

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
প্রজ্ঞাপন

তারিখ:বঙ্গাব্দ/..... খ্রিষ্টাব্দ।

এস. আর. ও. নং.....আইন /২০২৪।- নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৪৩ নং আইন) এর ধারা ৮৭, ধারা ৪১ এর সহিত পঠিতব্য, এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, সরকারের পূর্বানুমোদনক্রমে, নিম্নরূপ প্রবিধানমালা প্রণয়ন করিল, যথা: -

১। শিরোনাম ও প্রয়োগ।- (১) এই প্রবিধানমালা নিরাপদ খাদ্য (বিজ্ঞাপন ও দাবি) প্রবিধানমালা, ২০২৪ নামে অভিহিত হইবে।
(২) ইহা গেজেট প্রকাশের তারিখের ছয় (৬) মাস পর হইতে কার্যকর হইবে।

২। সংজ্ঞা।- (১) বিষয় বা প্রসঙ্গের পরিপন্থি কোনো কিছু না থাকিলে, এই প্রবিধানমালায়-

(ক) ‘অসংযোজন দাবি’ অর্থ যখন কোনো খাদ্যে কোনো উপাদান বা দ্রব্য প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে যোগ করা হয় না অথবা খাদ্যে যাহার উপস্থিতি স্বাভাবিক এবং যাহা ভোক্তা কর্তৃক স্বাভাবিকভাবে প্রত্যাশা করা হয়;

(খ) ‘আইন’ অর্থ নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৪৩নং আইন);

(গ) ‘কর্তৃপক্ষ’ অর্থ আইনের ধারা ২ এর দফা (১) এ সংজ্ঞায়িত কর্তৃপক্ষ;

(ঘ) ‘খাদ্য’ অর্থ আইনের ধারা ২ এর দফা (৩) এ সংজ্ঞায়িত খাদ্য;

(ঙ) ‘খাদ্যোপকরণ’ অর্থ খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যসহ খাদ্য প্রস্তুতকরণে ব্যবহৃত যে-কোনো উপকরণ বা উপাদান, যে-রূপেই বিদ্যমান থাকুক না কেন, যাহা চূড়ান্ত খাদ্যে উপস্থিত থাকে;

(চ) ‘খাদ্য ব্যবসায়ী’ অর্থ আইনের ধারা ২ এর দফা ৯ এ সংজ্ঞায়িত খাদ্য ব্যবসায়ী;

(ছ) ‘চিনি’ অর্থ সকল ধরনের মনোস্যাকারাইডস ও ডাই স্যাকারাইডস;

(জ) ‘দাবি (Claim)’ অর্থ যে-কোনো ধরনের উপস্থাপনা যাহা কোনো একটি খাদ্যের লক্ষণীয় গুণাগুণ ও তথ্য যেমন-উহার উৎপত্তি, পুষ্টিগুণ, বৈশিষ্ট্য, প্রক্রিয়াকরণ, গঠন প্রকৃতি, ইত্যাদি প্রকাশ করে এবং যে-কোনো ধরনের উপস্থাপনা বা বর্ণনা বা পরামর্শ, যাহা উক্ত গুণাগুণের সহিত সম্পর্কিত, উহাও ইহার অন্তর্ভুক্ত হইবে;

(ঝ) ‘দৈনিক খাদ্য চাহিদা (Recommended Daily Allowances-RDA)’ অর্থ লিঙ্গ বা বয়স ভেদে কোনো সুস্থ ব্যক্তির দৈনিক খাদ্য তালিকায় উপস্থিত গড় পুষ্টির পরিমাণ যাহা তাহার প্রয়োজনীয় পুষ্টি চাহিদা পূরণ করিবে এবং যাহা বাংলাদেশ সরকারের নির্ধারিত মান বা কোডেক্স এলিমেন্টারিয়াস এর মানদণ্ড গাইডলাইন অনুযায়ী নির্দেশিত;

(ঞ) ‘নিরাপদ খাদ্য’ অর্থ আইনের ধারা ২ এর দফা ১৭ এ সংজ্ঞায়িত নিরাপদ খাদ্য;

(ট) ‘পুষ্টি দাবি’ অর্থ কোনো খাদ্যের অন্তর্নিহিত শক্তিমাত্র (calorific value) অথবা আমিষ বা চর্বি বা কার্বোহাইড্রেট ইত্যাদির পাশাপাশি ভিটামিন, খনিজ বা অন্যান্য অনুমোদিত পুষ্টি উপাদানের উপস্থিতি অথবা অনুপস্থিতি সংক্রান্ত বিবৃতি বা পরামর্শ বা ইংগিত;

(ঠ) ‘পুষ্টি উপাদান দাবি’ অর্থ পুষ্টি সংক্রান্ত দাবি যাহা খাদ্যে বিদ্যমান কোনো পুষ্টির অবস্থাকে বর্ণনা করে;

(ড) ‘পুষ্টির তুলনামূলক দাবি’ অর্থ দুই বা ততোধিক খাদ্যের মধ্যে বিদ্যমান পুষ্টির বা শক্তি মান এর তুলনামূলক বিবৃতি;

(ঢ) ‘প্রচার’ অর্থ যে-কোনো ধরনের তথ্য বা বিনির্দেশ যাহার মাধ্যমে খাদ্য বা উহা ব্যবহারের সরঞ্জামাদি বিপণন, বিক্রয় বা বিতরণের জন্য বিভিন্ন তথ্য বিজ্ঞাপনের মাধ্যমে প্রচার করা হয়;

(ণ) ‘প্রাকৃতিক’ অর্থ প্রকৃতিতে বিদ্যমান বা প্রাকৃতিকভাবে প্রাপ্ত খাদ্য যাহা মানব সৃষ্ট নয় অর্থাৎ কোনোরূপ প্রক্রিয়াজাতকরণ ব্যতিরেকে খাদ্য সরাসরি ভক্ষণ উপযোগী অবস্থায় পাওয়া যায়;

(ত) ‘ফরম’ অর্থ এই প্রবিধানমালায় সংযুক্ত ফরম;

(খ) ‘বিজ্ঞাপন’ অর্থ নোটিশ, পরিপত্র, খাম, মোড়ক বা অন্য কোনো দলিলাদিসহ যে-কোনো প্রকার প্রিন্ট বা ইলেকট্রনিক মিডিয়া, ই-মেইল, ইন্টারনেট বা অন্য কোনো মাধ্যমে লিখিত, ছাপানো, শব্দ, ইমেজ, রঙ বা আলোর মাধ্যমে খাদ্য সম্পর্কে কোনো ঘোষণা বা উপস্থাপনা;

(দ) ‘ব্যক্তি’ অর্থ আইনের ধারা ২ এর দফা ২৮ এ সংজ্ঞায়িত ব্যক্তি;

(ধ) ‘লেবেল’ অর্থ কোনো খাদ্যদ্রব্যের মোড়কের উপর সহজে দৃষ্টিগোচর হয় এইরূপ কোনো ট্যাগ, ব্র্যান্ড, মার্ক, চিত্র, চিহ্ন, হলমার্ক, গ্রাফিক্স বা বর্ণনামূলক নির্দেশনা, যাহা লিখিত, মুদ্রিত, সিলমোহরকৃত অথবা স্টেনসিল, এ্যাম্বোশ বা অমোচনীয় কালি দ্বারা কম্পিউটারাইজড প্রিন্টিং এর মাধ্যমে অথবা চাপ প্রয়োগের মাধ্যমে ছাপ প্রদান করা হয় বা সংযোজন করা হয়;

(ন) ‘সমতুল্য দাবি’ অর্থ খাদ্যমান, পুষ্টির পরিমাণ এবং অন্য গুণাবলির বিবেচনায় কোনো খাবারের সমকক্ষ এইরূপ দাবি;

(প) ‘সারণি’ অর্থ এই প্রবিধানমালার সারণি;

(ফ) ‘স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি’ অর্থ স্বাস্থ্যের সহিত খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের প্রভাব সম্পর্কিত একটি বিবৃতি, পরামর্শ বা ইংগিত।

(২) এই প্রবিধানমালায় ব্যবহৃত যে-সকল শব্দ বা অভিব্যক্তির সংজ্ঞা প্রদান করা হয় নাই, সেই সকল শব্দ বা অভিব্যক্তি আইনে যেই অর্থে ব্যবহৃত হইয়াছে সেই অর্থে প্রযোজ্য হইবে।

৩। বিজ্ঞাপন প্রচারের ক্ষেত্রে শর্তাবলি।- (১) খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপনের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত সাধারণ শর্তাবলি অনুসরণ করিতে হইবে, যথা: -

(ক) কোনো ব্যক্তি বিপণন বা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে বিজ্ঞাপনে বিভ্রান্তিকর বা অসত্য তথ্য প্রদান অথবা মিথ্যা নির্ভরতামূলক বক্তব্য প্রদান করিতে পারিবেন না;

(খ) বিজ্ঞাপনের ভাষা, দৃশ্য, চিত্র কিংবা নির্দেশনা, ধর্মীয় ও রাজনৈতিক অনুভূতি, অসাম্প্রদায়িক চেতনা, সামাজিক, সাংস্কৃতিক এবং নৈতিক মূল্যবোধের প্রতি পীড়াদায়ক হইবে না;

(গ) বিজ্ঞাপনে অশ্লীল ও কুরুচিপূর্ণ শব্দ বা শব্দগুচ্ছ, উক্তি, সংলাপ, জিংগেল, ইত্যাদি ব্যবহার করা যাইবে না;

(ঘ) বিজ্ঞাপনে সমজাতীয় খাদ্যপণ্যের তুলনা বা নিন্দা করিয়া শ্রেষ্ঠত্ব দাবি করা যাইবে না;

(ঙ) কোনো ব্যক্তির শারীরিক, মানসিক ও আর্থিক অক্ষমতা বা দৈহিক আকার ও বর্ণকে অথবা ধর্ম, গোষ্ঠী, বর্ণ, নারীপুরুষ ভেদ বা জন্মস্থানের বিষয়ে ব্যঙ্গ করিয়া কোনো বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না;

(চ) বিজ্ঞাপনে কোনো শিশুকে পরনিন্দা, বিবাদ ও কলহে যুক্ত করিয়া বা ঝুঁকিপূর্ণ কোনো দৃশ্যে ব্যবহার করা যাইবে না;

(ছ) শিশুর শারীরিক, মানসিক, সামাজিক, সাংস্কৃতিক ও নৈতিক মূল্যবোধ ক্ষতিগ্রস্ত হয় এইরূপ কোনো বিজ্ঞাপন প্রদর্শন করা যাইবে না;

(জ) শিশুর স্বাভাবিক বিশ্বাস ও সরলতাকে প্রতারণাপূর্ণ ও চাতুর্যের সহিত কাজে লাগাইয়া কোনো বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না;

(ঝ) মানব স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর এইরূপ কোনো খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না;

(ঞ) খাদ্য বা খাদ্যোপকরণে এলার্জি বা অসহিষ্ণু প্রতিক্রিয়া সৃষ্টিকারী প্রভাব থাকিলে বিজ্ঞাপনে তাহা সতর্কীকরণ বার্তা হিসাবে সুস্পষ্টভাবে উল্লেখ না করিয়া প্রচার করা যাইবে না;

ব্যাখ্যাঃ “এলার্জি বা অসহিষ্ণু প্রতিক্রিয়া সৃষ্টিকারী খাদ্য” বলিতে ঐসকল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ অথবা উহা হইতে প্রস্তুতকৃত খাদ্যপণ্যকে বুঝাইবে, যাহা সংবেদনশীল ভোক্তার শরীরবৃত্তি এলার্জিক প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি করে বা কোনো অসহিষ্ণু প্রতিক্রিয়া ঘটায়।

(ট) কোনো চিকিৎসক, পুষ্টিবিদ বা খাদ্য সম্পর্কিত কোনো বিশেষজ্ঞ বাগিজ্যিক উদ্দেশ্যে নির্দিষ্ট কোনো ব্র্যান্ডকে বা খাদ্যপণ্যকে উৎসাহিত করিবার নিমিত্ত খাদ্য বিষয়ক বিজ্ঞাপনে উপস্থিত থাকিতে পারিবে না;

(ঠ) বিজ্ঞাপনে “চিকিৎসক, পুষ্টিবিদ বা খাদ্য সম্পর্কিত কোনো বিশেষজ্ঞ বা সমতুল্য কোনো ব্যক্তি বা প্রতিষ্ঠান কর্তৃক সুপারিশকৃত” মর্মে কোনো অভিব্যক্তি প্রকাশ বা ঘোষণা করা যাইবে না;

(ড) বিজ্ঞাপনে উল্লিখিত পণ্যে নিরাপদ খাদ্য ও মান সংক্রান্ত পুরস্কার ব্যতীত উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানের অন্য কোনো বিষয়ে পুরস্কার প্রাপ্তির তথ্য উল্লেখ করা যাইবে না;

(ঢ) ভোক্তাকে অতিরিক্ত খাদ্য গ্রহণে উৎসাহিত করে এইরূপে কোনো বিজ্ঞাপন উপস্থাপন করা যাইবে না;

(ণ) কোনো ব্যক্তির বাজারজাতকৃত খাদ্যপণ্যের বিরুদ্ধে বিরূপ দাবি সংবলিত বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না;

(ত) কোনো খাদ্যপণ্য প্রক্রিয়াজাত করা হইলে বা অন্য কোনো খাদ্যের সহিত মিশ্রিত করা হইলে বিজ্ঞাপনে উহা প্রাকৃতিক খাদ্য হিসাবে দাবি করা যাইবে না;

(থ) খাদ্য বা খাদ্যপণ্যের গুরুত্ব বৃদ্ধি করিবার উদ্দেশ্যে উহার উৎসস্থল, নিরাপদতা বা পুষ্টিগুণের বিষয়ে বিজ্ঞাপনে কোনো মিথ্যা বা বিভ্রান্তিকর তথ্য উল্লেখ করা যাইবে না;

(দ) অনিবন্ধিত কোনো খাদ্য বা খাদ্যপণ্য বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না।

(২) উপ-প্রবিধান (১) এ বর্ণিত সাধারণ শর্তাবলি ছাড়াও মোড়কাবদ্ধ খাদ্য, আমদানিকৃত খাদ্য, খাদ্য বা শিশু খাদ্যের বিজ্ঞাপনের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত বিশেষ শর্তাবলি অনুসরণ করিতে হইবে, যথা: -

(ক) মোড়কাবদ্ধ প্রক্রিয়াজাত দুগ্ধ এবং মোড়কাবদ্ধ খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপনের ক্ষেত্রে “মোড়কাবদ্ধ খাদ্য লেবেলিং প্রবিধানমালা ২০১৭” এর সর্বশেষ সংস্করণের বিধান অনুসরণ করিতে হইবে;

(খ) “নিরাপদ খাদ্য (রাসায়নিক দূষক, টক্সিন ও ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশ) প্রবিধানমালা, ২০১৭” সর্বশেষ সংস্করণের বিধান অনুসারে রাসায়নিক দূষক, টক্সিন এবং ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশের সর্বোচ্চ সহনীয় মাত্রার অতিরিক্ত মাত্রাসম্পন্ন খাদ্যদ্রব্য আমদানি, বিপণন বা বিক্রয়ের জন্য কোনো প্রকার বিজ্ঞাপন প্রচার করা যাইবে না;

(গ) মাতৃদুগ্ধ বিকল্প, শিশু খাদ্য, বাণিজ্যিকভাবে প্রস্তুতকৃত শিশুর বাড়তি খাদ্য ও উহা ব্যবহারের সরঞ্জামাদির বিজ্ঞাপনের ক্ষেত্রে “মাতৃদুগ্ধ বিকল্প, শিশু খাদ্য, বাণিজ্যিকভাবে প্রস্তুতকৃত শিশুর বাড়তি খাদ্য ও উহা ব্যবহারের সরঞ্জামাদি (বিপণন নিয়ন্ত্রণ) আইন, ২০১৩” এর বিধান অনুসরণ করিতে হইবে;

(ঘ) আমদানিকৃত খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপনে এইরূপ কোনো শব্দ বা অভিব্যক্তি প্রকাশ বা ঘোষণা করা যাইবে না যাহাতে ভোক্তা সাধারণের মাঝে এমন ধারণা হয় যে, আমদানিকৃত খাদ্য দেশে উৎপাদিত খাদ্য অপেক্ষা উচ্চমানসম্পন্ন।

৪। খাদ্যের দাবি প্রচারের শর্ত।— কোনো খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের উপাদানগত গুণাগুণ বা অন্য কোনো প্রকার দাবি প্রকাশের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত শর্তাবলি অনুসরণ করিতে হইবে, যথা:

(ক) দাবির তথ্য সত্য, সুস্পষ্ট ও ভোক্তার নিকট সহজবোধ্য হইতে হইবে;

(খ) এইরূপ কোনো দাবি করা যাইবে না যাহাতে সুখম এবং বৈচিত্র্যপূর্ণ খাবার সকল ধরনের পুষ্টি সরবরাহ নিশ্চিত করিতে পারে না মর্মে প্রতীয়মান হয়;

(গ) দাবিকৃত সুফল খাদ্য প্রস্তুতকরণ পদ্ধতি বা অভিপ্রেত ব্যবহারের উপর নির্ভর করিলে, বিজ্ঞাপনে প্রস্তুতকরণ পদ্ধতি বা ব্যবহারবিধিও প্রকাশ করিতে হইবে;

(ঘ) ‘প্রাকৃতিক’, ‘নতুন’, ‘বিশুদ্ধ’, ‘আসল’, ‘ঐতিহ্যবাহী’, ‘খাঁটি’, ‘আদি’, ‘সেরা’ ইত্যাদি বিশেষণ সম্বলিত ট্রেডমার্ক, ব্র্যান্ড নাম বা অভিনব নাম ব্যবহার করা যাইবে, তবে বিজ্ঞাপন ও লেবেলের যথাযথ স্থানে “ইহা শুধু একটি ব্র্যান্ড নাম বা ট্রেডমার্ক” মর্মে কমপক্ষে ৩ মি: মি: আকারের একটি বিবৃতি থাকিবে;

(ঙ) এইরূপ কোনো দাবি করা যাইবে না যাহা ভোক্তার জন্য বিভ্রান্তিকর (যেমন: ‘ঘরে তৈরি’, ‘বাড়িতে রান্না করা’, ইত্যাদি);

(চ) খাদ্যের প্রস্তুত সংক্রান্ত কোনো ধর্মীয় দাবির ক্ষেত্রে (যেমন: হালাল বা অন্য কোনো সমাজাতীয় অভিব্যক্তি) সংশ্লিষ্ট ধর্মীয় কর্তৃপক্ষের বা এইরূপ সনদ প্রদানকারী কর্তৃপক্ষের অনুমোদিত সনদ থাকিতে হইবে।

(ছ) যখন কোনো খাদ্যে একটি নির্দিষ্ট পুষ্টি উপাদান প্রাকৃতিকভাবে উচ্চমাত্রায় বা কমমাত্রায় উপস্থিত বা অনুপস্থিত থাকে সেইক্ষেত্রে পুষ্টি দাবির বিবৃতিতে নির্দিষ্ট পুষ্টি উপাদানের নামের পূর্বে ‘প্রাকৃতিক’ বা ‘প্রাকৃতিকভাবে’ শব্দ যোগ করিতে হইবে। ব্যাখ্যা: একটি খাদ্যে প্রাকৃতিকভাবে অধিক ‘ভিটামিন -এ’ থাকিলে সেইক্ষেত্রে ‘প্রাকৃতিকভাবে ভিটামিন -এ সমৃদ্ধ’ কথাটি যোগ করা যাইবে।

৫। পুষ্টি সংক্রান্ত দাবির শর্ত।— (১) খাদ্যের বিজ্ঞাপনে খাদ্যে পুষ্টি সংক্রান্ত দাবি নিম্নলিখিতভাবে উপস্থাপন করিতে হইবে: পুষ্টি দাবির অন্তর্ভুক্ত হইবে: (ক) পুষ্টি উপাদান দাবি; (খ) পুষ্টির তুলনামূলক দাবি;

(ক) পুষ্টি উপাদান দাবি।—

(১) পুষ্টি উপাদান দাবি সারণি-১ এ বর্ণিত শর্ত অনুযায়ী হইবে এবং সারণি-২ এ বর্ণিত সমার্থক শব্দ ব্যবহার করিয়া পুষ্টি দাবি প্রকাশ করা যাইবে অথবা সারণি-১ এ বর্ণিত শর্তসমূহের ব্যত্যয় না করিয়া সুবিধামত শব্দ ব্যবহার করা যাইবে;

(২) কোনো খাদ্যকে লবণমুক্ত দাবি করিতে হইলে সারণি- ১ এ বর্ণিত শর্ত অনুসরণ করিতে হইবে, অন্যথায় কোনো খাদ্যকে লবণমুক্ত দাবি করা যাইবে না;

(৩) দাবিকৃত পুষ্টি যখন একটি খাদ্যে প্রাকৃতিকভাবেই নিম্নমাত্রায় (low) থাকে অথবা অনুপস্থিত (absent) থাকে সেই ক্ষেত্রে খাদ্যটিকে “নিম্নমাত্রার (যেমন: চর্বি, ক্যালোরি ইত্যাদি) যুক্ত খাদ্য (খাদ্যের নাম)” অথবা “(যেমন: চর্বি, ক্যালোরি ইত্যাদি) মুক্ত খাদ্য (খাদ্যের নাম)” নামে প্রকাশ করিতে হইবে।

(খ) পুষ্টির তুলনামূলক দাবি।—

(১) একই বা অনুরূপ খাদ্যের বিভিন্ন ধরনের ক্ষেত্রে পুষ্টির তুলনামূলক দাবি করা যাইবে এবং তুলনাকৃত খাদ্যসমূহ সহজেই শনাক্তযোগ্য হইবে;

(২) তুলনামূলক দাবির ক্ষেত্রে খাদ্যের শক্তিমান (Energy) অথবা পুষ্টি উপাদানের পরিমাণগত অথবা গুণগত পার্থক্য

সংবলিত একটি বিবৃতি প্রদান করিতে হইবে। বিবৃতিতে-

(ক) তুলনার ক্ষেত্রে দাবিকৃত পার্থক্য শতাংশ (%), ভগ্নাংশ বা পরম পরিমাণ (Absolute amount) এ প্রকাশ করিতে হইবে;

(খ) তুলনার বিস্তারিত বিবরণ এমনভাবে প্রকাশ করিতে হইবে যাহাতে উহা ভোক্তার নিকট সহজবোধ্য হয়;

(গ) শক্তি মান (Energy) অথবা মুখ্য পুষ্টি (Macronutrients) উপাদান এবং সোডিয়াম এর তুলনামূলক দাবির ক্ষেত্রে তুলনাকৃত খাদ্যের শক্তিমান (Energy) অথবা মুখ্য পুষ্টি (Macronutrients) এবং সোডিয়াম উপাদানের আপেক্ষিক পার্থক্য কমপক্ষে ২৫% (পঁচিশ শতাংশ) হইতে হইবে এবং সর্বনিম্ন পার্থক্য এই প্রবিধানমালার সারণি - ১ এ বর্ণিত 'নিম্নমাত্রা' বা 'উৎস' এর সমতুল্য হইতে হইবে।

(২) সোডিয়াম ব্যতীত অন্যান্য অনুপুষ্টির (Micronutrients) তুলনামূলক দাবির ক্ষেত্রে তুলনাটি, তুলনাকৃত খাদ্যের NRV (Nutrient Reference Value) এর কমপক্ষে ১০% (দশ শতাংশ) এর ভিত্তিতে হইতে হইবে।

৬। চিনির অসংযোজন (non-addition) দাবি।- (১) খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপনে বা লেবেলে চিনির অসংযোজন দাবি করা যাইবে, যদি-

(ক) খাদ্যে কোনো ধরনের চিনি বা চিনিযুক্ত খাদ্যোপকরণ (যেমন: সুক্রোজ, গ্লুকোজ, মধু, গুড়, কর্ন সিরাপ, জ্যাম, জেলী ইত্যাদি) সংযোজন করা না হয়

(খ) খাদ্যে উপস্থিত চিনির পরিমাণ, অন্য কোনো উপায়ে উপকরণ মিশ্রণের ফলে প্রাকৃতিকভাবে বিদ্যমান চিনি অপেক্ষা অধিক না হয় (যেমন: starch কে হাইড্রোলাইজ করে শর্করা বা চিনি নিঃসরণের জন্য স্টার্চ এনজাইম ব্যবহার);

(গ) খাদ্যে এইরূপ কোনো চিনি সমৃদ্ধ খাদ্যোপকরণ সংযোজন করা না হয় কিন্তু যাহার চিনির ন্যায় একইরূপ প্রভাব রহিয়াছে এবং খাদ্যে উহা সাধারণত চিনির বিকল্প হিসাবেই সংযোজন করা হইয়াছে (উদাহরণ: ফলের ঘনিভূত রস (non-reconstituted concentrated fruit juice), ফলের শুকনা পেস্ট, ইত্যাদি);

(২) চিনির অসংযোজন দাবি করিতে হইলে খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের লেবেলে 'চিনি সংযোজন করা হয় নাই' মর্মে একটি বিবৃতি প্রদান করিতে হইবে।

(৩) প্রাকৃতিকভাবে কোনো খাদ্যে চিনি উপস্থিত থাকিলে চিনির অসংযোজন দাবির ক্ষেত্রে লেবেলে 'প্রাকৃতিকভাবে চিনিযুক্ত' এবং উহার মাত্রা উল্লেখ করিতে হইবে।

৭। লবণ অসংযোজন দাবি (non-addition of sodium chloride) ।- খাদ্যে কোনো লবণ (সোডিয়াম ক্লোরাইড) সংযোজন করা না হইলে উহার বিজ্ঞাপনে লবণ অসংযোজন দাবি করা যাইবে:

তবে শর্ত থাকে যে, খাদ্যে লবণ (সোডিয়াম ক্লোরাইড) সমৃদ্ধ কোনো খাদ্যোপকরণ যোগ করা হইলে উহাতে লবণ অসংযোজন দাবি করা যাইবে না, যেমন:- সস, আচার, লবণযুক্ত মাছ (salted fish), ফিস সস, ইত্যাদি:

আরও শর্ত থাকে যে, সামুদ্রিক মাছ বা সামুদ্রিক অন্য কোনো খাদ্যে প্রাকৃতিক লবণের অতিরিক্ত লবণ যোগ করা না হইলে উহাতে লবণ অসংযোজন দাবি করা যাইবে।

৮। খাদ্য সংযোজন দ্রব্য এর অসংযোজন দাবি।- খাদ্যে খাদ্য-সংযোজন দ্রব্য ব্যবহার প্রবিধানমালা, ২০১৭ এ উল্লিখিত সংযোজন দ্রব্যের অসংযোজন দাবি তখনই করা যাইবে, যখন দাবিকৃত সংযোজন দ্রব্য-

(ক) উক্ত খাদ্যে যোগ না করা হইয়া থাকে;

(খ) খাদ্যের কোনো উপাদানে উপস্থিত না থাকে;

(গ) উক্ত প্রবিধানমালার বিধান অনুসারে বিশেষ কোনো খাদ্যে ব্যবহারযোগ্য; এবং

(ঘ) খাদ্যের সমতুল্য বৈশিষ্ট্য প্রদানের অভিপ্রায়ে অন্য সংযোজন দ্রব্য দ্বারা প্রতিস্থাপন করা না হইলে।

৯। স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি।- (১) কোনো খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণের বিজ্ঞাপনে বা লেবেলে স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি করিতে হইলে নিম্নবর্ণিত শর্তাবলি অনুসরণ করিতে হইবে, যথা: -

(ক) স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি সারণি-১ হইতে সারণি-৬ এ উল্লিখিত বিষয়বস্তু এবং শর্ত অনুযায়ী হইবে:

তবে শর্ত থাকে যে, সারণি-১ হইতে সারণি-৬ এ বর্ণিত বিষয়বস্তু ব্যতীত অন্য কোনো স্বাস্থ্য সহায়ক দাবির ক্ষেত্রে কর্তৃপক্ষের অনুমতি গ্রহণ করিতে হইবে।

- (খ) খাদ্যের লেবেলে স্বাস্থ্যসম্মত জীবনাচার এবং সুষম ও বৈচিত্র্যপূর্ণ খাদ্যের গুরুত্ব বিষয়ে একটি বিবৃতি থাকিবে;
- (গ) খাদ্যের লেবেলে মানবদেহে খাদ্যের বিবেচ্য পুষ্টি বা অন্যান্য উপাদানের শারীরবৃত্তীয় ভূমিকার তথ্য অথবা খাদ্যতালিকা ও স্বাস্থ্য সম্পর্কিত একটি গ্রহণযোগ্য বিবৃতি থাকিবে এবং খাদ্যের লেবেলে মানবদেহে খাদ্যের বিবেচ্য পুষ্টি বা অন্যান্য উপাদানের শারীরবৃত্তীয় ভূমিকার তথ্য অথবা খাদ্যতালিকা ও স্বাস্থ্য সম্পর্কিত একটি গ্রহণযোগ্য বিবৃতি থাকিবে;
- (ঘ) খাদ্যের দাবিকৃত সুফল কোনো নির্ধারিত উপাদানের উপস্থিতিজনিত কারণে হইলে এবং মানসম্পন্নভাবে দৈনিক খাদ্য চাহিদা পূরণে ভূমিকা রাখিলে, বিবেচ্য খাদ্যটি-
- (অ) অধিকহারে গ্রহণের সুপারিশযোগ্য হইবে যদি সারণি-১ এ বর্ণিত শর্তানুসারে তাহা একটি যথার্থ উৎস হইতে আসে বা উচ্চ উপাদানসমৃদ্ধ হয়; অথবা
- (আ) কম পরিমাণে গ্রহণের সুপারিশযোগ্য হইবে যদি সারণি-১ এ বর্ণিত শর্তানুসারে তাহা স্বল্পমাত্রার বা হ্রাসকৃত উপাদানসমৃদ্ধ বা উপাদান বর্জিত হয়;
- (ঙ) খাদ্যে পুষ্টি বা অন্যান্য উপাদানের পরিমাণ সংক্রান্ত দাবি, ‘প্রতি ১০০ গ্রাম’ বা ‘১০০ মি: লি:’ অথবা ‘প্রতি প্যাকে’ (একক গ্রহণীয় প্যাক) এইরূপ ভাষায় বিবৃত হইবে;
- (চ) খাদ্যে বিরূপ প্রতিক্রিয়ার ঝুঁকি থাকিলে সংশ্লিষ্ট ঝুঁকিপূর্ণ ভোগকারীদের উল্লিখিত খাদ্য গ্রহণ বা বর্জনের পরামর্শ প্রদান করিতে হইবে;
- (ছ) প্রযোজ্য ক্ষেত্রে খাদ্য অথবা উহার কোনো উপাদান গ্রহণের বা ভোগের নিরাপদ মাত্রা বা পরিমাণ সম্পর্কিত সতর্কীকরণ বিবৃতি থাকিবে।
- (জ) যে-কোনো পুষ্টি বা স্বাস্থ্যগত দাবি অবশ্যই হালনাগাদ প্রাসঙ্গিক বৈজ্ঞানিক প্রমাণের ভিত্তিতে হইবে এবং দাবিকৃত প্রভাব অবশ্যই বৈজ্ঞানিক প্রমাণ দ্বারা সমর্থিত হইতে হইবে
- (২) ভোজ্য তেলের পুষ্টি সংক্রান্ত দাবি প্রকাশের ক্ষেত্রে সারণি-৪ এ বর্ণিত নির্দেশনার পাশাপাশি ভোজ্যতেলে ভিটামিন ‘এ’ সমৃদ্ধকরণ আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৬৫ নং আইন) অনুসরণ করিতে হইবে।
- (৩) সারণি-৩ এ বর্ণিত শর্তাবলি অনুসৃত না হইলে, ‘রোগের ঝুঁকি হ্রাস করিবে না’ শীর্ষক দাবি যোগ করিতে হইবে।
- (৪) সারণি-৫ এ বর্ণিত শর্তাবলি অনুসরণ করিয়া কোনো খাদ্য কৃত্রিমভাবে বিশেষ কোনো পুষ্টি উপাদানে সমৃদ্ধ (fortification) মর্মে দাবি করা যাইবে।
- (৫) কোনো খাদ্যকে “স্বাস্থ্যকর” হিসাবে বর্ণনা করা যাইবে না বা এইরূপে উপস্থাপন করা যাইবে না যাহাতে খাদ্যটি সুস্বাস্থ্য নিশ্চিত করে মর্মে ভুল বার্তা প্রদান করে।
- (৬) খাদ্যের এক বা একাধিক উপাদানের ভিত্তিতে কোনো খাদ্যকে স্বাস্থ্যসম্মত বা সুষম খাদ্য হিসাবে বর্ণনা করা যাইবে না অথবা এমনভাবে বর্ণনা করা যাইবে না যাহা স্বাস্থ্যসম্মত বা সুষম খাদ্যের অংশ হিসাবে ভুল বার্তা প্রদান করে।

১০। নিষিদ্ধ দাবি।- খাদ্য সম্পর্কিত নিম্নবর্ণিত দাবিসমূহ নিষিদ্ধ দাবি হিসাবে গণ্য হইবে, যথা:-

- (ক) আইনের অধীন প্রণীত অন্য কোনো বিধি, প্রবিধি বা কোডেক্স এলিমেন্টারিয়াসের গাইডলাইন অনুসরণ ব্যতীত কোনো খাদ্য কোনো রোগ, ব্যাধি বা বিশেষ শারীরিক অবস্থার প্রতিরোধ, উপশম, চিকিৎসা বা নিরাময়ে ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত মর্মে দাবি;
- (খ) কোনো খাদ্যের মোড়ক বা প্যাকেজের লেবেলে, খাদ্যটি ‘চিকিৎসক, পুষ্টিবিদ বা খাদ্য সম্পর্কিত কোনো বিশেষজ্ঞ কর্তৃক অনুমোদিত, সুপারিশকৃত বা চিকিৎসার উদ্দেশ্যে অনুমোদিত মর্মে দাবি;
- (গ) খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের সময় কোনো পুষ্টি উপাদান নষ্ট বা অপসারণ করা হইলে এবং পরবর্তিতে ক্ষতিপূরণ হিসাবে খাদ্যে পুনরায় যোগ করা হইলে উহা ‘সংযোজিত পুষ্টি’ হিসাবে দাবি ;
- (ঘ) আইনের অধীন প্রণীত অন্য কোনো বিধি বা প্রবিধান অনুসরণ ব্যতীত খাদ্যে বিশেষ পথ্য বা বিশেষ চিকিৎসায় ব্যবহারযোগ্য মর্মে কোনোরূপ দাবি;
- (ঙ) একই বা অনুরূপ খাদ্যের নিরাপদতার বিষয়ে ভোক্তাদের মনে কোনোরূপ সন্দেহ, দ্বিধা বা ভীতি সৃষ্টিকারী দাবি;
- (চ) যদি কোনো খাদ্যে উপস্থিত পুষ্টি বা অন্য কোনো উপাদানের পরিমাণ রোগের ঝুঁকি বৃদ্ধি করে বা স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকি সৃষ্টিকারী হয় সেইক্ষেত্রে উক্ত খাদ্যকে স্বাস্থ্যকর দাবি;
- (ছ) কোনো খাদ্য ব্যবসায়ী কর্তৃক স্থায় পণ্যের প্রসারের নিমিত্ত অন্য ব্যবসায়ীর বাজারজাতকৃত খাদ্যের বিরুদ্ধে বিরূপ দাবি
- (জ) সুষম এবং বৈচিত্র্যপূর্ণ খাদ্য পর্যাপ্ত পরিমাণে সকল ধরনের পুষ্টি সরবরাহ নিশ্চিত করিতে পারে না মর্মে দাবি;
- (ঝ) এমন কোনো দাবি যাহা প্রমাণ করা যাইবে না।

ব্যাখ্যা: - ‘কোডেক্স এলিমেন্টারিয়াস’ অর্থ জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা কর্তৃক গঠিত কোডেক্স এলিমেন্টারিয়াস কমিশন কর্তৃক খাদ্য, খাদ্য উৎপাদন ও নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক নির্ধারিত বা স্বীকৃত মান, ব্যবহার বিধি, নির্দেশনা এবং অন্যান্য সুপারিশ সম্বলিত সমন্বিত খাদ্য কোড;

১১। রোগের ঝুঁকি হ্রাস সংক্রান্ত দাবি - দৈনিক খাদ্য গ্রহণের প্রেক্ষিতে কোনো খাদ্য বা খাদ্য উপাদান নির্দিষ্ট রোগ বা স্বাস্থ্যগত বিরূপ অবস্থা সৃষ্টির ঝুঁকি হ্রাস করবে এমন দাবিকে নির্দেশ করে।

ব্যাখ্যা: - "রোগের ঝুঁকি হ্রাস" অর্থ কোনো রোগ বা স্বাস্থ্যগত বিরূপ অবস্থা সৃষ্টির জন্য দায়ী একাধিক ঝুঁকির কারণ (Risk factor) এর মধ্যে কোনো গুরুত্বপূর্ণ কারণকে উল্লেখযোগ্য ভাবে পরিবর্তন এবং এরূপ পরিবর্তন এর ফলে স্বাস্থ্য সুবিধা প্রাপ্তির সম্ভাবনা রয়েছে। ঝুঁকি হ্রাস দাবিকে ভোক্তার নিকট রোগ প্রতিরোধ দাবি হিসাবে উপস্থাপন করা যাইবে না।

উদাহরণ:

অ) স্বল্প পরিমাণ “ক” উপাদান সমৃদ্ধ খাদ্য, “খ” রোগের ঝুঁকি হ্রাস করিতে পারে। স্বল্প পরিমাণ “ক” উপাদান সমৃদ্ধ “গ” খাদ্য।

আ) “ক” উপাদান সমৃদ্ধ খাদ্য, “খ” রোগের ঝুঁকি হ্রাস করিতে পারে। “ক” উপাদান সমৃদ্ধ “গ” খাদ্য।

১২। স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি বা রোগের ঝুঁকি হ্রাসকারী দাবি অনুমোদনের পদ্ধতি।- (১) স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি বা রোগের ঝুঁকি হ্রাসকারী দাবি করিতে হইলে কর্তৃপক্ষ বরাবর ফরম-ক অনুযায়ী একটি আবেদনপত্র দাখিল করিতে হইবে।

(২) কর্তৃপক্ষ স্বয়ং বা কোনো এজেন্সি বা বিশেষজ্ঞ প্যানেলের মাধ্যমে উক্ত আবেদন প্রাথমিকভাবে যাচাই-বাছাই করিতে পারিবে।

(৩) উপ-প্রবিধান (২) এর অধীন উক্তরূপ যাচাই-বাছাই শেষে ত্রুটিযুক্ত আবেদনের বিষয়ে আবেদনকারীকে আবেদন গ্রহণের তারিখ হইতে ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে লিখিতভাবে অবহিত করিতে হইবে এবং আবেদনকারী নোটিশ প্রাপ্তির ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যাচিত তথ্য সরবরাহ করিবে।

(৪) আবেদনকারী উপ-প্রবিধান (৩) এর অধীন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক যাচিত তথ্য সরবরাহ করিতে ব্যর্থ হইলে আবেদনটি প্রত্যাখ্যান করা যাইবে।

(৫) কর্তৃপক্ষ আবেদনকৃত দাবিটি যথেষ্ট পরীক্ষা-নিরীক্ষা শেষে অনুমোদন বা প্রত্যাখ্যান করিতে পারিবে অথবা সংশ্লিষ্ট দাবিটি সংশোধনের নির্দেশ দিতে পারিবে।

(৬) উপ-প্রবিধান (৫) এর অধীন দাবি অনুমোদন, প্রত্যাখ্যান বা সংশোধনের নির্দেশ আবেদনকারীকে আবেদন গ্রহণের তারিখ হইতে পরবর্তী ৯০ (নব্বই) দিনের মধ্যে লিখিতভাবে অবহিত করিতে হইবে।

(৭) উপ-প্রবিধান (৫) এর অধীন সংশোধন বা প্রত্যাখ্যানের নির্দেশ দ্বারা সংক্ষুব্ধ ব্যক্তি উক্তরূপ নির্দেশ প্রাপ্তির ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে পুনর্বিবেচনার জন্য কর্তৃপক্ষের নিকট আবেদন করিতে পারিবে এবং উহা পরবর্তী ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে নিষ্পত্তি করিয়া আবেদনকারীকে লিখিতভাবে অবহিত করিতে হইবে।

(৮) উপ-প্রবিধান (৪) বা উপ-প্রবিধান (৫) এর অধীন আবেদনকৃত দাবি প্রত্যাখ্যান করা হইলে আবেদনকারী প্রস্তাবিত খাদ্যের কোনো ধরনের বিজ্ঞাপনে উক্ত দাবি সম্বলিত বিজ্ঞাপন প্রচার করিতে পারিবে না।

১৩। বিজ্ঞাপন বিষয়ক অভিযোগ নিষ্পত্তি।— (১) মিথ্যা বা বিভ্রান্তিমূলক বিজ্ঞাপন বিষয়ক অভিযোগের ক্ষেত্রে কর্তৃপক্ষ যথাযথ ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে পারিবে এবং এই ধরনের বিজ্ঞাপন নিরূপণ করিবার জন্য কর্তৃপক্ষ স্বয়ং বা কোনো এজেন্সি বা বিশেষজ্ঞ প্যানেলের মাধ্যমে নিষ্পত্তি করিতে পারিবে।

(২) কর্তৃপক্ষ বা নিয়োগকৃত এজেন্সি বা বিশেষজ্ঞ প্যানেল তর্কিত বিজ্ঞাপন বিষয়ে সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ীকে প্রয়োজনীয় তথ্য সরবরাহের নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবে।

(৩) উপ-প্রবিধান (২) এর অধীন নির্দেশ প্রাপ্তির ৩০ দিনের মধ্যে সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ী যাচিত তথ্য সরবরাহ করিতে বাধ্য থাকিবে।

(৪) প্রাপ্ত তথ্য যাচাই বাছাই অন্তে কর্তৃপক্ষ কর্তৃক মনোনীত কর্মকর্তা অভিযোগ প্রাপ্তির ৯০ (নব্বই) দিনের মধ্যে অভিযোগটি নিষ্পত্তি করিবেন।

(৫) অভিযোগকৃত বিজ্ঞাপন যাচাই বাছাই অন্তে প্রযোজ্যক্ষেত্রে কর্তৃপক্ষ বিজ্ঞাপনটি সংশোধনের নির্দেশ প্রদান করিতে পারিবে এবং এইরূপ নির্দেশ প্রাপ্তির ৪৫ (পঁয়তাল্লিশ) দিনের মধ্যে সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ী বিজ্ঞাপনটি সংশোধন করিবে।

(৬) কর্তৃপক্ষের নির্দেশ মোতাবেক সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ী সংশোধনে ব্যর্থ হইলে বিজ্ঞাপনটি প্রচার করা যাইবে না।

১৪। এই প্রবিধানমালা লঙ্ঘন করিবার দণ্ড।— এই প্রবিধানমালার কোনো বিধান লঙ্ঘন আইনের ধারা ৪১ ও ৪২ এর লঙ্ঘন বলিয়া গণ্য হইবে এবং আইনের ধারা ৫৮, ৫৯ বা ৬০ এর বিধান অনুযায়ী দণ্ড আরোপিত হইবে।

১৫। বিজ্ঞাপন প্রচার বন্ধ ও সংশোধন।— এই প্রবিধানমালা লঙ্ঘন করিয়া কোনো বিজ্ঞাপন প্রচার করা হইলে কর্তৃপক্ষ সংশ্লিষ্ট খাদ্য ব্যবসায়ী অথবা বিজ্ঞাপনদাতাকে তাৎক্ষণিকভাবে উক্ত বিজ্ঞাপন প্রচার বন্ধ করিতে এবং পরবর্তী ৩০ (ত্রিশ) দিনের মধ্যে প্রচারিত বিজ্ঞাপনের কুপ্রভাব দূরীভূত করিবার জন্য যে মাধ্যমে বিজ্ঞাপনটি প্রচার করা হইয়াছিল সেই একই মাধ্যমে সংশোধিত বিজ্ঞাপন প্রচারের নির্দেশনা প্রদান করিতে পারিবে।

১৬। ইংরেজি অনুবাদ প্রকাশ।— (১) এই প্রবিধানমালা কার্যকর হইবার পর কর্তৃপক্ষ, প্রয়োজনবোধে, সরকারের পূর্বানুমোদনক্রমে সরকারি গেজেটে প্রজ্ঞাপন দ্বারা, এই প্রবিধানমালার ইংরেজিতে অনূদিত একটি নির্ভরযোগ্য পাঠ প্রকাশ করিতে পারিবে:
(২) বাংলা পাঠ ও ইংরেজি পাঠের মধ্যে বিরোধের ক্ষেত্রে বাংলা পাঠ প্রাধান্য পাইবে।

<p>সারণি-১</p> <p>[প্রবিধান ৫ এর উপ-প্রবিধান (১), উপ-প্রবিধান (২) (গ), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১) (ক), উপ-প্রবিধান (ঘ) (অ), দ্রষ্টব্য]</p> <p>পুষ্টি দাবি</p> <p>বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ</p>			
ক্রম	পুষ্টি/উপাদান	দাবি	শর্ত
১	শক্তি/ক্যালোরি (Energy/ Calorie)	নিম্নমাত্রা (Low)	শক্ত বা কঠিন খাদ্যের প্রতি ১০০ গ্রামের জন্য ৪০ কিলো ক্যালোরির বেশি নহে এবং তরল খাদ্যের প্রতি ১০০ মি: লি: এর জন্য ২০ কিলো ক্যালোরির বেশি নহে।
		মুক্ত বা অনুপস্থিত (Free)	তরল খাদ্যের প্রতি ১০০ মি: লি: এর জন্য ৪ কিলো ক্যালোরির বেশি নহে।
২।	চর্বি (Fat)	নিম্নমাত্রা (Low)	প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত বা কঠিন খাদ্যে, চর্বি ৩ গ্রাম এর বেশি নহে এবং প্রতি ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে চর্বি ১.৫ গ্রাম এর বেশি নহে।
		মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত বা কঠিন বা প্রতি ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে চর্বি ০.৫ গ্রাম এর বেশি নহে।
		মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত বা কঠিন বা তরল উভয় ধরনের খাদ্যে Cholesterol সর্বোচ্চ ০৫ মি: গ্রা:। এছাড়াও সংশ্লিষ্ট প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত খাদ্যে সম্পৃক্ত চর্বি (saturated fat) ১.৫ গ্রাম এর কম ও প্রতি ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যের ক্ষেত্রে ০.৭৫ মি: গ্রা: এর কম এবং সম্পৃক্ত চর্বি (saturated fat) থেকে energy এর প্রাপ্যতা সর্বোচ্চ ১০%।
৪।	সম্পৃক্ত চর্বি (Saturated fat)	নিম্নমাত্রা (Low)	প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত বা কঠিন খাদ্যে সম্পৃক্ত চর্বি (saturated fat) ১.৫ গ্রাম এবং প্রতি ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যের ক্ষেত্রে ০.৭৫ মি: গ্রা: এর বেশি নহে। উভয় ক্ষেত্রে saturated fat হইতে energy এর প্রাপ্যতা ১০% এর বেশি হইতে পারিবে না।
		মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম শক্ত বা কঠিন বা প্রতি ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে সম্পৃক্ত চর্বি (saturated fat.) ০.১ গ্রাম এর বেশি হইতে পারিবে না।
৫।	অসম্পৃক্ত চর্বি (Unsaturated fat)	উচ্চমাত্রা (High)	পণ্যের কমপক্ষে ৭০% ফ্যাটি অ্যাসিড সম্পৃক্ত চর্বি (saturated fat) থেকে উদ্ধৃত এই শর্তে যে অসম্পৃক্ত চর্বি (Unsaturated fat) পণ্যের ২০% এরও বেশি শক্তি সরবরাহ করে।
৬।	ট্রান্সফ্যাট (Trans fat)	মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ মি: লি: খাদ্যে ট্রান্স-ফ্যাট এর পরিমাণ ০.২ গ্রাম।
৭।	Mono- Unsaturated Fatty Acids (MUFA)	উচ্চমাত্রা (High in MUFA)	শুধুমাত্র তখনই তৈরি করা হইবে যেখানে পণ্যের মোট ফ্যাটি অ্যাসিডের কমপক্ষে ৪৫% মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাট (Mono-unsaturated fat) থেকে উৎপন্ন হয় এবং ইহা তখনই সম্ভব যখন মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাট (Mono-unsaturated fat) পণ্যের ২০% এর বেশি শক্তি যোগান দিতে পারে।

৮।	Poly-unsaturated fatty acids (PUFA)	উচ্চমাত্রা (High in PUFA)	শুধুমাত্র তখনই তৈরি করা হইবে যেখানে পণ্যের মোট ফ্যাটি অ্যাসিডের কমপক্ষে ৪৫% পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাট (Poly-unsaturated fat) থেকে উৎপন্ন হয় এবং ইহা তখনই সম্ভব যখন পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাট (Poly-unsaturated fat) পণ্যের ২০% এর বেশি শক্তি যোগান দিতে পারে।
৯।	ওমেগা-৩ ফ্যাটি এসিড (Omega 3 fatty acids)	উৎস (Source)	কমপক্ষে প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ কিলো ক্যালোরি খাদ্যে ০.৩ গ্রাম আলফা-লিনোলেনিক এসিড (alpha-linolenic acid), অথবা; কমপক্ষে প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ কি: ক্যালোরি খাদ্যে ৪০ মিলিগ্রাম ইকোসাপেন্টানোয়িক এসিড (eicosapentaenoic acid, EPA) ও ডোকোসাহেক্সানোয়িক এসিড (docosahexaenoic acid, DHA)।
		উচ্চ (High)	কমপক্ষে প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ কিলো ক্যালোরি খাদ্যে ০.৬ গ্রাম আলফা-লিনোলেনিক এসিড (alpha-linolenic acid), অথবা; কমপক্ষে প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ কিলো ক্যালোরি খাবারে ৮০ মিলিগ্রাম ইকোসাপেন্টানোয়িক এসিড (eicosapentaenoic acid, EPA) ও ডোকোসাহেক্সানোয়িক এসিড (docosahexaenoic acid, DHA)।
১০।	চিনি/শর্করা (Sugar)	নিম্নমাত্রা (Low)	প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যে ০৫ গ্রাম বা ১০০ মি: লি: তরল খাবারে ২.৫ গ্রামের বেশি চিনি থাকিতে পারিবে না।
		মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যে বা ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে ০.৫ গ্রাম এর বেশি চিনি থাকিতে পারিবে না।
১১।	আমিষ (Protein)	উৎস (Source)	দৈনিক খাদ্য চাহিদার (RDA) প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যের জন্য ১০%, দৈনিক খাদ্য চাহিদার (RDA) প্রতি ১০০মি: লি: তরল খাবারের জন্য ৫%, দৈনিক খাদ্য চাহিদার (RDA) প্রতি ১০০ কিলো ক্যালোরির জন্য ৫% আমিষ।
১২।	ভিটামিন বা খনিজ [Vitamin(s) and/or Mineral(s)]	উৎস (Source)	দৈনিক খাদ্য চাহিদার (RDA) প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যে কমপক্ষে ১৫% অথবা ১০০মি: লি: তরল খাদ্যে কমপক্ষে ৭.৫% ভিটামিন বা খনিজ।
		উচ্চমাত্রা (High)	দৈনিক খাদ্য চাহিদার (RDA) প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যে কমপক্ষে ৩০% অথবা ১০০মি: লি: তরল খাদ্যে কমপক্ষে ১৫% ভিটামিন বা খনিজ।
১৩।	সোডিয়াম (Sodium)	নিম্নমাত্রা (Low)	প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন খাদ্যে বা ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে ০.১২ গ্রামের বেশি সোডিয়াম থাকিতে পারিবে না।
		অত্যন্ত নিম্নমাত্রা (very low)	প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন বা ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে ০.০৪ গ্রামের বেশি সোডিয়াম থাকিতে পারিবে না।
		সোডিয়াম মুক্ত (Free)	প্রতি ১০০ গ্রাম কঠিন বা ১০০ মি: লি: তরল খাদ্যে ০.০০৫ গ্রামের বেশি সোডিয়াম থাকিতে পারিবে না।
১৪।	আঁশযুক্ত পথ্য (Dietary fibre)	উৎস (Source)	দাবিকৃত খাদ্যে প্রতি ১০০ গ্রামের জন্য কমপক্ষে ৩ গ্রাম, প্রতি ১০০ কিলোক্যালরি অথবা ১০০ মিঃ লিঃ এর জন্য

			কমপক্ষে ১.৫ গ্রাম।
		উচ্চ বা নিম্নমাত্রা	দাবিকৃত খাদ্যের প্রতি ১০০ গ্রামের জন্য কমপক্ষে ৬ গ্রাম, প্রতি ১০০ কিলো ক্যালোরির জন্য ০৩ গ্রাম।
১৫।	প্রো-বায়োটিক (Probiotics)	উৎস (Source)	দৈনিক খাদ্যে (Recommended serving size per day) $\leq 10^8$ CFU (Colony Forming Unit) প্রো- বায়োটিক সুপারিশকৃত।
১৬।	গ্লাইসেমিক ইনডেক্স (GI)	নিম্ন (Low)	GI* এর মান ৫৫ এর নিচে। একটি খাবারের GI নির্দেশ করে, যে হারে একটি খাবারের কার্বোহাইড্রেট ভেঙে গ্লুকোজে পরিণত হয় ও অন্ত্র দ্বারা রক্তে শোষিত হয় এবং একে প্রকাশ করা হয় একই পরিমাণ একটি আদর্শ খাবার যেমন সাদা রুটি খেলে যে প্রতিক্রিয়া হয় তাহার শতাংশরূপে।
১৭।	লেক্টোজ (Lactose)	মুক্ত (Free)	খাবারের মধ্যে লেক্টোজ (Lactose) এর পরিমাণ ০.১% এর বেশি নয়।
১৮।	গ্লুটেন (Gluten)	মুক্ত (Free)	খাবারের মধ্যে গ্লুটেন (Gluten) এর পরিমাণ প্রতি কেজি-তে ২০ মিলিগ্রাম এর বেশি নয়।

<p>সারণি-২</p> <p>[প্রবিধান ৫ এর উপ-প্রবিধান (১), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১)(ক) দ্রষ্টব্য]</p> <p>দাবি প্রকাশে ব্যবহৃত সমার্থক শব্দ</p> <p>বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ</p>				
মুক্ত/অনুপস্থিত (Free)	নিম্নমাত্রা (Low)	হ্রাসকৃত (Reduced/ Less)	উচ্চমাত্রা (High)	উৎস (Source)
শূন্য (Zero), নাই (No), ব্যতীত (Without), নগণ্য উৎস (Negligible Source)	ক্ষুদ্র (Little), অল্পসংখ্যক/ অল্প (Few (For Calories), অল্প পরিমাণে (Contains A Small Amount Of), দুর্বল উৎস (Low Source Of), হালকা (Lite)	নিম্নতম (Lower), অত্যল্প (Fewer) (For Calories)	অধিক (Higher), বর্ধিত (Increased), অধিক (More), প্রাচুর্য (Rich), সমৃদ্ধ (Enhanced)	যোগান দেওয়া (Provides), ধারণ(Contains)

<p>সারণি-৩</p> <p>[প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১) (ক), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (৩) দ্রষ্টব্য]</p> <p>স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি</p> <p>বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ</p>			
ক্রম	পুষ্টি/খাদ্য ও স্বাস্থ্য সম্পর্ক (Nutrient/Food-Health Relationship)	দাবির শর্ত (Conditions for claim)	দাবির বর্ণনা (Statement of Claim)
১।	ক্যালসিয়াম অথবা ক্যালসিয়াম এবং ভিটামিন-ডি এবং অস্টিওপরোসিস (Calcium or Calcium and Vitamin-D and osteoporosis)	যে-সকল খাদ্য ক্যালসিয়াম অথবা ক্যালসিয়াম ও ভিটামিন-ডি এর অন্যতম উৎস। দৈনিক খাদ্য চাহিদায় খাবারে এই ধরনের পুষ্টি উপাদানের উপস্থিতির সুফল বিষয়ে বিবৃতি।	জীবনব্যাপী প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় পর্যাপ্ত ক্যালসিয়াম অথবা ক্যালসিয়াম ও ভিটামিন-ডি যুক্ত খাদ্য শরীরের হাড় মজবুত করে ও osteoporosis এর ঝুঁকি হ্রাস করে।
২।	সোডিয়াম এবং উচ্চরক্তচাপ (Sodium and Hypertension)	যখন খাবারে, নিম্নমাত্রার (০.১২ গ্রাম) সোডিয়াম (প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ মি: লি: এ ০.১২ গ্রাম)। খাদ্য তালিকায় নিম্নমাত্রায় সোডিয়াম উপস্থিতির সুফল বিষয়ে বিবৃতি থাকিতে হইবে।	প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় নিম্নমাত্রার সোডিয়ামযুক্ত খাবারের উপস্থিতি উচ্চ রক্তচাপের ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করে।
৩।	সম্পৃক্ত চর্বিযুক্ত খাদ্য (Dietary saturated fat and blood cholesterol level)	যদি খাদ্যটি নিম্নমাত্রার সম্পৃক্ত (saturated) চর্বিযুক্ত হয়। এই ক্ষেত্রে নিম্নমাত্রার চর্বি গ্রহণ, সম্পৃক্ত চর্বি ও ব্যায়াম এর সুফল সংক্রান্ত বিবৃতি থাকিতে হইবে।	খাদ্য তালিকায় নিম্নমাত্রার সম্পৃক্ত (saturated) চর্বিযুক্ত খাদ্য এর উপস্থিতি রক্তের cholesterol এর মাত্রাকে স্বাভাবিক রাখে।
৪।	পটাসিয়াম এবং উচ্চ রক্তচাপ (Potassium and risk of high blood Pressure)	যখন খাদ্যটি: পটাসিয়াম সমৃদ্ধ এবং নিম্নমাত্রায় সোডিয়াম, ও নিম্নমাত্রার চর্বি ও সম্পৃক্ত (saturated) চর্বিযুক্ত হয়।	প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় পটাসিয়াম সমৃদ্ধ কিন্তু নিম্নমাত্রায় সোডিয়াম, চর্বি ও সম্পৃক্ত (saturated) চর্বিযুক্ত খাবারের উপস্থিতি উচ্চ রক্তচাপের ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করে।
৫।	আলফা লিনোলিক এসিড এবং রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা (Alpha – linolenic acid (ALA) and blood cholesterol level)	প্রতি ১০০ গ্রাম বা ১০০ মি: লি: বা ১০০ কিলো ক্যালোরি খাবারে কমপক্ষে ০১ গ্রাম omega-3 fatty acids থাকিতে হইবে। প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় দৈনিক ০২ গ্রাম Alpha-linolenic acid (ALA) গ্রহণের সুফল বিষয়ে একটি বিবৃতি থাকিতে হইবে।	Alpha-linolenic acid (ALA) রক্তের cholesterol এর মাত্রাকে স্বাভাবিক রাখে।
৬।	দ্রবীভূত আঁশযুক্ত খাদ্য ও লিপিড প্রোফাইল (Soluble Dietary Fibre and lipid Profile)	ওটস, বার্লি, মিলেট ইত্যাদি বা এদের মিশ্রণে উৎপাদিত খাবারে soluble dietary fibre এর উপস্থিতি পাওয়া যায়। প্রতিবার আহারে কমপক্ষে ০১ গ্রাম Soluble Dietary	খাবারে Soluble Dietary Fibre এর উপস্থিতি lipid profile কে স্বাভাবিক করে।

		Fibre। প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় দৈনিক ০৩ গ্রাম Soluble Dietary Fibre গ্রহণের সুফল বিষয়ে একটি বিবৃতি থাকিতে হইবে।	
৭।	ফাইটোস্টেরল বা স্টেনল এবং লিপিড প্রোফাইল (Phytosterol or stanol and lipid profile)	Phytosterol or stanol যুক্ত খাদ্য। প্রতিবার আহারে কমপক্ষে ০১ গ্রাম Plant sterols or stanols। প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় দৈনিক ০৩ গ্রাম Plant sterols or stanols গ্রহণের সুফল বিষয়ে একটি বিবৃতি থাকিতে হইবে।	প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় দৈনিক সর্বোচ্চ ০৩ গ্রাম plant sterols or stanols যুক্ত খাদ্য lipid profile বৃদ্ধি করে।
৮।	বেটা-গ্লুকেন ওটস বার্লি এবং রক্তের গ্লুকোজ (Beta-glucans oats, barley) and blood glucose)	Oats and/or barley যুক্ত খাবারে যখন প্রতি ৩০ গ্রাম কার্বোহাইড্রেটে কমপক্ষে ০৪ গ্রাম বিটা-গ্লুকেন পাওয়া যায়। প্রতিদিনের খাদ্য তালিকায় Beta-glucans গ্রহণের সুফল বিষয়ে একটি বিবৃতি থাকিতে হইবে।	খাদ্য হিসাবে ওটস বা বার্লি গ্রহণ করিলে ইহাতে উপস্থিত Beta-glucans রক্তে গ্লুকোজের বৃদ্ধির হার হ্রাস করিতে সাহায্য করে।

<p style="text-align: center;">সারণি -৪ [প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১) (ক), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (২) দ্রষ্টব্য] ভোজ্য তেল সংক্রান্ত দাবি বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ</p>		
ক্রম	ভোজ্য তেল	দাবি
১।	নারিকেল তেল	সহজেই বিপাকযোগ্য মাঝারি চেইন ফ্যাটি অ্যাসিড সমৃদ্ধ।
২।	সয়াবিন তেল	যথাযথ অনুপাতে ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড (Omega-6 PUFA, linolenic acid) এবং ওমেগা-৩ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid) সমৃদ্ধ। লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে; আলফা লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে; টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
৩।	সরিষার তেল	ওমেগা-৩ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ; আলফা লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে; টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
৪।	তুলাবীজ তেল	ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড (ওমেগা-৬, লিনোলিক এসিড) সমৃদ্ধ; লিনোলিক এসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে; টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
৫।	চিনাবাদাম তেল	মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড ও ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা নিম্নমুখী রাখিতে সাহায্য করে; টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
৬।	তিসির তেল	ওমেগা-৩ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ (ওমেগা-৩, আলফা লিনোলেনিক এসিড); আলফা লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে।
৭।	কর্নওয়েল	ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ (ওমেগা-৬, লিনোলেনিক এসিড) লিনোলেনিক এসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে।
৮।	অলিভ অয়েল	মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে। পলিফেনলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
৯।	কুসুমফুল তেল	ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ (ওমেগা-৬, লিনোলেনিক এসিড)। লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে।
১০।	পাম কার্নেল তেল	সহজেই বিপাকযোগ্য মাঝারি চেইন ফ্যাটি অ্যাসিডযুক্ত
১১।	ধান তুষের তেল	মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড, ওমেগা-৬ পলি আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড যাহা কোলেস্টেরলের মাত্রা নিম্নমুখী রাখিতে সাহায্য করে; ওরাইজানল, টোকোত্রিনোল ও টোকোফেরল সমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
১২।	পামোলিন তেল	টোকোফেরল ও টোকোত্রিনোল সমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।

১৩।	তিলের তেল	সমানুপাতিক হারে মনো-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটিএসিড (ওলিক এসিড), ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড (ওমেগা-৬ ও লিনোলেনিক এসিড) যাহা কোলেস্টেরলের মাত্রা নিম্নমুখী রাখিতে সাহায্য করে। লিগনেন্স সমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট। টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।
১৪।	সূর্যমুখী তেল	ওমেগা-৬ পলি-আনস্যাচুরেটেড ফ্যাটি এসিড সমৃদ্ধ; লিনোলেনিক অ্যাসিড একটি অপরিহার্য ফ্যাটি অ্যাসিড যাহা রক্তে কোলেস্টেরলের মাত্রা স্বাভাবিক রাখিতে সাহায্য করে; টোকোফেরলসমৃদ্ধ যাহা প্রাকৃতিক অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট।

[প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১) (ক), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (৫) দ্রষ্টব্য]

সমৃদ্ধ খাবারের (Fortified Food) স্বাস্থ্য সহায়ক দাবি

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

ক্রম	পুষ্টি	দাবি
১।	ভিটামিন-এ (Vitamin A)	ভিটামিন-এ (Vitamin A) রাতকানা রোগ নিরাময়ে সহায়তা করে।
২।	ভিটামিন-ডি (Vitamin D)	ভিটামিন-ডি (Vitamin D) হাড় মজবুতকরণে সহায়তা করে।
৩।	ভিটামিন-বি-১২ (Vitamin B12)	ভিটামিন-বি-১২ (Vitamin B12) মায়ুতন্ত্রকে স্বাভাবিক রাখিতে ও শরীরে রক্ত উৎপাদনে সহায়তা করে।
৪।	ফলেট ও ফলিক এসিড (Folate & Folic acid)	ফলেট ও ফলিক এসিড (Folate & Folic acid) ভ্রূণের বিকাশ এবং রক্ত উৎপাদন ও গঠনের জন্য গুরুত্বপূর্ণ।
৫।	লৌহ (Iron)	লৌহ (Iron) রক্তশূন্যতা প্রতিরোধ করে।
৬।	আয়োডিন (Iodine)	শরীরের স্বাভাবিক বৃদ্ধি, থাইরয়েড এবং মস্তিষ্কের কার্যকারিতার জন্য আয়োডিন (Iodine) প্রয়োজন।
৭।	দস্তা (Zinc)	দস্তা (Zinc) শরীরের রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বৃদ্ধি করে।
৮।	থায়ামিন (Thiamine)	থায়ামিন (Thiamine) শরীরের স্বাভাবিক মায়ু এবং হৃদযন্ত্রের স্বাভাবিক কাজের জন্য প্রয়োজন।
৯।	রিবোফ্লাভিন (Riboflavin)	রিবোফ্লাভিন (Riboflavin) খাবারকে শক্তিতে পরিবর্তনে সহায়তা করে।
১০।	নিয়াসিন (Niacin)	নিয়াসিন (Niacin) খাবারকে শক্তিতে পরিবর্তনে সহায়তা করে।
১১।	পাইরিডক্সিন (Pyridoxine)	পাইরিডক্সিন (Pyridoxine) খাবারকে শক্তিতে পরিবর্তনে সহায়তা করে।

<p style="text-align: center;">সারণি -৬</p> <p style="text-align: center;">[প্রবিধান ৪ এর উপ-প্রবিধান (ঘ), প্রবিধান ৯ এর উপ-প্রবিধান (১) (ক) দ্রষ্টব্য]</p> <p style="text-align: center;">বিশেষ কিছু শব্দের ব্যবহার সম্পর্কীয়</p> <p style="text-align: center;">বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ</p>		
কলাম-২ এ বর্ণিত শর্ত সাপেক্ষে কলাম-১ এ বর্ণিত শব্দ বা শব্দসমূহ খাদ্যের বিজ্ঞাপন বা লেবেলে ব্যবহার করা যাইবে।		
ক্রম	কলাম-১	কলাম-২
১।	প্রাকৃতিক (Natural)	<p>‘প্রাকৃতিক’ শব্দটি নিম্নোক্ত অর্থে ব্যবহৃত হইবে, যথা;</p> <p>ক) একক খাদ্য যাহা একটি স্বীকৃত উৎস যেমন, উদ্ভিদ, প্রাণী, অণুজীব বা খনিজ থেকে প্রাপ্ত এবং যাহাতে কিছু সংযোজন করা হয় নাই এবং এমনভাবে প্রক্রিয়াজাত করা হইয়াছে যাহা শুধুমাত্র মানুষের ভোগের জন্য উপযুক্ত, যেমন:</p> <p>(১) রাসায়নিক প্রয়োগ ব্যতীত ধূমায়িত প্রক্রিয়ায় রান্না বা রান্নার প্রক্রিয়া যেমন: ভাজা, blanching, শুষ্ককরণ, ভৌতভাবে বিশুদ্ধ করা, ইত্যাদি;</p> <p>(২) হিমায়িতকরণ (freezing), ঘনিভূতকরণ (concentration), নিরীজণ (sterilization), জীবানুমুক্তকরণ (pasteurization), পাচন (fermentation):</p> <p>(৩) রাসায়নিক এবং সংরক্ষণদ্রব্য (preservatives) মুক্ত প্যাকেজিং।</p> <p>(খ) উৎকৃষ্ট প্রাকৃতিক উৎস থেকে ভৌত প্রক্রিয়াজাতের মাধ্যমে প্রাপ্ত অনুমোদিত খাদ্য সংযোজন দ্রব্য;</p> <p>(গ) একাধিক উপাদানে প্রস্তুত খাদ্য বা যৌগিক খাদ্যকে ‘প্রাকৃতিক’ বলা যাইবে না; তবে যদি উপাদানসমূহ ‘ক’ বা ‘খ’ তে বর্ণিত নির্দেশনা মোতাবেক হয় সেইক্ষেত্রে ‘প্রাকৃতিক উপাদানের সমন্বয়ে প্রস্তুত’ শব্দ ব্যবহার করা যাইবে।</p>
২।	তাজা (Fresh)	<p>(ক) ‘তাজা’ (Fresh) শব্দটি তখনই ব্যবহার করা যাইবে যখন খাদ্যটি দৌতকরণ, খোসামুক্তকরণ, ঠাণ্ডাকরণ, ছাঁটাইকরণ বা টুকরাকরণ ব্যতীত অন্য কোনো উপায়ে প্রক্রিয়াজাত করা না হয় অথবা নিরাপদ ভোগের জন্য ইহাকে এমন কোনোভাবে প্রক্রিয়াজাত করা হয় যাহাতে ইহার মৌলিক বৈশিষ্ট্যসমূহ অপরিবর্তিত থাকে। তবে এই ধরনের প্রক্রিয়াকরণ যদি পণ্যের শেলফ-লাইফ (shelf-life) বৃদ্ধির উদ্দেশ্যে হয় সেইক্ষেত্রে ‘তাজা’ শব্দটি ব্যবহার করা যাইবে না।</p> <p>(খ) ‘তাজা’ বা ‘সতেজ’ শব্দটি পণ্যের উপস্থিত অবস্থা বর্ণনা ব্যতীত অন্য কোনো অর্থ বহন করিবে না। যদি কোনো খাদ্যে খাদ্য সংযোজন দ্রব্য যুক্ত করা হয় অথবা খাদ্যসমূহ তাজা রাখিবার নিমিত্ত মোড়কীকরণ বা মজুদকরণ বা সরবরাহ শৃঙ্খলে কোনো পদ্ধতি অবলম্বন করা হইলে ‘সতেজতার সাথে মোড়কীকরণ (freshly packed)’ বা ‘সতেজভাবে সংরক্ষণ (freshly stored)’ শব্দ ব্যবহার করা যাইবে না। তবে শর্ত থাকে যে হিমায়িত খাবারের ক্ষেত্রে ‘সতেজ’ শব্দটি ব্যবহার করা যাইবে যদি পণ্যটি তাজা অবস্থায় হিমায়ন করা হয়।</p>
৩।	খাঁটি (Pure)	<p>(ক) ‘খাঁটি’ শব্দটি শুধুমাত্র একটি উপাদান সমৃদ্ধ খাদ্যকে বর্ণনা করিতে ব্যবহার করা যাইবে যাহাতে অন্য কোনো উপাদান সংযোজন করা হয় নাই এবং যাহা পরিহারযোগ্য দূষণ থেকে মুক্ত অথবা যাহার অনিবার্য দূষণের মাত্রা “নিরাপদ খাদ্য (রাসায়নিক দূষক, টক্সিন ও ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশ) প্রবিধানমালা, ২০১৭” সর্বশেষ সংস্করণের বিধান এ নির্ধারিত মাত্রার নিম্নে অথবা নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ বা এর আওতায় প্রণীত বিধি ও প্রবিধানের অধীনে প্রদত্ত অন্য কোনো মানদণ্ড অনুসারে হওয়া আবশ্যিক।</p> <p>(খ) মিশ্রিত বা যৌগিক খাদ্য কখনোই সরাসরি খাঁটি হিসাবে বর্ণনা করা যাইবে না</p>

		তবে ‘খাঁটি উপাদানে প্রস্তুত’ মর্মে বর্ণনা দেওয়া যাইবে।
৪।	অকৃত্রিম, প্রকৃত, শেরা, নির্ভেজাল (Authentic, Real, Best, Genuine)	এই শব্দসমূহ শুধুমাত্র তখনই ব্যবহার করা যাইতে পারে যখন লেবেল বা বিজ্ঞাপন খাদ্যের দাবিকৃত সামগ্রিক বাস্তব গুণমান স্পষ্টভাবে বিবৃত করে এবং শব্দটি ব্যবহারের যৌক্তিকতা উপস্থাপন করে।
৫।	ঐতিহ্যবাহী (Traditional)	প্রজন্ম (ত্রিশ বছর) ধরে অবিকৃত অবস্থায় বিদ্যমান কোনো একটি খাদ্যের রেসিপি বা আদি প্রস্তুত প্রণালী বা প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি বর্ণনা করিবার জন্য ‘ঐতিহ্যবাহী’ শব্দটি ব্যবহার করা যাইবে।
৬।	আদি (Original)	(ক) ‘আদি’ শব্দটি শুধুমাত্র এমন একটি খাদ্যকে বর্ণনা করিবার জন্য ব্যবহার করা যাইবে যাহা একটি ফর্মুলেশনে তৈরি করা হইয়াছে, যাহার উৎসের সন্ধান পাওয়া গিয়াছে এবং যাহা কালের বিবর্তনে অপরিবর্তিত আছে। ইহা শুধুমাত্র প্রধান উপাদানজনিত নয় বরং একটি প্রক্রিয়া বর্ণনা করিতে ব্যবহার করা যাইতে পারে। তবে শর্ত থাকে যে, ইহা খাদ্য তৈরিতে প্রথম এবং অপরিবর্তিত ব্যবহৃত প্রক্রিয়া হিসাবে স্বীকৃত।

[প্রবিধান ১১ এর উপ-প্রবিধান (১) দ্রষ্টব্য]

নিরাপদ খাদ্য (বিজ্ঞাপন ও দাবি) প্রবিধানমালা, ২০২২ মোতাবেক খাদ্যের বিজ্ঞাপনে প্রকাশিতব্য দাবি অনুমোদনের আবেদন।



ব্যবসার ধরন (টিক দিন):	
(ক) শিল্পজাত খাদ্য	
(খ) কুটির শিল্পজাত খাদ্য	
(গ) দুগ্ধ ও দুগ্ধজাত খাদ্য	
(ঘ) মাংস বা মাংসজাত খাদ্য	
(ঙ) পানি বা পানীয় জাত খাদ্য	
(চ) আমদানি কারক	
(ছ) পুন: প্রক্রিয়াজাতকারী	
(জ) উদ্ভিদজাত খাদ্য	
(ঝ) অন্যান্য	

১। আবেদনকারীর নাম (ব্যক্তি/কোম্পানি/ সংস্থা/ খাদ্য ব্যবসায়ীর

২। আবেদনকারীর ঠিকানা (ব্যক্তি/কোম্পানি/ সংস্থা / খাদ্য

ব্যবসায়ীর ঠিকানা):

৩। আবেদনকারীর খাদ্য উৎপাদন ইউনিটের ঠিকানা (মোবাইল, ইমেইল, ফ্যাক্স, টেলিফোন ইত্যাদিসহ):

৪। টিআইএন নম্বর:

৫। এনআইডি নম্বর:

৬। নিম্নলিখিত তথ্যাবলি যুক্ত করিতে হইবে:

৭। যাহা দাবি করা হইবে:

৮। যাহার ভিত্তিতে দাবি করা হইবে খাদ্যের সেই উপাদান, পুষ্টি বা পদার্থের নাম:

৯। যেই উপাদান বা পদার্থের জন্য দাবি করা হইবে তাহা বিশ্লেষণের বৈধ পদ্ধতি:

১০। দাবি প্রমাণের স্বপক্ষে বৈজ্ঞানিক তথ্য, উপাত্ত বা উপকরণ:

১১। আবেদন পত্রের সহিত নিম্নবর্ণিত কাগজাদি সংযুক্ত করিতে হইবে:

- (ক) স্বাস্থ্য দাবির ক্ষেত্রে সরকার কর্তৃক স্বীকৃত গবেষণা প্রতিষ্ঠানের দ্বারা বা প্রতিষ্ঠিত গবেষণা প্রতিষ্ঠানের অধীন কার্যকারিতা যাচাইয়ের জন্য সু-পরিকল্পিতভাবে পরিচালিত বৈজ্ঞানিক পরীক্ষা প্রতিবেদনের কপি;
- (খ) প্রদত্ত ফি এর চালান কপি;
- (গ) অন্য কোনো প্রয়োজনীয় তথ্য (যদি থাকে)।

আবেদনকারীর নাম ও স্বাক্ষর
সিল ও তারিখ।

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের আদেশক্রমে,
মো: আব্দুল কাইউম সরকার
চেয়ারম্যান।

Government of the People's Republic of Bangladesh
Bangladesh Safe Food Authority
Draft notification

Date:.....Bangabd/.....A.D.

S. R. O. No - Act/2024 – The Bangladesh Food Safety Authority, in line with the power entrusted in section 87 and 43 of the Food Safety Act, 2013 (Act No, 43, of the year 2013) and as per prior approval of the government, made the following regulations, as:-

1. Title and Commencement.- (1) These Regulations may be called the Food safety (Advertisement and Claims) Regulations, 2024.

(2) It shall come into force six (6) months after the date of publication in the Gazette.

2. Definitions.- (1) Unless there is anything contrary to the subject or context, in these Regulations

(a) “Non-addition claim” means when an ingredient or product is not added directly or indirectly to a food or whose presence in the food is normal and which is normally expected by the consumer;

(b) “Act” means the Food Safety Act, 2013 (Act No. 43 of 2013);

(c) “Authority” means the authority defined in clause (1) of section 2 of the Act;

(d) “Food” means food as defined in clause (3) of section 2 of the Act;

(e) “Food Ingredient” means any material or ingredient, in whatever form, used in the preparation of food, including food-additives, which is present in the final food;

(f) “Food Business Operator” means a food business operator as defined in clause 9 of section 2 of the Act;

(g) “Sugar” means all types of monosaccharides and disaccharides;

(h) 'Claim' means any kind of representation which discloses the salient qualities and facts of a food such as its origin, nutritional value, characteristics, processing, nature of composition, etc. and any kind of representation or description or suggestion, which is related to the said quality, shall also be included;

(i) 'Recommended Daily Allowances-RDA' means the average amount of nutrients present in the daily diet of a healthy person, regardless of gender or age, which will meet his essential nutritional requirements and which is directed as per the standards of Government of Bangladesh or the standard guidelines of Codex Alimentarius.

(j) “Safe food” means safe food as defined in clause 17 of section 2 of the Act;

(k) “Nutrition claim” means any representation which states, suggests or implies that a food has particular nutritional properties including but not limited to the energy value and to the content of protein, fat and carbohydrates, as well as presence or absence the of vitamins and minerals.

(l) “Nutrient content claim” means a nutrition claim describing the status of a nutrient present in a food.

(m) “Comparative nutrition claim” means a comparative statement of the nutritional level or energy content of two or more foods;

(n) "Promotion" means any information or misrepresentation by means of which information is disseminated through advertisement for the marketing, sale or distribution of food or equipment for its use;

(o) 'Natural' means food existing in nature or naturally obtained which is not man-made i.e. food is directly available in edible form without any processing;

(p) ‘Form’ means the form annexed to these Regulations

(q)'Advertisement' means any declaration or representation through notice, circular, envelope, wrapper or any other document in any form of print or electronic media, e-mail, internet or any other medium in writing, printing, sound, image, color or light about food;;

- (r) "Person" means a person as defined in clause 28 of section 2 of the Act;
- (s) 'Label' means any tag, brand, mark, figure, symbol, hallmark, graphic or descriptive instruction readily visible on the packaging of a foodstuff, whether written, printed, sealed or computerized printing by stencil, emboss or indelible ink; Impression is imparted or affixed by means or by applying pressure;
- (t) "Equivalent claim" means a claim equivalent to a food in terms of food quality, nutritional content and other attributes;
- (u) "Schedule" means the Schedule to these Regulations;
- (v) "Health claim" means a statement, suggestion or indication as to the effect of a food or food ingredient on health;

(2) All words or expressions used in these Regulations which are not defined shall carry the same meaning as provided under the act.

3. Conditions in respect of advertisement.- (1) In respect of advertisement of food or foodstuff the following general conditions shall be followed, namely:-

- (a) No person shall make misleading or false information or falsely rely on advertising for marketing or sales purposes;
- (b) The language, visuals, images or directions of the advertisement shall not be offensive to religious and political sentiments, non-communal spirit, social, cultural and moral values.
- (c) Advertisements shall not use obscene and indecent words or phrases, quote, dialogues, jingles, etc.;
- (d) Advertisement shall not claim superiority by comparing or denouncing similar food products;
- (e) No advertisement shall be circulated which ridicules any person's physical, mental or financial disability or physical shape or colour, or religion, caste, gender or place of birth;
- (f) The advertisement shall not involve any child in blasphemy, dispute and strife, or use any scene of danger;
- (g) No advertisement shall be displayed which harms the physical, mental, social, cultural and moral values of the child;
- (h) No advertisement shall be promoted by deceptively or cleverly exploiting the natural trust and naivety of the child;
- (i) Any food or foodstuff injurious to human health shall not be advertised;
- (j) The food or foodstuff shall not be promoted without clearly mentioning it in the advertisement as a warning message if it has the effect of causing an allergic or intolerant reaction;
Explanation: "Allergic or Intolerant Reaction causing food" shall mean those foods or foodstuffs or food products prepared therefrom, which cause an allergic reaction or an intolerant reaction in the body of a sensitive consumer.
- (k) No physician, nutritionist or any expert in food shall appear in food advertisements for promoting a particular brand or food product for commercial purposes;
- (l) The advertisement shall not express or declare any expression "recommended by a physician, nutritionist or any expert in food or equivalent person or institution";
- (m) The product mentioned in the advertisement shall not mention the information about the award received by the manufacturing organization other than the award related to food safety and quality;
- (n) No advertisement shall be presented in such a way as to encourage the consumer to overconsumption of that food;
- (o) No advertisement containing adverse claims against food products marketed by any person shall be promoted;
- (p) Any food product processed or mixed with any other food shall not be claimed as natural food in advertisement;
- (q) No false or misleading information shall be mentioned in advertisements about the source, safety or nutritional quality of food or food products;

(r) Un-registered food or food products shall not be advertised for sale.

(2) In addition to the general conditions mentioned in sub-regulation (1), the following special conditions shall be followed in the case of advertisement of packaged food, imported food or baby food, namely:-

(a) The provisions of latest version of “Labeling of Packaged Food Regulations, 2017” shall be followed in respect of advertisement of packaged processed milk and Packaged food or foodstuff;

(b) No advertisement shall be made for the import, marketing or sale of food products containing excess of the maximum tolerable level of chemical contaminants, toxins and harmful residues as per the latest version of “Food Safety (Chemical Contaminants, Toxins and Harmful Residues) Regulations, 2017”;

(c) In the case of advertisement of breast milk substitutes, baby food, commercially prepared infant supplementary food and equipment for their use, the provisions of "Breast milk substitute, infant food, commercially prepared infant supplementary food and equipment for their use (Marketing Control) Act, 2013" shall be followed;

(d) No such words or expressions shall be published or declared in the advertisement of imported food or food articles as to lead the consumer to believe that the imported food is of a higher quality than the food produced in the country.

4. Conditions for publication of food claims.- The following conditions shall be followed in the matter of publication of material quality or any other claims of any food or foodstuff, namely:-

(a) Claim information must be true, clear and easy to understand by the consumer;

(b) No claim shall be made which implies that a balanced and varied diet does not ensure the supply of all types of nutrients;

(c) If the benefit of the claim depends on the method of preparation or intended use of the food, the method of preparation or method of use shall also be disclosed in the advertisement;

(d) Trademarks, brand names or fancy names containing adjectives such as 'natural', 'new', 'pure', 'original', 'traditional', 'authentic', 'primitive', 'best' etc. may be used, provided the advertisements and labels are appropriate; The space shall contain a statement of at least 3mm size to the effect that “This is only a brand name or trademark”;

(e) Any claims which are misleading to the consumer (eg: 'home made', 'home cooked', etc.) shall not be made;

(f) In case of any religious claim relating to the preparation of food (eg: Halal or any other similar expression) there shall be an approved certificate from the concerned religious authority or authority issuing such certificate.

(g) When a specific nutrient is naturally present or absent in a food in high or low levels, the words 'naturally' or 'naturally' shall be added to the nutrition claim statement before the name of the specific nutrient. Explanation: If a food naturally contains more 'Vitamin A' then the words 'Naturally enriched in Vitamin A' will be added.

5. Conditions for Nutritional Claims.- (1) Nutritional claims for food in food advertisements shall be presented as follows: Nutritional claims shall include: (a) Nutrient content claims; (b) comparative nutritional claims;

(a) Nutrient content claims.-

(1) Nutrient content claims shall be in accordance with the conditions stated in Table-1 and nutritional claims may be expressed using synonyms as stated in Table-2 or convenient terms shall be used without prejudice to the conditions stated in Table-1;

(2) If a food is to be claimed as salt-free, the conditions mentioned in Table-1 shall be followed, otherwise a food cannot be claimed as salt-free;

(3) When the claimed nutrient is naturally low or absent in a food, the food shall be labeled as a “food (food name) with low (eg: fat, calories, etc.)” or “(eg: fat, calories, etc.) free food (food name)”.

(b) Comparative Nutrition Claims.-

(1) Comparative nutrition claims shall be made for same or different types of the similar foods and the compared foods shall be easily identifiable;

(2) In the case of comparative claims, a statement shall be provided regarding the quantitative or qualitative difference in the energy or nutritional content of the food. In the statement-

(a) The difference claimed in comparison shall be expressed in percentage (%), fraction or absolute amount;

(b) The details of the comparison shall be disclosed in such a manner as to be comprehensible to the consumer;

(c) In the case of comparative claims of energy or macronutrients and sodium, the relative difference in the energy or macronutrients and sodium of the food being compared shall be at least 25% (twenty five percent) and the minimum difference shall be equivalent to the 'minimum' or 'source' specified in Table-1 of these Regulations.

(2) In the case of comparative claims of micronutrients other than sodium, the comparison shall be based on at least 10% (ten percent) of the NRV (Nutrient Reference Value) of the compared food.

6. Claim of non-addition of sugar.- (1) A claim of non-addition of sugar shall be made in the advertisement or label of foodstuff, if—

(a) Sugar or sugar containing foodstuff (ie: sucrose, glucose, honey, molasses, corn syrup, jam, jelly etc.) is not added in the food;

(b) The amount of sugar present in the food does not exceed naturally occurring sugar as a result of mixing the ingredients in any other way (eg: use of enzymes to hydrolyse starch to release sugars or carbohydrate);

(c) If sugar containing food ingredient is not added to the food but it has the same effect as sugar and usually added to the food as a substitute for sugar (eg non-reconstituted concentrated fruit juice, dry fruit paste, etc.). ;

(2) A statement 'No added sugar' shall be provided on the label of the food or foodstuff in order to claim no added sugar.

(3) If sugar is naturally present in a food, in case of non-added sugar claim, 'naturally containing sugar' and its level shall be mentioned on the label

7. Claim of non-addition of salt (non-addition of sodium chloride).- If no salt (sodium chloride) is added to the food, the advertisement shall claim non-addition of salt:

Provided, however, that if any foodstuff containing in salt (sodium chloride) is added to the food, it shall not be claimed to be free of salt, such as:- sauces, pickles, salted fish (salted fish), fish sauce, etc.:

Provided further that no added salt shall be claimed in marine fish or any other marine food unless salt in excess of the natural salt is added to it.

8. Non-Additive Claims of food additives.- Non-Additive Claims of food additive as per the latest version of “Use of Food Additives Regulations”, shall be made only when the claimed additive-

(a) is not added to said food;

(b) is not present in any food ingredient;

(c) usable in any particular food in accordance with the provisions of the said Regulations; And

(d) to impart equivalent properties to the food unless replaced by other intended additives.

9. Health claims.- (1) In order to make a health claim in the advertisement or label of any foodstuff or food ingredients, the following conditions shall be followed, namely:-

(a) The claim for health claim shall be subject to the terms and conditions mentioned in Table-1 to

Table-6:

Provided, however, that the permission of the authority shall be taken in case of any health support claim other than the contents mentioned in Table-1 to Table-6.

(b) Label shall contain a statement on the importance of a healthy lifestyle and the relationship between a balanced and varied diet;

(c) The label shall contain information on the physiological role of nutrients or other components of the food in the human body or an acceptable statement relating to diet and health and the food label shall contain information on the physiological role of nutrients or other components of the food in the human body or an acceptable statement relating to diet and health;

(d) If the claimed benefit of the food is due to the presence of a specified ingredient and contributes to the quality of the daily dietary requirement, the food in question—

(1) Intake in excess shall be advisable if it comes from an appropriate source or is highly enriched in accordance with the conditions set out in Table-1; or

(2) A low intake shall be advisable if it contains a low or reduced content or is devoid of content in accordance with the conditions set out in Table-1;

(e) Claims relating to the amount of nutrients or other ingredients in the food shall be expressed in such language as 'per 100 grams' or '100 ml.' or 'per pack' (single serving pack);

(f) If there is a risk of adverse reaction to the food, the relevant at-risk consumers should be advised to take or avoid the said food;

(g) Warning statements regarding safe levels or amounts for intake or consumption of the food or any of its ingredients, where applicable.

(h) Any nutrition or health claim must be based on up-to-date relevant scientific evidence and the claimed effect must be supported by scientific evidence;

(2) In publishing nutritional claims of edible oils, the Vitamin 'A' Enrichment in Edible Oils Act, 2013 (Act No. 65 of 2013) shall be followed in addition to the instructions given in Table-4.

(3) If the conditions mentioned in Table-3 are not followed, the claim 'will not reduce the risk of disease' shall be added.

(4) A food may be claimed as artificially enriched with a particular nutrient by following the conditions set out in Table-5.

(5) No food shall be described as “healthy” or presented in such a way as to give a wrong message that the food ensures good health.

(6) No food shall be described as a healthy or balanced food based on one or more ingredients of the food or shall be described in a manner that misrepresents it as part of a healthy or balanced diet

10. Prohibited Claims.- The following claims relating to food shall be considered as Prohibited Claims, namely:-

(a) Claims that any food is suitable for use in the prevention, mitigation, treatment or cure of any disease, disorder or special physical condition, except in accordance with any other rule, regulation made under law or the guidelines of the Codex Alimentarius;

(b) Claims, on the wrapper or label of a packaged food, that the food is “approved, recommended or approved for medical purposes by a physician, nutritionist or any specialist in food;

(c) Claims as 'added nutrients' if any nutrients are lost or removed during food processing and subsequently re-added to the food as compensation;

(d) Any claim to be a special food or special medical use except in accordance with any other rule or regulation made under law;

(e) Claims that create any doubt, suspicion or fear in the mind of the consumer as to the safety of the same or identical food;

- (f) Health claim to a food if the amount of nutrients or other ingredients present in the food increases the risk of disease or poses a risk to health;
- (g) Adverse claims by any food trader against food marketed by another food business operator for promotion of his own product;
- (h) Claims that a balanced and varied diet cannot ensure sufficient supply of all nutrients;
- (j) Any claim that cannot be substantiated.

Explanation: - 'Codex Alimentarius' means the Integrated Alimentary Code containing standards, code of practice, guidelines and other recommendations on food, food production and food safety established or recognized by the Codex Alimentarius Commission constituted by the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization;

11. Reduction of Disease Risk Claims— which refers to claims that state, suggest or imply that consumption of such foods or food constituents, in the context of total diet, reduce the risk of developing a disease or health related condition.

Explanation. - “reduction of disease risk” means significantly altering major risk factors, for a disease or health related condition as diseases have multiple risk factors and altering one of these risk factors may or may not have a beneficial effect and the presentation of risk reduction claim must ensure, that consumers do not interpret them as prevention claims.

Examples:

A healthful diet low in nutrient or substance ‘N’ may reduce the risk of disease D. Food X is low in nutrient or substance ‘N’;

A healthful diet rich in nutrient or substance ‘A’ may reduce the risk of disease D. Food X is rich/high in nutrient or substance ‘A’;

12. Procedure for approving health claims or disease risk reduction claims.- (1) In order to make health claims or disease risk reduction claims, an application form shall be submitted to the authorities in accordance with Form-A.

(2) The authority itself or through an agency or expert panel may initially scrutinize the application.

(3) After such verification under sub-regulation (2), the applicant shall be informed in written about the defective application within 30 (thirty) days from the date of receipt of the application and the applicant shall furnish the information required by the authority within 30 (thirty) days of receipt of the notice. .

(4) If the applicant fails to furnish the information required by the authority under sub-regulation (3), the application shall be rejected.

(5) The Authority may, after sufficient examination, approve or reject the claim applied for or direct the amendment of the claim concerned.

(6) The approval, rejection or amendment of the claim under sub-regulation (5) shall be notified in written to the applicant within 90 (ninety) days from the date of receipt of the application.

(7) A person aggrieved by an order of rectification or rejection under sub-regulation (5) may apply to the authority for reconsideration within 30 (thirty) days of receipt of such order and the same shall be disposed of within the next 30 (thirty) days and intimated to the applicant in written.

(8) If the claim applied under sub-regulation (4) or sub-regulation (5) is rejected, the applicant shall not advertise the claim in any form of advertisement of the proposed food.

13. Redressal of complaints regarding advertisement.- (1) The Authority may take appropriate action in respect of complaints regarding false or misleading advertisement and may dispose of such advertisement itself or through an agency or expert panel.

(2) The authority or the appointed agency or the expert panel may direct the concerned food business operator to provide necessary information regarding the disputed advertisement.

(3) The food business operator concerned shall be bound to provide the required information within 30 days of receiving the direction under sub-regulation (2).

(4) After verifying the information received, the officer nominated by the authority shall settle the

complaint within 90 (ninety) days of receiving the complaint.

(5) The Authority may, where applicable, after scrutinizing the advertisement complained of, direct the amendment of the advertisement and the concerned food business operator shall amend the advertisement within 45 (forty five) days of receipt of such direction.

(6) If the concerned food business operator fails to make corrections as per the instructions of the authority, the advertisement shall not be circulated.

14. Penalty for violation of these Regulations.- Violation of any provision of these Regulations shall be deemed to be a violation of Sections 41 and 42 of the Act and shall be punishable in accordance with the provisions of Sections 58, 59 or 60 of the Act.

15. Shut down and rectification of advertisement.- If any advertisement is published in violation of these regulations, the authority shall direct the concerned food business operator or advertiser to immediately stop the advertisement and within the next 30 (thirty) days may provide revised advertising campaign instructions to eliminate the negative effects of the advertisement in the same medium in which the advertisement was published.

16. Publication of English translation:- (1) After the coming into force of these Regulations the Authority may, if necessary, by notification in the Official Gazette with the prior approval of the Government, publish a reliable English translation of these Regulations:

(2) In case of conflict between the Bengali text and the English text, the Bengali text shall prevail.

<p style="text-align: center;">Table-1 [Sub-regulation (1) of regulation 5, sub-regulation (2) (c), of regulation 9 Sub-regulation (1) (a), sub-regulation (d) (b), Note] Nutritional requirements Bangladesh Food Safety Authority</p>			
Sequence	Nutrients/Ingredients	Claim	Condition
1	Energy/Calorie	(Low)	Not more than 40 kilocalories per 100 grams of hard or solid food and Not more than 20 kilocalories per 100 ml of liquid food.
		Free or absent	Not more than 4 kilocalories per 100 ml of liquid food.
2	(Fat)	(Low)	For every 100 grams of solid or solid food, fat is not more than 3 grams and Not more than 1.5 grams of fat per 100 ml: liquid diet.
		(Free)	Not more than 0.5 g of fat per 100 g of solid or solid or per 100 ml of liquid food.
3	(Cholesterol)	(Low)	Cholesterol 20 mg per 100 grams of solid food and saturated fat less than 1.5 grams per 100 ml of liquid food Cholesterol 10 mg per 100 grams and saturated fat maximum 0.75 g and the maximum energy availability from saturated fat is 10%.
		(Free)	Cholesterol maximum 05 mg per 100 grams of solid or solid or liquid food. Also, per 100 grams of solid food, saturated fat is less than 1.5 grams and per 100 ml of liquid food is less than 0.75 grams, and the availability of energy from saturated fat is the highest. 10%.
4	(Saturated fat)	(Low)	1.5 g of saturated fat per 100 g of solid food and 0.75 g of saturated fat per 100 ml of liquid food. In both cases, the availability of energy from saturated fat cannot be more than 10%.
		(Free)	Per 100 grams of solid or solid or per 100 ml of liquid food, saturated fat should not exceed 0.1 grams.
5	(Unsaturated fat)	(High)	At least 70% of the product's fatty acids are derived from saturated fat with the condition that unsaturated fat provides more than 20% of the product's energy.
6	(Trans fat)	(Free)	Per 100g or 100ml 0.2g of trans-fat in food.
7	Mono- Unsaturated Fatty Acids (MUFA)	(High in MUFA)	Only when at least 45% of the product's total fatty acids come from mono-unsaturated fat, and only when mono-unsaturated fat can provide more than 20% of the product's energy. .
8	Poly-unsaturated fatty acids (PUFA)	(High in PUFA)	Made only when at least 45% of the product's total fatty acids come from poly-unsaturated fat

			and only when poly-unsaturated fat can provide more than 20% of the product's energy. .
9	(Omega 3 fatty acids)	(Source)	At least 0.3 grams of alpha-linolenic acid per 100 grams or 100 kilocalories of food, or; At least 40 mg of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) per 100 g or 100 kcal.
		(High)	At least 0.6 grams of alpha-linolenic acid per 100 grams or 100 kilocalories of food, or; At least 80 mg of eicosapentaenoic acid per 100 g or 100 kcal of food Acid (eicosapentaenoic acid, EPA) and docosahexaenoic acid (docosahexaenoic acid, DHA).
10	(Sugar)	(Low)	05 g per 100 g of solid food or 2.5 g of sugar per 100 ml liquid food.
		(Free)	No more than 0.5 g of sugar per 100 g of solid food or 100 ml of liquid food.
11	(Protein)	(Source)	10% of the RDA per 100g of solid food, 5% of the RDA per 100ml for liquid food, 5% of the RDA per 100kcal from meat.
		(Rich/ High)	20% of the RDA per 100 g of solid food, 100% of the RDA per 100 ml of liquid food, 10% of the RDA per 100 kilocalories from non-vegetarian food.
12	[Vitamin(s) and/or Mineral(s)]	(Source)	At least 15% of the Daily Dietary Requirement (RDA) per 100 g of solid food or at least 7.5% of the vitamin or mineral in 100 ml liquid food.
		(High)	At least 30% of the Daily Dietary Requirement (RDA) per 100g of solid food or at least 15% of the vitamin or mineral in 100ml L of liquid food.
13	(Sodium)	(Low)	No more than 0.12 g of sodium per 100 g of solid food or 100 ml of liquid food.
		(very low	No more than 0.04 g of sodium per 100 g of solid or 100 ml of liquid food.
		Sodium free	No more than 0.005 g of sodium per 100 g of solid or 100 ml of liquid food.
14	(Dietary Fibre)	(Source	At least 3 grams for every 100 grams of claimed food, At least 1.5 grams per 100 kcal or 100 ml.
		high or low level	At least 6 grams per 100 grams of claimed food, 03 grams for every 100 kilo calories.
15	(Probiotics)	(Source)	Recommended serving size per day is $\leq 10^8$ CFU (Colony Forming Unit) of probiotics.
16	Glycemic Index (GI)	Low	GI* value below 55. The GI of a food indicates the rate at which a food's carbohydrates are broken down into

			glucose and absorbed into the blood by the intestines, and is expressed as a percentage of the reaction that would occur if the same amount of a standard food, such as white bread, was eaten.
17	(Lactose)	Free)	The amount of lactose (Lactose) in food is not more than 0.1%.
18	(Gluten)	Free)	The amount of gluten in food is not more than 20 mg per kg.

Table-2 [Sub-regulation (1) of regulation 5, sub-regulation (1) (a) of regulation 9 note] Synonyms used to express claims Bangladesh Food Safety Authority				
free/absent	(Low)	(Reduced/ Less)	(High)	(Source)
(Zero), (No), (Without), (Negligible Source)	(Little), (Few (For Calories), (Contains A Small Amount Of), (Low Source Of) (Lite)	(Lower (Fewer) (For Calories)	(Higher), (Increased), (More), (Rich), (Enhanced)	(Provides) (Contains)

<p>Table-3</p> <p>[Sub-regulation (1) (a) of regulation 9, sub-regulation (3) of regulation 9 note]</p> <p>Health claims</p> <p>Bangladesh Food Safety Authority</p>			
SL. No	(Nutrient/Food-Health Relationship)	(Conditions for claim)	(Statement of Claim)
1	(Calcium or Calcium and Vitamin-D and osteoporosis)	<ul style="list-style-type: none"> • All foods that are a good source of calcium or calcium and vitamin-D. • Statements on the benefits of the presence of such nutrients in foods in the daily dietary requirements. 	Adequate daily intake of calcium or calcium and vitamin D in the daily diet throughout life strengthens bones and reduces the risk of osteoporosis.
2	(Sodium and Hypertension)	<ul style="list-style-type: none"> • When in food, low (0.12 g) sodium (0.12 g per 100 g or 100 ml:). • Food labels shall contain a statement on the benefits of low sodium levels. 	The presence of low-sodium foods in the daily diet controls the risk of high blood pressure.
3	(Dietary saturated fat and blood cholesterol level)	<ul style="list-style-type: none"> • If the diet is low in saturated fat. • This shall include a statement on the benefits of low fat intake, saturated fat and exercise. 	The presence of low saturated fat in the diet keeps blood cholesterol levels normal.
4	(Potassium and risk of high blood Pressure)	<p>When the food:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rich in potassium and • Low in sodium, too • Contains low levels of fat and saturated fat. 	The presence of foods rich in potassium but low in sodium, fat and saturated fat in the daily diet controls the risk of high blood pressure.
5	(Alpha – linolenic acid (ALA) and blood cholesterol level)	<ul style="list-style-type: none"> • Every 100 grams or 100 ml: or 100 kilo calories of food should contain at least 1 gram of omega-3 fatty acids. • The daily diet shall contain a statement about the benefits of taking 02 grams of Alpha-linolenic acid (ALA) daily. 	Alpha-linolenic acid (ALA) keeps blood cholesterol levels normal.
6	(Soluble Dietary Fibre and lipid Profile)	<ul style="list-style-type: none"> • The presence of soluble dietary fiber is found in foods made from oats, barley, millet 	The presence of soluble dietary fiber in food normalizes the lipid profile.

		<p>etc. or their mixture.</p> <ul style="list-style-type: none"> • At least 1 gram of Soluble Dietary Fiber per meal. • The daily food list should contain a statement about the benefits of consuming 03 grams of Soluble Dietary Fiber daily. 	
7	(Phytosterol or stanol and lipid profile)	<p>Foods containing phytosterol or stanol.</p> <p>At least 1 gram of plant sterols or stanols per meal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The daily food list should contain a statement about the benefits of taking 03 grams of plant sterols or stanols daily. 	Food containing plant sterols or stanols maximum 03 grams daily in the daily diet increases lipid profile.
8	(Beta-glucans oats, barley) and blood glucose)	<ul style="list-style-type: none"> • When on foods containing oats and/or barley <p>At least 0.4 grams of beta-glucan is available for every 30 grams of carbohydrates.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A statement on the benefits of beta-glucans should be included in the daily diet. 	Beta-glucans present in oats or barley as food help in reducing the rate of rise in blood glucose.

<p>Table-4</p> <p>[Sub-regulation (1) (a) of regulation 9, sub-regulation (2) of regulation 9 note]</p> <p>Claims related to edible oil</p> <p>Bangladesh Food Safety Authority</p>		
Sl. No	Edible Oil	Claim
1	Coconut Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in easily metabolized medium chain fatty acids.
2		<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-6 poly-unsaturated fatty acids (Omega-6 PUFA, linolenic acid) and omega-3 poly-unsaturated fatty acids (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid) in proper proportion. • Linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal blood cholesterol levels; • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal blood cholesterol levels; • Rich in tocopherols which are natural antioxidants.
3		<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-3 poly-unsaturated fatty acids; • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal blood cholesterol levels; • Rich in tocopherols which are natural antioxidants.
4	Cottonseed oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-6 polyunsaturated fatty acids (omega-6, linoleic acid); • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal blood cholesterol levels; • Rich in tocopherols which are natural antioxidants.
5	Peanut oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in mono-unsaturated fatty acids and omega-6 poly-unsaturated fatty acids that help lower blood cholesterol levels; • Rich in tocopherols which are natural antioxidants. • Rich in omega-3 polyunsaturated fatty acids (omega-3, alpha-linolenic acid); • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal cholesterol levels in the blood.
6	Linseed oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-3 polyunsaturated fatty acids (omega-3, alpha-linolenic acid); • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal cholesterol levels in the blood.
7	Cornwell	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-6 polyunsaturated fatty acids (omega-6, linolenic acid) • Linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal cholesterol levels in the blood.

8	Olive oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in mono-unsaturated fatty acids which help to maintain normal blood cholesterol levels. • Rich in polyphenols which are natural antioxidants.
9	Safflower oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-6 poly-unsaturated fatty acids (omega-6, linolenic acid). • Linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal cholesterol levels in the blood.
10	Palm kernel oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains easily metabolized medium chain fatty acids
11	Rice bran oil	<ul style="list-style-type: none"> • Monounsaturated fatty acids, omega-6 polyunsaturated fatty acids that help lower cholesterol levels; • Rich in oryzanol, tocotrienols and tocopherols which are natural antioxidants.
12	Palmoline oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in tocopherols and tocotrienols which are natural antioxidants.
13	Sesame Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Proportional amount of mono-unsaturated fatty acids (oleic acid), omega-6 poly-unsaturated fatty acids (omega-6 and linolenic acid) that help lower cholesterol levels. • Rich in lignans which are natural antioxidants. • Rich in tocopherols which are natural antioxidants.
14	Sunflower Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in omega-6 poly-unsaturated fatty acids; • Linolenic acid is an essential fatty acid that helps maintain normal blood cholesterol levels; • Rich in tocopherols which are natural antioxidants.

<p>Table-5 [Sub-regulation (1) (a) of regulation 9, sub-regulation (5) of regulation 9 note] Health claims of fortified food Bangladesh Food Safety Authority</p>		
SL. No	Nutrition	Claims
1	(Vitamin A)	(Vitamin A) helps cure night blindness.
2	(Vitamin D)	(Vitamin D) helps in strengthening bones.
3	(Vitamin B12)	(Vitamin B12) helps to maintain normal nervous system and blood production in the body.
4	(Folate & Folic acid)	Folate & Folic acid are important for fetal development and blood production and formation.
5	(Iron)	Iron prevents anemia.
6	(Iodine)	Iodine is required for normal body growth, thyroid and brain function.
7	(Zinc)	Zinc increases the body's immune system.
8	(Thiamine)	Thiamine (Thiamine) is required for the normal functioning of the body's nerves and heart.
9	(Riboflavin)	Riboflavin helps to convert food into energy.
10	(Niacin)	Niacin helps to convert food into energy.
11	Pyridoxine)	Pyridoxine helps to convert food into energy.

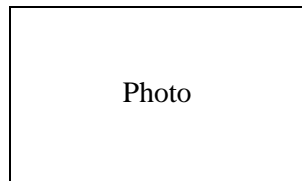
<p style="text-align: center;">Table-6</p> <p style="text-align: center;">[Note sub-regulation (d) of regulation 4, sub-regulation (1) (a) of regulation 9]</p> <p style="text-align: center;">The use of certain words Related</p> <p style="text-align: center;">Bangladesh Food Safety Authority</p>		
Subject to the conditions mentioned in column-2, the word or words mentioned in column-1 shall be used in the advertisement or label of the food.		
	Column-1	Column-2
1	(Natural)	<p>The term 'natural' shall have the following meanings, namely;</p> <p>a) A single food obtained from a recognized source such as plant, animal, micro-organism or mineral and to which nothing has been added and processed in such a way as to be fit for human consumption only, such as:</p> <p>(1) Cooking or cooking processes without the use of chemicals such as: frying, blanching, drying, physical purification, etc.;</p> <p>(2) Freezing, concentration, sterilization, pasteurization, fermentation:</p> <p>(3) Packaging free of chemicals and preservatives.</p> <p>(b) Approved food additives obtained by physical processing from superior natural sources;</p> <p>(c) Food prepared from more than one ingredient or compound food cannot be called 'natural'; However, if the ingredients conform to the instructions given in 'A' or 'B' then the words 'prepared from natural ingredients' shall be used.</p>
2	(Fresh)	<p>(a) The term 'Fresh' shall be used only when the food has not been processed by any means other than washing, peeling, chilling, trimming or shredding or it has been processed for safe consumption in such a way that its essential characteristics remain unchanged. However, if such processing is intended to increase the shelf-life of the product, the word 'fresh' shall not be used.</p> <p>(b) The term 'fresh' or 'fresh' shall not have any meaning other than to describe the present condition of the product. The terms 'freshly packed' or 'freshly stored' shall not be used if food additives are added to a food or any method is adopted in the packaging or storage or supply chain to keep the food fresh. Provided that in the case of frozen food the word 'fresh' shall be used if the product is frozen fresh.</p>
3	(Pure)	<p>(a) The term 'pure' shall be used only to describe food containing an ingredient to which no other ingredient has been added and which is free from avoidable contamination or the level of which is unavoidable contamination in accordance with the latest version of 'Food Safety (Chemical Contaminants, Toxins and Harmful Residues) Regulations, 2017' or any other criteria provided under the Safe Food Act, 2013 or the rules and regulations made thereunder.</p> <p>(b) Mixed or compound food shall never be directly described as pure but shall be described as 'prepared from pure ingredients'.</p>

4	(Authentic, Real, Best, Genuine)	These words may be used only when the label or advertisement clearly states the claimed overall physical quality of the food and provides justification for the use of the word.
5	(Traditional)	The term 'traditional' can be used to describe a recipe or original preparation or processing method of a food that has existed unaltered for generations (thirty years).
6	(Original)	(a) The term 'primitive' shall be used only to describe a food which has been made in a formulation, the source of which has been traced and which has remained unchanged over time. It can be used to describe a process rather than just a principal component. Provided, however, that it is recognized as the first and unchanged process used in food preparation.

Form-A

[Note sub-regulation (1) of regulation 12]

Application for approval of claims to be published in food advertisements under the Food Safety
(Advertisement and Claims) Regulations, 2024.



Photo

1. Name of Applicant
(Individual/Company/Organization/
Name of Food Trader):

2. Address of Applicant

(Individual/Company/Association/Address of Food Trader):

3. Address of applicant's food production unit (including
mobile, email, fax, telephone etc.):

4. TIN Number:

5. NID Number:

6. The following information should be added:

7. What shall be claimed:

8. Name of the food ingredient, nutrient or substance on which the claim is to be made:

9. A valid method of analysis for the substance or substance to be claimed:

10. Scientific data, data or materials in support of claims:

11. The following documents should be attached with the application form:

(a) Copies of well-planned scientific test reports conducted by or under research institutes established
by or under research institutes recognized by the Government in respect of health claims;

(b) invoice copy of the fee paid;

(c) any other necessary information (if any).

Type of Business (Tick):	
(a) Processed food	
(b) Cottage industrial food	
(c) Milk and milk products	
(d) Meat or meat products	
(e) Water or potable food	
(f) Import factors	
(g) Reprocessors	
(h) Plant foods	
(j) Others	

Applicant's name and signature
Seal and date.

By order of the Bangladesh Food Safety Authority
Md. Abdul Kayowm Sarker
Chairman.