New Delhi, the 22nd September, 1995

S.O. 2678.—In pursuance of the powers conferred by sub-section (1) of section 5 read with sub-section (2) of Section 6 of the Sick Industrial Companies (Special Provisions) Act, 1985, the Central Government hereby appoints Shri M. S. Dayal, IAS (GJ:61) as a Member of the Appellate Authority for Industrial and Financial Reconstruction with effect from the date of his assupmtion of charge of the post and upto 31st January, 1998.

[F. No. 7|14|94-BO.I]
K. K. MANGAL, Under Secy.

केन्द्रीय उत्पाद शुल्क, एवं सीमा शुल्क आयुक्तालय

नागपुर, 18 सितम्बर, 1995

का. आ. 2679.—श्री पी. के. गडकरी, अधीक्षक, समूह "ख" केन्द्रीय उत्पाद शुल्क, आयुक्तालय, नागपुर, निवर्तन की आयु प्राप्त करने पर दिनांक 31-8-95 को अपरान्ह से शासकीय सेवा से निवृत्त हुए है ।

[फा. सं. II(3) 3/95/स्था. I/21188]

आर. जे. बेले, अपर आयुक्त
(कार्मिक एवं सतर्कता)

CUSTOMS AND CENTRAL EXCISE COMMISSIONERATE

Nagpur, the 18th September, 1995

S.O. 2679.—Shri P.K. Gadkari, Superintendent, Central Excise Group 'B' of Nagpur Commissionerate having attained the age of superannuation retired from Government service on 31-8-95 in the afternoon.

[C. No. II(3)3|95|Estt.I|21188*
B. J. BELEY, Addl. Commissioner (P&V)

वाणिज्य मंत्रालय

आदेश

नई दिल्ली, 22 सितम्बर, 1995

का. आ. 2680.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को निर्यात से पूर्व (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) के अधीन लाने के लिए कतिपय प्रस्ताव निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम (ii) की अपेक्षानुसार, भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय के आदेश सं. का. आ. 2425 तारीख 24 अगस्त, 1994 को भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3, उपखंड (ii) तारीख 24 अगस्त, 1994 को प्रकाशित किए गए थे,

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

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को तारीख 27-10-1994 को उपलब्ध करा दी गयी थी,

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

अब, केन्द्रीय सरकार, निर्यात क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग 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 :—

1. यह अधिसूचित करती है कि प्रसंस्कृत मांस उत्पाद निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होंगे ।

2. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को प्रसंस्कृत मांस उत्पाद निर्यात क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1995 के प्रारूप के अनुसार ऐसे क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को ऐसे रूप में विनिर्दिष्ट करती है जो कि ऐसे प्रसंस्कृत मांस उत्पादों पर निर्यात से पूर्व लागू होगा ।

3. इस आदेश से संलग्न अनुसूची 1 से 5 में अपवर्णित विनिर्देशों का प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देती है ।

4. अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के निर्यात को जब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि ऐसे प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के पैकेजों या आधानों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त कोई ऐसा चिन्ह या सील चिपकाई या लगाई न गयी हो कि वह उसे लागू मानक विनिर्देशों के अनुरूप है और उसके साथ भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार या निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त किसी भी अभिकरण द्वारा या राज्य सरकार के पशुपालन निदेशालय द्वारा जारी इस आशय का प्रमाणपत्र न लगा हो कि ऐसे प्रसंस्कृत मांस उत्पाद यथास्थिति, उपरोक्त मानक विनिर्देशों या निर्यात संविदा में अनुबद्ध के अतिरिक्त किन्हीं अन्य विनिर्देशों के अनुरूप हैं और निर्यात योग्य हैं ।

5. यह इस आदेश को निर्दिष्ट करती है कि प्रभावी क्षेत्राओं को भू-मार्ग, जल मार्ग या वायु मार्ग द्वारा प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के उन सद्भावी नमूनों के निर्यात को लागू नहीं होगी जिनका पोगे पर्यन्त निःशुल्क मूल्य पांच हजार रुपए से अधिक नहीं होगा ।

स्पष्टीकरण:—

इस आदेश के प्रयोजनों के लिए "प्रसंस्कृत मांस उत्पादों" से ऐसे मांस उत्पाद अभिप्रेत हैं (ताजे, द्रुतशीतित, हिमशीतित कीमा/पिसे मांस को छोड़कर(जो मांस को क्यूरिंग, धूमन, डिब्बा बंद करने, पकाने, निर्जलीकरण तथा नमक, मसालों तथा एडिटिव्स को या तो अलग-अलग या मिश्रित रूप से मिलाने जैसी प्रक्रियाओं के अंतर्गत तैयार किया गया है ।

अनुसूची- 1

डिब्बा बंद प्रसंस्कृत मांस उत्पादों का नमूना लेना

1. नमूना लेने की साधारण अपेक्षाएं : (1) नमूना लेने की प्रक्रिया अभिहित अभिकरण द्वारा प्राधिकृत व्यक्ति द्वारा ही की जाएगी और विनिर्माता/निर्यातकर्ता की उपस्थिति में की जाएगी ।

(2) नमूने का इस तरह से भंडारण और परिवहन किया जाए कि उत्पाद का तापमान सामान्य कक्ष के तापमान से भिन्न नहीं होगा ।

2. नमूना लेने के मापदंड:—(1) एक ही माप सभी डिब्बों तथा विनिर्माता के एक ही बैच से लिए गए सभी डिब्बों वाले पारेषणों को एक साथ कर एक लाट में तैयार किया जाएगा ।

(2) सामग्री को अनुसूची 2 से 4 की अपेक्षाओं के अनुसार अनुरूपता सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक लाट में से नमूनों का परीक्षण किया जाएगा ।

(3) नमूनों की भौतिक, रसायनिक तथा सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं की जांच के लिए लाट से चुने जाने वाले डिब्बों की संख्या लाट के साईज पर आधारित होगी और नीचे दी गयी सारणी के स्तम्भ (1) तथा (2) के अनुसार होगी ।

सारणी–1

परीक्षण के लिये डिब्बों का चयन

लाट में डिब्बों की संख्या (एन)	चुने जाने वाले डिब्बों की संख्या (एन)
500 तक	—6
500 से 1000	—7
1001 से 5000	—8
5001 से 10000	—9
10000 से ऊपर	—10

(4) ये डिब्बे एक मुश्त चुने जायेंगे । खोले जाने वाले डिब्बों की न्यूनतम संख्या सारणी 2 के अनुसार हो सकती है । 2.3 की अपेक्षानुसार कम से कम 2 डिब्बों की प्रत्येक पैकिंग कैस से चुनते हुए एक मुश्त डिब्बे लिये जायेंगे।

(5) यदाकदा सुनिश्चित करने के उद्देश्य से यदाकदा संख्या सारणी को उपयोग किया जावेगा । यदि किसी मामले में सारणी उपलब्ध नहीं होती है तो निम्नलिखित प्रक्रिया अपनाई जायेगी ।

(6) सभी डिब्बों को व्यवस्थित रूप से लगाया जाये और एक सिरे से शुरू किया जाये । एन/एन का मध्य भाग होने के कारण प्रत्येक आठवां डिब्बा लिया जायेगा जहां-जहां एन से लाट में डिब्बों की कुल संख्या से अभिप्राय है और एन से चुने जाने वाले डिब्बों की संख्या से अभिप्राय है ।

सारणी 2

खोले जाने वाले पैकिंग के लिये (खंड 2,4)

लाट (एन) में पैकिंग केसिस की संख्या	खोले जाने वाले पैकिंग डिब्बों की संख्य (एन)
100 तक	—2
101 से 500	—3
501–1000	—4
1001–5000	—5
5000 से ऊपर	—6

1. परीक्षणों की संख्या—भौतिक तथा रसायनिक अपेक्षाओं के लिये चुने गये नमूनों के डिब्बों से एक प्रतिनिधी नमूना लिया जायेगा जिसकी निर्यात, हैडस्पेस, सोडियम क्लोराइड नाइट्रेट, भारी धातु तथा प्रोटीन की जांच की जायेगी ।

2. सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं के लिये परीक्षण—(1) 37° पर उष्मायन चुने गये डिब्बों में 2 को 37° सी पर उष्मायित किया जायेगा जो कि कम से कम 14 दिन तक होगा और सूक्ष्मजैविकी परीक्षण के अध्यधीन किया जाएगा ।

(2) 55° सी पर उष्मायन किये गये डिब्बों में से अन्य 2 को 55° सी पर उष्मायित किया जायेगा और जो कि कम से कम 14 दिन तक होगा और सूक्ष्मजैविकी परीक्षण के अध्यधीन किया जायेगा ।

3. अनुरूपता के लिये मानदण्ड—एक लाट को इस मानक की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली समझा जायेगा जब सभी परीक्षण किये गये हों सभी नमूने विशेषताओं के लिये संबंधित तत्स्थानी अपेक्षाओं को पूरा करते हैं ।

IndiaCode

अनुसूची-II

कार्नेड बीफ के लिये मानक

1. विस्तार :—यह मानक डिब्बा बन्द भैंस मांस जिसे "कार्नेड बीफ" अभिहित किया गया है, पर लागू होता है और वायुरुद्ध सीलबन्द डिब्बों में बेचे गये हैं जो मुद्रांकन के पश्चात् उस सीमा तक उष्मातापित किये गये हैं जिससे कि उत्पाद स्वतः सुरक्षित रह सकें।

यह "कार्नेड बीफ" प्रकार के मांस उत्पाद इन विनिर्दिष्ट से विभिन्न अनिवार्य विशेषताओं सहित लागू नहीं होगा। इन उत्पादों के साथ अर्हक विवरण लगा होगा जो कि उत्पाद की सही जानकारी इस प्रकार देगा कि ग्राहक धोखे में न रहे और इस मानक के अनुसार बंद उत्पादों के संबंध में कोई शंका न हो।

2. वर्णन :—कार्नेड बीफ अर्थात् जीवित भैंसों का प्राप्त चाप, क्यूरड हड्डी रहित शव मांस और उसमें शीर्ष मांस हृदय मांस तथा कमर से नीचे का मांस सम्मिलित किया जा सकता है।

उत्पाद भैंस के मांस के बड़े-बड़े टुकड़ों में तैयार किया जायेगा जो पहले से ही पका या ऐसे पहले से पकाये मांस का मिश्रण होगा जिसमें अधिकतम 5 कच्चा मांस जोड़ा गया है, अन्यथा मामले में आधानों में भरने से पहले या पश्चात् मांस सुरक्षित होगा।

डिब्बे को सीलबन्द करने के पश्चात् ताप उष्मायन लागू किया जायेगा। और यह सुनिश्चित करना पर्याप्त होगा कि उत्पाद स्वतः टिकाऊ है तथा जन स्वास्थ्य के लिये हानिकारक नहीं है।

3. आवश्यक संघटन तथा क्वालिटी तत्व :

(1) आवश्यक घटक :

—असुरक्षित भैंस का मांस

—सुरक्षित रखने वाले पदार्थ जिनमें खाद्य श्रेणी नमक तथा सोडियम या पोटाशियम नाईट्रेट है।

(2) वैकल्पिक घटक :

—स्कोरोज, प्रतीय शंकर, डैक्सट्रोस (ग्लूकोज, लक्टोज माल्टोज ग्लूकोज, शरबत, कोर्ण शरबत) (सम्मिलित)

—संसपति सब्जियां, प्रोटीन, दालें तथा स्टार्च परन्तु यह भी कि वैकल्पिक तत्वों की कुल मात्रा भार के आधार पर 50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(3) संघटन :

अन्तिम उत्पाद में कुल प्रोटीन अंश 21% मी. से. से कम नहीं होंगे।

(4) कच्ची सामग्री—मांस :

जिससे उत्पाद तैयार किया जाता है उपभोग के लिये अच्छी उचित क्वालिटी का होगा और आपत्तिजनक गंध से मुक्त होगा।

(5) अन्तिम उत्पाद :—अन्तिम उत्पाद स्वच्छ होगा तथा साथ ही धब्बों और आधान के दूषण से मुक्त होगा। मांस एक सार होगा और पूर्णतः संसाधित होगा और उत्पाद द्रुतशीतित होने पर टुकड़े करने योग्य होगा।

4. खाद्य भोज्य :

(1) परिरक्षक	अन्तिम उत्पाद के कुल अंश पर परिगणित अधिकतम मात्रा
क. नाइट्रेट, पोटाशियम तथा सोडियम	50 मि.ग्रा. : कि.ग्रा. कुल नाइट्रेट जो सोडियम नाईट्रेट के समान न हों।
ख. पोटाशियम क्लोराइड	श्रेष्ठ विनिर्माण एकक द्वारा सीमित
(2) एंटीआक्सीडेंट एसकार्बिक अमल और इसके सोडियम नमक	श्रेष्ठ विनिर्माण एकक द्वारा सीमित

5. दूषण तत्व	अधिकतम स्तर
सीसा (बी बी) टिन (एस एन)	1 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
टिन (एस एन) टिन प्लेट आधान के उत्पाद के लिये	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
टिन (एस एन) अन्य आधान में उत्पाद के लिये	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.

6. स्वच्छता स्वास्थ्य :—(1) स्वच्छता तथा अन्य स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं नीचे दिए गए कच्चे मांस (द्रुतशीतित या हिमशीतित) क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण (नियम, 1992 के अधीन) के अनुसार होंगी।

(2) कार्नेड बीफ तैयार करने के लिये प्रयुक्त मांस मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण किये गये पशुओं से लिया गया है या किसी निरीक्षण द्वारा अन्य मानव उपभोग के लिये पारित किया गया है। निरीक्षण द्वारा परीक्षण किए जाने के पश्चात् मांस को दूषण या प्रसंस्करण या उठाई-धराई या किसी हानिकारक पदार्थ को मिलाने के लिये खोला नहीं गया है जो कि मानव उपभोग के लिये अनुचित कर देता है।

IndiaCode

(3) कच्चे या अर्ध प्रसंस्कृत मांस या कार्नेड बीफ को संस्थापना के भीतर इस प्रकार उठाया रखा, भण्डारित या परिवहित किया जाएगा जो कि मांस तथा कार्नेड बीफ को दूषण तथा विघटन से बचाएगा।

(4) उत्पाद को संनुद्रित सीलबन्द आधानों में पैक किया जाएगा ताकि दूषण न हो सके और जो साफ होंगे तथा मजबूत आधान की विशेषता को दिखाएंगे तथा निर्यात के साक्ष्य को दिखाएंगें।

(5) जब प्रसंस्कृत आधानों को, जल में ठण्डा किया जाएगा तो पेय जल होगा या इस भांति उपयोग किया जाएगा जिससे जन स्वास्थ्य को हानि न हो।

(6) प्रसंस्करण के पश्चात् डिब्बों को दूषण से बचाने के लिए अच्छी तरह उठाई धराई की जाएगी।

7. लेबल लगाना :—(1) खाद्य का नाम लेबल पर घोषित किए जाने वाले खाद्य उत्पाद का नाम "कार्नेड बीफ" होगा।

(2) संघटकों की सूची :—संघटकों की एक पूरी सूची उत्पाद के अवरोही क्रम से लेबल पर घोषित की जाएगी और सभी संघटकों के लिए एक विशेष नाम का प्रयोग किया जाएगा।

(3) तारीख, चिन्हांकन तथा भण्डारकरण निरीक्षण:—डिब्बा बन्द कार्नेड बीफ के लिए जो कि स्वतः टिकाऊ उत्पाद है, न्यूनतम टिकाऊपन तारीख वर्ष में उपदर्शित की जाएगी।

(4) गैर खुदरा डिब्बों पर लेबल लगाना :—खुदरा डिब्बों पर लेबल लगाने के लिए आवश्यक उचित सूचना या तो गैर खुदरा डिब्बों पर या उसमें रखे दस्तावेजों पर दी गई है सिवाय इसके कि केवल खाद्य वस्तु का नाम, तारीख, चिन्हांकन तथा भण्डारण निर्देश, लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकरों या पैकर का नाम तथा पता खुदरा डिब्बों पर ही होगा। तथापि, लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकर का नाम तथा पता पहचान चिन्ह में बदला जा सकता है परन्तु यह कि ऐसा चिन्ह उसमें रखे दस्तावेजों से स्पष्ट रूप से एक समान है।

(5) कुल अन्तःवस्तु :—भार के आधार पर कुल अन्त वस्तु या तो मीटरिक पद्धति में (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) यूनिटों में या माप की दोनों प्रणालियों में जैसा भी उस देश द्वारा अपेक्षित हो जिसे माल बेचा जा रहा है घोषित की जाएगी।

(6) नाम तथा पता :—विनिर्माता/पैकर का नाम तथा पता घोषित किया जाएगा परन्तु वह पहचान चिन्ह से बदला जा सकता है नहीं ऐसा चिन्ह मूल देश द्वारा जारी किया गया हो।

(7) उद्भव का देश :—उत्पाद का उद्भव वाला देश स्पष्ट रूप से घोषित किया जाएगा। जिस देश में प्रसंस्करण किया गया हो उसे लेबल लगाने के प्रयोजन के लिए उद्भव का देश माना जाएगा।

अनुसूची —III

संचयन मांस के लिए मानक

1. विस्तार :—यह मानक "संचयन मांस" से नाम निर्दिष्ट उत्पाद पर लागू होता है जो कि किसी भी उपयुक्त पकिंग सामग्री में पैक किया गया है। वर्णन उत्पाद पोल्ट्री के मांस या उसके मिश्रण से तैयार किया जाएगा जो अवधूर्ण और सुरक्षित और जिसे धुएं से पकाया जा सका हो। उत्पाद में बिन्डर हो भी सकता है और नहीं भी।

2. उष्मा तापमान :—जिसके अधीन उत्पाद किया गया हो और संसाधन तथा पैकिंग का प्रकार यह सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त होगा कि उत्पाद में कोई स्वास्थ्य हानिकारक पदार्थ नहीं है और भण्डारण, परिवहन तथा विक्रय की दशा में जैसा कि उपधारा 6.4 में दर्शाया गया है, सही रहेगा।

3. आवश्यक सम्मिश्रण तथा क्वालिटी तत्व अंश :—

(1) आवश्यक संघटक :—

—मांस या पोल्ट्री मांस या इनका सम्मिश्रण

—पानी

—निदानात्मक संघटक जिसमें खाद्य श्रेणी नमक (सोडियम क्लोराइड तथा पोटाशियम या सोडियम नाईट्रेट) होगा।

(2) वैकल्पिक संघटक :

—खाद्य ओफाल, वसा परसी संसाधित और असंसाधित शूकर मांस फाइडपीज।

—निम्न प्रकार के कार्बोहाईड्रेड और प्रोटीन

—आहार आटा या श्रेणी से तैयार स्टार्च या मीठा आलू

—ब्रैड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद

—दुग्ध पाउडर, मलाई दुग्ध पाउडर, मक्खन दुग्ध पाउडर केसिनेट व्हे पाउडर अंडा, प्रोटीन, सब्यूति विगेटा ली प्रोटीन, मूंगफली प्रोटीन ड्राई रक्त उत्पाद, सोया आटा, सोया प्रोटीन, गैहू ग्लूकोन ल्यूमिन आहार, सूरजमुखी आहार।

—सुक्रेज, आयक शर्करा, डेक्ट्रोज (नूग्लूकोन)

—लेक्ट्रोज, माल्टोस, ग्लुकोज सीरप (जिसमें कार्न सीरप भी है)

—मसाले, परिपक्वन, और मसाला

—हाइड्रोलिट्रेड प्रोटीन।

(3) संमिश्रण	बाईडर के साथ उत्पाद	बिना बाईडर के उत्पाद और ओफाब लेकिन उसमें दिल, जिह्वा या शीर्ष मांस सम्मिलित हो सकेगा ।
न्यूनतम भीतर जाने वाले मांस के अंश	80%	90%
अधिकतम वसा अंश	35%	30%

(4) आवश्यक क्वालिटी अंश :—

(i) कच्ची सामग्री:—मधटक जिनसे उत्पाद तैयार किया जाता है उत्तम क्वालिटी के होंगें जो कि मानव उपयोग के लिए उचित होंगें और आपत्तिजनक गंध से मुक्त होंगें।

(ii) अन्तिम उत्पाद :—उत्पाद बिल्कुल साफ होगा तथा धब्बों और आधानों के दूषण से मुक्त होगा। मांस तथा पोल्ट्री मांस एक समान तथा पूर्णतः संसाधित होगा और उत्पाद ऐसा होगा जिसके टुकड़े किए जा सकें।

4. योज्य खाद्य

(1) परिरक्षक		
	नाइट्रेट पोटाशियम और/या सोडियम नमक	प्रवेश मात्रा 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा., कुल नाइट्रेट जिन्हें सोडियम के रूप में अभिव्यक्त किया गया अंतिम उत्पादों के कुल शुद्ध अंश के आधार पर संगणित अधिकतम लेवल
	नाइट्रेट पोटाशियम और/या सोडियम नमक	125 मि.ग्रा./कि.ग्रा. नाइट्रेट जिन्हें सोडियम नाइट्रेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया।
	पोस्टेशियम क्लोराइड	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित ।
(2) प्रति आक्सीकारक		
	एसकार्बिक अम्ल सोडियम नमक आईसी एसकार्बिक एसिड और सोडियम नमक	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
(3) सुरुचिकारक		
	प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थ और प्राकृतिक तद्रूप सुरुचिकारक पदार्थ	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
(4) सुरुचिकारक वर्धक		
	5 गुआनीलेट, डायसोडियम 5 आइसोसलेट डायसोडियम	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित ।
(5) अम्ल विनियामक		
	ग्लुकोन-डेल्टा-लेक्टोन सोडियम साइट्रेट	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
(6) जल प्रतिधारण अभिकर्मक		
	फासफेट (प्राकृतिक रूप में विद्यमान तथा मिलाया गया)	8000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. (P_2O_5 के रूप में अभिव्यक्त ।
	मिलाया गया फासफेट (मोनोडाई तथा पोली) सोडियम तथा पोटाशियम नमक	390 मि.ग्रा./कि.ग्रा.) पी 2.5 के रूप में अभिव्यक्त
(7) रंग		
	इरोयरोसिन (सीआई 45430) रंग में कमी को पूरा करने के लिए बदलना केवल बाईडर सहित उत्पाद के लिए)	15 मि.ग्रा./कि.ग्रा.

5. संदूषण	अधिकतम स्तर
सीसा (पीबी)	0.5 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
टिन (एसएन)	
टिन (एसएन) टिन प्लेट आधानों में उत्पादों के लिए	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
टिन (एसएन) अन्य आधानों के उत्पाद के लिए।	50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.

6. स्वच्छता :—स्वच्छता तथा अन्य स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं कच्चे मांस (हुलगीतित या हिमशीतित) (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम 1992 के अंतर्गत दिए गए अनुपालन में होंगी।

(2) कोई भी मांस जिसके अंतर्गत पोल्ट्री मांस और उनके उत्पाद भी हैं किसी संस्था द्वारा तब तक स्वीकृत नहीं किया जाएगा जब तक कि उक्त जानवरों का जिनसे मांस तथा मांस उत्पाद लिए गए हैं मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण न किया गया हो । उनको जब तक स्वीकार नहीं किया जाएगा जब तक कि उन पर कोई ब्रांड या चिन्ह न लगा हो और सभी तरह से मानव उपभोग के लिए सही होंगे और जब तक उनको इंस्पेक्टर द्वारा यह जांच न कर ली गयी हो कि संदूषण मुक्त है या प्रसंस्करण या छटाई-धराई में या कोई अन्य शोधनकारक पदार्थ उनमें न मिला दिया गया हो जो मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो ।

(3) मांस को जिसके अन्तर्गत कुक्कुट मांस और उनके उत्पाद भी है किसी स्थापना में इस रीति से भण्डारित किया जाएगा । उसका परिवहन किया जाएगा जो मांस तथा मांस उत्पादों को संदूषण और क्षय होने से सुरक्षा करें ।

(4) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग के पश्चात् उष्मोपचारित किया जाता है । वायु रुद्ध रूप के सीलबन्द आधानों में पैक किया जाएगा जिससे कि उसमें स्वास्थ्य

के लिए कोई परिसंकट मौजूद न हो या लेबल पर उपदर्शित थालने भण्डारक्षण परिवहन और विक्रय संदूषण न आने पाए। आधान साफ होंगे और उनमें ठोस आधानों के लक्षण संबंधी दशाओं में होंगे और जहां आधानों के प्रकार को होगा वहां निर्वात का संकेत दर्शित होगा।

(5) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग से पूर्व उपभोपचारित किया जाता है इस प्रकार से पैक किया जाएगा कि संदूषण को कम से कम रखा जाना जिससे कि उत्पाद खराब होने से बच सके और लेबल पर उपदर्शित हथालने भण्डारकरण परिवहन और आधानों में स्वास्थ्य के लिए कोई विक्रय संबंधी दशाओं में लोक स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकट न हो सके। परिसंकट न मौजूद होगा न ही हथालने की दशाओं में संदूषण आने पाएगा। वे साफ होंगे और जहां लागू हो उनमें निर्वात का संकेत दर्शित होगा।

(6) जब प्रसंस्कृत आधानों को पानी में ठण्डा किया जाता है तो पानी पेय क्वालिटी का होगा या अच्छी उपयुक्त रूप से संसाधित किया हुआ होगा ताकि लोक स्वास्थ्य को परिसंकट में ना डाल सके।

(7) अन्तिम उत्पाद को ऐसी रीति से हथाला जाएगा और भण्डारित किया जाएगा जिससे कि उत्पाद को संदूषण से बचाया जा सके।

7. लेबल लगाना :

(1) खाद्य का नाम : लेबल पर घोषित किया जाने वाला उत्पाद का नाम "लैंच मांस" होगा।

बाईडरों और खाद्य मांसोच्छिष्ट की उपस्थिति की घोषणा उस पशु की जाति, कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण प्राप्त किया गया है उपदर्शित करते हुए दी जाएगी, यदि उनके लोप से उपभोक्ता को भ्रम पैदा होता है।

(2) संघटकों की सूची : अवरोही क्रम या अनुपात में लेबल पर संघटकों की पूर्ण सूची घोषित की जाएगी सिवाय उन विनिर्दिष्ट नामों के, जिनका एस्कार्बिक अम्ल आइसो-एस्कार्बिक अम्ल और उनके सोडियम लवणों तथा नाइट्रेट (पोटाशियम और सोडियम) के लिए प्रयोग किया जाएगा और मिलाए गए फासफेट को वर्ग नाम "फास्फेटस" घोषित किया जा सकेगा।

संघटकों की सूची में उन पशुओं की जाति, जिनसे मांस, कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण प्राप्त किया गया है, उपदर्शित की जाएगी।

(3) तारीख अंकन और भण्डारकरण अनुदेश :—

(i) शेल्फ टिकाऊ उत्पादों के लिए न्यूनतम टिकाऊपन की तारीख, वर्ष घोषित की जाएगी।

(ii) ऐसे उत्पादों के लिए, जो शेल्फ टिकाऊ नहीं है अर्थात् उनके बारे में यह संभावना है कि उन्हें भण्डारकरण और विक्रय की सामान्य पूर्ण रूप से दशाओं में कम से कम 18 मास तक नहीं रखा जा सकता है और जिन्हें ऐसे आधानों में पैक किया गया है जो उपभोक्ता को देने के लिए या खानपान के प्रयोजनों के लिए तैयार है, न्यूनतम टिकाऊपन की तारीख, दिन, मास और वर्ष में घोषित की जाएगी।

(iii) ऐसे उत्पादों के लिए जो शेल्फ टिकाऊ नहीं है और ऐसे आधानों में पैक है जो सीधे उपभोक्ता को या खानपान प्रयोजनों के लिए विक्रय नहीं किए जाते हैं, पर्याप्त भण्डारकरण और वितरण अनुदेश घोषित किए जाएंगे।

(4) खुदरा इतर आधानों पर लेबल लगाना :—खुदरा आधानों पर लेबल लगाने के लिए आवश्यक समुचित सूचना या तो खुदरा इतर आधानों पर या उनसे संलग्न दस्तावेजों पर दी गई है, सिवाय इसके की खाद्य का नाम, तारीख अंकन और भण्डारकरण अनुदेश, लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकर का नाम और पता खुदरा इतर आधान पर होगा। तथापि पहचान चिन्ह के स्थान पर लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकर का नाम और पता दिया जा सकता है परन्तु यह तब जब कि ऐसा चिन्ह उससे संलग्न दस्तावेजों में स्पष्ट रूप से पहचान योग्य हो।

(5) शुद्ध अंतर्वस्तु :—शुद्ध अन्तर्वस्तु भार के आधार पर या तो मीटरिक पद्धति (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) यूनिटों में या एवोयरडूपिस या माप की दोनों पद्धतियों में, जो उस देश द्वारा जहां माल का विक्रय किया जाता है अपेक्षित हो।

(6) नाम और पता :—विनिर्माता/पैकर का नाम और पता घोषित किया जाएगा, परन्तु यह जब कि वह, पहचान चिन्ह के स्थान पर रखा जा सकता है, जहां वह ऐसा पहचान चिन्ह हो जो उद्भव के देश द्वारा जारी किया गया हो।

(7) उद्भव का देश :—उद्भव का देश स्पष्ट शब्दों में घोषित किया जाएगा वह देश जिसमें प्रसंस्करण किया है, लेबल लगाने के प्रयोजन के लिए उद्भव का देश माना जाएगा।

अनुसूची—IV

पकाए संसाधित फटे मांस के लिए मानक

1. विस्तार :—यह मानक "फटे मांस" के रूप में अभिहित उत्पादों को लागू होता है जिन्हें किसी उपयुक्त पैकेजिंग सामग्री में पैक किया गया है।

2. वर्णन :—यह उत्पाद मांस या कुक्कुट मांस या उनके मिश्रण से तैयार किया जाएगा जिसे संसाधित किया गया है और धुएं से पकाया गया है। प्रयुक्त मांस के कम से कम 50 प्रतिशत स्थूल टुकड़े हैं जो व्यास में 8 मि.मी. से अन्यून छिद्रों द्वारा मांस भूत के समतल्य है। कोई भी टुकड़ा किसी एक आकार में 15 मि.मी. से बड़ा नहीं होगा।

उत्पाद में बाइंडर हो भी सकते हैं या नहीं भी हो सकते हैं उष्मोपचार जिसके अधीन उत्पाद को रखा गया है और संसाधन तथा पैकेजिंग का प्रकार यह सुनिश्चित करने के लिए प्रयाप्त होगा कि उत्पाद में कोई लोक स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकटमय पदार्थ नहीं है और वह भण्डारकरण परिवहन तथा विक्रय की दशाओं में, जैसा कि पैरा 6.4 तथा 6.5 में उपदर्शित किया गया है स्वास्थ्यप्रद रहता है ।

3. आवश्यक समिश्रण और क्वालिटी कारक—(1) आवश्यक संघटक :—

— मांस का कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण ।

— जल

— संसाधित संघटकों में खाद्य ग्रेड नमक (सोडियम क्लोराइड) और पोटाशियम या सोडियम नाईट्रेट होगा ।

(2) वैकल्पिक संघटक

— खाद्य ओफल वसा
कुक्कुट मांस

— निम्न प्रकार के कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन बाईंडर

— आहार, आटा या फेन आलू या मीठे आलू से तैयार किया गया स्टार्च

— ब्रेड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद

— दुग्ध चूर्ण, मखनिया दूध चूर्ण केसनेट, ठंडे चूर्ण, अंडा प्रोटीन, शुष्क रक्त उत्पाद साग सब्जी प्रोटीन उत्पाद,

— सुक्रोस, आवकशर्करा, ड्रेक्सट्रोस (ग्लूकोज) लैक्टोल, माल्टोस, ग्लूकोज सिरप (जिसके अंतर्गत कार्न सिरप भी है) ।

— हाइड्रोलिज्ड प्रोटीन

(3) संमिश्रण	बाईंडर के साथ उत्पाद	बिना बाईंडर के उत्पाद और खाद्य ओफल (किन्तु उसके अंतर्गत दूध पिलाने वाले जानवरों का दिल, जिव्हा या सिर मांस भी है)
— न्यूनतम भीतर जाने वाले मांस के अंश	80%	90%
— अधिकतम वसा अंश	30%	25%

(4) आवश्यक क्वालिटी तत्व :

(i) कच्ची सामग्री :—ये संघटक, जिनसे उत्पाद तैयार किया जाता है, ऐसी क्वालिटी के होंगे जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त हों और आपत्तिजनक गंध और सुरुचिकारक से मुक्त होंगे ।

(2) अन्तिम उत्पाद :—उत्पाद साफ होगा और पर्याप्त रूप से अभिरंजन और आधानों के संदूषण से मुक्त होगा । मांस और कुक्कुट मांस एक समान रूप से और पूर्णतः संसाधित होगा और उत्पाद ऐसा होगा जिसका टुकड़ा किया जा सके ।

योज्य खाद्य	प्रवेश मात्रा
1	2
नाइट्रेट पोटाशियम और/या सोडियम नमक	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. कुल नाइट्रेट, जिन्हें सोडियम नाइट्रेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया है । अन्तिम उत्पादों के कुल शुद्ध अंश के आधार पर संगणित अधिकतम लेवल
नाइट्रेट पोटाशियम और/या सोडियम नमक	125 मि.ग्रा./कि.ग्रा. कुल नाइट्रेट जिन्हें सोडियम नाइट्रेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया है ।
पोटाशियम क्लोराइड	उपर्युक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित ।
(2) प्रति आक्सीकारक	अधिकतम स्तर कुल शुद्ध अंश या अन्तिम उत्पाद पर संगणित
ससकाविक अम्ल और सोडियम नमक आईओएसकालिस अम्ल और सोडियम नमक	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
(3) सुरुचिकारक सुरुचिकारक प्राकृतिक पदार्थ और प्राकृतिक तद्रूप सुरुचिकारक पदार्थ	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित ।
(4) सुरूचि कारक वर्धक 5 गुआलीनेट डाइ सोडियम 5 आईनोसिनेट डायसोडियम	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
(5) अम्लता विनियामक ग्लुकोनोडैल्ट लैक्टोन सोडियम साइट्रेट	उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित

(1)	(2)
(6) जल प्रतिधारण अभिकर्मक	
फासफेट (प्राकृतिक रूप से विद्यमान और मिलाया गया)	8000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. (पी 2°5 के रूप में अभिव्यक्त)
मिलाया गया फास्फेट (मोनोडाई और पोलो) सोडियम और पोटाशियम नमक	एकल या सम्मिश्रण रूप में 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. (पी 2°5 के रूप में अभिव्यक्त)
(7) रंग	
रायरोलिन सीग्राई 45430 रंग की कमी को पूरा करने के लिए बदलना (केवल बाईडर उत्पाद के लिए)	15 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
(5) संदूषण	अधिकतम स्तर
सीसा (पीवी)	0.5 मिलीग्राम/किलोग्राम
टिन (एसएन)	
टिन (एसएन) टिन प्लेट आधान में उत्पादों के लिए।	200 मिलीग्राम/किलोग्राम
टिन (एसएन) अन्य आधानों में उत्पाद के लिए	50 मिली ग्राम/किलोग्राम

6. स्वच्छता :—(1) अनुपालन की जाने वाली स्वच्छता और अन्य स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं वे हैं जो कच्चे मांस (द्रुतशीतित या हिमशीतित) क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण नियम, 1992 के अधीन दी गयी है ।

(2) कोई भी मांस जिसके अन्तर्गत कुक्कुट मांस और उनके उत्पाद भी है किसी स्थापन द्वारा तक यह स्वीकृत नहीं किया जाएगा जब तक कि मांस यां मांस उत्पाद ऐसे पशुओं से न लिए गए हो जो मरणोपूर्व और मरणोपरान्त निरीक्षण के अधीन हो । उन्हें जब तक स्वीकार नहीं किया जाएगा जब तक कि उन पर उचित रूप से ब्राण्ड या चिन्ह न लगा हो और सभी तरह से मानव उपयोग के उपयुक्त न हो । और उन्हें उनकी निरीक्षक द्वारा जांच की जाने के पश्चात् संदूषण के लिए आरक्षित न छोड़ा गया हो, या प्रसंस्करण न किया गया हो या हथालने से या कोई हानिकारक पदार्थ उसमें मिलाने से मानव उपभोग के लिए अनउपयुक्त हो जाता है ।

(3) मांस को जिसके अन्तर्गत कुक्कुट मांस और उनके उत्पाद भी हैं किसी स्थापन में ऐसी रीति से हटाला जाएगा, भण्डारित किया जाएगा या उसका परिवहन किया जाएगा जो मांस और मांस उत्पादों की संदषण और क्षय से सरक्षा करें ।

(4) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग के पश्चात् उष्मोपचाहित किया जाता है ऐसे वायुरुद्ध सीलबन्द आधानों में पैक किया जाएगा जिससे कि उनमें मौजूदा स्वास्थ्य के लिए कोई परिसैकट न हो या लेकल पर उपदर्शित हथालने, भण्डारकरण, परिवहन और विक्रय की दशाओं में संदूषण न आने पाए । आधान साफ होंगे और उनमें ठोस आधान के लक्षण दर्शित होंगे और जहां आधानों के प्रकार को लागू हो वहां निर्वात का संकेत दर्शित होगा ।

(5) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग से पूर्व उष्मोपचारित किया जाता है, इस प्रकार से पैक किया जाएगा कि संदूषण को कम से कम रखा जा सके जिससे कि उत्पाद खराब होने से बच सके और लेबल पर उपदर्शित हथालने भण्डारण, परिवहन तथा विक्रय संबंधी दशाओं में लोक स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकट मौजूद न हो सके । आधानों में स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकटमय मौजूद होगा नहीं, हलथाने की सामान्य दशाओं में संदूषण आने पाएगा । वे साफ होंगे, जहां लागू हो उसमें निर्यात का संकेत दर्शित होगा ।

(6) जब प्रसंस्कृत आधानों को पानी में ठण्डा किया जाता है तो पानी पेय क्वालिटी का होगा या उपयुक्त रूप से संसाधित किया हुआ होगा जो कि स्वास्थ्य को परिसंकट में न डालें ।

(7) अन्तिम उत्पाद को ऐसी रीति से हथाला जाएगा और भण्डारित किया जाएगा जिससे कि उत्पाद को संदूषण से बचाया जा सके ।

7. लेबल लगाना :—(1) खाद्य का नाम :—लेबल पर घोषित किया जाने वाला खाद्य का नाम "कटे मांस" होगा । सिवाय इसके कि "मांस" शब्द के स्थान पर ऐसा शब्द रखा जा सकता है जो प्रयुक्त मांस के प्रकार का वर्णन करें या मांस की एक किस्म से अधिक किस्मों का प्रयोग किया गया है । कटे शूकर मांस, कटे कुक्कुट मांस, और बीफ के उत्पादों के नाम अवरोधी क्रम में अनुपात से ।

अर्थात बाईडरों और खाद्य मांसविष्टी की उपस्थिति की घोषणा और एक घोषणा उस पशु की जाति जिससे मांस, कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण प्राप्त किया गया है उपदर्शित करते हुए दी जाएगी, यदि उनके लोप से उपभोक्ता को भ्रम पैदा होता है ।

(2) सघटकों की सूची :—सघटकों की सूची में उन पशुओं की जाति जिनसे मांस, कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण प्राप्त किया जाता है उपदर्शित की जाएगी ।

(3) तारीख अकन और भण्डारकरण अनुदश :—शेल्फ टिकाऊ उत्पादों के लिए न्यूनतम टिकाऊपन की तारीख, वर्ष में घोषित की जाएगी । ऐसे उन उत्पादों के लिए जो शेल्फ टिकाऊ नहीं है अर्थात उनके बारे में यह संभावना है कि उन्हें भण्डारकरण और विक्रय की सामान्य दशाओं में से कम 18 मास तक नहीं रखा जा सकता है और जिन्हें ऐसे आधानों

में पैक किया गया है जो उपभोक्ता को देने के लिए या खानपान के प्रयोजनों के लिए तैयार है, न्यूनतम टिकाऊपन की तारीख, दिन, मास और वर्ष में घोषित किया जाएगा । ऐसे उत्पादों के लिए जो शेल्फ टिकाऊ नहीं है और आधानों में पैक है जो सीधे उपभोक्ता को या खानपान की प्रयोजनों के लिए विक्रय नहीं किए जाते हैं पर्याप्त भण्डारकरण अनुदेश घोषित किए जाएंगे ।

(4) खुदरा इतर डिब्बों पर लेबल लगाना :—खुदरा आधानों पर लेबल लगाने के लिए आवश्यक समुचित सूचना या तो खुदरा इतर आधानों पर या उसमें संलग्न दस्तावेजों पर दी गई है सिवाय इसके कि खाद्य वस्तु का नाम, तारीख अंकन और भण्डारण आदेश, लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकेटों या पैकर का नाम और पता खुदरा-इतर आधानों पर होगी । तथापि पहचान चिन्ह के स्थान पर लॉट पहचान तथा विनिर्माता या पैकर का नाम और पता दिया जा सकता है । परन्तु यह तब जब कि ऐसा चिन्ह उनसे संलग्न दस्तावेजों से स्पष्ट रूप से पहचान योग्य हो ।

(5) शुद्ध अन्तर्वस्तु:—शुद्ध अन्तर्वस्तु भार के आधार पर वस्तु या तो मीटरिक पद्धति में (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) यूनिटों में या एवायरडूपिस में या माप की दोनों पद्धतियों में, जो उस देश द्वारा जहां से माल विक्रय किया जा रहा है अपेक्षित हो ।

(6) नाम और पता :—विनिर्माता/पैकर का नाम और पता घोषित किया जाएगा, परन्तु यह कि वह, पहचान चिन्ह के स्थान पर रखा जा सकता है, जहां वह ऐसा पहचान चिन्ह हो जो उदभव के देश द्वारा जारी किया गया हो ।

(7) उदभव का देश :—उत्पाद का उदभव देश स्पष्ट शब्दों में घोषित किया जाएगा। वह देश जिसमें प्रसंस्करण किया गया है, लेबल लगाने के प्रयोजन के लिए उद्भव का देश माना जाएगा।

अनुसूची - V

ऐसे अनुमोदित कसाईखाने के लिए, जो भा. मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं है न्यूनतम अपेक्षाएं

1. सामान्य:—अनुसूची में उपदर्शित अपेक्षाएं सभी अनुमोदित लोक कसाईखानों/बूचड़खानों में सरकार नागरिक अभिकरणों द्वारा उपलब्ध कराई जाएगी ।

2. अभिन्यास:—कसाईखाने/बूचड़खाने में निम्नलिखित आवश्यक सुविधाएं होंगी:—

(क) पशुओं का वध करने से पहले उनके लिए सुस्ताने का स्थान,

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

(ग) वध के माननीय तरीके,

(घ) शवों की खाल उतारना, उनकी कांटछांट करना और धोना,

(ङ) शवों को टांगना और खाद्य छोंछड़े,

(च) उत्पादों को हलालना,

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

(ज) बीमार/रोगग्रस्त पशुओं के लिए अलग वार्ड,

(झ) पर्याप्त जल प्रदाय ।

3. कसाईखाने में एकक:—कसाई खाने में निम्नलिखित एकक होंगे:—

(क) प्राप्ति क्षेत्र या विश्राम स्थल,

(ख) विश्रामिकाएं,

(ग) वधशाला हाल,

(घ) अनुषंगी स्थान,

(ङ) प्रशीतित कक्ष (वैकल्पिक)

3.1 वधशाला हाल:—

3.1.1 हलाल, झटका और यहूदी पद्धतियों के अनुसार पशुओं का वध , कांटछांट करने के लिए जहां-जहां अपेक्षित हो पृथक-पृथक व्यवस्थाएं की जाएंगी ।

(क) भेड़ और बकरे,

(ख) बड़े पशु ।

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

3.1.3 पशुओं को संज्ञाहीन करने (जहां लागू हो, रक्तस्राव और शवों की कांटछांट करने) के लिए पृथक-पृथक स्थानों की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.4 यथोचित आकार के ढलवां रक्तस्राव क्षेत्र की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

3.1.5 शवों की कांट-छांट फर्श पर नहीं की जानी चाहिएं ।

3.1.6 वध किए गए विभिन्न प्रकार के पशुओं की आंतडी का निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त स्थान तथा उपयुक्त और समुचित अवस्थित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.7 शवों की धुलाई बक ढलवां और पृथक रूप से सूखा क्षेत्र या पर्याप्त आकार का फर्श की नाली की ओर ढलवां क्षेत्र ।

3.2 अनुषंगी स्थान

3.2.1 उदर और आंतों को खाली करने और उनकी सफाई के लिए एक पृथक कक्ष और टांगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी ।

IndiaCode

3.2.2 ऐसे मांस को अलग करने के लिए उनकी पशु चिकित्सक द्वारा किसी उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा है उपयुक्त और पर्याप्त स्थान कसाईखाने के परिसर के भीतर व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.3 ऐसे मांस को अलग करने के लिए जिनकी पशु चिकित्सक द्वारा और परीक्षा की अपेक्षा है उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.4 मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त और दूषित मांस को रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उन्हें पृथक रूप से ताला बन्द किया जाएगा ।

3.3 प्रशीतित कक्ष :

3.3.1 यह वैकल्पिक होगा किन्तु जहां प्रसंस्करण संयंत्र उचित यातायात दूरी पर अवस्थित नहीं है वहां यह अपेक्षित होगा ।

3.3.2 यदि टांगने वाला हाल, वातानुकूलित है तो उसका तापमान 10 सें. ग्रे. से अधिक नहीं होना चाहिए दो प्रतिधारक कम्पार्टमेंट को जो जंग रोधी निर्दिष्ट माप वाले तार या विस्तारित धातु भाग से बने होंगे जिनका विस्तार भूतल से छत तक लगभग 75 मि.मी. होगा, की व्यवस्था की जाएगी ।

4. शवों के लिए छड़े:—शवों को टांगने के लिए उपयुक्त जंगरोधी धातु या गाल्वनीकृत मृदु चद्दर की हुक वाली छड़ों की व्यवस्था की जाएगी और उसी प्रकार कलेजी के लिए ऐसी व्यवस्था की जाएगी, जिससे कि अबाध वायु का परिसंचारण हो सके । हुकों को उपयुक्त रूप से साफ और नियमित रूप से निर्जीवाणुकृत किया जाएगा ।

5. सिविल निर्माण

5.1 वध पूर्व परीक्षा और बाडा क्षेत्र:—यह क्षेत्र ईंट या ईंट द्वारा अभेद्य सामग्री जैसे कंकरीट अफिसलन हरिंगबोन प्रकार की सामग्री से जो टूट-फूट को सहन करने के लिए उपयुक्त हो तैयार किया जाएगा और उसमें जल निकास की उपयुक्त सुविधाएं होगी । बाडा अधिमानतः आच्छादित किया हुआ होना चाहिए ।

5.2 यानीय यातायात के लिए क्षेत्र:—कंकरीट से तैयार क्षेत्र, भवन में जल निकास की समुचित सुविधाएं लदाई डाक या पशुधन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों में की जाएगी जहां यानों की लदाई या उतराई की जाती है । पशुओं को ढोने वाले ट्रकों के लिए प्रेसर धुलाई जैटों और विसंक्रामण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

5.3 जल निकास:—फर्श के सभी भाग जहां गीली संक्रियाएं की जाती है भली भांति जल निष्कासित होने चाहिए यह महत्वपूर्ण है कि जल निकास के लिए फर्श का ढलान ऐसे किन्ही गढ्ढों के बिना एक समान हो जिससे कि द्रव पदार्थ इकट्ठा न हो । प्रशीतक कक्षों या शुष्क भण्डारण क्षेत्रों में नालियां नहीं दी जानी चाहिए ।

6. प्रकाश और संवातन:—

6.1 काम करने के कमरों में सीधे प्राकृतिक प्रकाश और संवहन की व्यवस्था होनी चाहिए या यांत्रिक साधनों द्वारा पर्याप्त कृत्रिम प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए ।

6.2 अच्छी क्वालिटी की भली भांति फैले हुए कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था उन सभी स्थानों में होनी चाहिए जहां पर्याप्त प्रकाश उपलब्ध नहीं है या अपर्याप्त है ।

7. जल प्रदाय:—

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

7.2 कार्य समय के दौरान वधशाला हाल और कार्य करने के कमरों में साफ गर्म पानी का निरन्तर प्रदाय उपलब्ध होगा ।

7.3 कसाईखाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिए हाथ धोने के लिए उपयुक्त सुविधाएं होगी । जिसके अन्तर्गत चालित गर्म और ठण्डे पानी के प्रदाय नख साफ करने वाले ब्रुश और साबुन तथा अन्य अपमार्जक भी है, व्यवस्था की जाएगी ।

7.4 जहां अग्नि नियंत्रण, आदि के लिए अपेय जल प्रयुक्त होता है वहां उसे अभिमानतः रंग से पहचान की जाने वाली पूर्णतः पृथक लाईनों में लाया जाएगा और पेय जल लाने वाली लाईनों से उनका किसी भी प्रकार का प्रति सबंधन या टेढ़ी नाली में सपृच्छ प्रवहन नहीं होगा ।

8. सफाई और अनुरक्षण के लिए सुगमता:—उत्पाद हथालने वाले जोन के सभी भाग आसानी से दूरी जानकारी और सफाई और निरीक्षण के लिए उपलब्ध होंगे ।

9. अस्वीकृत सामग्री:—निम्नलिखित सामग्री कसाईखाने में प्रयुक्त नहीं होगी, अर्थात्:—

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

(ख) खाद्य उत्पादों को हथालने वाले उपस्करों में किसी भी रूप में कैडमियम ।

(ग) उत्पाद हथालने वाले जोनों में रंग लेपित सतह वाले उपस्कर ।

(घ) इनेमल आधान या समतुल्य ।

(ङ.) सीसा ।

[फाईल सं. 6/3/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुब्बण्णा, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE

ORDER

New Delhi, the 22nd September, 1995

S.O. 2680.—Whereas for the development of the Export Trade of India, certain proposals for subjecting Processed Meat Products 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 24th August, 1994 vide S.O. 2452 dated the 24th August, 1994;

And whereas the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby within a period of fourty 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 27-10-1994;

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 Processed Meat Products 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 Processed Meat Products (Quality Control and Inspection), Rules, 1995 as the types of quality control and inspection which shall be applied to such Processed Meat Products prior to export.

3. recognise the specifications as set out in schedule I to V appended to this order at the standards specifications for Processed Meat Products.

4. prohibit the export, in the course of international trade of Processed Meat Products unless a mark or seal recognised by the Central Government indicating that it conforms to the specifications applicable to it, has been affixed or applied to packages or containers of such Processed Meat Products is accompanied by certificate issued by the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India or by any agencies established or recognised under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) or by the Directorate of Animal Husbandry of State Government to the effect that such Processed Meat Products conforms to the aforesaid specifications or any other specification stipulated additionally in the Export Contract as the case may be, and is exportworthy.

5. Specified that nothing in this Order sall apply to the export by land, sea or air of bonafide samples of Processed Meat Products to prospective buyers, the value of which shall not exceed Five Thousand Rupees.

Explanation :

In this Order, Processed Meat Products means meat products (other than fresh, chilled, frozen, minced/ground meat) that have been manufactured subjecting the meat to processes such as curring, smoking, canning, cooking, dehydration and addition of salt, spices and enzymes either in single or in combination.

SCHEDULE I

SAMPLING OF CANNED PROCESSED MEAT PRODUCTS

1. General Requirements of Sampling (1) Sampling shall be done by a person duly authorised by the designated Agency and in the presence of the manufacturers/exporter.

(2) Samples shall be stored and transported in such a way that the temperature of the material does not vary from the normal room temperature.

2. SCALE OF SAMPLING (1) In any consignment all the cases containing cans of the same size and from the same batch of manufacture shall be grounded together to constitute a lot.

(2) Samples shall be tested for each lot for ascertaining conformity of the material as per requirement of Schedule II to IV.

(3) The number of cans to be selected from the lot for testing the physical, chemical and microbiological requirements shall depend upon the size of the lot and shall be in accordance with Column (1) and (2) of the Table 1 given below.

TABLE—I

SELECTION OF CANS FOR TESTING

Number of Cans in the Lot ( )	Number of Cans to be selected (n)
(1)	(2)
Upto 500	—6
500—1000	—7
1001—5000	—8
5001—10000	—9
above 10000	—10

(4) These cans shall be selected at random. The minimum number of packing cases to be opened may be in accordance with Table 2. The cans required as in (2.3) shall then be drawn at random, selecting at least 2 cans from each packing case.

(5) In order to ensure the randomness random number tables shall be used. In case such tables

are not available, the following procedure may be adopted.

(6) Arrange all the cans in a systematic manner and starting from any can, every can shall be withdrawn & being the integral part of N/n where N is the total number of cans in the lot, and n is the number of cans to be selected.

TABLE—2
OPENING OF PACKING CASES (CLAUSE 2, 4)

No. of Packing cases in the lot (N)	Number of Packing cases to be opened (n)
Upto 100	—2
101—500	—3
501—1000	—4
1001—5000	—5
above 5000	—6

1. Number of Tests: A representative sample drawn from the cans, selected for physical and chemical requirements, shall be tested for vacuum, head space, sodium chloride, nitrite, heavy metals and protein.

2. Tests for Microbiological requirements:— (1) Incubation at 37°C—2 of the cans selected shall be incubated at 37°C for not less than 14 days and subjected to microbiological examination.

(2) Incubation at 55°C—Another 2 cans shall be incubated at 55°C for not less than 14 days and subjected to microbiological examination

3 Criterion For Conformity:- A lot shall be considered as conforming to the requirements of this standard if all the samples tested satisfy the correspanding requirements for the characteristics.

SCHEDULE II

STANDARD FOR CORNED BEEF

1. SCOPE- This standard applied to canned buffalo meat designated as "Corned Beef" and sold in hermetically sealed containers which have been heat treated after sealing to such an extent that the product is shelf-stable.

It does not apply to meat products of the type "Corned Beef" with compositional characteristics different from these specified. These products shall be designated with a qualifying statement which describes the true nature in such a way that it does not mislead the consumer and that it does not leads to confusion with products covered by this standard.

2. Description :—Corned Beef is chopped, cured, boneless carcass meat from buffalo live-stock and may include head meat, heart meat and skirt meat.

The product shall be prepared from coarsely cut buffalo meat which has been precooked or a mixture of such precooked meat to which a maximum of 5 raw meat has been added, in either case, the meat shall be cured before or after filling into the container.

The heat treatment shall be applied after the container is sealed and shall be sufficient to ensure that the product is shelf-stable and that it presents no public health hazard.

3. Essential Composition and Quality Factors :

(1) Essential ingredients :

— uncured baffalo meat

— curing ingredients consisting of food grade and sodium or potassium nitrite.

(2) Optional Ingredients :—

— Sucrose, invert sugar, dextrose (glucose), lactose, maltose, glucose syrup (including corn syrup).

— Textured vegetable, protein, cereals and starch provided that the total quantity of optional ingredients does not exceed 50% by weight.

(3) Composition :—

The total protein content in the final products shall not be less than 21% m/m.

(4) Raw Material :—The meat from which the product is prepared shall be of a quality suitable for consumption and free from objectionable odours and flavours.

(5) Final Products :—The final product shall be clean and substantially free from staining and contamination from the container. The meat shall be uniformly and thoroughly cured and the product shall be capable of being sliced, when chilled.

Food Additives :	
(1) Preservatives	Maximum Level Calculated on the Total net content of the final product
A. Nitrite, potassium and or Sodium	50 miligram/kilogram total nitrite expressed as sodium
B. Potassium chloride	nitrite, Limited by good manufacturing practice.
(2) Antioxidants :	
Ascorbic acid and its sodium salt	Limited by good manufacturing practices.
Contaminants	Maximum Level
Lead (Pb)	1 miligram/kilogram
Tin (Sn)	
Tin (Sn) : for products in tinplate containers	200 miligram/kilogram
Tin (Sn) : for Products in other containers	50 miligram/kilogram

Hygiene : (1) The sanitary and other hygiene reguirements to be compled with are as given under raw meat (chilled or frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

(2) All meat used in the manufcture of corned beef have been derived from animals subjected to antemprtem and post-mortem inspection. It shall have been passed by an inspector as fit for human consumption. Meat shall not, subsequent to being examined by an inspector, have been exposed to contamination or processed or handled or subjected to the addition of any harmful substance which renders thom unfit for human consumption.

(3) Raw or semi-processed meat and corned beef shall be handled, stored or transported in an establishment in a manner that will protect the meat and the corned beef from contamination and deterioration.

(4) The Product shall be packeged in hermetically sealed containers which do not permit contamination and which shall be clean and show the characterisation of ground containers and shall show evidence of vacuum.

(5) When processed containers are cooled in water the water shall be of potable quality or suitably treated so as not to constitute a public health hazard.

(6) After processing containers shall be handled in such a manner as to avoid contamination.

7. Labelling :—(1) Name to the Food : The name of the food product to be declared on the lable shall be as "Corned Beef".

(2) List of Ingredients : complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion and a specific name shall be used for all the ingredients.

(3) Date Marking and Storage Inspection : For canned corned beef which is a shelf-stable product the date of minimum durability shall be indicated by the year.

(4) Labelling of Non-retail containers : Information as appropriate needed for labelling of retail containers is given either on the non-retail container or in accompanying documents except that the name of the food, date marking and storage instructions, identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the non-retail container. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

(5) Net Contents : The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Systems International") units or avoirdupois or both systems of measurements as required by the country in which the product is sold.

(6) Name and address : The name and address of the manufacturer/packer shall be declared provided that it may be replaced by an identification mark where such an identification mark has been issued by the country of origin.

(7) Country of Origin : The country of origin of the product shall be declared in clear words. The country in which the procession is performed shall be considered to be the country of origin for the purpose of labelling.

SCHEDULE III

STANDARD FOR LUNCHEON MEAT

1. Scope : The standard applies to products designated as "Luncheon Meat" which have been packed in any suitable packing material.

2. Description : The product shall be prepared from meat or poultry meat or a combination of these which has been and cured and which may have been smoked.

The product may or may not contain binders.

The heat treatment to which the product has been subjected and the type of cure and packaging shall be sufficient to ensure that the product presents no public health hazard and remains whole some under the conditions of storage, transport and sale as indicated in sub-section 6.4 and 6.5.

3. Essential Composition and Quality Factors :

(1) Essential Ingredaents

— Meat or poultry meat or a combination of these water

— Curing ingredients consisting of food grade salt and sodium or potassium nitrite.

(2) Optional Ingredients :

— Edible offal, fat per se,

— Carbohydrate and protein binders such as

— Meal, flour or starch prepared from grain, or sweet potato.

— Bread, biscuit or bakery products.

— Milk powder, skim milk powder, butter milk powder, caseinate, whey powder, egg protein, textured vegetable protein, ground nut protien dried blood products, soya floor, soya protein, wheat gluten, lupin meal, sunflower meal.

— Sucrose, invert sugar, dextrose (glucose), lactose maltese, glucose syrup (including corn syrup).

— Spices, seasonings and condiments

—Hydrolyzed protein.

(3) Composition	Product with Binder	Product without binder and edible offal (But may include Heart Tongue or Head Meat.
— Minimum ingoing meat content	80%	90%
— Maximum fat content.	35%	30%

(4) Essential Quality Factors :

(i) Raw Material : The ingredients from which the product is prepared shall be of a quality suitable for human consumption and free from objectionable odours and flavours.

IndiaCode

(ii) Final product : The product shall be clean and substaintially free from staining and contamination from the container. The meat and poultry meat shall be uniformly and thoroughly cured and the product shall be capable of being sliced.

4. Food Additives	Maximum in Going Amount
(1) Preservatives	
Nitrite, Potassium and/ or sodium salts	200 Milligram/kilogram total nitrite expressed as sodium nitrite. Maximum Level Calculated on the Total net content of the Final Product
Nitrite, potassium and/ or sodium	125 milligram/kilogram total nitrite expressed as sodium.
Potassium chloride	Limited by Good manufacturing practice.
(2) Antioxidants :	
Ascorbic acid and sodium salt	Limited by good manufacturing practice.
Iso-ascorbic acid and sodium salt	
(3) Flavours :	
Natural flavouring substances and nature-identical flavouring substances	Limited by good manufacturing practice.
(4) Flavour Enghancers :	
5 Guanylate, disodium	Limited by good manufacturing practice.
5 Inosinate, disodium	
(5) Acidity Regulators :	
Glucono-delta-lactone sodium citrate	Limited by good manufacturing practice.
(6) Water Retention Agents:	
Phosphates (naturally present plus added)	8000 milligram/kilogram (expressed P_2O_5)
Added phosphates (monodi-and poly sodium and potassium salts)	3000 milligram/kilogram (expressed as P_2O_5) singly or in combination
(7) Colours:	
Erythrosine (CI 45430) to replace loss of colour (for the product with binder only)	15 milligram/kilogram
5. CONTAMINANTS:	Maximum level
Lead (Pb)	0.5 milligram/kilogram
Tin (Sn)	
Tin (Sn) : for products in tinplate containers	200 milligram/kilogram
Tin (Sn) : for products in other containers	50 milligram/kilogram

6. HYGENE:

(1) The sanitary and other hygiene requirements to be complied with are as given under raw meat (chilled or frozen Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

(2) No meat including poultry meat and their products shall be accepted by an establishment unless the meat or meat products have been derived from animals subjected to ante mortem and post mortem inspection. They shall not be accepted unless they are properly branded or or marked in and in all ways suitable for human consumption and that they have not, subsequent to being examined by an inspector, been exposed to contamination or Processed or handled or subjected to the addition of any harmful substance which renders them unfit for human consumption.

(3) Meat including poultry meat and their products shall be handled, stored or transported in an establishment in a manner that will protect the meat and meat products from contamination and deterioration.

(4) Products that are heat treated after packaging shall be packed in hermetically sealed containers which do not present any health hazard or permit contamination under the conditions of handling, storage, transport and sale indicated on the lable. The containers shall be clean and show the characteristics of sound containers and, where applicable to the type of container, shall show evidence of vacuum.

(5) Products that are heat treated before packaging shall be packaged in such a way that contamination is kept to a minimum so that the product will withstand spoilage and present no public health hazard under the conditions of handling, storage, transport and sale indicated on the lable. The containers shall not present any health hazard or permit contamination under normal conditions of handling. They shall be clean and where applicable show evidence of vacuum.

(6) When processed containers are cooled in water, the water shall be of potable quality of suitably treated so as not to constitute a public health hazard.

(7) The final product shall be handled and stored in such a manner as to avoid contamination of the product.

7. LABELLING :

(1) Name of the Food :

The name of the product to be declared on the label shall be 'Luncheon Meat'.

A declaration of the presence of binders and of edible offal and a declaration indicating the species of animal from which the meat, poultry meat or a combination of these are derived shall be given in connection with the name of the product if their commission would mislead the consumer.

(2) List of Ingredients :

A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order or proportion except that specific names shall be used for ascorbic acid, iso-ascorbic acid and their sodium salts and nitrite (Potassium and sodium and that added phosphates may be declared by the class title "phosphates".

The list of ingredients shall indicate the species of animals from which the meat poultry meat or a combination of these are derived.

(3) Date Marking and Storage Instructions :

(i) For shelf-stable products the date of minimum durability shall be declared by the year.

(ii) For products which are not fully shelf-stable, i.e. which may be expected not to keep for at least 18 months in normal conditions of storage and sale, and which are packaged in a container ready for offer to the consumer or for catering purposes, the date of minimum durability shall be declared by day, month and year.

(iii) For products which are not self-stable and which are packaged in containers not sold directly to the consumers or for catering purposes, adequate storage and distribution instructions shall be declared.

(4) Labelling of Non-retail containers :

Information as appropriate needed for labelling of retail containers is given either on the non-retail containers or in accompanying documents except that the name of the food, date marking and storage instructions., lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the non-retail container. However lot identification and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark provided that such mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

(5) Net Contents:

The net contents shall be declared by wright in either the metric (system international) units or avoirdupois or both systems of measurement as required by the country in which the product is sold.

(6) Name and Address :

The name and address of the manufacturer/packer shall be declared, provided that it may be replaced by an identification mark where such are identification mark has been issued by the country of origin.

(7) Country of Origin :

The country of origin of the product shall be declared in clear terms. The country in which the processing is performed shall be considered to be the country of origin for the purpose of labelling.

SCHEDULE - IV

STANDARD FOR COOKED CURED CHOPPED MEAT

1. SCOPE : This standard applies to products designated as "Chopped meat" which have been packed in any suitable packaging material.

2. DESCRIPTION : The product shall be prepared from meat or poultry meat or a combination of these which has been cured and which may have been smoked. At least 50% of the meat used shall consist of coarsely cut pieces equivalent to meat ground through holes of not less than 8 mm in diameter. No piece shall be greater than 15 mm in any one dimension.

The product may or may not contain binders.

The heat treatment to which the product has been subjected and the type of cure and packaging shall be sufficient to ensure that the product presents no public health hazard and remain whole some under the conditions of storage, transport and sale as indicated in paragraph 6. 4 and 6.5.

3. Essential Composition and Quality Factors :—

(1) Essential ingredients

— Meat or poultry meat or a combination of both water

— Curing ingredients consisting of food - grade salt (sodium chloride) and potassium or sodium nitrite.

(2) Optional Ingredients.

— Edible offal, fat perse, poultry meat;

— Carbohydrate and protein binders: Such as

— meal, flour or starch prepared from frain, proteto or sweet potatos;

— bread, biscuit or bakery products;

— milk powder, skimmed milk powder caseinate, whey powder egg protein, dired blood products, vegetable protein products;

— Source, invert sugar, dextrose (glucose), lactose, maltose, glucose syrup (including corn sytup).

— Hydrolyzed protein

(3) Composition	Product with binder.	Product without binder and edible offal (but may include Heart, Tongue or Head Meat from Mammals.
— Minimum ingoing meat content	80%	90%
— Maximum fat content	30%	25%

(4) Essential Quality Factors :

(i) Raw material —the ingredients from which the Product is prepared shall be of a quality suitable for human consumption and free from objectionable odours and flavours.

(ii) Final product — the product shall be clean and substantially free from staining and

contamination form the container. The meat and poultry meat shall be uniformly and thoroughly cured and the product shall be capable of being sliced.

4. FOOD ADDITIVES :

(I) Preservatives	Maximum Ingoing Amount
Nitrite potassium and/or sodium salts.	200 miligram/kilogram total nitrite expressed as sodium nitrite. Maximum level calculated on the total net content of the final products.
Nitrite, potessium and/or sodium salts.	125 miligram/kilogram total nitrite expressed as sodium nitrite.
Potassium chloride	Limited by good manufacturing practice.
(2) Antioxidants	Maximum level Calculated on the total net content or the final product.
Ascorbic acid and sodium salt	Limited by good.
ISO-Ascorbic acid and sodium salt.	Manufacturing practice.
(3) Flavours :	
Natural flavouring substances and nature identical flavouring substances	Limited by good manufacturing practice
(4) Flavour Enhancers :	
5 Guanylate, disodium	Limited by good
5 Inosinate, disodium	facturing practice
(5) Acidity Regulators :	
Glucono-delta-lactone	Limited by good
Sodium citrate	manufacturin g practice
(6) Water Retention Agents :	
Phosphate (Naturally present plus added)	8000 milligram/ Kilogram (expressed as P_2O_6)
Added phosphates (Mono, di and poly), sodium and potassium salts	3000 milligram/ Kilogram (expressed P_2O_5) Singly or in Combination
(7) Colours	
Erythrosine (CI 45430) to replace lose of colour	15 milligram/kilogram (for the product with binder only)
5. Contaminants : Lead (Pb)	Maximum Level 0.5 milligram/ kilogram
Tin (Sn)	kilogram
Tin (Sn) for products in tinplate container	200 milligram/ kilogram
Tin (Sn) for products in other containers	50 milligram/

6. HYGIENE :—(1) The sanitary and other hygiene requirements to be complied with are as given under raw meat chilled or forzen (quality control and inspection) Rules, 1992.

(2) No meat including poultry meat and their products shall be accepted by an establishment unless the meat or meat products have been derived from animals subjected to ante-mortem and post-mortem inspection. They shall not be accepted unless they are properly branded or marked and in all ways suitable for human consumption and that they have not, subsequent to being examined by an inspector, been exposed to contamination, or processed or handled or subjected to the addition of any harmful substance which renders them unfit for human consumption.

(3) Meat including poultry meat and their products shall be handled, stored or transported in an establishment in a manner that will protect the meat and meat products from contamination and deterioration.

(4) Products that are heat treated after packaging shall be packaged in hermetically sealed containers which do not present any health hazared or permit contamination under the conditions of handling, storage, transport and sale indicate on the lable. The containers shall be clean and show the characteristics of sound containers and, where applicable to the type of container, shall show evidence of vacuum.

(5) Products that are heat treated before packaging shall be packed in such a way that contamination is kept to a minimum so that the product will withstand spoilage and present no public health hazard under the conditions of handling, storage, transport and sale indicated on the lable. The containers shall not present any health hazard or permit contamination under normal conditions of handling. They shall be clean and where applicable show evidence of vacuum.

(6) When processed containers are cooled in water the water shall be of potable quality or suitably treated so as not to constitute a public health hazard.

(7) The final product shall be handled and stored in such a manner as to avoid contamination of the product.

7. Labelling : (1) The name of the food : The name of the food to be declared on the label shall be 'chopped meat' except that the word 'Meat' may be replaced by a word describing the kind of meat used, or more then one kind of meat has neen used, by the names in descending order of proportion, e.g., 'chopped pork', chopped park and beef.'

A declaration of the presence of binders and of edible offal and a declaration indicating the species of animal from which the meat, poultry meat or a combination of these are derived shall be given in connection with the name of the product if their omission would mislead the consumer.

(2) List of ingredients :

The list of ingredients shall indicate the species of animals from which the meat poultry meat or a combination of these are derived.

(3) Date marking and storage instructions :

For shelf-stable products the date of minimum durability shall be declared by the year. For products which are not shelf-stable that is which may be expected not to keep for at least 18 months in normal conditions of storage and sale, and which are packaged in a container ready for offer to the consumer or for catering purposes, the date of minimum durability shall be declared by day, month and year. For products which are not shelf-stable and which are packaged in contiiners not sold directly to the consumer or for catering purposes, edequate storage and distribution instructions shall be declared.

(4) Labelling of on-retail containers :

Information as appropriate needed for labelling of retail containers is given either on the non-retail contaeiners or in accompanying documents except that the name of the food, date marking and storage instructions, lot identfication and the name and address of the manufacturer or packers or packer shall appear on the non-retail container. However lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark provided that such mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

(5)Net contents :

The net contents shall be declared by weight in either the metric system (system international) units or avoirdupois or both systems of measurement as required by the country in which the product is sold.

(6) Name and Address :

The name and address of the manufacturer/ packer shall be declated provided that it may be replaced by an identification mark where such an identification mark has leen issued by the country of origin.

(7) Country of Origin :

The Country of origin of the product shall be declared in clear terms. The country in which the processing is performed shall be considered to be the country of origin for the purpose of labelling.

SCHEDULE - V

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.

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, where required, shall be made for slaughtering, dressing animals in accordance with halal, jhatka 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 porvided for stunning (wherever applicable) bleeding and dressing of carcasses.

Indiacode

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.

3.2.4 Suitable and sufficient accommodation 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 unit plants are not located within reasonable travelling distance.

3.3.2 Hanging halls, if air-conditioned, should have temperature not higher than 10°C. Two retaining compartments constructed of rust resistant 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 hanging 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 Pan 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 sports which collect liquids. 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 direct 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 workrooms 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 connections 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 in sight and reach for cleaning and inspection.

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

(a) Copper and its alloys 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.

[F.No. 6/3/92-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

नई दिल्ली, 22 सितम्बर, 1995

का. आ. 2181.—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:—

संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ:—(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम प्रसंस्कृत मांस उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1995 है ।

(2) ये राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे ।

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

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

(ख) "अभिकरण" से क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण अथवा दोनों के लिए अधिनियम की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यताप्राप्त कोई अभिकरण अभिप्रेत है,

(ग) "पशु" से निम्न किसी भी जाति का पशुधन अभिप्रेत है, अर्थात्:—

(क) भैंस,
(ख) भेड़,
(ग) बकरी।

(घ) "अस्थिरहित मांस" से वह प्रसाधित मांस अभिप्रेत है जो कण्डराओं, हड्डियों, उपास्थितियों और पृथक्करणीय मंत्रिकाओं से मुक्त हो ।

(ङ) "पशु शव" से किसी पशु का वधित शरीर या उसका कोई अंग जिसके अन्तर्गत अंतरांग भी है, अभिप्रेत है ।

(च) "डिब्बा बन्द मांस उत्पादों" से समुद्रित आधानों में पैक किए गए ऐसे मांस उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें समुद्रण के पश्चात् इस सीमा तक उष्मोपचारित किया गया हो कि उसमें रखा उत्पाद सुरक्षित हो ।

(छ) "द्रुतशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/टुकडा या कीमा का क्रोड तापमान किसी भी प्रक्रम पर 4 डिग्री सेलसियस से अधिक नहीं होगा।

(ज) "कानर्ड मांस" से भेड का टुकडे किया हुआ, संसाधित या हड्डी रहित शव मांस अभिप्रेत है और जिसमें शीर्ष मांस, हृदय मांस तथा स्कट मांस सम्मिलित होगा ।

(झ) "टुकडों" से प्रसाधित शवों और हड्डियों रहित मांस से प्राप्त मांस अभिप्रेत है ।

(ञ) "खाद्य मांसावशिष्ट" से ऐसा मांसावशिष्ट और पोल्ट्री चर्म अभिप्रेत है जो मानव उपभोग के लिए उचित है और जिसमें फेफड़े सम्मिलित है किन्तु वे ऐसे पशु के नहीं हो जिसमे से फेफड़े निकाल कर गर्म पानी में निमज्जन द्वारा मांस क्रमित किए गए है, इसमें पशु के कान, सिर की खाल ग्रीथ को छोड़कर ओठ और थूथन, म्यूक्स झिल्ली, स्नायु, जनन तंत्र, पेन अंतडियां और मूत्राशय सम्मिलित होंगे ।

(ट) "अर्धनकाय" से कशेरू का अनुप्रस्थ प्रक्रिया द्वारा रीढ की हड्डी के बीच में या से रीढ की हड्डी को पृथक करके काटे गए/टुकड़े लिए गए बराबर भाग में बांटे गए शव अभिप्रेत हैं ।

(ठ) "समुद्रित आधानों" से ऐसे आधान अभिप्रेत हैं जो कि अच्छी तरह सील किए गए हैं, दृढ़ और अपारगम्य हैं और वह उसमें रखे गए उत्पाद के लिए उचित सामग्री का बना हुआ है ।

(ड) "निरीक्षण अधिकारी" के केन्द्रीय सरकार, राज्य सरकार स्थानीय निकायो का अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक या इस प्रयोजन के लिए उपयुक्त अभिकरण द्वारा नियुक्त या मान्यताप्राप्त कोई अधिकारी अभिप्रेत है ।

(ढ) "कृश" से पथक्करणीय वहां से मुक्त मांस अभिप्रेत है ।

(ण) "लंचन मांस" से चूरा तथा संसाधित मांस अभिप्रेत है और उसमें खाद्य मांस व शिष्ट या पोल्ट्री मांस सम्मिलित होगा जो उष्मोपचारित होगा और यह सुनिश्चित करते हुए पैक किया जाएगा कि उत्पाद लोक स्वास्थ्य के लिए कोई संकट उत्पन्न नहीं करता और भण्डारकरण तथा परिवहन की दशाओं में स्वास्थ्यकर रहता है ।

(त) "मांस" से भैंस, भेड और बकरी के खाद्य मांसावशिष्ट सहित किसी पशु के खाद्य अंग अभिप्रेत है ।

(थ) "कीमा मांस" से भैंस, भेड या बकरी के हड्डी रहित मांस से प्राप्त एक समान दानों का पूरा मांस अभिप्रेत है ।

(द) "शुद्ध भार" से पैकिंग के समय प्रसंस्कृत मांस का भार अभिप्रेत है किन्तु उसके अन्तर्गत आधान और पेंकिंग सामग्री का भार नहीं है ।

(ध) "पैक किया गया" से ऐसी सामग्री से विनिर्मित किसी आधान में पैक किया हुआ अभिप्रेत है जो कि उठाई-धराई की सामान्य दशा में मांस को संदूषित या उसकी क्वालिटी को प्रभावित नहीं करेगा ।

(न) "पोल्ट्री' से पालतू पक्षी अभिप्रेत है जिसमें मुर्गे टर्की, बतख, ग्रीस, गिन्नी, कुक्कट, बटेर सम्मिलित हैं;

IndiaCode

(प) "क्वार्टर" (चौथाई) से अभिप्रेत है शव का चौथा भाग या शव के एक तरफ से काटे गए टुकड़ों के आधे का आधा हिस्सा और सामान्य रूप से अग्र तथा पश्च क्वार्टरों के रूप में श्रेणीकृत किया जाता है ;

(फ) "अनुसूची" से इन नियमों से संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है ;

(ब) "पशु वध" से अभिप्रेत है किसी अनुज्ञप्त वधशाला में, जहां पशु की वध से पूर्व तथा वध के पश्चात् जांच की जाती है, खाने के लिए पशुओं के प्रति क्रूरता का निवारण अधिनियम, 1960 (1960 का 54) के उपबंधों से संगत मानवीय ढंग से किसी पशु का वध करना है ;

(भ) "वधशाला या कसाईखाना" से ऐसा कोई परिसर अभिप्रेत है जो मानव उपभोग के लिए आशयित पशुओं के वध के लिए स्थानीय अधिकारी द्वारा प्राधिकृत है ;

3. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण :—निर्यात के लिए आशयित प्रसंस्कृत मांस का यह सुनिश्चित करने की दृष्टि से क्वालिटी नियंत्रण किया जाएगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन सरकार द्वारा मान्यताप्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है।

4. कसाई खाने की अपेक्षाएं :—निर्यात के लिए प्रसंस्कृत मांस की क्वालिटी आश्वस्त करने के प्रयोजन के लिए, यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कसाई खाना जहां पशुओं का वध किया जाता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है :—

(क) सभी कसाई खाने, जो निर्यात किए जाने वाले मांस के लिए उद्योगों को कच्ची सामग्री की अपेक्षाओं की पूर्ति करते हैं और जो इन नियमों के प्रारम्भ की तारीख से विद्यमान है, भा. मा. 4393—1979 में "कसाई खाने की आधारभूत अपेक्षाएं" बतायी गयी अपेक्षाओं को पूरा करेंगे।

(ख) इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् संनिर्मित और मांस के निर्यात के लिए कच्ची सामग्री सुनिश्चित करने के प्रयोजनों के लिए उपयोग में लाये जाने वाले कसाई खाने या वधशालाएं भा. मा. 4393—1979 की अपेक्षाओं का परिपालन करेंगे।

(ग) जहां इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् कसाई खाने या वधशाला निर्यात के लिए मांस के खोज प्रयोजन के लिए बने हैं और वे कसाई खाने के लिए स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप है वहां ऐसी यूनिटों को ऊपर उल्लिखित भा. मानकों के अनुरूप होना आवश्यक नहीं है और वह किसी भी अन्य स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन के आधार पर अनुज्ञापन के पात्र होंगे।

(घ) ऐसे वर्तमान कसाई खानों की दशा में जो खंड (क) की अपेक्षाओं को इस समय पूरा नहीं करते हैं उन्हें इन नियमों के प्रारम्भ की तारीख से तीन वर्ष की अवधि के भीतर अपेक्षाओं को पूरा करना होगा। किसी ऐसे कसाई खाने के लिए जो भा. मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं है न्यूनतम अपेक्षाएं अनुसूची—IV में अनुबद्ध अपेक्षा को पूरा करेगी।

5. मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण के लिए शर्तें :—पशुओं का मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण किसी अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा किया जाएगा।

6. भण्डारण :—(1) शवों का आधा भाग/चौथाई भाग ठंडे कमरे में इस प्रकार टांगा जाएगा जिससे कि वह छत से कम से कम 30 से. मी. दीवारों से 10 सें. मी. और फर्श से 10 सें. मी. दूर हो।

(2) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को इस प्रकार भण्डारित किया जाएगा कि वह सूक्ष्मजीवों की प्रचुरमात्रा की सहायता से संदूषण को रोकेगा और उत्पाद को खराबी या आधान को टूटफूट से रोकेगा। प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के कालिक निरीक्षण के दौरान अभिकरण यह सुनिश्चित करेगा कि वे उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए उचित है वे प्रेषित किए जा चुके हैं और वह अन्य विनिर्देशों का अनुपालन करेंगे जब वे विद्यमान हों। वे लॉट संख्यांक के क्रम में प्रेषित किए जाएंगे।

(3) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के लिए प्रयुक्त आधानों को भण्डारित करने के लिए स्वच्छता अपेक्षाओं को पूरा करने वाली सुविधाएं इस प्रकार की होंगी कि न तो उत्पाद न ही आधान सीधे फर्श के सम्पर्क में आएंगे।

(4) जहां प्रसंस्कृत मांस उत्पाद द्रुतशीतित कक्ष में रखे हैं वहां निम्नलिखित उपबंध लागू होंगे, अर्थात् :—

(क) दक्षतापूर्वक प्रचालन के लिए आवश्यक कर्मचारियों को ही प्रवेश करने दिया जाएगा।

(ख) दरवाजे अधिक समय तक खुले नहीं रहेंगे तथा प्रयोग के तुरन्त पश्चात् बन्द कर दिए जाएंगे।

(ग) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को रखने के लिए प्रयुक्त आधानों को सीधे ही फर्श पर नहीं रखा जाएगा।

(घ) उत्पाद के मध्य भाग को खराब होने से बचाने के लिए गर्म उत्पादों को बड़े आधानों में पैक करने से पूर्व द्रुतशीतित किया जाएगा। प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के सभी पैकेजों को शीघ्र ठण्डा करने के लिए नान शेल्फ स्थिर प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को द्रुतशीतन तापमान पर रखना

आवश्यक है। उन्हें पलैट्स या ट्रेनेज (निभार) पर इस तरीके से रखा जाएगा कि वहां पर्याप्त वायु परिसंचलन हो ।

(छ) किसी भी ब्रुतशीतन कक्ष को उसकी निर्धारित क्षमता से अधिक नहीं भरा जाएगा।

(च) जहां प्रशीतक उपकरण की व्यवस्था नहीं है वहां स्वचालित तापमान रिकार्डर लगाए जाने चाहिए। यदि कोई भी स्वचलित युक्ति नहीं लगाई जाती है तो तापमान नियमित अंतरालों पर देखा जाएगा और रीडिंग को एक लॉग बुक में अभिलिखित किया जाएगा ।

7. मांस प्रसंस्करण संयंत्र की स्वच्छता संबंधी और अन्य अपेक्षाएं :—परिसर स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित और रजिस्ट्रीकृत प्रसंस्करण एकक के लिए उपयुक्त होगा।

7.1 परिसर नीचे ढलान वाले किसी ऐसे क्षेत्र में अवस्थित नहीं होगा जिसमें बार-बार बाढ़ आती हो।

7.2 समस्त यार्ड, उपग्रह, भण्डार तथा कारखाने के सभी भाग हमेशा साफ और स्वच्छ दशा में रखे जाएंगे।

7.3 परिसर के भीतर सड़क पक्की होगी।

7.4 जहां समुद्री उत्पाद, फल और सब्जी उसी क्षेत्र में रखी जाती है वहां परिसर, स्वच्छ स्थान पर अवस्थित होंगे। वह परिसर जहां मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उस परिसर 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 अन्तर होगा।

7.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, छुआक, कीट, मक्खियों, कोवा, चमगादड़ और गिद्धों का प्रवेश निषिद्ध होगा । विष या चारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहां प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पैक्ड उत्पाद को भण्डारित किया जाता है।

7.6 परिसर का इस तरह से संनिर्माण और रख-रखाव किया जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण तथा प्रशाधन हो सके । शव मांस उत्पाद के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएं कड़ी स्वास्थ्यकर दशाओं में और केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के किसी अर्हित पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में की जाएगी । मांस, फर्श, दीवारों और अन्य संरचनाओं के सम्पर्क में नहीं आएगा, उसको छोड़कर जो मांस के सम्पर्क के लिए विशेषकर निर्मित की गई है । प्रसंस्करण क्षेत्र के किसी भी भाग का रहने या सोने के प्रयोजनार्थ तब तक कभी भी प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि वह किसी दीवार के द्वारा प्रसंस्करण प्रसाधन क्षेत्रों से अलग नहीं किया गया हो ।

7.7 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 और निर्गन्धीकृत किए जाएंगे । परिसरों में सभी संचालनों के संतोषप्रद निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिए । फर्श, अप्रवेश्य न फिसलने वाले होंगे और रोगाणुनाशक से उनकी प्रतिदिन धुलाई की जाएगी । फर्श का ढलान इस प्रकार से होना चाहिए कि जिससे तरल पदार्थ आसानी से बाहर निकल सके और निकास द्वारा ग्रिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए । केवल उन कक्षों में ग्रिल नहीं होगी जहां मांस हिमशीतित किया जाता है या हिमशीतित या भंडारित किया जाता है । यथास्थिति, सफेद, रंग धुलाई या रंगलेपन वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होना चाहिए । सत्यापन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए इनकी करने की तारीख की सूचना अभिकरण को अग्रिम रूप में दी जानी चाहिए । फर्श, दीवारें, छत, विभाजन, दरवाजे तथा सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री, सन्निर्माण और फिनिश के होंगे जिससे कि वे शीघ्र और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें ।

दीवारों पर 1.5 मीटर तक की ऊंचाई तक सफेद चमकदार टाइलें लगी होंगी जिससे की गर्म पानी व रसायन युक्त रोगाणुनाशक से धुलाई की जा सके । अनुकल्पतः उपयुक्त कोटिंग या सफाई संबंधी वस्तुएं सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती हैं । दीवारों, दरारों, विदरिकाओं तथा सीलन से मुक्त होंगी ।

7.8 मांस का प्रसंस्करण करने के लिए प्रयुक्त सभी संयंत्र क्षेत्रों को समुचित रूप से मक्खियों से सुरक्षित रखा जाएगा।

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

7.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मकड़ियों व उनके जालों से मुक्त होंगे ।

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

7.12 उपस्कर ऐसे स्थान पर रखे जाने चाहिएं कि सफाई के लिए उनका भली भांति निरीक्षण किया जा सके । मारे गए पशुओं के शवों और मांस उत्पादों को तैयार करने के प्रसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाली मेजें और उपस्कर ऐसी सामग्री से बने होंगे जो सरलता से साफ किए जा सकें,

निर्गमित हो और जल के लिए अप्रवेश्य हो, रसायन और जंग प्रतिरोधी तथा समतल हो । खाद्य या बेकार सामग्री को रखने के काम आने वाले उपस्करो और बर्तनों की अलग पहचान होनी चाहिए ताकि वे खाने के काम आने वाले मांस और मांस उत्पादों को रखने के काम में लाए जाएं । मांस और मांस उत्पादों को संग्रह करने के काम में आने वाला कोई भी बर्तन या आधान जस्तीकृत लोहे या लोहे का बना नहीं होना चाहिए, मांस प्रशीतन ट्रे को छोड़कर, जो जस्तीकृत लोहे की हो सकती है । तांबे या लोहे का बर्तन जब प्रयोग में लाना हो तो वह मोटी कलाई किया होना चाहिए । प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपस्करों, ढांचों के प्रयोग से बचना चाहिए । लकड़ी के दबाने वाले भारी पटड़ों और धुरों के लकड़ी के बने हत्थों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें प्रतिदिन गर्म पानी से धोना या भांप से कीटाणु मुक्त करना चाहिए । लकड़ी के दबाने वाले पटड़े इतने मजबूत होने चाहिए कि वे वाब के प्रभाव को भली भांति सह सके और वे मांस को लकड़ी के बुरादे से प्रदूषित न करें ।

7.13 प्रसंस्करण, क्षेत्र, अभिकरण के अनुमोदन के बिना उसी जाति के पशु के मांस के अतिरिक्त किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग में नहीं लाया जाएगा ।

7.14 पानी के निकास और नलकर्म प्रणाली कुशलता और पर्याप्तता की दृष्टि से संयंत्र को ध्यान में रखते हुए तैयार की जानी चाहिए और सभी नालियां और गटर उचित और स्थायी तौर पर स्थापित होने चाहिएं । प्रसंस्करण एकक की जल निकास प्रणाली प्रसंस्करण भवन के भीतर बनी उन नालियों आदि से नहीं जुड़ी होनी चाहिए जो शौचालयों या पशुओं के बाड़ों से निकलने वाली वहिस्राव सामग्री को लाने के लिए बनी हो । मैनहोल रिसने वाले नहीं होने चाहिएं जिससे कि रूकावट के कारण अपशिष्ट पदार्थ वापस न आ सके ।

7.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश निर्बाधित होगा और वधशाला या उपोत्पाद अनुभाग के प्रसंस्करण कर्मचारी का सफाई क्षेत्र अर्थात् प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र में प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा । पहचान की सुविधा के लिए सफाई क्षेत्र के कर्मकारों की पोशाक अन्य क्षेत्र के कर्मकारों की पोशाक से भिन्न प्रकार की होगी ।

7.16 मांस प्रसंस्करण से संबंधित सभी कार्यकलापों के लिए जिसमें पानी के प्रयोग की आवश्यकता है पर्याप्त स्वच्छ तथा पेय जल प्रयुक्त किया जाएगा । प्रसंस्करण से संबंधित क्रियाकलापों के लिए अप्रयुक्त किए जाने वाले जल का नियमित परीक्षण किया जाएगा और संयंत्र में ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए । यदि जांच करने पर उपरोक्त जल अस्वास्थ्यप्रद या पीने योग्य पानी नहीं पाया जाता है तो प्रदाय के लिए जिम्मेवार प्राधिकारियों को इसकी रिपोर्ट की जाएगी और यदि यह प्रसंस्करणकर्ता के निजी साधनों से है तो प्रसंस्करणकर्ता स्वास्थ्यप्रद और पेय जल देने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा ।

7.17 वाशबेसिन प्रचुर मात्रा में अपमार्जक तथा हानि-रहित प्रतिरोधी घोल युक्त होंगे विशेषत: गर्म या ठण्डे पानी के लिए पाद संचालित संयोजक टोकियां प्रत्येक प्रवेश व निकास स्थलों पर दी जाएंगी ।

7.18 कर्मकारों और संयंत्रों की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में पानी उपलब्ध कराया जाएगा । मेजें, दस्ती, आरी, छुरियां, स्टील विदारक चाकू के पेंच, मास के भण्डारण के लिए आधानों को अपमार्जक घोलों तथा गर्म पानी से पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा । चाकू तथा अन्य काटने के औजार/उपस्करों के निर्जमीकरण के लिए 82° सें. ग्रेड तथा उससे अधिक तापमान पर गर्म पानी उपलब्ध होना चाहिए । यदि भांप के उत्पादन या रेफ्रिजरेशन या अग्नि नियंत्रण या प्रसंस्करण से अन्य प्रयोजनों के लिए अपेय जल प्रयुक्त किया जाता है तो ऐसा पानी बिलकुल अलग नलिकाओं से जाएगा और उनका पीने के पानी की लाईन से कोई क्रास कनेक्शन नहीं होगा ।

7.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिनके हाथों पर खुला घाव होगा प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा । किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रामक या सासंर्गिक रोगों से पीड़ित है, परिसर में प्रविष्ट नहीं होने दिया जाएगा । सभी कर्मचारियों की वर्ष में एक बार न्यूनतम एम.बी.बी.एस. 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 वह 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 ।

7.20 प्रसंस्करण क्षेत्र में थूकना, चर्वण और धूम्रपान करना प्रतिषिद्ध होगा ।

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

7.22 सभी प्रसंस्करण कर्मकारों को एप्रेन, हैंडवियर, 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 कार्मकार स्वस्थ, साफ और चुस्त रहें। यथोचित उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से परिवर्तनकारी सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी ।

7.23 प्राधिकृत परिसरों में पर्याप्त शीतागार सुविधाएं होंगी ।

7.24 शीतागार (द्रुतशीतन) कक्ष, हिमशीतन कक्ष, हिमशीतन भंडार अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसर होंगे । शीतागार का तापमान अभिलेख रखा जाएगा और एक वर्ष तक बनाए रखा जाएगा ।

7.25 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रविष्ट होने वाले सभी बाहरी व्यक्ति को रोगाणुनाशक जल मे पैर धोने के पश्चात् ही प्रविष्ट होने दिया जाएगा ।

7.26 जहां किसी भी लिंग के पांच या अधिक कर्मचारी नियोजित हैं वहां नीचे यथा विनिर्दिष्ट रूप में उपबंधित प्रत्येक लिंग के लिए पर्याप्त संख्या में प्रक्षालनागार और बासबेसिन होंगे ।

कर्मचारियों की संख्या	शौचालयों की संख्या	मूत्रालयों की संख्या	बासबेसिनों की संख्या	स्नानघरों की संख्या
1. 25 से अनधिक	1	2	1	1
2. 25 से अधिक किन्तु 49 से अनधिक	2	4	2	2
3. 50 से अधिक किन्तु 100 से अनधिक	3	6	3	3
4. 100 से अनधिक और उससे ऊपर	5	10	5	5

ये प्रसंस्करण हालों से दूर स्थित होने चाहिएं । प्रतिदिन उनकी विसंक्रमण की व्यवस्था की जानी चाहिए । प्रक्षालय-नागार का मुख्य द्वारा कीडें मकोड़े रोधी और उसमें स्वतः बंद होने वाला दरवाजा होना चाहिए । पर्याप्त परिवर्तन कक्ष की सुविधा भी होनी चाहिए ।

7.27 निष्कासन पंखों (एक्जास्ट फैन) का जहां आवश्यक हो, प्रयोग किया जाएगा ।

7.28 अपशिष्ट के परिवहन के लिए प्रयुक्त ट्राली को इस प्रकार चिन्हित किया जाएगा जिससे कि उनकी उससे अलग पहचान हो जाए जो केवल मांस और मांस उत्पादों के परिवहन के लिए अन्य रूप से प्रयुक्त होंगे ।

7.29 अपशिष्ट सामग्री की उठाई धराई इस ढंग से की जाएगी की खाद्य या पेयजल दूषित ना हो । अपशिष्ट सामग्री तक नाशक जीव की पहुंच के निवारण के लिए पूर्व सावधानियां बरती जाएंगी । मांस और मांस उत्पाद की उठाई धराई तथा अन्य कार्य क्षेत्र के पास से अपशिष्ट सामग्री को नियमित अन्तरालों पर और दिन में कम से कम एक बार हटा देना चाहिए । भण्डार के लिए प्रयुक्त अपशिष्ट पात्र और अपशिष्ट सामग्री के सम्पर्क में आने वाले उपस्कर की सफाई की जानी चाहिए और उन्हें विसंक्रमित करना चाहिए । सप्ताह में दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्री भण्डारकरण क्षेत्र की सफाई की जानी चाहिए तथा उसे संक्रामित करना चाहिए ।

7.30 प्रतिदिन कार्य करने के पश्चात् सभी प्रसंस्करण क्षेत्र और उपस्करों की सफाई और विसंक्रमण होना चाहिए ।

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

8. नमूना लेने और परीक्षण की पद्धतिः—निर्यात के लिए आशयित प्रसंस्कृत मांस उत्पादों का निरीक्षण इन नियमों की अनुसूची 1 में अन्तर्विष्ट अनुदेशों के अनुसार नमूना लेकर किया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परेषण मानक विनिर्देशों के अनुरूप है ।

9. निरीक्षण का स्थानः—इन नियमों के प्रयोजन के लिए प्रसंस्कृत मांस उत्पादों का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता या विनिर्माता के परिसर पर किया जाएगा जो कि अभिकरण को ऐसा निरीक्षण करने के लिए सभी आवश्यक सुविधाएं देगा ।

10. निरीक्षण शुल्कः—प्रसंस्करण मांस के प्रति परेषण न्यूनतम 100 रु. के अधीन रहते हुए एक किलोग्राम या उसके भाग के टिन/पैकेज पर 0.15 पैसे की दर से अभिकरण को निरीक्षण फीस दी जाएगी ।

11. अभिकरण का अनुदेशः—परिसरों में स्वच्छता, कार्मिकों और उपस्करों की सफाई, प्रचालन संबंधी प्रक्रियाएं, प्रसंस्कृत मांस का नमूना लेने, परीक्षण, पैकेजिंग चिन्हांकन की पद्धति किसी भी प्रक्रम पर निरीक्षण और उनके अभिलेखों के रखरखाव के संबंध में परिषद द्वारा समय-समय पर जारी किए गए और इन नियमों से अनुरूप अनुदेशों का पालन किया जाएगा ।

12. शव/प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के परिवहन की शर्तें:—
(1) मांस की किस्म पर निर्भर रहते हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ
(2) में अनुबंद्ध शर्तों का पालन किया जाना है:—

मांस की किस्म	परिवहन के लिए विनिर्देश
1	2
ताजा	यान पूर्ण रूप से अप्रवेश्य फर्श और सतही दीवार से ढके होने चाहिए । 100 किलो मीटर से अधिक के परिवहन की दशा में 6. सें. ग्रे. से अनधिक तापमान बनाए रखने के उपयुक्त प्रबंध करने होंगे ।
द्रुतशीतित	रेफ्रिजरेटिड/विद्युतरोधी वैन से ले जाया जाएगा । 100 कि. मी. से अधिक दूरी के परिवहन की दशा में 6° सें. ग्रे. से अनधिक तापमान बनाए रखने के उपयुक्त प्रबंध किए जाएंगे।

हिमशीतित विद्युतरोधी/रेफ्रिजरेटिड जैसे ले जाया जाएगा। शव/मांस का तापमान 8° सें. ग्रे. से अधिक नहीं किया जाएगा।

(2) डिब्बों को ले जाने वाले वाहन निम्न शर्तों को पूरा करेंगे।

(क) सभी अन्तर्राष्ट्रीय फिनीशिंग प्रतिरोधक पदार्थ से बने होंगे जो अधुलनशील एक सार होंगे तथा सफाई करने के लिए सुविधाजनक होंगे तथा संक्रामक रहित होंगे। जोड़ तथा दरवाजे इस प्रकार सील किए हुए होंगे जो संक्रामक कीटाणुओं का प्रवेश वर्जित करेंगे।

इसका डिजाइन और उपकरण इस प्रकार के होंगे जो परिवहन की सम्पूर्ण कालावधि में अपेक्षित तापमान को बनाए रखेंगे। जहां परिवहन गतित अवस्था में है वहां तापमान सूचक की वांछनीय व्यवस्था की जाएगी। अगर स्वचालित युक्ति की व्यवस्था नहीं है तो नियमित अंतराल में इसका तापमान लिया जाएगा। सूचकांक को एक लागबुक में अभिलिखित किया जाएगा।

(ग) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को लाने ले जाने तथा रखने के लिए आशयित यान इस प्रकार से सुसज्जित होंगे जिससे की उत्पाद फोलिओफ्लोबर से किसी प्रकार से संक्रामित न हो सके।

(ध) प्रसंस्कृत मांस उत्पाद किसी ऐसे परिवहन के साधनों से नहीं लाया जाएगा जिसका उपयोग जीवित पशुओं को ले जाने के लिए किया जाता है।

(ङ) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के अन्य माल की भांति परिवहन के ऐसे साधनों का प्रयोग नहीं किया जाएगा जिससे इस उत्पाद पर प्रतिकूल प्रभाव पड सकता है।

(च) प्रसंस्कृत मांस उत्पाद परिवहन के ऐसे साधनों में नही ले जाया जाएगा जो कि साफ नहीं है। इसे साफ कर लिया जाएगा तथा लदान से पूर्व संक्रामण रहित कर दिया जाएगा।

13. निरीक्षण का आधार :– निर्यात के लिए आशयित प्रसंस्कृत मांस उत्पाद का निरीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा यह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार मान्यताप्राप्त विनिर्देशों के अनरूप है जैसा कि इन नियमों की अनुसूची II मे II/में दिया गया है।

14. निरीक्षण के लिए आवेदन :– प्रसंस्कृतमांस उत्पादों निर्यात करने का इच्छुक निर्यातकर्ता निर्यात किए जाने परेषण का पूर्ण विवरण देते हुए आवेदन अभिकरण निकटतम कार्यालय को देगा।

15. नमूना लेने की समय सीमा :– अभिकरण निर्यातकर्ता से आवेदन प्राप्त होने की तारीख से पांच कार्य दिवसों के भीतर नमूना लेगी।

16. पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी होना :– नियम 14 के अधीन आवेदन प्राप्त होने पर अभिकरण किए गए निरीक्षण के आधार पर अपना यह समाधान कर लेने पर कि परेषण ,इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार प्रसंस्कृत किया गया है और पैक किया गया है तो वह यह घोषण करते हुए एक पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करेगा कि प्रसंस्कृत मांस उत्पादों का परेषण मानव उपभोग के लिए उपयक्त है तथा निर्यात योग्य है। अभिकरण के लिए पर्यवेक्षण निरीक्षण तथा इन नियमों का अनुपालन करना विधिपूर्ण होगा।

17. पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार करना :– जहां अभिकरण प्रसंस्कृत मांस उत्पादों की क्वालिटी से संतुष्ट नहीं है वहां वह ऐसे प्रमाण-पत्र देने से इंकार कर देगा। अन्य रूप से पैक मांस उत्पादों की दशा में ऐसे इंकार किए जाने की संसूचना उसके कारणों सहित निर्यातकर्ता को नमूना लेने के पांच दिनों के भीतर दी जाएगी।

18. चैक निरीक्षण :– प्रमाणीकरण के पश्चात अभिकरण को परेषण की क्वालिटी का भण्डारण या अभिवहन के दौरान या पत्तन पर पुनः निर्धारण का अधिकार होगा। यदि किसी भी स्तर पर मानक विनिर्देशों के अनुरूप नहीं पाया जाता है तो मूलतः दिया गया प्रमाण-पत्र वापिस ले लिया जाएगा।

19. पशु चिकित्सा प्रमाण-पत्र की वैधता :– संमुद्रित सीलबन्द आधानों में पैक किया गया डिब्बा बन्द प्रसंस्कृत मांस के मामले में पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र परेषण के पास होने की तारीख से 180 दिनों की अवधि तक के लिए और अन्य उत्पादों के मामलें में 30 दिन तक के लिए वैध होगा। यदि एक आवेदन में भिन्न-भिन्न तारीखों पर अनुमोदित एक से अधिक परेषण प्रस्तुत किए गए हैं तो प्रमाण-पत्र की वैधता अनुमोदन की पूर्वतम तारीख से अभिनिश्चित की जाएगी।

20. पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र की पुनः विधिमान्यता :– यदि परेषण निरीक्षण प्रमाण-पत्र की वैधता की अवधि के भीतर पोत पर लादा नहीं जाता है तो निर्यातकर्ता को पुनः विधिमान्यकरण का प्रमाण-पत्र प्रस्तुत करने की अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में संमुद्रित सीलबन्द आधानों में पैक किए गए डिब्बा बन्द प्रसंस्कृत मांस उत्पादों की दशा में वैधता की अवधि 90 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी और अन्य प्रकार से पैक किए गए उत्पादों के मामले में विधिमान्यकरण की अवधि 15 दिन की ही होगी।

indiacode

21. अपील :—

(1) ऐसा कोई व्यक्ति जो पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी किए जाने से अभिकरण के इंकार किए जाने से व्यथित हो वह ऐसे इंकार किये जाने की संसूचना प्राप्त होने के पन्द्रह दिन के भीतर अध्यक्ष, कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण 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 से होगी ।

(3) अपील, प्राप्त होने के पन्द्रह दिन के भीतर निपटा दी जाएगी ।

[फाइल सं. 6/3/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुब्रमण्या, निदेशक

New Delhi, the 22nd September, 1995

S.O. 2681.—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 Processed Meat Products (Quality Control and Inspection) Rules, 1995.

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

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

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

(b) "Agency" means any agency for quality control or inspection or both, established or recognised under section 7 of the Act;

(c) "Animal" means a livestock belonging to any of the following species namely :—

(a) Buffalo;

(b) Sheep;

(c) Goat.

(d) "Boneless meat" means dressed meat which is from tendons, bones, cartilages and seperable nerves;

(e) "Carcass" means the slaughtered body of an animal or any part thereof including viscera;

(f) "Canned Meat Products" means meat products packed in hermetically sealed containers which have been heat treated after sealing to such an extent that the product is shelf-stable;

(g) "Chilled" means that the core temperature of carcass, cuts or mince which does not exceed 4 degrees celsius at any stage;

(h) "Corned beaf" means chopped, cured or boneless carcass meat of buffalo and shall include head meat, heart meat and skirtmeat;

(i) "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat;

(j) "Edible Offal" means such offals and poultry skin as are fit for human consumption including lungs but not of the animal from which the lungs have been taken has been scalled by immersion in hot water, excluding ears, scalp, snouts but including lips and muzzle, mucous membrane, sinews, genital system, udders, intestines and urinary bladder;

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

(l) "Hermetically sealed container" means a container which is completely sealed, rigid and impermeable and is made of any appropriate material suitable for the product;

(m) "Inspecting Officer" means a qualified veterinarian of the Central Government, State Government, Local Bodies or any officer suitable for the purpose appointed or recognised by the Agency;

(n) "Lean" means meat free from separable fat.

(o) "Luncheon meat" means comminuted and cured meat and shall include edible offals or poultry meat, heat treated and packed to ensure that the product presents no public health hazard and remains wholesome under the conditions of storage and transport;

(p) "Meat" means the edible part of an animal including edible offal of buffalo, sheep and goat;

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

(r) "Net weight" means weight of Processed Meat when packed but does not include weight of the container and packing material;

(s) "Packaged" means packed in a container manufactured of materials which will not contaminate or interfere with quality of meat products under normal conditions of handling;

(t) "Poultry" means domesticated birds, including chickens, turkeys, ducks, geese, guinea-fowls, pigeons and quails;

(u) "Quarters" means the fourth part of Carcass or the cut sides of a Carcass derived from halves and generally categorised as fore and hind quarters;

(v) "Schedule" means a schedule appended to these rules.

(w) "Slaughter" means killing of an animal for food employing a humane method not inconsistent with the provisions of the prevention of cruelty to Animals Act, 1960 (54 of 1960) in a licensed slaughter house where the animal is subjected to thorough antemortem and post-mortem examinations;

(x) "Slaughter house or abattoir" means any premises which is authorised by the local authority for slaughter of animals intended for human consumption.

3. Quality Control and Inspection.—The quality control of Processed Meat intended for export shall be carried out with a view to ensuring that the same conforms to the specifications recognised by the Central Government, under Section 6 of the Act.

4. Requirement of an Abattoir.—For the purpose of assuring the quality of Processed Meat for exports it shall be ensured that the abbattoir where the animals are slaughtered shall meet the following requirements :

(a) All abattoirs servicing raw material requirements of the industry for meat for export and in existence as on the date of commencement of the 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.

IndiaCode

(c) Where after the date of notification of these rules, abattoirs or slaughter houses are constructed 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 requirtd 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 to the requirements within a period of three years from the date of commencement of these rules. Till such time, the existing abattoirs shall meet the requirement stipulated in schedule-V.

5. Conditions for Ante-Mortem and Post-Mortem Inspection.—The animals shall be subject to ante-mortem and post-mortem inspections by qualified veterinarians.

6. Storage.—(1) The Carcass halves|quarters shall be hung in the chill room in such a way that they will be at least 30 centimeter from the ceiling, 10 centimeter from the walls and 10 centimeters from the floor.

(2) Processed Meat Products shall be stored in such a way that it will preclude the contamination with proliferation of micro-organisms and protect against deterioration of the product or damage to the container. During periodic inspection of the Processed Meat Products, the agency shall ensure that the products which are fit for human consumption are dispatched and that end product specification should be complied with when they exist. It shall be dispatched in the sequence of the lot numbers.

(3) Facilities meeting hygienic requirements for storing the containers used for Processed Meat Products in such a way that neither the products nor the containers come into direct contact with the ground.

(4) The following provisions shall apply where Processed Meat Products are placed in chilling rooms namely :—

(a) Entry should be restricted to personnel necessary to carry out operations efficiently.

(b) Doors shall not be left open for extended periods and shall be closed immediately after use.

(c) Containers holding Processed Meat Products shall not be stacked directly on the floor.

(d) Where refrigeration equipment is not monned, auto- into large containers to prevent deterioration of the central part of the product. Rapid cooling down of all packages of Processed Meat Products and maintaining non-shelf stable Processed Meat Products at chill temperature are essential. They shall be placed on pallets or on dunnage in such a way that there is adequate air circulation.

(e) No chilling room shall be loaded beyond its designated capacity.

(f) Where refrigeration equipment is not manned, automatic temperature recorders should be installed. If no automatic device is installed, temperature shall be read at regular intervals and the readings shall be recorded in a log book.

7. Sanitary and other requirement of Meat Processing Plant.—The premises shall be fit for processing unit approved and registered by the local authority.

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

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

7.3 The road within the premises shall be metalled.

7.4 The premises shall be located in a sanitary place, wherever marine products, fruits and vegetable are handled in the same area, the premises where meat is processed shall be adequately 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.

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

7.6 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 products shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the qualified veterinarians of the Central Government or Agency. Meat Products shall not come in contact with floors, walls or other structures except those which are specially designed for contact with meat products. 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.

7.7 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 and meat products is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done at least once a year. The dates when this is to be undertaken shall pe intimated in advance to the Agency to facilitate verification and inspection. 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 thoroughly 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 disinfectants. Alternatively, suitable coating or bygienic panels may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks crevices and dumpness.

7.8 All plant areas utilised for processing of meat shall be appropriately protected against ingress of flies.

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

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

7.11 The rooms and compartments in which the meat is processed or stored shall be free from dust and odour emanating from the dressing rooms, toilets cetch basins by products storage, animal pens.

7.12 The equipment shall be so placed as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses and preparation of meat products shall be or such material which can be easily cleaned sterilised and is impervious to water, resistant to chemicals and rust, smooth. Equipments and utensils used for edible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat and meat products. No vessel or container for storage of meat and meat products 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 handles or knives which when used shall be daily 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.

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

7.14 All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to the through out put of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed. The drainage system of the processing unit shall not be connected with in he proceedisg building with the drains receiving effluent materials from the toilets or animal bens. Manholes will be leakproof to avoid back flow of the waste matter due to blockage.

7.15 The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter house or by-products 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 of workers in other areas.

7.16 All activities relating to meat processing and having requirements 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 he subjected to regular testing and the plan shall have adequate arrangements for such testing. If upon testing, water which is to be poured is unwholesome or non-potable, the fact shall be reported to the authorities responsible for the supply and if it is from processors' own sources then processor shall take all necessary steps to render the water wholesome and potable.

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

7.18 Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean. Tables, hand saws, knives, steels, cleavers knive pouches containers for storage or 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 tooth equipment. If non potable water is used for producing of steam or for refrigeration or fire control or any other purpose unconnected with processing, then such water should be carried in completely cross connection or back siphonege with the lines carrying potable water supply.

7.19 No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infections or contagious disease shall be allowed to enter the premises. Annual medical check up of all the employees shall be carried out by a registered medical 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. Overcrowing of employees in the processing area shall be avoided by providing working table at sufficient distance from each other.

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

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

7.22 All process workers shall be provided with aprons head wear, hand gloves 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.

7.23 The authorised premises shall have adequate cold storage facilities.

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

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

7.26 Wherever five or more employees of either sex are employed a sufficient number of Invators and wash basins for each sex as specified below shall be provided.

Number of workers	Number of Laterines	Number of Urinals	Number of wash basins	Number of Bath Rooms
1. Not exeedings 25	1	2	1	1
2. Exceeding 25 but not exceeding to 49	2	4	2	2
3. Exceeding 50 but not exceeding 100	3	6	3	3
4. Exceeding 100 and above	5	10	5	5

These shall be situated away from the processing halls and arrangements shall be made for their daily disinfestation. The main door to the lavatories shall be fly-proof and netted with self-closing doors. Adequate changing room facilities shall also be provided.

7.27 Exhaust fans shall be provided wherever necessary.

7.28 Trolleys used for transportation of the waste be marked to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat and meat products.

7.29 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 at least once a day. Waste receptacles used for storage and equipment which have come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. At least once a day in a week the waste storage area also should be cleaned and disinfected.

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

7.31 A definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitizing and chilling room.

8. Method of Sampling and Testing—The inspection of processed Meat Products meant for export shall be done by drawing samples wherever as per instructions contained in Schedule I to these rules and testing the same with a view to seeing that the consignment conforms to the standard specifications.

9. Place of Inspection—The inspection of processed Meat products for the purpose of these rules shall be carried out at the premises of the processor or manufacturer who shall provide all necessary facilities to the agency to carry out such inspection.

10. Inspection Fee—Inspection fee shall be paid to the agency at the rate of Rs. 0.15 per tin/package of 1 kilogram or part thereof subject to a minimum of Rs. 100 per consignment of processed Meat.

11. Instructions of Agency—Regarding sanitation in the premises, cleanliness of personnel and equipment, operational procedures, method of sampling, testing packaging, marking and inspection of processed meat at all stages and maintenance of records thereof, all instructions issued from time to time by the Council and compatible with these rules shall be adhered to.

12. Conditions for Transportation of Carcasses Processed Meat Products—(1) 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 kilometers suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Chilled	Transported in refrigerated/insulated vans. In case of transport over distance exceeding 100 kilometers suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Frozen	Transported in insulated/refrigerated vans. The temperature of the carcass meat shall not go above minus 8°C.

(2) Means of transport of containers shall comply with the following conditions :—

(a) All internal finishes shall be made of corrosion resistant material, be smooth, impervious and easy to clean and disinfected Joints and doors shall be sealed so as to prevent the entry of pests and other sources of contamination.

(b) The design and equipment should be such that the required temperature can be maintained throughout the whole period of transport. Where transport is under refrigeration, it is desirable to install temperature recorders, if no automatic device is installed, temperature shall be taken at regular intervals and the reading shall be recorded in a log book.

(c) Vehicles intended for the transport or processed Meat product shall be equipped in such a way that the product do not come into contact with the floor.

(d) Processed Meat Products shall not be carried in the any means of transport which is used for conveying live animals.

(e) Processed Meat Products shall not be carried in the same means of transport as other goods in a way which may adversely affect the products.

(f) Processed Meat Products shall not be placed in any means of transport which are not clean. It shall be cleaned and disinfected before loading.

13. Basis of Inspection—Inspection of processed Meat Products intended for export shall be carried out with a view to seeing that the same conforms to the specifications recognised by the Central Government under Section 6 of the Act as set out in the Schedule II to IV to these rules.

14. Application for Inspection—An exporter intending to export processed Meat Products shall submit an application giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the agency.

15. Time limit for Drawal of Samples—The agency shall draw samples within five working days from the date of receipt of application from the exporters.

16. Issue of Veterinary Health Certificates.—On receipt of the applications under rule 14, the agency on satisfying itself on the basis of inspection carried out that the consignment has been processed and packed according to the standard specifications applicable to it, shall issue Veterinary Health Certificate declaring the consignment of processed Meat Products as fit for human consumption and export-worthy. It shall be lawful for the agency to supervise, oversee and secure compliance of these rules.

17. Refusal of issue Veterinary Health Certificate—Where the agency is not satisfied with the quality of processed meat products, it shall refuse to issue the certificate. Such refusal alongwith the reasons thereof, shall be communicated to the exporters within a period of five days of drawal of samples.

18. Check Inspection—Subsequent to certification, the agency shall have the right to re-assess the quality of the consignment in storage or in transit or at the ports. In the event of cosignment being found not conforming to the standard specification, at any of these stages the certificate originally issued shall be withdrawn.

19. Validity of Veterinary Health Certificate.—The Veterinary health certificate shall be valid for a period of 180 days from the date of passing of the consignment in the case of processed meat packed in hermetically sealed containers and for a period of 30 days in the case of other products. If more than one consignment approved in date rent days is presented in one application, the validity of the certificate shall be reckoned for the earliest date of approval.

20. Re-Validation 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 certificate for re-validtaion. In such cases, the validity shall be extended for a further period of 90 days in the case of processed meat product packed in hermetically sealed containers and 15 days in the case of other packed product. No further revalidation shall be permitted, thereafter without reinspection.

21. Appeal—Any person aggrieved by the refusal of the agency to issue veterinary health certificate may within fifteen 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 Chairman, Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority.

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

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

[F. No. 6/3/92-EI&EP]
KUM. SUMA SUBBANNA, Director