

Alimentarius Commission;

(b) In the absence of (a) above, contractual specifications between the foreign buyer and the exporter shall be applicable provided the same is not below the national standards;

(c) In absence of (a) and (b), above specification prescribed in the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) and rules and regulation made thereunder shall apply;

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

1.	Chairman, Export Inspection Council	Chairman;
2.	Representative from Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority	Member;
3.	Representative from Department of Animal Husbandry and Dairying, Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare	Member;
4.	Representative from Food Safety and Standards Authority of India	Member;
5.	Representative from National Dairy Development Board	Member;
6.	Representative from Director National Dairy Research Institute Karnal of India	Member;
7.	Representative from Indian Dairy Association	Member;
8.	Representative of Export Inspection Council	Member.

[(F.No. K-16012/10/2019-Exp. Ins.)

DIWAKAR NATH MISRA, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 9 नवम्बर, 2020

का.आ. 4032(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और दुग्ध उत्पाद के निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटरिंग) नियम, 2000 का अधिक्रमण करते हुए ऐसे अधिक्रमण के पूर्व की गई और लोप की जाने वाली कार्रवाई को छोड़कर एतद्वारा निम्नलिखित नियम बनाती है, नामतः:-

1. संक्षिप्त शीर्षक एवं प्रारंभ – (क) इन नियमों को दूध एवं दुग्ध उत्पाद निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटरिंग) नियम, 2020 कहा जाएगा।

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

2. परिभाषा :- इस अधिसूचना में, जब तक प्रसंग के अनुसार अन्यथा अपेक्षित न हो, निम्नलिखित परिभाषाएं लागू होंगी।

(क) 'अधिनियम' का अर्थ है निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22)

(ख) 'अभिकरण' का अर्थ है क्षेत्र के विभिन्न स्थानों पर स्थित इसके उप-कार्यालयों सहित निरीक्षण के लिए अधिनियम की धारा 7 के तहत मुंबई, कोलकाता, कोच्चि, दिल्ली और चेन्नई में केंद्रीय सरकार द्वारा स्थापित कोई भी निर्यात निरीक्षण अभिकरण;

(ग) 'बैच' का अर्थ है दुग्ध एवं दुग्ध उत्पादों की मात्रा जिन्हें समान स्थितियों में तैयार किया गया है और विशेष रूप से एकल सतत परिचालन में उपचारित हो;

- (घ) 'प्रमाणपत्र' का अर्थ है अधिनियम की धारा 7 की उप-धारा (3) के तहत जारी प्रमाणपत्र जिसमें यह कहा गया हो कि वस्तु गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण से संबंधित शर्तों के अनुरूप है;
- (च) 'संग्रह केंद्र' का अर्थ है एक प्रतिष्ठान जहां कच्चे दुग्ध का संग्रह किया जाए और संभवतः शीतित किया जाए और छाना भी जाए।
- (छ) 'सक्षम प्राधिकारी' का अर्थ है अधिनियम की धारा 7 के तहत मुंबई, कोलकाता, कोच्चि, दिल्ली एवं चेन्नई में स्थापित किसी भी निर्यात निरीक्षण अभिकरण में से एक।
- (ज) 'समेकित दुग्ध उत्पाद' का आशय एक ऐसे उत्पाद से है जिसके अंतिम उत्पाद में मात्रा के रूप में दूध, दुग्ध उत्पाद या दुग्ध घटक उपभोग किए गए के अनुरूप एक अनिवार्य भाग है तथा दुग्ध से प्राप्त नहीं किए गए घटक किसी दुग्ध घटक में आंशिक या पूर्ण रूप से नहीं होंगे;
- (झ) 'खेप' का अर्थ है खाद्य उद्योग द्वारा आगे के प्रसंस्करण के लिए या प्रत्यक्ष मानव उपयोग के प्रयोजन से एक गंतव्य स्थान को एक एकल प्रदायगी के लिए दूध या दुग्ध उत्पादों की मात्रा।
- (ञ) 'पहुंचाए जाने वाला देश' का अर्थ है भारत
- (ट) 'गंतव्य देश' का अर्थ है वह देश जहां भारत से दूध या दुग्ध उत्पाद पहुंचाए जाते हैं।
- (ठ) 'ताप उपचार' ऐसा कोई भी तापन संबंधित उपचार जो उपयोग किए जाने के तुरंत बाद फॉस्फेट टेस्ट के प्रति एक नकारात्मक प्रतिक्रिया प्रदर्शित करता है।
- (ड) 'धारण' का अर्थ है एक प्रतिष्ठान जहां एक या अधिक डेयरी पशु तथा उनके जैसे पशुओं को रखा जाता है।
- (ढ) 'पैकिंग' का अर्थ है दूध या दुग्ध उत्पादों को पैकेज के किसी प्रारूप में रखना।
- (ण) 'पैकेजिंग' का अर्थ है एक या अधिक आवृत या अनावृत उत्पादों को एक कंटेनर में रखना या खुद कंटेनर को भी।
- (त) 'बाजार में प्रस्तुत करना' का अर्थ है, खुदरा बिक्री को छोड़कर, जो अनिवार्य रूप से खुदरा व्यवसाय के लिए राष्ट्रीय नियमों द्वारा वर्णित जांचों के अध्यक्षीन हो, बिक्री, बिक्री के लिए प्रस्तुत करने, प्रदायगी या निपटान के अन्य तरीकों के लिए भंडारण या प्रदर्शन।
- (थ) 'संयंत्र' का अर्थ है कोई परिसर जहां दूध या दुग्ध उत्पादों का प्रसंस्करण या विनिर्माण किया जाता है।
- (द) 'पेयजल' का अर्थ है ऐसा जल जिसे पीने तथा खाद्य प्रसंस्करण के लिए अनुकूल के रूप में सक्षम प्राधिकारी द्वारा स्वीकार्य राज्य स्वास्थ्य प्राधिकारी या अन्य एजेंसी या प्रयोगशाला द्वारा अनुमोदित किया गया हो।
- (ध) 'उष्मायन (थर्मिसेशन)' दूध में जैविकों की संख्या को कम करने एवं आगे के प्रसंस्करण के लिए दूध के दीर्घकालिक भंडारण की अनुमति देने के लिए अभिष्ट कच्चे दूध पर अनुप्रयुक्त एक उष्मा उपचार है। उष्मा स्थितियां 15 से 20 सेकंड के लिए 62 डिग्री से 65 डिग्री सेंटीग्रेड है। थर्मालाइज्ड दूध निश्चित रूप से फॉस्फेट पांजिटिव होना चाहिए।
- (न) 'उपचार प्रतिष्ठान' का अर्थ है एक प्रतिष्ठान या उत्पादन स्टॉक जहां दूध और/या उत्पादों का उपचार, प्रसंस्करण या पैकिंग की जाती है।
- (प) "यूएचटी (अल्ट्रा हाई टेम्परेचर) उपचार "दूध या क्रीम का एक ऐसा उच्च तापमान/अल्प अवधि उष्मा उपचार है जिसका लक्ष्य व्यावसायिक रूप से जीवाणुरहित उत्पाद का उत्पादन करना है जिस का भंडारण कमरे के तापमान पर किया जा सकता है। इस प्रक्रिया का उद्देश्य सभी सूक्ष्म-जीवों को नष्ट करना है; किसी भी अवशिष्ट सूक्ष्म-जीव से सामान्य भंडारण स्थितियों के तहत खराब होने की संभावना नहीं है। यूएचटी-उपचारित दूध एवं क्रीम को अपूतिक रूप से स्टर्लाइज्ड, वायुरूद्ध रूप से बंद किए हुए कंटेनर्स में पैकेज्ड किया जाता है। यह सकल उष्मा उपचार उष्मा-रोधी बीजाणुओं के विरुद्ध इसकी प्रभावोत्पादकता के हिसाब से न्यूनतम 3 मिनट के एफ मान के समान है। यूएचटी उपचार का तापमान 2-3 सेकंड के लिए 140 डिग्री सेंटीग्रेड जैसे उपयुक्त धारण समय के संयोजन में 135°-150° सेंटीग्रेड के रेंज में है।

(फ) "रैपिंग" किसी आरंभिक आवरण के उपयोग के द्वारा उत्पादों की या संबंधित उत्पादों के प्रत्यक्ष संपर्क में आरंभिक कंटेनर तथा आरंभिक रैपर या आरंभिक कंटेनर की सुरक्षा करना है।

(2) शब्द और अभिव्यक्तियां जो उपयोग किए गए किन्तु इन नियमों में परिभाषित नहीं हैं, के अर्थ अधिनियम में क्रमशः वही निर्दिष्ट अर्थ होंगे।

3. निरीक्षण का आधार: दूध और दुग्ध उत्पादों का निरीक्षण यह देखने के लिए किया जाएगा कि यह अधिनियम की धारा 6 के तहत केंद्र सरकार द्वारा स्वीकृत मानक निर्दिष्टों के अनुरूप है।

4. गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण एवं प्रमाणन की प्रक्रिया : (i) दूध या दुग्ध उत्पादों के निर्यात का प्रयोजन रखने वाला निर्यातक, -

(क) अपने प्रतिष्ठान के अनुमोदन के लिए आवेदन कर सकता है जहां सभी देशों को निर्यात के लिए लागू उप नियम (2) के तहत निर्दिष्ट निरीक्षण प्रणाली आधारित खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली के अनुरूप अभीष्ट दूध या दुग्ध उत्पाद तैयार या प्रसंस्कृत किया जाता है; या

(ख) आयात करने वाले देशों की आवश्यकता के अधीन ईयू के अतिरिक्त अन्य देशों को निर्यात के लिए लागू उप-नियम (3) के तहत निर्दिष्ट खेप वार निरीक्षण का समय-समय पर अनुसरण कर सकता है।

2. (क) दूध या दुग्ध उत्पादों के निर्यात का प्रयोजन रखने वाले उप - नियम (1) के खंड (क) के अधीन शामिल निर्यातक निर्यातों के लिए दूध या दुग्ध उत्पादों को भंडारित करने या संचालन करने या ढुलाई करने या प्रसंस्कृत करने या पैक करने की सुविधा सहित अपने प्रतिष्ठान के अनुमोदन के लिए (निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 की उप-धारा (1) के तहत स्थापित निकटतम निर्यात निरीक्षण एजेंसी कार्यालय में आवेदन कर सकता है।

(ख) निर्यातक की यह प्राथमिक जिम्मेदारी होगी कि वह प्रतिष्ठान जिसके लिए खंड (क) के तहत आवेदन किया गया है, वहां यह सुनिश्चित करे कि निर्यात के लिए अभीष्ट दूध या दुग्ध उत्पाद अच्छे विनिर्माण प्रचलनों और अच्छे स्वच्छता प्रचलनों पर आधारित उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी चरणों में तैयार, प्रसंस्कृत और संरक्षित किए जाएं और निर्यात के लिए लक्षित खाद्य उत्पाद अधिनियम की धारा 6 के तहत केंद्र सरकार द्वारा स्वीकृत मानक विनिर्देशों, केंद्र सरकार द्वारा अधिरोपित कोई अन्य प्रतिबंध या, जैसा मामला हो, समय-समय पर वाणिज्यिक, पर्यावरण संबंधी या संरक्षण उपायों के संबंध में राज्य सरकार द्वारा अधिरोपित विनिर्देशों के अनुरूप हो।

(ग) निर्यात निरीक्षण एजेंसी, परिषद द्वारा वर्णित तरीके से किए गए इस आकलन कि प्रतिष्ठान द्वारा की जाने वाली गतिविधियों की प्रकृति के अनुसार अपेक्षाओं की पूर्ति करता है, के आधार पर खुद को संतुष्ट करने के बाद प्रतिष्ठान को मंजूरी देगी और मंजूरी का प्रमाणपत्र जारी करेगी।

(घ) खंड (ग) के तहत प्राप्त किया गया अनुमोदन तीन वर्षों की अवधि के लिए वैध रहेगा और प्रतिष्ठान के आग्रह के बाद मंजूरी के नवीनीकरण पर विचार के लिए आकलन किया जाएगा। निर्यात निरीक्षण एजेंसी संतुष्ट नहीं होती है, तो वह प्रतिष्ठान को मंजूरी देने से मना करेगी और तत्संबंधी कारणों के साथ प्रतिष्ठान के आकलन की तिथि से 10 दिनों की अवधि में लिखित रूप से ऐसी मनाही को संप्रेषित करेगी।

(ड.) एजेंसी यह सुनिश्चित करेगी कि इस उप-नियम के तहत अनुमोदित प्रतिष्ठान में नियमित गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और प्रतिष्ठानों की निगरानी द्वारा अपेक्षाओं का अनुपालन होता रहे जिसके लिए एजेंसी को सभी समय प्रतिष्ठानों के सभी भागों एवं रिकॉर्ड तक और उत्पादन भंडारण एवं परिवहन के सभी चरणों के दौरान स्वच्छता संबंधी संचालनों और खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए प्रतिष्ठान द्वारा किए गए नियंत्रण से संबंधित रिकॉर्डों तक निर्बाध पहुँच रहेगी।

च) परिषद सभी अनुमोदित प्रतिष्ठानों की सूची का रख - रखाव करेगी, प्रत्येक के पास एक अधिकृत संख्या होगी।

छ) एजेंसी यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक कदम उठाएगी कि अनुमोदित प्रतिष्ठानों द्वारा निर्यातित दूध या दुग्ध उत्पाद के संबंध में निम्नलिखित अपेक्षाओं की पूर्ति करेंगे :

(i) उन्हें अनिवार्य रूप से डेयरी पशुओं के दूध से प्राप्त किया गया हो जो अनुलग्नक क की मद 1 में दी गई अपेक्षाओं की पूर्ति करते हो ;

- (ii) उनमें दूध के अतिरिक्त केवल अनुमति योग्य खाद्य योजक या /प्रसंस्करण सहायक हों जो मानवीय उपयोग के अनुकूल हों।
- (iii) उन्हें एक अनुमोदित संयंत्र में उपचारित और तैयार किया गया हो जो अनुलग्नक ख की मद 1 एवं 2, 5 एवं 6 का अनुपालन करता हो तथा इन नियमों की अपेक्षाओं की पूर्ति करता हो।
- (iv) उन्हें अनुलग्नक ग में निर्धारित अपेक्षाओं को पूरा करते हुए प्रसंस्कृत और/या विनिर्मित किया गया हो।
- (v) उनका अनिवार्य रूप से प्रसंस्करण उपचार किया गया हो जो उन्हें अन्य बातों के अलावा अनुलग्नक ग की मद संख्या 3 में वर्णित विश्लेषणात्मक विनिर्देशों को पूरा करने में समर्थ बनाता है।
- (vi) उनका अनिवार्य रूप से अनुलग्नक ग की मद संख्या 5 के अनुरूप लेबलिंग हुआ हो।
- (vii) उनको अनिवार्य रूप से अनुलग्नक ग की मद 4 के अनुरूप पैक किया गया हो।
- (viii) उनका अनिवार्य रूप से अनुलग्नक ग की मद 6 के अनुरूप भण्डारण और परिवहन किया गया हो।
- (ix) प्रसंस्करणकर्ता द्वारा इंगित किया जाएगा कि किस अवधि तक दूध एवं दुग्ध उत्पाद मानव उपयोग के लिए अनुकूल है।
- (x) विभिन्न जाँचों और परीक्षणों के परिणामों को रिकॉर्ड किया जाता है और सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने के लिए तीन वर्षों की अवधि के लिए रखा जाता है।
- (xi) अनुमति प्राप्त निर्धारित स्तर से अधिक फार्माकोलॉजिकल या हार्मोनल कार्य का और एंटीबायोटिक्स, कीटनाशक, डिटर्जेंट वाले तत्वों का कोई अवशिष्ट नहीं होगा जिससे कि वे नुकसानदायक बन सके या जो उनके ऑर्गेनोलेप्टिक लक्षण वर्णनों को बदल दे या उनके उपभोग को मानव स्वास्थ्य के लिए खतरनाक या हानिकारक बना दे।
- (xii) अगर जांच किए गए दूध या दुग्ध उत्पाद अनुमति प्राप्त निर्धारित स्तर से अधिक अवशिष्टों के संकेत देते हैं तो खाद्य पदार्थों के विनिर्माण के लिए या प्रत्यक्ष मानव उपयोग के लिए उनको अनुमति नहीं दी जाए।
- (xiii) अवशेषों के लिए परीक्षण अनिवार्य रूप से राष्ट्रीय / अंतर्राष्ट्रीय रूप से मान्यता प्राप्त पद्धतियों के अनुरूप किए जाएं।
- (xiv) उत्पादन का स्वास्थ्य परीक्षण और पर्यवेक्षण अनुलग्नक घ में दिए गए के अनुरूप होना किया जाना चाहिए।

ज) सक्षम प्राधिकारी प्रतिष्ठान के अनुमोदन के मामले में परिषद, कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण(एपीडा), मत्स्यपालन, पशुपालन और डेयरी मंत्रालय के अंतर्गत पशुपालन एवं डेयरी विभाग, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, एफएसएसआई, राष्ट्रीय डेयरी विकास बोर्ड, राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थान, उद्योग, सहकारी संघों के प्रतिनिधियों की सहायता ले सकते हैं।

झ) प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातक के अनुरोध पर, निर्यात निरीक्षण एजेंसी यह संतुष्टी कर लेने के बाद कि दूध या दुग्ध उत्पाद निर्यात निरीक्षण एजेंसी द्वारा जारी वैध अनुमोदन संख्या वाले अनुमोदित प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों में प्रसंस्कृत किया गया था और परिषद द्वारा इस संबंध में जारी किसी निर्देश और नियम 3 में दिए गए नियमों का अनुपालन करता है, आयातक देश द्वारा वांछित फार्मेट में या निर्धारित प्रारूप में स्वास्थ्य प्रमाणपत्र या चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करेगी।

ञ) यदि कोई अनुमोदित प्रसंस्करणकर्ता उत्पादों के ताजेपन पर मूल्य प्राप्त करने के लिए तत्काल ताजे /प्रशीतित दूध या दुग्ध उत्पादों का निर्यात करना चाहेगा, तो प्रमाणपत्र प्रशीतित दूध या दुग्ध उत्पाद के डिस्पेच के दिन जारी किया जाएगा और प्रयोगशाला सैंपल के जांच परिणामों का सत्यापन पूर्वव्यापी आधार पर किया जाएगा और खेपों से नमूनों के विश्लेषण के गैर - अनुपालन परिणामों के मामले में उपयुक्त अनुवर्ती कारवाई की जाएगी।

3 (क) दूध या दुग्ध उत्पाद निर्यात का इरादा रखने वाला उप खंड (1) के खंड (ख) के तहत आने वाला निर्यातक खेपवार निरीक्षण करने के लिए एजेंसी के निकटतम कार्यालय को निर्यात किए जाने के प्रयोजन से खेप के विवरण देते हुए निर्धारित प्रारूप में सूचना प्रस्तुत करेगा। ऐसी प्रत्येक सूचना दी जाएगी -

(i) उसी स्टेशन पर जहां एजेंसी का कार्यालय स्थित है, अवस्थित प्रतिष्ठान में निरीक्षण किए जाने से तीन दिन पूर्व से कम नहीं; और

(ii) उसी स्टेशन पर जहां एजेंसी का कार्यालय स्थित है; वहां गैर अवस्थित प्रतिष्ठान में निरीक्षण किए जाने से पांच दिन पूर्व से कम नहीं।

ख) खंड (क) में संदर्भित सूचना की प्राप्ति पर, एजेंसी जांच एवं परीक्षण के लिए नमूना संग्रह करने के द्वारा निर्यात के ध्येय दुग्ध उत्पादों की खेप का निरीक्षण करेगी।

ग) एजेंसी, परिषद द्वारा वार्णित तरीके से किए गए निरीक्षण और परीक्षण के आधार पर यह संतुष्टी होने के बाद कि दुग्ध उत्पादों की खेप इस प्रयोजन के लिए स्वीकृत मानक विनिर्देशों के अनुरूप है, यह घोषणा करते हुए कि यह खेप मानव उपयोग एवं निर्यात के लिए उपयुक्त है, स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगी और और यदि निर्यातक द्वारा आग्रह किया गया है तो आयातक देश द्वारा वांछित निर्दिष्ट प्रपत्र में पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र भी जारी करेगी ; बशर्ते कि एजेंसी के लिए उपरोक्त प्रावधान की अपेक्षा का पर्यवेक्षण, निगरानी और अनुपालन सुनिश्चित करना और अपेक्षा का अनुपालन न करने वाले किसी भी रूप में निर्यात के लिए लक्षित दुग्ध उत्पादों के संबंध में प्रमाणपत्र जारी करने से मना करना विधि सम्मत होगा और वह ऐसी मनाही को तत्संबंधी कारणों के साथ निरीक्षण की तिथि से पांच दिन की अवधि के भीतर लिखित रूप में संप्रेषित करेगी।

घ.) एजेंसी के पास किसी भी प्रकार के प्रमाणपत्र जारी किए जाने के बाद भी भंडारण, पारगमन में एवं बंदरगाहों पर खेप की गुणवत्ता का पुनः आकलन करने का अधिकार होगा और किसी भी चरण में यह पाए जाने पर कि खेप में मानक विनिर्देशों का अनुपालन नहीं हो रहा है, मूल रूप से जारी प्रमाणपत्र वापस ले लिया जाएगा।

ड.) इन नियमों के उद्देश्य के लिए निरीक्षण निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता के किसी भी परिसर में किया जाएगा और आवेदक यह सुनिश्चित करेगा कि उसमें इस उद्देश्य के लिए पर्याप्त सुविधाएं विद्यमान हों।

5. **शुल्क :** (क) दूध या दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ प्रसंस्करणकर्ता द्वारा 5000 रुपये के शुल्क का भुगतान किया जाएगा।

(ख) फ्री ऑन बोर्ड (एफ.ओ.बी) मूल्य के 0.20 प्रतिशत की दर से एक निगरानी शुल्क का भुगतान प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातक द्वारा वार्षिक रूप से प्रति निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता अधिकतम 25 लाख रुपये संबंधित निर्यात निरीक्षण एजेंसी को किया जाएगा।

(ग) खेप-वार निरीक्षण के मामले में, फ्रेट ऑन बोर्ड मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से एक शुल्क एजेंसी को दूध या दुग्ध उत्पादों की प्रति खेप न्यूनतम पांच सौ रुपये के अध्यक्षीन देय होगा।

स्पष्टीकरण: प्रसंस्करणकर्ता / निर्यातक द्वारा प्रत्येक खेप के लिए देय शुल्क की राशि निकटतम रूप में पूर्णांकित की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए, जहां ऐसी राशि में रुपये का एक हिस्सा निहित होता है तो अगर यह हिस्सा 50 पैसे या अधिक है, इसे बढ़ाकर एक रुपये कर दिया जाएगा और यह हिस्सा 50 पैसे से कम है तो इसकी अनदेखी कर दी जाएगी।

5. इस आवश्यकता की पूर्ति न होने पर सक्षम प्राधिकारी अधिनियम में विनिर्दिष्ट किए अनुसार कार्रवाई करेगा तथा परिषद आवश्यक निर्देश जारी करेगा।

6. **अपील :** 1. कोई भी व्यक्ति जो निम्न से असंतुष्ट हो :

- i. सक्षम प्राधिकारी के अनुमोदन प्रदान न करने के निर्णय
- ii. सक्षम प्राधिकारी के अनुमोदन वापस लेने संबंधी निर्णय
- iii. सक्षम प्राधिकारी की स्वास्थ्य/पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करने से मनाही

वह ऐसे निर्णय या आदेश प्राप्त होने की तिथि से 45 दिनों के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त अपीलीय प्राधिकारी को अपील कर सकता है।

2. अपीलीय प्राधिकरण के कुल सदस्यों में कम से कम दो-तिहाई सदस्य गैर-सरकारी होंगे।

3. अपील की प्राधिकारी की किसी बैठक के लिए कोरम तीन का होगा।
4. अपील की प्राप्ति के 30 दिनों के भीतर इसका निपटान किया जाएगा।

[फा.सं. के -16012/10/2019- निर्यात निरीक्षण]

दिवाकर नाथ मिसरा, संयुक्त सचिव

अनुबंध क

उपचार और / अथवा प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों में कच्चे दूध की स्वीकृति संबंधी आवश्यकताएँ

1. कच्चा दूध के लिए पशु स्वास्थ्य की आवश्यकताएँ- कच्चा दूध उत्पन्न होगा-

- (i) पशु से जो प्रत्यक्ष रूप से स्वस्थ हैं तथा संक्रमण रोग के कोई भी गोचर लक्षण प्रदर्शित नहीं हो रहे हैं जिनके दूध के माध्यम से मनुष्यों में अन्तरित होने की संभावना है ;
- (ii) डेयरी पशु से जो असामान्य संवेदी विशेषताओं का दूध नहीं देते हैं;
- (iii) डेयरी पशु से जिसके थन में कोई घाव नहीं है जिससे दूध की गुणवत्ता प्रभावित होने की आशंका हो।
- (iv) जिन जानवरों का एंटीबायोटिक दवाओं या अन्य पशु चिकित्सा दवाओं के साथ उपचार किया गया है, जो दूध में अन्तरित हो सकती है, उन्हें संग्रह केंद्र में नहीं लाया जाएगा, जब तक कि इस तरह के उपचार के बाद दवा की अवधारण अवधि का निरीक्षण नहीं किया जाता है।

2. होल्लिंग की स्वच्छता - (1) होल्लिंग जहां से कच्चा दूध आता है, उनका रख रखाव इस तरह से किया जाएगा जिससे यह सुनिश्चित हो -

- (क) पशुओं के आवास, स्वच्छता, सफाई और स्वास्थ्य की अच्छी स्थिति - ; तथा
- (ख) दूध दुहने, संभालने, भंडारण और ठंडा करने के लिए (जहां लागू हो) संतोषजनक स्वच्छता की स्थिति।
- (2) जिस परिसर में दूध दोहन या दूध का भण्डारण, हैंडल या ठंडा किया जाता है, वह इस तरह बनाए तथा/अथवा निर्मित हो, ताकि दूध के दूषित होने के सभी जोखिमों से बचा जा सके।
- (3) पशु परिसर / शेड में उचित सूर्य प्रकाश के साथ उपयुक्त सफाई और वायु – संचार सुनिश्चित करने के लिए सभी प्रयास किए जाएंगे। गंदगी के संचय से बचने के लिए पर्याप्त जल निकासी होनी चाहिए।
- (4) (i) पशुओं को स्वच्छ, शुष्क वातावरण में रखा जाएगा,
- (ii) गोबर और अवशिष्ट खाद्य सामग्री को पशु परिसर / शेड से नियमित आधार पर दूर किया जाएगा।
- (5) पशु शेड मक्खियों से मुक्त होगा।
- (6) पशुओं से दूध दुहने का कार्य स्वच्छ और जहां तक संभव हो शुष्क वातावरण में किया जाएगा।
- (7) जहाँ दूध उत्पादक पशुओं को खुले में रखा जाता है , वहां आवास क्षेत्र से पर्याप्त रूप से अलग एक दूध दुहने वाला क्षेत्र होना चाहिए।
- (8) जो जानवर संक्रमित हैं या जिनके संक्रमित होने का संदेह है, उन्हें बाकी झुंड के जानवरों से अलग करना, संभव और प्रभावी होना चाहिए।
- (9) सभी प्रजातियों के जानवरों को उस परिसर और उन जगहों से दूर रखा जाना चाहिए जहाँ दूध संग्रहित, संभाला या ठंडा किया जाता है।
- (10) उत्पादन होल्लिंग्स में जानवरों का जहां तक संभव हो निरीक्षण करना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि पशु स्वास्थ्य की आवश्यकताओं का अनुपालन किया जा रहा है।

(11) उत्पादन होल्लिंग्स की नियमित जाँच की जाएगी ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि स्वच्छता आवश्यकताओं का अनुपालन किया जा रहा है। इन जाँचों की आवृत्ति को संबंधित उत्पादन होल्लिंग में जोखिम के आकलन का ध्यान रखना चाहिए। यदि निरीक्षण से पता चलता है कि स्वच्छता अपर्याप्त है, तो स्वच्छता की स्थिति में सुधार के लिए उचित कदम उठाए जाएंगे।

3. दूध दुहने में स्वच्छता, कच्चे दूध का संग्रह और उत्पादन होल्लिंग से संग्रह केन्द्रों या प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों तक परिवहन - (1) दूध दुहने के उपकरण में स्वच्छता निम्नवत रखी जाएगी;

(i) दोहन उपकरण / बर्तन संक्षारण प्रतिरोधी धातुओं से बने होंगे जिसमें चिकनी सतह और चौड़े मुंह होते हैं जो आसानी से साफ हो जाते हैं और दूध की संवेदी गुणवत्ता को प्रभावित नहीं करते हैं। दोहन बर्तनों में ढक्कन होना चाहिए।

(ii) दोहन के बर्तन को अच्छी तरह से डिजैट से धोया जाना चाहिए जैसे कि वाशिंग सोडा और धोने के बाद पीने योग्य पानी से धोना और अधिमानतः धूप में सुखाना चाहिए।

(2) किसान के स्तर पर भंडारण की स्थिति निम्नवत रखी जाएगी :-

(i) दूध दुहने के तुरंत बाद बंद कंटेनरों में दूध को दूध संग्रह बिंदु पर लाया जाएगा।

(ii) यदि दूध को दूध दुहने के चार घंटे के भीतर एकत्र नहीं किया जाता है, तो इसे लगातार 7 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर ठंडा किया जाना चाहिए या दो लगातार संग्रहों के मामले में कम तापमान पर या अगर संग्रह दैनिक नहीं है तो 4 डिग्री सेल्सियस या उसमें कम में ठंडा किया जाना चाहिए। दूध को उपचार और/या प्रसंस्करण प्रतिष्ठान में ले जाते समय, इसका तापमान 8 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं होना चाहिए।

(3) दूध दुहने का स्वच्छ व्यवहार - (क) फीडिंग : दुधारू पशुओं के लिए फीड और चारा रूचिकर, पौष्टिक, सुरक्षित और फीडिंग के लिए उपयुक्त होंगे तथा उर्वरकों, विषाक्त पदार्थों आदि के अवशेषों को अन्तर्गत करने का जोखिम प्रस्तुत नहीं करेंगे।

(ख) विटामिन : विटामिन को इस तरह से मिश्रित किया जाएगा कि यह दूध में अवशेषों, उदाहरण के लिए पेस्टिसाइड, इन्सेक्टिसाइड, विषाक्त पदार्थों, आदि के रूप में उपस्थित न रहे।

(ग) स्वच्छ दूध दुहन : दूध दुहने से पूर्व जानवरों के थन के साथ - साथ आस-पास के क्षेत्र को अच्छी तरह से पानी से साफ किया जाएगा और सुखाया जाएगा। जानवरों को ठीक से तैयार किया जाएगा और शरीर से बालों को हटाया जाएगा, ताकि दूध के दूषित होने के जोखिम से बचा जा सके। इसके अलावा, जानवरों को नियमित रूप से पानी से साफ किया जाना चाहिए।

हर बार दूध दुहने से पूर्व, प्रत्येक थन से दूध का एक नमूना दुर्गंध की और किसी भी दृश्य असामान्यता, जैसे कि रक्त, मवाद, फ्लेक्स, आदि का पता लगाने के लिए जांचा जाएगा। ऐसे दूध का उपयोग मानव उपभोग के लिए नहीं किया जाएगा।

(4) व्यक्तिगत स्वच्छता - (i) दूध दुहने वाले कर्मियों के लिए पूर्ण स्वच्छता की आवश्यकता होनी चाहिए, विशेषतः व्यक्तिगत स्वच्छता के तहत दूध दुहन होना चाहिए, उदाहरण के लिए उसे बीमारियों से पीड़ित नहीं होना चाहिए, विशेष रूप से खांसी और ठंड से व साफ कपड़े पहनने चाहिए। दूध दुहने से पहले हाथों के अच्छी तरह से धोएं और नाखूनों को समय - समय पर काटें। इस उद्देश्य के लिए, दूध दुहन के स्थान के निकट हाथ धोने की उपयुक्त सुविधाओं की आवश्यकता होती है।

(ii) कच्चे दूध को दूषित करने वाले संभावित व्यक्तियों को कच्चा दूध हैंडल करने की अनुमति नहीं होगी, यह सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरती जाए।

(5) उत्पादन स्वच्छता

कच्चे दूध में पानी मिलाने से रोकने के लिए एक उपयुक्त तंत्र स्थापित किया जाएगा।

(6) संग्रह एवं शीतल केन्द्र में दूध का संग्रहण

(क) परिसर : दूध संग्रह केंद्र में कमरे साफ होने चाहिए और संतोषजनक सुरक्षा उपाय प्रदान करके संदूषण के जोखिमों को घटाकर न्यूनतम किया जा सकता है। कंटेनरों और बर्तनों की सफाई तथा कीटाणुनाशन के लिए पर्याप्त प्रावधान किया जाना चाहिए। संग्रह केंद्र के कमरों का फर्श कंक्रीट या अन्य अभेद्य सामग्री से निर्मित होना चाहिए ताकि इसे आसानी से साफ किया जा सके यह ढलवां हो जिससे सफाई का पानी आसानी से निकल जाए। कमरों की दीवारों और छत में एक चिकनी और गैर-शोषक सतह होनी चाहिए ताकि उन्हें कुशलता से साफ किया जा सके। इमारत में रोशनी की अच्छी व्यवस्था की जाना चाहिए और यह पर्याप्त रूप से हवादार होना चाहिए। संग्रहण केंद्र का परिवेश स्वच्छ और किसी भी प्रकार के जल जमाव से मुक्त होना चाहिए। कीट नियंत्रण के लिए उचित विधि का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(ख) दूध संग्रहण उपकरण : दूध संग्रहण की प्रत्येक शिफ्ट के पश्चात, सभी दूध संग्रहण और परीक्षण उपकरण डिटर्जेंट व स्वच्छ पानी से अच्छी तरह से साफ किए जाने चाहिए।

डेयरी द्वारा प्रदान किए गए साफ, स्वच्छ, खाली डिब्बों की भली भांति रूप से जांच किया जाना चाहिए और यदि आवश्यक हो तो इन्हें डिटर्जेंट और साफ गर्म पानी से धोया जा सकता है।

(ग) दूध का संग्रहण : संग्रहण से पहले प्रत्येक किसान द्वारा प्रदान किए गए दूध का संवेदी जांच के लिए परीक्षण किया जाना चाहिए संग्रह के समय, दूध में किसी भी संदिग्ध कण को हटाने के लिए एक छलनी या साफ कपड़े का उपयोग किया जा सकता है। केंद्र में संग्रह का समय प्रसंस्करण संयंत्र में लॉरी / टैंकर के समय के अनुरूप तय किया जाना चाहिए।

जहां तक संभव हो, दूध के डिब्बे को पूरी तरह से भरा जाना चाहिए और दूसरे कैन के इस्तेमाल से पूर्व पहली कैन पर मजबूती से ढक्कन बंद करना चाहिए। यह दूध के जीवन को बढ़ाएगा, वसा पृथक्करण और परिवहन के दौरान संदूषण के जोखिम को भी कम करेगा।

(घ) दूध का एक स्थान से दूसरे स्थान पर पहुंचाना और शीतलन करना : दूध को डेयरी प्लांटों के लिए इस तरह से एक स्थान से दूसरे स्थान पर पहुंचाया जाना चाहिए कि स्थानीय जलवायु परिस्थितियों के आधार पर, दोहन और प्रसंस्करण संयंत्र लाने की अवधि चार घंटे से अधिक न हो। यदि प्रसंस्करण संयंत्र और संग्रह केंद्र के बीच की दूरी अधिक है, तो दूध का प्रसंस्करण संयंत्र तक पहुंचाने से पहले इसे 10 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर ठंडा किया जाना चाहिए। दूध शीतलन उपकरणों की सफाई सुनिश्चित की जानी चाहिए। इसके अलावा, वायु संदूषण से सुरक्षा के लिए धातु ढाल वाले बड़े आकार के कूलर प्रदान किए जाने चाहिए।

7. संग्रहण – सह – शीतलन केंद्रों और प्रसंस्करण संयंत्रों को खेत और गांवों से दूध का परिवहन

- खेत और गांवों से डिब्बों में संग्रह केन्द्र में दूध के परिवहन के दौरान, रास्ते में पर्याप्त सावधानियां रखी जानी चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जाए कि दूध की गुणवत्ता के क्षय कम से कम हो।
- डिब्बों के लिए क्लोज फिटिंग ढक्कन होने चाहिए। भरे हुए डिब्बे धूप से पर्याप्त रूप से सुरक्षित होने चाहिए। बारिश या गंदगी को डिब्बे के अंदरूनी हिस्से में नहीं आने देना चाहिए। डिब्बे की ग्रीवा टोटी ढक्कन के बीच कोई पैकिंग जैसे जूट, अखबार, पुआल आदि का प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए।
- पौधों से टपकते पानी या सड़क पर पानी के छींटों से निकलने वाले पानी को डिब्बे के संपर्क में नहीं आने देना चाहिए।
- दूध के डिब्बे को ढोने वाले उसी वाहन पर कोई अन्य सामग्री नहीं लादनी चाहिए।
- जब दूध ले जाने के लिए सड़क या रेल के टैंकरों का उपयोग किया जाता है, तो उन्हें ऐसे डिज़ाइन किया जाना चाहिए कि जहां तक संभव हो, परिवहन के दौरान हलचल को रोका जा सके।
- दूध के परिरक्षण के लिए स्वच्छता संबंधी सभी प्रक्रियाओं को दूध के परिवहन के लिए टैंकर प्रणाली का उपयोग करते समय ध्यान में रखना चाहिए।

- vii. टैंकर में मैनहोल का किनारा ऊपर की ओर निकला होना चाहिए ताकि ढक्कन को उठाते समय टैंक में टपकाव को रोका जा सके। सड़क से धूल या गंदगी से सुरक्षा के लिए ढक्कन के ऊपर एक विशेष आवरण प्रदान किया जाना है। इसी तरह, किसी भी वाल्व या नली कनेक्टर पर एक कवर प्रदान किया जाना चाहिए।
- viii. टैंकों का निर्माण इस तरह होना चाहिए कि वह आसानी से साफ किया जा सके और टैंकों के डिजाइन सर्वोत्तम तकनीकी और स्वच्छता मानकों के अनुरूप होना चाहिए। प्रक्रियाओं के अंत में टैंकों की शुद्धि और सफाई की जानी चाहिए।
- ix. इन्सुलेशन सामग्री ऐसी गुणवत्ता की होनी चाहिए कि परिवहन के दौरान दूध का तापमान 2 डिग्री सेल्सियस से अधिक न बढ़े ।
- x. बैक्टीरिया के क्लंप को टूटने या वसा के ग्लोब्यूलस के परिवर्तन अथवा हवा के सम्मिश्रण से बचने के लिए टैंक में अत्यधिक या उच्छाल को कम से कम किया जाना चाहिए।

8. कच्चे दूध के मानक

प्रसंस्करण की आगे की प्रक्रिया के लिए एकत्र किया गया कच्चा दूध निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:

(क) भारी धातु	कच्चा दूध संगत राष्ट्रीय / अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप होगा ।
(ख) कीटनाशक के अवशेष	
(ग) एफलाटाॉक्सिन	
(घ) एंटीबायोटिक अवशेष	
(ड.) संदूषित और मिलावट करने वाले पदार्थ	

अनुबंध ख

1. प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों की स्वीकृति के लिए सामान्य शर्तें

प्रसंस्करण संयंत्र निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:

- (क) स्थल : प्रसंस्करण संयंत्र या डेयरी या विशेषतः खुले, स्वच्छ और स्वस्थ परिवेश में सड़क जहां वाहनों के आवागमन से उड़ती धूल, कूड़े के ढेर, मवेशियों के शेड, खुले सीवेज नालियों या मक्खियों के पैदा होने अन्य स्थानों की संभावना हो से दूर स्थित होंगे। यह अत्यधिक धूल, अप्रिय भभका, या धुएं, के स्रोतों से मुक्त होगा। संयंत्र के आसपास के क्षेत्र में ताजा कचरा या इसी तरह का अपशिष्ट जमा नहीं होगा।
- (ख) भवन : डेयरी के लिए प्रयुक्त ढांचा उपयुक्त आकार, निर्माण एवं डिजाइन का होगा जिससे कि प्रसंस्करण प्रयोजनों के लिए रखरखाव स्वास्थ्यकर प्रचालन को सुविधाजनक बनाया जा सके। इसमें स्वास्थ्यकर प्रचालन के लिए आवश्यक उपकरण और भंडारण सामग्री (कच्चे एवं तैयार उत्पाद) को रखने के लिए पर्याप्त स्थान होना चाहिए। निर्माण सामग्री ईंट, प्लास्टर, सीमेंट, कंक्रीट, टाइल या किसी अन्य समकक्ष सामग्री की होगी जो स्वच्छता सुनिश्चित करती है। भवन का निर्माण इस प्रकार होगा कि यह कृतक रहित, मक्खी रहित और पक्षी रहित होगा। जब तक उपयुक्त विभाजन या स्थानों या अन्य प्रभावी साधनों द्वारा अलग नहीं किया जाता है, तब तक भवन के किसी भी हिस्से का उपयोग घरेलू उद्देश्यों या अन्य प्रकार के खाद्य कार्यों के लिए नहीं किया जाएगा

- (ग) वेंटिलेशन और प्रकाश व्यवस्था : प्रसंस्करण संयंत्र अथवा डेयरी में श्रमिकों की संख्या, उनके कार्य के घंटे और संचालन की प्रकृति को ध्यान में रखते हुए पर्याप्त रूप से प्रकाश और वेंटिलेशन व्यवस्था होगी। वेंटिलेशन और प्रकाश व्यवस्था कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसा होगी।
- (घ) फर्श; दीवारों और छतें : फर्श चिकना, धोने योग्य, उचित रूप से नाली या निकासी से जुड़े जलमार्ग के लिए ढलान वाला होगा। यह पानी के लिए गैर शोषक होगा और कमजोर एसिड, क्षार या धारा से प्रभावित नहीं होगा। कठोर, चिकना और अभेद्य फर्श, जैसे कि सीमेंट कंक्रीट का फर्श, कार्य के कमरे, स्टोर रूम और गोदाम के लिए बनाया जाएगा। आंतरिक दीवारों और छत चिकनी गैर-शोषक, हल्के रंग की सतह, दरारों और तेज कोणों से मुक्त होगी, जिससे उनकी प्रभावी सफाई हो सके। दीवारों के साथ फर्श का जोड़ और दो दीवारों के बीच जोड़ को धूल के जमा होने से संचय को रोकने के लिए गोल किया जाएगा। डेयरी फर्श, दीवारों और छतों को नियमित रूप से साफ किया जाएगा।
- (ङ.) मरम्मत : भवन की मरम्मत और सफाई की उचित स्थिति का रख रखाव हमेशा किया जाएगा। आवश्यकता पड़ने पर, इसको चूने से धोया, रगड़ा, कीटाणु रहित और सुगन्धित किया जा सकता है।
- (च) प्रसंस्करण कक्ष : (i) कमरे को मक्खी रहित और कृतक रहित बनाया जाएगा। फर्श पानी के लिए अभेद्य होगा और जल निकासी सुनिश्चित करने के लिए फर्श में पर्याप्त ढलान होगा। प्रसंस्करण कक्ष में नालियों को सीमेंट से बनाया जाएगा और वियोज्य कवर से ढंक दिया जाएगा। नालियों को साफ रखा जाएगा और ब्लाकिंग अवरोध या तरलरोधन से बचने के लिए उन्हें नगर निगम की नाली से जोड़ने से पहले उपयुक्त स्थानों पर जाल लगाया जाएगा, या ऐसी किसी व्यवस्था के अभाव में इसे, डेयरी और पानी की आपूर्ति के स्रोत से उचित दूरी पर स्थित सोकेज गड्डों में बहा दिया जाएगा। कमरे को साफ करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। पर्याप्त संख्या में वाॅश बेसिन और सिंक प्रदान किए जाएंगे। संक्षेपण और टपकाव को रोकने के लिए उचित वेंटिलेशन बनाए रखा जाएगा। जहां आवश्यक हो, निकास पंखे उपलब्ध कराए जाएंगे।

(ii) मक्खियों, मच्छरों और कीड़ों के प्रवेश को रोकने के लिए प्रसंस्करण कक्ष में प्रभावी साधन उपलब्ध कराए जाएंगे। इस तरह के प्रभावी साधन, स्क्रीन, पंखे, हवा के पर्दे आदि हो सकते हैं। प्रसंस्करण कक्ष में सेल्फ - क्लोजिंग डबल दरवाजा लगाया जाना चाहिए। दरवाजे और खिड़कियां को मक्खीरहित, वायर गेज के साथ कवर किया जाना चाहिए और उन्हें बाहर की तरफ खुला होना चाहिए।

(iii) मशीनरी, उपकरण, फर्नीचर, फर्श आदि धोने के लिए बड़ी मात्रा में पानी की निकासी के लिए प्रभावी जल निकासी प्रदान की जाएगी व नीचे की तरफ मुड़ी हुई पाइप के साथ 15 से 30 सेन्टीमीटर आधा गोलाकार नालियां प्रदान की जानी चाहिए। फर्श का ढलान नालियों की ओर होना चाहिए और नाली से फर्श का अंतिम का छोर 5 मीटर से अधिक नहीं होना चाहिए। नालियों में ठोस पदार्थ द्वारा अवरोध उत्पन्न होने से रोकने के लिए, नालियों में स्क्रीन जाल लगाए जाने चाहिए। कारखाने के बाहर जाने वाली नालियों के सिरों में स्क्रीन प्रदान करके कृतक रहित बनाया जाना चाहिए। स्क्रीन की समय-समय पर जांच की जाएगी और यदि आवश्यक हो तो इसे प्रतिस्थापित या साफ किया जाएगा। नालियों में न्यूनतम 5 से.मी. की वाटर सील होनी चाहिए। ट्रॉलियों की आवाजाही को सुविधाजनक बनाने के लिए नाली की लंबाई का कम से कम 50 प्रतिशत हिस्सा ढंका होना चाहिए। नाली के बंद क्षेत्र में तिलचट्टे और कृन्तकों के निवास को रोकने के लिए नाली में जाल बेहतर होंगे।

(iv) कच्चे माल और उत्पादों के सीधे संपर्क में आने के आशय वाले उपकरण और काम वाले उपकरण संक्षारण प्रतिरोधी सामग्री के बने हों और साफ करने और कीटाणुरहित करने के लिए आसान होंगे। प्रसंस्करण संयंत्र में उचित संख्या में चिकनी, जल रोधी, धुलने योग्य दीवार और फर्श, वाॅश बेसिन और फ्लश लैवेटरीज़ के साथ चेंजिंग रूम होंगे। चेंजिंग रूम सीधे काम के कमरों में नहीं खुलने वाला होना चाहिए। हाथ धोने के लिए वाॅश बेसिन होना चाहिए और हाथ सुखाने के लिए स्वच्छ साधन होना चाहिए, वाॅश-बेसिन नल हाथ से संचालित नहीं होने चाहिए; डिजैट, कीटाणुनाशक और इसी तरह के पदार्थों के भण्डारण के लिए सुरक्षित जगह एक कमरा या एक अलमारी होनी चाहिए। एक कमरा या अलमारी भंडारण, सफाई और रखरखाव सामग्री के भण्डारण के लिए होना चाहिए। दूध और तरल या पाउडर दूध आधारित उत्पादों के परिवहन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले टैंक की सफाई और कीटाणुनाशक के लिए पर्याप्त

सुविधाएं होनी चाहिए। तथापि, ऐसी सुविधाएं अनिवार्य नहीं हैं यदि परिवहन के साधनों को आधिकारिक तौर पर प्रतिष्ठानों में साफ और कीटाणुरहित करने के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदन किया गया हो।

2. प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों में स्वच्छता की सामान्य शर्तें :-

(क) सामान्य डेयरी स्वच्छता : (i) अपशिष्ट और कचरे को कवर किए गए पात्रों में एकत्र किया जाएगा और उन्हें इकाई के फर्श पर बिखरने नहीं दिया जाएगा। इसे इस तरीके से निपटाया जाना चाहिए जिससे निपटान परिवेश की स्वच्छता के लिए हानिकारक नहीं हो।

(ii) प्रसंस्करण और भंडारण कमरे के उपकरण और आंतरिक संरचनाओं पर फफूंद की वृद्धि को रोकने के लिए पर्याप्त उपाय किए जाएंगे। तिलचट्टे और अन्य घरेलू कीटों के संक्रमण को रोकने के लिए पर्याप्त कदम उठाए जाएंगे।

(iii) जब कीटनाशकों का उपयोग किया जाता है, तो उपकरण, कच्चे माल और पैकिंग सामग्री के संदूषण को रोकने के लिए उचित देखभाल की जाएगी। किसी भी परिस्थिति में इनका उपयोग प्रसंस्करण के दौरान नहीं किया जाएगा।

(iv) फर्श और नालियों को साफ रखा जाएगा। किसी भी हालत में प्रसंस्करण कक्ष का कच्चे माल के लिए स्टोर रूम के रूप में उपयोग या बदलाव नहीं किया जाएगा या खाने के कमरे के रूप में उपयोग नहीं किया जाएगा। केवल एक विशेष दिन पर प्रसंस्करण के लिए आवश्यक वस्तुओं को ही प्रसंस्करण कक्ष में रखा जाएगा। कोई भी शौचालय, सिंक, सेसपूल या कचरा ऐसी जगह स्थित या अनुरक्षित नहीं होगा जहां से गंध या भभक किसी ऐसे कमरे में पहुंचे जहां दूध का भण्डारण या संसाधन होता है। झाड़ू, ब्रश, बाल्टी और अन्य सफाई गियर के भंडारण के लिए उचित स्थान उपलब्ध कराए जाएंगे।

(v) डेयरी अपशिष्टों का स्थानीय वैधानिक मानदंडों के अनुरूप विधिवत उपचार किया जाएगा। इस तरीके से निपटाया जाएगा जो डेयरी और उसके परिवेश की स्वच्छता के लिए हानिकारक नहीं हैं। अपशिष्ट सड़क पर या डेयरी परिसर के बाहर खुले में नहीं रखा जाएगा। खिड़की के कांच और प्रकाश फिटिंग को हर समय स्वच्छ और धूल रहित बनाए रखा जाएगा। डेयरी के किसी भी हिस्से में मकड़ी के जाल नहीं होने चाहिए। डेयरी के किसी भी हिस्से में पक्षी और घरेलू पशुओं की अनुमति नहीं दी जाएगी।

(vi) सर्वाधिक भार ले जाने के लिए सभी पंपिंग और अपशिष्ट निपटान लाइनें पर्याप्त रूप से बड़ी होनी चाहिए। सभी लाइनों को जलरोधी होना चाहिए और अपशिष्ट निपटान को इस तरह से प्रभावित किया जाना चाहिए जिससे कि पीने योग्य पानी की आपूर्ति के साथ संदूषण का कारण न हो।

(vii) परिसर अच्छी तरह से प्रकशवान और हवादार होना चाहिए। अत्यधिक गर्मी, भाप, अप्रिय भभक या वाष्प पैदा करने वाले उपकरणों पर विशेष ध्यान दिया जाना चाहिए। अच्छा वेंटिलेशन प्रदान किया जाना चाहिए और ओवरहेड संरचनाओं में फफूंद वृद्धि को रोका जाना चाहिए। प्रकाश बल्ब और ऊपर लगे फिक्स्चर सुरक्षित किस्म के होने चाहिए।

(ख) संयंत्र और उपकरण स्वच्छता : (i) उपकरण के लिए सामग्री-दूध के संपर्क में आने वाली सभी सतहें चिकनी, गड्डों, दरारों और ढीले पैमाने से मुक्त होंगी और गैर-शोषक होंगी। इसके अलावा, सतह गैर विषैले और दूध और सफाई यौगिकों द्वारा अप्रभावित होंगी। संक्षारण-प्रतिरोध (स्टेनलेस स्टीम, आदि) की सतह की फिनिश चिकनी होगी।

(ii) सभी गैस्फेट सामग्री खाद्य ग्रेड गुणवत्ता और गैर-छिद्रपूर्ण, गैर-शोषक होगी, और इस तरह से फिट होगी जिससे कि दूध में इसका फैलाव रोका जा सके या गैस्फेट जोड़ों के बीच कोना या तॉक बनाया जा सके जो उचित सफाई में रूकावट करेंगे।

(ग) उपकरण की स्थापना : (i) सभी उपकरण टिकाऊ, आसानी से साफ होने वाली नीव पर स्थापित किए जाएंगे। उपकरण को दीवार और छत से कम से कम 45 सेंटीमीटर की दूरी पर रखा जाना चाहिए, या वहां सीलबंद वाटरटाइट होनी चाहिए। निरीक्षण और सफाई के लिए पहुँच प्रदान करने के लिए उपकरण के सभी पोजिशन को फर्श के ऊपर पर्याप्त स्थान पर स्थापित किया जाना चाहिए, या फर्श पर पूरी तरह से सीलड (वाटरटाइट) किया जाना चाहिए। जब भी उपकरण दीवार या फर्श से गुजरते हैं, तो इसे सील किया जाएगा या निरीक्षण, सफाई और रखरखाव की अनुमति देने के लिए पर्याप्त निकासी की अनुमति होगी।

(ii) जहां आवश्यक हो, नालियां और कैच पैन उपलब्ध कराए जाएंगे। ये सभी ऐसे आयाम के होंगे जिससे कि स्पिल और ड्रिप को इकट्ठा किया जा सके, और सफाई के लिए आसानी से सुलभ हो या आसानी से हटाने योग्य होंगे। जहां पाइप ऊपर

की ओर प्रसंस्करण क्षेत्र के फर्श में छत से गुजरते हैं, पाइप स्लीव को ऊपर की मंजिल के फर्श में डाला जाएगा ताकि उनकी ऊपरी परिधि फर्श से कम से कम 5 सेमी ऊपर हो।

(iii) सभी विद्युत कनेक्शन, जैसे स्विच बॉक्स, नियंत्रण बक्से, नाली और केबल, सफाई की सुविधा के लिए उपकरण की दीवारों से कम से कम 45 सेमी दूर स्थापित किए जाएंगे, या उपकरण या दीवार पर पूरी तरह से सील कर दिए जाएंगे।

(iv) दूध के संपर्क में आने वाले सभी उपकरणों को साफ रखा जाएगा। मशीनरी और उपकरणों की उचित सफाई के लिए आवश्यक भाप और पानी, नली, ब्रश, डिटर्जेंट और अन्य उपकरणों की पर्याप्त आपूर्ति उपलब्ध होगी। सभी उपकरणों को साफ और स्वच्छ किया जाना चाहिए। दूध के संपर्क में आने वाले उपकरणों के सभी हिस्सों को भाप या किसी अन्य उपयुक्त स्टरलाइजिंग एजेंट द्वारा प्रत्येक प्रोसेसिंग रन के बाद कीटाणुरहित किया जाएगा। संपूर्ण प्रसंस्करण प्रणाली को ऑपरेशन बंद होने के बाद साफ किया जाएगा और उपयोग करने से पहले पीने योग्य पानी से बाहर निकाल दिया जाएगा। दूषित स्टोर और मशीनरी के स्पेयर पार्ट्स को प्रसंस्करण क्षेत्रों से अलग रखा जाएगा। दूध के परिवहन या भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले बोटलों, पाल, डिब्बे और अन्य कंटेनरों को साफ रखा जाएगा और किसी अन्य उद्देश्य के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा। यह सुनिश्चित किया जाएगा कि दूध के कंटेनरों को साफ रखा जाए। कंटेनरों को ऐसे तरीके से स्टैक नहीं किया जाएगा जो उत्पाद के संदूषण की अनुमति देता है।

(घ) जलापूर्ति: (i) सुरक्षित और पीने योग्य पानी की पर्याप्त आपूर्ति होगी। दाब के साथ बहता पानी सभी कमरों और उन क्षेत्रों तक आसानी से उपलब्ध होगा जिनमें दूध की हैण्डलिंग की जाती है और उपकरण धोए जाते हैं। इस उपकरण को इस प्रकार स्थापित और उपयोग किया जाएगा कि पीने के पानी की लाइनों में तरल की साइफन एज बंद किया जा सके।

(ii) जहां आवश्यक हो, संयंत्र की साफ-सफाई के लिए पर्याप्त मात्रा में गर्म और ठंडा पानी उपलब्ध कराया जाएगा। पानी के लिए भंडारण टैंक जब तक पूरी तरह से सील नहीं किये गये हैं उन्हें मजबूती से फिटिंग ढक्कन के साथ कवर किया जाना चाहिए, नियमित रूप से जांच की जानी चाहिए और हर छह महीने में कम से कम एक बार साफ करना चाहिए। भंडारण टैंकों पर विगत सफाई और अगली सफाई की तारीख को प्रमुखता से प्रदर्शित किया जाना चाहिए। लाइसेंसिंग प्राधिकारी द्वारा पानी को समय-समय पर वांछित रूप से रासायनिक और बैक्टीरियल रूप से जांचना चाहिए। ऐसी जांच का रिकॉर्ड रखा जाएगा।

3. कर्मचारी की स्वच्छता: (1) दूध के उत्पादन, हैण्डलिंग, प्रसंस्करण और वितरण के संबंध में कार्यरत प्रत्येक व्यक्ति की एक अधिकृत पंजीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सा जांच की जाएगी जिसमें तपेदिक के लिए छाती का एक्स-रे शामिल होगा। जांच में प्रोटोजोअल और हेल्मिंथिक के लिए मल की जांच भी शामिल होगी उन परजीवियों के लिए जो अंतर्ग्रहण द्वारा संचारित होते हैं और साल्मोनेला, शिगेला प्रजाति और विब्रियो हैजा की उपस्थिति यौन रोग उपस्थिति का पता लगाने के लिए मूत्र और रक्त की जांच होगी। इसके बाद, कर्मचारी को वर्ष में एक बार या यदि आवश्यक है तो अधिक बार चिकित्सकीय रूप से जांच की जाएगी जिससे सुनिश्चित हो कि वह चिकित्सकीय रूप से स्वस्थ और संचारी रोगों से मुक्त है। ऐसी जांच का रिकॉर्ड रखा जाएगा। सभी कर्मचारियों को कहा जाएगा कि उन्हें चिकित्सा अधिकारी या प्रबंधन को, बुखार,

- (2) उल्टी, दस्त, टाइफाइड, पेचिश, फोड़े, खरोंच और अल्सर (हालांकि छोटे), कानों का बहना और अपने घरों और परिवार में होने वाली सूचनीय बीमारियों के मामलों की सूचना देनी होगी।
- (3) कोई भी श्रमिक जिसके ऊपर सूचीबद्ध विकारों से ग्रसित होने का संदेह है उसे डेयरी के अंदर काम करने की अनुमति नहीं दी जाएगी और जब भी वे किसी भी अनुपस्थिति के बाद प्रसंस्करण कक्ष में प्रवेश करते हैं। पर्यवेक्षक काम शुरू होने से पहले श्रमिकों की व्यक्तिगत स्वच्छता की जांच करेगा कर्मचारी अपने नाखूनों को छोटा रखेंगे और काम शुरू करने से पहले और प्रत्येक अनुपस्थिति के बाद, विशेष रूप से सैनिटरी सुविधाओं का उपयोग करने के बाद अपने हाथों को साबुन या डिटर्जेंट और पानी से धोएंगे। हाथों को सुखाने के लिए उपयोग किये जाने वाले तौलियों को साफ होना चाहिए। कोई भी कर्मचारी अपने हाथों या अपने शरीर के किसी भी हिस्से या कपड़े को दूध के संपर्क में नहीं आने देगा। उसे स्वच्छता व्यवहार को कड़ाई से अपनाना चाहिए ताकि दूध को किसी भी माइक्रोबियल संदूषण से बचाया जा सके।
- (4) सभी कर्मचारियों को साल में एक बार आंत रोग संबंधी समूह की बीमारियों से बचाव का टीका लगाया जाएगा और दो साल में एक बार चेचक से बचाव का टीका लगाया जाएगा। महामारी के मामले में सभी

श्रमिकों को टीका लगाया जाएगा। एक रिकॉर्ड रखा जाएगा और किसी भी श्रमिक को उचित कपड़े और जूते के बिना काम करने की अनुमति नहीं दी जाएगी।

- (5) कर्मचारियों को साफ वर्दी (प्राथमिकतः सफेद) या एप्रन या दोनों और जहां आवश्यक हो, साफ धुले हुए कैप प्रदान किए जाएंगे। कपड़े बदलने के लिए एक अलग कमरा या जगह प्रदान की जाएगी। कपड़े किसी भी प्रसंस्करण कक्ष में नहीं लटकाए जाएंगे। वर्दी को डेयरी के बाहर नहीं पहना जाएगा, लेकिन इसे कार्य शुरू करने से ठीक पहले पहना जाएगा और कार्यस्थल छोड़ने से पहले बदला जाएगा। डेयरी के प्रसंस्करण, पैकिंग और भंडारण क्षेत्र के भीतर भोजन करना, थूकना, नाक की सफाई या किसी भी रूप में धूम्रपान या चबाने वाली सुपारी सहित तंबाकू का सेवन प्रतिबंधित होगा। इस आशय की सूचना प्रमुख रूप से प्रदर्शित की जाएगी और लागू की जाएगी। पर्याप्त और उपयुक्त सैनिटरी टायलेट सुविधाएं प्रदान की जाएगी, इनका रखरखाव किया जाएगा और साफ रखी जाएगी। टायलेट में रोशनी की उचित व्यवस्था होगी। प्रत्येक लिंग के लिए अलग से टायलेट प्रदान की जाएगी। डेयरी में कोई भी टायलेट किसी भी काम के कमरे में सीधे नहीं खुलेगा। टायलेट को हमेशा साफ और अच्छी स्थिति में रखा जाएगा।
- (6) नेल ब्रश, साबुन और तौलिये के पर्याप्त प्रावधान के साथ वाश बेसिन की पर्याप्त संख्या, निर्धारित तरीके से शौचालय और मूत्रालय की सुविधा प्रदान की जानी चाहिए जो सुविधाजनक स्थान पर स्थित हो और डेयरी में श्रमिकों के लिए हर समय सुलभ हो। सैनिटरी सुविधाओं के साथ या अंदर वाश बेसिन स्थापित किए जाएंगे।

स्वच्छता और सुरुचिपूर्ण मानकों के महत्व से कार्मिकों को अवगत कराया किया जाना चाहिए क्योंकि किसी भी स्तर पर लापरवाही उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य को खतरे में डालेगी।

4. उपर्युक्त मद 1 में निर्धारित सामान्य आवश्यकताओं के अलावा संग्रह केंद्रों के पंजीकरण के लिए संग्रह केंद्रों में कम से कम निम्न विशेष आवश्यकताएँ होनी चाहिए :-

- (i) ठंडा करने की सुविधा अगर संग्रह केंद्र में दूध का भण्डारण किया गया हो।
- (ii) वसा और एसएनएफ सामग्री की जांच करने के लिए परीक्षण सुविधाएं। इनमें दूध परीक्षण उपकरण शामिल होना चाहिए।
- (iii) दूध संग्रह उपकरण जिसे ठीक से साफ किया जाना चाहिए।

5. उपर्युक्त मद 1 में निर्धारित सामान्य आवश्यकताओं के अलावा प्रसंस्करण संस्थान के अनुमोदन के लिए प्रसंस्करण संस्थान में कम से कम निम्नलिखित विशेष आवश्यकताएँ होनी चाहिए :-

- (i) ताप उपचारित दूध, तरल दूध आधारित उत्पादों को ठंडा करने के लिए उपकरण और शीत भंडारण को सही ढंग से कैलिब्रेटेड तापमान मापने वाले उपकरण से सुसज्जित किया जाना चाहिए;
- (ii) प्रयोज्य कंटेनरों में रैपिंग की स्थिति में, ऐसे कंटेनरों के भण्डारण तथा विनिर्माण के उद्देश्य से रखे गए कच्चे माल के भण्डारण हेतु एक क्षेत्र: पुनः प्रयोज्य कंटेनरों में रैपिंग की स्थिति में, उनके भण्डारण हेतु एक विशेष क्षेत्र व उनको यांत्रिक रूप से साफ व संक्रमण रहित करने के लिए बनाए गए उपस्कर;
- (iii) कच्चा दूध के भण्डारण के लिए कंटेनर, मानकीकरण उपस्कर तथा मानकीकृत दूध रखने के लिए कंटेनर;
- (iv) अगर उचित हो, दूध से बाहरी तत्वों को हटाने के लिए उपकेंद्रित या अन्य कोई उचित माध्यम;
- (v) तापोपचार उपस्कर के साथ सज्जित:
- एक स्वचालित तापमान नियंत्रण,
 - एक रिकॉर्डिंग तापमापी
 - अपर्याप्त ताप अथवा शीतलन माध्यम को रोकने के लिए एक स्वचालित सुरक्षा यंत्र तथा
 - पाश्चुरीकृत दूध के साथ स्टरलाइज आधा गरम किए दूध के मिश्रण को रोकने के लिए एक पर्याप्त सुरक्षा प्रणाली;

- पूर्ववर्ती इंडेंट में संदर्भित सुरक्षा प्रणाली हेतु एक रिकॉर्डिंग साधन;

- (vi) जमे हुए दूध उत्पादों को ठंडा, पैकिंग व भण्डारण करने के लिए उपस्कर यदि वहां यह कार्य किया जाता है;
- (vii) पाउडर दूध उत्पादों को सुखाने व पैकिंग हेतु उपस्कर, यदि ऐसे कार्य वहां किए जाते हैं।

6) उपर्युक्त निर्धारित सामान्य आवश्यकताओं के अतिरिक्त परिसर उपस्कर और प्रसंस्करण प्रतिष्ठान के स्टाफ संबंधी स्वच्छता आवश्यकताएं प्रतिष्ठान निम्नलिखित शर्तों का अनुपालन करेगा : -

- (1) उपस्कर, वायु संचालन अथवा स्टाफ द्वारा संचालन के बीच पार-संदूषण से बचा जाए। अगर उचित हो, तथा जोखिम के मूल्यांकन के परिदृश्य में, उत्पादन प्रक्रिया के लिए अभिप्रेत कमरे प्रत्येक में अपनी संचालनात्मक परिस्थितियों के अनुरूप गीले व सूखे क्षेत्रों में विभाजित लिए जाएंगे।
- (2) अनलॉडिंग व तदोपरांत लोडिंग के बीच में, कम समय भले ही हो, परंतु, प्रत्येक कार्य दिवस में कम से कम एक बार, जहां कहीं भी प्रत्येक यात्रा अथवा यात्राओं की प्रत्येक कड़ी के पश्चात संभव हो सके, दूध संग्रह या मानकीकरण केन्द्र या दूध उपचार या प्रसंस्करण स्थापन को कच्चा दूध ढोने के लिए उपयोग किए गए कंटेनर व टैंक पुनः प्रयोग के पूर्व निश्चित रूप से साफ व संक्रमण रहित किए जाएंगे।
- (3) उपस्कर, कंटेनर व स्थापना जो उत्पादन, के दौरान दूध अथवा दूध आधारित उत्पाद अथवा अन्य नष्ट होने वाले कच्चे माल के संपर्क में आते हैं, कार्य के प्रत्येक चरण के अंत में तथा प्रत्येक कार्य दिवस में कम से कम एक बार जरूर साफ व कीटाणु रहित किए जाएं।
- (4) उपचार परिसर, अगर आवश्यक हो, प्रत्येक कार्य दिवस में कम से कम एक बार साफ किए जाएं।
- (5) जीवाणु तत्व रूप से स्थिर दूध आधारित उत्पादों के संपर्क में आने वाले अन्य उपस्कर, कंटेनर व स्थापना तथा वह कमरे जिनमें ऐसे पदार्थ रखे गए हों, की सफाई के लिए, जोखिम के मूल्यांकन पर आधारित सफाई कार्यक्रम, स्थापना में संचालक या प्रबंधक तैयार करेंगे। कार्यक्रम मद 1 में संदर्भित अपेक्षाओं को पूरा करता हो तथा यह भी सुनिश्चित हो कि अपर्याप्त सफाई विधियों के कारण यह उत्पाद ग्राहकों के लिए असुरक्षित न हो और उनके स्वास्थ्य के लिए जोखिम न बन जाए।

अनुबंध 'ग'

(1) दूध उत्पादों के उत्पादन के लिए दूध की अपेक्षाएं।

- (1) यदि 6 डिग्री सेल्सियस के भीतर तापमान में दूध रखा गया हो, अथवा स्वीकृति के 48 घंटों के भीतर, यदि 4 डिग्री सेल्सियस या उससे कम के तापमान में दूध रखा गया हो तो प्रसंस्करण स्थापना के संचालक या प्रबंधक यह सुनिश्चित करने के लिए समस्त आवश्यक कदम उठाएंगे कि कच्चा दूध उपचारित है (स्वीकृति के 36 घंटे के भीतर),
- (2) दूध उत्पादों के उत्पादन के लिए अभिप्रेत ताप उपचारित दूध, कच्चे दूध से प्राप्त किया जाना चाहिए, जो अनुलग्नक 'क' में दिए गए मानकों का अनुपालन करता हो।
- (3) ताप-उपचारित दूध द्वारा निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा किया जाए :-
- (क) पाश्चुरीकृत दूध द्वारा इस अनुलग्नक की धारा 2 (क) का पालन किया जाना चाहिए।
- (ख) परिभाषा के अंतर्गत मद में यथा-परिभाषित यूएचटी दूध उपचार द्वारा प्राप्त हुआ हो और यहाँ उल्लिखित आवश्यकताओं का पालन करता हो।

(2) दूध प्रसंस्करण: (1) कच्चे दूध के प्रसंस्करण के पूर्व, प्रत्यक्ष गंदगी व अन्य किसी बाह्य पदार्थ को हटाने के लिए कच्चे दूध को छाना अथवा साफ किया जाएगा। पाश्चुरीकरण से पूर्व दूध उचित दबाव पर समांगीकृत हो।

(2) दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात होमोजनाईजर के भाग विघटित किए जाएं तथा डिटर्जेंट घोल के साथ पूर्ण रूप से साफ किए जाएं, इसके बाद गर्म पानी द्वारा धुलाई हो। दूध के नए खेप का प्रयोग करने से पूर्व होमोजनाईजर को गर्म पानी अथवा क्लोरीन घोल के द्वारा पम्प करके किटाणुरहित किए जाएं। होमोजनाईजर की पिस्टन पैकिंग तथा चमड़े की गैसकेट घिस जाएं, तो वह तुरंत ही बदले जाएंगे।

(क) पाश्चुरीकरण: (i) एक मानक व उचित ढंग से संचालित उपस्कर में दूध कम से कम 66 डिग्री सेल्सियस में तप्त किया जाएगा तथा कम से कम 30 मिनटों तक 66 डिग्री सेल्सियस में निरंतर तप्त रखा जाएगा अथवा कम से कम 74 डिग्री सेल्सियस में तप्त किया जाएगा तथा 15 सेकेंड तक 74 डिग्री सेल्सियस में निरंतर तप्त रखा जाएगा। अन्य तापमान व समय मिश्रण भी जिससे पाश्चुरीकृत दूध की स्वच्छता संबंधी आवश्यकताओं को पूरा किया जा सके को भी सक्षम प्राधिकारी की स्वीकृति के पश्चात अपनाए जाएं। झाग में प्रस्तुत जीवाणु की समाप्ति सुनिश्चित करने के लिए स्पेस हीटर प्रदान किए जाएं। सूचक व रिकार्डिंग थर्मामीटर की स्पष्ट स्थिति व यथार्थता नियमित रूप से जाँची जाएंगी। लंबे तने वाले सूचक थर्मामीटर प्लस माइनुस 0.5 डिग्री सेल्सियस के भीतर सही हों। होल्डर पाश्चुरीकरण के लिए 63 डिग्री सेल्सियस व 64 डिग्री सेल्सियस के बीच, 1 डिग्री सेल्सियस तक तथा उच्च तापमान अल्प समय(एचटीएसटी) पाश्चुरीकरण के लिए 71 व 72 डिग्री सेल्सियस के बीच 1 डिग्री सेल्सियस तक रिकार्डिंग थर्मामीटर सही होंगे।

(ii) दूध संग्रह के पश्चात इसे मानक व उचित ढंग से संचालित उपस्कर में, 5 डिग्री सेल्सियस के भीतर के तापमान में तत्काल ही ठंडा किया जाए। वितरण हेतु दूध को संयंत्र से ले जाने तक 7 डिग्री सेल्सियस के भीतर तक तापमान में पाश्चुरीकृत दूध रखा जाएगा।

(iii) पाश्चुराइजर के समस्त भाग स्वच्छ स्थिति में रखे जाएं। पाश्चुराइजेशन संयंत्र की प्रभावी स्वच्छता एवं जीवणुरहितता के लिए उपयुक्त डिटरजेंट सेनिटाइजर जो दूध की गुणवत्ता पर प्रतिकूल प्रभाव न डालते हो प्रयोग किए जाएं। दूध अवशेष के जमा होने के कारण सफाई करनेमें पाश्चुराइजर की रबड़ गैसकेट पर विशेष ध्यान दिया जाए। अनुचित रूप से तैयार अथवा रिसने वाले उपस्कर, पम्प, गंदी बोटलें व बॉटलिंग उपस्कर, दूषित पानी, धूल, मक्खियाँ तथा डेयरी संयंत्र, कार्मिकों की गंदी आदतों से पाश्चुरीकरण के पश्चात् कच्चे दूध में पुनः संदूषण को रोकने के लिए सभी संभव सावधानियां बरती जाएं।

(iv) पाश्चुरीकृत दूध मानक गुणवत्ता की उचित पैकेज में भरा जाएगा। पैकेज को इस तरह रूपांकित किया जाए कि प्रभावी सफाई कार्य हो सके। पैकेज में अगम्य कोने नहीं हो जहां संभवतः दूध जम जाए अथवा स्केल में जमा हो जाए अथवा साफ करने में कठिनाई हो। लौटाए गए खाली पैकेज, डिटरजेंट व सेनिटाइजर का प्रयोग करके उचित रूप से स्वच्छ व साफ किए जाएंगे।

(ख) प्रयोगशाला नियंत्रण: दूध प्रसंस्करण की दक्षता को जाँचने के लिए नियंत्रण डेयरी प्रयोगशाला की मुख्य भूमिका है। दूध प्रसंस्करण संयंत्र के दक्ष संचालन के लिए सक्षम गुणवत्ता नियंत्रण स्टाफ के साथ एक सुसज्जित प्रयोगशाला आवश्यक है। प्रत्येक डेयरी द्वारा तैयार दूध की मात्रा के आधार पर, उचित अभिन्यास योजना तैयार की जाए।

(ग) दूध उत्पाद : प्रसंस्करण संयंत्र में विनिर्मित समस्त दूध उत्पाद उपर्युक्त प्रस्तुत स्वास्थ्य आवश्यकताओं के अनुरूप होंगे। जहाँ कहीं भी लागू हो, दूध उत्पाद राष्ट्रीय या अंतर्राष्ट्रीय मानकों के भी अनुरूप होने चाहिए।

(3) दूध उत्पादों के लिए जीवाणुत्व मानदंड :- प्रसंस्करण स्थापनाओं से हटाने के बाद कुछेक दूध-आधारित उत्पादों के लिए जीवाणु तत्व मानदंड निम्नलिखित होंगे नामत :

(i) अनिवार्य मानदंड: रोगजनक सूक्ष्म जीव

सूक्ष्म जीव के प्रकार	उत्पाद	मानक
लिस्टेरिया मोनोसाईटोजीन्स	सख्त पनीर के अलावा, पनीर	25 ग्राम में अनुपस्थित
	अन्य उत्पाद	1 ग्राम में अनुपस्थित
सालमोनेल्ला एसपीपी	सभी दूध उत्पाद	25 ग्राम में अनुपस्थित
शिगैल्ला	सभी दूध उत्पाद	25 ग्राम में अनुपस्थित

इसके अलावा, रोगजनक सूक्ष्मजीव व उनके विषाक्त पदार्थ इतनी अधिक मात्रा में उपस्थित न हो, जिसके कारण उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य पर प्रभाव पड़े। अगर यह मानक बढ़ जाएं, तो खद्य- पदार्थ मानव खपत से अलग रखे जाएं तथा

बाजार से वापिस ले लिए जाएं। उत्पादों की प्रकृति व जोखिम के मूल्यांकन को ध्यान में रखते हुए सैम्पलिंग कार्यक्रम तैयार किए जाएं।

(ii) विश्लेषणात्मक मानदंड : खराब स्वच्छता को दर्शाने वाले जीव

सूक्ष्म जीव के प्रकार	उत्पाद	मानक (मिलीग्राम)
स्टैफाइलोकोकस ऑरियस	मुलायम पनीर (तापोपचारित दूध से बनाया हुआ)	एम=100
	ताजा पनीर	एम= 1000
		एन= 5
		सी= 2
	जमे हुए दूध उत्पाद (आइस्क्रीम सहित)	एम= 10
		एम= 100
		एन= 5
		सी= 2
एस्चेरिचिया कोली	दुग्ध पाउडर	0.1/ग्राम में अनुपस्थित
	अन्य डेयरी उत्पाद	100/ग्राम से कम
	मुलायम पनीर व अन्य डेयरी उत्पाद	एम= 100
		एम= 1000
		एन= 5
	सी= 2	
	दुग्ध पाउडर	0.1 ग्राम में अनुपस्थित

इन समस्त मामलों में जहाँ यह मानक बढ़ जाते हैं, प्रसंस्करण स्थापना में लागू महत्वपूर्ण बिंदुओं की मानीटरिंग व चैकिंग हेतु पद्धति के क्रियान्वयन की एक समीक्षा होनी चाहिए। इसकी पुनरावृत्ति को रोकने के लिए उत्पादन मानीटरिंग प्रणाली में शामिल की गई सुधारात्मक प्रक्रियाओं के बारे में सक्षम प्राधिकारी को सूचित किया जाएगा।

अगर एंटेरोटाक्सिनोजेनिक स्टैफिलोकोकस ऑरियस अथवा एस्चेरीचिया कोली स्ट्रेन जो कि रोगजनक माने जाते हैं, पहचाने गए हैं, तो समस्त शामिल खेप बाजार से वापिस ली जाएगी। ऐसी स्थिति में, संदिग्ध खेपों को वापिस लेने के लिए की गई कार्रवाई व जॉच-परिणाम तथा उत्पादन मानीटरिंग प्रणाली में शुरू की गई सुधारात्मक प्रक्रियाओं के बारे में सक्षम प्राधिकारी को सूचित किया जाएगा।

(iii) सूचक जीव दिशा-निर्देश

सूक्ष्मजीव के प्रकार	उत्पाद	मानक (एमएल,ग्राम)
कॉलिफोमर्स	तरल दुग्ध उत्पाद	एम=0, एम=5, एन=5, सी=2
	पाश्चरीकृत दुग्ध या क्रीम से बनाया गया मक्खन	एम=0, एम=10, एन=5, सी=2
	जमे हुए दुग्ध उत्पाद (आइस्क्रीम सहित)	एम=0, एम=10, एन=5, सी=2

	दुग्ध पाउडर	0.1 ग्राम में अनुपस्थित
	अन्य डेयरी उत्पाद	200/ग्राम से कम
प्लेट काउन्ट	पाश्चरीकृत दूध	30,000/- एमएल से कम
	आईस्क्रीम	2,50,000/- एमएल से कम
	दुग्ध पाउडर	40,000/- ग्राम से कम

अपनी स्थापना के उचित संचालन को सुनिश्चित करने तथा अपने उत्पादन पर स्वयं जाँच के लिए प्रक्रियाओं व प्रणाली के क्रियान्वित करने में यह दिशा-निर्देश उत्पादकों के लिए सहायक होंगे।

जहाँ,

एन = सैम्पल एककों की संख्या जो सैपल में शामिल हैं।

एम = जीवाणु की संख्या के लिए प्रारंभिक परिमाण, अगर सभी सैपल एककों में जीवाणु की संख्या 'एम' से अधिक नहीं है तो परिणाम संतोषजनक माने जाएँगे।

एम = जीवाणु की संख्या के लिए अधिकतम परिमाण; एक या अधिक सैपल एककों में जीवाणु की संख्या 'एम' या अधिक है तो परिणाम असंतोषजनक माने जाएँगे।

सी = सैम्पल एककों की संख्या जहाँ जीवाणु गणना 'एम' व 'एम' के बीच हो, इसको स्वीकार्य माना जाएगा अगर अन्य जीवाणु संबंधी गणना 'एम' या उससे कम हो।

4. रैपिंग तथा पैकेजिंग

(i) इस प्रयोजन हेतु दिए गए कमरों में संतोषजनक स्वच्छता परिस्थिति के अंतर्गत रैपिंग तथा पैकेजिंग हो।

(ii) तरल दूध उत्पादों के साथ कंटेनरों की बॉटलिंग, भराई तथा कंटेनरों की सीलिंग व पैकेजिंग स्वतः रूप से होनी चाहिए।

(iii) उत्पादों के लिए रैपिंग या पैकेजिंग का पुनः उपयोग नहीं किए जाएगा, कंटेनरों के कुछेक प्रकार अपवाद हैं, जिनको संपूर्ण सफाई व विसंक्रमण के पश्चात् पुनः उपयोग किया जा सकता है। सीलिंग अवस्थापन में ही होनी चाहिए जहाँ भराई के तुरंत पश्चात् तापोपचार किया गया है यह सीलिंग उपकरण द्वारा की जाए, जिससे यह सुनिश्चित हो जाए कि दुग्ध की विशिष्टता को बाहरी मूल के प्रतिकूल प्रभाव से सुरक्षित रखा गया है। कोई सीलिंग प्रणाली इस तरह परिकल्पित हो कि एक बार कंटेनर खुल जाए, तो यह साक्ष्य स्पष्ट रूप से रहता है कि इसे खोला गया है, यह स्पष्ट एवं जांच में आसान है।

(iv) नियंत्रण प्रयोजन के लिए अवस्थापन के संचालक व प्रबंधक यह सुनिश्चित करेंगे कि निम्नलिखित सूचना दुग्ध उत्पादों की पैकेजिंग पर प्रत्यक्ष व स्पष्टता से प्रदर्शित हों।

पाश्चरीकृत दुग्ध से बने दुग्ध उत्पाद, जिस तापमान में यह उत्पाद स्टोर किए जाने हैं।

(v) निम्नलिखित शर्तों के अधीन, बिंदु (i) के बावजूद, उत्पाद विनिर्माण व पैकेजिंग संचालन एक ही कमरे में होने चाहिए, अर्थात :-

(क) कमरे पर्याप्त रूप से बड़े तथा ऐसे सुसज्जित होने चाहिए कि संचालन की स्वच्छता आश्वासित हो;

(ख) पैकेजिंग सामग्री को उपचार या प्रसंस्करण प्रतिष्ठान में सुरक्षात्मक कवर में लाया गया हो जिसमें विनिर्माण के तत्काल पश्चात् इसे रखा गया और जिसमें उनके प्रतिष्ठान तक परिवहन के दौरान यह नुकसान से बची रही और इसका इस प्रयोजनार्थ कमरे में स्वच्छता की शर्तों के अंतर्गत भंडारण किया गया हो;

(ग) पैकेजिंग सामग्री को स्टोर करने के लिए कमरे धूल व परोपजीवी से मुक्त हो तथा उन कमरों से अलग हों जिसमें पदार्थ शामिल हो जो उत्पादों को दूषित कर सके। पैकेजिंग सामग्री प्रत्यक्ष रूप से फर्श पर नहीं रखी जाएं;

(घ) कमरे में लाने से पूर्व स्वच्छता शर्तों के अंतर्गत पैकेजिंग सामग्री संकलित किए जाएं। पैकेजिंग की स्वचालित संकलन की स्थिति में इस आवश्यकता से अल्पीकरण को स्वीकृत किया जा सकता है, बशर्ते कि उत्पादों में कोई संदूषण का जोखिम नहीं हो;

(ड) पैकेजिंग सामग्री स्वच्छता की शर्तों के अंतर्गत कमरे के अंदर लाई जानी चाहिए तथा अविलंब प्रयोग हो। खुले हुए उत्पादों को हैंडल कर रहे स्टॉफ द्वारा यह नहीं हैंडल किए जाएं;

(च) पैकेजिंग के तुरंत पश्चात्, इस प्रयोजन हेतु रखे गए स्टोरेज कमरों में उत्पाद रखे जाएं।

5. लेबलिंग शासी शर्तें : लेबलिंग शासी शर्तें निम्नलिखित होगी, अर्थात् :-

(i) अगर आयातक देश को स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र की जरूरत है तो इसको प्रस्तुत किया जाए। स्थापना में उत्पादन के दौरान अथवा तुरंत पश्चात् लेबलिंग होनी चाहिए। लेबल पढ़ने योग्य, अमिट तथा उनके अक्षर आसानी से पहचानने योग्य हो। उत्पाद अथवा रैपिंग पर लेबल लगाए जाएं, अगर उत्पाद पृथक रूप से लपेटे गए हों अथवा इस रैपिंग में एक लेबल चिपकाया गया हो;

(ii) बिंदु 1 के अनुसार जहां निशान लगाए गए उत्पाद, पैकेजिंग में तदोपरांत रखे जाएं, पैकेजिंग में लेबल भी लगाया जाए;

(iii) (क) लेबल में भेजने वाले देश का नाम तथा स्थापना की स्वीकृति संख्या के विवरण होंगे;

(ख) लेबल मुद्रित किया जा सकता है। भली भांति सीलड कंटेनरों में उत्पादों के मामले में लेबल अन्यतर ढक्कन में या कंटेनर में अमिट रूप से लगाए जाएं;

(ग) विनिर्माण प्रक्रिया की समाप्ति पर प्रयुक्त तापोपचार की प्रकृति;

(घ) जहां दुग्ध उत्पादों में सूक्ष्म जीव की वृद्धि हो सके, स्टोरेज वातावरण के साथ प्रयोग अथवा न्यूनतम स्थिरता तिथि।

(6) स्टोरेज व परिवहन आवश्यकताएं :-

(i) उत्पाद जो परिवेश के तापमान में नहीं स्टोर किए जा सकते, उत्पादक द्वारा स्थापित तापमान में स्टोर हों, ताकि उनकी स्थिरता सुनिश्चित हो। विशेषतः, स्थापना को छोड़ने के समय तक तथा ढोने के समय पाश्चुरीकृत दुग्ध 6 डिग्री सेल्सियस के अधिकतम तापमान में रखे जाने चाहिए। ठंडे वातावरण में स्टोर करते समय, स्टोरेज तापमान पंजीकृत होने चाहिए तथा कूलिंग दर ऐसी होना चाहिए कि शीघ्र ही उत्पाद अपेक्षित तापमान में पहुँचे।

(ii) पाश्चुरीकृत दूध को ढोने के लिए प्रयोग किए गए टैंक, डिब्बे तथा अन्य कंटेनर स्वच्छता के समस्त नियमों तथा विशेषतः निम्नलिखित का पालन करें अर्थात्:-

(क) उनकी आंतरिक सतह तथा कोई अन्य भाग जो दुग्ध के संपर्क में आते हैं एसएस 304 की मुलायम सामग्री से बनाई जाए जिसे धोने, साफ व कीटाणुरहित करने में आसानी हो, जो जंगरोधी हो तथा ऐसी मात्राओं में दुग्ध में पदार्थ अंतरण न करें, जिससे मानव स्वास्थ्य को हानि हो, दुग्ध की रचना में नुकसान न हो जो उसके ग्रहणशील लक्षण में प्रतिकूल प्रभाव डाल सके।

(ख) ये इस तरह से रूपांकित हो कि दुग्ध की संपूर्ण निकासी हो सके, अगर इन पर नल लगा दिए जाएं तो इनको हटाने, विघटित, धुलाई, स्वच्छ तथा कीटाणुरहित करने में आसानी हो;

(ग) प्रत्येक प्रयोग के पश्चात् तथा इसके आगे प्रयोग से पूर्व आवश्यकतानुसार इनकी धुलाई, सफाई व कीटाणुरहित की जाए;

(घ) जलरोध सीलिंग यंत्र के द्वारा ढोने से पूर्व तथा उसके दौरान उन्हें भली भांति बंद किया जाए।

(iii) पाश्चुरीकृत दुग्ध की ढुलाई के लिए प्रयोग किए गए वाहन व कंटेनर ऐसे रूपांकित व सुसज्जित हों कि ढोने की संपूर्ण अवधि के दौरान अपेक्षित तापमान कायम रखा जा सके।

(iv) तापोपचार किए गए पेय दुग्ध की ढुलाई के लिए उपयोग किए गए वाहन तथा छोटे कंटेनरों अथवा मथनी में दुग्ध अच्छी हालत में हो। किसी अन्य उत्पाद अथवा वस्तु को ढोने के लिए उनका प्रयोग नहीं किए जाए, जिसकी वजह से दुग्ध नष्ट हो जाए। उनकी आंतरिक सतह मुलायम हो तथा धोने, साफ तथा कीटाणुरहित करने में आसान हो। दुग्ध ढोने के लिए

अभिप्रेत वाहन के आंतरिक भाग स्वच्छता के समस्त नियमों का पालन करें। छोटे कंटेनरों या मथनियों में तापोपचार किए गए दुग्ध ढोने के लिए अभिप्रेत वाहन इस तरह से रूपांकित हो कि समस्त संदूषण व वायुमंडलीय प्रभाव के विरुद्ध इन कंटेनरों अथवा मथनियों को पर्याप्त सुरक्षा प्राप्त हो तथा पशुओं को ढोने के लिए प्रयोग न हो।

(v) फलतः सक्षम प्राधिकारी नियमित रूप से जांच करें कि परिवहन के साधन व लदान शर्तें स्वच्छता आवश्यकताओं को पूरा कर सके।

(vi) इस आदेश में शामिल उत्पाद ऐसे भिजवाए जाएं कि परिवहन की अवधि व अवस्था तथा प्रयुक्त परिवहन को ध्यान में रखते हुए, इनको दूषित होने या नष्ट होने से सुरक्षित रखा जा सके।

अनुबंध 'घ'

1. स्वास्थ्य जांच तथा उत्पादन का पर्यवेक्षण।

(i) स्थापनाएं सक्षम प्राधिकारी के पर्यवेक्षण के अधीन होंगे, जो यह सुनिश्चित करें कि इस नियम की आवश्यकताओं का पालन हो तथा विशेषतः निम्नलिखित में, अर्थात् :-

(क) जांच

(i) परिसर व उपस्कर की सफाई तथा स्टाफ स्वच्छता;

(ii) विशेषकर परिणामों को जांचकर तथा सैंपल लेकर स्थापना द्वारा की गई जांच का प्रभावकारिता;

(iii) दुग्ध आधारित उत्पादों के जीवाणुत्व संबंधी तथा स्वच्छता शर्तें;

(iv) दुग्ध आधारित उत्पादों के उपचार की दक्षता;

(v) यादृच्छिक सैंपलिंग के माध्यम द्वारा भली-भांति सील किए गए कंटेनर;

(vi) दुग्ध आधारित उत्पादों की उचित लेबलिंग जब कभी लागू हो;

(vii) स्टोरेज तथा परिवहन शर्तें;

(ख) प्रयोगशाला जांच के लिए आवश्यक कोई भी सैंपल लिए जाएं;

(ग) इस आदेश के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए अन्य कोई जांच करना, जिसे जरूरी माना जाएं;

(ii) इन प्रावधानों के सही से अनुपालन को जाँचने के लिए सक्षम प्राधिकारी का हर समय स्थापनाओं में निर्बाध प्रवेश हो।

NOTIFICATION

New Delhi, the 9th November, 2020

S.O. 4032(E).—In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) and in supersession of the Export of Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2000, except as respects things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

1. Short title and commencement. - (a) These rules may be called the Export of Milk and Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2020.

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

2. Definition.—(1) In these rules, unless the context otherwise requires,-

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

(b) "Agency" means any of the Export Inspection Agencies established by the Central Government at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai under section 7 of the Act for inspection including its sub-offices located at various places of the region;

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

(d) "Certificate" means certificate issued under sub-section (3) of section 7 of the Act stating that the

commodity conforms to the conditions regarding Quantity Control and Inspection;

- (e) “Collection Centre” means an establishment where raw milk may be collected and possibly cooled and filtered;
- (f) “Competent Authority” means any one of the Export Inspection Agencies at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai established under section 7 of the Act;
- (g) “Composite Milk Product” means a product of which the milk, milk products or milk constituents shall be an essential part in terms of quantity in the final product, as consumed and the constituents not derived from milk shall not take the place in part or in whole of any milk constituent;
- (h) “Consignment” means quantity of milk or milk products for a single delivery to one destination for further processing by the food industry or intended for direct human consumption;
- (i) “Country of Dispatch” means India;
- (j) “Country of Destination” means the country to which milk or milk products are dispatched from India;
- (k) “Heat Treatment” means any treatment involving heating that causes, immediately after it has been applied, a negative reaction to the phosphatase test;
- (l) “Holding” means an establishment at which one or more dairy animals and their followers are kept;
- (m) “Packing” means placing of milk or milk products in any form of package;
- (n) “Packaging” means placing of one or more wrapped or unwrapped products as in a container, as well as the container itself;
- (o) “Placing on the market” means the stocking or display with a view to sale, offering for sale, delivery or any other manner of disposal with the exception of retail sale, which must be subject to the checks laid down by national rules for retail business;
- (p) “Plant” means any premises where milk or milk products are processed and manufactured;
- (q) “Potable water” means water that has been approved by State Health Authority or other organisations or laboratories acceptable to the Competent Authority as safe for drinking and suitable for food processing;
- (r) “Thermisation” means a heat treatment applied to raw milk aimed at reducing the number of organisms in milk and permitting longer storage of the milk prior to further processing. The heating conditions are 62⁰C to 65⁰ C for 15 to 20 seconds. Thermized milk must be phosphatase positive;
- (s) “Treatment establishment” means an establishment or production holding where milk and/or products are treated, processed and packed;
- (t) “UHT (Ultra High Temperature) Treatment” means the treatment of milk or cream in a high-temperature or short time heat treatment aimed at producing a commercially sterile product, which can be stored at room temperature. The process aims to destroy all micro-organisms and any residual micro-organisms are unlikely to cause spoilage under normal storage conditions. UHT-treated milk and cream are packaged aseptically into sterilized, hermetically sealed containers. The total heat treatment is equivalent in terms of its effectiveness against heat-resistant spores to a minimum F value of 3 min. The temperature for UHT treatment shall be in the range of 135°C-150 °C in combination with appropriate holding times such as 140°C for 2-3 seconds;
- (u) “Wrapping” means the protection of the products by the use of an initial wrapping or initial container in direct contact with the products concerned as well as the initial wrapper or initial container itself.

(2) Words and expressions used, but not defined in these rules, shall have the same meanings respectively assigned to them in the Act.

3. Basis of Inspection.- Inspection of the milk and milk products shall be carried out with a view to seeing that the same conform to the standard specifications recognised by the Central Government under section 6 of the Act.

4. Procedure for Quality Control, Inspection and Certification.- (1) An exporter intending to export milk or milk products shall,-

- (a) apply for the approval of its establishment where the intended milk or milk product is prepared or processed as per Food Safety Management System based Inspection system specified under sub-rule (2), applicable for export to all countries; or
- (b) follow the consignment-wise inspection specified under sub-rule (3), applicable for export to countries other than European Union subject to the requirements of the importing countries from time to time.
- (2) (a) The exporter covered under clause (a) of sub- rule #(1), intending to export milk or milk product shall apply to the nearest office of the Agency established under sub-section (1) of section 7 of the Act, for approval of his establishment including the facility to store or handle or transportation or process or pack milk or milk products for exports.
- (b) It shall be the primary responsibility of the exporter that the establishment for which the application under clause (a) has been made, ensures that the milk or milk products intended for export are prepared , processed and preserved at all stages of production, storage and transport based on good manufacturing practices and good hygiene practices and the food products intended to export confirms to the standard specification recognised by the Central Government under section 6 of the Act, any other restrictions imposed by the Central Government or, as the case may be, the State Government in respect to commercial, environmental or conservation measure, from time to time.
- (c) The Agency shall, on satisfying itself on the basis of assessment carried out in the manner laid down by the Council, that the establishment meets the requirements with regards to nature of activities carried out, accord an approval to the establishment and issue the certificate of approval.
- (d) The approval accorded under clause (c) shall be valid for a period of three years and the establishment shall be assessed for consideration for renewal of approval on request. If the Agency is not satisfied, it shall refuse to grant the approval to the establishment and communicate such refusal in writing within a period of ten days from the date of assessment to the establishment along with the reasons therefor.
- (e) The Agency shall ensure that the establishments approved under this sub-rule, continue to comply with the requirements by regular quality control, inspection and monitoring of the establishments for which the Agency shall at all times have free access to all parts of the establishments and records pertaining to the control exercised by the establishment for hygienic handling and processing of food products during all stages of production, storage and transport.
- (f) The Council shall maintain the list of all approved establishments, each of which shall have an official number;
- (g) The Agency shall take necessary steps to ensure that milk or milk products exported by approved establishments comply to following requirements:
- (i) they must have been obtained from milk of dairy animals which meet the requirements given in item 1 of Annexure A;
 - (ii) they must contain only the permissible food additives or processing aids, other than milk, which are fit for human consumption;
 - (iii) they must have been treated and prepared in an approved plant which complies with items 1, 2, 5 and 6 of the Annexure B and satisfy the requirements of these rules;
 - (iv) they must have been processed and/or manufactured meeting the requirement laid down in Annexure C;
 - (v) they must have undergone a processing treatment which enables them to meet *inter alia* the analytical specifications laid down in item 3 of the Annexure C;
 - (vi) they must have undergone labelling in accordance with item 5 of the Annexure C;
 - (vii) they must have been packed in accordance with item 4 of Annexure C;
 - (viii) they must be stored and transported in accordance with item 6 of the Annexure C;
 - (ix) the period during which the milk or milk products are fit for human consumption and storage shall be indicated by the processor;
 - (x) the results of the various checks and tests are recorded and kept for presentation to the competent authority for a period of three years;

(xi) there shall not have any residue of substances having a pharmacological or hormonal action, and of antibiotics, pesticides, detergents in excess of the permitted levels fixed so as to make them harmful or which might alter their organoleptic characteristics or make their consumption dangerous or harmful to human health;

(xii) if the milk or milk products examined show traces of residues in excess of the permitted levels fixed, they must not be allowed either for the manufacture of foodstuffs or for direct human consumption;

(xiii) tests for residues must be carried out in accordance with National or Internationally recognised methods;

(xiv) the health checks and supervision of production shall be carried out as per Annexure D.

(h) The Competent Authority may take the assistance of representatives from the Council, Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), Department of Animal Husbandry and Dairying under Ministry of Fisheries, Animal Husbandry and Dairying, Ministry of Food Processing Industries, Food Safety and Standards Authority of India, National Dairy Development Board, National Dairy Research Institute, industry, co-operatives in the matter of approval of establishment.

(i) On request from the processor or exporter, the Agency shall issue health certificate or veterinary certificate, in the specified proforma or in the format desired by importing country after satisfying itself that the milk or milk product was processed in the approved processing establishments having valid approval number issued by the Export Inspection Agency and complies with the rules as provided under rule 3 and this rule and the instructions if any issued in this respect by the Council.

(j) In case the approved processor intends to export the fresh or chilled milk or milk products immediately to realise value on freshness of the products, the certificate may be issued on the day of dispatch of the chilled milk or milk product and the test results of the laboratory sample shall be verified on retrospective basis and appropriate follow-up actions shall be taken in the case on non-compliant results of analysis of the sample from the consignments.

(3) (a) An exporter covered under clause (b) of sub-rule (1) intending to export milk or milk product shall submit an intimation in specified proforma giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the Agency to carry out the consignment-wise inspection. Every such intimation shall be given,-

(i) not less than three days before the inspection is to be carried out at the establishment situated at the same station where the office of the Agency is located; and

(ii) not less than five days before the inspection is to be carried out at the establishment which is not situated at the same station where the office of the Agency is located.

(b) On receipt of the intimation referred to in clause (a), the Agency shall inspect the consignment of milk product meant for export by inspection and drawing samples for testing.

(c) The agency on satisfying itself that the consignment of the milk product conforms to the standard specifications recognised for the purpose on the basis of inspection and testing carried out in the manner laid down by the Council, shall issue the health certificate declaring such consignment is fit for human consumption and export worthy and shall also issue veterinary certificate, if requested by the exporter, in the specified proforma desired by importing country; Provided that it shall be lawful for the Agency to supervise, oversee and secure compliance of the requirement of this provision and refuse to issue certificate in respect of milk product in any form intended for export for not complying with the requirement and communicate such refusal in writing within a period of five days from the date of inspection along with the reason therefor.

(d) The Agency shall have right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at the ports, after issuance of any type of certificate and in the extent of consignment being found not conforming to the standard specification, at any stage, the certificate originally issued shall be withdrawn.

(e) Inspection for the purpose of these rules shall be carried out at any premises of the exporter or processor and the applicant shall ensure that adequate facilities for the purpose exist therein.

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

(b) A monitoring fee at the rate of 0.20 percent. of free on board (F.O.B.) value shall be paid by the

processor or the exporter to the concerned Export Inspection Agency subject to a maximum of Rs.25 lakhs per annum per exporter or processor.

(c) In the case of consignment-wise inspection, a fee at the rate of 0.4 percent. of the free on board value shall be payable subject to a minimum of five hundred rupees per consignment of milk or milk products to the Agency.

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

6. Appeal.- (1) Any person aggrieved by the,-

- (i) decision of the Competent Authority not to accord approval;
- (ii) decision of the Competent Authority to withdraw approval;
- (iii) refusal of Competent Authority to issue Health or Veterinary Certificate,

may prefer an appeal within forty -five days from the date on which the decision or order is served on such person to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

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

(3) The quorum for any meeting at the Appellate Authority shall be three.

(4) The appeal shall be disposed of within thirty days of its receipt.

[F.No. K-16012/10/2019-Exp. Ins.]

DIWAKAR NATH MISRA, Jt. Secy.

ANNEXURE A

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

1. ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR RAW MILK.- Raw milk shall originate from,-

- (i) animals which are apparently healthy and do not show any visible symptoms of infectious disease likely to be transferable to humans through milk;
- (ii) dairy animals which do not give the milk of abnormal sensory characteristics;
- (iii) dairy animals which do not show any udder wound likely to affect the milk quality;
- (iv) animals which have been treated with antibiotics or other veterinary drugs which can be transferred to milk shall not be brought to the collection centre, unless the retention period of drug following such treatment has been inspected.

2. HYGIENE OF THE HOLDING.- (1) Holdings from which raw milk is coming shall be maintained in such a way as to ensure,-

- (a) good conditions of housing, hygiene, cleanliness and health of the animal; and
 - (b) satisfactory hygiene conditions for milking, handling, storing and cooling (where applicable).
- (2) Premises where milking is performed or milk is stored, handled or cooled must be so made and / or constructed as to avoid all risk of contamination of the milk.
- (3) All efforts shall be made to ensure proper cleanliness and ventilation in the animal premises or shed with proper sunlight. There shall be sufficient drainage so as to avoid accumulation of filth.
- (4) (i) The animals shall be held in clean, dry environment;
- (ii) On a regular basis, the manure and residual food materials shall be heaped away from the animal premises or shed.
- (5) Animal shed shall be free from flies.
- (6) Milking of the animals shall be carried out in a clean and as far as possible dry environment.
- (7) Where milk producing animals are kept untethered in the open, the holding must also have a milking area adequately separated from the housing area.

- (8) The isolation of animals which are infected or suspected of being infected, the separation of animals from the rest of the herd must be possible and effective.
- (9) Animals of all species must be kept away from premises and sites where milk is stored, handled or cooled.
- (10) Animals on production holdings should as far as possible undergo inspections to ensure that the requirements of animal Health are being complied with.
- (11) Production holdings shall be regular checked to ensure that hygiene requirements are being complied with. The frequency of these checks must take account of the assessment of risk on the production holding concerned. If the inspection shows that hygiene is inadequate, appropriate steps shall be taken to improve the hygienic conditions.

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

(1) Hygiene in Milking or Milking- Equipment shall be maintained by the following, namely:-

- (i) milking-equipment or utensils shall be made of corrosion resistant metals with smooth surfaces and wide mouths which are easy to clean and do not affect the sensory quality of milk-;
- (ii) milking utensil must have a lid of cover-;
- (iii) milking utensils should be thoroughly washed by detergent such as washing soda followed by rinsing with potable water and preferably sun dried.

(2) Storage Condition at Farmer's level shall be as maintained below, namely:-

- (i) milk shall be brought to the milk collection point as soon as possible immediately after milking in closed containers-;
- (ii) If the milk is not collected within four hours of milking, it must be cooled to a temperature of 7°C or lower in the case of two consecutive collections or 4°C or lower if collection is not daily. While the milk is being transported to the treatment and/or processing establishment, its temperature must not exceed 8°C.

(3) Hygienic Milking Practices- (a) Feeding :The feed and fodder for milking animals shall be palatable, nutritious, safe and suitable for feeding and shall not present a risk of transferring residues of fertilizers, toxins etc.

- (b) Vermins: Vermins shall be combined in such a way that it does not result in residue, i.e., pesticides, insecticides, toxins, etc. in milk.
- (c) Hygienic Milking: Before milking, the udder as well as surrounding area of the animals shall be properly cleaned with water and dried. Animal shall be groomed properly and hair removed from the body, so that the risk of contamination of milk can be avoided. Further, animals should be washed regularly.

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

(4) Personal Hygiene.- (i) Absolute cleanliness should be required of personnel of specifically Milking should be carried out under good personnel hygiene of the milker, i.e., he or she should not be suffering from diseases, especially cough and cold, should wear clean clothes. Wash hands properly and cut nails periodically before milking. For this purpose, suitable hand washing facilities are required near the place of milking.

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

(5) Production Hygiene. -A suitable mechanism shall be established to prevent water being added to raw milk.

(6) Milk Reception at Collection-Cum-Chilling Centre.-(a) Premises: Rooms in the milk collection centre must be clean and risks of contamination may be reduced to the minimum by providing satisfactory safeguards. Adequate provision must be made for cleaning and sterilisation of containers and utensils. The floors of the rooms of the collection centre may be constructed of concrete or other impervious material so that it should be easily cleaned. It shall be suitably inclined to hasten rapid drainage of wash water. The walls and ceilings of the rooms should have a smooth and non-absorbent surface so that they can be efficiently cleaned. The building should be well lighted and adequately ventilated. The surroundings of the collection centre should be maintained clean and free from any water logging. Proper method should be employed for pest control.

(b) Milk Collection Equipment: After every shift for milk collection, all milk collection and testing

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

- (c) **Collection of Milk:** Before collection each individual farmer's milk should be examined for sensory test. At the time of collection, a strainer, or a clean cloth may be used to remove any suspended particle in the milk. The collection time at the centre be fixed as per the lorry or tanker timing of the processing plant. As far as possible milk cans should be filled completely and the lid firmly placed on the can before using another can. This will increase the shelf life of milk, reduce the fat separation and also the risk of contamination during transportation.
- (d) **Dispatch of Milk and Chilling:** Milk should be dispatched to dairy plants in such a manner that the interval between milking and the arrival at the processing plant does not exceed four hours, depending upon the local climatic conditions. In case the distance between the processing plant and collection centre is large, then milk should be chilled to 10° C or below before despatch to the processing plant. Cleanliness of the milk-cooling equipment should be ensured. Further, the bulk coolers should be provided with metal shields for protection from air contamination.
- (7) **Transportation of Milk From the Farm and villages to the Collection Cum-Chilling Centres and Processing Plants.-**
- (i) During transportation of milk in cans from the farm and villages to the collection centre, adequate precautions should be taken enroute to ensure that the deterioration in quality of milk is minimised.
- (ii) Cans should have close fitting lids. The filled cans should be adequately protected from sunshine. Rain or dirt should not be allowed to come in contact with the inner portion of the can. No packing such as jute, newspaper, straw etc. between can lids and the can neck should be used.
- (iii) Water from dripping vegetation or splashes on the road should not be allowed to come in contact with cans.
- (iv) No other material should be loaded on the same vehicle which carries milk cans.
- (v) When road or rail tankers are used to carry milk, they should be so designed that, as far as possible, agitation is prevented during transport.
- (vi) All the hygienic practices for preservation of milk should be borne in mind while using the tanker system for transporting milk.
- (vii) The edge of the manhole in the tanker should be flanged upwards so as to prevent dripping into the tank when lid is lifted. A special cover has to be provided over the lid for protection from dust or dirt from the road. Similarly, a cover should be provided over any valve or hose connector.
- (viii) Tankers should be so constructed as to be easily cleanable and the design of tankers should conform to best technical and hygienic standards. The cleaning and sanitation of the tankers should be done at the end of operations.
- (ix) The insulation material should be of such quality that the temperature of milk should not be allowed to rise more than 2° C during transportation.
- (x) Violent agitation or surging in the tank should be minimised to avoid breaking of bacterial clumps or alteration of fat globules or admixture of air.
- (8) **Raw Milk Standards.-** Raw milk collected for further processing shall conform to the following standards namely:-

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

ANNEXURE B**1. GENERAL CONDITIONS FOR APPROVAL OF PROCESSING ESTABLISHMENTS.-**

The processing plant shall meet the following requirements, namely:-

- (a) **Site:** The processing plant or dairy shall preferably be situated in open, clean, and healthy surroundings away from roadside where lot of dust arises due to vehicular traffic; garbage dumps; cattle sheds; open sewage drains or other places likely to breed flies. It shall be free from sources of obnoxious fumes, smoke, odours or excessive dust. There shall not be accumulation of garbage or similar waste in the vicinity of the plant.
- (b) **Building:** Structures housing the dairy shall be suitable in size, construction and design to facilitate maintenance and hygienic operations for processing purposes. It should provide sufficient space for housing of equipment and storage materials (raw as well as finished products) necessary for hygienic operations. The material of construction shall be of brick, plaster, cement, concrete, tile or any other equivalent materials which ensure cleanliness. Construction of the building shall be such that it shall be rodent proof, fly proof and bird proof. No portion of building shall be used for domestic purposes or other types of food operations unless separated by suitable partitions or locations or other effective means.
- (c) **Ventilation and lighting:** The processing plant or dairy shall be adequately lighted and ventilated keeping in mind the number of workers, their hours of work and nature of operation. Ventilation and lighting shall also be in accordance with the Factories Act, 1948(63 of 1998).
- (d) **Floors, walls and ceilings:** The floor shall be smooth, washable, properly sloped to gutters connected to sewers or drains. It shall be impervious to water and not affected by weak acids, alkalis or steam. Hard, smooth and impervious flooring, such as cement concrete flooring shall be made for work room, store room and godown. Internal walls and ceilings shall be smooth non -absorbent, light-coloured surface, free from crevices and sharp angles, to facilitate their efficient cleaning. The junction of the floor with the walls and junction between the two walls shall be rounded to prevent accumulation of dust. The dairy floors, walls and ceilings shall be regularly cleaned.
- (e) **Repairs:** The building shall be maintained in a proper state of repair and cleanliness at all times. whenever required, it may be lime washed, painted, disinfected, and deodorised.
- (f) **Processing room:** (i) The room shall be made fly proof and rodent-proof. The floor shall be impervious to water and shall have a sufficient slope to ensure drainage. Drains in processing rooms shall be cemented and covered with detachable covers. Drains shall be kept clean and shall be provided with traps at suitable places before they are connected with the municipal drain to avoid blocking or choking, or in the absence of any such arrangement, they shall be drained in soakage pits situated at a suitable distance from the dairy and also the source of water supply. Adequate facilities for washing the room shall be provided. Adequate number of wash basins and sinks shall be provided. Proper ventilation shall be maintained to prevent condensation and drippage. Exhaust fans shall be provided where necessary.
(ii) The processing rooms shall be provided with effective means to prevent the entry of flies and insects. Such effective means may be screens, fans, air curtains etc. The processing rooms should be provided with self-closing double doors. The doors and window should be covered with fly proof wire gauge, and they should be open outwards.
(iii) Effective drainage shall be provided to drain off a large quantity of water shed for washing the machinery, equipment, furniture, floor etc.; 15 to 30 cm half circular drains with glazed pipe at the bottom should be provided. The slope of the floor should be towards the drains and the farthest end of the floor from the drain should not be more than 5 meters. The drain openings should be provided with screen traps to prevent solid matter from clogging the drains. The ends of the drains leading to the outside of the factory should be made rodent proof by providing screens. The screens shall be examined periodically and replaced or cleaned, if necessary. The drains should have water seals of minimum 5 cm. At least 50 percent of the length of the drain should be covered to facilitate the movement of trolleys. Mesh type for the drain should be better to prevent habitation of cockroaches and rodents in closed area of the drain.
(iv) Instruments and working equipment intended to come into direct contact with raw materials and products shall be made of corrosion-resistant material and easy to clean and disinfect. The processing plant shall have an appropriate number of changing rooms with smooth, water proof, washable walls and floors, wash basins and flush lavatories. The latter must not open directly on to the work rooms. Wash basins must be equipped for hand-washing and have hygienic means of drying hands; wash-basin taps must not be hand operable; a room or a cupboard secure place for the storage of detergents, disinfectants and similar substances; a room or cupboard storing, cleaning and maintenance material; adequate facilities for cleaning and disinfecting tanks used for transporting milk and liquid or powdered milk-based products. However, such facilities are not compulsory if there is a requirement for the means of transport to be cleaned and disinfected in installations

officially approved by the competent authority.

2. GENERAL CONDITIONS OF HYGIENE IN PROCESSING ESTABLISHMENTS.-

- (a) General Dairy Hygiene: (i) Waste and refuse shall be collected in covered receptacles and shall not be allowed to scatter on the floor of the unit. It should be disposed of in a manner which is not detrimental to the hygiene of the surroundings of the disposal.
- (ii) Adequate measures shall be taken to prevent mould growth on equipment and internal structures of processing and storage rooms. Adequate steps shall be taken to prevent infestation of cockroaches and other household pests.
- (iii) When pesticides are used, due care shall be exercised to prevent contamination of equipment, raw materials and packing materials. Under no circumstances shall these be used during processing.
- (iv) Floors and drains shall be kept clean. On no account shall the process room be used or converted to a store room for raw materials or used as eating room. Only the items required for processing on a particular day shall be kept in the process room. No lavatory, sink, cesspool or garbage shall be so situated or maintained that odours or fumes therefrom pervade any room where the milk is stored or processed. Proper places shall be provided for storage of brooms, brushes, buckets and other cleaning gear.
- (v) The dairy effluents, duly treated so as to conform to local statutory norms, shall be, disposed in a manner which is not detrimental to the hygiene of the dairy and its surroundings. The effluents shall not be let off on road or in the open outside the dairy premises. Window glass and light fittings shall be maintained clean and dust-free all times. There shall be no cobwebs in any part of the dairy. Birds and domestic animals shall not be allowed in any part of the dairy.
- (vi) All pumping and waste disposal lines should be large enough to carry peak loads. All lines should be watertight and the waste disposal should be affected in such a manner as not to cause contamination with potable water-supplies.
- (vii) Premises should be well lit and ventilated. Special attention should be given to equipment producing excessive heat, steam, obnoxious fumes or vapours. Good ventilation should be provided and mould growth in overhead structures should be prevented. Light bulbs and fixtures suspended above should be of safety type.
- (b) Plant and Equipment Hygiene: (i) Material for equipment-All surfaces coming into contact with the milk shall be smooth, free from pits, crevices and loose scale and shall be non-absorbent. Furthermore, the surface shall be non-toxic and unaffected by milk and cleaning compounds. The finish of corrosion-resistance (stainless steel etc.) surface shall be smooth.
- (ii) All gasketing materials shall be food grade quality and non-porous, non-absorbent, and fitted in a manner such as to prevent its protruding into the milk or creating recesses or ledges between the gasketed joints which will interfere with proper cleaning.
- (c) Installation of Equipment: (i) All equipment shall be installed on a foundation of durable, easily cleanable material. Equipment shall be placed at least 45 cm from wall and ceiling, or sealed watertight thereto. All positions of the equipment shall be installed sufficiently spaced above the floor on a minimum number of supporting members to provide access for inspection and cleaning, or be installed completely sealed (water tight) to the floor. Whenever equipment passes through wall or floors, it shall be sealed thereto or sufficient clearance shall be allowed to permit inspection, cleaning and maintenance.
- (ii) Where necessary, drains and catch pans shall be provided. These shall be of such dimensions as to collect all spill and drip, and readily accessible or readily removable for cleaning. Where pipes pass through ceilings into the floor of the processing area above, pipe sleeves shall be inserted in the floor above so that their upper periphery is at least 5 cm above the floor.
- (iii) All electrical connections, such as switch boxes, control boxes, conduit and cables, shall be installed at least 45 cm away from the equipment walls to facilitate cleaning, or be completely sealed to the equipment or wall.
- (iv) All equipment coming into contact with milk shall be kept clean. An ample supply of steam and water, hose, brushes, detergents and other equipment necessary for the proper cleaning of machinery and equipment shall be available. All equipment should be cleaned and sanitized. All parts of equipment coming into contact with milk shall be sterilized by steam or any other suitable sterilizing agent after each processing run. The entire processing system shall be cleaned at the close of operation and flushed out with potable water prior to use. Contaminating stores and spare parts of machinery shall be kept separate from the processing areas. Bottles, pails, cans and other containers used to transport or store milk shall be kept clean and not used for any other purpose. It shall be ensured that containers for milk are kept clean. The containers shall not be

stacked in a manner which allows the contamination of the product.

- (d) **Water Supply:** (i) There shall be an adequate supply of safe and potable water. Running water under pressure shall be easily accessible to all rooms and areas in which milk is handled and equipment were washed. The equipment shall be so installed and used that back siphon age of liquid into the potable water lines is precluded.

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

- 3. EMPLOYEE HYGIENE.-** (1) Every person employed in connection with production, handling, processing and distribution of milk shall be medically examined by an authorised registered medical practitioner and the examination shall include X-Ray of the chest for tuberculosis. The examination shall also include examination of stool for protozoal and helminthic infestation for those parasites which are transmitted by ingestion and for the presence of Salmonella, Shigella species and *Vibrio Cholera*, urine and blood examination for venereal diseases. Subsequently, the employee shall be medically examined once in a year or more frequently; if necessary, to ensure that he or she is medically fit and free from communicable diseases. A record of such examination shall be maintained.

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

(3) No worker who is suspected to be suffering from any of the disorders listed above shall be permitted to work inside the dairy. The supervisor shall check the personal hygiene of the workers before the start of work and whenever they enter any processing room after any absence. Employees shall keep their finger nails short and clean and wash their hands with soap or detergent and water before commencing work and after each absence, especially after using sanitary conveniences. Towels used for drying hands should be clean. No worker shall allow his hands or any part of his body or clothing to come in contact with the milk. He should adopt strict hygienic practices so as to avoid adding any microbial contamination to the milk.

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

(5) Employees shall be provided with clean uniforms (preferably white) or aprons or both and clean washable caps, wherever necessary. Separate room or place for changing the clothes shall be provided. The clothes shall not be hung in any processing room. The uniforms shall not be worn outside the dairy but put on just before starting the work and changed when leaving. Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form including smoking or chewing betel leaves shall be prohibited within the processing, packing and storage area of the dairy. Notice to this effect shall be prominently displayed and enforced. Sufficient and suitable sanitary conveniences shall be provided, maintained and kept clean. The conveniences shall be properly lighted. Separated conveniences shall be provided for each sex. No conveniences shall open directly into any work room in the dairy. The conveniences shall always be maintained clean and in good repairs.

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

The importance of hygienic and aesthetic standards should be indicated to the personnel, since carelessness at any stage will endanger the health of the consumers.

- 4. SPECIAL REQUIREMENTS FOR REGISTRATION OF COLLECTION CENTRES-IN ADDITION TO THE GENERAL REQUIREMENTS LAID DOWN AT ITEM 1 ABOVE, THE COLLECTION CENTRES MUST HAVE AT LEAST.-**

- (i) cooling facilities if milk is stored at the collection centre-;
- (ii) testing facilities to check fat and SNF content. These should include milk testing equipment-;
- (iii) milk collection equipment which should be properly sanitized.

- 5. SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE APPROVAL OF PROCESSING ESTABLISHMENTS-IN ADDITION TO THE GENERAL REQUIREMENTS LAID DOWN IN ITEM 1 ABOVE, PROCESSING ESTABLISHMENT MUST HAVE AT LEAST.-**

- (i) equipment for the cooling and cold storage of heat treated milk, liquid milk-based products. Cold Stores must be equipped with correctly calibrated temperature measuring apparatus;
- (ii) in the case of wrapping in disposable containers, an area for the storage of such containers and for storage of the raw materials intended for their manufacture: In the case of wrapping in re-usable containers, a special area for their storage and equipment designed to clean and disinfect them mechanically;
- (iii) containers for storing raw milk, standardization equipment and containers for storing standardized milk;
- (iv) if appropriate, centrifuges or any other suitable means for removal of extraneous matters from milk;
- (v) heat-treatment equipment fitted with :
 - an automatic temperature control,
 - a recording thermometer
 - an automatic safety device preventing insufficient heating, or cooling medium, and
 - an adequate safety system preventing the mixture of pasteurized or sterilized milk with incompletely heated milk, and
 - a recording device for the safety system referred to in the preceding indent;
- (vi) equipment for the cooling, packing and storage of frozen milk products if such operations are carried out there;
- (vii) equipment for drying and packing powdered milk products if such operation are carried out there.

6. HYGIENE REQUIREMENTS RELATING TO THE PREMISES EQUIPMENT AND STAFF OF PROCESSING ESTABLISHMENTS- IN ADDITION TO THE GENERAL REQUIREMENTS LAID DOWN ABOVE, ESTABLISHMENTS MUST COMPLY WITH THE FOLLOWING CONDITIONS.-

- (1) Cross-contamination between operations by equipment, ventilation or staff must be avoided. If appropriate, and in the light of the assessment of risk, rooms intended for production processes shall be divided into wet and dry areas, each having its own operating conditions.
- (2) As soon as possible after each journey, or after each series of journeys where there is only a very short space of time between unloading and the following loading, but in any event at least once each working day, containers and tanks used for transporting raw milk to the milk collection or standardization centre or to the milk treatment or processing establishment must be cleaned and disinfected before reuse.
- (3) Equipment, containers and installation which come into contact with milk or milk-based products or other perishable raw materials during production must be cleaned and disinfected at the end of each work phase and at least once each working day.
- (4) The treatment premises should, if necessary, be cleaned at least once each working day.
- (5) For the cleaning of other equipment, containers and installations which come into contact with microbiologically stable milk-based products and with rooms in which such substances are placed, the operator or manager of the establishment shall draw up a cleaning programme based on the assessment of risk. The programme must meet the requirement referred to in item 1 and must also ensure that the product does not become unsafe and a health risk to the consumer as a result of inadequate cleaning methods.

ANNEXURE C

1. REQUIREMENTS FOR MILK FOR THE MANUFACTURE OF MILK PRODUCTS.-

- 1) the operator or manager of the processing establishment must take all necessary steps to ensure that the raw milk is treated (within 36 hours of acceptance), if the milk is kept at a temperature not exceeding 6⁰ C, or within 48 hours of acceptance if the milk is kept at a temperature of 4⁰ C or lower.
- 2) heat-treated milk intended for the manufacture of milk products must be obtained from raw milk, which complies with the standards, laid down in Annexure A.
- 3) heat-treated milk must meet the following requirements, namely:-
 - (a) pasteurized milk must comply with clause 2(a) of item 2 of this Annexure-;

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

2. MILK PROCESSING.- (1) Prior to processing raw milk shall be filtered or clarified to remove visible dirt and any other foreign material in it. The milk may be homogenized before pasteurization at appropriate pressure.

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

- (a) Pasteurisation: (i) the milk shall be heated to at least 66⁰ C and held at 66⁰ C continuously for at least 30 minutes, or it shall be heated to at least 74⁰ C and held at 74⁰ C continuously for at least 15 seconds in a standard and properly operated equipment. Other temperature and time combinations that enable the pasteurized milk to meet the hygienic requirements may also be adopted after approval by competent authority. To ensure that the bacteria present in the foam are killed, space heaters should be provided. The clear positioning and accuracy of the indicating and recording thermometers shall be checked regularly. The long stem indicating thermometer shall be accurate within $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$. The recording thermometer shall be accurate within 1⁰ C between 63⁰ C and 64⁰ C for holder pasteurization and within 1⁰ C and between 71⁰C and 72⁰ C for high temperature short time (HTST) pasteurization-;

(ii) after holding the milk, it should be cooled immediately in the standard and properly operated equipment to a temperature not exceeding 5⁰ C. The pasteurized milk should be maintained at a temperature not exceeding 7⁰ C until it leaves the milk plant for distribution-;

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

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

- (b) Laboratory Control: The control dairy laboratory plays a vital role in checking the efficiency of milk processing. A well-equipped laboratory with competent quality control staff is essential for an efficient operation of milk processing plant. Depending upon the quantity of milk handled by each dairy, appropriate layout plant may be formulated.
- (c) Milk Products: All the milk products manufactured in the processing plants should conform to the hygienic requirements outlined above. Wherever applicable the milk products should also conform to the national or international standards.

3. MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR MILK PRODUCTS.- Microbiological criteria for certain milk-based products on removal from the processing establishments, shall be the following namely:-

- (i) Compulsory criteria: Pathogenic micro-organisms

Type of Micro-organism	Products	Standard
<i>-Listeria monocytogenes</i>	Cheese, other than hard Cheese	Absent in 25 g
	Other products	Absent in 1g
<i>-Salmonella spp</i>	All milk products	Absent in 25 g
<i>-Shigella</i>	All milk products	Absent in 25 g

In addition, pathogenic micro -organisms and their toxins must not be present in quantities such as to affect the health of consumers. If these standards are exceeded, the foodstuffs must be excluded from human

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

(ii) Analytical criteria: organisms indicating poor hygiene

Type of Micro-organism	Products	Standard
		(ml, g)
<i>-Staphylococcus aureus</i>	Soft cheese(made from heat-treated milk),	m = 100
	Fresh Cheese	M = 1 000
		n = 5
		c = 2
	Frozen milk products (including ice- cream)	m = 10
		M = 100
		n = 5
		c = 2
	Milk Powder	Absent in 0.1/g
	Other Dairy Products	Less than 100/g
<i>-Escherichia coli</i>	Soft Cheese and other dairy products	m = 100
		M = 1000
		n = 5
		c = 2
	Milk powder	Absent in 0.1 g

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

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

(iii) Indicator organism's guidelines

Type of Micro-organism	Products	Standard
		(ml, g)
-Coliforms	Liquid Milk Products	m=0, M=5,n=5, c=2
	Butter made from Pasteurised milk or Cream	m=0, M=10,n=5, c=2
	Frozen milk products (including ice cream)	m=0, M=10,n=5, c=2

	Milk powders	Absent in 0.1 g
	Other dairy products	Less than 200/g
-Plate count	Pasteurised Milk	Less than 30,000/- ml
	Ice cream	Less than 2,50,000/- ml
	Milk Powders	Less than 40,000/- g

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

Where ;

n = number of sample units comprising the sample;

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

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

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

4. WRAPPING AND PACKAGING.-

- (i) Wrapping and packaging must take place under satisfactory hygiene conditions in rooms provided for that purpose.
- (ii) Bottling, filling of containers with liquid milk products and sealing of containers and of packaging must be carried out automatically.
- (iii) Wrapping or packaging may not be reused for the products with the exception of certain types of containers which may be reused after thorough cleaning and disinfecting. Sealing must be carried out in the establishment in which the heat treatment has been carried out immediately after filling, by means of sealing devices which ensure that the milk is protected from any adverse effects of external origin on its characteristics. The sealing system must be so designed that once the container has been opened, the evidence that it has been opened remains clear and easy to check.
- (iv) The operator and manager of the establishment must ensure for control purposes, the following information is visibly and legibly displayed on the packaging of the milk products. Milk Products made from pasteurised milk, the temperature at which the products must be stored.
- (v) Product manufacture and packaging operations may take place in the same room, notwithstanding point (i), subject to the following conditions, namely:-
 - (a) The room must be sufficiently large and so equipped that the hygiene of the operation is assured;
 - (b) The packaging material must have been brought to the treatment or processing establishment in a protective cover in which they were placed immediately after manufacture and which protects them from any damage during transport to the establishment and must have been stored there under hygienic conditions in a room intended for that purpose;
 - (c) The rooms for storing the packaging material must be free from dust and vermin and separated from rooms containing substances which might contaminate the products. Packaging material must not be placed directly on the floor;
 - (d) packaging material must be assembled under hygienic conditions before being brought into the room. A derogation from this requirement may be granted in the case of the automatic assembly of packaging, provided there is no risk of contamination of the products;
 - (e) packaging material must be brought into the room under hygienic conditions and used without delay. It may not be handled by staff handling unwrapped products;
 - (f) immediately after packaging, the products must be placed in the storage rooms provided for the purpose.

5. CONDITIONS GOVERNING LABELLING.- Conditions governing labelling shall be the following, namely:-

- (i) In case the importing country requires health certificate the same may be provided. Labelling must be carried out during or immediately after manufacture in the establishment. The label shall be legible, indelible and its characters easily distinguishable. The label may be applied to the product or to the wrapping, if the product is individually wrapped or to a label affixed to this wrapping;
- (ii) Where products marked in accordance with point (i) are subsequently placed in a packaging, the label must also be applied to the packaging;
- (iii) (a) the label shall give the name of the consigning country and the approval number of the establishment;
- (b) the label may be printed. In the case of products in hermetically-sealed containers, the label must be indelibly applied either to the lid or to the container;
- (c) the nature of any heat treatment applied at the end of the manufacturing process;
- (d) for milk products in which growth of micro-organisms can occur, the use by or minimum durability date along with storage condition.

6. STORAGE AND TRANSPORT REQUIREMENTS.-

- (i) Products which cannot be stored at ambient temperature must be stored at the temperature established by the manufacturer to ensure their durability. In particular, the maximum temperature at which pasteurized milk may be kept until it leaves the establishment and during transport must be 6° C. When stored under cooled conditions the storage temperatures must be registered and the cooling rate must be such that the product reaches the required temperature as quickly as possible.
- (ii) Tanks, cans and other containers which are used for the transport of pasteurized milk must comply with all the rules of hygiene and in particular the following, namely:-
 - (a) their inside surfaces and any other part which may come into contact with the milk must be made of SS 304 smooth material which is easy to wash, clean and disinfect, resists corrosion and does not transfer substances to the milk in such quantities as to endanger human health, impair the composition of the milk or adversely affect its sensory characteristics;
 - (b) they must be designed so that the milk can drain away completely; if they are fitted with taps, these must be easy to remove, dismantle, wash, clean and disinfect;
 - (c) they must be washed, cleaned and disinfected immediately after each use and as necessary before further use;
 - (d) they must be hermetically sealed before and during transport by means of a watertight sealing device.
- (iii) Vehicles and containers used for transporting pasteurized milk must be designed and equipped in such a way that the required temperature can be maintained throughout the period of transport.
- (iv) Vehicles used for transporting heat-treated drinking milk and milk in small containers or in churns must be in good conditions. They may not be used to transport any other product or object likely to cause the milk to deteriorate. Their internal surfaces must be smooth and easy to wash, clean and disinfect. The interiors of vehicles intended for transporting milk must comply with all the rules of hygiene. Vehicles intended for the transport of heat-treated milk in small containers or churns must be so designed as to give the containers or churns adequate protection against all contamination and atmospheric influences and may not be used to transport animals.
- (v) To that end, the competent authority must regularly check that the means of transport and loading conditions meet the hygienic requirements.
- (vi) The products covered by this order must be dispatched in such a way that they are protected from anything liable to contaminate them or to cause them to deteriorate, having regard to the duration and conditions of transport and the means of transport employed.

ANNEXURE D

HEALTH CHECKS AND SUPERVISION OF PRODUCTION.-

- (i) Establishments shall be subjected to supervision by the Competent Authority, which must ensure that the requirements of this rule are met and in particular the following, namely;-
 - (a) check:
 - (i) the cleanliness of the premises and equipment and staff hygiene;
 - (ii) the efficacy of the checks carried out by the establishment, notably by examining the results and taking samples;

-
- (iii) the microbiological and hygienic conditions of the milk or milk-based products;
 - (iv) the efficiency of the treatment of the milk-based products;
 - (v) the hermetically sealed containers by means of random sampling;
 - (vi) the appropriate labelling of the milk-based products whenever applicable;
 - (vii) storage and transport conditions;
 - (b) take any samples required for laboratory tests;
 - (c) make any other checks it considers necessary to ensure compliance with this Order.
- (ii) The Competent Authority must have free access at all time to the establishments to check that these provisions are being strictly complied with.