

तारीख से पैंतालीस दिन की अवधि के भीतर आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे।

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

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

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

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

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

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

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

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

आदेश

नई दिल्ली, 22 सितम्बर, 1995

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

और ऐसे सभी व्यक्तियों से धिक्के उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त आदेश के राजपत्र में प्रकाशन की

संपादीकरण:-

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

अनुसूची- 1

डिब्बा बंद प्रसंस्कृत मांस उत्पादों का नमूना लेना

1. नमूना लेने की साधारण अपेक्षाएँ : (1) नमूना लेने की प्रक्रिया अभिहित अधिकरण द्वारा प्राधिकृत व्यक्ति द्वारा ही की जाएगी और विनिर्माता/नियंत्रकर्ता की उपस्थिति में की जाएगी।

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

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

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

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

सारणी-1

परीक्षण के लिये डिब्बों का चयन

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

(4) ये डिब्बे एक मुश्त चुने जायेंगे। खोले जाने वाले डिब्बों की न्यूनतम संख्या सारणी 2 के अनुसार

हो सकती है। 2.3 की अपेक्षा अनुसार कम से कम 2 डिब्बों की प्रत्येक पैकिंग कैस से चुने हुए एक मुश्त डिब्बे लिये जायेंगे।

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

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

सारणी 2

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

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

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

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

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

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

अनुसूची-II

कॉर्नड बीफ के लिये मानक

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

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

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

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

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

3. आवश्यक संघटन तथा क्वालिटी तत्व :

(1) आवश्यक घटक :

—सुरक्षित भैंस का मांस

—सुरक्षित रखने वाले पदार्थ जिनमें खाद्य श्रेणी तमक तथा सोडियम या पोटेशियम नाईट्रेट हैं।

(2) वैकल्पिक घटक :

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

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

(3) संघटन :

अन्तिम उत्पाद में कुल प्रोटीन अंश 21% भी नीचे से कम नहीं होगा।

(4) कच्ची सामग्री-मांस :

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

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

4. खाद्य भोज्य :

(1) परिरक्षक अन्तिम उत्पाद के कुल अंश पर परिगणित अधिकतम मात्रा

क. नाईट्रेट, पोटेशियम तथा सोडियम 50 मि. ग्रा. : कि. ग्रा. कुल नाईट्रेट जो सोडियम नाईट्रेट के समान न हों।

ख. पोटेशियम क्लोराइड श्रेष्ठ विनिर्माण एकक द्वारा सीमित

(2) एंटीआक्सीडेंट एसकार्बिक अम्ल और इसके सोडियम नमक श्रेष्ठ विनिर्माण एकक द्वारा सीमित

5. दूषण तत्व अधिकतम स्तर

सीसा (बी बी) टिन (एस एन) 1 मि. ग्रा. / कि. ग्रा.

टिन (एस एन) टिन प्लेट आधान के उत्पाद के लिये 200 मि. ग्रा. / कि. ग्रा.

टिन (एस एन) अन्य आधान में उत्पाद के लिये 50 मि. ग्रा. / कि. ग्रा.

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

(2) कॉर्नड बीफ तैयार करने के लिये प्रयुक्त मांस मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण किये गये पशुओं से लिया गया है या किसी निरीक्षण द्वारा अन्य मानक उपभोग के लिये पारित किया गया है। निरीक्षण द्वारा परीक्षण किए जाने के पश्चात् मांस को दूषण या प्रसंस्करण या उठार्ह-धरार्ह या किसी हानिकारक पदार्थ को मिलाने के निमित्त खाला नहीं लगाया जाये कि फायदा उपभोग के लिये अनुचित कर देती है।

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

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

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

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

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

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

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

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

(5) कुल अन्तःवस्तु :—भार के आधार पर कुल अन्तःवस्तु या सी मीट्रिक पद्धति में (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) सूनिटों में या माप की दोनों प्रणालियों में जैसा भी उस देश द्वारा अपेक्षित हो जिसे भाल बेचा जा रहा है घोषित की जाएगी।

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

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

अनुसूची —III

संचयन मांस के लिए मानक

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

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

3. आवश्यक सम्मिश्रण तथा क्वालिटी तत्व अंश :—

(1) आवश्यक संघटक :—

—मांस या पोल्ड्री मांस या इनका सम्मिश्रण

—पानी

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

(2) वैकल्पिक संघटक :

—खाद्य ओफाल, यसा परसी संसाधित और असंसाधित शुकर मांस फाइब्रीज।

—निम्न प्रकार के कार्बोहाईड्रेट और प्रोटीन

—आहार आटा या पोणी से तैयार स्टार्च या मीठा आलू

—बैड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद

—दुग्ध पाउडर, मलाई दुग्ध पाउडर, मक्खन दुग्ध पाउडर केसिनेट च्चे पाउडर अंडा, प्रोटीन, सख्खूति विगेटा की प्रोटीन, मूंगफली प्रोटीन श्राईरकन उत्पाद, सोया आटा, सोया प्रोटीन, गेहूँ ग्लूकोन ल्यूमिन आहार, मूरजमुखी आहार।

—सुश्रेज, आवक शर्करा, डेक्ट्रोज (ग्लूकोन)

—डेक्ट्रोज, गार्स्टोस, ग्लूकोज सीरप (जिसमें कार्बो सीरप भी है)

—मसाले, परिपक्वत, और मसाला

—हाइड्रोलिज्ड प्रोटीन।

(3) समिश्रण	वाईडर के साथ उत्पाद	बिना वाईडर के उत्पाद और ओफाव लेकिन उसमें खिल, जिह्वा या ग्रीवं मांस सम्मिलित हो सकेगा।
न्यूनतम भीतर जाने वाले मांस के अंश	80%	90%
अधिकतम बमा अंश	35%	30%

(4) आवश्यक क्वालिटी अंश :—

- (i) कच्ची सामग्री:—मधटक जिनसे उत्पाद तैयार किया जाता है उत्तम क्वालिटी के होंगे जो कि मानव उपयोग के लिए उचित होंगे और आपत्तिजनक गंध से मुक्त होंगे।
- (ii) अन्तिम उत्पाद :—उत्पाद बिल्कुल साफ होगा तथा धब्बों और आधानों के दूषण से मुक्त होगा। मांस तथा पोस्ट्री मांस एक समान तथा पूर्णतः संसाधित होगा और उत्पाद ऐसा होगा जिसके टुकड़े किए जा सकें।

4. योग्य आद्य

(1) परिरक्षक

नाइट्रेट पोटाशियम और/प्रवेश मात्रा 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा., कुल नाइट्रेट जिन्हें सोडियम के रूप में अभिव्यक्त किया गया अन्तिम उत्पादों के कुल शुद्ध अंश के आधार पर संगणित अधिकतम लेखन

नाइट्रेट पोटाशियम और/ 125 मि.ग्रा./कि.ग्रा. नाइट्रेट या सोडियम नमक जिन्हें सोडियम नाइट्रेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया।

पोटेशियम क्लोराइड उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित।

(2) प्रति आधारीकरण

एसकार्बिक अम्ल उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित
सोडियम नमक आर्सेनी एसकार्बिक एसिड और सोडियम नमक

(3) सूक्ष्मकारक

प्राकृतिक सूक्ष्मकारक पदार्थ और प्राकृतिक तरुण सूक्ष्मकारक पदार्थ उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित

(4) सूक्ष्मकारक वर्धक

5 गुआनीलेट, डायसोडियम 8 थाइसोसलेट डायसोडियम उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित।

(5) अम्ल विनियामक

ग्लूकोन-हेस्ट-लैक्टोन उपयुक्त विनिर्माण व्यवहार द्वारा सीमित

(6) जल प्रतिधारण अभिकर्मक

फास्फेट (प्राकृतिक 8000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. (पी₂ एच में विश्वमान मात्रा अंश के रूप में अभिव्यक्त। मिलाया गया)
मिलाया गया फास्फेट 390 मि.ग्रा./कि.ग्रा.) पी (मोनोडार्ड तथा पोली) 2.5 के रूप में अभिव्यक्त सोडियम तथा पोटाशियम नमक

(7) रंग

इरोयरोसिन (सीआई 15 मि.ग्रा./कि.ग्रा. 45430) रंग में कमी को पूरा करने के लिए बदलना केवल वाईडर सहित उत्पाद के लिए)

5. संदूषण

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

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

(2) कोई भी मांस जिसके अंतर्गत पोस्ट्री मांस और उसके उत्पाद भी हैं किसी संस्था द्वारा तब तक स्वीकृत नहीं किया जाएगा जब तक कि उसका जानवरों का जिसे मांस तथा मांस उत्पाद लिए गए हैं मरणोपूर्व तथा मरणोपरांत निरीक्षण न किया गया हो। उनको जब तक स्वीकार नहीं किया जाएगा जब तक कि उन पर कोई ग्रांड या निरुद्ध न लगा हो और मशीन तन्तु से मानव उपयोग के लिए लही होंगे और जब तक उनको इंस्पेक्टर द्वारा यह जांच न कर ली गयी हो कि संदूषण भवन है या प्रसंस्करण या उठाई-भराई में या कोई अन्य हानिकारक पदार्थ उनमें न मिला दिया गया हो जो मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त हो।

(3) मांस को जिनके अंतर्गत कुब-गुट मांस और उनके उत्पाद भी हैं किसी स्थापना में इस रीति में अण्डारित किया जाएगा। उसका परिशुद्ध किया जाएगा जो मांस तथा मांस उत्पादों को संदूषण और क्षय होने से सुरक्षित करें।

(4) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग के पश्चात् उपभोग्यारित किया जाता है। वायु रूज रूप के लीनबन्ध आधानों में पैक किया जाएगा जिससे कि उनमें स्वास्थ्य

के लिए कोई परिसंकट मौजूद न हो या लेबल पर उपदर्शित धालने भण्डारण परिवहन और विक्रय संवृणण न माने पाए। आधान माफ होंगे और उनमें ठोस आधानों के लक्षण संबंधी दशाओं में होंगे और जहां आधानों के प्रकार को हीना वहां निर्वात का संकेत दर्शाया होगा।

(5) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग से पूर्व उपभोक्ता-धारित किया जाता है इस प्रकार से पैक किया जाएगा कि संवृणण को कम से कम रखा जाना जिसमें कि उत्पाद खराब होने से बच सके और लेबल पर उपदर्शित हथालने भण्डार-करण परिवहन और आधानों में स्वास्थ्य के लिए कोई विक्रय संबंधी दशाओं में लोक स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकट न हो सके। परिसंकट न मौजूद हीना न ही हथालने की दशाओं में संवृणण माने पाएगा। वे माफ होंगे और जहां लागू हो उनमें निर्वात का संकेत दर्शाया होगा।

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

(7) अन्तिम उत्पाद को ऐसी रीति से हथालना जाएगा और भण्डारित किया जाएगा जिसमें कि उत्पाद को संवृणण से बचाया जा सके।

7. लेबल लगाना :

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

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

(2) संघटकों की सूची : अवरोही क्रम या अनुपात में लेबल पर संघटकों की पूर्ण सूची घोषित की जाएगी मित्राय उन विनिर्दिष्ट नामों के, जिनका एम बालिक अम्ल आइसो-एसकार्बिक अम्ल और उनके सोडियम लवणों तथा नाइट्रेट (पोटाशियम और सोडियम) के लिए प्रयोग किया जाएगा और मिनाए गैफामफेट को वर्ग नाम "फॉस्फेट्स" घोषित किया जा सकेगा।

संघटकों की सूची में उन पशुओं की जाति, जिनमें मांस, कुक्कुट मांस या दोनों का मिश्रण प्राप्त किया गया है, उप-दर्शित की जाएगी।

(3) तारीख अंकन और भण्डारकरण अनुदेश :—

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

(ii) ऐसे उत्पादों के लिए, जो शेल्फ टिकाऊ नहीं है अर्थात् उनके बारे में यह संभावना है कि उन्हें भण्डारकरण और विक्रय की सामान्य पूर्ण रूप से

दशाओं में कम से कम 18 मास तक नहीं रखा जा सकता है और जिन्हें ऐसे आधानों में पैक किया गया है जो उपभोक्ता को देने के लिए या खानपान के प्रयोजनों के लिए तैयार हैं, न्यूनतम टिकाऊपन की तारीख, दिन, मास और वर्ष में घोषित की जाएगी।

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

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

(5) शुद्ध अंतर्वस्तु :—शुद्ध अंतर्वस्तु भार के आधा पर या तो मीट्रिक पद्धति (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) युनिटों में या एवोप-डूबिस या मास की दोनों पद्धतियों में, जो उस देश द्वारा जहां मांस का विक्रय किया जाता है अपेक्षित हो।

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

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

अनुसूची—IV

पकाए संसाधित फटे मांस के लिए मानक

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

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

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

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

- मांस का कुक्कुट मांस या घोंनों का मिश्रण।
 - जल
 - संसाधित संघटकों में खाद्य ग्रेड नमक (सोडियम क्लोराइड) और पोटेशियम या सोडियम नाइट्रेट होगा।
- (2) वैकल्पिक संघटक
- खाद्य अफल बसा कुक्कुट मांस
 - निम्न प्रकार के कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन बाइंडर
 - आहार, आटा या फेन आलू या मीठे आलू से तैयार किया गया स्टार्च
 - ब्रेड, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद
 - दूध चूर्ण, मखनिया दूध चूर्ण केसनेट, टंडे चूर्ण, अंडा प्रोटीन, शुष्क रक्त उत्पाद साग सब्जी प्रोटीन उत्पाद,
 - सुक्रोस, आक्कसर्फेरा, डेक्सट्रोस (ग्लूकोज) लैक्टोल, माल्टोस, ग्लूकोज सिरप (जिसके अंतर्गत कार्न सिरप भी है)।
 - हाइड्रोलाइज्ड प्रोटीन

(3) समिश्रण	बाइंडर के माप उत्पाद	बिना बाइंडर के उत्पाद और खाद्य अफल (किन्तु इसके अंतर्गत दूध पिलाने वाले जानवरों का दूध, जिम्हा या सिर मांस भी है)
— न्यूनतम भीतर जाने वाले मांस के अंश	80%	90%
— अधिकतम बसा अंश	30%	25%

(4) आवश्यक क्वालिटी तत्व :

(i) कच्ची सामग्री :--ये संघटक, जिनसे उत्पाद तैयार किया जाता है, ऐसी क्वालिटी के होंगे जो मानव उपभोग के

लिए उपयुक्त हों और आपत्तिजनक गंध और सुरक्षिकारक से मुक्त होंगे।

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

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

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

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

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

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

(4) ऐसे उत्पादों को जिनको पैकेजिंग के पश्चात् उष्मोपचाहित किया जाता है ऐसे वायुरूद्ध सीलबन्द आधानों में पैक किया जाएगा जिससे कि उनमें मौजूदा स्वास्थ्य के लिए कोई परिसंकट न हो या लेबल पर उपदर्शित हथालने, भण्डारकरण, परिवहन और विक्रय की दशाओं में संदूषण न भ्राने पाए। आधान साफ होंगे और उनमें ठोस आधान के लक्षण दर्शित होंगे और जहाँ आधानों के प्रकार को जागू हो वहाँ निर्यात का संकेत दर्शित होगा।

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(5) शुद्ध अन्तर्वस्तु:—शुद्ध अन्तर्वस्तु भारत के आधार पर वस्तु या तो मीट्रिक पद्धति में (अन्तर्राष्ट्रीय पद्धति) यूनितों में या एवायररूपिस में या माप की दोनों पद्धतियों में, जो उस देश द्वारा जहाँ से माल विक्रय किया जा रहा है अपेक्षित हो।

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

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

अनुसूची - V

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

1. सामान्य:—अनुसूची में उपर्युक्त अपेक्षाएं सभी अनुमोदित लोक कसाईखानों/बूचड़खानों में सरकार नागरिक अभि-करणों द्वारा उपलब्ध कराई जाएगी।

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

- (क) पशुओं का वध करने से पहले उनके लिए सुस्ताने का स्थान,
- (ख) वध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं,
- (ग) वध के माननीय तरीके,

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

(ङ) शवों को टांगना और खाद्य होछड़े,

(च) उत्पादों को हलालना,

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

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

(झ) पर्याप्त जल प्रदाय।

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

(क) प्राप्ति क्षेत्र या विश्राम स्थल,

(ख) विश्रामिकाएं,

(ग) वधशाला हाल,

(घ) अनुषंगी स्थान,

(ङ) प्रशीतित कक्ष (बैकल्पिक)

3.1 वधशाला हाल:—

3.1.1 हलान, झटका और यहुदी पद्धतियों के अनुसार पशुओं का वध, कांटछांट करने के लिए जहाँ-जहाँ अपेक्षित हो पृथक-पृथक व्यवस्थाएं की जाएगी।

(क) भेड़ और बकरे,

(ख) बड़े पशु।

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

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

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

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

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

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

3.2 अनुषंगी स्थान

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

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

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

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

3.3 प्रशीतित कक्ष :

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

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

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

5. सिविल निर्माण

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

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

5.3 जल निकास:—फर्श के सभी भाग जहां गीली संक्रियाएं की जाती हैं भली भांति जल निकासित होने चाहिए

यह महत्वपूर्ण है कि जल निकास के लिए फर्श का ढलान ऐसे किन्हीं गड्ढों के बिना एक समान हो जिससे कि द्रव पदार्थ इकट्ठा न हो। प्रशीतक कक्षों या शुष्क अपकारण क्षेत्रों में नालियां नहीं दी जानी चाहिए।

6. प्रकाश और संवातन:—

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

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

7. जल प्रदाय:—

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

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

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

7.4 जहां अग्नि नियंत्रण, अग्नि के लिए अपेय जल प्रयुक्त होता है वहां उसे अभिमानतः रंग से पहचान की जाने वाली पूर्णतः पृष्क लाईनों में लगाया जाएगा और पेय जल लाने वाली लाईनों से उनका किसी भी प्रकार का प्रति संबन्धन या टेंडी नाली में सपभ्य प्रवहन नहीं होगा।

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

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

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

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

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

(घ) इनेमल आधान या समतुल्य।

(ङ) सीसा।

[फाईल सं. 6/3/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा मुब्वण्णा, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE

ORDER

New Delhi, the 22nd September, 1995

S.O. 2680.—Whereas for the development of the Export Trade of India, certain proposals for subjecting Processed Meat Products to quality control and inspection prior to export, were published as required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964, in the Gazette of India, Part-II, Section 3, Sub-Section (ii) dated 24th August, 1994 vide S.O. 2452 dated the 24th August, 1994;

And whereas the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby within a period of forty five days of the date of publication of the said order in the Official Gazette.

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on 27-10-1994;

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

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

1. notifies that Processed Meat Products shall be subject to quality control and inspection prior to export.
2. specify the types of quality control and inspection in accordance with the export of Processed Meat Products (Quality Control and Inspection), Rules, 1995 as the types of quality control and inspection which shall be applied to such Processed Meat Products prior to export.
3. recognise the specifications as set out in schedule I to V appended to this order at the standards specifications for Processed Meat Products.
4. prohibit the export, in the course of international trade of Processed Meat Products unless a mark or seal recognised by the Central Government indicating that it conforms to the specifications applicable to it, has been affixed or applied to packages or containers of such Processed Meat Products is accompanied by certificate issued by the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India or by any agencies established or recognised under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) or by the Directorate of Animal Husbandry of State Government to the effect that such Processed Meat Products conforms to the aforesaid specifications or any other specification stipulated additionally in the Export Contract as the case may be, and is exportworthy.
5. Specified that nothing in this Order shall apply to the export by land, sea or air of bonafide samples of Processed Meat Products to prospective buyers, the value of which shall not exceed Five Thousand Rupees.

Explanation :

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

SCHEDULE I

SAMPLING OF CANNED PROCESSED MEAT PRODUCTS

1. General Requirements of Sampling
 - (1) Sampling shall be done by a person duly authorised by the designated Agency and in the presence of the manufacturers/exporter.
 - (2) Samples shall be stored and transported in such a way that the temperature of the material does not vary from the normal room temperature.
2. SCALE OF SAMPLING (1) In any consignment all the cases containing cans of the same size and from the same batch of manufacture shall be grounded together to constitute a lot.

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

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

TABLE—1

SELECTION OF CANS FOR TESTING

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

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

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

are not available, the following procedure may be adopted.

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

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

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

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

2. Tests for Microbiological requirements:—

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

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

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

SCHEDULE II

STANDARD FOR CORNED BEEF

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

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

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

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

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

3. Essential Composition and Quality Factors :

(1) Essential ingredients :

- uncured buffalo meat
- curing ingredients consisting of food grade and sodium or potassium nitrite.

(2) Optional Ingredients :—

- Sucrose, invert sugar, dextrose (glucose), lactose, maltose, glucose syrup (including corn syrup).
- Textured vegetable, protein, cereals and starch provided that the total quantity of optional ingredients does not exceed 50% by weight.

(3) Composition :—

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

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

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

Food Additives :

(1) Preservatives	Maximum Level Calculated on the Total net content of the final product
A. Nitrite, potassium and or Sodium	50 milligram/kilogram total nitrite expressed as sodium
B. Potassium chloride	nitrite, Limited by good manufacturing practice.

(2) Antioxidants :

Ascorbic acid and its sodium salt Limited by good manufacturing practices.

Contaminants
Lead (Pb) Maximum Level
1 milligram/kilogram

Tin (Sn)
Tin (Sn) : for products in
tinplate containers 200 milligram/kilogram

Tin (Sn) : for Products in
other containers 50 milligram/kilogram

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SCHEDULE III

STANDARD FOR LUNCHEON MEAT

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

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

The product may or may not contain binders.

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

3. Essential Composition and Quality Factors :

(1) Essential Ingredients

— Meat or poultry meat or a combination of these water

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

(2) Optional Ingredients :

— Edible offal, fat per se,

— Carbohydrate and protein binders such as Meal, flour or starch prepared from grain, or sweet potato.

— Bread, biscuit or bakery products.

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

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

— Spices, seasonings and condiments

—Hydrolyzed protein.

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

(4) Essential Quality Factors :

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

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

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

(chilled or frozen Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

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

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

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

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

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

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

7. LABELLING :

(1) Name of the Food :

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

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

(2) List of Ingredients :

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

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

(3) Date Marking and Storage Instructions :

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

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

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

(4) Labelling of Non-retail containers :

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

(5) Net Contents:

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

(6) Name and Address :

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

(7) Country of Origin :

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

SCHEDULE - IV

STANDARD FOR COOKED CURED

CHOPPED MEAT

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

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

2336 GI/95-3

The product may or may not contain binders.

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

3. Essential Composition and Quality Factors :-

(1) Essential ingredients

— Meat or poultry meat or a combination of both water

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

(2) Optional Ingredients.

— Edible offal, fat perse, poultry meat;

— Carbohydrate and protein binders: Such as meal, flour or starch prepared from grain, potato or sweet potatoes;

— bread, biscuit or bakery products;

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

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

— Hydrolyzed protein

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

(4) Essential Quality Factors :

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

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

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

4. FOOD ADDITIVES :

(I) Preservatives	Maximum Ingoing Amount
Nitrite potassium and/or sodium salts.	200 milligram/kilogram total nitrite expressed as sodium nitrite. Maximum level calculated on the total net content of the final products.
Nitrite, potassium and/or sodium salts.	125 milligram/kilogram total nitrite expressed as sodium nitrite.
Potassium chlorate	Limited by good manufacturing practice.
(2) Antioxidants	Maximum level Calculated on the total net content of the final product.
Ascorbic acid and sodium salt.	Limited by good.
ISO-Ascorbic acid and sodium salt.	Manufacturing practice.
(3) Flavours :	
Natural flavouring substances and nature identical flavouring substances	Limited by good manufacturing practice
(4) Flavour Enhancers :	
5 Guanylate, disodium	Limited by good manufacturing practice
5 Inosinate, disodium	
(5) Acidity Regulators :	
Glucono-delta-lactone	Limited by good manufacturing practice
Sodium citrate	
(6) Water Retention Agents :	
Phosphate (Naturally present plus added)	8000 milligram/ Kilogram (expressed as P_2O_5)
Added phosphates (Mono, di and poly), sodium and potassium salts	3000 milligram/ Kilogram (expressed P_2O_5) Singly or in Combination
(7) Colours	
Erythrosine (CI 45430) to replace loss of colour	15 milligram/kilogram

(for the product with binder only)

5. Contaminants :	Maximum Level
Lead (Pb)	0.5 milligram/ kilogram
Tin (Sn)	kilogram
Tin (Sn) for products in tinsplate container	200 milligram/ kilogram
Tin (Sn) for products in other containers	50 milligram/

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(2) List of ingredients :

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

(3) Date marking and storage instructions :

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

(4) Labelling of on-retail containers :

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

(5) Net contents :

The net contents shall be declared by weight in either the metric system (system international) units

or avoirdupois or both systems of measurement as required by the country in which the product is sold.

(6) Name and Address :

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

(7) Country of Origin :

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

SCHEDULE - V

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

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

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

- (a) Resting place for animals before slaughter,
- (b) Adequate facilities for ante-mortem inspection,
- (c) Carrying out humane slaughter,
- (d) Flaying, dressing and washing of the carcasses,
- (e) Hanging carcasses and edible offal,
- (f) Handling by-products,
- (g) Inspection of meat and disposal of meat unfit for human consumption,
- (h) Segregation wards for sick/diseased animals,
- (i) Adequate water supply.

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

- (a) Reception area or resting ground,
- (b) Lairages,
- (c) Slaughter halls,
- (d) Ancillary accommodation,
- (e) Refrigerated room (Optional).

3.1 Slaughter Hall :—

3.1.1 Separate provisions, where required, shall be made for slaughtering, dressing animals in accordance with halal, jhatka and jewish methods :—

- (a) Sheep and goats,
- (b) Large animals.

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

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

- 3.1.4 A curbed-in bleeding area of adequate size should be provided.
- 3.1.5 Dressing of carcasses should not be done on floor.
- 3.1.6 Adequate space and suitable and properly located facilities shall be provided for inspection of viscera of the various types of animals slaughtered.
- 3.1.7 Carcasses washing—A curbed and separately dry area or an area sufficient size slopped to a floor drain.
- 3.2 Ancillary Accommodation—
- 3.2.1 A separate room and hanging space shall be provided for emptying and cleaning of stomach and intestines.
- 3.2.2 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the isolation of meats requiring further examination by the veterinarian in a suitable laboratory within the premises of the abattoir.
- 3.2.3 Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the veterinarian.
- 3.2.4 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the retention of all meat condemned and unfit for human consumption and shall be locked up separately.
- 3.3 Refrigerated Rooms:—
- 3.3.1 This shall be optional but required where processing unit plants are not located within reasonable travelling distance.
- 3.3.2 Hanging halls, if air-conditioned, should have temperature not higher than 10°C. Two retaining compartments constructed of rust resistant wire gauge or expanded metal portion extending from about 75 mm above ground to ceiling should be provided.
4. Rails for carcasses— Rails with hooks of suitable rust-proof metal or galvanised mild sheet shall be provided for hanging the carcasses and similar provision for plucks shall be made, permitting free circulation of air. The hooks shall be suitably cleaned and sterilized regularly.
5. Civil Construction:
- 5.1 Ante-mortem and Pan Area—The area should be paved with impervious material such as concrete non-slippery herring-bone type suitable to stand wear and tear by hooves or brick and patched to suitable drainage facilities. The pan should preferably be covered.
- 5.2 Areas for vehicular Traffic—Concrete paved areas, properly drained facilities from building, loading docks or live-stock platforms shall be provided at places where vehicles are loaded or unloaded. Pressure washing jets and disinfection facilities for trucks carrying animals should be provided.
- 5.3 Drainage—All parts of floors where wet operations are conducted should be well drained. It is important that the floors slope uniformly to drains with no low spots which collect liquids. Floor drains should not be provided in freezer rooms or dry storage areas.
6. Lighting and Ventilation:—
- 6.1 Work rooms should be provided with adequate direct natural light and ventilation or ample artificial light and ventilation by mechanical means.
- 6.2 Well distributed artificial lighting of good quality should be provided at all places where adequate natural light is not available or insufficient.
7. Supply of water:—
- 7.1 A sufficient, safe, potable and constant supply of fresh water shall be available at adequate pressure throughout the premises.
- 7.2 A constant supply of clean hot water shall be available in the slaughter hall and work-rooms during work hours.
- 7.3 Suitable facilities for washing hands including adequate supplies of hot and cold running water, nail brushes and soap and other detergent shall be provided for persons working in an abattoir.
- 7.4 Where non-potable water is used for fire control, etc. it shall be carried in completely separate lines preferably identified by colour and with no cross connections or back siphonage with lines of potable water.
8. Accessibility for Cleaning and Maintenance— All parts of the product handling zone shall be readily available in sight and reach for cleaning and inspection.
9. Non-acceptable Materials—In an abattoir the following materials shall not be used, namely:—
- Copper and its alloys in equipment used for edible products.
 - Cadmium in any form in equipment handling edible products.
 - Equipment with painted surface in product handling zones.
 - Enamel containers or equivalent.
 - Lead.

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

KUM. SUMA SUBBANNA, Director