रजिस्ट्री सं. डी. एल.—33004/95

REGD. NO. D.L.—33004/95



भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 489] नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 21, 1995/श्रावण 30, 1917
No. 489] NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 21, 1995/SRAVANA 30, 1917

IndiaCode

वाणिज्य मंत्रालय

आदेश

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का. आ. 729(अ).—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात से पूर्व ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद, क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के लिए कतिपय प्रस्ताव निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय के आदेश संख्या का. आ. 785 (अ) तारीख 1-11-94 के अधीन भारत के राजपत्र भाग-2, खंड 3, उपखंड (ii) तारीख 1 नवम्बर, 1994 में प्रकाशित किए गए थे ;

2. और आक्षेप और सुझाव ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी राजपत्र में उक्त आदेश के प्रकाशन की तारीख से पैंतालीस दिन के भीतर मांगे गए थे।

3. और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को तारीख 1-11-1994 को उपलब्ध करा दी गयी थी ;

4. और उक्त प्रारूप से संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने विचार कर लिया है।

5. और आयात करने वाले देशों की स्वास्थ्य अपेक्षाओं के अनुसार ऐसे उच्चतम क्वालिटी मानक बनाए रखना आवश्यक है जिनमें यूरोपीय समुदाय के तारीख 22 जुलाई, 1991 के स्वीकृत निदेश संख्या 9114931 ई ई सी, यूनाइटेड स्टेटस आफ अमेरिका के प्रस्तावित एच ए सी सी पी, जापना आदि के क्वालिटी आश्वासन मानकों जैसे मानक सम्मिलित होंगे ;

6. और ताजी पकड़ी गयी मछली और मछली उत्पाद सिद्धान्त रूप में सूक्ष्मजीव सहित संदूषण से मुक्त हो;

7. तथापि, संदूषण और बाद में सड़न हो सकता है जब उनका अस्वास्थ्यकर रूप से व्यवहार और उपचार किया जाए ।

8. अतः ताजी हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद के संबंध में उत्पादन के सभी प्रक्रमों पर और भंडारण तथा परिवहन के दौरान ठीक ठीक स्वास्थ्यकर व्यवहार के लिए आवश्यक अपेक्षाओं को अधिकथित किया जाना चाहिए ।

9. और यह सुनिश्चित करना कि मछली उत्पाद इस अधिसूचना में अधिकथित सभी स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करते हैं, मुख्यतः मछली उद्योग का उत्तरदायित्व है –

10. यह समीचीन है कि इन नियंत्रण संबंधी अध्युपायों को इस अधिसूचना के उपबंधों के एक समान लागू किए जाने की गारंटी देने और उनका निर्बाधप्रवर्तन और यह सुनिश्चित करने के लिए कि अध्युपायों को समान रीति से लागू किया जाता है, प्रविष्टि किया जाए ;

11. अतः आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के संदर्भ में समानता की उपयुक्त शर्तें सुनिश्चित करने के लिए मानीटर करने संबंधी प्रक्रिया के लिए उपबंध बनाए जाने चाहिए।

12. और सरकार द्वारा नामनिर्दिष्ट सक्षम प्राधिकारी को देश में क्वालिटी मानकों का प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित करना चाहिए।

13. अतः अब, केन्द्रीय सरकार की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और वाणिज्य मंत्रालय की हिमशीतित मछली और मछली उत्पाद से संबंधित अधिसूचना सं. का.आ. 1153, तारीख 9 अप्रैल, 1988, डिब्बा बंद मछली और मछली उत्पादों से संबंधित अधिसूचना सं. का.आ. 1862, तारीख 12-2-1983 और प्रशीतित सीपी मांस से संबंधित अधिसूचना सं. का. आ. 952, तारीख 30-3-1987 को अधिक्रान्त करते हुए, निर्यात निरीक्षण परिषद से परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है, वह :–

(क) यह अधिसूचित करती है कि ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मानीटरी के अधीन होंगे,

(ख) यह विनिर्दिष्ट करती है कि क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरी का इस प्रकार ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरी) नियम, 1955 के निर्यात के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरी का वह प्रकार होगा जिसे ताजी हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत तथा मछली उत्पादों को निर्यात से पूर्व लागू होगा ।

(ग) इस आदेश से संलग्न अनुसूची—1 में यथा उपवर्णित विनिर्देशों को ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के लिए मानक विनर्देशों के रूप में मान्यता देती है ।

(घ) अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के अनुक्रम में ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि वे निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7(1) के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण सक्षम प्राधिकारी) द्वारा अनुमोदित और मानीटर न किए गए हों ।

14. इस आदेश में, ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद से निम्नलिखित अभिप्रेत है :—

सभी समुद्री जल और ताजे जलीयजीवजंतु और उनके भाग, जिसके अंतर्गत ताजे, शीतित, हिमशीतित या प्रसंस्कृत रूप में मत्स्यशुष्क भी हैं, किन्तु इसके अन्तर्गत मेढक नहीं हैं ।

[फाइल सं. 6/2/94 ईआई एण्ड ईपी]

ए. दीदार सिंह, संयुक्त सचिव

पाद टिप्पण : मूल अधिसूचनाएं सं. का.आ. 1153, तारीख 9-4-88, का.आ. सं. 862, तारीख 12-2-83 और 952, तारीख 30-3-87 द्वारा प्रकाशित की गयी थी।

अनुसूची—1

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6(ग) के अनुसार मान्यता प्राप्त ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होगा :—

(क) आयात करने वाले देशों के राष्ट्रीय मानक,

या

(ख) विदेशी क्रेता और निर्यातकर्ता के बीच तय पाए गये संविदात्मक विनिर्देश, परन्तु यह तब जब कि वे आयात करने वाले देशों की स्वास्थ्य और अन्य अपेक्षाओं की पूर्ति करते हों,

(ग) उपरोक्त (क) या (ख) के न होने पर, इस आदेश में अधिसूचित न्यूनतम विनिर्देश इस अनुसूची के परिशिष्ट के रूप में होंगे,

(घ) किन्हीं ताजी, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों की दिशा में जिनके (क) (ख) और (ग) में उपबन्ध न हों,

IndiaCode

निम्नलिखित सदस्यों से मिलकर बनी विशेष समिति द्वारा निश्चित किया गया मानक लागू किया जाएगा।

—निर्यात निरीक्षण अभिकरण का प्रतिनिधि—(अध्यक्ष)
—समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण का प्रतिनिधि
—भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातक संगम का प्रतिनिधि
—केन्द्रीय मत्स्य उद्योग प्रौद्योगिकी संस्थान का प्रतिनिधि।
—केन्द्रीय समुद्री मत्स्य अन्वेषण संस्थान का प्रतिनिधि।

अनुसूची 1 का परिशिष्ट

विनिर्देश

I. झिंगा मछली के लिए विनिर्देश :

क. प्रथम स्थिति—ताजी/ताजी पकाई गयी झिंगा मछली का विशिष्ट प्रकार/रूप देखने में और रंग में विशिष्ट होगा। (सामग्री उचित रूप से सूखापन, विवर्णन और काले धब्बों से रहित होगी। सामग्री में कोई भी सड़नयुक्त लक्षण नहीं होगा और वह किसी भी प्रकार की गंध तथा बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ता लिए हुए होगी और उसमें ताजगी पकाई हुई झिंगा मछली का विशिष्ट सुवास होगा। उत्पाद बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।

ख. जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिमशीतित	पकाए/उबाले हुए
1. कुल प्लेट अधिकतम 37^0 प्रति-ग्राम से गिनी जाएगी।	50,00,00	1,00,000
2. ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
3. कागुलेस पोजिटिव स्टैफीलोकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
4. सोलमोन्नेल्ला एस. ऐरीजोना 2 प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

II. किसी भी रूप में लाब्स्टर के लिए विनिर्देश :

क. सामान्य : यथास्थिति ताजी और पकाई गयी लाब्स्टर का विशिष्ट प्रकार/रूप देखने में और रंग में विशिष्ट होगा। सामग्री उचित रूप से सूखापन, विवर्णन और बाह्य पदार्थों से रहित होगी। उत्पाद में सड़न का कोई लक्षण नहीं होगा। उत्पाद दुर्गंध और किसी बाह्य गंध से मुक्त होगा। सामग्री का बाह्य पदार्थ जैसे रेत, धूल आदि से मुक्त होगी। सामग्री गांठों से मुक्त होगी जब तक कि क्रेता द्वारा अनुज्ञात न किया जाए। एक ही प्रकार के लाब्स्टर एक साथ पैक किए जाएंगे। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी।

ख. जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिमशीतित	पकाए गए/उबाले हुए
1. कुल प्लेट अधिकतम 37^0 प्रति-ग्राम से गिनी जाएंगी।	5,00,000	1,00,000
2. ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे।	20	शून्य
3. कागुलेस पोजिटिव स्टैफीलोकुलस अधिकतम	100	100
4. सोलमोन्नैल्ला एस. ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

III. कैपलोइस (स्टार मछली, सिनबधु, (केकड़ा (सदभुज, आदि और उसकी ऊपरी परत सहित अंगों के लिए विनिर्देश :

क. सामान्य विभिन्न किस्मों की कैपलोइस एक साथ पैक नहीं किए जाएंगे। एक ही प्रकार के रंग और आकार की सामग्री एक साथ पैक की जाएगी। उत्पाद साफ होगा और ताजी/ताजी पकाई गयी कैपलोपड का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में, और गंध में विशिष्ट होगा उत्पाद उचित रूप से सूखापन, विवर्णन और बाह्य पदार्थों से रहित होगा। उत्पाद में सड़न का कोई लक्षण नहीं होगा और वह दुर्गंध तथा किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिम-शीतित	पकाए गए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37^0 प्रतिग्राम से गिनी जाएंगी	5,00,000 2,00,000 (कच्चे उपभोग के लिए उत्पाद मांस के लिए)	1,00,000
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलेस पोजिटिव स्टैफीली-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोन्नेल्ला एस. ऐरीजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

IV. हड्डीयुक्त मछली-साबुत परिष्कृत, कतले या किसी अन्य प्रकार (पाम्फेट, पर्ल) स्पाट सार्डाइन, मैकरेल, हिल्सा, आदि के लिए विनिर्देश:

(क) सामान्य: एक ही आकार और रंग की मछली/कतले एक साथ पैक की जाएंगी। विभिन्न आकार की मछली/कतले एक साथ पैक नहीं की जाएंगी। उत्पाद साफ होंगे और ताजी/ताजी बनाई गई मलियों का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में और गंध में विशिष्ट होंगे। उत्पाद सूखापन और विवर्णन रहित होंगे उत्पाद में सड़न का कोई लक्षण नहीं होगा और वे दुर्गंध और बाह्य गंध मुक्त होंगी। उत्पाद की बनावट नर्म होगी और वे किसी भी आपत्तिजनक बाह्य पदार्थ से मुक्त होंगे।

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिम-शीतित	पकाए हुए/उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37^0 ग्राम से गिनी जाएंगी	5,00,000.	1,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलस पोजिटिव स्टैफीला-कूलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोन्नैल्ला एस ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

V केकड़े/केकड़े मांस के लिए विनिर्देश:

(क) सामान्य: एक ही रंग का केकड़ा/केकड़ा मांस एक साथ पैक किया जाएगा। क्रेता की अपेक्षानुसार शरीर मांस और पंजा मांस, अलग से या सैंडविच पैक के रूप में या किसी अन्य प्रकार से पैक किया जाएगा। सामग्री साफ होगी, यथा-स्थिति, ताजे/ताजे पकाए गए केकड़ों का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में, गंध में विशिष्टता लिए हुए होगा और उसमें लक्षण दुर्गंध या कोई बाह्य गंध नहीं होगी। उत्पाद उचित रूप

IndiaCode

से सूखापन, विवर्णन और आपत्तिजनक बाह्य पदार्थ से रहित होंगे तथा नर्म और सुदृढ़ता लिए हुए होंगे :

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिम-शीतित	पकाए हुए / उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएंगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे ।	20	20
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीला-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोन्नैला एस. ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पण:—

(1) मांस निकालने के प्रयोजन के लिए उबले हुए जल में डुबोए गए केकड़ों को पकाई गयी किस्म नहीं माना जाएगा ।

(2) पकाए गए केकड़े का मांस आंत निकाले हुए और साफ किए हुए केकड़ों को पर्याप्त समय तक उबालकर तैयार किया जाएगा जिससे कि उसे सीधे उपभोग के योग्य बनाया जाए।

VI. व्हेल के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्यः यथास्थिति ताजी और पकाई गयी व्हेल का विशिष्ट आकार/रूप देखने में, रंग में और गंध में विशिष्ट होगा । उत्पाद उचित रूप से सूखापन और विवर्णन से रहित होंगे तथा उनमें सड़न का कोई लक्षण नहीं होगा तथा वे दुर्गंध या किसी बाह्य गंध से मुक्त होंगे । पदार्थ बाह्य पदार्थ और रेत से मुक्त होंगे और उनमें किरकिराहट का कोई लक्षण नहीं होगा । व्हेल मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी तथा उचित रूप से खोल तथा खोल के टुकड़ों से मुक्त होगा ।

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिम-शीतित	पकाए हुए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम गिनी जाएंगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीला-कुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(4) सोलमोन्नैल्ला एस. ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पण:—खोल से मांस प्राप्त करने के लिए उष्ण जल में उपचारित व्हेल को कच्चा माना जाएगा ।

VII. सीपी/शम्बुक मांस के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्यःयथास्थिति ताजी/पकाई गयी सीपी/पकाई शम्बुक के विशिष्ट आकार/रूप का उत्पाद देखने में और रंग में विशिष्ट होगा उत्पाद उचित रूप से सूखापन विवर्णन से रहित होगा। उत्पाद में ताजगी/पकाई गयी शम्बुक की विशिष्ट गंध होगी उत्पाद में सड़न का कोई लक्षण नहीं होगा। उत्पाद दुर्गंध बाह्य गंध, रेत (चबाने से पता लगने वाली किरकिराहट और आपत्तिजनक बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा । मांस की बनावट नर्म और सुदृढ़ होगी ।

(ख) जैवाणिक	ताजे/शीतित/हिमशीतित	पकाए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम से गिनी जाएंगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोगुलैस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	20 100	100
(4) सो लगो न्नैल्ला एस. ऐरिजोना प्रति 25 ग्राम	शून्य	शून्य

टिप्पण :—सीपी का खोल खोलने और मांस निकालने के लिए गर्म पानी में उपचारित सीपी/शम्बुक को पकाई गयी/उबाली गयी किस्म नहीं माना जाएगा ।

VIII. लवण जल में डिब्बा बंद या अंतर्राष्ट्रीय अनुमोदित पद्धति या सूखे पैक के लिए झींगों (शिम्प्स मछली) के लिए विनिर्देश :

1. कच्ची सामग्री :

1.1 लवण जल में झींगों की डिब्बा बंद की जाने वाली कच्ची सामग्री लवण जल में तैयार झींगों की कच्ची सामग्री ताजी ठोस साबुत और उचित रूप से साफ और अंतड़ियों रहित होंगे ।

1.2 केवल उत्तम क्वालिटी का नमक जो कि आई एस: 591—1962 का होगा प्रयोग किया जाएगा

2. डिब्बे :

2.1 सामग्री को उचित आन्तरिक और समरंध लेपित डिब्बों में पैक किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और क्रेता के मध्य हुए करार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी तरल पदार्थ में रखा जाएगा। प्रयोग किया गया तरल पदार्थ किसी भी बाह्य अवांछनीय स्वाद और डिब्बों के आयतन में दुर्गंध पैदा नहीं करेगा तथा प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान रिसेगा नहीं । तरल लवण जल में किसी भी अवस्था में घुलनशील नहीं होगा । डिब्बों का बाह्य भाग मुख्य गड्ढों, जंग, छिद्र और दृष्टिगत फफूंदी से पूर्णतया मुक्त होगा

2.2 डिब्बों को ठोककर सीलबंद करने के उपरान्त किसी भी प्रकार का रिसाव पैनेलिंग या किसी भी प्रकार का उभार दृष्टिगत नहीं होगा । डिब्बों को खोलने के उपरान्त उसका आंतरिक भाग किसी भी प्रकार के काले रंगहीन जंग या गड्ढे और आंतरिक तरल उचित अवस्था में होगा ।

3. लवण जल :

3.1 प्रयोग किया गया लवण जल साफ और रंगहीन होगा।

4. पैकिंग और लेबल लगाना :

4.1 एक ही प्रकार की सामग्री को केवल डिब्बों में पैक किया जाएगा।

IndiaCode

4.2 लेबल यदि प्रयोग किए जा रहे हैं तो निर्यातक राष्ट्र के नियमों और नियमावलियों के आधार पर सामग्री पर लगाए जाएंगे ।

5. कुल भार और श्रेणी आकार :

5.1 आयतन का कुल भार घोषित भार से कम नहीं होगा।

5.2 डिब्बों पर घोषित आकार श्रेणी आकार गणना को पूर्ति करेगा। प्रति इकाई नगों की संख्या।

6. क्वालिटी (अंगीय)

6.1 डिब्बों के खोलने पर आयतन अच्छी अवस्था में होगा और किसी भी प्रकार की अनुज्ञात निम्न श्रेणी नहीं होगी । जिस भाग से टुकड़े अलग किए गए हैं वह शिम्प्स निम्न श्रेणी की होगी ।

6.2 झींगों की सतह छूने पर काली नहीं होगी, मांस नर्म परन्तु एकसार और उंगलियों के बीच दबाने से दलदलाएगा नहीं ।

6.3 झींगों के टुकड़े एक साथ दबाने पर दृष्टिगोचर नहीं होंगे और यह संभव होगा कि टुकड़ों को आसानी से पृथक किया जा सके । टुकड़े समान आकार के और साफ तथा मांस के टुकड़े टांगने पर गिरेंगे नहीं ।

6.4 सामग्री में सुगंध और ताजगी होगी और पकाए हुए झींगों का मांस तथा भूने (गुलसे) हुए कड़वापन या किसी भी आपत्तिजनक स्वाद से मुक्त होंगे ।

6.5 सामग्री पूर्व प्रसंस्कृत खराबी में जो पॉलिपन ब्लीच रंग जो हरा पॉलिपन लिए होगी से मुक्त होगी । सामग्री किसी भी काले रंग से मुक्त होगी ।

6.6 सामग्री विशेष रूप से नसों के छोटे-छोटे टुकड़ों, सीपों के टुकड़ों और पृष्ठ भाग से रहित होगी एवं रेत, धूल कीटाणु, बाल या किसी भी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी ।

6.7 सामग्री किसी भी विषैले और सड़न पैदा करने वाले पदार्थों से मुक्त होगी ।

6.8 डिब्बों को खोलने पर किसी भी प्रकार की सुगंध, किसी भी प्रकार की जैविक सड़न, पदार्थ में किसी भी प्रकार की तरलीयता और कालापन लिए नहीं होगी ।

6.9 उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं की पूर्ति करेगा :

क्रम सं.	निर्धारण	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति संदर्भ		
			परिशिष्ट आई एस	परिशिष्ट आई एस	
			2236	2168	
			1968*	1971**	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
(i)	डिब्बों में वायु दाब एच जी न्यूनतम	100	क	—	
(ii)	डिब्बों का कुल भार डिब्बों में पानी की मात्रा का प्रतिशत न्यूनतम भार	61	ख	—	
(iii)	लवण में सोडियम क्लोराईड प्रतिशत (डब्ल्यू/वी) अधिकतम	3.5	ग	—	
(iv)	टार्टरी से लवणीय अम्ल (एनाड्रोस) प्रतिशत (डब्ल्यू/वी)	0.06 से 0.20	घ	—	
(v)	आर्सेनिक मिलियन के प्रत्येक भाग में अधिकतम	1	—	ङ	
(vi)	शीशा मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	5	—	च	
(vii)	तांबा, मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	10	—	छ	
(viii)	शीशा, मिलियन प्रति भाग में अधिकतम	50	—	ज	
(ix)	टीन मिलियन प्रत्येक भाग में अधिकतम	250	—	झ	

*लवणीय डिब्बा बंद पामफ्रिट के लिए विनिर्देश

**लवण जल में डिब्बा बंद झींगा/शिम्प्स के लिए विनिर्देश प्रथम मूल्यांकन ।

7. जैवाणिक अपेक्षाएं :

7.1 नगनाबन्द डिब्बों का प्रारम्भिक उष्मायन सात दिन के लिए $37 \pm 1^{\circ}$ सेंटीग्रेड पर दिया जाएगा । इस उष्मायन के पश्चात्, तरल पदार्थ की आवश्यकता, मात्रा नलिका द्वारा अंशहीन किया जाएगा और थियोग्लाइकोलेट सिसटार्ईन में निर्देशन किया जाएगा और 48 घंटों के लिए $37 \pm 1^{\circ}$ सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाएगा । उष्मायित शोरबा कोई भी जीवाणुत्मकता की वृद्धि नहीं दर्शाएगा ।

8. कोडिंग :

8.1 डिब्बों के ऊपर श्रेणी, आकार, कुल भार, विनिर्माता का नाम तथा उसका फैक्टरी कोड़ वर्ष, महीना और विनिर्माता का बैच अंकित किया जाएगा । संक्षेपाक्षर अंकित करने के लिए निम्नलिखित रूप में कोड अंकित किया जाएगा :

सी० बी० 5 एक्स
4 बी ओ 5

टी 5 छोटे 50 औंस के कुल भार के लिए होगा।

विनिर्माता के नाम संक्षेपाक्षर फैक्टरी कोड के लिए होगा ।

'4' विनिर्मित वर्ष के लिए होगा और यह वर्ष मुख्य रूप से 1994 के लिए उल्लिखित होगा । "बी" विनिर्माण माह के लिए होगा (जो फरवरी मास को दर्शित करेगा) और "5" विनिर्माण मास के लिए होगा । योमुडी की स्थिति में सामग्री को डिब्बा ठंड करने के लिए प्रयोग किया जाएगा, अक्षर "जो" आचार श्रेणी चिन्हित करने के लिए अंकित किया जाएगा । कुल भार, आकार, श्रेणी के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित सारणी होगी :

IndiaCode

(क) श्रेणी आकार

नागों की सूची	संख्या/100 ग्राम	संक्षेपाक्षर
क्लोसिल (सुपीरियर जम्बो,	8 से नीचे	सी/ई जम
जम्बो	9 से 13	जे
बड़ा	14 से 22	एल
मझौला	23 से 26	एम
छोटा	37 से 63	एस
अत्यल्प	64 से 102	टी
चेकटेलर्ब नं./सस्वाद	103 से अधिक	सीटी/एमआई/एमडी
टुकड़े टूटे हुए/साबुत और टूटे हुए	अनुमोदित	बी/डब्ल्यूबी

**यदि डिब्बे में, पैक में 10 प्रतिशत अधिकतम भार के कुल संख्यक टुकड़े हैं तो (टूट हुए) माने जाएंगे । यदि कोई टुकड़ा 4 से कम ग्रेड में होगा तो वह टूटा हुआ माना जाएगा।

(ख) कुल भार :

4.5 औंस के पैक को छोड़कर जो कि मानक पैक होगा डिब्बों पर कुल वास्तविक भार ओजेड अंकित किया जाएगा।

(ग) विनिर्माण के मास का श्रेणीकरण निम्न प्रकार होगा :

माह	संक्षेपाक्षर	माह	संक्षेपाक्षर
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्टूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एल
जून	एफ	दिसम्बर	एम

*1. लवण जल में डिब्बा बंद केकड़े के लिए अंतर्राष्ट्रीय या कोई अन्य अनुमोदित पद्धति के लिए विनिर्देश :

1. कच्ची सामग्री :

1.1 डिब्बा बंद करने के लिए मांस स्वस्थ ताजे पकड़े गए केकड़े जो एस किस्म सिक्रेट परटयूस, पोर्लीकियस, पिपीक्यूमस और नक्चून एकैनलिपटस जाति के होंगे ।

2. डिब्बे :

2.1 सामग्री को आंतरिक रूप से पर्याप्त और गमरसाला युक्त प्राप्त डिब्बों में बंद किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और क्रेता के मध्य हुए करार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी लेपित किया जाएगा । प्रयोग किया गया लेपन इस प्रकार का होगा कि उसमें किसी भी प्रकार की बाह्य अरुचिकर स्वाद, डिब्बों में और प्रसंस्करण तथा भंडारण के दौरान नहीं मिलेगा । लेपन किसी भी दशा में लवण जल में घुलनशील नहीं होगा। डिब्बों में आंतरिक भाग में गहरे गड्ढे जंग टुकड़े और सड़न नहीं होगी।

2.2 ठोककर सील किए गए डिब्बों में किसी भी प्रकार का रिसाव या उभार तथा दबलबलाहट नहीं होगी । डिब्बों को खोलने पर आंतरिक भाग में किसी भी प्रकार का काला रंग, जंग या गड्ढों के चिन्ह दिखाई नहीं देंगे । आंतरिक लेप अच्छी अवस्था में होगा ।

3. लवण जल :

3.1 लवण जल प्रयोग करने के लिए वाष्प रहित नमक या साधारण नमक आईएस : 58–1962 की पुष्टि करेगा। यदि लवण जल के घोल में सोडियम क्लोराईड प्रयोग किया जाता है तो वह 2% डब्ल्यू/वी से अधिक नहीं होगा ।

3.2 लवण जल में अम्लीय जैसे क्षरीय अम्ल (एसहाईड्रोक्लिरिक 10.20% डब्ल्यू/वी से अधिक नहीं होगा।

4. पैकिंग और लेबलिंग:

4.1 केकड़े मांस को परचामेंट पेपर से पैक किया जाना चाहिए।

4.2 केकड़ा मांस और क्लो मांस की पैकिंग क्रेता और विक्रेता के मध्य हुए करार के अनुसार होगी।
विनिर्देशित करार न होने की स्थिति में क्लो मांस ऊपर और नीचे तह में थोड़ी दूरी बनाए हुए पैक किया जाएगा।

4.3 एक ही किस्म के केकड़ों का मांस विशेष डिब्बों में पैक किया जाएगा। जलाशय और समुद्र में पकड़े गए केकड़ों का मांस विभेद प्रकार के डिब्बों या एक साथ मिलाकर पैक नहीं किया जाएगा।

4.4 टीनों पर "भारत में उत्पादित" शब्द अंकित किया जाएगा।

5. कुल भार :

5.1 आयातित देश की अपेक्षाओं को पूरा करते हुए डिब्बों में कुल पानी की उपलब्धता रखी जाएगी ।

5.2 मांस का कुल भार घोषित भार से कम नहीं होगा।

6. अन्तिम उत्पादों के लिए अपेक्षाएं :

6.1 डिब्बों को खोलने पर सामग्री विशेष रंग और केकड़े मांस की सुगंध तथा कोई बाह्य दुर्गंध नहीं देगी ।

6.2 सामग्री झुलसे हुए कड़वाहट या आपत्तिजनक स्वाद से रहित होगी ।

6.3 सामग्री किसी भी प्रकार के धब्बों, धूल, जीवाणु, बाल या कोई अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। वह नसों, झिल्लियों, खाल के टुकड़ों और अंतड़ियों के टुकड़ों से रहित होगी।

6.4 सामग्री नीले रंग से मुक्त होगी ।

6.5 सामग्री किसी भी प्रकार के विषैले और सड़न पैदा करने वाले पदार्थ से मुक्त होगी ।

6.6 लवण जल में डिब्बा बंद किया गया केकड़ा निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूर्ति करेगा।

सारणी—1 लवण जल में डिब्बा बंद केकड़े मांस के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उपबंध संदर्भ में परीक्षण की पद्धति	
			आईएस 7143*	आईएस 2236**
			1973	1968
1	2	3	4	5
1	डिब्बों में न्यूनतम वायु दाब संख्या	150	—	ए
2	भार के आधार पर लवण जल में अधिकतम सोडियम क्लोराईड	7%	—	बी

3 लवण जल में अम्ल अम्लीय एक्सिड अधिकतम (इक्वय/की) प्रतिशत	0.2%	—	डी
4 अधुलनशील अम्ल की राख में अधिकतम भार का प्रतिशत	2%	ए	—

*लवण जल में डिब्बा बंद किए गए केकड़े मांस के लिए विनिर्देश
**प्रथम सर्मक्षा (लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए प्रौन्स/शिम्प्स के लिए विनिर्देश

सारणी–II लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए केकड़े मांस में अधुद्धता की सीमा

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उपाबंध के संदर्भ में परीक्षण की पद्धति आईएस : 2168-1971*
1.	एरसेनिक पी.पी.एम अधिकतम	1	बी
2.	लैड, पी.पी.एम अधिकतम	5	सी
3.	कोपर, पी.पी.एम अधिकतम	10	डी
4	जिंक, पी.पी.एम अधिकतम	50	ई
5.	टिन, पी.पी.एम अधिकतम	250	एफ

*तैलीय डिब्बा बंद पाकफिट के लिए विनिर्देश (प्रथम सर्मक्षा)

7. सी.एफ.यू विषयक अपेक्षाएं :
नमूनाबद्ध डिब्बों को प्रारम्भिक उष्मायन 37+1° सेंटीग्रेड पर सात दिन के लिए या दस दिन के लिए 35+1° सेंटीग्रेड पर किया जाएगा । इस इष्पायन के पश्चात् वहीं डिब्बे नमक, सियोसल्फाइकोलेट सिस्ट्राइच में निक्षेपण किए जाएगा और 40 घंटों के लिए 37+1° सेंटीग्रेड पर उष्मायित किया जाएगा और किसी भी कीटाणु ग्रस्तता का चिन्ह नहीं दिखाएगा ।

8.1 प्रत्येक डिब्बा के कुल भार पर विनिर्माता का नाम या उसका फैक्ट्री कोड या वर्ष, मास या विनिर्माण की तारीख अंकित की जाएगी । कोड करने की रीति निम्नानुसार होगी :

सा बी 5 एम
(1 बी सी 5)

लवण जल में डिब्बा बंद केकड़े मांस का उल्लेखन "सीबी" किया जाएगा । "5" कुल भार के लिए होगा । इस उल्लेख में मुख्य, 5 औंस कुल भार के लिए केवल विनिर्माता के नाम के लिए या उसके फैक्ट्री कोड के लिए होगा । "1" विनिर्माण वर्ष के लिए होगा तथा इस उल्लेख में 1994 मुख्य होगा । "बी" इस विनिर्माण के लिए होगा अतः इस उल्लेख में फरवरी मास दर्शित होगा । —05— मास के दौरान विनिर्माण की तारीख से होगा । विनिर्माण का मास उदाहरणार्थ निम्नलिखितानुसार होगी :

मास	संक्षेपाक्षर	मास	संक्षेपाक्षर
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्टूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एल
जून	एफ	दिसम्बर	एम

8.2 कुल भार : केवल 4.5 औंस के केश को छोड़कर जो कि एक मानक पैक होगा वास्तविक मूल भार डिब्बों पर औंस के रूप में अंकित किया जाएगा ।

MINISTRY OF COMMERCE

ORDER

New Delhi, the 21st August 1995

S.O. 729(E).—Whereas for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products to quality control and inspection prior to export, were published a required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India, Part-II, Section 3, Sub-section (ii) dated Ist November, 1994 under the Order of the Government of India in the Ministry of Commerce No. S. O. 785(E) dated the 1-11-1994;

2. And, whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby within a period of forty five days of the date of publication of the said order in the Official Gazette;

3. And, whereas, the coppies of the said Gazette were made available to the public on 1-11-1994;

4. And, whereas, the objections and suggestions received from the public on the said draft have been considered by the Central Government;

5. And, whereas, it is necessary to maintain the highest quality standards as per the health requirements of the importing countries that would encompass the standards like unified directive No. 91/493/EEC dated the 22 July, 1991 of the European Community, the proposed HACCP of United States of America, Quality Assurance Standards of Japan.

6. And, whereas, fish and fishery products freshly caught are in principle free of contamination with micro-organizm;

7. And, whereas, however, contamination and subsequent decomposition may occur when handled and treated unhygienically;

8. And, whereas, therefore, the essential requirements should be laid down for correct hygienic handling of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products at all stages of production and during storage and transport;

9. And whereas, it is the responsibility primarily of the fisheries industry to ensure that fishery products meet the health requirements laid down in this notification;

10. And whereas, it is expedient that these control measures should be introduced to guarantee the uniform application and to ensure smooth operation of the provisins of this notification and that the measures apply in an identical manner;

11. And whereas, provisions should, therefore, be made for procedure for monitoring to ensure the above conditions of equivalence with reference to the requirements of importing countries;

12. And whereas, the Government nominated competent authority should ensure the effective compliance of the qualiy standards in the country;

13. Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) and in supercession of the Notification in the Ministry of Commerce No. S.O. 1153 dated the 9th April, 1988 relating to Frozen Fish and Fishery Products, S.O. 952 dated 30-3-1987 relating to Frozen Claim Meat and S.O. 862 dated 12-2-1983 relating to Canned Fish & Fishery Products, the Central Government, after consulting the Export Inspection Council, being of the opinion that it is necessary and expedient to do so for the development of the export trade of India, hereby :—

(i) notifies that Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products shall be subject to quality control, inspection and monitoring *prior to export.*

(ii) specifies that the type of quality control, inspection and monitoring shall be in accordance with the export of Fresh Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 1995 as the type of quality control, inspection and monitoring which shall be applied to such Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products prior to their export.

(iii) recognises the specifications as set out in Schedule I appended to this Order as the standard specifications for Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products.

(iv) prohibits the export of Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products by a unit in the course of international trade unless it conforms to the standard specifications applicable to it, and is accompanied by a certificate stating that such unit is approved and monitored by the Export Inspection Agencies established under Section 7(1) of the Export (Quality Control & Inspection) Act, 1963 (the competent authority).

14. In this Order, Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products means :—

all sea water and fresh water animals or part thereof, including their roes, in fresh, chilled, frozen or processed form, but excluding Frogs.

[F. No. 6|2|94-EI&EP]

A. DIDAR SINGH, Jt. Secy.

Foot Note : The principal notifications were published vide No. S. O. 1153 dated 9-4-88, S.O. No. 862 dated 12-2-83 and 952 dated 30-3-1987.

SCHEDULE—I

Specifications for Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products recognised as per Section 6(C) of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 shall be —

(a) National standards of the importing countries.

or

(b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporter provided the same is satisfying the health and other requirements of the importing country;

(c) In the absence of (a) or (b) above, the minimum specifications notified in this order as Appendix to this Schedule;

(d) In the case of any Fresh, Frozen & Procesed Fish and Fishery Products for which no standard is available at (a), (b) & (c) above, the standard formulated by an Expert Committee consisting of the following members shall be made applicable :—

— Representative from Export Inspection Agency (Chairman)

— Representative from the Marine Products Export Development Authority.

— Representative from the Seafood Exporters' Association of India.

— Representative from Central Institute of Fishery Research Institute.

— Representative from Central Institute of Fisheries Technology.

— Representative from Central Marine Fishery Research Institute.

Appendix to Schedule—I

SPECIFICATIONS

I. SPECIFICATIONS FOR SHRIMPS|PRAWNS

(a) General : Appearance and colour shall be characteristic to the particular type|form of fresh|freshly cooked shrimps|prawns as the case may be The material shall be reasonably free from dehydration, discolouration and black spots. The material shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent and shall have characteristic flavour of Fresh|Cooked Shrimps|Prawns. The product shall be free from extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh|Chilled Frozen	Cooked|Boiled
(1) Total plate count at 37°C per gm. maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm. max	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

IndiaCode

II. SPECIFICATIONS FOR LOBSTERS IN ANY FORM

(a) General : Appearance and colour shall be characteristic to the particular type|form of fresh| freshly cooked lobsters as the case may be. The material shall be reasonably free from dehydration, discolouration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off odour and any foreign odour. The material shall be free from extraneous matter like sand, dirt, etc. The material shall be free from eggs unless permitted by the buyer. Lobsters of uniform size shall be packed together. Texture of the meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh|Chilled| Frozen	Cooked| Boiled
(1) Total plate count at 37°C per gm. maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E. coli per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm. max.	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

III. SPECIFICATIONS FOR CEPHALOPODS (CUTTLEFISH, SQUID, OCTOPUS ETC.) AND THEIR BODY PARTS INCLUDING ROES

(a) General : Cephalopods of different varieties shall not be packed together. Material of uniform colour and size shall be packed together. The product shall be clean and shall be characteristic to the particular type|form appearance, colour and odour of fresh|freshly cooked cephalopods. The products shall be reasonably free from dehydration, discolouration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37°C per gm. max.	5,00,000 2,00,000 for products meant for raw Consumption	1,00,000
(2) E.Coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphy : lococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

IV. SPECIFICATIONS FOR FISHES—WHOLE, DRESSED, FILLETS OR ANY OTHER TYPE (POMFRETS, SEER, PEARL SPOT, SARDINE, MACKEREL, HILSA ETC.)

(a) General : Fishes|Fillets of uniform size and colour shall be packed together, Fishes|Fillets of different species shall not be packed together. The products shall be clean and shall have appearance, colour and odour characteristic to the particular type|form of fresh|freshly cooked fishes. The products shall be free from dehydration and discolouration. The products shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The products shall be free from softening of texture and any objectionable extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ /Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37°C per gm. Maximum	5,00,000	1,00,000
(2) E.coli per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus per gm.	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

V. SPECIFICATIONS FOR CRAB AND CRAB MEAT

(a) General : Crab|Crab Meat of uniform colour shall be packed together. Body meat and clawmeat shall be packed separately or as sandwich pack or any other manner as required by the buyer. The material shall be clean having characteristic of the particular type|form appearance, colour and odour of fresh|freshly cooked crabs as the case may be and shall not have deterioration, off odour or any foreign odour. The products shall be reasonably free from dehydration, discolouration and objectionable extraneous matter and shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked /Boiled
(1) Total Plate count at 37°C Per gm. maximum	10,00,000	1,00,000
(2) E.coli count per gm. Max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE :

(1) Crab dipped in boiled water for the purpose of extracting meat shall not be treated as cooked variety.

(2) Cooked crab meat shall be prepared by boiling the enviscerated and cleaned crab for sufficient length of time to make it fit for direct consumption.

VI. SPECIFICATIONS FOR WHELK

(a) General : Appearance, colour and odour shall be characteristic to the particular type|form of fresh|cooked whelk as the case may be. The products shall reasonably be free from dehydration and discolouration and shall not have any sign of deterioration off odour or any foreign odour. The products shall be free from extraneous matter and sand and shall not show grittiness. Texture shall be soft and consistent of whelk meat shall be reasonably free from shell or shell pieces.

(b) Bacte riological	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37° C per gm. max.	10,00,000	1,00,000
(2) E.Coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Colagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE :

The Whelk treated with hot water for removing the meat from the shell shall be treated as raw.

VII. SPECIFICATIONS FOR CLAM|MUSSEL MEAT

(a) General.—Appearance and colour of the product shall be characteristic to the particular type|form of fresh|cooked clam|cooked mussel as the case may be. The product shall reasonably be free from dehydration and discolouration. The product shall have characteristic odour of fresh|cooked clam|mussel. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off colour, foreign odour|sand (grittiness detected by chewing) and objectionable foreign matter. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriologiocal	Fresh/Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate count at 37° C per gm. max.	10,00,000	1,00,000
(2) E. Coli Count per gm. max.	20	Nil
(3) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(4) Salmonella & S. arizona per 25 gms.	Nil	Nil

NOTE : Clam|Mussel treated with hot water for opening the shell and the meat then packed, shall not be treated as cooked|boiled variety.

VIII. SPECIFIÇATIONS FOR PRAWNS (SHRIMPS) CANNED IN BRINE OR IN ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM OR DRY PACK

1. Raw material

1.1 The raw material used for preparation of Prawns (Shrimps) canned in brine shall be fresh, sound, wholesome, properly cleaned and free from entrails.

1.2 Only refined salt conforming to IS : 594—1962 shall be used.

2. Cans :

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered cans. The cans may also be lacquered externally. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste and smell to the contents of the can and does not peal off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The can exterior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing harmetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the Can on opening shall not show any visible black discolouration, rust or pitting and the inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine :

3.1 The brine, if used shall be clear and shall not be discoloured.

4. Packing and Labelling

4.1 Only material of the same species shall be packd in a Can.

4.2 The labels, if used, shall be in accordance with the rules and regulations of the country to which the material is to be exported.

5. Drained weight and size grade :

5.1 The net drained weight of contents shall not be less than the declared weight.

5.2 The size count (Number of pieces per unit weight) shall conform to the size grade declared on the Can.

6. Organoloptic Quality :

6.1 The contents of the Can on opening shall present a good appearance and shall not display any appreciable disintegration places from which portions have separated out would be treated as disintegrated shrimps.

6.2 The surface of the prawns shall not be slimy to the touch. The meat shall be soft but firm and shall not crumble to granular forms when pressed between fingers.

6.3 The prawn pieces shall not appear to be pressed together and it should be possible to separate the

pieces easily. The pieces shall be of uniform size and shall be clean and free from loose hanging pieces of meat.

6.4 The material shall have the odour and flavour of fresh and cooked prawn meat and shall be free from scorched, bitter or any other objectionable flavour.

6.5 The material shall be free from pale bleached colour with a greenish yellow tint indicative of pre-processed spoilage. The material shall also be free from any black discolouration.

6.6 The material shall be free from sand, dirt, insect, hair or any other extraneous matter. It shall be reasonably free from bits of veins, shall particles and pieces of appendages.

6.7 The material shall be free from any poisonous and deleterious substances.

6.8 The Cans on opening shall not give any odour, indicative of bactarial spoilage, shall not show liquafaction of contents and shall not show blackening.

6.9 The product shall also conform to the following requirements :

Sl. No.	Characteristics	Requirements	Methods of test Ref. to Appendix in IS: 2236-1960**	Appendix in IS : 2168-1971*
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
(i)	Vacuum af the can in mm Hag. min.	100	A	—
(ii)	Drained weight of the contents of the can, as percentage by weight of thewater capacity of the can, min.	64	B	—
(iii)	Sodium chloride in brine per cent (W/V) Max.	3.5	C	—
(iv)	Acidity of brine as citric acid (anydrous) per cent (W/V)	0.06 to 0.20	D	—
(v)	Arsenic parts per million max,	1	—	B
(vi)	Lead parts, per million, max.	5	—	C
(vii)	Copper, parts per million, max.	10	—	D
(viii)	Zinc, parts per million, max.	50	—	E
(ix)	Tin, parts per million, max.	250	—	F

7. Bacteriological Requirements :

7.1 The initial incubation of the sampled Cans s be done at 37 ±1 °C for seven days or 35 ± 1°C ten days. After this incubation, necessary quan of the liquid portion is asceptically pipetted out a inoculated into thioglycollate cystine broth and cubated at 37 ±1°C for 18 hours. The incubat broth shall not show bacterial growth.

8. Coding :

8.1 The can shall be embossed with the markin of grade, size, drained weight, name of the manufa turer, or his factory code, year, month and batch manufacture. An illustration for embossing the co in the abbreviated form is given below :

T 5 X

4 B05

T5 stands for 'Tiny' packed with 5 oz. drained weight 'X' stands for the name of the manufacturer in th abbreviated form or the factory code. '4' stands fo the year of manufacture, and in this illustration it signifies the year 1994. 'B' stands for the month of manufacture (here is signifies the month of February and '05' stands for the date of manufacture during the month. In case PUD material is used for canning, the letter 'U' shall be embossed prior to the marking for size grade. For the purpose of denoting the size grade and the drained weight, the following nomenclature shall be followed :

(A) Size-Grade* :

Nomenclature	Count/ 100 gms.	Abbreviation
Colossal (Supereme Jumbo)	Below 8	C/SJ
Jumbo	9 to 13	J
Large	14 to 22	L
Medium	23 to 36	M
Small	37 to 63	S
Tiny	64 to 102	T
Cocktail/Mini/Sealed	103 to above	CT/MI SD
Broken/Whole & Broken	No limit	B/WB

*Pack having more than 10% broken pieces by weight irrespective of the total number of pieces in the can shall be treated as 'Broken'. Any piece showing less than 4 segments shall be treated as broken.

(B) Drained weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the Cans.

(C) The month of manufacture shall be designated as—

Month	Abbreviation	Month	Abbreviation
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

IX. SPECIFICATIONS FOR CRAB MEAT CANNED IN BRINE OR ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM

1. Raw material :

1.1 The meat used for canning shall be obtained from healthy freshly caught, crabs of the species Scylla serreta, Portunus pelagicus, Neptunus pelagicus and Neptunus sanquinolentus.

2. Cans :

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered Cans. The Cans may also be lacquered externally. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste to the contents of the Can and does not peel off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The Can interior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing hermetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the can on opening shall not show any visible black|bluish discolouration, rusting or pitting. The inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine.

3.1 Vaccum dried salt or common salt conforming to IS : 594—1962 shall be used for preparing brine. The sodium chloride content of the brine, if used, shall not exceed 2% W|V, maximum.

3.2 Acidity of brine as Citric acid (Anhydrous) shall be 0.20% W|V. maximum.

4. Packing and Labelling :

4.1 Crab meat shall be packed using parchment paper lining.

4.2 The body meat and claw meat of the crab shall be packed according to the terms of contract agreed upon between the buyer and seller.

In the absence of contractual specifications, the claw meat shall be packed on the top and at the bottom in distinctly separate layers.

4.3 Only the meat of one species of crab shall be packed in a particular Can. The meat obtained from crabs caught from back waters and sea shall not be mixed or packed in a particular Can.

5. Drained Weight :

5.1 The net water capacity of the Can shall be as per the requirements of the importing country.

5.2 The drained weight of the meat shall not be less than the declared weight.

6. Requirements for finished products :

6.1 The content of the Can on opening shall present the characteristic colour and odour of crab meat and shall not give any foreign odour.

6.2 The material shall be free from scorched, bitter or any objectionable flavour.

6.3 The material shall be free from stains, dirt, insect, hair or any other extreneous matter. It shall be free from veina, membrance shall particles and piecus of appendages.

6.4 The material shall be free from blush|black colour.

6.5 The material shall be free from any poisonous and deleterious substance.

6.6 Crab meat canned in brine should conform to the following requirements also :

Sl. No.	Characteristic	Limits	Methods of test Ref to Appendix of IS 7143 1973*	IS2236 1968**
(1)	Vaccqm in can in mm. min. Hg.	150	–	A
(2)	Sodium Chojoride in brine per cent by weight	2%	–	C
(3)	Acidity of brine as citric acid anhydrous) per cent (W/V)maximum	0.2%	—	D
(4)	Acid insoluble asch, per cent by weight max.	2%	A	–

* Specifications or Crab meat canned in brine

**Specifications or prawns/ Shrimps canned in brine (First Revision)

TABLE -II LIMITS OF MEATLLIC IMPURITIES IN CRAB MEAT CANNED IN BRINE

Sl. No	Characteristic	Limits	Method & test Re. to Appendix In 2168—1971*
(1)	Arsenic, ppm Wax.	1	B
(2)	Lead, ppm. Max :	5	C
(3)	Copper ppm max.	10	D
(4)	Zinc ppm, max.	50	E
(5)	Tin ppm max.	250	F

* Specifications or pomfret caned in oij (First revision)

7. Bacteriological requirements :

The initial incubation of the sampled Cans shall be done at 37 ±1° C for seven days or at 35± 1° C for ten days. After this initial incubation, the brine of the Cans, on inoculation into, thioglycollate cystine broth and incubation at 37 ±1° C for 40 hours, shall not show any sign of bacterial growth.

table

8. Coding :

8.1 The Cans shall be embossed with the markings of the drained weight, name of the manufacturer or his factory code and year, month and date of manufacture. An illustration for embossing the code in the abbreviated form is given below :

C B 5 X
4 B05

In the above illustration 'CB' stands for Crab Meat Canned in brine "5" stands for drained weight and, in this illustration, it signifies 5 oz. drained weight, "X" stands for the name of the manufacturer in the abbreviated form or his factory code "4" stands for the year of the manufacture and in this illustration, it signifies the year 1994. "B" stands for the month of manufacture and, in this illustration, it signifies month of February. "05" stands for the date of manufacture during the month.

The months of manufacture shall be designated as :

Month	Abbreviation	Month	Abbreviation
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

8.2 Drained Weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the cans.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का०आ० 730(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, और प्रशीतित मछली तथा मछली उत्पाद (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1987 से संबंधित अधिसूचना सं० का० आ० 1153(ए), तारीख 9-4-1988 तथा का० आ० 2760, तारीख 31-10-1992 और उसके संशोधनकारी नियम, 1992, डिब्बा बंद मछली और मछली उत्पाद (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1983 से संबंधित अधिसूचना सं० का० आ० 863 तारीख 12-2-1983 तथा का० आ० 2761 तारीख 31-10-1992 और उसके संशोधनकारी नियम, 1992 और प्रशीतित सी पी मांस (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1987 से संबंधित अधिसूचना सं० का० आ० 953 तारीख 30-3-1987 को उन बातों के सिवाए अधिक्रान्त करते हुए जिनको ऐसे अधिक्रमण से पूर्व किया गया है या करने का लोप किया गया है निम्नलिखित नियम बनाती है अर्थात्:—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ : (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम ताजी, प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरी) नियम, 1995 है ।

(2) ये राजपत्र में अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

2. इस आदेश के प्रयोजन के लिए, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो निम्नलिखित परिभाषाएं लागू होंगी :—

2.1 "अधिनियम" से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है।

2.2 "अभिकरण" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन बम्बई, कलकत्ता, कोचीन, दिल्ली और मद्रास में स्थापित कोई एक अभिकरण अभिप्रेत है ।

2.3 "परिषद" से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 3 के अधीन स्थापित परिषद अभिप्रेत है ।

2.4 "ताजा, प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद" से सभी समुद्रीय जल या ताजे पानी के जंतु या उसके भाग अभिप्रेत है जिनके अंतर्गत ताजे, ठंडे प्रशीतित या प्रसंस्कृत अभिप्रेत है किन्तु इसके अंतर्गत मेंढक सम्मिलित नहीं है ।

2.5 "जलीय उत्पाद" से सभी प्रकार के ऐसे मछली उत्पाद अभिप्रेत है जो कि नियंत्रित अवस्था में उत्पन्न और बड़े होते हैं जब कि तक कि वे खाद्य उपभोग हेतु बाजार में नहीं भेजे जाते । संबंधित उत्पाद समुद्री या ताजे जल से पकड़े गए मछली या प्राकृतिक वातावरण में तुरन्त पकड़े गए उचित अवस्था में जंतु जब तक कि वे इच्छिक वाणिज्यिक मानव उपभोग के योग्य के आकार के नहीं हो जाते उनको भी जलीय उत्पाद कहा जायेगा । मछली और तुरन्त पकड़े गए जो कि प्राकृतिक वातावरण के होंगे और जीवित रखे गए अन्तिम तारीख तक जलीय उत्पाद में सम्मिलित नहीं किये जायंगे । यद्यपि उन्हें जब तक कि उनमें किसी प्रकार का आकार और वजन बढ़ाने के लिये प्रयास न किये गए हों।

2.6 "शीतित" से मछली उत्पाद को शीतित करने की वह प्रक्रिया अभिप्रेत है जो मछली उत्पाद को छोटे-छोटे बर्फ के टुकड़ों के तापमान तक ले आए ।

2.7 "ताजे उत्पाद" से किसी भी प्रकार की साबुत या तैयार की गयी साबुत मछली अभिप्रेत है जिसके अंतर्गत ऐसा उत्पाद वायु दाब में पैक किया गया हो या अधिसूचित वातावरण में और जो किसी भी प्रक्रिया में सुरक्षित रखने के लिए ठंडा करने के अतिरिक्त किसी प्रक्रिया के अंतर्गत नहीं आते हैं सम्मिलित होंगे ।

2.8 "तैयार उत्पाद" से ऐसे मछली उत्पाद अभिप्रेत हैं जो कि शारीरिक पूर्ण अंगीय जैसे काटना, सिर निकालना, उसकी परतें निकालना फिलिटिंग करना और उनकी गुड़ाई करना, कि प्रक्रिया के अंतर्गत आते हैं ।

2.9 प्रसंस्कृत उत्पाद से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो कि रसायनिक या भौतिक प्रक्रिया के अंतर्गत आते हैं जैसे हीटिंग, स्पोकिंग, नमक लगाना, सुखाना, मैरीटिंग करना, ठंडा, करना, प्रशोतित इत्यादि । ये अन्य खाद्यों में या विभिन्न प्रक्रिया के समायोजन में सम्मिलित नहीं होंगे ।

2.10 "परिरक्षा" से उत्पादों की ऐसी प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा उत्पाद को ठोककर डिब्बों में सीलबंद किये गए हैं जिसमें एक सीमा तक उष्णता दी गयी है जिसमें किसी भी प्रकार सूक्ष्म भाग को नष्ट किया गया है या उनको अगतिशील बनाया गया है, सम्मिलित होंगे । भंडारित किये जाने वाले उत्पाद को नियमित ताप दिया जायेगा ।

2.11 "प्रशीतित उत्पाद" से किसी भी प्रकार का ऐसा मछली उत्पाद अभिप्रेत है जो कि मध्यांतर 18° सेल्सियस

IndiaCode

के ताप या निम्न ताप स्थिरता के प्रशीतित प्रक्रिया के अंतर्गत लाया गया हो ।

2.12 "पैकिंग" से सुरक्षित रखने की वह प्रक्रिया अभिप्रेत है जो लपेटने, डिब्बों में रखने या अन्य कोई उचित साधन को प्रयोग में लाया गया हो ।

2.13 "बैच कोड" से मछली उत्पाद की वह मात्रा अभिप्रेत है जिसको व्यवहारिक विशेष अवस्था में एक निश्चित समय में प्रसंस्कृत किया गया हो यद्यपि जिसमें एक भी कलेंडर दिवस बढ़ाया न गया हो ।

2.14 "परेषण" से मछली उत्पाद की वह मात्रा अभिप्रेत है जो गंतव्य देश में एक उपभोक्ता के लिए आबद्ध है और जिसे एक ही प्रकार के परिवहन साधन द्वारा प्रवहित किया गया है ।

2.15 "परिवहन के साधन" से ऐसे पुर्जे अभिप्रेत है जो रेलयानों, वायुयानों, जलयान पेटे जैसे स्वचालित और भूमि, समुद्र या वायु मार्ग द्वारा परिवहन के लिये आधानों में माल के लिए अलग रखे जाते हैं ।

2.16 सक्षम प्राधिकारी से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 के अधीन बम्बई, कलकत्ता, कोचीन, दिल्ली और मद्रास में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण अभिप्रेत है ।

2.17 "स्थापना" से ऐसा परिसर जहां मछली उत्पाद तैयार, प्रसंस्कृत पैक या भंडार किये जाते हैं अभिप्रत है ।

2.18 "साफ समुद्री" जल से ऐसा समुद्री जल या लवणीय जल अभिप्रेत है जो ऐसी मात्रा में जीवाणु सड़न, हानिकर पदार्थ/या विषैले समुद्री पदार्थों से मुक्त है जिससे इस अधिसूचना में अधिकथित अवस्था में प्रयुक्त होने से मछली उत्पाद के स्वास्थ्य और सुरक्षा को प्रभावित करता है।

2.19 "पीने योग्य जल" से ऐसा जल अभिप्रेत है जो ई ई सी के निर्देश सं० 80/778-ई ई सी (खाद्य उद्योग के लिये आशयित जल की मात्रा सहायता) के अनुसार प्रसंस्करण के लिए प्रयुक्त सहयता स्तर के अनुरूप है ।

2.20 "कारखाना" जलयान से ऐसा जलयान अभिप्रेत है जिसमें मछली उत्पाद एक या अधिक निम्नलिखित प्रक्रियाओं जैसे पैकेजिंग फिलेटिंग, टुकड़ों में, गोदना, छिलना, प्रशीतित करना या संस्करण सम्मिलित है । निम्नलिखित को कारखाना जलयान में नहीं माना जायेगा। ऐसे मछली जलयान जिसमें शिम्प्स और मोनोलिसस फलक पर ही पकाए जाते है। फलक पर ऐसे मछली जलयान जहां केवल प्रशीतन किया जाता है ।

3. अनुसरणीय आधार—

आशयित उद्योग की यह प्राथमिक जिम्मेदारी है कि ऐसे निर्यात के लिए ताजा, प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली उत्पादों का सभी स्तर पर संचालन एवं प्रसारणीयकरण, भंडारण एवं परिवहन समुचित स्वास्थ्यकर अवस्था में करना सुनिश्चित करें ताकि इस आदेश के नियमों के अधीन उल्लिखित स्वास्थ्यकर अपेक्षाओं को पूरा किया जाए और उत्पाद अधिनियम की धारा 6 के अधीन आदेश की अनुसूची 1 में दिये गए निर्देशों के अनुरूप हो।

सक्षम प्राधिकारी प्रसंस्करणकर्ता इस अधिसूचना के खण्ड 13 और 13.1 में विहित नियंत्रण मापदंडों के अनुसार स्थापनों की नियमित प्राबंधन द्वारा अपेक्षाओं को पूरा करना सुनिश्चित करेगा। इस बारे में प्रभावकारी प्रोबधन स्कीम के लिए निर्यात निरीक्षण परिषद आवश्यक अनुदेश जारी करेगी।

4. निर्यात के लिए ताजी प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निम्नलिखित शर्तों के अधीन होंगे ।

4.1 समय-समय पर किसी राज्य/केन्द्रीय सरकार द्वारा वाणिज्य/प्रवावरणीय सरक्षण की बाबत अधिरोपित किसी कानून निर्बंधनों का दृढ़तापूर्वक पालन किया जायेगा।

4.2 उन्हें जल वाहन के फलक पर विहित स्वास्थ्य नियमों के अनुसार पकड़ना, रक्त वहन, करना, सिर अलग करना, साफ करना और मीनपक्ष का हटाया जाना, शितित करना या प्रशीतित किया जायेगा ।

4.3 उन्हें जहां समुचित हो उनका उपबंध 1 में विनिर्देशित अपेक्षाओं के अनुसार सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित कारखाना जलयान में उनका संचालन किया गया होना चाहिये ।

4.4 भू-तत्व पर आने के दौरान और उसके पश्चात् उनका संचालन उपबंध 2 के अनुसार संचालन अवश्य किया गया हो।

4.5 जहां समुचित हो उनका संचालन उपबंध 3 और उपबंध 4 में अनुमोदित स्थापनाओं में पैकिंग प्रसंस्करण प्रशीतन, वीतुष्णान या भंडारण का संचालन स्वास्थ्यकर रूप में हुआ हो।

4.6 उनको उपबंध 5 के अनुसार स्वास्थ्य परीक्षा अवश्य की गयी हो।

4.7 उनका उपबंध 6 के अनुसार समुचित रूप से अवश्य पैकिंग किया गया हो ।

4.8 उनको उपबंध 7 के अनुसार पहचान चिन्ह अवश्य दिया गया हो ।

4.9 उनका उपबंध 8 के अनुसार स्वास्थ्य की संतोषप्रद अवस्था में भंडारण और परिवहन अवश्य किया गया हो ।

5. जहां उत्पादों को तकनीकी और वाणिज्यिक दृष्टिकोण से साफ सुथरा किया जाना अपेक्षित है वहां इन्हें पकड़ने और भू-तल पर लाने के तुरन्त पश्चात तीव्रता से किया जाना चाहिए ।

6. जल कृषि उत्पाद निम्नलिखित शर्तों के अधीन होंगे ।

6.1 उन्हें समुचित स्वास्थ्यकर दशाओं में छंडान, सैलान सिरिम या सरल करना रिसेल, साफ सुथरा करना, सफाई

करना, स्वच्छ आदि किया जाए । इनमें मिट्टी नहीं लगी होनी चाहिए । समदूषित स्लिम या फैंशिम या अन्यथा समदूषित नहीं होना चाहिए । पूर्व प्रसंस्कृत किए जाने के पश्चात यदि तुरन्त प्रसंस्कृत नहीं किया जाता है तो उन्हें स्वीकृत किया जाना चाहिए ।

6.2 इसके अतिरिक्त उन्हें 4.3 से 4.7 के अधीन उल्लिखित समुचित अपेक्षाओं का कालम करना चाहिए ।

7. निर्यात के लिए निम्नलिखित मछली उत्पाद के लिए निदेश हैं :

(i) निम्नलिखित प्रजाति की विषैली मछलियां—टेटरा ओडोनोठाइम, मोहल्य, डाईडोनाइडी, केनथीमैंटाइज

(ii) सेमूटाइड टाइक्सिम या मसक्ल-पैराइनाइन्ग जैसी बायोटाइटिक्सम अन्तःवस्तु मछली उत्पाद

8.1 जंतु सीपी मृदुकवचीय कालस्क जीवित या प्रसंस्कृत अवस्था में मृदुकवचीय सीपी के निर्यात के मामले में इनका परिवहन अभिवहन स्वच्छीकरण और प्रसंस्करण आयात देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप ही किया जाएगा ।

8.2 उपरोक्त 8.1 में दी गयी सभी कार्यविधियां एमपीईडीए, एसएफईएआई और स्थानीय मछियारी विभागों, मछियारी बंदरगाहों के प्रतिनिधियों द्वारा सक्षम प्राधिकरणों के द्वारा नियमित रूप से क्रियान्वित व अनुमोदित होंगी ।

9. उद्योग यह सुनिश्चित करेगा कि स्थापना का जिम्मेदार व्यक्ति ऐसे सभी आवश्यक उपाय अपनाएगा ताकि मत्स्य उत्पादन के सभी प्रकरणों पर विनिर्देशों का अनुपालन किया जाए और इसके लिए उक्त व्यक्ति निम्नलिखित अपेक्षाओं के आधार पर स्वयं जांच पड़ताल करेगा ।

9.1 विनिर्माण प्रक्रिया में प्रयुक्त आधार पर अपनी स्थापनाओं में जटिल विंदुओं की पहचान करेगा ।

9.2 ऐसी जटिल बिन्दु के प्रोबधन और जांच पड़ताल के लिए स्थापना एवं क्रियान्वयन की पद्धति ।

9.3 सफाई और विसंक्रमण की जांच पड़ताल के प्रयोजन के लिए और इस अधिसूचना की अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच पड़ताल के लिए मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए नमूने लिया जाना ।

9.4 सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने के उद्देश्य से लिखित अभिलेख या रजिस्ट्रीकृत अभिलेख रखा जाएगा, विभिन्न जांच पड़ताल के परिणामस्वरूप विशेषतया दो वर्ष की अवधि के लिए रखा जाएगा ।

9.5 इस खण्ड के लागू किए जाने के लिए विस्तृत नियम उपाबंध 9 में दिए गए हैं ।

9.6 सक्षम प्राधिकारियों द्वारा अनुमोदित तकनीज सक्षम और योग्यता प्राप्त अपने चैक (जांच) दिए गए सहायक दायित्वों जो कि उपरोक्त खण्ड 9 में वर्णित हैं प्रतिस्थापन में होगा ।

9.6.1 किसी भी अवस्था में प्रतिस्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति अनुभवी और योग्यता प्राप्त होना चाहिए ।

(i) मत्स्य विज्ञान, मत्स्य उद्योग प्रबंध, औद्योगिक मत्स्य उद्योग या मत्स्य प्रसंस्करण में स्नातक/स्नातकोत्तर ।

(ii) (क) समुद्री जीव विज्ञान मत्स्य जीव विज्ञान सूक्ष्म जीव विज्ञान, रसायन विज्ञान, प्राणी विज्ञान, जीव विज्ञान जैव रसायन, जैव विज्ञान या खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिक में स्नातक/स्नातकोत्तर ।

और

(ख) मत्स्य प्रसंस्करण और क्वालिटी नियंत्रण में एक वर्ष का अनुभव या किसी सरकारी मान्यता प्राप्त संस्थान में मत्स्य प्रसंस्करण क्वालिटी नियंत्रण में कम से कम छह मास की अवधि के लिए प्रशिक्षण ।

10. यदि स्वयं जांच के परिणामों या ऊपर निर्दिष्ट उत्तरदायी व्यक्ति के पास उपलब्ध किसी जानकारी से स्वास्थ्य का जोखिम प्रकट होता है या जिसे यह अनुमान निकलता है कि इनमे से एक विद्यमान हो सकता है तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी की शासकीय पर्यवेक्षण के अधीन समुचित उपाय किए जाएंगे ।

11. यह समाधान हो जाने पर कि स्थापन/कारखाना जलयान उन क्रियाकलापों की जो वे करते हैं प्रकृति को ध्यान में रखते हुए अपेक्षाएं पूरी करते हैं तो सक्षम प्राधिकारी ऐसे स्थापन/कारखाना/जलयान को अनुमोदन प्रदान करेगा । यदि स्थापन/कारखाना जलयान उन क्रियाकलापों जिनके लिए उसे अनुमोदन प्राप्त है से भिन्न क्रियाकलाप करने का विनिश्चय करता है तो उस प्रयोजन के लिए सक्षम प्राधिकारी से विनिर्दिष्ट अनुमोदन प्राप्त किया जाएगा ।

12. सक्षम प्राधिकारी स्थापन/कारखाना जलयान के अनुमोदन के विषय में समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण और भारतीय समुद्री खाद्य पदार्थ निर्यात संगम के प्रतिनिधियों की सहायता ले सकेगा ।

12.1 यदि अपेक्षाएं पूरी नही होती हो तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी आवश्यक उपाय करेगा ।

12.2 मान्यता प्राप्त सक्षम अभिकरण ऐसे अनुमोदित स्थापनों/कारखाना जलयानों की एक सूची तैयार करेगा जिसमें से प्रत्येक का एक मासकीय संख्यांक होगा और मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी समुचित अधिकारियों को अनुमोदित स्थापन/कारखाना जलयानों की सूची की और उसमें किसी पश्चातवर्ती परिवर्तन की सूचना देगा ।

IndiaCode

13. स्थापन/कारखाना जलयान का निरीक्षण अनुश्रवण मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन नियमित रूप से किया जाएगा जिसको इस अधिसूचना की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने की दृष्टि से इस अधिसूचना के लागू होने से संबंधित स्थापनों/कारखाना जलयान के सभी भागों और अभिलेख तक सभी समयों पर स्वतंत्र रूप से पहुंच होगी ।

14. बाइवल्स मोलूस्कस पूर्व प्रसंस्करण केन्द्रों और अन्य मत्स्य उत्पादों की उतराई केन्द्र के निरीक्षण आदि अनुश्रवण के लिए सक्षम प्राधिकारी एमपीईडीए और एसएफईएआई के प्रतिनिधियों की सहायता ले सकेगा ।

15. प्रमाणन : प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी यह समाधान कर लेने के पश्चात् कि ताजी हिमशीतित प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों का ऐसे अनुमोदित स्थापनों/कारखाना जलयानों में, जिनके पास विधिमान्य अनुमोदन संस्थान हैं, प्रसंस्करण किया जाता है और सुसंगत अपेक्षाओं का समाधान करने के पश्चात् विहित प्रोफार्मा में स्वास्थ्य/पशुचिकित्सा प्रमाण पत्र जारी करेगा ।

15.1 सक्षम प्राधिकारी, अनुरोध किए जाने पर अपना यह समाधान कर लेने के पश्चात की सुसंगत मानकों की अपेक्षाओं को पूरा किया गया है, ऐसे अन्य प्रमाण पत्र जारी करेगा ।

16. फीस :

16.1 प्रसंस्करण स्थापन/कारखाना जलयान द्वारा इस अधिसूचना के खंड सं० 11 के अनुसार अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ 2000 रु० की फीस संदत्त की जाएगी ।

16.2 प्रसंस्करण स्थापन/कारखाना जलयान द्वारा निम्नलिखित दर से अनुश्रवण फीस का भी संदाय निर्यात निरीक्षण अभिकरण को किया जाएगा ।

यूनिट निर्यात आवृत्त	अनुश्रवण फीस
10 करोड़ रु० प्रतिवर्ष से नीचे	निर्यात के पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य का 0.2%
10 करोड़ रुपए प्रतिवर्ष और उससे ऊपर	0.15 प्रतिशत किन्तु न्यूनतम 2 लाख रुपए और अधिकतम 5 लाख रुपए प्रति वर्ष

17.1 कोई व्यक्ति जो :—

(i) इस अधिसूचना के नियम 11 के अनुसार अनुमोदन प्रदान न करने की सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय,

(ii) इस अधिसूचना के नियम 12.1 के अनुसार अनुमोदन वापस लेने के सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय,

(iii) इस अधिसूचना के नियम 15 के अनुसार स्वास्थ्य/पशु चिकित्सा प्रमाण पत्र जारी न करने से सक्षम प्राधिकारी के इंकार करने, से व्यथित हैं, ऐसी संसूचना की प्राप्ति के दस दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त किसी अपील प्राधिकारी को अपील कर सकेगा ।

17.2 अपील प्राधिकरण में कुल सदस्यता का कम से कम दो तिहाई गैर शासकीय व्यक्ति होंगे ।

17.3 अपील प्राधिकरण की किसी बैठक के लिए गणपूर्ति तीन होगी ।

17.4 अपील का निपटारा उसकी प्राप्ति के 15 दिन के भीतर किया जाएगा ।

उपाबंध-1

कारखाना जलयानों के लिए लागू होने वाली शर्तें :

I. डिजाइन और उपस्कर से संबंधित शर्तें

1. कारखाना जलयानों के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं निम्नलिखित होंगी ।

1.1 मछली उत्पादों के प्रयोजन/ग्रहण करने के लिए पृथक क्षेत्र और पृथक जलाशय होने चाहिए या तसले इतने बड़े होने चाहिए ताकि पकड़े गए उत्पाद को पृथक रूप से रखा जा सके । उत्पाद क्षेत्र और इसके अलायमान भाग साफ होने चाहिए उसका डिजाइन ऐसा होना चाहिए कि उत्पादों को धूप या उसके तत्वों और धूल के किसी स्त्रोत से या संदूषण से संरक्षण किया जा सके ।

1.2 मछली उत्पादों को कार्य क्षेत्र तक ले जाने के लिए स्वास्थ्य नियमों का पालन होना चाहिए ।

1.3 मछली उत्पादों का कार्य क्षेत्र उत्पादित पदार्थ और प्रसंस्करण हेतु इतना बड़ा होना चाहिए ताकि उचित स्वास्थ्यकर शर्तें पूरी हो सकें । इस तरह से डिजाइन और व्यवस्थित किया जाना चाहिए ताकि संदूषण से उत्पाद का बचाव हो ।

1.4 तैयार उत्पाद के भंडारण का क्षेत्र बड़ा होना चाहिए ताकि सुचारू रूप से साफ हो सके । यदि कोई इकाई छीजन को संसाधित करने के लिए बोर्ड पर काम कर रही है तो सह उत्पादों के भंडारण के लिए अलग जगह का निर्धारण होना चाहिए ।

1.5 तैयार उत्पाद और पैकिंग सामग्री संसाधन क्षेत्र और भंडारण स्थान से पृथक होनी चाहिए ।

1.6 विशेष उपकरण जो मछली उत्पाद या सीधे समुद्र या रुके हुए जलाशय से मानव उपभोग के लिए परिस्थितियों वश उचित नहीं है तो इस उद्देश्य के लिए अवशेष को भंडारित करने और सफाई के लिए अलग स्थान दिया जाना चाहिए ।

1.7 बर्तन का पानी पर्याप्त मात्रा में, आपूर्ति या दबाव सहित समुद्री पानी का प्रावधान होना चाहिए । समुद्री पानी आने की स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि भरे गए पानी पर

IndiaCode

समुद्र में डाले गए गंदे पानी, गंदगी और इंजन को ठंडा रखने वाले पदार्थ प्रभाव न डालें ।

1.8 बदलने वाले कमरों की संख्या ऐसी होनी चाहिए वाश बेसिन व मूत्रालयों का पानी मछली उत्पादों को तैयार करने वाले स्थान संसाधित करने और भंडारण के स्थान पर सीधा नहीं जाना चाहिए । वाशबेसिन ऐसे उपकरणों से सुसज्जित होने चाहिए कि हाथ धोने के लिए स्वास्थ्यकर आवश्यकताओं को पूरा करें। वाश बेसिन की नल हस्तचालित नहीं होनी चाहिए ।

2. वह क्षेत्र जहां पर मछली उत्पादों को तैयार और संसाधित या हिमशीतित किया जाता है वहां ऐसा होना चाहिए ।

2.1 फिसलन रहित ऊर्जा और आसानी से साफ होने वाले, रोगाणुमुक्त और पानी के निकास से सुसज्जित होने चाहिए । संरचना तथा फिक्सचर के होल्डर इस प्रकार के होने चाहिएं ताकि मछली अपशिष्ट तथा जल निकासी अबाध गति से हो ।

2.2 दीवारें और छत विशिष्टतः पाईप, चैन या विद्युत पाईप आसानी से साफ किए जा सकें ।

2.3 हाईड्रोलिक परिपथ की व्यवस्था या इस प्रकार व्यवस्थित सुरक्षित होने चाहिए ताकि किसी भी प्रकार के तेल के रिसाव से मछली उत्पाद दूषित न हों ।

2.4 पर्याप्त वातायन और जहां आवश्कक हो समुचित रुप से वाष्प का उचित निष्कर्षण हों ।

2.5 समुचित प्रकाश व्यवस्था ।

2.6 औजारों, उपकरणों अर फिटिंग को साफ व कीटाणु रहित करने के लिए सांधित्र ।

2.7 हाथ साफ करने और रोगाणुमुक्त करने के लिए लगाए गए नल हस्तचालित नहीं होने चाहिए तथा एक ही तौलिए का प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए ।

3. उपस्कर और औजार जैसे मेजें, मछली काटने के लिए बैंचे, बर्तन इत्यादि चलनशील पट्टी गटिंग या फिलेटिंग मशीन इत्यादि समुद्री जल प्रतिरोधक वाले आसानी से साफ तथा रोगाणुमुक्त करने के लिए अच्छी तरह रखे जाएं ।

4. मछली उत्पाद को हिमशीतित करने के लिए कारखाना जलयान अनुकूल होना चाहिए ।

4.1 प्रशीतन संयंत्र पर्याप्त रूप से शक्तिशाली होना चाहिए ताकि ताप को तीव्रता से क्रीड ताप तक कम करके अधिसूचना के विनिर्देशानुसार पालन किया जाए ।

4.2 प्रशीतन संयंत्र प्रसंस्कृत रूप से शक्तिशाली हो ताकि किसी ऐसे तापमान भंडार में रखे गए मछली उत्पाद इस अधिसूचना के विनिर्देशों के अनुरूप हों, भंडार में स्वचालित तापमान अभिलेखी प्रणाली लगा होगा ताकि आसानी से पढ़ा जाए ।

II मछली उत्पाद को फलक कर रखने और भंडार किए जाने के संबंध में स्वच्छता की शर्तें:

1. फलक पर जलयान पर मछली विनिर्माण के अच्छे तौर तरीके अपनाने के लिए अर्हता प्राप्त एक जिम्मेदार व्यक्ति होना चाहिए ऐसे व्यक्ति को इस अधिसूचना के उपबंधों को लागू करना सुनिश्चित करने के लिए प्राधिकृत किया जाएगा, फलक पर अपनाए गए जटिल बिंदुओं की जांच पड़ताल के लिए यह व्यक्ति निरीक्षणों के निरीक्षण कार्यक्रम पर उपलब्ध रहेगा । उस व्यक्ति के टिप्पण के लिए और तापमान अभिलेख के लिए एक रजिस्टर रखा जाएगा ।

2. क्षेत्र और उपस्कर पर लागू साधारण स्वास्थ्य की शर्तें वही होंगी जो उपबंध 3 की धारा-2(2) में उल्लिखित हैं ।

3. कर्मचारी विरका को लागू स्वच्छता की समान शर्तें वही होंगी जो उपबंध 3 की धारा-2(2) में उल्लिखित हैं ।

4. हैडिंग, गटिंग और फिलेटिंग कार्य उपबंध-IV की धारा-1(2), (3) एवं (4) में उल्लिखित शर्तों के अधीन होंगे ।

5. फलक पर मछली उत्पाद का प्रसंस्करण उपबंध-IV की धारा III, IV एवं V में उल्लिखित स्वास्थ्य की शर्तों के अधीन किया जाएगा ।

6. मछली उत्पाद उपबंध-VI में अधिकथित स्वास्थ्य की शर्तों के अधीन लपेटे और पैकिंग किए जाएंगे ।

7. फलक पर मछली उत्पाद का भंडारण उपाबंध-VIII (1) एवं (2) में उल्लिखित स्वास्थ्य की शर्तों के अधीन किया जाएगा ।

उपाबंध—II

भूतल पर आते समय और आने के पश्चात् की आवश्यकताएं

1. उतराई और भूतल पर लाने वाले उपस्कर की संरचना ऐसे धातु के होने चाहिए जिसे आसानी से साफ व रोग मुक्त किया जा सके । उनकी मरम्मत और अच्छी सफाई होती रहनी चाहिए।

2. उतराई और भूतल पर लाने के दौरान मछली उत्पाद को संदूषण से अवश्य बचाया जाए इसे विशिष्टियां सुनिश्चित करें।

2.1 उतराई और भूतल पर आने की प्रक्रिया तेजी से हो।

2.2 मछली उत्पाद बिना किसी अनावश्यक विलम्ब के सुरक्षित पर्यावरण में उत्पाद की प्रकृति के आधार पर अपेक्षित तापमान में रखा जाए, जहां आवश्यक हो परिवहन, भंडारण या स्थापना में बर्फ में रखे जाएं।

2.3 ऐसे उपस्कर और उठाई धराई के तौर तरीके जिससे मछली उत्पाद का खाने योग्य भाग अनावश्यक रूप से क्षतिग्रस्त होता हो प्राधिकृत नहीं किया जाता।

3. जहां मछली विक्रय नीलामी या थोक बाजार के लिए प्रदर्शित किया जाता है ऐसा होना चाहिए।

3.1 यह आच्छादित हो और इसकी दीवार को आसानी से साफ किया जा सके।

3.2 इसकी बिछायेतें जलरोधी हों जिसे धोने और विसंक्रमणित करने में आसानी हो इस तरह बिछाया गया हो ताकि जल का बहाव और अपशिष्ट जल के निपटान प्रणाली में सुविधा हो।

3.3 इसकी सफाई सुविधा के उपस्कर लगे हों प्रसाकृत संख्या में वाशबेसिन और फलेश वाले शौचालय हों, वाशबेसिन में हाथ धोने के लिए साबन और एक व्यक्ति के लिए एक तौलिया का प्रयोग किया जाता हो।

3.4 वहां निरीक्षण के लिए पर्याप्त सुविधा हो।

3.5 जब मछली उत्पाद को प्रदर्शित करने या उनके भंडारण के लिए उपयोग किया जाता हो तो किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाए, ऐसे यान जिसमें जो विशेष धुंआ फैलाते हैं जिससे मछली उत्पाद क्वालिटी खराब होती है बाजार में अनुज्ञेय न किया जाए। अवांछनीय पशुओं का प्रवेश विर्जन हो।

3.6 इसे बराबर साफ किया जाना चाहिए और कम से कम प्रत्येक विक्रय के पश्चात् फ्रेटस को प्रत्येक विक्रय के पश्चात् साफ किया जाना चाहिए जिसके भीतर और बाहर खाने योग्य पानी से या साफ समुद्री जल से साफ किया जाए जहां अपेक्षित हो विसंक्रामित किया जाए।

3.7 धूम्रपान, थूकना और खाने-पीने को प्रतिषिद्ध करते हुए मुख्य स्थल पर एक सूचना प्रदर्शित की जाएगी।

3.8 जल पूर्ति की प्रजीकृत व्यवस्था होगी।

3.9 मछली उत्पाद के लिए संक्षारण प्रतिरोधी धातु से विशेष जलरोधी पात्र बना हो जो मानव उपभोज्य के लिए नहीं है।

4. उतारने के पश्चात् जहां समुचित हो प्रथम विक्रय के पश्चात् मछली उत्पाद बिना विलम्ब के बर्फ के पिघलने के तापमान पर परिवहन किया जाए।

5. उपबंध 3 की धारा-2 में यथाउल्लिखित स्वास्थ्य की सामान्य शर्तों सिवाय 2.1.1 के यथाआवश्यक परिवर्तन सहित मछली उत्पाद विक्रय या भंडारण के लिए प्रदर्शित किए गए हैं लागू होंगे।

6. ऐसे थोक बाजार जहां मत्स्य उत्पाद विक्रय या भंडारण के लिए प्रदर्शित किए गए हैं उन्हीं शर्तों के अधीन होंगे जो इस उपबंध के बिन्दु 3 और 5 और उपबंध 3 की धारा 1 के बिन्दु 2 और 11, 12 में उल्लिखित के अधीन होंगे।

7. उपबंध 3 धारा 2 में उल्लिखित स्वास्थ्य की सामान्य शर्तें यथावश्यक परिवर्तनों सहित थोक बाजार को लागू होंगी।

उपाबंध-III

परिसर, भवन और उपस्करों से संबंधित सामान्य शर्तें

1. परिसर और भवन

1.1 हवा से धूल की रोक के लिए प्रसंस्करण क्षेत्र के ठीक पहुंच के आस-पास की जगह पर कंकड़ डालना, तारकोल लगाना या बालोट लगाया जाएगा।

1.2 प्रसंस्करण स्थापन स्थाई प्रकृति के भवन में रखे जाएं ताकि हवा के झोंकों की धूल और वर्षा जैसे सामान्य परिसंकट से संरक्षण मिल सके और यह पर्याप्त आकार होगा ताकि पर्याप्त स्वच्छता शर्तों के अधीन रहते हुए किया जाए इसका डिजाइन और रूपरेखा ऐसी हो जिससे उत्पाद संदूषित न हो भवन के साफ और संदूषित भागों को समुचित रूप से पृथक किया जाएगा।

1.3 खाद्य रखरखाव वाले क्षेत्र को आवासीय प्रयोजन के लिए प्रयुक्त क्षेत्र से पूर्णतः पृथक किया जाएगा।

1.4 विभिन्न खंडों का रेखांकन इस तरह होगा ताकि कार्य के सुधार रूप से और क्रमबद्ध रूप में करने में सुविधा हो और आसपास संदूषण की संभावनाओं से बचा जा सके।

1.5 इसके पर्याप्त रूप से प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश होना चाहिए बल्ब और जहां आवश्यक हो वाष्प और जल वाष्प के निष्कासन की सुविधा प्रदान की जाएगी। वातायन में मक्खीरोधी व्यवस्था की जाएगी।

2. मक्खीरोधी, पीड़क जन्तु और पशु नियंत्रण

2.1 प्रसंस्करण क्षेत्र जिसमें कच्ची सामग्री प्राप्त करने और भंडारण क्षेत्र भी सम्मिलित है में मक्खीरोधी प्रभावकारी व्यवस्था की जाएगी। प्रसंस्करण क्षेत्र में कीट, चूहे, चिड़ियां और पशुओं के प्रवेश को रोकने के लिए उपयुक्त कदम उठाए जाएंगे।

3. प्राप्ति क्षेत्र

3.1 कच्ची सामग्री प्राप्त करने के क्षेत्र में ले जाने से पहले कच्ची सामग्री की उतराई के लिए एक ऊंचा प्लेटफार्म बनाया जाएगा। इस प्लेटफार्म को चारों तरफ से और ऊंचे स्थान की छाद संदूषण से पर्याप्त रूप से संरक्षित किया जाएगा।

3.2 कच्ची सामग्री को प्राप्त करने और भंडारण के क्षेत्र को तैयार उत्पाद निर्मित करने या पैक करने के

क्षेत्र से इस तरह पृथक किया जाएगा कि संदूषण समाप्त हो जाए।

4. कार्यकक्ष की छत, दीवार और फर्श

4.1 खाद्य उठाई-धराई का क्षेत्र जलरोधी, सफाई करने और विसंक्रमण में आसान होगा और इस तरह बिछाया जाएगा ताकि जल का बहाव की सुविधा आसानी से हो या उसमें जल निकासी के लिए उपस्कर लगा हो। फर्श पर जल का जमाव नहीं होगा।

4.2 खाद्य उठाई-धराई क्षेत्र की आंतरिक दीवार टिकाऊ और उसकी सतह चिकनी, सफाई में आसान और अपारगम्य और जलरोधी और हल्के रंग की होगी।

4.3 दीवारें प्रेक्षपण से मुक्त होंगी और सभी पाईप और केबल साफ सुथरे आच्छादित होंगे।

4.4 दीवार से दीवार और दीवार से फर्श के संयोजन को एक मानकर समुचित रूप से सफाई की सुविधा होगी।

4.5 छत दरारों और खुले जोड़ों से मुक्त होंगी और चिकनी, जलरोधी हल्के रंग की और सफाई में आसान होगे।

4.6 सभी दरवाजे और खिड़कियां टिकाऊ और संरक्षण प्रतिरोधी धातु से बनी होंगी और स्वतः बंद होने के प्रकार की और सफाई में आसान मक्खीविरोधी व्यवस्था सहित होंगी।

4.7 खिड़की के सभी सिल अंदर की ओर ढलान वाली होंगी।

4.8 प्रसंस्करण क्षेत्र के सभी प्रवेश बिन्दुओं पर उपयुक्त आकार के पैर धोने के लिए एक गर्त की व्यवस्था की जाएगी। गर्त में पेयजल और रोगाणुनाशक की व्यवस्था होगी। ठहरे हुए जल को कुछ अंतराल के बाद बदला जाएगा।

4.9 प्रसंस्करण क्षेत्र के सभी प्रवेश बिन्दुओं को साफ और हाथों को रोगाणुमुक्त करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं होंगी।

4.10 उपकरणों और काम में आने वाले उपस्कर जैसे टेबल, आधान, कैनवायर बैल्ट चाकू और उपयोग किए गए अन्य बर्तन चिकने संसारण प्रतिरोधी सामग्री, आसानी से साफ होने व रोगाणुमुक्त होगी।

4.11 विशेष रूप से चिह्न, रंग या आकार से पहचाना जाएगा और उन्हें खाद्य पदार्थों की उठाई-धराई के के लिए प्रयुक्त नहीं किया जाएगा। कार्य क्षेत्र से अपशिष्ट सामग्री शीघ्र हटाने के लिए पर्याप्त अपशिष्ट पात्रों की व्यवस्था की जाएगी।

4.12 बर्फ तोड़ने वाली या बर्फ की परतें बनाने वाली मशीन की व्यवस्था की जाएगी।

5. मशीनरी

5.1 हिमशीतित उपस्कर कार्य क्षमता से इतना शक्तिशाली हो कि तापमान को तुरन्त कम कर दे। इस प्रकार जो अपेक्षित आंतरिक तापमान न्यूनतम अवधि के भीतर प्राप्त किया जाता है, इसकी व्यवस्था की जाएगी।

5.2 हिमशीतित उपस्कर मापक से मुक्त होगा जो तापमान और दाबव दर्शित करेगा।

6. शीतित कमरे/भण्डारण

6.1 शीतित कमरे और बर्फ भंडारण, जहां आवश्यक हो, व्यवस्था की जाएगी।

6.2 वे ठंडे कमरे, जहां तैयार उत्पादों को भंडार किया जाता है, ऐसे उत्पादों को पर्याप्त शक्तिशाली रेफ्रिजरेशन संयंत्रों में विहित तापमान पर रखा जाएगा।

6.3 ठंडे कमरे का फर्श जलरोधी होगा, आसानी से साफ व रोगाणुमुक्त और इस तरह से बनाया जाएगा कि पानी बाहर जाने की व्यवस्था हो या उसमें पानी निकासी के उपस्कर की व्यवस्था होगी।

6.4 दीवारें चिकनी सतह वाले और टिकाऊ, अभेद्य तथा आसानी से साफ होने वाली चाहिए।

6.5 छत और छत का अस्तर आसानी से साफ होने वाला होगा।

6.6 दीवारें टिकाऊ सामग्री और आसानी से साफ होने वाली होनी चाहिए।

6.7 उसमें पर्याप्त रोशनी होगी।

6.8 शीतागार का आदर्श तापमान 18° सेल्सियस या उससे नीचे का होगा।

6.9 शीतागार स्वचालित तापमान अभिलेखन संयंत्र से मुक्त होगा।

6.10 शीतागार में फर्श पर और दीवारों पर हवा के आसानी से आने-जाने की सुविधा की समुचित व्यवस्था होगी।

6.11 उपयुक्त आकार के एक एंटि रूप में (उपकक्ष) की व्यवस्था भी की जाएगी।

6.12 वहां पर एक खतरे की घंटी की व्यवस्था होगी।

6.13 एंटिरूम (उपकक्ष) और शीतागार में प्रवेश द्वार पर हवादार पर्दों की व्यवस्था होगी।

6.14 शीतागार में अच्छे स्वास्थ्य संबंधी व्यवस्था होगी।

7. पेयजल या अनुकल्पतः स्वच्छ समुद्री जल या किसी समुचित पद्धति द्वारा दाब के अधीन और पर्याप्त मात्रा में समुद्री जल के पर्याप्त प्रदाय के लिए सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। तथापि अपवादस्वरूप भाप बनाने, अग्निशमन और प्रशीतन उपस्कर के शीतन के लिए अपेय जल का प्रदाय अनुज्ञेय है परन्तु य

तब जब कि इस प्रयोजन के लिए लगाए गए पाइप ऐसे जल का किसी अन्य प्रयोजन के लिए प्रयोग निवारित करते हैं और उससे उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो । अपेय जल के पाइपों का पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल के लिए प्रयुक्त पाइपों से स्पष्ट रूप से प्रभेद किया जाएगा ।

8. स्वास्थ्य की दृष्टि से बेकार पानी को फेंकने की व्यवस्था होगी ।

9. पर्याप्त मात्रा में अच्छी क्वालिटी की बर्फ पेयजल से विनिर्मित टुकड़ों वाली बर्फ की भी व्यवस्था होगी।

10. सपाट जलरोधी, घुलने वाली दीवारें और फर्श, वाश बेसिन, फलश शौचालय और ताला लगी अलमारी सहित बदलने वाले कमरों की समुचित संख्या होगी। शौचालय व कार्य करने वाले कमरों में खुले नल नहीं होंगे । वाश बेसिन पर हाथ साफ करने के लिए अच्छी सामग्री और फैंके जा सकने वाले तौलिए होने चाहिए, वाशबेसिन का नल हाथ द्वारा चालित नहीं होना चाहिए।

11. यदि उत्पादों का आयतन जिनको काम में लाया गया है नियमित या स्थाई उपस्थिति के लिए निरीक्षण सेवा के विशेष उपयोग के लिए समुचित सुनिश्चित ताला लगाने वाले कमरों की व्यवस्था की जाएगी ।

12. यातायात के साधनों को साफ व कीटाणु मुक्त करने के लिए समुचित सुविधाएं होंगी ।

13. जीवित पशुओं को रखने के लिए जैसे क्रिस्ट्रीशिस और मछली रखे जाने की जगह पर समुचित प्रकार की व्यवस्था हो और उनको जीवित रखने के लिए पानी की क्वालिटी ऐसी हो कि हानिकारक कार्बनिक या पदार्थ पशुओं तक पहुंच न सके ।

स्वच्छता संबंधी सामान्य शर्तें :

1. परिसर और उपस्कर पर लागू होने वाली स्वच्छता संबंधी सामान्य शर्तें :

1.1 फर्श, दीवारें और विभाजित स्थान, छत और छतों का पलस्तर, मत्स्य उत्पादों के काम के लिए उपयोग किए जाने वाले उपस्कर और यंत्रों की इस प्रकार साफ सुथरा एवं मरम्मत की जाएगी जिससे उत्पाद संदूषित न हो ।

1.2 रोडेंट, कीड़ों और अन्य कीड़े मकौड़ों को परिसर में व्यवस्थित रूप से नष्ट किया जाएगा या उपस्कर कृन्तक-नाशी, कीटनाशी, रोगाणुनाशी और संभावी विषाक्त पदार्थों को ऐसे परिसर या अलमारी में भंडारित किया जाएगा जो बंद हो सकें जिससे उसमें उपयोग से संदूषण का कोई खतरा नहीं होना चाहिए ।

1.3 कार्य क्षेत्रों, यंत्रों और कार्य में आने वाले उपकरण का केवल मत्स्य उत्पादों के काम में ही उपयोग किया जाएगा, तथापि सक्षम प्राधिकारी के प्राधिकार पर अन्य खाद्य पदार्थों के कार्य के लिए भी उनका उपयोग किया जा सकता है ।

1.4 पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल का सभी प्रयोजनों के लिए उपयोग किया जाएगा । तथापि, अपवाद स्वरूप, भाप बनाने, अग्निशमन आदि रेफ्रिजरेशन उपस्कर के शीतन के लिए अपेय जल का उपयोग किया जा सकता है, परन्तु यह तब जब कि इस प्रयोजन के लिए लगाए गए पाईप ऐसे जल का किसी अन्य प्रयोजनों के लिए उपयोग को निवारित करते हों और उससे उत्पादों में संदूषण को कोई जोखिम न हो ।

1.5 अपमार्जक, कृन्तकमाणी, रोगाणुनाशी और इसी प्रकार के पदार्थ सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित होने चाहिए और उनका इस प्रकार उपयोग किया जाएगा जिससे कि मशीनरी, उपस्कर और उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े ।

2. कर्मचारीवृंद को लागू स्वच्छता संबंधी सामान्य शर्तें :

2.1 कर्मचारीवृंद उच्चतम कोटि की वैयक्तिक सफाई बनाए रखेंगे, जो अधिक विनिर्दिष्ट होगी ।

2.1.1 कर्मचारीवृन्द को उपयुक्त स्वच्छ काम करने वाले कपड़े और हैडगियर पहनना होगा जो पूर्णतः बालों को ढकता हो । यह विशिष्टितया उन व्यक्तियों को लागू होता है जो मत्स्य उत्पादों की उठाई-धराई करते हैं ।

2.1.2 वे कर्मचारीवृन्द जिनको मत्स्य उत्पादों की उठाई-धराई और तैयार करने में लगाया जाता है तो उनको काम में प्रत्येक समय में अपने हाथ साफ करने होंगे, हाथों पर जख्म होने पर उनके हाथ जलरोधी पट्टी से बंधे होने चाहिएं ।

2.1.3 कार्य और मत्स्य उत्पादों के भंडारण परिसरों में धूमपान, थूकना, खाना और पीना प्रतिषिद्ध होगा ।

2.2 नियोजक ऐसे व्यक्तियों को, जो मत्स्य उत्पाद को संदूषित करने के उत्तरदायी हैं, काम करने और उनकी उठाई-धराई करने से निवारित करने के लिए तब तक सभी अपेक्षित उपाय करेगा जब तक कि यह साक्ष्य न हो कि ऐसे व्यक्ति बिना जोखिम के ऐसा कर सकते हैं ।

जब किसी व्यक्ति की मत्स्य उत्पादों के कार्य पर और उसकी उठाई-धराई के लिए भर्ती की जाती है तो उसे इस प्रकार का एक चिकित्सा प्रमाण-पत्र देना होगा कि उसे ऐसे रोजगार के लिए कोई अड़चन नहीं है । ऐसे व्यक्ति का चिकित्सा पर्यवेक्षण प्रवृत्त राष्ट्रीय विधायन द्वारा शासित होगा । ★

परिशिष्ट-4

तटों पर मत्स्य उत्पादों की उठाई-धराई के लिए विशेष शर्तें :

I. ताजे उत्पादों के लिए शर्तें :

1. जहां पर शीतित बिना पैक किए हुए उत्पादों का प्रेषण, तैयार या प्रसंस्करण नहीं किया जाता है, स्थापन

में पहुंचने के पश्चात् उन्हें यथाशीघ्र स्थापन के शीतगृह में बर्फ के अंतर्गत भंडारित किया जाएगा । यदि आवश्यक हो तो बर्फ को पुनः बनाया जाना चाहिए उपयोग की गयी बर्फ बिना नमक के साथ, पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल से बनायी जानी चाहिए और इस प्रयोजन के लिए व्यवस्थित पात्रों में स्वच्छता संबंधी शर्तों के अंतर्गत भंडारित की जाएगी ऐसे पात्रों को स्वच्छ रखा जाएगा और वे अच्छी प्रकार से मरम्मत किए हुए होंगे । पैक किए गए ताजे उत्पादों को बर्फ या उसी प्रकार के तापमान को बनाने वाले यांत्रिक रेफ्रिजरेशन संयंत्र के साथ द्रुतशीतित किया जाएगा ।

2. यदि वे फलक पर नहीं ले जाए जाते हैं वे प्रचालन जैसे ऊपर से काटना और सफाई करना, स्वास्थ्यप्रद दशाओं में किए जाने चाहिए । ऐसे प्रचालन के पश्चात् यथाशीघ्र अच्छी तरह से पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल से साफ किए जाने चाहिए ।

3. चपटे टुकड़े/कतले बनाने का संचालन इस प्रकार से किया जाना चाहिए कि चपटे टुकड़ों का कतलों का संदूषण या बिगड़ने से बचाव किया जा सके । ऐसे किसी स्थान से हटकर जिसका प्रयोग शीर्ष या आंतों के संचालन के लिए होता हो । चपटे टुकड़ों व कतलों को तैयार करने के लिए आवश्यकता से ज्यादा समय के लिए नहीं काम में आने वाली मेजों पर नहीं पड़े रहना चाहिए । चपटे टुकड़ों व कतलों जिनको ताजा बेचा जाता है, तैयार करने के तुरन्त पश्चात् शीघ्रातिशीघ्र द्रुतशीतित किया जाना चाहिए ।

4. गट और वह भाग जो लोक स्वास्थ्य के लिए संकट उत्पन्न कर सकते हैं उनको मानवीय उपयोग के लिए आशयित उत्पादों के समीप से पृथक और हटा दिया जाना चाहिए ।

5. ताजे मत्स्य उत्पादों के प्रेषण या भंडारण के लिए उपयोग किए गए आधानों की बनावट ऐसी होनी चाहिए कि उनकी संदूषण से और उनका स्वास्थ्य संबंधी शर्तों के परिरक्षण और दोनों से सुरक्षा हो विशिष्टतया से पिघले हुए पानी की निकासी की समुचित व्यवस्था हो ।

6. जब तक कि अपशिष्ट के निरंतर व्ययन की विशेष सुविधाएं प्रदान न की जाएं तब तक पश्चात्वर्ती को न रिसने वाले, ढक्कन सहित ऐसे आधानों में रखा जाना चाहिए जो कि आसानी से साफ और रोगाणुमुक्त हो सकें । अपशिष्ट को कार्य करने के क्षेत्र में जमा नहीं होने देना चाहिए । इसे या तो निरंतर या जैसे ही आधान भर जाए और कम से कम प्रत्येक कार्य दिवस की समाप्ति पर ऐसे आधानों के भंडारण के लिए आशयित परिसर में रख देना चाहिए । अपशिष्ट के लिए रखे आधार, पात्र और/या परिसर सदैव पूर्णतः साफ किए जाने चाहिए और यदि उचित हो तो उन्हें उपयोग के पश्चात रोगाणुमुक्त करना चाहिए । वहां भंडारित अपशिष्ट संदूषण का स्रोत नहीं बनना चाहिए जिससे उसके आसपास प्रदूषण न फैलने पाए ।

II. हिमशीतित उत्पादों के लिए शर्तें :

1. संयंत्रों में,—

1.1 ऐसा हिमशीतन उपस्कर जो तापमान में शीघ्र कमी लाने के लिए पर्याप्त रूप से शक्तिशाली हो जिससे कि उत्पाद में इस अधिसूचना में अधिकथित तापमान लाया जा सके.

1.2 ऐसा हिमशीतन उपस्कर जो इस अधिसूचना में अधिकथित तापमान से अनधिक तापमान पर, परिवेश तापमान चाहे कुछ भी हो, भंडारगृहों में उत्पादों को रखने के लिए शक्तिशाली हो ।

तथापि, हिमशीतन की पद्धति और ऐसे उत्पादों की लदाई-उतराई से संबंधित तकनीकी कारणों से, लवण-जल में हिमशीतित और टीन में बंद करने के लिए आशयित साबुत मछली के लिए इस अधिसूचना में अधिकथित तापमान से उच्चतर तापमान स्वीकार्य है यद्यपि वे — 9 से० से अधिक नहीं हो सकेगा ।

2. हिमशीतित या द्रुत हिमशीतित किए जाने वाले ताजे उत्पाद इस उपाबंध के खंड-1 की अपेक्षाओं को पूरा करते हों ।

3. भंडारण कक्षों में तापमान अभिलेखन यंत्र ऐसी जगह पर होना चाहिए जहां से आसानी से पढ़ा जा सके । अभिलेखक के तापमान समवेदक को ऐसी जगह पर रखना चाहिए जो कि ठंड से दूर हो अर्थात् जहां पर भंडारण कक्ष का तापमान अधिक से अधिक हो ।

कम से कम जब तक कि उत्पाद भंडार कक्ष में है तब तक उनके तापमान चार्ट पर्यवेक्षी प्राधिकारी द्वारा निरीक्षण किए जाने के लिए उपलब्ध होना चाहिए ।

III. हिमद्रवण उत्पादों के लिए शर्तें :

उन स्थापनों को जो, हिमद्रवण कार्यकलाप करती हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए,

1. मछली उत्पादों का स्वास्थ्य दशाओं में हिमद्रवण करना चाहिए उन्हें संदूषण से बचाना चाहिए और पिघले हुए जल के लिए पर्याप्त निकासी की व्यवस्था होनी चाहिए ।

हिमद्रवण के समय उत्पादों का तापमान अचानक से ज्यादा नहीं बढ़ना चाहिए ।

2. हिमद्रवण के बाद मछली उत्पादों को इस अधिसूचना की अपेक्षाओं के अनुसार हथालना चाहिए । जब उन्हें तैयार व संसाधित किया जाता है वह कार्य बिना किसी देरी के किए जाने चाहिए ।

IV. संसाधित उत्पादों के लिए शर्तें :

1. ताजा, प्रशीतित और हिमद्रवित उत्पाद जो कि संसाधन के लिए काम में लाए जाते हैं, उन्हें इस उपाबंध के खंड I या II की अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए ।

2. जहां रोगाणुजनक सूक्ष्म जीवों के विकास को रोकने के लिए संसाधन प्रक्रिया की जाती है या यह उत्पाद के परिरक्षण के लिए एक महत्वपूर्ण कारक है तो वह प्रक्रिया प्रयुक्त विधि द्वारा वैज्ञानिक दृष्टि से मान्यता प्राप्त और/या सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित होनी चाहिए ।

स्थापन के जिम्मेदार व्यक्ति को चल रहे संसाधन का लेखा जोखा रखना चाहिए जिस तरह का संसाधन लगाया गया है उसके अनुसार गर्म करने का समय और तापमान, नमक की मात्रा, पीएच जल की मात्रा इत्यादि को मानीटर और नियंत्रित करना चाहिए । जिस समय के लिए उत्पाद भंडारण में रखने की संभावना हो तो तब तक आंकड़े संभालकर रखने चाहिए जिससे कि जरुरत पड़ने पर वे सक्षम प्राधिकारी को प्राप्त कराए जा सकें ।

3. ऐसे उत्पादों के लिए जिन्हें नमक द्वारा धूमण द्वारा, सूखाकर या मेरिनेडिंग द्वारा उपचार करके एक निश्चित समय के लिए सुरक्षित रखा जाता है भंडारण के लिए समुचित शर्तें उनकी पैकिंग पर साफ-साफ चिन्हित की जानी चाहिए ।

4. डिब्बा बंद करना :

मछली उत्पादों के मामले में जो समुद्रित सीलबंद आधानों में रोगाणु रहित किए जाएंगे ।

4.1 डिब्बों को तैयार करने के लिए पीने वाले पानी को प्रयोग में लाया जाना चाहिए ।

4.2 उष्मोपचार के लिए प्रयुक्त प्रक्रिया ऐसे मुख्य मापदंडों जैसे कि तापमान का समय, तापमान भराई, आधार का आकार इत्यादि को ध्यान में रखते हुए उचित होना चाहिए, जिनका लेखा जोखा अवश्य रखा जाना चाहिए, ताप इतना सक्षम होना चाहिए कि रोगजनक जीवों और रोगजनक सूक्ष्म जीवों का या तो नाश कर दे या निष्क्रिय कर दें । तापमूलक उपकरण ऐसे साधनों से सुसज्जित होना चाहिए कि उसके द्वारा यह सिद्ध हो सके कि आधान वास्तविक रूप से उचित उष्मोपचार की क्रिया से गुजरे हैं । आधानों को उष्मोपचार के बाद ठंडा करने के लिए पीने वाले पानी का प्रयोग करना चाहिए । रसायनिक उपस्थिति को प्रभावित किए बिना अच्छी तरह तकनीकी पद्धति के अनुसार प्रयोग में लाया जाए ताकि डिब्बों और उपकरणों का क्षय न हो सके ।

4.3 विनिर्माता द्वारा अकस्मात् ही यह सुनिश्चित करने के लिए और जांच की जाएगी कि प्रसंस्कृत उत्पाद उपयुक्त उष्मोपचारित है, अर्थात्—

— उष्मायन परीक्षण उष्मायन $37 \pm 1^{\circ}$ सेंटीग्रेड पर सात दिन के लिए या $35 \pm 1^{\circ}$ सेंटीग्रेड पर दस दिन के लिए किया जाएगा ।

— अंतर्वस्तुओं और आधानों का सूक्ष्म जीव विज्ञानी परीक्षण स्थापन की प्रयोगशाला में या अन्य अनुमोदित प्रयोगशाला में किया जाना चाहिए ।

4.4 पहले से निर्धारित समयान्तरालों पर रोज के उत्पाद के नमूनों को लिखा जाना चाहिए ताकि मुद्रांकन की दक्षता सुनिश्चित की जा सके । इस प्रयोजन के लिए समुचित उपस्कर डिब्बों में सिलाई के छिद्रान्वित भाग के परीक्षण के लिए उपबन्ध रहने चाहिए ।

4.5 आधानों को यह सुनिश्चित करने के लिए जांच की जाएगी कि आधानों को नुकसान नहीं पहुंचा है ।

4.6 उन सभी आधानों को जिन्हें व्यवहारिक रूप से समरूप दशाओं में उष्मोपचारित किया गया है, एक बैच पहचान चिन्ह दिया जाना चाहिए ।

5. धूमन :

धूमन किसी पृथक परिसर या किसी विशेष संकलित पद्धति में सुसज्जित स्थान में किया जाना चाहिए ताकि धूमन और उष्मा को दहन में रोका जा सके जिससे ऐसी अन्य परिसर या स्थानों पर जहां मछली उत्पाद तैयार प्रसंस्कृत या भंडारित किए जाते हैं, प्रभाव न पड़े ।

5.1 मछली के धूमन के लिए धूमन के उत्पादित करने के लिए प्रयुक्त सामग्री को धूमन स्थान से दूर भंडारित किया जाना चाहिए और उसका प्रयोग ऐसी रीति से किया जाना चाहिए कि वे उत्पादों को संदूषित न करें ।

5.2 ऐसी लकड़ी को जलाकर धूमन पैदा करने के लिए प्रयुक्त सामग्री जिसे पेंट वार्निश, चिपकाया गया है या जिसका कोई रसायनिक परिरक्षण किया गया है, प्रतिषिद्ध किया जाना चाहिये ।

5.3 धूमन के पश्चात उत्पादों को पैक किए जाने से पूर्व उनके परिरक्षण के लिये तापमान पर शीघ्रता से ठंडा किया जाना चाहिये ।

6. लवण लगाना

6.1 लवण प्रचालन विभिन्न परिसर में किये जाने चाहिये और उन परिसरों से पर्याप्त रूप से हटकर होने चाहिए जहां अन्य प्रचालन किए जाते हैं ।

6.2 मछली उत्पादों के उपचार के लिए प्रयुक्त लवण साफ होना चाहिए और उसे इस प्रकार भंडारित किया जाए जिससे कि संदूषण न हो । इसका दोबारा उपयोग नहीं किया जाना चाहिए ।

6.3 लवण या लवण जल के लिए प्रयुक्त आधान का निर्माण ऐसी रीति में किया जाना चाहिए जिससे कि लवण लगाने या लवण जल प्रक्रिया के दौरान संदूषण को रोका जा सके ।

6.4 लवण या लवण जल के लिए प्रयुक्त आधान या क्षेत्र को उपयोग से पहले साफ करना चाहिये ।

7. पके हुए क्रस्टेशियन और मोलस्क कवचप्राणी उत्पाद क्रस्टेशियन और मोलस्क कवचप्राणी निम्नलिखित रूप में पकाए जाने चाहिये ।

7.1 प्रत्येक पकाने के पश्चात् तुरन्त शीतन किया जाना चाहिये । इस प्रयोजन के लिए प्रयुक्त जल पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल होना चाहिये । यदि परिरक्षण की किसी अन्य रीति का उपयोग नहीं किया जाता है तो शीतन तब तक जारी रहना चाहिये जब तक कि तापमान गलनशील बर्फ से तापमान तक न पहुंच जाए ।

7.2 छिलका उतारना और चूर्पण स्वास्थ्यप्रद दशाओं में किया जाना चाहिये जिससे उत्पाद के संदूषण से बचा जा सके । जहां ऐसे प्रचालन हाथ द्वारा किए जाते हैं वहां कर्मकारों को अपने हाथ धोने पर विशेष ध्यान देना चाहिए और सभी कार्य सतहों को पूर्णतया साफ किया जाना चाहिये । यदि मशीनों का उपयोग किया जाता है कि उन्हें कुछ अंतरालों पर साफ किया जाना चाहिये और प्रत्येक कार्यदिवस के पश्चात् रोगाणुनाशिक किया जाना चाहिये । जिसका उतारने या चूर्पण पश्चात् पकाए गए उत्पाद तुरन्त हिमशीतित किये जाने चाहिये या ऐसे तापमान पर जो रोगाणुजनकों के बढ़ने को निवारित करता है, प्रद्रुशीतित रखा जाना चाहिये और उन्हें समुचित परिसर में भंडारित किया जाना चाहिये ।

7.3 प्रत्येक विनिर्माता नियमित अंतरालों पर मानकों का अनुपालन करते हुए अपने उत्पादन की सूक्ष्म जीव-विज्ञानी जांच करेगा ।

8. यांत्रिक रूप से प्राप्त मछली मांस

मछली मांस की यांत्रिक रूप से प्राप्ति निम्नलिखित दशाओं में की जानी चाहिये :

8.1 यांत्रिक रूप से (गटेड) मछली की प्राप्ति बिना विलम्ब किये गट से मुक्त कच्ची सामग्री का उपयोग करके हड्डियां निकाल देने के पश्चात् की जायेगी । जहां साबुत मछली का उपयोग किया जाता है वहां उन्हें पहले से गटेड और धो लेना चाहिये ।

8.2 मशीनरी को कुछ अंतरालों पर और कम से कम प्रत्येक दो घंटे पर सफाई की जानी चाहिये ।

8.3 प्राप्ति के पश्चात् यांत्रिक रूप से प्राप्त किया गया मांस यथा संभव शीघ्र प्रशीतित किया जाए या प्रशीतन अथवा स्थापन उपचार के लिये आशयित किसी उत्पाद में में मिला दिया जाये ।

1. परजीवी संबंधी शर्तें

1. उत्पादन के दौरान और मानव उपभोग के लिए दिये जाने से पूर्व मछली और मछली उत्पादों के लिए किन्हीं ऐसे परजीवियों का जो दिखाई देते हों, का पता लगाने और उन्हें हटाने के लिए एक चाक्षुष निरीक्षण किया जाना चाहिये । मछली या मछली के ऐसे भाग जो स्पष्टतः परजीवियों से ग्रस्त हैं और जिन्हें हटा दिया गया है, मानव उपयोग के लिए पैक नहीं किया जाना चाहिये ।

2. मद 3 में निर्दिष्ट मछली और मछली उत्पाद जिनका उसी रूप में उपभोग किया जाता है, इसके अतिरिक्त 20 घंटे से अन्यून के लिए उत्पाद के सभी भागों में —20° से० से अनधिक तापमान पर प्रशीतन किया जाना चाहिये । जिन उत्पादों पर यह प्रशीतन प्रक्रिया की जाती है वे या तो कच्चे या तैयार होने चाहिये ।

3. मद 2 में दी शर्तों में अध्यधीन मछली और मछली उत्पाद ।

3.1 कच्ची या लगभग कच्ची प्रयोग में लाई जाने वाली मछली उदाहरणार्थ कच्ची हैरिंगगातजे ।

3.2 निम्नलिखित जातियां यदि उनकी शीतन धूमन प्रक्रिया की जाती है जिन पर मछली का आंतरिक तापमान 60° से० से कम है ।

मकरल

स्प्राट

3.3 समुद्री नमकीन और या नमकीन बनाई गयी हैरिंग जहां यह प्रक्रिया "नेमीटोड बच्चों को नष्ट करने के लिये पर्याप्त न हो वह मापदंड अधिकथित किया जाना चाहिये जो ऐसी प्रक्रिया को जो नेमीटोड को नष्ट करने के लिये पर्याप्त या पर्याप्त समझी जाए, परिभाषित करने में समर्थ हो ।

4. उत्पादनकर्ता को यह सुनिश्चित करना चाहिये कि मछली और मछली उत्पाद जो कि मद 3 में सूचीबद्ध हैं या उनके विनिर्माण में प्रयुक्त कच्ची सामग्री का उन्हें उपयोग के लिए दिये जाने से पूर्व मद 2 में वर्णित उपचार किया जाए ।

उपाबंध—V

स्वास्थ्य नियंत्रण एवं अनुश्रवण उत्पादन की शर्तें

I. साधारण अनुश्रवण :

सक्षम प्राधिकारी इस अधिसूचना में दी गयी अपेक्षाओं का पालन करवाने के लिए जांच और अनुश्रवण का प्रबंध करेगा ।

इस प्रकार के इंतजाम में ये विशिष्टियां सम्मिलित होंगी:—

1. मछली खाने वाले बर्तनों की उपयुक्त जांच की जानी चाहिए, ऐसी जांच बर्तन के पत्तन में रहने के दौरान की जा सकेंगी ।

2. मछलियों को उतारने और उनकी पहली बिक्री की दशाओं की जांच होनी चाहिए ।

3. शिलोल्ब मोलिभिम के प्रजनन, परिवहन लाने ले जाने और सफाई क्षेत्रों में और पूर्व प्रसंस्करण केन्द्रों में उचित जांच का इंतजाम होना चाहिए ।

4. नियमित अंतराल की स्थापना पर विशिष्टियों की जांच पड़ताल के लिए निरीक्षण :

(क) क्या पूर्व प्रसंस्कृत सामग्री को पर्याप्त स्वच्छता की दशाओं वाले पूर्व प्रसंस्कृत स्थानों से प्रसंस्कृत किया गया है एवं उसका पंजीकरण एमपीडा द्वारा होना चाहिए ।

(ख) क्या अनुमोदन की शर्तों को अभी तक पूरा किया गया है।

(ग) क्या ताजा, प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली उत्पाद की ठीक प्रकार से उठाई-धराई की गयी है।

(घ) क्या स्थान, औजार और कार्मिक की स्वच्छता बनी हुई है।

(ङ) क्या पहचान चिन्ह ठीक प्रकार से लगाए गए हैं।

5. भंडारण और परिवहन दशाओं की जांच पड़ताल।

II. विशेष जांच पड़ताल—

1. ज्ञानेन्द्रीय सुग्राह्य की जांच

सक्षम प्राधिकारी उतारते समय अथवा, प्रथम बिक्री और अलग-अलग अंतराल पर भंडार, परिवहन की जांच करेगा कि पदार्थ मानव के खाद्य योग्य है। निरीक्षण द्वारा ज्ञानेन्द्रीय सुग्राह्य जांच द्वारा करेगा।

1.1 यदि ज्ञानेन्द्रीय सुग्राह्यता की जांच के समय पाया जाए कि वह मानव खपत के लिए नहीं है निर्यात के लिए बिक्री से वापस किए जाने के उपाय किए जाने चाहिए और इस तरह से व्ययन हो कि अस्वीकृत सामग्री का उपयोग निर्यात के लिए न हो।

1.2 यदि ज्ञानेन्द्रीय सुग्राह्यता जांच में मत्स्य उत्पाद की ताजगी के बारे में संदेह हो तो उनकी रसायनिक जांच पड़ताल अथवा सूक्ष्मजीवी विश्लेषण बनवाया जाए।

2. परजीवी जांच पड़ताल :

मछली और मछली के उत्पादों का उपभोग करने से पहले नमूने की चाक्षुष जांच की जाए। परजीवी के बारे में पता लगाने के लिए मछली और उसके शारीरिक भाग जो परजीवी द्वारा नष्ट किए गए हैं, उन भागों को इस प्रकार हटाया जाए कि उनका निर्यात न हो सके।

3. हिस्टामीन जांच पड़ताल :

जहां कहीं जरूरी हो वहां हिस्टामीन अंश की जांच के लिए नमूने लिए जाएं। ऐसे प्रत्येक बैच में से नौ नमूने लिए जाएं जिन्हें निम्नलिखित शर्तों को पूरा करना चाहिए।

—औसत 100 पीपीएम से अनधिक हो।

—दो नमूनों का माप 100 पीपीएम से अनधिक और 200 पीपीएम अन्यून।

—किसी नमूने की औसत 200 पीपीएम से अधिक हो यह सीमा केवल सूमाथिइट और क्लूपिडिया प्रकार की मछलियों के लिए होगी। तथापि, इस प्रकार की मछलियों का समुद्री पानी में सुनिश्चित पकाने का उपचार हो गया हो तो भी उसके हिस्टामीन स्तर की औसत सीमा उपरोक्त से दुगुनी से अधिक नहीं होनी चाहिए। जांच विश्वसनीय एवं वैज्ञानिक तरीकों जैसे उच्च सम्पादन द्रव परिच्छेद द्वारा करनी चाहिए।

4. बिना पूर्वाग्रह के जल बचाव एवं प्रबंध के नियमों के अनुसार यह देखना होगा कि मछली के खाने वाले भागों में किसी प्रकार का जलीय प्रदूषण न हो जैसे भारी धातु और रोग का उपचार करने के उत्पाद इस सीमा तक हों कि मानव उसका उपभोग अथवा साप्ताहिक रूप में कर सके। मछली के उत्पादों की जांच एवं अनुश्रवण सक्षम प्राधिकारी द्वारा की जानी चाहिए।

5. सूक्ष्मजीवी विश्लेषण—

जहां कहीं, सूक्ष्मजीवी कारणों की जरूरत हो उनका परीक्षण नमूना लेकर कर ली जाएगी।

इसके लिए नमूना लेने की योजना, विश्लेषण की पद्धति स्वीकार्य मापदंड होगा :

(क) आयात करने वाले देशों की अपेक्षानुसार

या

(ख) मछली तथा मछली उत्पादों के लिए भैनुशाम क्वालिटी विकास केन्द्र-मद्रास द्वारा जारी विश्लेषण पद्धति पर आधारित होगा।

उपाबंध–VI

पैकेजिंग

1. मछली उत्पादों की पैकेजिंग स्वच्छ एवं संदूषण रहित संतोषजनक वातावरण में होनी चाहिए।

2. सामग्री और उत्पाद को मछली उत्पादों से सम्पर्क में आने के लिए स्वच्छता के सभी नियमों का अनुपालन करेगा और विशिष्टयां :

—वह मत्स्य उत्पाद के ज्ञानेन्द्रीय सुग्राह्य को कमजोर करने के अनुसार नहीं होने चाहिए।

—मानव स्वास्थ्य को नुकसान करने वाले मछली उत्पाद पदार्थ को परिषण करने में समर्थ होगा।

—वे यथोचित मछली उत्पादों को सुरक्षित करने के लिए पर्याप्त रूप से मजबूत हों।

3. प्रसंस्करण संयंत्र को कच्ची सामग्री के लिए उपयोजित पेटियों/आधानों का उपयोग स्वीकृत कच्ची सामग्री के भंडारण के लिए नहीं किया जाएगा और पश्चात्वर्ती प्रसंस्कृत ऐसी पेटियां/आधान उपयुक्त रंग और चिन्हों द्वारा पहचान योग्य होंगे।

4. निश्चित धारण करने वाले अपवेध्य तैयार करें पर्याप्त मृदु और क्षयणः होने वाले क्षय प्रतिरोधी पदार्थ जिन्हें सुगमता से रोगाणु दूर करके और पेटी/आधान साफ करने के बाद पुनः उपयोग करना अन्यथा (पैकिंग) के लिए अनुचित है। ताजा उत्पादन पैकिंग पदार्थ के लिए बर्फ में रखना चाहिए, ताकि वे शुद्ध रहें और धूमिल पानी की निकासी द्वारा निकालना चाहिए।

5. न प्रयोग की जाने वाली पैकिंग सामग्री उत्पादन मेज से दूर स्थान में भंडारित किया जाना चाहिए और संदूषण से सुरक्षित हो।

उपाबंध–7

1. पहचान चिन्ह

1.1 ताजी और प्रशीतित प्रसंस्कृत मछली एवं मछलियों के उत्पादों के पैकेज के साथ दस्तावेजों पर सक्षम प्राधिकारी द्वारा आबंटित स्थापन प्रसंस्करण कोड (अनुमोदित संख्या) के बाद संक्षेप में या पूरा आबंटन, उत्पादित पदार्थ का नाम वर्ष मास और तारीख होनी चाहिए।

उदाहरण नीचे दिया गया है :—

520 एफ एस पी ओ

4-ए 10

—520 सक्षम प्राधिकारी द्वारा प्रसंस्करणकर्ता को दिया गया आबंटित सांख्यीक कोड

—एस एस : उत्पाद का नाम (प्रशीतित झिम्प)

पी डी उत्पाद का प्रकार (छीला और साफ किया हुआ)

—4—प्रक्रिया का वर्ष (1994 का अंतिम अंक)

—क : प्रक्रिया का मास (प्रथम मास अर्थात् जनवरी)

—10 : प्रक्रिया की तारीख (मास का दसवां दिन)

वर्ष के मास के लिए निम्नलिखित संक्षेपाक्षर का उपयोग किया जाएगा—

जनवरी	क
फरवरी	ख
मार्च	ग
अप्रैल	घ
मई	ङ
जून	च
जुलाई	छ
अगस्त	ज
सितम्बर	झ
अक्तूबर	ञ
नवम्बर	ट
दिसम्बर	ठ

उपाबंध-8

भंडारण और परिवहन

1. ताजी, प्रशीतित मछली और मछली उत्पाद भंडारण और परिवहन के दौरान तापमान पर रखना चाहिए। जो अधिसूचना में नीचे दिया गया है और विशिष्टितया:

—मछली तथा कमजोर मछली उत्पाद, पका हुआ ठंडी छिलकेदार जंतु घोघा, शैलपिन उत्पाद द्रवित बर्फ के तापमान पर रखा जाना चाहिए।

—डिब्बा बंद खाद्य के विनिर्माण के लिए जल स्रवण में हिमशीतित मछली के सिवाय हिमशीतित मछली उत्पादों के परिवहन के दौरान संक्षिप्त संभावित स्वीकृत के लिए तापमान का ऊपर ऊंचा उठना या घटना परिवहन के दौरान 3 डिग्री सें. ग्रेड से अधिक नहीं होना चाहिए।

—निर्दिष्ट किया हुआ उत्पादकर्ता द्वारा संसाधन उत्पादन को तापमान पर रखना आवश्यक है। जब परिस्थितियां अनुकूल या आकांक्षा के अनुरूप हो।

2. जहां संस्थापन द्वारा स्वीकृत ठंडे संग्रहण संयंत्र से अवरुद्ध मत्स्य उत्पादन परिवहनित किया हो वहां परिवहनित समय कम हो, तैयारी और संसाधन उद्देश्य के लिए बीच की दूरी 50 किलोमीटर और एक घंटे से अधिक नहीं होनी चाहिए। सक्षम प्राधिकरण द्वारा मंजूर अप्रतिष्ठित की शर्तें जो प्रक्रम 101 में हैं।

3. संग्रहण और परिवहनत किया हुआ उत्पाद, अन्य उत्पादों के साथ नहीं हो, जो उन्हें दूषित कर सकता है और स्वास्थ्य पर प्रभाव डाल सकता है। यदि वे पैकेट में हैं तो वे सुरक्षित संतुष्टि देते हैं।

4. मछली उत्पादन के परिवहन के लिए प्रयुक्त वाहन इस ढंग से बने व उपस्करित हों कि परिवहन के दौरान इस अधिसूचना में अधिकथित तापमान को बनाए रखें। यदि उत्पाद को शीतल रखने के लिए बर्फ प्रयुक्त होती है पर्याप्त निकास की व्यवस्था इस ढंग से हो कि यह सुनिश्चित हो जाए कि बर्फ का पिघला पानी उत्पाद के सम्पर्क में न रहे। परिवहन के साधनों को आंतरिक स्तर को इस ढंग से फिनिश कर सके कि वे तैयार व ताजे हिमशीतित मछली उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न डालें। वे समतल हों तो धोने में सुगम हो।

5. ताजे, हिमशीतित और प्रसंस्कृत मछली उत्पाद के लिए प्रयुक्त परिवहन के साधन संभवत: अन्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त न किए हों जिससे कि मछली उत्पाद संदूषित न हो सिवाय इसके कि जब तक ऐसे परिवहन के फलस्वरूप मछली उत्पादों का जीवाणु रहित गारंटी दी जा सके।

6. ताजे, हिमशीतित, प्रसंस्कृत मछली उत्पादों को ऐसे वाहन या डिब्बे में परिवहित न किया जाए जो साफ न हों या कीटाणुरहित न किया हो।

7. निर्यातित ताजे, हिमशीतित तथा प्रसंस्कृत मछली तथा मछली उत्पाद की परिवहन की व्यवस्था इस प्रकार हो कि जिससे उत्पाद पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े।

उपाबंध - 9

0. इस अधिसूचना के खंड 9 के अनुसार उन सिद्धान्तों को, जिन पर निजी जांच आधारित है, लागू करने के लिए मार्ग-दर्शन किया जाना चाहिए। यह भी परिभाषित करना आवश्यक है कि विवेचनात्मक अंशों के कार्यान्वयन के तरीके

एवं अनुश्रवण से क्या तात्पर्य है । यह भी निर्धारित किया गया है कि प्रयोगशालाएं सक्षम अधिकारी द्वारा अनुमोदित हों, और लिखित या अन्यथा पंजीकृत अभिलेख द्वारा अनुमोदित हों और लिखित या अन्यथा पंजीकृत अभिलेख रखे जाएं जिनमें निजी जांच की स्थापना से संबंधित सभी सूचनाएं एवं परिणाम संग्रहित हों यद्यपि एक स्थापन के निजी जांच का प्रारम्भ व स्थापन दूसरी स्थापन से भिन्न होगा, यह आवश्यक है कि कुछ तर्क संगत पथप्रदर्शक सिद्धान्तों के आदर्श नमूने जारी किए जाएं जिससे कि इस अधिसूचना के खंड 9 के आशयित सभी अनुरूप हो सके ।

1. स्वतः निजी जांच पड़ताल से तात्पर्य उन सभी कार्रवाईयों से है जिनका उद्देश्य यह सुनिश्चित एवं प्रदर्शित करना है कि ताजे, हिमशीतित, प्रसंस्कृत मछली उत्पाद इस अधिसूचना के समाधानप्रद रुप में है ये कार्रवाईयां स्थापन की आंतरिक व्यवस्था से मेल खाती हों तथा उन व्यक्तियों द्वारा विकसित एवं कार्यान्वित हों जो प्रत्येक यूनिट के लिए उत्तरदायी हो ।

1.1 आंतरिक तौर पर स्थापन समुचित व्यवसायिक संगठनों द्वारा अच्छे विनिर्माण के लिए मार्गदर्शी के रूप में प्रयोग करें जो सक्षम अधिकारी को स्वीकार्य हो ।

1.2 स्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि सभी कर्मचारी जो निजी जांच से संबंधित हैं पर्याप्त रूप से प्रशिक्षित हों, ताकि प्रभावी रूप से कार्यान्वियन प्रक्रिया में भाग लें ।

2. विवेचनात्मक बिन्दु से अभिप्रेत है कि वे अंश ताप या व्यवस्था हैं, जिसके द्वारा खाद्य सुरक्षा बाधा को रोकने, दूर करने या कम करने पर नियंत्रण-स्वीकार्य स्तर तक किया जा सके सभी विवेचनात्मक बिन्दु जो इस अधिसूचना की स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को पूरा करने के लिए सुनिश्चित कर सकें । अंशों को व्यक्त करने के लिए इस अध्याय का परिशिष्ट 1 लागू होगा।

2.1 प्रत्येक स्थापन के विवेचनात्मक बिन्दु, कच्चे माल, उसके उत्पादन के तरीके आधार व यंत्रों द्वारा उत्पाद व अनुश्रवण के तरीक पर निर्भर है ।

3. इस प्रकार के विवेचनात्मक बिन्दुओं की जांच एवं अनुश्रवण में वह सब संप्रेक्षण और या मानदंड शामिल है जो यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक हैं कि विवेचनात्मक बिन्दु नियंत्रण में रखे गए है । विवेचनात्मक नियंत्रण बिन्दुओं के अनुश्रवण व जांच में यह उपस्थापित करना कि उत्पाद का मापदंड इस अधिसूचना में अधिकथित मानकों के अनुसार है, सम्मिलित नही है । अनुश्रवण और जांच को आरम्भ करने के लिए इस उपाबंध को लागू करने के प्रयोजन लाग होगा ।

4. उपाबंध । के खंड 9.3 में निर्दिष्ट प्रयोगशालात्मक विश्लेषण के लिए नमूना लेना इस आशय के अनुरुप होगा कि स्वयं जांच प्रणाली खंड 1, 2 तथा 3 के प्रभावानुरुप होगी ।

4.1 परिषायल के लिए उत्तरदायी व्यक्ति नमूना लेने के कार्यक्रमों के प्रावधान बनाएगा परन्तु यह आवश्यक नही होगा कि वे प्रणाली प्रत्येक उत्पादन बैच, कोड जो भी इसमें संबंधित हो, निम्नलिखित अनुमत होंगे ।

(क) जब पहली बार स्थापित किया हो स्वतः जांच प्रणाली की विधिमान्यता;

(ख) यदि आवश्यक हो, उत्पाद की विशिष्टताओं या विनिर्माण प्रक्रिया में परिवर्तन के मामले में प्रणाली का पुनः विधिमान्यता

(ग) निर्दिष्ट अंतरालों पर सत्यापन करना कि सभी प्रावधान अभी तक सही है और सही था, या अनुपालन किया गया है ।

4.2 इस उपाबंध के परिशिष्ट-III में उल्लिखित प्रावधानों के अनुसरण में सभी स्वतः जांच प्रणाली की पुष्टि की जाएगी ।

5. इस अधिसूचना के खंड 9.3 में उल्लिखित प्रयोगशालाओं के अनुमोदन के लिए सक्षम प्राधिकारी ई एन 4500/-150 गाईड 25 एन ए बी एल मानदंड मानक या समकक्ष अपेक्षाओं को ध्यान में रखा जाएगा तथापि आंतरिक प्रयोगशालाओं के स्थापनों के अनुमोदन हेतु सक्षम प्राधिकारी कम प्रतिबंधात्मक सिद्धान्तों का आश्रय ले सकेगा ।

6. "लिखित अभिलेख" या अभिलेखों को इस अधिसूचना के उपाबंध-I के खंड 9.4 में निर्दिष्ट क्रम में रखने के उद्देश्य से, प्रतिस्थापित के लिए उत्तरदायी व्यक्ति स्वयं जांच तथा अपने सत्यापन के कार्यान्वियन में संबंधित सभी सूचनाएं प्रलेखित करेगा ।

6.1 उपरोक्त (6) में निर्दिष्ट प्रलेखन में सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत करने के लिए प्रकार की सूचनाएं रखनी होंगी ।

(क) एक ब्यौरेवार और व्यापक प्रलेखन में निम्नलिखित सम्मिलित होंगी ।

—उत्पाद का विवरण,

—जटिल बिन्दुओं को दर्शाते हुए विनिर्माण प्रक्रिया का विवरण,

—प्रत्येक समीक्षात्मक बिन्दुओं के लिए संयोग की पहचान और जोखिमों का निर्धारण नियंत्रण उपाय के साथ,

—ऐसे प्रत्येक जटिल बिन्दु पर अनुश्रवण और जांच पड़ताल के लिए प्रक्रियाएं और उस पैरामीटर के लिए जिसे नियंत्रित करने की आवश्यकता है जटिल सीमाओं की पहचान और नियंत्रण ह्रास की दशा में की जाने वाली सुधारात्मक कार्यवाही ।

(ख) सत्यापन और पुनर्विलोकन के लिए प्रक्रियाएं निरीक्षण का लेखा-जोखा और या नाप जैसा ऊपर

पैरा (3) पर दर्शाया गया है साथ का निर्णय पैरा (4) के संबंध में रिपोर्ट तथा लिखित फैसला जो सही कार्य-समय पर लिया गया, उचित कागजात उचित प्रबंध जैसा कागजातों का आसान पुनः प्राप्त करना पहचाने हुए उत्पाद में जिसका संबंध होना चाहिए ।

7. सक्षम प्राधिकारी को यह निश्चय करना होगा कि ठीक व सही प्रशिक्षण दिए हुए निरीक्षण स्टाफ को यह सरकारी निरीक्षण का कार्य सौंपे और वह स्वयं जांच प्रणाली पर जो उत्तरदायी व्यक्ति ने संबंधित कागजातों के आधार पर बनाया है ।

साधारण सिद्धान्त

यह सिफारिश की जाती है कि एक तर्कसंगत मार्ग के एक माडल का अनुसरण किया जाना चाहिए जिसके आवश्यक घटक निम्नलिखित सिद्धान्त है —

—परिसंकटों की पहचान, खतरों का विश्लेषण और उनके नियंत्रण के लिए आवश्यक उपायों की अवधारणा,

—जटिल बिन्दुओं की पहचान,

—प्रत्येक जटिल बिन्दु के लिए जटिल बिन्दुओं की स्थापन की जाने वाली सुधारात्मक कार्यवाही, जब आवश्यक हो, की स्थापना, अनुरक्षण और जांच पड़ताल प्रक्रियाओं की स्थापना ।

—सत्यापन और पुनर्विलोकन प्रक्रियाओं की स्थापना ।

—सभी प्रक्रियाओं और अभिलेखों में संबंधित प्रलेखन जिसका आधार प्रत्येक स्थिति के लिए हो की स्थापना,

—ऐसा माडल या ऐसे सिद्धान्त जिन पर यह आधारित है, प्रत्येक स्थिति के लिए उचित लचीलेपन का प्रयोग किया जाना ।

उपाबंध—1

जटिल बिन्दुओं की पहचान

यह सिफारिश की जाती है कि क्रमानुसार निम्नलिखित क्रियाकलाप किए जाए —

1. बहुशासनात्मक दल की सभा

यह दल जो सम्बद्ध उद्यम के सभी भागों जैसे उत्पाद, या विचाराधीन उत्पाद के लिए विनिर्दिष्ट ज्ञान और विशेषताओं जो कि संपूर्ण रेंज के जो विचाराधीन उत्पाद या उसके उत्पादन (विनिर्माण, भंडारण और वितरण) के लिए उसके उपभोग और संभावित परिसंकट के लिए आवश्यक हो, विकास के लिए संगठन और बनाए संबंधित उपायों को विकसित करने के लिए है।

जहां कहीं आवश्यक हो यह दल विशेषज्ञों की सहायता करेगा जो जटिल बिन्दुओं के निर्धारण और नियंत्रण संबंधी उनकी कठिनाइयों को सुलझाने में सहायता करेगा।

इस दल में निम्नलिखित होंगे—

— एक क्वालिटी नियंत्रण विशेषज्ञ जो किसी विशिष्ट उत्पाद समूह से संबंधित जैविक, रसायनिक या भारतीय परिसंकट से परिचित हो ।

— एक उत्पादन विशेषज्ञ जो अध्ययनाधीन उत्पाद विनिर्माण की तकनीकी प्रक्रिया के बारे में उत्तरदायी हो या जो इसमें दत्तयित्व पूर्वक लागा हो।

— तकनीशियन जो स्वच्छता विज्ञान और संयंत्र और उपस्कर और प्रक्रिया प्रचालन का कार्यकारी ज्ञान रखता हो।

— कोई अन्य व्यक्ति जो सूक्ष्मजैविक विज्ञान, स्वास्थ्य विज्ञान और खाद्य तकनीक का विशेष ज्ञान रखता हो। एक व्यक्ति की इनमें से अनेक भूमिका कर सकता है या तब जब कि सभी सुसंगत जानकारी उपलब्ध करा दी जाती है और विकसित की गयी स्वतः जांच प्रणाली का उपयोग यह सुनिश्चित करने के लिए हो कि यह विश्वसनीय न जहां स्थापन में विशेषज्ञता उपलब्ध नहीं है वहां किसी अन्य स्रोत से परामर्श, अच्छा विनिर्माण पद्धति आदि के मार्गदर्शकों से सलाह लेनी चाहिए।

2. तैयार उत्पाद का वर्णन निम्नानुसार होना चाहिए .

— संघटक (जैसे कच्चा माल) अद्यतन योज्य इत्यादि।

— संरचना एवं भौतिक रासायनिक विशेषताएं (जैसे (ठोस, तरल तेल, जैल, इमल्शन, मिश्रण, पीए इत्यादि।

— संसाधन (जैसे तापन, हिमशीकरण, शीष्कीकरण, पट्टीकरण, धूमकरण इत्यादि और किस सीमा तक।

— पैक करना (जैसे वायुरुद्ध, शून्य, परिवर्तित वायु मण्डल।

— संग्रहण व वितरण अवस्था।

— शेल्फ में रखे जाने की अपेक्षित अवधि (बिक्री की तारीख और वह तारीख जिस तक उपभोज्य हो।

— प्रयोग के लिए अनुदेश।

— सूक्ष्म जैविक का रसायनिक मापदण्ड जो लागू हो।

3. आशयित उपयोग की पहचान :

बहुअनुशासनात्मक दल उत्पाद ग्राहक और उपभोक्ता लक्ष्य समूह जिसके लिए उत्पाद आशयित है सामान्य या संभावित उपभोग भी पारिभाषिक करेगा। विशिष्ट मामलों में उपभोक्ताओं के विशेष वर्ग के लिए जैसे संस्थागम प्रबंधक पर्यटक आदि और जनसंख्या के संवेदनशील वर्ग के लिए उत्पाद के औचित्य का विचार किया जाना चाहिए।

4. रेखाचित्र का निर्माण (विनिर्माण) प्रक्रिया का वर्णन :

जो भी फार्मेट चुना जाए जिसके अन्तर्गत प्रक्रिया में अन्तर्विहित सभी उपायों जिसमें सभी कच्ची सामग्री प्राप्ति करने और तैयार उत्पाद को बाजार में पहुंचाने के दौरान भी बीच में हुआ विलम्ब भी है, सृजन, पैकिंग, संग्रहण व वितरण का क्रमिक अध्ययन किया जाना चाहिए तथा पर्याप्त तकनीकी आंकड़ों के साथ पर्याप्त रेखाचित्रों द्वारा प्रस्तुत किया जाना चाहिए :

— कार्यशील एवं सहायक भवनों के नक्शे

— उपकरण, खाद्य एवं विशेषताएं

— प्रक्रिया के सभी चरणों की क्रमबद्धता कच्चे माल के अवयव या योज्य और प्रक्रिया या बीच में विलम्ब का समावेश संचालन में

— तकनीकी प्रमाण (देरी सहित) समय विशेष और तापमान पर

— उत्पाद की गति (संकट-दूषण की संभावना सहित)

— स्वच्छ तथा गंदे क्षेत्रों का पृथक्करण (या अधिक कम जोखम के क्षेत्र)

— सफाई और विसंक्रमण की प्रक्रिया

— स्थापन का स्वच्छ पर्यावरण

— कार्मिकों के रास्ते तथा स्वच्छता नियम

— उत्पाद भंडार और वितरण शर्तें

5. भावगति रेखाचित्रों की स्थल पर पुष्टि :

अनुक्रम चार्ट बनाने के उपरान्त, सुपार्श्व बहु-अनुशासनात्मक दल संचालन घंटों के दौरान इसकी पुष्टि करने पर कोई भी अनुक्रम चार्ट को उचित ठहराने के लिए परीक्षित संशोधित परिणाम होगा।

6. परिसंकटमय और नियंत्रण अध्युपायों की सूची तैयार करना :

पुष्टित रेखाचित्रों का उपयोग करने के लिए, दल को निम्नलिखित कार्य करने चाहिए।

6.1 प्रत्येक प्रसंस्कृत चरण के दौरान संभावित जीवाणुविक, रसायनिक या भौतिक की संभावित सूची को मुख्य रूप से औचित्य देना (इसमें उपार्जन तथा कच्ची सामग्री का भंडारण तथा निर्माण के दौरान संघटकों की देरी भी सम्मिलित होगी)।

6.2(क) इस अधिसूचना में स्वास्थ्य की हानि पहुंचाने वाले संभावित परिसंकट और स्वास्थ्यप्रद पदार्थ सम्मिलित होंगे। मुख्यतः निम्नलिखित में से कोई एक होगा :

— कच्ची सामग्री, मध्यवर्ती उत्पाद या अन्तिम उत्पाद के जैविक (माइक्रो आर्गेनिज्म, पैरासाईड, रसायनिक या भौतिक प्रकृति के अस्वीकार्य संदूषण या पुनः संदूषण)।

— जैकोजोनिक माइक्रो आर्गेनिज्म की अस्वीकार्य उत्तरजीविता या गुणा और मध्यवर्ती उत्पादों, अन्तिम उत्पादों, उत्पादन रेखा या पर्यावरण रेखा में रसायनों की अस्वीकार्य उत्पादन।

— अवांछनीय उत्पादन या विषैला पदार्थ होना या उत्पाद में कोई अन्य अवांछनीय असूक्ष्म (मैटाहरोलिस्म) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के स्तर को आवश्यक रूप से कमी को वांछनीय करने के लिए या उसके बारीबी खतरों से बचाने के लिए थ्रेसिम्टक मिलना आवश्यक है।

6.2 (ख) विचार और वर्णन करें कि क्या नियंत्रण उपाय हैं, यदि कोई विद्यमान है तो कौन ऐसे परिसंकट में लागू होगा। नियंत्रण उपाय वे गति और सक्रियता है जिसका परिसंकट को रोकने, उन्हें समाप्त करने या उनका प्रभाव कम करने या उसको स्वीकार्य स्तर तक रखने में उपयोगी है।

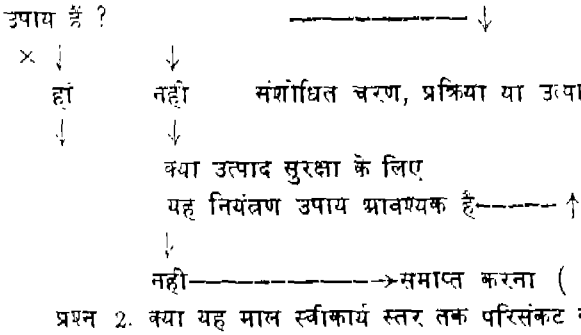
पहचाने जाने वाले परिसंकट के लिए एक से अधिक नियंत्रण अपेक्षित हो सकेगा और एक से अधिक परिसंकट नियंत्रण उपाय द्वारा नियंत्रित होगा उदाहरणतया प्रस्तुतिकरण नियंत्रित ताप उपचार सलमोनाला और लिस्टरिस दोनों के स्तर में कमी लाने में पूर्णतः सुरक्षा प्रदान करती है।

नियंत्रण उपाय उनके प्रभावशाली क्रियान्वयन को सुनिश्चित होने के लिए विस्तृत स्वच्छता सूची तार, ताप, उपचार विनिर्देशवार द्वारा समर्थ होने की भी आवश्यकता है उदाहरणार्थ आयातकर्ता देश के योज्य पर लागू नियमों के अनुपालन में उपयोजित परिरक्षण के अधिकतम संकेन्द्रण विवेचनात्मक बिन्दु के पहचान के लिए पद्धति।

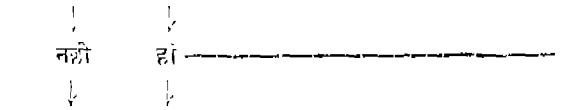
7. परिसंकट के नियंत्रण के लिए विवेचनात्मक बिन्दु की पहचान के लिए तार्किक मार्ग अपेक्षित है। ऐसी किसी पहुंच को निम्नलिखित निर्णय वृक्ष (अपने ज्ञान और अनुभव के अनुसार इसमें अन्य प्रणाली का उपयोग किया जा सकता है) के उपयोग द्वारा सुविधा दी जा सकती है।

विवेचनात्मक बिन्दु की पहचान के लिए निर्णय वृक्ष क्रमबद्धता में है प्रत्येक चरण और प्रत्येक पहचान परिसंकट के लिए प्रत्येक प्रश्न का उत्तर देता है।

प्रश्न-1. परिसंकट के लिए स्थान पर क्या नियंत्रण उपाय हैं ?



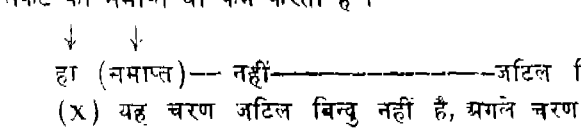
प्रश्न 2. क्या यह माल स्वीकार्य स्तर तक परिसंकट को समाहित या कमी करता है



प्रश्न-3. क्या संदूषण हुआ है या परिसंकट स्वीकार्य स्तर पर बढ़ा है ?



प्रश्न-4. क्या पश्चात्वर्ती चरण स्वीकार्य स्तर तक परिसंकट को समाप्त या कम करता है ।



(X) यह चरण जटिल बिन्दु नहीं है, अगले चरण पर बढ़ें ।

निर्णय स्तम्भ के लागू करने के लिए रेखाचित्र में दिए गए प्रत्येक प्रक्रिया उपाय की पहचान क्रमवार की जानी चाहिए । निर्णय स्तम्भ के प्रत्येक उपाय को युक्तियुक्त रूप से संभावित परिसंकट घटने या उसके आरंभ होने और प्रत्येक नियंत्रण आधोपाय की पहचान के लिए लागू किया जाए । निर्णय स्तंभ को संपूर्ण विनिर्माण प्रक्रिया के अनुरूप में जहां कही संभव हो, अनावश्यक जटिल बिन्दुओं से बचाव को ध्यान में रखते हुए शिथिलता और सामान्य ज्ञान के साथ लागू किया जाना अपेक्षित है ।

8. किसी जटिल बिन्दुओं की पहचान के लिए निम्नलिखित कार्रवाई की जाएगी :

जटिल बिन्दुओं की पहचान के लिए परिणामस्वरूप दो बातों के लिए वह अनुशासनात्मक दल निम्नलिखित कार्रवाई करेंगे :

—यह अधिकथित करना कि आकार और कार्यान्वयन के लिए उचित प्रभावकारी आधोपाय परिकल्पित किए गए हैं और उन्हें लागू किया गया है विशेष रूप से, यदि उत्पाद की सुरक्षा के लिए आवश्यक नियंत्रण पहचान को चरणबद्ध किया गया है और उस चरण में नियंत्रण उपाय विद्यमान हैं तो उत्पाद या प्रक्रिया के उस चरण में सुधार लाना या कोई अन्य, उत्पाद की प्रक्रिया में किसी भी चरण में पहले या बाद में नियंत्रण उपायों को सुधारा जाएगा । प्रत्येक जटिल बिन्दु पर अनुश्रवण और निरीक्षण को कार्यान्वित और प्रतिस्थापित किया जाएगा ।

उपाबंध-II

जटिल बिन्दुओं पर अनुश्रवण और जांच पड़ताल के लिए स्थापना और क्रियान्वयन

प्रत्येक जटिल बिन्दु प्रभावशाली नियंत्रण सुनिश्चित करने के अनुश्रवण और जांच पड़ताल व निरीक्षण प्रणाली आवश्यक होगी । इस योजना को विकसित करने के लिए निम्नलिखित कार्यविधियों को करने की सिफारिश की जाती है ।

1. जटिल बिन्दुओं से युक्त प्रत्येक नियंत्रण उपाय वह जटिल सीमाओं के विनिर्देशों के संवर्धन में किया जाना चाहिए । यह संकट सीमाएं उत्पाद सुरक्षा की बाबत अधिकतम सीमा तक अनुज्ञेय होंगे । यह अस्वीकार्यता को स्वीकार्यता से पृथक करेगी । यह संप्रेक्षण या आधोपायी पैरामीटर में दिए गए हैं कि यह दर्शाएगी कि जटिल बिन्दु नियंत्रण में है प्रसंस्करण नियंत्रण में चुनी गयी गुणों के ठोस साक्ष्यों पर आधारित है । ऐसा पैरामीटर के उदाहरण में सम्मिलित है । ताप, समय, गड्ढे, नमी स्तर, चिपकाने वाले पदार्थ, सुरक्षात्मक पदार्थ, या सांटलेबल सेंसरी पैरामीटर जैसे दृष्टिगत या बनावट इत्यादि ।

कुछ परिस्थितियों में, जोखिम कम करने के लिए प्रक्रियागत उतार चढ़ाव और उसके लिए यह आवश्यक होगा कि जटिल सीमाओं को सुरक्षित करने के लिए संप्रेक्षण किया गया है जैसे अर्थात् लक्ष्य स्तर ।

जटिल सीमाएं विभिन्न स्रोतों से उद्भूत हो सकेंगी । जब नियमित मानक नहीं लिए जाते हैं, (प्रशीतित, भंडार, ताप या वर्तमान बैच मार्गदर्शी या उचित विनिर्माण कार्य प्रणाली यही इन संकटों और संकटों को पहचानने के लिए विविध संबंधी नियंत्रण दल में लाई जाएंगी ।

2. प्रत्येक जटिल बिन्दु के अनुश्रवण या जांच पद्धति की स्थापना विनिर्देशित सीमाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक जटिल बिन्दु का आवश्यक और स्वयं निरीक्षण कार्यक्रम या संप्रेक्षण और माप लिया जाएगा इस कार्यक्रम में पद्धति संप्रेक्षण की बारंबारता और अभिलिखित प्रक्रिया का वर्णन होना चाहिए ।

संप्रेक्षण या माप जटिल बिन्दुओं के नियंत्रण ह्रास का पता करने के लिए समर्थ होना चाहिए और ली जाने वाली सही कार्यविधि की समय पर सूचना दी जाए ।

प्रत्येक जटिल बिन्दु पर संप्रेक्षण और माप का कार्यक्रम उचित पहचान देगा ।

—अनुश्रवण और जांच पड़ताल कौन करेगा ।

—अनुश्रवण और जांच पड़ताल कब की गयी है ।

—अनुश्रवण और जांच पड़ताल कैसे की जाएगी।

3. सुधारात्मक कार्ययोजना, संप्रेक्षण या माप व्यवस्था में निम्नलिखित उपदर्शित किया जाएगा।

—यदि अनुश्रवण मापदंड अपने विनिर्दिष्ट जटिल सीमाओं से विचलित होते हुए नियंत्रण हानि प्रकृति उपदर्शित करते हैं तो परिसंकटमय घटना घटित होने के पूर्व नियंत्रण करने के लिए समुचित सुधारात्मक कार्रवाई की जाएगी।

—यदि अनुश्रवित मापदंड अपनी नियंत्रण की हानि उपदर्शित करते हुए अपने विनिर्दिष्ट जटिल सीमाओं से विचलित होता है तो नियंत्रण की पुनः प्राप्ति के लिए समुचित सुधारात्मक कार्रवाई किया जाना आवश्यक होगा।

—बहुअनुशासनात्मक दल को प्रत्येक जटिल बिन्दु के लिए अग्रिम रूप से सुधारात्मक कार्यवाही की योजना बनानी होगी जिससे कि जब कभी कोई विचलिन संप्रेषित हो तो उसे लागू किया जा सके।

ऐसी सुधारात्मक कार्यवाही में निम्नलिखित हैं।

—ऐसे व्यक्तियों की समुचित पहचान करना जो सुधारात्मक कार्यवाही को लागू करने के लिए जिम्मेदार हों।

—संप्रेषित विचलन को सुधारने के लिए अपेक्षित साधनों और कार्यवाही का वर्णन।

उपाबंध—III

स्वयं जांच पड़ताल पद्धति का सत्यापन

स्वयं जांच प्रणाली का सत्यापन यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक है कि प्रभावी ढंग से कार्य हो रहा है। बहु-अनुशासनात्मक दल को उपयोग की जाने वाली प्रक्रियाओं और पद्धति को विनिर्दिष्ट किया जाना चाहिए।

उपयोग की जाने योग्य पद्धति में चयनित जटिल बिंदुओं के आकस्मिक नमूने लेना, उनका विश्लेषण करना, उनका पुनः प्रभावी विश्लेषण या परीक्षण ग्राह्यकों या अंतिम उत्पादों का गहन विश्लेषण और उत्पादों का उनके भंडारण, वितरण और विक्रय तथा वास्तविक उपयोग के दौरान उनकी वास्तविक अवस्था का सर्वेक्षण भी सम्मिलित है—

सत्यापन प्रक्रियाओं में सम्मिलित हैं : प्रचालन के दौरान निरीक्षण, जटिल सीमाओं की वैधता हेतु विचलन का पुनः निरीक्षण उत्पाद की बाबत की गई सही कार्यवाही और उपाय, स्वयं जांच योजना के लेखों और अभिलेख।

स्थापित स्वतः जांच प्रणाली की उपयुक्तता की अनुरूपता के लिए सत्यापन किया जाना चाहिए और सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि इसके पश्चात् समुचित बारंबारता के साथ दिए गए प्रबंध समुचित रूप से अब तक लागू हैं :

—परिवर्तन में निम्नलिखित उदाहरण सम्मिलित किए जाएंगे :

—प्रसंस्करण अवस्थाओं में कच्ची सामग्री या उत्पाद में परिवर्तन (कारखाना, रेखांकन और पर्यावरण, स्वच्छ किटाणु रहित कार्यक्रम और सफाई)

—पैकिंग भंडारण और वितरण अवस्थाओं में परिवर्तन।

—उपभोक्ताओं के प्रयोग में परिवर्तन।

—उत्पाद से संबंध में नए परिसंकट पर किसी ससूचना की प्राप्ति।

स्वतः जांच पड़ताल पद्धति में प्रोद्भूत किसी भी परिवर्तन को प्रलेखन और अभिलेख रखाव प्रणाली में अंकित कर दिया जाएगा ताकि सही अद्यतन सूचना उपलब्ध होना सुनिश्चित किया जा सके।

जहां विनियमों में मानदंड विनिर्दिष्ट है वहां ऐसे मानदंड का उपयोग प्रक्रिया सत्यापन के लिए संदर्भ मूल्यों के रूप में उपयोग किए जाएं।

[फाईल सं. 6/2/94—ईआई एंड ईपी]

ए. दीदार सिंह, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF COMMERCE

NOTIFICATION

New Delhi, the 21st August, 1995

S.O. 730(E).—In exercise of the powers conferred by Section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) and in supersession of Notification No. S. O. 1153 (a), dated 9-4-1988 relating to Frozen Fish and Fishery Products (Quality Control and Inspection) Rules, 1987 and Notification No. S. O. 863, dated 12-2-1983 relating to canned Fish & Fishery Products (Quality Control and Inspection) Rules, 1983, and Notification No. S. O. 953, dated 30-3-1987 relating to Frozen claim Meat (Quality Control and Inspection) Rules, 1987, except in respect of things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title and commencement :—(1) These rules may be called Export of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control and Inspection and Monitoring) Rules, 1995.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. For the purpose of these rules unless the context otherwise requires, the following definitions shall be applicable :

2.1 'Act' means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963).

IndiaCode

2.2 'Agency' means any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under Section 7 of the Act.

2.3 'Council' means the Export Inspection Council established under Section 3 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963.

2.4 'Fresh' Frozen and Processed Fish and Fishery Products' means all sea water, fresh water animals or part thereof, including their roes, in fresh, chilled, frozen or processed form, but excluding frogs.

2.5 'Aqua culture Products' means all fishery products born and raised in controlled conditions until placed on the market as a foodstuff. However, sea-water or fresh water fish or crustaceans caught in their natural environment when juvenile and kept until they reach the desired commercial size for human consumption are also considered to be equaculture products. Fish and crustaceans of commercial size caught in their natural environment and kept alive to be sold at a later date are not considered to be aquaculture products if they are merely kept alive without any attempt being made to increase their size or weight ;

2.6 'Chilling' means the process of cooling fishery products to a temperature approaching that of melting ice.

2.7 'Fresh Products' means any fishery products whether whole or prepared, including products packaged under vacuum or in a modified atmosphere, which have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.

2.8 'Prepared Products' means any fishery product which has undergone an operation affecting its anatomical wholeness, such as gutting, heading, slicing, filleting, chopping etc.

2.9 'Processed Products' means any fishery product which has undergone a chemical or physical process such as the heating, smoking, salting, dehydration or marinating, chilling, frozen etc. whether or not associated with other foodstuffs or a combination of these various processes.

2.10 'Preserve' means the process whereby products are packaged in hermatically sealed containers and subjected to heat treatment to the extent that any micro-organisms that might proliferate are destroyed, or inactivated, irrespective of the temperature at which the product is to be stored.

2.11 'Frozen Products' means any fishery product which has undergone a freezing process to reach a core temperature of —18°C or lower after temperature stabilization.

2.12 'Packaging' means the procedure of protecting fishery products by a wrapper, a container or any other suitable device.

2.13 'Batch'/'Code' means the quantity of fishery products processed under practically identical circumstances during a discrete period of time, however, not exceeding one calender day.

2.14 'Consignment' means the quantity of fishery products bound for one customer in the country of destination and conveyed by one means of transport only.

2.15 'Means of Transport' means those parts set aside for goods in automobile vehicles, rail vehicles and aircraft, the holds of vessels, and containers for transport by land, sea or air.

2.16 'Competent Authority' means any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi & Madras established under Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963.

2.17 'Establishment' means any premises where fishery products are prepared, processed, chilled, frozen, packaged or stored.

2.18 'Clean Sea-water' means Sea water or bring water which is free from microbiological contamination, harmful substances and/or toxic marine plankton in such quantities as may affect health and safety aspect of fishery products and which is used under the conditions laid down in this notification.

2.19 'Potable water' means Water used for processing which meet tolerance levels as per EEC Directive No. 80/778-EEC (Quality tolerances for water intended for food industry).

2.20 'Factory Vessel' means any vessel on which fishery products undergo one or more of the following operations followed by packaging : filleting, slicing, skinning, mincing, freezing or processing.

The following are not deemed to be 'factory vessels' :

— Fishing vessels in which only shrimps and molluses are cooked on board ;

— Fishing vessels on board on which only freezing is carried out.

3. Basis of compliance :—

It is the primary responsibility of the industry to ensure that the fresh frozen and processed fishery products intended for export are handled, processed at all stages of production, storage and transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under these Rules and that the products conform to the specifications given in the order by the Central Government under Section 6 of the Act.

The Competent Authority shall ensure that the pocessors comply with the requirements, by regular monitoring of the establishments as per the control measures prescribed in Clause 13 of these rules. For effective monitoring of the scheme, Export Inspection Council will issue necessary instructions in this regard.

4. The fresh, frozen and processed fiish and fishery products for export shall be subjected to the following conditions :

4.1 Any statutory restrictions imposed by any State/Central Governments with respect to commercial/environmental conservation measures from time to time shall strictly be adhered to.

4.2 They must have been caught and where appropriate, handled for bleeding, heading, gutting and removal of fins, chilled or frozen on board vessels in accodance with prescribed hygiene rules.

4.3 They must have where appropriate been handled in factoryy vessels approved by the competent authority as per and in accordance with the requirements specified in Annexure-I.

4.4 During and after landing they must have been handled in accordance with ANNEXURE-II.

4.5 They must have been handled and, where appropriate, packaged, prepared, processed, frozen, defrosted or stored hygienically in establishments approved in accordance with ANNEXURE-III and ANNEXURE-IV.

4.6 They must have undergone health check in accordance with ANNEXURE-V.

4.7 They must have been appropriately packaged in accordance with ANNEXURE-VI.

4.8 They must have been given an identification mark in accordance with ANNEXURE-VII.

4.9 They must have been stored and transported under satisfactory conditions of hygiene in accordance with ANNEXURE-VIII.

5. Where vetting is required from a technical and Commercial view point it must be carried out as quickly as possible after the products have been caught or landed.

6. The aquaculture products shall be subject to the following conditions :

6.1 They must either be made headon, shellon shrimp or beheaded, deshelled, gutted, cleaned, deveined etc. under proper conditions of hygiene. They must not have been soiled with earth, slime or faeces or otherwise contaminated. If not processed immediately after having been preprocessed they must have been chilled.

6.2 They must in addition, comply with the appropriate requirements laid down under 4.3 to 4.7.

7. The following Fishery Products shall be forbidden for export.

(i) Poisonous fish of the following families :

— Tetra odontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.

(ii) Fishery products containing biotoxins such as ciguatera toxins or muscle paralysing Toxins.

8.1 In the case of export of bivalve molluscs in processed condition, harvesting, transport, relaying, purification and processing shall be carried out in accordance with the requirements of the importing countries.

8.2 The activities at 8.1 shall be approved and regularly monitored by the competent authority which may take the assistance of representatives from MPEDA SFEAI and the local fisheries department/fishing harbour.

9. The industry shall ensure that persons reponsible for the establishment take all necessary measures so that at all stages of production if fish products the specifications are complied with and to that end the said persons must carry out their own checks based on the following requirements :

9.1 Identification of critical points in their establishment on the basis of the manufacuring process used.

9.2 Establishment and implementation of methods for monitoring and checking such critical points.

9.3 Taking samples for analysis in an approved laboratory by the recognised competent authority for the purpose of checking the cleaning and dis-infection methods and for the purpose of checking compliance with the requirements in this notification.

9.4 Keeping a written record or record register in indelible fashion of the preceding points with a view to submitting them to the competent authority. The results of the different checks and tests will in particular be kept for a period of at least 2 years.

9.5 Detailed rules for application of this clause have been given in ANNEXURE-IX.

9.6 The establishment shall have competent and qualified technologist duly approved by the competent authority to conduct own checks and allied duties referred at Clause 9 above.

9.6.1 The person responsible for the establishment shall possess one of the qualifications and experience/ training as the case may be.

(i) Graduate/Post Graduate in Fishery Science, Fishery Management, Industrial Fisheries or Fish Processing;

(ii) a. Graduate/Post Graduate in Marine Biology, Fishery Biology, Microbiology, Chemistry, Zoology Biology, Biochemistry, Bioscience or Food Procesing Technology; and

b. One years experience in Fish Processing and Quality Control or Training for minimum 6 months duration in a Government recognised institute in Fish Processing and Quality Control.

10. If the results of own checks or any information at the disposal of the persons responsible referred to above reveal the risk of health or suggest that one might exist, appropriate measures shall be taken under official supervision of the recognised competent authority.

11. Having satisfied itself that the establishments factory vessels meet the requirements with regard to the nature of the activities they carry out the competent authority shall accord approval to such establishments/factory vessels. If the establishments/ factory vessels, decide to carry out activities other than those for which it has received approval, specific approval from competent authority shall be obtained for that purpose.

12. The competent authority may take the assistance of representatives from Marine Products Export Development Authority (MPEDA) and Seafood Exports' Association of India (SEAI) of Industry in the matter of approval of establishment/factory vessel.

12.1 Recognised competent authority shall take necessary measures if the requirements cease to be met.

12.2 The recognised competent agency shall draw up a list of the approved establishment|factory vessels, each of which shall have an official number and the recognised competent authority shall notify appropriate authorities of its list of approved establishments| factory vessels and any subsequent change thereof.

13. The inspection and monitoring of establishment| factory vessel shall be carried out regularly under the responsibility of the recognised competent authority which shall at all times have free access to all parts of the establishments|factory vessel and records pertaining to application of this notification in order to ensure compliance with the requirements of this notification.

14. For inspection and monitoring of bivalve molluses pre-processing centres and landing centres of other fish products, the competent authority may take the assisance of represenratives of MPEDA & SIEAI.

15. Certification :

On request from the processor/exporter, the competent authority shall issue Health|veterinary certificate in the prescribed proforma after satisfying itself that the Fresh, Frozen, Processed Fish and Fisery Products are processed in approved establishments|factory vessels having valid approval number and after satisfying the relevant requirements.

15.1 The competent authority shall issue certificates on request from the exporter|processor after satisfying itself that the requirements of the relevant standards are met.

16. Fees.

16.1 A fee of Rs. 2,000|- shall be paid by the Processing Establishment|Factory Vessel along with the application for approval as per Clause No. 11 of these rules.

16.2 A monitoring fee at the following rate shall also be paid by the Processing Establishment/Factory Vessel, to the EIA :

Unit Export Turn Over	Monitoring Fee
Under Rs. 10 crores per annum.	0.2% of F.O.B. value of exports.
Rs. 10 crores and above per annum.	0.15% with a minimum of Rs. 2 lakhs and a maximum of Rs. 5 lakhs.

17. Appeal

17.1 Any person aggrieved by :

(i) Decision of the competent authority not to accord approval as per rule 11 of this notification;

(ii) Decision of the Competent Authority to withdraw approval as per Rule 12.1 of this notification;

(iii) Refusal of Competent Authority to issue Health|Veterinary Certificate as per Rule 15 of this notification —

May prefer an appeal within 10 days of receipt of such communication to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

17.2 At least two-thirds of the total membership of the Appellate Authority shall consist of non-officials.

17.3 The quorum for any meeting at the Appellate Authority shall be three.

17.4 The appeal shall be disposed of within 15 days of its receipt.

ANNEXURE—I

CONDITIONS APPLICABLE TO FACTORY VESSELS

1. Conditions concerning design and equipment.

1. The minimum requirements for factory vessels are as follows :

1.1 A reception area set aside for taking fisherv products on board designed and arranged into pounds or pens that are large enough to allow each successive catch to be separated. The reception area and its movable parts must be easy to clean. It must be designed in such a way as to protect the products from the sun or the elements and from any source of dirt or contamination.

1.2 A system for conveying fishery products from the reception area to the work area that conforms with rules of hygiene ;

1.3 Work areas that are large enough for the preparation and processing of fishery products in proper conditions of hygiene. They must be designed and arranged in such a way as to prevent any contamination of the products;

1.4 Storage for the finished products that are large enough and designed so that they are easy to clean. If a Waste processing Unit operates on board a separate hold must be designated for the storage of these by-products ;

1.5 A place for storing packaging materials that is separate from the product preparation and processing areas;

1.6 Special equipment for pumping, waste or fishery products that are unfit for human consumption either directly into the sea or, where circumstances so require, in to a water tight tank reserved for that purpose. If waste is stored and processed on board with a view to cleaning, separate areas must be allocated for that purpose;

1.7 Sufficient supply of potable water or pressurized clean sea water shall be provided. The sea water intake must be situated in a position where it is not possible for the water being taken into be affected by discharge in to the sea of waste water, waste and engine coolent outlets ;-

1.8 A suiable number of changing rooms, wash basins and toilets, the latter not opening directly on, to areas wthere fishery products are prepared, proceed or stored. The wash basins must be equipped with

appliances for washing and drying the hands that comply with hygiene requirements, the wash-basin tap must not be hand-operable.

2. Areas used for the preparation and processing or freezing/quick-freezing of fishery products must have:

2.1 A non-slip floor that is also easy to clean and disinfect and equipped for easy drainage of water, Structures and fixtures must have limber holds that are large enough not to be obstructed by fish waste and to allow water to drain freely;

2.2 Walls and ceilings that are easy to clean, particularly where there are pipes, chains or electricity conduits;

2.3 The hydraulic circuits must be arranged or protected in such a way as to ensure that it is not possible for any leakage of oil to contaminate fishery products .

2.4 Adequate ventilation and, where necessary, proper vapour extraction;

2.5 Adequate lighting;

2.6 Appliances for cleaning and disinfecting tools, equipment and fittings;

2.7 Appliances for cleaning and disinfecting the hands with taps that are not hand-operable and with single use towels.

3. Equipments and tools such as tables, cutting benches, containers, conveyors, gutting or filleting machines, etc. must be resistant to sea water corrosion, easy to clean and disinfect and well maintained.

4. Factory vessels which freeze fishery products must have;

4.1 A refrigeration plant sufficiently powerful to lower the temperature rapidly so as to achieve a core temperature that complies with the specifications of this notification;

4.2 Refrigeration plants sufficiently powerful to keep fishery products in the storage holds at a temperature that complies with the specifications of this notification. The storage holds must be equipped with an automatic temperature recording system placed so that it can easily be read.

II. Conditions of hygiene relating to on board handling and storage of fishery products.

1. A qualified person on board the factory vessel must be responsible for applying good fishery products manufacturing practices. That person shall have the authority to ensure that the provisions of this notification are applied and shall make available to inspectors the programme for inspecting and checking critical points as applied on board, a register containing that persons's comments and the temperature recordings that may be required.

2. The general conditions of hygiene applicable to areas and equipments shall be those laid down in ANNEXURE-III, Section-II.

3. The general conditions of hygiene applicable to staff shall be those, laid down in Annexure-III, Section-II (2).

4. Heading, gutting and filleting must be carried out under the conditions of hygiene laid down in Annexure-IV, Section 1(2), (3) and (4).

5. On-board processing of fishery products must be carried out under the conditions of hygiene laid down in Annexure-IV, Section-III, IV & V.

6. Fishery products must be wrapped and packed under the conditions of hygiene laid down in Annexure VI.

7. On-board storage of fishery products must be be carried out under the conditions of hygiene laid down in Annexure-VIII Para (1) and (2).

ANNEXURE—II

REQUIREMENTS DURING AND AFTER LANDING

1. Unloading and landing equipment must be constructed of material which is easy to clean and disinfect, and must be kept in a good state of repair and cleanliness.

2. During unloading and landing, contamination of fishery products must be avoided. It must in particular be ensured that :

2.1 Unloading and landing operations proceed rapidly ;

2.2 fishery products are placed without unnecessary delay in a protected environment at the temperature required on the basis of the nature of the product and, where necessary, in ice, in transport, storage or in an establishment;

2.3 equipment and handling practices that cause unnecessary damage to the edible parts of the fishery products are not authorized.

3. Parts of auction or wholesale markets where fishery products are displayed for sale must;

3.1 be covered and have walls which are easy to clean;

3.2 have waterproof flooring which is easy to wash and disinfect, and laid in such a way as to facilitate the drainage of water and have a hygienic waste water disposal system;

3.3 be equipped with sanitary facilities with an appropriate number of wash basins and flush lavatories. Wash basins shall be supplied with materials for cleaning the hands and single use handtowels;

3.4 be well lit to facilitate the inspection of fishery products;

3.5 when they are used for display or storage of fishery products, not be used for other purposes, vehicles amitting exhaust fumes which may impair the quality of the fishery products must not be admitted to markets, undesirable animals must not be admitted ;

3.6 be cleaned regularly and at least after each sale, crates must after each sale, be cleaned and rinsed inside and outside with potable water or clean seawater; where required, they must be disinfected;

3.7 have displayed in a prominent position signs prohibiting smoking, spitting, eating and drinking;

3.8 have facilities to provide adequate water supplies;

3.9 have special watertight receptacles made of corrosion resistant materials for fishery products which are unfit for human consumption ;

4. After landing or, where appropriate, after first sale, fishery products must be transported without delay at temperature of melting ict.

5. The general conditions of hygiene laid down in Annexure-III, Section-II, with the exception of point 2.1.1 shall apply mutatis mutandis to the markets in which fishery products are displayed for sale or stored.

6. The wholesale markets in which fishery products are displayed for sale or stored shall be subject to the same conditions as those laid down in points 3 & 5 of this Annexure and to those set out in points 2, 11, 12, of Section-I of Annexure-III.

7. The general conditions of hygiene laid down in Annexure-III, Section-II shall apply mutatis mutandis to wholesale markets.

ANNEXURE III

I. GENERAL CONDITIONS RELATING TO PREMISES, BUILDING AND EQUIPMENTS

1. Premises and building

1.1 The immediate approaches of the processing areas shall be concreted or tarred or turfed to prevent wind blown dust.

1.2 The processing establishment shall be housed in a building of permanent nature; affording sufficient protection from normal climatic hazards like wind blown dust and rain and shall be of sufficient size for work to be carried out under adequate hygienic conditions. Their design and layout shall be such as to preclude contamination of the product. Clean and contaminated parts of the building shall be properly separate.

1.3 The food handling areas shall be completely separated from the area used for residential purpose.

1.4 The layout of different sections shall be in such a way as to facilitate the smooth and orderly flow of work to prevent possible cross contamination.

1.5 There should be adequate natural or artificial lighting. The bulbs and tubes should have protective covering.

1.6 There shall be adequate facilitate for natural or mechanical ventilation system to provide fresh air and where necessary good steam and water vapour extraction facilities shall be provided. Ventilation opening shall be provided with fly proofing arrangements.

2. Fly-proofing, vermin and animal control

2.1 The processing areas including the raw material receiving and storing area shall be provided with effective fly-proofing arrangements. Suitable steps shall also be taken to prevent the entry of insects, rodents, birds and animals into the processing area.

3. Receiving area

3.1 There shall be a raised platform to unload the raw material before being taken to the raw material receiving area. The sides and top of this platform shall be sufficiently protected from extraneous contamination.

3.2 The area in which the raw material is received and stored shall be so separated from the area in which the finished product is prepared or packed as to eliminate contamination.

4. Ceiling, wall and floor of work rooms.

4.1 The floor of the food handling area shall be water proof, easy to clean and disinfect and laid down in such a way as to facilitate the drainage of the water easily or provided with equipment to remove water. There shall be no water stagnation on the floor.

4.2 The internal walls of the food handling area shall be durable and have smooth surface which are easy to clean, and impermeable waterproof and light coloured.

4.3 Walls shall be free from projection and all pipes and cables shall be neatly covered.

4.4 Wall to wall and wall to floor junctions shall be rounded off to facilitate proper cleaning.

4.5 Ceiling shall be free from cracks and open joints and shall be smooth, waterproof, light coloured and easy to clean.

4.6 All doors and windows shall be durable and made of corrosion resistant material and shall be of self closing type and easy to clean with fly proofing arrangements.

4.7 All window sills shall be sloping inwards.

4.8 All entry points into the processing area shall be provided with feet washing pit of suitable size. The pit shall be provided with potable water and disintectant. The stagnant water shall be changed at frequent intervals.

4.9 All entry points into the processing area shall be provided with adequate facilities for cleaning and disinfecting hands.

4.10 Instruments and working equipments such as tables, containers, conveyor belts, knives and other utensils used shall be of smooth corrosion resistant materials, easy to clean and disinfect.

4.11 Utensils used for inedible or contaminated materials shall be identified by specific mark or colour or shape and shall not be used for handling edible products. Adequate waste receptacles shall be provided for frequent removal of waste from the working areas.

4.12 Ice crusher or flake ice machine shall be provided.

5. Machinery

5.1 Freezing equipments sufficiently powerful to achieve a rapid reduction in the temperature so that the required core temperature is obtained within the minimum period shall be provided.

5.2 The freeing equipment shall be fitted with guages to indicate temperature and pressure.

6. Cold rooms|Storage

6.1 Chill room and ice store shall be provided wherever necessary.

6.2 The cold rooms wher the finished products are stored shall have sufficiently powerful refrigeration plant to keep products at temperature prescribed.

6.3 The floor of the cold rooms shall be water proof, easy to clean and disinfect and laid-down in such a manner as to facilitate the drainage of water or shall be provided with equipment to remove water.

6.4 Walls shall have smooth surface and shall be durable, impermeable and easy to clean.

6.5 Ceiling or proof linings shall be easy to clean.

6.6 Doors shall be of durable material and easy to clean.

6.7 There shall be adequate lighting.

6.8 The ideal temperature of the cold storage shall be minus 18° Celsius or below.

6.9 The cold storage shall be fitted with automatic temperature recording device.

6.10 The cold storage shall have suitable arrangement on the floor and walls to facilitate free circulation of air.

6.11 An ante-room of suitable size shall be provided.

6.12 There shall be an efficient alarm system.

6.13 Air curtains shall be provided at the entrance of the ante-room and cold storage.

6.14 The cold storage shall be maintained in good hygienic conditions.

7. Facilities for adequate supplies of potable water or alternatively, clean sea-water or sea-water treated by an appropriate system, under pressure and in sufficient quantity shall be provided. However, by way of exception, a supply of non-drinking water is permissible for the production of steam, fire-fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipes installed for the purpose preclude the use of such water for other purpose and present no risk of contamination of the products. Non-drinking water pipes shall be clearly distinguished from those used for drinking water or clean sea-water.

8. Arrangements for hygienic waste water disposal shall be provided.

9. Facilities to provide sufficient quantities of good quality ice manufactured from potable water in crushed form or flake/chunk ice.

10. An adequate number of changing-rooms with smooth, water-proof, washable walls and floors, wash basins, flush lavatories and lockable cupboards shall be provided. The lavatories shall not open directly on to the work rooms. The wash basin must have materials for cleaning the hands and disposable towels, the wash basin taps must not be hand-operable.

11. If the volume of products treated requires regular or permanent presence an adequately equipped lockable room for the exclusive use of the inspection service shall be provided.

12. There shall be adequate facilities for cleaning and disinfecting means of transport.

13. Establishments keeping live animals such as Crustaceans and fish must have appropriate fittings ensuring the best survival conditions provided with water of a quality such that no harmful organisms or substances are transferred to the animals.

II. General conditions of hygiene.

1. General conditions of hygiene applicable to premises and equipment :

1.1 Floors, walls and partitions, ceilings or roof linings, equipment and instruments used for working on fishery products must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination for the products.

1.2 Rodents, insects and any other vermin must be systematically exterminated in the premises or on the equipments. Rodenticides, insecticides, disinfectents and any other potentially toxic substances must be stored in permises or cupboards which can be locked ; their use must not present any risk of conamination of the product.

1.3 Working areas, instruments and working equipment must be used only for work on fishery products. However, on authorisation by the competent authority they may be used for work on other foodstuffs also.

1.4 Potable water or clean sea-water must be used for all purposes. However, by way of an exception, non-potable water may be used for steam production, fire-fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipes installed for the purpose preclude the use of such water for other purposes and present no risk of contamination of the products.

1.5 Detergents, disinfectants and similar substances must be approved by the competent authority and used in such a way that they do not have adverse effects on the machinery, equipment and products.

2. General conditions of hygiene applicable to staff :

2.1 The highest possible standard of cleanliness is required of staff. More specifically :

2.1.1 Staff must wear suitable clean working clothes and headgear which completely encloses the hair. This applies particularly to persons handling exposed fishery products ;

2.1.2 Staff assigned to the handling and preparation of fishery products must be required to wash their hand at least each time to work is resumed, wounds on the hands must be covered by a water proof dressing ;

2.1.3 Smoking, spitting, eating and drinking in work and storage premises of fishery products must be prohibited.

2.2 The employer shall take all the requisite measures to prevent persons liable to contaminate fishery products from working on and handling them, until there is evidence that such persons can do so without risk.

When recruited, any person working on and handling fishery products shall be required to prove, by a medical certificate, that there is no impediment to such employment. The medical supervision of such a person shall be governed by the national legislation in force.

ANNEXURE—IV

FISHERY PRODUCTS ON SHORE

I. Conditions for fresh products :

1. Where chilled, unpackaged products are not despatched, prepared or processed immediately after reaching the establishment they must be stored under ice in the establishment's cold room, Re-icing must be carried out as often as is necessary; the ice used, with or without salt, must be made from potable water or clean sea-water and be stored under hygienic conditions in receptacles provided for the purpose; such receptacles must be kept clean and in good state of repair, Prepacked fresh products must be chilled with ice or mechanical refrigeration plant creating similar temperature conditions.

2. If they are not carried out on board, operations such as heading and gutting must be caried out hygienically. The products must be washed throughly with potable water or clean seawater immediately after such operations.

3. Operations such as filleting and slicing must be carried out in such a way as to avoid the contamination or spoilage of fillets and slices, and in a place other than that used for heading and gutting operations. Fillets and slices must not remain on work tables any longer than is necessary for their preparation. Fillets and slices to be sold fresh must be chilled as quickly as possible after preparation.

4. Guts and parts that may constitute a danger to public health must be separated from and removed from the vicinity of products intended for human consumption.

5. Containers used for the despatch or storage of fresh fishery products must be designed in such a way as to ensure both their protection from contamination and their preservaion under hygienic conditions and more particularly they must provide adequate drainage of melt water.

6. Unless special facilities are provided for the continuous disposal of waste, the latter must be placed in leakproof, covered containers which are easy to clean and disinfect.

Waste must not be allowed to accumulate in working areas. It must be removed either continuously or as soon as the containers are full. At the end of each working day, the waste Containers shall be shifted to premises intended for storage of such containers. The containers, receptacles and/or premises set aside for waste must always be thoroughly cleaned and, if appropriate, disinfected after use. Waste stored there must not constitute a source of contamination for the establishment or of pollution of its surroundings.

II. Conditions for frozen products :

1. Plants must have ;

1.1 Freezing equpiment sufficiently powerful to achieve a rapid reduction in the temperature so that the temperaures laid down in this notification can be obtained in the product;

1.2 Freezing equipment sufficiently powerful to keep products in storage rooms at a temperature not exceeding those laid down in this notification, whatever the ambient temperaure may be.

However, for technical reasons related to the method of freezing and to the handling off such products, for whole fish frozen in brine and intended for canning, higher temperatures than those laid down in this notification are acceptable although they may not exceed—9°C.

2. Fresh products to be frozen or quick frozen must comply with the requirements of Section-I of of this Annexure.

3. Storage rooms must have a temperature recording device in a place where it can easily be read. The temperature sensor of the recorder must be located in the area furthest away from the cold source, i.e. where the temperature in the storage room is the highest. Temperature charts must be available for inspection by the supervisory authorities atleast during the period in which the products are stored.

III. Conditions for thawing products :

Establishments that carry out thawing operations must comply with the following requirements :

(1) fishery products must be thawed under hygienic conditions; their contamination must be avoided and there must be adequate drainage for any melt water produced;

During thawing, the temperature of the products must not increase excessively;

(2) after thawing, fishery products must be handled in accordance with the requirements of this notification, when they are prepared of procesed, these operations must be carried out without delay.

IV. Conditions for processed products :

1. Fresh, frozen and thawed products used for precessing must comply with the requirements of Sections-I or II of this Annexure;

2. Where the processing treatment is carried out to inhibit the development of pathogenic micro-

organisms, or if it is a significant factor in the preservation of the product, the treatment must be scientifically recognised by the law in force and/or approved by the competent authority;

The person, responsible for an establishment must keep a register of the processing carried out. Depending on the type of process employed heating time and temperature, salt content, PH, water content, etc. must be monitored and controlled. Records must be kept atleast for the expected storage life of the products and be available to the competent authority.

3. For products which are preserved for a limited period by a treatment such as salting, smoking, drying or marinating the appropriate conditions for storage must be clearly marked on the packaging.

4. Caning :

In the case of fishery products which have been subjected to sterilization in hermetically sealed containers;

4.1 The water used for the preparations of cans must be potable water;

4.2. The process used for the heat treatment must be appropriate, having regard to such major criteria as the heating time, temperature, filling, size of containers, etc., a record of which must be kept; the heat treatment must be capable of destroying or inactivating pathogenic organisms and the spores of pathogenic micro-organisms. The heating equipment must be fitted with devides for verifying whether the containers have in fact undergone appropriate heat treament. Potable water must be used to cool containers after heat treatment, without prejudice to the presence of any chemical additives used in accordance with good technological practice to prevent corrosion of the equipment and containers ;

4.3. Further checks must be carried out at random by the manufacturer to ensure that the processed products have undergone appropriate heat treatment, viz.

- incubation tests, incubation must be carried out at 37 ± 1°C for seven days or at 35 ± 1°C for ten days;
- microbiological examination of contents and containers in the establishment's laboratory or in another approved laboratory.

4.4 Samples must be taken of production each days at predetermined intervals, to ensure the efficiency of sealing. For that purpose appropriate equipment must be available for the examination of cross sections of the can—seams.

4.5 Checks are carried out in order to ensure that containers are not damaged ;

4.6 All containers which have undergone heat treatment under practically identical conditions must be given a batch identification mark.

5. Smoking.

Smoking must be carried out in separate premises or a special place equipped, if necessary, with a ventilation system to prevent the smoke and heat from the combustion from affecting other premises or places where fishery products are prepared, processed or stored.

5.1 Materials used to produce smoke for the smoking of fish must be stored away from the place of smoking and must be used in such a way that they do not contaminate the products.

5.2 Materials used to produce smoke by burning wood that has been painted, varnished, glued or has undergone any chemical preservation treatment must be prohibited.

5.3 After smoking, products must be cooled rapidly to the temperature required for their preservation before being packaged.

6. Salting.

6.1 Salting operations must take place in different premises and sufficiently removed from the premises where the other operations are carried out.

6.2 Salt used in the treatment of fishery products must be clean and stored in such a way as to preclude contamination. It must not be re-used

6.3 Any container used for salting or brining must be constructed in such a way as to preclude contamination during the salting or bringing process.

6.4 Containers or areas used for salting or brining must be cleaned before use.

7. Cooked crustacoans and molluscan shellfish products.—Crustaceans and molluscan shellfish must be cooked as follows :

7.1 any cooking must be followed by rapid cooling, water used for this purpose must be potable water or clean sea-water. If no other method of preservation is used, cooling must continue until the temperature approaching that of melting ice is reached.

7.2 shelling or shucking must be carried out under hygienic conditions avoiding the contamination of the product. Where such operations are done by hand, workers must pay particular attention to the washing of their hands and all working surfaces must be cleaned thoroughly. If machines are used, they must be cleaned at frequent intervals and disinfected after each working day. After shelling or shucking, cooked products must immediately be frozen or/kept chilled at a temperature which will preclude the growth of pathogens, and be stored in appropriate premises ;

7.3 every manufacturer must carry out microbiological checks on his production at regular intervals, complying with the standards.

8. Mechanically recovered fish flesh.

The mechanical recovery of fish flesh must be carried out under the following conditions :

8.1 mechanical recovery of gutted fish must take place without undue delay after filleting, using raw

materials free of guts. Where whole fish are used, they must be gutted and washed beforehand ;

8.2 the machinery must be cleaned at frequent intervals and at least every two hours ;

8.3 after recovery, machinically recovered flesh must be frozen as quickly as possible or incorporated in a product intended for freezing or establishing treatment.

V. Conditions concerning parasites.

1. During production and before they are released for human consumption, fish and fishery products must be subject to a visual inspection for the purpose of detecting and removing any parasites that are visible. Fish or parts of fish which are obviously infested with parasites, and which are removed, must not be packed for human consumption.

2. The fish and fishery products referred to in point 3 which are to be consumed as they are, must, in addition, be subjected to freezing at a temperature of not more than —20°C in all parts of the product for not les than 24 hours. Products subjected to this freezing process must be either raw or finished.

3. Fish and fishery products subject to the conditions in point 2 ;

3.1 fish to be consumed raw or almost raw, e. g. raw herring 'Maatje' ;

3.2 the following species, if they are to undergo a cold smoking process at which the internal temperature of the fish is less than 60°C.

— mackerel.

— sprat.

3.3 marinated and/or salted herring where this process is insufficient to destroy the larvae of nematodes.

Criteria shall be laid down which must enable the process which are deemed sufficient or insufficient to destroy nomatodes to be defined.

4. Manufacturers must ensure that fish and fish products listed in point 3 or the raw materials for use in their manufacture are subjected to the treatment described in point 2, prior to their release for consumption.

ANNEXURE—V

HEALTH CONTROL AND MONITORING OF PRODUCTION CONDITIONS

I. General Monitoring :

The competent authority shall make adequate arrangements for checking and monitoring in order to establish that the requirements laid down in these rules are complied with.

Such arrangements shall include in particular :—

(1) a suitable check on the fishing vessels, on the under standing that such checks may be carried out during the stay of the vessel in port;

(2) a suitable check on the conditions of landing and first sale;

(3) suitable checks on harvesting, transport, relaying and purification areas of bivalve molluscs of pre-processing and processing centres.

(4) an inspection at regular intervals of establishment to check in particular;

(a) whether pre-processed material has been processed from pre-processing premises having an adequate hygiene conditions.

(b) whether the conditions for approval are still fulfilled;

(c) whether the fresh, frozen and processed fish and fishery products are handled correctly;

(d) whether the cleanliness of the premises facilities and instruments and staff hygiene are maintained.

(e) whether identification marks are put on correctly.

(5) A check on storage and transport conditions.

II. Special Checks :

1. Organoleptic checks :

The competent authority shall carry out inspection at the time of landing or before first sale and also during subsequent stages of processing, storage and transport to check, whether the products are fit for human consumption. The inspection comprises organoleptic checks carried out by sampling.

1.1 If the Organoleptic examination reveals that the fishery products are not fit for human consumption, measures shall be taken to withdraw them from sale and to dispose them off in such way that the rejected material is not used for export.

1.2 If the organolaptic examination reveals any dout as to the freshness of the fishery products, use may be made of chemical checks or microbiological analysis.

2. Parasite checks :

Before they are released for human consumption, fish and fishery products must be subjected to a visual inspection by way of sample, for the purpose of detecting any parasites that are visible. Fish or parts of fish which are obviously infested with parasites, and which are removed shall be disposed of in such a way that such material is not used for export.

3. Histamine check :

Wherever necessary samples shall be drawn and tested for Histamine content.

Nine samples must be taken from each batch. this must fulfil the following requirements :

— the mean value must not exceed 100 ppm;

IndiaCode

— two samples may have a value of more than 100 ppm; but less than 200 ppm;

— no samples may have a value exceeding 200 ppm.

These limits apply only to fish species of the following families ; Scombridge and Clupeidae. However, fish belonging to these families which have undergone enzyme ripening treatment in brine may have higher histamine levels but not more than twice the above value. Examinations must be carried out in accordance with reliable, scientifically recognised methods, such as high-performance liquid chromatography (HPLC).

4. Contaminants present in the aquatic environments :

Without prejudice to the rules concerning water protection and management and in particular those concerning pollution of the aquatic environment, the fishery products must not contain in their edible parts contaminants present in the aquatic environment such as heavy metals and organochlorinated substances at such a level that the calculated distary intake exceeds the acceptable daily or weekly intake for humans.

A monitoring system must be established by the competent authority to check the level of contamination of fishery products.

5. Microbiological analysis :

Wherever necessary, samples shall be drawn and tested for microbiological factors.

Sampling plans, methods of analysis and acceptance criteria for this purpose shall be :

(a) As per the requirements of importing countries

or

(b) As per the microbiological Manual issued by Export Inspection Council.

ANNEXURE—VI

PACKAGING

1. Packaging must be carried out under satisfactory conditions of hygiene, to preclude contamination of the fishery products.

2. Packaging materials and products liable to enter into contact with fishery products must comply with all the rules of hygiene and in particular :

— they must not be such as to impair the organoleptic characteristic of the fishery products;

— they must not be capable of transmitting to the fishery products substances harmful to human health;

— they must be strong enough to protect the fishery products adequately.

3. Containers used for transport of raw material to the processing plant shall not be used to store the accepted raw materials and also in subsequent processing such containers shall be identifiable by suitable colour or marks.

4. With the exception of certain containers made of impervious, smooth and corrosion resistant material which are easy to clean and disinfact, which may be re-used after cleaning and disinfacting, packaging materials my not be re-used. Packaging materials used for fresh products held under ice must provide adequate drainage for melt water.

5. Unused packaging materials must be stored in premises away from the production area and be protected from dust and contamination.

ANNEXURE—VII

1. Identification mark :

1.1. The packages of Fresh, Frozen & Processed Fish and Fishery Products and accompanying documents shall bear the numerical processor Code (approval number) allotted by the competent authority followed by an abbreviation or full description of the name and type of the product year, month & date of production. An illustration is given below :

520 FSPO
4 A 10

— 520 the numerical code allotted by the competent authority to the processor;

— FS : name of the product (Frozen Shrimp)

— P.D : type of the product (Pooled & Devsined)

— 4 : year of processing (the last digit of 1994)

— A : the month processing (First month i.e. January)

— 10 : data of processing (10th day of the month)

1.2. The following abbreviations shall be used for the month of the year —

January	—	A
February	—	B
March	—	C
April	—	D
May	—	E
June	—	F
July	—	G
August	—	H
September	—	J
October	—	K
November	—	L
December	—	M

ANNEXURE—VIII

STORAGE AND TRANSPORT

1. Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products must, during storage and transport, be kept at the temperature laid down in this notification and in particular :—

— Fresh or thawed fishery products and cooked and chilled crustancean and molluscan shellfish products must be kept at the tempreture of melting ice;

IndiaCode

— Frozen Fisheries Products with the exception of frozen fish in brine intended for the manufacture of Canned Foods, must be kept at an even temperature of —18°C or less in all parts of the product, allowing for the possibility of brief, upward fluctuations of not more than 5°C, during transport;

— processed products must be kept at the temperature specified by the manufacturer, when the circumstances so require.

2. Where frozen fishery products are transported from a cold storage|plant to an approved establishment to be thawed arrival for the purposes of preparation and|or processing and where the distance to be covered is short, not exceeding 50 km., or 1 hour journey, the competent authority may grant a derogation from the conditions laid down in point 1, second para.

3. Products may not be stored or transported with other products which may contaminate them or affect their hygien, unless they are packaged in such a way as to provide satisfactory protection.

4. Vehicles used for the transport of fishery products must be constructed and equipped in such a way that the temperature laid down in this notification can be maintained through out the period of transport. If ice is used to chill the products, adequate drainage must be provided in order to ensure that water from melted ice does not stay in contact with the products. The inside surfaces of the means of transport must be finished in such a way that they do not adversely affect the fresh, frozen and processed fish and fishery products. They must be smooth and easy to clean and disinfect

5. Means of transport used for fresh, frozen and processed fish and fishery products may not be used for transporting other products likely to impair or contaminate fishery products, except when fishery products can be guaranteed uncontaminated as a result of such transport being thoroughly cleaned and disinfected.

6. Fresh, frozen and processed fish and fishery products may not be transported in a vehicle or container which is not clean or which should have been disinfected.

7. The transport conditions of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products to be exported shall be such that they do not adversely affect the products.

ANNEXURE—IX

In accordance with Clause 9 of the Notification guidelines must be laid down for application of principles on which own checks are to be based. It is also necessary to define what is meant by identification of critical points and the establishment and implementation of methods|monitoring such critical points. It has also been prescribed that laboratories must be approved by the competent authority and written records must be maintained containing all information relating to the establishment of own checks and the results of these checks. Even though, the design and introduction of own checks will differ from one establishment to another, it is necessary to issue some guidelines to facilitate the uniform application of Clause No. 9 of this notification.

1. "Own checks" means all those actions aimed at ensuring and demonstrating that fresh Frozen and processed fishery products satisfy the requirements of the Notification. These actions must correspond to an approach internal to the establishment and they must be developed and implemented by the persons responsible for each unit.

1.1 As part of internal approach the establishment may use guides of Good Manufacturing Practices drawn up by appropriate professional organisation and acceptable to the competent authority.

1.2 The persons responsible for the establishment must ensure that all staff concerned for "own checks" receive adequate training in order to effectively participate in the implementation process.

2. "Critical Point" means any point, step or procedure at which control can be applied and a food safety hazard can be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels. All critical points which are useful for ensuring compliance with the hygiene requirements of this Notification must be identified. For the purpose of identifying these critical points, Appendix-I of this Annexure shall apply.

2.1 The critical points are specific to each establishment depending on the raw materials, its uses and on its manufacturing process, structrues and equipments, end products and monitoring system.

3. "Monitoring and checking such critical points" includes all those of observations|and|or measurements necessary to ensure that critical points are kept under control. Monitoring and checking critical control point does not include veryfying that end products conform with the standards laid down in this notification. For the purpose of introducing and implementing monitoring and checking Appendix-II of this Annexure shall apply.

4. Sampling for laboratory analysis referred to Clause 9.3 of this Notification is intended to confirm that the own checks system complies effectively with Clause 1, 2 and 3 above.

4.1. The persons responsible for the establishment must make provision for a sampling programme which though not concerning systemati-

cally every production batch|code, nevertheless allows:

(a) Validation of the own check system when first set up:

(b) If necessary, revalidation of the system in case of change to the characteristics of the product or to the manufacturing process;

(c) Verification at specific intervals that all provisions are still appropriate and properly complied with.

4.2 Own checks system shall be confirmed in accordance with the provisions set out in Appendix--III of this Annexure.

5. For the approval of laboratories mentioned in Clause 9.3 of this Notification, the competent authority shall take into account the requirements of CN 45001|ISO guide 25|NABL Criteria standards or the equipvalent requirements. However, for the approval of establishments internal laboratories the competent authority may base on less restrictive principles.

6. In order to keep a "Written record" or record registered in an indelible fashion referred to in the Clause 9.4 of this Notification, the persons responsible for the establishment must document all information relating to the implementation of own-checks and their verification.

6.1 The documentation referred to at (6) above must include the following 2 types of information to be kept for submission to the competent authority:

(a) A detailed and comprehensive document including:

- description of the product:
- description of the manufacturing process indicating critical points;
- for each critical point, identified hazards assessment of risks and control measures;
- Procedures for monitoring and checking at each such critical point with identification of critical limits for parameters that need to be controlled and corrective action to be taken in the case of loss of control;
- procedures for verification and review.

(b) Records of observations and|or measurements referred to at (3) above, the results of verification referred to in (4) above reports and written accounts of decisions relating to corrective action when taken. An appropriate document management system should be provided for easy retrieval of all documents relating to an identified production batch|code.

7. The competent authorities shall ensure appropriate training of inspection staff authorised to perform official checks to allow them to assess own-checks system set up by the persons responsible for the establihment on the basis of the documents submitted.

GENERAL PRINCIPLES

It is recommended that a model of logical approach be followed, of which the following principles form the essential components:

- identification of hazards, analysis of risks and determination of measures necessary to control them;
- identification of critical points;
- establishment of critical limtis for each crtical point;
- establishment of corrective action to be taken when necessary;
- establishment of monitoring and checking procedures;
- establishment of verification and review procedures;
- establishment of documentation concerning all procedures and records;

Such a model, or the principles on which it is based, should be used with the flexibility appropriate to each situation.

APPENDIX 1

IDENTIFICATION OF CRITICAL POINTS

It is recommended to proceed to the following activities in sequence.

1. Assembly of a multidisciplinary team.—This team, which involves all parts of the enterprises concerned with the product, needs to include the whole range of specific knowledge and expertise appropriate to the product under consideration, its production (manufacture, storage, and distribution), its consumption and the associated potential hazards.

Where necessary, the team will be assisted by specialists who will help it to solve its difficulties as regards assessment and control of critical points.

The team may consist of:

- a quality control specialist who understands the biological, chemical or physical hazards connected with a particular product group;

— a production specialist who has responsibility for, or is closely involved with, the technical process of manufacturing the product under study;

— a technician who has a working knowledge of the hygiene and operation of the process plant and equipment;

— any other person with specialist knowledge of microbiology, hygiene and food technology.

One person may fulfil several of these roles, provided all relevant inofrmation is available to the team and is used to ensure that the own-checks system developed is reliable. Where expertise is not available in the establishment, advice should be obtained from other sources (consultancy, guides of good manufacturing practices, etc).

2. Description of the product.

The end product should be described in terms of:

— Composition (e.g. raw materials, ingredients, additives, etc.);

— structure and physico-chemical characterstics (e.g. solid, liquid, gas, emulsion, AW, Ph, etc.);

— Processing (e.g. heating, freezing, drying, salting, smoking, etc. and to what extent);

— Packaging (e.g. hermetic, vaccum, modified atmosphere);

— storage and distribution conditions;

— required shelf life (e.g. sell by date and best before date);

— instructions for use;

— any microbiological or chemical criteria applicable.

3. Identification of intended use.—The multi-disciplinary team should also define the normal or expected use of the product by the customer and the consumer target groups for which the product is intended. In specific cases, the suitability of the product for particular groups of consumers, such as institutional caterers, travellers, etc. and for vulnerable groups of the population may have to be considered.

4. Construction of a flow diagram (Description of manufacturing process).—Whatever the format chosen, all steps involved in the process, including delays during or between steps, from receiving the raw materials to placing the end product on the market, through preparation, processing, packaging, storage and distribution, should be studied in sequence and presented in a detailed flow diagram with sufficient technical data.

Type of data may include but are not limited to:

— Plan of working premises and ancillary premises;

— equipment layout and characteristics;

— sequence of all process steps (including the incorporation of raw materials, ingredients, or additives and delays during or between steps);

— technical parameters of operations (in particular time and temperature, including delays);

— flow of products (including potential cross-contamination);

— segregation of clain and dirty areas (or high/low risk areas);

— cleaning and disinfection procedures;

— hygienic environment of the establishment;

— personnel routes and hygiene prectices;

— product storage and distribution conditions.

5. On-site confirmation of flow diagram.—After the flow diagram has been drawn up, the multi-disciplinary team should confirm it on site during operating hours. Any observed deviation must result in an amendment of the original flow diagram to make it accurate.

6. Listing of hazards and control measures.—Using the confirmed flow diagram as a guide, the team should:

6.1 List all potential biological, chemical or physical hazards that may be reasonably expected to occur at each process step (including acquisition and storage of raw materials and ingredients and delays during manufacture).

A hazard is a potential to cause harm to health and is anything covered by the hygiene objectives of this notification. Specifically, it can be any of the following:

— unacceptable contamination (or recontamination) of a biological (micro organisms, parasites), chemcial or physical nature of raw materials, intermediate products or final products.

— unacceptable survival or multiplication of pathogenic micro-organisms and unacceptable generation of chemcials in intermediate products, final products, production line or line environment.

— unacceptable production or persistance of toxins or other undersirable products of microbial metabolism.

IndiaCode

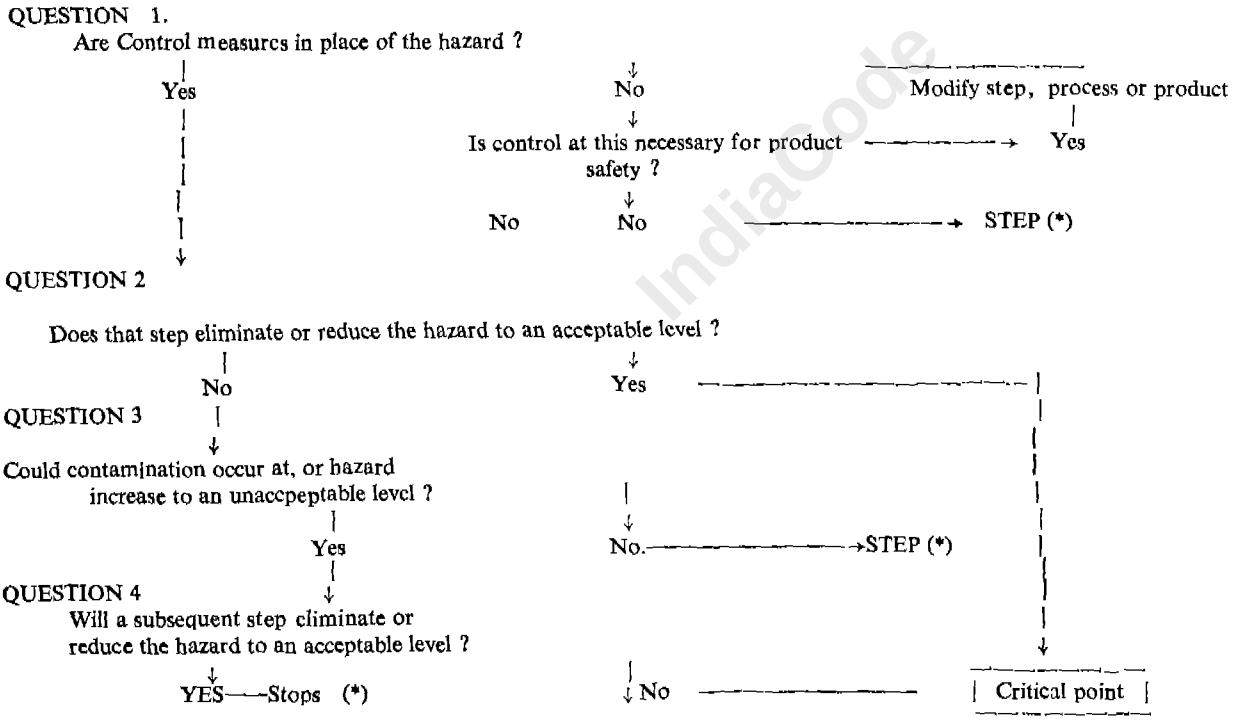
For inclusion in the list, hazards, must be of a nature such that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of safe food.

6.2 Consider and describe what control measures, if any, exist which can be applied for each hazard.—Control measures are those actions and activities that can be used to prevent hazards, eliminate those or reduce their impact or occurrence to acceptable levels.

More than one control measure may be required to control an identified hazard and more than one hazard may be controlled by one control measure. For instance, pesteurization or controlled heat treatment may provide sufficient assurance of reduction of the level of both solmonells and listeris. Control measures need to be supported by detailed procedures and specifications to ensure their effective implementation. For instance, detailed cleaning schedules precise heat treatment specifications, maximum concentrations of preservatives used in compliance with the applicable rules on additives of the importing countries.

7. Methods for identification of critical points.- The identification of a critical point for the control of a hazard requires a logical approach. Such an approach can be faciliated by the use of the following decision tree (other: methods can be used by the team, according to their knowledge and experience).

Decision tree for the identification of critical points.—Answer each question in sequence, at each step and for each identified hazard.



(*) The stop is not a critical point, Proceed to next step.

For the application of the decision tree, each process step identified in the flow diagram should be considered in sequence. At each step, the decision tree must be applied to each hazard that may be reasonably expected to occur or be introduced and each control measure identified.

Application of the decision tree should be flexible and requires common sense, having consideration for the whole manufacturing process in order to avoid, whenever possible, unnecessary critical points.

8. Action to be taken following identification of a critical point.—The identification of critical points has two consequences for the multidisciplinary team which should then:

— Ensure that appropriate control measures are effectively designed and implemented. In particular, if a hazard has been identified at a step where control is necessary for product safety and no control measure exists at that step, or at any other, then the product or proces should be modified at that step, or at an earlier or later stage, to include a control measure;

— establish and implement a monitoring and checking system at each critical point.

APPENDIX-II

ESTABLISHMENT AND IMPLEMENTATION OF MONITORING AND CHECKING CRITICAL POINTS

An appropriate monitoring and checking system is essential to ensure the effective control of each critical point. To develop such a system, it is recommended to proceed to the following activities:—

1. Establishment of critical limits for each control measure associated with each critical point.—Each control measure associated with a critical point should give rise to the specification of critical limits. These critical limits correspond to the extreme values acceptable with regard to product safety. They separate acceptability from unacceptability. They are set for observable or measurable parameters which can readily demonstrate that the critical point is under control; they should be based on substantiated evidence that chosen values will result in process control.

Examples of such parameters include temperature, time, pH, moisture level, additive, preservative or salt level, sensory parameters such as visual appearance or texture, etc.

In some cases, to reduce the risk of exceeding a critical limit due to process variations, it may be necessary to specify more stringent levels (i.e. target levels) to assure that critical limits are observed.

Critical limits may be derived from a variety of sources.

When not taken from regulatory standards (e.g. frozen storage temperature) or from existing and validated guides of good manufacturing practices, the team should ascertain their validity relative to the control of identified hazard and critical points.

2. Establishment of a monitoring and checking system for each critical point.—An essential part of own-checks is a programme of observations or measurements performed at each critical point to ensure compliance with specified critical limits. The programme should describe the methods, the frequency of observations or measurement and the recording procedure.

Observations or measurements must be able to detect loss of control of critical points and provide information in time for corrective action to be taken.

Observations or measurements may be made preferably continuously. When observations or measurements are not continuous, it is necessary to establish a frequency of observations or measurements which provides reliable information.

The programme of observations or measurements should properly identify for each critical point :

- who is to perform monitoring and checking,
- when monitoring and checking is performed,
- how monitoring and checking is performed.

3. Establishment of a corrective action plan Observations or measurements may indicate :

- that the parameter monitored tends to deviate from its specified critical limits, indicating a trend toward loss of control. Appropriate corrective action to maintain control must be taken before the occurence of hazard.
- that the parameter monitored has deviated from its specified critical limits indicating a loss of control. It is necessary to take appropriate corrective action to regain control. Corrective action has to be planned in advance by the multidisciplinary team, for each critical point, so that it can be taken without hesitation when a deviation is observed.

Such corrective action should include :

- proper identification of the person(s) responsible for the implementation of the corrective action,
- description of means and action required to correct the observed deviation,
- action to be taken with regard to products that have been manufactured during the period when the process was out of control,
- written record of measures taken.

APPENDIX-III

VERIFICATION OF OWN-CHECKS SYSTEM

Own checks system verification is necessary to ensure that they are working effectively. The multidisciplinary team should specify the methods and procedures to be used. Usable method may include in particular random sampling and analysis, reinforced analysis or tests at selected critical points, intensified analysis of intermediate or final products, surveys on actual condition during storage, distribution and sale and on actual use of the product. Verification procedures may include : inspection of operations, validation of critical limits, review of deviations, corrective action and measures taken with regard to the product, audits of the own-checks system and its records.

IndiaCode

Verification should provide for confirmation of the suitability of the own-checks system established and ensure, afterwards, with an appropriate frequency, that the provisions laid down are still being properly applied.

In addition, it is necessary to revive the system, to ensure that it is (or will be) still valid in case of change. Examples of change include :

— change in raw material or in product, processing conditions (factory layout and environment, process equipment, cleaning and disinfection programme),

— change in packaging, storage or distribution conditions,

— change in consumer use,

— receipt of any information on a new hazard associated with the product.

Where necessary, such a review must result in the amendment of the provisions laid down.

Any change to the own-checks system arising should be fully incorporated into the documentation and record-keeping system in order to ensure that accurate up-to-date information is available.

Where criteria are specified in regulations, such criteria are to be used as reference values for the verification process.

[F. No. 6|2|94-EI&EP]
A. DIDAR SINGH, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का.आ. 731 (अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 16क की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, और अधिसूचना सं. का. आ. 929(अ), तारीख 4 दिसंबर, 1990 को अधिक्रांत करते हुए निर्देश देती है कि अधिनियम की धारा 6 की उपधारा (घ), केन्द्रीय सरकार द्वारा अनुमोदित निर्यात प्रसंस्करण जोनों, मुक्त व्यापार जोनों में स्थापित औद्योगिक यूनिटों और शत-प्रतिशत निर्यातोन्मुख यूनिटों द्वारा मत्स्य तथा मत्स्य उत्पादों के सिवाय, अधिनियम की धारा 6 के अधीन अधिसूचित वस्तुओं के निर्यात के लिए असाधारण राजपत्र में इस अधिसूचना के प्रकाशन की तारीख से लागू नहीं होगी।

[फा. सं. 6/22/90-ई.आई.एंड ई.पी.]
ए. दीदार सिंह, संयुक्त सचिव

NOTIFICATION

New Delhi, the 21st August, 1995

S.O. 731(E).—In exercise of the powers conferred by sub-section (1) of Section 16A of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), and in supersession of the Notification bearing S.O. 929(E) dated 4th December, 1990, the Central Government hereby directs that the sub-section (d) of Section 6 of the Act shall not apply from the date of publication of this notification in the Official Gazette, for export of commodities notified under section 6 of the Act. excepting fish and fishery products by industrial units set up in the Export Processing Zones. Free Trade Zones and 100 per cent Export Oriented Units approved by the Central Goverment.

[F. No. 6|22|90-EI&EP]
A. DIDAR SINGH, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का.आ. 732(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 16क की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निदेश देती है कि भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं. का.आ. 482(अ), तारीख 25 जुलाई, 1991 में निम्नलिखित संशोधन किया जाएगा, अर्थात् :—

उक्त अधिसूचना में, कृषि तथा खाद्य वस्तुओं, फल उत्पादों, रसायन तथा संबद्ध वस्तुओं, पटसन उत्पादों, कयर उत्पादों, कयर सूत (बुना हुआ) तथा कयर सूत (बिना बुना हुआ) सहित, हस्तग्रंथित ऊनी कालीनों, मानव केश (दोनों ओर से काटे गए) और मछली तथा मछियारी उत्पादों शब्दों और कोष्ठकों के स्थान पर कृषि और खाद्य उत्पादों, फल उत्पादों, रसायन और कयर सूत (बिना बुना हुआ) सहित, हस्तग्रंथित ऊनी कालीनों, मानव केश (दोनों ओर से काटे गए) शब्द और कोष्ठक रखे जाएंगे।

[फा सं. 6/5/91-ई आई एंड ई पी(ii)]
ए. दीदार सिंह, संयुक्त सचिव

NOTIFICATION

New Delhi, the 21st August, 1995

S.O. 732(E).—In exercise of powers conferred by sub-section (1) of section 16A of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby directs that the following amendment shall be made in the Notification of the Government of India in the Ministry of Commerce, No. S.O. 482(E) dated the 25th July, 1991, namely:—

In the said Notification, for the words, "Agriculture and Food Products, Fruit Products, Fish & Fishery, Products, Chemicals & Allied Products", the following words, "Agriculture & Food Products, Fruit Products, Chemicals & Allied Products" shall be substituted.

[F. No. 6|5|91-EI&EP|(ii)]
A. DIDAR SINGH, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 अगस्त, 1995

का.आ. 733(अ)—केन्द्रीय सरकार निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 16क की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निदेश देती है कि भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना स का.आ. 481(अ), तारीख 25 जुलाई, 1991 में निम्नलिखित संशोधन किया जाएगा, अर्थात् :—

उक्त अधिसूचना में, कृषि खाद्य उत्पादों, फल उत्पादों, रसायन तथा संबद्ध वस्तुओं, अभियांत्रिक उत्पादों, मछली तथा मछियारी उत्पादों शब्दों के स्थान पर कृषि और खाद्य उत्पादों, फल उत्पादों, रसायन और संबद्ध उत्पादों, इंजीनियरी उत्पादों शब्द रखे जाएंगे।

[फाइल संख्या 6/5/91-ई आई एंड ईपी(i)]
ए. दीदार सिंह, संयुक्त सचिव

NOTIFICATION

New Delhi, the 21st August, 1995

S.O. 733(E).—In exercise of powers conferred by sub-section (1) of section 16A of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby directs that the following amendment shall be made in the Notification of the Government of India in the Ministry of Commerce, No. S. O. 481(E) dated the 25th July, 1991, namely :—

In the said Notification, for the words, "Agriculture & Food Products, Fruit Products, Fish & Fishery Products, Chemicals & Allied Products", the following words, Agriculture & Food Products, Fruit Products, Chemicals & Allied Products" shall be substituted.

[F. No. 6|5|91 EI&EP(i)]
A. DIDAR SINGH, Jt. Secy.

IndiaCode

Printed by the Manager, Govt. of India Press, Ring Road, Maya Puri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054. 1995

IndiaCode