

DRPW

DFSW

পরিচালক, উদ্ভিদ সংরক্ষণ উইং এর কার্যালয়	সর্বোচ্চ পর্যায়
সং: বঙ্গ পরিচালক (বালাইনাশক প্রশাসন) ও মালনিয়ন্ত্রণ	অধিগণ/কার্যকরী ব্যবস্থা দিন
উঃ-৫৫ পরিচালক (পেস্ট ম্যানজমেন্ট সেক্টর) ও উদ্ভিদ সংরক্ষণ	নিঃ/মহোদায়ী ব্যবস্থা দিন
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর	নির্দেশনা ও আদেশ ক্রম
উঃ পরিচালক (বালাইনাশক মালনিয়ন্ত্রণ)	
উঃ পরিচালক (সম্প্রসারণ) ও বালাই বালাইনাশক	
উপকরণ: ২-স্ট্রিমলিন (সার্ভিসে-এক এন্ড মোবাইল)	
বাড়িপাত সহকারী	
www.mda.gov.bd	
তারিখ: ২০/১১/১৯	

১১/১১/১৯  
১১/১১/১৯  
১১/১১/১৯

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর

নং ১২.০০.০০০০.০২৬.৯৯.০২০.১২. ২০১৯

তারিখ: ২৭ কার্তিক ১৪২৬  
১২ নভেম্বর ২০১৯

বিষয়: হলুদে ক্ষতিকর রাসায়নিক লেড ক্রোমেট (সীসা) এর ব্যবহার রোধে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ।

সূত্র: বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের পত্র নং-১৩.০২.০০০০.৫০৭.২৩.০০১.১৭.৮২৩, তারিখ ১০.১০.২০১৯ খ্রি.

ADD(PA)  
১১/১১/১৯

উপর্যুক্ত বিষয় ও সূত্রের পরিপ্রেক্ষিতে এ সাথে প্রেরিত বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের সূত্রোক্ত পত্রের মর্মানুযায়ী প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণের জন্য নির্দেশক্রমে অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তি: বর্ণনা মোতাবেক ০৩ (তিন) পাতা।

(মোঃ মনিরুজ্জামান)  
উপসচিব (প্রতিকল্প)  
ফোন-৯৫৪০৯৬৪  
moa.input2@gmail.com

✓ মহাপরিচালক  
কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর,  
খামারবাড়ি, ঢাকা।

সদয় অবগতির জন্য অনুলিপি:  
চেয়ারম্যান  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
৭১-৭২ ইস্কাটন গার্ডেন, ঢাকা।

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর  
সরেজমিন উইং, খামারবাড়ি, ফার্মগেট, ঢাকা-১২১৫  
www.dae.gov.bd

স্মারক নং- ২০২০ (২৫)  
কার্যার্থে অনুলিপিঃ

তারিখ: ২০/১১/১৯

১। অতিরিক্ত পরিচালক, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর  
অঞ্চল (সকল)

অত্রসাথে কৃষি মন্ত্রণালয়ের উপকরণ-২ শাখা হতে ১২ নভেম্বর, ২০১৯খ্রি. তারিখের ২৫৭ সংখ্যক স্মারকে প্রাপ্ত পত্রখানা সংযুক্ত করা হলো। পত্রের মর্মানুযায়ী হলুদ চাষাবাদে লেড ক্রোমেট (সীসা) সমন্বিত পানি ব্যবহার না করতে এবং হলুদ প্রক্রিয়াজাতকরণে লেড ক্রোমেট (সীসা) ব্যবহার না করতে আপনার অধিনস্থ কর্মকর্তাদের পরামর্শ প্রদানসহ সংযুক্ত লিফলেটটি বহুল প্রচারের নির্দেশনা প্রদানের জন্য অনুরোধ করা হলো।

(চৌধুরী দাস কুন্ডু)  
পরিচালক  
ফোনঃ ৯১৩৪৫৮৭  
১১/১১/১৯

সদয় জ্ঞাতার্থে অনুলিপিঃ  
১। মহাপরিচালক মহোদয়ের একান্ত সচিব, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, খামারবাড়ি, ঢাকা।



# হলুদে (শুকনো বা গুড়া) ক্ষতিকর রং বা উজ্জ্বলকারক ব্যবহার বন্ধে নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের সতর্কীকরণ গণবিজ্ঞপ্তি

সর্বসাধারণের অবগতির জন্য জানানো যাচ্ছে যে, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের যে কোন ধরনের খাদ্যের ভেজাল, দূষণ ও খাদ্যসংযোজন দ্রব্যের নিরাপদ মাত্রাধিক্যের ক্ষেত্রে আইনগত ব্যবস্থা গ্রহণের বাধ্যবাধকতা রয়েছে। সম্প্রতি আইসিডিডিআর,বি ও যুক্তরাষ্ট্রের স্ট্যানফোর্ড বিশ্ববিদ্যালয় এক যৌথ গবেষণায় বাংলাদেশের গর্ভবতী মহিলাদের রক্তে উচ্চমাত্রায় সীসার (লেড) উপস্থিতি পায়। এ সংক্রান্ত একটি গবেষণা প্রবন্ধ এনভায়রনমেন্টাল রিসার্চ জার্নালে প্রকাশিত হয়েছে। গবেষণার পরবর্তী ধাপে রক্তে সীসার উৎস অনুসন্ধান খাবার হলুদে সীসার মিশ্রণ (দূষণ) প্রমাণিত হয়। উক্ত শুকনো বা গুড়া হলুদে প্রাপ্ত সীসার উৎস হচ্ছে অবৈধভাবে ব্যবহৃত রং বা উজ্জ্বলকারক 'লেড ক্রোমেট' (PbCrO4) যা স্থানভেদে পিউরি, পিপড়ি, বাসন্তি রং, কাঠালি বা সরষে ফুল রং নামে পরিচিত। হলুদে বিদ্যমান সীসা মানবদেহের জন্য মারাত্মক ক্ষতিকর। নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ মোতাবেক সকল মশলা উৎপাদনকারী ব্যবসায়ীদের হলুদ (শুকনো বা গুড়া) প্রক্রিয়াজাতকরণে কোন ধরনের রং বা উজ্জ্বলকারক ব্যবহার বা সংযোজন বা মিশ্রনে বিরত থাকার জন্য নির্দেশ প্রদান করা হল। মানব শরীরে সীসার ক্ষতিকারক দিকসমূহ নিম্নরূপ:

- লেড ক্রোমেট বা উজ্জ্বলকারকে বিদ্যমান সীসা একটি বিষ যা স্নায়ু ও মস্তিষ্কের স্থায়ী ক্ষতিসাধন করে ও অকাল মৃত্যু ঘটায়।
- সীসার দূষণ বৃদ্ধি বিকাশে অপূরণীয় ক্ষতিসাধন করে, এমনকি জন্মের পূর্বে সীসার সংস্পর্শ পরবর্তীতে শিশুর বুদ্ধিমত্তা হ্রাস করে।
- রক্তে সীসার কোন সহনীয় মাত্রা নেই, যদিও রক্তে সীসার প্রচলিত (ইউএসএ) মাত্রা হলো ৫ মাইক্রোগ্রাম/ডেসি.লি।
- সীসা অন্যান্য যেসব রোগের কারণ-
  - ❖ পরিপাকতন্ত্র (কোষ্ঠকাঠিন্য, বমিভাব, ক্ষুধামন্দা, অরুচি), হৃদ-রক্তনালীর রোগ (রক্তশূন্যতা, উচ্চ রক্তচাপ) ইত্যাদি বৃদ্ধি করে।
  - ❖ দেহের রোগপ্রতিরোধ ক্ষমতা হ্রাস করে।
  - ❖ শিশুর শারিরিক ও মানসিক বৃদ্ধি ব্যাহত করে ও প্রাপ্তবয়স্কদের স্মৃতিভ্রম, মাথাব্যথা, বিষন্নতা ও মনো-স্নায়ুিক বৈকল্য সৃষ্টি করে।
  - ❖ হরমোন জনিত রোগ বৃদ্ধি করে।

এমতাবস্থায়, সংশ্লিষ্ট উৎপাদনকারী, সরবরাহকারী, পরিবেশনকারী, পাইকারী ও খুচরা বিক্রেতা এবং গ্রাহককে উক্ত দূষণযুক্ত পণ্য (হলুদ) উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, পরিবহন, ক্রয়-বিক্রয় এবং ব্যবহার না করার জন্য সতর্ক করা হল। একই সাথে সকল উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানকে তাদের উৎপাদিত পণ্যে (হলুদ) সীসার অনুপস্থিতি নিশ্চিত করে বাজারজাত করার জন্য নির্দেশনা প্রদান করা হল। প্রাকৃতিক উপায়ে উৎপাদিত আস্ত হলুদ স্ব-উদ্যোগে গুড়া/পেস্ট করে খাদ্যে ব্যবহার করা অধিক নিরাপদ বিবেচনায় তা সর্বসাধারণকে অনুসরণ করার জন্য উৎসাহিত করা হল।

এই গণবিজ্ঞপ্তি প্রচারের পরে কোন উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানের উৎপাদিত হলুদে (শুকনো বা গুড়া) ক্ষতিকর রাসায়নিক লেডক্রোমেট (সীসা) এর উপস্থিতি প্রমাণিত হলে দায়ী প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তির বিরুদ্ধে কঠোর আইনানুগ ব্যবস্থা গ্রহণ করা হবে।



**বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ**  
**Bangladesh Food Safety Authority**



জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

খাদ্য মন্ত্রণালয়

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

ই-মেইল: info@bfsa.gov.bd, ওয়েব- www.bfsa.gov.bd

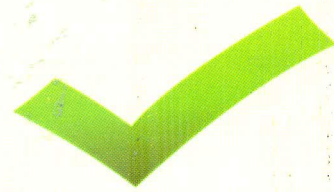
# নিরাপদ খাদ্য আইন- ২০১৩ মেনে চলুন জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষা করুন

## কৃত্রিম রং দেয়া হলুদ বর্জন করুন

### কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো আস্ত হলুদ চেনার উপায়-

- কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো হলুদের বাহিরের রং স্বাভাবিকের চেয়ে বেশি উজ্জ্বল ও চকচকে দেখায়
- কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো আস্ত হলুদ হাত দিয়ে স্পর্শ করলে হাতে রং লেগে যায় কিন্তু ঘষা দিলেও রং পুরোপুরি উঠে যাবে না

### নিচের ছবি গুলো লক্ষ্য করুন-



### আমাদের করণীয় :

- কৃত্রিম রং দেয়া উজ্জ্বল বা চকচকে হলুদ কিনবেন না
- কৃত্রিম রং বিহীন আস্ত হলুদ কিনে নিজেরা গুড়া করে নিন অথবা বেটে নিন
- বাজারে সহজলভ্য খোলা গুড়া হলুদ কিনবেন না



**বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ**  
**Bangladesh Food Safety Authority**

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

খাদ্য মন্ত্রণালয়

৭১-৭২ ইস্কাটন গার্ডেন, রমনা, ঢাকা-১০০০, ফোন- ৫৫১৩৮৬০৯, ফ্যাক্স-৫৫১৩৮৬০১/৬০২  
ই-মেইল: info@bfsa.gov.bd, ওয়েব- www.bfsa.gov.bd

