वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 28 नवम्बर, 2000

का.आ. 2719.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए दुग्ध उत्पादों के निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण करने के लिए निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम 1964 के नियम 11 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार कतिपय प्रस्ताव भारत के राजपत्र भाग-II, खंड 3, उपखंड (ii) में तारीख 06-05-2000 को भारत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय वाणिज्य विभाग के आदेश सं. का.आ. 939 तारीख 19-04-2000 द्वारा में प्रकाशित किया गया था,

2. और, उन सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी, इस आदेश के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से पैंतालीस दिनों के भीतर आक्षेप तथा सुझाव आमंत्रित किए गए थे, और प्रकाशित राजपत्र की प्रतियां 11 मई, 2000 को जनता को उपलब्ध करा दी गयी थी,

3. और, यह आवश्यक है कि क्वालिटी के उच्चतम मानकों को और नियत स्वास्थ्य अपेक्षाओं को जो कि राष्ट्रीय/अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर विहित मानकों की ओर लक्षित है, बनाए रखा जाएगा,

4. और स्वास्थ्य अपेक्षाएं दुग्ध उत्पादों के उत्पादन, भंडारण, परिवहन के लिए अधिकथित होनी चाहिए,

5. और, विशिष्ट रूप से यह भी महत्वपूर्ण है कि स्थापनों के अनुमोदन को शासित करने के लिए नियम अधिकथित किए जाएं,

6. और यह भी महत्वपूर्ण है कि दुग्ध उत्पादों द्वारा पूर्ण की जाने वाली स्वास्थ्य अपेक्षाओं अधिकथित की जाएं,

7. और प्रसंस्करण करने वालों का प्राथमिक दायित्व है कि वे यह सुनिश्चित करें कि दुग्ध उत्पाद इस आदेश में अधिकथित स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करते हैं,

8. और, सक्षम प्राधिकारी अनिवार्य रूप से क्वालिटी नियंत्रण निरीक्षण और मानीटरिंग करते हुए यह सुनिश्चित करना होगा कि प्रसंस्करणकर्ता ऊपर वर्णित अपेक्षाओं को पूरा करते हैं,

9. और, नियमों द्वारा शासित क्वालिटी नियंत्रण निरीक्षण और मानीटरिंग अनिवार्य रूप से अंतराष्ट्रीय बाजार की मांग को निर्धारण किया जाना चाहिए, पूर्ण करते हों,

10. और, आकस्मिक जांच अनिवार्य रूप से पदार्थों के अवशिष्टों का पता लगाने के लिए की जानी चाहिए जो मानव स्वास्थ्य को हानि पहुंचा सकते है,

11. और, आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के संदर्भों में समानता की उपरोक्त शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए मानीटरिंग की प्रक्रिया बनाए रखने के लिए उपबंध किए जाने चाहिए

12. और, केन्द्रीय सरकार द्वारा नामनिर्दिष्ट सक्षम प्राधिकारी यह सुनिश्चित करें कि क्वालिटी मानकों का देश में प्रभावी ढंग से अनुपालन हो रहा है,

13. और, केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रयोजन के लिए निम्नलिखित विनिर्दिष्ट प्रस्ताव बनाए है, और उन्हें निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियन (2) की अपेक्षानुसार निर्यात निरीक्षण परिषद को भेज दिया है,

14. अतः अब, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय सरकार, निर्यात निरीक्षण परिषद के परामर्श के उपरान्त यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है, अर्थात् :—

(क) यह अधिसूचित किया जाए कि दुग्ध उत्पादो का निर्यात करने से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण किया जाएगा,

(ख) क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को इस आदेश से संलग्न उपलब्ध उपबंध में उपवर्णित दुग्ध उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम 2000 के प्रारूप के अनुसार ऐसे क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को इस रूप में विनिर्दिष्ट करना जो ऐसे दुग्ध उत्पादों पर निर्यात करने से पूर्व लागू होगा ।

(ग) इस आदेश से उपाबद्ध अनुसूची में उपवर्णित विनिर्देशों को दुग्ध उत्पादों के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देना ।

(घ) अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान किसी यूनिट द्वारा दुग्ध उत्पादों के निर्यात को तब तक प्रतिदिष्ट करना जब तक कि वह लागू मानकों के अनुरूप न हो तथा उसके उसके साथ ऐसा कथन करने वाला प्रमाण पत्र कि ऐसे यूनिट निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण द्वारा अनुमोदित और मानीटर्ड है, न लगा हो ।

15. इस आदेश की कोई भी बात खाड़ी क्षेत्रों को भूमि, या समुद्र या वायुमार्ग द्वारा दुग्ध उत्पादों के उन वास्तविक नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनका मूल्य समय-समय पर एक्सिम पालिसी में यथा अधिकथित अनुज्ञेय सीमाओं से अधिक नहीं होगा और जहां ऐसे उपबंध नहीं हैं वहां निशुल्क नमूना/नमूने की मूल्य सीमा रु. 10,000/- से अधिक नहीं होगी ।

16. इस आदेश में "दुग्ध उत्पाद" से अभिप्रेत है दुग्ध उत्पाद अर्थात जो कि अनन्य रूप से दुग्ध से प्राप्त किए गए हैं यह स्वीकार है कि पदार्थ जो कि उनके निर्माण के लिए आवश्यक है, उन्हें बढाया जा सकता है, परन्तु यह कि उन पदार्थों का उपयोग दुग्ध के संघटनों के भाग या पूर्ण रूप में प्रतिस्थापित न किया जा रहा हो, और विविध दुग्ध उत्पादों जिनको किसी भाग या किसी दुग्ध संघटक को प्रतिस्थापित करने के आशय से और जिसका दुग्ध या दुग्ध उत्पाद का आवश्यक भाग है या उत्पाद के लक्षण वर्णन के लिए या मात्रा की निबंधन से आवश्यक भाग है।

अनुसूची

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के खंड (ग) के अनुसार मान्यता प्राप्त दुग्ध उत्पादों के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होंगे :—

(क) आयातित देशों के राष्ट्रीय मानक या कोडेक्स स्टेंडर्ड आफ कोडेक्स एलमेंट्रीअस कमीशन,

या

(ख) विदेशी क्रेता और निर्यातकों के बीच स्वीकृत किए गए संविदा विनिर्देश राष्ट्रीय मानकों के समान कम नही होंगे ।

(ग) उपरोक्त (क) या (ख) की अनुपस्थिति में यथा अधिसूचित राष्ट्रीय मानक निर्देश लागू होंगे ।

(घ) किसी दुग्ध उत्पादों की दशा में जिसके लिए (क) (ख) और (ग) के मानक उपलब्ध नहीं है, इन उत्पादों के लिए निम्नलिखित सदस्यों की स्थायी समिति द्वारा बनाया गया मानक लागू होगा ।

1.	अध्यक्ष कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण	अध्यक्ष
2.	संयुक्त आयुक्त (डेयरी) पशुपालन और दुग्ध उद्योग विभाग कृषि मंत्रालय	सदस्य
3.	उप आयुक्त (डेयरी विकास) खाद्य प्रसंस्करण, उद्योग मंत्रालय	सदस्य
4.	राष्ट्रीय डेयरी विकास बोर्ड का एक प्रतिनिधि	सदस्य
5.	निदेशक राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थान करनाल	सदस्य
6.	भारतीय डेयरी संघ का एक प्रतिनिधि	सदस्य
7.	निर्यात निरीक्षण परिषद का प्रतिनिधि	सदस्य

[फाईल सं. 6/1/2000-ई. आई. एण्ड. ई.पी]
पी. के. दास, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

ORDER

New Delhi, the 28th November, 2000

S.O. 2719.—Whereas, for the development of the export trade of India certain proposals for subjecting milk 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 of Part II, Section 3, Sub-section (ii) dated 6-5-2000 vide order No. S.O. 939 dated 19-4-2000 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

2. And, whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby, within a period of forty five days of the copies of the said Gazette were made available to the public on 11-5-2000.

3. And whereas, it is necessary to maintain the higher quality standards and stipulate health requirements that would encompass the standards prescribed in National/International level;

4. And, whereas, health requirements should be laid down for the production, storage and transport of milk products;

5. And, whereas, in particular, it is important that rules be laid down governing the approval of establishments;

6. And, whereas, it is important also that the health requirements to be met by milk products be laid down;

7. And, whereas, it is the primarily responsibility of the processors to ensure that Milk products meet the health requirements laid down in this order;

8. And, whereas, the Competent Authority must by carrying out Quality Control, Inspection and monitoring, to ensure that processors comply with the above mentioned requirements;

9. And, whereas, the rules governing these Quality Control Inspections and Monitoring must take account of the demands of the international market;

10. And, whereas, a random check must be made to detect the presence of residues of substances liable to be harmful to human health;

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

12. And, whereas, Central Government nominated Competent Authority to ensure the effective compliance of the quality standards in the country;

13. And, whereas, the Central Government has formulated the proposals specified below for the said purpose and has forwarded the same to the Export Inspection Council as required by sub-rule (2) of the rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964;

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

(a) notifies that milk products shall be subjected to quality control and inspection prior to export;

(b) specifies the type of quality control and inspection in accordance with Export of milk products (Quality control, Inspection and Monitoring) Rules, 2000 as the type of Quality Control, Inspection and Monitoring which shall be applied to such milk products prior to export;

(c) recognises the specifications as set out in Schedule appended to this order as the standard specifications for milk products;

(d) Prohibits the export of milk products by a unit in the course of international trade unless it conforms to the standards applicable to it and is accompanied by a certificate stating that such unit is approved and monitored by the Export Inspection agency established under Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);

15. Nothing in this order shall apply to the export by land or sea or air of bonafide samples of milk products to prospective buyers, the value of which shall not exceed permissible limits as laid down in EXIM Policy from time to time and where no such provisions exist the value limit of free sample(s) shall not exceed Rs. 10,000.

16. In this order, milk products means :—Milk products namely products exclusively derived from milk, it being accepted that substances necessary for their manufacture may be added, provided that these substances are not used to relace in part or in whole any milk constituents, and composite milk products of which not part replaces or is intended to replace any milk, constituents and of which milk or a milk products is an essential part either in terms of quantity or for characterization of the product.

SCHEDULE

Specifications for Milk Products recognised as per Clause (c) of section 6 of the export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 shall be :

(a) National Standard of the importing countries or codex Standards of codex Alementeriours Commission.

OR

(b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporters provided the same is not below the national standards.

(c) In the absence of (a) or (b) above, the National Standard Specifications as notified shall apply.

(d) In case of any Milk Products for which no standard is available at (a), (b) and (c) above, the standard formulated for these products by the Standing Committee of the following members shall be made applicable.

CHAIRMAN

1. Chairman, Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority	Chairman
2. Joint Commissioned (Dairy) Department of Animal Husbandry and Dairying, Ministry of Agriculture	Member
3. Deputy Commissioner (Dairy Development) Ministry of Food Processing Industries	Member
4. One representative of National Dairy Development Board	Member
5. Director National Dairy Research Institute, Karnal	Member
6. One representative of Dairy Association of India	Member
7. Representative of Export Inspection Council	Member

[F. No. 6|1|2000-EI&EP]
P. K DAS, Director

नई दिल्ली, 28 नवम्बर, 2000

का.आ. 2720:—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, अर्थात :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ :

(क) इन नियमों का संक्षिप्त नाम दुग्ध उत्पाद-निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण निरीक्षण और मानटरिंग) नियम 2000 है ।

(ख) ये राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत होंगे ।

2. परिभाषा :

इस अधिसूचना में, जब तक संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, निम्नलिखित परिभाषाएं लागू होंगी :

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

(ख) "अभिकरण" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन मुम्बई कलकत्ता, कोचीन दिल्ली और मद्रास में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरणों में से एक अभिप्रेत है,

(ग) "बैच" से उन्हीं शर्तों के अधीन तैयार किए गए तथा विशिष्ट रूप से एकल लगातार प्रचालन में अभिक्रमित दुग्ध उत्पादों की मात्रा अभिप्रेत है,

(घ) "प्रमाणपत्र" से अधिनियम की धारा 7 की उपधारा (3) के अधीन जारी किया गया ऐसा प्रमाण पत्र अभिप्रेत है जिसमें यह कथन हो कि वस्तु क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण की शर्तों के अनुरूप है,

(ङ) "संग्रह केन्द्र" से ऐसा स्थापन अभिप्रेत है जहां कच्चा दुग्ध एकत्र किया जाता है और संभवतः ठंडा तथा छाना जाता है,

(च) "सक्षम प्राधिकारी" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन मुम्बई, कलकत्ता, कोचीन, दिल्ली और मद्रास में स्थापित निर्यात निरीक्ष अभिकरणों में से कोई एक अभिकरण अभिप्रेत है,

(छ) "विविध दुग्ध उत्पाद" वह उत्पाद है जिसमें दुग्ध, दुग्ध उत्पाद या तो मात्रा के निबंधन में या उत्पाद के नाम निर्धारण लक्षण वर्णन के लिए आवश्यक भाग है,

(ज) परन्तु यह कि दुग्ध से प्राप्त न होने वाले संघटक किसी दुग्ध संघटक के आंशिक रूप में या संपूर्ण रूप में जगह न लेने के लिए आशयित नहीं है।

(ज) "परेषण" से खाद्य उद्योग द्वारा और प्रसंस्करण के लिए या सीधे मानव उपयोग के लिए आशयित एक गंतव्य स्थान को एकल वितरण के लिए दुग्ध उत्पादों की कोई माथा अभिप्रेत है,

(झ) "परिषद" से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है,

(ञ) "प्रेषरण का देश" से भारत अभिप्रेत है,

(ट) "गंतव्य का देश" से वह देश जिसको भारत से दुग्ध उत्पाद भेजे जाते है, अभिप्रेत है,

(ठ) "उष्मा उपचार" से कोई भी उष्मा उपचार जिसके द्वारा दिए जाने के कारण तत्काल जब उसको दिया गया, फास्फेट टेस्ट की एक निषेधात्मक प्रतिक्रिया होती है, अभिप्रेत है,

(ड) "समुद्रित वायुरोधी आधान" से ऐसा आधीन अभिप्रेत है जो कि जब बंद किया जाता है तो उष्मा उपचार के दौरान तथा बाद में अंतर्वस्तुओं को सूक्ष्मजीवों के प्रवेश से बचाव के लिए आशयित है और जो अप्रवेश्य है,

(ढ) "धृति" वह स्थापन जहां पर एक या एक से अधिक डेयरी पशु और उनके अनुसरण करने वाले रखे जाते हैं ,

(ण) "दुग्ध उत्पाद" से अभिप्रेत है दुग्ध उत्पाद अर्थात् पदार्थ जो कि अनन्य रूप से दुग्ध से प्राप्त किए गए हैं यह स्वीकार है कि पदार्थ जो कि उनके निर्माण के लिए आवश्यक है उन्हें बढाया जा सकता है ,

परन्तु यह कि उन पदार्थों का उपयोग दुग्ध के संघटकों आंशिक भाग या पूर्ण रूप में प्रतिस्थापित न किया जा रहा हो और विविध दुग्ध उत्पादों जिनकी किसी भाग प्रतिस्थापन या किसी दुग्ध संघटक के प्रतिस्थापित करने के आशय से और जिसका दुग्ध या दुग्ध उत्पाद का आवश्यक भाग है या उत्पाद के लक्षण वर्णन के लिए या मात्रा के निबंधन से आवश्यक भाग है ।

(त) "पैक करना" से दुग्ध उत्पादों को किसी भी रूप से पैक करके रखा जाना अभिप्रेत है;

(थ) "पैकेजिंग" से एक या एक से अधिक लपेटे हुए या बिना लपेटे हुए उत्पादों को आधानों में रखा जाना अभिप्रेत है जिसमें स्वयं आधान भी हैं ,

(द) "बाजार में विक्रय करना" से फुटकर विक्रय के अपवाद के साथ स्टाक या विक्रय के साथ प्रदर्शन विक्रय के लिए प्रस्ताव करना, वितरण, या किसी अन्य रीति से निपटान सुनिश्चित रूप से फुटकर विक्रय के लिए राष्ट्रीय नियमों द्वारा अधिकर्मित जांच के अधीन रहते हुए होना अभिप्रेत है;

(ध) "संयंत्र" से कोई भी परिसर जहां पर दुग्ध उत्पाद प्रसंस्कृत किए जाते है और उनका विनिर्माण किया जाता है, अभिप्रेत हैं ,

(न) "पेय जल" से वह जल जो राज्य स्वास्थ्य प्राधिकरण या सक्षम प्राधिकारी को स्वीकार्य अन्य अभिकरणों या प्रयोगशाला द्वारा पीने के लिए सुरक्षित तथा खाद्य प्रसंस्करण के लिए उपयुक्त होने के रूप में अनुमोदित कर दिया गया हो, अभिप्रेत है;

(प) "कच्चा दुग्ध" से एक या एक से अधिक गायों, भेडों, बकरियों या भैंसों के स्तनग्रंथी स्तावण द्वारा उत्पादित दुग्ध अभिप्रेत है जो 40 डिग्री सें. अधिक गर्म या जिसका कोई उपचार नहीं किया गया हो जो समतुल्य प्रभाव रखता हो;

(फ) "तापायन" दुग्ध में जीवों की संख्या को कम करने और आगे के प्रसंस्करण से पूर्व दुग्ध के भंडार को अधिक समय तक रखने के उद्देश्य से कच्चे दुग्ध के लिए प्रयुक्त उष्मा उपचार है और तापन दशाएं 15 से 20 सेकेंड के लिए 62 डिग्री से 65 डिग्री सें. है । तापित दुग्ध सुनिश्चित रूप से फास्फेटेज घनात्मक होगा;

(ब) "उपचार स्थापन" से ऐसा स्थापन या उत्पादन धृति अभिप्रेत है जहां दुग्ध और/या उत्पादों को उपचारित प्रसंस्कृत और पैक किया जाता है,

(भ) "यूएचटी" (अत्युच्च ताप) उपचार" दुग्ध या क्रीम का उपचार एक उच्च तापमान/कम समय वाला उष्मा उपचार है, जिसका उद्देश्य वाणिज्यिक रूप से जीवाणु मुक्त उत्पाद के उत्पादन हो, जिसे कमरे के तापमान पर भंडारण किया जा सके । इस प्रक्रिया का उद्देश्य सभी सूक्ष्म जीवाणुओं को समाप्त करना है, किसी अपशिष्ट सूक्ष्म जीवाणु के रह जाने से सामान्य भंडारण की दशा में सडांध होने देने से भिन्न रूप से बचाव हो सके । यूएचटी उपचारित दुग्ध और क्रीम को जीवाणु मुक्त करके समुद्रित वायुरोधी आधान में पैक किया जाता है पूर्ण ताप उपचार उष्मारोधी जीवाणुओं के विरूद्ध न्यूनतम फारेनहाइट डिग्री 3 मिनट के लिए, को मात्रा में प्रभावी है के समतुल्य है ,

यूएचटी उपचार के लिए तापमान की रेंज 135-150 डिग्री सेंटी. ग्रेड के मध्य समुचित धारित समय के साथ संयोजन सभी 140 डिग्री सें. पर 2-3 सेकेण्ड है ।

समुद्रित वायुरोधी आधान वे आधान है जिन्हें वह ऐसे डिजाइन और इस आशय से डिजाइन किए जाते हे कि वह सूक्ष्म जीवाणु के प्रवेश के विरूद्ध सुरक्षित हो ।

(म) "लपेटना" उत्पाद के संरक्षण के लिए प्रारम्भिक लपेटना या प्रारम्भिक आधान ये सीधे उत्पाद के साथ रखने यथास्थिति प्रारम्भिक रैपर या प्रारम्भिक आधान स्वयं भी है,

3. अनुपालन के आधार :

(क) यह प्रसंस्कारकों का दायित्व है कि वे ये सुनिश्चित करें कि दुग्ध उत्पाद जिनका निर्यात होना आशयित है, उनकी संभाल उत्पादन के सभी स्तरों को प्रसंस्करण में, भंडारण और उनका परिवहन में स्वास्थ्यकर परिस्थितियों को पूरा किया जाए

जो कि इन नियमों के अधीन स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए विनिर्दिष्ट है और उत्पाद के अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा आदेश में दिए गए विनिर्देशों के अनुरूप है ।

(ख) सक्षम प्राधिकारी ये सुनिश्चित करेगा कि सभी प्रसंस्कारक संयंत्र की नियमित मानीटरिंग की अपेक्षा को पूरा करेंगे जैसा कि इस भाग के पैरा में नियंत्रण मानको विहित किए गए हैं । योजना की प्रभावी मानीटरिंग करने के लिए समय-समय पर परिषद् इस बारे में आवश्यक अनुदेश जारी करेगी ।

4. निर्यात करने के लिए दुग्ध उत्पाद निम्नलिखित शर्तों के अध्यधीन होंगे :—

4.1 किसी राज्य/केन्द्रीय सरकार द्वारा समय-समय पर अधिरोपित वाणिज्य/पर्यावरण संरक्षण संबंधी उपायों की बाबत किसी भी कानूनी निर्बंधन का कठोरता मे पालन किया जाएगा ।

4.2 वे डेयरी के पशुओं से दुग्ध प्राप्त करने में उपाबंध क के मद 1 से 4 में दी गयी अपेक्षाओं को अवश्य पूरा किया जाएगा ।

4.3 दुग्ध से भिन्न, केवल वे जिसमें अनुज्ञेय खाद्य संयोजी/प्रसंस्करण सहायक हों मानव उपयोग के लिए उपयुक्त हैं, अन्तर्विष्ट होंगे ।

4.4 वे सुनिश्चित रूप से ऐसे अनुमोदित संयंत्र में उपचारित और तैयार किए जाएंगे जो उपाबंध-"ख" के अध्याय 1 और 2, अध्याय 5 और 6 का अनुपालन करता है और इन नियमो की अपेक्षाओ को पूरा करता है ।

4.5 वे सुनिश्चित रूप से उपाबंध "ग" में अधिकथित अपेक्षाओं को पूरा करने वाले दुग्ध से उपाबंध "ख" की मद 2 और 5 का अनुपालन करने वाली स्वास्थ्यकर अपेक्षाओं के अधीन प्रसंस्कृत और/या विनिर्मित किए गए हों ।

4.6 ऐसा उपचारित प्रसंस्करण किया जाना चाहिए जो उन्हें अन्य बातों के साथ-साथ उपाबंध "ग" के मद 3 में अधिकथित विश्लेषण विनिर्देशों को पूरा करने के योग्य बनाने के लिए उनका सुनिश्चित रूप से उपचारित प्रसंस्करण किया जाना चाहिए ।

4.7 उपाबंध "ग" की मद 5 के अनुसरण मे वे सुनिश्चित रूप से स्वास्थ्य चिन्हांकन और लेबल लगाए जाएंगे ।

4.8 उपाबंध "ग" की मद 4 के अनुसरण में वे सुनिश्चित रूप से पैक किए जाएंगे ।

4.9 उपाबंध "ग" की मद 6 के अनुसरण में सुनिश्चित रूप से भंडारण और परिवहन किए जाएंगे ।

4.10 वह अवधि जिसके दौरान दुग्ध उत्पाद मानव उपभोग के लिए तथा भंडारण के योग्य है प्रसंस्कारकों द्वारा सूचित करना होगा ।

4.11 विभिन्न जांचों और परीक्षणों के परिणामों को अभिलेखो को सक्षम प्राधिकरण को प्रस्तुत करने के लिए दो वर्ष तक रखा जाता है ।

4.12 भेषज गुण विज्ञानी या हारमोनल क्रियाएं और प्रति जैविक नाशक मार, प्रक्षालक और अन्य पदार्थों के अवशिष्टों का पता लगाना जो दुग्ध उत्पादों के संवेदी लक्षणों को किसी सीमा तक परिवर्तित कर दें दुग्ध में नहीं होने चाहिए या उनका उपभोग मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक या हानिकारक बना दें ।

4.13 यदि परीक्षित दुग्ध उत्पाद नियत किए गए अनुज्ञात स्तर से अधिक अवशिष्टों को दर्शाते है तो उन्हें खाद्य पदार्थों के विनिर्माण या सीधे मानव उपभोग के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा ।

4.14 अवशिष्टों के लिए जांच राष्ट्रीय/अंतरराष्ट्रीय मान्यता प्राप्त पद्धति के अनुसरण की जाएगी ।

4.15 सक्षम प्राधिकारी, यह संतुष्टि होने पर कि संयंत्र क्रियाकलापों की प्रकृति के संदर्भ में यदि वे को जाएंगी अपेक्षाओं को, वह उन्हें पूरा करता है ऐसे संयंत्र को एक वर्ष के लिए अनुमोदन देगा ।

4.16 सक्षम प्राधिकारी, प्रसंस्करण संयंत्रों के अनुमोदन के मामले में एक-एक प्रतिनिधियों जैसे कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण, निर्यात निरीक्षण परिषद्, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय राष्ट्रीय डेयरी विकास बोर्ड उद्योगों के प्रतिनिधि और राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थान के विशेषज्ञ इत्यादि की सहायता ले सकेगा ।

4.17 सक्षम प्राधिकारी, अनुमोदित संयंत्रों की सूची तैयार करेगा प्रत्येक का शासकीय संख्यांक होगा और सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित संयंत्रों की एक सूची जिसमें यदि कोई परिवर्तन के साथ समुचित प्राधिकारियों को देगा ।

4.18 सक्षम प्राधिकारी द्वारा संयंत्र और पैकिंग केन्द्रो का नियमित रूप से यह सुनिश्चित करने के क्रम में कि इन नियमों का पालन किया जा रहा है निरीक्षण और मानीटरिंग की जाएगी । हर समय संयंत्र के सभी भागों में अबाध पहुंच सकेगा । उत्पादनों की स्वास्थ्य जांच व पर्यवेक्षण उपाबंध "घ" में दिए गए तत्वों के अनुसार की जाएगी ।

5. प्रमाणीकरण :

(क) सक्षम प्राधिकारी, संयंत्र के निवेदन पर, कि दुग्ध उत्पाद अनुमोदित प्रसंस्करण संयंत्र में ही प्रसंस्कृत हो रहे हैं और इस पर विधिमान्य अनुमोदन संख्यांक है तथा अन्य संबंधित अपेक्षाएं पूरी कर ली गयी है इससे संतुष्ट होने के पश्चात् निर्धारित प्रोफार्मा में स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगा ।

(ख) सक्षम प्राधिकारी प्रसंस्करण कर्ता या निर्यातक के निवेदन पर यह समाधान हो जाने पर कि सुसंगत मानकों की अपेक्षाएं पूरी हो गयी है अस्पष्ट प्रमाणपत्र भी जारी कर सकेगा ।

6. फीस :

(क) दुग्ध प्रसंस्करण संयंत्र के अनुमोदन के लिए आवेदन पत्र के साथ रु. 5000/- की फीस के साथ प्रसंस्करण संदत्त करेगा ।

(ख) सक्षम प्राधिकारी, निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता द्वारा एफओवी के 0.2 प्रतिशत की दर पर फीस संदत्त करना ।

टिप्पण :

प्रसंस्कारकों/निर्यातकों द्वारा संदेय प्रत्येक परेषण के लिए फीस की रकम को निकटतम रुपए में पूर्णांकित की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए जहां ऐसी रकम में रुपए का कोई भाग अंतर्विष्ट होता है तब यदि ऐसा भाग 50 पैसे या उससे अधिक है तो यह बढाकर एक रुपया कर दिया जाएगा और ऐसा भाग 50 पैसे से कम है तो उसे छोड़ दिया जाएगा ।

7. सक्षम प्राधिकारी, यदि अपेक्षाओं को पूरा नहीं रखा जाता तो कार्रवाई करेगा ।

8. अपील :

8.1 यदि कोई व्यक्ति जो निम्नलिखित से व्यथित है:-

(i) सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय पर कि अनुमोदन नियम 4.15 के अनुसरण में ही है ।

(ii) सक्षम प्राधिकारी, इस अधिसूचना के नियम 5 के अनुसार पशु चिकित्सीय स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार करने पर,

(iii) सक्षम प्राधिकारी द्वारा इस अधिसूचना के नियम 7 के अनुसार प्रसंस्कारक/निर्यातक का अधिसूचना वापस लेने पर,

8.2 केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त अपील प्राधिकरण के पास सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय से व्यथित कोई व्यक्ति ऐसे विनिश्चय के प्राप्त होने पर 10 दिन के भीतर अपील कर सकेगा ।

8.3 केन्द्रीय सरकार, इस प्रयोजन के लिए पांच सदस्यों को नियुक्त कर अपील प्राधिकरण का गठन नियमानुसार करेगी ।

8.4 अपील का निपटारा अपील प्राप्त होने के 15 दिन के भीतर कर दिया जाएगा एवं इसका विनिश्चय अंतिम होगा ।

उपाबंध-क

उपचार और/या प्रसंस्करण स्थापनों पर कच्चे दुग्ध को स्वीकार करने संबंधी अपेक्षाएं

1. कच्चे दुग्ध के लिए पशुओं के स्वास्थ्य की अपेक्षाएं

1.1 कच्चा दुग्ध मूल रूप से प्राप्त निम्न का होगा –

(i) पशु जो स्पष्ट रूप से स्वस्थ है और उनमें दुग्ध के माध्यम से मनुष्य के शरीर में स्थानांतरण होने वाली छूआ-छूत की बीमारी का कोई लक्षण स्पष्ट रूप से दिखाई न देता हो,

(ii) डेयरी के पशु जो असामान्य संवेदक अभिलक्षणो का दूध नहीं देते हैं

(iii) डेयरी के पशु जिनमें दूध की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाला कोई थन में घाव न दिखाता हो,

(iv) पशु रोग संबंधी औषधियां जिन पशुओं को किसी प्रतिजैविक या दूसरे पशु चिकित्सा औषधि द्वारा उपचार किया गया है जो कि दुग्ध में स्थानांतरित हो सकते है उन पशुओं का दुग्ध संग्रह केन्द्र पर नहीं लाया जाएगा जब कि ऐसे उपचार के अनुसरण मे निरीक्षण के अनुसरण मे उस औषधि का प्रभाव रहने की अवधि पूरी न हो सके ।

2. रखरखाव संबंधी स्वास्थ्य विज्ञान

(1) वह धृति जहां से कच्चा दुग्ध प्राप्त हो रहा है इस प्रकार रख-रखाव किया जाएगा जिससे ऐसा सुनिश्चित किया जा सके, और

(क) वहां पशुओं के रखने के स्थान पर स्वच्छता,सफाई तथा स्वास्थ्य की अच्छी दशाएं है, और

(ख) दुग्ध निकालने, रखरखाव भंडारण तथा (जहां लागू हो) ठंडा करने के लिए स्वच्छता की स्थिति संतोषजनक है ।

(2) परिसर जहा पर दुग्ध निकाला जाता है या दुग्ध को भंडारित किया जाता है जहां पर इसे रखरखाव या ठंडा किया जाता है उनका स्थल और/या निर्माण इस प्रकार से होना चाहिए कि वहां दुग्ध में समीप प्रकार के संदूषण का खतरा न हो।

(3) पशुओं को रखने के परिसर/शैड समुचित रूप से साफ और हवादार तथा उचित सूर्य की रोशनी वाले बनाने के भरसक प्रयास किए जाएंगे। पानी के निकास के लिए पर्याप्त नालिया होंगी ताकि गंद इकठ्ठा न हो।

(4) (i) पशुओं को साफ तथा शुष्क वातावरण में रखा जाएगा ।

(ii) नियमित रूप मे पशुओं को रखने के परिसर/शेड मे गोबर तथा बची हुई खराब खाद्य सामग्री को हटाया जाएगा ।

(5) पशुओं के शेडों को मक्खिओ से मुक्त रखा जाएगा।

(6) पशुओं के दुग्ध निकालने का कार्य साफ तथा जहां तक संभव हो, शुष्क वातावरण मे किया जाएगा ।

(7) जहां दुग्ध देने वाले पशुओं को खुले क्षेत्र में रखा गया है, दुग्ध निकालने का क्षेत्र पशुओं को वृति से पर्याप्त रूप से अलग होना चाहिए ।

(8) जिन पशुओं को छूत का रोग हो चुका है या जिनको छूत का रोग लग जाने का संदेह है, ऐसे पशुओं को शेष पशुओं के झुंड से सुनिश्चित रूप से अलग रखने की यथासंभव व्यवस्था की जाएगी ।

(9) जिन स्थानों पर दुग्ध निकाला जाता है, रख-रखाव किया जाता है और भंडारित किया जाता है या ठंडा किया जाता है, उस स्थान से सभी प्रकार के पशुओं को दूर रखा जाएगा ।

(10) धृतियों पर पशुओं का जहां तक संभव हो निरीक्षण किया जाएगा, ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि पशुओं के स्वास्थय की अपेक्षाओ का पालन किया जा रहा है।

(11) उत्पादन धृतियों का नियमित रूप से जांच यह सुनिश्चित करने के लिए की जाएगी कि स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं का पालन किया जा रहा है। निरीक्षणों की बारंबारता को संबंधित धृतियों पर जोखिम के निर्धारण को भी ध्यान में रखकर की जाएगी । यदि निरीक्षणों से पता चलता है कि स्वच्छता अपर्याप्त है तो स्वच्छता संबंधी सुधार लाने के लिए उचित कदम उठाए जाएंगें ।

3. दुग्ध निकालने, कच्चा दुग्ध एकत्रित करने और इसे उत्पादन धृतियों से संचय केन्द्रों तक या प्रसंस्करण स्थापनों तक परिवहन में स्वच्छता ।

1. दुग्ध निकालने में स्वच्छता:—दुग्ध निकालने के उपस्कर

(i) दुग्ध निकालने के उपस्कर/बर्तन जंगरोधी धातु के बने होंगे, जिसका तला साफ और सुह चौडा होगा जिसको साफ करना आसान हो दुग्ध की संवेदी क्वालिटी पर प्रभाव न डालते हों।

(ii) दुग्ध निकालने के बर्तनों पर सुनिश्चित रूप से ढक्कन होंगे या वे ढके होंगे ।

(iii) दुग्ध निकालने वाले बर्तनों को पूरी तरह से प्रक्षालकर से जैसे कि धोने वाला सोडा से धोया जाएगा और इसके पश्चात् पीने के पानी से खंगालना कर अधिमान्य रूप से इसे धूप में सुखाया जाएगा ।

2. किसान के स्तर पर भंडारण की शर्तें :

(i) जहां तक हो सके दुग्ध संचय केन्द्र पर बंद डिब्बों में दुग्ध निकालने पश्चात तुरन्त लाया जाएगा ।

(ii) यदि दुग्ध निकालने के 4 घंटे के भीतर दूध एकत्र नहीं किया जाता तो इसे सुनिश्चित रूप से 7 डिग्री से. के तापमान या इससे कम पर ठंडा दो क्रमागत संग्रह के मामले में उससे नीचे या 4 डिग्री सेंटीग्रेड या यदि प्रति संग्रह नहीं किया जाता है तो नीचे ठंडा किया जाएगा जब दुग्ध यदि उपचार/और या प्रसंकरण स्थापन में ल जाया जा रहा है तो तापमान सुनिश्चित रूप से 8 डिग्री से. से अधिक नही होगा ।

(3) स्वास्थ्यकर दुग्ध निकालने की पद्धति

(क) खिलाना

दुग्ध देने वाले पशुओं को दाना और चारा स्वादिष्ट, पौष्टिक, सुरक्षित तथा खिलाने के लिए उपयुक्त होगा और इसमें खाद, जीव विष आदि के अवशिष्ट के अंतरण का जोखिम नहीं होगा ।

(ख) पीड़क जन्तु

पीड़क जन्तु को इस प्रकार से समाप्त कर दिया जाएगा जिसके फलस्वरूप दुग्ध में किसी प्रकार का जीव नाशक मार, कीटनाशक, जहर आदि अवशिष्ट न रहे।

(ग) स्वास्थ्यकर दुग्ध निकालना

दुग्ध निकालने से पूर्व पशु के थन और उसके आसपास के स्थान को अच्छी तरह से पानी से साफ किया जाएगा और उसे शुष्क कर लिया जाएगा । पशुओं को अच्छी प्रकार से सफाई की जाएगी और, उसके शरीर से बाल काटे जाएंगे जिससे कि दुग्ध में किसी प्रकार के संदूषण का जोखिम न रहे और पशुओं को नियमित रूप से नहलाया जाएगा।

प्रत्येक बार दुग्ध निकालने से पूर्व प्रत्येक थन से दुग्ध के नमूने लेकर उसकी जांच की जाएगी ताकि वह दुग्धियुक्त न हो, और उसमें खून, मवाद, पपडी आदि को दिखाई देने वाली असामान्यता न हो । ऐसे दुग्ध को मानव के उपभोग के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा ।

(4) कार्मिक की स्वच्छता

(i) कार्मिक विनिर्दिष्ट रूप से पूरी तरह से साफ सुथरा होगा अपेक्षित है :—
दुग्ध निकालने वाला कार्मिक अच्छे स्वास्थ्य के अधीन दुग्ध निकालेगा । उदाहरणार्थ उसे कोई बीमारी नहीं होनी चाहिए विशेषकर खांसी, और सर्दी, साफ कपडे पहनेगा । हाथ धोएगा और दुग्ध निकालने से पहले समुचित रूप से हाथ धोएगा और समय-समय पर नाखून काटेगा ।

इस प्रयोजन के लिए दुग्ध निकालने वाले स्थान के पास हाथ धोने के निए अपेक्षित समुचित सुविधाएं होंगी।

(ii) इस बात को सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरतनी चाहिए कि जिन लोगों से कच्चे दुग्ध मे संदूषण होने की आशंका हो उनको दुग्ध संभालने नहीं दिया जाए ।

(5) उत्पादन स्वच्छता

कच्चे दुग्ध में पानी मिलाने से रोकने के लिए उपयुक्त क्रियाविधि स्थापित की जाएगी ।

(6) संचयन एवं अवशीतन केन्द्रों पर दुग्ध की प्राप्ति

(क) परिसर

दुग्ध संग्रह केन्द्रों के कक्षो में सुनिश्चित रूप से साफ और संतोषजनक रक्षोंपाय करके संदूषण के जोखिम को न्यनतम करेंगे । दूग्ध के आधानों और बतनों को साफ करने तथा जीवाणुमुक्त करने को सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त उपबंध किए जाएंगे ।

संग्रह केन्द्रों के कक्षों की फर्श कंक्रीट या अपारगम्य सामग्री से बनायी जाएगी ताकि आसानी से साफ की जा सकें उनका ढाल पर्याप्त झुके हुए होंगे जिससे धुलाई का पानी जल्दी से तेजी के साथ निकल जाए ।

कक्षों की दीवारें तथा छतें इस प्रकार की होनी चाहिए कि वे पानी न सोखा सकें ताकि उन्हें कुशलता से साफ किया जा सके। भवन रोशनीदार तथा पर्याप्त रुप से हवादार होगे ।

संचयन केन्द्रों का रखरखाव साफ और किसी भी जल रिसाव से मुक्त होगा जीवनाशक नियंत्रण के लिए उचित पद्धति अपनाई जाएगी ।

(ख) दुग्ध संग्रह के उपस्कर :

दुग्ध संग्रह की प्रत्येक पारी के पश्चात दुग्ध संग्रह करने वाले तथा परीक्षण करने वाले सभी उपस्करों को प्रक्षालक तथा पानी से साफ किया जाएगा।

डेयरी द्वारा उपलब्ध कराए गए खाली जीवाणुमुक्त दुग्ध के केनों की उचित रूप से पुन: जांच की जाएगी और यदि आवश्यकता होने पर उन्हें प्रक्षालक और गर्म पानी से साफ किया जाएगा।

(ग) दुग्ध संग्रह

प्रत्येक व्यक्तिगत किसान से दुग्ध संग्रह करने से पूर्व संवेदी जांच के लिए परीक्षण किए जाएंगे । दुग्ध इकठ्ठा करते समय छलनी या एक साफ कपड़े से दुग्ध में प्रलंबित कणों को हटाया जाएगा । प्रसंस्करण संयंत्र की लारी/टैंकर के समयानुसार केन्द्र पर दुग्ध संग्रह का समय नियत/निर्धारित किया जाएगा।

जहां तक संभव हो दूसरे कैन का प्रयोग करने से पूर्व केन को पूरा सरकार, भरकर उस पर ढक्कन लगाया जाएगा जिससे दुग्ध की निधानी आयु में वृद्धि होगी दुग्ध से वसा के अलग होने और परिवहन के दौरा दुग्ध में संदूषण की जोखिम को भी कम होगा।

(घ) दुग्ध को भेजना और प्रशीतलन करना :

डेयरी संयंत्रों को दुध इस रीति से भेजा जाएगा कि दुग्ध निकालने और प्रसंस्करण संयंत्र आने के बीच का अंतराल स्थानीय मौसम की दशाओं पर निर्भर रहते हुए चार घंटों से अधिक नही हो।

दुग्ध संग्रह करने के स्थान तथा प्रसंस्करण संयंत्र के बीच अधिक दूरी है की दशा में प्रसंस्करण संयंत्र को दुध भेजने से पूर्व 10 डिग्री सें. या इससे कम तापमान पर ठंडा किया जाएगा। दुग्ध को ठंडा करने उपस्कर की सफाई सुनिश्चित रूप से की जाएगी। और अधिक मात्रा में ठंडा करने की मशीनों में लोहे की चद्दरों की, धातु के परिरक्षकों का उपबंध किया जाएगा जिससे वायु संदूषण से सुरक्षा प्रदान की जा सके।

(7) दुग्ध फार्म और गांव से संग्रह एवं प्रशीतलन केन्द्रो और प्रसंस्करण संयंत्रों तक परिवहन

फार्म तथा गांवों से संग्रह केंद्रों तक दुग्ध कैनों में ले जाते समय पर्याप्त सावधानी रखी जाएगी कि मार्ग में दुग्ध की क्वालिटी में न्यूनतम ह्रास हो। केन पर पूरी तरह से बंद होने वाले ढक्कन होंगे । भरे हुए केनों को धूप से पर्याप्त रूप से सुरक्षा प्रदान की जाएगी । केन के भीतरी भाग से वर्षों क सम्पर्क में नहीं आने दिए जाएंगे। केन के ढक्कन तथा उसके मुह के बीच लपेटने के लिए जूट (पटसन) अखबारी कागज, घास आदि का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

पौधो या सडक पर के पानी के छीटे को केनों के सम्पर्क में आने देना अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। जिस वाहन पर दुध के केन लाए जा रहे हों उस पर कोई अन्य सामान नहीं लादा जाएगा जब दुग्ध जाने के लिए सड़क या रेल टैंकरों का उपयोग किया जाता है तो जहां तक संभव हो डिजाइन किए जाएंगे कि दुग्ध: परिवहन के समय इसके आलोडन को रोका जा सके ।

दुग्ध परिवहन के लिए टैंकर पद्धति का प्रयोग करते समय दुध के परिरक्षण के लिए सभी आरोग्य संबंधी व्यवहारों को ध्यान में रखा जाएगा टैंकर के प्रकाश छिद्र की कोर ऊपर की ओर होगी जिससे ढक्कन उठाने पर टैक में टपकने से रोका जा सके । ढकने के ऊपर एक विशेष प्रकार का आवरण होगा जिससे सड़क से आने वाली धूल या गंदगी से ढकने की सुरक्षा प्रदान की जा सके। इसी प्रकार किसी बाल्व या होजपाइप के ऊपर आवरण उपलब्ध कराए जाने के उपबंध किए जाएगें ।

टैकर इस प्रकार निर्मित होंगे कि उन्हें सुगमतापूर्वक साफ किया जा सके और टैकरों का डिजाइन सर्वोत्तम तकनीकी तथा आरोग्य संबंधी मानकों के अनुसार होगा । प्रक्षालन के पश्चात् समाप्ति पर टैंकरों की सफाई तथा स्वच्छता की जाएगी ।

रोधन सामग्री इस क्वालिटी की होगी कि दुग्ध के परिवहन की अवधि में दुग्ध का तापमान 2 डिग्री सेंटी ग्रेड से अधिक नहीं बढे ।

टैंक में तेज बढना अनुज्ञेय नहीं किया जाएगा जीवाणुओं के झुण्डों को टूटने से बचाने के लिए या वसा ग्लोब्यूल के परिवर्तन या वायु के संमिश्रण के लिए टैंक में तीव्र आलोडन और हिलोरे कम से कम हों ।

4. कच्चे दुग्ध का मानक

अगले प्रसंस्करण के लिए संगहित कच्चा दुग्ध निम्न-लिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(क) भारी धातुएं	कच्चा दुग्ध सबद्धराष्ट्रीय अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप होगा ।
(ख) नाशक जीवमार अवशिष्ट	यथोक्त
(ग) वसाविकार (अफलेटासीन)	यथोक्त
(घ) प्रतिजैविक औषध अवशिष्ट	यथोक्त
(ङ) संदूषण और अपमिश्रण	यथोक्त

उपाबंध ख

1. उपचार स्थापनो तथा प्रसंस्करण स्थापनों के अनुमोदन के लिए साधारण शर्तें :

प्रसंस्करण संयंत्र निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :—

(क) स्थल

प्रसंस्करण संयंत्र/दुग्धशाला कूडे-करकट के ढेर, मवेशियों के बाडे खुले गंदे पानी की नालियां तथा अन्य इस प्रकार के स्थान जो मक्खियां पैदा करते है तथा वातावरण सड़क जहां वाहनो के कारण धूल उड़ती है से दूर खुले साफ तथा स्वस्थ वातावरण स्थापित करने में वरीयता दी जाएगी । यह हानिकारक धुआ, गंध या अत्याधिक धूल से मुक्त होगा । संयंत्र के आस-पास कूडा-करकट, कचरा या समान प्रकार का कोई अन्य अपशिष्ट पदार्थ इकट्ठा नहीं होने दिया जाएगा ।

(ख) भवन

प्रसंस्करण के प्रयोजनों के लिए दुग्धशाला की भवन संरचना उपयुक्त आकार में, निर्माण और अनुरक्षण को सुकर बनाने के लिए डिजाईन और स्वास्थ्यबद्ध के लिए उपयुक्त होंगे । स्वास्थ्यकर संचालन के लिए आवश्यक उपस्कर के रखरखाव और भंडारण सामग्री । (कच्चा तथा तैयार माल) के लिए पर्याप्त स्थान मुहैया करवाया जाएगा । निर्माण हेतु प्रयोग में लाई जाने वाली सामग्री में ईट, पलास्टर, सीमेंट, कंकड़, टाईल या इसी प्रकार की अन्य सामग्री प्रयोग मे लाई जाएगी जो कि स्वच्छता सुनिश्चित करे । भवन का निर्माण इस प्रकार का होगा कृतक, मक्खी तथा पक्षी के लिए अभेद्य हो जबकि उचित विभाजन या स्थिति या दूसरे प्रभावी तरीकों से अलग नही किया गया हो तब तक भवन का कोई भी हिस्सा घरेलू प्रयोजनो या भोजन संचालन के अन्य तरीकों के लिए प्रयोग न किया जाएगा ।

(ग) संवातन और प्रकाश

श्रमिकों की संरक्षा उनके काम के घंटे तथा संचालन की प्रकृति को ध्यान में रखते हुए प्रसंस्करण संयंत्र/दुग्धशाला को पर्याप्त प्रकाश युक्त तथा संवातित बनाया जाएगा । संवातन तथा प्रकाशन कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसरण में होंगे ।

(घ) फर्श, दीवार और ऊपर की छतें

फर्श चिकनी, धोने योग्य, नाली की ओर उचित रूप से ढलान, मल नाली या नाली से जुडी हुई होगी । यह पानी के लिए अपारगम्य तथा कमजोर अम्लों, क्षारों या भाप से प्रभावित नही होगी । कार्य कक्ष, भंडार कक्ष और गोदाम में कठोर, चिकने और अपारगम्य तथा कमजोर अम्लों, क्षारों या भाप से प्रभावित नही ओगा । कार्य कक्ष, भंडार कक्ष और गोदाम में कठोर, चिकने और अपारगम्य फर्श जैसे सीमेंट कंकरीट की होगी । आंतरिक दीवारें और छतों की सफाई को सुकर बनाने के लिए इन्हे दरारों तथा तीव्र कोणों से मुक्त हल्के रंग की सतह के साथ अवशोषण रहित चिकना होगा । फर्श सहित दीवारें और दो दीवारों के कोने, गोलाकार होंगे जिससे वहां पर धूल एकत्र न हो सके ।

(ङ) मरम्मत

मकान की सभी रूप में उपयुक्त अवस्था में व्यवस्थित और अनुरक्षित रखा जाएगा जब अपेक्षित हो तो इसे चूने से पुताई पेंट करके विसंक्रमित और गंध मुक्त किया जाएगा ।

(च) प्रसंस्करण कक्ष

प्रसंस्करण कक्ष के कमरों को मक्खी रहित और कृंतक रहित बनाया जाएगा । फर्श में पानी अप्रवेश्य होंगे और निकासी को सुनिश्चित करने के लिए पूर्ण ढलान होगी । प्रसंस्करण कक्षों की नालियों को सीमेंट से बनाया जाएगा और वियोजनीय ढक्कनों से ढका जाएगा नालियों को साफ रखा जाएगा और नाली को म्युनिसिपल निकासी से मिलाने से पूर्व यह ध्यान

Indiacode

रखा जाए कि निकासी में किसी प्रकार की रुकावट न हो इसलिए समुचित स्थान पर रोक लगाई जाएगी । या इस प्रकार की व्यवस्था न होने पर डेयरी से तथा जल आपूर्ति के स्रोत से भी उचित दूरी पर निकासी अवशोषण गड्ढों का निर्माण किया जाएगा । कमरों की सफाई के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएगी । धावन पात्र पर्याप्त संख्या में उपलब्ध कराए जाएंगे सघनन और टपकना रोकने के लिए उचित संवातन का अनुरक्षण किया जाएगा । जहां आवश्यक हो राज्जोस्ट पंखे लगाए जाएं ।

प्रसंस्करण कक्षों में मक्खियों और कीटों के प्रवेश को रोकने के लिए प्रभावी साधनों की व्यवस्था की जाएगी । जैसे प्रभावी साधन परदे पंखे, हवायुक्त पर्दे आदि होंगे । प्रसंस्करण कक्षों में स्वयं बंद होने वाले दोहरे दरवाजों को लगाया जाएगा । दरवाजों, खिड़कियों को मक्खीरोधी तारों के साथ ढका जाएगा और इन्हें बाहर की तरफ खोला जाएगा ।

प्रक्रिया में प्रयोग होने वाले सभी मशीनरी, उपस्कर, फर्नीचर, फर्श आदि को धोने के लिए अधिक मात्रा मे पानी की व्यवस्था की जाएगी ताकि प्रभावी निकासी हो सके, 15 से 30 सें.मी का अर्ध वृत्ताकार नाली के साथ चिकनी पाइप सतह पर दिए जाएंगे । फर्श नाली की ओर होगा और फर्श का अंतिम सिरा नाली से 5 मीटर से अधिक नहीं होगा नाली के मुंह पर रक्षावरण रोक का उपबंध किया जाएगा ताकि नाली को अवरुद्ध से रोकने के लिए ठोस पदार्थों को रोका जा सके । नाली के मुख्य बाहरी सिरे को कारखाने के बाहर कृन्तक मुक्त के लिए रक्षावरण का प्रबंध किया जाएगा । रक्षावरणो की सार्वधिक परीक्षा की जाएगी और यदि आवश्यकता होगी तो उन्हे बदला या साफ किया जाएगा । नाली के पानी को न्यूनतम 5 सेंटीमीटर तक दृढ़ीकृत किया जाएगा । नाली की कुल लम्बाई का कम से कम 50 प्रतिशत ट्राली के आवागमन को सुकर बनाने के लिए ढका होगा, नाली के लिए जालीदार आवरण नाली के बंद क्षेत्र मे और कृन्तक के वास को रोकने के लिए अच्छे होंगे ।

प्रसंस्करण संयंत्र में—

— उचित मात्रा मे बदलते हुए कमरे चिकने एवं जलसह हों, दीवारे और फर्श धोने योग्य, वासबेसिन और कलस शौचालय पूर्णतः स्वच्छ होंगे । उपरोक्त कार्य कक्ष की ओर सीधे न खोले जाएंगे । वासबेसिन हाथ धोने और हाथ सुखाने के लिए स्वास्थ्यकर साधन से सुसज्जित होंगे वासबेसिन नल हस्त द्वारा सन्चालित न किए जाने वाले होंगे ,

— प्रक्षालकों, संक्रामक रोधी और समान पदार्थो के भंडारण के लिए कक्ष या अलमारियां सुरक्षित स्थान पर होगे।

— भंडारण, सफाई और अनुरक्षण सामग्री के लिए कक्ष या अलमारी होंगी ।

— दुग्ध और तरल या पाउडर दुग्ध एवं दुग्ध से संबंधित उत्पाद के परिवहन के लिए रोगाणुओं से मुक्त टैंकों को उचित सुविधाओं से परिपूर्ण एवं स्वच्छ हो । यद्यपि इस प्रकार की सुविधाएं अनिवार्य नहीं है यदि समक्ष प्राधिकारी द्वारा शासकीय तौर पर अनुमोदित संस्थापनों मे परिवहन के साधनों को स्वच्छ और रोगाणुओं से मुक्त किए जाने का अनुमोदन कर दिया है ।

2. उपचार स्थापनों और प्रक्रिया संस्करण स्थापनों में स्वच्छता की साधारण शर्तें

(क) साधारण दुग्धशाला स्वच्छता :

खराब और अस्वीकार्य दुग्ध को आधानों में इकठ्ठा कर ढक दिया जाएगा । इसे इकाई के फर्श पर फैलाया नही जाएगा । इसे उचित तरीके से निवयन किया जाएगा जो निवर्तन के आसपास के वातावरण की स्वच्छता को हानिकर न होने दें ।

उपस्कर और प्रसंस्करण तथा भडारण कक्षों में फफूंदी लगने से रोकने के लिए पर्याप्त उपाय किए जाएंगे । तिलचट्टों और घरेलू नाशक कीटों से बचने के लिए पर्याप्त कदम उठाए जाएंगे ।

जब भी नाशक जीवमार का उपयोग करते समय इस बात पर विशेष ध्यान दिया जाएगा कि यह उपस्कर, कच्ची सामग्री और पैकिंग सामग्री संदूषित न हो जाए तथा दवा का प्रयोग प्रसंस्करण के दौरान किसी भी हालत में नहीं किया जाएगा ।

फर्श और नाली को पूर्णतः साफ रखा जाएगा । प्रसंस्करण कक्ष का उपयोग किसी भी कीमत पर कच्ची सामग्री के भंडारण के लिए नहीं किया जाएगा या परिवर्तन या उसे खाना खाने के कमरे के रूप में उपयोग नही किया जाएगा । केवल उन्ही वस्तुओं को जो किसी विशिष्ट दिन पर प्रसंस्करण के लिए अपेक्षित हों, प्रसंस्करण कक्ष में रखे जा सकेंगे ।

किसी ऐसे कक्ष में जहां दुग्ध भंडारण या प्रसंस्कृत किया जाता है उसमें शौचालय, शिक, मल कुंड और कुडा-करकट नहीं होना चाहिए तथा बाह्य दुर्गंध और वाष्प से मुक्त रखा जाए । झाड़ुओं, ब्रुशों, बाल्टियों और अन्य सफाई उपकरणों के भंडारण के लिए उचित स्थान प्रदान किया जाएगा ।

स्थानीय कानूनी मानकों के अनुरूप सम्यक रूप से बहिस्त्राव शोधित कर ऐसी रीति से व्ययन किया जाएगा जो डेयरी तथा उसके आसपास के वातावरण की स्वच्छता के लिए अहितकर न हो । बहिस्त्राव को डेयरी परिसर के बाहर सड़क पर या खुली जगह में नहीं फेका जाएगा ।

खिड़कियों के शीशे और बिजली की फिटिंग को हर समय धूल रहित और स्वच्छ रखा जाएगा ।

डेयरी के किसी भाग में तन्तु जाल नहीं होगा तथा डेयरी के किसी भी भाग में पक्षियों और पालतू जानवरों का प्रवेश अनुज्ञेय नहीं होगा ।

सभी पम्प और अपशिष्ट व्ययन लाइन लम्बी बनाई जाए ताकि वह अधिकतम मात्रा में निकासी कर सके। सभी लाइन रिसाव मुक्त और अपशिष्ट का निकास इस रीति से किया जाएगा ताकि यह पीने योग्य पानी को संदूषित न कर सकें ।

परिसर पूर्ण प्रकाश युक्त तथा संवातित होने चाहिए। अधिक ताप, भाप, घृणाजनक धुंआ या वाष्प उत्पन्न करने वाले उपस्कर पर विशेष ध्यान दिया जाएगा । अच्छे संवातन का प्रबंध किया जाना चाहिए और शिरोपरि संरचना में फफूंदी को नहीं लगने से रोका जाएगा । उपर्युक्त निलंबित प्रकाश के बल्ब तथा फिक्सचर सुरक्षित किस्म के होंगे।

(ख) संयंत्र और उपस्कर स्वच्छता :

उपस्कर के लिए सामग्री—संपूर्ण सतह जिसका सम्पर्क दुग्ध के साथ हो वह चिकनी होगी और गड्ढों, दरारों तथा अबद्ध पपड़ी और अवशोषण से मुक्त होगी, इसके अतिरिक्त सतह गैर-विषैली और दुग्ध और सफाई करने वाले योगिकों से अप्रभावित होगी । जंगरोधी परिसज्जा स्टैनलैस स्टील आदि सतह चिकनी होगी ।

सभी गास्केट खाद्य श्रेणी क्वालिटी और गैर छिद्रण, गैर-अवशोषक की होगी और इस प्रकार से लगाई जाएगी दुग्ध का बाहर निकलना रोके या गास्केट के जोडों के बीच उचित सफाई में व्यवधान उत्पन्न न करें ।

(ग) उपस्कर का संस्थापन :

सभी उपस्कर टिकाऊ आधारों पर, सहजतापूर्वक साफ होने योग्य सामग्री पर संस्थापित होंगे । उपस्कर को छत और दीवारों से कम से कम 45 सें.मी. की दूरी पर रखा जाएगा या उपस्कर को जलरोधी सीलबंद किया जाएगा । उपस्कर के सभी भागों की संस्थापन के लिए फर्श के ऊपर उचित स्थान और रख रखाव के लिए न्यूनतम अवलम्बों की व्यवस्था की जाएगी ताकि निरीक्षण और स्वच्छता में मदद मिल सके या फर्श से पूर्ण रूप से सीलबंद जलरोधी संस्थापित किया जाएगा । जब भी उपस्कर दीवारों एवं फर्श से होकर जाता है तो उससे सीलबंद किया जाएगा या पर्याप्त निकास रखा जाएगा ताकि निरीक्षण सफाई और अनुरक्षण किया जा सकेगा ।

जब भी आवश्यक हो, नालियों और तुलापत्र की व्यवस्था की जाएगी । इसकी मापें इस प्रकार की होगी ताकि यह रिस, छलक या बिखर न सके, यह सफाई के लिए पूर्ण अलग किए जाने योग्य होंगे । प्रसंस्करण स्थान और छत की सतह पर जब भी पाइप जा रहे हों उनकी परिधि फर्श से कम से कम 5 सें.मी. से अधिक होगी।

सभी प्रकार की विद्युत कनेक्शनों जैसे, स्विच-बाक्स, नियंत्रण बाक्स, कंडक्ट और तारे कम से कम 45 सें. मी. उपस्कर की दीवारों से दूरी पर संस्थापित किया जाएगा ताकि सफाई को सुकर बनाया जा सके या उपस्कर अथवा दीवार को पूर्णतः सीलबंद किया जाएगा ।

दुग्ध उत्पाद में प्रयोग आने वाले सभी उपस्करों को स्वच्छ रखा जाएगा । मशीनरी और उपस्कर को स्वच्छतापूर्ण रखा जाएगा और उपस्करों आदि की उचित सफाई के लिए आवश्यक भाप, पानी, होज, ब्रुश प्रक्षालकों और अन्य उपस्करों की पर्याप्त मात्रा में प्रदाय और उपलब्ध कराए जाएंगे । सभी उपकरणों को साफ और स्वास्थ्यप्रद बनाया जाए । दुग्ध उत्पाद सफाई में आने वाले सभी उपस्करों और सभी उपकरणों के भागों को भाप से रोगाणुरहित किया जाएगा या किसी अन्य उपयुक्त विसंक्रामित करने वाले कारक से प्रत्येक प्रसंस्करण के पश्चात् रोगाणुरहित बनाया जाएगा । संपूर्ण प्रसंस्करण प्रणाली के परिचालन के बंद होने के बाद सफाई की जाएगी और उपयोग में लाने से पूर्व इसे पीने योग्य पानी से साफ किया जाएगा । संदूषणात्मक भंडार और मशीनरी के फालतू पुर्जों को प्रसंस्करण क्षेत्रों से अलग रखा जाएगा ।

दुग्ध के परिवहन या भंडारण के लिए प्रयोग किए जाने वाली बोतलों, बाल्टियों, कैनों और अन्य आधानों को स्वच्छ रखा जाएगा और उन का किसी अन्य प्रयोजन के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा ।

यह सुनिश्चित किया जाएगा कि दुग्ध के लिए आधानों को साफ रखा गया है । आधानों को आधानों के ढेर लगाकर नहीं रखा अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

(घ) पानी आपूर्ति :

सुरक्षित और पीने योग्य पानी की पर्याप्त मात्रा में आपूर्ति की जाएगी । सभी कमरों और जगहों में जहां दुग्ध का हथालन होता है और जहां उपस्कर धोने के लिए बहने वाले पानी का दबाव ठीक रखा जाएगा । उपस्कर इस प्रकार से संस्थापित या उपयोग किए जाएंगे कि तरल का निवारण पीने योग्य पानी की लाइन में न मिल सके ।

जहां आवश्यकता समझी जाए संयंत्र को स्वच्छ करने के लिए गर्म और ठंडे पानी का प्रदाय पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध कराया जाएगा । पानी के भंडारण टैंकों को पूर्णतः मुहरबंद होंगे, टाइट फिटिंग वाले ढक्कनों से आच्छादित होंगे । प्रत्येक छह मास में टैंकों का नियमित रूप से परीक्षण कर स्वच्छ किया जाए । सफाई की आखिरी तारीख और अगली तारीख भंडारण टैंकों पर प्रमुखता से प्रदर्शित की जाएगी । पानी की अनुज्ञापन प्राधिकारी की अपेक्षानुसार कालिकतः रसायन और बैक्ट्रीओलोजिकली परीक्षित करवाया जाए । ऐसे परीक्षण का अभिलेख रखा जाएगा ।

कर्मचारी स्वास्थ्य :

प्रत्येक कर्मचारी जो कि दुग्ध के उत्पाद, हथालन प्रसंस्करण, वितरण से संबंधित हो वह प्राधिकृत रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक से अपने स्वास्थ्य का परीक्षण करवाएगा और यह परीक्षण टयूबरकुलोसिस के लिए छाती का एक्सरे सहित होगा । परीक्षण मल-मूत्र सहित किया जाए ताकि प्रजीव व कृमि की रोकथाम जांच कराई जाए, अंतरीय बीमारियों के लिए पेशाब और खून की जांच की जाएगी । तत्पश्चात् कर्मचारियों की एक/या अधिक

IndiaCode

की आवृत्तियों में वर्ष के दौरान चिकित्सीय परीक्षण किया जाएगा । यदि आवश्यकतानुसार यह विश्वास दिलाए कि कर्मचारी स्वास्थ्य की दृष्टि से स्वस्थ है और फैलाने वाली बीमारियों से मुक्त है । ऐसे परीक्षण के अभिलेखों का अनुरक्षण किया जाएगा ।

प्रबंधन या चिकित्सा अधिकारी द्वारा प्रभावित सभी कर्मचारियों के ऊपर यह चिन्हित किया जाएगा कि उन्हें बुखार, उल्टी, डायरिया, टाइफाईड, पेचिस, वाइरस, घाव फोड़ा और अलसर (यद्यपि छोटा), कान बहना और उनको अधिसूचित परिवारजनों और घरों में होने वाली बीमारियों को अधिसूचित किया जाएगा ।

किसी भी कर्मकार को जिस पर ऊपर सूचीबद्ध रोग से ग्रसित होने का संदेह हो, डेयरी के अन्दर कार्य करने के लिए लिए अनुज्ञा नहीं दी जाएगी । पर्यवेक्षक कार्य के प्रारंभ के पूर्व और जब भी वे किसी अनुपस्थित के पश्चात् प्रसंस्करण कक्ष में प्रवेश करते है, व्यक्तिगत स्वास्थ्य की जांच करेगा ।

कर्मचारी अपने नाखून छोटे और साफ रखेगा । कार्य प्रारंभ होने से पूर्व और प्रत्येक अनुपस्थित के विशेषतः प्रसाधन सुविधाएं उपभोग करने के पश्चात् अपने हाथ साबुन या प्रक्षालक से धोएंगे । हाथों को सुखाने के लिए प्रयोग किए जाने वाले तौलिए साफ होंगे किसी भी कर्मचारी को अपने हाथ या शरीर के किसी भी भाग या कपड़ो को दुग्ध के संपर्क मे आने की अवज्ञा नहीं दी जाएगी । यह पूर्णतः स्वास्थ्यकर व्यवहारों का पालन करेगा जिससे दुग्ध को किसी भी प्रकार के सूक्ष्म-जैविक संदूषण से बचाया जा सके ।

सभी कर्मचारियों को वर्ष में एक बार आन्त्र समूह की बीमारियों का टीकाकरण किया जाएगा और दो वर्ष में एक बार चेचक का टीका दिया जाएगा । महामारी के मामले में सभी कर्मचारियों को टीका लगाया जायगा इस प्रकार के विवरण के अभिलेख रखे जाएंगे । किसी भी कर्मकार को उचित वस्त्रों और जूते पहने कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा ।

कर्मचारियों को साफ वर्दी अधिमानतः सफेद प्रदान की जाएगी या एप्रन या दोनों और साफ और धोने योग्य टोपियां जहां आवश्यक हो उपलब्ध कराई जाएंगी । कर्मचारियों को कपड़े बदलने के लिए अलग कक्ष व स्थान प्रदान किया जाएगा । वर्दियों को भी प्रसंस्करण कक्ष में न टांगा जाएगा । वर्दियों को दुग्धशाला परिसर के बाहर न पहना जाएगा बल्कि कार्य प्रारंभ करने से पूर्व पहना जाए तथा जब समाप्त हो तब उतार दी जाएगी ।

दुग्धशाला के प्रसंस्करण पैकिंग और भंडारण क्षेत्र के अन्दर खाना, थकना, नाक साफ करना एवं किसी भी रूप के तम्बाकू का प्रयोग जिसमें धूमपान या पान खाना सम्मिलित है निषेद्ध किया जायेगा । इस प्रभाव की सूचना प्रमुख रूप से संप्रदर्शित की जाएगी और उसका पालन कराया जाएगा ।

स्वच्छता संबंधी सुविधाएं पर्याप्त और उचित मात्रा में प्रदान की जाएंगी, अनुरक्षण किया जायेगा और स्वच्छतापूर्ण रखी जायेगी । सुविधाएं उचित प्रकाशमयी होगी । प्रत्येक लिंग के लिए अलग-अलग सुविधाएं प्रदान की जाएंगी । कोई भी सुविधा सीधी दुग्धशाला के किसी कार्य कक्ष में नहीं खुलेगी सदैव साफ और अच्छी दशा में अनुरक्षित की जायेगी ।

वासबेसिनों की उचित मात्रा में व्यवस्था की जायेगी, धावन कुंडों की पर्याप्त संख्याओं के साथ नाखून, ब्रुशों, साबुन और तौलियों, शौचालयों और मूत्रालयों के पर्याप्त उपबंध किए जाएंगे । कर्मकारों की सुविधाओं के अनुसार जब वे डेयरी के अंदर हों, हर समय उनकी पहुंच होगी, धावन कुंड अंदर या स्वास्थ्य सुविधाओं के साथ लगाए जाएंगे ।

स्वास्थ्य संबंधी और सुरुचि पूर्ण क महत्व को कार्मिकों के मस्तिष्क में इस प्रकार बैठा दिया जाएगा कि किसी भी अवस्था में किसी भी प्रकार की असावधानी उपभोक्ताओं के लिए हानिकर सिद्ध होगी ।

3. संग्रह केन्द्रों के रजिस्ट्रीकरण के लिए विशेष अपेक्षाएं

अधिकथित असाधारण अपेक्षाओं के अतिरिक्त संग्रह केन्द्र से उपरोक्त मद 1 में सामान्य आवश्यकताओं का विवरण दिया गया है, कम से कम निम्नलिखित अपेक्षाएं की जाएंगी :—

(1) यदि संग्रह केन्द्र में दुग्ध का भंडारण किया जाएगा तो शीतलन सुविधाएं प्रदान की जाएंगी ।

(2) वसा और एसएनएफ तत्व जांच करने के लिए परीक्षण सुविधाएं यह दुग्ध जांच उपस्कर सहित होंगी ।

(3) दुग्ध संग्रह जो उपयुक्त रूप से स्वच्छता पूर्ण होगी ।

4. उपचार स्थापनों और प्रसंस्करण स्थापनों के अनुमोदन के लिए विशेष अपेक्षाएं

ऊपर 1 में अधिकथित साधारण अपेक्षाओं के अतिरिक्त उपचार स्थापन और प्रसंस्करण स्थापन कम से कम निम्नलिखित अपेक्षाओं को अवश्य पूरा करेंगे :—

(1) उष्मापचारित दुग्ध, द्रव्य दुग्ध आधारित उत्पादों के शीतलन और शीत संग्रहण के लिए उपस्कर शीत भंडारण सही अंशशोधन ताप मापन उपकरणों से सुसज्जित होंगे,

(2) प्रयोज्य आधानों में वेष्टन की दशा में ऐसे डिब्बों के भंडारण के लिए और उनके विनिर्माण के लिए आशायित कच्ची सामग्री के भंडारण के लिए क्षेत्र—

— पुनः उपयोग के आधानों में वेष्टन की दशा में, उनके भंडारण के लिए विशष क्षेत्र और साफ तथा यांत्रिक रूप से विसंक्रमित करने के लिए उपस्कर डिजायन,

(3) कच्चे दुग्ध भंडारण के लिए आधान, मानकीकरण, उपकरण और मानकीकृत दुग्ध के भंडारण के लिए आधान,

(4) यदि समीचीन हो तो दुग्ध से असंगत पदार्थों को हटाने के लिए अपकेन्द्रण यंत्र या कोई अन्य उपयुक्त साधन,

(5) उष्मा––उपचार उपकरण जिसमें निम्नलिखित लगे होंगे :––

–– एक स्वचालित तापीय नियंत्रक,

–– एक अभिलेखी थर्मामीटर,

— एक स्वचालित सुरक्षा युक्ति जो कि अपर्याप्त तापन या शीतन माध्यम को रोके,

— एक उचित सुरक्षा पद्धति जो पास्तेरीकरण और विसंक्रमित दुग्ध के साथ अपूर्ण तापित दुग्ध के सम्मिश्रण को रोके, और

–– सुरक्षा पद्धति के लिए रिकॉर्डिंग विनिर्दिष्ट रूप से घटित होने के लिए दोहरे दस्तावेज तैयार करने के लिए युक्ति,

(6) हिमशीतित दुग्ध उत्पादों के शीतलन, वेष्टन और भंडारण के लिए उपस्कर यदि वहां ऐसी संक्रियाओं का संचालन किया जा रहा हो,

(7) पाउडर दुग्ध उत्पाद को सुखाने और वैष्टन के लिए उपस्कर यदि वहां पर ऐसी संक्रिया का संचालन किया जा रहा हो।

5. उपचार स्थापनों और प्रसंस्करण स्थापनों, परिसर उपस्कर और कर्मचारीवृन्द से संबंधित स्वास्थ्य अपेक्षाएं

ऊपर अधिकथित साधारण अपेक्षाओं के अतिरिक्त स्थापन निम्नलिखित शर्तों का पालन करेंगे––

(1) उपस्कर, संवातनया कर्मचरी वृन्द द्वारा संक्रियाओं के बीच होने वाले प्रतिसंदूषण से सुनिश्चित रूप से बचाव किया जाएगा। यदि उपयुक्त हो, और जोखिम का आकलन की दृष्टि से, उत्पादन प्रसंस्करण के लिए आशयित कमरे को ऐसे गीले और सूखे क्षेत्र मे विभक्त किया जाएगा जिसमें से प्रयेक की उसकी अपनी संचालन दशाएं होंगी ।

(2) जहां तक संभव हो प्रत्येक यात्रा के पश्चात् या यात्राओं की प्रत्येक श्रृंखलाओं के पश्चात् जहां खाली करने और लदाई के बीच बहुत कम समय लगता हो किन्तु किसी भी समय प्रत्येक कार्य दिवस के कम से कम एक बार दुग्ध संग्रह या मानकीकरण केन्द्र या दुग्ध उपचार या प्रसंस्करण स्थापनों को कच्चे दुग्ध के परिवहन के लिए प्रयुक्त आधानों और टैंकों को पुनः उपयोग में लेने से पूर्व सुनिश्चित रूप से स्वच्छ और विसंक्रमित किया जाएगा ।

(3) ऐसे उपस्कर, आधान और संस्थापनों को जो दुग्ध या दुग्ध आधारित––उत्पादों अथवा उत्पादन के दौरान बिगड़ने वाली अन्य कच्ची सामग्री के संपर्क में आते हैं उनको प्रत्येक कार्य दशाओं और प्रत्येक कार्य दिवस में पनः उपयोग से पूर्व कम से कम एक बार स्वच्छ किया जाएगा या विसंक्रमित किया जाएगा ।

(4) उपचार परिसरों, यदि आवश्यक हो, तो प्रत्येक कार्य दिवस पर कम से कम एक बार अवश्य साफ किए जाएंगे ।

(5) ऐसे अन्य उपस्कर, डिब्बों और स्थापनों जो सूक्ष्म जैविक रूप से स्थिर दुग्ध आधारित––उत्पादों के सम्पर्क में आते हैं और ऐसे कमरों सहित जिनमें ऐसे पदार्थ रखे जाते है की सफाई करने के लिए स्थापन का संचालक या प्रबंधक जोखिम निर्धारण के आधार पर स्वच्छता कार्यक्रम तैयार करेगा। कार्यक्रम मद 1 मे निर्दिष्ट अपेक्षा को सुनिश्चित रूप से पूरा करेगा तथा यह भी सुनिश्चित करेगा कि अपर्याप्त स्वच्छता पद्धतियों के परिणामस्वरूप उत्पादों को उपभोक्ता के स्वास्थ्य के जोखिम और असुरक्षित उत्पाद नही है ।

उपाबंध-ग

1. दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण के लिए दुग्ध के लिए अपेक्षाएं (i) प्रसंस्करण स्थापन के संचालक या प्रबंधक को यह सुनिश्चित करने के लिए सभी आवश्यक उपाय किए गए है कि यदि दुग्ध 6 डि.सें. से अनधिक के तापमान पर रखा जाता है तो (प्रतिग्रहण के 36 घंटों के भीतर) या यदि दुग्ध 4 डि.सें. या उससे कम के तापमान पर रखा जाता है तो प्रतिग्रहण के 48 घंटों के भीतर कच्चा दुग्ध उपचारित हो जाता है ।

(ii) दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण के लिए आशयित उष्मा उपचारित दुग्ध ऐसे कच्चे दुग्ध से अभिप्राप्त किया जाएगा जो उपाबंध-क में अधिकथित मानकों का पालन करता है ।

(iii) उष्मा उपचारित दुग्ध निम्नलिखित अपेक्षाओ को पूरा करेगा :––

(क) पास्तेरिकरण दुग्ध उपाबंध के खंड 2 का अनुपालन करेगा ।

(ख) यूएचटी दुग्ध परिभाषा के मद के अधीन यथा उपचार द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा और उसमें दी गयी अपेक्षाओं का पालन करेगा ।

2. दुग्ध प्रसस्करण प्रसंस्करण से पूर्व कच्चे दुग्ध को छाना जाएगा या उसमें से दृश्य मैल या किसी बाह्य पदार्थ को हटाकर निर्मल किया जाएगा । दुग्ध को उपयुक्त दाब पर पास्तेरीकरण से पूर्व संमागीकरण किया जा सकेगा ।

IndiaCode

दिन भर की गतिविधि के समापन के पश्चात् संभागक के भाग को विसर्जित कर दिया जाएगा । और प्रक्षालक घोल से अच्छी तरह धोने के पश्चात् गर्म पानी से साफ किया जाएगा । दुग्ध के नए बैच का उपयोग करने से पूर्व संभागक को गर्म पानी या क्लोरीन के घोल से इसे पंपिंग के द्वारा कीटाणुनाशित किया जाएगा । संभागक के पिस्टन पैकिंग और लैदर गैसकिट को जब गर्म हो जाए तो यथासंभव बारंबारता से बदल दिया जाएगा ।

(क) पास्तेरीकरण : दुग्ध को 30 मिनट तक कम से कम 66 डि.सें. के तापमान पर 66 डि.सें. लगातार रखा जाएगा या इसके कम से कम 74 डि.सें. पर लगातार ताप के लिए कम से कम 15 सैकेण्ड तक किसी मानक और उपयुक्त रूप से संचालित उपस्कर में उष्मित किया जाएगा । अन्य तापमान और समय संयोजन जो पास्तेरीकृत दुग्ध को आरोग्य संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए समर्थ बनाते हों, को भी सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदन के पश्चात् अंगीकृत किया जा सकेगा । यह सुनिश्चित करने के लिए कि फैन में उपस्थित जीवाणु मर जाते हैं, आकाशीय तापकों की व्यवस्था की जाएगी। सुस्पष्ट स्थिति अभिलिखित की स्पष्ट स्थिति और यथार्थता के लिए थर्मामीटरों की नियमित रूप से जांच की जाएगी । लंबा स्तम्भ प्रदर्शन थर्मामीटर + 0.5 डि.सें. के भीतर यथार्थता होगी । अभिलेखन थर्मामीटर होल्डर पास्च्यूरीकरण के लिए 63 और 64 डि.सें. के बीच में 1 डि.सें. के भीतर और थोड़े समय उच्च तापमान (एच टी एस टी) पास्तेरीकरण के लिए 71 और 72 डि.सें. के बीच में 1 डि.सें. के भीतर यथार्थ होगा ।

दुग्ध को रखने के पश्चात् इसे 5 डि.सें. से अनधिक के तापमान पर मानक और उचित रूप से संचालित उपस्कर में तुरन्त ठंडा कर लेना चाहिए । पास्तेरीकरण दुग्ध को जब तक कि वह वितरण के लिए दुग्ध संयंत्र को नहीं छोड़ता तब तक 7 डि.सें. से अनधिक के तापमान पर रखना चाहिए ।

पास्तेरीकरण संयंत्र के सभी भागों को प्रक्षालक स्वास्थ्यकर दशा में रखा जाएगा । अच्छी किस्म के रोगाणुहीन प्रक्षालक जो कि दुग्ध की शुद्धता को दूषित ना करें और दुग्ध को शुद्ध करने वाले पास्तेरीकरण संयंत्रों को भी दूषित ना करें का प्रयोग किया जाएगा पास्तेरीकरण के रबड़ गास्केट पर सफाई संक्रिया में विशेष ध्यान रखा जाएगा जिससे दुग्ध के अपशिष्टों को जमा किया जाएगा सभी पास्तेरीकरण के पश्चात् कच्चे दुग्ध के संदूषण को बचाने के लिए सभी आवश्यक सावधानियों पूर्वक उपयुक्त पूर्ण डिजाइन या रिसाव उपस्कर पम्प, दूषित बोतल और बोतल उपस्कर संदूषित जल, गंदी धूल, और दुग्धशाला संयंत्र कार्मिकों की गंदी आदतों के लिए आवश्यक सावधानियां रखी जाएंगी ।

पैकेज प्रभावी सफाई संक्रियों में अनुज्ञेय आकार में होंगे । पैकेज जहां दुग्ध एकत्र हो या परते एकत्र होने या साफ करना परेशानी हो के लिए सुगम्य नहीं होंगे ।

पास्तेरीकृत दुग्ध मानक क्वालिटी के उचित पैकेज में भरा जाएगा जो डिब्बे वापिस आएंगे वे ढंग से साफ होने और उन्हें साफ करते समय उन्हें अच्छे प्रकार के प्रक्षालकों का प्रयोग किया जाएगा ।

(ख) प्रयोगशाला नियंत्रण : दुग्ध संक्रियाओं की कुशल जांच में दुग्धशाला नियंत्रण प्रयोगशाला का अतिआवश्यक योगदान है । दुग्ध प्रसंस्करण संयंत्र के प्रभावी संक्रिया के लिए उपस्करों से सज्जित प्रयोगशाला कर्मचारिवृद आवश्यक है । उनको अच्छी तरह से दुग्ध को साफ करने वाले प्रसंस्करण संयंत्र की प्रत्येक डेरी दुग्ध को अच्छा बनाने की कोशिश करनी होगी ।

(ग) दुग्ध उत्पाद : प्रसंस्करण संयंत्र में विनिर्मित सभी दुग्ध उत्पाद ऊपर वर्णित स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे । प्रभावी जहां कही भी दुग्ध उत्पादों राष्ट्रीय/अंतर्राष्ट्रीय मानकों की भी पूर्ति करेंगे ।

3. दुग्ध उत्पाद के लिए सूक्ष्मजीव संबंधी मानदंड :
(अ) प्रसंस्करण स्थापन से स्थानांतर पर कतिपय दुग्ध आधारित उत्पादों के लिए सूक्ष्मजीव संबंधी लक्षण ।

(i) अनिवार्य लक्षण : रोग मूलक सूक्ष्मजीव

सूक्ष्म जीव के प्रकार	उत्पाद	मानक (मि.ली./ग्रा.)
लिस्टेरिया मोनोसाइटोगेनिज	मक्खन अन्य ठोस	25 ग्राम में लुप्त
	मक्खन के अलावा अन्य उत्पाद दुग्ध पाउडर को छोड़कर	1 ग्राम में लुप्त
		25 ग्राम में लुप्त
सालमोनैल्ला	सभी दुग्ध उत्पाद दुग्ध पाउडर	25 ग्राम में लुप्त
शिजिला	सभी दुग्ध उत्पाद	25 ग्राम में लुप्त

इसके अतिरिक्त, रोगमूलक सूक्ष्म जीव और उनके विष ऐसी मात्राओं मे उपस्थित नही होंगे जो उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य पर प्रभाव डालें ।

यदि इन मानको का पालन नही होता है तो खाद्य पदार्थों को मानव उपभोग से अपवर्जित कर देना चाहिए तथा बाजार से वापस ले लेना चाहिए ।

नमूने लेने के कार्यक्रम, उत्पादों की प्रकृति और जोखिम के निर्धारण को ध्यान मे रखते हुए तैयार किए जाएंगे ।

(ii) विश्लेषणात्मक मापमान : घटिया स्वच्छता को उपदर्शित करने वाले सूक्ष्म जीवाणु

सूक्ष्म जीवाणु की किस्म	उत्पाद	मानक (मि.ली. ग्राम)
स्टैफोलोकोकस ओरिएस	मृदु पनीर (उष्मा) उपचारित दुग्ध से बनाए गए)	एन = 1000 एम = 1000 एन = 5 सी = 2
	पाजा पनीर	एम = 10
	हिमशीतित दुग्ध (जिसके अंतर्गत आइसक्रीम है)	एम = 100 एन = 5 सी = 2
	दुग्ध चूर्ण	0.1 प्रति ग्राम में विद्यमान नहीं है
	अन्य दुग्धशाला उत्पादन	100 प्रतिग्राम से कम
एसकेरिशिया कोलाई	मृदु पनीर और अन्य दुग्धशाला उत्पाद	= 100 = 1000 = 5 = 2
	दुग्ध चूर्ण	0.1 ग्राम में विद्यमान नहीं
	पास्तेरीकृत दुग्ध या क्रीम से निर्मित्त मक्खन	एन = 0 एम = 10 एन = 5 सी = 2
	हिमशीतित दुग्ध उत्पाद (जिसके अंतर्गत आइसक्रीम है)	एन = 0 एम = 10 एन = 5 सी = 2
	दुग्ध चूर्ण	0.1 ग्राम में विद्यमान नहीं है
	अन्य दुग्धशाला उत्पाद	200 प्रति ग्राम से कम
प्लेट काऊंट	पास्तेरीकृत दुग्ध	30,000 प्रति लीटर से कम
	आइसक्रीम	2,50,000 प्रति लीटर से कम
	दुग्ध चूर्ण	40,000 प्रति-ग्राम से कम

ऐसे सभी मामलों में जहां इन मानकों का पालन नहीं किया जाता है वहां प्रसंस्करण स्थापन में लागू मानीटरिंग और विशेष बातों की जांच करने के लिए पद्धतियों के कार्यान्वयन का पुनर्विलोकन किया जाना चाहिए । सक्षम प्राधिकारी को इन बातों के दोबारा न होने देने के लिए उत्पादन मानीटरिंग प्रणाली में सम्मिलित सुधारात्मक प्रक्रियाओं के बारे में सूचित किया जाएगा ।

यदि स्टैफोलोकोकस ओरिएस या एसकेरिशिया कोलाई के स्ट्रेन जिनकी रोगमूलक रूप में पहचान की गयी है तो उन सभी बैचों को बाजार से वापस ले लिया जाएगा । इस मामले में सक्षम प्राधिकारी को निष्कर्षों और आशंकाओं से युक्त बैचों को वापस लेने की कार्रवाई तथा उत्पादन मानीटरिंग प्रणाली में प्रारम्भ करने की सुधारात्मक प्रक्रियाओं के बारे में सूचित किया जाएगा ।

(iii) संकेतक सूक्ष्म जीवाणु : मार्गदर्शक

सूक्ष्म जीवाणु की किस्म	उत्पाद	मानक (मि.ली./ ग्राम)
कोलीफार्म	द्रव्य दुग्ध उत्पाद	एन = 0 एम = 5 एन = 5 सी = 2

ये मार्गदर्शक उत्पादकों को उनके स्थापनों के समुचित-प्रचालन और प्रणाली के कार्यान्वयन तथा उनके द्वारा उत्पादन में स्वयं की जांच करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया को सुनिश्चित करने में सहायता करेंगे ।

जहां,

एन = जीवाणु समाविष्ट करने वाले नमूना यूनिटों की संख्यांक

छोटा एम = जीवाणु की संख्यांक के मान : परिणाम संतोषजनक समझा जाता है यदि सभी नमूना यूनिटों में जीवाणुओं की संख्यांक "छोटा एम" से अधिक नहीं होती है ।

बड़ा एम = जीवाणुओं की संख्या के लिए अधिकतम मान: परिणाम असंतोषजनक समझा जाता है यदि एक या अधिक नमूना यूनिटों में जीवाणुओं की संख्या "बड़ा एम" या अधिक है ।

सी = नमूना यूनिटों की संख्या जहां पर जीवाणु गणनांक "छोटा एम" तथा "बड़ा एम" के मध्य होंगे वे स्वीकार्य हो सकेंगे यदि अन्य नमूना यूनिटों का जीवाणु गणनांक "छोटे एम" या कम है ।

IndiaCode

4. लपेटना और पैक करना : (i) वेष्टन और पैकेजिंग संतोषजनक स्वास्थ्य संबंधी दशाओं के अधीन उन कक्षों में किया जाएगा जिन्हें इस प्रयोजन के लिए बनाया गया है ।

(ii) बोतलों को भरा जाना : आधानों को तरल दुग्ध उत्पादों से भरना और डिब्बों को सील व पैक करना, स्वचालित रूप से होगा ।

(iii) लपेटने वाली वस्तु या पैक करने वाली वस्तु को उत्पादों के लिए पुनः प्रयोग में नहीं लाया जाएगा सिवाय कतिपय टाइप के डिब्बों के जिन्हे पूर्णतः विसंक्रमित व साफ करके पुनः काम में लिया जा सकेगा ।

समुद्रांकित भरण के तुरन्त पश्चात् ऐसी समुद्रांकित युक्तियों के साधनों द्वारा जो यह सुनिश्चित करते हैं कि दुग्ध उसके अभिलक्षणों पर बाहरी उद्भव के किसी प्रतिकूल प्रभाव से सुरक्षित है उस उपचार स्थापन में किया जाना चाहिए जिसमें उष्मा उपचार किया गया हो । समुद्रण प्रणाली इस प्रकार अभिकल्पित होगी कि एक बार डिब्बा खोल दिया गया हो तो यह साक्ष्य स्पष्ट रहता है कि यह खोल दिया गया है और जांच करने में आसानी रहती है ।

(iv) स्थापन का संचालक और प्रबंधक नियंत्रण प्रयोजनों के लिए यह सुनिश्चित करेगा कि निम्नलिखित जानकारी दुग्ध उत्पादों के पैकेजिंग पर दृश्य रूप से और स्पष्ट रूप से संप्रदर्शित कर दी गयी है ।

पास्तेरीकृत दुग्ध से बने दुग्ध उत्पाद, वह तापमान जिस पर उत्पादों का भंडारण किया जाएगा ।

(v) बिन्दु 1 के होते हुए भी, निम्नलिखित शर्तों के अधीन रहते हुए उसी कमरे में उत्पाद विनिर्माण और पैकेजिंग संक्रियाओं का संचालन किया जाएगा :

(क) कमरा पर्याप्त रूप से बड़ा और इस प्रकार सुसज्जित होगा जिससे कि प्रचालन की स्वच्छता सुनिश्चित हो सके ।

(ख) वेष्टन और पैकेजिंग सामग्री को किसी ऐसे संरक्षण आवरण में उपचार या प्रसंस्करण स्थापन में लाया जाएगा जिससे विनिर्माण के तुरन्त पश्चात् वे रखे गए थे और जो उन्हे स्थापन के लिए परिवहन के दौरान किसी टूट-फूट से रक्षा करता है और उस प्रयोजन के लिए आशयित किसी कक्ष में स्वास्थ्यकर दशाओं में वहां भंडारित किया जाएगा ।

(ग) पैकिंग सामग्री भंडारण के लिये कमरों को धूल, हानिकारक कीड़ों से रहित होगा तथा ऐसे पदार्थों से युक्त कमरों से अलग होगा जो उत्पादों को संदूषित करते हों । पैकिंग सामग्री को सीधे फर्श पर नहीं रखा जायेगा ।

(घ) पैकेजिंग पदार्थों को कक्ष में लाये जाने से पूर्व स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन समायोजित किया जायेगा । स्वतः चालित संयोजन की दशा में इस अपेक्षा से छूट दी जा सकती है बशर्ते कि उत्पादों के संदूषण का जोखिम न हो ।

(ङ) पैकेजिंग पदार्थों को स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन कक्ष में लाया जायेगा और बिना देरी के प्रयुक्त की जायेगी यह अनवेष्टित उत्पादों को हथालने वाले कर्मचारीवृन्द द्वारा नहीं हथलाई जायेगी ।

(च) उत्पादों को पैकेजिंग के पश्चात् तुरन्त उन भंडारण कक्षों में रख दिया जायेगा जिनकी इस प्रयोजन के लिये व्यवस्था की गयी है ।

5. स्वास्थ्य चिन्हांकन और लेबल लगाने को शासित करने वाली शर्तें :

(क) स्वास्थ्य चिन्हांकन को शासित करने वाली शर्तें :

(i) यदि निर्यात करने वाला देश स्वास्थ्य प्रमाण पत्र या लेबल पर स्वास्थ्य चिन्ह की अपेक्षा करता है तो वह प्रदान कर दिया जायेगा । स्वास्थ्य चिन्हांकन किसी सहज दृश्य स्थान पर स्थापन में विनिर्माण के दौरान या तुरन्त बाद किया जायेगा । चिन्ह स्पष्ट, अमिट होगा और उसका स्वरूप सहज विशेषता बताने वाला होगा । यदि उत्पाद अलग-अलग वेष्टित किया जाता है तो स्वस्थ चिन्ह उत्पाद पर या वेष्टन पर या इस वेष्टन पर चिपकाये गये लेबल पर प्रयुक्त किया जा सकेगा । तथापि जहां अलग-अलग वेष्टित और पैकेज बंद किया जाता है, तो स्वास्थ्य चिन्ह का पैकेजिंग पर प्रयुक्त किया जाना ही काफी है ।

(ii) बिन्दु 1 के अनुसार चिन्हित उत्पाद बाद मे किसी पैकेजिंग पर भी स्वास्थ्य चिन्ह प्रयुक्त किया जायेगा ।

(iii) (क) स्वास्थ्य चिन्ह में निम्नलिखित विशिष्टियां होंगी :

—माल भेजने वाले देश का नाम बड़े अक्षरों में

—स्थापन की अनुमोदन संख्यांक

(ख) उत्पाद वेष्टन या पैकेजिंग पर स्वास्थ्य चिन्ह स्याही की मोहर द्वारा या छाप द्वारा प्रयुक्त किया जा सकेगा या इसे लेबल पर मुद्रित किया जा सकेगा या लगाया जा सकेगा । समुद्रांकित आधानों में उत्पादों की दशा में चिन्ह को अमिट रूप से या तो ढक्कन पर या आधानों पर लगाया जायेगा ।

IndiaCode

(ग) स्वास्थ्य चिन्ह सभी स्वास्थ्य अपेक्षाओं का अनुपालन करने वाली प्रतिरोधी सामग्री की बनी न हटने वाली प्लेट के रूप में भी हो सकता है और जिसके (क) में विनिर्दिष्ट जानकारी होगी ।

(ख) लेबल लगाने को शासति करने वाली शर्तें :

निरीक्षण प्रयोजन के लिये दुध उत्पादों के लेबल पर निम्नलिखित स्पष्ट रूप से दर्शित होगी:

1. विनिर्माण प्रसंस्करण के अंत में प्रयुक्त किसी ऊष्मा उपकार की प्रकृति ।

2. ऐसे दूध उत्पादो के लिये जिनमें सूक्ष्म-जीव उत्पन्न हो सकते है वह समय या वह न्यूनतम स्थायी तारीख जब तक उनका उपयोग किया जा सके और वह दशा जिसमें वे भंडारित किये जाये ।

6. भंडारण और परिवहन अपेक्षाएं :

(i) वह उत्पाद जिनका परिवेश ताप पर भंडारण नहीं किया जा सकता उनका भंडारण विनिर्माता द्वारा स्थापित ताप पर ही भंडारण किया जायेगा । ताकि उनकी स्थिरता (टिकाऊपन) को सुनिश्चित किया जा सके। विशिष्ट रूप से अधिकतम ताप जिस पर पाश्च्यूरीकृत दुग्ध की संस्थापन से निकलने तक और परिवहन के दौरान 6 डि. सें. पर ही रखा जायेगा । जब भंडारण शीतित दशाओं में करना हो तो भंडारण ताप को नोट किया जायेगा और शीतलन गति (अवधि) ऐसी हो जिससे उत्पाद के द्वारा अपेक्षित ताप जल्द से जल्द प्राप्त कर लिया जायेगा ।

(ii) टैक, केन अन्य आधानों में पाश्च्यूरीकृत दुग्ध का परिवहन करने के काम में लाये जाते है उन्हें स्वास्थ्य संबंधी सारे नियमों का पालन किया जायेगा और मुख्य रूप से निम्नलिखित :—

उनके आंतरिक सतह और अन्य भाग जो दुग्ध के संपर्क में आते हैं एसएस 304 से चिकने पदार्थ से सुनिश्चित रूप से जिससे सहजता से धोए, साफ और विसंक्रमित, जंगरोधी और दुग्ध में स्थानांतरित होने वाले पदार्थ ऐसी मात्रा में जो मानक स्वास्थ्य के लिये हानिकर न हो, दुग्ध के संघटकों में परिवर्तन या उनके सवेदी लक्षणों पर विपरीत प्रभाव न डालते हों, बने होंगे ।

—उनकी डिजाइन इस प्रकार की होगी ताकि दुग्ध को पूर्ण रूप से बाहर निकाल सके यदि उनमें नल लगे हों तो यह आसानी से हटाए, निकाले, धोए व साफ व कीटाणु रहित किए जा सकने वाले होंगे,

—प्रयोग में लाने के बाद व जहां आवश्यक हो प्रयोग करने से पूर्व तुरन्त धोए, साफ व कीटाणु मुक्त किए जाएंगे ।

—उन्हें पहले वह परिवहन से पूर्व समुद्रित वायुरोधी किसी युक्ति से मोह किया जाएगा ।

(iii) पाश्च्युरीकृत दुग्ध के परिवहन के लिए प्रयोग किए जाने वाले यानों व आधानों को इस प्रकार से डिजाइन और सुसज्जित किया जाएगा कि वे परिवहन की अवधि में अपेक्षित ताप को बनाए रख सकें ।

(iv) उष्मा उपचारित पीने वाले दुग्ध के छोटे आधानों और मथनियों के परिवहन के लिए प्रयुक्त यान अच्छी दशा में होंगे उनका प्रयोग ऐसे किसी अन्य उत्पाद या पदार्थ के परिवहन के लिए नहीं किया जाएगा जिससे दुग्ध के बिड़गने की संभावना हो उनकी अंतरीय सतह चिकनी व आसानी से धुलने वाली, साफ व रोगाणुमुक्त की जाने वाली होगी। दुग्ध के परिवहन के लिए आशयित यानों के आंतर भाग स्वच्छता के सभी नियमों की अनुपालना में होंगें । छोटे डिब्बों या मथनियों में उष्मा उपचारित दुग्ध के परिवहन के लिए आशयित इस प्रकार रूपांकित होंगे ताकि डिब्बों या मथनियों की समस्त संदूषण और वायुमंडलीय प्रभाव के विरुद्ध पर्याप्त संरक्षण दे सके और उनका पशुओं के परिवहन के लिए उपयोग नहीं किया जा सकेगा ।

(v) अंत में सक्षम प्राधिकारी द्वारा नियमित रूप से जांच की जाएगी कि परिवहन के साधन और उद-भार या दशाएं स्वास्थय संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करते हैं ।

(vi) इस आदेश के अंतर्गत आने वाले उत्पादों को परिवहन की अवधि और दशाओं तथा नियोजित परिवहन के साधनों को ध्यान में रखते हुए ऐसी रीति से भेजी जाएगी जो उन्हें किसी ऐसी चीज से संरक्षित करती हो जो उनके संदूषण के लिए या उन्हें खराब करने के लिए उत्तरदायी हो ।

उपाबंध –"घ"

1. स्वास्थय जांच और उपादन का पर्यवेक्षण

(i) स्थापन सक्षम प्राधिकारी के पर्यवेक्षण के अधीन होंगे जो यह सुनिश्चित करेगा कि इस आदेश की अपेक्षाएं पूरी की जाती है और विशेष रूप से,

(क) जांच

(i) परिसर और उपस्कर की सफाई और कर्मचारी-वृन्द की स्वास्थय की जांच;

(ii) स्थापन द्वारा की गयी जांच की गुणकारिता, विशेषत: परिणामों के परीक्षण द्वारा और नमूने लेकर जांच,

(iii) दुग्ध आधारित–उत्पादों की सूक्ष्म जीव और स्वास्थय संबंधी दशा की जांच;

(iv) दुग्ध आधारित–उत्पादों के उपचार की गुणकारिता

(v) अचालक नमूने लेकर संमुद्रित वायुरोधी आधानों की जाच ।

(vi) जहां भी लागू हो, दुग्ध आधारित उत्पादो के समुचित स्वास्थ्य चिन्हांकन की जांच,

(vii) भंडारण और परिवहन दशाएं,

(ख) प्रयोगशाला परीक्षणों के लिए अपेक्षित नमूनों को लेना,

(ग) इस आदेश के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए कोई अन्य जाच करना जो वह आवश्यक समझे ।

(ii) सक्षम प्राधिकारी की शीत संग्रहण और सभी कार्यकारी परिसरों में यह जांच करने के लिए कि इन उपबंधो का कडाई से साथ पालन किया जा रहा है हर समय मुक्त पहुंच रखेगा ।

[फाईल सं. 6/1/2000–ई आई एण्ड ई.पी]

पी. के. दास, निदेशक

New Delhi, the 28th November, 2000

S.O. 2720.—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.—(a) These rules may be called the Export of Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2000.

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

2. Definition.—In this notification unless the context otherwise requires, the following definitions shall be applicable :

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

(b) "Agency" means any one of the Export Inspection Agencies at Mumbai, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under section 7 of the Act.

(c) "Batch" means a quantity of milk products which have been prepared under the same conditions and in particular treated in single continuous operation;

(d) "Certificate" means certificate issued under subsection (3) of Section 7 of the Act stating that the commodity conforms to the conditions regarding Quality Control and Inspection;

(e) "Collection Centre" means an establishment where raw milk may be collected and possibly cooled and filtered.

(f) "Competent Authority' means any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under section 7 and Inspection of the Act.

(g) "Composite Milk Products" Composite Milk Product is a product of which the milk, milk products or milk constituents are an essential part either in term of quantity or for the characterisation of the product :

Provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place in part or in whole of any milk constituent.

(h) "Consignment" means a quantity of milk products for a single delivery to one destination for further processing by the food industry or intended for direct human consumption;

(i) "Council" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;

(j) "Country of Despatch" means India;

(k) "Country of Destination" means the country to which milk products are dispatched from India;

(l) "Heat Treatment" any treatment involving heating that causes, immediately after it has been applied, a negative reaction to the phosphates test.

(m) "Hermetically sealed container" means container which, when sealed, is intended to protect the contents against the entry of micro-organisms during and after heat treatment and which is impervious;

(n) "Holding" means an establishment at which one or more dairy animals and their followers are kept;

(o) "Milk Products" means Milk products, namely products exclusively derived from milk, it being accepted that substances necessary for their manufacture may be added, provided that these substances are not used to replace in part or in whole any milk constituents, and composite milk products of which not part replaces or is intended to replace any milk constituents and of which milk or a milk products is an essential part either in terms of quantity or for characterisation of the product.

(p) "packing" means the placing of milk products in any form of package;

(q) Packaging" means the placing of one or more wrapped or unwrapped products as in a container, as well as the container itself;

(r) "Placing on the market" means the stocking or display with a view to sale, offering for sale, delivery or any other manner of disposal with the exception of retail sale, which must be subject to the checks laid down by national rules for retail business.

(s) "Plant" means any premises where milk products are processed and manufactured.

(t) "Potable water" means water that has been approved by State Health Authority or other Agency or Laboratory acceptable to the Competent Authority as safe for drinking and suitable for food processing

(u) "Raw Milk" means the milk products by secretion of the nammary glands of one or more cows, ewes, goats or buffaloes, which has not been heated beyond 40°C or undergone any treatment that has an equivelent effect;

(v) "Thermisation" is a heat treatment applied to raw milk aimed at reducing the number of organisms in milk and permitting longer storage of the milk prior to further processing. The heating conditions are 62° to 65°C for 15 to 20 seconds. Thermized milk must be phosphatase positive.

(w) "Treatment establishment" means an establishment or production holding where milk and/or products are treated, processed and packed;

(x) "UHT ('Ultra High Temperature) Treatment" treatment of milk or cream is a high-temperature/short-time heat treatment aimed at producing a commercially sterile product, which can be stored at room temperature. The process aims to destroy all microganisms; any residual microorganisms are unlikely to cause spoilage under normal storage conditions. UHT-treated milk and cream are packaged aseptically into sterilized, hermetically sealed containers* The total heat treatment is equivalent, in terms of its effectiveness against heat-resistant spores, to a minimum F° value of 3 min.

The temperature for UHT treatment is in the range of 135 degree—150 degree C in combination with appropriate holding times such as 140V for 2—3 seconds.

*A hermetically sealed container is a container that is designed and intended to be secure against the entry of micro organisms.

(y) "Wrapping" is the protection of the products by the use of an initial wrapping or initial container in direct contact with the products concerned as well as the initial wrapper or initial container itself;

3. BASIS OF COMPLIANCE :

(a) It shall be the responsbility of the processors to ensure that the milk products intended for exports are handled processed at all stages of production, storage and transported under proper hygienic conditions so as to meet the health requirement laid down under these rules and that the product conforms to the specifications given in the order by the Central Government under section 6 of the Act.

(b) The Competent Authority shall ensure that all the processors comply with the requirement by regular monitoring of the plant as per the control measures prescribed in the Para of this part. For effective monitoring of the scheme, Council shall issue necessary instructions in this regard from time to time.

4. The Milk products for Export shall be subjected to the following conditions :

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

4.2 They must have been obtained from milk of dairy animals which meet the requirements given in item 1 to 4 of Annexure A.

4.3 They must contain only the permissible food additives/processing aids, other than milk, which are fit for human consumption.

4.4 They must have been treated and prepared in an approved plant which complies with Chapters I and II, V and VI of the Annexure B and satisfy the requirements of these rules.

4.5 They must have been processed and/or manufactured under hygienic conditions complying with Items 2 and 5 of Annexure B from milk meeting the requirements laid down in Annexure C.

4.6 They must have undergone a processing treatment which enables them to meet inter alia the analytical specifications laid down in item 3 of the Annexure C.

4.7 They must have undergone a health marking and lavelling in accordance with item 5 of the Annex-

4.8 They must have been packed in accordance with item 4 of Annexure C.

4.9 They must be stored and transported in accordance with item 6 of the Annexure C.

4.10 The period during which the milk products are fit for human consumption and storage shall be indicated by the processor.

4.11 The results of the various checks and tests are recorded and kept for presentation to the competent authority for a period of two years.

4.12 To detect any residues of substances having a pharmocological or hormonal action, and of antibiotics, pesticides, detergents and other substances should not be present in milk which might alter the sensory characteristics of milk products or make their consumption dangerous or harmful to human health.

4.13 If the milk products examined show traces of residues in excess of the permitted levels fixed, they must not be allowed either for the manufacture of foodstuffs or for direct human consumption.

4.14 Tests for residues must be carried out in accordance with National/Internationally recognised methods.

4.15 Having satisfied itself that the plant meets the requirements with regard to the nature of the activities if carries out, the competent authority shall accord approval to such plant for a period of one year.

4.16 The Competent Authority may take the assistance of a representative each from EIC, APEDA, Ministry of Food Processing Industries, National Dairy Development Board, and representative of industry and co-operatives and experts from National Dairy Research Institute etc. in the matter of approval of processing plants.

4.17 The competent authority shall draw up a list of the approved plants, each of which have an official number and the competent authority shall furnish to appropriate authorities the list of approved plants and subsequent change thereof.

4.18 The inspection and monitoring of plant and packaging centres shall be carried out regularly by the competent authority, which shall at all times have free access to all parts of the plants, in order to ensure that these rules are being observed. The health checks and supervision of production shall be carried out as per the elements given in Annexure D.

5. CERTIFICATION :

(a) On request from the plant, the competent authority shall issue health certificate in the prescribed proforma after satisfying itself that the milk products are processed in approved processing plants having valid approval number and after satisfying the relevant requirement.

(b) The Competent Authority shall also issue vague certificates on request from the processor or exporter after satisfying itself that the requirements of the relevant standards are met;

6. FEE :

(a) A fee of Rs. 5,000 shall be paid by the processor along with the application for approval of the milk processing plant.

(b) A fee at the rate of 0.2 percent of F.O.B. value shall be paid by the processor or exporter to the Competent authority:

NOTE :

The amount of fee for each consignment payable by the processor/exporter shall be rounded off to the nearest rupee and, for this purpose, where such amount contains a part of a rupee then if such a part is 50 paise or more, it shall be increased to one rupee and, if such part is less than 50 paise, it shall be ignored.

7. Competent Authority shall take actions if the requirement cease to be met.

8. APPEAL :

8.1 Any person aggrieved by the

(i) Decision of the competent authority not according the approval as per rule 4.15.

(ii) Refusal of competent authority to issue Veterinary Health Certificate as per rule 5 of this notification;

(iii) Decision of the competent authority to denotify processor/exporter as per rule 7 of this notification;

8.2 Any person aggrieved by the decision of the competent Authority may prefer an appeal within 10 days of receipt of such decision to an Appellate Authority appointed by the Central Government;

8.3 The Appellate Authority shall consist of five members appointed for the purpose by the Central Government;

8.4 The appeal shall be disposed of within 15 days of its receipt and its decisions shall be final.

ANNEXURE A

REQUIREMENTS RELATING TO THE ACCEPTANCE OF RAW MILK AT TREATMENT AND/OR PROCESSING ESTABLISHMENTS

1. ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR RAW MILK

1.1 Raw milk shall originate from—

(i) animals which are apparently healthy and do not show any visible symptoms of infectious disease likely to be transferable to humans through milk;

(ii) dairy animals which do not give the milk of abnormal sensory characteristics;

(iii) dairy animals which do not show any under wound likely to affect the milk quality;

(iv) animals which have been treated with antibiotics or other veterinary drugs which can be transferred to milk shall not be brought to the collection centre, unless the retention period of drug following such treatment has been inspected.

2. HYGIENE OF THE HOLDING

(1) Holding from which raw milk is coming shall be maintained in such a way as to ensure—

(a) good conditions of housing, hygiene, cleanliness and health of the animals; and

(b) satisfactory hygiene conditions for milking, handling, storing and cooling (where applicable).

(2) Premises where milking is performed or milk is stored, handled or cooled must be so said and/or constructed as to avoid all risk of contamination of the milk.

(3) All efforts shall be made to ensure proper cleanliness and ventilation in the animal premises/shed with proper sunlight. There shall be sufficient drainage so as to avoid accumulation of filth.

(4)(i) The animals shall be held in clean, dry environment,

(ii) On a regular basis, the manure and residual food materials shall be heaped away from the animal premises/shed.

(5) Animal shed shall be free flies.

(6) Milking of the animals shall be carried out in a clean and as far as possible dry environment.

(7) Where milk producing animals are kept untethered in the open, the holding must also have a milking area adequately separated from the housing area.

(8) The isolation of animals which are infected or suspected of being infected, the separation of animals from the rest of the herd must be possible and effective.

(9) Animals of all species must be kept away from premises and sites where milk is stored, handled or cooled.

(10) Animals on production holdings should as far as possible undergo inspections to ensure that the requirements of Animal health are being complied with.

(11) Production holdings shall be regular checked to ensure that hygiene requirements are being complied with. The frequency of these checks must take account of the assessment of risk on the production holding concerned. If the inspection show that hygiene is inadequate, appropriate steps shall be taken to improve the hygienic conditions.

3. HYGIENE IN MILKING, THE COLLECTION OF RAW MILK AND ITS TRANSPORT FROM PRODUCTION HOLDING TO THE COLLECTION CENTRES OR PROCESSING ESTABLISHMENTS.

(1) Hygiene in Milking—Milking Equipments

(i) Milking equipment/utensils shall be made of corrosion resistant metals with smooth surfaces and wide mouths which are easy to clean and do not affect the sensory quality of milk.

(ii) Milking utensil must have a lid or cover.

(iii) Milking utensils should be thoroughly washed by detergent such as washing soda followed by rinsing with potable water and preferably sun dried.

(2) Storage Condition at Farmer's level

(i) Milk shall be brought to the milk collection point as soon as possible immediately after milking in closed containers.

(ii) If the milk is not collected within four hours of milking, it must be cooled to a temperature of 7°C or lower in the case of two consecutive collections or 4°C or lower in collection is not daily. While the milk is being transported to the treatment and/or processing establishment, its temperature must not exceed 8°C.

(3) Hygienic Milking Practices

(a) Feeding

The feed and fodder for milking animals shall be palatable, nutritious, safe and suitable for feeding and shall not present a risk of transferring residues of fertilizers, toxins, etc.

(b) Vermins

Vermins shall be combated in such a way that it does not result in residue, i.e., pesticides, insecticides, toxins, etc. in milk.

(c) Hygienic Milking

Before milking, the udder as well as surrounding area of the animals shall be properly cleaned with water and dried. Animal shall be groomed properly and hair removed from the body, so that the risk contamination of milk can be avoided. Further, animals should be washed regularly.

Before every milk, a sample of milk from each teat shall be checked for freedom of foul smell and any visible abnormalities like blood, pus, flakes, etc. Such milk shall not be used for human consumption.

(4) Personal Hygiene

(i) Absolute cleanliness should be required of personnel of specifically—Milking should be carried out under good personnel hygiene of the milker, i.e., he/she should not be suffering from diseases, especially cough and cold, should wear clean clothes, wash hands properly and cut nails periodically before milking.

For this purpose, suitable hand washing facilities are required near the place of milking.

(ii) Precautions may be taken to ensure that persons liable to contaminate raw milk shall not be allowed to handle it.

(5) Production Hygiene

A suitable mechanism shall be established to prevent water being added to raw milk.

(6) Milk Reception at Collection-cum-Chilling Centre

(a) Premises

Rooms in the milk collection centre must be clean and risks of contamination may be reduced to the minimum by providing satisfactory safeguards. Adequate provision must be made for cleaning and sterilisation of containers and utensils.

The floors of the rooms of the collection centre may be constructed of concrete or other impervious material so that it should be easily cleaned. It shall be suitably inclined to hasten rapid drainage of wash water.

The walls and ceilings of the rooms should have a smooth non-absorbent surface so that they can be efficiently cleaned. The building should be well lighted and adequately ventilated.

The surroundings of the collection centre should be maintained clean and free from any water logging. Proper method should be employed for pest control.

(b) Milk Collection Equipment

After every shift for milk collection, all milk collection and testing equipment should be thoroughly cleaned with detergent and cleaned water.

Cleaned, Sanitized, Empty milk cans provided by the dairy should be properly rechecked and if required may be washed with detergent and clean hot water.

(c) Collection of Milk

Before collection each individual farmer's milk should be examined for sensory test. At the time of collection, a strainer or a cleaned cloth may be used to remove any suspended particle in the milk. The collection time at the centre be fixed as per the lorry/tanker timing of the processing plant.

As far as possible milk cans should be filled completely and the lid firmly placed on the can before using another can. This will increase the shelf life of milk, reduce the fat separation and also the risk of contamination during transportation.

(d) Despatch of Milk and Chilling

Milk should be despatched to dairy plants in such a manner that the interval between milking and the arrival at the processing plant does not exceed four hours, depending upon the local climatic conditions.

In case the distance between the processing plant and collection centre is large, then milk should be chilled to 10°C or below before despatch to the processing plant. Cleanliness of the milk-cooling equipment should be ensured. Further, the bulk coolers should be provided with metal shields for protection from air contamination.

(7) Transportation of Milk from the Farm and Villages to the Collection-cum-Chilling centres and processing plants

During transportation of milk in cans from the farm and villages to the collection centre, adequate precautions should be taken en rote to ensure that the deterioration in quality of milk is minimised.

Cans should have close fitting lids The filled cans should be adequately protected from sunshine. Rain or dirt should not be allowed to come in contact with the inner portion of the can. No packing such as jute, newspaper, straw etc. between can lids and the can neck should be used.

Water from dripping vegetation or splashes on the road should not be allowed to come in contact with cans.

No other material should be loaded on the same vehicle which carries milk cans.

When road or rail tankers are used to carry milk, they should be so designed that, as far as possible, agitation is prevented during transport.

All the hygienic practices for preservation of milk should be borne in mind while using the tanker system for transporting milk.

The edge of the manhole in the tanker should be flanged upwards so as to prevent dripping into the tank when lid is lifted. A special cover has to be provided over the lid for protection from dust or dirt from the road. Similarly, a cover should be provided over any valve or hose connector.

Tankers should be so constructed as to be easily cleanable and the design of tankers should conform to best technical and hygienic standards. The cleaning and sanitation of the tankers should be done at the end of operations.

The insulation material should be of such quality that the temperature of milk should not be allowed to rise more than 2°C during transportation.

Violent agitation or surging in the tank should be minimised to avoid breaking of bacterial clumps or alteration of fat globules or admixture of air.

4. Raw Milk Standards

Raw milk collected for further processing shall conform to the following standards :

(a) Heavy Metals	—	The raw milk shall conform to the relevant National/International standards.
(b) Pesticides Residues	—	—Do—
(c) Aflatoxin	—	—Do—
(d) Antibiotic residues	—	—Do—
(e) Contaminants and adulterants	—	—Do—

ANNEXURE B

1. GENERAL CONDITIONS FOR APPROVAL OF TREATMENT ESTABLISHMENTS AND PROCESSING ESTABLISHMENTS

The processing plant shall meet the following requirements :

(a) Site

The processing plant/dairy shall preferably be situated in open, clean, and healthy surroundings away from roadside where lot of dust arises due to vehicular traffic ; garbage dumps ; cattle sheds ; open sewage drains or other places likely to breed flies, It shall be free from sources of obnoxious fumes, smoke, odours or excessive dust. There shall not be accumulation of fresh, garbage or similar waste in the vicinity of the plant.

(b) Building

Structures housing the dairy shall be suitable in size, construction and design to facilitate maintenance and hygienic operations for processing purposes. It should provide sufficient space for housing of equipment and storage materials (raw as well as finished products) necessary for hygienic operations. The material of construction shall be of brick, plaster, cement, concrete, tile or any other equivalent materials which ensure cleanliness. Construction of the building shall be such that it shall be rodent proof, flyproof and birdproof. No portion of building shall be used for domestic purposes or other types of food operations unless separated by suitable partitions or locations or other effective means.

(c) Ventilation and Lighting

The processing plant/dairy shall be adequately lighted and ventilated keeping in mind the number of workers, their hours of work and nature of operation Ventilation and lighting shall also be in accordance with Factory Act 1948.

(d) Floors, Walls and Ceilings

The floor shall be smooth, washable, properly sloped to gullies connected to sewers or drains It shall be impervious to water and not affected by weak acids, alkalis or steam Hard smooth and impervious flooring, such as cement concrete flooring shall be made for fork room, store room and

godown. Internal walls and ceilings shall be smooth non-absorbent light-coloured surface, free from crevices and sharp angles, to facilitate their efficient cleaning. The junction of the floor with the walls and junction between the two walls shall be rounded to prevent accumulation of dust.

The dairy floors, walls and ceilings shall be regularly cleaned.

(e) Repairs

The building shall be maintained in a proper state of repair and cleanliness at all times. Whenever required, it may be lime washed, pained, disinfected, and deodorised.

(f) Processing Room

The room shall be made flyproof and rodent-proof. The floor shall be impervious to water and shall have a sufficient slope to ensure drainage. Drains in processing rooms shall be cemented and covered with detachable covers. Drains shall be kept clean and shall be provided with traps at suitable places before they are connected with the municipal drain to avoid blocking or choking, or in the absence of any such arrangement, they shall be drained in soakage pits situated at a suitable distance from the dairy and also the source of water supply. Adequate facilities for washing the room shall be provided. Adequate number of wash basins and sinks shall be provided. Proper ventilation shall be maintained to prevent condensation and drippage. Exhaust fans shall be provided where necessary.

The processing rooms shall be provided with effective means to prevent the entry of flies and insects. Such effective means may be screens, fans, air curtains, etc. The processing rooms should be provided with self-closing double doors. The doors and windows should be covered with flyproof wire gauge, and they should be open outwards.

Effective drainage shall be provided to drain off a large quantity of water shed for washing the machinery, equipment, furniture, floor etc ; 15 to 30 cm half circular drains with glazed pipe at the bottom should be provided. The slope of the floor should be towards the drains and the farthest end of the floor from the drain should not be more than 5 meters. The drain openings should be provided with screen traps to prevent solid matter from clogging the drains. The ends of the drains leading to the outside of the factory should be made rodent proof by providing screens. The screens shall be examined periodically and replaced or cleaned, if necesary. The drains should have water seals of minimum 5 cm. At least 50 per cent of the length of the drain should be covered to facilitate the movement of trolleys. Mesh type for the drain should be better to prevent habitation of cockroaches and rodents in closed areas of the drain.

Instruments and working equipment intended to come into direct contact with raw materials and products shall be made of corrosion-resistant material and easy to clean and disinfect.

The processing plant shall have

— an appropriate number of changing rooms with smooth, water proof, washable walls and flooos, wash basins and flush lavatories. The latter must not open directly on to the work rooms. Wash basins must be equipped for hand-washing and have hygienic means of drying hands ; wash-basin taps must not be hand-operable ;

— a room or a cupboard secure place for the storage of detergents, disinfectants and similar substances;

— a room or cupboard for storing, cleaning and maintenance material ;

— adequate facilities for cleaning and disinfecting tanks used for transporting milk and liquid or powdered milk-based products. However, such facilities are not compulsory if there is a requirement for the means of transport to be cleaned and disinfected in installations officially approved by the competent authority.

2. GENERAL CONDITIONS OF HYGIENE IN TREATMENT ESTABLISHMENTS AND PROCESSING ESTABLISHMENTS.

(a) General Dairy Hygiene

Waste and refuse shall be collected in covered receptacles and shall not be allowed to scatter on the floor of the unit. It should be disposed of in a manner which is not detrimental to the hygiene of the surroundings of the disposal.

Adequate measures shall be taken to prevent mould growth on equipment and internal structures of processing and storage rooms. Adequate steps shall be taken to prevent infestation of cockroache, and other household pests.

When pesticides are used, due care shall be exercised to prevent contamination of equipment, raw materials and packing materials. Under no circumstances shall these be used during processing.

Floors and drains shall be kept clean. On no account shall the process room be used or convrted to a store room for raw materials or used as eating room. Only the items required for processing on a particular day shall be kept in the process room. No lavatory, sink, cesspool or garbage shall be so sitsated or maintained that odonrs or fumes therefrom pervade any room where the milk is stored or processed. Power places shall be provided for storage of bdoms, brushes, buckets and other cleaning gear.

The dairy effluents duly treated so as to confirm to local statutory norms shall be disposed in a manner which is not detrimental to the hygiene of the dairy and its surroundings. The effluents shall not be let off on road or in the open outside the dairy premises. Window glass and light fittings shall be maintained clean and dust-free at all times.

There shall be no cobwebs in any part of the dairy Birds and domestic animals shall not be allowed in any part of the dairy.

All pumping and waste disposal lines should be large enough to carry peak loads. All lines should be watertight and the waste disposal should be affected in such a manner as not to cause contamination with potable water-supplies.

Premises should be well lit and ventilated. Special attention should be given to equipment producing excessive heat, steam, obnoxious fumes or vapours. Good ventilation should be provided and mould growth in overhead structures should be prevented. Light bulbs and fixtures suspended above should be of safety type.

(b) Plant and Equipment Hygiene

Material for equipment—All surfaces coming into contact with the milk shall be smooth, free from pits, crevices and loose scale and shall be non-absorbent. Furthermore, the surface shall be non-toxic and unaffected by milk and cleaning compounds. The finish of corrosion-resistance (stainless steel, etc. surfaces shall be smooth

All gasketing materials shall be food grade quality and non-porous, non-absorbent, and fitted in a manner such as to prevent its protruding into the milk or creating recesses or ledges between the gasketed joints which will interfere with proper cleaning.

(c) Installation of Equipment

All equipment shall be installed on a foundation of durable, easily cleanable material. Equipment shall

be placed at least 45 cm from wall and ceiling, or sealed water-tight thereto. All portions of the equipment shall be installed sufficiently spaced above the floor on a minimum number of supporting members to provide access for inspection and cleaning, or be installed completely sealed (water-tight) to the floor. Whenever equipment passes through wall or floors, it shall be sealed thereto or sufficient clearance shall be allowed to permit inspection, cleaning and maintenance.

Where necessary, drains and catch pans shall be provided. These shall be of such dimensions as to collect all spill and drip, and readily accessible or readily removable for cleaning. Where pipes pass through ceilings into the floor of the processing area above, pipe sleeves shall be inserted in the floor above so that their upper periphery is at least 5 cm above the floor.

All electrical connections, such as switch boxes, control boxes, conduit and cables, shall be installed at least 45 cm away from the equipment walls to facilitate cleaning, or be completely sealed to the equipment or wall.

All equipment coming into contact with milk shall be kept clean. An ample supply of steam and water, hose, brushes, detergents and other equipment necessary for the proper cleaning of machinery and equipment shall be available. All equipment should be cleaned and sanitised. All parts of equipments coming into contact with milk shall be sterilized by steam or any other suitable sterilizing agent after eaeh processing run. The entire processing system shall be cleaned at the close of operation and flushed out with potable water prior to use. Contaminating stores and spare parts of machinery shall be kept separate from the processing areas.

Bottles, pails, cans and other containers used to transport or store milk shall be kept clean and not used for any other purpose.

It shall be ensured that containers for milk are kept clean. The containers shall not be stacked in a manner which allows the contamination of the product.

(d) Water supply—

There shall be an adequate supply of safe and potable water. Running water under pressure shall be easily accessible to all rooms and areas in which milk is handled and equipment were washed. The equipment shall be so installed and used that back siphonage of liquid into the potable water lines is precluded.

Hot and cold water in ample supply shall be provided for plant clean-up needs where necessary. The storage tanks for water should, unless completely sealed, be kept covered with tight fitting lids, examined regularly and cleaned out at least once every six months. The date of the last cleaning and next cleaning shall be prominently displayed on the storage tanks. The water shall be periodically examined as desired by the licensing authority chemically and bacteriologically. A record of such examination shall be maintained.

EMPLOYEE HYGIENE

Every person employed in connection with production, handling, processing and distribution of milk shall be medically examined by an authorised registered medical practitioner and the examination shall include X-Ray of the chest for tuberculosis. The examination shall also include, examination of stool for protozoal and helminthic infestation for those parasites which are transmitted by ingestion, and for the presence of Salmonella, Shigella species and Vibrio cholerae; urine and blood examination for veneral diseases. Subsequently, the employee shall be medically examined once in a year or more frequently; if necessary, to ensure that he/she is medically fit and free from communicable diseases. A record of such examination shall be maintained.

It shall be impressed on all employees that they should notify to the medical officer or management, cases of fever, vomiting, diarrhoea, typhoid, dysentery, boils, cuts and sores and ulcers (however small), discharging ears and notifiable diseases occurring in their own homes and families.

No worker who is suspected to be suffering from any of the disorders listed above shall be permitted to work inside the dairy. The supervisor shall check the personal hygiene of the workers before the start of work and whenever they enter any processin groom after any absence.

Employees shall keep their finger nails short and clean and wash their hands with soap or detergent and water before commencing work and after each absence, specially after using sanitary conveniences. Towels used for drying hands should be clean. No worker shall allow his hands or any part of his body or clothing to come in contact with the milk. He should adopt strict hygienic practices so as to avoid adding any microbial contamination to the milk.

All employess shall be inoculated and vaccinated against the enteric groups of diseases once a year and against small pox once in two years. In case of an epidemic all workers shall be inoculated. A record shall be maintained. No worker shall be allowed to work without proper clothing and foot wear.

Employees shall be provided with clean uniforms (preferably white) or aprons or both and clean washable caps, wherever necessary. Separate room or place for changing the clothes shall be provided. The clothes shall not be hung in any processing room. The uniforms shall not be hung in any processing room. The uniforms shall not be worn outside the dairy but put on just before starting the work and changed when leaving.

Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form including smoking or chewing betel leaves shall be prohibited within the processing, packing and storage area of the dairy. Notice to this effect shall be prominently displayed and enforced.

Sufficient and suitable sanitary conveniences shall be provided, maintained and kept clean. The conveniences shall be properly lighted. Separate conveniences shall be provided for each sex. No convenience shall open directly into any work room in the dairy. The conveniences shall always be maintained clean and in good repairs.

Sufficient number of wash basins with adequate provision of nail brushes, soap and towels, latrines and urinals in the prescribed manner should be provided, conveniently situated and accessible to workers at all times while they are the dairy. The wash basins shall be installed in or alongside the sanitary conveniences.

Ths importance of hygienic and aesthetic standards should be inculcated to the personnel, since carelessness at any stage will endanger the health of the conumers.

3. Special Requirements for registration of collection centres.—In addition to the general requirements laid down at item 1 above, the collection centres must have at least:

(i) cooling facilities if milk is stored at the collection centre.

(ii) Testing facilities to check fat and SNF content. These should include milk testing equipment.

(iii) Milk collection equipment which should be properly sanitized.

4. Special requirements for the approval of Treatment Establishments and Processing Establishments.—In addition to the general requirements laid down in 1 above, treatment establishments and processing establishment must have at least:

(i) equipment for the cooling and cold storage of heat-treated milk, liquid milk-based products. Cold Stores must be equipped with correctly calibrated temperature measuring appartus;

(ii) — in the case of wrapping in disposable containers, an area for the storage of such containers and for storage of the raw materials intended for their manufacture,

— in the case of wrapping in re-usable containers, a special area for their storage and equipment designed to clean and disinfect them mechanically;

(iii) containers for storing raw milk, standardization equipment and containers for storing standardized milk,

(iv) if appropriate, oentrifuges or any other suitable means for removal of extraneous matters from milk;

(v) heat-treatment equipment fitted with:

— an automatic temperature control,

— a recording thermometer,

— an automatic safety device preventing insufficient heating, or cooling medium, and

— an adequate safety system preventing the mixture of pasteurized or sterilized milk with incompletely heated milk, and

— a recording device for the safety system referred to in the preceding indent;

(vi) equipment for the cooling, packing and storage of frozen milk products if such operations are carried out there;

(vii) equipment for drying and packing powdered milk products if such operation are carried out there.

5. Hygiene requirements relating to the premises equipment and staff of Treatment Establishments and Processing Establishments.—In addition to the general requirements laid down above establishments must comply with the following conditions:

(i) Closs-contamination between operations by equipment, ventilation or staff must be avoided. If appropriate, and in the light of the assessment of risk, rooms intended for production processes shall be divided into wet and dry areas, each having its own operating conditions.

(ii) As soon as possible after each journey, or after each series of journeys where there is only a very short space of time between unloading and the following loading, but in any event at least once each working day, containers and tanks used for transporting raw milk to the milk collection or standardization centre or to the milk treatment or processing establishments must be cleaned and disinfected before reused.

(iii) Equipment, containers and installations which come into contact with milk or milk-based products or other perishable raw materials during production must be cleaned and disinfected at the end of each work phase and at least once each working day.

(iv) The treatment premises should, if necessary, be cleaned at least once each working day.

(v) For the cleaning of other equipment, continers and installations which come into contact with microbiologically stable milk-based products and with rooms in which such substances are placed, the operator or manager of the establishment shall draw up a cleaning programme based on the assessment of risk. The programme must meet the requirement referred to in item 1 and must also ensure that the product does not become unsafe and a health risk to the consumer as a result of inadequate cleaning methods.

ANNEXURE C

1. REQUIREMENTS FOR MILK FOR THE MANUFACTURE OF MILK PRODUCTS

(i) The operator or manager of the processing establishment must take all necessary steps to ensure that the raw milk is treated (within 36 hours of acceptance), if the milk is kept at a temperature not exceeding 6°C, or within 48 hours of acceptance if the milk is kept at a temperature of 4°C or lower.

(ii) Heat-treated milk intended for the manufacture of milk products must be obtained from raw milk, which complies with the standards, laid down in Annex A.

(iii) Heat-treated milk must meet the following requirements:

(a) pasteurized milk must comply with Clause 2(a) of this Annex.

(b) UHT milk must have been obtained by the treatment as defined under the item on definition and shall comply with the requirements given therein.

2. MILK PROCESSING

Prior to processing, raw milk shall be filtered or clarified to remove visible dirt and any other foreign material in it. The milk may be homogenized before pasteurization at appropriate pressure.

After completion of the day's run, the part of the homogenizer shall be dismantled and thoroughly washed with detergent solution followed by rinsing with hot water. Before using fresh batch of milk, the homogenizer shall be sterilized by pumping through it hot water or chlorine solution. The piston packing and leather gaskets of the homogeniser when worn out, shall be replaced as early as possible.

(a) Pasteurisation:

The milk shall be heated to at least 66°C and held at 66°C continuously for at least 30 minutes, or it shall be heated to at least 74°C and held at 74°C continuously for at least 15 seconds in a standard and properly operated equipment. Other temperature and time combinations that enable the pasteurised milk to meet the hygienic requirements may also be adopted after approval by competent authority. To ensure that the bacteria present in the form are killed, space heaters should be provided. The clear positioning and accuracy of the indicating and recording thermometers shall be checked regularly. The long stemindicating thermometer shall be accurate within +0.5°C. The recording thermometer shall be accurate within 1°C between 63 and 64°C for holder pasteurization and within 1°C and between 71°C and 72°C for high temperature short time (HTST) pasteurization.

After holding the milk, it should be cooled immediately in the standard and properly operated equipment to a temperature not exceeding 5°C. The pasteurized milk should be maintained at a temperature not exceeding 7°C until it leaves the milk plant for distribution.

All parts of the pasteurizer should be kept in a hygienic condition. Appropriate type of detergentsanitizers which do not adversely affect the quality of molk should be used for effective cleaniness and sterility of the pasteurization plant. The rubber gaskets of the pasteurizer need special attention in regard to cleaning operations because of the deposition of milk residues. All possible precautions shall be taken to avoid recontamination of raw milk after pasteurization through improperly designed or leaky equipment pumps, dirty bottles and bottling equipment, contaminated water, dust flies and from dirty habits of dairy plant personnel.

Pasteurized milk shall be filled in suitable package of standard quality. The package shall be so shaped as to permit effective cleaning operation. The package should not have inaccessible corners where milk deposits or scales are likely to accumulate or difficult to clean. The returned empty package shall be appropriatley cleaned and sanitised using suitable detergent and sanitizer.

(b) Laboratory Control

The control dairy laboratory plays a vital role in checking the efficiency of milk processing. A well-equipped laboratory with competent quality control staff is essential for an efficient operation of milk processing plant. Depending upon the quantity of milk handled by each dairy, appropriate layout plant may be formulated.

(c) Milk Products

All the milk products manufactured in the processing plants should conform to the hygienic requirements outlined above. Wherever applicable the milk products should also conform to the national/international standards.

3. MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR MILK PRODUCTS:

A. Microbological criteria for certain milk-based products on removal from the processing establishments.

(i) Compulsory criteria : Pathogenic micro-organisms

Type of Micro-organism	Products	Standard (ml, g)
Linsteria mono-cytogenes	Cheese, other than hard cheese other products	Absent in 25 g Absent in 1 g
—Salmonella spp	All milk products except Milk Powder.	Absent in 25 g
	Milk Powder	Absent in 25 g
Shigella	All milk products.	Absent in 25 g

In addition, pathogenic micro-organisms and their toxins must not be present in quantities such as to affect the health of consumers.

If these standards are exceeded, the foodstuffs must be excluded from human consumption and withdrawn from the market.

Sampling programmes will be drawn up in the light of the nature of the products and the assessment of risk.

(ii) Analytical criteria : organisms indicating poor hygiene

Type of Micro-organism	Products	Standard (ml, g)
—Staphylococcus aureus.	Soft cheese (made from hea-treated milk)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Fresh cheese	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
	Frozen milk products (including ice-cream).	
	Milk Powder	Absent in 0.1/g
	Other Dairy Products	Less than 100/g
Escherichia coli	Soft Cheese and other dairy products	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Milk powder	Absent in 0.1 g

In all cases where these standards are exceeded there must be a review of the implementation of the methods for monitoring and checking critical points applied in the processing establishment. The competent authority shall be informed of the corrective procedures included in the production monitoring system to prevent any repetition of the occurrence.

If strains of enterotoxinogenic Staphylococcus aureus or strains of Escherichia coli that are presumed to be pathogenic are identified, all the batches involved shall be withdrawn from the market. In this case the competent authority shall be informed of the findings and of the action taken to withdraw the suspect batches and the corrective procedures introduced into the production monitoring system.

(iii) Indicator organisms : guidelines

Type of Micro-organism	Products	Standard (ml, g)
Coliforms	Liquid Milk products	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Butter Made from Pasteurized milk or Cream.	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Frozen milk products (including ice-cream).	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Milk powders	Absent in 0.1 g
	Other Dairy Products.	Less than 200/g
Plate Count	Pasteurised Milk.	Less than 30,000/ml.
	Ice cream	Less than 2,50,000/ml
	Milk Powders	Less than 40,000/g.

These guidelines should help producers in ensuring proper operation of their establishments and in implementing the system and the procedure for carrying out their own check on their production.

Where;

n = number of sample units comprising the sample;

m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacterial in all sample units does not exceed 'm';

M = Maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample units is 'M' or more;

c = number of sample units where the bacteria count may be between 'm' and 'M' the same being considered acceptable if the bacterial count of the other sample units is 'm' or less.

4. WRAPPING AND PACKAGING

(i) Wrapping and packaging must take place under satisfactory hygiene conditions in rooms provided for that purpose.

(ii) Bottling, filling of containers with liquid milk products and sealing of containers and of packaging must be carried out automatically.

(iii) Wrapping or packaging may not be reused for the products with the exception of certain types of containers which may be reused after thorough cleaning and disinfecting.

IndiaCode

Sealing must be carried out in the treatment establishment in which the heat treatment has been carried out immediately after filling, by means of sealing devices which ensure that the milk is protected from any adverse effects of external origin on its characteristics. The sealing system must be so designed that once the container has been opened, the evidence that it has been opened remains clear and easy to check.

(iv) The operator and manager of the establishment must ensure for control purposes, the following information is visibly and legibly displayed on the packaging of the milk products :

Milk Products made from pasteurized milk, the temperature at which the products must be stored.

(v) Product manufacture and packaging operations may take place in the same room, notwithstanding point 1, subject to the following conditions :

(a) The room must be sufficiently large and so equipped that the hygiene of the operation is assured;

(b) The packaging material must have been brought to the treatment or processing establishment in a protective cover in which they were placed immediately after manufacture and which protects them from any damage during transport to the establishment and must have been stored there under hygiene conditions in a room intended for that purpose.

(c) The rooms for storing the packaging material must be free from dust and vermin and separated from rooms containing substances which might contaminate the products. Packaging material must not be placed directly on the floor;

(d) packaging material must be assembled under hygienic conditions before being brought into the room. A derogation from this requirement may be granted in the case of the automatic assembly of packaging, provided there is no risk of contamination of the products;

(e) packaging material must be brought into the room under hygienic conditions and used without delay. It may not be handled by staff handling unwrapped products;

(f) immediately after packaging, the products must be placed in the storage rooms provided for the purpose.

5. CONDITIONS GOVERNING HEALTH MARKING AND LABELLING

A. Conditions governing health marking

(i) In case the importing country requires health certificate or health mark on the label, the same may be provided. Health marking must be carried out during or immediately after manufacture in the establishment, in an easily visible place. The mark shall be legible, indelible and its characters easily distinguishable. The health mark may be applied to the product or to the wrapping, if the product is individually wrapped, or to a lable affixed to this wrapping. However, where a product is individually wrapped and packaged, it will suffice for the health mark to be applied to the packaging.

(ii) Where products marked in accordance with point 1 are subsequently placed in a packaging, the health mark must also be applied to the packaging.

(iii) (a) The health mark shall give the following particulars;

— the name of the consigning country in capitals,

— the approval number of the establishment

(b) the health mark may be applied to the product, wrapping or packaging by an ink stamp or by branding, or it may be printed on or applied to a label. In the case of products in hermetically-sealed containers, the mark must be indelibly applied either to the lid or to the container;

(c) the health mark may also consist of an irremovable plate of resistant material complying with all the hygiene requirements and bearing the information specified in (a).

B. Conditions governing labelling

The labelling for milk products must clearly show for inspection purposes :

1. the nature of any heat treatment applied at the end of the manufacturing process;

2. for milk products in which growth of micro-organisms can occur, the use by or minimum durability date along with storage condition.

6. STORAGE AND TRANSPORT REQUIREMENTS

(i) Products which cannot be stored at ambient temperature must be stored at the temperatures established by the manufacturer to ensure their durability. In particular, the maximum temperature at which pasteurized milk may be kept until it leaves the establishment and during transport must be 6°C. When stored under cooled conditions the storage temperatures must be registered and the cooling rate must be such that the product reaches the required temperature as quickly as possible.

(ii) Tanks, cans and other containers which are used for the transport of pasteurized milk must comply with all the rules of hygiene and in particular the following:

— their inside surfaces and any other part which may come into contact with the milk must be made of SS 304 smooth material which is easy to wash, clean and disinfect, resists corrosion and does not transfer substances to the milk in such quantities as to endanger human health, impair the composition of the milk or adversely affect its sensory characteristics

— they must designed so that the milk can drain away completely; if they are fitted with taps, these must be easy to remove, dismantle, wash, clean and disinfect;

— they must be washed, cleaned and disinfected immediately after each use and as necessary before further use;

— they must be hermetically sealed before and during transport by means of a watertight sealing device.

(iii) Vehicles and containers used for transporting pasteurized milk must be designed and equipped in such a way that the required temperature can be maintained throughout the period of transport.

(iv) Vehicles used for transporting heat-treated drinking milk and milk in small containers or in churns must be in good condition. They may not be used to transport any other product or object likely to cause the milk to deteriorate. Their internal surfaces must be smooth and easy to wash, clean and disinfect. The interiors of vehicles intended for transporting milk must comply with all the rules of hygiene. Vehicles intended for the transport of heat-treated milk in small containers or churns must be so designed as to give the containers or churns adequate protection against all contamination and atmospheric influences and may not be used to transport animals.

(v) To that end, the competent authority must regularly check that the means of transport and loading conditions meet the hygienic requirements.

(vi) The products covered by this order must be dispatched in such a way that they are protected from anything liable to contaminate them or to cause them to deteriorate, having regard to the duration and conditions of transport and the means of transport employed.

ANNEXURE—D

1. HEALTH CHECKS AND SUPERVISION OF PRODUCTION

(i) Establishments shall be subject to supervision by the competent authority, which must ensure that the requirements of this Order are met and in particular;

(a) check

(i) the cleanliness of the premises and equipment and staff hygiene;

(ii) the efficacy of the checks carried out by the establishment, notably by examining the results and taking samples;

(iii) the microbiological and hygienic conditions of the milk-based products;

(iv) the efficacy of the treatment of the milk-based products;

(v) the hermetically sealed containers by means of random sampling;

(vi) the appropriate health marking of the milk-based products whenever applicable;

(vii) storage and transport conditions;

(b) take any samules required for laboratory tests:

(c) make any other checks it considers necessary to ensure compliance with this Order.

(ii) The Competent Authority must have free access at all time to the cold stores and all working premises to check that these provisions are being strictly complied with.

[F. No. 6/1/2000-EI&EP]

P. K. DAS, Director

उपभोक्ता मामले और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय

(उपभोक्ता मामले विभाग)

नई दिल्ली, 27 नवम्बर, 2000

का.आ. 2721 :—भारतीय मानक ब्यूरो (प्रमाणन) विनियम 1988 के विनियम 5 के उपविनियम (6) के अनुसरण के भारतीय मानक ब्यूरो एतद्द्वारा अधिसूचित करता है कि निम्न विवरण वाले लाईसेंस/लाईसेंसों का उनके आगे दर्शायी गई तारीख से रद्द कर दिया गया है :—

अनुसूची

क्रम सं.	लाइसेंस संख्या	लाइसेंसधारी का नाम व पता	लाइसेंस में दिए गए प्रक्रम/वस्तु संबद्ध भारतीय मानक सहित	रद्द किए जाने की तिथि
1	2	3	4	5
1.	0354944	मै. सोमनी आयरन एंड स्टील्स लि., सोनिक उन्नाव	आईएस 02830—सामान्य संरचना इस्पात में पुनर्वेल्ल के लिए कार्बन ढलवां इस्पात बिलेट इंगट, बिलेट, ब्लूम और स्लैब	1999-09-30
2.	0355037	मै. सोमनी आयरन एंड स्टील्स लि., सोनिक उन्नाव	आईएस 06915—संरचना इस्पात के बेलन हेतु ढलवां बुलेट इंगट और सतत ढले ब्लेड	1999-09-30
3.	0433132	मै. यू.पी. इंट्रूमेंटस लि., पोस्ट बाक्स नं. 153 ऐश बाग रोड, लखनऊ	आईएस 00779—गानो के मीटर (घरेलू किस्म)	1999-08-15
4.	0659360	मै. स्वरूप केमीकल्स जी-31 से 35 यूपीएसआईडीसी इंड एरिया, देवा रोड, चिन्हात, लखनऊ	आईएस 00632—गामा (बीएचसी) लिंडेन पायसनीय सांद्र	1999-12-15