वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का. आ. 202—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, सभी राज्य सरकारों की पशुपालन निदेशालयों को कच्चा मांस (हिमशीतित/द्रुतशीतित का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 में अधि-सूचित शर्तों के अधीन कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए अभिकरणों के रूप में मान्यता देती है ।

स्पष्टीकरण : इस अधिसूचना में, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) से निम्नलिखित अभिप्रेत है :—

(i) भैंस, शावों, कटरों/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की आ.यु के भैंस के कटरों से प्राप्त मांस के द्रुतशीतित/हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा कीमा मांस; और

(ii) भारतीय बकरा तथा भेड़ कच्चा द्रुतशीतित/हिमशीतित मांस तथा बकरे, भेड़ का कीमा मांस और बकरे तथा भेड़ से प्राप्त द्रुतशीतित/हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत ।

2. यह अधिसूचना राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होगी ।

[फाइल सं. 6/1/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुब्बण्णा, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 202.—In exercise of the powers conferred by sub-section (i) of Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby recognises the Directorates of Animal Husbandry of all State Governments, as Agencies for the inspection of Raw Meat (Chilled/Frozen) prior to export, subject to the conditions notified in the Export of Raw Meat (Frozen/Chilled) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

Explanation.—In this notification Raw Meat (Chilled/Frozen) means :—

(i) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carcasses, veal/calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age ; and

(ii) Indian goat and sheep raw chilled/frozen meat and minced meat of goat, sheep and processed by chilling/quick freezing obtained from goat and sheep.

2. This notification shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.

[F. No. 6/1/92-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

आदेश

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का. आ. 203.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण तथा निरीक्षण के अधीन लाने के लिए कतिपय प्रस्ताव निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय के आदेश सं. का.आ. 1424 तारीख 6 जून 1992 के अधीन भारत के राजपत्र भाग II, खंड-3, उपखंड (ii) में प्रकाशित किए गए थे ;

और उक्त सभी व्यक्तियों से, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त आदेश के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से पैंतालीस दिनों के भीतर आक्षेप तथा सुझाव मांगे गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 9 जुलाई, 1992 को उपलब्ध करा दी गई थी ;

उक्त प्रारूप पर जनता से प्राप्त आक्षेपों तथा सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने विचार कर लिया है ।

अतः निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय सरकार की निर्यात निरीक्षण परिषद् से परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है ।

1. यह अधिसूचित करती है कि कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगा ।

2. कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के ऐसे प्रकार के रूप में विनिर्दिष्ट करती है जो निर्यात से पूर्व कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) पर लागू होगा ।

3. इस आदेश की अनुसूची I से VII में उपवर्णित विनिर्देशों को कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता प्रदान करती है ।

4. अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिम-शीतित) के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि ऐसे कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के डिब्बों या पैकेजों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त ऐसी सील या चिन्ह न लगा हो कि वह उस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुरूप है और उसके साथ निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त किसी अभिकरण द्वारा जारी किया गया इस आशय का प्रमाण पत्र न हो कि ऐसा कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिम-शीतित) पूर्वोक्त मानक विनिर्देशों के अनुरूप है तथा निर्यात योग्य है ।

5. इस आदेश की कोई भी बात भावी खेपों को भू-मार्ग, जल-मार्ग या वायुमार्ग से कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनका मूल्य 3,000 रु. से अधिक नहीं होगा ।

6. इस आदेश में, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) से अभिप्रेत है :—

(i) द्रुतशीतित/त्वरित हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत भैंसों के शावों से प्राप्त मांस और कीमा जिसमें 4 माह के और उससे अधिक और एक वर्ष तक की आयु वाले भैंसों के बछड़ों से प्राप्त बछड़ों का मांस बछड़ा मांस अभिप्रेत है, और

(ii) भारतीय बकरों तथा भेड़ों का द्रुतशीतित/हिमशीतित कच्चा मांस और कीमा मांस और बकरों तथा भेड़ों से प्राप्त प्रसंस्कृत हिमशीतित और द्रुतशीतित ।

अनुसूची-I

उस कसाईखाने के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं जो भा.मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं है ।

1. सामान्य : अनुसूची में दर्शायी गयी अपेक्षाएं सभी अनुमोदित कसाईखानों/वधशालाओं में सरकार सांविधिक अभिकरणों द्वारा उपलब्ध कराई जाएंगी ।

2 अभिन्यास : कसाईखाने / बूचड़खाने में निम्नलिखित आवश्यक सुविधाएं होनी चाहिए :—

(क) पशुओं का वध करने से पहले पशुओं के लिए मुस्ताने का स्थान :

(ख) वध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं ।

(ग) वध के मानवीय तरीके ।

(घ) शवों का अपखनन, प्रसाधन तथा धोना ।

(ङ) निलंबी शव और खाद्य मांस वर्जिएं ।

(च) उपोत्पादों की उठाई धराई

(छ) मांस का निरीक्षण और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का निपटान ।

(ज) बीमार/रोगग्रस्त पशुओं के लिए अलग बाई, और

(झ) पर्याप्त जल प्रदाय ।

3 कसाई खाने में यूनिटें :— कसाई खाने में निम्नलिखित यूनिटें होंगी :—

(क) प्रवेश क्षेत्र या विश्राम स्थल ।

(ख) लिरेजिस ।

(ग) वधशाला हाल ।

(घ) अनुषंगी स्थान ।

(ङ) प्रशीतित कक्ष (वैकल्पिक)

3.1 वधशाला :

3.1.1 हलाल, झटका, जैविण प्रकार के पशुओं का वध तथा प्रसाधन करने के लिए जहां जहां अपेक्षित हो, पृथक-पृथक व्यवस्था की जाएगी. —

(क) भेड़ तथा बकरे ।

(ख) बड़े बड़े पशु ।

3.1.2 इस प्रकार प्रदत्त वधशाला हाल और अनुषंगी स्थान पृथक-पृथक होंगे ।

3.1.3 जानवरों को अचेतन करने (जहां लागू हो) रक्त स्त्राव और शवों को प्रसाधित करने के लिए पृथक-पृथक स्थानों की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.4 रक्तस्त्राव क्षेत्र में पर्याप्त आकार कर्व की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.5 शवों का प्रसाधन फर्श पर नहीं किया जाएगा ।

3.1.6 वध किए गए विभिन्न जाति के पशुओं के अंतरांगों का निरीक्षण करने हेतु पर्याप्त स्थान और उपयुक्त और समुचित अवस्थित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.7 शवों की धुलाई त्वचा और पृथक रूप से सूखा क्षेत्र या फर्श की नालों की और इनमें पर्याप्त आकार का क्षेत्र ।

3.2 अनुषंगी स्थान :

3.2.1 उदर और पाचों की सफाई तथा खाली करने के लिए एक पृथक कक्ष और टांगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.2 पशुचिकित्सक द्वारा और परीक्षण के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने हेतु उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी ।

3.2.3 कसाईखाने के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में पशु चिकित्सक द्वारा जांच करने के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने के लिए पर्याप्त एवं उपयुक्त स्थान प्रदान किए जाएंगे ।

3.2.4 मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त और बेकार सभी मांस को रखने के लिए उपयुक्त पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उसे पृथक रूप से चालाबंद किया जाएगा ।

3.3 प्रशीतित कक्ष :

3.3.1 यह वैकल्पिक होगा लेकिन जहां प्रसंस्करण संयंत्र उपयुक्त यात्रा दूरी पर अवस्थित नहीं है वहां यह अपेक्षित होगा ।

3.3.2 निलंबी हॉल, आदि यातानुकूलित है तो उसका तापमान 10° से. ग्रे. से अधिक नहीं होगा । दो प्रतिधारक कम्पार्टमेंट जंगरोधी तार या विस्तारित धातु भाग से बने होंगे जिनका विस्तार भूतल से लगभग 75 मि.मी. ऊपर से छत तक होगा की व्यवस्था की जाएगी ।

4. शवों को टांगने के लिए छड़ें :— शवों को टांगने के लिए उपयुक्त जंगरोधी धातु या मृदु इस्पात की हुक वाली छड़ें लगाई जाएंगी और उसी तरह से प्रावधान कन्वेयर के लिए बनाए जाएंगे, जिसमें से बाधा रहित हवा पास हो सके : हुक भली भांति नियमित रूप से साफ और विसंक्रमित किए जाएंगे ।

5. सिविल निर्माण :

5.1 वध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र : यह क्षेत्र अप्रवेश्य, सामग्री जैसे कंकरीट न फिसलने वाली है रिंगबोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाएगा और उसमें जल निकास की पर्याप्त सुविधाएं होंगी । बाड़ा अधिमानतः आच्छादित किया जाना चाहिए ।

5.2 वाहनीय ट्रैफिक के लिए क्षेत्र :—कंकरीट से तैयार किए हुए मैदान, भवन से जल निकास की समुचित सुविधाएं, भारवहन डाक, या पशुधन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहां ये यान भरे या खाली किए जाते है । पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए ग्रेशर धुलाई जैट और विसंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

5.3 जल-निकास :— फर्श के वह सभी हिस्से जहां पर गीले कार्य किए जाते है, भली भांति जल निष्कासित होने चाहिए । यह महत्वपूर्ण है कि फर्श के ढलान का निष्कासन के लिए बिना किसी ऐसे गड्ढों के एक समान होना चाहिए कि द्रव पदार्थ इकट्ठा न हों । प्रशीतक कक्षों या शुष्क भण्डार क्षेत्रों में फर्श नालियां नहीं दी जानी चाहिए ।

6. प्रकाश तथा संवातन :—

6.1 काम करने के कमरों में सीधे प्राकृतिक प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए या यांत्रिक माध्यमों द्वारा प्रचुर मात्रा में कृत्रिम प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए ।

6.2 उन सभी स्थानों पर पर्याप्त मात्रा में उत्तम क्वालिटी की कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहां पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो, या अपर्याप्त हो ।

7. जल प्रदाय :

7.1 परिसरों में सर्वत्र, पर्याप्त दबाव पर, पर्याप्त, सुरक्षित, पेय ताजा पानी का प्रदाय निरन्तर उपलब्ध होगा ।

7.2 कार्य करने के घंटों के दौरान वधशाला हाल और कार्य करने के कमरे में लगातार साफ गर्म पानी की सप्लाई उपलब्ध होगी ।

7.3 कसाई खाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिए हाथ धोने के लिए समुचित सुविधाएं जिनमें चलोंत गर्म और ठण्डे पानी की सप्लाई, नाखून साफ करने वाले ब्रुश और साबुन या अन्य अपमार्जक सम्मिलित हैं, की व्यवस्था की जाएगी ।

7.4 जहां अग्नि नियंत्रण आदि के लिए अपेय जल प्रयुक्त होता है वहां ये विशेष रूप से रंग से पहचानी जानी वाली पृथक लाईनों में लाया

India.com

लाया जाएगा और पेय जल लाने वाली लाईनों में इनका किसी भी प्रकार का क्रास संबंधन या टेढ़ी नाली में से पश्च प्रवहन नहीं होगा।

8 सफाई और स्वास्थ्य के लिए सुगमता : उत्पाद उठाई धराई परिक्षेत्र के सभी भाग आसानी से दृष्टिगत और सफाई तथा निरीक्षण के लिए सुगम होंगे।

9. अस्वीकृत सामग्री : निम्नलिखित सामग्री कसाई खाने में प्रयुक्त नहीं होगी :—

(क) खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त उपस्करों में तांबा और इसकी मिश्रधातु।

(ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपकरणों में किसी भी रूप में कैडमियम।

(ग) खुरदार, उठाई-धराई परिक्षेत्र में रंग लेपित सतहों सहित उपकरण।

(घ) इनेमल आधान या उपस्कर।

(ङ) सीसा।

अनुसूची-II

क्वालिटी की अनुरूपता के लिए नमूना लेने व परीक्षण की पद्धति :

1. साधारण—मारे गए पशु शवों/टुकड़े/कीमा (हिमशीतित या हिम-शीतित) मांस को प्रत्येक किस्म और श्रेणी पृथक-पृथक रखी जाएंगी और प्रत्येक का एक पृथक लाट के नमूनों का परीक्षण अनुसूची-II से VII में अधिकथित अपेक्षाओं से सामग्री की अनुरूपता निर्धारित करने के लिए किया जाएगा।

2. डिब्बों का चयन :

2.1 प्रत्येक लाट में चयन किए जाने वाले आधानों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (क), (ख) और (ग) के अनुरूप होगी।

क	ख	ग
प्रत्येक लाट में डिब्बों की संख्या	नेमी निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या	पुनः निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या
100 तक	4	8
101 से 200	5	10
201 से 500	6	12
501 से 800	7	14
801 से 1200	8	16
1201 से 3200	9	18
3201 से 8000	10	20
8001 से अधिक	12	24

2.2 डिब्बों का चयन यदृच्छ रूप से किया जाएगा। चयन की यदृच्छता सुनिश्चित करने के क्रम में, यदृच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उस दशा में जब ऐसी सारणियां उपलब्ध नहीं होती हैं, तो निम्नलिखित प्रक्रिया अंगीकृत की जा सकती है।

2.3 किसी भी आधान से आरम्भ करते हुए गिनती 1, 2, 3 तथा और इसी तरह सुव्यवस्थित ढंग से की जाएगी और हमेशा "आर" आधान निकाला जाएगा, "आर" एन/एन का पूर्ण सांख्यिक अंश होने पर जहां एन कुल आधानों की संख्या तथा चुने जाने वाले डिब्बों की संख्या है। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आधान के सभी हिस्सों में से नमूना ले लिया गया सावधानी बरती जाएगी।

2.4 प्रति आधान न्यूनतम नमूना भार 50 ग्राम होगा।

3. नमूने का चुनाव :

3.1 शवों या चौथाई भागों (क्वार्टर) से नमूने कमर, मांस पेशियों, कंधों, आंतों की पुतलियों, पीछे का चौथाई भाग और कूल्हों से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि मांस पेशियों की मोटाई नमूनों में आवश्यक नमूना प्राप्त करने के लिए विसंक्रमित स्कैलपेल या हृदय, हृदय/दिव्य नली प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी मांस पेशियों से नमूने संयोजित हड्डी की मांस पेशी के गहनतम भाग से लिए जाएंगे।

3.2 अंगों के मामले में नमूना आकार तथा नमूना चयन पद्धति ऊपर पैरा दो के अन्तर्गत अधिकथित के अनुसार होगी। प्रति नमूना प्रति अंग न्यूनतम भार 100 ग्राम होगा।

4. निरीक्षण मार्गदर्शन :

4.3 पहला नमूना विश्लेषण प्रयोगशाला में भेजा जाएगा और दूसरा नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा सीलबंद किया जाएगा और समुचित प्रशीतन के अन्तर्गत संयंत्र में सुरक्षा के लिए रखा जाएगा।

4.2 नमूनों में से एक नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा विहित विशेषताओं/मानकों से अनुरूपता की जांच करने के लिए रखा जाएगा। ये विभिन्न अनुसूचियों में विहित मानकों के अनुरूप होंगे और इसके अन्तर्गत निम्नलिखित होंगे :—

(क) मांस का आंतरिक तापमान।

(ख) निम्नलिखित में मुक्त होगा,

(1) कटे फटे किनारों, रंगहीन शलथ या पनीली प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश अत्याधिक उत्तकों, रक्त के धब्बों या अन्य बाह्य पदार्थों, रुखड़ चीरों और त्रुटिपूर्ण उठाई धराई अत्याधिक काट छांट कतरनों और उपस्थिति के कारण अन्य त्रुटियों से।

(2) अत्याधिक वसा, चिकना तथा मृदु फफूद, कवक ग्रसन।

(3) सड़ांध के चिन्ह अर्थात विवरण तथा दुर्गन्ध, अस्काटल, प्रशीतित दूध।

(4) परजीवी पुटी।

(ग) सुदृढ़ता।

(घ) अंतर्वस्तु का शुद्ध भार।

5. प्रयोगशाला के नमूने।

5.1 क्यूबों/स्लाइसों तथा छोटे-छोटे टुकड़ों/कीमा से प्राप्त नमूने पैक स्थिनियों (पॉलिथियन पैले) में प्राप्त स्वच्छ पालिथीन थैलों में रखे तथा सीलबन्द स्टाकिनेट पैक या बड़े बड़े खंडों/टुकड़ों से प्राप्त नमूने साफ विसंक्रमित पॉलियीन थैलों में पैक किए जाएंगे।

5.2 नमूनों को हाथ से नहीं छुआ जाएगा और विसंक्रमित संडासों की सहायता से उठाया धरा जाएगा। पैक को हाथ से दबाकर तथा निचोड़कर हवारहित किया जाएगा और सीलबन्द किया जाएगा। यह दूसरे थैलों पैक में पुनः पैक किया जाएगा।

5.3 नमूना लेने के समय मांस का तापमान कोड, किस्म, नमूना लेने की तरीक प्रदर्शित करते हुए एक कोड पर्ची बाहरी पॉली पैक में रखी जाएगी।

IndiaCode

5.4 नमूना लेने के समय मांस का कोड, किस्म श्रेणी और तापमान प्रदर्शित करते हुए एक कोड पर्ची दो प्रतियों में भी रखी जाएगी तथा सीलबन्द की जाएगी। इसे समुचित प्रशीतन के अंतर्गत संयंत्र में सुरक्षित रखा जाएगा।

5.5 प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी :

(क) कुल प्लेट संख्या।

(ख) एसचीरिचिया कोली।

(ग) सालमोनेल्ला।

(घ) आयातकर्ता/आयात करने वाले देश की अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए कोई अन्य क्वालिटी पैरामीटर।

5.6 प्रयोगशाला, नमूना प्राप्त होने के 96 घंटों के भीतर परिणाम घोषित करेगी।

6. नमूनों का परिवहन : प्रयोगशाला में नमूने उष्मारोधी थर्मोकोल आधानों में रखे जाएंगे और छह घन्टों के भीतर या उससे भी जल्दी विश्लेषण प्रयोगशाला को भेज दिए जाएंगे।

अनुसूची III

भैंस का मांस (बफेलो बीफ) के लिए विनिर्देश

1. सामान्य : भैंसों का मांस (बफेलो बीफ) स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में वध किए जाएंगे। पशु वध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, ओज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषा :– भैंस का मांस (बफलो बीफ) से अभिप्रेत है किसी ऐसी भैंस का शव/जिसकी आयु बारह माह से अधिक हो।

2.2 किस्में :– भैंस का मांस निम्नलिखित किस्मों के होंगे।

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रुतशीतित शव/आधे/चौथाई।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव/आधे/चौथाई।

2.2.3 किस्म ग : भैंस के मांस के (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.4 किस्म घ : भैंसों के मांस (हड्डियों रहित) ताजे, हिमशीतित।

2.2.5 किस्म ङ : भैंसों (हड्डियों रहित) का मांस ताजा द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च : भैंस (हड्डियों रहित) का मांस ताजा, हिमशीतित।

2.3 विशेषताएं :—भैंस के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी।

(क) वे चर्बी, तन्तु रचना में उत्तम, लाल रंग लिए चमकदार लाल रंग।

(ख) विदारण, विदीर्णता, अवपंक, विवर्णन, दुर्गंध तथा संरचनात्मक में परिवर्तनों रहित।

(ग) गाढ़ेपन में सुदृढ़ता अर्थात दबाव पर गड्ढा नहीं पड़ेगा।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) हड्डियों रहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़े, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़ों या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

अनुसूची-IV

भैंस के बछड़े (कटड़े) के मांस के लिए विनिर्देश

1. सामान्य : भैंस के कटड़े का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में वध किए जाएंगे। पशु वध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, ओज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषाएं :– भैंस के बछड़े का मांस (माह में 12 माह तक की आयु वाले जानवरों से प्राप्त भैंस का शव/मांस अभिप्रेत है।

2.2 किस्में : भैंस के बछड़े का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रुतशीतित शव/आधे/चौथाई।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव/आधे/चौथाई।

2.2.3 किस्म ग : बछड़ा (हड्डियों रहित) ताजा, द्रुतशीतित।

2.2.4 किस्म घ : भैंस के बछड़े (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.5 किस्म ङ : भैंस का बछड़ा (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च : भैंस का बछड़ा (हड्डी रहित) ताजा हिमशीतित।

3.3 विशेषताएं : भैंस के बछड़े के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी :—

(क) वे चर्बी, तन्तु रचना में उत्तम, रंग में गुलाबीपन लिए हुए चमकदार गुलाबी।

(ख) विदारण, विदीर्णताएं, कटे फटे किनारों, अवपंक, विवर्णन दुर्गन्ध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा।

(ग) गाढ़ेपन में सुदृढ़ता अर्थात दबाने पर गढ़े नहीं पड़ेंगे।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) अस्थिर रहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी धूल धातु के टुकड़ों और अन्य अवांछनीय पदार्थ से पूर्णतया मुक्त हों।

अनुसूची V

भेड़ और बकरों के मांस के लिए विनिर्देश

1. सामान्य : भेड़ और बकरे का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में वध किए जाएंगे। पशु वध से पहले और बाद में संबंधित अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। ये रंग, जक, ओज्य, परिरक्षक तथा रसायन द्वारा अभिक्रियित नहीं किए जाएंगे।

2. विशेष :

2.1 परिभाषाएं : भेड़ या बकरे का शव/मांस से अभिप्रेत है, जो 9 मास से अधिक आयु के भेड़ या बकरे से प्राप्त किया गया हो।

2.2 किस्में :— भेड़/बकरे का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रुतशीतित शव।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव।

2.2.3 किस्म ग भेड़/बकरे (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.4 किस्म घ : भेड़ /बकरे (हड्डियों रहित) ताजे हिमशीतित।

2.2.5 किस्म ङ : भेड़/बकरे (हड्डियों सहित) ताजे, द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च भेड़/बकरे (हड्डियों सहित) ताजे हिमशीतित।

2.3 विशेषताएं : भेड़/बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी :—

(क) हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़े या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे ।

(ख) अवांछक विर्णता, दुर्गन्ध तथा संक्रमणकारक परिस्थितियों से रहित ।

(ग) मजबूती तथा बनावट में उत्तम ।

(घ) पाउडरिंग में सुदृढ़ता अर्थात् दबाव पर गड्ढे नहीं पड़ेंगे ।

अनुसूची-VI

कीमा मांस के लिए विनिर्देश

1. सामान्य : भैंस का मांस/बछड़ा मांस/गदर से अभिप्राप्त कीमा मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में वध किए जाएंगे । पशु वध से पहले और बाद में प्रशिक्षित अभिकरण द्वारा चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे । रंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिकल्पित नहीं किया जाएगा ।

2. विशेष :

2.1 परिभाषा : कीमा मांस से हड्डी रहित भैंस का मांस/बछड़ा या भेड़ या बकरे से प्राप्त एक समान दोनों का चूरा मांस अभिप्रेत है

2.2 विशेषताएं : कीमा भैंस का मांस/बछड़े या भेड़ या बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी ।

(क) रक्त के थक्कों, हड्डियों और हड्डी के टुकड़ों, कण्डराओं, बालों अस्वाभाविक वसा आदि या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा ।

(ख) कोई विपदन, विवर्णता, दुर्गन्ध आदि को प्रदर्शित नहीं करेगा ।

(ग) रंग में चमकदार होगा ।

(घ) एक समान दानेदार होगा ।

अनुसूची-VII

जैवाणविक मानकों के लिए विनिर्देश

सामान्य :

इस अनुसूची में आने वाले मांस, विभिन्न अनुसूचियों में वर्णित कच्चे मांस विनिर्मित उत्पादन के सभी प्रकारों को लागू होंगे ।

1. निदर्शित मात्रायन : प्रत्येक्षतः इस प्रकार से एक नमूना लिया जाएगा और निम्नलिखित के लिए परीक्षण किया जाएगा ।

(क) कुल प्लेट संख्या : एरोबिक प्लेट संख्या 10^7 मात्रकों औसतन निश्चलम प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी ।

(ख) एशरिचिया कोली : ई कोली संख्या 100 प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी ।

(ग) साल्मोनेल्ला : यह सभी नमूनों में अनुपस्थित होगा ।

2. प्रक्रिया : उपरोक्त मानकों के अनुकूलता करने के लिए नमूना लेने तथा परीक्षण करने की पद्धति अनुसूची-II में वर्णित के अनुसार होगी।

[फा.सं. 6/1/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुब्बन्ना, निदेशक

ORDER

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 203.—Whereas for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting Raw Meat (Chilled/Frozen) to quality control and inspection prior to export, were published as 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 6th June, 1992, under the Order of the Government of India in the Ministry of Commerce No. S.O. 1424, dated the 6th June, 1992 ;

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.

And, whereas, the copies of the said Gazette were made available to the public on 9th July, 1992 ;

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

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government, after consulting with the Export Inspection Council, being of the opinion that it is necessary and expedient so to do for the development of the Export Trade of India, hereby :—

1. notifies that Raw Meat (Chilled/Frozen) shall be subject to quality control and inspection prior to export.

2. specify the types of quality control and inspection in accordance with the export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992 as the types of quality control and inspection which shall be applied to such Raw Meat (Chilled/Frozen) prior to export.

3. recognise the specificarions as set out in schedule I to VII appended to this Order as the standard specifications for Raw Meat (Chilled/Frozen).

4. prohibit the export, in the course of international trade of Raw Meat (Chilled/Frozen) unless a mark or seal recognised by the Central Government indicating that it conforms to the standard specifications applicable to it, has been affixed or applied to packages or containers of such Raw Meat (Chilled/Frozen) is accompanied by certificate issued by any of the agencies established or recognised under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) to the effect that such Raw Meat (Chilled/Frozen) conforms to the aforesaid standard specifications and is exportworthy.

5. Nothing in this Order shall apply to the export by land, sea or air of bona fide samples or Raw Meat (Chilled/Frozen) to prospective buyers, the value of which shall not exceed Rs. 5,000.

6. In this order, Raw Meat (Chilled/Frozen) means—

(i) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carasses, veal/calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age ; and

(ii) Indian goat and sheep raw chilled/frozen meat and minced meat of goat, sheep and processed by chilling/quick freezing obtained from goat and sheep.

SCHEDULE-I

MINIMUM REQUIREMENTS FOR AN APPROVED ABATTOIR NOT CONFORMING TO IS 4393—1979

1. General.—The requirements indicated in the schedule will be provided/funded for by Government/Civic agencies at all approved public abattoirs/slaughter houses.

IndiaCode

2. Layout.—The abattoir/slaughter house shall have the following essential facilities :—

(a) Resting place for animals before slaughter,

(b) Adequate facilities for ante-mortem inspection.

(c) Carrying out humane slaughter.

(d) Flaying, dressing and washing of the carcasses.

(e) Hanging carcasses and edible offal.

(f) Handling by-products.

(g) Inspection of meat and disposal of meat unfit for human consumption.

(h) Segregation wards for sick/diseased animals.

(i) Adequate water supply.

3. Units in an Abattoir.—The abattoir shall have the following units :—

(a) Reception area or resting ground.

(b) Lairages.

(c) Slaughter halls.

(d) Ancillary accommodation.

(e) Refrigerated room (Optional).

3.1 Slaughter Hall :—

3.1.1 Separate provisions, wherever required, shall be made or slaughtering, dressing animals in accordance with halal, jatka and jewish methods :

(a) Sheep and goats.

(b) Large animals.

3.1.2 The slaughter halls and ancillary accommodation thus provided shall be separated.

3.1.3 Separate space shall be provided for stunning, wherever applicable) bleeding and dressing of carcasses.

3.1.4 A curbed-in bleeding area of adequate size should be provided.

3.1.5 Dressing of carcasses should not be done on floor.

3.1.6 Adequate space and suitable and properly located facilities shall be provided for inspection of viscera of the various types of animals slaughtered.

3.1.7 Carcasses washing—A curbed and separately dry area or an area sufficient size slopped to a floor drain.

3.2 Ancillary Accommodation :—

3.2.1 A separate room and hanging space shall be provided for emptying and cleaning of stomach and intestines.

3.2.2 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the isolation of meats requiring further examination by the veterinarian in a suitable laboratory within the premises of the abattoir.

3.2.3 Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the veterinarian.

3.3.4 Suitable and sufficient accommodations shall be provided for the retention of all meat condemned and unfit for human consumption and shall be locked up separately.

3.3 Refrigerated Rooms :

3.3.1 This shall be optional but required where processing plants are not located within reasonable travelling distance.

3.3.2 Hanging halls, if air-conditioned, should have temperature not higher than 10 degree C. Two retaining compartments constructed of rustresistant wire gauge or expanded metal portion extending from about 75 mm above ground to ceiling should be provided.

4. Rails for Carcasses.—Rails with hooks of suitable rust-proof metal or galvanised mild sheet shall be provided for handing the carcasses and similar provision for plucks shall be made, permitting free circulation of air. The hooks shall be suitably cleaned and sterilized regularly.

5. Civil Construction :

5.1 Ante mortem and Pen Area.—The area should be paved with impervious material such as concrete non-slippery herring-bone type suitable to stand wear and tear by hooves or brick, and patched to suitable drainage facilities. The pan should preferably be covered.

5.2 Areas for vehicular Traffic.—Concrete paved areas, properly drained facilities from building, loading docks or live-stock platforms shall be provided at places where vehicles are loaded or unloaded. Pressure washing jets and disinfection facilities for trucks carrying animals should be provided.

5.3 Drainage.—All parts of floors where wet operations are conducted should be well drained. It is important that the floors slope uniformly to drains with no low spots which collect liquid. Floor drains should not be provided in freezer rooms or dry storage areas.

6. Lighting and Ventilation.

6.1 Work rooms should be provided with adequate direc natural light and ventilation or ample artificial light and ventilation by mechanical means.

6.2 Well distributed artificial lighting of good quality should be provided at all places where adequate natural light is not available or insufficient.

7. Supply of Water.

7.1 A sufficient, safe, potable and constant supply of fresh water shall be available at adequate pressure throughout the premises.

7.2 A constant supply of clean hot water shall be available in the slaughter hall and work-rooms during work hours.

7.3 Suitable facilities for washing hands including adequate supplies of hot and cold running water, nail brushes and soap and other detergent shall be provided for persons working in an abattoir.

7.4 Where non-potable water is used for fire control, etc. it shall be carried in completely separate lines preferably identified by colour and with no cross connection or back siphonage with lines of potable water.

8. Accessibility for Cleaning and Maintenance.—All parts of the product handling zone shall be readily available to sight and reach for cleaning and inspection.

9. Non-acceptable Materials.—In an abattoir the following materials shall not be used, namely :—

(a) Copper and its allows in equipment used for edible products.

(b) Cadmium in any form in equipment handling edible products.

(c) Equipment with painted surface in product handling zones.

(d) Enamel containers or equivalent.

(e) Lead.

SCHEDULE-II

METHOD OF SAMPLING AND TESTING FOR CONFORMATION OF QUALITY

1. General.—Each type and category of carcass/cuts/mince (chilled or frozen) meat shall be kept separately and each

all constitute a lot. Samples shall be tested for each lot certaining the conformity of the material with the requirements laid down in schedules-II to VII.

2. Carton Selection

2.1 The minimum number of cartons to be selected from ch lot shall be in accordance with Column (a), (b) &) of the following table :

o. of Cartons in the lot	No. of Cartons to be selected in routine inspection	No. of cartons to be selected in re-inspection
(a)	(b)	(c)
Upto 100	4	8
101 to 200	5	10
201 to 500	6	12
501 to 800	7	14
801 to 1200	8	16
1201 to 3200	9	18
3201 to 8000	10	20
8001 and above.	12	24

2.2 The cartons shall be selected at random. In order to nsure the random number table shall be used. In case such ables are not available, the following procedure may be dopted.

2.3 Starting from any carton, count them as 1, 2, 3 so on n a systematic manner and withdraw every 'r' the carton, ' being integral part N/n where N-total number of cartons nd n-number of cartons to be selected. Care should be aken to see that sampling is thorough to ensure that all ..ts of this carton are taken into account.

2.4 The minimum sample weight per carton shall be 50 gms.

3. Carcass Selection :

3.1 The samples from the carcasses or quarters shall taken rom back muscle, shoulders, eye muscle, hind quarters and ack and care shall be taken that the whole thickness of the muscle is covered in the sample. Sterilized scalpels of core/ .e tubes shall be used for obtaining the samples. Samples rom thick muscles on long bones shall be taken from the ..gest part of the muscle adjoining bone.

3.2 In the case of carcasses, sample size and sample selection method shall be as laid down under para 2 above. Minimum weight per sample/per carcass shall be 100 gms.

4. Inspection Guidelines :

4.1 The first sample shall be sent to the analytical laboratory and the second sample shall be sealed by the inspecting officer and deposited for safe custody in the plant under proper refrigeration.

4.2 One of the samples shall be examined by the Inspecting officer for checking conformity with prescribed characteristics/standards. These will be appropriate to the prescribed standards in the various Schedules and will include :

(a) Internal temperature of meat.

(b) Freedom from :

(i) Ragged edges, off-colour, flabby or watery nature, pieces of bones, hair, excessive connective tissues, blood clots or other foreign matter, bruises lacerations and other blemishes due to faulty handling, excessive-trimming, tendons and cartilages.

(ii) Excessive fat, greasy and soft moulds/fungus infestation,

(iii) Signs of putrefaction, viz. discolouration, mal-odour souring, freezer burn.

(iv) Parasitic cysts.

(c) Firmness.

(d) Nett weight of the contents.

5. Laboratory Samples :

5.1 The samples obtained from the cubes/slices and other small cuts/mince packed in cartons shall be placed in clean sterile containers and sealed. The samples obtained from stockinet packs or large chunks/cuts shall be similarly packed in clean sterile containers.

5.2 The samples shall not be touched by hand and shall be handled only with the help of sterile forceps. The pack shall be evacuated of air, by pressing and squeezing between the palms and sealed. This shall be repacked in another polypack.

5.3 A code slip indicating the code, date of sampling type, characteristics and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the outer polypack.

5.4 A code slip indicating the code, type, characteristics and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the duplicate sample also and sealed. This shall be kept in safe custody in the plant under proper refrigeration.

5.5 The laboratory shall analyse the samples for :

(a) Total plate count

(b) Escherichia coli

(c) Salmonella

(d) Any other quality parameter to meet importer/importing country's requirement.

5.6 The laboratory, shall declare the result within 96 hours time from the receipt of the sample.

6. Transportation of Samples.—The laboratory samples shall be kept in thermocole insulated boxes/containers and transported within six hours or earlier to the analytical laboratory.

SCHEDULE-III

SPECIFICATION FOR BUFFALO BEEF

1. General.—Baffalo Beef shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

2. Special :

2.1 Definition.—'Buffalo Beef' means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 months of age.

2.2 Types.—Buffalo Beef shall be of the following types :—

2.2.1 Type A : Buffalo Beef fresh, chilled carcass/halves quarters.

2.2.2 Type B : Buffalo Beef fresh, frozen carcass/halves/quarters.

2.2.3 Type C : Buffalo Beef (Boneless) fresh, chilled.

2.2.4 Type D : Buffalo Beef (Boneless) fresh, frozen.

2.2.5 Type E : Buffalo Beef (Bone-in) fresh, chilled.

2.2.6 Type F : Buffalo Beef (Bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics .—Buffalo Beef shall have the following characteristics :

(a) Lean, good texture, bright red to reddish in colour.

(b) Free from tears, lacerations, slime, discolouration malodour and structural alternation.

(c) Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.

(d) Minimum connective tissue.

(e) Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces or other undesirable matter.

SCHEDULE-IV

SPECIFICATION FOR BUFFALO VEAL

1. General.—Buffalo Beef veal shall be obtained from healthy animals slaughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

2. Special :

2.1 Definitions.—'Buffalo Veal' means buffalo carcass/meat from an animal varying in age from 4 to 12 months.

2.2 Type Buffalo veal shall be of the following types :—

2.2.1 Type A : Buffalo Veal Fresh, chilled carcass/halves/quarters.

2.2.2 Type B : Buffalo Veal Fresh, frozen carcass/halves/quarters.

2.2.3 Type C : Buffalo Veal (boneless) fresh, chilled.

2.2.4 Type D : Buffalo Veal (boneless) fresh, frozen.

2.2.5 Type E : Buffalo Veal (bone-in) fresh, chilled.

2.2.6 Type F : Buffalo Veal (bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics.—Buffalo Veal shall have the following characteristics :

(a) Lean, fine in texture, bright pink to pinkish in colour.

(b) Free from tears, lacerations, ragged edges, slime, discolouration malodour and structural alteration.

(c) Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.

(d) Minimum connective tissues.

(e) Boneless cuts to be entirely free from bone-pieces, wood dust, metal pieces and other undersirable matter.

SCHEDULE-V

SPECIFICATIONS FOR SHEEP AND GOAT MEAT

1. General.—Sheep and goat meat shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licensed slaughter house. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designed agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and characteristics :

2. Special :

2.1 Definitions.—'Sheep or goat carcass/meat' means sheep or goat meat obtained from sheep or goat which is more than nine months of age.

2.2 Type.—Sheep/goat meat shall be of the following types :

2.2.1 Type A : Sheep or goat meat Fresh, chilled carcasses.

2.2.2 Type B : Sheep or goat meat, Fresh, frozen carcasses.

2.2.3 Type C : Sheep or goat meat (boneless), fresh, chilled.

2.2.4 Type D : Sheep or goat meat (boneless), fresh, frozen.

2.2.5 Type E : Sheep or goat meat (bone-in) fresh, chilled.

2.2.6 Type F : Sheep or goat meat (bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics.—Sheep/goat shall have the following characteristics :

(a) Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces or other undersirable matter.

(b) Free from slime, discolouration, malodour and structural alterations.

(c) Lean and fine in texture.

(d) Firmness in consistency i.e, will not pit on pressure.

SCHEDULE—VI

SPECIFICATIONS FOR MINCED MEAT

1. General Minced meat derived from buffalo beef/veal and sheep or goat meat which shall have been obtained from healthy animals and staughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. The meat should not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

2. Special

2.1 Definition : Minced meat means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless buffalo beef/veal or sheep or goat meat.

2.2 Characteristics : Minced buffalo beef/veal or sheep or goat meat shall comprise of the following characteristics.

(a) Be free from blood clots, bones and bone pieces, tendons, hairs, excessive fat or any foreign material.

(b) Shall not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc.

(c) Be bright in colour.

(d) Be of uniform grains.

SCHEDULE—VII

SPECIFICATION FOR BACTERIOLOGICAL STANDARDS

1. General—The standards contained in this schedule shall apply to the various type of raw meat, frozen products described in proceeding schedules.

2. Prescribed parameters Normally one sample per consignment by product type shall be drawn and tested for the following factors :—

(a) Total Plate Count—Aerobic plate count shall not exceed 10^7 micro-organisms per gm.

(b) Escherichia Coli—The E Coli count shall not exceed 100 per gm.

(c) Salmonella—This should be absent in all samples.

3. Procedures—The method for sampling and testing for conformation with the above standards will be as detailed in schedule II.

[F. No. 6/1/92-EI&EP]
KUM. SUMA SUHHANNA, Director

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का.आ. 204.—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्,—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ : (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (हिमीकृत/हिमीकृत) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 है ।

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

2. परिभाषाएं :-इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,-

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 स्थापित या मान्यता प्राप्त क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण अथवा दोनों के लिए कोई भी अभिकरण अभिप्रेत है ।

2.3 "पशु" से नीचे विनिर्दिष्ट किसी भी जाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है, अर्थात् :—

(क) भैंस,

(ख) भेड़, और

(ग) बकरा ।

2.4 "अस्थि रहित मांस" से वह प्रसाधित मांस अभिप्रेत है जो कण्डराओं, हड्डियों, उपास्थियों तथा पृथक्कीकरण लंबिकाओं से मुक्त हो ।

2.5 "भैंस मांस" से ऐसे पशु से जो आयु में बारह माह से अधिक हो प्राप्त भैंस का शव/मांस अभिप्रेत है ।

2.6 "बछड़ा/बछड़ा भैंस" से ऐसे पशु से प्राप्त भैंस का शव/मांस अभिप्रेत है जो कि चार माह से बारह माह तक की आयु का हो।

2.7 "परिषद्" से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद् अभिप्रेत है ।

2.8 "पशु शव" से किसी पशु के अंतरांग को सम्मिलित करते हुए उसका (बधित) शरीर या कोई अंग अभिप्रेत है जो किसी अनुमोदित वधशाला में उचित प्रक्रिया के अनुसार बाधित है ।

2.9 "हिमशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/टुकड़ा/कीमा के अंतरतम बिन्दु पर आंतरिक तापमान किसी भी क्रम पर 4 डिग्री सें.ग्रे. से अधिक नहीं होगा ।

2.10 "टुकड़े" से प्रसाधित शवों से प्राप्त मांस और हड्डियां रहित मांस अभिप्रेत है ।

2.11 "हिमशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/मांस/कीमा का तापमान शीघ्र हिमशीतित द्वारा 8° सें.ग्रे. सेलसियस पहुंचेगा परन्तु भण्डारकरण पर 15 डिग्री सें.ग्रे. से अधिक नहीं होगा और किसी भी क्रम पर —8 डिग्री सेलसियस होगा ।

2.12 "चीवन या बकरा मांस" से बकरे के 9 माह से अधिक बच्चों के शव/कपूच टुकड़ों से प्राप्त मांस हैं ।

2.13 "अर्धकाय" से अभिप्रेत है कशेरुक का अनुप्रस्थ प्रवर्त द्वारा शव की रीढ़ की हड्डी के बीच में से, या रीढ़ की हड्डी को पृथक करके आरी/गंडासे से दो बराबर भागों में बांटना ।

2.14 "निरीक्षण अधिकारी" से केन्द्रीय सरकार या अभिकरण का अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक अभिप्रेत है ।

2.15 "लोन" से अभिप्रेत है वह भाग जो पृथक्करणीय वसा से मुक्त हो ।

2.16 "टांगों" से निलंबों के सामने से आधा/पार्श्व सतह के एकल या अविछिन्न टुकड़ा भाग अभिप्रेत है ।

2.17 "कीमा मांस" (कीमा/टुकड़ा) से अभिप्रेत है एक सा दाने का चूरा मांस जो कि भैंस/बकरों या भेड़ के हड्डी रहित मांस से एक जैसा प्राप्त किया गया हो ।

2.18 "मटन या भेड़" से अभिप्रेत है भेड़ या बकरे के शव/कपूच/टुकड़े जो कि 9 माह से अधिक आयु वाले भेड़ से प्राप्त किए गए हों।

2.19 "शुद्ध भार" से जब शव/टुकड़ों/कीमा का वह भार अभिप्रेत है जिसमें पैकेट या मिलाए गए बर्फ का भार सम्मिलित न हो।

2.20 "क्वार्टर" से अभिप्रेत है मारे गए पशु का चौथा हिस्सा या भैंस/बछड़ों के एक तरफ से मांस के आधे या आधा टुकड़ा और सामान्य रूप से अग्र और पश्च क्वार्टरों के रूप में श्रेणीकृत किया जाता है ।

2.21 "पशु वध" से अभिप्रेत है किसी अनुज्ञप्त वधशाला में जहां पशु की वध से पूर्व या वध के पश्चात् पूर्ण जांच की जाती है, मानवोचित ढंग से पशुओं के प्रति क्रूरता का निवारण अधिनियम, 1960 (1960 का 59) के उपबंधों के अनुसार किसी पशु का वध करना ।

2.22 वधशाला/शूचकृन्तना" से वह भवन या परिसर या स्थान अभिप्रेत है जहां पर मानव उपभोग के लिए आशयित पशुओं के वध के लिए स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञप्ति की गयी हो ।

3. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण :

3.1 निर्यात के लिए आशयित कच्चे मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का क्वालिटी नियंत्रण यह सुनिश्चित करने की दृष्टि से किया जायेगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता-प्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है ।

3.2 कसाईखाने की अपेक्षाएं :—निर्यात के लिए मांस की क्वालिटी आश्वस्त करने के प्रयोजन के लिए, यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कसाईखाना जहां पशुओं का वध किया जाता है निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है :—

(क) सभी कसाईखाने जो निर्यात किए जाने वाले मांस के लिए उद्योगों को कच्ची सामग्री की अपेक्षाओं को सर्विस करते हैं और भा.मा. 4393-1979 की "कसाईखाने का आधारभूत अपेक्षाएं" में बताई गयी अपेक्षाओं को पूरा करता है ।

(ख) जो कसाईखाने या वधशाला गृह इन नियमों की अधिसूचना के पश्चात् बने हैं और मांस के निर्यात के प्रयोजन के लिए कच्ची सामग्री को सुरक्षित रखने के प्रयोजन के लिए प्रयोग किए जाते हैं भा.मा. 4393-1979 की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे ।

(ग) जहां इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् कसाईखाने या वधशाला गृह निर्यात के लिए मांस को एकत्रित करने के प्रयोजन के लिए बने हैं और वे कसाईखानों के लिए स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप हैं वहां कसाईखानों के लिए ऐसी यूनिटों को ऊपर निर्दिष्ट भा.मा. के अनुरूप होना आवश्यक नहीं है और वे किसी भी स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन के आधार पर अनुमोदन के पात्र होंगे ।

(घ) यदि वर्तमान कसाईखाने खण्ड (क) की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं तो उन्हें इन नियमों के प्रारम्भ की तारीख से तीन वर्ष की अवधि या ऐसी विस्तृत अवधि जो कि सरकार द्वारा अधिसूचित हो के भीतर अपेक्षाओं को पूरा करना ही होगा ।

3.3 मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त के लिए शर्तें :

निरीक्षण :—पशु तथा मारे गए पशुओं का मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के किसी अर्हित पशुरोग चिकित्सक द्वारा किया जाएगा ।

3.4 भण्डारण:

3.4.1 शवों का आधा भाग/चौथाई भाग ठंडे कमरे में इस प्रकार टांगा जाएगा जिससे कि वह छत से कम से कम 30 सें.मी., दीवारों से 10 सें.मी. तथा फर्श से 10 से.मी. दूर हो ।

3.4.2 हिमशीतित तथा पैक किए गए शव/मांस/कीमा साफ रैकों में रखे जायेंगे जो छत से कम से कम 30 सें.मी., फर्श से 10 सें.मी. तथा दीवारों से 10 सें.मी. दूर हों और डिब्बे एक दूसरे के ऊपर रखे जाएंगे ।

3.5 मांस प्रसंस्करण एकक की स्वच्छता संबंधी तथा अन्य अपेक्षाएं :— परिसर प्रसंस्करण एकक के लिए उपयुक्त होगा और स्थानीय प्राधिकारी से यथोचित तथा रजिस्ट्रीकृत किया जाएगा ।

IndiaCode

3.5.1 परिसर नीचे ढलान वाले ऐसे क्षेत्र में उपस्थित नहीं होगा जिसमें बार-बार बाढ़ आती हो।

3.5.2 समस्त यार्ड, उपगृह, भण्डार तथा कारखाना के सभी भाग हमेशा साफ तथा स्वच्छ रखे जाएंगे।

3.5.3 परिसर के भीतर सड़क पक्की होगी।

3.5.4 परिसर स्वच्छ स्थान अवस्थिति होंगे। जहां समुद्री उत्पाद फल तथा सब्जी उसी क्षेत्र में उठाए रखे जाते हैं। वह परिसर जहां मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उन परिसरों से विभाजित होगा जहां ये उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या यदि वे उसी प्रसंस्करण हाल में सम्पन्न किए जाते हैं तो वहां विभिन्न प्रक्रियाओं के बीच सात दिन का अंतर होगा।

3.5.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, छछूंदर, कीट, मक्खियों, कौआ, जन्तु और गिद्धों का प्रवेश निषिद्ध होगा। विष या चारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहां प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पैक उत्पाद को भण्डारित किया जाता हो।

3.5.6 परिसर का इस तरह से निर्माण तथा रख-रखाव किया जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण तथा प्रसाधन हो सके। शव मांस के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएं कड़ी स्वास्थ्य कर दशाओं में और केन्द्रीय सरकार या अधिकरण के किसी अर्हित पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में की जाएगी। मांस, फर्श, दीवारों तथा अन्य संरचनाओं के सम्पर्क में नहीं आएगा उसको छोड़कर जो मांस के संस्पर्श के लिए विशेषकर निर्मित की गयी हैं। प्रसंस्करण क्षेत्र का कोई भी भाग रखने या सोने के प्रयोजनार्थ कभी भी प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि वह किसी दीवार के द्वारा प्रसंस्करण/प्रसाधन क्षेत्रों से अलग नहीं होता है।

3.5.7 प्राधिकृत परिसरों के सभी भाग हमेशा साफ रखे जाएंगे, पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, कार्य कक्षों में 220 लक्स तथा निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्स सघनता होनी चाहिए जो हवादार होंगे तथा जिनकी नियमित रूप से सफाई की जाएगी और जो विसंक्रमित तथा दुर्गन्ध मुक्त होंगे। परिसरों में सभी संचालनों के संतोषप्रद निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिए। फर्श अप्रवेश्य न फिसलने वाले होंगे और रोगाणु-नाशक से उनकी प्रतिदिन धुलाई होगी। फर्श का ढलान इस प्रकार से होना चाहिए कि जिससे तरल पदार्थ आसानी से बाहर निकल सकें और निकास द्वार ग्रिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केवल उन कक्षों में ग्रिल नहीं होगी जहां मांस हिमकीलित तथा हिमशीतल का भण्डारण होता है, सफेदी रंग धुलाई या रंगलेपन जैसी कि स्थिति हो वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होनी चाहिए। सत्यापन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए इनको करने की तारीख की सूचना अधिकरण को अग्रिम रूप से दी जानी चाहिए। फर्श दीवारें, छत, विभाजन, दीवारें तथा अन्य सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री विनिर्मित और फिनिश के होंगे जिससे कि वे शीघ्र और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

दीवारों पर सफेदी चमकदार टाइलें 1.5 मीटर तक की ऊंचाई तक लगी होंगी जिससे कि धुलाई मर्ग पानी व रसायन युक्त रोगाणुनाशक से की जा सके। कभी-कभी उपयुक्त कोटिंग या सफाई संबंधी वस्तुएं सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती हैं। दीवारें, दरारों विदिरिकाओं तथा मीलने से मुक्त होंगे।

3.5.8 मांस का प्रसंस्करण करने के लिए प्रयुक्त सभी संयंत्र क्षेत्रों को मक्खियों से भली भांति सुरक्षित रखा जाएगा।

3.5.9 भीतरी छत स्थायी प्रकार की होनी चाहिए जो धूल के एकत्रित होने को रोक सके धूल जमने, सफेदी फूलने और पपड़ी बनकर गिरने की प्रक्रिया को काफी कम कर सके और आसानी से साफ की जा सके। जहां कहीं भी सीढ़ियां हों वे ऐसी सामग्री से निर्मित होनी चाहिए जिसकी सरलता से प्रभावी ढंग से सफाई की जा सके और उनकी सतहों काट होनी चाहिए और न्यूनतम ऊंचाई 15 सेमी. होगी।

3.5.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मक्खियों व उनके जीवों से मुक्त होंगे।

3.5.11 वे कमरे और कक्ष जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भण्डारण करना है वे प्रसाधन कक्षों, स्नानागार, कैच बेसिन, उत्पाद भण्डारकरण पशुओं के बाड़े आदि से निकलने वाली धूल व दुर्गन्ध से मुक्त होंगे।

3.5.12 उपस्कर ऐसे स्थान पर रखे जाने चाहिए कि उनका सफाई के लिए भली भांति निरीक्षण अनुज्ञात किया जा सके। मारे गए पशुओं के शवों पर संसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाले सभी मेजें और उपस्कर ऐसी सामग्री से बने हों जो सरलता से साफ हो सकें निर्गमित हों और जल के लिए अप्रवेश्य हों, रसायन और जंगरोधी तथा समतली हों। अखाद्य या बेकार सामग्री को रखने के काम में आने वाले उपस्करों और बर्तनों की अलग पहचान होनी चाहिए ताकि वे खाने के काम में आने वाले मांस को रखने के काम न आएं। मांस को संग्रह करने के काम में आने वाला कोई भी बर्तन या आधान जस्तीकृत लोहे या लोहे का बना नहीं होना चाहिए, स्टेनलेस स्टील ट्रे को छोड़कर जो जस्तीकृत लोहे की हो सकती है सीसे या पीतल का बर्तन जल प्रयोग में लाना हो तो मोटी कलई किया होना चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपस्करों या ढांचे के प्रयोग से बचना चाहिए। लकड़ी के दबाने वाले भारी पटलों और घूरों के लकड़ी के बने हत्थों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें नित्य प्रति गर्म पानी से धोना या भाप से कीटाणु मुक्त करना चाहिए। लकड़ी के दबाने वाले पटलें इतने मजबूत होने चाहिए कि वे दाब के प्रभाव को भली भांति सह सकें और मांस को लकड़ी के बुरादे से प्रदूषित न करें।

3.5.13 प्रसंस्करण क्षेत्र अधिकरण के अनुमोदन के बिना उसी तरह के मार्क के अतिरिक्त किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग में नहीं लाया जाएगा।

3.5.14 पानी के निकास और उससे संबंधित पाईपों आदि की प्रणाली कुशलतापूर्ण होनी चाहिए। सभी नालियां और गटर उचित और स्थायी तौर पर स्थापित होने चाहिए और भार को वहन करने की समुचित क्षमता वाले होने चाहिए। प्रसंस्करण एकक की जल निकास प्रणाली प्रसंस्करण के भीतर बनी उन नालियों आदि से जुड़ी होनी चाहिए जो शौचालयों या पशुओं के मल त्याग क्षेत्रों से निकलने वाली बेकार सामग्री को लाने के लिए बनी हो। मैनहोल रिसने वाले नहीं होने चाहिए जिससे कि रुकावट होने पर वाहित सामग्री बाहर न हो सके।

3.5.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश निर्बंधित होगा और बधशाला या उपोत्पाद अनुभाग के प्रसंस्करण कर्मकारों को सफाई क्षेत्र अर्थात् प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। पहचान की सुविधा के लिए सफाई क्षेत्रों में काम करने वाले कर्मकारों की पोशाक दूसरे क्षेत्र के कर्मकारों की पोशाक से भिन्न प्रकार की होगी।

3.5.16 मांस प्रसंस्करण से सीधे या अदृश्य रूप से संबंधित सभी कार्यकलापों के लिए जिसमें पानी के प्रयोग की आवश्यकता है, पर्याप्त स्वच्छ तथा पेय जल प्रयुक्त किया जाएगा सफाई के साधने के अलावा संयंत्र में प्रसंस्करण के लिए तथा संबंधित कार्यकलापों से चाहे सीधे या अदृश्य रूप से प्रयुक्त सारा पानी नियमित परीक्षण के अधीन होगा और संयंत्र के पास ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त सुविधाएं होंगी। यदि जांच करने पर उपरोक्त जल अपौष्टिक या पीने योग्य नहीं पाया जाता है तो सफाई के लिए जिम्मेदार प्राधिकारियों को इसकी रिपोर्ट की जाएगी और यदि वह प्रसंस्करणकर्ता के निजी साधनों से है तो प्रसंस्करणकर्ता पौष्टिक तथा पेयजल देने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा।

3.5.17 वाणयैसिस प्रचुर मात्रा में अपमार्जक तथा हानिरहित प्रति-रोधी घोल युक्त होंगे विशेषतः गर्म व ठंडे पानी के लिए पाद संचालित संयोजक टोटियां प्रत्येक प्रवेश व निकास स्थलों पर दी जाएंगी।

3.5.18 कर्मकारों व संयंत्र की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में गर्म व ठण्डा पानी उपलब्ध कराया जाएगा। मेजें, पट्टी, आरी, छुरियां, स्टील, विदारक, चाकू के पैंच, मांस के भण्डारण के लिए आधानों को उपमार्जक घोलों तथा गर्म पानी से पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा। "चाकू" तथा अन्य काटने के औजार/उपस्करों के स्टरलाईजेशन के लिए 82 डिग्री सें. ग्रेड तथा उससे अधिक तापमान पर गर्म पानी उपलब्ध होना चाहिए। यदि भाप के उत्पादन या रेफ्रिजरेशन या अग्नि नियंत्रण या इसी प्रकार के अन्य कार्यों के लिए जो प्रसंस्करण से संबंधित नहीं है अपेय जल प्रयुक्त किया जाता है तो ऐसा पानी बिलकुल अलग नालिकाओं से जाएगा और विशेषतः रंग से जाना जाएगा और उनका पीने के पानी की लाईन से कोई क्रास कनेक्शन नहीं होगा।

3.5.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिसके हाथों पर खुला घाव होगा प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रामक या सांसर्गिक रोगों से पीड़ित है उसे परिसरों में प्रविष्टि नहीं होने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की वर्ष में एक बार न्यूनतम एमबीबीएस अर्हता वाले किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा डाक्टरी जांच कराई जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा सम्यक रूप से हस्ताक्षरित ऐसी जांचों का अभिलेख रखा जाएगा और जब यह चाहे निरीक्षण अधिकारी को प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की भीड़ से बचने के लिए सभी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए मेजें देनी होंगी।

3.5.20 प्रसंस्करण में थूकना, चबाना तथा धूम्रपान करना प्रतिषिद्ध होगा।

3.5.21 उंगलियों के नाखून और बाल उचित रूप से ढके होंगे। प्रसंस्करण क्षेत्रों में कंघी करना और नाक की सफाई करना तथा छींकने का निषेध होगा।

3.5.22 सभी प्रसंस्करण कर्मकारों को एप्रेन, हैडवियर, हाथ के दस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्री के बने हुए देने होंगे जो कि आसानी से साफ एवं विसंक्रामित किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्मचारीवृन्द यह सुनिश्चित करेंगे कि वे साफ सुथरे हों तथा कर्मकार, स्वच्छ, साफ और चुस्त रहें। यथोचित उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से परिवर्तनकारी सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.5.23 प्राधिकृत परिसरों के पास पर्याप्त शीतागार सुविधाएं होंगी।

3.5.24 शीतागार (द्रुतशीतन कक्ष, हिमशीतन कक्ष, हिमशीतक भंण्डार) अनुज्ञप्ति परिसर होंगे। शीतागार का तापमान अभिलेख रखा जाएगा और एक वर्ष तक बनाए रखा जाएगा।

3.5.25 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रविष्टि होने वाले सभी व्यक्तियों को रोगाणुनाशक जल में पैर धोने के पश्चात् ही प्रविष्ट होने दिया जाएगा।

3.5.26 शौचालयों का प्रावधान स.उ.नि.बि.प्रा. के अनुसार होगा।

3.5.27 निष्कासक पंखों (एग्जास्ट फैन) का उपबन्ध किया जाएगा।

3.5.28 अपशिष्ट के परिवहन के लिए प्रयुक्त ट्रालियां इस प्रकार चिह्नित की जाएंगी कि उनकी ट्रालियों की उनसे अलग पहचान हो जाए जो केवल शव मांस के परिवहन के लिए अनन्य रूप से प्रयुक्त होंगी।

3.5.29 अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई को इस ढंग से की जाएगी जिससे कि खाद्य या पेय जल दूषित न हो। अपशिष्ट सामग्री तक नाशक-जीव की पहुंच के निकास के लिए पूर्वधारियां बरती जाएंगी। मांस और मांस उत्पाद की उठाई-धराई तथा अन्य कार्य क्षेत्र के पास से अपशिष्ट सामग्री को हटा देना चाहिए। यह नियमित अंतरालों पर और दिन में कम से कम एक बार तो होना ही चाहिए। अपशिष्ट सामग्री निपटान के तुरन्त पश्चात् भंडारकरण के लिए प्रयुक्त पात्र तथा अपशिष्ट सामग्री के सम्पर्क में आए हुए किसी भी उपस्कर की सफाई होनी चाहिए तथा उसे रोगाणु मुक्त करना चाहिए। दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्री भण्डारकरण क्षेत्र की सफाई होनी चाहिए तथा उसे विसंक्रामक करना चाहिए।

3.5.30 सभी प्रसंस्करण क्षेत्र तथा उपस्करों की सफाई और विसंक्रमण दोनों प्रतिदिन कार्य करने से पूर्व और पश्चात होनी चाहिए।

3.5.31 द्रुतशीतन कक्ष की सफाई तथा स्वच्छ करने के लिए एक निश्चित समय सूची अपनाई जानी चाहिए।

3.6 नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति: निर्यात के लिए आशयित कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण नमूना लेकर किया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परीक्षण मानक विनिर्देशों के अनुरूप है।

3.7 अभिकरण के लिए अनुदेश:—परिसरों में स्वच्छता, कार्मिक तथा उपस्करों की सफाई प्रचालन संबंधी क्रियाविधि, नमूना लेने, परीक्षण पैकिंग का तरीका, प्रसाधन के सभी प्रक्रम पर कच्चे मांस का निरीक्षण और चिन्ह तथा उसके अभिलेखों के रखरखाव के संबंध में परिषद् द्वारा समय-समय पर जारी निर्देशों का कठोरता से पालन किया जाएगा।

3.8 शव/मांस के परिवहन की शर्तें:—मांस की किस्म पर निर्भर रहते हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के कालम (2) में विनिर्दिष्ट शर्तों का पालन करना होगा:

मांस की किस्म (1)	परिवहन के लिए विनिर्देश (2)
ताजा	यान पूर्ण रूप से अप्रवेश्य फर्श और सतही दीवार से ढके होने चाहिएं। 100 कि.मी. से अधिक परिवहन की दशा में 6° सें.ग्रे. अनधिक तापमान बनाए रखने के प्रबन्ध करने होंगे।
द्रुतशीतित	रेफ्रिजरेटिड/विद्युतरोधी वैन में ले जाना। 100 कि.मी. से अधिक दूर ले जाने के मामले में 6° सें.ग्रे. से अनधिक तापमान न होने के प्रबन्ध किए जाएंगे।
हिमशीतित	विद्युतरोधी/रेफ्रिजरेटिड वैन में ले जाना। शव/मांस का तापमान 8° सें.ग्रे. से अनधिक होगा।

4. निरीक्षण का आधार:—निर्यात के लिए आशयित कच्चा मांस/(द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि यह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता-प्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया:

5.1 निरीक्षण के लिए आवेदन :—कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात करने का इच्छुक निर्यातकर्ता निर्यात के लिए आशयित प्रेषण का विवरण देते हुए विहित प्रोफार्मा में अभिकरण के निकटतम कार्यालय को सूचना देगा।

5.2 आवेदन भेजने के लिए समय की निर्धारित सीमा: ऐसी प्रत्येक सूचना अभिकरण के कार्यालय में निर्यातकर्ता के परिसर से परेषण के भेजे जाने की प्रत्याशित तारीख से कम से कम पांच दिन पहले की जाएगी।

5.3 पशु चिकित्सक प्रमाण पत्र जारी करना: नियम 5.1 के अधीन सूचना प्राप्त होने पर नियम 3 और 4 के अधीन यथा उपबंधित के अनुसार निरीक्षण और इस संबंध में जारी अनुदेशों यदि कोई हों, के आधार पर अभिकरण, अपना यह समाधान कर लेने पर कि परेषण का प्रसंस्करण और पैकिंग इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार किया गया है यह घोषणा करते हुए निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी कर देगा कि कच्चे मांस (ताजा/शीतित/हिमशीतित) का परेषण मानव उपभोग के लिए उपयुक्त है और निर्यात योग्य है।

परन्तु अभिकरण के लिए विधिपूर्ण होगा कि वह पर्यवेक्षण, निरीक्षण करे तथा उपरोक्त उपबंधों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित कराए और निर्यात के लिए कच्चे मांस के लिए किसी भी रूप में अभिकरण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार कर दें यदि वह पूर्वोक्त अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

परन्तु यह और कि केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के लिए यह विधिपूर्ण होगा कि वह मरणोपूर्व और मरणोपरान्त शव परीक्षा निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कार्मिक विनिर्दिष्ट और अभिहित करें तथा इसमें पशुओं की संख्या के प्रति यूनिट किसी या दोनों पशुओं के लिए आवश्यक कार्मिकों की संख्या सम्मिलित होगी:

परन्तु यह और कि ऐसे कार्मिक, अभिकरण या अन्य किसी लोक प्राधिकरण या प्राइवेट प्राधिकरण जो पशुओं का वध और निर्यात के लिए मांस के उत्पादन में प्रजनगत परिसरों के प्रयोग के हकदार और उत्तरदायी हैं, के अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

5.4 निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार: जहां अभिकरण का समाधान नहीं हो पाता वहां वह तीन दिनों के भीतर ऐसा प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार की सूचना निर्यातकर्ता को उसके कारणों सहित देगा।

5.5 जांच निरीक्षण: प्रमाणन के पश्चात् अभिकरण को भण्डारकरण अभिवहन में या पत्तनों पर परेषण की क्वालिटी में पुनः निर्धारित करने का अधिकार होगा। न प्रक्रमों में से किसी भी प्रक्रम पर परेषण में मानक विनिर्देशों के अनुरूप न पाए जाने की दशा में भूल रूप से जारी प्रमाण-पत्र प्रत्याहरितकर लिया जाएगा।

5.6 पशु स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र की विधिमान्यता: परेषण के पास होने की तारीख से निरीक्षण प्रमाण-पत्र ताजा/शीतित मांस के संबंध में पांच दिन और हिमशीतित मांस के लिए 90 दिन की अवधि के लिए विधिमान्य होगा। यदि एक आवेदन में प्रस्तुत एक से अधिक परेषण भिन्न-भिन्न दिनों पर अनुमोदित होते हैं तो प्रमाण-पत्र की विधि मान्यता अनुमोदित की पूर्वतम तारीख के लिए संगणित की जाएगी।

5.7 निरीक्षण प्रमाण-पत्रों की पुनः विधि मान्यता: यदि परेषण का निरीक्षण प्रमाण-पत्र की अवधि के भीतर पोत वहन नहीं होता है तो निर्यातकर्ता को पुनः विधि मान्यता के लिए परेषण को प्रस्तुत करने की अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में विधिमान्यता ताजा/शीतित मांस के लिए तीन दिन और हिमशीतित मांस के लिए 30 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान: इन नियमों के प्रयोजनार्थ कच्चे मांस (ताजा/शीतित/हिमशीतित का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़खाने के परिसरों पर किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़खाने ऐसा निरीक्षण करने के लिए अभिकरण को सभी आवश्यक सुविधाएं प्रदान करेंगे।

7. निरीक्षण फीस: निर्यातकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता अभिकरण को निम्नानुसार फीस देगा :—

1. परेषणानुसार निरीक्षण के अंतर्गत निर्यात के लिए प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपए के अधीन रहते हुए, पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

2. उत्पादनगत क्वालिटी नियंत्रण प्रणाली के अंतर्गत प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपए के अधीन रहते हुए, पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.2 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

3. स्वयं प्रमाणीकरण प्रणाली के अंतर्गत निर्यात के लिए एक वर्ष में न्यूनतम केवल दो हजार पांच सौ और अधिकतम केवल एक लाख रुपए के अधीन रहते हुए पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.1 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

टिप्पणी :—प्रत्येक परेषण के लिए निर्यातकर्ता द्वारा दी जाने वाली निरीक्षण फीस की राशि निकटतम रुपए तक पूर्णांकित की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए जहां ऐसी राशि में रुपए का भाग पैसे हों, वहां यदि ऐसा भाग पचास पैसे या अधिक हो तो वह बढ़ाकर रुपया कर दिया जाएगा और यदि ऐसा भाग पचास पैसे से कम हो तो उसे छोड़ दिया जाएगा।

8. अपील :—(1) ऐसा कोई व्यक्ति जो पशु चिकित्सक स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी किए जाने के अभिकरण के इंकार किए जाने से व्यथित है, वह ऐसे इंकार की सूचना प्राप्त होने के दस दिनों के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए नियुक्त न्यूनतम तीन परन्तु सात से अनधिक व्यक्तियों के विशेषज्ञों के पैनल को अपील कर सकेगा।

(2) पैनल की गणपूर्ति तीन की होगी।

(3) अपील, इसके प्राप्त होने के पन्द्रह दिनों के भीतर निपटा जाएगी।]

[फाईल सं. 6/1/92-ई आई एण्ड ईपी]

कुमारी सुमा सुब्बण्णा, निदेशक

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 204.—In exercise of the powers conferred by Section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title and commencement:—(1) These rules may be called the Export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

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

2. Definitions:—In these rules, unless the context otherwise requires:—

2.1 "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);

2.2 "Agency" means any agency for quality control or inspection or both established or recognised under Section 7 of the Act;

2.3 "Animal" means an animal belonging to any of the species specified below, namely :—

(a) Buffalo, (b) Sheep, and (c) Goat

2.4 "Boneless meat "means dressed meat which is free from tandons, bones, cartilages and seperable nerves;

2.5 "Buffalo Beef" means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 (twelve) months of age;

2.6 "Buffalo Veal" means buffalo carcass/meat from an animal above four months old but upto twelve months;

2.7 "Council" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;

2.8 "Carcass" means the (slaughtered) body or any part thereof including viscera of any animal which has been

slaughtered according to the proper procedure in an approved slaughter house;

2.9 "Chilled" means that the core temperature of carcass/cuts/mince does not exceed 4 degrees celsius at any stage ;

2.10 "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat;

2.11 "Frozen" means that the temperature of carcass/meat/mince shall reach minus 8 degrees calcius by quick freezing and shall not go above minus 15 degrees celsius during storage and minus 8 degrees celsius at any other stage;

2.12 "Goat meat" means carcass/cubes/cuts obtained from goat which is more than nine months of age ;

2.13 "Halves" means sawed/chopped carcass divided into two equal halves splitting through the centre of the backbone or removing the back bone by cutting through the transverse process of the vertebrae;

2.14 "Inspecting Officer" means a qualified veterinarian of the Central Government or Agency;

2.15 "Lean" means the meat free from separable fat;

2.16 "Legs" means single or unsplit cut of half/side in front of hip joints,

2.17 "Minced meat" means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless meat of buffalo, goat or sheep;

2.18 "Mutton or sheep" means carcass/cubes/cuts obtained from goat or sheep which is more than nine months of age ;

2.19 "Net weight" means weight of the carcass/cuts/mince when packed but does not include weight of the package or added ice;

2.20 ""Quarters" means fourth part of carcass of the cut sides of a buffalo/veal carcass derived from halves and generally categorised as fore and hind quarters;

2.21 "Slaughter" means killing of an animal employing a humane method in accordance with the provisions of the Prevention of Cruelty to Animals Act, 1960 (54 of 1960) in a licensed slaughter house where the animal is subjcted to through ante moriem and post mortem examinations ;

2.22 "Slaughter house/abattoir" means the building, premises or place which is licensed by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

3. Quality Control and Inspection.

3.1 The quality control of raw meat (chilled or frozen) intended for export shall be carried out with a view to ensure that the same conforms to the specification recognised by the Central Government under Section 6 of the Act.

3.2 Requirement of an abattor.

For the purpose of assuring the quality of meat for exports it shall be ensured that the abattoir where the animals are slaughtered shall meet with the following requirements :—

(a) All abattoirs servicing raw material requirements of the industry for meat for expot and in existence as on the date of commencement of these rules shall comply with the requirements stipulated in IS 4393-1979 'Basic requirement for an abattoir'.

(b) The abattoirs or slaughter houses constructed after the date of the notification of these rules and utilised for purposes of securing raw material for export of meat shall comply with the requirements of IS—4393-1979.

(c) Whereafter the date of notification of these rules abattoirs or slaughter houses are constracted for purposes of source of meat for export and these are in conformity with any accepted international standards for abattoirs such units shall not be required to comply with IS-Standards mentioned above and shall be eligible for licensing on the basis of compliance with any other accepted international standards.

(d) In the case of existing abattoirs which do not meet with the requirements of clause (a) at present they shall have to conform the requirement within a period of three years from the date of commencement of these rules or such extended period as may be notified by the Government.

3.3 Conditions for antemortem and postmortem. Inspection.—The animals and carcasses shall be subjected to antemortem and postmortem inspections by a qualified veternarian of the Central Government or Agency.

3.4 Storage.

3.4.1 The carcases halves/quarters shall be so hung in the chill room as to be atleast 30 centimeters from the ceiling, 30 centimeters from the walls and 10 centimeters from the floor.

3.4.2 The frozen and packed carcasses/meat/mince shall be stacked on clean racks atleast 30 centimeters from the ceiling, 10 centimeters from the floor and 10 centimeters from the walls and cartons shall be stacked one over the other.

3.5 Sanitary and other requirement of meat processing unit.—The premises shall be fit for processing unit approved and registered by the local authority.

3.5.1 The premises shall not be located in an area subjected to frequent flooding.

3.5.2 All yards, out house, stores and all approaches to the factory shall always be kept clean and in sanitary condition.

3.5.3 The road within the premises shall be metalled.

3.5.4 The premises shall be located in a sanitary place. Wherever marine products, fruits and vegetables are handled in the same area, the premises where meat is processed shall be adequatley partitioned from the premises where these products are processed or leave a gap of seven days between different processings, in case they are carried out in the same processing hall.

3.5.5 It shall exclude the entry of dogs, cats, rodents, insects, flies, crows, bats and vultures. The use of poisons or baits is prohibited in place where processing is carried out or any packed product is stored.

3.5.6 The premises shall be so constructed and maintained as to permit hygienic processing and dressing. All operations in connection with the processing or packing of carcass meat shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the qualified veterinarians of the Central Government or Agency. Meat shall not come in contact with floors, walls or other structures except those which are specially designed for contact with meat. No portion of the processing area shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the processing/dressing area by a wall.

3.5.7 All the parts of the authorised premises shall always be kept clean, adequately lighted, the intensity should be 220 Lux in work rooms and shall 550 Lux in inspection areas, and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and deodorised. The premises should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations. The flooring shall be impervious, non slippery and washed daily with disinfectant. The floor should slope sufficiently for liquids to be drained off to trapped outlets protected by a grill except in rooms where meat is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done atleast once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agency to facilitate verification and inspec-

tion. The floors, walls, ceilings, partitions, doors and other part of all structures shall be of such material, construction and finish that they can be readily and throughly cleaned. The walls shall be tiled with white glazed ceramic tiles upto a height of 1.5 meters to enable washing with hot water and chemical disinfactants. Alternatively, suitable coatings or hygienic panels, may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks, crevices and dampness.

3.5.8 All plant areas utilized for processing of meat shall be appropirately protected against ingress of flies.

3.5.9 The ceiling shall be of permanent nature and prevent accumulation of dirt and minimize condensation, mould development and flaking and should be easy to clean, wherever stairs are there, it should be constructed with such material which is to be cleaned easily and effectively, should have side curb with a minimum height of 15 centimeters.

3.5.10 The processing area shall be free from cobwebs and spiders.

3.5.11 The rooms and compartments in which the meat it processed or stored shall be free from dust and odour emanating from the dressing rooms, toilets, catch basins by-product storage, animal pens.

3.5.12 The equipment shall be so placed as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses shall be of such material which can be easily cleaned, sterilised and is impervious to water, resistant to chemicals and rust and smooth. Equipments and utensils used for inedible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat. No vessel or container for storage of meat made up of galvanised iron or iron shall be used except meat freezing trays which may be of galvanised iron. Copper or brass vessels when used should be heavily tinned. Use of wooden equipment/structures in the processing area shall be avoided. Wooden chopping blocks and wooden handle or knives which when used, shall daily be washed with hot water or steam sterilised. The wooden chopping blocks shall be strong enough to withstanding chopping and shall not contaminate the meat with wood dust.

3.5.13 The processing area shall not be used for the processing of any material other than meat of the same species without approval of the Agency.

3.5.14 All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to the throughout of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed. The drainage system of the processing unit shall not be connected within the processing building with the drains receiving effluent materials from the toilets or animals pens. Manholes will be leakproof to avoid backflow of the waste matter due to blockage.

3.5.15 The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter house or by-product section shall not be allowed to enter the clean area that is processing or packing area. For easy identification the uniforms of workers of the clean area shall be different from those working in other areas.

3.5.16 All activities relating to meat processing and having requirement of the use of water shall be supported by access to adequate clean and potable water. The water to be utilised in the plant for processing related activities shall be subjected to regular testing and the plan shall have adequate arrangements for such testing. If upon testing water is found to be unwholesome or non-potable, the fact shall be reported to the authorities responsible for the supply and if it is from processor's own sources then processor shall take all necessary steps to render the water wholesome and potable.

3.5.17 Wash basins with ample detergent and harmless antiseptic solution, preferably with foot operated faucets having water supply shall be provded at each entry and exit points.

3.5.18 Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean, Tables, band saws, knives, steels, cleavers, knive pouches, containers for storage of meat shall be washed throughly with detergent solutions and hot water. Hot water at 82°C and above should be available for sterilisation of knives and other cutting tools/equipment. If non potable water is used for production of steam or for refrigeration of fire control or any other purpose unconnected with processing then such water should be carried in completely separate lines identified preferably by colour and with no cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water supply.

3.5.19 No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the procesing area. No person suffering from infectious or contagius disease shall be allowed to enter the premises. Annual medical check up of all the employees shall be carried out by a registered mdical practitioner with a minimum MBBS qualification. A record of such examinations duly signed by a registered medical practitioner shall be maintained and presented to the inspecting officer as and when desired by him. Overcrowding of employees in the processing area shall be avoided by providing working table at sufficient distance from each other.

3.5.20 Spitting chewing and smoking shall be prohibited in the processing area.

3.5.21 The finger nails and hairs shall be properly trimmed or covered. Combing of hairs in processing area and cleaning and blowing of nose shall be prohibited in the processing area.

3.5.22 All process workers shall be provided with aprons, headwear, hand globes and footwear of such material which can be easily cleaned and disinfected. The supervisory staff shall ensure that the same are properly cleaned and the workers are neat, clean and tidy. Adequate, suitable and conveniently located changing facilities should be provided.

3.5.23 The authorised premises shall have adequate cold storage facilities.

3.5.24 The cold storage (Chilling room, freezing room, freezer store) shall be licenced premises. Temperature records of the cold storage shall be maintained and retained for one year.

3.5.25 All external accesses to the processing area shall be provided with antiseptic foot bath for persons entering the processing area.

3.5.26 Provision as to lavatories as per Marine Product Export Development Authority.

3.5.27 Exhaust fans shall be provided where necessary.

3.5.28 Trolleys used for transportations of the waste shall be marked as to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat.

3.5.29 Waste material should be handled in such a manner as to exclude contamination of food or potable water. Precaution should be taken to prevent access to waste by pests. Waste should be removed from the meat and meat products handling and other working areas at regular intervals and atleast once a day. Waste receptacles used for storage and equipment which has come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. Atleast once a day the waste storage area also should be cleaned and disinfected.

3.5.30 All the processing area and equipments shall be cleaned and disinfected after each days' work.

3.5.31 At definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitizing the chilling room.

3.6 Method of sampling and testing.—The inspection of raw meat (chilled/frozen) meant for export, shall be done by drawing samples and testing the same with a view to see that the consignment conforms to the standard specifications.

3.7 Instructions for Agency.—All instructions regarding sanitation in the premises, cleanliness of personnel and equip-

ment, operational procedures, method of sampling, testing, packing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof all instruction issued from time to time by the Agency and compitable with these rules shall be adhered to.

3.8 Conditions for transport of carcasses/meat.—The conditions stipulated in column (2) of the following table are to be followed for transportation of carcasses/meat depending upon type of meat :—

Type of meat	Specifications for transport
(1)	(2)
Fresh	Vehicles fully covered with impervious flooring and side walls (In case of transport over distance exceeding 100 kms. suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 0°C.
Chilled	Transported in refrigerated/insulated vans. In case of transport over distance exceeding 100 kms. suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Frozen	Transported in insulated/refrigerated vans. The temerature of the carcass meat shall not go above minus 8°C.

4. Basis of Inspection.—Inspection of raw meat (chilled/frozen) intended for export shall be carried out with a view to seeing that the same conform to the specifications recognised by the Central Government under Section 6 of the Act.

5. Procedure of Inspection and Certification.

5.1 Application for Inspection.—An exporter intending to export raw meat (chilled/frozen) shall submit an intimation in prescribed proforma giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the Agency.

5.2 The time limit for Sending Application.—Every such intimation shall reach the office of the Agency not less than five days before the anticipated date of despatch of the consignment from the exporters premises.

5.3 Issue of veterinary Health Certificate.—On receipt of the intimations under rule 5.1 the Agency on satisfying itself on the basis of inspection carried out as provided for under rule 3 and 4 and the instructions if any issued in this resbect that the consignment has been processed and packed according to the standard specification applicable to it, shall issue a veterinery health certificate declaring the consignment of raw meat (chilled/frozen) as fit for human consumption and export worthy :

Provided that it shall be lawful for the Agency to supervise, oversee and secure compliance of the requirements of the above provisions and to refuse to issue veterinary health certificate in respect of meat in any form intended for export not complying with the requirements :

Provided further that it shall be lawful for the Central Government of the Agency to specify and designate the personnel necessary and responsible for ante-mortem and post-mortem inspections and this shall include the number of personnel necessary for either or both functions per unit of number of carcessess :

Provided further that such personnel may be under the employment of the Agency or any other public authority or the private agency entitled to and responsible for the use of the premises in question for slaughter of animals and production of meat for export.

5.4 Refusal to issue veterinary health certificate.—Where the Agency is not satisfied, it shall within a period of five days refuse to issue such certificate and communicate such refusal to the exporters alongwith the reasons thereof.

5.5 Check Inspection.—Subsequent to certification, the Agency shall have right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at the ports. In the exent of consignment being found not conforming to the standard specifications, at any of these stages, the certificate originally issued shall be withdrawn.

5.6 Validity of veterinary health certificate.—The inspection certificate issued shall be valid for a period of five days in respect of chilled meat and ninety days for frozen meat and twenty one days for vacuum pack chilled meat from the date of passing of the consignment. If more than one consignment approved on different days is presented in one application, the validity of the certificate shall be reckoned for the earliest date of approval.

5.7 Revalidation of veterinary health certificate.—If the consignment is not shipped within the period of validity of the inspection certificate, the exporter shall be permitted to present the consignment for revalidation. In such cases, the validity shall be extended for a further period of three days for chilled meat and thirty days for frozen meat.

6. Place of Inspection.—The inspection of raw meat (chilled/frozen) for the purpose of these rules shall be carried out at the premises of the processor/exporter/abattoir. The processor/exporter/abattoir shall provide all necessary facilities to the Agency to carry out such inspection.

7. Inspection fee.—Inspection fee shall be paid by the exporter/processor to the Agency as under :—

1. For export under consignmentwise inspection, a fee at the rate of 0.4 per cent of the F.O.B, value, subject to a minimum of Rs. 50 per consignment.

2. For export under the in-process quality control system, a fee at the rate of 0.2 per cent of the F.O.B. value, subject to a minimum of Rs. 50 per consignment.

3. For export under the Self-certification system, a fee at the rate of 0.1 per cent of the F.O.B. value, subject to a minimum of Rupees Two thousand five hundred only and maximum of rupees one lakh only in a year.

Note.—The amount of inspection fee for each consignment payable by the exporter shall be rounded off to the nearest rupee and, for this purpose where such amount contains a part of rupee, then if such a part is fifty paise or more, it shall be increased to one rupee and if such part is less than fifty paise, it shall be ignored.

8. Appeal.—(1) Any person aggrieved by the refusal of the Agency to issue a veterinary health certificate may within ten days of receipt of the communication of such refusal by him prefer an appeal to a panel of experts consisting of not less than three, but not more than seven persons appointed for the purpose by the Central Government.

(2) The quorum of the panel shall be three.

(3) The appeal shall be disposed of within fifteen days of its receipt.

[File No. 6/1/92-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 25 जनवरी, 1993

का.आ. 705:—केन्द्रीय सरकार निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए कच्चा मांस (क्रिमणीतित/अक्रमणीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण)

नियम, 1992 में अधिसूचित शर्तों के अधीन कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए (निम्नलिखित अधिकरणों को मान्यता देती है—

1. निर्यात निरीक्षण अभिकरण बम्बई/कलकत्ता/कोचीन/दिल्ली/मद्रास ।

2. विपणन तथा निरीक्षण निदेशालय ।

स्पष्टीकरण : इस अधिसूचना में कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) से निम्नलिखित अभिप्रेत है :—

(1) भैंस के बछड़ों/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की आयु के भैंस के कटरों से प्राप्त मांस के (द्रुतशीतित/हिमशीतित) द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा कीमा मांस और

(2) भारतीय बकरा तथा भेड़ कच्चा द्रुतशीतित/हिमशीतित मांस तथा बकरे भेड़ का कीमा मांस और बकरे तथा भेड़ से प्राप्त द्रुतशीतन/हिमशीतन द्वारा प्रसंस्कृत ।

2. यह अधिसूचना राजपत्र में इसके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होगी ।

[फाईल सं. 6/1/92 ईआई एण्ड ईपी
कुमारी सुधा सुब्बण्णा, निदेशक]

New Delhi, the 25th January, 1993

S.O. 205.—In exercise of the powers conferred by sub-section (1) of Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby recognises the following agencies for the inspection of Raw Meat (Chilled/Frozen) prior to export, subrect to the conditions notified in the Export of Raw Meat (Frozen/Chilled) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

1. Export Inspection Agency at Bombay/Calcutta/Cochin/Delhi/Madras.

2. Directorate of Marketing and Inspection.

Explanation.—In this notification Raw Meat (Chilled/Frozen) means :—

(i) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carcasses, veal/calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age; and

(ii) Indian goat and sheep raw chilled/frozen meat and minced meat of goat, sheep and processed by chilling/quick freezing obtained from goat and sheep.

2. This notification shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.

[F. No. 6/1/92-EI&EP]
KUM. SUMA SUBBANNA, Director

IndiaCode

Printed by the Manager, Govt. of India Press, Ring Road, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054, 1993