



প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণ (ToT) এর জন্য ‘HACCP প্রোটোকল, BAP, GMP,  
Global GAP এবং সার্টিফিকেশন প্রক্রিয়া’ এর উপর-

প্রশিক্ষণ মডিউল/ম্যানুয়াল

## Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP)

(Package No: PKSf/RMTP/SD-1)

### Bangla Version



EMBASSY OF DENMARK



## প্রশিক্ষকদের ম্যানুয়াল

স্থানীয় প্রবিধানের প্রয়োজনীয়তা, এইচএসিসিপি, জিএমপি, আইএসও ২২০০০: ২০১৮, বিআরসিজিএস নিরাপদ খাদ্য ইস্যু ৯, বিএপি এবং গ্লোবাল জিএপি এবং মাছ ও চিংড়ি উৎপাদক দের জন্য বিধিবিধান।

একটি নিবিড় ০২ দিনের কোর্স

## ম্যানুয়াল-ইনডেক্স

### বিভাগসমূহ

অধ্যায় 1	কোর্স, ভূমিকা, প্রবিধান সম্পর্কে	১ম দিন
অধ্যায় 2	সংশোধনীসহ এফআইকিউসি আইন, ১৯৯৭ - সংক্ষিপ্ত বিবরণ	
অধ্যায় ৩	কোডেক্স এইচএসিসিপি, জিএমপি ওভারভিউ	
অধ্যায় ৪	আইএসও 22000:2018 সংক্ষিপ্ত বিবরণ	
অধ্যায় ৫	বিআরসিজিএস নিরাপদ খাদ্য ইস্যু 9 ওভারভিউ	
অধ্যায় ৬	বিএপি (এসপিএস) ওভারভিউ	২য় দিন
অধ্যায় ৭	বিএপি ফার্ম স্ট্যান্ডার্ড ওভারভিউ	
অধ্যায় ৮	গ্লোবাল জি এ পি ওভারভিউ	
সংযুক্তি	সংজ্ঞা	

## কোর্স সূচি

প্রথম দিন	লোকাল রেগুলেশন্স, এইচএসিসিপি, জিএমপি, আইএসও 22000: 2018, বিআরসিজিএস নিরাপদ খাদ্য ইস্যু 9	মিডিয়া / ম্যাটেরিয়ালস
০৯:০০ – ০৯: ২০	রেজিস্ট্রেশন, এস্টাব্লিশ হেলথ এন্ড সেফটি ব্রীফিং & ওপেনিং সেশন	
০৯: ২০ – ০৯: ৩০	কোর্স সম্পর্কে:  শেখার উদ্দেশ্য: প্রয়োজনীয় জরুরী পদ্ধতিগুলি কভার করতে এবং কোর্স কাঠামো, কোর্সের উদ্দেশ্য ইত্যাদির উপর প্রতিনিধিদের নির্দেশ দেওয়ার জন্য একটি দল হিসাবে কাজ করার প্রয়োজনীয়তা প্রবর্তন করা, কোর্সের ভিত্তি স্থাপন এবং একে অপরকে জানার জন্য।	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল
০৯: ৩০ – ১০: ৩০	এফআইকিউসি অ্যাক্ট, 1997 সংশোধনী সহ- ওভারভিউ, প্রতিনিধিদের ইন্টারঅ্যাকশন, কর্মশালা, কেস স্টাডি:  শেখার উদ্দেশ্য: অংশগ্রহণকারীরা প্রযোজ্য স্থানীয় বিধিবিধান, তাদের পণ্য সম্পর্কিত খাদ্য সুরক্ষার দিকগুলি এবং বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার বিষয়ে সচেতন হবেন।	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
১০: ৩০ – ১১: ০০	কোডেক্স এইচএসিসিপি, জিএমপি ওভারভিউ:  শেখার উদ্দেশ্য: অংশগ্রহণকারীরা এইচএসিসিপি নীতিগুলি সম্পর্কে সচেতন হবেন, এইচএসিসিপি নীতিগুলি বাস্তবায়নের ক্রমিক পদক্ষেপগুলি, তাদের পণ্য সম্পর্কিত জিএইচপির প্রয়োজনীয়তা এবং বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার জন্য অংশগ্রহণকারীরা এইচএসিসিপি নীতিগুলি সম্পর্কে সচেতন হবেন, এইচএসিসিপি নীতিগুলি বাস্তবায়নের ক্রমিক পদক্ষেপগুলি, তাদের পণ্য সম্পর্কিত জিএইচপির প্রয়োজনীয়তা এবং বাস্তবায়নের জন্য।	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
১১:০০– ১১: ১৫	চা বিরতি	
১১: ১৫ – ১৩:১৫	.....কোডেক্স এইচএসিসিপি, জিএমপি ওভারভিউ	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
১৩:১৫ – ১৪:০০	মধ্যাহ্ন বিরতি	
১৪:০০– ১৫: ৩০	আইএসও 22000: 2018 ওভারভিউ, ডেলিগেটস ইন্টারঅ্যাকশন, ওয়ার্কশপ:  শেখার উদ্দেশ্য: আইএসও 22000: 2018 এর কাঠামোর বোঝার বিকাশ করতে, বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার জন্য আইএসও 22000: 2018 এর প্রয়োজনীয়তাগুলি স্পষ্ট করতে।	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
১৫: ৩০– ১৫: ৪৫	চা বিরতি	

১৫: ৪৫ – ১৭:১৫	<b>বিআরসিজিএস খাদ্য সুরক্ষা ইস্যু ৯ ওভারভিউ, প্রতিনিধি ইন্টারঅ্যাকশন, কর্মশালা:</b>	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
	<b>শেখার উদ্দেশ্য:</b> বিআরসিজিএস খাদ্য সুরক্ষা ইস্যু ৯ এর কাঠামোর বোঝার বিকাশ করা, বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার প্রয়োজনীয়তাগুলি বোঝার জন্য।	
১৭:১৫ – ১৭: ৩০	প্রশ্ন ও উত্তর পর্ব	
১৭: ৩০	প্রথম দিনের সমাপ্তি	

দ্বিতীয় দিন	বিএপি এবং গ্লোবাল জিএপি	মিডিয়া / ম্যাটেরিয়ালস
০৯:০০ – ০৯:৩০	রিকোপ	
০৯:৩০ – ১১:০০	<b>বিএপি এসপিএস ওভারভিউ, ডেলিগেটস ইন্টারঅ্যাকশন, ওয়ার্কশপ:</b>	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
	<b>শেখার উদ্দেশ্য:</b> বিএপি সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের কাঠামোর বোঝার বিকাশ করা, বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার প্রয়োজনীয়তাগুলি স্পষ্ট করা।	
১১:০০– ১১: ১৫	চা বিরতি	
১১: ১৫ – ১৩:১৫	<b>বিএপি ফার্ম স্ট্যান্ডার্ড ওভারভিউ, ডেলিগেটস ইন্টারঅ্যাকশন, ওয়ার্কশপ:</b>	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
	<b>শেখার উদ্দেশ্য:</b> বিএপি ফার্ম স্ট্যান্ডার্ডের কাঠামোর বোঝার বিকাশ করা, বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার প্রয়োজনীয়তাগুলি স্পষ্ট করতে।	
১৩:১৫ – ১৪:০০	মধ্যাহ্ন বিরতি	
১৪:০০– ১৫: ৩০	<b>গ্লোবাল জি এ। পি। ওভারভিউ, প্রতিনিধি ইন্টারঅ্যাকশন, কর্মশালা</b>	পিপিটি, ট্রেনিং ম্যানুয়াল / মডিউল, ফ্লিপ চার্ট, মার্কার, হোয়াইট বোর্ড
	<b>শেখার উদ্দেশ্য:</b> গ্লোবাল জি এ। পি স্ট্যান্ডার্ডের কাঠামোর বোঝার বিকাশ করা, বাস্তবায়নের সময় মোকাবেলা করার প্রয়োজনীয়তাগুলি স্পষ্ট করা।	
১৫: ৩০– ১৫: ৪৫	চা বিরতি	
১৫: ৪৫ – ১৬:১৫	প্রশ্নোত্তর পর্ব	
১৬:১৫ – ১৭:০০	ফিডব্যাক & ক্লোজিং সেশন	
১৭:০০	কোর্স এর সমাপ্তি	

## অধ্যায় 1

# কোর্স সম্পর্কে, ভূমিকা, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা ও প্রবিধান

**১.১-কোর্স সম্পর্কে**

**কোর্সের শিরোনাম:** এইচএসিসিপি, জিএমপি, আইএসও ২২০০০: ২০১৮, বিআরসিজিএস নিরাপদ খাদ্য ইস্যু ৯, বিএপি এসপিএস এবং ফার্ম, গ্লোবাল জিএপি, এবং মাছ ও চিংড়ি উৎপাদকদের জন্য স্থানীয় বিধিবিধানের প্রয়োজনীয়তার উপর একটি ওভারভিউ

**সুর: পেশাদার**

**সময়কাল: ১৬ ঘন্টা**

**কোর্স স্ট্রাকচার এবং ট্যাগেট:**

কোর্সটি নির্দেশনা, আলোচনা, সংক্ষিপ্ত অনুশীলন, সিমুলেটেড কেস স্টাডি এবং উপস্থাপনাগুলির সংমিশ্রণ নিয়ে তৈরি। এটি পরবর্তী দুই দিনের মধ্যে নির্ধারিত সমস্ত ক্রিয়াকলাপ বুঝতে এবং অংশগ্রহণে আপনাকে সহায়তা করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে। পুরো কোর্স জুড়ে সক্রিয় অংশগ্রহণ অত্যাবশ্যিক।

**লক্ষ্য:**

এই কোর্সের প্রাথমিক লক্ষ্য হল মাছ এবং চিংড়ি উৎপাদনের সাথে জড়িত ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের শিক্ষিত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা সহ শিক্ষার্থীদের (প্রশিক্ষক) সরবরাহ করা। কোর্সটি অংশগ্রহণকারীদের এইচএসিসিপি, জিএমপি, আইএসও ২২০০০: ২০১৮, বিআরসিজিএস, বিএপি, গ্লোবাল জিএপি এবং স্থানীয় বিধিবিধান সহ বিভিন্ন খাদ্য নিরাপত্তা এবং স্ট্যান্ডার্ডগুলির মৌলিক প্রয়োজনীয়তাগুলি বুঝতে এবং বাস্তবায়ন করতে সক্ষম করার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করা।

কর্মশালার মধ্যে একটি "প্রশিক্ষকদের প্রশিক্ষণ" প্রোগ্রামের সুবিধার্থেও অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এর মধ্যে প্রকল্প কর্মী, মূল স্টেকহোল্ডার এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক পক্ষগুলিকে কৃষক, উদ্যোক্তা এবং অন্যান্য পরিষেবা সরবরাহকারীদের কার্যকরভাবে প্রশিক্ষণ সেশন করার জন্য জ্ঞান এবং দক্ষতার সাথে সজ্জিত করার প্রশিক্ষণ জড়িত। প্রশিক্ষকদের একটি শক্তিশালী পুল তৈরি করে, প্রোগ্রামটি প্রকল্প এলাকা জুড়ে প্রশিক্ষণ উদ্যোগের স্থায়িত্ব এবং প্রভাব নিশ্চিত করা।

এই উদ্দেশ্যগুলির সম্মিলিতভাবে মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের নিরাপদ উৎপাদন, সার্টিফিকেশন এবং বিপণন নিশ্চিত করার ক্ষেত্রে স্টেকহোল্ডারদের সক্ষমতা বৃদ্ধি করা, পাশাপাশি উন্নত নিরাপদ খাদ্য এবং উন্নত বাজার অনুশীলনে অবদান রাখা।

**গুরুত্বপূর্ণ নোট**

- **দায়িত্ব অস্বীকৃতি:** কোর্সটি প্রদানকারী প্রতিষ্ঠানসমূহ কোর্সে প্রদত্ত পরামর্শের ভিত্তিতে গৃহীত কার্যক্রমের ফলে সৃষ্ট কোন ক্ষতি বা ক্ষতির দায়ভার গ্রহণ করে না।
- **পেশাদার পরামর্শ:** অংশগ্রহণকারীদের তাদের নিজস্ব সংস্থার নির্দিষ্ট চাহিদা অনুসারে পেশাদার নির্দেশিকা চাইতে উৎসাহিত করা হচ্ছে।

**সমাপ্তির সার্টিফিকেট:** কোর্সটি সফলভাবে সম্পন্ন করা অংশগ্রহণকারীর উপস্থিতি / সমাপ্তির একটি সার্টিফিকেট পাবেন।

**সাফল্যের মাপকাঠি:**

- **উপস্থিতি:** কোর্সের সময়কালের পূর্ণ উপস্থিতি (১০০%) প্রয়োজন।
- **সময়ানুবর্তিতা:** অংশগ্রহণকারীরা পুরো কোর্স জুড়ে সময়নিষ্ঠ হবেন বলে আশা করা হচ্ছে।

**ক্রমাগত মূল্যায়ন:**

পুরো কোর্স জুড়ে, টিউটর (গুলি) নিম্নলিখিত মানদণ্ডের ভিত্তিতে প্রতিটি প্রতিনিধিকে মূল্যায়ন করবে:

- **টাইমকিপিং:** কোর্সের সময়সূচী এবং সময়ানুবর্তিতা মেনে চলা।
- **অংশগ্রহণ:** আলোচনা, ক্রিয়াকলাপ এবং অনুশীলনে সক্রিয় অংশগ্রহণ।
- **প্রয়োগ:** কোর্সের সময় উপস্থাপিত ধারণা এবং জ্ঞান প্রয়োগ করার ক্ষমতা।
- **বোধগম্যতা:** কোর্সের বিষয়বস্তু বোঝার প্রমাণ।
- **টিম ওয়ার্ক:** গ্রুপ ক্রিয়াকলাপ এবং কেস স্টাডিজের সময় অন্যদের সাথে কার্যকরভাবে সহযোগিতা করার ক্ষমতা।
- **কোর্স অবদান:** আলোচনায় জড়িত থাকা এবং মতামত ভাগ করে নেওয়ার মাধ্যমে সামগ্রিক কোর্সের অভিজ্ঞতায় অবদান।
- **অনুশীলন এবং সিমুলেটেড ওয়ার্ক উপস্থাপনা:** কেস স্টাডি এবং সহযোগী কাজ উপস্থাপনে দক্ষতা।
- **ব্যক্তিগত যোগাযোগ দক্ষতা:** উপস্থাপনা এবং গ্রুপ ক্রিয়াকলাপের সময় কার্যকর যোগাযোগ।

**১.২-ভূমিকা:**

২০২২ সাল থেকে গোপালগঞ্জ জেলার ৫টি উপজেলায় 'রুরাল মাইক্রো এন্টারপ্রাইজ ট্রান্সফরমেশন প্রজেক্ট (আরএমটিপি)' শীর্ষক পিকেএসএফের সহযোগী প্রতিষ্ঠান হিসেবে প্রকল্প বাস্তবায়ন করে আসছে। পল্লী কর্ম-সহায়ক ফাউন্ডেশন (পিকেএসএফ), ইন্টারন্যাশনাল ফান্ড ফর এগ্রিকালচারাল ডেভেলপমেন্ট (ইফাদ) ও ডেনিশ ইন্টারন্যাশনাল ডেভেলপমেন্ট এজেন্সির (ডানিডা) যৌথ অর্থায়নে 'নিরাপদ মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্য উৎপাদন ও বাজারজাতকরণ' শীর্ষক উপ-প্রকল্পটির কার্যক্রম সহযোগী সংস্থাগুলো বাস্তবায়নের জন্য কর্মক্ষম জেলাগুলোতে বাস্তবায়ন করছে। উপ-প্রকল্পটি প্রান্তিক ও ক্ষুদ্র কৃষকদের আয় বৃদ্ধি, খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ এবং পারিবারিক পুষ্টি এবং অ্যাকুয়াকালচার সংশ্লিষ্ট ব্যাকওয়ার্ড ও ফরওয়ার্ড মার্কেট এর আয় বৃদ্ধিতে কাজ করছে। প্রকল্পটি ক্ষুদ্র কৃষক ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তা এবং কৃষি ব্যবসায়ীদের তাদের কার্যক্রম উন্নত করতে এবং নির্বাচিত ভ্যালু চেইনের মধ্যে চুক্তিবদ্ধভাবে সংহত করতে সহায়তা করছে। এই পরিপ্রেক্ষিতে, অ্যাকুয়াকালচার পণ্যগুলি যা অভ্যন্তরীণ, আঞ্চলিক এবং বৈশ্বিক বাজার থেকে ক্রমবর্ধমান চাহিদার প্রতিক্রিয়া জানায়, উৎপাদক এবং ভোক্তা উভয়ের জন্য পুষ্টিকর সুবিধা নিশ্চিত করে এবং খাদ্যের গুণমান এবং সুরক্ষা মানগুলি মেনে চলতে পারে, প্রকল্পের আওতায় অগ্রাধিকার দেওয়া হবে।

মাছ দীর্ঘকাল ধরে বাঙালি রন্ধনশৈলীর ভিত্তি এবং এটি একটি বিশিষ্ট আমিষ উৎস হিসাবে বিবেচিত হয়। দেশের মোট প্রাণিজ প্রোটিনের চাহিদার ৬০ শতাংশ আসে মাছ থেকে। তদুপরি, বাংলাদেশের মৎস্য খাত দেশের অর্থনীতিতে একটি গুরুত্বপূর্ণ অবদানকারী খাত যা কেবল দেশের আমিষ খাদ্যের একটি উল্লেখযোগ্য অংশ পূরণ করে না বরং যথেষ্ট আয়ও সৃষ্টি করে। ২০২২-২৩ অর্থবছরে দেশের মোট মৎস্য উৎপাদন ৪.৯২ মিলিয়ন মেট্রিক টন, যা দেশের জিডিপিতে ২.৫৩ শতাংশ এবং কৃষি জিডিপিতে ২২.২৬ শতাংশ অবদান রাখছে। তবে অনেক ক্ষেত্রেই মাছের পণ্যের নিরাপত্তা ও গুণগত মান নিয়ে উদ্বেগ রয়েছে।

ভোক্তারা এখন তাদের খাদ্য গ্রহণের নিরাপত্তা নিয়ে উদ্বিগ্ন। নিরাপদ মৎস্য ও মূল্য সংযোজিত মৎস্যপণ্য উৎপাদনের জন্য এ খাতের সঙ্গে জড়িত উৎপাদক ও অন্যান্য উপাদান উভয়কে সচেতন ও সক্ষমতা প্রদান করা পূর্বশর্ত। এছাড়াও, মাছ ও মৎস্যজাত পণ্য পরিচালনা, উৎপাদন ও পরিবহনে ভাল স্বাস্থ্যকর অনুশীলন এবং সর্বত্র পর্যাপ্ত

রেফ্রিজারেশন মাছবাহিত অসুস্থতার প্রাদুর্ভাবকে ব্যাপকভাবে হ্রাস করতে পারে এবং শেষ পর্যন্ত নিরাপদ খাদ্য র সমস্যাগুলিকে ত্বরান্বিত করতে পারে। এ প্রেক্ষাপটে আরএমটিপি এইচএসিসিপি প্রটোকল, বিএপি, জিএমপি, গ্লোবাল জিএপি এবং সার্টিফিকেশন স্ট্যান্ডার্ডস অ্যান্ড প্রসেস (বিআরসিজিএস, আইএসও ইত্যাদি) সম্পর্কে জ্ঞান অর্জনের জন্য একটি সাধারণ পরামর্শ সেবার মাধ্যমে ২৩ টি সহযোগী প্রতিষ্ঠানের জন্য প্রশিক্ষণ মডিউল/ম্যানুয়াল তৈরির উদ্যোগ নিয়েছে। নিরাপদ মৎস্য ও মূল্য সংযোজিত মৎস্যজাত পণ্য উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের জন্য। এতে পরিবেশগত চাষাবাদ, নিরাপদ মৎস্য পণ্য বিপণনের সম্ভাবনা, বিপণন চ্যানেল, ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের অর্থনৈতিক অবস্থা এবং উদ্যোক্তা ও তাদের উদ্যোগের কারিগরি জ্ঞানের অবস্থা সম্পর্কে পরিচিতি লাভজনক হবে। সংগঠনটি প্রশিক্ষকদের দক্ষ করে তোলার উদ্যোগ নেয় যারা পরবর্তীতে প্রধান কৃষক ও অন্যান্য সেবা প্রদানকারীদের মধ্যে প্রশিক্ষণের সুবিধা প্রদান করবে।

বাংলাদেশে, চিংড়ি প্রক্রিয়াজাতকরণ শিল্প অর্থনীতিতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে, রফতানি এবং কর্মসংস্থান সরবরাহে উল্লেখযোগ্য অবদান রাখে। তবে, এই খাতটি নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত বিভিন্ন চ্যালেঞ্জের মুখোমুখি হয়েছে, যেমন রাসায়নিক অবশিষ্টাংশ নিয়ে উদ্বেগ, মাইক্রোবায়োলজিকাল দূষণ এবং আন্তর্জাতিক নিরাপদ খাদ্য মানগুলির সাথে সম্মতির সাধারণ অভাব।

এই সমস্যাগুলি মোকাবেলার জন্য, বাংলাদেশ সরকার চিংড়ি প্রক্রিয়াজাতকরণ শিল্পের মধ্যে খাদ্য নিরাপত্তা উন্নয়নে বিভিন্ন পদক্ষেপ নিয়েছে। মূল নিয়ন্ত্রক কাঠামোর মধ্যে রয়েছে:

- মৎস্য ও মৎস্যজাত দ্রব্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) অধ্যাদেশ, ১৯৮৩
- মৎস্যজাত দ্রব্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭

এই প্রবিধানগুলি মাছ এবং চিংড়ি পণ্যগুলির সুরক্ষা এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, বিশেষত রপ্তানির উদ্দেশ্যে। অধ্যাদেশ এবং বিধিগুলি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থা বাস্তবায়নের বৃহত্তর প্রচেষ্টার অংশ এবং হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস (এইচএসিসিপি) এর উপর ভিত্তি করে একটি গুণমান নিশ্চিতকরণ প্রোগ্রাম এস্টাব্লিশ করে।

এই ব্যবস্থার পরিধি চিংড়ি প্রক্রিয়াকরণ শিল্পের বিভিন্ন সেক্টর জুড়ে প্রসারিত, যার মধ্যে রয়েছে ভূমি ভিত্তিক প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্ট, সামুদ্রিক জাহাজ, ডিপো, ফিশ ল্যান্ডিং সেন্টার, পরিষেবা কেন্দ্র এবং বরফ কল। এছাড়া মৎস্য পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ (এফআইকিউসি) কর্তৃপক্ষকে চিংড়ি ও মৎস্যজাত পণ্যের নিরাপত্তা মান নিশ্চিত করার দায়িত্ব দেওয়া হয়েছে। এই নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলি নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখতে, দূষণ রোধ করতে এবং পণ্যগুলি রপ্তানির জন্য জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক উভয় মান মেনে চলে তা নিশ্চিত করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

এইচএসিসিপি, জিএমপি, আইএসও ২২০০:২০১৮, বিআরসিজিএস ফুড সেফটি ইস্যু ৯, বিএপি, গ্লোবাল জিএপি ইত্যাদির মতো অন্যান্য আন্তর্জাতিক মানদণ্ডের সাথে এই বিধিমালা বাস্তবায়নের মাধ্যমে বাংলাদেশের লক্ষ্য চিংড়ি প্রক্রিয়াজাতকরণ খাতে খাদ্য নিরাপত্তা চ্যালেঞ্জ মোকাবেলা, এর পণ্যের গুণগত মান উন্নত করা এবং বৈশ্বিক সীফুড বাজারে এর অবস্থান শক্তিশালী করা।

### ১.৩. বাংলাদেশের কিছু নিরাপদ খাদ্য আইন ও বিধিমালা

১. বিশুদ্ধ খাদ্য অধ্যাদেশ, ১৯৫৯ ও বিশুদ্ধ খাদ্য বিধিমালা, ১৯৬৭
২. পশু জবাই (নিষেধাজ্ঞা) ও মাংস নিয়ন্ত্রণ (সংশোধন) অধ্যাদেশ, ১৯৮৩
৩. বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ড এন্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন অর্ডিন্যান্স, ১৯৮৫ (বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ড এন্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন সংশোধন আইন, ২০০৩ নামে সংশোধিত)

৪. ধ্বংসাত্মক পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ বিধিমালা (উদ্ভিদ পৃথকীকরণ), ১৯৬৬ (১৯৮৯ পর্যন্ত সংশোধিত)
৫. কৃষি উৎপাদন বাজার আইন, ১৯৬৪ (১৯৮৫ সালে সংশোধিত)
৬. মৎস্য সংরক্ষণ ও সংরক্ষণ আইন, ১৯৫০ (১৯৯৫ সালে সর্বশেষ সংশোধনী)
৭. সামুদ্রিক মৎস্য অধ্যাদেশ, ১৯৮৩ ও বিধিমালা, ১৯৮৩
৮. মৎস্য ও মৎস্যজাত দ্রব্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) অধ্যাদেশ, ১৯৮৩
৯. মৎস্যজাত দ্রব্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা, ১৯৯৭
১০. অত্যাবশ্যকীয় পণ্য আইন, ১৯৫৭, ৫৮, ৬৪
১১. খাদ্য বা বিশেষ আদালত আইন, ১৯৫৬
১২. খাদ্য শস্য সরবরাহ (প্রিজুডিশিয়াল অ্যাক্টিভিটি প্রতিরোধ) অধ্যাদেশ, ১৯৫৬
১৩. বালাইনাশক অধ্যাদেশ, ১৯৭১ এবং বালাইনাশক বিধিমালা, ১৯৮৫

#### বাংলাদেশে খাদ্য নিরাপত্তার জন্য পলিসি লিংকেজ

খাদ্য শৃঙ্খলের সকল পর্যায়ে (খামার থেকে টেবিল পর্যন্ত) খাদ্য নিরাপত্তা বাংলাদেশ সরকারের নীতিতে অগ্রাধিকার পেয়েছে। মূল নীতিগুলির মধ্যে রয়েছে:

১. পরিবেশ নীতি
২. বাংলাদেশ খাদ্য ও পুষ্টি নীতি, ১৯৯৭ এবং জাতীয় পুষ্টিনীতি, ১৯৯৭
৩. বাংলাদেশ খাদ্য নীতি, ১৯৯৮
৪. সমন্বিত খাদ্য নিরাপত্তা নীতি, ২০০১ এবং নতুন জাতীয় খাদ্য নীতি, ২০০৬
৫. জাতীয় কৃষি নীতি, ১৯৯৯
৬. বাংলাদেশ স্বাস্থ্য নীতি, ২০০২
৭. এক্সিম পলিসি ইত্যাদি।

অধ্যায় ২  
মৎস্য ও মৎস্যজাত দ্রব্য (পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ) বিধিমালা।  
১৯৯৭।

**মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্টের জন্য প্রয়োজনীয় সুবিধা প্রদানের শর্তাবলী।****সাধারণ কাঠামোগত প্রয়োজনীয়তা:****১. মেঝে:**

- তরল বর্জ্যের কার্যকর নিষ্কাশনের জন্য মেঝেগুলি অবশ্যই মসৃণ, জলরোধী এবং ঢালু হতে হবে।

**২. ড্রেনেজ সিস্টেম:**

- পোকামাকড় বা প্রাণীর প্রবেশ রোধ করার জন্য ডিজাইন করা আউটলেটগুলির সাথে একটি স্বাস্থ্যকর নিকাশী ব্যবস্থা থাকা উচিত।

**৩. দেয়াল:**

- অভ্যন্তরের দেয়ালগুলি সহজে পরিষ্কারের সুবিধার্থে মসৃণ, জলরোধী, হালকা রঙের এবং কমপক্ষে ১.৮ মিটার উঁচু হওয়া উচিত।

**৪. ছাদের উচ্চতা এবং নকশা:**

- সহজে চলাচলের জন্য ছাদগুলি যথেষ্ট উঁচু হওয়া উচিত। জংশন পয়েন্টগুলি (মেঝে থেকে প্রাচীর, প্রাচীর থেকে প্রাচীর এবং প্রাচীর থেকে ছাদ) ময়লা জমে হ্রাস করার জন্য প্যারাবোলিক হওয়া উচিত।

**৫. উইন্ডোজ এবং ওপেনিং:**

- ময়লা এবং কণা প্রবেশ করতে বাধা দেওয়ার জন্য খোলাগুলি ডিজাইন করা উচিত এবং পোকামাকড়-প্রমাণ জাল দিয়ে লাগানো উচিত।

**৬. দরজা:**

- দরজাগুলি অবশ্যই মসৃণ, অ-শোষণকারী, স্ব-ক্লোজিং এবং পোকামাকড়-প্রমাণ হতে হবে।

**৭. হাত ধোয়ার সুবিধা:**

- প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকার সমস্ত প্রবেশপথে ওয়াশ বেসিন এবং উপযুক্ত পরিষ্কার ও জীবাণুনাশক উপকরণ সহ পাদ-চালিত কল সরবরাহ করা উচিত।

**৮. জুতার জীবাণুমুক্তকরণ:**

- প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় প্রবেশের আগে জুতার নীচের অংশগুলি জীবাণুমুক্ত করার জন্য প্রবেশদ্বারগুলিতে একটি তরল জীবাণুনাশক পাওয়া উচিত।

**৯. বিশ্রামাগার:**

- প্রসেসিং প্ল্যান্টের কাছাকাছি বা তার মধ্যে অবস্থিত শ্রমিকদের জন্য পর্যাপ্ত স্বাস্থ্যকর বিশ্রামাগার থাকা উচিত।

**১০. বিশ্রামাগারে হাত ধোয়া:**

- বিশ্রামাগারগুলিতে অবশ্যই পাদ-চালিত কল, ওয়াশ বেসিন এবং জীবাণুনাশক সামগ্রী দিয়ে সজ্জিত থাকতে হবে।

#### ১১. সুযোগ-সুবিধা পরিবর্তনঃ

- শ্রমিকদের কাপড় পরিবর্তনের জন্য পর্যাপ্ত জায়গার ব্যবস্থা করতে হবে, প্রক্রিয়াকরণ এলাকা থেকে আলাদা।

#### পানি ও স্যানিটেশনঃ

##### ১২. পানি সরবরাহঃ

- প্লান্টটিতে সুপেয় পানি সরবরাহ, আচ্ছাদিত, স্বাস্থ্যকর স্টোরেজ ট্যাংক এবং পর্যাপ্ত গরম পানির সুবিধা থাকতে হবে।

##### ১৩. আলোকসজ্জাঃ

- মাছ ও অন্যান্য উপকরণ পরিষ্কারভাবে সনাক্তকরণের জন্য কাজের জায়গায় পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা করা উচিত। বৈদ্যুতিক জিনিসপত্র অবশ্যই জলরোধী হতে হবে এবং বাত্মগুলি আচ্ছাদিত থাকতে হবে।

##### ১৪. ক্রস-দূষণ প্রতিরোধঃ

- প্লান্ট টি মাছ এবং অন্যান্য ক্রিয়াকলাপের মধ্যে ক্রস-দূষণ হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা উচিত। পার্টিশন বা অন্যান্য উপায়ে বিচ্ছেদ বাস্তবায়ন করা উচিত।

##### ১৫. বিশেষায়িত প্রক্রিয়াকরণ এলাকাঃ

- মাছের সাথে ক্রস-দূষণ এড়াতে কাঁকড়া, কচ্ছপ এবং কচ্ছপগুলি পৃথক অঞ্চলে প্রক্রিয়াজাত করতে হবে।

##### ১৬. মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকার পৃথকীকরণঃ

- মানুষের খাদ্যের উপযোগী নয় এমন মাছ বা মৎস্যজাত দ্রব্য অন্যান্য পণ্যের জন্য ব্যবহৃত এলাকা থেকে আলাদা রাখতে হবে।

#### যন্ত্রপাতি, সরঞ্জাম এবং উপকরণঃ

##### ১৭. সরঞ্জাম পরিচ্ছন্নতাঃ

- যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জামগুলি অবশ্যই পরিষ্কার এবং দূষণ থেকে মুক্ত রাখতে হবে।

##### ১৮. উপাদান গুণমানঃ

- মাছ প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জাম, ফিল্টার এবং আসবাবপত্র স্টেইনলেস স্টিল বা অ-ক্ষয়যোগ্য উপকরণ দিয়ে তৈরি করা উচিত। কাঠের ফিল্টারগুলি অনুমোদিত নয় যেখানে তারা মাছের সংস্পর্শে আসতে পারে।

##### ১৯. বর্জ্য ব্যবস্থাপনাঃ

- স্বাস্থ্যসম্মত, পা চালিত, ঢাকনাযুক্ত তৈজসপত্র ব্যবহার করে বর্জ্য অপসারণ করতে হবে এবং পরিবেশ দূষণ রোধে বর্জ্য যথাযথভাবে নিষ্পত্তি করতে হবে।

##### ২০. কনভেয়র বেল্টঃ

- মাছের সাথে মিলিত কনভেয়ার বেল্টগুলি অবশ্যই সহজেই পরিষ্কারযোগ্য এবং জীবাণুনাশক হতে হবে।
- ২১. **মাছ পৃথকীকরণের জন্য অ-ক্ষয়কারী সরঞ্জাম:**
  - মাছের মাংস পৃথক করার জন্য অ-ক্ষয়যোগ্য সরঞ্জাম ব্যবহার করা উচিত, যা সহজেই পরিষ্কারযোগ্য এবং জীবাণুনাশক হতে হবে।
- ২২. **প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম গুণমান:**
  - কাটিং মেশিন, গ্রাইন্ডার এবং অন্যান্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জামগুলি স্ট্যান্ডার্ড মানের হওয়া উচিত।
- ২৩. **স্টোরেজ কন্টেইনার:**
  - মাছ সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত পাত্রে (বাক্স, ট্রলি ইত্যাদি) জল নিষ্কাশনের অনুমতি দেওয়া উচিত। মাছ বা ক্রাস্টেসিয়ানস প্রক্রিয়াজাতকরণের জন্য ওয়্যার-নেট পাত্রে অনুমোদিত নয়।
- ২৪. **এনামেল বা গ্যালভানাইজড পাত্র নিষিদ্ধকরণ:**
  - মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণে এনামেলড বা গ্যালভানাইজড পাত্র ব্যবহার করা উচিত নয়।

#### তাপমাত্রা এবং স্টোরেজ প্রয়োজনীয়তা:

- ২৫. **ফ্রোজেন স্টোরেজ:**
  - হিমায়িত স্টোরেজ সুবিধাগুলিতে অটো-তাপমাত্রা রেকর্ডিং থার্মোমিটার থাকা উচিত, তাপমাত্রা -১৮ ডিগ্রি সেলসিয়াস থেকে -২৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা তার নীচে বজায় রাখা উচিত।
- ২৬. **কোল্ড স্টোরেজ:**
  - ঠান্ডা ঘরের তাপমাত্রা ০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এবং ৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের মধ্যে বজায় রাখা উচিত।
- ২৭. **আইস স্টোরেজ:**
  - বরফ-স্টোরেজ তাপমাত্রা ০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের নীচে থাকা উচিত।
- ২৮. **ক্যানিং প্রক্রিয়া:**
  - টিনজাত মাছ প্রক্রিয়াজাতকরণের জন্য চাপ ও তাপ প্রয়োগের জন্য পর্যাপ্ত বাষ্প বা বাষ্পের ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- ২৯. **ক্যানিং সরঞ্জাম:**
  - ক্যানিং প্ল্যান্টটি সিলিং মেশিন দিয়ে সজ্জিত করা উচিত এবং থার্মোমিটার, চাপ গেজ, বাষ্প স্প্রেডার এবং ভেন্টিং ভালভের সাথে রিটার্টগুলি সজ্জিত করা উচিত।

#### আন্তর্জাতিক মানদণ্ডের সাথে সন্মতি:

- ৩০. **মূল্য সংযোজন পণ্য:**
  - প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্টে আন্তর্জাতিক মান পূরণ করে এমন মূল্য সংযোজন পণ্য উৎপাদনের বিধান থাকতে হবে।

এই নির্দেশিকাগুলি মাছ এবং সীফুড প্রসেসিং প্ল্যান্টগুলিতে স্বাস্থ্যবিধি, সুরক্ষা এবং খাদ্য মানের ব্যবস্থাপনার সমস্ত মূল ক্ষেত্রকে কভার করে, এটি নিশ্চিত করে যে প্ল্যান্ট টি দক্ষ, স্বাস্থ্যকর এবং নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য পর্যাপ্ত পরিমাণে সজ্জিত এবং কার্যমোগত।

## তফসিল-২: মৎস্য প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্ট পরিচালনার শর্তাবলী

এই সময়সূচীটি স্বাস্থ্যবিধি এবং অপারেশনাল শর্তগুলির রূপরেখা দেয় যা একটি মাছ প্রক্রিয়াকরণ প্ল্যান্টে অবশ্যই মেনে চলতে হবে। নীচে মূল পয়েন্টগুলির একটি ব্রেকডাউন রয়েছে:

### স্বাস্থ্য এবং ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি:

#### ১. কর্মচারী স্বাস্থ্য:

- চর্মরোগ, ডায়রিয়া বা অন্য কোনও সংক্রামক রোগে আক্রান্ত ব্যক্তি, যা মাছকে সংক্রামিত করতে পারে, তাকে প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্টে কাজ করার অনুমতি দেওয়া হবে না।
- খোলা কাটা বা ক্ষতযুক্ত কর্মচারীদের অবশ্যই কাজ করা উচিত নয় যদি না ক্ষতগুলি একটি উজ্জ্বল, বিপরীত রঙে জলরোধী, ক্লোজ-ফিটিং ড্রেসিং দিয়ে আচ্ছাদিত থাকে।

#### ২. ডাক্তারি পরীক্ষা:

- তারা সংক্রামক রোগ থেকে মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়োগের আগে সমস্ত কর্মচারীকে অবশ্যই একটি মেডিকেল পরীক্ষা করতে হবে। মেডিকেল রেকর্ড অবশ্যই বজায় রাখতে হবে এবং কর্মীদের অবশ্যই বার্ষিক পরীক্ষার মধ্য দিয়ে যেতে হবে।

### ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা এবং কাজের পোশাক:

#### ৩. ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা:

- নিম্নলিখিত নির্দেশিকাগুলি অবশ্যই প্রসেসিং প্ল্যান্টের একটি সুস্পষ্ট জায়গায় পোস্ট করতে হবে:
  - কর্মীদের অবশ্যই উচ্চ ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখতে হবে।
  - গ্লাভস, যা জলরোধী এবং পরিষ্কার, মাছ পরিচালনা করার সময় অবশ্যই পরা উচিত। হাতে কোনও গয়না পরা উচিত নয়।
  - খাওয়া, পান করা, খুতু ফেলা, ধূমপান করা বা মাছকে দূষিত করতে পারে এমন ক্রিয়াকলাপ নিষিদ্ধ।
  - কারখানায় প্রবেশের আগে এবং টয়লেট ব্যবহারের পরে কর্মীদের অবশ্যই জীবাণুনাশক দিয়ে চলমান জলে তাদের হাত পরিষ্কার করতে হবে।

#### ৪. কাজের পোশাক:

- কর্মীদের অবশ্যই উপযুক্ত পোশাক, শিরস্ত্রাণ, নাকের মুখোশ এবং সহজেই পরিষ্কার করা যায় এমন জুতা পরতে হবে।
- এপ্রোন এবং অন্যান্য কাজের পোশাক মেঝেতে ধোয়া উচিত নয়।
- গ্লাভস পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে।

**পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ:****৫. প্লান্ট পরিচ্ছন্নতা:**

- উঠান এবং সমস্ত অভ্যন্তরীণ অঞ্চল যেমন মেঝে, ড্রেন, দেয়াল, ছাদ ইত্যাদি প্রতিটি শিফটের পরে অথবা প্রয়োজনে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখতে হবে।
- জীবাণুনাশক যেন মাছের সংস্পর্শে না আসে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।

**৬. যন্ত্রপাতি ও তৈজসপত্র:**

- মাছের সাথে মিলিত সমস্ত যন্ত্রপাতি, পাত্র এবং অন্যান্য সরঞ্জামগুলি অবশ্যই কাজ শুরু করার আগে এবং প্রতিদিনের কাজ শেষ করার পরে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে। এগুলি বাতাসে শুকিয়ে স্বাস্থ্যকর অবস্থায় রাখা উচিত।

**৭. পানির গুণাগুণ:**

- সব প্রক্রিয়ায় সুপেয় পানি ব্যবহার করতে হবে।
- ব্যবহৃত বরফ পানীয় জল থেকে তৈরি করা উচিত এবং দূষণ রোধ করতে স্বাস্থ্যকর পরিস্থিতিতে সংরক্ষণ করা উচিত।
- বর্জ্য জল এবং অন্যান্য বর্জ্য পদার্থগুলি স্বাস্থ্যকরভাবে নিষ্পত্তি করা উচিত।

**তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:****৮. মাছ হিমায়িত ও সংরক্ষণ:**

- অনুমোদিত সুবিধাগুলিতে -৩৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড থেকে -৪০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের মধ্যে তাপমাত্রায় মাছ হিমায়িত করা উচিত। হিমায়িত সময় মাছের মূল তাপমাত্রা কমপক্ষে -১৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড হওয়া উচিত। তাপমাত্রার রেকর্ড কমপক্ষে ২৪ মাসের জন্য বজায় রাখা উচিত।
- হিমায়িত মাছগুলি -১৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এবং -২৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের মধ্যে তাপমাত্রায় একটি ফ্রিজারে সংরক্ষণ করা উচিত, ২৪ মাস ধরে স্বয়ংক্রিয় তাপমাত্রার রেকর্ড বজায় রাখা উচিত।
- যখন হিমায়িত মাছগুলি ফ্রিজারের বাইরে সংরক্ষণ করা হয়, তখন স্টোরেজ তাপমাত্রা অবশ্যই -১৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এবং -২০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের মধ্যে বজায় রাখতে হবে।

**৯. প্রজাতি পৃথকীকরণ:**

- ক্রস-দূষণ রোধ করতে কাঁকড়া, কচ্ছপ, কচ্ছপ এবং অন্যান্য প্রাণীর মাংস অবশ্যই মাছের পাশাপাশি সংরক্ষণ বা প্রক্রিয়াজাত করা উচিত নয়।

**ক্যানিং এবং মূল্য সংযোজন পণ্য:****১০. ক্যানিং প্রক্রিয়া:**

- ক্যানিংয়ে, তাপ এমনভাবে প্রয়োগ করা উচিত যাতে মাছের স্বাদ বা রঙ পরিবর্তন না হয়।

- টিনজাত মাছের প্রতিটি ব্যাচের জন্য জীবাণুমুক্তকরণের রেকর্ড কমপক্ষে ২৪ ঘন্টা বজায় রাখতে হবে।

#### ১১. নন-ফুড-গ্রেড রাসায়নিক ব্যবহার:

- প্রসেসিং প্ল্যান্টে শুধুমাত্র অথরাইজড অফিসার কর্তৃক অনুমোদিত ফুড-গ্রেড কিউরিং ইনগ্রেডেন্ট ও জীবাণুনাশক ব্যবহার করা যাবে।
- নন-ফুড-গ্রেড রাসায়নিক এবং রং মূল্য-সংযোজন পণ্যগুলিতে ব্যবহার করা উচিত নয়।

#### ১২. ভ্যালু অ্যাডেড প্রোডাক্ট হাইজিন:

- মূল্য সংযোজন পণ্য উৎপাদনের সময় কঠোর পরিচরিতা ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে।

#### প্যাকেজিং এবং স্টোরেজ:

##### ১৩. প্যাকেজিং উপকরণ:

- প্যাকেজিং উপকরণ প্রক্রিয়াকরণ এলাকা থেকে দূরে পৃথক, শুকনো স্টোরেজ এলাকায় রাখা উচিত।
- প্যাকেজিং পণ্যগুলির জন্য শুধুমাত্র নতুন এবং পরিষ্কার প্যাকেজিং উপকরণ ব্যবহার করা উচিত এবং ব্যবহৃত প্যাকেজিং উপকরণগুলি পুনরায় ব্যবহার করা উচিত নয়।

এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট) এর উপর ভিত্তি করে প্রোগ্রাম বাস্তবায়ন

#### পার্ট ওয়ান: ওন-চেক সিস্টেম

##### ১. পণ্য মান পরিমাপ

- প্রসেসিং প্ল্যান্টকে অবশ্যই নিজস্ব চেক সিস্টেমের মাধ্যমে তার পণ্যের মান পরিমাপের ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করতে হবে।

##### ২. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা

- উৎপাদনের সকল পর্যায়ে (মাছ পরিচালনা, রূপান্তর, প্যাকিং বা সংরক্ষণ) উদ্ভিদের মালিক বা অনুমোদিত কর্মকর্তাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে স্বাস্থ্যবিধি কঠোরভাবে অনুসরণ করা হচ্ছে।

##### ৩. নিজস্ব চেক সিস্টেম প্রতিষ্ঠা

মালিক বা দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তিকে অবশ্যই একটি স্থায়ী নিজস্ব চেক সিস্টেম স্থাপন করতে হবে। এই সিস্টেমে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **হাজার্ড বিশ্লেষণ:** প্রক্রিয়াটিতে সম্ভাব্য ঝুঁকি এবং সমালোচনামূলক পয়েন্টগুলি সনাক্তকরণ।
- **মনিটরিং এবং চেকিং:** সমালোচনামূলক পয়েন্টগুলি পর্যবেক্ষণ এবং পরীক্ষা করার জন্য উপযুক্ত পদ্ধতি স্থাপন করুন।
- **যাচাই ও পরীক্ষণ:** অনুমোদিত ল্যাবরেটরিতে নমুনা যাচাই ও পরীক্ষা করে স্বাস্থ্যবিধির মান মেনে চলা নিশ্চিত করবেন।

- **ডকুমেন্টেশন:** পরীক্ষার ফলাফল এবং যাচাইয়ের ফলাফল কমপক্ষে ২৪ মাস ধরে সংরক্ষণ করা আবশ্যিক।

## ৪. স্বাস্থ্যের ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা

- যদি মাছ, মৎস্যজাত দ্রব্য বা কাঁচামাল স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ বলে প্রমাণিত হয়, তবে দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তাকে অবশ্যই অ-খাদ্য ব্যবহারের জন্য তাদের ধ্বংস বা পুনঃব্যবহার করতে হবে। অনুমোদিত কর্মকর্তা পণ্যগুলি ধ্বংস না হওয়া পর্যন্ত হেফাজতে রাখবেন।

## ৫. প্রশিক্ষণ

- প্লান্ট মালিক বা দায়িত্বশীল ব্যক্তিকে অবশ্যই পরিচছন্নতা সম্পর্কে শ্রমিকদের প্রশিক্ষণ বাস্তবায়ন করতে হবে যাতে স্বাস্থ্যসম্মত পণ্য উৎপাদন নিশ্চিত করা যায়।

## পার্ট দুই: নিজস্ব চেক সিস্টেম বাস্তবায়ন

### ১. বাস্তবায়ন এবং প্রয়োগ

মালিক বা অনুমোদিত ব্যক্তিকে অবশ্যই নিম্নলিখিত ক্রিয়াগুলি নিশ্চিত করতে হবে:

- **হ্যাজার্ড সনাক্তকরণ:** প্রক্রিয়াকরণের প্রতিটি ধাপে বিপদগুলি সনাক্ত করুন এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণ করুন।
- **ক্রিটিকাল পয়েন্ট সনাক্তকরণ:** প্রক্রিয়াটির সমালোচনামূলক পয়েন্টগুলি চিহ্নিত করুন যা অবশ্যই পর্যবেক্ষণ করা উচিত।
- **মনিটরিং সিস্টেম:** সমালোচনামূলক পয়েন্টগুলি নিরীক্ষণের জন্য একটি সিস্টেম সেট আপ করুন।
- **সংশোধনমূলক পদক্ষেপ:** প্রয়োজনে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিন।
- **যাচাইকরণ এবং পর্যালোচনা:** যাচাইকরণ পদ্ধতি সেট আপ করুন এবং প্রক্রিয়াটি নিয়মিত পর্যালোচনা করুন।
- **ডকুমেন্টেশন:** সমস্ত পদ্ধতির জন্য যথাযথ রেকর্ড এবং ডকুমেন্টেশন বজায় রাখুন।

### ২. মাল্টিডিসিপ্লিনারি টিম

প্রক্রিয়াকরণের গুরুত্বপূর্ণ পয়েন্টগুলিতে বিপদগুলি সনাক্ত এবং সমাধান করার জন্য অনুমোদিত কর্মকর্তাকে অবশ্যই একটি বহু-বিভাগীয় দল গঠন করতে হবে। দলে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- বায়োলজিক্যাল, কেমিক্যাল ও ফিজিক্যাল হ্যাজার্ড বিশেষজ্ঞ।
- প্রযুক্তিগত প্রক্রিয়াগুলির জন্য দায়ী একটি উৎপাদন বিশেষজ্ঞ।
- প্ল্যান্টে স্বাস্থ্যবিধি এবং সরঞ্জাম অপারেশন সম্পর্কে জ্ঞান সহ একজন ব্যক্তি।
- মাইক্রোবায়োলজি, পরিচছন্নতা এবং খাদ্য প্রযুক্তিতে দক্ষ একজন ব্যক্তি।
- যদি এই বিশেষজ্ঞদের মধ্যে কোনও কারখানায় না থাকে তবে বহিরাগত পরামর্শক নিয়োগ করা যেতে পারে।

### ৩. হ্যাজার্ড বিশ্লেষণের জন্য পণ্য বিবরণ

পণ্যের বিবরণে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- ব্যবহৃত কাঁচামাল, উপাদান এবং সংযোজন।
- ফিজিক -কেমিকাল বৈশিষ্ট্য (উদাঃ, কঠোরতা, পিএইচ)।
- প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতি (উদাঃ, হিমায়িত, শুকানো, ধূমপান)।
- পরিবেশ (উদাঃ, ফুটো মুক্ত, বায়ু মুক্ত)।
- হোল্ডিং এবং বিতরণ সিস্টেম।
- শেল্ফ লাইফ এবং শেষ বিক্রয় তারিখ।
- খাওয়ার নির্দেশাবলী।
- বায়োলজিক্যাল এবং রাসায়নিক মান।

#### ৪. কনজিউমার ক্লাস আইডেন্টিফিকেশন

দলটিকে অবশ্যই নির্ধারণ করতে হবে যে কোন শ্রেণির ভোক্তারা তার উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহারের ভিত্তিতে পণ্যটি গ্রহণ করবে।

#### ৫. প্রক্রিয়াকরণের জন্য ফ্লো ডায়াগ্রাম

একটি ফ্লো ডায়াগ্রাম তৈরি করা উচিত, কাঁচামাল হ্যান্ডলিং থেকে চূড়ান্ত পণ্য পর্যন্ত প্রক্রিয়াকরণের প্রতিটি ধাপের বিশদ বিবরণ। এটি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- সংলগ্ন এলাকার জন্য প্ল্যান।
- বৈশিষ্ট্য এবং সরঞ্জাম বর্ণনা।
- প্রক্রিয়াকরণের পদক্ষেপ, সময় এবং তাপমাত্রা।
- পণ্য প্রবাহ এবং দূষণের ঝুঁকি।
- উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ এবং কম ঝুঁকিপূর্ণ এলাকা পৃথকীকরণ।
- পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ সিস্টেম।
- শ্রমিকদের স্বাস্থ্যবিধি/পরিচরিতা।
- পণ্য স্টোরেজ এবং বিতরণ সিস্টেম।

#### ৬. ফ্লো ডায়াগ্রাম যাচাইকরণ

মাল্টিডিসিপ্লিনারি টিমকে অবশ্যই যাচাই করতে হবে যে প্লান্ট অপারেশন চলাকালীন ফ্লো ডায়াগ্রামটি কার্যকরভাবে কাজ করছে। যে কোনও বিচ্যুতি অবিলম্বে সংশোধন করা উচিত।

#### ৭. হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা

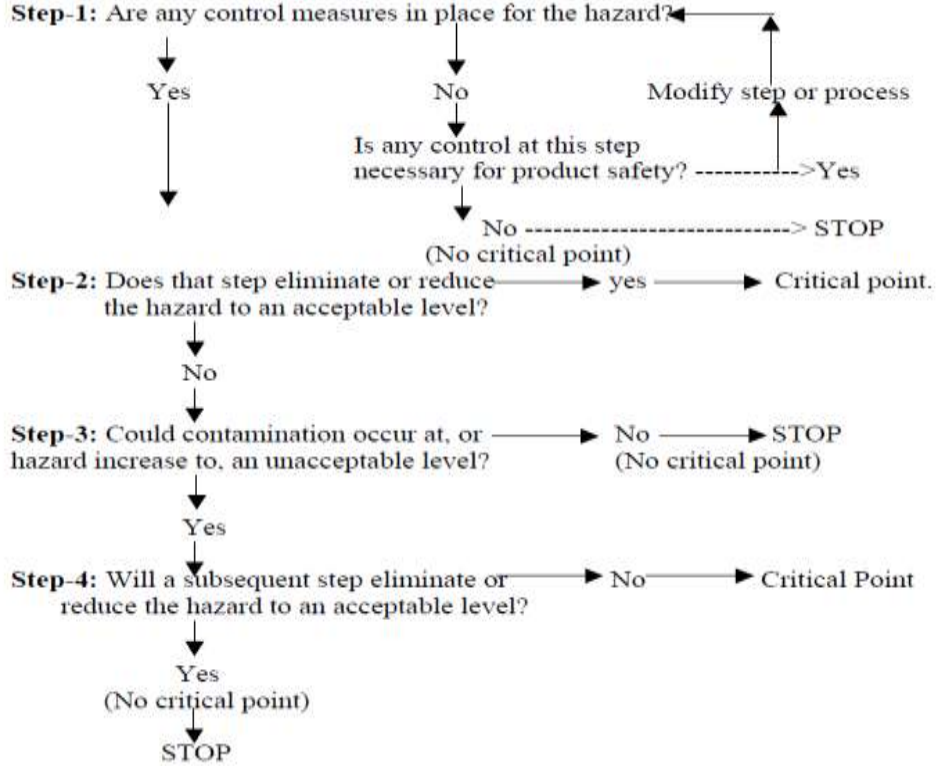
দলটিকে অবশ্যই প্রতিটি প্রক্রিয়াকরণ পদক্ষেপে সম্ভাব্য বিপদগুলি (জৈবিক, রাসায়নিক, শারীরিক) সনাক্ত করতে হবে এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার রূপরেখা দিতে হবে। প্রতিটি বিপদকে গ্রহণযোগ্য স্তরে কীভাবে নির্মূল করা বা হ্রাস করা যায় তা নির্ধারণ করতে দলটির সিদ্ধান্ত গাছ ব্যবহার করা উচিত।

## ৮. ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টের জন্য ডিসিশন ট্রি

ডিসিশন ট্রি প্রক্রিয়াটির ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট সনাক্ত করতে ব্যবহৃত হবে। এটা হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ও নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে প্রয়োজনীয় ক্রিয়া নির্ধারণে দলকে গাইড করবে।

ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট গুলি সনাক্ত করার জন্য ডিসিশন ট্রি:

১. ধাপ-১: হ্যাজার্ড এর জন্য কি কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা রয়েছে?
  - হ্যাঁ: পরবর্তী প্রশ্নে এগিয়ে যান (ধাপ-২)।
  - না: একটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত করতে প্রক্রিয়া বা পদক্ষেপটি সংশোধন করুন।
২. পণ্যের নিরাপত্তার জন্য এই পদক্ষেপে কোনও নিয়ন্ত্রণ কি প্রয়োজনীয়?
  - হ্যাঁ: এই পদক্ষেপটি একটি সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট কিনা তা মূল্যায়ন করতে পরবর্তী ধাপে (ধাপ-২) এগিয়ে যান।
  - না: থামুন (এই পদক্ষেপটি একটি ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট নয়; আপনি কোনও পরিবর্তন ছাড়াই চালিয়ে যেতে পারেন)।
৩. ধাপ-২: এই পদক্ষেপটি কি হ্যাজার্ড কে একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে নির্মূল বা হ্রাস করে?
  - হ্যাঁ: এই পদক্ষেপটি একটি ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট কারণ এটি একটি নিরাপদ স্তরে বিপত্তি হ্রাস বা নির্মূল করে।
  - না: এই মুহুর্তে দূষণ বাড়তে পারে কিনা তা পরীক্ষা করতে পদক্ষেপ-৩ এ এগিয়ে যান।
৪. ধাপ-৩: দূষণ কি অগ্রহণযোগ্য মাত্রায় ঘটতে পারে, অথবা হ্যাজার্ড বাড়তে পারে?
  - না: স্টপ (এখানে কোনও সমালোচনামূলক পয়েন্ট নেই; এই পদক্ষেপটি বিশেষ নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন হয় না)।
  - হ্যাঁ: পরবর্তী পদক্ষেপে বিপত্তি সংশোধন হবে কিনা তা পরীক্ষা করতে স্টেপ-৪-এ যান।
৫. ধাপ-৪: পরবর্তী পদক্ষেপে কি হ্যাজার্ড একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে দূর বা হ্রাস করা যাবে?
  - হ্যাঁ: কোনও ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট নেই। এই বিপত্তিটি প্রক্রিয়াটির পরবর্তী পদক্ষেপে সম্বোধন করা হয়।
  - না: ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট। এই পদক্ষেপটি নিয়ন্ত্রণ করা দরকার কারণ এটা পরবর্তী পর্যায়ে বিপত্তি প্রশমিত করতে দেয় না।



১. ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি চিহ্নিত করুন:

- ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট চিহ্নিত করার পরে, মাল্টিডিসিপ্লিনারি টিমকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে প্রতিটি সমালোচনামূলক পয়েন্টের জন্য যথাযথ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি কার্যকরভাবে ডিজাইন এবং প্রয়োগ করা হয়েছে।
- যদি কোনও পদক্ষেপে কোনও হাজার্ড চিহ্নিত করা হয় এবং নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করা অপরিহার্য, বা যদি বর্তমানে কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিদ্যমান না থাকে তবে উৎপাদন প্রক্রিয়াটি অবশ্যই **সংশোধন** করতে হবে বা বিকল্প প্রক্রিয়া **বজায় রাখতে** হবে।
- হাজার্ড নিয়ন্ত্রণের জন্য উৎপাদন প্রক্রিয়াতে যে কোনও পরিবর্তন অবশ্যই **এইচএসিসিপি পরিকল্পনায়** অন্তর্ভুক্ত করতে হবে, এটি নিশ্চিত করে যে পর্যবেক্ষণ এবং চেকিং সিস্টেমগুলি প্রতিষ্ঠিত এবং প্রয়োগ করা হয়েছে।

২. নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার জন্য ক্রিটিক্যাল সীমা নির্ধারণ করুন:

- একটি ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট সাথে যুক্ত প্রতিটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার অবশ্যই **নির্দিষ্ট ক্রিটিক্যাল সীমা** থাকতে হবে যা নিরাপদ খাদ্য র জন্য গ্রহণযোগ্য।
- এই ক্রিটিক্যাল সীমাগুলি অত্যন্ত গ্রহণযোগ্য স্তরের মধ্যে সেট করা উচিত এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট টি নিয়ন্ত্রণে রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য উপযুক্ত পর্যবেক্ষণ বা পরিমাপযোগ্য ভ্যালু দ্বারা নির্ধারণ করা যেতে পারে।

৩. মনিটরিং এবং চেকিং সিস্টেম স্থাপন করুন:

- গুরুত্বপূর্ণ বিষয়গুলো পর্যবেক্ষণের জন্য একটি শক্তিশালী নিজস্ব চেক সিস্টেম স্থাপন করতে হবে। এই সিস্টেমে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - সীমা মেনে চলা নিশ্চিত করার জন্য প্রতিটি ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট পর্যবেক্ষণ বা পরিমাপের ফ্রিকোয়েন্সি।
  - পর্যবেক্ষণ পদ্ধতিগুলি নথিভুক্ত করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে ক্রিটিক্যাল সীমা থেকে বিচ্যুতিগুলি তাড়াতাড়ি সনাক্ত করা হয় এবং সময়মতো সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি ট্রিগার করতে পারে।
  - পর্যবেক্ষণের জন্য কে দায়বদ্ধ, কখন পর্যবেক্ষণ করা হবে এবং প্রতিটি গুরুত্বপূর্ণ পয়েন্টে কীভাবে এটি সম্পাদন করা হবে তার স্পষ্ট স্পেসিফিকেশন।
- ৪. সংশোধনমূলক কর্মপরিকল্পনা বাস্তবায়ন:
  - যখন পর্যবেক্ষণ একটি ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট নিয়ন্ত্রণের সম্ভাব্য ক্ষতি দেখায় তখন সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলির রূপরেখা অবশ্যই দেওয়া উচিত:
    - পদক্ষেপ (ক): যদি নিরীক্ষণ করা প্যারামিটারটি তার সমালোচনামূলক সীমার কাছে পৌঁছে যায় এবং নিয়ন্ত্রণ হারানোর দিকে প্রবণতা থাকে তবে কোনও বিপত্তি রোধ করার জন্য অবিলম্বে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া উচিত।
    - পদক্ষেপ (খ): যদি নিরীক্ষণ করা প্যারামিটারটি ইতিমধ্যে সমালোচনামূলক সীমা থেকে বিচ্যুত হয়ে থাকে তবে বিপত্তি ঘটার আগে নিয়ন্ত্রণ ফিরে পেতে যথাযথ সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে।
- ৫. নিজস্ব চেক সিস্টেম যাচাই করুন:
  - মাল্টিডিসিপ্লিনারি টিমের ক্রমাগত নিজস্ব চেক সিস্টেমের কার্যকারিতা মূল্যায়ন করা উচিত যাতে এটি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করার জন্য। এর মধ্যে রয়েছে:
    - ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট গুলির জরিপ এবং জোরদার বিশ্লেষণ।
    - স্টোরেজ এবং বিতরণের সময় এবং পণ্যটির প্রকৃত ব্যবহারের উপর উভয়ই তাৎক্ষণিক বা চূড়ান্ত পণ্যটির এলোমেলো নমুনা।
  - যাচাইকরণ পদ্ধতিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
    - এইচএসসিসিপি সিস্টেম অনুসরণ করা হচ্ছে তা নিশ্চিত করার জন্য অপারেশন পরিদর্শন।
    - তারা কার্যকর কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য সমালোচনামূলক সীমাগুলির বৈধতা।
    - বিচ্যুতি পর্যালোচনা এবং গৃহীত সংশোধনমূলক পদক্ষেপ।
    - প্রোগ্রামের সাথে যথাযথ ডকুমেন্টেশন এবং সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য নিজস্ব চেক সিস্টেম এবং এর রেকর্ডগুলির নিরীক্ষা।

এই পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করে, প্রক্রিয়াকরণ প্ল্যান্টটি এইচএসিসিপি-ভিত্তিক গুণমান নিশ্চিতকরণ প্রোগ্রামের যথাযথ বাস্তবায়ন নিশ্চিত করতে পারে, সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি চিহ্নিত করে, বিপদগুলির উপর নিয়ন্ত্রণ বজায় রাখে এবং ক্রমাগত নিরাপদ খাদ্য র মান উন্নত করে।

## অধ্যায় ৩

### খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সাধারণ নীতি

সিএক্সসি ১-১৯৬৯-১৯৬৯ সালে গৃহীত। ১৯৯৯ সালে সংশোধিত। ১৯৯৭,  
২০০৩, ২০২০ এ সংশোধিত। ২০১১ সালে সম্পাদকীয় সংশোধন।

## গুড হাইজিন প্রাকটিস (জিএইচপি) এবং তাদের গুরুত্ব

**জিএইচপিগুলি** নিরাপদ খাদ্য র ভিত্তি এবং এমন অনুশীলন এবং পদ্ধতি যা দূষণ, লুণ্ঠন এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতা রোধ করে। কিছু খাদ্য ব্যবসা অপারেটরদের জন্য, **নিরাপদ খাদ্য** ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করতে একা জিএইচপি যথেষ্ট হতে পারে। তবে, অন্যদের জন্য, বিশেষত যারা আরও জটিল খাদ্য ক্রিয়াকলাপ নিয়ে কাজ করেন তাদের অতিরিক্ত সুরক্ষা নিয়ন্ত্রণ যেমন **হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (এইচএসিসিপি)** প্রয়োজন হতে পারে।

এফবিওগুলিকে অবশ্যই তাদের ধরণের খাদ্য ক্রিয়াকলাপের জন্য নির্দিষ্ট হাজার্ড গুলি বুঝতে এবং সনাক্ত করতে সক্ষম হতে হবে। এর মধ্যে জৈবিক, রাসায়নিক বা শারীরিক ঝুঁকি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, কাঁচা খাবারের হ্যান্ডলিং ক্রস-দূষণের কারণ হতে পারে, যখন অনুপযুক্ত স্টোরেজ রোগজীবাণুগুলিকে বহুগুণে বাড়িয়ে তুলতে পারে, এই ঝুঁকিগুলি হ্রাস করে এমন পদ্ধতিগুলি অনুসরণ করা অপরিহার্য করে তোলে।

## সংক্ষিপ্ত বিবরণ

- **প্রথম অধ্যায়:** ভাল স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন (জিএইচপি) **উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে**, যা সমস্ত নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থার ভিত্তি।
- **দ্বিতীয় অধ্যায়:** এইচএসিসিপি সিস্টেমের **বিশদ বিবরণ**, যা অতিরিক্ত নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে যখন জিএইচপিগুলি একা নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি পরিচালনা করতে যথেষ্ট নয়।

**জিএইচপিগুলির অধীনে প্রয়োগ করা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলির সাথে ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) ব্যবহৃত ব্যবস্থাগুলির তুলনাও** অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, যা এফবিওগুলিকে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে উভয় ধরণের পদক্ষেপের প্রয়োগ এবং গুরুত্ব বুঝতে সহায়তা করে।

## নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থা পরিচালনার প্রতিশ্রুতি

একটি ইতিবাচক এবং কার্যকর নিরাপদ খাদ্য সংস্কৃতি যে কোনও খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি ব্যবস্থার সাফল্যের কেন্দ্রবিন্দু। একটি খাদ্য ব্যবসায়ের জন্য ধারাবাহিকভাবে নিরাপদ এবং উপযুক্ত খাদ্য উৎপাদন করার জন্য, **পরিচালনার প্রতিশ্রুতি** অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। নিম্নলিখিত মূল উপাদানগুলি এই সংস্কৃতি তৈরি এবং বজায় রাখতে অবদান রাখে:

১. **নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনে ব্যবস্থাপনা ও সকল কর্মীর অঙ্গীকার:** নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন ও পরিচালনায় সকল স্তরের ব্যবস্থাপনা এবং প্রত্যেক কর্মীকে অবশ্যই সম্পূর্ণরূপে প্রতিশ্রুতিবদ্ধ হতে হবে। এর অর্থ হল সমস্ত ক্রিয়াকলাপ জুড়ে নিরাপদ খাদ্য কে অগ্রাধিকার হিসাবে স্বীকৃতি দেওয়া এবং এটি বজায় রাখার ক্ষেত্রে প্রত্যেকে তাদের ভূমিকা বোঝে তা নিশ্চিত করা।
২. **দিকনির্দেশনা নির্ধারণ এবং কর্মীদের জড়িত করার নেতৃত্ব:** ব্যবসায়ের মধ্যে নিরাপদ খাদ্য অনুশীলনগুলি গাইড করার জন্য শক্তিশালী নেতৃত্ব অপরিহার্য। ব্যবস্থাপনা নিরাপদ খাদ্য র জন্য একটি সুস্পষ্ট দিকনির্দেশ নির্ধারণ করা উচিত ও সমস্ত কর্মচারীকে সক্রিয়ভাবে জড়িত করা উচিত যাতে তারা তাদের দায়িত্বগুলি বুঝতে পারে ও নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার অনুশীলনে অংশ নিতে অনুপ্রাণিত হয়।
৩. **সকল কর্মীদের খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির গুরুত্ব সম্পর্কে সচেতনতা:** খাদ্য উৎপাদনের সাথে জড়িত প্রতিটি ব্যক্তিকে খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির গুরুত্ব সম্পর্কে সম্পূর্ণ সচেতন হতে হবে। এর মধ্যে তাদের ক্রিয়াগুলি কীভাবে নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে, খাদ্যজনিত অসুস্থতার সম্ভাব্য পরিণতি এবং নিরাপদ খাদ্য প্রোটোকলগুলির সতর্কতা ও আনুগত্যের প্রয়োজনীয়তা বোঝা অন্তর্ভুক্ত।
৪. **খোলা এবং স্পষ্ট যোগাযোগ:** খাদ্য ব্যবসায়ের মধ্যে কার্যকর যোগাযোগ অত্যাবশ্যিক। এর মধ্যে উর্ধ্বমুখী এবং নিম্নমুখী উভয় যোগাযোগ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, যেখানে উদ্বেগ, মান থেকে বিচ্যুতি এবং প্রত্যাশাগুলি সমস্ত

কর্মীদের মধ্যে খোলামেলা এবং স্পষ্টভাবে যোগাযোগ করা হয়। কর্মীদের ভয় ছাড়াই সমস্যা অথবা সুরক্ষা উদ্বেগের প্রতিবেদন করতে উৎসাহিত করা নিরাপদ খাদ্য পরিবেশ বজায় রাখার মূল চাবিকাঠি।

৫. **পর্যাপ্ত সম্পদের প্রাপ্যতা:** খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি ব্যবস্থা কার্যকরভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত সংস্থান (মানবিক, আর্থিক এবং প্রযুক্তিগত) থাকতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে যথাযথ সরঞ্জামগুলিতে বিনিয়োগ, পর্যাপ্ত কর্মী সরবরাহ করা এবং নিরাপদ খাদ্য অনুশীলনের জন্য প্রয়োজনীয় উপকরণগুলি উপলব্ধ রয়েছে তা নিশ্চিত করা।

### গুড হাইজিন প্রাকটিস (জিএইচপি)

#### বিভাগ ১: খাদ্য ঝুঁকি প্রবর্তন এবং নিয়ন্ত্রণ

প্রাথমিক উৎপাদন থেকে শুরু করে খাদ্য পণ্যের চূড়ান্ত পরিচালনা পর্যন্ত সমগ্র খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে নিরাপদ এবং উপযুক্ত খাদ্য উৎপাদনের জন্য গুড হাইজিন প্র্যাকটিসেস (জিএইচপি) **বাস্তবায়ন ও রক্ষণাবেক্ষণ** আবশ্যিক। জিএইচপি প্রয়োগ করে, খাদ্য ব্যবসা অপারেটররা (এফবিও) খাদ্য পণ্যগুলিতে বিপদের ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ এবং হ্রাস করতে পারে। এই বিভাগটি জিএইচপিগুলির পিছনে মূল নীতিগুলি, হাজার্ড ব্যবস্থাপনায় তাদের ভূমিকা এবং নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে তাদের ব্যবহারিক প্রয়োগের রূপরেখা দেয়।

#### খাদ্য বিপর্যয় মোকাবেলায় জিএইচপির ভূমিকা

কার্যকর **জিএইচপিগুলি** খাদ্যকে দূষিত করতে পারে এমন বিভিন্ন ঝুঁকি পরিচালনায় গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। এই বিপদগুলি খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং হ্যান্ডলিংয়ের সময় বিভিন্ন উৎস থেকে উদ্ভূত হতে পারে, যার মধ্যে রয়েছে:

- **খাদ্য হ্যান্ডলার:** যে ব্যক্তির খাদ্য সংগ্রহ, উৎপাদন এবং প্রস্তুত করেন তাদের অবশ্যই দূষণ এড়াতে যথাযথ পরিচ্ছন্নতা অনুশীলন অনুসরণ করতে হবে।
- **কাঁচামাল এবং উপাদান:** সরবরাহকারীদের কাছ থেকে কেনা উপাদান এবং কাঁচামালগুলি সুরক্ষা মান পূরণ করা উচিত এবং দূষণ রোধ করতে সঠিকভাবে পরিচালনা করা উচিত।
- **পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ:** দূষণ এড়াতে কাজের পরিবেশ এবং খাদ্য হ্যান্ডলিং অঞ্চলগুলির যথাযথ পরিষ্কার করা অপরিহার্য।
- **সংগ্রহস্থল এবং প্রদর্শন:** সঠিকভাবে খাদ্য সংরক্ষণ এবং প্রদর্শন শারীরিক, রাসায়নিক বা জৈবিক দূষণ রোধ করে।

#### জিএইচপিগুলিতে মূল নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা

জিএইচপিগুলিতে নিয়ন্ত্রণের বেশ কয়েকটি গুরুত্বপূর্ণ ক্ষেত্রগুলি খাদ্য ঝুঁকি হ্রাস করতে সহায়তা করে, যার মধ্যে রয়েছে:

১. **পানির গুণাগুণ নিয়ন্ত্রণ:** খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা প্রস্তুতিতে ব্যবহৃত পানি দূষণ রোধে অবশ্যই উচ্চমানের হতে হবে। জলের গুণমান ব্যবস্থাপনা খাদ্য পণ্যটিতে জৈবিক, রাসায়নিক এবং শারীরিক ঝুঁকি যেমন রোগজীবাণু এবং ক্ষতিকারক রাসায়নিকের উপস্থিতি হ্রাস করতে পারে।
২. **মল দূষণ নিয়ন্ত্রণ:** খাদ্যজনিত অসুস্থতার জন্য মল দূষণ একটি উল্লেখযোগ্য ঝুঁকির কারণ, বিশেষত সালমোনেলা, ক্যাম্পিলোব্যাক্টর, ইয়ারসিনিয়া এবং ই কোলির প্যাথোজেনিক স্ট্রেনের মতো রোগজীবাণু

থেকে। মল দূষণ রোধ করা জিএইচপিগুলির একটি মৌলিক অঙ্গ এবং খাদ্য উৎপাদনের সমস্ত পর্যায়ে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করা জড়িত।

৩. **খাদ্য হ্যান্ডলার অনুশীলন এবং স্বাস্থ্যবিধি নিয়ন্ত্রণ:** খাবারে সংক্রামক রোগ সংক্রমণ এড়াতে খাদ্য হ্যান্ডলারদের অবশ্যই কঠোর স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন মেনে চলতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে সঠিকভাবে হাত ধোয়া, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক ব্যবহার করা এবং অসুস্থ হলে খাবার পরিচালনা করা এড়ানো।
৪. **পরিষ্কার করে খাদ্য সংস্পর্শ পৃষ্ঠতল নিয়ন্ত্রণ:** খাদ্যজনিত রোগজীবাণু এবং অ্যালার্জেন সহ ব্যাকটেরিয়া দূষকগুলি অপসারণের জন্য খাদ্য সংস্পর্শ পৃষ্ঠগুলি (যেমন, পাত্র, যন্ত্রপাতি, প্রস্তুতির পৃষ্ঠতল) নিয়মিত পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে। কিছু সরঞ্জামের জন্য, আরও কঠোর পরিষ্কারের পদ্ধতির প্রয়োজন হতে পারে, যেমন কাঁচা বা হালকাভাবে রান্না করা খাবার প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলির জন্য, যা দূষণের ঝুঁকি বেশি বহন করে।

### উপসংহার

গুড হাইজিন প্র্যাকটিসেস (জিএইচপি) হল নিরাপদ খাদ্য র মূল ভিত্তি। খাদ্যজনিত দূষণ রোধ এবং খাদ্য নিরাপদ এবং খাওয়ার জন্য উপযুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করার ক্ষেত্রে এগুলি প্রতিরক্ষার প্রথম লাইন। তবে, অপারেশনের জটিলতা এবং উপস্থিত হাজারের ধরণের উপর নির্ভর করে জিএইচপিগুলি নিজেরা পর্যাপ্ত নাও হতে পারে। এই জাতীয় ক্ষেত্রে, নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকিগুলি সঠিকভাবে সনাক্ত, পরিচালনা ও নিয়ন্ত্রণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য এইচএসসিসিপি-র মতো অতিরিক্ত সিস্টেমগুলি নিযুক্ত করা উচিত।

### অধ্যায় ২: প্রাথমিক উৎপাদন

#### উদ্দেশ্য:

১. **জলের গুণমানের মূল্যায়ন:** প্রাথমিক উৎপাদনে ব্যবহৃত যে কোনও জল, যেমন সেচ, ধুয়ে ফেলা বা অন্যান্য উদ্দেশ্যে তার উপযুক্ততার জন্য অবশ্যই মূল্যায়ন করা উচিত। জল নিরাপদ খাদ্য র জন্য ঝুঁকি সৃষ্টি করতে পারে এমন ক্ষেত্রে এটি অপরিহার্য, এটি নিশ্চিত করে যে জলটি ক্ষতিকারক দূষক থেকে মুক্ত যা খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততাকে প্রভাবিত করতে পারে।
২. **দূষিত সাইট এড়ানো:** যেসব এলাকায় পরিবেশ খাদ্য নিরাপত্তার জন্য হুমকি হয়ে দাঁড়ায় সেসব এলাকা এড়িয়ে চলতে হবে। উদাহরণস্বরূপ, দূষক, রাসায়নিক বা বর্জ্য দ্বারা দূষিত জমি বা জলের উৎস গুলি খাদ্য সরবরাহে ঝুঁকি আনতে পারে। খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য পরিষ্কার, নিরাপদ উৎপাদন সাইট নির্বাচন অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
৩. **দূষক, কীটপতঙ্গ এবং রোগ নিয়ন্ত্রণ:** খাদ্য শৃঙ্খলে ক্ষতিকারক পদার্থের প্রবর্তন রোধ করার জন্য কীটনাশক, পশুচিকিৎসা ওষুধ এবং অন্যান্য রাসায়নিকের ব্যবহার নিয়ন্ত্রণ ও হ্রাস করা উচিত। দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য প্লান্ট ও প্রাণীদের জন্য যথাযথ কীটপতঙ্গ এবং রোগ ব্যবস্থাপনা করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
  - নিরাপদ অনুশীলন নির্দেশিকা এবং সর্বাধিক অবশিষ্টাংশ সীমা (এমআরএল) অনুযায়ী কৃষি রাসায়নিক ওষুধের যথাযথ ব্যবহার নিশ্চিত করা।
  - রোগজীবাণু দ্বারা দূষণের ঝুঁকি কমাতে প্লান্ট এবং প্রাণী উভয়ের জন্য রোগ প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বাস্তবায়ন।

৪. **স্বাস্থ্যসম্মত পদ্ধতি অবলম্বন** : দূষণ রোধে স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশে প্রাথমিক উৎপাদন কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:

- ফসল কাটা, প্রক্রিয়াজাতকরণ ও খাদ্য সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলির নিয়মিত পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ যাতে তারা দূষকগুলি প্রবর্তন না করে তা নিশ্চিত করে।
- খাদ্য হ্যান্ডলিং প্রক্রিয়াগুলির সময় স্বাস্থ্যকর অনুশীলনগুলি নিশ্চিত করা, যেমন দুধ দোহন, জবাই করা এবং নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন অন্যান্য ক্রিয়াকলাপের সময়।

### যৌক্তিকতা:

প্রাথমিক লক্ষ্য হল দূষকগুলি প্রবর্তনের সম্ভাবনা হ্রাস করা যা খাদ্য শৃঙ্খলের যে কোনও সময়ে খাবারের সুরক্ষা বা উপযুক্ততার সাথে আপস করতে পারে। প্রাথমিক উৎপাদন কার্যক্রমগুলি যত্ন সহকারে পরিচালনা করে এবং যথাযথ সুরক্ষা ব্যবস্থা বাস্তবায়নের মাধ্যমে খাদ্যজনিত অসুস্থতা, দূষণ এবং লুণ্ঠনের ঝুঁকি হ্রাস করা যায়। এই অনুশীলনগুলির পিছনে যুক্তি হল চূড়ান্ত খাদ্য পণ্যটিকে প্রভাবিত করার আগে সম্ভাব্য বিপদগুলি সক্রিয়ভাবে মোকাবেলা করা, খাদ্য খামার থেকে টেবিল পর্যন্ত নিরাপদ এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করা।

### ২.১ পরিবেশগত নিয়ন্ত্রণ

**উদ্দেশ্য:** প্রাথমিক খাদ্য উৎপাদনে দূষণ রোধে পরিবেশগত নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য। খাদ্য নিরাপদ এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য দূষণের সম্ভাব্য উৎস গুলি সনাক্ত এবং পরিচালনা করা গুরুত্বপূর্ণ। বিশেষত, খাদ্য উৎপাদন এমন অঞ্চলে হওয়া উচিত নয় যেখানে পরিবেশগত অবস্থার ফলে অগ্রহণযোগ্য দূষণের মাত্রা হতে পারে।

### মূল বিবেচ্য বিষয়:

১. **সম্ভাব্য দূষণের উৎস চিহ্নিতকরণ:**

- **দূষিত অঞ্চল:** বিদ্যমান দূষণযুক্ত অঞ্চলে প্রাথমিক উৎপাদন এড়ানো উচিত (উদাঃ, শিল্প বর্জ্য সাইট, ভারী দূষিত জলের উৎস ) যা খাদ্য শৃঙ্খলে ক্ষতিকারক পদার্থ প্রবর্তন করতে পারে।
- **বিষাক্ত বা গন্ধযুক্ত সুবিধাগুলির সান্নিধ্য:** বিষাক্ত ধোঁয়া, আপত্তিকর গন্ধ বা অন্যান্য দূষণকারী নির্গত সুবিধাগুলির নিকটবর্তী অবস্থানগুলি নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করতে পারে। এই দূষকগুলি খাবারকে দূষিত করতে পারে, এটি খাওয়ার জন্য অনুপযুক্ত করে তোলে, এমনকি পণ্যটি নিজেই সরাসরি দূষিত না হলেও।
- **পানির উৎস:** দূষিত পানি, যেমন শিল্প প্রক্রিয়া থেকে বর্জ্য পানি নিঃসরণ বা উচ্চ মাত্রার মল উপাদান বা রাসায়নিক অবশিষ্টাংশ দ্বারা দূষিত কৃষিজমি থেকে প্রবাহিত হওয়া খাদ্য নিরাপত্তার জন্য একটি গুরুতর ঝুঁকি উপস্থাপন করে। দূষণ রোধে কার্যকর ব্যবস্থা না নিলে খাদ্য উৎপাদন এলাকাগুলো এসব উৎস থেকে দূরে রাখতে হবে।

২. **দূষণ প্রতিরোধ:**

- **বাফার জোন:** ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য খাদ্য উৎপাদন অঞ্চল এবং সম্ভাব্য দূষণের উৎস গুলির মধ্যে বাফার জোন স্থাপন করুন। এর মধ্যে দূষণকারী বা বর্জ্য প্রবাহের সংস্পর্শকে সীমাবদ্ধ করতে বাধা (যেমন, শারীরিক, উদ্ভিদ) স্থাপন করা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

- **জল চিকিৎসা :** দূষকগুলি অপসারণের জন্য খাদ্য উত্পাদনে ব্যবহৃত জল পর্যাপ্ত পরিমাণে চিকিৎসা করা হয় তা নিশ্চিত করুন, বিশেষত যদি জল সম্ভাব্য বিপজ্জনক উৎস থেকে আসে। পানির গুণাগুণ নিয়মিত পর্যবেক্ষণ ও পরীক্ষা করা জরুরি।
- **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:** খাদ্য উৎপাদন এলাকায় দূষিত পদার্থের প্রবাহ বা লিচিং প্রতিরোধের জন্য যথাযথ বর্জ্য নিষ্কাশন ব্যবস্থা থাকতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে দূষণের ঝুঁকি কমাতে শিল্প বর্জ্য, কৃষি বর্জ্য এবং মলের বর্জ্যের যথাযথ ব্যবস্থাপনা।

### ৩. পরিবেশগত ঝুঁকি মূল্যায়ন:

- সম্ভাব্য দূষণের উৎস গুলি সনাক্ত ও মূল্যায়নের জন্য নিয়মিত পরিবেশগত ঝুঁকি মূল্যায়ন পরিচালনা করুন। এই সক্রিয় পদ্ধতিটি খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ায় দূষকগুলির প্রবেশের সম্ভাবনা এবং নিরাপদ খাদ্য র সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি মূল্যায়ন করতে সহায়তা করে।
- প্রশমন কৌশলগুলি বিকাশ ও বাস্তবায়নের জন্য ঝুঁকি মূল্যায়নের ফলাফলগুলি ব্যবহার করুন। উদাহরণস্বরূপ, যদি জল দূষণের কারণে কোনও ঝুঁকি চিহ্নিত করা হয়, তবে উত্পাদিত খাদ্য রক্ষার জন্য একটি উপযুক্ত জল পরিস্রাবণ বা নির্বীজন ব্যবস্থা স্থাপন করা উচিত।

কার্যকরভাবে পরিবেশগত ঝুঁকি পরিচালনা করে এবং দূষণের উৎস থেকে দূরে খাদ্য উৎপাদন সনাক্ত করে, প্রাথমিক উৎপাদক রা খাদ্য নিরাপদ এবং মানুষের ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করতে পারে।

## ২.২ স্বাস্থ্যকর উৎপাদন

**উদ্দেশ্য:** সমস্ত প্রাথমিক উৎপাদন কার্যক্রম এমনভাবে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা যা খাদ্যের নিরাপত্তা এবং উপযুক্ততা রক্ষা করে। লক্ষ্যটি হল উৎপাদনের নির্দিষ্ট পয়েন্টগুলি চিহ্নিত করা যেখানে দূষণের ঝুঁকি বেশি এবং সেই ঝুঁকিগুলি হ্রাস বা নির্মূল করার ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করা।

### বাস্তবায়নের মূল পদক্ষেপ:

#### ১. দূষণের উৎস নিয়ন্ত্রণ:

- **মাটি, জল এবং ফিডস্টাফস:** প্রাথমিক উত্পাদনে ব্যবহৃত মাটি, জল এবং ফিড থেকে দূষণ নিয়ন্ত্রণ করুন। এর মধ্যে রয়েছে সেচ, গবাদি পশু বা জলজ পালনের জন্য পানির গুণমান নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করা এবং ফিডে ক্ষতিকারক পদার্থ নেই তা নিশ্চিত করা।
- **সার ও কীটনাশক:** সার (প্রাকৃতিক সারসহ) ও কীটনাশকের ব্যবহার মনিটর ও নিয়ন্ত্রণ করা। খাবারে অবশিষ্ট রাসায়নিক থেকে দূষণ এড়াতে সঠিক ব্যবস্থাপনা অপরিহার্য। সুরক্ষা মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত পরীক্ষা করা উচিত।
- **ভেটেরিনারি ড্রাগস:** নিশ্চিত করুন যে ভেটেরিনারি ড্রাগের ব্যবহার প্রবিধান মেনে চলছে, যার মধ্যে রয়েছে খাওয়ার জন্য পশু সংগ্রহের আগে প্রত্যাহারের সময়কাল পর্যবেক্ষণ করা। ড্রাগ ব্যবহারের রেকর্ড রাখা ট্রেসেবিলিটি এবং সম্মতি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে।
- **অন্যান্য এজেন্ট:** উত্পাদনে ব্যবহৃত অন্য কোনও এজেন্ট যেমন গ্রোথ প্রমোটর বা হরমোনগুলি পরিচালনা করুন যাতে তারা নিরাপদ খাদ্য বা উপযুক্ততাকে নেতিবাচকভাবে প্রভাবিত না করে তা নিশ্চিত করতে।

#### ২. দূষণের বিরুদ্ধে সুরক্ষা:

- - **মল দূষণ:** মল পদার্থ বা অন্যান্য রোগজীবাণু (জুনোটিক এজেন্ট) থেকে দূষণ রোধ করার ব্যবস্থা নিন যা খাদ্যজনিত অসুস্থতার কারণ হতে পারে। এর মধ্যে রয়েছে প্রাণী বা শ্রমিকদের দ্বারা খাদ্য দূষণ থেকে খাদ্য রক্ষার জন্য স্বাস্থ্যবিধি এবং জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করা।
- **স্বাস্থ্য নিয়ন্ত্রণ:** মানব স্বাস্থ্যের উপর প্রভাব ফেলতে পারে এমন রোগের সংক্রমণ এড়াতে প্লান্ট এবং প্রাণী স্বাস্থ্য উভয়ই নিরীক্ষণ ও পরিচালনা করুন। এর মধ্যে নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা, টিকাদান কর্মসূচি এবং খামার বা উৎপাদন সাইটে জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থা বাস্তবায়ন জড়িত থাকতে পারে।

### ৩. বর্জ্য ও ক্ষতিকর পদার্থ ব্যবস্থাপনা:

- **বর্জ্য নিষ্পত্তি:** প্রাণী বা প্লান্ট বর্জ্য থেকে কোনও দূষণ রোধ করতে স্বাস্থ্যকর বর্জ্য ব্যবস্থাপনা অনুশীলনগুলি বাস্তবায়ন করুন। রোগজীবাণুর বিস্তার রোধে বর্জ্য নিষ্কাশন ব্যবস্থা তৈরি করতে হবে।
- **ক্ষতিকারক পদার্থের স্টোরেজ:** খাদ্য পণ্যগুলির দুর্ঘটনাজনিত দূষণ রোধ করতে কীটনাশক, পশুচিকিৎসা ওষুধ এবং অন্যান্য রাসায়নিকের মতো বিপজ্জনক পদার্থগুলি পরিষ্কারভাবে লেবেলযুক্ত, সুরক্ষিত অঞ্চলে সঠিকভাবে সংরক্ষণ করুন।

### - ২.৩ হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ এবং পরিবহন

**উদ্দেশ্য:** দূষণ এবং লুণ্ঠন রোধ করে হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ এবং পরিবহনের সময় খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করে এমন পদ্ধতিগুলি বাস্তবায়ন করুন।

#### বাস্তবায়নের মূল পদক্ষেপ:

##### ১. অনুপযুক্ত উপাদান বাছাই এবং প্রত্যাখ্যান করা:

- **বাছাই:** খাদ্য বাছাই করার পদ্ধতিগুলি বাস্তবায়ন করুন এবং মানুষের ব্যবহারের জন্য অনুপযুক্ত যে কোনও উপাদান যেমন নষ্ট বা দূষিত আইটেমগুলি অপসারণ করুন।
- **প্রত্যাখ্যাত উপাদানের নিষ্পত্তি:** প্রত্যাখ্যাত যে কোনও উপাদান স্বাস্থ্যকর পদ্ধতিতে নিষ্পত্তি করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে এটি অন্যান্য খাদ্য বা পরিবেশকে দূষিত করে না।

##### ২. হ্যান্ডলিং এবং স্টোরেজ সময় দূষণ থেকে সুরক্ষা:

- **দূষণ প্রতিরোধ:** হ্যান্ডলিংয়ের সময় (যেমন, বাছাই, গ্রেডিং, ওয়াশিং), স্টোরেজ এবং পরিবহনের সময় কীটপতঙ্গ, রাসায়নিক, শারীরিক দূষক বা অন্যান্য ক্ষতিকারক পদার্থ দ্বারা খাদ্য দূষণ থেকে সুরক্ষিত রয়েছে তা নিশ্চিত করুন।
- **তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ:** লুণ্ঠন এবং অবনতি রোধ করতে, স্টোরেজ এবং পরিবহনের সময় তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতার মাত্রা নিয়ন্ত্রণ করুন। পচনশীল আইটেমগুলির জন্য প্রয়োজনীয় হিসাবে রেফ্রিজারেটেড বা নিয়ন্ত্রিত বায়ুমণ্ডল স্টোরেজ প্রয়োগ করুন।

### - ২.৪ পরিষ্কার, রক্ষণাবেক্ষণ এবং কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি

**উদ্দেশ্য:** নিশ্চিত করুন যে পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতিগুলি কার্যকরভাবে পরিচালিত হয় এবং খাদ্য উৎপাদনের সময় দূষণ রোধ করার জন্য কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়।

#### বাস্তবায়নের মূল পদক্ষেপ:

### ১. পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ:

- **কার্যকর পরিষ্কার:** নিশ্চিত করুন যে পরিষ্কার কার্যকরভাবে করা হয়েছে, বিশেষত খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলিতে (যেমন, ফসল কাটার সরঞ্জাম)। অবশিষ্টাংশ, ময়লা বা অন্য কোনও ক্ষতিকারক পদার্থ থেকে দূষণ রোধ করার জন্য পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি ডিজাইন করা উচিত।
- **সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণ:** দূষণের কারণ হতে পারে এমন ত্রুটি রোধ করতে সরঞ্জামগুলি ভাল অবস্থায় বজায় রাখুন। নিয়মিত চেক এবং সার্ভিসিং রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচীর অংশ হওয়া উচিত।

### ২. কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি:

- **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি:** মানুষের মল বা অন্যান্য দূষিত পদার্থের দূষণ রোধ করার জন্য কর্মীদের প্রশিক্ষিত এবং যথাযথ স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন অনুসরণ করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে যথাযথ হাত ধোয়া, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরা এবং কর্মীরা সুস্থ এবং সংক্রামক রোগ থেকে মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করা।
- **স্বাস্থ্যবিধি সুবিধা:** খাদ্য উৎপাদন এলাকায় কাজ করার সময় কর্মীরা যথাযথ স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা (যেমন, হাত ধোয়ার স্টেশন, স্যানিটেশন স্টেশন) সরবরাহ করুন।

### খণ্ড ৩: স্থাপনা - সুবিধা এবং সরঞ্জাম নকশা

#### উদ্দেশ্য:

খাদ্য উৎপাদন সুবিধাগুলির নকশা, বিন্যাস এবং নির্মাণের লক্ষ্য হওয়া উচিত খাদ্য পরিচালনার প্রতিটি পর্যায়ে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করা। অপারেশন এবং সংশ্লিষ্ট বিপদের উপর ভিত্তি করে, প্রাঙ্গনে এবং সরঞ্জামগুলি নিম্নলিখিত মানদণ্ডগুলি পূরণ করার জন্য ডিজাইন করা উচিত:

#### ১. দূষণ হ্রাস:

- প্রাঙ্গণ এবং সরঞ্জামগুলি দূষণের সম্ভাব্য উৎস গুলি হ্রাস করার জন্য কৌশলগতভাবে অবস্থিত এবং নির্মিত হওয়া উচিত। এর মধ্যে বায়ুর গুণমান, জল সরবরাহ এবং দূষণের উৎস গুলির সান্নিধ্য যেমন বর্জ্য নিষ্পত্তি বা দূষিত জমির সান্নিধ্য অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ২. রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণের সহজতা:

- সুবিধাগুলির নকশা এবং বিন্যাসটি যথাযথ পরিষ্কার, নির্বীজন এবং রক্ষণাবেক্ষণের সুবিধার্থে হওয়া উচিত। পৃষ্ঠতল এবং উপকরণগুলি, বিশেষত যেগুলি খাবারের সাথে সরাসরি যোগাযোগে আসে, পরিষ্কারের জন্য অ্যাক্সেসযোগ্য হওয়া উচিত এবং ময়লা, ব্যাকটেরিয়া বা অন্যান্য ক্ষতিকারক পদার্থের গঠন রোধ করার জন্য ডিজাইন করা উচিত। এটি খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতল থেকে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে সহায়তা করে।

#### ৩. অ-বিষাক্ত পৃষ্ঠতল এবং উপকরণ:

- সুবিধা এবং সরঞ্জাম নির্মাণে ব্যবহৃত উপকরণগুলি, বিশেষত যারা খাদ্যের সাথে সরাসরি যোগাযোগে থাকে, তাদের উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য অ-বিষাক্ত এবং নিরাপদ হতে হবে। উপকরণ

টেকসই, পরিধান এবং জারা প্রতিরোধী, এবং উৎপাদন সময় খাদ্য দূষণ প্রতিরোধ পরিষ্কার করা সহজ হওয়া উচিত।

#### ৪. তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং পরিবেশগত নিয়ন্ত্রণ:

- যেখানে উপযুক্ত, সুবিধাগুলিতে এমন সিস্টেমগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত যা তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং অন্যান্য পরিবেশগত কারণগুলি নিয়ন্ত্রণের অনুমতি দেয় যা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, নিরাপদ পরিস্থিতিতে খাবার বজায় রাখার জন্য রেফ্রিজারেটেড স্টোরেজ, জলবায়ু-নিয়ন্ত্রিত কক্ষ এবং আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার প্রয়োজন হতে পারে।

#### ৫. কার্যকর কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ:

- সুবিধার নকশায় এমন ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত যা কীটপতঙ্গকে (পোকামাকড়, ইঁদুর ইত্যাদি) খাদ্য উৎপাদন অঞ্চলে অ্যাক্সেস পেতে বাধা দেয় এবং কার্যকর আশ্রয় সরবরাহ করে। এর মধ্যে সিল করা দরজা এবং জানালার মতো বাধা স্থাপন, যথাযথ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপের জন্য নিয়মিত পর্যবেক্ষণ জড়িত থাকতে পারে।

#### ৬. কর্মীদের জন্য পর্যাপ্ত ওয়াশরুম এবং স্বাস্থ্যবিধি সুবিধা:

- সকল কর্মীদের জন্য পর্যাপ্ত ওয়াশরুম ও স্বাস্থ্যবিধি সুবিধার ব্যবস্থা করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে গরম এবং ঠান্ডা প্রবাহিত জল, সাবান, স্যানিটাইজার এবং একক-ব্যবহারের তোয়ালে বা এয়ার ড্রায়ার সহ সুসজ্জিত হ্যান্ডওয়াশিং স্টেশন। অতিরিক্তভাবে, কর্মীদের তাদের ব্যক্তিগত জিনিসপত্র সংরক্ষণের জন্য চেঞ্জিং রুম বা লকারগুলিতে অ্যাক্সেস থাকা উচিত এবং দূষণ রোধ করতে পরিষ্কার, প্রতিরক্ষামূলক পোশাকে পরিবর্তন করা উচিত।

### যৌক্তিকতা:

একটি সঠিক বিন্যাস, উপযুক্ত নির্মাণ সামগ্রী এবং সঠিক পরিবেশগত নিয়ন্ত্রণ সহ একটি সুপারিকল্পিত সুবিধা নিরাপদ খাদ্য র জন্য গুরুত্বপূর্ণ। একটি খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নকশা দূষণ রোধ এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনগুলি সহজেই প্রয়োগ করা হয় তা নিশ্চিত করতে মূল ভূমিকা পালন করে। লক্ষ্যটি হল দূষকগুলি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করা যায় তা নিশ্চিত করা, উৎপাদন চলাকালীন এবং খাদ্য হ্যান্ডলিং প্রক্রিয়া জুড়ে উভয়ই, মানুষের ব্যবহারের জন্য খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা রক্ষা করে।

এই উদ্দেশ্যগুলিকে সম্বোধন করে এবং শুরু থেকেই স্বাস্থ্যবিধি নীতিগুলি বিবেচনা করে, খাদ্য ব্যবসায়ী খাদ্য উৎপাদনের জন্য একটি নিরাপদ, কার্যকর পরিবেশ তৈরি করতে পারে যা ঝুঁকি হ্রাস করে এবং নিরাপদ খাদ্য মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করে।

### ৩.১ অবস্থান এবং কাঠামো

#### ৩.১.১ স্থাপনার অবস্থান

খাদ্য প্রতিষ্ঠানগুলি এমন স্থানে অবস্থিত হওয়া উচিত যা নিরাপদ খাদ্য এবং উপযুক্ততার জন্য ন্যূনতম ঝুঁকি তৈরি করে। কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করা যায় না এমন পরিবেশগত বিপদগুলি প্রবর্তন এড়াতে প্রতিষ্ঠানের অবস্থানটি সাবধানতার সাথে নির্বাচন করা উচিত। খাদ্য প্রতিষ্ঠানগুলি নিম্নলিখিত অঞ্চলগুলি থেকে দূরে অবস্থিত হওয়া উচিত, যদি না পর্যাপ্ত সুরক্ষা ব্যবস্থা থাকে:

- **পরিবেশগতভাবে দূষিত এলাকা:** শিল্প কার্যক্রম বা দূষিত অঞ্চলের কাছাকাছি অবস্থান যেখানে দূষণ (যেমন, বায়ু, জল, মাটি) উদ্বেগের বিষয়, যা খাদ্য নিরাপত্তার জন্য ঝুঁকি তৈরি করে।
- **বন্যাপ্রবণ এলাকা:** প্রতিষ্ঠানগুলোর বন্যা প্রবণ এলাকা এড়িয়ে চলা উচিত, যা দূষক প্রবর্তন করতে পারে এবং খাদ্য পণ্যের নিরাপত্তা ব্যাহত করতে পারে।
- **কীটপতঙ্গের উপদ্রব প্রবণ অঞ্চল:** যে জায়গাগুলিতে কীটপতঙ্গ সাধারণ এবং নিয়ন্ত্রণ করা কঠিন সেগুলি খাদ্য পণ্যগুলির দূষণ ঘটাতে পারে, বিশেষত প্রাথমিক উৎপাদন বা স্টোরেজে।
- **অকার্যকর বর্জ্য নিষ্পত্তি সহ অঞ্চলগুলি:** যে জায়গাগুলিতে কঠিন বা তরল বর্জ্য অপসারণ অপরিপূর্ণ সেখানে অস্বাস্থ্যকর পরিস্থিতি এবং দূষণের ঝুঁকি হতে পারে।

### ৩.১.২ খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নকশা ও বিন্যাস

খাদ্য প্রতিষ্ঠানের নকশা এবং বিন্যাস যথাযথ রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার এবং দূষণ প্রতিরোধের জন্য অনুমতি দেওয়া উচিত। অপারেশন প্রবাহ ক্রস-দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করা উচিত এবং স্বাস্থ্যকর অনুশীলনগুলি সহজতর করা উচিত:

- **অঞ্চলগুলির বিচ্ছেদ:** ক্রস-দূষণ হ্রাস করার জন্য বিভিন্ন স্তরের স্বাস্থ্যবিধি নিয়ন্ত্রণের অঞ্চলগুলি (যেমন, কাঁচামাল হ্যান্ডলিং, রান্না এবং প্যাকেজিং অঞ্চল) পৃথক করা উচিত। এটি শারীরিক বাধা (যেমন, দেয়াল, পার্টিশন) বা নির্দিষ্ট নকশা বৈশিষ্ট্য (যেমন, ট্র্যাফিক প্রবাহ, বায়ু প্রবাহ) মাধ্যমে অর্জন করা যেতে পারে।
- **অপারেশন প্রবাহ:** লেআউটটি নিশ্চিত করা উচিত যে দূষণের ঝুঁকি কমাতে কর্মী এবং উপকরণগুলি একমুখী দিকে চলে যায়। খাদ্য পরিচালনার বিভিন্ন পর্যায়ের মধ্যে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণের ব্যবস্থা থাকা উচিত।

### - ৩.১.৩ অভ্যন্তরীণ কাঠামো এবং জিনিসপত্র

খাদ্য প্রতিষ্ঠানের অভ্যন্তরীণ কাঠামো টেকসই, রক্ষণাবেক্ষণ করা সহজ এবং স্বাস্থ্যকর হওয়া উচিত। নির্মাণে ব্যবহৃত উপকরণগুলি স্বাভাবিক অপারেটিং অবস্থার অধীনে খাদ্য, পরিষ্কারের এজেন্ট এবং জীবাণুনাশকগুলিতে অ-বিষাক্ত এবং নিষ্ক্রিয় হওয়া উচিত:

- **দেয়াল, পার্টিশন এবং মেঝে:** পৃষ্ঠতলগুলি অভেদ্য, মসৃণ এবং পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা সহজ হওয়া উচিত। দূষকগুলির গঠন রোধ করতে মেঝেগুলিতে যথাযথ নিকাশী এবং পরিষ্কারের অনুমতি দেওয়া উচিত।
- **সিলিং এবং ওভারহেড ফিক্সচার:** এগুলি ময়লা জমে যাওয়া, ঘনীভবন এবং কণার শেডিং হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা উচিত। কিছু ক্ষেত্রে, ফিক্সচারগুলি শ্যাটারপ্রুফ হওয়ার প্রয়োজন হতে পারে।
- **জানালা:** উইন্ডোজ পরিষ্কার করা সহজ হওয়া উচিত এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে পোকামাকড়-প্রমাণ পর্দা লাগানো উচিত।
- **দরজা:** দরজাগুলিতে মসৃণ, অ-শোষণকারী পৃষ্ঠতল থাকা উচিত এবং সহজে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণের জন্য ডিজাইন করা উচিত।
- **কাজের পৃষ্ঠতল:** দূষণ এড়াতে এবং পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণের সুবিধার্থে খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠগুলি টেকসই, মসৃণ এবং অ-শোষণকারী হওয়া উচিত।

### ৩.১.৪ অস্থায়ী/দ্রাম্যমাণ খাদ্য প্রতিষ্ঠান এবং ভেন্টিলেশন মেশিন

দূষণ এবং কীটপতঙ্গের উপদ্রব রোধে অস্থায়ী বা ভ্রাম্যমাণ খাদ্য প্রতিষ্ঠান যেমন রাস্তার বিক্রেতা, বাজারের স্টল, ভেজি মেশিন, তাঁবু বা মার্কে ডিজাইন এবং নির্মাণ করা উচিত:

- **অবস্থান:** এই স্থাপনাগুলি এমন জায়গায় স্থাপন করা উচিত যেখানে খাদ্য দূষণের ঝুঁকি কম থাকে।
- **সুযোগ-সুবিধা:** স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য হাত ধোয়া এবং টয়লেটিংয়ের জন্য উপযুক্ত সুবিধা সরবরাহ করা উচিত।

## ৩.২ সুবিধাসমূহ

### ৩.২.১ নিষ্কাশন ও বর্জ্য নিষ্কাশন সুবিধা

খাদ্য প্রতিষ্ঠানে স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য পর্যাপ্ত নিষ্কাশন ও বর্জ্য নিষ্কাশন ব্যবস্থা অপরিহার্য। এই সিস্টেমগুলি খাদ্য এবং জল সরবরাহের দূষণ রোধ করার জন্য ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ এবং ডিজাইন করা উচিত:

- **ড্রেনেজ সিস্টেমের নকশা:** ড্রেনেজ সিস্টেমটি নিশ্চিত করা উচিত যে টয়লেট বা কাঁচা খাদ্য উৎপাদন এলাকার মতো অঞ্চলগুলি থেকে দূষিত জল এমন অঞ্চলে প্রবাহিত না হয় যেখানে সমাপ্ত খাবার পরিবেশের সংস্পর্শে আসে।
- **গভীরতানির্ণয় বিবেচনা:** ব্যাকফ্লো, ক্রস-সংযোগ এবং প্রতিষ্ঠানে নর্দমা গ্যাসের ব্যাকআপ প্রতিরোধের ব্যবস্থা নেওয়া উচিত, যা খাদ্য পণ্যগুলিকে দূষিত করতে পারে।
- **বর্জ্য নিষ্কাশন রক্ষণাবেক্ষণ:** বর্জ্য নিষ্কাশন ব্যবস্থার নিয়মিত পর্যবেক্ষণ ও রক্ষণাবেক্ষণ প্রয়োজন যাতে তারা সঠিকভাবে কাজ করছে এবং খাদ্য নিরাপত্তার সাথে আপস না করে।

এই বিধানগুলির লক্ষ্য একটি স্বাস্থ্যকর পরিবেশ তৈরি করা যেখানে খাদ্য দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করা হয়। যথাযথ অবস্থান, সুবিধার নকশা এবং বর্জ্য নিষ্পত্তি ব্যবস্থার মতো প্রয়োজনীয় বৈশিষ্ট্যগুলির অন্তর্ভুক্তি উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে নিরাপদ খাদ্য এবং উপযুক্ততা বজায় রাখার জন্য ভিত্তিমূলক।

### ৩.২ সুযোগ-সুবিধা (অব্যাহত)

#### ৩.২.২ পরিচ্ছন্নতা সুবিধা

খাদ্য প্রতিষ্ঠানগুলিকে অবশ্যই পাত্র ও সরঞ্জামগুলির জন্য পর্যাপ্ত, সু-মনোনীত পরিষ্কারের সুবিধা সরবরাহ করতে হবে। এই সুবিধাগুলি নিম্নলিখিত মানদণ্ডগুলি পূরণ করা উচিত:

- **জল সরবরাহ:** পরিষ্কারের কাজের জন্য প্রয়োজন হিসাবে গরম এবং ঠান্ডা উভয় জলের পর্যাপ্ত সরবরাহ থাকা উচিত। খাবারের যোগাযোগের পৃষ্ঠগুলি স্যানিটাইজ করা এবং পরিষ্কার করার জন্য গরম জল বিশেষত গুরুত্বপূর্ণ।
- **পরিষ্কারের অঞ্চলগুলির বিচ্ছেদ:** ক্রস-দূষণ রোধ করতে পরিষ্কারের অঞ্চলগুলি উচ্চ-দূষণ অঞ্চল যেমন টয়লেট, নিকাশী এবং বর্জ্য নিষ্পত্তি অঞ্চল থেকে পৃথক করা উচিত।
- **পৃথক সুবিধা:** প্রয়োজনে খাবার ধোয়া এবং বাসন ও সরঞ্জাম পরিষ্কারের জন্য পৃথক সুবিধা থাকতে হবে। ক্রস-দূষণ রোধ করতে হাত ধোয়ার সিঙ্কগুলি খাবার ধোয়ার সিঙ্ক থেকে পৃথক করা উচিত।

- **নির্দিষ্ট পরিষ্কারের কাজের জন্য মনোনীত অঞ্চল:** পরিষ্কারের প্রক্রিয়াগুলি স্বাস্থ্যকর এবং নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস না করে তা নিশ্চিত করার জন্য বিভিন্ন ধরনের পরিষ্কারের জন্য (যেমন, খাবারের যোগাযোগের পৃষ্ঠতল, যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করার জন্য) অঞ্চলগুলি মনোনীত করা উচিত।

### - ৩.২.৩ কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি সুবিধা এবং টয়লেট

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে এবং কর্মীদের কাছ থেকে দূষণ রোধ করতে, প্রতিষ্ঠানের সরবরাহ করা উচিত:

- **হাত ধোয়া:** সাবান (বিশেষত তরল সাবান), ওয়াশবেসিন এবং গরম এবং ঠান্ডা জল সরবরাহ সহ হাত ধোয়ার পর্যাপ্ত উপায় উপলব্ধ থাকা উচিত। হাত ধোয়ার সুবিধাগুলি স্বাস্থ্যকর হাত ধোয়ার অনুমতি দেওয়া উচিত, আদর্শভাবে কলগুলির সাথে যা হাত ছাড়াই পরিচালিত হতে পারে, বা যেখানে হস্তচালিত ট্যাপগুলি অনিবার্য সেখানে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার ব্যবস্থা করা উচিত।
- **সুবিধাগুলি পরিবর্তন করা:** যেখানে প্রয়োজন, কর্মীরা স্বাস্থ্যবিধি মান বজায় রাখতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য উপযুক্ত পরিবর্তন সুবিধা সরবরাহ করা উচিত।
- **কার্যাবলীর পৃথকীকরণ:** টয়লেট এবং হাত ধোয়ার সুবিধাগুলি খাদ্য সংরক্ষণের জন্য বা খাবারের সংস্পর্শে আসে এমন আইটেমগুলি সংরক্ষণের জন্য, স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা এবং দূষণ প্রতিরোধের জন্য ব্যবহার করা উচিত নয়।
- **ব্যবহারের বিধিনিষেধ:** দূষণ রোধে খাবার ধোয়া বা পাত্র ধোয়ার জন্য হাত ধোয়ার সিঙ্ক ব্যবহার করা উচিত নয়।

### ৩.২.৪ তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

নিরাপদ খাদ্য র জন্য, প্রতিষ্ঠানগুলিকে অবশ্যই এমন সুবিধা সরবরাহ করতে হবে যা সঠিক গরম করা, শীতল করা, রান্না করা, ফ্রিজে রাখা এবং খাবার হিমায়িত করতে সক্ষম করে। নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তার মধ্যে রয়েছে:

- **রান্না এবং শীতলকরণ:** খাবার নিরাপদে প্রস্তুত এবং সংরক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য রান্না এবং শীতল করার জন্য পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকা উচিত।
- **রেফ্রিজারেশন এবং ফ্রিজিং:** ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধির ঝুঁকি হ্রাস করে সঠিক তাপমাত্রায় পচনশীল খাবার সংরক্ষণের জন্য রেফ্রিজারেশন এবং হিমায়ন সরঞ্জামগুলি উপলব্ধ এবং সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত।
- **পরিবেষ্টিত পরিস্থিতিতে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:** যখন প্রয়োজন হয়, খাদ্য নিরাপদ এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য পরিবেষ্টিত তাপমাত্রা (যেমন, স্টোরেজ রুম বা প্রদর্শন এলাকায়) নিয়ন্ত্রণ করার জন্য সুবিধাগুলি উপলব্ধ থাকা উচিত।

### - ৩.২.৫ বায়ু গুণমান এবং বায়ুচলাচল

বায়ুর গুণমান বজায় রাখতে এবং দূষণ রোধের জন্য পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল ব্যবস্থা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ:

- **বায়ুবাহিত দূষণ প্রতিরোধ:** বায়ুচলাচল ব্যবস্থাগুলি এরোসোল, ঘনীভবন ফোঁটা এবং বায়ুবাহিত কণা থেকে খাদ্যের বায়ুবাহিত দূষণ হ্রাস করা উচিত।
- **পরিবেষ্টিত তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:** সঠিক বায়ুচলাচল নিয়ন্ত্রিত পরিবেষ্টিত তাপমাত্রা বজায় রাখতে সহায়তা করে, খাবারের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করে।

- - **গন্ধ নিয়ন্ত্রণ:** বায়ুচলাচল গন্ধকে খাবারকে প্রভাবিত করা থেকে বিরত রাখা উচিত, কারণ অপ্রীতিকর বা সম্ভাব্য ক্ষতিকারক গন্ধ খাবারের গুণমান বা সুরক্ষাকে প্রভাবিত করতে পারে।
- - **আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ:** মাইক্রোবায়াল বৃদ্ধি এবং খাবারের অবনতি রোধ করার জন্য যথাযথ আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য, বিশেষত শুকনো খাবারের মতো আর্দ্রতা-সংবেদনশীল আইটেম।
- **বায়ুচলাচল সিস্টেমের নকশা:** বায়ুচলাচল সিস্টেমগুলি এমনভাবে ডিজাইন করা উচিত যাতে বায়ু পরিষ্কার থেকে দূষিত অঞ্চলে প্রবাহিত হয় এবং কার্যকর অপারেশন নিশ্চিত করার জন্য পরিষ্কার এবং বজায় রাখা সহজ হওয়া উচিত।

### ৩.২.৬ আলোকসজ্জা

স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা এবং খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত আলো অপরিহার্য:

- **পর্যাপ্ত আলো:** কর্মীদের স্বাস্থ্যকরভাবে কাজ করতে এবং খাদ্য ও সুবিধাগুলি কার্যকরভাবে পরিদর্শন করতে সক্ষম করার জন্য পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক বা কৃত্রিম আলো সরবরাহ করা উচিত।
- **দূষক সনাক্তকরণ:** খাদ্য বা দূষকগুলির ত্রুটিগুলি সনাক্ত করার জন্য আলো যথেষ্ট উজ্জ্বল হওয়া উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে খাদ্য পণ্যগুলি প্রক্রিয়াজাতকরণ বা বিতরণের আগে সম্ভাব্য সমস্যাগুলি সনাক্ত করতে চাক্ষুষভাবে পরিদর্শন করা হয়।
- **ক্রিয়াকলাপের জন্য উপযুক্ত তীব্রতা:** আলোর তীব্রতা খাদ্য ব্যবসায়ের নির্দিষ্ট প্রয়োজনের সাথে সারিবদ্ধ হওয়া উচিত, খাদ্য পরিদর্শন এবং পরিষ্কারের মতো কাজগুলির জন্য পর্যাপ্ত দৃশ্যমানতা নিশ্চিত করে।
- **হালকা জিনিসপত্র সুরক্ষা:** ভাঙ্গনের ক্ষেত্রে খাবারের দূষণ রোধ করার জন্য হালকা জিনিসপত্রগুলি ডিজাইন এবং সুরক্ষিত করা উচিত। এর মধ্যে শ্যাটারপ্রুফ কভার ব্যবহার করা বা যেখানে উপযুক্ত সেখানে প্রতিরক্ষামূলক বাধা ব্যবহার করা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

এই সুবিধাগুলি খাদ্য প্রতিষ্ঠানগুলিতে স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনগুলিকে সমর্থন করার জন্য এবং দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে। সঠিক পরিষ্কার এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা, কার্যকর তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, বায়ুর গুণমান এবং আলো সবই উৎপাদন এবং হ্যান্ডলিংয়ের সময় নিরাপদ খাদ্য এবং উপযুক্ততা বজায় রাখতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

### ৩.২.৭ স্টোরেজ

নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে এবং দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য খাদ্য পণ্য, উপাদান, প্যাকেজিং উপকরণ এবং অ-খাদ্য রাসায়নিক (পরিষ্কারের এজেন্ট, লুব্রিক্যান্ট এবং জ্বালানী সহ) সংরক্ষণ অবশ্যই সাবধানতার সাথে পরিচালনা করতে হবে। স্টোরেজ ডিজাইনের মূল দিকগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **বিভিন্ন আইটেমের জন্য পৃথক স্টোরেজ:**
  - **কাঁচা এবং রান্না করা খাবার:** ক্রস-দূষণ রোধ করার জন্য কাঁচা খাবার এবং রান্না করা খাবারের জন্য পৃথক স্টোরেজ অঞ্চল নির্ধারণ করা উচিত।
  - **অ্যালার্জেনিক এবং নন-অ্যালার্জেনিক খাবার:** যেখানে প্রয়োজ্য, অ্যালার্জেনের সাথে ক্রস-যোগাযোগ রোধ করতে অ-অ্যালার্জেনিক খাবার থেকে আলাদাভাবে অ্যালার্জেনিক খাবার সংরক্ষণ করা উচিত।

- **ননফুড কেমিক্যালস:** খাদ্য পণ্যগুলির দূষণ এড়াতে পরিষ্কারের উপকরণ এবং বিপজ্জনক পদার্থের মতো ননফুড কেমিক্যালস আইটেমগুলির জন্য স্টোরেজ অবশ্যই পৃথক এবং সুরক্ষিত হতে হবে।
- **স্টোরেজ সুবিধার নকশা:**
  - **রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কার:** নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন দূষকগুলির গঠন রোধ করতে স্টোরেজ পরিষ্কার করা এবং বজায় রাখা উচিত।
  - **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ:** কীটপতঙ্গগুলি স্টোরেজ অঞ্চলে অ্যাক্সেস বা আশ্রয় থেকে রোধ করার জন্য কার্যকর ব্যবস্থা থাকতে হবে, যা খাদ্য দূষিত হতে পারে।
  - **দূষণ থেকে সুরক্ষা:** খাদ্য এমনভাবে সংরক্ষণ করা উচিত যা অ্যালার্জেন ক্রস-যোগাযোগ সহ দূষণ থেকে রক্ষা করে। উদাহরণস্বরূপ, স্টোরেজ তাকগুলি মেঝে বা দেয়ালের সাথে সরাসরি যোগাযোগে আসতে বাধা দেওয়ার জন্য ডিজাইন করা উচিত, যেখানে দূষকগুলি জমা হতে পারে।
  - **খাদ্য দূষণ হ্রাস:** কিছু খাবারের দূষণ রোধ করতে তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন হতে পারে। এই জাতীয় আইটেমগুলির জন্য স্টোরেজ এর এই পরিবেশগত কারণগুলি নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
- **বিপজ্জনক উপকরণ জন্য নিরাপদ স্টোরেজ:**
  - খাদ্য পণ্যগুলির দূষণের কোনও ঝুঁকি রোধ করতে ক্লিনিং কেমিক্যালস, লুব্রিকেন্টস, জ্বালানী এবং অন্যান্য বিপজ্জনক পদার্থগুলি পৃথক, সুরক্ষিত অঞ্চলে সংরক্ষণ করতে হবে।

### ৩.৩ সরঞ্জাম

#### ৩.৩.১

খাবারের সাথে সরাসরি যোগাযোগে আসা সমস্ত সরঞ্জামের দূষণ এড়াতে নিম্নলিখিত স্বাস্থ্যকর নকশার মানগুলি পূরণ করা উচিত:

- **খাদ্য সংস্পর্শের জন্য উপযুক্ততা:** খাদ্যের জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জাম এবং পাত্রে এমন উপকরণ দিয়ে তৈরি করা উচিত যা তাদের উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহারের জন্য নিরাপদ এবং অ-বিষাক্ত, নিশ্চিত করে যে কোনও ক্ষতিকারক পদার্থ খাবারে প্রবেশ করে না।
- **পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের সহজতা:** সরঞ্জামগুলি সহজেই পরিষ্কার, জীবাণুমুক্ত (যদি প্রয়োজন হয়) এবং রক্ষণাবেক্ষণ করার জন্য ডিজাইন করা উচিত। এর মধ্যে পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণের জন্য প্রয়োজন হলে সরঞ্জামগুলি বিচ্ছিন্ন করা যায় তা নিশ্চিত করা অন্তর্ভুক্ত। একক-ব্যবহারের পাত্রে ব্যবহারের পরে নিষ্পত্তি করা হলে দূষণের ঝুঁকি তৈরি করা উচিত নয়।
- **স্থাবরতা এবং স্থায়িত্ব:** যেখানে প্রয়োজ্য, সরঞ্জামগুলি রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কারের সুবিধার্থে চলমান বা বিচ্ছিন্ন হওয়া উচিত। সরঞ্জামগুলি টেকসই এবং পরিষ্কার এবং অপারেশনাল চাপ সহ্য করার জন্য ডিজাইন করা উচিত।
- **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ:** কীটপতঙ্গ আশ্রয়স্থল এলাকার ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য সরঞ্জামগুলি ডিজাইন করা উচিত, মসৃণ পৃষ্ঠতল এবং কোনও লুকানো বা হার্ড-টু-নাগালের জায়গা নেই যেখানে কীটপতঙ্গ লুকিয়ে থাকতে পারে।

### ৩.৩.২ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ ও পর্যবেক্ষণ সরঞ্জাম

নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ ও নিরীক্ষণের জন্য বিশেষ সরঞ্জাম প্রয়োজন, বিশেষত তাপমাত্রা এবং অন্যান্য পরিবেশগত কারণগুলির সাথে সম্পর্কিত যা খাদ্যের উপযুক্ততাকে প্রভাবিত করে:

- **তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:**

- রান্না করা, তাপ করা, শীতল করা, সঞ্চয় করা বা হিমায়িত খাবার দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলি অবশ্যই প্রয়োজনীয় তাপমাত্রায় দ্রুত পৌঁছাতে এবং বজায় রাখতে সক্ষম হতে হবে। মাইক্রোবায়াল বৃদ্ধি রোধ এবং নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখার জন্য এটি প্রয়োজনীয়।
- সরঞ্জামগুলি খাদ্যের জন্য সুনির্দিষ্ট তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণগুলি নিরীক্ষণ এবং বজায় রাখার জন্য ডিজাইন করা উচিত, বিশেষত যেখানে নিরাপদ খাদ্য র জন্য দ্রুত তাপমাত্রার পরিবর্তনগুলি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ (যেমন, রান্না বা হিমশীতলের সময়)।

- **পর্যবেক্ষণ সরঞ্জাম ক্রমাঙ্কন:**

- সঠিক রিডিং নিশ্চিত করতে তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ ডিভাইসগুলি নিয়মিত ক্যালিব্রেট করা উচিত। নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করতে পারে এমন বিচ্যুতি রোধ করার জন্য এটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

- **অন্যান্য পরিবেশগত কারণগুলির নিয়ন্ত্রণ:**

- কিছু খাবারের জন্য, আর্দ্রতা এবং বায়ু প্রবাহকে তাদের সুরক্ষা এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্যও নিয়ন্ত্রণ করা প্রয়োজন হতে পারে। এই কারণগুলি পরিচালনা করে এমন সরঞ্জামগুলি খাদ্য সঞ্চয়স্থান এবং প্রক্রিয়াজাতকরণের জন্য উপযুক্ত শর্ত বজায় রাখার জন্য নির্ভরযোগ্য নিয়ন্ত্রণ এবং পর্যবেক্ষণ সিস্টেমের সাথে সজ্জিত করা উচিত।

এটি নিশ্চিত করে যে খাদ্য নিরাপদ এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত থাকে, বিশেষত সংবেদনশীল পণ্যগুলির জন্য যার জন্য কঠোর তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং বায়ু প্রবাহ নিয়ন্ত্রণ প্রয়োজন।

খাদ্য উত্পাদনে ব্যবহৃত স্টেরেজ এবং সরঞ্জাম উভয়ই দূষণ রোধ করতে এবং খাদ্যের অখণ্ডতা নিশ্চিত করার জন্য স্বাস্থ্যবিধি এবং সুরক্ষার কথা মাথায় রেখে ডিজাইন করা উচিত। সঠিক রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার এবং পর্যবেক্ষণ এই উদ্দেশ্যগুলি অর্জনের অবিচ্ছেদ্য উপাদান।

### বিভাগ ৪: প্রশিক্ষণ এবং দক্ষতা

#### উদ্দেশ্য:

লক্ষ্যটি হল খাদ্য ক্রিয়াকলাপের সাথে জড়িত সমস্ত ব্যক্তি, প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে খাদ্যের সংস্পর্শে থাকুক না কেন, তাদের কাজগুলি দক্ষতার সাথে সম্পাদন করার জন্য খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে প্রয়োজনীয় বোঝার অধিকারী তা নিশ্চিত করা। এই যোগ্যতা খাদ্য অপারেশনের মধ্যে তাদের নির্দিষ্ট দায়িত্বের জন্য উপযুক্ত হওয়া উচিত।

#### যৌক্তিকতা:

প্রশিক্ষণ যে কোনও খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি ব্যবস্থায় গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। কর্মীদের দক্ষতা খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করার মূল চাবিকাঠি। পর্যাপ্ত প্রশিক্ষণ, নির্দেশনা এবং তদারকি খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে, দূষণ রোধ করতে এবং খাদ্য গ্রহণের জন্য নিরাপদ থাকে তা নিশ্চিত করতে অবদান রাখে।

### ৪.১ সচেতনতা এবং দায়িত্ব

খাদ্য ক্রিয়াকলাপের সাথে জড়িত সমস্ত কর্মী দূষণ বা অবনতি থেকে খাদ্য রক্ষায় তাদের ভূমিকা ও দায়িত্ব সম্পর্কে পুরোপুরি সচেতন হওয়া অপরিহার্য। প্রশিক্ষণ আৱরণ করা উচিত:

- **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি:** কর্মীদের স্বাস্থ্যকরভাবে খাদ্য পরিচালনা করার জন্য জ্ঞান এবং দক্ষতা থাকতে হবে।
- **পরিষ্কারের রাসায়নিক ব্যবহার:** যারা ক্লিনিং এজেন্ট বা অন্যান্য সম্ভাব্য বিপজ্জনক রাসায়নিকগুলি পরিচালনা করেন তাদের অবশ্যই খাদ্য দূষিত এড়াতে সঠিক ব্যবহারের প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।
- **দূষণ প্রতিরোধ:** কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য র নীতিগুলি এবং খাদ্য হ্যান্ডলিং এবং প্রক্রিয়াজাতকরণের সময় দূষণ রোধে তাদের দায়িত্বগুলির সাথে পরিচিত হওয়া উচিত।

## ৪.২ প্রশিক্ষণ কর্মসূচী

প্রশিক্ষণ প্রোগ্রামটি খাদ্য ব্যবসায়ের নির্দিষ্ট প্রয়োজনের উপর ভিত্তি করে ডিজাইন করা উচিত, যার মধ্যে রয়েছে:

- **বিপদ:** খাবারের সাথে যুক্ত বিপদের ধরনগুলি (উদাঃ, প্যাথোজেনিক অণুজীব, শারীরিক দূষক, অ্যালার্জেন)।
- **খাদ্য হ্যান্ডলিং পদ্ধতি:** দূষণের সম্ভাবনা বিবেচনা করে যেভাবে খাদ্য উৎপাদন , প্রক্রিয়াজাতকরণ, পরিচালনা এবং প্যাক করা হয়।
- **প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং প্রস্তুতি:** খাওয়ার আগে খাদ্য আরও প্রক্রিয়াজাত বা প্রস্তুত করা হয় কিনা এবং এটি কীভাবে সুরক্ষাকে প্রভাবিত করে।
- **স্টোরেজ শর্তাবলী:** যে অবস্থার অধীনে খাদ্য সংরক্ষণ করা হবে এবং সংশ্লিষ্ট ঝুঁকি।
- **খাওয়ার আগে সময়:** খাদ্য গ্রহণের আগে প্রত্যাশিত বালুচর জীবন বা সময়।
- **সরঞ্জাম:** খাদ্য হ্যান্ডলিংয়ের সাথে জড়িত যন্ত্র এবং সরঞ্জামগুলি কীভাবে ব্যবহার এবং বজায় রাখা যায়।

প্রশিক্ষণের বিষয়গুলি কভার করা উচিত:

- মৌলিক খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি নীতি।
- খাবারে দূষিত পদার্থ প্রতিরোধে সুনির্দিষ্ট ব্যবস্থা।
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির গুরুত্ব (উদাঃ, সঠিক হাত ধোয়া, উপযুক্ত পোশাক)।
- খাদ্য ব্যবসায়ের সাথে প্রাসঙ্গিক সঠিক স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন।
- খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সমস্যা দেখা দিলে পদক্ষেপ নিতে হবে (উদাঃ, দূষণ বা লুণ্ঠন)।
- খুচরা এবং খাদ্য পরিষেবা অপারেশনগুলির জন্য, প্রশিক্ষণে গ্রাহকের মিথস্ক্রিয়াকেও সম্বোধন করা উচিত, বিশেষত খাদ্য অ্যালার্জেন এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক পণ্য সম্পর্কিত তথ্য।

## ৪.৩ নির্দেশনা এবং তত্ত্বাবধান

নিরাপদ খাদ্য র জন্য প্রয়োজনীয় নির্দেশনা এবং তদারকি বিভিন্ন কারণের উপর নির্ভর করে:

- **ব্যবসায়ের আকার এবং ক্রিয়াকলাপ:** বৃহত্তর ব্যবসায়ের জন্য আরও আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণের প্রয়োজন হতে পারে, যখন ছোট ক্রিয়াকলাপগুলিতে আরও অনানুষ্ঠানিক প্রক্রিয়া থাকতে পারে তবে এখনও পর্যাপ্ত স্বাস্থ্যবিধি সচেতনতা প্রয়োজন।

- - **খাবারের ধরণ:** নির্দিষ্ট দূষণের ঝুঁকি রোধ করতে নির্দিষ্ট খাবারের ধরণের (যেমন, কাঁচা মাংস বা দুগ্ধ) অতিরিক্ত প্রশিক্ষণের প্রয়োজন হতে পারে।
- **ব্যবস্থাপনা তত্ত্বাবধান:** ব্যবস্থাপক এবং সুপারভাইজারদের স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি থেকে বিচ্যুতিগুলি সনাক্ত করতে এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণের জন্য খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি নীতিগুলির পর্যাপ্ত জ্ঞান থাকা উচিত।

#### মূল্যায়নের জন্য নিয়মিত মূল্যায়ন করা উচিত:

- প্রশিক্ষণ কর্মসূচির কার্যকারিতা
- নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি অনুসরণ করা হচ্ছে কিনা তা যাচাই করার জন্য রুটিন তদারকি।
- নিরাপদ খাদ্য কার্য সম্পাদনে কর্মীদের দক্ষতা ও খাদ্য উপযুক্ততার উপর তাদের প্রভাব বোঝা।

#### ৪.৪ রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ

চলমান খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য, প্রশিক্ষণ এককালীন ইভেন্ট হওয়া উচিত নয়। নিয়মিত আপডেট এবং রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ প্রয়োজনীয়, বিশেষত নতুন পদ্ধতি, প্রবিধান বা প্রযুক্তি চালু হওয়ার সাথে সাথে।

মূল বিষয়গুলির মধ্যে রয়েছে:

- **পর্যায়ক্রমিক পর্যালোচনা:** নিরাপদ খাদ্য মান, প্রক্রিয়া বা প্রবিধানের যে কোনও পরিবর্তন প্রতিফলিত করার জন্য প্রশিক্ষণ সামগ্রী পর্যায়ক্রমে পর্যালোচনা এবং আপডেট করা উচিত।
- **চলমান সচেতনতা:** সিস্টেমগুলিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে খাদ্য হ্যান্ডলার এবং সংশ্লিষ্ট কর্মীরা (যেমন, রক্ষণাবেক্ষণ কর্মী) নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি সম্পর্কে সচেতন রয়েছেন।
- **রেকর্ড রাখা:** জবাবদিহিতার জন্য প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের রেকর্ড বজায় রাখা এবং নিরাপদ খাদ্য প্রশিক্ষণে কর্মীদের অগ্রগতি এবং অংশগ্রহণ ট্র্যাক করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

**উপসংহার:** নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখার জন্য খাদ্য ব্যবসায়ের কর্মীদের কার্যকর প্রশিক্ষণ এবং তত্ত্বাবধান অত্যাবশ্যিক। দূষণ রোধে কর্মীদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং সচেতনতা রয়েছে তা নিশ্চিত করা অপরিহার্য। কার্যকর তত্ত্বাবধানের পাশাপাশি প্রশিক্ষণ কর্মসূচির নিয়মিত পর্যালোচনা ও হালনাগাদ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির মান বজায় রাখতে এবং খাদ্য উৎপাদন ও সেবার সকল পর্যায়ে খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করবে।

#### বিভাগ ৫: প্রতিষ্ঠা রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার এবং নির্বীজন, এবং কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ

##### উদ্দেশ্য:

উদ্দেশ্য হল সিস্টেমগুলি প্রতিষ্ঠা এবং বাস্তবায়ন করা যা:

- প্রতিষ্ঠানের যথাযথ রক্ষণাবেক্ষণ নিশ্চিত করা।
- পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখুন এবং, যেখানে প্রয়োজন, পর্যাপ্ত জীবাণুমুক্তকরণ নিশ্চিত করুন।
- কার্যকর কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করুন।
- যথাযথ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করতে হবে।
- পরিষ্কার, জীবাণুমুক্তকরণ, কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির কার্যকারিতা পর্যবেক্ষণ করুন।

**যৌক্তিকতা:**

লক্ষ্যটি হ'ল খাদ্য দূষক, কীটপতঙ্গ এবং অন্যান্য কারণগুলির চলমান এবং কার্যকর নিয়ন্ত্রণকে সহজতর করা যা নিরাপদ খাদ্য এবং ব্যবহারের জন্য এর উপযুক্ততার সাথে আপস করতে পারে। প্রতিষ্ঠার রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার, জীবাণুমুক্তকরণ, কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা এবং বর্জ্য নিষ্পত্তিতে উচ্চমান বজায় রেখে খাদ্য দূষণের ঝুঁকি উল্লেখযোগ্যভাবে হ্রাস করা যেতে পারে, যার ফলে খাদ্য উৎপাদন ও পরিষেবার সমস্ত পর্যায়ে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করা যায়।

**৫.১ রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কার****৫.১.১ সাধারণ**

স্থাপনা এবং সরঞ্জামগুলি এমনভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত যা:

- **পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণের সুবিধার্থে:** নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণের বিষয়টি নিশ্চিত করা উচিত যে পৃষ্ঠতল, সরঞ্জাম এবং সুবিধাগুলি কার্যকরভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা যায়।
- **উদ্দেশ্য হিসাবে ফাংশন:** সরঞ্জামগুলি ভাল কাজের ক্রমে থাকা উচিত, নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করতে পারে এমন ভাঙ্গন রোধ করা।
- **দূষণ রোধ করে:** কীটপতঙ্গ, ধ্বংসাবশেষ বা ধাতব টুকরো, কাঠ, প্লাস্টিক, কাচ বা রাসায়নিকের মতো উপকরণ থেকে দূষণের ঝুঁকি এড়াতে সরঞ্জাম এবং অঞ্চলগুলি বজায় রাখা উচিত।

পরিষ্কার করতে অবশ্যই খাবারের অবশিষ্টাংশ, ময়লা এবং অ্যালার্জেনগুলি অপসারণ করতে হবে যা দূষণের কারণ হতে পারে। পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি খাবারের ধরণ এবং পৃষ্ঠতল পরিষ্কার করার মতো বিষয়গুলির উপর নির্ভর করবে। দূষণের ঝুঁকি বেশি এমন ক্ষেত্রে, পরিষ্কারের পরে বিশেষত খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতলের জন্য জীবাণুমুক্তকরণের প্রয়োজন হতে পারে।

- **পরিষ্কারের পণ্যগুলির সঠিক হ্যান্ডলিং:** পরিষ্কারের রাসায়নিকগুলি প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী অনুসারে সাবধানে ব্যবহার করা উচিত (উদাঃ, সঠিক পাতলা এবং যোগাযোগের সময়)। এগুলি সঠিকভাবে চিহ্নিত পাত্রে খাদ্য থেকে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করা উচিত।
- **মনোনীত পরিষ্কারের সরঞ্জাম:** ক্রস-দূষণ এড়াতে বিভিন্ন স্বাস্থ্যবিধি অঞ্চলগুলিতে (উদাঃ, খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতল বনাম অ-খাদ্য যোগাযোগের অঞ্চল) পৃথক পরিষ্কারের সরঞ্জাম থাকা উচিত।
- **পরিষ্কারের সরঞ্জামগুলির রক্ষণাবেক্ষণ:** দূষণের উৎস হওয়া এড়াতে পরিষ্কারের সরঞ্জামগুলি ভাল অবস্থায় রাখা উচিত এবং নিয়মিত প্রতিস্থাপন করা উচিত।

**৫.১.২ পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণ পদ্ধতি ও পদ্ধতি**

পরিষ্কারের পদ্ধতিতে শারীরিক (তাপ, স্কাবিং, অশান্ত প্রবাহ, ভ্যাকুয়ামিং) এবং রাসায়নিক পদ্ধতি (ডিটারজেন্ট, ক্ষার, অ্যাসিড) উভয়ই অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। অপারেশনের নির্দিষ্ট ক্ষেত্রগুলিতে শুকনো পরিষ্কার বা অন্যান্য পদ্ধতির প্রয়োজন হতে পারে যেখানে জল দূষণে অবদান রাখতে পারে।

- **পরিষ্কারের পদ্ধতি:** ময়লা আলগা করার জন্য উপযুক্ত ডিটারজেন্ট প্রয়োগ করা এবং জল দিয়ে ধুয়ে ফেলা (বিশেষত গরম) জড়িত। পরিষ্কার করার পরে, রাসায়নিক নির্বীজন প্রয়োজন হতে পারে, প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী অন্যথায় নির্দেশ না দিলে ধুয়ে ফেলার পরে।

- **স্যানিটেশন প্রোটোকল:** রাসায়নিক জীবাণুনাশক সঠিক ঘনত্ব এবং প্রয়োগের সময় সহ প্রস্তুতকারকের সুপারিশ অনুযায়ী ব্যবহার করা আবশ্যিক। অপরিষ্কার পরিষ্কার বা ভুল জীবাণুনাশক ব্যবহারের ফলে মাইক্রোবিয়াল অধ্যবসায় হতে পারে।

লিখিত পদ্ধতিগুলি সংজ্ঞায়িত করা উচিত:

- **এলাকা এবং আইটেমগুলি পরিষ্কার করতে হবে।**
- **পরিষ্কারের কাজের জন্য দায়িত্ব অর্পণ।**
- **ফ্রিকোয়েন্সি এবং পরিষ্কার এবং নির্বীজন পদ্ধতি।**
- **পদ্ধতির কার্যকারিতা নিশ্চিত করতে মনিটরিং ও যাচাই কার্যক্রম।**

### ৫.১.৩ কার্যকারিতা পর্যবেক্ষণ

পরিষ্কার এবং নির্বীজন পদ্ধতিগুলি কার্যকরভাবে প্রয়োগ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যবেক্ষণ করা উচিত। নিয়মিত নিরীক্ষা এবং চাক্ষুষ পরিদর্শন পরিচালনা করা উচিত এবং অতিরিক্ত পর্যবেক্ষণের মধ্যে চেকিং অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- **পরামিতি:** পিএইচ স্তর, জল তাপমাত্রা, ডিটারজেন্ট এবং জীবাণুনাশক ঘনত্ব।
- **যাচাইকরণ:** পরিষ্কার এবং নির্বীজন কার্যকারিতা যাচাই করার জন্য খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতলগুলি (যেমন, প্রোটিন, অ্যালার্জেন বা মাইক্রোবায়োলজিকাল পরীক্ষা) নমুনা এবং পরীক্ষার প্রয়োজন হতে পারে।
- **পদ্ধতি পর্যালোচনা:** যদি অণুজীবগুলি প্রতিরোধের বিকাশ করে তবে পরিষ্কার এবং জীবাণুনাশক পদ্ধতিগুলি পর্যালোচনা এবং আপডেট করা উচিত। প্রতিরোধ এড়াতে জীবাণুনাশকগুলির ঘূর্ণনও বিবেচনা করা যেতে পারে।

### ৫.২ বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা

#### ৫.২.১ সাধারণ

কীটপতঙ্গগুলি নিরাপদ খাদ্য র জন্য একটি উল্লেখযোগ্য হুমকি এবং খাদ্য উপযুক্ততা বজায় রাখার জন্য তাদের নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য। কীটপতঙ্গের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য যথাযথ সুবিধার নকশা, রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কার করা অত্যাবশ্যিক। মূল কৌশলগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **কার্যকর বিল্ডিং ডিজাইন:** নিশ্চিত করুন যে কাঠামোটি কীটপতঙ্গ এন্ট্রি হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে।
- **উপকরণ পরিদর্শন:** কীটপতঙ্গ দূষণের জন্য আগত উপকরণগুলি পরীক্ষা করা উচিত।
- **পর্যবেক্ষণ:** কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপের প্রাথমিক লক্ষণগুলি সনাক্ত করার জন্য যথাযথ পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা বাস্তবায়ন।

#### ৫.২.২ প্রতিরোধ

কীটপতঙ্গের অ্যাক্সেস রোধ এবং সম্ভাব্য প্রজনন স্থানগুলি অপসারণের জন্য প্রতিষ্ঠানগুলির কাঠামো বজায় রাখা উচিত। নির্দিষ্ট ক্রিয়াগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **সিলিং খোলা:** কীটপতঙ্গ প্রতিরোধের জন্য গর্ত, ড্রেন এবং অন্যান্য সম্ভাব্য অ্যাক্সেস পয়েন্টগুলি কভার করুন।
- **টাইট-ফিটিং দরজা:** কীটপতঙ্গ ব্লক করতে রোল-আপ দরজাগুলি শক্তভাবে বন্ধ করে নিশ্চিত করুন।
- **স্ক্রিন:** উইন্ডো এবং ভেন্টগুলিতে স্ক্রিন ইনস্টল করুন।
- **প্রাণী:** খাদ্য প্রাঙ্গনে প্রাণীর অ্যাক্সেস হ্রাস করুন।

#### - ৫.২.৩ আশ্রয়স্থল এবং উপদ্রব

কীটপতঙ্গের উপদ্রব রোধে, খাদ্য ও বর্জ্য সঠিকভাবে সংরক্ষণ করা উচিত এবং প্রতিষ্ঠানের ভিতরে ও বাইরের অঞ্চলগুলি পরিষ্কার করা উচিত। যে পদক্ষেপগুলি গ্রহণ করতে হবে সেগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **খাদ্য সংগ্রহস্থল:** কীটপতঙ্গ-প্রমাণ পাত্রে, মাটির উপরে এবং দেয়াল থেকে দূরে খাবার সংরক্ষণ করুন।
- **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:** বর্জ্য ঢাকনা, কীটপতঙ্গ ফ্রফ পাত্রে সংরক্ষণ করতে হবে।
- **- হারবারেজ নির্মূল করা:** অব্যবহৃত সরঞ্জাম এবং কীটপতঙ্গ লুকিয়ে থাকতে পারে এমন অন্য কোনও জায়গা সরান।
- **ল্যান্ডস্কেপিং:** আকর্ষণকারী কীটপতঙ্গ হ্রাস করতে আশেপাশের ল্যান্ডস্কেপিংয়ের নকশা করুন।

#### ৫.২.৪ পর্যবেক্ষণ এবং সনাক্তকরণ

আক্রান্তের লক্ষণগুলি সনাক্ত করতে প্রাঙ্গণ এবং আশেপাশের অঞ্চলগুলির নিয়মিত পরিদর্শন করা উচিত। কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপ পর্যবেক্ষণ করতে ফাঁদ এবং ডিটেক্টর (উদাঃ, পোকামাকড়ের হালকা ফাঁদ, টোপ স্টেশন) ব্যবহার করুন। ডিটেক্টরগুলি এমন জায়গায় স্থাপন করা উচিত যা খাদ্য বা পণ্যগুলিকে দূষিত করবে না।

- **প্রতিবেদন পর্যালোচনা:** কীটপতঙ্গ পর্যবেক্ষণ আউটসোর্স করা হলেও, খাদ্য ব্যবসায় অপারেটরদের (এফবিও) পর্যবেক্ষণ প্রতিবেদনগুলি পর্যালোচনা করা উচিত এবং প্রয়োজন অনুসারে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া উচিত।

#### ৫.২.৫ কীটপতঙ্গের উপদ্রব নিয়ন্ত্রণ

কীটপতঙ্গের উপদ্রব একজন যোগ্যতাসম্পন্ন পেশাদারের সহায়তায় অবিলম্বে সমাধান করা উচিত। কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলি খাবারের জন্য নিরাপদ হওয়া উচিত এবং আরও দূষণ রোধ করা উচিত। পোকামাকড়, পর্যবেক্ষণ ও নির্মূল কার্যক্রমের রেকর্ড রাখতে হবে।

#### ৫.৩ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

##### ৫.৩.১

কার্যকর বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা খাদ্য নিরাপত্তার জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। দূষণের ঝুঁকি রোধ করতে বর্জ্যটি সঠিকভাবে পরিচালনা করা উচিত। নির্দিষ্ট নির্দেশিকাগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **বর্জ্য সংগ্রহ:** ওভারফ্লো এবং ক্রস-দূষণ রোধ করতে বর্জ্য সংগ্রহ এবং আচ্ছাদিত পাত্রে সংরক্ষণ করা উচিত।

- **কর্মীদের জন্য প্রশিক্ষণ:** বর্জ্য, বিশেষত বিপজ্জনক বর্জ্য পরিচালনাকারী কর্মীদের খাদ্য দূষণ রোধ করার জন্য সঠিকভাবে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।
- **বর্জ্য স্টোরেজ অঞ্চল:** বর্জ্য স্টোরেজ অঞ্চলগুলি পরিষ্কার, সহজেই সনাক্তযোগ্য, কীটপতঙ্গের উপদ্রব প্রতিরোধী এবং খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ অঞ্চল থেকে দূরে অবস্থিত হওয়া উচিত।

বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা কার্যকরভাবে দূষণ রোধ করে এবং নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখে তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত পর্যবেক্ষণ এবং যাচাইকরণ গুরুত্বপূর্ণ।

## বিভাগ ৬: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

### উদ্দেশ্য:

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনের উদ্দেশ্যগুলি খাদ্য পরিচালনার সাথে জড়িত ব্যক্তিদের নিশ্চিত করা:

- **খাবারে অসুস্থতা সংক্রমণ এড়াতে** উপযুক্ত ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য বজায় রাখুন।
- **খাবারের দূষণ রোধ করতে যথাযথ** ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখুন।
- **নিরাপদ খাদ্য ও দূষণ প্রতিরোধ নিশ্চিত করতে** যথাযথ পদ্ধতিতে আচরণ ও পরিচালনা করুন।

### যৌক্তিকতা:

যে কর্মীরা যথাযথ স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখতে ব্যর্থ হন, যারা কিছু অসুস্থতা বা শর্তে ভুগছেন, বা যারা অনুপযুক্ত আচরণ করেন তারা খাবারকে দূষিত করতে পারেন এবং ক্ষতিকারক রোগজীবাণুগুলি প্রবর্তন করতে পারেন। খাদ্যের মাধ্যমে অসুস্থতার সংক্রমণ রোধ, জনস্বাস্থ্য সুরক্ষা এবং ভোক্তাদের জন্য খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য এই অনুশীলনগুলি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

### - ৬.১ স্বাস্থ্যের অবস্থা

যে কর্মীরা অসুস্থ বলে পরিচিত বা সন্দেহভাজন, বা যারা খাবারের মাধ্যমে সংক্রমণের সম্ভাবনা রয়েছে এমন কোনও রোগ বহন করছেন, তাদের এমন কোনও খাদ্য হ্যান্ডলিং অঞ্চলে প্রবেশ করা উচিত নয় যেখানে তারা সম্ভাব্য খাবারকে দূষিত করতে পারে। যে কোনও কর্মচারী অসুস্থতা অথবা লক্ষণগুলি অনুভব করছেন তাদের অবিলম্বে পরিচালনার কাছে তাদের অবস্থার প্রতিবেদন করা উচিত।

অসুস্থতার প্রকৃতির উপর নির্ভর করে, লক্ষণগুলি সমাধান না হওয়া পর্যন্ত কর্মীদের নির্দিষ্ট সময়ের জন্য কাজ থেকে বাদ দেওয়া প্রয়োজন হতে পারে। কিছু ক্ষেত্রে, খাদ্য পরিচালনার দায়িত্বে ফিরে আসার আগে একটি মেডিকেল ক্লিনারেসের প্রয়োজন হতে পারে।

### - ৬.২ অসুস্থতা এবং আঘাত

অসুস্থতার লক্ষণগুলি অনুভব করা খাদ্য হ্যান্ডলারদের খাদ্য পরিচালনা থেকে সম্ভাব্য বর্জনের জন্য অবিলম্বে পরিচালনার কাছে রিপোর্ট করা উচিত। মনোযোগের নিশ্চয়তা দেয় এমন কয়েকটি লক্ষণগুলির মধ্যে রয়েছে:

- জন্ডিস
- ডায়রিয়া
- বমি

- জ্বর
- জ্বরের সঙ্গে গলা ব্যথা
- দৃশ্যমানভাবে সংক্রামিত ত্বকের ক্ষত (যেমন ফোঁড়া, কাটা বা ফুসকুড়ি)
- কান, চোখ বা নাক থেকে স্রাব

কাটা এবং ক্ষতযুক্ত কর্মীরা, বিশেষত যদি তারা খাদ্য যোগাযোগের অঞ্চলে থাকে তবে প্রয়োজনে অ-খাদ্য পরিচালনার কাজগুলিতে পুনরায় নিয়োগ করা উচিত। যদি তারা কাজ চালিয়ে যায় তবে ক্ষতগুলি জলরোধী প্লাস্টার দিয়ে সঠিকভাবে আচ্ছাদিত করা উচিত। এই প্লাস্টারগুলি দূষণ রোধ করার জন্য ডিজাইন করা উচিত, যেমন বিপরীত রঙ বা সনাক্তকরণযোগ্য উপকরণ ব্যবহার করা যা ধাতব ডিটেক্টর বা এক্স-রে ডিভাইস দিয়ে সনাক্ত করা যায়।

### ৬.৩ ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা

সমস্ত খাদ্য হ্যান্ডলিং কর্মীদের ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার একটি উচ্চ মান বজায় রাখা উচিত। উপযুক্ত হলে, তাদের উপযুক্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক (যেমন এপ্রোন বা ইউনিফর্ম), মাথা এবং দাড়ির আচ্ছাদন এবং উপযুক্ত পাদুকা পরা উচিত। অতিরিক্তভাবে, সঠিকভাবে হাত ধোয়ার মাধ্যমে এবং প্রয়োজনে গ্লাভস পরার মাধ্যমে কর্মীদের খাবারে ক্রস-দূষণ রোধ করার ব্যবস্থা থাকা উচিত।

#### হাত ধোয়ার প্রোটোকল:

- খাবার হ্যান্ডলিং কার্যক্রমের শুরুতে অবশ্যই হাত ধুয়ে নিতে হবে।
- বিরতি থেকে ফেরার পর আমাদের হাত ধুয়ে নিতে হবে।
- টয়লেট ব্যবহারের পরপরই হাত ধুয়ে নিতে হবে।
- অন্যান্য খাবারের সাথে ক্রস-দূষণ এড়াতে বর্জ্য বা কাঁচা খাবার সহ যে কোনও দূষিত পদার্থ পরিচালনা করার পরে হাত ধুয়ে ফেলতে হবে।

এটি গুরুত্বপূর্ণ যে সাবান এবং জল দিয়ে হাত ভালভাবে ধুয়ে ফেলা হয়, ধুয়ে ফেলা হয় এবং এমনভাবে শুকানো হয় যা পুনরায় সংক্রমণ রোধ করে। হ্যান্ড স্যানিটাইজারগুলি কেবল হাত ধোয়ার পরে ব্যবহার করা উচিত এবং তাদের কখনই সঠিক হাত ধোয়া প্রতিস্থাপন করা উচিত নয়।

### ৬.৪ ব্যক্তিগত আচরণ

খাদ্য হ্যান্ডলিং কর্মীদের এমন কোনও আচরণ থেকে বিরত থাকা উচিত যা খাদ্য দূষিত হতে পারে। এর মধ্যে রয়েছে:

- খাবার হ্যান্ডলিং এলাকায় ধূমপান অথবা বাষ্পীকরণ।
- খাবার সম্পর্কিত যে কোনও জায়গায় থুতু ফেলা।
- খাবার পরিচালনা করার সময় চিবানো, খাওয়া অথবা পান করা।
- - মুখ, নাক বা শরীরের অন্যান্য অংশগুলি স্পর্শ করা যা দূষক বহন করতে পারে।
- অসুরক্ষিত খাবারের উপর হাঁচি বা কাশি।

অতিরিক্তভাবে, কর্মীদের গহনা, ঘড়ি, পিন বা নকল নখ বা চোখের দোররার মতো আইটেমগুলির মতো ব্যক্তিগত প্রভাবগুলি খাদ্য পরিচালনার অঞ্চলে পরা বা আনা এড়ানো উচিত যদি এই আইটেমগুলি নিরাপদ খাদ্য র জন্য ঝুঁকি তৈরি করে।

### ৬.৫ প্রতিষ্ঠানের বাইরের দর্শনার্থী ও অন্যান্য ব্যক্তি

রক্ষণাবেক্ষণ কর্মী বা কোনও নন-ফুড হ্যান্ডলিং কর্মী সহ খাদ্য ব্যবসায়ের দর্শনার্থীদের প্রতিষ্ঠানের স্বাস্থ্যবিধি প্রোটোকল অনুসরণ করা উচিত। এর মধ্যে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরা এবং খাদ্য হ্যান্ডলারদের মতো একই ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা মেনে চলা অন্তর্ভুক্ত। দর্শনার্থীদের তাদের পরিদর্শনের আগে ব্যবসায়ের স্বাস্থ্যবিধি নীতি সম্পর্কে অবহিত করা উচিত এবং তাদের যে কোনও অসুস্থতা বা আঘাতের প্রতিবেদন করতে উৎসাহিত করা উচিত যা ক্রস-দূষণের কারণ হতে পারে বা নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।

নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য দর্শনার্থীদের পর্যাপ্ত নির্দেশনা ও তদারকি করা গুরুত্বপূর্ণ।

### বিভাগ ৭: অপারেশন নিয়ন্ত্রণ

#### উদ্দেশ্য:

অপারেশন নিয়ন্ত্রণের লক্ষ্য হল মানুষের ব্যবহারের জন্য নিরাপদ এবং উপযুক্ত খাদ্য উৎপাদন নিশ্চিত করা। এটি এর মাধ্যমে অর্জন করা যেতে পারে:

- **নকশার প্রয়োজনীয়তা প্রণয়ন:** এই প্রয়োজনীয়তাগুলি কাঁচামাল, উপাদান, খাদ্য রচনা, সূত্র, উৎপাদন প্রক্রিয়া, বিতরণ এবং ভোক্তা ব্যবহারের মতো মূল বিষয়গুলিকে সম্বোধন করা উচিত। এই নকশার দিকগুলি খাদ্য ব্যবসায়ের নির্দিষ্ট প্রকৃতির সাথে সামঞ্জস্য করা উচিত।
- **কার্যকর নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ডিজাইন এবং বাস্তবায়ন:** কাঁচামাল সোর্সিং থেকে চূড়ান্ত ভোক্তা ব্যবহার পর্যন্ত খাদ্য উৎপাদনের সমস্ত দিক নিরীক্ষণ এবং নিশ্চিত করার জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা স্থাপন করা উচিত, সুরক্ষা এবং উপযুক্ততার মানগুলি মেনে চলে। এই সিস্টেমগুলি কার্যকারিতার জন্য নিয়মিত পর্যালোচনা করা উচিত এবং চলমান নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজন অনুসারে সংশোধন করা উচিত।

#### যৌক্তিকতা:

যদি খাদ্য উৎপাদন কার্যক্রম সঠিকভাবে নিয়ন্ত্রণ করা না হয়, তবে খাদ্য অনিরাপদ বা মানুষের ব্যবহারের জন্য অনুপযুক্ত হয়ে যাওয়ার একটি উল্লেখযোগ্য ঝুঁকি রয়েছে। দূষণ রোধ, কাঁচামালের যথাযথ পরিচালনা নিশ্চিত করা এবং সমগ্র খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্য পণ্যগুলি সুরক্ষা এবং মানের মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য কার্যকর নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা অপরিহার্য।

যথাযথ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং সিস্টেম প্রতিষ্ঠার মাধ্যমে, খাদ্য ব্যবসায়গুলি ঝুঁকি হ্রাস করতে পারে, নিয়ন্ত্রক মানগুলি মেনে চলতে পারে এবং ভোক্তাদের স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা রক্ষা করতে পারে।

### ৭.১ পণ্য এবং প্রক্রিয়া বর্ণনা

#### ৭.১.১ পণ্য বর্ণনা

খাদ্য উৎপাদন , সঞ্চয়স্থান বা পরিচালনার সাথে জড়িত একটি খাদ্য ব্যবসায় অপারেটর (এফবিও) তাদের খাদ্য পণ্যগুলির বিশদ বিবরণ বজায় রাখা উচিত। এই বিবরণটি কোনও সম্ভাব্য ঝুঁকি সনাক্ত করতে এবং পণ্যগুলি তাদের উদ্দেশ্যযুক্ত উদ্দেশ্যে উপযুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করবে। পণ্যের বিবরণগুলি সাধারণ বৈশিষ্ট্য যেমন

পিএইচ, জলের ক্রিয়াকলাপ (ওডাবলু), প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি বা উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহারের দ্বারা গোষ্ঠীভুক্ত করা যেতে পারে এবং এতে অন্তর্ভুক্ত হওয়া উচিত:

- **খাবারের উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার** (উদাঃ, খাওয়ার জন্য প্রস্তুত বা আরও প্রক্রিয়াকরণের জন্য)
- **দুর্বল ভোক্তা গোষ্ঠী** (উদাঃ, শিশু সূত্র, চিকিৎসার উদ্দেশ্যে খাদ্য)
- **বিশেষ উল্লেখ** (উদাঃ, উপাদান রচনা, পিএইচ, অ্যালার্জেন)
- **উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা এফবিও দ্বারা নির্ধারিত সীমা** (উদাঃ, নিরাপত্তা মান)
- **পণ্যের নির্দেশাবলী** (উদাঃ, রান্নার তাপমাত্রা, শেফ লাইফ, স্টোরেজ শর্তাবলী)
- **প্যাকেজিং উপকরণ** (উদাঃ, পণ্যের প্যাকেজিংয়ে ব্যবহৃত উপকরণ)

### ৭.১.২ প্রক্রিয়া বর্ণনা

এফবিও একটি নির্দিষ্ট পণ্য অপারেশন সব পদক্ষেপ বিবেচনা করা উচিত। একটি ফ্লো ডায়াগ্রাম এই পদক্ষেপগুলি চিত্রিত করতে সহায়তা করতে পারে, যেখানে কাঁচামাল এবং উপাদানগুলি প্রক্রিয়াটিতে প্রবেশ করে এবং কোথায় উপ-পণ্য এবং বর্জ্য সরানো হয় তা বিশদ করে। উদাহরণস্বরূপ, কোনও রেস্টোঁরাটির জন্য একটি ফ্লো ডায়াগ্রাম উপাদানগুলির প্রাপ্তি, স্টোরেজ, প্রস্তুতি, রান্না এবং পরিবেশন পদক্ষেপগুলি কভার করতে পারে। এটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত সমালোচনামূলক পদক্ষেপগুলি ক্যাপচার করা হয়েছে এবং অনসাইট পরিদর্শনের সময় নির্ভুলতার জন্য পর্যালোচনা করা যেতে পারে।

### ৭.১.৩ জিএইচপিগুলির কার্যকারিতা বিবেচনা

এফবিওর উচিত তাদের গুড হাইজেনিক প্র্যাকটিসেস (জিএইচপি) এর কার্যকারিতা মূল্যায়ন করা যাতে তারা সমস্ত নিরাপদ খাদ্য এবং উপযুক্ততার উদ্বেগের সমাধান করে তা নিশ্চিত করে। পণ্য এবং প্রক্রিয়া বিবরণের উপর ভিত্তি করে, তারা নির্দিষ্ট অঞ্চলে অতিরিক্ত মনোযোগ প্রয়োজন কিনা তা নির্ধারণ করতে পারে (যেমন, মাংসের স্লাইসার বা কনভেইয়ার বেল্ট পরিষ্কার করা)। যদি বর্তমান জিএইচপিগুলি অপরিপূর্ণ হয় তবে একটি হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (এইচএসসিপি) সিস্টেম প্রয়োগ করা উচিত।

### ৭.১.৪ পরিবীক্ষণ ও সংশোধনমূলক কার্যক্রম

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য স্বাস্থ্যবিধি পর্যবেক্ষণ করা গুরুত্বপূর্ণ। এর মধ্যে পর্যবেক্ষণের জন্য পদ্ধতিগুলি সংজ্ঞায়িত করা (উদাঃ, ফ্রিকোয়েন্সি, কর্মী, নমুনা) এবং রেকর্ড রাখা জড়িত। যদি কোনও বিচ্যুতি ঘটে (উদাঃ, ভুল তাপমাত্রা বা অনুপযুক্ত পরিষ্কার), সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া উচিত:

- **প্রক্রিয়াটি নিয়ন্ত্রণে ফিরিয়ে আনুন** (উদাঃ, তাপমাত্রা সামঞ্জস্য করুন)
- **প্রভাবিত পণ্যগুলি বিচ্ছিন্ন করুন এবং মূল্যায়ন করুন**
- **অনিরাপদ পণ্যগুলির জন্য সঠিক স্বভাব নির্ধারণ করুন**
- **বিচ্যুতির কারণ চিহ্নিত করুন**
- **পুনরাবৃত্তি রোধ করুন**

সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি ভালভাবে নথিভুক্ত করা উচিত।

**৭.১.৫ যাচাইকরণ**

যাচাইকরণ কার্যক্রম নিশ্চিত করে যে বাস্তবায়িত জিএইচপিগুলি কার্যকর। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- জিএইচপি পদ্ধতি, পর্যবেক্ষণ, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং রেকর্ড পর্যালোচনা করা
- পণ্য বা প্রক্রিয়াতে পরিবর্তনগুলি পর্যালোচনা করা
- পরিষ্কারের পদ্ধতির কার্যকারিতা মূল্যায়ন করা

ভেরিফিকেশনের রেকর্ডও রাখতে হবে।

**- ৭.২ জিএইচপিগুলির মূল দিকগুলি****২.১ সময় এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ**

ক্ষতিকারক অণুজীবের বেঁচে থাকা বা বৃদ্ধি রোধ করার জন্য সঠিক সময় এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ অত্যাবশ্যিক। মূল কারণগুলির মধ্যে রয়েছে:

- খাদ্য বৈশিষ্ট্য (উদাঃ, পিএইচ, এডাল্ভু, মাইক্রোবিয়াল লোড)
- মাইক্রোবিয়াল প্রভাব (উদাঃ, বিপজ্জনক বৃদ্ধি অঞ্চল)
- উদ্দিষ্ট শেল্ফ-লাইফ এবং স্টোরেজ পদ্ধতি
- প্যাকেজিং এবং প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি যাচাই করা উচিত এবং নির্ভুলতার জন্য নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করা উচিত।

**- ৭.২.২ নির্দিষ্ট প্রক্রিয়া পদক্ষেপ**

রান্না, চিলিং, ফ্রিজিং এবং প্যাকেজিংয়ের মতো মূল প্রক্রিয়া পদক্ষেপগুলি নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। যখন খাদ্যজনিত রোগজীবাণু নিয়ন্ত্রণের জন্য ফর্মুলেশন নিয়ন্ত্রণগুলি (যেমন, পিএইচ বা জলের ক্রিয়াকলাপ সামঞ্জস্য করা) ব্যবহার করা হয়, তখন এই প্রক্রিয়াগুলি সাবধানে পর্যবেক্ষণ করা উচিত।

**- ৭.২.৩ মাইক্রোবায়োলজিক্যাল, শারীরিক, রাসায়নিক এবং অ্যালার্জেন বিশেষ উল্লেখ**

মাইক্রোবায়োলজিক্যাল, শারীরিক, রাসায়নিক এবং অ্যালার্জেন সুরক্ষার জন্য স্পেসিফিকেশনগুলি বৈজ্ঞানিক নীতিগুলির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত। এই স্পেসিফিকেশনগুলিতে কাঁচামাল এবং উপাদানগুলি নিরাপদ এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য নমুনা পরামিতি, গ্রহণযোগ্য সীমা এবং পর্যবেক্ষণ পদ্ধতিগুলির রূপরেখা দেওয়া উচিত।

**- ৭.২.৪ মাইক্রোবায়োলজিক্যাল দূষণ**

মাইক্রোবায়োলজিক্যাল দূষণ রোধ করার জন্য, ঝুঁকিগুলি পরিচালনা করার জন্য সিস্টেমগুলি প্রয়োগ করা উচিত যেমন:

- খাবারের সাথে প্রত্যক্ষ ও অপ্রত্যক্ষ যোগাযোগ (উদাঃ, খাদ্য হ্যান্ডলার, পৃষ্ঠতল)
- কাঁচা খাবার হ্যান্ডলিং (উদাঃ, কাঁচা এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবারগুলি পৃথক করা)

- **কার্যকর পরিষ্কার এবং নিবীজন** (বিশেষত উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ কাঁচামাল পরিচালনা করার পরে)

কর্মীদের উপযুক্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরতে হবে ও দূষণ রোধ করতে স্বাস্থ্যবিধি প্রোটোকল অনুসরণ করা উচিত।

#### - ৭.২.৫ শারীরিক দূষণ

নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাগুলি বিদেশী উপকরণগুলির দূষণ রোধ করা উচিত (উদাঃ, গ্লাস, ধাতু, প্লাস্টিক)। এর মধ্যে রয়েছে:

- **সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিদর্শন**
- **সনাক্তকরণ ডিভাইসের ব্যবহার** (উদাঃ, মেটাল ডিটেক্টর, এক্স-রে মেশিন)
- **ভাঙার প্রোটোকল** (উদাঃ, ভাঙা কাচ বা প্লাস্টিকের হ্যান্ডলিং)

#### - ৭.২.৬ রাসায়নিক দূষণ

সিস্টেমগুলিতে ক্ষতিকারক রাসায়নিকগুলি থেকে দূষণ রোধ করা উচিত, যেমন:

- **বিষাক্ত পরিষ্কারের এজেন্ট**
- **নন-ফুড-গ্রেড লুব্রিক্যান্ট**
- **কীটনাশকের অবশিষ্টাংশ**

রাসায়নিকগুলি নিরাপদে সংরক্ষণ করা উচিত, যথাযথভাবে ব্যবহার করা উচিত এবং নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি তৈরি করা উচিত নয়।

#### - ৭.২.৭ অ্যালার্জেন ম্যানেজমেন্ট

অ্যালার্জেনগুলি সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত, সনাক্ত করা এবং অন্যান্য খাবারগুলি ক্রস-দূষিত করা থেকে বিরত রাখা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য একটি শক্তিশালী অ্যালার্জেন ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম প্রয়োজনীয়। এর মধ্যে রয়েছে:

- **ক্রস-যোগাযোগ প্রতিরোধ** (উদাঃ, শারীরিক বিচ্ছেদ, পরিষ্কারের পদ্ধতি)
- **খাদ্য হ্যান্ডলারদের জন্য নির্দিষ্ট অ্যালার্জেন সচেতনতা প্রশিক্ষণ**

যেখানে ক্রস-যোগাযোগ সম্পূর্ণরূপে প্রতিরোধ করা যায় না, অ্যালার্জেন লেবেলিং এবং ভোক্তা সতর্কতা প্রয়োজন।

#### - ৭.২.৮ ইনকামিং উপকরণ

শুধুমাত্র নিরাপদ কাঁচামাল এবং উপাদান ব্যবহার করা উচিত। এগুলি প্রাপ্তির পরে গুণমানের জন্য পরিদর্শন করা উচিত ও অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য নির্দিষ্টকরণগুলি পূরণ করতে হবে। সরবরাহকারী মানের নিশ্চয়তা এবং পরীক্ষাগার পরীক্ষা নিরাপদ খাদ্য যাচাই করতে পারে।

#### ৭.২.৯ প্যাকেজিং

প্যাকেজিং উপকরণগুলি নিরাপদ, খাদ্য ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত এবং দূষণ রোধ করা উচিত। প্যাকেজিং অবশ্যই খাদ্য রক্ষা করতে হবে এবং যথাযথভাবে লেবেলযুক্ত হতে হবে। পুনরায় ব্যবহারযোগ্য প্যাকেজিং টেকসই এবং পরিষ্কার করা সহজ হওয়া উচিত।

### ৭.৩ পানি

খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত জল, বরফ এবং বাষ্প দূষণ থেকে মুক্ত পরিষ্কার এবং ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত হওয়া উচিত। অ-খাদ্য-গ্রেড জল পরিচালনা করার জন্য পৃথক ব্যবস্থা থাকা উচিত (উদাঃ, আগুন নিয়ন্ত্রণের জন্য), এবং খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত জল নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য চিকিৎসা করা উচিত।

### - ৭.৪ ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ডস

খাদ্য ব্যবসায়ের সাথে সম্পর্কিত রেকর্ডগুলি পণ্যের শেফ লাইফের চেয়ে বেশি সময়ের জন্য বা উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের প্রয়োজন অনুসারে রাখা উচিত। এই রেকর্ডগুলি প্রমাণ দেয় যে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থা অনুসরণ করা হচ্ছে এবং ট্রেসযোগ্যতার জন্য গুরুত্বপূর্ণ।

### ৭.৫ প্রত্যাহার পদ্ধতি - অনিরাপদ খাদ্যের বাজার থেকে অপসারণ

অনিরাপদ খাদ্য প্রত্যাহার পরিচালনা করার জন্য এফবিওগুলির কার্যকর পদ্ধতি থাকা উচিত। এই পদ্ধতিগুলি অবশ্যই:

- ক্ষতিগ্রস্ত পণ্যগুলি সনাক্ত করুন
- বাজার থেকে পণ্য সরিয়ে ফেলুন
- কর্তৃপক্ষকে রিপোর্ট করুন
- এফবিওতে পণ্যগুলি ফিরিয়ে দিন বা তাদের ধ্বংস করুন

প্রত্যাহার প্রক্রিয়াটি ভালভাবে নথিভুক্ত করা উচিত এবং পর্যায়ক্রমে ক্ষেত্রের পরীক্ষার মাধ্যমে পরীক্ষা করা উচিত।

### বিভাগ c: পণ্য তথ্য এবং ভোক্তা সচেতনতা

#### উদ্দেশ্যসমূহ

এই বিভাগের লক্ষ্য হল খাদ্য পর্যাপ্ত এবং অ্যাক্সেসযোগ্য তথ্যের সাথে রয়েছে তা নিশ্চিত করা, খাদ্য ব্যবসায় অপারেটর (এফবিও) এবং ভোক্তা উভয়কেই এমনভাবে খাদ্য পরিচালনা, সঞ্চয়, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্রস্তুত এবং প্রদর্শন করতে সক্ষম করে যা তার সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা বজায় রাখে। এর মধ্যে রয়েছে ভোক্তারা খাবারে অ্যালার্জেন সনাক্ত করতে পারে তা নিশ্চিত করার পাশাপাশি নিরাপদ খাদ্য র জন্য ট্রেসেবিলিটি সক্ষম করা। উদ্দেশ্যগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **সুরক্ষা এবং সঠিক পরিচালনার জন্য পর্যাপ্ত পণ্য তথ্য:** পরবর্তী এফবিও বা ভোক্তার এমন তথ্যে অ্যাক্সেস থাকা উচিত যা তাদের নিরাপদে খাদ্য পরিচালনা, সঞ্চয়, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্রস্তুত এবং প্রদর্শন করতে দেয়।
- **অ্যালার্জেন সনাক্তকরণ পরিষ্কার করুন:** ভোক্তাদের অবশ্যই খাবারে উপস্থিত কোনও অ্যালার্জেন সহজেই সনাক্ত করতে সক্ষম হতে হবে।
- **ট্রেসেবিলিটি এবং প্রত্যাহার:** পণ্যটি প্রত্যাহার বা ফেরত দেওয়ার প্রয়োজন হলে সহজে সনাক্তকরণের জন্য লট বা ব্যাচ নম্বর সরবরাহ করা উচিত।

অতিরিক্তভাবে, ভোক্তাদের খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন সম্পর্কে অবহিত করা উচিত যাতে তারা করতে পারে:

- **লেবেলের গুরুত্ব বুঝুন:** ভোক্তাদের কীভাবে পণ্যের লেবেলগুলি পড়তে এবং বুঝতে হয় সে সম্পর্কে সচেতন হওয়া উচিত, বিশেষত অ্যালার্জেন সম্পর্কিত।

- **অবহিত পছন্দগুলি করুন:** ভোক্তাদের ব্যক্তিগত প্রয়োজনের উপর ভিত্তি করে উপযুক্ত খাদ্য পছন্দগুলি বিশেষত অ্যালার্জেন সম্পর্কিত জ্ঞান থাকতে হবে।
- **দূষণ রোধ করুন:** ভোক্তাদের এমনভাবে খাদ্য সংরক্ষণ, প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে সক্ষম হওয়া উচিত যা রোগজীবাণুগুলির দূষণ এবং বৃদ্ধি রোধ করে।

### যৌক্তিকতা

অপর্যাপ্ত পণ্য তথ্য বা সাধারণ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে অপর্যাপ্ত জ্ঞানের ফলে খাদ্য শৃঙ্খলে পরে খাদ্য পরিচালনা করা যেতে পারে। এই ধরনের অপব্যবহার খাদ্যজনিত অসুস্থতার কারণ হতে পারে বা পণ্যগুলিকে খাওয়ার জন্য অনুপযুক্ত করে তুলতে পারে, এমনকি যদি খাদ্য প্রক্রিয়ার আগে স্বাস্থ্যবিধি নিয়ন্ত্রণগুলি পর্যাপ্তভাবে প্রয়োগ করা হয়। অতিরিক্তভাবে, অ্যালার্জেন সম্পর্কিত তথ্যের অভাব খাবারের অ্যালার্জিয়ুক্ত গ্রাহকদের জন্য মারাত্মক অ্যালার্জির প্রতিক্রিয়া বা এমনকি মৃত্যু সহ গুরুতর স্বাস্থ্য সমস্যার কারণ হতে পারে। খাদ্য নিরাপত্তা বজায় রাখতে, স্বাস্থ্য ঝুঁকি হ্রাস করতে এবং ভোক্তাদের আস্থা নিশ্চিত করতে স্পষ্ট এবং অ্যাক্সেসযোগ্য তথ্য সরবরাহ করা অপরিহার্য।

### - ৮.১ লট সনাক্তকরণ এবং ট্রেসেবিলিটি

লট সনাক্তকরণ নিরাপদ খাদ্য র একটি মূল দিক, বিশেষত পণ্য প্রত্যাহার এবং কার্যকর স্টক ঘূর্ণনের উদ্দেশ্যে। খাবারের প্রতিটি পাত্রে স্থায়ীভাবে সনাক্তকারী তথ্য দিয়ে চিহ্নিত করা উচিত যা উৎপাদক এবং লটকে সহজেই সনাক্ত করতে দেয়। অনিরাপদ বা ব্যবহারের জন্য অনুপযুক্ত হতে পারে এমন পণ্যগুলি স্মরণ করার জন্য এটি প্রয়োজনীয়। **প্রিপেইকেজড ফুডস (সিএক্সএস ১-১৯৮৫) লেবেলিংয়ের জন্য সাধারণ স্ট্যান্ডার্ডের আনুগত্য** এই প্রক্রিয়াতে ধারাবাহিকতা এবং নির্ভরযোগ্যতা নিশ্চিত করে।

উপরন্তু, **ট্রেসেবিলিটি / প্রোডাক্ট ট্রেসিং (সিএক্সজি ৬০-২০০৬) এর জন্য নীতিগুলি অনুসরণ করে একটি ট্রেসেবিলিটি / পণ্য ট্রেসিং সিস্টেম প্রয়োগ করা উচিত** । এই সিস্টেমটি খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্য পণ্যগুলির ট্রেসযোগ্যতা সক্ষম করে, এটি নিশ্চিত করে যে পণ্যগুলি ট্র্যাক করা যায় এবং প্রয়োজনে কার্যকরভাবে স্মরণ করা যায়।

### ৮.২ পণ্য তথ্য

খাদ্য শৃঙ্খলে পরবর্তী এফবিও (ফুড বিজনেস অপারেটর) বা ভোক্তাকে নিরাপদে এবং সঠিকভাবে পণ্যটি পরিচালনা, প্রস্তুত, সঞ্চয় এবং ব্যবহার করতে সক্ষম করার জন্য সমস্ত খাদ্য পণ্যগুলির সাথে পর্যাপ্ত তথ্য থাকতে হবে। নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করতে পারে এমন কোনও অপব্যবহার রোধ করতে এই তথ্যটি অবশ্যই স্পষ্ট এবং অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে। এই জাতীয় তথ্যের মধ্যে স্টোরেজ নির্দেশাবলী, প্রস্তুতির বিশদ এবং কোনও নির্দিষ্ট হ্যান্ডলিং নির্দেশিকা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে যা পণ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা বজায় রাখতে অবদান রাখে।

### ৮.৩ পণ্য লেবেলিং

প্রিপেইকেজড খাবারের জন্য, পরিষ্কার এবং বিস্তৃত লেবেলিং অপরিহার্য। লেবেলগুলিতে পণ্যটির নিরাপদ হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ, প্রদর্শন এবং ব্যবহার সম্পর্কিত খাদ্য শৃঙ্খলের পরবর্তী ব্যক্তিকে গাইড করার জন্য বিশদ নির্দেশাবলী সরবরাহ করা উচিত। গুরুত্বপূর্ণভাবে, লেবেলগুলি অবশ্যই পণ্যটিতে উপস্থিত যে কোনও অ্যালার্জেনকে উপাদান হিসাবে বা সম্ভাব্য ক্রস-যোগাযোগের দূষক হিসাবে সনাক্ত করতে হবে। এটি ভোক্তা এবং খাদ্য হ্যান্ডলারদের অবহিত সিদ্ধান্ত নিতে এবং অ্যালার্জির প্রতিক্রিয়া এড়াতে প্রয়োজনীয় সতর্কতা অবলম্বন করতে দেয়। **প্রিপেইকেজড খাবারের লেবেলিংয়ের জন্য সাধারণ স্ট্যান্ডার্ড (সিএক্সএস ১-১৯৮৫)** নিশ্চিত করে যে সমস্ত লেবেলিংয়ের প্রয়োজনীয়তা পূরণ করা হয়েছে।

## ৮.৪ ভোক্তা সচেতনতা

ভোক্তা শিক্ষা খাদ্য নিরাপত্তার একটি গুরুত্বপূর্ণ দিক। শিক্ষা প্রোগ্রামগুলিতে সাধারণ খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির দিকে মনোনিবেশ করা উচিত, ভোক্তাদের পণ্যের লেবেলগুলি পড়ার গুরুত্ব বুঝতে এবং কোনও সহগামী নির্দেশাবলী অনুসরণ করতে সক্ষম করে। এই প্রোগ্রামগুলিতে সময় এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, ক্রস-দূষণ এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতার মধ্যে সম্পর্কেও হাইলাইট করা উচিত।

ভোক্তা শিক্ষার মূল দিকগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- খাবারে উপস্থিত অ্যালার্জেনগুলি বোঝা এবং কীভাবে সেগুলি এড়ানো যায়।
- নিরাপদ খাদ্যের জন্য ডাব্লুএইচও ৫ টি কী এবং **কীভাবে সেগুলি প্রতিদিনের খাদ্য পরিচালনায় প্রয়োগ করা যায় সে সম্পর্কে সচেতনতা।**
- সঠিক হাত ধোয়ার কৌশল, পর্যাপ্ত খাদ্য সংরক্ষণ এবং রান্নার অনুশীলন এবং কীভাবে ক্রস-দূষণ এড়ানো যায়।

এই গুরুত্বপূর্ণ নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাগুলিতে ভোক্তাদের শিক্ষিত করে, খাদ্যজনিত অসুস্থতার ঝুঁকি হ্রাস করা যেতে পারে এবং ভোক্তাদের তাদের স্বাস্থ্য রক্ষা করে এমন অবহিত পছন্দগুলি করার ক্ষমতা দেওয়া হবে।

## বিভাগ ৯: পরিবহন

### উদ্দেশ্য:

পরিবহন চলাকালীন, যেখানে প্রয়োজন সেখানে ব্যবস্থা গ্রহণ করা উচিত:

- অ্যালার্জেন ক্রস-যোগাযোগ সহ দূষণের সম্ভাব্য উৎস থেকে খাদ্য রক্ষা করুন।
- খাদ্যকে ক্ষতির হাত থেকে রক্ষা করা, যা খাদ্যকে খাওয়ার অনুপযোগী করে তুলতে পারে; এবং
- এমন একটি পরিবেশ সরবরাহ করুন যা কার্যকরভাবে প্যাথোজেনিক বা লুগ্ঠন অণুজীবের বৃদ্ধি এবং খাবারে বিষাক্ত পদার্থের উৎপাদন নিয়ন্ত্রণ করে।

### যৌক্তিকতা:

খাদ্য দূষিত হতে পারে বা খাওয়ার জন্য উপযুক্ত অবস্থায় তার গন্তব্যে পৌঁছাতে পারে না, যদি না পরিবহনের আগে এবং চলাকালীন কার্যকর স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করা হয়, এমনকি যেখানে খাদ্য শৃঙ্খলে আগে পর্যাপ্ত স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করা হয়েছে।

### ৯.১

পরিবহনের সময় খাদ্য পর্যাপ্ত সুরক্ষিত করা উচিত। প্রয়োজনীয় পরিবহন বা ধারকটির ধরণ তার তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং হ্যান্ডলিংয়ের প্রয়োজনীয়তা সহ পরিবহনের নির্দিষ্ট প্রকৃতির উপর নির্ভর করে। যে পরিস্থিতিতে খাদ্য পরিবহন করা হয় তা অবশ্যই তার সুরক্ষা এবং গুণমান বজায় রাখার জন্য উপযুক্ত হতে হবে। সঠিক পরিবহনগুলি নিশ্চিত করে যে খাবারটি সর্বোত্তম অবস্থায় আসে, খাওয়ার জন্য নিরাপদ এবং তার উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত।

### - ৯.২ পরিবহন এবং পাত্রে জন্য প্রয়োজনীয়তা

নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য খাদ্য পরিবহন ব্যবস্থার জন্য নিম্নলিখিত মূল প্রয়োজনীয়তাগুলি রয়েছে:

- **দূষণ প্রতিরোধ:** পরিবহন এবং পাত্রে এমনভাবে ডিজাইন এবং নির্মাণ করতে হবে যা খাদ্য বা প্যাকেজিংয়ের কোনও দূষণ রোধ করে। এর মধ্যে ধূলিকণা, ধোঁয়া বা অন্যান্য বাহ্যিক দূষক থেকে খাদ্যকে রক্ষা করা অন্তর্ভুক্ত যা এর গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে।
- **পরিষ্কারযোগ্যতা এবং জীবাণুমুক্তকরণ:** পরিবহনগুলি এমনভাবে ডিজাইন করা উচিত যাতে সেগুলি কার্যকরভাবে পরিষ্কার, জীবাণুমুক্ত এবং শুকানো যায়। এটি নিশ্চিত করে যে পূর্ববর্তী লোড থেকে অবশিষ্টাংশগুলি সরানো হয়, খাদ্যের ক্রস-দূষণ রোধ করে। স্বাস্থ্যবিধির মান বজায় রাখতে নিয়মিত পরিচ্ছন্নতার প্রোটোকল অনুসরণ করা উচিত।
- **খাবারের পৃথকীকরণ:** ক্রস-দূষণ রোধ করতে পরিবহনগুলি অবশ্যই বিভিন্ন খাবারের (যেমন, কাঁচা এবং রান্না করা পণ্য) কার্যকর বিচ্ছেদের অনুমতি দিতে হবে। পচনশীল আইটেম বা অ্যালার্জেনিক খাবার পরিবহনের সময় এটি বিশেষত সমালোচনামূলক। একইভাবে, খাদ্যকে অ-খাদ্য আইটেম থেকে আলাদা রাখা উচিত যা লোডকে দূষিত করতে পারে, যেমন রাসায়নিক বা বর্জ্য পণ্য।
- **দূষণ থেকে সুরক্ষা:** পরিবহনগুলি ধুলো, ধোঁয়া এবং অন্যান্য পরিবেশগত ঝুঁকি সহ দূষণের বাহ্যিক উৎস থেকে সুরক্ষা সরবরাহ করা উচিত। এর মধ্যে দূষকগুলিতে খাবারের এক্সপোজার হ্রাস করতে সিল করা পাত্রে বা আচ্ছাদিত পরিবহন ব্যবস্থা ব্যবহার করা জড়িত থাকতে পারে।
- **তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং বায়ুমণ্ডল নিয়ন্ত্রণ:** পরিবহন ব্যবস্থা খাদ্য সংরক্ষণের জন্য প্রয়োজনীয় উপযুক্ত তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং বায়ুমণ্ডলীয় পরিস্থিতি বজায় রাখতে সক্ষম হওয়া উচিত। এটি পচনশীল আইটেমগুলির জন্য বিশেষত গুরুত্বপূর্ণ যা মাইক্রোবায়াল বৃদ্ধি বা লুণ্ঠন রোধ করতে নির্দিষ্ট অবস্থার প্রয়োজন। তাপমাত্রার পরিবর্তনের প্রতি সংবেদনশীল খাবারের জন্য রেফ্রিজারেটেড বা তাপমাত্রা-নিয়ন্ত্রিত যানবাহনের প্রয়োজন হতে পারে।
- **পরিবেশগত পর্যবেক্ষণ:** পরিবহন এবং পাত্রে এমন সিস্টেম দিয়ে সজ্জিত করা উচিত যা তাপমাত্রা, আর্দ্রতা এবং অন্যান্য পরিবেশগত কারণগুলি পর্যবেক্ষণ এবং পরীক্ষা করার অনুমতি দেয়। পরিবহন প্রক্রিয়া জুড়ে বিশেষত তাপমাত্রা সংবেদনশীল খাবারগুলির জন্য শর্তগুলি বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এটি প্রয়োজনীয়।

### ৯.৩ ব্যবহার এবং রক্ষণাবেক্ষণ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য পরিবহন ব্যবস্থার যথাযথ ব্যবহার ও রক্ষণাবেক্ষণ অপরিহার্য। নিম্নলিখিত অনুশীলনগুলি গুরুত্বপূর্ণ:

- **পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা ও মেরামত:** পরিবহন ও পাত্র পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও স্যানিটারি অবস্থায় রাখতে হবে। তারা কোনও দূষক থেকে মুক্ত এবং ভাল মেরামতের মধ্যে রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত পরিদর্শন করা উচিত। নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস এড়াতে ক্ষতিগ্রস্ত যানবাহন বা পাত্রে মেরামত বা প্রতিস্থাপন করা উচিত।
- **মনোনীত খাদ্য ব্যবহার:** বাল্ক খাদ্য পণ্য পরিবহনের জন্য ব্যবহৃত পাত্রে এবং যানবাহনগুলি খাদ্য ব্যবহারের জন্য বিশেষভাবে মনোনীত এবং চিহ্নিত করা উচিত। এগুলি কেবল খাদ্য পরিবহনের জন্য ব্যবহার করা উচিত যদি না কোনও অ-খাদ্য ব্যবহার পরিবহনের সুরক্ষা বা উপযুক্ততার উপর প্রভাব না ফেলে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত নিয়ন্ত্রণ না থাকে।
- **লোডগুলির মধ্যে পরিষ্কার করা:** যদি একই পরিবহন বা ধারক বিভিন্ন ধরণের খাদ্য বা অ-খাদ্য পণ্য পরিবহনের জন্য ব্যবহৃত হয় তবে এটি গুরুত্বপূর্ণ যে লোডগুলির মধ্যে কার্যকর পরিষ্কার, নিবীজন এবং

শুকানো হয়। এটি ক্রস-দূষণ রোধ করতে সহায়তা করে এবং নিশ্চিত করে যে পাত্রে পরিবহন করা খাবার খাওয়ার জন্য নিরাপদ।

এই প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলা এবং পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং অবস্থার যথাযথ মান বজায় রেখে, খাদ্য পরিবহন নিরাপদে এবং কার্যকরভাবে পরিচালিত হতে পারে, এটি নিশ্চিত করে যে খাদ্য ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত অবস্থায় তার গন্তব্যে পৌঁছেছে। এই ব্যবস্থাগুলি ট্রানজিটের সময় দূষণ, লুণ্ঠন এবং মাইক্রোবায়াল বৃদ্ধির ঝুঁকি হ্রাস করতে অবদান রাখে।

**দ্বিতীয় অধ্যায়: ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) সিস্টেম এবং এর প্রয়োগের জন্য নির্দেশিকা**

**ভূমিকা** এই অধ্যায়ে হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) সিস্টেমের মৌলিক দিকগুলির রূপরেখা দেওয়া হয়েছে, যা নিরাপদ খাদ্য র জন্য একটি বিজ্ঞান-ভিত্তিক পদ্ধতি। এইচএসিসিপি সিস্টেম খাদ্য উৎপাদন এবং প্রক্রিয়াকরণ চেইনের প্রতিটি পর্যায়ে সম্ভাব্য বিপদগুলি চিহ্নিত করে এবং এই বিপদগুলি নিরাপদ স্তরে প্রতিরোধ, নির্মূল বা হ্রাস করার জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করে। এটি একা শেষ পর্যন্ত পরীক্ষার উপর নির্ভর করার পরিবর্তে উল্লেখযোগ্য ঝুঁকি এবং প্রতিরোধমূলক ক্রিয়াগুলিতে মনোনিবেশ করে।

অধ্যায়টি তিনটি বিভাগে বিভক্ত:

১. **এইচএসিসিপির সাতটি নীতি** - এই নীতিগুলি এইচএসিসিপি সিস্টেমের ভিত্তি গঠন করে।
২. **এইচএসিসিপি প্রয়োগের জন্য সাধারণ নির্দেশিকা** - এইচএসিসিপি সিস্টেম বাস্তবায়নের জন্য সামগ্রিক সুপারিশ সরবরাহ করে।
৩. **১২ ধারাবাহিক পদক্ষেপে এইচএসিসিপি প্রয়োগ** - খাদ্য ব্যবসায় এইচএসিসিপি প্রয়োগের সাথে জড়িত পদক্ষেপগুলি বর্ণনা করে, বিভিন্ন পরিস্থিতিতে এবং ক্রিয়াকলাপের সাথে খাপ খাইয়ে নেওয়া।

নিরাপদ খাদ্য র উন্নতি এবং খাদ্য উৎপাদন শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্য ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করা নিশ্চিত করার জন্য এইচএসিসিপি অপরিহার্য। এটি অপারেশনাল দক্ষতা, সংস্থান ব্যবহার এবং ট্রেসেবিলিটির উন্নতির পাশাপাশি ভোক্তা এবং নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষের মধ্যে নিরাপদ খাদ্য য় আস্থা বাড়িয়ে তুলতে পারে। তদুপরি, এইচএসিসিপি নিরাপদ খাদ্য র প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করে আরও ভাল আন্তর্জাতিক বাণিজ্য পরিস্থিতিতে অবদান রাখতে পারে।

সফল প্রয়োগের জন্য পরিচালনা এবং কর্মীদের জড়িত হওয়া এবং নির্দিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ এইচএসিসিপি নীতিগুলির জ্ঞান প্রয়োজন। খাদ্য খাতের উপর নির্ভর করে মাইক্রোবায়োলজি, খাদ্য প্রযুক্তি, জনস্বাস্থ্য, পরিবেশগত স্বাস্থ্য এবং আরও অনেক কিছুতে দক্ষতা নিয়ে আসা একটি বহু-বিভাগীয় পদ্ধতি গ্রহণ করা প্রায়শই সহায়ক।

**বিভাগ ১: এইচএসিসিপি সিস্টেমের মূলনীতি**

এইচএসিসিপি সিস্টেমটি সাতটি মূল নীতির উপর ভিত্তি করে তৈরি করা হয়েছে যা নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করে যে খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে সক্রিয়ভাবে মোকাবেলা করা হয়:

**নীতি ১: একটি বিপত্তি বিশ্লেষণ পরিচালনা করুন এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি সনাক্ত করুন**

প্রথম নীতিটি খাদ্য উৎপাদন এবং প্রক্রিয়াজাতকরণের সাথে সম্পর্কিত সমস্ত সম্ভাব্য জৈবিক, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদগুলি চিহ্নিত করার সাথে জড়িত। এই বিশ্লেষণটি কোন বিপদগুলি নিরাপদ খাদ্য র জন্য উল্লেখযোগ্য

ঝুঁকি তৈরি করে এবং কোথায় নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা যেতে পারে তা নির্ধারণ করতে সহায়তা করে। একবার বিপদগুলি চিহ্নিত হয়ে গেলে, ব্যবসায়ীরা তাদের পরিচালনা এবং প্রশমিত করার জন্য যথাযথ পদক্ষেপ নিতে পারে।

### নীতি ২: ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) নির্ধারণ করুন

সিসিপিগুলি খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার পয়েন্ট যেখানে কোনও ঝুঁকি প্রতিরোধ, নির্মূল বা গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করার জন্য নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য। খাদ্য নিরাপদ থাকা নিশ্চিত করার জন্য এই পয়েন্টগুলি গুরুত্বপূর্ণ। উদাহরণগুলির মধ্যে রয়েছে রান্নার তাপমাত্রা, স্টেরিলাইজেশন এবং স্যানিটেশন অনুশীলন যা দূষণ রোধে কঠোরভাবে নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

### নীতি ৩: ক্রিটিকাল লিমিট স্থাপন করুন

প্রতিটি সিসিপির জন্য, একটি সমালোচনামূলক সীমা স্থাপন করা আবশ্যিক। এই সীমাগুলি সেই সিসিপিতে কোনও বিপত্তি নিয়ন্ত্রিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সর্বাধিক বা সর্বনিম্ন মানগুলি উপস্থাপন করে। উদাহরণস্বরূপ, একটি সমালোচনামূলক সীমা একটি নির্দিষ্ট তাপমাত্রা বা সময়কাল হতে পারে যা রান্নার সময় ক্ষতিকারক অণুজীবের ধ্বংস নিশ্চিত করে। সমালোচনামূলক সীমাগুলি অবশ্যই যাচাই করতে হবে, তারা চিহ্নিত বিপদগুলি নিয়ন্ত্রণে কার্যকর তা নিশ্চিত করে।

### নীতি ৪: সিসিপিগুলির নিয়ন্ত্রণ নিরীক্ষণের জন্য একটি সিস্টেম প্রতিষ্ঠা করুন

প্রতিটি সিসিপির কর্মক্ষমতা ট্র্যাক করার জন্য একটি শক্তিশালী পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা স্থাপন করতে হবে। পর্যবেক্ষণে তাপমাত্রা লগ, পিএইচ পরিমাপ বা ভিজুয়াল পরিদর্শনের মতো সরঞ্জামগুলির মাধ্যমে সমালোচনামূলক সীমাগুলি পূরণ করা হচ্ছে কিনা তা নিয়মিত পরীক্ষা করা জড়িত। কার্যকর পর্যবেক্ষণ তাৎক্ষণিক ভাবে সমালোচনামূলক সীমা থেকে বিচ্যুতি সনাক্ত করতে সহায়তা করে, সময়মত সংশোধনমূলক পদক্ষেপ সক্ষম করে।

### নীতি ৫: বিচ্যুতির জন্য সংশোধনমূলক কর্ম প্রতিষ্ঠা করুন

যখন পর্যবেক্ষণ ইঙ্গিত দেয় যে কোনও বিচ্যুতি ঘটেছে - যার অর্থ একটি সমালোচনামূলক সীমা লঙ্ঘন করা হয়েছে - সমস্যাটি সমাধানের জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে। এই ক্রিয়াগুলির মধ্যে প্রক্রিয়াটি সামঞ্জস্য করা, অনিরাপদ পণ্যগুলি ফেলে দেওয়া বা বিচ্যুতির কারণ সনাক্ত করা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে। সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি অনিরাপদ পণ্যগুলি ভোক্তাদের কাছে পৌঁছানো থেকে রোধ করতে সহায়তা করে।

### নীতি ৬: এইচএসসিপি পরিকল্পনা যাচাই করুন এবং যাচাইকরণ পদ্ধতি স্থাপন করুন

একবার এইচএসসিপি পরিকল্পনাটি বিকাশ ও প্রয়োগ করা হয়ে গেলে, এটি কার্যকরভাবে বিপদগুলি নিয়ন্ত্রণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য এটি অবশ্যই যাচাই করতে হবে। বৈধতা নিশ্চিত করে যে প্রতিষ্ঠিত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা, সিসিপি এবং সমালোচনামূলক সীমাগুলি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করে। সিস্টেমটি সঠিকভাবে এবং ধারাবাহিকভাবে কাজ করছে কিনা তা পরীক্ষা করার জন্য নিয়মিত নিরীক্ষা এবং পরীক্ষার মতো যাচাইকরণ কার্যক্রমগুলি করা উচিত।

### নীতি ৭: ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ড-কিপিং স্থাপন করুন

এইচএসসিপি সিস্টেমের সাফল্যের জন্য পুঙ্খানুপুঙ্খ ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ড-কিপিং গুরুত্বপূর্ণ। রেকর্ডগুলিতে বিপত্তি বিশ্লেষণ, সিসিপি পর্যবেক্ষণ, গৃহীত সংশোধনমূলক পদক্ষেপ, বৈধকরণ ক্রিয়াকলাপ এবং যাচাইকরণের ফলাফলগুলির বিশদ অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। যথাযথ ডকুমেন্টেশন নিশ্চিত করে যে এইচএসসিপি পরিকল্পনাটি স্বচ্ছ, সনাক্তযোগ্য এবং জবাবদিহিমূলক, সম্মতির প্রমাণ সরবরাহ করে এবং নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলি দ্বারা নিরীক্ষা ও পরিদর্শন সহজতর করে।

এই সাতটি নীতির বাস্তবায়ন একটি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা গড়ে তুলতে সহায়তা করে যা খাদ্য ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণে প্রতিক্রিয়াশীল পরিবর্তে সক্রিয়। খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার সমালোচনামূলক বিষয়গুলিতে মনোনিবেশ করে, এইচএসিসিপি সিস্টেমের লক্ষ্য খাদ্যজনিত অসুস্থতা রোধ করা এবং খাদ্য পণ্যগুলি ভোক্তাদের জন্য নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করা।

## ২.১ ভূমিকা

- **পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম:** এইচএসিসিপি বাস্তবায়নের আগে, খাদ্য ব্যবসায়গুলিকে অবশ্যই গুড হাইজেনিক প্র্যাকটিস (জিএইচপি) এবং সেক্টর-নির্দিষ্ট কোডেড কোড অফ প্র্যাকটিস সহ পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম স্থাপন করতে হবে। এসব কার্যক্রম সম্পূর্ণরূপে চালু ও যাচাইকৃত হতে হবে।
- **পরিচালনার প্রতিশ্রুতি:** সফল এইচএসিসিপি বাস্তবায়নের জন্য সমস্ত কর্মীদের যথাযথ এইচএসিসিপি প্রশিক্ষণ এবং দক্ষতার পাশাপাশি ব্যবস্থাপনা থেকে নিরাপদ খাদ্য র প্রতিশ্রুতি প্রয়োজন।
- **এইচএসিসিপি ফোকাস:** সিস্টেমের লক্ষ্য হল জিএইচপি দ্বারা যা অর্জন করা হয় তার বাইরে যাওয়া উল্লেখযোগ্য বিপদগুলি নিয়ন্ত্রণ করা। এর মধ্যে রয়েছে সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি (সিসিপি) সংজ্ঞায়িত করা, সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণ করা এবং প্রয়োজনে সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি নির্দিষ্ট করা।
- **কাস্টমাইজেশন:** এইচএসিসিপি সিস্টেমগুলি অবশ্যই প্রতিটি খাদ্য ব্যবসায়ের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে, নির্দিষ্ট বিপদ, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং সমালোচনামূলক সীমা বিবেচনা করে, যা কোডেড নির্দেশিকা থেকে পৃথক হতে পারে।
- **পর্যায়ক্রমিক পর্যালোচনা:** এইচএসিসিপি সিস্টেমগুলি পর্যায়ক্রমে পর্যালোচনা করা উচিত, বিশেষত যখন ব্যবসায়ের পরিবর্তন হয় (যেমন, নতুন পণ্য, প্রক্রিয়া বা সরঞ্জাম), সিস্টেমটি কার্যকর থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য।

## - ২.২ ছোট এবং / অথবা কম উন্নত খাদ্য ব্যবসায়ের (এসএলডিবি) জন্য নমনীয়তা

- **এসএলডিবির জন্য বাধা:** সীমিত সংস্থান বা দক্ষতার কারণে ক্ষুদ্র বা কম উন্নত খাদ্য ব্যবসায়গুলি এইচএসিসিপি সম্পূর্ণরূপে বাস্তবায়নে চ্যালেঞ্জের মুখোমুখি হতে পারে। এই ক্ষেত্রে, নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য নমনীয় পদ্ধতির উৎসাহ দেওয়া হয়।
- **এইচএসিসিপির অভিযোজন:** যদিও ছোট ব্যবসায়গুলি স্ট্যান্ডার্ড এইচএসিসিপি কাঠামোর প্রতিটি পদক্ষেপ অনুসরণ করতে পারে না, তবুও তাদের এইচএসিসিপির সমস্ত সাতটি নীতি বিবেচনা করা উচিত। নমনীয় পদ্ধতির মধ্যে সরলীকৃত রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে (উদাঃ, সমস্ত পর্যবেক্ষণের ফলাফলের পরিবর্তে কেবল বিচ্যুতি রেকর্ড করা)।
- **বিশেষজ্ঞের পরামর্শ:** অসুবিধার সম্মুখীন ব্যবসায়গুলি শিল্প সমিতি, উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা স্বাধীন বিশেষজ্ঞদের কাছ থেকে বিশেষজ্ঞের নির্দেশিকা চাইতে হবে। সেক্টর-নির্দিষ্ট এইচএসিসিপি গাইডগুলি এই জাতীয় পরিস্থিতিতে মূল্যবান সরঞ্জাম।
- **চলমান প্রশিক্ষণ:** ব্যবসায়ের আকার নির্বিশেষে, সমস্ত কর্মীদের এইচএসিসিপির জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা থাকতে হবে। নিয়মিত প্রশিক্ষণ নিশ্চিত করে যে সিস্টেমটি কার্যকর থাকে।

## মূল বিষয়:

- **পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম:** জিএইচপি এবং সেক্টর-নির্দিষ্ট কোডেব্ল কোড অফ প্র্যাকটিস সহ এইচএসিসিপি বাস্তবায়নের আগে অবশ্যই থাকতে হবে।
- **কাস্টমাইজেশন এবং নমনীয়তা:** এইচএসিসিপি প্রতিটি খাদ্য ব্যবসায়ের জন্য কাস্টমাইজ করা উচিত, নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য ছোট বা কম উন্নত ব্যবসায়কে নমনীয়তা সরবরাহ করা উচিত।
- **প্রশিক্ষণ এবং দক্ষতা:** একটি কার্যকর এইচএসিসিপি সিস্টেম বাস্তবায়নের জন্য সমস্ত ব্যবসায়ের জন্য যথাযথ প্রশিক্ষণ এবং বিশেষজ্ঞের পরামর্শ অপরিহার্য।
- **পর্যায়ক্রমিক পর্যালোচনা:** ব্যবসায়ের অবস্থার পরিবর্তনের সাথে সাথে এইচএসিসিপি সিস্টেমটি প্রাসঙ্গিক এবং কার্যকর থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত মূল্যায়ন প্রয়োজন।

এই নির্দেশিকাটি নিশ্চিত করে যে ব্যবসায়গুলি নিরাপদ খাদ্য র গ্যারান্টি দেয় এমন মূল নীতিগুলি বজায় রেখে সংস্থান সীমাবদ্ধতার মুখোমুখি হলেও এইচএসিসিপি কার্যকরভাবে প্রয়োগ করতে পারে।

### ৩.১ এইচএসিসিপি টিম একত্রিত করুন এবং সুযোগ চিহ্নিত করুন (ধাপ ১)

- **টিম গঠন:** প্রথম পদক্ষেপটি একটি বহু-বিভাগীয় দলকে একত্রিত করা, অপারেশনের বিভিন্ন ক্ষেত্র যেমন উৎপাদন, রক্ষণাবেক্ষণ, মান নিয়ন্ত্রণ এবং পরিষ্কারের দক্ষতা একত্রিত করা। এটি প্রক্রিয়াটির একটি বিস্তৃত বোঝার নিশ্চিত করে।
- **বিশেষজ্ঞের পরামর্শ:** যদি অভ্যন্তরীণ দক্ষতার অভাব থাকে তবে ব্যবসায়ের শিল্প সমিতি, বিশেষজ্ঞ, উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা এইচএসিসিপি-নির্দিষ্ট সাহিত্য এবং গাইডগুলির কাছ থেকে বাহ্যিক নির্দেশিকা চাইতে হবে। কিছু ক্ষেত্রে, বাহ্যিক নির্দেশিকার অ্যাক্সেস সহ একটি সুপ্রশিক্ষিত ব্যক্তি ঘরে বসে এইচএসিসিপি সিস্টেমটি প্রয়োগ করতে সক্ষম হতে পারে।
- **সুযোগের সংজ্ঞা:** এইচএসিসিপি টিম সিস্টেমের সুযোগ নির্ধারণের জন্য দায়বদ্ধ, এইচএসিসিপি পরিকল্পনার আওতাভুক্ত খাদ্য পণ্য এবং প্রক্রিয়াগুলি নির্দিষ্ট করে। সুযোগটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি এবং প্রাসঙ্গিক নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি মোকাবেলা করা হয়েছে।

### ৩.২ পণ্য বর্ণনা করুন (ধাপ ২)

- **পণ্য বর্ণনা:** প্রতিটি পণ্য একটি বিস্তারিত বিবরণ অপরিহার্য। এর মধ্যে তথ্য অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - বিবরণ (উদাঃ, উপাদান, অ্যালার্জেন)
  - শারীরিক এবং রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য (উদাঃ, জল কার্যকলাপ, পিএইচ, সংরক্ষণাগার)
  - প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি (উদাঃ, তাপ চিকিৎসা, হিমায়িত, শুকনো)
  - প্যাকেজিং এবং স্টোরেজ শর্তাবলী
  - বিতরণ পদ্ধতি
- **গ্রুপ পণ্য:** যদি ব্যবসায় একাধিক পণ্য উৎপাদন করে তবে অনুরূপ বৈশিষ্ট্য এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতিগুলির সাথে একীভূত এইচএসিসিপি পরিকল্পনা বিকাশের জন্য দক্ষ।

- **নিয়ন্ত্রক বিবেচনা:** নিশ্চিত করুন যে পণ্যটির সাথে সম্পর্কিত কোনও প্রতিষ্ঠিত সীমা (যেমন, খাদ্য সংযোজন, মাইক্রোবায়োলজিকাল মানদণ্ড, ভেটেরিনারি মেডিসিনের অবশিষ্টাংশ) এইচএসিসিপি সিস্টেমে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।

### ৩.৩ খাদ্যপত্র ব্যবহার এবং ব্যবহারকারীদের সনাক্ত করুন (ধাপ ৩)

- **উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার:** পণ্যটি কীভাবে ব্যবসায় এবং ভোক্তাদের দ্বারা ব্যবহার করা হবে তা স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করুন। উদ্দিষ্ট ব্যবহার বাহ্যিক তথ্যের উপর ভিত্তি করে পরিবর্তিত হতে পারে, যেমন উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের নির্দেশিকা।
- **দুর্বল জনসংখ্যা:** যদি পণ্যটি দুর্বল গোষ্ঠীর দিকে লক্ষ্য করা হয় (উদাঃ, শিশু, বয়স্ক, দুর্বল প্রতিরোধ ব্যবস্থা সহ লোকেরা), তবে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলিতে বিশেষ মনোযোগ দেওয়া উচিত। সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য বর্ধিত প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ, আরও ঘন ঘন পর্যবেক্ষণ এবং কঠোর পরীক্ষার প্রয়োজন হতে পারে।

### ৩.৪ কনস্ট্রাক্ট ফ্লো ডায়াগ্রাম (ধাপ ৪)

- **ফ্লো ডায়াগ্রাম ডেভেলপমেন্ট:** একটি ফ্লো ডায়াগ্রাম তৈরি করা উচিত যা কাঁচামাল থেকে চূড়ান্ত পণ্য পর্যন্ত উৎপাদন প্রক্রিয়ার প্রতিটি পদক্ষেপের রূপরেখা দেয়, প্রযোজ্য ক্ষেত্রে পুনরায় কাজ করার পদক্ষেপগুলি সহ। এটি পুরো প্রক্রিয়াটির ভিজ্যুয়াল উপস্থাপনা হিসাবে কাজ করে।
- **ডায়াগ্রাম বিবরণ:** প্রবাহ ডায়াগ্রাম অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - অপারেশন ক্রম
  - কাঁচামাল, উপাদান এবং অন্যান্য ইনপুটগুলির জন্য এন্ট্রি পয়েন্ট (উদাঃ, জল, বায়ু)
  - আউটসোর্স প্রক্রিয়া, যদি থাকে
  - পুনর্নির্মাণ, পুনর্ব্যবহার বা বর্জ্য পরিচালনার জন্য পয়েন্ট
  - শেষ পণ্য, উপ-পণ্য এবং বর্জ্যের জন্য পয়েন্টগুলি প্রকাশ বা অপসারণ করুন
- **হ্যাজার্ড বিশ্লেষণের জন্য ব্যবহার:** প্রতিটি ধাপে সম্ভাব্য ঝুঁকি চিহ্নিত করার জন্য ফ্লো ডায়াগ্রাম অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, যা বিপত্তি বিশ্লেষণের সময় মূল্যায়ন করা হবে।

### ৩.৫ ফ্লো ডায়াগ্রামের অন-সাইট নিশ্চিতকরণ (ধাপ ৫)

- **নিশ্চিতকরণ প্রক্রিয়া:** একবার ফ্লো ডায়াগ্রাম তৈরি হয়ে গেলে, এটি অপারেশন চলাকালীন প্রকৃত প্রক্রিয়াকরণ কার্যক্রমগুলির সাইট নিশ্চিতকরণের মাধ্যমে যাচাই করা আবশ্যিক। এটি নিশ্চিত করে যে প্রবাহ চিত্রটি সঠিকভাবে বাস্তব উৎপাদন প্রক্রিয়াটি প্রতিফলিত করে।
- **যাচাইকরণ দল:** নিশ্চিতকরণটি প্রক্রিয়াকরণ অপারেশনের সাথে পরিচিত এবং বৈষম্য বা প্রয়োজনীয় আপডেটগুলি সনাক্ত করতে সক্ষম ব্যক্তিদের দ্বারা পরিচালিত হওয়া উচিত।
- **সংশোধনী:** নিশ্চিতকরণ প্রক্রিয়া চলাকালীন যদি কোনও অসঙ্গতি পাওয়া যায় তবে এটি সঠিক কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য প্রবাহ চিত্রটি সংশোধন করা উচিত।

### ৩.৬ ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং উল্লেখযোগ্য ঝুঁকি চিহ্নিতকরণ (ধাপ ৬/নীতি ১)

এই পদক্ষেপে, এইচএসিসিপি টিম খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার প্রতিটি পদক্ষেপের সাথে যুক্ত সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি চিহ্নিত করে, তাদের তাত্পর্য মূল্যায়ন করে এবং যথাযথ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা নির্ধারণ করে। লক্ষ্যটি হল চূড়ান্ত পণ্যটির সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য যে বিপদগুলি মোকাবেলা করা দরকার সেগুলি সনাক্ত করা।

### বিপত্তি বিশ্লেষণ ওভারভিউ:

১. **সমস্ত সম্ভাব্য হাজার্ড তালিকাভুক্ত করুন:** এইচএসিসিপি দলটি উপাদান, প্যাকেজিং, জল এবং বায়ুর মতো সমস্ত প্রাসঙ্গিক ইনপুট সহ উৎপাদন প্রক্রিয়ার প্রতিটি ধাপে ঘটতে পারে এমন সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি তালিকাভুক্ত করে শুরু করে। এই বিপদগুলি নির্দিষ্ট হওয়া উচিত (উদাঃ, "কাটার সময় ভাঙা ব্লেড থেকে ধাতব টুকরা") এবং তাদের উপস্থিতির উৎস বা কারণ স্পষ্টভাবে বর্ণনা করা উচিত।
২. **হাজার্ড গুলি মূল্যায়ন করুন:** দলটি তখন এই বিপদগুলি মূল্যায়ন করে কোনটি তাৎপর্যপূর্ণ তা নির্ধারণ করার জন্য, যার অর্থ নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য তাদের প্রতিরোধ, নির্মূল বা গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস অপরিহার্য। নিরাপদ খাদ্য সমস্যার কারণ হতে পারে এমন বিপদগুলি, যদি অনিয়ন্ত্রিত ছেড়ে দেওয়া হয় তবে অবশ্যই অগ্রাধিকার দিতে হবে।

### হাজার্ড মূল্যায়নের সময় মূল বিবেচ্য বিষয়গুলি:

বিপত্তি বিশ্লেষণ পরিচালনা করার সময় এইচএসিসিপি টিমের নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিবেচনায় নেওয়া উচিত:

- **খাদ্যের ধরণ এবং উপাদান:** উপাদানগুলির সাথে সম্পর্কিত বিপদগুলি বা উত্পাদিত খাবারের ধরণ বিবেচনা করা উচিত (উদাঃ, কাঁচামালের দূষণ, অ্যালার্জেনের প্রবর্তন)।
  - **সংঘটনের সম্ভাবনা:** বিদ্যমান পূর্বশর্ত প্রোগ্রামগুলির (যেমন, স্যানিটেশন এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন) কার্যকারিতা বিবেচনা করে প্রতিটি পদক্ষেপে একটি বিপত্তি ঘটতে পারে এমন সম্ভাবনা মূল্যায়ন করুন।
  - **স্বাস্থ্য ঝুঁকি:** স্বল্পমেয়াদী এবং দীর্ঘমেয়াদী উভয় স্বাস্থ্যের প্রভাব সহ অনিয়ন্ত্রিত রেখে দেওয়া হলে প্রতিটি ঝুঁকি থেকে প্রতিকূল স্বাস্থ্যের প্রভাবের সম্ভাবনা এবং তীব্রতার মূল্যায়ন করুন।
  - **গ্রহণযোগ্য বিপদের মাত্রা:** বিপদের জন্য কোনও নিয়ন্ত্রক বা বৈজ্ঞানিক সীমা চিহ্নিত করুন (উদাঃ, কীটনাশকের অবশিষ্টাংশ বা মাইক্রোবায়োলজিকাল দূষণের গ্রহণযোগ্য মাত্রা)।
  - **সুবিধা এবং সরঞ্জাম:** উৎপাদন সুবিধা এবং সরঞ্জাম প্রকৃতি বিবেচনা করুন। উদাহরণস্বরূপ, যন্ত্রপাতিগুলির অনুপযুক্ত রক্ষণাবেক্ষণ ধাতব টুকরোগুলি প্রবর্তন করতে পারে, বা অপরিষ্কার উত্তাপ রোগজীবাণুগুলিকে হত্যা করতে ব্যর্থ হতে পারে।
- মাইক্রোবায়াল প্যাথোজেন:** সালমোনেলা বা ই কোলির মতো রোগজীবাণুগুলির মতো ক্ষতিকারক অণুজীবগুলির সম্ভাব্য বেঁচে থাকা বা সংখ্যা বৃদ্ধির দিকে মনোনিবেশ করুন।
- **টক্সিন এবং রাসায়নিক:** খাবারে উপস্থিত থাকতে পারে এমন রাসায়নিক বা টক্সিন যেমন মাইকোটক্সিন, অ্যালার্জেন বা কীটনাশকের অবশিষ্টাংশ থেকে বিপদগুলি বিবেচনা করুন।
  - **ভোক্তা মিসহ্যান্ডলিং:** ভোক্তাদের দ্বারা খাদ্যের সম্ভাব্য অপব্যবহারের বিষয়টি বিবেচনা করুন (উদাঃ, কোনও পণ্যের অনুপযুক্ত স্টোরেজ বা রান্না), যা খাদ্যজনিত অসুস্থতার কারণ হতে পারে।

- **অনিচ্ছাকৃত ব্যবহার:** খাদ্য পণ্যটির যে কোনও অনিচ্ছাকৃত ব্যবহারগুলি বিবেচনা করুন যা তার সুরক্ষাকে প্রভাবিত করতে পারে, যেমন রান্না করার উদ্দেশ্যে তবে সাধারণত কাঁচা খাওয়া হয় (যেমন, গরম না করে ডুব হিসাবে ব্যবহৃত স্যুপ মিশ্রণ)।

### হাজার্ড বিশ্লেষণ প্রক্রিয়ার পদক্ষেপগুলি:

১. **হাজার্ড তালিকা:** জৈবিক (যেমন, ব্যাকটেরিয়া, ভাইরাস), রাসায়নিক (যেমন, অ্যালার্জেন, কীটনাশক) এবং শারীরিক (যেমন, কাচ, ধাতব টুকরা) ঝুঁকি সহ সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি চিহ্নিত করুন।
২. **তাত্পর্য মূল্যায়ন করুন:** বিপদগুলি সনাক্ত করার পরে, এইচএসিসিপি টিম সেগুলি উল্লেখযোগ্য কিনা তা মূল্যায়ন করে। একটি উল্লেখযোগ্য ঝুঁকি হ'ল, যদি সমাধান না করা হয় তবে অসুস্থতা বা আঘাতের কারণ হতে পারে।
৩. **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিবেচনা করুন:** প্রতিটি উল্লেখযোগ্য বিপদের জন্য, দলটিকে বিবেচনা করা উচিত যে ঝুঁকিটি গ্রহণযোগ্য স্তরে প্রতিরোধ, নির্মূল বা হ্রাস করার জন্য কোন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা যেতে পারে। কিছু ঝুঁকি এর দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হতে পারে:
  - - **ভাল স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন (জিএইচপি):** উদাহরণস্বরূপ, ক্রস-দূষণ রোধ করার জন্য পরিষ্কারের সরঞ্জাম (উদাঃ, খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবারগুলিতে লিস্টারিয়া দূষণ রোধ করা)।
  - - **সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (সিসিপি):** কিছু ক্ষেত্রে, প্রক্রিয়াটির নির্দিষ্ট পয়েন্টগুলিতে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করার প্রয়োজন হতে পারে (উদাঃ, সালমোনেলা বা ই কোলাই ও ১৫৭: এইচ ৭ এর মতো মাইক্রোবায়াল প্যাথোজেনগুলির জন্য তাপ চিকিৎসা)।
৪. **একাধিক হাজার্ডের জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা:** কিছু নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা একযোগে একাধিক ঝুঁকি মোকাবেলা করতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, তাপ চিকিৎসা মাংসের পণ্যগুলিতে সালমোনেলা এবং ই কোলাই উভয়ই নিয়ন্ত্রণ করতে ব্যবহার করা যেতে পারে, যখন পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি অ্যালার্জেন এবং রোগজীবাণু দ্বারা ক্রস-দূষণ রোধ করতে সহায়তা করতে পারে।

### সরলীকৃত হাজার্ড বিশ্লেষণ পদ্ধতি:

কিছু পরিস্থিতিতে, ব্যবসায়গুলি একটি সরলীকৃত ঝুঁকি বিশ্লেষণ পদ্ধতির ব্যবহার করতে পারে, বিশেষত যদি সংস্থান বা দক্ষতা সীমিত থাকে। এই পদ্ধতির মধ্যে সাধারণত বিপদগুলিকে বিভাগগুলিতে গোষ্ঠীভুক্ত করা হয় (উদাঃ, জৈবিক, শারীরিক এবং রাসায়নিক বিপদ) এবং প্রতিটি গ্রুপকে মোকাবেলার জন্য সাধারণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা সনাক্তকরণ। যাইহোক, যদিও এটি কার্যকর হতে পারে, এর ত্রুটিগুলি রয়েছে, যেমন একটি গ্রুপের মধ্যে নির্দিষ্ট ধরণের বিপদের জন্য প্রয়োজনীয় বিভিন্ন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার জন্য অ্যাকাউন্টিং না করা (যেমন, রোগজীবাণু বনাম লুঠন অণুজীব নিয়ন্ত্রণ করা)।

এই উদ্দেশ্যগুলি প্রশমিত করতে, ব্যবসায়গুলি **জেনেরিক এইচএসিসিপি-ভিত্তিক সরঞ্জাম** এবং **শিল্প বা উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ দ্বারা বিকাশিত গাইডেন্স ডকুমেন্টের** উপর নির্ভর করতে পারে। এই সংস্থানগুলি নিরাপদ খাদ্য র কার্যকর পদ্ধতির সরবরাহ করার সময় ঝুঁকি বিশ্লেষণকে সহজ করতে সহায়তা করে।

### হাজার্ড বিশ্লেষণ প্রক্রিয়ার সংক্ষিপ্তসার:

- **সনাক্তকরণ:** প্রতিটি বিপদের ধরণ এবং উৎস নির্দিষ্ট করে প্রতিটি উৎপাদন পদক্ষেপের জন্য সমস্ত সম্ভাব্য বিপদগুলি তালিকাভুক্ত করুন।

- **মূল্যায়ন:** সম্ভাবনা, তীব্রতা, নিয়ন্ত্রক সীমা এবং ভোক্তাদের ভুল পরিচালনার মতো বিষয়গুলি বিবেচনা করে প্রতিটি বিপদের তত্পর্য মূল্যায়ন করুন।
- **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা:** জিএইচসিপিগুলির মাধ্যমে বা উৎপাদন প্রক্রিয়ার মধ্যে (যেমন, সিসিপি) বিপদগুলি প্রতিরোধ, নির্মূল বা হ্রাস করার জন্য উপযুক্ত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি চিহ্নিত করুন।
- **সরলীকৃত পদ্ধতি:** যে ক্ষেত্রে সংস্থানগুলি সীমিত, একটি সরলীকৃত ঝুঁকি বিশ্লেষণ বিপদগুলিকে গোষ্ঠীভুক্ত করতে পারে, তবে এখনও প্রতিটি বিপদের জন্য নির্দিষ্ট নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিবেচনা করতে হবে।

বিপদগুলি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে চিহ্নিত এবং মূল্যায়ন করে, খাদ্য ব্যবসায়গুলি নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন করার জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি প্রয়োগ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করতে পারে।

### ৩.৭ ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট নির্ধারণ করুন (ধাপ ৭ / নীতি ২)

এই পদক্ষেপে, **এইচএসসিপি দলটি উৎপাদন প্রক্রিয়াতে** সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি (সিসিপি) **সনাক্ত করে**। একটি সিসিপি এমন একটি পদক্ষেপ যেখানে একটি উল্লেখযোগ্য নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি প্রতিরোধ, নির্মূল বা একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করার জন্য নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য। মূল উদ্দেশ্য হল সেই প্রক্রিয়া পদক্ষেপগুলি চিহ্নিত করা যেখানে একটি বিচ্যুতি অনিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের দিকে পরিচালিত করতে পারে।

### সিসিপি সনাক্তকরণের জন্য মূল বিবেচ্য বিষয়:

১. **বিপদের তাৎপর্য:** সিসিপিগুলি কেবলমাত্র বিপদগুলির জন্য নির্ধারিত হয় যা ঝুঁকি বিশ্লেষণের সময় উল্লেখযোগ্য হিসাবে চিহ্নিত হয়েছিল (ধাপ ৬)। এগুলি এমন ঝুঁকি যা নিয়ন্ত্রণ করা না গেলে নিরাপদ খাদ্য র জন্য মারাত্মক ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।
২. **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা:** এফবিওকে মূল্যায়ন করা উচিত যে ধাপ ৬ এ চিহ্নিত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি উল্লেখযোগ্য বিপদগুলি মোকাবেলার জন্য একটি নির্দিষ্ট পদক্ষেপে প্রয়োগ করা যেতে পারে কিনা। যদি একটি নির্দিষ্ট পদক্ষেপে একটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা যায় তবে এটি সিসিপি হিসাবে যোগ্যতা অর্জন করতে পারে। যদি কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা কেবল প্রক্রিয়াটির পরে বা অন্য কোনও পদক্ষেপে প্রয়োগ করা হয় তবে এটি সেই বিপদের জন্য সিসিপি হিসাবে বিবেচনা করা উচিত নয়।
৩. **একই বিপদের জন্য একাধিক সিসিপি:** একই বিপদের জন্য একাধিক সিসিপি বিদ্যমান থাকা সাধারণ, বিশেষত যখন প্রক্রিয়াটির বিভিন্ন পর্যায়ে বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ করা হয়। উদাহরণস্বরূপ, রান্না রোগজীবাণুগুলি হত্যার জন্য সিসিপি হতে পারে, যখন মাইক্রোবায়াল স্পোরগুলির বৃদ্ধি রোধ করার জন্য শীতল করা অন্য সিসিপি হতে পারে।
৪. **ডিসিশন ট্রি বা বিশেষজ্ঞের পরামর্শ:** একটি সিদ্ধান্ত গাছ এমন একটি সরঞ্জাম যা কোনও পদক্ষেপ সিসিপি কিনা তা সিদ্ধান্ত নিতে সহায়তা করতে ব্যবহার করা যেতে পারে। এই সরঞ্জামটি প্রশ্নগুলির একটি সেট সরবরাহ করে যা কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা যায় কিনা এবং সেই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা থেকে বিচ্যুতির ফলে অনিরাপদ খাদ্য হতে পারে কিনা তার উপর ভিত্তি করে একটি স্পষ্ট সিদ্ধান্তের দিকে পরিচালিত করে। প্রয়োজনে সিসিপি সনাক্তকরণের জন্য বিশেষজ্ঞের পরামর্শ আরেকটি বিকল্প।

### সিসিপি সনাক্তকরণের পদক্ষেপ:

- **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি মূল্যায়ন করুন:** চিহ্নিত বিপদের জন্য প্রতিটি প্রক্রিয়া ধাপে একটি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা যেতে পারে কিনা তা মূল্যায়ন করুন। যদি তা না হয় তবে এটি সেই বিপদের জন্য সিসিপি হিসাবে বিবেচনা করা উচিত নয়।

- **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সংমিশ্রণ বিবেচনা করুন:** কিছু ক্ষেত্রে, একই ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করার জন্য বিভিন্ন পদক্ষেপে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সংমিশ্রণ প্রয়োজন হতে পারে। যদি তা হয় তবে উভয় পদক্ষেপই সিসিপি হিসাবে বিবেচনা করা উচিত।
- **কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা নেই:** যদি কোনও উল্লেখযোগ্য ঝুঁকি পরিচালনা করার জন্য কোনও পদক্ষেপে কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বিদ্যমান না থাকে তবে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত করার জন্য পণ্য বা প্রক্রিয়াটি সংশোধন করা উচিত।
- **ডকুমেন্ট সিসিপি:** একবার সিসিপিগুলি সনাক্ত হয়ে গেলে, তাদের একটি টেবিল বা কার্যপত্রকে সংক্ষিপ্ত করা উচিত এবং সেগুলি প্রবাহ ডায়াগ্রামে স্পষ্টভাবে নির্দেশিত হওয়া উচিত।

### সিসিপি সনাক্তকরণের উদাহরণ:

মাংসের খাবারের মতো পণ্যের জন্য রান্নার প্রক্রিয়াটি বিবেচনা করুন:

- লিস্টেরিয়া মনোসাইটোজেনস, সালমোনেলার মতো রোগজীবাণুর উদ্ভিদ কোষ মেরে ফেলার জন্য রান্না একটি সিসিপি হতে পারে।
- ধাতু উপস্থিতি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্যাকিং বা স্টোরেজ আগে ধাতু সনাক্তকরণ।
- অতএব, চিংড়ি শিল্পে মাইক্রোবায়াল ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য রান্না এবং ধাতব সনাক্তকরণ উভয়ই সিসিপি।

### পদক্ষেপ ৮: প্রতিটি সিসিপির জন্য ক্রিটিকাল সীমা স্থাপন করুন (নীতি ৩)

একবার সিসিপি চিহ্নিত হয়ে গেলে, প্রতিটি সিসিপির জন্য সমালোচনামূলক সীমা স্থাপন করতে হবে। সমালোচনামূলক সীমা হল সর্বাধিক বা সর্বনিম্ন মান যা প্রতিটি সিসিপিতে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।

### ক্রিটিকাল সীমা সম্পর্কে মূল বিষয়গুলি:

১. **পরিমাপযোগ্য বা পর্যবেক্ষণযোগ্য:** সমালোচনামূলক সীমা অবশ্যই **পরিমাপযোগ্য** বা **পর্যবেক্ষণযোগ্য** হতে হবে। সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণের জন্য সাধারণ পরামিতিগুলির মধ্যে রয়েছে:
  - সময় এবং তাপমাত্রা: রান্না, পাস্তুরাইজেশন বা রেফ্রিজারেশনের মতো প্রক্রিয়াগুলির জন্য।
  - আর্দ্রতা স্তর, পিএইচ, এডাল্ফু (জলের ক্রিয়াকলাপ), এবং নিয়ন্ত্রণ পরিমাপের সাথে সম্পর্কিত অন্যান্য শারীরিক বা রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য।
  - প্রবাহ হার, পরিবাহক বেলেট গতি, বা অন্যান্য প্রক্রিয়া পরামিতি এছাড়াও সমালোচনামূলক সীমা হিসাবে পরিবেশন করতে পারে।
২. **ক্রিটিকাল সীমা থেকে বিচ্যুতি:** যদি কোনও সিসিপি প্রতিষ্ঠিত সমালোচনামূলক সীমা থেকে বিচ্যুত হয় তবে এটি ইঙ্গিত দেয় যে খাবারটি অনিরাপদ হতে পারে এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া দরকার।
৩. **ক্রিটিকাল সীমাগুলির বৈধতা:** তারা কার্যকরভাবে ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য সমালোচনামূলক সীমাগুলি **বৈজ্ঞানিকভাবে যাচাই করা** উচিত। এটি এর মাধ্যমে অর্জন করা যেতে পারে:
  - মাইক্রোবায়োলজিকাল স্ট্যাডিজ (উদাঃ, প্যাথোজেন নিষ্ক্রিয়তার উপর সময় এবং তাপমাত্রার প্রভাব মূল্যায়ন)।

- উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ বা শিল্প নির্দেশিকা থেকে সাহিত্য বা প্রবিধান।
  - তৃতীয় পক্ষের যেমন সরঞ্জাম নির্মাতাদের দ্বারা পরিচালিত গবেষণা।
৪. **বৈধতার জন্য বিদ্যমান সংস্থান:** অনেক ক্ষেত্রে, ব্যবসার তাদের নিজস্ব বৈধতা অধ্যয়ন পরিচালনা করার প্রয়োজন হয় না। তারা এর উপর নির্ভর করতে পারে:
- প্রকাশিত বৈজ্ঞানিক সাহিত্য।
  - নিয়ন্ত্রক নির্দেশিকা (উদাঃ, সময়-তাপমাত্রা পরামিতিগুলির জন্য নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা)।
  - তৃতীয় পক্ষের বৈধতা অধ্যয়ন (উদাঃ, সরঞ্জাম নির্মাতারা বা অন্যান্য স্বীকৃত সত্তা দ্বারা পরিচালিত গবেষণা)।

### ক্রিটিকাল সীমা প্রতিষ্ঠার উদাহরণ:

একটি মাংস পণ্য রান্না সিসিপি জন্য:

- ক্ষতিকারক রোগজীবাণুগুলির ধ্বংস নিশ্চিত করতে নির্দিষ্ট সময়ের জন্য তাপমাত্রার একটি সমালোচনামূলক সীমা +৭২ ডিগ্রি সেলসিয়াস হতে পারে (উদাঃ, ০২ মিনিট)।
- ধাতব যে কোনও উপস্থিতি নিয়ন্ত্রণের জন্য একটি ধাতব সনাক্তকরণের একটি সমালোচনামূলক সীমা (ফে, নন-ফে, এসইউএস) থাকতে পারে।

### প্রক্রিয়াটির সারসংক্ষেপ:

১. প্রতিটি পদক্ষেপে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ব্যবহার করা যেতে পারে কিনা এবং একই বিপদের জন্য একাধিক সিসিপির প্রয়োজন হতে পারে কিনা তা বিবেচনা করে উল্লেখযোগ্য বিপদগুলিতে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা কোথায় প্রয়োগ করা উচিত তা মূল্যায়ন করে সিসিপিগুলি সনাক্ত করুন।
২. প্রতিটি সিসিপির জন্য সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণ করুন, নিশ্চিত করুন যে সীমাগুলি বৈজ্ঞানিকভাবে যাচাই করা হয়েছে এবং পরিমাপযোগ্য বা পর্যবেক্ষণযোগ্য পরামিতিগুলির (যেমন, সময়, তাপমাত্রা, পিএইচ) উপর ভিত্তি করে।
৩. উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে ধারাবাহিক নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ বজায় রাখতে সিসিপি এবং সমালোচনামূলক সীমাগুলি নথিভুক্ত করুন এবং বৈধতা দিন।

### ৩.৯ প্রতিটি সিসিপি এর জন্য একটি মনিটরিং সিস্টেম স্থাপন করুন (ধাপ ৯ / নীতি ৪)

পর্যবেক্ষণ হল সমালোচনামূলক সীমাগুলি বজায় রাখা হচ্ছে এবং পণ্যটি নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য প্রতিটি সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (সিসিপি) পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপের প্রক্রিয়া। সময়মতো সমালোচনামূলক সীমা থেকে যে কোনও বিচ্যুতি সনাক্ত করার জন্য এটি অপরিহার্য, খাদ্য ব্যবসা অপারেটর (এফবিও) অনিরাপদ খাদ্য ভোক্তাদের কাছে পৌঁছানোর আগে প্রতিক্রিয়া জানাতে এবং পরিস্থিতি সংশোধন করতে সক্ষম করে।

### সিসিপি নিরীক্ষণের জন্য মূল বিবেচ্য বিষয়:

১. **সময়মত বিচ্যুতি সনাক্তকরণ:** পর্যবেক্ষণটি বিচ্যুতিগুলি ঘটার সাথে সাথে সনাক্ত করার জন্য ডিজাইন করা উচিত বা, যেখানে ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ সম্ভব নয়, সমালোচনামূলক সীমাগুলি পূরণ করা হয়েছে তা

নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত বিরতিতে। এটি তাৎক্ষণিক ভাবে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়ার অনুমতি দেয়।

২. **ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ:** যখন সম্ভব, পর্যবেক্ষণ ক্রমাগত হওয়া উচিত। উদাহরণস্বরূপ, তাপ চিকিৎসা প্রক্রিয়াগুলির সময় তাপমাত্রা বা সময় সমালোচনামূলক সীমা বজায় রাখা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য স্বয়ংক্রিয় সিস্টেমের সাথে ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ করা যেতে পারে। ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়ার আগে একটি উল্লেখযোগ্য বিচ্যুতি রোধ করতে সহায়তা করে।
৩. **অবিচ্ছিন্ন পর্যবেক্ষণ:** যদি ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ একটি সমালোচনামূলক সীমা (যেমন, আর্দ্রতা মাত্রা, সংরক্ষণাগার, বা নির্দিষ্ট শারীরিক পরামিতি) জন্য সম্ভব না হয়, তবে কোনও বিচ্যুতি দ্রুত সনাক্ত করা যায় তা নিশ্চিত করার জন্য চেকগুলির ফ্রিকোয়েন্সি বাড়াতে হবে। এটি পণ্য সুরক্ষার উপর সম্ভাব্য প্রভাবকে হ্রাস করে।
৪. **পর্যবেক্ষণ:** পরামিতিগুলি (যেমন, তাপমাত্রা, পিএইচ, আর্দ্রতা ইত্যাদি) মাইক্রোবায়োলজিকাল পরীক্ষার চেয়ে অগ্রাধিকার দেওয়া উচিত কারণ তাদের দ্রুত মূল্যায়ন করা যায় এবং এই পরামিতিগুলির বিচ্যুতিগুলি প্রায়শই সম্ভাব্য মাইক্রোবায়াল সমস্যার ইঙ্গিত দেয়।
৫. **কর্মী প্রশিক্ষণ:** সিসিপি নিরীক্ষণের জন্য দায়বদ্ধ কর্মীদের অবশ্যই কীভাবে পর্যবেক্ষণটি সঠিকভাবে পরিচালনা করতে হবে, বিচ্যুতিগুলি সনাক্ত করতে হবে এবং যথাযথ পদক্ষেপ নিতে হবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষণ দিতে হবে। কোনও বিচ্যুতি ঘটলে কীভাবে ডেটা রেকর্ড করতে হবে এবং পদ্ধতিগুলি অনুসরণ করতে হবে তাও তাদের জানা উচিত।
৬. **ডাটা রেকর্ড ও ডকুমেন্টেশন:** মনিটরিং কর্মীদের সময়, ফলাফল ও স্বাক্ষরসহ সকল মনিটরিং কার্যক্রমের রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে। এই রেকর্ডগুলি কোনও সমস্যার ক্ষেত্রে জবাবদিহিতা এবং ট্রেসযোগ্যতার জন্য প্রয়োজনীয়।

#### সিসিপিগুলির জন্য পর্যবেক্ষণের উদাহরণ:

- **সিসিপি ১: রান্না (তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ)**  
**সমালোচনামূলক সীমা:** ০২ মিনিটের জন্য বা বৈধতা চার্ট অনুসারে + ৭২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড  
**পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি:** একটি স্বয়ংক্রিয় সিস্টেমের সাথে ক্রমাগত তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ  
**ক্রিয়া:** যদি তাপমাত্রা +৭২ ডিগ্রি সেলসিয়াসের নীচে নেমে যায় তবে তাপমাত্রাকে সমালোচনামূলক সীমাতে ফিরিয়ে আনতে অবিলম্বে তাপ উৎস টি সামঞ্জস্য করুন।
- **সিসিপি ২: মেটাল সনাক্তকরণ**  
**ক্রিটিকাল লিমিট:** ফেরোস-২.৫ মিমি, নন ফেরোস -২.৫ মিমি, স্টিল -২.৫ মিমি (শুধু উদাহরণস্বরূপ)  
**মনিটরিং পদ্ধতি:** মেটাল ডিটেক্টর এবং মেটাল ডিটেক্টর দ্বারা ক্রমাগত পণ্য এবং পরীক্ষার কিট দ্বারা প্রতিটি ৬০ মিনিটের ব্যবধান।  
**ক্রিয়া:** যদি মেটাল সনাক্ত করা হয় তবে মূল কারণ বিশ্লেষণের মাধ্যমে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিন।

#### ৩.১০ সংশোধনমূলক কর্ম স্থাপন করুন (ধাপ ১০ / নীতি ৫)

সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি এমন পদ্ধতি যা অনুসরণ করা হয় যখন একটি ক্রিটিকাল লিমিট থেকে **বিচ্যুতি** সনাক্ত করা হয়। এই ক্রিয়াগুলি নিশ্চিত করে যে সিসিপি নিয়ন্ত্রণে ফিরিয়ে আনা হয়েছে এবং যে কোনও অনিরাপদ পণ্য যথাযথভাবে পরিচালনা করা হয়েছে।

### সংশোধনমূলক কর্মের মূল উপাদান:

১. **পণ্য পৃথকীকরণ এবং নিরাপত্তা মূল্যায়ন:** যখন একটি বিচ্যুতি ঘটে, তখন সমস্ত সম্ভাব্য প্রভাবিত পণ্যগুলি ভোক্তাদের কাছে পৌঁছাতে বাধা দেওয়ার জন্য অবিলম্বে বিচ্ছিন্ন করা উচিত। এই পণ্যগুলির সুরক্ষা অবশ্যই মূল্যায়ন করা উচিত এবং সেগুলি পুনরায় প্রক্রিয়াজাতকরণ, পুনর্নির্মাণ বা বাতিল করা যায় কিনা তা নির্ধারণ করতে হবে।
২. **পুনঃপ্রক্রিয়াকরণ বা ডাইভারশন:** কিছু পণ্য পুনরায় প্রক্রিয়া করা নিরাপদ হতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, যদি কোনও পাস্তুরাইজেশন প্রক্রিয়া ব্যর্থ হয় তবে পণ্যটি আবার পাস্তুরাইজ করা যেতে পারে, ধরে নেওয়া হয় যে খাবারটি প্রেরণের আগে বিচ্যুতিটি আবিষ্কার করা হয়েছিল। বিকল্পভাবে, পুনঃপ্রক্রিয়াকরণ সম্ভব না হলে কোনও পণ্য অন্য ব্যবহারে ডাইভার্ট করা যেতে পারে।
৩. **মূল কারণ বিশ্লেষণ:** বিচ্যুতির অন্তর্নিহিত কারণ নির্ধারণের জন্য একটি মূল কারণ বিশ্লেষণ করা উচিত। এটি বুঝতে সহায়তা করে যে বিচ্যুতিটি সরঞ্জাম ব্যর্থতা, মানব ত্রুটি বা অন্যান্য কারণগুলির কারণে হয়েছে কিনা। কারণটি বোঝা এফবিওকে ভবিষ্যতের বিচ্যুতি এড়াতে প্রতিরোধমূলক পদক্ষেপ নিতে দেয়।
৪. **সংশোধনমূলক ক্রিয়া ডকুমেন্টেশন:** গৃহীত নির্দিষ্ট সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি (প্রভাবিত পণ্যগুলির বিচ্ছিন্নতা, সুরক্ষা মূল্যায়ন, পুনঃপ্রক্রিয়াকরণ বা নিষ্পত্তি সহ) এইচএসসিসিপি রেকর্ডগুলিতে নথিভুক্ত করা উচিত। অতিরিক্তভাবে, বিচ্যুতির কারণ এবং পুনরাবৃত্তি রোধে গৃহীত পদক্ষেপগুলিও নথিভুক্ত করা উচিত।
৫. **সংশোধনমূলক কর্মের পর্যালোচনা:** এফবিওর পর্যায়ক্রমে তাদের কার্যকারিতা মূল্যায়ন করার জন্য সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি পর্যালোচনা করা উচিত এবং পুনরাবৃত্ত সমস্যা নির্দেশ করতে পারে এমন কোনও প্রবণতা সনাক্ত করা উচিত। যদি প্রয়োজন হয়, সংশোধনমূলক কর্মের কার্যকারিতা উন্নত করার জন্য সামঞ্জস্য করা উচিত।

### রান্নার প্রক্রিয়া বিচ্যুতির জন্য সংশোধনমূলক কর্মের উদাহরণ:

- **বিচ্যুতি:** রান্নার তাপমাত্রা ২ মিনিটের জন্য +৭২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের নীচে নেমে যায়।
- **তাৎক্ষণিক পদক্ষেপ:** পণ্যটি রান্নার লাইন থেকে সরানো হয় এবং পৃথক করা হয়।
- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া:**
  - মূল কারণ তদন্ত করা হয় (উদাঃ, সরঞ্জাম ত্রুটি, অপারেটর ত্রুটি)।
  - রান্নার সরঞ্জাম মেরামত বা পুনর্বিবেচনা করা হয়।
  - আক্রান্ত পণ্যটি সুরক্ষার জন্য মূল্যায়ন করা হয় (উদাঃ, মাইক্রোবিয়াল পরীক্ষা) এবং পুনরায় প্রক্রিয়াজাত করা হয় বা ফেলে দেওয়া হয়।
- **ডকুমেন্টেশন:** বিচ্যুতি, সংশোধনমূলক কর্ম, পণ্য মূল্যায়ন এবং মূল কারণ বিশ্লেষণের বিবরণ রেকর্ড করা হয়।

৩.১১ এইচএসসিসিপি পরিকল্পনা এবং যাচাইকরণ পদ্ধতির বৈধতা (ধাপ ১১ / নীতি ৬)

বৈধতা নিশ্চিত করে যে এইচএসিসিপি পরিকল্পনাটি হাজার্ড বিশ্লেষণের সময় চিহ্নিত উল্লেখযোগ্য হাজার্ড নিয়ন্ত্রণে কার্যকর। এটি নিশ্চিত করে যে পুরো সিস্টেম - ঝুঁকি সনাক্তকরণ, সিসিপি, ক্রিটিকাল লিমিট পর্যবেক্ষণ, সংশোধনমূলক কর্ম এবং যাচাইকরণ - নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে পারে।

### বৈধতার মূল দিকগুলি:

১. **নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার বৈধতা:** এফবিওকে অবশ্যই যাচাই করতে হবে যে প্রতিটি নিয়ন্ত্রণ পরিমাপ এবং সমালোচনামূলক সীমা কার্যকরভাবে চিহ্নিত বিপদগুলি নিয়ন্ত্রণ করতে পারে। এটি সাধারণত বৈজ্ঞানিক অধ্যয়ন পরিচালনা করে, প্রাসঙ্গিক সাহিত্যের সাথে পরামর্শ করে বা বিদ্যমান নিয়ন্ত্রক নির্দেশিকা ব্যবহার করে করা হয়।
২. **বৈধতা পদ্ধতি:**
  - নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার কার্যকারিতা নিশ্চিত করার জন্য বৈজ্ঞানিক সাহিত্যের পর্যালোচনা (উদাঃ, রান্নার তাপমাত্রার জন্য মাইক্রোবায়োলজিকাল নিষ্ক্রিয়তা অধ্যয়ন)।
  - বৈধতা অধ্যয়ন পরিচালনা করা, যেমন পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজিং পদ্ধতি বা তাপ চিকিৎসা র কার্যকারিতা পরীক্ষা করা।
  - শিল্প সমিতি, নিয়ন্ত্রক সংস্থা বা তৃতীয় পক্ষের বিশেষজ্ঞদের মতো অনুমোদিত উৎস থেকে নির্দেশিকা ব্যবহার করে।
৩. **পুরো এইচএসিসিপি সিস্টেমের বৈধতা:** ঝুঁকি সনাক্তকরণ থেকে পর্যবেক্ষণ এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া পর্যন্ত সমস্ত উপাদান সহ পুরো এইচএসিসিপি সিস্টেমটি অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকিগুলি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য যাচাই করতে হবে।
৪. **বৈধতার ফলাফল নথিভুক্ত করা:** সমস্ত বৈধতা কার্যক্রম এবং তাদের ফলাফলগুলি এইচএসিসিপি রেকর্ডের অংশ হিসাবে নথিভুক্ত করা আবশ্যিক। এই ডকুমেন্টেশন প্রমাণ করে যে সিস্টেমটি নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে।

### বৈধতার উদাহরণ:

- **রান্নার জন্য সমালোচনামূলক সীমা:** ২ মিনিটের জন্য +৭২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড
  - **বৈধকরণ পদ্ধতি:** এই তাপমাত্রা এবং সময়ের সংমিশ্রণটি সালমোনেলা এবং অন্যান্য রোগজীবাণুগুলিকে কার্যকরভাবে মেরে ফেলবে তা নিশ্চিত করার জন্য অধ্যয়ন পরিচালনা করুন বা বিদ্যমান সাহিত্যের সাথে পরামর্শ করুন।
  - **ফলাফল:** সমালোচনামূলক সীমাটি যাচাই করা হয় এবং এই প্রক্রিয়াটি মাইক্রোবায়াল ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য কার্যকর বলে মনে করা হয়।
- **মনিটরিংয়ের বৈধতা:**
  - **পদ্ধতি:** রান্নার সময় সঠিক রিডিং এবং নির্ভরযোগ্য কর্মক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য তাপমাত্রার জন্য ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ সিস্টেমগুলি যাচাই করা হয়।

এই পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করে - **পর্যবেক্ষণ, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং বৈধতা** - এইচএসিসিপি সিস্টেমটি নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির চলমান নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে, কেবলমাত্র নিরাপদ খাদ্য গ্রাহকের কাছে পৌঁছেছে তা নিশ্চিত করার জন্য একটি শক্তিশালী পদ্ধতি সরবরাহ করে।

### ডকুমেন্টেশনের উদাহরণ:

#### ১. এইচএসিসিপি টিম কম্পোজিশন:

- ডকুমেন্টেশনে এইচএসিসিপি পরিকল্পনা বিকাশের সাথে জড়িত সমস্ত দলের সদস্যদের তাদের ভূমিকা এবং যোগ্যতা সহ তালিকাভুক্ত করা উচিত।
- উদাহরণ: "এইচএসিসিপি টিম: জন ডো (লিড ফুড সেফটি অফিসার), জেন স্বিথ (মাইক্রোবায়োলজিস্ট), রবার্ট জনসন (কোয়ালিটি অ্যাসুরেন্স ম্যানেজার)।

#### ২. হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং বৈজ্ঞানিক সহায়তা:

- নির্দিষ্ট বিপদগুলি সনাক্তকরণ ও বর্জনকে সমর্থন করার জন্য বৈজ্ঞানিক গবেষণা, শিল্প নির্দেশিকা অথবা নিয়ন্ত্রক মানগুলির রেফারেন্স সহ পরিচালিত ঝুঁকি বিশ্লেষণটি নথিভুক্ত করুন।
- উদাহরণ: "ঝুঁকি বিশ্লেষণ সালমোনেলা এবং ই কোলাইকে উল্লেখযোগ্য জৈবিক ঝুঁকি হিসাবে চিহ্নিত করেছে। বৈজ্ঞানিক গবেষণাগুলি এই রোগজীবাণুগুলি নিয়ন্ত্রণ করতে ১০ মিনিটের জন্য ৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস রান্নার তাপমাত্রার প্রয়োজনীয়তাকে সমর্থন করে।

#### ৩. সিসিপি নির্ধারণ:

- বিপত্তি বিশ্লেষণের ফলাফল দ্বারা সমর্থিত **সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (সিসিপি)** সনাক্তকরণের পিছনে যুক্তি রেকর্ড করুন।
- উদাহরণ: "সালমোনেলার ঝুঁকি কমাতে রান্না করা (সিসিপি ১) প্রয়োজনীয়। ক্লোস্ট্রিডিয়াম বোটুলিনামের বৃদ্ধি রোধ করতে কুলিং (সিসিপি ২) প্রয়োজন।

#### ৪. ক্রিটিকাল লিমিট নির্ধারণ:

- নির্বাচিত সীমাগুলির জন্য বৈজ্ঞানিক সমর্থন সহ **প্রতিটি সমালোচনামূলক সীমা** নির্ধারণের যৌক্তিকতা নথিভুক্ত করুন।
- - উদাহরণ: "রান্নার জন্য সমালোচনামূলক সীমা: ১০ মিনিটের জন্য ৭৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড, কার্যকর প্যাথোজেন নিয়ন্ত্রণ প্রদর্শনকারী মাইক্রোবায়োলজিকাল স্টাডির উপর ভিত্তি করে।

#### ৫. নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার বৈধতা:

- প্রতিটি নিয়ন্ত্রণ পরিমাপ এবং সমালোচনামূলক সীমার জন্য বৈধতা প্রক্রিয়াটি নথিভুক্ত করুন, যার মধ্যে কোনও অধ্যয়ন, তৃতীয় পক্ষের নির্দেশিকা বা বৈজ্ঞানিক গবেষণা যা তাদের কার্যকারিতা সমর্থন করে।
- - উদাহরণ: "বৈধতা অধ্যয়নগুলি নিশ্চিত করে যে ১০ মিনিটের জন্য ৭৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে সালমোনেলা এবং ক্যাম্পিলোব্যাক্টরকে নির্মূল করে।

#### ৬. এইচএসিসিপি পরিকল্পনার পরিবর্তন:

- মূল এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় যে কোনও পরিবর্তন নথিভুক্ত করুন, যৌক্তিকতা এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বা সিসিপিগুলিতে কোনও পরিবর্তন সহ।
- উদাহরণ: "রান্নার প্রক্রিয়া চলাকালীন বিদ্যুতির পরে এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় করা পরিবর্তনগুলি চিহ্নিত করা হয়েছিল। পর্যাপ্ত কোর তাপমাত্রা অর্জনের জন্য রান্নার সময় ২ মিনিট থেকে ৩ মিনিট বাড়ানো হয়েছিল।

### রেকর্ডের উদাহরণ:

#### ১. সিসিপি মনিটরিং কার্যক্রম:

- সময়, পদ্ধতি এবং ফলাফল সহ প্রতিটি সিসিপিতে পর্যবেক্ষণ কার্যক্রমের বিশদ রেকর্ড বজায় রাখুন।
- - উদাহরণ: "সকাল ১০:০০ টায় ২ মিনিটের জন্য রান্নার তাপমাত্রা + ৭২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে রেকর্ড করা হয়েছে, একটি ক্যালিব্রেটেড প্রোব থার্মোমিটার দিয়ে যাচাই করা হয়েছে।

#### ২. বিদ্যুতি এবং সংশ্লিষ্ট সংশোধনমূলক ক্রিয়া:

- সমস্যাটি সমাধানের জন্য গৃহীত সংশোধনমূলক পদক্ষেপের পাশাপাশি সমালোচনামূলক সীমা থেকে যে কোনও বিদ্যুতির রেকর্ড রাখুন।
- উদাহরণ: "শীতল সিসিপিতে বিদ্যুতি: মূল তাপমাত্রা + ৭২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের পরিবর্তে ২ মিনিট পরে + ৬৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে পৌঁছেছে। সংশোধনমূলক ক্রিয়া: সুরক্ষা মূল্যায়নের জন্য সামঞ্জস্যপূর্ণ রান্না প্রক্রিয়া এবং বিচ্ছিন্ন প্রভাবিত ব্যাচ।

#### ৩. যাচাইকরণ পদ্ধতি সম্পাদিত হয়েছে:

- যাচাইকরণ কার্যক্রমের ফলাফল রেকর্ড করুন, যেমন অডিট, সরঞ্জাম ক্রমাঙ্কন এবং এইচএসিসিপি সিস্টেমের অভ্যন্তরীণ পর্যালোচনা।
- উদাহরণ: "০১/১২/২০২৪ এ পরিচালিত তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ সরঞ্জামগুলির যাচাইকরণ, একটি প্রত্যয়িত রেফারেন্স থার্মোমিটারের বিরুদ্ধে ক্যালিব্রেটেড।

### রেকর্ড-কিপিং সিস্টেম:

একটি সাধারণ রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ সিস্টেম পরিষ্কার, দক্ষ এবং অ্যাক্সেসযোগ্য হওয়া উচিত। কর্মীদের উপর অতিরিক্ত বোঝা হ্রাস করতে এটি প্রায়শই বিদ্যমান সিস্টেম বা কর্মপ্রবাহে সংহত করা যেতে পারে। সাধারণত ব্যবহৃত সিস্টেমগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

#### ১. কাগজ ভিত্তিক সিস্টেম:

- তাপমাত্রা, পণ্য ব্যাচ নম্বর এবং সরঞ্জাম চেকের মতো প্রয়োজনীয় ডেটা রেকর্ড করতে ডেলিভারি চালান, তাপমাত্রা চেকলিস্ট এবং মান নিয়ন্ত্রণ ফর্মগুলির মতো বিদ্যমান নথিগুলি ব্যবহার করা।
- উদাহরণ: রান্নার তাপমাত্রা নিরীক্ষণের জন্য একটি তাপমাত্রা লগ শীট, তারিখ, সময় এবং তাপমাত্রা রিডিংয়ের জন্য স্পেস সহ।

#### ২. ইলেকট্রনিক সিস্টেম:

- এইচএসিসিপি রেকর্ডগুলি সংরক্ষণ এবং পরিচালনা করতে সফটওয়্যার সমাধান বা ডিজিটাল সরঞ্জাম ব্যবহার করা। বৈদ্যুতিন রেকর্ডগুলি সহজেই আপডেট, অ্যাক্সেস এবং সংরক্ষণাগারভুক্ত করা যায়।
- উদাহরণ: সমালোচনামূলক সীমা অতিক্রম করা হলে স্বয়ংক্রিয় সতর্কতা সহ একটি ডিজিটাল তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ সিস্টেম, সহজ পুনরুদ্ধারের জন্য ক্লাউড-ভিত্তিক ডাটাবেসে ডেটা সংরক্ষণ করে।

### ৩.১৩ প্রশিক্ষণ

প্রশিক্ষণ এইচএসিসিপি বাস্তবায়নের মূল ভিত্তি। যথাযথ প্রশিক্ষণ নিশ্চিত করে যে সমস্ত কর্মী এইচএসিসিপি পরিকল্পনা কার্যকরভাবে বাস্তবায়ন ও বজায় রাখার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতার সাথে সজ্জিত।

#### এইচএসিসিপি প্রশিক্ষণের মূল দিকগুলি:

##### ১. টার্গেটেড ট্রেনিং প্রোগ্রাম:

- ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) এ কর্মরত অপারেটর থেকে **শুরু করে ব্যবস্থাপনা এবং গুণমান নিশ্চিতকরণ কর্মীদের প্রতি** প্রতিটি গ্রুপের কর্মীদের প্রয়োজনীয়তার সমাধান করে এমন নির্দিষ্ট প্রশিক্ষণ প্রোগ্রামগুলি বিকাশ করুন।
- প্রশিক্ষণে মৌলিক এইচএসিসিপি নীতিগুলি, সংস্থার নির্দিষ্ট এইচএসিসিপি পরিকল্পনা, পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ড সিস্টেমটি কীভাবে ব্যবহার করা যায় তা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

##### ২. কাজের নির্দেশাবলী এবং পদ্ধতিগুলি পরিষ্কার করুন:

- প্রতিটি অপারেটরকে প্রতিটি সিসিপিতে তাদের কাজের সাথে সম্পর্কিত পদ্ধতি সম্পর্কে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত। কর্মীদের তাদের দায়িত্বের মাধ্যমে গাইড করার জন্য এবং এইচএসিসিপি পরিকল্পনার ধারাবাহিক, সঠিক বাস্তবায়ন নিশ্চিত করার জন্য কাজের নির্দেশাবলী তৈরি করা উচিত।
- - উদাহরণ: "সিসিপি ১ এর জন্য স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি): রান্না প্রক্রিয়া - রান্নার তাপমাত্রা কীভাবে নিরীক্ষণ এবং রেকর্ড করা যায় সে সম্পর্কে ধাপে ধাপে নির্দেশাবলী।

##### ৩. প্রশিক্ষণ ফ্রিকোয়েন্সি এবং আপডেট:

- প্রশিক্ষণ নিয়মিত পরিচালনা করা উচিত, বিশেষত নতুন কর্মীদের জন্য বা যখন এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় উল্লেখযোগ্য আপডেট থাকে। যখন কোনও বিচ্যুতি ঘটে বা যখন পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা সংশোধন করা হয় তখন পুনরায় প্রশিক্ষণের প্রয়োজন হতে পারে।
- - উদাহরণ: "এইচএসিসিপি নীতিগুলিতে সমস্ত কর্মীদের জন্য বার্ষিক রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ, কোনও সংশোধনমূলক পদক্ষেপের পরে অতিরিক্ত পুনরায় প্রশিক্ষণ সহ।

##### ৪. কর্তৃপক্ষের সাথে সহযোগিতা:

- খাদ্য ব্যবসায় অপারেটর, সরকারী সংস্থা, একাডেমিয়া এবং বাণিজ্য গোষ্ঠীগুলির মধ্যে সহযোগিতা এইচএসিসিপির বোঝাপড়া এবং প্রয়োগে সমস্ত পক্ষের সারিবদ্ধ রয়েছে তা নিশ্চিত

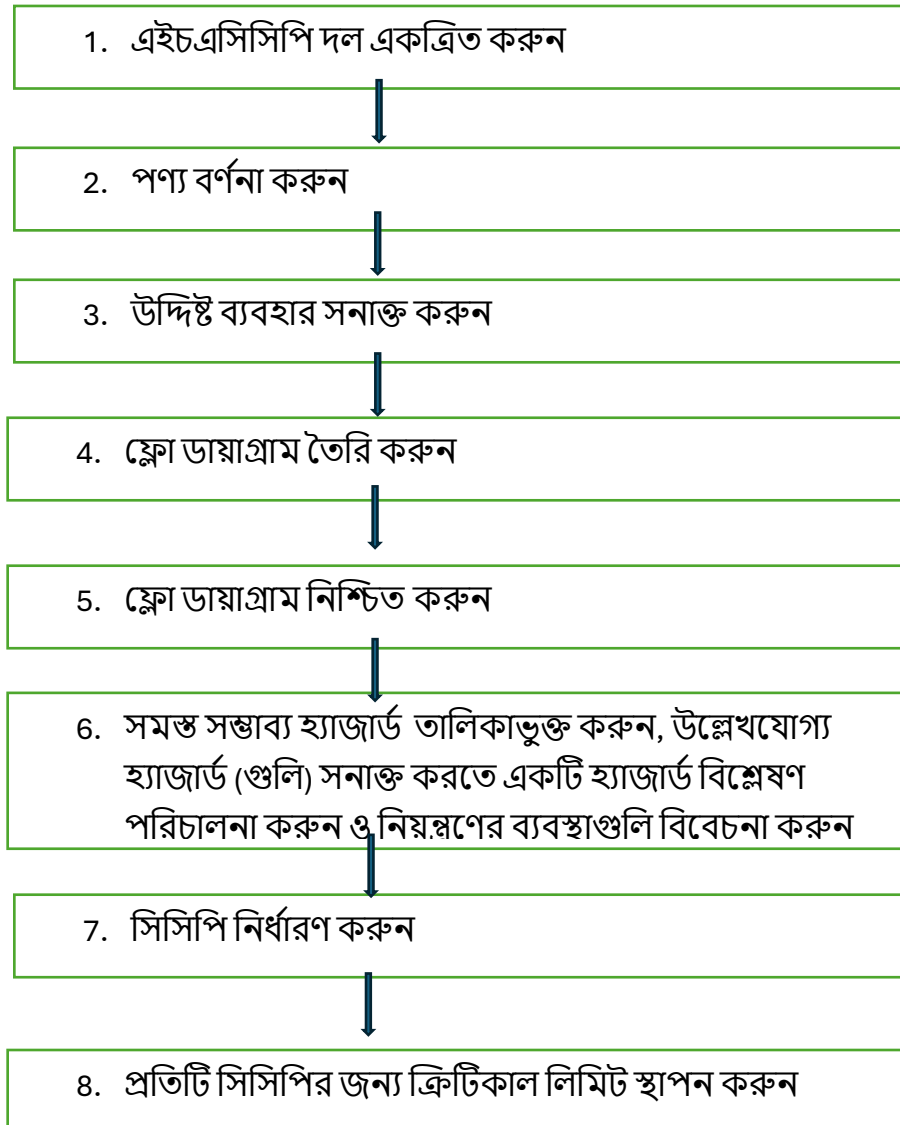
করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ। যৌথ প্রশিক্ষণ সেশনগুলি আরও ভাল যোগাযোগ এবং আরও কার্যকর নিরাপদ খাদ্য সংস্কৃতিকে উৎসাহিত করতে পারে।

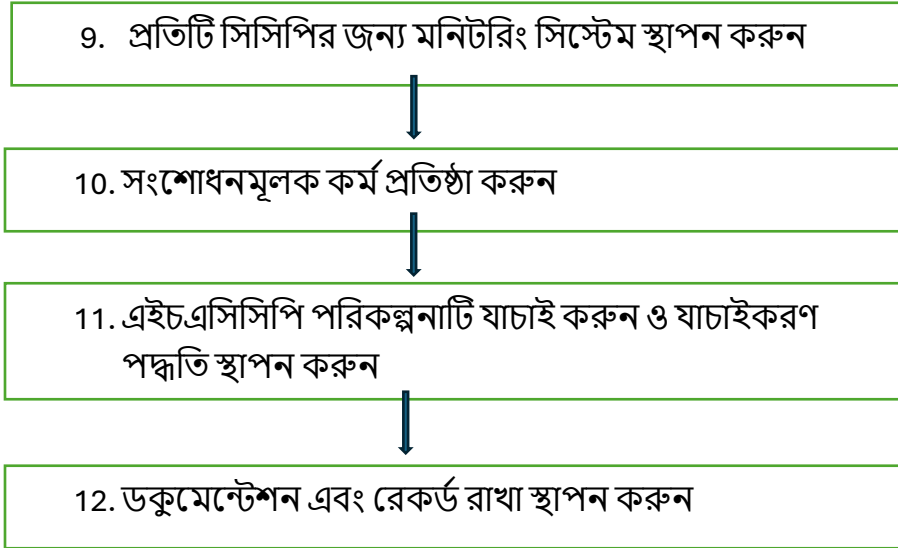
- উদাহরণ: সর্বশেষ নিরাপদ খাদ্য মান এবং এইচএসিসিপি প্রবিধানগুলিতে স্থানীয় নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষের সাথে যৌথ প্রশিক্ষণ।

#### ৫. ক্রমাগত উন্নতি:

- প্রশিক্ষণ প্রোগ্রামগুলি প্রাসঙ্গিক থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত পর্যালোচনা এবং আপডেট করা উচিত। সংশোধনমূলক কর্ম বা বিচ্যুতি থেকে শেখা পাঠগুলি ভবিষ্যতের প্রশিক্ষণে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- **উদাহরণ:** "প্রশিক্ষণ সেশনগুলিতে সাম্প্রতিক সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং বিচ্যুতিগুলি থেকে কেস স্টাডি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যাতে এই জাতীয় পরিস্থিতিগুলি কার্যকরভাবে কীভাবে পরিচালনা করা যায় তার উপর জোর দেওয়া যায়।

#### চিত্র ১: এইচএসিসিপি প্রয়োগের জন্য যৌক্তিক ক্রম





চিত্র ২: হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ কার্যপত্রের উদাহরণ

প্রক্রিয়া ধাপ	হ্যাজার্ড	ঝুঁকি মূল্যায়ন			নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা	সিসিপি (হা/ না)
		(এল = ১, এম = ৩, এইচ = ৩)	(এল = ১, এম = ৩, এইচ = ৩)	তাৎপর্যপূর্ণ (হা/ না) (১-৪ = এনএস ৬-৯=এস)		

চিত্র ৩: একটি এইচএসিসিপি প্ল্যান- উদাহরণ

সিসিপি	উল্লেখযোগ্য হ্যাজার্ড	ক্রিটিকাল লিমিট	মনিটরিং				সংশোধনমূলক কর্ম	যাচাইকরণ কার্যক্রম	রেকর্ড
			কি	কিভাবে	কখন	কে			

## অধ্যায় ৪

আইএসও ২২০০০:২০১৮ (এফএসএমএস- ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট  
সিস্টেম)

এই অধ্যায়টি একটি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) গ্রহণের গুরুত্ব এবং এটি কোনও সংস্থার জন্য যে সুবিধাগুলি নিয়ে আসে তার রূপরেখা দেয়। এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি সংক্ষিপ্ত ওভারভিউ রয়েছে:

১. **উন্নতির জন্য কৌশলগত সিদ্ধান্ত:** এফএসএমএস গ্রহণ করা একটি মূল সিদ্ধান্ত যা কোনও সংস্থার সামগ্রিক নিরাপদ খাদ্য কর্মক্ষমতা উন্নত করতে পারে।
২. **বাস্তবায়নের সম্ভাব্য সুবিধা:**
  - **সুরক্ষায় সামঞ্জস্য:** গ্রাহক, বিধিবদ্ধ এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে এমন নিরাপদ খাবার এবং পরিষেবাদি সরবরাহ করার ক্ষমতা নিশ্চিত করে।
  - **ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা:** সংস্থার উদ্দেশ্যগুলির সাথে যুক্ত ঝুঁকিগুলি মোকাবেলায় সহায়তা করে।
  - **কনফর্মিটির নিশ্চয়তা:** এফএসএমএস প্রয়োজনীয়তার সাথে সন্মতি প্রমাণ করার একটি উপায় সরবরাহ করে।
৩. **নিয়োজিত পদ্ধতি:**
  - এটি প্রক্রিয়া পদ্ধতির অনুসরণ করে, যা পরিকল্পনা প্রক্রিয়া এবং তাদের মিথস্ক্রিয়াগুলির উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।
  - **প্ল্যান-ডু-চেক-অ্যাক্ট (পিডিসিএ) চক্রটি** প্রক্রিয়াগুলি ভালভাবে সম্পদযুক্ত, পরিচালিত এবং ক্রমাগত উন্নত হয় তা নিশ্চিত করতে ব্যবহৃত হয়।
  - **ঝুঁকি-ভিত্তিক চিন্তাভাবনা** প্রক্রিয়া বা এফএসএমএসে বিচ্যুতি ঘটতে পারে এমন কারণগুলি সনাক্ত এবং নিয়ন্ত্রণ করতে প্রয়োগ করা হয়, সম্ভাব্য প্রতিকূল প্রভাবগুলি হ্রাস করে।

এই কাঠামোটি সংস্থাগুলিকে তাদের এফএসএমএসের কার্যকারিতা নিশ্চিত করতে এবং নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখতে সহায়তা করে।

**ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) এর নীতিগুলি,** নির্দিষ্ট নিরাপদ খাদ্য প্রয়োজনীয়তা এবং বৃহত্তর পরিচালনার নীতিগুলি উভয়ই হাইলাইট করে যা একটি এফএসএমএস বাস্তবায়ন ও রক্ষণাবেক্ষণকে গাইড করে। এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

#### এর মূল উপাদানসমূহ:

- **নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি:** নিরাপদ খাদ্য বিপত্তি খাদ্য শৃঙ্খলার যে কোনও পর্যায়ে ঘটতে পারে এবং খাওয়ার সময় সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।
- **খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে নিয়ন্ত্রণ:** কার্যকর নিরাপদ খাদ্য জড়িত সমস্ত পক্ষের সম্মিলিত প্রচেষ্টার সাথে পুরো খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার উপর নির্ভর করে।
- **এর মূল উপাদানসমূহ:**
  - **ইন্টারেক্টিভ যোগাযোগ:** সমস্ত স্টেকহোল্ডারদের মধ্যে সঠিক তথ্য প্রবাহ নিশ্চিত করে।
  - **সিস্টেম ম্যানেজমেন্ট:** নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার জন্য কাঠামোগত পদ্ধতির উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।

- **পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম:** খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় বুনিয়াদি প্রোগ্রাম।
- **এইচএসসিপি নীতি:** নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি সনাক্তকরণ এবং পরিচালনা করার জন্য ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলির বাস্তবায়ন।

#### আইএসও স্ট্যান্ডার্ডের উপর ভিত্তি করে পরিচালনার নীতিগুলি:

- **গ্রাহক ফোকাস:** গ্রাহকদের চাহিদা এবং প্রত্যাশা অগ্রাধিকার।
- **নেতৃত্ব:** এফএসএমএস পরিচালনা এবং এর সাফল্য নিশ্চিত করার জন্য শক্তিশালী নেতৃত্ব।
- **জনগণের সম্পৃক্ততা:** খাদ্য নিরাপত্তায় অবদান রাখতে প্রতিষ্ঠানের সবাইকে সম্পৃক্ত করা।
- **প্রক্রিয়া পদ্ধতি:** পছন্দসই ফলাফল অর্জনের জন্য প্রক্রিয়াগুলি পরিচালনা এবং উন্নত করা।
- **উন্নতি:** কার্যকারিতা বজায় রাখতে এফএসএমএসে ক্রমাগত উন্নতি।
- **প্রমাণ ভিত্তিক সিদ্ধান্ত গ্রহণ:** নির্ভরযোগ্য তথ্য এবং প্রমাণের ভিত্তিতে সিদ্ধান্ত গ্রহণ।
- **সম্পর্ক ব্যবস্থাপনা:** খাদ্য নিরাপত্তার সাথে জড়িত সকল স্টেকহোল্ডারদের সাথে দৃঢ় সম্পর্ক গড়ে তোলা।

এই নীতিগুলি নিরাপদ খাদ্য এবং ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করতে একটি এফএসএমএসের নকশা, বাস্তবায়ন এবং পরিচালনাকে গাইড করে। আপনার যদি আরও স্পষ্টীকরণের প্রয়োজন হয় তবে আমাকে জানান!

**দুটি মূল ধারণা** যা নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) বাস্তবায়নের অবিচ্ছেদ্য অংশ: **প্ল্যান-ডু-চেক-অ্যাক্ট (পিডিসিএ) চক্র** এবং **ঝুঁকি-ভিত্তিক চিন্তাভাবনা**।

এখানে এই ধারণাগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

#### প্ল্যান-ডু-চেক-অ্যাক্ট (পিডিসিএ) চক্র

পিডিসিএ চক্র একটি ক্রমাগত উন্নতি মডেল যা এফএসএমএসের মধ্যে প্রক্রিয়াগুলি উন্নত করতে ব্যবহৃত হয়। পদক্ষেপগুলি নিম্নরূপ:

- **পরিকল্পনা:** সিস্টেমের উদ্দেশ্যগুলি স্থাপন করুন, প্রয়োজনীয় সংস্থান সরবরাহ করুন এবং ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি সনাক্ত এবং সমাধান করুন।
- **করণীয়:** পরিকল্পিত কর্ম এবং প্রক্রিয়া বাস্তবায়ন।
- **চেক:** প্রক্রিয়া এবং পণ্য / পরিষেবাদি নিরীক্ষণ এবং পরিমাপ করুন, তথ্য বিশ্লেষণ করুন এবং ফলাফলের প্রতিবেদন করুন।
- **আইন:** কর্মক্ষমতা বাড়ানোর জন্য ফলাফলের উপর ভিত্তি করে সংশোধনমূলক বা উন্নতি পদক্ষেপ নিন।

#### ঝুঁকি-ভিত্তিক চিন্তাভাবনা

একটি কার্যকর এফএসএমএস অর্জনের জন্য ঝুঁকি-ভিত্তিক চিন্তাভাবনা অত্যাবশ্যিক এবং সাংগঠনিক এবং কর্মক্ষম উভয় স্তরে প্রয়োগ করা হয়।

#### সাংগঠনিক ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা:

- **ঝুঁকি** অনিশ্চয়তার প্রভাব হিসাবে সংজ্ঞায়িত করা হয়, যার উভয় ইতিবাচক (সুযোগ) এবং নেতিবাচক (হুমকি) প্রভাব থাকতে পারে।
- এফএসএমএস কার্যকর থাকে, কর্মক্ষমতা উন্নত করে এবং নেতিবাচক ফলাফলগুলি প্রতিরোধ করে তা নিশ্চিত করে পরিকল্পনা এবং কর্মের মাধ্যমে সাংগঠনিক ঝুঁকিগুলি মোকাবেলা করা উচিত।

#### অপারেশনাল ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা (এইচএসিসিপি নীতি):

- অপারেশনাল স্তরে, এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস) নীতিগুলি খাদ্য উৎপাদনে বিপদগুলি সনাক্তকরণ, বিশ্লেষণ এবং নিয়ন্ত্রণ করে ঝুঁকি-ভিত্তিক চিন্তাভাবনা প্রয়োগ করে।
- এইচএসিসিপি পদক্ষেপগুলি গ্রহণযোগ্য স্তরে ঝুঁকি প্রতিরোধ বা হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে , সেবনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করে।
- এইচএসিসিপি-র সিদ্ধান্তগুলি অবশ্যই **বৈজ্ঞানিকভাবে ভিত্তিক**, পক্ষপাত থেকে মুক্ত এবং সিদ্ধান্ত গ্রহণের সময় করা কোনও অনুমান সহ ভালভাবে নথিভুক্ত হতে হবে।

এই ধারণাগুলি একসাথে নিশ্চিত করে যে চূড়ান্ত পণ্যটির সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য ঝুঁকি ও বিপদগুলি কার্যকরভাবে মোকাবেলা করার সময় নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়াগুলি পরিকল্পনা, সম্পাদন, নিরীক্ষণ ও ক্রমাগত উন্নত হয়।

#### ধারা ৪: সংগঠনের প্রেক্ষাপট:

4	সংগঠনের প্রেক্ষাপট
4.1	সংগঠন এবং এর প্রেক্ষাপট বোঝা
4.2	আগ্রহী দের চাহিদা এবং প্রত্যাশা বোঝা
4.3	খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেমের পরিধি নির্ধারণ
4.4	খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেম

এই ধারাটি **সংস্থার প্রসঙ্গটি বোঝার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে কারণ এটি তার নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) পরিচালনার সাথে সম্পর্কিত।** এটি বাহ্যিক এবং অভ্যন্তরীণ সমস্যাগুলির রূপরেখা দেয় যা সিস্টেমের পারফরম্যান্সকে ইতিবাচক বা নেতিবাচকভাবে প্রভাবিত করতে পারে এবং এফএসএমএস ডিজাইন ও বাস্তবায়নের সময় এই বিষয়গুলি বিবেচনা করার গুরুত্ব তুলে ধরে।

#### বাহ্যিক সমস্যা (সংস্থার বাইরের কারণ):

বাহ্যিক সমস্যাগুলি এমন পরিস্থিতি যা সংস্থার নিয়ন্ত্রণের বাইরে তবে এর এফএসএমএসকে প্রভাবিত করতে পারে। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

১. **সাংস্কৃতিক, সামাজিক, রাজনৈতিক, আইনী, আর্থিক, প্রযুক্তিগত, অর্থনৈতিক এবং প্রাকৃতিক কারণ:**
  - সরকারী বিধিবিধান, বাজারের প্রবণতা, প্রাকৃতিক দুর্যোগ এবং সাংস্কৃতিক নিয়মের মতো বিষয়গুলি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনাকে প্রভাবিত করতে পারে।
২. **নতুন প্রতিযোগী, ঠিকাদার, সরবরাহকারী এবং প্রযুক্তি:**

- ০ নতুন বাজারের খেলোয়াড়, অংশীদার বা প্রযুক্তির প্রবর্তন এফএসএমএসকে প্রতিযোগিতামূলক এবং অনুগত থাকার জন্য কীভাবে মানিয়ে নিতে হবে তা প্রভাবিত করতে পারে।
- ৩. **পণ্য ও খাদ্য নিরাপত্তা সম্পর্কে নতুন জ্ঞান:**
  - ০ নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কে নতুন গবেষণা শুরু হওয়ার সাথে সাথে কোনও সংস্থাকে বর্তমান থাকতে এবং অনুশীলনগুলি উন্নত করতে অবশ্যই এই তথ্যটি তার এফএসএমএসে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।
- ৪. **মূল প্রভাবক এবং শিল্প প্রবণতা:**
  - ০ ভোক্তাদের চাহিদার পরিবর্তন বা উদীয়মান নিরাপদ খাদ্য অনুশীলনের মতো শিল্পের পরিবর্তনগুলি এফএসএমএসকে কীভাবে বিকশিত হওয়া উচিত তা প্রভাবিত করতে পারে।
- ৫. **বাহ্যিক আগ্রহী পক্ষগুলির সম্পর্ক এবং উপলব্ধি:**
  - ০ গ্রাহক, সরবরাহকারী, নিয়ন্ত্রক এবং অন্যান্য বাহ্যিক স্টেকহোল্ডারদের সাথে সম্পর্ক সংস্থার খ্যাতি এবং নিরাপদ খাদ্য প্রয়োজনীয়তা পূরণের দক্ষতাকে প্রভাবিত করে।
- ৬. **বাহ্যিক অবস্থার পরিবর্তন:**
  - ০ বাহ্যিক কারণগুলির যে কোনও উল্লেখযোগ্য পরিবর্তন (যেমন, রাজনৈতিক পরিবর্তন, অর্থনৈতিক মন্দা) এফএসএমএস পরিকল্পনায় অবশ্যই বিবেচনা করা উচিত।

### অভ্যন্তরীণ সমস্যা (সংগঠনের মধ্যে কারণ):

অভ্যন্তরীণ সমস্যাগুলি সংস্থার এমন দিক যা কার্যকর এফএসএমএস পরিচালনা ও বাস্তবায়নের ক্ষমতাকে সরাসরি প্রভাবিত করে। এর মধ্যে রয়েছে:

- ১. **শাসন, সাংগঠনিক কাঠামো, ভূমিকা এবং জবাবদিহিতা:**
  - ০ সংস্থার নেতৃত্ব, কাঠামো এবং সিদ্ধান্ত গ্রহণের ভূমিকা কার্যকর এফএসএমএস পরিচালনা নিশ্চিত করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।
- ২. **যোগ্যতা (সম্পদ, জ্ঞান এবং যোগ্যতা):**
  - ০ কাঙ্ক্ষিত খাদ্য নিরাপত্তা ফলাফল অর্জনের জন্য সম্পদের প্রাপ্যতা (যেমন, সময়, মূলধন, মানব সম্পদ) এবং কর্মীদের দক্ষতা গুরুত্বপূর্ণ।
- ৩. **তথ্য সিস্টেম এবং সিদ্ধান্ত গ্রহণ প্রক্রিয়া:**
  - ০ এফএসএমএসের দক্ষ পরিচালনার জন্য কার্যকর যোগাযোগ এবং সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়া, আনুষ্ঠানিক এবং আনুষ্ঠানিক উভয়ই প্রয়োজনীয়।
- ৪. **নতুন পণ্য, উপকরণ বা সরঞ্জাম পরিচিতি:**
  - ০ যখন সংস্থাটি নতুন পণ্য, সরঞ্জাম বা প্রযুক্তি প্রবর্তন করে, তখন নিরাপদ খাদ্য রক্ষণাবেক্ষণ নিশ্চিত করার জন্য এফএসএমএসকে অবশ্যই মানিয়ে নিতে হবে।
- ৫. **সাংগঠনিক সংস্কৃতি:**

- সংস্থার মধ্যে সংস্কৃতি কীভাবে কর্মচারীরা নিরাপদ খাদ্য অনুশীলনগুলি উপলব্ধি করে এবং প্রয়োগ করে তা প্রভাবিত করে।

#### ৬. গৃহীত মান, নির্দেশিকা এবং মডেল:

- সংস্থাটি যে কাঠামো এবং মানগুলি অনুসরণ করে (যেমন আইএসও, এইচএসিসিপি, বা অন্যান্য) এফএসএমএসগুলি কীভাবে কাঠামোগত এবং প্রয়োগ করা হয় তা আকার দেয়।

#### উপসংহার:

কোনও সংস্থার এফএসএমএস কার্যকরভাবে পরিচালনা করার জন্য বাহ্যিক এবং অভ্যন্তরীণ উভয় সমস্যাই বোঝা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এই কারণগুলি হয় সুযোগ উপস্থাপন করতে পারে বা চ্যালেঞ্জ তৈরি করতে পারে এবং এফএসএমএস তার উদ্দেশ্যযুক্ত ফলাফলগুলি অর্জন করে তা নিশ্চিত করার জন্য তাদের অবশ্যই ক্রমাগত মূল্যায়ন এবং সম্বোধন করা উচিত।

#### স্কেপের মূল বিষয়গুলি:

##### ১. সীমানা স্পষ্ট করা:

- এফএসএমএসের সুযোগটি **শারীরিক এবং সাংগঠনিক সীমানা সংজ্ঞায়িত করে** যার মধ্যে সিস্টেমটি প্রয়োগ হয়। এটি বিশেষত গুরুত্বপূর্ণ যদি সংস্থাটি একটি বৃহত্তর গোষ্ঠীর অংশ হয়।

##### ২. এফএসএমএস এর বিশ্বাসযোগ্যতা:

- এফএসএমএসের **বিশ্বাসযোগ্যতা** সীমানা কীভাবে সংজ্ঞায়িত করা হয় তার উপর নির্ভর করে। একটি স্পষ্ট এবং উপযুক্ত সুযোগ এফএসএমএসের কার্যকারিতার উপর আস্থা বাড়ায়।

##### ৩. প্রযোজ্য নহে এড়ানো:

- নিরাপদ খাদ্য বা এফএসএমএসের পারফরম্যান্সকে প্রভাবিত করতে পারে এমন ক্রিয়াকলাপ, পণ্য বা পরিষেবাগুলি বাদ দেওয়ার জন্য সুযোগটি ব্যবহার করা উচিত নয়।
- এটি আইনি বা নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা এড়াতে **ব্যবহার করা উচিত নয়**। নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে এমন সমস্ত প্রাসঙ্গিক কারণগুলি অবশ্যই সুযোগের মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।

##### ৪. সংগঠনের কার্যক্রমের প্রতিনিধিত্ব করা:

- সুযোগটি এফএসএমএস সীমানার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত সংস্থার ক্রিয়াকলাপগুলির একটি **বাস্তব এবং প্রতিনিধি বিবৃতি** সরবরাহ করা উচিত।
- কোনও আগ্রহী পক্ষকে (যেমন, গ্রাহক, নিয়ন্ত্রক, নিরীক্ষক) বিভ্রান্ত করা এড়াতে এটি স্পষ্ট এবং সঠিক হওয়া উচিত।

#### উপসংহার:

সুযোগটি এফএসএমএসে কী অন্তর্ভুক্ত রয়েছে তা সংজ্ঞায়িত করে এবং নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে এমন সমস্ত প্রাসঙ্গিক দিকগুলি সম্বোধন করা হয়েছে তা নিশ্চিত করে। এটি সিস্টেমের বিশ্বাসযোগ্যতা প্রতিষ্ঠা এবং আইনি এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

#### মূল দায়িত্ব:

## ১. কর্তৃত্ব ও জবাবদিহিতা:

- সংস্থাটি কীভাবে আইএসও ২২০০০ এর প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করবে তা সিদ্ধান্ত নেওয়ার কর্তৃত্ব রয়েছে। এর মধ্যে রয়েছে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনায় বিশদের স্তর এবং এর পদ্ধতির পরিমাণ নির্ধারণ করা।

## ২. প্রক্রিয়া এবং পারস্পরিক সম্পর্ক স্থাপন:

- সংস্থাটি এফএসএমএসের জন্য প্রয়োজনীয় প্রক্রিয়াগুলি প্রতিষ্ঠার জন্য এবং এই প্রক্রিয়াগুলি একে অপরের সাথে কীভাবে যোগাযোগ করে সে সম্পর্কে স্পষ্ট ধারণা রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য দায়বদ্ধ। এটি একটি ব্যাপক এবং দক্ষ সিস্টেম নিশ্চিত করে।

## ৩. ব্যবসায়িক প্রক্রিয়াগুলিতে এফএসএমএস সংহত করা:

- সংস্থাটিকে অবশ্যই তার সামগ্রিক ব্যবসায়িক ক্রিয়াকলাপগুলিতে এফএসএমএসের প্রয়োজনীয়তাগুলি সংহত করতে হবে, এটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য পৃথক ফাংশন হিসাবে বিবেচিত হয় না বরং পুরো ব্যবসায়ের একটি অবিচ্ছেদ্য অঙ্গ হিসাবে বিবেচিত হয়।

## ৪. সাংগঠনিক প্রেক্ষাপট এবং আগ্রহী দলগুলিকে উৎসাহিত করা:

- এফএসএমএসকে অবশ্যই সংস্থার প্রেক্ষাপট (যেমন বাহ্যিক এবং অভ্যন্তরীণ কারণগুলি) এবং আগ্রহী পক্ষগুলির (যেমন গ্রাহক, নিয়ন্ত্রক এবং সরবরাহকারী) চাহিদা সম্পর্কিত বিষয়গুলি অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে এফএসএমএস নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন কারণগুলি মোকাবেলায় প্রাসঙ্গিক এবং কার্যকর।

## উপসংহার:

সংস্থাটি তার এফএসএমএসকে এমনভাবে ডিজাইন এবং বাস্তবায়নের জন্য দায়বদ্ধ যা আইএসও ২২০০০ এর সাথে সামঞ্জস্য করে, সিস্টেমটিকে তার নির্দিষ্ট প্রক্রিয়া, ব্যবসায়িক কাঠামো এবং বাহ্যিক কারণগুলির সাথে মানানসই করে। এই পদ্ধতিটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সংস্থার ক্রিয়াকলাপগুলিতে ভালভাবে সংহত হয় এবং কার্যকরভাবে সমস্ত প্রাসঙ্গিক স্টেকহোল্ডারদের চাহিদা পূরণ করে।

## ধারা ৫: নেতৃত্ব

5	নেতৃত্ব
5.1	নেতৃত্ব এবং প্রতিশ্রুতি
5.2	নীতি
5.2.1	নিরাপদ খাদ্য নীতিমালা প্রণয়ন
5.2.2	নিরাপদ খাদ্য নীতি যোগাযোগ করা
5.3	সাংগঠনিক ভূমিকা, দায়িত্ব এবং কর্তৃপক্ষ

এই ধারাটি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) এর শীর্ষ পরিচালনার প্রতিশ্রুতি এবং সিস্টেমের কার্যকারিতা নিশ্চিত করার ক্ষেত্রে এর ভূমিকার গুরুত্বের উপর জোর দেয়।

এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

## টপ ম্যানেজমেন্ট প্রতিশ্রুতি এবং কর্ম:

## ১. নেতৃত্ব প্রদর্শন:

- পরিচালনাকে অবশ্যই এফএসএমএসকে সক্রিয়ভাবে গাইড ও সমর্থন করে নেতৃত্ব প্রদর্শন করতে হবে, এটি সংস্থার উদ্দেশ্য এবং নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্যগুলির সাথে সামঞ্জস্য করে তা নিশ্চিত করে।

## ২. কৌশলগত এফএসএমএস লক্ষ্য নির্ধারণ:

- টপ ম্যানেজমেন্ট এফএসএমএসের জন্য কৌশলগত লক্ষ্য নির্ধারণের জন্য দায়ী যা সংস্থার সামগ্রিক উদ্দেশ্যগুলির সাথে একত্রিত হয় এবং নিরাপদ খাদ্য র দিকে মনোনিবেশ করে।

## ৩. এফএসএমএস কার্যকারিতার জন্য জবাবদিহিতা:

- শীর্ষ পরিচালনাকে অবশ্যই এফএসএমএসের কার্যকারিতার জন্য জবাবদিহি করতে হবে , এটি নিশ্চিত করে যে এটি ধারাবাহিকভাবে নিরাপদ পণ্য সরবরাহ করার উদ্দেশ্যে কাজ করে।

## ৪. কর্মীদের উৎসাহিত করা:

- সকল স্তরের কর্মীদের জড়িত করার জন্য কর্মীদের অনুপ্রাণিত করা , তাদের নিরাপদ খাদ্য র দায়িত্বের মালিকানা নিতে উৎসাহিত করা এবং এফএসএমএসের সাফল্যে অবদান রাখার জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

## ৫. কার্যকর পরিবর্তন ব্যবস্থাপনা:

- পরিচালনাকে অবশ্যই কার্যকর পরিবর্তন পরিচালনার নেতৃত্ব দিতে হবে, এফএসএমএসের যে কোনও পরিবর্তন সহজেই প্রয়োগ করা হয় এবং সংগঠন জুড়ে যোগাযোগ করা হয় তা নিশ্চিত করে।

## ৬. মানুষের সাথে কাজ করা:

- কমান্ডিংয়ের পরিবর্তে, পরিচালনার উচিত জনগণের সাথে সহযোগিতামূলকভাবে কাজ করা, দলবদ্ধভাবে কাজ করার সংস্কৃতি এবং নিরাপদ খাদ্য র জন্য ভাগ করে নেওয়া দায়িত্বকে উৎসাহিত করা।

## ৭. সাংগঠনিক সংস্কৃতিতে এফএসএমএস এম্বেড করা:

- এফএসএমএসকে অবশ্যই সংস্থার সংস্কৃতিতে এম্বেড করতে হবে, নিরাপদ খাদ্য কে একটি মূল মান এবং সমস্ত স্তরে দৈনন্দিন ক্রিয়াকলাপের অংশ হিসাবে তৈরি করতে হবে।

## নিরাপদ খাদ্য নীতি:

## • নিরাপদ খাদ্য নীতিমালা প্রণয়ন:

- শীর্ষ ব্যবস্থাপনাকে অবশ্যই একটি নিরাপদ খাদ্য নীতি বিকাশ করতে হবে যা নিরাপদ পণ্য সরবরাহের জন্য সংস্থার প্রতিশ্রুতি প্রতিফলিত করে। এই নীতিটি সংস্থার মধ্যে সমস্ত নিরাপদ খাদ্য -সম্পর্কিত ক্রিয়াকলাপের ভিত্তি হিসাবে কাজ করে।

## • পরিমাপযোগ্য উদ্দেশ্য নির্ধারণ:

- একবার নীতিটি প্রতিষ্ঠিত হয়ে গেলে, **পরিমাপযোগ্য লক্ষ্যগুলি** নির্ধারণ করা উচিত যা নীতির সাথে সামঞ্জস্য করে এবং নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্য অর্জনের দিকে অগ্রগতি ট্র্যাক করতে সহায়তা করে।

#### • নীতিমালার যোগাযোগ:

- নিরাপদ খাদ্য নীতিটি **সংস্থার প্রত্যেকের কাছে স্পষ্টভাবে জানানো অপরিহার্য**। প্রত্যেক ব্যক্তিকে খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণে তাদের ভূমিকা বুঝতে হবে এবং নীতিমালার শর্তাবলী ও উদ্দেশ্য সম্পর্কে সচেতন হতে হবে।

#### উপসংহার:

টপ ম্যানেজমেন্ট এফএসএমএসএসের সাফল্য প্রতিষ্ঠা, যোগাযোগ এবং চালানোর ক্ষেত্রে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। নেতৃত্ব প্রদর্শন, সুস্পষ্ট লক্ষ্য নির্ধারণ, জবাবদিহিতা নিশ্চিত করা, কর্মীদের অনুপ্রাণিত করা এবং সংস্থার সংস্কৃতিতে নিরাপদ খাদ্য এম্বেড করার মাধ্যমে, ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করতে পারে যে সংস্থার সমস্ত স্তরে নিরাপদ খাদ্য কে অগ্রাধিকার দেওয়া হয়।

#### ধারা ৬ - পরিকল্পনা

6	<b>পরিকল্পনা</b>
6.1	ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি মোকাবেলার জন্য পদক্ষেপ
6.2	খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির উদ্দেশ্য ও তা অর্জনের পরিকল্পনা
6.3	পরিবর্তনের পরিকল্পনা

এই ধারাটি কার্যকর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএসএস) এর একটি **প্রয়োজনীয় উপাদান হিসাবে** ঝুঁকি পরিকল্পনার **উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে**। এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

#### এফএসএমএসএসে ঝুঁকি পরিকল্পনার মূল দিকগুলি:

##### ১. বাধ্যতামূলক "শ্যাল" প্রয়োজনীয়তা:

- **আইএসও স্ট্যান্ডার্ডটিতে ৮০ টিরও বেশি "এসএইচএল" প্রয়োজনীয়তা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে**, যা বাধ্যতামূলক ক্রিয়া যা অবশ্যই প্রয়োগ করা এবং অনুসরণ করা উচিত। একটি এফএসএমএসএস অডিটের সময়, নিরীক্ষক নিশ্চিত করবে যে এই সমস্ত বাধ্যতামূলক প্রয়োজনীয়তাগুলি সংস্থা দ্বারা যথাযথভাবে সম্বোধন করা হয়েছে।

##### ২. এফএসএমএসএসের জন্য পরিকল্পনা: এফএসএমএসএসের পরিকল্পনা করার সময়, সংস্থাটিকে অবশ্যই বিবেচনা করতে হবে:

- **সংস্থার প্রসঙ্গ:** এর মধ্যে অভ্যন্তরীণ এবং **বাহ্যিক উভয় কারণগুলি বোঝা** অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে (যেমন, সাংগঠনিক কাঠামো, বাহ্যিক প্রবিধান, বাজারের প্রবণতা ইত্যাদি)।
- **এফএসএমএসএসের সুযোগ:** এফএসএমএসএসে কী অন্তর্ভুক্ত রয়েছে তা স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করা এবং এটি সমস্ত প্রাসঙ্গিক প্রক্রিয়া এবং ক্রিয়াকলাপকে কভার করে তা নিশ্চিত করা।
- **আগ্রহী দলগুলির প্রয়োজনীয়তা:** নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করা নিশ্চিত করার জন্য খাদ্য শৃঙ্খলের মধ্যে আগ্রহী দলগুলির (যেমন, গ্রাহক, সরবরাহকারী, নিয়ন্ত্রক) **চাহিদা এবং প্রত্যাশা বিবেচনা** করা।

## ৩. ঝুঁকি সংজ্ঞা:

- ঝুঁকি এর সংমিশ্রণ হিসাবে সংজ্ঞায়িত করা হয়:
  - কোনও বিপজ্জনক ঘটনা বা এক্সপোজার হওয়ার সম্ভাবনা।
  - ঘটনা বা এক্সপোজারের ফলে আঘাত বা অসুস্থতার তীব্রতা।
- নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করার জন্য প্রতিরোধমূলক এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া নির্ধারণের জন্য এই ঝুঁকিগুলি বোঝা অপরিহার্য।

## ৪. ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা এম্বেডিং করা:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা এফএসএমএস সংস্থার মধ্যে "দ্বিতীয় প্রকৃতি" হিসাবে এম্বেড করা উচিত। এর মানে হল যে ঝুঁকি সনাক্তকরণ, মূল্যায়ন এবং পরিচালনা করা সংস্থার ক্রিয়াকলাপগুলির একটি নিয়মিত, অবিচ্ছেদ্য অঙ্গ হওয়া উচিত।

## ৫. চলমান ঝুঁকি পরিকল্পনা:

- ঝুঁকি নিয়ে পরিকল্পনা এককালীন ঘটনা নয়; এটি একটি চলমান প্রক্রিয়া। সংস্থাটিকে ক্রমাগত পরিস্থিতিতে (যেমন নিয়ন্ত্রক আপডেট, নতুন ঝুঁকি বা বাজারের পরিস্থিতি) পরিবর্তনের প্রত্যাশা করতে হবে এবং সেই অনুযায়ী তার ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির সামঞ্জস্য করতে হবে।
- নিয়মিত ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি নির্ধারণ করা সংস্থাটিকে সক্রিয় এবং প্রস্তুত থাকতে সহায়তা করে।

## ৬. আইএসও ৩১০০০ - অনুশীলন নির্দেশিকা:

- আইএসও ৩১০০০ কার্যকর ঝুঁকি ব্যবস্থাপনার জন্য সর্বোত্তম অনুশীলন নির্দেশিকা, যা নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনায় প্রয়োগ করা যেতে পারে। এই নির্দেশিকাগুলি অনুসরণ করা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে এফএসএমএস শক্তিশালী এবং বর্তমান এবং উদীয়মান উভয় ঝুঁকি কার্যকরভাবে পরিচালনা করতে সক্ষম।

**ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) প্রসঙ্গে বর্ণিত ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা নীতিগুলি ঝুঁকি সনাক্তকরণ এবং মোকাবেলার জন্য একটি বিস্তৃত এবং কার্যকর পদ্ধতির উপর জোর দেয়। এখানে মূল নীতিগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:**

**ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা নীতি:**

## ১. মান তৈরি এবং রক্ষা করুন:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনার প্রাথমিক লক্ষ্য হল প্রতিষ্ঠানের জন্য মূল্য তৈরি করা এবং সম্ভাব্য ঝুঁকি থেকে রক্ষা করা যা তার ক্রিয়াকলাপ, খ্যাতি বা নিরাপত্তা মানকে ক্ষতিগ্রস্ত করতে পারে।

## ২. সকল সাংগঠনিক প্রক্রিয়ার অবিচ্ছেদ্য অংশ:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা প্রতিষ্ঠানের প্রসেসের প্রতিটি দিকের মধ্যে একীভূত করা উচিত , এটি নিশ্চিত করে যে এটি একটি পৃথক বা বিচ্ছিন্ন ফাংশন হিসাবে গণ্য করা হয় না কিন্তু সমগ্র সিস্টেম জুড়ে এম্বেড করা হয়।

## ৩. সিদ্ধান্ত গ্রহণের অংশ:

- সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলিতে **ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা অবশ্যই একটি মূল ফ্যাক্টর হতে হবে**, নেতারা কৌশলগত এবং কর্মক্ষম সিদ্ধান্ত নেওয়ার সময় সম্ভাব্য ঝুঁকি এবং তাদের প্রভাব বিবেচনা করে।

## ৪. স্পষ্টভাবে অনিশ্চয়তা সম্বোধন:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনাকে অবশ্যই **অজানার পূর্বাভাস দিয়ে এবং নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন সম্ভাব্য পরিস্থিতিগুলির জন্য প্রস্তুত করে** অনিশ্চয়তা স্বীকার করতে হবে এবং সমাধান করতে হবে।

## ৫. পদ্ধতিগত, কাঠামোগত এবং সময়োপযোগী পদ্ধতি:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনার জন্য একটি **কাঠামোগত, নিয়মতান্ত্রিক এবং সময়োপযোগী পদ্ধতি** নিশ্চিত করে যে ঝুঁকিগুলি সংগঠিত পদ্ধতিতে সনাক্ত, মূল্যায়ন এবং প্রশমিত করা হয়, কোনও গুরুতর ঝুঁকিকে উপেক্ষা করা বা বিলম্বিত হওয়া থেকে রোধ করে।

## ৬. সেরা উপলব্ধ তথ্যের ভিত্তিতে:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা সম্পর্কে অবহিত সিদ্ধান্ত নিতে বৈজ্ঞানিক তথ্য, নিয়ন্ত্রক নির্দেশিকা এবং বিশেষজ্ঞের মতামত সহ **সর্বোত্তম উপলব্ধ তথ্যের উপর নির্ভর করা উচিত**।

## ৭. অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক প্রেক্ষাপট অনুসারে:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা প্রক্রিয়াটি অবশ্যই **সংস্থার নির্দিষ্ট অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক প্রেক্ষাপটে মাপসই করা উচিত**, তার উদ্দেশ্য, সংস্কৃতি এবং তার অপারেটিং পরিবেশে যে ঝুঁকির মুখোমুখি হয় তার সাথে সামঞ্জস্য করে।

## ৮. মানবিক এবং সাংস্কৃতিক কারণগুলি বিবেচনায় নেয়:

- কার্যকর ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা **মানব ও সাংস্কৃতিক কারণগুলি বিবেচনা** করে, স্বীকৃতি দেয় যে মানুষের আচরণ, মনোভাব এবং সাংগঠনিক সংস্কৃতি কীভাবে ঝুঁকিগুলি অনুভূত হয় এবং পরিচালনা করা হয় তা প্রভাবিত করতে পারে।

## ৯. স্বচ্ছ এবং অন্তর্ভুক্তিমূলক:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা প্রক্রিয়াটি স্বচ্ছ হওয়া উচিত, ঝুঁকি, কর্ম এবং সিদ্ধান্ত সম্পর্কে স্পষ্ট যোগাযোগ এবং **অন্তর্ভুক্তিমূলক**, প্রাসঙ্গিক স্টেকহোল্ডারদের জড়িত করা এবং তাদের দৃষ্টিভঙ্গি বিবেচনা করা।

## ১০. গতিশীল, পুনরাবৃত্তিমূলক এবং পরিবর্তনের প্রতি প্রতিক্রিয়াশীল:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা গতিশীল এবং নতুন চ্যালেঞ্জ এবং পরিবর্তনের সাথে খাপ খাইয়ে নিতে সক্ষম হওয়া উচিত। এটি **পুনরাবৃত্তিমূলক হওয়া উচিত**, যার অর্থ আরও তথ্য উপলভ্য হওয়ার সাথে সাথে বা পরিস্থিতি পরিবর্তনের সাথে সাথে এটি সময়ের সাথে সাথে বিকশিত হয়।

## ১১. ক্রমাগত উন্নতির সুবিধার্থে:

- ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা এককালীন কার্যকলাপ নয়: **উদীয়মান ঝুঁকিগুলি আরও ভালভাবে মোকাবেলা করতে এবং ঝুঁকিগুলি এর সামগ্রিক কার্যকারিতা বাড়ানোর জন্য নিয়মিত পর্যালোচনা ও পরিমার্জন প্রক্রিয়াগুলির মাধ্যমে** ক্রমাগত উন্নতি সহজতর করা উচিত।

### উপসংহার:

এফএসএমএসের সাফল্যের জন্য কার্যকর ঝুঁকি পরিকল্পনা গুরুত্বপূর্ণ। সংস্থাকে অবশ্যই অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক কারণগুলি ক্রমাগত মূল্যায়ন করতে হবে, সুযোগটি সংজ্ঞায়িত করতে হবে, স্টেকহোল্ডারদের চাহিদা বিবেচনা করতে হবে এবং দৈনন্দিন ক্রিয়াকলাপগুলিতে ঝুঁকি ব্যবস্থাপনাকে সংহত করতে হবে। এই চলমান প্রক্রিয়াটি সম্ভাব্য বিপদগুলি সনাক্ত করতে, ঝুঁকি পরিচালনা করতে এবং সময়ের সাথে সাথে নিরাপদ খাদ্য র মান বজায় রাখতে সহায়তা করে।

এই নীতিগুলি এফএসএমএসে ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা সক্রিয়, পদ্ধতিগত এবং সংস্থা জুড়ে এম্বেড রয়েছে তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে। সিদ্ধান্ত গ্রহণে ঝুঁকি ব্যবস্থাপনাকে সংহত করে, অনিশ্চয়তা মোকাবেলা করে, সর্বোত্তম উপলব্ধ তথ্য ব্যবহার করে এবং পরিবর্তনের সাথে খাপ খাইয়ে নেওয়ার মাধ্যমে, সংস্থাগুলি কার্যকরভাবে নিরাপদ খাদ্য রক্ষা করতে পারে এবং ক্রমাগত তাদের প্রক্রিয়াগুলি উন্নত করতে পারে।

**ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) সম্পর্কিত আইনী এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয়তা।** এটি প্রাসঙ্গিক আইন এবং প্রবিধানগুলির সাথে সম্মতির গুরুত্বের উপর জোর দেয়, পাশাপাশি এই প্রয়োজনীয়তাগুলি কার্যকরভাবে নিরীক্ষণ ও পরিচালনা করার জন্য সংস্থার দায়িত্বের উপর জোর দেয়। এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

### আইনি এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয়তা উপর মূল পয়েন্ট:

#### ১. আইনি প্রয়োজনীয়তা নির্ধারণের প্রক্রিয়া:

- এফএসএমএসে প্রযোজ্য আইনি প্রয়োজনীয়তা এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক প্রবিধানগুলি নির্ধারণ এবং অ্যাক্সেস করার জন্য **সংস্থার অবশ্যই একটি প্রক্রিয়া থাকতে হবে** । এর মধ্যে এই প্রয়োজনীয়তাগুলি কীভাবে সংস্থাকে প্রভাবিত করে এবং কীভাবে তাদের এফএসএমএসে অন্তর্ভুক্ত করা দরকার তা বোঝা অন্তর্ভুক্ত।

#### ২. নথিভুক্ত তথ্য:

- সংস্থাকে এই প্রক্রিয়া এবং এর ফলাফল সম্পর্কে **নথিভুক্ত তথ্য বজায় রাখতে হবে** । এটি নিশ্চিত করে যে সংস্থার সম্মতি প্রচেষ্টার স্পষ্ট রেকর্ড রয়েছে এবং নিরীক্ষা বা পরিদর্শনের সময় এটি প্রদর্শন করতে পারে।

#### ৩. ঝুঁকি এবং সুযোগ হিসাবে আইনি প্রয়োজনীয়তা:

- সংস্থাটিকে অবশ্যই স্বীকৃতি দিতে হবে যে আইনি প্রয়োজনীয়তাগুলি **এফএসএমএসের ঝুঁকি এবং সুযোগ উভয়ই উপস্থাপন করতে পারে** । উদাহরণস্বরূপ, প্রবিধানের পরিবর্তনের জন্য এফএসএমএস (ঝুঁকি) এর সামঞ্জস্যের প্রয়োজন হতে পারে, তবে নিয়ন্ত্রক পরিবর্তনগুলি থেকে এগিয়ে থাকা নিরাপদ খাদ্য অনুশীলন এবং বাজারের খ্যাতি (সুযোগ) উন্নত করতে পারে।

### ইউরোপীয় খাদ্য নিরাপত্তা আইন:

বিভাগটি মূল ইউরোপীয় নিরাপদ খাদ্য বিধিগুলির **একটি তালিকাও সরবরাহ করে** যা খাদ্য শিল্পের সংস্থাগুলি অবশ্যই সচেতন হতে হবে এবং মেনে চলতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:

১. সাধারণ খাদ্য আইন (রেজি ইসি ১৭৮/২০০২):

- ইইউতে নিরাপদ খাদ্য র জন্য কাঠামো প্রতিষ্ঠা করে, নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার জন্য নীতি ও প্রয়োজনীয়তা নির্ধারণ করে।

২. হাইজিন প্যাকেজ (রেজি ইসি ৮৫২, ৮৫৩, ৮৫৪, ৮৮২/২০০৪):

- খাদ্য ব্যবসায়ের জন্য স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিদর্শন সহ খাদ্যদ্রব্যের স্বাস্থ্যবিধি অন্তর্ভুক্ত করে।

৩. মাইক্রোবায়োলজিকাল মানদণ্ড (রেজি ইসি ২০৭৩/২০০৫):

- খাদ্য ক্ষতিকারক অণুজীব থেকে মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য নিরাপদ খাদ্য র জন্য মাইক্রোবায়োলজিকাল মানদণ্ড নির্দিষ্ট করে।

৪. ইইউ অ্যালার্জেন নির্দেশাবলী:

- খাদ্য এলার্জি সঙ্গে ভোক্তাদের রক্ষা করার জন্য খাদ্য অ্যালার্জেন লেবেলিং এবং হ্যান্ডলিং নিয়ন্ত্রণ করে।

৫. জিএমও রেগুলেশন:

- খাদ্য পণ্য এবং তাদের লেবেলিং প্রয়োজনীয়তা জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (জিএমও) ব্যবহার নিয়ন্ত্রণ করে।

৬. প্যাকেজিং (রেজি ইসি ১৯৩৫/২০০৪):

- খাদ্যের সংস্পর্শে আসার উদ্দেশ্যে উপকরণ এবং নিবন্ধগুলির জন্য নিয়ম প্রতিষ্ঠা করে, নিশ্চিত করে যে তারা নিরাপদ এবং নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করে না।

৭. পুষ্টি এবং লেবেলিং (রেজি ইসি ১৯২৪/২০০৬ এবং ১৯২৫/২০০৬):

- স্বচ্ছতা ও ভোক্তা সুরক্ষা নিশ্চিত করে পুষ্টি ও স্বাস্থ্য দাবির পাশাপাশি খাদ্য লেবেলিংয়ের জন্য বিধিবিধান সরবরাহ করে।

৮. দূষক (রেজি ইসি ১৮৮১/২০০৬):

- নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে ভারী ধাতু এবং কীটনাশকের মতো খাদ্যদ্রব্যগুলিতে নির্দিষ্ট দূষকগুলির জন্য সর্বাধিক স্তর নির্ধারণ করে।

**উপসংহার:**

এফএসএমএসের কার্যকারিতার জন্য আইনী এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয়তার **সাথে সম্মতি** অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সংস্থাগুলির অবশ্যই প্রাসঙ্গিক আইনগুলি নিরীক্ষণ করতে, সম্মতি প্রচেষ্টার নথিভুক্ত রেকর্ড বজায় রাখতে এবং কীভাবে এই আইনগুলি নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি উভয়কেই প্রভাবিত করতে পারে তা বোঝার জন্য একটি প্রক্রিয়া থাকতে হবে। **নিরাপদ খাদ্য র মানগুলি পূরণ ও রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য** ইউরোপীয় নিরাপদ খাদ্য আইন বোঝা এবং মেনে চলা অপরিহার্য।

**ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস)** এর উদ্দেশ্য **প্রতিষ্ঠা** এবং তাদের অর্জনের জন্য প্রয়োজনীয় পরিকল্পনা। এটি সংস্থার সামগ্রিক কৌশলটির সাথে উদ্দেশ্যগুলি সারিবদ্ধ করার গুরুত্ব তুলে ধরে এবং সেগুলি কার্যকর এবং পরিমাপযোগ্য তা নিশ্চিত করে। এখানে মূল পয়েন্টগুলির একটি ব্রেকডাউন রয়েছে:

### এফএসএমএস উদ্দেশ্য এবং পরিকল্পনা

#### ১. এফএসএমএস উদ্দেশ্যগুলি সংজ্ঞায়িত করা:

- এফএসএমএস এবং এর কর্মক্ষমতা উভয়ই **বজায়** রাখতে এবং **ক্রমাগত উন্নত** করতে সংস্থাটিকে **অবশ্যই এফএসএমএসের উদ্দেশ্যগুলি** সংজ্ঞায়িত করতে হবে।
- এই উদ্দেশ্যগুলি এফএসএমএসের মধ্যে প্রাসঙ্গিক ফাংশন, স্তর এবং প্রক্রিয়াগুলির জন্য সেট করা উচিত, সমস্ত সাংগঠনিক স্তর জুড়ে প্রান্তিককরণ নিশ্চিত করে।

#### ২. উদ্দেশ্যের স্তর:

- **কৌশলগত স্তর:** উচ্চ-স্তরের লক্ষ্যগুলি যা নিরাপদ খাদ্য র জন্য সংস্থার সামগ্রিক দৃষ্টিভঙ্গি এবং উচ্চ মান বজায় রাখার দীর্ঘমেয়াদী প্রতিশ্রুতি প্রতিফলিত করে।
- **কৌশলগত স্তর:** মাঝারি মেয়াদী লক্ষ্য যা নির্দিষ্ট বিভাগ বা ফাংশনগুলির মধ্যে কৌশলগত উদ্দেশ্যগুলি বাস্তবায়নের উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।
- **অপারেশনাল স্তর:** স্বল্পমেয়াদী, কার্যকরী লক্ষ্য যা নিশ্চিত করে যে প্রতিদিনের প্রক্রিয়াগুলি বৃহত্তর উদ্দেশ্যগুলির সাথে একত্রিত হয় এবং নিরাপদ খাদ্য য় অবদান রাখে।

#### ৩. স্মার্ট উদ্দেশ্য: এফএসএমএস উদ্দেশ্যগুলি **স্মার্ট হওয়া উচিত**, যার অর্থ সেগুলি অবশ্যই হতে হবে:

- **সুনির্দিষ্ট:** কী অর্জন করতে হবে তা স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করুন।
- **পরিমাপযোগ্য:** সাফল্য কীভাবে পরিমাপ করা হবে তা নির্ধারণ করুন (যেমন, কী পারফরম্যান্স সূচক বা মেট্রিকের মাধ্যমে)।
- **সহমত:** নিশ্চিত করুন যে সমস্ত প্রাসঙ্গিক পক্ষ, যেমন ব্যবস্থাপনা এবং কর্মীরা উদ্দেশ্যগুলি নির্ধারণ এবং একমত হওয়ার সাথে জড়িত।
- **প্রাসঙ্গিক:** সংস্থার নিরাপদ খাদ্য অগ্রাধিকার এবং লক্ষ্যগুলির সাথে সারিবদ্ধ করুন।
- **সময়োপযোগী:** লক্ষ্য অর্জনের জন্য একটি সুস্পষ্ট সময়সীমা বা সময়সীমা নির্ধারণ করুন।

#### ৪. উদ্দেশ্যগুলির জন্য **গাইড শব্দ:** উদ্দেশ্যগুলি প্রণয়ন করার সময়, **সরাসরি প্রচেষ্টার জন্য** ক্রিয়া-ভিত্তিক গাইড শব্দ ব্যবহার করুন, যেমন:

- **বৃদ্ধি / উন্নতি:** খাদ্য নিরাপত্তা প্রক্রিয়া বা কর্মক্ষমতা উন্নত।
- **বজায় রাখুন / চালিয়ে যান:** বর্তমান নিরাপদ খাদ্য অনুশীলন বা মান বজায় রাখুন।
- **হ্রাস:** ঝুঁকি, ঝুঁকি বা অদক্ষতা হ্রাস করুন।
- **প্রবর্তন:** নতুন অনুশীলন, প্রযুক্তি বা নীতি বাস্তবায়ন করুন।

- **নির্মূল করুন:** বিপত্তি বা অ-সম্মতি সমস্যাগুলি সরান।

### লক্ষ্য অর্জনের পরিকল্পনা:

এই উদ্দেশ্যগুলি অর্জনের জন্য, সংস্থাটিকে বিস্তারিত পরিকল্পনা তৈরি করতে হবে যা নিম্নলিখিত উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত করে:

#### ১. কারা করবেন:

- উদ্দেশ্য পূরণের জন্য প্রয়োজনীয় প্রতিটি কাজ বা কর্মের জন্য **দায়ী ব্যক্তি বা দলকে** চিহ্নিত করুন।

#### ২. কি কি রিসোর্স প্রয়োজন:

- কাজগুলি সম্পাদন করার জন্য প্রয়োজনীয় সংস্থানগুলি (যেমন, সময়, বাজেট, কর্মী, সরঞ্জাম) **নির্ধারণ** করুন।

#### ৩. কে দায়ী হবে:

- স্বচ্ছতা এবং ফোকাস নিশ্চিত করার জন্য প্রতিটি পরিকল্পনা বাস্তবায়নের জন্য **জবাবদিহিতা** অর্পণ করুন।

#### ৪. কখন সম্পন্ন হবে:

- অগ্রগতি ট্র্যাক করার জন্য সময়সীমা নির্ধারণ করে প্রতিটি ক্রিয়া বা উদ্দেশ্য কখন সম্পন্ন করা উচিত তার জন্য **একটি সময়রেখা** সংজ্ঞায়িত করুন।

#### ৫. কিভাবে ফলাফল মূল্যায়ন করা হবে:

- অগ্রগতি নিরীক্ষণ এবং **গৃহীত কর্মের ফলাফল মূল্যায়ন** করার জন্য **সূচক বা মেট্রিক্স** সংজ্ঞায়িত করুন।
- উদ্দেশ্যগুলি সফলভাবে পূরণ হয়েছে কিনা তা মূল্যায়ন করার জন্য এর মধ্যে নির্দিষ্ট নিরাপদ খাদ্য পরামিতি বা কর্মক্ষমতা ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### ৬. ব্যবসায়িক প্রক্রিয়াগুলির সাথে ইন্টিগ্রেশন:

- এফএসএমএস উদ্দেশ্যগুলি অর্জনের জন্য ক্রিয়াগুলি **সংস্থার সামগ্রিক ব্যবসায়িক প্রক্রিয়াগুলিতে একীভূত হয়েছে তা নিশ্চিত করুন**।
- এটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য র উদ্দেশ্যগুলি দৈনন্দিন ক্রিয়াকলাপের অংশ এবং বিচ্ছিন্ন নয়।

#### ৭. রিভিউ

- **উদ্দেশ্যগুলি পূরণ হচ্ছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়মিত অর্জনগুলি পর্যালোচনা করুন এবং কোনও সামঞ্জস্য প্রয়োজন কিনা তা মূল্যায়ন করুন**।
- এর মধ্যে অগ্রগতি পর্যালোচনা করা, ফলাফল বিশ্লেষণ করা এবং ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনে লক্ষ্য বা কৌশলগুলি সামঞ্জস্য করা জড়িত থাকতে পারে।

**উপসংহার:**

সংস্থার মধ্যে নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখা এবং উন্নত করার জন্য স্পষ্ট এবং কার্যকরী এফএসএমএস লক্ষ্য নির্ধারণ করা অপরিহার্য। স্মার্ট মানদণ্ড ব্যবহার করে, নির্দিষ্ট কর্ম পরিকল্পনা সংজ্ঞায়িত করে এবং সংস্থার প্রক্রিয়াগুলিতে উদ্দেশ্যগুলি সংহত করে, নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্যগুলি কার্যকরভাবে অর্জন করা যায়। নিয়মিত পর্যালোচনাগুলি নিশ্চিত করে যে উদ্দেশ্যগুলি প্রাসঙ্গিক থাকে এবং ক্রমাগত উন্নতি চালাতে সহায়তা করে।

**ধারা ৭ - সমর্থন**

7	<b>পরিকল্পনা</b>
7.1	ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি মোকাবেলার জন্য পদক্ষেপ
7.1.1	সাধারণ
7.1.2	শ্রমশক্তি
7.1.3	ইনফ্রাস্ট্রাকচার
7.1.4	কাজের পরিবেশ
7.1.5	খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেমের বাহ্যিকভাবে উন্নত উপাদান
7.1.6	বাহ্যিকভাবে প্রদত্ত প্রক্রিয়া, পণ্য বা পরিষেবাদি নিয়ন্ত্রণ
7.2	যোগ্যতা
7.3	সচেতনতা
7.4	যোগাযোগ
7.4.1	সাধারণ
7.4.2	বৈদেশিক যোগাযোগ
7.4.3	অভ্যন্তরীণ যোগাযোগ
7.5	নথিভুক্ত তথ্য
7.5.1	সাধারণ
7.5.2	তৈরি এবং আপডেট করা
7.5.3	নথিভুক্ত তথ্য নিয়ন্ত্রণ

এই ধারাটি ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) এর কার্যকর কার্যকারিতা এবং ক্রমাগত উন্নতির জন্য প্রয়োজনীয় সম্পদ, দক্ষতা, সচেতনতা, যোগাযোগ এবং ডকুমেন্টেশনকে কেন্দ্র করে। এটি এফএসএমএসকে সমর্থন করার জন্য এবং নিরাপদ খাদ্য র উদ্দেশ্যগুলি পূরণে সহায়তা করার জন্য প্রয়োজনীয় সংস্থান, দক্ষতা এবং সিস্টেমগুলি নিশ্চিত করার গুরুত্ব তুলে ধরে।

**এর জন্য রিসোর্স:**

সংস্থাটিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এফএসএমএসকে কার্যকরভাবে পরিচালনা ও উন্নত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংস্থান রয়েছে। এই সংস্থানগুলির মধ্যে রয়েছে:

**১. মানুষ:**

- নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়া ও বিপদগুলি পরিচালনা করার জন্য প্রয়োজনীয় বিশেষ দক্ষতা ও জ্ঞান সহ কর্মীরা।
- এর মধ্যে রয়েছে নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য দক্ষ কর্মীদের প্রশিক্ষণ ও ধরে রাখা।

**২. অবকাঠামো:**

- সংস্থার অবশ্যই প্রয়োজনীয় অবকাঠামো থাকতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - ভবন, সরঞ্জাম, ইউটিলিটি, তথ্য প্রযুক্তি এবং যোগাযোগ ব্যবস্থা।
  - সম্ভাব্য নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি মোকাবেলায় জরুরি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা।

### ৩. কাজের পরিবেশ:

- এফএসএমএসের কার্যকর বাস্তবায়নের জন্য একটি নিরাপদ এবং সহায়ক কাজের পরিবেশ অপরিহার্য।

### ৪. বাহ্যিকভাবে উন্নত উপাদান:

- এফএসএমএসের যে কোনও বাহ্যিকভাবে উন্নত উপাদান, যেমন আউটসোর্সড প্রক্রিয়া বা বাহ্যিক নির্দেশিকাগুলি অবশ্যই সিস্টেমে সংহত করতে হবে।

## যোগ্যতা ও সচেতনতা:

### যোগ্যতা:

- **যোগ্যতা** এফএসএমএসের সুযোগের মধ্যে নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়া, পণ্য, সরঞ্জাম এবং বিপদগুলির সাথে সম্পর্কিত ব্যক্তিদের দক্ষতা, জ্ঞান এবং দক্ষতাকে বোঝায়।
- যোগ্যতা নিশ্চিত করতে:
  - সংগঠনকে প্রশিক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত করতে হবে।
  - এই প্রয়োজনীয়তাগুলি মোকাবেলার জন্য একটি প্রশিক্ষণ পরিকল্পনা প্রস্তুত করুন।
  - কার্যকরভাবে প্রশিক্ষণ প্রদান করুন।
  - ফলো-আপ মূল্যায়নের মাধ্যমে প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা মূল্যায়ন করুন।
  - দক্ষতা বজায় রাখা এবং প্রয়োজনীয় হিসাবে বিকাশ করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য প্রশিক্ষণের ফলাফলগুলি নথিভুক্ত, নিরীক্ষণ এবং পর্যালোচনা করুন।

### সচেতনতা:

- প্রত্যেক শ্রমিককে সচেতন হতে হবে :
  - সংস্থার খাদ্য নিরাপত্তা নীতি।
  - এফএসএমএসে তাদের ভূমিকা এবং কীভাবে তারা এর কার্যকারিতাতে অবদান রাখে।
  - নিরাপদ খাদ্য কর্মক্ষমতা উন্নত করার সুবিধা।
  - এফএসএমএসের সাথে অ-সম্মতির প্রভাব এবং সম্ভাব্য পরিণতি (উদাঃ, নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি, আইনী প্রভাব)।

### যোগাযোগ:

এফএসএমএসের সাফল্যের জন্য কার্যকর যোগাযোগ গুরুত্বপূর্ণ। যোগাযোগ প্রক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

১. **অভ্যন্তরীণ যোগাযোগ:**

- সমস্ত পক্ষ নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি, ঝুঁকি ও ক্রিয়া সম্পর্কে সচেতন তা নিশ্চিত করার জন্য সংস্থার মধ্যে তথ্য দক্ষতার সাথে প্রবাহিত হওয়া উচিত।

২. **বহিঃযোগাযোগ:**

- বাহ্যিক স্টেকহোল্ডারদের (যেমন, গ্রাহক, সরবরাহকারী, নিয়ন্ত্রক) সাথে যোগাযোগ অবশ্যই পরিচালনা করতে হবে এবং নিরাপদ খাদ্য তথ্য স্পষ্টভাবে যোগাযোগ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করতে হবে।

৩. **সমান আচরণ:**

- সকল ব্যক্তির যোগাযোগের প্রয়োজনীয়তা মোকাবেলার জন্য **লিঙ্গ, সংস্কৃতি, সাক্ষরতা এবং অক্ষমতার** মতো বিষয়গুলি বিবেচনা করে যোগাযোগ অবশ্যই সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং সমান হতে হবে।

৪. **আইনি এবং অন্যান্য প্রয়োজনীয়তা:**

- যোগাযোগের আইনি **প্রয়োজনীয়তা** এবং অন্যান্য নিয়ন্ত্রক বাধ্যবাধকতাগুলি বিবেচনা করা উচিত, প্রাসঙ্গিক নিরাপদ খাদ্য আইনগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করে।

৫. **নির্ভরযোগ্য এবং সামঞ্জস্যপূর্ণ:**

- সমস্ত যোগাযোগ এফএসএমএস দ্বারা উত্পন্ন তথ্যের সাথে নির্ভরযোগ্য এবং সামঞ্জস্যপূর্ণ হওয়া উচিত। এটি **জবাবদিহিতার জন্য** নথিভুক্ত তথ্য সহ সমস্ত আগত যোগাযোগের জন্য প্রতিক্রিয়াশীল হওয়া উচিত।

৬. **তথ্য প্রাপ্যতা:**

- **অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক উভয় যোগাযোগই** নিশ্চিত করতে হবে যে **প্রয়োজনের সময় প্রয়োজনীয় তথ্য** সমস্ত প্রাসঙ্গিক পক্ষের কাছে উপলব্ধ।

**ডকুমেন্টেশন:**১. **ডকুমেন্টেশন প্রয়োজনীয়তা:**

- এফএসএমএসকে অবশ্যই সম্পর্কিত **নথির রেফারেন্স সহ এর প্রধান উপাদান এবং তাদের মিথস্ক্রিয়াগুলির** বিবরণ অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।
- **নথিভুক্ত তথ্য স্পষ্টভাবে** আইএসও ২২০০০ দ্বারা **প্রয়োজন হতে হবে** বা সিস্টেমের কার্যকারিতার জন্য প্রয়োজনীয় হিসাবে সংস্থা দ্বারা নির্ধারিত হতে হবে।

২. **নথিভুক্ত তথ্যের তালিকা:**

- সংস্থার নথিভুক্ত তথ্যের একটি তালিকা বজায় রাখা উচিত, যার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - নীতি, পদ্ধতি, কাজের নির্দেশাবলী, রেকর্ড ও নিরাপদ খাদ্য সমর্থন করে এমন অন্যান্য ধরণের ডকুমেন্টেশন।

- এই ডকুমেন্টেশনটি এফএসএমএস সঠিকভাবে প্রয়োগ করা এবং কার্যকরী তা প্রদর্শন করতে সহায়তা করে।

### উপসংহার:

একটি এফএসএমএস কার্যকর হওয়ার জন্য, সংস্থাটিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এটির সঠিক **সংস্থান** রয়েছে, কর্মীরা তাদের ভূমিকা সম্পর্কে **সক্ষম এবং সচেতন** এবং যোগাযোগটি অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক উভয় ক্ষেত্রেই কার্যকর। অতিরিক্তভাবে, নিরাপদ খাদ্য সম্মতি ট্র্যাকিং এবং নিশ্চিত করার জন্য **যথাযথ ডকুমেন্টেশন** বজায় রাখা অপরিহার্য। এই ক্ষেত্রগুলিতে ফোকাস করে, কোনও সংস্থা তার এফএসএমএসকে শক্তিশালী করতে পারে এবং ক্রমাগত তার কর্মক্ষমতা উন্নত করতে পারে।

### ধারা ৪: অপারেশন

8	<b>ক্রিয়াকলাপ</b>
8.1	অপারেশনাল পরিকল্পনা এবং নিয়ন্ত্রণ
8.2	পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম (পিআরপি)
8.3	ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম
8.4	জরুরী প্রস্তুতি এবং প্রতিক্রিয়া
8.4.1	সাধারণ
8.4.2	জরুরী অবস্থা এবং ঘটনাগুলি পরিচালনা করা
8.5	হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ
8.5.1	হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ সক্ষম করার প্রাথমিক পদক্ষেপগুলি
8.5.2	হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ
8.5.3	হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ সক্ষম করার প্রাথমিক পদক্ষেপগুলি
8.5.4	হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা (এইচএসসিপি / ওপিআরপি পরিকল্পনা)
8.6	পিআরপি এবং বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা নির্দিষ্ট করে তথ্য আপডেট করা হচ্ছে
8.7	পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপ নিয়ন্ত্রণ
8.8	পিআরপি ও বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা সম্পর্কিত যাচাইকরণ
8.8.1	যাচাইকরণ
8.8.2	যাচাইকরণ কার্যক্রমের ফলাফল বিশ্লেষণ
8.9	পণ্য এবং প্রক্রিয়া অসঙ্গতি নিয়ন্ত্রণ
8.9.1	সাধারণ
8.9.2	সংশোধন
8.9.3	সংশোধনমূলক কর্ম
8.9.4	সম্ভাব্য অনিরাপদ পণ্য পরিচালনা
8.9.5	প্রত্যাহার/প্রত্যাহার

ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) এর জন্য সফল সার্টিফিকেশন **অর্জনের জন্য**, একটি সংস্থাকে অবশ্যই বেশ কয়েকটি প্রয়োজনীয় প্রয়োজনীয়তা পূরণ করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে অপারেশনাল পরিকল্পনা, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা, ট্রেসেবিলিটি, জরুরি প্রস্তুতি, ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ এবং যাচাইকরণ পদ্ধতি। নীচে **আপডেট হওয়া মানগুলির উপর ভিত্তি করে এফএসএমএসকে অবশ্যই পূরণ করতে হবে এমন মূল প্রয়োজনীয়তার একটি রূপরেখা রয়েছে (আইএসও ২২০০০: ২০১৮)।**

### ১. অপারেশনাল পরিকল্পনা এবং নিয়ন্ত্রণ:

- **প্রক্রিয়াগুলির জন্য দায়বদ্ধতা:** নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য প্রয়োজনীয় প্রক্রিয়াগুলির পরিকল্পনা, বাস্তবায়ন, নিয়ন্ত্রণ, রক্ষণাবেক্ষণ এবং আপডেট করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই দায়বদ্ধ হতে হবে।
- **নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা:**
  - প্রক্রিয়াগুলি পরিকল্পনা অনুসারে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য মানদণ্ড স্থাপন করুন।
  - প্রক্রিয়াগুলি পরিচালনা করতে নিয়ন্ত্রণগুলি প্রয়োগ করুন।
  - প্রসেসগুলি কার্যকরভাবে এবং পরিকল্পনা অনুযায়ী কাজ করছে তা প্রদর্শন করুন।
- **ঝুঁকি এবং সুযোগ মূল্যায়ন:** সংস্থাকে অবশ্যই ঝুঁকি এবং সুযোগগুলি মূল্যায়ন করতে হবে এবং এফএসএমএসের মধ্যে তাদের মোকাবেলার জন্য কর্ম বাস্তবায়ন করতে হবে।

## ২. পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম (পিআরপি):

- **সংজ্ঞা:** পিআরপি হল নিয়ন্ত্রণের নিয়ন্ত্রণ বা সংমিশ্রণ যা উল্লেখযোগ্য নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে প্রতিরোধ বা হ্রাস করতে প্রয়োগ করা হয়।
- **নিয়ন্ত্রণের প্রকারভেদ:**
  - **- সিসিপি (ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট):** এগুলি প্রক্রিয়াটির নির্দিষ্ট পদক্ষেপ (উদাঃ, পাস্তুরাইজিং, চালনী, ধাতব সনাক্তকরণ) যেখানে কোনও বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ বা নির্মূল করা যায়। প্রতিটি সিসিপির একটি সমালোচনামূলক সীমা রয়েছে।
  - **ওপিআরপি (অপারেশনাল পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম):** এগুলি হল বৃহত্তর নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা (উদাঃ, পরিষ্কারের ক্রিয়াকলাপ, গ্লাস ভাঙ্গার পদ্ধতি) যা কর্মের মানদণ্ডের মাধ্যমে পর্যবেক্ষণ করা হয়, যা পরিমাপযোগ্য বা পর্যবেক্ষণযোগ্য হতে পারে।
- **স্পষ্ট সংজ্ঞা:** এফএসএমএস স্পষ্টভাবে সিসিপি (সমালোচনামূলক সীমা সহ) এবং ওপিআরপি (কর্মের মানদণ্ড সহ) এর মধ্যে পার্থক্য করা উচিত।

## ৩. ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম:

- **সিস্টেমের প্রয়োজনীয়তা:** এফএসএমএসের জায়গায় একটি কার্যকর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম থাকতে হবে। বিবেচনা করার জন্য মূল বিষয়গুলি:
  - **উপকরণ / পণ্যগুলির পুনর্নির্মাণ:** আপডেট করা স্ট্যান্ডার্ডটিতে পুনরায় কাজ করা উপকরণ / পণ্যগুলির জন্য অ্যাকাউন্টের প্রয়োজনীয়তা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, যা পূর্ববর্তী সংস্করণে সম্বোধন করা হয়নি।
  - **উপাদান লট ট্র্যাকিং:** প্রাপ্ত উপকরণ, উপাদান এবং মধ্যবর্তী পণ্য থেকে চূড়ান্ত পণ্য ট্রেসযোগ্যতা নিশ্চিত করুন।
- **যাচাইকরণ এবং পরীক্ষা:** ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি কার্যকারিতার জন্য যাচাই এবং পরীক্ষা করা আবশ্যিক ;

## ৪. জরুরী প্রস্তুতি এবং প্রতিক্রিয়া:

- **- ঘটনা পরিচালনা:** "দুর্ঘটনা" শব্দটি "ঘটনা" দ্বারা প্রতিস্থাপিত হয়েছে, যা জরুরী প্রতিক্রিয়াগুলির প্রয়োজন হতে পারে এমন পরিস্থিতিগুলির বিস্তৃত সুযোগকে প্রতিফলিত করে।
- **বাধ্যতামূলক পদক্ষেপ:** জরুরী পরিস্থিতির পরিণতি কমাতে সংস্থাকে এখন পদক্ষেপ নিতে হবে। এই কর্ম সম্পর্কিত ডকুমেন্টেশন নিয়মিত পর্যালোচনা এবং আপডেট করা আবশ্যিক।
- **জরুরী অবস্থার প্রকারভেদ:** জরুরী অবস্থার উদাহরণগুলির মধ্যে রয়েছে যা পরিকল্পনা প্রয়োজন:
  - কর্মক্ষেত্রে দুর্ঘটনা।
  - জনস্বাস্থ্যের জরুরি অবস্থা।
  - পরিষেবাগুলির বাধা (উদাঃ, জল, বিদ্যুৎ বা হিমায়ন সরবরাহ)।

#### ৫. হাজার্ড কন্ট্রোল:

- নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি সনাক্তকরণ, মূল্যায়ন এবং নিয়ন্ত্রণের জন্য এফএসএমএসকে অবশ্যই পদ্ধতিগত পদ্ধতির সংহত করতে হবে।
- **খাদ্য** উপাদান প্রক্রিয়ার প্রতিটি পর্যায়ে ঝুঁকি প্রতিরোধ বা হ্রাস করার জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা উচিত।

#### ৬. পিআরপি এবং হাজার্ড কন্ট্রোল মেইনটেন্যান্স:

- সংস্থাকে অবশ্যই তার পিআরপি এবং ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার কার্যকারিতা নিয়মিত বজায় রাখতে এবং নিরীক্ষণ করতে হবে।
- **ডকুমেন্টিং এবং পর্যালোচনা:** বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে ক্রমাগত কার্যকারিতা নিশ্চিত করতে কোনও রক্ষণাবেক্ষণ কার্যক্রম এবং ফলাফলগুলি নিয়মিত মূল্যায়ন এবং নথিভুক্ত করুন।

#### ৭. পরিবীক্ষণ ও পরিমাপ নিয়ন্ত্রণ:

- **পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ:** এফএসএমএসের সিসিপি এবং ওপিআরপিগুলির কার্যকারিতা সহ নিরাপদ খাদ্য পরামিতিগুলি পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপের জন্য প্রক্রিয়াগুলি স্থাপন ও নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।
- **নির্ভুলতা এবং নির্ভরযোগ্যতা:** নিশ্চিত করুন যে পর্যবেক্ষণ যন্ত্রগুলি ক্যালিব্রেট করা হয়েছে এবং সঠিক তথ্য সংগ্রহ নিশ্চিত করার জন্য সঠিকভাবে কাজ করছে।

#### ৮. পিআরপি এবং হাজার্ড কন্ট্রোল ভেরিফিকেশন:

- পিআরপি এবং বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য এফএসএমএসকে অবশ্যই **যাচাইকরণ পদ্ধতি** অন্তর্ভুক্ত করতে হবে । এর মধ্যে রয়েছে ফলাফল পর্যবেক্ষণ, নিরীক্ষা পরিচালনা এবং মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করা।

#### ৯. পণ্য এবং প্রক্রিয়া অসঙ্গতি নিয়ন্ত্রণ:

- এফএসএমএসের অবশ্যই পণ্য এবং প্রক্রিয়া উভয় ক্ষেত্রেই নন-কনফর্মিটিগুলি সনাক্তকরণ এবং সম্বোধনের জন্য একটি প্রক্রিয়া থাকতে হবে।

- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া:** একবার নন-কনফার্মিটিগুলি চিহ্নিত হয়ে গেলে, সংস্থাটিকে মূল কারণগুলি সনাক্ত করা এবং পুনরাবৃত্তি রোধ সহ সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে।

## হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ

হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণের **প্রক্রিয়াটিতে** কাঁচামাল, উপাদান, পণ্য যোগাযোগের উপকরণ এবং শেষ পণ্যগুলি সনাক্তকরণ সহ বেশ কয়েকটি পদক্ষেপ জড়িত। এটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের গ্যারান্টি দেওয়ার জন্য নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকিগুলি পদ্ধতিগতভাবে চিহ্নিত, মূল্যায়ন এবং নিয়ন্ত্রণ করা হয়। আপডেট হওয়া **আইএসও ২২০০০: ২০১৮** স্ট্যান্ডার্ডে, বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজনীয়তাগুলি আরও বিশদ এবং নির্দিষ্ট, বিশেষত **ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং** প্রবাহ ডায়াগ্রাম **প্রস্তুতির জন্য প্রয়োজনীয় তথ্যের ক্ষেত্রে**। এখানে বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের সাথে জড়িত নতুন প্রয়োজনীয়তা এবং পদক্ষেপগুলির একটি ভাঙ্গন রয়েছে:

### ১. কাঁচামাল এবং পণ্য সনাক্তকরণ

- বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের প্রথম পদক্ষেপটি সনাক্ত করা:
  - কাঁচামাল
  - উপকরণ
  - পণ্য যোগাযোগ উপকরণ
  - শেষ পণ্য এবং তাদের উদ্দেশ্য ব্যবহার।
- এটি খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়াতে কোন পণ্য এবং উপকরণগুলি জড়িত এবং প্রতিটিটির সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি নির্ধারণ করতে সহায়তা করে।

### ২. প্রবাহ ডায়াগ্রাম প্রস্তুত করা এবং প্রক্রিয়াগুলি বর্ণনা করা

- ফ্লো ডায়াগ্রামগুলি বিপত্তি নিয়ন্ত্রণে প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম কারণ তারা খাদ্য উৎপাদনের সাথে জড়িত পদক্ষেপগুলি দৃশ্যত উপস্থাপন করে।
- আপডেট হওয়া স্ট্যান্ডার্ডটি নির্দিষ্ট করে যে এই ডায়াগ্রামগুলিতে এখন কেবল প্রধান উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলিই অন্তর্ভুক্ত করা উচিত নয়:
  - **প্রক্রিয়াকরণ এইডস** (উদাঃ, অ্যাডিটিভস, প্রিজারভেটিভস)।
  - **প্যাকেজিং উপকরণ**।
  - **খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার সময় ব্যবহৃত ইউটিলিটিগুলি** (উদাঃ, জল, শক্তি, রেফ্রিজারেশন)।
- ফ্লো ডায়াগ্রামের সুযোগের এই সম্প্রসারণ নিশ্চিত করে যে প্যাকেজিং এবং ইউটিলিটিগুলির মতো পরোক্ষ যোগাযোগের পয়েন্টগুলি সহ দূষণ বা বিপদের সমস্ত সম্ভাব্য উৎস বিবেচনা করা হয়।

### ৩. হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ তথ্য প্রয়োজনীয়তা

- আইএসও ২২০০০ এর আপডেট করা সংস্করণটি একটি পুঙ্খানুপুঙ্খ ঝুঁকি বিশ্লেষণ চালানোর জন্য যে ধরণের তথ্য সংগ্রহ করতে হবে তা স্পষ্ট করে। এর মধ্যে রয়েছে:

- **সংবিধিবদ্ধ, নিয়ন্ত্রক এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা:** সম্মতি নিশ্চিত করতে এবং নিরাপদ খাদ্য মান পূরণের জন্য আইনী এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা বোঝা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
- **পণ্য প্রক্রিয়া এবং সরঞ্জাম:** বিপদের সম্ভাব্য পয়েন্টগুলি সনাক্ত করার জন্য ব্যবহৃত প্রক্রিয়াগুলি এবং জড়িত সরঞ্জামগুলির তথ্য প্রয়োজনীয়।
- **নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি:** খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়াতে সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি (জৈবিক, রাসায়নিক, শারীরিক) এর বিশদ মূল্যায়ন।

#### ৪. কাঁচামাল প্রমাণ

- নতুন সংস্করণটি কাঁচামাল এবং উপাদানগুলির জন্য উৎস / প্রমাণ তথ্য **সংগ্রহের প্রয়োজনীয়তার উপর জোর দেয়**। এটি "উৎস" এর পূর্ববর্তী প্রয়োজনীয়তার চেয়ে আরও নির্দিষ্ট এবং নিশ্চিত করে যে সংস্থাগুলি তাদের উপাদানগুলির উৎস (যেমন, প্রাণী, খনিজ বা উদ্ভিজ্জ) সম্পর্কে সচেতন।
- **কেন এটি গুরুত্বপূর্ণ:** কাঁচামালের উৎস জানা সংস্থাগুলিকে দূষণ এবং ট্রেসেবিলিটি সমস্যাগুলির সাথে সম্পর্কিত সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি মূল্যায়ন করতে সহায়তা করে। উদাহরণস্বরূপ, প্রাণী উত্সের পণ্যগুলিতে নির্দিষ্ট মাইক্রোবায়াল ঝুঁকি থাকতে পারে, যখন উদ্ভিদ-ভিত্তিক উপাদানগুলি কীটনাশকের ঝুঁকি বহন করতে পারে।

#### ৫. বিস্তারিত ফ্লো ডায়াগ্রাম এবং প্রক্রিয়া বিবরণ

- বিপত্তি বিশ্লেষণের অংশ হিসাবে, সংস্থাগুলিকে এখন আরও বিশদ **প্রবাহ ডায়াগ্রাম** তৈরি করতে হবে যা পুরো প্রক্রিয়াটি বর্ণনা করে, পূর্বে উপেক্ষা করা পদক্ষেপগুলি সহ।
- প্রক্রিয়াকরণ সহায়তা, প্যাকেজিং উপকরণ এবং ইউটিলিটিগুলির **অন্তর্ভুক্তি** নিশ্চিত করে যে প্রক্রিয়াটির কোনও দিক যা সম্ভাব্যভাবে কোনও ঝুঁকি প্রবর্তন করতে পারে তা উপেক্ষা করা হয় না। এই পদ্ধতিটি বোঝার প্রতিফলন করে যে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি কেবল কাঁচামাল বা সমাপ্ত পণ্য থেকে নয়, পরোক্ষ সহ উৎপাদন ব্যবস্থার সমস্ত উপাদান থেকে উদ্ভূত হতে পারে।

#### এফএসএমএসে হাজার্ড বিশ্লেষণ এবং নিয়ন্ত্রণ

**বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়াটি যে কোনও নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) এর কেন্দ্রবিন্দু** এবং **আইএসও ২২০০০: ২০১৮** স্ট্যান্ডার্ড এই প্রক্রিয়াটির স্বচ্ছতা, কার্যকারিতা এবং ব্যাপকতা উন্নত করতে বেশ কয়েকটি আপডেট চালু করেছে। নীচে বিপত্তি বিশ্লেষণ এবং নিয়ন্ত্রণের জন্য আপডেট হওয়া প্রয়োজনীয়তার বিশদ ভাঙ্গন রয়েছে:

#### ১. হাজার্ড সনাক্তকরণ এবং গ্রহণযোগ্য মাত্রা

- স্ট্যান্ডার্ডের জন্য সংস্থাটিকে বিভিন্ন উৎস ব্যবহার করে খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার প্রতিটি ধাপে নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকিগুলি সনাক্ত করতে হবে:
  - **অভ্যন্তরীণ ডেটা** (উদাঃ, ঐতিহাসিক তথ্য, মহামারী সংক্রান্ত তথ্য)।
  - **সংবিধিবদ্ধ, নিয়ন্ত্রক এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা**।
  - **বৈজ্ঞানিক তথ্য**।

- স্পষ্টীকরণ নোটগুলি হাইলাইট করে যে সংস্থাগুলির পর্যাপ্ত বিস্তারিতভাবে বিপদগুলি বিবেচনা করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে বিশ্লেষণটি ব্যাপক ও একাধিক ইনপুটগুলির উপর ভিত্তি করে।
- **ফ্লো ডায়াগ্রামগুলি** অবশ্যই বিপত্তি সনাক্তকরণের জন্য একটি সরঞ্জাম হিসাবে ব্যবহার করতে হবে, **কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস নির্দেশিকাগুলির সাথে প্রাপ্তিকরণ নিশ্চিত করে**। এই ভিজুয়াল সরঞ্জামটি প্রক্রিয়াটির প্রতিটি ধাপে নিরাপদ খাদ্য বিপত্তিগুলি ম্যাপ করতে সহায়তা করে, ঝুঁকি মূল্যায়ন প্রক্রিয়াটি বাড়িয়ে তোলে।

## ২. হাজার্ড মূল্যায়ন এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা নির্বাচন

- **হাজার্ড মূল্যায়ন:** নতুন সংস্করণটি নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির সম্পূর্ণ নির্মূলের প্রয়োজনীয়তা সরিয়ে দেয়, এখন নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন এমন উল্লেখযোগ্য বিপদগুলি সনাক্ত করার দিকে মনোনিবেশ করে।
  - নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করার আগে বিপত্তি সংঘটনের সম্ভাবনা মূল্যায়ন করা হয়।
  - খাদ্য পণ্যটির উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহারের সাথে সম্পর্কিত বিপদের তীব্রতা মূল্যায়ন করা হয়।
- **নিয়ন্ত্রণ পরিমাপ নির্বাচন:** নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা নির্বাচন করার সময় বিভিন্ন দিক বিবেচনা করা হয়:
  - পরিমাপযোগ্য সমালোচনামূলক সীমা বা কর্মের মানদণ্ড স্থাপনের সম্ভাব্যতা (উদাঃ, নির্দিষ্ট তাপমাত্রা বা প্রক্রিয়াকরণের সময়)।
  - হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যর্থ হলে সময়মত সংশোধন প্রয়োগের সম্ভাব্যতা।
  - বাহ্যিক প্রয়োজনীয়তা (উদাঃ, নিয়ন্ত্রক বা গ্রাহক মান) নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার পছন্দ বা কঠোরতাকে প্রভাবিত করে।

## ৩. বৈধতা

- **বৈধতা একক** নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সংমিশ্রণ উভয় ক্ষেত্রেই প্রযোজ্য।
- বৈধতা পদ্ধতি এবং নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সক্ষমতার প্রমাণ **বজায় রাখার জন্য একটি প্রয়োজনীয়তা যুক্ত করা হয়েছে**, এটি নিশ্চিত করে যে এফএসএমএস নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি পরিচালনায় কার্যকর থাকে।
- এটি যাচাই করে যে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকিগুলি গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করতে উপযুক্ত এবং কার্যকর।

## ৪. হাজার্ড কন্ট্রোল প্ল্যান (এইচএসসিপি/ওপিআরপি প্ল্যান)

- আপডেট হওয়া **আইএসও ২২০০০: ২০১৮** এইচএসসিপি পরিকল্পনা এবং ওপিআরপি (অপারেশনাল পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম) **কে হাজার্ড কন্ট্রোল প্ল্যান** নামে একটি একক নথিতে **একত্রিত করে**।
- **ওপিআরপি এবং সিসিপি** একই ধারা (৮.৫.৪) এর অধীনে পরিচালিত হয় এবং পরিকল্পনাটি উভয়ের জন্য নিম্নলিখিতগুলির রূপরেখা দেয়:
  - মনিটরিং করছে।
  - সমালোচনামূলক সীমা / কর্মের মানদণ্ড।
  - সীমাবদ্ধতা বা মানদণ্ড পূরণ না হলে সংশোধন এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া।

- অ্যাকশন মানদণ্ড এখন ওপিআরপির জন্য একটি প্রয়োজনীয়তা, এবং তাদের সংজ্ঞায়িত করার জন্য নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা যুক্ত করা হয়েছে।
- নতুন সংস্করণটি কেবল পর্যবেক্ষণ ডিভাইসগুলি (যেমন, ভিজুয়াল পরিদর্শন) ব্যবহার ব্যতীত অন্যান্য পর্যবেক্ষণ পদ্ধতির অনুমতি দেয়, কীভাবে বিপদগুলি পর্যবেক্ষণ করা হয় তার নমনীয়তা বাড়ায়।
- ওপিআরপির যাচাইকরণ এখন ক্রমাঙ্কন পদ্ধতির জায়গায় পরিমাপের সমতুল্য পদ্ধতির অনুমতি দেয়, এই ব্যবস্থাগুলি কীভাবে পরীক্ষা করা যায় তা আরও প্রশস্ত করে।

#### ৫. হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা এবং পিআরপি আপডেট করা

- হ্যাজার্ড কন্ট্রোল প্ল্যান আপডেট করার সময়, সংস্থাকে অবশ্যই কাঁচামাল, উপাদান এবং পণ্য-যোগাযোগের উপকরণ সম্পর্কে বিশদ পর্যালোচনা এবং আপডেট করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে নতুন পণ্য বা প্রক্রিয়াগুলি চালু হওয়ার সাথে সাথে বা বিদ্যমানগুলি পরিবর্তিত হওয়ার সাথে সাথে বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনাটি প্রাসঙ্গিক থাকে।

#### ৬. পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ নিয়ন্ত্রণ

- ধারা ৮.৭ (পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপ নিয়ন্ত্রণ) এর পরিধি স্পষ্ট করা হয়েছে, বিশেষত পিআরপি এবং ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা সম্পর্কিত পদ্ধতি এবং সরঞ্জামগুলিতে ফোকাস করে।
- ক্রমাঙ্কন / যাচাইকরণের ফ্রিকোয়েন্সি একটি ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির সাথে ব্যবহারের আগে নির্দিষ্ট ব্যবধানের উপর ভিত্তি করে সংশোধন করা হয়েছে।
- এফএসএমএসের মধ্যে ডিভাইসগুলি পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপে ব্যবহৃত সফটওয়্যারটির বৈধতার জন্য প্রয়োজনীয়তা যুক্ত করা হয়েছে, এটি নিশ্চিত করে যে সফটওয়্যার সিস্টেমগুলি সঠিকভাবে যাচাই এবং পরিচালিত হয়।

#### ৭. পিআরপি ও হ্যাজার্ড কন্ট্রোল প্ল্যান যাচাইকরণ

- যাচাইকরণ কার্যক্রম কেবল পিআরপি বাস্তবায়নই নয়, খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণে তাদের কার্যকারিতাও অন্তর্ভুক্ত করার জন্য প্রসারিত হয়েছে।
- নতুন সংস্করণে যাচাইকরণ সম্পাদনকারী ব্যক্তিকে স্বাধীন হতে হবে, যাচাইকরণ প্রক্রিয়ায় বস্তুনিষ্ঠতা নিশ্চিত করতে হবে।
- শেষ পণ্য বা সরাসরি প্রক্রিয়া নমুনাগুলির পরীক্ষার সময় নন-কনফার্মিটিগুলি পাওয়া গেলে সংস্থাটিকে এখন সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে , যা ২০০৫ সংস্করণের তুলনায় একটি নতুন প্রয়োজনীয়তা।

#### ৮. পণ্য এবং প্রক্রিয়া অসঙ্গতি নিয়ন্ত্রণ

- নন-কনফার্মিটিগুলি মূল্যায়নকারীদের জন্য যোগ্যতা এবং কর্তৃত্ব প্রয়োজন এবং দায়ী ব্যক্তিদের অবশ্যই সংশোধন এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপ শুরু করতে হবে।
- ভোক্তা অভিযোগ এবং নিয়ন্ত্রক পরিদর্শন প্রতিবেদনগুলি এখন স্পষ্টভাবে নন-কনফার্মিটির উৎস হিসাবে উল্লেখ করা হয়েছে, সেই অনুযায়ী পর্যালোচনা এবং পদক্ষেপ নেওয়ার প্রয়োজনীয়তার সাথে।

- যদি পণ্যগুলি সিসিপিগুলিতে সমালোচনামূলক সীমার মধ্যে থাকতে ব্যর্থ হয় তবে তাদের মুক্তি দেওয়া হবে না এবং নির্দিষ্ট স্বভাবের প্রয়োজনীয়তা (যেমন, পুনঃপ্রক্রিয়াকরণ, প্রত্যাখ্যান) অনুসারে চিকিৎসা করা উচিত।
- প্রত্যাহার বনাম প্রত্যাহার: মান এখন পণ্য প্রত্যাহার এবং পণ্য প্রত্যাহারের মধ্যে পার্থক্য করে। উভয় প্রক্রিয়া এখন নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা (ধারা ৮.৯.৫) এর অধীনে আচ্ছাদিত, প্রতিটি দৃশ্যকল্পে সংস্থাগুলি যে পদক্ষেপ নিতে হবে তা স্পষ্ট করে।

#### হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং নিয়ন্ত্রণের মূল পরিবর্তনগুলির সংক্ষিপ্তসার:

- হ্যাজার্ড কন্ট্রোল প্লানে এইচএসসিপি এবং ওপিআরপির সংমিশ্রণ সংস্থাগুলির পক্ষে একটি ইউনিফাইড ডকুমেন্টের অধীনে নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ পরিচালনা করা সহজ করে তোলে।
- ওপিআরপির জন্য পদক্ষেপের মানদণ্ড, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার বৈধতা এবং তাদের কার্যকারিতা যাচাইয়ের উপর জোর দেওয়া হয়েছে যাতে এফএসএমএস উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করে তা নিশ্চিত করার জন্য।
- পর্যবেক্ষণ, ক্রমাঙ্কন এবং বৈধতার জন্য ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রবর্তন নিরাপদ খাদ্য পরিচালনায় নমনীয়তা এবং দক্ষতা যুক্ত করে।
- ভোক্তা এবং নিয়ন্ত্রক পরিদর্শন উভয়ের সমস্যাগুলি সমাধান করার জন্য নন-কনফার্মিটি ম্যানেজমেন্ট প্রসারিত করা হয়েছে, সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি তাৎক্ষণিক ভাবে নেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করে।

এই আপডেটগুলি নিশ্চিত করে যে ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়াটি আরও শক্তিশালী, অভিযোজনযোগ্য এবং ব্যাপক, সংস্থাগুলিকে পুরো খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি আরও ভালভাবে পরিচালনা করতে সহায়তা করে।

এইচএসসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্টস) এর সাতটি নীতি, যা খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি সনাক্তকরণ, মূল্যায়ন এবং নিয়ন্ত্রণের জন্য একটি পদ্ধতিগত পদ্ধতি। এখানে প্রতিটি নীতির সংক্ষিপ্তসার রয়েছে:

#### এইচএসসিপি নীতি:

১. হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা:
  - খাবারের সম্ভাব্য বিপদগুলি সনাক্ত করুন (জৈবিক, রাসায়নিক অথবা শারীরিক) যা সুরক্ষার সাথে আপস করতে পারে।
  - এই বিপদগুলি প্রতিরোধের জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি নির্ধারণ করুন, যেমন সঠিক হ্যান্ডলিং, স্যানিটেশন এবং স্টোরেজ।
২. ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) নির্ধারণ করুন:
  - খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার পয়েন্টগুলি চিহ্নিত করুন যেখানে বিপত্তিগুলি নিয়ন্ত্রণ অথবা নির্মূল করা যায়।
  - সিসিপিগুলির উদাহরণগুলির মধ্যে রয়েছে রান্না, শীতলকরণ, প্যাকেজিং এবং ধাতব সনাক্তকরণ।
৩. ক্রিটিকাল লিমিট স্থাপন করুন:

- সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য প্রতিটি সিসিপিতে অবশ্যই পূরণ করতে হবে এমন সমালোচনামূলক সীমা (উদাঃ, তাপমাত্রা, সময়) সংজ্ঞায়িত করুন।
  - এই পদক্ষেপটি নিশ্চিত করে যে নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি কার্যকরভাবে বিপত্তি রোধ করছে।
৪. মনিটরিং পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করুন:
- প্রতিটি সিসিপি নিরীক্ষণের জন্য পদ্ধতি সেট করুন, যেমন রান্নার সময় এবং তাপমাত্রা ট্র্যাক করা।
  - এটি ধারাবাহিকভাবে করা হচ্ছে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যবেক্ষণের জন্য দায়িত্ব অর্পণ করুন।
৫. সংশোধনমূলক কর্ম প্রতিষ্ঠা করুন:
- যদি পর্যবেক্ষণ দেখায় যে কোনও গুরুত্বপূর্ণ সীমা পূরণ করা হয়নি, যেমন পণ্যটি পুনরায় প্রক্রিয়াকরণ বা বাতিল করা হয় তবে নেওয়া পদক্ষেপগুলি সংজ্ঞায়িত করুন।
  - এটা নিশ্চিত করে যে বিচ্যুতি ঘটলেও বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ করা হয়।
৬. যাচাইকরণ পদ্ধতি স্থাপন করুন:
- পুরো এইচএসসিপি সিস্টেমটি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করছে কিনা তা যাচাই করার জন্য পদ্ধতিগুলি বিকাশ করুন।
  - এর মধ্যে সময় এবং তাপমাত্রার রেকর্ডারের মতো পরীক্ষার সরঞ্জাম বা সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য পর্যবেক্ষণ রেকর্ড পর্যালোচনা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
৭. রেকর্ড-কিপিং এবং ডকুমেন্টেশন পদ্ধতি স্থাপন করুন:
- রেকর্ডগুলি বজায় রাখুন যা বিপদ, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা, পর্যবেক্ষণ ক্রিয়াকলাপ এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি নথিভুক্ত করে।
  - এই ডকুমেন্টেশনটি প্রমাণ হিসাবে কাজ করে যে সিস্টেমটি কাজ করছে এবং উন্নতির ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে সহায়তা করে।

এই নীতিগুলি একসাথে নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য বিপত্তিগুলি কার্যকরভাবে উৎপাদন জুড়ে পরিচালিত এবং নিয়ন্ত্রিত হয়, ভোক্তাদের জন্য নিরাপদ পণ্য নিশ্চিত করে

#### ধারা ৯ - কর্মক্ষমতা মূল্যায়ন:

৭	<b>কর্মক্ষমতা মূল্যায়ন</b>
৭.১	পর্যবেক্ষণ, পরিমাপ, বিশ্লেষণ এবং মূল্যায়ন
৭.১.১	সাধারণ
৭.১.২	বিশ্লেষণ এবং মূল্যায়ন
৭.২	অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা
৭.৩	ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা
৭.৩.১	সাধারণ
৭.৩.২	ম্যানেজমেন্ট রিভিউ ইনপুট
৭.৩.৩	ম্যানেজমেন্ট রিভিউ আউটপুট

এফএসএমএসে পর্যবেক্ষণ, পরিমাপ, অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা এবং পরিচালনা পর্যালোচনার জন্য মূল প্রয়োজনীয়তা

আইএসও ২২০০০: ২০১৮ স্ট্যান্ডার্ডটি নিরাপদ খাদ্য ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস) এর কার্যকারিতা নিশ্চিত করতে ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ, পরিমাপ এবং মূল্যায়নের গুরুত্বকে জোর দেয়। এটি এফএসএমএস উদ্দেশ্যযুক্ত উদ্দেশ্যগুলি পূরণ করে এবং সংস্থার নিরাপদ খাদ্য নীতির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ রয়েছে কিনা তা যাচাই করার জন্য নিয়মিত অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা এবং পরিচালনার পর্যালোচনাগুলির প্রয়োজনীয়তার উপরও জোর দেয়।

**পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপের প্রয়োজনীয়তা:**

- **কী পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ করা দরকার:** সিস্টেমটি সঠিকভাবে কাজ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য সংস্থাটিকে অবশ্যই তার এফএসএমএসের কোন দিকগুলি পর্যবেক্ষণ করা দরকার তা নির্ধারণ করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে এমন সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট, প্রক্রিয়া এবং ক্রিয়াকলাপগুলি সনাক্ত করা।
- **পদ্ধতি:** সংস্থাকে অবশ্যই পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপের জন্য উপযুক্ত পদ্ধতি স্থাপন করতে হবে। এর মধ্যে নিরাপদ খাদ্য র পরিমাপের সুযোগের উপর নির্ভর করে নির্দিষ্ট যন্ত্রপাতি, পরীক্ষা, ডেটা বিশ্লেষণ বা অন্যান্য বৈধ কৌশল ব্যবহার করা জড়িত থাকতে পারে।
- **কখন:** পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপের জন্য একটি সুস্পষ্ট সময়সূচী বা সময়রেখা নির্ধারণ করা আবশ্যিক। এর মধ্যে নির্দিষ্ট ক্রিয়াকলাপগুলি (যেমন, সরঞ্জাম ক্রমাঙ্কন, ঝুঁকি বিশ্লেষণ পর্যালোচনা, অডিট) সংঘটিত হওয়া উচিত এমন ফ্রিকোয়েন্সি নির্ধারণ করা অন্তর্ভুক্ত।
- **কে:** নিরীক্ষণ ও পরিমাপের দায়িত্বগুলি সংস্থার মধ্যে নির্দিষ্ট ব্যক্তি বা দলকে অর্পণ করা দরকার। এই কর্মীদের জন্য দক্ষতার প্রয়োজনীয়তাও বিবেচনা করা উচিত।
- **ডকুমেন্টেশন এবং মূল্যায়ন:** পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ কার্যক্রমের ফলাফল নথিভুক্ত করা আবশ্যিক। সংস্থাটিকে এফএসএমএসের কার্যকারিতা মূল্যায়ন করতে হবে এবং ক্রমাগত উন্নতির জন্য ফলাফলগুলি ব্যবহার করতে হবে। এই মূল্যায়নটি ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা (ধারা ৯.৩) এবং এফএসএমএস আপডেট (ধারা ১০.৩) এর জন্য ইনপুট হিসাবেও কাজ করা উচিত।

**অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা (ধারা ৯.২)**

অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রক্রিয়া এফএসএমএসের কার্যকারিতা এবং সামঞ্জস্যতা মূল্যায়ন করতে কাজ করে, এটি সংস্থার অভ্যন্তরীণ প্রয়োজনীয়তা এবং আইএসও ২২০০০: ২০১৮ মান উভয়ই পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।

- **উদ্দেশ্য:** এফএসএমএস কিনা তা নিরীক্ষণের মূল্যায়ন করা উচিত:
  - প্রতিষ্ঠানের নিজস্ব চাহিদা মেনে চলে।
  - আইএসও ২২০০০: ২০১৮ এর প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে।
  - প্রতিষ্ঠানের মধ্যে কার্যকরভাবে প্রয়োগ এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।
- **ফলো-আপ কার্যক্রম:**
  - নিরীক্ষার সময় চিহ্নিত অ-সামঞ্জস্যতা মোকাবেলায় গৃহীত পদক্ষেপগুলি সংস্থাকে অবশ্যই যাচাই করতে হবে।

- এসব যাচাই কার্যক্রমের ফলাফল জানানো বাধ্যতামূলক।
- **অডিট প্রোগ্রাম ইনপুট:** অডিট প্রোগ্রামের উন্নয়ন বিবেচনা করা আবশ্যিক:
  - পরিবর্তন
  - পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ কার্যক্রমের ফলাফল।
- **অডিট ফলাফল রিপোর্টিং:**
  - নিরীক্ষার ফলাফল **অবশ্যই ফুড সেফটি টিম** এবং সংশ্লিষ্ট ব্যবস্থাপনা সদস্যদের জানাতে হবে।
  - অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রক্রিয়া চলাকালীন এফএসএমএস নিরাপদ খাদ্য **নীতি** এবং **উদ্দেশ্যগুলির** সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ কিনা তা মূল্যায়নের জন্য একটি নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা যুক্ত করা হয়েছে।

### ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা

**ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা** এফএসএমএসের একটি উচ্চ-স্তরের মূল্যায়ন এবং সিস্টেমটি সাংগঠনিক লক্ষ্যগুলির সাথে একত্রিত হয়েছে এবং ক্রমাগত উন্নতি করছে তা নিশ্চিত করার জন্য এটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

- **সুযোগ ও প্রক্রিয়া:**
  - পর্যালোচনাটি সম্পূর্ণ না হয়ে কৌশলগত হতে বোঝানো হয়েছে। এর জন্য প্রতিটি খুঁটিনাটির গভীর বিশ্লেষণের প্রয়োজন হয় না।
  - এটি একটি সময়ের মধ্যে পরিচালিত হতে পারে এবং নিয়মিত ব্যবস্থাপনা কার্যক্রমগুলিতে একীভূত হতে পারে (উদাঃ, বোর্ড মিটিং বা অপারেশনাল মিটিং)। এটা আলাদা কোনো অনুষ্ঠান হতে হবে না।
- **পর্যালোচনা বিষয়:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনার সময় আলোচনার জন্য কিছু মূল বিষয়গুলির মধ্যে রয়েছে:
  - **আগ্রহী পক্ষগুলির অভিযোগ:** উন্নতির সুযোগগুলি নির্ধারণ করতে এগুলি অবশ্যই শীর্ষ পরিচালনার দ্বারা পর্যালোচনা করা উচিত।
  - **অডিট ফলাফল:** সিস্টেমের কোনও ফাঁক আছে কিনা তা পরীক্ষা করার জন্য অভ্যন্তরীণ অডিটের ফলাফলগুলি পর্যালোচনা করুন এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি প্রয়োগ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করুন।
  - **এফএসএমএসের কার্যকারিতা:** এফএসএমএসের সামগ্রিক কর্মক্ষমতা এবং কার্যকারিতা মূল্যায়ন করুন এবং এটি নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্য অর্জন করছে কিনা তা নির্ধারণ করুন।
- **পর্যালোচনার ফলাফল:**
  - পরিচালনার পর্যালোচনার সময় নেওয়া সিদ্ধান্তগুলি নথিভুক্ত করা উচিত এবং এফএসএমএসে প্রয়োজনীয় সামঞ্জস্য করতে ব্যবহার করা উচিত।
  - নিরাপদ খাদ্য ও সম্মতি উন্নত করার জন্য প্রয়োজনীয় যে কোনও আপডেট অথবা পরিবর্তনগুলি পরিচালনা দ্বারা যোগাযোগ করা উচিত ও কাজ করা উচিত।

### সারাংশ

১. পর্যবেক্ষণ এবং পরিমাপ:

- সংস্থাকে অবশ্যই কী পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপ করা দরকার, কীভাবে এটি করা হবে, কখন এবং কার দ্বারা করা হবে এবং এই ক্রিয়াকলাপগুলি কার্যকারিতার জন্য মূল্যায়ন করা হয়েছে তা নিশ্চিত করতে হবে।

## ২. অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা:

- অডিটগুলি অবশ্যই অভ্যন্তরীণ প্রয়োজনীয়তা এবং আইএসও ২২০০০ স্ট্যান্ডার্ড উভয়ের সাথে সামঞ্জস্যের জন্য পরীক্ষা করতে হবে।
- অডিটগুলি এফএসএমএসের কার্যকারিতাও মূল্যায়ন করে এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি যাচাই করার জন্য ফলো-আপ ক্রিয়াকলাপগুলি অন্তর্ভুক্ত করা প্রয়োজন।
- নিরীক্ষণের ফলাফলগুলি অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য দল এবং প্রাসঙ্গিক পরিচালনার কাছে জানাতে হবে এবং নিরীক্ষা প্রোগ্রামে অবশ্যই এফএসএমএসের পরিবর্তন এবং পর্যবেক্ষণের ফলাফলগুলি অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।

## ৩. ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা:

- ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা উচ্চ স্তরের এবং নিয়মিত ব্যবস্থাপনা কার্যক্রম অংশ হওয়া উচিত।
- পর্যালোচনাতে অভিযোগের মূল্যায়ন, নিরীক্ষণের ফলাফল এবং এফএসএমএসের সামগ্রিক কার্যকারিতা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- পর্যালোচনার ফলাফলগুলি অবশ্যই নথিভুক্ত করা উচিত এবং এফএসএমএসে কোনও প্রয়োজনীয় আপডেট বা উন্নতির দিকে পরিচালিত করতে হবে।

এই ক্রিয়াকলাপগুলি নিশ্চিত করে যে এফএসএমএস সংস্থাজুড়ে নিরাপদ খাদ্য রক্ষার জন্য কার্যকর, অনুগত এবং ক্রমাগত উন্নতি করে।

## ম্যানেজমেন্ট রিভিউ ইনপুট

পরিচালনার পর্যালোচনার জন্য **ইনপুটগুলি** বিভিন্ন নতুন উপাদান অন্তর্ভুক্ত করার জন্য প্রসারিত করা হয়েছে যা এফএসএমএসের একটি বিস্তৃত মূল্যায়ন নিশ্চিত করে।

### ১. নন-কনফর্মিটি এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া:

- নিরীক্ষা, পর্যবেক্ষণ কার্যক্রম বা পরিদর্শনের সময় আবিষ্কৃত সহ এফএসএমএসের মধ্যে চিহ্নিত **যে কোনও নন-কনফর্মিগুলির** একটি পর্যালোচনা।
- এফএসএমএস উন্নতি করেছে এবং নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য এই নন-কনফর্মিটিগুলি মোকাবেলায় গৃহীত **সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলির** কার্যকারিতাও অবশ্যই পর্যালোচনা করতে হবে।

### ২. বহিরাগত সরবরাহকারীদের পারফরম্যান্স:

- নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে এমন বহিরাগত সরবরাহকারীদের (**সরবরাহকারী, ঠিকাদার ইত্যাদি**) **কর্মক্ষমতা মূল্যায়ন**। এর মধ্যে রয়েছে নিশ্চিত করা যে তারা সম্মত নিরাপদ খাদ্য মান এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে চলেছে।

- নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থার অখণ্ডতা বজায় রাখার জন্য এটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ বাহ্যিক পক্ষগুলি সরাসরি পণ্যগুলির সুরক্ষাকে প্রভাবিত করে।

#### ৩. সম্পদের পর্যাপ্ততা:

- এফএসএমএসে বরাদ্দ করা সংস্থানগুলি (মানবিক, আর্থিক, প্রযুক্তিগত ইত্যাদি) পর্যাপ্ত এবং কার্যকরভাবে সিস্টেমের ক্রিয়াকলাপকে সমর্থন করে কিনা তা পর্যালোচনা করুন।
- এর মধ্যে রয়েছে কর্মীদের স্তর, প্রশিক্ষণ কর্মসূচি, অবকাঠামো এবং কার্যকর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য প্রয়োজনীয় অন্য কোনও সংস্থান পর্যালোচনা করা।

#### ৪. ক্রমাগত উন্নতির সুযোগ:

- নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা এবং কর্মক্ষমতা ক্রমাগত উন্নতির জন্য সুযোগগুলি চিহ্নিত করা। এর মধ্যে প্রক্রিয়াগুলি পুনর্বিবেচনা এবং উন্নত করা, নতুন প্রযুক্তি প্রবর্তন করা বা নতুন প্রশিক্ষণ উদ্যোগ বাস্তবায়ন করা জড়িত থাকতে পারে।
- সুযোগগুলি নন-কনফর্মিটিগুলির বিশ্লেষণ, নিরীক্ষণের ফলাফল বা স্টেকহোল্ডারদের প্রতিক্রিয়া থেকেও উদ্ভূত হতে পারে।

#### ৫. অভ্যন্তরীণ ও বাহ্যিক সমস্যা:

- এফএসএমএসকে প্রভাবিত করতে পারে এমন অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক কারণগুলি বিবেচনা করা উচিত। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা বা শিল্প মান পরিবর্তন।
  - বাজারের অবস্থা, প্রযুক্তি বা ভোক্তাদের প্রত্যাশার পরিবর্তন।
  - কাঠামোগত পরিবর্তন বা নীতি সমন্বয়ের মতো অভ্যন্তরীণ সাংগঠনিক পরিবর্তনগুলি এফএসএমএসকে প্রভাবিত করে।
- এই কারণগুলিকে সম্বোধন করা নিশ্চিত করে যে এফএসএমএস পরিবর্তিত পরিবেশের সাথে অভিযোজিত এবং প্রতিক্রিয়াশীল।

### ম্যানেজমেন্ট রিভিউ আউটপুট

ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনার আউটপুটগুলি পর্যালোচনার কারণে গৃহীত সিদ্ধান্ত এবং পদক্ষেপ, যা এফএসএমএসের ভবিষ্যতের বিকাশকে গাইড করে।

#### ১. ক্রমাগত উন্নতি সম্পর্কিত ক্রিয়া / সিদ্ধান্ত:

- পরিচালনার পর্যালোচনার ফলে এফএসএমএসের ক্রমাগত উন্নতিতে অবদান রাখে এমন ক্রিয়া বা সিদ্ধান্তগুলি সনাক্তকরণ করা উচিত। এই সিদ্ধান্তগুলি প্রায়শই সিস্টেমের ফাঁক বা দুর্বলতা, নন-কনফর্মিটি বা পর্যালোচনার সময় চিহ্নিত সুযোগগুলির সনাক্তকরণ দ্বারা চালিত হয়।
- ক্রমাগত উন্নতির মধ্যে পদ্ধতিগুলি আপগ্রেড করা, কর্মচারী প্রশিক্ষণ বাড়ানো বা নিরাপদ খাদ্য বাড়ানোর জন্য সরঞ্জাম বা প্রক্রিয়াগুলি উন্নত করা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### ২. এফএসএমএসে আপডেট এবং পরিবর্তনের প্রয়োজন:

- পর্যালোচনাতে এফএসএমএসএসের এমন ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করা উচিত যা অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক কারণগুলির মূল্যায়নের ভিত্তিতে আপডেট বা পরিবর্তন প্রয়োজন। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - বর্তমান সর্বোত্তম অনুশীলন বা নিয়ন্ত্রক পরিবর্তনগুলি প্রতিফলিত করার জন্য নিরাপদ খাদ্য নীতি, উদ্দেশ্য বা পদ্ধতিগুলি সংশোধন করা।
  - নতুন চিহ্নিত বিপদগুলি মোকাবেলার জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন অথবা বিপত্তি নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা আপডেট করা।
- এটি নিশ্চিত করে যে এফএসএমএসএস সংস্থার প্রয়োজনের সাথে একত্রিত থাকে এবং আইনী এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করতে থাকে।

#### ৩. সম্পদ বরাদ্দের সিদ্ধান্ত:

- আউটপুটটিতে এফএসএমএসএসে চিহ্নিত পরিবর্তন এবং উন্নতিকে সমর্থন করার জন্য প্রয়োজনীয় সংস্থান বরাদ্দের সিদ্ধান্তগুলিও অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

#### ৪. যোগাযোগ ও কর্মপরিকল্পনা:

- ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা সময়সীমা, দায়িত্ব, এবং সম্পদ চাহিদা সহ গৃহীত সিদ্ধান্তগুলি বাস্তবায়নের জন্য সুস্পষ্ট কর্ম পরিকল্পনা তৈরি করা উচিত।
- প্রান্তিককরণ এবং বোঝাপড়া নিশ্চিত করার জন্য ফলাফলগুলি সংস্থার মধ্যে স্টেকহোল্ডারদের জানানো উচিত।

#### সারাংশ

- **ইনপুট:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনাতে এখন ইনপুটগুলির একটি বৃহৎ পরিসর অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, বিশেষত নন-কনফর্মিটি, বহিরাগত সরবরাহকারীর কর্মক্ষমতা, সংস্থান পর্যাপ্ততা এবং ক্রমাগত উন্নতির সুযোগগুলিতে মনোনিবেশ করা।
- **আউটপুট:** ক্রমাগত উন্নতি এবং প্রয়োজনীয় আপডেট বা এফএসএমএসএসে পরিবর্তন সম্পর্কিত নির্দিষ্ট সিদ্ধান্ত নেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য আউটপুটগুলি প্রসারিত করা হয়েছে, এটি শক্তিশালী এবং প্রাসঙ্গিক রয়েছে তা নিশ্চিত করে।

এই উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত করে, আইএসও ২২০০০: ২০১৮ একটি গতিশীল ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা প্রক্রিয়ার গুরুত্বকে শক্তিশালী করে যা ক্রমাগত উন্নতি এবং এফএসএমএসএসের দীর্ঘমেয়াদী কার্যকারিতা সমর্থন করে।

#### ধারা ১০-উন্নতি

10	<b>ইমপ্রভমেন্ট</b>
10.1	নন-কনফর্মিটি এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া
10.2	ক্রমাগত উন্নতি
10.3	খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেম আপডেট

স্ট্যান্ডার্ডের ধারা ১০ নন-কনফার্মিটি এবং সংশোধনমূলক কর্মের সাথে সম্পর্কিত নীতি এবং ক্রিয়াগুলির পাশাপাশি ক্রমাগত উন্নতির জন্য বিস্তৃত কাঠামোর রূপরেখা দেয়।

### ক্রমাগত উন্নতির মূল উপাদান

#### ১. এফএসএমএস কর্মক্ষমতা বাড়ানো:

- নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্য অর্জনে এফএসএমএস পারফরম্যান্সের উন্নতি মৌলিক। ক্রমাগত কর্মক্ষমতা বৃদ্ধির মধ্যে কেবল সমস্যাগুলি সমাধান করা নয়, সুরক্ষা ফলাফলগুলি উন্নত করতে প্রক্রিয়া এবং সিস্টেমগুলি সক্রিয়ভাবে অনুসরণ প্রয়োজন।

#### ২. খাদ্য নিরাপত্তা সংস্কৃতির প্রসার:

- ক্রমাগত উন্নতির জন্য প্রতিষ্ঠানের মধ্যে একটি শক্তিশালী নিরাপদ খাদ্য সংস্কৃতি প্রতিষ্ঠা করা অপরিহার্য। এর মধ্যে সচেতনতা তৈরি করা, সমস্ত স্তরে নিরাপদ অনুশীলনগুলি প্রচার করা এবং সমস্ত কর্মীদের কাছ থেকে জড়িত থাকতে উৎসাহিত করা জড়িত। একটি নিরাপদ খাদ্য সংস্কৃতি নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্যগুলির সাথে অবিচ্ছিন্ন প্রান্তিককরণ চালায় ও সংস্থা জুড়ে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে ব্যক্তিগত জবাবদিহিতা প্রচার করে।

#### ৩. কার্যকর যোগাযোগ স্থাপন:

- ক্রমাগত উন্নতির একটি গুরুত্বপূর্ণ দিক হল একটি কার্যকর যোগাযোগ ব্যবস্থা প্রতিষ্ঠা করা। এর মধ্যে অভ্যন্তরীণ (বিভাগ এবং দলগুলির মধ্যে) এবং বাহ্যিকভাবে (গ্রাহক, সরবরাহকারী, নিয়ন্ত্রক সংস্থা এবং অন্যান্য স্টেকহোল্ডারদের সাথে) উভয়ই যোগাযোগ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
- যোগাযোগের বিষয়টি নিশ্চিত করা উচিত যে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি, নন-কনফার্মিটিস, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং উন্নতির মতো বিষয়গুলি খোলামেলা ও কার্যকরভাবে আলোচনা করা হয়।

#### ৪. প্রাসঙ্গিক ডকুমেন্টেশন এবং প্রমাণ বজায় রাখা:

- ক্রমাগত উন্নতিকে সমর্থন করার জন্য, সংস্থাটিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সমস্ত প্রাসঙ্গিক ডকুমেন্টেশন (নীতি, পদ্ধতি, রেকর্ড এবং পরিকল্পনা) সর্বশেষ নবায়নকৃত, সঠিক এবং সহজেই পাওয়া যায়।
- এই ডকুমেন্টেশনটি সম্মতি, সিদ্ধান্ত গ্রহণ এবং উন্নতির কার্যকারিতার প্রমাণ হিসাবে কাজ করে। এটি এফএসএমএসের মধ্যে স্বচ্ছতা এবং জবাবদিহিতা সমর্থন করে।

### নন-কনফার্মিটি এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া

যখন নন-কনফার্মিটি চিহ্নিত করা হয়, তখন সংস্থাটিকে অবশ্যই সমস্যাটি সমাধান করতে এবং এর পুনরাবৃত্তি রোধ করার জন্য সুস্পষ্ট পদক্ষেপ নিতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:

১. **নন-কনফার্মিটিস সনাক্তকরণ:** অডিট, পর্যবেক্ষণ, পরিদর্শন বা গ্রাহকের অভিযোগ থেকে নন-কনফার্মিটিগুলি তৈরি হতে পারে। কারণটি চিহ্নিত করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য তাদের নথিভুক্ত করা দরকার।
২. **সংশোধনমূলক পদক্ষেপ:** সংস্থাকে অসম্মতির মূল যে কারণটি মোকাবেলার জন্য সংশোধনমূলক ক্রিয়া বাস্তবায়ন করতে হবে। সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি অবশ্যই হতে হবে:

- ০. **মূল কারণ বিশ্লেষণ:** ননকনফর্মিটি কেন ঘটেছে তা চিহ্নিত করা।
- ০. **সমাধানের বাস্তবায়ন:** ভবিষ্যতে অনুরূপ সমস্যাগুলি উৎপাদিত হতে রোধ করার জন্য পদক্ষেপ নেওয়া।
- ৩. **যাচাইকরণ:** একবার সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি প্রয়োগ করা হলে, সংস্থাটিকে অবশ্যই ফলো-আপ ক্রিয়াকলাপগুলির (যেমন, নিরীক্ষা বা পরিদর্শন) মাধ্যমে তাদের কার্যকারিতা যাচাই করতে হবে যাতে অসম্মতিটি পর্যাপ্তভাবে সমাধান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করতে।
- ৪. **ডকুমেন্টেশন:** ভবিষ্যতের রেফারেন্স, নিরীক্ষা এবং পর্যালোচনাগুলির জন্য একটি রেকর্ড সরবরাহ করার জন্য নন-কনফর্মিটি এবং সংশোধনমূলক কর্ম সম্পর্কিত সমস্ত পদক্ষেপ, ক্রিয়া এবং প্রমাণ নথিভুক্ত করা উচিত।

### ক্রমাগত উন্নতি

এফএসএমএসের ক্রমাগত উন্নতি নন-কনফর্মিটিগুলি ঠিক করা সহ সিস্টেমের কার্যকারিতা, উপযুক্ততা এবং পর্যাপ্ততা বাড়ানোর একটি চলমান প্রক্রিয়া। সংস্থাকে ক্রমাগত উন্নতির সুযোগগুলি চিহ্নিত করতে হবে এবং পরিবর্তনগুলি বাস্তবায়ন করতে হবে। স্ট্যান্ডার্ডটি নিম্নলিখিত ক্ষেত্রগুলির হাইলাইট করে যেখানে উন্নতি ঘটতে পারে:

#### ১. নতুন প্রযুক্তি:

- ০. নতুন প্রযুক্তি গ্রহণ যা নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়াগুলিকে উন্নত করে, যেমন নিরাপদ খাদ্য কর্মক্ষমতা ট্র্যাক করার জন্য আরও উন্নত পর্যবেক্ষণ সরঞ্জাম, স্বয়ংক্রিয় সনাক্তকরণ সিস্টেম বা ডেটা বিশ্লেষণ সরঞ্জাম।

#### ২. গুড প্রাকটিস:

- ০. **অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক গুড প্রাকটিস** উন্নতি চালানোর জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে। এর মধ্যে অন্যান্য সংস্থা বা শিল্প থেকে সফল অনুশীলন গ্রহণ করা বা স্বীকৃত নিরাপদ খাদ্য সর্বোত্তম অনুশীলনগুলি বাস্তবায়ন করা জড়িত থাকতে পারে।

#### ৩. আগ্রহী পক্ষের পরামর্শ এবং সুপারিশ:

- ০. **আগ্রহী দলগুলির** (গ্রাহক, কর্মচারী, নিয়ন্ত্রক সংস্থা, সরবরাহকারী) সাথে জড়িত হওয়া উন্নতির জন্য মূল্যবান পরামর্শ সরবরাহ করতে পারে। প্রতিক্রিয়া শোনা এমন ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে সহায়তা করে যেখানে এফএসএমএস এই স্টেকহোল্ডারদের চাহিদা এবং প্রত্যাশা আরও ভালভাবে মেটাতে বিকশিত হতে পারে।

#### ৪. নতুন জ্ঞান এবং উপলব্ধি:

- ০. পেশাগত স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা সম্পর্কে নতুন বৈজ্ঞানিক জ্ঞান বা অন্তর্দৃষ্টি সৃষ্টি হওয়ার সাথে সাথে সংস্থাগুলির এই তথ্যটি তাদের এফএসএমএসে সংহত করা উচিত। এর মধ্যে বিপত্তি বিশ্লেষণ পদ্ধতি, নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি বা সুরক্ষা প্রোটোকলগুলির আপডেট অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### ৫. উন্নত উপকরণ:

- নিরাপদ প্যাকেজিং বা উচ্চমানের উপাদানগুলির মতো নিরাপদ খাদ্য বাড়ায় এমন নতুন বা উন্নত উপকরণগুলি অন্তর্ভুক্ত করা সামগ্রিক পণ্য সুরক্ষা এবং গুণমান উন্নত করতে সহায়তা করে।

#### ৬. কর্মীর যোগ্যতা:

- চলমান প্রশিক্ষণ বা বিশেষজ্ঞদের নিয়োগের মাধ্যমে শ্রমিকদের দক্ষতা **উন্নত** করা নিরাপদ খাদ্য অনুশীলনগুলিকে উল্লেখযোগ্যভাবে উন্নত করতে পারে। নিরাপদ খাদ্য মান ও পদ্ধতিতে কর্মীদের আপডেট রাখা ক্রমাগত উন্নতির একটি গুরুত্বপূর্ণ উপাদান।

#### ৭. কর্মসংস্থান সঙ্গে উন্নত কর্মক্ষমতা:

- কর্মসংস্থান ব্যবহার করার সময় **উন্নত** পারফরম্যান্সের জন্য প্রচেষ্টা প্রক্রিয়াগুলি স্ট্রিমলাইন করা, এবং কর্মী, সময় এবং সরঞ্জামের সর্বোত্তম ব্যবহার প্রয়োজন।

এর মধ্যে অপারেশনাল দক্ষতা বাড়াতে এবং অদক্ষতা হ্রাস করতে লিন বা সিক্স সিগমার মতো অনুশীলন গ্রহণ করাও অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### উপসংহার

আইএসও ২২০০০: ২০১৮ এর অধীনে ক্রমাগত উন্নতি কেবল সৃষ্ট সমস্যাগুলি সমাধান করার বিষয়ে নয়, নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থার মধ্যে চলমান বৃদ্ধি এবং বর্ধনের সংস্কৃতি গড়ে তোলার বিষয়ে। প্রযুক্তি, অনুশীলন, প্রতিক্রিয়া, প্রশিক্ষণ এবং সংস্থান অপ্টিমাইজেশানের মতো মূল ক্ষেত্রগুলিতে মনোনিবেশ করে, সংস্থাগুলি কেবল একটি শক্তিশালী এফএসএমএস বজায় রাখতে পারে না তবে একটি স্থিতিস্থাপক ব্যবস্থাও তৈরি করতে পারে যা নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা, ভোক্তাদের চাহিদা এবং প্রযুক্তিগত অগ্রগতির পরিবর্তনের সাথে খাপ খাইয়ে নিতে পারে। নিরাপদ খাদ্য এবং কর্মক্ষম শ্রেষ্ঠত্ব বজায় রাখার জন্য এই পরিবর্তনগুলি ক্রমাগত উন্নতি এবং সংহত করার সংস্থার ক্ষমতা অপরিহার্য।

## অধ্যায় ৫

বিআরসিজিএস গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড ফুড সেফটি ইস্যু ৯  
আগস্ট ২০২২

**সার্টিফিকেশন কেন প্রয়োজন?**

বিআরসিজিএস স্ট্যান্ডার্ডগুলির শংসাপত্রের বেশ কয়েকটি মূল কারণের জন্য প্রয়োজন, যার সবগুলিই বিশ্বব্যাপী খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের মধ্যে নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং নিয়ন্ত্রক সম্মতি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে:

১. **নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান পরিচালনার জন্য একটি সাধারণ মান প্রতিষ্ঠা** করা: সার্টিফিকেশন একটি সমন্বিত মান প্রতিষ্ঠা করে যা খাদ্য শিল্পের সংস্থাগুলি ধারাবাহিক নিরাপদ খাদ্য এবং মান পরিচালনার অনুশীলনগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য অনুসরণ করতে পারে। এই সাধারণ মানটি অনুশীলনের পরিবর্তনশীলতা হ্রাস করে, শিল্প জুড়ে নিরাপদ খাদ্য প্রক্রিয়াগুলির নির্ভরযোগ্যতা বাড়ায়।
২. **নিয়ন্ত্রণ এবং আইনি দায়িত্ব প্রদর্শন:** সার্টিফিকেশন সংস্থাগুলিকে **নথীভুক্ত প্রমাণ সরবরাহ করে যে খাদ্য নিরাপত্তা** ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ এবং তাদের পণ্যগুলির নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য তাদের কার্যকর ব্যবস্থা রয়েছে। এটি স্থানীয় এবং আন্তর্জাতিক নিরাপদ খাদ্য আইন ও বিধিগুলির সাথে সম্মতি প্রমাণ করে সংস্থাগুলিকে নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কিত আইনি দায়িত্ব পূরণে সহায়তা করে। খাদ্যজনিত অসুস্থতা এবং পণ্য প্রত্যাহারের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি হ্রাস করার জন্য এটি বিশেষত গুরুত্বপূর্ণ, যার উল্লেখযোগ্য আইনী, আর্থিক এবং খ্যাতিগত পরিণতি হতে পারে।
৩. **উৎপাদনকারীদের জন্য অডিট ডুপ্লিকেশন হ্রাস:** নির্মাতারা এবং সরবরাহকারীরা বিআরসিজিএস স্ট্যান্ডার্ডগুলির জন্য একটি সার্টিফিকেশন অডিটের মধ্য দিয়ে যেতে পারে , যা একাধিক গ্রাহক বা অংশীদারদের মধ্যে গ্রহণ করা যেতে পারে, একাধিক অডিটের প্রয়োজনীয়তা হ্রাস করে। এটি কেবল সময় এবং রিসোর্স সাশ্রয় করে না অধিকন্তু **খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে জড়িত সংস্থাগুলির জন্য** শংসাপত্র অর্জনের প্রক্রিয়াটিকে সহজতর করে, শিল্পে দক্ষতা প্রচার করে।
৪. **বেস্ট প্র্যাক্টিসের জন্য বেস্টমার্ক:** এই মানগুলির শংসাপত্র নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনায় **সর্বোত্তম অনুশীলনের জন্য একটি মানদণ্ড** উপস্থাপন করে। এটি গ্রাহক, নিয়ন্ত্রক এবং স্টেকহোল্ডারদের কাছে প্রদর্শন করে যে সংস্থাটি নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমানের উচ্চমান বজায় রাখতে প্রতিশ্রুতিবদ্ধ। সার্টিফিকেশন অর্জন প্রায়ই একটি প্রতিযোগিতামূলক সুবিধা হিসাবে দেখা হয় এবং বাজারে আস্থা এবং বিশ্বাসযোগ্যতা অর্জনে সংস্থাগুলিকে সহায়তা করতে পারে।
৫. **গ্লোবাল স্বীকৃতি:** এই মানগুলি **বিশ্বব্যাপী স্বীকৃত**, যা বিশ্বব্যাপী বাজারে পরিচালিত সংস্থাগুলির জন্য অপরিহার্য। সার্টিফিকেশন ব্যবস্যাংশুলিকে প্রদর্শন করতে সক্ষম করে যে তারা নিরাপদ খাদ্য এবং মানের জন্য আন্তর্জাতিক মানগুলি মেনে চলে, তাদের খ্যাতি বাড়িয়ে তোলে এবং তাদের আরও সহজে আন্তর্জাতিক বাজারে অ্যাক্সেস করার অনুমতি দেয়। উদাহরণস্বরূপ, **বিআরসিজিএস সার্টিফিকেশন** বিশ্বজুড়ে ব্র্যান্ড মালিক, **উৎপাদনকারী** এবং খুচরা বিক্রেতাদের দ্বারা ব্যাপকভাবে স্বীকৃত।
৬. **ভোক্তা এবং ব্র্যান্ড নিরাপত্তা বৃদ্ধি:** ব্র্যান্ড মালিকদের জন্য, সার্টিফিকেশন আশ্বাস প্রদান করে যে তাদের পণ্যগুলি ভোক্তাদের জন্য নিরাপদ, **মানের প্রত্যাশা পূরণ করে এবং** আইনি প্রবিধানগুলি **মেনে চলে**। এটি ব্র্যান্ডের খ্যাতি এবং ভোক্তাদের আস্থাকে শক্তিশালী করে, যা ক্রমবর্ধমান প্রতিযোগিতামূলক বাজারে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। ভোক্তারা এমন ব্র্যান্ডগুলিকে বিশ্বাস করার সম্ভাবনা বেশি থাকে যা নিরাপদ খাদ্য র প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করে, প্রায়শই শংসাপত্রগুলিকে উচ্চমানের পণ্যগুলির চিহ্ন হিসাবে দেখে।
৭. **সাপ্লাই চেইন সার্টিফিকেশন:** যেমন:
  - **এজেন্ট এবং ব্রোকারদের জন্য গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড:** খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলে মধ্যস্থতাকারী হিসাবে কাজ করে এমন ব্যবসায়ের জন্য।

- **ভোক্তা পণ্যগুলির জন্য গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড:** প্যাকেজিং এবং ব্যক্তিগত যত্ন আইটেমগুলির মতো খাবারের বাইরে পণ্যগুলিতে সুরক্ষা এবং গুণমান নিশ্চিত করা।
- **নৈতিক বাণিজ্য এবং দায়বদ্ধ সোর্সিং:** সোর্সিংয়ে নৈতিক ও সামাজিক দায়বদ্ধতার বিষয়গুলি সম্বোধন করা।
- **"gluten মুক্ত শংসাপত্র প্রোগ্রাম:** গ্লুটেন মুক্ত পণ্যগুলির জন্য সম্মতি নিশ্চিত করা"।
- **প্যাকেজিং উপকরণগুলির জন্য গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড:** খাদ্য প্যাকেজিং উপকরণগুলি নিরাপদ খাদ্য এবং মানের মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করা।
- **প্লান্ট -ভিত্তিক গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড:** প্লান্ট -ভিত্তিক খাদ্য পণ্য উৎপাদনকারীদের জন্য, তাদের সুরক্ষা এবং যথার্থতা নিশ্চিত করে।

এই বিভিন্ন শংসাপত্র প্রোগ্রামগুলি খাদ্য শিল্পের সংস্থাগুলি, সরবরাহ চেইন জুড়ে, সুরক্ষা , গুণমান এবং সম্মতির প্রতি তাদের প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করার অনুমতি দেয়।

বিআরসিজিএস ভি ৯ এ বর্ণিত **মৌলিক প্রয়োজনীয়তা:**

১. **সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট প্রতিশ্রুতি এবং ক্রমাগত উন্নতি (১.১):** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই এফএসএমএস এবং এর ক্রমাগত উন্নতির প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে প্রয়োজনীয় সংস্থান সরবরাহ করা, উদ্দেশ্যগুলি সংজ্ঞায়িত করা, এফএসএমএসের কার্যকারিতা নিশ্চিত করা এবং সংস্থার মধ্যে একটি নিরাপদ খাদ্য সংস্কৃতি গড়ে তোলা।
২. **নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা - এইচএসিসিপি (২):** নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি সনাক্ত ও নিয়ন্ত্রণের জন্য সংস্থাকে অবশ্যই একটি এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস) পরিকল্পনা স্থাপন এবং বজায় রাখতে হবে । সংজ্ঞায়িত সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপের মাধ্যমে খাদ্য উৎপাদনের সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি নিয়ন্ত্রিত এবং প্রশমিত করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এই পরিকল্পনাটি অপরিহার্য।
৩. **অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা (৩.৪):** এফএসএমএস কার্যকর, মানদণ্ডের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ এবং সংস্থার নিজস্ব নীতি ও উদ্দেশ্যগুলির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ কিনা তা মূল্যায়ন করার জন্য অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রয়োজন। এই নিরীক্ষাগুলি এফএসএমএসের মধ্যে উন্নতির জন্য ফাঁক এবং ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে সহায়তা করে।
৪. **কাঁচামাল এবং প্যাকেজিং সরবরাহকারীদের ব্যবস্থাপনা (৩.৫.১):** কাঁচামাল এবং প্যাকেজিংয়ের সোর্সিং এবং হ্যান্ডলিং সহ সরবরাহকারীদের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি মূল্যায়ন ও পরিচালনা করার জন্য সংস্থার অবশ্যই সিস্টেম থাকতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে এই সরবরাহকারীরা প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে এবং পণ্যের সামগ্রিক সুরক্ষায় অবদান রাখে।
৫. **সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক ক্রিয়া (৩.৭):** অ-কনফর্মিগুলি সনাক্ত করা হলে সংস্থাকে সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে। এটি বিদ্যমান সমস্যাগুলি মোকাবেলা করতে এবং ভবিষ্যতে সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি ঘটতে রোধ করতে সহায়তা করে, এফএসএমএসের ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করে।
৬. **ট্রেসেবিলিটি (৩.৯):** পুরো খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে কাঁচামাল, উপাদান, প্যাকেজিং উপকরণ এবং সমাপ্ত পণ্যগুলির ট্র্যাকিংয়ের অনুমতি দেওয়ার জন্য কার্যকর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমগুলি স্থাপন করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য সমস্যা বা প্রত্যাহারের ক্ষেত্রে পণ্যগুলি আবার সনাক্ত করা যায়।

৭. **বিন্যাস, পণ্য প্রবাহ এবং পৃথকীকরণ (৪.৩):** উৎপাদন এলাকার পণ্য পরিবহন ও বন্টন যথাযথ পণ্য প্রবাহ এবং পৃথকীকরণ নিশ্চিত করে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন সহজতর করতে হবে। এটি ক্রস-দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করে এবং নিশ্চিত করে যে উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে নিরাপদ খাদ্য রাখার ব্যবস্থা বিদ্যমান।
৮. **হাউসকিপিং এবং হাইজিন (৪.১১):** একটি পরিষ্কার এবং নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন পরিবেশ বজায় রাখার জন্য যথাযথ গৃহকর্ম এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন মৌলিক। এর মধ্যে সুবিধাটিতে পরিষ্কার, স্যানিটাইজ করা এবং দূষণের ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
৯. **অ্যালার্জেন ব্যবস্থাপনা (৫.৩):** খাদ্য অ্যালার্জেন পরিচালনা করার জন্য সংস্থার অবশ্যই একটি সিস্টেম থাকতে হবে, এটি নিশ্চিত করে যে ক্রস-যোগাযোগ প্রতিরোধ করা হয় এবং সমস্ত অ্যালার্জেন সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত এবং প্রবিধান অনুসারে নিয়ন্ত্রিত হয়।
১০. **অপারেশন নিয়ন্ত্রণ (৬.১):** প্রতিটি পর্যায়ে খাদ্য নিরাপত্তা বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য সংস্থাকে অপারেশনগুলির জন্য নিয়ন্ত্রণগুলি সংজ্ঞায়িত করতে, বাস্তবায়ন করতে হবে এবং নিরীক্ষণ করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে ঝুঁকি হ্রাস করতে এবং নিরাপদ খাদ্য মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে প্রক্রিয়াজাতকরণ, হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ এবং বিতরণ প্রক্রিয়াগুলি নিয়ন্ত্রণ করা।
১১. **লেবেলিং এবং প্যাক নিয়ন্ত্রণ (৬.২):** নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা অনুসারে নিরাপদ খাদ্য তথ্যের সঠিক প্রদর্শন (যেমন, উপাদান তালিকা, অ্যালার্জেন, মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখ) সহ পণ্যগুলির সঠিক লেবেলিং এবং প্যাকেজিং নিশ্চিত করার জন্য সংস্থার অবশ্যই সিস্টেম থাকতে হবে।
১২. **প্রশিক্ষণ: কাঁচামাল হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চল (৭.১):** কাঁচামাল হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজের সাথে জড়িত কর্মীদের অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য নীতি এবং অনুশীলনগুলিতে সঠিকভাবে প্রশিক্ষিত হতে হবে। এই প্রশিক্ষণটি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে কর্মীরা কার্যকরভাবে নিরাপদ খাদ্য বিপত্তি পরিচালনা করতে পারে এবং এফএসএমএসের অখণ্ডতা বজায় রাখতে পারে।

#### ধারা ১: সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট প্রতিশ্রুতি:

সাইটের সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করার জন্য গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ডের প্রয়োজনীয়তা বাস্তবায়নে তাদের সম্পূর্ণ প্রতিশ্রুতি সক্রিয়ভাবে প্রদর্শন করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান পরিচালন ব্যবস্থাগুলি ক্রমাগত উন্নত করার জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত প্রক্রিয়া রয়েছে তা নিশ্চিত করা। অতিরিক্তভাবে, তাদের অবশ্যই সাইট জুড়ে একটি শক্তিশালী নিরাপদ খাদ্য এবং মানের সংস্কৃতি গড়ে তুলতে হবে, এমন একটি পরিবেশ তৈরি করতে হবে যেখানে অপারেশনের সমস্ত স্তরে নিরাপদ খাদ্য একটি শীর্ষ অগ্রাধিকার। সুস্পষ্ট টার্গেট নির্ধারণ, রিসোর্স নিশ্চিত করা, খাদ্য নিরাপদ রাখা এবং সর্বোচ্চ গুণগত মান বজায় রাখা ও জন্য চলমান উন্নতি নিশ্চিত করার জন্য টপ ম্যানেজমেন্ট এর নেতৃত্ব এবং জড়িত থাকা অপরিহার্য।

#### প্রয়োজনীয়তা:

##### ১.১.১: নথিভুক্ত নীতি

- **নীতি প্রয়োজনীয়তা:** সাইটের অবশ্যই একটি ডকুমেন্টেড নীতি থাকতে হবে যা গ্রাহকের দায়বদ্ধতা নিশ্চিত করে নির্দিষ্ট মানের নিরাপদ, আইনী এবং খাঁটি পণ্য উৎপাদন করার প্রতিশ্রুতি নিশ্চিত করে।
- **মূল বিষয়:**

- সার্বিক দায়িত্ব সহ ব্যক্তি দ্বারা স্বাক্ষরিত।
- সমস্ত কর্মীদের সাথে যোগাযোগ করা হয়েছে।
- নিরাপদ খাদ্য ও মানের সংস্কৃতিতে ক্রমাগত উন্নতির প্রতিশ্রুতি অন্তর্ভুক্ত করে।

### ১.১.২: খাদ্য নিরাপত্তা ও মানসম্মত সংস্কৃতি পরিকল্পনা

- **ব্যবস্থাপনার দায়িত্ব:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই সাইটে নিরাপদ খাদ্য এবং মানের সংস্কৃতি বিকাশ ও উন্নত করার জন্য একটি সুস্পষ্ট পরিকল্পনা সংজ্ঞায়িত এবং বজায় রাখতে হবে।
- **মূল উপাদান:**
  - স্পষ্ট যোগাযোগ, প্রশিক্ষণ, প্রতিক্রিয়া, প্রয়োজনীয় আচরণ এবং কর্মক্ষমতা পরিমাপ সহ পণ্য সুরক্ষা আচ্ছাদন ক্রিয়াকলাপ।
  - পরিমাপযোগ্য ক্রিয়াকলাপ এবং সময়রেখা সহ একটি কর্ম পরিকল্পনা।
  - সমাপ্ত কার্যক্রমের কার্যকারিতা পর্যালোচনা।
  - প্রতি বছর পরিকল্পনা পর্যালোচনা করতে হবে।

### ১.১.৩: খাদ্য নিরাপত্তা ও গুণগত মান সম্পর্কিত সুস্পষ্ট উদ্দেশ্য

- **উদ্দেশ্য নির্ধারণ:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই পণ্য সুরক্ষা, সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান বজায় রাখতে এবং উন্নত করার জন্য সুস্পষ্ট উদ্দেশ্যগুলি সংজ্ঞায়িত করতে হবে।
- **মূল প্রয়োজনীয়তা:**
  - লক্ষ্য বা পরিমাপযোগ্য সাফল্যের মানদণ্ড সহ নথিভুক্ত উদ্দেশ্য।
  - সমস্ত কর্মীদের সাথে স্পষ্ট যোগাযোগ।
  - ফলাফল পর্যবেক্ষণ ও ত্রৈমাসিক প্রতিবেদন।

### ১.১.৪: ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা

- **পর্যালোচনা সভা:** উদ্দেশ্যগুলির বিরুদ্ধে সাইটের কর্মক্ষমতা মূল্যায়ন করার জন্য ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা সভাগুলি ন্যূনতম বার্ষিক হওয়া উচিত।
- **পর্যালোচনার জন্য মূল ক্ষেত্রগুলি:**
  - পূর্ববর্তী কর্ম এবং নিরীক্ষা মূল্যায়ন।
  - যে কোনও অপূর্ণ উদ্দেশ্য এবং তাদের মূল কারণ।
  - গ্রাহকদের অভিযোগ এবং প্রতিক্রিয়া
  - ঘটনা, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং অ-সামঞ্জস্য।
  - এইচএসসিপি, খাদ্য প্রতিরক্ষা, সত্যতা এবং নিরাপদ খাদ্য এবং মানের সংস্কৃতি পরিকল্পনার কার্যকারিতা।

- সম্পদের প্রয়োজনীয়তা।

#### ১.১.৫: সভা প্রোগ্রাম

- **মিটিং ফ্রিকোয়েন্সি:** কমপক্ষে মাসিক সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট মিটিংগুলিতে নিরাপদ খাদ্য , সত্যতা, বৈধতা এবং মানের সমস্যাগুলি সম্বোধন করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য একটি কার্যমোগত সভা প্রোগ্রাম অবশ্যই থাকতে হবে।

#### ১.১.৬: গোপনীয় রিপোর্টিং সিস্টেম

- **- রিপোর্টিং মেকানিজম:** নিরাপদ খাদ্য , সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান সম্পর্কিত উদ্বেগগুলি রিপোর্ট করার জন্য সাইটটিতে অবশ্যই একটি গোপনীয় ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- **মূল বিষয়:**
  - কর্মীদের কাছে রিপোর্টিং মেকানিজমের যোগাযোগ।
  - সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই রিপোর্ট করা উদ্বেগগুলি ও গৃহীত পদক্ষেপগুলি নথিভুক্ত করতে হবে।

#### ১.১.৭: সম্পদ বরাদ্দ

- **রিসোর্স প্রভিশন:** নিরাপদ, খাঁটি এবং আইনী পণ্য উৎপাদন নিশ্চিত করার জন্য সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই পর্যাপ্ত মানব ও আর্থিক সম্পদ সরবরাহ করতে হবে।

#### ১.১.৮: প্রাসঙ্গিক তথ্য পর্যালোচনা

- **চলমান পর্যালোচনা:** ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সাইটটি অবহিত থাকে:
  - বৈজ্ঞানিক ও প্রযুক্তিগত উন্নয়ন।
  - শিল্প অনুশীলনের কোড।
  - কাঁচামালের সত্যতা নিয়ে নতুন ঝুঁকি।
  - যে দেশগুলিতে পণ্য বিক্রি হয় তাদের জন্য প্রাসঙ্গিক আইন।

#### ১.১.৯: বর্তমান মান অ্যাক্সেস

- **স্ট্যান্ডার্ড উপলভ্যতা:** গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ডের একটি বর্তমান সংস্করণ অবশ্যই হার্ড কপি বা বৈদ্যুতিনভাবে উপলব্ধ থাকতে হবে। সাইটটি যে কোনও পরিবর্তনের সাথে আপডেট থাকতে হবে।

#### ১.১.১০: নিরীক্ষণের সময়

- **পুনঃপ্রত্যয়ন অডিট:** যদি সাইটটি প্রত্যয়িত হয় তবে এটি অবশ্যই নির্ধারিত তারিখে বা তার আগে অডিটগুলি নিশ্চিত করতে হবে।

#### ১.১.১১: নিরীক্ষায় অংশগ্রহণ

- **ব্যবস্থাপনা সম্পৃক্ততা:** নিরীক্ষার উদ্বোধনী ও সমাপনী সভার জন্য সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই উপস্থিত থাকতে হবে, প্রয়োজন অনুসারে সংশ্লিষ্ট বিভাগীয় পরিচালকদের সাথে উপলব্ধ।

**১.১.১২: নন-কনফর্মিটি অ্যাকশন**

- **মূল কারণ বিশ্লেষণ:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে অডিটের সময় চিহ্নিত যে কোনও অ-সামঞ্জস্যতা পুনরাবৃত্তি রোধ করার জন্য সম্বোধন করা হয়েছে।

**১.১.১৩: বিআরসিজিএস লোগোর ব্যবহার**

- **লোগো ব্যবহার:** লোগো এবং সার্টিফিকেশন রেফারেন্স শুধুমাত্র নির্দিষ্ট শর্ত অনুযায়ী ব্যবহার করা উচিত।

**১.১.১৪: আইন প্রণয়ন ও নিবন্ধন**

- **আইন সম্মতি:** সাইটটি আইন অনুসারে প্রয়োজনীয় প্রাসঙ্গিক কর্তৃপক্ষের সাথে যথাযথ নিবন্ধন বজায় রাখতে হবে।

এই পয়েন্টগুলি নিশ্চিত করে যে সাইটটি প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং আইনী মানগুলি মেনে চলে, ক্রমাগত উন্নতির সংস্কৃতি, স্পষ্ট যোগাযোগ এবং সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট থেকে সংস্থান প্রতিশ্রুতি প্রচার করে।

**ধারা ১.২: সাংগঠনিক কাঠামো, দায়িত্ব ও ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ**

পণ্য নিরাপত্তা, সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমানের সফল ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করার জন্য কোম্পানিকে অবশ্যই একটি স্পষ্ট সাংগঠনিক কাঠামো এবং যোগাযোগের কার্যকর লাইন স্থাপন করতে হবে । এর অর্থ:

**১. সাংগঠনিক কাঠামো:**

- কোম্পানির একটি স্পষ্ট কাঠামো **সংজ্ঞায়িত এবং যোগাযোগ করা উচিত** যা ভূমিকা, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং লাইনগুলির রূপরেখা দেয়।
- এই কাঠামোতে সংস্থার সমস্ত স্তরের পণ্য সুরক্ষা এবং গুণমান পরিচালনার জন্য নিবেদিত কর্মীদের অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- মূল ভূমিকাগুলির মধ্যে **সামগ্রিক নিরাপদ খাদ্য কৌশল**, গুণমান পরিচালক, এইচএসসিপি টিম লিডার **এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক কর্মীদের** তদারকি করা সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

**২. যোগাযোগের লাইন:**

- প্রতিষ্ঠানের সকল স্তরে যোগাযোগের জন্য সুপ্রতিষ্ঠিত চ্যানেল থাকতে হবে, পণ্য নিরাপত্তা, সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান সম্পর্কিত তথ্য অবাধে প্রবাহিত হয় এবং সমস্ত কর্মচারীদের দ্বারা বোঝা যায় তা নিশ্চিত করে।
- নিয়মিত সভাগুলি, আনুষ্ঠানিক এবং আনুষ্ঠানিক উভয়ই, পণ্য সুরক্ষা এবং গুণমান সম্পর্কিত বিষয়গুলি নিয়ে আলোচনা করার পাশাপাশি নিয়ন্ত্রক বা শিল্প পরিবর্তনের কোনও আপডেট নিয়ে আলোচনা করা উচিত।
- নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান সম্পর্কিত উদ্বেগ বা উন্নতির প্রতিবেদন করার জন্য সমস্ত স্তরের কর্মীদের জন্য প্রতিক্রিয়া ব্যবস্থাও থাকা উচিত।

**৩. দায়িত্ব ও জবাবদিহিতা:**

- পণ্যের সুরক্ষা এবং মানের প্রতিটি দিকের জন্য কে দায়বদ্ধ তা পরিষ্কার হওয়া উচিত। প্রতিষ্ঠানের মধ্যে প্রত্যেকেরই পণ্যের সুরক্ষা এবং সম্মতি নিশ্চিত করার ক্ষেত্রে তাদের নির্দিষ্ট ভূমিকা বোঝা উচিত।
- সিস্টেমের কার্যকারিতা ট্র্যাক করতে এবং প্রয়োজন অনুসারে সামঞ্জস্য করার জন্য নিয়মিত প্রতিবেদন এবং পর্যালোচনা পরিচালনা করা উচিত।

### প্রয়োজনীয়তা:

#### ১.২.১: সাংগঠনিক তালিকা ও দায়িত্ব বণ্টন

- সংস্থাকে অবশ্যই একটি সাংগঠনিক চার্ট বজায় রাখতে হবে যা পরিচালনার কাঠামোটি স্পষ্টভাবে প্রদর্শন করে।
- মূল দায়িত্ব:
  - নিরাপদ খাদ্য , সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান পরিচালনার দায়িত্বগুলি নির্দিষ্ট পরিচালকদের কাছে স্পষ্টভাবে বরাদ্দ করা উচিত।
  - খাদ্য নিরাপত্তা ও মান ব্যবস্থাপনার ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করে দায়িত্বশীল ব্যক্তির অনুপস্থিতিতে কারা ডেপুটেশন দেবেন তা নথিভুক্ত করতে হবে।

#### - ১.২.২: কর্মীদের সচেতনতা এবং নীতি মেনে চলা

- কর্মীদের সচেতনতা: সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সমস্ত কর্মী নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান সম্পর্কিত তাদের দায়িত্ব সম্পর্কে সচেতন।
- কাজের সম্মতি: কর্মীদের অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে তাদের কাজটি নথিভুক্ত নীতি, পদ্ধতি, কাজের নির্দেশাবলী এবং অনুশীলন অনুসারে পরিচালিত হয়।
- ডকুমেন্টেশনে অ্যাক্সেস: সমস্ত কর্মীদের অবশ্যই প্রাসঙ্গিক ডকুমেন্টেশনে অ্যাক্সেস থাকতে হবে যা এই নীতি এবং অনুশীলনগুলির রূপরেখা দেয়।

#### ১.২.৩: ঝুঁকি এবং নন-কনফার্মেন্স রিপোর্ট করা

- স্টাফ রিপোর্টিং: সমস্ত কর্মীদের অবশ্যই অনিরাপদ বা আউট-অফ-স্পেসিফিকেশন পণ্য, সরঞ্জাম, প্যাকেজিং বা কাঁচামালের কোনও ঝুঁকি বা প্রমাণের প্রতিবেদন করার গুরুত্ব সম্পর্কে সচেতন হতে হবে।
- তাৎক্ষণিক পদক্ষেপ: এই প্রতিবেদনগুলি তাৎক্ষণিক মনোযোগের প্রয়োজন এমন সমস্যাগুলির তাৎক্ষণিক সমাধানের জন্য মনোনীত পরিচালকের কাছে পরিচালিত হওয়া উচিত।

#### ২.৪: বাহ্যিক দক্ষতার ব্যবহার

- বাহ্যিক দক্ষতা: যদি সাইটটিতে নিরাপদ খাদ্য , সত্যতা, বৈধতা বা গুণমানের উপযুক্ত অভ্যন্তরীণ দক্ষতার অভাব থাকে তবে সহায়তা প্রদানের জন্য বহিরাগত পরামর্শদাতাদের নিযুক্ত করা যেতে পারে।
- ব্যবস্থাপনা দায়িত্ব: তবে, খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থার প্রতিদিনের ব্যবস্থাপনা অবশ্যই কোম্পানির দায়িত্বের অধীনে থাকতে হবে, প্রক্রিয়াগুলির উপর অভ্যন্তরীণ নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে।

#### ধারা ২: নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা-এইচএসিসিপি

এই প্রয়োজনীয়তাগুলির উদ্দেশ্য হল একটি **পদ্ধতিগত ঝুঁকি এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণের** মাধ্যমে নিরাপদ খাদ্য বিপত্তি হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা একটি **নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা তৈরি করা**। পরিকল্পনাটি অবশ্যই বিজ্ঞানের উপর ভিত্তি করে হতে হবে, পুঙ্খানুপুঙ্খ এবং এর কার্যকারিতা নিশ্চিত করার জন্য ক্রমাগত আপডেট হতে হবে। এই নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার মূল হল **এইচএসিসিপি** (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস) নীতিগুলি, যা খাদ্য শিল্পে ব্যাপকভাবে স্বীকৃত।

নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা ও সম্পর্কিত প্রয়োজনীয়তা সম্পর্কে মূল বিষয়গুলি এখানে রয়েছে:

### ১. পদ্ধতিগত, বিজ্ঞান ভিত্তিক হ্যাজার্ড এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণ

- হ্যাজার্ড এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণ অবশ্যই **নিয়মতান্ত্রিক** এবং **বৈজ্ঞানিকভাবে ভিত্তিযুক্ত** হতে হবে, নিশ্চিত করে যে সমস্ত সম্ভাব্য ঝুঁকি চিহ্নিত এবং মূল্যায়ন করা হয়েছে।
- এই প্রক্রিয়াটি একটি কার্যকর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা তৈরির জন্য অত্যাবশ্যিক যা জৈবিক, রাসায়নিক এবং শারীরিক ঝুঁকি সহ নিরাপদ খাদ্য র সাথে সম্পর্কিত সমস্ত ঝুঁকির সমাধান করে।
- বিশ্লেষণটি পুঙ্খানুপুঙ্খ হওয়া উচিত এবং সাইটে নির্দিষ্ট পণ্য এবং উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলির সাথে সম্পর্কিত সমস্ত ঝুঁকি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

### ২. বাস্তবায়ন এবং ক্রমাগত আপডেট

- প্রক্রিয়া, পণ্য বা নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার কোনও পরিবর্তন প্রতিফলিত করার জন্য **ঝুঁকি এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণ** সম্পূর্ণরূপে প্রয়োগ করা উচিত এবং ক্রমাগত আপডেট করা উচিত।
- নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি পরিচালনায় চলমান কার্যকারিতা নিশ্চিত করে পরিকল্পনাটি বর্তমান রাখার জন্য একটি সাইটের অবশ্যই ব্যবস্থা থাকতে হবে।

### ৩. এইচএসিসিপি পরিভাষা এবং নমনীয়তা

- যদিও স্ট্যান্ডার্ডটি পূর্বশর্ত এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (সিসিপি) **ব্যবহার** করে, সাইটগুলিকে ঠিক একই পরিভাষা ব্যবহার করার প্রয়োজন হয় না। মৌলিক প্রয়োজনীয়তা পূরণ করা হলে তাদের বিকল্প পথ ব্যবহার করার অনুমতি দেওয়া হয়।
- উদাহরণস্বরূপ, বিভিন্ন অঞ্চল বা আইন (যেমন মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে **নিরাপদ খাদ্য আধুনিকীকরণ আইন**) বিভিন্ন পরিভাষা ব্যবহার করতে পারে, তবে যতক্ষণ না মূল প্রয়োজনীয়তাগুলি এইচএসিসিপি নীতিগুলির সাথে সামঞ্জস্য করে, পরিকল্পনাটি মেনে চলে।
- সাইটগুলিকে অসঙ্গতিপূর্ণ পরিভাষা সহ একাধিক পরিকল্পনা ব্যবহার এড়াতে উৎসাহিত করা হয়, কারণ এটি প্রশাসনকে অপ্রয়োজনীয়ভাবে জটিল করে তুলতে পারে। যাইহোক, বিভিন্ন ধরনের পণ্যগুলির জন্য পৃথক পরিকল্পনা থাকা গ্রহণযোগ্য, যতক্ষণ না সামঞ্জস্যপূর্ণ পরিভাষা ব্যবহার করা হয়।

### ৪. কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস এইচএসিসিপি নীতিমালা

- **কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস** এইচএসিসিপি নীতিগুলি নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার ভিত্তি গঠন করে। এই নীতিগুলি বিশ্বব্যাপী স্বীকৃত এবং নিরাপদ খাদ্য বিপদগুলি সনাক্তকরণ ও পরিচালনার জন্য কাঠামো সরবরাহ করে।

- স্ট্যান্ডার্ডের ইস্যু ৯ এর ধারাগুলি সর্বশেষ কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস এইচএসিসিপি নীতিগুলি প্রতিফলিত করার জন্য আপডেট করা হয়েছে এবং যদি কোনও সাইট বিভাগ ২ এর সমস্ত প্রয়োজনীয়তা মেনে চলে তবে কোডেক্স নীতিগুলি পূরণের জন্য অতিরিক্ত ক্রিয়াকলাপের প্রয়োজন নেই।
- নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনাটি অবশ্যই সাইটে উত্পাদিত, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা প্যাক করা পণ্যগুলির পাশাপাশি জড়িত নির্দিষ্ট উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলির সাথে নির্দিষ্ট হতে হবে ।

#### ৫. কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস গাইডেন্স

- কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস এইচএসিসিপি নীতিগুলির উপর বিস্তৃত নির্দেশিকা সরবরাহ করে, যা খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিগুলিতে (সিএক্সসি ১-১৯৬৯) পাওয়া যায়। সর্বাধিক সাম্প্রতিক আপডেটটি ২০২০ সালে ছিল এবং এটি খাদ্য শিল্পে এইচএসিসিপি কার্যকরভাবে বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় পটভূমির তথ্য এবং সহায়তা সরবরাহ করে।

সংক্ষেপে, নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার প্রাথমিক লক্ষ্য হল সমস্ত নিরাপদ খাদ্য বিপদগুলি পদ্ধতিগতভাবে চিহ্নিত এবং কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করা নিশ্চিত করা। পরিকল্পনাটি অবশ্যই কোডেক্স এইচএসিসিপি নীতিগুলি মেনে চলতে হবে এবং সাইটে নির্দিষ্ট পণ্য এবং প্রক্রিয়াগুলির সাথে সামঞ্জস্য করা উচিত। যদিও পরিভাষাটি পৃথক হতে পারে, প্রয়োজনীয়তাগুলি সামঞ্জস্যপূর্ণ থাকে এবং নিরাপদ খাদ্য ল্যান্ডস্কেপে যে কোনও পরিবর্তন প্রতিফলিত করার জন্য পরিকল্পনাটি অবশ্যই সক্রিয়ভাবে বজায় রাখতে হবে

#### ধারা ৩: খাদ্য নিরাপত্তা এবং মান ব্যবস্থাপনা সিস্টেম

##### প্রয়োজনীয়তা:

#### ৩.১ পদ্ধতি, ম্যানুয়াল এবং রেকর্ডগুলির ডকুমেন্টেশন এবং পরিচালনা

নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান সম্পর্কিত সমস্ত পদ্ধতি, কাজের পদ্ধতি এবং অনুশীলনগুলি সঠিকভাবে নথিভুক্ত এবং পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য সংস্থাকে প্রয়োজন। প্রক্রিয়াগুলির সঠিক এবং সামঞ্জস্যপূর্ণ প্রয়োগ নিশ্চিত করার জন্য ডকুমেন্টেশনটি সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য, সুস্পষ্ট এবং আপ টু ডেট রাখা উচিত। নীচে নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা রয়েছে:

##### ৩.১.১ কোয়ালিটি ম্যানুয়াল

- **পদ্ধতির ডকুমেন্টেশন:** কোম্পানির পদ্ধতি, কাজের পদ্ধতি এবং অনুশীলনগুলি অবশ্যই একটি মানের ম্যানুয়ালে সংকলিত করতে হবে। এই ম্যানুয়ালটি মুদ্রিত বা বৈদ্যুতিন আকারে হতে পারে।
  - মানের ম্যানুয়ালটি কোম্পানির নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান পরিচালন ব্যবস্থার বিশদ বিবরণ দেওয়া উচিত।

##### ৩.১.২ পূর্ণ বাস্তবায়ন ও অভিজ্ঞতা

- **বাস্তবায়ন:** নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান ম্যানুয়ালটি অপারেশনগুলিতে সম্পূর্ণরূপে প্রয়োগ করা উচিত , যার অর্থ ম্যানুয়ালটিতে বর্ণিত সমস্ত পদ্ধতি এবং অনুশীলনগুলি সক্রিয়ভাবে অনুসরণ করা হয়।
- **অ্যাক্সেসযোগ্যতা:** ম্যানুয়াল (বা প্রাসঙ্গিক বিভাগগুলি) সমস্ত প্রাসঙ্গিক কর্মীদের জন্য সহজেই উপলব্ধ হওয়া উচিত, নিশ্চিত করে যে তারা কোম্পানির মান অনুসারে তাদের দায়িত্ব পালনের জন্য এটি উল্লেখ করতে পারে।

##### ৩.১.৩ পদ্ধতির সুস্পষ্টতা ও স্বচ্ছতা

- **পরিষ্কার ডকুমেন্টেশন:** সমস্ত পদ্ধতি এবং কাজের নির্দেশাবলী স্পষ্টভাবে সুস্পষ্ট এবং দ্ব্যর্থহীন হতে হবে। প্রক্রিয়াগুলি কার্যকর করার জন্য দায়ী কর্মীদের দ্বারা তারা সঠিকভাবে প্রয়োগ করা যেতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য তাদের অবশ্যই পর্যাপ্ত বিস্তারিত হতে হবে।

- **ভাষা ও যোগাযোগ:** ডকুমেন্টগুলি কর্মীদের জন্য **উপযুক্ত ভাষায়** হওয়া উচিত। যেখানে প্রয়োজন, পদ্ধতিতে বোঝার জন্য **ফটোগ্রাফ, ডায়াগ্রাম** বা অন্যান্য **সচিত্র নির্দেশাবলী** অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে, বিশেষত যেখানে:
  - সাক্ষরতা একটি উদ্বেগের বিষয় হতে পারে, অথবা
  - শ্রমিকরা বিভিন্ন ভাষায় কথা বলে।

### ৩.২ ডকুমেন্ট কন্ট্রোল সিস্টেম

নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান ব্যবস্থার মধ্যে নথিগুলি পরিচালনা করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই একটি শক্তিশালী সিস্টেম স্থাপন করতে হবে, যাতে নথিগুলি সঠিক, আপ টু ডেট এবং নিয়ন্ত্রিত হয় তা নিশ্চিত করে।

#### ৩.২.১ নথি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি

- **নিয়ন্ত্রিত নথির তালিকা:** সর্বশেষ সংস্করণ নম্বর সহ **সমস্ত** নিয়ন্ত্রিত নথির **একটি তালিকা** বজায় রাখুন।
- **সনাক্তকরণ এবং অনুমোদন:** নিয়ন্ত্রিত নথি সনাক্তকরণ এবং অনুমোদনের জন্য **একটি পরিষ্কার পদ্ধতি থাকা উচিত**। এটি নিশ্চিত করে যে শুধুমাত্র অনুমোদিত এবং বর্তমান নথি ব্যবহার করা হয়।
- **রেকর্ড পরিবর্তন:** পরিবর্তনের কারণ সহ নথিতে যে কোনও **পরিবর্তন বা সংশোধনের** জন্য একটি রেকর্ড রাখতে হবে।
- **নথি প্রতিস্থাপন:** পুরানো নথিগুলি সর্বশেষ সংস্করণগুলির সাথে প্রতিস্থাপনের জন্য একটি সিস্টেম থাকা উচিত, অপ্রচলিত নথিগুলি প্রচলন থেকে সরানো হয়েছে তা নিশ্চিত করে।

#### ইলেকট্রনিক ডকুমেন্টস:

- যদি দস্তাবেজগুলি বৈদ্যুতিনভাবে সংরক্ষণ করা হয় তবে সেগুলি অবশ্যই হতে হবে:
  - **নিরাপদে সংরক্ষণ করা হয়েছে** (অনুমোদিত অ্যাক্সেস, সংশোধনগুলির নিয়ন্ত্রণ বা পাসওয়ার্ড সুরক্ষা সহ),
  - **তথ্য হারানো প্রতিরোধ করতে ব্যাক আপ** নেওয়া হয়েছে।

### ৩.৩ রেকর্ড ব্যবস্থাপনা

নিরাপদ খাদ্য এবং মানের মানগুলির সাথে সংস্থার সম্মতি প্রদর্শনের জন্য রেকর্ডগুলি অপরিহার্য। এই রেকর্ডগুলি সুস্পষ্ট, সুরক্ষিতভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা এবং সহজেই পুনরুদ্ধারযোগ্য হওয়া উচিত।

#### - ৩.৩.১ রেকর্ড পাঠযোগ্যতা এবং সুরক্ষা

- **পাঠযোগ্যতা:** রেকর্ডগুলি **ভাল অবস্থায় রাখা উচিত** এবং তাদের পুরো ধরে রাখার সময়কালের জন্য **সুস্পষ্ট** হওয়া উচিত।
- **অনুমোদিত পরিবর্তন:** যদি রেকর্ডগুলিতে কোনও পরিবর্তন করা হয় তবে সেগুলি **অবশ্যই অনুমোদিত** হতে হবে এবং **পরিবর্তনের ন্যায্যতা** রেকর্ড করা উচিত।
- **বৈদ্যুতিন রেকর্ড:** বৈদ্যুতিন রেকর্ডগুলির জন্য, অনুরূপ সুরক্ষা ব্যবস্থা প্রয়োজ্য:
  - **অনুমোদিত অ্যাক্সেস, সংশোধনী নিয়ন্ত্রণ, অথবা পাসওয়ার্ড সুরক্ষা,**
  - **তথ্য হারানো প্রতিরোধ করতে ব্যাকআপ** নিন।

#### - ৩.৩.২ রেকর্ড ধরে রাখা

- **ধরে রাখার সময়কাল:** রেকর্ডগুলি অবশ্যই একটি **নির্দিষ্ট সময়ের** জন্য রাখতে হবে, বিবেচনা করে:
  - কোন **আইনি বা গ্রাহক প্রয়োজনীয়তা,**

- পণ্যের বালুচর জীবন।

- **শেল্ফ-লাইফ বিবেচ্য বিষয়:** যখন রেকর্ডগুলি কোনও পণ্যের সাথে সম্পর্কিত হয়, তখন ধরে রাখার সময়টি পণ্যটির শেল্ফ লাইফের জন্য অ্যাকাউন্ট করা উচিত এবং যেখানে প্রযোজ্য, কোনও সম্ভাব্য এক্সটেনশন (যেমন, যদি পণ্যটি ভোক্তা দ্বারা হিমায়িত হয়)।
- **ন্যূনতম ধরে রাখার সময়কাল:** সর্বনিম্ন, পণ্যের শেল্ফ লাইফ প্লাস ১২ মাসের জন্য রেকর্ডগুলি ধরে রাখা উচিত।

### ৩.৪ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা

কোম্পানির একটি শক্তিশালী অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রোগ্রাম থাকা প্রয়োজন যা নিরাপদ খাদ্য এবং মানের সিস্টেমগুলির কার্যকারিতা মূল্যায়ন করে এবং প্রাসঙ্গিক মানগুলির সাথে সন্মতি নিশ্চিত করে। অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষণের উদ্দেশ্য হ'ল উন্নতির জন্য কোনও অ-সামঞ্জস্য বা ক্ষেত্রগুলি চিহ্নিত করা এবং জায়গায় থাকা সিস্টেমগুলি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করেছে কিনা তা যাচাই করা। নীচে অভ্যন্তরীণ অডিটের জন্য মূল প্রয়োজনীয়তা রয়েছে:

#### ৩.৪.১ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা কর্মসূচি

- **নির্ধারিত প্রোগ্রাম:** কোম্পানিকে অবশ্যই একটি নির্ধারিত অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রোগ্রাম স্থাপন করতে হবে যা বছরে কমপক্ষে চারবার ঘটে, নিশ্চিত করে যে অডিটগুলি সারা বছর জুড়ে ছড়িয়ে পড়ে। নিরীক্ষা ফ্রিকোয়েন্সি উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত:
  - ক্রিয়াকলাপের সাথে যুক্ত ঝুঁকি,
  - পূর্ববর্তী অডিট পারফরম্যান্স (যদি অতীতে নির্দিষ্ট এলাকায় সমস্যা থাকে তবে তাদের আরও ঘন ঘন অডিটের প্রয়োজন হতে পারে)।
- **কভারেজ:** অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রোগ্রামটি প্রতি বছর কমপক্ষে একবার সাইটের নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান সিস্টেম সম্পর্কিত সমস্ত কার্যক্রম কভার করতে হবে। এর মধ্যে নিরাপদ খাদ্য, সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান সম্পর্কিত ক্ষেত্রগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
- **নিরীক্ষণের সুযোগ:** প্রোগ্রামটিতে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে তবে সীমাবদ্ধ নয়:
  - এইচএসসিসিপি বা নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা এবং এর বাস্তবায়ন কার্যক্রম (যেমন সরবরাহকারীর অনুমোদন, সংশোধনমূলক ক্রিয়া এবং যাচাইকরণ)।
  - পূর্বশর্ত প্রোগ্রাম (উদাঃ, স্বাস্থ্যবিধি, কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা)।
  - খাদ্য প্রতিরক্ষা এবং খাদ্য জালিয়াতি প্রতিরোধ পরিকল্পনা।
  - মান অর্জনের জন্য প্রয়োগ করা পদ্ধতি।
- **সংজ্ঞায়িত সুযোগ:** প্রতিটি অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষণের অবশ্যই একটি সংজ্ঞায়িত সুযোগ থাকতে হবে এবং এইচএসসিসিপি বা নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার একটি নির্দিষ্ট ক্রিয়াকলাপ বা বিভাগ বিবেচনা করতে হবে।

#### - ৩.৪.২ নিরীক্ষকদের দক্ষতা এবং স্বাধীনতা

- **প্রশিক্ষিত নিরীক্ষক:** অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা যথাযথ প্রশিক্ষিত এবং দক্ষ নিরীক্ষক দ্বারা পরিচালিত করা আবশ্যিক। এই নিরীক্ষকদের নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান ব্যবস্থাগুলি কার্যকরভাবে মূল্যায়ন করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা থাকা উচিত।
- **স্বাধীনতা:** নিরীক্ষকদের অবশ্যই স্বাধীন হতে হবে, যার অর্থ তাদের নিজের কাজ নিরীক্ষণ করা উচিত নয়। এটি সম্ভাব্য সমস্যাগুলি চিহ্নিত করতে এবং সন্মতির মূল্যায়নে উদ্দেশ্যমূলকতা নিশ্চিত করে।

#### ৩.৪.৩ অডিট প্রোগ্রাম বাস্তবায়ন

- **সম্পূর্ণ বাস্তবায়ন:** অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা প্রোগ্রাম সম্পূর্ণরূপে বাস্তবায়ন এবং মেনে চলতে হবে।

- **অডিট রিপোর্ট:** প্রতিটি নিরীক্ষা অবশ্যই একটি প্রতিবেদন তৈরি করতে হবে যাতে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - **সামঞ্জস্য:** এমন ক্ষেত্রগুলির নিশ্চিতকরণ যেখানে প্রক্রিয়াগুলি প্রত্যাশিত হিসাবে কাজ করছে এবং প্রয়োজনীয় মান পূরণ করছে।
  - **অ-সামঞ্জস্য:** উন্নতির জন্য কোনও অ-সামঞ্জস্য বা ক্ষেত্র সনাক্তকরণ।
  - **উদ্দেশ্যমূলক প্রমাণ:** নিরীক্ষণের ফলাফলগুলি সমর্থন করার জন্য প্রতিবেদনে অবশ্যই উদ্দেশ্যমূলক প্রমাণ সরবরাহ করতে হবে।
- **ফলাফল রিপোর্টিং:** নিরীক্ষিত কার্যকলাপের জন্য দায়ী কর্মীদের অডিট ফলাফল রিপোর্ট করা উচিত, যেখানে প্রয়োজন সেখানে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে তাদের অনুমতি দেয়।
- **সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক ক্রিয়া:** যদি অ-সামঞ্জস্যতা চিহ্নিত করা হয়, সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক পদক্ষেপগুলি তাদের বাস্তবায়নের জন্য সময়সীমা সহ একমত হতে হবে।
  - কর্মকাণ্ড বাস্তবায়ন হয়ে গেলে সেগুলোর সমাপ্তি যাচাই করতে হবে।
- **ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা সভায় (ধারা ১.১.৪ অনুযায়ী) অডিট ফলাফলের একটি সংক্ষিপ্তসার পর্যালোচনা করা উচিত। এটি সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান ব্যবস্থার কার্যকারিতা মূল্যায়ন করতে এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করতে দেয়।

#### - ৩.৪.৪ ডকুমেন্টেড পরিদর্শন প্রোগ্রাম

অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা ছাড়াও, দূষণ বা ঝুঁকি রোধে খাদ্য উত্পাদনে ব্যবহৃত শারীরিক পরিবেশ এবং সরঞ্জামগুলি উপযুক্ত অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য কোম্পানির অবশ্যই ডকুমেন্টেড পরিদর্শনের একটি পৃথক প্রোগ্রাম থাকতে হবে।

- **পরিদর্শনের সুযোগ:** পরিদর্শন প্রোগ্রামে ন্যূনতম অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **স্বাস্থ্যবিধি পরিদর্শন:** এই পরিদর্শনগুলি উৎপাদন এলাকায় পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং গৃহকর্মের কর্মক্ষমতা মূল্যায়ন করে।
  - **- ফ্যাব্রিকেশন পরিদর্শন:** এই পরিদর্শনগুলি অবকাঠামো থেকে পণ্য সুরক্ষার কোনও সম্ভাব্য ঝুঁকি সনাক্ত করতে বিল্ডিং এবং সরঞ্জামগুলির (যেমন, দরজা, দেয়াল, সুবিধা এবং যন্ত্রপাতি) শারীরিক অবস্থার মূল্যায়ন করে।
- **ফ্রিকোয়েন্সি:** খোলা পণ্য এলাকায় মাসে অন্তত একবার পরিদর্শন পরিচালনা করা উচিত, এবং দূষণের ঝুঁকি বা খাদ্য নিরাপত্তা সমস্যার সম্ভাবনার উপর ভিত্তি করে ফ্রিকোয়েন্সি বাড়ানো উচিত। নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন সুবিধাটিতে যে কোনও পরিবর্তন অতিরিক্ত পরিদর্শনের সূত্রপাত করা উচিত।
- **ফলাফল রিপোর্টিং:** পরিদর্শনের ফলাফল পরিদর্শন করা এলাকা বা কার্যকলাপের জন্য দায়ী কর্মীদের জানাতে হবে।
- **সংশোধনমূলক পদক্ষেপ:** পরিদর্শনের সময় যদি কোনও সমস্যা চিহ্নিত করা হয় তবে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে এবং তাদের বাস্তবায়নের জন্য সময়সীমার বিষয়ে একমত হওয়া উচিত।
- **কর্মের যাচাইকরণ:** সংশোধনমূলক কার্যক্রম সম্পন্ন হয়ে গেলে, তাদের বাস্তবায়ন যাচাই করা উচিত।
- **ম্যানেজমেন্ট রিভিউ:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট ফলাফল এবং গৃহীত কোন পদক্ষেপ সম্পর্কে সচেতন কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা সভাগুলিতে পরিদর্শন ফলাফলের একটি সংক্ষিপ্তসারও পর্যালোচনা করা উচিত।

#### ৩.৫ সরবরাহকারী এবং কাঁচামাল অনুমোদন এবং কর্মক্ষমতা পর্যবেক্ষণ

- **সরবরাহকারী এবং কাঁচামালের কার্যকর ব্যবস্থাপনা খাদ্য পণ্যগুলির সুরক্ষা, সত্যতা, বৈধতা এবং**

গুণমান নিশ্চিত করার একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। এই বিভাগটি সরবরাহকারীদের মূল্যায়ন, অনুমোদন এবং নিরীক্ষণের পাশাপাশি ট্রেসেবিলিটি এবং কার্যকর ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করার জন্য কোম্পানির দায়িত্বগুলি বর্ণনা করে।

### ৩.৫.১ কাঁচামাল এবং প্যাকেজিং সরবরাহকারী ব্যবস্থাপনা

#### ৩.৫.১.১ কাঁচামালের ঝুঁকি মূল্যায়ন

- ডকুমেন্টেড রিস্ক অ্যাসেসমেন্ট: কোম্পানিকে অবশ্যই প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ প্রতিটি কাঁচামাল বা কাঁচামালের গ্রুপের জন্য একটি নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন করতে হবে। উদ্দেশ্য হল পণ্য সুরক্ষা, সত্যতা, বৈধতা এবং মানের সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি সনাক্ত করা।
- **মূল ঝুঁকিপূর্ণ এলাকা:**
  - - অ্যালার্জেন ঝুঁকি: এর মধ্যে কাঁচামালের অ্যালার্জেন থেকে বা দূষণের কারণে ঝুঁকি অন্তর্ভুক্ত।
  - বিদেশী শরীরের দূষণ: বিদেশী বস্তু (যেমন, ধাতু, প্লাস্টিক) ধারণকারী কাঁচামালের ঝুঁকি।
  - মাইক্রোবায়োলজিকাল দূষণ: কাঁচামালগুলিতে ক্ষতিকারক অণুজীবের উপস্থিতি হওয়ার সম্ভাবনা।
  - - রাসায়নিক দূষণ: কীটনাশক বা শিল্প রাসায়নিকের মতো রাসায়নিক থেকে ঝুঁকি, কাঁচামালকে দূষিত করে।
  - - প্রজাতি বা জাতের ক্রস-দূষণ: প্রজাতি বা জাতগুলির ভুল সনাক্তকরণের সম্ভাবনা, যা সত্যতার সমস্যার কারণ হতে পারে।
  - প্রতিস্থাপন বা জালিয়াতি: উপাদানগুলির ইচ্ছাকৃত প্রতিস্থাপন বা জালিয়াতি সম্পর্কিত ঝুঁকি (উদাঃ, ভুল লেবেলিং)।
  - আইনী এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা: কাঁচামাল সম্পর্কিত আইন বা নির্দিষ্ট গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি।
  - গুণগত বিবেচনা: প্রতিটি কাঁচামাল চূড়ান্ত পণ্যের গুণমানকে কীভাবে প্রভাবিত করে তাও মূল্যায়ন করা উচিত।
  - ঝুঁকি মূল্যায়নের জন্য আপডেট মানদণ্ড:
  - যখন কাঁচামাল, তার প্রক্রিয়াকরণ বা সরবরাহকারীর মধ্যে একটি পরিবর্তন হয়।
  - যদি নতুন কোনো ঝুঁকি শনাক্ত হয়।
  - একটি পণ্য প্রত্যাহার অথবা প্রত্যাহার অনুসরণ করে, যেখানে একটি নির্দিষ্ট কাঁচামাল জড়িত করা হয়েছে।
  - ঝুঁকি মূল্যায়ন প্রাসঙ্গিক থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য কমপক্ষে প্রতি ৩ বছর।
  - ঝুঁকি মূল্যায়ন কাঁচামাল গ্রহণযোগ্যতা এবং পরীক্ষার পদ্ধতি এবং সরবরাহকারী অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ প্রক্রিয়াগুলির ভিত্তি গঠন করে।

#### ৩.৫.১.২ সরবরাহকারী অনুমোদন পদ্ধতি

- প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ কাঁচামাল সরবরাহকারীরা ঝুঁকি পরিচালনা করতে এবং কার্যকর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম বজায় রাখতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য কোম্পানির অবশ্যই একটি নথিভুক্ত সরবরাহকারী অনুমোদন পদ্ধতি থাকতে হবে।
- ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে অনুমোদন: সরবরাহকারীর অনুমোদন ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত এবং এতে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
- সার্টিফিকেশন: প্রযোজ্য বিআরসিজিএস বা জিএফএসআই-বেঞ্চমার্কযুক্ত মানগুলিতে বৈধ শংসাপত্রের সরবরাহকারী (শংসাপত্রটি অবশ্যই ক্রয় করা কাঁচামালগুলি আবরণ করতে হবে)।

- সরবরাহকারী অডিট: পণ্য সুরক্ষা, ট্রেসেবিলিটি, এইচএসিসিপি, পণ্য সুরক্ষা, খাদ্য প্রতিরক্ষা, পণ্য সত্যতা এবং ভাল উৎপাদন অনুশীলনের সাথে সরবরাহকারীর সম্মতি যাচাই করার জন্য সংস্থা বা তৃতীয় পক্ষের দ্বারা একটি নিরীক্ষা পরিচালিত হতে পারে।
- নিরীক্ষককে অবশ্যই দক্ষ ও স্বাধীন হতে হবে।
- একটি পূর্ণাঙ্গ নিরীক্ষা প্রতিবেদন সংগ্রহ ও পর্যালোচনা করতে হবে।
- সরবরাহকারী প্রশ্নাবলী: কিছু ক্ষেত্রে, প্রাথমিক অনুমোদনের জন্য একটি সম্পূর্ণ প্রশ্নাবলী ব্যবহার করা যেতে পারে, বিশেষত যখন সরবরাহকারীকে কম ঝুঁকি হিসাবে বিবেচনা করা হয়। এই প্রশ্নাবলীটি অবশ্যই নিরীক্ষণের মতো একই ক্ষেত্রগুলি কভার করতে হবে এবং পর্যালোচনাটি অবশ্যই একজন উপযুক্ত ব্যক্তি দ্বারা পরিচালিত হতে হবে।

#### ৩.৫.১.৩ চলমান সরবরাহকারী কর্মক্ষমতা পর্যালোচনা

- ডকুমেন্টেড প্রক্রিয়া: সরবরাহকারীদের কর্মক্ষমতা নিয়মিত পর্যালোচনা করার জন্য কোম্পানির একটি নথিভুক্ত প্রক্রিয়া থাকতে হবে। এই পর্যালোচনাটি ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত এবং স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত কর্মক্ষমতা মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- পর্যালোচনা ফ্রিকোয়েন্সি:
- যদি সরবরাহকারী একটি প্রশ্নাবলীর উপর ভিত্তি করে অনুমোদিত হয়, তাহলে এটি প্রতি ৩ বছরে পুনরায় জারি করা আবশ্যিক।
- সরবরাহকারীদের অবশ্যই শংসাপত্রের পরিবর্তন সহ তাদের স্থিতিতে কোনও উল্লেখযোগ্য পরিবর্তন সম্পর্কে সংস্থাকে অবহিত করতে হবে।
- রেকর্ড কিপিং: সমস্ত পারফরম্যান্স পর্যালোচনা সঠিকভাবে নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।

#### ৩.৫.১.৪ সরবরাহকারী তালিকা বা ডাটাবেস

- কোম্পানিকে অবশ্যই অনুমোদিত সরবরাহকারীদের একটি আপ টু ডেট তালিকা বা ডাটাবেস বজায় রাখতে হবে, যা কাগজ বা ইলেকট্রনিক ফর্ম্যাটে রাখা যেতে পারে।
- কাঁচামাল ক্রয়ের জন্য সঠিক সরবরাহকারী ব্যবহার করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এই তালিকাটি অবশ্যই প্রাসঙ্গিক কর্মীদের কাছে সহজেই উপলব্ধ হতে হবে, যেমন পণ্য প্রাপ্তিতে।

#### ৩.৫.১.৫ অ-প্রস্তুতকারক সম্পর্কিত তথ্য

- যখন প্রস্তুতকারক, প্যাকার বা একীকরণকারী নয় এমন সংস্থাগুলি থেকে কাঁচামাল কেনা হয় (যেমন, এজেন্ট, দালাল বা পাইকারী বিক্রেতা), তখন সংস্থাকে অবশ্যই শেষ প্রস্তুতকারক বা প্যাকারের পরিচয় বা কাঁচামালের একত্রীকরণের জায়গা জানতে হবে।
- সরবরাহকারী ট্রেসেবিলিটি: প্রস্তুতকারক, প্যাকার বা একীকরণকারীর অনুমোদন সক্ষম করার জন্য তথ্য এজেন্ট / ব্রোকারের কাছ থেকে বা সরাসরি সরবরাহকারীর কাছ থেকে প্রাপ্ত করা উচিত।
- যদি এজেন্ট / ব্রোকার বিআরসিজিএস স্ট্যান্ডার্ড বা অন্য কোনও জিএফএসআই-বেঞ্চমার্কযুক্ত স্ট্যান্ডার্ডে প্রত্যয়িত হয় তবে এই প্রয়োজনীয়তা মওকুফ করা যেতে পারে।

#### ৩.৫.১.৬ সরবরাহকারীদের জন্য ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম

- সংস্থাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে প্রাথমিক প্যাকেজিংয়ের জন্য তার সরবরাহকারীদের একটি কার্যকর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম রয়েছে।
- ভেরিফিকেশন প্রক্রিয়া:
- প্রশ্নাবলীর মাধ্যমে অনুমোদিত সরবরাহকারীদের জন্য, প্রাথমিক অনুমোদনের সময় ট্রেসেবিলিটি যাচাইকরণ করা উচিত এবং তারপরে কমপক্ষে প্রতি ৩ বছরে একবার করা উচিত। এটি ট্রেসেবিলিটি টেস্টের

মাধ্যমে করা যেতে পারে।

- সরবরাহকারীদের জন্য যারা প্রস্তুতকারক, প্যাকার বা একীকরণকারী নয় (উদাঃ, এজেন্ট বা পাইকার), শেষ প্রস্তুতকারক, প্যাকার বা একীকরণকারীর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি অবশ্যই যাচাই করতে হবে।
- যদি কোনও খামার বা মাছের খামার থেকে সরাসরি কাঁচামাল আসে তবে খামারের ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমের যাচাইকরণ বাধ্যতামূলক নয়।

#### ৩.৫.১.৭ সরবরাহকারী অনুমোদন প্রক্রিয়ার ব্যতিক্রমগুলির জন্য ক্রিয়া

- সরবরাহকারী অনুমোদন প্রক্রিয়ায় ব্যতিক্রমগুলি পরিচালনা করার জন্য সংস্থার অবশ্যই পদ্ধতি থাকতে হবে, যেমন:
- গ্রাহক-নির্দিষ্ট সরবরাহকারী: যদি কোনও গ্রাহক নির্দিষ্ট সরবরাহকারীদের নির্ধারণ করে তবে এই সরবরাহকারীরা স্বাভাবিক অনুমোদন প্রক্রিয়াটি পূরণ করতে পারে না তবে সুরক্ষা এবং গুণমান যাচাই করার জন্য এখনও পণ্য পরীক্ষা করা উচিত।
- সরবরাহকারী তথ্যের অভাব: যেসব ক্ষেত্রে পর্যাপ্ত তথ্য অনুপলব্ধ (যেমন, বাল্ক কৃষি পণ্য), নিরাপত্তা এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য পণ্য পরীক্ষা করা প্রয়োজন।
- উপরন্তু, যখন সাইটটি গ্রাহক-ব্র্যান্ডেড পণ্য উৎপাদন করে, তখন গ্রাহককে অনুমোদন প্রক্রিয়ার কোনও প্রাসঙ্গিক ব্যতিক্রম সম্পর্কে অবহিত করতে হবে।

#### ৩.৫.২.১ কাঁচামাল এবং প্রাথমিক প্যাকেজিং গ্রহণযোগ্যতা

- প্রাপ্তির পরে সংস্থাকে অবশ্যই কাঁচামাল এবং প্রাথমিক প্যাকেজিং গ্রহণের জন্য একটি পদ্ধতি স্থাপন করতে হবে। এই পদ্ধতিটি প্রতিটি উপাদানের জন্য পরিচালিত ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত (৩.৫.১.১ দেখুন)। এই উপকরণগুলির গ্রহণযোগ্যতা নিশ্চিত করা উচিত যে তারা উৎপাদনে ব্যবহারের জন্য প্রকাশের আগে প্রয়োজনীয় সুরক্ষা, গুণমান এবং সত্যতার মান পূরণ করে।
- **গ্রহণযোগ্যতার পদ্ধতি:**
- **প্রাপ্তির উপর উপকরণগুলি মূল্যায়ন করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই নিম্নলিখিত এক বা একাধিক পদ্ধতি চয়ন করতে হবে:**
- **পণ্য নমুনা এবং পরীক্ষা:** তারা নির্দিষ্ট নিরাপত্তা এবং মানের মান পূরণ করে তা যাচাই করার জন্য কাঁচামাল বা প্যাকেজিংয়ের নমুনাগুলি পরীক্ষা করা (যেমন, মাইক্রোবায়োলজিকাল পরীক্ষা, অ্যালার্জেন পরীক্ষা, রাসায়নিক বিশ্লেষণ)।
- **প্রাপ্তির উপর চাক্ষুষ পরিদর্শন:** ক্ষতি, দূষণ বা ভুল প্যাকেজিংয়ের কোনও সুস্পষ্ট লক্ষণ সনাক্ত করতে একটি চাক্ষুষ পরিদর্শন পরিচালনা করা।
- **বিশ্লেষণের সার্টিফিকেট:** প্রতিটি চালানোর জন্য সরবরাহকারীদের কাছ থেকে বিশ্লেষণের শংসাপত্র প্রাপ্তি, প্রমাণ সরবরাহ করে যে উপকরণগুলি প্রয়োজনীয় মান পূরণ করে।
- **কনফার্মেন্স সার্টিফিকেট:** কনফার্মেন্স সার্টিফিকেট গ্রহণ, কাঁচামাল বা প্যাকেজিং শিল্প মান বা চুক্তিবদ্ধ চুক্তি অনুযায়ী নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।
- **প্রয়োজনীয়তা এবং পরামিতি:**
- **উপকরণের তালিকা:** গ্রহণযোগ্যতার জন্য নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা সহ কাঁচামালের একটি তালিকা (প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ) প্রাসঙ্গিক কর্মীদের কাছে সহজেই উপলব্ধ হওয়া উচিত। এটি উপকরণগুলিকে গ্রহণযোগ্য বলে মনে করার জন্য কী প্রয়োজন তার জন্য সুস্পষ্ট নির্দেশিকা নিশ্চিত করে।
- **গ্রহণযোগ্যতা পরামিতি:** গ্রহণযোগ্যতার পরামিতিগুলি (যেমন দূষণকারীদের জন্য অনুমোদিত সীমা, মানের মান ইত্যাদি) স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত এবং নথিভুক্ত করা উচিত।

- **পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি:** পরীক্ষা এবং পরিদর্শনের ফ্রিকোয়েন্সি উপাদান সম্পর্কিত ঝুঁকি স্তরের উপর ভিত্তি করে স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করা উচিত। পণ্যের সুরক্ষা এবং গুণমান বজায় রাখার জন্য এটি পর্যাপ্ত থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য এটি নিয়মিত পর্যালোচনা করা উচিত।

### ৩.৫.২.২ কাঁচামাল পরিবর্তন যোগাযোগ

- কাঁচামাল বা প্রাথমিক প্যাকেজিংয়ের যে কোনও অনুমোদিত পরিবর্তনগুলি সময়মত পণ্য প্রাপ্তি কর্মীদের কাছে জানানো হয় তা নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই একটি স্পষ্ট পদ্ধতি থাকতে হবে। এটি নিশ্চিত করবে যে কেবলমাত্র কাঁচামাল বা প্যাকেজিংয়ের সঠিক সংস্করণটি গৃহীত এবং উৎপাদনের জন্য প্রকাশিত হয়।
- **মূল প্রয়োজনীয়তা:**
- **যোগাযোগ পরিবর্তন করুন:** কাঁচামাল (প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ) কোনও আপডেট বা পরিবর্তন, যেমন স্পেসিফিকেশন, লেবেল বা প্যাকেজিং ডিজাইনের পরিবর্তনগুলি অবশ্যই পণ্য প্রাপ্তি কর্মীদের জানাতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র আপডেট হওয়া প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলা উপকরণগুলি উৎপাদন প্রক্রিয়াতে গৃহীত হয়।
- **লেবেল এবং প্যাকেজিং নিয়ন্ত্রণ:** লেবেল বা মুদ্রিত প্যাকেজিংয়ের পরিবর্তনগুলিতে বিশেষ মনোযোগ দেওয়া উচিত, কারণ এগুলি সরাসরি পণ্য তথ্য এবং সম্মতির সাথে যুক্ত। পণ্য প্রাপ্তি কর্মীদের নিশ্চিত করা উচিত যে শুধুমাত্র লেবেল বা প্যাকেজিংয়ের আপডেট এবং অনুমোদিত সংস্করণগুলি উৎপাদনে গৃহীত হয়।
- **সংস্করণ নিয়ন্ত্রণ:** কেবলমাত্র কাঁচামাল, প্যাকেজিং বা লেবেলের সঠিক সংস্করণ গ্রহণ করা হয়েছে তা যাচাই করার জন্য যথাযথ নিয়ন্ত্রণ থাকতে হবে। এর মধ্যে অনুমোদিত সংস্করণগুলির রেকর্ড বজায় রাখা এবং সমস্ত প্রাসঙ্গিক কর্মীদের কাছে এই পরিবর্তনগুলি কার্যকরভাবে যোগাযোগ করা জড়িত থাকতে পারে।

### ৩.৫.৩ সেবা সরবরাহকারী ব্যবস্থাপনা

পণ্যের নিরাপত্তা, গুণমান এবং সম্মতি বজায় রাখার জন্য প্রয়োজনীয় পরিষেবা সরবরাহকারীদের কার্যকর ব্যবস্থাপনা গুরুত্বপূর্ণ। সংস্থাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, পরিষ্কার, পরিবহন এবং অন্যান্যদের মতো সমস্ত পরিষেবা সরবরাহকারীরা পণ্যের সুরক্ষা এবং গুণমানের কোনও ঝুঁকি হ্রাস করতে পর্যাপ্ত পরিমাণে অনুমোদিত, পর্যবেক্ষণ এবং তাদের কর্মক্ষমতা নিয়মিত পর্যালোচনা করা হয়।

#### ৩.৫.৩.১ সেবা সরবরাহকারীদের অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ

নিরাপদ খাদ্য এবং মানের জন্য গুরুত্বপূর্ণ পরিষেবা সরবরাহকারীদের অনুমোদন ও পর্যবেক্ষণের জন্য অবশ্যই একটি পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিতে অন্তর্ভুক্ত পরিষেবাগুলি বিস্তৃত ক্রিয়াকলাপগুলি কভার করতে পারে যেমন:

- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ
- লব্ধি পরিষেবা
- চুক্তিবদ্ধ পরিচ্ছন্নতা পরিষেবা
- সরঞ্জাম সার্ভিসিং এবং রক্ষণাবেক্ষণ
- পরিবহন ও বিতরণ
- উপাদান বা প্যাকেজিংয়ের অফ-সাইট স্টোরেজ (সরবরাহকারীর সুবিধা ব্যতীত)
- পণ্য অফ-সাইট প্যাকিং
- ল্যাবরেটরি টেস্টিং
- ক্যাটারিং সেবা
- বর্জ্য ব্যবস্থাপনা
- পণ্য নিরাপত্তা প্রশিক্ষণ প্রদানকারী

- পণ্য নিরাপত্তা পরামর্শদাতা

### ঝুঁকি-ভিত্তিক অনুমোদন প্রক্রিয়া:

পরিষেবা সরবরাহকারীদের অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ প্রক্রিয়া ঝুঁকি-ভিত্তিক হওয়া উচিত, নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিবেচনা করে:

- **পণ্যের নিরাপত্তা এবং গুণমানের ঝুঁকি:** পরিষেবাটি কীভাবে পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে তা মূল্যায়ন করুন।
- **আইনি প্রয়োজনীয়তাগুলির সাথে সম্মতি:** পরিষেবাটি প্রাসঙ্গিক আইন এবং প্রবিধান মেনে চলছে তা নিশ্চিত করুন।
- **সম্ভাব্য নিরাপত্তা ঝুঁকি:** দুর্বলতা মূল্যায়ন বা খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনায় চিহ্নিত ঝুঁকিগুলি বিবেচনা করুন, যা পণ্যের সুরক্ষার সাথে আপস করতে পারে।

একটি ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতির বাস্তবায়ন করে, কোম্পানি নিশ্চিত করে যে পণ্যগুলির নিরাপত্তা এবং গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে এমন পরিষেবাগুলি আরও ঘনিষ্ঠভাবে পর্যবেক্ষণ করা হয়।

### ৩.৫.৩.২ চুক্তি এবং আনুষ্ঠানিক চুক্তি

পরিষেবা সরবরাহকারী প্রতিটি সরবরাহকারীর জন্য, কোম্পানির অবশ্যই চুক্তি বা আনুষ্ঠানিক চুক্তি থাকতে হবে যা:

- **পরিষেবা প্রত্যাশাগুলি স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করুন:** পরিষেবা প্রদানকারীর দ্বারা পূরণ করা নির্দিষ্ট দায়িত্ব, প্রত্যাশা এবং মানগুলির রূপরেখা তৈরি করুন।
- **সম্ভাব্য খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি মোকাবেলা:** নিশ্চিত করুন যে চুক্তিতে এমন ধারা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা প্রদত্ত পরিষেবাগুলির সাথে সম্পর্কিত যে কোনও নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি হ্রাস করে।

এই চুক্তিগুলি নিশ্চিত করে যে সংস্থা এবং পরিষেবা সরবরাহকারী উভয়ই নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তার সাথে একত্রিত হয়েছে, তারা যে পরিষেবাগুলি সরবরাহ করেছে তার জন্য সুস্পষ্ট প্রত্যাশা সহ।

### ৩.৫.৩.৩ চলমান পারফরম্যান্স পর্যালোচনা

পরিষেবা সরবরাহকারীদের চলমান পারফরম্যান্স পর্যালোচনার জন্য একটি নথিভুক্ত প্রক্রিয়া থাকতে হবে। এই পর্যালোচনাটি এর উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত:

- **ঝুঁকি:** প্রদত্ত পরিষেবা সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি পরিবর্তিত হয়েছে কিনা তা নিয়মিত মূল্যায়ন করা।
- **পারফরম্যান্স মানদণ্ড:** সরবরাহকারী নিরাপদ খাদ্য মান সহ তাদের বাধ্যবাধকতাগুলি কতটা ভালভাবে পূরণ করেছে তা মূল্যায়নের জন্য সুস্পষ্ট মানদণ্ড স্থাপন করা।

পারফরম্যান্স পর্যালোচনাগুলি সম্পূর্ণরূপে প্রয়োগ করা উচিত এবং চলমান সম্মতি এবং ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই এই পর্যালোচনাগুলির রেকর্ড রাখতে হবে। নিরাপদ খাদ্য বিষয়ে নিরীক্ষা বা তদন্তের ক্ষেত্রে রেকর্ডগুলি প্রমাণ হিসাবেও কাজ করবে।

### - ৩.৫.৪ আউটসোর্সড প্রসেসিং পরিচালনা

উৎপাদন প্রক্রিয়ার কিছু অংশ আউটসোর্সিং অনেক কোম্পানির জন্য একটি সাধারণ অনুশীলন। যাইহোক, যখন উৎপাদন প্রক্রিয়ার কোনও অংশ প্রক্রিয়াকরণ, উৎপাদন বা স্টোরেজ সহ আউটসোর্স করা হয়, তখন পণ্যের সুরক্ষা, গুণমান এবং আইনী এবং সত্যতার মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য এই ক্রিয়াকলাপগুলি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রিত এবং নিরীক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করা গুরুত্বপূর্ণ।

### ৩.৫.৪.১ ঘোষণা এবং গ্রাহক অনুমোদন

কোম্পানীকে অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে যদি উৎপাদন প্রক্রিয়ার কোনও অংশ, যেমন একটি মধ্যবর্তী পদক্ষেপ, আউটসোর্স করা হয় এবং পরবর্তীকালে সাইটে ফিরে আসে তবে এই আউটসোর্সিংটি হয়েছে:

- **গ্রাহকের কাছে ঘোষিত:** উৎপাদন প্রক্রিয়ার কোন অংশ আউটসোর্স করা হলে গ্রাহককে অবশ্যই অবহিত করতে হবে।
- **প্রয়োজনে অনুমোদন:** প্রয়োজনে আউটসোর্সিং ব্যবস্থার জন্য গ্রাহকের অনুমোদন নিতে হবে।

এটি সরবরাহ শৃঙ্খলে স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে এবং গ্রাহকরা তাদের পণ্যগুলিতে প্রভাবিত করে এমন কোনও বাহ্যিক প্রক্রিয়া সম্পর্কে সচেতন।

### ৩.৫.৪.২ আউটসোর্স প্রসেসর অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ

আউটসোর্সড প্রসেসরগুলি অবশ্যই কোম্পানির নিরাপদ খাদ্য এবং মানের মানগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য সঠিকভাবে অনুমোদিত এবং নিরীক্ষণ করা উচিত। অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ প্রক্রিয়াটি ঝুঁকি-ভিত্তিক হওয়া উচিত এবং নিম্নলিখিত এক বা একাধিক পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- **বিআরসিজিএস বা জিএফএসআই-বেঞ্চমার্কযুক্ত মানগুলির শংসাপত্র:** আউটসোর্সড প্রসেসরের অবশ্যই নির্দিষ্ট বিআরসিজিএস স্ট্যান্ডার্ড বা অন্যান্য আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত মানগুলির সাথে সম্পর্কিত বৈধ শংসাপত্র থাকতে হবে। এই শংসাপত্রটি কোম্পানির জন্য পরিচালিত সমস্ত ক্রিয়াকলাপকে কভার করা উচিত।
- **সরবরাহকারী অডিট:** একটি সরবরাহকারী অডিটে নিরাপদ খাদ্য র বিভিন্ন দিক যেমন ট্রেসেবিলিটি, এইচএসসিপি, পণ্য সুরক্ষা, খাদ্য প্রতিরক্ষা, সত্যতা এবং ভাল উৎপাদন অনুশীলন (জিএমপি) মূল্যায়ন করা উচিত। অডিটগুলি অবশ্যই উপযুক্ত পণ্য সুরক্ষা নিরীক্ষকদের দ্বারা পরিচালিত হতে হবে। যদি তৃতীয় পক্ষের দ্বারা নিরীক্ষা করা হয় তবে সংস্থাটি অবশ্যই:
  - নিরীক্ষকের যোগ্যতা প্রদর্শন করুন
  - নিরীক্ষণের সুযোগটিতে নিরাপদ খাদ্য, ট্রেসেবিলিটি, এইচএসসিপি, পণ্য সুরক্ষা, সত্যতা, খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনা ও জিএমপি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে তা নিশ্চিত করুন
  - পূর্ণাঙ্গ নিরীক্ষা প্রতিবেদন সংগ্রহ ও পর্যালোচনা

অডিটগুলি ছাড়াও, সংজ্ঞায়িত পারফরম্যান্স মানদণ্ড এবং ঝুঁকির কারণগুলির উপর ভিত্তি করে আউটসোর্সড প্রসেসরগুলির পারফরম্যান্সের চলমান পর্যালোচনার জন্য একটি নথিভুক্ত প্রক্রিয়া থাকা উচিত। এই পর্যালোচনাগুলির রেকর্ড বজায় রাখা উচিত।

### - ৩.৫.৪.৩ এইচএসসিপি পরিকল্পনায় ইন্টিগ্রেশন

যখন উৎপাদন, উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা স্টোরেজ সহ কোনও প্রক্রিয়া আউটসোর্স করা হয়, তখন সেই প্রক্রিয়াগুলির সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি অবশ্যই সংস্থার নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা (এইচএসসিপি পরিকল্পনা) এর মধ্যে বিবেচনা করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলি থেকে সমস্ত ঝুঁকি সাইটের নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থার মাধ্যমে প্রশমিত হয়।

### ৩.৫.৪.৪ আউটসোর্স প্রক্রিয়াকরণের জন্য পরিষেবা স্পেসিফিকেশন

কোনও প্রক্রিয়াকরণ কার্যক্রম আউটসোর্স করার আগে, সংস্থাকে অবশ্যই কোনও পরিষেবা স্পেসিফিকেশনে আউটসোর্সড প্রসেসরের সাথে নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তাগুলি সংজ্ঞায়িত এবং সম্মত হতে হবে। এই স্পেসিফিকেশনটি একটি সমাপ্ত পণ্য স্পেসিফিকেশনের অনুরূপ এবং এতে অন্তর্ভুক্ত হওয়া উচিত:

- **আউটসোর্স প্রক্রিয়াকরণের সময় পণ্যগুলির জন্য নির্দিষ্ট হ্যাণ্ডলিং প্রয়োজনীয়তা।**

এটি নিশ্চিত করে যে আউটসোর্সড পরিষেবা সরবরাহকারী প্রয়োজনীয় মান এবং প্রত্যাশাগুলি বোঝে এবং মেনে চলে।

### ৩.৫.৪.৫ আউটসোর্সড প্রক্রিয়াকরণের জন্য চুক্তিভিত্তিক প্রয়োজনীয়তা

সমস্ত আউটসোর্স প্রক্রিয়াকরণ অপারেশন অবশ্যই:

- **প্রতিষ্ঠিত চুক্তি অনুযায়ী গ্রহণ করা হবে:** স্পষ্ট চুক্তি অবশ্যই এমন জায়গায় থাকতে হবে যা প্রক্রিয়াকরণের প্রয়োজনীয়তা নির্দিষ্ট করে।
- **পণ্যের ট্রেসেবিলিটি বজায় রাখুন:** পণ্যের যাত্রার উপর সম্পূর্ণ স্বচ্ছতা এবং নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করার জন্য আউটসোর্সড প্রক্রিয়া জুড়ে পণ্যগুলির ট্রেসযোগ্যতা বজায় রাখতে হবে।

এই চুক্তিগুলি অবশ্যই প্রয়োগযোগ্য হতে হবে এবং কোম্পানির নিরাপদ খাদ্য এবং মানের মানকে প্রতিফলিত করতে হবে।

#### ৩.৫.৪.৬ আউটসোর্সিং প্রক্রিয়াজাত পণ্য পরিদর্শন এবং পরীক্ষা

আউটসোর্সড প্রসেসিংয়ের মধ্য দিয়ে যাওয়া পণ্যগুলির জন্য, পণ্যগুলি প্রয়োজনীয় সুরক্ষা এবং মানের মানগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই **পরিদর্শন এবং পরীক্ষার পদ্ধতি** স্থাপন করতে হবে। পরিদর্শন এবং পরীক্ষার ধরণের মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- **চাক্ষুশ পরিদর্শন**
- **রাসায়নিক পরীক্ষা**
- **মাইক্রোবায়োলজিকাল টেস্টিং**

পরিদর্শন এবং পরীক্ষার জন্য ফ্রিকোয়েন্সি এবং পদ্ধতিগুলি ঝুঁকি মূল্যায়নের ভিত্তিতে নির্ধারিত হবে, এটি নিশ্চিত করে যে উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ পণ্য বা প্রক্রিয়াগুলি আরও ঘন ঘন এবং পুঙ্খানুপুঙ্খ চেক সাপেক্ষে।

#### ৩.৬ বিশেষ উল্লেখ

কাঁচামাল, প্যাকেজিং এবং সমাপ্ত পণ্যগুলি প্রয়োজনীয় সুরক্ষা, গুণমান এবং আইনী মানগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার ক্ষেত্রে স্পেসিফিকেশনগুলি গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। নিরাপদ এবং উচ্চ মানের পণ্য উৎপাদন সমর্থন করার জন্য কোম্পানি সঠিক এবং আপ টু ডেট স্পেসিফিকেশন বজায় রাখা আবশ্যিক। নীচে স্পেসিফিকেশন সম্পর্কিত মূল প্রয়োজনীয়তা রয়েছে:

#### ৩.৬.১ কাঁচামাল এবং প্যাকেজিং বিশেষ উল্লেখ

- **কাঁচামাল এবং প্রাথমিক প্যাকেজিংয়ের জন্য** পর্যাপ্ত এবং সঠিক স্পেসিফিকেশন তারা **নিরাপত্তা** এবং **আইনী** প্রয়োজনীয়তা মেনে চলছে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয়।
- **স্পেসিফিকেশনগুলিতে** অবশ্যই উপকরণগুলির বৈশিষ্ট্যগুলির জন্য সুস্পষ্ট সীমা অন্তর্ভুক্ত করতে হবে যা চূড়ান্ত পণ্যগুলির সুরক্ষা বা গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে। এই বৈশিষ্ট্যগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - **রাসায়নিক মান**
  - **মাইক্রোবায়োলজিকাল স্ট্যান্ডার্ড**
  - **শারীরিক মান**
  - **অ্যালার্জেন সামগ্রী** এবং নিয়ন্ত্রণগুলি

এই স্পেসিফিকেশনগুলি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে উৎপাদনে ব্যবহৃত উপকরণগুলি সমস্ত নিয়ন্ত্রক এবং সুরক্ষা মান পূরণ করে।

#### ৩.৬.২ সমাপ্ত পণ্য বিশেষ উল্লেখ

- **সঠিক এবং আপ টু ডেট স্পেসিফিকেশন** সব সমাপ্ত পণ্য জন্য উপলব্ধ করা আবশ্যিক। এই স্পেসিফিকেশনগুলি আকারে হতে পারে:
  - একটি মুদ্রিত বা ইলেকট্রনিক নথি
  - একটি অনলাইন স্পেসিফিকেশন সিস্টেমের অংশ

- সমাপ্ত পণ্য স্পেসিফিকেশন যেমন মূল তথ্য অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - পণ্য উপাদান
  - সুরক্ষা পরামিতি (উদাঃ, মাইক্রোবায়োলজিকাল বা রাসায়নিক সীমা)
  - আইনি প্রয়োজনীয়তা (উদাঃ, লেবেলিং এবং দাবি)
  - **ভোক্তার জন্য** নিরাপদ ব্যবহারের নির্দেশাবলী

লক্ষ্য হল চূড়ান্ত পণ্যটি ব্যবহারের জন্য নিরাপদ এবং গ্রাহক এবং আইনী প্রত্যাশা পূরণ করে তা নিশ্চিত করা।

### ৩.৬.৩ গ্রাহক-ব্র্যান্ডেড পণ্য বিশেষ উল্লেখ

- গ্রাহক-ব্র্যান্ডেড পণ্য **উৎপাদন করার সময়**, কোম্পানিকে অবশ্যই **সমাপ্ত পণ্য স্পেসিফিকেশনের উপর** আনুষ্ঠানিক চুক্তি চাইতে হবে।
- যদি কোনও আনুষ্ঠানিক চুক্তি না হয় তবে কোম্পানিকে অবশ্যই প্রদর্শন করতে সক্ষম হতে হবে যে তারা **একটি আনুষ্ঠানিক চুক্তি প্রাপ্ত হবে** তা নিশ্চিত করার জন্য পদক্ষেপ নিয়েছে।

এটি নিশ্চিত করে যে পণ্যের স্পেসিফিকেশনগুলি গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা এবং প্রত্যাশার পাশাপাশি কোনও আইনি বা নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য করে।

### ৩.৬.৪ স্পেসিফিকেশন পর্যালোচনা এবং আপডেট

- **ডেটা** বর্তমান এবং কোনও প্রাসঙ্গিক পরিবর্তনগুলি প্রতিফলিত করে তা নিশ্চিত করার জন্য স্পেসিফিকেশন পর্যালোচনাগুলি নিয়মিত ঘটেতে হবে। সর্বনিম্ন, স্পেসিফিকেশন প্রতি **৩ বছর পর্যালোচনা** করা উচিত।
- পর্যালোচনাগুলি বিবেচনা করা উচিত:
  - **পণ্য পরিবর্তন**
  - **সরবরাহকারী পরিবর্তন**
  - **নিয়ন্ত্রক আপডেট**
  - অন্যান্য **ঝুঁকি** (উদাঃ, উদীয়মান সুরক্ষা উদ্বেগ বা নতুন অ্যালার্জেন)
- নির্দিষ্টকরণের যে কোনও পরিবর্তন বা আপডেটগুলি অবশ্যই **ট্রেসেবিলিটি এবং জবাবদিহিতার জন্য** নথিভুক্ত করতে হবে।

### ৩.৭ সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক কার্যক্রম

নিরাপদ খাদ্য এবং মান ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থার মধ্যে সমস্যাগুলি পরিচালনা ও সমাধানের জন্য কার্যকর সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক কর্ম (সিএপিএ) অপরিহার্য। এই ক্রিয়াগুলি অ-সম্মতিগুলির সনাক্তকরণ, রেজোলিউশন এবং প্রতিরোধের পাশাপাশি প্রক্রিয়াগুলিতে ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করে।

#### ৩.৭.১ সংশোধনী পদ্ধতি

নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান পরিচালন ব্যবস্থার মধ্যে **চিহ্নিত যে কোনও সমস্যা পরিচালনা ও সংশোধন করার জন্য সংস্থার অবশ্যই একটি পদ্ধতি থাকতে হবে।** পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **মূল কারণ বিশ্লেষণ:** সমস্যার মৌলিক কারণ সনাক্ত করার জন্য একটি কার্ঠামোগত প্রক্রিয়া।
- **প্রতিরোধমূলক কার্যক্রম বাস্তবায়ন:** তাৎক্ষণিক সমস্যা সমাধানের পর পুনরাবৃত্তি রোধে পদক্ষেপ নিতে হবে।

লক্ষ্যটি হল কেবল তাৎক্ষণিক অ-সম্মতি সমাধান করা নয় তবে অন্তর্নিহিত সমস্যাগুলি সমাধান করে ভবিষ্যতের ঘটনাগুলিও রোধ করা।

**- ৩.৭.২ অ-সামঞ্জস্যের তদন্ত এবং ডকুমেন্টেশন**

যখন কোনও অ-সামঞ্জস্য ঘটে যা পণ্যের সুরক্ষা, সত্যতা, বৈধতা বা গুণমানকে প্রভাবিত করে বা যখন মানের প্রতিকূল প্রবণতা থাকে, তখন সংস্থাটি অবশ্যই:

১. অ-সামঞ্জস্যতা স্পষ্টভাবে নথিভুক্ত করুন।
২. একজন উপযুক্ত ও অনুমোদিত ব্যক্তির দ্বারা অ-সম্মতির পরিণতিগুলি মূল্যায়ন করুন।
৩. তাৎক্ষণিক সমস্যা সমাধানের জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিন।
৪. অ-সামঞ্জস্যের অন্তর্নিহিত কারণটি সনাক্ত করতে একটি মূল কারণ বিশ্লেষণ পরিচালনা করুন।
৫. সংশোধনমূলক ও প্রতিরোধমূলক কর্ম বাস্তবায়নের জন্য উপযুক্ত সময়সীমা নির্ধারণ করুন।
৬. কর্ম বাস্তবায়নের জন্য ব্যক্তি বা দলকে দায়িত্ব অর্পণ করুন।
৭. যাচাই করুন যে সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক পদক্ষেপগুলি কার্যকরভাবে প্রয়োগ করা হয়েছে এবং সমস্যাটি সমাধান করেছে।

উপরন্তু, মূল কারণ বিশ্লেষণ অ-সামঞ্জস্যের পুনরাবৃত্তি রোধ করতে এবং ক্রমাগত উন্নতি করতে ব্যবহার করা উচিত। যদি একটি নির্দিষ্ট ধরনের অ-সামঞ্জস্যতা বৃদ্ধি পায়, তবে প্রবণতাগুলি সনাক্ত করতে এবং উন্নতিগুলি বাস্তবায়নের জন্য চলমান বিশ্লেষণ করা উচিত।

**৩.৮ নন-কনফর্মিং পণ্য নিয়ন্ত্রণ**

পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা বা মানের সাথে আপস এড়াতে নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতি থাকা অপরিহার্য। নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলিতে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

১. সনাক্তকরণ এবং রিপোর্টিং:
  - কর্মীদের অবিলম্বে সম্ভাব্য অ-কনফর্মিং পণ্যগুলি সনাক্ত ও প্রতিবেদন করার জন্য প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।
২. পরিষ্কার পরিচয়:
  - লেবেলিং বা আইটি সিস্টেমের মতো পদ্ধতি ব্যবহার করে নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত বা সনাক্ত করা উচিত।
৩. নিরাপদ সঞ্চয়স্থান:
  - দুর্ঘটনাজনিত মুক্তি রোধ করতে নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি অবশ্যই নিরাপদে সংরক্ষণ করতে হবে। এর মধ্যে শারীরিক পৃথকীকরণ বা পণ্যটি বিচ্ছিন্ন করার জন্য কম্পিউটার-ভিত্তিক সিস্টেম ব্যবহার অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
৪. ফেরত আসা পণ্যের ব্যবস্থাপনা:
  - যে কোনও ফেরত আসা পণ্য পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতিগুলি অবশ্যই তাদের নিষ্পত্তিতে পরিদর্শন এবং সিদ্ধান্ত গ্রহণ সহ থাকতে হবে।
৫. ব্র্যান্ডের মালিকের কাছে রেফারেল:
  - যেখানে প্রয়োজন, নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি আরও নির্দেশিকা বা পদক্ষেপের জন্য ব্র্যান্ডের মালিকের কাছে উল্লেখ করা উচিত।
৬. নিষ্পত্তি বা ব্যবহার সম্পর্কে সিদ্ধান্ত গ্রহণ:
  - নন-কনফর্মিং পণ্যগুলির ব্যবহার বা নিষ্পত্তি সম্পর্কিত সিদ্ধান্ত গ্রহণের জন্য স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত দায়িত্বগুলি স্থাপন করা উচিত। এর মধ্যে জড়িত থাকতে পারে:

- **ধ্বংস** (যদি অনিরাপদ বা অ-সঙ্গতিপূর্ণ হয়)
- **পুনরায় কাজ করা** (যদি সম্ভব হয় এবং নিরাপদ)
- **ডাউনগ্রেডিং** (পুনরায় লেবেলিং বা অন্যান্য গ্রহণযোগ্য বিকল্পের জন্য)
- **ছাড় দ্বারা স্বীকৃতি** (নির্দিষ্ট অনুমোদন সহ)

#### ৭. রেকর্ড:

- এর জন্য **ডকুমেন্টেশন** থাকতে হবে:
  - নন-কনফার্মিং পণ্য সম্পর্কে সিদ্ধান্ত নেওয়া হয়েছে।
  - **নিরাপদ খাদ্য র কারণে পণ্যগুলি ধ্বংস করা হলে ধ্বংসের রেকর্ড।**

### ৩.৯ ট্রেসেবিলিটি

পণ্যগুলির সুরক্ষা, সত্যতা, বৈধতা এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য ট্রেসেবিলিটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কার্যকর ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমগুলি সরবরাহ শৃঙ্খলের মাধ্যমে উপকরণ, মধ্যবর্তী এবং সমাপ্ত পণ্যগুলির প্রবাহকে ট্র্যাক করতে সক্ষম করে, এটি নিশ্চিত করে যে কোনও পণ্যের সাথে কোনও সমস্যা তার উত্সে ফিরে পাওয়া যায়।

#### - ৩.৯.১ ট্রেসেবিলিটি পদ্ধতি

সাইটটিকে অবশ্যই একটি **ডকুমেন্টেড ট্রেসেবিলিটি পদ্ধতি** স্থাপন করতে হবে যা পুরো প্রক্রিয়া জুড়ে ট্রেসেবিলিটি নিশ্চিত করে। সর্বনিম্ন, এই পদ্ধতিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম কীভাবে কাজ করে:** সনাক্তকরণ এবং রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা সহ সিস্টেমের মাধ্যমে পণ্যগুলি কীভাবে সনাক্ত করা হয় তা স্পষ্টভাবে বর্ণনা করুন।
- **লেবেলিং এবং রেকর্ড:** লেবেল, শংসাপত্র এবং রেকর্ড সহ সমস্ত প্রাসঙ্গিক তথ্য ক্যাপচার এবং পণ্যের সাথে যুক্ত রয়েছে তা নিশ্চিত করুন।
- ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি অবশ্যই **বিক্রয় বা ব্যবহারের উদ্দেশ্যে দেশে আইনি** প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলতে হবে, যেখানে প্রযোজ্য।

#### ৩.৯.২ কাঁচামাল এবং পণ্য সনাক্তকরণ

সাইটটি প্রক্রিয়াটির বিভিন্ন পর্যায়ে সমস্ত উপকরণ এবং পণ্যগুলির পর্যাপ্ত সনাক্তকরণ নিশ্চিত করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:

- **প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ কাঁচামাল**
- **মধ্যবর্তী বা আধা-প্রক্রিয়াজাত পণ্য**
- **আংশিক ব্যবহৃত উপকরণ**
- **সমাপ্ত পণ্য**
- **তদন্ত মূলতুবি থাকা উপকরণ**

এটি নিশ্চিত করে যে প্রতিটি উপাদান বা পণ্যের উৎস এবং গতিবিধি সিস্টেমের মাধ্যমে ট্র্যাক করা যায়।

#### - ৩.৯.৩ ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম পরীক্ষা করা

এর কার্যকারিতা যাচাই করতে সংস্থাকে অবশ্যই **ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি পরীক্ষা** করতে হবে। কাঁচামাল সরবরাহকারী (প্রাথমিক প্যাকেজিং সহ) থেকে সমাপ্ত পণ্য এবং তদ্বিপরীত পর্যন্ত ট্রেসেবিলিটি নির্ধারণ করা যায় তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষাটি পুরো পণ্য পরিসীমাটি কভার করা উচিত।

খাদ্য সম্পর্কিত কাঁচামাল এবং সমাপ্ত পণ্যগুলির জন্য, ট্রেসেবিলিটি পরীক্ষায় অবশ্যই একটি **পরিমাণ চেক / ভর ভারসাম্য** অন্তর্ভুক্ত করতে হবে যাতে রেকর্ড করা পরিমাণগুলি প্রক্রিয়াজাত প্রকৃত পরিমাণের সাথে মেলে।

ট্রেসেবিলিটি পরীক্ষার জন্য মূল বিবরণ:

- ন্যূনতম **বার্ষিক** পরীক্ষা নেওয়া উচিত।
- পরীক্ষায় রেফারেন্স করা দরকার এমন **নথিগুলির একটি সংক্ষিপ্তসার** অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- **ট্রেসেবিলিটি** ৪ ঘন্টার মধ্যে **অর্জনযোগ্য** হতে হবে।
- ফলাফল পরিদর্শনের জন্য রাখা উচিত।

#### - ৩.৯.৪ পুনর্নির্মাণের জন্য ট্রেসেবিলিটি

যদি **পুনরায় কাজ** বা পুনরায় কাজ অপারেশন সম্পাদন করা হয়, ট্রেসেবিলিটি বজায় রাখতে হবে। সিস্টেমটি পুনরায় কাজ করা পণ্যগুলির ট্র্যাকিংয়ের জন্য অ্যাকাউন্ট করা উচিত এবং নিশ্চিত করা উচিত যে সেগুলি উৎপাদন প্রক্রিয়ার মাধ্যমে ফিরে পাওয়া যায়।

#### ৩.১০ অভিযোগ ব্যবস্থাপনা

অভিযোগগুলি পরিচালনা করা পণ্যের সুরক্ষা, গুণমান এবং গ্রাহক সন্তুষ্টি পরিচালনার একটি গুরুত্বপূর্ণ অঙ্গ। সংস্থাগুলিকে নিশ্চিত করতে হবে যে অভিযোগগুলি যথাযথভাবে নথিভুক্ত করা হয়েছে, তদন্ত করা হয়েছে এবং ক্রমাগত উন্নতির জন্য ব্যবহার করা হয়েছে।

#### ৩.১০.১ অভিযোগ রেকর্ড এবং তদন্ত

সব অভিযোগ **লিপিবদ্ধ** করে তদন্ত করতে হবে। তদন্ত নথিভুক্ত করা উচিত, এবং ফলাফল প্রাসঙ্গিক কর্মীদের দ্বারা পর্যালোচনা করা উচিত। যেখানে পর্যাপ্ত তথ্য সরবরাহ করা হয়, কোম্পানির নিম্নলিখিত ভিত্তিতে যথাযথ পদক্ষেপ নেওয়া উচিত:

- **বিষয়টির গুরুত্ব:** সমস্যার তীব্রতার উপর ভিত্তি করে অভিযোগকে অগ্রাধিকার দিতে হবে।
- **ঘটনার ফ্রিকোয়েন্সি:** পুনরাবৃত্ত সমস্যাগুলি পদ্ধতিগত সমস্যাগুলি নির্দেশ করতে পারে এবং আরও তাৎক্ষণিক ভাবে সমাধান করা উচিত।

কার্যকর সমাধান নিশ্চিত করার জন্য **যথাযথ প্রশিক্ষিত কর্মীদের** দ্বারা পদক্ষেপ নেওয়া উচিত।

#### ৩.১০.২ অভিযোগের তথ্য বিশ্লেষণ

পুনরাবৃত্ত সমস্যাগুলি সনাক্ত করার জন্য প্রবণতার জন্য **অভিযোগের ডেটা বিশ্লেষণ করা উচিত**। যদি অভিযোগের পরিমাণ উল্লেখযোগ্যভাবে বৃদ্ধি পায় বা বিশেষ করে গুরুতর অভিযোগ থাকে, তাহলে কোম্পানির উচিত:

১. সমস্যার অন্তর্নিহিত কারণগুলি সনাক্ত করতে **মূল কারণ বিশ্লেষণ** পরিচালনা করুন।
২. পণ্য নিরাপত্তা, বৈধতা এবং মানের চলমান **উন্নতিগুলি** বাস্তবায়ন করুন।
৩. **সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রাসঙ্গিক কর্মীদের সাথে বিশ্লেষণের ফলাফলগুলি** ভাগ করুন।

#### ৩.১১ ঘটনা পরিচালনা, পণ্য প্রত্যাহার, এবং পণ্য প্রত্যাহার

ঘটনার কার্যকর ব্যবস্থাপনা এবং দ্রুত পণ্য প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার করার ক্ষমতা নিরাপদ খাদ্য র জন্য অত্যাবশ্যিক। পণ্যগুলির সুরক্ষা, সত্যতা বা বৈধতাকে প্রভাবিত করতে পারে এমন জরুরী অবস্থাগুলি পরিচালনা করার জন্য সংস্থাগুলির শক্তিশালী পদ্ধতি প্রয়োজন।

#### ৩.১১.১ ইনসিডেন্ট ম্যানেজমেন্ট পদ্ধতি

নিরাপদ খাদ্য, সত্যতা, বৈধতা বা গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে এমন ঘটনাগুলির প্রতিবেদন ও পরিচালনা করার জন্য সংস্থার পদ্ধতি থাকা উচিত। ঘটনাগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- মূল পরিষেবাগুলিতে ব্যাঘাত (উদাঃ, জল, শক্তি, রেফ্রিজারেশন, কর্মীদের প্রাপ্যতা)।

- অগ্নিকাণ্ড, বন্যা বা প্রাকৃতিক দুর্যোগের মতো ঘটনা।
- দূষিত দূষণ বা নাশকতা।
- পণ্য দূষণ পরামর্শ দেয় যে পণ্যটি অনিরাপদ বা অবৈধ হতে পারে।
- সাইবারসিকিউরিটি ঘটনা যা নিরাপদ খাদ্য বা ডেটা অখণ্ডতাকে প্রভাবিত করে।

যদি ঘটনাগুলি ইতিমধ্যে সাইট থেকে প্রকাশিত পণ্যগুলিকে প্রভাবিত করে তবে সংস্থাকে অবশ্যই পণ্য প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার বিবেচনা করতে হবে।

### ৩.১১.২ পণ্য প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহার পদ্ধতি

পণ্য প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহারের জন্য সংস্থার অবশ্যই একটি নথিভুক্ত পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

১. স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত দায়িত্ব সহ প্রত্যাহার প্রক্রিয়ার সাথে জড়িত মূল কর্মীরা।
২. কখন কোনও পণ্য প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার করা দরকার এবং যে রেকর্ডগুলি অবশ্যই বজায় রাখতে হবে তা নির্ধারণের জন্য নির্দেশিকা।
৩. মূল পরিচিতিগুলির একটি আপ-টু-ডেট তালিকা (সময়ের বাইরে যোগাযোগের বিশদ সহ) যেমন:
  - রিকল ম্যানেজমেন্ট টিম
  - জরুরী সেবা
  - সরবরাহকারী এবং গ্রাহক
  - নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ
৪. একটি যোগাযোগ পরিকল্পনা যা সময়মত তথ্য নিশ্চিত করে গ্রাহক, ভোক্তা এবং নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষকে সরবরাহ করা হয়।
৫. সহায়তা সরবরাহকারী বহিরাগত সংস্থাগুলির বিশদ বিবরণ (উদাঃ, পরীক্ষাগার, নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ)।
৬. পণ্য ট্রেসেবিলিটি, পুনরুদ্ধার বা নিষ্পত্তি রসদ পরিচালনার জন্য একটি পরিকল্পনা।
৭. প্রত্যাহার প্রক্রিয়া চলাকালীন মূল ক্রিয়াকলাপগুলির সময় রেকর্ড করার একটি পরিকল্পনা।
৮. ভবিষ্যতের ঘটনাগুলি রোধ করার জন্য মূল কারণ বিশ্লেষণের জন্য একটি পরিকল্পনা।

প্রত্যাহার পদ্ধতিটি অবশ্যই যে কোনও সময় সক্রিয় হতে সক্ষম হতে হবে।

### ৩.১১.৩ টেস্টিং ইনসিডেন্ট ম্যানেজমেন্ট পদ্ধতি

পণ্য প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহারের জন্য ইভেন্ট ম্যানেজমেন্ট পদ্ধতিগুলি কার্যকরভাবে কাজ করে তা নিশ্চিত করার জন্য বার্ষিক পরীক্ষা করা আবশ্যিক। পরীক্ষায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- পরীক্ষার সময়, মূল ক্রিয়াকলাপের সময়।
- ফলাফল পরিদর্শনের জন্য রাখা উচিত।

পদ্ধতিটি পর্যালোচনা এবং উন্নত করতে কোনও পরীক্ষার ফলাফল বা আসল প্রত্যাহার বিবেচনা করা উচিত।

### ৩.১১.৪ উল্লেখযোগ্য ঘটনার বিজ্ঞপ্তি

উল্লেখযোগ্য খাদ্য নিরাপত্তা, সত্যতা, বা বৈধতার ঘটনা (পণ্য প্রত্যাহার সহ) এর ক্ষেত্রে, কোম্পানিকে অবশ্যই ৩ কার্যদিবসের মধ্যে সার্টিফিকেশন বডিকে অবহিত করতে হবে। এই বিজ্ঞপ্তিতে বর্তমান শংসাপত্রের উপর ঘটনার প্রভাব মূল্যায়নের জন্য পর্যাপ্ত তথ্য অন্তর্ভুক্ত করা উচিত, যার মধ্যে রয়েছে:

- সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছে।
- মূল কারণ বিশ্লেষণ।
- প্রতিরোধমূলক কর্ম পরিকল্পনা।

এই তথ্যটি ঘটনার ২১ ক্যালেন্ডার দিনের মধ্যে সরবরাহ করতে হবে ।

## ৪ সাইট স্ট্যান্ডার্ড

উৎপাদনের সকল পর্যায়ে খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার সাথে সাইটের ভিতরে এবং বাইরে উভয়ই একটি সুরক্ষিত পরিবেশ তৈরি করা জড়িত। এই বিভাগটি সাইটের সুরক্ষা, খাদ্য প্রতিরক্ষা এবং সমাপ্ত পণ্যের অখণ্ডতা রক্ষা এবং দূষণ রোধের জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থাগুলি কভার করে।

### - ৪.১ বাহ্যিক মান এবং সাইট সুরক্ষা

#### ৪.১.১ বাহ্যিক বিষয়সমূহ বিবেচনা

সংস্থাকে অবশ্যই স্থানীয় ক্রিয়াকলাপ এবং পরিবেশগত কারণগুলি মূল্যায়ন করতে হবে যা সম্ভাব্যভাবে সমাপ্ত পণ্যের বিশুদ্ধতা কে প্রভাবিত করতে পারে। দূষণ রোধে ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে, এর থেকে সাইটটি রক্ষা করার পদক্ষেপ সহ:

- **পরিবেশগত বিপদ:** বন্যা, দূষণ এবং অন্যান্য ঝুঁকি যা পণ্যের নিরাপত্তাকে প্রভাবিত করতে পারে।
- **সাইট সুরক্ষা:** সুবিধাটি রক্ষার জন্য যে কোনও ব্যবস্থা (শারীরিক বাধা, নিকালী ব্যবস্থা ইত্যাদি) পর্যায়ক্রমে পর্যালোচনা করা উচিত, বিশেষত পরিবেশের যে কোনও পরিবর্তনের প্রতিক্রিয়া হিসাবে।

#### ৪.১.২ বাহ্যিক এলাকার রক্ষণাবেক্ষণ

সাইটের আশেপাশের বাহ্যিক অঞ্চলগুলি **ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ** করা উচিত যাতে দূষণ প্লাস্টে প্রবেশ করতে না পারে। এর মধ্যে রয়েছে:

- **বিল্ডিংয়ের কাছাকাছি ঘাসযুক্ত বা রোপণ করা অঞ্চল**, যা নিয়মিত পরিচর্যা করা উচিত।
- **সাইট দ্বারা নিয়ন্ত্রিত বাহ্যিক ট্র্যাফিক রুট**, যা দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য পৃষ্ঠতল করা উচিত এবং ভাল মেরামত করা উচিত, বিশেষত যানবাহন থেকে।

#### ৪.১.৩ বিল্ডিং ফ্যাব্রিক রক্ষণাবেক্ষণ

দূষণের সম্ভাব্য উৎস গুলি হ্রাস করার জন্য বিল্ডিংয়ের ফ্যাব্রিক (কাঠামো, বহিরাগত এবং এর উপাদানগুলির রক্ষণাবেক্ষণ) বজায় রাখা উচিত। ব্যবস্থাগুলির মধ্যে রয়েছে:

- **পাথির বিষ্ঠার মতো দূষিত পদার্থ প্রবর্তন করতে পারে এমন** পাথি-রোস্টিং সাইটগুলি নির্মূল করা।
- **কীটপতঙ্গ, জল বা অন্যান্য দূষকগুলির প্রবেশ রোধ করতে পাইপ, দরজা এবং জানালার চারপাশে** ফাঁকগুলি সিল করা।

#### ৪.১.৪ সাইট অ্যাক্সেস কন্ট্রোল

পণ্যের অখণ্ডতা বজায় রাখতে সাইটে অ্যাক্সেস সাবধানে নিয়ন্ত্রণ করা উচিত। মূল বিবেচ্য বিষয়গুলির মধ্যে রয়েছে:

- **দর্শনার্থী এবং ঠিকাদার নিয়ন্ত্রণ:** সাইটে অ্যাক্সেস ট্র্যাক করার জন্য একটি দর্শনার্থী রেকর্ডিং সিস্টেম থাকা উচিত। ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের, বিশেষত উৎপাদন এবং স্টোরেজের মতো সংবেদনশীল ক্ষেত্রে কাজ করা অ্যাক্সেস পদ্ধতি এবং সুরক্ষার প্রয়োজনীয়তা সম্পর্কে সচেতন করা উচিত।
- **শুধুমাত্র অনুমোদিত কর্মী:** উৎপাদন এবং স্টোরেজ এলাকায় অ্যাক্সেস শুধুমাত্র অনুমোদিত কর্মীদের মধ্যে সীমাবদ্ধ করা উচিত। এসব এলাকায় কর্মরত ঠিকাদারদের অবশ্যই মনোনীত ব্যক্তির তত্ত্বাবধানে থাকতে হবে।

- **কর্মীদের প্রশিক্ষণ:** কর্মীদের নিরাপত্তা পদ্ধতির উপর প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত যাতে তারা সাইটের অ্যাক্সেস নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি বুঝতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য।

## ৪.২ খাদ্য প্রতিরক্ষা

খাদ্য প্রতিরক্ষা সাইট এবং এর পণ্যগুলিকে ইচ্ছাকৃত দূষণ বা নাশকতা থেকে রক্ষা করা জড়িত। এর জন্য সক্রিয় পদক্ষেপ, প্রশিক্ষণ এবং সম্ভাব্য হুমকি সনাক্তকরণ এবং প্রশমিত করার জন্য একটি চলমান পর্যালোচনা প্রক্রিয়া প্রয়োজন।

### - ৪.২.১ হুমকি মূল্যায়ন এবং প্রশিক্ষণ

খাদ্য প্রতিরক্ষার জন্য দায়বদ্ধ দলটির থাকা উচিত:

- **সাইটের জন্য নির্দিষ্ট** খাদ্য প্রতিরক্ষা ঝুঁকি সম্পর্কে জ্ঞান।
- অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক **উভয় হুমকির একটি বোঝা** যা পণ্যগুলির ক্ষতি করতে পারে বা পণ্যের সুরক্ষার সাথে আপস করতে পারে।
- **আইন অথবা বিধি দ্বারা প্রয়োজনীয় খাদ্য প্রতিরক্ষার জন্য নির্দিষ্ট** প্রশিক্ষণ।

### - ৪.২.২ ঝুঁকি মূল্যায়ন এবং খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনা

ইচ্ছাকৃত দূষণ বা ক্ষতি থেকে সম্ভাব্য ঝুঁকি সনাক্ত করতে একটি নথিভুক্ত **হুমকি মূল্যায়ন** পরিচালনা করা উচিত। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **অভ্যন্তরীণ হুমকি:** কোম্পানির মধ্যে থেকে উদ্ভূত ঝুঁকি (উদাঃ, কর্মচারী অন্তর্গত)।
- **বাহ্যিক হুমকি:** সন্ত্রাসবাদ বা দূষিত দূষণের মতো বাহ্যিক কারণগুলির দ্বারা সৃষ্ট ঝুঁকি।

এই মূল্যায়নের আউটপুট হ'ল **খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনা**, যা প্রতিফলিত করার জন্য নিয়মিত পর্যালোচনা করা উচিত:

- কোনও নতুন হুমকি সহ ঝুঁকিপূর্ণ পরিবেশের পরিবর্তন।
- পণ্য সুরক্ষা অথবা খাদ্য প্রতিরক্ষা জড়িত ঘটনা।

খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনাটি কমপক্ষে **বার্ষিক পর্যালোচনা** করা উচিত, বা যখনই কোনও নতুন ঝুঁকি দেখা দেয় বা সম্পর্কিত ঘটনা ঘটে। যেখানে প্রযোজ্য, এটি অবশ্যই **বিক্রয় বা ব্যবহারের উদ্দেশ্যে দেশে** আইনি প্রয়োজনীয়তা পূরণ করতে হবে।

### ৪.২.৩ উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ পণ্য জন্য নিয়ন্ত্রণ

যদি নির্দিষ্ট কাঁচামাল বা পণ্যগুলি টেম্পারিং বা দূষণের উচ্চ ঝুঁকিতে রয়েছে বলে চিহ্নিত করা হয় তবে খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **নিয়ন্ত্রণ:** এই ঝুঁকিগুলি হ্রাস করার ব্যবস্থা, যেমন শারীরিক বাধা বা পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা।
- **- টেম্পারিং সনাক্তকরণ:** প্রতিরোধ সম্ভব না হলে যে কোনও টেম্পারিং ঘটে তা সনাক্ত করার জন্য সিস্টেম।
- **চলমান পর্যবেক্ষণ এবং পর্যালোচনা:** নিয়ন্ত্রণগুলি নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করা উচিত, ফলাফলগুলি বার্ষিক নথিভুক্ত এবং পর্যালোচনা করা উচিত।

### ৪.২.৪ উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ এলাকা পর্যবেক্ষণ

সাইটের নির্দিষ্ট কিছু অঞ্চল খাদ্য প্রতিরক্ষা লঙ্ঘনের জন্য উচ্চ ঝুঁকিতে রয়েছে। এর মধ্যে রয়েছে:

- **- বাহ্যিক স্টোরেজ অঞ্চল:** এমন অঞ্চল যেখানে কাঁচামাল, পণ্য বা প্যাকেজিং বাইরে সংরক্ষণ করা হয়, যা দূষণের ঝুঁকিপূর্ণ হতে পারে।
- **পণ্য গ্রহণ পয়েন্ট:** এলাকা যেখানে কাঁচামাল বা পণ্য সাইটে প্রবেশ করে।

খাদ্য প্রতিরক্ষা পরিকল্পনার অংশ হিসাবে এই উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলগুলি স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত, পর্যবেক্ষণ এবং নিয়ন্ত্রণ করা উচিত। উপরন্তু:

- **কর্মীদের প্রশিক্ষণ:** সম্ভাব্য হুমকিগুলি কার্যকরভাবে সনাক্ত করতে এবং প্রতিক্রিয়া জানাতে কর্মীদের খাদ্য প্রতিরক্ষা পদ্ধতিতে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।

#### - ৪.৩ বিন্যাস, পণ্য প্রবাহ এবং পৃথকীকরণ

পণ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করতে এবং ক্রস-দূষণ রোধে একটি খাদ্য উৎপাদন সাইটের বিন্যাস অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। নকশায় বিবেচনা করা উচিত যে কীভাবে বিভিন্ন অঞ্চল ব্যবহার করা হয়, কীভাবে পণ্য এবং উপকরণগুলি সুবিধার মধ্য দিয়ে প্রবাহিত হয় এবং ঝুঁকি হ্রাস করতে কীভাবে পৃথকীকরণ বজায় রাখা হয়। নীচে সাইট লেআউট, পণ্য প্রবাহ এবং পৃথকীকরণ সম্পর্কিত মূল মানগুলি রয়েছে।

#### - ৪.৩.১ উৎপাদন ঝুঁকি অঞ্চলগুলির মূল্যায়ন

সাইটে উত্পাদিত, প্রক্রিয়াজাত বা প্যাক করা পণ্যগুলির ধরণের উপর ভিত্তি করে **সাইটটিকে অবশ্যই উৎপাদন ঝুঁকি অঞ্চলগুলি** মূল্যায়ন করতে হবে। মূল্যায়নটি স্ট্যান্ডার্ডের পরিশিষ্ট ২ এ প্রদত্ত সংজ্ঞাগুলির সাথে সামঞ্জস্য করা উচিত। এই ঝুঁকি অঞ্চলগুলি **রোগজীবাণু দূষণের ঝুঁকির স্তরের ভিত্তিতে শ্রেণিবদ্ধ করা হয়েছে** এবং এতে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- **উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চল** (দূষণের উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চল)।
- **উচ্চ-যত্ন অঞ্চল** (এমন অঞ্চলগুলি যা বিশেষ যত্নের প্রয়োজন তবে অন্যদের মতো উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ নয়)।
- **পরিবেষ্টিত উচ্চ-যত্ন অঞ্চল** (এমন অঞ্চলগুলি যা তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের কিছু ফর্ম প্রয়োজন তবে উচ্চ-যত্ন অঞ্চলগুলির মতো একই সমালোচনামূলক প্রয়োজনীয়তা নেই)।
- **নিম্ন-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চল** (এমন অঞ্চল যেখানে দূষণের ঝুঁকি ন্যূনতম)।
- **বদ্ধ পণ্য অঞ্চল** (দূষণের বিরুদ্ধে অতিরিক্ত সুরক্ষা সরবরাহ করে এমন অঞ্চল)।

#### ৪.৩.২ সাইট ম্যাপ এবং মূল এলাকার সংজ্ঞা

একটি **সাইট মানচিত্র** তৈরি করা উচিত যা নিম্নলিখিত উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত করে:

- **উৎপাদন ঝুঁকি অঞ্চল:** পূর্ববর্তী বিভাগে চিহ্নিত হিসাবে, বিভিন্ন দূষণের ঝুঁকির সাথে অঞ্চলগুলি চিহ্নিত করা।
- **কর্মীদের অ্যাক্সেস পয়েন্ট:** এমন অবস্থানগুলি যেখানে কর্মীরা সাইটে প্রবেশ বা প্রস্থান করতে পারে।
- **কাঁচামাল অ্যাক্সেস পয়েন্ট:** অবস্থানগুলি যেখানে কাঁচামাল (প্যাকেজিং সহ) সাইটে প্রবেশ করে।
- **অর্ধ-সমাপ্ত পণ্য এবং খোলা পণ্য অ্যাক্সেস পয়েন্ট:** পয়েন্টগুলি যেখানে প্রক্রিয়াকরণের বিভিন্ন পর্যায়ে পণ্যগুলি প্রবেশ করে বা প্রস্থান করে।
- **চলাচলের রুট:** ক্রস-দূষণ রোধে কর্মীদের চলাচল, কাঁচামাল, বর্জ্য এবং পুনরায় কাজ করার জন্য সংজ্ঞায়িত পথ।
- **স্টাফ সুবিধা:** চেঞ্জিং রুম, টয়লেট, ক্যান্টিন এবং ধূমপানের জায়গাগুলির মতো প্রয়োজনীয় সুবিধাগুলির অবস্থান।

- **উৎপাদন প্রক্রিয়া প্রবাহ:** উৎপাদনের বিভিন্ন পর্যায়ে পণ্যগুলি কীভাবে চলে যায় তা ম্যাপিং।
- **সময় পৃথকীকরণ এলাকা:** যদি সময়-ভিত্তিক পৃথকীকরণ ব্যবহার করা হয় (উদাঃ, নির্দিষ্ট সময়ে উচ্চ-যত্নের ক্রিয়াকলাপ), এটি মানচিত্রে স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করা উচিত।

এই মানচিত্রটি দৃশ্যের ঝুঁকি হ্রাস করতে এবং অপারেশনাল দক্ষতা উন্নত করতে সাইটের লেআউটটি সংজ্ঞায়িত এবং পরিচালনা করতে সহায়তা করে।

#### - ৪.৩.৩ ঠিকাদার এবং দর্শনার্থী সচেতনতা

সমস্ত ঠিকাদার, দর্শনার্থী এবং ড্রাইভারদের অবশ্যই উৎপাদন অঞ্চলে প্রবেশের সময় **সাইট-নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা** সম্পর্কে সচেতন করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:

- তারা **যে অঞ্চলে কাজ করবে** সেখানে ঝুঁকি ও সম্ভাব্য পণ্য দৃশ্যের ঝুঁকি বোঝা।
- ক্রস-দৃশ্য অথবা নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস এড়াতে প্রতিষ্ঠিত পদ্ধতি অনুসরণ করা।

#### - ৪.৩.৪ দৃশ্য রোধে চলাচল নিয়ন্ত্রণ

পণ্যের সুরক্ষার সাথে আপস এড়াতে কর্মীদের চলাচল, কাঁচামাল, প্যাকেজিং, পুনরায় কাজ এবং বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ করতে হবে। এটি নিশ্চিত করার জন্য কার্যকর পদ্ধতি থাকা উচিত:

- চলাচলের রুটগুলি ভালভাবে সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে।
- **কাঁচামাল, প্যাকেজিং এবং সমাপ্ত পণ্যগুলির** বিচ্ছেদ বজায় রাখা হয়।
- সাইটের মধ্যে যথাযথ হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ এবং পরিবহনের মাধ্যমে ক্রস-দৃশ্যের ঝুঁকিগুলি হ্রাস করা হয়।

প্রক্রিয়া প্রবাহ নিশ্চিত করা উচিত যে দৃশ্যের ঝুঁকি হ্রাস করা হয়, এবং পণ্যগুলি নিরাপদে উৎপাদনের এক পর্যায়ে থেকে পরবর্তী পর্যায়ে পরিচালিত হয়।

#### ৪.৩.৫ পর্যাপ্ত কাজের স্থান এবং স্টোরেজ ক্ষমতা

প্রাঙ্গনে অবশ্যই সরবরাহ করতে হবে:

- **অপারেশনগুলি সঠিকভাবে এবং স্বাস্থ্যকর পরিস্থিতিতে পরিচালিত হতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য** পর্যাপ্ত কাজের জায়গা।
- **নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস না করে কাঁচামাল, উপাদান, প্যাকেজিং এবং সমাপ্ত পণ্যগুলি সংরক্ষণের জন্য** পর্যাপ্ত স্টোরেজ ক্ষমতা।

এটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত অপারেশন দক্ষতার সাথে, নিরাপদে এবং স্বাস্থ্যবিধি মান মেনে পরিচালিত হতে পারে।

#### ৪.৩.৬ অস্থায়ী কাঠামোর নকশা

বিল্ডিং কাজ বা পুনর্নির্মাণের সময়, যে কোনও **অস্থায়ী কাঠামো** যা নির্মিত হয় তা অবশ্যই:

- এমনভাবে ডিজাইন এবং অবস্থিত হতে হবে যা **কীটপতঙ্গের আশ্রয় এড়ায়**।
- নির্মাণ অথবা সংস্কার কার্যক্রমের সময় পণ্যগুলির সুরক্ষা ও গুণমানের সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করুন।

অস্থায়ী কাঠামোগুলি দূষণের জন্য অতিরিক্ত ঝুঁকি তৈরি করা বা সঠিক পণ্য প্রবাহকে বাধা দেওয়া উচিত নয়।

#### ৪.৪ বিল্ডিং ফ্যাব্রিক, কাঁচামাল-হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ এলাকা

বিল্ডিং ফ্যাব্রিকের নকশা এবং রক্ষণাবেক্ষণ, পাশাপাশি কাঁচামাল হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজের সুবিধাগুলি নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয়। নিম্নলিখিত মানগুলি দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে এবং স্বাস্থ্যকর পরিবেশ বজায় রাখতে সাইটের বিভিন্ন শারীরিক দিকগুলির অবস্থা এবং রক্ষণাবেক্ষণের উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।

##### - ৪.৪.১ প্রাচীর সমাপ্তি এবং রক্ষণাবেক্ষণ

- ময়লা জমে যাওয়া রোধ করতে, ঘনীভবন এবং ছাঁচের বৃদ্ধি হ্রাস করতে এবং পরিষ্কারের সুবিধার্থে দেয়ালগুলি অবশ্যই সমাপ্ত এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে। যথাযথ প্রাচীর সমাপ্তি পৃষ্ঠতলগুলি পরিষ্কার করা সহজ এবং দূষক তৈরির প্রতিরোধী তা নিশ্চিত করে একটি স্বাস্থ্যকর পরিবেশ বজায় রাখতে সহায়তা করে।

##### ৪.৪.২ মেঝে প্রয়োজনীয়তা

- মেঝেগুলি অবশ্যই শক্ত-পরিধান করা উচিত এবং সাইটে ব্যবহৃত পরিষ্কারের পদ্ধতি এবং উপকরণগুলি সহ্য করতে সক্ষম হতে হবে।
- জল বা অন্যান্য পদার্থগুলি প্রবেশ থেকে রোধ করার জন্য এগুলি অভেদ্য হওয়া উচিত এবং ময়লা বা কীটপতঙ্গকে আশ্রয় দিতে পারে এমন ফাটল বা ফাঁকগুলি এড়াতে তাদের অবশ্যই ভাল মেরামতের মধ্যে বজায় রাখতে হবে।
- মেঝে পরিষ্কারের সুবিধার্থে হওয়া উচিত এবং দূষণ রোধ করতে মেঝেগুলি ফাটল বা ক্ষতি থেকে মুক্ত হওয়া উচিত।

##### ৪.৪.৩ নিকাশন

- পণ্য দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য ড্রেনেজ সিস্টেমগুলি কৌশলগতভাবে সাইট, ডিজাইন এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত। নিকাশী নকশা খাদ্য নিরাপত্তা আপস করা উচিত নয়।
- প্রক্রিয়াজাত বর্জ্য জল যেখানে সম্ভব সেখানে সরাসরি ড্রেনে যাওয়ার অনুমতি দেওয়ার জন্য যন্ত্রপাতি এবং পাইপিংয়ের ব্যবস্থা করা উচিত। যদি সম্ভব না হয় তবে উপযুক্ত নিকাশী অঞ্চলের দিকে সরাসরি জল বা বর্জ্য সরবরাহের জন্য মেঝেতে পর্যাপ্ত ফলস সরবরাহ করা উচিত।

##### - ৪.৪.৪ সিলিং এবং ওভারহেড

- পণ্য দূষণ রোধ করতে সিলিং এবং কোনও ওভারহেডগুলি অবশ্যই নির্মাণ, সমাপ্ত ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে। এর মধ্যে সিলিং উপকরণগুলি মসৃণ এবং পরিষ্কারযোগ্য এবং এমন কোনও অঞ্চল নেই যেখানে ধূলিকণা, ময়লা বা কীটপতঙ্গ জমা হতে পারে এবং পণ্যগুলিকে দূষিত করতে পারে তা নিশ্চিত করা অন্তর্ভুক্ত।

##### - ৪.৪.৫ স্থগিত সিলিং এবং ছাদ শূন্যতা

- যে অঞ্চলে স্থগিত সিলিং বা ছাদের শূন্যতা বিদ্যমান, কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপ পরীক্ষা করার জন্য নিয়মিত পরিদর্শনের জন্য পর্যাপ্ত অ্যাক্সেস থাকা উচিত। যদি শূন্যতা সম্পূর্ণরূপে সিল করা হয় তবে

পরিদর্শনের জন্য অ্যাক্সেসের প্রয়োজন হতে পারে না। এসব এলাকায় খাদ্য নিরাপত্তার মান বজায় রাখার জন্য নিয়মিত পরিদর্শন অপরিহার্য।

#### - ৪.৪.৬ এলিভেটেড ওয়াকওয়ে এবং মেজানাইন মেঝে

- এলিভেটেড ওয়াকওয়ে, অ্যাক্সেস সিঁড়ি বা মেজানাইন মেঝে যা খোলা পণ্য অঞ্চলগুলির সংলগ্ন বা পাস করে সেগুলি ডিজাইন করা উচিত:
  - পণ্য এবং উৎপাদন লাইন দৃষণ প্রতিরোধ।
  - স্বাস্থ্যকর মানগুলি পূরণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য পরিষ্কার করা সহজ হন।
  - ক্ষতিগ্রস্ত অথবা অনিরাপদ ওয়াকওয়েগুলির সাথে সম্পর্কিত কোনও ঝুঁকি এড়াতে সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত।

#### ৪.৪.৭ উইন্ডো এবং ছাদ

- যেখানে উইন্ডো এবং ছাদ গ্লেনিং বায়ুচলাচলের জন্য খোলার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, কীটপতঙ্গ প্রবেশ রোধ করার জন্য তাদের অবশ্যই পর্যাপ্ত স্ক্রিন করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে প্রয়োজনীয় যে কোনও বায়ুচলাচল কীটপতঙ্গকে উৎপাদন বা স্টোরেজ অঞ্চলে প্রবেশের অনুমতি দিয়ে নিরাপদ খাদ্য র সাথে আপস করে না।

#### ৪.৪.৮ দরজা রক্ষণাবেক্ষণ

- দরজা (অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক উভয়) ভাল অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা আবশ্যিক:
  - কীটপতঙ্গ এবং দূষকগুলি প্রবেশ করতে বাধা দেওয়ার জন্য বাহ্যিক দরজা এবং ডক লেভেলারগুলি অবশ্যই ক্লোজ-ফিটিং বা পর্যাপ্তরূপে প্রমাণিত হতে হবে।
  - পণ্যের নিরাপত্তা বজায় রাখার জন্য জরুরী অবস্থা ব্যতীত উৎপাদন সময়কালে খোলা পণ্য এলাকায় বহিরাগত দরজা খোলা উচিত নয়।
  - যখন বন্ধ পণ্য এলাকায় বহিরাগত দরজা খোলা হয়, তখন কীটপতঙ্গ প্রবেশ রোধ করার জন্য উপযুক্ত সতর্কতা অবলম্বন করা আবশ্যিক।

#### - ৪.৪.৯ আলোর প্রয়োজনীয়তা

- প্রক্রিয়াগুলির যথাযথ অপারেশন, পণ্যগুলির কার্যকর পরিদর্শন এবং পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরিষ্কারের জন্য সাইট জুড়ে উপযুক্ত এবং পর্যাপ্ত আলো সরবরাহ করা উচিত। দূষণের ঝুঁকি চিহ্নিত করতে এবং উচ্চ স্বাস্থ্যবিধি মান নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত আলো অপরিহার্য।

#### - ৪.৪.১০ বায়ুচলাচল এবং নিষ্কাশন

- ঘনীভবন বা অতিরিক্ত ধূলিকণার মতো সমস্যাগুলি রোধ করতে পণ্য স্টোরেজ এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ উভয় পরিবেশে পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল এবং নিষ্কাশন ব্যবস্থা সরবরাহ করতে হবে, যা পণ্যের গুণমান বা সুরক্ষার সাথে সমন্বয় করতে পারে।

#### - ৪.৪.১১ প্লাস্টিকের স্ট্রিপ পর্দা

- প্লাস্টিকের ফালা পর্দা, যেখানে ব্যবহৃত, হতে হবে:

- তারা পরিবেশ নিয়ন্ত্রণে কার্যকর কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য ভাল অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।
- দূষণ এড়াতে পরিষ্কার করুন।
- সঠিকভাবে লাগানো, নিশ্চিত করে যে তারা সুরক্ষা সরবরাহ করে (উদাঃ, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ বা কীটপতঙ্গ প্রতিরোধের জন্য)।
- সময়ের সাথে সাথে অনুপযুক্ত ইনস্টলেশন অথবা অবনতির কারণে নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি তৈরি করা উচিত নয়।
- - ৪.৫ ইউটিলিটি - জল, বরফ, বায়ু এবং অন্যান্য গ্যাস
- খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে এবং দূষণ রোধে জল, বরফ, বায়ু এবং অন্যান্য গ্যাসের মতো ইউটিলিটিগুলির ব্যবস্থাপনা গুরুত্বপূর্ণ। নীচে তাদের সঠিক ব্যবস্থাপনার জন্য বিস্তারিত মান রয়েছে:

#### - ৪.৫.১ জলের গুণমান এবং ব্যবস্থাপনা

- পণ্য প্রস্তুতি, হাত ধোয়া বা সরঞ্জাম পরিষ্কারের জন্য খাদ্য উত্পাদনে কাঁচামাল হিসাবে ব্যবহৃত জল (বরফ এবং বাষ্প সহ) অবশ্যই:
- পর্যাপ্ত পরিমাণে সরবরাহ করতে হবে।
- ব্যবহারের সময় পানযোগ্য হতে হবে।
- এর উদ্দেশ্যযুক্ত উদ্দেশ্যে উপযুক্ত থাকুন ও প্রযোজ্য আইন অনুসারে দূষণের ঝুঁকি তৈরি করবেন না।
- সাইটে সঞ্চিত জল (উদাঃ, হোল্ডিং ট্যাঙ্কগুলিতে) এমনভাবে পরিচালনা করতে হবে যাতে নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি হ্রাস পায়।
- পানির মাইক্রোবায়োলজিকাল এবং রাসায়নিক গুণমান নিয়মিত বিশ্লেষণ করা উচিত:
- বার্ষিক বিশ্লেষণ সর্বনিম্ন, তবে আইন বা চিহ্নিত ঝুঁকির উপর নির্ভর করে আরও ঘন ঘন পরীক্ষার প্রয়োজন হতে পারে।
- নমুনা পয়েন্ট, পরীক্ষার সুযোগ এবং বিশ্লেষণের ফ্রিকোয়েন্সি একটি ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত, যেমন জলের উৎস, সঞ্চয়স্থান, বিতরণ এবং ঐতিহাসিক পরীক্ষার ফলাফলের মতো বিষয়গুলি বিবেচনা করে।
- ৪.৫.২ পানি বিতরণ ব্যবস্থা
- পানি বণ্টন ব্যবস্থার একটি আপ-টু-ডেট স্কিম্যাটিক ডায়াগ্রাম থাকতে হবে। এই চিত্রটি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
- জলের উৎস (গুলি), হোল্ডিং ট্যাঙ্ক, চিকিৎসা এবং কোনও পুনর্ব্যবহারযোগ্য সিস্টেম।
- চিত্রটি জলের নমুনা এবং মান পরিচালনার ক্রিয়াকলাপগুলির ভিত্তি হিসাবে কাজ করে।

- ০ ৪.৫.৩ বায়ু ও গ্যাস
- ০ উপাদান হিসাবে বা খাদ্য পণ্যগুলির সাথে সরাসরি যোগাযোগে ব্যবহৃত বায়ু এবং অন্যান্য গ্যাসগুলি অবশ্যই পর্যবেক্ষণ করতে হবে যাতে তারা দূষণের ঝুঁকি তৈরি না করে।
- ০ কণা বা ক্ষতিকারক অণুজীব থেকে দূষণ রোধ করতে পণ্যটির সরাসরি সংস্পর্শে আসা সংকুচিত বাতাসকে অবশ্যই ব্যবহারের স্থানে ফিল্টার করতে হবে।

#### ৪.৬ সরঞ্জাম

- ০ খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলি অবশ্যই নির্দিষ্ট মান পূরণ করতে হবে যাতে এটি দূষণের ঝুঁকি তৈরি না করে এবং তার জীবনচক্র জুড়ে কার্যকরভাবে পরিচালনা করে। খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়াতে সরঞ্জাম পরিচালনার মানগুলি নীচে রয়েছে:

##### ৪.৬.১ নতুন সরঞ্জাম জন্য ক্রয় বিশেষ উল্লেখ

- ০ যে কোনও নতুন সরঞ্জামের জন্য অবশ্যই একটি নথিভুক্ত ক্রয়ের স্পেসিফিকেশন থাকতে হবে । স্পেসিফিকেশন অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
- ০ সরঞ্জামগুলিতে প্রযোজ্য যে কোনও প্রাসঙ্গিক আইন ।
- ০ আইনি প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠের প্রয়োজনীয়তা, যেখানে প্রযোজ্য।
- ০ সরঞ্জামগুলির উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার এবং এটি যে ধরণের উপকরণ পরিচালনা করবে তার বিশদ।
- ০ সেকেন্ড-হ্যান্ড সরঞ্জাম সহ নতুন সরঞ্জামগুলি সরবরাহের আগে প্রয়োজনীয় প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য একটি বহু-বিভাগীয় দলের অনুমোদনের প্রয়োজন হতে পারে।
- ০ সরবরাহকারীদের প্রমাণ সরবরাহ করা উচিত যে সরঞ্জামগুলি সরবরাহের আগে সাইটের নিরাপদ খাদ্য প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে।

##### ৪.৬.২ সরঞ্জাম নকশা এবং নির্মাণ

- ০ পণ্য দূষণ রোধ করার জন্য সরঞ্জামগুলির নকশা এবং নির্মাণ ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত।
- ০ বিদেশী সংস্থা, মাইক্রোবায়োলজিকাল ঝুঁকি বা অ্যালার্জেন থেকে দূষণ এড়াতে সরঞ্জামগুলিতে অবশ্যই সঠিক সীল, অভেদ্য পৃষ্ঠতল এবং মসৃণ জোড় এবং জয়েন্টগুলি যেখানে খাবারের সংস্পর্শে আসে সেখানে থাকতে হবে।
- ০ খাবারের সাথে সরাসরি যোগাযোগে থাকা সরঞ্জামগুলি অবশ্যই খাদ্য যোগাযোগের জন্য উপযুক্ত হতে হবে ও যেখানে প্রযোজ্য সেখানে আইনী প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলতে হবে।

##### ৪.৬.৩ কমিশনিং ও হাইজিন ক্লিয়ারেন্স

- ০ নতুন সরঞ্জাম ইনস্টলেশনের সময় নিরাপদ খাদ্য এবং অখণ্ডতা বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য একটি ঝুঁকি-ভিত্তিক কমিশনিং পদ্ধতি অবশ্যই থাকতে হবে।
- ০ ইনস্টলেশনের পরে, একটি নথিভুক্ত স্বাস্থ্যবিধি ছাড়পত্র পদ্ধতি অনুসরণ করা আবশ্যিক।

- নতুন সরঞ্জামগুলি অপারেশনে গৃহীত হওয়ার আগে, এটি **সাইটের নিরাপদ খাদ্য র প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য** এটি অবশ্যই অনুমোদিত কর্মী সদস্য দ্বারা পরিদর্শন করা উচিত।
- কমিশনিং প্রক্রিয়াটিতে অবশ্যই প্রভাবিত সাইট পদ্ধতিগুলির আপডেটগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে (উদাঃ, প্রশিক্ষণ, অপারেটিং পদ্ধতি, পরিষ্কার, পরিবেশগত পর্যবেক্ষণ, রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচী এবং অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা)।
- সরঞ্জামগুলির নকশা এবং স্থান নির্ধারণের বিষয়টি নিশ্চিত করা উচিত যে এটি **পরিষ্কার** এবং বজায় রাখা সহজ।

#### ৪.৬.৪ স্ট্যাটিক সরঞ্জাম আন্দোলন ব্যবস্থাপনা

- খাদ্য নিরাপত্তা **বজায় রাখা হয় এবং সরঞ্জামের অখণ্ডতা আপোস করা হয় না** তা নিশ্চিত করার জন্য উৎপাদন এলাকায় স্ট্যাটিক সরঞ্জামগুলির চলাচল পরিচালনা করার জন্য **একটি পদ্ধতি থাকা উচিত**।

#### ৪.৬.৫ সরঞ্জাম ব্যবহৃত হচ্ছে না

- **যে সরঞ্জামগুলি ব্যবহৃত হয় না বা পরিষেবার বাইরে নেওয়া হয় সেগুলি** এমনভাবে পরিষ্কার ও সংরক্ষণ করা উচিত যাতে **পণ্যটির ঝুঁকি না থাকে**।
- অভ্যন্তরীণ উৎপাদন এবং স্টোরেজ এলাকায় **সঞ্চিত সরঞ্জাম** পরিষ্কার রাখা আবশ্যিক।
- **খাদ্য যোগাযোগের সরঞ্জাম** যা সংরক্ষণ করা হয়েছে তবে **প্রতিদিনের ব্যবহারে নেই** তা অবশ্যই পরিষ্কার করতে হবে এবং প্রয়োজনে **ব্যবহারের আগে** জীবাণুমুক্ত করতে হবে।

#### ৪.৬.৬ মোবাইল সরঞ্জাম

- **খোলা পণ্য এলাকায়** ব্যবহৃত মোবাইল সরঞ্জাম (উদাঃ, ফর্কলিফ্ট ট্রাক, প্যালিট ট্রাক, লিফট এবং মই) **অবশ্যই** পণ্যটির জন্য **ঝুঁকি তৈরি করবে না**।
- যদি মোবাইল সরঞ্জামগুলি বাহ্যিক অঞ্চলে **ব্যবহার করা আবশ্যিক** এবং পণ্যটির **ঝুঁকি তৈরি করে** তবে উৎপাদন **অঞ্চলে** প্রবেশের আগে এটি **পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত** করা উচিত।

#### ৪.৬.৭ ব্যাটারি চার্জিং সরঞ্জাম

- **ব্যাটারি চার্জিং সরঞ্জামগুলি** খোলা পণ্য এলাকায় **সংরক্ষণ করা উচিত নয়** যদি না ব্যাটারিগুলি **সম্পূর্ণরূপে সিল করা হয়** বা **রক্ষণাবেক্ষণ-মুক্ত** হয় এবং পণ্যগুলির কোনও **ঝুঁকি না থাকে**।

#### ৪.৭ রক্ষণাবেক্ষণ

সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি এবং সিস্টেমগুলি নিরাপদে কাজ চালিয়ে যায় এবং নিরাপদ খাদ্য র জন্য **ঝুঁকি তৈরি করে না** তা নিশ্চিত করার জন্য কার্যকর **রক্ষণাবেক্ষণ** অপরিহার্য। নীচে খাদ্য উৎপাদন পরিবেশে **রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতির মান** রয়েছে:

#### ৪.৭.১ পরিকল্পিত প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ

- সমস্ত উদ্ভিদ, প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মোবাইল সরঞ্জামগুলির জন্য একটি পরিকল্পিত প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচী বা শর্ত পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- নতুন সরঞ্জাম কমিশন করার সময় রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তাগুলি স্পষ্টভাবে সংজ্ঞায়িত করা উচিত এবং নিরাপদ খাদ্য মানগুলির সাথে চলমান সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য বিদ্যমান সরঞ্জামগুলির কোনও মেরামতের পরে পর্যালোচনা করা উচিত।

#### ৪.৭.২ পণ্য দূষণ ঝুঁকি জন্য পরিদর্শন

- পরিকল্পিত রক্ষণাবেক্ষণের পাশাপাশি, সরঞ্জামের ক্ষতি থেকে সম্ভাব্য বিদেশী শরীরের দূষণের কারণে পণ্য দূষণের ঝুঁকি তৈরি করে এমন সরঞ্জামগুলি অবশ্যই পূর্বনির্ধারিত বিরতিতে পরিদর্শন করা উচিত।
- পরিদর্শনের ফলাফলগুলি নথিভুক্ত করা উচিত এবং দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য যথাযথ সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া উচিত।

#### - ৪.৭.৩ অস্থায়ী মেরামত

- যখন সরঞ্জামগুলিতে অস্থায়ী মেরামত করা হয়, তখন পণ্যগুলির সুরক্ষা বা বৈধতার সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য এগুলি নথিভুক্ত এবং নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।
- এই অস্থায়ী মেরামতগুলি যত তাড়াতাড়ি সম্ভব এবং একটি নির্ধারিত সময়সীমার মধ্যে স্থায়ী মেরামতের মাধ্যমে অনুসরণ করতে হবে।

#### ৪.৭.৪ রক্ষণাবেক্ষণের পরে স্বাস্থ্যবিধি ছাড়পত্র

- কাজ শেষ হওয়ার পরে কোনও দূষণের ঝুঁকি না থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য রক্ষণাবেক্ষণ ক্রিয়াকলাপগুলি একটি নথিভুক্ত স্বাস্থ্যবিধি ছাড়পত্র পদ্ধতি অনুসরণ করা উচিত।
- সরঞ্জামগুলি অপারেশনে ফিরে আসার আগে কোনও দূষণের ঝুঁকি সরানো হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য অনুমোদিত কর্মী সদস্য দ্বারা সরঞ্জাম ও যন্ত্রপাতি পরিদর্শন করা উচিত।

#### - ৪.৭.৫ রক্ষণাবেক্ষণে ব্যবহৃত উপকরণ এবং অংশ

- সরঞ্জাম এবং উদ্ভিদ রক্ষণাবেক্ষণের জন্য ব্যবহৃত উপকরণ এবং অংশগুলি উপযুক্ত গ্রেড অথবা মানের হওয়া উচিত।
- কাঁচামাল (প্যাকেজিং সহ), মধ্যবর্তী পণ্য বা সমাপ্ত পণ্যগুলির (যেমন, তৈলাক্তকরণ তেল) সাথে প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষ যোগাযোগে আসতে পারে এমন উপকরণগুলি অবশ্যই খাদ্য-গ্রেড এবং একটি পরিচিত অ্যালার্জেন স্থিতির হতে হবে।

#### ৪.৭.৬ প্রকৌশল কর্মশালা

- ইঞ্জিনিয়ারিং ওয়ার্কশপগুলি পরিষ্কার এবং পরিপাটি অবস্থায় বজায় রাখা উচিত।
- উৎপাদন বা স্টোরেজ অঞ্চলে ইঞ্জিনিয়ারিং ধ্বংসাবশেষ স্থানান্তর রোধ করার জন্য পর্যাপ্ত নিয়ন্ত্রণ থাকতে হবে।

#### ৪.৮ স্টাফ ফ্যাসিলিটিজ

যথাযথ কর্মীদের সুবিধাগুলি পণ্যের দূষণ রোধ করার সময় কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি, সুরক্ষা এবং সামগ্রিক কল্যাণ নিশ্চিত করে। নিম্নলিখিত মানগুলি প্রয়োগ করা উচিত:

#### - ৪.৮.১ সুবিধা পরিবর্তন

- কর্মী, দর্শনার্থী এবং ঠিকাদার সহ সমস্ত কর্মীদের জন্য মনোনীত পরিবর্তন সুবিধা সরবরাহ করতে হবে।
- এই সুবিধাগুলি বাহ্যিক অঞ্চলে অ্যাক্সেসের প্রয়োজন ছাড়াই উৎপাদন , প্যাকিং বা স্টোরেজ অঞ্চলে সরাসরি অ্যাক্সেস সরবরাহ করা উচিত। যদি সরাসরি অ্যাক্সেস সম্ভব না হয় তবে একটি ঝুঁকি মূল্যায়ন করা উচিত এবং যথাযথ পদ্ধতি প্রয়োগ করা উচিত (উদাঃ, পাদুকা জন্য পরিষ্কারের সুবিধা প্রদান)।

#### ৪.৮.২ ব্যক্তিগত আইটেম জন্য স্টোরেজ

- কাঁচামাল-হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চলে কর্মরত সমস্ত কর্মীদের জন্য ব্যক্তিগত আইটেমগুলি সামঞ্জস্য করার জন্য পর্যাপ্ত স্টোরেজ সুবিধা উপলব্ধ থাকতে হবে।

#### ৪.৮.৩ বহিরঙ্গন পোশাক জন্য স্টোরেজ

- বহিরঙ্গন পোশাক এবং অন্যান্য ব্যক্তিগত আইটেম পরিবর্তন সুবিধার মধ্যে উৎপাদন পোশাক থেকে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করা আবশ্যিক।
- ক্রস-দূষণ রোধ করতে সুবিধাগুলি পরিষ্কার এবং নোংরা উৎপাদন পোশাক পৃথক করার অনুমতি দেওয়া উচিত।

#### ৪.৮.৪ হাত ধোয়ার সুবিধা

- উৎপাদন এলাকার মধ্যে অ্যাক্সেস পয়েন্ট এবং অন্যান্য উপযুক্ত স্থানে হাত ধোয়ার সুবিধা সরবরাহ করতে হবে।
  - সুবিধাগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
    - কর্মীদের হাত ধোয়ার কথা মনে করিয়ে দেওয়ার জন্য পরামর্শমূলক লক্ষণ।
    - উপযুক্ত তাপমাত্রায় পর্যাপ্ত পানি।
    - হ্যান্ডস-ফ্রি জলের কল।
    - তরল বা ফেনা সাবান।
    - একক-ব্যবহারের তোয়ালে বা উপযুক্তভাবে ডিজাইন করা এয়ার ড্রায়ার।

#### ৪.৮.৫ টয়লেট

- টয়লেটগুলি পর্যাপ্ত পরিমাণে পৃথক করা উচিত এবং সরাসরি উৎপাদন বা প্যাকিং অঞ্চলে খোলা উচিত নয়।
- টয়লেটে হাত ধোয়ার সুবিধা থাকতে হবে, যার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - উপযুক্ত তাপমাত্রায় সাবান এবং জল।
  - পর্যাপ্ত হাত শুকানোর ব্যবস্থা।
  - হাত ধোয়ার পরামর্শ দিচ্ছেন।

- যদি টয়লেটগুলি উৎপাদন অঞ্চলে পুনরায় প্রবেশের আগে একমাত্র হাত ধোয়ার সুবিধা হয় তবে ধারা ৪.৮.৪ এর প্রয়োজনীয়তাগুলি অবশ্যই প্রযোজ্য হতে হবে এবং উপযুক্ত সাইনবোর্ড অবশ্যই উৎপাদনে ফিরে আসার আগে লোকদের হাত ধোয়ার নির্দেশ দিতে হবে।

#### - ৪.৮.৬ ধূমপানের অঞ্চল

- যেখানে জাতীয় আইন অনুসারে ধূমপানের অনুমতি রয়েছে, সেখানে মনোনীত নিয়ন্ত্রিত ধূমপানের ক্ষেত্র সরবরাহ করতে হবে। এই এলাকাগুলি হওয়া উচিত:
  - দূষিত পণ্য থেকে ধোঁয়া রোধ করতে উৎপাদন অঞ্চল থেকে বিচ্ছিন্ন।
  - বিল্ডিংয়ের বাইরের দিকে ধোঁয়া সরাসরি করার জন্য পর্যাপ্ত নিষ্কাশন সিস্টেম দিয়ে সজ্জিত।
- ধূমপায়ীদের বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পর্যাপ্ত ব্যবস্থা ভিতরে এবং বাইরের ধূমপানের স্থানে সরবরাহ করা উচিত।
- উৎপাদন বা স্টোরেজ এলাকায় ইলেকট্রনিক সিগারেট ব্যবহারের অনুমতি দেওয়া উচিত নয়।

#### - ৪.৮.৭ উৎপাদন প্রাঙ্গনে আনা খাদ্য

- কর্মীদের দ্বারা উৎপাদন প্রাঙ্গনে আনা যে কোনও খাবার অবশ্যই পরিষ্কার ও স্বাস্থ্যকর পদ্ধতিতে সংরক্ষণ করতে হবে।
- খাদ্য স্টোরেজ, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা উৎপাদন অঞ্চলে নেওয়া উচিত নয়।
- যদি বিরতির সময় খাবার খাওয়ার অনুমতি দেওয়া হয় তবে এটি অবশ্যই বর্জ্যের যথাযথ নিয়ন্ত্রণের সাথে নির্ধারিত অঞ্চলে ঘটতে হবে।

#### - ৪.৮.৮ ক্যাটারিং সুবিধা

- যেখানে ক্যাটারিং সুবিধা (ভেন্ডিং মেশিন সহ) সরবরাহ করা হয়, তারা পণ্যগুলিতে দূষণের ঝুঁকি তৈরি করে না তা নিশ্চিত করার জন্য তাদের অবশ্যই নিয়ন্ত্রণ করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - খাদ্যজনিত অসুস্থতা বা অ্যালার্জেনিক উপাদান থেকে দূষণ রোধ করা।
  - নিশ্চিত করা যে ক্যাটারিং অপারেশনগুলি উৎপাদন পরিবেশে নতুন অ্যালার্জেন উপাদান প্রবর্তন করে না।

#### ৪.৯ রাসায়নিক এবং শারীরিক পণ্য দূষণ নিয়ন্ত্রণ: কাঁচামাল-হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চল

নিম্নলিখিত বিভাগগুলি খাদ্য উৎপাদন পরিবেশে রাসায়নিক এবং শারীরিক দূষণ রোধের মূল প্রক্রিয়াগুলির রূপরেখা দেয় , বিশেষত রাসায়নিক হ্যান্ডলিং, ধাতব নিয়ন্ত্রণ, কাচ এবং ভঙ্গুর উপকরণ, পণ্য প্যাকেজিং এবং কাঠ সম্পর্কিত।

##### ৪.৯.১ রাসায়নিক নিয়ন্ত্রণ

কার্যকর রাসায়নিক নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে যে অ-খাদ্য রাসায়নিকগুলি প্রক্রিয়াজাতকরণের সময় খাদ্য পণ্যগুলিকে দূষিত করে না।

### ৪.৯.১.১ খাদ্য বহির্ভূত রাসায়নিক ব্যবস্থাপনা

- **দূষণ রোধ** করতে অ-খাদ্য রাসায়নিকগুলির **ব্যবহার, সঞ্চয়স্থান ও পরিচালনার জন্য** প্রক্রিয়াগুলি **অবশ্যই থাকতে হবে**। এই প্রক্রিয়াগুলির মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - **ক্রয়ের জন্য রাসায়নিকের একটি** অনুমোদিত তালিকা।
  - উপাদান সুরক্ষা ডেটা শীট (এমএসডিএস) **এবং** নির্দিষ্টকরণের **উপলভ্যতা**।
  - **খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ পরিবেশে** রাসায়নিকগুলি ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত কিনা তা **নিশ্চিতকরণ**।
  - দৃঢ়ভাবে সুগন্ধযুক্ত পণ্যগুলি **এড়িয়ে চলুন** যা পণ্যের গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে।
  - **সর্বদা রাসায়নিক পাত্রে যথাযথ লেবেলিং** এবং সনাক্তকরণ।
  - রাসায়নিকের জন্য একটি **মনোনীত স্টোরেজ অঞ্চল**, খাদ্য সম্পর্কিত রাসায়নিক থেকে পৃথক, অনুমোদিত কর্মীদের অ্যাক্সেস সীমাবদ্ধ।
  - **প্রশিক্ষিত কর্মীদের** রাসায়নিক পরিচালনা করা উচিত।
  - স্পিল পরিচালনা **করার পদ্ধতি**।
  - মেয়াদোত্তীর্ণ রাসায়নিক এবং পাত্রে নিরাপদে **নিষ্পত্তি বা ফেরতের** পদ্ধতি।

### ৪.৯.১.২ দৃঢ়ভাবে সুগন্ধযুক্ত উপকরণ হ্যান্ডলিং

- যখন দৃঢ়ভাবে সুগন্ধযুক্ত বা **কলঙ্কিত পদার্থ** ব্যবহার করা উচিত (উদাঃ, নির্মাণের জন্য), পদ্ধতিগুলি অবশ্যই **খাদ্য পণ্যগুলির কলঙ্কিত দূষণ রোধ** করতে হবে।

### ৪.৯.২ মেটাল কন্ট্রোল

খাদ্য পণ্যগুলিতে শারীরিক বিপত্তি রোধ করতে ধাতব দূষণ নিয়ন্ত্রণ করা গুরুত্বপূর্ণ।

#### ৪.৯.২.১ ধারালো ধাতব সরঞ্জাম

- একটি **নথিভুক্ত নীতি** ধারালো ধাতব সরঞ্জাম (ছুরি, ব্লেড, সূঁচ, তারের) ব্যবহার এবং সঞ্চয় নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
  - এই নীতিতে ক্ষতির জন্য **পরিদর্শনের একটি রেকর্ড এবং কোনও** হারিয়ে যাওয়া আইটেমের **জন্য একটি তদন্ত প্রক্রিয়া** অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
  - **স্ল্যাপ-অফ ব্লেড ছুরি** খাদ্য উৎপাদন এলাকায় ব্যবহার করা উচিত নয়।

#### ৪.৯.২.২ ধাতব ঝুঁকি ধারণকারী প্যাকেজিং উপকরণ

- **স্ট্যাপলস, পেপার ক্লিপ এবং অক্ষয় পিনগুলি** খোলা পণ্য অঞ্চলে **ব্যবহার করা উচিত নয়**।
- যদি এই জাতীয় আইটেমগুলি প্যাকেজিং উপকরণ বা বন্ধের অংশ হয় তবে পণ্যগুলিতে বিদেশী দেহের দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য সতর্কতা অবলম্বন করা উচিত ।

#### - ৪.৯.৩ গ্লাস, ভস্মুর প্লাস্টিক, সিরামিক এবং অনুরূপ উপকরণ

ভাঙ্গন এবং দূষণ রোধ করতে কাচ এবং ভঙ্গুর উপকরণ নিয়ন্ত্রণ করা অপরিহার্য।

#### ৪.৯.৩.১ কাচ এবং ভঙ্গুর উপকরণ বর্জন

- গ্লাস বা অন্যান্য ভঙ্গুর উপকরণগুলি এমন অঞ্চলে ভাঙ্গন থেকে বাদ দেওয়া বা সুরক্ষিত করা উচিত যেখানে খোলা পণ্যগুলি পরিচালনা করা হয় বা যেখানে দূষণের ঝুঁকি বেশি।

#### ৪.৯.৩.২ গ্লাস এবং ভঙ্গুর উপকরণ হ্যান্ডলিং

- গ্লাস এবং অন্যান্য ভঙ্গুর উপকরণ (প্যাকেজিং বাদে) পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতিগুলি অবশ্যই থাকতে হবে যেখানে খোলা পণ্যগুলি পরিচালনা করা হয়, সহ:
  - অবস্থান, শর্ত, প্রকার এবং পরিমাণের বিশদ আইটেমগুলির একটি তালিকা।
  - পণ্যের ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে আইটেমগুলির অবস্থার নিয়মিত রেকর্ড করা চেক।
  - দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে আইটেমগুলি পরিষ্কার অথবা প্রতিস্থাপনের পদ্ধতি।

#### ৪.৯.৩.৩ ভাঙ্গন পদ্ধতি

- কাচ বা ভঙ্গুর আইটেম ভাঙ্গন মোকাবেলা করার পদ্ধতিগুলির মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - সঠিক পদ্ধতিতে কর্মীদের জন্য প্রশিক্ষণ।
  - আক্রান্ত পণ্য ও উৎপাদন এলাকা কোয়ারেন্টাইন।
  - আক্রান্ত স্থানটি ভালভাবে পরিষ্কার করুন।
  - উৎপাদন পুনরায় শুরু করার আগে এটি দূষক মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য উৎপাদন এলাকার পরিদর্শন।
  - কাজের পোশাক পরিবর্তন করা এবং জুতা পরিদর্শন করা।
  - ভাঙনের ঘটনা রেকর্ড করা।
  - দূষিত পণ্যগুলির নিরাপদ নিষ্পত্তি।

#### ৪.৯.৩.৪ গ্লাস উইন্ডো সুরক্ষা

- যেখানে কাচের জানালা পণ্যের নিরাপত্তার জন্য ঝুঁকি তৈরি করে, সেখানে তাদের অবশ্যই ভাঙ্গন থেকে রক্ষা করতে হবে।

#### ৪.৯.৩.৫ হালকা বাল্ব এবং ফ্লাই-কিলার ডিভাইসের সুরক্ষা

- হালকা বাল্ব এবং ফ্লাই-কিলার ডিভাইসগুলি ভাঙ্গন থেকে পর্যাপ্তভাবে সুরক্ষিত করা উচিত। যদি সম্পূর্ণ সুরক্ষা সম্ভব না হয় তবে তারের জাল পর্দা বা পর্যবেক্ষণ পদ্ধতির মতো বিকল্প ব্যবস্থা থাকা উচিত।

#### ৪.৯.৪ পণ্য গ্লাস বা ভঙ্গুর পাত্রে প্যাক করা

ভাঙ্গন থেকে দূষণ এড়াতে কাচ বা ভঙ্গুর পাত্রে পরিচালনা করার সময় বিশেষ যত্ন নেওয়া আবশ্যিক।

#### ৪.৯.৪.১ কাচের পাত্রে স্টোরেজ

- **কাচের পাত্রে** কাঁচামাল, পণ্য বা স্টোরেজের অন্যান্য প্যাকেজিং থেকে **পৃথক** করা আবশ্যিক।

#### ৪.৯.৪.২ কন্টেইনার ভাঙা ব্যবস্থাপনা

- পরিষ্কার / পরিদর্শন পয়েন্ট এবং বন্ধের মধ্যে পাত্রে ভাঙ্গন পরিচালনা করার জন্য **সিস্টেমগুলি থাকা উচিত:**
  - **ভাঙ্গনের কাছাকাছি ঝুঁকিপূর্ণ পণ্যগুলি** অপসারণ এবং নিষ্পত্তি করা।
  - **টুকরো** টুকরো না করে সরঞ্জামগুলির কার্যকর পরিষ্কার (উদাঃ, কোনও উচ্চ-চাপের জল বা বায়ু নেই)।
  - **নিবেদিত, স্পষ্টভাবে সনাক্তযোগ্য পরিষ্কারের সরঞ্জাম** (রঙ-কোডেড) ব্যবহার করা উচিত।
  - **ভাঙা কাচ এবং টুকরো সংগ্রহের জন্য** উৎস গীকৃত বর্জ্য পাত্রে।
  - দূষণের কোনও ঝুঁকি অবশিষ্ট নেই তা নিশ্চিত করার জন্য পরিষ্কারের পরে সরঞ্জামগুলির একটি নথিভুক্ত পরিদর্শন।
  - **পরিষ্কারের পরে উৎপাদন পুনরায় শুরু করার জন্য** অনুমোদন।
  - লাইনের আশেপাশের অঞ্চলটি ভাঙা কাচ থেকে পরিষ্কার রাখা।

#### - ৪.৯.৪.৩ রেকর্ড রাখা

- সমস্ত ধারক ভাঙ্গার রেকর্ড বজায় রাখা উচিত। এমনকি যখন কোনও ভাঙ্গন ঘটে না, ভাঙ্গনের অনুপস্থিতি রেকর্ড করা উচিত।
  - ধারক নকশা বা উৎপাদন লাইনের **প্রবণতা** এবং কোনও প্রয়োজনীয় উন্নতি **সনাক্ত করতে এই রেকর্ডগুলি পর্যালোচনা করা উচিত।**

#### ৪.৯.৫ কাঠ

দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে খাদ্য উৎপাদন এলাকায় কাঠের ব্যবহার সাবধানে নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।

#### - ৪.৯.৫.১ খোলা পণ্য এলাকায় কাঠ

- **প্রক্রিয়া প্রয়োজনীয়তা** ব্যতীত খোলা পণ্য এলাকায় **কাঠ ব্যবহার করা উচিত নয়** (যেমন, কাঠের পণ্যগুলির পরিপক্বতা)।
- যখন কাঠ এড়ানো যায় না, তখন এটি ভাল অবস্থায় **রয়েছে এবং পণ্যগুলিকে দূষিত করতে পারে এমন ক্ষতি বা স্পিল্টার থেকে মুক্ত** রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য এর অবস্থা নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করতে হবে।

#### খাদ্য যোগাযোগের জন্য কাঠ

- খাদ্য যোগাযোগের জন্য ব্যবহৃত কাঠ অবশ্যই উদ্দেশ্যে উপযুক্ত হতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - ক্ষতি বা স্পিল্টার থেকে মুক্ত।
  - কলঙ্ক থেকে মুক্ত।

- চিকিৎসা কাঠ প্রাসঙ্গিক আইন অনুযায়ী ব্যবহার করা আবশ্যিক এবং **খাদ্য ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত** হতে হবে।

#### - ৪.৯.৬ অন্যান্য শারীরিক দূষক

এই বিভাগটি খাদ্য উৎপাদন ক্ষেত্রে অন্যান্য ধরণের **শারীরিক দূষণ** প্রতিরোধ ও পরিচালনা করার জন্য প্রয়োজনীয় পদ্ধতি এবং নিয়ন্ত্রণগুলিতে মনোনিবেশ করে।

##### ৪.৯.৬.১ কাঁচামাল প্যাকেজিং থেকে দূষণ প্রতিরোধ

- প্যাকেজিং উপকরণ দ্বারা কাঁচামালের **দূষণ রোধ করার জন্য পদ্ধতিগুলি অবশ্যই থাকতে হবে** (উদাঃ, ডিব্যাগিং বা ডিবক্লিং উপকরণের সময়)। এই প্রক্রিয়াটি নিশ্চিত করা উচিত যে প্যাকেজিং উপকরণগুলি অপসারণ প্রক্রিয়ার সময় কাঁচামাল বা পণ্যগুলি পূরণ করে না।

##### ৪.৯.৬.২ পোর্টেবল সরঞ্জাম নিয়ন্ত্রণ

- শারীরিক দূষণের **ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য খোলা পণ্য এলাকায় পোর্টেবল হ্যান্ডহেল্ড সরঞ্জাম (যেমন, কলম, পেন্সিল, মোবাইল ফোন, ট্যাবলেট) ব্যবহার নিয়ন্ত্রণ করা আবশ্যিক**। সাইটটি বিবেচনা করতে পারে:
  - **উন্মুক্ত পণ্য এলাকা থেকে** অননুমোদিত আইটেম বাদ দেওয়া।
  - **সাইট-জারি করা সরঞ্জামগুলিতে** ব্যবহার সীমাবদ্ধ করা।
  - কলমের মতো স্টেশনারি আইটেমগুলি ছোট বাহ্যিক অংশ ছাড়াই ডিজাইন করা হয়েছে এবং বিদেশী দেহ সনাক্তকরণ সরঞ্জাম দ্বারা সনাক্তযোগ্য তা নিশ্চিত করা বা নিশ্চিত করা যে সেগুলি কেবলমাত্র মনোনীত অঞ্চলে ব্যবহৃত হয় যেখানে দূষণের **ঝুঁকি হ্রাস করা হয়**।

##### - ৪.৯.৬.৩ অন্যান্য ধরণের ফরেন পার্টিকেলস দূষণ হ্রাস করা

- **ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে, অন্যান্য ধরণের বিদেশী শরীরের দূষণ হ্রাস করার জন্য পদ্ধতিগুলি প্রয়োগ করা উচিত**।

##### - ৪.১০ ফরেন পার্টিকেলস সনাক্তকরণ এবং অপসারণ সরঞ্জাম

কোনও শারীরিক দূষক যাতে খাদ্য পণ্যগুলিতে প্রবেশ না করে তা নিশ্চিত করার জন্য বিদেশী দেহ সনাক্তকরণ একটি গুরুত্বপূর্ণ অঙ্গ।

##### ৪.১০.১.১ সনাক্তকরণ এবং অপসারণ সরঞ্জাম মূল্যায়ন

- নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনার **সহযোগিতায়** প্রতিটি উৎপাদন প্রক্রিয়ার জন্য **একটি** নথিভুক্ত মূল্যায়ন করা উচিত যাতে বিদেশী দেহের দূষণ পরিচালনা করার জন্য **সনাক্তকরণ বা অপসারণের** সরঞ্জামগুলি কোথায় প্রয়োজন তা সনাক্ত করা যায়। মূল্যায়ন যেমন সরঞ্জাম বিবেচনা করা উচিত:
  - **ফিল্টার এবং চালনী**
  - **ধাতব সনাক্তকরণ এবং এক্স-রে সনাক্তকরণ সরঞ্জাম**
  - **চুম্বক**

- অপটিক্যাল বাছাই সরঞ্জাম
- অন্যান্য শারীরিক বিচ্ছেদ পদ্ধতি যেমন মাধ্যাকর্ষণ বিচ্ছেদ এবং তরল বিছানা প্রযুক্তি।

#### ৪.১০.১.২ সরঞ্জাম বিশেষ উল্লেখ

- সনাক্তকরণ এবং অপসারণ পদ্ধতির ধরণ, অবস্থান এবং সংবেদনশীলতা অবশ্যই সাইটের নথিভুক্ত সিস্টেমের অংশ হিসাবে স্পষ্টভাবে নির্দিষ্ট করা উচিত।
  - সরঞ্জামের অবস্থান এবং এর সংবেদনশীলতা প্রভাবিত করে এমন অন্যান্য কারণগুলি যাচাই করা উচিত এবং ন্যায়সঙ্গত হওয়া উচিত।
  - উপাদান, উপাদান, পণ্য এবং প্যাকড পণ্যের প্রকৃতি বিবেচনা করে শিল্পের সর্বোত্তম অনুশীলনগুলি অনুসরণ করা উচিত।

#### ৪.১০.১.৩ পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি

- ফরেন পার্টিকেলস সনাক্তকরণ এবং অপসারণ সরঞ্জামগুলির জন্য পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি অবশ্যই সংজ্ঞায়িত করা উচিত, বিবেচনা করে:
  - গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা।
  - সরঞ্জামগুলি ব্যর্থ হলে কোনও দূষিত উপকরণ সনাক্তকরণ, পৃথকীকরণ এবং মুক্তি রোধ করার সাইটের ক্ষমতা।
- ব্যর্থতার ক্ষেত্রে সংশোধনমূলক কর্ম এবং প্রতিবেদনের জন্য সাইটটিতে পদ্ধতি থাকা উচিত। এর মধ্যে এমন ক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে যেমন:
  - আক্রান্ত পণ্যের বিচ্ছিন্নতা।
  - সর্বশেষ সফল পরীক্ষার পর থেকে উত্পাদিত সমস্ত পণ্য পুনরায় পরিদর্শন।

#### ৪.১০.১.৪ সনাক্ত ফরেন পার্টিকেলস তদন্ত

- যখন ফরেন পার্টিকেলস সনাক্ত বা সরানো হয়, তখন উপাদানটির উৎস টি অবশ্যই তদন্ত করা উচিত।
- প্রত্যাখ্যাত উপকরণ সম্পর্কে তথ্য প্রবণতা সনাক্ত করার জন্য বিশ্লেষণ করা উচিত, এবং যেখানে সম্ভব, ভবিষ্যতে দূষণের সংঘটন কমাতে প্রতিরোধমূলক পদক্ষেপ গ্রহণ করা উচিত।

#### - ৪.১০.২ ফিল্টার এবং চালনী

##### ৪.১০.২.১ নেট আকার এবং সুরক্ষা

- ফরেন পার্টিকেলস নিয়ন্ত্রণের জন্য ব্যবহৃত ফিল্টার এবং চালনীগুলি তাদের জাল আকার বা গেজের উপর ভিত্তি করে নির্বাচন করা উচিত, নিশ্চিত করে যে তারা পণ্যটির জন্য সর্বাধিক ব্যবহারিক সুরক্ষা সরবরাহ করে।

##### ৪.১০.২.২ পরিদর্শন এবং রক্ষণাবেক্ষণ

- ফিল্টার এবং চালনীগুলির নিয়মিত পরিদর্শন বা পরীক্ষা ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে একটি নথিভুক্ত ফ্রিকোয়েন্সিতে করা উচিত।

- পরিদর্শনের রেকর্ড বজায় রাখা উচিত, এবং কোনও ত্রুটিযুক্ত ফিল্টার বা চালনী রেকর্ড করা উচিত। যদি ত্রুটিগুলি চিহ্নিত করা হয় তবে দূষণের সম্ভাবনা তদন্ত করা উচিত এবং যথাযথ পদক্ষেপ নেওয়া উচিত।

#### - ৪.১০.৩ মেটাল ডিটেক্টর এবং এক্স-রে সরঞ্জাম

##### ৪.১০.৩.১ ধাতু সনাক্তকরণ সরঞ্জাম জন্য প্রয়োজনীয়তা

- ধাতব সনাক্তকরণ সরঞ্জামগুলি যথাস্থানে থাকা উচিত যদি না কোনও ঝুঁকি মূল্যায়ন দেখায় যে এটি নিরাপদ খাদ্য র উন্নতি করবে না। যদি মেটাল ডিটেক্টর ব্যবহার না করা হয় তবে ন্যায্যতা নথিভুক্ত করা উচিত। এক্স-রে, সূক্ষ্ম চালনী আরও কার্যকর হলে ব্যবহার করা যেতে পারে।

##### ৪.১০.৩.২ মেটাল ডিটেক্টর বা এক্স-রে সরঞ্জাম বিশেষ উল্লেখ

- মেটাল ডিটেক্টর বা এক্স-রে সরঞ্জামগুলির নিম্নলিখিত বৈশিষ্ট্যগুলির মধ্যে একটি থাকা উচিত:
  - স্বয়ংক্রিয় প্রত্যাখ্যান ডিভাইস (ক্রমাগত ইন-লাইন সিস্টেমের জন্য) দূষিত পণ্যগুলিকে পণ্য প্রবাহের বাইরে বা কেবলমাত্র অনুমোদিত কর্মীদের কাছে অ্যাক্সেসযোগ্য একটি সুরক্ষিত ইউনিটে সরিয়ে দেয়।
  - একটি অ্যালার্ম সহ একটি বেল্ট স্টপ সিস্টেম, যেখানে স্বয়ংক্রিয় প্রত্যাখ্যান সম্ভব নয় (উদাঃ, বড় প্যাক)।
  - ইন-লাইন ডিটেক্টর যা প্রভাবিত পণ্যগুলির কার্যকর পৃথকীকরণের অনুমতি দেওয়ার জন্য দূষকের অবস্থান সনাক্ত করে।

##### ৪.১০.৩.৩ অপারেশন এবং পরীক্ষার পদ্ধতি

- মেটাল সনাক্তকরণ বা এক্স-রে সরঞ্জাম পরিচালনা ও পরীক্ষার পদ্ধতিগুলি প্রয়োগ করা উচিত, যার মধ্যে রয়েছে:
  - সরঞ্জাম পরীক্ষার জন্য দায়িত্ব।
  - সরঞ্জামের কার্যকারিতা এবং সংবেদনশীলতা নিশ্চিত করা, বিশেষত যখন বিভিন্ন পণ্যগুলির জন্য বৈচিত্রের প্রয়োজন হয়।
  - সরঞ্জামগুলিতে চেক করার পদ্ধতি এবং ফ্রিকোয়েন্সি।
  - এই চেকগুলির ফলাফল রেকর্ড করা।

##### ৪.১০.৩.৪ মেটাল ডিটেক্টর টেস্টিং পদ্ধতি

মেটাল ডিটেক্টরগুলির পরীক্ষার পদ্ধতিতে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে পরিচিত ব্যাসের ধাতব গোলকযুক্ত পরীক্ষার টুকরা ব্যবহার।
- লৌহঘটিত, স্টেইনলেস স্টিল এবং সাধারণত অ-লৌহঘটিত ধাতুযুক্ত পৃথক পরীক্ষার টুকরোগুলির সাথে পরীক্ষা করে, যদি না পণ্যটি ফয়েল পাত্রে থাকে, যেখানে লৌহঘটিত কেবল পরীক্ষা গ্রহণযোগ্য হতে পারে।

- সনাক্তকরণ এবং প্রত্য্যখ্যান প্রক্রিয়া **উভয়ই স্বাভাবিক কাজের অবস্থার অধীনে কার্যকরভাবে কাজ করছে** তা প্রমাণ করার জন্য একটি পরীক্ষা।
- **ধারাবাহিক পরীক্ষার প্যাকগুলি ব্যবহার করে** সাধারণ লাইন গতিতে পরীক্ষা করে।
- সনাক্তকরণ এবং প্রত্য্যখ্যান সিস্টেমগুলিতে লাগানো **ব্যর্থ সিস্টেমগুলির** চেক।

ইন-লাইন মেটাল ডিটেক্টরগুলির **জন্য**, পরীক্ষার টুকরোগুলি **ডিটেক্টরের সর্বনিম্ন** সংবেদনশীল অঞ্চলের মধ্য দিয়ে যাওয়া উচিত, প্রায়শই **অ্যাপারচারের কেন্দ্র**। **উত্পাদিত খাবারের একটি** স্পষ্টভাবে চিহ্নিত নমুনা প্যাকের মধ্যে পরীক্ষার টুকরোগুলি **কোনো** উচিত।

#### ৪.১০.৩.৫ এক্স-রে সরঞ্জাম পরীক্ষার পদ্ধতি

এক্স-রে সরঞ্জামগুলির **জন্য পরীক্ষার পদ্ধতিতে** অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- সম্ভাব্য দূষকদের প্রতিনিধিত্ব করতে পরিচিত উপাদানের গোলক সহ **পরীক্ষার টুকরো** ব্যবহার।
- প্রতিটি ধরণের উপাদানের জন্য পৃথক পরীক্ষার টুকরা।
- সনাক্তকরণ এবং প্রত্য্যখ্যান প্রক্রিয়া **উভয়ই স্বাভাবিক অবস্থার অধীনে কাজ করে** তা নিশ্চিত করার জন্য একটি পরীক্ষা।
- **ধারাবাহিক টেস্ট প্যাকগুলি ব্যবহার করে** সাধারণ লাইন গতিতে পরীক্ষা করে।
- সনাক্তকরণ এবং প্রত্য্যখ্যান উভয় সিস্টেমের জন্য **ব্যর্থ সিস্টেমগুলির** চেক।

ইন-লাইন এক্স-রে সরঞ্জামগুলির **জন্য**, পরীক্ষার টুকরোগুলি **পণ্য প্রবাহের মধ্যে স্থাপন করা উচিত** এবং **দূষিত পণ্যগুলির যথাযথ পৃথকীকরণ নিশ্চিত করার জন্য** প্রত্য্যখ্যান সিস্টেমের সময়টি অবশ্যই যাচাই করা উচিত। **টেস্টিং লাইন স্টার্ট-আপ এবং উৎপাদন শেষে** সঞ্চালিত করা উচিত।

#### ৪.১০.৪ চুম্বক

##### ৪.১০.৪.১ চুম্বক ডকুমেন্টেশন এবং চেক

- নিরাপদ খাদ্য র উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত চুম্বকগুলির ধরণ, অবস্থান এবং শক্তি **অবশ্যই সম্পূর্ণরূপে নথিভুক্ত করা উচিত**। এর মধ্যে রয়েছে কার্যকর পর্যবেক্ষণের জন্য চুম্বকগুলির স্পেসিফিকেশনগুলি স্পষ্টভাবে উল্লেখ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা।
- পদ্ধতিগুলি এর জন্য থাকা উচিত:
  - **চুম্বক পরিদর্শন এবং পরিষ্কার।**
  - **চুম্বকগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করার জন্য** শক্তি পরীক্ষা।
  - **চুম্বকগুলি অক্ষত এবং ক্ষতি থেকে মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য** অখণ্ডতা পরীক্ষা করে।
- **চুম্বকগুলি সফলভাবে কোনও পণ্য দূষণ অপসারণ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য** চূড়ান্ত পণ্য পরীক্ষা করা উচিত।
- সমস্ত চৌম্বক চেকের রেকর্ডগুলি তাদের কার্যকারিতা এবং অবস্থা ট্র্যাক করতে বজায় রাখা উচিত।

## ৪.১০.৫ অপটিক্যাল বাছাই সরঞ্জাম

## ৪.১০.৫.১ সরঞ্জাম চেক

- চূড়ান্ত পণ্য পরীক্ষার জন্য ব্যবহৃত অপটিক্যাল বাছাই সরঞ্জাম প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী বা সুপারিশ অনুযায়ী চেক করা আবশ্যিক।
- এই চেকগুলি নথিভুক্ত করা উচিত যাতে সরঞ্জামগুলি পণ্য থেকে বিদেশী সংস্থাগুলি সনাক্তকরণ এবং অপসারণে কার্যকরভাবে সম্পাদন করছে তা নিশ্চিত করার জন্য।

## ৪.১০.৬ ধারক পরিচ্ছন্নতা - গ্লাস জার, ক্যান, এবং অন্যান্য অনমনীয় পাত্রে

## ৪.১০.৬.১ প্যাকেজিং থেকে দূষণ হ্রাস করা

- ঝুঁকি মূল্যায়নের ভিত্তিতে, কাচের জার, ক্যান এবং অন্যান্য অনমনীয় পাত্রে প্যাকেজিং পাত্রে থেকে উদ্ভূত বিদেশী দেহের দূষণ হ্রাস করার জন্য পদ্ধতিগুলি প্রয়োগ করা উচিত।
- দূষণ হ্রাস করার সম্ভাব্য ব্যবস্থাগুলির মধ্যে রয়েছে:
  - বাহ্যিক উৎস থেকে দূষণ রোধ করতে আচ্ছাদিত পরিবাহক।
  - কোনও দূষক অপসারণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য ধারক বিপরীত।
  - ফরেন পার্টিকেলস অপসারণ সিস্টেম যেমন জল বা এয়ার জেট দিয়ে পাত্রে ধুয়ে ফেলা যাতে সম্ভাব্য দূষকগুলি খাবারে ভরা হওয়ার আগে নির্মূল করা যায়।

## ৪.১০.৬.২ ধারক-পরিষ্কারের সরঞ্জামের কার্যকারিতা

- প্রতিটি উৎপাদন চালানোর সময় ধারক-পরিষ্কারের সরঞ্জামগুলির কার্যকারিতা পরীক্ষা এবং রেকর্ড করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে পরিষ্কারের প্রক্রিয়াটি সঠিকভাবে দূষকগুলি সরিয়ে ফেলছে।
- যদি সিস্টেমটি নোংরা বা ক্ষতিগ্রস্ত পাত্রে জন্য একটি প্রত্যাখ্যান সিস্টেম অন্তর্ভুক্ত করে তবে চেকগুলিতে উভয়ের একটি পরীক্ষাও অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - নোংরা বা ক্ষতিগ্রস্ত পাত্রে সনাক্তকরণ।
  - পরিচ্ছন্নতা পরীক্ষায় ব্যর্থ পাত্রে কার্যকর প্রত্যাখ্যান।

## - ৪.১০.৭ অন্যান্য ফরেন পার্টিকেলস সনাক্তকরণ এবং অপসারণ সরঞ্জাম

## ৪.১০.৭.১ অতিরিক্ত সনাক্তকরণ সরঞ্জাম চেক

- অন্যান্য ফরেন পার্টিকেলস সনাক্তকরণ এবং অপসারণ সরঞ্জাম যেমন:
  - মাধ্যাকর্ষণ বিচ্ছেদ সিস্টেম।
  - ফ্লুইড বেড প্রযুক্তি।
  - অ্যাসপিরেটর (লাইটওয়েট দূষক অপসারণের সরঞ্জাম)।

এই সিস্টেমগুলি প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী বা সুপারিশ অনুযায়ী পরীক্ষা করা উচিত।

- সরঞ্জামগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে এবং কার্যকরভাবে পণ্য থেকে বিদেশী সংস্থাগুলি অপসারণ করতে সক্ষম কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য চেকগুলি নথিভুক্ত করা উচিত।

#### - ৪.১১ হাউসকিপিং এবং স্বাস্থ্যবিধি

##### ৪.১১.১ প্রাঙ্গণ এবং সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণ

- উৎপাদন এলাকায় দূষণের কোনও ঝুঁকি রোধ করতে প্রাঙ্গণে এবং সরঞ্জামগুলি সর্বদা পরিষ্কার ও স্বাস্থ্যকর অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত।

##### - ৪.১১.২ নথিভুক্ত পরিষ্কার এবং স্যানিটেশন পদ্ধতি

- বিল্ডিং, উদ্ভিদ এবং খাদ্য-যোগাযোগের পৃষ্ঠতল সহ সমস্ত সরঞ্জামের জন্য নথিভুক্ত পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্তকরণ পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিগুলি নিম্নলিখিতগুলি কভার করা উচিত:
- পরিষ্কার করার দায়িত্ব।
- আইটেম বা অঞ্চলগুলি পরিষ্কার করতে হবে।
- পরিষ্কারের ফ্রিকোয়েন্সি।
- প্রয়োজনে পরিষ্কারের জন্য সরঞ্জামগুলি ভেঙে ফেলা সহ পরিষ্কারের পদ্ধতি।
- পরিষ্কার রাসায়নিক এবং তাদের ঘনত্ব।
- পরিষ্কার করার উপকরণ ব্যবহার করতে হবে।
- পরিষ্কারের রেকর্ড (সমাপ্তি এবং সাইন-অফ সহ) এবং যাচাইয়ের দায়িত্ব।
- ফ্রিকোয়েন্সি এবং পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের সাথে যুক্ত ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত। পরিষ্কার কার্যকর ও প্রয়োজনীয় মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতিগুলি অবশ্যই অনুসরণ করতে হবে।

##### ৪.১১.৩ গ্রহণযোগ্য এবং অগ্রহণযোগ্য পরিষ্কার কর্মক্ষমতা সীমা

- খাদ্য-যোগাযোগের পৃষ্ঠতল এবং প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জামগুলির জন্য গ্রহণযোগ্য এবং অগ্রহণযোগ্য পরিষ্কারের পারফরম্যান্সের সীমা অবশ্যই সংজ্ঞায়িত করা উচিত। এই সীমাগুলি সম্ভাব্য বিপদের উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত যেমন:
- মাইক্রোবায়োলজিকাল ঝুঁকি
- অ্যালার্জেন দূষণ
- বিদেশী-দেহ দূষণ
- পণ্য থেকে পণ্য দূষণ
- পরিষ্কারের গ্রহণযোগ্য স্তরগুলি বিভিন্ন পদ্ধতি ব্যবহার করে সংজ্ঞায়িত করা যেতে পারে, যেমন:
- দেখে
- এটিপি বায়োলুমিনেসেন্স কৌশল।

- মাইক্রোবায়োলজিকাল টেস্টিং।
- অ্যালার্জেন পরীক্ষা।
- রাসায়নিক পরীক্ষা।
- যদি পরিচ্ছন্নতার ফলাফলগুলি গ্রহণযোগ্য সীমার বাইরে পাওয়া যায় তবে **সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি** অবশ্যই সংজ্ঞায়িত ও প্রয়োগ করতে হবে।
- যদি পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি **নির্দিষ্ট ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের পূর্বশর্ত** পরিকল্পনার অংশ হয় তবে সেগুলি **অবশ্যই যাচাই করতে** হবে ও রেকর্ডগুলি বজায় রাখতে হবে। এর মধ্যে **খাদ্য-যোগাযোগের পৃষ্ঠগুলিতে** সম্ভাব্য পরিষ্কারের রাসায়নিক অবশিষ্টাংশের জন্য পর্যবেক্ষণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ৪.১১.৪ পরিষ্কারের জন্য সংস্থান

- পরিষ্কারের জন্য পর্যাপ্ত **সংস্থান** উপলব্ধ থাকতে হবে। যদি সরঞ্জামগুলি ভেঙে ফেলা বা পরিষ্কারের জন্য বড় সরঞ্জাম অ্যাক্সেস করা প্রয়োজন হয় তবে এটি **যথাযথভাবে নির্ধারণ করা উচিত**, প্রায়শই **অ-উৎপাদন সময়কালে**।
- **পরিচ্ছন্নতা কর্মীদের** পর্যাপ্ত প্রশিক্ষিত হওয়া উচিত এবং **পরিষ্কারের উদ্দেশ্যে সরঞ্জামগুলিতে অ্যাক্সেসের প্রয়োজন হলে** ইঞ্জিনিয়ারিং সহায়তা পাওয়া উচিত।

#### ৪.১১.৫ যন্ত্রপাতি উৎপাদনে ফেরানোর আগে পরিচ্ছন্নতা পরীক্ষা

- **সরঞ্জামগুলি আবার উৎপাদনে ছেড়ে দেওয়ার আগে অবশ্যই** পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা **পরীক্ষা** করা উচিত । এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
- **ভিজুয়াল চেক**।
- **উপযুক্ত হিসাবে** বিশ্লেষণাত্মক এবং মাইক্রোবায়োলজিকাল চেক।
- এই চেকগুলির ফলাফলগুলি রেকর্ড করা উচিত **এবং পরিষ্কারের পারফরম্যান্সের প্রবণতাগুলি সনাক্ত করতে ব্যবহার করা উচিত** , প্রয়োজনে উন্নতির অনুমতি দেয়।

#### ৪.১১.৬ পরিষ্কার সরঞ্জাম মান

- **পরিষ্কারের সরঞ্জাম** অবশ্যই হতে হবে:
- **স্বাস্থ্যকরভাবে ডিজাইন করা এবং উদ্দেশ্য জন্য উপযুক্ত**।
- এর উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য চিহ্নিত (উদাঃ, রঙ-কোডেড বা লেবেলযুক্ত)।
- **দূষণের কোনও ঝুঁকি রোধ করতে** স্বাস্থ্যকরভাবে পরিষ্কার ও সংরক্ষণ করা হয়েছে।

#### ৪.১১.৭ ক্লিনিং ইন প্লেস (সিআইপি)

- ৪.১১.৭.১ সিআইপি সরঞ্জাম ডিজাইন এবং অপারেশন
- কার্যকর **অপারেশন নিশ্চিত করার জন্য সমস্ত সিআইপি সরঞ্জাম ডিজাইন এবং নির্মাণ করা** আবশ্যিক। এর মধ্যে রয়েছে:

- সিআইপি সিস্টেমের সঠিক নকশা এবং অপারেশন নিশ্চিত করার জন্য বৈধতা।
- সিআইপি সিস্টেম লেআউটের একটি আপ টু ডেট স্কিম্যাটিক ডায়াগ্রাম।
- যেখানে ধুয়ে ফেলার সমাধানগুলি পুনরুদ্ধার এবং পুনরায় ব্যবহার করা হয়, ক্রস-দূষণের ঝুঁকির একটি মূল্যায়ন করা উচিত (যেমন, সাইটের মধ্যে অ্যালার্জেন বা বিভিন্ন উৎপাদন ঝুঁকি অঞ্চলগুলির পুনঃপ্রবর্তনের কারণে)।
- সিআইপি সিস্টেমে যে কোনও পরিবর্তন বা সংযোজন অবশ্যই উপযুক্ত ব্যক্তির দ্বারা অনুমোদিত হতে হবে এবং পরিবর্তনের রেকর্ড বজায় রাখতে হবে। সিআইপি সিস্টেমটি ঝুঁকির ভিত্তিতে এবং কোনও পরিবর্তন হওয়ার পরে পুনরায় যাচাই করা উচিত।

#### ৪.১১.৭.২ সিআইপি জন্য মূল প্রক্রিয়া পরামিতি

- মাটি, অ্যালার্জেন, অণুজীব এবং বীজগুলির মতো লক্ষ্য বিপদগুলি অপসারণ নিশ্চিত করার জন্য মূল প্রক্রিয়া পরামিতিগুলির সীমাগুলি অবশ্যই সংজ্ঞায়িত করা উচিত। এই পরামিতিগুলির মধ্যে রয়েছে:
- প্রতিটি পর্যায়ের জন্য সময়।
- ডিটারজেন্ট ঘনত্ব।
- প্রবাহ হার এবং চাপ।
- তাপমাত্রা।
- এই পরামিতি যাচাই করা আবশ্যিক, এবং বৈধতা প্রক্রিয়া রেকর্ড বজায় রাখা আবশ্যিক।

#### ৪.১১.৭.৩ সিআইপি সরঞ্জাম সংরক্ষণ

- কার্যকর পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করার জন্য সিআইপি সরঞ্জামগুলি উপযুক্ত প্রশিক্ষিত কর্মীদের দ্বারা রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
- ডিটারজেন্টের ঘনত্বের রুটিন চেকিং।
- ডিটারজেন্ট বহন-ওভারের জন্য পুনরুদ্ধার করা পোস্ট-ধুয়ে ফেলার সমাধানগুলির পর্যবেক্ষণ।
- একটি নির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সি এ ফিল্টার পরিষ্কার এবং পরিদর্শন।
- স্বাস্থ্যকর পদ্ধতিতে নমনীয় পায়ের পাতার মোজাবিশেষ সংরক্ষণ এবং তারা ভাল অবস্থায় আছে তা নিশ্চিত করার জন্য একটি নির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সিতে পরিদর্শন।

#### ৪.১১.৭.৪ সিআইপি ফ্যাসিলিটিজ মনিটরিং

- সিআইপি সুবিধাগুলি ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে একটি নির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সিতে পর্যবেক্ষণ করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
- পর্যবেক্ষণ প্রক্রিয়া পরামিতি (৪.১১.৭.২ এ সংজ্ঞায়িত হিসাবে)।
- সঠিক সংযোগ, পাইপিং এবং সেটিংস যথাস্থানে রয়েছে তা নিশ্চিত করা।

- সিস্টেমটি সঠিকভাবে কাজ করে তা নিশ্চিত করা, যেমন ভালভগুলি ক্রমানুসারে খোলা / বন্ধ হওয়া এবং স্প্রে বলগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে তা নিশ্চিত করা।
- পরিষ্কার চক্রের কার্যকর সমাপ্তি নিশ্চিত করা।
- কার্যকর ফলাফলের জন্য পর্যবেক্ষণ, যেমন প্রয়োজনে যথাযথ নিকাশী নিশ্চিত করা।
- যদি পর্যবেক্ষণ নির্দেশ করে যে প্রক্রিয়াকরণ নির্ধারিত সীমার বাইরে হয় তবে পদ্ধতিগুলি নেওয়া পদক্ষেপগুলি নির্দিষ্ট করা উচিত।

### ৪.১২ বর্জ্য ও বর্জ্য নিষ্পত্তি

#### ১. লাইসেন্স এবং ঠিকাদার:

- আইন অনুসারে প্রয়োজন হলে লাইসেন্সপ্রাপ্ত ঠিকাদারদের দ্বারা বর্জ্য অপসারণ করা আবশ্যিক।
- নিরীক্ষণের উদ্দেশ্যে বর্জ্য অপসারণের যথাযথ রেকর্ড বজায় রাখা উচিত।

#### ২. বর্জ্য সংগ্রহের পাত্রে এবং বর্জ্য কক্ষ:

- ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য অভ্যন্তরীণ এবং বাহ্যিক বর্জ্য সংগ্রহের জন্য ধারক এবং কক্ষগুলি অবশ্যই পরিচালনা করতে হবে।
- এগুলি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা উচিত, ব্যবহার করা সহজ এবং পরিষ্কার, ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা এবং প্রয়োজনে জীবাণুমুক্ত করা উচিত।
- বর্জ্য নিয়মিত অপসারণ করা উচিত, এবং দূষণ বা ঝুঁকি এড়াতে বাহ্যিক বর্জ্য পাত্রে অবশ্যই আচ্ছাদিত অথবা বন্ধ রাখতে হবে।

#### ৩. পণ্য এলাকা থেকে বর্জ্য অপসারণ:

- পণ্যগুলি পরিচালনা করা হয় এমন অঞ্চলে বর্জ্য অপসারণের বিষয়টি নিশ্চিত করা উচিত যে পণ্যের সুরক্ষার সাথে আপস করা হয় না।

#### ৪. অনিরাপদ বা নিম্নমানের পণ্য হ্যান্ডলিং:

- যদি অনিরাপদ বা নিম্নমানের পণ্যগুলি ধ্বংসের জন্য তৃতীয় পক্ষের কাছে স্থানান্তরিত হয় তবে তৃতীয় পক্ষকে অবশ্যই নিরাপদ নিষ্পত্তিতে বিশেষজ্ঞ হতে হবে।
- সংগ্রহ করা বর্জ্যের পরিমাণ সহ তৃতীয় পক্ষের দ্বারা রেকর্ড সরবরাহ করতে হবে।

### ৪.১৩-পশুখাদ্যের জন্য উদ্ভূত খাদ্য ও পণ্য ব্যবস্থাপনা

#### ১. উদ্ভূত গ্রাহক-ব্র্যান্ডেড পণ্য:

- উদ্ভূত গ্রাহক-ব্র্যান্ডযুক্ত পণ্যগুলি গ্রাহক-নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা অনুসারে নিষ্পত্তি করতে হবে।
- গ্রাহক কর্তৃক অন্যথায় অনুমোদিত না হলে সরবরাহ শৃঙ্খলে প্রবেশের আগে এই পণ্যগুলি থেকে ব্র্যান্ডের নামগুলি সরিয়ে ফেলা উচিত।

#### ২. স্টাফ বা দাতব্য প্রতিষ্ঠানের জন্য পণ্য:

- গ্রাহক-ব্র্যান্ডযুক্ত পণ্যগুলি যা স্পেসিফিকেশনগুলি পূরণ করে না সেগুলি কর্মীদের কাছে বিক্রি করা যেতে পারে বা ব্র্যান্ডের মালিকের পূর্ব সম্মতিতে দাতব্য প্রতিষ্ঠানগুলিতে দান করা যেতে পারে।
- এই পণ্যগুলি ব্যবহারের জন্য নিরাপদ এবং আইনি প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলছে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রক্রিয়াগুলি অবশ্যই থাকতে হবে। পণ্যের ট্রেসযোগ্যতা বজায় রাখতে হবে।

### ৩. পশু খাদ্য:

- পশু খাদ্যের উদ্দেশ্যে উপ-পণ্য এবং ডাউনগ্রেড / উদ্বৃত্ত পণ্যগুলি বর্জ্য থেকে পৃথক করতে হবে এবং এমনভাবে সংরক্ষণ করতে হবে যা তাদের দূষণ থেকে রক্ষা করে।
- এই ধরনের পণ্য পশু খাদ্য জন্য প্রাসঙ্গিক আইনী প্রয়োজনীয়তা মেনে চলতে হবে।

## ৪.১৪ বালাই ব্যবস্থাপনা নির্দেশিকা:

### ১. কীটপতঙ্গ ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা

- যদি কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপ সনাক্ত করা হয় তবে পণ্য, কাঁচামাল বা প্যাকেজিংয়ের দূষণ রোধ করতে এটি অবশ্যই পরিচালনা করতে হবে।
- পোকামাকড় দূর বা নিয়ন্ত্রণের পরিকল্পনার অংশ হিসাবে কীটপতঙ্গ পরিচালনার রেকর্ডগুলিতে যে কোনও পোকামাকড় নথিভুক্ত করা উচিত।

### ২. কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা সেবা

- সুবিধাটি অবশ্যই একটি যোগ্যতাসম্পন্ন কীটপতঙ্গ পরিচালনার পরিষেবা চুক্তি করতে হবে বা পরিদর্শন এবং চিকিৎসা র জন্য প্রশিক্ষিত কর্মী থাকতে হবে।
- পরিদর্শনের ফ্রিকোয়েন্সি একটি ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে, যা বিল্ডিং, প্রক্রিয়াগুলিতে পরিবর্তন হলে বা যদি কোনও উল্লেখযোগ্য কীটপতঙ্গ সমস্যা থাকে তবে পর্যালোচনা করা উচিত।
- কীটপতঙ্গ পরিষেবাদি চুক্তি হলে, পরিষেবার সুযোগটি অবশ্যই সাইটের ক্রিয়াকলাপগুলি প্রতিফলিত করতে হবে এবং প্রাসঙ্গিক বিধিবিধানগুলি মেনে চলতে হবে।

### ৩. স্ব-পরিচালিত কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ

- যদি সাইটটি অভ্যন্তরীণভাবে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পরিচালনা করে তবে এটি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে:
  - রাসায়নিকের নিরাপদ ব্যবহার এবং নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি সহ কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনায় প্রশিক্ষিত দক্ষ কর্মীরা।
  - কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা প্রশিক্ষণ এবং পণ্য ব্যবহারের জন্য আইনি সম্মতি।
  - কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনার জন্য বিশেষজ্ঞ প্রযুক্তিগত সহায়তা এবং পর্যাপ্ত সংস্থান অ্যাক্সেস।
  - তালাবদ্ধ সুবিধাগুলিতে কীটনাশকের সুরক্ষিত সংরক্ষণ।

### ৪. কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা রেকর্ডস

- ডকুমেন্টেশন অবশ্যই রাখতে হবে, সহ:

- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ডিভাইসের অবস্থানগুলি দেখানো একটি বিশদ সাইট পরিকল্পনা।
- টোপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইস সনাক্তকরণ।
- সাইট ম্যানেজমেন্ট এবং ঠিকাদারদের জন্য সুস্পষ্ট দায়িত্ব।
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পণ্য ব্যবহৃত এবং জরুরী পদ্ধতি।
- কীটপতঙ্গ কার্যকলাপ এবং চিকিৎসা র রেকর্ড।

#### ৫. টোপ স্টেশন এবং মনিটরিং ডিভাইস

- পণ্যগুলিতে দূষণের ঝুঁকি এড়াতে টোপ স্টেশন এবং হুঁদুর নিয়ন্ত্রণ ডিভাইসগুলি অবশ্যই অবস্থিত এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে।
- বিষাক্ত হুঁদুরের টোপগুলি এমন অঞ্চলে ব্যবহার করা উচিত নয় যেখানে খোলা পণ্য উপস্থিত রয়েছে, যদি না কোনও সক্রিয় পোকামাকড়কে সম্বোধন না করে।
- অনুপস্থিত টোপ স্টেশনগুলি অবশ্যই নথিভুক্ত, পর্যালোচনা এবং তদন্ত করা উচিত।

#### ৬. পোকামাকড় ও পাখি নিয়ন্ত্রণ

- পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণের জন্য ডিভাইসগুলি (উদাঃ, পোকামাকড়-হত্যার ডিভাইস, ফেরোমন ফাঁদ) সঠিকভাবে সনাক্ত এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত।
- লোডিং এবং আনলোডিং জোনের নিকটবর্তী অঞ্চলে পাখিরা যাতে বিন্দিংয়ে প্রবেশ করতে না পারে বা বাসা বাঁধতে না পারে সে জন্য ব্যবস্থা নেওয়া উচিত।

#### ৭. উপদ্রবের ক্ষেত্রে ব্যবস্থা নেওয়া

- ঝুঁকিপূর্ণ পণ্যগুলি মূল্যায়ন করতে এবং কীটপতঙ্গ সনাক্ত করা গেলে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য তাৎক্ষণিক পদক্ষেপ নেওয়া প্রয়োজন।
- ক্ষতিগ্রস্ত পণ্যগুলির অ-সামঞ্জস্যপূর্ণ পণ্য পদ্ধতি অনুসরণ করা উচিত।

#### ৮. পরিদর্শন এবং সুপারিশ রেকর্ড

- কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা পরিদর্শন, প্রুফিং, স্বাস্থ্যবিধি সুপারিশ এবং গৃহীত পদক্ষেপের রেকর্ড অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।
- সুপারিশগুলি অবিলম্বে বাস্তবায়িত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য সাইটটি দায়বদ্ধ।

#### ৯. বার্ষিক বালাই ব্যবস্থাপনা মূল্যায়ন

- একটি নথিভুক্ত, গভীরতর কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনা মূল্যায়ন কমপক্ষে বার্ষিক বিশেষজ্ঞ দ্বারা পরিচালিত হওয়া উচিত।
- মূল্যায়নে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলির বিশদ পরিদর্শন এবং পর্যালোচনা জড়িত থাকা উচিত, প্রয়োজনে পরিবর্তনের জন্য সুপারিশ সহ।

#### ১০. প্রবণতা বিশ্লেষণ

- কীটপতঙ্গ পরিদর্শনের ফলাফলগুলি নিয়মিত বিশ্লেষণ করা উচিত, কমপক্ষে বার্ষিক বা কোনও পোকামাকড়ের পরে।
- বিশ্লেষণে সমস্যা এলাকাগুলি সনাক্ত করার জন্য পর্যবেক্ষণ ডিভাইসগুলির ডেটা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত, কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনার উন্নতির ভিত্তি তৈরি করে।

### ১১. কর্মীদের সচেতনতা এবং প্রতিবেদন

- কর্মীদের কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপের লক্ষণগুলি সনাক্ত করতে ও তাৎক্ষণিক পদক্ষেপের জন্য মনোনীত পরিচালককে রিপোর্ট করার জন্য প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।

এই মানগুলির লক্ষ্য কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কার্যকরভাবে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা, নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলার সময় পণ্য সুরক্ষার ঝুঁকি হ্রাস করা।

### ৪.১৫ স্টোরেজ সুবিধা:

#### ১. পণ্য নিরাপত্তা এবং গুণমান জন্য পদ্ধতি

- স্টোরেজের সময় পণ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করার পদ্ধতিগুলি অবশ্যই ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে হতে হবে, কর্মীদের দ্বারা বোঝা উচিত এবং সেই অনুযায়ী প্রয়োগ করা উচিত।
- বিবেচনার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - তাপমাত্রা-নিয়ন্ত্রিত অঞ্চলের মধ্যে শীতল এবং হিমায়িত পণ্য স্থানান্তর পরিচালনা করা।
  - ক্রস-দূষণ (শারীরিক, মাইক্রোবায়োলজিকাল বা অ্যালার্জেন সম্পর্কিত) বা কলঙ্কিত গ্রহণ এড়াতে পণ্যগুলি পৃথক করা।
  - মেঝে থেকে এবং দেয়াল থেকে দূরে উপকরণ সংরক্ষণ করা।
  - ক্ষতি রোধ করতে নির্দিষ্ট হ্যান্ডলিং বা স্ট্যাকিংয়ের প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করা।

#### ২. প্যাকেজিং স্টোরেজ

- প্যাকেজিং উপকরণ কাঁচামাল এবং সমাপ্ত পণ্য থেকে পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা উচিত।
- যে কোনও অংশ-ব্যবহৃত প্যাকেজিং অবশ্যই দূষণ থেকে সুরক্ষিত থাকতে হবে এবং স্টোরেজে ফিরে আসার আগে ট্রেসযোগ্যতা বজায় রাখতে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে।

#### ৩. তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

- যদি তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন হয় (যেমন, কাঁচামাল, আধা-সমাপ্ত বা সমাপ্ত পণ্যগুলির জন্য), স্টোরেজ এলাকাটি অবশ্যই নির্দিষ্টকরণের মধ্যে পণ্য তাপমাত্রা বজায় রাখতে সক্ষম হতে হবে।
- অ্যালার্ম সহ তাপমাত্রা রেকর্ডিং ডিভাইসগুলি ইনস্টল করা উচিত, বা ম্যানুয়াল তাপমাত্রা চেকগুলি নিয়মিত হওয়া উচিত (সাধারণত প্রতি ৪ ঘন্টা বা ঝুঁকির ভিত্তিতে)।

#### ৪. নিয়ন্ত্রিত বায়ুমণ্ডল স্টোরেজ

- যেখানে প্রয়োজন, পণ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়ন্ত্রিত বায়ুমণ্ডলের শর্তগুলি নির্দিষ্ট, নিয়ন্ত্রণ এবং রেকর্ড করা আবশ্যিক।

#### ৫. আউটডোর স্টোরেজ

- বাইরে সঞ্চিত আইটেমগুলি অবশ্যই দূষণ এবং অবনতি থেকে রক্ষা করতে হবে। কারখানায় আনার আগে তাদের অবশ্যই উপযুক্ততা পরীক্ষা করা উচিত।

#### ৬. স্টক ঘূর্ণন

- সাইটটি কাঁচামাল, মধ্যবর্তী পণ্য এবং সমাপ্ত পণ্যগুলির জন্য সঠিক স্টক ঘূর্ণন নিশ্চিত করা উচিত, "প্রথম ইন, প্রথম আউট" (ফিফো) নীতি অনুসরণ করে এবং তাদের নির্ধারিত শেল্ফ লাইফের মধ্যে উপকরণগুলি ব্যবহার করা হয় তা নিশ্চিত করে।

### ৪.১৬ প্রেরণ ও পরিবহন:

#### ১. লোডিং এবং পরিবহন সময় পণ্য নিরাপত্তা

- লোডিং এবং পরিবহন সময় পণ্য নিরাপত্তা বজায় রাখার পদ্ধতি বাস্তবায়ন করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
  - লোডিং এলাকা এবং যানবাহনের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ।
  - যানবাহন লোডিং/আনলোডিংয়ের জন্য আচ্ছাদিত বে ব্যবহার করা।
  - চলাচল রোধ করতে প্যালেটগুলিতে লোড সুরক্ষিত করা।
  - প্রেরণের আগে লোড পরিদর্শন করা।

#### ২. যানবাহনের উপযুক্ততা

- কাঁচামাল এবং পণ্য পরিবহনের জন্য ব্যবহৃত যানবাহন বা পাত্রের অবশ্যই উদ্দেশ্যে উপযুক্ত হতে হবে, সহ:
  - পরিষ্কার এবং শক্ত গন্ধ থেকে মুক্ত হওয়া যা পণ্যগুলিকে কলঙ্কিত করতে পারে।
  - ট্রানজিট সময় পণ্য ক্ষতি প্রতিরোধ।
  - পরিবহন সময় তাপমাত্রা প্রয়োজনীয়তা বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করা।
- যানবাহন পরিদর্শনের রেকর্ড অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।

#### ৩. পরিবহন সময় তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

- যানবাহন বিভিন্ন লোড অবস্থার অধীনে নির্দিষ্টকরণের মধ্যে পণ্য তাপমাত্রা বজায় রাখা আবশ্যিক।
- তাপমাত্রা ডেটা-লগারগুলি সময় / তাপমাত্রার অবস্থার নিরীক্ষণ এবং রেকর্ড করতে ব্যবহার করা উচিত, বা হিমায়েন সরঞ্জামের কার্যকারিতা নিরীক্ষণের জন্য একটি সিস্টেম থাকা উচিত।

#### ৪. রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কার

- লোডিং / আনলোডিংয়ের জন্য ব্যবহৃত যানবাহন এবং সরঞ্জামগুলি রক্ষণাবেক্ষণ ও পরিষ্কার করার জন্য একটি সিস্টেম অবশ্যই থাকতে হবে এবং এই ক্রিয়াকলাপগুলির রেকর্ডগুলি নথিভুক্ত করা উচিত।

## ৫. পরিবহন পদ্ধতি

- পণ্য পরিবহনের পদ্ধতিগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত হওয়া উচিত:
  - মিশ্র লোডের উপর বিধিনিষেধ।
  - পণ্যগুলি সুরক্ষিত করার জন্য সুরক্ষা ব্যবস্থা, বিশেষত যখন যানবাহনগুলি অযত্নে থাকে।
  - গাড়ির ভাঙ্গন, দুর্ঘটনা বা রেফ্রিজারেশন ব্যর্থতার জন্য স্পষ্ট নির্দেশাবলী, পণ্যের সুরক্ষা মূল্যায়ন করা হয়েছে এবং রেকর্ডগুলি রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করুন।

## ৬. ঠিকাদার ব্যবস্থাপনা

- যদি ঠিকাদারদের পরিবহনের জন্য ব্যবহার করা হয়, তবে একটি নথিভুক্ত সরবরাহকারী অনুমোদন পদ্ধতি অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমানের ঝুঁকি নিশ্চিত করতে হবে।
- এই অনুমোদন পদ্ধতিটি ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত এবং এতে অন্তর্ভুক্ত থাকা উচিত:
  - প্রযোজ্য বিআরসিডিএস বা জিএফএসআই-বেঞ্চমার্কযুক্ত মানগুলিতে শংসাপত্র।
  - একটি চুক্তি বা শর্তাবলী যা ধারা ৪.১৬.১ থেকে ৪.১৬.৫ এর প্রয়োজনীয়তাগুলি অন্তর্ভুক্ত করে, একজন উপযুক্ত ব্যক্তি দ্বারা যাচাই করা হয়েছে।

## ৫.১ পণ্য নিয়ন্ত্রণ

### নতুন পণ্য উন্নয়ন এবং পরিবর্তন

- নতুন পণ্য বিকাশ বা বিদ্যমান পণ্য, প্যাকেজিং এবং উৎপাদন প্রক্রিয়া পরিবর্তন করার জন্য একটি পদ্ধতি অবশ্যই থাকতে হবে।
- এই পদ্ধতিতে অ্যালার্জেন, গ্লাস প্যাকেজিং, মাইক্রোবায়োলজিকাল ঝুঁকি বা পণ্যের দাবিকে প্রভাবিত করতে পারে এমন উপাদানগুলি সহ সম্ভাব্য বিপদগুলির প্রবর্তন নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

### নতুন পণ্য এবং পরিবর্তন অনুমোদন

- সমস্ত নতুন পণ্য এবং পণ্য সূত্র, প্যাকেজিং বা প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতিতে পরিবর্তনগুলি অবশ্যই এইচএসিসিপি টিম লিডার বা অনুমোদিত সদস্য দ্বারা আনুষ্ঠানিকভাবে অনুমোদিত হতে হবে।
- এটি নিশ্চিত করে যে কারখানার পরিবেশে পণ্যগুলি প্রবর্তনের আগে এইচএসিসিপি সিস্টেমের মাধ্যমে বিপদগুলি মূল্যায়ন ও নিয়ন্ত্রণ করা হয়।

### ট্রায়াল এবং বৈধতা

- পণ্য সূত্র এবং উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলি একটি নিরাপদ, উচ্চমানের পণ্য উৎপাদন করতে পারে তা যাচাই করার জন্য উৎপাদন সরঞ্জাম ব্যবহার করে ট্রায়ালগুলি করা উচিত।

### শেল্ফ-লাইফ ট্রায়াল

- প্রাথমিক শেল্ফ-লাইফ ট্রায়ালগুলি অবশ্যই ডকুমেন্টেড প্রোটোকলগুলির উপর ভিত্তি করে পরিচালনা করা উচিত যা উৎপাদন, স্টোরেজ, পরিবহন এবং হ্যান্ডলিংয়ের সময় প্রত্যাশিত অবস্থার প্রতিফলন করে।
- ফলাফলগুলি নিশ্চিত করা উচিত যে পণ্যটি মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং সংবেদনশীল মানগুলি মেনে চলে।
- যদি শেল্ফ-লাইফ ট্রায়ালগুলি আবাস্তব হয় (উদাঃ, দীর্ঘ-জীবন পণ্যগুলির জন্য), একটি বৈজ্ঞানিকভাবে ন্যায়সঙ্গত বালুচর জীবন নথিভুক্ত করা উচিত।

## ৫.২ পণ্য লেবেলিং

### লেবেলিং সম্মতি

- নিরাপদ হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ, প্রস্তুতি এবং ব্যবহারের জন্য তথ্য সহ সমস্ত পণ্য ব্যবহারের মনোনীত দেশের জন্য আইনি প্রয়োজনীয়তা মেনে লেবেল করা আবশ্যিক।
- পণ্যের রেসিপি এবং উপাদান নির্দিষ্টকরণের উপর ভিত্তি করে উপাদান এবং অ্যালার্জেন লেবেলিংয়ের সঠিকতা যাচাই করার জন্য একটি প্রক্রিয়া অবশ্যই বিদ্যমান থাকতে হবে।
- আর্টওয়ার্ক অনুমোদন এবং সাইন-অফের জন্য অবশ্যই একটি পদ্ধতি থাকতে হবে।

### পরিবর্তনের জন্য লেবেল পর্যালোচনা

- যখনই এতে পরিবর্তন হয় তখন লেবেলিং তথ্য পর্যালোচনা এবং আপডেট করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য একটি প্রক্রিয়া থাকতে হবে:
- পণ্য রেসিপি, কাঁচামাল, সরবরাহকারী, বা কাঁচামাল উৎস।
- আইন যা লেবেলিংয়ের প্রয়োজনীয়তাকে প্রভাবিত করে।

### গ্রাহক-নির্দিষ্ট লেবেলিং

- যখন লেবেল তথ্য কোনও গ্রাহক বা তৃতীয় পক্ষের দায়িত্ব হয়, তখন কোম্পানিকে অবশ্যই লেবেল তৈরির জন্য সঠিক তথ্য সরবরাহ করতে হবে এবং যখনই পরিবর্তনগুলি লেবেলিংকে প্রভাবিত করতে পারে তখন গ্রাহককে অবহিত করতে হবে।

### রান্নার নির্দেশাবলী বৈধতা

- পণ্যের সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য প্রদত্ত রান্নার নির্দেশাবলী অবশ্যই যাচাই করতে হবে তা নিশ্চিত করার জন্য যে অনুসরণ করা হলে, তারা ধারাবাহিকভাবে একটি নিরাপদ, খাওয়ার জন্য প্রস্তুত পণ্য উৎপাদন করে।

## ৫.৩ অ্যালার্জেন ব্যবস্থাপনা

### অ্যালার্জেনের জন্য কাঁচামাল মূল্যায়ন

- কাঁচামালগুলিতে অ্যালার্জেন দূষণ (ক্রস-যোগাযোগ) এর উপস্থিতি এবং ঝুঁকি মূল্যায়নের জন্য একটি মূল্যায়ন করা উচিত। এর মধ্যে উপাদান স্পেসিফিকেশন পর্যালোচনা এবং প্রয়োজনীয় হিসাবে সরবরাহকারীদের কাছ থেকে অতিরিক্ত তথ্য প্রাপ্তি অন্তর্ভুক্ত।

**অ্যালার্জেন সনাক্তকরণ এবং তালিকা**

- সংস্থাকে অবশ্যই কাঁচামাল, প্রক্রিয়াকরণ সহায়তা, মধ্যবর্তী পণ্য এবং সমাপ্ত পণ্য সহ সাইটে পরিচালিত অ্যালার্জেনযুক্ত উপকরণগুলি সনাক্ত করতে হবে এবং তালিকাভুক্ত করতে হবে।

**ক্রস-দূষণের জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন**

- একটি নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন সম্ভাব্য ক্রস-যোগাযোগ রুটগুলি সনাক্ত করা উচিত এবং কাঁচামাল হ্যান্ডলিং, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং প্যাকিংয়ের সময় ক্রস-দূষণ এড়ানোর জন্য পদ্ধতি স্থাপন করা উচিত।
- এই মূল্যায়নে অ্যালার্জেনের শারীরিক অবস্থা বিবেচনা করা উচিত এবং উপযুক্ত নিয়ন্ত্রণের পাশাপাশি প্রক্রিয়া প্রবাহে উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ পয়েন্টগুলি সনাক্ত করা উচিত।

**অ্যালার্জেন ম্যানেজমেন্ট পদ্ধতি**

- অ্যালার্জেন পরিচালনা এবং ক্রস-দূষণ রোধের পদ্ধতিগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
- স্টোরেজ, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং প্যাকিংয়ের সময় অ্যালার্জেনযুক্ত উপকরণগুলির পৃথকীকরণ।
- অ্যালার্জেন হ্যান্ডলিংয়ের জন্য উৎস গীকৃত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক, সরঞ্জাম ও পাত্রগুলির ব্যবহার।
- অ্যালার্জেন এবং অ-অ্যালার্জেন পণ্যগুলির মধ্যে পরিবর্তন কমাতে উৎপাদন সময়সূচী।
- অ্যালার্জেনযুক্ত বায়ুবাহিত ধূলিকণার চলাচল সীমাবদ্ধ করার সিস্টেম।
- বর্জ্য এবং স্পিলেজ নিয়ন্ত্রণ, পাশাপাশি কর্মী, দর্শনার্থী এবং ঠিকাদারদের দ্বারা সাইটে আনা খাবারের উপর বিধিনিষেধ।

**রিওয়ার্ক ম্যানেজমেন্ট**

- পদ্ধতিগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে অ্যালার্জেনযুক্ত পুনরায় কাজ এমন পণ্যগুলিতে ব্যবহৃত হয় না যা ইতিমধ্যে অ্যালার্জেন ধারণ করে না।

**অ্যালার্জেন ক্রস-যোগাযোগের সতর্কতা**

- যদি কোনও ঝুঁকি-ভিত্তিক মূল্যায়ন দেখায় যে অ্যালার্জেন ক্রস-দূষণ প্রতিরোধ করা যায় না, তবে প্রাসঙ্গিক আইন বা নির্দেশিকা মেনে পণ্য লেবেলে একটি সতর্কতা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

**খাদ্য অ্যালার্জি বা সংবেদনশীলতার দাবি**

- যদি অ্যালার্জি বা সংবেদনশীলতায়ুক্ত ব্যক্তিদের জন্য কোনও পণ্যের উপযুক্ততা সম্পর্কে দাবি করা হয় তবে রুটিন যাচাইয়ের সাথে দাবি পূরণের জন্য উৎপাদন প্রক্রিয়াটি অবশ্যই পুরোপুরি বৈধ হতে হবে। এই প্রক্রিয়া নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।

**অ্যালার্জেন পরিচালনার জন্য পরিষ্কারের পদ্ধতি**

- সরঞ্জাম এবং পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি অবশ্যই অ্যালার্জেনগুলি অপসারণ করতে বা তাদের গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা উচিত। পরিষ্কারের পদ্ধতিগুলি অবশ্যই যাচাই করা উচিত এবং কার্যকারিতার জন্য নিয়মিতভাবে যাচাই করা উচিত।
- অ্যালার্জেনিক উপকরণগুলির জন্য ব্যবহৃত পরিষ্কারের সরঞ্জামগুলি হয় উৎস গীকৃত এবং সনাক্তযোগ্য, একক-ব্যবহার, বা ব্যবহারের পরে কার্যকরভাবে পরিষ্কার করা উচিত।

#### - ৫.৪ পণ্যের সত্যতা, দাবি এবং হেফাজতের শৃঙ্খলা

##### ১. দুর্বলতা মূল্যায়ন বোঝা

- দুর্বলতা মূল্যায়নে নিযুক্ত কর্মীদের অবশ্যই সাইট দ্বারা ব্যবহৃত কাঁচামাল এবং দুর্বলতা মূল্যায়নের নীতিগুলি সহ খাদ্য জালিয়াতির সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি বুঝতে হবে।

##### ২. সাপ্লাই চেইন লুমকি সম্পর্কিত তথ্য অ্যাক্সেস করা

- সরবরাহ শৃঙ্খলে ঐতিহাসিক এবং উদীয়মান লুমকির তথ্য অ্যাক্সেস করার জন্য কোম্পানির অবশ্যই প্রক্রিয়া থাকতে হবে যা ভেজাল বা কাঁচামালের প্রতিস্থাপনের কারণ হতে পারে। এই তথ্যের উৎস গুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - ট্রেড অ্যাসোসিয়েশন
  - সরকারি সূত্র
  - প্রাইভেট রিসোর্স সেন্টার
  - ধারা ১.১.৮ (ঝুঁকি মূল্যায়ন সম্পর্কিত) এর জন্য পরিচালিত কার্যক্রম।

##### ৩. ডকুমেন্টেড দুর্বলতা মূল্যায়ন

- ভেজাল বা প্রতিস্থাপনের ঝুঁকি নির্ধারণের জন্য সমস্ত কাঁচামাল বা কাঁচামাল গ্রুপের উপর একটি নথিভুক্ত দুর্বলতা মূল্যায়ন করা আবশ্যিক।
- বিবেচনা করার মূল বিষয়গুলির মধ্যে রয়েছে:
  - ভেজাল বা প্রতিস্থাপনের ঐতিহাসিক প্রমাণ
  - যে অর্থনৈতিক কারণগুলো ভেজালকে আকর্ষণীয় করে তোলে
  - সাপ্লাই চেইনের মাধ্যমে কাঁচামাল সহজলভ্যতা
  - ভেজাল শনাক্তে পরীক্ষার পরিশীলন
  - কাঁচামালের প্রকৃতি।
- মূল্যায়নের ফলে অবশ্যই একটি দুর্বলতা মূল্যায়ন পরিকল্পনা থাকতে হবে, যা বার্ষিক বা যখনই পর্যালোচনা করা হয়:
  - কাঁচামাল বা সরবরাহকারী পরিবর্তন
  - নতুন ঝুঁকির উত্থান (যেমন, নতুন ভেজাল প্রবণতা বা বৈজ্ঞানিক উন্নয়ন)

- সত্যতা উদ্বেগের সাথে জড়িত একটি উল্লেখযোগ্য পণ্য সুরক্ষা ঘটনা।

#### ৪. চিহ্নিত ঝুঁকি হ্রাস করা

- ভেজাল বা প্রতিস্থাপনের বিশেষ ঝুঁকিতে থাকা কাঁচামালের ক্ষেত্রে দুর্বলতা মূল্যায়ন পরিকল্পনায় এসব ঝুঁকি কমানোর নিশ্চয়তা বা পরীক্ষার প্রক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।

#### ৫. দাবির জন্য কাঁচামালের স্থিতি যাচাইকরণ

- যদি উৎস , জাত, বৈচিত্র্যের স্থিতি বা শংসাপত্রগুলি (যেমন, জিএমও স্থিতি, জৈব বা পরিচয়-সংরক্ষিত) সম্পর্কে দাবি করা হয় তবে প্রতিটি কাঁচামাল ব্যাচের স্থিতি অবশ্যই যাচাই করতে হবে।
- সুবিধা বজায় রাখা উচিত:
  - ক্রয় রেকর্ড
  - কাঁচামাল ব্যবহারের ট্রেসযোগ্যতা
  - দাবি প্রমাণ করার জন্য চূড়ান্ত পণ্য প্যাকিং রেকর্ড।
- শংসাপত্রের প্রয়োজনীয়তার উপর নির্ভর করে কমপক্ষে প্রতি ছয় মাস বা তার বেশি ঘন ঘন মাস ব্যালাস পরীক্ষা করা উচিত।

#### ৬. উৎপাদন পদ্ধতির উপর দাবির জন্য সার্টিফিকেশন

- যখন উৎপাদন পদ্ধতি (যেমন, অর্গানিক, হালাল, কোশার) সম্পর্কে দাবি করা হয়, তখন সাইটটিকে এই জাতীয় দাবি করার জন্য প্রয়োজনীয় সার্টিফিকেশন থাকতে হবে।

#### ৭. পণ্যের দাবির বৈধতা

- কোনও পণ্য সম্পর্কে সমস্ত দাবি যথাযথ ডকুমেন্টেশনের সাথে প্রমাণিত হতে হবে এবং বিক্রয়ের দেশে দাবি এবং কোনও আইনি প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য প্রণয়ন এবং উৎপাদন প্রক্রিয়াটি অবশ্যই সম্পূর্ণরূপে যাচাই করতে হবে।
- দাবির সাথে পণ্য উৎপাদনের জন্য একটি নথিভুক্ত প্রক্রিয়া প্রবাহ অবশ্যই বজায় রাখতে হবে, পণ্যের অখণ্ডতা নিশ্চিত করতে এবং দূষণ বা পরিচয়ের ক্ষতি রোধ করার জন্য প্রতিষ্ঠিত নিয়ন্ত্রণগুলি সহ।

#### ৫.৫ পণ্য প্যাকেজিং

##### ১. প্যাকেজিং সরবরাহকারী প্রয়োজনীয়তা

- প্রাথমিক প্যাকেজিং ক্রয় বা নির্দিষ্ট করার সময়, সরবরাহকারীকে অবশ্যই খাদ্য বা বিদ্যমান প্যাকেজিংয়ের কোনও নির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্য সম্পর্কে সচেতন করা উচিত যা প্যাকেজিংয়ের উপযুক্ততাকে প্রভাবিত করতে পারে (যেমন, উচ্চ চর্বিযুক্ত সামগ্রী, পিএইচ, মাইক্রোওয়েভিং শর্ত, পুনর্ব্যবহারযোগ্য বা পুনরায় ব্যবহারযোগ্য উপকরণের ব্যবহার)।
- প্যাকেজিংকে অবশ্যই প্রয়োজ্য নিরাপদ খাদ্য আইন মেনে চলতে হবে ও উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য সঙ্গতি বা অন্যান্য প্রমাণের শংসাপত্রগুলি অবশ্যই উপলব্ধ থাকতে হবে।

## ২. উপাদানগুলির সাথে সরাসরি যোগাযোগের জন্য প্যাকেজিং

- উপাদানগুলির সাথে সরাসরি যোগাযোগে ব্যবহৃত পণ্য লাইনার এবং ব্যাগ বা কাজের অগ্রগতিতে অবশ্যই:
  - যথাযথভাবে রঙিন হতে হবে (উদাঃ, পণ্যের বিপরীতে)।
  - দুর্ঘটনাজনিত দূষণ রোধ করতে ছিঁড়ে যাওয়া প্রতিরোধী হন।

## ৩. বাতিল প্যাকেজিং ম্যানেজমেন্ট

- বাতিল প্যাকেজিং এবং লেবেলগুলি পরিচালনা করার জন্য সংস্থার অবশ্যই একটি পদ্ধতি থাকতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - বাতিল প্যাকেজিং দুর্ঘটনাজনিত ব্যবহার প্রতিরোধ।
  - বাতিল প্যাকেজিং নিয়ন্ত্রণ এবং নিষ্পত্তি করা।
  - বাতিল মুদ্রিত উপকরণগুলির যথাযথ নিষ্পত্তি (উদাঃ, ট্রেডমার্কযুক্ত উপকরণগুলি অব্যবহারযোগ্য রেন্ডার করা)।

## ৫.৬ পণ্য পরিদর্শন, সাইট পণ্য পরীক্ষা, এবং পরীক্ষাগার বিশ্লেষণ

### ১. নির্ধারিত পণ্য পরীক্ষার প্রোগ্রাম

- ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে মাইক্রোবায়োলজিক্যাল, রাসায়নিক, শারীরিক এবং অর্গানোলেপটিক পরীক্ষা সহ পণ্য পরীক্ষার একটি নির্ধারিত প্রোগ্রাম স্থাপন করতে হবে। নমুনা প্রাপ্তির পদ্ধতি এবং প্রক্রিয়া, পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি এবং নির্দিষ্ট সীমা নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।

### ২. পরীক্ষার ফলাফল রেকর্ড এবং পর্যালোচনা

- প্রবণতাগুলি সনাক্ত করতে পরীক্ষা এবং পরিদর্শন থেকে প্রাপ্ত ফলাফলগুলি অবশ্যই নিয়মিত রেকর্ড এবং পর্যালোচনা করা উচিত। সরেজমিন এবং ল্যাবরেটরি পরীক্ষার ফলাফল উভয়ের তাত্পর্য অবশ্যই বুঝতে হবে এবং সেই অনুযায়ী কাজ করতে হবে। যে কোনও অসন্তোষজনক ফলাফল বা প্রবণতা অবিলম্বে উপযুক্ত পদক্ষেপগুলি ট্রিগার করা উচিত।
- যেখানে আইনি সীমা প্রযোজ্য, সেগুলি অবশ্যই বুঝতে হবে এবং এই সীমাগুলির যে কোনও অতিক্রম অবিলম্বে সমাধান করা উচিত। ল্যাবরেটরি পরীক্ষার ফলাফলের সাথে সম্পর্কিত পরিমাপের অনিশ্চয়তাও যেখানে প্রযোজ্য সেখানে বিবেচনা করা উচিত।

### ৩. শেল্ফ-লাইফ বৈধতা এবং যাচাইকরণ

- ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে পণ্যগুলির শেল্ফ লাইফ যাচাই ও যাচাই করার জন্য একটি সিস্টেম অবশ্যই থাকতে হবে। এই সিস্টেমে সংবেদনশীল বিশ্লেষণ এবং, যেখানে প্রযোজ্য, মাইক্রোবায়োলজিক্যাল টেস্টিং, পাশাপাশি পিএইচ এবং জলের ক্রিয়াকলাপ (এডাব্লু) এর মতো রাসায়নিক কারণগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। শেল্ফ-লাইফ পরীক্ষাগুলি থেকে রেকর্ড এবং ফলাফলগুলি যাচাই করা উচিত যে পণ্যটিতে নির্দেশিত শেল্ফ-লাইফ পিরিয়ড সঠিক।

### ৪. প্যাথোজেন টেস্টিং

- পরিবেশগত পর্যবেক্ষণ কর্মসূচির অংশ হিসাবে পরীক্ষা সহ প্যাথোজেন পরীক্ষাগুলি অবশ্যই একটি বাহ্যিক পরীক্ষাগারে সাব-কন্ট্রাক্ট করা উচিত বা একটি পৃথক পরীক্ষাগারে অভ্যন্তরীণভাবে পরিচালিত হতে হবে। পরীক্ষাগারে পণ্য বা উৎপাদন অঞ্চলে দূষণের কোনও ঝুঁকি রোধ করার পদ্ধতি থাকা উচিত।

#### ৫. ল্যাবরেটরি ডিজাইন এবং অপারেশন

- যদি টেস্টিং ল্যাবরেটরিগুলি সাইটে উপস্থিত থাকে তবে পণ্য সুরক্ষার সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি দূর করতে তাদের অবশ্যই সনাক্ত করা, ডিজাইন করা এবং পরিচালনা করা উচিত। নিয়ন্ত্রণগুলির জন্য বিবেচনাগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - পরীক্ষাগার কার্যক্রম ধারণ করার জন্য অপারেটিং পদ্ধতি (উদাঃ, নিষ্কাশন এবং বায়ুচলাচল ব্যবস্থা)।
  - ল্যাবরেটরিতে প্রবেশ ও নিরাপত্তা।
  - পরীক্ষাগার কর্মী এবং উপকরণগুলির চলাচল যা পণ্য বা কাঁচামালের জন্য ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।
  - স্বাস্থ্যবিধি ও প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের ব্যবস্থা।
  - ল্যাবরেটরি সরঞ্জাম ব্যবস্থাপনা এবং পর্যবেক্ষণ।
- যদি উৎপাদন বা স্টোরেজ অঞ্চলে পরীক্ষা করা হয় তবে পণ্য দূষণ রোধ করার জন্য এই অঞ্চলগুলি অবশ্যই ডিজাইন এবং পরিচালনা করতে হবে।

#### ৬. ল্যাবরেটরির স্বীকৃতি এবং সম্মতি

- পণ্যের নিরাপত্তা, সত্যতা বা বৈধতার জন্য সমালোচনামূলক বিশ্লেষণ সম্পাদনকারী ল্যাবরেটরি বা সাবকন্ট্রাক্টরগুলি অবশ্যই স্বীকৃত বা আইএসও / আইইসি ১৭০২৫ মেনে চলতে হবে, যেখানে প্রযোজ্য ক্ষেত্রে দক্ষতা পরীক্ষা সহ। যদি স্বীকৃত পদ্ধতি ব্যবহার না করা হয় তবে নথিভুক্ত ন্যায্যতা সরবরাহ করতে হবে।

#### ৭. ল্যাবরেটরি ফলাফলের নির্ভরযোগ্যতা

- পরীক্ষাগার ফলাফলের নির্ভরযোগ্যতা নিশ্চিত করার পদ্ধতিগুলি (সুরক্ষা এবং বৈধতার জন্য সমালোচনামূলক ব্যতীত) অবশ্যই থাকতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - স্বীকৃত পরীক্ষা পদ্ধতির ব্যবহার, যেখানে উপলব্ধ।
  - ডকুমেন্টেড টেস্টিং পদ্ধতি।
  - কর্মীদের প্রয়োজনীয় বিশ্লেষণ চালানোর জন্য যোগ্য এবং প্রশিক্ষিত তা নিশ্চিত করা।
  - প্রযোজ্য ক্ষেত্রে দক্ষতা পরীক্ষার মাধ্যমে পরীক্ষার ফলাফল যাচাই করা।
  - যথাযথভাবে ক্যালিব্রেটেড এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা সরঞ্জাম ব্যবহার।

#### ৫.৭ পণ্য রিলিজ

### ১. পজিটিভ রিলিজ পদ্ধতি

- পজিটিভ রিলিজের প্রয়োজন এমন পণ্যগুলির জন্য, সমস্ত প্রকাশের মানদণ্ড সম্পূর্ণ না হওয়া পর্যন্ত পণ্যটি প্রকাশিত না হওয়া পর্যন্ত এবং রিলিজটি অনুমোদিত না হওয়া পর্যন্ত নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতিগুলি অবশ্যই স্থাপন করা উচিত।

### - ৫.৮ পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্য

#### ১. পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্যের প্রণয়ন এবং উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার

- সাইটটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্য পণ্যগুলি তাদের উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য প্রণয়ন এবং ডিজাইন করা হয়েছে। উদাহরণস্বরূপ, পণ্যগুলি সম্পূর্ণ ডায়েট হিসাবে বা পরিপূরক পণ্য হিসাবে তৈরি করা যেতে পারে।

#### ২. বিভিন্ন প্রাণী প্রজাতির জন্য উপাদান ব্যবস্থাপনা

- যদি সাইটটি বিভিন্ন প্রাণী প্রজাতির জন্য পোষা খাদ্য বা পশুর খাদ্য তৈরি করে তবে উপাদান, কাঁচামাল, পণ্য বা পুনরায় কাজ পরিচালনা করার জন্য নির্দিষ্ট পদ্ধতি থাকতে হবে যা অনিচ্ছাকৃত প্রাপকদের জন্য ক্ষতিকারক হতে পারে। এটি নিশ্চিত করে যে ক্রস-দূষণ এবং ভুল ফর্মুলেশন এড়ানো হয়, প্রাণীদের স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা রক্ষা করে।

#### ৩. ঔষধযুক্ত পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্য ব্যবস্থাপনা

- যখন সাইটটি ঔষধি পদার্থযুক্ত পোষা খাদ্য বা পশু খাদ্য পণ্য উপাদান, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা প্যাক করে, তখন ঔষধযুক্ত কাঁচামাল এবং সমাপ্ত পণ্যগুলি পরিচালনা করার জন্য নির্দিষ্ট পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিগুলির মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- **ঔষধ সামগ্রী সনাক্তকরণ:** কাঁচামাল, প্রক্রিয়াকরণ সহায়তা, মধ্যবর্তী এবং সমাপ্ত পণ্য, পুনর্নির্মাণ, বা ঔষধি পদার্থ ধারণকারী কোনও নতুন পণ্য উপাদান স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা উচিত।
- **সরবরাহকারী অনুমোদন:** সাইটটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে ঔষধযুক্ত কাঁচামালের সমস্ত সরবরাহকারী বিভাগ ৩.৫.১ এর সমতুল্য প্রক্রিয়া অনুসরণ করে অনুমোদিত হয়, তাদের উপকরণগুলি প্রয়োজনীয় নিরাপত্তা এবং মানের মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।
- **স্টাফ প্রশিক্ষণ:** ঔষধযুক্ত উপকরণ পরিচালনাকারী কর্মীদের অবশ্যই সঠিক হ্যান্ডলিং পদ্ধতির উপর নির্দিষ্ট প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে।
- **ঔষধি পদার্থের সঠিক ঘনত্ব:** সমাপ্ত পণ্যগুলিতে ঔষধি পদার্থের সঠিক ঘনত্ব বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য প্রক্রিয়াগুলি থাকা উচিত।
- **দূষণ প্রতিরোধ:** ঔষধ পদার্থের সাথে অ-ঔষধযুক্ত পোষা খাদ্য বা পশু খাদ্যের দূষণ রোধ করার জন্য পরিষ্কারের পদ্ধতি প্রয়োগ করা আবশ্যিক।
- **সঠিক লেবেলিং:** নির্দিষ্ট পদ্ধতিতে নিশ্চিত হওয়া উচিত যে অপব্যবহার এবং বিভ্রান্তি এড়াতে ঔষধযুক্ত পণ্যগুলি সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত।

- **বর্জ্য নিষ্পত্তি:** বর্জ্য নিষ্পত্তি ব্যবস্থা থাকতে হবে যা ঔষধযুক্ত কাঁচামাল এবং পণ্যগুলির নিরাপদ এবং আইনী নিষ্পত্তি নিশ্চিত করে, যেমন ধারা ৪.১২ এ বর্ণিত হয়েছে।

#### ৪. পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্য আইন সঙ্গে সন্মতি

- সাইটটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে তার পদ্ধতিগুলি উৎপাদনের দেশে এবং বিক্রয়ের দেশে প্রাসঙ্গিক পোষা খাদ্য এবং পশু খাদ্য পণ্য সুরক্ষা আইন পূরণের জন্য ডিজাইন এবং প্রয়োগ করা হয়েছে। বাজারে পণ্যগুলির সুরক্ষা এবং বৈধতা নিশ্চিত করার জন্য এই প্রবিধানগুলির সাথে সন্মতি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

#### - ৫.৯ প্রাণী প্রাথমিক রূপান্তর

##### ১. নিষিদ্ধ পদার্থের জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন

- প্রাণী প্রাথমিক রূপান্তর প্রক্রিয়াতে নিষিদ্ধ পদার্থের উপস্থিতি সনাক্ত এবং মূল্যায়ন করার জন্য সংস্থাকে অবশ্যই ঝুঁকি মূল্যায়ন করতে হবে। এই পদার্থগুলির মধ্যে ফার্মাসিউটিক্যালস, ভেটেরিনারি ওষুধ (যেমন, গ্রোথ হরমোন), ভারী ধাতু এবং কীটনাশক অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে, যা অপারেশন দেশে বা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে আইন দ্বারা নিষিদ্ধ।
- এই ঝুঁকি মূল্যায়ন সামগ্রিক সরবরাহকারী অনুমোদন এবং পর্যবেক্ষণ পদ্ধতির অংশ হতে পারে (ধারা ৩.৫.১.১) বা আলাদাভাবে পরিচালিত হতে পারে। এই ঝুঁকি মূল্যায়ন থেকে প্রাপ্ত ফলাফলগুলি কাঁচামাল গ্রহণ এবং পরীক্ষার পদ্ধতিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত যাতে নিশ্চিত করা যায় যে কেবলমাত্র নিরাপদ এবং সঙ্গতিপূর্ণ কাঁচামাল উৎপাদনে ব্যবহৃত হয়।

##### ২. জীবিত প্রাণী পরিদর্শন

- যদি সাইটটি জীবিত প্রাণী গ্রহণ করে, তবে প্রাণীগুলি মানুষের খাওয়ার জন্য উপযুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য লেয়ারেজ (জবাইয়ের আগে প্রাণীদের জন্য হোল্ডিং এরিয়া) এবং পোস্টমর্টেম পরীক্ষার সময় অবশ্যই একটি উপযুক্ত ব্যক্তি দ্বারা পরিদর্শন করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র সুস্থ প্রাণীদের মানুষের খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের জন্য প্রক্রিয়াজাত করা হয়, নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি হ্রাস করে।

##### ৩. ভোজ্য মৃতদেহের অংশগুলির সন্ধানযোগ্যতা

- মানব খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলের উদ্দেশ্যে মৃতদেহের সমস্ত ভোজ্য অংশগুলির ট্রেসযোগ্যতা বজায় রাখার জন্য সাইটটি প্রয়োজন। এর অর্থ হল মৃতদেহের প্রতিটি অংশ, জবাই থেকে প্রক্রিয়াজাতকরণ, সঞ্চয় এবং বিতরণের মাধ্যমে, অবশ্যই তার উৎসের সাথে সম্পূর্ণরূপে সন্ধানযোগ্য হতে হবে, খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খল জুড়ে জবাবদিহিতা এবং স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে।

##### ৪. জবাই পরবর্তী প্রক্রিয়াগুলির জন্য সময় এবং তাপমাত্রার প্রয়োজনীয়তা

- মৃতদেহের শীতল বা হিমায়িত ভোজ্য অংশগুলির শীতলকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সঞ্চয়স্থান এবং বিতরণ সহ সমস্ত জবাই-পরবর্তী প্রক্রিয়াগুলির জন্য সংস্থাকে অবশ্যই সংজ্ঞায়িত সময় এবং তাপমাত্রার প্রয়োজনীয়তা স্থাপন এবং প্রয়োগ করতে হবে। এই প্রয়োজনীয়তাগুলি পণ্যটির সুরক্ষা এবং গুণমান বজায় রাখতে, মাইক্রোবায়াল বৃদ্ধি বা দূষণ রোধ করতে এবং চূড়ান্ত পণ্যগুলি মানুষের ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ।

## ৬.১ অপারেশন নিয়ন্ত্রণ

### ৬.১.১ নথিভুক্ত প্রক্রিয়া বিশেষ উল্লেখ এবং কাজের নির্দেশাবলী

- **উদ্দেশ্য:** প্রক্রিয়া স্পেসিফিকেশন এবং কাজের নির্দেশাবলী স্পষ্টভাবে নথিভুক্ত করা উচিত এবং পণ্য নিরাপত্তা, বৈধতা এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য মূল উৎপাদন প্রক্রিয়াগুলির জন্য উপলব্ধ করা উচিত।
- **বিষয়বস্তু:** এই নথি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **রেসিপি** (অ্যালার্জেন তথ্য সহ)
  - **মিশ্রণের নির্দেশাবলী** (উদাঃ, গতি, সময়)
  - **সরঞ্জাম সেটিংস**
  - **রানার সময় এবং তাপমাত্রা**
  - **শীতল হওয়ার সময় এবং তাপমাত্রা**
  - **লেবেলিং নির্দেশাবলী**
  - **কোডিং এবং শেল্ফ-লাইফ চিহ্নিতকরণ**
  - **সংগ্রহস্থলের অবস্থা** (উদাঃ, তাপমাত্রা)
  - **এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্টস) অথবা নিরাপদ খাদ্য পরিকল্পনা থেকে সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি।**
- স্পেসিফিকেশনগুলি সম্মত সমাপ্ত পণ্যের প্রয়োজনীয়তার সাথে সারিবদ্ধ হওয়া উচিত।
- **পর্যালোচনা প্রক্রিয়া:** এই স্পেসিফিকেশনগুলিতে যে কোনও পরিবর্তন যা নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা বা গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে তা বাস্তবায়নের আগে অবশ্যই পর্যালোচনা করতে হবে।

### ৬.১.২ সমালোচনামূলক সরঞ্জাম সেটিংস পরিবর্তন

- **নিয়ন্ত্রণ:** যদি সরঞ্জাম সেটিংসে পরিবর্তনগুলি পণ্যের সুরক্ষা বা বৈধতার জন্য সমালোচনামূলক হয় তবে কেবলমাত্র প্রশিক্ষিত এবং অনুমোদিত কর্মীদের এই পরিবর্তনগুলি করা উচিত।
- **অ্যাক্সেস নিয়ন্ত্রণ:** যেখানে প্রয়োজ্য, এই সেটিংসটি পাসওয়ার্ড বা অন্যান্য অ্যাক্সেস বিধিনিষেধ দ্বারা সুরক্ষিত হওয়া উচিত।

### ৬.১.৩ প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ

- **পর্যবেক্ষণ:** প্রয়োজনীয় স্পেসিফিকেশনের মধ্যে পণ্যগুলি উৎপাদিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য মূল প্রক্রিয়া পরামিতিগুলি (যেমন তাপমাত্রা, সময়, চাপ এবং রাসায়নিক বৈশিষ্ট্য) নিরীক্ষণ, নিয়ন্ত্রণ এবং রেকর্ড করা উচিত।
- **রেকর্ডিং:** উৎপাদন ধারাবাহিকতা ট্র্যাক করার জন্য এই পরামিতিগুলির বিস্তারিত রেকর্ড রাখা উচিত এবং কোনও সমস্যা সনাক্ত এবং সমাধান করা যায় তা নিশ্চিত করা উচিত।

### ৬.১.৪ ইন-লাইন মনিটরিং ডিভাইস

- **ব্যর্থতা সতর্কতা:** যখন প্রক্রিয়া পরামিতি বা পণ্যের গুণমান ইন-লাইন মনিটরিং ডিভাইস (যেমন, তাপমাত্রা বা চাপের জন্য সেন্সর) দ্বারা নিয়ন্ত্রিত হয়, তখন এই ডিভাইসগুলি একটি ব্যর্থতা সতর্কতা সিস্টেমের সাথে যুক্ত হওয়া উচিত।
- **পরীক্ষা:** স্পেসিফিকেশন থেকে বিচ্যুতির ক্ষেত্রে এটি সঠিকভাবে কাজ করে তা নিশ্চিত করার জন্য সতর্কতা সিস্টেমটি অবশ্যই নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করা উচিত।

#### ৬.১.৫ সরঞ্জামের বৈধতা এবং যাচাইকরণ

- **বৈচিত্র ব্যবস্থাপনা:** যেখানে সরঞ্জামগুলির মধ্যে প্রক্রিয়াকরণের অবস্থার বৈচিত্র ঘটতে পারে (উদাঃ, ওভেন, রিটার্টস, ফ্রিজার), প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জামগুলির বৈশিষ্ট্যগুলি অবশ্যই যাচাই এবং যাচাই করা উচিত।
- **ফ্রিকোয়েন্সি:** বৈধতা এবং যাচাইকরণ নিয়মিত করা উচিত, সরঞ্জামগুলির ঝুঁকি এবং কার্যকারিতার উপর ভিত্তি করে, এটি নিশ্চিত করে যে এটি ধারাবাহিকভাবে নিরাপদ এবং উচ্চমানের পণ্য উৎপাদন করে (যেমন, চুলায় তাপ বিতরণ, ফ্রিজারে তাপমাত্রা)।

#### ৬.১.৬ সরঞ্জাম ব্যর্থতা বা প্রক্রিয়া বিচ্যুতি প্রতিক্রিয়া

- **সুরক্ষা এবং গুণমান মূল্যায়ন:** যদি সরঞ্জাম ব্যর্থ হয় বা প্রক্রিয়াটি স্পেসিফিকেশন থেকে বিচ্যুত হয় তবে পণ্যের নিরাপত্তা এবং গুণমান মূল্যায়ন করার জন্য অবশ্যই পদ্ধতি থাকতে হবে।
- **অ্যাকশন প্ল্যান:** এই পদ্ধতিগুলি পণ্যটি নিরাপদ থাকে এবং মানের মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি নির্ধারণে সহায়তা করা উচিত।

#### - ৬.১.৭ নিরীক্ষণের আওতার বাইরে পণ্য বা উপকরণ নিয়ন্ত্রণ

- **ঝুঁকি প্রতিরোধ:** যদি সাইটটি নিরীক্ষণের সুযোগের মধ্যে নয় এমন পণ্য বা উপকরণ পরিচালনা করে (যেমন, উপজাতগুলি), তবুও নিরীক্ষণের সুযোগের মধ্যে পণ্যগুলির সুরক্ষা, সত্যতা বা বৈধতার কোনও ঝুঁকি রোধ করতে তাদের নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।
- **সুরক্ষা:** এটি নিশ্চিত করে যে এই ধরনের উপকরণগুলি উৎপাদিত প্রধান পণ্যগুলির গুণমান এবং নিরাপত্তাকে দূষিত বা প্রভাবিত করে না।

#### মূল থিম:

- **নিরাপত্তা এবং মান নিয়ন্ত্রণ:** পণ্য নিরাপত্তা এবং গুণমান নিশ্চিত করার জন্য পুরো প্রক্রিয়াটি নিরীক্ষণ, নিয়ন্ত্রণ এবং নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।
- **প্রশিক্ষণ এবং অনুমোদন:** শুধুমাত্র প্রশিক্ষিত এবং অনুমোদিত কর্মীদের সমালোচনামূলক সরঞ্জাম এবং পরিবর্তনগুলি পরিচালনা করা উচিত যা পণ্যের স্পেসিফিকেশনগুলিকে প্রভাবিত করতে পারে।
- **বৈধতা এবং যাচাইকরণ:** ধারাবাহিক উৎপাদন গুণমান বজায় রাখার জন্য সরঞ্জাম এবং প্রক্রিয়া পরামিতিগুলির নিয়মিত চেক অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
- **ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা:** দূষণ বা নিরাপত্তা সমস্যা এড়াতে প্রধান উৎপাদন প্রক্রিয়ার বাইরে কোনও উপ-পণ্য বা উপকরণ সাবধানে নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

এই বিভাগটি কঠোর ডকুমেন্টেশন, সমালোচনামূলক প্রক্রিয়া এবং সরঞ্জামগুলির উপর নিয়ন্ত্রণ এবং নিরাপদ এবং উচ্চমানের পণ্যগুলির গ্যারান্টি দেওয়ার জন্য প্রয়োজনীয় নির্দিষ্টকরণের মধ্যে উৎপাদন প্রক্রিয়া রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য সক্রিয় পদক্ষেপের গুরুত্বের উপর জোর দেয়।

## ৬.২ লেবেলিং এবং প্যাক নিয়ন্ত্রণ

### ৬.২.১ প্যাকেজিং উপকরণ বরাদ্দ ও নিয়ন্ত্রণ

- **প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ:** প্যাকিং লাইনগুলিতে প্যাকেজিং উপকরণ বরাদ্দ করার জন্য এবং প্যাকিং এলাকায় যা পাওয়া যায় তা নিয়ন্ত্রণ করার জন্য একটি আনুষ্ঠানিক প্রক্রিয়া থাকতে হবে যাতে প্যাকিং মেশিনগুলিতে তাৎক্ষণিক ব্যবহারের জন্য শুধুমাত্র প্যাকেজিং উপকরণগুলি পাওয়া যায়। এটি মিক্স-আপ বা ভুল প্যাকেজিং ব্যবহার করা রোধ করার জন্য করা হয়।
- **অফলাইন কোডিং এবং প্রিন্টিং:**
  - **অনুমোদন:** কেবলমাত্র অনুমোদিত কর্মীরা প্যাকেজিংয়ের জন্য প্রিন্টার প্যারামিটারগুলি যেমন তারিখ কোড বা ব্যাচের তথ্য সেট বা সংশোধন করতে পারে।
  - **সঠিক উপকরণ:** প্যাকিং মেশিনে ব্যবহারের জন্য শুধুমাত্র সঠিকভাবে মুদ্রিত প্যাকেজিং উপকরণ পাওয়া যায় তা নিশ্চিত করার জন্য নিয়ন্ত্রণ থাকা উচিত।
  - **লেবেল ব্যবহার পুনর্মিলন:** ব্যবহৃত লেবেলের সংখ্যা প্রত্যাশিত ব্যবহারের সাথে মিলিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য প্রক্রিয়াগুলি থাকা উচিত এবং কোনও বৈষম্য তদন্ত করা উচিত।

### ৬.২.২ উৎপাদন পরিবর্তনের আগে এবং পরে নথিভুক্ত চেক

- **প্রাক-উৎপাদন চেক:** উৎপাদন শুরু হওয়ার আগে এবং কোনও পণ্য পরিবর্তনের পরে, উৎপাদন লাইনটি সঠিকভাবে সাফ করা হয়েছে এবং পরবর্তী পণ্য চালানোর জন্য প্রস্তুত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য ডকুমেন্টেড চেকগুলি সম্পাদন করা উচিত।
- **পণ্য পরিবর্তন চেক:** একটি নতুন পণ্য স্যুইচ করার সময়, চেকগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে পূর্ববর্তী উৎপাদন থেকে সমস্ত পণ্য, প্যাকেজিং উপকরণ এবং লেবেলগুলি লাইন থেকে সরানো হয়েছে। এটি ক্রস-দূষণ বা ভুল লেবেলিং প্রতিরোধ করে।

### - ৬.২.৩ প্যাকেজিং এবং লেবেলিং পদ্ধতি

- **সঠিক প্যাকেজিং এবং লেবেলিং:** সমস্ত পণ্য সঠিক প্যাকেজিংয়ে প্যাক করা হয়েছে এবং সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই পদ্ধতি থাকতে হবে। চেকগুলি এখানে হওয়া উচিত:
  - **প্যাকিং শুরু:** রান শুরু হওয়ার আগে সঠিক প্যাকেজিং উপকরণ এবং লেবেল রয়েছে তা নিশ্চিত করে।
  - **প্যাকিং রান চলাকালীন:** পূর্বনির্ধারিত বিরতিতে চেক, বা যখন রান চলাকালীন নতুন প্যাকেজিং বা লেবেল লাইনে আনা হয়।
  - **উৎপাদন শেষ:** প্যাকেজিং উপকরণ ব্যাচ পরিবর্তন করার সময় চেক করা উচিত।

- **মুদ্রণ যাচাইকরণ:** চেকগুলিতে প্যাকিং প্রক্রিয়া চলাকালীন যে কোনও মুদ্রণের যথার্থতা যাচাই করাও অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
  - তারিখ কোডিং
  - ব্যাচ কোডিং
  - পরিমাণ ইঙ্গিত
  - মূল্য নির্ধারণের তথ্য
  - বার কোডিং
  - উৎপত্তি দেশ
  - অ্যালার্জেন তথ্য

#### ৬.২.৪ অনলাইন যাচাইকরণ সরঞ্জাম

- **যাচাইকরণ সরঞ্জাম:** যদি অনলাইন যাচাইকরণ সিস্টেমগুলি (যেমন, বার কোড স্ক্যানার) পণ্য লেবেল এবং মুদ্রিত প্যাকেজিং পরীক্ষা করতে ব্যবহৃত হয়, তবে সাইটটি সঠিকভাবে সেট আপ করা হয়েছে এবং ভুল প্যাকেজিং তথ্য সহ পণ্যগুলিকে সতর্ক বা প্রত্যাখ্যান করতে সক্ষম হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য সরঞ্জামগুলি পরিচালনা ও পরীক্ষার জন্য পদ্ধতি স্থাপন করতে হবে।
- **পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি:**
  - **প্যাকিং রান শুরু এবং শেষ:** এটি সঠিকভাবে কাজ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য প্রতিটি প্যাকিং রানের শুরু এবং শেষে সরঞ্জামগুলি পরীক্ষা করা উচিত।
  - **প্যাকিং রান চলাকালীন:** প্যাকিং রান চলাকালীনও পরীক্ষা করা উচিত, বিশেষত প্যাকেজিং উপকরণগুলির ব্যাচগুলি সুইচ করার সময়, যাতে কোনও ত্রুটি মিস না হয় তা নিশ্চিত করার জন্য।
  - **ব্যর্থতা প্রতিরোধ:** পদ্ধতিগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে যাচাইকরণ ব্যবস্থা ব্যর্থ হলে, ম্যানুয়ালি চেক না করা পর্যন্ত পণ্যগুলি প্রকাশ করা হয় না। অনলাইন সিস্টেম প্যাকেজিং তথ্যের যথার্থতা নিশ্চিত করতে না পারলে ম্যানুয়াল চেকিংয়ের জন্য একটি স্পষ্ট প্রক্রিয়া থাকা উচিত।

#### মূল থিম:

- **অনুমোদন এবং নিয়ন্ত্রণ:** প্যাকেজিং এবং লেবেলিং তথ্য সংশোধন করতে পারে তার উপর কঠোর নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র অনুমোদিত এবং প্রশিক্ষিত কর্মীরা এই সমালোচনামূলক পরিবর্তনগুলি করে, মানব ত্রুটির সম্ভাবনা হ্রাস করে।
- **পরীক্ষার পদ্ধতি এবং ডকুমেন্টেশন:** উৎপাদনের বিভিন্ন পর্যায়ে (প্রাক-উৎপাদন, সময় এবং পোস্ট-প্রোডাকশন) পুঙ্খানুপুঙ্খ ডকুমেন্টেশন এবং চেকগুলি নিশ্চিত করে যে লেবেলিং এবং প্যাকেজিং সঠিক এবং কোনও বৈষম্য সনাক্ত এবং সমাধান করা হয়েছে।
- **অনলাইন যাচাইকরণ এবং পরীক্ষা:** অনলাইন যাচাইকরণ সরঞ্জাম ব্যবহার করে ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ নিশ্চিত করে যে প্যাকেজিং এবং লেবেলিং প্রয়োজনীয় স্পেসিফিকেশনগুলি পূরণ করে এবং ব্যর্থতার ক্ষেত্রে, ভুল পণ্যগুলি প্রকাশ করা এড়াতে ম্যানুয়াল পদ্ধতি রয়েছে।

- **পণ্য ট্রেসেবিলিটি:** প্যাকেজিং তথ্যের যথার্থতার উপর ধারাবাহিক চেক (অ্যালার্জেন, ব্যাচ কোড, তারিখ কোড ইত্যাদি সহ) উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে পণ্য ট্রেসেবিলিটি এবং নিরাপত্তা বজায় রাখে।

সংক্ষেপে, এই বিভাগটি পণ্যের অখণ্ডতা, সুরক্ষা এবং সম্মতি বজায় রাখার জন্য লেবেলিং এবং প্যাকেজিং প্রক্রিয়াগুলি ভালভাবে নিয়ন্ত্রিত হয় তা নিশ্চিত করার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে। এটি প্যাকেজিং এবং লেবেলিংয়ের ত্রুটিগুলি হ্রাস করার জন্য পদ্ধতিগত চেক, সমালোচনামূলক সেটিংসে নিয়ন্ত্রিত অ্যাক্সেস এবং পুঙ্খানুপুঙ্খ ডকুমেন্টেশনের উপর জোর দেয়।

### - ৬.৩ পরিমাণ - ওজন, ভলিউম এবং সংখ্যা নিয়ন্ত্রণ

#### ৬.৩.১ পরিমাণ পরীক্ষণের ফ্রিকোয়েন্সি এবং পদ্ধতি

- **আইনী সম্মতি:** পরিমাণ চেকের ফ্রিকোয়েন্সি এবং পদ্ধতি অবশ্যই পরিমাণ যাচাইকরণের প্রাসঙ্গিক আইনের সাথে সারিবদ্ধ হতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে পরিমাপগুলি আইনী মানগুলির সাথে সম্মতিপূর্ণ।
- **রেকর্ড ধরে রাখা:** সম্মতির প্রমাণ সরবরাহ করতে এবং নিরীক্ষা বা পরিদর্শন সমর্থন করার জন্য এই চেকগুলির রেকর্ডগুলি অবশ্যই বজায় রাখতে হবে। এই ডকুমেন্টেশনটি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে পণ্যগুলি আইনী পরিমাণের প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে এবং কোনও বৈষম্যের ক্ষেত্রে ট্রেসযোগ্যতা সহজতর করে।

#### ৬.৩.২ পরিমাণ আইন দ্বারা নিয়ন্ত্রিত নয় (উদাঃ, বাল্ক পরিমাণ)

- **গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা:** যখন কোনও পণ্যের পরিমাণ আইনি প্রবিধানের সাপেক্ষে নয় (উদাহরণস্বরূপ, বাল্ক পণ্য), তখনও পণ্যটি পরিমাণ সম্পর্কিত গ্রাহক-নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলতে হবে।
- **রেকর্ড রাখা:** এসব ক্ষেত্রেও স্বচ্ছতা ও জবাবদিহিতা নিশ্চিত করতে পরিমাণ যাচাইয়ের রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।

#### ৬.৩.৩ অনলাইন নিষ্ক্রি অপারেশন এবং পরীক্ষার পদ্ধতি

- **আইনি প্রয়োজনীয়তা:** যদি অনলাইন নিষ্ক্রি ব্যবহার করা হয় তবে সাইটটিকে অবশ্যই এমন পদ্ধতিগুলি স্থাপন করতে হবে যা পণ্যগুলি ওজন করার জন্য কোনও প্রাসঙ্গিক আইনি প্রয়োজনীয়তা বিবেচনা করে।
- **দায়িত্ব:** নিষ্ক্রিগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য চেক ওয়েগারগুলি পরীক্ষা এবং পরিচালনার দায়িত্বে কে রয়েছে তার জন্য স্পষ্ট দায়িত্বগুলি অবশ্যই সংজ্ঞায়িত করতে হবে।
- **কার্যকারিতা এবং বৈচিত্র:** পদ্ধতিগুলি অবশ্যই সরঞ্জামগুলির কার্যকারিতা বিবেচনা করতে হবে, যার মধ্যে ওজন করা পণ্যের ধরণের উপর নির্ভর করে সিস্টেমটি কীভাবে আলাদাভাবে সম্পাদন করতে পারে তা সহ।
- **পরীক্ষার পদ্ধতি:** নিষ্ক্রি গুলি পরীক্ষা করার ফ্রিকোয়েন্সি এবং পদ্ধতিগুলি অবশ্যই স্থাপন করতে হবে যাতে তারা নির্দিষ্টকরণের মধ্যে কাজ চালিয়ে যায় তা নিশ্চিত করার জন্য।
- **প্রত্যখ্যাত প্যাকগুলি পরিচালনা করা:** ওজন পরীক্ষায় ব্যর্থ প্যাকগুলি পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতিগুলি থাকা উচিত, ভুল পণ্যগুলি প্রকাশ করা এড়াতে সেগুলি যথাযথভাবে সম্বোধন করা হয়েছে তা নিশ্চিত করে।
- **পরীক্ষার ফলাফলের রেকর্ড:** সম্মতি নিশ্চিত করতে এবং ওজন প্রক্রিয়াটির একটি সন্ধানযোগ্য রেকর্ড সরবরাহ করার জন্য চেক ওয়েগারগুলির কর্মক্ষমতা সহ সমস্ত পরীক্ষার ফলাফল অবশ্যই নথিভুক্ত এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত।

**মূল থিম:**

- **আইন মেনে চলা:** পরিমাণ চেকগুলি আইনী প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করা, বিশেষত যেখানে আইন দ্বারা নির্দিষ্ট করা হয়েছে, এই বিভাগের একটি মৌলিক দিক।
- **গ্রাহক-নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা:** অ-আইনী পরিমাণের জন্য, গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তাগুলি এখনও মেনে চলতে হবে, পণ্যগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।
- **অনলাইন চেক ওয়েইগার্স:** কোনও ব্যর্থতা মোকাবেলার জন্য সুস্পষ্ট প্রোটোকল সহ সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং সঠিক পরিমাপ নিশ্চিত করার জন্য অনলাইন চেক ওয়েগারগুলি পরিচালনা এবং পরীক্ষার জন্য যথাযথ পদ্ধতি প্রয়োজনীয়।
- **রেকর্ড রাখা:** সমস্ত পরিমাণ চেক এবং ওজন পরীক্ষার জন্য বিস্তারিত রেকর্ড বজায় রাখা ট্রেসেবিলিটি এবং সম্মতি সমর্থন করে এবং অডিট বা পরিদর্শনের ক্ষেত্রে স্বচ্ছতা সরবরাহ করে।

সংক্ষেপে, এই বিভাগটি নিশ্চিত করে যে পণ্যের পরিমাণগুলি সঠিক, আইনত সঙ্গতিপূর্ণ (যেখানে প্রযোজ্য), এবং চেকের ফলাফলগুলি পরীক্ষা এবং রেকর্ড করার জন্য সু-সংজ্ঞায়িত পদ্ধতি সহ গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে। এটি ত্রুটিগুলি হ্রাস করতে এবং পণ্যের ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে।

**৬.৪ ক্রমাঙ্কন এবং পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইস নিয়ন্ত্রণ****৬.৪.১ পরিমাপ সরঞ্জাম সনাক্তকরণ এবং নিয়ন্ত্রণ**

- **সনাক্তকরণ এবং ডকুমেন্টেশন:** সাইটটি সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি (সিসিপি) নিরীক্ষণ করতে এবং পণ্য সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমান নিশ্চিত করতে ব্যবহৃত সমস্ত পরিমাপের সরঞ্জামগুলির একটি নথিভুক্ত তালিকা বজায় রাখতে হবে। এই তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - প্রতিটি সরঞ্জামের অবস্থান।
  - প্রতিটি সরঞ্জামের জন্য একটি সনাক্তকরণ কোড।
  - সময়মত পুনর্বিবেচনা নিশ্চিত করার জন্য একটি ক্রমাঙ্কন নির্ধারিত তারিখ।
- **অ্যাক্সেস নিয়ন্ত্রণ:** অননুমোদিত কর্মীদের সরঞ্জামগুলির সাথে সামঞ্জস্য বা হস্তক্ষেপ করা থেকে বিরত রাখার ব্যবস্থা থাকা উচিত। এটি দুর্ঘটনাজনিত বা ইচ্ছাকৃত পরিবর্তনগুলি প্রতিরোধ করে যা পরিমাপের যথার্থতাকে প্রভাবিত করতে পারে।
- **ক্ষতি থেকে সুরক্ষা:** সরঞ্জামগুলি সঠিক এবং কার্যকরী থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য শারীরিক ক্ষতি, অবনতি বা অপব্যবহার থেকে রক্ষা করা উচিত। এর মধ্যে যে কোনও ধরনের অপব্যবহার রোধ করতে যথাযথ স্টোরেজ, হ্যান্ডলিং পদ্ধতি এবং সুরক্ষা প্রোটোকল জড়িত থাকতে পারে।

**৬.৪.২ পরিমাপ যন্ত্র পরীক্ষা এবং সমন্বয়**

- **ফ্রিকোয়েন্সি এবং ব্লক মূল্যায়ন:** নতুন সরঞ্জাম সহ সমস্ত চিহ্নিত পরিমাপ ডিভাইসগুলি পূর্বনির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সিতে পরীক্ষা করা উচিত, যা ব্লক মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে। এটি নিশ্চিত করে যে সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি নিরীক্ষণ করতে ব্যবহৃত ডিভাইসগুলি নির্ভুলতার জন্য নিয়মিত পরীক্ষা করা হয়।

- **সংজ্ঞায়িত পদ্ধতি এবং ট্রেসেবিলিটি:** চেক এবং সমন্বয়গুলি একটি সংজ্ঞায়িত পদ্ধতি অনুসারে করা উচিত এবং যেখানেই সম্ভব, সরঞ্জামগুলি একটি স্বীকৃত জাতীয় বা আন্তর্জাতিক মান (যেমন, আইএসও মান) এর সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ মানগুলির সাথে সামঞ্জস্য করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে পরিমাপগুলি সামঞ্জস্যপূর্ণ এবং নির্ভরযোগ্য।
- **ডকুমেন্টেশন:** ট্রেসেবিলিটি প্রদান এবং সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য সমস্ত চেক এবং সমন্বয়ের ফলাফল নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।
- **সঠিকতা এবং পঠনযোগ্যতা:** সরঞ্জামগুলি তার উদ্দেশ্যযুক্ত উদ্দেশ্যে উপযুক্ত হওয়া উচিত, প্রয়োজনীয় নির্দিষ্ট পরিমাপের জন্য সঠিক এবং পঠনযোগ্য ফলাফল সরবরাহ করে।

#### ৬.৪.৩ রেফারেন্স পরিমাপ সরঞ্জাম ক্রমাঙ্কন

- **ক্রমাঙ্কন মান:** রেফারেন্স পরিমাপ সরঞ্জাম (যেমন, অন্যান্য সরঞ্জাম ক্যালিব্রেট করতে ব্যবহৃত ডিভাইস) একটি স্বীকৃত জাতীয় বা আন্তর্জাতিক মান ক্যালিব্রেট এবং ট্রেসযোগ্য হতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে ক্রমাঙ্কন প্রক্রিয়া নিজেই নির্ভরযোগ্য এবং সামঞ্জস্যপূর্ণ।
- **রেকর্ড রাখা:** সম্মতি এবং ট্রেসযোগ্যতার প্রমাণ সরবরাহ করার জন্য ক্রমাঙ্কন প্রক্রিয়ার রেকর্ডগুলি বজায় রাখা উচিত।
- **ক্রমাঙ্কনের অনিশ্চয়তা:** ক্রমাঙ্কনের অনিশ্চয়তা বিবেচনা করা উচিত, বিশেষত যখন সমালোচনামূলক সীমাগুলি মূল্যায়ন করার জন্য সরঞ্জামগুলি ব্যবহার করা হয়। এর অর্থ ফলাফলের তুল ব্যাখ্যা এড়াতে ক্রমাঙ্কন প্রক্রিয়াতে ক্রটির সম্ভাব্য মার্জিন বোঝা, বিশেষত যখন পণ্যের সুরক্ষা বা গুণমান ঝুঁকিতে থাকে।

#### ৬.৪.৪ অ-অপারেটিং পরিমাপ ডিভাইসের জন্য ক্রিয়া

- **রেকর্ডিং ক্রিয়া:** যদি কোনও পরিমাপ ডিভাইস নির্দিষ্ট সীমার বাইরে কাজ করছে বলে মনে হয় তবে রেকর্ডিং ক্রিয়া গ্রহণের জন্য অবশ্যই পদ্ধতি থাকতে হবে। এই ক্রিয়াগুলি ট্রেসেবিলিটির জন্য স্পষ্টভাবে নথিভুক্ত করা উচিত।
- **সুরক্ষা এবং বৈধতার উপর প্রভাব:** যদি কোনও পরিমাপক ডিভাইসের ক্রটি সম্ভাব্যভাবে পণ্যটির সুরক্ষা বা বৈধতাকে প্রভাবিত করতে পারে (উদাঃ, ভুল তাপমাত্রার রিডিং বা ভুল ওজন পরিমাপ), অবিলম্বে পদক্ষেপ নেওয়া উচিত। ঝুঁকিপূর্ণ হতে পারে এমন পণ্যটি সমস্যার সমাধান না হওয়া পর্যন্ত বিক্রয়ের জন্য দেওয়া উচিত নয়। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - পণ্যগুলি প্রভাবিত হতে দেখা গেলে সেগুলি পৃথক করা বা প্রত্যাহার করা।
  - পুনরাবৃত্তি রোধ করতে পরিমাপের সমস্যার কারণ অনুসন্ধান করা।

#### মূল থিম:

- **নিয়ন্ত্রণ এবং সুরক্ষা:** পরিমাপ ডিভাইসগুলি তাদের যথার্থতা বজায় রাখার জন্য সঠিকভাবে নিয়ন্ত্রিত এবং সুরক্ষিত করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র অনুমোদিত কর্মীদের তাদের অ্যাক্সেস রয়েছে এবং সেগুলি ক্ষতিগ্রস্ত বা অপব্যবহার করা হয় না।
- **ক্রমাঙ্কন এবং ট্রেসেবিলিটি:** পরিমাপগুলি সঠিক এবং সামঞ্জস্যপূর্ণ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য জাতীয় বা আন্তর্জাতিক মানের ট্রেসযোগ্যতা সহ পরিমাপের ডিভাইসগুলির নিয়মিত ক্রমাঙ্কন অপরিহার্য। এটি নিশ্চিত করে যে সমালোচনামূলক সীমাগুলি কার্যকরভাবে এবং নির্ভরযোগ্যভাবে পর্যবেক্ষণ করা হয়।

- **ডকুমেন্টেশন:** ডিভাইসগুলি ভুল বলে প্রমাণিত হলে সমস্ত চেক, ক্রমাঙ্কন, সমন্বয় এবং গৃহীত পদক্ষেপগুলির জন্য ব্যাপক রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ অত্যাবশ্যিক। এতে জবাবদিহিতা ও স্বচ্ছতা আসবে।
- **ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা:** সরঞ্জামগুলি পরীক্ষা এবং ক্রমাঙ্কন করার জন্য একটি ঝুঁকি-ভিত্তিক পদ্ধতি নিশ্চিত করে যে সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলিকে যথাযথ মনোযোগ দেওয়া হয়, পাশাপাশি পণ্যের সুরক্ষা বা গুণমানকে প্রভাবিত করতে পারে এমন সম্ভাব্য ত্রুটিগুলিও হ্রাস করে।
- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া:** নির্দিষ্টকরণের বাইরে থাকা পরিমাপের ডিভাইসগুলির সাথে মোকাবিলা করার জন্য স্পষ্ট পদ্ধতিগুলি পণ্যগুলি নিরাপদ এবং সঙ্গতিপূর্ণ কিনা তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে। পণ্যের সুরক্ষা বা বৈধতাকে প্রভাবিত করে এমন ভুল পরিমাপের জন্য তাৎক্ষণিক সংশোধনমূলক পদক্ষেপ প্রয়োজন।

সংক্ষেপে, এই বিভাগটি নিশ্চিত করে যে পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইসগুলি সঠিকভাবে ক্যালিব্রেটেড, নিয়মিত চেক করা এবং পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমানের গ্যারান্টি দেওয়ার জন্য সঠিকভাবে নিয়ন্ত্রিত হয়। নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণ, ডকুমেন্টেশন এবং তাৎক্ষণিক সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি ভুল পরিমাপের সাথে সম্পর্কিত সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি পরিচালনা করার মূল চাবিকাঠি।

## ৭. কর্মী

- ৭.১ প্রশিক্ষণ: কাঁচামাল-হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চল

### ৭.১.১ কাজ শুরু করার পূর্বে প্রশিক্ষণ

- **ব্যাপক প্রশিক্ষণ:** এজেন্সি সরবরাহিত কর্মী, অস্থায়ী কর্মী এবং ঠিকাদার সহ সমস্ত কর্মীকে কোনও কাজ শুরু করার আগে উপযুক্ত প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে প্রত্যেকে তাদের কাজগুলি এমনভাবে সম্পাদন করতে সম্পূর্ণরূপে প্রস্তুত যা পণ্যের নিরাপত্তা এবং গুণমান নিশ্চিত করে।
- **তত্ত্বাবধান:** কর্মীদের অবশ্যই তাদের কাজের সময়কালে পর্যাপ্ত তদারকি করা উচিত, বিশেষত যদি তারা নতুন বা কম অভিজ্ঞ হয় তবে তারা যথাযথ পদ্ধতি অনুসরণ করে এবং ত্রুটি করছে না তা নিশ্চিত করার জন্য।

- ৭.১.২ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলির জন্য প্রশিক্ষণ (সিসিপি)

- **সমালোচনামূলক ভূমিকার জন্য প্রাসঙ্গিক প্রশিক্ষণ:** সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (সিসিপি) নিয়ন্ত্রণের সাথে জড়িত ভূমিকাগুলিতে কর্মরত কর্মীদের জন্য, অতিরিক্ত প্রশিক্ষণ এবং যোগ্যতার মূল্যায়ন অবশ্যই থাকতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে স্টাফ সদস্যরা মূল ক্ষেত্রগুলি নিরীক্ষণ ও পরিচালনা করতে সজ্জিত যা সরাসরি পণ্য সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমানকে প্রভাবিত করে।

- ৭.১.৩ নথিভুক্ত প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম

- **প্রশিক্ষণের প্রয়োজনীয়তা সনাক্তকরণ:** কর্মীদের প্রশিক্ষণের প্রয়োজনীয়তা সনাক্ত করার জন্য সাইটটিতে অবশ্যই ডকুমেন্টেড প্রোগ্রাম থাকতে হবে। এই প্রোগ্রামগুলি ব্যাপক হওয়া উচিত এবং নিশ্চিত করা উচিত যে সমস্ত কর্মীদের তাদের নির্দিষ্ট ভূমিকার জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা রয়েছে।
- **প্রশিক্ষণ এবং যোগ্যতা:** কর্মীদের উপযুক্ত প্রশিক্ষণ বা অন্যান্য কর্ম (যেমন, মেন্টরিং বা অন-দ্য-জব অভিজ্ঞতা) গ্রহণ করা উচিত যাতে তারা তাদের কাজের জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতাগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।

- **প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা পর্যালোচনা:** প্রশিক্ষণটি কর্মীদের কর্মক্ষমতা এবং পণ্য সুরক্ষার উপর কাক্ষিত প্রভাব ফেলছে কিনা তা মূল্যায়ন করার জন্য প্রদত্ত প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা পর্যায়ক্রমে পর্যালোচনা করা উচিত।
- **উপযুক্ত ভাষা:** প্রশিক্ষণার্থীরা যে ভাষা বোঝে সেই ভাষায় প্রশিক্ষণ প্রদান করা উচিত, বিষয়বস্তুর স্পষ্ট যোগাযোগ এবং বোধগম্যতা নিশ্চিত করা।

#### - ৭.১.৪ অ্যালার্জেন সচেতনতা প্রশিক্ষণ

- **সাধারণ অ্যালার্জেন সচেতনতা:** প্রকৌশলী, এজেন্সি সরবরাহিত কর্মী, অস্থায়ী কর্মী এবং ঠিকাদার সহ সমস্ত কর্মীদের অবশ্যই সাধারণ অ্যালার্জেন সচেতনতা প্রশিক্ষণ নিতে হবে। এই প্রশিক্ষণটি সমস্ত কর্মী অ্যালার্জেন ঝুঁকি এবং হ্যান্ডলিং পদ্ধতিগুলি বুঝতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ, এইভাবে ক্রস-দূষণ রোধ করে ও পণ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করে।

#### ৭.১.৫ লেবেলিং এবং প্যাকিং প্রশিক্ষণ

- **সঠিক লেবেলিং এবং প্যাকিং:** সমস্ত প্রাসঙ্গিক কর্মীদের অবশ্যই সাইটের লেবেলিং এবং প্যাকিং প্রক্রিয়াগুলির উপর প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে। এই প্রশিক্ষণটি নিশ্চিত করে যে প্যাকেজিংয়ের সাথে জড়িত কর্মীরা পণ্যগুলি সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত এবং প্যাক করা হয়েছে তা নিশ্চিত করতে পারদর্শী, যা পণ্য সুরক্ষা, ট্রেসেবিলিটি এবং আইনী প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতির জন্য প্রয়োজনীয়।

#### - ৭.১.৬ প্রশিক্ষণ রেকর্ড

- **ব্যাপক ডকুমেন্টেশন:** সমস্ত প্রশিক্ষণের রেকর্ড রাখতে হবে এবং পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ করতে হবে। এই রেকর্ডগুলিতে ন্যূনতম অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **প্রশিক্ষণার্থীর বিবরণ:** প্রশিক্ষণার্থীর নাম এবং তাদের উপস্থিতি নিশ্চিতকরণ।
  - **প্রশিক্ষণের বিবরণ:** প্রশিক্ষণ সেশনের তারিখ এবং সময়কাল।
  - **কোর্সের তথ্য:** প্রশিক্ষণ কোর্স বা বিষয়বস্তুর শিরোনাম বা বিবরণ।
  - **প্রশিক্ষকের তথ্য:** প্রশিক্ষণ প্রদানকারীর নাম।
  - **অভ্যন্তরীণ প্রশিক্ষণ রেফারেন্স:** অভ্যন্তরীণ কোর্সের জন্য, প্রশিক্ষণে ব্যবহৃত উপাদান, কাজের নির্দেশ বা পদ্ধতির একটি রেফারেন্স।
- **এজেন্সি ট্রেনিং রেকর্ডস:** যদি কোম্পানির পক্ষ থেকে এজেন্সি দ্বারা প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়, তবে সেই প্রশিক্ষণের রেকর্ডগুলিও পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ থাকতে হবে।

#### - ৭.১.৭ কর্মীদের দক্ষতা পর্যালোচনা

- **রুটিন যোগ্যতা পর্যালোচনা:** কোম্পানীর নিয়মিতভাবে তার কর্মীদের দক্ষতা পর্যালোচনা করা উচিত যাতে তারা তাদের ভূমিকার জন্য প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ করে চলেছে তা নিশ্চিত করে।
- **অতিরিক্ত প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা:** যদি দক্ষতার ফাঁকগুলি চিহ্নিত করা হয়, তবে সংস্থাকে প্রয়োজনীয় অতিরিক্ত প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা করা উচিত। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - **প্রশিক্ষণ:** আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ সেশন।

- **রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ:** জ্ঞান এবং দক্ষতা বৃদ্ধি করা।
- **কোচিং এবং মেন্টরিং:** কর্মীদের গাইডেন্স এবং সহায়তা প্রদান।
- **অন-দ্য-জব এক্সপেরিয়েন্স:** ব্যবহারিক দক্ষতা উন্নত করার জন্য হাতে-কলমে অভিজ্ঞতা প্রদান করা।

### মূল থিম:

- **ব্যাপক প্রশিক্ষণ:** অস্থায়ী এবং এজেন্সি কর্মী সহ সমস্ত কর্মীকে কাজ শুরু করার আগে পর্যাপ্ত প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করা এবং সুরক্ষার মান বজায় রাখার জন্য চলমান তত্ত্বাবধান গ্রহণ করা।
- **সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট এবং সিসিপি প্রশিক্ষণ:** সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলির সাথে কাজ করা কর্মীদের জন্য প্রাসঙ্গিক, বিশেষ প্রশিক্ষণ প্রদানের উপর জোর দেওয়া, কারণ তাদের কাজগুলি সরাসরি পণ্য সুরক্ষাকে প্রভাবিত করে।
- **যোগ্যতা-ভিত্তিক পদ্ধতি:** প্রশিক্ষণ প্রোগ্রামগুলি প্রতিটি ভূমিকার জন্য প্রয়োজনীয় নির্দিষ্ট দক্ষতাগুলি সনাক্ত এবং মোকাবেলার জন্য তৈরি করা উচিত, যাতে কর্মীদের কার্যকরভাবে তাদের দায়িত্ব পালনের জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা থাকে তা নিশ্চিত করে।
- **অ্যালার্জেন সচেতনতা এবং প্যাকেজিং:** অ্যালার্জেন ঝুঁকি এবং হ্যান্ডলিং পদ্ধতিতে সমস্ত কর্মীদের প্রশিক্ষণ অপরিহার্য, যেমন নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য সঠিক লেবেলিং এবং প্যাকিংয়ের প্রশিক্ষণ।
- **রেকর্ড রাখা:** সম্মতি প্রদর্শন এবং ট্রেসেবিলিটি বজায় রাখার জন্য সমস্ত প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের বিস্তারিত এবং সঠিক রেকর্ড অপরিহার্য।
- **চলমান দক্ষতা ব্যবস্থাপনা:** কর্মীদের দক্ষতার নিয়মিত পর্যালোচনা ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করে এবং জ্ঞান বা দক্ষতার যে কোনও ফাঁককে সমাধান করে, পণ্যের সুরক্ষা এবং গুণমানের উচ্চমান বজায় রাখতে সহায়তা করে।

### সারাংশ:

এই বিভাগটি কর্মীদের সমস্ত স্তরের প্রশিক্ষণের গুরুত্বের উপর জোর দেয় যাতে কর্মীরা তাদের কাজগুলি এমনভাবে পরিচালনা করতে সজ্জিত হয় যা পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমান বজায় রাখে। একটি কাঠামোগত, নথিভুক্ত প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম অপরিহার্য, যেমন যোগ্যতা মূল্যায়ন, অ্যালার্জেন সচেতনতা এবং লেবেলিং / প্যাকিং নির্ভুলতার জন্য সুস্পষ্ট পদ্ধতি। প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা এবং কর্মীদের দক্ষতার নিয়মিত পর্যালোচনা চলমান উন্নতি এবং ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করে।

### ৭.২ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি: কাঁচামাল-হ্যান্ডলিং, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চল

#### - ৭.২.১ নথিভুক্ত ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা

- **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি নীতি:** সমস্ত কর্মীদের অবশ্যই নথিভুক্ত ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা সম্পর্কে অবহিত এবং মেনে চলতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - **ঘড়ি এবং পরিধেয়যোগ্য:** দূষণের ঝুঁকি রোধ করতে কর্মীদের ঘড়ি বা অনুরূপ পরিধানযোগ্য ডিভাইস পরার অনুমতি নেই।

- **গহনা:** সাধারণ বিবাহের আংটি, বিবাহের রিস্টব্যান্ড বা মেডিকেল সতর্কতা গহনা ব্যতীত গহনাগুলি দূষণ এড়াতে পরা উচিত নয়।
- **- মুখের ছিদ্র:** দৃশ্যমান অঞ্চলে (যেমন কান, নাক এবং ক্র) রিং বা স্টাড অবশ্যই খাদ্য হ্যান্ডলিং অঞ্চলে পরা উচিত নয়।
- **আঙুলের নখের যত্ন:** দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে আঙুলের নখগুলি অবশ্যই ছোট, পরিষ্কার এবং অপরিচ্ছন্ন রাখতে হবে। মিথ্যা নখ এবং পেরেক শিল্প অনুমোদিত নয়।
- **পারফিউম / আফটার শেভ:** অতিরিক্ত সুগন্ধি বা আফটার শেভ পরা উচিত নয় কারণ শক্তিশালী সুগন্ধি পণ্যটিকে প্রভাবিত করতে পারে বা সম্ভাব্য দূষণকে মাস্ক করতে পারে।
- **রুটিন কমপ্লায়েন্স চেক:** এই স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তাগুলির সাথে সম্মতি নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করা উচিত যাতে সমস্ত কর্মী সেগুলি মেনে চলেন তা নিশ্চিত করার জন্য।

#### ৭.২.২ হাত ধোয়ার পদ্ধতি

- **প্রবেশের সময় হাত ধোয়া:** পণ্য দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য উৎপাদন এলাকায় প্রবেশের সময় এবং উপযুক্ত ফ্রিকোয়েন্সিতে হাত ধোয়া বাধ্যতামূলক করা উচিত। বাইরে থেকে কোনও দূষিত পদার্থ খাদ্য পণ্যগুলিতে স্থানান্তরিত না হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এটি অপরিহার্য।

#### - ৭.২.৩ কাটা আচ্ছাদন

- **উন্মুক্ত ত্বকে আঘাত:** উন্মুক্ত ত্বকে সমস্ত কাটা এবং গ্রাজগুলি অবশ্যই একটি উপযুক্ত রঙিন প্লাস্টার দিয়ে আচ্ছাদিত করা উচিত, আদর্শভাবে নীল, যা সহজেই দৃশ্যমান এবং পণ্য থেকে স্বতন্ত্র। প্লাস্টারে একটি ধাতব সনাক্তকরণযোগ্য স্ট্রিপও থাকা উচিত।
- **অতিরিক্ত সুরক্ষার জন্য গ্লাভস:** প্লাস্টার ছাড়াও, দূষণের ঝুঁকি আরও হ্রাস করতে পরিস্থিতির উপর নির্ভর করে গ্লাভসের প্রয়োজন হতে পারে।

#### - ৭.২.৪ প্লাস্টারগুলির জন্য ধাতব সনাক্তকরণ

- **প্লাস্টার পরীক্ষা:** যদি ধাতব সনাক্তকরণ সরঞ্জামগুলি সাইটে ব্যবহার করা হয় তবে ধাতব সনাক্তকরণযোগ্য স্ট্রিপটি সঠিকভাবে কাজ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্লাস্টারের প্রতিটি ব্যাচের নমুনাগুলি সরঞ্জামগুলির মাধ্যমে পরীক্ষা করা উচিত। এসব পরীক্ষার রেকর্ড রাখতে হবে।

#### ৭.২.৫ ঔষধ নিয়ন্ত্রণ

- **ব্যক্তিগত ঔষধের সংরক্ষণ এবং ব্যবহার:** দূষণের কোনও ঝুঁকি রোধ করতে ব্যক্তিগত ঔষধের ব্যবহার এবং সঞ্চয়স্থান নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রক্রিয়া এবং লিখিত নির্দেশাবলী থাকা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে ঔষধগুলি যাতে খাদ্যপণ্যের সংস্পর্শে না আসে তা নিশ্চিত করা।

#### ৭.৩ মেডিকেল স্ক্রিনিং

##### ৭.৩.১ অসুস্থতার লক্ষণ সম্পর্কে সচেতনতা

- **কর্মীদের সচেতনতা:** সাইটের সমস্ত কর্মীদের সংক্রমণ, রোগ বা অবস্থার লক্ষণ সম্পর্কে সচেতন করা উচিত যা তাদের খোলা খাবারের সাথে কাজ করতে বাধা দেবে। এর মধ্যে স্থায়ী এবং অস্থায়ী উভয় কর্মী, পাশাপাশি ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীও অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

- **স্বাস্থ্য সংক্রান্ত বিজ্ঞপ্তি:** কর্মী, ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের অবশ্যই সংস্থাকে অবহিত করার একটি পদ্ধতি থাকতে হবে যদি তারা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন কোনও শর্তে ভুগছেন বা সংস্পর্শে এসেছেন। এটি দূষণ রোধে দ্রুত পদক্ষেপ নিতে সক্ষম করে।

#### - ৭.৩.২ দর্শনার্থী এবং ঠিকাদার সচেতনতা

- **দর্শনার্থী এবং ঠিকাদারদের জন্য স্বাস্থ্য ঝুঁকি:** দর্শনার্থী এবং ঠিকাদারদের অবশ্যই সংক্রমণের ধরণ বা পরিস্থিতি সম্পর্কে সচেতন করতে হবে যা তাদের খোলা খাবার নিয়ে এলাকায় প্রবেশ করতে বাধা দেবে। যেখানে আইন দ্বারা অনুমোদিত, তাদের একটি স্বাস্থ্য প্রশ্নাবলী সম্পূর্ণ করতে হবে বা নিশ্চিত করতে হবে যে তাদের এমন কোনও লক্ষণ নেই যা কাঁচামাল, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চলে প্রবেশের আগে পণ্যের সুরক্ষাকে বিপন্ন করতে পারে।

#### - ৭.৩.৩ সংক্রামক রোগের জন্য পদক্ষেপ

- **সংক্রামক অবস্থার জন্য পদ্ধতি:** কর্মী, ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীরা যদি কোনও সংক্রামক রোগে আক্রান্ত হন বা সংক্রামক রোগের সংস্পর্শে থাকেন তবে কী পদক্ষেপ নিতে হবে সে সম্পর্কে অবশ্যই সুস্পষ্ট পদ্ধতি থাকতে হবে। এই জাতীয় পরিস্থিতিগুলি যথাযথভাবে পরিচালনা করার জন্য সাইটটির যেখানে প্রয়োজন সেখানে বিশেষজ্ঞের চিকিৎসা পরামর্শ নেওয়া উচিত।

#### - ৭.৪ প্রতিরক্ষামূলক পোশাক: কর্মী বা উৎপাদন এলাকায় দর্শনার্থী

##### - ৭.৪.১ প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের নিয়মাবলী

- **প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের জন্য নথিভুক্ত নিয়ম:** সংস্থাকে অবশ্যই সমস্ত কর্মীদের (এজেন্সি, অস্থায়ী কর্মী, ঠিকাদার এবং দর্শনার্থী সহ) উৎপাদন এবং স্টোরেজ এলাকার মতো মনোনীত কাজের ক্ষেত্রগুলিতে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরা সম্পর্কিত নিয়মগুলি নথিভুক্ত করতে হবে এবং যোগাযোগ করতে হবে। দূষণ রোধে উৎপাদন বহির্ভূত এলাকায় (যেমন, টয়লেট, ক্যান্টিন এবং ধূমপান এলাকা) প্রতিরক্ষামূলক পোশাক অপসারণের বিষয়টিও নীতিমালায় উল্লেখ করা উচিত।

##### - ৭.৪.২ প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের প্রাপ্যতা এবং নকশা

- **পর্যাপ্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক:** সংশ্লিষ্ট এলাকায় কর্মরত সকল কর্মীর জন্য পর্যাপ্ত পরিমাণে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক সরবরাহ করতে হবে।
- **দূষণ প্রতিরোধের জন্য ডিজাইন:** পণ্যগুলির দূষণ রোধ করার জন্য প্রতিরক্ষামূলক পোশাক ডিজাইন করা আবশ্যিক। সর্বনিম্ন, এর মধ্যে এমন পোশাক অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যার কোমরের উপরে কোনও বাহ্যিক পকেট নেই বা সেলাই-অন বোতাম নেই, যা দূষকদের আশ্রয় দিতে পারে।
- **চুলের সুরক্ষা:** দূষণ রোধ করতে সমস্ত মাথার ত্বকের চুল সম্পূর্ণরূপে ধারণ করা উচিত। অতিরিক্তভাবে, দাড়ি বা গোঁফযুক্ত কর্মীদের কোনও চুল ধারণ করতে এবং পণ্যগুলির দূষণ রোধ করতে স্নুডের ব্যবস্থা করতে হবে।

##### - ৭.৪.৩ লন্ড্রি এবং প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরিষ্কার করা

- **অনুমোদিত পরিষেবা দ্বারা লন্ডারিং:** প্রতিরক্ষামূলক পোশাকগুলি অবশ্যই একটি অনুমোদিত চুক্তিবদ্ধ বা অভ্যন্তরীণ লন্ড্রি পরিষেবা দ্বারা লন্ডার করা উচিত। লন্ডারিং প্রক্রিয়াটি কার্যকারিতার জন্য যাচাই করা উচিত এবং অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে:

- **নোংরা এবং পরিষ্কার কাপড় পৃথকীকরণ:** ক্রস-দূষণ রোধ করতে নোংরা এবং পরিষ্কার কাপড় পর্যািপ্তভাবে পৃথক করতে হবে।
- **কার্যকর পরিষ্কার:** দূষকগুলি অপসারণ করতে প্রতিরক্ষামূলক পোশাকগুলি কার্যকরভাবে পরিষ্কার করা উচিত।
- **লন্ডারিংয়ের পরে সুরক্ষা:** পরিষ্কার পোশাক ব্যবহার না করা পর্যন্ত দূষণ থেকে রক্ষা করতে হবে, যেমন কভার বা ব্যাগে সংরক্ষণ করে।
- **কর্মচারী লন্ডারিং:** কর্মচারীদের দ্বারা প্রতিরক্ষামূলক পোশাক ধোয়া সাধারণত ব্যতিক্রমী ক্ষেত্রে ব্যতীত অনুমোদিত নয় যেখানে পোশাকটি কোনও পণ্যের সুরক্ষার উদ্দেশ্যে পরিবেশন করে না (যেমন, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক কেবলমাত্র কম ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলে কর্মচারীকে রক্ষা করার জন্য ব্যবহৃত হয়)।

#### - ৭.৪.৪ প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরিবর্তনের ফ্রিকোয়েন্সি

- **পোশাক পরিবর্তনের জন্য উপযুক্ত ফ্রিকোয়েন্সি:** পণ্যটিকে দূষণ থেকে রক্ষা করতে এটি কার্যকর থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য ঝুঁকির ভিত্তিতে যথাযথ বিরতিতে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরিবর্তন করতে হবে।

#### - ৭.৪.৫ গ্লোভ ব্যবহার এবং পরিচালনা

- **নিয়মিত গ্লোভ প্রতিস্থাপন:** যদি গ্লোভস ব্যবহার করা হয় তবে স্বাস্থ্যবিধি মান বজায় রাখতে তাদের নিয়মিত প্রতিস্থাপন করা উচিত। গ্লোভস অবশ্যই খাদ্য ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত, আদর্শভাবে নিষ্পত্তিযোগ্য হতে হবে এবং সহজেই সনাক্তযোগ্য করার জন্য একটি স্বতন্ত্র রঙের (যেমন, নীল যেখানে সম্ভব) হওয়া উচিত।
- **গ্লোভসের অবস্থা:** গ্লোভস অক্ষত থাকা উচিত এবং আলগা ফাইবারগুলি ছড়িয়ে দেওয়া উচিত নয়, কারণ এটি পণ্য দূষণের কারণ হতে পারে।

#### ৭.৪.৬ অ-লন্ডারেবল প্রতিরক্ষামূলক আইটেমগুলি পরিষ্কার করা

- **অ-লন্ডারেবল আইটেমগুলি পরিষ্কার করা:** প্রতিরক্ষামূলক পোশাক যা ধোয়া যায় না (যেমন, চেইন মেল, গ্লোভস, এপ্রোন) নিয়মিত পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে, ঝুঁকি দ্বারা নির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সি সহ।

#### ৮ উৎপাদন ঝুঁকি অঞ্চল – উচ্চ ঝুঁকি, উচ্চ যত্ন এবং পরিবেষ্টিত উচ্চ যত্ন

##### - ৮.১ উচ্চ-ঝুঁকি, উচ্চ-যত্ন এবং পরিবেষ্টিত উচ্চ-যত্ন অঞ্চলে বিন্যাস, পণ্য প্রবাহ এবং পৃথকীকরণ

- ৮.১.১: একটি সাইট মানচিত্রে যথাযথ পৃথকীকরণ এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য প্যাথোজেন নিয়ন্ত্রণ পদক্ষেপ অন্তর্ভুক্ত করা আবশ্যিক।
- ৮.১.২: উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এলাকাকে অন্যান্য এলাকা থেকে শারীরিকভাবে পৃথক করতে হবে। এর মধ্যে পণ্য প্রবাহ, কর্মী, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং বায়ু মানের যত্নশীল ব্যবস্থাপনা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। প্রবেশ এবং প্রস্থান পয়েন্টগুলি অবশ্যই দূষণ রোধ করতে হবে।
- - ৮.১.৩: উচ্চ-যত্নের ক্ষেত্রগুলিতেও শারীরিক পৃথকীকরণ প্রয়োজন। যদি পৃথকীকরণ সম্ভব না হয় তবে একটি নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন এবং বৈধ প্রক্রিয়াগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে দূষণ প্রতিরোধ করা হয়েছে, বিশেষত কম ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যত্নের ক্ষেত্রগুলির মধ্যে রূপান্তরের সময়।

- - ৮.১.৪: কাঁচামাল, বায়ু প্রবাহ এবং বর্জ্যের মতো বিভিন্ন উৎস থেকে মাইক্রোবায়োলজিকাল দূষণের সম্ভাব্যতা মূল্যায়ন করার জন্য পরিবেষ্টিত উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলগুলিরও ঝুঁকি মূল্যায়ন প্রয়োজন।

#### - ৮.২ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলে ফ্যাব্রিক তৈরি করা

- ৮.২.১: ড্রেনের একটি মানচিত্র অবশ্যই উপলব্ধ থাকতে হবে, বর্জ্য ব্যাকআপ প্রতিরোধ করার জন্য প্রবাহের দিকনির্দেশ এবং কোনও সরঞ্জাম দেখাবে। ড্রেনগুলি অবশ্যই দূষণের ঝুঁকি তৈরি করবে না।
- ৮.২.২: উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ এলাকায় পর্যাপ্ত ফিল্টারযুক্ত বায়ু সরবরাহ করা উচিত, এবং বায়ু পরিবর্তনের হার নথিভুক্ত করা উচিত।
- ৮.২.৩: যদি অপসারণযোগ্য দেয়ালগুলি উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ বা উচ্চ-যন্ত্রের অঞ্চলে ব্যবহার করা হয় তবে পদ্ধতিগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে তারা টাইট-ফিটিং, কেবল প্রয়োজনে ব্যবহৃত হয় এবং উৎপাদন ব্যবহারের আগে পরিষ্কার / রিকন্ডিশন করা হয়।

#### - ৮.৩ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলে সরঞ্জাম এবং রক্ষণাবেক্ষণ

- ৮.৩.১: রক্ষণাবেক্ষণ অবশ্যই পৃথকীকরণকে সম্মান করতে হবে এবং সরঞ্জামগুলি নির্দিষ্ট এলাকায় উৎস গীকৃত হওয়া উচিত।
- - ৮.৩.২: উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ বা উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চল থেকে সরানো সরঞ্জামগুলি এলাকায় পুনরায় প্রবর্তনের আগে অবশ্যই পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা পরীক্ষা করতে হবে।
- ৮.৩.৩: পোর্টেবল সরঞ্জামগুলি দৃশ্যত স্বতন্ত্র এবং এলাকার জন্য উৎস গীকৃত হতে হবে বা দূষণ রোধ করতে সম্পূর্ণ পরিষ্কারের মধ্য দিয়ে যেতে হবে।

#### - ৮.৪ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলগুলির জন্য কর্মীদের সুবিধা

- ৮.৪.১: উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ বা উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলে প্রবেশকারী কর্মীদের জন্য বিশেষ পরিবর্তন সুবিধা প্রয়োজন। এর মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরিবর্তনের জন্য স্পষ্ট নির্দেশাবলী।
  - উৎস গীকৃত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক, অন্যান্য অঞ্চল থেকে দৃশ্যত আলাদা।
  - একটি নির্ধারিত হাত ধোয়ার রুটিন।
  - প্যাথোজেন প্রবর্তন এড়াতে নিয়ন্ত্রিত পাদুকা পরিবর্তন।

#### - ৮.৫ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যন্ত্র অঞ্চলে হাউসকিপিং এবং স্বাস্থ্যবিধি

- ৮.৫.১: পরিবেশগত পরিচ্ছন্নতা অবশ্যই প্রতিটি জোনের জন্য নির্দিষ্ট মাইক্রোবায়োলজিকাল ঝুঁকিগুলি বিবেচনা করতে হবে, ফ্রিকোয়েন্সি এবং মানগুলি পরিষ্কার করার জন্য সংজ্ঞায়িত পদ্ধতি সহ।
- ৮.৫.২: পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার জন্য মাইক্রোবায়োলজিকাল সীমা নির্ধারণ করতে হবে এবং সীমা অতিক্রম করার জন্য সংশোধনমূলক কর্মের রূপরেখা দিতে হবে।
- ৮.৫.৩: দূষণ প্রতিরোধ করার জন্য পরিষ্কারের সরঞ্জামগুলি উৎস গীকৃত, স্বাস্থ্যকরভাবে ডিজাইন করা এবং সঠিকভাবে সংরক্ষণ করা উচিত।

- ৮.৫.৪: সিআইপি (ক্লিন-ইন-প্লেস) সিস্টেমগুলি হয় নির্দিষ্ট এলাকায় নিবেদিত হওয়া উচিত বা উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং নিম্ন-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলের মধ্যে চলাচলের সময় দূষণ রোধ করার জন্য নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

#### - ৮.৬ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ, উচ্চ-যত্ন অঞ্চলে বর্জ্য এবং বর্জ্য নিষ্পত্তি

- ৮.৬.১: বর্জ্য ব্যবস্থাকে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে হবে, সঠিক প্রবাহ ও বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করতে হবে। ডেডিকেটেড বিনগুলি উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ বা উচ্চ-যত্নের ক্ষেত্রগুলির জন্য ব্যবহার করা উচিত।

#### - ৮.৭ উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যত্ন অঞ্চলে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক

- ৮.৭.১: উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যত্নের এলাকার প্রতিরক্ষামূলক পোশাক অবশ্যই অনুমোদিত লব্ধি পরিষেবা দ্বারা পরিষ্কার করতে হবে। লব্ধি প্রক্রিয়াটি অবশ্যই নোংরা এবং পরিষ্কার পোশাকের যথাযথ বিভাজন, কার্যকর পরিষ্কার এবং নির্বীজন নিশ্চিত করতে হবে।
- ৮.৭.২: পরিষ্কারের মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য লব্ধি পরিষেবাগুলি অডিট করা উচিত।
- ৮.৭.৩: ঝুঁকির মাত্রার উপর নির্ভর করে প্রতিরক্ষামূলক পোশাক নিয়মিত, অন্তত প্রতিদিন, পরিবর্তন করতে হবে।

এই নির্দেশিকাগুলির মূল লক্ষ্য হল স্পষ্ট পৃথকীকরণ, কার্যকর পরিচ্ছন্নতার অনুশীলন এবং সরঞ্জাম এবং কর্মীদের চলাচলের জন্য কঠোর প্রোটোকলের মাধ্যমে দূষণ রোধে উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ এবং উচ্চ-যত্নের অঞ্চলগুলি সঠিকভাবে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা। খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ বা ফার্মাসিউটিক্যালসের মতো পরিবেশে যেখানে পণ্য সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্যবিধি সর্বোচ্চ, সেখানে এটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

#### ধারা ৯: ব্যবসায়ের পণ্যগুলির জন্য প্রয়োজনীয়তা:

ব্যবসায়ের পণ্যগুলি খাদ্য পণ্য, কাঁচামাল এবং উপাদানগুলিকে বোঝায় যা **কেনা এবং বিক্রি করা** হয় তবে সাইটে প্রক্রিয়াজাতকরণ, পুনরায় কাজ করা, প্যাক করা বা লেবেলযুক্ত হয় না। এই পণ্যগুলি অন্য সাইটের কোনও সুবিধায় সংরক্ষণ করা যেতে পারে (যেমন একই সংস্থার মধ্যে অন্য কোনও অবস্থান), যতক্ষণ না স্টোরেজটি সাইটে কোনও উৎপাদন বা প্রক্রিয়াকরণ ক্রিয়াকলাপের সাথে মিলিত না হয়।

#### ট্রেড পণ্য অন্তর্ভুক্ত:

১. **ফুড ফাইনাল প্রোডাক্টস** - এইগুলি সমাপ্ত পণ্য যা কেনা বেচা হয় তবে সাইটে কোনও অতিরিক্ত প্রক্রিয়া (যেমন উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, পুনরায় কাজ, প্যাকিং বা লেবেলিং) সাপেক্ষে নয়।
২. **খাদ্য কাঁচামাল** - উপাদান বা উপকরণ যা খাদ্য উৎপাদনে আরও ব্যবহারের জন্য অর্জিত হয় তবে সাইটে প্রক্রিয়াজাত বা পরিবর্তন করা হয় না।
৩. **খাদ্য উপাদান** - পণ্যগুলিতে অন্তর্ভুক্তির জন্য কেনা উপাদানগুলি তবে সাইটে পুনরায় প্রক্রিয়াজাত বা পুনরায় প্যাকেজ করা হয় না।

#### ট্রেড পণ্য অন্তর্ভুক্ত নয়:

১. **অ-খাদ্য পণ্য, অ-খাদ্য উপাদান, বা অ-খাদ্য কাঁচামাল** - যে আইটেমগুলি মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে নয় বা সরাসরি খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার সাথে জড়িত নয় সেগুলি ব্যবসায়ের পণ্যগুলির বিভাগ থেকে বাদ দেওয়া হয়।

২. **সাইটে প্রক্রিয়াজাত বা পরিবর্তিত হয় এমন উপকরণ** - যদি কোনও পণ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, পুনরায় কাজ করা, প্যাক করা বা সাইটে লেবেল করা হয়, এমনকি যদি এটি প্রাথমিকভাবে ব্যবসা করা হয় তবে এটি আর ব্যবসায়ের পণ্য হিসাবে যোগ্যতা অর্জন করে না। উদাহরণস্বরূপ, যদি কোনও আইটেম আউটসোর্সড প্রসেসিংয়ের জন্য প্রেরণ করা হয়, পুনরায় কাজ করা হয় এবং তারপরে প্যাকিং বা লেবেলিংয়ের জন্য সাইটে ফিরে আসে তবে এটি আর ব্যবসায়ের পণ্য হিসাবে বিবেচিত হয় না।

## অধ্যায় ৬

সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস)

ইস্যু ৫.১, ১৬ নভেম্বর ২০২০

**ভূমিকা**

সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড সীফুড শিল্পের মধ্যে স্থায়িত্ব, সুরক্ষা এবং নৈতিক অনুশীলন নিশ্চিত করার জন্য একটি বিস্তৃত কাঠামো জুড়ে।

**১. নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা এবং সম্পর্কিত প্রয়োজনীয়তা (বিভাগ ১-৪):**

- এই অংশটি ভোক্তাদের স্বাস্থ্যের ঝুঁকি হ্রাস করে সীফুড পণ্যগুলি নিরাপদ পদ্ধতিতে প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং পরিচালনা করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় পদ্ধতি এবং অনুশীলনগুলিকে সম্বোধন করে। এটিতে স্বাস্থ্যবিধি, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, দূষণ প্রতিরোধ এবং নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেমের ডকুমেন্টেশন সম্পর্কিত প্রয়োজনীয়তা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

**২. সামাজিক দায়বদ্ধতার প্রয়োজনীয়তা (ধারা ৫-৬):**

- এই বিভাগগুলি সীফুড প্রসেসিং অপারেশনগুলি শ্রমিকদের অধিকারকে সম্মান করে এবং তারা যে সম্প্রদায়গুলিতে কাজ করে সেগুলিতে ইতিবাচক অবদান রাখে তা নিশ্চিত করার দিকে মনোনিবেশ করে। এর মধ্যে ন্যায্য শ্রম অনুশীলন, কর্মক্ষেত্রে স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা এবং সামাজিক ও নৈতিক মান মেনে চলার মতো বিষয়গুলি জড়িত থাকতে পারে।

**৩. পরিবেশগত ব্যবস্থাপনার প্রয়োজনীয়তা (বিভাগ ৭):**

- এই বিভাগটি বর্জ্য ব্যবস্থাপনা, শক্তি খরচ এবং সম্পদের টেকসই ব্যবহার সহ সীফুড প্রক্রিয়াজাতকরণের পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করার জন্য গাইডলাইন স্থাপন করে। এটি সামুদ্রিক বাস্তুতন্ত্রের সুরক্ষাও সম্বোধন করতে পারে।

**৪. প্রাণী কল্যাণ প্রয়োজনীয়তা (বিভাগ ৮):**

- এই প্রয়োজনীয়তাগুলি ফসল সংগ্রহ এবং প্রক্রিয়াজাতকরণের পর্যায়ে প্রাণীদের মানবিক আচরণ নিশ্চিত করে। মানদণ্ডগুলি কীভাবে প্রাণীদের পরিচালনা করা হয়, জবাই করা হয় এবং নৈতিক অনুশীলন অনুসারে প্রক্রিয়াজাত করা হয় যা দুর্ভোগকে হ্রাস করে।

**৫. ট্রেসেবিলিটি রিকোয়ারমেন্টস (সেকশন ৯):**

- ট্রেসেবিলিটি সীফুড শিল্পের একটি গুরুত্বপূর্ণ অঙ্গ, এটি নিশ্চিত করে যে পণ্যগুলি সরবরাহ শৃঙ্খলের মাধ্যমে ক্যাচ থেকে ভোক্তা পর্যন্ত সনাক্ত করা যায়। এই বিভাগে স্বচ্ছতা এবং জবাবদিহিতা নিশ্চিত করার জন্য সীফুড পণ্যগুলির উৎস, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং বিতরণ ট্র্যাক করার জন্য সিস্টেম অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

**৬. শব্দকোষ (পরিশিষ্ট ১):**

- এই সংযুক্তিটি পুরো স্ট্যান্ডার্ড জুড়ে ব্যবহৃত মূল পদগুলির সংজ্ঞা সরবরাহ করে, ব্যাখ্যায় স্পষ্টতা এবং ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করে।

**৭. এফলুয়েন্ট ম্যানেজমেন্ট রিকোয়ারমেন্টস (অ্যানেক্স ২):**

- এই সংযুক্তিটি সীফুড প্রক্রিয়াজাতকরণের সময় উত্পন্ন বর্জ্য এবং বর্জ্য পরিচালনার জন্য গাইডলাইন সরবরাহ করে। এতে পরিবেশ দূষণ রোধে বর্জ্য জল নিষ্কাশন বা পরিশোধনের বিধিবিধান অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

## ৮. অতিরিক্ত ট্রেসেবিলিটি যাচাইকরণের প্রয়োজনীয়তা (সংযুক্তি ৩):

- এই অতিরিক্ত প্রয়োজনীয়তাগুলি সম্ভবত ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমগুলি কার্যকরভাবে কাজ করছে কিনা তা যাচাই এবং নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতি এবং প্রক্রিয়াগুলিতে ফোকাস করে এবং সামুদ্রিক খাবারের পণ্যগুলি সরবরাহ চেইন জুড়ে আত্মবিশ্বাসের সাথে সনাক্ত করা যায়।

## ৯. তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার নমুনা এবং পরীক্ষার যাচাইকরণের প্রয়োজনীয়তা (সংযুক্তি ৪):

- এই সংযুক্তিটি সম্ভবত নিরাপদ খাদ্য, গুণমান এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক মানগুলির সাথে সম্মতি যাচাই করার জন্য সীফুড পণ্যগুলির স্বাধীন, তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষার প্রয়োজনীয়তার রূপরেখা দেয়। এই পরীক্ষাগুলিতে রোগজীবাণু সনাক্তকরণ, রাসায়নিক বিশ্লেষণ বা অন্যান্য প্রাসঙ্গিক মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

## ১০. জলের গুণমান পরীক্ষার প্রয়োজনীয়তা (সংযোজন ৫):

- সামুদ্রিক খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে পানির গুণমান অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, বিশেষত যখন জলজ পালন বা জল-ভিত্তিক উৎপাদন নিয়ে কাজ করা হয়। এই বিভাগটি সীফুড প্রক্রিয়াজাতকরণ বা চাষে ব্যবহৃত জল নিরাপদ এবং চূড়ান্ত পণ্যটিকে দূষিত করে না তা নিশ্চিত করার জন্য জলের গুণমান পরীক্ষার মানগুলি নির্দিষ্ট করে।

## দায়িত্বশীল মৎস্য চাষ ও মৎস্য ব্যবস্থাপনার মান ও চারটি স্তর

## চারটি স্তর:

- খাদ্যে নিরাপত্তা
- সামাজিক দায়বদ্ধতা
- পরিবেশ
- প্রাণী স্বাস্থ্য ও কল্যাণ

ট্রেসেবিলিটি এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের চারটি স্তরকে সংযুক্ত করে।

## বিএপি স্টার স্ট্যাটাস সংজ্ঞা

পণ্যটিকে ২, ৩ বা ৪-তারকা হিসাবে দাবি করা যাবে না যদি না স্ট্যান্ডার্ডের নিয়ম এবং বিএপি লোগো ব্যবহারের প্রয়োজনীয়তা নথিতে বর্ণিত নিয়মগুলি কঠোরভাবে অনুসরণ করা হয়।

বিএপি ১ স্টার	সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের বর্তমান ইস্যুতে প্রত্যয়িত একটি প্রসেসিং প্ল্যান্ট দ্বারা উত্পাদিত ফার্ম উত্পাদিত পণ্য।
বিএপি ২ স্টার	বিএপি ১ স্টার এবং (২) শুধুমাত্র বিএপি সনদপ্রাপ্ত খামার।
বিএপি ৩ স্টার	বিএপি ১ স্টার এবং (২) বিএপি সনদপ্রাপ্ত খামার এবং (৩) বিএপি সনদপ্রাপ্ত খামার কর্তৃক প্রত্যয়িত হ্যাচারি বা (৩) ফিড মিল।
বিএপি ৪ স্টার	বিএপি ১ স্টার এবং (২) বিএপি সার্টিফাইড ফার্ম (গুলি), এবং (৩) বিএপি সার্টিফাইড ফার্ম দ্বারা প্রাপ্ত বিএপি-সার্টিফাইড হ্যাচারি এবং (৪) বিএপি সার্টিফাইড ফার্ম দ্বারা প্রাপ্ত বিএপি-সার্টিফাইড ফিড মিল।

## ১.০ রেগুলেটরি ম্যানেজমেন্ট

এই ধারাটি সীফুড প্রসেসিং কারখানা গুলির প্রত্যাশাগুলি নির্ধারণ করে যাতে তারা আইনত অনুমোদিত এবং সীফুড উৎপাদন, পরিবেশ ব্যবস্থাপনা এবং নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণকারী স্থানীয় এবং আন্তর্জাতিক উভয় বিধিবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ হয় তা নিশ্চিত করে।

### - ১.১ সীফুড প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং উৎপাদন করার অধিকার

- **প্রয়োজনীয়তা:** প্লান্টটি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে এটি শংসাপত্রের জন্য আবেদন করেছে এমন স্থানে সীফুড প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং উৎপাদন করার অধিকারী।
  - এর মধ্যে নিশ্চিত করা জড়িত যে প্রক্রিয়াকরণ কারখানা স্থানীয় কর্তৃপক্ষের কোনও প্রয়োজনীয় অনুমতি, জোনিং বা ভূমি ব্যবহার বিধিমালা সহ তার প্রদত্ত সাইটে কাজ করার আইনী অধিকার রয়েছে।

### ১.২ নথির প্রাপ্যতা এবং সম্মতি

বেশ কয়েকটি মূল ক্ষেত্র জুড়ে আইনী সম্মতি যাচাই করার জন্য কারখানা গুলিকে অবশ্যই নির্দিষ্ট নথির প্রাপ্যতা নিশ্চিত করতে হবে:

- - ১.২.১ **আইনী জমি এবং জল ব্যবহারের প্রমাণপত্র**
  - এই প্লান্টটি অবশ্যই এমন নথি সরবরাহ করতে হবে যা প্রমাণ করে যে সামুদ্রিক খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত জমি এবং জল সম্পদের উপর এটির আইনী অ্যাক্সেস এবং অধিকার রয়েছে।
  - এর মধ্যে জমি ইজারা চুক্তি, জল ব্যবহারের অধিকার বা মালিকানার নথি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে, যা নিশ্চিত করে যে কারখানাটি তার পরিবেশগত সেটিংয়ে আইনত পরিচালনা করে।
- - ১.২.২ **ব্যবসায়ের প্রমাণ এবং অপারেটিং লাইসেন্স**
  - প্লান্টটি অবশ্যই বৈধ ডকুমেন্টেশন উপস্থাপন করতে হবে যা প্রমাণ করে যে এটি সমস্ত প্রয়োজনীয় ব্যবসায়িক এবং অপারেটিং লাইসেন্স অর্জন করেছে।
  - এর মধ্যে প্রাসঙ্গিক স্থানীয়, আঞ্চলিক এবং জাতীয় কর্তৃপক্ষের শংসাপত্র বা পারমিট অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা সীফুড শিল্পের মধ্যে আইনত পরিচালনা করার কারখানাটি অনুমোদন করে।
- ১.২.৩ **পরিবেশগত প্রবিধান মেনে চলার প্রমাণ**
  - প্লান্টটিতে অবশ্যই পরিবেশগত বিধিবিধানের সাথে সম্মতি দেখানো নথি থাকতে হবে যা কারখানাটি নির্মাণ ও পরিচালনার সাথে সম্পর্কিত।
  - এর মধ্যে বর্জ্য ব্যবস্থাপনা, নির্গমন, জল নিষ্কাশন এবং সীফুড প্রসেসিং অপারেশনের অন্যান্য পরিবেশগত দিক সম্পর্কিত পারমিট অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
- - ১.২.৪ **সচেতনতা এবং প্রাসঙ্গিক আইন মেনে চলার প্রমাণ**
  - প্লান্টটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এটি সচেতন, আপ টু ডেট থাকে এবং যে দেশগুলিতে সামুদ্রিক খাবার উৎপাদিত, রফতানি বা উৎসাহিত হয় সেখানকার সমস্ত প্রাসঙ্গিক আইন মেনে চলে। এর মধ্যে রয়েছে:

- **নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা:** উৎপাদন, রফতানি এবং সোর্সিং দেশগুলিতে সমস্ত প্রযোজ্য নিরাপদ খাদ্য আইন মেনে চলা। এর মধ্যে স্বাস্থ্যবিধি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, লেবেলিং এবং সীফুডের ট্রেসযোগ্যতা নিয়ন্ত্রণকারী বিধিবিধান অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
- **রপ্তানি ও আমদানি প্রবিধান:** অন্যান্য দেশে সীফুড রপ্তানি সম্পর্কিত প্রবিধান মেনে চলা এবং পণ্যগুলি আমদানিকারক দেশের মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করা।

## ২.০ কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস)

এই ধারাটি নিশ্চিত করে যে সীফুড প্রসেসিং কারখানা গুলির গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার জন্য একটি কাঠামোগত পদ্ধতি রয়েছে। এটিতে ডকুমেন্টেশনের প্রয়োজনীয়তা, ক্রমাগত পর্যালোচনা এবং নিরাপদ খাদ্য এবং পণ্যের গুণমান বজায় রাখার জন্য স্পষ্ট পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

### ২.১ সাধারণ প্রয়োজনীয়তা

#### ২.১.১ কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম বাস্তবায়ন

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানাটি অবশ্যই একটি ডকুমেন্টেড **কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস)** থাকতে হবে যা হ'ল:
  - **সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট দ্বারা অনুমোদিত:** এটি সর্বোচ্চ স্তরে সমর্থিত তা নিশ্চিত করার জন্য কিউএমএসকে অবশ্যই কারখানার নেতৃত্বের দ্বারা আনুষ্ঠানিকভাবে অনুমোদিত হতে হবে।
  - **কার্যকরভাবে বাস্তবায়িত:** কিউএমএস প্লান্টটির সমস্ত প্রাসঙ্গিক ক্ষেত্র জুড়ে অনুশীলন করা উচিত, প্রক্রিয়াগুলি ধারাবাহিকভাবে অনুসরণ করা উচিত।
  - **রক্ষণাবেক্ষণ এবং ক্রমাগত উন্নত:** নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান বাড়ানোর জন্য চলমান উন্নতির দিকে মনোনিবেশ করে কিউএমএসকে অবশ্যই সক্রিয়ভাবে পরিচালনা করতে হবে।

#### ২.১.২ পর্যালোচনা এবং আপডেট

- **প্রয়োজনীয়তা:** কিউএমএস অবশ্যই নিয়মিত পর্যালোচনা এবং আপডেট করতে হবে, বিশেষত উল্লেখযোগ্য ইভেন্টগুলির পরে:
  - **নিরাপদ খাদ্য ঘটনা:** সীফুড পণ্যগুলির সুরক্ষাকে প্রভাবিত করে এমন কোনও ইভেন্টের পুনরাবৃত্তি রোধ করতে কিউএমএসের পর্যালোচনা শুরু করা উচিত।
  - **পণ্য প্রত্যাহার:** যদি কোনও পণ্য প্রত্যাহার ঘটে তবে ভবিষ্যতের সমস্যাগুলি রোধ করার জন্য প্রয়োজনীয় উন্নতি বা পরিবর্তনগুলি সনাক্ত করতে কিউএমএস পরীক্ষা করা উচিত।
  - **ন্যূনতম পর্যালোচনা ফ্রিকোয়েন্সি:** এমনকি ঘটনা ছাড়াই, কিউএমএস কার্যকর এবং আপ টু ডেট থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য বছরে কমপক্ষে একবার পর্যালোচনা করা উচিত।

#### ২.১.৩ সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের প্রাপ্যতা

- **প্রয়োজনীয়তা:** প্লান্টটিতে অবশ্যই মুদ্রিত বা ইলেকট্রনিক সংস্করণ হিসাবে সাইটে **বর্তমান সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের** একটি অনুলিপি থাকতে হবে।

- এটি নিশ্চিত করে যে প্লান্টটি মানটি কার্যকর করতে পারে এবং সর্বদা প্রয়োজনীয়তার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকতে পারে।

#### - ২.১.৪ এইচএসিসিপি ভিত্তিক নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস)

- **প্রয়োজনীয়তা:** কিউএমএসে অবশ্যই একটি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে যা এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট) এর নীতিগুলির উপর ভিত্তি করে।
  - এই এফএসএমএসগুলি হয় কিউএমএসে সংহত করা যেতে পারে বা আলাদাভাবে নথিভুক্ত করা যেতে পারে।
  - এইচএসিসিপি হল নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি সনাক্তকরণ ও পরিচালনার জন্য একটি ব্যাপকভাবে স্বীকৃত পদ্ধতি, এটি নিশ্চিত করে যে প্রক্রিয়াকরণ শৃঙ্খলের প্রতিটি ধাপে সমালোচনামূলক হ্যাজার্ড গুলি নিয়ন্ত্রণ করা হয়।

#### ২.১.৫ গুণমান এবং খাদ্য নিরাপত্তা ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম উপাদান

- **প্রয়োজনীয়তা:** কার্যকর অপারেশন এবং ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করার জন্য প্লান্টটির গুণমান এবং খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেমগুলিতে নিম্নলিখিত উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - ২.১.৫.১ **প্রক্রিয়াগুলি চিহ্নিত করুন:** কিউএমএসকে অবশ্যই গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনার সাথে জড়িত প্রক্রিয়াগুলি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে। এটি সিস্টেমে স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে এবং দায়িত্ব এবং প্রত্যাশা সনাক্ত করতে সহায়তা করে।
  - ২.১.৫.২ **প্রক্রিয়াগুলির ক্রম এবং মিথস্ক্রিয়া নির্ধারণ করুন:** কারখানাটি অবশ্যই লিখিত করতে হবে যে এই প্রক্রিয়াগুলি কীভাবে ক্রমযুক্ত হয় এবং কীভাবে তারা একে অপরের সাথে যোগাযোগ করে। এটি মসৃণ ক্রিয়াকলাপ নিশ্চিত করতে সহায়তা করে এবং উন্নতির জন্য সম্ভাব্য ক্ষেত্রগুলি চিহ্নিত করে।
  - ২.১.৫.৩ **মানদণ্ড এবং পদ্ধতি নির্ধারণ করুন:** কিউএমএসকে অবশ্যই এই প্রক্রিয়াগুলি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় মানদণ্ড এবং পদ্ধতিগুলি লিখিত করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে সিস্টেমের প্রতিটি পদক্ষেপ নিরাপদ খাদ্য এবং মানের জন্য পরিমাপযোগ্য, নিয়ন্ত্রিত এবং অস্পষ্টমাইজ করা হয়েছে।
  - ২.১.৫.৪ **তথ্যের প্রাপ্যতা নিশ্চিত করুন:** সিস্টেমটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এই প্রক্রিয়াগুলির অপারেশন এবং পর্যবেক্ষণকে সমর্থন করার জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য উপলব্ধ। এর মধ্যে প্রক্রিয়া ডকুমেন্টেশন, প্রশিক্ষণ উপকরণ এবং ডেটা রেকর্ড অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
  - ২.১.৫.৫ **উন্নতির জন্য কর্ম বাস্তবায়ন:** পরিকল্পিত ফলাফল অর্জন এবং ক্রমাগত উন্নতি অনুসরণ করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে। এর মধ্যে নিরাপদ খাদ্য এবং পণ্যের গুণমানের উচ্চমান বজায় রাখতে সংশোধনমূলক ক্রিয়া, প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা এবং প্রক্রিয়া অস্পষ্টমাইজেশান অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### ২.২ গুণমান ম্যানুয়াল

এই ধারাটি কোয়ালিটি ম্যানুয়ালটির **বিকাশ, সামগ্রী এবং অ্যাক্সেসযোগ্যতার প্রত্যাশাগুলি নির্ধারণ করে**, যা প্রক্রিয়াকরণ কারখানা জুড়ে পণ্যের গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা এবং নিশ্চিত করার জন্য একটি প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম।

### ২.২.১ প্রাপ্যতা এবং অ্যাক্সেসযোগ্যতা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানাটি অবশ্যই একটি উপযুক্ত **মানের ম্যানুয়াল থাকতে হবে** যা নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান পরিচালনা ব্যবস্থা **উভয়কেই অন্তর্ভুক্ত** করে।
  - ম্যানুয়ালটি **মান পরিচালনার সাথে জড়িত সমস্ত কর্মীদের জন্য** সহজেই উপলব্ধ হওয়া উচিত।
  - এটি অবশ্যই **নথীভুক্ত** করা উচিত এবং এমন নিয়ন্ত্রণগুলি অন্তর্ভুক্ত করতে হবে যা **অ্যাক্সেস** সহ **সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস)** এর সমস্ত প্রয়োজনীয়তাকে সম্বোধন করে।
  - কোয়ালিটি ম্যানুয়াল **মুদ্রিত বা বৈদ্যুতিন আকারে হতে পারে**, যা বিভিন্ন অপারেশনাল প্রয়োজনের জন্য নমনীয়তার অনুমতি দেয়।

**উদ্দেশ্য:** কোয়ালিটি ম্যানুয়ালটি গুণমান এবং সুরক্ষা পরিচালনার জন্য ভিত্তিমূলক নথি হিসাবে কাজ করে, এটি নিশ্চিত করে যে সকলের সম্মতি বজায় রাখার জন্য প্রয়োজনীয় নির্দেশিকাগুলিতে অ্যাক্সেস রয়েছে।

### ২.২.২ পণ্য অন্তর্ভুক্তি এবং পদ্ধতি রেফারেন্স

- **প্রয়োজনীয়তা:** গুণমান ম্যানুয়াল স্পষ্টভাবে নির্দিষ্ট করা আবশ্যিক:
  - **প্রক্রিয়াজাত করা পণ্য:** এর মধ্যে সমস্ত ধরণের সীফুড এবং পণ্য অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা কারখানা দ্বারা হ্যান্ডেল, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা প্যাকেজ করা করা।
  - **ডকুমেন্টেড পদ্ধতি:** ম্যানুয়ালটিতে হয় সরাসরি পদ্ধতিগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত বা প্রতিটি পণ্যের জন্য তাদের স্পষ্টভাবে উল্লেখ করা উচিত, গুণমান এবং সুরক্ষা পরিচালনার জন্য অনুসরণ করা পদক্ষেপ এবং প্রোটোকলগুলির রূপরেখা দেওয়া উচিত।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে ম্যানুয়ালটি পরিচালিত পণ্যগুলি এবং গুণমান এবং সুরক্ষা বজায় রাখার সাথে জড়িত প্রক্রিয়াগুলির একটি বিস্তৃত দিকনির্দেশনা প্রদান করে।

### - ২.২.৩ গুণমানের গুণাবলীর সংজ্ঞা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কোয়ালিটি ম্যানুয়ালটি অবশ্যই **এর জন্য মানের গুণাবলী** স্পষ্টভাবে লিখিত করতে হবে :
  - **প্রাপ্ত কাঁচামাল** (উদাঃ, তাজা সীফুড, প্যাকেজিং উপকরণ)।
  - **উত্পাদিত পণ্য** (উদাঃ, প্যাকেজযুক্ত সীফুড পণ্য)।
  - এর সাথে সামঞ্জস্য নিশ্চিত করার জন্য এই বৈশিষ্ট্যগুলি অবশ্যই পর্যবেক্ষণ এবং নিয়ন্ত্রণ করা উচিত:
    - **আইনি প্রয়োজনীয়তা:** নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা এবং মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করা।
    - **গ্রাহক বিশেষ উল্লেখ:** গ্রাহকদের নির্দিষ্ট চাহিদা বা প্রয়োজনীয়তা পূরণ।

- **কারখানার বিশেষ উল্লেখ:** মানের জন্য অভ্যন্তরীণ কারখানার মান বজায় রাখা।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কাঁচামাল এবং উৎপাদিত উভয়ই গ্রহণযোগ্য মানের গঠনের জন্য মানদণ্ডের একটি স্পষ্ট সেট রয়েছে, যা ধারাবাহিকভাবে নিরীক্ষণ এবং নিয়ন্ত্রণ করা যেতে পারে।

#### ২.২.৪ বিস্তারিত মানের বৈশিষ্ট্য প্রয়োজনীয়তা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কোয়ালিটি ম্যানুয়ালটি অবশ্যই মানের গুণাবলীর জন্য **ন্যূনতম সামঞ্জস্যের প্রয়োজনীয়তা** নির্দিষ্ট করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - **লেবেলিং:** প্রয়োজনীয় পণ্য লেবেলিং প্রবিধানগুলির সাথে সম্মতি (উদাঃ, পণ্যের নাম, উপাদান, মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ)।
  - **নেট ওজন:** পণ্য প্যাকেজিং জন্য সঠিক ওজন।
  - **আকার:** পণ্যের আকারের বিশেষ উল্লেখ, যদি প্রয়োজ্য হয় (উদাঃ, চিংড়ি আকার, মাছের ফিললেট অংশ)।
  - **সংবেদনশীল বৈশিষ্ট্য:** ভিজুয়াল, স্বাদ এবং টেক্সচারের মানদণ্ড (উদাঃ, সতেজতা, স্বাদ, সুগন্ধ)।
  - **রঙ:** কাঁচামাল এবং প্রস্তুতকৃত পণ্য জন্য গ্রহণযোগ্য রঙ মান।
  - **ক্রটিগুলি:** পণ্যের ক্রটিগুলি সনাক্তকরণ এবং পরিচালনা, সহ:
    - খালের টুকরো
    - হাড়
    - স্কিন
    - ক্ষত
    - ছাঁটাই ক্রটি
    - ক্যানিং সিমের ক্রটি
    - ধারক এবং বন্ধের ক্রটি
    - আধা-অনমনীয় বা নমনীয় পাত্রে ক্ষতি
    - অন্যান্য ক্রটি

**উদ্দেশ্য:** এটি সীফুড উৎপাদন এবং প্রক্রিয়াজাতকরণকে গাইড করার জন্য মানের মানদণ্ডের একটি বিশদ এবং ব্যাপক সেট নিশ্চিত করে, ক্রটিযুক্ত বা অ-সম্মতিযুক্ত পণ্যগুলি ভোক্তাদের কাছে পৌঁছাতে বাধা দিতে সহায়তা করে।

#### - ২.২.৫ নমুনা, পরীক্ষা, এবং সংশোধনমূলক ক্রিয়া

- **প্রয়োজনীয়তা:** গুণমান ম্যানুয়াল অবশ্যই লিখিত করতে হবে:
  - **নমুনা আকার:** পণ্যটি গুণমান এবং সুরক্ষা মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষার জন্য কতগুলি নমুনা নেওয়া হবে।

- **পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি:** পণ্য বা প্রসেসগুলিতে কতবার পরীক্ষা করা হবে।
- **পরীক্ষার পদ্ধতি:** পরীক্ষা পরিচালনা এবং ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করতে ব্যবহৃত পদক্ষেপ বা পদ্ধতি।
- **সহনশীলতার মাত্রা:** বিভিন্ন গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য পরামিতিগুলির জন্য গ্রহণযোগ্য পরিসীমা (উদাঃ, গ্রহণযোগ্য ওজন প্রকরণ, আকারের পরিসীমা বা মাইক্রোবায়াল স্তর)।
- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া:** পদ্ধতি, প্রশিক্ষণ বা সরঞ্জামগুলিতে কোনও সামঞ্জস্য সহ পণ্য বা প্রক্রিয়া প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ না করলে যে পদক্ষেপগুলি নেওয়া উচিত।
- **দায়িত্বশীল কর্মী:** নমুনা, পরীক্ষা এবং সংশোধনমূলক কর্ম বাস্তবায়ন ও তত্ত্বাবধানের জন্য দায়ী ব্যক্তি বা দল।
- **রেকর্ডকিপিং:** পরীক্ষার ফলাফল, সংশোধনমূলক কর্ম এবং পরিদর্শন সহ গৃহীত সমস্ত পদক্ষেপের জন্য ডকুমেন্টেশন প্রয়োজনীয়তা।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য নিরীক্ষণের জন্য একটি নিয়মতান্ত্রিক পদ্ধতি রয়েছে এবং কাঠামোগত এবং সমন্বয়যোগ্য পদ্ধতিতে বিচ্যুতি বা অ-সামঞ্জস্যতা মোকাবেলার জন্য একটি প্রক্রিয়া রয়েছে।

## ২.৩ কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম নীতি বিবৃতি

### ২.৩.১ কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম নীতি বিবৃতি

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানায় অবশ্যই কোয়ালিটি ম্যানুয়ালের অংশ হিসাবে একটি স্পষ্টভাবে লিখিত , নথিভুক্ত কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস) নীতি বিবৃতি অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।
  - এই নীতি বিবৃতি হতে হবে:
    - **সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট দ্বারা অনুমোদিত:** নীতিটি অবশ্যই শীর্ষ ব্যবস্থাপনা দ্বারা অনুমোদিত হতে হবে, এটি নিশ্চিত করে যে সর্বোচ্চ স্তরে মান পরিচালনা ব্যবস্থার জন্য সাংগঠনিক সমর্থন রয়েছে।
    - **এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের পুরো সুযোগের প্রতি প্রতিশ্রুতিবদ্ধতার প্রতিফলন:** নীতি বিবৃতিতে অবশ্যই সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) এর সমস্ত প্রয়োজনীয়তা মেনে চলার জন্য কারখানার উৎস গ প্রকাশ করতে হবে, যার মধ্যে অ্যানেক্সেস (যেমন নিরাপদ খাদ্য , পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা, সামাজিক দায়বদ্ধতা, ট্রেসেবিলিটি ইত্যাদি সম্পর্কিত)।

**উদ্দেশ্য:** কিউএমএস নীতি বিবৃতি গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য লক্ষ্যগুলির প্রতি নেতৃত্বের প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করে, পুরো সংস্থার অনুসরণ করার জন্য স্বন সেট করে। এটি গুণমান এবং সম্মতির জন্য কারখানার পদ্ধতির জন্য একটি গাইডিং নীতি হিসাবে পরিবেশন করা উচিত।

### ২.৩.২ খাদ্য নিরাপত্তা ও গুণগত মানের উদ্দেশ্য

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানায় অবশ্যই নির্দিষ্ট নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমানের উদ্দেশ্যগুলি লিখিত এবং নথিভুক্ত করতে হবে এবং নিশ্চিত করতে হবে যে এই উদ্দেশ্যগুলি হল:

- **পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে:** নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমানের উদ্দেশ্যগুলি পূরণ করা করা তা নিশ্চিত করার জন্য পারফরম্যান্সের চলমান ট্র্যাকিং।
- **পরিমাপযোগ্য:** উদ্দেশ্যগুলি অবশ্যই পরিমাণযোগ্য হতে হবে যাতে কারখানাটি পছন্দসই ফলাফলগুলি অর্জন করা করা কিনা তা মূল্যায়ন করতে পারে। উদাহরণগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - খাদ্য নিরাপত্তা দুর্ঘটনার সংখ্যা হ্রাস।
  - নির্দিষ্ট মানের মেট্রিক্স অর্জন (উদাঃ, গ্রাহক সন্তুষ্টি রেটিং, পণ্য মানের পরীক্ষা)।
  - প্রবিধানের সাথে সম্মতি (উদাঃ, পরিদর্শন বা নিরীক্ষা পাস করা)।

**উদ্দেশ্য:** পরিমাপযোগ্য নিরাপদ খাদ্য এবং মানের উদ্দেশ্যগুলি স্থাপন করা নিশ্চিত করে যে কারখানাটি এই লক্ষ্যগুলি অর্জনে তার অগ্রগতি ট্র্যাক করতে পারে এবং উন্নতির ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে পারে। এই উদ্দেশ্যগুলি পর্যবেক্ষণ করা ক্রমাগত উন্নতির অনুমতি দেয় এবং নিশ্চিত করে যে কারখানাটি নিয়ন্ত্রক এবং গ্রাহকের প্রত্যাশা উভয়ই পূরণ করে।

## ২.৪ ব্যবস্থাপনার দায়িত্ব এবং সাংগঠনিক কাঠামো

এই ধারাটি কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস) এর কার্যকর বাস্তবায়ন ও রক্ষণাবেক্ষণ এবং **সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস)** এর সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য স্পষ্ট সাংগঠনিক ভূমিকা এবং দায়িত্বগুলির প্রয়োজনীয়তা প্রতিষ্ঠা করে।

### ২.৪.১ সাংগঠনিক তালিকা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানায় অবশ্যই একটি সাংগঠনিক চার্ট বজায় রাখতে হবে যা প্রতিফলিত করে:
  - বর্তমান কারখানা ব্যবস্থাপনা কাঠামো।
  - কর্মচারী এবং তাদের ব্যাক-আপ কর্মীরা গুণমান নিশ্চিতকরণ, বৈধতা ও নিরাপদ খাদ্য প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতির জন্য দায়বদ্ধ।

**উদ্দেশ্য:** সাংগঠনিক চার্টটি নিশ্চিত করে যে কারখানায় একটি স্পষ্ট ব্যবস্থাপনা কাঠামো রয়েছে এবং গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখার জন্য দায়ী মূল ব্যক্তিদের সনাক্ত করে। এই স্বচ্ছতা ভূমিকা সম্পর্কে বিভ্রান্তি এড়াতে সহায়তা করে এবং জবাবদিহিতা নিশ্চিত করে।

### - ২.৪.২ কাজের কার্যাবলী, দায়িত্ব এবং সম্পর্কের প্রতিবেদন করা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানাটি কমপক্ষে কাজের কার্যাবলী, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং সম্পর্কগুলি লিখিত এবং নথিভুক্ত করতে হবে :
  - কর্মচারী যাদের ক্রিয়াকলাপ সরাসরি পণ্যের গুণমান, বৈধতা ও নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে।

**উদ্দেশ্য:** কাজের ফাংশনগুলি লিখিত এবং নথিভুক্ত করা নিশ্চিত করে যে কর্মচারীরা তাদের ভূমিকা এবং পণ্য সুরক্ষা এবং গুণমানের উপর তাদের ক্রিয়াকলাপের প্রভাব বুঝতে পারে। স্পষ্ট রিপোর্টিং সম্পর্ক কার্যকর যোগাযোগ এবং জবাবদিহিতার জন্য অনুমতি দেয়, যা এসপিএস স্ট্যান্ডার্ড পূরণের জন্য প্রয়োজনীয়।

## - ২.৪.৩ কিউএমএস রক্ষণাবেক্ষণের জন্য জবাবদিহিতা

- **প্রয়োজনীয়তা:** কারখানাটি জন্য দায়বদ্ধ কর্মী সদস্যকে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে :
  - কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস) রক্ষণাবেক্ষণ।
  - সংস্থাটি সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের সমস্ত প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে এবং মেনে চলে তা নিশ্চিত করা।

**উদ্দেশ্য:** একজন দায়িত্বশীল কর্মী সদস্যকে মনোনীত করা নিশ্চিত করে যে কিউএমএস বজায় রাখার জন্য এবং এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সাথে সম্মতির জন্য জবাবদিহিতার একটি বিন্দু রয়েছে। এই ব্যক্তি মান পরিচালনার সমস্ত দিক তদারকি করার জন্য এবং কারখানাটি প্রাসঙ্গিক প্রবিধান এবং মানগুলি মেনে চলে তা নিশ্চিত করার জন্য দায়বদ্ধ।

## - ২.৪.৪ এইচএসিসিপি দলের সদস্যপদ এবং যোগ্যতা

- **প্রয়োজনীয়তা:** প্লান্টে অবশ্যই এইচএসিসিপি দলের সদস্যদের সনাক্ত করতে হবে এবং এর মাধ্যমে তাদের দক্ষতা প্রদর্শন করতে হবে :
  - এইচএসিসিপি প্রশিক্ষণের নথিভুক্ত প্রমাণ।

**উদ্দেশ্য:** এইচএসিসিপি টিম নিরাপদ খাদ্য হাজার্ড সনাক্তকরণ ও পরিচালনায় গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। দলের সদস্যরা দক্ষ ও প্রশিক্ষিত তা নিশ্চিত করা গ্যারান্টি দেয় যে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি কার্যকরভাবে পরিচালিত হয়। যথাযথ প্রশিক্ষণের নথিভুক্ত প্রমাণের মাধ্যমে যোগ্যতা যাচাই করতে হবে।

## - ২.৪.৫ শেল্ফ-স্থিতিশীল অ্যাসিডযুক্ত এবং কম অ্যাসিডযুক্ত টিনজাত খাবারের জন্য সম্মতি

- **প্রয়োজনীয়তা:** শেল্ফ-স্থিতিশীল অ্যাসিডযুক্ত খাবার এবং কম-অ্যাসিডযুক্ত টিনজাত খাবার (হারমেটিকভাবে সিল করা পাত্রে) উৎপাদন কারী কারখানা গুলি অবশ্যই:
  - এই প্রক্রিয়াগুলি নিয়ন্ত্রণ করতে প্রয়োজ্য বিধিগুলির সাথে সম্মতি প্রদর্শন করুন।
  - মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে পরিচালিত কারখানা গুলির জন্য, সম্মতি এফডিএ প্রবিধান দ্বারা পরিচালিত হতে পারে (টিনজাত খাদ্য প্রক্রিয়াগুলির নির্দেশিকার জন্য এফডিএ ওয়েবসাইটে উপলব্ধ)।

**উদ্দেশ্য:** এই প্রক্রিয়াগুলি পণ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য কঠোর নিয়ন্ত্রণ প্রয়োজন, বিশেষ করে সিল পাত্রে সংরক্ষিত খাবারের জন্য। প্রাসঙ্গিক প্রবিধানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করে যে এই পণ্যগুলি নিরাপদে এবং ধারাবাহিকভাবে প্রক্রিয়াজাত করা হয়, নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি হ্রাস করে।

## ২.৪.৬ মূল প্রয়োজনীয়তা:

- **কন্টেইনার ক্লোজার** পরিদর্শনের জন্য দায়বদ্ধ সহ প্রসেসিং সিস্টেমের অপারেটরদের অবশ্যই এমন কারও তত্ত্বাবধানে থাকতে হবে:
  - মার্কিন এফডিএ (বা অন্যান্য দেশে সমতুল্য নিয়ন্ত্রক সংস্থা) দ্বারা অনুমোদিত নির্দেশের একটি নির্ধারিত কোর্স সফলভাবে সম্পন্ন করেছেন।
  - এই কোর্সটি বিশেষভাবে অ্যাসিডযুক্ত এবং কম অ্যাসিডযুক্ত টিনজাত খাবার প্রক্রিয়াকরণের সাথে জড়িত সংরক্ষণ প্রযুক্তির উপযুক্ত নির্দেশনা প্রদানের জন্য ডিজাইন করা উচিত

## ২.৫ ব্যবস্থাপনা প্রতিশ্রুতি

এই ধারাটি সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) এর প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে এমন একটি শক্তিশালী কোয়ালিটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (কিউএমএস) প্রতিষ্ঠায় নেতৃত্বের গুরুত্বের উপর জোর দেয়। সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট ক্রমাগত উন্নতির সংস্কৃতি গড়ে তোলার জন্য এবং সিস্টেমটি স্ট্যান্ডার্ডের সমস্ত দিক মেনে চলে তা নিশ্চিত করার জন্য দায়বদ্ধ।

#### - ২.৫.১ কিউএমএস উন্নয়ন এবং উন্নতির প্রতিশ্রুতি

- **প্রয়োজনীয়তা:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই তাদের প্রতিশ্রুতি প্রদর্শন করতে হবে:
  - কিউএমএসের সমস্ত উপাদানগুলির বিকাশ, বাস্তবায়ন এবং ক্রমাগত উন্নতি।
  - এর সমস্ত সংযুক্তি সহ সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের পুরো সুযোগের সাথে সম্মতি নিশ্চিত করা।

**উদ্দেশ্য:** এই প্রয়োজনীয়তা খাদ্যের গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য প্রচেষ্টা চালানোর ক্ষেত্রে সিনিয়র নেতৃত্বের ভূমিকার উপর জোর দেয়। তাদের প্রতিশ্রুতি নিশ্চিত করে যে সমস্ত কিউএমএস উপাদানগুলি এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সাথে একত্রিত হয়েছে, যার অন্যান্য কারণগুলির মধ্যে নিরাপদ খাদ্য, ট্রেসেবিলিটি, পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা এবং সামাজিক দায়বদ্ধতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। ক্রমাগত উন্নতি উচ্চ মান বজায় রাখতে এবং বিকশিত শিল্প অনুশীলনের সাথে খাপ খাইয়ে নিতে সহায়তা করে।

#### ২.৬ রিসোর্স ম্যানেজমেন্ট

এই ধারাটির জন্য কার্যকর কিউএমএস বজায় রাখতে এবং গ্রাহকের প্রত্যাশা পূরণের জন্য প্রয়োজনীয় সংস্থানগুলি উপলব্ধ রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য সিনিয়র ম্যানেজমেন্টের প্রয়োজন। নিরাপদ খাদ্য এবং পণ্যের গুণমানকে প্রভাবিত করে এমন প্রক্রিয়াগুলি বাস্তবায়ন ও বর্ধিত করার জন্য সম্পদের যথাযথ বরাদ্দ গুরুত্বপূর্ণ।

##### ২.৬.১ সম্পদের সংস্থান

- **প্রয়োজনীয়তা:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই সময়মত প্রয়োজনীয় সমস্ত সংস্থান নির্ধারণ এবং সরবরাহ করতে হবে :
  - ছগঝ বাস্তবায়ন এবং উন্নত করুন।
  - গ্রাহক সন্তুষ্টি সম্বোধন করুন।

**উদ্দেশ্য:** কার্যকর কিউএমএস বজায় রাখার জন্য পর্যাপ্ত সংস্থানগুলির (যেমন কর্মী, সরঞ্জাম, প্রযুক্তি, প্রশিক্ষণ ইত্যাদি) প্রাপ্যতা প্রয়োজনীয়। পর্যাপ্ত সংস্থান ব্যতীত, কারখানাটি নিরাপদ খাদ্য মান পূরণ করতে, পণ্যের গুণমান নিশ্চিত করতে বা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা পূরণ করতে পারে না। এর মধ্যে রয়েছে ক্রমাগত প্রক্রিয়াগুলি উন্নত করতে এবং ঝুঁকিগুলি কার্যকরভাবে পরিচালনা করার জন্য প্রশিক্ষণ, প্রযুক্তি এবং সিস্টেমগুলিতে বিনিয়োগ করা।

##### ২.৭ ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা

কিউএমএস কার্যকর, আপ টু ডেট এবং কারখানার নিরাপদ খাদ্য এবং মানের লক্ষ্যগুলির সাথে একত্রিত থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য পরিচালনার পর্যালোচনাগুলি গুরুত্বপূর্ণ। এই পর্যালোচনাগুলি সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে কিউএমএসের কার্যকারিতা মূল্যায়ন করতে এবং প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণের অনুমতি দেয়।

##### - ২.৭.১ কিউএমএস পর্যালোচনাতে জড়িত

- **প্রয়োজনীয়তা:** অ্যানেক্স সহ সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডের সম্পূর্ণ সুযোগের সাথে সম্মতির জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত পরিকল্পনা, পদ্ধতি এবং সিস্টেমগুলির পর্যালোচনাতে সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অবশ্যই সক্রিয়ভাবে জড়িত থাকতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** সিনিয়র ম্যানেজমেন্টের সক্রিয় সম্পৃক্ততা নিশ্চিত করে যে তারা উন্নতির জন্য কোনও সমস্যা বা ক্ষেত্র সহ কিউএমএসএসের অবস্থা সম্পর্কে সচেতন। এটি নিশ্চিত করে যে এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সাথে সম্মতি বজায় রাখার জন্য সমস্ত প্রয়োজনীয় পরিকল্পনা, পদ্ধতি এবং সিস্টেম রয়েছে।

#### ২.৭.২ ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা ফ্রিকোয়েন্সি

- **প্রয়োজনীয়তা:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা বার্ষিক ন্যূনতম ফ্রিকোয়েন্সি সঙ্গে পরিকল্পিত বিরতিতে ঘটতে হবে।
  - এই পর্যালোচনাগুলি পরিকল্পনা, পদ্ধতি এবং সিস্টেমগুলি নিশ্চিত করার জন্য:
    - বর্তমান সময় পর্যন্ত।
    - কারখানার উদ্দেশ্য এবং এসপিএস স্ট্যান্ডার্ড পূরণে কার্যকর।

**উদ্দেশ্য:** নিয়মিত পর্যালোচনাগুলি নিশ্চিত করে যে কিউএমএস ধারাবাহিকভাবে সম্পাদন করছে এবং বিকশিত করা। এই প্রক্রিয়াটি উন্নতির ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে, নীতি বা পদ্ধতিতে আপডেট করতে সহায়তা করে এবং নিশ্চিত করে যে সিস্টেমটি বর্তমান প্রবিধান এবং গ্রাহকের প্রত্যাশার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকে।

#### ২.৭.৩ ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনার রেকর্ড সংরক্ষণ

- **প্রয়োজনীয়তা:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনা সভার আলোচনাগুলো অবশ্যই বজায় রাখতে হবে এবং পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ করতে হবে। মিনিটগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - সভায় উপস্থিত
  - আলোচ্যসূচি নিয়ে আলোচনা।
  - পর্যালোচনার সময় নেওয়া মূল সিদ্ধান্তগুলি।
  - সমাপ্তির জন্য নির্দিষ্ট সময় স্কেল এবং দায়িত্ব সহ ফলো-আপ ক্রিয়া।
  - কর্ম সময়মত পদ্ধতিতে শেষ করা আবশ্যিক, এবং ফলাফল নথিভুক্ত করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** ব্যবস্থাপনা পর্যালোচনাগুলির স্পষ্ট ডকুমেন্টেশন বজায় রাখা স্বচ্ছতা এবং জবাবদিহিতা নিশ্চিত করে। এটি আলোচনা এবং সিদ্ধান্তের একটি রেকর্ডও সরবরাহ করে, যা ভবিষ্যতে পর্যালোচনা বা নিরীক্ষণের সময় উল্লেখ করা যেতে পারে। সময়মত ফলো-আপ ক্রিয়াগুলি নিশ্চিত করে যে চিহ্নিত সমস্যাগুলি তাৎক্ষণিক ভাবে সমাধান করা হয়েছে।

#### ২.৮ ক্রয় এবং স্পেসিফিকেশন - আইটেম

এই ধারাটি নিরাপদ খাদ্য , নিয়ন্ত্রক সম্মতি এবং পণ্যের গুণমানকে প্রভাবিত করে এমন আইটেমগুলি প্রতিষ্ঠিত স্পেসিফিকেশনগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য ক্রয় প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণের গুরুত্বের উপর জোর দেয়। এটিতে খামারে উৎপাদিত এবং বন্য-ধরা উভয় প্রজাতির জন্য ধারা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, স্বাধীন হারভেস্টারদের কাছ

থেকে কাঁচামাল সংগ্রহের জন্য অতিরিক্ত প্রয়োজনীয়তা তুলে ধরা এবং প্রাসঙ্গিক বিধিবিধানের সাথে সম্মতি নিশ্চিত করা।

### ২.৮.১ ডকুমেন্টেশন এবং ক্রয়কৃত আইটেম নিয়ন্ত্রণ

- **প্রয়োজনীয়তা** কারখানাটি অবশ্যই সেই প্রভাবটি **কেনা সমস্ত আইটেম** নথিভুক্ত করতে হবে:
  - খাদ্য নিরাপত্তা।
  - নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা।
  - পণ্যের গুণমান।

এই আইটেমগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- কাঁচামাল।
- প্রস্তুতকৃত পণ্য।
- প্যাকেজিং উপকরণ।
- অ্যাডিটিভস এবং উপাদান।
- **প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ:** এই আইটেমগুলি প্রয়োজনীয়তাগুলি (যেমন স্পেসিফিকেশন, গুণমানের মান, নিরাপদ খাদ্য প্রোটোকল ইত্যাদি) মেনে চলছে তা নিশ্চিত করার জন্য ক্রয় প্রক্রিয়াটি অবশ্যই নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র কারখানার নিরাপদ খাদ্য এবং মানের মান পূরণকারী আইটেমগুলি ক্রয় করা হয়, যা চূড়ান্ত সীফুড পণ্যটির সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমানকে সরাসরি প্রভাবিত করে। ক্রয়ের জন্য সুস্পষ্ট স্পেসিফিকেশন এবং নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া থাকা নিম্নমানের বা অনিরাপদ উপকরণ গ্রহণ এড়াতে সহায়তা করে।

### বন্য-ধরা প্রজাতির জন্য অতিরিক্ত ধারা

বন্য-ধরা প্রজাতি, যেমন বন্য থেকে কাটা মাছ বা শেলফিশ, তারা নিরাপদ খাদ্য এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য অতিরিক্ত সতর্কতা প্রয়োজন। কারখানাটি অবশ্যই বেসরকারী স্বাধীন ফসল সংগ্রহকারীদের কাছ থেকে বন্য-ধরা উপকরণগুলি সোর্স করার জন্য অতিরিক্ত নিয়ন্ত্রণ প্রদর্শন করতে হবে।

### ২.৮.১.১ হাজার্ড চিহ্নিত এবং নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতি

- **প্রয়োজনীয়তা:** এর সাথে সম্পর্কিত সমস্ত **হাজার্ড** সনাক্ত এবং নিয়ন্ত্রণ করার জন্য **কারখানাটি র অবশ্যই একটি** পদ্ধতি থাকতে হবে:
  - **বেসরকারী স্বাধীন ফসল সংগ্রহকারীদের** কাছ থেকে বন্য-কাটা কাঁচামাল **গ্রহণ**, গ্রহণ এবং ক্রয়।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে বন্য-কাটা সীফুড সম্পর্কিত সমস্ত সম্ভাব্য হাজার্ড, যেমন দূষণ বা ভুল হ্যাণ্ডলিং অনুশীলনগুলি প্রাপ্তির বিন্দু থেকে নিয়ন্ত্রিত হয়। নিরাপদ খাদ্য সমস্যাগুলি প্রশমিত করতে পদ্ধতিটি অবশ্যই এই উপকরণগুলির সোর্সিং সম্পর্কিত যে কোনও ঝুঁকির মূল্যায়ন করতে হবে।

### ২.৮.১.২ এইচএসসিপি মানদণ্ডের উপর ভিত্তি করে স্বীকৃতি

- **প্রয়োজনীয়তা:** বন্য-ফসল কাটা কাঁচামাল গ্রহণযোগ্যতা উপর ভিত্তি করে করা **আবশ্যিক:**

- এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট) মানদণ্ড।
- এই মানদণ্ডগুলিতে উৎস নিয়ন্ত্রণের জন্য অন্তর্ভুক্ত করা উচিত, উপকরণগুলি নিরাপদ খাদ্য মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে প্রাপ্ত কাঁচামালগুলি একটি পুঙ্খানুপুঙ্খ হ্যাজার্ড বিশ্লেষণের মধ্য দিয়ে যায়। গাইডলাইন হিসাবে এইচএসিসিপি ব্যবহার করা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে সমস্ত গুরুত্বপূর্ণ নিরাপদ খাদ্য হ্যাজার্ড উৎসে সনাক্ত এবং নিয়ন্ত্রিত হয়।

#### ২.৮.১.৩ মৎস্য আহরণের নিয়মাবলী মেনে চলা

- **প্রয়োজনীয়তা:** বন্য উৎস থেকে অর্জিত সমস্ত কাঁচামাল অবশ্যই:
  - স্থানীয়, উপজাতি, রাজ্য, ফেডারেল ও আন্তর্জাতিক ফসল কাটার নিয়মাবলী মেনে চলতে হবে।
  - আরএফএমও (আঞ্চলিক মৎস্য ব্যবস্থাপনা সংস্থা) সম্মিলিত আইইউইউ জাহাজ তালিকায় তালিকাভুক্ত জাহাজ থেকে আসে না। (আইইউইউ মানে অবৈধ, অজ্ঞাত এবং অনিয়ন্ত্রিত মাছ ধরা, যা নিষিদ্ধ)।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে বন্য-ধরা উপকরণগুলি আইনী এবং টেকসই উৎস থেকে আসে, অবৈধ বা অস্থিতিশীল ফিশারি থেকে উৎস গের ঝুঁকি হ্রাস করে। প্রবিধানের সাথে সম্মতি পণ্যের অখণ্ডতা বজায় রাখতে সহায়তা করে এবং মৎস্যচাষের টেকসই ব্যবস্থাপনাকে সমর্থন করে।

#### - ২.৮.২ ক্রয়ে নিয়ন্ত্রণ এবং জবাবদিহিতা

- **প্রয়োজনীয়তা:** এর মাধ্যমে বর্ণিত ক্রয় প্রক্রিয়ার উপর নিয়ন্ত্রণ প্রদর্শন করতে হবে :
  - মনোনীত ক্রয় কর্মী নিয়োগ।
  - লিখিত ক্রয় পদ্ধতি তৈরি যা ক্রয় প্রক্রিয়াটিকে গাইড করে, আইটেমগুলি প্রয়োজনীয় স্পেসিফিকেশন এবং নিরাপদ খাদ্য মানগুলি পূরণ করে তা নিশ্চিত করে।

**উদ্দেশ্য:** এটি ক্রয় প্রক্রিয়ায় জবাবদিহিতা এবং ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করে। মনোনীত কর্মীরা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে ক্রয়ের সিদ্ধান্তগুলি কারখানার নিরাপদ খাদ্য এবং মানের প্রোটোকল অনুসারে তৈরি করা হয়। লিখিত পদ্ধতিগুলি প্রক্রিয়াটিকে মানসম্মত করতে এবং কারখানাটিতে কাঁচামালের প্রবাহের উপর নিয়ন্ত্রণ বজায় রাখতে সহায়তা করে।

- **সরবরাহকারী অনুমোদনের রেফারেন্স:** "সরবরাহকারী অনুমোদন এবং পারফরম্যান্স মনিটরিং" বোঝায়, যা সম্ভবত সুরক্ষা, গুণমান এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার সাথে চলমান সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য সরবরাহকারীদের কীভাবে পরীক্ষা করা হয় এবং নিরীক্ষণ করা হয় সে সম্পর্কে আরও বিশদ তথ্য সরবরাহ করে।

#### ২.৮.৩ ক্রয়কৃত আইটেমের জন্য বিশেষ উল্লেখ

এই ধারাটি নিরাপদ খাদ্য, বৈধতা এবং গুণমানকে প্রভাবিত করে এমন কেনা সমস্ত আইটেমের জন্য বিস্তারিত লিখিত স্পেসিফিকেশন বজায় রাখার কারখানার প্রয়োজনীয়তার উপর জোর দেয়। এই স্পেসিফিকেশনগুলি নিশ্চিত করার একটি মূল অংশ যে ক্রয় করা আইটেমগুলি কারখানার প্রয়োজনীয়তাগুলি মেনে চলে এবং প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ করে।

**মূল বিষয়:**

- কারখানাটি (কাঁচামাল, প্যাকেজিং, সংযোজন, উপাদান এবং প্রস্তুতকৃত পণ্য) এ উল্লিখিত সমস্ত আইটেমের জন্য লিখিত স্পেসিফিকেশন বিকাশ এবং বজায় রাখতে হবে।
- স্পেসিফিকেশন একটি ন্যূনতম অন্তর্ভুক্ত করা আবশ্যিক:
  - খাদ্য নিরাপত্তা।
  - বৈধতা।
  - কোয়ালিটি স্ট্যান্ডার্ড।

**উদ্দেশ্য:** এই লিখিত স্পেসিফিকেশনগুলি নিশ্চিত করে যে সমস্ত ক্রয় করা উপকরণগুলি প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য এবং নিয়ন্ত্রক মানগুলি পূরণ করে, সীফুড পণ্যগুলির সামগ্রিক গুণমানকে অবদান রাখে।

**২.৮.৪ নির্দিষ্টকরণের চুক্তি এবং অনুমোদন**

স্পেসিফিকেশনগুলি অবশ্যই কারখানা এবং তাদের সরবরাহকারী উভয়ের দ্বারা আনুষ্ঠানিকভাবে সম্মত হতে হবে।

**মূল বিষয়:**

- কারখানা এবং সরবরাহকারীদের মধ্যে একমত।
- উভয় পক্ষের উপযুক্ত পক্ষ দ্বারা স্বাক্ষরিত, তারিখযুক্ত এবং অনুমোদিত।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কারখানা এবং এর সরবরাহকারীদের মধ্যে প্রয়োজনীয়তা এবং প্রত্যাশাগুলির বিষয়ে পারস্পরিক বোঝাপড়া এবং আনুষ্ঠানিক চুক্তি রয়েছে। এটি সম্মতি এবং জবাবদিহিতার জন্য আইনী সমর্থন সরবরাহ করে।

**২.৮.৫ বিশেষ উল্লেখ নিয়মিত পর্যালোচনা এবং আপডেট**

কারখানাটি পর্যায়ক্রমে স্পেসিফিকেশনগুলি পর্যালোচনা এবং আপডেট করতে হবে যাতে তারা কোনও পরিবর্তিত বিধিবিধান বা অপারেশনাল প্রয়োজনের সাথে প্রাসঙ্গিক এবং সঙ্গতিপূর্ণ থাকে তা নিশ্চিত করে।

**মূল বিষয়:**

- স্পেসিফিকেশন ন্যূনতম বার্ষিক পর্যালোচনা করা আবশ্যিক।
- স্পেসিফিকেশন আপ টু ডেট রাখতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** নিয়মিত স্পেসিফিকেশন পর্যালোচনা এবং আপডেট করা নিশ্চিত করে যে তারা বিকশিত হওয়ার সাথে সাথে নিরাপদ খাদ্য , আইনী এবং মানের প্রয়োজনীয়তার সাথে একত্রিত থাকে। এটি পুরানো স্পেসিফিকেশনগুলির সাথে সমস্যাগুলি রোধ করতে সহায়তা করে যা বর্তমান নিয়ন্ত্রক মানগুলি পূরণ করতে পারে না।

**২.৮.৬ নির্দিষ্টকরণের অ্যাক্সেসযোগ্যতা**

কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে আপডেট স্পেসিফিকেশনগুলি ক্রয় , মান নিয়ন্ত্রণ এবং নিরাপদ খাদ্য র জন্য দায়ী মনোনীত কর্মীদের কাছে সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য।

**মূল বিষয়:**

- স্পেসিফিকেশন রেফারেন্সের জন্য সহজেই উপলব্ধ হতে হবে।
- মনোনীত কর্মীদের সহজ অ্যাক্সেস থাকা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** নির্দিষ্টকরণের সহজ অ্যাক্সেস নিশ্চিত করা কর্মীদের সঠিক পদ্ধতি অনুসরণ করতে এবং ক্রয় এবং প্রাপ্তির প্রক্রিয়াগুলির সময় জ্ঞাত সিদ্ধান্ত নিতে সহায়তা করে। এটি নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং আইনী মানগুলির ধারাবাহিক আনুগত্য নিশ্চিত করে।

**২.৯ আউটসোর্সিং ও স্পেসিফিকেশন প্রক্রিয়া ও সেবা**

এই ধারাটি আউটসোর্সিং প্রক্রিয়া এবং পরিষেবাগুলিকে সম্বোধন করে, নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা, গুণমান, ট্রেসেবিলিটি এবং সামাজিক দায়বদ্ধতাকে প্রভাবিত করে এমন প্রক্রিয়াগুলি পরিচালনা করে এমন কোনও সত্তার উপর নিয়ন্ত্রণ প্রয়োগ করার কারখানার প্রয়োজন। বিভাগটি এই ক্রিয়াকলাপগুলি আউটসোর্সিংয়ের জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ন্ত্রণ এবং বিধিনিষেধের রূপরেখা দেয়।

**- ২.৯.১ আউটসোর্সড সত্তার উপর নিয়ন্ত্রণ**

নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা, ট্রেসেবিলিটি, গুণমান এবং সামাজিক দায়বদ্ধতাকে প্রভাবিত করে এমন কোনও আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলির জন্য কারখানাটি র অবশ্যই যথাযথ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা থাকতে হবে।

**মূল বিষয়:**

- কারখানাটি অবশ্যই যে কোনও আউটসোর্স প্রক্রিয়াগুলির উপর নিয়ন্ত্রণ প্রয়োগ করতে হবে।
- প্রভাবিত প্রক্রিয়াগুলির মধ্যে নিরাপদ খাদ্য , ট্রেসেবিলিটি, আইনি প্রয়োজনীয়তা, গুণমান এবং সামাজিক দায়বদ্ধতা সম্পর্কিত অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

**উদ্দেশ্য:** আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলির উপর যথাযথ নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করা সমগ্র নিরাপদ খাদ্য এবং গুণমান ব্যবস্থার অখণ্ডতা এবং সম্মতি বজায় রাখতে সহায়তা করে, এমনকি যখন প্রক্রিয়াটির অংশগুলি বাহ্যিক সত্তা দ্বারা পরিচালিত হয়।

**২.৯.২ আউটসোর্সিং প্রক্রিয়াকরণ পরিষেবাগুলির জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা**

কারখানাটি অবশ্যই অডিট এবং ট্রেসেবিলিটির মতো বিভিন্ন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার মাধ্যমে যে কোনও আউটসোর্সড প্রসেসিং পরিষেবাদের উপর নিয়ন্ত্রণ প্রদর্শন করতে হবে।

**মূল বিষয়:**

- আউটসোর্সড পরিষেবাগুলির জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - এসপিএসের সম্পূর্ণ সুযোগের বিরুদ্ধে অডিট (অভ্যন্তরীণ বা তৃতীয় পক্ষ)।
  - আউটসোর্স করা পণ্যগুলির পরীক্ষাগার পরীক্ষা।
  - আউটসোর্স করা পণ্যগুলির ট্রেসযোগ্যতা।

**উদ্দেশ্য:** এই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি নিশ্চিত করে যে আউটসোর্সড পরিষেবাগুলি কারখানার গুণমান, নিরাপদ খাদ্য এবং নিয়ন্ত্রক মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ। অডিট, টেস্টিং এবং ট্রেসেবিলিটি বাহ্যিক পরিষেবা সরবরাহকারীদের কর্মক্ষমতা নিরীক্ষণে সহায়তা করে।

### ২.৯.৩ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার ডকুমেন্টেশন এবং পর্যবেক্ষণ

২.৯.২ এ বর্ণিত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি অবশ্যই সনাক্ত, নথিভুক্ত এবং পর্যবেক্ষণ করা উচিত।

#### মূল বিষয়:

- স্বচ্ছতা এবং জবাবদিহিতার জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি নথিভুক্ত করা উচিত।
- এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সম্পূর্ণ সুযোগের সাথে চলমান সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য ব্যবস্থাগুলি অবশ্যই পর্যবেক্ষণ করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাগুলি নথিভুক্ত করা এবং পর্যবেক্ষণ করা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে কারখানাটি সময়ের সাথে সাথে প্রয়োজনীয় মানগুলির সাথে সম্মতি ট্র্যাক এবং যাচাই করতে পারে, গুণমান বা সুরক্ষার কোনও সম্ভাব্য ফাঁকগুলি সমাধান করে।

### ২.৯.৪ অনুমোদনহীন আউটসোর্সিং প্রদানকারীর বিরুদ্ধে নীতিমালা

কারখানাটির অবশ্যই একটি নীতি বিবৃতি থাকতে হবে যা অননুমোদিত আউটসোর্সিং পরিষেবা সরবরাহকারীদের অস্থায়ী ব্যবহার নিষিদ্ধ করে।

#### মূল বিষয়:

- কারখানাটি অবশ্যই অননুমোদিত আউটসোর্সিং পরিষেবা সরবরাহকারীদের অস্থায়ী ব্যবহারের অনুমতি দেবে না।

**উদ্দেশ্য:** এই নীতিটি যাচাইবিহীন বা অযোগ্য পরিষেবা প্রদানকারীদের ব্যবহারে বাধা দেয় যারা নিরাপদ খাদ্য , গুণমান বা নিয়ন্ত্রক সম্মতির ক্ষেত্রে ঝুঁকি তৈরি করতে পারে। নীতিটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত আউটসোর্সিং কারখানার প্রতিষ্ঠিত গুণমান এবং নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেমের সাথে সামঞ্জস্য রেখে করা হয়।

### ২.৯.৫ অননুমোদিত শেড দ্বারা চিংড়ির খোসা ছাড়া ও শিরশ্ছেদ নিষিদ্ধ

চিংড়ির খোসা ছাড়ানো এবং ডি-হেডিং আউটসোর্সিং অনানুষ্ঠানিক সংস্থাগুলিতে আউটসোর্সিং করা নিষিদ্ধ, যা "পিলিং বা ডি-হেডিং শেড" নামে পরিচিত।

#### মূল বিষয়:

- পিলিং বা ডি-হেডিং শেডগুলি সাধারণত অনানুষ্ঠানিক, মৌসুমী ক্রিয়াকলাপ যা আইনী, নিরাপদ খাদ্য , পরিবেশগত এবং সামাজিক মানদণ্ড সম্পর্কিত আনুষ্ঠানিক সরকারী অনুমোদন এবং নিয়ন্ত্রণের অভাব রয়েছে।
- এসপিএস শংসাপত্রের যোগ্য হওয়ার জন্য, চিংড়ি খোসা ছাড়ানো এবং / অথবা ডি-হেডিং অবশ্যই এতে ঘটতে হবে:
  ১. আবেদনকারীর মালিকানাধীন কারখানা ।
  ২. কারখানা গুলি সম্পূর্ণরূপে আবেদনকারী দ্বারা নিয়ন্ত্রিত।

৩. **অনসাইট বা কাছাকাছি অবস্থিত** কারখানা গুলি, বার্ষিক এসপিএস অডিটের সুযোগের অন্তর্ভুক্ত।

**উদ্দেশ্য:** এই ধারাটি নিশ্চিত করে যে চিংড়ি খোসা ছাড়ানো এবং ডি-হেডিং প্রক্রিয়াগুলি প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য , পরিবেশগত এবং আইনী মানদণ্ড পূরণ করে এমন কারখানা গুলিতে সঞ্চালিত হয়। অনানুষ্ঠানিক শেডের নিষেধাজ্ঞা উচ্চ মান বজায় রাখতে সহায়তা করে এবং অনিয়ন্ত্রিত ক্রিয়াকলাপের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি প্রতিরোধ করে।

### ২.৯.৬ আউটসোর্সিং অনুমোদনের জন্য মনোনীত ব্যবস্থাপনা ব্যক্তি

আউটসোর্সিং প্রসেসিং কার্যক্রম অনুমোদন বা প্রত্যাহ্যান করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই একটি মনোনীত ব্যবস্থাপনা ব্যক্তি (বা দল) নিয়োগ করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- **মনোনীত ব্যক্তি (গুলি)** আউটসোর্সিং প্রসেসিং পরিষেবাদের বিষয়ে সিদ্ধান্ত নেওয়ার এবং প্রতিটি সংশ্লিষ্ট পরিষেবা প্রদানকারীকে অনুমোদন দেওয়ার ক্ষমতা থাকতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে আউটসোর্সিং সিদ্ধান্তগুলি প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং কর্তৃত্বের সাথে ব্যক্তিদের দ্বারা তৈরি করা হয়, গ্যারান্টি দেয় যে কেবলমাত্র অনুমোদিত, যোগ্য পরিষেবা প্রদানকারীরা সমালোচনামূলক প্রক্রিয়াগুলির জন্য ব্যবহার করা হয়।

### ২.৯.৭ আউটসোর্সিং সত্তাগুলির আপ টু ডেট তালিকা

কারখানাটি অবশ্যই সমস্ত সত্তার একটি **আপ টু ডেট তালিকা** বজায় রাখতে হবে যেখানে প্রক্রিয়াগুলি আউটসোর্স করা হয়, নির্দিষ্ট ক্রিয়াকলাপটি আউটসোর্স করা করা ।

#### মূল বিষয়:

- এই তালিকায় আউটসোর্সিং প্রক্রিয়াগুলির সাথে জড়িত সমস্ত সত্তা এবং তারা যে **নির্দিষ্ট ক্রিয়াকলাপগুলির** জন্য দায়বদ্ধ তা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** এই তালিকাটি কারখানাটি কে সমস্ত আউটসোর্সিং ক্রিয়াকলাপগুলি ট্র্যাক এবং পরিচালনা করতে সহায়তা করে, নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং নিয়ন্ত্রক সম্মতিকে প্রভাবিত করে এমন প্রক্রিয়াগুলির উপর স্বচ্ছতা এবং নিয়ন্ত্রণ নিশ্চিত করে।

### ২.৯.৮ আউটসোর্সিং প্রক্রিয়াগুলির জন্য বিশেষ উল্লেখ

আউটসোর্সিং প্রক্রিয়াগুলির (যেমন কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ, পরিষ্কার, বর্জ্য অপসারণ ইত্যাদি) জন্য **স্পেসিফিকেশনগুলি বিকাশ** করা এবং সরবরাহকারীর সাথে **স্বাক্ষরিত চুক্তি** বা **পরিষেবা চুক্তির** অংশ হিসাবে তাদের অন্তর্ভুক্ত করা প্রয়োজন । এই স্পেসিফিকেশনগুলি অবশ্যই **নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, বৈধতা, ট্রেসেবিলিটি** এবং **সামাজিক দায়বদ্ধতার** মানদণ্ডের সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- স্পেসিফিকেশনগুলি অবশ্যই **কারখানা দ্বারা বিকাশ করা উচিত এবং** আউটসোর্সিং পরিষেবা সরবরাহকারীর সাথে **একটি আনুষ্ঠানিক চুক্তি বা** পরিষেবা চুক্তিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- স্পেসিফিকেশনগুলি অবশ্যই **নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, বৈধতা, ট্রেসেবিলিটি এবং সামাজিক দায়বদ্ধতার** প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি কভার করতে হবে।

- এই মানদণ্ডগুলি স্পষ্টভাবে জানানো এবং সম্মত হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি দায়বদ্ধ।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কারখানা এবং পরিষেবা সরবরাহকারী উভয়ই আউটসোর্সড প্রক্রিয়া জুড়ে নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং ট্রেসেবিলিটির উচ্চ মান বজায় রাখার প্রয়োজনীয়তার সাথে একত্রিত হয়।

### ২.৯.৯ আউটসোর্স প্রক্রিয়াগুলির জন্য স্পেসিফিকেশন আপডেট করা করা

কারখানাটি অবশ্যই নিয়মিতভাবে আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলির জন্য নির্দিষ্টকরণগুলি পর্যালোচনা এবং আপডেট করতে হবে। ন্যূনতমভাবে, এই স্পেসিফিকেশনগুলি অবশ্যই **বার্ষিক পর্যালোচনা** করা উচিত এবং মনোনীত কর্মীদের কাছে সহজেই উপলব্ধ করা উচিত।

#### মূল বিষয়:

- **আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলির জন্য স্পেসিফিকেশনগুলি** অবশ্যই আপ টু ডেট রাখতে হবে এবং **বার্ষিক পর্যালোচনা** করতে হবে।
- এগুলি রেফারেন্সের জন্য **মনোনীত কর্মীদের** দ্বারা সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হওয়া উচিত।

**উদ্দেশ্য:** নিয়মিতভাবে স্পেসিফিকেশন আপডেট করা নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা, গুণমানের মান বা পরিষেবা সরবরাহকারীর ক্ষমতাগুলিতে যে কোনও পরিবর্তন প্রতিফলিত হয়, আউটসোর্সড প্রক্রিয়াগুলি বর্তমান প্রয়োজনীয়তার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ রাখে। এটি নিশ্চিত করে যে কর্মচারীরা প্রয়োজনে সর্বশেষ, সবচেয়ে সঠিক তথ্য উল্লেখ করতে পারে।

### ২.১০ সরবরাহকারী অনুমোদন এবং কর্মক্ষমতা পর্যবেক্ষণ

এই বিভাগটি সরবরাহকারী এবং পরিষেবা সরবরাহকারীদের **উপর নিয়ন্ত্রণ প্রয়োগের** প্রয়োজনীয়তার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে যা **নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা, গুণমান, ট্রেসেবিলিটি এবং সামাজিক দায়বদ্ধতাকে প্রভাবিত করে।** কারখানা গুলির অবশ্যই একটি শক্তিশালী **সরবরাহকারী অনুমোদন** প্রক্রিয়া থাকতে হবে এবং **সরবরাহকারীর কর্মক্ষমতা নিরীক্ষণ** করতে হবে।

#### ২.১০.১ সরবরাহকারী এবং পরিষেবা প্রদানকারীর উপর নিয়ন্ত্রণ

নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, বৈধতা, ট্রেসেবিলিটি এবং সামাজিক দায়বদ্ধতাকে **প্রভাবিত করে এমন প্রক্রিয়াগুলির সাথে জড়িত** যে কোনও সরবরাহকারী বা পরিষেবা সরবরাহকারীর **উপর এই কারখানার অবশ্যই নিয়ন্ত্রণ থাকতে হবে।** একটি **নীতি বিবৃতি** থাকা উচিত যা **অননুমোদিত সরবরাহকারী** বা পরিষেবা সরবরাহকারীদের **ব্যবহারকে নিরুৎসাহিত করে।**

#### মূল বিষয়:

- কারখানাটি অবশ্যই **নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা এবং গুণমানকে প্রভাবিত করে এমন সমস্ত সরবরাহকারীদের নিয়ন্ত্রণ** করতে হবে।
- এমন একটি নীতি থাকতে হবে যা **সাধারণত অননুমোদিত সরবরাহকারীদের ব্যবহারের অনুমতি দেয় না।**

সাধারণত আউটসোর্সড পরিষেবাগুলির উদাহরণগুলির মধ্যে রয়েছে:

- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ

- পরিচ্ছন্নতা সেবা
- বর্জ্য অপসারণ
- ল্যাবরেটরি টেস্টিং
- পণ্য স্টোরেজ এবং হিমায়িত গুদামজাতকরণ
- বেতন এবং নিয়োগ পরিষেবা
- কাঁচামাল বিতরণ এবং স্থানান্তর
- ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জামগুলির জন্য লব্ধি পরিষেবা
- ক্রমাঙ্কন সেবা
- সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণ এবং মেরামত

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কারখানার ক্রিয়াকলাপগুলিকে প্রভাবিত করে এমন সমস্ত বাহ্যিক পরিষেবা বা উপকরণগুলি প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ করে এবং চলমান সম্মতির জন্য পর্যবেক্ষণ করা হয়। নীতিটি অযোগ্য বা অবিশ্বস্ত সরবরাহকারীদের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকি এড়াতে সহায়তা করে।

#### ২.১০.২ সরবরাহকারী অনুমোদন প্রোগ্রাম

কারখানাটিতে সরবরাহকারী এবং পরিষেবা সরবরাহকারীদের জন্য একটি অনুমোদন প্রোগ্রাম থাকতে হবে, যার মধ্যে অনুমোদিত সরবরাহকারীদের একটি তালিকা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এই তালিকাটি কমপক্ষে বার্ষিক নিয়মিত আপডেট এবং পর্যালোচনা করা উচিত।

#### মূল বিষয়:

- কারখানাটি অবশ্যই অনুমোদিত সরবরাহকারী এবং পরিষেবা সরবরাহকারীদের একটি আপ টু ডেট তালিকা বজায় রাখতে হবে।
- তালিকাটি প্রতি বছর পর্যালোচনা করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে কারখানা টিতে সরবরাহকারী এবং পরিষেবা সরবরাহকারীদের একটি নির্ভরযোগ্য এবং অনুবর্তী সেট রয়েছে। নিয়মিত তালিকাটি পর্যালোচনা করা নিশ্চিত করে যে সরবরাহকারীরা চলমান মানগুলি পূরণ করে এবং কারখানার ক্রিয়াকলাপের জন্য উপযুক্ত থাকে।

#### ২.১০.৩ সরবরাহকারী অনুমোদন এবং অননুমোদিত সরবরাহকারীদের অস্থায়ী ব্যবহারের জন্য মানদণ্ড

কারখানাটি র সরবরাহকারী অনুমোদন প্রোগ্রামে সরবরাহকারীদের জন্য স্পষ্ট অনুমোদনের মানদণ্ডের পাশাপাশি অননুমোদিত সরবরাহকারীদের অস্থায়ী ব্যবহারের জন্য নীতি এবং পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- সরবরাহকারী অনুমোদন প্রোগ্রামে মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত করা উচিত যেমন:
  - জাহাজ বা খামারে পণ্যগুলি ট্রেস করার জন্য ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম।
  - প্রত্যয়ন সংক্রান্ত তথ্য (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)।

- নির্দিষ্ট উপাদান বা সংযোজনগুলির জন্য বিশ্লেষণের শংসাপত্র।
- নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ নিরীক্ষা করে।
- ভিজুয়াল মূল্যায়ন (উদাঃ, প্যাকেজিং উপকরণ)।
- সরবরাহকারী অডিট, অভ্যন্তরীণ বা তৃতীয় পক্ষের দ্বারা।
- ঝুঁকি মূল্যায়ন, বিশেষত সম্ভাব্য বিষাক্ততা, অ্যালার্জেন বা রাসায়নিক দূষণের ঝুঁকিযুক্ত পণ্যগুলির জন্য ।

**উদ্দেশ্য:** মানদণ্ডগুলি নিশ্চিত করে যে সরবরাহকারীরা এমন পণ্য এবং পরিষেবাদি সরবরাহ করতে পারে যা কারখানার নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং ট্রেসেবিলিটির প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করে। ঝুঁকি মূল্যায়নগুলি সরবরাহকারীদের সাথে সম্পর্কিত সম্ভাব্য নিরাপদ খাদ্য বিশ্লেষণ গুলি সনাক্ত এবং হ্রাস করতে সহায়তা করে, বিশেষত উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ পণ্যগুলির জন্য।

#### ২.১০.৪ সরবরাহকারী কর্মক্ষমতা পর্যবেক্ষণ

সরবরাহকারীদের পারফরম্যান্স নিয়মিত পর্যবেক্ষণের জন্য কারখানাটিতে **অবশ্যই একটি** পদ্ধতি থাকতে হবে, যার মধ্যে বিভাগ ২.৮ এবং ২.৯ (ক্রয়, আউটসোর্সিং এবং সরবরাহকারী অনুমোদন সম্পর্কিত) এ বর্ণিত রয়েছে। মনিটরিং অবশ্যই **কার্যকর** হতে হবে এবং কমপক্ষে **বার্ষিক পরিচালিত** হতে হবে। সরবরাহকারীরা **যখন এই মানদণ্ডগুলি পূরণ করে না তখন** কারখানাটি র গ্রহণযোগ্য পারফরম্যান্স মানদণ্ড এবং পদক্ষেপ নেওয়া উচিত। পারফরম্যান্স মূল্যায়ন এবং ফলো-আপ কর্মের রেকর্ড অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- কারখানাটি নিয়মিতভাবে সরবরাহকারীর কর্মক্ষমতা পর্যবেক্ষণ করতে হবে।
- মনিটরিং অন্তত বার্ষিক হওয়া উচিত।
- কারখানাটি অবশ্যই সরবরাহকারীদের জন্য **গ্রহণযোগ্য কর্মক্ষমতা মানদণ্ড** লিখিত করতে হবে।
- পারফরম্যান্স এই মানদণ্ডগুলি পূরণ না করলে পদক্ষেপ নিতে হবে।
- পর্যবেক্ষণ এবং যে কোনও সংশোধনমূলক পদক্ষেপের রেকর্ড রাখতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** এটি নিশ্চিত করে যে সরবরাহকারীরা ধারাবাহিকভাবে নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, বৈধতা এবং ট্রেসেবিলিটির জন্য প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ করে। এটি ক্রমাগত সরবরাহকারীর কর্মক্ষমতা উন্নতি নিশ্চিত করে উন্নতি বা সংশোধনমূলক কর্মের ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে সহায়তা করে।

#### ২.১১ সাধারণ নথির প্রয়োজনীয়তা

সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) (এর সংযুক্তি সহ) এর সম্পূর্ণ সুযোগের সাথে সম্মতির জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত নথি এবং পদ্ধতিগুলি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রিত হয় **তা নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি র অবশ্যই একটি** লিখিত নথি নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি থাকতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- নথি নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিতে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে **সমস্ত প্রয়োজনীয় নথি** জায়গায় রয়েছে এবং কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রিত হয়েছে।

- পদ্ধতিতে সংস্করণ নিয়ন্ত্রণ **অন্তর্ভুক্ত করা উচিত**, নথিগুলি সংশোধন এবং অনুমোদনের কর্তৃত্ব কার রয়েছে তা নির্দিষ্ট করে।
- পুরানো বা অপ্রচলিত সংস্করণ **ব্যবহার করা হয় না তা নিশ্চিত** করার জন্য ব্যবস্থা অবশ্যই থাকতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** আপ টু ডেট এবং সঠিক রেকর্ড বজায় রাখার জন্য ডকুমেন্ট নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য, কারখানার ক্রিয়াকলাপগুলি নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং নিয়ন্ত্রক মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকে তা নিশ্চিত করে। এটি পুরানো নথি ব্যবহার থেকে বিভ্রান্তি এবং ত্রুটিগুলিও এড়ায়।

## ২.১২ পদ্ধতি

নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা এবং পণ্যের গুণমান নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই বিভিন্ন স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) এবং মানের পদ্ধতি **প্রস্তুত এবং বাস্তবায়ন করতে হবে** । এই দিকগুলি প্রভাবিত করে এমন সমস্ত প্রক্রিয়া এবং ক্রিয়াকলাপের জন্য এগুলি অবশ্যই থাকতে হবে।

### মূল বিষয়:

- এসওপিগুলিতে অবশ্যই **নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা, সামাজিক জবাবদিহিতা এবং** পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা এবং গুণমানকে **প্রভাবিত করে এমন অন্যান্য প্রক্রিয়াগুলি** অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।
- এই কারখানাটি তে অবশ্যই স্যানিটেশন স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসএসওপি), ভাল উৎপাদন অনুশীলন (জিএমপি) এবং স্বাস্থ্যবিধি নীতি এবং পদ্ধতি **নথিভুক্ত থাকতে হবে**।
- এগুলি অবশ্যই **কারখানাটি অবস্থিত এবং চূড়ান্ত পণ্যগুলি গ্রহণকারী উভয় দেশের মান** মেনে চলতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** এসওপি এবং পদ্ধতিগুলি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে প্রক্রিয়াগুলি সামঞ্জস্যপূর্ণ, নিরাপদ এবং প্রবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ। তারা উৎপাদনে র প্রতিটি পর্যায়ে পণ্যের গুণমান এবং সুরক্ষা নিশ্চিত করে শ্রমিকদের এবং পরিচালনার জন্য সুস্পষ্ট নির্দেশিকা সরবরাহ করে।

## ২.১৩ রেকর্ড সংরক্ষণ

সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) এর **অ্যানেক্স সহ** এর সম্পূর্ণ সুযোগের **সাথে সন্মতি নিশ্চিত করার জন্য** কারখানাটি **অবশ্যই পণ্য এবং এর সিস্টেমগুলির কার্যকর নিয়ন্ত্রণ প্রদর্শনের** রেকর্ড বজায় রাখতে হবে। এই রেকর্ডগুলি অবশ্যই নিরাপদে সংরক্ষণ করা, সম্পূর্ণ এবং সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে।

### মূল বিষয়:

- **ইলেকট্রনিক রেকর্ডগুলি** ততক্ষণ গ্রহণযোগ্য যতক্ষণ না তারা **নিরীক্ষণের সময়** সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য।
- রেকর্ডগুলি **অবশ্যই সম্পূর্ণ, সুরক্ষিতভাবে সংরক্ষণ করা** এবং **প্রয়োজনে** সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে।
- গ্রাহক বা আইনি প্রয়োজনীয়তা **পূরণের জন্য** **রেকর্ডগুলি কমপক্ষে** পণ্য শেল্ফ লাইফ প্লাস এক বছরের **জন্য ধরে রাখতে হবে**।

- সমস্ত নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, স্যানিটেশন এবং অন্যান্য রেকর্ডগুলি **অবশ্যই নির্দিষ্ট ফ্রিকোয়েন্সি অনুসারে** পূরণ করতে হবে (উদাঃ, গুণমান ম্যানুয়াল, এইচএসিসিপি পরিকল্পনা, এসএসওপি, জিএমপি এবং স্বাস্থ্যবিধি পরিকল্পনা)।
- পর্যবেক্ষণ এবং সংশোধনমূলক কর্ম রেকর্ডগুলি পূরণ করা ব্যক্তি ব্যতীত অন্য কোনও ব্যক্তির দ্বারা পর্যালোচনা করা উচিত এবং এই ব্যক্তিকে অবশ্যই **এই জাতীয় মূল্যায়ন করার জন্য** যোগ্য হতে হবে।
- সমস্ত রেকর্ড এবং ডকুমেন্টেশন অবশ্যই সঠিক হতে হবে এবং **মিথ্যাচারের লক্ষণ দেখাতে হবে না।**
- স্থানীয়, জাতীয় বা আন্তর্জাতিক সরকার নিরীক্ষণ বা পরিদর্শন প্রোগ্রাম সম্পর্কিত রেকর্ডগুলি অবশ্যই **গ্লোবাল সীফুড অ্যালায়েন্স (জিএসএ) নিরীক্ষক** দ্বারা পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ থাকতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং নিয়ন্ত্রক মানগুলির সাথে সম্মতি যাচাই করার জন্য রেকর্ড রাখা গুরুত্বপূর্ণ। এটি কারখানার প্রক্রিয়াগুলির অখণ্ডতা বজায় রাখতে যথাযথ অধ্যবসায়ের প্রমাণ সরবরাহ করে এবং নিরীক্ষা বা পরিদর্শনের সময় সম্মতি প্রদর্শন করতে সহায়তা করে। নিরাপদ এবং সঠিক রেকর্ড অপারেশনগুলিতে স্বচ্ছতা এবং জবাবদিহিতা নিশ্চিত করে।

#### - ২.১৩.৮ এইচএসিসিপি রেকর্ডস

এইচএসিসিপি রেকর্ডের **জন্য**, কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সেগুলি **এইচএসিসিপি-প্রশিক্ষিত ব্যক্তি** দ্বারা পর্যালোচনা করা হয়েছে। **লো-অ্যাসিড ক্যানড ফুডস (এলএসিএফ)** সম্পর্কিত রেকর্ডের জন্য, পর্যালোচককে অবশ্যই উন্নত প্রশিক্ষণ সম্পন্ন করতে হবে, যেমন **ইউএস এফডিএ বেটার প্রসেস কন্ট্রোল স্কুল** বা সমতুল্য কোর্স এবং ঝুঁকি-ভিত্তিক প্রতিরোধমূলক নিয়ন্ত্রণের বিকাশ ও প্রয়োগে যোগ্য হতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- **এইচএসিসিপি রেকর্ডগুলি** অবশ্যই এইচএসিসিপি নীতিতে প্রশিক্ষিত কারও দ্বারা পর্যালোচনা করা উচিত।
- এলএসিএফ পণ্যগুলির **জন্য**, পর্যালোচককে অবশ্যই **প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থাগুলিতে উচ্চ-স্তরের প্রশিক্ষণ থাকতে হবে** (উদাঃ, ইউএস এফডিএ বেটার প্রসেস কন্ট্রোল স্কুল)।
- এই প্রশিক্ষণটি নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য সম্মতির জন্য এইচএসিসিপি পরিকল্পনা ও রেকর্ডগুলি যথাযথভাবে পর্যালোচনা করা হয়েছে।

**উদ্দেশ্য:** এইচএসিসিপি রেকর্ডগুলি সঠিকভাবে পর্যালোচনা করা নিশ্চিত করে যে কারখানাটি সক্রিয়ভাবে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকিগুলি সনাক্ত এবং পরিচালনা করছে, বিশেষত এলএসিএফের মতো জটিল পণ্যগুলির জন্য। এটা সম্ভাব্য হাজার্ড রোধ করতে সহায়তা করে ও নিশ্চিত করে যে কারখানাটি নিরাপদ খাদ্য বিধিগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকে।

#### ২.১৪ সংশোধনমূলক ও প্রতিরোধমূলক কার্যক্রম

##### ২.১৪.১ সংশোধনী পদ্ধতি

সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) এর সংযুক্তি সহ **কোনও অ-সঙ্গতির ক্ষেত্রে সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি পরিচালনা করার জন্য** কারখানা টিতে অবশ্যই নথিভুক্ত পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিগুলিতে কারখানাটি কীভাবে হবে তার রূপরেখা দেওয়া উচিত:

- অ-সামঞ্জস্যের মূল কারণগুলি নির্ধারণ করুন।

- অ-সম্মতি মোকাবেলার জন্য সংশোধনমূলক ক্রিয়া বাস্তবায়ন করুন।
- ভবিষ্যতে সমস্যাটির পুনরাবৃত্তি রোধ করুন।

#### মূল বিষয়:

- পদ্ধতিটি অবশ্যই এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সমস্ত দিক কভার করবে।
- মূল কারণ চিহ্নিত করে এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপ বাস্তবায়নের মাধ্যমে অনুরূপ সমস্যাগুলির দীর্ঘমেয়াদী প্রতিরোধ নিশ্চিত করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** পণ্যের গুণমান, সুরক্ষা এবং এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের সাথে সম্মতিকে প্রভাবিত করে এমন সমস্যাগুলির পুনরাবৃত্তি রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি অপরিহার্য।

#### - ২.১৪.২ অ-সামঞ্জস্যের রেকর্ডিং এবং তদন্ত

যে কোনও অ-সামঞ্জস্য ঘটে তা অবশ্যই রেকর্ড করতে হবে এবং মূল কারণগুলি তদন্ত করার জন্য কারখানাটি দায়বদ্ধ। সমস্যাগুলি সমাধানের জন্য যথাযথ পদক্ষেপ নেওয়ার জন্য নির্দিষ্ট কর্মীদের অবশ্যই মনোনীত করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- সমস্ত অ-সামঞ্জস্যতা নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।
- কারখানাটি অবশ্যই প্রতিটি অ-সম্মতির কারণ তদন্ত করবে।
- নির্দিষ্ট কর্মীদের সংশোধনমূলক কর্ম বাস্তবায়নের জন্য দায়বদ্ধ হতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** অ-সামঞ্জস্যগুলি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে তদন্ত এবং সমাধান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা কারখানার প্রক্রিয়া এবং পণ্যগুলির অখণ্ডতা বজায় রাখতে সহায়তা করে।

#### ২.১৪.৩ সংশোধনমূলক কর্মের নিয়মিত পর্যালোচনা

তাদের কার্যকারিতা নিশ্চিত করার জন্য সংশোধনমূলক কর্মগুলি নিয়মিত পর্যালোচনা করা আবশ্যিক। পর্যালোচনাটি নির্ধারণ করা উচিত যে গৃহীত পদক্ষেপগুলি অনুরূপ অ-সামঞ্জস্যতা ঘটতে বাধা দিয়েছে কিনা। যদি সংশোধনমূলক কর্মের সময়সীমা পূরণ না হয় তবে কারণটি অবশ্যই রেকর্ড করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- সংশোধনমূলক কর্মের নিয়মিত পর্যালোচনা প্রয়োজন।
- পুনরাবৃত্তি রোধে ক্রিয়াগুলি কার্যকর ছিল কিনা তা পর্যালোচনায় মূল্যায়ন করা উচিত।
- ক্রিয়াগুলি বিলম্বিত হলে বা সম্পন্ন না হলে কারণগুলি অবশ্যই নথিভুক্ত করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** নিয়মিত পর্যালোচনাগুলি সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি কার্যকর কিনা তা যাচাই করতে সহায়তা করে এবং কারখানাটি ক্রমাগত তার প্রক্রিয়া এবং সম্মতি উন্নত করে তা নিশ্চিত করে।

#### ২.১৫ অ-সামঞ্জস্যতা নিয়ন্ত্রণ

##### ২.১৫.১ নন-কনফরমিং পণ্য সনাক্তকরণ এবং নিয়ন্ত্রণ

কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে কোনও পণ্য যা প্রয়োজনীয় মানগুলি পূরণ করে না (নিরাপদ খাদ্য , গুণমান, বৈধতা বা গ্রাহকের নির্দিষ্টকরণের সাথে সম্পর্কিত) অনিচ্ছাকৃত ব্যবহার বা বিতরণ রোধ করতে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত এবং নিয়ন্ত্রিত হয়।

#### মূল বিষয়:

- নন-কনফর্মিং প্রোডাক্ট পরিষ্কারভাবে চিহ্নিত করতে হবে।
- এই পণ্যগুলি ভুলভাবে ব্যবহৃত বা প্রেরণ করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই পরীক্ষা করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি সঠিকভাবে চিহ্নিত এবং পৃথক করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা, তাদের গ্রাহকদের কাছে পৌঁছাতে বাধা দেয় এবং পণ্য সুরক্ষা এবং সম্মতি নিশ্চিত করে।

#### - ২.১৫.২ অ-সামঞ্জস্যের নিয়ন্ত্রণ নথিভুক্ত করা

নন-কনফর্মিং পণ্য নিয়ন্ত্রণের সাথে জড়িত ক্রিয়াকলাপ এবং প্রক্রিয়াগুলি অবশ্যই একটি নথিভুক্ত পদ্ধতিতে লিখিত করা উচিত। এই পদ্ধতিটি অবশ্যই নিরাপদে সংরক্ষণ করা উচিত এবং প্রয়োজনে সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- পদ্ধতিটি অবশ্যই নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি কীভাবে পরিচালনা করা হয় তা লিখিত করতে হবে।
- পদ্ধতিটি অবশ্যই নথিভুক্ত, সুরক্ষিতভাবে সংরক্ষণ করা এবং সহজেই উপলব্ধ হতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** একটি স্পষ্ট, নথিভুক্ত পদ্ধতি নিশ্চিত করে যে সমস্ত কর্মচারী জানেন যে কীভাবে নন-কনফর্মিং পণ্যগুলি পরিচালনা করতে হয়, ভুল পণ্য সরবরাহের ঝুঁকি হ্রাস করে এবং প্রবিধানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করে।

#### - ২.১৬ গুরুতর ঘটনা ব্যবস্থাপনা / ব্যবসায়ের ধারাবাহিকতা পরিকল্পনা

##### ২.১৬.১ গুরুতর ঘটনা পদ্ধতি

অগ্নিকাণ্ড, বন্যা, রাসায়নিক লিক, বর্ধিত বিদ্যুৎ বিভ্রাট বা কারখানার কাঠামোগত সমস্যার মতো গুরুতর ঘটনার সময় এটি কীভাবে পণ্যের সুরক্ষা এবং গুণমান বজায় রাখবে তা বর্ণনা করে এই কারখানা টির অবশ্যই একটি নথিভুক্ত পদ্ধতি থাকতে হবে ।

#### মূল বিষয়:

- গুরুতর ঘটনাগুলি পরিচালনা করার জন্য একটি নথিভুক্ত পদ্ধতি প্রয়োজন।
- পদ্ধতিতে অবশ্যই রূপরেখা দিতে হবে যে এই জাতীয় ঘটনার সময় কারখানাটি কীভাবে পণ্যের সুরক্ষা এবং গুণমান বজায় রাখবে।

**উদ্দেশ্য:** একটি পরিকল্পনা থাকা নিশ্চিত করে যে কারখানাটি পণ্যের গুণমান, সুরক্ষা বা এসপিএস মানগুলির সাথে সম্মতির সাথে আপস না করে জরুরী পরিস্থিতিতে দ্রুত প্রতিক্রিয়া জানাতে পারে।

#### - ২.১৬.২ গুরুতর ঘটনার ডকুমেন্টেশন

কারখানাটি অবশ্যই ঘটে যাওয়া কোনও গুরুতর ঘটনা **নথিভুক্ত করতে হবে**। ডকুমেন্টেশনে ঘটনার সময় ও পরে **পণ্য পরিচালনা ও স্বভাবের** রেকর্ড অন্তর্ভুক্ত করা উচিত । অতিরিক্তভাবে, কারখানাটি অবশ্যই রূপরেখা দেবে যে এটি কীভাবে **ব্যবসায়ের ধারাবাহিকতা** নিশ্চিত করবে, যেমনগুলি কভার করে:

- পণ্যের অখণ্ডতা **বজায় রাখা**।
- শ্রমিকদের নিরাপত্তা **নিশ্চিত করা**।
- মূল কারখানার ক্রিয়াকলাপগুলি **কার্যকর রাখা**।

#### মূল বিষয়:

- গুরুতর ঘটনা **নথিভুক্ত করতে হবে**।
- রেকর্ডগুলিতে অবশ্যই ঘটনার সময় পণ্য পরিচালনা ও স্বভাব অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।
- একটি **ব্যবসায়ের ধারাবাহিকতা পরিকল্পনা** অবশ্যই থাকতে হবে, পণ্যের অখণ্ডতা, শ্রমিক সুরক্ষা এবং প্রয়োজনীয় ক্রিয়াকলাপগুলি কভার করে।

**উদ্দেশ্য:** গুরুতর ঘটনাগুলি নথিভুক্ত করা এবং একটি ধারাবাহিকতা পরিকল্পনা থাকা নিশ্চিত করে যে সুরক্ষা এবং পণ্যের গুণমান বজায় রাখার সময় কারখানাটি কার্যকরভাবে সংকটের প্রতিক্রিয়া জানাতে পারে। এটি ব্যবসায়ের বড় বাধা রোধ করতেও সহায়তা করে।

#### ২.১৭ পণ্য প্রত্যাহার

##### - ২.১৭.১ প্রত্যাহার পরিকল্পনা

কারখানা টির অবশ্যই একটি **লিখিত রিকল প্ল্যান** থাকতে হবে যা ইতিমধ্যে প্রেরণ করা কোনও পণ্য নিরাপদ খাদ্য , বৈধতা বা মানের সাথে **সম্পর্কিত অ-সামঞ্জস্য পাওয়া গেলে অনুসরণ করা পদক্ষেপগুলি লিখিত** করে। এই পরিকল্পনায় নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **আক্রান্ত পণ্য** সনাক্তকরণ।
- প্রভাবিত পণ্যের অবস্থান (অর্থাৎ, যেখানে এটি প্রেরণ করা হয়েছে)।
- প্রচলন থেকে পণ্যটি সরানোর পদ্ধতিগুলি স্মরণ করুন, নিশ্চিত করুন যে **নন-কনফার্মিং বা প্রত্যাহার করা পণ্যগুলি** অন্য পণ্যগুলির সাথে মিশ্রিত হয় না বা **ভুলভাবে প্রকাশিত** হয় না।

#### মূল বিষয়:

- প্রত্যাহার পরিকল্পনাটি নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে যে **নন-কনফার্মিং পণ্যগুলি** দ্রুত সনাক্ত, অবস্থিত এবং বাজার থেকে সরানো হয়।
- এটি গুরুত্বপূর্ণ যে প্রত্যাহার করা পণ্যগুলি অজান্তেই অন্যান্য পণ্যগুলির সাথে বিতরণ করা হয় না।

**উদ্দেশ্য:** একটি সুপ্রতিষ্ঠিত প্রত্যাহার পরিকল্পনা নিশ্চিত করে যে কারখানাটি পণ্য সুরক্ষা বা মানের সমস্যাগুলিতে কার্যকরভাবে প্রতিক্রিয়া জানাতে পারে, ভোক্তাদের রক্ষা করতে পারে এবং প্রবিধানগুলির সাথে সম্মতি বজায় রাখতে পারে।

##### - ২.১৭.২ প্রত্যাহার দল

**প্রত্যাহার পরিকল্পনায়** অবশ্যই প্রত্যাহার দলের অংশ এমন সমস্ত কর্মীদের একটি তালিকা অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। এই ব্যক্তির কোনও পণ্য প্রত্যাহারের ক্ষেত্রে প্রত্যাহার পরিকল্পনাটি কার্যকর করার জন্য দায়বদ্ধ।

#### মূল বিষয়:

- পরিকল্পনায় প্রত্যাহার প্রক্রিয়ার সাথে জড়িত **সমস্ত দলের সদস্যদের** স্পষ্টভাবে তালিকাভুক্ত করা উচিত।
- প্রত্যাহারের সময় প্রতিটি দলের সদস্যের স্পষ্টভাবে লিখিত দায়িত্ব থাকা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** একটি মনোনীত প্রত্যাহার দল থাকা যে কোনও প্রত্যাহার পরিস্থিতির জন্য একটি সমন্বিত এবং দক্ষ প্রতিক্রিয়া নিশ্চিত করে।

#### ২.১৭.৩ মক রিকল টেস্ট

**রিকল প্ল্যানটি** অবশ্যই বছরে অন্তত একবার **মক রিকলের মাধ্যমে পরীক্ষা করা উচিত**। এটি একটি বাস্তব দৃশ্যে পুনরুদ্ধার প্রক্রিয়াটি কীভাবে কাজ করবে তা মূল্যায়ন করার জন্য একটি সিমুলেটেড অনুশীলন। পরীক্ষার ফলাফল নথিভুক্ত করা আবশ্যিক এবং অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **মক ইনসিডেন্ট:** একটি সিমুলেটেড সিনারিও যা রিকলকে ট্রিগার করে।
- **ক্ষতিগ্রস্ত পণ্য সনাক্তকরণ:** মক রিকলের সাথে জড়িত পণ্যগুলির বিবরণ এবং তাদের চালানের গন্তব্য।
- **নোটিফিকেশন প্রক্রিয়া:** ক্ষতিগ্রস্ত পণ্য গ্রহণকারী গ্রাহকদের কীভাবে অবহিত করা হবে, বা মক রিকলের সময় তাদের আসলে কীভাবে অবহিত করা হয়েছিল।
- **সাফল্য স্মরণ করুন:** প্রত্যাহার করা পণ্যের শতাংশ যা সফলভাবে চিহ্নিত এবং বিচ্ছিন্ন হয়েছিল।
- **টাইম ট্র্যাকিং:** মক রিকল সম্পূর্ণ হতে কতক্ষণ সময় লেগেছিল।

#### মূল বিষয়:

- একটি **মক রিকল** নিশ্চিত করে যে প্রত্যাহার পরিকল্পনাটি কার্যকরভাবে কাজ করে এবং প্রয়োজনে সময়মতো প্রয়োগ করা যেতে পারে।
- **মক রিকল পরীক্ষার ফলাফলগুলি অবশ্যই রেকর্ড করতে হবে, যার মধ্যে গৃহীত সময় এবং সমস্ত প্রভাবিত পক্ষকে সনাক্তকরণ ও অবহিত করার কার্যকারিতা অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।**

**উদ্দেশ্য:** একটি মক রিকল টেস্ট প্রত্যাহার প্রক্রিয়ার যে কোনও ফাঁক সনাক্ত করতে সহায়তা করে এবং কোনও আসল ঘটনা ঘটার আগে কারখানা টিকে তাদের পদ্ধতিগুলি পরিমার্জন ও উন্নত করতে দেয়। এটি প্রত্যাহার প্রবিধানগুলির সাথে প্রস্তুতি এবং সম্মতি নিশ্চিত করে।

#### - ২.১৭.৪ মক রিকল ট্রায়াল

মক রিকল **ট্রায়ালগুলি** অবশ্যই প্রাকৃতিক অপচয় ব্যতীত (যেমন **ড্রিপ** এবং **ওজন সহনশীলতা** এবং **টায়ার ওজন** এবং **সরঞ্জামের ভুলভ্রান্তি ব্যবহারের ফলে সৃষ্ট ড্রিপ** এবং **ওজন সহনশীলতা**) সফলভাবে পুনরুদ্ধার অনুশীলনের সাথে জড়িত পণ্যটির ১০০% সনাক্ত করতে হবে।

- যদি মক রিকল অথবা ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমের সময় **ঘাটতিগুলি চিহ্নিত করা হয়** তবে **সংশোধনমূলক ব্যবস্থা** নিতে হবে।

- এই সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি স্পষ্টভাবে নথিভুক্ত করা উচিত যাতে ঘাটতিগুলি সমাধান করা হয় এবং পুনরাবৃত্তি না হয়।

#### মূল বিষয়:

- উদ্দেশ্যটি হ'ল মক রিকল পুঙ্খানুপুঙ্খ হওয়া, স্ট্যান্ডার্ড অপারেশনাল প্রক্রিয়াগুলির কারণে ঘটে যাওয়া ছোটখাটো প্রাকৃতিক ক্ষতি ব্যতীত কোনও ক্ষতিগ্রস্ত পণ্য উপেক্ষা করা হয় না তা নিশ্চিত করা।
- সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি নিশ্চিত করবে যে বিচারের সময় পাওয়া যে কোনও ফাঁকগুলি পুনরুদ্ধার সিস্টেমের কার্যকারিতা উন্নত করতে সম্বোধন করা হয়েছে।

**উদ্দেশ্য:** গ্যারান্টি দেওয়া যে প্রত্যাহার সিস্টেমটি সম্পূর্ণ এবং কার্যকরী উভয়ই এবং পরীক্ষার ফলাফলের ভিত্তিতে উন্নতিগুলি করা হয়।

#### ২.১৭.৫ প্রত্যাহার করা পণ্য স্বভাব

একটি নির্ধারিত অঞ্চল থাকতে হবে যেখানে প্রত্যাহার করা পণ্যগুলি অন্যান্য পণ্যগুলির সাথে মিশ্রিত হওয়া থেকে রোধ করতে সংরক্ষণ করা হয়। উপরন্তু:

- প্রত্যাহার করা পণ্যগুলির স্বভাব বা নিষ্পত্তি নির্ধারণের জন্য একজন মনোনীত পরিচালনার ব্যক্তিকে অবশ্যই চিহ্নিত করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- প্রত্যাহার করা পণ্যগুলির জন্য একটি নির্দিষ্ট অঞ্চল নিশ্চিত করে যে তারা দুর্ঘটনাক্রমে উৎপাদন লাইনে পুনরায় প্রবেশ করে না বা গ্রাহকদের কাছে প্রেরণ করা হয় না।
- নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে প্রত্যাহার করা পণ্যগুলির যথাযথ নিষ্পত্তি বা নিষ্পত্তি নিশ্চিত করার জন্য একজন মনোনীত পরিচালন ব্যক্তি দায়বদ্ধ থাকবেন।

**উদ্দেশ্য:** প্রত্যাহার করা পণ্যগুলি কার্যকরভাবে পরিচালনা করা এবং নিরাপদ খাদ্য এবং সম্মতির কোনও সম্ভাব্য ঝুঁকি প্রতিরোধ করা।

#### ২.১৮ গ্রাহকের অভিযোগ পদ্ধতি

##### ২.১৮.১ গ্রাহক অভিযোগ ব্যবস্থাপনা সিস্টেম

নিরাপদ খাদ্য , গুণমান এবং বৈধতা সম্পর্কিত যে কোনও সমস্যা সমাধান ও সংশোধন করার জন্য কারখানা টিকে অবশ্যই গ্রাহকের অভিযোগ পরিচালনার জন্য একটি সিস্টেম বাস্তবায়ন করতে হবে।

#### মূল বিষয়:

- অভিযোগ পরিচালনার পদ্ধতিটি পুঙ্খানুপুঙ্খ হওয়া উচিত এবং সমস্ত গ্রাহকের অভিযোগগুলি যথাযথ অধ্যবসায়ের সাথে পরিচালনা করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা উচিত।
- সিস্টেমের কেবল তাৎক্ষণিক অভিযোগের সমাধান করা উচিত নয় তবে কোনও সম্ভাব্য মূল কারণগুলিও চিহ্নিত করা উচিত এবং ভবিষ্যতের ঘটনাগুলি প্রতিরোধ করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** নিশ্চিত করা যে গ্রাহকের প্রতিক্রিয়া, বিশেষত সুরক্ষা বা মানের উদ্বেগের সাথে সম্পর্কিত, গুরুত্ব সহকারে নেওয়া হয় এবং কাঠামোগত উপায়ে কাজ করা হয়।

**২.১৮.২ গ্রাহকের অভিযোগের ডকুমেন্টেশন**

সমস্ত গ্রাহক অভিযোগ নথিভুক্ত করা আবশ্যিক, এবং রেকর্ড অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- অভিযোগের প্রকৃতি
- তদন্ত চলছে
- পণ্য প্রভাবিত
- মূল কারণ বিশ্লেষণ
- সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করা হয়েছে
- পণ্য স্বভাব (যদি প্রযোজ্য হয়)
- অভিযোগের চূড়ান্ত সমাধান।

**মূল বিষয়:**

- অভিযোগের সমস্ত দিক **নথিভুক্ত করা** সমস্যাটি বুঝতে সহায়তা করে, এটি সঠিকভাবে সমাধান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করে এবং এটির পুনরাবৃত্তি রোধ করে।
- রেকর্ডগুলিতে অভিযোগের সমাধান প্রক্রিয়াটির একটি স্পষ্ট এবং বিশদ ইতিহাস সরবরাহ করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** পণ্যের নিরাপত্তা, গুণমান এবং বৈধতায় ক্রমাগত উন্নতি নিশ্চিত করে কার্যকরভাবে গ্রাহকের অভিযোগগুলি ট্র্যাক এবং পরিচালনা করা।

**৩.০ খাদ্য ব্যবস্থাপনা****৩.১ খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেম****৩.১.১ ডকুমেন্টেশন এবং ক্রমাগত উন্নতি**

কারখানার ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (এফএসএমএস), যার মধ্যে এইচএসসিসিপি, গুড ম্যানুফ্যাকচারিং প্র্যাকটিসেস (জিএমপি), হাইজিন, স্যানিটেশন স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিওর (এসএসওপি) এবং ফুড ডিফেন্সপেরিকল্পনার মতো গুরুত্বপূর্ণ উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- নথিভুক্ত
- বাস্তবায়িত
- রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে
- ক্রমাগত উন্নতি

**উদ্দেশ্য:** নিরাপদ খাদ্য অনুশীলন এবং পদ্ধতিগুলি ভালভাবে নথিভুক্ত, ধারাবাহিকভাবে অনুসরণ করা এবং উদীয়মান ঝুঁকি এবং নিয়ন্ত্রক পরিবর্তনগুলি মোকাবেলার জন্য চলমান উন্নতির সাপেক্ষে তা নিশ্চিত করা।

- ৩.২ নিরাপদ খাদ্য - হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (এইচএসসিসিপি) সম্মতি

সকল প্রজাতির জন্য

**- ৩.২.১ এইচএসিসিপি সিস্টেম সম্মতি**

কারখানার এইচএসিসিপি সিস্টেমটি অবশ্যই হতে হবে:

- **পদ্ধতিগত**, যার অর্থ এটি একটি কাঠামোগত পদ্ধতি অনুসরণ করে।
- **ব্যাপক**, নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করে এমন সমস্ত প্রক্রিয়া কভার করে।
- **পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে**, সমস্ত সম্ভাব্য হাজার্ড চিহ্নিত ও মোকাবেলা করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা।
- **স্থানীয় এবং জাতীয় উভয় আইন** মেনে চলার পাশাপাশি কারখানাটি পণ্য রফতানি করে এমন দেশগুলির আইন।

**উদ্দেশ্য:** প্রযোজ্য প্রবিধান অনুসারে সমস্ত নিরাপদ খাদ্য হাজার্ড সনাক্ত, মূল্যায়ন ও নিয়ন্ত্রিত হয় তা নিশ্চিত করা।

**- ৩.২.২ হাজার্ড বিশ্লেষণ এবং কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস সম্মতি**

**এইচএসিসিপি পরিকল্পনা ও সম্পর্কিত হাজার্ড বিশ্লেষণ** অবশ্যই:

- কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস, ইউএসএফডিএর ফিশ অ্যান্ড ফিশারি প্রোডাক্টস হাজার্ডস অ্যান্ড কন্ট্রোলস গাইড (বর্তমান সংস্করণ) বা স্থানীয় বা রফতানি দেশগুলির কোনও প্রাসঙ্গিক কঠোর প্রয়োজনীয়তা দ্বারা চিহ্নিত হাজার্ড গুলি অন্তর্ভুক্ত করুন।
- যদি স্থানীয় বা রফতানি দেশগুলির দ্বারা কোনও নির্দিষ্ট নির্দেশিকা সরবরাহ না করা হয় তবে **এফডিএ হাজার্ড এবং নিয়ন্ত্রণ গাইড** ডিফল্ট হিসাবে ব্যবহার করা হবে।

**উদ্দেশ্য:** কারখানাটি সমস্ত প্রাসঙ্গিক নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির সমাধান করে এবং আন্তর্জাতিক নির্দেশিকা অনুসরণ করে, পাশাপাশি কঠোর স্থানীয় এবং রফতানি দেশের প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করা।

**- ৩.২.৩ এইচএসিসিপি সিস্টেমের সুযোগ**

**এইচএসিসিপি সিস্টেমের সুযোগটি** অবশ্যই প্রত্যেকের জন্য লিখিত করা উচিত:

- **পণ্য** বা পণ্য গ্রুপ
- **প্রক্রিয়া লাইন** বা **প্রক্রিয়া অবস্থান**

এই সংজ্ঞা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- **যাচাই প্রক্রিয়া প্রবাহ ডায়াগ্রাম**
- **পণ্যের বিবরণ**, এর উপস্থাপনা, **উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার** এবং **বিতরণ পদ্ধতি**
- **প্রক্রিয়া প্রবাহ ডায়াগ্রামের যথার্থতা** এইচএসিসিপি দলের **সমস্ত সদস্যের** দ্বারা **বার্ষিক যাচাই করা উচিত**।

**উদ্দেশ্য:** এইচএসিসিপি সিস্টেমটি প্রতিটি পণ্য এবং প্রক্রিয়াতে সঠিকভাবে প্রয়োগ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা, আপ টু ডেট এবং সঠিক ডকুমেন্টেশন এবং টিম দ্বারা যাচাইকরণ সহ।

**- ৩.২.৪ সাতটি এইচএসিসিপি নীতি**

কারখানাটি অবশ্যই তাদের সিস্টেমে এইচএসিসিপি সাতটি নীতি প্রয়োগ করতে হবে। এই নীতিগুলি হল:

১. একটি হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ পরিচালনা করুন
২. ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) নির্ধারণ করুন
৩. প্রতিটি সিসিপির জন্য ক্রিটিকাল লিমিট স্থাপন করুন
৪. পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি স্থাপন করুন
৫. সংশোধনমূলক কর্ম প্রতিষ্ঠা করুন
৬. যাচাইকরণ পদ্ধতি স্থাপন করুন
৭. রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ এবং ডকুমেন্টেশন পদ্ধতি স্থাপন করুন

**উদ্দেশ্য:** এইচএসিসিপি সিস্টেমটি আন্তর্জাতিকভাবে গৃহীত মান অনুযায়ী সম্পূর্ণরূপে বাস্তবায়িত এবং কার্যকর তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.২.৫ ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) নিয়ন্ত্রণ

ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) অবশ্যই হতে হবে:

- এইচএসিসিপি সিস্টেমের মধ্যে সঠিকভাবে চিহ্নিত।
- প্রতিটি সিসিপিতে হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ অথবা প্রতিরোধ করতে পদ্ধতিগুলি অবশ্যই সঠিকভাবে অনুসরণ করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখার প্রক্রিয়াটির গুরুত্বপূর্ণ পয়েন্টগুলিতে হ্যাজার্ড গুলি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা।

#### ৩.২.৬ অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ

এইচএসিসিপি পরিকল্পনা এবং হ্যাজার্ড বিশ্লেষণে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- কারখানা টিতে উপস্থিত সমস্ত অ্যালার্জেনের একটি তালিকা।
- প্রতিটি প্রজাতির সামুদ্রিক খাবারের সনাক্তকরণ তাদের বৈজ্ঞানিক নাম দ্বারা পরিচালিত হয়।
- অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা সর্বত্র প্রয়োগ করা উচিত:
  - রসিদ
  - সঞ্চয়
  - হ্যান্ডলিং
  - কারখানা টিতে অ্যালার্জেনের ব্যবহার।

**উদ্দেশ্য:** অ্যালার্জেন দূষণের ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করা এবং ক্রস-দূষণ রোধ করা, ভোক্তা স্বাস্থ্য রক্ষা করা।

এইচএসিসিপি সম্মতি (৩.২):

১. **পদ্ধতিগত এবং ব্যাপক:** এইচএসিসিপি সিস্টেমটি অবশ্যই পুঙ্খানুপুঙ্খ হতে হবে এবং স্থানীয়, জাতীয় এবং রফতানি প্রবিধানগুলি মেনে চলতে হবে।
২. **- হাজার্ড বিশ্লেষণ:** হাজার্ড বিশ্লেষণে অবশ্যই কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস বা এফডিএর নির্দেশিকা সহ প্রাসঙ্গিক হাজার্ড গুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।
৩. **সুযোগ সংজ্ঞা:** যাচাই করা প্রবাহ ডায়াগ্রাম এবং নিয়মিত আপডেট সহ প্রতি পণ্য / প্রক্রিয়া প্রতি সুযোগ লিখিত করুন।
৪. **সাতটি নীতি:** সমস্ত এইচএসিসিপি নীতিগুলি অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থায় প্রয়োগ করতে হবে।
৫. **সিসিপি নিয়ন্ত্রণ:** সিসিপিগুলি অবশ্যই সুস্পষ্ট পদ্ধতির সাথে চিহ্নিত এবং নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
৬. **অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ:** সমস্ত অ্যালার্জেন অবশ্যই পণ্য হ্যান্ডলিংয়ের সময় নথিভুক্ত এবং নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।

- ৩.২ নিরাপদ খাদ্য - ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) সম্মতি (অবিরত)

সকল প্রজাতির জন্য

৩.২.৭ অ্যালার্জেন লেবেলিং

৩.২.৬ এ বর্ণিত অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ছাড়াও, কারখানাটি অবশ্যই:

- **প্রস্তুতকৃত** পণ্যগুলিতে **অ্যালার্জেনের উপস্থিতি** পর্যাপ্ত পরিমাণে লেবেলযুক্ত তা প্রদর্শন করুন।
- **এইচএসিসিপি পরিকল্পনায়** অবশ্যই প্রস্তুতকৃত পণ্যটিতে অ্যালার্জেন **লেবেল করার** জন্য নির্দিষ্ট পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** অ্যালার্জেন তথ্য ভোক্তাদের কাছে স্পষ্টভাবে যোগাযোগ করা হয় তা নিশ্চিত করা, অচিহ্নিত অ্যালার্জেনের কারণে এলার্জি প্রতিক্রিয়া প্রতিরোধ করা।

- ৩.২.৮ ক্রিটিকাল লিমিট নির্ধারণ

- **প্রতিটি** ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট এ (সিসিপি) **নির্ধারিত ক্রিটিকাল লিমিট** অবশ্যই হতে হবে:
  - **যথাযথভাবে নির্ধারিত**
  - **কঠোরভাবে** অনুসরণ করলেন।
- এই ক্রিটিকাল লিমিটগুলি এর উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত:
  - **যাচাইকৃত প্রক্রিয়া**
  - **শিল্প মান**
  - **বৈজ্ঞানিক এবং নিয়ন্ত্রক নির্দেশিকা।**

**উদ্দেশ্য:** সীমাগুলি বৈজ্ঞানিক প্রমাণ এবং নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তার উপর ভিত্তি করে নিশ্চিত করা, প্রতিটি সিসিপিতে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করা।

৩.২.৯ সিসিপিতে মনিটরিং পদ্ধতি

- কারখানা টিতে অবশ্যই প্রতিটি সিসিপিতে প্রতিটি বিপদের জন্য নথিভুক্ত পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি থাকতে হবে । এই পদ্ধতিগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - ফ্রিকোয়েন্সি পর্যবেক্ষণ
  - পর্যবেক্ষণের জন্য ব্যবহৃত পদ্ধতি
  - দায়িত্বশীল কর্মচারী
  - ট্র্যাকিংয়ের জন্য সম্পর্কিত রেকর্ডস।

**উদ্দেশ্য:** প্রতিটি সিসিপিতে হাজার্ডগুলি কার্যকরভাবে পর্যবেক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করা, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার কার্যকারিতা যাচাই করার জন্য পর্যাপ্ত রেকর্ড সহ।

#### ৩.২.১০ নন-কনফরমিং সিসিপিগুলির জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ

- এইচএসসিপি পরিকল্পনায় সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলি **অবশ্যই চিহ্নিত করতে হবে** যেখানে **কোনও সিসিপিতে একটি** ক্রিটিকাল লিমিট পূরণ করা হয় না।
- সংশোধনমূলক ক্রিয়াগুলির মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - **পণ্যের স্বভাব** (উদাঃ, পণ্যটি ধরে রাখা, প্রত্যাখ্যান করা বা পুনরায় কাজ করা কিনা)।
  - অ-সম্মতি কেন ঘটেছে তা নির্ধারণের জন্য **একটি** মূল কারণ বিশ্লেষণ।
  - সমস্যার পুনরাবৃত্তি রোধে **পদক্ষেপ** ।
- এই সংশোধনমূলক কর্ম নথিভুক্ত করা আবশ্যিক।

**উদ্দেশ্য:** খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি প্রতিরোধ এবং সিস্টেমের কার্যকারিতা উন্নত করার জন্য সিসিপিগুলিতে যে কোনও বিচ্যুতি সঠিকভাবে মোকাবেলা করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা।

#### ৩.২.১১ হিমায়িত পণ্যগুলির জন্য ধাতব সনাক্তকরণ বা এক্স-রে

- সমস্ত হিমায়িত প্রস্তুতকৃত পণ্যগুলি **পরিদর্শন করার জন্য** একটি সঠিকভাবে কার্যকরী **ধাতব আবিষ্কারক** বা **এক্স-রে মেশিন অবশ্যই থাকতে হবে**, যদি না কারখানাটি তার এইচএসসিপি **পরিকল্পনায় হাজার্ড বিশ্লেষণের মাধ্যমে প্রদর্শন করতে পারে** যে **ধাতব টুকরোগুলি** কোনও হাজার্ড হওয়ার সম্ভাবনা নেই।

**উদ্দেশ্য:** ধাতব টুকরা সঙ্গে সীফুড পণ্য দূষণ প্রতিরোধ, পণ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত।

#### খামার-উৎপিত প্রজাতির জন্য

#### ৩.২.১২ খামার / ফসল কাটার সাইটগুলিতে পরিবেশ দূষণকারী

কারখানার হাজার্ড বিশ্লেষণে **অবশ্যই** খামার বা ফসল কাটার সাইটগুলিতে **সম্ভাব্য পরিবেশগত হাজার্ড গুলি মোকাবেলা করতে হবে** যেখানে পণ্যগুলি উৎসাহিত করা হয়। এর মধ্যে রয়েছে:

- রাসায়নিক পদার্থ
- কীটনাশক

- **ভারী ধাতু এগুলি** উৎপাদন কারী খামার বা ফসল কাটার সাইটগুলির কাছাকাছি **শিল্প বা কৃষি ক্রিয়াকলাপ** থেকে উদ্ভূত হতে পারে।

**উদ্দেশ্য:** নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে এমন পরিবেশগত দূষকগুলি খামার-উৎপিত সীফুড সহ উৎস থেকে চিহ্নিত এবং নিয়ন্ত্রণ করা হয় তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.২.১৩ জলজ পালনের ওষুধের অবশিষ্টাংশ পরীক্ষা

- এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় অবশ্যই **প্রজাতির জন্য উপযুক্ত হিসাবে জলজ চাষের ওষুধের অবশিষ্টাংশের** (অ্যানেক্স ৪, টেবিল তৃতীয়তে **তালিকাভুক্ত**) অভ্যর্থনায় পর্যবেক্ষণ অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।
- কারখানাটি প্রতি **প্রাপ্তি লটে ১ টি নমুনা সংগ্রহ করতে হবে।**
- এই কারখানার জন্য একটি **ভাল-নথিভুক্ত পরীক্ষার প্রোগ্রাম** প্রয়োজন। যদি এই প্রোগ্রামটি নির্দিষ্ট "প্রাপ্তি লট প্রতি ১ নমুনা" থেকে বিচ্যুত হয় তবে কারখানাটি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে এটি **ঝুঁকি মূল্যায়ন বা পূর্ববর্তী পরীক্ষার ফলাফলের ঐতিহাসিক বিশ্লেষণের উপর** ভিত্তি করে।
- **টেস্টিং ইন-হাউস ল্যাবরেটরি বা তৃতীয় পক্ষের ল্যাবগুলি দ্বারা পরিচালিত হতে পারে।**

**উদ্দেশ্য:** জনস্বাস্থ্য এবং পণ্যের গুণমান রক্ষা করে জলজ চাষের ওষুধের অবশিষ্টাংশ নিয়ন্ত্রিত হয় এবং অনুমোদিত সীমা অতিক্রম না করে তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.২.১৪ নিষিদ্ধ অ্যান্টিবায়োটিক এবং রাসায়নিক

- **উৎপাদক বা আমদানিকারক দেশে নিষিদ্ধ অ্যান্টিবায়োটিক বা রাসায়নিক** খামারের প্রজাতির খাদ্য বা চিকিৎসায় ব্যবহার করা যাবে না।
- এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় প্রয়োজনে অভ্যর্থনায় অন্যান্য **অনুমোদিত, অননুমোদিত বা নিষিদ্ধ ওষুধের** পরীক্ষাও অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - স্থানীয় আইন
  - রপ্তানি দেশের আইন
  - ক্রেতা স্পেসিফিকেশন

**উদ্দেশ্য:** পণ্যগুলি নিষিদ্ধ পদার্থ থেকে মুক্ত এবং নিরাপদ খাদ্য র জন্য সমস্ত প্রাসঙ্গিক প্রবিধান মেনে চলছে তা নিশ্চিত করা।

#### ৩.২.১৫ পুনরায় প্রসেসরের জন্য সম্মতি

প্রাথমিক প্রসেসর থেকে প্রক্রিয়াজাত পণ্য **গ্রহণকারী প্রসেসরগুলির জন্য**, কারখানাটি নিম্নলিখিত এক বা একাধিক উপায়ে নিশ্চিত করতে হবে:

- **উঃ** সরাসরি রিসেপশনে টেস্টিং পরিচালনা করা।
- **ই. হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ করুন** এবং ক্রয়ের স্পেসিফিকেশন এবং সরবরাহকারী অনুমোদন পদ্ধতির মাধ্যমে **প্রাথমিক প্রসেসরকে এটি** নিয়ন্ত্রণ করতে হবে (বিভাগ ২.৮ এবং ২.১০)। প্রাথমিক প্রসেসর থেকে পরীক্ষার রিপোর্ট পাওয়া আবশ্যিক।

**উদ্দেশ্য:** প্রাথমিক প্রসেসরগুলি প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য মান এবং পরীক্ষাগুলি পূরণ করে তা যাচাই করে পুনরায় প্রসেসরগুলি নিরাপদ, সঙ্গতিপূর্ণ পণ্যগুলি গ্রহণ করে তা নিশ্চিত করা।

**৩.২.৭ - ৩.২.১৫ এর জন্য মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:**

- - **অ্যালার্জেন লেবেলিং (৩.২.৭):** কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে অ্যালার্জেনগুলি প্রস্তুতকৃত পণ্যগুলিতে লেবেলযুক্ত এবং এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
- **ক্রিটিকাল লিমিট (৩.২.৮):** ক্রিটিকাল লিমিটগুলি বৈজ্ঞানিকভাবে এবং নিয়ন্ত্রকভাবে যাচাই করা উচিত এবং কঠোরভাবে মেনে চলতে হবে।
- **পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি (৩.২.৯):** প্রতিটি সিসিপিতে হ্যাজার্ড পর্যবেক্ষণের পদ্ধতিগুলি অবশ্যই স্পষ্ট ফ্রিকোয়েন্সি, পদ্ধতি এবং দায়িত্ব সহ নথিভুক্ত করা উচিত।
- **সংশোধনমূলক কর্ম (৩.২.১০):** ক্রিটিকাল লিমিট থেকে যে কোনও বিচ্যুতি অবশ্যই মূল কারণ বিশ্লেষণ এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা সহ সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি ট্রিগার করতে হবে।
- **ধাতব সনাক্তকরণ (৩.২.১১):** এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় অন্যথায় ন্যায়সঙ্গত না হলে হিমায়িত পণ্যগুলি ধাতব দূষণের জন্য পরীক্ষা করা উচিত।
- **পরিবেশগত দূষণকারী (৩.২.১২):** খামার বা ফসল কাটার সাইট থেকে সম্ভাব্য দূষকগুলির জন্য হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ অবশ্যই অ্যাকাউন্ট করতে হবে।
- **অবশিষ্টাংশ পরীক্ষা (৩.২.১৩):** জলজ চাষ ড্রাগ অবশিষ্টাংশের জন্য একটি পরীক্ষার প্রোগ্রাম অবশ্যই পণ্য অভ্যর্থনায় থাকতে হবে।
- **নিষিদ্ধ রাসায়নিক (৩.২.১৪):** নিষিদ্ধ অ্যান্টিবায়োটিক বা রাসায়নিক ব্যবহার করা উচিত নয়, এবং নিষিদ্ধ ওষুধের জন্য পরীক্ষা এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত করা আবশ্যিক।
- **পুনরায় প্রসেসর সম্মতি (৩.২.১৫):** পুনরায় প্রসেসরগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে প্রাথমিক প্রসেসরগুলি অবশিষ্টাংশের জন্য পরীক্ষা সহ প্রয়োজনীয় নিরাপদ খাদ্য মানগুলি মেনে চলে।

- ৩.৩ কম অ্যাসিড টিনজাত খাবার (এলএসিএফ)

- ৩.৩.১ তাপীয়ভাবে প্রক্রিয়াজাত এলএসিএফগুলির জন্য সম্মতি

- **হার্মেটিক্যালি সিলড পাত্রে (এলএসিএফ) প্যাকেজযুক্ত তাপীয়ভাবে প্রক্রিয়াজাত লো-অ্যাসিড খাবার উৎপাদনকারী কারখানা গুলি অবশ্যই মেনে চলতে হবে:**
  - **মার্কিন এফডিএ প্রবিধান বা তাদের সমতুল্য।**
  - এই প্রবিধানগুলি মূল দেশ এবং এই জাতীয় পণ্যগুলির প্রক্রিয়াকরণ পরিচালনাকারী রফতানিকারক দেশগুলিতে উভয়ই অনুসরণ করা উচিত।

**উদ্দেশ্য:** কম অ্যাসিডযুক্ত টিনজাত খাবার প্রক্রিয়াকরণ কারখানা গুলি আন্তর্জাতিক নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা সাথে সম্পূর্ণরূপে মেনে চলছে তা নিশ্চিত করা, বিশেষত এই জাতীয় পণ্যগুলির জন্য তাপ প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতির সাথে সম্পর্কিত।

- ৩.৪ নিরাময়, লবণাক্ত এবং ধূমপানযুক্ত মাছ

## - ৩.৪.১ নিরাময়, লবণাক্ত এবং ধূমপান করা মাছের জন্য সম্মতি

- নিরাময়, লবণাক্ত এবং / অথবা ধূমপানযুক্ত পণ্য উৎপাদন কারী কারখানা গুলি অবশ্যই নিরাময়, লবণাক্ত এবং ধূমপানযুক্ত মাছের জন্য এএফডিও কোড বা এর সমতুল্য নির্দেশিকাগুলি মেনে চলতে হবে।
- এই নির্দেশিকাগুলি মূল দেশ এবং রফতানিকারক দেশ উভয় ক্ষেত্রেই অনুসরণ করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক নিরাপদ খাদ্য মানগুলির সাথে সম্মতি রেখে দূষণ রোধ এবং পণ্যের গুণমান নিশ্চিত করার জন্য নিরাময়, লবণাক্ত এবং ধূমপানযুক্ত মাছের পণ্য উৎপাদন কারী কারখানা গুলি নির্দিষ্ট সুরক্ষা নির্দেশিকা পূরণ করে তা নিশ্চিত করা।

## - ৩.৫ নিরাপদ খাদ্য - এইচএসিসিপি পদ্ধতি মূল্যায়ন

## - ৩.৫.১ নিয়মিত এইচএসিসিপি টিম সভা

- এইচএসিসিপি টিমকে অবশ্যই নিয়মিত দেখা করতে হবে:
  - এইচএসিসিপি সম্মতি পর্যালোচনা করুন।
  - এইচএসিসিপি পরিকল্পনায় সংশোধনের প্রয়োজনীয়তা মূল্যায়ন করুন।
- দলে অবশ্যই ন্যূনতম সহ যথাযথভাবে যোগ্যতাসম্পন্ন, বহু-শৃঙ্খলাবদ্ধ কর্মীদের সমন্বয়ে গঠিত হতে হবে:
  - কার্যক্রম
  - গুণগত মান নিশ্চিতকরণ
  - ইঞ্জিনিয়ারিং/রক্ষণাবেক্ষণ
- টিম লিডার হতে হবে।
- এইচএসিসিপি পরিকল্পনার কার্যকারিতা মূল্যায়নের জন্য পর্যালোচনা করা উচিত, বিশেষত পণ্য, প্রক্রিয়া, উপাদান ইত্যাদিতে কোনও পরিবর্তনের আগে যা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে।
- এসব সভার রেকর্ড রাখতে হবে।
- যদি কোনও পরিবর্তন না ঘটে থাকে তবে পরিকল্পনাটি মূল্যায়নের জন্য দলটিকে কমপক্ষে বার্ষিক বৈঠক করতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** এইচএসিসিপি পরিকল্পনাটি আপ টু ডেট এবং কার্যকর রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য, উৎপাদন, উপাদান বা প্রক্রিয়াগুলির যে কোনও পরিবর্তনকে সন্বোধন করে যা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে।

## ৩.৫.২ খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেম পর্যালোচনা

- এইচএসিসিপি টিম পর্যালোচনাতে অবশ্যই কারখানার নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থার অন্যান্য উপাদানগুলির পরিবর্তনের প্রয়োজনীয়তাও মূল্যায়ন করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - বিশেষ উল্লেখ

- আউটসোর্স কার্যক্রম
- সরবরাহকারী কর্মক্ষমতা পর্যবেক্ষণ
- খাদ্য নিরাপত্তা নীতিমালা
- খাদ্য নিরাপত্তার উদ্দেশ্য
- **রাসায়নিকের** ব্যবহারও পর্যালোচনা করা উচিত যাতে এটি প্রবিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয় তা নিশ্চিত করার জন্য:
  - উৎপাদনের দেশে।
  - রপ্তানির দেশে।

**উদ্দেশ্য:** রাসায়নিক পরিচালনা সহ নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থার সমস্ত দিক নিয়ন্ত্রক প্রয়োজনীয়তা এবং নিরাপদ খাদ্য সর্বোত্তম অনুশীলনগুলি অনুসরণ করে তা নিশ্চিত করা।

### ৩.৬ খাদ্য জালিয়াতি

#### - ৩.৬.১ খাদ্য জালিয়াতি দুর্বলতা মূল্যায়ন

- এই কারখানার অবশ্যই একটি **নথিভুক্ত খাদ্য জালিয়াতি দুর্বলতা মূল্যায়ন (ভিএসসিপি)** পদ্ধতি থাকতে হবে। এই পদ্ধতিটি হওয়া উচিত:
  - খাদ্য জালিয়াতির সম্ভাব্য **দুর্বলতাগুলি** চিহ্নিত করুন।
  - চিহ্নিত দুর্বলতার উপর ভিত্তি করে খাদ্য জালিয়াতির জন্য **প্রশমন** ব্যবস্থাগুলিকে অগ্রাধিকার দিন।

**উদ্দেশ্য:** কারখানাটি খাদ্য জালিয়াতির ঝুঁকিগুলি সনাক্ত এবং মূল্যায়ন করতে পারে এবং তাদের কার্যকরভাবে হ্রাস করার জন্য প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ নিতে পারে তা নিশ্চিত করা।

#### ৩.৬.২ খাদ্য জালিয়াতি পরিকল্পনা এবং ঝুঁকি মূল্যায়ন পর্যালোচনা

- **খাদ্য জালিয়াতি পরিকল্পনা** এবং **ঝুঁকি মূল্যায়ন** অন্তত বার্ষিক **পর্যালোচনা করা উচিত** যাতে তারা আপ টু ডেট থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য।

**উদ্দেশ্য:** যে কোনও উদীয়মান দুর্বলতা মোকাবেলা করে খাদ্য জালিয়াতির ঝুঁকি এবং প্রশমন ব্যবস্থাগুলি নিয়মিতভাবে মূল্যায়ন এবং প্রয়োজন অনুসারে আপডেট করা হয় তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.৬.৩ খাদ্য জালিয়াতির জন্য প্রশমন ব্যবস্থা

- চিহ্নিত খাদ্য জালিয়াতির দুর্বলতা থেকে জনস্বাস্থ্যের ঝুঁকি **প্রশমিত করতে প্রয়োগ** করা পদক্ষেপগুলি **নির্দিষ্ট করে এই** কারখানা টির অবশ্যই একটি **নথিভুক্ত পরিকল্পনা** থাকতে হবে। এর মধ্যে আউটসোর্সড ক্রিয়াকলাপ থেকে উদ্ভূত ঝুঁকিগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

**উদ্দেশ্য:** বহিরাগত সরবরাহকারী বা তৃতীয় পক্ষের পরিষেবাগুলির সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি সহ খাদ্য জালিয়াতির ঝুঁকিগুলি মোকাবেলার জন্য স্পষ্ট, নথিভুক্ত পদক্ষেপ রয়েছে তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.৬.৪ খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা সিস্টেমের সাথে ইন্টিগ্রেশন

- কারখানা টির খাদ্য জালিয়াতি প্রশমন পরিকল্পনাটি অবশ্যই নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেম (এফএসএমএস) দ্বারা সমর্থিত হতে হবে।

**উদ্দেশ্য:** খাদ্য জালিয়াতি প্রতিরোধকে বৃহত্তর নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থায় সংহত করা, অন্যান্য নিরাপদ খাদ্য উদ্বেগের পাশাপাশি খাদ্য জালিয়াতির ঝুঁকিগুলি পরিচালনা করা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.৭ নিরাপদ খাদ্য - খাদ্য প্রতিরক্ষা

##### - ৩.৭.১ ফুড ডিফেন্সঝুঁকি মূল্যায়ন এবং পরিকল্পনা

- কারখানা টিতে অবশ্যই একটি ডকুমেন্টেড ঝুঁকি মূল্যায়ন সিস্টেম এবং পদ্ধতি (টিএসিসিপি - থ্রেট অ্যাসেসমেন্ট ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট) থাকতে হবে:
  - ফুড ডিফেন্সঝুঁকিগুলি সনাক্ত করুন এবং সমাধান করুন (যেমন পণ্য টেম্পারিং বা নাশকতা)।
  - এই ঝুঁকিগুলির মধ্যে কারখানা টিতে অননুমোদিত অ্যাক্সেস, অসন্তুষ্ট কর্মচারীদের দ্বারা নাশকতা, বিষাক্ত পদার্থের অপব্যবহার এবং অন্যান্য হুমকি যা পণ্য বা জল সরবরাহের সুরক্ষা বা অখণ্ডতাকে প্রভাবিত করতে পারে তা অন্তর্ভুক্ত।
- ফুড ডিফেন্সপরিকল্পনা এবং ঝুঁকি মূল্যায়ন অন্তত বার্ষিক পর্যালোচনা করা উচিত যাতে তারা আপ টু ডেট থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য।

**উদ্দেশ্য:** ফুড ডিফেন্সসম্পর্কিত ঝুঁকি থেকে কারখানাটি রক্ষা করা, যার মধ্যে শারীরিক হুমকি, নাশকতা এবং অননুমোদিত অ্যাক্সেস অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা নিরাপদ খাদ্য বা সুরক্ষার সাথে আপস করতে পারে।

##### • ফুড ডিফেন্স(৩.৭):

- খাদ্য নাশকতা, টেম্পারিং বা অননুমোদিত অ্যাক্সেস সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি সনাক্ত এবং মোকাবেলার জন্য এই কারখানা টিতে অবশ্যই একটি ফুড ডিফেন্সঝুঁকি মূল্যায়ন ব্যবস্থা (টিএসিসিপি) থাকতে হবে।
- ফুড ডিফেন্সপরিকল্পনা এবং ঝুঁকি মূল্যায়ন বর্তমান থাকার জন্য বার্ষিক পর্যালোচনা করা আবশ্যিক।
- এই পরিকল্পনা এবং পদ্ধতিগুলি কারখানার ক্রিয়াকলাপ এবং পণ্যগুলির সুরক্ষা এবং অখণ্ডতা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয়।

##### - ৩.৭.২ ফুড ডিফেন্সদলের দায়িত্ব

- ফুড ডিফেন্সপরিকল্পনা বাস্তবায়নের জন্য দায়ী ফুড ডিফেন্সদলকে অবশ্যই নথিভুক্ত ফুড ডিফেন্সপরিকল্পনায় স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে।
- পরিকল্পনার কার্যকর বাস্তবায়ন নিশ্চিত করতে দলের সদস্যদের অবশ্যই পর্যাপ্ত জ্ঞান এবং দক্ষতা থাকতে হবে। এর মধ্যে খাদ্য নাশকতা, টেম্পারিং এবং অননুমোদিত অ্যাক্সেস সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি বোঝার পাশাপাশি এই ঝুঁকিগুলি প্রতিরোধ বা প্রশমিত করার জন্য উপযুক্ত ব্যবস্থাগুলি জানা অন্তর্ভুক্ত।
- ফুড ডিফেন্সদলকে অবশ্যই প্রশমন কৌশলগুলির কার্যকারিতা মূল্যায়ন করার জন্য এবং ফুড ডিফেন্সপরিকল্পনাটি সঠিকভাবে এবং কার্যকরভাবে প্রয়োগ করা করা কিনা তা যাচাই করার জন্য দায়বদ্ধ হতে হবে।

**মূল বিষয়:**

- **সনাক্তকরণ:** দলের সদস্যদের ফুড ডিফেন্স পরিকল্পনায় স্পষ্টভাবে তালিকাভুক্ত এবং মনোনীত করা হয়েছে।
- **দক্ষতা:** ফুড ডিফেন্স ঝুঁকি পরিচালনা করার জন্য দলের সদস্যদের অবশ্যই পর্যাপ্ত জ্ঞান থাকতে হবে।
- **মূল্যায়ন এবং যাচাইকরণ:** ফুড ডিফেন্সদল নিশ্চিত করে যে প্রশমন কৌশলগুলি সঠিকভাবে মূল্যায়ন করা হয় এবং পরিকল্পনার বাস্তবায়ন নিয়মিত যাচাই করা হয়।

খাদ্য জালিয়াতি এবং ফুড ডিফেন্স উভয়ই একটি বিস্তৃত নিরাপদ খাদ্য কৌশলটির গুরুত্বপূর্ণ উপাদান, যা প্লান্টগুলিকে কেবল তাদের পণ্যগুলির সুরক্ষা এবং গুণমান নিশ্চিত করতে সহায়তা করে না তবে ইচ্ছাকৃত দূষণ বা টেম্পারিং থেকেও রক্ষা করে।

**- ৩.৮ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ****৩.৮.১ কার্যকর বালাই নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচী**

- কারখানাটি অবশ্যই একটি **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা** বাস্তবায়ন করতে হবে যা কীটপতঙ্গের উপদ্রব প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রণে উভয়ই কার্যকর এবং কারখানার **ভিতরে এবং বাইরে সম্ভাব্য আশ্রয়স্থল অঞ্চলগুলিকে** (যেখানে কীটপতঙ্গগুলি লুকিয়ে থাকতে বা প্রজনন করতে পারে) সম্বোধন করে।
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ লাইসেন্সপ্রাপ্ত **তৃতীয় পক্ষের কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পরিষেবা** বা **কারখানার মধ্যে সঠিকভাবে** প্রশিক্ষিত কর্মীদের দ্বারা পরিচালিত হতে পারে।
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে ব্যবহৃত **যে কোনও** রাসায়নিককে অবশ্যই **ন্যূনতম মার্কিন ইপিএ মান** বা সমতুল্য পূরণ করতে হবে, নিশ্চিত করে যে তারা খাদ্য কারখানা গুলিতে ব্যবহারের জন্য নিরাপদ।

**৩.৮.২ বর্জ্য নিষ্পত্তি**

- কীটপতঙ্গ আশ্রয়, বাসা বা প্রজনন খুঁজে পেতে পারে এমন অঞ্চল তৈরি রোধ করার জন্য **জঞ্জাল** এবং **ফেলে দেওয়া সরঞ্জামগুলির** যথাযথ নিষ্পত্তি অপরিহার্য।

**৩.৮.৩ কারখানার নকশা এবং রক্ষণাবেক্ষণ**

- কারখানার **উইন্ডোজ, দরজা, দেয়াল** এবং অন্যান্য খোলাগুলি অবশ্যই **কীটপতঙ্গ প্রবেশ করতে বাধা দেওয়ার জন্য** সঠিকভাবে সিল করা, **স্ক্রিন** করা বা **আচ্ছাদিত** করা উচিত।
- কীটপতঙ্গ প্রবেশ কার্যকরভাবে প্রতিরোধ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য **কারখানা গুলি যথাযথ বিল্ডিং ডিজাইন, রক্ষণাবেক্ষণ, অপারেশনাল পদ্ধতি** এবং **কর্মচারী প্রশিক্ষণ** সহ সমস্ত প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে।

**- ৩.৮.৪ পর্যাপ্ত কীটপতঙ্গ ফাঁদ**

- কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে **কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপ কার্যকরভাবে নিরীক্ষণ ও নিয়ন্ত্রণের জন্য উপযুক্ত অঞ্চলে** পর্যাপ্ত কীটপতঙ্গের ফাঁদ স্থাপন করা হয়েছে।

**৩.৮.৫ ফাঁদ অবস্থান**

- দূষণ এড়াতে কীটপতঙ্গ ফাঁদ (বৈদ্যুতিন, বাইটেড ইত্যাদি) অবশ্যই খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ অঞ্চল থেকে দূরে অবস্থিত হতে হবে। সরাসরি দূষণ এড়াতে খাদ্য উৎপাদন বা স্টোরেজ অঞ্চলে বিষের টোপ ফাঁদ স্থাপন করা উচিত নয়।

#### ৩.৮.৬ কীটপতঙ্গ ফাঁদ পরিদর্শন প্রোগ্রাম

- নিয়মিত কীটপতঙ্গের ফাঁদ পরিদর্শন করার জন্য কারখানা টিতে অবশ্যই একটি নথিভুক্ত প্রোগ্রাম থাকতে হবে। এই প্রোগ্রামে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - ফাঁদ অবস্থানের একটি মানচিত্র।
  - নিয়মিত ফাঁদ পরিষ্কার করা।
  - ধরা পড়া কীটপতঙ্গের রেকর্ড, যথাযথ ডকুমেন্টেশন নিশ্চিত করা।

#### ৩.৮.৭ কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পরিদর্শন বিশ্লেষণ

- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পরিদর্শন ন্যূনতম বার্ষিক নিয়মিত মূল্যায়ন এবং বিশ্লেষণ করা উচিত।
- বিশ্লেষণের ফলাফলগুলি কীটপতঙ্গ ক্রিয়াকলাপের প্রবণতাগুলি সনাক্ত করতে ব্যবহার করা উচিত এবং এই অন্তর্দৃষ্টিগুলি কার্যকারিতা বাড়ানোর জন্য কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থায় উন্নতি করা উচিত।

#### ৩.৮.৮ কার্যকরী কীটপতঙ্গ ফাঁদ

- স্টোরেজ অঞ্চল সহ কারখানার মধ্যে কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ মানচিত্রে চিহ্নিত সমস্ত কীটপতঙ্গ ফাঁদ অবশ্যই সর্বদা জায়গায় এবং সম্পূর্ণরূপে কার্যকরী থাকতে হবে।

#### ৩.৮.৯ কীটপতঙ্গের প্রমাণ

- প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং প্রাথমিক স্টোরেজ অঞ্চলগুলিতে কীটপতঙ্গ বা কীটপতঙ্গের ক্রিয়াকলাপের কোনও প্রমাণ দেখানো উচিত নয়। এর মধ্যে পোকামাকড়, ইঁদুর, পাখি বা প্রাণীর উপস্থিতির কোনও লক্ষণ যেমন মল, প্রনিষ্কাশন বা অন্যান্য দূষক অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ৩.৮.১০ উপকরণের সঠিক স্টোরেজ

- গুদাম এলাকায় সঞ্চিত সমস্ত আইটেম প্যালেটগুলিতে স্থাপন করা আবশ্যিক, নিশ্চিত করে যে সেগুলি মেঝেতে উপরে রয়েছে এবং দেয়াল থেকে দূরে রাখা হয়েছে।
- খাদ্য উপাদান এবং প্যাকেজিং উপকরণ ধুলো এবং ধ্বংসাবশেষ থেকে মুক্ত পরিষ্কার এলাকায় সংরক্ষণ করা উচিত। এগুলি অবশ্যই কীটপতঙ্গ এবং অন্যান্য দূষক থেকে আচ্ছাদিত এবং সুরক্ষিত থাকতে হবে।

#### ৩.৯ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - কারখানা নকশা এবং নির্মাণ

##### ৩.৯.১ মাঠ ও বাইরের এলাকার রক্ষণাবেক্ষণ

- সুরক্ষা ঝুঁকি, পরিবেশগত ঝুঁকি, স্বাস্থ্যবিধি সমস্যা এবং কীটপতঙ্গের আশ্রয়ের ঝুঁকি দূর করতে কারখানার ভিত্তি এবং বাহ্যিক অঞ্চলগুলি অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।

- এর মধ্যে রয়েছে যথাযথ **নিকাশী নিশ্চিত** করা এবং কারখানার **খুব কাছাকাছি অবস্থিত ঝোপঝাড়, লম্বা ঘাস, সরঞ্জাম বা উপকরণগুলি** অপসারণ করা যা কীটপতঙ্গকে আকর্ষণ করতে পারে বা সুরক্ষার ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।

#### - ৩.৯.২ খাদ্য যোগাযোগ এলাকা উপকরণ

- কারখানার মধ্যে সমস্ত **খাদ্য যোগাযোগের অঞ্চলগুলি** অবশ্যই খাদ্য-গ্রেড উপকরণ থেকে তৈরি করতে হবে।
  - খালি কাঠ, কাপড়, ক্ষয়কারী বা ফ্লেকিং উপকরণ বা কোনও অ-খাদ্য-গ্রেড পদার্থের মতো উপকরণগুলি **খাবারের সংস্পর্শে আসে এমন কোনও অঞ্চলে ব্যবহারের জন্য** নিষিদ্ধ।

#### ৩.৯.৬ নিষ্কাশন ও বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ

- কারখানার মধ্যে মেঝেগুলিতে পর্যাপ্ত **নিকাশী** থাকতে হবে, যা শীর্ষ জলের পরিমাণ পরিচালনা করতে সক্ষম। এটি **জলের জমে থাকা** রোধ করে, যা **বর্জ্য এবং দূষক জমা হতে পারে**।

#### ৩.৯.৭ প্রস্তুতকৃত এবং অসম্পূর্ণ পণ্য বিচ্ছেদ

- ক্রস-দূষণ রোধ করতে **কারখানাটি** অবশ্যই প্রস্তুতকৃত এবং অসম্পূর্ণ পণ্যগুলির মধ্যে পর্যাপ্ত স্থান **নিশ্চিত করতে হবে**। যথাযথ স্থানিক বিচ্ছেদ নিশ্চিত করে যে পণ্য নিরাপত্তা এবং গুণমান বজায় রাখা হয়।

#### ৩.৯.৮ সরঞ্জাম নকশা এবং নির্মাণ

- কারখানা টিতে ব্যবহৃত সমস্ত **সরঞ্জাম** এমনভাবে ডিজাইন, ইনস্টল, নির্মাণ এবং পরিচালনা করা উচিত যা পণ্যগুলির **দূষণ রোধ করে**। খাদ্য উপাদানে ব্যবহারের জন্য সরঞ্জাম অবশ্যই স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ হতে হবে।

#### - ৩.১০ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - রক্ষণাবেক্ষণ

##### ৩.১০.১ রক্ষণাবেক্ষণ কর্মসূচী

- একটি কার্যকর **রক্ষণাবেক্ষণ প্রোগ্রাম** অবশ্যই স্থানে থাকতে হবে, নথিভুক্ত করতে হবে এবং সমালোচনামূলক উপাদানগুলির জন্য **প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ** এবং রক্ষণাবেক্ষণ উভয়ই অন্তর্ভুক্ত করতে হবে যেমন:
  - **দেয়াল, মেঝে, সরঞ্জাম এবং খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতল।**
  - রক্ষণাবেক্ষণ প্রোগ্রামে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
    - **রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে এমন আইটেম / অঞ্চলগুলির একটি আইটেমাইজড তালিকা।**
    - **একটি প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ সময়সূচী।**
    - **সঞ্চালিত পরিদর্শন এবং রক্ষণাবেক্ষণ কার্যক্রমের রেকর্ড।**

##### - ৩.১০.২ বিদেশী উপাদান প্রতিরোধ প্রোগ্রাম

- পেইন্ট, কাঠ, গ্লাস, প্লাস্টিক, ধাতু, চুল, মরিচা এবং অন্যান্য দূষকগুলির মতো সমস্ত ধরণের বিদেশী উপাদান থেকে দূষণ রোধ করার জন্য কারখানা টিতে অবশ্যই একটি বিদেশী উপাদান প্রতিরোধ প্রোগ্রাম থাকতে হবে।

#### - ৩.১০.৩ ওভারহেড লাইট

- খাদ্য উৎপাদন এবং প্রাথমিক স্টোরেজ অঞ্চলে সমস্ত ওভারহেড লাইটগুলি অবশ্যই শ্যাটারপ্রুফ উপাদান থেকে রক্ষা বা তৈরি করতে হবে। এটি ভাঙা আলোর বাল্ব থেকে দূষণ রোধ করে, খাদ্য পণ্যগুলির সুরক্ষা নিশ্চিত করে।

#### ৩.১০.৪ পর্যাপ্ত আলো

- কারখানাটি অবশ্যই নিরাপদ এবং দক্ষ পদ্ধতিতে সমস্ত প্রক্রিয়াকরণ কার্যক্রম সঠিকভাবে পরিচালনা করার জন্য পর্যাপ্ত আলো সরবরাহ করতে হবে।

#### ৩.১০.৫ ছাদ রক্ষণাবেক্ষণ

- খাদ্য উৎপাদন, প্যাকেজিং, উপাদান এবং রাসায়নিক স্টোরেজ এলাকার ছাদগুলি সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা আবশ্যিক। কোনও ফুটো, ছাঁচ, মরিচা বা ফ্লেকিং পেইন্ট থাকা উচিত নয়।

#### - ৩.১০.৬ পাইনটেড সারফেস

- খাদ্য উৎপাদন এবং স্টোরেজ অঞ্চলে সমস্ত পাইনটেড সারফেস ভাল অবস্থায় থাকা উচিত, চিপিং বা বাঁকুনি থেকে মুক্ত। এটি নিশ্চিত করে যে দূষকগুলি খাদ্য যোগাযোগের অঞ্চলে পড়ে না।

#### ৩.১০.৭ মেঝের অবস্থা

- খাদ্য উৎপাদন এবং প্রাথমিক স্টোরেজ এলাকার মেঝেগুলি অবশ্যই ভাল অবস্থায় থাকতে হবে এবং উল্লেখযোগ্য ফাটল বা গর্জিং থেকে মুক্ত থাকতে হবে। যদি সামান্য ক্ষতি হয় তবে মেরামতের দৃশ্যমান প্রমাণ থাকতে হবে এবং মেঝেগুলি নিরাপদ ও স্বাস্থ্যকর থাকে তা নিশ্চিত করার জন্য কারখানা টির নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচী বজায় রাখা উচিত।

#### - ৩.১০.৮ খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতল

- সরঞ্জাম এবং পাত্র সহ খাদ্য স্পর্শের পৃষ্ঠতলগুলি অবশ্যই ভাল অবস্থায় থাকতে হবে, ফাটল, গর্ত, গর্জিং অথবা ঘর্ষণযুক্ত অঞ্চল থেকে মুক্ত। দূষণ রোধ করতে এই পৃষ্ঠতলগুলি অবশ্যই মসৃণ এবং পরিষ্কার করা সহজ থাকতে হবে।

#### - ৩.১১ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - পরিষ্কার এবং স্যানিটেশন

##### ৩.১১.১ কাজের পৃষ্ঠ এবং সরঞ্জাম স্বাস্থ্যবিধি

- খাদ্য পণ্যগুলির সাথে সরাসরি যোগাযোগে আসা কাজের পৃষ্ঠতল (উদাঃ, টেবিল, সরঞ্জাম, পাত্র, কর্মচারী গ্লাভস এবং পোশাক) অবশ্যই হতে হবে:
  - ভাল অবস্থায়, কোনও ক্ষতি নিশ্চিত করা স্বাস্থ্যবিধির সাথে আপস করতে পারে।
  - প্রতিটি ব্যবহারের আগে পর্যাপ্তভাবে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করা।

- এর মধ্যে রয়েছে উৎপাদন এবং স্টোরেজ অঞ্চলগুলিতে দেয়াল পরিষ্কার করা, তারা ছত্রাকের বৃদ্ধি এবং অন্যান্য দূষক থেকে মুক্ত থাকে তা নিশ্চিত করা।

#### - ৩.১১.২ স্যানিটেশন স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসএসওপি)

- কারখানাটি অবশ্যই একটি লিখিত এসএসওপি বজায় রাখতে হবে :
  - বিভিন্ন অঞ্চল এবং সরঞ্জামের জন্য ফ্রিকোয়েন্সি।
  - পরিষ্কার ও স্যানিটেশন কাজ সম্পাদনের জন্য দায়ী মনোনীত কর্মীরা।
  - পরিষ্কার এবং স্যানিটেশন নিশ্চিত করার জন্য যাচাইকরণ প্রক্রিয়াগুলি কার্যকরভাবে পরিচালিত করা।

#### ৩.১১.৩ যাচাইয়ের জন্য মাইক্রোবিয়াল বিশ্লেষণ

- মাইক্রোবিয়াল বিশ্লেষণ (উদাঃ, সোয়াব পরীক্ষা, এটিপি, বা প্রোটিন অবশিষ্টাংশ পরীক্ষা) পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার পরে খাদ্য যোগাযোগের জায়গাগুলিতে নিয়মিত পরিচালনা করা উচিত। এটি স্যানিটেশন পদ্ধতির পর্যাপ্ততা যাচাই করে এবং জীবাণুমুক্তকরণের মান বজায় রাখতে সহায়তা করে।

#### ৩.১১.৪ যাচাইকরণ বিশ্লেষণের রেকর্ড রাখা

- যাচাইকরণ বিশ্লেষণের রেকর্ডগুলিতে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - মাইক্রোবিয়াল গণনা (উদাঃ, মোট প্লেট গণনা, স্ট্যাফিলোকক্কাস অরিয়াস, লিস্টারিয়া মনোকসাইটোজেনস [রেডি-টু-ইট (আরটিই) প্রক্রিয়াকরণের জন্য], সালমোনেলা। [আরটিই প্রক্রিয়াকরণের জন্য, মোট কলিফর্ম])।
  - এই রেকর্ডগুলি অবশ্যই স্যানিটেশন উন্নত করার জন্য একটি ধারাবাহিক প্রচেষ্টা প্রদর্শন করতে হবে, বিশ্লেষণের সাথে যা সময়ের সাথে মাইক্রোবায়োলজিকাল গণনার প্রবণতাগুলি প্রতিফলিত করে।

#### - ৩.১২ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - কর্মী

##### - ৩.১২.১ ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা মান এবং প্রোগ্রাম

- কারখানা টিতে অবশ্যই একটি নথিভুক্ত ব্যক্তিগত স্বাপরিচ্ছন্নতা প্রোগ্রাম থাকতে হবে যা পণ্যগুলির দূষণ রোধ করে, সহ (তবে সীমাবদ্ধ নয়):
  - অপারেশনের মধ্যে নির্দিষ্ট ঝুঁকির উপর নির্ভর করে কর্মচারী স্বাস্থ্য, হাতের স্বাস্থ্যবিধি, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক এবং অন্যান্য সম্পর্কিত দিকগুলির জন্য পদ্ধতি।

##### - ৩.১২.২ স্বাস্থ্য পরীক্ষা এবং রেকর্ড

- স্থানীয় আইন অনুসারে প্রয়োজন হলে, খাদ্য উৎপাদন এবং প্যাকিং এলাকায় সমস্ত শ্রমিকের জন্য নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা পরিচালনা করা উচিত। এই পরীক্ষার রেকর্ডগুলি অবশ্যই পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ থাকতে হবে।

##### ৩.১২.৩ মেডিকেল স্ক্রিনিং

- এই কারখানা টিতে খাদ্য উৎপাদন বা প্যাকিং অঞ্চলে প্রবেশকারী সমস্ত কর্মচারী, ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের জন্য মেডিকেল স্ক্রিনিংয়ের জন্য পদ্ধতি থাকতে হবে।

#### ৩.১২.৪ অসুস্থতা পর্যবেক্ষণ এবং পরিচালনা

- কর্মীদের সংক্রামক অসুস্থতার লক্ষণগুলির জন্য পর্যবেক্ষণ করা উচিত (উদাঃ, কাশি, হাঁচি, ঘা, ত্বকের সংক্রমণ ইত্যাদি) এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতার লক্ষণগুলির (উদাঃ, ডায়রিয়া, জ্বর, জন্ডিস ইত্যাদি)।
  - যেসব শ্রমিকের মধ্যে উপসর্গ দেখা যাচ্ছে তাদের অবশ্যই প্ল্যান্ট সাইট থেকে সরিয়ে নিতে হবে।
  - অসুস্থতার মূল্যায়ন ও গৃহীত পদক্ষেপের রেকর্ড অবশ্যই বজায় রাখতে হবে।

#### ৩.১২.৫ আঘাত বা অসুস্থতার প্রতিবেদন

- এই কারখানার অবশ্যই একটি নীতি থাকতে হবে যার জন্য কর্মচারীদের তাদের শিফট চলাকালীন যে কোনও আঘাত অথবা অসুস্থতার অভিজ্ঞতা অবিলম্বে তাদের সুপারভাইজারের কাছে রিপোর্ট করতে হবে।

#### ৩.১২.৬ গহনা এবং ব্যক্তিগত আইটেম নিষিদ্ধকরণ

- খাদ্য উৎপাদন বা প্যাকিং অঞ্চলে কর্মরত কর্মচারীদের অবশ্যই গহনা পরতে হবে না (উদাঃ, কানের দুল, ঘড়ি, ব্রেসলেট, নকল নখ, ই লেশ ইত্যাদি) বা পকেটে এমন আইটেম বহন করা উচিত নয় যা খাদ্য পণ্যগুলিকে দূষিত করতে পারে।
  - মেডিকেল ব্রেসলেট এবং বিবাহের ব্যান্ডগুলি দূষণ রোধ করার জন্য যথাযথ সুরক্ষা সহ অনুমোদিত তবে অবশ্যই মসৃণ এবং পাথর বা রিসেসড অঞ্চল ছাড়াই হতে হবে।

#### ৩.১২.৭ প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের প্রয়োজনীয়তা

- কর্মীদের অবশ্যই তাদের নির্ধারিত কাজের জন্য উপযুক্ত প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরতে হবে, যার মধ্যে পরিষ্কার এপ্রোন, চুলের সংযম, ফেস মাস্ক, বুট ইত্যাদি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### ৩.১২.৮ খাদ্য, পানীয় ও তামাকের উপর বিধিনিষেধ

- কর্মীদের প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকিং বা স্টোরেজ অঞ্চলে খাদ্য, পানীয় বা ব্যক্তিগত আইটেম আনতে নিষেধ করা হয়েছে।
  - ধূমপান, তামাক চিবানো, গাম চিবানো এবং ই-সিগারেট, হ্যালোসিনোজেনিক বা বিনোদনমূলক ওষুধের ব্যবহারও নিষিদ্ধ।

#### ৩.১২.৯ ব্যক্তিগত আইটেম বর্জন

- দূষণ রোধ করতে কর্মীদের অবশ্যই ব্যক্তিগত আইটেমগুলি (ব্যক্তিগত ওষুধ সহ) প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চলগুলির বাইরে রাখতে হবে।

#### ৩.১২.১০ স্যানিটেশন স্টেশন

- এই কারখানাটি অবশ্যই খাদ্য উৎপাদন অঞ্চল জুড়ে পর্যাপ্ত স্যানিটেশন স্টেশন (যেমন, পা স্নান, ফোমার, হ্যান্ডওয়াশিং স্টেশন) সরবরাহ করতে হবে।

- স্যানিটারি অনুশীলনের প্রচারের জন্য এই স্টেশনগুলি অবশ্যই সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত এবং সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে।

### ৩.১২.১১ স্বাস্থ্যবিধি পরিবীক্ষণ ও প্রয়োগ

- কারখানাটি অবশ্যই যথাযথ স্যানিটারি পদ্ধতি, স্বাস্থ্যবিধি নীতি এবং স্যানিটেশন স্টেশনগুলির ব্যবহারের সাথে সম্মতি পর্যবেক্ষণ ও প্রয়োগ করতে হবে।
  - কারখানার এসএসওপিগুলিতে লিখিত স্যানিটেশন স্তর বজায় রাখতে কর্মীদের অবশ্যই নিয়মিত বা প্রয়োজন হিসাবে হাত ধোয়ার স্টেশনগুলি ব্যবহার করতে হবে।

### ৩.১২.১২ স্যানিটারি সরবরাহ

- কারখানাটি অবশ্যই পর্যাপ্ত পরিমাণে স্যানিটারি সরবরাহ (বা সাংস্কৃতিকভাবে উপযুক্ত ওয়াশিং কারখানা) সরবরাহ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - নিষ্পত্তিযোগ্য হাত তোয়ালে বা বিকল্প শুকানোর প্রক্রিয়া।
  - ধোয়া এবং পরিষ্কারের উপকরণগুলির জন্য সাবান।
  - এয়ার ড্রায়ারগুলি অবশ্যই মাইক্রোবায়োলজিকাল দূষকগুলির জন্য পর্যায়ক্রমে পরীক্ষা করা উচিত।

### ৩.১২.১৩ স্যানিটারি কারখানা পর্যবেক্ষণ

- কারখানাটি অবশ্যই যথাযথ পরিচালনার জন্য স্যানিটারি কারখানা গুলি নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং নিশ্চিত করতে হবে যে তারা সাবান এবং তোয়ালেসহ প্রয়োজনীয় সরবরাহের সাথে পর্যাপ্ত পরিমাণে মজুদ রয়েছে।
  - যথাযথ স্যানিটারি পদ্ধতি (যেমন টয়লেট ব্যবহারের পরে হাত ধোয়া) মেনে চলতে হবে।

### - ৩.১২.১৪ ঠিকাদার এবং দর্শনার্থী নীতি

- কারখানার স্যানিটেশন এবং স্বাস্থ্যবিধি নীতি সম্পর্কে ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের নির্দেশ দেওয়ার জন্য একটি নথিভুক্ত নীতি অবশ্যই থাকতে হবে। এই নীতিগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - হাত ধোয়া, ব্যক্তিগত আইটেম নিয়ন্ত্রণ এবং প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের সঠিক ব্যবহার।
  - ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের অবশ্যই সাইটে থাকাকালীন এই নীতিগুলি অনুসরণ করতে হবে, স্পষ্ট বাস্তবায়ন এবং যাচাইকরণের দায়িত্ব সহ।

### - ৩.১৩ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - বরফ, জল, বায়ু, গ্যাস এবং বাষ্প

#### ৩.১৩.১ পানির গুণাগুণ পর্যবেক্ষণ

- খাদ্য উৎপাদন এলাকায় ব্যবহৃত পানি কমপক্ষে প্রতি ছয় মাস অন্তর একটি স্বীকৃত তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগারে পরীক্ষা করতে হবে যাতে কোন জীবাণু বা রাসায়নিক দূষণ না ঘটে। এই পরীক্ষার পরিশিষ্ট ৫ এ নির্ধারিত নির্দেশিকা অনুসরণ করা উচিত।

- প্রয়োজ্য বিধিবিধান এবং / অথবা কারখানার এইচএসিসিপি পরিকল্পনা অনুসারে রিটার্ট কুলিং ওয়াটার নিষ্কাশন কে **অবশ্যই অভ্যন্তরীণভাবে** এবং তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার দ্বারা পর্যবেক্ষণ করতে হবে।

#### - ৩.১৩.২ জলের মান মেনে চলা

- খাদ্য উৎপাদন এলাকায় ব্যবহৃত জল অবশ্যই **মাইক্রোবায়াল এবং রাসায়নিক দূষণের জন্য** সুরক্ষা প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করতে হবে, পানির **গুণমান এবং নিবীজন চিকিৎসা** র জন্য মার্কিন এফডিএ এবং / অথবা **ইইউ** দ্বারা নির্ধারিত মান মেনে চলতে হবে।
- **অবশিষ্ট জীবাণুনাশকের মাত্রা** (যেমন ক্লোরিন বা ওজোন) পরিমাপ করার জন্য উৎপাদনে র সময় প্রতিদিন **রুটিন জলের গুণমান পরীক্ষা** করা উচিত।
- কমপক্ষে প্রতি দুই সপ্তাহে **কলিফর্মের উপস্থিতির জন্যও এই কারখানাটি পরীক্ষা করা উচিত**।

#### ৩.১৩.৩ পানি দূষণ প্রতিরোধ

- কারখানাটি অবশ্যই **জল দূষণ এড়াতে**, যথাযথ ব্যাকফ্লো / ব্যাক প্রেসার ভালভ ব্যবহার করে এবং সঠিক পায়ের পাতার মোজাবিশেষ স্টোরেজ **অনুশীলন নিশ্চিত করার জন্য** ব্যাকফ্লো প্রতিরোধ নিশ্চিত করতে হবে।

#### - ৩.১৩.৪ বাহ্যিক উৎস থেকে বরফ

- খাদ্য উৎপাদন বা যোগাযোগের ক্ষেত্রগুলিতে ব্যবহৃত **সমস্ত বরফ যা বাইরের উৎস থেকে কেনা হয় তা অবশ্যই কমপক্ষে** প্রতি ছয় মাসে **আইএসও ১৭০২৫** বা সমতুল্য মানদণ্ডে স্বীকৃত তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার দ্বারা পরীক্ষা করতে হবে, **অ্যানেক্স ৫** এ বর্ণিত হিসাবে **মাইক্রোবায়াল এবং রাসায়নিক দূষণের জন্য**।

#### - ৩.১৩.৫ কারখানা দ্বারা উত্পাদিত বরফ

- কারখানার মধ্যে উত্পাদিত বরফ, ৩.১৩.১ এবং ৩.১৩.২ এ বর্ণিত মানগুলি মেনে চলে এমন জল ব্যবহার করে, আইএসও ১৭০২৫ বা সমতুল্য স্বীকৃত তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার দ্বারা কমপক্ষে প্রতি ছয় মাসে পরীক্ষা করা উচিত, কেবলমাত্র **অ্যানেক্স ৫** এ উল্লিখিত **মাইক্রোবায়াল পরামিতিগুলিতে** ফোকাস করে।

#### - ৩.১৩.৬ বরফ স্টোরেজ এবং হ্যান্ডলিং

- **বরফটি** অবশ্যই স্বাস্থ্যকর এবং ভাল-রক্ষণাবেক্ষণ করা অঞ্চলে সংরক্ষণ করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে স্টোরেজ পরিবেশটি ড্রিপিং ঘনীভবন, মরিচা, ময়লা এবং অন্যান্যগুলির মতো দূষক থেকে মুক্ত।
- বরফটি **পুনরায় ব্যবহার করা উচিত নয়** এবং ক্রস-দূষণ এড়াতে সাবধানে পরিচালনা করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে **পাত্র, কর্মচারী পোশাক এবং স্টোরেজ এবং পরিবহন বিন থেকে দূষণ রোধ করা**।

#### - ৩.১৩.৭ রুটিন বরফের গুণমান পরীক্ষা

- বরফের উৎস নির্বিশেষে, **কলিফর্মগুলির উপস্থিতি** পরীক্ষা করার জন্য কমপক্ষে প্রতি দুই সপ্তাহে কারখানাটি দ্বারা **রুটিন বরফের গুণমান পরীক্ষা** করা উচিত।

#### ৩.১৩.৮ বায়ু, সংকুচিত বায়ু, বাষ্প, এবং গ্যাস নিরাপত্তা

- খাদ্যের সরাসরি সংস্পর্শ বা খাদ্যের উপাদান হিসাবে ব্যবহৃত বায়ু, সংকুচিত বাতাস, বাষ্প বা অন্যান্য গ্যাসের সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য কারখানা টিতে অবশ্যই একটি নথিভুক্ত পদ্ধতি থাকতে হবে।
- এই গ্যাস বা বায়ু খাদ্য বা খাদ্য-যোগাযোগের পৃষ্ঠগুলিতে দূষণের ঝুঁকি তৈরি করে না তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা থাকা উচিত।

#### - ৩.১৪ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন জন্য ব্যবহৃত রাসায়নিক পণ্য

##### - ৩.১৪.১ রাসায়নিক অনুমোদন এবং ব্যবহার

- কারখানা টিতে ব্যবহৃত সমস্ত রাসায়নিক (ক্লিনার, স্যানিটাইজার, ক্লোরিন, বয়লার রাসায়নিক ইত্যাদি সহ) খাদ্য উদ্ভিদে ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত হতে হবে।
- এই রাসায়নিকগুলি নিরাপদ ব্যবহার নিশ্চিত করতে এবং দূষণ রোধ করতে প্রস্তাবিত নিরাপদ ডোজ স্তরে প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী অনুসারে ব্যবহার করা উচিত।

##### ৩.১৪.২ রাসায়নিক ব্যবহার পর্যবেক্ষণ

- রেকর্ডগুলি অবশ্যই রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে এবং ব্যবহৃত সমস্ত রাসায়নিকের জন্য সহজেই উপলব্ধ থাকতে হবে। এই রেকর্ডগুলিতে ন্যূনতম অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - রাসায়নিকের নাম
  - ঘনত্ব স্তর
  - ব্যবহৃত রাসায়নিকের সঠিক ঘনত্ব যাচাই করার জন্য পরীক্ষা করা হয়েছিল।

#### - ৩.১৫ নিরাপদ খাদ্য - কারখানা স্যানিটেশন - বায়ুচলাচল

##### - ৩.১৫.১ ঘনীভবন নিয়ন্ত্রণ

- এমন অঞ্চলে ঘনীভবনের কোনও প্রমাণ থাকতে হবে না যেখানে এটি পণ্য, প্যাকেজিং উপকরণ, উপাদান বা খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠগুলিকে সম্ভাব্যভাবে দূষিত করতে পারে।
- পর্যাপ্ত শীতল ও শুকানোর কারখানা র্থে পোস্ট-প্রসেস রিটার্ট কুলিং অঞ্চলগুলি অবশ্যই সঠিকভাবে বায়ুচলাচল করতে হবে, নিশ্চিত করে যে ঘনীভবন কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রিত হয়।

#### ৩.১৬ খাদ্য নিরাপত্তা - স্টোরেজ, পরিবহন, এবং পণ্য লেবেলিং

##### - ৩.১৬.১ ইনভেন্টরি ঘূর্ণন

- সঠিক ইনভেন্টরি রোটেশন অর্ডারে কাঁচামাল, প্যাকেজিং, ক্লিনার, স্যানিটাইজার এবং উপাদানগুলি ব্যবহার করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতিগুলি থাকা উচিত।
  - এর মধ্যে প্রথম-ইন, প্রথম-আউট (ফিফো) বা প্রথম-মেয়াদোত্তীর্ণ, প্রথম-আউট (এফইএফও) সিস্টেমগুলি ব্যবহার করা এবং প্রয়োজ্য ক্ষেত্রে পণ্যগুলি তাদের বরাদ্দকৃত শেল্ফ লাইফের মধ্যে ব্যবহার করা হয়েছে তা নিশ্চিত করা অন্তর্ভুক্ত।

##### ৩.১৬.২ স্টোরেজ শর্তাবলী

- পণ্য, উপাদান, প্যাকেজিং এবং অন্যান্য খাদ্য যোগাযোগের আইটেমগুলি (যেমন পাত্র, ঝুড়ি ইত্যাদি) হওয়া উচিত:
  - মেঝে থেকে সংরক্ষণ করা হয়।
  - দেয়াল থেকে দূরে।
  - দূষণ থেকে রক্ষা করার জন্য আচ্ছাদিত।

### ৩.১৬.৩ কোল্ড স্টোরেজ মনিটরিং

- হিমায়িত স্টোরেজ অঞ্চল এবং কুলারগুলির কার্যকর পর্যবেক্ষণের জন্য রেকর্ডগুলি অবশ্যই রাখতে হবে যেখানে পণ্যগুলি রাখা হয়।
- কোল্ড স্টোরেজ অঞ্চলগুলি অবশ্যই -১৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা তার চেয়ে বেশি ঠান্ডা রাখতে হবে, -১৮ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের উপরে ৩ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের বেশি ঠান্ডা না করে (ডিফ্রস্ট চক্রের সময় ব্যতীত)।

### ৩.১৬.৪ ফ্রিজারে কাঁচা এবং প্রস্তুতকৃত পণ্য স্টোরেজ

- হিমায়িত স্টোরেজে কাঁচামাল এবং প্রস্তুতকৃত পণ্যগুলি অবশ্যই হতে হবে:
  - প্যালেটগুলিতে মেঝে থেকে সঞ্চিত।
  - প্যালেটগুলির মধ্যে আইলগুলি অবশ্যই রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত এবং পর্যাপ্ত বায়ু প্রবাহ নিশ্চিত করার জন্য প্যালেট এবং ফ্রিজার দেয়ালের মধ্যে পর্যাপ্ত জায়গা থাকা উচিত।

### - ৩.১৬.৫ পরিবহন শর্তাবলী

- কাঁচামাল, উপাদান, প্যাকেজিং, মধ্যবর্তী / আধা-প্রক্রিয়াজাত পণ্য এবং প্রস্তুতকৃত পণ্য পরিবহনের জন্য ব্যবহৃত চুক্তিবদ্ধ যানবাহন সহ সমস্ত যানবাহন অবশ্যই হতে হবে:
  - উদ্দেশ্য জন্য উপযুক্ত।
  - ভাল মেরামতের মধ্যে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।
  - সঠিকভাবে তাপমাত্রা-নিয়ন্ত্রিত (যেখানে প্রযোজ্য), তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন হলে অবিচ্ছিন্ন পর্যবেক্ষণ সহ।
- পরিবহনকৃত পণ্যের দূষণ রোধে যানবাহনও পরিষ্কার করতে হবে।

### ৩.১৬.৬ ইনবাউন্ড ও আউটবাউন্ড ইন্সপেকশন প্ল্যান

- সমস্ত ইনবাউন্ড এবং আউটবাউন্ড পণ্যগুলির জন্য একটি লিখিত পরিদর্শন পরিকল্পনা থাকতে হবে, যার মধ্যে চেক অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - আইটেম এবং ডেলিভারি পাত্রে নিরাপত্তা এবং মানের জন্য স্পেসিফিকেশন পূরণ করতে হবে, যেমন বিভাগ ৩.১৬.৫ এ বর্ণিত।
  - এই পরিদর্শনগুলি নিশ্চিত করা উচিত যে পণ্যগুলি নিরাপদ খাদ্য এবং মানের প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে।

## - ৩.১৭ নিরাপদ খাদ্য - ক্রস-দূষণ

## - ৩.১৭.১ ক্রস-দূষণ রোধে কারখানার নকশা

- কারখানার প্রাঙ্গণ, সরঞ্জাম, পদ্ধতি এবং প্রবাহ অবশ্যই খাদ্য, খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠতল এবং উপাদানগুলিতে দূষণ বা অ্যালার্জেন ক্রস-যোগাযোগ রোধ করতে ডিজাইন, নির্মাণ ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে।

## - ৩.১৭.২ কাঁচা এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত (আরটিই) অঞ্চলগুলির শারীরিক বিচ্ছেদ

- সংবেদনশীল অঞ্চলে দূষকগুলির স্থানান্তর রোধ করতে কাঁচা পণ্য অঞ্চলগুলি অবশ্যই স্ব-ক্লোজিং দরজা সহ একটি অ-প্রবেশযোগ্য বাধা (যেমন একটি প্রাচীর বা পার্টিশন) দ্বারা প্রস্তুত (আরটিই) পণ্য অঞ্চলগুলি থেকে শারীরিকভাবে পৃথক করা উচিত।

## ৩.১৭.৩ আরটিই অঞ্চলগুলির জন্য সরঞ্জাম এবং পাত্রগুলির পৃথকীকরণ

- আরটিই অঞ্চলগুলিতে ব্যবহৃত আইটেমগুলি (উদাঃ, বিন, ক্রেট, পাত্র, উপাদান, বরফ ইত্যাদি) কাঁচা অঞ্চলে ব্যবহৃত আইটেমগুলির থেকে পৃথক রাখতে হবে।
  - এই আইটেমগুলি রঙিন কোডিং, লেবেলিং বা অন্যান্য কার্যকর পদ্ধতির মাধ্যমে আরটিই অঞ্চলগুলির জন্য সহজেই সনাক্তযোগ্য হওয়া উচিত।
  - আরটিই অঞ্চলে ব্যবহার করার আগে কাঁচা অঞ্চলে ব্যবহৃত আইটেমগুলি পরিষ্কার করার জন্য একটি কার্যকর স্যানিটেশন পদ্ধতি অবশ্যই থাকতে হবে এবং এই পদ্ধতিগুলি প্রতিদিন পর্যবেক্ষণ করা উচিত।

## ৩.১৭.৪ কর্মচারী স্বাস্থ্যবিধি এবং পোশাকের প্রয়োজনীয়তা

- আরটিই অঞ্চলে কর্মরত বা কাঁচা থেকে আরটিই অঞ্চলে স্থানান্তরিত হওয়া সমস্ত কর্মচারীকে অবশ্যই দূষণমুক্ত আরটিই-পরিধানে পরিবর্তন করতে হবে।
  - যথাযথ স্বাস্থ্যবিধি মান পূরণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য এই পরিবর্তনটি অবশ্যই একটি নির্ধারিত চেঞ্জিং রুমে হতে হবে।

## ৩.১৭.৫ প্রক্রিয়াজাত পানি নিষ্কাশন

- প্রক্রিয়াজাত জল অবশ্যই যথাযথভাবে পরিচালিত হতে হবে এবং উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলগুলি (যেমন রান্না এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত অঞ্চল) থেকে কাঁচা পণ্য সংরক্ষণ করা হয় এমন ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলে পর্যাপ্ত পরিমাণে নিষ্কাশন করতে হবে। এটি দূষণ রোধ করতে সহায়তা করে।

## - ৩.১৭.৬ ক্রস-দূষণ রোধে ইতিবাচক বায়ু প্রবাহ

- ক্রস-দূষণের ঝুঁকি এড়াতে ইতিবাচক বায়ু প্রবাহ এবং বায়ু সঞ্চালন অবশ্যই উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চল (যেমন, রান্না করা এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত পণ্য) থেকে কম ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলে (যেমন, কাঁচা পণ্য অঞ্চল) বজায় রাখতে হবে।

## ৩.১৭.৭ পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করার পদ্ধতি

- **ক্রস-দূষণের ঝুঁকি রোধ করতে** উন্মুক্ত পণ্য, প্যাকেজিং, উপাদান বা পাত্রগুলির **কাছাকাছি** পরিষ্কার ও স্যানিটাইজিং ক্রিয়াকলাপ **হওয়া উচিত** নয়।

- এই ক্রিয়াকলাপগুলি এমনভাবে পরিচালিত হওয়া উচিত যা **সংবেদনশীল খাদ্য সামগ্রীর** দূষণ এড়ায়।

#### - ৩.১৭.৮ শীতল এবং হিমায়িত অঞ্চলে স্টোরেজ এবং বিচ্ছেদ

- ঠান্ডা বা হিমায়িত **স্টোরেজ অঞ্চলে** সঞ্চিত সমস্ত পণ্য দূষণ **থেকে রক্ষা করার জন্য** সিল করা শক্ত কাগজগুলিতে রাখা উচিত।

- **ক্রস-দূষণ এড়াতে স্টোরেজ অঞ্চলে** রেডি-টু-ইট (আরটিই) এবং কাঁচা পণ্যগুলি **একে অপরের থেকে পৃথক** করতে হবে।

- **ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি, রোগজীবাণু বৃদ্ধি** এবং / অথবা **টক্সিন** বিকাশকে বাধা দেওয়ার জন্য পরিবেষ্টিত রেফ্রিজারেটেড এবং / অথবা ফ্রিজার তাপমাত্রা **বজায় রাখতে** হবে।

#### - ৩.১৭.৯ অ্যালার্জেন ক্রস-দূষণ প্রতিরোধ

- সমস্ত পর্যায়ে অ্যালার্জেন এবং অ-অ্যালার্জেন পণ্য, **উপাদান, পাত্র এবং কর্মীদের মধ্যে ক্রস-দূষণ এবং ক্রস-যোগাযোগ** রোধ করার জন্য **কার্যকর পদ্ধতি** থাকতে হবে:

- **রসিদ**
- **সঞ্চয়**
- **হ্যান্ডলিং**
- **ব্যবহার**

এই পদ্ধতিগুলি অবশ্যই বিভিন্ন অ্যালার্জেনযুক্ত **উপাদান** বা **পণ্যগুলির মধ্যে ক্রস-দূষণ** রোধ করতে হবে।

- এটি নিশ্চিত করার পদ্ধতিগুলির মধ্যে **শারীরিক বিচ্ছেদ, রঙ-কোডিং, লেবেলিং, সময় বিচ্ছেদ** বা অন্যান্য কার্যকর নিয়ন্ত্রণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ৩.১৮ খাদ্য নিরাপত্তা - পণ্য এবং প্রক্রিয়া পরীক্ষা

##### - ৩.১৮.১ খাদ্য সংযোজন এবং রাসায়নিকের জন্য লিখিত প্রোগ্রাম

- কারখানা টিতে **খাদ্য সংযোজন বা রাসায়নিক** ব্যবহারের জন্য **একটি লিখিত প্রোগ্রাম** থাকতে হবে, যার মধ্যে পদার্থ অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- **সালফাইট**
- **রঙ সংযোজন**
- **ফসফেট**
- **ফসফেট মিশ্রণ**
- **আর্দ্রতা ধরে রাখার এজেন্ট**

- প্রোগ্রামটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এই পদার্থগুলি হল:
  - ফুড গ্রেড
  - আইনি, গ্রাহক এবং প্রস্তুতকারকের প্রয়োজনীয়তার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।
- কারখানা এছাড়াও আবশ্যিক:
  - নথিভুক্ত করুন যে ব্যবহৃত অ্যাডিটিভ অথবা রাসায়নিকের সংমিশ্রণ এমন হ্যাঁজার্ড তৈরি করে না যা নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে।

#### - ৩.১৮.২ মাইক্রোবায়োলজিকাল এবং ড্রাগ অবশিষ্টাংশ পরীক্ষা

- কারখানাটি অবশ্যই প্রস্তুতকৃত পণ্য লটগুলিতে মাইক্রোবায়োলজিকাল এবং ড্রাগের অবশিষ্টাংশ পরীক্ষা পরিচালনা করতে হবে।
  - প্রয়োজনীয় পরামিতি এবং ফ্রিকোয়েন্সির জন্য পরীক্ষা করা আবশ্যিক:
    - স্থানীয় আইন
    - দেশ রপ্তানি আইন
    - গ্রাহক বিশেষ উল্লেখ
- এই প্রয়োজনীয়তা উভয়ের ক্ষেত্রেই প্রযোজ্য:
  - প্রাথমিক প্রসেসর (কাঁচা খাবারের প্রথম প্রসেসর)
  - মাধ্যমিক প্রসেসর (প্রাথমিক কারখানা থেকে প্রাপ্ত মান-সংযোজন প্রসেসর)
- খাদ্য পণ্যগুলির সুরক্ষা এবং গুণমান নিশ্চিত করার পাশাপাশি প্রাসঙ্গিক বিধিবিধানের আনুগত্য নিশ্চিত করার জন্য এই পরীক্ষার প্রয়োজনীয়তাগুলির সাথে সম্মতি অপরিহার্য।

### ৪.০ যাচাইকরণ ব্যবস্থাপনা

#### ৪.১ পণ্য রিলিজ

##### ৪.১.১ পণ্য রিলিজ পদ্ধতি

- কারখানাটি অবশ্যই যথাযথ পণ্য প্রকাশের পদ্ধতিগুলি নথিভুক্ত ও প্রয়োগ করতে হবে। এই পদ্ধতিগুলি স্পষ্টভাবে হওয়া উচিত:
  - পণ্য প্রকাশের আগে সম্পাদন করা আবশ্যিক প্রক্রিয়া ও পরীক্ষার পদ্ধতিগুলি সনাক্ত করুন।
  - পণ্যটি প্রকাশের জন্য অনুমোদিত দায়িত্বশীল ব্যক্তি (গুলি) নির্দিষ্ট করুন।
  - পণ্য প্রকাশের আগে নিরাপদ খাদ্য , গুণমান ও আইনী স্পেসিফিকেশনগুলি পূরণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করুন।

#### ৪.২ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা

##### ৪.২.১ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা ব্যবস্থা

- কারখানা টির অবশ্যই একটি **অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা ব্যবস্থা** থাকতে হবে যা:
  - এর **সংযুক্তি সহ এসপিএস স্ট্যান্ডার্ডের** সম্পূর্ণ সুযোগের বিরুদ্ধে কারখানার **পারফরম্যান্সের স্ব-মূল্যায়ন** প্রয়োজন।

#### ৪.২.২ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষক দক্ষতা

- কারখানার অভ্যন্তরীণ **নিরীক্ষকদের** অবশ্যই হতে হবে:
  - **অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা পরিচালনা** করতে প্রশিক্ষিত এবং সক্ষম।
  - বস্তুনিষ্ঠতা নিশ্চিত করার জন্য তাদের নিজস্ব বিভাগ বা ফাংশন নিরীক্ষণ থেকে বিরত রাখা।

#### - ৪.২.৩ অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা রেকর্ড

- অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষণের রেকর্ডগুলি অবশ্যই বজায় রাখতে হবে এবং এতে অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - নিরীক্ষার ফলাফল, **সামঞ্জস্যতা** এবং **অ-সামঞ্জস্যতা উভয়ই উল্লেখ** করে।
  - সংশোধনমূলক কর্ম এবং **প্রতিটি অ-সম্মতি** সমাপ্তির জন্য সময়সীমা।

#### ৪.২.৪ অডিট ফ্রিকোয়েন্সি

- কারখানা এবং এর বিভাগগুলির মধ্যে **অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষণ ফ্রিকোয়েন্সি** বার্ষিক ন্যূনতম ফ্রিকোয়েন্সি সহ ঝুঁকি মূল্যায়নের **উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত**।

#### ৪.৩ ইন্সট্রুমেন্ট ক্যালিব্রেশন

##### অভ্যন্তরীণ ক্রমাঙ্কন (কারখানা দ্বারা সঞ্চালিত ক্রমাঙ্কন)

##### - ৪.৩.১ সমালোচনামূলক প্রক্রিয়া-পর্যবেক্ষণ যন্ত্র

- **সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি (সিসিপি) নিরীক্ষণের জন্য ব্যবহৃত** সমালোচনামূলক প্রক্রিয়া-পর্যবেক্ষণ যন্ত্রগুলি (উদাঃ, থার্মোমিটার, পিএইচ মিটার, লবণাক্ততা মিটার, মেটাল ডিটেক্টর) অবশ্যই হতে হবে:
  - অভ্যন্তরীণভাবে নির্ভুলতার জন্য **ক্যালিব্রেটেড বা পরীক্ষিত** (যেমন, কারখানা দ্বারা)।

##### ৪.৩.২ ক্রমাঙ্কন সময়সূচী

- কারখানাটি অবশ্যই একটি **নথীভুক্ত ক্রমাঙ্কন / নির্ভুলতা পরীক্ষার সময়সূচী** বজায় রাখতে হবে যা সনাক্ত করে:
  - প্রতিটি পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইস (৪.৩.১ এবং ৪.৩.৫ থেকে)।
  - **ক্রমাঙ্কন তারিখ**, নির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সি, ক্রমাঙ্কনের জন্য ব্যবহৃত স্বীকৃত পদ্ধতি বা মান, পদ্ধতি / মান উৎস এবং ক্রমাঙ্কন সম্পাদনের জন্য দায়ী পক্ষ।

##### ৪.৩.৩ ইন-হাউস ক্রমাঙ্কন ফ্রিকোয়েন্সি এবং বৈধতা

- প্রক্রিয়া-পর্যবেক্ষণ যন্ত্রগুলি অবশ্যই হতে হবে:

- পর্যাপ্ত ফ্রিকোয়েন্সিতে ঘরে বসে নির্ভুলতার জন্য ক্যালিব্রেটেড বা পরীক্ষিত।
- সাধারণ কারখানা অপারেটিং অবস্থার অধীনে যন্ত্রের কার্যকারিতা একটি **বার্ষিক বৈধতা অধ্যয়ন** অন্তর্ভুক্ত করুন।

#### - ৪.৩.৪ কম অ্যাসিড টিনজাত খাবার (এলএসিএফ) প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ

- লো অ্যাসিড টিনজাত খাবারের (এলএসিএফ) **জন্য**, প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণগুলি অবশ্যই পূর্বনির্ধারিত ফ্রিকোয়েন্সিতে পরিচালিত হতে হবে:
  - স্বীকৃত প্রক্রিয়াকরণ কর্তৃপক্ষ বা নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অনুমোদিত একটি বিকল্প পদ্ধতি। এর মধ্যে তাপ বিতরণ, তাপ অনুপ্রবেশ, পোস্ট-প্রসেস বৈধতা এবং নির্ধারিত প্রক্রিয়াগুলি পরীক্ষা করা অন্তর্ভুক্ত।

#### বাহ্যিক ক্রমাঙ্কন (তৃতীয় পক্ষের ক্রমাঙ্কন বিশেষজ্ঞ দ্বারা সঞ্চালিত ক্রমাঙ্কন)

##### ৪.৩.৫ যোগ্য তৃতীয় পক্ষের দ্বারা বাহ্যিক ক্রমাঙ্কন

- কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে নিরাপদ খাদ্য র জন্য গুরুত্বপূর্ণ সমস্ত পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইসগুলি (৪.৩.১ এ উল্লিখিত) রয়েছে:
  - বাহ্যিকভাবে একটি যোগ্য তৃতীয় পক্ষের দ্বারা কমপক্ষে বার্ষিক ক্যালিব্রেটেড।
  - নির্ভুলতা এবং নির্ভরযোগ্যতা নিশ্চিত করার জন্য ক্রমাঙ্কন অবশ্যই একটি স্বীকৃত মানের সাথে সন্ধানযোগ্য হতে হবে।

#### ৪.৪ নমুনা

##### - ৪.৪.১ নমুনা পরিকল্পনা

- কারখানাটি অবশ্যই একটি লিখিত নমুনা পরিকল্পনা প্রস্তুত করতে হবে যা:
  - পণ্য পরীক্ষার ফ্রিকোয়েন্সি এবং প্রকারের বিশদ।
  - এর জন্য জিএসএ পরীক্ষার প্রয়োজনীয়তা মেনে চলে:
    - অ্যান্টিবায়োটিক
    - মাইক্রোবিয়াল দূষক
    - রাসায়নিক সংযোজন
  - নমুনা পরিকল্পনায় অতিরিক্ত পরীক্ষার প্রয়োজনীয়তাগুলির জন্যও অ্যাকাউন্ট করতে হবে যা জিএসএ মান ছাড়িয়ে যায়, যেমনটি প্রয়োজনীয়:
    - রফতানি ক্রেতাদের স্থানীয় বা দেশ।
    - নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ।

#### ৪.৫ ল্যাবরেটরি টেস্টিং

##### ৪.৫.১ টেস্টিং সিস্টেম কমপ্লায়েন্স

- খাদ্য সুরক্ষার জন্য গুরুত্বপূর্ণ সমস্ত পণ্য এবং উপাদান পরীক্ষা আইএসও ১৭০২৫ বা সমতুল্য মান অনুসারে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই একটি সিস্টেম বাস্তবায়ন করতে হবে (যা "টেষ্টিং এবং ক্রমাঙ্কন পরীক্ষাগারগুলির দক্ষতার জন্য সাধারণ প্রয়োজনীয়তা" রূপরেখা দেয়)।
  - এই প্রয়োজনীয়তা অভ্যন্তরীণ পরীক্ষাগার এবং বাহ্যিক তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার উভয় ক্ষেত্রেই প্রযোজ্য।

#### - ৪.৫.২ তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার পরীক্ষার রেকর্ড

- কারখানাটি অবশ্যই তৃতীয় পক্ষের পরীক্ষাগার পরীক্ষার রেকর্ড বজায় রাখতে হবে, যার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকা উচিত:
  - ব্যবহৃত পরীক্ষা পদ্ধতি।
  - পরীক্ষা সম্পাদনকারী পরীক্ষাগারগুলির স্বীকৃতি বা অনুমোদন।
  - এই রেকর্ডগুলি পরিশিষ্ট ৪ এ বর্ণিত প্রয়োজনীয়তার সাথে সারিবদ্ধ হওয়া উচিত।

### ৫.০ সামাজিক জবাবদিহিতার প্রয়োজনীয়তা

#### ৫.১ সাধারণ প্রয়োজনীয়তা

##### ৫.১.১ মান এবং কর্মী সুরক্ষা মেনে চলা

- কারখানা গুলি অবশ্যই মেনে চলতে হবে:
  - সামাজিক জবাবদিহিতার মানদণ্ড।
  - স্থানীয়, জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক কনভেনশন, বিধি এবং প্রবিধান, শ্রমিকদের জন্য সর্বোচ্চ সুরক্ষা নিশ্চিত করা।
  - কারখানাটি অবশ্যই নীতি ও পদ্ধতি প্রয়োগ করতে হবে:
    - শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা।
    - মজুরি, কারখানা এবং ঘন্টা।
    - নিয়োগের অনুষীলন এবং শ্রমিকদের ন্যূনতম বয়স।
    - শ্রমিকদের অবস্থা এবং ভাল কর্মচারী সম্পর্ক রক্ষণাবেক্ষণ।

##### - ৫.১.২ ঘুষ এবং দুর্নীতি বিরোধী সম্মতি

- কারখানা গুলিকে অবশ্যই সমস্ত প্রযোজ্য ঘুষ-বিরোধী আইন মেনে চলতে হবে এবং এর যে কোনও কাজ এড়াতে হবে:
  - দুর্নীতি, চাঁদাবাজি, আত্মসাৎ বা ঘুষ প্রত্যক্ষ ও পরোক্ষভাবে উভয়ই।

#### ৫.২ মজুরি ও কারখানা

## - ৫.২.১ আইন, ন্যূনতম মজুরি এবং মজুরি চুক্তি

- শ্রমিকদের কমপক্ষে **আইনী ন্যূনতম মজুরি** বা কর্মসংস্থান চুক্তি বা যৌথ দর কষাকষি চুক্তি দ্বারা প্রতিষ্ঠিত **মজুরির হার** প্রদান করতে হবে, যেটি বেশি।
- **নিয়মিত মজুরি** এবং ক্ষতিপূরণ অবশ্যই শ্রমিকদের **মৌলিক ব্যয়** মেটাতে হবে এবং **শ্রমিক ও তাদের পরিবারের জন্য** কিছু বিবেচনামূলক তহবিল সরবরাহ করতে হবে।

## - ৫.২.২ বেনিফিট সম্মতি

- কারখানাটি অবশ্যই **এমন কারখানা গুলি** সরবরাহ করবে যা ন্যূনতম স্থানীয় বা জাতীয় আইন মেনে চলে (উদাঃ, সবেতন ছুটি, মাতৃত্বকালীন ছুটি, স্বাস্থ্য বীমা, অসুস্থ সময় ইত্যাদি)।

## - ৫.২.৩ ওভারটাইম ক্ষতিপূরণ

- স্থানীয় আইন অনুসারে **প্রিমিয়াম হারে** জাতীয়ভাবে বাধ্যতামূলক নিয়মিত কর্মসপ্তাহের বাইরে কাজ **করা ওভারটাইম ঘন্টার জন্য** শ্রমিকদের অবশ্যই ক্ষতিপূরণ দিতে হবে।

## - ৫.২.৪ অননুমোদিত মজুরি কর্তন

- কারখানাটি অবশ্যই কোনও **অননুমোদিত মজুরি ছাড় করবে না** যা জাতীয় আইন বা কর্মসংস্থান চুক্তি দ্বারা সরবরাহ করা হয় না।
- শৃঙ্খলাবদ্ধ প্রক্রিয়ার অংশ হিসাবে বা **কাজের সরঞ্জাম, পরিবহন** ইত্যাদির মতো আইটেমগুলির জন্য **মজুরি কাটা উচিত নয়**, যদি না কারখানা এবং শ্রমিকদের মধ্যে **লিখিত চুক্তিতে** স্পষ্টভাবে উল্লেখ করা হয়।

## ৫.২.৫ শ্রমিকদের আর্থিক গোপনীয়তার সুরক্ষা

- কারখানা টিতে অবশ্যই কর্মীর ব্যাংক অ্যাকাউন্টে অনুপযুক্ত অ্যাক্সেস থাকতে হবে না।
- **মজুরি শুধুমাত্র** শ্রমিককে সরাসরি বা শ্রমিক দ্বারা **নিয়ন্ত্রিত** অ্যাকাউন্টে প্রদান করা উচিত ।

## - ৫.২.৬ সময়মত এবং নথিভুক্ত মজুরি প্রদান

- কারখানাটি অবশ্যই শ্রমিকদের **সরাসরি মজুরি** প্রদান করবে এবং বিলম্ব বা অনিয়মিত **অর্থ প্রদান করবে না**।
- **মজুরি প্রদান** অবশ্যই নথিভুক্ত করতে হবে এবং শ্রমিককে একটি **বেতন স্লিপ** পেতে হবে যাতে সমস্ত কারখানা এবং ছাড়ের একটি **আইটেমাইজড বিবরণ** অন্তর্ভুক্ত থাকে।

## ৫.২.৭ চুক্তিবদ্ধ/সাব-কন্ট্রাক্টে অংশগ্রহণকারী শ্রমিকদের মজুরী যাচাই

- শ্রম পরিষেবা, নিয়োগকারী বা অন্যান্য উপায়ে নিযুক্ত শ্রমিকদের স্থানীয় মজুরি এবং ওভারটাইম আইন মেনে বেতন দেওয়া হয় কিনা তা যাচাই করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই নথি বজায় রাখতে হবে।

## - ৫.২.৮ আইনি বাধ্যবাধকতা এড়াতে কর্মসংস্থান প্রকল্পগুলি এড়ানো

- কারখানাটি অবশ্যই **অস্থায়ী শ্রমিক, ঠিকাদার, সাবকন্ট্রাক্টর, গৃহকর্মী, শিক্ষানবিশ** বা অন্যান্য অ-পূর্ণ-সময়ের কর্মসংস্থান স্কিমগুলি ব্যবহার করতে হবে **না যাতে বেনিফিট, সামাজিক সুরক্ষা বা নিয়মিত কর্মসংস্থান সম্পর্কের সাথে সম্পর্কিত অন্যান্য আইনী প্রয়োজনীয়তা এড়ানো যায়।**

#### - ৫.২.৯ পিস রেট আইন মেনে চলা

- কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে **টুকরো শ্রমিকরা** (উৎপাদিত প্রতিটি ইউনিট বা সম্পাদিত ক্রিয়াকলাপের জন্য একটি নির্দিষ্ট "টুকরো হার" প্রদান করা হয়েছে) **স্থানীয় বা জাতীয় আইন মেনে বেতন দেওয়া হয়**, যার মধ্যে প্রবিধানগুলি নিশ্চিত করা হয়েছে:
  - ন্যূনতম মজুরির প্রয়োজনীয়তার সমতুল্য বা অতিক্রম।
  - ওভারটাইম এবং ছুটির বেতন **প্রবিধান** মেনে চলা।

#### ৫.৩ কর্মঘণ্টা

##### ৫.৩.১ কাজের সময় আইন মেনে চলা

- কারখানাটি মেনে চলার জন্য কাজের সময় নির্ধারণ করবে :
  - স্থানীয় বা জাতীয় আইন।
  - চুক্তিভিত্তিক চুক্তি (যেখানে প্রযোজ্য)।
  - দেশে শিল্পের মান।
  - স্ট্যান্ডার্ড কাজের সপ্তাহ ওভারটাইম ব্যতীত ৪৮ ঘণ্টার বেশি হবে না, উপরের যেটি শ্রমিকদের বৃহত্তর কল্যাণ প্রদান করে।

##### - ৫.৩.২ ওভারটাইম প্রবিধান

- **ওভারটাইম** প্রতি সপ্তাহে ১২ ঘণ্টা অতিক্রম করা উচিত নয়, ব্যতিক্রম:
  - জাতীয় আইন দ্বারা অনুমোদিত।
  - যদি একটি স্বেচ্ছাসেবী চুক্তিতে কারখানা এবং শ্রমিকদের মধ্যে সম্মত হয়।
- যদি ওভারটাইম প্রতি সপ্তাহে ১২ ঘণ্টা অতিক্রম করে, তবে এটি কেবলমাত্র ব্যতিক্রমী পরিস্থিতিতে শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য গৃহীত ব্যবস্থার সাথে ঘটতে হবে।

##### - ৫.৩.৩ ওভারটাইম প্রত্যাখ্যান করার জন্য জরিমানা থেকে সুরক্ষা

- ওভারটাইম কাজ করতে অস্বীকার করার জন্য বা অসম্মতির জন্য কোনও ক্ষতিকারক পদক্ষেপ প্রয়োগ করার জন্য কারখানাটি কোনও কর্মচারীর চুক্তি বাতিল করবে না।

##### - ৫.৩.৪ খাবার, বিশ্রামের বিরতি এবং বিশ্রামের অধিকার দিন

- কারখানাটি সম্পর্কিত **জাতীয় আইন** মেনে চলবে :
  - কাজের শিফটের সময় খাবার এবং বিশ্রামের বিরতি।
  - টানা ছয় দিন কাজ করার পর শ্রমিকদের বিশ্রামের অধিকারকে সম্মান করুন।

**- ৫.৩.৫ সম্মতির রেকর্ড**

- কারখানাটি কর্মঘণ্টার আইন, ওভারটাইম, খাবার ও বিশ্রামের বিরতি এবং সকল শ্রমিকের জন্য বরখাস্ত হওয়ার বিষয়টি যাচাই করার রেকর্ড বজায় রাখবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - পিস রেট শ্রমিক।
  - ঠিকাদার/সাব-কন্ট্রাক্টর।
  - ঘন্টায়, বেতনভোগী এবং অস্থায়ী কর্মী।

**- ৫.৪ জোরপূর্বক, বন্ডেড, চুক্তিবদ্ধ, পাচার এবং কারাগার শ্রম****৫.৪.১ স্বৈচ্ছাসেবী কাজ**

- ওভারটাইম সহ সমস্ত কাজ অবশ্যই স্বৈচ্ছাসেবী হতে হবে এবং জরিমানা বা নিষেধাজ্ঞার হুমকির মধ্যে আরোপিত হবে না।

**৫.৪.২ জোরপূর্বক বা চুক্তিভিত্তিক শ্রম নিষিদ্ধকরণ**

- কারখানাটি অবশ্যই কোনও ধরণের জোরপূর্বক শ্রমে জড়িত হওয়া উচিত নয়, যার মধ্যে রয়েছে:
  - চুক্তিবদ্ধ শ্রম, কারাগার শ্রম বা মানব পাচার।
  - কারখানা হবে না:
    - আসল পরিচয়পত্র বা অন্যান্য মূল্যবান সম্পত্তি বাজেয়াপ্ত করা বা ধরে রাখা।
    - ভ্রমণ বা সনাক্তকরণ নথি পুনর্নবীকরণে বাধা দেওয়া বা বাধা দেওয়া।
    - শ্রমিকদের কাজ করতে বাধ্য করার জন্য অন্য কোনও ধরণের জবরদস্তি ব্যবহার করুন।

**- ৫.৪.৩ বন্ডেড শ্রম নিষিদ্ধকরণ**

- কারখানাটি অবশ্যই আমানত, বন্ড বা অন্যান্য আর্থিক বা সমান্তরাল গ্যারান্টি প্রদানের প্রয়োজন হবে না যা ঋণের বন্ধনের ফলস্বরূপ হতে পারে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - নিয়োগ ফি, জরিমানা এবং মজুরি থেকে কর্তন।
  - শ্রমিকের সাথে লিখিত চুক্তিতে নির্দিষ্ট নয় এমন বেতন আটকে রাখা।

**- ৫.৪.৪ চলাফেরার স্বাধীনতা**

- শ্রমিকদের নিম্নলিখিত অধিকার থাকতে হবে:
  - তাদের কাজের শিফটের পরে কারখানাটি ছেড়ে যান।
  - যুক্তিসঙ্গত নোটিশের পরে তাদের চাকরির অবসান ঘটান।
- এই কারখানাটি অবশ্যই অযৌক্তিকভাবে শ্রমিকদের চলাচলের স্বাধীনতাকে সীমাবদ্ধ করবে না, যার মধ্যে রয়েছে:

- বিশ্রাম বা অ-কাজের সময় নজরদারি।
- পরিবহনের সময় বা কারখানা দ্বারা সরবরাহিত ডরমিটরিতে।

#### - ৫.৪.৫ শ্রম অধিকার অপব্যবহারের শিকারদের জন্য সংস্থানগুলিতে অ্যাক্সেস

- এই কারখানাটি শ্রমিকদের সহজলভ্যতার জন্য একটি বিশিষ্ট স্থানে শ্রম অধিকার লঙ্ঘনের শিকারদের জন্য হটলাইন, উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ এবং অন্যান্য সংস্থান সম্পর্কে তথ্য প্রদর্শন করবে।
- চাকরিপ্রার্থীদেরও এই তথ্য দিতে হবে।

### ৫.৫ শিশু শ্রমিক এবং তরুণ শ্রমিক

#### ৫.৫.১ শিশুশ্রম নিষিদ্ধকরণ

- কারখানাটি শিশুশ্রমের ব্যবহারে জড়িত বা সমর্থন করবে না।
- এটি অবশ্যই মেনে চলতে হবে:
  - স্থানীয় শিশুশ্রম আইন ন্যূনতম কাজের বয়স বা বাধ্যতামূলক শিক্ষার বয়স, যেটি বেশি।
  - আইএলও ন্যূনতম বয়স কনভেনশন ১৩৮, যা ১৫ বছর বয়সী চাকরির জন্য সর্বনিম্ন বয়স নির্ধারণ করে (উন্নয়নশীল দেশগুলিতে কিছু ব্যতিক্রম সর্বনিম্ন ১৪ বছর বয়সের অনুমতি দেয়)।
- বয়সের প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই কর্মীদের বয়স সম্পর্কিত রেকর্ড সংগ্রহ, যাচাই এবং সংরক্ষণ করতে হবে।

#### ৫.৫.২ তরুণ কর্মীদের কর্মসংস্থান

- তরুণ কর্মীদের (যাদের বয়স ন্যূনতম উপরে কিন্তু ১৮ বছরের কম বয়সী) অবশ্যই মেনে চলতে হবে:
  - স্থানীয় বা জাতীয় আইন।
  - বাধ্যতামূলক শিক্ষার সুযোগ।
  - দিনের ঘন্টা এবং সময়ের উপর কোনও বিধিনিষেধ (তাদের কল্যাণ রক্ষার জন্য)।

#### ৫.৫.৩ তরুণ কর্মীদের সুরক্ষা

- তরুণ কর্মীদের অবশ্যই এমন শর্তের অধীন করা উচিত নয় যে:
  - তাদের স্বাস্থ্য, সুরক্ষা বা নৈতিক সততার সাথে আপস করুন।
  - তাদের শারীরিক, মানসিক, আধ্যাত্মিক, নৈতিক বা সামাজিক বিকাশের ক্ষতি করে।
  - এর মধ্যে রয়েছে:
    - কর্মঘণ্টার ওপর বিধিনিষেধ।
    - তরুণ শ্রমিকদের জন্য রাতের কাজ এবং ঝুঁকিপূর্ণ কাজ নিষিদ্ধ করা।

#### - ৫.৫.৪ চিহ্নিত শিশু শ্রমিকদের জন্য সহায়তা

- শিশুশ্রমিক হিসাবে চিহ্নিত যে কোনও ব্যক্তিকে সহায়তা করার জন্য এই কারখানা টিতে অবশ্যই পদ্ধতি থাকতে হবে।
- সমর্থন একটি ন্যূনতম এ অন্তর্ভুক্ত করা আবশ্যিক:
  - শিশু শ্রমিককে কাজ থেকে সরিয়ে দেয়া।
  - যেসব শিশুর বয়স ন্যূনতম বয়সের নিচে বা যারা মৌলিক শিক্ষা শেষ করেনি তাদের শিক্ষায় পুনঃসংহতকরণ।
  - ন্যূনতম বয়সের উপরে তরুণ কর্মীদের জন্য, কাজগুলি অ-ঝুঁকিপূর্ণ কাজে পরিবর্তন করতে হবে।

#### - ৫.৬ নিয়োগ এবং কর্মসংস্থানের শর্তাদি

##### ৫.৬.১ কাজের অধিকার

- শ্রমিকরা যে দেশে কর্মরত, সে দেশে কাজ করার আইনগত অধিকার থাকতে হবে।
- সম্পাদিত কাজ এবং কর্মসংস্থানের শর্তাবলী অবশ্যই স্থানীয়, জাতীয় বা আন্তর্জাতিক শ্রম মান মেনে চলতে হবে, যেটি কঠোর।
- সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য কারখানাটি অবশ্যই শ্রমিকদের কাজের অধিকারের নথি সংগ্রহ, যাচাই এবং সংরক্ষণ করতে হবে।

##### ৫.৬.২ শ্রমিকদের জন্য তথ্য

- এই কারখানাটি অবশ্যই সমস্ত শ্রমিককে লিখিত এবং বোধগম্য তথ্য সরবরাহ করতে হবে, নিয়োগের আগে (চাকরিপ্রার্থীদের জন্য) এবং কর্মসংস্থানের সময়।
- তথ্য অন্তর্ভুক্ত করা আবশ্যিক:
  - চাকরির শর্তাবলী
  - শ্রমিকের অধিকার।
  - উপকারিতা।
  - ক্ষতিপূরণ।
  - প্রত্যাশিত কাজের সময়।
  - প্রতিটি বেতন সময়ের জন্য মজুরির বিবরণ (প্রতিটি সময় প্রদত্ত)।
  - কারখানার নীতিগুলি :
    - শাস্তিমূলক ব্যবস্থা।
    - অভিযোগ পদ্ধতি।
    - বেতন থেকে কর্তনের অনুমোদন।
    - শারীরিক পরিশ্রম ও কাজের পরিবেশ।

- **আবাসন** (প্রযোজ্য ক্ষেত্রে)।

- এই তথ্যটি শ্রমিকদের জন্য উপযুক্ত ভাষায় সরবরাহ করতে হবে (উদাঃ, তারা যে ভাষা বোঝে)।

#### ৫.৬.৩ চুক্তিবদ্ধ/সাব-কন্ট্রাক্টেড বা অস্থায়ী কর্মী

- যদি **চুক্তিবদ্ধ / সাব-কন্ট্রাক্টেড বা অস্থায়ী কর্মীরা কোনও শ্রম নিয়োগকারী সংস্থা বা কর্মসংস্থান পরিষেবার মাধ্যমে নিয়োগ করা হয়**, তবে কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করবে যে এই পরিষেবাগুলি শ্রমিকদের সমস্ত প্রয়োজনীয় তথ্য (ধারা ৫.৬.২ অনুসারে) সরবরাহ করে:
  - চাকরির আগে ও সময়
  - শ্রমিকরা যাতে তাদের অধিকার ও শর্ত বুঝতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য **উপযুক্ত ভাষায়**।

#### - ৫.৬.৪ শ্রম নিয়োগকারী সংস্থা

- এই কারখানাটি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সমস্ত **শ্রম নিয়োগকারী সংস্থা বা কর্মসংস্থান পরিষেবাগুলি** এটি ব্যবহার করে স্থানীয় বা জাতীয় সরকার দ্বারা শ্রম সরবরাহকারী হিসাবে কাজ করার জন্য লাইসেন্সপ্রাপ্ত।
- চাকরিপ্রার্থী এবং শ্রমিকদের অবশ্যই **অনৈতিক নিয়োগ অনুশীলনের** শিকার করা উচিত নয় , যেমন:
  - হুমকি দেয়।
  - পেনাল্টি।
  - জবরদস্তি।
  - শারীরিক বল।
  - প্রতারণা।

#### ৫.৬.৫ রিক্রুটমেন্ট এজেন্সি ও ফি এর ডকুমেন্টেশন

- এই কারখানাটি অবশ্যই **কর্মী নিয়োগ, ভাড়া এবং / অথবা নিয়োগের জন্য যে এজেন্সিগুলি ব্যবহার করে সেগুলি** নথিভুক্ত করতে হবে।
- কর্মসংস্থান সুরক্ষিত করার জন্য চাকরিপ্রার্থী এবং শ্রমিকদের দ্বারা **প্রদত্ত কোনও ফি বা ঋণ** নথিভুক্ত করতে হবে।
- ১ জানুয়ারী, ২০২৫ থেকে, **নিয়োগকর্তা পেস নীতিটি** সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ডে **পুরোপুরি প্রয়োগ করা হবে**, যার অর্থ শ্রমিকরা **কর্মসংস্থান সুরক্ষিত করার জন্য** নিয়োগ ফি প্রদান করবে না।
  - জিএসএ তার বাস্তবায়নের আগে **নিয়োগকর্তা বেতন নীতি** সম্পর্কে আরও স্পষ্টতা প্রদান করবে।

#### ৫.৭ বৈষম্য, শৃঙ্খলা, অপব্যবহার এবং হয়রানি

##### - ৫.৭.১ সমান সুযোগ

- এই কারখানাটি অবশ্যই **কর্মসংস্থানের সমস্ত ক্ষেত্রে সমান সুযোগ নিশ্চিত করতে হবে**, যার মধ্যে রয়েছে:

- নিয়োগ।
- নিয়োগ দিচ্ছেন।
- চাকরির শর্তাবলী।
- ক্ষতিপূরণ।
- প্রশিক্ষণের সুযোগ।
- পদোন্নতি।
- বরখাস্ত বা অবসর।

#### ৫.৭.২ বৈষম্য নিষিদ্ধকরণ

- কারখানাটি অবশ্যই এর ভিত্তিতে কোনও ধরনের বৈষম্যের সাথে জড়িত অথবা অনুমতি দেবে না:
  - দৌড়।
  - রং।
  - লিঙ্গ।
  - জাতীয় উৎস / ঐতিহ্য।
  - ধর্ম।
  - বয়স।
  - জাতীয়তা।
  - সামাজিক বা জাতিগত উৎস।
  - মাতৃভাষা।
  - যৌন অভিমুখীতা।
  - রাজনৈতিক মতামত।
  - প্রতিবন্ধী।
  - অন্য কোনো স্ট্যাটাস।
- চাকরির সমস্ত শর্তাবলী অবশ্যই কাজ করার দক্ষতার উপর ভিত্তি করে হতে হবে, ব্যক্তিগত বৈশিষ্ট্য বা বিশ্বাসের উপর নয়।

#### - ৫.৭.৩ মর্যাদা এবং সম্মানের সাথে চিকিৎসা

- কারখানাটি অবশ্যই চাকরিপ্রার্থী এবং শ্রমিকদের সর্বদা মর্যাদা ও শ্রদ্ধার সাথে আচরণ করবে।
- কারখানাটি অবশ্যই কোনও ধরনের সাথে জড়িত অথবা অনুমতি দেবে না:
  - শারীরিক বা মৌখিক নির্যাতন।

- যৌন নির্যাতন।
- দাদাগিরি।
- হয়রানি।

#### - ৫.৭.৪ শৃঙ্খলাবদ্ধ পদ্ধতি

- কারখানা টির অবশ্যই একটি লিখিত শৃঙ্খলাবদ্ধ পদ্ধতি থাকতে হবে যা উপযুক্ত ভাষায় সমস্ত কর্মীদের জন্য উপলব্ধ।
- কারখানার মধ্যে গৃহীত সমস্ত শৃঙ্খলাবদ্ধ পদক্ষেপের জন্য রেকর্ড বজায় রাখতে হবে।

#### ৫.৭.৫ গর্ভবতী কর্মীদের সুরক্ষা

- কারখানাটি অবশ্যই:
  - গর্ভাবস্থার জন্য কর্মীদের বরখাস্ত করবেন না।
  - গর্ভনিরোধক ব্যবহারে জোর করবেন না।
  - মাতৃত্বকালীন ছুটির পর বেতন কমাবেন না।
  - শ্রমিকদের গর্ভাবস্থা বা কুমারীত্ব পরীক্ষার বিষয় নয়।

#### - ৫.৭.৬ অভিযোগ এবং প্রতিকার ব্যবস্থা

- অভিযোগ বা মামলাগুলি পরিচালনা করার জন্য কারখানা টিতে অবশ্যই একটি প্রতিষ্ঠিত অভিযোগ এবং প্রতিকার ব্যবস্থা থাকতে হবে:
  - যৌন নির্যাতন / হয়রানি।
  - দাদাগিরি।
  - বৈষম্যমূলক আচরণ।
- সিস্টেমে ন্যূনতম অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - একটি গোপনীয় রিপোর্টিং মেকানিজম।
  - সহায়তার জন্য উপলব্ধ হটলাইন বা অন্যান্য বাইরের পরিষেবাগুলির তথ্য।
  - একটি স্বাধীন মূল্যায়ন / সালিশি প্রক্রিয়া শুরু করার সম্ভাবনা।

#### - ৫.৮ সমিতি এবং সম্মিলিত দর কষাকষির স্বাধীনতা

##### ৫.৮.১ সম্মিলিতভাবে মেলামেশা এবং দর কষাকষির অধিকার

- প্রতিষ্ঠানগুলোকে অবশ্যই শ্রমিকদের অধিকারকে সম্মান করতে হবে:
  - পরিচালনার পূর্ব অনুমোদনের প্রয়োজন ছাড়াই সম্মিলিতভাবে সহযোগী, সংগঠিত ও দর কষাকষি করুন।

- শ্রমিকদের এই ক্রিয়াকলাপগুলিতে জড়িত হওয়ার বা এটি করা থেকে বিরত থাকার অধিকার রয়েছে।
- কারখানাটি অবশ্যই এই ক্রিয়াকলাপগুলিতে হস্তক্ষেপ, সীমাবদ্ধ অথবা প্রতিরোধ করবে না।
- আন্তর্জাতিক শ্রম মানদণ্ডের সাথে সামঞ্জস্য রেখে প্রতিনিধিত্বের অধিকার প্রয়োগকারী শ্রমিকদের বিরুদ্ধে এই কারখানাটি অবশ্যই বৈষম্যমূলক আচরণ বা প্রতিশোধ নেবে না।

#### ৫.৮.২ সীমাবদ্ধ পরিবেশে বিকল্প

- যেখানে স্থানীয় বা জাতীয় আইনের অধীনে সমিতি এবং যৌথ দর কষাকষির স্বাধীনতা নিষিদ্ধ বা সীমাবদ্ধ, কারখানাটি অবশ্যই:
  - শ্রমিক প্রতিনিধিত্ব ও দরকষাকষির কারখানা খেঁচা বিকল্প উপায়ে বাধা দেবেন না।
  - উদাহরণস্বরূপ, শ্রমিকরা ব্যবস্থাপনার কাছে তাদের প্রতিনিধিত্ব করার জন্য এক বা একাধিক প্রতিনিধি নির্বাচন করতে পারে।

#### ৫.৮.৩ কর্মী প্রতিনিধিদের প্রবেশাধিকার

- এই কারখানাটি কার্যকরভাবে তাদের প্রতিনিধিত্বমূলক কাজগুলি সম্পাদন করার জন্য শ্রমিক প্রতিনিধিদের কর্মক্ষেত্রে অ্যাক্সেস সরবরাহ করতে হবে।

#### ৫.৮.৪ অভিযোগ প্রক্রিয়া

- কারখানা টিতে অবশ্যই সমস্ত কর্মীদের জন্য একটি লিখিত অভিযোগ প্রক্রিয়া/পদ্ধতি উপলব্ধ থাকতে হবে। এই প্রক্রিয়াটির জন্য অনুমতি দেওয়া উচিত:
  - ম্যানেজমেন্টের কাছে অভিযোগের বেনামে রিপোর্ট করা।
  - শ্রমিকরা প্রতিশোধের ভয় ছাড়াই অভিযোগ জানাতে পারে এমন আশ্বাস।

#### ৬.০ কর্মচারী স্বাস্থ্য এবং নিরাপত্তা (উইক)

##### ৬.১ কর্মচারী কারখানা এবং আবাসন

##### ৬.১.১ নিরাপদ এবং পরিষ্কার অবস্থা

- কারখানাটি অবশ্যই কাজ, বিশ্রাম, ডাইনিং এবং আবাসন অঞ্চলে (যেখানে প্রযোজ্য) নিরাপদ, স্বাস্থ্যকর এবং পরিষ্কার পরিস্থিতি সরবরাহ করতে হবে।
- পেশাগত স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতিগুলির একটি সুস্পষ্ট সেট স্থাপন ও অনুসরণ করা আবশ্যিক।
  - অত্যাবশ্যকীয় পরিষেবাগুলি সরবরাহ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
    - পানীয় জল
    - স্যানিটারি টয়লেট কারখানা
    - রান্নাঘর এবং খাদ্য সংরক্ষণাগারের জায়গাগুলি পরিষ্কার করুন (যেখানে প্রযোজ্য)।

**- ৬.১.২ হাউজিং স্ট্যান্ডার্ড**

- যদি কারখানা বা কর্মসংস্থান সংস্থা / শ্রম দালাল কর্মচারী আবাসন সরবরাহ করে তবে এটি অবশ্যই **স্থানীয় এবং / অথবা জাতীয় মানগুলি পূরণ করতে হবে**, যার মধ্যে রয়েছে:
  - নিরাপদ, জলরোধী কাঠামো
  - পেশাগত লোড প্রতি পর্যাপ্ত স্থান
  - হিটিং, বায়ুচলাচল এবং কুলিং সিস্টেম
  - কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা
  - সিঙ্ক, শাওয়ার এবং টয়লেট কারখানা।

**- ৬.১.৩ টয়লেট এবং সিঙ্ক**

- স্থানীয় ও জাতীয় আইন অনুযায়ী পর্যাপ্ত **টয়লেট ও সিঙ্কের ব্যবস্থা করতে হবে**।
  - এগুলি অবশ্যই কর্মচারীদের কাছে সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য এবং **ভাল মেরামতের** মধ্যে রাখতে হবে।

**৬.১.৪ পরিবর্তন এবং স্টোরেজ এলাকা**

- শ্রমিকদের কাজের পোশাকে পরিবর্তন করতে এবং ব্যক্তিগত জিনিসপত্র সংরক্ষণের জন্য একটি নিরাপদ ও স্বাস্থ্যকর জায়গা অবশ্যই সরবরাহ করতে হবে।
  - এই স্থানটি অবশ্যই **বিলম্ব বা অর্থ প্রদানের প্রয়োজন ছাড়াই** সুরক্ষিত এবং অ্যাক্সেসযোগ্য হতে হবে।

**৬.১.৫ খাবারের ব্যবস্থা**

- যদি খাবার সরবরাহ করা হয় তবে সেগুলি অবশ্যই **নিরাপদ, স্বাস্থ্যকর এবং স্থানীয় খাওয়ার রীতিনীতির সাথে সারিবদ্ধ হতে হবে**।

**৬.২ শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা****- ৬.২.১ সিনিয়র ম্যানেজমেন্টের দায়িত্ব**

- শ্রমিকদের স্বাস্থ্য, নিরাপত্তা ও প্রশিক্ষণ **নিশ্চিত করার জন্য একজন** সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট ব্যক্তিকে **অবশ্যই নিয়োগ করতে হবে**।

**৬.২.২ হাজার্ড চিহ্নিত করা এবং তার সমাধান করা**

- এই কারখানা টিকে অবশ্যই কর্মক্ষেত্রের স্বাস্থ্য ও সুরক্ষার ঝুঁকি **সনাক্ত, প্রতিরোধ, নির্মূল বা হ্রাস করতে হবে**।
  - সমস্ত ঘটনা নথিভুক্ত করা আবশ্যিক, এবং দুর্ঘটনার তদন্ত তাদের কারণ এবং প্রয়োজনীয় সংশোধন নির্ধারণের জন্য করা উচিত।

**- ৬.২.৩ অগ্নি সুরক্ষা এবং প্রতিরোধ**

- যথাযথ অগ্নি সুরক্ষা এবং প্রতিরোধ ব্যবস্থা সমস্ত কাজ, বিশ্রাম, ডাইনিং এবং আবাসন অঞ্চলে (যেখানে প্রযোজ্য) থাকতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - পর্যাপ্ত ধোঁয়া শনাক্তকারী এবং/অথবা ফায়ার অ্যালার্ম
  - পর্যাপ্ত সংখ্যক অগ্নি নির্বাপক যন্ত্র (আইনি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী)
  - পর্যাপ্ত জরুরি প্রস্থান, সহ:
    - বহুতল ভবনের জন্য যথাযথভাবে ডিজাইন করা জরুরি সিঁড়ি
    - ফায়ার হাইড্রেন্ট এবং পরিষ্কারভাবে চিহ্নিত সরিয়ে নেওয়ার রুট
    - কাজের সময় যথাযথভাবে আলোকিত, পরিষ্কার ও আনলক করা উচ্ছেদ রুটগুলি
  - ওয়েল্ডিংয়ের মতো উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ ক্রিয়াকলাপের সময় আগুন প্রতিরোধ এবং জ্বলনযোগ্য তরল এবং রাসায়নিক পরিচালনার জন্য যথাযথ প্রশিক্ষণ।

#### ৬.২.৪ যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম নিরাপত্তা

- সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি নিরাপদ হতে হবে, সঙ্গে:
  - সঠিকভাবে কাজ করা ঢাল বা প্রহরী
  - পরিষ্কার সতর্কতা চিহ্ন/ছবি
  - জরুরী শাট-অফ সুইচ
  - রক্ষণাবেক্ষণের সময় দুর্ঘটনাজনিত স্টার্ট-আপগুলি রোধ করতে লক-আউট/ট্যাগ-আউট পদ্ধতি।

#### ৬.২.৫ বিল্ডিং এবং সরঞ্জাম নিরাপত্তা

- সমস্ত এলাকায় (কাজ, খাওয়া, হাউজিং) বিল্ডিং এবং সরঞ্জামগুলির শক্তি, স্থিতিশীলতা এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - সঠিক কাঠামোগত ঢালাই / বন্ধন
  - বৈদ্যুতিক সুরক্ষা, যেমন সঠিক তারের, তারের গ্রাউন্ডিং এবং সার্কিট বাক্সগুলি আচ্ছাদন।

#### - ৬.২.৬ জরুরী সরিয়ে নেওয়ার মহড়া

- জরুরী সরিয়ে নেওয়ার মহড়া (আগুন, রাসায়নিক লিক বা অন্যান্য জরুরি অবস্থার জন্য) বার্ষিক পরিচালনা করতে হবে। এই ড্রিলগুলিতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - কারখানার সমস্ত শিফট এবং মেঝে
  - ভবনের অন্যান্য বাসিন্দাদের সাথে সমন্বয়
  - আবাসন কারখানার জন্য অনুরূপ মহড়া।
  - এই মহড়াগুলির ফ্রিকোয়েন্সি অবশ্যই নথিভুক্ত এবং যাচাই করা উচিত।

**- ৬.২.৭ জরুরী প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনা**

- কারখানাটি অবশ্যই বিভিন্ন পরিস্থিতিতে একটি **জরুরি প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনা** প্রস্তুত করতে হবে , যার মধ্যে রয়েছে:
  - গুরুতর অসুস্থতা বা দুর্ঘটনা
  - প্রাকৃতিক দুর্যোগ
  - অন্যান্য ঘটনা যা শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও সুরক্ষাকে প্রভাবিত করতে পারে।

**- ৬.২.৮ জরুরী প্রতিক্রিয়া এবং প্রাথমিক চিকিৎসা প্রশিক্ষণ**

- **নির্বাচিত কর্মীদের অবশ্যই** জরুরি প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনার বিশদ বিবরণ **এবং এর জন্য** প্রাথমিক চিকিৎসা **প্রদানের ক্ষেত্রে প্রশিক্ষিত হতে হবে :**
  - বৈদ্যুতিক শক
  - প্রচুর রক্তপাত
  - ডুবে যাওয়া
  - অন্যান্য সম্ভাব্য মেডিকেল জরুরী অবস্থা
- **প্রশিক্ষিত কর্মীদের একটি তালিকা** অবশ্যই রেফারেন্সের জন্য উপলব্ধ থাকতে হবে।
- **যে কোনও মেডিকেল জরুরী অবস্থা পরিচালনা করতে অপারেশন বা রক্ষণাবেক্ষণের সময়** কমপক্ষে একজন প্রশিক্ষিত কর্মীকে **অবশ্যই কারখানা টিতে উপস্থিত থাকতে হবে।**

**- ৬.২.৯ কর্মীদের অতিরিক্ত শব্দের সংস্পর্শে সীমাবদ্ধ করা**

- এই কারখানাটি অবশ্যই শ্রমিকদের **৮৫ ডিবি** এর বেশি শব্দ স্তরের **এক্সপোজারকে প্রতিদিন আট ঘন্টার বেশি সীমাবদ্ধ করতে হবে।**
  - বিকল্পভাবে, যদি একটি **কঠোর জাতীয় মান থাকে**, তবে এটি অবশ্যই পরিবর্তে প্রয়োগ করতে হবে।

**- ৬.৩ ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) এবং পোশাক****৬.৩.১ সুরক্ষা সরঞ্জামের ব্যবস্থা**

- কারখানাটি নির্দিষ্ট কাজের ক্রিয়াকলাপের সাথে সামঞ্জস্য রেখে শ্রমিকদের বিনামূল্যে নিরাপদ, উপযুক্ত এবং স্বাস্থ্যকর সুরক্ষামূলক গিয়ার সরবরাহ করবে।

**৬.৩.২ ঝুঁকিভিত্তিক পিপিই নিয়োগ**

- কারখানার মধ্যে কাজের ক্রিয়াকলাপের প্রকৃতি বিবেচনা করে **ঝুঁকি মূল্যায়নের** ভিত্তিতে শ্রমিকদের **উপযুক্ত পিপিই** দেওয়া হবে।

**৬.৩.৩ প্রতিরক্ষামূলক সরঞ্জাম নিয়ন্ত্রণ ও ব্যবহার**

- এই কারখানাটি শ্রমিক, ঠিকাদার এবং দর্শনার্থীদের সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম এবং পোশাক প্রদানের তালিকা, নিয়ন্ত্রণ এবং পর্যবেক্ষণ করবে।
- এর মধ্যে আইটেমগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে যেমন:
  - স্ককস
  - চোখের সুরক্ষা
  - গ্লাভস
  - রেফ্রিজারেটেড অঞ্চলগুলির জন্য উত্তাপযুক্ত পরিধান
  - ভেজা এলাকার জন্য বুট
  - নির্দিষ্ট কাজের ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে অন্য কোনও প্রয়োজনীয় প্রতিরক্ষামূলক পোশাক।

## ৬.৪ চিকিৎসা সেবা

### ৬.৪.১ চিকিৎসা সেবার ব্যবস্থা

- এই কারখানাটি কর্মীদের জন্য পর্যাপ্ত চিকিৎসা যত্ন সরবরাহ করবে, জরুরী অবস্থা বা দুর্ঘটনার ক্ষেত্রে চিকিৎসা কর্তৃপক্ষের সাথে অ্যাক্সেস বা যোগাযোগ নিশ্চিত করবে।

### - ৬.৪.২ মেডিকেল কেয়ার রেকর্ড-কিপিং

- কারখানা গুলি কারখানার মধ্যে প্রদত্ত প্রাথমিক চিকিৎসা যত্নের রেকর্ড বজায় রাখবে।

### ৬.৪.৩ প্রাথমিক চিকিৎসার কিট

- প্রাথমিক চিকিৎসার কিটগুলি কর্মীদের জন্য সহজেই উপলব্ধ হবে , কাজ ও বিশ্রামের জায়গাগুলির কাছাকাছি অবস্থিত।
- কাজের পরিবেশ থেকে দূষণ রোধ করতে এই কিটগুলি অবশ্যই সিল করতে হবে।

### ৬.৪.৪ প্রাথমিক চিকিৎসার কিট রক্ষণাবেক্ষণ

- কারখানাটি তাদের মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখ সহ হাতে থাকা প্রাথমিক চিকিৎসার আইটেমগুলির একটি তালিকা বজায় রাখবে।
- মেয়াদোত্তীর্ণ আইটেমগুলি অবিলম্বে প্রতিস্থাপন করা হবে।

## ৬.৫ কর্মী প্রশিক্ষণ

### ৬.৫.১ যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জাম প্রশিক্ষণ

- যন্ত্রপাতি বা অন্যান্য বিপজ্জনক সরঞ্জাম নিয়ে কাজ করা শ্রমিক এবং রক্ষণাবেক্ষণ কর্মীদের জন্য এই কারখানা টিতে একটি নথিভুক্ত প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম থাকবে।
- প্রশিক্ষণে অন্তর্ভুক্ত থাকবে, তবে সীমাবদ্ধ নয়:
  - বয়লার অপারেটর

- ওয়েল্ডার্স
- ফর্কলিফট ড্রাইভার
- কাটা, খোসা ছাড়ানো, বাছাই এবং অন্যান্য সম্ভাব্য বিপজ্জনক যন্ত্রপাতি অপারেটর বা ক্লিনার।
- যেখানে স্থানীয় আইন পরিচালনা বা রক্ষণাবেক্ষণের জন্য লাইসেন্সের প্রয়োজন হয়, লাইসেন্সের প্রমাণ বজায় রাখা হবে।

#### - ৬.৫.২ রাসায়নিক এবং বিপজ্জনক পদার্থ প্রশিক্ষণ

- সম্ভাব্য বিপজ্জনক রাসায়নিক, জ্বালানী, যৌগিক বা বিষাক্ত পদার্থের নিরাপদ ব্যবহার নিশ্চিত করার জন্য যে শ্রমিকরা পরিচালনা করেন বা এর সংস্পর্শে আসেন তাদের জন্য এই কারখানার একটি প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম থাকবে।

#### ৬.৫.৩ নতুন কর্মচারী অভিযোজন এবং রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ

- কারখানাটি নতুন কর্মচারী অভিযোজনের জন্য একটি প্রোগ্রাম বজায় রাখবে, স্বাস্থ্য, সুরক্ষা, পণ্যের গুণমান এবং পণ্য দূষণ প্রতিরোধকে আচ্ছাদন করবে।
- এই বিষয়গুলির উপর রিফ্রেশার প্রশিক্ষণ সমস্ত কর্মচারীদের কমপক্ষে বার্ষিক সরবরাহ করা হবে।

#### ৬.৫.৪ প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা

- প্রশিক্ষণ কর্মসূচির কার্যকারিতা যাচাইয়ের জন্য কারখানা টিতে নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তা অন্তর্ভুক্ত থাকবে।
- প্রশিক্ষণ মূল্যায়নের ডকুমেন্টেশন উপলব্ধ থাকবে, বিশেষত পণ্যের সুরক্ষা, গুণমান, বৈধতা এবং মানব স্বাস্থ্য ও সুরক্ষাকে প্রভাবিত করে এমন কাজগুলির জন্য।

#### ৬.৫.৫ অগ্নি ও বৈদ্যুতিক নিরাপত্তা প্রশিক্ষণ

- এই কারখানাটি সমস্ত কর্মীদের অগ্নি নিরাপত্তা এবং বৈদ্যুতিক সুরক্ষা সম্পর্কিত একটি প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম সরবরাহ করবে।
  - এর মধ্যে রয়েছে অগ্নি ও বৈদ্যুতিক সুরক্ষা ঝুঁকি সম্পর্কিত বিপজ্জনক উপকরণগুলির যথাযথ ব্যবহার ও নিষ্পত্তি।

#### - ৬.৫.৬ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি প্রশিক্ষণ

- এই কারখানা টিতে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মান ও প্রোগ্রামগুলির উপর সমস্ত কর্মীদের জন্য একটি কার্যকর প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম থাকবে।
- সমস্ত কর্মচারী প্রয়োজনীয় প্রশিক্ষণ পেয়েছেন কিনা তা যাচাই করার জন্য প্রশিক্ষণের রেকর্ডগুলি বজায় রাখা হবে।

#### - ৬.৫.৭ স্যানিটেশন স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসএসওপি) প্রশিক্ষণ

- সমস্ত কর্মচারীদের কারখানার স্যানিটেশন এসএসওপি (স্ট্যান্ডার্ড স্যানিটেশন অপারেটিং পদ্ধতি) প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে।

- এই ধরনের প্রশিক্ষণের রেকর্ডগুলি কারখানার রেকর্ড ধরে রাখার নীতি অনুসারে রক্ষণাবেক্ষণ করা হবে।

#### ৬.৫.৮ প্রশিক্ষণ যাচাইকরণ

- কারখানাটি উপরে উল্লিখিত সমস্ত উপাদানগুলির জন্য যথাযথ প্রশিক্ষণ যাচাইয়ের রেকর্ড বজায় রাখবে , নিশ্চিত করবে যে সমস্ত কর্মচারী এই সমালোচনামূলক ক্ষেত্রগুলিতে প্রশিক্ষিত এবং দক্ষ

#### - ৭.০ পরিবেশগত এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

#### ৭.১ কারখানা সরবরাহ সংরক্ষণ ও নিষ্পত্তি

##### ৭.১.১ রাসায়নিক লেবেলিং:

- সমস্ত রাসায়নিক পণ্য, জ্বালানী, লুব্রিকেন্ট এবং অন্যান্য অ-খাদ্য গ্রেড বা বিষাক্ত যৌগগুলি **অবশ্যই** সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত থাকতে হবে।

##### ৭.১.২ কন্টেইনারের পুনঃব্যবহার:

- ব্যবহৃত রাসায়নিক পাত্রে উৎপাদনের উদ্দেশ্যে বা পানীয় জল, কাঁচামাল, উপাদান, প্যাকেজিং বা কোনও ভোজ্য পদার্থ সংরক্ষণের জন্য পুনরায় ব্যবহার করা যাবে না।

##### ৭.১.৩ নিরাপদ স্টোরেজ:

- রাসায়নিক পণ্য, জ্বালানী, লুব্রিকেন্ট এবং অন্যান্য নন-ফুড-গ্রেড বা বিষাক্ত পদার্থগুলি নির্ধারিত অঞ্চলে **তালাবদ্ধ** পাত্রে নিরাপদে সংরক্ষণ করতে হবে । এই অঞ্চলগুলি **রান্নাঘর, কর্মচারী বিশ্রামের অঞ্চল** এবং খাদ্য উৎপাদন , প্যাকিং এবং স্টোরেজ অঞ্চল থেকে দূরে থাকা উচিত।

##### ৭.১.৪ স্টোরেজ সতর্কতা:

- ক্ষতিকারক গ্যাস, বিস্ফোরণ, অথবা অন্যান্য **কর্মী বা নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির ঝুঁকি** সহ মিশ্রণ বা দূষণ রোধ করতে রাসায়নিক ও বিষাক্ত পদার্থ সংরক্ষণ করতে হবে।
- স্টোরেজ এলাকা **ভাল বায়ুচলাচল** এবং **জলরোধী** হওয়া উচিত।

##### ৭.১.৫ দায়িত্বশীল কর্মী:

- বিভাগ ৭.১.৩ এ আইটেমগুলির জন্য স্টোরেজ অঞ্চলগুলি **মনোনীত দায়িত্বশীল কর্মীদের নিয়ন্ত্রণে** থাকবে।

##### ৭.১.৬ সেকেন্ডারি কন্টেইনমেন্ট:

- জ্বালানী, তেল এবং লুব্রিক্যান্ট স্টোরেজ অঞ্চলে অবশ্যই **গৌণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা** থাকতে হবে যা কারখানা টিতে উপস্থিত **বৃহত্তম ধারকের ক্ষমতার কমপক্ষে ১১০%** ধারণ করতে পারে।

##### ৭.১.৭ সতর্কীকরণ সংকেত:

- জ্বালানী, লুব্রিকেন্ট এবং রাসায়নিকগুলির জন্য স্টোরেজ এবং রক্ষণাবেক্ষণের ক্ষেত্রগুলি যথাযথ সতর্কতা চিহ্ন দিয়ে চিহ্নিত করা উচিত (উদাঃ, "কেবলমাত্র অনুমোদিত কর্মী," "জ্বলনযোগ্য," "ধূমপান নয়," "বিপদ")।

## ৭.১.৮ স্পিল প্রতিরোধ এবং পরিষ্কারকরণ:

- রাসায়নিক স্টোরেজ এলাকায় ছড়িয়ে পড়া, আগুন এবং বিস্ফোরণ রোধে সাবধানতা অবলম্বন করা উচিত।
- ক্লিনআপ সরঞ্জাম এবং উপকরণগুলি সহজেই উপলব্ধ হওয়া উচিত ও কর্মীদের যথাযথ স্পিল ক্লিনআপ পদ্ধতি ও ব্যক্তিগত সুরক্ষায় প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।

## - ৭.২ পরিবেশ - বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

## ৭.২.১ পয়ঃনিষ্কাশন ব্যবস্থাপনা:

- পরিবেশ, খাদ্য উৎপাদন এলাকা, কর্মচারীদের বিশ্রাম ও আবাসন এলাকা এবং পানি সরবরাহের দূষণ এড়াতে কারখানা থেকে প্রাপ্ত পয়ঃনিষ্কাশন অবশ্যই পর্যাপ্তভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।
- এটি অবশ্যই পৌরসভা বা কারখানা নিকাশী ব্যবস্থার মাধ্যমে সঠিকভাবে চিকিৎসা করা উচিত।

## ৭.২.২ কঠিন বর্জ্য ও বর্জ্য পানি:

- কারখানা উৎপাদন এলাকা এবং মাঠগুলিতে কঠিন বর্জ্য, বর্জ্য জল এবং উপজাতগুলি অবশ্যই স্থানীয় আইন ও বিধি অনুসারে সঠিকভাবে সংরক্ষণ এবং নিষ্পত্তি করতে হবে।
- এর মধ্যে রয়েছে প্রক্রিয়াজাতকরণ উপজাতগুলি (উদাঃ, মাথা, শেল, হাড়, ভিসেরা) এবং ব্যবহৃত প্যাকিং উপকরণ।
- বর্জ্য নিষ্পত্তি এমনভাবে করা উচিত যা সম্প্রদায়ের উপর নেতিবাচক প্রভাব এড়ায় এবং জাতীয় পরিবেশগত মান মেনে চলে।

## ৭.২.৩ বিপজ্জনক আইটেম নিষ্পত্তি:

- ব্যবহৃত রাসায়নিক ও জ্বালানী পাত্র, বর্জ্য তেল, লুব্রিকেন্ট এবং মেয়াদোত্তীর্ণ রাসায়নিক এবং উপাদানগুলি অবশ্যই প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী এবং স্থানীয় পরিবেশগত বিধিবিধান মেনে নিষ্পত্তি করতে হবে।
- কারখানায় অবশ্যই আপ-টু-ডেট প্রাসঙ্গিক প্রবিধানের অনুলিপি বজায় রাখতে হবে।

## ৭.২.৪ কর্মী প্রশিক্ষণ:

- বিপজ্জনক বর্জ্য সংরক্ষণ, পরিবহন ও নিষ্পত্তির জন্য দায়ী কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি, কর্মীদের ঝুঁকি এবং পরিবেশ দূষণ রোধে যথাযথভাবে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত।

## ৭.২.৫ লাইসেন্সিং এবং পারমিট:

- স্থানীয় সরকারের প্রয়োজন হলে, কারখানা বা এর বর্জ্য পরিষেবা সরবরাহকারীর বর্জ্য স্টোরেজ এবং নিষ্পত্তি লাইসেন্স বা পারমিটের একটি বর্তমান অনুলিপি থাকতে হবে।

## - ৮.০ প্রাণী কল্যাণ - খামার-উৎপিত প্রজাতির জন্য

## ৮.১ পরিবহন

## ৮.১.১ পরিবহন পদ্ধতি:

- পশুদের প্রক্রিয়াকরণ কারখানা বা অন্যান্য বাজারে এমনভাবে স্থানান্তরিত করা হবে যা **উচ্চ স্তরের প্রাণী কল্যাণ নিশ্চিত করে এবং দুর্দশা হ্রাস করে।**

#### ৮.১.২ পরিবহন শর্তাবলী:

- যদি প্রাণীদের একটি প্রক্রিয়াকরণ প্ল্যান্টে লাইভ টেনে নিয়ে যাওয়া হয় তবে **অযৌক্তিক বিলম্ব এড়াতে পরিবহন প্রক্রিয়াটি অবশ্যই দক্ষ হতে হবে। সর্বোত্তম বেঁচে থাকা এবং পণ্যের গুণমান নিশ্চিত করার জন্য সময় এবং স্টকিং ঘনত্ব নিয়ন্ত্রণ করা উচিত।**
- প্রয়োজনে প্রাণীদের **সুস্থতা নিশ্চিত করার জন্য** পর্যাপ্ত পরিষ্কার জল, দ্রবীভূত অক্সিজেন এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের অ্যাক্সেস থাকা উচিত।

#### ৮.১.৩ দ্রবীভূত অক্সিজেন ও পরিবহন ঘনত্ব:

- পরিবহনের সময় পর্যাপ্ত দ্রবীভূত অক্সিজেনের** মাত্রা বজায় রাখতে হবে।
- পরিবহন ঘনত্ব** (পরিবহন ইউনিটে কতগুলি প্রাণী রয়েছে) তাদের স্বাচ্ছন্দ্য এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য স্থানীয় অবস্থার দ্বারা নির্ধারিত হবে। এই বিধানগুলি **সরবরাহকারী, কারখানা কর্মচারী এবং সাবকন্ট্রাক্টরগুলিতে** ধারাবাহিকভাবে প্রয়োগ করা উচিত।

#### - ৮.২ হোল্ডিং কারখানা

##### ৮.২.১ হোল্ডিং শর্তাবলী:

- জবাইয়ের আগে যদি পশু প্রক্রিয়াজাতকরণ প্ল্যান্টে লাইভ রাখা হয় তবে **হোল্ডিং শর্তগুলি অবশ্যই পর্যাপ্ত প্রাণী কল্যাণ নিশ্চিত করতে হবে।**
- এর মধ্যে রয়েছে, যেখানে প্রয়োজন, পরিষ্কার **জল, দ্রবীভূত অক্সিজেনের মাত্রা** এবং **প্রাণীদের স্বাস্থ্য এবং স্বাচ্ছন্দ্য বজায় রাখার জন্য** তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ।

#### ৮.৩ জবাই

##### ৮.৩.১ মানব জবাই:

- যদি প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা য় পশু জবাই করা হয়, তবে দুর্ভোগ **হ্রাস এবং প্রাণী কল্যাণ মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য** মানবিক উপায়ে **জবাই করার আগে** তাদের দ্রুত অজ্ঞান করতে হবে।

#### - ৯.০ ট্রেসেবিলিটি ম্যানেজমেন্ট

##### ৯.১ পণ্য পরিচয় সংরক্ষণ

##### ৯.১.১ কাঁচামাল সনাক্তকরণ:

- বন্য-ধরা এবং খামার-উৎপিত **উভয় উৎস** থেকে কাঁচামাল সংগ্রহকারী কারখানা গুলি **অবশ্যই বিভিন্ন উৎস থেকে পণ্যগুলি সঠিকভাবে সনাক্ত, পৃথক এবং লেবেল** করতে হবে। তাদের অবশ্যই পণ্যগুলির সাথে সম্পর্কিত কোনও প্রাসঙ্গিক শংসাপত্রগুলি স্পষ্টভাবে নির্দেশ করতে হবে।

##### ৯.১.২ প্রক্রিয়া জুড়ে সনাক্তকরণ:

- কাঁচামাল গ্রহণ, হ্যান্ডলিং, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকেজিং, স্টোরেজ এবং প্রেরণ সহ প্রক্রিয়াটির সমস্ত পদক্ষেপে প্রতিটি লটের জন্য যথাযথ সনাক্তকরণ বজায় রাখতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে বিভিন্ন উৎস (বন্য-ধরা বনাম জলজ পালন) এবং প্রত্যয়িত বনাম অ-প্রত্যয়িত উৎস থেকে পণ্যগুলি মিশ্রিত হয় না। এই বিচ্ছিন্নতা প্রদর্শনের জন্য রেকর্ড বজায় রাখতে হবে।

### ৯.১.৩ মিশ্রণ বা প্রতিস্থাপন প্রতিরোধ:

- বন্য-ধরা এবং খামার-উৎপন্ন উভয় প্রজাতি উৎপাদন কারী কারখানা গুলির অবশ্যই বিভিন্ন বিএপি তারকা বিভাগ থেকে অ-প্রত্যয়িত পণ্য বা পণ্যগুলির সাথে মিশ্রিত বা প্রতিস্থাপিত হয়ে প্রত্যয়িত পণ্যগুলির সাথে আপস করা হয় না তা নিশ্চিত করার জন্য পদ্ধতি থাকতে হবে।

### ৯.১.৪ নিয়ন্ত্রণ এবং ট্রেসেবিলিটি:

- পদ্ধতি এবং রেকর্ডগুলি অবশ্যই প্রক্রিয়াটির প্রতিটি ধাপে নিয়ন্ত্রণ এবং ট্রেসেবিলিটির রূপরেখা স্পষ্টভাবে রূপরেখা দিতে হবে, যার মধ্যে আউটসোর্সড সত্তা (যেমন, মূল দেশ) থেকে হেফাজতের শৃঙ্খল সহ, হ্যান্ডলিং, উৎপাদন, স্টোরেজ এবং কারখানায় ফিরে পরিবহনের মাধ্যমে।

### - ৯.২ ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম

#### ৯.২.১ ট্রেসেবিলিটি পদ্ধতি এবং ডকুমেন্টেশন:

- কারখানায় অবশ্যই সমস্ত কাঁচামাল, উপাদান, ইন-প্রসেস পণ্য, পুনরায় কাজ, আউটসোর্সড প্রসেসিং, প্যাকেজিং, অ্যাডিটিভ এবং চূড়ান্ত পণ্যগুলি উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে এবং কোনও আউটসোর্সড পণ্য বা পরিষেবাদের জন্য ট্র্যাক করার জন্য ট্রেসেবিলিটি পদ্ধতি এবং সিস্টেমগুলি বিকাশ এবং বজায় রাখতে হবে।

#### - ৯.২.২ ট্রেসেবিলিটি রেকর্ড-কিপিং:

- সময়োপযোগী, সংগঠিত এবং সঠিক এন্ট্রি নিশ্চিত করে একটি ট্রেসেবিলিটি রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ প্রক্রিয়া অবশ্যই থাকতে হবে। একটি মনোনীত প্রশিক্ষিত ব্যক্তি বা ট্রেসেবিলিটি টিম ডেটা সংগ্রহ, নির্ভুলতা নিশ্চিত করা এবং ট্রেসেবিলিটি প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য দায়বদ্ধ।

#### ৯.২.৩ ডিজিটাল ফরম্যাটে রূপান্তর:

- যদি ট্রেসেবিলিটি রেকর্ডগুলি কাগজে রাখা হয় (উদাঃ, পৃথক নথি, ফর্ম বা নোটবুক), এই তথ্যটি সহজেই যাচাইকরণ এবং বৈদ্যুতিন ডেটা সংক্রমণের জন্য কম্পিউটার ডাটাবেস বা স্প্রেডশিটে স্থানান্তর করতে হবে।

#### - ৯.২.৪ বৈদ্যুতিন ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম:

- যদি ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি অনলাইনে বা কম্পিউটার ডাটাবেসে থাকে তবে কারখানায় অবশ্যই যাচাইয়ের উদ্দেশ্যে বৈদ্যুতিন সিস্টেমে ডেটা স্থানান্তর করতে ব্যবহৃত মূল নথিগুলির অনুলিপি রাখতে হবে।

#### - ৯.৩ ট্রেসেবিলিটি উপাদান

##### - ৯.৩.১ বন্য-ধরা কাঁচামাল:

- কারখানা গুলি অবশ্যই সমস্ত বন্য-ধরা কাঁচামাল সরবরাহকারীদের জন্য আপ টু ডেট ট্রেসেবিলিটি রেকর্ড বজায় রাখতে হবে। এই রেকর্ডগুলিতে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - সরবরাহকারীর নাম এবং ঠিকানা (দেশ সহ)
  - প্রজাতির নাম (সাধারণ এবং বৈজ্ঞানিক)
  - ডেলিভারি তারিখ, লট নম্বর এবং ইনপুট টনেজ
  - ফসল কাটার তারিখ, এফএও পণ্যের পরিসংখ্যান এলাকা এবং উৎপত্তি দেশ
  - জাহাজ শনাক্তকারী (উদাঃ, নাম, নিবন্ধকরণ নম্বর, পারমিট/লাইসেন্স নম্বর)
  - ফসল কাটার জন্য ব্যবহৃত ফিশিং গিয়ার টাইপ।

#### ৯.৩.২ খামারে উৎখিত কাঁচামাল:

- সমস্ত খামার-উৎখিত কাঁচামালের জন্য, কারখানা গুলি অবশ্যই প্রত্যয়িত এবং অ-প্রত্যয়িত উভয় খামার সরবরাহকারীদের জন্য নিম্নলিখিতগুলি নথিভুক্ত করতে হবে:
  - খামার সরবরাহকারীর বিশদ (নাম, শংসাপত্র নম্বর ইত্যাদি)
  - উৎপাদন পদ্ধতি (পুকুর, খাঁচা ইত্যাদি)
  - ডেলিভারি তারিখ, লট নম্বর এবং ইউনিট পরিমাপ
  - রাসায়নিক এবং জীবাণুগুলির জন্য ফিড ব্যবহার, রাসায়নিক চিকিৎসা এবং পরীক্ষার ডেটা।

#### ৯.৩.৩ উপাদান / প্যাকেজিং উপকরণ:

- কারখানা গুলি অবশ্যই পণ্যটিতে ব্যবহৃত সমস্ত উপাদান এবং প্যাকেজিং উপকরণগুলির জন্য ব্যাপক রেকর্ড বজায় রাখতে হবে , যার মধ্যে রয়েছে:
  - সরবরাহকারীর বিশদ, চালান নম্বর এবং ক্রয়ের অর্ডার নম্বর
  - বিশদ প্রাপ্ত করা (তারিখ, পরিমাপ, লট নম্বর)
  - উপাদান বিবরণ (উদাঃ, প্যাকেজিং, উপাদান)
  - উপাদান এবং প্যাকেজিং উপকরণ জন্য লেবেল তথ্য।

#### ৯.৩.৪ প্রস্তুতকৃত পণ্য:

- সমস্ত প্রস্তুতকৃত পণ্য উৎপাদন লটের জন্য, কারখানা গুলি অবশ্যই রেকর্ড বজায় রাখতে হবে:
  - প্রজাতির বিবরণ (বৈজ্ঞানিক এবং সাধারণ নাম উভয়ই)
  - উৎপত্তির দেশ, বিতরণের তারিখ এবং লট নম্বর
  - উৎপাদনে র বিশদ (ইনপুট টন, মোট নেট ওজন)
  - হেফাজতের প্রমাণের চেইন এবং প্রস্তুতকৃত পণ্য ফর্ম (উদাঃ, কাঁচা, রান্না করা, রুটিযুক্ত)

- আকার গ্রেড, সঠিক লেবেলিং, এবং উৎপাদন ব্যবহৃত কোন উপাদান বা রাসায়নিক।

### ৯.৪ লেবেলিং নিয়ন্ত্রণ

#### ৯.৪.১ প্যাকেজিং এবং লেবেলিং:

- পণ্যগুলি যথাযথ প্যাকেজিংয়ে প্যাক করা উচিত (উদাঃ, ব্যাগ, বাক্স, মাস্টার শক্ত কাগজ, ব্রাইটস্ট্যাক প্যালেট) এবং সমস্ত প্রয়োজনীয় তথ্যের সাথে সঠিকভাবে লেবেলযুক্ত থাকতে হবে। এর মধ্যে অ্যালার্জেন এবং স্থানীয় আইন এবং গন্তব্য দেশের আইন দ্বারা প্রয়োজনীয় অন্য কোনও বিবরণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ৯.৪.২ নিরাপদ হ্যান্ডলিং তথ্য:

- পণ্য লেবেলগুলিতে সরবরাহ শৃঙ্খল বরাবর বা ভোক্তা দ্বারা পণ্যটির নিরাপদ হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ, প্রদর্শন, প্রস্তুতি এবং ব্যবহার নিশ্চিত করার জন্য সমস্ত প্রয়োজনীয় তথ্য থাকা উচিত।

### ৯.৫ পণ্য গন্তব্য

#### ৯.৫.১ গ্রাহক তালিকা:

- কারখানায় অবশ্যই সমস্ত গ্রাহকদের এবং পণ্যগুলি প্রেরণ করা হয় এমন অবস্থানগুলির একটি আপ টু ডেট তালিকা বজায় রাখতে হবে।

#### ৯.৫.২ শিপিং এবং পণ্য ডকুমেন্টেশন:

- কারখানায় প্রেরিত সমস্ত উৎপাদন লটের জন্য নথিভুক্ত রেকর্ড রাখবে। এই রেকর্ডগুলিতে অবশ্যই নিম্নলিখিত তথ্য অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

- লট নম্বর
- সংগ্রহস্থল অবস্থান
- শিপিংয়ের বিবরণ, সহ:
  - কোম্পানির নাম
  - পরিবহন পদ্ধতি
  - চালানের তারিখ
- অনন্য শিপিং শনাক্তকারী, যেমন:
  - ধারক বা সীল নম্বর
  - বিল অব লেডিং
- গ্রাহকের তথ্য প্রাপ্তি, সহ:
  - নাম, ঠিকানা, চালান/অর্ডার নম্বর
- পণ্য ভাঙ্গন, সহ:

- প্রজাতি, পণ্য, পরিমাণ, ওজন, আকার এবং প্রচুর সংখ্যা।

#### - ৯.৬ মাস ব্যালান্স

#### - ৯.৬.১ ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম এবং কার্যকারিতা:

- কারখানা অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে এর **ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি** কার্যকর, এবং পণ্য **পরিচয় সংরক্ষণ** মাস ব্যালান্স প্রক্রিয়ার মাধ্যমে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয় ।

#### ৯.৬.২ মাস ব্যালান্স ডকুমেন্টেশন:

- কারখানা অবশ্যই নিম্নলিখিতগুলি নথিভুক্ত করতে হবে:
  - প্রতিটি প্রজাতির জন্য মোট আগত কাঁচামালের পরিমাণ
  - প্রজাতি এবং পণ্য ফর্ম প্রতি উৎপাদিত মোট প্রস্তুতকৃত পণ্য পরিমাণ।
- প্রতিটি প্রজাতি এবং পণ্য ফর্মের জন্য **ডেটা এবং প্রত্যাশিত প্রক্রিয়াকরণ ফলন শতাংশ** ব্যবহার করে একটি **মাস ব্যালান্স** পরিচালনা করা আবশ্যিক।
- গণ ভারসাম্যের ফলাফলগুলি **নিরীক্ষক যাচাইয়ের** জন্য উপলব্ধ করতে হবে। এই ফলাফলগুলি স্পষ্টভাবে দেখাতে হবে যে **প্রতিটি পরীক্ষার জন্য ইনপুট বনাম আউটপুটগুলির পরিমাণ** উপযুক্ত।
- গণনাগুলিতে প্রতিটি চূড়ান্ত পণ্য ফর্মের জন্য প্রত্যাশিত পুনরুদ্ধার / ফলন শতাংশও **প্রতিফলিত হওয়া উচিত** এবং কীভাবে এই শতাংশগুলি প্রাপ্ত হয়েছিল তা ব্যাখ্যা করা ।

## অধ্যায় ৭

### বিএপি ফার্ম স্ট্যান্ডার্ড

ইস্যু ৩.১, ০৭-ফেব্রুয়ারী-২০২৩

**বিএপি কাঠামো**

বিএপি প্রোগ্রামের চারটি স্তর এবং ট্রেসেবিলিটি প্রয়োজনীয়তার একটি বিস্তৃত সেট রয়েছে। স্তরগুলি স্ট্যান্ডার্ডের প্রথম চারটি বিভাগ নিয়ে গঠিত:

১. খাদ্য নিরাপত্তা
২. সামাজিক জবাবদিহিতা
৩. পরিবেশগত দায়বদ্ধতা
৪. প্রাণী স্বাস্থ্য ও কল্যাণ

পঞ্চম বিভাগটি ট্রেসেবিলিটি প্রয়োজনীয়তাগুলি লিখিত করে যা পণ্যের পরিচয় সংরক্ষণ এবং কোনও বিএপি দাবির বৈধতা যাচাই করার জন্য প্রয়োজনীয়।

**স্তর ১: খাদ্য নিরাপত্তা****ক. সাধারণ প্রয়োজনীয়তা - সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম নিরীক্ষা ধারা****১.১: দূষণ ঝুঁকি মূল্যায়ন এবং ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা**

আশেপাশের পরিবেশ থেকে সম্ভাব্য দূষণের ঝুঁকিগুলি সনাক্ত করতে ফার্মগুলিকে অবশ্যই একটি **দূষণ ঝুঁকি মূল্যায়ন** পরিচালনা করতে হবে যা তাদের পণ্যগুলির নিরাপদ খাদ্য কে প্রভাবিত করতে পারে। এর মধ্যে রয়েছে সময়ের সাথে সাথে জলাশয়ের ভূমি ব্যবহারের পদ্ধতির পরিবর্তনগুলি পর্যবেক্ষণ করা। খামারের একটি **ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা তৈরি করা উচিত** যা এই ঝুঁকিগুলি নিরীক্ষণ ও নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলির রূপরেখা দেয়। অতিরিক্তভাবে, খামারটিকে অবশ্যই প্রমাণ সরবরাহ করতে হবে যে পরিকল্পনাটি **কার্যকরী এবং কার্যকর উভয়ই**।

**বাস্তবায়ন: দূষণ ঝুঁকি মূল্যায়ন**

জলজ চাষ খামারগুলি একটি নির্দিষ্ট **ল্যান্ডস্কেপ এবং জলাশয়ের** অংশ। পণ্য দূষণের ঝুঁকি মূলত সংস্কৃতি ব্যবস্থার উন্মুক্ততার উপর নির্ভর করে। ওপেন সিস্টেমগুলি আশেপাশের জলাশয়ের মতো বাহ্যিক উৎস থেকে দূষণের উচ্চ ঝুঁকির মুখোমুখি হয়, যখন আরও বদ্ধ সিস্টেমগুলি এক্সপোজার ঝুঁকি হ্রাস করে। অতএব, প্রতিটি খামারের ঝুঁকির একটি অনন্য সেট রয়েছে যা দূষণ ঝুঁকি মূল্যায়নে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত এবং বর্ণনা করা উচিত।

**গুণগত দূষণের ঝুঁকি মূল্যায়নের মূল উপাদানগুলি:**

১. **জলাশয় থেকে সম্ভাব্য নিরাপদ খাদ্য বিশ্লেষণ সনাক্তকরণ:**
  - আশেপাশের পরিবেশ থেকে খামারকে প্রভাবিত করতে পারে এমন সমস্ত সম্ভাব্য দূষণের ঝুঁকিগুলি সনাক্ত করুন (উদাঃ, রানঅফ, কীটনাশক ব্যবহার, শিল্প ক্রিয়াকলাপ)।
২. **দূষক প্রবর্তনের জন্য পথ:**
  - দূষকগুলি কীভাবে খামার ব্যবস্থায় প্রবেশ করতে পারে তা বর্ণনা করুন। এর মধ্যে দূষণের ঘটনাগুলির সম্ভাবনা অনুমান করা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, যা **এইচএসিসিপি (হ্যাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট)** ফ্রেমওয়ার্কের **ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি)**।
৩. **এক্সপোজার মূল্যায়ন:**

- দূষকগুলি কীভাবে সংস্কৃত জলজ প্রাণীর সংস্পর্শে আসতে পারে তা মূল্যায়ন করুন। এর মধ্যে এক্সপোজারের সম্ভাবনা অনুমান করা এবং **ক্রিটিকাল লিমিট** (দূষণের গ্রহণযোগ্য স্তর) সনাক্ত করা অন্তর্ভুক্ত।
- ৪. **ডাইরেক্ট কনসিকোয়েন্স অ্যাসেসমেন্ট:**
  - এক্সপোজার এবং ফলস্বরূপ পরিণতির মধ্যে সম্পর্কের মূল্যায়ন করুন। এর মধ্যে উৎপাদন চক্রের উপর অবশিষ্টাংশ জমা থেকে ক্ষতিকারক প্রভাবগুলির সম্ভাবনা বা ফসল কাটার সময়ের কাছাকাছি ঝুঁকির একটি অনুমান অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- ৫. **ঝুঁকি মূল্যায়ন:**
  - ঝুঁকিগুলিকে অগ্রাধিকার দিতে এবং ঝুঁকির সামগ্রিক স্তর **পরিমাপ করতে এন্ট্রি, এক্সপোজার এবং ফলাফল মূল্যায়ন থেকে প্রাপ্ত ফলাফলগুলিকে একীভূত** করুন। এটি কোন হাজার্ড গুলি মোকাবেলা করা সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ তা নির্ধারণ করতে সহায়তা করবে।
- ৬. **ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা:**
  - চিহ্নিত ঝুঁকি প্রশমিত করার কৌশলগুলি বাস্তবায়ন করুন। এর মধ্যে রয়েছে বিকল্পগুলি সনাক্তকরণ, **সমাধানগুলি বাস্তবায়ন** করা এবং **সময়ের সাথে সাথে ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার কার্যকারিতা পর্যবেক্ষণ ও পর্যালোচনা** করা।

### দূষণ ঝুঁকি মূল্যায়নের জন্য এইচএসিসিপি ফ্রেমওয়ার্ক

**এইচএসিসিপি সিস্টেম**, সাধারণত জলজ প্রাণী প্রক্রিয়াকরণ কারখানা গুলিতে ব্যবহৃত হয়, খামারগুলিতে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি পরিচালনার জন্য একটি আদর্শ কাঠামো। একটি **খামার-স্তরের এইচএসিসিপি পরিকল্পনায়** জড়িত থাকবে:

- **হাজার্ড বিশ্লেষণ:** সম্ভাব্য নিরাপদ খাদ্য হাজার্ড সনাক্তকরণ।
- **ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (সিসিপি) সনাক্তকরণ:** উৎপাদনে র মূল পয়েন্টগুলি সনাক্ত করা যেখানে দূষণ ঘটতে পারে।
- **ক্রিটিকাল লিমিট :** দূষকগুলির জন্য গ্রহণযোগ্য স্তর স্থাপন করা।
- **পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি:** প্রতিটি সিসিপিতে অবস্থার উপর নজর রাখা।
- **সংশোধনমূলক ক্রিয়া:** পর্যবেক্ষণের সময় উদ্ভূত সমস্যাগুলি সমাধান করা।
- **যাচাইকরণ পদ্ধতি:** এইচএসিসিপি পরিকল্পনা অনুসরণ করা করা এবং কার্যকর তা নিশ্চিত করা।
- **রেকর্ড-রক্ষণাবেক্ষণ এবং ডকুমেন্টেশন:** উপরের প্রক্রিয়াগুলির ব্যাপক রেকর্ড বজায় রাখা।

নিরীক্ষণ, সংশোধনমূলক কর্ম এবং যাচাইকরণের জন্য দায়ী মনোনীত কর্মীদের নিরীক্ষণের উদ্দেশ্যে উপলব্ধ রেকর্ড সহ স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা উচিত।

### নতুন পুকুর নির্মাণের জন্য সাইট বিবেচনা:

নতুন পুকুরের সাইটগুলির পরিকল্পনা করার সময়, খামারগুলিকে অবশ্যই এমন অঞ্চলে বিশেষ যত্ন নিতে হবে যেখানে দূষণের ঝুঁকি বেশি থাকতে পারে:

- **মাটির নমুনাগুলি** নিচু অঞ্চল থেকে নেওয়া উচিত যেখানে রানঅফ দূষক সংগ্রহ করতে পারে।
- কীটনাশক সংরক্ষণ, **নিষ্পত্তি** বা **স্প্রে করা** এবং **লোডিংয়ের** মতো কৃষি ক্রিয়াকলাপের **জন্য পূর্বে ব্যবহৃত সাইটগুলি** দূষণের ঝুঁকির জন্য সাবধানতার সাথে মূল্যায়ন করা উচিত।
- খামারগুলির জমির পূর্বের ব্যবহারের বিষয়টি বিবেচনা করা উচিত, বিশেষত যদি কীটনাশক বা অন্যান্য ক্ষতিকারক রাসায়নিক ব্যবহার করা হয়। **দূষণের কোনও নতুন উৎস উদ্ভূত না হওয়ার জন্য স্থানীয় ভূমি-ব্যবহার অনুশীলনের পর্যায়ক্রমিক পর্যালোচনাও** পরিচালনা করা উচিত।
- **খামারের আশেপাশের জমি ব্যবহারের পরিবর্তনগুলি পর্যবেক্ষণ করার জন্য** অভ্যন্তরীণ জরিপ বা ঝুঁকি-ভিত্তিক বিশ্লেষণ করা উচিত।
- যদি দূষণের সন্দেহ হয় তবে **জলের সুরক্ষা যাচাই করার জন্য আশেপাশের জলাশয় এবং জল সরবরাহের পরীক্ষাগার বিশ্লেষণের প্রয়োজন হতে পারে।**

এই ঝুঁকি-ভিত্তিক বিশ্লেষণ নিশ্চিত করে যে খামারগুলি সক্রিয়ভাবে দূষণের ঝুঁকি পরিচালনা করছে, পণ্য সুরক্ষা রক্ষা করছে এবং নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা মেনে চলছে।

#### খ. রাসায়নিক ও ঔষধ ব্যবস্থাপনা - সকল উৎপাদন ব্যবস্থা

##### অডিট ব্লক

##### ১.২: অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টের ব্যবহার

- অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল চিকিৎসা কেবল একজন যোগ্যতাসম্পন্ন **জলজ প্রাণী স্বাস্থ্য বিশেষজ্ঞ** বা **পশুচিকিতসকের** সুপারিশ এবং অনুমোদনের অধীনে ব্যবহার করা উচিত। এই চিকিৎসা গুলি **নির্ণয় করা রোগগুলি** সমাধান করতে এবং যত তাড়াতাড়ি সম্ভব **অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল সংবেদনশীলতা পরীক্ষার** মাধ্যমে সমর্থিত হতে হবে।
- চিকিৎসা গুলি অবশ্যই **পণ্যের লেবেল** এবং **জাতীয় বিধিবিধানের নির্দেশাবলী** মেনে চলতে হবে এবং **অবশ্যই** প্রাণী স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনায় **অন্তর্ভুক্ত** করতে হবে।

##### - ১.৩: তেলাপিয়া উৎপাদনে অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট ব্যবহার

- তেলাপিয়া উৎপাদনে , **অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টের ব্যবহার** ক্রমবর্ধমান চক্রের প্রতি তিনটি চিকিৎসা র **বেশি হওয়া উচিত নয়।**
- একটি চিকিৎসা একটি **নির্দিষ্ট রোগের ইভেন্টকে** সম্বোধন করার জন্য পরিচালিত অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টগুলির একক কোর্সকে বোঝায়, তারপরে **ফসল কাটার আগে** উপযুক্ত প্রত্যাহারের সময়কাল।

##### - ১.৪: অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এবং রাসায়নিক ব্যবহারের জন্য রেকর্ড রাখা

- অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট এবং অন্যান্য থেরাপিউটিক রাসায়নিকের প্রতিটি প্রয়োগের জন্য বিস্তারিত রেকর্ড বজায় রাখতে হবে। এই রেকর্ডগুলি **অন্তর্ভুক্ত** করা উচিত:
  - **আবেদনের তারিখ**
  - **ব্যবহৃত যৌগ**

- ব্যবহারের কারণ(গুলি)
- ড্রাগ সংবেদনশীলতা পরীক্ষার ফলাফল
- ডোজ
- আবশ্যিক প্রত্যাহারের সময়কাল
- চিকিৎসা করা লটের জন্য ফসল কাটার তারিখ
- অ্যান্টিবায়োটিক ব্যবহার অবশ্যই কাটা জলজ প্রাণীর কেজি এপিআই / এমটি হিসাবে রিপোর্ট করতে হবে।

#### ১.৫: প্রত্যাহারের সময়কালের যাচাইকরণ পরীক্ষা

- প্রত্যাহারের সময়কালের কার্যকারিতা নিশ্চিত করতে পর্যায়ক্রমিক যাচাইকরণ পরীক্ষা করা আবশ্যিক। এর মধ্যে জলজ প্রাণীর কাটা পণ্যের নমুনাগুলিতে অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টের অবশিষ্টাংশের পরীক্ষা জড়িত।

#### ১.৬: নিষিদ্ধ অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট বা রাসায়নিক

- অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট বা উৎপাদন কারী বা আমদানিকারক দেশে নিষিদ্ধ রাসায়নিকগুলি ফিড, পুকুর সংযোজন বা অন্য কোনও চিকিৎসা য় ব্যবহার করা উচিত নয়।

#### - ১.৭: অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট এবং হরমোনগুলির উপর বিধিনিষেধ

- অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট বা হরমোনগুলি রোগের প্রাদুর্ভাব রোধে বৃদ্ধি প্রচার বা প্রফিল্যাক্টিক ব্যবহারের জন্য অনুমোদিত নয়।
- যাইহোক, মেটাফিল্যাক্টিক চিকিৎসা (কিছু ব্যক্তির মধ্যে রোগ নির্ণয়ের উপর ভিত্তি করে একটি সম্পূর্ণ জনসংখ্যার চিকিৎসা) রোগ নির্ণয়ের প্রাদুর্ভাবের প্রতিক্রিয়া হিসাবে অনুমোদিত।

#### ১.৮: নন-বিএপি সার্টিফাইড হ্যাচারির জন্য সিড সোর্স ডকুমেন্টেশন

- বিএপি প্রত্যয়িত নয় এমন উৎস থেকে বীজ (ভোজ্য, ফিঙ্গারলিং, পোস্ট-লার্ভা) সংগ্রহ করা খামারগুলি অবশ্যই হ্যাচারি বা নার্সারি থেকে বিবৃতি গ্রহণ করতে হবে যা নিশ্চিত করে যে বীজে কোনও নিষিদ্ধ অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট বা রাসায়নিক প্রয়োগ করা হয়নি।

#### ১.৯: নন-ইঅচ সার্টিফাইড ফিড সরবরাহকারীদের জন্য ফিড সোর্স ডকুমেন্টেশন

- নন-বিএপি প্রত্যয়িত সরবরাহকারীদের কাছ থেকে ফিড ব্যবহার করে এমন খামারগুলির জন্য, ফিড প্রস্তুতকারকদের বিবৃতি সরবরাহ করতে হবে। এই বিবৃতিগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে ফিড উৎপাদন প্রক্রিয়া:
  - নিষিদ্ধ অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট বাদ দেয়
  - অ্যাডিটিভস, ভারী ধাতু এবং অন্যান্য শারীরিক দূষকগুলির নিরাপদ স্তর নিশ্চিত করে।

#### - ১.১০: পুষ্টিকর পরিপূরক এবং খামারে তৈরি ফিড

- খামারগুলিকে অবশ্যই পণ্য পরীক্ষা এবং মূল্যায়নের ফলাফলের মতো প্রমাণ সরবরাহ করতে হবে যে কোনও পুষ্টিকর পরিপূরক, পুকুরের সংযোজন বা খামারে ব্যবহৃত ফিড:
  - দূষকগুলির অনিরাপদ মাত্রা ধারণ করবেন না।
  - শুধুমাত্র নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ দ্বারা অনুমোদিত পদার্থ অন্তর্ভুক্ত।

#### - ১.১১: অ্যান্টিফাউলিং এজেন্ট

- অ্যান্টিফাউলিং এজেন্টগুলির ব্যবহার অবশ্যই আইনত অনুমোদিত এবং প্রোটোকল ব্যবহার করে প্রয়োগ করা উচিত যা খামারযুক্ত জলজ প্রাণীদের দূষণ রোধ করে।

#### - ১.১২: চিংড়ি এবং ক্রাস্টেসিয়ানস সংগ্রহে সালফাইটের ব্যবহার

- চিংড়ি এবং অন্যান্য ক্রাস্টেসিয়ানদের জন্য ফসল কাটার সময় ব্যবহৃত সালফাইটগুলি (উদাঃ, সোডিয়াম মেটাবিসালফাইট) এমনভাবে প্রয়োগ করতে হবে যাতে টিস্যু ঘনত্ব উৎপাদন কারী এবং আমদানিকারক উভয় দেশেই নিয়ন্ত্রক সীমা অতিক্রম না করে।

#### ১.১৩: পরিবহনের সময় রাসায়নিক ব্যবহার

- কাটা জলজ প্রাণী প্রক্রিয়াজাতকরণ উদ্ভিদে পরিবহনের সময় ব্যবহৃত যে কোনও রাসায়নিক অবশ্যই:
  - উৎপাদক বা আমদানিকারক দেশ কর্তৃক নিষিদ্ধ করা যাবে না।
  - একটি নথিভুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) অনুযায়ী তালিকাভুক্ত এবং প্রয়োগ করা হবে।

#### - ১.১৪: সমালোচনামূলকভাবে গুরুত্বপূর্ণ অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টগুলির উপর বিধিনিষেধ

- বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (ডাব্লুএইচও) দ্বারা মানব ঔষধের জন্য সমালোচনামূলকভাবে গুরুত্বপূর্ণ হিসাবে মনোনীত অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্টগুলি কঠোরভাবে নিষিদ্ধ।

#### গ. মাইক্রোবিয়াল স্যানিটেশন, হাইজিন, ফসল কাটা এবং পরিবহন - সমস্ত উৎপাদন ব্যবস্থা

#### অডিট ক্লজ

#### ১.১৫: মানব বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

- খামারযুক্ত জলজ প্রাণী এবং আশেপাশের অঞ্চলের দূষণ রোধ করতে মানব বর্জ্য অবশ্যই সঠিকভাবে সংগ্রহ, চিকিৎসা এবং নিষ্পত্তি করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে মানব বর্জ্য খামারের পণ্যগুলির সুরক্ষার জন্য ঝুঁকি তৈরি করে না।

#### - ১.১৬: উৎপাদন ইউনিটগুলিতে স্থলজ প্রাণিসম্পদ এবং পোষা প্রাণীর অ্যাক্সেস

- স্থলজ প্রাণিসম্পদ, প্রহরী কুকুর এবং গার্হস্থ্য পোষা প্রাণীকে উৎপাদন ইউনিট বা অঞ্চলে প্রবেশের অনুমতি দেওয়া হয় না যদি না তারা ভেটেরিনারি তদারকির সাপেক্ষে থাকে এবং পরজীবী এবং অন্যান্য রোগ থেকে মুক্ত প্রত্যয়িত হয় যা মানব বা জলজ প্রাণীর স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকি তৈরি করতে পারে। এটি নিশ্চিত করে যে এই জাতীয় প্রাণীগুলি জলজ পরিবেশে সম্ভাব্য দূষকগুলি প্রবর্তন করে না।

#### ১.১৭: কতিপয় সার নিষিদ্ধকরণ

- উৎপাদন ইউনিটে বা তার আশেপাশে সার হিসাবে মানব বর্জ্য এবং অপাস্তুরিত পশুর সার নিষিদ্ধ। এই জাতীয় পদার্থের ব্যবহার নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি তৈরি করতে পারে, কারণ তারা জলজ প্রাণীদের কাছে রোগজীবাণু বা অন্যান্য দূষকগুলি প্রবর্তন করতে পারে।

#### - ১.১৮: রান্না না করা পুরো জীব বা উপজাতগুলি ফিড হিসাবে ব্যবহার

- কোনও উৎপাদন ব্যবস্থায় ফিড হিসাবে রান্না না করা পুরো জীব এবং তাদের রান্না না করা উপজাতগুলি ব্যবহারের অনুমতি নেই। রান্না না করা উপকরণগুলি খামারযুক্ত প্রাণীদের রোগজীবাণু এবং অন্যান্য নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির পরিচয় দিতে পারে, যা পরে চূড়ান্ত পণ্যটিকে প্রভাবিত করতে পারে।

#### - ১.১৯: ফসল কাটার সময় মাছ এবং ক্রাস্টেসিয়ানদের শীতল করা

- মাছ এবং ক্রাস্টেসিয়ানগুলি ফসল কাটার পরে ৪ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা তার চেয়ে কম অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রায় দ্রুত শীতল করতে হবে। মাইক্রোবায়াল সুরক্ষা এবং পণ্যের গুণমান বজায় রাখার জন্য, ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি এবং লুণ্ঠনের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য এই অনুশীলনটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

#### - ১.২০: শীতল করার জন্য বরফের গুণমান

- কাটা পণ্যগুলি শীতল করার জন্য ব্যবহৃত বরফ অবশ্যই জল থেকে তৈরি করা উচিত যা পানীয় জলের জন্য মাইক্রোবায়াল এবং রাসায়নিক সীমা পূরণ করে। বিকল্পভাবে, জল থেকে তৈরি বরফ মানুষের ব্যবহারের উদ্দেশ্যে জলজ প্রাণীদের ব্যবহারের জন্য নিরাপদ প্রত্যয়িত, সরকারী নিয়ন্ত্রক কর্তৃপক্ষ দ্বারা যাচাই করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে বরফটি দূষকগুলি প্রবর্তন করে না যা খামারযুক্ত পণ্যগুলির সুরক্ষাকে প্রভাবিত করতে পারে।

#### - ১.২১: সরঞ্জাম এবং পাত্র পরিচ্ছন্নতা

- মাছ বা ক্রাস্টেসিয়ানস সংগ্রহ ও পরিবহনের জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জাম এবং পাত্র অবশ্যই পরিষ্কার, স্যানিটাইজ করা এবং লুব্রিকেন্ট, জ্বালানী, ধাতব টুকরো এবং অন্য কোনও বিদেশী উপকরণ থেকে মুক্ত থাকতে হবে যা সম্ভাব্য নিরাপদ খাদ্য র ঝুঁকি তৈরি করতে পারে। এটি ফসল কাটা এবং পরিবহন পর্যায়ে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করে।

#### ১.২২: শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও পরিচ্ছন্নতা

- খোলা ক্ষত, ঘা বা ত্বকের সংক্রমণযুক্ত শ্রমিকদের কাটা পণ্যগুলি পরিচালনা করা নিষিদ্ধ। শ্রমিকদের কাছ থেকে জলজ পণ্যগুলিতে ব্যাকটেরিয়া বা অন্যান্য দূষিত পদার্থের স্থানান্তর রোধ করতে, নিরাপদ এবং স্বাস্থ্যকর হ্যান্ডলিং নিশ্চিত করার জন্য এই নিয়মটি কার্যকর রয়েছে।

#### ১.২৩: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য ও স্বাস্থ্যবিধি বিষয়ে কর্মীদের প্রশিক্ষণ

- খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি রোধে তাদের ভূমিকা বুঝতে পেরেছে তা নিশ্চিত করার জন্য শ্রমিকদের অবশ্যই ভাল ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনে প্রশিক্ষণ দিতে হবে। প্রশিক্ষণে খামারযুক্ত জলজ পণ্যগুলির অখণ্ডতা এবং সুরক্ষা রক্ষার জন্য সঠিক হ্যান্ডলিং কৌশল, স্যানিটেশন পদ্ধতি এবং স্বাস্থ্য প্রোটোকলের মতো দিকগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

#### সুস্তু ২: সামাজিক দায়বদ্ধতা

#### ক. আইনি অধিকার এবং নিয়ন্ত্রক সম্মতি - সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম

**অডিট ক্লজ****২.১: আইনী জমি এবং জল ব্যবহারের প্রমাণপত্র**

- খামারের অবশ্যই **বর্তমান এবং বৈধ নথি** থাকতে হবে যা খামারের **জন্য আইনী জমি এবং জল ব্যবহারের** প্রমাণ দেয় । এর মধ্যে ডকুমেন্টেশন অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা প্রমাণ করে যে খামারের তার পরিচালনার জন্য **জমি ও জল সম্পদ ব্যবহারের আইনী অধিকার** রয়েছে, **প্রাসঙ্গিক ভূমি ব্যবহার এবং জল সম্পদ ব্যবস্থাপনা আইনগুলির সাথে সন্মতি নিশ্চিত করে।**

**২.২: ব্যবসায়ের প্রমাণ এবং অপারেটিং লাইসেন্স**

- স্থানীয় বা জাতীয় কর্তৃপক্ষের প্রয়োজনীয় সমস্ত ব্যবসায়িক **এবং অপারেটিং লাইসেন্স পেয়েছে তা প্রমাণ করার জন্য** খামারটির অবশ্যই **বর্তমান এবং বৈধ নথি** থাকতে হবে । এই নথিগুলি নিশ্চিত করা উচিত যে খামারটি পরিচালনার জন্য আইনত অনুমোদিত এবং কোনও শিল্প-নির্দিষ্ট লাইসেন্সিং বিধিমালা মেনে চলেছে, খামারের কার্যক্রম আইনত স্বীকৃত তা নিশ্চিত করে।

**২.৩: পরিবেশগত প্রবিধান মেনে চলার প্রমাণ**

- খামারে অবশ্যই **বর্তমান এবং বৈধ নথি** থাকতে হবে যা **সমস্ত প্রযোজ্য স্থানীয় এবং জাতীয় পরিবেশগত বিধিবিধানের সাথে সন্মতি নিশ্চিত করে।** এই বিধিগুলি **খামার স্থাপন, নির্মাণ, পরিচালনা এবং পরিবেশগত ক্ষতির জন্য দায়বদ্ধতার মতো দিকগুলি** কভার করা উচিত। এই ডকুমেন্টেশন নিশ্চিত করে যে খামারটি দূষণ, আবাসস্থল অবক্ষয় এবং অন্যান্য পরিবেশগত প্রভাব রোধে ডিজাইন করা পরিবেশগত আইনগুলির মধ্যে কাজ করছে।

**সুস্তু ২: সামাজিক দায়বদ্ধতা****খ. স্থানীয় সম্প্রদায় সম্পর্ক - সমস্ত উৎপাদন ব্যবস্থা****অডিট ক্লজ****২.৪: স্থানীয় বাসিন্দাদের আবাসন**

- খামারটি মাছ ধরার ক্ষেত্র, জলাভূমি অঞ্চল বা স্থানীয় বাসিন্দাদের দ্বারা ব্যবহৃত অন্যান্য **জনসাধারণের সংস্থানগুলিতে** ঐতিহ্যবাহী অ্যাক্সেস রুটগুলি অবরুদ্ধ করবে না । এই ধারাটি প্রাকৃতিক সম্পদে সম্প্রদায়ের অ্যাক্সেসের গুরুত্বের উপর জোর দেয় এবং খামারটিকে নিশ্চিত করতে হবে যে তার কার্যক্রমগুলি স্থানীয় সম্প্রদায়ের জীবিকা এবং সাংস্কৃতিক অনুশীলনের জন্য এই অঞ্চলগুলিতে প্রবেশের ঐতিহ্যগত অধিকারকে সীমাবদ্ধ করে না।

**২.৫: উন্মুক্ত প্রবেশাধিকার পানি সম্পদ ব্যবস্থাপনা**

- খামারকে অবশ্যই **উন্মুক্ত প্রবেশাধিকার জল সম্পদের ব্যবহার এমনভাবে পরিচালনা** করতে হবে যা অন্যান্য ব্যবহারকারীদের কাছে পানির প্রাপ্যতা **সীমাবদ্ধ করে না।** এটি নিশ্চিত করে যে খামারের ক্রিয়াকলাপগুলি আশেপাশের সম্প্রদায় বা অন্যান্য স্টেকহোল্ডারদের কৃষি, পানীয় বা অন্যান্য উদ্দেশ্যে ভাগ করা জলের উত্সের উপর নির্ভর করে পানির প্রয়োজনের সাথে আপস করে না।

**২.৬: খামারের চেহারা রক্ষণাবেক্ষণ এবং উপদ্রব হ্রাস**

- খামারকে অবশ্যই **অনুকূল সাধারণ চেহারা বজায় রাখতে হবে এবং** অপয়োজনীয় এবং অতিরিক্ত গন্ধ এবং শব্দ **প্রতিরোধের ব্যবস্থা নিতে** হবে যা প্রতিবেশীদের জন্য উপদ্রব হয়ে উঠতে পারে। এর মধ্যে রয়েছে আশেপাশের বাসিন্দাদের উপর খামারের শারীরিক উপস্থিতি এবং অপারেশনাল উপজাতগুলির (যেমন গন্ধ বা শব্দ) প্রভাব হ্রাস করার ব্যবস্থা বাস্তবায়ন।

#### - ২.৭: গঠনমূলক সম্প্রদায়ের মিথস্ক্রিয়া প্রদর্শন

- অভিযোগ বা দ্বন্দ্ব এড়াতে বা সমাধানের জন্য খামার স্থানীয় সম্প্রদায়ের সাথে **গঠনমূলক মিথস্ক্রিয়া** প্রদর্শন করবে। এর মধ্যে সম্প্রদায়ের সাথে সুসম্পর্ক বজায় রাখার লক্ষ্যে **সভা, কমিটি, চিঠিপত্র, পরিষেবা প্রকল্প** বা অন্যান্য উদ্যোগের মতো ক্রিয়াকলাপে জড়িত হওয়া অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। খামারকে অবশ্যই কমপক্ষে বার্ষিক এই মিথস্ক্রিয়াগুলির প্রমাণ দেখাতে হবে, স্থানীয় সম্প্রদায়ের দ্বারা উত্থাপিত সমস্যাগুলি সমন্বয়যোগ্য এবং কার্যকর পদ্ধতিতে সমাধান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করে।

#### গ. শ্রমিক অধিকার ও কর্মচারী সম্পর্ক - সকল উৎপাদন পদ্ধতি

##### সাধারণ প্রয়োজনীয়তা

##### ২.৮: শ্রমিক সুরক্ষা মান মেনে চলা

- খামারগুলিকে অবশ্যই এই মান এবং সমস্ত **স্থানীয়, জাতীয় এবং প্রযোজ্য, অনুমোদিত আন্তর্জাতিক কনভেনশন**, বিধি এবং প্রবিধান মেনে চলতে হবে যা **শ্রমিকদের সর্বোচ্চ সুরক্ষা** প্রদান করে। এর মধ্যে রয়েছে শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা, মজুরি, কারখানা, কাজের সময়, নিয়োগের অনুশীলন, ন্যূনতম বয়স এবং ভাল কর্মচারী সম্পর্কের জন্য নীতি ও পদ্ধতি। এই নীতিগুলি অবশ্যই বৈষম্যহীন হতে হবে এবং কর্মসংস্থানের সমস্ত ক্ষেত্রে শ্রমিকদের জন্য সর্বোচ্চ স্তরের সুরক্ষা নিশ্চিত করতে হবে।

##### - ২.৯: যৌনতা দ্বারা কর্মী রেকর্ডস

- খামার নিয়োগ, ক্ষতিপূরণ, বেনিফিট, **প্রশিক্ষণের অ্যাক্সেস**, পদোন্নতি এবং সমাপ্তি **সম্পর্কিত রেকর্ড বজায় রাখবে** এবং এই রেকর্ডগুলি অবশ্যই **লিঙ্গ দ্বারা পৃথক** করতে হবে। এতে কর্মসংস্থান ও শ্রমিক অধিকারের ক্ষেত্রে লিঙ্গ সমতা নিশ্চিত হয়।

##### মজুরি ও সুযোগ-কারখানা

##### ২.১০: ন্যূনতম মজুরী এবং ক্ষতিপূরণ

- খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সমস্ত শ্রমিককে কমপক্ষে **আইনী ন্যূনতম মজুরি** প্রদান করা হয়, বা **একটি কর্মসংস্থান চুক্তি** বা **যৌথ দর কষাকষি চুক্তি** দ্বারা প্রতিষ্ঠিত **মজুরির হার**, যেটি বেশি। **মজুরি অবশ্যই** শ্রমিকদের মৌলিক ব্যয়কে আবরণ করতে হবে এবং তাদের পরিবারের জন্য কিছু বিবেচনামূলক আয়ের ব্যবস্থা করতে হবে। এটি শ্রমিকদের জন্য ন্যায্য বেতন নিশ্চিত করে যা তাদের জীবনযাত্রার চাহিদা মেটাতে দেয়।

##### ২.১১: আইন মেনে কারখানা

- খামার শ্রমিকদের এমন কারখানা প্রদান করবে যা ন্যূনতম স্থানীয় বা **জাতীয় আইনের** প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে। এর মধ্যে **প্রদত্ত ছুটি, মাতৃত্বকালীন ছুটি, স্বাস্থ্য বীমা** এবং **বেতনভুক্ত অসুস্থ সময়ের** মতো কারখানা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে। এই কারখানা গুলি শ্রমিকদের কল্যাণ নিশ্চিত করার একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ।

**২.১২: ব্যাংক হিসাবের উপর শ্রমিকদের নিয়ন্ত্রণ**

- খামারের শ্রমিকদের ব্যাংক অ্যাকাউন্টে অনুপযুক্ত অ্যাক্সেস থাকবে না। মজুরি সরাসরি শ্রমিককে প্রদান করতে হবে, এবং অর্থ প্রদান শুধুমাত্র সেই অ্যাকাউন্টগুলিতে করা উচিত যা শ্রমিকের নিয়ন্ত্রণাধীন, যদি না আইন দ্বারা প্রয়োজন হয়। এটি নিশ্চিত করে যে শ্রমিকদের তাদের উপার্জনের উপর স্বায়ত্তশাসন এবং সুরক্ষা রয়েছে।

**২.১৩: সময়মত মজুরী প্রদান**

- খামারকে অবশ্যই সময়মত এবং নিয়মিত পদ্ধতিতে শ্রমিকদের সরাসরি মজুরি প্রদান করতে হবে, অর্থ প্রদান আটকে বা বিলম্ব না করে। মজুরি প্রদানের একটি রেকর্ড (যেমন একটি পে-স্লিপ) অবশ্যই শ্রমিককে সরবরাহ করতে হবে, প্রদত্ত পরিমাণ, প্রদত্ত কারখানা এবং যে কোনও ছাড়ের বিবরণ দিতে হবে। এতে মজুরি চর্চায় স্বচ্ছতা ও জবাবদিহিতা নিশ্চিত হয়।

**কাজের সময়****২.১৪: জাতীয় কর্ম সপ্তাহ মেনে চলা**

- খামারকে অবশ্যই বাধ্যতামূলক জাতীয় কর্মসপ্তাহ মেনে চলতে হবে বা, যদি অনুপস্থিত থাকে তবে নিশ্চিত করুন যে গড় কর্মসপ্তাহ ৪৮ ঘন্টার বেশি নয়। শ্রম দিবসের সময় এবং সংগঠন খামার ব্যবস্থাপনা এবং শ্রমিকদের মধ্যে স্বচ্ছায় সম্মত হতে পারে।

**- ২.১৫: ওভারটাইম প্রবিধান**

- ওভারটাইম কাজ প্রতি সপ্তাহে ১২ ঘন্টার বেশি হওয়া উচিত নয়, জাতীয় আইন দ্বারা অনুমোদিত এবং খামার ও শ্রমিকদের মধ্যে একটি স্বচ্ছাসেবী চুক্তির অধীনে ব্যতীত। যদি ওভারটাইম ১২ ঘন্টা অতিক্রম করে, খামারকে অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে এটি ব্যতিক্রমী পরিস্থিতিতে ঘটে, বর্ধিত সময়ে শ্রমিকদের সুরক্ষার জন্য যথাযথ স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা ব্যবস্থা রয়েছে।

**- ২.১৬: ওভারটাইম প্রত্যাখ্যান করার জন্য ক্ষতি থেকে সুরক্ষা**

- খামারটি অবশ্যই কোনও শ্রমিকের চুক্তি বাতিল করবে না বা ওভারটাইম কাজ করতে অস্বীকার করার জন্য কোনও ক্ষতি প্রয়োগ করবে না। শ্রমিকদের প্রতিশোধের ভয় ছাড়াই ওভারটাইম কাজ প্রত্যাখ্যান করার অধিকার রয়েছে।

**২.১৭: খাবার ও বিশ্রামের বিরতি**

- খামারকে অবশ্যই কাজের শিফটের সময় খাবার ও বিশ্রামের বিরতি সম্পর্কিত জাতীয় আইন মেনে চলতে হবে। টানা ছয় দিন কাজ করার পর শ্রমিকদের বিশ্রামের অধিকারকেও সম্মান করতে হবে, যাতে শ্রমিকরা বিশ্রাম ও পুনরুদ্ধারের জন্য পর্যাপ্ত সময় পায়।

**২.১৮: কাজের সময়ের সঠিক রেকর্ডিং**

- খামারকে অবশ্যই প্রতিটি শ্রমিক তাদের কর্মদিবস শুরু ও শেষ করার সময় সঠিকভাবে রেকর্ড করতে হবে। কাজের সময়ের স্বচ্ছতা নিশ্চিত করতে এই রেকর্ডগুলি খামার ব্যবস্থাপনা এবং শ্রমিক উভয়ের কাছে অ্যাক্সেসযোগ্য হওয়া উচিত।

**জোরপূর্বক, বন্ডেড, চুক্তিবদ্ধ, পাচার এবং কারাগারে শ্রম**

**২.১৯: স্বেচ্ছাসেবী কাজ এবং শাস্তি থেকে মুক্তি**

- ওভারটাইম সহ সমস্ত কাজ অবশ্যই **স্বেচ্ছাসেবী** হতে হবে এবং জরিমানা বা নিষেধাজ্ঞার **হুমকি ছাড়াই সম্পাদন** করতে হবে। শ্রমিকদের কোনো ধরনের চাপের মধ্যে কাজ করতে বাধ্য করা যাবে না।

**২.২০: জোরপূর্বক বা চুক্তিভিত্তিক শ্রম নিষিদ্ধকরণ**

- খামারটি অবশ্যই মানব পাচার বা কারাগারের শ্রমের ব্যবহার সহ জোরপূর্বক বা চুক্তিভিত্তিক শ্রমে **জড়িত হওয়া উচিত নয়**। এর মধ্যে রয়েছে মূল **পরিচয়পত্র বাজেয়াপ্ত করা বা ধরে রাখা**, শ্রমিকদের তাদের শিফটের পরে চলে যেতে বাধা দেওয়া, বা কাউকে কাজ করতে বাধ্য করার লক্ষ্যে অন্যান্য জবরদস্তি মূলক পদক্ষেপ নিষিদ্ধ করা। যদি আইন অনুসারে মূল নথিগুলি রাখার প্রয়োজন হয় তবে খামারকে **অনুরোধের ভিত্তিতে অবিলম্বে** সেগুলি শ্রমিকদের কাছে ফিরিয়ে দিতে হবে এবং এই নথিগুলি সর্বদা সহজেই উপলব্ধ থাকতে হবে।

**২.২১: বন্ডেড লেবার নিষিদ্ধকরণ**

- খামারকে অবশ্যই **নিয়োগ ফি, জরিমানা এবং মজুরি কাটা সহ বন্ডেড শ্রম নিষিদ্ধ** করতে হবে যা শ্রমিকদের জন্য ঋণ বন্ধন **পরিস্থিতি তৈরি করে**। আর্থিক **আমানত** বা গ্যারান্টির প্রয়োজন নেই যা জোরপূর্বক শ্রম বা শোষণের দিকে পরিচালিত করতে পারে। সমস্ত পেমেন্ট **একটি লিখিত চুক্তিতে স্পষ্ট** এবং নথিভুক্ত করা উচিত।

**২.২২: চলাফেরার স্বাধীনতার অধিকার**

- শ্রমিকদের তাদের শিফটের পরে **প্রাঙ্গণ ছেড়ে যাওয়ার অধিকার** রয়েছে এবং খামারটি অবশ্যই **অযৌক্তিকভাবে** তাদের **চলাচলের স্বাধীনতাকে** সীমাবদ্ধ করবে না। এর মধ্যে রয়েছে শ্রমিকরা অবাধে কাজ চলাকালীন সময়ে আসা-যাওয়া করতে পারে এবং নজরদারি, **পরিবহনের সময়** বা খামার **কর্তৃক সরবরাহিত ডরমিটরিতে থাকার সময় তাদের নজরদারি, বিধিনিষেধের** শিকার না হয় তা নিশ্চিত করা। শ্রমিকদের অবশ্যই **অযৌক্তিক জরিমানা ছাড়াই যুক্তিসঙ্গত নোটিশ দিয়ে** তাদের চাকরির অবসান ঘটানোর অধিকার থাকতে হবে।

**শিশু শ্রম এবং তরুণ শ্রমিক - সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম****২.২৩: শিশুশ্রম নিষিদ্ধকরণ**

- খামার **শিশু শ্রমের ব্যবহারে জড়িত বা সমর্থন করবে না**। এটি অবশ্যই **স্থানীয় শিশুশ্রম আইন মেনে** চলতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে **ন্যূনতম কাজের বয়স**, বা **বাধ্যতামূলক শিক্ষার বয়স**, বা **আইএলও ন্যূনতম বয়স কনভেনশন ১৩৮**, যেটি উচ্চতর মান।
  - **আইএলও কনভেনশন ১৩৮ ন্যূনতম বয়স ১৫ বছর** নির্ধারণ করে, যদিও কিছু উন্নয়নশীল দেশে, দেশের নির্দিষ্ট ব্যতিক্রম দ্বারা **অনুমোদিত হলে** সর্বনিম্ন বয়স ১৪ বছর প্রয়োগ করা যেতে পারে।
  - সমস্ত শ্রমিক কর্মসংস্থানের জন্য প্রয়োজনীয় বয়স পূরণ করে কিনা তা প্রমাণ করার জন্য **খামারগুলিকে অবশ্যই রেকর্ড** যাচাই এবং সংরক্ষণ করতে হবে, নিশ্চিত করতে হবে **যে কর্মক্ষেত্রে কোনও শিশুশ্রম জড়িত নয়**।

**২.২৪: তরুণ শ্রমিকদের কর্মসংস্থান**

- **তরুণ কর্মীদের** (যারা ন্যূনতম বয়সের উপরে কিন্তু ১৮ বছরের কম বয়সী) অবশ্যই স্থানীয় বা জাতীয় আইন অনুসারে নিযুক্ত করা উচিত, যার মধ্যে বাধ্যতামূলক শিক্ষার বিধান এবং কাজের সময় এবং দিনের সময়ের উপর বিধিনিষেধ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
  - খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে তরুণ শ্রমিকদের শিক্ষার অ্যাক্সেস রয়েছে এবং জাতীয় আইনের অধীনে তরুণ শ্রমিকদের জন্য কোনও নির্দিষ্ট বিধিনিষেধ মেনে নিষিদ্ধ সময়ে কাজ না করে।

#### ২.২৫: তরুণ কর্মীদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা সুরক্ষা

- **তরুণ কর্মীদের** (ন্যূনতম বয়সের উপরে কিন্তু ১৮ বছরের কম বয়সী) এমন অবস্থার সংস্পর্শে আসা উচিত নয় যা তাদের স্বাস্থ্য, সুরক্ষা বা নৈতিক সততার ক্ষতি করতে পারে।
  - খামারকে অবশ্যই কাজের সময় সীমাবদ্ধ করতে হবে, রাতের কাজ নিষিদ্ধ করতে হবে এবং তরুণ শ্রমিকদের জন্য কোনও বিপজ্জনক কাজ বরাদ্দ করা হবে না তা নিশ্চিত করতে হবে।
  - তরুণ কর্মীদের কোনও শারীরিক, মানসিক, আধ্যাত্মিক, নৈতিক বা সামাজিক ক্ষতি এড়াতে সুরক্ষা ব্যবস্থা অবশ্যই থাকতে হবে, যাতে কাজের পরিবেশ নিরাপদ এবং তাদের বিকাশের জন্য উপযুক্ত হয় তা নিশ্চিত করে।

#### ২.২৬: চিহ্নিত শিশু শ্রমিকদের জন্য পদ্ধতি

- যদি শিশুশ্রম চিহ্নিত করা হয়, তবে খামারে অবশ্যই ক্ষতিগ্রস্ত ব্যক্তিকে সহায়তা প্রদানের জন্য পদ্ধতি থাকতে হবে।
  - ন্যূনতম বয়সের কম বয়সী শিশু বা মৌলিক শিক্ষা শেষ করেনি এমন শিশুদের জন্য, সহায়তা ব্যবস্থার মধ্যে অবশ্যই কাজ থেকে অপসারণ এবং শিক্ষায় পুনরায় একীভূতকরণ অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।
  - ন্যূনতম বয়সের উপরে তরুণ কর্মীদের জন্য, খামারকে অবশ্যই তাদের কাজের ফাংশনগুলি অ-বিপজ্জনক কাজগুলিতে সামঞ্জস্য করতে হবে, কাজটি তাদের বয়সের জন্য নিরাপদ এবং উপযুক্ত রয়েছে তা নিশ্চিত করতে হবে।

#### - ২.২৭: তরুণদের জন্য প্রশিক্ষণার্থী এবং শিক্ষানবিশ প্রোগ্রাম

- খামারটি তরুণদের প্রশিক্ষণার্থী বা শিক্ষানবিশ প্রোগ্রামে গ্রহণ করতে পারে, তবে শর্ত থাকে যে তরুণ ব্যক্তি বাধ্যতামূলক শিক্ষা সম্পন্ন করেছে এবং সর্বদা পর্যাপ্ত প্রশিক্ষণ এবং তত্ত্বাবধান দেওয়া হয়।
  - এই প্রোগ্রামগুলি অবশ্যই জাতীয় বিধিবিধানগুলি মেনে চলতে হবে এবং নিশ্চিত করতে হবে যে তরুণদের যথাযথভাবে সমর্থন করা হয় এবং অনিরাপদ বা অনুপযুক্ত কাজের অবস্থার মুখোমুখি না হয়।

#### ২.২৮: কাজ করার আইনগত অধিকার

- খামারটি কেবল সেই শ্রমিকদের নিয়োগ করবে যাদের দেশে কাজ করার আইনী অধিকার রয়েছে, তারা জাতীয় নাগরিক বা অভিবাসী হোক না কেন।

- কর্মসংস্থানের শর্তাবলী অবশ্যই স্থানীয়, জাতীয় আইন বা আন্তর্জাতিক শ্রম মান মেনে চলতে হবে, কঠোরতম প্রবিধানকে অগ্রাধিকার দিতে হবে।
- খামারকে অবশ্যই **রেকর্ড সংগ্রহ, যাচাই এবং সংরক্ষণ** করতে হবে যে সমস্ত শ্রমিকের কাজের নথি (যেমন, ওয়ার্ক পারমিট, জাতীয় পরিচয়পত্র ইত্যাদি) থাকার অধিকার রয়েছে।

#### - ২.২৯: চুক্তিবদ্ধ / সাবকন্ট্রাক্টেড কর্মীদের জন্য মজুরি, ঘন্টা এবং ওভারটাইম আইন মেনে চলা

- খামার **রেকর্ড সংরক্ষণ** করবে যা যাচাই করে যে কোনও চুক্তিবদ্ধ বা সাব-কন্ট্রাক্টেড শ্রমিকদের স্থানীয় মজুরি, ঘন্টা এবং ওভারটাইম আইন মেনে বেতন দেওয়া হয়।
- এর মধ্যে শ্রম পরিষেবা সংস্থা বা অনুরূপ ব্যবস্থার মাধ্যমে নিযুক্ত শ্রমিকরা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

#### ২.৩০: কর্মসংস্থান প্রকল্প এবং আইনি কারখানা পরিহার

- খামার নিয়মিত কর্মসংস্থান সম্পর্কের জন্য স্থানীয় বা জাতীয় আইন দ্বারা প্রয়োজনীয় সামাজিক সুরক্ষা এবং অন্যান্য কারখানা গুলি প্রদান এড়ানোর উপায় হিসাবে ঠিকাদার, সাবকন্ট্রাক্টর, অস্থায়ী শ্রমিক, গৃহকর্মী, শিক্ষানবিশ বা অন্যান্য অ-পূর্ণ-সময়ের কর্মসংস্থান প্রকল্পগুলি ব্যবহার করবে না।

#### ২.৩১: শ্রম নিয়োগকারী সংস্থাসমূহের লাইসেন্স প্রদান

- খামার দ্বারা ব্যবহৃত সমস্ত শ্রম নিয়োগ সংস্থা বা কর্মসংস্থান পরিষেবাগুলি স্থানীয় বা জাতীয় সরকার দ্বারা পরিচালিত হওয়ার জন্য লাইসেন্সপ্রাপ্ত হতে হবে।
- খামার নিশ্চিত করবে যে শ্রমিকরা হুমকি, জরিমানা, জবরদস্তি, শারীরিক শক্তি বা জালিয়াতির সাথে জড়িত নিয়োগের অনুশীলনের শিকার না হয়।

#### ২.৩২: শ্রমিকদের জন্য লিখিত কর্মসংস্থান সংক্রান্ত তথ্য

- খামার নিয়োগের আগে এবং কর্মসংস্থানের সময় উভয় ক্ষেত্রেই সমস্ত শ্রমিককে নিম্নলিখিত বিষয়ে লিখিত এবং বোধগম্য তথ্য সরবরাহ করবে :
  - চাকরির শর্তাবলী
  - শ্রমিকের অধিকার ও কারখানা
  - ক্ষতিপূরণ এবং মজুরি (প্রতিটি বেতন সময়ের জন্য বিস্তারিত ভাঙ্গন সহ)
  - প্রত্যাশিত কাজের সময়
  - শৃঙ্খলাবদ্ধ পদক্ষেপ, অভিযোগ পদ্ধতি, বেতন থেকে অনুমোদিত ছাড়, কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ, আবাসন ও সুরক্ষা সম্পর্কিত খামার নীতি।
- এই তথ্যটি অবশ্যই এমন ভাষায় সরবরাহ করতে হবে যা শ্রমিকের কাছে বোধগম্য হয় , তাদের কর্মসংস্থানের স্থিতি নির্বিশেষে (ঘন্টা, বেতনভোগী, টুকরো হার, অস্থায়ী, মৌসুমী ইত্যাদি)।

#### ২.৩৩: চুক্তিবদ্ধ/সাব-কন্ট্রাক্টেড শ্রমিকদের জন্য তথ্য বিধান

- শ্রম নিয়োগকারী সংস্থার মাধ্যমে নিয়োগপ্রাপ্ত চুক্তিবদ্ধ, সাব-কন্ট্রাক্টেড বা অস্থায়ী কর্মীদের জন্য, খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এই সংস্থাগুলি যথাযথ ভাষায় উপরের তথ্য সরবরাহ করে

যাতে শ্রমিকরা তাদের অধিকার এবং তাদের কর্মসংস্থানের শর্তাদি সম্পর্কে পুরোপুরি সচেতন হয় তা নিশ্চিত করতে।

## ২.৩৪: রিক্রুটমেন্ট এজেন্সি ও ফিসের ডকুমেন্টেশন

- খামারটি শ্রমিক নিয়োগ, নিয়োগ এবং নিয়োগের জন্য ব্যবহৃত এজেন্সিগুলি নথিভুক্ত করবে।
- খামারকে অবশ্যই শ্রমিকদের দ্বারা প্রদত্ত কোনও ফি বা কর্মসংস্থান সুরক্ষিত করার জন্য শ্রমিকদের দ্বারা অর্জিত ঋণ নথিভুক্ত করতে হবে।
  - এটি নিয়োগ ব্যয় সম্পর্কিত স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে এবং শোষণমূলক অনুশীলন রোধ করে।

## - ২.৩৫: শ্রমিক আবাসন মান

- যদি খামার বা শ্রম সংস্থা শ্রমিকদের আবাসন সরবরাহ করে তবে এটি অবশ্যই স্থানীয় এবং / অথবা জাতীয় মান পূরণ করতে হবে।
- সর্বনিম্ন, হাউজিং উচিত:
  - নিরাপদ ও পানিরোধক থাকা।
  - বিল্ডিংয়ের জন্য পেশাগত লোড প্রতি পর্যাপ্ত জায়গা সরবরাহ করা।
  - হিটিং, বায়ুচলাচল, শীতলকরণ, কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ এবং স্যানিটারি কারখানার মতো প্রয়োজনীয় কারখানা গুলি অন্তর্ভুক্ত করুন (উদাঃ, সিন্ধু, ঝরনা এবং টয়লেট কারখানা)
  - খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে জীবনযাত্রার পরিস্থিতি নিরাপদ এবং ন্যূনতম জীবনযাত্রার মান পূরণ করে।

## বৈষম্য, শৃঙ্খলা, অপব্যবহার এবং হয়রানি - সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম

### ২.৩৬: সমান সুযোগ

- খামার নিয়োগ, নিয়োগ, চাকরির শর্তাবলী, ক্ষতিপূরণ, প্রশিক্ষণ, পদোন্নতি, বরখাস্ত এবং অবসর গ্রহণসহ কর্মসংস্থানের সকল ক্ষেত্রে সমান সুযোগ প্রদান করবে।

### ২.৩৭: বৈষম্য নিষিদ্ধকরণ

- খামার কর্মসংস্থানের কোনও দিক থেকে বৈষম্যের সাথে জড়িত বা অনুমতি দেবে না। এর মধ্যে রয়েছে:
  - নিয়োগ, নিয়োগ, ক্ষতিপূরণ, কর্মসংস্থানের শর্তাবলী, শৃঙ্খলা, প্রশিক্ষণ, পদোন্নতি, বরখাস্ত বা অবসর।
  - উপর ভিত্তি করে বৈষম্য:
    - জাতি, রঙ, লিঙ্গ, জাতীয় উৎস / ঐতিহ্য, ধর্ম, বয়স, জাতীয়তা, সামাজিক বা জাতিগত উৎস, মাতৃভাষা, যৌন দৃষ্টিভঙ্গি, রাজনৈতিক মতামত, অক্ষমতা বা অন্য কোনও অবস্থা।
- মজুরি এবং কারখানা গুলি পুরুষ ও মহিলা এবং সমান যোগ্যতা, অভিজ্ঞতা এবং দায়িত্বের জন্য জাতিগত বা ধর্মীয় গোষ্ঠী জুড়ে সমান হতে হবে।

- কর্মসংস্থানের শর্তাবলী কাজ করার দক্ষতার উপর ভিত্তি করে হওয়া উচিত, ব্যক্তিগত বৈশিষ্ট্য বা বিশ্বাসের উপর নয়।

#### ২.৩৮: শ্রমিকদের প্রতি সম্মানজনক আচরণ

- খামার শ্রমিকদের সাথে শ্রদ্ধার সাথে আচরণ করবে এবং কোনও ধরণের শারীরিক, মৌখিক বা যৌন নির্যাতন, উৎপীড়ন অথবা হয়রানির সাথে জড়িত বা অনুমতি দেবে না।

#### ২.৩৯: গর্ভবতী কর্মীদের সুরক্ষা

- খামার গর্ভধারণের জন্য শ্রমিকদের বরখাস্ত করবে না, শ্রমিকদের গর্ভাবস্থা বা কুমারীত্ব পরীক্ষা করবে, গর্ভনিরোধক ব্যবহারে বাধ্য করবে না বা মাতৃত্বকালীন ছুটির পরে মজুরি হ্রাস করবে না।

#### ২.৪০: লিখিত শৃঙ্খলাবদ্ধ পদ্ধতি

- খামারের একটি লিখিত শৃঙ্খলাবদ্ধ পদ্ধতি থাকবে যা উপযুক্ত ভাষায় সমস্ত শ্রমিকের জন্য উপলব্ধ।
- স্বচ্ছতা ও জবাবদিহিতার জন্য সব ধরনের শাস্তিমূলক কর্মকাণ্ডের রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।

#### ২.৪১: শ্রমিক অভিযোগ প্রক্রিয়া

- খামারের সমস্ত শ্রমিকের জন্য একটি লিখিত অভিযোগ পদ্ধতি উপলব্ধ থাকবে, যা:
  - শ্রমিকদের প্রতিশোধের ভয় ছাড়াই পরিচালনার কাছে অভিযোগগুলি রিপোর্ট করার অনুমতি দেয়।
  - ইচ্ছা হলে বেনামী প্রতিবেদন সরবরাহ করে।
  - রিপোর্ট করা অভিযোগগুলির সমাধানের জন্য ম্যানেজমেন্ট যথাযথ পদক্ষেপ নিয়েছে তা নিশ্চিত করে।

#### ২.৪২: অভিযোগ ও প্রতিকার ব্যবস্থা

- মামলা এবং অভিযোগগুলি পরিচালনা করার জন্য খামারের অবশ্যই একটি প্রতিষ্ঠিত অভিযোগ এবং প্রতিকার ব্যবস্থা থাকতে হবে :
  - যৌন নির্যাতন/হয়রানি,
  - উৎপীড়ন, অথবা
  - বৈষম্যমূলক আচরণ।
- সিস্টেমটি ন্যূনতম হওয়া উচিত:
  - একটি গোপনীয় প্রতিবেদন প্রক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত করুন,
  - উপলব্ধ হটলাইন বা সহায়তা পরিষেবাগুলি সম্পর্কে তথ্য সরবরাহ করুন, এবং
  - অভিযোগের জন্য স্বতন্ত্র মূল্যায়ন অথবা সালিশের বিকল্প অফার করুন।

#### ২.৪৩: বহিঃসম্পদ সম্পর্কিত তথ্য

- খামার নিম্নলিখিত বিষয়ে তথ্য প্রদর্শন করবে:
  - হটলাইন,
  - উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ,
  - শ্রম অধিকার লঙ্ঘনের শিকারদের জন্য অন্যান্য সংস্থান।
- এই তথ্যটি শ্রমিকদের দ্বারা সহজে অ্যাক্সেসের জন্য **বিশিষ্টভাবে প্রদর্শিত** হওয়া উচিত, যাতে তারা প্রয়োজনে সহজেই সহায়তা পেতে পারে তা নিশ্চিত করে।

### সমিতি এবং যৌথ দর কষাকষির স্বাধীনতা

এই ধারাগুলি মেনে চলার জন্য, খামারের উচিত:

১. **শ্রমিকদের সংগঠন করার স্বাধীনতা নিশ্চিত করা:**
  - ব্যবস্থাপনার হস্তক্ষেপ ছাড়াই **শ্রমিকদের অবাধে** সংগঠিত ও ইউনিয়ন গঠনের অনুমতি দিন।
  - প্রতিশোধ বা বৈষম্যের ভয় ছাড়াই শ্রমিকরা যাতে মজুরি, কারখানা এবং কাজের সময়সহ তাদের শর্তাবলী নিয়ে **সম্মিলিতভাবে দর কষাকষি** করতে পারে তা নিশ্চিত করুন।
  - এমন একটি কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ তৈরি করুন যা শ্রমিকদের প্রতিনিধিত্বের অধিকারকে সম্মান করে, শ্রমিকদের অবাধে এবং পরিচালনার হস্তক্ষেপ ছাড়াই প্রতিনিধি নির্বাচন করার অনুমতি দেয়।
২. **শ্রমিকদের কাজে হস্তক্ষেপ নিষিদ্ধ করা:**
  - ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ শ্রমিকদের **ট্রেড ইউনিয়নে যোগদানের বা যৌথ দরকষাকষিতে নিয়োজিত হওয়ার অধিকার প্রয়োগ থেকে সীমাবদ্ধ বা বাধা** দেবে না।
  - নীতিগুলি নিশ্চিত করা উচিত যে কোনও ইউনিয়নের ক্রিয়াকলাপ বা সংগঠিত প্রচেষ্টা স্বচ্ছ **এবং সহায়ক কাজের পরিবেশের অংশ হিসাবে** সুরক্ষিত এবং উৎসাহিত করা হয়।
৩. **অধিকার প্রয়োগকারী শ্রমিকদের জন্য বৈষম্যহীনতা:**
  - খামারকে অবশ্যই গ্যারান্টি দিতে হবে যে **শ্রমিকরা** ইউনিয়ন কার্যক্রম বা যৌথ দর কষাকষির প্রক্রিয়ায় অংশ নেওয়ার জন্য **বৈষম্য বা প্রতিশোধের মুখোমুখি** হবে না।
  - নিশ্চিত করুন যে **ব্যবস্থাপনা এই** ক্রিয়াকলাপগুলির প্রতিক্রিয়া হিসাবে **শ্রমিকদের বরখাস্ত করা**, বেতন হ্রাস করা অথবা অনিরাপদ **কাজের পরিবেশ** তৈরি করার মতো প্রতিশোধমূলক পদক্ষেপে জড়িত না হয়।
৪. **আইনি বিধিনিষেধের ক্ষেত্রে:**
  - যদি **স্থানীয় আইন** সমিতি বা যৌথ দর কষাকষির স্বাধীনতা **নিষিদ্ধ করে**, তবে খামারটিকে অবশ্যই শ্রমিকদের প্রতিনিধিত্বের কিছু ফর্ম সহজতর করতে হবে।
  - একটি সাধারণ অনুশীলনের মধ্যে শ্রমিকদের পরিচালনার সাথে তাদের পক্ষে কথা বলার জন্য **তাদের নিজস্ব প্রতিনিধি নির্বাচন** করার অনুমতি দেওয়া অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে। এই প্রতিনিধিদের কোনও ধরণের পরিচালনার প্রভাব বা হস্তক্ষেপ ছাড়াই বেছে নেওয়া উচিত।

- নিশ্চিত করুন যে এই নির্বাচিত **প্রতিনিধিরা** শ্রমিকদের উদ্বেগ সম্পর্কে ম্যানেজমেন্টের সাথে **খোলামেলা যোগাযোগে** অংশ নিতে পারে, আলোচনা ও **সংলাপের একটি ব্যবস্থা তৈরি করতে পারে।**

#### ৫. প্রশিক্ষণ ও যোগাযোগ:

- **আন্তর্জাতিক শ্রম মানদণ্ডের অধীনে যৌথ দরকষাকষিতে** সংগঠিত এবং জড়িত হওয়ার **অধিকার** সম্পর্কে **শ্রমিকদের প্রশিক্ষণ দিন।**
- যদি সরাসরি দর কষাকষি আইন দ্বারা সীমাবদ্ধ হয় তবে তারা কীভাবে ইউনিয়ন গঠন করতে বা ইউনিয়নে যোগদান করতে পারে বা প্রতিনিধিত্বের বিকল্প ফর্ম প্রতিষ্ঠা করতে পারে সে সম্পর্কে শ্রমিকদের স্পষ্ট তথ্য সরবরাহ করুন।
- শ্রমিকদের সাথে যোগাযোগ করুন যে প্রতিশোধের ভয় ছাড়াই তারা কীভাবে প্রতিনিধিত্ব করতে চান তা চয়ন করতে তারা স্বাধীন।

এই নির্দেশিকাগুলি অনুসরণ করে, খামারটি একটি **শ্রমিক-বান্ধব পরিবেশ** তৈরি করবে যেখানে **সমিতির স্বাধীনতা** এবং **যৌথ দর কষাকষির অধিকার** সমুল্লত থাকবে, পারস্পরিক শ্রদ্ধার সংস্কৃতি এবং **শ্রমিক ও পরিচালনার মধ্যে** উন্মুক্ত যোগাযোগকে উৎসাহিত করবে।

**শ্রমিকদের কল্যাণ নিশ্চিত করার জন্য শ্রমিক স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা** একটি গুরুত্বপূর্ণ উপাদান, বিশেষ করে কৃষি ও মৎস্য চাষের পরিবেশে। একটি নিরাপদ, স্বাস্থ্যকর এবং সহায়ক কর্মক্ষেত্র নিশ্চিত করা দুর্ঘটনা রোধ, উৎপাদন শীলতা উন্নত করতে এবং কর্মীদের মনোবলকে উৎসাহিত করতে সহায়তা করে। নিম্নলিখিত পয়েন্টগুলি অপরিহার্য কর্মীদের স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা অনুশীলনগুলির রূপরেখা দেয় যা প্রয়োগ করা উচিত:

১. **নিরাপদ পানি ও খাদ্য (২.৪৬):** শ্রমিকদের নিরাপদ **পানীয় জলের সহজলভ্য প্রবেশাধিকার** থাকতে হবে। যদি খাবার সরবরাহ করা হয়, তবে সেগুলি অবশ্যই **স্থানীয় রীতিনীতি অনুসারে স্বাস্থ্যকর** এবং সাংস্কৃতিকভাবে উপযুক্ত হতে হবে।
২. **টয়লেট ও স্যানিটেশন (২.৪৭):** স্থানীয় ও জাতীয় বিধিবিধান **মেনে খামারে নারী-পুরুষ উভয়ের জন্য পর্যাপ্ত সংখ্যক টয়লেটের ব্যবস্থা করতে হবে।** এই কারখানা গুলি অবশ্যই **সহজলভ্য** এবং **সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ** করা উচিত।
৩. **মনোনীত স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা ব্যবস্থাপক (২.৪৮):** খামারের উচিত শ্রমিকদের স্বাস্থ্য, নিরাপত্তা এবং প্রশিক্ষণের তত্ত্বাবধানের জন্য দায়ী একজন **নিবেদিত ব্যবস্থাপক** নিয়োগ করা । এই ব্যক্তি নিশ্চিত করে যে যথাযথ সুরক্ষা ব্যবস্থা অনুসরণ করা হয়।
৪. **হ্যাজার্ড সনাক্তকরণ এবং ঝুঁকি প্রশমন (২.৪৯):** খামারকে অবশ্যই **কর্মক্ষেত্রের স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষার ঝুঁকি সনাক্তকরণ, প্রতিরোধ এবং হ্রাস** করতে হবে, ঘটনাগুলি নথিভুক্ত করতে হবে এবং দুর্ঘটনার মূল কারণগুলি তদন্ত করতে হবে। প্রয়োজনে সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নিতে হবে।
৫. **জরুরী প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনা (২.৫০):** কর্মীদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা রক্ষার জন্য **গুরুতর অসুস্থতা, দুর্ঘটনা, প্রাকৃতিক দুর্যোগ, বা অন্যান্য জরুরী অবস্থার জন্য একটি জরুরী প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনা তৈরি করা** আবশ্যিক।
৬. **জরুরী অবস্থা ও প্রাথমিক চিকিৎসার জন্য প্রশিক্ষণ (২.৫১):** নির্বাচিত কর্মীদের জরুরী প্রতিক্রিয়া পরিকল্পনা এবং **প্রাথমিক চিকিৎসা সম্পর্কে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করা** উচিত। প্রশিক্ষণে **বৈদ্যুতিক শক,**

রক্তপাত, ডুবে যাওয়া এবং দুর্ঘটনার মতো জরুরি পরিস্থিতি কভার করা উচিত। প্রশিক্ষিত শ্রমিকদের তালিকা সংরক্ষণ করতে হবে।

৭. **চিকিৎসা সেবা ও প্রাথমিক চিকিৎসা (২.৫২):** দুর্ঘটনা বা জরুরী অবস্থার ক্ষেত্রে, খামারের প্রাথমিক চিকিৎসা সেবা প্রদান করা উচিত এবং চিকিৎসা কর্তৃপক্ষের অ্যাক্সেস নিশ্চিত করা উচিত। প্রাথমিক চিকিৎসা র কিটগুলি সহজেই উপলব্ধ হওয়া উচিত, মেয়াদোত্তীর্ণ সামগ্রীগুলি নিয়মিত প্রতিস্থাপন করা উচিত।
৮. **ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) (২.৫৩):** কর্মীদের কর্মক্ষেত্রে ঝুঁকির উপর ভিত্তি করে উপযুক্ত পিপিই যেমন চোখের সুরক্ষা, গ্লাভস, বুট, লাইফ জ্যাকেট ইত্যাদি সরবরাহ করতে হবে। পিপিই ভাল অবস্থায় থাকা উচিত এবং স্থানীয় আইন মেনে চলা উচিত।
৯. **যন্ত্রপাতি নিরাপত্তা (২.৫৪):** বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতি, যেমন পাম্প এবং এয়ারেটরগুলি অবশ্যই যথাযথ তারের, গ্রাউন্ডিং এবং সার্কিট ব্রেক কভারেজ সহ বিদ্যুৎ সরবরাহের সাথে নিরাপদে সংযুক্ত থাকতে হবে। যন্ত্রপাতিগুলিতে ড্রাইভশ্যাফ্ট এবং/অথবা ড্রাইভ বেল্টগুলিতে সুরক্ষা প্রহরী থাকা উচিত।
১০. **স্বাস্থ্য ও স্বাস্থ্যবিধি প্রশিক্ষণ (২.৫৫):** খামারের কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য ও স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে বার্ষিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা উচিত যাতে কর্মক্ষেত্রে নিরাপত্তা প্রচার করা যায় এবং স্বাস্থ্য সংক্রান্ত সমস্যাগুলি প্রতিরোধ করা যায়।
১১. **বিপদজনক পদার্থের জন্য প্রশিক্ষণ (২.৫৬):** অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট, কৃষি রাসায়নিক, জ্বালানী বা অন্যান্য বিষাক্ত পদার্থ পরিচালনাকারী কর্মীদের অবশ্যই মানব স্বাস্থ্য, নিরাপদ খাদ্য বা পরিবেশের কোনও ঝুঁকি সহ তাদের নিরাপদ ব্যবহারের প্রশিক্ষণ দিতে হবে।
১২. **অনিরাপদ কাজ প্রত্যাখ্যান করার অধিকার (২.৫৭):** খামারের অবশ্যই একটি নীতি থাকতে হবে যাতে শ্রমিকরা শাস্তিমূলক পদক্ষেপের ভয় ছাড়াই অনিরাপদ কাজের পরিস্থিতি প্রত্যাখ্যান করতে পারে।
১৩. **- ডাইভিং সুরক্ষা (২.৫৮):** ডাইভিংয়ের প্রয়োজন এমন খামারগুলির জন্য (উদাঃ, জলজ চাষ), একটি ডাইভ সুরক্ষা পরিকল্পনা থাকা উচিত যা নিরাপদ ডাইভিং পদ্ধতি, জরুরী অবস্থার প্রতিক্রিয়া এবং সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণের রূপরেখা দেয়। ডুবুরি সুরক্ষা প্রশিক্ষণও সরবরাহ করা উচিত এবং ডুবো সময়ের জন্য সীমাবদ্ধতা অবশ্যই পর্যবেক্ষণ করা উচিত।
১৪. **নৌকা নিরাপত্তা (২.৫৯):** নৌকা ব্যবহারকারী খামারগুলিতে দুর্ঘটনা এবং ডুবে যাওয়ার ঝুঁকি এড়াতে নৌকাগুলির নিরাপদ পরিচালনার জন্য লিখিত পদ্ধতি এবং প্রশিক্ষণ সরবরাহ করা উচিত।

এই স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা ব্যবস্থাগুলি বাস্তবায়নের মাধ্যমে, খামারগুলি নিরাপদ কাজের পরিবেশ তৈরি করতে পারে, দুর্ঘটনা ও আঘাতের ঝুঁকি হ্রাস করতে পারে এবং স্থানীয় এবং আন্তর্জাতিক উভয় মান মেনে চলার সময় তাদের কর্মীদের কল্যাণ নিশ্চিত করতে পারে।

### সম্পূর্ণ ৩। পরিবেশগত দায়বদ্ধতা

#### ক. সাধারণ বাস্তবায়ন নির্দেশিকা - সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম

#### ৩.১ নাইট্রোজেন এবং ফসফরাস জন্য পরিবেশগত লোডিং সূচক:

- **পরিবেশগত লোডিং সূচকগুলির গণনা:** খামারগুলিকে মোট **নাইট্রোজেন** এবং **মোট ফসফরাসের** জন্য **পরিবেশগত লোডিং সূচকগুলি** গণনা করতে হবে। এগুলি পুষ্টি দূষণের মূল সূচক যা জলের গুণমান এবং বাস্তুতন্ত্রকে প্রভাবিত করতে পারে।
- গণনাটি এর উপর ভিত্তি করে:
  - **উৎপাদন সিস্টেমের ধরণ:** উৎপাদনে র নির্দিষ্ট পদ্ধতি, এটি নিবিড়, বিস্তৃত বা আধা-নিবিড় হোক না কেন, পরিবেশে প্রকাশিত পুষ্টির পরিমাণকে প্রভাবিত করে।
  - **ফিড রূপান্তর অনুপাত (এফসিআর):** যে দক্ষতার সাথে ফিডকে বায়োমাসে রূপান্তরিত করা হয় তা পুষ্টির বর্জ্যকে প্রভাবিত করে। একটি নিম্ন এফসিআর সাধারণত ফিডের আরও দক্ষ ব্যবহার এবং পরিবেশে প্রকাশিত কম পুষ্টির ইঙ্গিত দেয়।
  - **জল বিনিময়:** সিস্টেমে প্রতিস্থাপিত বা বিনিময় করা জলের পরিমাণ। উচ্চ জল বিনিময় হারের সাথে খামারগুলি আশেপাশের পরিবেশে আরও পুষ্টি ছেড়ে দিতে পারে।

এই গণনাটি খামার থেকে **পুষ্টির লোডিং** বোঝার জন্য গুরুত্বপূর্ণ এবং পুষ্টির দূষণ হ্রাস করার **কৌশলগুলি সনাক্ত** করতে সহায়তা করে।

### ৩.২ শক্তি খরচ রেকর্ড:

- **সরাসরি শক্তি খরচ ট্র্যাকিং:** খামারকে **বার্ষিক প্রত্যক্ষ শক্তি ব্যবহারের বিস্তারিত রেকর্ড** রাখতে হবে, যার মধ্যে **জ্বালানী** এবং **বিদ্যুতের** ব্যবহার উভয়ই অন্তর্ভুক্ত।
  - এটি খামারগুলিকে তাদের **কার্বন পদচিহ্ন** এবং **শক্তি দক্ষতা পর্যবেক্ষণ করতে** দেয়, নিশ্চিত করে যে তারা টেকসইভাবে কাজ করছে।
  - শক্তি খরচ সম্পর্কিত ডেটা এমন ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে ব্যবহার করা যেতে পারে যেখানে **শক্তি-সংরক্ষণ অনুশীলন** বা **বিকল্প শক্তির উৎস** (যেমন, সৌর বা বায়ু শক্তি) পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করতে প্রয়োগ করা যেতে পারে।

এই পরিবেশগত মেট্রিকগুলি গণনা এবং রেকর্ড করে, খামারগুলি পরিবেশের উপর তাদের প্রভাব আরও ভালভাবে বুঝতে পারে এবং পুষ্টির দূষণ হ্রাস করে এবং শক্তির ব্যবহার হ্রাস করে **স্থায়িত্বের উন্নতির** দিকে কাজ করতে পারে। এটি খামারগুলিকে পরিবেশগত বিধিবিধান মেনে চলতে সহায়তা করে এবং দীর্ঘমেয়াদী পরিবেশগত ভারসাম্যে অবদান রাখে।

### ৩.৩ এফলুয়েন্ট ওয়াটার কোয়ালিটি কমপ্লায়েন্স:

১. **এফলুয়েন্ট ওয়াটার কোয়ালিটি ক্রাইটেরিয়া (৩.৩.১):**
  - পুকুর, প্রবাহ-ধ্রু এবং পুনঃসঞ্চালন জলজ চাষ সিস্টেম থেকে বর্জ্য অবশ্যই **বিএপি এফলুয়েন্ট ওয়াটার কোয়ালিটি ক্রাইটেরিয়া** (পরিশিষ্ট বি) বা প্রযোজ্য **বিধিগুলি** পূরণ করতে হবে যা সমতুল্য বা আরও কঠোর। এটি নিশ্চিত করে যে নিষ্কাশন করা জল পরিবেশের জন্য নিরাপদ এবং পানির গুণমানকে হ্রাস করে না।
২. **মিক্সিং জোনে জলের গুণমান পর্যবেক্ষণ (৩.৩.২):**

- খামারগুলিকে অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে **মিক্সিং জোনের প্রাপ্তে** (নিষ্কাশন এলাকার কাছে) এবং **মিক্সিং জোনের বাইরে** (আপ কারেন্ট) জলের গুণমান বর্জ্য নিষ্কাশন দ্বারা প্রভাবিত হয় না। এটি নিশ্চিত করে যে নিষ্কাশন করা জল আশেপাশের পরিবেশকে হ্রাস করে না।

#### ৩. উৎস পানির গুণাগুণ (৩.৩.৩):

- বিএপি মান অতিক্রমকারী মানের ভেরিয়েবলের সাথে উৎস জল ব্যবহার করে খামারগুলি অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এই ভেরিয়েবলগুলি গ্রহণ এবং স্রাবের মধ্যে আরও খারাপ না হয়। গ্রহণযোগ্য সীমার মধ্যে থাকা উৎস জলের গুণমানের ভেরিয়েবলগুলির জন্য, বর্জ্য এখনও বিএপি মানদণ্ড মেনে চলতে হবে। **প্রভাবশালী জলের গুণমানের** নিয়মিত পর্যবেক্ষণ প্রয়োজন।

#### ৪. জল পুনঃব্যবহার এবং ন্যূনতম নিষ্কাশন (৩.৩.৪):

- যে খামারগুলি **জলের পুনঃব্যবহার** করে, ন্যূনতম জল **বিনিময়ে জড়িত** থাকে এবং গ্রো-আউটের সময় ইচ্ছাকৃতভাবে প্রাকৃতিক জলাশয়ে বর্জ্য নিষ্কাশন করে না তাদের অবশ্যই প্রমাণ করতে হবে যে **সংস্কৃতির জলের পরিমাণের ১% এরও কম** প্রতিদিন বিনিময় হয় এবং বার্ষিক নিষ্কাশন হয়।

#### ৫. পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন (৩.৩.৫):

- খামারগুলিকে অবশ্যই একটি যোগ্য তৃতীয় পক্ষের দ্বারা একটি **আনুষ্ঠানিক পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন (ইআইএ)** পরিচালনা করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে **গ্রহণকারী জলাশয়ের** আন্তীকরণ ক্ষমতার মূল্যায়ন এবং **সম্ভাব্য প্রভাবগুলি মোকাবেলার জন্য** একটি পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা তৈরি করা।

#### ৬. সেচের জন্য বর্জ্য (৩.৩.৬):

- মিঠা পানির সেচ ব্যবস্থার মধ্যে **পরিচালিত খামারগুলি**, যেখানে বর্জ্য কেবলমাত্র **পণ্যের সেচের জন্য** ব্যবহৃত হয়, অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে নিষ্কাশন প্রাকৃতিক জলাশয়কে প্রভাবিত করে না এবং বর্জ্য সরাসরি কৃষি উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত হয়।

#### ৩.৪ পানি ব্যবহারের রেকর্ড:

- খামারগুলিকে অবশ্যই **গ্রহণের প্রক্রিয়াতে ব্যবহৃত জলের পরিমাণের রেকর্ড** বজায় রাখতে হবে। দায়িত্বশীল জলের ব্যবহার প্রদর্শনের জন্য এই রেকর্ডগুলি পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ হওয়া উচিত।

#### ৩.৫ ক্ষয় নিয়ন্ত্রণ:

- খামারগুলিকে অবশ্যই **ক্ষয় নিয়ন্ত্রণ এবং সংস্কৃতি ইউনিট থেকে জল স্রাবের ফলে সৃষ্ট নেতিবাচক প্রভাবগুলি** প্রশমিত করার জন্য কার্যকর ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করতে হবে, পলল বা দূষণকারীরা আশেপাশের বাস্তুতন্ত্রকে হ্রাস না করে তা নিশ্চিত করে।

#### ৩.৬ পুকুরের জন্য সিপেজ নিয়ন্ত্রণ:

- যদি প্রবেশযোগ্য মাটিতে **পুকুর নির্মাণ করা হয়**, তবে জলাবদ্ধতা **নিয়ন্ত্রণ করতে এবং সিল্ট** শিলাস্তর, **হ্রদ, স্রোত এবং অন্যান্য মিঠা পানির দেহের** দূষণ রোধ করতে অবশ্যই ব্যবস্থা (যেমন **পুকুরের লাইনার**) ব্যবহার করতে হবে।

**৩.৭ লোনা পানির পুকুর পর্যবেক্ষণ:**

- অভ্যন্তরীণ লোনা জলের পুকুরগুলির জন্য, খামারগুলিকে অবশ্যই প্রতিবেশী কূপ এবং পৃষ্ঠের জলের ত্রৈমাসিক পর্যবেক্ষণ পরিচালনা করতে হবে যাতে খামারের ক্রিয়াকলাপের কারণে ক্লোরাইডের মাত্রা বাড়ছে না, যা স্থানীয় জল সম্পদের দূষণকে নির্দেশ করে।

**৩.৮ পলল অববাহিকা ক্ষমতা:**

- যদি খামারটি প্রতি ফসল প্রতি হেক্টরে ২০ মেট্রিক টন (মেট্রিক টন) জলজ প্রাণী উৎপাদন করে তবে খামারে অবশ্যই পর্যাপ্ত পলি অববাহিকা ক্ষমতা বা অন্যান্য প্রযুক্তিগত সমাধান থাকতে হবে যাতে খাওয়ানো থেকে উৎপাদিত কমপক্ষে ৫০% বায়োসলিড ক্যাপচার করা যায়। এটি বর্জ্য ব্যবস্থাপনা এবং পরিবেশ দূষণ রোধে সহায়তা করে।

**৩.৯ কাদা নিষ্পত্তি ও ব্যবস্থাপনা:**

- পুকুর, জলাধার বা পলি অববাহিকা থেকে যে কোনও জমে থাকা কাদা অবশ্যই সঠিকভাবে পরিচালনা করতে হবে। স্লাজ হওয়া উচিত:
  - খামারের সম্পত্তির মধ্যে আবদ্ধ।
  - ল্যান্ডফিল, কৃষি বা অন্যান্য বর্জ্য হ্রাস কৌশলগুলির জন্য স্থানীয়ভাবে একীভূত এবং ব্যবহৃত হয় (উদাঃ, বায়োগ্যাস ডাইজেস্টার)।
  - জলাভূমি, ম্যানগ্রোভ বা পাবলিক জলাশয়ের মতো সংবেদনশীল অঞ্চলে নিষ্পত্তি করা হয় না।

**৩.১০ পলি নিয়ন্ত্রণ ও পরিবেশগত প্রভাব প্রতিরোধ:**

- যথাযথ পলল ব্যবস্থাপনা: যখন পুকুর, জলাধার বা অন্যান্য জলজ সিস্টেম থেকে পলি অপসারণ করা হয়, তখন এটি অবশ্যই সঠিকভাবে ধারণ এবং নিষ্পত্তি করতে হবে যাতে আশেপাশের মাটি এবং ভূগর্ভস্থ জলের লবণাক্ততা রোধ হয়। বাস্তবতন্ত্রের ক্ষতি করতে পারে এমন মাটির অবক্ষয় এবং জল দূষণ রোধ করার জন্য এটি গুরুত্বপূর্ণ।
  - পলল এমন অঞ্চলে অবস্থিত হওয়া উচিত যেখানে এটি অন্যান্য পরিবেশগত উপদ্রব তৈরি করে না, যেমন স্থানীয় কারখানা এবং প্রাণীর জীবনকে ব্যাহত করে বা প্রাকৃতিক আবাসকে প্রভাবিত করে।

**৩.১১ চিংড়ি চাষের সময় সালফাইট নিষ্ক্রিয়করণ:**

- সালফাইট নিষ্ক্রিয়করণ: যদি সালফাইট (সাধারণত চিংড়ি সংগ্রহে ব্যবহৃত হয়) ব্যবহার করা হয় তবে দ্রবণটি প্রাকৃতিক জলাশয়ে ছেড়ে দেওয়ার আগে এটি অবশ্যই সঠিকভাবে নিষ্ক্রিয় বা নিরপেক্ষ করতে হবে। সালফাইটটি ভেঙে যাওয়ার জন্য ৪৮ ঘন্টা ধরে রেখে এটি করা যেতে পারে।
  - সালফাইট যৌগগুলি যদি নিরপেক্ষকরণ ছাড়াই ছেড়ে দেওয়া হয় তবে জলজ জীবনের উপর বিষাক্ত প্রভাব ফেলতে পারে এবং স্থানীয় বাস্তবতন্ত্রকে ব্যাহত করতে পারে। স্রাবের আগে সালফাইটের যথাযথ নিষ্ক্রিয়তা নিশ্চিত করা পানির গুণমান এবং সামুদ্রিক জীবকে রক্ষা করতে সহায়তা করে।

এই ব্যবস্থাগুলি জলজ চাষ কার্যক্রম থেকে বর্জ্য স্রাবের পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করতে , বর্জ্য জমে হ্রাস করতে এবং জল ও বর্জ্য ব্যবস্থাপনায় টেকসই অনুশীলনের প্রচারে সহায়তা করে। পরিবেশগত বিধিবিধানের সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে এবং স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রের সুরক্ষার জন্য খামারগুলিকে এই অনুশীলনগুলি বাস্তবায়নে উৎসাহিত করা হয়।

এই অনুশীলনগুলি নিশ্চিত করে যে জলজ পালন কার্যক্রম থেকে পলি এবং রাসায়নিকগুলি দায়িত্বশীলভাবে পরিচালিত হয়, পরিবেশ দূষণ এবং পরিবেশগত ক্ষতির ঝুঁকি হ্রাস করে।

### পুকুর এবং অন্যান্য ভূমি-ভিত্তিক সিস্টেমের জন্য আবাসস্থল সুরক্ষা এবং সাইট নির্বাচন

নিম্নলিখিত ধারাগুলি সংবেদনশীল আবাসস্থল রক্ষা, টেকসই সাইট নির্বাচন নিশ্চিত করা এবং জলজ পালন ক্রিয়াকলাপের পরিবেশগত প্রভাব পরিচালনার দিকে মনোনিবেশ করে । এই নির্দেশিকাগুলির লক্ষ্য পরিবেশগত ক্ষতি হ্রাস করা এবং জলজ চাষের ক্রিয়াকলাপগুলি আশেপাশের বাস্তুতন্ত্রকে নেতিবাচকভাবে প্রভাবিত করে না তা নিশ্চিত করা।

#### ৩.১২ নতুন খামারের জন্য অবস্থান বিধিনিষেধ:

- গুরুত্বপূর্ণ আবাসস্থল সুরক্ষা: নতুন খামারগুলি ম্যানগ্রোভ বন, সংবেদনশীল জলাভূমি বা কোনও সমালোচনামূলক বা ঝুঁকিপূর্ণ আবাসস্থলের মতো অঞ্চলে হওয়া উচিত নয়। এটি গুরুত্বপূর্ণ বাস্তুতন্ত্র সংরক্ষণে সহায়তা করে যা জীববৈচিত্র্য, জল পরিষ্কাশন ণ এবং উপকূলীয় সুরক্ষার মতো গুরুত্বপূর্ণ পরিবেশগত পরিষেবা সরবরাহ করে।

#### ৩.১৩ বিপন্ন প্রজাতির আবাসস্থল সংরক্ষণ:

- সমালোচনামূলক আবাসস্থলের ক্ষতি এড়ানো: নতুন খামারের বিকাশের ফলে বিপন্ন বা সমালোচনামূলকভাবে বিপন্ন প্রজাতির জন্য সমালোচনামূলক আবাসস্থল হ্রাস করা উচিত নয়। জীববৈচিত্র্য বজায় রাখতে এবং প্রজাতির আরও বিপন্নতা রোধের জন্য এই জাতীয় আবাসস্থল সংরক্ষণ নিশ্চিত করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

#### - ৩.১৪ ১৯৯৯ সাল থেকে জলাভূমির আবাসস্থল হ্রাস:

- অনুমোদিত উদ্দেশ্যে ক্ষতি: যদি ১৯৯৯ সাল থেকে খামার সম্পত্তিতে জলাভূমির আবাসস্থল হারিয়ে যায় তবে ক্ষতিটি অবশ্যই অনুমোদিত উদ্দেশ্যে ঘটেছে। এটি নিশ্চিত করে যে কোনও আবাসস্থল ধ্বংস ন্যায়সঙ্গত এবং পরিবেশগত বিধিবিধান মেনে চলে।

#### ৩.১৫ জলাভূমির আবাসস্থল হ্রাস প্রশমন:

- আবাসস্থল হ্রাসের জন্য প্রশমন: যদি ১৯৯৯ সাল থেকে সম্পত্তিতে জলাভূমির আবাসস্থল হারিয়ে যায়, তবে দেশীয় প্রজাতির সমতুল্য বৈচিত্র্যের সাথে হারিয়ে যাওয়া অঞ্চলটির তিনগুণ বড় অঞ্চল পুনরুদ্ধার করে ক্ষতি হ্রাস করতে হবে । বিকল্পভাবে, পরিমাপযোগ্যভাবে সফল পুনরুদ্ধার প্রকল্পগুলিতে সমতুল্য অনুদান দেওয়া যেতে পারে। এটি নিশ্চিত করে যে আবাসস্থল হ্রাসের পরিবেশগত প্রভাব প্রতিহত করা হয় এবং পুনরুদ্ধারের প্রচেষ্টা পরিবেশগত ভারসাম্যে ইতিবাচক অবদান রাখে।

#### ৩.১৬ পুনরুদ্ধারকৃত জলাভূমির গাছপালা রক্ষণাবেক্ষণ:

- **পুনরুদ্ধার রক্ষণাবেক্ষণ:** যদি জলাভূমি পুনরুদ্ধার করা হয়, তবে পুনরুদ্ধার করা গাছপালা অবশ্যই একটি সুস্থ অবস্থায়, টেকসই এবং যথাযথভাবে বৈচিত্র্যময় অবস্থায় বজায় রাখতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে পুনরুদ্ধারের প্রচেষ্টা কার্যকর থাকে এবং দীর্ঘমেয়াদী পরিবেশগত স্থিতিশীলতায় অবদান রাখে।

### ৩.১৭ ড্রেজিং ও ভরাট কার্যক্রমের উপর বিধিনিষেধ:

- **সংবেদনশীল জলাভূমি সুরক্ষা:** খামার নির্মাণের জন্য উপলব্ধ এলাকা বাড়ানোর জন্য সংবেদনশীল জলাভূমি বা জলাভূমি বাফারগুলিতে ড্রেজিং এবং ফিল কার্যক্রম পরিচালনা করা উচিত নয়। এটি নিশ্চিত করে যে জলাভূমির আবাসস্থলগুলি, যা জীববৈচিত্র্য এবং জল পরিষ্কাশন গের জন্য গুরুত্বপূর্ণ, খামার বিকাশের দ্বারা ক্ষতিগ্রস্ত হয় না।

### ৩.১৮ ড্রেজড ম্যাটেরিয়াল ডিসপোজাল:

- **ড্রেজিং করা উপকরণের যথাযথ নিষ্পত্তি:** ড্রেজিং করা সামগ্রী অবশ্যই সঠিকভাবে ধারণ করতে হবে এবং ম্যানগ্রোভ অঞ্চল, প্রাকৃতিক জলাশয় বা অন্যান্য সংবেদনশীল আবাসস্থলে স্থাপন করা উচিত নয়। এটি বিভিন্ন কারখানা এবং প্রাণী প্রজাতিকে সমর্থন করে এমন গুরুত্বপূর্ণ বাস্তুসংস্থান অঞ্চলগুলির দূষণ এবং অবক্ষয় রোধ করে।

### ৩.১৯ খামারের পরিধিতে গাছপালা সংরক্ষণ:

- **গাছপালা স্বাস্থ্য:** খামার অপারেশন খামার ঘেরের গাছপালা মরে যাওয়া উচিত নয়। খামারের চারপাশের গাছপালা একটি বাফার জোন হিসাবে কাজ করে যা মাটির ক্ষয় থেকে রক্ষা করতে পারে, জলের প্রবাহ হ্রাস করতে পারে এবং স্থানীয় প্রজাতির আবাসস্থল বজায় রাখতে পারে।

### ৩.২০ পানি প্রবাহ প্রতিবন্ধকতা প্রতিরোধ:

- **জলের প্রবাহ সুরক্ষা:** খামার অপারেশনগুলি জলাশয়ে মিষ্টি জলের প্রবাহ বা ম্যানগ্রোভ বা জলাভূমিতে মিষ্টি জলের প্রাকৃতিক প্রবাহকে স্থায়ীভাবে বাধা দেওয়া উচিত নয়, যদি না নির্দিষ্ট অনুমতি দেওয়া হয়। স্বাস্থ্যকর জলজ বাস্তুতন্ত্র এবং তাদের সম্পর্কিত প্রজাতি বজায় রাখার জন্য প্রাকৃতিক জল প্রবাহ রক্ষা করা অপরিহার্য।

### ৩.২১ ভূগর্ভস্থ পানি উত্তোলন পর্যবেক্ষণ:

- **ভূগর্ভস্থ পানির প্রভাব পর্যবেক্ষণ:** খামারে ভূগর্ভস্থ পানি উত্তোলন করলে শুষ্ক মৌসুমে অন্তত বছরে নিকটবর্তী কূপের পানির স্তর পর্যবেক্ষণ করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে জলজ চাষের ক্রিয়াকলাপগুলির ফলে জলের স্তরটি ঐতিহাসিক স্তরের নীচে হ্রাস পায় না বা দীর্ঘমেয়াদী পরিবেশগত ক্ষতির কারণ হয় না।

### ৩.২২ পার্শ্ববর্তী বাস্তুতন্ত্রের উপর পানি ব্যবহারের প্রভাব:

- **জল ব্যবহারের সীমাবদ্ধতা:** কূপ, হ্রদ, স্রোত, ঝর্ণা বা অন্যান্য প্রাকৃতিক উৎস থেকে জল ব্যবহারের ফলে আশেপাশের অঞ্চলে পরিবেশগত ক্ষতি বা জমি অবনমন হওয়া উচিত নয়। প্রাকৃতিক জলের উৎস গুলির হ্রাস এবং স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রের উপর অতিরিক্ত ব্যবহারের নেতিবাচক প্রভাব রোধ করার জন্য টেকসই জল নিষ্কাশন অনুশীলনগুলি অপরিহার্য।

এই নির্দেশিকাগুলি নিশ্চিত করে যে খামারগুলি আশেপাশের পরিবেশের যত্ন সহকারে বিবেচনার সাথে বিকশিত এবং পরিচালিত হয়, সমালোচনামূলক আবাসস্থল, জল ব্যবস্থা এবং বাস্তুতন্ত্রের স্বাস্থ্য বজায় রাখে। এই নীতিগুলির সাথে

সম্মতি জলজ চাষ ক্রিয়াকলাপগুলির পরিবেশগত পদচিহ্ন হ্রাস করতে সহায়তা করে এবং দীর্ঘমেয়াদী স্থায়িত্বকে উৎসাহ দেয়।

### তাজা বা লোনা জলে খাঁচা বা নেট কলমের জন্য জলের গুণমান এবং পলি পর্যবেক্ষণ

এই নিরীক্ষা ধারাগুলি নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে যে তাজা বা লোনা জলে খাঁচা সংস্কৃতি এমনভাবে পরিচালিত হয় যা পানির গুণমান বজায় রাখে এবং পরিবেশগত প্রভাবগুলি হ্রাস করে, বিশেষত জলজ বাস্তুতন্ত্রের স্বাস্থ্যের বিষয়ে। তারা স্থায়িত্ব প্রচারের জন্য মূল জলের গুণমানের পরামিতি এবং পলির অবস্থার নিরীক্ষণের দিকে মনোনিবেশ করে।

#### - ৩.২৩ খাঁচা সংস্কৃতিতে জলের গুণমানের মান:

- **সারফেস মিশ্র স্তর জলের গুণমান:** খাঁচা সংস্কৃতির জন্য ব্যবহৃত জলাশয়ের পৃষ্ঠের মিশ্র স্তরে জলের গুণমান অবশ্যই নিম্নলিখিত মানদণ্ডের মধ্যে কমপক্ষে দুটি পূরণ করতে হবে:
  - মোট ফসফরাস: ৪০ ppm / খ এর বেশি নয়।
  - ক্লোরোফিল এ: ১৫ ppm / খ এর বেশি নয়।
  - সেকচি ডিস্ক দৃশ্যমানতা: টানা চার মাস ধরে নেওয়া নমুনা সংগ্রহের তুলনায় গড়ে ৩ মিটারের কম নয়।

অতিরিক্তভাবে, ৫০ সেন্টিমিটার গভীরতায় গড় দৈনিক দ্রবীভূত অক্সিজেনের ঘনত্ব টানা চার মাসেরও বেশি সময় ধরে কমপক্ষে ৪ মিলিগ্রাম / এল হতে হবে। এই প্রয়োজনীয়তাগুলি নিশ্চিত করে যে জলজ জীবনকে সমর্থন করতে এবং ইউট্রোফিকেশন প্রতিরোধের জন্য জলের গুণমান নিরাপদ পরামিতিগুলির মধ্যে থাকে।

#### ৩.২৪ বার্ষিক বৃদ্ধি বা হ্রাসের সীমা:

- **বেসলাইন পর্যবেক্ষণ এবং পরিবর্তন:** প্রাথমিক শংসাপত্রের পরে, জলের গুণমানের পরামিতিগুলির একটি বেসলাইন (মোট ফসফরাস, ক্লোরোফিল এ, সেকচি ডিস্ক দৃশ্যমানতা এবং দ্রবীভূত অক্সিজেন) প্রথম বছরের সময় একটি স্বাধীন তৃতীয় পক্ষ দ্বারা প্রতিষ্ঠিত হওয়া উচিত। যে কোনও বৃদ্ধি:
  - বার্ষিক গড় মোট ফসফরাস বা ক্লোরোফিল ঘনত্ব ২৫% অতিক্রম করা উচিত নয়।
  - বার্ষিক গড় সেকচি ডিস্ক দৃশ্যমানতা ২৫% এর বেশি হ্রাস করা উচিত নয়।
  - বার্ষিক গড় দ্রবীভূত অক্সিজেনের ঘনত্ব ২৫% এর বেশি হ্রাস করা উচিত নয়।

এই সীমাবদ্ধতাগুলি নিশ্চিত করে যে খামারটি সময়ের সাথে সাথে পানির গুণমানের উল্লেখযোগ্য অবনতি ঘটাবে না এবং জলজ বাস্তুতন্ত্র সুস্থ রয়েছে।

#### - ৩.২৫ ফাইটোপ্ল্যাঙ্কটন এবং শৈবাল পর্যবেক্ষণ:

- **অ্যালগাল নিয়ন্ত্রণ:** জলাশয়ে যেখানে সেকচি ডিস্কের দৃশ্যমানতা ৫ মিটারেরও কম, স্লাম-গঠনকারী বা সম্ভাব্য বিষাক্ত নীল-সবুজ শেত্তলাগুলি (বা অন্যান্য ক্ষতিকারক শেত্তলাগুলি) চার মাস জুড়ে টানা নমুনা সময়কালে ফাইটোপ্ল্যাঙ্কটন বায়োমাসের ৬০% এর বেশি হওয়া উচিত নয় . এটি ক্ষতিকারক অ্যালগাল ব্লুমস (এইচএবি) প্রতিরোধে সহায়তা করে যা অক্সিজেনের মাত্রা হ্রাস করতে পারে এবং টক্সিনগুলি ছেড়ে দিতে পারে যা জলজ জীবন এবং আশেপাশের পরিবেশের ক্ষতি করতে পারে।

**৩.২৬ হ্রদ বা জলাধারে খাঁচা স্থাপন:**

- - খাঁচা স্থাপনের জন্য গভীরতার প্রয়োজনীয়তা: হ্রদ বা জলাধারগুলিতে, খাঁচাগুলি অবশ্যই ১০ মিটারের বেশি গড় জলের গভীরতা বা খাঁচার গভীরতার কমপক্ষে দ্বিগুণ, যেটি বেশি সেখানে স্থাপন করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে বর্জ্য তৈরি রোধ করতে এবং সম্ভাব্য পরিবেশগত ক্ষতি হ্রাস করতে খাঁচাগুলি পর্যাপ্ত জলের পরিমাণ সহ অঞ্চলে স্থাপন করা হয়েছে।

**৩.২৭ অগভীর পানিতে পলি পরিদর্শন ও ব্যবস্থাপনা:**

- **পলল পর্যবেক্ষণ:** ৩০ মিটারেরও কম গভীর পানিতে অবস্থিত খাঁচাগুলির জন্য, যেখানে পললগুলি সাধারণত খাঁচার অনুপস্থিতিতে বায়বীয় হয়, পর্যায়ক্রমিক পরিদর্শন করা উচিত, প্রতি উৎপাদন চক্রের কমপক্ষে একবার, মল এবং না খাওয়া ফিড জমে আছে কিনা তা পরীক্ষা করার জন্য ডুবুরি বা ক্যামেরা ব্যবহার করে। যদি এই জাতীয় সংশ্লেষ পাওয়া যায় তবে বায়বীয় বেহুিক শর্তগুলি পতিত বা অন্যান্য উপায়ে পুনরুদ্ধার করতে হবে, জৈব পদার্থের ক্ষতিকারক বিস্ফোপ রোধ করতে হবে যা হাইপোক্লোরিন বা বেহুিক বাস্তুতন্ত্রের উপর অন্যান্য প্রতিকূল প্রভাব ফেলতে পারে।

এই ধারাগুলি জলের গুণমান রক্ষা করতে, জলজ পরিবেশে জলজ চাষের প্রভাব সীমাবদ্ধ করতে এবং খামারগুলি টেকসই ক্রিয়াকলাপ বজায় রাখতে সক্রিয় তা নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে। ফসফরাস স্তর, ক্লোরোফিল ঘনত্ব, সেকচি ডিস্ক দৃশ্যমানতা এবং অক্সিজেনের স্তরের মতো মূল পরামিতিগুলি পর্যবেক্ষণ করে, এই অনুশীলনগুলির লক্ষ্য দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করা এবং খামার এবং আশেপাশের বাস্তুতন্ত্র উভয়ের দীর্ঘমেয়াদী স্বাস্থ্যের প্রচার করা।

**পলি পর্যবেক্ষণ - সামুদ্রিক নেট কলম এবং উপকূলীয় প্রবাহ-মাধ্যমে খামার**

এই বিভাগটি সামুদ্রিক এবং লোনা জলের পরিবেশে পরিচালিত খামারগুলির জন্য পলল পরিস্থিতি এবং পর্যবেক্ষণের উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে, বিশেষত নেট কলম এবং উপকূলীয় প্রবাহ-মাধ্যমে সিস্টেমগুলির জন্য। লক্ষ্যটি হ'ল পরিবেশগত প্রভাব পর্যবেক্ষণ করা, বিশেষত পলি সম্পর্কিত, যা খাওয়ানো এবং অন্যান্য খামার ক্রিয়াকলাপের ফলে হতে পারে।

**৩.২৮ পলি পর্যবেক্ষণের সময় এবং ফ্রিকোয়েন্সি:**

- **পিক ফিডিং পিরিয়ড:** উৎপাদন চক্রের সময় শীর্ষ টেকসই খাওয়ানোর সময়কালের ৩০ দিনের মধ্যে পলল পর্যবেক্ষণ করা উচিত। খামারের অপারেটিং পারামিট বা নিজস্ব পলি পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনা (যদি অঞ্চলটিতে পলি পর্যবেক্ষণের প্রয়োজন না হয়) অনুসারে পর্যবেক্ষণ করা উচিত।
- **পরিকল্পনার প্রয়োজনীয়তা:** পর্যবেক্ষণটি স্থানীয় বিধিবিধান বা তার পলল পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনায় উল্লিখিত খামারের অভ্যন্তরীণ নির্দেশিকাগুলি মেনে চলতে হবে, যা বিকাশ করা উচিত এবং অধ্যবসায়ের সাথে অনুসরণ করা উচিত।

**৩.২৯ পলল নমুনা জন্য পদ্ধতি:**

- **প্রমিত পদ্ধতি:** পলল নমুনা এবং বিশ্লেষণ আন্তর্জাতিকভাবে গৃহীত পদ্ধতি ব্যবহার করে পরিচালিত হওয়া উচিত যা খামারের পরিবেশের স্থানীয় হাইড্রোগ্রাফিক এবং বেহুিক অবস্থার সাথে খাপ খাইয়ে নেওয়া হয়। এটি নিশ্চিত করে যে ফলাফলগুলি বৈজ্ঞানিকভাবে বৈধ এবং খামারের নির্দিষ্ট অবস্থানের সাথে প্রাসঙ্গিক।

**৩.৩০ প্রাথমিক খামার এবং সম্প্রসারণ প্রয়োজনীয়তা:**

- **নতুন বা প্রসারিত খামারগুলির জন্য স্বতন্ত্র অধ্যয়ন:** নতুন প্রতিষ্ঠিত খামারগুলির জন্য বা যাদের প্রসারিত হয়েছে এবং পর্যাপ্ত পর্যবেক্ষণের তথ্যের অভাব রয়েছে, খামারকে অবশ্যই একটি স্বাধীন গবেষণা কমিশন করতে হবে যা এই অঞ্চলের হাইড্রোগ্রাফিক এবং বেহিক বৈশিষ্ট্যগুলিকে চিহ্নিত করে। খামারটি সঠিকভাবে পরিচালিত হয়েছে বলে ধরে নিয়ে খামারটি পলি এবং জলের মানের মানদণ্ড পূরণ করতে বা অতিক্রম করতে পারে কিনা সে সম্পর্কে গবেষণায় অবশ্যই পরামর্শকের মতামত (দায়বদ্ধতা ছাড়াই) অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে। এটি শুরু থেকেই খামারগুলি তাদের পরিবেশগত প্রভাব পরিচালনা করতে সক্ষম কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য একটি সক্রিয় পদক্ষেপ হিসাবে কাজ করে।

### ৩.৩১ প্রতিষ্ঠিত খামার মনিটরিং:

- **প্রতিষ্ঠিত খামারগুলির জন্য পলল ডেটা:** প্রথম উৎপাদন চক্রের পরে খামারগুলির জন্য, সাম্প্রতিকতম উৎপাদন চক্রের জন্য পলল পর্যবেক্ষণ ডেটা সরবরাহ করা আবশ্যিক। এই তথ্যটি অবশ্যই দেখাতে হবে যে খামারটি তার অপারেটিং পারমিট এবং / অথবা এর পলল পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনায় নির্ধারিত পলি মানের মানদণ্ড পূরণ করে বা অতিক্রম করে। এটি নিশ্চিত করতে সহায়তা করে যে খামারগুলি সময়ের সাথে সাথে পরিবেশগত মান মেনে চলতে থাকে।

### - ৩.৩২ স্থানীয় বেহিক মান এবং ট্রিগার স্তর:

- - **বেহিক ইমপ্যাক্ট স্ট্যান্ডার্ডস:** খামারকে অবশ্যই নেট পেন ফার্মের অধীনে বা উপকূলীয় প্রবাহ-মাধ্যমে কারখানা গুলি থেকে জল নিষ্কাশন সাইটগুলিতে বেহিক প্রভাবগুলির জন্য স্থানীয় মানগুলির রূপরেখার নথি সরবরাহ করতে হবে। এই মানগুলির মধ্যে একটি বেহিক সূচক "ট্রিগার স্তর" অন্তর্ভুক্ত করা উচিত যা নির্দেশ করে যে কখন খামারটি স্থানীয় মানগুলির সাথে সম্মতির বাইরে রয়েছে। যদি স্থানীয় নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলি বেহিক ট্রিগার স্তর নির্ধারণ না করে থাকে তবে খামারটি অবশ্যই ৩.৩০ এর সাথে সম্মতিতে পরিচালিত বেহিক বৈশিষ্ট্য অধ্যয়নের ভিত্তিতে তার নিজস্ব লিখিত করতে হবে।

### ৩.৩৩ রিপোর্টিং এবং নিয়ন্ত্রক পর্যালোচনা:

- **মনিটরিং ফলাফল প্রতিবেদন:** পলি পর্যবেক্ষণের ফলাফলগুলি পর্যালোচনা এবং অনুমোদনের জন্য উপযুক্ত নিয়ন্ত্রকদের কাছে জানাতে হবে। যদি নিয়ন্ত্রক অনুমোদন একটি প্রতিকারমূলক কর্ম পরিকল্পনা বাস্তবায়নের উপর নির্ভরশীল হয় তবে খামারটি অবশ্যই তাদের সম্মতি প্রক্রিয়ার অংশ হিসাবে প্রয়োজনীয় ক্রিয়াগুলি সম্পন্ন করতে হবে।

### ৩.৩৪ বিএপি সনদপ্রাপ্ত খামারসমূহের মধ্যে সমন্বয়:

- **বিএপি-প্রত্যয়িত এলাকায় সমন্বয়:** যদি খামারটি অন্যান্য বিএপি-প্রত্যয়িত খামারের কাছাকাছি বা অঞ্চল ব্যবস্থাপনা চুক্তি দ্বারা পরিচালিত কোনও অঞ্চলের মধ্যে অবস্থিত হয় তবে খামারকে অবশ্যই পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করতে এবং সম্মিলিত পরিচালনার প্রচেষ্টাকে সমর্থন করার জন্য উৎপাদন চক্র এবং পতিত সময়কালের সমন্বয় করতে হবে।

### ৩.৩৫ নন-বিএপি ফার্মসমূহের সাথে সহযোগিতা:

- - **সং-বিশ্বাসের সহযোগিতা:** প্রতিবেশী খামারগুলির সাথে এমন অঞ্চলে যা বিএপি-প্রত্যয়িত নয়, বা যেখানে একটি অঞ্চল ব্যবস্থাপনা চুক্তির অস্তিত্ব নেই, খামারকে অবশ্যই মজুদ, পতিত, প্রাণী স্বাস্থ্য এবং জৈব সুরক্ষার মতো মূল অপারেশনাল বিষয়ে তার প্রতিবেশীদের সাথে সহযোগিতা করার প্রচেষ্টা প্রদর্শন করতে হবে। খামারকে অবশ্যই নিয়ন্ত্রক ন্যূনতম বিচ্ছেদ দূরত্বের দ্বিগুণ বা খামারের ৫ কিলোমিটার ব্যাসার্ধের মধ্যে প্রসারিত একটি অঞ্চলের মধ্যে সং-বিশ্বাসের প্রচেষ্টা প্রদর্শন করতে হবে।

### ৩.৩৬ পলি পরিবীক্ষণ পরিকল্পনা বাস্তবায়ন:

- - **পলল পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনা (এসএমপি):** যেখানে আইন দ্বারা পলল পর্যবেক্ষণের প্রয়োজন নেই বা যেখানে একটি অনুমোদিত পলি প্রভাব অঞ্চল লিখিত করা হয় না, খামারকে অবশ্যই একটি পলল পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনা বাস্তবায়ন করতে হবে যাতে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - **স্বাধীন দক্ষতা:** খামারটি পর্যবেক্ষণ প্রোগ্রামটি ডিজাইন করার জন্য পলি নমুনা এবং বিশ্লেষণে দক্ষতার সাথে একটি স্বাধীন ব্যক্তি বা সংস্থার পরিষেবাগুলি সুরক্ষিত করা উচিত।
  - **অনুমোদিত পলল প্রভাব অঞ্চল:** খামারকে অবশ্যই একটি অনুমোদিত পলল প্রভাব অঞ্চল লিখিত এবং মানচিত্র তৈরি করতে হবে যার মধ্যে খামার এবং একটি ৪০-মিটার সীমানা অঞ্চল অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এই অঞ্চলটি বর্তমান নিদর্শনগুলির জন্য অ্যাকাউন্টে সামঞ্জস্য করা যেতে পারে তবে অবশ্যই লিখিত ক্ষেত্রের মধ্যে থাকতে হবে।
  - **জৈব পদার্থ জমে নিরীক্ষণ:** অনুমোদিত প্রভাব অঞ্চলের মধ্যে, খামারকে অবশ্যই সমুদ্রের তলদেশে জৈব পদার্থ জমে পর্যবেক্ষণ করতে হবে। পর্যবেক্ষণের পদ্ধতিটি পলল ধরনের উপর ভিত্তি করে নির্বাচন করা উচিত এবং নথিভুক্ত করা উচিত।
  - **নমুনার সময়:** পলল নমুনা তার সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ সময়ে প্রভাব মূল্যায়ন করার জন্য প্রতিটি ফসল চক্রের সময় শীর্ষ টেকসই খাওয়ানোর সময়ের সাথে মিলিত হওয়া উচিত।

এই নিরীক্ষা ধারাগুলি সামুদ্রিক এবং লোনা জলের পরিবেশে খামারগুলি সক্রিয়ভাবে তাদের ক্রিয়াকলাপের আশেপাশের পলি পরিস্থিতি পরিচালনা করে তা নিশ্চিত করার দিকে মনোনিবেশ করে। পলির গুণমানের জন্য নির্দিষ্ট মানদণ্ড নির্ধারণ করে, একটি পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনা প্রতিষ্ঠা করে এবং প্রতিবেশী খামারগুলির সাথে পর্যায়ক্রমিক প্রতিবেদন এবং সহযোগিতার প্রয়োজন হয়, এই নির্দেশিকাগুলি টেকসই অনুশীলনগুলি নিশ্চিত করে জলজ চাষ ক্রিয়াকলাপের সম্ভাব্য নেতিবাচক প্রভাব থেকে স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রকে রক্ষা করতে সহায়তা করে।

### ৩.৩৭ - ফিড প্রস্তুতকারকের ডেটা

- খামারকে অবশ্যই ফিড ব্যবহার করতে হবে যেখানে প্রস্তুতকারক ফিশমিল (মোট এবং উপজাত) এবং ফিশ অয়েল (মোট এবং উপজাত) এর অন্তর্ভুক্তির হারের তথ্য সরবরাহ করে। এটা ফিড উপাদানগুলির স্বচ্ছতা এবং ট্রেসযোগ্যতা নিশ্চিত করার জন্য।

### - ৩.৩৮ - ফিড রেকর্ডস

- খামারে অন্তর্ভুক্তির হার, ব্যবহৃত ফিডগুলিতে প্রোটিনের মাত্রা, প্রতি বছর ব্যবহৃত মোট ফিডের পরিমাণ এবং বার্ষিক জলজ প্রাণী উৎপাদনে র রেকর্ড বজায় রাখতে হবে। এই রেকর্ডগুলি ফিড ব্যবহারের স্থায়িত্ব ট্র্যাক করতে এবং খামারটি দক্ষতার সাথে এবং টেকসইভাবে পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে।

### ৩.৩৯ - ফিড রূপান্তর অনুপাত (এফসিআর)

- খামারকে প্রতি ক্যালেন্ডার বছরে প্রস্তুতকৃত পণ্যের জন্য গড় ফিড রূপান্তর অনুপাত (এফসিআর) গণনা এবং রেকর্ড করতে হবে। এফসিআর ফিড দক্ষতার একটি গুরুত্বপূর্ণ সূচক, যা দেখায় যে জলজ প্রাণীর একটি ইউনিটে (যেমন, কেজি মাছ বা চিংড়ি) উৎপাদন করতে কতটা ফিড প্রয়োজন।

### - ৩.৪০ - ফিশ-ইন ফিশ-আউট (ফিফো) এবং ফোরেজ ফিশ নির্ভরতা অনুপাত (এফএফডিআর)

- খামারকে অবশ্যই একটি ক্যালেন্ডার বছরে সমস্ত প্রস্তুতকৃত পণ্যের জন্য **ফিশ-ইন ফিশ-আউট (ফিফো) অনুপাত এবং চারণ মাছ নির্ভরতা অনুপাত (এফএফডিআর)** গণনা এবং রেকর্ড করতে হবে। এই অনুপাতগুলি খামারের ফিড উপাদানগুলির স্থায়িত্ব পরিমাপ করে, উৎপাদিত মাছের সংখ্যার তুলনায় জলজ চাষের ফিড তৈরিতে ব্যবহৃত বন্য-ধরা মাছের সংখ্যার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।

#### - ৩.৪১ - নির্দিষ্ট প্রজাতির জন্য সর্বাধিক ফিফো

- ফিফো অনুপাত নির্দিষ্ট প্রজাতির জন্য নিম্নলিখিত মানগুলি অতিক্রম করা উচিত নয়:
  - **হোয়াইট লেগ চিংড়ি** : ১.০
  - **- কালো বাঘ চিংড়ি** (পেনিয়াস মনোডন): ১.২
  - **তেলাপিয়া**: ০.৫
  - **- পান্ডাসিয়াস ক্যাটফিশ**: ০.৩
  - **চ্যানেল ক্যাটফিশ**: ০.৩
  - **- রেইনবো ট্রাউট**: ১.২ (দ্রষ্টব্য: সমুদ্রের খাঁচায় উৎপাদিত স্টিলহেড সালমন বাদ দেয়)
  - **আটলান্টিক সালমন**: ১.৪ (শুধুমাত্র পুনঃসঞ্চালন সিস্টেমে) এই অনুপাতগুলি প্রতিটি প্রজাতির জন্য নির্দিষ্ট থ্রেশহোল্ড সেট করে, যা নির্দেশ করে যে খামারযুক্ত পণ্যের তুলনায় ফিডে কতটা বন্য-ধরা মাছ গ্রহণযোগ্য।

#### - ৩.৪২ - অন্যান্য প্রজাতির জন্য ফিফো

- নির্দিষ্টভাবে নামকরণ করা হয়নি এমন প্রজাতির জন্য, ফিশ প্রসেসিং উপজাতগুলি ফিডে অন্তর্ভুক্ত করা হলে ফিফো অনুপাত ৪ বা ৫ এর বেশি হওয়া উচিত নয়। এটি নিশ্চিত করে যে বন্য-ধরা মাছের ব্যবহার বিস্তৃত প্রজাতির মধ্যে রাখা হয়।

#### ৩.৪৩ - সার্টিফাইড ফিড উৎস

- খামারটিকে অবশ্যই **বিএপি-প্রত্যয়িত ফিড মিল থেকে** বা একটি ফিড মিল থেকে তার ফিড সংগ্রহ করতে হবে যা বিএপি ফিড মিলের মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করে ঘোষণা সরবরাহ করে। এই মানগুলির মধ্যে রয়েছে:
  - **ফিশমিল এবং ফিশ অয়েলের প্রতিটি ব্যাচের জন্য** প্রজাতি এবং ফিশারি উৎস রেকর্ড করা।
  - **টেকসই মৎস্য চাষ থেকে সোর্সিংয়ের সুস্পষ্ট লক্ষ্য সহ ফিশমিল, ফিশ অয়েল এবং সয়া উপাদানগুলির দায়িত্বশীল সোর্সিং নিশ্চিত করার জন্য** একটি লিখিত কর্মপরিকল্পনা থাকা।

#### মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:

- **ফিড স্বচ্ছতা:** খামারগুলিকে অবশ্যই ফিশমিল এবং ফিশ অয়েল উৎস ট্র্যাক সহ তাদের ফিডের উৎস এবং সংমিশ্রণে স্বচ্ছতা নিশ্চিত করতে হবে।

- **টেকসই লক্ষ্যমাত্রা:** খামারগুলিকে **অবশ্যই** ফিফো এবং এফএফডিআরের মতো মূল স্থায়িত্বের মেট্রিকগুলি গণনা এবং বজায় রাখতে হবে, যা ফিড ব্যবহারের পরিবেশগত প্রভাব ট্র্যাক করতে সহায়তা করে।
- **প্রজাতি-নির্দিষ্ট সীমা:** বিভিন্ন প্রজাতির ফিফোর জন্য নির্দিষ্ট থ্রেশহোল্ড রয়েছে, যা ফিডে বন্য-ধরা মাছের অনুমোদিত স্তরকে নির্দেশ করে।
- **সার্টিফাইড ফিড মিলস:** ফিড মিলগুলি হয় বিএপি দ্বারা প্রত্যয়িত হওয়া উচিত বা দায়িত্বশীলভাবে উপাদানগুলির সোর্সিংয়ের জন্য বিএপি মানগুলির সাথে সম্মতির ঘোষণা সরবরাহ করা উচিত।

এই ব্যবস্থাগুলি জলজ চাষ অনুশীলনের স্থায়িত্ব নিশ্চিত করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, ফিড সোর্সিংয়ে ট্রেসেবিলিটি এবং জবাবদিহিতা প্রচারের সময় বন্য মাছ সম্পদের দক্ষ ও দায়িত্বশীল ব্যবহারের দিকে মনোনিবেশ করে।

#### ৩.৪৪ - স্টকিং উপকরণগুলির জন্য রেকর্ড-কিপিং

- খামারকে অবশ্যই এর সম্পূর্ণ এবং সঠিক রেকর্ড বজায় রাখতে হবে :
  - স্টকিং উপাদানের উৎস এবং ক্রয় (উদাঃ, পোস্ট-লার্ভা, কিশোর, ফিঙ্গারলিং)।
  - প্রতিটি পণ্যের জন্য প্রতিটি সংস্কৃতি ইউনিটে মজুত বীজের সংখ্যা।
  - স্টকিং খেজুর এবং প্রজাতি স্টক।
  - প্রতিটি প্রজাতির জন্য, খামারকে অবশ্যই নির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্যগুলি রেকর্ড করতে হবে, প্রজাতিটি কিনা তা সহ:
    - অ-আদিবাসী।
    - স্পেসিফিক প্যাথোজেন ফ্রি (এসপিএফ)।
    - নির্দিষ্ট প্যাথোজেন-প্রতিরোধী (এসপিআর)।
    - হাইব্রিড, ট্রিপলয়েড, লিঙ্গ-বিপরীত, জেনেটিক্যালি মডিফাইড (জিএম), বা বায়োইঞ্জিনিয়ারড (বিই)। এটি স্টকযুক্ত প্রাণীদের উৎস এবং বৈশিষ্ট্যগুলির স্বচ্ছতা এবং ট্রেসযোগ্যতা নিশ্চিত করে।

#### - ৩.৪৫ - নিয়ন্ত্রিত প্রজাতির জন্য পারমিট

- যদি সরকারী বিধিবিধানগুলি কোনও প্রজাতি বা চাষের স্টকের ব্যবহার বা আমদানি নিয়ন্ত্রণ করে তবে খামারকে অবশ্যই পরিদর্শনের জন্য **প্রাসঙ্গিক পারমিট** সরবরাহ করতে হবে , এমনকি যদি স্টকিং উপাদানটি কোনও মধ্যস্থতাকারীর কাছ থেকে কেনা হয়। এটি নিশ্চিত করে যে খামারটি জলজ প্রজাতির আমদানি ও ব্যবহার সম্পর্কিত আইনী বিধিবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

#### ৩.৪৬ - বন্য কিশোর মজুদ নিষিদ্ধকরণ

- **পুকুর ভরাট ও পানি বিনিময়ের জন্য জোয়ার-ভাটার ওপর নির্ভরশীল** বিস্তীর্ণ পুকুরে **আনুষঙ্গিক পরিচয় ছাড়া বন্য কিশোর মজুদ করা যাবে না** । এই ধারাটির লক্ষ্য বন্য কিশোরদের স্টক করার নেতিবাচক পরিবেশগত প্রভাবগুলি এড়ানো, যেমন স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রকে ব্যাহত করা বা রোগ ছড়িয়ে দেওয়া।

**৩.৪৭ - অ-নেটিভ প্রজাতির জন্য ডকুমেন্টেশন**

- যখন অ-নেটিভ বা বন্য অঞ্চলে প্রতিষ্ঠিত হয়নি এমন প্রজাতির চাষ করা হয়, তখন খামারকে অবশ্যই ডকুমেন্টেশন সরবরাহ করতে হবে যা দেখায় যে প্রজাতিটি চাষের জন্য নিয়ন্ত্রক অনুমোদিত, আন্তর্জাতিক কোডগুলির উপর ভিত্তি করে:
  - ২০০৫ সামুদ্রিক প্রজাতির জন্য সামুদ্রিক প্রাণীর প্রবর্তন এবং স্থানান্তর সম্পর্কিত আইসিইএস কোড অফ প্র্যাকটিস।
  - এফএও ১৯৮৮ মিঠা পানির প্রজাতির জন্য অনুশীলন এবং ম্যানুয়াল কোড। এটি নিশ্চিত করে যে অ-নেটিভ প্রজাতির প্রবর্তন পরিবেশগত ঝুঁকি রোধে দায়িত্বশীলতার সাথে এবং আন্তর্জাতিক নির্দেশিকা অনুসারে পরিচালিত হয়।

**৩.৪৮ - জিএম বা বিই জলজ প্রাণীর জন্য সম্মতি**

- জেনেটিক্যালি মডিফাইড (জিএম) বা বায়োইঞ্জিনিয়ারড (বিই) জলজ প্রাণী উৎপাদনকারী খামারগুলি অবশ্যই সেই দেশগুলিতে সমস্ত নিয়মকানুন মেনে চলতে হবে যেখানে প্রাণী উত্পাদিত এবং খাওয়া হয়। এটি নিশ্চিত করে যে খামারগুলি জিএমও সম্পর্কিত জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক বিধিবিধানগুলি মেনে চলছে, যার মধ্যে তাদের ব্যবহারের জন্য নিয়ন্ত্রক অনুমোদন, সুরক্ষা মূল্যায়ন এবং লেবেলিংয়ের প্রয়োজনীয়তা অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

**মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:**

- **সম্পূর্ণ রেকর্ড রাখা:** খামারগুলিকে অবশ্যই উৎস, সংখ্যা, প্রজাতি এবং স্টকিং উপকরণগুলির নির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্যগুলির বিশদ রেকর্ড বজায় রাখতে হবে।
- **আমদানিকৃত প্রজাতির জন্য নিয়ন্ত্রক সম্মতি:** যদি কোনও প্রজাতি নিয়ন্ত্রিত হয় তবে খামারগুলিকে অবশ্যই আইনী প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি দেখানোর জন্য পারমিট সরবরাহ করতে হবে।
- **কোনও বন্য কিশোর স্টকিং:** বন্য কিশোরদের খুব নির্দিষ্ট, নিয়ন্ত্রিত পরিস্থিতি ব্যতীত স্টক করা উচিত নয়।
- **অ-নেটিভ প্রজাতির জন্য অনুমোদন:** খামারগুলিকে অবশ্যই ডকুমেন্টেশন সরবরাহ করতে হবে যে আন্তর্জাতিক কোড অনুসারে অ-দেশীয় প্রজাতি চাষের জন্য অনুমোদিত।
- **জিএম এবং বিই জলজ প্রাণী:** জিএম বা বিই প্রাণী উৎপাদনকারী খামারগুলি অবশ্যই সমস্ত উৎপাদনকারী এবং ভোক্তা দেশগুলিতে প্রাসঙ্গিক বিধিবিধান মেনে চলতে হবে।

এই ব্যবস্থাগুলি স্বচ্ছতা এবং স্থায়িত্ব প্রচার করে পরিবেশগত এবং নিয়ন্ত্রক উভয় প্রয়োজনীয়তার সাথে দায়িত্বশীলভাবে এবং সঙ্গতিপূর্ণ জলজ চাষ কার্যক্রম পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে।

**সাধারণ নীতি (সমস্ত উৎপাদন সিস্টেম)****৩.৪৯ - পলায়ন হ্রাস করার জন্য সিস্টেম ডিজাইন**

- **হোল্ডিং, পরিবহন এবং সংস্কৃতি ব্যবস্থাগুলি** এমনভাবে ডিজাইন, পরিচালনা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত যাতে জলজ প্রাণীর জীবনের যে কোনও পর্যায়ে পালানোর সম্ভাবনা হ্রাস পায়। এর মধ্যে রয়েছে নিশ্চিত করা যে সিস্টেমগুলি সুরক্ষিত এবং প্রাণীদের অনিচ্ছাকৃতভাবে মুক্তির অনুমতি দেয় না।

**৩.৫০ - ব্যারিয়ার সিস্টেম**

- ক্ষুদ্রতম খামারযুক্ত প্রাণী ধরে রাখার জন্য উপযুক্ত আকারের পর্দা এবং জালগুলি অবশ্যই সংস্কৃতি ইউনিট (যেমন, পুকুর, খাঁচা) এবং বাহ্যিক পরিবেশের মধ্যে বাধা হিসাবে ইনস্টল করতে হবে। এটি অল্প বয়স্ক বা ছোট প্রাণীদের তাদের জীবনের পর্যায়ে পালাতে বাধা দেয়।

**৩.৫১ - ফসল কাটা এবং স্টক ট্রান্সফারের সময় গৌণ নিয়ন্ত্রণ**

- ফসল কাটা এবং স্টক ট্রান্সফার অপারেশন চলাকালীন, প্রাণীদের দুর্ঘটনাজনিত পলায়ন রোধ করতে খামারকে অবশ্যই গৌণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করতে হবে। এর মধ্যে এই উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অপারেশনগুলির সময় অতিরিক্ত জাল, বাধা বা অন্যান্য নিয়ন্ত্রণের কৌশলগুলির মতো সতর্কতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

**৩.৫২ - পলায়নের ডকুমেন্টেশন**

- জলজ প্রাণীদের পালানোর সাথে জড়িত যে কোনও ঘটনা অবশ্যই সঠিকভাবে নথিভুক্ত করতে হবে, নিশ্চিত করে যে খামারগুলিতে পালানোর ঘটনাগুলির রেকর্ড রয়েছে, যা পরে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ এবং ভবিষ্যতের পর্যবেক্ষণের জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে।

**৩.৫৩ - তেলাপিয়া খামারের জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা**

- তেলাপিয়া অ-দেশীয় এবং প্রতিষ্ঠিত নয় এমন অঞ্চলে তেলাপিয়া খামারের জন্য, পালানো রোধ করার জন্য খামারে কমপক্ষে দুটি স্বতন্ত্র নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা থাকতে হবে। উপরন্তু, শুধুমাত্র মনোসেক্স কিশোর (৯৯% পুরুষ বা মহিলা) স্টক করা উচিত। এটি স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রের মধ্যে তেলাপিয়ার প্রজনন এবং পালানোর ঝুঁকি হ্রাস করে।

**নেট পেন ফার্ম****৩.৫৪ - লিখিত নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা**

- খামারের অবশ্যই একটি লিখিত নিয়ন্ত্রণ পরিকল্পনা থাকতে হবে যা পালানো প্রতিরোধ, সনাক্তকরণ এবং প্রতিক্রিয়া জানানোর জন্য সুস্পষ্ট পদ্ধতির রূপরেখা দেয়। এই পরিকল্পনাটি পালানোর ঝুঁকি পরিচালনার জন্য একটি বিশদ প্রোটোকল সরবরাহ করা উচিত।

**৩.৫৫ - কন্টেইনমেন্ট প্ল্যানে স্টাফ ট্রেনিং**

- খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে সমস্ত কর্মী সদস্য কন্টেইনমেন্ট প্ল্যানে প্রশিক্ষিত এবং এই প্রশিক্ষণটি যাচাইযোগ্য হওয়া উচিত। প্রশিক্ষণ শংসাপত্রগুলি কর্মীদের ফাইলগুলিতে বজায় রাখা উচিত এবং প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা নিশ্চিত করার জন্য অডিটের সময় কর্মীদের সাক্ষাত্কার নেওয়া উচিত।

**৩.৫৬ - খাঁচা, নেট এবং কলম রক্ষণাবেক্ষণ**

- খাঁচা, জাল এবং কলমগুলি নিয়মিত ভাবে অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত এবং মেরামতের রেকর্ড রাখতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে সরঞ্জামগুলি সর্বদা উদ্দেশ্যটির জন্য উপযুক্ত এবং জলজ প্রাণীগুলিকে কার্যকরভাবে ধারণ করতে পারে।

**৩.৫৭ - মুরিং লাইন এবং জাল অবস্থার পরিদর্শন**

- মুরিং লাইন এবং খাঁচা জালের অবস্থা পরীক্ষা করার জন্য নিয়মিত পরিদর্শন (ডুবুরি বা ডুবো ক্যামেরা ব্যবহার করে) পরিচালনা করা উচিত। এই পরিদর্শনগুলি নথিভুক্ত করা উচিত যাতে কোনও সমস্যা চিহ্নিত করা হয় এবং পালানোর আগে সংশোধন করা হয়।

### ৩.৫৮ - নেট কলমের জন্য জাম্প নেটের ব্যবহার

- **জাম্প নেটগুলি** (জাল যা জলের লাইনের উপরে প্রসারিত হয়) ঘেরটি ঘিরে রাখা উচিত বা নেট কলমের পুরো পৃষ্ঠটি কভার করা উচিত। এই জালগুলিতে জলজ প্রাণীদের ধারণ করার জন্য **উপযুক্ত জালের আকার** থাকা উচিত এবং যদি তারা কলম থেকে লাফিয়ে বা সাঁতার কাটার চেষ্টা করে তবে তাদের পালাতে বাধা দেওয়া উচিত।

### পুকুর (চিংড়ি)

#### ৩.৫৯ - চিংড়ি পুকুরের জন্য জল বিনিময় হার

- **চিংড়ি পুকুরের গড় জল বিনিময় হার** বার্ষিক ভিত্তিতে প্রতিদিন ১০% **অতিক্রম করা উচিত নয়**। এটি প্রতি বছর মোট পুকুরের আয়তনের প্রায় ৩৬.৫ গুণের সমান। তবে **চিংড়ি কল্যাণের জন্য শারীরবৃত্তীয়ভাবে উপযুক্ত** লবণাক্ততার মাত্রা বজায় রাখার জন্য উচ্চতর বিনিময় হারের প্রয়োজন হতে পারে।

### মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:

১. - **পলায়ন হ্রাস করা:** খামারগুলিকে অবশ্যই জলজ প্রাণীদের পালানো রোধ করতে, উপযুক্ত বাধা ব্যবহার করতে, ফসল কাটার সময় গৌণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কোনও পালানোর ঘটনা নথিভুক্ত করার জন্য তাদের সিস্টেমগুলি ডিজাইন করতে হবে।
২. - **তেলাপিয়া খামার:** অ-নেটিভ অঞ্চলে, তেলাপিয়া খামারগুলিকে অবশ্যই দুটি স্বতন্ত্র নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ব্যবহার করতে হবে এবং প্রজনন এবং পালানো রোধ করতে কেবল একলিঙ্গ কিশোরদের স্টক করতে হবে।
৩. **নেট পেন ফার্ম:**
  - একটি লিখিত কনটেইনমেন্ট প্ল্যান থাকতে হবে এবং কর্মীদের এ বিষয়ে প্রশিক্ষণ দিতে হবে।
  - সরঞ্জাম (জাল, খাঁচা) ভাল অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত, এবং পরিদর্শন নিয়মিত হওয়া উচিত।
  - **জাম্প নেট** কলমের চারপাশে জাম্প নেট ব্যবহার করা উচিত যাতে প্রাণীরা লাফ দিয়ে পালাতে না পারে।
৪. **চিংড়ি পুকুর:** চিংড়ি চাষের জন্য উপযুক্ত লবণাক্ততা বজায় রাখার জন্য উচ্চতর হারের প্রয়োজন না হলে প্রতিদিন পানির বিনিময় ১০ শতাংশের মধ্যে সীমাবদ্ধ রাখতে হবে।

এই ব্যবস্থাগুলি নিশ্চিত করে যে জলজ চাষ অপারেশনগুলি পালানোর সাথে সম্পর্কিত পরিবেশগত ঝুঁকিগুলি হ্রাস করে, যেমন অ-নেটিভ প্রজাতির বিস্তার এবং স্থানীয় বাস্তুতন্ত্রের সম্ভাব্য ব্যাঘাত।

### - ৩.৬০: লিখিত বন্যজীবন মিথস্ক্রিয়া পরিকল্পনা (ডাব্লুআইপি)

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারে অবশ্যই একটি **বন্যপ্রাণী ইন্টারঅ্যাকশন প্ল্যান (ডাব্লুআইপি)** থাকতে হবে। এই পরিকল্পনায় বন্যপ্রাণী, বিশেষত শিকারীদের সাথে মিথস্ক্রিয়া পরিচালনার জন্য খামারের পদ্ধতির রূপরেখা দেওয়া উচিত। খামারকে অবশ্যই **এই পরিকল্পনার পদ্ধতিগত, কর্মক্ষমতা এবং**

প্রতিবেদনের প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি প্রদর্শন করতে হবে, এটি কার্যকরভাবে অনুসরণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করে।

- ৩.৬১: ডাব্লুআইপি এর সাথে কর্মীদের পরিচিতি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামার ব্যবস্থাপক এবং শ্রমিকদের অবশ্যই বন্যপ্রাণী মিথস্ক্রিয়া পরিকল্পনার বিধানগুলির সাথে পরিচিত হতে হবে। কীভাবে এটি প্রয়োগ করা যায় সে সম্পর্কে তাদের প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে খামারের প্রত্যেকে বন্যপ্রাণীর মিথস্ক্রিয়ার ক্ষেত্রে অনুসরণ করার পদ্ধতিগুলি বোঝে।

- ৩.৬২: শিকারী নিয়ন্ত্রণ পারমিটের প্রাপ্যতা

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** প্রয়োজ্য হলে, খামারকে অবশ্যই শিকারী নিয়ন্ত্রণের জন্য সরকারী অনুমতিগুলি পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে গৃহীত কোনও নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা আইনি প্রয়োজনীয়তা এবং প্রবিধানের সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

- ৩.৬৩: শিকারী বর্জন এবং প্রতিরোধের মানবিক পদ্ধতি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** শিকারী বর্জন এবং প্রতিরোধের জন্য খামারকে অবশ্যই মানবিক পদ্ধতি ব্যবহার করতে হবে। এর অর্থ অ-প্রাণঘাতী পদ্ধতির পক্ষে (উদাঃ, বেড়া, শব্দ প্রতিরোধক, ভিজ্যুয়াল বাধা) এবং প্রাণঘাতী পদ্ধতিগুলি এড়ানো। এই ধারাটি বন্যপ্রাণীর মিথস্ক্রিয়া পরিচালনার জন্য নৈতিক অনুশীলনকে উৎসাহ দেয়।

- ৩.৬৪: বিপন্ন এবং সমালোচনামূলকভাবে বিপন্ন প্রজাতির সুরক্ষা

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** আইইউসিএন লাল তালিকা বা স্থানীয় বা জাতীয় আইন দ্বারা সুরক্ষিত প্রজাতি অনুসারে বিপন্ন বা সমালোচনামূলকভাবে বিপন্ন প্রজাতির জন্য খামারকে অ-প্রাণঘাতী বর্জন এবং প্রতিরোধ ব্যতীত অন্য কোনও শিকারী নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি প্রয়োগ করতে হবে না। এটি নিশ্চিত করে যে খামারের ক্রিয়াকলাপগুলি দুর্বল বন্যজীবনের জনসংখ্যার ক্ষতি বা ব্যাহত করে না।

- ৩.৬৫: শিকারী নিয়ন্ত্রণের কারণে মৃত্যুর রেকর্ডকিপিং

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** শিকারী নিয়ন্ত্রণের প্রচেষ্টার ফলে প্রাপ্ত সমস্ত এভিয়ান (পাখি), স্তন্যপায়ী (ইঁদুরের কীটপতঙ্গ ব্যতীত) এবং সরীসৃপ মৃত্যুর প্রজাতি এবং সংখ্যা নথিভুক্ত করার জন্য খামারকে অবশ্যই একটি রেকর্ডকিপিং সিস্টেম বজায় রাখতে হবে। এটি খামারের শিকারী নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার ফলে বন্যজীবনের উপর যে কোনও নেতিবাচক প্রভাবের জবাবদিহিতা এবং পর্যবেক্ষণ নিশ্চিত করে।

**মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:**

১. **বন্যপ্রাণী মিথস্ক্রিয়া পরিকল্পনা:** খামারগুলির অবশ্যই একটি লিখিত ডাব্লুআইপি থাকতে হবে, এটির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করতে হবে এবং এটি বাস্তবায়নের জন্য কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিতে হবে।
২. **সরকারী পারমিট:** প্রয়োজনে খামারগুলিকে অবশ্যই শিকারী নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রাসঙ্গিক সরকারী পারমিট সরবরাহ করতে হবে।
৩. **মানবিক নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি:** খামারকে অবশ্যই মানবিক প্রতিরোধক এবং বর্জন ব্যবহার করে শিকারী নিয়ন্ত্রণের জন্য অ-প্রাণঘাতী পদ্ধতিগুলিকে অগ্রাধিকার দিতে হবে।

৪. **বিপন্ন প্রজাতি সুরক্ষা:** বিপন্ন বা সমালোচনামূলকভাবে বিপন্ন প্রজাতি বা আইন দ্বারা সুরক্ষিত প্রজাতির উপর শিকারী নিয়ন্ত্রণের কোনও প্রাণঘাতী পদ্ধতি ব্যবহার করা যাবে না।
৫. **মৃত্যুর রেকর্ডকিপিং:** হাঁদুরের কীটপতঙ্গ ব্যতীত শিকারী নিয়ন্ত্রণ থেকে যে কোনও মৃত্যুর ঘটনা অবশ্যই প্রজাতি এবং সংখ্যা সহ নথিভুক্ত করতে হবে।

এই ধারাগুলি **জীববৈচিত্র্য রক্ষা এবং বন্যপ্রাণী জনগোষ্ঠী, বিশেষত দুর্বল প্রজাতির ক্ষতি হ্রাস করার লক্ষ্যে জলজ চাষে দায়িত্বশীল বন্যজীবন পরিচালনার উপর জোর দেয়, পাশাপাশি প্রাণীদের প্রতি মানবিক আচরণ নিশ্চিত করে।**

### ৩.৬৬: নিরাপদ সংরক্ষণ ও সরবরাহের নিষ্পত্তি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** জ্বালানী, লুব্রিকেন্টস, ফিড এবং কৃষি রাসায়নিকগুলি অবশ্যই **নিরাপদ এবং দায়িত্বশীল পদ্ধতিতে** লেবেল, সংরক্ষণ, ব্যবহার এবং নিষ্পত্তি **করতে হবে**। এটি নিশ্চিত করে যে দূষণ, স্পিল বা অপব্যবহার এড়াতে বিপজ্জনক পদার্থগুলি সঠিকভাবে পরিচালনা করা হয়।

### ৩.৬৭: সঠিক স্টোরেজ অবস্থান

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** জ্বালানী, লুব্রিকেন্ট এবং কৃষি রাসায়নিকগুলি ফিড, **শ্রমিক** আবাসন, রান্নাঘর অঞ্চল বা পণ্যের সরঞ্জাম এবং সরবরাহের **কাছাকাছি সংরক্ষণ করা উচিত নয়**। এটি সংবেদনশীল অঞ্চলগুলি থেকে সম্ভাব্য বিপজ্জনক পদার্থগুলি দূরে রেখে দূষণ এবং দুর্ঘটনার ঝুঁকি হ্রাস করে।

### - ৩.৬৮: সতর্কতা লক্ষণ এবং ঝুঁকি সূচক

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** জ্বালানী, লুব্রিকেন্ট এবং রাসায়নিকের জন্য স্টোরেজ অঞ্চলগুলি অবশ্যই **সতর্কতা চিহ্ন** এবং **ঝুঁকি সূচকগুলির** সাথে **স্পষ্টভাবে চিহ্নিত** করতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে শ্রমিকরা সম্ভাব্য বিশ্লেষণ সম্পর্কে সচেতন ও প্রয়োজনীয় সতর্কতা অবলম্বন করতে পারে।

### ৩.৬৯: সেকেন্ডারি ফুয়েল কনটেইনমেন্ট

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** জ্বালানী স্টোরেজের জন্য **একটি সেকেন্ডারি কনটেইনমেন্ট ভলিউম** থাকতে হবে যা **কমপক্ষে মোট জ্বালানী ধারক ক্ষমতার সমান** এবং অতিরিক্ত ১০%। এটি ছড়িয়ে পড়ার ক্ষেত্রে অতিরিক্ত ক্ষমতা সরবরাহ করে, পরিবেশ দূষণ রোধে সহায়তা করে।

### - ৩.৭০: স্পিল, আগুন এবং বিস্ফোরণ প্রতিরোধ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** স্পিল, আগুন এবং বিস্ফোরণ **রোধে সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে**। অতিরিক্তভাবে, **রাসায়নিক এবং জ্বালানী ছড়িয়ে পড়া বা ফুটো** পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতি এবং সরবরাহ **অবশ্যই সহজেই উপলব্ধ** থাকতে হবে। এ ধরনের ঘটনা কার্যকরভাবে পরিচালনা করার জন্য মনোনীত কর্মীদের **প্রশিক্ষণ** দিতে হবে।

### - ৩.৭১: আবাসন এবং খাদ্য প্রস্তুতি থেকে পচনশীল বর্জ্য

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** আবাসন এবং খাদ্য **প্রস্তুতির** পচনশীল বর্জ্য পোকামাকড়, হাঁদুর এবং অন্যান্য প্রাণী থেকে **সামগ্রী রক্ষা করার জন্য কভার সহ জল-নিরোধক পাত্রে রাখতে হবে**। এটি কীটপতঙ্গ এবং দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করতে সহায়তা করে।

### ৩.৭২: কঠিন বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারে উৎপন্ন কঠিন বর্জ্য অবিলম্বে সংগ্রহ করতে হবে এবং নিষ্পত্তি করার আগে সঠিকভাবে সংরক্ষণ করতে হবে। **ম্যানগ্রোভ এলাকা, সংলগ্ন জলাভূমি বা ফাঁকা জমিতে** বর্জ্য ফেলা যাবে না। এটি পরিবেশ দূষণ রোধ করে এবং সংবেদনশীল বাস্তুতন্ত্রকে রক্ষা করে।

### ৩.৭৩: কঠিন বর্জ্যের পরিবেশগতভাবে দায়বদ্ধ নিষ্পত্তি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** স্থানীয় বিধিবিধান মেনে চলার সময় কঠিন বর্জ্য এমনভাবে নিষ্পত্তি করতে হবে যাতে পরিবেশ দূষণ এবং গন্ধের সমস্যা এড়ানো যায়। এটি নিশ্চিত করে যে বর্জ্যটি এমনভাবে পরিচালনা করা হয় যা পরিবেশ ও জনস্বাস্থ্যের ক্ষতি হ্রাস করে।

### - ৩.৭৪: ক্ষতিগ্রস্ত বা পরিত্যক্ত সরঞ্জাম অপসারণ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** জমে থাকা বা ক্ষতি রোধ করতে, দূষণ হ্রাস এবং সামুদ্রিক জীবনের ক্ষতি রোধ করতে সমুদ্র, হ্রদ, নদী বা উপকূলরেখার মতো জলাশয় থেকে ক্ষতিগ্রস্ত, পরিত্যক্ত, ডিকমিশনড বা পরিত্যক্ত নেট পেন কারখানা বা অন্যান্য ভাসমান গিয়ার সংগ্রহ এবং অবিলম্বে অপসারণ করতে হবে।

### ৩.৭৫: ফিড স্টোরেজে কীটপতঙ্গের উপদ্রব প্রতিরোধ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** পশু এবং পোকামাকড়ের বাহক এবং কীটপতঙ্গ দ্বারা ফিড স্টোরেজ এলাকায় উপদ্রব রোধে ব্যবস্থা গ্রহণ করা আবশ্যিক। এটি ফিডের অখণ্ডতা বজায় রাখতে সহায়তা করে এবং দূষণ বা লুণ্ঠনের ঝুঁকি হ্রাস করে।

### ৩.৭৬: মৃতদেহ নিষ্পত্তি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** তীব্র মৃত্যু-বন্ধ বা ইথানাইজড রোগাক্রান্ত প্রাণী থেকে মৃতদেহ অবিলম্বে সংস্কৃতি ইউনিট থেকে অপসারণ করতে হবে এবং দায়িত্বশীলতার সাথে নিষ্পত্তি করতে হবে। গ্রহণযোগ্য পদ্ধতিগুলির মধ্যে রয়েছে:

- রূপান্তর
- ভস্মীভূতকরণ
- স্যানিটেশন
- কম্পোস্টিং
- বায়োগ্যাস উৎপাদন
- এনসিলিং
- **দাফন** ( উপযুক্ত ঠিকাদারের সাথে, প্রয়োজ্য বিধিবিধান অনুসরণ করে)। এটি নিশ্চিত করে যে প্রাণীর দেহাবশেষ এমনভাবে পরিচালিত হয় যা জৈব সুরক্ষা ঝুঁকি এবং পরিবেশগত প্রভাবকে হ্রাস করে।

### ৩.৭৭: জবাই বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** যদি খামারে জবাই করা হয় তবে রক্তের জল এবং অন্যান্য বর্জ্য অবশ্যই ধারণ বা পরিশোধন করতে হবে যাতে তারা পরিবেশকে দূষিত না করে বা জৈব সুরক্ষা ঝুঁকি উপস্থাপন না করে। এটি দূষণ এবং সম্ভাব্য রোগ সংক্রমণ রোধ করে।

**মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:**

১. **নিরাপদ স্টোরেজ এবং নিষ্পত্তি:** সমস্ত রাসায়নিক, জ্বালানী এবং ফিড অবশ্যই নিরাপদ, দায়িত্বশীল পদ্ধতিতে পরিষ্কার লেবেলিং এবং উপযুক্ত স্টোরেজ অবস্থানের সাথে পরিচালনা করতে হবে।
২. **স্পিল এবং অগ্নি প্রতিরোধ:** কর্মীদের প্রশিক্ষণ সহ স্পিল, লিক, আগুন বা বিস্ফোরণ প্রতিরোধ ও পরিচালনা করার জন্য খামারে অবশ্যই ব্যবস্থা থাকতে হবে।
৩. **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:** খাদ্য প্রস্তুত এবং আবাসন বর্জ্যসহ কঠিন বর্জ্যগুলি এমনভাবে পরিচালনা ও নিষ্পত্তি করতে হবে যাতে পরিবেশ দূষণ রোধ হয়, বিশেষত জলাভূমি এবং ম্যানগ্রোভের মতো সংবেদনশীল অঞ্চলে।
৪. **সরঞ্জাম নিষ্পত্তি:** দূষণ এড়াতে জলাশয় থেকে ক্ষতিগ্রস্ত বা পরিত্যক্ত সরঞ্জামগুলি অবিলম্বে অপসারণ করতে হবে।
৫. **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ:** ফিডের গুণমান নিশ্চিত করার জন্য ফিড স্টোরেজ অঞ্চলগুলি কীটপতঙ্গ থেকে রক্ষা করা আবশ্যিক।
৬. **মর্টালিটি ও বর্জ্য নিষ্কাশন:** পরিবেশগত বা জৈব সুরক্ষা ঝুঁকি রোধে মরণশীলতা এবং জবাইয়ের বর্জ্য অবশ্যই দায়িত্বশীলতার সাথে নিষ্পত্তি করতে হবে।

এই বিভাগটি টেকসই এবং নিরাপদ জলজ চাষ অনুশীলন নিশ্চিত করার জন্য **পরিবেশ সুরক্ষা, উপকরণগুলির নিরাপদ পরিচালনা এবং বর্জ্যের দায়িত্বশীল নিষ্পত্তির** গুরুত্বের উপর জোর দেয়।

**৪.১: প্রাণী স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা**

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারের অবশ্যই একটি **অপারেশনাল অ্যানিম্যাল হেলথ ম্যানেজমেন্ট প্ল্যান** (বা ম্যানুয়াল) থাকতে হবে, যা অবশ্যই **জলজ প্রাণী স্বাস্থ্য বিশেষজ্ঞ** দ্বারা পর্যালোচনা এবং **অনুমোদিত** হতে হবে। পরিকল্পনায় বাস্তবায়ন নির্দেশিকায় বর্ণিত নির্দিষ্ট উপাদানগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে খামারে রোগ প্রতিরোধ, পর্যবেক্ষণ এবং চিকিৎসা প্রোটোকল সহ প্রাণী স্বাস্থ্য পরিচালনার জন্য একটি কাঠামোগত পদ্ধতি রয়েছে।

**৪.২: জৈব নিরাপত্তা পরিকল্পনা**

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারে এবং প্রতিবেশী খামারগুলিতে উভয় ক্ষেত্রেই **রোগের এজেন্টগুলির প্রবর্তন এবং বিস্তার** রোধ করার জন্য খামারে **জৈব সুরক্ষা নিয়ন্ত্রণ** থাকতে হবে। এই নিয়ন্ত্রণগুলি বাস্তবায়ন নির্দেশিকাগুলিতে উল্লিখিত নির্দিষ্ট উপাদানগুলি সহ একটি **অপারেশনাল বায়োসিকিউরিটি প্লানে** বিশদ হওয়া উচিত। উপাদানের প্রতিটি পর্যায়ে ঝুঁকি ব্যবস্থাপনার মাধ্যমে রোগমুক্ত পরিবেশ বজায় রাখাই এর লক্ষ্য।

**৪.৩: স্টাফ ট্রেনিং এবং কমপ্লায়েন্স**

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** সমস্ত **খামার কর্মীদের** জৈব সুরক্ষা পদ্ধতিতে **প্রশিক্ষিত হতে হবে** এবং তাদের **মেনে চলতে** হবে। এর মধ্যে রয়েছে খামারে থাকাকালীন দর্শনার্থীরাও জৈব সুরক্ষা প্রোটোকল অনুসরণ করে তা নিশ্চিত করা। এই প্রয়োজনীয়তা নিশ্চিত করে যে সমস্ত কর্মী রোগের বিস্তার রোধ এবং একটি স্বাস্থ্যকর খামার পরিবেশ বজায় রাখতে তাদের ভূমিকা বুঝতে পারে।

**৪.৪: ফিড নিশ্চয়তা**

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারকে অবশ্যই ফিড প্রস্তুতকারকের কাছ থেকে লিখিত আশ্বাস পেতে হবে যে ফিডে চাষ করা প্রজাতির মতো একই জেনাস থেকে জলজ ফিড প্রোটিন নেই। ফিডের মাধ্যমে রোগের সংক্রমণ রোধ করতে এটি গুরুত্বপূর্ণ। যাইহোক, প্রোটিন হাইড্রোলাইজেটগুলি ১০,০০০ ডাল্টনের নীচে প্রমাণিত হওয়ার অনুমতি রয়েছে, কারণ এগুলি রোগের এজেন্ট বহন করার সম্ভাবনা কম।

#### ৪.৫: জৈব নিরাপত্তার জন্য এরিয়া ম্যানেজমেন্ট প্ল্যান

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** একই পৃষ্ঠের জলাশয় ভাগ করে নেওয়ার জন্য ১০ কিলোমিটারের মধ্যে তিনটিরও বেশি জলজ চাষ কারখানা (যেমন হ্যাচারি, খামার বা প্রসেসিং প্ল্যান্ট) সহ অঞ্চলে অবস্থিত খামারগুলির জন্য, খামারকে অবশ্যই একটি এরিয়া ম্যানেজমেন্ট প্ল্যান (এএমপি) শুরু করতে বা অংশ নিতে হবে। এই পরিকল্পনাটি বিএপি শংসাপত্রের স্থিতি নির্বিশেষে প্রতিবেশী সাইটগুলির সাথে জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থার সমন্বয় সাধন করে, যদি না কোনও রোগের ঝুঁকি মূল্যায়ন নির্ধারণ করে যে কারখানাগুলির মধ্যে রোগ সংক্রমণের ঝুঁকি কম। লক্ষ্যটি হল একই অঞ্চলে উচ্চ-ঘনত্বের জলজ চাষ ক্রিয়াকলাপের কারণে উদ্ভূত ঝুঁকিগুলি পরিচালনা এবং হ্রাস করা।

#### মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:

১. **প্রাণী স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা:** খামারে অবশ্যই জলজ প্রাণীদের জন্য একটি কাঠামোগত এবং বিশেষজ্ঞ-অনুমোদিত স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা থাকতে হবে, স্বাস্থ্য পর্যবেক্ষণ, রোগ প্রতিরোধ এবং চিকিৎসা র রূপরেখা থাকতে হবে।
২. **বায়োসিকিউরিটি প্ল্যান:** রোগের প্রবর্তন এবং বিস্তার রোধ করার জন্য একটি বিশদ বায়োসিকিউরিটি পরিকল্পনা প্রয়োজন, রোগের ঝুঁকি পরিচালনার জন্য সুস্পষ্ট নিয়ন্ত্রণ এবং পদ্ধতি সহ।
৩. **স্টাফ ট্রেনিং অ্যান্ড কমপ্লায়েন্স:** রোগমুক্ত পরিবেশ নিশ্চিত করতে দর্শনার্থীসহ সব খামারের কর্মীদের প্রশিক্ষিত ও বায়োসিকিউরিটি প্রোটোকল মেনে চলতে হবে।
৪. **ফিড নিশ্চয়তা:** খামারকে অবশ্যই ফিড প্রস্তুতকারকের কাছ থেকে নিশ্চিত হতে হবে যে ফিডে ক্ষতিকারক প্রোটিন নেই যা কিছু যাচাইকৃত ব্যতিক্রম ব্যতীত রোগ প্রবর্তন করতে পারে।
৫. **- অঞ্চল ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা:** একাধিক জলজ চাষ কারখানা যুক্ত অঞ্চলে জলের উৎস ভাগ করে নেওয়া, খামারকে অবশ্যই রোগ প্রতিরোধের ব্যবস্থাগুলির সমন্বয় করার জন্য একটি অঞ্চল পরিচালন পরিকল্পনায় অংশ নিতে হবে, যদি না ঝুঁকি মূল্যায়নগুলি রোগ সংক্রমণের কম সম্ভাবনা দেখায়।

এই বিভাগটি নিশ্চিত করে যে জৈব সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা অনুশীলনগুলি অগ্রাধিকার দেওয়া হয়, রোগ ছড়িয়ে পড়ার ঝুঁকি হ্রাস করে এবং খামারযুক্ত জলজ প্রাণীদের দীর্ঘমেয়াদী কল্যাণ প্রচার করে।

#### - ৪.৬: শারীরিক স্বাস্থ্যের কল্যাণ সূচক

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারকে অবশ্যই প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটে মৃত্যু, শরীরের অবস্থার ফ্যাক্টর, ক্ষত, ঘর্ষণ বা পাখনার ক্ষতি এবং গিল ক্ষতি বা অবস্থা পরিমাপ করতে হবে। এগুলি অবশ্যই শারীরিক স্বাস্থ্যের স্বতন্ত্র-ভিত্তিক কল্যাণ সূচক হিসাবে ট্র্যাক করা উচিত। এটি নিশ্চিত করে যে আঘাত, অসুস্থতা বা খারাপ অবস্থার লক্ষণগুলি সনাক্ত করতে প্রতিটি প্রাণীর স্বাস্থ্য পর্যবেক্ষণ করা হয়।

#### - ৪.৭: কল্যাণ সূচক হিসাবে জলের গুণমান

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটে পানির গুণমান পরিমাপ করা উচিত এবং পরিবেশগত মানের গ্রুপ **ভিত্তিক কল্যাণ সূচক** হিসাবে ব্যবহার করা উচিত। পানির গুণমান প্রজাতি এবং **জীবন-পর্যায়ের** জন্য প্রতিষ্ঠিত **সহনশীলতার সীমার মধ্যে বজায় রাখা উচিত**। নিম্নমানের জলজ প্রাণীদের কল্যাণে নেতিবাচক প্রভাব ফেলতে পারে, তাই উপযুক্ত পরিস্থিতি বজায় রাখা তাদের স্বাস্থ্য এবং স্বাচ্ছন্দ্যের জন্য অত্যাবশ্যিক।

#### - ৪.৮: কল্যাণ সূচক হিসাবে আচরণ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারকে অবশ্যই প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটে **খাওয়ানোর প্রতিক্রিয়া** এবং **সাঁতারের আচরণ** পর্যবেক্ষণ করতে হবে। এগুলি প্রাণীদের **আচরণগত স্বাস্থ্যের** গ্রুপ-ভিত্তিক কল্যাণ সূচক। অস্বাভাবিক আচরণ, যেমন খাওয়ানোর প্রতিক্রিয়ার অভাব বা অস্বাভাবিক সাঁতারের ধরণগুলি স্ট্রেস, দুর্বল পরিবেশগত পরিস্থিতি বা স্বাস্থ্যের সমস্যাগুলি নির্দেশ করতে পারে।

#### - ৪.৯: হ্যান্ডলিংয়ের জন্য স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি)

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** ভিড়, **উৎপাদন** ইউনিটগুলির মধ্যে স্থানান্তর, গ্রেডিং, **টিকা** এবং রাসায়নিক চিকিৎসা **সহ জলজ প্রাণীর সাথে জড়িত অপারেশনগুলি পরিচালনা করার জন্য** খামারে অবশ্যই **স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি)** থাকতে হবে। এই এসওপিগুলি এই ক্রিয়াকলাপগুলির সময় প্রাণীদের উপর **চাপ সীমাবদ্ধ** করার জন্য ডিজাইন করা উচিত, এটি নিশ্চিত করে যে হ্যান্ডলিং পদ্ধতিগুলি যতটা সম্ভব মানবিক এবং চাপ মুক্ত।

#### ৪.১০: প্রাণী কল্যাণ বিষয়ক শ্রমিক প্রশিক্ষণ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** খামারের জলজ প্রাণীদের কল্যাণ বজায় রাখার **জন্য খামার শ্রমিকদের** তাদের ভূমিকা ও দায়িত্ব সম্পর্কে **প্রশিক্ষণ দিতে হবে**। এটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত কর্মী সদস্য প্রাণীর যত্ন, হ্যান্ডলিং এবং স্ট্রেস বা আঘাত হ্রাস করার জন্য সর্বোত্তম অনুশীলন সম্পর্কে জ্ঞাত।

#### - ৪.১১: পরিবহনের সময় কাটা প্রাণীদের কল্যাণ

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা গুলিতে সরাসরি **পরিবহন করা হয় এমন** কাটা প্রাণীর **কল্যাণ** অবশ্যই মূল্যায়ন করা উচিত। পরিবহনের সময় মৃত্যুর হার নথিভুক্ত করে এটি করা হয়। পরিবহনের সময় উচ্চ মৃত্যুহার দুর্বল হ্যান্ডলিং অনুশীলন বা চাপযুক্ত অবস্থার ইঙ্গিত দিতে পারে, যা প্রাণীদের কল্যাণ নিশ্চিত করার জন্য এড়ানো উচিত।

#### - ৪.১২: খামারে জবাইয়ের জন্য মানবিক জবাই পদ্ধতি

- **খামারের প্রয়োজনীয়তা:** যদি খামারে **জলজ প্রাণী জবাই করা হয় তবে** খামারকে অবশ্যই **ব্যবহৃত মানবিক জবাই পদ্ধতিটি সনাক্ত** করতে হবে, এটি প্রজাতির জন্য উপযুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করতে হবে। হত্যার সময় ব্যথা ও মানসিক চাপ কমাতে মানবিক জবাই পদ্ধতি অপরিহার্য।

#### মূল পয়েন্টগুলির সংক্ষিপ্তসার:

১. **শারীরিক স্বাস্থ্য পর্যবেক্ষণ:** খামারগুলিকে অবশ্যই তাদের **শারীরিক স্বাস্থ্য নিরীক্ষণ** ও বজায় রাখার জন্য পৃথক প্রাণীর মৃত্যুহার, **শারীরিক ক্ষতি** এবং **স্বাস্থ্যের অবস্থার** মতো কল্যাণ সূচকগুলি ট্র্যাক করতে হবে।

২. **জলের গুণমান পর্যবেক্ষণ:** খামারগুলিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে পানির গুণমান প্রজাতি এবং জীবন-পর্যায় চাষের জন্য গ্রহণযোগ্য সীমার মধ্যে রয়েছে, কারণ নিম্নমানের জলের গুণমান সরাসরি প্রাণী কল্যাণকে প্রভাবিত করতে পারে।
৩. **আচরণগত পর্যবেক্ষণ:** সামগ্রিক কল্যাণের সূচক হিসাবে খাওয়ানোর আচরণ এবং সাঁতারের আচরণ পর্যবেক্ষণ করা প্রয়োজন, স্ট্রেস বা পরিবেশগত সমস্যাগুলি প্রাথমিকভাবে সনাক্ত করতে সহায়তা করে।
৪. **মানবিক হ্যান্ডলিং পদ্ধতি:** অস্বস্তি হ্রাস করার জন্য পরিবহন, টিকা বা গ্রেডিংয়ের মতো চাপযুক্ত ইভেন্টগুলির সময় প্রাণীদের পরিচালনা করার জন্য **খামারে অবশ্যই** স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) থাকতে হবে।
৫. **কর্মীদের প্রশিক্ষণ:** সমস্ত শ্রমিককে প্রাণী কল্যাণ অনুশীলনে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত, যাতে তারা প্রাণীদের কল্যাণ নিশ্চিত করতে তাদের ভূমিকা বুঝতে পারে।
৬. **পরিবহন মৃত্যুহার ট্র্যাকিং:** পরিবহন থেকে প্রক্রিয়াজাতকরণের সময় **প্রাণীদের কল্যাণ** অবশ্যই মৃত্যুর হার নথিভুক্ত করে পর্যবেক্ষণ করতে হবে, মানবিক এবং চাপমুক্ত পরিবহন নিশ্চিত করতে হবে।
৭. **মানবিক জবাই পদ্ধতি:** খামারে পশু জবাই করা হলে **মানবিক জবাই পদ্ধতি** সুস্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে এবং মৃত্যুর সময় নৈতিক চিকিৎসা নিশ্চিত করার জন্য প্রজাতির জন্য উপযুক্ত হতে হবে।

এই বিভাগটি শারীরিক স্বাস্থ্য, আচরণ, পরিবেশগত অবস্থা, মানবিক হ্যান্ডলিং এবং পরিবহন ও জবাইয়ের সময় উপযুক্ত চিকিৎসা র মাধ্যমে প্রাণী কল্যাণ **পরিমাপ এবং বজায় রাখার গুরুত্বের উপর জোর** দেয়। লক্ষ্যটি হল খামারযুক্ত জলজ প্রাণীদের সামগ্রিক সুস্থতা প্রচার করার সময় চাপ এবং আঘাত হ্রাস করা।

**ট্রেসেবিলিটি** বিভাগটি খামার ক্রিয়াকলাপের সমস্ত দিকের ব্যাপক রেকর্ড বজায় রাখার প্রয়োজনীয়তার রূপরেখা দেয়, বীজ স্টকিং থেকে ফসল কাটা এবং বিতরণ পর্যন্ত পণ্যের তথ্য ট্র্যাক এবং যাচাই করার ক্ষমতা নিশ্চিত করে। লক্ষ্যটি হল স্বচ্ছতা, মানগুলির সাথে সঙ্গতি এবং সমস্ত খামারযুক্ত পণ্যগুলির উৎস সন্ধান করার ক্ষমতা নিশ্চিত করা।

এখানে ট্রেসেবিলিটি সম্পর্কিত অডিট ক্লজ রয়েছে:

### টি ১: রেকর্ড কিপিং সিস্টেম

- খামারকে অবশ্যই একটি **কার্যকর রেকর্ড-কপিং সিস্টেম** পরিচালনা করতে হবে যা **সময়োপযোগী, সংগঠিত এবং নির্ভুল**। একজন মনোনীত, প্রশিক্ষিত ব্যক্তি বা দলকে অবশ্যই তথ্য সংগ্রহ এবং এর সম্পূর্ণতা এবং নির্ভুলতা নিশ্চিত করার জন্য দায়বদ্ধ হতে হবে।

### টি ২: ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম

- খামারে অবশ্যই একটি **অনলাইন ট্রেসেবিলিটি সিস্টেম** বা একটি **অভ্যন্তরীণ ডাটাবেস** থাকতে হবে যা কাগজের রেকর্ড, নথি, ফর্ম, নোটবুক, ফাইল বা **এগুলির সংমিশ্রণ নিয়ে গঠিত**। নিরীক্ষণের সময় সমস্ত রেকর্ড যাচাইয়ের জন্য উপলব্ধ হওয়া উচিত।

### টি ৩: সংস্কৃতি ইউনিট এবং উৎপাদন চক্র রেকর্ডস

- প্রতিটি সংস্কৃতি ইউনিট এবং উৎপাদন চক্রের জন্য **সম্পূর্ণ এবং সঠিক রেকর্ড রাখা আবশ্যিক**। এই রেকর্ডগুলিতে **সংস্কৃতি ইউনিট সনাক্তকরণ নম্বর, ইউনিট অঞ্চল এবং ভলিউম অন্তর্ভুক্ত করা উচিত**।

**টি ৪: স্টকিং উপাদান রেকর্ডস**

- ৩.৪৪ ধারা অনুযায়ী, খামারকে অবশ্যই উৎসের সঠিক রেকর্ড (হ্যাচারির বিএপি সার্টিফিকেশন স্ট্যাটাসসহ) এবং মজুদ করা বীজের সংখ্যা (যেমন, লার্ভা, কিশোর, ফিঙ্গারলিং) বজায় রাখতে হবে। এই রেকর্ডগুলিতে স্টকিং তারিখ, প্রজাতি এবং অ-নেতিভ, নির্দিষ্ট প্যাথোজেন-মুক্ত, হাইব্রিড, জেনেটিক্যালি মডিফাইড বা বায়োইঞ্জিনিয়ারড প্রাণীর মতো কোনও নির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্য অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

**টি ৫: বিএপি এবং নন-বিএপি হ্যাচারি**

- যেসব খামার বিএপি-সার্টিফাইড এবং নন-বিএপি-সার্টিফাইড উভয় হ্যাচারি থেকে স্টকিং উপকরণ ক্রয় করে তাদের অবশ্যই সমস্ত উৎস সনাক্ত এবং রেকর্ড করতে হবে। খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে স্টকিং উপকরণগুলির মিশ্রণ বা আগমন রোধ করার জন্য পর্যাপ্ত ব্যবস্থা রয়েছে। নন-বিএপি স্টকিং উপকরণ ব্যবহার করে কাটা যে কোনও পণ্য হ্যাচারি-সম্পর্কিত বিএপি স্টার স্ট্যাটাস দাবি করতে পারে না।

**টি ৬: নন-বিএপি হ্যাচারি / মধ্যস্থতাকারী**

- নন-বিএপি প্রত্যয়িত নার্সারি বা মধ্যস্থতাকারীদের কাছ থেকে স্টকিং উপকরণ ক্রয়কারী খামারগুলিকে অবশ্যই সমস্ত উৎস রেকর্ড করতে হবে এবং বিএপি-প্রত্যয়িত উৎস গুলির সাথে এই উপকরণগুলির মিশ্রণ রোধ করতে হবে। এই উপকরণগুলি থেকে পণ্যগুলি বিএপি তারকা স্থিতি দাবি করতে পারে না।

**টি ৭: ফিড প্রস্তুতকারকের রেকর্ডস**

- প্রতিটি ফসল চক্রের জন্য প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটে ব্যবহৃত ফিড প্রস্তুতকারকদের (বিএপি শংসাপত্রের স্থিতি সহ), লট নম্বর এবং ফিডের পরিমাণের জন্য সম্পূর্ণ রেকর্ড বজায় রাখতে হবে।

**টি ৮: অ্যান্টিবায়োটিক বা ড্রাগ ব্যবহারের রেকর্ড**

- খামারগুলিকে হ্যাচারি এবং খামার উভয় ক্ষেত্রেই ডোজ, চিকিৎসা শুরু করার তারিখ এবং সমাপ্তি সহ যে কোনও অ্যান্টিবায়োটিক বা থেরাপিউটিক ড্রাগ ব্যবহারের রেকর্ড রাখতে হবে।

**টি ৯: থেরাপিউটিক রাসায়নিক বা জলের গুণমান সংশোধন রেকর্ডস**

- খামারকে অবশ্যই কোনও থেরাপিউটিক রাসায়নিক বা জলের গুণমান সংশোধনের (যেমন ছত্রাকনাশক, পরজীবীনাশক, প্রোবায়োটিক ইত্যাদি) ডোজ এবং চিকিৎসা র তারিখ সহ রেকর্ড রাখতে হবে।

**টি ১০: চিংড়ি মেলানোসিস নিয়ন্ত্রণ**

- চিংড়ি এবং অন্যান্য ক্রাস্টেসিয়ানদের জন্য, খামারকে অবশ্যই ফসল কাটার সময় মেলানোসিস নিয়ন্ত্রণে ব্যবহৃত সালফাইট (যেমন, সোডিয়াম মেটাবিসালফাইট) বা অন্যান্য খাদ্য-প্রক্রিয়াকরণ সহায়তার ব্যবহারের রেকর্ড রাখতে হবে।

**টি ১১: ফসল এবং প্রক্রিয়াকরণ রেকর্ড**

- খামারকে অবশ্যই ফসল কাটার তারিখ, পণ্যের পরিমাণ, চলাচলের নথি নম্বর এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা (গুলি) বা ক্রেতা (গুলি) সম্পর্কে সঠিক রেকর্ড রাখতে হবে। যদি ফসল কাটা পণ্যের জন্য একাধিক গন্তব্য থাকে তবে প্রতিটি সাব-লট আলাদাভাবে চিহ্নিত করতে হবে।

#### ৭১২: প্রক্রিয়াকরণ কারখানা বা ক্রেতাদের জন্য তথ্য

- খামারকে অবশ্যই সমস্ত প্রক্রিয়াকরণ কারখানা বা ক্রেতাদের নির্দিষ্ট তথ্য সরবরাহ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
  - খামারের নাম
  - খামার নিবন্ধন নম্বর
  - বিএপি ফার্ম সার্টিফিকেশন নম্বর
  - উৎপাদন পদ্ধতি এবং ইউনিট আইডি
  - পোস্ট-লার্ভা / স্টকিং উপাদান উৎস
  - লট নম্বর এবং পণ্যের বিশদ বিবরণ
  - ফিড ব্যবহার এবং রাসায়নিক চিকিৎসা রিপোর্ট
  - জীবাণু অ্যান্টিবায়োটিক এবং রাসায়নিক পরীক্ষার তথ্য (যদি প্রযোজ্য হয়)

#### ৭১৩: ক্রেতাদের অভিযোগ

- খামারকে অবশ্যই বিএপি মানগুলির সাথে তার পণ্যগুলির সম্মতি সম্পর্কিত যে কোনও ক্রেতার অভিযোগের রেকর্ড রাখতে হবে, সমস্যাগুলি সমাধান বা সংশোধন করার জন্য গৃহীত কোনও তদন্ত এবং পদক্ষেপ সহ।

#### টি ১৪: বিএপি-প্রত্যয়িত কারখানা গুলির সাথে সম্পর্ক

- খামারটিকে অবশ্যই তারকা স্থিতির দাবির জন্য যুক্ত যে কোনও বিএপি-প্রত্যয়িত কারখানা গুলির সাথে তার সম্পর্কের ডকুমেন্টেশন রেকর্ড এবং সরবরাহ করতে হবে , যার মধ্যে রয়েছে:
  - সরবরাহ কারখানা (ফিড মিল, হ্যাচারি/নার্সারি)
  - প্রাপ্তি কারখানা (প্রসেসিং প্ল্যান্ট)
  - বিনিময় করা পণ্যের জন্য বার্ষিক ভলিউম / ভর ব্যালেন্স ডেটা (মেট্রিক টন বা জীবিত প্রাণীর সংখ্যায়)

#### টি ১৫: ট্রেস-ব্যাক এবং ট্রেস-ফরোয়ার্ড অনুশীলন

- খামারকে অবশ্যই নিরীক্ষককে কমপক্ষে দুটি ট্রেস-ব্যাক অনুশীলন (একটি খাওয়ানোর জন্য এবং একটি স্টকিং উপকরণ) এবং একটি প্রসেসিং প্ল্যান্ট একটি ট্রেস-ফরোয়ার্ড অনুশীলন সম্পাদন করার জন্য ডেটা সরবরাহ করতে হবে। এই অনুশীলনের ফলাফলগুলি অবশ্যই প্রত্যাশার সাথে সারিবদ্ধ হতে হবে।

## অধ্যায় ৮

গ্লোবাল জি.এ.পি.

ইন্টিগ্রেটেড ফার্ম অ্যাসুরেন্স স্মার্ট/জিএফএস  
জলজ চাষের জন্য নীতি এবং মানদণ্ড - ফিনফিশ,  
ক্রাস্টেসিয়ানস,

০১ মে ২০২৩

**অ্যাকোয়াকালচার: ফিনফিশ, ক্রাস্টেসিয়ানস****০১-সাইটের ইতিহাস এবং সাইট ম্যানেজমেন্ট****০১.০১- সাইটের ইতিহাস****১. সাইট সনাক্তকরণ এবং ভিজ্যুয়াল সাইনেজ:**

খামারে অবশ্যই উৎপাদনে ব্যবহৃত সমস্ত সাইটের পাশাপাশি অন্যান্য মূল ক্ষেত্র এবং কারখানা গুলি সনাক্ত করার জন্য একটি রেফারেন্স সিস্টেম থাকতে হবে। নিম্নলিখিত চাক্ষুষ সনাক্তকরণ পদ্ধতির মাধ্যমে সম্মতি মূল্যায়ন করা হবে:

- **অবস্থান:** খামারের মূল অবস্থানগুলিতে পরিষ্কার এবং দৃশ্যমান শারীরিক লক্ষণগুলি স্থাপন করা উচিত, উৎপাদন ইউনিট, স্টোরেজ কারখানা, প্রবেশ / প্রস্থান পয়েন্ট এবং জলের উৎস গুলির মতো অঞ্চলগুলি চিহ্নিত করে।
- **খামার মানচিত্র:** খামারের একটি বিস্তারিত মানচিত্র তৈরি ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে। এই মানচিত্রটি হওয়া উচিত:
  - জলের উৎস গুলির অবস্থান চিহ্নিত করুন (উদাঃ, কূপ, নদী, পুকুর)।
  - স্টোরেজ এবং হ্যান্ডলিং কারখানা গুলি দেখান (উদাঃ, ফিড স্টোরেজ, রাসায়নিক স্টোরেজ)।
  - উৎপাদন ইউনিট চিহ্নিত করুন (উদাঃ, পুকুর, ট্যাঙ্ক, খাঁচা)।
  - কর্মী, সরঞ্জাম এবং উপকরণগুলির জন্য প্রবেশ এবং প্রস্থান পয়েন্ট অন্তর্ভুক্ত করুন।
  - খামারের সনাক্তকরণ সিস্টেমে ক্রস-রেফারেন্স হতে হবে, যা পরিদর্শন বা নিরীক্ষণের সময় ট্রেসেবিলিটি এবং স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে।

**২. উৎপাদন ইউনিট জন্য রেকর্ডিং সিস্টেম:**

প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটের জন্য একটি বিস্তৃত রেকর্ডিং সিস্টেম স্থাপন করা আবশ্যিক। এই সিস্টেমটি গৃহীত সমস্ত উৎপাদন কার্যক্রমের একটি বিস্তারিত রেকর্ড সরবরাহ করবে, এটি নিশ্চিত করবে:

- প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটের জন্য রেকর্ড রাখা হয়, যেমন পৃথক পুকুর, খাঁচা বা ট্যাঙ্ক।
- ক্রিয়াকলাপগুলি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে নথিভুক্ত করা হয়, স্টকিং (উদাঃ, স্টকিং উপকরণের তারিখ এবং উৎস), খাওয়ানো, জলের গুণমান পর্যবেক্ষণ এবং প্রয়োগ করা কোনও চিকিৎসা বা হস্তক্ষেপ সহ।
- সিস্টেমটি সমস্ত ক্রিয়াকলাপের সন্ধানযোগ্যতার জন্য অনুমতি দেয়, খামার ব্যবস্থাপনা এবং নিয়ন্ত্রক বা শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্মতি উভয়কেই সমর্থন করে।

**রেকর্ডিং সিস্টেমের মূল উপাদান:**

- **সনাক্তকরণ:** প্রতিটি উৎপাদন ইউনিটের একটি অনন্য শনাক্তকারী (যেমন, ইউনিট নম্বর, কোড) থাকা উচিত যা শারীরিক সাইনেজ এবং খামারের অপারেশনাল রেকর্ড উভয়ের সাথে যুক্ত।
- **উৎপাদন কার্যক্রম:** সকল কার্যক্রমের রেকর্ড যেমন:

- **স্টকিং বিবরণ:** স্টকড প্রজাতি, স্টকিং উপকরণের উৎস এবং পরিমাণ।
- **খাওয়ানোর প্রোটোকল:** ব্যবহৃত ফিডের ধরণ, পরিমাণ এবং খাওয়ানোর সময়সূচী।
- **জলের গুণমান ব্যবস্থাপনা:** জলের গুণমানের পরামিতিগুলির ডেটা (উদাঃ, তাপমাত্রা, পিএইচ, লবণাক্ততা) এবং গৃহীত কোনও সংশোধনমূলক ব্যবস্থা।
- **- স্বাস্থ্য চিকিৎসা :** ডোজ এবং তারিখ সহ প্রয়োগ করা কোনও ওষুধ, রাসায়নিক বা চিকিৎসা র বিশদ।
- **রেকর্ড অ্যাক্সেসিবিলিটি:** সিস্টেমটি অডিটের জন্য **সংগঠিত** এবং অ্যাক্সেসযোগ্য **হওয়া উচিত** , পরিদর্শনের সময় ডেটা দ্রুত পুনরুদ্ধারের অনুমতি দেয়।

### ০১.০২- সাইট ম্যানেজমেন্ট-

#### ১. সাইটের উপযুক্ততার জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন:

- **ঝুঁকি মূল্যায়ন:** সার্টিফিকেশনের জন্য নিবন্ধিত সমস্ত সাইটের জন্য **একটি পুঙ্খানুপুঙ্খ** ঝুঁকি মূল্যায়ন পরিচালনা করা **আবশ্যিক** । এই মূল্যায়নটি অব্যাহত কৃষিকাজ পরিচালনার জন্য সাইটগুলির উপযুক্ততার মূল্যায়ন করে। ঝুঁকি মূল্যায়ন করা উচিত:
  - অবস্থান ও কৃষি পদ্ধতির সাথে সম্পর্কিত **সম্ভাব্য পরিবেশগত, কর্মক্ষম ও স্বাস্থ্য ঝুঁকিগুলি** সনাক্ত করুন।
  - জলের গুণমান, জৈব সুরক্ষা ঝুঁকি, জলবায়ু পরিস্থিতি, সংবেদনশীল বাস্তুতন্ত্রের সান্নিধ্য **এবং রোগ ছড়িয়ে পড়ার সম্ভাবনার মতো বিষয়গুলি মূল্যায়ন করুন।**
  - প্রবিধান বা শিল্পের সর্বোত্তম অনুশীলনের মতো বাহ্যিক কারণগুলির **মূল্যায়ন অন্তর্ভুক্ত** করুন যা সাইটে কৃষিকাজ পরিচালনার কার্যকারিতাকে প্রভাবিত করতে পারে।

#### ২. ঝুঁকি হ্রাসের জন্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা:

- **ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা:** ঝুঁকি মূল্যায়নের পরে, খামারকে অবশ্যই একটি ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা বিকাশ ও বাস্তবায়ন করতে হবে যা চিহ্নিত ঝুঁকিগুলি হ্রাস করার কৌশলগুলির রূপরেখা দেয়। এই পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **ঝুঁকি প্রশমন কৌশল:** চিহ্নিত ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য বিস্তারিত কর্ম বা প্রোটোকল। উদাহরণস্বরূপ, যদি পানির গুণমান উদ্বেগের বিষয় হয় তবে কৌশলগুলির মধ্যে নিয়মিত পর্যবেক্ষণ, জল চিকিৎসা ব্যবস্থা বা স্টকিং ঘনত্বের পরিবর্তন অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
  - **প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা:** ঝুঁকির প্রভাব প্রতিরোধ বা হ্রাস করার জন্য সুনির্দিষ্ট পদক্ষেপ, যেমন রোগ নিয়ন্ত্রণের জন্য জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থা প্রবর্তন করা বা যথাযথ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা অনুশীলন নিশ্চিত করা।
  - **নিয়মিত পর্যালোচনা:** অপারেশনাল অবস্থা, পরিবেশগত কারণ, বা ঝুঁকি মূল্যায়ন ফলাফলের যে কোনও পরিবর্তনের জন্য ব্যবস্থাপনা **পরিকল্পনাটি নিয়মিত পর্যালোচনা এবং আপডেট করা উচিত** । এটি নিশ্চিত করে যে খামারটি উদীয়মান ঝুঁকি মোকাবেলায় অভিযোজনযোগ্য এবং সক্রিয় থাকে।

#### ৩. যথাযথ নকশা ও কাঠামো নির্মাণ:

- **নকশা এবং নির্মাণ:** খামারের সমস্ত কাঠামো যেমন **উৎপাদন ইউনিট, স্টোরেজ কারখানা**, প্রক্রিয়াকরণ **অঞ্চল** এবং **সহায়তা অবকাঠামো** অবশ্যই হতে হবে:
  - **সঠিকভাবে অবস্থিত:** কাঠামোগুলি এমনভাবে অবস্থিত হওয়া উচিত যা পরিবেশগত প্রভাবকে হ্রাস করে এবং কর্মক্ষম দক্ষতা সর্বাধিক করে তোলে।
  - **পরিষ্কারের সহজতার জন্য ডিজাইন এবং নির্মিত:** জৈব সুরক্ষা **বজায় রাখা এবং দূষণ প্রতিরোধের জন্য এটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ**। নকশাটি পরিষ্কারের সরঞ্জাম, সরঞ্জাম এবং কর্মীদের জন্য সহজ অ্যাক্সেস সক্ষম করা উচিত।
  - **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের কারখানা র্থে:** হাঁদুর এবং পোকামাকড়ের মতো কীটপতঙ্গের উপদ্রব রোধ করতে এবং কার্যকর কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার অনুমতি দেওয়ার জন্য কাঠামোগুলি অবশ্যই ডিজাইন করা উচিত। এর মধ্যে সিলড দরজা, যথাযথ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা এবং নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচীর মতো বৈশিষ্ট্য অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

#### সম্মতির জন্য মূল ক্রিয়া:

১. **ঝুঁকি মূল্যায়ন ডকুমেন্টেশন:** নিশ্চিত করুন যে প্রতিটি **সাইটের জন্য একটি ব্যাপক ঝুঁকি মূল্যায়ন** পরিচালিত হয়েছে। এই মূল্যায়নটি পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ হওয়া উচিত এবং সাইটের উপযুক্ততার বিশদ বিশ্লেষণ অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
২. **ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা বাস্তবায়ন:** মূল্যায়নে **চিহ্নিত ঝুঁকিগুলি মোকাবেলা করে** এমন একটি ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা **বিকাশ ও বাস্তবায়ন** করুন। পরিকল্পনায় প্রতিটি ঝুঁকি প্রশমিত করার জন্য সুস্পষ্ট কৌশলগুলির রূপরেখা দেওয়া উচিত এবং **চলমান উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য** নিয়মিত পর্যালোচনা করা উচিত।
৩. **নকশা এবং নির্মাণ সম্মতি:** নিশ্চিত করুন যে সমস্ত **কাঠামো পরিষ্কার** এবং **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের** কারখানা র্থে সঠিকভাবে ডিজাইন করা হয়েছে। কাঠামোগুলি এমন মানগুলি পূরণ করা উচিত যা নিশ্চিত করে যে তারা উভয়ই কার্যকরী এবং জৈব সুরক্ষা প্রয়োজনীয়তার সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

#### ০১.০৩- আইনী কাঠামো

##### আইন মেনে চলার বিষয়ে সচেতনতা:

- **খামার ব্যবস্থাপনা সচেতনতা:** একটি **সাক্ষাত্কারের** সময় (সম্ভবত একটি নিরীক্ষার অংশ হিসাবে পরিচালিত), **খামার ব্যবস্থাপনা অবশ্যই** প্রাসঙ্গিক আইন **মেনে চলার বিষয়ে সচেতনতা প্রদর্শন করতে সক্ষম হতে হবে**। এর অর্থ হল:
  - খামার ব্যবস্থাপনা তাদের **জলজ পালন কার্যক্রম প্রযোজ্য** সব স্থানীয়, জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক নিয়মকানুন সঙ্গে পরিচিত হওয়া উচিত।
  - পরিবেশগত মান, জৈব সুরক্ষা, প্রাণী কল্যাণ এবং স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা **সম্পর্কিত দিকগুলি সহ খামারটি কীভাবে এই বিধিগুলি মেনে চলে তা তাদের স্পষ্ট করে বলতে সক্ষম হওয়া উচিত**।
  - প্রজাতি-নির্দিষ্ট বিধিবিধান, কৃষিকাজের অনুশীলন এবং **আইন দ্বারা প্রয়োজনীয়** যে কোনও **টেকসই উদ্যোগ** সহ পরিচালনাকে তাদের ক্রিয়াকলাপগুলিকে প্রভাবিত করে এমন নির্দিষ্ট বিধিবিধান সম্পর্কে জ্ঞান থাকা উচিত।

## ২. সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের সাথে নিবন্ধন:

- **নিবন্ধনের প্রয়োজনীয়তা:** খামারটি অবশ্যই জাতীয় আইন অনুসারে সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের সাথে নিবন্ধিত হতে হবে। এটি এমন খামারগুলিতে প্রযোজ্য যা তারা চাষ করছে এমন নির্দিষ্ট জলজ প্রজাতি উৎপাদন করছে। নিচের ধাপগুলো নিশ্চিত করতে হবে:
  - খামারের অবশ্যই যথাযথ নিয়ন্ত্রক সংস্থা বা তাদের অঞ্চলে জলজ চাষ কার্যক্রম তদারকির জন্য দায়ী সরকারী কর্তৃপক্ষের সাথে আনুষ্ঠানিক নিবন্ধন থাকতে হবে।
  - খামারকে অবশ্যই নির্দিষ্ট খামারযুক্ত প্রজাতির জন্য কোনও নিবন্ধকরণের প্রয়োজনীয়তা মেনে চলতে হবে, যার মধ্যে পরিদর্শন, পারমিট বা প্রাসঙ্গিক কর্তৃপক্ষের কাছে চলমান প্রতিবেদন জড়িত থাকতে পারে।
  - জাতীয় জলজ চাষ আইনের সাথে সন্মতি যাচাই করার জন্য খামারের নিবন্ধকরণ ডকুমেন্টেশন নিরীক্ষণের সময় পরিদর্শনের জন্য উপলব্ধ হওয়া উচিত।

## সন্মতির জন্য মূল ক্রিয়া:

### ১. আইন প্রণয়ন সম্পর্কে সচেতনতা প্রদর্শন:

- খামার ব্যবস্থাপনাকে পরিবেশ আইন, প্রাণী কল্যাণ মান, জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থা এবং প্রজাতি-নির্দিষ্ট বিধিবিধানের মতো প্রাসঙ্গিক আইনগুলির সাথে প্রশিক্ষিত এবং পরিচিত হওয়া উচিত।
- খামার পরিচালকদের বিস্তারিতভাবে ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হওয়া উচিত, কীভাবে তারা নিরীক্ষা বা সাক্ষাত্কারের সময় প্রযোজ্য আইন ও বিধিগুলির সাথে সন্মতি নিশ্চিত করে।

### ২. খামার রেজিস্ট্রেশন নিশ্চিতকরণ:

- খামারটিকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এটি চাষ করা জলজ প্রজাতির জন্য প্রাসঙ্গিক উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের সাথে যথাযথভাবে নিবন্ধিত হয়েছে।
- পারমিট, লাইসেন্স এবং যে কোনও প্রয়োজনীয় শংসাপত্র সহ নিবন্ধন প্রমাণকারী ডকুমেন্টেশন অবশ্যই নিরীক্ষণের সময় যাচাইয়ের জন্য সহজেই উপলব্ধ থাকতে হবে।

## ০২- অভ্যন্তরীণ ডকুমেন্টেশন

### সাইট রেকর্ড এবং সন্মতি:

- **গত তিন মাসের কমপ্লায়েন্স:** প্রাথমিক সিবি অডিটের সময়, খামারকে অবশ্যই সাইট রেকর্ড সরবরাহ করতে হবে যা গত তিন মাসের স্ট্যান্ডার্ডের সাথে সন্মতি প্রদর্শন করে। এর অর্থ হল সমস্ত প্রাসঙ্গিক রেকর্ড এবং ডকুমেন্টেশন কমপক্ষে গত তিন মাসের জন্য বর্তমান অপারেশনাল অনুশীলনগুলি প্রতিফলিত করা উচিত।
  - রেকর্ডগুলি সম্পূর্ণ, নির্ভুল এবং মান অনুসারে সমস্ত ক্রিয়াকলাপ এবং প্রক্রিয়াগুলি প্রতিফলিত করে তা নিশ্চিত করুন।

### ২. পদ্ধতি সঙ্গে ডকুমেন্টেড সিস্টেম:

- **পদ্ধতি এবং কাজের নির্দেশাবলী:** খামারে অবশ্যই একটি **ডকুমেন্টেড সিস্টেম** থাকতে হবে যা খামারের সমস্ত প্রক্রিয়া জুড়ে পদ্ধতি এবং **কাজের নির্দেশাবলী** অন্তর্ভুক্ত করে।
  - এই দস্তাবেজগুলিতে খামারটি কীভাবে পরিচালিত হয় এবং শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য গৃহীত পদক্ষেপগুলির রূপরেখা অবশ্যই রূপরেখা দিতে হবে।
  - ট্রেসেবিলিটি এবং ধারাবাহিকতা নিশ্চিত করার জন্য সমস্ত খামার কার্যক্রম কীভাবে পরিচালিত হবে এবং নথিভুক্ত করা হবে সে সম্পর্কে **সুস্পষ্ট নির্দেশাবলী** থাকা উচিত।

### ৩. সাংগঠনিক কাঠামো:

- **লিখিত দায়িত্ব:** খামারের অবশ্যই একটি **সাংগঠনিক কাঠামো** থাকতে হবে, প্রতিটি **ভূমিকার জন্য** স্পষ্টভাবে লিখিত দায়িত্ব থাকতে হবে।
  - খামারের ব্যবস্থাপনা এবং কর্মীদের অবশ্যই তাদের ভূমিকা বুঝতে হবে এবং প্রতিটি ভূমিকার খামার পরিচালনা, জৈব সুরক্ষা, স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা, পরিবেশ সুরক্ষা এবং শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্মতি সম্পর্কিত নির্দিষ্ট দায়িত্ব থাকতে হবে।

### ৪. ভৌগোলিক স্থানাঙ্ক:

- **অপারেশন সনাক্তকরণ:** খামারের সমস্ত **অপারেশন এবং** উৎপাদন ইউনিট সনাক্ত করতে **খামারকে অবশ্যই** ভৌগোলিক স্থানাঙ্ক ব্যবহার করতে হবে।
  - এটি নিশ্চিত করে যে খামারের শারীরিক অবস্থানগুলি (যেমন সংস্কৃতি ইউনিট, জলের উৎস, স্টোরেজ / হ্যান্ডলিং কারখানা) যাচাইয়ের উদ্দেশ্যে সঠিকভাবে চিহ্নিত এবং ম্যাপ করা হয়েছে।

### ৫. রেকর্ড কিপিং:

- **আপ টু ডেট রেকর্ড:** খামারটি উৎপাদন ডেটা, চিকিৎসা লগ, জলের গুণমান পর্যবেক্ষণ এবং শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্পর্কিত অন্য কোনও ক্রিয়াকলাপ সহ সমস্ত খামার ক্রিয়াকলাপের জন্য সঠিক এবং আপ-টু-ডেট রেকর্ড বজায় রাখা উচিত।
  - এই রেকর্ডগুলি **সর্বনিম্ন দুই বছরের জন্য রাখা উচিত**, যদি না আইন বা নির্দিষ্ট শিল্প বিধিবিধান দ্বারা দীর্ঘতর ধরে রাখার সময়কালের প্রয়োজন হয়।

### ৬. নথি এবং রেকর্ড নিয়ন্ত্রণ:

- **ডকুমেন্ট ম্যানেজমেন্ট পদ্ধতি:** নথি এবং **রেকর্ডগুলি** পরিচালনা ও নিয়ন্ত্রণ করার জন্য একটি পদ্ধতি অবশ্যই থাকতে হবে।
  - এই পদ্ধতিটি নিশ্চিত করে যে সমস্ত রেকর্ড এবং নথিগুলি যথাযথভাবে সংরক্ষণ, আপডেট করা এবং অডিট বা অভ্যন্তরীণ পর্যালোচনার সময় সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য।

### ৭. স্ব-মূল্যায়ন / অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা:

- **বার্ষিক স্ব-মূল্যায়ন / অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা:** খামারকে প্রতি বছর কমপক্ষে **একটি স্ব-মূল্যায়ন বা অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা** পরিচালনা করতে হবে।

- স্ব-মূল্যায়নে শংসাপত্রের মানগুলির সাথে খামারের সম্মতির মূল্যায়ন করা উচিত, উন্নতির জন্য কোনও ফাঁক বা ক্ষেত্রগুলি চিহ্নিত করা উচিত এবং খামারটি শংসাপত্রের প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করা উচিত।
- খামারের স্ব-মূল্যায়নের ফলাফলগুলি নথিভুক্ত করা উচিত এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে উন্নতি করা উচিত।

#### ৮. অ-সম্মতির জন্য সংশোধনমূলক ক্রিয়া:

- **কার্যকর সংশোধনমূলক ক্রিয়া:** যদি স্ব-মূল্যায়ন বা অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষণের সময় অ-সম্মতি সনাক্ত করা হয় তবে খামারকে অবশ্যই কার্যকর সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নিতে হবে।
  - এই ক্রিয়াগুলি নথিভুক্ত করা উচিত, এবং এমন প্রমাণ থাকা উচিত যে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য সেগুলি প্রয়োগ করা হয়েছিল এবং অনুসরণ করা হয়েছিল।

#### ৯. কন্টিনিউয়াস ইমপ্রভমেন্ট প্ল্যান:

- **ডকুমেন্টেড কন্টিনিউয়াস ইমপ্রভমেন্ট প্ল্যান:** খামারের অবশ্যই একটি **ক্রমাগত উন্নতি পরিকল্পনা থাকতে হবে** যা এটি কীভাবে অ-সম্মতিগুলি মোকাবেলা করবে, অপারেশনগুলি উন্নত করবে এবং সামগ্রিক কর্মক্ষমতা বাড়িয়ে তুলবে তার রূপরেখা দেয়।
  - পরিকল্পনাটি নথিভুক্ত করা উচিত এবং **নির্দিষ্ট উদ্দেশ্য**, সময়সীমা এবং সাফল্যের পরিমাপগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- **ক্রমাগত উন্নতি পরিকল্পনা বাস্তবায়ন:** খামারকে অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে যে **ক্রমাগত উন্নতি পরিকল্পনা** সক্রিয়ভাবে প্রয়োগ করা করা এবং এটি খামার পরিচালনা, স্থায়িত্ব এবং শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্মতিতে বাস্তব উন্নতির দিকে পরিচালিত করছে।

#### ১০. স্বাস্থ্যবিধি

##### ১. ডকুমেন্টেড হাইজিন ঝুঁকি মূল্যায়ন:

- খামারের অবশ্যই একটি **নথিভুক্ত স্বাস্থ্যবিধি ঝুঁকি মূল্যায়ন** থাকতে হবে যা খামারের সমস্ত ক্রিয়াকলাপের সাথে যুক্ত সম্ভাব্য স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত ঝুঁকির মূল্যায়ন করে।
  - এই মূল্যায়নে নিরাপদ খাদ্য ও জৈব সুরক্ষা সম্পর্কিত **হ্যাজার্ড ও সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলি সনাক্ত করা উচিত**।
  - মূল্যায়নে ফিড থেকে দূষণ, জলের **গুণমান**, হ্যান্ডলিং অনুশীলন এবং **কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধির** মতো ঝুঁকি বিবেচনা করা উচিত।

##### ২. ডকুমেন্টেড হাইজিন পদ্ধতি:

- খামারে অবশ্যই **নথিভুক্ত স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি** থাকতে হবে যার লক্ষ্য **নিরাপদ খাদ্য** র ঝুঁকি হ্রাস করা।
  - এই পদ্ধতিগুলিতে খামারযুক্ত জলজ প্রাণীদের **পরিচালনা**, ফসল **কাটা**, **পরিবহন** এবং **প্রক্রিয়াজাতকরণ** সহ কৃষি প্রক্রিয়ার বিভিন্ন পয়েন্টে দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য নির্দিষ্ট পদক্ষেপের রূপরেখা দেওয়া উচিত।

- স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতিতে **স্যানিটেশন প্রোটোকল**, ক্লিনিং এজেন্টের ব্যবহার এবং সরঞ্জাম ও কারখানা গুলির রক্ষণাবেক্ষণও অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

### ৩. স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি বাস্তবায়ন:

- খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতিগুলি স্থলভাগে সক্রিয়ভাবে প্রয়োগ করা হয়েছে। এর মধ্যে নিম্নলিখিতগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:
  - **দৃশ্যমানভাবে প্রদর্শিত স্বাস্থ্যবিধি নির্দেশাবলী:** স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন সম্পর্কিত সমস্ত কর্মী এবং দর্শনার্থীদের জন্য নির্দেশাবলী (যেমন হাত ধোয়া, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক ব্যবহার এবং হ্যান্ডলিং উপকরণগুলিতে স্বাস্থ্যবিধি) মূল **অঞ্চলগুলিতে** (যেমন, ওয়ার্কস্টেশন, এন্ট্রি পয়েন্ট, সাধারণ অঞ্চল) পোস্ট করা উচিত।
  - **কর্মী সম্মতি: সকল কর্মীকে** ধারাবাহিকভাবে এবং কার্যকরভাবে স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি অনুসরণ করার প্রশিক্ষণ দিতে হবে।
  - **দর্শনার্থী প্রোটোকল:** স্বাস্থ্যবিধি নির্দেশাবলী দর্শনার্থীদের ক্ষেত্রেও প্রয়োগ করা উচিত, নিশ্চিত করে যে তারা একই মৌলিক স্বাস্থ্যবিধি মানগুলি অনুসরণ করে, যেমন প্রতিরক্ষামূলক পোশাক পরা এবং হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করা।

### সম্মতির মূল উপাদান:

১. - **স্বাস্থ্যবিধি ঝুঁকি মূল্যায়ন:** একটি নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন যা সম্ভাব্য স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত হাজার্ড গুলি সনাক্ত করে।
২. **স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি:** খামারের ক্রিয়াকলাপের সাথে সম্পর্কিত **নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি** হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা পরিষ্কার এবং বিস্তারিত নথিভুক্ত পদ্ধতি।
৩. **দৃশ্যমান স্বাস্থ্যবিধি নির্দেশাবলী: শ্রমিক এবং দর্শনার্থীদের জন্য** পরিষ্কারভাবে স্বাস্থ্যবিধি নির্দেশাবলী পোস্ট করতে হবে, সচেতনতা এবং স্বাস্থ্যবিধি মানগুলি মেনে চলা নিশ্চিত করতে হবে।
৪. **প্রশিক্ষণ এবং সম্মতি:** নিরাপদ খাদ্য এবং জৈব সুরক্ষা মান বজায় রাখার ক্ষেত্রে ধারাবাহিকতা এবং কার্যকারিতা নিশ্চিত করার জন্য কর্মী এবং দর্শনার্থীদের প্রশিক্ষিত এবং স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি মেনে চলা উচিত।

### ০৪- শ্রমিকদের কল্যাণ: পেশাগত স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণ

#### ১. কর্মীদের স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষার জন্য নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন:

- **ঝুঁকি মূল্যায়ন:** খামারে অবশ্যই একটি **নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন থাকতে হবে** যা বিশেষভাবে শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা ঝুঁকির মূল্যায়ন এবং মোকাবেলার উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে। এই মূল্যায়ন করা উচিত:
  - শারীরিক কাজ, যন্ত্রপাতি, রাসায়নিক এবং পরিবেশগত অবস্থার সাথে সম্পর্কিত হাজার্ড গুলি (উদাঃ, কঠোর আবহাওয়া বা জল সম্পর্কিত ঝুঁকির সংস্পর্শ) সহ সম্ভাব্য হাজার্ড গুলি সনাক্ত করুন।
  - খাওয়ানো, ফসল কাটা, পশু পরিচালনা ও রক্ষণাবেক্ষণের মতো সাধারণ ক্রিয়াকলাপ সম্পর্কিত **ঝুঁকিগুলি মূল্যায়ন করুন।**

- দুর্ঘটনা বা আঘাতের মতো পরিস্থিতিতে জরুরি প্রোটোকল অন্তর্ভুক্ত করুন।

## ২. স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা পদ্ধতি:

- **ডকুমেন্টেড পদ্ধতি:** খামারে অবশ্যই **নথীভুক্ত স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা পদ্ধতি** থাকতে হবে। এই উচিত:
  - বিভিন্ন অপারেশনাল অঞ্চল জুড়ে শ্রমিকদের জন্য বিস্তারিত সুরক্ষা ব্যবস্থা এবং প্রোটোকল।
  - ঝুঁকি মূল্যায়নে চিহ্নিত নির্দিষ্ট ঝুঁকিগুলি মোকাবেলা করুন ও প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করুন।
  - যেখানে প্রয়োজন সেখানে ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) **ব্যবহার নিশ্চিত করুন** (উদাঃ, গ্লাভস, বুট, প্রতিরক্ষামূলক পোশাক)।
  - সাইটে চিকিৎসা সংক্রান্ত ঘটনা, দুর্ঘটনা বা অন্যান্য স্বাস্থ্য সম্পর্কিত জরুরী অবস্থার জন্য জরুরি প্রতিক্রিয়া পদ্ধতি অন্তর্ভুক্ত করুন।

## ৩. ডাইভিং অপারেশন:

- **নিরাপদ ডাইভিং অনুশীলন:** যদি খামারে ডাইভিং অপারেশন করা হয় (রক্ষণাবেক্ষণ, পর্যবেক্ষণ বা অন্যান্য উদ্দেশ্যে), তাদের অবশ্যই নিম্নলিখিতগুলি মেনে চলতে হবে:
  - **প্রাসঙ্গিক আইন:** ডাইভিং কার্যক্রম নিরাপত্তার জন্য প্রযোজ্য **জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক ডাইভিং প্রবিধান** মেনে চলতে হবে।
  - **গৃহীত ডাইভিং স্ট্যান্ডার্ড:** নিরাপদ বাণিজ্যিক ডাইভিং অনুশীলনের জন্য **অপারেশনগুলি অবশ্যই সাধারণভাবে গৃহীত নীতিগুলি** অনুসরণ করতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
    - ডুবুরিদের জন্য যথাযথ সরঞ্জাম (উদাঃ, ওয়েটসুট, হেলমেট, এয়ার ট্যাঙ্ক)।
    - ডাইভিং কর্মীদের জন্য পর্যাপ্ত প্রশিক্ষণ।
    - ডাইভিং অপারেশন চলাকালীন তত্ত্বাবধায়ক নিয়ন্ত্রণ এবং জরুরি প্রোটোকল।

## ৪. অত্যাবশ্যকীয় সুযোগ-কারখানা য় প্রবেশাধিকার:

- **শ্রমিকদের সুযোগ-কারখানা :** শ্রমিকদের স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণকে **সমর্থন করার জন্য খামারকে অবশ্যই প্রয়োজনীয় কারখানা গুলি সরবরাহ করতে হবে**, যার মধ্যে রয়েছে:
  - **পরিষ্কার টয়লেট:** যথাযথ স্যানিটেশন কারখানা যা স্বাস্থ্যকর এবং অ্যাক্সেসযোগ্য।
  - **খাদ্য সংরক্ষণের অঞ্চল:** দূষণ রোধ করার জন্য খাদ্য নিরাপদ সঞ্চয়ের জন্য মনোনীত অঞ্চল।
  - **খাওয়া এবং বিশ্রামের জায়গা:** শ্রমিকরা আরাম ও সুরক্ষায় খেতে এবং বিশ্রাম নিতে পারে এমন পৃথক স্থান।
  - **- হাত ধোয়ার কারখানা :** ওয়ার্কস্টেশন, খাদ্য অঞ্চল এবং স্যানিটেশন কারখানা গুলির নিকটে অবস্থিত সাবান এবং জল দিয়ে সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য হাত ধোয়ার স্টেশন।
  - **পানীয় জল:** শ্রমিকদের জন্য পানীয় জল সহজলভ্য হওয়া উচিত।

**৫. মানব বর্জ্য সংগ্রহ:**

- **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:** মানববর্জ্য, বিশেষ করে টয়লেট থেকে মানববর্জ্য সংগ্রহ ও নিরাপদে নিষ্পত্তির জন্য খামারে ব্যবস্থা থাকতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে স্বাস্থ্যবিধি মানগুলি পূরণ করা হয়েছে এবং দূষণ রোধ করে।

**৬. নৌযানের নিরাপত্তা:**

- **ভেসেল সেফটি স্ট্যান্ডার্ড:** খামার পরিচালনার জন্য ব্যবহৃত সমস্ত জাহাজ অবশ্যই:
  - স্থানীয় সামুদ্রিক কর্তৃপক্ষের প্রয়োজনীয় কোনও শংসাপত্র সহ অপারেশনের জন্য **প্রয়োজনীয় লাইসেন্স** থাকতে হবে।
  - লাইফ জ্যাকেট, প্রাথমিক চিকিৎসা র কিট এবং জরুরি সংকেত ডিভাইস সহ বোর্ডে থাকা শ্রমিক এবং অন্যান্য কর্মীদের সুরক্ষার জন্য **উপযুক্ত সুরক্ষা সরঞ্জাম** দিয়ে সজ্জিত থাকুন।

**০৪.০২- প্রশিক্ষণ ও অর্পিত দায়িত্ব****১. স্বাস্থ্য এবং নিরাপত্তা প্রশিক্ষণ:**

- **ঝুঁকি মূল্যায়ন ভিত্তিক প্রশিক্ষণ:**
  - **খামারে পরিচালিত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা ঝুঁকি মূল্যায়নের ফলাফলের ভিত্তিতে** শ্রমিকদের অবশ্যই স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে।
  - এই প্রশিক্ষণে সমস্ত চিহ্নিত হ্যাজার্ড, নিরাপদ কাজের অনুশীলন, জরুরি পদ্ধতি এবং তাদের নির্দিষ্ট কাজের পরিবেশে কীভাবে ঝুঁকি হ্রাস করা যায় তা কভার করা উচিত।
  - **প্রশিক্ষণ ভূমিকা-নির্দিষ্ট হওয়া উচিত**, যাতে শ্রমিকরা তাদের কাজের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি বুঝতে পারে এবং কীভাবে কার্যকরভাবে নিজেদের রক্ষা করতে হয় তা নিশ্চিত করে।

**২. হাইজিন প্রশিক্ষণ:**

- **সকল কর্মীদের জন্য প্রশিক্ষণ:**
  - **খামারের সকল লোককে (শ্রমিক, দর্শনার্থী, ঠিকাদার)** অবশ্যই পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং নিরাপদ খাদ্য র মান পূরণ নিশ্চিত করার জন্য স্বাস্থ্যবিধি প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে।
  - **স্বাস্থ্যবিধি প্রশিক্ষণ খামারের নির্দিষ্ট চাহিদা অনুসারে তৈরি করা উচিত এবং স্বাস্থ্যবিধি ঝুঁকি মূল্যায়নের ফলাফলগুলি প্রতিফলিত করা উচিত।**
- **স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি বাস্তবায়ন:**
  - প্রশিক্ষণে অনুসরণ করা স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতির রূপরেখা দেওয়া উচিত, হাত ধোয়া, সরঞ্জামগুলির স্যানিটেশন, সরঞ্জাম এবং কারখানা গুলি সহ কর্মী এবং দর্শনার্থী উভয়ের জন্য স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনের উপর দৃষ্টি নিবদ্ধ করে।
  - এটিতে অবশ্যই ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, বর্জ্য নিষ্পত্তি এবং কাজের ক্ষেত্রগুলির মধ্যে ক্রস-দূষণ এড়ানোর জন্য প্রোটোকল অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে (উদাঃ, ফিড, শ্রমিক এবং প্রাণীদের মধ্যে)।

## ৩. প্রজাতি-নির্দিষ্ট স্বাস্থ্য, কল্যাণ এবং পরিচালনা প্রশিক্ষণ:

- খামারের জলজ প্রজাতি পরিচালনা করা:
  - খামারযুক্ত জলজ প্রজাতি পরিচালনার জন্য সরাসরি দায়বদ্ধ শ্রমিকদের অবশ্যই প্রজাতি-নির্দিষ্ট প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে হবে :
    - চাষ করা প্রজাতির জন্য স্বাস্থ্য পর্যবেক্ষণ (উদাঃ, অসুস্থতা বা স্ট্রেসের লক্ষণ সনাক্তকরণ)।
    - প্রাণীদের এমনভাবে পরিচালনা করা নিশ্চিত করার জন্য কল্যাণ অনুশীলন যা সঙ্কট হ্রাস করে।
    - মাছ বা অন্যান্য প্রজাতিগুলি আঘাত বা অযৌক্তিক চাপ ছাড়াই স্থানান্তরিত, গ্রেড বা টিকা দেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য হ্যান্ডলিং কৌশল।

## ৪. প্রশিক্ষণের জন্য রেকর্ড রাখা:

- প্রশিক্ষণ রেকর্ড:
  - খামারকে অবশ্যই সমস্ত প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের বিস্তারিত রেকর্ড রাখতে হবে, যার মধ্যে রয়েছে:
    - প্রশিক্ষণের তারিখ
    - আচ্ছাদিত বিষয়সমূহ
    - প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত কর্মীদের নাম
    - প্রশিক্ষকের বিবরণ (যোগ্যতা বা শংসাপত্র)
- স্পেশাল ডিউটি কম্পিটেন্সি রেকর্ডস:
  - যেখানে শ্রমিকদের বিশেষ দায়িত্ব রয়েছে, তাদের অবশ্যই তাদের কাজে দক্ষতা প্রদর্শন করতে হবে।
  - খামারের রেকর্ড রাখা উচিত যা দেখায় যে শ্রমিকরা তাদের বিশেষ ভূমিকা পালনে (যেমন, সরঞ্জাম অপারেশন, ডাইভিং অপারেশন, পশুচিকিৎসা যন্ত্র, বা প্রজাতি পরিচালনা) তাদের দক্ষতা প্রমাণ করে প্রশিক্ষণ এবং মূল্যায়ন সম্পন্ন করেছে।

## ০৪.০৩ শ্রমিকদের হ্যাজার্ড এবং প্রাথমিক চিকিৎসা

## ১. দুর্ঘটনা এবং জরুরী পদ্ধতি:

- প্রদর্শিত এবং যোগাযোগ পদ্ধতি:
  - দুর্ঘটনা এবং জরুরী পদ্ধতিগুলি খামার জুড়ে বিশিষ্ট অবস্থানগুলিতে স্পষ্টভাবে প্রদর্শিত হতে হবে (উদাঃ, ওয়ার্কস্টেশনগুলির কাছে, সাধারণ অঞ্চল, এন্ট্রি পয়েন্ট)।
  - এই পদ্ধতিগুলি বিভিন্ন ধরনের জরুরী অবস্থার (যেমন, আগুন, রাসায়নিক স্পিল, আঘাত) ক্ষেত্রে গৃহীত পদক্ষেপগুলি সহ সমস্ত শ্রমিকদের জানানো উচিত।

- কর্মীদের এই পদ্ধতিগুলিতে প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত ও জরুরি অবস্থার সময় তাদের ভূমিকা বোঝা উচিত।

## ২. সম্ভাব্য হ্যাজার্ডের জন্য সতর্কতা লক্ষণ:

### • হ্যাজার্ড সনাক্তকরণ:

- কাজের অঞ্চল, যন্ত্রপাতিগুলির অবস্থান এবং রাসায়নিক বা বিপজ্জনক সরঞ্জাম ব্যবহৃত হয় এমন অঞ্চলগুলিতে সম্ভাব্য **হ্যাজার্ড গুলি** সনাক্ত করতে **খামারকে অবশ্যই** সতর্কতা চিহ্ন ব্যবহার করতে হবে।
- জরুরি পরিস্থিতিতে শ্রমিকরা যাতে নিরাপদে প্রস্থান করতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য **সতর্কতা চিহ্নগুলিতে জরুরি প্রস্থান এবং** পালানোর **পথগুলিও** স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা উচিত।
- এই লক্ষণগুলি **সমস্ত কর্মীদের কাছে** সহজেই দৃশ্যমান, মানসম্মত **এবং** বোধগম্য হওয়া উচিত।

## ৩. বিপজ্জনক পদার্থের জন্য নিরাপত্তা পরামর্শ:

### • অ্যাক্সেসযোগ্য নিরাপত্তা তথ্য:

- **খামারে ব্যবহৃত যে কোনও বিপজ্জনক পদার্থের (যেমন, রাসায়নিক, পরিষ্কারের এজেন্ট, কীটনাশক) জন্য** সুরক্ষা ডেটা শীট (এসডিএস) বা সুরক্ষা পরামর্শ অবিলম্বে **শ্রমিকদের কাছে** অ্যাক্সেসযোগ্য হওয়া উচিত।
- সুরক্ষা তথ্যের মধ্যে সঠিক হ্যান্ডলিং, ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই), প্রাথমিক চিকিৎসা র পদ্ধতি এবং এক্সপোজারের ক্ষেত্রে কী করতে হবে সে সম্পর্কে বিশদ অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।
- এসডিএস বা সুরক্ষা পরামর্শ **শারীরিকভাবে** (সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য স্থানগুলিতে) এবং প্রয়োজনে বৈদ্যুতিনভাবে উভয়ই উপলব্ধ হওয়া উচিত।

## ৪. ফার্স্ট এইড কিট:

### • প্রাথমিক চিকিৎসার কিটের প্রাপ্যতা:

- **প্রাথমিক চিকিৎসার কিটগুলি** অবশ্যই সমস্ত স্থায়ী সাইট **এবং** কাজের ক্ষেত্রের কাছাকাছি যেখানে **শ্রমিকরা সক্রিয় রয়েছে সেখানে** অ্যাক্সেসযোগ্য স্থানে **থাকতে হবে** । এগুলি নিয়মিত পরীক্ষা করা উচিত এবং পুনরায় স্টক করা উচিত।
- প্রাথমিক চিকিৎসা কিটের বিষয়বস্তুগুলি পরিচালিত ক্রিয়াকলাপের ধরণ **এবং খামারে উপস্থিত ঝুঁকির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হওয়া উচিত** (উদাঃ, ব্যান্ডেজ, এন্টিসেপটিক, বার্ন চিকিৎসা , আই ওয়াশ, গ্লাভস)।

## ৫. প্রাথমিক চিকিৎসা প্রশিক্ষিত কর্মী:

### • প্রশিক্ষিত প্রাথমিক চিকিৎসা কর্মী:

- যখনই **খামারে কার্যক্রম পরিচালিত করা তখন** প্রাথমিক চিকিৎসায় প্রশিক্ষিত কমপক্ষে একজন ব্যক্তির **সর্বদা খামারে উপস্থিত থাকা উচিত** । এটি নিশ্চিত করে যে প্রয়োজনে তাৎক্ষণিক চিকিৎসা সহায়তা সরবরাহ করা যেতে পারে।

- খামারের প্রশিক্ষিত প্রাথমিক চিকিৎসা র প্রতিক্রিয়াশীলদের একটি তালিকা বজায় রাখা উচিত, প্রতি শিফট অথবা ওয়ার্কিং গ্রুপে কমপক্ষে একজন ব্যক্তি উপলব্ধ রয়েছে তা নিশ্চিত করে।

#### ০৪.০৪- ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম

#### ১. শ্রমিক, দর্শনার্থী ও সাব-কন্ট্রাক্টরদের জন্য পিপিই:

##### • উপযুক্ত পিপিই প্রদান:

- সমস্ত শ্রমিক, দর্শনার্থী এবং সাবকন্ট্রাক্টরদের তারা যে কাজগুলি সম্পাদন করছে তার প্রকৃতি এবং খামারে উপস্থিত হাজার্ড গুলির উপর ভিত্তি করে উপযুক্ত ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) সরবরাহ করা উচিত।
- এর মধ্যে আইটেমগুলি অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে যেমন:
  - গ্লাভস (উদাঃ, রাসায়নিক বা জলজ প্রজাতি পরিচালনা করার জন্য)
  - নিরাপত্তা বুট (উদাঃ, ভেজা বা বিপজ্জনক পরিস্থিতিতে কাজ করার জন্য)
  - চোখের সুরক্ষা (উদাঃ, সম্ভাব্য ধ্বংসাত্মক বা রাসায়নিকযুক্ত কাজের জন্য সুরক্ষা গগলস)
  - শ্রবণ সুরক্ষা (উদাঃ, কোলাহলপূর্ণ অঞ্চলের জন্য ইয়ারপ্লাগ বা ইয়ারমাফ)
  - ফেস মাস্ক বা শ্বাসযন্ত্র (উদাঃ, রাসায়নিক বা ধূলিকণা জড়িত কাজের জন্য)
  - প্রতিরক্ষামূলক পোশাক (উদাঃ, রাসায়নিক পরিচালনা বা বিপজ্জনক পরিবেশে কাজ করার জন্য কভারঅল বা অ্যাপ্রোন)
- প্রদত্ত পিপিইগুলি অবশ্যই স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা বিধিগুলি পূরণ করতে হবে এবং কাজের সাথে সম্পর্কিত নির্দিষ্ট ঝুঁকির জন্য উপযুক্ত হতে হবে।

#### ২. পিপিই রক্ষণাবেক্ষণ:

##### • পিপিই পরিচ্ছন্নতা:

- দূষণ রোধে ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) অবশ্যই পরিষ্কার অবস্থায় রাখতে হবে। নোংরা বা ক্ষতিগ্রস্ত পিপিই এর কার্যকারিতা নিয়ে আপস করতে পারে এবং অতিরিক্ত স্বাস্থ্য ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।
- শ্রমিকদের ব্যবহারের আগে তাদের পিপিই পরীক্ষা করার প্রশিক্ষণ দেওয়া উচিত, এটি ভাল অবস্থায় এবং দূষণ মুক্ত কিনা তা নিশ্চিত করে।
- পিপিই প্রস্তুতকারকের নির্দেশনা অনুযায়ী নিয়মিত পরিষ্কার করা উচিত, বিশেষত গ্লাভস, ফেস শিল্ড এবং প্রতিরক্ষামূলক পোশাকের মতো আইটেমগুলির জন্য।

#### ৩. পিপিইর সঠিক সংরক্ষণ:

##### • উপযুক্ত স্টোরেজ:

- পিপিই এর কার্যকারিতা বজায় রাখতে এবং দূষণ রোধ করতে অবশ্যই একটি পরিষ্কার এবং শুকনো জায়গায় সংরক্ষণ করতে হবে।
- ক্রস-দূষণ এড়াতে খাবার, পোশাক বা ব্যাগের মতো ব্যক্তিগত আইটেমগুলির পাশাপাশি পিপিই সংরক্ষণ করা উচিত নয়। পিপিই পৃথক এবং সংগঠিত রাখার জন্য মনোনীত স্টোরেজ অঞ্চলগুলি (যেমন লকার, ক্যাবিনেট বা র্যাক) সরবরাহ করা উচিত।
- **জীবাণুনাশক এবং শুকানোর সরঞ্জাম** (যেমন, গ্লাভস, এপ্রোন) কর্মীদের প্রতিটি ব্যবহারের পরে তাদের পিপিই সঠিকভাবে পরিষ্কার করার জন্য উপলব্ধ থাকা উচিত।

#### ০৪.০৫- শ্রমিক কল্যাণ

##### ১. স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণ দায়িত্ব:

###### • ব্যবস্থাপনার দায়িত্ব:

- ব্যবস্থাপনা দলের একজন মনোনীত সদস্যকে শ্রমিকদের স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণ তত্ত্বাবধানের জন্য দায়বদ্ধ হিসাবে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা উচিত। সুরক্ষা প্রোটোকল, স্বাস্থ্য ব্যবস্থা এবং কল্যাণ পরিস্থিতি সর্বদা বজায় রাখা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এই ব্যক্তি দায়বদ্ধ থাকবেন।
- এই ব্যক্তিকে স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা বিধিগুলিতে **ভালভাবে প্রশিক্ষিত হতে হবে** এবং খামারের ক্রিয়াকলাপের সাথে যুক্ত নির্দিষ্ট ঝুঁকির সাথে পরিচিত হতে হবে।
- স্বাস্থ্য, সুরক্ষা বা কল্যাণ সম্পর্কিত শ্রমিকদের দ্বারা উত্থাপিত যে কোনও উদ্বেগ পর্যবেক্ষণ ও মোকাবেলায় তাদের সক্রিয়ভাবে জড়িত হওয়া উচিত।

##### ২. ব্যবস্থাপনা ও শ্রমিকদের মধ্যে যোগাযোগ:

###### • চলমান যোগাযোগ:

- স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণমূলক সমস্ত বিষয়ে ব্যবস্থাপনা ও কর্মীদের মধ্যে **একটি** নিয়মতান্ত্রিক যোগাযোগ প্রক্রিয়া **থাকা উচিত**। এর মধ্যে নিয়মিত সুরক্ষা সভা, অনানুষ্ঠানিক আলোচনা এবং শ্রমিকদের উদ্বেগ উত্থাপনের জন্য পরামর্শ বাস্তব অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
- খামারের যোগাযোগের উন্মুক্ত লাইনগুলিকে **উৎসাহিত করা উচিত** যাতে শ্রমিকরা প্রতিশোধের ভয় ছাড়াই হ্যাজার্ড বা অনিরাপদ অবস্থার প্রতিবেদন করতে স্বাচ্ছন্দ্য বোধ করে।
- সুরক্ষা প্রোটোকল অথবা পদ্ধতিতে যে কোনও পরিবর্তন সম্পর্কে শ্রমিকদের অবহিত রাখতে নিয়মিত আপডেট অথবা প্রশিক্ষণ সেশনগুলি পরিচালনা করা উচিত।

##### ৩. অন-সাইট লিভিং কোয়ার্টার:

###### • প্রবিধান মেনে চলা:

- যদি শ্রমিকরা সাইটে বাস করে তবে **বাসস্থানগুলি** অবশ্যই প্রযোজ্য স্থানীয় বিধিবিধান মেনে **চলতে হবে** এবং বাসযোগ্য হতে হবে।
- কোয়ার্টারগুলি প্রাথমিক পরিষেবা এবং কারখানা গুলি **দিয়ে সজ্জিত করা উচিত**, যেমন:

- বিশুদ্ধ পানি
  - পর্যাপ্ত স্যানিটেশন কারখানা (উদাঃ, টয়লেট এবং ঝরনা)
  - পর্যাপ্ত আলো, বায়ুচলাচল এবং গরম (যদি প্রয়োজন হয়)
  - নিরাপদ এবং আরামদায়ক বিছানা
- নিয়মিত পরিদর্শনগুলি নিশ্চিত করা উচিত যে জীবনযাত্রার পরিস্থিতি ভাল অবস্থায় থাকে এবং শ্রমিকদের চাহিদা পূরণ করে।

#### ৪. শ্রমিকদের জন্য নিরাপদ পরিবহন:

##### • পরিবহন নিরাপত্তা:

- শ্রমিকদের সরবরাহ করা পরিবহন অবশ্যই ট্রানজিটের সময় তাদের সুস্থতা নিশ্চিত করার জন্য সুরক্ষা মান পূরণ করতে হবে।
- এর মধ্যে রয়েছে যে যানবাহনগুলি ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়, প্রয়োজনীয় সুরক্ষা বৈশিষ্ট্যগুলি (যেমন, সিট বেল্ট) দিয়ে সজ্জিত এবং উপযুক্ত প্রশিক্ষণ এবং লাইসেন্স সহ চালকদের দ্বারা পরিচালিত হয় তা নিশ্চিত করা।
- পরিবহন ব্যবস্থা দক্ষ, সময়োপযোগী এবং দুর্ঘটনা বা বিলম্ব রোধ করার জন্য ডিজাইন করা উচিত।

#### ৫. অ্যাড-অন সম্মতি:

##### • অ্যাড-অন:

- খামারটিকে অবশ্যই জিআরএএসপি ভি ২ অ্যাড-অনের সাথে সম্মতি প্রদর্শন করতে হবে, যা গ্লোবাল জিএপি-র অংশ। সার্টিফিকেশন প্রোগ্রাম।
- জিআরএএসপি (গ্লোবাল জিএপি রিস্ক অ্যাসেসমেন্ট অন সোশ্যাল প্র্যাকটিস) স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা, কাজের পরিবেশ এবং শ্রমিক অধিকারের মতো বিষয়গুলি সহ শ্রমিক কল্যাণের মূল্যায়ন করে। জিআরএএসপি ভি ২ এর সাথে সম্মতি একই শংসাপত্র সংস্থা (সিবি) দ্বারা মূল্যায়ন করা উচিত যা জলজ পালনের জন্য ইন্টিগ্রেটেড ফার্ম অ্যাসুরেন্স (আইএফএ) স্ট্যান্ডার্ডের জন্য নিরীক্ষা পরিচালনা করছে।
- এই অ্যাড-অনের প্রয়োজনীয়তাগুলি পূরণের জন্য খামারের ডকুমেন্টেশন এবং অনুশীলনগুলি থাকা উচিত, যার মধ্যে শ্রমিক কল্যাণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, শ্রমিকদের অধিকার এবং সুরক্ষাকে অগ্রাধিকার দেওয়া হয়েছে তা নিশ্চিত করা।

#### কমপ্লায়েন্স সারসংক্ষেপ:

১. মনোনীত স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা ব্যবস্থাপক: কর্মীদের স্বাস্থ্য, সুরক্ষা এবং কল্যাণের জন্য দায়বদ্ধ একটি স্পষ্টভাবে সনাক্তযোগ্য ব্যবস্থাপনা প্রতিনিধি থাকা উচিত।
২. যোগাযোগ ব্যবস্থা: ব্যবস্থাপনা ও কর্মীদের মধ্যে স্বাস্থ্য, নিরাপত্তা ও কল্যাণমূলক বিষয়ে নিয়মিত ও মুক্ত যোগাযোগ নিশ্চিত করতে হবে।

৩. **লিভিং কোয়ার্টারের সম্মতি:** সাইটে কর্মীদের জীবনযাত্রার শর্তগুলি অবশ্যই স্থানীয় বিধিবিধান মেনে চলতে হবে এবং মৌলিক পরিষেবাগুলিতে সজ্জিত হতে হবে।
৪. **নিরাপদ পরিবহন:** শ্রমিকদের সরবরাহ করা পরিবহন সুরক্ষা মান পূরণ করা উচিত।
৫. **জিআরএএসপি ভি ২ সম্মতি:** খামারটিকে অবশ্যই জিআরএএসপি ভি ২ অ্যাড-অন মেনে চলতে হবে, জলজ চাষের জন্য আইএফএ অডিট পরিচালনাকারী একই শংসাপত্র সংস্থা দ্বারা মূল্যায়ন করা হবে।

#### ০৫- আউটসোর্সড কার্যক্রম (সাব-কন্ট্রাক্টর)

#### ১. সুস্পষ্ট চুক্তি:

##### • চুক্তিতে মান নির্ধারণ করুন:

- কোনও ক্রিয়াকলাপ আউটসোর্সিং করার সময়, **পরিষেবা সরবরাহকারীদের সাথে চুক্তিবদ্ধ চুক্তিগুলি** অবশ্যই প্রাসঙ্গিক মান (গুলি) এর নীতি এবং মানদণ্ডের সাথে সম্মতির প্রয়োজনীয়তার রূপরেখা স্পষ্টভাবে রূপরেখা দেয়। এর মধ্যে **আউটসোর্সড ক্রিয়াকলাপের প্রকৃতির উপর নির্ভর করে** সুরক্ষা, পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা, প্রাণী কল্যাণ এবং শ্রমিক স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা সম্পর্কিত কোনও প্রত্যাশার বিশদ বিবরণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
- চুক্তিগুলি নির্দিষ্ট করা উচিত যে পরিষেবা সরবরাহকারীরা কোনও নিরীক্ষণ এবং প্রতিবেদনের প্রয়োজনীয়তা সহ খামারের ক্ষেত্রেই প্রযোজ্য একই মান এবং বিধিবিধানগুলি মেনে চলবে বলে আশা করা করা।

#### ২. আউটসোর্সিং এর জন্য রিস্ক অ্যাসেসমেন্ট:

##### • ঝুঁকি মূল্যায়ন পরিচালনা করুন:

- কোনও পরিষেবা আউটসোর্স করার আগে, আউটসোর্সড ক্রিয়াকলাপটি মানগুলির সাথে খামারের সম্মতিতে সম্ভাব্যভাবে প্রভাব ফেলতে পারে কিনা তা মূল্যায়ন করার জন্য একটি ঝুঁকি মূল্যায়ন পরিচালনা করুন। উদাহরণস্বরূপ, যদি আউটসোর্সড পরিষেবাটিতে খামারযুক্ত জলজ প্রজাতি বা রাসায়নিকগুলি পরিচালনা করা জড়িত থাকে তবে প্রাণী কল্যাণ এবং সুরক্ষা বিধিগুলির সাথে পরিষেবা সরবরাহকারীর সম্মতির যত্ন সহকারে পর্যালোচনা করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
- মূল্যায়নে খামারের ক্রিয়াকলাপের সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি চিহ্নিত করা উচিত এবং প্রশমন কৌশলগুলি বাস্তবায়নের অনুমতি দেওয়া উচিত।

#### ৩. আউটসোর্সিং কার্যক্রম পরিবীক্ষণ ও নিরীক্ষা:

##### • সম্মতি নিরীক্ষণ এবং যাচাই করুন:

- আউটসোর্সিং পরিষেবা সরবরাহকারীদের কর্মক্ষমতা নিয়মিত নিরীক্ষণের জন্য একটি সিস্টেম প্রতিষ্ঠা করুন যাতে তাদের কার্যক্রম খামারের মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকে তা নিশ্চিত করতে।
- এর মধ্যে পর্যায়ক্রমিক **নিরীক্ষা** বা পরিষেবা সরবরাহকারীর ক্রিয়াকলাপগুলির পর্যালোচনা, পাশাপাশি **মান বজায় রাখা করা তা নিশ্চিত করার জন্য** সাইট পরিদর্শন অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

- নিয়মিত প্রতিক্রিয়া এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি আউটসোর্সড পক্ষগুলিকে জানানো উচিত যাতে কোনও অ-সম্মতি সমস্যাগুলি দ্রুত সমাধান করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য।

#### ৪. শ্রমিক এবং পরিবেশগত স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা:

- স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা সম্মতি নিশ্চিত করুন:

- যদি আউটসোর্সড পরিষেবাগুলিতে শ্রমিকরা জড়িত থাকে বা পরিবেশের উপর প্রভাব ফেলে তবে খামারকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এই পরিষেবা সরবরাহকারীরা **প্রাসঙ্গিক শংসাপত্রগুলিতে বর্ণিত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা পদ্ধতি, শ্রমিক কল্যাণ এবং পরিবেশ সুরক্ষা মানগুলি** মেনে চলছে।
- শ্রমিকদের সাথে জড়িত যে কোনও আউটসোর্সিং পরিষেবাগুলি **খামারের নিজস্ব অনুশীলনের সাথে সামঞ্জস্য রেখে** উপযুক্ত ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই), প্রশিক্ষণ এবং সুরক্ষা ব্যবস্থা সরবরাহ করে তা নিশ্চিত করুন।

#### ৫. প্রশিক্ষণ ও সচেতনতা:

- সার্ভিস প্রোভাইডার প্রশিক্ষণ:

- নিশ্চিত করুন যে আউটসোর্সড কর্মী বা সংস্থাগুলি **স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা প্রোটোকল, স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন এবং কোনও প্রজাতি-নির্দিষ্ট হ্যান্ডলিং বা যত্নের প্রয়োজনীয়তা সহ প্রযোজ্য মানগুলিতে পর্যাপ্ত** প্রশিক্ষিত।
- খামারের স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) এবং প্রশিক্ষণ উপকরণগুলিতে **অ্যাক্সেস সরবরাহ করুন**, আউটসোর্সড কর্মীরা খামারের প্রত্যাশা এবং মান সম্পর্কে সচেতন তা নিশ্চিত করে।

#### ৬. রেকর্ড রাখা এবং ডকুমেন্টেশন:

- সম্মতির রেকর্ড বজায় রাখুন:

- নিশ্চিত করুন যে কোনও সম্মতি চেক, **ঝুঁকি** মূল্যায়ন, নিরীক্ষা এবং প্রয়োজনে গৃহীত **সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলি** সহ আউটসোর্সড ক্রিয়াকলাপ সম্পর্কিত সঠিক রেকর্ড রাখা হয়েছে।
- এই রেকর্ডগুলি স্ট্যান্ডার্ডের নীতি এবং মানদণ্ডের সাথে সম্মতি প্রদর্শনের জন্য নিরীক্ষা এবং পরিদর্শনের সময় পর্যালোচনার জন্য উপলব্ধ হওয়া উচিত।

#### ৭. ক্রমাগত উন্নতি:

- উন্নতি কৌশল বাস্তবায়ন:

- আউটসোর্সিং কার্যক্রমের জন্য ক্রমাগত উন্নতির জন্য **একটি প্রক্রিয়া বিকাশ ও বাস্তবায়ন** । এর মধ্যে রয়েছে নিয়মিতভাবে আউটসোর্সড পরিষেবা সরবরাহকারীদের কর্মক্ষমতা পর্যালোচনা করা এবং দক্ষতা, সুরক্ষা এবং মানগুলির সাথে সামগ্রিক সম্মতি উন্নত করার সুযোগগুলি চিহ্নিত করা।

#### ৮. সেবা প্রদানকারীর সাথে যোগাযোগ:

• **খোলামেলা যোগাযোগ বজায় রাখুন:**

- মান, প্রবিধান বা অপারেশনাল প্রক্রিয়াগুলিতে যে কোনও পরিবর্তন দ্রুত যোগাযোগ এবং সমাধান করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য পরিষেবা সরবরাহকারীদের সাথে উন্মুক্ত যোগাযোগ চ্যানেল স্থাপন করুন।
- মানগুলির সাথে খামারের সম্মতি বজায় রেখে যে কোনও সমস্যা উল্লেখযোগ্য সমস্যা হওয়ার আগে সমাধান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য চলমান সংলাপকে উৎসাহিত করুন।

০৬- পরিবেশ ও জীববৈচিত্র্য ব্যবস্থাপনা

০৬.০১- বর্জ্য এবং দূষণকারী সনাক্তকরণ

০৬.০২- বর্জ্য এবং দূষণ কর্ম পরিকল্পনা

১. বর্জ্য দ্রব্য ও দূষণের উৎস চিহ্নিতকরণ ও শ্রেণীবিন্যাস:

- **বর্জ্য তালিকা:** খামারের পুরো খামার জুড়ে উৎপাদিত সমস্ত ধরণের বর্জ্য পণ্যগুলি সনাক্ত এবং শ্রেণিবদ্ধ করা উচিত, যার মধ্যে রয়েছে:
  - জৈব বর্জ্য (উদাঃ, ফিড অবশিষ্টাংশ, মাছের মৃত্যু, মল)
  - বিপজ্জনক বর্জ্য (উদাঃ, রাসায়নিক, কীটনাশক, জ্বালানী তেল, ব্যাটারি)
  - অ-বিপজ্জনক বর্জ্য (উদাঃ, প্লাস্টিক, প্যাকেজিং উপকরণ, পুরানো সরঞ্জাম)
- **দূষণের উৎস :** জ্বালানী ছড়িয়ে পড়া, রাসায়নিক রান-অফ, অতিরিক্ত ফিড বা উৎপাদন ইউনিট থেকে বর্জ্যের মতো দূষণের উৎস গুলি সনাক্ত করুন এবং প্রতিটিটির সম্ভাব্য পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন করুন।
- **নথির শ্রেণিবিন্যাস:** একটি বর্জ্য তালিকা তৈরি করুন যা এই উপকরণগুলিকে তাদের সম্ভাব্য প্রভাবের (বিপজ্জনক, অ-বিপজ্জনক, বায়োডেগ্রেডেবল ইত্যাদি) উপর ভিত্তি করে শ্রেণিবদ্ধ করে এবং কীভাবে সেগুলি পরিচালনা করা হবে তা নির্দেশ করে।

২. ডকুমেন্টেড ওয়েস্ট ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম:

- **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা:** একটি বিস্তৃত বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করুন যার মধ্যে রয়েছে:
  - বর্জ্য শ্রেণিবিন্যাস, হ্যান্ডলিং, স্টোরেজ, পুনর্ব্যবহার এবং নিষ্পত্তি করার পদ্ধতি।
  - দূষণ রোধে বিপজ্জনক ও অ-বিপজ্জনক বর্জ্য পরিচালনার জন্য নির্দিষ্ট পদ্ধতি।
  - কার্যকরভাবে বর্জ্য পরিচালনা করার জন্য কর্মীদের জন্য লিখিত ভূমিকা ও দায়িত্ব।
  - বর্জ্য উৎপাদন নিরীক্ষণ, পরিমাণ রেকর্ড এবং নিয়মিত নিষ্পত্তি অনুশীলনগুলি মূল্যায়ন করার একটি প্রক্রিয়া।
- **নিয়ন্ত্রক সম্মতি:** নিশ্চিত করুন যে বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা জাতীয় এবং স্থানীয় পরিবেশগত বিধিবিধান এবং মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ।

- **প্রশিক্ষণ ও সচেতনতা:** শ্রমিকদের বর্জ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি এবং পরিবেশ দূষণ হ্রাস করার গুরুত্ব সম্পর্কে প্রশিক্ষিত করা নিশ্চিত করুন।
- **ডকুমেন্টেশন:** বর্জ্য নিষ্পত্তি, পুনর্ব্যবহার এবং চিকিৎসা প্রচেষ্টার লগ সহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা কার্যক্রমের আপডেট রেকর্ড রাখুন।

### ৩. সাইট পরিচ্ছন্নতা এবং সুশৃঙ্খলতা:

- **নিয়মিত পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ:** একটি পরিপাটি এবং সুশৃঙ্খল সাইট নিশ্চিত করার জন্য খামারের সমস্ত অঞ্চলের জন্য রুটিন পরিষ্কারের সময়সূচী স্থাপন করুন। এর মধ্যে রয়েছে:
  - উৎপাদন ইউনিট, প্রক্রিয়াজাতকরণ অঞ্চল এবং অন্যান্য কারখানা গুলি থেকে নিয়মিত বর্জ্য অপসারণ।
  - দুর্ঘটনাজনিত স্পিলেজ রোধ করতে সরঞ্জাম, ট্যাঙ্ক ও স্টোরেজ অঞ্চলগুলির রক্ষণাবেক্ষণ।
- **সাইট পরিদর্শন:** খামারটি পরিষ্কার, সংগঠিত পদ্ধতিতে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয় তা নিশ্চিত করার জন্য এবং সম্ভাব্য দূষণের কোনও ক্ষেত্র সনাক্ত করার জন্য নিয়মিত পরিদর্শন পরিচালনা করুন।

### ৪. পরিবেশগতভাবে নিরাপদ জ্বালানী এবং রাসায়নিক স্টোরেজ:

- **জ্বালানী এবং তেল ট্যাঙ্ক নিরাপত্তা:** পরিবেশের দূষণ রোধ করার জন্য ডিজেল এবং অন্যান্য জ্বালানী তেল ট্যাঙ্কের হোল্ডিং অঞ্চলগুলি ডিজাইন এবং নির্মাণ করা উচিত। এটি এর মাধ্যমে অর্জন করা যেতে পারে:
  - জ্বালানী ট্যাঙ্কগুলির জন্য গৌণ কন্টইনমেন্ট সিস্টেম যা লিক বা স্পিল ধারণ করতে পারে, যেমন বাঁধানো অঞ্চল বা পর্যাপ্ত ক্ষমতা সহ স্পিল ট্রে।
  - জ্বালানী এবং রাসায়নিক স্টোরেজ অঞ্চল সম্পর্কে সচেতনতা নিশ্চিত করতে সাইনেজ এবং লেবেলিং।
  - লিক রোধ করতে ও দুর্ঘটনা হ্রাস করতে জ্বালানী স্টোরেজ সরঞ্জামগুলিতে সুরক্ষা পরীক্ষা ও রক্ষণাবেক্ষণ।
  - স্টোরেজ এলাকার কাছাকাছি শোষণকারী উপকরণ এবং স্পিল কিটের বিধান সহ জ্বালানী ছড়িয়ে পড়া এবং ফুটো পরিচালনা করার জন্য জরুরি প্রতিক্রিয়া প্রোটোকল।

### ৫. বর্জ্য নিষ্কাশন ও দূষণ প্রতিরোধ:

- **অ-বিপজ্জনক বর্জ্য নিষ্পত্তি:** নিশ্চিত করুন যে অ-বিপজ্জনক বর্জ্য (যেমন প্যাকেজিং, প্লাস্টিক এবং জৈব বর্জ্য) হয় পুনর্ব্যবহার করা হয় বা পরিবেশগতভাবে দায়বদ্ধ পদ্ধতিতে নিষ্পত্তি করা হয়।
  - মাছের মৃত্যুর মতো জৈব বর্জ্য কম্পোস্ট বা রেন্ডার করা যেতে পারে।
  - অ-জৈব বর্জ্য যেমন প্লাস্টিক এবং প্যাকেজিং পৃথক করা উচিত এবং স্থানীয় বিধি অনুসারে পুনর্ব্যবহার বা নিষ্পত্তির জন্য প্রেরণ করা উচিত।
- **বিপজ্জনক বর্জ্য নিষ্পত্তি:** সমস্ত আইনি এবং পরিবেশগত নির্দেশিকা অনুসরণ করে বিপজ্জনক বর্জ্য যেমন রাসায়নিক, তেল এবং ফার্মাসিউটিক্যালগুলি সঠিকভাবে সংরক্ষণ এবং নিষ্পত্তি করুন।

- দূষণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা: বায়ু, মাটি এবং জলে দূষণকারীদের মুক্তি হ্রাস করার জন্য দূষণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা বাস্তবায়ন করুন, যেমন:
  - পরিষ্কার ও ফসল কাটার কাজ থেকে বর্জ্য জল সহ উৎপাদন অঞ্চল থেকে জল প্রবাহের জন্য বর্জ্য শোধন ব্যবস্থা।
  - বর্জ্য প্রবাহে দূষণ সনাক্ত এবং দূষণ রোধের জন্য মনিটরিং সিস্টেম।

#### ৬. নিয়মিত বর্জ্য নিরীক্ষা ও প্রতিবেদন প্রদান:

- বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থার কার্যকারিতা মূল্যায়ন করতে এবং উন্নতির ক্ষেত্রগুলি চিহ্নিত করতে নিয়মিত বর্জ্য নিরীক্ষা পরিচালনা করুন।
- সম্মতি নিশ্চিত করতে এবং এর পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করার দিকে খামারের অগ্রগতি ট্র্যাক করার জন্য বর্জ্য পরিমাণ, নিষ্পত্তি পদ্ধতি এবং পরিবেশগত পর্যবেক্ষণের ফলাফলের রেকর্ড বজায় রাখুন।

#### কমপ্লায়েন্স সারসংক্ষেপ:

১. **বর্জ্য সনাক্তকরণ এবং শ্রেণিবিন্যাস:** খামার জুড়ে সমস্ত বর্জ্য প্রকার এবং দূষণের উৎস গুলি সনাক্ত এবং শ্রেণিবদ্ধ করুন।
২. **ডকুমেন্টেড ওয়েস্ট ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম:** সুস্পষ্ট ভূমিকা এবং পদ্ধতি সহ একটি বিস্তৃত, বর্তমান বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা বাস্তবায়ন এবং বজায় রাখা।
৩. **সাইট পরিষ্কার:** নিয়মিত পরিষ্কার এবং বর্জ্য অপসারণের সাথে খামারটি সুশৃঙ্খল অবস্থায় রাখুন।
৪. **নিরাপদ জ্বালানী সংগ্রহস্থল:** নিশ্চিত করুন যে জ্বালানী স্টোরেজ অঞ্চলগুলি পরিবেশ দূষণ রোধ করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে।
৫. **দূষণ নিয়ন্ত্রণ ও নিষ্পত্তি:** বিপজ্জনক বর্জ্যের প্রতি বিশেষ মনোযোগ দিয়ে সব ধরনের বর্জ্য সঠিকভাবে পরিচালনা এবং নিষ্পত্তি করুন।
৬. **বর্জ্য নিরীক্ষা:** নিয়মিত বর্জ্য ব্যবস্থাপনা অনুশীলনগুলি মূল্যায়ন করুন এবং সম্মতি এবং পরিবেশগত ট্র্যাকিংয়ের জন্য রেকর্ড রাখুন।

এই পদক্ষেপগুলি বাস্তবায়নের মাধ্যমে, খামারটি নিশ্চিত করবে যে তার বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা কার্যকর এবং দূষণের ঝুঁকি হ্রাস করা হয়, টেকসই এবং পরিবেশগত পরিচালনায় অবদান রাখে।

#### ০৬.০৬ পরিবেশগত প্রভাব এবং ব্যবস্থাপনা

##### ১. এনভায়রনমেন্টাল ইমপ্যাক্ট অ্যাসেসমেন্ট (ইআইএ):

- **ব্যাপক ইআইএ:** পরিবেশের উপর সমস্ত প্রত্যক্ষ এবং পরোক্ষ প্রভাব সহ খামারের ক্রিয়াকলাপগুলির সম্ভাব্য পরিবেশগত প্রভাবগুলি মূল্যায়ন করার জন্য একটি পুঙ্খানুপুঙ্খ পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন (ইআইএ) পরিচালনা করুন। ইআইএ অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - "জলের গুণমান, জীববৈচিত্র্য, বেহুিক প্রাণী এবং পলল পরিস্থিতি সহ পরিবেশের বর্তমান অবস্থার বেসলাইন ডেটা"।

- " জলের গুণমান, জলজ জীববৈচিত্র্য, আবাসস্থল ধ্বংস এবং খামার অপারেশন থেকে দূষণের মতো মূল পরিবেশগত দিকগুলিতে প্রভাব বিশ্লেষণ"।
- নেতিবাচক প্রভাবগুলি হ্রাস বা নির্মূল করার জন্য প্রশমন ব্যবস্থা, যেমন খামার পদ্ধতিতে পরিবর্তন, বর্জ্য ব্যবস্থাপনা বা জল চিকিৎসা।
- প্রশমন ব্যবস্থার কার্যকারিতা ট্র্যাক করার জন্য এবং প্রভাবগুলি গ্রহণযোগ্য থ্রেশহোল্ড অতিক্রম না করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরিকল্পনা পর্যবেক্ষণ এবং প্রতিবেদন করা।
- **বিশেষজ্ঞদের সাথে পরামর্শ:** ইআইএতে বিশেষত জলজ বাস্তুতন্ত্র এবং জীববৈচিত্র্য সম্পর্কিত ব্যাপক তথ্য এবং বিশ্লেষণ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য পরিবেশ বিশেষজ্ঞ এবং জীববৈচিত্র্য বিশেষজ্ঞদের সাথে জড়িত থাকুন।

## ২. পরিবেশগত ঝুঁকি মূল্যায়ন (ইআরএ):

- **ঝুঁকি সনাক্তকরণ:** কৃষিকাজের সাথে যুক্ত সম্ভাব্য পরিবেশগত ঝুঁকিগুলি চিহ্নিত করুন, যার মধ্যে রয়েছে:
  - বেহিচিক প্রাণীর **ঝুঁকি** (উদাঃ, পলল গুণমান, দূষণকারী, আবাসস্থল অবক্ষয়)।
  - জলের গুণমানের **ঝুঁকি** (উদাঃ, পুষ্টির লোডিং, বর্জ্য নিষ্কাশন , রাসায়নিক দূষণকারী)।
  - আশেপাশের **বাস্তুতন্ত্রের ঝুঁকি** (উদাঃ, নিকটবর্তী কারখানা এবং প্রাণীজগতের উপর প্রভাব, স্থানীয় খাদ্য শৃঙ্খলে ব্যাঘাত)।
- **ঝুঁকি মূল্যায়ন:** খামার পরিচালনার স্কেল, সংবেদনশীল পরিবেশের সান্নিধ্য এবং অন্যান্য স্থানীয় কারণগুলি বিবেচনা করে এই ঝুঁকিগুলির তীব্রতা এবং সম্ভাবনা মূল্যায়ন করুন।
- **প্রশমন কৌশল:** চিহ্নিত ঝুঁকিগুলি হ্রাস করার জন্য কৌশলগুলি বিকাশ ও বাস্তবায়ন করুন। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - পানি দূষণ কমাতে **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা** পদ্ধতির উন্নতি।
  - সম্ভাব্য খামারবাহিত রোগ থেকে স্থানীয় প্রজাতিককে রক্ষা করার জন্য **জৈব সুরক্ষা ব্যবস্থা** বাস্তবায়ন।
  - দূষণ বা বাস্তুতন্ত্রের অবক্ষয়ের প্রাথমিক লক্ষণগুলি সনাক্ত করতে **জলের গুণমান** এবং **পলির গুণমানের** নিয়মিত পর্যবেক্ষণ।
- **জীববৈচিত্র্য বিবেচনা:** নিশ্চিত করুন যে ইআরএতে স্থানীয় জীববৈচিত্র্যের উপর সম্ভাব্য প্রভাবগুলির মূল্যায়ন অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, বিশেষত সেই প্রজাতিগুলি বিপন্ন বা দুর্বল হিসাবে তালিকাভুক্ত, পাশাপাশি বাস্তুতন্ত্রের স্বাস্থ্য সূচক যেমন বেহিচিক জীব।

## ৩. জীববৈচিত্র্য-অন্তর্ভুক্তিমূলক পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা (ইএমপি):

- **ইএমপি ডেভেলপমেন্ট:** একটি বিস্তৃত পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা (ইএমপি) বিকাশ করুন যা বিশেষত জীববৈচিত্র্য সুরক্ষা এবং পরিবেশগত প্রভাবগুলি হ্রাস করার লক্ষ্যে কৌশলগুলি অন্তর্ভুক্ত করে। ইএমপির উচিত:
  - স্থানীয় জীববৈচিত্র্য এবং প্রাকৃতিক আবাসস্থল রক্ষার জন্য সুস্পষ্ট লক্ষ্য নির্ধারণ করুন।

- প্রজাতির বৈচিত্র্য, বেহিঁক জীবের স্বাস্থ্য এবং জলের গুণমানের মতো জীববৈচিত্র্য সূচকগুলি ট্র্যাক করার জন্য পর্যবেক্ষণ পরিকল্পনা অন্তর্ভুক্ত করুন।
- অতীতের প্রভাবগুলি হ্রাস করতে এবং ক্ষতিগ্রস্থ বাস্তুতন্ত্রের পুনরুদ্ধারকে সমর্থন করার জন্য প্রয়োজনে আবাসস্থল পুনরুদ্ধারের কৌশলগুলি বাস্তবায়ন করুন।
- খামার অপারেশনগুলির জন্য বিশদ সর্বোত্তম অনুশীলনগুলি যা আশেপাশের পরিবেশের উপর প্রভাব হ্রাস করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, যেমন ক্ষতিকারক রাসায়নিকের ব্যবহার হ্রাস করা, ফিড ব্যবহারের অনুকূলকরণ এবং বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ।
- জলের গুণমান ও বেহিঁক প্রাণী উভয়ই রক্ষার জন্য দূষণ প্রতিরোধের ব্যবস্থা রয়েছে তা নিশ্চিত করুন।

#### ৪. বেহিঁক প্রাণী এবং জলাশয়ের উপর নেতিবাচক প্রভাব হ্রাস করা:

- পলি এবং জলের কলাম পর্যবেক্ষণ: নিয়মিত খামারের চারপাশে জলের কলাম এবং পলি উভয়ের গুণমান পর্যবেক্ষণ করুন। পর্যবেক্ষণ প্রোগ্রাম মূল্যায়ন করা উচিত:
  - "জৈব পদার্থ বিল্ডআপ, দূষণকারী এবং বেহিঁক আবাসস্থলের অবস্থার পরিবর্তনের লক্ষণগুলির জন্য পললের গুণমান".
  - জলজ জীবনকে প্রভাবিত করতে পারে এমন দ্রবীভূত অক্সিজেন, অস্বচ্ছতা, তাপমাত্রা এবং দূষণকারীদের মাত্রা পরিমাপ করার জন্য জলের গুণমান।
- খামার নকশা এবং অবস্থান: খামার নকশা বাস্তবায়ন করুন যা বেহিঁক বাস্তুতন্ত্রের উপর প্রভাব হ্রাস করে। এর মধ্যে জড়িত থাকতে পারে:
  - খামার পরিচালনার জন্য অগভীর জলের আবাস বা সংবেদনশীল বাস্তুতন্ত্রের মতো উচ্চ-ঝুঁকিপূর্ণ অঞ্চলগুলি এড়ানো।
  - পার্শ্ববর্তী জলাশয়ে জৈব বর্জ্য এবং দূষণকারীদের নিষ্কাশন হ্রাস করার জন্য উপযুক্ত পরিনিষ্কাশন গ সিস্টেম ইনস্টল করা।
- বর্জ্য শোধন ব্যবস্থা: নিশ্চিত করুন যে কোনও বর্জ্য (যেমন, পরিষ্কার, খাওয়ানো বা ফসল কাটার কাজ) পরিবেশে ছাড়ার আগে সঠিকভাবে পরিশোধন করা হয়েছে, যাতে আশেপাশের জলাশয়গুলিতে পুষ্টি এবং রাসায়নিক বোঝা হ্রাস করা যায়।
- ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ এবং তথ্য সংগ্রহ: বেহিঁক প্রাণী এবং জলের গুণমানের স্বাস্থ্য ট্র্যাক করার জন্য ক্রমাগত পর্যবেক্ষণ ব্যবস্থা স্থাপন করুন। প্রয়োজন অনুসারে খামার অপারেশন বা প্রশমন কৌশলগুলিতে সামঞ্জস্য করতে এই ডেটা ব্যবহার করুন।

#### ৫. বেহিঁক প্রাণী এবং জল কলামের উপর প্রভাবের মূল্যায়ন:

- প্রভাব মূল্যায়ন প্রোটোকল: বেহিঁক প্রাণী বা জল কলাম জীববৈচিত্র্যের উপর কোনও উল্লেখযোগ্য নেতিবাচক প্রভাব নেই তা নিশ্চিত করার জন্য অতিরিক্ত মূল্যায়ন পরিচালনা করুন। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:

- খামারের নিকটবর্তী তলদেশে বসবাসকারী প্রজাতি এবং বাস্তুতন্ত্রের স্বাস্থ্য মূল্যায়নের জন্য পর্যায়ক্রমিক বেহিক জরিপ সম্পাদন করা।
- দূষণ , পলির কাঠামোর পরিবর্তন বা জীববৈচিত্র্যের ক্ষতির লক্ষণগুলি সনাক্ত করতে পলল কোর বিশ্লেষণ করা।
- " জলজ প্রজাতিতে, বিশেষত বেহিক ফুড ওয়েবে দূষকগুলির জৈব সংশ্লেষ পরিমাপ করা".
- **প্রশমন ব্যবস্থা পর্যালোচনা:** বেহিক প্রাণী এবং জলাশয়ের জীববৈচিত্র্যের উপর নেতিবাচক প্রভাব রোধে প্রশমন ব্যবস্থাগুলির কার্যকারিতা নিয়মিত পর্যালোচনা করুন। যদি উল্লেখযোগ্য প্রভাবগুলি সনাক্ত করা হয় তবে সংশোধনমূলক ক্রিয়া যেমন খামার পদ্ধতির পরিবর্তন বা আরও উন্নত দূষণ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করুন।

#### ৬. ডকুমেন্টেশন এবং রিপোর্টিং:

- **জীববৈচিত্র্য পর্যবেক্ষণ রেকর্ড:** ইআইএ এবং ইআরএ ফলাফল, ইএমপি ক্রিয়া এবং জল এবং পলির মানের জন্য পর্যবেক্ষণ ডেটা সহ সমস্ত জীববৈচিত্র্য সম্পর্কিত পর্যবেক্ষণ এবং পরিচালনা কার্যক্রমের পুঙ্খানুপুঙ্খ রেকর্ড বজায় রাখুন।
- **কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করা:** জীববৈচিত্র্য সুরক্ষা ব্যবস্থা এবং ইএমপির কার্যকারিতার সাথে সম্মতি প্রদর্শন করে প্রাসঙ্গিক পরিবেশগত কর্তৃপক্ষ এবং স্টেকহোল্ডারদের কাছে নিয়মিত প্রতিবেদন জমা দিন।

#### ০৬.০৪- জল ব্যবহার এবং নিষ্পত্তি

##### ১. জল বিমূর্ততা এবং নিষ্কাশন সম্মতি:

- **জল বিমূর্ততা:** নিশ্চিত করুন যে কৃষিকাজ পরিচালনার জন্য জল উত্তোলন উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নির্ধারিত স্থানীয় বিধিবিধান মেনে চলছে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - **জল ব্যবহারের জন্য অনুমতি:** জল উত্তোলনের জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত লাইসেন্স এবং পারমিট প্রাপ্ত হয়েছে তা নিশ্চিত করুন, জলের পরিমাণ এবং উৎস গুলি নির্দিষ্ট করে যা উত্তোলন করা যেতে পারে।
  - - **জল বিমূর্ততা পর্যবেক্ষণ:** তারা অনুমোদিত সীমা অতিক্রম না করে এবং স্থানীয় বাস্তুতন্ত্র বা সম্প্রদায়গুলিকে নেতিবাচকভাবে প্রভাবিত না করে জল টেকসইভাবে উৎসাহিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য জল শোষণের হারের রেকর্ড বজায় রাখুন।
  - **ঝুঁকি মূল্যায়ন:** স্থানীয় জীববৈচিত্র্য, জলের উৎস এবং জল সম্পদে সম্প্রদায়ের অ্যাক্সেসের উপর কোনও সম্ভাব্য নেতিবাচক প্রভাবগুলি মূল্যায়ন করার জন্য **নিয়মিত ঝুঁকি মূল্যায়ন** পরিচালনা করুন।
- **জল নিষ্কাশন :** নিশ্চিত করুন যে খামার অপারেশন থেকে জল নিষ্কাশন সাবধানে পরিচালিত হয়, নিম্নলিখিতগুলি সহ:
  - **বর্জ্য চিকিৎসা :** পার্শ্ববর্তী পরিবেশে জল ছাড়ার আগে দূষকারী (যেমন, পুষ্টি, রাসায়নিক, কঠিন) অপসারণের জন্য কার্যকর জল চিকিৎসা প্রক্রিয়া বাস্তবায়ন করুন।

- **প্রবিধানের সাথে সম্মতি:** নিষ্কাশন অনুশীলনগুলি অবশ্যই স্থানীয় বিধিবিধান এবং পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন (ইআইএ) বা পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা (ইএমপি) এর প্রয়োজনীয়তা পূরণ করতে হবে। আইনী ও পরিবেশগত মানগুলির সাথে সম্মতি যাচাই করতে স্রাবের আগে নিয়মিত জলের গুণমান পরীক্ষা ও নথিভুক্ত করুন।
- **সম্প্রদায় এবং জীববৈচিত্র্যের ঝুঁকি হ্রাস করা:** নিশ্চিত করুন যে স্রাবের জল স্থানীয় সম্প্রদায়, জলজ জীবন বা বাস্তুতন্ত্রের উপর নেতিবাচকভাবে প্রভাব ফেলবে না। এর মধ্যে রয়েছে **খাঁড়ি এবং আউটলেট জলের গুণমান বজায় রাখা, এটি মানব স্বাস্থ্য বা জীববৈচিত্র্যের জন্য ঝুঁকি তৈরি করে না তা নিশ্চিত করা।**

## ২. স্থানীয় সম্প্রদায়ের জন্য মাছ ধরার এলাকায় অ্যাক্সেস:

- **সম্প্রদায়ের প্রবেশাধিকার:** যদি খামারটি মাছ ধরার এলাকার কাছাকাছি অবস্থিত হয় তবে নিশ্চিত করুন যে স্থানীয় সম্প্রদায়ের এই সংস্থানগুলিতে অ্যাক্সেস অব্যাহত রয়েছে, যেখানে প্রয়োজ্য। এটি দ্বারা করা যেতে পারে:
  - **স্থানীয় স্টেকহোল্ডারদের সাথে সহযোগিতা:** খামারের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা মাছ ধরার জলে তাদের অ্যাক্সেস প্রভাবিত হতে পারে এমন অঞ্চলগুলি সনাক্ত করতে এবং পানির গুণমান বা পরিবেশগত প্রভাব সম্পর্কিত যে কোনও উদ্বেগ মোকাবেলার জন্য স্থানীয় জেলে সম্প্রদায়ের সাথে উন্মুক্ত যোগাযোগ বজায় রাখুন।
  - **এলাকাগুলির স্পষ্ট বর্ণনা:** জল ব্যবহার বা মালিকানার ক্ষেত্রগুলি স্পষ্টভাবে লিখিত করুন, খামারের ক্রিয়াকলাপ এবং স্থানীয় মাছ ধরার অনুশীলনের মধ্যে কোনও স্বার্থের দ্বন্দ্ব নেই তা নিশ্চিত করুন।

## ৩. ইনলেট / আউটলেট জল মানের সম্মতি:

- **খাঁড়ি জলের গুণমান:** নিশ্চিত করুন যে খামারে প্রবেশকারী জল তার উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত মানের এবং এটি খামারের প্রজাতি বা আশেপাশের বাস্তুতন্ত্রের জন্য ক্ষতিকারক নয়। নিয়মিত **খাঁড়ি জলের গুণমান** (তাপমাত্রা, লবণাক্ততা, অস্বচ্ছতা, দ্রবীভূত অক্সিজেন ইত্যাদি) নিরীক্ষণ এবং পরীক্ষা করুন।
  - **মানগুলির সাথে সম্মতি:** চাষের জন্য ব্যবহৃত জল স্থানীয় বিধিবিধান মেনে চলা উচিত এবং দূষক বা রোগজীবাণু প্রবর্তন করা উচিত নয় যা খামারের প্রজাতি বা স্থানীয় জীববৈচিত্র্যকে প্রভাবিত করতে পারে।
- **আউটলেট জলের গুণমান:** একইভাবে, নিশ্চিত করুন যে **আউটলেট জলের গুণমান** (খামার থেকে ছেড়ে দেওয়া জল) স্থানীয় নিয়ন্ত্রক মান এবং পরিবেশগত প্রভাব মূল্যায়ন (ইআইএ) এবং পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা (ইএমপি) এ বর্ণিত প্রেসক্রিপশনগুলি মেনে চলে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - পুষ্টির ঘনত্ব (যেমন, নাইট্রোজেন, ফসফরাস), রাসায়নিক দূষককারী, দ্রবীভূত অক্সিজেনের মাত্রা এবং তাপমাত্রার মতো মূল জলের গুণমানের পরামিতিগুলির জন্য নিয়মিত পর্যবেক্ষণ।
  - বর্জ্য নিঃসরণের আগে বর্জ্যগুলির পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করার জন্য **বর্জ্য চিকিৎসা র জন্য সর্বোত্তম অনুশীলনগুলি** প্রয়োগ করুন।

## ৪. বিশুদ্ধ ভূগর্ভস্থ জল / পানীয় জলের ব্যবহার:

- **তরলীকরণের জন্য মিঠা ভূগর্ভস্থ জলের ব্যবহার না করা:** নিশ্চিত করুন যে **খামারের জলের লবণাক্ততা কমাতে মিষ্টি ভূগর্ভস্থ জল বা পানীয় জল** ব্যবহার করা হয় না। এটি পরিচালনা করতে:
  - **তাজা বা পানযোগ্য পানি সম্পদ ব্যবহার না করে** লবণাক্ততার মাত্রা নিয়ন্ত্রণে নিশ্চিত করে **দক্ষ পানি ব্যবস্থাপনা** পদ্ধতি বাস্তবায়ন করতে হবে।
  - লবণাক্ততা বা অন্যান্য উপযুক্ত পদ্ধতি ব্যবহারের মাধ্যমে জলের লবণাক্ততার মাত্রা সামঞ্জস্য করার মতো বিকল্প ব্যবস্থাগুলি অন্বেষণ করা উচিত।
  - যে ক্ষেত্রে নির্দিষ্ট প্রক্রিয়াগুলির জন্য তাজা জলের প্রয়োজন হয় (উদাঃ, পরিষ্কার বা প্রক্রিয়াজাতকরণ), প্রাকৃতিক সম্পদের অত্যধিক নিষ্কাশন এবং হ্রাস এড়াতে এটি অবশ্যই দায়িত্বশীল এবং দক্ষতার সাথে ব্যবহার করা উচিত।

#### ৫. স্টোরেজ সিস্টেমে জলের গুণমান:

- **স্টোরেজ ওয়াটার কোয়ালিটি ভেরিফিকেশন:** স্টোরেজ সিস্টেমে ( যেমন, ট্যাঙ্ক, পুকুর, জলাধার) ব্যবহৃত জল উদ্দেশ্যযুক্ত উদ্দেশ্যে প্রয়োজনীয় মানের মান পূরণ করা উচিত। খামারের উচিত:
  - এটি তার **ব্যবহারের জন্য পর্যাপ্ত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য স্টোরেজ সিস্টেমে জলের গুণমান** নিয়মিত পরীক্ষা এবং যাচাই করুন , **যেমন খামারযুক্ত প্রজাতির** খাওয়ানো, প্রজনন বা পরিবহন।
  - নিশ্চিত করুন যে জলের **গুণমানের পরামিতিগুলি** (যেমন পিএইচ, লবণাক্ততা, দ্রবীভূত অক্সিজেন এবং তাপমাত্রা) নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করা হয় এবং চাষ করা প্রজাতির জন্য সহনশীলতার স্তরের মধ্যে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।

#### ৬. বর্জ্য প্রভাব এবং আইনী সম্মতি:

- **বর্জ্য প্রভাব পরিমাপ:** নিশ্চিত করুন যে আশেপাশের পরিবেশের উপর **বর্জ্যের** প্রভাব (খামার প্রবাহ, নিষ্কাশন ইত্যাদি থেকে) নিয়মিত মূল্যায়ন এবং নথিভুক্ত করা হয়। এর মধ্যে রয়েছে:
  - এটি **আইনী সীমা পূরণ** করে এবং পরিবেশগত **প্রভাব মূল্যায়ন (ইআইএ)** বা **পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা (ইএমপি)** মেনে চলে তা নিশ্চিত করার জন্য বর্জ্য স্রাবের **গুণমান** (যেমন, রাসায়নিক দূষণকারী, পুষ্টি, স্থগিত সলিড) পরিমাপ করা।
  - **বর্জ্যের পরিবেশগত বোঝা হ্রাস করার জন্য** নির্মিত জলাভূমি, পরিনিষ্কাশন ণ সিস্টেম বা বায়োফিল্টারগুলির মতো প্রশমন ব্যবস্থা থাকা উচিত।
- **মনিটরিং এবং রিপোর্টিং কমপ্লায়েন্স:** আশেপাশের জলাশয়গুলিতে বিশেষত **জীববৈচিত্র্য** (যেমন, বেহিক প্রাণী, জলের গুণমান এবং জলজ আবাস) সম্পর্কিত বর্জ্য প্রভাবগুলি মূল্যায়ন করার জন্য একটি পর্যবেক্ষণ প্রোগ্রাম প্রতিষ্ঠা করুন। ফলাফলগুলি নিয়ন্ত্রক মানগুলির সাথে তুলনা করা উচিত এবং প্রভাবগুলি অনুমোদিত সীমা অতিক্রম করলে যথাযথ পদক্ষেপ নিতে হবে।

#### ০৭- সংরক্ষণ

##### ০৭.০১- পরিবেশ ও জীববৈচিত্র্যের উপর কৃষির প্রভাব

##### ০৭.০২- শিকারী বর্জন পরিকল্পনা

## ০৭.০৩- পলায়ন

## ০৭.০৪- উচ্চ সংরক্ষণ মান এলাকা

## ১. বন্যপ্রাণী ব্যবস্থাপনা ও সংরক্ষণ পরিকল্পনা:

- **প্রভাব স্বীকৃতি:** খামারের একটি বন্যপ্রাণী ব্যবস্থাপনা এবং সংরক্ষণ পরিকল্পনা থাকা উচিত যা খামারযুক্ত প্রজাতির সম্ভাব্য পলায়ন সহ পরিবেশের উপর তার ক্রিয়াকলাপের প্রভাবকে মূল্যায়ন করে এবং স্বীকার করে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - - **সম্ভাব্য প্রভাবগুলি সনাক্তকরণ:** জল নিষ্কাশন , ফিড ব্যবহার এবং প্রজাতিগুলি পালানোর মতো কৃষিকাজের ক্রিয়াকলাপগুলি কীভাবে স্থানীয় কারখানা , প্রাণী এবং বাস্তুতন্ত্রকে প্রভাবিত করতে পারে তা মূল্যায়ন এবং নথিভুক্ত করুন।
  - **প্রশমন কৌশলগুলি বিকাশ করা:** প্রজাতির পালানো রোধ করা, দায়িত্বশীল বর্জ্য ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করা এবং জলের গুণমান পরিচালনা করার মতো এই প্রভাবগুলি হ্রাস বা নির্মূল করার পরিকল্পনা তৈরি করুন।
  - **বন্যপ্রাণী পর্যবেক্ষণ:** প্রশমন কৌশলগুলির কার্যকারিতা মূল্যায়নের জন্য নিয়মিত স্থানীয় বন্যপ্রাণী জনসংখ্যা এবং আবাসস্থল পর্যবেক্ষণ করুন।
- **স্থানীয় সম্প্রদায় এবং জীববৈচিত্র্যের জন্য পরিবেশ বৃদ্ধি:** খামারের অবশ্যই স্থানীয় সম্প্রদায় এবং বন্যজীবন উভয়ের জন্য পরিবেশ বাড়ানোর লক্ষ্যে একটি নীতি থাকতে হবে। এই নীতিটি **টেকসই বাণিজ্যিক জলজ চাষের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হওয়া উচিত** এবং পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস করার দিকে মনোনিবেশ করা উচিত। এর মধ্যে রয়েছে:
  - - **জীববৈচিত্র্য-বান্ধব অনুশীলন:** স্থানীয় জীববৈচিত্র্য বৃদ্ধিতে সহায়তা করে এমন অনুশীলনগুলি বাস্তবায়ন করুন, যেমন দেশীয় গাছপালা পুনরুদ্ধার করা, বন্যপ্রাণীর আবাস তৈরি করা বা দূষণ হ্রাস করা।
  - **সম্প্রদায়কে জড়িত করা:** খামারের কার্যক্রম বাস্তুতন্ত্র এবং আশেপাশে বসবাসকারী মানুষ উভয়কেই উপকৃত করে তা নিশ্চিত করার জন্য সিদ্ধান্ত গ্রহণ প্রক্রিয়া এবং সংরক্ষণের প্রচেষ্টায় স্থানীয় সম্প্রদায়কে জড়িত করা।

## ২. শিকারী নিয়ন্ত্রণের জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন:

- **শিকারী জালের জন্য ঝুঁকি মূল্যায়ন:** খামারযুক্ত প্রজাতি এবং বন্যজীবন রক্ষার জন্য শিকারী-প্রতিরোধক জাল প্রয়োজনীয় কিনা তা নির্ধারণের জন্য একটি ঝুঁকি মূল্যায়ন করুন। এটি বিবেচনায় নেওয়া উচিত:
  - এলাকার শিকারীর ধরন (উদাঃ, পাখি, স্তন্যপায়ী, অন্যান্য সামুদ্রিক প্রাণী)।
  - শারীরিক বাধা এবং আবাসস্থল পরিবর্তন সহ বিভিন্ন শিকারী প্রতিরোধ পদ্ধতির কার্যকারিতা।
- **নিয়মিত নেট চেকিং সিস্টেম:** যদি শিকারী জালের প্রয়োজন হয় তবে নিশ্চিত করুন যে তারা ভাল অবস্থায় রয়েছে এবং বন্যজীবন এবং খামারের প্রজাতির মধ্যে নেতিবাচক মিথস্ক্রিয়া রোধ করার জন্য একটি নিয়মিত নেট এবং শিকারী নেট চেকিং সিস্টেম রয়েছে । চেকিং সিস্টেমে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:

- শিকারী জালগুলির রুটিন পরিদর্শন নিশ্চিত করার জন্য যে তারা অক্ষত, নিরাপদে বেঁধে রাখা এবং শিকারীদের উপসাগরে রাখতে সক্ষম।
- খামারযুক্ত প্রজাতির সম্ভাব্য পলায়ন বা বন্যজীবনের ক্ষতি রোধ করার জন্য প্রয়োজনীয় হিসাবে জাল মেরামত বা প্রতিস্থাপনের জন্য রক্ষণাবেক্ষণের সময়সূচী।
- **অ-প্রাণঘাতী শিকারী নিয়ন্ত্রণ:** নিশ্চিত করুন যে কোনও শিকারী নিয়ন্ত্রণ কৌশল নিযুক্ত করা হয়েছে যা বন্যজীবনের সাথে মারাত্মক মিথস্ক্রিয়া এড়ায়। কৌশলগুলি অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - ভিজুয়াল বা অ্যাকোস্টিক রিপেলেন্টগুলির মতো **মানবিক প্রতিরোধক** ব্যবহার করা।
  - বাধা বা আবাসস্থল পরিবর্তন তৈরি করা যা শিকারীদের খামার অঞ্চলে প্রবেশ করতে নিরুৎসাহিত করে।

### ৩. এনভায়রনমেন্টাল ম্যানেজমেন্ট প্ল্যান (ইএমপি) এবং এক্সেপ কন্টিনজেন্সি:

- - **পালানোর জন্য আকস্মিক পরিকল্পনা:** খামারের পরিবেশগত ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনায় (ইএমপি) স্থানীয় পরিবেশে খামারযুক্ত প্রজাতির পালানো রোধ করার জন্য একটি আকস্মিক পরিকল্পনা এবং একটি স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) **অন্তর্ভুক্ত করা উচিত**। এর মধ্যে রয়েছে:
  - - **পালানোর প্রতিরোধ ব্যবস্থা:** খামারযুক্ত প্রজাতিগুলি নিকটবর্তী জলজ বাস্তুতন্ত্রে পালাতে বাধা দেওয়ার জন্য সুরক্ষিত বাধা (যেমন, জাল, ট্যাঙ্ক, ঘের) ইনস্টল এবং বজায় রাখুন।
  - **জরুরী প্রতিক্রিয়া প্রোটোকল:** পালানোর ক্ষেত্রে, পুনরুদ্ধারের জন্য একটি স্পষ্ট প্রোটোকল থাকা উচিত, পালিয়ে যাওয়া প্রজাতিগুলি ক্যাপচার করার ব্যবস্থা এবং পরিবেশের উপর যে কোনও প্রভাব প্রশমিত করার ব্যবস্থা সহ।

### ৪. সুরক্ষিত অঞ্চল (পিএ) এবং বাস্তুতন্ত্র সুরক্ষা:

- **খামারের অবস্থানের সীমাবদ্ধতা:** নিশ্চিত করুন যে খামার সাইট এবং সম্পর্কিত কারখানা গুলি মনোনীত জাতীয় সুরক্ষিত অঞ্চল (পিএ) বা সংবেদনশীল বাস্তুতন্ত্রের মধ্যে অবস্থিত নয়। বিশেষ করে:
  - **উচ্চ-সুরক্ষা পিএগুলিতে কোনও অপারেশন নেই:** খামারগুলি আইইউসিএন বিভাগের অধীনে শ্রেণিবদ্ধ অঞ্চলে অবস্থিত হওয়া উচিত নয় আইএ (কঠোর প্রকৃতি রিজার্ভ) থেকে চতুর্থ (আবাসস্থল / প্রজাতি ব্যবস্থাপনা অঞ্চল) বা অন্যান্য **আন্তর্জাতিকভাবে সুরক্ষিত অঞ্চল** (যেমন, রামসার সাইট, বিশ্ব ঐতিহ্যবাহী স্থান)।
  - **পিএ ক্যাটাগরি ফাইভ এবং ৬:** যদি খামারটি আইইউসিএন ক্যাটাগরি ৫ বা ৬ পিএ-এর মধ্যে থাকে তবে এটি পরিচালনার জন্য পিএ ম্যানেজমেন্ট কর্তৃপক্ষের সম্মতি প্রয়োজন।
- **ম্যানগ্রোভ বা উচ্চ সংরক্ষণ মূল্য এলাকার উপর প্রভাব:** নিশ্চিত করুন যে পূর্বে ম্যানগ্রোভ বাস্তুতন্ত্র, আন্তঃজোয়ার অঞ্চল বা উচ্চ সংরক্ষণ মূল্য অঞ্চল ছিল এমন অঞ্চলে নতুন সাইট বা কারখানা স্থাপন করা হয় না। বিশেষ করে:
  - যদি খামারটি মে ১৯৯৯ থেকে এপ্রিল ২০০৮ এর মধ্যে এই জাতীয় অঞ্চলে প্রতিষ্ঠিত হয় তবে অবশ্যই প্রমাণ সরবরাহ করতে হবে যে খামারটি অবসর গ্রহণ এবং পুনর্বাসনের প্রক্রিয়াধীন রয়েছে। ফার্মগুলিকে অবশ্যই **প্রথম শংসাপত্রের তারিখ থেকে** তিন বছরের মধ্যে এই প্রক্রিয়াটি শেষ করতে হবে।

- **নতুন সাইট:** এপ্রিল ২০০৮ এর পরে, সংবেদনশীল বা উচ্চ-মূল্যের বাস্তুতন্ত্রগুলিতে নতুন খামার প্রতিষ্ঠা সম্পূর্ণরূপে এড়ানো উচিত।
- **অ-সম্মতিযুক্ত সাইটগুলির অবসর এবং পুনর্বাসন:** ম্যানগ্রোভ, আন্তঃজোয়ার অঞ্চল বা উচ্চ সংরক্ষণ মূল্য অঞ্চলের মধ্যে খামারগুলির জন্য, খামারকে অবশ্যই অবসর এবং পুনর্বাসন পরিকল্পনা বাস্তবায়ন করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:
  - **অ-সম্মতিযুক্ত পুকুরগুলি অবসর নেওয়া** এবং **আন্তঃজোয়ার অঞ্চলের উপরের অঞ্চল** বা সংবেদনশীল নয় এমন অন্যান্য স্থানে স্থানান্তর করা।
  - **ম্যানগ্রোভ বাস্তুতন্ত্র পুনরুদ্ধার** এবং পরিবেশ সংরক্ষণ এবং খামারের উৎপাদন শীলতা উভয়ের ভারসাম্য বজায় রাখতে আন্তঃজোয়ার অঞ্চলের বাইরে অবশিষ্ট খামার এলাকার উৎপাদন শীলতা উন্নত করা।

#### ৫. ম্যানগ্রোভ ও সেনসিটিভ ইকোসিস্টেম ম্যানেজমেন্ট:

- **ম্যানগ্রোভ অপসারণ:** ম্যানগ্রোভ বন অপসারণ শুধুমাত্র **নির্ধারিত উদ্দেশ্যে** করা হয়েছে এবং **প্রাসঙ্গিক পরিবেশগত বিধিবিধান মেনে চলছে তা নিশ্চিত করুন**। এর মধ্যে অবশ্যই অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:
  - **খামার পরিচালনার জন্য অপসারণ প্রয়োজনীয় এবং টেকসই পদ্ধতিতে করা হয় তা প্রমাণ করার জন্য** পারমিট এবং প্রভাব মূল্যায়ন।
- **পুনর্বাসন পরিকল্পনা:** ম্যানগ্রোভ বাস্তুতন্ত্র বা অন্যান্য সংবেদনশীল অঞ্চলগুলিতে অপারেশনগুলি প্রভাবিত করেছে এমন সাইটগুলির জন্য একটি **পুনর্বাসন পরিকল্পনা** থাকা উচিত। এই পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **ম্যানগ্রোভ বা অন্যান্য গাছপালা পুনরায় রোপণ করা, জীববৈচিত্র্য পুনরুদ্ধার পর্যবেক্ষণ করা এবং জমিটি টেকসই অবস্থায় ফিরে আসা নিশ্চিত করা** সহ বাস্তুতন্ত্র পুনরুদ্ধারের পদক্ষেপ।
  - **সম্প্রদায়ের ক্ষতিপূরণ, যদি প্রয়োজন হয়, বিশেষত এমন অঞ্চলে যেখানে স্থানীয় সম্প্রদায়ের জীবিকা খামারের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা প্রভাবিত হয়েছিল।**

#### ০৭.০৫- অনুৎপাদনশীল সাইটগুলির পরিবেশগত আপগ্রেড

#### ০৭.০৬- শক্তি দক্ষতা

#### ১. অনুৎপাদনশীল সাইট কনভার্সন:

- **অনুৎপাদনশীল সাইটগুলির মূল্যায়ন:** খামারের অনুৎপাদনশীল বা অব্যবহৃত অঞ্চলগুলি মূল্যায়ন করা উচিত এবং আরও দক্ষ ব্যবহারের জন্য তাদের রূপান্তর বিবেচনা করা উচিত। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - **অনুৎপাদনশীল সাইটগুলির পুনর্বাসন:** এমন সাইটগুলি পুনরুদ্ধার করুন যা আর উৎপাদন শীল ফলাফল দিচ্ছে না বা জলজ চাষের জন্য অনুপযুক্ত, তাদের অন্যান্য উৎপাদন শীল ব্যবহারের জন্য কার্যকর করে তোলে, যেমন গাছপালা বাড়ানো, বন্যপ্রাণীর আবাস তৈরি করা বা অন্যান্য কৃষি বা পরিবেশগত উদ্দেশ্যে পুনঃব্যবহার।

- **টেকসই বিবেচনা:** নিশ্চিত করুন যে কোনও রূপান্তর টেকসই অনুশীলনের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয়, পরিবেশের ক্ষতি হতে পারে এমন ক্রিয়াকলাপগুলি এড়ানো, যেমন নতুন কৃষিক্ষেত্রের জন্য বন বা ম্যানগ্রোভ সাফ করা।
- **অন্যান্য টেকসই অনুশীলনের সাথে একীকরণ:** অনুৎপাদনশীল অঞ্চলগুলিকে এমন অঞ্চলে রূপান্তর করার বিষয়টি বিবেচনা করুন যা জীববৈচিত্র্যে অবদান রাখতে পারে, যেমন জলাভূমি, বাফার অঞ্চল বা কার্বন সিকোয়েস্ট্রেশন অঞ্চল।

## ২. অন-ফার্ম শক্তি ব্যবহার পর্যবেক্ষণ:

- **শক্তি ব্যবহার পর্যবেক্ষণ সিস্টেম:** একটি ব্যাপক শক্তি পর্যবেক্ষণ সিস্টেম স্থাপন করুন যা খামারের সমস্ত অঞ্চল জুড়ে শক্তি খরচ ট্র্যাক করে। এই সিস্টেমে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **মিটারিং শক্তি ব্যবহার:** বিদ্যুৎ, জ্বালানী এবং অন্যান্য শক্তির উৎস গুলি ট্র্যাক এবং পরিমাপ করতে শক্তি ব্যবহারের মূল পয়েন্টগুলিতে (যেমন, জল পাম্প, এয়ারেটর, আলো, ফিড সিস্টেম) শক্তি মিটার ইনস্টল করুন।
  - **ডেটা সংগ্রহ এবং বিশ্লেষণ:** নিয়মিত শক্তি ব্যবহারের ডেটা সংগ্রহ করুন এবং নিদর্শন, অদক্ষতা বা উচ্চ শক্তি খরচের ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে এটি বিশ্লেষণ করুন।
  - **বিভিন্ন ধরনের শক্তি পর্যবেক্ষণ:** শক্তির উৎস গুলির মিশ্রণ মূল্যায়ন করতে এবং উন্নতির সুযোগগুলি সনাক্ত করতে আলাদাভাবে **অ-পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তি** (যেমন, ডিজেল, প্রাকৃতিক গ্যাস) এবং **পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তি** (যেমন, সৌর, বায়ু, বায়োএনার্জি) ব্যবহার ট্র্যাক করুন।

## ৩. শক্তি দক্ষতা উন্নত করার পরিকল্পনা:

- **শক্তি দক্ষতা উন্নতি পরিকল্পনা:** পর্যবেক্ষণ সিস্টেম থেকে ফলাফলের উপর ভিত্তি করে, **শক্তি দক্ষতা উন্নত করার জন্য একটি পরিকল্পনা বিকাশ**। এই পরিকল্পনায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত:
  - **অদক্ষতার ক্ষেত্রগুলি চিহ্নিত করা:** এমন ক্ষেত্রগুলি হাইলাইট করুন যেখানে শক্তি খরচ হ্রাস করা যেতে পারে, যেমন অদক্ষ যন্ত্রপাতি, পুরানো সরঞ্জাম বা শক্তি-নিবিড় প্রক্রিয়া।
  - **লক্ষ্যযুক্ত হস্তক্ষেপ:** শক্তির ব্যবহার হ্রাস করতে করা যেতে পারে এমন নির্দিষ্ট হস্তক্ষেপ বা আপগ্রেডগুলির রূপরেখা দিন, যেমন:
    - শক্তি-দক্ষ বিকল্পগুলির সাথে **পুরানো বা অদক্ষ সরঞ্জামগুলি প্রতিস্থাপন** করা (উদাঃ, এলইডি আলো, শক্তি-দক্ষ পাম্প)।
    - প্রকৃত চাহিদার উপর ভিত্তি করে শক্তির ব্যবহার সামঞ্জস্য করতে পাম্প এবং এয়ারেটরগুলিতে **পরিবর্তনশীল-গতির ড্রাইভ** বাস্তবায়ন করা।
    - শক্তির অপচয় কমাতে **হিটিং বা কুলিং সিস্টেমগুলি অপটিমাইজ** করা।
    - **শক্তি খরচ অফসেট** করতে এবং **অ-পুনর্নবীকরণযোগ্য উৎস গুলির উপর নির্ভরতা হ্রাস** করতে **সৌর প্যানেল** বা **অন্যান্য পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তির উৎস** ব্যবহার করা।

- **পরিমাপযোগ্য লক্ষ্যমাত্রা:** শক্তি সঞ্চয় এবং দক্ষতা উন্নতির জন্য সুস্পষ্ট, পরিমাপযোগ্য লক্ষ্যমাত্রা নির্ধারণ করুন, যেমন পরবর্তী ১-৩ বছরে একটি নির্দিষ্ট শতাংশ দ্বারা শক্তি খরচ হ্রাস করা।
- **নিয়মিত পর্যালোচনা:** নিয়মিত শক্তি খরচ ডেটা পর্যালোচনা করুন এবং ফলাফলের উপর ভিত্তি করে পরিকল্পনাটি সামঞ্জস্য করুন, প্রয়োজন অনুসারে আরও উন্নতি করুন।

### ৪. নবায়নযোগ্য শক্তির ব্যবহার কমিয়ে আনা:

- **নবায়নযোগ্য শক্তিকে অগ্রাধিকার দিন:** শক্তি দক্ষতা উন্নত করার পরিকল্পনায় যেখানেই সম্ভব পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তির ব্যবহারকে অগ্রাধিকার দেওয়া উচিত, যেমন:
  - **সৌর শক্তি:** গ্রিড বিদ্যুতের উপর নির্ভরতা হ্রাস করে বিদ্যুৎ উৎপাদনের জন্য সৌর প্যানেল ইনস্টল করুন।
  - **বায়ু শক্তি:** যদি প্রযোজ্য হয় তবে পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তি উৎপাদনের জন্য বায়ু টারবাইন ইনস্টল করার বিষয়টি বিবেচনা করুন।
  - **বায়োগ্যাস:** জৈব খামার বর্জ্য থেকে উৎপন্ন বায়োগ্যাস জ্বালানী শক্তির প্রয়োজনে ব্যবহার করার বিষয়টি বিবেচনা করুন।
- **অ-পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তি খরচ হ্রাস:** যে ক্ষেত্রগুলিতে পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তির বিকল্পগুলি সম্ভব নয়, আরও দক্ষ প্রযুক্তি, অনুশীলন এবং আচরণগুলি প্রয়োগ করে **অ-পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তির সামগ্রিক চাহিদা** হ্রাস করার দিকে মনোনিবেশ করুন। এর মধ্যে রয়েছে:
  - **শক্তি-দক্ষ যন্ত্রপাতি:** পুরানো, জ্বালানী-নিবিড় সরঞ্জামগুলি আধুনিক, জ্বালানী-দক্ষ মডেলগুলির সাথে প্রতিস্থাপন করুন।
  - **শক্তি সংরক্ষণ অনুশীলন:** অপ্রয়োজনীয় আলো হ্রাস করা, যন্ত্রপাতি ব্যবহারের অনুকূলকরণ এবং স্টোরেজ এবং প্রক্রিয়াজাতকরণ ক্ষেত্রগুলির জন্য আরও ভাল তাপ নিরোধক হিসাবে শক্তি-সঞ্চয় অনুশীলনগুলিকে উৎসাহিত করুন।
- **কার্বন ফুটপ্রিন্ট মূল্যায়ন:** পর্যায়ক্রমে খামারের শক্তি ব্যবহারের **কার্বন পদচিহ্নের** মূল্যায়ন করুন এবং পুনর্নবীকরণযোগ্য শক্তির অংশ বাড়িয়ে এবং জীবাশ্ম জ্বালানীর ব্যবহার হ্রাস করে সময়ের সাথে সাথে এই পদচিহ্নটি হ্রাস করার লক্ষ্য রাখুন।

### একিউ ০৮- অভিযোগ

#### অভিযোগ পদ্ধতির মূল উপাদান

##### ১. অভিযোগের সুস্পষ্ট সংজ্ঞা:

- **অভ্যন্তরীণ অভিযোগ:** এগুলি কর্মক্ষেত্রের অবস্থা, সুরক্ষা, প্রশিক্ষণ বা পরিচালনার সিদ্ধান্ত সম্পর্কিত খামার শ্রমিক বা অভ্যন্তরীণ স্টেকহোল্ডারদের কাছ থেকে হতে পারে।
- **বাহ্যিক অভিযোগ:** এর মধ্যে খামার পরিচালনা, পণ্যের গুণমান, পরিবেশগত প্রভাব বা খামারের ক্রিয়াকলাপের অন্য কোনও দিক সম্পর্কিত গ্রাহক, সরবরাহকারী, স্থানীয় সম্প্রদায়, নিয়ন্ত্রক সংস্থা বা পরিবেশগত গোষ্ঠীগুলির অভিযোগ অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

## ২. অভিযোগ পদ্ধতির ডকুমেন্টেশন:

- একটি লিখিত পদ্ধতি স্থাপন করা উচিত যা রূপরেখা দেয়:
  - **কীভাবে অভিযোগ জমা দেওয়া যেতে পারে:** এর মধ্যে লিখিত ফর্ম, ইমেল, ফোন কল বা অনলাইন প্ল্যাটফর্ম অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।
  - **অভিযোগ গ্রহণের জন্য কে দায়বদ্ধ:** অভিযোগ গ্রহণ, নথিভুক্তকরণ এবং প্রক্রিয়াকরণের জন্য দায়বদ্ধ ব্যক্তি বা দলকে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করুন।
  - **অভিযোগ ট্র্যাক করার পদ্ধতি:** নিশ্চিত করুন যে প্রতিটি অভিযোগ একটি লগে রেকর্ড করা হয়েছে যা তার প্রাপ্তি, রেজোলিউশন স্থিতি এবং গৃহীত কোনও পদক্ষেপকে ট্র্যাক করে।
  - **অভিযোগ প্রাপ্তির পর কি কি পদক্ষেপ গ্রহণ করতে হবে তা নির্ধারণ করুন,** যার মধ্যে রয়েছে তদন্ত, সংশোধনমূলক পদক্ষেপ (যদি প্রয়োজন হয়), অভিযোগকারীর সাথে যোগাযোগ এবং সমাধান।

## ৩. নিয়মিত মনিটরিং ও রিভিউ:

- **অভিযোগ পর্যালোচনা:** প্রবণতা, পুনরাবৃত্ত সমস্যা এবং উন্নতির ক্ষেত্রগুলি সনাক্ত করতে নিয়মিত অভিযোগ লগ পর্যালোচনা করুন। এটি অভ্যন্তরীণ নিরীক্ষা বা স্ব-মূল্যায়ন প্রক্রিয়ার অংশ হতে পারে।
- **সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা:** অপারেশন বৃদ্ধি, পুনরাবৃত্তি প্রতিরোধ এবং সামগ্রিক খামার ব্যবস্থাপনা এবং সম্মতি উন্নত করার জন্য অভিযোগ বিশ্লেষণের উপর ভিত্তি করে সংশোধনমূলক এবং প্রতিরোধমূলক কর্ম (সিএপিএ) বাস্তবায়ন করুন।

## ৪. স্বচ্ছতা ও প্রতিবেদন:

- **অভ্যন্তরীণ রিপোর্টিং:** যে কোনও পুনরাবৃত্ত সমস্যা, উল্লেখযোগ্য অভিযোগ বা উন্নতির প্রয়োজন এমন ক্ষেত্রগুলি সম্পর্কে তারা সচেতন তা নিশ্চিত করার জন্য সিনিয়র ম্যানেজমেন্টকে অভিযোগ পরিচালনার বিষয়ে নিয়মিত রিপোর্ট করুন।
- **বাহ্যিক প্রতিবেদন:** যদি প্রয়োজন হয়, অভিযোগ এবং তাদের সমাধানগুলি বাহ্যিক স্টেকহোল্ডার যেমন নিয়ন্ত্রক সংস্থা, শংসাপত্র সংস্থা বা গ্রাহকদের কাছে রিপোর্ট করুন।

## ৫. গোপনীয়তা এবং অ-প্রতিশোধ:

- **গোপনীয়তা:** অভিযোগগুলি গোপনীয়তার সাথে বিবেচনা করা উচিত, বিশেষত সেই ক্ষেত্রে যেখানে ব্যক্তিগত বা সংবেদনশীল তথ্য জড়িত।
- **প্রতিশোধ না নেওয়া:** একটি সুস্পষ্ট নীতি থাকা উচিত যা অভিযোগকারীদের প্রতিশোধ নেওয়া থেকে রক্ষা করে, এটি নিশ্চিত করে যে অভিযোগগুলি রিপোর্ট করা ব্যক্তির সমস্যা উত্থাপনের জন্য নেতিবাচক পরিণতির মুখোমুখি না হয়।

০৯- প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহার পদ্ধতি

প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহার পদ্ধতির মূল উপাদানগুলি:

## ১. ইভেন্টের ধরন চিহ্নিতকরণ:

- পদ্ধতিটি অবশ্যই স্পষ্টভাবে লিখিত করতে হবে যে কোন ধরনের ইভেন্টগুলি প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের প্রয়োজন হতে পারে। এই ইভেন্টগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - পণ্য দূষণ (উদাঃ, মাইক্রোবায়াল, রাসায়নিক বা ফিজিক্যাল হ্যাজার্ড)।
  - গুণমান বা নিরাপত্তা মান পূরণে ব্যর্থতা।
  - অন্য কোনও ইভেন্ট যা পণ্যের সুরক্ষা, বৈধতা বা শংসাপত্রের মানগুলির সাথে সম্মতির সাথে আপস করে।

## ২. সিদ্ধান্ত গ্রহণের দায়বদ্ধতা:

- প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের বিষয়ে সিদ্ধান্ত নেওয়ার জন্য দায়বদ্ধ ব্যক্তিদের অবশ্যই স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে। এর মধ্যে সাধারণত সিনিয়র ম্যানেজমেন্ট, গুণমান নিশ্চিতকরণ দল বা মনোনীত প্রত্যাহার সমন্বয়কারী অন্তর্ভুক্ত থাকে।

## ৩. সাপ্লাই চেইনে নোটিফিকেশন:

- প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের প্রয়োজন হলে সরবরাহ শৃঙ্খলের পরবর্তী পদক্ষেপটি **কীভাবে অবহিত করা হবে তার রূপরেখা দেওয়া উচিত**। এর মধ্যে রয়েছে:
  - ডিস্ট্রিবিউটর, খুচরা বিক্রেতা বা যে কোনও পক্ষকে অবহিত করা যারা ক্ষতিগ্রস্ত পণ্যগুলি পেয়েছেন।
  - তাদের যে পদক্ষেপ নিতে হবে সে সম্পর্কে সুস্পষ্ট নির্দেশনা প্রদান করা (উদাঃ, বিক্রয় বন্ধ করা, পণ্য ফেরত দেওয়া বা ইনভেন্টরি কোয়ারেন্টাইন করা)।

## ৪. সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের অবহিতকরণ:

- যদি কোনও প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার ঘটে তবে সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে অবহিত করার জন্য **খামারের অবশ্যই একটি ব্যবস্থা থাকতে হবে**। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে:
  - স্থানীয় নিয়ন্ত্রক সংস্থাগুলি (উদাঃ, নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ)।
  - স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা সংস্থা।
  - পরিবেশবাদী সংস্থা, প্রযোজ্য ক্ষেত্রে।
- পদ্ধতিতে এই কর্তৃপক্ষকে অবহিত করার জন্য সময়সীমা এবং প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টেশনের বিশদ বিবরণ দেওয়া উচিত।

## ৫. সার্টিফিকেশন বডি (সিবি) এর সাথে যোগাযোগ:

- প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের ক্ষেত্রে খামারের অবশ্যই তার শংসাপত্র সংস্থার (সিবি) **সাথে যোগাযোগ করার পদ্ধতি থাকতে হবে**। সিবি পরিবর্তে, **গ্লোবালজি.এ.পি সচিবালয়কে** অবহিত করবে।
- এই পদক্ষেপটি নিশ্চিত করে যে শংসাপত্রের স্থিতি বা পণ্যের অখণ্ডতাকে প্রভাবিত করতে পারে এমন কোনও সমস্যা সম্পর্কে শংসাপত্র সংস্থা সচেতন।

## ৬. স্টক পুনর্মিলন পদ্ধতি:

- পদ্ধতিতে স্টক পুনর্মিলনের পদ্ধতিগুলি **অন্তর্ভুক্ত করা উচিত** যাতে সমস্ত ক্ষতিগ্রস্ত পণ্যগুলি পুনরুদ্ধার বা প্রত্যাহার প্রক্রিয়া চলাকালীন সনাক্ত করা হয় এবং হিসাব করা হয়।
- এর মধ্যে আক্রান্ত লট (গুলি) ট্রেস করা এবং **ইনভেন্টরি ট্র্যাক করতে, ইস্যুটির সুযোগটি বুঝতে এবং আরও বিতরণ রোধ করতে** প্রচুর পুনর্মিলন করা জড়িত থাকতে পারে।

## ৭. পদ্ধতির বার্ষিক পরীক্ষা:

- খামারটির কার্যকারিতা যাচাই করার জন্য **বার্ষিক প্রত্যাহার এবং প্রত্যাহার পদ্ধতিটি পরীক্ষা** করা প্রয়োজন। এর মধ্যে রিকল প্রক্রিয়াটি **অনুকরণ করতে এবং এটি অনুশীলনে কতটা ভাল কাজ করে তা মূল্যায়ন করার জন্য** একটি মক রিকল অনুশীলন পরিচালনা করা অন্তর্ভুক্ত।
- মক রিকলের মধ্যে একটি পণ্য লট নির্বাচন করা, সরবরাহ শৃঙ্খলের মাধ্যমে এটি সন্ধান করা এবং এটি গ্রাহকের কাছে সন্ধান করা যায় তা নিশ্চিত করা উচিত।
- **পদ্ধতিটি উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করে এবং প্রয়োজনীয় সমস্ত পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছিল তা প্রমাণ করার জন্য** মক রিকলের ফলাফলগুলি অবশ্যই নথিভুক্ত করা উচিত।

## ৮. প্রকৃত প্রত্যাহার ডকুমেন্টেশন:

- যদি গত বছরে কোনও **প্রকৃত প্রত্যাহার বা প্রত্যাহার** ঘটে থাকে তবে সম্মতির জন্য **ডকুমেন্টেশন** সরবরাহ করতে হবে। এর মধ্যে রেকর্ড রয়েছে:
  - প্রত্যাহারের প্রকৃতি (কেন এটি শুরু হয়েছিল)।
  - প্রত্যাহার প্রক্রিয়া চলাকালীন গৃহীত পদক্ষেপগুলি।
  - সাপ্লাই চেইন এবং সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের কাছে প্রজ্ঞাপন পাঠানো হয়েছে।
  - চূড়ান্ত রেজোলিউশন এবং প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের ফলাফল।

## ৯. যোগাযোগ এবং ডকুমেন্টেশন:

- যদিও **গ্রাহকদের কাছে মক রিকলের প্রকৃত যোগাযোগের প্রয়োজন নাও হতে পারে, খামারকে অবশ্যই গ্রাহক, পরিবেশক এবং প্রাসঙ্গিক কর্তৃপক্ষ সহ স্টকহোল্ডারদের জন্য** যোগাযোগের একটি আপ টু ডেট তালিকা বজায় রাখতে হবে।
- যোগাযোগের তালিকায় **ফোন নম্বর এবং ইমেল ঠিকানা অন্তর্ভুক্ত করা উচিত**, এটি নিশ্চিত করে যে প্রত্যাহার বা প্রত্যাহারের ক্ষেত্রে মূল কর্মীদের কাছে দ্রুত পৌঁছানো যায়।

১০- খাদ্য প্রতিরক্ষা

১১- গ্লোবালজিএপি স্ট্যাটাস

১২- লোগো ব্যবহার

১. ফুড ডিফেন্সব্যবস্থা:

দূষিত আক্রমণ বা দূষণের সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি মোকাবেলার জন্য খামারকে অবশ্যই একটি **ফুড ডিফেন্সব্যবস্থা** বাস্তবায়ন করতে হবে। এই সিস্টেমটি নিশ্চিত করে যে খাদ্য সরবরাহ শৃঙ্খলকে ইচ্ছাকৃত দূষণ থেকে রক্ষা করার জন্য প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা রয়েছে। নিম্নলিখিত উপাদানগুলি একটি কার্যকর ফুড ডিফেন্সব্যবস্থার অংশ:

- **ঝুঁকি মূল্যায়ন:** বহিরাগত দূষিত আক্রমণ বা অভ্যন্তরীণ হুমকি থেকে ঝুঁকি সহ উৎপাদন প্রক্রিয়ার সম্ভাব্য দুর্বলতাগুলি সনাক্ত করার জন্য একটি নথিভুক্ত ঝুঁকি মূল্যায়ন পরিচালনা করা উচিত।
- **অ্যাক্সেস নিয়ন্ত্রণ:** উৎপাদন ইউনিট, স্টোরেজ কারখানা এবং জলের উৎস গুলির মতো সংবেদনশীল অঞ্চলে অননুমোদিত অ্যাক্সেস সীমাবদ্ধ করার জন্য খামারকে অবশ্যই অ্যাক্সেস নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা স্থাপন করতে হবে।
- **কর্মচারী প্রশিক্ষণ:** সম্ভাব্য হুমকিগুলি সনাক্ত করতে এবং সন্দেহজনক ক্রিয়াকলাপ বা দূষণের ঝুঁকির ক্ষেত্রে কী পদক্ষেপ নিতে হবে তা বোঝার জন্য শ্রমিকদের ফুড ডিফেন্সপ্রশিক্ষণ গ্রহণ করা উচিত।
- **নজরদারি ও নজরদারি:** সম্ভাব্য ঝুঁকির জন্য ভবন এবং জলের উৎস সহ খামারের গুরুত্বপূর্ণ অঞ্চলগুলি পর্যবেক্ষণ করার জন্য নজরদারি ব্যবস্থা থাকা উচিত।
- **আকস্মিক পরিকল্পনা: সম্ভাব্য** ফুড ডিফেন্সঘটনাগুলি মোকাবেলা করার জন্য খামারের অবশ্যই একটি জরুরি পরিকল্পনা থাকতে হবে, যার মধ্যে সন্দেহজনক দূষণ কীভাবে পরিচালনা করা যায় এবং পণ্য সুরক্ষার ঝুঁকি হ্রাস করা যায়।
- **ডকুমেন্টেশন এবং রিপোর্টিং:** ফুড ডিফেন্সব্যবস্থার মাধ্যমে সনাক্ত করা কোনও ঘটনা বা দুর্বলতা নথিভুক্ত করা উচিত এবং গৃহীত পদক্ষেপগুলি রেকর্ড করা উচিত।

## 2. লেনদেনের ডকুমেন্টেশন:

যখন পণ্যগুলি বিক্রি বা স্থানান্তরিত হয়, **লেনদেনের ডকুমেন্টেশনে** অবশ্যই খামারের **GLOBALG.A.P. স্থিতি** এবং **GLOBALG.A.P. নম্বর (GGN) এর উল্লেখ থাকতে হবে**। এটি সরবরাহ শৃঙ্খলে ট্রেসেবিলিটি এবং স্বচ্ছতা নিশ্চিত করে। মূল প্রয়োজনীয়তার মধ্যে রয়েছে:

- **গ্লোবালজিএপি স্ট্যাটাস:** লেনদেনের নথিতে অবশ্যই স্পষ্টভাবে নির্দেশ করতে হবে যে খামারটি **গ্লোবালজিএপি প্রত্যয়িত** কিনা। এটি ক্রেতাদের এবং ভোক্তাদের আশ্বস্ত করে যে পণ্যগুলি GLOBALG.A.P. মান মেনে উৎপাদিত হয়েছে।
  - **GLOBALG.A.P. NUMBER (GGN):** প্রতিটি প্রত্যয়িত খামারকে **GLOBALG.A.P. নম্বর (GGN)** বরাদ্দ করা হয়, যা একটি অনন্য শনাক্তকারী। এই নম্বরটি অবশ্যই সমস্ত লেনদেনের ডকুমেন্টেশনে অন্তর্ভুক্ত করতে হবে, যেমন চালান, বিতরণ নোট এবং শিপিং নথি। জিজিএন পণ্যটির উৎসের খামারে ফিরে যাওয়ার অনুমতি দেয়।
1. **ট্রেসেবিলিটি:** লেনদেনের নথিগুলিতে ট্রেসেবিলিটি সম্পর্কিত তথ্যও সরবরাহ করা উচিত, যেমন লট নম্বর, উৎপাদন ইউনিট এবং পণ্যের তারিখ, যা খামারের উৎপাদন রেকর্ডগুলিতে ক্রস-রেফারেন্স করা যেতে পারে।

## ৩. গ্লোবালজিএপি ট্রেডমার্কের ব্যবহার:

গ্লোবালজিএপি লোগো, কিউআর কোড বা অন্যান্য ট্রেডমার্কগুলি তাদের বিপণন এবং পণ্য লেবেলিংয়ে ব্যবহার করার সময় খামারটিকে অবশ্যই **গ্লোবালজিএপি ট্রেডমার্ক ব্যবহার নীতি** মেনে চলতে হবে। এটি নিশ্চিত করে যে

খামারটি সরকারী নির্দেশিকাগুলি মেনে চলে এবং শংসাপত্রের স্থিতির অপব্যবহার বা ভুল উপস্থাপনা রোধ করে। মূল বিষয়গুলির মধ্যে রয়েছে:

1. **ট্রেডমার্ক নির্দেশিকা:** GLOBALG.A.P. শব্দ, ট্রেডমার্ক এবং QR কোডের ব্যবহার অবশ্যই "GLOBALG.A.P. ট্রেডমার্ক ব্যবহার: নীতি ও নির্দেশিকা" নথিতে বর্ণিত অফিসিয়াল নির্দেশিকাগুলির সাথে সামঞ্জস্য করতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে ট্রেডমার্কগুলি কেবলমাত্র প্রত্যয়িত এবং নির্দিষ্ট বিপণনের নিয়মগুলি মেনে চলা পণ্যগুলিতে ব্যবহৃত হয় তা নিশ্চিত করা।
2. **লেবেলিং:** GLOBALG.A.P. লোগো এবং QR কোড পণ্যের লেবেলে ব্যবহার করা যেতে পারে যাতে পণ্যটি প্রত্যয়িত হয় তা নির্দেশ করে। জিজিএন অবশ্যই লেবেলে দৃশ্যমান হতে হবে, সাধারণত লোগো এবং কিউআর কোডের সাথে একত্রে, ভোক্তাদের প্রত্যয়িত খামারে পণ্যটি সনাক্ত করতে দেয়।
3. **বিপণন এবং প্রচার:** প্রচারমূলক উপকরণগুলিতে (যেমন ব্রোশিওর, ওয়েবসাইট বা সোশ্যাল মিডিয়া) গ্লোবালজিএপি লোগো বা জিজিএন ব্যবহার করার সময়, এটি এমনভাবে করা উচিত যা গ্লোবালজিএপি মানগুলির সাথে খামারের সম্মতি প্রতিফলিত করে এবং ভোক্তাদের অ-প্রত্যয়িত পণ্যগুলি প্রত্যয়িত বলে বিশ্বাস করে না।
4. **ট্রেডমার্কের অপব্যবহার:** বাজারে GLOBALG.A.P. ট্রেডমার্কের অপব্যবহার নিরীক্ষণ ও প্রতিরোধের জন্য খামারের পদ্ধতি থাকা উচিত। যে কোনও অননুমোদিত ব্যবহার অবশ্যই শংসাপত্র সংস্থাকে জানাতে হবে।

#### ১৩ - সমান্তরাল মালিকানা:

1. **প্রত্যয়িত এবং অ-প্রত্যয়িত পণ্যগুলির সনাক্তকরণ এবং পৃথকীকরণ:** সিস্টেমটি নিশ্চিত করে যে GLOBALG.A.P. প্রত্যয়িত প্রক্রিয়াগুলি থেকে উদ্ভূত পণ্যগুলি স্পষ্টভাবে চিহ্নিত এবং অ-প্রত্যয়িত প্রক্রিয়া থেকে উদ্ভূত থেকে পৃথক করা হয়। এটি কোনও ক্রস-দূষণ রোধ করে এবং গ্যারান্টি দেয় যে পণ্যটির প্রত্যয়িত অবস্থা সরবরাহ চেইন জুড়ে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।
2. **GLOBALG.A.P. NUMBER (GGN):** প্রত্যয়িত উৎপাদন প্রক্রিয়া থেকে আসা প্রতিটি পণ্যকে তার অনন্য GLOBALG.A.P. NUMBER (GGN) দিয়ে লেবেল করা হয়। এই নম্বরটি একটি সনাক্তকারী হিসাবে কাজ করে, নিশ্চিত করে যে পণ্যটি একটি প্রত্যয়িত প্রক্রিয়া থেকে উৎসাহিত করা হয়েছে। এটি বিশেষত প্রযোজ্য যখন পণ্যগুলি সমান্তরাল মালিকানার জন্য নিবন্ধিত হয়, যার মধ্যে একাধিক শংসাপত্র বা উৎস জড়িত থাকতে পারে।
3. **চূড়ান্ত যাচাইকরণ পদক্ষেপ:** একটি চূড়ান্ত যাচাইকরণ প্রক্রিয়া নিশ্চিত করে যে প্রত্যয়িত এবং অ-প্রত্যয়িত প্রক্রিয়া থেকে পণ্যগুলি প্রেরণের আগে সঠিকভাবে পৃথক করা হয়। কোনও মিশ্রণ এড়াতে এবং গ্রাহকের কাছে পৌঁছানোর সময় পণ্যগুলি তাদের শংসাপত্রের স্থিতি অনুসারে সঠিকভাবে শ্রেণিবদ্ধ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য এই পদক্ষেপটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
4. **বিভিন্ন উৎস থেকে পণ্য সনাক্তকরণ:** যখন পণ্যগুলি বিভিন্ন উৎস থেকে উৎসাহিত করা হয়, তখন সিস্টেমটি প্রতিটি পণ্যের উৎস সনাক্ত করতে পারে। এটি ট্রেসেবিলিটির জন্য গুরুত্বপূর্ণ, পণ্যটিকে তার উৎসে ফিরে ট্র্যাক করার অনুমতি দেয়।
5. **ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমের বার্ষিক পরীক্ষা:** ট্রেসেবিলিটি সিস্টেমটি তার কার্যকারিতা যাচাই করার জন্য একটি বার্ষিক নথিভুক্ত পরীক্ষার মধ্য দিয়ে যায়। এই নিরীক্ষা বা পরীক্ষা নিশ্চিত করে যে সিস্টেমটি সঠিকভাবে কাজ করছে এবং ট্রেসেবিলিটি এবং সার্টিফিকেশন মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণ থাকে।

সংক্ষেপে, এই প্রক্রিয়াটি নিশ্চিত করে যে GLOBALG.A.P. প্রত্যয়িত প্রক্রিয়াগুলি থেকে প্রাপ্ত পণ্যগুলি সম্মতি এবং অখণ্ডতা বজায় রাখার জন্য নিয়মিত চেক সহ সরবরাহ শৃঙ্খল জুড়ে সঠিকভাবে সনাক্ত, পৃথকীকরণ এবং ট্র্যাক করা হয়।

#### ১৪ - খামার মাস ব্যালাস

#### ১৫- খাদ্য নিরাপত্তা নীতি ঘোষণা

#### ১৬ - খাদ্য জালিয়াতি প্রশমন

1. **নিবন্ধিত পণ্যগুলির জন্য বিক্রয় রেকর্ড:** সিস্টেমটি নিশ্চিত করে যে নিবন্ধিত পণ্যগুলির সমস্ত পরিমাণের জন্য বিস্তারিত বিক্রয় রেকর্ড রাখা হয়। এর মধ্যে প্রতিটি পণ্যের জন্য বিক্রয় লেনদেনের ডকুমেন্টেশন অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, যা বিক্রি হওয়া সমস্ত পণ্যগুলির সঠিক ট্র্যাকিং এবং জবাবদিহিতার অনুমতি দেয়।
1. **পরিমাণ রেকর্ডিং এবং সংক্ষিপ্তকরণ:** উত্পাদিত, সঞ্চিত এবং ক্রয় করা পণ্যগুলির পরিমাণগুলি পদ্ধতিগতভাবে রেকর্ড এবং সংক্ষিপ্ত করা হয়। এটি পণ্য ভলিউমের সম্পূর্ণ ট্রেসযোগ্যতা নিশ্চিত করে, প্রয়োজককে পুরো সরবরাহ চেইন জুড়ে স্টক স্তর, উৎপাদন পরিমাণ এবং ক্রয়গুলি ট্র্যাক করতে দেয়।
2. **স্বাক্ষরিত নিরাপদ খাদ্য নীতি ঘোষণা:** প্রয়োজক একটি নিরাপদ খাদ্য নীতি ঘোষণাপত্র সম্পন্ন করেছেন এবং স্বাক্ষর করেছেন। এই দস্তাবেজটি সম্ভবত প্রাসঙ্গিক মান এবং বিধিবিধান মেনে উৎপাদন এবং সরবরাহ শৃঙ্খল জুড়ে খাদ্য পণ্যগুলির সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য উত্পাদকের প্রতিশ্রুতির রূপরেখা দেয়।
3. **খাদ্য জালিয়াতির সাথে যুক্ত ঝুঁকিগুলি মোকাবেলার সিস্টেম:** খাদ্য জালিয়াতির সাথে সম্পর্কিত ঝুঁকিগুলি সনাক্ত এবং পরিচালনা করার জন্য একটি সিস্টেম রয়েছে। এর মধ্যে প্রতারণামূলক অনুশীলনগুলি যেমন ভুল লেবেলিং, ভেজাল বা নকল পণ্যগুলি রোধ করার ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা নিরাপদ খাদ্য এবং ভোক্তাদের বিশ্বাসকে ক্ষুণ্ণ করতে পারে।
4. **খাদ্য জালিয়াতি প্রশমন পরিকল্পনা:** প্রয়োজক একটি খাদ্য জালিয়াতি প্রশমন পরিকল্পনা বিকাশ ও বাস্তবায়ন করেছে। এই পরিকল্পনায় উৎপাদন, সঞ্চয়স্থান এবং বিতরণ প্রক্রিয়াগুলির মধ্যে খাদ্য জালিয়াতির ঝুঁকি সনাক্ত, প্রতিরোধ এবং মোকাবেলার জন্য ডিজাইন করা কৌশল এবং ব্যবস্থা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি জালিয়াতির সম্ভাব্য দুর্বলতাগুলি পর্যবেক্ষণ এবং পরিচালনা করার পদ্ধতিগুলির রূপরেখা দেয়।

#### ১৭ - বিশেষ উল্লেখ, নন-কনফারমিং পণ্য এবং খামারে পণ্য রিলিজ

1. **নিরাপদ খাদ্য র সাথে প্রাসঙ্গিক উপকরণ এবং পরিষেবাদের জন্য নির্দিষ্টকরণ:** প্রয়োজক নিশ্চিত করে যে নিরাপদ খাদ্য কে সরাসরি প্রভাবিত করে এমন সমস্ত উপকরণ (যেমন ফিড, প্যাকেজিং এবং সরঞ্জাম) এবং পরিষেবাগুলি (যেমন পরিবহন বা হ্যান্ডলিং) এর জন্য স্পেসিফিকেশনগুলি নথিভুক্ত এবং সহজেই অ্যাক্সেসযোগ্য। এটি নিশ্চিত করে যে কেবলমাত্র নিরাপদ খাদ্য মান পূরণ করে এমন উপকরণ এবং পরিষেবাগুলি উৎপাদন প্রক্রিয়া জুড়ে ব্যবহৃত হয়।
2. **নন-কনফারমিং পণ্য পরিচালনার পদ্ধতি:** প্রয়োজক নন-কনফারমিং পণ্যগুলি পরিচালনা করার জন্য পদ্ধতি প্রতিষ্ঠা করেছে, যা সুরক্ষা, গুণমান বা নিয়ন্ত্রক মানগুলি পূরণ করতে পারে না। এই পদ্ধতিগুলির মধ্যে নন-কনফারমিং পণ্যগুলির সাথে যে কোনও সমস্যা সনাক্তকরণ, পৃথকীকরণ, তদন্ত এবং সমাধান করা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যাতে তাদের বাজারে প্রবেশ করতে বাধা দেওয়া যায়। এটি নিরাপদ খাদ্য এবং পণ্য অখণ্ডতা বজায় রাখার একটি গুরুত্বপূর্ণ অঙ্গ।

**নিরাপদ খাদ্য র দৃষ্টিকোণ থেকে খামারযুক্ত জলজ প্রজাতিগুলি ফসল কাটার জন্য প্রস্তুত কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য সিস্টেম:** ফসল কাটার সময় খামারযুক্ত জলজ প্রজাতিগুলি খাওয়ার জন্য নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য উৎপাদক একটি সিস্টেম বাস্তবায়ন করেছে। এই সিস্টেমে সম্ভবত জলের গুণমান, ফিড, স্বাস্থ্য পরিচালনার অনুশীলন এবং স্বাস্থ্যবিধির মতো পর্যবেক্ষণ ও নিয়ন্ত্রণের বিষয়গুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যাতে প্রজাতিগুলি নিরাপদ খাদ্য র মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করে। জলজ প্রজাতিগুলি দূষক থেকে মুক্ত এবং মানুষের ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য এর মধ্যে নিয়মিত পরীক্ষা এবং পরিদর্শন জড়িত থাকতে পারে।

## পরিশিষ্ট ১

## সংজ্ঞা

**আকসেপটাবল লেভেল:** সংস্থা দ্বারা সরবরাহিত শেষ পণ্যটিতে নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকির মাত্রা অতিক্রম করা উচিত নয়

**অ্যাকশন ক্রিটেরিয়া :** একটি ওপিআরপি পর্যবেক্ষণের জন্য পরিমাপযোগ্য বা পর্যবেক্ষণযোগ্য স্পেসিফিকেশন।

**এডাল্টারেশন :** অর্থনৈতিক লাভের জন্য খাদ্যদ্রব্য বা কাঁচামালে অঘোষিত উপাদান সংযোজন।

**অ্যালার্জেন:** খাদ্যের একটি পরিচিত উপাদান যা ইমিউনোলজিকাল প্রতিক্রিয়ার কারণে শারীরবৃত্তীয় প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি করে (উদাঃ বাদাম এবং অন্যান্য উৎপাদন বা বিক্রয়ের দেশের সাথে সম্পর্কিত আইনে চিহ্নিত)।

**অ্যালার্জেন ক্রস- কন্টাক্ট:** অ্যালার্জেন ক্রস-যোগাযোগ ঘটে যখন কোনও অ্যালার্জেনিক খাবার বা উপাদানগুলি অনিচ্ছাকৃতভাবে অন্য কোনও খাবারে অন্তর্ভুক্ত হয় যা সেই অ্যালার্জেনিক পদার্থ ধারণ করার উদ্দেশ্যে নয়।

**এন্সিয়েন্ট হাই কেয়ার:** একটি উচ্চ মানের জন্য ডিজাইন করা একটি পরিবেষ্টিত অঞ্চল যেখানে কর্মী, উপাদান, সরঞ্জাম, প্যাকেজিং এবং পরিবেশ সম্পর্কিত অনুশীলনগুলি প্যাথোজেনিক মাইক্রো-অর্গানিজম দ্বারা সম্ভাব্য পণ্য দূষণ হ্রাস করার লক্ষ্য রাখে।

**এটিপি বায়োলুমিনেসেন্স কৌশল:** এটিপি (অ্যাডেনোসিন ট্রাইফসফেট) এর উপর ভিত্তি করে পৃষ্ঠতলের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার জন্য একটি দ্রুত পরীক্ষা - কোষগুলিতে শক্তি স্থানান্তরে ব্যবহৃত একটি পদার্থ এবং তাই ফিজিক্যাল উপাদানগুলিতে উপস্থিত থাকে।

**অডিট :** প্রমাণ প্রাপ্তির জন্য পদ্ধতিগত, স্বাধীন, নথিভুক্ত প্রক্রিয়া এবং নির্দিষ্ট স্কিমের প্রয়োজনীয়তাগুলি কতটা পূরণ করা হয়েছে তা নির্ধারণের জন্য নিরপেক্ষভাবে এটি মূল্যায়ন করা।

**ব্যচ:** একটি উৎপাদন অপারেশন জন্য প্রস্তুত বা প্রয়োজনীয় উপাদানের পরিমাণ।

**ব্র্যান্ডেড পণ্য:** খুচরা বিক্রয় নয় এমন কোনও সংস্থার লোগো, কপিরাইট বা ঠিকানা বহনকারী পণ্য।

**ক্যালিব্রেশন:** অপারেশনগুলির একটি সেট যা নির্দিষ্ট অবস্থার অধীনে, একটি পরিমাপ যন্ত্র বা পরিমাপ সিস্টেম দ্বারা নির্দেশিত পরিমাণের মান, বা একটি উপাদান পরিমাপ বা রেফারেন্স উপাদান দ্বারা প্রতিনিধিত্ব করা মানগুলির মধ্যে সম্পর্ক এবং মান দ্বারা উপলব্ধি করা সংশ্লিষ্ট মানগুলির মধ্যে সম্পর্ক।

**সার্টিফিকেশন:** প্রক্রিয়া যার মাধ্যমে লাইসেন্সপ্রাপ্ত সার্টিফিকেশন সংস্থাগুলি নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করে নিরীক্ষিত সংস্থা দ্বারা সিস্টেম এবং এর বাস্তবায়ন স্কিমের প্রয়োজনীয়তা মেনে চলে।

**সার্টিফিকেশন সংস্থা:** নিরীক্ষা এবং সার্টিফিকেশন পরিষেবা সরবরাহকারী সংস্থা (আইএসও/আইইসি 17021-1:2015)।

**পরিষ্কার করা:** পরিষ্কার হ'ল ময়লা, খাবার, মল, রক্ত, লাল এবং অন্যান্য শারীরিক নিঃসরণ অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে এমন ধ্বংসাবশেষ থেকে দৃশ্যত মুক্ত বলে বিবেচিত একটি মানদণ্ডে কোনও অঞ্চল অর্জন এবং বজায় রাখার প্রক্রিয়া। অন্য কথায়, এটি মাটি, খাদ্য অবশিষ্টাংশ, ময়লা, গ্রীস এবং অন্যান্য আপত্তিকর বিষয় অপসারণ।

**কোডেক্স অ্যালিমেন্টারিয়াস কমিশন:** আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত মান, অনুশীলনের কোড এবং নির্দেশিকা প্রতিষ্ঠার জন্য দায়বদ্ধ একটি সংস্থা, যার মধ্যে এইচএসসিসিপি (হ্যাজার্ড বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট) একটি মান।

**কম্পিটেন্স:** উদ্দিষ্ট ফলাফল অর্জনের জন্য জ্ঞান এবং দক্ষতা প্রয়োগ করার ক্ষমতা।

**কন্টামিনেশন:** প্যাকেজিং, খাদ্য, কাঁচামাল বা খাদ্য পরিবেশে একটি অবাঞ্ছিত জীব, কলঙ্ক বা পদার্থের প্রবর্তন বা সংঘটন। দূষণের মধ্যে শারীরিক, রাসায়নিক, তেজস্ক্রিয়তা, ফিজিক্যাল এবং অ্যালার্জেন দূষণ অন্তর্ভুক্ত।

**কন্ফর্মিটি:** একটি প্রয়োজনীয়তা পূরণ।

**কারেকশন:** একটি সনাক্ত করা অসম্পূর্ণতা দূর করার জন্য পদক্ষেপ

**কারেক্টিভ অ্যাকশন:** একটি নন-কন্ফর্মিটির কারণ দূর করার জন্য এবং পুনরাবৃত্তি রোধ করার জন্য পদক্ষেপ

**কন্ট্রোল মেজার:** যে কোনও ক্রিয়া বা ক্রিয়াকলাপ যা পণ্যের নিরাপত্তা হাজার্ড প্রতিরোধ বা নির্মূল করতে বা এটিকে একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করতে ব্যবহার করা যেতে পারে।

**ক্রিটিকাল কন্ট্রোল পয়েন্ট-সিসিপি:** প্রক্রিয়াটির ধাপ যেখানে নিয়ন্ত্রণ পরিমাপ (গুলি) একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে একটি উল্লেখযোগ্য নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি প্রতিরোধ বা হ্রাস করার জন্য প্রয়োগ করা হয় এবং লিখিত ক্রিটিকাল লিমিট (গুলি) এবং পরিমাপ সংশোধনের প্রয়োগকে সক্ষম করে।

**ক্রিটিকাল লিমিট :** পরিমাপযোগ্য মান যা গ্রহণযোগ্যতাকে অগ্রহণযোগ্যতা থেকে পৃথক করে।

**ডিস্ ইনফেকশন:** ফিজিক্যাল বা রাসায়নিক এজেন্ট এবং / অথবা শারীরিক পদ্ধতির মাধ্যমে সংখ্যায় হ্রাস পৃষ্ঠতলে, জল বা বাতাসে টেকসই অণুজীবগুলি এমন স্তরে যা নিরাপদ খাদ্য এবং / অথবা উপযুক্ততার সাথে আপস করে না (সিএক্সসি 1-1969)

**ডকুমেন্টেড ইনফরমেশন:** একটি সংস্থা এবং যে মাধ্যমের উপর এটি রয়েছে তার দ্বারা নিয়ন্ত্রিত এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা প্রয়োজনীয় তথ্য

নোট ১ থেকে এন্ট্রি: ডকুমেন্টেড তথ্য যে কোনও ফর্ম্যাট এবং মিডিয়াতে এবং যে কোনও উৎস থেকে হতে পারে।

নোট ২ থেকে এন্ট্রি: নথিভুক্ত তথ্য উল্লেখ করতে পারে:

- সংশ্লিষ্ট প্রক্রিয়া সহ ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা।
- সংগঠন পরিচালনার জন্য তৈরি তথ্য (ডকুমেন্টেশন)।
- প্রাপ্ত ফলাফলের প্রমাণ (রেকর্ড)।

**এনক্লোসড প্রোডাক্ট এরিয়া:** কারখানার এমন একটি এলাকা যেখানে সমস্ত পণ্য সম্পূর্ণরূপে আবদ্ধ এবং তাই পরিবেশ দূষণের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ নয়।

**ফ্লো ডায়াগ্রাম:** একটি নির্দিষ্ট খাদ্য আইটেম উৎপাদন বা উৎপাদন ব্যবহৃত পদক্ষেপ বা অপারেশন ক্রম একটি পদ্ধতিগত উপস্থাপনা।

**খাদ্য:** পদার্থ (উপাদান), প্রক্রিয়াজাত, আধা-প্রক্রিয়াজাত বা কাঁচা, যা খাওয়ার উদ্দেশ্যে করা হয় এবং এর মধ্যে পানীয়, চুইংগাম এবং এমন কোনও পদার্থ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা "খাদ্য" তৈরি, প্রস্তুতি বা চিকিৎসা র জন্য ব্যবহৃত হয়েছে তবে প্রসাধনী বা তামাক বা পদার্থ (উপাদান) অন্তর্ভুক্ত নয় যা কেবল ওষুধ হিসাবে ব্যবহৃত হয়।

**খাদ্য নিরাপত্তা:** নিশ্চয়তা যে খাদ্য যখন এটি প্রস্তুত করা হয় এবং / অথবা তার উদ্দেশ্যযুক্ত ব্যবহার অনুযায়ী খাওয়া হয় তখন ভোক্তার স্বাস্থ্যের উপর প্রতিকূল প্রভাব সৃষ্টি করবে না।

**খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি:** খাদ্য শৃঙ্খলার সমস্ত পর্যায়ে খাদ্যের সুরক্ষা এবং উপযুক্ততা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত শর্ত এবং ব্যবস্থা।

**খাদ্য শৃঙ্খল:** প্রাথমিক উৎপাদন থেকে ভোগ পর্যন্ত একটি খাদ্য (৩.1৪) এবং এর উপাদানগুলির উৎপাদন , প্রক্রিয়াজাতকরণ, বিতরণ, সঞ্চয়স্থান এবং পরিচালনার পর্যায়গুলির ক্রম

নোট 1 থেকে এন্ট্রি: এর মধ্যে ফিড এবং পশু খাদ্য উৎপাদন অন্তর্ভুক্ত রয়েছে

প্রবেশের জন্য নোট 2: খাদ্য শৃঙ্খলে খাদ্য বা কাঁচামালের সংস্পর্শে আসার উদ্দেশ্যে উপকরণগুলির উৎপাদন ও অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

নোট 3 থেকে এন্ট্রি: খাদ্য শৃঙ্খলে পরিষেবা সরবরাহকারীরাও অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

- **নিরাপদ খাদ্য ঝুঁকি:** একটি ফিজিক্যাল, কেমিকাল, বায়োলজিক্যাল এজেন্ট বা খাদ্যের অবস্থা যা প্রতিকূল স্বাস্থ্যের প্রভাব সৃষ্টি করার সম্ভাবনা রয়েছে।

**খাদ্য প্রতিরক্ষা:** দূষণ বা অনিরাপদ পণ্যের দিকে পরিচালিত মতাদর্শগতভাবে অনুপ্রাণিত আক্রমণ সহ সমস্ত ধরণের ইচ্ছাকৃত দূষিত আক্রমণ থেকে খাদ্য, খাদ্য উপাদান, ফিড বা খাদ্য প্যাকেজিংয়ের সুরক্ষা নিশ্চিত করার প্রক্রিয়া (

- **খাদ্য জালিয়াতি:** একটি সম্মিলিত শব্দ যা খাদ্য, খাদ্য উপাদান, ফিড, খাদ্য প্যাকেজিং বা লেবেলিং, পণ্যের তথ্য বা অর্থনৈতিক লাভের জন্য কোনও পণ্যসম্পর্কে মিথ্যা বা বিভ্রান্তিকর বিবৃতি যা ভোক্তা স্বাস্থ্যের উপর প্রভাব ফেলতে পারে (জিএফএসআই 2020.1) এর ইচ্ছাকৃত এবং ইচ্ছাকৃত প্রতিস্থাপন, সংযোজন, টেম্পারিং বা ভুল উপস্থাপনকে অন্তর্ভুক্ত করে।

**খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি:** খাদ্যে ফিজিক্যাল, কেমিকাল, বায়োলজিক্যাল এজেন্ট একটি প্রতিকূল স্বাস্থ্য প্রভাব সৃষ্টি করার সম্ভাবনা সঙ্গে।

- **জেনেটিক্যালি মডিফাইড অর্গানিজম (জিএমও):** এমন একটি জীব যার জিনগত উপাদান জেনেটিক পরিবর্তনের কৌশল দ্বারা পরিবর্তিত হয়েছে যাতে তার ডিএনএতে এমন জিন থাকে যা সাধারণত সেখানে পাওয়া যায় না।

**হ্যাজার্ড:** ক্ষতির সম্ভাবনা সহ যে কোনও ধরণের এজেন্ট (সাধারণত জৈবিক, রাসায়নিক, শারীরিক বা রেডিওলজিক্যাল)।

- **হাই কেয়ার এরিয়া:** একটি অঞ্চল (বা অঞ্চল) একটি উচ্চ মানের জন্য ডিজাইন করা হয়েছে যেখানে কর্মী, উপাদান, সরঞ্জাম, প্যাকেজিং এবং পরিবেশ সম্পর্কিত অনুশীলনগুলি প্যাথোজেনিক মাইক্রো-অর্গানিজম দ্বারা পণ্য দূষণ হ্রাস করার লক্ষ্য রাখে।

- **হাই রিস্ক এরিয়া:** একটি শারীরিকভাবে পৃথক অঞ্চল (বা অঞ্চল), যা স্বাস্থ্যবিধির একটি উচ্চ মানের জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, যেখানে কর্মী, উপাদান, সরঞ্জাম, প্যাকেজিং এবং পরিবেশ সম্পর্কিত অনুশীলনগুলি প্যাথোজেনিক মাইক্রো-অর্গানিজম দ্বারা পণ্য দূষণ রোধ করার লক্ষ্য রাখে।

**হাই রিস্ক প্রোডাক্ট:** একটি ঠান্ডা বা হিমায়িত রেডি-টু-ইট / রেডি-টু-ইট পণ্য বা খাবার যেখানে প্যাথোজেনিক মাইক্রো-অর্গানিজমের বৃদ্ধির উচ্চ ঝুঁকি রয়েছে।

**পরিদর্শন:** নিরাপদ প্রত্যাশিত স্তরে অপারেশন নিশ্চিত করার জন্য লক্ষ্যযুক্ত যাচাইকরণ (প্রায়শই জালিয়াতি, পরিবেশ এবং সরঞ্জামগুলির জন্য একটি 'টিক তালিকা' এর বিরুদ্ধে একটি চাক্ষুষ চেক) **লো রিস্ক এরিয়া:** এমন একটি অঞ্চল যেখানে খাবারের প্রক্রিয়াজাতকরণ বা হ্যান্ডলিং পণ্য দূষণ বা অণুজীবের বৃদ্ধির ন্যূনতম ঝুঁকি উপস্থাপন করে, বা যেখানে ভোক্তা দ্বারা পণ্যটির পরবর্তী প্রক্রিয়াকরণ বা প্রস্তুতি পণ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করবে।

**এলওকিউ** - পরিমাণের সীমা। একটি পরীক্ষাগার বিশ্লেষণকারী পদার্থ যার জন্য একটি এলওকিউ বলা হয় তা অবশ্যই একটি অনুমোদিত পদ্ধতি ব্যবহার করতে হবে যার এলওকিউ অনুসারে ন্যূনতম কর্মক্ষমতা স্তর রয়েছে।

**ম্যালিশিয়াস কন্টামিনেশন:** ভোক্তার ক্ষতি বা কোম্পানী বা ব্র্যান্ডের মালিকের ক্ষতি করার উদ্দেশ্যে কোনও পণ্য বা কাঁচামালের ইচ্ছাকৃত দূষণ।

**-মাইক্রোবায়োলজিক্যাল মানদণ্ড -** কোনও পণ্যের গ্রহণযোগ্যতা লিখিত করার মানদণ্ড, খাদ্য সামগ্রীর একটি ব্যাচ বা অনুপস্থিতি, উপস্থিতি বা অণুজীবের সংখ্যা এবং / অথবা তাদের টক্সিন / মেটাবোলাইটের পরিমাণের উপর ভিত্তি করে একটি প্রক্রিয়া, প্রতি ইউনিট (গুলি) ভর, ভলিউম, ক্ষেত্রফল বা ব্যাচ।

**মনিটরিং:** পূর্বনির্ধারিত সীমাগুলি পূরণ করা করা কিনা তা মূল্যায়ন করার জন্য লিখিত নিয়ন্ত্রণ পরামিতিগুলির পর্যবেক্ষণ বা পরিমাপের একটি পরিকল্পিত ক্রম।

**এমআরপিএল -** ন্যূনতম প্রয়োজনীয় পারফরম্যান্স সীমা - নিষিদ্ধ পদার্থ সনাক্তকরণের জন্য ব্যবহৃত বিশ্লেষণাত্মক পদ্ধতির জন্য সর্বনিম্ন সীমা। এমআরপিএলগুলি ইউইউ দ্বারা নিষিদ্ধ / ব্যবহারের অনুমতি নেই এমন পদার্থের জন্য সেট করা হয়। এবং এমন পদার্থের জন্য ব্যবহৃত বিশ্লেষণাত্মক পদ্ধতির জন্য এই সীমাটি নির্ধারণ করেছেন যার জন্য কোনও নিরাপদ অনুমোদিত সীমা প্রতিষ্ঠিত হয়নি।

**ওপিআরপি:** একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে একটি উল্লেখযোগ্য খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি প্রতিরোধ বা হ্রাস করার জন্য প্রয়োগ করা নিয়ন্ত্রণ পরিমাপ বা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সংমিশ্রণ, এবং যেখানে কর্মের মানদণ্ড এবং পরিমাপ বা পর্যবেক্ষণ প্রক্রিয়া এবং / অথবা পণ্যের কার্যকর নিয়ন্ত্রণ সক্ষম করে।

**ওপেন প্রোডাক্ট এরিয়া:** এমন একটি এলাকা যেখানে পণ্যটি পরিবেশের জন্য উন্মুক্ত (অর্থাৎ প্যাকেজিংয়ে বা সরঞ্জাম / পাইপের মধ্যে সম্পূর্ণরূপে আবদ্ধ নয়)।

**পিআরপি:** নিরাপদ খাদ্য বজায় রাখার জন্য সংস্থার মধ্যে এবং খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে প্রয়োজনীয় মৌলিক শর্ত এবং ক্রিয়াকলাপ

**প্রোডাক্ট রিকল:** সরবরাহ শৃঙ্খল থেকে কোনও পণ্য সরবরাহকারী দ্বারা অপসারণ যা অনিরাপদ বলে মনে করা হয়েছে এবং শেষ গ্রাহকের কাছে বিক্রি করা হয়েছে বা খুচরা বিক্রেতা বা ক্যাটারারদের কাছে রয়েছে এবং বিক্রয়ের জন্য উপলব্ধ (জিএফএসআই 2020.1)।

**প্রোডাক্ট উইথড্রয়াল:** সরবরাহ শৃঙ্খল থেকে সরবরাহকারী দ্বারা একটি পণ্য অপসারণ যা অনিরাপদ বলে মনে করা হয়েছে, যা শেষ ভোক্তা (জিএফএসআই 2020.1) দ্বারা ক্রয়ের জন্য বাজারে রাখা হয়নি।

**প্রিভেন্টিভ অ্যাকশন:** সনাক্ত করা অ-সামঞ্জস্যতার মৌলিক অন্তর্নিহিত কারণ (মূল কারণ) দূর করার জন্য এবং পুনরাবৃত্তি রোধ করার জন্য পদক্ষেপ।

**পোটেবল ওয়াটার:** জল যা পান করা নিরাপদ, দূষণকারী এবং ক্ষতিকারক জীব থেকে মুক্ত এবং স্থানীয় আইনি প্রয়োজনীয়তা মেনে চলে

**কোয়ালিটি:** গ্রাহকের স্পেসিফিকেশন এবং প্রত্যাশা পূরণ।

**কোয়ালিটি কন্ট্রোল:** প্যাকেটে পণ্যের পরিমাণ পরীক্ষা করুন। ওজন, ভলিউম, টুকরা সংখ্যা, আকার ইত্যাদি সম্পর্কিত হতে পারে।

**প্রসেস:** আন্তঃসম্পর্কিত বা ইন্টারঅ্যাকটিভ ক্রিয়াকলাপগুলির সেট যা ইনপুটগুলিকে আউটপুটগুলিতে রূপান্তর করে (আইএসও 22000: 2018)।

**ট্রেন্ড:** ফলাফলের একটি চিহ্নিত প্যাটার্ন।

**রেসিডিউ এনালাইসিস:** অবশিষ্টাংশ সনাক্তকরণের জন্য স্ক্রিনিং এবং নিশ্চিতকরণ উভয় পদ্ধতির মধ্যে রয়েছে গ্যাস ক্রোমাটোগ্রাফি (জিসি), হাই পারফরম্যান্স লিকুইড ক্রোমাটোগ্রাফি (এইচপিএলসি) এবং ভর স্পেকট্রোমেট্রি (এলসিএমএস / এমএস) সহ তরল ক্রোমাটোগ্রাফি।

**রিস্ক:** প্রতিকূল স্বাস্থ্যের প্রভাবের সম্ভাবনা এবং সেই প্রভাবের তীব্রতার একটি ফাংশন, খাদ্যে হ্যাজার্ড (গুলি) এর ফলস্বরূপ।

**রিস্ক এনালাইসিস:** তিনটি উপাদান সমন্বিত একটি প্রক্রিয়া: ঝুঁকি মূল্যায়ন, ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা এবং ঝুঁকি যোগাযোগ।

**রিস্ক এসেসমেন্ট:** নিম্নলিখিত পদক্ষেপগুলি সমন্বিত একটি বৈজ্ঞানিকভাবে ভিত্তিক প্রক্রিয়া: (i) হ্যাজার্ড সনাক্তকরণ, (ii) হ্যাজার্ড চরিত্রায়ন, (iii) এক্সপোজার মূল্যায়ন, এবং (iv) ঝুঁকি বৈশিষ্ট্য।

**রেডি টু কুক ফুড:** প্রস্তুতকারকের দ্বারা ডিজাইন করা খাবার যা কার্যকরভাবে নির্মূল করতে বা একটি গ্রহণযোগ্য স্তরে হ্রাস করার জন্য রান্না বা অন্যান্য প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রয়োজন, উদ্বেগের অণুজীব।

**রেডি টু ইট ফুড:** সম্পূর্ণ রান্নার প্রয়োজন ছাড়াই সরাসরি মানুষের ব্যবহারের জন্য প্রস্তুতকারকের দ্বারা উদ্দিষ্ট খাবার।

**রেডি টু হিট ফুড:** রান্নার প্রয়োজন ছাড়াই সরাসরি মানুষের ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত হওয়ার জন্য প্রস্তুতকারকের দ্বারা ডিজাইন করা খাবার। পণ্যটির গরম করার উদ্দেশ্য পণ্যটিকে আরও সুস্বাদু করে তোলা।

**টপ ম্যানেজমেন্ট:** ব্যক্তি বা ব্যক্তিদের গোষ্ঠী যারা সর্বোচ্চ স্তরে একটি সংস্থাকে পরিচালনা ও নিয়ন্ত্রণ করে

**ট্রেসেবিলিটি:** উপাদান , প্রক্রিয়াকরণ এবং বিতরণের নির্দিষ্ট পর্যায় (গুলি) এর মাধ্যমে কোনও বস্তুর ইতিহাস, প্রয়োগ, আন্দোলন এবং অবস্থান অনুসরণ করার ক্ষমতা

**ভ্যালিডেশন:** বস্তুনিষ্ঠ প্রমাণের বিধানের মাধ্যমে প্রমাণ প্রাপ্ত করা যে কোনও নিয়ন্ত্রণ বা পরিমাপ, যদি সঠিকভাবে প্রয়োগ করা হয় তবে নির্দিষ্ট ফলাফল সরবরাহ করতে সক্ষম।

**ভেরিফিকেশন:** কোনও নিয়ন্ত্রণ বা পরিমাপ উদ্দেশ্য হিসাবে কাজ করছে কিনা তা নির্ধারণ করার জন্য পর্যবেক্ষণের পাশাপাশি পদ্ধতি, পদ্ধতি, পরীক্ষা এবং অন্যান্য মূল্যায়নের প্রয়োগ।

## তথ্যসূত্র:

1. পরবর্তী সংশোধনীসহ এফআইকিউসি বিধিমালা-১৯৯৭।
2. খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতি - সিএক্সসি ১ -১৯৬৯ - ১৯৬৯ সালে গৃহীত। ১৯৯৯ সালে সংশোধিত। ১৯৯৭, ২০০৩, ২০২০ এ সংশোধিত। ২০১১ সালে সম্পাদকীয় সংশোধন।
1. ইন্টারন্যাশনাল স্ট্যান্ডার্ড, আইএসও ২২০০০, দ্বিতীয় সংস্করণ ২০১৮-০৬
2. বিআরসিজিএস গ্লোবাল স্ট্যান্ডার্ড - নিরাপদ খাদ্য - ইসু ৯ - আগস্ট ২০২২
3. বিএপি - সীফুড প্রসেসিং স্ট্যান্ডার্ড (এসপিএস) - ইস্যু ৫.১ - ১৬ নভেম্বর ২০২০
4. বিএপি ফার্ম স্ট্যান্ডার্ড - সংখ্যা ৩.১ - ০৭ ফেব্রুয়ারী ২০২৩
5. গ্লোবাল জিএপি- ইন্টিগ্রেটেড ফার্ম অ্যাসুরেন্স - জলজ চাষের নীতি ও মানদণ্ড - ফিনফিশ, ক্রাস্টেসিয়ানস
6. প্রিপেইকেজড খাবারের লেবেলিংয়ের জন্য সাধারণ স্ট্যান্ডার্ড (সিএক্সএস ১ -১৯৮৫)
7. খাদ্য পরিদর্শন এবং সার্টিফিকেশন সিস্টেম (সিএক্সজি ৬০ -২০০৬)
8. নিরাপদ খাদ্যের ৫ চাবিকাঠি ডব্লিউএইচও
9. বিশুদ্ধ খাদ্য অধ্যাদেশ, ১৯৫৯ এবং বিশুদ্ধ খাদ্য বিধিমালা, ১৯৬৭।
10. নিরাপদ খাদ্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার বৈধতার জন্য গাইডলাইনস (সিএক্সজি ৬৯ - ২০০৮)
11. খাদ্য সম্পর্কিত মাইক্রোবায়োলজিকাল মানদণ্ড প্রতিষ্ঠা ও প্রয়োগের জন্য নীতি ও নির্দেশিকা (সিএক্সজি ২১ -১৯৯৭)।
12. সাধারণ খাদ্য আইন (রেজি ইসি ১৭৮/২০০২)
13. হাইজিন প্যাকেজ (রেজি ইসি ৮৫২, ৮৫৩, ৮৫৪, ৮৮২/২০০৪)
14. মাইক্রোবায়োলজিকাল মানদণ্ড (রেজি ইসি ২০৭৩/২০০৫)
15. ইইউ অ্যালার্জেন নির্দেশাবলী
16. জিএমও রেগুলেশন
17. প্যাকেজিং (রেজি ইসি ১৯৩৫/২০০৪)
18. পুষ্টি এবং লেবেলিং (রেজি ইসি ১৯২৪/২০০৬ এবং ১৯২৫/২০০৬)
19. দূষক (রেজি ইসি ১৮৮১/২০০৬)