

॥ নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ মেনে চলুন  
জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষা করুন ॥

# আসন্ন ঈদুল আযহা উপলক্ষে কোরবানির মাংসের নিরাপদতায় সম্পর্কে বুকিসমূহ মোকাবেলায় করণীয় সম্পর্কে গণবিজ্ঞপ্তি

## পশুপালনকারী ও বিক্রেতার জন্য করণীয়:

- স্বাস্থ্যসম্মত ও নিরাপদ উপায়ে কোরবানির পশু পালন করুন।
- পশুর খাবার হিসাবে নিরাপদ পশু খাদ্য ব্যবহার করুন।
- খামারে সঠিকভাবে জীব নিরাপত্তা মেনে চলুন, খামারকে রোগ বালাই এর হাত থেকে রক্ষা করুন।
- চিকিৎসকের পরামর্শ ব্যতীত স্টেরয়েড, হরমোন, এন্টিবায়োটিক, ইত্যাদি ঔষধ ব্যবহার করবেন না।
- কোরবানির জন্য রোগাক্রান্ত পশু ক্রয়-বিক্রয় থেকে বিরত থাকুন।
- এন্টিবায়োটিকসহ অন্যান্য ঔষধের দ্বারা চিকিৎসা করা হলে ‘প্রত্যাহারকাল’ শেষ হওয়ার পূর্বে জবাইয়ের উদ্দেশ্যে পশু বিক্রয় থেকে বিরত থাকুন।
- পশু অসুস্থ হলে নিকটস্থ প্রাণী চিকিৎসকের সহায়তা নিন।

## ক্রেতাগণের জন্য করণীয়:

- কোরবানির জন্য সুস্থ-সবল পশু ক্রয় করুন। সুস্থ পশু বাহ্যিকভাবে চেনার উপায় : সতেজ, স্বাভাবিক ভঙ্গি, জাবরকাটা, নাকের নীচের লোমবিহীন অংশে (মাজল) ভেজাভাব ও উজ্জল চেহারা।
- কোরবানির জন্য প্রাপ্তবয়স্ক পশু ক্রয় করুন যেমন-গরু অন্যুন ২ বছর, ছাগল/ভেড়া অন্যুন ১ বছর; কোরবানির জন্য গর্ভবতী পশু ক্রয় থেকে বিরত থাকুন।
- প্রয়োজনে নিকটস্থ প্রাণী চিকিৎসকের সহায়তা নিন।
- কোরবানির পশুকে জবাইয়ের ১২ ঘন্টা পূর্ব থেকে পানি ব্যতীত অন্য কোন খাবার খাওয়ানো থেকে বিরত থাকুন।
- সংক্রামক ব্যাধিমুক্ত দক্ষ ব্যক্তি দ্বারা পরিচ্ছন্ন পরিবেশে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে নির্ধারিত স্থানে পশু কোরবানি করুন।
- পশুজবাই ও মাংস প্রস্তুতকরণে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত ছুরি, দা, বটি ও অন্যান্য সরঞ্জামাদি ব্যবহার করুন।
- পশুর চামড়া ছাড়ানো ও মাংস কাটার সময় মাংস যেন সরাসরি মাটি, ধূলাবালি বা অন্যান্য আবর্জনার সংস্পর্শে না আসে এবং কুকুর, বিড়াল, হাঁস-মুরগী, পোকামাকড়, মাছি বা অন্যান্য পোষ্য প্রাণীদ্বারা মাংস যাতে দূষিত না হয় সেদিকে লক্ষ্য রাখুন।
- মাংস প্রস্তুতের সময় রোগাক্রান্ত অংশ যেমন, সিস্ট, অস্বাভাবিক বড় লসিকগ্রাণ্টি, সিমেন্টের মত শক্ত কলিজার কোন অংশ ইত্যাদি পাওয়া গেলে সতর্কতার সাথে সে অংশটুকু পৃথক করে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে মাটিতে পুঁতে ফেলুন অথবা বিনষ্ট করে ফেলুন।
- কাঁচামাংস স্বাভাবিক তাপমাত্রায় চার ঘন্টার বেশি রাখবেন না; যত দ্রুত সম্ভব রান্না করুন অথবা মাংস স্বল্প সময়ের জন্য সংরক্ষণ করতে চাইলে রেফ্রিজারেটরে ৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রার নীচে রাখুন এবং দীর্ঘ সময়ের জন্য সংরক্ষণ করতে চাইলে ডিপফ্রিজে মাইনাস ১৮ ডিগ্রি সেলসিয়াস বা তার নীচের তাপমাত্রায় রাখুন। প্রতিবারের রান্নার উপযোগী পরিমাণ মাংস স্বতন্ত্র প্যাকেটে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করুন।
- মাংস সঠিক তাপে ভালভাবে সিদ্ধ করে রান্না করুন, এতে মাংসে কোন শ্ফটিক জীবাণু থাকলে তা নষ্ট হয়ে যাবে।
- কোরবানির বর্জ্য দ্রুত অপসারণ করে নির্ধারিত স্থানে ফেলুন।

নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ এর আওতায় অপরাধের জন্য সর্বোচ্চ ৫ বছর পর্যন্ত  
কারাদণ্ড অথবা ২০ লক্ষ টাকা পর্যন্ত জরিমানা বা উভয়দণ্ডের বিধান রয়েছে



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য



খাদ্য মন্ত্রণালয়

৭১-৭২ ইক্সট্রিন গার্ডেন, রমনা, ঢাকা-১০০০, ফোন- ৫৫১৩৮৬০৯, ফ্যাক্স-৫৫১৩৮৬০১/৬০২

ই-মেইল: [info@bfsa.gov.bd](mailto:info@bfsa.gov.bd), ওয়েব- [www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)