

রেজিস্টার্ড নং ডি এ-১

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা
কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

বৃহস্পতিবার, জুন ৫, ২০০৮

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
মৎস্য ও পশুসম্পদ মন্ত্রণালয়

প্রজ্ঞাপন

তারিখ, ০২ জুন ২০০৮ খ্রিস্টাব্দ/১৯ জ্যৈষ্ঠ 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 3 এর সহিত পঠিতব্য, এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে সরকার মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ) 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 সন্নিবেশিত হইবে;
- (খ) দফা (গ) এর পর নিম্নরূপ নূতন দফা (গগ) সন্নিবেশিত হইবে, যথা ঃ—
“(গগ) “ঝুলযুক্ত মৎস্য” অর্থ লালচে, কালচে, বাদামী বা লাল পর্দায়ুক্ত ঝুলন্ত মাংস বা মূল মাংসল অংশ হইতে বিদৃশ্য ঝুলন্ত মাংসবিশিষ্ট মৎস্য;”;
- (গ) দফা (ছ) এ “খাবার অনুপযোগী” শব্দগুলির পর “এবং স্বাস্থ্যহানিকর” শব্দগুলি সন্নিবেশিত হইবে;
- (ঘ) দফা (ণ) এ “তাপমাত্রার” শব্দটির পরিবর্তে “তাপমাত্রায় বরফ দ্বারা” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে;

(৩৩২৩)

মূল্য : টাকা ১৪.০০

- (ঙ) 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;”;
- (চ) 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;”;
- (ছ) 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 প্রাপ্তস্থিত 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 লক্ষ্যে -18° সেঃ বা তদপেক্ষা নিম্ন তাপমাত্রায় স্বাস্থ্যসম্মতভাবে 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 স্বাস্থ্যসম্মতভাবে 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 যান যেখানে রপ্তানির উদ্দেশ্যে বা স্থানীয় বাজারে বাজারজাত করার জন্য মৎস্য বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; তবে সেখানে মাথা ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, নাড়িভুঁড়ি পরিষ্কার করা যাইবে না;
- (য) “ঘের” অর্থ এমন কোন জলজ স্থান বা খাঁচা, যেখানে প্রাকৃতিক পরিবেশে বা কৃত্রিমভাবে, বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে চাষের মাধ্যমে পোনা হইতে মৎস্য বা চিংড়িকে বাজারজাতকরণ উপযোগী করিয়া বড় করা হয়;

- (র) “প্যাকিং সেন্টার” অর্থ এমন কোন স্থান বা যান যেখানে তাজা, বরফায়িত, শুকনা, লবণাক্ত মৎস্য রপ্তানির নিমিত্ত স্বাস্থ্যসম্মতভাবে মোড়কজাত ও বরফায়িত করিয়া অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাতকরণ, মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় বা সরাসরি রপ্তানির 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। 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 :

তবে শর্ত থাকে যে, মহাপরিচালক বা প্রধান বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা অনূর্ধ্ব তিন মাস সময়ের জন্য পরিদর্শক পদমর্যাদার নিম্নে নহেন, মৎস্য অধিদপ্তরের মাননিয়ন্ত্রণ শাখার এমন কোন কর্মকর্তাকে বা উপজেলা কর্মকর্তা বা তদূর্ধ্ব 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। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, রপ্তানি, ইত্যাদি।—(১) কোন ব্যক্তি লাইসেন্স ব্যতীত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, রপ্তানি, কিংবা রপ্তানির উদ্দেশ্যে সরবরাহ, অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত, বিদেশী ক্রেতার বায়িং এজেন্ট, হ্যাচারীতে পোনা উৎপাদন, নার্সারিতে পোনা পরিচর্যা, ঘেরে মৎস্য চাষ, চাষের জন্য পোনা রপ্তানি বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বিক্রয়, প্যাকিং সেন্টারে প্যাকিং, কারখানায় সরবরাহ, মজুদ অথবা বাজারজাত করিতে পারিবে না।

(২) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লঙ্ঘন করে, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক অকুস্থলে সমুদয় মৎস্য জব্দ করিবেন এবং উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব পঁচিশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং জরিমানার টাকা আদায় সাপেক্ষে জব্দকৃত মৎস্য ফেরত দেওয়া যাইবে :

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

- (৩) কোন ব্যক্তি অস্বাস্থ্যকর, পাঁচা অথবা দূষিত 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 ভেজাল, ক্ষতিকর দ্রব্য বা তফসিল ১৭ তে গ্রুপ “এ” এবং গ্রুপ “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 অকুস্থলে (on the spot) জব্দ করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অনূর্ধ্ব পঞ্চাশ 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 প্রাপ্তিস্বীকার প্রদানের মাধ্যমে আদায় করিতে হইবে।”;

(৪) 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 বিধানাবলী অনুসরণ করিতে হইবে। এই বিধিমালার উদ্দেশ্য পূরণকল্পে 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 অক্সিডেন্ট ব্যতীত 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 দূষিত করিয়া তুলিতে পারে।

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

(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 পঞ্চাশ 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 পঞ্চাশ 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 অন্যবিধ স্থানে প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানির উদ্দেশ্যে মৎস্যের 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 পূর্বানুমতি 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 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 অনূর্ধ্ব পঞ্চাশ হাজার টাকা জরিমানা করিতে পারিবেন বা উক্ত প্রতিষ্ঠানের বিরুদ্ধে বিধি ১৬ অনুসারে ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে পারিবেন।

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

(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) রপ্তানিকৃত মৎস্য ফেরৎ আসিলে, রপ্তানিকারক বন্দর হইতে মৎস্য খালাসের পূর্বে উক্ত বিষয়টি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা স্থানীয় 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 অনতিবিলম্বে মাটিতে পুঁতিয়া বা অন্য কোনভাবে বিনষ্ট বা মৎস্যের অথবা পশুর খাবার তৈরীর জন্য প্রক্রিয়াজাত করার ব্যবস্থা করিতে হইবে।

(৫) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১), (২) ও (৪) এর বিধান লঙ্ঘন করে তাহা হইলে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানকে অন্যান্য ৫০,০০০/- (পঞ্চাশ হাজার) টাকা ও অনূর্ধ্ব 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 প্রক্রিয়াজাত মৎস্য রাখা হয়, সেই পাত্র বা কার্টুনে ইংরেজী এবং বিশেষ ক্ষেত্রে ক্রেতা কর্তৃক নির্ধারিত অন্য কোন ভাষায় নিম্নবর্ণিত তথ্যসমূহ স্পষ্টভাবে লিপিবদ্ধ থাকিতে হইবে, যথা :—

- (ক) মৎস্যের প্রচলিত এবং বৈজ্ঞানিক নাম;
- (খ) প্রক্রিয়াজাতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা, লাইসেন্স নম্বর, ব্র্যান্ডের নাম ও মাস্টার কার্টুনের নম্বর;
- (গ) মৎস্যের নিষ্কাশিত ওজন বা প্রকৃত ওজন;

- (ঘ) প্রক্রিয়াজাতকরণের তারিখ;
- (ঙ) পণ্যের ব্যবহারের সর্বশেষ মেয়াদ;
- (চ) প্রক্রিয়াজাতকরণে একাধিক উপাদান ব্যবহার করা হইলে উহাদের নাম ও হার;
- (ছ) শিফট কোড নম্বর, পণ্যের উৎসের কোড নম্বর এবং কনসাইনমেন্ট নম্বর;
- (জ) উৎস শনাক্তের জন্য বার কোড নম্বর;
- (ঝ) পণ্য গ্রহণ কালে সাপ্লাইয়ার্স সার্টিফিকেট নিশ্চিত করিতে হইবে এবং অঞ্চলভিত্তিক সাপ্লাইয়ার্স কোডবিহীন কোন পণ্য কারখানায় গ্রহণ করা যাইবে না।”;
- (খ) উপ-বিধি (২) এর পর নিম্নরূপ নূতন 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 রপ্তানি 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 উদ্দেশ্যে একজন পরিদর্শক যে কোন সময়ে যে কোন অভ্যন্তরীণ মৎস্য বাজারে, বন্দরের প্রবেশ পথে, প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা, উহার প্রাঙ্গণ, প্রক্রিয়াজাতকরণের উদ্দেশ্যে উক্ত কারখানায় আনীত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানির উদ্দেশ্যে মাছ মজুদকৃত কোন স্থান, মৎস্য ট্রলার, মাছ পরিবহনকারী যে কোন যান, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ৎ, মৎস্য 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 অনূর্ধ্ব ২৫,০০০/- (পঁচিশ হাজার) টাকা জরিমানা করা যাইবে বা বিধি ১৬ অনুযায়ী প্রয়োজনীয় কার্যক্রম গ্রহণ করা যাইবে।”;

(৯) বিধি ১০ এর—

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

“(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 গুণগত মান যাচাই, হ্যাঙ্গাপ প্লানের কার্যকারিতা ও পরিচালনা পদ্ধতি যাচাই এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মান সংক্রান্ত তথ্যাদি পরিদর্শক প্রতিস্বাক্ষর 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 তাহার প্রতিনিধির নিকট হইতে পরিদর্শক সংগ্রহ করিবেন এবং উক্ত নমুনা 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 অনূর্ধ্ব চকিষ ঘন্টার মধ্যে প্রেরণ করিবেন।

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

“(৬) উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগৃহীত নমুনার মান গ্রহণযোগ্য না হইলে পুনরায় নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না; তবে হ্যাঙ্গাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র পরীক্ষান্তে 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 যাইবেঃ

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 কলেরা বা অন্য কোন ক্ষতিকর জীবাণু দ্বারা সংক্রমিত হইলে উহা অন্যবিধ প্রক্রিয়ায় (সিদ্ধ) প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে এবং উহার রেকর্ড কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, কারখানা কর্তৃপক্ষের নিজস্ব সিদ্ধকরণ প্রক্রিয়াজাত করিবার ব্যবস্থা না থাকিলে অন্য কোন সিদ্ধকরণ প্রক্রিয়াজাত করার ব্যবস্থা সম্পন্ন 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 মৎস্যে মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর কোন রাসায়নিক দ্রব্য পাওয়া গেলে উহা বিধি ১৩ অনুসারে বিনষ্ট করিতে হইবে ।”;

(১০) বিধি ১১ এর পরিবর্তে নিম্নরূপ বিধি ১১ প্রতিস্থাপিত হইবে, যথা :—

“১১। স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ।—(১) কোন ব্যক্তি প্রত্যেক কনসাইনমেন্টের মৎস্য বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ সংগ্রহ না করিয়া উক্ত মৎস্য বা মৎস্য পণ্য রপ্তানি বা অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাত করিতে পারিবে না ।

(২) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ লাভের জন্য বিধি ১৮তে বিধৃত নির্ধারিত আবেদন ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, “ফরম ক”-তে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিতে হইবে ।

(৩) উপ-বিধি (২) এ উল্লিখিত আবেদনপত্র পাওয়ার পর ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদনপত্রে বিধৃত যাবতীয় তথ্যাদি এবং উক্ত আবেদনপত্রের সঙ্গে দাখিলকৃত দলিলাদি এই বিধিমালার আলোকে পরীক্ষা করার পর, যদি উহা সঠিক থাকে, তাহা হইলে বিধি ১৮ এ নির্ধারিত ফি সংগ্রহ ও পরীক্ষণ সমাপ্তির পর “ফরম খ”-তে একটি স্বাস্থ্যকরত্ব সনদপত্র প্রদান করিবেন এবং উহার সহিত দাখিলকৃত বিবরণী “পরীক্ষিত ও সঠিক” মর্মে স্বাক্ষর করিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ১০ অনুসারে নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ ব্যতিরেকে শুধু বাহ্যিক গুণাগুণ, পণ্যের ওজন, প্যাকিং এবং লেবেলিং যাচাই করে জীবিত, বরফায়িত অথবা হিমায়িত দশ কিলোগ্রাম পর্যন্ত বাণিজ্যিক নমুনার (trade sample) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান করিতে পারিবেন ।

(৪) স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ পত্র প্রদানের ক্ষেত্রে জীবাণু পরীক্ষার প্রতিবেদন এর মেয়াদ ৪৫ (পঁয়তাল্লিশ) দিন বলবৎ থাকিবে ।

(৫) যে দেশে মৎস্য রপ্তানি করা হয়, সেই দেশের কোন ক্রেতার চাহিদা অনুসারে বিক্রেতা যদি এই বিধির অধীন প্রদত্ত সনদের ইনভয়েস, প্যাকিং লিস্ট এর কোন গ্রহণযোগ্য পরিবর্তন বা সংশোধন করার জন্য অনুরোধ করে, তাহা হইলে উক্তরূপ

অনুরোধের পরিপ্রেক্ষিতে অতিরিক্ত স্বাস্থ্যকরত্ব সনদ প্রদান বা সনদের ইনভয়েসের/প্যাকিং লিস্টের প্রয়োজনীয় পরিবর্তন বা সংশোধন, রপ্তানিকারক কর্তৃক বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে করা যাইবে।

- (৬) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কোন মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার স্বাস্থ্যকরত্ব 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 স্বাস্থ্যকরত্ব 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 স্বাস্থ্যকরত্ব 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 স্বাস্থ্যকরত্ব সনদপত্র প্রদান করা যাইবে না।
- (৯) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লংঘন করে বা এক পণ্যের স্বাস্থ্যকরত্ব সনদপত্র গ্রহণ করিয়া অন্য কোন পণ্য রপ্তানি 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 নূতন 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 যায় নাই বা বিধি ৮ অনুসারে যে সকল তথ্য থাকা প্রয়োজন তাহা সঠিকভাবে লিপিবদ্ধ নাই বা কারখানার এমন কোন ক্রেটি পরিলক্ষিত হয় যা নিরাপদ খাদ্য তৈরির অন্তরায় সেই ক্ষেত্রে উক্ত ঘোষিত কনসাইনমেন্ট হইতে ক্রেটিসমূহ দূর না করা পর্যন্ত নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না ঃ

তবে শর্ত থাকে যে, ক্রেটি দূর করিবার পর পুনঃ পরিদর্শনের ক্ষেত্রে বিধি ১৮ এর উপ-বিধি (১) এর দফা (১৮) এ বিধৃত ফি ট্রেজারী চালানোর মাধ্যমে পরিশোধ সাপেক্ষে আবেদন করিতে হইবে।”;

(১২) বিধি ১৩ এর উপ-বিধি (১) এ “রপ্তানি” শব্দের পর “বা স্থানীয় বাজারজাতকরণ” শব্দগুলি সন্নিবেশিত হইবে।

(১৩) বিধি ১৪ এর—

(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, হ্যাচারী, খামার, জীবন্ত পোনা মৎস্য রপ্তানি, এ্যাকুৱিয়াম ফিশ এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন ব্যক্তি বা প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন ব্যক্তি, বা বায়িং এজেন্ট কর্তৃক মৎস্য রপ্তানির 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 ত্রিশ 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 সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অনূর্ধ্ব 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 করিত হইবে।”;

(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 দপ্তর থাকিতে হইবে এবং তফসিল ৫ এ বর্ণিত শর্তাবলী পূরণ করিতে হইবে;
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ 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 দপ্তর থাকিতে হইবে এবং একজন 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 দপ্তর থাকিতে হইবে এবং এমন কোন লাইসেন্সপ্রাপ্ত সার্ভিস সেন্টার, অবতরণ কেন্দ্র, আড়ৎ বা প্যাকিং সেন্টারের সহিত প্যাকিংকরণ চুক্তি করা বা নিজস্ব অবতরণ 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) প্যাকিং সেন্টারের 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) বায়িং 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 সংক্রামণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের” শব্দগুলির পরিবর্তে “কনসাইনমেন্টে এমন কোন মারাত্মক সংক্রামণ ঘটিয়াছে বা কনসাইনমেন্টে ঘোষিত পণ্যের” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
- (গ) উপ-বিধি (৪) এর পর নিম্নরূপ উপ-বিধি (৫) সংযোজিত হইবে, যথাঃ—
- (৫) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কারখানা মালিকের আবেদনের প্রেক্ষিতে এই বিধিমালার অধীন সাময়িকভাবে লাইসেন্স বাতিলের আদেশ উর্ধ্বতন কর্মকর্তার অনুমতিক্রমে প্রত্যাহার করিতে পারিবেন।”;

(১৬) বিধি ১৭ এর—

- (ক) উপ-বিধি (১) এর পরিবর্তে নিম্নরূপ উপ-বিধি (১) প্রতিস্থাপিত হইবে, যথাঃ—
- “(১) এই বিধিমালার অধীন প্রদত্ত কোন আদেশ দ্বারা কোন ব্যক্তি সংক্ষুদ্ধ 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 পদমর্যদার নিম্নে নহেন” শব্দগুলির পরিবর্তে “সচিব, মৎস্য ও পশু সম্পদ মন্ত্রণালয় নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত যুগ্ম-সচিব পদমর্যদার নিম্নে নহেন” শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;

(১৭) বিধি ১৮ এর—

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

“(১) এই বিধিমালার অধীন নিম্নবর্ণিত ছকে বিভিন্ন ক্ষেত্রে নির্ধারিত ফি প্রদেয় হইবে, যথা ঃ—

ক্রমিক নং	বিবরণ	টাকা
(১)	যে কোন লাইসেন্সের আবেদন ও নবায়ন ফি	৫০০
(২)	ভূমি অথবা জলখানে অবস্থিত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্সের জন্য ফি	১০,০০০
(৩)	প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নাই এমন হিমায়িত, জীবন্ত মৎস্য, বরফায়িত মৎস্য, এ্যাকোরিয়াম মৎস্য রপ্তানির জন্য লাইসেন্স ফি	৫,০০০
(৪)	কিউরড মৎস্য কারখানার লাইসেন্সের জন্য ফি	৫,০০০
(৫)	বরফ কলের লাইসেন্সের জন্য ফি	১,০০০
(৬)	রপ্তানিতব্য মৎস্যের আড়ত, সরবরাহকারী লাইসেন্সের জন্য ফি	৩,০০০
(৭)	মৎস্য অবতরণ 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)	স্বাস্থ্যকরত্ব সনদের আবেদনের জন্য ফি	৫০০
(১৬)	স্বাস্থ্যকরত্ব সনদের জন্য ফি	১,৫০০
(১৭)	বিধি ১১ (৫) অনুসারে স্বাস্থ্যকরত্ব সনদের জন্য ফি	৬,০০০
(১৮)	পুনঃ পরিদর্শনের আবেদন ফি	৫০০
(১৯)	এন্টিবায়োটিক, পেস্টিসাইড, হরমোন প্রতিটি গ্রুপের টেস্ট করিবার জন্য ফি	৫,০০০
(২০)	ভারী 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)	নমুনা পরীক্ষার জন্য (প্রতিটি নমুনা) ফি	১,২০০
(২৪)	যে কোন সনদ হারাইয়া গেলে পুনঃ ইস্যু করিবার আবেদনের জন্য ফি	৫০০

- (খ) উপ-বিধি (২) এর “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাপ্তি” সংখ্যা, কমা ও শব্দগুলির পরিবর্তে “১-৪৪৩১-০০০/২৩২৬ অন্যান্য প্রাপ্তি” সংখ্যাগুলি, কমা ও শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
- (গ) উপ-বিধি (৩) এ “এতদুদ্দেশ্যে 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 “ক্ষেত্রমত 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) হাস্যাপ বাস্তবায়ন পর্যায়ে এবং মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার স্যানিটারী বিষয়সমূহ, যেমন : পণ্যের traceability, উৎপাদিত পণ্যের Risk Assessment ইত্যাদি সময়ে সময়ে, সরকার প্রণীত তফসিল অনুসারে অভিজ্ঞ অডিটিং ফার্ম দ্বারা মনিটরিং, ভেরিফিকেশন এবং অডিটিং করিতে হইবে।”;
- (১৯) বিধি ২০ এর উপ-বিধি (১) এর “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাপ্তি” সংখ্যা, কমা ও শব্দগুলির পরিবর্তে “১-৪৪৩১-০০০/১৯০১, অন্যান্য প্রাপ্তি” সংখ্যাগুলি, কমা ও শব্দগুলি প্রতিস্থাপিত হইবে।;
- (২০) বিধি ২১ এর পর নিম্নরূপ নূতন 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 রক্ষা করিতে হইবে এবং সর্বক্ষেত্রে উৎপাদিত পণ্য ও উৎপাদিত পণ্যের উৎস শনাক্ত করা যায় এইরূপ প্রতিটি ধাপের কাজের কোড নম্বর বা বারকোড নম্বর ব্যবহার করিতে হইবে; তবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা মৎস্য ও চিৎড়ি চাষের অঞ্চলগুলোকে বিভিন্ন কোডে ভাগ করিয়া দিবেন এবং ভাগ করিবার পর প্রজ্ঞাপনের মাধ্যমে ইহা জনগণকে অবহিত করিবেন।”।

(২১) তফসিল ২ এর—

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

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

“(ছ) চার ঘন্টার মধ্যে ব্লকের অভ্যন্তরীণ মৎস্যের তাপমাত্রা (Core temperature)-১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডে আসে এইরূপ প্লেট ফ্রিজার, আট ঘন্টার মধ্যে ব্লকের মৎস্য কেন্দ্রের তাপমাত্রা-১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড আসে এইরূপ ব্লাস্ট ফ্রিজার থাকিতে হইবে বা অন্য কোন প্ল্যান্ট 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 ঃ—

“(ক) মৎস্য থ্রেডিং এর জন্য মরিচা পড়ে না এইরূপ স্টীলের তৈরী উঁচু টেবিল থাকিতে হইবে।”;

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

“তফসিল-১১

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

হিমাগার পরিচালনার প্রয়োজনীয় শর্তাবলী

- ১। হিমাগারের মেঝে, দেয়াল ও ছাদ মস্ন, পানি নিরোধক এবং এইরূপভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহাতে সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ২। হিমাগারের ছাদের উচ্চতা কমপক্ষে ৩.৫ মিটার হইতে হইবে।
- ৩। হিমাগারে পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; যাহাতে কার্টনের উপর লেখা সহজে পড়া যায় এবং বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক ও বাষ্পসমূহ ঢাকনায়ুক্ত হইতে হইবে।

- ৪। হিমাগারে স্থাপিত র‍্যাক, পাটাতন, ডানেজ প্রভৃতি আসবাবপত্র মসৃণ অশোষক (Non-absorbent) এবং মরিচা-রোধক হইতে হইবে।
- ৫। হিমাগারে স্বয়ংক্রিয়ভাবে সার্বক্ষণিক তাপমাত্রা রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমান যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমান যন্ত্র 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- 18° হইতে- 25° সেন্টিগ্রেডের মধ্যে রাখিতে হইবে এবং উহা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করিতে হইবে। উক্ত রেকর্ড কমপক্ষে ২৪ (চব্বিশ) মাস সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ৮। হিমাগারের দেয়াল থেকে অন্ততঃ ২৫ সেগমিঃ দূরত্বে এমনভাবে মাস্টার কার্টন, র‍্যাকে অথবা ডানেজের উপর সারিবদ্ধভাবে সাজাইয়া রাখিতে হইবে যাহাতে ঠান্ডা বাতাস হিমাগারের সর্বত্র চলাচল করিতে পারে।
- ৯। হিমাগারের মধ্যে মৎস্য খোলা অথবা কার্টনবিহীন অবস্থায় রাখা যাইবে না যাহাতে মৎস্য “অক্সিডেশন” ও “ডিহাইড্রেশন” না হইতে পারে।
- ১০। হিমাগারে হিমায়িত মৎস্যের সঙ্গে অন্য কোন খাদ্য অথবা অখাদ্য দ্রব্য অথবা গন্ধযুক্ত অন্য কোন দ্রব্য মজুদ করা যাইবে না।
- ১১। হিমাগারের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, পণ্যাদি প্যাকিং এবং পণ্যের বাহ্যিক গুণাগুণ যাচাই করিবার জন্য সন্মুখে একটি এন্ট্রিরুম থাকিতে হইবে।
- ১২। হিমাগারের পণ্যের বাহ্যিক গুণাগুণ যাচাইয়ের জন্য পানীয় জলের সরবরাহ, ওজন মাপার যন্ত্র ব্যালেন্স, প্লাস্টিকের বাস্কেট, গামলা, স্টীলের টেবিল প্রভৃতির সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১৩। হিমাগারের কর্মীদের ব্যবহারের জন্য জ্যাকেট, গ্লোভস ও গামবুটের সংস্থান থাকিতে হইবে।
- ১৪। কর্মীদের জন্য প্রয়োজনীয় সংখ্যক পোশাক পরিবর্তন কক্ষ, হাত ধোয়ার বেসিন ও স্বাস্থ্যসম্মত শৌচাগার এর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৫। হিমাগার বা উহার আঙ্গিনায় পোকা-মাকড়, ইঁদুর, 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।

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 আঙ্গিনায় সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন দেয়াল বেষ্টিত হইতে হইবে যাহাতে পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছুঁচো, হাঁস-মুরগী ও অন্যান্য জীবজন্তু 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 বাত্মসমূহ ঢাকনায়ুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। মৎস্য সংরক্ষণের জন্য প্লাস্টিকের ট্যাংক বা মরিচা রোধক ধাতব ট্যাংক থাকিতে হইবে যাহা সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ৬। স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বর্জ্য নিকাশনের ব্যবস্থায়ুক্ত 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, ব্যালেন্স, বাল্কেট, প্লাস্টিকের ঝুড়ি 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 পোষাক পরিবর্তন কক্ষের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। প্যাকিং সেন্টারের দৃশ্যমান স্থানে প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা সম্বলিত সাইনবোর্ড থাকিতে হইবে।
- ১২। মৎস্য ধৌত করিবার জন্য পান উপযোগী ঠান্ডা পানির (chilled water) ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

তফসিল-১৩

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

মৎস্য চাষের জন্য ব্যবহৃত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্যের 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 মৎস্য মজুদকালে নিষিদ্ধ 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 পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৫। হ্যাচারি বা খামার বা নার্সারি বা এ্যাকোরিয়াম এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না বা যাহা পোনার বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্যের সংস্পর্শে আসিয়া উহাকে দূষিত 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 পর্যাপ্ত অক্সিজেন দেওয়ার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। জীবন্ত পোনা বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য কোন ভাইরাস দ্বারা সংক্রমিত নহে সেই বিষয়ে প্রত্যয়ন প্রদান করিতে হইবে।
- ১০। রপ্তানির ক্ষেত্রে ক্রেতা দেশের চাহিদার বিস্তারিত তথ্য প্রদান করিতে হইবে।
- ১১। জীবন্ত পোনা বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য উৎপাদন, প্যাকিং পরিবহন কাজে নিয়োজিত কর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করিবার জন্য প্রয়োজনীয় এপ্রোন, গামবোট, টুপি, দস্তানা, হাতমুখ ধৌত 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।

- ১৩। জীবন্ত পোনা মৎস্য মজুদ বা হ্যাচারি বা খামার বা নার্সারী বা এ্যাকোরিয়াম ফিস্ মজুদ বা প্যাকিং করিবার স্থান বা উহার আঙ্গিনা পোকা-মাকড়, ইঁদুর-ছুঁচো, পাখি ও অন্যান্য জীব-জন্তু যাহাতে প্রবেশ করিতে না পারে তাহার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১৪। প্যাকিং কাজে ব্যবহৃত দ্রব্যাদি স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় আলাদাভাবে সংরক্ষণের জন্য পৃথক কক্ষ থাকিতে হইবে।
- ১৫। জীবন্ত পোনা মৎস্য বা এ্যাকোরিয়াম মৎস্য প্যাকিং করিবার জন্য উঁচু স্টেনলেস 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 মা 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 শর্তাবলী

- ১। মৎস্য বা চিংড়ি চাষে ব্যবহৃত পোনার উৎস সম্পর্কে নিশ্চিত হইতে হইবে ; যে উৎস হইতে রেণু বা পোনা সংগ্রহ হইবে তাহার নাম, ঠিকানা পরিচিতি নম্বর (লাইসেন্স নম্বর) সহ সমুদয় তথ্য সংগ্রহ ও সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং উৎসের কোড ব্যবহার করিতে হইবে।
- ২। যে হ্যাচারি বা ঘেরে বা পুকুরে বা জলাশয়ে রেণু বা পোনা বা মৎস্য বা চিংড়ি ও অন্যান্য জলজপ্রাণী চাষ করা হইবে সেই হ্যাচারি বা ঘের বা পুকুর 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 পুকুরে বা জলাশয়ে কোন নিষিদ্ধ ঘোষিত এন্টিবায়োটিক বা পেস্টিসাইড বা হরমোন ব্যবহার করা যাইবে না যাহা পণ্যকে দূষিত করিয়া তুলিতে পারে।

- ৪। ধৃত মৎস্য ও চিংড়ি এলাকার কোড নম্বর সরবরাহকারীর প্রত্যয়ন ও ট্যাগসহ কারখানায় সরবরাহ করিতে হইবে এবং এই কোডের সকল রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ৫। রেণু বা পোনা হইতে শুরু করিয়া চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের প্রতিটি ধাপের কোড ব্যবহার করিতে হইবে যে কোড অনুসরণ করিয়া পণ্যের উৎস নির্ধারণ করা যাইবে।
- ৬। পোনা মৎস্য উৎপাদন, চাষ, ধরা, সরবরাহ করা এবং কারখানায় গ্রহণ এবং চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে প্রতিটি কাজ কখন কি অবস্থায় করা হইয়াছে তাহার দিন, তারিখসহ পণ্যের ওজন, গ্রেডের সকল রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ৭। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কোড নম্বর, ট্যাগ নম্বর, সরবরাহকারী সনদ, লেবেলিং বিহীন কোন পণ্য গ্রহণ করা যাইবে না।
- ৮। 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।
- ৯। মৎস্য বা চিংড়ি চাষে ব্যবহৃত প্রতিটি দ্রব্য কি পরিমাণে ব্যবহার হইতেছে তাহার একটি তালিকা সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং তাহা লেবেলিং এ উল্লেখ করিতে হইবে।
- ১০। 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।
- ১১। কারখানায় প্রক্রিয়াজাতকরণকালে পণ্য উৎপাদনে যেসকল লবণ, এডিটিভস, প্রিজারভেটিভস ব্যবহার করা হইবে পণ্য উৎপাদনের পূর্বেই তাহার ঘোষণা দিতে হইবে এবং ঐ সকল দ্রব্য ব্যবহার করা যাইবে এবং তাহার ব্যবহার মাত্রা সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার ছাড়পত্র গ্রহণ করিতে হইবে।
- ১২। 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।
- ১৩। কাঁচামাল উৎপাদন কালে যেসকল দ্রব্যসামগ্রী, রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার করা হইবে, লেবেলিং এ উহার মাত্রা উল্লেখ করিতে হইবে।
- ১৪। রেণু বা পোনা উৎপাদন হইতে শুরু করিয়া চূড়ান্ত পণ্য উৎপাদনের প্রতিটি কাজের রেকর্ড এবং উৎপাদিত পণ্যের লেবেলিং এবং কোড নম্বর যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৫। কাঁচামালের উৎস স্থল হইতে শুরু করিয়া সরবরাহ, বাজারজাত, পরিবহন এর ক্ষেত্রে সকল তথ্য সংরক্ষণ ও সংশ্লিষ্ট সকলকে অবহিত করার জন্য আইটি সিস্টেম প্রবর্তন করিতে হইবে।
- ১৬। প্রতিটি কাজের এবং উৎসের অঞ্চলের বারকোড ব্যবহার নিশ্চিত করিতে হইবে।

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 মাননিয়ন্ত্রণ 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। প্রতিমাসে রপ্তানির প্রতিবেদন মৎস্য মাননিয়ন্ত্রণ শাখা হইতে প্রদত্ত ছকে প্রধান বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ 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 ধরনের ফুড এডিটিভস, প্রিজারভেটিভস ও এন্টি-অক্সিডেন্টের নাম

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

(ক) ফুড এডিটিভস (Food Additives)

	জলীয় বাষ্প বা জলীয় বাষ্প প্রতিরোধক এজেন্টস কডেক্স মান ১৬৬-১৯৮ অনুসারে	চূড়ান্ত উৎপাদিত পণ্যে ব্যবহার গ্রহণ যোগ্য মাত্রা।
৩৩৯(i)	মনোসোডিয়াম অর্থো ফস্ফেট।	P ₂ O ₅ হিসাবে ১০ গ্রাম প্রতি কেজিতে (একক বা যৌগ ফস্ফেট)
৩৪০(i)	মনো পটাশিয়াম অর্থো ফস্ফেট।	
৪৫০(iii)	ট্রেট্রা সোডিয়াম ডাই ফস্ফেট।	
৪৫০(v)	ট্রেট্রা 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 গ্রাম প্রতি কেজিতে
৪৫২(iv)	ক্যালশিয়াম পলি ফস্ফেট।	
৪০১	সোডিয়াম এলজিনেট	জিএমপি
(খ)	Anti-oxidants (জারণ প্রতিরোধক)	
৩০০	এ্যাসকোরবিক এসিড	জিএমপি
৩০১	সোডিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৩	পটাশিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৪	এস্ কারবাইল পালমিটেট।	১ গ্রাম/কেজি
(গ)	মাছের পিঠ ও মাংসল মাছের জন্য	
(অ)	Acidity regulator (অম্লত্ব নিয়ন্ত্রণকারী)	
৩১০	সাইট্রিক এসিড	জিএমপি
৩১১	সোডিয়াম সাইট্রেট	
৩০২	পটাশিয়াম সাইট্রেট	

(আ)	ঘন বা মোটা করা (Thickners)	
৪১২	গোয়ার গাম (Guar gum)	জিএমপি
৪১০	ক্যারব বিন গাম	
৪৪০	পেকটিনস্	
৪৬৬	সোডিয়াম কারবোক্সি মিথাইল সেলুলোস্	
৪১৫	জেনথেন গাম	
৪০৭	ক্যারাজিনান এবং ইহার সোডিয়াম পটাসিয়াম, এ্যামোনিয়াম লবন ;	
৪০৭(এ)	প্রক্রিয়াজাত ইউকেমা সীউইড	
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 গ্রাঃ প্রঃ কেজিতে (একক বা মিশ্র)
৩৪১(ii)	ডাই ক্যালসিয়াম অর্থোফস্ফেট ।	
৫৪১	সোডিয়াম এ্যালুমিনিয়াম ফসফেট, (ক্ষারীয় ও অম্লীয়)	
৫০০	সোডিয়াম কারবোনেটস্	
৫০১	পটাশিয়াম কারবোনেট	
৫০৩	এ্যামোনিয়াম কারবোনেট	
(ঈ)	সুগন্ধা বৃদ্ধিকরণ এজেন্ট (Flavour Enhancers)	
৬২১	মনো-সোডিয়াম গ্লুটামেট	জিএমপি
৬২২	মনো-পটাসিয়াম গ্লুটামেট	
(উ)	রং (Colours)	
১৬০(বি)	অন্নাটো নির্জাস	বাইক্সিন হিসাবে ২০ মিলি গ্রাম প্রতিকেজি ।
১৫০(এ)	ক্যারামেল-১(সাধারণ)	জিএমপি
১৬০(এ.১)	বিটা-ক্যারোটিন (সিনথেটিক)	১০০ মিঃগ্রাঃ প্রতি কেজিতে (একক বা মিশ্র)
১৬০(ই)	বিটা-এ্যাপো ক্যারোটিন্যাল	

(উ)	কোমলকারক হিসাবে (Emulsifiers)	
৪৭১	মনো-গ্লিসারাইডস অফ ফ্যাটি এসিড	
৩২২	লেসিথিনস্	জিএমপি
(ঋ)	মডিফাউড স্টার্স (modified Starches)	
১৪০১	এসিড দ্বারা পরিশোধিত স্টার্স	
১৪০২	ক্ষার দ্বারা পরিশোধিত স্টার্স	
১৪০৪	অক্সিডাইড স্টার্স	জিএমপি
১৪১০	মনোস্টার্স ফস্ফেট	
১৪১২	ডাইস্টার্স ফস্ফেটস সোডিয়াম দ্বারা পরিশোধিত	
১৪১৪	এ্যাসিলাইটেড ডাইস্টার্স ফস্ফেট	
১৪১৩	ফস্ফেটেড ডাইস্টার্স ফস্ফেট	
১৪২০	স্টার্স এ্যাসিটেড এ্যাসিটিক এনহাইড্রাইড	
১৪২১	স্টার্স এ্যাসিটেড, ভিনাইল এ্যাসিটিড দ্বারা পরিশোধিত	
১৪২২	এ্যাসিলাইটেড ডাইস্টার্স এ্যাডিপ্যাট	
১৪৪০	হাইড্রোক্সি প্রোপাইল স্টার্স	
১৪৪২	হাইড্রোক্সি প্রোপাইল স্টার্স ফস্ফেট	
(চ)	মিষ্টি না করক হিসাবে	
ই-৪২০	সর্ববিটল	
ই-৪২১	মেনিটল	কোয়াল্টাম লবণ, জিএমপি।
ই-৯৫৩	আইসোমেন্ট	
ই-৯৬৫	মেলটিটল	
ই-৯৬৬	ল্যাকইটটল	

(খ) দ্রুত হিমায়িত চিংড়িতে ব্যবহৃত বিভিন্ন ফুড এডিটিভস এর ব্যবহার

মাত্রা :

এ্যাডিটিভস (Additives)

চূড়ান্ত পণ্য সর্বশেষ ব্যবহার মাত্রা

(ক) অম্লত্ব নিয়ন্ত্রক হিসাবে (Acidity Regulators)

৩৩০	সাইট্রিক এসিড	জিএমপি
৪৫০ (iii)	ট্রেট্রা সোডিয়াম ডাই ফস্ফেট	P ₂ O ₅ হিসাবে ১ গ্রাঃ প্রঃ কেজিতে
৪৫০(v)	ট্রেট্রা পটাশিয়াম ডাই ফস্ফেট	
৪৫১ (i)	পেন্টা সোডিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	
৪৫১(ii)	পেন্টা পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	

(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 মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
(গ) সংরক্ষক (Preservative)		
২২১	সোডিয়াম সালফাইট	SO ₂ কাঁচা খাবার উপযোগী অংশের জন্য ১০০ মিঃ গ্রাম প্রতি কেজিতে। অথবা সিদ্ধ বা রান্না করা পণ্যের ক্ষেত্রে ৩০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
২২৩	সোডিয়াম মেটাবাই সালফাইট	
২২৪	পটাসিয়াম মেটাবাই সালফাইট	
২২৫	পটাসিয়াম সালফাইট	
(গ) শুকনা 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 এডিটিভস্ (Food Additives) এর ব্যবহার মাত্রা :		
এডিটিভস (Additives)		উৎপাদিত পণ্য চূড়ান্ত ব্যবহার মাত্রা।
(১) জলীয় বাষ্প বা পানি ধরিয়া রাখার এজেন্ট Moisture or Water Retention Agents.		
৪৫১(১)	পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	P ₂ O ₅ হিসাবে ১০ গ্রাঃ প্রঃ কেজিতে
৪৫১(২)	পেন্টা পটাশিয়াম ট্রাই ফস্ফেট	
৪৫২(১)	সোডিয়াম পলি ফস্ফেট	
৪৫২(৪)	ক্যালসিয়াম পলি ফস্ফেট	

(২) সংরক্ষক (Preservative)		
২২১	সোডিয়াম সালফাইট	খাবার উপযোগী কাঁচা পণ্যের জন্য ১০০ মিলি গ্রাম প্রতি কেজিতে এবং সিদ্ধ বা রান্না করা পণ্যের জন্য ৩০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
২২৩	সোডিয়াম মেটাবাই সালফাইট	
২২৪	পটাশিয়াম মেটাবাই সালফাইট	
২২৫	পটাশিয়াম সালফাইট	
২২৮	পটাশিয়াম বাই সালফাইট (কাঁচা পণ্যে ব্যবহার করিবার জন্য)	
(৩) এন্টি-অক্সিডেন্ট (Anti-Oxidant)		
৩০০	এ্যাসকোরবিক এসিড	জিএমপি।
৩০১	সোডিয়াম এ্যাসকোরবেট	
৩০৩	পটাশিয়াম এ্যাসকোরবেট	
(৬) ক্যান বা কৌটাজাত চিংড়ির জন্য এডিটিভস্ হিসাবে ব্যবহৃত বিভিন্ন রাসায়নিক দ্রব্যের মাত্রা :		
(১) এডিটিভস (Additives)		
১০২	টারট্রাজিন	উৎপাদিত পণ্য চূড়ান্ত ব্যবহার মাত্রা। উৎপাদিত চূড়ান্ত পণ্যে ৩০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
১১০	সানসেট ইয়োলো (এফ. সি. এফ.)	
১২৩	এ্যামারেন্স	
১২৪	পনসিইইড ৪ (আর)	
(২) সিকিইএসট্রান্ট (Sequestrant)		
৩৮৫	ক্যালসিয়াম ডাই সোডিয়াম (ইডিটিএ)	২৫০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।
(৩) অম্লত্ব নিয়ন্ত্রক (Acidity Regulator)		
৩৩০	সাইট্রিক এসিড	জিএমপি।
৩৩৪	অর্থোফসফরিক এসিড	৮৫০ মিলিগ্রাম প্রতি কেজিতে।

তফসিল-১৭

(বিধি-৪ ও ৬ দ্রষ্টব্য)

নিষিদ্ধ ঘোষিত বিভিন্ন ধরনের রাসায়নিক দ্রব্যের তালিকা

গ্রুপ-এ

মৎস্য চাষ ও মৎস্য পণ্য উৎপাদনে নিষিদ্ধ ঘোষিত ওষুধ, রাসায়নিক দ্রব্যের তালিকা :

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

গ্রুপ-বি

প্রাণীর চিকিৎসার জন্য ব্যবহৃত ওষুধ এবং তার অবশিষ্টাংশ :

- ১। এন্টিবায়োটেরিয়াল দ্রব্যসমূহ, সালফোনামাইডস এবং কুইনোলনস—
- ২। (ক) অন্যান্য পশু বা প্রাণীর চিকিৎসায় ব্যবহৃত ওষুধ,
(খ) এ্যাসথলমিনটিকস।
- ৩। অন্যান্য দ্রব্য এবং পরিবেশ হতে মিশ্রিত অবশিষ্টাংশ—
 - ৩(এ) P_2B_5 সহ অরগানো ক্লোরিন যৌগ।
 - ৩(বি) অরগানো ফসফোরাস এর যৌগ।
 - ৩(সি) রাসায়নিক পদার্থ।
 - ৩(ডি) মাইকোটক্সিন।
 - ৩(ই) রং

বিঃ দ্রঃ উল্লিখিত রাসায়নিক দ্রব্য বা ওষুধ মৎস্য চাষ এবং মৎস্য পণ্য উৎপাদনে ব্যবহার করা নিষিদ্ধ। ইহার যে কোন পরিমাণ অবশিষ্টাংশ মানব দেহের জন্য ক্ষতিকর।

গ্রুপ-সি

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

- | | | |
|----|--------------------------------------|---|
| ১। | ক্রোনিক গোনাভোট্রিপিড | স্পিনিং কার্যক্রম উন্নয়নের জন্য ব্রুড এর ক্ষেত্রে ব্যবহার করা যাবে। (২১ সিএফআর-৫২২-১০৮১) |
| ২। | ফরমালিন দ্রবণ | প্রটোজোয়া এবং মনোজেনেটিক ট্রেম্যাডোজ 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 স্বল্প পরিমাণে হ্যাচারিতে ব্যবহার করা যাইবে। ব্যবহারের ২১ দিনের মধ্যে কোন মৎস্য ধরা যাইবে না (২১ সিএফআর-৫২৯-২৫০৩) |
| ৪। | অক্সিট্রেট্রো সাইক্লিন | স্যালমন, ক্যাটফিস, লবস্টার এর ক্ষেত্রে ব্যবহার করা যাবে। ব্যবহারের কমপক্ষে ৩০ দিন পর মৎস্য ধরা যাইবে (২১ সিএফআর-৫৫৮-৪৫০) |
| ৫। | সালফাডাইমিথোক্সিন বা আরমেট্রিপিড যৌগ | ক্যাটফিস এবং স্যালমনয়েড 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. | লেড | ০.৫ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |
| ২. | মারকারী | ০.৫ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |
| ৩. | ক্যাডমিয়াম | ০.০২ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |
| ৪. | কপার | ৫.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |
| ৫. | আর্সেনিক | ১.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |
| ৬. | জিংক | ৫০.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে। |

* বিভিন্ন কীটনাশকের গ্রহণযোগ্য মাত্রা :

১.	অরগানো ক্লোরিনস	৫০.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।
২.	পিসিবিএস (P _C B _S)	৫০.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।
৩.	এলড্রিন	০.০২ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।
৪.	ডিডিটি	২.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।
৫.	হেপ্টাক্লোর	২.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।
৬.	ডাইএলড্রিন	২.০ মাঃ গ্রাঃ/ কেজি মৎস্যের মাংসে ।

* বিভিন্ন এন্টিবায়োটেরিয়াল দ্রব্যের গ্রহণযোগ্য মাত্রা :

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

তফসিল-১৮

(বিধি-৬ ও ১৫ দ্রষ্টব্য)

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 বাড়ানোর জন্য কোন অপদ্রব্য, রাসায়নিক দ্রব্য, ফুড এভিটিভিস, পিজারভেটিভিস 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। উন্মুক্ত, দূষিত, নোংরা, খোলা জায়গায় মৎস্য ও চিংড়ি অবতরণ, সংরক্ষণ ও বাজারজাত করা যাইবে না।
- ৬। অভ্যন্তরীণ বাজারে বাজারজাতকালে বা ধৃত মৎস্য ও চিংড়ি রপ্তানির লক্ষ্যে সরবরাহকালে কাঁচামালের উৎস সম্পর্কে নিশ্চিত হইতে হইবে।
- ৭। বাজারজাতকালে পণ্যের উৎসের রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং কোন এলাকার তার ইউনিয়ন বা পৌরসভা বা ওয়ার্ড কোড নম্বর 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) ‘ফরম-গ’ এর দফা (ছ) এর পর নিম্নরূপ নূতন দফা (জ), (ঝ) ও (ঞ) সংযোজিত হইবে, যথাঃ—

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

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

- (ঝ) 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 :
- (ঞ) 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) কতজন ক্রেতার কাজ করে তার বিবরণ :
 - (৭) দক্ষ জনবলের সংখ্যা ও শিক্ষাগত যোগ্যতা :
 - (৮) বাৎসরিক কাজের পরিমাণ :
 - (৯) বিগত বছরে মোট রপ্তানির পরিমাণ :

আবেদনকারীর স্বাক্ষর :

নাম :

পদবী :” ।

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

“ফরম-ঙ

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

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

উপ-পরিচালকের কার্যালয়

মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ ঢাকা/চট্টগ্রাম/খুলনা

ক্রমিক নং

তারিখ :

জরিমানা আরোপের ফরম

- ১। ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠানের নাম :.....
- ২। অবস্থান :.....
- ৩। প্রধান নির্বাহী বা মালিকের নাম :.....
- ৪। লাইসেন্স নম্বর :.....
- ৫। ঠিকানা : গ্রাম..... 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) পঁচা 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 সাণ্ড, বার্লি, ভাতের মাড়, লোহার পেরেক ইত্যাদি অপদ্রব্য সম্বলিত মৎস্য বা চিংড়ি মজুদ বা সরবরাহ বা বাজারজাত করা।
- (চ) মাননিয়ন্ত্রণের স্বার্থে মৎস্য পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ কর্তৃপক্ষের নির্দেশ অমান্য করা।
- (ছ) নিষিদ্ধ ঘোষিত কোন দ্রব্য ব্যবহার করা।
- (জ) সঠিকভাবে লেবেলিং না করা।
- (ঝ) পণ্যের উৎস সম্পর্কে কোন তথ্য সংরক্ষণ না করা।

- (এ৩) 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 ছাড়ানো বা খোসা ছাড়ানো বা নাড়ীভুঁড়ি পরিষ্কার করিবার কাজ করা।
- (ঠ) মাথা ছাড়া বা খোসা ছাড়া মৎস্য বা চিংড়ি কারখানায় গ্রহণ করা।
- (ড) অস্বাস্থ্যকর 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 বিধিলংঘন করায় উক্ত বিধিমালার বিধিএর প্রদত্ত 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 :

ফরম-৮

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

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

.....

.....

.....

বিভিন্ন ফি বা জরিমানা আদায়ের প্রাপ্তিস্বীকারপত্র

ক্রমিক নং

তারিখ :

জনাবএর নিকট হইতেটি নমুনা পরীক্ষার ফি বা

জরিমানা বাবদ টাকা (কথায় :)

পে-অর্ডার/ব্যাংক ড্রাফট/চালান/নগদ/মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মাননিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা/২০০ এর বিধি অনুসারেতাংগৃহীত 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 বন্ধনীসমূহের 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।