

THE FISH AND FISH PRODUCTS (INSPECTION AND QUALITY CONTROL) ORDINANCE, 1983

(ORDINANCE NO. XX OF 1983).

[17th May, 1983]

An Ordinance to provide for inspection and quality control of fish and fish products.

WHEREAS it is expedient to provide for inspection and quality control of fish and fish products and for matters ancillary thereto;

NOW, THEREFORE, in pursuance of the Proclamation of the 24th March, 1982, and in exercise of all powers enabling him in that behalf, the Chief Martial Law Administrator is pleased to make and promulgate the following Ordinance:-

Short title and commencement

1. (1) This Ordinance may be called the Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983.

(2) It shall come into force on such date as the Government may, by notification in the official Gazette, appoint.

Definitions

2. In this Ordinance, unless there is anything repugnant in the subject or context,-

(a) "container" means any type of receptacle, package, wrapper or confining band used in packing or marketing of fish and fish products;

(b) "fish" includes all cartilaginous and bony fishes, prawn, shrimp, amphibians, tortoise, turtles, crustacean animals, coelenterates, molluscs, echinoderms and frogs at all stages of their life history;

(c) "fish products" includes any products or by-products of fresh fish;

(d) "fresh fish" means freshly caught fish which has not been processed in any manner;

(e) "fish processing and fish packing plant and establishment" means any place where fish or fish

products is processed for export or stored for export or for internal marketing;

(f) "inspection" means physical examination of fish processing and packing plants with regard to hygiene and sanitation and physical, chemical and bacteriological examination of fish and fish products;

(g) "processing" includes cleaning, filleting, icing, packing, canning, freezing, smoking, salting, cooking, pickling, drying or preparing fish in any other manner for marketing; and

(h) "quality control" means the technique by which conformity of a product to establish standard is assured.

Rule making powers

3. (1) The Government may, by notification in the official Gazette, make such rules as appear to it to be necessary or expedient for ensuring the quality of fish and fish products for export and of the containers thereof.

(2) Without prejudice to the generality of the powers conferred by sub-section (1), the rules may provide for all or any of the following matters, namely:-

(a) prescribing grades, quality and standard of fish and fish products;

(b) regulation of catching, handling and marketing of fish or, as the case may be, fish products;

(c) processing, storing, grading, packaging, marking, transporting and inspection of fish and fish products;

(d) prescribing the quality and specifications for containers of fish

and fish products and the marking and inspection of such containers;

(e) requiring the registration of fish processing and fish packing plant and establishment for freezing, processing and preservation of fish and fish products;

(f) requiring the licensing of persons dealing in freezing, processing and preservation of fish and fish products;

(g) determining the requirements of the equipment, construction and sanitary operation of fish processing and fish packing plant and establishment and boats, vehicles

and other carriers used in connection with fishing and fish processing and fish packing plant and establishment or export of fish;

(h) prescribing the fees for registration of fish processing and fish packing plant and establishment and for issuance of licences and inspection of laboratory analyses of fish and fish products samples;

(i) prohibiting the sale or offering for sale or holding in possession for sale, except in accordance with the manner and upon fulfilment of the requirements prescribed in this behalf, any fish, fish products or container under any grade, name or standard;

(j) prescribing the sampling procedure and the manner in which samples of any fish and fish products may be taken;

(k) prohibiting or restricting marketing or offering or any attempt to market or offer, without obtaining quality control certificate from the Government, of any fresh, frozen, processed or preserved fish or container thereof; and

(l) manner of disposal of fish and fish products which do not conform with the prescribed standard or is otherwise considered unwholesome or unfit for human consumption.

Inspection to ensure compliance with the provisions of the Ordinance

4. (1) The Government may, for the purpose of seeing that the provisions of this Ordinance and the rules made thereunder have been complied with, appoint such person or persons to be Inspectors as it deems fit and any Inspector appointed under this sub-section or any officer empowered by the Government in this behalf may,-

(a) at all reasonable times enter any place or premises or go on board any steamship, vessel or boat, any railway car, truck, carriage, aircraft or other vehicle used for the carriage and storage of fish and fish product and inspect the same and open any container if he believes or has reason to believe that the container contains fish and fish products and take sample of any fish or fish products for inspection free of cost; and

(b) require and enforce production of any book, shipping bills, bills of lading or other documents or papers for inspection or for the purpose of obtaining copies thereof or extracts therefrom.

(2) No person shall obstruct, impede or refuse admittance, or aid or assist in the obstruction, impedance or refusal of admittance, to an Inspector or any officer empowered under sub-section (1) in the performance of his duties under that sub-section.

Export, etc of fish

5. No person shall export or sell for export or have in his possession for export, or deal in, any fish or fish products intended for human consumption which is decomposed, unwholesome or contaminated with pathogenic organisms.

Handling, etc of fish and fish product

6. No person who is suffering from leprosy, tuberculosis or such other contagious disease as the Government may, by notification in the official Gazette, specify, shall catch, handle, carry or, process or cause to catch, handle, carry or process fish or, as the case may be, fish products or work in fish processing and fish packing plant and establishment.

Operation of fish processing and fish packing plant and establishment

7. (1) No person shall operate any fish processing and fish packing plant or establishment without obtaining a licence to be issued in this behalf by the Government in such form as it may determine.

(2) An application for granting a licence under sub-section (1) shall be made by the person concerned in such form as the Government may determine.

(3) Where the Government is satisfied that the provisions of this Ordinance and the rules made thereunder have been complied with, it shall grant to the applicant a licence which may contain such conditions as it may impose in this behalf.

(4) If it is found that the applicant has not complied with the provisions of this Ordinance or the rules made thereunder, the Government may refuse to grant the licence applied for.

Appeal

8. Any person aggrieved by any order under this Ordinance may, within thirty days from the date of the order, file an appeal against the order, to the Government whose decision in the matter shall be final.

Penalty for contravention of section 4(2)

9. Any person who contravenes the provisions of sub-section (2) of section 4 shall be punishable with imprisonment for a term which may extend to three months, or with fine which may extend to Taka five thousand, or with both.

Penalty for contravention of section 5 or 6

10. Any person who contravenes the provisions of section 5 or 6 shall be punishable with imprisonment for a term which may extend to six months, or with fine which may extend to Taka five thousand, or with both.

Penalty for consecutive offences

11. (1) A person who after being convicted for contravention of sub-section (2) of section 4, section 5 or section 6, or any rule made thereunder, is convicted for the second or subsequent times, he shall, for every such conviction, be punishable with imprisonment for a term which may extend to six months, or with fine which may extend to Taka ten thousand, or with both.

(2) In inflicting the punishment under sub-section (1), the Court may order the seizure and forfeiture to the Government of the fish processing and fish packing plant or establishment to which the contravention may relate together with the cancellation of the licence issued in respect of such processing and fish packing plant or establishment.

Bar of Jurisdiction 12. (1) No Court inferior to that of a Magistrate of the First Class shall try an offence under this Ordinance.

(2) No Court shall take cognizance of an offence under this Ordinance except upon a complaint in writing made by an Inspector appointed or an officer empowered under this Ordinance.

Indemnity 13. No suit, prosecution or other legal proceedings shall lie against any person for anything which is in good faith done or intended to be done in pursuance of this Ordinance or any rule made thereunder.

Delegation of powers 14. The Government may, by notified order, direct that any power or duty, other than those specified in section 3 or 8 or 15, conferred or imposed by this Ordinance upon the Government, shall, in such circumstances and under such conditions, if any, as may be specified in the direction, be exercised or discharged also by any officer subordinate to the Government.

Power to make rules 15. The Government may, by notification in the official Gazette, make rules for carrying out the purposes of this Ordinance.

জ্ঞানিক মুক্তি এ-১

বাংলাদেশ



গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা

কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

বৃথাবার, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

মৎস্য ও পশুসম্পদ অন্তর্গত

প্রজ্ঞাপন

গুরিরথ, ২০শে অগ্রহায়ণ ১৪০৪ বাই/৪ষ্ঠা ডিসেম্বর ১৯৯৭ ইং

এস. আর. ও. নং ২৭৬-আইন/৯৭—Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983) এর section 3 এর সঙ্গত পাঠিতবা section 15 এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলৈ সরকার, এতদুদ্দেশ্যে জারীকৃত মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৮৯ এবং অন্যান্য বিধি-বিধান বাতিলজ্ঞমে, নিম্নরূপ বিধিমালা প্রণয়ন করিল, যথা :—

১। সংক্ষিপ্ত শিরসনাম।—এই বিধিমালা “মৎস্য ও মৎস্য পণ্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭” নামে অভিহিত হইবে।

২। সংজ্ঞা।—বিষয় বা প্রসঙ্গের পরিপন্থী কোন কিছু না থাকিলে, এই বিধিমালার,—

(ক) “বাংলাদেশ” অর্থ Fish and Fish Products (Inspection and Quality Control) Ordinance, 1983 (XX of 1983);

(খ) “অবতরণ কেন্দ্র” অর্থ বাজারজাতকরণের লক্ষ্যে বা প্রাক্তনীজাতকরণ কারখানার প্রেরণের উদ্দেশ্যে, প্রাদৰ্শিকভাবে অথবা অন্তর্ভুক্তীকৰণের সময়ে যাই অবতরণের নির্মাণ সরকার কর্তৃক বা, অন্য কোন ভাবে প্রতিষ্ঠিত স্বাস্থ্যসম্মত কোন কেন্দ্র বা নির্ধারিত স্থান;

(৮৬৯৩)

মূল্য : টাকা ১০.০০

৪৬৭৪

গাঁথনামেশ গ্রাম্পেট, শান্তিরাজ, জিলেক্ষণ ১০, ২৯১৩

- (গ) “অস্বাস্থ্যকর মাছ” অর্থ যে গচ্ছে জনস্বাস্থের পক্ষে স্বীকৃতকর জীবাণু অথবা কোন বিষাক্ত দ্রব্য অথবা মানুষের গ্রাচি বিগৃহীভূত কোন বস্তু অথবা রান্তানীযোগ্য নয় অথচ জীবাণু ব্যাক্স তরান্বিত করিয়া মাছের প্রাহণযোগ্য মানের অবনর্তি ঘটিইতে পারে এমন কোন জিনিস রাখিবাছে, সেই মাছ বা কুলবৃক্ষ মাছ (fish with hanging meat);
- (ঘ) “কিউরড মাছ (cured fish)” অর্থ শুকনা, লবণাক্ত শুকনা, লবনাক্ত, ধূমায়িত (smoked), ফারমেটেড (fermented), মেরিনেটেড (marinated), পিকলড (pickled) অথবা উক্ত পদ্ধতিসমূহের একাধিক পদ্ধতির সংমিশ্রণে প্রক্রিয়াজাত মাছ বা মৎস্য পণ্য;
- (ঙ) “কোটেজাত মাছ (canned fish)” অর্থ জীবাণুর বংশ বিস্তার রোধকলেপে পর্যাপ্ত তাপ ও চাপ প্রয়োগে জীবাণুস্তুত করিয়া নির্মিতভাবে সৈলকৃত কাঁচ ও ধাতব পাতে রাখিত মাছ;
- (চ) “তফসিল” অর্থ এই বিধিমালার যে কোন তফসিল;
- (ছ) “দ্রুষ্ট মাছ” অর্থ এমন কোন মাছ যাহা মানুষের খাবার অনুপযোগী;
- (জ) “নিষ্কারিত ওজন (drained weight)” অর্থ অন্তর্জাতিক খাদ্য ও ক্রান্তি সংস্থা (FAO), কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে, সমুদ্র তরল পদার্থ নিষ্কারণের পর পারিস্থিত মাছের ওজন;
- (ঝ) “পরিদর্শক” অর্থ অধ্যাদেশের section 4 এর sub-section (1) এর অধীন Inspector হিসাবে নিযুক্ত কোন কর্মকর্তা;
- (ঝঝ) “পেচা” অর্থ শুরুণযোগ্য নয় এমন যাঁকালো গন্ধ, বিকৃত বর্ণ, বিস্বাদিযুক্ত বা দ্রুটি-যুক্ত ব্যন্টসম্পন্ন মাছ, যাহার মধ্যে তাজা মাছের সকল গুণগুণ বিদ্যমান নাই এবং এই অর্থে দ্রুষ্ট মাছও অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (ট) “পালীঁর জল” অর্থ তফসিল ১০ এ বিধ্রত গুণগত মানের প.নি;
- (ঠ) “প্রাক্রিয়াজাতকরণ কারখানা” অর্থ এমন কোন স্থান বা যান, যেখানে—
 (অ) পূর্ণ বা আংশিকভাবে মাছ প্রাক্রিয়াজাত করা হয়; অথবা
 (আ) রান্তানীর উদ্দেশ্যে মাছের মাথা ছাড়ানো, খোসা ছাড়ানো, পেটকাঁটা, টুকুয়া
 করা, বরফায়িত বা মোড়কজাত করা হয়; অথবা
 (ই) অভ্যন্তরীণ বাজারজাত করার জন্য কিংবা রান্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ হিমায়িত,
 কৌটাজাত, কিউর, মোড়কজাত বা মজুদ করা হয়;
- (ড) “ফরম” অর্থ এই বিধিমালার যে কোন ফরম;
- (ঢ) “ফি” অর্থ বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি;
- (ণ) “বরফায়িত মাছ (iced or chilled fish)” অর্থ ০ ডিগ্রী হইতে ৫ ডিগ্রী সেলিজিনেড তাপমাত্রায় সংরক্ষিত মাছ;
- (তে) “ব্যাক্স” অর্থ মাছ ব্যবসার পরিহত জড়িত কোন ব্যাক্স, আড়তদার, সরবরাহকারী, প্রতিষ্ঠান বা কোম্পনী এবং এই অর্থে বরফ কলের মালিকও অন্তর্ভুক্ত হইবে;

কলকাতা প্রদেশ প্রজেক্ট, অতিরিক্ত, জিসেপ্প ১০, ১৯৯৫

৮৬৯৫

- (খ) “মহাপরিচালক” অর্থ মৎস্য অধিদপ্তরের মহাপরিচালক;
- (দ) “লট (lot)” অর্থ কোন ইনভয়েসের মাধ্যমে রপ্ত নীতিবা মাছ;
- (ধ) “লাইসেন্স” অর্থ বিধি ১৪ এর অধীন প্রদত্ত লাইসেন্স;
- (ন) “সার্ভিস সেল্টার” অর্থ বাজারজাতকরণ অথবা প্রক্রিয়াজাতকরণ করখনায় প্রেরণের উদ্দেশ্যে, আহরণগোপন প্রাথমিক অথবা অন্তর্ভুক্তিকালীন সময়ের জন্য মাছের পরিচয়। সেবা (মথাসহ প্রেড়িং করা, পারস্কার করা, বরফায়িত করা, মজুদ করা, প্যাক করা) প্রদনের নিখিল সরকার কর্তৃক বা অন্য কোন ভাবে প্রতিষ্ঠিত স্বাক্ষরসম্মত কোন কেন্দ্র বা নির্ধারিত স্থান;
- (প) “স্বাস্থ্য করত সনদ (health or salubrity certificate)” অর্থ বিধি ১১ এর অধীন প্রদত্ত স্বাস্থ্যকরত সনদ।

৩। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা।—মৎস্য অধিদপ্তরের মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ বিভাগের উপ-পরিচালক পদব্যাধার নিম্নে নথেন, এমন সকল কষ কর্তা এই বিভাগের উদ্দেশ্য ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা হিসাবে গণ্য হইবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, কোন উপ-পরিচালক সাময়িকভাবে অন্ধে তিন মাস সময়ের জন্য পরিদর্শক পদব্যাধার নিম্নে নথেন, তাহার অধিস্থন এমন কোন কর্মকর্ত কে, লিখিতে ব ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার যে কোন ক্ষমতা প্রয়োগ বা কার্যসম্পাদনের দার্ত্ত প্রদান করিতে পারেন।

৪। মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ ও রপ্তানী।—(১) লাইসেন্স বাতীত কোন ব্যক্তি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ বা রপ্তানী কিংবা রপ্তানীর উদ্দেশ্যে মাছ সরবরাহ, মজুদ অথবা বাজারে করবেন না।

(২) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (১) এর বিধান লংঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মাছ অকুশলে জন্ম করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অন্ধে দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং জরিমানার টাকা আদান প্রাপকে, জন্মকৃত মাছ উক্ত ব্যক্তিকে ফেরৎ দেওয়া যাইবে।

(৩) কোন ব্যক্তি অস্বাস্থ্যকর, পঁচা অথবা দুর্বিত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ অথবা রপ্তানী করিবেন না বা উক্ত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কিংবা রপ্তানী উদ্দেশ্যে অন্য কোন ব্যক্তির নিকট প্রেরণ করিবেন না বা অন্য কোন ব্যক্তির নিকট হইতে প্রহণ করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, রপ্তানীকৃত কোন মাছ বিদেশ হইতে বাংলাদেশে ফেরৎ প্রদান করা হইলে উক্ত মাছ গ্রহণের ক্ষেত্রে এই উপ-বিধির বিধান প্রযোজ্য হইবে না।

(৪) যদি কোন ব্যক্তি উপ-বিধি (৩) এর বিধান লংঘন করেন তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অথবা কোন পরিদর্শক উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মাছ অকুশলে জন্ম করিয়া উক্ত ব্যক্তিকে অন্ধে বিশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন।

৫। অৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণে অনুসরণীয় বিধান।—(১) অভ্যন্তরীণ বাজারে পাইক রী সরবরাহ, বিক্রয় অথবা অন্তর্জাতিক বাজারে রপ্তান র উদ্দেশ্যে মাছ প্রক্রিয়াজ করার জন্য কেন্দ্র লাইসেন্স প্রদান করা হইবে না, যদি না উক্ত ব্যক্তির তফাসল ১ এ বিধিত হ্যাসপ ডিস্ট্রিবিউটর

৪৩৫৬

বাংলাদেশ গভের্নেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৬

মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী (QAP) এর মূল্যায়নের ব্যবস্থা (managed) কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা না থাকে :

তবে শর্ত থাকে যে, সরকার প্রয়োজন বোধে আন্তর্জাতিক বাজারে মৎস্য রপ্তানীর জন্য লাইসেন্স প্রদানের ক্ষেত্রে তফসিল ৯ এর যে কোন শর্ত অন্তর্ভুক্ত অথবা শিথিল করিতে পারিবে।

(২) যাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা এবং তফসিলের বিধানবঙ্গী অনুসরণ করিতে হইবে।

(৩) যাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে এখন কোন উপাদান বা রাসায়নিক পদার্থ বা পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না, যাহা প্রক্রিয়াজাতকরণ মাছের সংগ্রহে আসিয়া উত্ত মাছের গুণগত মান নষ্ট করিতে বা উহাতে পচন ঘটাইতে বা উহাকে দূর্যত করিয়া তুলতে পারে।

(৪) যদি কোন ব্যক্তি উপ-ধারা (৩) এর বিধান লংঘন করেন, তাহা হইলে উক্ত ব্যক্তির মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার লাইসেন্স বাতিল করা যাইবে।

(৫) উপ-বিধি (৩) এর উদ্দেশ্য প্রেরণকল্পে সরকার, সরকারী গোজেটে প্রজ্ঞাপন করা, বিভিন্ন শ্রেণীর মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্রের বিবরণ নির্ধারণ করিয়া দিতে পারিবে।

(৬) উপ-বিধি (৫) এর অধীনে প্রজ্ঞাপন কারী না হওয়া পর্যন্ত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ প্রক্রিয়াজাতকারী প্রত্নেক ব্যক্তি অন্তর্প্র প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার্য উপাদান, রাসায়নিক পদার্থ ও পাত্র সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তাৰ নিকট হইতে লিখিত অনুমতি সংযোগ করিবেন।

(৭) কোন ব্যক্তি শূটকী বা অন্য কোন উপায়ে প্রক্রিয়াজাত কিউরড মাছের মধ্যে ডাইক্লোডো-ভাইফিনাইল ফাইক্লোরো ইথেন (DDT) বা অন্য কোন ক্ষতিকর কীটনাশক ব্যবহার করিবেন না।

তবে শর্ত থাকে যে, শূটকী বা কিউরড মাছ কীট-পতঙ্গ, পোকা-মাকড় হইতে রক্ষণ্য ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত এবং নির্দিষ্ট মাত্রায় বায়ো-ডিফেন্ডেবল কীটনাশক ব্যবহার করা যাইবে।

(৮) যদি কেহ উপ-বিধি (৭) এর বিধান লংঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে অন্ধ্র দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন এবং একই সাথে উক্ত উপ-বিধিতে উল্লিখিত মৎস্য পণ্য ধূংস করার উদ্দেশ্যে জন্ম করিতে পারিবেন।

(৯) কোন ব্যক্তি খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহারোপযোগী নয় এমন কোন জিনিসপত্র, রাসায়নিক পদার্থ বা সরজামাদি মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ, পরিবহন, বিক্রয়, মজবুত বা বাঞ্ছাজাতকরণ করে ব্যবহার করিবেন না।

(১০) যদি কেহ উপ-বিধি (৯) এর বিধান লংঘন করেন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা পরিদর্শক উক্ত ব্যক্তিকে অন্ধ্র দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করিতে পারিবেন বা তাহার প্রাতিষ্ঠানের লাইসেন্স বাতিল করিতে পারিবেন।

١٩- ملطفاتی - (٩) فرمانیه فوجیه علیه فوجیه فوجیه علیه فوجیه فوجیه علیه فوجیه

ج) ملکہ خانم کا 22 مئی 1947ء کو اپنے بھائی کے قاتل کو قیدیوں کی طرف سے بچا کر کھینچا۔

‘ମନ୍ଦିର ପାଇବାକୁ ହେଲା’ (୩)

ମୁଦ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମିକାରୀ (ବ)

16) कृष्ण नारद विद्युति विद्युति

ମୁଖ୍ୟ ଓ ମୀଳ ପାଇଁ କିମ୍ବା କିମ୍ବା

କୁଳାଳ ପରିମାଣ କରିବାର ପାଇଁ (ସଂ)

6 114341 821288 12556 6281516 154262

1. **ବ୍ୟାକ୍ ଓ ପରିଚୟ** (୧) ମାତ୍ରାବିନ୍ଦୁ ଏବଂ ଅନ୍ତର୍ବିନ୍ଦୁ ପରିଚୟ

৭৬৯৮

বাংলাদেশ গেজেট, অর্তীর্থ, ডিসেম্বর ২০, ১৯৯৮

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন পরিদর্শনকালে পর্যবেক্ষক, এই বিধিমালার বিধানাবসীন পালনের নিশ্চয়তা বিধনকল্পে, সংশ্লিষ্ট উক্তিকে কোন নির্দিষ্ট মাছ প্রক্রিয়াজ্ঞত না করার বা মন্ত করিয়া ফেলার বা অন্য যে কোন প্রয়োজন কার্য করিবার নিম্নে প্রদত্ত করিতে পারিবেন এবং এ ব্যক্তি উক্ত নির্দেশ পালনে বাধ্য থাকিবেন।

(৩) কোন বাস্তু উপ-বিধি (২) এর অধীন প্রদত্ত কোন নির্দেশ পালন করিতে অস্বীকার করিলে উক্ত বাস্তুকে অন্যথা দশ হাজার টাকা পর্যন্ত জরিমানা করা থাইবে বা তহম প্রতিষ্ঠানের লাইসেন্স বার্তাল করা যাইবে।

(৪) এই বিধির অধীন যে কোন পরিদর্শনকালে সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক প্রদত্ত পরিচয়পত্র বহন করিবেন।

১০। নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ, ইত্যাদি।—(১) কোন পরিদর্শক বিধি ৯ এর অধীন পরিদর্শনকালে প্রক্রিয়াজ্ঞাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজ্ঞাত করা হয় নাই বা প্রক্রিয়াজ্ঞাত করা হইবারে বা রংতানী করা হইবে, এমন মজুদ, লট, বা মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য প্ল্লাটার বা মৎস্য চাষ ঘারের হইতে যে কোন ধরণের পরীক্ষার জন্য ঘৃত্সন্ধাত সংখ্যক নমুনা দৈবচরণ পদ্ধতিতে (random sampling) সংগ্রহ করিতে পারিবেন।

(২) মাছের গুণগত ঘান যাচাই, ম্বাস্যকরুষ সনদ জারী, হ্যাসাপ/প্ল্যানের কার্যকরতা ও পরিচালনা পদ্ধতি ঘাচাই এবং প্রক্রিয়াজ্ঞাতকরণ কারখানার ব্যবস্থাগ্রন্থ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত নিজস্ব মৎস্য পণ্যের মানের তথ্যাদি প্রতিস্বাক্ষর করার উদ্দেশ্যে উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগ্রহীত নমুনার সংস্কৃত ফলাফল বিবেচনা করিয়া পরিদর্শনকৃত নমুনার উপর পরিদর্শক তাঁহার স্বাক্ষর, তাঁর পরিচালিত সংস্কৃত পণ্যের সংরক্ষণ বিবরণ সম্বলিত মুদ্রিত ট্যাগ লাগাইবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) অনুসারে সংগ্রহীত নমুনার পরীক্ষা বাবস বিধি ১৮ তে নির্ধারিত ফি মাছের মালিক অথবা তাঁহার প্রতিনিধির নিকট হইতে পরিদর্শক সংগ্রহ করিবেন এবং উক্ত নমুনার তথ্যাদি লিপিবদ্ধ কৰিয়া মালিক অথবা তাঁহার প্রতিনিধিকে উক্ত পরিদর্শক এতদৃদেশে প্রস্তুত-কৃত রশিদ বাহিতে নিজ স্বাক্ষরে রশিদ প্রদান করিবেন এবং উক্ত নমুনা ক্ষমত প্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত যে কোন সরকারী পরীক্ষাগরের পরীক্ষার জন্য প্রেরণ করিবেন।

(৪) পরীক্ষাগরের ভারপ্রাপ্ত কর্মকর্তা অন্যথা দশ দিনের মধ্যে তিনি প্রস্ত পরীক্ষার প্রতিবেদন সংশ্লিষ্ট পরিদর্শকের নিকট প্রেরণ করিবেন এবং পরিদর্শক প্রতিবেদনের একটি অনুলিপি যথাপৰ্যন্ত সম্ভব মাছের মালিক অথবা তাঁহার প্রতিনিধির নিকট প্রেরণ করিবেন এবং অপর একটি অনুলিপি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট প্রয়োজনীয় সুপারিশসহ অবিজ্ঞপ্ত প্রেরণ করিবেন।

(৫) উপ-বিধি (৪) এর অধীন পরীক্ষার প্রতিবেদন প্রাপ্তির পর যথাপৰ্যন্ত সম্ভব ক্ষমতা-প্রাপ্ত কর্মকর্তা, মাছের মালিক অথবা তাঁহার প্রতিনিধিকে উক্ত প্রতিবেদনের ভিত্তিতে স্বাস্থ্যকরুষ সনদ প্রদানসহ হ্যাসাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র প্রতিস্বাক্ষর করিবেন অথবা অন্যবিধি সিদ্ধান্তসমূহ লিখিতভাবে অবহিত করিবেন।

(৬) উপ-বিধি (১) এর অধীন সংগ্রহীত নমুনার ঘান প্রহণযোগ্য না হইলে প্রমাণ নমুনা সংগ্রহ করা যাইবে না; তবে হ্যাসাপ সংক্রান্ত সকল কাগজপত্র পরীক্ষাক্ষেত্রে যদি প্রমাণীক হইবে, মাছের ঘোষিত লটের মধ্যে যে দিনের বা যে শিফটের মাছের ঘান খারাপ বা প্রহণযোগ্য নয়, তাহা আলাদা করিয়া বিনষ্ট বা স্থানীয় বাজারে বাজারজাত বা অন্যবিধি প্রক্রিয়ায় প্রক্রিয়াজ্ঞাত করিতে হইবে এবং উহার রেকর্ড কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

বাংলাদেশ প্রজেট, অভীরিষ্ট, জিসেবৰ ২০, ১৯৯৭

১৬৯৯

১১। স্বাস্থ্যকরছ সনদ।—(১) কেন বাস্তি প্রতোক লটের ঘাছ বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট হইতে স্বাস্থ্যকরছ সনদ সংগ্রহ না করিয়া উক্ত ঘাছ বা মৎস্য পণ্য রপ্তানী করিবেন না।

(২) স্বাস্থ্যকরছ সনদ লাভের জন্য বিধি ১৮তে বিধিত 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 বিধিত ব্যবস্থায় তথ্যাদি এবং উক্ত আবেদনপত্রের সঙ্গে দাখিলকৃত দলিলাদি এই বিধিমালার আনোকে পরীক্ষা করার পর, যদি উহা সঠিক থাকে, তাহা হইলে বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ, বিধি ৯ অনুসারে পরিদর্শন এবং বিধি ১০ অনুসারে নমুনা সংগ্রহ ও পরীক্ষণ সাপেক্ষে অন্তর্ভুক্ত দিনের মধ্যে ফরম থ তে একটি স্বাস্থ্যকরছ প্রদান করিবেন এবং উহার সহিত দাখিলকৃত বিবরণী “পরীক্ষিত ও সঠিক” মর্মে স্বাস্থ্যকর করিবেন এবং যদি উহা সঠিক না থাকে, তাহা হইলে তিনি স্বাস্থ্যকরছ সনদ প্রদান করিবেন না :

তবে শর্ত থাকে যে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ১০ অনুসারে নমুনা, সংগ্রহ ও পরীক্ষণ যাতিরেকে জীবিত, বরফায়িত অথবা দশ কিলোগ্রাম পর্যন্ত বাণিজ্যিক নমুনার (i.e sample) স্বাস্থ্যকরছ সনদ প্রদান করিতে পারিবেন।

(৪) যে দেশে ঘাছ রপ্তানী করা হয়, সেই দেশের কেন ক্ষেত্রে যদি এই বিধির অধীন প্রদত্ত সনদের কেন পরিবর্তন বা সংশোধন করার জন্য অনুরোধ করেন, তাহা হইলে উক্তরূপ অনুরোধের প্রেক্ষিতে অভীরিষ্ট স্বাস্থ্যকরছ সনদ প্রদান বা সনদের প্রয়োজনীয় পরিবর্তন বা সংশোধন, রপ্তান করাক কর্তৃক বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, করা যাইবে।

১২। ঘাছ পনঃ পরীক্ষণ।—বিধি ১১ অনুসারে যে ঘাছ বা মৎস্য পণ্য সম্পর্কে স্বাস্থ্যকরছ সনদের কেন প্রদান করা হইয়াছে, সেই মাছের মন সম্পর্কে যদি ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা নিকট এইরূপ প্রতিযোগন হয় যে, উক্ত মাছে কেন কারণবশতঃ দৃঢ়ণ ঘটিয়াছে বা উহার মানের অবন্তি ঘটিয়াছে বা উহাতে কেন ভেজাল মিশ্রিত হইয়াছে এবং উক্ত ঘাছ পনঃ পরিদর্শন করা প্রয়োজন, তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বিধি ৯ অনুসারে উক্ত ঘাছ পরিদর্শন করিয়া যথাযথ ব্যবস্থা গ্রহণের নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন।

১৩। ঘাছ বিনষ্টকরণ, ইত্যাদি।—(১) যদি পরিদর্শন অথবা পরীক্ষণকালে প্রতিযোজিতকরণ ঘোষ নহে বা অস্বাস্থ্যকর বা পচা বা দুষ্পুর কারণে রপ্তানী করা সম্ভব নহে বা কেন ভেজাল মিশ্রণের কারণে খাওয়ার উপযোগী নহে, এমন কেন ঘাছ সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার দৃঢ়ণগোচর হয় তাহা হইলে প্রতিক্রিয়াকরণের ঘোষণা ঘাছ হইতে উহা পথক করিয়া বা উক্ত খাদ্য অনুপযোগী মাছের রপ্তানী বাধ্য করিয়া উহা পুনর্গঠ করিবার জন্য উক্ত পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবেন।

(২) বিধি ৪ এর অধীন জন্মকৃত কেন ঘাছ অস্বাস্থ্যকর, পচা বা দুষ্পুর হইলে বা, উক্ত বিধির উপ-বিধি (৪) এর অধীনে জন্মকৃত কেন ঘাছ এই বিধির অধীনে বিনষ্ট করা হইবে।

(৩) উপ-বিধি (১) এ বর্ণিত ঘাছ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা তাঁর মনোনৈত প্রতিনিধিত্ব উপর্যুক্তভাবে, জনস্বাস্থ্যের বা পরিবেশের কেন জন্মকৃত বা হিরুপ প্রতিযোগীর সঠিক না কর এমন স্বাস্থ্যসম্মত পন্থায় বিনষ্ট করিতে হইবে এবং উক্তরূপ বিনষ্টকরণ সংস্কার রেকর্ডপত্র কারখানা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যথাযথভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৮১০০

বাংলাদেশ গোজেট, আর্টিচার্ট, ডিসেম্বর ২০, ১৯৯৭

১৪। লাইসেন্স এর অবেদন, ইত্যাদি।—(১) ভূমি অথবা জলযানে অবস্থিত মাছ প্রাণীর জাতকরণ কারখানা, কিউরড মাছ কারখানা, প্রাঙ্গণজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানীকারক, মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার, আড়ত, মৎস্য সরবরাহকারী এবং বরফ কল এর লাইসেন্স পাইতে ইচ্ছুক কোন বাস্তি বিধি ১৮তে নির্ধারিত আবেদন ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, ফরম ঘ তে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট আবেদন করিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন লাইসেন্সের আবেদনপত্র বিবেচনার উদ্দেশ্যে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা বা তৎকৃত মনোনীত অন্য কোন কর্মকর্তা সংশ্লিষ্ট কারখানা, যান, প্রতিষ্ঠান বা স্থান পরিদর্শন করিতে বা তৎসংশ্লিষ্ট যে কোন তথ্য তলব করিতে পারিবেন।

(৩) উপ-বিধি (১) এর অধীন আবেদন, তৎসংশ্লিষ্ট তথ্যাদি, কারখানা, যান, প্রতিষ্ঠান বা স্থানের বিদ্যমান সূবিধাদি এবং বিধি ১৫ তে উল্লিখিত শর্তাবলী সম্পর্কে সম্মত ইহলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত আবেদন প্রাপ্তির তিথ দিনের মধ্যে বিধি ১৮তে নির্ধারিত লাইসেন্স ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, ফরম ঘ তে একটি লাইসেন্স প্রদান করিবেন অথবা তিনি সম্মত না হইলে আবেদনটি নাকচ করিবেন :

তবে শর্ত থাকে যে, আবেদনপত্রটি নাকচ করার ক্ষেত্রে অন্তর্গত সিদ্ধান্ত প্রহণের সাত দিনের মধ্যে আবেদনকারীকে সিদ্ধান্তটি, নাকচ করার কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, লিখিতভাবে অবস্থিত করিবেন।

(৪) লাইসেন্সসম্মত বৎসরের বে কোন সময়ে ইস্যু করা বটিবে এবং প্রত্যেক ইংরেজী পঞ্জিকা বর্ষের জানুয়ারী মাসের ৩১ তারিখের মধ্যে লাইসেন্সের জন্য বিধি ১৮তে নির্ধারিত ফি পরিশোধ সাপেক্ষে, উক্ত লাইসেন্স নবায়ন করা যাইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, উপ-বিধি (২) ও (৩) এর শর্তাবলী প্রয়োগ করিলেই লাইসেন্স নবায়ন করা যাইবে।

১৫। লাইসেন্স প্রাপ্তির শর্তাবলী।—(১) বিধি ১৪তে উল্লিখিত লাইসেন্স প্রাপ্তার জন্য নিম্নবর্ণিত শর্তাবলী প্রয়োগ করিতে হইবে, যথা :—

- (ক) উচ্চমাত্র অবস্থিত প্রাঙ্গণজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ১, ২ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি এবং জলযানে অবস্থিত প্রাঙ্গণজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৩ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (খ) কিউরড মাছ প্রাঙ্গণজাতকরণ কারখানার ক্ষেত্রে তফসিল ৪ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (গ) মাছ সরবরাহকারীর ক্ষেত্রে তফসিল ৫ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঘ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়তের ক্ষেত্রে তফসিল ৬ এবং ৭ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা;
- (ঙ) বরফ কলের ক্ষেত্রে তফসিল ৮ এবং ১০ এ উল্লিখিত সূবিধাদি বিদ্যমান থাকা; এবং
- (চ) প্রাঙ্গণজাতকরণ কারখানা নাই এমন রপ্তানীকারকের ক্ষেত্রে স্থায়ী সিকান, নির্বাচিত কার্যালয় বা দপ্তর থাকা এবং একজন লাইসেন্সধারী প্রাঙ্গণজাতকারীর নিকট হইতে তাঁহার নির্বাচিত গ্রান্ড ব্যবহার করার অন্তর্মাত্র থাকা।

বাংলাদেশ প্রজেক্ট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৭৭

৮৭০১

১৬। লাইসেন্স বাতিল, ইত্যাদি।—(১) কোন লাইসেন্সধারী অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী বা লাইসেন্সের কোন শর্ত ভঙ্গ করিলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া, তাহার লাইসেন্সটি বাতিল করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন কোন লাইসেন্স বাতিল করার প্র্বে, ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা লাইসেন্সটি বাতিলকরণের কারণ উল্লেখ করিয়া সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারীকে নোটিশ প্রাপ্তির সাত দিনের মধ্যে লিখিত বক্তব্য, যদি থাকে, উপস্থাপনের নির্দেশ দিয়া একটি নোটিশ জারী করিবেন।

(৩) উপ-বিধি (২) এর অধীন নোটিশ প্রাপ্তির পর, কোন লিখিত বক্তব্য উপস্থাপন করা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, উক্ত বক্তব্য প্রাপ্তির দশ দিনের মধ্যে বা কোন বক্তব্য উপস্থাপন না করা হইলে, নোটিশে উল্লিখিত মেয়াদ অতিক্রান্ত হইবাব পনের দিনের মধ্যে, উক্ত লিখিত বক্তব্য ও সামগ্রীক পরিস্থিতি বিবেচনাপূর্বক কারণ লিপিবদ্ধ করিয়া লাইসেন্সটি বাতিল করিবেন অথবা লিখিতভাবে অন্য কোন নির্দেশ বা সিদ্ধান্ত প্রদান করিয়া উহা সংশ্লিষ্ট লাইসেন্সধারীকে অবহিত করিবেন।

(৪) যে ক্ষেত্রে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা, কোন পরিদর্শকের রিপোর্টের ভিত্তিতে বা অন্য কোন কারণে এইরূপ অভিমত পোষণ করেন যে, কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মজুদকৃত মৎস্য পণ্য বা লটে এমন কোন মারাঞ্চক সংক্রমণ ঘটিয়াছে বা লটে ঘোষিত পণ্যের মধ্যে কোন ভেজাল মিশ্রিত করা হইয়াছে বা মিথ্যাক আশ্রয় লওয়া হইয়াছে বা কোন অসত্য কাগজাদি দাখিল করা হইয়াছে কিংবা কোন তথ্য গোপন করা হইয়াছে অথবা অধ্যাদেশ বা এই বিধিমালার কোন বিধানাবলী লংঘনের ফলে এমন কোন মারাঞ্চক পরিস্থিতির সৃষ্টি হইয়াছে যে, অবিলম্বে উক্ত কারখানার সকল বা কোন বিশেষ কার্যক্রম বন্ধ করা প্রয়োজন, তাহা হইলে উক্ত ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উপ-বিধি (২) এর বিধান সত্ত্বেও কোনরূপ কারণ দর্শনের নোটিশ ব্যৱহারকেই উক্ত কারখানার লাইসেন্স সাময়িকভাবে বাতিল করিয়া আদেশ জারী করিতে পারিবেন।

১৭। আপিল।—(১) এই বিধিমালার অধীন প্রদত্ত কোন আদেশ দ্বারা কোন বাস্তু সংক্ষুধ হইলে তিনি উক্ত আদেশ জারীর তারিখ হইতে পনের দিনের মধ্যে মহাপরিচালক এর নিকট আপিল করিতে পারিবেন।

(২) উপ-বিধি (১) এর অধীন আপিলের সহিত বিধি ১৪তে নির্ধারিত ফি, সংশ্লিষ্ট আদেশের সত্ত্বায়িত অনুলিপি, উক্ত আদেশ সম্পর্কে আপিলকারীর সংক্ষিপ্ত বক্তব্য এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয় তথ্য ও কাগজপত্রাদি দাখিল করিতে হইবে। *

(৩) আপীল করার ত্রিশ দিনের মধ্যে মহাপরিচালক নিজে বা তৎকর্তৃক মনোনীত পরিচালক পদবর্ধনের নিম্নে নহেন, এমন কোন কর্মকর্তা আপিলকারীর উপর তাহার সিদ্ধান্ত প্রদান করিবেন এবং উক্ত সিদ্ধান্তই চূড়ান্ত বলিয়া গণ্য হইবে।

৮৭০২

বাংলাদেশ গোজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

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

বিবরণ	টাকা
(ক) যে কোন লাইসেন্স এবং আবেদনের জন্য	৩০০
(খ) ভূমি অথবা ভল্যানে অবস্থিত প্রাক্তিয়াজ্ঞাতকরণ কারখানার লাইসেন্সের জন্য	৫০০০
(গ) প্রাক্তিয়াজ্ঞাতকরণ কারখানা নাই এমন রাষ্ট্রান্তৰকরণকের লাইসেন্সের জন্য	৩০০০
(ঘ) কিউরড মাছ কারখানার লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(ঙ) বরফ কলের লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(চ) রাষ্ট্রান্তৰ মাছের আড়ত, সরবরাহকারীর লাইসেন্সের জন্য	১০০০
(ছ) মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টারের লাইসেন্সের জন্য	২০০০
(জ) আপীলের জন্য	১০০০
(ঝ) স্বাস্থ্যকরণ সমদের আবেদনের জন্য	২০০
(ঝঁ) স্বাস্থ্যকরণ সমদের জন্য	১০০০
(ঝঁ) অতিরিক্ত সমদ, সংশোধন, পরিবর্তনের জন্য	৫০০
(ঝঁ) নম্বন পরীক্ষার জন্য (প্রাইটিট নম্বন)	১০০০

(২) উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত নম্বনা পরীক্ষার জন্য প্রদেয় ফি বাতীত অন্যান্য যাবতীয় ফি ট্রেজারী চালানের মাধ্যমে “৪৬-অংসা, অন্যান্য প্রাপ্তি” খাতে জমা দিতে হইবে এবং উক্ত চালানের একটি কাপ সংশ্লিষ্ট আবেদনের সহিত দাখিল করিতে হইবে।

(৩) উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত ফি এর মধ্যে নম্বনা পরীক্ষার জন্য প্রদেয় ফি সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বরাবরে ব্যাংক ড্রাফট বা পে-অর্ডার এর মাধ্যমে জমা প্রদান করিতে হইবে এবং উক্ত টাকার জন্য সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক এতদৃশেষে প্রস্তুতকৃত রশিয়া বহিতে নিজ স্বাক্ষরে রাখিদ প্রদান করিবেন।

(৪) উপ-বিধি (৩) এর অধীন জমাকৃত ফি ইইতে প্রাপ্ত অর্থ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক, মান নিয়ন্ত্রণ পরীক্ষাগারের উমর্জন, মান নিয়ন্ত্রণ বিষয়ক গবেষণা, প্রশিক্ষণ এবং পরীক্ষাগারে পরীক্ষণ কাজ সংস্থা ভাবে সম্পাদনের লিমিটেডে রাসায়নিক দ্রব্য, কাঁচের জিনিসপত্র ব্যবস্থাপাত্তি

বাংলাদেশ প্রজেক্ট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৮

৮৭০০-

৩. অন্যান্য আনুষঙ্গিক দ্রুত ক্ষয়সহ মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা নির্যামিত পরিদর্শন ও তদারকীকরণ কাজে ব্যয় করা যাইবে :

তবে শর্ত থাকে যে, উক্ত ফি সম্পর্কে যথাযথ হিসাব সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং প্রত্যেক বৎসর উক্ত খাতে জমাকৃত টাকার যথাযথ হিসাব বিবরণী মহাপরিচালক বরাবরে দাখিল করিতে হইবে।

১৯। হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী [Quality Assurance Programme (QAP)] এর বাস্তবায়ন।—(১) কোন ব্যক্তি রাষ্ট্রালীর উদ্দেশ্যে কোন প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ গুগল, অবতরণ, পরিবহন, রজুদ ও প্রক্রিয়াজাতকরণ বা বাজারজাতকরণের ক্ষেত্রে তফসিল ৯ এ বিদ্যুত বিধানাবলী অনুসারে মৎস্য উৎপাদনের উৎসসহল হইতে বাজারজাতকরণের সকল ধাপে মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়ন করিবেন এবং উক্ত কাজ সুস্থিতভাবে সম্পাদনের লক্ষ্যে প্রতিটি প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়, কারখানার মালিক কর্তৃক নিযুক্ত একজন দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি থাকিবেন।

(২) প্রতিটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের জন্য দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তির নাম উক্ত কারখানার মালিক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট দাখিল করিবেন এবং দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি ও কারখানার মালিক প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে যৌথভাবে দায়ী থাকিবেন।

(৩) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা প্রত্যেক মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা কর্তৃক প্রদত্ত মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নের লক্ষ্যে হ্যাসাপ এর সহিত সংগতিপূর্ণ এবং অন্যান্য তথ্যাদি পরীক্ষান্তে সম্মত হইলে হ্যাসাপ ভিত্তিক মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী (QAP) অনুমোদন করিবেন।

(৪) মান নির্ণিতকরণ কর্মসূচী বাস্তবায়নে তফসিল ৯ এ বর্ণিত “স্ব-পরীক্ষণ” পদ্ধতি অথবা উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি কর্তৃক প্রাপ্ত তথ্য অনুসারে যদি কোন স্বাস্থ্য ক্ষুঁক উদয়াটিত হয়, তবে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার তত্ত্বাবধানে তাহা নিরসনের জন্য কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি সঠিক কার্যক্রম গ্রহণ করিবেন এবং তাহার রেকড সংরক্ষণ করিবেন।

২০। জরিমানা আদায়ের পদ্ধতি।—(১) এই বিধিমালার অধীনে আরোপিত জরিমানা বিধি ১৭ এর বিধানাবলী সাপেক্ষে, সংশ্লিষ্ট পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক নগদে এবং দুদুদেশ্যে প্রস্তুতকৃত রশিদ বহিতে রশিদ প্রদানপূর্বক আদায় করিয়া “৪৬-মৎস্য, অন্যান্য প্রাপ্তি” খাতে প্রেজারী চালানের মাধ্যমে রাষ্ট্রীয় কোষাগারে জমা করিতে হইবে।

(২) জরিমানা আরোপের পর যদি সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি জরিমানার টাকা পরিশোধ করে, তাহা হইলে বিধি ১৭ এর অধীনে উক্ত ব্যক্তির আপীলের অধিকার থাকিবে না এবং উক্ত টাকা উপ-বিধি (১) এর বিধান অনুসারে রাষ্ট্রীয় কোষাগারে জমা করিতে হইবে।

(৩) যদি জরিমানা আরোপের পর সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল করিবে মর্মে লিখিত আবেদনপত্র দাখিল করে, তাহা হইলে বিধি ১৭ এর বিধান অনুসারে আপীলের সিদ্ধান্ত সাপেক্ষে, জরিমানা আদায় স্থাগিত রাখিতে হইবে।

৪৭০৪

ধান্দাদেশ গ্রোটে, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

(৪) বিধি ১৭ এর অধীনে দায়েরকৃত আপীলে জরিমানার আদেশ বহাল থাকলে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি আপীল কর্তৃপক্ষের আদেশের তারিখ হইতে অন্তর্ভুক্ত পনের দিনের মধ্যে জরিমানার টাকা পরিশোধ করিবেন।

(৫) যদি সংশ্লিষ্ট ব্যক্তি উপ-বিধি (৪) এ নির্ধারিত সময়ের মধ্যে জরিমানার টাকা পরিশোধ না করেন, তাহা হইলে সংশ্লিষ্ট ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা উক্ত ব্যক্তির লাইসেন্স বার্তল করিতে পারিবেন।

২১। মৎস্যখামারে রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার, ইত্যাদি।—(১) মাছ চাষের ক্ষেত্রে এমন কোন এণ্টিবায়োটিক, প্রেচিটসাইড, হরমোন বা অন্য কোন প্রকার রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার করা যাইবে না, যাহার অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) মাছের খাদ্য মানকে গ্রহণযোগ্য করিয়া দত্তনে।

(২) কোন মৎস্য খামারে মাছ চাষের অবস্থা বিবেচনা করিয়া যদি কখনও উপ-বিধি (১) এ উল্লিখিত কোন রাসায়নিক পদার্থ ব্যবহার করার প্রয়োজন হয়, তাহা হইলে কি ধরণের রাসায়নিক পদার্থ এবং উহা কোন মাত্রায় ব্যবহার করা প্রয়োজন তাহা মৎস্য চাষের সংগে জড়িত ব্যক্তিগণ ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তাকে লিখিতভাবে অবহিত করিবেন এবং উক্ত কর্মকর্তার অনুমতি পাপক্ষে তাহা ব্যবহার করিতে পারিবেন।

(৩) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে এণ্টিবায়োটিক, প্রেচিটসাইড, হরমোন বা অন্য কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) গ্রহণযোগ্য মাত্রার বাহিরে কিনা তাহা নিশ্চিত হওয়ার জন্য ঐ খামারের মাছ যে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা গ্রহণ করিবে, সেই কারখানার মর্মান্বিত ব্যক্তি বৎসরে অন্তর্মুদ্দেশ্যে অন্তর্ভুক্ত উক্ত মাছের পানি ও মাছ পরীক্ষা করিবার ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন।

(৪) কোন মৎস্য খামারের পানি বা মাছের মধ্যে বা প্রক্রিয়াজাত মাছের মধ্যে উপ-বিধি (৩) এর উল্লিখিত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি গ্রহণযোগ্য মাত্রার মধ্যে হইতে হইবে এবং যদি কোন প্রক্রিয়াজাত মাছের মধ্যে উক্ত রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি গ্রহণযোগ্য মাত্রা অতিক্রম করে তাহা হইলে ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার বা তাহার মনোনীত প্রতিনিধির উপস্থিতিতে উক্ত মাছ বিধি ১৩ এর বিধান অনুসারে বিনষ্ট করিতে হইবে এবং সংশ্লিষ্ট খামারে মাছ চাষ বন্ধ করিতে হইবে।

ব্যাখ্যা। এই বিধিতে মাছের খাদ্য মানের গ্রহণযোগ্য মাত্রা বলিতে উক্ত মাছের মধ্যে এণ্টিবায়োটিক, প্রেচিটসাইড, হরমোন বা কোন রাসায়নিক পদার্থের অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি (residual affect) এবং পরিমাণ জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO) এবং বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (WHO) কর্তৃক অনুমোদিত মাত্রাকে বুঝাইবে।

৮৭০৬

বাংলাদেশ গেজেট, অভিযোগ, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

১২। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার ব্যবহারের উদ্দেশ্য—

- (ক) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (খ) প্রয়োজনীয় পরিমাণ পানি ধারণ ক্ষমতা সম্পন্ন, চাকনাঘুষ্ট, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত পানি সংরক্ষণগার থাকিতে হইবে; এবং
- (গ) যথাস্থানে পর্যাপ্ত পরিমাণ গরম (hot) পানির সরবরাহ থাকিতে হইবে।

১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

- (ক) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে যাহাতে মাছ ও অন্যান্য দ্রব্যাদি সহজে দেখা যায়; এবং
- (খ) বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাল্বসমূহ চাকনাঘুষ্ট হইতে হইবে।

১৪। কারখানার ভবন ও অন্যান্য স্থাপনার ডিজাইন এমন হইতে হইবে যাহাতে মাছে কোন প্রকার অড়ি-সংক্রমণ (cross contamination) এর সম্ভাবনা না থাকে এবং যে সকল কর্মকাণ্ড হইতে মাছ রোগ সংক্রমণের আশঙ্কা আছে, সেই সকল কর্মকাণ্ডের স্থান পার্টি'সন দ্বারা অথবা অন্য কোন প্রকারে আলাদা রাখার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

১৫। কাকড়া, কাছিম, কচুপ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে সম্পর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।

১৬। মানুষের খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হইবে না এমন মৎস্য বা অন্য কোন দ্রব্যের প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা, মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে সম্পর্ণ পৃথক থাকিতে হইবে।

১৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত ব্ল্যাপার্টি ও আন্তর্বাংগিক সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করিবার যথাযথ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

১৮। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

- (ক) মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত ব্ল্যাপার্টি, আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি টেক্নিলজি স্টোল বা মারিচা নিরোধক ধাতব পদার্থ দ্বারা নির্মিত হইতে হইবে;
- (খ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে, এমন কোন স্থানে কাঠের আসবাবপত্র ব্যবহার না করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (গ) মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম সরঞ্জামাদি অশোষক (non-absorbent) হইতে হইবে।

১৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা হইতে বর্জ্য পদার্থ অপসারণের জন্য স্বাস্থ্যসম্মত, পার্চাসিট, চাকনাঘুষ্ট প্ল্যাট এবং স্বাস্থ্যসম্মত অবস্থায় উক্ত বর্জ্য পদার্থ ধূংস করার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

২০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার বর্জ্য পদার্থ হইতে ব্যবহৃত চতুরপক্ষের পরিবেশ দূষিত না হয়, তাঁহার নিশ্চিয়তা বিধানকৃত প্রয়োজনীয় স্থানিকাদি ব্যাকিতে হইবে।

২১। মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এই রকম কল্পনার ক্ষেত্রে সহজে ধৌতযোগ্য এবং জীবাণুমুক্ত করার ব্যবস্থা সম্বলিত হইতে হইবে।

২২। মাছের মাস বিচ্ছিন্ন করার জন্য ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরী ঘন্টাদিল
ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং উক্ত ঘন্ট সহজে ধোতযোগ্য ও জীবাণুমুক্তকরণের ব্যবস্থা
সম্বলিত হইতে হইবে।

২৩। কাটার ঘন্ট, গ্রাইন্ডার ও অন্যান্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহার ঘন্টপাতি উন্নত-
মানের হইতে হইবে।

২৪। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় মাছ রাখার জন্য (জৰীবিত মাছ বাতীত) ব্যবহৃত বাঁক,
ট্রলী বা অন্যান্য পাত্রে সহজে পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।

২৫। 'শেলফিস' এবং 'কাশটাসিয়ান' ব্যতীত অন্যান্য মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে তার-জাল
সম্বলিত পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না।

২৬। প্রক্রিয়াজাতকরণে এনামেল বা গ্যালভনাইজড পাত্র ব্যবহার করা যাইবে না।

২৭। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

(ক) প্রতোক হিমাগারে স্বয়ংক্রিয়ভাবে তাপমাত্রা রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমাত্রা-
মাপক ঘন্ট থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রামাপক ঘন্ট এইরূপ স্থানে
সহাপ্ত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সচেত সহজে দর্শনান হয়;

(খ) হিমাগারের তাপমাত্রা সিহরভাবে—১৮ ডিগ্রী থেকে—২৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড বা
তাহার নিম্নে রাখিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;

(গ) চিলু রূমের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী থেকে ৫ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের সথে বজায় রাখার
ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং

(ঘ) বরফ মজ্জ কক্ষের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা
থাকিতে হইবে।

২৮। মাছ কৌটাজাতকরণ কার্যক্রমে প্রয়োজনীয় চাপ ও তাপ প্রয়োগের উদ্দেশ্যে পর্যাপ্ত
পরিমাণ বাণ্ডের সরবরাহ থাকিতে হইবে বা অন্যাবিধ যথাযথ ব্যবস্থা থাকিবে।

২৯। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় কৌটাজাতকরণের ক্ষেত্রে—

(ক) প্রয়োজনীয় সংখ্যক উপযুক্ত 'সীলিং (sealing)' মেশিন থাকিতে হইবে;
এবং

(খ) যথাযথভাবে সংযোজিত তাপমাপক ঘন্ট, চাপমাপক ঘন্ট, স্টোর স্পেডার ও
ভেন্টিং ভাস্ব সম্বলিত রিটোর্ট থাকিতে হইবে।

৩০। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—

(ক) গুল্য সংযোজন পণ্য (value added product) উৎপাদনের ক্ষেত্রে আন্তর্জাতিক
চাহিদা অনুসারে পণ্য উৎপাদনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং

(খ) উৎপাদিত মূল্য সংযোজন পণ্যে যে কোন ধরণের আড়-সংকরণ রোধের ব্যবস্থা
থাকিতে হইবে।

৮৭০৮ বাংলাদেশ গেজেট, অর্তিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

અધ્યાત્મ-૨

[विधि ५(२), १५(१) मुद्देश]

ଅନ୍ତର୍ଜାଲ ପରିଚାଳନାର ଶର୍ତ୍ତବଳୀ

୧। ପ୍ରକ୍ରିୟାଜୀତକରଣ କାର୍ଯ୍ୟାନ୍ଵୟ—

- (ক) এমন কোন বাস্তিকে নিয়োগ করা বা নির্মাণিত রাখা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না যাহার চর্মরোগ, ডায়ারিয়া বা সরকার কর্তৃক নির্দিষ্টকৃত অন্য কোন সংক্রান্ত রোগ আছে বা যাহার শরীরে এমন কোন ক্ষত আছে যাহা থেকে মাছে রোগ জীবাণু সংক্রান্ত হইতে পারে; এবং

(খ) কোন কর্মীর শরীরের কোন অংশে উচ্চস্তু ক্ষত ধারিলে ঐ স্থানে উজ্জ্বল এবং বিসম্মত রঁই এর পানি নিরোধক ও নিরাপদ আবরণ স্বরূপ আবত্ত না করিয়া তিনি মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের কোন কাজ করিতে পারিবেন না।

২। প্রক্রিয়াজাতকরণ কার্যালান্য যে কোন ব্যক্তিকে নিয়োগের পূর্বে তাহাকে কোন রেজিষ্টার্ড চিকিৎসক কর্তৃক পরীক্ষা করাইয়া নিশ্চিত হইতে হইবে যে, সেই ব্যক্তি সংক্রান্ত রোগমুক্ত এবং ইহার প্রমাণস্বরূপ রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং নিয়োজিত প্রত্যেক ক্ষেত্রে প্রতি বৎসর অন্দরূপভাবে পরীক্ষা করাইতে হইবে এবং ইহার রেকর্ডও সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৩। প্রতিষ্ঠাজাতকরণ কারখানায় নিম্নবর্ণিত বিষয়গুলো পালন করিতে হইবে, এবং এই-গুলি উদ্ধৃত করিয়া কারখানায় সহজে দ্রশ্যমান কোন স্থানে নোটিশ আকারে বলাইয়া রাখিতে হইবে, যথা :

- (ক) প্রতিশ্বাসাত্করণ কারখানায় কর্মরত প্রতোক ব্যাস্তি সর্বোত্তম পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখিবেন;

(খ) মাছ নাড়ুচাড়া করার সময় হাতে পানি নিরোধক, পরিষ্কার দস্তানা পরিতে হইবে এবং হাতে কোন গহনা থাকা চালিবে না;

(গ) মাছে সংক্রমণ ঘটিতে পারে এমন কোন কাজ ব্যবহার আছার করা, পান খাওয়া, ধূমপান করা, ঘৃথ্.ফেলা অথবা এইরূপ কোন কাজ প্রতিশ্বাসাত্করণ কারখানায় করা থাইবে না; এবং

(ঘ) কোন ব্যাস্তি চলমান পানিতে উপরুক্ত পরিষ্কারক স্বারা হাত ধোয়া ও জীবাণু-মুক্ত করা ব্যাতিরেকে প্রতিশ্বাসাত্করণ কারখানায় প্রবেশ করিতে পারিবেন না এবং প্রতোক ব্যাস্তিকে শোচকর্ম শেষে উত্তরূপভাবে পরিষ্কারক ও জীবাণু-নাশক স্বারা হাত জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

୪। ମନ୍ୟ ପ୍ରକିଷ୍ଣାଜୀତକରଣେ ନିଯୋଜିତ ପ୍ରତ୍ୟେକ ସ୍ଥଳକେ ଉପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆବରଣୀ, ପୋଷାକ, ମୁଦ୍ରକ ବଧନାରୀ ଓ ଜୁଲା ସବ୍ୟାହାର କରିବେ ଯାହା ସହଜେ ଧୋତ କରିଯା ପରିଷ୍କାର କରା ଯାଉ ।

৫। এপ্লেন বা অন্য কোন পরিধেয় বস্তু বা জুতা কারখানার মেঝেতে ধোত করা যাইবে না।

৮১১০

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- ১১। কোন অবস্থায় হিমায়িত মাছ হিমাগারের বাখা হইলে হিমায়িত মাছের পাশের বা বাস্তুর অভ্যন্তরের তাপমাত্রা—১৮+২ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের অতিরিক্ত না হয় সেই জন্য যথাযথ ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১২। কাঁকড়া, কাছিম, কচুপ বা কোন প্রাণীর মাংস বা কোন গর্ধমাত্র দ্রব্য মাছের সাথে হিমাগারে রাখা যাইবে না।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
 - (ক) খাদ্য দ্রব্যে ব্যবহার করা যায় এমন জীবাণুনাশক ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার অনুমোদনস্বর্গে ব্যবহার করা যাইবে; এবং
 - (খ) সকল কিউরিৎ উপকরণ খাদ্যোপযোগী মান সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ১৪। ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পদ্ধতিতে কাঁকড়া, কাছিম, কচুপ প্রক্রিয়াজাতকরণ করিতে হইবে।
- ১৫। ভিন্ন ভিন্ন শ্রেণীর মাছ সম্পর্কে আলাদাভাবে প্রক্রিয়াজাত করিতে হইবে।
- ১৬। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায়—
 - (ক) মাছ কৌটোজ্ঞাতকরণ কালে এমনভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে উহাকে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে যাহাতে মাছের গুণগত মান বা স্বাদ বা আকৃতি নষ্ট না হয়; এবং
 - (খ) প্রত্যেক কৌটোজ্ঞাত মাছের 'বায়' জীবাণুমুক্তকরণের রেকর্ড কারখানার চাঁপশ মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করিতে হইবে।
- ১৭। মূল্য সংযোজন পণ্য (value added product) এ এমন কোন বাসায়নিক দ্রব্য, রং (dye) ক্ষেত্রে কোন মানুষের খাদ্য উপযোগী নহে।
- ১৮। মূল্য সংযোজন পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা অবলম্বন করিতে হইবে।
- ১৯। মোড়ক সামগ্রী প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে ভিন্ন এবং শুল্ক স্থানে রাখিতে হইবে।
- ২০। পরিষ্কার ও নতুন মোড়ক সামগ্রী প্যাকিং এর কাজে ব্যবহার করিতে হইবে এবং পর্বে ব্যবহৃত কোন মোড়ক সামগ্রী প্ল্যান্স ব্যবহার করা যাইবে না।

বাংলাদেশ গোজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৪৯১১

উক্তিসংক্ষিপ্ত

[বিধি ৫(২), ১৫(১) মুদ্রণ]

অস্থানে অবস্থিত মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদি এবং পরিচালনা শর্তাবলী।

১। জলযান এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহাতে প্রতিবারে ধৃত মাছ আলাদা আলাদা পাত্রে রাখার ব্যবস্থা থাকে এবং পৃথক মাছ গ্রহণ কক্ষ এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাহা সহজে খোত করা যায় এবং রোদ, বৃষ্টি অথবা যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।

২। জলযানে মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ ও হিমায়িতকরণ এলাকায় নিম্নবর্ণিত সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথা:—

(ক) যেৱে অপারচিল এবং এইরূপ ঢালন হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নদ'মাঝ পড়িতে পারে এবং যাহাতে সহজে খোত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;

(খ) পর্যাপ্ত বায়ু প্রবাহের ব্যবস্থা (ventilation)সহ জলীয় বায়ু নিষ্কাশনের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;

(গ) পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;

(ঘ) বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাল্বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে;

(ঙ) প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণের জন্য সুবিধাদি থাকিতে হইবে;

(চ) টেবিল, ট্রে, টেবিল, পাত্র, কাঠার সরঞ্জামাদি, কনভেয়ার বেল্ট, গাটিং এবং ফিলেটি মেঁশন ক্ষয়রোধক ও পরিচারোধক পদার্থ মাঝে নির্মিত হইতে হইবে এবং উক্ত সরঞ্জামাদি এমন হইতে হইবে যাহাতে সহজে খোত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়;

(ছ) চার ষাটার মধ্যে রকের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা (core temperature)—১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডে আসে এইরূপ “রেফ্রিজেশন প্ল্যান্ট” থাকিতে হইবে;

(জ) হিমাগারের তাপমাত্রা—১৮ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেডের নিম্নে রক্ষা করার ক্ষমতা সম্পর্কে “কুলিং প্ল্যান্ট” থাকিতে হইবে; এবং

(ঝ) হিমাগারের তাপমাত্রা স্বয়ংক্রিয়ভাবে রেকর্ড করা যায় এইরূপ তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র থাকিতে হইবে এবং উক্ত তাপমাত্রা মাপক যন্ত্র এইরূপ স্থানে স্থাপিত হইতে হইবে যাহাতে তাপমাত্রা সচেতন সহজে দৃশ্যমান হয়।

৩। অস্থানে উৎপাদিত মৎস্যজাত পণ্যের হিমাগার এমনভাবে তৈরী হইতে হইবে যাত্র সহজে খোত করা যায় এবং যে কোন সংক্রমণ হইতে মাছ রক্ষা করা যায়।

৪৭১২

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

- ৪। যদি জলধানে উপ-জাত (by-product) প্রক্রিয়াজাতকরণ করা হয় তবে তাহা সংরক্ষণের জন্য প্রথক হিমাগার থাকিতে হইবে।
- ৫। প্যাকিং প্রয়োগের জন্য আলাদা মজুদাগার থাকিতে হইবে।
- ৬। জলধানে বর্জ্য সংরক্ষণ এলাকা মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা হইতে প্রথক থাকিতে হইবে।
- ৭। জলধানে মানবের খাওয়ার উপযোগী নয় এমন মৎস্য পণ্য বা বর্জ্য পদার্থ এমনভাবে নিঃসরণ করিতে হইবে যাহাতে উহা জলধানে উত্তোলিত পানি বা ধ্বনি মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ৮। পানীয় জল এবং উচ্চচাপবৃত্তি সাগরের পরিষ্কার পানি সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। মাছের শেষ ধোয়ার (final washing) কাজ এবং প্যানিং ঠাণ্ডা পানীয় জল দ্বারা করিতে হইবে।
- ১০। প্রয়োজনীয় সংখাক পোশাক পরিবর্তন কক্ষ, হাত ধোয়ার বেসিন ও শোচাগারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ১১। মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকা অথবা মৎস্য পণ্য সংরক্ষণাগারের দিকে শোচাগারের দরজা থাকিতে পারিবে না।
- ১২। জলধানের মৎস্য গ্রহণ কক্ষ, প্রক্রিয়াজাতকরণ কক্ষ ও অন্যান্য স্থান প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং প্রয়োজনে অন্যান্য সময় উত্তমরূপে ধৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং এমন ভাবে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে যাহাতে জীবাণুনাশক দ্রব্য মাছের সংস্পর্শে আসিতে না পারে।
- ১৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কাজে ব্যবহৃত অথবা মাছের সংস্পর্শে আসিতে পারে এমন সব ঘন্টপাঁতি, সরঞ্জামাদি, পাণ্ডাদি প্রতি শিফটের কাজ শেষে এবং দিনের কাজ শুরুর পূর্বে উত্তমরূপে ধৌত করিয়া পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে এবং দিনের কাজ শেষে উহা বাতাসে শুকাইয়া স্বাস্থ্যসম্পন্ন অবস্থায় রাখিতে হইবে।

৮৭১৪

বাংলাদেশ গোজেট, অর্তিরিত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

তফসিল-৫

[বিধি ৬, ১৫(১) প্রষ্টব]

যৎস্য পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানের জন্য প্রযোজ্য শর্তাবলী

- ১। মাছ পরিবহন কাজে ব্যবহৃত যানে রোদ, বৃক্ষ এবং বিভিন্ন সংক্রমণ হইতে মাছকে রক্ষা করার সুবিধাদি থাকিতে হইবে।
- ২। পরিবহন যানের ফিশ হোল্ডের সকল দেওয়াল জল নিরোধক ও তাপ অপরিবাহী হইতে হইবে।
- ৩। ফিশ হোল্ডার, পেনবোর্ড এবং সেলফ-বোর্ডসমূহ মসল্ল, নিশ্চল্ল এবং সহজে পরিস্কার করিবার ব্যবস্থা সম্পন্ন হইতে হইবে।
- ৪। পরিবহন যানে মাছ এমনভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে যেন উহা থেতলাইয়া বা ভাঙ্গয়া না যায়।
- ৫। বাহাতে শাই রোদ, বৃক্ষ, ধূলা-বালি, পোকামাকড় বা রোগ সংক্রমণ হইতে রক্ষা পায়, সেই জন্য উহা যথাযথ আবরণবিশিষ্ট যানে পরিবহন করিতে হইবে।
- ৬। মাছ পরিবহন যানে রক্ষিত বাজ্জ ও ব্যারেল বা ডেক-হোল্ড, পেণবোর্ড, শেলফ-বোর্ড পরিস্কার ও সংক্রমণমুক্ত হইতে হইবে এবং উক্ত যানের যে জায়গা বা আধার পরিবাহীত মাছ বা উহার পাশের সংস্পর্শে আসিতে পারে উহাকে ভালভাবে পরিস্কার ও সংক্রমণমুক্ত করিতে হইবে।
- ৭। পরিবহনকালে টাটকা মাছ বরফাব্রত করিয়া ৫ ডিগ্রী সেণ্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় শীতলকৃত অবস্থা রাখিতে হইবে।
- ৮। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে টাটকা মাছ পরিবহনকালে তাপমাত্রা ৫ ডিগ্রী সেণ্টিগ্রেডের নিম্ন তাপমাত্রায় নিয়ন্ত্রণের স্ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ৯। রেফ্রিজারেটেড কেরিয়ারে হিমায়িত মাছ পরিবহনকালে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে মাছের তাপমাত্রা —১৮ ডিগ্রী হইতে সর্বোচ্চ ২ ডিগ্রী সেণ্টিগ্রেডের বেশী উঠানামা না করে।
- ১০। ঝুঁতানীযোগ্য বা প্রক্রিয়াজ্ঞাত বা প্রক্রিয়াজ্ঞাত করা হইবে এইরূপ মাছ পরিবহন যানে উঠানো বা নামানোর সময় উহাকে সংক্রমণ এবং রোদ-বৃক্ষ হইতে রক্ষার জন্য যথাযথ সতর্কতামূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৪৭৪৫

তফসিল-৬

[বিধি ৬, ১৫(১) প্রক্টর]

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেক্টার এবং আড়তের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধাদির শর্তাবলী।

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেক্টার, এবং আড়ত উপযুক্ত নির্মাণ সামগ্রী স্বারা নির্মিত হইতে হইবে এবং যাতায়াতের জন্য পাকা রাস্তার ব্যবস্থাসহ নিম্নলিখিত সুবিধাদি বিদ্যমান থাকিতে হইবে, যথা :—

- (ক) মাছ প্রেডিং এর পাকা প্লাটফরম ঘূর্ণসংগতভাবে উচু হইতে হইবে;
- (খ) চতুরদিক বেণ্টিত এবং সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন দেওয়ালবিশিষ্ট হইতে হইবে;
- (গ) মেঝে ঘস্ত ও পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহা সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এবং পানি নির্গমনের সহজ ও ময়লা নির্গমনের স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঘ) স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বর্জ্য নির্গমনের ব্যবস্থাযুক্ত নর্দমা থাকিতে হইবে;
- (ঙ) ছাদের উচ্চতা কমপক্ষে ৩.৫ মিটার হইতে হইবে;
- (চ) পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক এবং কঠিন আলোর ব্যবস্থা থাকিতে হইবে এবং বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাল্বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে;
- (ছ) পানীয় জল সরবরাহের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (জ) পানীয় জলে তৈরী বরফ ব্যবহারের ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;
- (ঝ) বরফ ভাঙ্গার মেশিন, পরিমাপক যন্ত্র, মাছ উঠানো-নামানোর যন্ত্রপার্ক এবং অন্যান্য সুরক্ষামাদি ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন দ্রুব্য স্বারা তৈরী হইতে হইবে;
- (ঝঝ) কর্মসূচির ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক শোচাগার থাকিতে হইবে এবং উহা স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিষ্কার ফরিবার ব্যবস্থা থাকিতে হইবে; এবং
- (ঠ) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার ব্যবহারের জন্য নির্দিষ্ট কক্ষ থাকিতে হইবে।

৮৭১৬

বাংলাদেশ গেজেট, অতিরিক্ত, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

তত্ত্বাবস্থা-৭

[বিধি ৬, ১৫(১) স্পষ্টব্য]

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়ত পরিচালনার খর্তাৰগী

মৎস্য অবতরণ কেন্দ্র, সার্ভিস সেন্টার এবং আড়ত স্বাস্থ্যসম্পত্তিকে পরিচালনা করিতে হইবে এবং নিম্নোক্ত কার্যাদি যথাযথভাবে সম্পাদন করিতে হইবে, যথা :—

- (ক) যাহার থেকে মাছে রোগ জীবাণু সংক্রান্ত হইতে পারে এমন রোগে আগ্রাহীকে কোন ব্র্যাঞ্জিকে কর্মী হিসাবে নিয়োগ করা বা প্রবেশ করিতে দেওয়া যাইবে না ;
- (খ) কাজ শুরুর পূর্বে এবং শৌচাগার ব্যবহারের পরে কর্মীদেরকে সাবান স্বারা হাত পরিষ্কার এবং জীবাণুনাশক স্বারা জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে ;
- (গ) কর্মীদের পরিষ্কার পোশাক, দস্তানা ও গামবুট ব্যবহার করিতে হইবে ;
- (ঘ) পোকা-মাকড়, ইঁদুর, ছচো, পাখি এবং অন্যান্য গৃহ পালিত পশু যাহাতে প্রবেশ করিতে না পারে তাঁহার পর্যাপ্ত ব্যবস্থা করিতে হইবে ;
- (ঙ) মাছ উঠানো ও নামানোর কাজ প্রত এবং পর্যাপ্ত বরফসহকারে করিতে হইবে ;
- (চ) ব্যবহৃত বন্ধপার্টি সাবধানে নাড়াচাড়া করিতে হইবে যাহাতে মাছ আঘাত প্রাপ্ত হইয়া নষ্ট না হয় ;
- (ছ) মাছের খোসা ছাড়ানো, মাথা ছাড়ানো এবং নাড়িভুঁড়ি অপসারণ করা যাইবে না ; এবং
- (জ) কাজ আয়োজন করিবার পূর্বে এবং প্রতি বিক্রির শেষে ডিটার্জেন্ট ও জীবাণুনাশক স্বারা ব্যবহার বন্ধপার্টি, সরঞ্জামাদি, পশাদি এবং স্থানসমূহ উত্তমরূপে ধোত ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে ।

বাংলাদেশ প্রেজেন্ট, অর্টিলিয়ারি, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

৪৭১৭

তফসিল-৮

[বিধি ৬, ১৫(১) মুক্তিঃ]

বরফ কলের জন্য প্রয়োজনীয় সূচিবিধানি এবং পরিচালনার শর্তাবলী

- ১। বরফ কলের মেঝে মস্ণ, পানি নিরোধক এবং এইরূপ ঢালু হইতে হইবে যাহাতে তরল পদার্থ সহজে গড়াইয়া নর্দমার পাইতে পারে।
- ২। বরফ কলের দেওয়াল মস্ণ এবং পানি নিরোধক হইতে হইবে যাহাতে সহজে ধোত ও জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- ৩। বরফ কলের ছাদের উচ্চতা এইরূপ হইতে হইবে যাহাতে ছাদের নীচে সহজে ঢালাফেরা ও কাজ করা যায়।
- ৪। বৈদ্যুতিক স্থাপনাসমূহ পানি নিরোধক এবং বাল্বসমূহ ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৫। বরফ কলের দরজা-জানালা মস্ণ, অশোধক (non-absorbent) এবং কাটি-পতংগ রোধক জাল দ্বারা আচ্ছাদিত হইতে হইবে।
- ৬। নর্দমা ঢাকনাযুক্ত এবং নর্দমার শেষ প্রাপ্ত পোকা-মাকড়, ইন্সুল ছুঁচোঁ রোধক তারজালি দ্বারা আবৃত হইতে হইবে।
- ৭। বরফ কলের আসবাবপত্র এবং সরঞ্জামাদি সহজে ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা যারা তৈরী হইতে হইবে।
- ৮। বরফ তৈরীর ক্যান মরিচা রোধক এবং ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা যারা তৈরী হইতে হইবে এবং উক্ত ক্যান ঢাকনাযুক্ত হইতে হইবে।
- ৯। বরফ তৈরী এবং ক্যান হইতে বুক অপসারণের কাজে পানীয় জল ব্যবহার করিতে হইবে।
- ১০। বরফ ঘজন কক্ষের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রী সেণ্টিগ্রেডের নিম্নে রাখার ব্যবস্থা আর্কিটে হইবে।
- ১১। ফ্লেক, টিউব এবং গুড়া বরফ তৈরিতে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি এবং বরফ মাখিবার পদ্ধতি মরিচা পড়ে না ও ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এমন দ্রব্য দ্বারা তৈরি হইতে হইবে।
- ১২। ক্ষয়প্রাপ্ত হয় না এবং মরিচা পড়ে না এমন ফ্লিলতে বা বেল্টে বরফ পরিবহণ করিতে হইবে।
- ১৩। বরফ কলে প্রয়োজনীয় সংখাক শৌচাগার এবং হাত-পা ধোত করার ব্যবস্থা আর্কিটে হইবে।
- ১৪। বরফ কলের কর্যাদি স্থৃতিভাবে সম্পাদনের জন্য যথেষ্ট পরিমাণ জারপা থার্মিটে হইবে।
- ১৫। বরফ কলের সর্বত্র পাইকার-পরিচর রাখিতে হইবে এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করে জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে।

৮৭৩৮

বাংলাদেশ গেজেট, আর্তারিষ্ট, ডিসেম্বর ১০, ১৯৯৭

তফসিল-১

[বিধি ৫(৮), ১৯ দ্রষ্টব্য]

হ্যাসাপ ডিস্ট্রিক্ট মান নিশ্চিতকরণ কর্মসূচী (QAP) বাস্তবায়নের শর্তাবলী

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

- ১। মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় প্রক্রিয়াজাত পণ্যের মান খাচাইয়ের জন্য স্ব-পরীক্ষণ ব্যবস্থা থাকিতে হইবে।
- ২। কোন কারখানায় মাছ হ্যান্ডলিং, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কীকরণ, প্লন্ট মোড়কীকরণ, বা মজুদ করা হইতে থাকিলে উক্ত কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি নিশ্চিত করিবেন যে, উৎপাদনের প্রতিটি ধাপে স্বাস্থ্য-বিধিসমূহ পালিত হইতেছে।
- ৩। প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি উৎপাদন প্রক্রিয়া, প্রতিষ্ঠানের আকার এবং উৎপাদিত পণ্যের প্রক্রিয়া উপর নির্ভর করিয়া একটি স্থায়ী স্ব-পরীক্ষণ পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করিবেন যাহাতে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থাদি থাকিতে হইবে, যথা :
 - (ক) মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার দৃশ্যসমূহ (hazards) বিশ্লেষণ ও সংকটমুল অবস্থান (critical points) সনাত্তকরণের ব্যবস্থা থাকা ;
 - (খ) সংকটমুল অবস্থানসমূহ পরিবর্তন (monitoring) ও পরীক্ষণের (checking) জন্য সঠিক পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা এবং প্রয়োগের ব্যবস্থা থাকা ;
 - (গ) পরীক্ষণ, পরিস্কারকরণ, জীবাণুনাশকরণ পদ্ধতিসমূহ সঠিকভাবে কার্যকর আছে কিনা এবং তাহা স্বাস্থ্যমান (health standards) অনুসারে পালিত হইতেছে কিনা, যাচাই করার জন্য ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তা কর্তৃক অনুমোদিত পরীক্ষাগারে নম্বনা পরীক্ষার ব্যবস্থা থাকা ;
 - (ঘ) ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার নিকট পেশ করার জন্য উল্লিখিত পরীক্ষার ফলাফলের লিখিত রেকর্ড উপস্থাপন এবং চার্চিশ মাস পর্যন্ত উহা সংরক্ষণের ব্যবস্থা থাকা ; এবং
 - (ঙ) কারখানার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তির নিকট কারখানার গ্রহীত কার্যাদির ফলাফল বা অন্য কোন স্বত্ত্ব হইতে প্রাপ্ত তথ্যের ভিত্তিতে যদি প্রতীয়মান হয় যে, বিদ্যমান পদ্ধতিতে স্বাস্থ্যবৃক্ষিক আছে বা থাকিতে পারে, সেইরূপ ক্ষেত্রে সঠিক পদক্ষেপ গ্রহণপূর্বক সূচিত নিয়ন্ত্রণ প্রতিষ্ঠার ব্যবস্থা থাকা।
- ৪। কারখানায় প্রক্রিয়াজাত মাছ, মৎস্য পণ্য বা তাঁহার কাঁচামাল পরীক্ষাল্পে যদি প্রতীয়মান হয় যে, উক্ত পণ্য বা কাঁচামাল কারিগরী ঘূঢ়ি জর্নিত কারণে বা অন্যাবিধ কারণে মানবের স্বাস্থ্যের জন্য বাস্তুকিপূর্ণ তাহা হইলে উহা কারখানার মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা ধূস করিবেন অথবা মনুষ্য খাদ্য ব্যতীত অন্য কোন উদ্দেশ্যে