

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
কৃষি বিপণন অধিদপ্তর
খামারবাড়ি, ফার্মগেট, ঢাকা।

০১। উদ্ভাবনের শিরোনামঃ কৃষিপণ্যের প্রক্রিয়াজাতকরণের ডকুমেন্টেশন প্রস্তুত ও প্রচার।

০২। কীভাবে যাত্রা শুরু/পটভূমিঃ

- বিদ্যমান সমস্যা/চ্যালেঞ্জসমূহঃ-শস্য শ্যামল আমাদের এই বাংলাদেশ আজ দানাদার শস্যে স্বয়ংসম্পূর্ণ ও স্বনির্ভর। খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণে দানাদার শস্যের পাশাপাশি শাকসবজি ও ফলমূলেও স্বয়ংসম্পূর্ণ হওয়া প্রয়োজন। বাংলাদেশে বর্তমানে প্রচুর পরিমাণে শাকসবজি উৎপাদন হলেও যথাযথ বাজারজাতকরণ এবং উপযুক্ত বহুমুখী ব্যবহারের অপ্রতুলতার কারণে উৎপাদিত শস্যের প্রায় ২৫-৩০ ভাগ নষ্ট হয়ে যায়। ফলে একদিকে যেমন খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ বাধাগ্রস্ত হচ্ছে অন্যদিকে কৃষক/উৎপাদকগণ আর্থিকভাবে জটিল হচ্ছ। প্রকৃতিগতভাবে বাংলাদেশে প্রচুর পরিমাণে সবুজ শাকসবজি ও ফলমূল জন্মায়। বাংলাদেশ বর্তমানে শাকসবজি উৎপাদনে বিশ্বে তৃতীয়। কাঁঠাল উৎপাদনে ২য়, আম উৎপাদনে ৭ম এবং পেয়ারা উৎপাদনে ৮ম স্থানে। কৃষি মন্ত্রণালয়ের হিসাব অনুযায়ী বাংলাদেশে ২০১৭-১৮ অর্থবছরে মোট ১,৫৯,৫৪,০০০ মেট্রিক টন শাকসবজি উৎপাদিত হয়। প্রচুর পরিমাণে ভিটামিন, খনিজ পদার্থে ভরপুর শাকসবজি ও ফলমূল ভিটামিন ও খনিজ লবনের ঘাটতিপূরণ, সুস্থকর্মজাম ও রোগব্যাদি মুক্ত জীবন গড়তে অপরিসীম ভূমিকা পালন করে। বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (WHO) এর তথ্যমতে, একজন প্রাপ্ত বয়স্ক ব্যক্তির দৈনিক নূন্যতম ৪০০ গ্রাম শাকসবজি ও ফলমূল খাওয়া প্রয়োজন। কিন্তু শাকসবজি ও ফলমূলের প্রতি মানুষের অনীহা ও সচেতনতার অভাবে আমরা গ্রহণ করি মাত্র ১২৫-১৫০ গ্রাম। আমাদের দেশে শাকসবজি ও ফলমূলের উৎপাদন বৃদ্ধি পেলেও সঠিক শস্য সংগ্রহণের ব্যবস্থাপনা জ্ঞানের অভাবে উৎপাদিত শস্যের ২৫-৩০ ভাগ নষ্ট হয়ে যায়। শাকসবজি ও ফলমূল দ্রুত পঁচনশীল বিধায় কিছু কিছু শস্যের ক্ষেত্রে পঁচন বৃদ্ধি পেয়ে এই পরিমাণ ৪০-৫০ ভাগ পর্যন্ত হয়ে থাকে। শস্য সংগ্রহ, ধৌতকরণ/পরিষ্কারকরণ, সার্টিং, থ্রেডিং, প্যাকেজিং, পরিবহন, সংরক্ষণ ও বাজারজাতকরণ পর্যায়ে সঠিক ও দৃঢ় ব্যবস্থাপনার অভাব সবজির পঁচন বাড়ে। কৃষি প্রধান এদেশে কৃষিপণ্যের উৎপাদনে গতিশীলতা নির্ভর করে পণ্যের উপযুক্ত মূল্য প্রাপ্তির উপর। তাই বাংলাদেশের জন্য এটি একটি বড় চ্যালেঞ্জ। প্রস্তুতকৃত এই ডকুমেন্টারী দ্বারা কৃষকের গৃহ পর্যায়ে প্রশিক্ষণ করা সম্ভব হবে। ফলে কৃষকের সময় ও শ্রমেরও অনেক সাশ্রয় হবে। যার ফলে কৃষকের উৎপাদনশীলতা বাড়বে।
- অনুপ্রেরণার উৎসঃ-কৃষক প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সহজীকরণে সহযোগিতা করা।
- যে পদক্ষেপ গ্রহণ করা হয়েছিলঃ ক) তথ্য সংগ্রহ
খ) ডকুমেন্টারী প্রণয়নের পদক্ষেপ গ্রহণ
গ) প্রচারের ব্যবস্থা গ্রহণ



- বাস্খবায়নের চ্যালেঞ্জ কীভাবে মোকাবেলা করা হয়েছিলঃ ক) বাজেট ব্যবস্থাপনার জন্য পদক্ষেপ গ্রহণ
খ) তথ্য সংগ্রহে সহযোগিতা গ্রহণ
গ) উর্ধ্বতন কর্তৃপক্ষের অনুমোদন গ্রহণ
- টেকসইকরণে গৃহীত ব্যবস্থাদির বিবরণঃ একটি ডকুমেন্টারী তৈরী পূর্বক সিডি কপিতে সমগ্র দেশে বিতরণ ও প্রচারের ব্যবস্থা গ্রহণ।

০৩। পরিবর্তনে গুরম্বর কথা অথবা এই উদ্যোগ কী কী কল্যাণ বয়ে এনেছেঃ কৃষি বিপণন অধিদপ্তরের স্বল্প জনবল থাকায় মাঠ পর্যায়ে কৃষক, ব্যবসায়ী, প্রক্রিয়াজাতকারী, রপ্তানীকরণসহ বিভিন্ন পর্যায়ের কৃষিপণ্য সংগ্রহ, বিপণন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ, পরিবহণ ইত্যাদি বিষয়ে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিবর্গকে প্রশিক্ষণ প্রদান করা কষ্টসাধ্য। এ প্রেক্ষিতে ডকুমেন্টারী প্রণয়নের মাধ্যমে প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা যথেষ্ট সহজতর হয়েছে বলে প্রতীয়মান হয়। অল্প সময়ে অধিক সংখ্যক জনবলকে প্রশিক্ষণ যেমন সম্ভব হয়েছে তেমনি সম্ভব হয়েছে প্রশিক্ষক ছাড়া প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করা। এ ধরনের প্রশিক্ষণের মাধ্যমে উৎপাদনকারীগণ সহজেই সর্টিং, গ্রেডিং, ক্লিনিং, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ, পরিবহণ কার্যক্রম বিষয়ে সচেতন হওয়ার সুযোগ পেয়েছেন। ফলে উৎপাদিত কৃষিপণ্যের উপযুক্ত মূল্য প্রাপ্তিতে যথেষ্ট সহায়ক হচ্ছে।

তাছাড়া সেকেন্ডারী প্রসেসিং যেমন জ্যাম, জেলী, আচার ইত্যাদি প্রশিক্ষণ গ্রহণের মাধ্যমে পারিবারিক পুষ্টি নিশ্চিত করার পাশাপাশি বাড়তি আয়েরও সুযোগ সৃষ্টি হচ্ছে। ডকুমেন্টারী প্রণয়নের মাধ্যমে প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করায় একদিকে যেমন কম প্রশিক্ষণের প্রয়োজন হচ্ছে অপরদিকে কম সময়ে অধিক সংখ্যক সুবিধাভোগীকে প্রশিক্ষণ প্রদান সম্ভব হচ্ছে।

০৪। উপকারভোগী বা অংশীজনের প্রতিক্রিয়া/অনুভূতিঃ অংশীজন খুব সহজে পঁচনশীল কৃষিপণ্যের প্রাইমারী প্রশিক্ষণের আওতায় ফসল সংগ্রহ, সর্টিং, গ্রেডিং, ক্লিনিং, প্যাকেজিং, পরিবহন এইসব ক্ষেত্রে জ্ঞান অর্জন করতে সক্ষম হচ্ছে। তাছাড়া পঁচনশীল কৃষিপণ্যের দীর্ঘ মেয়াদী সংরক্ষণের জন্য সেকেন্ডারী প্রসেসিং যথাক্রমে জ্যাম, জেলী, সস, আচার, ড্রাই ফ্রুট ইত্যাদি তৈরী করার পদ্ধতি খুব স্বল্প সময়ে কৃষক-কৃষাণী প্রক্রিয়াজাতকারীগণকে প্রশিক্ষণ প্রদান সম্ভব হচ্ছে। ফলে গৃহ পর্যায়ে প্রক্রিয়াজাতকরণের পদ্ধতি শিখে একদিকে যেমন ফসল সংরক্ষণের সুযোগ সৃষ্টি হচ্ছে অপরদিকে, পারিবারিক পুষ্টি নিশ্চিত হচ্ছে। তাছাড়া প্রক্রিয়াজাত পণ্য বিক্রয়ের মাধ্যমে বাড়তি আয়ের সুযোগ সৃষ্টি হচ্ছে।

এধরনের প্রশিক্ষণে মাঠ পর্যায়ের অংশগ্রহণকারীগণ যথেষ্ট উপকৃত হচ্ছে বলে প্রতীয়মান হয়।

