

नई दिल्ली, 22 सितम्बर, 1995

का. आ. 2681.—केन्द्रीय सरकार, नियमित (कवालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्:—

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

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

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

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

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

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

- (क) भैंस,
- (ख) भेड़,
- (ग) बकरी।

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

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

(च) "छिड्वा बन्द मांस उत्पादों" से समुचित आधानों में पैक किए गए ऐसे मांस उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें नमुद्रण के पश्चात् इस सीमा तक उपयोप चारित किया गया हो कि उसमें रखा उत्पाद सुरक्षित हो।

(छ) "वृत्तणीतित" से अभिप्रेत है कि शव/टुकड़ा या कीमा का कौड तापमान किसी भी प्रक्रम पर 4 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं होगा।

(ज) "कानई मांस" से भेड़ का टुकड़े किया हुआ, संसाधित या हड्डी रहित शव मांस अभिप्रेत है और जिसमें शीप मांस, हृदय मांस तथा स्कट मांस सम्मिलित होगा।

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

(ञ) "खाद्य मांसावशिष्ट" से ऐसा मांसावशिष्ट और पोल्ट्री शव अभिप्रेत है जो मानव उपभोग के लिए उचित है और जिसमें फेफड़े सम्मिलित हैं किन्तु वे ऐसे पशु के नहीं हों जिसमें से फेफड़े निकाल कर गर्भ पानी में निमज्जन द्वारा मांस क्रमिक किए गए हैं, इसमें पशु के कान, सिर की खाल प्रोथ को छोड़कर थ्रोठ और श्थन, स्पूक्स झिल्ली, स्नायु, जनन तंतु, घेन अंतर्द्वियां और मूत्राशय सम्मिलित होंगे।

(ट) "अधनकाय" से कर्जोर का अनुग्रस्थ प्रक्रिया द्वारा रीढ़ की हड्डी के बीच में या से रीढ़ की हड्डी को पृथक् करके काटे गए/टुकड़े किए गए बराबर भाग से बांटे गए शव अभिप्रेत हैं।

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

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

(ड) "कृण" से पथक्करणीय वहां से मुक्त मांस अभिप्रेत है।

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

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

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

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

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

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

(प) "क्वाटर्" (चौथर्ड) से अभिप्रेत है जब का चौथा भाग या जब के एक तरफ से काटे गए टुकड़ों के आधे का आधा हिस्सा और सामान्य रूप से अन्न तथा पशु क्वाटर् के रूप में श्रेणीकृत किया जाता है ;

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

(ब) "पशु बध" से अभिप्रेत है किसी अनुज्ञपन बध-शाला में, जहाँ पशु की बध से पूर्व तथा बध के पश्चात् जांच की जाती है, खाने के लिए पशुओं के प्रति क्रूरता का निवारण अधिनियम, 1960 (1960 का 54) के उपबंधों से संगत मानवीय ढंग से किसी पशु का बध करना है ;

(भ) "बधशाला या कसाईखाना" से ऐसा कोई परिसर अभिप्रेत है जो मानव उपभोग के लिए आशयिन पशुओं के बध के लिए स्थानीय अधिकारों द्वारा प्राधिकृत है ;

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

4. कसाईखाने की अपेक्षाएं :—निर्यात के लिए प्रसंस्कृत मांस की क्वालिटी आश्चस्त करने के प्रयोजन के लिए, यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कसाईखाना जहाँ पशुओं का बध किया जाता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है :—

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

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

(ग) जहाँ इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् कसाई खाने या बधशाला निर्यात के लिए मांस के उद्योग प्रयोजन के लिए बने हैं और वे कसाई खाने के लिए स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप हैं वहाँ ऐसी धनियों को उपर उल्लिखित भा. मा. मातकों के

अनुरूप होना आवश्यक नहीं है और वह किसी भी अन्य स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन के आधार पर अनुशासन के पात्र होंगे।

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

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

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

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

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

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

(क) दक्षतापूर्वक प्रचालन के लिए आवश्यक कर्म-चारियों को ही प्रवेश करने दिया जाएगा।

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

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

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

आवश्यक है। उन्हें पल्टस या जनेज (निभार) पर इस तरीके से रखा जाएगा कि वहाँ पर्याप्त वायु परिसंचन हो।

(इ) किसी भी दूतग्रीतन कक्ष को उसकी निर्धारित क्षमता से अधिक नहीं भरा जाएगा।

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

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

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

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

7.3 परिसर के भीतर सड़क पक्की होगी।

7.4 जहाँ समूची उत्पाद, फल और सब्जी उसी क्षेत्र में रखी जाती है वहाँ परिसर, स्वच्छ स्थान पर अवस्थित होंगे। वह परिसर जहाँ मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उस परिसर से विभाजित होगा जहाँ वे उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या यदि वे उसी प्रसंस्करण हॉल में सम्पन्न किए जाते हैं तो वहाँ विभिन्न प्रदियाओं के बीच मान दिन का अन्तर होगा।

7.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, कुत्ताक, कीट, मक्खियों, कोबा, चमगादड़ और गिद्धों का प्रवेश निषिद्ध होगा। चिप या चारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पद उत्पाद की भण्डारित किया जाता है।

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

7.7 प्राधिकृत परिसरों के सभी भाग दृष्टा साफ रखे जाएंगे पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, कार्य कक्षों में 220 लक्स तथा निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्स सघनता होनी चाहिए जो हवादार होंगे तथा जिनकी नियमित रूप से सफाई की जाएगी और जो विसंक्रमित और निर्गन्धीकृत किए जाएंगे। परिसरों में सभी संचालनों के संतोषप्रद निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिए। फर्श, अप्रवेष्ट न फिसलने वाले होंगे और रोगाणुनाशक से उनकी प्रतिदिन धुलाई की जाएगी। फर्श का ढलान इस प्रकार से होना चाहिए कि जिससे तरल पदार्थ आसानी से बाहर निकल सके और निकास द्वारा ग्रिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केवल उन कक्षों में ग्रिल नहीं होंगी जहाँ मांस हिमशीतित किया जाता है या हिमशीतित या भंडारित किया जाता है। यथास्थिति, सफेद, रंग धुलाई या रंगलेपन वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होना चाहिए। सत्यापन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए इनकी करने की तारीख की सूचना अभिकरण का अधिम रूप में दी जानी चाहिए। फर्श, दीवारों, छत, विभाजन, दरवाजे तथा सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री, मन्निर्माण और फिनिश के होंगे जिसमें कि वे शीघ्र और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

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

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

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

7.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मकड़ियों व उनके जासों से मुक्त होंगे।

7.11 वे कमरे और कक्ष जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भण्डारण करना है वे प्रनाशक कक्षों, रसानागार, श्रेष्ठ बेसिन, उत्पाद भण्डारण पणुओं के बाड़े आदि से निकलने वाली धूल व दुर्गन्ध से मुक्त होंगे।

7.12 उपस्कर ऐसे स्थान पर रखे जाने चाहिए कि सफाई के लिए उनका भली भाँति निरीक्षण किया जा सके। सारे गए पणुओं के गथों और मांस उत्पादों को तैयार करने के प्रसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाली नेजें और उपस्कर ऐसी सामग्री से बने होंगे जो सरलता से साफ किए जा सकें,

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

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

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

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

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

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

7.18 कर्मचारियों और संयंत्रों की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में पानी उपलब्ध कराया जाएगा। मेजें, दस्तियां, आरी, छुरियां, स्टील विदारक चाकू के पेंच, मांस के भण्डारण के लिए आधानों को अपमार्जक बोलों तथा गर्म पानी से फर्ण पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा। चाकू तथा अन्य काटने के औजार/उपस्करों के निर्जमीकरण के लिए 82° से. ग्रेड तथा उससे अधिक तापमान पर गर्म पानी उपलब्ध होना चाहिए। यदि भांप के उत्पादन या रेफ्रिजेशन या अग्नि नियंत्रण या प्रसंस्करण से अन्य प्रयोजनों के लिए अपेय जल प्रयुक्त किया जाता है तो ऐसा पानी विलकुल अलग नलिकाओं से जाएगा और उनका पीने के पानी को लार्डन से कोई काम करने कशन नहीं होगा।

7.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिनके हाथों पर खुला घाव होना प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रामक या सार्वजनिक रोगों से पीड़ित है, परिसर में प्रविष्ट नहीं होने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की वर्ष में एक बार न्यूनतम एम.बी.बी.एस. अर्हता वाले विश्व रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा डाक्टरी जांच कराई जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा सम्प्रक रूप से हेस्ताक्षरित ऐसी जांचों का अभिलेख रखा जाएगा और जब वह चाहे निरीक्षण अधिकारी को प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की भीड़ से बचने के लिए सभी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए मेजें देनी होंगी।

7.20 प्रसंस्करण क्षेत्र में धूमना, चर्वण और धूमवान करना प्रतिषिद्ध होगा।

7.21 उंगलियों के नाखून और बाल उचित रूप से समाकृतिक और हके होंगे। प्रसंस्करण क्षेत्रों में कंधी करना और नाक की सफाई करना तथा शीकने का निषेध होगा।

7.22 सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एप्रैन, हैंडवियर, हाथ के दस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्री के बने हुए देने होंगे जो कि आसानी से साफ एवं विसंक्रामित किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्मचारीयुक्त यह मुनिश्चित करेंगे कि वे साफ मुथरे हों तथा कर्मकार स्वच्छ, साफ और चुस्त रहें। यथोचित उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से परिदरशनकारी सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

7.23 प्राविष्ट परिसरों में पर्याप्त शीतगार सुविधाएं होंगी।

7.24 शीतगार (इन्तशीतन) कक्ष, हिमशीतन कक्ष, हिमशीतन भंडार अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसर होंगे। शीतगार का तापमान अभिलेख रखा जाएगा और एक वर्ष तक रतन्ध रखा जाएगा।

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

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

कर्मचारियों की संख्या	शोचा- लयों की संख्या	मूत्रालयों की संख्या	बास- बैसिनों की संख्या	स्नानघरों की संख्या
1. 25 से अनधिक	1	2	1	1
2. 25 से अधिक किन्तु 49 से अनधिक	2	4	2	2
3. 50 से अधिक किन्तु 100 से अनधिक	3	6	3	3
4. 100 से अनधिक और उससे ऊपर	5	10	5	5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. शव/प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के परिवहन की शर्तें:—

- (1) मांस की किस्म पर निर्भर रहते हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ
- (2) में अनुबद्ध शर्तों का पालन किया जाना है:—

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

विद्युत्तरोधी/रिफ्लेक्टिड जैन ले जाया जाएगा। शव/मांस का तापमान 8° से. से अधिक नहीं किया जाएगा।

- (2) डिब्बों को ले जाने वाले वाहन निम्न शर्तों को पूरा करेंगे।
- (क) सभी अन्तर्राष्ट्रीय फिनीशिम प्रतिरोधक पदार्थ से बने होंगे जो प्रध्वसनशील एक सार होंगे तथा मफाई करने के लिए सुविधाजनक होंगे तथा संक्रामक रहित होंगे। जोड़ तथा धरवाजे इस प्रकार सील किए हुए होंगे जो संक्रामक कीटाणुओं का प्रवेश बर्जित करेंगे।

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

- (ग) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों को लाने ले जाने तथा रखने के लिए आशयित यान इस प्रकार में सुसज्जित होंगे जिससे की उत्पाद फोलीओपलोवर से किसी प्रकार से संक्रमित न हो सके।
- (घ) प्रसंस्कृत मांस उत्पाद किसी ऐसे परिवहन के साधनों में नहीं लाया जाएगा जिसका उपयोग जीवित पशुओं को ले जाने के लिए किया जाता है।
- (ङ) प्रसंस्कृत मांस उत्पादों के अन्य माल की भांति परिवहन के ऐसे साधनों का प्रयोग नहीं किया जाएगा जिसमें इस उत्पाद पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ सकता है।
- (च) प्रसंस्कृत मांस उत्पाद परिवहन के ऐसे साधनों में नहीं ले जाया जाएगा जो कि साफ नहीं है। इसे माफ कर लिया जाएगा तथा लदान में पूर्व संक्रामण रहित कर दिया जाएगा।

13. निरीक्षण का आधार :- निर्यात के लिए आशयित कृत मांस उत्पाद का निरीक्षण इस दृष्टि में किया जाएगा वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार मान्यताप्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है जैसा कि इन में की अनुसूची II में II/में दिया गया है।

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

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

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

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

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

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

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

21. अपील :-

- (1) ऐसा कोई व्यक्ति जो पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी किए जाने में अधिकरण के इंकार किए जाने में व्यथित हो वह ऐसे इंकार किये जाने की सूचना प्राप्त होने के पन्द्रह दिन के भीतर अध्वश, कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण द्वारा उस प्रयोजन के लिए नियुक्त स्तनम तीन परन्तु मान में अतिरिक्त व्यक्तियों के विशेषज्ञों के रैपन को प्रेषित कर सकता है।
- (2) रैपन की गणपूर्ति तीन में होगी।
- (3) अपील, प्राप्त होने के पन्द्रह दिन के भीतर निपटा दी जाएगी।

[काठल म. 6/3/92-ई आई पण्ड ई पी]
कुमारो मुमा मुख्या, निदेशक

New Delhi, the 22nd September, 1995

S.O 2681.—In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following Rules, namely :—

1. Short title and commencement.—(1) These Rules may be called the Export of Processed Meat Products (Quality Control and Inspection) Rules, 1995.

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

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

- (a) "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);
- (b) "Agency" means any agency for quality control or inspection or both, established or recognised under section 7 of the Act;
- (c) "Animal" means a livestock belonging to any of the following species namely :—
 - (a) Buffalo;
 - (b) Sheep;
 - (c) Goat.
- (d) "Boneless meat" means dressed meat which is from tendons, bones, cartilages and seperable nerves;
- (e) "Carcass" means the slaughtered body of an animal or any part thereof including viscera;
- (f) "Canned Meat Products" means meat products packed in hermetically sealed containers which have been heat treated after sealing to such an extent that the product is shelf-stable;
- (g) "Chilled" means that the core temperature of carcass, cuts or mince which does not exceed 4 degrees celsius at any stage;
- (h) "Corned beef" means chopped, cured or boneless carcass meat of buffalo and shall include head meat, heart meat and skirtmeat;
- (i) "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat;
- (j) "Edible Offal" means such offals and poultry skin as are fit for human consumption including lungs but not of the animal from which the lungs have been taken has been scalded by immersion in hot

water, excluding ears, scalp, snouts but including lips and muzzle, runcous membrane, sinews, genital system, uddies, intestines and urinary bladder;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(a) All abattoirs servicing raw material requirements of the industry for meat for export and in existence as on the date of commencement of the rules shall comply with the requirements stipulated in IS 4393—1979 'Basic requirement for an abattoir'.

(b) The abattoirs or slaughter houses constructed after the date of the notification of these rules and utilized for purposes of securing raw material for export of meat shall comply with the requirements of IS 4393—1979.

(c) Where after the date of notification of these rules, abattoirs or slaughter houses are constructed for purposes of source of meat for export and these are in conformity with any accepted international standards for abattoirs, such units shall not be required to comply with IS standards mentioned above and shall be eligible for licensing on the basis of compliance with any other accepted international standards.

(d) In the case of existing abattoirs which do not meet with the requirements of clause (a) at present, they shall have to conform to the requirements within a period of three years from the date of commencement of these rules. Till such time, the existing abattoirs shall meet the requirement stipulated in schedule-V.

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

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

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

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

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

- (a) Entry should be restricted to personnel necessary to carry out operations efficiently.
- (b) Doors shall not be left open for extended periods and shall be closed immediately after use.
- (c) Containers holding Processed Meat Products shall not be stacked directly on the floor.
- (d) Where refrigeration equipment is not manned, auto-into large containers to prevent deterioration of the central part of the product. Rapid cooling down of all packages of Processed Meat Products and maintaining non-shelf stable Processed Meat Products at chill temperature are essential. They shall be placed on pallets or on dunnage in such a way that there is adequate air circulation.
- (e) No chilling room shall be loaded beyond its designated capacity.
- (f) Where refrigeration equipment is not manned, automatic temperature recorders should be installed. If no automatic device is installed, temperature shall be read at regular intervals and the readings shall be recorded in a log book.

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

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

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

7.3 The road within the premises shall be metalled.

7.4 The premises shall be located in a sanitary place, wherever marine products, fruits and vegetable are handled in

the same area, the premises where meat is processed shall be adequately partitioned from the premises where these products are processed or leave a gap of seven days between different processings in case they are carried out in the same processing hall.

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

7.6 The premises shall be so constructed and maintained as to permit hygienic processing and dressing. All operations in connection with the processing or packing of carcass meat products shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the qualified veterinarians of the Central Government or Agency. Meat Products shall not come in contact with floors, walls or other structures except those which are specially designed for contact with meat products. No portion of the processing area shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the processing/dressing area by a wall.

7.7 All the parts of the authorised premises shall always be kept clean, adequately lighted, (the intensity should be 220 Lux in work rooms and shall 550 Lux in inspection areas) and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and deodorised. The premises should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations. The flooring shall be impervious, non slippery and washed daily with disinfectant. The floor should slope sufficiently for liquids to be drained off to trapped outlets protected by a grill except in rooms where meat and meat products is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done at least once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agency to facilitate verification and inspection. The floors, walls, ceilings, partitions, doors and other part of all structures shall be of such material, construction and finish that they can be readily and thoroughly cleaned. The walls shall be tiled with white glazed ceramic tiles upto a height of 1.5 meters to enable washing with hot water and chemical disinfectants. Alternatively, suitable coating or hygienic panels may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks crevices and dampness.

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

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

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

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

7.12 The equipment shall be so placed as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses and preparation of meat products shall be of such material which can be easily cleaned sterilised and is impervious to water, resistant to chemicals and rust, smooth. Equipments and utensils used for edible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat and meat products. No vessel or container for storage of meat and meat products made up of galvanised iron or iron shall be used except meat freezing trays which may be of galvanised iron. Copper or brass vessels when used should be heavily tinned. Use of wooden equipment structures in the processing area shall be avoided. Wooden chopping blocks and wooden handles or knives which when used shall be daily washed with hot water or steam sterilised. The wooden chopping blocks shall be strong enough to withstand chopping and shall not contaminate the meat with wood dust.

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

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

7.15 The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter house or by-products section shall not be allowed to enter the clean area that is processing or packing area. For easy identification the uniforms of workers of the clean area shall be different from those of workers in other areas.

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

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

7.18 Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean. Tables, hand saws, knives, steels, cleavers knife pouches containers for storage or meat shall be washed thoroughly with detergent solutions and hot water. Hot water at 82°C and above should be available for sterilisation of knives and other cutting tooth equipment. If non potable water is used for producing of steam or for refrigeration or fire control or any other purpose unconnected with processing, then such water should be carried in completely cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water supply.

7.19 No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infections or contagious disease shall be allowed to enter the premises. Annual medical check up of all the employees shall be carried out by a registered medical practitioner with a minimum MBBS qualification. A record of such examinations duly signed by a registered medical practitioner shall be maintained and presented to the inspecting officer as and when desired by him. Overcrowding of employees in the processing area shall be avoided by providing working table at sufficient distance from each other.

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

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

7.22 All process workers shall be provided with aprons head wear, hand gloves and footwear of such material which can be easily cleaned and disinfected. The supervisory staff shall ensure that the same are properly cleaned and the workers are neat, clean and tidy. Adequate, suitable and conveniently located changing facilities should be provided.

7.23 The authorised premises shall have adequate cold storage facilities.

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

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

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

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

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

7.27 Exhaust fans shall be provided wherever necessary.

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

7.29 Waste material should be handled in such a manner as to exclude contamination of food or potable water. Precaution should be taken to prevent access to waste by pests. Waste should be removed from the meat and meat products handling and other working areas at regular intervals and at least once a day. Waste receptacles used for storage and equipment which have come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. At least once a day in a week the waste storage area also should be cleaned and disinfected.

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

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

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

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

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

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

12. Conditions for Transportation of Carcasses Processed Meat Products—(1) The conditions stipulated in column (2)

of the following table are to be followed for transportation of carcasses Meat depending upon type of meat :-

Type of Meat	Specifications for transport
(1)	(2)
Fresh	Vehicles fully covered with impervious flooring and side walls in case of transport over distance exceeding 100 kilometers suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Chilled	Transported in refrigerated/insulated vans. In case of transport over distance exceeding 100 kilometers suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 6°C.
Frozen	Transported in insulated/refrigerated vans. The temperature of the carcass meat shall not go above minus 8°C.

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

- All internal finishes shall be made of corrosion resistant material, be smooth, impervious and easy to clean and disinfected. Joints and doors shall be sealed so as to prevent the entry of pests and other sources of contamination.
- The design and equipment should be such that the required temperature can be maintained throughout the whole period of transport. Where transport is under refrigeration, it is desirable to install temperature recorders, if no automatic device is installed, temperature shall be taken at regular intervals and the reading shall be recorded in a log book.
- Vehicles intended for the transport or processed Meat product shall be equipped in such a way that the product do not come into contact with the floor.
- Processed Meat Products shall not be carried in the any means of transport which is used for conveying live animals.
- Processed Meat Products shall not be carried in the same means of transport as other goods in a way which may adversely affect the products.
- Processed Meat Products shall not be placed in any means of transport which are not clean. It shall be cleaned and disinfected before loading.

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

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

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

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

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

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

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

20. Re-Validation of Veterinary Health Certificate—If the consignment is not shipped within the period of validity of the inspection certificate, the exporter shall be permitted to present the certificate for re-validation. In such cases, the validity shall be extended for a further period of 90 days in the case of processed meat product packed in hermetically sealed containers and 15 days in the case of other packed product. No further revalidation shall be permitted, thereafter without reinspection.

21. Appeal—Any person aggrieved by the refusal of the agency to issue veterinary health certificate may within fifteen days of receipt of the communication of such refusal by him, prefer an appeal to a panel of experts consisting of not less than three but not more than seven persons appointed for the purpose by Chairman, Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority.

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

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

[F. No. 6/3-92-L1&EP]
KUM. SUMA SUBBANNA, Director