



## কোরবানির গবাদিপশু জবাই, মাংস প্রস্তুত ও সংরক্ষণে করণীয় সম্পর্কে গণবিজ্ঞপ্তি



### জবাইয়ের পূর্বে করণীয়:

- ❖ জবাইয়ের ১২ থেকে ২৪ ঘণ্টা পূর্ব থেকে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত পানি ছাড়া অন্য কোনো খাবার খাওয়ানো থেকে বিরত থাকুন।
- ❖ জবাইয়ের আগে পশুটিকে পর্যাপ্ত বিশ্রামে রাখুন।
- ❖ জবাইয়ের পূর্বে পশুটিকে ভালোভাবে গোসল করিয়ে নিন যাতে শরীরে কোনো ময়লা ও গোবর লেগে না থাকে।
- ❖ একটি পশুর সামনে অন্য পশু কোরবানি করা থেকে বিরত থাকুন।
- ❖ সংক্রামক ব্যাধিমুক্ত দক্ষ ব্যক্তি দ্বারা স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে নির্ধারিত স্থানে পশু কোরবানির ব্যবস্থা করুন।
- ❖ সরকার দ্বারা নির্ধারিত স্থান অথবা নিজস্ব বসতবাড়ি ব্যতীত রাস্তাঘাট ও যত্রতত্র পশু জবাই থেকে বিরত থাকুন।
- ❖ কোরবানির স্থানটি পরিষ্কার, উঁচু এবং নালা-নর্দমা থেকে দূরে রাখুন।
- ❖ কোভিড-১৯ প্রতিরোধে সরকার কর্তৃক নির্দেশিত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন।

### মাংস প্রস্তুতকরণে করণীয়:

- ❖ কাজ শুরুর পূর্বে এবং পরে হাত পরিষ্কার করে ধুয়ে জীবাণুমুক্ত রাখুন।
- ❖ মাংস প্রস্তুতকরণে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত ছুরি, দা, চাটাই ও অন্যান্য সরঞ্জামাদি ব্যবহার করুন।
- ❖ জবাইকৃত পশুর মৃত্যু নিশ্চিত হওয়ার পরে শরীর হতে চামড়া ছাড়ানোর (Dressing) কাজ শুরু করুন।
- ❖ মাংস হাত দিয়ে ধরার ক্ষেত্রে পানিরোধক হাত মোজা (Gloves) ও পরিষ্কার পোষাক পরিধান করুন।
- ❖ পশুর চামড়া ছাড়ানো ও মাংস কাটার সময় মাংস ও মাংস কাটার সরঞ্জামাদি যেন সরাসরি মাটি, খুলাবালি বা অন্যান্য আবর্জনার সংস্পর্শে না আসে এবং কুকুর, বিড়াল, হাঁস-মুরগি, পোকামাকড়, মাছি বা অন্যান্য পোষ্য প্রাণী দ্বারা মাংস যাতে দূষিত না হয় সেদিকে লক্ষ্য রাখুন।
- ❖ মাংস কাটার সময় রোগাক্রান্ত অংশ যেমন: সিস্ট, অস্বাভাবিক বড় লসিকাগ্রন্থি, সিমেন্টের মতো শক্ত কলিজার কোনো অংশ ইত্যাদি পাওয়া গেলে সতর্কতার সাথে সে অংশটুকু পৃথক করে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে মাটিতে পুঁতে ফেলুন।
- ❖ মাংস সংগ্রহ শেষে জবাইয়ের স্থান নির্ধারিত মাত্রায় ব্লিচিং পাউডার বা অন্য কোন জীবাণুনাশক দ্বারা পরিষ্কার করুন।
- ❖ যথাযথভাবে বর্জ্য অপসারণের ব্যবস্থা নিশ্চিত করুন।

### মাংস সংরক্ষণে করণীয়:

- ❖ কাঁচা ও রান্না করা মাংস আলাদা রাখুন।
- ❖ কাঁচা মাংস স্বাভাবিক তাপমাত্রায় চার ঘণ্টার বেশি রাখবেন না; যত দ্রুত সম্ভব রান্না করুন।
- ❖ মাংস স্বল্প সময়ের জন্য সংরক্ষণ করতে চাইলে রেফ্রিজারেটরে ৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে রাখুন এবং দীর্ঘ সময়ের জন্য সংরক্ষণ করতে চাইলে ডিপ ফ্রিজে মাইনাস ১৮ ডিগ্রি সেলসিয়াস (-১৮°C) বা তার নিচের তাপমাত্রায় রাখুন।
- ❖ প্রতিবারের রান্নার উপযোগী পরিমাণ মাংস ভিন্ন ভিন্ন প্যাকেটে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করুন।
- ❖ মাংস সঠিক তাপে ভালোভাবে সিদ্ধ করে রান্না করুন।



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

খাদ্য মন্ত্রণালয়

<http://bfsa.gov.bd>