

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 दिसम्बर, 2002

का.आ. 1378(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 की उपधारा (2) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ:— (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम ताजा कुक्कुट मांस तथा कुक्कुट मांस उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मानीटरिंग) नियम, 2002 है।

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

2. परिभाषाएं— इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, निम्नलिखित परिभाषा 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 क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण या दोनों के लिए स्थापित या मान्यता प्राप्त कोई अभिकरण अभिप्रेत है;

(ग) जंतु शव से घरेलू कुक्कुट, टर्की, गिनी कुक्कुट बत्तख, कलहंस प्रजाति की चिड़ियों का संपूर्ण शरीर अभिप्रेत है, रक्तस्राव, निकियाने और अंतरंग क्षेपण के पश्चात् हृदय, फेफड़ा, कलेजी, पेषणी, खाल और गुर्दा जो पैर के टखने के भाग को अलग और सिर को अलग करके निकाल दिया गया हो, सिर, ग्रासनली और स्वांस नली का निकाल जाना वैकल्पिक होगा,

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

(ङ) सक्षम प्राधिकारी से अधिनियम की धारा 7 के अधीन मुम्बई, कोलकाता, कोचीन, दिल्ली व चैन्नई में स्थापित कोई एक निर्यात निरीक्षण अभिकरण- अधिनियम भाग 7 के अंतर्गत किए गए हैं।

(च) परेषण से ऐसा ताजा कुक्कुट मांस या कुक्कुट मांस उत्पाद अभिप्रेत है जो खाद्य उद्योग द्वारा प्रसंस्करण के लिए या सीधे मानव उपयोग के लिए गंतव्य स्थान के लिए एकल परिवान द्वारा भेजा जाता है ।

(छ) परिषद से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है।

(ज) प्रेषक देश से भारत अभिप्रेत है ।

(झ) गंतव्य देश से वह देश जिसको कुक्कुट मांस तथा कुक्कुट मांस उत्पाद भारत से प्रेषित किया जाता है,

(त्र) स्थापन से अनुमोदित वधशाला या अनुमोदित वध करने का संयंत्र या अनुमोदित शीतागार या अनुमोदित पुनः लपेटन केन्द्र ऐसे ही अनेक स्थापनों को समूहीकृत करके बना कोई यूनिट अभिप्रेत है,

- (ट) परिवहन के साधन से भू-मार्ग, समुद्री मार्ग या वायु मार्ग द्वारा भाड़ पर माल के परिवहन के लिए मोटरयान या रेल यान या वायुयान या पोत कंटेनर अभिप्रेत है,
- (ठ) मांसावशिष्ट से ग में यथापरिभाषित जंतुशव से भिन्न ताजा कुक्कुट मांस अभिप्रेत है, यद्यपि यह जंतुशव से प्राकृतिक रूप से जुड़े हुए हैं और वे सिर और पैर जहाँ इन्हें जंतुशव से पृथक्कृत प्रस्तुत किया जाता है,
- (ड) सरकारी पशु चिकित्सक से सक्षम प्राधिकारी द्वारा पदाभिहित पशु चिकित्सक अभिप्रेत है ।
- (ढ) पैकिंग से ताजा कुक्कुट मांस तथा कुक्कुट मांस उत्पाद को किसी भी प्रकार के पैकिंग में रखा जाना अभिप्रेत है ।
- (ण) वध से पूर्व स्वास्थ्य निरीक्षण से उपाबंध 5 के अनुसार जीवित कुक्कुटों का निरीक्षण किया जाना अभिप्रेत है।
- (त) मरणोत्तर स्वास्थ्य निरीक्षण से उपाबंध 7 के अनुसार कुक्कुटों का वधशाला में वध किए जाने के पश्चात् निरीक्षण किया जाना अभिप्रेत है।
- (थ) ताजा कुक्कुट मांस से वह कुक्कुट मांस अभिप्रेत है, जो निर्वातित रूप में लपेटा गया है या जिसे नियंत्रित वातावरण में लपेटा गया है, जिसे प्रशीतित या हिमशीतित से भिन्न परिरक्षण प्रक्रिया से नहीं गुजरा है,
- (द) कुक्कुट मांस उत्पाद से ऐसा कोई कुक्कुट मांस उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे शुष्कन, संसाधित, वाष्पन, तलने, सीसनिंग, वासक द्रव्य द्वारा या उपर्युक्त प्रणाली से संबंधित कुक्कुट मांस की किसी अन्य प्रणाली द्वारा और संसाधित किया गया है,
- (ध) पेयजल से ऐसा जल अभिप्रेत है, जिसे राज्य स्वास्थ्य प्राधिकारी या अन्य अभिकरण या प्रयोगशाला द्वारा अनुमोदित किया गया है और यह सक्षम प्राधिकारी द्वारा पीने के लिए सुरक्षित और खाद्य प्रसंस्करण के लिए उपयुक्तता स्वीकार्य है।
- (न) आंतडियां से वक्षीय, उदर और श्रोणिगुहिका और जहां उचित हो कंठ, नली, ग्रसिका और क्राप से प्राप्त मांसावशिष्ट भी अभिप्रेत हैं।

3. अनुपालन के लिए आधार:- (1) प्रसंस्करणकर्ताओं का यह सुनिश्चित करने का प्राथमिक उत्तरदायित्व होगा कि निर्यात के लिए आशयित ताजा कुक्कुट मांस तथा कुक्कुट मांस उत्पाद को उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी प्रक्रमों पर उचित स्वच्छकर दशाओं के अधीन देखरेख व प्रसंस्कृत किया गया है जिससे इन नियमों के अधीन अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा किया जा सके और यह कि उत्पाद इस अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा पारित आदेश में दिए गए विनिर्देशों के अनुरूप है।

(2) सक्षम प्राधिकारी यह सुनिश्चित करेगा कि प्रसंस्करणकर्ता इस नियम के पैरा 4 में विहित नियंत्रण उपायों के अनुसार संयंत्र की नियमित मॉनिटरिंग द्वारा सभी अपेक्षाओं का अनुपालन करे इस स्कीम की प्रभावी मॉनिटरिंग के लिए इस संबंध में समय-समय पर परिषद् द्वारा आवश्यक अनुदेश जारी किए जाएंगे।

4. निर्यात के लिए ताजा कुक्कुट मांस तथा कुक्कुट मांस उत्पाद निम्नलिखित शर्तों के अधीन होंगे:-

(1) किसी राज्य/केन्द्रीय सरकार द्वारा वाणिज्यिक/ पर्यावरणीय संरक्षण उपयोग की बाबत अधिरोपित कानूनी निबंधन का समय-समय पर कड़ाई से पालन किया जाएगा।

(2) जीवित कुक्कुट का वध करने से पूर्व उपाबंध 5 के अनुसार निरीक्षण किया जाना चाहिए।

(3) उनको अनुमोदित संयंत्र में इस प्रकार तैयार किया जाना चाहिए जो उपाबंध 1, 2, 3 और 9 का अनुपालन करते हों।

(4) वे इस प्रकार से तैयार किए जाने चाहिए कि वे उपाबंध 4, 6 और 10 स्वास्थ्य संबंधी शर्तों का अनुपालन करते हों।

(5) उपाबंध 7 के अनुसार उनका मरणीतर निरीक्षण किया जाना चाहिए और उन्हें उपाबंध 8 के अनुसार मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त नहीं पाया गया हो।

(6) उन पर उपाबंध 11 के अनुरूप स्वास्थ्य चिन्ह/ लेबल लगा होना चाहिए जिससे यह समझा जाए कि ऐसा चिन्हांकन उस जंतुशव के लिए आवश्यक नहीं है, जो उसी स्थापन में काटा जाना है।

(7) उन्हें उपाबंध 13 के अनुसार पैक किया जाना चाहिए।

(8) उनका उपाबंध 12 और 14 के अनुसार भंडारण और परिवहन किया जाना चाहिए।

(9) विभिन्न जांचों और परीक्षणों के परिणाम अभिलिखित किए जाते हैं और सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने के लिए दो वर्ष तक रखे जाते हैं।

(10) वे उपाबंध 16 के अनुसार ताजा कुक्कुट मांस व कुक्कुट मांस उत्पाद के संबंध में पशु स्वास्थ्य अवस्थाओं को पूरा करेंगे।

(11) संयंत्र तकनीकीविद कक्ष के पास उपाबंध 15 के अनुसार वृत्तिक अर्हताएं होंगी।

(12) ऐसे पदार्थों के अवशिष्टों को नहीं रखा जाएगा जो भेषजीय या हार्मोनीय क्रिया और एंटीबायोटिक, कीटनाशी, अपमार्जक और ऐसे ही अन्य पदार्थ हैं जिन्हें अनुज्ञात स्तर से अधिक पर नियत किया जाता है तो हानिकारक बन सकते हैं या जो इसकी आर्गनोलेटिक विशिष्टियों को परिवर्तित कर सकते हैं या उनके उपभोग को मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकारक बना सकते हैं।

(13) अवशिष्टों की जांच सिद्ध और वैज्ञानिक रूप से मान्यता प्राप्त प्रणालियों के अनुसार की जानी चाहिए और अच्छी प्रयोगशाला प्रक्रिया का अनुसरण किया जाना चाहिए।

(14) सक्षम प्राधिकारी को प्रसंस्करण संयंत्रों के मामले में कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एपीडा) और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय

विपणन और निरीक्षण निदेशालय (डीएमआई) भारतीय मानक संस्थान (बीआईएस) तथा निर्यात निरीक्षण परिषद (ईआईसी) और उद्योग के प्रतिनिधि से सहायता लेनी चाहिए।

(15) सक्षम प्राधिकारी, स्वयं का यह समाधान हो जाने पर कि संयंत्र उसके द्वारा किए जाने वाले क्रियाकलापों की अपेक्षाएं पूरी करता है ऐसे संयंत्र को एक वर्ष के लिए अनुमोदित करेगा।

(16) सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित संयंत्रों की एक सूची तैयार करेगा, जिसमें से प्रत्येक संयंत्र में एक शासकीय संख्यांक होगा और सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित संयंत्रों और उसके पश्चात्पर्वी परिवर्तन की एक सूची समुचित प्राधिकारियों को भेजेगा।

(17) सक्षम प्राधिकारी द्वारा नियमित रूप से संयंत्र और पैकेजिंग केन्द्रों का निरीक्षण और मॉनिटरिंग की जाएगी जो यह सुनिश्चित करने के लिए कि इन नियमों का अनुपालन किया जा रहा है, जो हर समय संयंत्रों के सभी भागों के निर्वाध रूप से अपनी पहुँच रखेगा।

(18) स्वास्थ्य अनुप्रमाणन और स्वास्थ्य प्रमाणपत्र के माडल उपाबंध 17 और उपाबंध 18 में दिए गए हैं।

5. **प्रमाणीकरण:** (1) संयंत्र एकक के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी अपना यह समाधान हो जाने पर कि ताजा कुक्कुट मांस और कुक्कुट मांस उत्पादों का अनुमोदित प्रसंस्करण संयंत्र में ही प्रसंस्करण होता है, और इस पर विधिमन्य संख्या अनुमोदन है और सुसंगत अपेक्षाओं का समाधान होने के पश्चात् विहित प्रोफार्मा में स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगा।

(2) सक्षम प्राधिकारी प्रसंस्करणकर्ता या निर्यात के पश्चात् अनुमोदन पर अपना यह समाधान हो जाने पर कि सुसंगत मानकों की अपेक्षाएं पूरी हैं, कोई अन्य प्रमाणपत्र भी जारी करेगा।

6. फीस:

1. प्रसंस्करणकर्ता द्वारा कुक्कुट मांस प्रसंस्करण संयंत्र के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ 2000 रुपए की फीस का संदाय किया जाएगा।
2. सक्षम प्राधिकारी को, निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता द्वारा एफ.ओ.बी. मूल्य के 0.2 प्रतिशत की दर पर फीस का संदाय किया जाएगा।

टिप्पण:-प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता द्वारा प्रत्येक परेक्षण के लिए संदेय फीस की रकम को रुपए के निकटतम तक पूर्णांकित किया जाएगा और इस प्रयोजन के लिए जहां ऐसी राशि में रुपए का भाग सम्मिलित है वहां यदि ऐसा भाग 50 पैसे या अधिक है, तो इसमें एक रुपए की वृद्धि कर दी जाएगी और यदि यह भाग 50 पैसे से कम है, तो इसे छोड़ दिया जाएगा।

अनुमोदन का वापस लिया जाना

7. यदि अपेक्षाएं पूरी नहीं होती हैं तो सक्षम प्राधिकारी उपर्युक्त विहित अनुमोदन को वापिस लेने सहित समुचित कार्रवाई करेगा।

8. अपील:

(1) निम्नलिखित के विरुद्ध अपील होगी।

(क) सक्षम प्राधिकारी का विनिश्चय जो नियम 4 के उपनियम (16) के अधीन अनुमोदन के अनुसार नहीं है।

(ख) सक्षम प्राधिकारी नियम 5 के अधीन पशु-चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करने से इंकार कर देता है,

(ग) सक्षम प्राधिकारी का विनिश्चय जिसके अंतर्गत नियम 7 के अधीन अनुमोदन वापिस लिया जाना भी है,

(2) उपनियम (1) के अधीन सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय की प्राप्ति से 10 दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त किसी अपील प्राधिकरण को अपील कर सकेगा।

(3) अपील प्राधिकरण में इस प्रयोजन के लिए केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त 5 सदस्य होंगे।

(4) अपील प्राधिकरण की सम्पूर्ण सदस्यता में कम से कम दो- तिहाई गैर सरकारी प्राधिकारी होंगे,

(5) अपील प्राधिकरण द्वारा किसी अधिवेशन की गणपूर्ति तीन होगी,

(6) अपील प्राधिकरण अपील प्राप्त होने की तारीख से 15दिन की अवधि के भीतर अपील का निपटारा कए जाने का प्रयास करेगा।

[फा. सं. 6/2/98-इआई एण्ड ईपी]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

उपाबंध- 1

स्थापन के अनुमोदन के लिए सामान्य शर्तें

स्थापन में कम से कम निम्नलिखित होगा:

1. उन कमरों में जहां कुक्कुट मांस का उत्पादन कार्य अथवा भंडारण किया जाता है और उस क्षेत्र और बरामदों में जहां से कुक्कुट मांस निर्यात किया जाता है:

1.1 जल रोध फर्श जिसे साफ किया जाना आसान हो, रोगाणुमुक्त दुर्गंध रहित हो, और जल निकासी की समुचित व्यवस्था होनी चाहिए और पानी को निकासी के मार्ग से ऐसे नाले में डालना चाहिए जिसमें जाली और टोंटी लगी हो, जो दुर्गंध को रोक सकें,

1.2 न्यूनतम दो मीटर की ऊंचाई तक हल्के रंग वाली चिकनी, टिकाऊ लेपिड दीवारें होनी चाहिए हिमशीतित या प्रशीतित कक्षों और भंडारण की दीवारों को जहां तक भंडारण किया जाना है वहां तक लेप किया जाना चाहिए। दीवार से फर्श तक के किनारे घुमावदार होने चाहिए या ऐसे फिनिश किए होने चाहिए जिससे पानी इकट्ठा न हो,

1.3 दरवाजे, खिड़कियों के चौखटें कठोर, जंगरहित पदार्थ के हों यदि लकड़ी के हों तो चिकनी हों तथा जिसकी सभी सतहें अपवेशीय हों,

1.4 उष्मारोधी पदार्थ जंग रहित और गंध रहित हों,

1.5 पर्याप्त संवातित और भाप का पर्याप्त निस्तारण हो,

1.6 पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था हो, जो रंगों को विरूपित न करे,

1.7 स्वच्छ और सुगमता से साफ की जाने वाली छत, जिसके न हो सकने पर छत की आंतरिक सतह का आवरण ऐसा हो जो इन शर्तों को पूरा करती हो,

2.2.1 जहाँ तक संभव हो, कार्य स्थल के पास हाथों को साफ कराने और रोगाणुमुक्त करने की और गर्म पानी से औजारों को साफ करने की सुविधाएं हों। हाथों से या बाजू से प्रचालनीय न हों। हाथ धोने के लिए, इन सुविधाओं में गर्म जल या चलता हुआ पानी या उचित तापमान पर पूर्वनिश्चित जल उत्पादों को साफ और रोगाणुमुक्त करने के लिए हो तथा हाथ सुखाने के लिए स्वच्छकर सुविधाएं होनी चाहिए,

2.2 पानी से औजारों को रोगाणुमुक्त करने के लिए पानी 82 डिग्री सेंटीग्रेड से कम पर प्रदाय किया गया नहीं होना चाहिए,

3. नाशककीटों जैसे कृतकों से सुरक्षित रखने के लिए समुचित व्यवस्था,

4.4.1 उपकरण और कार्य उपस्कर जैसे मांस का काम करने के लिए स्वचालित उपकरण, वध करने की मेजें वे मेजें जो वध करने की सतह से पृथक्करणीय हों, आधान लाने ले जाने वाली वेल्ड और आरी जंग रोधी सामग्री से बनी हों, जो मांस को विकृत न कर सके जिसे सुगमता से साफ और कीटाणुमुक्त किया जा सके। मांस के संपर्क में आ रही सतहें या आ सकने वाली सतहें जिसमें वेल्ड और जोड़ है उन्हें चिकना बनाए रखना चाहिए।

4.2 फिटिंग्स और उपकरणों को जंग से बचाने के लिए निम्नलिखित स्वच्छता अपेक्षाओं की पूर्ति करनी चाहिए।

- कुक्कुट मांस का रखरखाव,

- मांस का आधानों में भंडारण इस प्रकार से किया जाए जिससे कि न तो मांस और न ही आधान सीधे फर्श और दीवारों के संपर्क में आए,

4.3 उतराई और लदान के दौरान मांस की स्वच्छ रूप से उठाई-धराई और उसका संरक्षण करने के समुचित आरेख और सुसज्जित स्वागत कक्ष और मार्शलिंग क्षेत्र सहित सुविधाएं,

4.4 आधान विशेष प्रकार के जलरोधी असक्षारक ढक्कन लगे और बंद हों जिससे अप्राधिकृत व्यक्तियों द्वारा चीजों को हटाने से रोका जा सके वह मांस जो मानव उपयोग के लिए नहीं है यदि कुक्कुट मांस काफी अधिक है तो उसे ताला लगाया जा सकने वाले कक्ष में रखना आवश्यक है, प्रत्येक कार्य दिवस के अंत में यदि कुक्कुट मांस

को हटाया या नष्ट नहीं किया जाता है तो वहां से ऐसे मांस को नालियों द्वारा हटाया जाता है, इसका निर्माण और स्थापन इस प्रकार से किया जाना चाहिए कि कुक्कुट मांस को किसी भी प्रकार से संदूषण के खतरे से बचाया जा सके,

4.5 स्थापन में जहां ऐसी क्रियाएं की जाती हैं वहां सामग्री को बांधने, लपेटने, भंडारण आदि के लिए स्वच्छ कक्षों की व्यवस्था हो,

5. इन नियमों द्वारा अपेक्षित स्तर पर कुक्कुट मांस का आंतरिक ताप स्तर पर बनाए रखने के लिए प्रशीतन उपकरण। इस उपकरण में एक ऐसी प्रणाली सम्मिलित होनी चाहिए, जिससे संघनीकृत जल को निष्काशित किया जा सके और कुक्कुट मांस को संदूषित होने की किसी संभावना से बचाया जा सके।

6. पीने योग्य गर्म जल का प्रदाय पर्याप्त दाब पर होना चाहिए। अपेय जल की पाइपें स्पष्ट रूप से पीने के लिए उपयोग किए जाने वाले जल को पाइपों से सुभिन्न हों,

7. गर्म पेयजल का पर्याप्त प्रदाय।

8. तरल और ठोस अपशिष्ट निपटान प्रणाली जो स्वच्छता की अपेक्षाओं को पूरी करती हों।

9. पशु सेवाओं के लिए अनन्य उपयोग के लिए पर्याप्त रूप से ताले लगे कक्ष हों, या भंडारण की दशा में समुचित सुविधाएं हों,

10. इन नियमों में पशु निरीक्षण को समर्थ बनाने वाली सुविधाएं ऐसी हों जिससे किसी भी समय दक्षतापूर्वक निरीक्षण किया जा सके।

11. बदलने के कमरे पर्याप्त संख्या में हों, जिनमें चिकनी, जलरोधी और धोई जा सकने वाली दीवारें और फर्श, वाशबेसिन, फव्वारे और शौचालय होने चाहिए जिससे इनके बहाव से भवन के स्वच्छ भाग को संदूषण से बचाया जा सके,

कार्य करने के कक्षों की तरफ सीधे ही शौचालय नहीं खुलने चाहिए। वाशबेसिन में चलता हुआ गर्म और ठंडा जल होना चाहिए या जल-समुचित तापक्रम पर पूर्णमिश्रित होना चाहिए। हाथों को साफ करने और विषाणुरहित करने के लिए सामग्री होनी चाहिए और हाथों को शुष्क करने के लिए स्वास्थ्यकर साधन होने चाहिए। वाशबेसिन के नल हाथों से प्रचालित नहीं होने चाहिए। शौचालयों के निकट पर्याप्त संख्या में वाशबेसिन होने चाहिए।

12. उन शीतागारों के सिवाय जहां केवल पैक किया गया स्वास्थ्यकर कुक्कुट मांस प्राप्त किया जाता है या पोत में लदान किया जाता है वहां कुक्कुट मांस के परिवहन के लिए उसे साफ किए जाने या रोगाणुमुक्त किए जाने के लिए पर्याप्त स्थान और साधन होने चाहिए। वधशाला पृथक स्थान पर होनी चाहिए और उसमें सफाई तथा विषाणुमुक्त करने के लिए पृथक सुविधाएं होनी चाहिए और कुक्कुट के लिए वधशाला में पृथक परिवहन और क्रेट्स होनी चाहिए। तथापि ये स्थान और सुविधाएं सब आवश्यक नहीं हैं यदि उस परिवहन साधन या क्रेट के लिए अनुमोदित स्थापन में उक्त सफाई और विषाणुमुक्त करने की सुविधाएं उपलब्ध हैं।

13. अपमार्जकों, विषाणुकारकों और वैसे ही पदार्थों के भंडारण के लिए एक कक्ष या सुरक्षित स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

उपाबंध- 2

कुक्कुट वधशाला के अनुमोदन के लिए विशेष शर्तें

1. वधशालाओं में साधारण अपेक्षाओं के अतिरिक्त कम से कम निम्नलिखित की व्यवस्था होगी:

1.1 इन नियमों के उपाबंध 5 के बिन्दु-2 के दूसरे पैरा में वध करने से पूर्व निरीक्षण के लिए एक कक्ष या ढका हुआ स्थल की व्यवस्था होगी जो कि पर्याप्त रूप से बड़ा हो और आसनी से साफ और रोगाणुमुक्त किया जा सके।

1.2 वधशाला कक्ष पर्याप्त रूप से बड़ा हो जिसमें एक ओर अचेत किया जा सके और रक्त प्रवाह हो दूसरी ओर उधेड़ना और पृथक करना जारी रह सके और दूसरी ओर कोई द्रवदहन पृथक स्थानों पर होता रहे। बिन्दु 1.1 में निर्विष्ट किसी भी तरह का संचार वधशाला और कक्ष या स्थानों के बीच हों, संकरे रास्ते को छोड़कर जिससे कटा हुआ मांस जाता हो, वहां अवश्य स्वचालित बंद होने वाला दरवाजा हो, यदि आवश्यक हो तो, प्रेषक कक्ष भी हो।

आंते निकालने और तैयार करने वाला कक्ष काफी बड़ा हो, यह कार्य दूसरे कार्य स्थलों से पर्याप्त दूर के स्थानों पर किया जाना चाहिए, स्थल का विभाजन कर उसे उससे अलग किया जाना चाहिए जिससे उन्हें संदूषण से बचाया जा सके। आंते निकालने और तैयारी करने के कमरे और बधशाना के बीच संचार हो केवल उस संकरे रास्ते को छोड़कर जिससे कटा हुआ मांस ही जमा है, वहां अवश्य ही स्वचालित बंद होने वाला दरवाजा हो।

1.4 उस कुक्कुटमांस के लिए, जिसे रोका गया है, एक या दो प्रशीतित या हिमप्रशीतित कक्ष होने चाहिए जिसमें ताला लगाने की व्यवस्था हो।

1.5 पंखों को जब तक कि उन्हें कचरा न माला गया हो, इकट्ठा करने के लिए एक वक्ष या स्थान हो।

1.6 जीवित पक्षियों का रखरखाव करने वाले कर्मचारियों के लिए अलग से वाशबेसिन और शौचालय होने चाहिए।

उपाबंध- 3

शीतगारों के अनुमोदन के लिए विशेष शर्तें

1. साधारण अपेक्षाओं के अतिरिक्त उन भंडार गृहों में जहां पर कुक्कुट मांस का भंडारण किया जाता है, कम से कम निम्नलिखित होना चाहिए,

1.1 पर्याप्त हिमप्रशीतित और प्रशीतित कक्ष हों जो आसानी से साफ किए जा सकें और जिसमें अपेक्षित तापक्रम पर कुक्कुट मांस भंडारित किया जा सके,

1.2 प्रत्येक भंडारण क्षेत्र के लिए अभिलेखन थर्मामीटर या टेलीथर्मामीटर होना चाहिए।

उपाबंध-4

स्थापन में कर्मचारिवृन्द, परिसरों और उपकरणों की स्वच्छता

1. कर्मचारिवृन्द, परिसर और उपकरणों की पूर्णतः सफाई अपेक्षित है:

1.1 वह कर्मचारिवृन्द जो खुला कुक्कुट मांस या लपेटा कुक्कुट मांस का रखरखाव करते हैं या उन कमरों और क्षेत्रों में काम करते हैं, जहां ऐसे मांस की उठाई - धराई, पैकिंग या परिवहन किया जाता है वहां वे विशिष्टतया स्वच्छ व साफ कपड़े पहनेंगे और सिर का पहनावा पहनेंगे और कार्य करते समय जूते हल्के रंग के कपड़े या अन्य सुरक्षा प्रदान करने वाले कपड़े पहनेंगे। जब भी कार्य आरंभ करेंगे तो कुक्कुट मांस के रखरखाव में कार्यरत कर्मचारी प्रत्येक दिन के प्रारंभ होने पर प्रति कार्य दिवस में स्वच्छ वस्त्र धारण करेंगे और यदि आवश्यक हुआ तो दिन के दौरान वस्त्र बदलेंगे और अनेकों बार कार्यारंभ करते समय या कार्यदिवस में अपने हाथ विषाणुमुक्त करेंगे। जो व्यक्ति बीमार पक्षियों या दूषित मांस के संपर्क में आएंगे वे तुरन्त बाद अवश्य ही सावधानी पूर्वक अपने हाथों और बांहों को गर्म पानी से धोएंगे और विषाणुमुक्त करेंगे। कार्य कक्षों और भंडारण कक्षों अन्य क्षेत्रों तथा उन बरामदों में जहां कुक्कुट मांस का परिवहन किया जाता है धूम्रपान निषेध है।

1.2 किसी भी पशु को स्थापन में प्रवेश नहीं करने देना चाहिए। कीट, कृन्तक और अन्य कीटाणुओं को क्रमिक रूप से नष्ट किया जाना चाहिए।

1.3 वे उपकरण और यंत्र जो जीवित कुक्कुट मांस के रख - रखाव के लिए प्रयोग किए जाते हैं या कुक्कुट मांस से संबंधित प्रयोग में आते हैं, उन्हें स्वच्छ तथा मरम्मत शुद्ध अच्छी स्थिति में रखा जाए। कार्य दिवस के अंत में पुनः प्रयोग करते समय मिट्टी चढ़ने पर सावधानी से अनेक बार साफ और कीटाणुमुक्त किए जाने चाहिए तभी उनका दुबारा उपयोग किया जाए।

1.4 कुक्कुटों के परिवहन के लिए क्रेट्स जंग रोधक सामग्री की होनी चाहिए जिनको सुगमता से साफ और रोगाणुमुक्त किया जा सके। उन्हें प्रत्येक बार खाली होने पर साफ और रोगाणुमुक्त किया जाना चाहिए।

2. कक्षों, उपकरणों और उपस्करों का कुक्कुट मांस या मांस की विनिर्मितियां या उत्पाद तैयार करने के अतिरिक्त किसी अन्य प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए, उन्हें पुनः प्रयोग में लाने से पूर्व स्वच्छ और विषाणुमुक्त करना चाहिए।
3. कुक्कुट मांस और उसके आधान फर्श के सीधे संपर्क में नहीं आने चाहिए।
4. पेयजल का सभी प्रयोजनों के लिए प्रयोग किया जाना चाहिए तथापि अपेयजल का प्रयोग बधशाला में वाष्प उत्पादन, अग्निशामक, प्रशीतन उपस्कर के शीतन और बेकार पंखों को बधशाला से हटाने के लिए किया जाना चाहिए, परन्तु यह कि इसके प्रयोजन के लिए अधिष्ठापित पाइप अन्य प्रयोजनों के लिए इस जल के प्रयोग को रोकते हैं और कुक्कुट मांस को किसी प्रकार संदूषण नहीं होने देते। पेयजल प्रयोग किए जाने वाले पाइप को अपेयजल पाइपों से अलग पहचान होनी चाहिए।
5. पक्षियों का बध करने के बाद पंख और उप उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हों, उन्हें वहां से तुरंत हटा देना चाहिए। कार्य कक्ष के फर्श और कुक्कुट मांस के भंडारण कक्षों में आरी की धूल, धूल मिट्टी या अन्य कोई वैसे ही पदार्थ निषिद्ध हैं।
6. अपमार्जकों को रोगाणुमुक्त करने वाले पदार्थों और वैसे ही पदार्थों का प्रयोग इस प्रकार किया जाना चाहिए कि उपकरण, कार्यकरण उपस्कर और कुक्कुट मांस पर उनका प्रतिकूल प्रभाव न पड़े। उपकरणों और कार्यकरण उपस्करों को पेयजल से अच्छी प्रकार से खंगालना चाहिए।
7. ऐसे व्यक्तियों को जिनसे कुक्कुट मांस के संदूषित होने की संभावना है, कुक्कुट मांस या उसके रख-रखाव से संबंधित कार्य को करने से प्रतिषिद्ध किया जाना चाहिए।
8. जब अपेक्षित हो, कोई व्यक्ति जो कुक्कुट मांस का कार्य कर रहा है, उनसे चिकित्सीय प्रमाण पत्र द्वारा यह साबित करने की अपेक्षा होगी कि ऐसे रोजगार में कार्य करने के लिए कोई चिकित्सीय बाधा नहीं है।

उपाबंध- 5

वध से पूर्व स्वास्थ्य निरीक्षण

1.1 वधशाला का सरकारी पशु चिकित्सक कुक्कुट का परेक्षण वध करने के लिए केवल वहां प्राधिकृत कर सकेगा जहां,

1.1.1 वध किए जाने के लिए आशयित कुक्कुट के साथ ऐसा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र होना चाहिए, जो उपाबंध 4 में उपबंधित है, या

1.1.2 कुक्कुट के वधशाला में पहुंचने के 72 घंटे पूर्व उसके पास सक्षम प्राधिकारी द्वारा अवधारित दस्तावेज होने चाहिए, जिसमें निम्नलिखित अंतर्विष्ट हों,

- बिन्दु पृष्ठ 3.1 में निर्दिष्ट अभिलेख जिसमें वध किए जाने वाले कुक्कुट का प्रकार है, के समूह मूल स्थान के संबंध में अद्यतन सुसंगत सूचना विशिष्ट ब्यौरे सहित हो।
- इस बात का सबूत कि मूल स्थान का रखरखाव किसी सरकारी पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में हों।

विशिष्टतया कुक्कुट का वध करने से पूर्व निरीक्षण के दौरान, पशु चिकित्सक द्वारा सूचना का मूल्यांकन किया जाना चाहिए कि संबंधित कुक्कुटशाला से कुक्कुट लेने की बाबत क्या उपाय किए जाएं।

1.2 जहां बिन्दु 1.1 में उपबंधित शर्तें पूरी नहीं की जाती हैं वहां वधशाला का सरकारी पशु चिकित्सक या तो वध को स्थगित कर देगा या जहां कल्याणकारी नियमों का अनुपालन करना अपेक्षित हो, वहां इस उपाबंध के 3.2 के अधीन उपबंधित परीक्षणों को प्रथमतः करने के लिए प्राधिकृत करे, और इस जानकारी को अभिप्राप्त करने की दृष्टि से, एक सरकारी पशु चिकित्सक को वध से पूर्व संबंधित समूह के मूल स्थान का निरीक्षण करना चाहिए।

इस उपाबंध के 3.2 में निर्दिष्ट वध पूर्व निरीक्षण वधशाला में किया जा सकेगा।

प्रसंस्करणकर्ता इस उपाबंध के 3.1 में निर्दिष्ट अभिलेख को सक्षम प्राधिकारी के मांगे जाने पर प्रस्तुत किए जाने के लिए कम से कम दो वर्ष के लिए रखेगा।

2. कुक्कुटशाला का स्वामी, कुक्कुट का निपटान करने के लिए प्राधिकृत व्यक्ति या उनका प्रतिनिधि वध से पूर्व निरीक्षण की प्रक्रिया को सुकर बनाएगा और विशेष रूप से सरकारी पशु चिकित्सक को आवश्यक समझे गए रखरखाव में सहायता करेगा।

सरकारी पशु चिकित्सक को पर्याप्त प्रकाश में, वृत्तिक नियमों के अनुसार वध पूर्व निरीक्षण करना चाहिए।

3. इस उपाबंध के बिन्दु 1 में निर्दिष्ट उद्गम फार्म पर वध पूर्व निरीक्षण में निम्नलिखित सम्मिलित होगा:

3.1 कृषकों के अभिलेखों की जांच, जिसमें कुक्कुटों के प्रकार के आधार पर कम से कम निम्नलिखित सम्मिलित होंगे:

- पक्षियों के आगमन दिवस,
- पक्षियों के स्रोत,
- पक्षियों की संख्या,
- विशेष प्रजाति का वास्तविक निष्पादन (उदाहरणार्थ भार वृद्धि)
- मृत्यु,
- खाद्य पदार्थों का प्रदाय,
- खाद्य यौगिक का प्रकार, उपयोग की अवधि और वापसी की अवधि,
- खाद्य पदार्थों और जल की खपत,
- किसी प्रयोगशाला परिणामों सहित देखरेख करने वाले पशु चिकित्सक द्वारा परीक्षण और निदान,
- पक्षियों को दिए गए किसी चिकित्सीय उत्पाद की किस्म, देने और वापसी की तारीख सहित,
- कोई टीका देने की तारीख और प्रकार,
- मोटा होने के समय भार वृद्धि,
- किसी पदाधिकारी द्वारा उसी समूह के पक्षियों के स्वास्थ्य के निरीक्षण का परिणाम,
- वध के लिए भेजे गए पक्षियों की संख्या,
- वध की संभावित तारीख,

3.2 निदान करने के लिए अतिरिक्त जांच करना, यदि आवश्यक हो, जहां पक्षी:

(ii)

3.2.1 किसी रोग से पीड़ित है, जो मनुष्यों या पशुओं को संप्रेषित हो सकती है या पृथक या सामूहिक रूप से इस प्रकार व्यवहार करता है, जिससे यह उपदर्शित होता है कि रोग हो सकता है,

3.2.2 साधारण व्यवहार में व्यवधान दर्शित करता है या रोग के लक्षण दर्शित होते हैं, जो मांस को मनुष्य के उपभोग के लिए अनुपयुक्त बना सकते हैं,

3.3 वापसी अवधियों के अनुपालन के दृष्टिगत जल और खाद्य पदार्थ का नियमित नमूना लेना।

3.4 प्राणिरुजीय के अभिकर्ताओं के लिए परीक्षणों के परिणाम।

4. वधशाला में सरकारी पशु चिकित्सक यह सुनिश्चित करेंगे कि कुक्कुटों की पहचान कर ली गई है और यह विशिष्ट जांच करेंगे कि कुक्कुटों को परिवहन के दौरान कोई चोट नहीं लगी है। कुक्कुटों के परेषण की पहचान से संबंधित शंका की दशा में वधशाला में कुक्कुटों का स्वास्थ्य निरीक्षण किया जाना चाहिए। यदि कुक्कुट में उपर्युक्त 3.2 में निर्दिष्ट लक्षण दर्शित होते हैं तो 1.3 के अनुसार सरकारी पशु चिकित्सक को प्रत्येक क्रेट की परीक्षा करनी चाहिए।

5. जहां कुक्कुट का उसके परीक्षण और इस उपाबंध के बिन्दु 1.1.1 में उपबंधित स्वास्थ्य प्रमाणन के जारी होने के तीन दिन के भीतर वध नहीं किया गया है।

- जहां कुक्कुटों ने मूल स्थान को नहीं छोड़ा है वहां नया स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी कर देना चाहिए।
- या विलंब के कारणों का मूल्यांकन करने के पश्चात् वधशाला का पशु चिकित्सक वध किया जाना प्राधिकृत करेगा, यदि उसे रोके जाने का कोई कारण नहीं है, यदि आवश्यक हो तो कुक्कुट का और परीक्षण अनुसरित करेगा।

6. यदि निम्नलिखित रोगों के निदानात्मक लक्षण स्थापित किए जा चुके हैं तो, मानव उपभोग के प्रयोजन के लिए वध को रोका जाना चाहिए:

- (क) आरनिथोसिस,
- (ख) सल्योनिलोसिस।

सरकारी पशु चिकित्सक, कुक्कुटशाला के स्वामी या उसके प्रतिनिधि के अनुरोध पर सामान्य वध प्रक्रिया के समाप्त होने पर वध किया जाना प्राधिकृत कर सकेगा, परन्तु वध के पश्चात् कुक्कुट मांस में बैक्टीरिया फैलने के जोखिम को न्यूनतम करने और उपलब्ध

सुविधाओं को विषाणुमुक्त या साफ करने में पूर्ण सावधानियां बरती गई हों, जिसके परिणामस्वरूप कुक्कुट मांस मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त न हो सके।

7. पशु रोग चिकित्सक को:

7.1 वहां वध को रोकना चाहिए जहां उसके पास इस बात का साक्ष्य है कि संबंधित पशु से प्राप्त मांस मानव उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं होगा,

7.2 जहां अवशिष्ट निकालने की अवधि को ध्यान में नहीं रखा गया है, वध को स्थगित रखना चाहिए,

7.3 यह सुनिश्चित करना चाहिए कि संबंधित कुक्कुट स्वास्थ्य की दृष्टि से स्वस्थ हैं उसी वधशाला से लिया गया है जिसमें संक्रमण रोग को रोकने की दृष्टि से किसी कार्यक्रम के अधीन परीक्षण आबद्धकर है, कुक्कुट का वध दिन की समाप्ति पर या ऐसी शर्तों के अधीन किया जाता है जिससे अन्य कुक्कुटों को संदूषण से बचाया जा सके।

8. सरकारी पशु चिकित्सक को कारणों सहित सक्षम प्राधिकारी को वध रोके जाने के संबंध में तुरन्त सूचित करना चाहिए और उस वध निषेध से प्रभावित कुक्कुट को अनंतिम रूप से सुरक्षित स्थान पर भेजा जाना चाहिए।

उपाबंध - 6

वध के लिए स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं और कुक्कुट मांस का रखरखाव

1. वधशाला परिसर में केवल जीवित कुक्कुटों को ही लाया जाए। धार्मिक अनुष्ठानों के अनुसार वध के सिवाय जैसे ही इन पक्षियों को परिसर में लाया जाए तत्काल उनका वध कर देना चाहिए।

2. रक्त स्राव की समाप्ति की जानी चाहिए और ऐसी रीति में की जानी चाहिए कि रक्त वधशाला से बाहर के स्थान को संदूषित न कर सके।

3. वध की हुई कुक्कुट को तत्काल और पूर्ण रूप से पृथक कर देना चाहिए।

4. पूर्णतः आंतों को निकालने की दशा में, आंतों को तुरन्त निकाल लेना चाहिए या आंशिक या आस्थगित आंत निकालने की दशा में आंतों को उपाबंध 7 के बिन्दु 3 में अभिकथित अवधि के भीतर निकाल देना चाहिए। वध किए गए कुक्कुट की आंतों को इस प्रकार खोलना चाहिए कि उसकी गुहा और सभी सुसंगत ग्रसनी चाप का निरीक्षण किया जा सके। इस प्रयोजन के लिए आंतों का निरीक्षण जंतुशव से उनके प्राकृतिक रूप से पृथक होने या संलग्न रहने के रूप में किया जाए। यदि पृथक हो तो, वे जंतुशव के भाग के रूप में पहचाने जाने योग्य होनी चाहिए।
5. जांच के पश्चात् जिस ग्रसनी को हटाया गया उन्हें जंतुशव से तुरन्त अलग कर देना चाहिए और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त अंश को एकदम हटा देना चाहिए। समाधान प्रद स्वच्छता दशाओं के अधीन, यदि संभव हो तो, गुदों को छोड़कर जंतुशव में ग्रसनी या ग्रसनी के भाग को पूर्णतः हटा देना चाहिए।
6. वधशाला में वध किए गए कुक्कुट मांस को कपड़े से पोंछना या खाद्य मांशावशिष्ट या ग्रीवा मासाविष्ट से भिन्न किसी अन्य वस्तु से जंतुशव को भरना निषेध है।
7. निरीक्षण पूरा होने से पूर्व जंतु शव को काटना या हटाना या कुक्कुट मांस का उपचार करना निषेध है।
8. अनुपयुक्त कुक्कुट मांस, जो समक्ष हो, और मानव उपभोग के लिए उपयुक्त न हो, (जो मानव उपभोग के लिए अनुज्ञात न हो) या अवशेष या पंखों को यथाशक्य शीघ्र कक्षों से, सुविधाओं या डिब्बों में से इस प्रकार हटाना चाहिए ताकि कम से कम संदूषण हो।
9. निरीक्षण और आंतों को बाहर निकालने के पश्चात् कुक्कुट मांस को तत्काल साफ करना चाहिए और स्वच्छता अपेक्षाओं के अनुसार प्रशीतित करना चाहिए जिससे कि उपाबंध 12 में अधिकथित तापमान अपेक्षाओं का यथाशक्य शीघ्र अनुपालन करना सुनिश्चित किया जा सके।
10. कुक्कुट मांस की आंतें निकालने के पश्चात् इस उपाबंध के बिन्दु 11 में वर्णित प्रक्रिया के अनुसार पूरी तरह से प्रशीतित छिड़काव करके बिना किसी विलंब के धोकर, निम्नजन् प्रशीतित प्रक्रिया के अधीन रखना चाहिए। उपस्कर प्रक्रिया द्वारा छिड़काव करना चाहिए जो आंतरिक व बाह्य जंतुशव को दक्षता से धो सके।

जंतुशवों के वजन के लिए:

- 2.5 किलोग्राम से अनधिक प्रत्येक जंतुशव पर कम से कम 1.5 लीटर जल उपयोग में लाना चाहिए,
- 2.5 किलोग्राम और 5 किलोग्राम के बीच प्रत्येक जंतुशव पर न्यूनतम 2.5 लीटर जल उपयोग में लाना चाहिए।
- 5 किलोग्राम या अधिक के, प्रत्येक जंतुशव पर कम से कम 3.5 लीटर जल उपयोग में लाना चाहिए।

11. निम्नजन द्वारा प्रशीतित करने की प्रक्रिया में निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी होनी चाहिए।

11.1 जंतुशव को एक या अनेक जल की या बर्फ की टंकी से या जल से गुजरना होगा और उसके तत्त्व लगातार बदले जाएंगे जहां जंतुशव को मशीनों द्वारा धकेलने की प्रक्रिया अपनाई जाती हो वहां पानी के प्रति प्रवाह से गुजरना स्वीकार्य है,

11.2 टंकी या टंकियों में जंतु शवों को डालते समय और जंतुशवों को निकालते समय जल का तापक्रम क्रमशः अधिकतम 16 डिग्री सेंटीग्रेड और- 4 डिग्री होगा।

11.3 यह इस प्रकार किया जाना चाहिए जिससे कि उपाबंध 12 के बिन्दु 1 के प्रथम इंडेंट में विनिर्दिष्ट तापमान पर न्यूनतम संभव समय में पहुंच जाए।

11.4 संपूर्ण प्रशीतन के दौरान जल का न्यूनतम प्रवाह निम्नानुसार होना चाहिए:

- 2.5 लीटर जल प्रत्येक जंतु शव के लिए जिसका वजन 2.5 किलोग्राम या कम हो।
- 4 लीटर जल प्रत्येक जंतुशव के लिए जिसका वजन 2.5 किलोग्राम या 5 किलोग्राम के बीच हो।
- 6 लीटर जल प्रत्येक जंतुशव के लिए जिसका वजन 5 किलोग्राम या अधिक हो।

11.5 यदि अनेकों टंकी हैं तो प्रत्येक टंकी में ताजा जल का प्रवाह और अंतः उपयोग किए गए जल का बाह्य प्रवाह इस प्रकार विनियमित किया जाएगा जिससे कि जंतुशव की गतिशीलता के अनुसार दिशा में प्रवाह कम हो सके। ताजा जल को टंकियों में इस प्रकार विभाजित किया जाएगा जिससे अंतिम टैंक में प्रवाह निम्नलिखित से कम न हो:

- 1 लीटर जल प्रत्येक जंतुशव के लिए, जिसका वजन 2.5 किलोग्राम या कम हो।
- 1.5 लीटर जल प्रत्येक जंतुशव के लिए जिसका वजन 2.5 किलोग्राम या 5 किलोग्राम के बीच हो।

- 2 लीटर जल प्रत्येक जंतुशव के लिए जिसका वजन 5 किलोग्राम से अधिक हो।

पहले टैंक को भरने के प्रयोजन के लिए उपयोग में लाए गए जल को इन मात्राओं की गणना में सम्मिलित नहीं करना चाहिए।

11.6 जंतुशव को साधित्र के प्रथम भाग में नहीं छोड़ा जाना चाहिए या टैंक के प्रथम भाग में आधे घंटे से अधिक नहीं छोड़ा जाना चाहिए या यह आवश्यक है कि अन्य टैंकों में भी इसी प्रकार से कठोरता से अधिक समय के लिए रखें।

11.7 सभी पूर्वावधानियां यह सुनिश्चित करने के लिए की जानी चाहिए कि प्रक्रिया के अवरुद्ध होने की स्थिति में प्रथम उप पैरा में अधिकथित अभिवहन समय का अनुपालन किया गया है।

11.8 जब कभी उपस्कर रुकता है तो सरकारी पशु चिकित्सक यंत्र के पुनः चलाने से पूर्व स्वयं का समाधान कर लें कि जंतुशव इस आदेश की अपेक्षाओं को भी पूरा करता है और मानव उपभोग के उपयुक्त है।

11.9 कार्य के अंत में और कम से कम दिन में एक बार उपस्कर का प्रत्येक पुर्जा पूर्ण रूप से रिक्त, साफ और कीटाणु मुक्त किया जाए।

11.10 अंशशोधक नियंत्रक उपस्कर से पर्याप्त अनुज्ञेय होना चाहिए और जिसमें निरंतर मापन और अभिलेखन संबंधी पर्यवेक्षण निम्नानुसार होता रहे:

- निम्मंजन से पूर्व छिड़काव धुलाई के दौरान जल की खपत।
- जंतुशव के प्रवेश और निकासी की स्थिति में टंकी और टंकियों में पानी का तापमान।
- निम्मंजन देने के दौरान जल की खपत।
- इस उपाबंध के 11(घ) में सूचीकृत प्रत्येक वजन के जंतुशवों की संख्या।

11.11 उत्पादक द्वारा अनेक प्रकार की जांचों द्वारा परिणामों को बनाए रखा जाए और अनुरोध किए जाने पर सरकारी पशु चिकित्सकों को प्रस्तुत किए जाएं।

11.12 प्रशीतित संयंत्र के सही कार्यकरण और स्वास्थ्य निम्मंजन स्तर पर उसके प्रभाव का मूल्यांकन वैज्ञानिक प्रणाली द्वारा किया जाएगा, ऐन्टेरो वैक्टीरिया के साथ जंतुशव की संदूषण

पूर्व की तुलना से पूर्व और पश्चात् की जाती है। ऐसी तुलना संयंत्र के प्रथम बार उपयोग में की जानी चाहिए और उसके पश्चात् आवधिक रूप से संयंत्र में किसी भी मामले में जांच की जा सकती है। विभिन्न भागों के कार्यकरण को विनियमित किया जाना चाहिए ताकि स्वास्थ्यकर का समाधानप्रद मानक सुनिश्चित किया जा सके।

12. जब तक निरीक्षण सामान्य नहीं हो जाता, तब तक यह संभव नहीं है कि जन्तुशव और वह अवशेष जिनका निरीक्षण हो चुका है, वे जन्तुशव व अवशेष जिनका निरीक्षण नहीं हुआ है, आपस में सम्पर्क में न आए और तब तक शव को हटाना, काटना और उपचार भी प्रतिषिद्ध है।

13. यह संभव नहीं होगा कि कुक्कुट मांस जो रखा हुआ है या मानव उपयोग के लिए उपयुक्त है वह अखाद्य उपउत्पाद के संपर्क में न आए जिस कुक्कुट मांस को मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त घोषित किया गया है, यथासंभव शीघ्रातिशीघ्र उसे विशेष कक्षों में, अंतर्वेष्टकों में इस प्रकार रखा जाना चाहिए कि जिससे कि अन्य कुक्कुट मांस को संदूषण से बचाया जा सके।

14. कुक्कुट मांस को प्राप्त करना और बांधना, रखरखाव, पुनः उपचार और परिवहन जिसके अंतर्गत अवशेषों सहित सभी स्वास्थ्य परक अपेक्षाओं की पूर्ति होना भी है। पैक किए हुए या लपेटे हुए, मांस का भंडारण खुले कुक्कुट मांस से पृथक कक्ष में किया जाना चाहिए।

उपाबंध-7

मरणोत्तर स्वास्थ्य निरीक्षण

1. इस निरीक्षण के भाग के रूप में कुक्कुटों का वध करने के तुरंत पश्चात् पर्याप्त प्रकाश में निरीक्षण किया जाना चाहिए:

1.1 इस निरीक्षण में निम्नलिखित भाग:

1.1.1 पक्षी के शरीर की सतह को, सिर और टांगों के अतिरिक्त सुरक्षित रखना जहां वे मानव उपभोग के लिए आशयित हों,

1.1.2 विसकरा, और

1.1.3 शरीर की गुहाएं,

दृश्य निरीक्षण और जहां आवश्यक हो, वहां वे स्पर्श परीक्षा और उत्कीर्णन के अधीन होने चाहिए,

1.2 निम्नलिखित पर भी ध्यान दिया जाए:

1.2.1 जन्तुशव के सामंजस्य रंग और गंध के विषय में विसंगतियां,

1.2.2 प्रमुख विसंगतियां जो वध प्रक्रिया के परिणाम स्वरूप होती हैं,

1.2.3 वध उपकरण का उचित कार्यकरण,

1.3 किसी भी दशा में सरकारी पशु चिकित्सक:

1.3.1 उपाबंध 7 के नियम 1 के अनुसार जिनका मांस मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त घोषित कर दिया गया है, उन चिड़ियों को जिन्हें मरणोत्तर अस्वीकृत किया गया है उनका विस्तृत परीक्षण किया जाना चाहिए,

1.3.2 संपूर्ण परेषण से ली गई चिड़ियों का जिनका मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, उनको विसर्पण और शरीर गुहाओं का अचानक सेम्पल परीक्षण करना चाहिए,

1.3.3 यदि किसी प्रकार के कुक्कुट के मांस में ऐसे उपदर्शन हों, जो मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त होगा तो कुक्कुट मांस का विशेष मरणोत्तर निरीक्षण किया जाए।

2. आंशिक रूप से आंते निकाले गए कुक्कुटों की तुरंत निकाली गई आंते और शरीर की गुहाओं का जिसमें कम से कम प्रत्येक परेषण से कुक्कुट परीक्षण के लिए वध की गई कुक्कुट की 58 गुहाओं का निकाले जाने के पश्चात् निरीक्षण किया जाएगा। यदि ऐसे निरीक्षण के दौरान पक्षियों की अधिक संख्या में किसी प्रकार की विसंगति पाई जाती है तो, बिन्दु 1 के अनुसार परेषण के सभी पक्षियों का निरीक्षण किया जाएगा।

3. न्यूयार्क किस्म की कुक्कुटों की दशा में

3.1 इस उपाबंध के बिन्दु 1 के अनुसार मरणोत्तर स्वास्थ्य निरीक्षण वध करने के कम से कम पंद्रह दिन बाद किया जाएगा, इस अवधि के दौरान 4 डिग्री सेंटीग्रेड से अनधिक के तापमान पर भंडारित किया जाना चाहिए।

3.2 इस अवधि की समाप्ति पर शीघ्रातिशीघ्र उस वधशाला में जहां वध किया गया है, या किसी अन्य अनुमोदित कटिंग करने वाले संयंत्र में जहां स्वास्थ्यकर अपेक्षाओं की पूर्ति की गई है, वहां पर अंतड़ियां निकाली जानी चाहिए और उसके साथ स्वास्थ्य प्रमाणपत्र लगा होना चाहिए।

3.3 जहां इस उपाबंध के विन्दु 3 (ख) में निर्दिष्ट के अनुसार आंतें निकाली गई हैं वहां इससे पूर्व कुक्कुट मांस पर उपाबंध 9 में निर्दिष्ट किसी प्रकार का स्वास्थ्य चिह्न नहीं होना चाहिए।

4. किसी प्रकार के न्यायोचित संदेह की अवस्था में अपशिष्टों की परीक्षा करने के लिए नमूनों को तुरंत जांच द्वारा लिया जाएगा। अपशिष्टों के नमूनों द्वारा परीक्षा किए जाने की दशा में निम्नलिखित अपशिष्टों की परीक्षा की जाएगी।

कुक्कुट मानक के लिए अपशिष्टों की सहायता स्तर

क्रम सं०	अपशिष्ट	ईयू द्वारा सहायता स्तर(माइक्रो ग्राम एस/केजी)
4.1	टेट्रासाइक्लीन अपशिष्ट(कुल)(टेट्रासाइक्लीन हाइड्रोक्लोराइड, ओक्सीटेट्रासाइक्लीन हाइड्रोक्लोराइड, क्लोरोटेट्रासाइक्लीन सम्मिलित हैं)	100
4.2	पेंसलीन	
(क)	बेजाइलपेंसलीन	50
(ख)	एंपीसलीन	50
(ग)	एमोक्सीलीन	50
(घ)	ओक्सिसलीन	300
(ङ)	क्लोक्सोलीन	300
(च)	डिक्लोक्सासीलीन	300
4.3	टाईसोलीन	100
4.4	एम्प्रोलियम, स्ट्रेप्टोमाइसीन सल्फेट, स्ट्रेप्टोमाइसीन हाइड्रोक्लोराइड	सीमा नियत की जाए

यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुसार अपशिष्टों का परीक्षण किया जा सकेगा।

जहाँ पर अवशेषों का परीक्षण उनके उद्गम के रखरखाव के आधार पर किया जाता है वहाँ अवशेषों के तत्वों का परीक्षण इस उपाबंध के बिन्दु 4 में निर्दिष्ट औषधीय कार्यविधि सहित सरकारी पशु चिकित्सक के पशु चिकित्सीय नियंत्रण के अधीन कुक्कुट के रखरखाव के संबंध में लागू नहीं होगी।

5. जहाँ वध पूर्व या मरणोत्तर परीक्षा के निरीक्षण के आधार पर किसी रोग का संदेह व्यक्त होता है, तो सरकारी पशु चिकित्सक यदि वह आवश्यक समझता है तो, उसके निदान और उपचार की पुष्टि के लिए औषधिशाला और अपेक्षित प्रयोगशाला में परीक्षण किए जाने के लिए अध्यपेक्षा कर सकता है और पेटोलोजिकल पर्यवेक्षण किया जाएगा और उसके द्वारा पता चले लक्षणों को बताएगा।

संदेह की स्थिति में, सरकारी पशु चिकित्सक कुक्कुट के सुसंगत भागों को काटेगा और परीक्षण करेगा ताकि वह निश्चित निदान तक पहुंच सके।

6. वध पूर्व और मरणोत्तर शव परीक्षा निरीक्षण के परिणाम, सरकारी पशु चिकित्सक द्वारा अभिलिखित किए जाएंगे और जहाँ संक्रामक रोग का निदान होता है, कुक्कुट मूल की कुक्कुटशाला के सक्षम प्राधिकारी को या परीक्षण के लिए उत्तरदायी अधिकारी को और उनके मूल कुक्कुटशाला के मालिक को और उसके प्रतिनिधि को संसूचित किया जाएगा जो उसका लेखाजोखा और सूचना रखेगा और सूचना उस सरकारी पशु चिकित्सक को प्रस्तुत करेगा, जो पश्चात्कर्ती उत्पादन अवधि के दौरान मृत्युपूर्व शव निरीक्षण करता है।

उपाबंध - 8

सरकारी पशु चिकित्सक का मरणोत्तर शव परीक्षा के संबंध में विनिश्चय

1.1.1 कुक्कुट मांस मानव उपभोग के लिए पूर्णतया अनुपयुक्त घोषित किया जाएगा यदि मरणोत्तर शव परीक्षा निरीक्षण में निम्नलिखित में से किसी बात का पता चलता है:

- सामान्यकृत संक्रामक रोग और अंगों के विशेष भाग में ऐसा पुसना पैथोजेनिक सूक्ष्म जीवाणु है जो मनुष्य में संचरणीय हो।
- सिस्टमेटिक माइसोसिस और अंगों में विशेष स्थान पर वे घाव जो रोगजन्य जीवाणुओं से उत्पन्न हुए हैं तथा वे विषैले पदार्थ मानव में संचरित होने योग्य हैं।
- विस्तृत रूप से सबक्यूटेनियम या मांसपेशीय परिजीविता और क्रमानुसार परिजीविता।
- विषाक्तता
- केचेक्सिया
- अपसामान्य गंध, रंग और स्वाद
- बड़े घाव या बहुरसोलियां
- सामान्य मल या संदूषण
- बड़े घाव और इचीमोसिस
- विस्तृत मैकेनिकल घाव, जिसके अंतर्गत वे भी हैं जो अधिक जलने के कारण हो गए हैं।

- अपर्याप्त रक्त स्त्राव
- उन पदार्थों के अवशेष जो प्राधिकृत मानक से अधिक हैं या निषिद्ध पदार्थ के अवशेष (कृपया उपाबंध-7 का बिन्दु 4 देखें)
- अम्लीय

1.2 वध किए गए पशु के वे भाग जिन पर स्थानीय घाव दर्शित होते हैं या ऐसे संदूषण दर्शित होते हैं जिनसे मांस का शेष स्वास्थ्य प्रभावित नहीं होता है उन्हें मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त घोषित किया जाएगा।

2. जन्तुशव से सिर अलग करने के बाद जीभ सिर के बाल पंख और काठनूकलस के सिवाए और निम्नलिखित विसंसेरा को मानव उपभोग के लिए उपयोग से अपवर्जित किया जाता है:

उपाबंध 6 के बिन्दु 5 के अनुसार जन्तुशव से पृथक किए गए सांसनली, फेफड़े, स्त्रसिका आंतें और पित्त की थैली।

उपाबंध- 9

मांस काटने के आशय से संबंधित उपबंध

1. जन्तुशव को भागों में और हड्डियों को अनुमोदित कटाई कक्षों में काटा जाएगा।
 2. संयंत्र का प्रचालक, स्वामी या उसका प्रतिनिधि संयंत्र का पर्यवेक्षण करने के लिए सक्रिया सुविधाएं उपलब्ध कराएगा जो विशेष रूप से रखरखाव के लिए आवश्यक समझी जाएं और पर्यवेक्षण सेवाओं के निपटारे के लिए उस स्थान पर आवश्यक सुविधाएं देगा। विशेष रूप से सरकारी पशु चिकित्सक को जो पर्यवेक्षण के लिए उत्तरदायी है, मांस काटने वाले संयंत्र में ले जाए जाने वाले मांस के संबंध में वध किए गए पशु के स्रोत और उसके मूल उद्गम की जानकारी देगा।
 3. जो कुक्कुट मांस इस आदेश की स्वच्छता अपेक्षाओं की पूर्ति नहीं करता है, उनको जब तक कि विशेष भंडारण क्षेत्रों में नहीं रखा जाता, अनुमोदित कटिंग संयंत्र में नहीं रखा जाएगा इन्हें अन्य स्थानों पर या अलग समयों पर काटा जाएगा जो इन अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। सरकारी पशु चिकित्सक हर समय भंडारण कक्षों और संकर्म कक्षों में अपनी पहुंच रखेगा जिससे कि वह अपना यह समाधान कर सके कि पूर्ववर्ती स्वच्छता उपबंधों का कठोरता से पालन किया गया है।
 4. जैसे ही काटने के आशय से कुक्कुट मांस को लाया जाता है और जब तक उसे काटा नहीं जाएगा तब तक हिमप्रशीतित या प्रशीतित कक्षों में सुरक्षा की दृष्टि से रखा जाएगा।
- तथापि, उपाबंध 6 के बिन्दु 9 में किसी बात के होते हुए भी कुक्कुट मांस का सीधे वध कक्षों से कटिंग कक्ष को परिवहन किया जाएगा।

- 4 अ. ऐसी दशाओं में वध कक्ष और कटिंग कक्ष, वध कक्ष से यांत्रिकतः हथलाने की प्रणाली के विस्तार के माध्यम से एक दूसरे के पर्याप्त रूप से निकट होने चाहिए और कटिंग तत्काल करवानी चाहिए। जैसे ही विहित कटाई और पैकेजिंग पूरी कर ली जाती है, मांस को अवश्य ही हिमप्रशीतित कक्ष में परिवहन कर दिया जाना चाहिए।
5. कुक्कुट मांस कतरने, हड्डी रहित करने और लपेटन कक्षों में लाया जाना चाहिए। जैसे ही कतरन होती है, अपेक्षित पैकेजिंग कार्य पूरा किया जाता है और मांस को हिमप्रशीतित कक्षों में परिवहनित किया जाता है।
6. कुक्कुट मांस जब गर्म हो तब काटे जाने के सिवाय, कटिंग उस समय ही की जाएगी जब कुक्कुट मांस का तापमान $+4$ (चार डिग्री सेंटीग्रेड) से अनधिक तक पहुंचता है।
7. ताजा कुक्कुट मांस को कपड़े से पोंछकर साफ करना निषिद्ध है।
8. इस प्रकार काटा जाएगा कि कुक्कुट मांस में किसी प्रकार का मल-मिट्टी न आए, हड्डियों की छेड़ें और रक्त के थक्कों को तुरन्त हटा दिया जाना चाहिए। काले से जो मांस प्राप्त किया गया है और जो मानव उपभोग के लिए आशयित नहीं है उसको पृथक आधानों में इकट्ठा किया जाना चाहिए।

उपाबंध-10

कटे हुए कुक्कुट मांस और भंडारित कुक्कुट मांस की स्वास्थ्य संबंधी मानीटरी

1. अनुमोदित काटने के संयंत्रों, अनुमोदित लपेटन केन्द्रों और अनुमोदित प्रशीतित भंडारों का सक्षम प्राधिकारी द्वारा पर्यवेक्षण किया जाना चाहिए।
2. बिन्दु 1 में उपबंधित पर्यवेक्षण में निम्नलिखित कार्य सम्मिलित होंगे:
 - कुक्कुट मांस के आगमन और बहिर्गमन का पर्यवेक्षण
 - स्थापन में कुक्कुट मांस का किया गया स्वास्थ्य निरीक्षण,
 - उपाबंध 4 में उपबंधित के अनुसार परिसर की सफाई, सुविधाएं और उपकरणों का पर्यवेक्षण

- और कर्मचारिवृन्द के कपड़ों सहित कर्मचारीवृन्द के स्वास्थ्य का पर्यवेक्षण
- और इस आदेश का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए सरकारी पशु चिकित्सक द्वारा आवश्यक समझा जाने वाला अन्य कोई पर्यवेक्षण।

उपाबंध-11

स्वास्थ्य चिन्हांकन

1. पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण के अधीन स्वास्थ्य चिन्हांकन किया जाना चाहिए। इस प्रयोजन के लिए, बाद में निम्नलिखित का पर्यवेक्षण किया जाएगा:

1.1 कुक्कुट मांस का स्वास्थ्य चिन्हांकन,

उपाबंध 13 में यथाउपबंधित के अनुसार सामग्री पर लेबल लगाना और लपेटना जब चिन्हांकन किया जाए।

2. स्वास्थ्य चिन्ह में निम्नलिखित सम्मिलित होंगे:

2.1 पृथक यूनिटों में कुक्कुट मांस लपेटा जाता है या छोटे पैकेजों में रखा जाता है उसके-

- ऊपरी भाग पर समनुदेशन करने वाले राष्ट्र भारत का नाम,
- निचले भाग पर, स्थापनों के निर्यात निरीक्षण परिषद/निर्यात निरीक्षण अभिकरण संस्थांक
- अंक और अक्षर 0.2 सेंटीमीटर के आकार के होंगे:

2.2 बड़े पैकिटों के लिए अंडाकार चिन्ह कम से कम 6.5 सेंटीमीटर चौड़े और 4.5 सेंटीमीटर ऊंचाई के होंगे।

अक्षर कम से कम 0.8 सेंटीमीटर की ऊंचाई के होने चाहिए और अंक कम से कम एक सेंटीमीटर ऊंचाई के होने चाहिए। इसके अतिरिक्त स्वास्थ्य चिन्ह में मांस का स्वास्थ्य निरीक्षण करने वाले पशु चिकित्सक की पहचान भी सम्मिलित होगी।

चिन्ह के लिए प्रयोग की गई सामग्री सभी स्वच्छता अपेक्षाओं की पूर्ति करेगी और 2.1 में निर्दिष्ट सूचना स्पष्ट फार्म पर लिखी होगी।

3.3.1 2.1 में निर्दिष्ट स्वास्थ्य चिन्हांकन निम्नलिखित रूप में अवश्य किया जाएगा:

- पृथक रूप से अन्य पैक किए गए जन्तु शवपर दृष्टिगत रूप में ऊपर या तले पर

- पृथक् रूप से न लपेटे गए जन्तुशव पर वही मुद्रा और लेबल लगाया जाएगा जो केवल एक बार प्रयोग में आएगा।
- जन्तुशव या मांसावशिष्ट के लघु मात्रा में लपेटे गए लपेटन पर या पैकिंग भाग पर या दृश्य भाग पर

3.2 जन्तुशव के बड़े पैकेजों पर बिन्दु 2.2 में निर्दिष्ट स्वास्थ्य चिन्हांकन किया जाना चाहिए या जन्तुशव के या मांसावशिष्ट अवशेषों को इस उपाबंध के 2.1 के अनुसार चिन्हांकन करना चाहिए।

3.3 जहां पैकिंग या लपेटन पर स्वास्थ्यकर चिन्हांकन प्रकट होता है, यहां

- यह इस प्रकार लगाया जाना चाहिए कि जब लपेटन या पैकिंग खोली जाए तो यह नष्ट हो।

या

- लपेटन और पैकिंग इस प्रकार सीलबंद किया जाना चाहिए कि खोलने के उपरान्त यह पुनः उपयोग में न लाई जा सके।

4. इस उपाबंध के बिन्दु 3.1 के उपबंधों के अनुसार जन्तुशव, जन्तुशव के भाग या मांसावशिष्ट का स्वास्थ्य चिन्हांकन किया जाना निम्नलिखित मामलों में आवश्यक नहीं होगा:

4.1 जन्तुशव के परेषण, जिसके अंतर्गत वे भी हैं जिनके भागों में उपाबंध 8 के बिन्दु 1.2 के अनुसरण में, निकाला गया है, उनको अनुमोदित वधशालाओं में से अनुमोदित करने वाले परिसर में उनको काटने के लिए, निम्नलिखित शर्तों के अधीन परेषित किया जाएगा:

4.1.1 कुक्कुट मांस के बड़े पैकेजों पर उनकी बाहरी सतह पर इस उपाबंध के बिन्दु 3.1 और बिन्दु 3.3 की तीसरी अध्यक्षता के अनुसार स्वास्थ्य चिन्ह लगाया जाना चाहिए:

4.1.2 परेषण कार्यालय को परेषण की राशि, प्रकार और गंतव्य स्थान आदि का अभिलेख इस आदेश के अनुसार रखना चाहिए।

4.1.3 काटने वाले परिसर का प्राप्तकर्ता, परेषण की राशि, प्रकार और उद्गम के अभिलेख इस आदेश के अनुसार रखेगा।

4.1.4 जब बड़ा पैकेज काटने वाले परिसरों में सरकारी पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षणाधीन खोले जाते हैं, तब बड़े पैकेजों पर स्वास्थ्य चिन्हों को नष्ट कर दिया जाएगा।

4.1.5 परीक्षण का गंतव्य स्थान और आशयित उपयोग स्पष्ट रूप से बड़े पैकेजों की पृष्ठभूमि पर उपदर्शित किया जाएगा।

4.2 जन्तु शवों के परेषण जिसके अंतर्गत जिनका उपाबंध 8 के बिन्दु 1.2 के अनुसरण में हटाए गए भाग, जन्तुशव के भाग और निम्नलिखित मांसावशिष्ट, हृदय, यकृत, पेषणी भी है, किसी अनुमोदित वधशाला से या काटने वाले परिसरों से या पुनः लपेटन केन्द्रों से किसी कुक्कुट मांस और कुक्कुट मांस उत्पाद स्थापन को निम्नलिखित शर्तों के अध्वधीन रहते हुए उपचार के लिए भेजे जाएंगे:

4.2.1 ताजा कुक्कुट मांस वाले बड़े पैकेज की बाह्य सतह पर इस उपाबंध के बिन्दु 3.1 और बिन्दु 3.3 के अनुसार स्वास्थ्य चिह्न लगा होगा।

4.2.2 परीक्षण कार्यालय इस आदेश के अनुसार भेजे गए परेषणों की मात्रा, प्रकार और गंतव्य स्थान का अभिलेख रखेगा।

4.2.3 कुक्कुट मांस और कुक्कुट मांस उत्पाद प्राप्त करने वाला स्थापन इस आदेश के अनुसार प्राप्त किए गए परेषण की मात्रा, प्रकार और उद्भव का अभिलेख रखेगा।

4.2.4 जहां ताजा कुक्कुट मांस का उपयोग कुक्कुट मांस उत्पाद में उपयोग के लिए आशयित है, वहां बड़े पैकेज का स्वास्थ्य चिह्न तब नष्ट कर दिया जाएगा, जब सक्षम प्राधिकारी के पर्यवेक्षणाधीन किसी स्थापन में बड़े पैकेज को खोला जाता है।

4.2.5 गंतव्य स्थान और परेषण का आशयित उपयोग स्पष्ट रूप से बड़े पैकेज की बाह्य सतह पर उपदर्शित किया जाएगा।

उपाबंध- 12

भंडारण

- 1.1.1 कुक्कुट मांस को हिमशीतित करने के पश्चात् ऐसे तापक्रम में रखा जाना चाहिए जो +4 डिग्री सेंटीग्रेड से अधिक न हो।
- 1.2 हिमांकित कुक्कुट मांस को - 18 डिग्री सेंटीग्रेड के तापमान पर रखा जाना चाहिए।
- 1.3 पैक किए हुए कुक्कुट मांस का भंडारण उसी कक्ष में नहीं किया जाना चाहिए जिसमें बिना पैक किया कुक्कुट मांस भंडारित है।

उपाबंध-13

कुक्कुट मांस का लपेटना और पैकेजिंग

- 1.1.1 पैकिंग (उदाहरणतः पैकिंग मंजूषा, गत्ते के डिब्बे) स्वच्छता से सभी नियमों को पूरा करेंगे और विशेष रूप से:
 - (i) कुक्कुट मांस के इन्ड्रियग्राही लक्षण परिवर्तित नहीं होने चाहिए,
 - (ii) कुक्कुट मांस के तत्वों में मानव स्वास्थ्य के लिए किसी भी प्रकार के हानिकारक पदार्थ संरचित करने की क्षमता नहीं होनी चाहिए,
 - (iii) परिवहन और रखरखाव के दौरान कुक्कुट मांस की प्रभावी सुरक्षा कठोरता से सुनिश्चित की जानी चाहिए,
- 1.2 कुक्कुट मांस के लिए पैकिंग को पुनः उपयोग में नहीं लाना चाहिए जब तक कि यह जंगरोधी सामग्री से नहीं बनी हो, जिसे आसानी से स्वच्छ किया जा सके और इसे पहले से ही स्वच्छ और रोगानुमुक्त किया गया हो।
2. जहां पर कटा हुआ कुक्कुट मांस या मांसावशिष्ट लपेटा जाता है, वहां यह प्रक्रिया काटे जाने के तुरन्त बाद की जानी चाहिए और स्वास्थ्यकर अपेक्षाओं के अनुसार होनी चाहिए।
3. लपेटन पारदर्शी और रंगरहित हो या किसी मामले में लपेटन पारदर्शी रंग की हो तो इसे इस प्रकार से डिजाइन किया जाए कि बंधा हुआ मांस और मांसावशिष्ट भागतः दिखाई दे।
4. कुक्कुट के भाग या जन्तुशव से पृथक किए गए मांसावशिष्ट सदैव उपर्युक्त मानदंड का समाधान करते हुए दृढ़ता से सील किए हुए संरक्षित आवरण के अंदर हों।
5. लपेटा हुआ कुक्कुट मांस पैक किया जाना चाहिए।

6. तथापि, जब लपेटन की प्रक्रिया में पूर्ण सुरक्षात्मक शर्तों को पूरा किया गया है तो इसे पारदर्शी और रंगरहित होने की आवश्यकता नहीं है उन्हें दूसरे डिब्बों में रखा जाना आवश्यक नहीं है परन्तु यह कि इस उपाबंध के बिन्दु 1.1 की अन्य शर्तें पूरी होती हों।

7. यदि पैकेजिंग इस उपाबंध के बिन्दु 1.2 में यथावर्णित पुनर्पुयोग के योग्य है या निम्नलिखित शर्तों के अधीन है तो काटने, बाँटने और पैकेजिंग प्रक्रिया उसी कक्ष में की जाएगी।

7.1 कक्ष पर्याप्त रूप से बड़ा और इस प्रकार व्यवस्थित होना चाहिए कि प्रक्रिया को सुनिश्चित किया जा सके,

7.2 विनिर्माण के तुरंत बाद पैकिंग लपेटने को सुरक्षात्मक आवरण से बंद किया जाना चाहिए, यह आवरण स्थापन को परिवहन किए जाने के दौरान नुकसानी से संरक्षित होना चाहिए।

और स्थापन के पृथक कक्ष में स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन भंडारित किया जाना चाहिए,

7.3 पैकिंग सामग्री भंडारण के लिए कक्षों को धूल और कीड़े, मकौड़े से मुक्त किया जाना चाहिए और पदार्थों वाले कक्षों में वायु संवरण न हो जिससे पदार्थों को संदूषित होने से बचाया जा सके। पैकिंग भंडारण फर्श पर नहीं किया जाना चाहिए,

7.4 कक्ष में आने से पूर्व पैकिंग को स्वास्थ्यकर अवस्थाओं में एकत्रित किया जाएगा,

7.5 पैकिंग को स्वास्थ्यकर रूप से कक्ष में लाया जाना चाहिए और अविलम्ब उपयोग किया जाए। यह कार्य कुक्कुट मांस के रखरखाव के कार्य में लगे कर्मचारिवृन्द द्वारा नहीं किया जाना चाहिए,

7.6 पैकिंग के तुरन्त बाद कुक्कुट मांस को भंडारण कक्ष में रखा जाना चाहिए।

8. इस उपाबंध में निर्दिष्ट पैकिंग में केवल कटा हुआ कुक्कुट मांस रखा जा सकेगा।

उपाबंध- 14

परिवहन

1. ताजा कुक्कुट मांस का परिवहन ऐसे सीलबंद परिवहन के साधनों द्वारा किया जाना चाहिए जो इस प्रकार डिजाइन किए गए हों कि उपाबंध 12 में विनिर्दिष्ट तापमान संपूर्ण परिवहन के दौरान बना रहे।

2. ऐसे ताजा कुक्कुट मांस और कुक्कुट मांस के उत्पाद के परिवहन के लिए आशयित परिवहन के साधनों को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए,

2.1 उनकी भीतरी सतह चिकनी और सुविधापूर्वक साफ करने और कीटाणुमुक्त करने योग्य होनी चाहिए।

2.2 उनके साथ उन्हें कीटाणु और धूल से सुरक्षित रखने के लिए प्रभावी उपकरण लगे होने चाहिए और वे जलरोधी हों।

3. मांस के परिवहन के उपयोग के लिए आशयित परिवहन के साधन, किसी भी दशा में, जीवित पशुओं के या किसी ऐसे उत्पाद के जिससे मांस प्रभावित या संदूषित हो सकता है, परिवहन के लिए उपयोग में न लाया जाए।

4. परिवहन में कोई अन्य उत्पाद जो उसकी स्वच्छता को या कुक्कुट मांस को प्रभावित कर सकता है या उसे संदूषित कर सकता है, तो उसी समय उसे परिवहन के साधन से भेजा जाए जिसमें मांस परिवहनित किया जाता है।

पैकेज मांस को बिना पैक किए गए मांस के साथ नहीं भेजा जाए उसे पृथक परिवहन के साधन द्वारा भेजा जाए उसे तब तक उसी साधन से न भेजा जाए जब तक कि उसी साधन

में पर्याप्त रूप से भौतिक विभाजन न कर दिया गया हो, जिससे कि बिना पैक किए मांस को सुरक्षित रखा जा सके।

4. ताजा कुक्कुट मांस या कुक्कुट मांस उत्पाद को ऐसे यान या आधुनों में नहीं भेजा जाए जो स्वच्छ और कीटाणुमुक्त नहीं हैं।

6. संयंत्र का प्रचालक, मालिक या उसका प्रतिनिधि यह सुनिश्चित करेगा कि परिवहन और लदान की अवस्थाएं ऐसी हैं कि वे इस उपाबंध की स्वास्थ्यकर अपेक्षाओं को पूरा करता है।

उपाबंध- 15

संयंत्र के प्रौद्योगिकीविदों की वृत्तिक अर्हताएं

1. केवल वे अभ्यर्थी जो यह साबित करें कि उनके पास:

1.1 सैद्धान्तिक पाठ्यक्रम जिसके अंतर्गत सक्षम प्राधिकारी द्वारा प्राधिकृत प्रयोगशाला प्रदर्शन भी हैं।

1.2 जिन्होंने सरकारी पशु चिकित्सक विशेषज्ञ के अधीन व्यवहारिक प्रशिक्षण प्राप्त किया है और ऐसा व्यवहारिक प्रशिक्षण वधशाला, कटिंग संयंत्र शीतागार और कुक्कुट मांस के लिए निरीक्षण केन्द्रों में दिया जाएगा, वध पूर्व निरीक्षण उसके नियंत्रण में किया जाएगा।

2. संयंत्र प्रौद्योगिकीविदों को निम्नलिखित का सैद्धान्तिक ज्ञान/प्रशिक्षण होना चाहिए:

2.1 स्थान के निरीक्षण के लिए व्यवस्था:

2.1.1 सैद्धान्तिक भाग:

- कुक्कुट उद्योग के साथ सुपरिचित होना-संगठन, आर्थिक महत्व, उत्पादन प्रणाली, अंतर्राष्ट्रीय व्यापार आदि,
- कुक्कुट की एनाटोमी और पैथोलोजी,
- रोगों का मूल ज्ञान, वाइरस, बैक्टीरिया, पेरासाइट्स आदि,
- रोगों के लिए मानिट्रिंग और औषधीय उत्पादों का उपयोग/टीके और अवशेष परीक्षण,
- स्वच्छता और स्वास्थ्य निरीक्षण,
- परिवहन के दौरान और वधशाला पर फार्म के संबंध में कल्याण,
- भवनों में, फार्मों पर साधारणतया-पर्यावरणीय नियंत्रण,
- राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय नियम,
- उपभोक्ता दृष्टिकोण और क्वालिटी नियंत्रण

2.1.2 व्यवहारिक भाग:

- विभिन्न प्रकार के फार्मों के दौरे और पालन-पोषण की विभिन्न प्रणालियां
- उत्पादन स्थापनों के दौरे,
- परिवहन के साधनों की लदाई और उतराई,
- प्रयोगशालाओं के दौरे,
- पशु चिकित्सक जांच,
- प्रलेखीकरण,
- व्यवहारिक ज्ञान।

2.2 वधशालाओं का निरीक्षण:

2.2.1 सैद्धान्तिक भाग:

- वध किए गए कुक्कुटों को एनाटोमी और फिजियोलोजी का प्राथमिक ज्ञान:
- वध किए गए कुक्कुटों की पैथोलोजी का प्राथमिक ज्ञान,
- वध किए गए कुक्कुटों का पैथोलोजिकल एनाटोमी का प्राथमिक ज्ञान,
- स्वच्छता का प्राथमिक ज्ञान और विशेष रूप से औद्योगिक स्वच्छता, वधशाला, कटिंग और भंडारण स्वच्छता और स्वच्छता कार्य,
- वधशाला, निरीक्षण, तैयारी, लपेटन, पैकिंग और कुक्कुट मांस के परिवहन संबंधी प्रणाली और प्रक्रिया का ज्ञान,
- अपने कार्य को करने से संबंधित विधियों, विनियमों और प्रशासनिक उपबंधों का ज्ञान,
- नमूना लेने की प्रक्रियाएं,

2.2.2 व्यवहारिक भाग:

- वध किए गए कुक्कुटों का निरीक्षण और मूल्यांकन,
- कुक्कुट के कठोर भाग की परीक्षा करके कुक्कुट की प्रजाति का अवधारण,
- वध किए गए कुक्कुट के भागों की संख्या का अवधारण जिनमें परिवर्तन आया है उसके संबंध में टिप्पण,
- वधशालाओं में मरणोत्तर शव परीक्षा का निरीक्षण,
- स्वच्छता नियंत्रण,
- नमूना लेना।

उपाबंध - 16

1. उन कुक्कुटों से ताजा मांस प्राप्त करना चाहिए जिनका वध किए जाने से 30 दिन पूर्व की अवधि के दौरान न्यू केस्टल बीमारी के लिए कुक्कुटों का टीकाकरण नहीं किया गया है।

1.1 जिन्हें किसी स्थान से लाया गया है,

1.2 जिन्हें कुक्कुटों के रोगों के संबंध में पशु स्वास्थ्य निर्बंधनों के अंतर्गत नहीं लाया गया हो,

1.3 उन्हें ऐसे स्थानों पर अवस्थित न किया गया हो जो स्कैल एनप्लेन्जा रोगों या नई केस्टल रोग संक्रमण का स्थान हो,

2. वधशाला को परिवहन के दौरान उन कुक्कुटों के संपर्क में नहीं आना चाहिए जो एवियान इन्फ्ल्यूएंजा या न्यू केस्टल रोग से पीड़ित हैं, उन्हें इस प्रकार के परिवहन के दौरान उन्हें ऐसे क्षेत्रों से बचना चाहिए जो एवियान इन्फ्ल्यूएंजा या न्यूकेस्टल रोग का क्षेत्र हो, या रोगाणु वाला क्षेत्र घोषित किया गया है, जब कि वधशाला तक बड़ी सड़कों अथवा रेल संपर्क मार्ग का प्रयोग न किया गया हो,

3. इन्हें ऐसी वधशालाओं से लाना चाहिए जहां वध किए जाने के समय कोई एवियान इन्फ्ल्यूएंजा या न्यूकेस्टल रोग का कोई मामला अभिलिखित नहीं किया गया है।

4. ऐसे किसी ताजा कुक्कुट मांस को जिस पर वधशाला, कटिंग संयंत्र या भंडारण डिपो या परिवहन के दौरान संदूषित होने के लिए संदेह किया गया हो, उसे व्यापार से अपवर्जित कर देना चाहिए।

इसके साथ उपाबंध 17 में उपबंधित स्वास्थ्य प्रमाणपत्र लगा होगा।

उपाबंध -17

माडल
स्वास्थ्य अनुप्रमाणन (1)

कुक्कुट शाला से वधशाला को परिवहनित कुक्कुटों के लिए सक्षम सेवाएं-----
संख्या (2)-----

1. कुक्कुट की पहचान -----

कुक्कुट प्रजातियां-----

कुक्कुट की संख्या -----

पहचान चिह्न-----

2. कुक्कुट उद्गम -----

उद्गम स्थान का पता -----

3. कुक्कुट का गंतव्य स्थान-----

कुक्कुटों को निम्नलिखित वधशालाओं को-----

परिवहन के निम्नलिखित साधनों द्वारा-----

परिवहित किया जाएगा।

4. अनुप्रमाणन

मैं, अधोहस्ताक्षरी, सरकारी पशु चिकित्सक, अनुप्रमाणित करता हूँ कि ऊपर वर्णित कुक्कुटों को वध किए जाने से पूर्व उपर्युक्त अभिलिखित स्थान पर (तारीख)----- को ----- वध(समय) परीक्षा की गई थी।

(स्थान) -----

(तारीख) -----

(सरकारी पशु चिकित्सक के हस्ताक्षर)

(1) यह प्रमाणपत्र 72 घंटे के लिए विधि मान्य है।

(2) वैकल्पिक

उपाबंध - 18

माडल

ताजा कुक्कुट मांस के लिए स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र (1)

संख्या (2)

लंदाई का स्थान-----

सक्षम प्राधिकारी-----

प्रतिनिर्देश(2)-----

1. मांस की पहचान-----

का मांस

(पशु की प्रजाति का)

काटने की प्रकृति-----

पैकिंग की प्रकृति-----

काटने या पैकेटों की संख्या-----

प्रशीतित किए जाने का पास और वर्ष-----

कुल वजन-----

2. मांस का उद्गम

अनुमोदित वधशाला(ओं) का पता और पशु चिकित्सक की अनुमोदन संख्यांक-----

अनुमोदित कटिंग संयंत्र(ओं) का पता पशु चिकित्सक की अनुमोदन संख्यांक-----

अनुमोदित शीतागार(ओं) का पता/पते और पशु चिकित्सक की अनुमोदन सं०-----

3. मांस का गंतव्य स्थान

मांस-----

से

(लंदाई का स्थान)

को-----

भेजा जाएगा

(देश और गंतव्य स्थान)

निम्नलिखित परिवहन द्वारा _____

परेषणकर्ता का नाम और पता _____

परेषणी का नाम और पता _____

S.O.

(1) ताजा कुक्कुट मांस से निम्नलिखित प्रजातियों के घरेलू पशुओं के वे भाग जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त हैं, अभिप्रेत हैं

मुर्गा, टर्की, गिन्नी, मुर्गा, बत्तखें, कलहंस, बटेर, जिन्हें किन्हीं परिरक्षण प्रक्रिया के अधीन नहीं रखा गया है, तथापि, प्रशीतित और हिमप्रशीतित मांस को ताजा मांस माना जाएगा।

(2) वैकल्पिक

रेल, ट्रकों और लारियों की दशा में, ट्रेन सं०/पंजीकरण संख्या का उल्लेख करें, वायुयान की दशा में उड़ान सं० और नावों की दशा में उसका नाम, जहां आवश्यक हो, आधान का सं०

4. अनुप्रमाणन

मैं, अधोहस्ताक्षरी सरकारी पशु चिकित्सक/सत्यापित करता हूँ कि:

4.1 - उपर्युक्त वर्णित कुक्कुट मांस,

- उपर्युक्त वर्णित मांस की पैकजिंग पर,

चिह्न लगा होगा जिससे यह सिद्ध हो कि:

- वध किए गए पशुओं का मांस अनुमोदित वधशाला में लाया गया है

- मांस अनुमोदित कटिंग संयंत्र में काटा गया।

4.2 पशु चिकित्सक द्वारा निरीक्षण किए जाने के पश्चात् मांस मानव उपभोग के लिए उपयुक्त पाया गया।

4.3 इस मांस के परेषण में परिवहन यानों या आधानों और लदाई अवस्थाओं में सभी स्वच्छता अपेक्षाओं को पूरा किया गया है।

स्थान _____

तारीख _____

(सरकारी पशु चिकित्सक का नाम और हस्ताक्षर)

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th December, 2002

S.O. 1378(E).—In the exercise of the powers conferred by sub section (2) of section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act 1963, (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules namely;

1. **SHORT TITLE AND COMMENCEMENT**-- (1) These rules may be called the Export of Fresh poultry meat and poultry meat Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2002.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. **DEFINITIONS** — In these rules, unless the context otherwise requires, the following definition shall be applicable:-
 - (a) "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);
 - (b) "Agency" means any agency for quality control or inspection or both established or recognized under section 7 of the Act;
 - (c) "Carcase" means the whole body of a bird of species domestic fowl, turkeys, guinea-fowl, ducks and geese after bleeding, plucking and evisceration, wherein, removal of the heart, liver, lungs, gizzard, crop and kidneys, sectioning of the legs at the tarsus and removal of the head, oesophagus or trachea shall be optional;
 - (d) "Certificate" means certificate issued under sub-section (3) of section 7 of the Act stating that the commodity conforms to the conditions regarding quality control and inspection;
 - (e) "Competent Authority" means any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under section 7 of the Act;
 - (f) "Consignment" means a quantity of fresh poultry meat and poultry meat products for a single delivery to one destination for processing by the food industry or intended for direct human consumption;
 - (g) "Council" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;
 - (h) "Country of Despatch" means India;

- (i) "Country of Destination" means the country to which Fresh poultry meat and Poultry meat products are dispatched from India;
- (j) "Establishment" means an approved slaughterhouse or an approved cutting plant or an approved cold store or an approved rewrapping centre or a unit grouping together several such establishments;
- (k) "Means of Transport" means the freight carrying parts of motor vehicles, rail vehicles and aircraft and the holds of ships or containers for transport by land, sea or air;
- (l) "Offals" means fresh poultry meat other than that of the carcass as defined in (d) even if it remains naturally connected to the carcass, as well as the head and feet where these are presented separately from the carcass;
- (m) "Official Veterinarian" means the veterinarian designated by the Competent Authority;
- (n) "Packing" the placing of Fresh poultry meat and poultry meat products in any form of package;
- (o) "Pre-slaughter health inspection" means inspection of live poultry carried out in accordance with Annexure V;
- (p) "Post mortem health inspection" means inspection of the slaughtered poultry, after slaughter, in a slaughterhouse, carried out in accordance with Annexure VII;
- (q) "Fresh Poultry meat" means poultry meat, including meat which is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere, which has not undergone any preserving process other than chilling or freezing;
- (r) "Poultry meat products" means any poultry meat products further processed by means of drying, curing, smoking, cooking, frying, seasoning, and flavouring or by any other method of processing poultry meat akin to any of the above method;
- (s) "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;
- (t) "Viscera" means offal from the thoracic, abdominal and pelvic cavities and also, where appropriate the trachea, oesophagus and crop.
3. **BASIS OF COMPLIANCE :-** (1) It shall be the primary responsibility of the processors to ensure that the fresh poultry meat and poultry meat 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.
- (2) The Competent Authority shall ensure that all the processors comply with the requirements by regular monitoring of the plant as per the control measures prescribed in the Rule 4. For

(
c
(
(3
a1
(4
A
(
be
(6
un
est
(7
(8
(9
Co
(10
acc
(11
XV
(12
anti
mak
dan
(
metl
(14
and
Proc
(BIS
proc
(15
activ
one y
(16
offici
appre
(17)
the C
to ens

effective monitoring of the scheme, Council shall issue necessary instructions in this regard from time to time.

4. THE FRESH POULTRY MEAT AND POULTRY MEAT PRODUCTS FOR EXPORTS SHALL BE SUBJECTED TO THE FOLLOWING CONDITIONS:

- (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.
- (2) They must come from live poultry inspected before slaughter in accordance with Annexure V.
- (3) They must have been prepared in an approved plant, which complies with Annexure I, II, III and IX.
- (4) They must have been prepared under hygienic conditions complying with Annexure IV, VI and X.
- (5) They must have been inspected post-mortem in accordance with Annexure VII and have not been found unfit for human consumption in accordance with Annexure VIII.
- (6) They must have given a health marking and labelling in accordance with Annexure XI on the understanding that such marking is not necessary for carcasses that are to be cut in the same establishment.
- (7) They must have been packed in accordance with Annexure XIII.
- (8) They shall be stored and transported in accordance with Annexure XII and Annexure XIV.
- (9) The results of the various checks and tests are recorded and kept for presentation to the Competent Authority for a period of two years.
- (10) They shall meet animal health conditions for fresh poultry meat and poultry meat products in accordance with Annexure XVI.
- (11) The plant technologist shall have the professional qualifications in accordance with Annexure XV.
- (12) Shall not have any residues of substances having a pharmacological or hormonal action, and of antibiotics, pesticides, detergents and other substances in excess of the permitted levels fixed so as to make it harmful or which might alter its organoleptic characteristics or make their consumption dangerous or harmful to human health.
- (13) Tests for residues must be carried out in accordance with proven and scientifically recognized methods and following Good Laboratory Practices.
- (14) The Competent Authority may take the assistance of a representative each from Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), Department of Food Processing Industries, Directorate of Marketing and Inspection (DMI), Bureau of Indian Standards (BIS), Export Inspection Council (EIC) and representative of industry in the matter of approval of processing plants.
- (15) Having satisfied itself that the plant meets the requirements with regard to the nature of the activities it carries out, the Competent Authority shall accord approval to such plant for a period of one year.
- (16) 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.
- (17) 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.

(18) Models for Health Attestation and Health Certificates are given at Annexure XVII and XVIII.

5. **CERTIFICATION:-**(1) On request from the plant unit, the competent authority shall issue health certificate in the prescribed proforma after satisfying itself that the fresh poultry meat and poultry meat products are processed in approved processing plant having valid approval number and after satisfying the relevant requirement.

(2) The Competent Authority shall also issue any other certificate on request from the processor or exporter after satisfying itself that the requirements of the relevant standards are met;

6. **FEE**

1 A fee of Rs.5000/- shall be paid by the processor alongwith the application for approval of the poultry meat processing plant.

2 A fee at the rate of 0.2% of free on board (FOB) value shall also 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 the rupee and, if such part is less than 50 paise, it shall be ignored.

7. **WITHDRAWAL OF APPROVAL:-** Competent Authority shall take appropriate action including withdrawal of approval, prescribed above if the requirements cease to be met.

8. **APPEAL:-**

(1) An appeal shall be against:-

(a) decision of the Competent Authority which is not according the approval under sub-rule (16) of rule 4;

(b) refusal of Competent Authority to issue Health Certificate under Rule 5;

(c) decision of the Competent Authority including withdrawal of approval under Rule 7;

(2) any person aggrieved by the decision of the Competent Authority under sub rule (1) may prefer an appeal within 10 days of receipt of such decision to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

(3) The Appellate Authority shall consist of five members appointed for the purpose by the Central Government.

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

(5) The quorum for any meeting of the Appellate Authority shall be three.

(6) The Appellate Authority shall endeavour to dispose of the appeal within fifteen days from the date of receipt of appeal.

[F. No. 6/2/98-EI&EP]

M.V.P.C.SASTRY, Jt. Secy.

GI

Es

Annexure I

GENERAL CONDITIONS FOR THE APPROVAL OF ESTABLISHMENTS

Establishments shall have at least:

1. Rooms where poultry meat is produced, worked on or stored and in areas and corridors through which poultry meat is transported:
 - 1.1 waterproof flooring which is easy to clean and disinfect rot proof and laid in such a way as to facilitate the draining of water; the water must be channelled towards drains fitted with gratings and traps to prevent odours.
 - 1.2 smooth, durable, impermeable walls, with a light- coloured, washable coating up to a height of at least two metres: in chilling or refrigeration rooms and in stores the walls must be coated at least to storage height. Wall to floor junctions must be rounded or similarly finished to avoid stagnation of water.
 - 1.3 door and window frames in hard-wearing, non-corrodible material and if of wood, with a smooth and impermeable covering on all surfaces;
 - 1.4 insulation materials which are rot proof and odourless;
 - 1.5 adequate ventilation and good extraction of steam;
 - 1.6 adequate natural or artificial lighting, which does not distort colours;
 - 1.7 a clean and easily cleaned ceiling; failing that, a roof covering with an interior surface which fulfils these conditions;
2. 2.1 As near as possible to the work stations, a sufficient number of facilities for cleaning and disinfecting hands and for cleaning tools with hot water. Taps must not be hand or arm-operable;

for washing hands, these facilities must have hot and cold running water or water premixed to a suitable temperature, cleaning and disinfecting products and hygienic means of drying hands.
- 2.2 Facilities for disinfecting tools, with water supplied at not less than 82°C.
3. Appropriate arrangements for protection against pests such as insects and rodents.
4. 4.1 instruments and working equipment such as automatic equipment for working on meat, cutting tables, tables with detachable cutting surfaces, containers, conveyor belts and saws, made of corrosion-resistant material not liable to taint meat and easy to clean and disinfect. Surfaces coming into, or capable of coming into contact with meat, including welds and joints, must be maintained smooth.

- 4.2 corrosion-resistant fittings and equipment meeting hygiene requirements for:
- poultry meat handling,
 - storing meat containers, in such a way that neither the meat nor the containers come into direct contact with the floor or walls;
- 4.3 facilities, including suitably laid out and equipped reception and marshalling areas, for the hygiene handling and protection of meat during loading and unloading;
- 4.4 special watertight non-corrodible containers, with lids and fasteners' to prevent unauthorized persons from removing things from them, for keeping meat not intended for human consumption, of a lockable room for such poultry meat if the quantities are large enough to necessitate this or if the poultry meat is not removed or destroyed at the end of each working day; where such meat is removed through conduits, these must be so constructed and installed as to avoid any risk of contamination of poultry meat;
- 4.5 rooms for the hygienic storage of materials for wrapping and packaging where such activities are carried out in the establishment;
5. Refrigeration equipment to keep the internal temperature of the poultry meat at the levels required by these rules. This equipment must include a system for draining off water of condensation without any possibility of contamination of the poultry meat;
6. An adequate pressurized supply of hot potable water. Non-potable water pipes must be clearly distinguished from those used for potable water.
7. An adequate supply of hot potable water.
8. A liquid and solid waste disposal system which meets hygiene requirements;
9. An adequately equipped lockable room for the exclusive use of the veterinary service, or suitable facilities in the case of stores.
10. Facilities enabling the veterinary inspections provided for in these rules to be carried out efficiently at any time;
11. An adequate number of changing rooms with smooth, waterproof, washable walls and floors, wash basins, showers and flush lavatories so equipped as to protect the clean parts of the building from contamination.

Lavatories must not open directly on to the work rooms. Wash basins must have hot and cold running water or water premixed to a suitable temperature, materials for cleaning & disinfecting hands and hygienic means of drying hands. Wash basin taps must not be hand-operable. There must be a sufficient number of such wash basins near the lavatories;

12. Place and adequate facilities for cleaning and disinfecting means of transport for poultry meat except in the case of cold stores receiving and shipping hygienically packed poultry meat only. Slaughterhouses must have a separate place and separate facilities for cleaning and disinfecting means of transport and crates used for poultry meant for slaughter. However, these places and facilities are not compulsory if provisions exist requiring that means of transport or crates be cleaned and disinfected at approved facilities of the establishment.
13. A room or secure place for the storage of detergents, disinfectants and similar substances shall be provided.

Annexure II

SPECIAL CONDITIONS FOR THE APPROVAL OF POULTRY SLAUGHTERHOUSES

1. In addition to the general requirements, slaughterhouses shall have at least:
 - 1.1 a room or covered space which is sufficiently large and easy to clean and disinfect for the pre-slaughter inspection provided for in the second paragraph of point 2 of Annexure V of these rules.
 - 1.2 a slaughter room large enough for stunning and bleeding on the one hand, and plucking and any scalding on the other, to be carried out in separate places. Any communication between the slaughter room and the room or space referred to in point 1.1 above other than the narrow opening through which only slaughter poultry may pass shall have an automatically closing door;
 - 1.3 an evisceration and preparation room which is large enough for evisceration to be carried out in a place sufficiently far from the other work stations, or separated from them by a partition, so as to prevent contamination. Any communication between the evisceration and preparation room and the slaughter room other than the narrow opening through which only slaughter poultry may pass must have an automatically closing door; if necessary, a dispatching room;
 - 1.4 one or more sufficiently large chilling of refrigerating rooms, with a lockable facility, for poultry meat, which has been detained.
 - 1.5 a room or space for collecting feathers unless these are treated as waste;
 - 1.6 separate wash basins and lavatories for staff handling live birds.

Annexure III

SPECIAL CONDITIONS FOR THE APPROVAL OF COLD STORES

1. In addition to the general requirements, stores in which Poultry meat is stored must have at least:
 - 1.1 sufficiently large chilling and refrigerating rooms which are easy to clean and in which poultry meat can be stored at the required temperature.
 - 1.2 a recording thermometer or recording telethermometer for each storage area.

Annexure IV

HYGIENE OF STAFF, PREMISES AND EQUIPMENT IN THE ESTABLISHMENTS

1. Absolute cleanliness shall be required of staff, premises and equipments;
 - 1.1 staff handling exposed or wrapped poultry meat or working in rooms and areas in which such meat is handled, packaged or transported must in particular wear clean and easily cleanable headgear, footwear and light-coloured working clothes or other protective clothing. Staff engaged in working on or handling poultry meat must wear clean working clothes at the commencement of each working day and must renew such clothing during the day as necessary and must wash and disinfect their hands several times during the working day and each time work is resumed. Persons who have been in contact with sick birds or infected meat must immediately afterwards carefully wash their hands and arms with hot water and then disinfect them. Smoking is forbidden in workrooms and storerooms and in other areas and corridors through which poultry meat is transported.
 - 1.2 No animal should enter the establishments. Rodents, insects and other vermin must be systematically destroyed.
 - 1.3 Equipment and instruments used for handling live poultry and working on poultry meat must be kept clean and in a good state of repair. They must be carefully cleaned and disinfected several times during the working day, at the end of the day's work and before being reused when they have been soiled.
 - 1.4 Crates for delivering poultry must be non-corrodible material, be easy to clean and disinfect. They must be cleaned and disinfected each time they are emptied.
2. Rooms, instruments and working equipment must not be used for purposes other than work on poultry meat or meat preparations or products unless they are cleaned and disinfected before re-use.
3. Poultry meat and containers thereof must not come into direct contact with the floor.
4. Potable water must be used for all purposes; however, non-potable water may be used for steam production, fire fighting, cooling refrigeration equipment and removing waste feathers in the slaughterhouse provided that the pipes installed for this purpose preclude the use of such water for other purposes and present no danger of contamination of poultry meat. Non-potable water pipes must be clearly distinguished from pipes used for potable water.
5. Feathers and by-products of slaughtered birds unfit for human consumption must be taken away immediately. The spreading of sawdust or any other similar substance on the floor of the workroom and poultry meat storage rooms is prohibited.

6. Detergents, disinfectants and similar substances must be used in such a way that instruments, working equipment and poultry meat are not adversely affected. Their use must be followed by thorough rinsing of such instruments and working equipment with potable water
7. Persons likely to contaminate poultry meat are prohibited from working on it and handling it.
8. When recruited, any person working on and handling poultry meat shall be required to prove, by a medical certificate, that there is no medical impediment to such employment.

Annexure V

PRE-SLAUGHTER HEALTH INSPECTIONS

1. 1.1 the official veterinarian of the slaughterhouse may authorize the slaughter of a consignment of poultry from a holding only, where:
 - 1.1.1 the poultry intended for slaughter is accompanied by the health attestation provided for in Annexure IV; or,
 - 1.1.2 72 hours before the arrival of the poultry at the slaughterhouse he was in possession of a document to be determined by the competent authority containing:
 - relevant up-to-date information regarding the flock of origin, in particular details taken from the holding's records referred to in point 3.1 covering the type of poultry to be slaughtered.
 - proof that the holding of origin is under the supervision of an official veterinarian.

This information must be assessed by the official veterinarian prior to deciding what measures are to be taken with respect to fowl coming from the holding concerned, particularly the type of pre-slaughter inspection.

- 1.2 Where the conditions provided for under point 1.1 are not met, the official veterinarian of the slaughterhouse may either postpone slaughter or - where compliance with the welfare rules requires - authorize slaughter having first carried out the tests provided for under 3.2, of this Annexure and must have an official veterinarian inspect the holding of origin of the fowl concerned with a view to obtaining this information.

The pre-slaughter inspection referred to in 3.2 of this Annexure may be carried out at the slaughterhouse.

The processor shall keep for a minimum of two years the records referred to in point 3.1 of this Annexure for submission to the competent authority on demand.

2. The owner, the person authorized to dispose of the poultry or their representative must facilitate the pre-slaughter inspection operation and in particular assist the official veterinarian in any handling deemed necessary.

The official veterinarian must carry out the pre-slaughter inspection in accordance with professional rules, in adequate lighting.
3. Pre-slaughter inspection on the farm of origin referred to in point 1 of this Annexure shall comprise:
 - 3.1 checking of the farmers' records, which must include at least the following, depending on the type of poultry:
 - day of arrival of the birds,
 - source of the birds,
 - number of birds,
 - actual performance of the particular breeds (e.g. weight gain),
 - mortality,
 - suppliers of feeding stuffs,
 - type, period of use and withdrawal periods of feed additives,
 - consumption of feeding stuffs and water,
 - examination and diagnosis of the attending veterinarian, together with any laboratory results,
 - type of any medicinal product, with dates of administration and withdrawal, given to the birds,
 - date and type of any vaccines given,
 - weight gain during the fattening period,
 - results of any persons official health inspections of birds from the same flock,
 - number of birds sent for slaughter,
 - expected date of slaughter;
 - 3.2 the additional examination need to establish: diagnosis where the birds:
 - 3.2.1 are suffering from a disease, which can be transmitted to humans or to animals or are behaving, on an individual or collective basis, in such a way as to indicate that such a disease may occur;
 - 3.2.2 show disturbance of general behaviour or signs of sickness, which may make the meat, unfit for human consumption:
 - 3.3 regular sampling of water and feed with a view to checking compliance with withdrawal periods:
 - 3.4 the results of tests for zoonotic agents.
4. At the slaughterhouse, the official veterinarian shall ensure that the poultry is identified, and in particular check whether poultry has suffered injury during transport. In the event of doubt concerning the identity of a consignment of poultry

and where the poultry must undergo pre-slaughter health inspection at the slaughterhouse. In accordance with 1.3, the official veterinarian must examine each crate if the poultry show the symptoms referred to in 3.2 above.

5. Where the poultry has not been slaughtered within three days of its examination and the issue of the health attestation provided for in point 1.1.1; of this Annexure;
 - where the poultry has not left the holding of origin, a new health attestation must be issued;
 - or, after assessing the reasons for the delay, the official veterinarian of the slaughterhouse shall authorize slaughter if there is no reason to prevent it, if need be following a further examination of the poultry.
6. Slaughter for the purpose of human consumption must be forbidden if the clinical symptoms of the following diseases have been established:
 - (a) ornithosis;
 - (b) salmonellosis.

The official veterinarian may, at the request of the owner of the poultry or of his representative authorize the slaughter at the end of the normal slaughter process provided precautions are taken to keep to a minimum the risk of spreading bacteria and to clean and disinfect the facilities after the slaughter with the poultry meat resulting from the slaughter being handled as if it were meat declared unfit for human consumption.

7. The official veterinarian must:
 - 7.1 forbid slaughter where he has evidence that the meat from the animals concerned would be unfit for human consumption;
 - 7.2 postpone slaughter where the withdrawal period for residues has not been respected;
 - 7.3 ensure, with regard to clinically healthy poultry from a flock slaughter of which is obligatory under a programme for the control of infectious disease, that the poultry is slaughtered at the end of the day or under conditions such that any contamination of other poultry is avoided.
8. The official veterinarian must immediately inform the competent authority of any prohibition of slaughter, giving reasons, and provisionally place the poultry affected by that slaughter prohibition in safekeeping.

Annexure VI

HYGIENE REQUIREMENTS FOR SLAUGHTER AND THE HANDLING OF POULTRY MEAT

1. Only live poultry may be brought into slaughter premises. As soon as they are brought into those premises the birds must be slaughtered after stunning, except in the case of slaughter according to religious rite.
2. Bleeding must be completed and carried out in such a way that the blood cannot cause contamination outside the place of slaughter.
3. Slaughtered poultry must be plucked immediately and completely.
4. Evisceration must be carried out immediately in the case of total evisceration or within the period laid down in point 3 of Annexure VII in the case of partial or deferred evisceration. Slaughtered poultry must be opened in such a way that the cavities and all the relevant viscera can be inspected. For this purpose the viscera to be inspected may either be detached or left attached to the carcass by their natural connections. If detached, they must be identifiable as belonging to a given carcass.
5. After inspection, the viscera, which have been removed, must be separated immediately from the carcass, and the parts unfit for human consumption removed at once.

Viscera or parts of viscera remaining in the carcass must, with the exception of kidneys, be removed entirely if possible, under satisfactory hygienic conditions.
6. It is forbidden to clean poultry meat by wiping with a cloth or to fill the carcass with anything other than edible offal or neck offal from poultry slaughtered in the slaughterhouse.
7. It is forbidden to cut the carcass or remove or treat the poultry meat before the inspection has been completed.
8. Detained poultry meat, on the one hand, and poultry meat declared unfit for human consumption (not allowed for human consumption) and feathers and waste must be removed as soon as possible to the rooms, facilities or containers and must be so handled that contamination is kept to a minimum.
9. After inspection and evisceration, poultry meat must be cleaned immediately and chilled in accordance with the hygiene requirements to ensure compliance with the temperature requirements laid down in Annexure XII as soon as possible.
10. Poultry meat to be subjected to an immersion chilling process in accordance with the process described in point 11 of this Annexure must immediately after evisceration, be thoroughly washed by spraying and immersed without delay. The spraying must be carried out by means of equipment, which washes both the internal and external surfaces of the carcasses efficiently.

For carcasses weighing:

- not more than 2.5 kilograms at least 1.5 litres of water must be used per carcase,
- between 2.5 kilograms and 5 kilograms, at least 2.5 litres of water must be used per carcase,
- 5 kilograms or more, at least 3.5 litres of water must be used per carcase.

11. The immersion chilling process must meet the following requirements;

- 11.1 the carcasses must pass through one or more tanks of water or of ice and water, the contents of which are continuously renewed. Only the system whereby the carcasses are constantly propelled by mechanical means through a counter flow of water is acceptable;
- 11.2 the temperature of the water in the tank or tanks measured at the points of entry and exit of the carcasses must not be more than 16°C and -4°C respectively;
- 11.3 it must be carried out in such a way that the temperature specified in the first indent of point 1 of Annexure XII is reached in the shortest possible time;
- 11.4 the minimum flow of water throughout the whole chilling must be:
 - 2.5 litres per carcase weighing 2.5 kilograms or less.
 - 4 litres per carcase weighing between 2.5 kilograms and 5 kilograms.
 - 6 litres per carcase weighing 5 kilograms or more.
- 11.5 If there are several tanks, the inflow of fresh water and the outflow of used in each tank must be regulated in such a way as to progressively decrease in the direction of movement of the carcasses, the fresh water being divided between the tanks in such a way that the flow of water through the last tank is not less than:
 - 1 litre per carcase weighing 2.5 kilograms or less,
 - 1.5 litres per carcase weighing between 2.5 kilograms and 5 kilograms.
 - 2 litres per carcase weighing 5 kilograms or more.

The water used for first filling the tanks must not be included in the calculation of these quantities.

- 11.6 the carcasses must not remain in the first part of the apparatus or the first tank for more than half an hour or in the rest of the other tanks for longer than is strictly necessary.
- 11.7 All necessary precautions must be taken to ensure that, in the event of interruptions of the process, the transit time laid down in the first subparagraph is complied with.

- 11.8 Whenever the equipment stops, the official veterinarian must satisfy himself prior to the re-setting in motion that the carcasses still meet the requirements of this Order and are fit for human consumption.
- 11.9 each piece of equipment must be entirely emptied, cleaned and disinfected whenever this is necessary at the end of the period of work and at least once a day;
- 11.10 calibrated control equipment must permit adequate and continued supervision of the measuring and recording of:
- the water consumption during spray-washing before immersion.
 - the temperature of the water in the tank or tanks at the points of entry and exit of the carcasses,
 - the water consumption during immersion,
 - the number of carcasses in each of the weight-ranges listed in 11 (d) of this Annexure;
- 11.11 the results of the various checks carried out by producer must be kept and submitted on request to the official veterinarians;
- 11.12 the correct functioning of the chilling plant and its effect on the hygiene level shall be evaluated by scientific methods, the contamination of the carcass with total and enterobacteriaceae bacteria being compared before and after immersion. Such comparison must be carried out when the plant is first brought into use and after that periodically and in any case each time any alterations are made to the plants. The functioning of the various parts must be regulated so as to ensure a satisfactory standard of hygiene.
12. Until the inspection has been completed, it must not be possible for carcasses and offal not inspected to come into contact with carcass and offals already inspected and the removal, cutting or further treatment of the carcass is forbidden.
13. It must not be possible for poultry meat detained or declared unfit for human consumption or inedible by-products to come into contact with poultry meat declared fit for human consumption, and the former must be placed as soon as possible in special rooms or containers and laid out in such a way as to avoid any contamination of other poultry meat.
14. The drawing and trussing, handling, further treatment and transport of poultry meat, including offal, must be performed meeting all hygiene requirements. Packaged or wrapped poultry meat must be stored in a separate room from exposed poultry meat.

Annexure VII

POST MORTEM HEALTH INSPECTION

1. The poultry must be inspected immediately after slaughter under adequate lighting.

As part of this inspection:

- 1.1 the following parts:

- 1.1.1 the surface of the bird's body, excluding head and feet save where these are intended for human consumption;

- 1.1.2 the viscera; and

- 1.1.3 the body cavities,

must be subjected to visual inspection and, where necessary, palpation and incision;

- 1.2 attention must also be paid to:

- 1.2.1 anomalies of consistency, colour and smell, in the carcasses;

- 1.2.2 major anomalies resulting from slaughtering operations;

- 1.2.3 proper functioning of the slaughter equipment.

- 1.3 The official veterinarian must in any event;

- 1.3.1 subject to a detailed inspection a random sample of the birds rejected in the post mortem health inspection, the meat of which was declared unfit for human consumption in accordance with rule 1 of Annexure VIII;

- 1.3.2 examine a random sample of birds taken from the entire consignment which has undergone the post mortem inspection, for an inspection of the viscera and the body cavities;

- 1.3.3 carry out a special post mortem inspection of the poultry meat if there are other indications that the meat from that poultry could be unfit for human consumption.

2. In the case of partly eviscerated poultry whose intestines were removed immediately, the viscera and the body cavities of at least 5% of the slaughtered poultry from each consignment shall be inspected after evisceration. If during such inspection anomalies are discovered in a number of birds, then all the birds in the consignment shall be inspected in accordance with point 1.

3. In the case of New York dressed poultry;

- 3.1 the post mortem health inspection in accordance with point I of this Annexure shall take place at least 15 days after slaughter, during which period it must be stored at a temperature not exceeding +4 degree C;
- 3.2 at the end of this period at the latest, it must be eviscerated in the slaughterhouse where the slaughtering was performed or in another approved cutting plant fulfilling the hygiene requirements and be accompanied by the health certificate.
- 3.3 the poultry meat must not bear the health mark referred to in Annexure XI before the evisceration referred to in point 3 (b) of this Annexure has been performed.
4. The taking of samples to examine for residues must be carried out by spot checks and in any case in the event of justified suspicion. In the case of examination for residues by sampling, examination shall be carried out specifically for the following residues.

TOLERANCE LEVELS OF RESIDUES FOR POULTRY STANDARD

Sl.No	Residues	Tolerance Level By EU (microgms/ Kg)
4.1	Tetracycline Residue (total) (including Tetracycline Hydrochloride, Oxytetracycline Hydrochloride, Chlorotetracycline)	100
4.2	Pencillins	
	a) Benzylpenicillin	50
	b) Ampicillin	50
	c) Amoxicillin	50
	d) Oxacillin	300
	e) Cloxacillin	300
	f) Dicloxacillin	300
4.3	Tylosin	100
4.4	Amprolium	} Limits to be fixed
	Streptomycin Sulphate	
	Streptomycin Hydrochloride	

For exports to the European Union, the residues may be tested as per international standards.

The obligation to examine for residues of substances with pharmacological action referred to in Point 4 of this Annexure shall not apply to poultry from holdings under official veterinary control where examination for those residues is carried out on the holdings of origin.

5. Where a disease is suspected on the basis of the pre-slaughter or post mortem inspection, the official veterinarian may ask for the requisite laboratory tests to be carried out if he considers them necessary to substantiate his diagnosis or to detect substances with pharmacological action likely to be present given the pathological condition observed.

In the event of doubt, the official veterinarian may perform the further cuts and inspections of the relevant parts of the poultry necessary in order to reach a definitive diagnosis.

6. The results of the pre-slaughter and post mortem inspections shall be recorded by the official veterinarian and, where transmissible diseases are diagnosed, communicated to the competent authority responsible for supervision of the holding from which the poultry originated, as well as to the owner of the holding of origin or his representative, who must take account of and keep such information and submit it to the official veterinarian carrying out the ante mortem inspection during the subsequent production period.

Annexure VIII

DECISION OF THE OFFICIAL VETERINARIAN AT THE POST MORTEM INSPECTION

1. 1.1 Poultry meat shall be declared totally unfit for human consumption where the post mortem inspection reveals any of the following:
 - generalized infectious disease and chronic localization in organs of pathogenic micro-organisms transmissible to humans.
 - systematic mycosis and local lesions in organs suspected of having been caused by pathogenic agents transmissible to humans or their toxins.
 - extensive subcutaneous or muscular parasitism and systematic parasitism.
 - poisoning.
 - cachexia,
 - abnormal smell, colour or taste,
 - malignant or multiple tumours,
 - general soiling or contamination,
 - major lesions and ecchymosis,

- extensive mechanical lesions, including those due to extensive scalding,
 - insufficient bleeding,
 - residues of substances exceeding the authorised standards or residues of prohibited substances. (see Annexure-VII Point 4)
 - ascites.
- 1.2 Parts of a slaughtered animal which show localized lesions or contaminations not affecting the health of the rest of the meat shall be declared unfit for human consumption.
2. The head separated from the carcass with the exception of the tongue, comb, wattles and caruncles and the following viscera, are excluded from use for human consumption: trachea, lungs separated from the carcass in accordance with point 5 of Annexure VI, oesophagus, crop intestine and gall bladder.

Annexure IX

PROVISIONS CONCERNING MEAT INTENDED FOR CUTTING

1. The carcass shall be cut into parts and bone only in approved cutting rooms.
2. The operator of the plant, the owner or his representative must facilitate operations for supervising the plant, in particular any handling which is considered necessary and must place the necessary facilities at the disposal of the supervisory service. In particular, he must be able on request to inform the official veterinarian responsible for supervision of the source of the meat brought into his cutting plant and the origin of the animals slaughtered.
3. The poultry meat which does not fulfil the hygiene requirements of this Order may not be placed in approved cutting plants unless placed in special storage areas; it must be cut up in other places or at other times than meat which does fulfil those requirements. The official veterinarian must at all times have access to all storage rooms and work rooms in order to satisfy himself that the preceding hygiene provisions are rigorously observed.
4. Poultry meat intended for cutting must, as soon as it is brought in, be placed in the cutting room and, until cut up, in the chilling or refrigerating rooms large enough for meat reservation.

However, notwithstanding point 9 of Annexure VI, poultry meat may be transported directly from the slaughter room to the cutting room.

In such cases the slaughter room and the cutting room must be sufficiently near to each other by means of an extension of the mechanical handling system from the slaughter room, and cutting must be carried out immediately. As soon as the prescribed cutting and packaging are completed, the meat must be transported to the chilling room.

5. Poultry Meat must be brought into the cutting, boning and wrapping rooms. As soon as cutting, where appropriate, packaging is completed, the meat must be transported to the chilling room.
6. Except in the case of poultry meat cut while warm, cutting may take place only if the poultry meat has reached a temperature not exceeding $+4^{\circ}\text{C}$ (Four degree centigrade).
7. Cleaning of fresh poultry meat by wiping with a cloth is prohibited.
8. Cutting must be carried out in such a way as to avoid any soiling of the poultry meat. Splinters of bone and clots of blood must be removed. Meat obtained from cutting and not intended for human consumption must be collected in the separate containers.

Annexure X

HEALTH MONITORING OF CUT POULTRY MEAT AND POULTRY STORED MEAT

1. Approved cutting plants, approved rewrapping centres and approved cold stores must be supervised by the competent authority.
2. The supervision provided for in point 1 must include the following tasks:
 - supervision of the entry and exit of poultry meat,
 - health inspection of poultry meat held in the establishment,
 - supervision of the cleanliness of the premises, facilities and instruments provided for in Annexure IV, and of staff hygiene, including their clothing.
 - any other supervision which the official veterinarian considers necessary for ensuring compliance with this Order.

Annexure XI

HEALTH MARKING

1. Health marking must be carried out under the supervision of the official veterinarian. For this purpose, the latter shall supervise:
 - 1.1 the health marking of poultry meat:
 - 1.2 the labels and wrapping material when marked as provided for in Annexure XIII.
2. The health mark must include:
 - 2.1 for poultry meat wrapped in individual units or for small packages,
 - on the upper part, the name of the consigning country India;
 - on the lower part, Export Inspection Council / Export Inspection Agencies approval number of the establishments.

The letters and figures must be 0.2 centimetres high:

- 2.2 for large packages, an oval mark at least 6.5 centimetres wide by 4.5 centimetres high.

The letters must be at least 0.8 centimetres high and the figures at least 1 centimetres high. The health mark may, in addition, include an indication enabling the veterinarian who carried out the health inspection of the meat to be identified.

The material used for marking must meet all hygiene requirements and the information referred to in 2.1 shall appear on it in perfectly legible form.

3. 3.1 The health Marking referred to in point 2.1 must be made:
 - on or visibly beneath wrappers or other packaging of individually packed carcasses.
 - on non-individually wrapped carcasses by apposition of a seal or label, which may be used only once.
 - on or visibly beneath wrappers or other packaging of parts of carcasses or offal wrapped in small quantities.
- 3.2 The health marking referred to in point 2.2 must be made on large packages containing carcasses, parts of carcasses or offal marked in accordance with 2.1 of this Annexure.
- 3.3 Where a health marking appears on the wrapper or packaging:
 - it must be applied in such a way that it is destroyed when the wrapper or packaging is opened,
or
 - the wrapper or packaging must be sealed in such a way that it cannot be re-used after opening.

4. The health marking of carcasses, parts of carcasses or offal as provided for in point 3.1 of this Annexure shall not be necessary in the following cases:

4.1 Consignments of carcasses, including those which have had parts removed pursuant to point 1.2 of Annexure VIII, shall be dispatched from an approved slaughterhouse to approved cutting premises for cutting therein subject to the following conditions:

4.1.1 the large packaging containing the poultry meat should bear, on the external surface, the health mark in accordance with the third indent of point 3.1 and with point 3.3 of this Annexure.

4.1.2 the dispatch office shall maintain a record of the amount, type and destination of consignments dispatched in accordance with this Order:

4.1.3 the recipient cutting premises shall maintain a record of the amount, type and origin of consignments received in accordance with this Order;

4.1.4 the health mark on the large packaging shall be destroyed when the large packaging is opened in cutting premises under the supervision of the official veterinarian;

4.1.5 the destination and intended use of the consignment shall be clearly indicated on the external surface of the large packaging.

4.2 Consignments of carcasses, including those which have had parts removed pursuant to point 1.2 of Annexure VIII, parts of carcasses and the following offal; hearts, livers and gizzards, shall be dispatched from an approved slaughterhouse or cutting premises or rewrapping centre to a poultry meat and poultry meat product establishment for treatment subject to the following conditions:

4.2.1 the large packaging containing the fresh poultry meat shall bear, on the external surface, the health mark in accordance with the third indent of point 3.1 and with point 3.3 of this Annexure;

4.2.2 the dispatch office shall maintain a record of the amount, type and destination of consignments dispatched in accordance with this Order:

4.2.3 the recipient poultry meat & poultry meat product establishment shall maintain a record of the amount, type and origin of consignments received in accordance with this Order;

4.2.4 when the fresh poultry meat is intended for use in poultry meat products, the health mark of the large packaging shall be destroyed when the large packaging is opened in an establishment under the supervision of the competent authority.

4.2.5 the destination and intended use of the consignment shall be clearly indicated on the external surface of the large packaging.

Annexure XII

STORAGE

1. 1.1 After the chilling poultry meat must be kept at a temperature which may not any time exceed + 4 degree C.
- 1.2 Frozen Poultry meat must be kept at a temperature of -18 degree C.
- 1.3 Packaged poultry meat must not be stored in the same room as unpackaged poultry meat.

Annexure XIII

WRAPPING AND PACKAGING OF POULTRY MEAT

1. 1.1 Packaging (for example packing cases, paperboard boxes) must fulfil all rules of hygiene, and in particular:
 - (i) must not alter the organoleptic characteristics of the poultry meat'
 - (ii) must not be capable of transmitting to the poultry meat substances harmful to human health;
 - (iii) must be strong enough to ensure effective protection of the poultry meat during transportation and handling;
- 1.2 packaging must not be re-used for poultry meat unless it is made of corrosion-resistant materials which are easy to clean and has been previously cleaned and disinfected.
2. Where cut poultry meat or offal is wrapped, this operation must be carried out immediately after cutting and in accordance with hygiene requirements.
3. Wrapping must be transparent and colourless or, in the case of coloured transparent wrapping, designed in such a way as to leave the wrapped poultry meat or offal partially visible.
4. Parts of poultry or offal separated from the carcass must always be wrapped in a firmly sealed protective covering satisfying the above criteria
5. Wrapped poultry meat must be packaged.
6. However, when wrapping fulfills all the protective conditions of packaging it need not be transparent and colourless and placing in a second container is not necessary provided that the other conditions of point 1.1 of this Annexure are fulfilled.
7. Cutting, boning, wrapping and packaging operations may take place in the same room if the packaging is re-usable as described in point 1.2 of this Annexure or subject to the following conditions:

- 7.1 the room must be sufficiently large and so arranged that the hygiene of the operations is assured;
- 7.2 the packaging and wrapping must be enclosed in a sealed protective covering immediately after manufacture; this covering must be protected from damage during transport to the establishment and stored under hygienic conditions in a separate room in the establishment;
- 7.3 the rooms for storing packaging material must be dust and vermin-free and have no air connection with rooms containing substances which might contaminate meat. Packaging must not be stored on the floor;
- 7.4 packaging must be assembled under hygienic conditions before being brought into the room;
- 7.5 packaging must be hygienically brought into the room and used without delay. It must not be handled by staff handling poultry meat;
- 7.6 immediately after packaging the poultry meat must be placed in the storage room.
8. The packaging referred to in this Annexure may contain only cut poultry meat.

Annexure XIV

TRANSPORT

1. Fresh Poultry meat must be transported in sealed means of transport, designed and equipped in such a way that the temperatures specified in Annexure XII are maintained throughout transportation.
 2. Means of transport intended for transporting such Fresh poultry meat and poultry meat products must meet the following requirements:
 - 2.1 their inside surfaces must be smooth and easy to clean and disinfect;
 - 2.2 they must be provided with efficient devices for protecting the against insects and dust and be watertight.
 3. Means of transport intended for transporting meat may in no case be used for transporting live animals or any products likely to affect or contaminate meat.
 4. No other product likely to affect the hygiene or the poultry meat or to contaminate it may be transported at the same time as the meat in the same means of transport.
- Packaged meat must be transported in separate means of transport from unpackaged meat unless, within the same means of transport, an adequate physical separation is provided so as to protect unpackaged meat.

5. Fresh Poultry meat and poultry meat products may not transported in a vehicle or container which is not clean and has not been disinfected.
6. The operator of the plant, the owner or his representative ensure that transport vehicles and loading conditions are such as to meet the hygiene requirements of this Annexure.

Annexure XV

PROFESSIONAL QUALIFICATIONS OF PLANT TECHNOLOGIST (S)

1. Only candidates who prove that they have:
 - 1.1 followed a theoretical course, including laboratory demonstrations, authorized by the competent authorities.
 - 1.2 received practical training under the supervision of an official veterinarian and the practical training shall take place in slaughterhouse cutting plants, cold stores and inspection posts for poultrymeat, for the pre-slaughter inspection, in a holding.
2. The plant technologist shall have the following theoretical knowledge/ training
 - 2.1 for the inspection of holdings;
 - 2.1.1 theoretical part :
 - familiarity with the poultry industry - organization, economic significance, production methods, international trade etc.
 - anatomy and pathology of poultry,
 - basic knowledge of diseases - viruses, bacteria, parasites, etc.,
 - monitoring for disease and use of medicinal products/vaccines and residue testing,
 - hygiene and health inspection,
 - welfare on the farm, during transport and at the slaughterhouse,
 - environmental controls - in buildings, on farms and in general,
 - national and international rules,
 - consumer attitudes and quality control;
 - 2.1.2 practical part :
 - visits to farms of different types and different methods of rearing,
 - visits to production establishments,
 - loading and unloading of means of transport,
 - visits to laboratories,
 - veterinary checks,
 - documentation,
 - practical experience;
 - 2.2 for inspection at slaughterhouses.
 - 2.2.1 theoretical part:
 - basic knowledge of anatomy and physiology of slaughtered poultry,
 - basic knowledge of pathology of slaughtered poultry,

- basic knowledge of pathological anatomy of slaughtered poultry,
- basic knowledge of hygiene and in particular industrial hygiene, slaughter, cutting and storage hygiene and hygiene of work,
- knowledge of methods and procedure for the slaughter, inspection, preparation, wrapping, packing and transport of poultry meat,
- knowledge of the laws, regulations and administrative provisions relating to the carrying out of their work,
- sampling procedures;

2.2.2 practical part:

- inspection and assessment of slaughtered poultry,
- determination of poultry species through examination of typical parts of the poultry,
- determination of a number of parts of slaughtered poultry in which changes have occurred and comments thereon,
- post mortem inspection in a slaughterhouse.
- hygiene control,
- sampling.

Annexure XVI

1. Fresh meat must have been obtained from poultry, which has not been vaccinated against New castle disease using an attenuated live vaccine during the 30 days preceding slaughter.

1.1 comes from a holding;

1.2 which has not been placed under animal health restricted in connection with a poultry disease;

1.3 which is not located in an area which has been declared an avian influenza or Newcastle disease infection area;

2. During transport to the slaughterhouse it shall not come into contact with poultry suffering from avian influenza or Newcastle disease; such transport through an area which has been declared an avian influenza or Newcastle disease; such transport through an area which has been declared an avian influenza or Newcastle disease infected area shall be prohibited unless major road or rail links area used;

3. It shall come from slaughterhouses in which, at the time of slaughter, no case of avian influenza or Newcastle disease has been recorded;

4. Any poultry fresh meat which is suspected of having been contaminated at the slaughterhouse, cutting plant or storage depot or in the course of transport must be excluded from trade;

It shall be accompanied by the health attestation provided for in Annexure XVII.

Annexure XVII
MODEL
HEALTH ATTESTATION (1)
for poultry transported from the holding to the slaughterhouse
Competent service: No. (2):

1. Identification of poultry

Poultry species:

Number of poultry:

Identification mark:

2. Origin of poultry

Address of holding of origin:

3. Destination of poultry

The poultry will be transported to the following slaughterhouse:

by the following means of transport:

4. Attestation

I, the undersigned, official veterinarian, attest that the poultry described above were examined before slaughter on the above mentioned holding at
(time) on
(date) and found to be healthy.

(Place), (Date):

.....
(Signature of official veterinarian)

(1) This certificate is valid for 72 hours.

(2) Optional.

Annexure XVIII

MODEL

HEALTH CERTIFICATE
FOR FRESH POULTRY MEAT (1)No.(²).....

Place of loading _____

Competent Authority _____

Reference (²) _____

1. Identification of meat

Meat of _____
(Animal Species)

Nature of Cuts : _____

Nature of packaging _____

Number of cuts or packages _____

Month(s) and year(s) when frozen _____

Net weight _____

2. Origin of meat

Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved slaughterhouse (s)
_____Address(es) and veterinary approval number(s) of approved cutting plant(s)
_____Address (es) and veterinary approval number(s) of the approved cold store(s)

3. Destination of meat

The meat will be sent from _____
(place of loading)to _____
(Country and place of destination)

by the following of transport _____

Name and address of consignor _____

Name and address of consignee _____

(¹) Fresh poultry meat means, any part fit for human consumption of domestic animals of the following species:

fowl, turkeys, guinea fowl, ducks, gees, quail, which have not undergone any preserving process; however chilled and frozen meat shall be considered to be fresh meat.

(²) Optional

In the case of rail, trucks and lorries, state the train number/registration number, in the case of aircraft the flight number, and in the case of boats the name and, where necessary, the number of the container.

4. Attestation

I, the undersigned, official veterinarian; certify that :

- 4.1 - the poultry meat described above,
-- the packaging of the meat described above,

bear a mark proving that :

- the meat comes from animals slaughtered in approved slaughterhouses
- the meat was cut in an approved cutting plant;

4.2 The meat has been passed as fit for human consumption following a veterinary inspection carried out

4.3 The transport vehicles or containers and the loading conditions of this consignment meet the hygiene requirements.

Place _____ Date _____

(Name and signature of the official veterinarian)