

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का.आ. 204 --केन्द्रीय सरकार, नियति (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1983 (1983 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रवृत्त गतिविधियों का प्रयोग करने हुए, निम्नलिखित नियम बनाते हैं, अर्थात्,—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ : (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा सोम (सुतशीतल/दुपशीतल) का नियति (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 है।

(ii) वे राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषाएँ :- इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से शक्यता सम्पन्न न हों,—

2.1 "अधिनियम" से नियति (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1983 (1983 का 22) अभिप्रेत है।

2.2 "प्रतिकरण" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त क्यालिटी नियंत्रण या निरीक्षण समूहों के लिए कोई भी प्रतिकरण अभिप्रेत है।



3.5.1 परिवार नीचे बताए जाने वाले क्षेत्र में उपस्थित नहीं होगा जिसमें बार-बार बाढ़ आती है।

3.5.2 समस्त यात्री, उपग्रह, संभार तथा कारखाना के सभी भाग हमेशा साफ तथा स्वच्छ रखे जाएंगे।

3.5.3 परिवार के भीतर सड़क पक्की होगी।

3.5.4 परिवार स्वच्छ स्थान व्यवस्थित होंगे। जहाँ मनुष्य उत्पाद फल तथा सभी उनी धूल में उठाए रखे जाते हैं। वह परिवार जहाँ मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उन परिवारों से विभाजित होगा जहाँ वे उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या यदि वे उनी प्रसंस्करण हॉल में सम्भार किए जाते हैं तो वहाँ विभिन्न प्रक्रियाओं के बीच सात दिन का अंतर होगा।

3.5.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, छतक, कीट, मक्खनों, कौआ, जम्बू और गिद्धों का प्रवेश निषिद्ध होगा। विष या चारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पैक उत्पाद को संभारित किया जाता है।

3.5.6 परिवार का क्षेत्र तरह से निर्माण तथा रख-रखाव किया जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण तथा प्रसाधन हो सके। मांस के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएँ कहीं स्वास्थ्य कर दवाओं में और कैथेड्रिय सरकार या अधिकरण के किसी अधिकृत पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में की जाएगी। मांस, फर्श, बीकारों तथा अन्य संरचनाओं के संपर्क में नहीं आएगा। उसकी छीड़कर जो मांस के संपर्क के लिए विशेषकर निर्मित की गयी हैं। प्रसंस्करण क्षेत्र का कोई भी भाग रखने या सीने के प्रयोजनार्थ कभी भी प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि वह किसी बीमार के द्वारा प्रसंस्करण/प्रसाधन क्षेत्रों से अलग नहीं होता है।

3.5.7 प्राधिकृत परिवारों के सभी भाग हमेशा साफ रखे जाएंगे, पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, कार्य कक्षों में 220 लक्ष तथा निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्ष सघनता होगी चाहिए जो हवादार होंगे तथा जिनकी नियमित रूप से सफाई की जाएगी और जो विशुद्ध तथा दुर्गन्ध मुक्त होंगे। परिवारों में सभी संघातों के संतोषप्रद निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होता चाहिए। फर्श अश्वेष्य न किसलने वाले होंगे और रोगाणु-नाशक से उनकी प्रतिदिन धुलाई होगी। फर्श का प्रभाव इस प्रकार से होता चाहिए कि जिससे तत्पश्चात् प्रासानी में बाहर निकल सकें और विकास द्वार मिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केवल उन फर्शों में ग्रेन ब्रूई होगी जहाँ मांस हिमशीतल तथा हिमशीतल का भण्डारण होता है, सफेदी रंग धुलाई या रंगलेपन जैसी कि स्थिति ही वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होगी चाहिए। मर्यादा और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए दृक्को करने की जाँच की सूचना अधिकरण की अधिक रूप से दी जानी चाहिए। फर्श बीकारों, छत, विभाजन, बीकारों तथा अन्य सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री विनिर्माण और किनिश के होंगे जिससे कि वे भीड़ और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

बीकारों पर सफेदी चमकदार टाइलें 1.5 मीटर तक की ऊँचाई तक लगी होंगी जिससे कि धुलाई से पानी व मर्यादा मुक्त रोगाणुनाशक से की जा सके। कभी-कभी उपयुक्त कोटिंग या सफाई यंत्रों के सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती है। बीकारों, दरारों विदिरिकाओं तथा मोड़ने से मुक्त होंगे।

3.5.8 मांस का प्रसंस्करण करने के लिए प्रयुक्त सभी संयंत्र क्षेत्रों को मक्खियों व भर्ती भाँति सुरक्षित रखा जाएगा।

3.5.9 भीतरी छत स्थायी प्रकार की होंगी चाहिए जो धूल के एकत्रित होने को रोक सके धूल जमने, सफेदी फूलने और पपड़ी बनकर गिरने की प्रक्रिया को काफी कम कर सके और प्रासानी से साफ की जा सके। अहाँ कहीं भी सीढ़ियाँ हों वे ऐसी सामग्री से निर्मित होंगी चाहिए

जिधकी सतहमा से प्रभावी ढंग से सफाई की जा सके और उनकी सतहों काट होंगे चाहिए और न्यूनतम ऊँचाई 15 मी. होगी।

3.5.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मक्खियों व उनके ज़ाँतों से मुक्त होंगे।

3.5.11 वे कमरे और कम जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भण्डारण करना है वे प्रासाधन कक्षों, स्वानागार, कीच बेंचिच, उत्पाद भण्डारण पदार्थों के बाड़े प्रादि से निकलने वाले धूल व दुर्गन्ध से मुक्त होंगे।

3.5.12 उपस्कार ऐसे स्थान पर रखे जाने चाहिए कि उनका सफाई के लिए भली भाँति निरीक्षण अनुज्ञात किया जा सके। भारी गंध पदार्थों के णवों पर संसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाले गंधी में और उपस्कार ऐसी सामग्री से बने हों जो मर्यादा से साफ हो सकें निर्मित हों और उन के लिए अप्रश्वेष्य हों, मर्यादा और जंगरोधी तथा सतहनी हों। अश्वेष्य या बेकार सामग्री को रखने के काम में आने वाले उपस्कारों और बर्तनों की अलग पहचान होंगी चाहिए ताकि वे खाने के काम में आने वाले मांस को रखने के काम में आएँ। मांस को संग्रह करने के काम में आने वाले भाग कोई भी वर्तन या आघात अस्वीकृत लोहे या लोहे का बना नहीं होगा चाहिए। शिवाय मांस प्रयोगन ट्रे को छोड़कर जो अस्वीकृत लोहे की हो सकती है गंधी या पीतल का वर्तन जब प्रयोग में लाता हो तो भोटी कपड़ी किया होना चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपस्कारों या ढाँचों के प्रयोग से बचना चाहिए। लकड़ी के दबाने वाले भारी पट्टों और ढाँचों के लकड़ी के बने हस्तों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें नित्य प्रति गंधे पानी से धोना या भाप से कौटानु मुक्त करना चाहिए। लकड़ों के दबाने वाले पट्टे इनमें मजबूत होंगे चाहिए कि वे दाब के प्रभाव को भली भाँति सह सकें और मांस को लकड़ी के सुगंध से प्रदूषित न करें।

3.5.13 प्रसंस्करण क्षेत्र अधिकरण के अनुमोदन के बिना उसी तरह के संक के अतिरिक्त किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग में नहीं लाया जाएगा।

3.5.14 पानी के निकास और उससे संबंधित पाईपों प्रादि की प्रणाली कुशलतापूर्वक होंगी चाहिए। सभी नालियाँ और गटर उचित और स्वस्थी तौर पर स्थापित होने चाहिए और भार को बहन करने की समुचित क्षमता वाले होने चाहिए। प्रसंस्करण एकक की जन निकास प्रणाली प्रसंस्करण के भीतर बनी उन नालियों प्रादि से जुड़ी होंगी चाहिए जो शोधालयों या पशुओं के मल स्थान क्षेत्रों से निकलने वाली बेकार सामग्री को लाने के लिए बनी हो। सैनहोम रखने वाले नहीं होने चाहिए जिससे कि श्वाभद होने पर वाहिन सामग्री वापस न हो सके।

3.5.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश निर्दिष्ट होगा और अध्याया या उपोत्पाद अनुभाग के प्रसंस्करण कर्मचारियों को सफाई क्षेत्र अर्थात् प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। पहचान की सुविधा के लिए सफाई क्षेत्रों में काम करने वाले कर्मचारियों की पोशाक धूमने क्षेत्र के कर्मचारियों की पोशाक से भिन्न प्रकार की होगी।

3.5.16 मांस प्रसंस्करण से संबंधी या अश्वेष्य का से संबंधित सभी कार्यकलापों के लिए जिनमें पानी के प्रयोग की आवश्यकता है, पर्याप्त स्वच्छ तथा पेय जल प्रयुक्त किया जाएगा सफाई के साधने के अभाव संयंत्र में प्रसंस्करण के लिए तथा संबंधित कार्यकलापों से बाड़े संबंधी या अश्वेष्य रूप से प्रयुक्त साग पानी नियमित परीक्षण के अधीन होगा और गंध के पास ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त सुविधाएँ होंगी। यदि जांच करने पर उपरोक्त जल अपरोषिक या पीने योग्य नहीं पाया जाता है तो सफाई के लिए जिम्मेदार प्राधिकारियों को इसकी रिपोर्ट की जाएगी और यदि वह प्रसंस्करणकर्ता के निजी साधनों से है तो प्रसंस्करणकर्ता पोषिक तथा पेयजल देने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा।

3.5.17 बाणवेसिस प्रचुर मात्रा में अप्रयोज्य तथा हानिरहित प्रति-रोगी भोज्य मुक्त होंगे विशेषतः गर्म व ठंडे पानी के लिए पात्र स्थापित गंजोक टोटियां प्रत्येक प्रवेश व निकास स्थानों पर की जाएगी।

3.5.18 कर्मचारियों व संपन्न की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में गर्म व ठण्डा पानी उपलब्ध कराया जाएगा। भोजे, पढ़ी, धारी, छुरियां, स्टील, विचारक, चाकू के पैक, मांस के भण्डारण के लिए आधानों की उपमार्जक धोती तथा गर्म पानी से पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा। "चाकू" तथा अन्य काटने के औजार/उपकरणों के स्टरलाइजेशन के लिए 82 डिग्री में, ग्रेड तथा उससे अधिक तापमान पर गर्म पानी उपलब्ध होना चाहिए। यदि भाप के उत्पादन या रेफ्रिजेशन या प्रसिन्न नियंत्रण या इसी प्रकार के अन्य कार्यों के लिए जो प्रसंस्करण से संबंधित नहीं है अपेक्षित प्रयुक्त किया जाता है तो ऐसा पानी विन्युक्त अलग नादिकाओं से जाएगा और विशेषतः रंग में अज्ञात जाएगा और उनका पीने के पानी की लाईन में कोई क्लस फनेशन नहीं होगा।

3.5.19 किमी की एमे व्यक्ति को जिन्हें हाथों पर खुला धातु होना प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी एमे व्यक्ति को जो संक्रामक या सांक्रामिक रोगों से पीड़ित है उसे परिसरों में प्रविष्ट नहीं हूँ दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की धर्म में एक बार न्यूनतम एमबीबीएस प्रह्ला वाये किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा जांचकरा जांच कराई जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा सम्यक रूप से हस्ताक्षरित एमबीबीबीबी का प्रामाण्य रखा जाएगा और जब यह चाहे निरीक्षण अधिकारी को प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की बाढ़ से बचने के लिए सभी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए भोजे देनी होंगी।

3.5.20 प्रसंस्करण में घूकना, चवाना तथा घूअपात करना प्रतिषिद्ध होगा।

3.5.21 जंगलियों के ताखून और बाय उचित रूप से ढके होंगे। प्रसंस्करण क्षेत्रों में कंधी करना और नाक की सफाई करना तथा ढीकने का निषेध होगा।

3.5.22 सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एग्जेंट, हैजियर, हाथ के बस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्रियों के बने हुए देने होंगे जो कि आसानी से साफ एवं विसंक्रामित किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्माचारीवृत्त यह सुनिश्चित करेंगे कि ये साफ सुधरे हों तथा कर्मकार, स्वच्छ, साफ और चुस्त रहें। यथोचित उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से परिवर्तनकारी सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएगी।

3.5.23 प्राधिकृत परिसरों के पास पर्याप्त पीतागार सुविधाएं होंगी।

3.5.24 पीतागार (दुग्धोत्पन्न कक्ष, हिमशीतल कक्ष, हिमशीतल संभार) अनुज्ञाति परिसर होंगे। पीतागार का तापमान अधिकतम रखा जाएगा और एक बर्तन बनाए रखा जाएगा।

3.5.25 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रविष्ट होने वाले सभी व्यक्तियों को रोगानुनाशक बल में तैर होने के पश्चात् ही प्रविष्ट होने दिया जाएगा।

3.5.26 शौचालयों का प्रावधान म.उ.वि.वि.प्रा. के अनुसार होगा।

3.5.27 निष्कासक पंखों (गजस्ट फैन) का उपलब्ध किया जाएगा।

3.5.28 अपशिष्ट के परिवहन के लिए प्रयुक्त ट्राली इस प्रकार विकसित की जाएगी कि उनकी ट्राली की उनसे धातु पड़ना हो जाए जो केवल शव मांस के परिवहन के लिए अनन्य रूप से प्रयुक्त होंगी।

3.5.29 अपशिष्ट सामग्रियों की उठाई-धराई को इस ढंग से की जाएगी जिससे कि खाद्य या पेय जल दूषित न हों। अपशिष्ट सामग्री तक तापक्रम-जीव की पहुंच के विकास के लिए पूर्वधानियां धरती जाएंगी। मांस और मांस उत्पाद की उठाई-धराई तथा अन्य कार्य क्षेत्र के पास से अपशिष्ट सामग्री को हटा देना चाहिए। यह नियमित अंतरालों पर और दिन में कम से कम एक बार होना ही चाहिए। अपशिष्ट सामग्री

निपटान के मुक्त पश्चात् भंडारण के लिए प्रयुक्त पात्र तथा अपशिष्ट सामग्री के सम्पर्क में भाग हुए किसी भी उपस्कर की सफाई होनी चाहिए तथा उसे रोगानु सुक्त करना चाहिए। दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्री भण्डारण क्षेत्र की सफाई होनी चाहिए तथा उसे निष्कासक करना चाहिए।

3.5.30 सभी प्रसंस्करण क्षेत्र तथा उपस्करों की सफाई और निस्संक्रमण दोनों प्रतिदिन कार्य करने से पूर्व और पश्चात होनी चाहिए।

3.5.31 हृत्संतन तथा की सफाई तथा स्वच्छ करने के लिए एक निश्चित समय सूची प्रथमाई जानी चाहिए।

3.6 नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति: नियमित के लिए प्राणवित्त कक्षा मांस (दुग्धोत्पन्न/हिमशीतल) का निरीक्षण नमूना लेकर किया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परेषण मानक विनिर्देशों के अनुरूप है।

3.7 भ्रमिकरण के लिए अनुदेश:—परिसरों में स्वच्छता, कार्मिक तथा उपस्करों की सफाई प्रचालन सुविधी क्रियाविधि, नमूना लेने, परीक्षण पैकेज का तरीका, प्रसाधन के सभी प्रक्रम पर कच्चे मांस का विरीक्षण और विशु तथा उसके अधिलेखों के रखरखाव के संबंध में परिषद् द्वारा समय-समय पर जारी निर्देशों का कठोरता से पालन किया जाएगा।

3.8 शव/मांस के परिवहन की शर्तों:—मांस की किश्म पर निर्धारित हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित शर्तों के अन्तर्गत (2) में विनिर्दिष्ट शर्तों का पालन करना होगा:

मांस की किश्म (1)	परिवहन के लिए विनिर्देश (2)
ताजा	थान पूर्ण रूप से अपरेषण पूर्ण और सतही दोवार से ढके होने चाहिए। 100 कि.मी. से अधिक परिवहन की दूरी में 8' सें.गे. अनाधिक तापमान बनाए रखा के बुधन प्रबंध करने होंगे।
मुनशीतल	रेफ्रिजरेटिड/विद्युत्तरोधी थैल में ले जाना। 100 कि.मी. से अधिक दूर ले जाने के मामले में 6' सें.गे. से अनाधिक तापमान न होने के प्रबंध किए जाएंगे।
हिमशीतल	विद्युत्तरोधी/रेफ्रिजरेटिड थैल में ले जाना। शव/मांस का तापमान 8' सें.गे. से अनाधिक होगा।

4. निरीक्षण का आधार:—नियमित के लिए प्राणवित्त कक्षा मांस (दुग्धोत्पन्न/हिमशीतल) का निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता-प्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है।

8. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया:

5.1 निरीक्षण के लिए आवेदन :—कच्चा मांस (दुग्धोत्पन्न/हिमशीतल) का निर्यात करने का इच्छुक निर्यातकर्ता निर्यात के लिए प्राणवित्त रेषण का विवरण देते हुए विहित प्रोफार्मा में भ्रमिकरण के निकटन कार्यालय की सूचना देगा।

5.2 आवेदन भेजने के लिए समय की निर्धारित सीमा: ऐसी प्रत्येक सूचना भ्रमिकरण के कार्यालय में निर्यातकर्ता के परिवर से परेषण के भेजे जाने की प्रत्याशित तारीख से कम से कम पांच दिन पहले दी जाएगी।

5.3 पशु चिकित्सक प्रमाण पत्र जारी करता: नियम 5.1 के अधीन सूचना प्राप्त होने पर नियम 3 और 4 के अधीन तथा उपबंधित के तहत निरीक्षण और इस 2.2 के तहत प्रत्येक गैर-निरीक्षण के आधार पर अधिकरण, अपना 1F समाधान कर लेने पर कि परेषण का प्रसंस्करण और वैश्व इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार किया गया है यह घोषणा करते हुए निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी कर देगा कि कच्चे मांस (चिलेड/फ्रोजेड) का परेषण मानव उपभोग के लिए उद्देश्य है और नियमित योग्य है।

परन्तु अधिकरण के लिए विधिपूर्वक होगा कि यह पर्यवेक्षण, निरीक्षण करे तथा उद्देश्य उद्देश्यों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करे और नियमित के लिए 2.1 के तहत भी रूप में अधिकरण 5.3-एक जारी करने से इनकार कर दें यदि वह पूर्णतः अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

परन्तु यह और कि केन्द्रीय सरकार या अधिकरण के लिए यह विधिपूर्वक होगा कि वह मरपोर्ष और मरणीपरन्त शय परीक्षा निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कार्यात्मक विनिर्दिष्ट और अधिहित करे तथा इसमें धर्मों की संख्या के प्रति यूनिट किसी या धर्मों इस्कों के लिए आवश्यक कार्यात्मक की संख्या सम्मिलित होगी।

परन्तु यह और कि ऐसे कार्यात्मक, अधिकरण या अन्य किसी शोक अधिकरण या प्रइवेट अधिकरण जो पशुओं का शय और नियमित के लिए मांस के उत्पादन में प्रयुक्त परिसरों के प्रयोग के हकदार और उत्तरदायी हैं, के अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

5.4 निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने से इनकार: जहाँ अधिकरण का समाधान नहीं हो पाता वहाँ वह तीन दिनों के भीतर ऐसा प्रमाण-पत्र जारी करने से इनकार की सूचना नियमितकर्ता को उसके कारणों सहित देगा।

5.5 शाय निरीक्षण: प्रमाणपत्र के पश्चात् अधिकरण को मण्डल-करण अधिकरण में या पत्तों पर परेषण की क्वालिटी में पुनः निर्धारित करने का अधिकार होगा। न प्रकरणों में से किसी भी प्रकरण पर परेषण के कारण निरीक्षण के तहत न जाए जाने की दशा में मूल रूप में जारी प्रमाण-पत्र अस्वीकार किया जाएगा।

5.6 पशु स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र की विधिमायता: परेषण के पास होने की तारीख से निरीक्षण प्रमाण-पत्र प्रस्तुत मांस के संबंध में पांच दिन और हिमशीतित मांस के लिए 90 दिन की अवधि के लिए विधिमाय्य होगा। यदि एक आवेदन में प्रस्तुत एक से अधिक परेषण भिन्न-भिन्न दिनों पर अनुमोदित होते हैं तो प्रमाण-पत्र की विधि माय्यता अनुमोदित की पूर्वतम तारीख के लिए संगणित की जाएगी।

5.7 निरीक्षण प्रमाण-पत्रों की पुनः विधि माय्यता: यदि परेषण का निरीक्षण प्रमाण-पत्र की अवधि के भीतर पोत बहन नहीं होता है तो नियमितकर्ता को पुनः विधि माय्यता के लिए परेषण की प्रस्तुत करने की अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में विधिमाय्यता प्रस्तुतित मांस के लिए तीन दिन और हिमशीतित मांस के लिए 30 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान: इन नियमों के प्रयोजनार्थ कच्चे मांस (प्रशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता/नियमितकर्ता/बूचक-खाने के परिसरों पर किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता/नियमितकर्ता/बूचक-खाने के निरीक्षण करने के लिए अधिकरण को सभी आवश्यक सुविधाएँ प्रदान करेंगे।

7. निरीक्षण फीस: नियमितकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता अधिकरण को निम्नानुसार फीस देगा:—

1. परेषणानुसार निरीक्षण के अंतर्गत नियमित के लिए प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपये के अधीन रहते हुए, पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

2. उत्पादनगत क्वालिटी नियंत्रण प्रणाली के अंतर्गत प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपये के अधीन रहते हुए, पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.2 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

3. स्वयं प्रमाणीकरण प्रणाली के अंतर्गत नियमित के लिए एक धर्म में न्यूनतम केवल दो हजार पांच सौ और अधिकतम केवल एक लाख रुपये के अधीन रहते हुए, पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य के 0.1 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

टिप्पणी:—प्रत्येक परेषण के लिए नियमितकर्ता द्वारा दी जाने वाली निरीक्षण फीस की राशि निकटतम रूप एक पूर्णांक की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए जहाँ ऐसी राशि में बाए का भाग पैसे हों, वहाँ यदि ऐसा भाग पचास पैसे या अधिक हो तो वह बढ़ाकर शय कर दिया जाएगा और यदि ऐसा भाग पचास पैसे से कम हो तो उसे छोड़ दिया जाएगा।

8. धपील:—(1) ऐसा कोई व्यक्ति जो पशु चिकित्सक स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी किए जाने के अधिकरण के इनकार किए जाने से अप्रिय है, वह ऐसे इनकार की सूचना प्राप्त होने के दस दिनों के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए नियुक्त न्यूनतम तीन परन्तु सात से अधिक धपिलियों के विशेषज्ञों के पैनल को अपील कर सकेगा।

(2) पैनल की गणपूर्ति तीन की होगी।

(3) धपील, इसके प्राप्त होने के पन्द्रह दिनों के भीतर निपटा जाएगी।

[फाईल सं. 6/1/92-ई आई एच ईवी]  
कुमारी सुभा मुन्मण्णा, निवेशक

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 204.—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 Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

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

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

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

2.2 "Agency" means any agency for quality control or inspection or both established or recognised under Section 7 of the Act;

2.3 "Animal" means an animal belonging to any of the species specified below, namely:—

(a) Buffalo, (b) Sheep, and (c) Goat

2.4 "Boneless meat" means dressed meat which is free from tandon, bones, cartilages and seperable nerves;

2.5 "Buffalo Beef" means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 (twelve) months of age;

2.6 "Buffalo Veal" means buffalo carcass/meat from an animal above four months old but upto twelve months;

2.7 "Council" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;

2.8 "Carcass" means the (slaughtered) body or any part thereof including viscera of any animal which has been

slaughtered according to the proper procedure in an approved slaughter house;

2.9 "Chilled" means that the core temperature of carcass/cuts/mince does not exceed 4 degrees celsius at any stage ;

2.10 "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat;

2.11 "Frozen" means that the temperature of carcass/meat/mince shall reach minus 8 degrees celsius by quick freezing and shall not go above minus 15 degrees celsius during storage and minus 8 degrees celsius at any other stage;

2.12 "Goat meat" means carcass/cubes/cuts obtained from goat which is more than nine months of age ;

2.13 "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;

2.14 "Inspecting Officer" means a qualified veterinarian of the Central Government or Agency;

2.15 "Lean" means the meat free from separable fat;

2.16 "Legs" means single or unsplit cut of half/side in front of hip joints,

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

2.18 "Mutton or sheep" means carcass/cubes/cuts obtained from goat or sheep which is more than nine months of age ;

2.19 "Net weight" means weight of the carcass/cuts/mince when packed but does not include weight of the package or added ice;

2.20 "Quarters" means fourth part of carcass of the cut sides of a buffalo/veal carcass derived from halves and generally categorised as fore and hind quarters;

2.21 "Slaughter" means killing of an animal employing a humane method in accordance 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 through ante mortem and post mortem examinations ;

2.22 "Slaughter house/abattoir" means the building, premises or place which is licensed by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

### 3. Quality Control and Inspection.

3.1 The quality control of raw meat (chilled or frozen) intended for export shall be carried out with a view to ensure that the same conforms to the specification recognised by the Central Government under Section 6 of the Act.

#### 3.2 Requirement of an abattoir.

For the purpose of assuring the quality of meat for exports it shall be ensured that the abattoir where the animals are slaughtered shall meet with 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 these 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 utilised for purposes of securing raw material for export of meat shall comply with the requirements of IS—4393-1979.
- (c) Whereafter 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 re-

quired 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 the requirement within a period of three years from the date of commencement of these rules or such extended period as may be notified by the Government.

3.3 Conditions for antemortem and postmortem. Inspection.—The animals and carcasses shall be subjected to antemortem and postmortem inspections by a qualified veterinarian of the Central Government or Agency.

#### 3.4 Storage.

3.4.1 The carcasses halves/quarters shall be so hung in the chill room as to be atleast 30 centimeters from the ceiling, 30 centimeters from the walls and 10 centimeters from the floor.

3.4.2 The frozen and packed carcasses/meat/mince shall be stacked on clean racks atleast 30 centimeters from the ceiling, 10 centimeters from the floor and 10 centimeters from the walls and cartons shall be stacked one over the other.

3.5 Sanitary and other requirement of meat processing unit.—The premises shall be fit for processing unit approved and registered by the local authority.

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

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

3.5.3 The road within the premises shall be metalled.

3.5.4 The premises shall be located in a sanitary place. Wherever marine products, fruits and vegetables 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.

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

3.5.6 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 shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the qualified veterinarians of the Central Government or Agency. Meat shall not come in contact with floors, walls or other structures except those which are specially designed for contact with meat. 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.

3.5.7 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 immovable, 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 is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done atleast once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agency to facilitate verification and inspec-

tion. 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 coatings or hygienic panels, may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks, crevices and dampness.

3.5.8 All plant areas utilized for processing of meat shall be appropriately protected against ingress of flies.

3.5.9 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 stains are there, it should be constructed with such material which is to be cleaned easily and effectively, should have side curb with a minimum height of 15 centimeters.

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

3.5.11 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-product storage, animal pens.

3.5.12 The equipment shall be so placed as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses shall be of such material which can be easily cleaned, sterilised and is impervious to water, resistant to chemicals and rust and smooth. Equipments and utensils used for inedible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat. No vessel or container for storage of meat 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 handle or knives which when used, shall daily be 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.

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

3.5.14 All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to the throughput of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed. The drainage system of the processing unit shall not be connected within the processing building with the drains receiving effluent materials from the toilets or animal pens. Manholes will be leakproof to avoid backflow of the waste matter due to blockage.

3.5.15 The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter house or by-product 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 working in other areas.

3.5.16 All activities relating to meat processing and having requirement 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 is found to be unwholesome or non-potable, the fact shall be reported to the authorities responsible for the supply and if it is from processor's own sources then processor shall take all necessary steps to render the water wholesome and potable.

3.5.17 Wash basins with ample detergent and harmless antiseptic solution, preferably with foot operated faucets having water supply shall be provided at each entry and exit points.

3.5.18 Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean, Tables, band saws, knives, steels, cleavers, knife pouches, containers for storage of 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 tools/equipment. If non potable water is used for production of steam or for refrigeration of fire control or any other purpose unconnected with processing then such water should be carried in completely separate lines identified preferably by colour and with no cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water supply.

3.5.19 No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infectious 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.

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

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

3.5.22 All process workers shall be provided with aprons, headwear, 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.

3.5.23 The authorised premises shall have adequate cold storage facilities.

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

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

3.5.26 Provision as to lavatories as per Marine Product Export Development Authority.

3.5.27 Exhaust fans shall be provided where necessary.

3.5.28 Trolleys used for transportations of the waste shall be marked as to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat.

3.5.29 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 atleast once a day. Waste receptacles used for storage and equipment which has come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. Atleast once a day the waste storage area also should be cleaned and disinfected.

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

3.5.31 At definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitizing the chilling room.

3.6 Method of sampling and testing.—The inspection of raw meat (chilled/frozen) meant for export, shall be done by drawing samples and testing the same with a view to see that the consignment conforms to the standard specifications.

3.7 Instructions for Agency.—All instructions regarding sanitation in the premises, cleanliness of personnel and equip-

ment, operational procedures, method of sampling, testing, packing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof all instruction issued from time to time by the Agency and compatible with these rules shall be adhered to.

3.8 Conditions for transport of carcasses/meat.—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 kms. suitable arrangement shall be made to maintain a temperature not exceeding 0°C.
Chilled	Transported in refrigerated/insulated vans. In case of transport over distance exceeding 100 kms. 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.

4. Basis of Inspection.—Inspection of raw meat (chilled/frozen) intended for export shall be carried out with a view to seeing that the same conform to the specifications recognised by the Central Government under Section 6 of the Act.

5. Procedure of Inspection and Certification.

5.1 Application for Inspection.—An exporter intending to export raw meat (chilled/frozen) shall submit an intimation in prescribed proforma giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the Agency.

5.2 The time limit for Sending Application.—Every such intimation shall reach the office of the Agency not less than five days before the anticipated date of despatch of the consignment from the exporters premises.

5.3 Issue of veterinary Health Certificate.—On receipt of the intimations under rule 5.1 the Agency on satisfying itself on the basis of inspection carried out as provided for under rule 3 and 4 and the instructions if any issued in this respect that the consignment has been processed and packed according to the standard specification applicable to it, shall issue a veterinary health certificate declaring the consignment of raw meat (chilled/frozen) as fit for human consumption and export worthy :

Provided that it shall be lawful for the Agency to supervise, oversee and secure compliance of the requirements of the above provisions and to refuse to issue veterinary health certificates in respect of meat in any form intended for export not complying with the requirements :

Provided further that it shall be lawful for the Central Government of the Agency to specify and designate the personnel necessary and responsible for ante-mortem and post-mortem inspections and this shall include the number of personnel necessary for either or both functions per unit of number of carcasses :

Provided further that such personnel may be under the employment of the Agency or any other public authority or the private agency entitled to and responsible for the use of the premises in question for slaughter of animals and production of meat for export.

5.4 Refusal to issue veterinary health certificate.—Where the Agency is not satisfied, it shall within a period of five days refuse to issue such certificate and communicate such refusal to the exporters alongwith the reasons thereof.

5.5 Check Inspection.—Subsequent to certification, the Agency shall have right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at the ports. In the event of consignment being found not conforming to the standard specifications, at any of these stages, the certificate originally issued shall be withdrawn.

5.6 Validity of veterinary health certificate.—The inspection certificate issued shall be valid for a period of five days in respect of chilled meat and ninety days for frozen meat and twenty one days for vacuum pack chilled meat from the date of passing of the consignment. If more than one consignment approved on different days is presented in one application, the validity of the certificate shall be reckoned for the earliest date of approval.

5.7 Revalidation 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 consignment for revalidation. In such cases, the validity shall be extended for a further period of three days for chilled meat and thirty days for frozen meat.

6. Place of Inspection.—The inspection of raw meat (chilled/frozen) for the purpose of these rules shall be carried out at the premises of the processor/exporter/abattoir. The processor/exporter/abattoir shall provide all necessary facilities to the Agency to carry out such inspection.

7. Inspection fee.—Inspection fee shall be paid by the exporter/processor to the Agency as under :—

1. For export under consignmentwise inspection, a fee at the rate of 0.4 per cent of the F.O.B. value, subject to a minimum of Rs. 50 per consignment.
2. For export under the in-process quality control system, a fee at the rate of 0.2 per cent of the F.O.B. value, subject to a minimum of Rs. 50 per consignment.
3. For export under the Self-certification system, a fee at the rate of 0.1 per cent of the F.O.B. value, subject to a minimum of Rupees Two thousand five hundred only and maximum of rupees one lakh only in a year.

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

8. Appeal.—(1) Any person aggrieved by the refusal of the Agency to issue a veterinary health certificate may within ten 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 the Central Government.

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

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

[File No. 6/1/92-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 25 जनवरी, 1993

का.प्रा. १०५:—केन्द्रीय सरकार नियमित (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 7 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए कच्चा मांस (हिमशीतल/शतशीतल) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण)



New Delhi, the 25th January, 1993

विषय: 1992 में अधिसूचित शर्तों के अधीन कच्चा मांस (शुतशीत/हिमशीत) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए (निम्नलिखित अधिकारियों को मायता देती है—

1. निर्यात निरीक्षण अधिकारण बम्बई/कलकत्ता/कोचीन/दिल्ली/मद्रास।
2. विपणन तथा निरीक्षण निदेशालय।

स्पष्टीकरण: इस अधिसूचना में कच्चा मांस (शुतशीत/हिमशीत) से निम्नलिखित अभिप्रेत है:—

- (1) षेस हकी बछरों/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की आयु के शेष के कटरी से प्राप्त मांस के (शुतशीत/हिमशीत) द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा कीमा मांस और
- (2) भारतीय बकरा तथा भेड़ कच्चा शुतशीत/हिमशीत मांस तथा बकरे भेड़ का कीमा मांस और बकरे तथा भेड़ से प्राप्त शुतशीत/हिमशीत द्वारा प्रसंस्कृत।

इस अधिसूचना राजपत्र में इसके प्रकाशन की तारीख से प्रयुक्त होगी।

[फाइल सं. 9/1/92 ईसाई एण्ड ईपी

कमारी सुधा सुब्बान्ना, निदेशक]

S.O. 205.—In exercise of the powers conferred by sub-section (1) of Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby recognises the following agencies for the inspection of Raw Meat (Chilled/Frozen) prior to export, subject to the conditions notified in the Export of Raw Meat (Frozen/Chilled) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992.

1. Export Inspection Agency at Bombay/Calcutta/Cochin/Delhi/Madras.
2. Directorate of Marketing and Inspection.

Explanation.—In this notification Raw Meat (Chilled/Frozen) means:—

- (i) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carcasses, veal/calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age; and
- (ii) Indian goat and sheep raw chilled/frozen meat and minced meat of goat, sheep and processed by chilling/quick freezing obtained from goat and sheep.

2. This notification shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.

[F. No. 6/1/92-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director