), (১২) ও (১৩) এর বিধান লংঘন করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে অনুর্ধ্ব পঞ্জাশ হাজার টাকা জরিমানা করিতে পারিবেন বা উক্ত প্রতিষ্ঠানের বিকলকে বিধি ১৬ অনুসারে ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে পারিবেন।

(১৬) দেশে বা বিদেশে একই ত্রুটি বার বার পরিলক্ষিত হইলে বা একই ত্রুটির কারণে একবার জরিমানা বা অন্যবিধি কোন শাস্তি প্রদান করা হইলে পরবর্তী ঐ সকল ত্রুটির জন্য ইতোপূর্বে গৃহীত জরিমানার কমপক্ষে দ্বিগুণ পরিমাণ জরিমানা বা লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করা যাইবে।”;

৩৩২৮

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

(৫) বিধি ৬ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি ৬ প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“৬। মৎস্য চাষ, পরিবহণ, যান, অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত এবং বরফ কল, হ্যাচারী সম্পর্কিত বিশেষ বিধান।—মৎস্য চাষের ক্ষেত্রে তফসিল ১৭, অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে তফসিল ১৮, মৎস্য পরিবহনে ব্যবহৃত যানের ক্ষেত্রে তফসিল ৫, মৎস্যের অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং মৎস্যের আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬, ৭ ও ১০, বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮, হিমাগারের ক্ষেত্রে তফসিল ১০ ও ১১, প্যাকিং সেন্টারের ক্ষেত্রে তফসিল ১২ এবং হ্যাচারীর ক্ষেত্রে তফসিল ১৩ এর বিধানাবলী অনুসরণ করিতে হইবে।”;

(৬) বিধি ৭ এর উপ-বিধি (২) ও (৩) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (২), (৩), (৪) ও (৫) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(২) রাষ্ট্রনিকৃত মৎস্য ফেরৎ আসিলে, রাষ্ট্রনিকারক বন্দর হইতে মৎস্য খালাসের পূর্বে উক্ত বিষয়টি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা হ্যাচারী মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ কার্যালয়কে অবহিত করিবে।

(৩) উপ-বিধি (১) এর বিধান মোতাবেক মৎস্য পরীক্ষা করার পর যদি উক্ত মৎস্য অস্বাস্থ্যকর, পঁচা বা দূষিত বলিয়া ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রত্যয়নকৃত হয় তাহা হইলে উক্ত মৎস্য সম্পর্কে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে উপ-বিধি (৪) এ নির্ধারিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

(৪) উপ-বিধি (৩) এ উল্লিখিত অস্বাস্থ্যকর, পঁচা বা দূষিত মৎস্য অন্তিবিলম্বে মাটিতে পুতিয়া বা অন্য কোনভাবে বিনষ্ট বা মৎস্যের অথবা পওর খাবার তৈরীর জন্য প্রক্রিয়াজ্ঞত করার ব্যবস্থা করিতে হইবে।

(৫) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১), (২) ও (৪) এর বিধান লংঘন করে তাহা হইলে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানকে অন্তুন ৫০,০০০/- (পঞ্চাশ হাজার) টাকা ও অন্তর্ব ১,০০,০০০/- (এক লক্ষ) টাকা জরিমানা বা কারখানার লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করিতে পারিবেন।”;

(৭) বিধি ৮ এর—

(ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(১) যে পাত্র বা কার্টুনে প্রক্রিয়াজ্ঞত মৎস্য রাখা হয়, সেই পাত্র বা কার্টুনে ইংরেজী এবং বিশেষ ক্ষেত্রে ক্রেতা কর্তৃক নির্ধারিত অন্য কোন ভাষায় নিম্নবর্ণিত তথ্যসমূহ স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ ধাকিতে হইবে, যথা :—

(ক) মৎস্যের প্রচলিত এবং বৈজ্ঞানিক নাম;

(খ) প্রক্রিয়াজ্ঞতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা, লাইসেন্স নম্বর, ব্র্যান্ডের নাম ও মাস্টার কার্টুনের নম্বর;

(গ) মৎস্যের নিষ্কাশিত ওজন বা প্রকৃত ওজন;

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩২৯

- (ঘ) প্রক্রিয়াজাতকরণের তারিখ;
- (ঙ) পণ্যের ব্যবহারের সর্বশেষ মেয়াদ;
- (চ) প্রক্রিয়াজাতকরণে একাধিক উপাদান ব্যবহার করা হইলে উহাদের নাম ও হার;
- (ছ) শিল্ট কোড নম্বর, পণ্যের উৎসের কোড নম্বর এবং কনসাইনমেন্ট নম্বর;
- (জ) উৎস শব্দাক্ষের জন্য বার কোড নম্বর;
- (ঝ) পণ্য গ্রহণ কালে সাপ্লাইয়ার্স সার্টিফিকেট নিশ্চিত করিতে হইবে এবং অন্তর্ভুক্তিক সাপ্লাইয়ার্স কোডবিহীন কোন পণ্য কারখানায় প্রাপ্ত করা যাইবে না।”;
- (ঞ) উপ-বিধি (২) এর পর নিম্নরূপ নৃতন উপ-বিধি (৩) সংযোজিত হইবে, যথা :—

“(৩) বিশেষ ক্ষেত্রে ক্রেতার চাহিদা অনুসারে তাহাদের নির্দেশিত ব্র্যান্ড নাম ও মার্ক ব্যবহার করা যাইবে, তবে হ্যাসাপ ম্যানুয়েল-এ উহা অন্তর্ভুক্ত করিতে হইবে :—

তবে শর্ত থাকে যে, একই স্বাস্থ্যবিষয়ক সনদ পত্রের মাধ্যমে বিভিন্ন ব্র্যান্ডের পণ্য রঞ্জনি করা যাইবে না।”;

(৮) বিধি ৯ এর—

(ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(১) এই বিধিমালার বিধানাবলী যথাযথভাবে পালিত হইয়াছে বা হইতেছে কিনা, তাহা নিশ্চিত হওয়ার উদ্দেশ্য একজন পরিদর্শক যে কোন সময়ে যে কোন অভ্যন্তরীণ মৎস্য বাজারে, বন্দরের প্রবেশ পথে, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা, উহার প্রাপ্তি, প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে উক্ত কারখানায় আনীত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রঞ্জনির উদ্দেশ্যে মাছ মজুদকৃত কোন স্থান, মৎস্য ট্রুলার, মাছ পরিবহনকারী যে কোন যান, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্টিস সেন্টার, আড়ৎ, মৎস চাষ খামার, হ্যাচারি, যান্ত্রিক নৌযান, হিমাগার, প্যাকিং সেন্টার এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতি, প্রক্রিয়াজাত মাছের কার্টুন ও পাত্র এবং হ্যাসাপ সংশ্লিষ্ট কাগজপত্র পরিদর্শন করিতে পারিবেন।”;

(খ) উপ-বিধি (৩) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (৩) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(৩) কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (২) এর অধীনে পরিদর্শক কর্তৃক প্রদত্ত কোন নির্দেশ পালন করিতে ব্যর্থ হইলে উক্ত ব্যক্তিকে অনুর্ধ্ব ২৫,০০০/- (পেঁচাশ হাজার) টাকা জরিমানা করা যাইবে বা বিধি ১৬ অনুযায়ী প্রয়োজনীয় কার্যক্রম প্রাপ্ত করা যাইবে।”;

(৯) বিধি ১০ এর—

(ক) উপ-বিধি (১), (২) ও (৩) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১), (২), ও (৩) প্রতিস্থাপিত হইবে যথা :—

“(১) কোন পরিদর্শক বিধি ৯ এর অধীন পরিদর্শনকালে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত করা হয় নাই বা প্রক্রিয়াজাত করা হইয়াছে বা রপ্তানি করা হইবে বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত করা হইবে এমন মজুদ, কনসাইনমেন্ট, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ৎ, মৎস্য ট্রলার বা মৎস্য চাষ খামার, হ্যাচারি, নার্সারি, যান্ত্রিক নৌযান, হিমাগার, প্যাকিং সেন্টার হইতে যে কোন ধরনের পরীক্ষার জন্য স্বীকৃত পদ্ধতিতে যুক্তিসঙ্গত সংখ্যক নমুনা দৈবচয়ন পদ্ধতিতে (Random Sampling) সংগ্রহ করিতে পারিবেন।

(২) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ জারীর উদ্দেশ্যে মৎস্যের শুণগত মান যাচাই, হ্যাসাপ প্লানের কার্যকারিতা ও পরিচালনা পদ্ধতি যাচাই এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মান সংক্রান্ত তথ্যাদি পরিদর্শক প্রতিষ্ঠানের করিবেন; তবে উপ-বিধি (১) এর অধীনে পরিদর্শনকৃত পণ্যের ভৌত ফলাফল বিবেচনা করিয়া পরিদর্শনকৃত ও সংগৃহীত নমুনা এবং মাস্টার কার্টুনের গায়ে পরিদর্শক তাহার স্বাক্ষর, তারিখ, পরিচিতি সংখ্যাসহ পণ্যের সংক্ষিপ্ত বিবরণ উল্লেখ করিয়া “পরিদর্শিত” (Inspected) ট্যাগ লাগাইবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) অনুসারে সংগৃহীত নমুনার পরীক্ষা বাবদ বিধি ১৮-তে নির্ধারিত ফি মৎস্যের মালিক অথবা তাঁহার প্রতিনিধির নিকট হইতে পরিদর্শক সংগ্রহ করিবেন এবং উক্ত নমুনায় তথ্যাদি লিপিবদ্ধ করিয়া মালিক অথবা তাহার প্রতিনিধিকে উক্ত পরিদর্শক এতদুদ্দেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বহিতে নিজ স্বাক্ষরে “ফরম চ”-তে রশিদ প্রদান করিবেন এবং রপ্তানির উদ্দেশ্যে সংগৃহীত উক্ত নমুনা পরীক্ষাগারে পরীক্ষার জন্য অনুর্ধ্ব চক্রিশ ঘন্টার মধ্যে প্রেরণ করিবেন।

(খ) উপ-বিধি (৬) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (৬), (৭) ও (৮) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(৬) উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগৃহীত নমুনার মান গ্রহণযোগ্য না হইলে পুনরায় নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না; তবে হ্যাপাস সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র পরীক্ষাতে যদি প্রমাণিত হয় যে, মৎস্যের ঘোষিত কনসাইনমেন্টের মধ্যে যে দিনের বা যে লটের মৎস্যের মান খারাপ বা গ্রহণযোগ্য নয়, তাহা আলাদা করিয়া বিনষ্ট বা যথাযথভাবে disposal করা যাইবে; অবশিষ্ট পণ্য প্রয়োজনবোধে নতুন পণ্যসহ নতুন কনসাইনমেন্ট হিসাবে ঘোষণা করা যাইবে এবং উপ-বিধি (৩) অনুযায়ী প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করা যাইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, স্যালমোনেলা, কলেরা, এন্টিবায়োটিক, পেস্টিসাইড, হরমোন এর ক্ষেত্রে পণ্য পুনঃ বাজারজাত করা যাইবে না।

- (৭) উপ-বিধি (৬) এর শর্তাংশে বর্ণিত স্যালমোনেলা বা কলেরো বা অন্য কোন ক্ষতিকর জীবাণু দ্বারা সংক্রমিত হইলে উহা অন্যাবিধি প্রক্রিয়ায় (সিঙ্ক) প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে এবং উহার রেকর্ড কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, কারখানা কর্তৃপক্ষের নিজস্ব সিঙ্ককরণ প্রক্রিয়াজাত করিবার ব্যবস্থা না থাকিলে অন্য কোন সিঙ্ককরণ প্রক্রিয়াজাত করার ব্যবস্থা সম্পূর্ণ কারখানার নিকট উহা বিক্রয় করিতে পারিবে এবং উহার রেকর্ড যথাযথভাবে কমপক্ষে ২ (দুই) বৎসর সংরক্ষণ করিতে হইবে।

- (৮) উপ-বিধি (৬) ও (৭) এ বর্ণিত মৎস্য মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর কোন রাসায়নিক দ্রব্য পাওয়া গেলে উহা বিধি ১৩ অনুসারে বিনষ্ট করিতে হইবে।

বিধি ১৫ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি ১১ প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৪—

- “১১। স্বাস্থ্যকরত সনদ।—(১) কোন ব্যক্তি প্রত্যেক কনসাইনমেন্টের মৎস্য বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে স্বাস্থ্যকরত সনদ সংগ্রহ না করিয়া উক্ত মৎস্য বা মৎস্য পণ্য রঙানি বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত করিতে পারিবে না।
- (২) স্বাস্থ্যকরত সনদ লাভের জন্য বিধি ১৮তে বিধৃত নির্ধারিত আবেদন কি পরিশেষ সাপেক্ষে “ফোর ক”-তে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিতে

- (৩) উপ-বিধি (২)-এ উল্লিখিত আবেদনপত্র-পাওয়ার প্রি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদনপত্রে বিধৃত যাবতীয় তথ্যাদি এবং উক্ত আবেদনপত্রের সঙ্গে দায়িলকৃত দলিলাদি এই বিদ্যমালার আলোকে পরীক্ষা করার পর যদি উহা সঠিক থাকে তাহা হইলে বিধি ১৮ এ নির্ধারিত ফি সংগ্রহ ও পরীক্ষণ সম্বন্ধের পর “ফোর ক”-তে একটি স্বাস্থ্যকরত সনদপত্র প্রদান করিবেন এবং উহার সহিত দায়িলকৃত বিবরণী “পরীক্ষিত ও সঠিক” মর্মে স্বাক্ষর করিবেন।

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ১০ অনুসারে নিম্ন সংগ্রহ ও পরীক্ষণ ব্যতিরেকে শুধু বাহ্যিক গুণাগুণ, পণ্যের ওজন, প্যাকিং এবং লেবেলিং যাচাই করে জীরিত বরফগায়িত অথবা ছিমায়িত দশ কিলোগ্রাম পর্যন্ত বাণিজ্যিক নমুনার (trade sample) স্বাস্থ্যকরত সনদ প্রদান করিতে পারিবেন।

- (৪) স্বাস্থ্যকরত সনদ পত্র প্রদানের ক্ষেত্রে জীবাণু পরীক্ষার প্রতিবেদন এর মেয়াদ ৪৫ (পাঁচাত্ত্বার্ষিক) দিন বলিবৎ থাকিবে।

- (৫) যে দেশে মৎস্য রঙানি করা হয়, সেই দেশের কোন ক্ষেত্রের চাহিদা অনুসারে বিক্রেতা যদি এই বিধির অধীন প্রদত্ত সনদের ইন্ডিয়েস প্লাকিট লিস্ট এর কোন অহগ্রহে পরিবর্তন বা সংশোধন করার জন্য অনুরোধ করে, তাহা হইলে উক্তরূপ

ইনভয়েসের/প।॥কৎ শপ্টের অধোঅন্তর্ভুক্ত সমস্যা এবং প্রদান করিয়া প্রতিক্রিয়াজাতকরণ করার পথে বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে করা যাইবে।

- (৬) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কোন মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার স্বাস্থ্যকরত সনদ পত্রের আবেদনের সহিত উৎপাদিত পণ্যের গ্রহণ হইতে শুরু করিয়া প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রতিটি ধাপে গৃহীত কার্যক্রমে সকল প্রয়োজনীয় কাগজপত্র, তাহার নিজস্ব পরীক্ষাগারে পণ্যের অনুজীব, ভৌত ও রাসায়নিক পরীক্ষার ফলাফল এবং হ্যাসাপ সংক্রান্ত সকল তথ্যাদি বিবেচনা করিয়া যদি গ্রহণযোগ্য হয়, তাহা হইলে বিধি ৯ অনুসারে পরিদর্শন এবং বিধি ১০ অনুসারে নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষা ব্যতিরেকে এবং বিধি ১১ এর উপ-বিধি (৩) অনুসরণ না করিয়া স্বাস্থ্যকরত সনদ পত্র প্রদান করিতে পারিবেন; তবে এইক্ষেত্রে পূর্বের কমপক্ষে ৫টি কনসাইনমেন্টের অনুজীব, ভৌত ও রাসায়নিক পরীক্ষার ফলাফল আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত মানের মধ্যে হইতে হইবে।
- (৭) মৎস্য চাষের পোনা এবং এ্যাকুরিয়াম মৎস্যের স্বাস্থ্যকরত পরীক্ষা করিয়া প্রয়োজনীয় সনদপত্র প্রদান করা যাইবে; তবে এই ক্ষেত্রে “তফসিল ১৩” এর সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে।
- (৮) পণ্য পরিদর্শন কালে এবং মনিটরিং কালে এই বিধিতে বর্ণিত কার্যক্রম সঠিকভাবে প্রতিপালিত না হইলে কোন স্বাস্থ্যকরত সনদপত্র প্রদান করা যাইবে না।
- (৯) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লংঘন করে বা এক পণ্যের স্বাস্থ্যকরত সনদপত্র গ্রহণ করিয়া অন্য কোন পণ্য রঞ্চন করে, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তির লাইসেন্স বাতিল করিতে পারিবেন।
- (১১) বিধি ১২ এর বিদ্যমান বিধান উপ-বিধি (১) হিসাবে সংখ্যায়িত হইবে এবং অতঃপর নতুন উপ-বিধি (২) সংযোজিত হইবে, যথা :—
 “(২) বিধি ৯ ও ১০ অনুসারে কারখানা ও পণ্য পরিদর্শনকালে যদি এইরূপ প্রতীয়মান হয় যে, ঘোষিত কনসাইনমেন্টের পণ্যের পরিমাণ, মাস্টার কার্টুন নম্বর, প্যাকিং লিস্ট অনুসারে পাওয়া যাই নাই বা বিধি ৮ অনুসারে যে সকল তথ্য থাকা প্রয়োজন তাহা সঠিকভাবে লিপিবদ্ধ নাই বা কারখানার এমন কোন ক্রটি পরিলক্ষিত হয় যা নিরাপদ খাদ্য তৈরির অন্তরায় সেই ক্ষেত্রে উক্ত ঘোষিত কনসাইনমেন্ট হইতে ক্রটিসমূহ দূর না করা পর্যন্ত নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না :
- তবে শর্ত থাকে যে, ক্রটি দূর করিবার পর পুনঃ পরিদর্শনের ক্ষেত্রে বিধি ১৮ এর উপ-বিধি (১) এর দফা (১৮) এ বিধৃত ফি ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে পরিশোধ সাপেক্ষে আবেদন করিতে হইবে।”;
- (১২) বিধি ১৩ এর উপ-বিধি (১) এ “রঞ্চনা” শব্দের পর “বা স্থানীয় বাজারজাতকরণ” শব্দগুলি সন্নিবেশিত হইবে।;

(ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(১) ভূমি অথবা জলযানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা, কিউরড মৎস্য কারখানা, হিমাগার মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য সরবরাহ, প্যাকিং সেন্টার, ঘ্যাচারী, খামার, জীবন্ত পোনা মৎস্য রঙানি, এ্যাকুয়ারিয়াম ফিশ এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন ব্যক্তি বা প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন ব্যক্তি, বা বায়িং এজেন্ট কর্তৃক মৎস্য রঙানির নিমিত্ত লাইসেন্সের জন্য, বিধি ১৮ এ বিধৃত নির্ধারিত আবেদন ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, “ফরম গ”-তে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিবে এবং আবেদনপত্রের সহিত কারখানা স্থাপনের লক্ষ্যে মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয় হইতে অনাপত্তিপত্রের অনুলিপি সংযুক্ত করিতে হইবে।”;

(খ) উপ-বিধি (৪) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (৪), (৫), ও (৬) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(৪) লাইসেন্সের মেয়াদ হইবে ১ বৎসর এবং মেয়াদ শেষ হইবার ১ মাস পূর্বে উহা নবায়নের জন্য আবেদন করিতে হইবে এবং আবেদনপ্রাপ্তির বিশ দিনের মধ্যে উপ-বিধি (২), (৩) এবং তফসিল ৯ ও ১০ এর শর্তাবলী পূরণ সাপেক্ষে লাইসেন্স নবায়ন করিতে হইবে।

(৫) উপ-বিধি (৪) এ উল্লিখিত নির্ধারিত সময়ের মধ্যে লাইসেন্স নবায়নের জন্য আবেদন করিতে ব্যর্থ হইলে মূল লাইসেন্স ফি এর শতকরা পঞ্চাশ ভাগ টাকা বিলম্ব ফিসহ বিধি ১৮ এর বিধান অনুসারে ফি প্রদান করিয়া লাইসেন্স নবায়ন করা যাইবে।

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষেত্র বিশেষে নবায়ন সম্ভব না হইলে সংগ্রহিত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অনুর্ধ্ব ২ (দুই) মাস পর্যন্ত নবায়নের সময়সীমা বর্ধিত করিতে পারিবেন এবং লাইসেন্সের মেয়াদ শেষ হইবার ১ (এক) বৎসরের মধ্যে বিলম্ব ফি প্রদান সাপেক্ষে নবায়নের জন্য আবেদন করা যাইবে।

(৬) লাইসেন্স হারাইয়া গেলে, চুরি হইলে বা অন্য কোন ভাবে ক্ষতিগ্রস্ত হইলে বিধি ১৮ এর উপ-বিধি (১) এর দফা (২২) এ উল্লিখিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে ডুপ্লিকেট লাইসেন্সের জন্য আবেদন করা যাইবে এবং আবেদনপত্রের সহিত লাইসেন্স হারানো বা চুরি হওয়ার সপক্ষে পেপার বিজ্ঞপ্তির কপি, জিডির কপি এবং নোটারী পাবলিক কর্তৃক প্রত্যয়নপত্র দাখিল কুরিত হইবে।”;

৮৮৩০

১৪০-১৪০-১০০৫০৩, আতারগড়, ভুগ ৫, ২০০৮

(১৪) বিধি ১৫ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি (১৫) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“(১৫) লাইসেন্সপ্রাপ্তির শর্তাবলী।—বিধি ১৪ এর উপ-বিধি (১) এর অধীন লাইসেন্স এর জন্য আবেদনকারীকে নিম্নবর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে, যথা :—

- (ক) ভূমিতে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২, ৯ ও ১০ এ, উল্লিখিত শর্তাবলী এবং জলযানে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩, ৯, ১০, ১৬ ও ১৭ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (খ) কিউরড মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৪, ৯, ১০, ১৬ ও ১৭ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (গ) মৎস্য সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে তাহার স্থায়ী ঠিকানা, নির্দিষ্ট কার্যালয় বা দণ্ডর থাকিতে হইবে এবং তফসিল ৫ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (ঘ) মৎস্য অবস্থার কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬, ৭, ৯, ১০, ১৬ ও ১৭-এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (ঙ) বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮, ১০ এবং ১৩ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (চ) প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানিকারকের ক্ষেত্রে স্থায়ী ঠিকানা, নিবন্ধিত কার্যালয় বা দণ্ডর থাকিতে হইবে এবং এমন কোন লাইসেন্সধারী প্রক্রিয়াজাতকারীর নিকট হইতে তাহার প্রক্রিয়াজাতকরণ নিবন্ধিত ব্র্যান্ড ব্যবহার করিবার অনুমতি থাকিতে হইবে ;

তবে শর্ত থাকে যে, বরফায়িত মৎস্য রপ্তানিকারক, হ্যাচারি, খামার, কিউরড মৎস্য এবং মৎস্য সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে স্থায়ী ঠিকানা, নিবন্ধিত কার্যালয় বা দণ্ডর থাকিতে হইবে এবং এমন কোন লাইসেন্সপ্রাপ্ত সার্ভিস সেন্টার, অরতরণ কেন্দ্র, আড়ৎ বা প্যাকিং সেন্টারের সহিত প্যাকিংকরণ চুক্তি করা বা নিজস্ব অরতরণ কেন্দ্র বা আড়ৎ বা প্যাকিং সেন্টারে প্যাকিং করিতে হইবে; এবং লাইসেন্সের আবেদনের সহিত তাহার কপি দাখিল করিতে হইবে; তবে কোন প্যাকার বা প্রক্রিয়াজাতকারক, সার্ভিস সেন্টার, প্যাকিং সেন্টারে উৎপাদন ক্ষমতার বেশী নন-প্যাকার, রপ্তানিকারকের সাথে চুক্তি করা যাইবে না এবং HACCP ম্যানুয়েলে ঘোষিত দৈনিক উৎপাদন ক্ষমতার বেশী রপ্তানি করা যাইবে না;

- (ছ) অভ্যন্তরীণ বাজারে মৎস্য সরবরাহকারী বা বিক্রেতার ক্ষেত্রে তফসিল ১৮ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;

- (জ) হিমাগারের ক্ষেত্রে তফসিল ১০ ও ১১ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (ঝ) পাকিং সেটারের ক্ষেত্রে তফসিল ১০ ও ১২ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে; এবং
- (ঞ) জীবন্ত মৎস্য, পোনা মৎস্য, এ্যাকোরিয়াম মৎস্যের ক্ষেত্রে তফসিল ১০, ১৩, ১৬ ও ১৭ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (ট) বাস্টিং এজেন্ট এর ক্ষেত্রে তফসিল ১৫ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে।"

(১৫) বিধি ১৬ এর—

- (ক) উপ-বিধি (২) এর "৭ (সাত) দিনের" পরিবর্তে "১০ (দশ) দিনের" সংখ্যা ও শব্দ প্রতিস্থাপিত হইবে;
- (খ) উপ-বিধি (৪) এর তৃতীয় লাইনে "লটে এমন কোন মারাত্মক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের" শব্দগুলির পরিবর্তে "কনসাইনমেন্টে এমন কোন মারাত্মক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা কনসাইনমেন্টে ঘোষিত পণ্যের" শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
- (গ) উপ-বিধি (৪) এর পর নিম্নরূপ উপ-বিধি (৫) সংযোজিত হইবে, যথা :—
- (৫) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কারখানা মালিকের আবেদনের প্রেক্ষিতে এই বিধিমালার অধীন সাময়িকভাবে লাইসেন্স বাতিলের আদেশ উত্থিতন কর্মকর্তার অনুমতিক্রমে প্রত্যাহার করিতে পারিবেন।";

(১৬) বিধি ১৭ এর—

- (ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—
- "(১) এই বিধিমালার অধীন প্রদত্ত কোন আদেশ দ্বারা কোন ব্যক্তি সংকুল হইলে তিনি উক্ত আদেশ জারীর তারিখ হইতে ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে সচিব, মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয় এর বরাবরে আপীল করিতে পারিবে।";
- (খ) উপ-বিধি (৩) এর "মহাপরিচালক নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত পরিচালক পদমর্যাদার নিম্নে মহেন" শব্দগুলির পরিবর্তে "সচিব, মৎস্য ও পশু সম্পদ মন্ত্রণালয় নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত যুগ্ম-সচিব পদমর্যাদার নিম্নে মহেন" শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।";

(১৭) বিধি ১৮-এর—

(ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৪—

“(১) এই বিধিমালার অধীন নিম্নরূপিত ছাক বিভিন্ন ক্ষেত্রে বির্ধাবিত কি প্রদেয় হইবে,
যথা ৪—

বিধিক নং	বিবরণ	টাকা
(১)	যে কোন লাইসেন্সের আবেদন ও নবায়ন ফি	৫০০
(২)	ভূমি অথবা জলযোগে অবস্থিত প্রতিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্সের জন্য ফি	১০,০০০
(৩)	প্রতিয়াজাতকরণ কারখানা মাই এমন হিমায়িত, জীবন্ত মৎস্য, বরফায়িত মৎস্য, প্রাকৌরিয়াম মৎস্য রঙানির জন্য লাইসেন্স ফি	৫,০০০
(৪)	বিভিন্ন মৎস্য কারখানার লাইসেন্সের জন্য ফি	৫,০০০
(৫)	বরফ কলের লাইসেন্সের জন্য ফি	১,০০০
(৬)	বন্ধুনির্ভুল মৎস্যের আড়ত, সরবরাহকারী লাইসেন্সের জন্য ফি	৩,০০০
(৭)	মৎস্য অবস্থান কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টারের লাইসেন্সের জন্য ফি	৫,০০০
(৮)	হিমাগারের লাইসেন্স ফি	৫,০০০
(৯)	প্যাকিং সেন্টারের লাইসেন্স ফি	২,০০০
(১০)	মৎস্য হ্যাচারির লাইসেন্স ফি	২,০০০
(১১)	চিংড়ি হ্যাচারির লাইসেন্স ফি	১০,০০০
(১২)	ঘেরের লাইসেন্স ফি	২০০
(১৩)	বায়িং এজেন্টের লাইসেন্স ফি	৫,০০০
(১৪)	আপিলের জন্য ফি	২,০০০
(১৫)	স্বাস্থ্যকরত সনদের আবেদনের জন্য ফি	৫০০
(১৬)	স্বাস্থ্যকরত সনদের জন্য ফি	১,৫০০
(১৭)	বিধি ১১ (৫) অনুসারে স্বাস্থ্যকরত সনদের জন্য ফি	৬,০০০
(১৮)	পুনর্ব্বার পরিদর্শনের আবেদন ফি	৫০০
(১৯)	এন্টিবায়োটিক প্রেসিসাইড, হরমোন প্রতিটি ম্যাপের্স টেস্ট করিবার জন্য ফি	৫,০০০
(২০)	ভয়ী পদার্থ, ট্রেস ইলিমেন্ট, অন্যান্য ধাতু ও অধাতুর টেস্ট করিবার জন্য প্রতি পদার্থের জন্য ফি	২,০০০
(২১)	যে কোন ধরনের অতিরিক্ত সনদ, সংশোধন, পরিবর্তনের জন্য ফি	১,০০০
(২২)	লাইসেন্সের ডুপ্লিকেট কপি গ্রহণের জন্য ফি	১,০০০
(২৩)	নিম্নলাল পরীক্ষার জন্য (প্রতিটি নমুনা) ফি	১,২০০
(২৪)	যে কোন সনদ হ্যারাইয়া গেলে পুনঃ ইস্যু করিবার আবেদনের জন্য ফি	৫০০

- (খ) উপ-বিধি (২) এর “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাণী” সংখ্যা, কমা ও শব্দগুলির পরিবর্তে “১-৪৪৩১-০০০/২০২৬ অন্যান্য প্রাণী” সংখ্যাগুলি, কমা ও শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
 - (গ) উপ-বিধি (৩) এ “এন্ডুন্দেশ্য প্রস্তুতকৃত রশিদ বহিতে” শব্দগুলির পরিবর্তে “ফরম চ তে” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
 - (ঘ) উপ-বিধি (৪) এর “তদারকিকরণ কাজে ব্যয় করা যাইবে” শব্দগুলির পর “এবং পরীক্ষাগারের পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার কাজে নিয়োজিত দৈনিক হাজিরাভিত্তিক কর্মচারীদের মজুরী প্রদান করা যাইবে” শব্দগুলি সন্নিবেশিত হইবে এবং “মহাপরিচালক বরাবরে দাখিল করিতে হইবে” শব্দগুলির পরিবর্তে “ক্ষেত্রগত মহাপরিচালক ও সরকার বরাবরে দাখিল করিতে হইবে” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।”;
- (১৮) বিধি ১৯ এর উপ-বিধি (৪) এর পর নিম্নরূপ উপ-বিধি (৫) সংযোজিত হইবে, যথা :—
- “(৫) হ্যাসাপ বাস্তবায়ন পর্যায়ে এবং মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার স্যানিটারী বিষয়সমূহ, যেমন : পণ্যের traceability, উৎপাদিত পণ্যের Risk Assesment ইত্যাদি সময়ে সময়ে, সরকার প্রণীত তফসিল অনুসারে অভিজ্ঞ অভিটিং ফার্ম দ্বারা মনিটরিং, ডেরিফিকেশন এবং অভিটিং করিতে হইবে।”;
- (১৯) বিধি ২০ এর উপ-বিধি (১) এর “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাণী” সংখ্যা, কমা ও শব্দগুলির পরিবর্তে “১-৪৪৩১-০০০/১৯০১, অন্যান্য প্রাণী” সংখ্যাগুলি, কমা ও শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
- (২০) বিধি ২১ এর পর নিম্নরূপ নৃতন বিধি ২২ ও বিধি ২৩ সংযোজিত হইবে, যথা :—
- “২২। রেসিডিও মনিটরিং প্লান।—মাঠ পর্যায় হইতে কারখানা পর্যন্ত মৎস্য ও মৎস্য পণ্যের প্রতিটি কাজ তদারকী এবং কোন দূষিত পণ্য উৎপাদন ও বাজারজাত করা হইতেছে কিনা তাহা নিশ্চিত হওয়ার জন্য প্রতি বছর সরকার একটি জাতীয় রেসিডিও মনিটরিং প্লান তৈরী করিবে।;
- ২৩। পণ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি।—কারখানায় পণ্য গ্রহণ করিবার পর সরবরাহকারীর তথ্য, অঞ্চলভিত্তিক কোড নম্বর, কারখানার উৎপাদনের শেষ ধাপ পর্যন্ত রাখা করিতে হইবে এবং সর্বক্ষেত্রে উৎপাদিত পণ্য ও উৎপাদিত পণ্যের উৎস শনাক্ত করা যায় এইসম্পর্কে প্রতিটি ধাপের কাজের কোড নম্বর বা বারকোড নম্বর ব্যবহার, করিতে হইবে; তবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা মৎস্য ও চিঠি চাষের অঞ্চলগুলোকে বিভিন্ন কোডে ভাগ করিয়া দিবেন এবং ভাগ করিবার পর প্রজ্ঞাপনের মাধ্যমে ইহা জনগণকে অবহিত করিবেন।।”।

৩৩৩৮

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

(২১) তফসিল ২ এর—

- (ক) ক্রমিক নং ১২ এর “কোন গুরুত্ব দ্রব্য” শব্দগুলির পর “বা কোন কৃষি পণ্য, সবজী বা সবজী জাতীয় খাদ্য দ্রব্য” শব্দগুলি সন্তুষ্টিপূর্ণভাবে হইবে;
- (খ) ক্রমিক নং ১৩ এর দফা (খ) এর পর নিম্নরূপ নৃতন দফা (গ) ও (ঘ) সংযোজিত হইবে, যথা ৪—
“(গ) মাধ্যাসহ চিংড়ি গ্রহণ করিতে হইবে;
(ঘ) কারখানার বাহিরে চিংড়ি বা মৎস্যের মাথা ছাড়ানো বা খোসা ছাড়ানো বা নাড়ীভুক্তি ছাড়ানো যাইবে না।”;

(২২) তফসিল ৩ এর ক্রমিক নং ২ এর দফা (ছ) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ দফা (ছ) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৪—

- “(ছ) চার ঘন্টার মধ্যে ঝুকের অভ্যন্তরীণ মৎস্যের তাপমাত্রা (Core temperature)-১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডে আসে এইরূপ প্লেট ফ্রিজার, আট ঘন্টার মধ্যে ঝুকের মৎস্য কেন্দ্রের তাপমাত্রা-১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড আসে এইরূপ ব্লাস্ট ফ্রিজার থাকিতে হইবে বা অন্য কোন ফ্রিজারে মৎস্য কেন্দ্রের তাপমাত্রা-১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড থাকিতে হইবে।”;

(২৩) তফসিল ৫ এর—

- (ক) ক্রমিক নং ৭ এর “টাটকা” শব্দটির পরিবর্তে “তাজা” শব্দটি প্রতিস্থাপিত হইবে;
- (খ) ক্রমিক নং ৮ এর “টাটকা” শব্দটির পরিবর্তে “হিমায়িত” শব্দটি প্রতিস্থাপিত হইবে;
- (গ) ক্রমিক নং ৯ এর “হিমায়িত” শব্দটির পরিবর্তে “তাজা” শব্দটি প্রতিস্থাপিত হইবে;

(২৪) তফসিল ৬ এর দফা (ক) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ দফা (ক) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা ৪—

- “(ক) মৎস্য গ্রেডিং এর জন্য মরিচ পড়ে না এইরূপ স্টীলের তৈরী উচু টেবিল থাকিতে হইবে।”;

(২৫) তফসিল ১০ এর পর নিম্নরূপ নৃতন তফসিল ১১, ১২, ১৩, ১৪, ১৫, ১৬, ১৭ এবং ১৮ সংযোজিত হইবে, যথা ৪—

“তফসিল-১১

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

হিমাগার পরিচালনার প্রয়োজনীয় শর্তাবলী

- ১। হিমাগারের মেঝে, দেয়াল ও, ছাদ মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহাতে সহজে পরিকার ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ২। হিমাগারের ছাদের উচ্চতা কমপক্ষে ৩.৫ মিটার হইতে হইবে।
- ৩। হিমাগারে পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; যাহাতে কার্টুনের উপর সেখা সহজে পড়া যায় এবং বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক ও বাস্তসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।

বাংলাদেশ পেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৩

- ৪। হিমাগারে স্থাপিত র্যাক, পাটাতন, ডানেজ প্রভৃতি আসবাবপত্র মস্ণ অশোষক (Non-absorbent) এবং মরিচা-রোধক হইতে হইবে।
- ৫। হিমাগারে স্বয়ংক্রিয়ভাবে সার্বক্ষণিক তাপমাত্রা রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমান যত্ন থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমান যত্ন এইরূপ স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সূচক সহজে দৃশ্যমান হয়।
- ৬। হিমাগারের দরজা তাপ নিরোধক হইতে হইবে এবং দরজায় স্বয়ংক্রিয়ভাবে চালু এয়ার কার্টেন লাগাইতে হইবে।
- ৭। হিমাগারে তাপমাত্রা-১৮° হইতে-২৫° সেটিংয়ের মধ্যে রাখিতে হইবে এবং উহা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করিতে হইবে। উক্ত রেকর্ড কর্মপক্ষে ২৪ (চারিশ) মাস সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ৮। হিমাগারের দেয়াল থেকে অন্ততঃ ২৫ সেঁশিয়াল দূরত্বে এমনভাবে মাস্টার কার্টুন, র্যাকে অথবা ডানেজের উপর সারিবদ্ধভাবে সাজাইয়া রাখিতে হইবে যাহাতে ঠাভা বাতাস হিমাগারের সর্বত্র চলাচল করিতে পারে।
- ৯। হিমাগারের মধ্যে মৎস্য খেলা অথবা কার্টুনবিহীন অবস্থায় রাখা যাইবে না যাহাতে মৎস্য “অঙ্গুলিদেশন” ও “ডিহাইড্রেশন” না হইতে পারে।
- ১০। হিমাগারে হিমায়িত মৎস্যের সঙ্গে অন্য কোন খাদ্য অথবা অখাদ্য দ্রব্য অথবা গন্ধমুক্ত অন্য কোন দ্রব্য মজুদ করা যাইবে না।
- ১১। হিমাগারের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, পণ্যাদি প্যাকিং এবং পণ্যের বাহ্যিক গুণাগুণ যাচাই করিবার জন্য সন্মুখে একটি এন্টিক্রম থাকিতে হইবে।
- ১২। হিমাগারের পণ্যের বাহ্যিক গুণাগুণ যাচাইয়ের জন্য পানীয় জলের সরবরাহ, ওজন মাপার যত্ন ব্যালেন্স, প্লাস্টিকের বাক্সেট, গামলা, স্টীলের টেবিল প্রভৃতির সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১৩। হিমাগারের কর্মীদের ব্যবহারের জন্য জ্যাকেট, ফ্লোভন ও গাম্বুটের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১৪। কর্মীদের জন্য প্রয়োজনীয় সংখ্যক পোশাক পরিবর্তন কক্ষ, হাত ধোয়ার বেসিন ও স্বাস্থ্যসম্পত্তি শৌচাগার এর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৫। হিমাগার বা উহার আঙিনায় পোকা-মাকড়, ইন্দুর, ছুঁচো, পাখি ও অন্যান্য জীবজন্তু যাহাতে প্রবেশ করতে না পারে তাহার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৬। প্যাকিং এর জন্য ব্যবহৃত দ্রব্যাদি রাখার জন্য পৃথক কক্ষ থাকিতে হইবে।
- ১৭। উল্লিখিত শর্তাবলী কেবলমাত্র একক হিমাগারের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হইবে।

৩৩৪০

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

তফসিল-১২

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

প্যাকিং সেন্টার পরিচালনার জন্য প্রয়োজনীয় শর্তাবলী

- ১। প্যাকিং সেন্টারের মেঝে মসৃণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ ঢাল হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমায় পড়িতে পারে।
- ২। প্যাকিং সেন্টার বা উহার আসিনায় সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন দেয়াল বেষ্টিত হইতে হইবে যাহাতে পোকা-মাকড়, ইনুর, ছুঁচো, হাঁস-মুরগী ও অন্যান্য জীবজন্ম প্রবেশ করিতে না পারে।
- ৩। প্যাকিং সেন্টারের ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে উহার নিচে সহজে চলাফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৪। পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে, বৈদ্যুতিক সুইচসমূহ পানি নিরোধক এবং বাষ্পসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। মৎস্য সংরক্ষণের জন্য প্লাস্টিকের টাঁক বা মরিচা রোধক ধাতব ট্যাংক থাকিতে হইবে যাহা সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ৬। স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বর্জ্য নিষ্কাশনের ব্যবস্থাযুক্ত নর্দমা থাকিতে হইবে।
- ৭। প্যাকিং সেন্টার সকল কাজে ব্যবহারের জন্য উহাতে পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; মৎস্য বরফায়িত করিবার জন্য পানীয়জলে তৈরী বরফের সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় বরফ সংরক্ষণের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৮। মৎস্য প্যাকিং এর কাজ করিবার জন্য মরিচারোধক ধাতব তৈয়ারী টেবিল, ব্যালেস, বাক্সেট, প্লাস্টিকের ঝুঁড়ি প্রভৃতির সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ৯। প্যাকিং এর কাজে ব্যবহৃত দ্রব্যাদি পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ও জীবাণুমুক্ত হইতে হইবে এবং উহা পৃথকভাবে সংরক্ষণের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১০। কর্মীদের জন্য প্রয়োজনীয় সংখ্যক স্বাস্থ্যসম্মত শৌচাগার, হাত ধোয়ার বেসিন, পা ধোয়ার ট্যাপ এবং পোকাক পরিবর্তন কক্ষের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। প্যাকিং সেন্টারের দৃশ্যামান স্থানে প্রতিঠানের নাম ও ঠিকানাসম্বলিত সাইনবোর্ড থাকিতে হইবে।
- ১২। মৎস্য ধোত করিবার জন্য পান উপযোগী ঠাণ্ডা পানির (chilled water) ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৪১

তফসিল-১৩

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

মৎস্য চাষের জন্য ব্যবহৃত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎসের জন্য প্রয়োজনীয় শর্তাবলী

- ১। জীবন্ত পোনা উৎপাদনের জন্য স্থাপিত হ্যাচারি বা খামার বা নার্সারি বা এ্যাকোরিয়াম এর লাইসেন্স থাকিতে হইবে।
- ২। জীবন্ত পোনা উৎপাদনকালে বা এ্যাকোরিয়ামের মৎস মজুদকালে নিয়ন্ত্রিত ঘোষিত কোন এন্টিবায়োটিক হরমোন ও পেস্টিসাইড ব্যবহার করা যাইবে না।
- ৩। জীবন্ত পোনা উৎপাদনকালে যে সকল রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার করা হইয়াছে বা হইবে তাহার বিস্তারিত তালিকা সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং সনদপত্র গ্রহণের পূর্বে তাহার বিস্তারিত তথ্য প্রদান করিতে হইবে।
- ৪। হ্যাচারি বা খামার বা নার্সারি বা এ্যাকোরিয়ামে পর্যাণ আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৫। হ্যাচারি বা খামার বা নার্সারি বা এ্যাকোরিয়াম এখন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে ক্ষয়প্রাণ হয় না বা যাহা পোনার বা এ্যাকোরিয়াম মৎসের সংস্পর্শে আসিয়া উহাকে দূর্বিত করিতে পারে।
- ৬। জীবন্ত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য সংরক্ষণ করিবার জন্য স্বাস্থ্যসম্মত চৌবাচ্চা থাকিতে হইবে এবং চৌবাচ্চার পানি স্বয়ংক্রিয়ভাবে নড়া-চড়ার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৭। জীবন্ত পোনা ও এ্যাকোরিয়াম মৎস্য পরিবহনে ব্যবহৃত কার্টুন বায়ুনিরোধক, পানি নিরোধক, তাপনিরোধক হইতে হইবে।
- ৮। জীবন্ত পোনা বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য প্যাকিং এর সময় পর্যাণ অঙ্গীজেন দেওয়ার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। জীবন্ত পোনা বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য কোন ভাইরাস দ্বারা সংক্রমিত নহে সেই বিষয়ে প্রত্যয়ন প্রদান করিতে হইবে।
- ১০। রঙানির ক্ষেত্রে ক্রেতা দেশের চাহিদার বিস্তারিত তথ্য প্রদান করিতে হইবে।
- ১১। জীবন্ত পোনা বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য উৎপাদন, প্যাকিং পরিবহন কাজে নিয়োজিত কর্মদের স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করিবার জন্য প্রয়োজনীয় এপ্রোন, গামবোট, টুপি, দস্তানা, হাতমুখ ধোতি করিবার এবং জীবাণু মুক্ত করিবার ব্যবস্থা, পোষাক এবং পোষাক পরিবর্তন কক্ষ থাকিতে হইবে।
- ১২। জীবন্ত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য উৎপাদন বা প্যাকিং এর কাজে নিয়োজিত শ্রমিকদের জন্য স্বাস্থ্যসম্মত প্রয়োজনীয় সংখ্যক শৌচাগার থাকিতে হইবে।

- প্যাকিং করিবার স্থান বা উহার আপিল্যা পোকা-মাকড়, ইনুর-ছচো, পাখি ও অন্যান্য জীব-জন্ম যাহাতে প্রবেশ করিতে না পারে তাহার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। প্যাকিং কাজে ব্যবহৃত দ্রব্যাদি স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় আলাদাভাবে সংরক্ষণের জন্য পৃথক কলা থাকিতে হইবে।
- ১৫। জীবন্ত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য প্যাকিং করিবার জন্য উচ্চ স্টেললেস স্টীলের টেবিল থাকিতে হইবে।
- ১৬। কোন সংক্রামক রোগের বাহক এই ধরনের কোন শ্রমিককে পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য উৎপাদন বা প্যাকিং এর কাজে নিয়োগ দেওয়া যাইবে না।
- ১৭। শ্রমিকদের ডাক্তারী পরীক্ষার প্রতিবেদন সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং ডাক্তারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৮। জীবন্ত পোনা মৎস্য উৎপাদন বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য সংগ্রহ করিবার ক্ষেত্রে যা মৎস্যের পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্যের উৎস সম্পর্কে প্রয়োজনীয় তথ্য সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৯। 'পোনা' মৎস্য উৎপাদনকালে নিষিদ্ধ কোন ঔষধ ব্যবহার করা যাইবে না এবং কোন ঔষধ ব্যবহার করিতে হইলে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের অনুমোদনক্রমে তা করিতে হইবে।

তফসিল-১৪

(বিধি-২৩ দ্রষ্টব্য)

উৎপাদিত পণ্যের উৎস নির্ধারণের জন্য প্রয়োজনীয় পার্টোবলী

- ১। মৎস্য বা চিংড়ি চাষে ব্যবহৃত পোনার উৎস সম্পর্কে নিশ্চিত হইতে হইবে যে উৎস হইতে রেণু বা পোনা সংগ্রহ হইবে তাহার নাম, ঠিকানা, পরিচিতি নথি (লাইসেন্স নথি) সহ সমুদয় তথ্য সংগ্রহ ও সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং উৎসের কোড ব্যবহার করিতে হইবে।
- ২। যে হ্যাচারি বা ঘেরে বা পুরুরে বা জলাশয়ে রেণু বা পোনা বা মৎস্য বা চিংড়ি ও অন্যান্য জলজপ্রাণী চাষ করা হইবে সেই হ্যাচারি বা ঘেরে বা পুরুর বা জলাশয়ের মৎসের, পানির, মাটির মান সম্পর্কে নিশ্চিত হইতে হইবে এবং তাহার তথ্য সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং প্রত্যেক এলাকার জন্য একটি আলাদা আলাদা কোড ব্যবহার করিতে হইবে।
- ৩। মৎস্য বা চিংড়ির হ্যাচারিতে বা খামারে বা ঘেরে বা পুরুরে বা জলাশয়ে কোন নিষিদ্ধ ঘোষিত এন্টিবায়োটিক বা পেস্টিসাইড বা হরমোন ব্যবহার করা যাইবে না যাহা পণ্যকে দূষিত করিয়া তুলিতে পারে।

- সরবরাহ করিতে হইবে এবং এই কোডের সকল রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১। রেণু বা পোনা হইতে শুরু করিয়া চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের প্রতিটি ধাপের কোড ব্যবহার করিতে হইবে যে কোড অনুসরণ করিয়া পণ্যের উৎস নির্ধারণ করা যাইবে।
 - ২। পোনা মৎস্য উৎপাদন, চাষ, ধরা, সরবরাহ করা এবং কারখানায় গ্রহণ এবং চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে প্রতিটি কাজ কখন কি অবস্থায় করা হয়েছে তাহার দিন, তারিখসহ পণ্যের ওজন, গ্রেডের সকল রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে।
 - ৩। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কোড নম্বর, ট্যাগ নম্বর, সরবরাহকারী সনদ, লেবেলিং বিহীন কোন পণ্য গ্রহণ করা যাইবে না।
 - ৪। যে সকল এলাকায় মৎস্য বা চিংড়ি চাষ হয় সেই সকল এলাকাকে বিভিন্ন অঞ্চল হিসাবে ভাগ করিয়া পণ্য গ্রহণ কালে সেই সকল অঞ্চলের কোড নম্বর, লেবেলিং এ উল্লেখ করিতে হইবে।
 - ৫। মৎস্য বা চিংড়ি চাষে ব্যবহৃত প্রতিটি দ্রব্য কি পরিমাণে ব্যবহার হইতেছে তাহার একটি তালিকা সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং তাহা লেবেলিং এ উল্লেখ করিতে হইবে।
 - ৬। চিংড়ি চাষে যে সকল খাদ্য ব্যবহার হইবে তাহার একটি তালিকা সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং এসকল খাদ্য ও ঔষধ ব্যবহারে কোন ক্ষতিকর প্রভাব পড়িবে না তাহা নিশ্চিত করিতে হইবে।
 - ৭। কারখানায় প্রক্রিয়াজাতকরণকালে পণ্য উৎপাদনে যেসকল লবণ, এডিটিভস, প্রিজারভেটিভস ব্যবহার করা হইবে পণ্য উৎপাদনের পূর্বেই তাহার ঘোষণা দিতে হইবে এবং এই সকল দ্রব্য ব্যবহার করা যাইবে এবং তাহার ব্যবহার মাত্রা সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার ছাড়পত্র গ্রহণ করিতে হইবে।
 - ৮। পণ্য উৎপাদন কালে যে সকল দ্রব্য (লবণ, এডিটিভস, প্রিজারভেটিভস) ব্যবহার করা হইবে তাহার মান সম্পর্কে নিশ্চিত হইতে হইবে এবং তার বিশ্লেষণ প্রতিবেদন সংরক্ষণ করিতে হইবে।
 - ৯। কাঁচামাল উৎপাদন কালে যেসকল দ্রব্যসামগ্রী, রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার করা হইবে, লেবেলিং এ উহার মাত্রা উল্লেখ করিতে হইবে।
 - ১০। রেণু বা পোনা উৎপাদন হইতে শুরু করিয়া চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের প্রতিটি কাজের রেকর্ড এবং উৎপাদিত পণ্যের লেবেলিং এবং কোড নম্বর যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।
 - ১১। কাঁচামালের উৎস স্থল হইতে শুরু করিয়া সরবরাহ, বাজারজাত, পরিবহন এর ক্ষেত্রে সকল তথ্য সংরক্ষণ ও সংশোধন সকলকে অবহিত করার জন্য আইটি সিস্টেম প্রবর্তন করিতে হইবে।
 - ১২। প্রতিটি কাজের এবং উৎসের অঞ্চলের বারকোড ব্যবহার নিশ্চিত করিতে হইবে।

৩৩৪৪

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

তফসিল-১৫

(বিধি-১৫ দ্রষ্টব্য)

বায়িং এজেন্ট হিসাবে কাজ করিবার জন্য প্রয়োজনীয় শর্তাবলী

- ১। বায়িং এজেন্ট এর নিজস্ব স্থায়ী অফিস থাকিতে হইবে।
- ২। বায়িং এজেন্ট হিসাবে কাজ করিবার জন্য ট্রেড লাইসেন্স ও ভ্যাট রেজিস্ট্রেশন নম্বর থাকিতে হইবে।
- ৩। বায়িং এজেন্ট হিসাবে কাজ করিবার জন্য ক্রেতার লিখিত অনুমতি থাকিতে হইবে।
- ৪। একজন এজেন্ট এক বা একাধিক ক্রেতার স্থানীয় এজেন্ট হিসাবে কাজ করিতে পারিবে।
- ৫। কি কি ধরনের পণ্য বাজারজাত করিবে সে সম্পর্কে বিস্তারিত জ্ঞান থাকিতে হইবে।
- ৬। একজন বায়িং এজেন্ট যে দেশের ক্রেতার স্থানীয় প্রতিনিধি হিসাবে কাজ করিবে সেই দেশের।
মাননিয়ত্বণ সংক্রান্ত বিষয়াদি সম্পর্কে সম্যক জ্ঞান থাকিবে।
- ৭। HACCP, E.U, Own Check System, Sanitary and Phyto sanitary measure, WTO।
agreement সম্পর্কে সম্যক জ্ঞান থাকিতে হইবে।
- ৮। এ সকল কাজ করিবার জন্য প্রশিক্ষিত জনবল থাকিতে হইবে; লাইসেন্স গ্রহণ কালে প্রশিক্ষিত
জনবলের তালিকা প্রদান করিতে হইবে।
- ৯। ক্রেতার চাহিদা কিংবা ক্রেতা দেশের চাহিদার ক্ষেত্রে কোন তথ্য গোপন করা হইবে না মর্মে
অঙ্গীকার প্রদান করিতে হইবে।
- ১০। L/C বা Contact এ পণ্যের মান সম্পর্কে বিস্তারিত উল্লেখ থাকিতে হইবে।
- ১১। কোন কারণে ক্রেতা পরিবর্তন হইলে তাহা Shipment এর পূর্বেই সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে অবহিত
করিতে হইবে।
- ১২। কোন তথ্য গোপনের মাধ্যমে পণ্য রপ্তানি করা হইলে এবং পরবর্তীতে ইহা প্রমাণিত হইলে
বায়িং এজেন্ট এর লাইসেন্স বাতিল করা হইবে এবং প্রয়োজনে আইন এর আশ্রয় লওয়া
যাইবে।
- ১৩। প্রতিবেদনে রপ্তানির প্রতিবেদন মৎস্য মাননিয়ত্বণ শাখা হইতে প্রদত্ত ছকে প্রধান বৈজ্ঞানিক
কর্মকর্তা, মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ত্বণ এর বরাবরে প্রদান করিতে হইবে।
- ১৪। প্রতিবেদনে ক্রেতার নাম, ঠিকানা, পণ্যের বিবরণ, ইত্যাদি তথ্য উল্লেখ থাকিতে হইবে।
- ১৫। রপ্তানির স্বার্থে কোন তথ্য চাওয়া হইলে ইহা সরবরাহ করিতে হইবে।
- ১৬। ক্রেতা সরাসরি কোন পণ্য প্রক্রিয়াজাতকারক এর নিকট হইতে ক্রয় করিলে সেই ক্ষেত্রে বায়িং
এজেন্ট এর কোন প্রয়োজন হইবে না।

তফসিল-১৬

(বিধি-৫(৩) দ্রষ্টব্য)

বিভিন্ন ধূরনের ফুড এডিটিভস, প্রিজারভেটিভস ও এন্টি-অক্সিডেটের নাম

১। হিমায়িত টুকরা মৎস্য, ফিস ফিংগার-ফিস ফিলেট (ব্রেডেড অথবা বাটার) মৎস্য পণ্যের জন্য :

(ক) ফুড এডিটিভস (Food Additives)

জলীয় বাল্প বা জলীয় বাল্প প্রতিরোধক এজেন্টস কর্ডেস মান ১৬৬-১৯৮ অনুসারে	চূড়ান্ত উৎপাদিত পণ্যে ব্যবহার গ্রহণ যোগ্য মাত্রা
৩৩৯(i) মনোসোডিয়াম অর্থো ফস্ফেট।	P ₂ O ₅ হিসাবে ১০ ঘাম প্রতি কেজিতে (একক বা যৌগ ফস্ফেট)
৩৪০(i) মনো পটাশিয়াম অর্থো ফস্ফেট।	
৪৫০(iii) ট্রো সোডিয়াম ডাই ফস্ফেট।	
৪৫০(v) ট্রো পটাশিয়াম ডাই ফস্ফেট।	
৪৫১(i) পেন্টা সোডিয়াম ট্রাই ফস্ফেট।	
৪৫১(ii) পেন্টা পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট।	
৪৫২(i) সোডিয়াম পলি ফস্ফেট।	P ₂ O ₅ হিসাবে ৫ ঘাম প্রতি কেজিতে
৪৫২(iv) ক্যালশিয়াম পলি ফস্ফেট।	
৪০১ সোডিয়াম এলজিনেট	জিএমপি
(খ) Anti-oxidents (জ্বরণ প্রতিরোধক)	
৩০০ এ্যাসকোরবিক এসিড	জিএমপি
৩০১ সোডিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৩ পটাশিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৪ এস কারবাইল পালমিটেট।	১ ঘাঃ/কেজি
(গ) মাছের পিঠ ও মাংসল মাছের জন্য	
(অ) Acidity regulator (অস্তু নিয়ন্ত্রণকারী)	
৩১০ সাইট্রিক এসিড	জিএমপি
৩১১ সোডিয়াম সাইট্রেট	
৩০২ পটাশিয়াম সাইট্রেট	

৩৩৪৬

বাংলাদেশ গেজেট, আত্তারক, জুন ৫, ২০০৮

(আ)	ঘন বা মোটা করা (Thickeners)	
৪১২	গোয়ার গাম (Guar gum)	জিএমপি
৪১০	ক্যারব বিন গাম	
৪৮০	পেকটিনস্	
৪৬৬	সোডিয়াম কারবোক্সি মিথাইল সেলুলোস্	
৪১৫	জেনথেন গাম	
৪০৭	ক্যারাজিনান এবং ইহার সোডিয়াম পটাসিয়াম, এ্যামেনিয়াম লবন ;	
৪০৭(এ)	প্রক্রিয়াজাত ইউকেমা সীড়ইড	
৪৬১	মিথাইল সেলুলোস্	
(ই)	ব্রেডেড অথবা বাটার আবরণ যুক্ত মৎস্য পণ্যের জন্য প্রযোজ্য ফুড এ্যাডিটিভস। গাজানো এজেন্ট (Leavening agents)	
৩৪১(i)	মনোক্যালসিয়াম অর্থোফস্ফেট।	P ₂ O ₅ হিসাবে ১ গ্রাম প্রঃ কেজিতে (একক বা মিশ্র)
৩৪১(ii)	ডাই ক্যালসিয়াম অর্থোফস্ফেট।	
৫৪১	সোডিয়াম এ্যালোমিনিয়াম ফসফেট, (ক্ষারীয় ও অল্পীয়)	
৫০০	সোডিয়াম কারবোনেটস্	
৫০১	পটাশিয়াম কারবোনেট	
৫০৩	এ্যামেনিয়াম কারবোনেট	
(ঙ্গ)	সুগন্ধা বৃক্ষিকরণ এজেন্ট (Flavour Enhancers)	
৬২১	মনো-সোডিয়াম গ্লোটামেট	জিএমপি
৬২২	মনো-পটাশিয়াম গ্লোটামেট	
(উ)	রং (Colours)	
১৬০(বি)	অন্নাটো নির্জাস	বাইক্রিন হিসাবে ২০ মিলি গ্রাম প্রতিকেজি।
১৫০(এ)	ক্যারামেল-১(সাধারণ)	জিএমপি
১৬০(এ.১)	বিটা-ক্যারোটিন (সিনথেটিক)	১০০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে (একক বা মিশ্র)
১৬০(ই)	বিটা-এ্যাপো ক্যারোটিন্যাল	

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৪৭

(ড)	কোমলকারক হিসাবে (Emulsifiers)	
৪৭১	মনো-গ্লিসারাইডস অফ ফ্যাট এসিড	
৩২২	লেসিথিনস্	জিএমপি
(ঢ)	মডিফাইড স্টার্চ (modified Starches)	
১৪০১	এসিড দ্বারা পরিশোধিত স্টার্চ	
১৪০২	ক্ষার দ্বারা পরিশোধিত স্টার্চ	
১৪০৪	অক্সিডাইড স্টার্চ	জিএমপি
১৪১০	মনোস্টার্চ ফস্ফেট	
১৪১২	ডাইস্টার্চ ফস্ফেটস সোডিয়াম দ্বারা পরিশোধিত	
১৪১৪	এ্যাসিলাইটেড ডাইস্টার্চ ফস্ফেট	
১৪১৩	ফস্ফেটেড ডাইস্টার্চ ফস্ফেট	
১৪২০	স্টার্চ এ্যাসিটেড এ্যাসিটিক এনহাইড্রাইড	
১৪২১	স্টার্চ এ্যাসিটেড, ভিনাইল এ্যাসিটিড দ্বারা পরিশোধিত	
১৪২২	এ্যাসিলাইটেড ডাইস্টার্চ এ্যাডিপ্যাট	
১৪৪০	হাইড্রোক্সি প্রোপাইল স্টার্চ	
১৪৪২	হাইড্রোক্সি প্রোপাইল স্টার্চ ফস্ফেট	
(চ)	মিষ্টি না করক হিসাবে	
ই-৪২০	সুবিটল	
ই-৪২১	মেনিটল	কোয়াল্টাম লবণ, জিএমপি।
ই-৯৫৩	আইসোমেল্ট	
ই-৯৬৫	মেলচিটল	
ই-৯৬৬	ল্যাকহিটল	

(খ) দ্রুত হিমায়িত চিহ্নিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন ফুড এডিটিভস এর ব্যবহার মাত্রা :

	এ্যাডিটিভস (Additives)	চূড়ান্ত পণ্য সর্বশেষ ব্যবহার মাত্রা
(ক) অন্তর্ভুক্ত নিয়ন্ত্রক হিসাবে (Acidity Regulators)		
৩৩০	সাইট্রিক এসিড	জিএমপি
৪৫০ (iii)	মেট্রো সোডিয়াম ডাই ফস্ফেট	P ₂ O ₅ হিসাবে ১ গ্রাম প্রঃ কেজিতে
৪৫০(v)	মেট্রো পটাশিয়াম ডাই ফস্ফেট	
৪৫১ (i)	পেন্টা সোডিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	
৪৫১(ii)	পেন্টা পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	

৩৩৪৮

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

(খ) এন্টি-অক্সিডেন্ট (Anti-Oxidant)

৩০০ এ্যাসকোরবিক এসিড (তরল) জিএমপি

রং (Colours)

১২৪ পনসিএউ ৪ (আর) (ponceau 4 R) তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উৎপাদিত
পণ্যের ক্ষেত্রে ৩০ মিলিল্যাম প্রতি
কেজিতে।

(গ) সংরক্ষক (Preservative)

২২১	সোডিয়াম সালফাইট	SO ₂ কাঁচা খাবার উপযোগী।
২২৩	সোডিয়াম মেটাবাই সালফাইট	অংশের জন্য ১০০ মিঃ প্রাপ্তি কেজিতে। অথবা সিঙ্ক বা রান্না করা পণ্যের ক্ষেত্রে ৩০ মিলিল্যাম প্রতি কেজিতে।
২২৪	পটাশিয়াম মেটাবাই সালফাইট	
২২৫	পটাশিয়াম সালফাইট	

(গ) শকনা ও লবণাক্ত মৎস্যে বিভিন্ন এডিটিভস এর ব্যবহার মাত্রা :

এডিটিভস (Additives) উৎপাদিত পণ্য চূড়ান্ত ব্যবহার
মাত্রা।

(১) সংরক্ষক (Preservative)

২০০	সরবিক এসিড	সরবিক এসিড হিসাবে ২০০ মিলি গ্রাম প্রতি কেজিতে।
২০১	সোডিয়াম সরবেট	
২০২	পটাশিয়াম সরবেট	

(ঘ) দ্রুত হিমায়িত লবস্টার এর জন্য বিভিন্ন খাদ্য এডিটিভস (Food Additives) এর ব্যবহার
মাত্রা :

এডিটিভস (Additives) উৎপাদিত পণ্য চূড়ান্ত ব্যবহার
মাত্রা।

(১) জলীয় বাস্প বা পানি ধরিয়া রাখার এজেন্ট

Moisture or Water Retention Agents.

৪৫১(১)	পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	P ₂ O ₅ হিসাবে ১০ প্রাঃ প্রঃ কেজিতে
৪৫১(২)	পেট্টা পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	
৪৫২(১)	সোডিয়াম পলি ফস্ফেট	
৪৫২(৪)	ক্যালসিয়াম পলি ফস্ফেট	

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৪৯

(২) সংরক্ষক (Preservative)

২২১	সোডিয়াম সালফাইট	খাবার উপযোগী কাচা পণ্যের জন্য
২২৩	সোডিয়াম মেটাবাই সালফাইট	১০০ মিলি গ্রাম প্রতি কেজিতে এবং
২২৪	পটাশিয়াম মেটাবাই সালফাইট	সিঙ্গ বা রান্ডা করা পণ্যের জন্য
২২৫	পটাশিয়াম সালফাইট	৩০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
২২৮	পটাশিয়াম বাই সালফাইট (কার্ট পণ্যে ব্যবহার করিবার জন্য)	

(৩) এন্টি-অক্সিডেন্ট (Anti-Oxidant)

৩০০	এ্যাসকোরবিক এসিড	জিএমপি।
৩০১	সোডিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৩	পটাশিয়াম এ্যাসকোরবেট	

(ঙ) ক্যান বা কৌটাজাত চিপ্টির জন্য এডিটিভস হিসাবে ব্যবহৃত বিভিন্ন রাসায়নিক দ্রব্যের মাত্রা :

(১) এডিটিভস (Additives)

১০২	টারটাইজিন	উৎপাদিত পণ্য চূড়ান্ত ব্যবহার মাত্রা।
১১০	সানসেট ইয়োলো (এফ. সি. এফ.)	উৎপাদিত চূড়ান্ত পণ্যে ৩০
১২৩	আমারেস	মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
১২৪	পনসিইইড ৪ (আর)	

(২) সিকিইএসট্রান্ট (Sequestrant)

৩৮৫	ক্যালসিয়াম ডাই সোডিয়াম (ইডিটিএ)	২৫০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
-----	-----------------------------------	-----------------------------

(৩) অম্লত নিয়ন্ত্রক (Acidity Regulator)

৩৩০	সাইট্রিক এসিড	জিএমপি।
৩৩৪	অর্থোফসফারিক এসিড	৮৫০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।

তফসিল-১৭

(বিধি-৪ ও ৬ দ্রষ্টব্য)

নিষিঙ্ক ঘোষিত বিভিন্ন ধরণের রাসায়নিক দ্রব্যের তালিকা

গ্রুপ-এ

মৎস্য চাষ ও মৎস্য পণ্য উৎপাদনে নিষিঙ্ক ঘোষিত ওয়ুধ, রাসায়নিক দ্রব্যের তালিকা :

- ১। স্টীলবিনস্ এবং তার সহযোগীয় লবণ ও তার এ্যাস্টার।
- ২। স্টেরয়েড
- ৩। ইসি নির্দেশিকা ২৩৭৭/৯০, ২৬ জুন, ১৯৯০ এর সংযুক্তি ৪ এ উল্লেখিত ড্রাগসমূহ :
 - (ক) ক্লোরাম ফেনিকল।
 - (খ) ক্লোরো ফর্ম।
 - (গ) ক্লোরো প্রমাজিন।
 - (ঘ) কোলচিসিন।
 - (ঙ) ডেপসন।
 - (চ) ডাইমেট্রি ডায়াজল।
 - (ছ) মেট্রোনি ডায়াজল।
 - (জ) নাইট্রোফিউরান এবং
 - (ঝ) রোনো ডাজন।

গ্রুপ-বি

প্রাণীর চিকিৎসার জন্য ব্যবহৃত ওয়ুধ এবং তার অবশিষ্টাংশ :

- ১। এন্টিব্যাকটেরিয়াল দ্রব্যসমূহ, সালফোনামাইডস এবং কুইনোলিনস—
- ২। (ক) অন্যান্য পশু বা প্রাণীর চিকিৎসায় ব্যবহৃত ওয়ুধ,
 (খ) এ্যাসথলামিনটিকস ;
- ৩। অন্যান্য দ্রব্য এবং পরিবেশ হতে মিশ্রিত অবশিষ্টাংশ—
 ৩(এ) $P_c B_s$ সহ অরগানো ক্লোরিন যৌগ।
 ৩(বি) অরগানো ফসফোরাস এর যৌগ।
 ৩(সি) রাসায়নিক পদার্থ।
 ৩(ডি) মাইকোটিক্সিন।
 ৩(ই) রং
- বিঃ দ্রঃ উল্লিখিত রাসায়নিক দ্রব্য বা ওয়ুধ মৎস্য চাষ এবং মৎস্য পণ্য উৎপাদনে ব্যবহার করা নিষিঙ্ক। ইহার যে কোন পরিমাণ অবশিষ্টাংশ মানব দেহের জন্য ক্ষতিকর।

ক্ষেত্র-শি

মৎস্য চাষে ব্যবহার করা যাইবে এমন ওষুধ এর তালিকা এবং তাহার ব্যবহার মাত্রা। (ইউএস প্রফিডিএ এবং এন এফ আই অনুমোদিত) (২১ সিএফআর-৫২২, ১০৮১) :

- ১। ক্রেনিক গোমাডোট্রিপিন স্পনিং কার্যক্রম উন্নয়নের জন্য ক্রড এর ক্ষেত্রে ব্যবহার করা যাবে। (২১ সিএফআর-৫২২-১০৮১)
- ২। ফরমালিন দ্রবণ প্রটোজোয়া এবং মনোজেনেটিক ট্রেমাডোজ এবং ফাংগি নিয়ন্ত্রণে ব্যাহিকভাবে ব্যবহার করা যাইবে। (২১ সিএফআর-৫২৯-১০৩০) খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হইবে এমন কোন মৎস্য বা তাহার মাংসল অংশে ব্যবহার করা যাইবে না।
- ৩। ট্রাইকেইন মিথেন সালফোনেট ক্যাটফিস, ট্রাউট, স্যালমন, পাইক, পার্চ এর ক্ষেত্রে খুবই ব্রহ্ম পরিমাণে হ্যাচারিতে ব্যবহার করা যাইবে। ব্যবহারের ২১ দিনের মধ্যে কোন মৎস্য ধরা যাইবে না (২১ সিএফআর-৫২৯-২৫০৩)
- ৪। অঙ্গিট্রো সাইক্সেন স্যালমন, ক্যাটফিস, লবস্টার এর ক্ষেত্রে ব্যবহার করা যাবে। ব্যবহারের কমপক্ষে ৩০ দিন পর মৎস্য ধরা যাইবে (২১ সিএফআর-৫৫৮-৮৫০)
- ৫। সালফাডাইমিথেক্সিন বা আরমেট্রিপিন যৌগ ক্যাটফিস এবং স্যালমরেড জাতীয় মৎস্যে ব্যবহার করা যাবে। ব্যবহারের কমপক্ষে ৪২ দিন পর মৎস্য ধরা যাইবে। মৎস্যে মাংসল অংশে এর গ্রহণযোগ্য মাত্রা ০.১ পিপিএম (২১ সিএফআর-৫৫৬-৬৪০)।

* বিভিন্ন রাসায়নিক পদার্থের গ্রহণযোগ্য মাত্রা :

১. শেড ০.৫ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
২. মারকারী ০.৫ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৩. ক্যার্ডিমিয়াম ০.০২ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৪. কপার ৫.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৫. আর্মেনিক ১.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৬. জিংক ৫০.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।

৩৩৫২

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

* বিভিন্ন কীটনাশকের গ্রহণযোগ্য মাত্রা :

১. অরগানো ক্লোরিনস ৫০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
২. পিসিবিএস (P_cB_s) ৫০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৩. এলড্রিন ০.০২ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৪. ডিডিটি ২.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৫. হেন্টাক্লোর ২.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৬. ডাইএলড্রিন ২.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।

* বিভিন্ন এন্টিব্যাকটেরিয়াল দ্রব্যের গ্রহণযোগ্য মাত্রা :

১. ট্রেট্রাসাইক্লিন ৫০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
২. অরিয়েট্রাসাইক্লিন ৩০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৩. সালফা মিথোক্সিন ২৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৪. সালফা ডাই মিথোক্সিন ২৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৫. সালফা ডায়াজিন ২৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৬. সালফা থাইয়াজিন ২৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৭. এমোক্সিলিন ২৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৮. অক্সিলিনিক এসিড ৫.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
৯. ডাইফ্লুক্সিন ১০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
১০. ক্লোরো ট্রেট্রাসাইক্লিন ৩০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
১১. সালফোনিলামাইডস ৫০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।
১২. কোইনোলনস ৫০.০ মাঃ প্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে।

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৫৩

তফসিল-১৮

(বিধি-৬ ও ১৫ প্রষ্টব্য)

অভ্যন্তরীণ বাজারে মৎস্য বাজারজাতকরণের শর্তাবলী

- ১। অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত করিবার ক্ষেত্রে মৎস্য ও চিংড়ির সতেজতা বজায় রাখিতে হইবে।
 - ২। মৎস্যকে মানুষের খাবার অনুপযোগী করিয়া তুলিতে পারে এমন কোন অপদ্রব্য বা রাসায়নিক দ্রব্য মিশানো যাইবে না; যদি এ ধরনের কোন অপদ্রব্য মিশ্রিত পণ্য পাওয়া যায় তাহা বিধি-১৩ অনুসারে ব্যবস্থা গ্রহণ করা যাইবে।
 - ৩। তাজা মৎস্য ও চিংড়ির প্রক্রিয়াজাত করিবার পূর্বে তাহার ওজন দাঢ়ানোর জন্য কোন অপদ্রব্য, রাসায়নিক দ্রব্য, ফুড এভিটিভস, পিজারভেটিভস ব্যবহার করা যাইবে না।
 - ৪। তাজা মৎস্য ও চিংড়িকে প্রক্রিয়াজাত করিবার পূর্বে তাহার আকার বা আয়তনের পরিবর্তন করা যাইবে না বা এ কাজে কোন অপদ্রব্য মিশানো যাইবে না; অভ্যন্তরীণ বাজারের ক্ষেত্রে পণ্যের আকার বা আয়তনের পরিবর্তন করা গেলেও কোন অপদ্রব্য মিশানো যাইবে না।
 - ৫। উনুক্ত, দৃষ্টিতে, নোংরা, খোলা জাহাগীয় মৎস্য ও চিংড়ি অবতরণ, সংরক্ষণ ও বাজারজাত করা যাইবে না।
 - ৬। অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাতকালে বা ধূত মৎস্য ও চিংড়ি রঙান্বিত লক্ষ্যে সরবরাহকালে কাঁচামালের উৎস সম্পর্কে মিশ্রিত হইতে হইবে।
 - ৭। বাজারজাতকালে পণ্যের উৎসের রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং কোন এলাকার তার ইউনিয়ন বা পৌরসভা বা ওয়ার্ড কোড নথর ব্যবহার করিতে হইবে; সরকার এ লক্ষ্যে মৎস্য চাষ এলাকাসমূহের ইউনিয়ন বা ওয়ার্ড বা পৌরসভা বা সিটি কর্পোরেশন এর কোডের বিস্তারিত বিবরণ প্রজ্ঞাপন আকারে সর্বসাধারণকে অবহিত করিবার ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে।
 - ৮। অভ্যন্তরীণ বাজারে মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্য বাজারজাতকালে মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ বিধিমালার অন্যান্য সুযোগ-সুবিধা অনুযায়ী বাজারজাত করিতে হইবে।”;
- (২৬) ‘বরম-গ’ এর দফা (২) এর পর নিম্নরূপ নৃতন দফা (জ), (ঝ) ও (ঝঝ) সংযোজিত হইবে,

যথাঃ—

(জ) প্যাকিং সেন্টার/অবতরণ কেন্দ্র/সার্ভিস সেন্টার :

(১) অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ	:
(২) কাজের প্রকৃতি	:
(৩) সংরক্ষণ ক্ষমতা	:
(৪) যন্ত্রপাতি, নদর্মা ইত্যাদিসহ স্থাপনার বিবরণ (লে-আউট প্লানের সত্যায়িত কাপি সংযুক্ত করিতে হইবে)	:
(৫) যদি ভাড়া হয় তবে চুক্তিনামা	:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| (৩) হ্যাচারি/জীবন্ত পোনা উৎপাদনকারী/এ্যাকোরিয়াম ফিস : | : |
| (১) হ্যাচারি/খামার/ ঘের/এ্যাকোরিয়াম, ইত্যাদির অবস্থান ও স্থাপনার বিবরণ | : |
| (২) কাজের প্রকৃতি | : |
| (৩) ধারণ ক্ষমতা/উৎপাদন ক্ষমতা | : |
| (৪) যন্ত্রপাতি, নর্দমা ইত্যাদিসহ স্থাপনার বিবরণ
(লে-আউট প্লানের সত্যায়িত কপি সংযুক্ত করিতে হইবে) | : |
| (৫) যদি ভাড়া হয় তবে তার চুক্তিনামা | : |
| (এও) বায়িং এজেন্ট : | : |
| (১) অবস্থান ও অফিসের বিস্তারিত বিবরণ | : |
| (২) কাজের প্রকৃতি | : |
| (৩) কাজ সম্পর্কে অভিজ্ঞতা | : |
| (৪) HACCP, EU এবং USFDA এর Regulation
সম্পর্কে ধারণা | : |
| (৫) ক্রেতার এজেন্ট হিসাবে প্রত্যয়নপত্র | : |
| (৬) কর্তজন ক্রেতার কাজ করে তার বিবরণ | : |
| (৭) দক্ষ জনবলের সংখ্যা ও শিক্ষাগত যোগ্যতা | : |
| (৮) বাংসরিক কাজের পরিমাণ | : |
| (৯) বিগত বছরে মোট রঙানির পরিমাণ | : |

আবেদনকারীর স্বাক্ষর ৪

১০

ପଦ୍ମବୀ ୧

বাংলাদেশ গেজেট, আর্টিলিরিয়া, জুন ৫, ২০০৮

୩୦୫୯

(২৭) “ফরম ঘ” এর পর নিম্নরূপ নৃত্য “ফরম ঙ” ও “ফরম চ” সংযোজিত হইবে, যথাঃ—

• 338 - 8

(विधि-४, ५, ६, ९, १६, २०, २१ द्वाटेवा)

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

উপ-পরিচালকের কার্যালয়

মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা

ଅଧ୍ୟାତ୍ମିକ ନାୟ

ଅର୍ଥ ୧

জিবিশালা আব্রোপের ফলম

- ১। ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের নাম :.....

২। অবস্থান :.....

৩। প্রধান নির্বাহী বা মালিকের নাম :.....

৪। লাইসেন্স নম্বর :.....

৫। ঠিকানা : শ্রাম ডাকঘর

 - উপজেলা জেলা
 - তারিখ সময়

৬। অপরাধের বিবরণ :

 - (ক) অনুমোদিত নকসা মোতাবেক কারখানা বা ডিপো বা আড়ত বা অবতরণ কেন্দ্র স্থাপন না করা।
 - (খ) লাইসেন্স বিহীন প্রতিষ্ঠানে মৎস্য ও মৎস্য পণ্য মজুদ বা বাজারজাত বা প্রক্রিয়াজাত করা।
 - (গ) পেচা বা দূষিত মৎস্য বা চিংড়ি মজুদ বা গ্রহণ বা সরবরাহ বা বাজারজাত করা।
 - (ঘ) অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে মৎস্য ও মৎস্য পণ্য পরিচর্যা বা মজুদ বা প্রক্রিয়াজাত করা।
 - (ঙ) ওজন বাড়ানোর লক্ষ্যে সাঁও, বার্লি, ভাতের মাড়, লোহার পেরেক ইত্যাদি অপদ্রব্য সংস্থিত মৎস্য বা চিংড়ি মজুদ বা সরবরাহ বা বাজারজাত করা।
 - (চ) মাননিয়ন্ত্রণের স্বার্থে মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ কর্তৃপক্ষের নির্দেশ অমান্য করা।
 - (ছ) নিষিক ঘোষিত কোন দ্রব্য ব্যবহার করা।
 - (জ) সঠিকভাবে লেবেলিং না করা।
 - (ঝ) পশোর উৎস সম্পর্কে কোন তথ্য সংরক্ষণ না করা।

৩৩৫৬

বাংলাদেশ গোজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

- (এ) জি এম পি বা জি এল পি বা জি এ পি, অনুসরণ করে পণ্য উৎপাদন না করা ইত্যাদি।
- (ট) কারখানার বাহিরে ডিপোতে বা আড়তে বা সার্ভিস সেন্টারে মৎস্য বা চিংড়ির মাথা ছাঢ়ানো বা খোসা ছাঢ়ানো বা নাড়ীসুস্থির পরিষ্কার করিবার কাজ করা।
- (ঠ) মাথা ছাঢ়া বা খোসা ছাঢ়া মৎস্য বা চিংড়ি কারখানায় গ্রহণ করা।
- (ড) অশ্বাস্থাকর পরিবেশে, বাঁশের ঝুঁড়িতে বা ছালার চটে বা হোগলা পাতায় খোলা ট্রাকে পণ্য পরিবহন করা।
- (ঢ) বিধির যে কোন তফসিলে উল্লেখিত শর্ত পালন না করে পণ্য উৎপাদন করা।
- (ণ) বিবিধ।

মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭ এর বিধি
.....লংঘন করায় উক্ত বিধিমালার বিধিএর অদ্য ক্ষমতাবলে
উক্ত প্রতিষ্ঠানকে টাকামাত্র জরিমানা করা হইল।

৭। প্রতিষ্ঠানের মালিক বা প্রতিনিধির নাম ও স্বাক্ষর :

নাম :

স্বাক্ষর :

উপস্থিত সাক্ষীদের নাম ও স্বাক্ষর :

১। নাম :

ঠিকানা : স্বাক্ষর :

২। নাম :

ঠিকানা : স্বাক্ষর :

জরিমানা আরোপকারী পরিদর্শকের

স্বাক্ষর ও সীল :

তারিখ :

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, জুন ৫, ২০০৮

৩৩৫

ফরম-চ

(বিধি-৪, ৫, ৬, ৯, ১৬, ২০, ২১ দ্রষ্টব্য)

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

বিভিন্ন ফি বা জরিমানা আদায়ের প্রাপ্তিশীকারণপত্র

ক্রমিক নং

তারিখ :

জনাব এর নিকট হইতে টি ময়না পরীক্ষার ফি বা
জরিমানা বাবদ টাকা (কথায় :)
পে-অর্ডার/ব্যাংক ড্রাফট/চালান/নগদ/মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ)
বিধিমালা/২০০ এর বিধি অনুসারে তাৎ গৃহীত হইল।

প্রতিষ্ঠানের পক্ষে

ফি/জরিমানা আদায়কারী পরিদর্শকের

গ্রহণকারীর স্বাক্ষর :

স্বাক্ষর ও সীল :

(২৮) তফসিল ১, ২, ৩, ৪, ৫, ৬, ৭, ৮ এবং ১০ এ উল্লিখিত “বিধি ১৫(১) দ্রষ্টব্য”
শব্দগুলি, সংখ্যা ও বক্ষনীসমূহের পরিবর্তে “বিধি ১৫ দ্রষ্টব্য” শব্দগুলি ও সংখ্যা প্রতিস্থাপিত হইবে।

রাষ্ট্রপতির আদেশক্রমে

মোঃ ইমরান
উপ-সচিব (মৎস্য-৫)।

এ, কে, এম রফিকুল ইসলাম (উপ-সচিব), উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ সরকারি মুদ্রণালয়, ঢাকা কর্তৃক মুদ্রিত।
মোঃ আখতার হোসেন (উপ-সচিব), উপ-নিয়ন্ত্রক, বাংলাদেশ ফরম ও প্রকাশনা অফিস,
তেজগাঁও, ঢাকা কর্তৃক প্রকাশিত।