FEED THE FUTURE

The U.S. Government's Global Hunger & Food Security Initiative

মধ্যপ্রাচ্যে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানির নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশনা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ- ৩

USAID

আমেরিকার জনগণের পক্ষ থেকে

মধ্যপ্রাচ্যে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানিঃ নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশনা

ইজি এক্সপোর্ট সিরিজ ৩

মধ্যপ্রাচ্যে প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি: নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত নির্দেশনা

রচনা

মোঃ ইমরুল হাসান
সৈয়দ মোয়াজ্জেম হোসেন
ইয়ানা ডোবিডোভসকা

সহযোগিতায়

মোঃ জাহিদুল ইসলাম
মোঃ সাইফুল কামাল আজাদ

অনুবাদ

এডব্লিউএম আনিসুজ্জামান, মোঃ মনোয়ার হোসন

কৃতজ্ঞতা স্বীকার

উদ্ভিদ সংগনিরোধ উইং, ডিএই
বঙ্গবন্ধু শেখ মুজিবুর রহমান কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
শেরেবাংলা কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
বাংলাদেশ কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
বাংলাদেশ ফ্রুটস, ভেজিটেবলস এ্যান্ড অ্যালাইড প্রডাক্টস্ এক্সপোর্টারস্ অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ এগ্রো-প্রসেসরস অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ পটেটো এক্সপোর্টারস্ অ্যাসোসিয়েশন
বাংলাদেশ হিমায়িত খাদ্য রপ্তানিকারক সমিতি

প্রকাশক

ইউএসএআইডি ফিড দ্যা ফিউচার বাংলাদেশ ট্রেড অ্যাক্টিভিটি

প্রকাশনার তারিখ

এপ্রিল ২০২৩

কপিরাইট

ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট গ্রুপ এলএলসি

এই প্রকাশনাটি ফিড দ্যা ফিউচার এবং ইউনাইটেড স্টেটস এজেন্সি ফর ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট (ইউএসএআইডি) -এর সহায়তায় তৈরি করা হয়েছে। এই প্রকাশনার বিষয়বস্তুর দায় একান্তই ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট গ্রুপ এলএলসির এবং তা ফিড দ্য ফিউচার, ইউএসএআইডি বা মার্কিন যুক্তরাষ্ট্র সরকারের মতামতের প্রতিফলন নয়।

সূচিপত্র

ভূমিকা ৬

উদ্দেশ্য ৮

খাদ্য নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ ৮

- প্রধান নীতিসমূহ
- জিএমও (GMO) খাদ্যের জন্য বিশেষ নির্দেশনাসমূহ
- বিকিরণ (Ionizing) সম্পর্কিত বিশেষ নির্দেশনাসমূহ
- খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি (Food Hygiene) সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ
- "জিএসও (GSO) ১৬৯৪" খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিসমূহ

খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের উৎস শনাক্তকরণ (Traceability) ১০

- খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের প্রধান উদ্দেশ্যসমূহ
- খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ
- খাদ্য নিরাপদতার তথ্য পদ্ধতি

HACCP সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ১২

- HACCP পদ্ধতি: মৌলিক স্বাস্থ্যকর নির্দেশনা

বালাইনাশক ও দূষক সংক্রান্ত নির্দেশনা ১৩

- খাদ্য দূষকসমূহ
- খাদ্যে দূষকের সর্বোচ্চ মাত্রা প্রতিষ্ঠার মানদণ্ডসমূহ
- বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ
- ভেটেরিনারি মেডিসিনের অবশিষ্টাংশ

জিসিসি (GCC) দেশসমূহে অণুজৈবিক মানদণ্ড ১৪

- অনুজৈবিক মানদণ্ড

লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ১৪

- মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলিং-এর সাধারণ নির্দেশাবলি ১৫
- মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের জন্য বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশাবলি
- উপকরণসমূহের তালিকা
    - প্রকৃত পরিমাণ ১৬
    - নাম ও ঠিকানা
    - উৎস দেশ
    - সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশনাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ ১৭

বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশনাসমূহ হতে অব্যহতি ১৭

- ভাষা
- ঐচ্ছিক লেবেলিং

পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং প্রবিধান জিএসও ২২৩৩/২০১৮-এর প্রয়োজনীয় নির্দেশনা ১৮

বিকিরণযুক্ত খাদ্য (Ionized Food) ১৮

খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য (জিএসও ২৫০০:২০২১) ব্যবহারের প্রয়োজনীয় নির্দেশনা ১৯

জিএসও (GSO) ৮৩৯:২০২১ খাদ্য মোড়ক-অংশ ১: সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২০

সূচিপত্র

জিএসও (GSO) ১৮৬৩:২০২১ খাদ্য মোড়ক-অংশ ২: প্লাস্টিক খাদ্য মোড়কের সাধারণ নির্দেশনাসমূহ ২১
উপসাগরীয় দেশসমূহে জৈব খাদ্য সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাবলি
- ফসলের জন্য জৈব নির্দেশনাবলি
- গবাদিপশু ও পশুজাত পণ্যসমূহের জন্য জৈব নির্দেশনাবলি ২২
- প্রক্রিয়াজাত খাদ্যের জন্য প্রয়োজনীয় জৈব নির্দেশনাবলি
- সকল জৈবপণ্যের লেবেলে লিপিবদ্ধ তথ্যের স্বপক্ষে প্রমাণাদি
- লেবেলিং এবং জৈব দাবি সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি ২২

পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন ২২
- উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা তার মনোনীত প্রতিনিধির দায়-দায়িত্ব
- আমদানি সংক্রান্ত নির্দেশাবলি
- আমদানিকারক দেশের করণীয়

জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য (জিএম) সম্পর্কিত নির্দেশনাবলি ২৪
খাদ্যপণ্যে লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি ২৫
জিসিসি গালফ অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত নির্দেশাবলি
স্বাস্থ্য সনদপত্র এবং প্রয়োজনীয় নথিসমূহ ২৬
স্বাস্থ্য সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ২৭
- প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- দুধ এবং দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- ডিম এবং ডিমজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র

ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ ২৮
- উদ্ভিদ বা উদ্ভিদজাত পণ্য রপ্তানির জন্য ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র

স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন ২৯
- হালাল সনদপত্র/হালাল জবাই সনদপত্র
- মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য হালাল জবাই সনদপত্র
- মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য হালাল সনদপত্র
- খাদ্য নিরাপদতা সুরক্ষার লক্ষ্যে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্যপণ্যসমূহ
- বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন এমন খাদ্য
- স্যানিটারি বা ফাইটোস্যানিটারির আলোকে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্যপণ্যসমূহ
- খাদ্যপণ্য নিষেধাজ্ঞা আরোপ সম্পর্কিত বিধানসমূহ ৩১

খাদ্য চালানের সাথে আবশ্যক নথিসমূহ
সনদপত্রের ধরন
- সংযুক্তি-০১ .... ৩২
- সংযুক্তি-০২ .... ৩৩
- সংযুক্তি-০৩ .... ৩৪
- সংযুক্তি-০৪ .... ৩৫

পরিভাষা (Glossary)

জিএসও (GSO)- গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন

জিসিসি (GCC)- গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল

এইচএসিসিপি (HACCP)- হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট

জিএমও (GMO)- জেনেটিক্যালি মোডিফাইড অরগানিজম

ডব্লিউটিও (WTO)- ওয়ার্ল্ড ট্রেড অরগানাইজেশন

এফএও (FAO)- জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা

ডব্লিউওএএইচ (WOAH)- ওয়ার্ল্ড অরগানাইজেশন ফর অ্যানিম্যাল হেলথ

জিএম (GM)- জেনেটিক্যালি মোডিফাইড

এমআরএলএস (MRLs)- ম্যাক্সিমাম রেসিডু লিমিটস্

এডিআই (ADI)- অ্যাক্সেপটেবল / অ্যাভারেজ ডেইলি ইনটেক

জেইসিএফএ (JECFA)- জয়েন্ট এফএও / ডব্লিউএইচও এক্সপার্ট কমিটি অন ফুড অ্যাডিটিভস্

আইসিএমএসএফ (ICMSF)- ইন্টারন্যাশনাল কমিশন অন মাইক্রোবায়োলজিক্যাল স্পেসিফিকেশন অফ ফুডস্

হারমেটিক সিলিং (Hermetic Sealing)- যে কোনো ধরনের সিলিং যা একটি প্রদত্ত বস্তুকে বায়ুরোধী করে তোলে এবং বাতাস বা অন্য কোনো গ্যাস প্রবেশ করতে দেয় না।

ভূমিকা

বর্তমানে বাংলাদেশ থেকে কৃষি ও কৃষিজাত খাদ্যপণ্য মধ্যপ্রাচ্য বা উপসাগরীয় দেশসমূহে অবস্থানরত বাঙালি কমিউনিটির বাজারসহ ১৪৪টি দেশে রপ্তানি হচ্ছে। বাংলাদেশ রপ্তানি উন্নয়ন ব্যুরোর তথ্যানুসারে, ২০২০-২০২১ অর্থবছরে বাংলাদেশ ১০০ কোটি ইউএস ডলারের অধিক মূল্যমানের কৃষি ও কৃষিজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি করেছে। তবে উপসাগরীয় দেশসমূহের চেইনশপে অধিকাংশ খাদ্যপণ্যই প্রদর্শন করা যায় না। চেইনশপ কতৃক বিশেষ শর্তারোপ, কঠোর আইনি বাধ্যবাধকতা এবং বিদেশি ক্রেতাদের উদ্দেশ্যে পণ্য রপ্তানিতে রপ্তানিকারকদের অনাগ্রহতাই এর অন্যতম কারণ।

কৃষিভিত্তিক দেশ হওয়ায় বাংলাদেশের অপার সম্ভাবনা থাকা সত্ত্বেও এখন পর্যন্ত বাংলাদেশ কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানিতে তেমন সাফল্য অর্জন করতে পারেনি। বহুবিধ উদ্যোগ গ্রহণ করার মাধ্যমে সরকার, উৎপাদনকারী ও বিভিন্ন বাণিজ্য সংস্থাগুলো উপসাগরীয় দেশসমূহে (GCC) কৃষি প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্য রপ্তানি বৃদ্ধির জন্য কাজ করে যাচ্ছে।

উপসাগরীয় দেশসমূহ নিজেদের পুষ্টি চাহিদা মেটানোর জন্য অধিকাংশ ভোগ্যপণ্য ও জীবন্ত প্রাণী বিভিন্ন দেশ হতে আমদানি করে থাকে। কিন্তু এই সমস্ত ভোগ্যপণ্য ও জীবন্ত প্রাণী জনস্বাস্থ্য ও পরিবেশের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ হওয়ায় উপসাগরীয় দেশগুলোর নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত মন্ত্রী কমিটি উক্ত বিষয়ের গুরুত্ব অনুধাবন করে যৌথভাবে নিরাপদ খাদ্য আইন ও বিধিমালা প্রণয়ন করেছে।

উপসাগরীয় দেশসমূহে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষ স্বীকার করে যে, দক্ষ ও কার্যকর পরিদর্শন এবং সনদপদ্ধতি খাদ্যবাণিজ্যের মূল ভিত্তি। উপসাগরীয় দেশসমূহের নিরাপদ খাদ্যের মান নিয়ন্ত্রণ, সমন্বিত ও সর্বজনীন আমদানি পরিদর্শন ও সনদ পদ্ধতি প্রদানের লক্ষ্যে গালফ সহযোগিতা পরিষদ একটি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ গঠন করেছে যারা উত্তম অনুশীলন, ঝুঁকিনির্ভর ও আন্তর্জাতিক বাণিজ্য সংস্থার চুক্তির প্রাসঙ্গিক আইনি বাধ্যবাধকতার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ। এই পদ্ধতিটি বাণিজ্যে সুযোগ-সুবিধা নিশ্চিতকরণসহ ভোক্তার অধিকার সংরক্ষণ করে। উপসাগরীয় দেশসমূহে

আগত খাদ্যদ্রব্য জিসিসি'র প্রাসঙ্গিক চাহিদার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ কি না তা নিশ্চিত করা সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের দায়িত্ব।

রপ্তানিকারক দেশ রপ্তানিকৃত খাদ্যের নথিভুক্তকরণ, সনদ প্রদান, রপ্তানিকারক দেশের একটি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত প্রতিষ্ঠানের দ্বারা খাদ্যের পরিদর্শন, পূর্ববর্তী চালানের পরিচিত উৎসের বিবরণের সাথে সামঞ্জস্যতা ইত্যাদির মাধ্যমে প্রক্রিয়াজাত খাদ্য নিরাপদতার নিশ্চয়তা প্রদান করতে পারে।

এই নির্দেশিকাটি উপসাগরীয় দেশসমূহে আমদানিকৃত খাদ্যপণ্যের নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে আমদানি ও চালানের সম্পূর্ণ খাদ্য পরিদর্শন পদ্ধতি একত্রিত ও সহজতর করতে গুরুত্ব বহন করে এবং স্বাস্থ্যঝুঁকির মাত্রা ও আন্তর্জাতিক উত্তম অনুশীলনের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ যা জিসিসি সদস্য দেশগুলোর বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থা (WTO) চুক্তির সাথে সাংঘর্ষিক নয়।

নির্দেশিকাটি খাদ্যপণ্যের নিয়ন্ত্রণপদ্ধতির প্রয়োগে সদস্য রাষ্ট্রগুলোর প্রতিশ্রুতিকে সুস্পষ্টভাবে ব্যাখ্যা করে। এটা আমদানিকৃত খাদ্যের ঝুঁকি হ্রাস, ভোক্তাস্বাস্থ্য সুরক্ষা ও কোনোরকম স্বাস্থ্যঝুঁকি ছাড়াই গুণগত মানের খাবার প্রাপ্তির অধিকারের নীতির ওপর প্রতিষ্ঠিত। নির্দেশিকাটিতে উপসাগরীয় দেশগুলোর সুনির্দিষ্ট আইন ও প্রবিধানসমূহকে বিবেচনায় নেওয়া হয়েছে যা বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থা (WTO), জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) এবং বিশ্ব প্রাণী স্বাস্থ্য সংস্থা (WOAH) প্রভৃতি আইন ও প্রবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

উদ্দেশ্য

চালানকৃত খাদ্যের নিরাপদতা এবং উপযুক্ততার (Food Safety and Suitability) নিশ্চয়তা প্রদান করার লক্ষ্যে রপ্তানিকারক দেশ ও গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল (GCC) অন্তর্ভুক্ত আমদানিকারক দেশগুলোর জন্য প্রযোজ্য নীতিমালা ও আইন সম্পর্কিত চাহিদাসমূহের বিবরণ এই নির্দেশিকাটিতে বর্ণিত হয়েছে। প্রাণী ও উদ্ভিদ স্বাস্থ্য সম্পর্কিত সনদের জন্য সুনির্দিষ্ট প্রত্যয়নপত্রও প্রদান করা হয়েছে।

এই নির্দেশিকাটিতে কোডেক্স (Codex), বিশ্ব প্রাণী স্বাস্থ্য সংস্থা (WOAH), আন্তর্জাতিক উদ্ভিদ সুরক্ষা সম্মেলন (IPPC)-এর মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে যা আন্তর্জাতিক মানদণ্ডের মাপকাঠির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

খাদ্য নিরাপদতা সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ

- জিসিসি-এর অন্তর্ভুক্ত নয় এমন কোনো দেশ থেকে আমদানিকৃত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য জিসিসি-এর খাদ্য নিরাপদতার প্রয়োজনীয় শর্তসমূহ পূরণ করবে ।
- জিসিসি-এর প্রাসঙ্গিক প্রযুক্তিগত প্রবিধান ও মানসমূহে খাদ্য নিরাপদতার সকল প্রয়োজনীয় শর্ত বিদ্যমান এবং বিদ্যমান শর্তসমূহ পালন করবে ।

প্রধান নীতিসমূহ

- খাদ্যপণ্য নিরাপদ হতে হবে;
- খাদ্যপণ্য মানুষের খাবার উপযোগী হতে হবে;
- খাদ্যপণ্য শনাক্ত করতে প্রয়োজনীয় তথ্যাদি থাকতে হবে;
- খাদ্য সম্পর্কিত ঝুঁকি শনাক্তকরণের উপর ভিত্তি করে ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রয়োগ করতে হবে;
- স্বাস্থ্য সুরক্ষায় যথাযথ মান বজায় রাখতে হবে।

জিএমও (GMO) খাদ্যের জন্য বিশেষ নির্দেশনাসমূহ

- খাদ্যপণ্যে ১% এর (এক শতাংশ) অধিক জিএমও (GMO) উপাদান থাকলে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে;
- যেকোনো জিএম (GM) পণ্যকে অবশ্যই মানুষ বা প্রাণীর খাবারের জন্য উৎপাদনকারী দেশে (উৎস দেশ) ব্যবহারের অনুমোদন থাকতে হবে;
- জিএমও (GMO) মুক্ত লেবেল কেবলমাত্র তখনই দাবি করা যাবে যখন সরবরাহকারী উৎস দেশের একটি সরকারি উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক জারিকৃত জিএমও (GMO) মুক্ত সনদ প্রদর্শন করতে পারবে।

বিকিরণ (Ionizing) সম্পর্কিত বিশেষ নির্দেশনাসমূহ

- প্যাকেজের মোড়কে অবশ্যই বিকিরণযুক্ত খাদ্য উল্লেখ থাকতে হবে এবং খাদ্য বিকিরণের আন্তর্জাতিক লোগো ব্যবহার করতে হবে।

খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি (Food Hygiene) সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাসমূহ

খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি : খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি বলতে খাদ্য নিরাপদতা ও উপযুক্ততা (খাদ্য গ্রহণসহ) নিশ্চিতকল্পে খাদ্যশৃঙ্খলের প্রতিটি স্তরে ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় শর্ত ও কার্যাবলিকে বোঝায়।

জিএসও (GSO) ১৬৯৪ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিসমূহ

- **স্থাপনা, যন্ত্রপাতি, খাদ্য প্রস্তুতের স্থান, সুযোগ-সুবিধা এবং কক্ষ:** পরিকল্পিত রক্ষণাবেক্ষণের মাধ্যমে ব্যবহার উপযোগী অবস্থা নিশ্চিত করতে হবে। সর্বোত্তম মাত্রায় খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে হবে এবং নির্ধারিত ও লিখিত কার্যপ্রণালি প্রতিষ্ঠিত থাকতে হবে; শীতল বা হিমায়িত খাদ্য সঠিকভাবে সংরক্ষণের জন্য শীতল এবং হিমায়িত করার পর্যাপ্ত সুবিধা নিশ্চিত করতে হবে; গরম, উষ্ণ খাবারের জন্য কুকিং ও সংরক্ষণের সুব্যবস্থা থাকতে হবে।

- **দূষণ:** খাদ্য সুরক্ষায় দূষণের সম্ভাব্য সকল উৎস চিহ্নিতকরণসহ প্রয়োজনীয়, কার্যকরী এবং যুক্তিসঙ্গত ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে;

- **অভ্যন্তরীণ নকশা ও বিন্যাস:** কাঁচামাল ও প্রস্তুতকৃত খাদ্যের মধ্যে এবং কার্যক্রম চলাকালীন সংক্রমণ প্রতিরোধে উত্তম খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনের ব্যবস্থা থাকতে হবে;

- **যন্ত্রপাতি:** খাদ্য দূষণ প্রতিরোধে যন্ত্রপাতির নকশা ও নির্মাণ এমনভাবে করতে হবে যাতে ভালোভাবে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এবং রক্ষণাবেক্ষণ নিশ্চিত করে;

- **পানি সরবরাহ:** খাদ্য নিরাপদতা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনানুসারে পর্যাপ্ত সুপেয় পানির সরবরাহ থাকতে হবে। পান করা যায় না এমন পানির জন্য একটি পৃথক সরবরাহ ব্যবস্থা নিশ্চিত করতে হবে;

- **নিষ্কাশন ও বর্জ্য অপসারণ:** পর্যাপ্ত নিষ্কাশন ও বর্জ্য অপসারণ ব্যবস্থা ও সুবিধা থাকতে হবে;

- **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য সুবিধাদি:** ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার যথাযথ মাত্রা বজায় রাখাসহ খাদ্যের দূষণ ও সংক্রমণ এড়ানো নিশ্চিতকল্পে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য সুবিধাদি সহজলভ্য হতে হবে;

- **বায়ুমান ও বায়ু চলাচল ব্যবস্থা** (Air quality and ventilation): খাদ্য প্রস্তুতকরণ স্থানের গুণগত মানসম্পন্ন বায়ু এবং বায়ু চলাচলের পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকতে হবে;

- **আলো:** পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক বা কৃত্রিম আলো সরবরাহ নিশ্চিত করতে হবে;

- **স্টোরেজ সুবিধাদি:** স্টোরেজ সুবিধাদি থাকতে হবে, যেমন- প্রস্তুতকৃত খাদ্য, কাঁচা খাদ্য উপকরণ ও খাদ্য নয় এমন রাসায়নিক পদার্থের জন্য আলাদা আলাদা স্টোরেজ সুবিধা;

- **পরিষ্কারকরণ:** প্রয়োজনীয় পদ্ধতি, পরিষ্কারকরণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণসমূহের বিশদ বিবরণ থাকতে হবে এবং কার্যকর হতে হবে;

- **পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা:** পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণের কার্যকর ব্যবস্থা থাকতে হবে;

- **ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা:** খাদ্য স্পর্শকারীদের ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার সর্বোত্তম পর্যায় মেনে চলতে হবে । এছাড়া প্রযোজ্য ক্ষেত্রে উপযুক্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক, যেমন হেয়ার নেট, হ্যান্ড গ্লোবস এবং জুতা পরতে হবে;

- **পরিবহন:** পরিবহন করার সময় খাদ্যকে অবশ্যই খুব ভালোভাবে সুরক্ষিত রাখতে হবে। কোন ধরনের পরিবহন বা পাত্রের প্রয়োজন তা খাদ্যের ধরন ও কী অবস্থায় পরিবহন করতে হবে তার উপর নির্ভর করে।

খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের উৎস শনাক্তকরণ (Traceability)

খাদ্য উৎপাদনের শুরু থেকে ভোক্তা পর্যন্ত পৌঁছাতে খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের (Food Supply Chain) প্রতিটি ধাপে খাদ্য নিরাপদতা বজায় রাখার অন্যতম মূল চাবিকাঠি হলো খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি। উৎস শনাক্তকরণ হলো সুনির্দিষ্ট তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে খাদ্যে চিহ্নিত কোনো সমস্যার বা আদি উৎস অনুসন্ধানের পথ নির্দেশক।

খাদ্যের উৎস শনাক্তকরণের প্রধান উদ্দেশ্যসমূহ

- এটা ভোক্তাকে সঠিক তথ্য প্রদান করে;
- এটা খাদ্যপণ্যের গুণগত মানের নিশ্চয়তা প্রদান করে (মান নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির ন্যায় কাজে করে);
- এটা মার্কেট/বাজার হতে খাদ্যপণ্য প্রত্যাহারের পরীক্ষা ও প্রত্যয়ন প্রদান করে;

গুরুত্বপূর্ণ: প্রকৃতপক্ষে উৎস শনাক্তকরণ পদ্ধতি খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলে (Food Supply Chain) বিদ্যমান খাদ্যপণ্যের অসঙ্গতি শনাক্ত করতে পারে।

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ

খাদ্য উৎস শনাক্তকরণ বলতে তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিপণনের সুনির্দিষ্ট ধাপসমূহ পর্যালোচনার মাধ্যমে উৎপাদিত বা প্রস্তুতকৃত খাদ্য এবং খাদ্যের উপাদানসমূহের আদি উৎস সন্ধান করার সক্ষমতাকে বোঝায়। বাংলাদেশ থেকে প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানি করার ক্ষেত্রে রপ্তানিকারকদের অবশ্যই গালফ কোঅপারেশন কাউন্সিল (GCC)-এর মান সংস্থা গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানইজেশনের (GSO) 'প্রবিধান ৯/২০১৩' অনুসরণ করতে হবে।

এই মান অনুসারে সকল প্রকার প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যে ন্যূনতম নিম্নলিখিত তথ্য প্রদান আবশ্যক:

- খাদ্যপণ্যের নাম;
- প্যাকারের নাম;
- উৎপন্ন দেশের নাম/প্রস্তুতকারক;
- উপকরণের তালিকা;
- ব্যবহার নির্দেশিকা (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে);
- মেয়াদকাল।

উৎপাদ কোড: একটি নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে একই শর্তের আওতায় কোনো উৎপাদন লাইন বা উৎপাদন ইউনিটে উৎপাদিত খাদ্যেপণ্যের পরিমাণ যা একটি কোড হিসেবে প্রকাশিত হয়।

লট শনাক্তকরণ: প্রত্যেক কন্টেইনারে বিদ্যমান খাদ্য স্থায়ীভাবে চিহ্নিত করতে হবে যাতে উৎপাদনকারী ও লট শনাক্ত করা যায়

লট: লট বলতে একই শর্তের আওতায় উৎপাদিত একটি পণ্যের একটি নির্দিষ্ট পরিমাণকে বোঝায়।

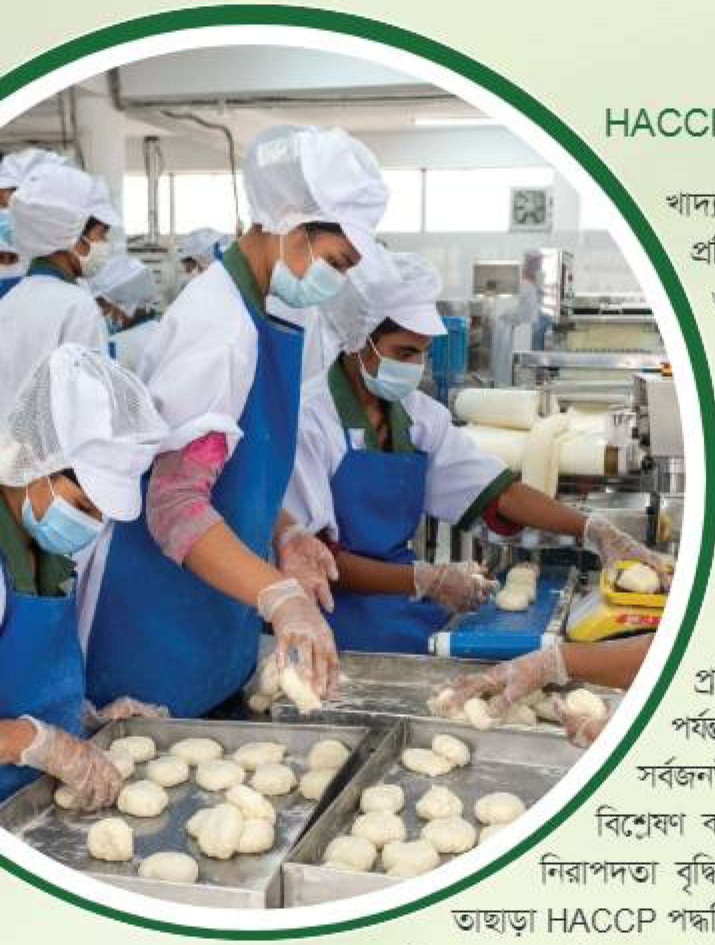
খাদ্যপণ্যের সঠিক উৎস শনাক্ত করতে নিম্নলিখিত তথ্য প্রদান করতে হবে

সকল খাদ্যপণ্যের সাথে পর্যাপ্ত তথ্য থাকতে হবে যেন উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ ও বিতরণের প্রতিটি ধাপে সঠিকভাবে খাদ্য শনাক্তকরণে সক্ষম হয়।

- সকল খাদ্যপণ্যের সাথে এমনভাবে সহায়ক তথ্য সরবরাহ করতে হবে যেন খাদ্য সরবরাহ-শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে বিশেষভাবে পরবর্তী পক্ষ নিরাপদে ও সঠিকভাবে খাদ্যপণ্যটি পরিচালনা, প্রদর্শন, সংরক্ষণ ও প্রস্তুতকরণে সক্ষম হয়।

- মোড়কজাত খাদ্যপণ্যসমূহে সঠিক নির্দেশনাসহ লেবেল প্রদান করতে হবে যাতে খাদ্যের প্রতিটি ধাপে বিশেষভাবে পরবর্তী পক্ষ সঠিকভাবে খাদ্য পণ্যটি পরিচালনা, প্রদর্শন, সংরক্ষণ ও প্রস্তুতকরণে সক্ষম হয়।

খাদ্য নিরাপদতার তথ্য পদ্ধতিটি নিম্নোক্ত ভাবে বিবেচনা করা যেতে পারে



HACCP সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

খাদ্যপণ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ বা পরিবহনের সাথে জড়িত প্রতিষ্ঠানসমূহের জন্য উত্তম স্বাস্থ্যসম্মত মানসমূহ বজায় রাখা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (হ্যাজার্ড এ্যানালাইসিস এন্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট যা সংক্ষেপে HACCP নামে পরিচিত) ধারণাটি খাদ্যশিল্পের জন্য আইনগতভাবে প্রতিষ্ঠিত হতে হবে। জিসিসি (GCC) কর্তৃক HACCP-কে সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে এবং এ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার মূল দিকসমূহ 'জিএসও (GSO) ১৬৯৬:২০০৫ /২০১৩' এ উল্লেখ করা হয়েছে।

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যের ক্ষেত্রে প্রাইমারি উৎপাদন থেকে ভোক্তা পর্যন্ত খাদ্য-শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে HACCP পদ্ধতির প্রয়োগ সর্বজনস্বীকৃত এবং বিজ্ঞানসম্মত তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে মানব স্বাস্থ্য-ঝুঁকি বিশ্লেষণ করে বাস্তবায়ন করতে হবে। HACCP নীতির বাস্তবায়ন খাদ্য নিরাপদতা বৃদ্ধির পাশাপাশি অন্যান্য গুরুত্বপূর্ণ সুবিধাও প্রদান করে থাকে। তাছাড়া HACCP পদ্ধতি নিয়ন্ত্রক সংস্থা কর্তৃক খাদ্য ও খাদ্য স্থাপনা পরিদর্শনে সহায়তা করে থাকে এবং খাদ্য নিরাপদতার প্রতি আস্থা বৃদ্ধির মাধ্যমে আন্তর্জাতিক বাণিজ্যে উন্নতি ঘটায়।

HACCP পদ্ধতি: মৌলিক স্বাস্থ্যকর নির্দেশনা

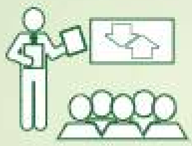
কোম্পানি নিরীক্ষণ
তদারকি পদ্ধতি, পরিদর্শন
মানদণ্ড, পণ্য প্রত্যাহার, নথিকরণ

রক্ষণাবেক্ষণ ও স্বাস্থ্যবিধি
জীবাণু মুক্তকরণ প্রক্রিয়া, বর্জ্য ব্যবস্থাপনা,
কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, সুযোগ-সুবিধা ব্যবস্থাপনা

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি
কর্মী/অতিথি

বিতরণ ও পণ্য সরবরাহ

পণ্যের তথ্য
পণ্যের লেবেল ও ভোক্তা তথ্য



প্রশিক্ষণ

সাইট, ভবন, অভ্যন্তরীণ,
সুযোগ-সুবিধা, ইউটিলিটি

এইচএসিসিপি নীতির বাস্তবায়ন ধাপ

বালাইনাশক ও দূষক সংক্রান্ত নির্দেশনা

খাদ্য দূষকসমূহ

- খাদ্যে (ট্রি নাটসহ) ও পশুখাদ্যে সর্বোচ্চ মাত্রায় দূষক ও বিষাক্ত পদার্থের উপস্থিতি সম্পর্কিত চাহিদা সম্পর্কে 'প্রবিধান (GSO) ১৯৩:২০২১' এ বিবরণ দেওয়া হয়েছে;

- সর্বোচ্চ মাত্রা নির্ধারণ করার ক্ষেত্রে কোনো খাদ্যে প্রাপ্ত দূষকের পরিমাণ এবং ভোক্তার স্বাস্থ্যের উপর এর সামগ্রিক প্রভাব বিবেচনা করা হয়ে থাকে;

- সর্বোচ্চ মাত্রার সীমা যতটা সম্ভব কমিয়ে রাখা।

খাদ্যে দূষকের সর্বোচ্চ মাত্রা প্রতিষ্ঠার মানদণ্ডসমূহ

- বিষাক্ততা সম্পর্কিত তথ্য;
- বিশ্লেষণ সংক্রান্ত তথ্য;
- গ্রহণ সম্পর্কিত তথ্য;
- স্বচ্ছ বাণিজ্য বিবেচনা;
- প্রযুক্তিগত বিবেচনা;
- ঝুঁকি মূল্যায়ন ও ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বিবেচনা করা;

দ্রষ্টব্য: অনুগ্রহ করে, আপনার নির্দিষ্ট পণ্যের সর্বোচ্চ সীমা (MRLs) চেক করতে খাদ্যপণ্য ও পশুখাদ্যে দূষক ও বিষাক্ত পদার্থ সম্পর্কিত টেকনিক্যাল প্রবিধানের সর্বশেষ হালনাগাদ "(GSO ১৯৩:২০২১)" নির্দেশানা অনুসরণ করুন।

বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ: খাদ্যবস্তুতে উপস্থিত কোনো বিশেষ বস্তু বা সৃষ্ট কোনো অবস্থা, যাতে কীটনাশক বা বালাইনাশকের মূল উপাদান, সহযোগী অংশ, রূপান্তরিত উৎপন্ন দ্রব্য, বিপাক বা শোষণকৃত (metabolites) অবশিষ্টাংশ এবং কোনো খাদ্যদ্রব্যে পরিবেশ হতে সংক্রামিত অবশিষ্টাংশও এর অন্তর্ভুক্ত হবে;

- অনুগ্রহ করে আপনার নির্দিষ্ট পণ্যের সর্বোচ্চ সীমা (MRLs) চেক করতে কৃষি ও খাদ্যপণ্যে বালাইনাশক অবশিষ্টাংশের সর্বোচ্চ সীমা সম্পর্কিত সর্বশেষ হালনাগাদ টেকনিক্যাল প্রবিধান "জিএসও (GSO) ৩৮২:২০২১" নির্দেশনা অনুসরণ করুন।

ভেটেরিনারি মেডিসিনের অবশিষ্টাংশ

- অনুগ্রহ করে প্রাণী উৎস হতে উৎপন্ন খাবার ও খাদ্যপণ্যে ভেটেরিনারি মেডিসিনের সর্বোচ্চ অবশিষ্টাংশ সীমা সম্পর্কে "প্রবিধান জিএসও (GSO) ২৪৮১:২০২১" নির্দেশনা অনুসরণ করুন।

জিসিসি (GCC) দেশসমূহে অণুজৈবিক মানদণ্ড

সর্বশেষ হালনাগাদ টেকনিক্যাল প্রবিধান "জিএসও (GSO) ১০১৬:২০১৫" খাদ্যসামগ্রীর জন্য অণুজৈবিক মানদণ্ড অনুসারে খাদ্যে অনুজৈবিক গ্রহণযোগ্য সীমা নির্ধারণ করা হয়েছে।

অণুজৈবিক মানদণ্ড

এটি একটি নির্ণায়ক যা কোন একটি খাদ্যপণ্যের বা একটি ব্যাচের খাদ্যসামগ্রীতে অণুজীবের উপস্থিতি বা অনুপস্থিতি অথবা অণুজীবের সংখ্যা বা তাদের উৎপন্ন বিপাকীয় পদার্থের পরিমাণ এবং এটি সাধারণত ব্যাচের উপর ভিত্তি করে নির্ধারিত হয়।

জিএসও'র প্রযুক্তিগত প্রবিধান অনুসারে খাদ্যপণ্যসমূহ ও উৎপাদন প্রক্রিয়ায় কাঁচামাল হিসেবে ব্যবহৃত খাদ্য উপকরণসমূহ অণুজৈবিক মানদণ্ডের সাথে সম্পর্কযুক্ত।

খাদ্যের আন্তর্জাতিক অনুজৈবিক মানদণ্ড নির্ণায়ক কমিশন (ICMSF) খাদ্যপণ্যের এই মানগুলো নির্ধারণ করে যা খাদ্যের নিরাপদতা ও গুণগত মান বিষয়ক আন্তর্জাতিক মানের উপর নির্ভরশীল।

কোনো নির্দিষ্ট খাদ্যে অণুজৈবিক মানদণ্ডের উপাদানসমূহ গ্রহণ করার ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ বিবেচনা করা হয়ে থাকে;

- কোনো দূষিত খাদ্য গ্রহণ করার ফলে স্বাস্থ্যের উপর বিরূপ প্রভাবের মাত্রা;
- খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ায় ব্যবহৃত প্রাসঙ্গিক তথ্যের পর্যাপ্ততা, খাদ্যের প্রত্যাশিত পরিচালনা এবং সংরক্ষণ তথ্যাদি;
- খাদ্যপণ্য পরিবর্তন বা নষ্ট হওয়ার ধরন;
- পরিবেশগত অবস্থা যার মধ্যে খাদ্যপণ্য উৎপাদিত বা স্থানান্তর করা হয়েছিল;
- সংশ্লিষ্ট ভোক্তা বা ভোক্তাদের ধরন সম্পর্কে তথ্যাদি।

লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

জিসিসি (GCC) দেশগুলো কর্তৃক ২০১৬ সালে নতুন ও সংশোধিত গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) 'মান ০৯/২০১৩' গৃহীত হয়েছে এবং যা মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলিং ও মেয়াদকালের জন্য গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) 'মান ১৫০-২/২০১৩'-এ উল্লেখ করা হয়েছে। এই মান অনুসারে মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের লেবেলিং-এ উল্লেখিত তথ্যসমূহ আরবি ভাষায় লিখতে হবে বা আরবি ভাষায় অনুবাদ লেবেলে উল্লেখ করতে হবে। খাদ্যপণ্যের নাম, মোড়কজাতকারীর নাম, উৎস দেশের নাম বা প্রস্তুতকারক, উপকরণ তালিকা, প্রযোজ্য ক্ষেত্রে নির্দেশনা, পণ্যের চূড়ান্ত ব্যবহার এবং পণ্যের মেয়াদকাল লেবেলে স্পষ্টাক্ষরে উল্লেখ থাকতে হবে।

মোড়কজাত খাদ্যের লেবেলিং-এর সাধারণ নির্দেশাবলি

- মিথ্যা, বিভ্রান্তিকর বা প্রতারণামূলক কোনো বর্ণনা লেবেলে উল্লেখ করা যাবে না;
- মান নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি সম্পর্কিত সাংঘর্ষিক শব্দ, লোগো বা প্রতীক ছাপা যাবে না;
- অন্য কোনো খাদ্যপণ্যের সাথে সাংঘর্ষিক বা বিভ্রান্তি ছড়ায় এরূপ শব্দ ও চিত্র লেবেল উল্লেখ করা যাবে না বা অন্যান্য ডিভাইসের মাধ্যমে এরূপ কোনো বর্ণনা বা উপস্থাপন করা থেকে বিরত থাকতে হবে;
- গুণগত মান বা জৈব (Organic) পণ্যের জন্য বিশেষ কোনো লোগো ব্যবহার করার ক্ষেত্রে এই দাবির বৈধতার পক্ষে উপযুক্ত প্রমাণ দিতে হবে।

মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের জন্য বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশাবলি

খাদ্যপণ্যের নাম - নামটি বস্তুত খাদ্যের প্রকৃত ধরন শনাক্ত করবে এবং সঠিকভাবে বর্ণনামূলক নাম ব্যবহার করতে হবে যা ভোক্তাকে বিভ্রান্ত করবে না।

উপকরণসমূহের তালিকা

- একক উপকরণ হতে তৈরি খাদ্য ব্যতীত অন্যান্য খাদ্যের সকল উপাদানের একটি তালিকা খাদ্য প্রস্তুত করার সময় ওজনের (ভর) নিম্নক্রমে সাজিয়ে লিখতে হবে;
- উপকরণসমূহের তালিকা একটি উপযুক্ত "উপকরণ শিরোনামে" প্রকাশ করতে হবে;
- পণ্যে খাদ্য সংযোজনের দ্রব্যের তালিকা বা তাদের একটি আন্তর্জাতিক নাম্বারিং পদ্ধতি উল্লেখ করা প্রয়োজন যা উপকরণ হিসেবে কার্যকর;
- উচ্চ সংবেদনশীলতার (অ্যালার্জেন্স ও অসহিষ্ণুতা) জন্য দায়ী সকল খাদ্য ও উপকরণের নাম মোড়কে উল্লেখ করতে হবে-
  - গ্লুটেনযুক্ত খাদ্যশস্যসমূহ যেমন- গম, বার্লি, ওটস, রাই বা এদের সংকর জাত এবং তাদের থেকে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;

- খোলসযুক্ত প্রাণী (ক্রাস্টেসিয়া গোত্র, যেমন- চিংড়ি, কাঁকড়া) বা সেটা হতে উৎপাদিত কোনো খাদ্যপণ্য;
- ডিম বা ডিম থেকে উৎপাদিত কোনো খাদ্যপণ্য;
- মাছ বা মাছ থেকে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- চিনাবাদাম, সয়াবিন এবং সেগুলো হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- আখরোট এবং সেটা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- দুধ এবং দুগ্ধজাত পণ্য (ল্যাকটোজসহ);
- ১০ পিপিএম (PPM) বা তার অধিক ঘনত্বে সালফাইটের উপস্থিতি;
- সেলেরি বা তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- সরিষা এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- তিলবীজ এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- ক্লাম (ঝিনুকজাতীয়) এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- লুপিন এবং তা হতে উৎপন্ন কোনো খাদ্যপণ্য;
- ব্যবহৃত পানি উপকরণের তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। যৌগিক খাদ্যে ব্যবহৃত উপকরণ যেমন- ব্রাইন, সিরাপ, স্যুপ ইত্যাদি দ্রাবক উপকরণের তালিকায় উল্লেখ করার প্রয়োজন নেই।

প্রকৃত পরিমাণ

- মোড়কীকরণের সময় প্রকৃত খাদ্যের পরিমাণ মেট্রিক পদ্ধতিতে ঘোষণা করতে হবে;
- খাদ্যের ভৌত অবস্থার উপর ভিত্তি করে খাদ্যের প্রকৃত পরিমাণের একক নির্ধারণ করতে হবে। যেমন- তরল খাবার আয়তনে, শক্ত খাবার ওজনে এবং অর্ধশক্ত বা আঠালো খাদ্যের জন্য ওজন বা আয়তনে ঘোষণা করতে হবে;
- প্রকৃত পরিমাণ ঘোষণা ছাড়াও একটি তরল মাধ্যমে মোড়কজাত খাদ্যের ওজন হ্রাসের পরিমাণ মেট্রিক পদ্ধতিতে উল্লেখ করতে হবে।

নাম ও ঠিকানা

- প্রস্তুতকারকের নাম ও ঠিকানা উল্লেখ করতে হবে। মোড়কজাতকারী, প্রস্তুতকারক না হলে প্যাকারের নাম ও ঠিকানা উল্লেখ করতে হবে;
- পরিবেশক, আমদানিকারক, রপ্তানিকারক বা বিক্রেতার নাম উল্লেখ করা যেতে পারে।

উৎস দেশ

- খাদ্যটির উৎস বা প্রস্তুতকারক বা উৎপাদক দেশের নাম ঘোষণা করতে হবে;
- যখন অন্য কোনো দেশে একটি খাদ্যপণ্য প্রক্রিয়াকরণের মাধ্যমে মৌলিক পরবর্তন করা হয় তখন ঐ দেশকে উৎস দেশ হিসেবে লেবেলিং উল্লেখ করতে হবে, সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ, কাচাঁমাল ইত্যাদি কন্টেইনারে অবশ্যই উল্লেখ করতে হবে।

সংরক্ষণ ও ব্যবহারের নির্দেশনাবলি এবং তারিখ চিহ্নিতকরণ

◉ তিন মাসের কম মেয়াদের খাদ্যেপণ্যের জন্য তারিখ প্রকাশ করতে হবে দিন-মাস-বছর হিসাবে;

◉ তিন মাসের অধিক মেয়াদের খাদ্যেপণ্যের জন্য তারিখ প্রকাশ করতে হবে মাস-বছর হিসাবে;

◉ মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ প্রকাশ করার জন্য নিম্নলিখিত বিবৃতিগুলোর যেকোনো একটি গ্রহণযোগ্য হবে, তবে উৎপাদনের তারিখ বাধ্যতামূলক ;

- মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ
- ------- তারিখ পর্যন্ত ভোগ করুন
- উৎপাদন তারিখ হতে --------- পর্যন্ত সেরা
- ভোগের সর্বোত্তম তারিখ -----------------

বাধ্যতামূলক লেবেলিং নির্দেশনাসমূহ হতে অব্যাহতি

ক্ষুদ্র একক পণ্যের মোড়কের বৃহত্তম পৃষ্ঠের ক্ষেত্রফল ১০ বর্গ সেন্টিমিটার অপেক্ষা কম হলে লেবেলিং বাধ্যতামূলক নয়। যেমন- উপকরণ তালিকা, ব্যাচ নম্বর, মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ, নির্দেশনা এবং পুষ্টি তথ্য সংক্রান্ত চাহিদাসমূহ উল্লেখ করতে হবে না। তবে কন্টেইনারের লেবেলে অবশ্যই উল্লেখ করতে হবে।

ভাষা

◉ লেবেলিং এবং এর সাথে সংযুক্ত ব্যাখ্যামূলক বিবৃতি আরবি ভাষায় লিপিবদ্ধ করতে হবে, তবে প্রয়োজনে আরবি ভাষার পাশাপাশি এক বা একাধিক অন্য ভাষা ব্যবহার করা যাবে। সেক্ষেত্রে অন্য ভাষায় লিপিবদ্ধ সমস্ত তথ্য আরবি ভাষার অর্থের সাথে মিল থাকতে হবে।

ঐচ্ছিক লেবেলিং

◉ লেবেলিংয়ে লিখিত আকারে বা ছবির মাধ্যমে অতিরঞ্জিত বিবরণ, চিত্রসম্বলিত বিষয় যা বাধ্যতামূলক লেবেল পদ্ধতির সাথে সাংঘর্ষিক বা রোগ নিরাময়কারী বা এই মানের শর্তের পরিপন্থী কোনো ঘোষণা দেওয়া যাবে না।

◉ পণ্যের গ্রেড চিহ্নিতকরণ ঘোষণা বোধগম্য ও সুস্পষ্ট হতে হবে যা কোনোভাবেই প্রতারণামূলক বা বিভ্রান্তিকর নয়।

◉ প্রতিষ্ঠান এবং লট শনাক্তকরণের জন্য প্রতিটি ধারণপাত্রে খোদাই করে অন্যথায় কোড আকারে বা স্পষ্টাক্ষরে স্থায়ীভাবে চিহ্নিত করতে হবে।

পুষ্টি সংক্রান্ত লেবেলিং প্রবিধান জিএসও ২২৩৩/২০১৮-এর প্রয়োজনীয় নির্দেশনা

- ২০১৩ সালে গৃহীত জিএসও ২২৩৩/২০১২ প্রবিধান অনুসারে মোড়কের লেবেলে পণ্যের পুষ্টি সংক্রান্ত তথ্যাদি (যেমন-ক্যালরি, কার্বোহাইড্রেট, প্রোটিন এবং চর্বি) পরিষ্কারভাবে উল্লেখ করতে হবে যা খাদ্যপণ্যের পুষ্টিমান ও ভোক্তার স্বাস্থ্য বা নিরাপত্তা প্রভাবিত করতে পারে।

- লেবেলে উপকরণের তালিকা ও পুষ্টি বিষয়ক তথ্যাদি অবশ্যই মানসম্মত ও সহজে পড়া যায় এমনভাবে উপস্থাপন করতে হবে যাতে ভোক্তারা সহজে বুঝতে পারে তারা কী ক্রয় করছে এবং ব্যবহারের ও প্রয়োজনীয় নির্দেশনাও অনুসরণ করতে হবে।

- পুষ্টি শিক্ষা বৃদ্ধির মাধ্যমে মানুষের সামগ্রিক স্বাস্থ্যের উন্নতিতে লেবেলিং মাধ্যম হিসেবে ভূমিকা রাখতে পারবে। বোতলজাত পানি, তাজা ফল ও সবজি, চাল ও কফির ন্যায় একক পুষ্টিকর খাদ্য এবং বিশেষ তালিকাভুক্ত খাদ্য, যেমন-শিশুখাদ্য (ফরমুলেটেড) লেবেলমুক্ত পণ্য হিসেবে বিবেচ্য হবে।

বিকিরণযুক্ত খাদ্য (Ionized Food)

- আয়নাজিং রেডিয়েশন ট্রিটমেন্ট করা হয়েছে এমন লেবেলিংয়ে খাদ্যের নামের সন্নিকটে এ ধরনের ট্রিটমেন্টের বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। লেবেলিংয়ে আন্তর্জাতিক খাদ্য বিকিরণ সম্পর্কিত প্রতীক ব্যবহার বাধ্যতামূলক যা নিম্নের চিত্র আকারে প্রকাশ করা হয়েছে। বিকিরণযুক্ত খাদ্যের নামের পাশে এ সম্পর্কিত তথ্য উল্লেখ করে লেবেল ঘোষণা দিতে হবে।

- যখন একটি বিকিরিত পণ্য অন্য কোনো খাদ্যের উপকরণ হিসেবে ব্যবহৃত হবে তখন তা উপকরণ তালিকায় প্রকাশ করতে হবে।

- বিকিরণ ট্রিটমেন্টের মাধ্যমে তৈরি কাঁচামাল হতে প্রস্তুতকৃত একক উপকরণসমৃদ্ধ খাদ্যপণ্যকে উপকরণ তালিকায় উল্লেখ করতে হবে।

খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য জিএসও ২৫০০:২০২১ ব্যবহারের প্রয়োজনীয় নির্দেশনা

উপসাগরীয় দেশসমূহের (Gulf Countries) এই মানদণ্ডটি খাদ্যসামগ্রীতে ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য সম্পর্কে ধারণা প্রদান করা হয়েছে এবং খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্যের জন্য উপসাগরীয় দেশসমূহের গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন "জিএসও ২৫০০:২০২১" নামে একটি মান রয়েছে। এই মানে খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্যসমূহের একটি তালিকা এবং মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ খাদ্যে ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত হিসেবে অনুমোদিত।

- খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে নিরাপদ হিসেবে উল্লেখ করা হয়েছে এমন কোনো মানদণ্ড বা এ্যাভারেজ ডেইলি ইনটেক (ADI) নীতি অনুসরণ করতে হবে;
- খাদ্য ও কৃষি সংস্থা ও বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার সমন্বয়ে গঠিত খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য সংক্রান্ত যৌথ বিশেষজ্ঞ কমিটি (JECFA) কর্তৃক স্বীকৃত হতে হবে;
- কোডেক্স কর্তৃক নির্ধারিত আন্তর্জাতিক নাম্বারিং পদ্ধতি অনুসরণ করতে হবে।

খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য

বিশেষ উদ্দেশ্যে খাদ্যের সঙ্গে সংযোজিত কোনো বস্তু যা সাধারণত মূল খাদ্য হিসেবে খাওয়া হয় না ও খাদ্যের সাধারণ উপাদান হিসেবে ব্যবহার দেখা যায় না এবং পুষ্টিমান উল্লেখ থাকে না। তবে বৈশিষ্ট্যসূচক উপাদান হিসেবে কারিগরি (যেমন- রং, স্বাদ ও গন্ধ) প্রয়োজনে খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, ট্রিটমেন্ট, মোড়কজাতকরণ, পরিবহন বা সংরক্ষণের প্রয়োজনে, প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে প্রত্যাশিত ফলাফল পাওয়ার জন্য সারা বিশ্বে এগুলো খাদ্যে ব্যবহৃত হয়। অন্য কোনো মিশ্রিত পদার্থের অন্তর্ভুক্তি ব্যতিরেকেই খাদ্যের গুণগতমান অক্ষুণ্ন রাখার জন্য মূল খাদ্যের বৈশিষ্ট্যকে প্রভাবিত করে।

প্রবিধান "গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (জিএসও) ২৫০০:২০২১" খাদ্যপণ্যে সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের অনুমোদন

- বিভিন্ন খাদ্য ক্যাটাগরির খাদ্যে অনুমোদিত খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের সর্বোচ্চ সীমা প্রবর্তন;
- খাদ্যপণ্যে খাদ্য-সংযোজনকারী দ্রব্য ব্যবহারের শর্তসমূহ প্রতিষ্ঠিত করা;
- শুধুমাত্র মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং উপযুক্ত তালিকাভুক্ত সংযোজন দ্রব্যের ব্যবহার অনুমোদিত।

টীকা বিশেষ খাদ্যপণ্যের নির্দিষ্ট খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহারের ক্ষেত্রে কারিগরি প্রবিধান "জিএসও ২৫০০:২০২১ খাদ্যপণ্যসমূহে সংযোজন দ্রব্যের অনুমোদিত ব্যবহার" নির্দেশনা অনুসরণ করুণ।

খাদ্য স্পর্শকারী বস্তু (Food Contact Materials) "জিএসও (GSO) ২২৩১:২০১২"

"গালফ স্ট্যান্ডার্ড অরগানাইজেশন (GSO) ২২৩১:২০১২" খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন বস্তু সংক্রান্ত সাধারণ নির্দেশনাসমূহ :

সক্রিয় ও উন্নত খাদ্য স্পর্শকারী উপকরণ ও বস্তুর চূড়ান্ত অবস্থার ক্ষেত্রে প্রবিধান "জিএসও (GSO) ২২৩১:২০১২" (যা পরবর্তীতে উপকরণ ও বস্তু হিসেবে উল্লেখ করা হবে) প্রযোজ্য :

- খাদ্যের সংস্পর্শে আনার উদ্দেশ্যে; বা
- ইতিমধ্যে খাদ্যের সংস্পর্শে এসেছে এবং ঐ উদ্দেশ্য পূরণ করেছিল; বা
- যৌক্তিকভাবে খাদ্যের সংস্পর্শে আসতে পারে যা প্রত্যাশিত অথবা তাদের অংশসমূহ স্বাভাবিক বা পূর্ববর্তী ব্যবহারের শর্তে খাদ্যে স্থানান্তরিত হতে পারে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

প্লাস্টিক মোড়ক: প্লাস্টিক উপকরণ হতে তৈরি একটি মোড়ক যা খাদ্যসামগ্রী ধারণ, সুরক্ষা এবং সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে মোড়কজাত করতে ব্যবহৃত হয়।

খাদ্য মোড়ক উপকরণ: খাদ্যের জন্য উপযোগী মোড়কজাত উপকরণ হতে তৈরি কন্টেইনার যা খাদ্যের ধারণ, সুরক্ষা এবং ব্যবহার সহজতর করে, যেমন- ধাতব ক্যান, কাঁচ বা প্লাস্টিক বোতল, টিন, কাগজ, প্লাস্টিক বা টেক্সটাইল ব্যাগ, কাঠ এবং প্লাস্টিক বক্স, কাগজ বোর্ড কন্টেইনার বা প্রাইমারি বা সেকেন্ডারি মোড়কসহ যেকোনো ধরনের কন্টেইনার।

প্রাইমারি মোড়ক: বলতে বোঝায় সরাসরি খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন অভ্যন্তরীণ পৃষ্ঠদেশ।

সেকেন্ডারি মোড়ক: পরিবহন, সংরক্ষরণ, বিতরণ এবং বিপণনে সহায়তা প্রদানকারী প্রাইমারি মোড়কজাত খাদ্য বা উপকরণের বাহ্যিক মোড়ক।

সাধারণ নির্দেশনাসমূহ

- খাদ্য স্পর্শকারী বস্তু (Food Contact Materials) উৎপাদনে উত্তম উৎপাদনরীতির প্রয়োগ থাকতে হবে যাতে তাদের উপাদানগুলোর স্থানান্তর মানবস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর না হয় বা খাদ্যের গঠনের পরিবর্তন না হয় অথবা স্বাদের উপর বিরূপ প্রভাব না পড়ে ;
- নির্ধারিত পণ্যের ওজন পরিমাপের উন্নয়ন, বিশুদ্ধতার মান এবং মাইগ্রেশন সীমা অনুমোদিত হতে হবে;
- "খাদ্য স্পর্শ করার জন্য" শব্দটি এবং কাঁটাচামচ ও গ্লাসকে প্রতীক হিসেবে উল্লেখ করতে হবে।

"জিএসও (GSO) ৮৩৯:২০২১" খাদ্য মোড়ক-অংশ ১ : সাধারণ নির্দেশনাসমূহ"

- খাদ্যের জন্য মোড়ক তৈরি, গঠন বা ট্রিটমেন্ট করার জন্য ব্যবহৃত উপকরণ অবশ্যই "ফুডগ্রেড" হতে হবে;
- এটা বিপত্তি, স্বাস্থ্য ঝুঁকি এবং পরিষ্কার করতে সমস্যা হবে না এবং মোড়কজাত পণ্যকে দূষিত করবে না;

- মোড়ক ব্যবহার করার সময় ভোক্তা কোনো ধরনের বিপত্তির সম্মুখীন হবে না;
- মোড়ক অবশ্যই মোড়কজাত খাদ্যপণ্যের গুণাগুণ অক্ষুণ্ন রাখবে এবং খাদ্যে অপ্রত্যাশিত গন্ধ ও স্বাদ স্থানান্তরিত হওয়া থেকে বিরত রাখবে এবং সুরক্ষা দিবে।

"জিএসও (GSO) ১৮৬৩:২০২১" খাদ্য মোড়ক-অংশ ২: প্লাস্টিক খাদ্য মোড়কের সাধারণ নির্দেশনাসমূহ

- আলো / তাপে আক্রান্ত হবে না;
- ভোক্তার স্বাস্থ্য বিপত্তির কারণ হবে না;
- মোড়কাবদ্ধ খাদ্যের সংবেদনশীল বৈশিষ্ট্যের উপর বিরুপ প্রভাব বিস্তার করবে না;
- মোড়ক হতে হবে অনাকাঙ্খিত বস্তু, ফাঁপা বা বায়ু পকেটমুক্ত এবং একই ধরনের উপাদান দ্বারা তৈরি ও পরিষ্কারযোগ্য;
- আঘাত এবং যান্ত্রিক কম্পন সহনীয় হতে হবে;
- খাদ্যপণ্য দ্বারা মোড়ক বা প্যাকেজ পূর্ণ এবং বন্ধ করার সময় তাপ সহনীয় হতে হবে। তাছাড়া সংরক্ষণ, পরিবহন ও নাড়াচাড়ার সময়ও তাপ সহনীয় হতে হবে;
- খাদ্যসামগ্রীর জন্য জীবাণুমুক্ত প্যাকেজ হিসেবে হারমেটিক সিলিং ব্যবহার করার সময় টাইট ক্লোজার (বা সিলিং) উপযোগী হতে হবে।

উপসাগরীয় দেশসমূহে জৈব খাদ্য সংক্রান্ত প্রয়োজনীয় নির্দেশনাবলি

জৈব উৎপাদনের মান অনুসারে উৎপদিত পণ্যগুলোকে জৈবপণ্য হিসেবে লেবেলিং উল্লেখ করা যাবে এবং উপযুক্ত প্রত্যয়ন কর্তৃপক্ষ বা সংস্থা কর্তৃক প্রত্যয়িত হতে হবে ।

" জিএসও (GSO) ২৩৭৪:২০১৪" জৈব প্রক্রিয়ায় উৎপাদিত খাদ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, লেবেলিং এবং বিপণনের জন্য নির্দেশনাসমূহ"- এই মান নিম্নলিখিত পণ্যসমূহের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য যা জৈব উৎপাদন পদ্ধতির বর্ণনামূলক লেবেলিং বহন করে বা বহন করার উদ্দেশ্যে করা হয়েছে ;

- অপ্রক্রিয়াজাত উদ্ভিদ ও উদ্ভিদজাত পণ্যসমূহ এবং গবাদিপশু ও পশুজাত পণ্যসমূহের পণ্য উৎপাদনের নীতিমালা এবং সুনির্দিষ্ট পরিদর্শন সংক্রান্ত বিধি-বিধান;
- মানুষের খাবারের জন্য উৎপন্ন হয়েছে এমন প্রক্রিয়াজাত কৃষি ও পশুজাত পণ্যসমূহ।

ফসলের জন্য জৈব নির্দেশনাবলি

- খামার মালিকানা সম্পর্কিত ট্রেড লাইসেন্স/শিল্প লাইসেন্স;
- পণ্যের সামঞ্জস্যতা/কনফরমিটি সংক্রান্ত একটি ঘোষণাপত্র;
- রোগ নিয়ন্ত্রণ, কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, মাটি শোধন, জীবাণু ধ্বংসকারি উপাদান, বীজ শোধন এবং প্রক্রিয়াকরণের জন্য ব্যবহৃত পদার্থের লেবেল বা উপাদানের নিরাপদ তথ্য শিট (Material Safety Data Sheet)
- ক্রয়কৃত সকল জৈব বীজের লেবেল বা জৈব সনদ এবং চালান;

- ক্রয়কৃত সার ও ব্যবহারের মাত্রা সম্পর্কিত তথ্য;
- পানি, মাটি এবং ফসলের পরীক্ষা প্রতিবেদন;
- নিজস্ব খামারে উৎপাদিত জৈবসারের বালাইনাশক, ভারী ধাতু বিশ্লেষণ এবং জিএমও সংক্রান্ত পরীক্ষার প্রতিবেদন;
- খামার, উঠান এবং উৎপাদন ইউনিট (মাঠ) এর মানচিত্র থাকতে হবে;
- মাঠ ব্যবস্থাপনা বৃত্তান্ত ও পরিকল্পনা- যানবাহন ও গুদাম পরিষ্কারকরণ তথ্য
- রোপণ, ফসল সংগ্রহ এবং বিক্রয় সম্পর্কিত তথ্য;
- পণ্যের লেবেল।

গবাদিপশু ও পশুজাত পণ্যসমূহের জন্য জৈব নির্দেশনাবলি

- মালিকানা সম্পর্কিত ট্রেড লাইসেন্স/শিল্প লাইসেন্স;
- পণ্যের কনফরমিটি সংক্রান্ত একটি ঘোষণাপত্র;
- পানি এবং পশুখাদ্য বিশ্লেষণ সম্পর্কিত পরীক্ষা প্রতিবেদন;
- গবাদিপশুর রোগ এবং ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা;
- টিকা প্রদানের সময়সূচি ও টিকার লেবেল;
- গবাদিপশু ও চিকিৎসা উপকরণের চালান;
- জীবাণুনাশক এবং লেবেলসহ পরিষ্কারকরণ তথ্য।

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যের জন্য প্রয়োজনীয়

- মালিকানা সম্পর্কিত ট্রেড লাইসেন্স/শিল্প লাইসেন্স;
- পণ্যের কনফরমিটি সংক্রান্ত একটি ঘোষণাপত্র;
- খাদ্যের ধরন অনুযায়ী উৎপাদন প্রক্রিয়া প্রবাহ;
- পানি এবং খাদ্যপণ্য পরীক্ষা প্রতিবেদন;
- সরবরাহকারীর নিকট হতে পণ্য ক্রয়ের ক্ষেত্রে জৈব সনদপত্র;
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচি;
- জৈবপণ্য সম্পর্কিত সংক্ষিপ্ত বিবরণ।

সকল জৈবপণ্যের লেবেলে লিপিবদ্ধ তথ্যের স্বপক্ষে প্রমাণাদি

- বিজ্ঞাপনে জৈব দাবির স্বপক্ষে প্রমাণাদি;
- সকল জীবাণু ধ্বংসকারী উপাদানের লেবেল বা ব্যবহৃত উপাদানের নিরাপত্তা তথ্য তালিকা (মেটেরিয়াল সেফটি ডাটা শিট);
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণকারী উপাদানসমূহের লেবেল বা ব্যবহৃত উপাদানের নিরাপদ তথ্য শিট (মেটেরিয়াল সেফটি ডাটা শিট)।

লেবেলিং এবং জৈব দাবি সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি

- জৈব উৎপাদন পদ্ধতির উপর নির্ভর করে জৈবখাদ্য সম্পর্কিত চাহিদাসমূহ পূরণের মাধ্যমে কোনো পণ্যের লেবেলিংয়ে দাবি উপস্থাপন করা যেতে পারে ।

পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন

- জৈব প্রক্রিয়ায় উৎপাদিত খাদ্যের লেবেলিংয়ের এবং দাবির সত্যতা যাচাই করতে পরিদর্শন ও প্রত্যয়ন পদ্ধতি ব্যবহৃত হয়ে থাকে;
- মনোনীত কর্তৃপক্ষ এবং সরকারিভাবে স্বীকৃত পরিদর্শণ/ প্রত্যয়ন সংস্থা কর্তৃক পরিচালিত একটি পরিদর্শন পদ্ধতি স্থাপনে সক্ষম উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করবে।

উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা তার মনোনীত প্রতিনিধির দায়-দায়িত্ব

- পরিদর্শনের উদ্দেশ্যই পরিদর্শন কার্যক্রমসমূহ পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা;
- পরিদর্শনের কার্যকারিতা যাচাই করা;
- অনিয়ম অথবা ব্যত্যয়ের ক্ষেত্রে নির্ধারিত জরিমানা বিবেচনা করা;
- প্রয়োজনীয় নির্দেশনা পূরণে ব্যর্থ হলে প্রত্যয়ন সংস্থা বা কর্তৃপক্ষের অনুমোদন প্রত্যাহার করা।

আমদানি সংক্রান্ত নির্দেশাবলি

- রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা মনোনীত সংস্থা কর্তৃক প্রদত্ত জৈব সনদের লটটির উৎপাদন, প্রস্তুতকরণ, বিপণন ও পরিদর্শনের পদ্ধতি অনুসরণ করা হয়েছে বলে স্বীকৃতি দিলেই আমদানিকৃত জৈবপণ্যসমূহকে জৈব হিসেবে উল্লেখ করা যাবে এবং নির্দেশিকাটির সকল বিভাগ ও সংযোজনসমূহের বিধান অনুসারে করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা;
- প্রথম আমদানিকারক প্রতিষ্ঠানের পণ্যের সহযোগী হিসেবে সনদের মূলকপি থাকতে হবে;
- ভোক্তার মাধ্যমে আমদানিকৃত পণ্যের বিশ্বাসযোগ্যতা বজায় রাখতে হবে।

আমদানিকারক দেশের করণীয়

- রপ্তানিকারক দেশে প্রয়োগকৃত ব্যবস্থা সম্পর্কে বিস্তারিত ও প্রয়োজনীয় তথ্য; অথবা
- উৎপাদন ও প্রস্তুতকরণ সম্পর্কিত বিধি-বিধান এবং পরিদর্শন/প্রত্যয়নের ব্যবস্থা পর্যবেক্ষণ করার জন্য আমদানি ও রপ্তানিকারক দেশ যৌথ উদ্যোগ গ্রহণ করবে;
- সংশ্লিষ্ট পণ্যের জন্য আমদানিকারক দেশে প্রযোজ্য লেবেলিং এর নির্দেশনানুসারে লেবেলিং করতে হবে।

জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য (জিএম) সম্পর্কিত নির্দেশনাবলি

জিএসও (GSO) মান জিনগত পরিবর্তনের নির্দিষ্ট কৌশল ব্যবহারের মাধ্যমে প্রাপ্ত প্রক্রিয়াজাত খাদ্য ও পশুখাদ্য যা সাধারণ নির্দেশনাবলির সাথে সম্পর্কিত। খাদ্য ও পশুখাদ্যে একক উপকরণ বা পৃথক উপকরণ হিসেবে জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীবের (জিএমও) উপস্থিতি ১% এর বেশি হলে উদ্ভূত খাদ্য ও পশুখাদ্য জিএমও ধারণ করে বলে বিবেচিত হবে।

নির্দেশানাসমূহ

জিএসও মানের ২/১ অনুচ্ছেদের উল্লেখিত নির্দেশাসমূহের কোনো ধরনের বাধা ছাড়াই জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য ও পশুখাদ্য এবং সেগুলোর উপকরণসমূহের জন্য লেবেলে নিম্নলিখিত গুরুত্বপূর্ণ নির্দেশনাসমূহ সুস্পষ্টভাবে অবশ্যই উল্লেখ করতে হবে-

- আমদানিকৃত দেশে প্রযোজ্য নৈতিক প্রবিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে;
- জনস্বাস্থ্য, প্রাণীস্বাস্থ্য, উদ্ভিদস্বাস্থ্য বা পরিবেশের উপর কোনো ধরনের বিরূপ প্রভাব বিস্তার করবে না;
- প্রত্যাশিত পরিমাণ প্রতিস্থাপনের ফলে মূল পণ্যের কোনো পরিবর্তন হয় না এবং পণ্যের স্বাভাবিক ব্যবহার মানুষ ও প্রাণীর পুষ্টির উপর নেতিবাচক প্রভাব বিস্তার করবে না;
- পণ্যটির উৎপাদিত দেশে খাদ্য হিসেবে ব্যবহারের অনুমতি রয়েছে এ সংক্রান্ত একটি বিবৃতিসহ পণ্যটির সাথে একটি সনদপত্র প্রদান করতে হবে;
- জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত বা জেনেটিক ইঞ্জিনিয়ারিংয়ের নির্দিষ্ট কৌশলের মাধ্যমে প্রাপ্ত খাদ্য বা খাদ্য উপকরণে এলার্জেনস-এর উপস্থিতি উল্লেখ করতে হবে যা কোনো খাদ্য বা উপকরণ হতে স্থানান্তরিত হয়েছে;
- অনুচ্ছেদ ২/৪ এবং ১/৫-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে বালাইনাশক অবশিষ্টাংশ থাকতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/৮-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে আফলাটক্সিন অবশিষ্টাংশ থাকতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১০-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে বিকিরণ মাত্রা নির্ধারণ করতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১১-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে অণুজীবের মাত্রা নির্ধারণ করতে হবে;
- অনুচ্ছেদ ২/১৭-এ বর্ণিত সীমা অনুসারে উৎস শনাক্তকরণ ও ঝুঁকি মূল্যায়ন করতে হবে;
- জেনেটিক্যালি পরিবর্তিত সতেজ কৃষিজপণ্যের জন্য জিএসও (GSO) মান "অনুচ্ছেদ ২/১৮" অনুসরণ করতে হবে;
- এই মান এর সাথে সাংঘর্ষিক নয় কিন্তু প্রচলিত আছে এমন অন্যান্য নির্দেশাবলি অনুসরণ করতে হবে।

খাদ্যপণ্যে লেবেলিং সংক্রান্ত নির্দেশনাবলি

লেবেলিংয়ে নিম্নলিখিত নির্দেশাবলি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে:

- একাধিক উপকরণ নিয়ে গঠিত পণ্যের ক্ষেত্রে শব্দগুলো বন্ধনীর মধ্যে একই আকারের ফন্ট ও ভিন্ন রঙে (জিনগতভাবে পরিবর্তিত) বা (জিনগতভাবে পরিবর্তনের মাধ্যমে উৎপন্ন, উপকরণের নাম) উপকরণ তালিকায় লিপিবদ্ধ করতে হবে যা সহজে দেখা ও দ্রুত পড়া যায়;

- নির্দিষ্ট শ্রেণিভূক্ত উপকরণের ক্ষেত্রে শব্দগুলো একই আকারের ফন্ট ও ভিন্ন রঙে (ধারণ করে, জিনগতভাবে পরিবর্তিত, জীবের নাম) বা (ধারণ করে, জিনগতভাবে পরিবর্তনের মাধ্যমে উৎপন্ন, উপকরণের নাম, জীবের নাম) উপকরণ তালিকায় লিপিবদ্ধ করতে হবে যা সহজে দেখা ও দ্রুত পড়া যায়;

- উপকরণ তালিকাবিহীন লেবেলে শব্দগুলো একই আকারের ফন্ট ও ভিন্ন রঙে (জিনগতভাবে পরিবর্তিত) বা (জিনগতভাবে পরিবর্তনের মাধ্যমে উৎপন্ন, জীবের নাম) লিপিবদ্ধ করতে হবে যা দ্রুত ও সহজে পড়া যায়;

  লেবেলিংয়ে খাদ্যসামগ্রীর বৈশিষ্ট্যসহ অন্যান্য বিষয়সমূহ বিশেষত সেগুলোর প্রকৃতি, ধরন, বৈশিষ্ট্য, গঠন, উৎপাদন পদ্ধতি এবং প্রস্তুতকরণ সম্পর্কে ক্রেতাকে বিভ্রান্ত করা যাবে না;

- খুচরা পর্যায়ে বিক্রয়ের জন্য মোড়কবিহীন খাদ্য বা ছোট পাত্রে মোড়কজাত খাদ্য যার বৃহত্তম পৃষ্ঠের ক্ষেত্রফল ১০ বর্গসেন্টিমিটার অপেক্ষা কম সেক্ষেত্রে খাদ্য ডিসপ্লে/ বা তার পাশেই উপযুক্ত স্থানে তথ্যটি স্থায়ী এবং দৃশ্যমানভাবে প্রদর্শন করতে হবে অথবা মোড়ক উপকরণের উপর বড় আকারের ফন্ট ব্যবহার করা যা সহজে দেখা ও পড়া যায়;

- যদি কোনো খাদ্য তার প্রচলিত ধরন থেকে ভিন্ন হয় সেক্ষেত্রে লেবেলিংয়ে নিম্নলিখিত বিষয়ের সাথেসম্পর্কিত কোনো বৈশিষ্ট্য বা ধরন উল্লেখ করতে হবে;
  - গঠন;
  - সংরক্ষণ ও মোড়কীকরণের ধরন;
  - পুষ্টিমান বা পুষ্টির প্রভাব;
  - পণ্যের প্রত্যাশিত ব্যবহার;
  - নির্দিষ্ট শ্রেণি বা গোত্রের মানুষের উপর বিশেষ কোনো প্রভাব।

জিসিসি গালফ অফিসিয়াল নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত নির্দেশাবলি

খাদ্য নিয়ন্ত্রণ: উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা পরিচালিত খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে ভোক্তার স্বাস্থ্য রক্ষায় ও নিরাপদ খাদ্যের নিশ্চয়তা প্রদানে গৃহীত বাধ্যতামূলক এবং আইনসম্মত নিয়ন্ত্রিত কার্যাবলি।

স্বাস্থ্য সনদপত্র: উৎপত্তি দেশ বা রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা প্রদত্ত সনদপত্র (কাগজ বা ইলেকট্রনিক) যা খাদ্যের চালানের সাথে সংযুক্ত ও জিসিসির প্রাসঙ্গিক প্রযুক্তিগত প্রবিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ (খাদ্যপ্রতিষ্ঠানের নিবন্ধন নম্বরসহ) এবং চালানের নিরাপদতা ও উপযুক্ততা নিশ্চিত করে অথবা অনুমোদিত একই ধরনের বিকল্প ব্যবস্থা।

স্বাস্থ্য সনদপত্র এবং প্রয়োজনীয় নথিসমূহ

উৎপত্তি দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত কোনো একটি সংস্থা কর্তৃক জারিকৃত মূল স্বাস্থ্য সনদপত্র সকল চালানের সাথে অবশ্যই সংযুক্ত থাকতে হবে। স্বাস্থ্য সনদপত্রটি জিসিসি (GCC) দেশগুলোর চাহিদাসমূহ এবং প্রযোজ্য ক্ষেত্রে প্রাণী বা উদ্ভিদ স্বাস্থ্যের সাথে সম্পর্কিত অন্যান্য চাহিদাসমূহ পূরণে সক্ষম হতে হবে। সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা বা উৎপত্তি দেশের অন্যান্য মনোনীত সংস্থা কর্তৃক জারিকৃত বা অনুমোদিত নথিতে নিম্নের তথ্যসমূহ অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত করতে হবে :

- শুল্ক ঘোষণা;
- বিতরণের অনুমতি;
- বাণিজ্যিক লাইসেন্স/ সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান হতে বাণিজ্যিক নিবন্ধন;
- স্বাস্থ্য সনদপত্র;
- উপকরণ তালিকা;
- মাংস এবং হাঁস-মুরগির মাংসের হালাল জবাই সনদপত্র/ প্রাণিজ উৎস উদ্ভূত উপকরণযুক্ত খাদ্যসামগ্রীর জন্য হালাল সনদপত্র;
- যেকোন "লেবেল দাবি" (পুষ্টি,স্বাস্থ্য এবং অন্যান্য দাবি) এর পক্ষে প্রয়োজনীয় নথিসমূহ;
- পুষ্টি এবং স্বাস্থ্য সংক্রান্ত দাবি ও ব্যবহৃত শব্দসমূহ আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত বৈজ্ঞানিক সংস্থা কর্তৃক অুমোদিত হলেই কেবলমাত্র গ্রহণযোগ্য হবে;
- প্রযোজ্য ক্ষেত্রে তাপমাত্রা রেকর্ড;
- দূর্ঘটনা এবং জরুরি অবস্থা ব্যবস্থাপনা সংক্রান্ত জিসিসি (GCC)-এর উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের অনুরোধক্রমে যেকোনো অতিরিক্ত নথিপত্র।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

জিসিস (GCC) অন্তর্ভুক্ত দেশসমূহ যারা আইনগতভাবে ইলেকট্রনিক সনদসমূহ গ্রহণ করেছে, সে সকল দেশ আমদানিকৃত চালানের সাথে পেপার সনদের বিকল্প হিসেবে ইলেকট্রনিক সনদসমূহ গ্রহণ করবে।

স্বাস্থ্য সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

প্রক্রিয়াজাত খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) নির্দেশনাসমূহের সাথে খাদ্যপণ্য সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

GCC-এর নির্দেশনানুযায়ী কোনো প্রতিষ্ঠানে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা দ্বারা খাদ্যপণ্য পরিচালনা কার্যক্রম পরিদর্শনের মাধ্যমে অনুষ্ঠিত হয় এবং প্রতিষ্ঠানটিতে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতির (HACCP) উপর ভিত্তি করে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ কোনো পদ্ধতি বাস্তবায়িত হতে হবে।

মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) নির্দেশনাসমূহের সাথে মাংস বা মাংসজাত পণ্য সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

মাংসের উৎস ওআইই (OIE) মানদণ্ডের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং মানুষের খাবারের জন্য উপযোগী হতে হবে।

জিসিসি (GCC) কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অনুমোদিত এবং রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের তত্ত্বাবধানে থাকা একটি কসাইখানায় পশু জবাই করা হয়েছে।

জিসিসি (GCC) নির্দেশনানুযায়ী উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের দ্বারা পশুর জবাইপূর্ব এবং জবাইপরবর্তী পরিদর্শন সম্পন্ন প্রাণী হতে উৎপাদিত মাংস ।

বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ (HACCP) নীতির উপর ভিত্তি করে একটি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ অন্য কোনো পদ্ধতি বাস্তবায়িত আছে এমন একটি প্রতিষ্ঠানে খাদ্যপণ্য উৎপাদিত হয়েছে ।

কার্যাবলি জিসিসি (GCC) চাহিদার আলোকে পরিচালনা হয়েছিল এবং যা উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা কর্তৃক পরিদর্শন করা হয়েছে।

পশু চিকিৎসায় ব্যবহৃত ঔষধ প্রয়োগে উত্তম ভেটেরিনারি অনুশীলন নীতি অনুসরণ করা হয়েছে এবং জীবিত পশু ও মাংসে বিদ্যমান রাসায়নিকের অবশিষ্টাংশ জিসিসির নির্দেশনা পালন করা হয়েছে।

প্রাণী হতে প্রাপ্ত মাংস বা মাংসজাত পণ্যটি রোগ নির্মূল বা নিয়ন্ত্রণের উদ্দেশ্যে জবাইকৃত নয়।

জিসিসির নির্দেশনানুসারে মাংস বা মাংসজাত পণ্য প্রক্রিয়াজাত প্রাণিজ আমিষ খাওয়ানো প্রাণী থেকে নেওয়া হয়নি (মাছের খাবার ব্যতীত)।

দুধ এবং দুগ্ধজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) নির্দেশনাসমূহের সাথে দুধ/দুগ্ধজাতপণ্য সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

দুধ বা দুগ্ধজাতপণ্যটি স্বাস্থ্যকর প্রাণী থেকে নেওয়া হয়েছে যা সরকারি ভেটেনারি পরিষেবা পরিদর্শনের সাপেক্ষে এবং জিসিসি নির্দেশনাসমূহের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

জিসিসর নির্দেশনানুযায়ী কোনো প্রতিষ্ঠানে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা দ্বারা খাদ্যপণ্য পরিচালনা কার্যক্রম পরিদর্শনের মাধ্যমে অনুষ্ঠিত হয়েছিল এবং প্রতিষ্ঠানটিতে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটাপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতির (HACCP) উপর ভিত্তি করে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ কোনো পদ্ধতি বাস্তবায়িত হয়।

পশু চিকিৎসায় ব্যবহৃত ঔষধ (বর্ধক হরমোন) প্রয়োগে উত্তম ভেটেরিনারি অনুশীলন নীতি অনুসরণ করা হয়েছে এবং দুধ ও দুগ্ধজাতপণ্যে বিদ্যমান রাসায়নিকের অবশিষ্টাংশ জিসিসির নির্দেশনা পালন করা হয়েছে।

ডিম এবং ডিমজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) নির্দেশনাসমূহের সাথে ডিম/ ডিমজাতপণ্য সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

ডিম/ ডিমজাতপণ্যের উৎস WOAH মানদণ্ডের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং মানুষের খাবারের জন্য উপযোগী হবে।

GCC-এর নির্দেশনানুযায়ী কোনো প্রতিষ্ঠানে উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সংস্থা দ্বারা খাদ্যপণ্য পরিচালনা কার্যক্রম পরিদর্শনের মাধ্যমে অনুষ্ঠিত হয়েছিল এবং প্রতিষ্ঠানটিতে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ নীতির (HACCP) উপর ভিত্তি করে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ কোনো পদ্ধতি বাস্তবায়িত হয়।

জিসিসর নির্দেশনানুসারে ডিম বা ডিমজাতপণ্য প্রক্রিয়াজাত প্রাণিজ আমিষ খাওয়ানো পাখি থেকে নেওয়া হয়নি (মাছের খাবার ব্যতীত)

ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র সংক্রান্ত নির্দেশনাসমূহ

উদ্ভিদ বা উদ্ভিদজাত পণ্য রপ্তানির জন্য ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র

এই মর্মে প্রত্যয়ন করা যাচ্ছে যে এখানে বর্ণিত উদ্ভিদ, উদ্ভিদজাত পণ্য বা অন্যান্য নিয়ন্ত্রিত বস্তু যথাযথ সরকারি পদ্ধতি অনুসারে পরিদর্শন এবং পরীক্ষা করা হয়েছে ও আমদানিকারক দেশ কর্তৃক নির্ধারিত সঙ্গনিরোধ বালাই থেকে মুক্ত বলে বিবেচিত এবং নিয়ন্ত্রিত অ-সঙ্গনিরোধ বালাইসহ জিসিসি (GCC) দেশগুলোর সমসাময়িক ফাইটোস্যানিটারি নির্দেশনাসমূহের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।

স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন

স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন সম্পর্কিত স্বাস্থ্য সনদপত্রের উপযুক্ত ফর্মে (সংযুক্তি ২) উল্লেখ করা হয়েছে যার প্রাসঙ্গিক অনুচ্ছেদে উৎপত্তি দেশ বা রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ পদ্ধতির সম্মতি এবং পণ্যের নিরাপদতার নিশ্চয়তা ঘোষণা করবে। জিসিসি (GCC) প্রয়োজনীয় দিক এই নির্দেশিকায় সংযুক্তি হিসেবে জারি করা হয়েছে। খাদ্য আমদানিকারক দেশের চাহিদা পূরণে রপ্তানিকারক দেশ প্রত্যয়ন বা নিশ্চয়তা প্রদান করবে। রপ্তানিকারক দেশ হতে সরবরাহকৃত সনদপত্র খাদ্য আমদানিকারক দেশের (যেমন-GCC) নির্দেশনা পূরণ করতে সক্ষম তা নির্দেশ করবে।

গুরুত্বপূর্ণ তথ্য

- যখন রপ্তানিকারক দেশে বিদ্যমান তৃতীয় পক্ষ সনদপত্রের সাঞ্জস্যতা জারি করে তখন রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের উচিত সরকারি বা সরকারিভাবে স্বীকৃত সনদ পদ্ধতির সততা, নিরপেক্ষতা এবং স্বাধীনতা নিশ্চিত করা;

- কোনো বিদেশি মাংস প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠান বা কসাইখানা থেকে পণ্য জিসিসি দেশেসমূহে রপ্তানি করতে হলে জিসিস কর্তৃক অনুমোদন বা রপ্তানিকারক দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের সাথে প্রযুক্তিগত চুক্তি থাকতে হবে অন্যথায় রপ্তানি শুরু করতে পারবে না।

হালাল সনদপত্র/হালাল জবাই সনদপত্র

খাদ্যের সকল প্রাসঙ্গিক চালানের হালাল সনদপত্র বা হালাল জবাই সনদপত্র যাচাই করা বাধ্যতামূলক। মাংস এবং মাংসজাতপণ্যের ক্ষেত্রে জিসিসি দ্বারা অনুমোদিত রপ্তানিকারক দেশের মুসলিম সংস্থা (সোসাইটি এবং ইসলামিক কাউন্সিল) জবাই প্রক্রিয়া তত্ত্বাবধান করবে এবং জিসিসির নির্দেশনা অনুযায়ী নথিপত্র সরবরাহ করবে।

মাংস উৎপাদনকারী দেশ যদি মাংসের উৎস থেকে পৃথক হয় তাহলে মাংস প্রেরণকারী দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষকে অবশ্যই প্রত্যয়ন করতে হবে যে, উৎপাদনে ব্যবহৃত মাংস প্রদত্ত প্রকৃত হালাল সনদপত্রের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।

নিম্নলিখিত প্রত্যয়নসমূহে অবশ্যই হালাল সনদপত্র এবং হালাল জবাই সনদপত্রের জন্য স্ট্যান্ডার্ড ফর্মে (সংযুক্তি ৩) রেকর্ড করতে হবে।

মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য হালাল জবাই সনদপত্র
জিসিসির সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষ দ্বারা অনুমোদিত ও নির্দিষ্ট ইসলামিক সংস্থার তত্ত্বাবধানে একটি অনুমোদিত
কসাইখানায় ইসলামিক প্রতিনিধির উপস্থিতিতে ছুরি ব্যবহার করার মাধ্যমে মুসলিম কসাই কর্তৃক জবাই করা হয়েছে এবং স্থানটি শূকর জবাই করার জন্য অনুমোদিত নয়।
একটি দেশ এবং প্রতিষ্ঠান হতে উৎপাদিত সতেজ (ঠান্ডা বা হিমায়িত) হালাল মাংস যা জিসিসিতে রপ্তানি করার জন্য অনুমোদিত এবং পশুর উৎস হালাল।

মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য হালাল সনদপত্র

প্রক্রিয়াজাত খাদ্যপণ্যসমূহে প্রাণিজ উৎস থেকে উৎপন্ন খাদ্য (চর্বি ও মাংস উদ্ভূত, যেমন-জিলেটিন) উপকরণ হিসেবে ব্যবহৃত যা উৎপাদনকারী দেশের একটি ইসলামিক সংস্থার তত্ত্বাবধান নিঃসৃত এবং পশু জবাই হালাল সনদপত্রের উপর ভিত্তি করে জিসিসি কর্তৃক অনুমোদিত যেখানে উৎস দেশের ইসলামিক হালাল সংস্থা জিসিসি দ্বারা অনুমোদিত। নিশ্চয়তা প্রদান করতে হবে যে, খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত মাংস এবং উদ্ভূত চর্বি একই পশু জবাই হালাল সনদের অন্তর্ভুক্ত।

খাদ্য নিরাপদতা সুরক্ষার লক্ষ্যে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্য

পরিদর্শন ব্যতীত নিম্নলিখিত খাদ্যসমূহের প্রবেশ নিষিদ্ধ:

- উৎপত্তি দেশ/প্রেরণ দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নিরাপদ খাদ্যের নিশ্চয়তা প্রদান করা হয়নি এমন খাদ্য;
- আন্তর্জাতিক স্বাস্থ্য বিষয়ক সতর্কতা জারি আছে এমন দেশ বা অঞ্চলের খাদ্য;
- খাদ্য নিরাপদতার আলোকে অন্য কোনো দেশ কর্তৃক প্রত্যাখ্যাত খাদ্য যেখানে প্রত্যাখানের সিদ্ধান্ত বৈজ্ঞানিকভাবে প্রমাণিত বা পর্যাপ্ত তথ্য প্রদান করে যে খাদ্যটি মানুষের গ্রহণের জন্য নিরাপদ নয় এমন খাদ্য;
- জিএসও (GSO)-এর প্রযুক্তিগত প্রবিধান অনুসারে ধর্মীয়ভাবে নিষিদ্ধ খাদ্য (খাদ্য উপযুক্ততা ধারণামতে)
- বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ বা জিসিসি (GCC) চাহিদা বা আন্তর্জাতিক মানের ভিত্তিতে অনুমোদিত নয় এমন উপকরণ বা সংযোজন দ্রব্য যুক্ত খাদ্য;
- বন্যপ্রাণী বা উদ্ভিদ হতে প্রাপ্ত খাদ্যদ্রব্য যা বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ বা জিসিসি (GCC) চাহিদা বা আন্তর্জাতিক মানের ভিত্তিতে অনুমোদিত নয় এমন খাদ্য;
- জিসিসি (GCC) কর্তৃক প্রচারিত স্বাস্থ্যজনিত কারণে নিষিদ্ধ হিসেবে মনোনীত খাদ্য।

বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন এমন খাদ্য:

বন্দরে পরিদর্শন করার সময় নিম্নলিখিত খাদ্যসমূহের বিশেষ সতর্কতা অবলম্বন প্রয়োজন:

- প্রথমবার বর্ডার ক্রসিং পয়েন্টে প্রবেশ করা খাবার;
- উৎপত্তি দেশ/ প্রেরন দেশের নিরাপদ খাদ্য মানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন খাদ্য;
- জিসিসি (GCC) নিরাপদ খাদ্য মান বারবার লঙ্ঘনের নজির আছে এমন খাদ্য;
- নিরাপদ খাদ্য চাহিদার সাথে সম্পর্কিত নয় এমন কিছু আমদানি নির্দেশনা পালন না করার জন্য অন্য কোনো দেশে প্রত্যাখ্যাত খাদ্য।

স্যানিটারি বা ফাইটোস্যানিটারির আলোকে আমদানি নিষিদ্ধ খাদ্যপণ্যসমূহ

স্যানিটারি ও ফাইটোস্যানিটারির আলোকে কোনো আমদানিকৃত খাদ্য চালান জিসিসি দেশসমূহের বিবেচনায় জীবন এবং মানুষ, প্রাণী, উদ্ভিদ ও পরিবেশ সুরক্ষায় প্রতিবন্ধক হলে নিষিদ্ধ খাদ্য হিসেবে গণ্য হতে পারে।

খাদ্যপণ্যে নিষেধাজ্ঞা আরোপ সম্পর্কিত নিম্নলিখিত বিধানসমূহ

- বৈজ্ঞানিক তথ্য বিশ্লেষণ এবং আন্তর্জাতিক মান উন্নয়ন সংস্থা ও অন্যান্য আন্তর্জাতিক কর্তৃপক্ষের রেফারেন্সের উপর ভিত্তি করে নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার হবে;

- জিসিসি (GCC) অন্তর্ভূক্ত একটি স্বতন্ত্র দেশ কর্তৃক কোনো নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার করলে তা অবিলম্বে জিসিসি (GCC) সচিবালয়কে অবহিত করতে হবে এবং জিসিসি (GCC) যত দ্রুত সম্ভব একটি সমন্বিত সিদ্ধান্ত গ্রহণ করবে;

- যদিও জিসিসি (GCC) নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহার করার জন্য একটি উদ্যোগ গ্রহণ করবে তবে প্রতিটি জিসিসি (GCC) দেশ স্বতন্ত্রতার ভিত্তিতে নিষেধাজ্ঞা আরোপ বা প্রত্যাহর করার অধিকার সংরক্ষণ করে। সদস্য দেশসমূহ নিশ্চিত করবে যে, নিষিদ্ধ খাদ্যসমূহ পৃথকভাবে তাদের দেশে প্রবেশ করবে না।

খাদ্য চালানের সাথে আবশ্যক নথিসমূহ

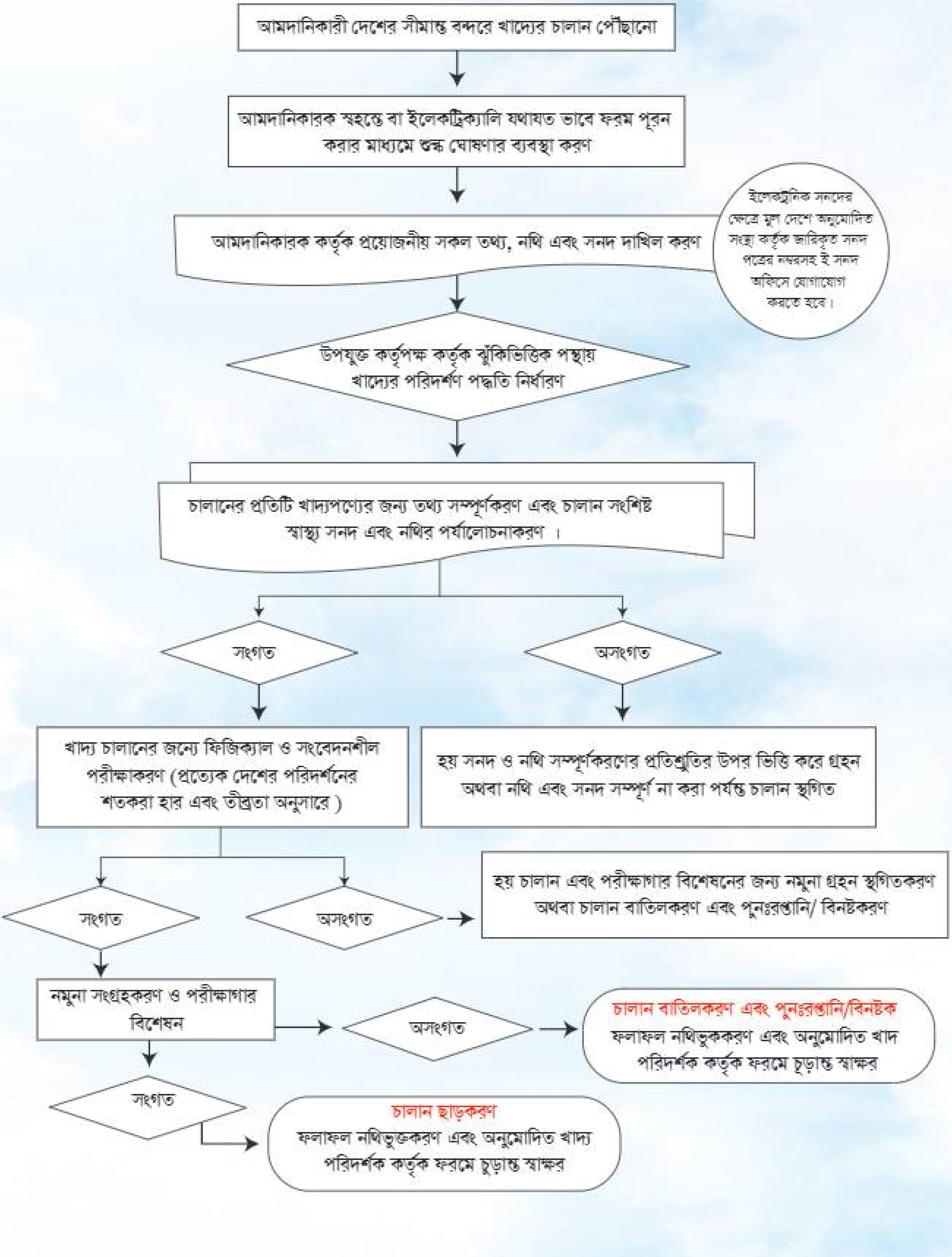
- শুল্ক ঘোষণা
- বিতরণের অনুমতি
- বাণিজ্যিক লাইসেন্স/ সংশ্লিষ্ট ক্ষেত্র হতে বাণিজ্যিক নিবন্ধন
- স্বাস্থ্য সনদপত্র
- উপকরণ তালিকা
- মাংস বা পোল্ট্রি হালাল জবাই সনদপত্র/প্রাণিজ উৎসজাত উপকরণযুক্ত খাদ্যসামগ্রীর জন্য হালাল সনদপত্র
- যেকোন লেবেল দাবির (পুষ্টি, স্বাস্থ্যসহ এবং অন্যান্য দাবি) পক্ষে প্রয়োজনীয় নথিসমূহ
- প্রযোজ্য ক্ষেত্রে তাপমাত্রা রেকর্ড
- জিসিসি (GCC)-এর উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের অনুরোধ অনুযায়ী যেকোন অতিরিক্ত নথিপত্র

সনদপত্রের ধরন

- প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- মাংস এবং মাংসজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- দুগ্ধসামগ্রী (দুধ এবং দুগ্ধজাতপণ্য) রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- ডিম এবং ডিমজাতপণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- জলজ প্রাণী উদ্ভূত পণ্য মৎস্য/মৎস্যজাত, শামুক ও ঝিনুকগোত্রীয়, ক্রাস্টেসিয়ান (চিংড়িজাতীয়, কাকড়া) রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- মিশ্র খাদ্যপণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- মধু ও মধুজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদপত্র
- উদ্ভিদ এবং উদ্ভিদজাত পণ্য রপ্তানির জন্য স্যানিটারি বা ফাইটোস্যানিটারি সনদপত্র
- হালাল সনদপত্র/হালাল জবাই সনদপত্র

সংযুক্তি-১

ফ্লোচার্ট - উপসাগরীয় দেশগুলোর সীমান্ত বন্দরে আমদানিকৃত খাদ্যের উপর নিয়ন্ত্রণ কার্যপ্রণালি



– প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য রপ্তানির জন্য স্বাস্থ্য সনদ

উপসাগরীয় দেশ গুলোতে প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য পণ্য রপ্তানীর জন্য স্বাস্থ্য সনদ	লোগো	شهادة صحية تصدر الأغذية المصنعة إلى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

১.১	প্রেরক (রপ্তানীকারক) নাম ঠিকানা	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	১.২	সনদপত্রের স্মারক নম্বর জারির স্থান জারির তারিখ	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار
১.৪	প্রাপক (আমদানীকারক) নাম ঠিকানা	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	১.৩	সক্ষম/ প্রত্যয়ন কর্তৃপক্ষ ঠিকানা	الجهة الرقابية المختصة العنوان
			১.৫	উৎপত্তি দেশ — بلد المنشأ	আইএসও কোড — رمز الأيزو
			১.৬	গন্তব্য দেশ — بلد الوصول	আইএসও কোড — رمز الأيزو
১.৭	উৎপাদক নাম ঠিকানা		১.৮	মোড়কীকরণ প্রতিষ্ঠান (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে) নাম ঠিকানা	
১.৯	হালাল সনদপত্র, উৎস, সনদপত্র নম্বর				
১.১০	সীমান্ত বন্দর / গন্তব্য দেশ		১.১১	লোডিং সীমান্ত/ প্রেরণের দেশ	
১.১২	পরিবহনের ধরন/পরিবহন আকাশ সমুদ্র সড়ক		১.১৩	পরিবহন শনাক্তকরন নম্বর	
			১.১৪	খাদ্যপণ্যের তাপমাত্রা (কক্ষ তাপমাত্রা, শীতল তাপমাত্রা, হিমায়িত তাপমাত্রা)	
১.১৫	পণ্য প্রত্যয়নের উদ্দেশ্য				
	অন্যান্য	পরবর্তী প্রক্রিয়ার পর		সরাসরি গ্রহণ	
১.১৬	খাদ্য পণ্য চিহ্নিতকরণ				

খাদ্যের নাম ও বিবরণ	এইচএস কোড	ট্রিটমেন্টের ধরণ	ব্র্যান্ড নাম	উৎপাদন তারিখ	মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ	মোড়ক সংখ্যা	ব্যাচ / লট নাম্বার	মোট ওজন

১.১৭ স্বাস্থ্য প্রত্যয়ন

বিদ্যমান জিসিসি (GCC) চাহিদা সমূহ খাদ্য পণ্যের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে	إن المنتج الغذائي مطابقا للمتطلبات الخليجية.
হ্যাজার্ড এ্যানালাইসিস এন্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস (HACCP) নীতির উপর ভিত্তি করে একটি নিয়ন্ত্রণ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি বা অনুরূপ অন্য কোন পদ্ধতি বাস্তবায়িত আছে এমন একটি প্রতিষ্ঠানে খাদ্য পণ্য এর উৎপাদন কার্যাবলী জিসিসি (HACCP) চাহিদার আলোকে পরিচালনা হয়েছিল এবং যা উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ এবং সরকারীভাবে স্বীকৃত সংস্থা কর্তৃক পরিদর্শন করা হয়েছে।	تم إجراء عمليات تداول للمنتجات الغذائية وفقا للمتطلبات الخليجية وفي منشأة غذائية خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/ أو الجهة المخولة رسميا، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استنادا إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثله.
আমি নিম্নস্বাক্ষরকারী, অনুমোদিত ব্যক্তি প্রত্যয়ন করছি যে উপরে বর্ণিত পণ্য সনদপত্রে উল্লেখিত সকল চাহিদা পূরণ করেছে।	أنا الموقع أدناه المسئول المختص أفيد بأن البضاعة الواردة أوصافها أعلاه تستوفي جميع الشروط الصحية الواردة في الشهادة.

স্বাক্ষরের জন্য দায়ী সংস্থা
অফিসিয়াল সীলমোহর
নাম

পদবি — তারিখ

সংযুক্তি-৩

মাংশ জাতীয় পণ্য রপ্তানির জন্য হালাল সনদ

– মাংশ জাতীয় পণ্য রপ্তানীর জন্য হালাল সনদ

জিসিসি (GCC) দেশ গুলিতে মাংশ পণ্য যুক্ত প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য রপ্তানীর জন্য হালাল সনদ পত্র	লোগো		شهادة احلال مشتقات احوم في الأغذ ا امصدها امصدرة دول م س اتعاون دول ا ج اعرب ا
১. সনদ বিবরণ			تفاصيل اشهادة
১.১ হালাল সনদ স্মারক নম্বর	ارقم امر هي شهادة احلال	১.২ উৎস	مصدرها
১.৩ তারিখঃ	تار اها		

৪ توصف وتصف ف الأغذ ا امصدها اتي تحتوي عى مدة ات احوم

মাংস পণ্য যুক্ত মাংস এবং প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য চিহ্নিত করণ

প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য/মাংশ এর নাম ও বর্ণনা	মাংশের উৎস এবং ডেরিভেটিভস	ব্র্যান্ড নাম	জবায়ের তারিখ	মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ	মোড়কের সংখ্যা	ব্যাচ নাম্বার	মোট ওজন
ا م ووصف امادة اغذاء ا	مصدر احوم و مشتقاتها	اعلامة ا ت ار ا	تار خ اذبح	تار خ الانتهاء	عدد اظروف		اوزن اكي

৫ হালাল প্রত্যায়ন — إفادة احلال

চর্বি ও মাংস ডেরিভেটিভস (যেমন জিলাটিন) সহ প্রাণিজাত খাদ্য পণ্য প্রক্রিয়াকৃত খাদ্যে একটি উপকরণ হিসাবে ব্যবহৃত হয়েছে যা উৎপাদিত দেশে জিসিসি (এইঈ) কর্তৃক অনুমোদিত একটি ইসলামি সংস্থার তত্ত্বাবধানে নিষ্কাশন করা হয়েছে। যেখানে উৎপত্তি দেশে একটি ইসলামি সংস্থা কর্তৃক জবিকৃত এবং জিসিসি দ্বারা অনুমোদিত জবাইকৃত পশুর মূল হালাল সনদপত্র বিবেচনা করা হয়েছে। প্রক্রিয়াকরণ খাদ্যে আসল হালাল সনদপত্রের আওতাভুক্ত একই চর্বি ও মাংস ডেরিভেটিভস ব্যবহৃত হয়েছে ইহার নিশ্চয়তা প্রদান করা হয়েছে।

أن الأغذية لمحتوية على منتجات ذات أصل حيواني كالدهون ومشتقات لحوم لمستخدمة كأحد مكونات لمواد لغذائية لمصنعة (مثل لجيلاتين) قد تم استخلاصها تحت إشراف هيئة إسلامية معتمدة من قبل لجهات لمختصة لدول مجلس لتعاون لخليجي في بلد لصنع بناءا على شهادة لذبح لحلال الأصلية لصادرة من هيئة إسلامية معتمدة من قبل لجهات لمختصة لدول مجلس لتعاون لخليجي في بلد لمنشا لحوم ، مع لتأكيد على أن مشتقات لحوم لمستخدمة في لتصنيع هي ذات لحوم لمذكورة بشهادة لذبح لحلال الأصلية.

৬ দায়ী সংস্থার স্বাক্ষর — ا ها ار م ا ا امختصة امعو ا با توقيع

নাম পদবি স্বাক্ষর	الا م اوظيفة اتوقيع	অফিসিয়াল স্ট্যাম্প তারিখ	اختم ار سي اتاريخ

– মাংশ এবং মাংশ জাতীয় পণ্যের রপ্তানীর জন্য হালাল জবাই সনদ

GCC দেশ গুলোতে রপ্তানীর জন্য হালাল জবাই সনদ	লোগো	موذج شهادة ا ذبح احلال حوم امصدرة دول م س التعاون دول ا ا ج امرء ا

১. সনদ বিবরণ	تفاصيل الشهادة
১.১ হালাল জবাই সনদ স্মারক নাম্বর — ارقم امر مي شهادة اذبح احلال	১.২ উৎস — مصدرها
১.৩ তারিখ	تاريخها
২. অনুমোদিত জবাইখানা	ام ج امرافص
২.১ অনুমোদিত জবাইখানার নাম — ا م ام ج	২.২ জবাইখানার ঠিকানা — عنوان ام ج
২.৩ ভেটেনারী অনুমোদিত নাম্বার — رقم التصريح ابطري	২.৪ ভেটেনারী অনুমোদন জারীকারী সক্ষম কতৃপক্ষের নাম ও ঠিকানা — ا م و عنوان ا جهة ار م ا اماحة تصريح ابطري
৩. অনুমোদিত মাংশ কাটা স্থাপনা	مركز تقطيع ا حوم امرافص
৩.১ মাংশ কাটা স্থাপনার নাম — ا م مركز تقطيع ا حوم	৩.২ মাংশ কাটা স্থাপনার ঠিকানা — عنوان مركز تقطيع ا حوم
৩.৩ ভেটেনারী অনুমোদন নাম্বার — رقم التصريح ابطري	৩.৪ ভেটেনারী অনুমোদন জারীকারী সক্ষম কতৃপক্ষের নাম ও ঠিকানা — ا م وعنوان ا جهة ار م ا اماحة تصريح ابطري

৪. মাংশ এবং মাংশ জাতীয় পণ্যের চিহ্নিতকরণ — توصيف وتصنيف ا حوم و م د تها

প্রক্রিয়াকরণ খাদ্য/ মাংশ এর নাম ও বর্ণনা	প্রজাতি(চামড়া ছড়ানো মাংশ/ কারকাস/ক্যাটস)	ব্র্যান্ড নাম	জবায়ের তারিখ	মেয়াউত্তীর্ণের তারিখ	মোড়কের সংখ্যা	ব্যাচ/লট নাম্বার	মোট ওজন
ا م ووصف ا مادة ا غذائية	ذبائح (لا ذ ح كاملة/ قطع)	العلامة ا ت ر ة	تاريخ ا ذبح	تاريخ الانتهاء	عدد ا طرود	ر ا ا	اوزن ا كلي

৬. হালাল জবায়ের প্রত্যায়ন — إفادة ا ذبح احلال

	জিসিসি (GCC) এর সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষ দ্বারা অনুমোদিত ও নির্দিষ্ট ইসলামিক সংস্থার তত্ত্বাবধানে একটি অনুমোদিত কসাইখানায় ইসলামিক প্রতিনিধির উপস্থিতিতে ছুরি ব্যবহার করার মাধ্যমে মুসলিম কসাই কর্তৃক জবাই করা হয়েছে এবং স্থানটি শূকর জবাই করার জন্য অনুমোদিত নয়।	تم الذبح بمسلخ مجاز من قبل الجهات المختصة بدول المجلس وتحت إشراف هيئة إسلامية مصرحة من قبل الجهات المختصة بدول مجلس التعاون الخليجي وبحضور مفوضيها وذلك باستخدام السكين وبأيدي قصابين مسلمين وفي مكان لا يسمح فيه بذبح الخنازير.
	কোন দেশ বা প্রতিষ্ঠান হতে সতেজ মাংশ (হিমায় বা হিমায়িত) রূপে GCC দেশগুলোতে হালাল মাংশ রপ্তানিতে অনুমোদিত এবং প্রাণী উৎস হালাল হতে হবে।	أن منشأ اللحوم الطازجة(مبردة أو مجمدة) من دولة ومسلخ مسموح بهما للتصدير إلى دول مجلس التعاون الخليجي و مصدرها حيوانات حلال.

৭. স্বাক্ষরের জন্য দায়ী সংস্থা		ا جهة ار م ا المختصة امخولة با توقيع	
নাম পদবি স্বাক্ষর	ا م ا وظيفة ا توقيع	অফিসিয়াল সীলমোহর তারিখ	الختم ار مي ا تاريخ

CONTACT

Feed the Future Bangladesh Trade Activity
House 10C (1st and 2nd floor), Road 90, Gulshan 2, Dhaka 1212, Bangladesh
Phone: +8809609022020
Email: contact@internationaldevelopmentgroup.com