NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. | Agriculture and Markets

অ্যান্ড্রু এম. কুওমো
(ANDREW M. CUOMO)

রিচার্ড এ. বল
(RICHARD A. BALL)

সামুদ্রিক খাবারের (মাছ ও শেলফিশ) অস্থায়ী প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং/অথবা খুচরা বিক্রয়ের জন্য অন্তর্বর্তী নির্দেশিকা

2020 সালের 4 আগস্ট অনুযায়ী

মাছ ধরার কার্যক্রমসমূহ যা নৌকা থেকে মাছ ও সামুদ্রিক খাদ্য পণ্য বিক্রি করে এবং সকল সামুদ্রিক খাদ্য পণ্য উৎপাদনকারী ও ফসল সংগ্রহকারী, যার মধ্যে রয়েছে শেলফিস (মল্লাস্কস, ক্রাস্টেসিয়ানস, ও ইকিনোডার্মস), সেফালপডস যেগুলি সরাসরি অথবা পরোক্ষভাবে রেস্টুরেন্ট ও অন্যান্য খাদ্য সেবা কার্যক্রমের কাছে বিক্রি করে, যেগুলির একটি বৈধ ফেডারেল অথবা স্টেট, কাউন্টি বা সিটি লাইসেন্স/পারমিট রয়েছে, সেগুলিকে COVID19 বিধিনিষেধ জারি থাকা অবস্থায় নিচে বর্ণিত নির্দেশনাগুলি অনুসরণ করা সাপেক্ষে উপরোক্ত সামুদ্রিক খাদ্য পণ্য সরাসরি প্রান্তিক ভোক্তা পর্যন্ত বিক্রি অথবা প্রক্রিয়া করার অনুমতি দেওয়া হবে। সমস্ত প্রক্রিয়াকরণ অবশ্যই লাইসেন্সধারী অথবা অনুমোদিত বিভাগে পরিচালিত হতে হবে। কোনো আবাসিক এলাকায় প্রক্রিয়াকরণ পরিচালিত হতে পারে না। এই দুই সপ্তাহের অন্তর্বর্তীকালীন নির্দেশিকার মেয়াদ 30 সেপ্টেম্বর 2020 সাল পর্যন্ত বাড়ানো হয়েছে। লাইসেন্সিং অথবা অনুমোদিত সরকারি সংস্থা কর্তৃক প্রয়োজনীয় বলে বিবেচিত হলে এই তারিখটি অবিরত থাকবে কিনা তা পুনরায় মূল্যায়ন করা হবে এবং বাড়ানো হবে।

যে সব রেস্তোঁরাগুলি এই অন্তর্বর্তীকালীন নির্দেশিকার সুযোগ নিতে চায় তারা শুধুমাত্র ইতোমধ্যে তাদের স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগ কর্তৃক অসুমোদিত হওয়া সাপেক্ষে অবিলম্বে তা করতে পারে। এই নির্দেশিকাটির অধীনে কাজ করার আগে রেস্তোঁরাগুলিকে অনুমোদনের জন্য কৃষি ও বাজার অধিদফতর বা স্বাস্থ্য অধিদফতরের সাথে যোগাযোগ করার প্রয়োজন হবে না। রেস্তোঁরাগুলির তাদের সুবিধা সম্পর্কিত কোনো প্রশ্ন থাকলে তাদের স্থানীয় স্বাস্থ্য বিভাগের অনুমতি প্রদানকারীর সাথে যোগাযোগ করতে হবে।

নোট: প্রদত্ত চলমান COVID19 মহামারি এবং ব্যবহারিক দিক বিবেচনা করে, যে সব সংস্থা এই নির্দেশিকা ব্যবহার করতে ইচ্ছুক তাদের উচিত সামাজিক দূরত্ব বৃদ্ধি করা এবং যে কোন সংশ্লিষ্ট এলাকায় জমায়েত হওয়া মানুষের ঘনত্ব কমানোর জন্য যুক্তিসঙ্গত ব্যবস্থা গ্রহণ করা।

যে কেউ দুই বছরের বেশী বয়সী এবং মুখ ঢেকে রাখতে সক্ষম হলে জনসম্মুখে তাকে মাস্ক বা কাপড় দিয়ে মুখ ঢেকে রাখতে হবে, কার্যনির্বাহী আদেশ 202.17 এবং 202.18 সম্পর্কিত অন্তর্বর্তী নির্দেশনা প্রতি COVID-19 এর প্রাদুর্ভাব,17 এপ্রিল, 2020, এ জনসমক্ষে মুখ আচ্ছাদনের প্রয়োজন। অন্তর্বর্তীকালীন নির্দেশনার কার্যনির্বাহী আদেশ 202.16 অনুযায়ী জনসাধারণের সাথে যোগাযোগ করার সময় নিয়োগকর্তাকে বিনামূল্যে মাস্কসহ জরুরি কর্মীদেরও সরবরাহ করতে হবে 14 এপ্রিল 2020, COVID-19 প্রাদুর্ভাবের সময় সরকারি এবং বেসরকারি কর্মচারীদের জন্য জনসাধারণের সাথে যোগাযোগের জন্য মুখের অচ্ছাদন প্রয়োজন।

একটি ফেডারেল লাইসেন্সপ্রাপ্ত জাহাজ, **ফেডারেল** পানি সীমায় মাছ ধরা (3-200 মাইল অফশোর) অথবা স্টেটগুলির পানি (0-3 মাইল অফশোর) সরাসরি ভোক্তাদের কাছে মাছ বিক্রি করার জন্য একটি ফেডারেল "ডিলার পারমিট" প্রয়োজন। স্টেটের পানিতে (0-3 মাইল) স্টেট লাইসেন্সপ্রাপ্ত জাহাজগুলো ইতোমধ্যে NYS এর পরিবেশ সংরক্ষণ অধিদফতর কর্তৃক জারি কৃত অনুমতির আওতায় পড়ে।

ফেডারেল "ডিলার পারমিট" এর জন্য আবেদন করতে **এবং নির্দেশনাবলী দেখতে** এখানে ক্লিক করুন: https://www.fisheries.noaa.gov/new-england-mid-atlantic/resorces-fishing/vessel-and-dealer-permitting-greater-atlantic-region

প্রযোজ্য সকল NYS ডিপার্টমেন্ট অব এনভায়রনমেন্টাল কনজারভেশন পারমিটস (Department of Environmental Conservation permits) অবশ্যই বৈধ হতে হবে। শেলফিশের সকল প্রক্রিয়াকরণ অবশ্যই একটি লাইসেন্সপ্রাপ্ত বা অনুমোদিত প্রক্রিয়াকরণ কেন্দ্রে NYS, DEC প্রক্রিয়াকরণ অনুমতিপত্রের মাধ্যমে পরিচালনা করতে হবে।

প্যাকেটজাত মাছ ও অন্যান্য সামুদ্রিক খাবার পণ্যগুলির প্রক্রিয়াজাতকরণ অথবা বিক্রয় করার জন্য নির্দেশনার প্রয়োজনীয়তা যেমন কাঁচা গোটা, পরিষ্কার বা কাটা মাছ, রান্না করা মাছের খাবার (গরম বা উত্তাপ এবং খাওয়া) ইত্যাদির জন্য অফ-সাইট ব্যবহার বা ভোগের উদ্দেশ্যে দেওয়া হয়:

সুযোগ-সুবিধা:

<u>পরিষ্কারকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং প্যাকেজিংয়ের</u> জন্য ব্যবহৃত সুযোগ-সুবিধাতে অবশ্যই যা থাকতে হবে:

- পানযোগ্য প্রবাহমান গরম ও ঠাণ্ডা পানি
- যথাযথ নিষ্কাশন ব্যবস্থা
- বাইরের পরিবেশ থেকে যথাযথ সুরক্ষা
- যন্ত্রপাতি ও কাজের পৃষ্ঠতল পরিষ্কার এবং জীবাণুমক্ত করার সুবিধা
- পর্যাপ্ত এবং উপযুক্ত স্টোরেজ সুবিধা
- কাজের পৃষ্ঠতল ভালোভাবে মেরামত করা থাকতে হবে

- বাথরুমের যথাযথ সুবিধা যাতে থাকবে প্রবাহমান গরম ও ঠাণ্ডা পানি, হাতের সাবান, পেপার টাওয়েল বা হাত শুকানোর জন্য এয়ার ব্লোয়ার এবং পেপার টাওয়েল ফেলার জন্য একটি আবর্জনার ঝুড়ি।
- পর্যাপ্ত ও উপযুক্ত বর্জ্য সঞ্চয় এবং অপসারণ
- কাঁচা ও রান্না করা খাবারের ক্রস দূষণ করতে পর্যাপ্ত নিয়ন্ত্রণ

<u>সামুদ্রিক খাবার বিক্রির</u> জন্য ব্যবহৃত ফ্যাসিলিটিগুলিতে অবশ্যই যা থাকতে হবে:

- পানযোগ্য প্রবাহমান গরম ও ঠাণ্ডা পানি
- যথাযথ নিষ্কাশন ব্যবস্থা
- পর্যাপ্ত স্টোরেজ সুবিধা (রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজার, হট হোল্ডিং ইত্যাদি)
- বাইরের পরিবেশ থেকে যথাযথ সুরক্ষা
- যন্ত্রপাতি ও স্টোরেজ ইউনিট পরিষ্কার এবং জীবাণুমক্ত করার সুবিধা
- হাত ধোয়ার সুবিধা
- পর্যাপ্ত বর্জ্য সঞ্চয় ও অপসারণের সুবিধা

প্রক্রিয়াজাতকরণ:

- সকল পণ্য অবশ্যই সব সময় স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিচালনা করতে হবে
- সকল ঠাণ্ডা পণ্য অবশ্যই সব সময় সঠিক তাপমাত্রায় (41°F বা তার কম) বজায় রাখতে হবে।
- সকল গরম পণ্য অবশ্যই সব সময় সঠিক তাপমাত্রায় (135°F বা তার বেশি) বজায় রাখতে হবে।
- সমস্ত নাড়ীভুঁড়ি বের করে ফেলুন এবং মাছ থেকে আলাদা করুন
- স্কোমব্রোয়েড কোনো মাছের প্রজাতির প্রক্রিয়াজাতকরণ বা বিতরণ করা যাবে না (হিস্টামিন ফর্মার যেমন- টুনা, ম্যাকেরেল, মাহি মাহি, সার্ডিন, অ্যানচোভি, হেরিং, ব্লুফিশ, অ্যামবারজ্যাক এবং মার্লিন)
- যথাযথভাবে উপরে বর্ণিত সুবিধাসম্বলিত জাহাজগুলি ছাড়া আর কোনো "পপ-আপ" প্রক্রিয়াজাতকরণ করা যাবে না। কোনো বাহনের পিছন বা অভ্যন্তর প্রক্রিয়াজাতকরণের জন্য ব্যবহার করা যাবে না।
- গাড়ির পিছনে বা অভ্যন্তরে কোনো প্রক্রিয়াকরণ নয়
- কোনো বাসভবনে প্রক্রিয়াকরণ নয়

- উন্মুক্ত পরিবেশে কোনো প্রক্রিয়াকরণ নয়
- যে খাবারগুলি রান্না করা হয় তা অবশ্যই যথাযথ রান্নার তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে (পণ্যের ধরনের উপর নির্ভর করে সাধারণত তা 135°F থেকে 165°F)। আধারান্না করা খাবার

  বিক্রির জন্য দেওয়া যাবে না। রান্না করা এবং ঠাণ্ডা করে বিক্রি করা খাবারগুলি তাপ থেকে সরানোর 2 ঘন্টার মধ্যে অবশ্যই 70°F বা তার চেয়ে কম তাপমাত্রায় এবং আরো 4 ঘন্টার মধ্যে 41°F বা তারও কম তাপমাত্রায় ঠাণ্ডা করে নিতে হবে।

সংরক্ষণ:

- মাছ ও শেলফিশ অবশ্যই সবসময় রেফ্রিজারেটর এবং/ অথবা বরফের মাধ্যমে, 41°F বা তার কম তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে হবে।
- পণ্যগুলি অবশ্যই হিমায়নের প্রয়োজনীয়তা উল্লেখ করে লেবেল করতে হবে।
- হিমায়িত খাবারগুলিকে ব্যবহার না করা পর্যন্ত হিমায়িত রাখার কথা উল্লেখ করে লেবেল করতে হবে।
- হট হোল্ডিং ইউনিটগুলি অবশ্যই 135°F তাপমাত্রায় বজায় রাখা উচিত।

মাছ ও শেলফিশ প্রক্রিয়াজাতকরণ জরুরি নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (CCPs):

মাছ পরিষ্কার করার সময়, মাছ পরিষ্কার করার জন্য ব্যবহৃত যন্ত্রপাতিগুলির অনুপস্থিত দাঁত, কাটার প্রান্তের নিক বা অন্য কোনো ধাতব খণ্ডের জন্য অবশ্যই পরীক্ষা করতে হবে। কোনো ধাতব বস্তুর থেকে যাওয়া রোধ করতে এই পরীক্ষাগুলি করতে হবে। পরীক্ষার সময়সূচিগুলি হবে নিম্নরুপ:

- কাটার একদম শুরুর সময়
- তারপর প্রতি চার ঘন্টায় একবার
- কাটা শেষে

রেকর্ড:

- একটি লিখিত রেকর্ড রাখা হবে যাতে তারিখ, সময় এবং পরীক্ষাটি গ্রহণযোগ্য (A) বা অগ্রহণযোগ্য (X) হিসাবে প্রমাণিত হয়েছিল কিনা তা ধারন করে।
- অনুরোধ করা হলে পরিদর্শনের জন্য সেই রেকর্ডগুলি অবশ্যই সংরক্ষণ করতে হবে।
- যদি কোনো অগ্রহণযোগ্য পরীক্ষা থেকে থাকে তাহলে ধাতব বস্তুর উপস্থিতি পরীক্ষা করার জন্য পূর্ববর্তী গ্রহণযোগ্য পরীক্ষা থেকে সমস্ত পণ্য অবশ্যই আবার পরীক্ষা করতে হবে। যদি কোনো ধাতু পাওয়া না যায় তবে পণ্যটি গ্রহণযোগ্য বলে বিবেচিত হবে।
- যদি কোনো ধাতু পাওয়া যায়, পণ্যটিকে অবশ্যই ধাতু মুক্ত করতে হবে অথবা সেটিকে বাণিজ্যিক ক্ষেত্রে দেওয়া যাবে না।
- নিউ ইয়র্ক স্টেট পরিবেশ সংরক্ষণ বা স্বাস্থ্য সম্পর্কিত বিভাগসমূহের (স্থানীয় বা স্টেট) প্রয়োজনীয় সকল রেকর্ড বজায় রাখতে হবে।

লেবেলিং:

- বিক্রয়ের জন্য দেওয়া একক প্রজাতির মাছ এবং শেলফিশকে অবশ্যই লেবেলযুক্ত করতে হবে এবং তাতে অন্ততপক্ষে মাছ বা শেলফিশের সাধারণ নাম, বিক্রেতার নাম ও ঠিকানা, কীভাবে এটি সংরক্ষণ করতে হবে (তাপমাত্রা) এবং পাউন্ড বা আউন্সে প্যাকেজের পরিমাণ (নেট ওজন) অন্তর্ভুক্ত করতে হবে। মেট্রিক পরিমাপ ঐচ্ছিক।
- কোনো স্বাস্থ্য বা পুষ্টিগত দাবি করা যাবে না।
- অ্যালার্জিযুক্ত ফিশ এবং শেলফিশকে সঠিকভাবে লেবেল করা প্রয়োজন। নিচে অ্যালার্জেন সম্পর্কিত নির্দেশনা দেখুন।

পুনঃপ্যাকেজিং:

পুনরায় প্যাকেজকৃত সকল খাবার সবসময় স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিচালনা করতে হবে এবং বিক্রিত প্রতিটি খুচরা প্যাকেজের ক্ষেত্রে অবশ্যই এই নথিতে উল্লেখিত লেবেলিং নির্দেশিকা অনুসরণ করতে হবে। "শুধুমাত্র রেস্টুরেন্টে ব্যবহারের জন্য" প্রদর্শিত প্যাকেজগুলি থেকে এই কথাগুলি মুছে ফেলতে হবে বা ঢেকে ফেলতে হবে।

পরিবহন:

মাছ ও শেলফিশ অবশ্যই বরফ এবং/অথবা রেফ্রিজারেটেড যানবাহনে পরিবহন করতে হবে।

অ্যালার্জি:

আটটি প্রধান খাদ্য গ্রুপ অ্যালার্জি রয়েছে (দুধ, ডিম, মাছ, ক্রাস্টাসিয়ান শেলফিশ, গাছ বাদাম, চিনাবাদাম, গম এবং সয়াবিন) যা অবশ্যই লেবেলিং নির্দেশিকা অনুসরণ করবে।

খাবারটি যদি কোনো কাঁচা কৃষি পণ্য না হয় এবং যদি এটি নিজে অ্যালার্জি উপাদান হয় বা যদি এটি এর মধ্যে কোনো প্রধান খাদ্য অ্যালার্জি উপাদান বহন বা ধারন করে, তাহলে লেবেলটি নিম্নোক্ত নিয়মগুলি অনুসরণ করবে:

1. `এতে রয়েছে (Contains)' শব্দটি, যার পরেই খাদ্য উৎসের নাম যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, উপাদান তালিকার ঠিক পরপর বা পাশে প্রিন্ট করা হয় (আটা এবং মাছের উদাহরণগুলি এই পদ্ধতিটি ব্যবহার করে)

অথবা

2. উপাদানের তালিকায় প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটির সাধারণ বা প্রচলিত নামের পরে বন্ধনীর মধ্যে খাদ্য উৎসের নাম থাকে যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, (উপরের আটার উদাহরণের ক্ষেত্রে, "আটা" উপাদানটিকে উপাদানের বিবরণের শেষে "গম আছে" এর পরিবর্তে

   "আটা (গম)" হিসাবে তালিকাভুক্ত করা যেতে পারে

অথবা

3. উপাদানের সাধারণ বা প্রচলিত নামটি খাদ্য উৎসের নাম ব্যবহার করে যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, (যদি উপাদানের বিবরণে আটাকে "গমের আটা" হিসেবে তালিকাভুক্ত করা হয়), তাহলে বন্ধনীর মধ্যে বা উপাদানের বিবরণের শেষে আবার গম উল্লেখ করার দরকার নেই

অথবা

4. খাদ্য উৎসের নাম, যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, উপাদান তালিকার অন্য কোথাও আসে

   একক প্রজাতির মাছ বা শেলফিশ প্যাকেজিং এবং লেবেলিংয়ের সময়; পণ্যটি ফ্লাউন্ডার (উদাহরণ হিসেবে) উল্লেখ করার পরে, আপনাকে অবশ্যই "মাছ আছে" লিখতে হবে)। পণ্যটি যদি টাইলফিশ হয় তবে একই নিয়ম প্রযোজ্য; লেবেলে অবশ্যই লিখতে হবে: "মাছ আছে" বিক্রি হওয়া পণ্যটি যদি লবস্টার হয় তবে বিবরণটি হবে: "শেলফিশ আছে।"