

और उन सभी व्यक्तियों में, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त आदेश के राजपत्र में प्रकाशित की तारीख से वैधानिक बिनों के भीतर आक्षेप तथा सुझाव मांगे गए थे ;

और उक्त राजपत्र को प्रसिद्धां जनता को 9 जुलाई, 1992 को उपलब्ध करा दी गई थी ;

उन प्रारूप पर जनता में प्राप्त आक्षेपों तथा सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने विचार कर लिया है ।

अतः नियम (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय सरकार की नियमित निरीक्षण परिषद् ने परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत को नियमित व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा अभीष्ट है ।

1 यह अधिसूचित करती है कि कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) निर्यात से पूर्व क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण से अधीन होगा ।

2. कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) का निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 के अनुसार क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के ऐसे प्रकार के रूप में विनिर्दिष्ट करती है जो निर्यात से पूर्व कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) पर लागू होगा ।

3. इस आदेश की अनुसूची I में VII में उपबर्णित चित्तिदेशों को कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) के लिए मानक चित्तिदेशों के रूप में मान्यता प्रदान करती है ।

4. अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि ऐसे कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) के डिब्बों या पैकेजों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त ऐसी सील या चिन्ह न लगा हो कि वह उप पर लागू मानक चित्तिदेशों के अनुरूप है और उसके साथ निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त किसी अधिकरण द्वारा जारी किया गया इस आदेश का प्रमाण पत्र न हो कि ऐसा कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) पूर्वाक्त मानक चित्तिदेशों के अनुरूप है तथा निर्यात योग्य है ।

5. इस आदेश को कोई भी बात बाकी पैकेजों को भू-मार्ग, जल-मार्ग या वायुमार्ग से कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनका मूल्य 5,000 रु. से अधिक नहीं होगा ।

6. इस आदेश में, कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) से अभिप्रेत है :—

(i) दुग्धशीतल/स्वर्ण हिमशीतल द्वारा प्रसंस्कृत भैंसों के शबों से प्राप्त मांस और कीमा जिसमें 4 माह के और उससे अधिक और एक वर्ष तक की आयु वाले भैंसों के बछड़ों से प्राप्त बछड़ों का मांस बछड़ा मांस अभिप्रेत है, और

(ii) भारतीय बकरों तथा भेड़ों का दुग्धशीतल/हिमशीतल कच्चा मांस और कीमा मांस और बकरों तथा भेड़ों से प्राप्त प्रसंस्कृत हिमशीतल और दुग्धशीतल ।

अनुसूची-I

उस कवाईद्वारे के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं जो भा.मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं है ।

1. मामान्य : अनुसूची में दर्शायी गयी अपेक्षाएं सभी अनुसूचित कमार्वरानों/वृषभरानों में सरकार विधिक अधिकरणों द्वारा उपलब्ध कराई जाएगी ।

भादेश

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का. आ. 203.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए, कच्चा मांस (दुग्धशीतल/हिमशीतल) को निर्यात से पूर्व क्यालिटी नियंत्रण तथा निरीक्षण से अधीन होने के लिए कतिपय प्रस्ताव नियम (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1964 के उपनियम (2) की अपेक्षापूर्वक भारत सरकार के वाणिज्य संचालन के आदेश, सं. का. आ. 1424 तारीख 8 जून 1992 के अधीन भारत के राजपत्र भाग II, खंड-3, उपखंड (ii) में प्रकाशित किए गए थे ;

2 अभिलिखित, कमाईखाने / वृक्षखाने में निम्नलिखित आवश्यक सविधानों को चार्जिंग :-

- (क) पशुओं का बध करने में पढ़ने पशुओं के लिए सुस्थान का स्थान ;
- (ख) बध में पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं ।
- (ग) बध के मानवीय तरीके ।
- (घ) शवों का अपखनन, प्रसाधन तथा धोना ।
- (ङ) निलंबी शव और खाद्य मांस वशिष्ट ।
- (च) उपरोक्तों की उठाई ढराई
- (छ) मांस का निरीक्षण और मांस उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का निपटारा ।
- (ज) बीमार/रोनाग्रस्त पशुओं के लिए अलग बार्ड, ओर
- (झ) पर्याप्त जल प्रदाय ।

3 कमाई खाने में युक्ति :- कमाई खाने में निम्नलिखित युक्ति होगी :-

- (क) प्रवेश द्वार या विश्राम स्थान ।
- (ख) लिफ्टजिम ।
- (ने) बधशाला हाल ।
- (घ) श्मशानी स्थान ।
- (ङ) प्रशानित कक्ष (बैकल्पिक)

3.1 बधशाला :

3.1.1 हलाय, सटका, जैविक प्रकार के पशुओं का बध तथा प्रसाधन करने के लिए जहाँ जहाँ अपेक्षित हो, पृथक-पृथक व्यवस्था की जाएगी. —

- (क) भेड़ तथा अक्रे ।
- (ख) बड़े बड़े पशु ।

3.1.2 क्षम प्रकार प्रकृत बधशाखा हाल और श्मशानी स्थान पृथक-पृथक होंगे ।

3.1.3 जानवरों को प्रवेशन करने (जहाँ लागू हो) रक्त स्त्राव और गर्भों को प्रसाधन करने के लिए पृथक-पृथक स्थानों की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.4 रक्तस्त्राव क्षेत्र में पर्याप्त आकार कर्ब की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.5 शवों का प्रसाधन कर्ष पर नहीं किया जाएगा ।

3.1.6 बध किए गए विभिन्न जाति के पशुओं के अंतर्गर्भों का निरीक्षण करने हेतु पर्याप्त स्थान और उपयुक्त और समुचित अवस्थित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.7 शवों की धुलाई नष्ट और पृथक ऋतु से सूखा क्षेत्र या कर्ष की नालों की और श्मशानी पर्याप्त आकार का क्षेत्र ।

3.2 श्मशानी स्थान :

3.2.1 उदर और पांशों की सफाई तथा श्मशानी करने के लिए एक पृथक कक्ष और टॉगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.2 गर्भान्तरिक श्मशानी और परीक्षण के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने हेतु उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएगी ।

3.2.3 कमाईखाने के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला से पशु चिकित्सक द्वारा अंतर्गर्भ करने के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने के लिए पर्याप्त एवं उपयुक्त स्थान प्रदान किए जाएंगे ।

3.2.4 मांस उपभोग के लिए अनुपयुक्त और बेकार शर्षी मांस को रखने के लिए उपयुक्त पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उसे पृथक ऋतु से तालाबंद किया जाएगा ।

3.3 प्रशानित कक्ष :

3.3.1 यह वैकल्पिक होगा लेकिन जहाँ प्रसंस्करण संबंध उपयुक्त साधना होने पर अवस्थित नहीं है वहाँ यह अपेक्षित होगा ।

3.3.2 निलंबी हाल, आदि श्मशानीकृत है तो उसका तापमान 10. से. से अधिक नहीं होगा । दो प्रतिशत कम्यार्डेमेंट जंगरोधी गार या विस्फारित धातु भाग में बने होंगे जिसका विस्तार भूभाग से लगभग 75 मि.मी. ऊपर से छत तक होगा की व्यवस्था की जाएगी ।

4 शवों को टॉगने के लिए छड़े :- शवों को टॉगने के लिए उपयुक्त जंगरोधी धातु या मृदु इस्पात की टुक बाणी छड़े लपवाई जाएगी और उनी तरह से प्रावधान कनेजी के लिए बनाए जाएंगे, जिसमें से बाधा रहित हवा पास हो सके : टुक भनी भागि नियमित रूप से साफ बीर विमंक्रमित किए जाएंगे ।

5. निश्चित निर्माण :

5.1 बध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र : यह क्षेत्र अपेक्षित, साजसी जैसे कंक्रीट न फिसलने वाली है रिगबोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाएगा और उसमें जल निकास की पर्याप्त सुविधाएं होगी । बाड़ा अधिमातवः आच्छादित किया जाना चाहिए ।

5.2 वाहनीय ड्रैफिक के लिए क्षेत्र :- कंक्रीट से तैयार किए हुए मैदान, भवन से जल निकास की सुविधाएं सुविधाएं, भारबहन डाक, या पशुधन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहाँ ये धान भरे या खाली किए जाते हैं । पशुओं को ले जाने वाले टुकों के लिए प्रेशर धुलाई जैट और विमंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

5.3 जल-निकास :- कर्ष के बध शर्षी जिम्मे जहाँ पर गीले कार्य किए जाते हैं, भनी भागि जल निष्कासित होने चाहिए । यह महत्वपूर्ण है कि कर्ष के हटाने का निष्कासन के लिए बिना किसी ऐसे गडबो के एक समान होना चाहिए कि बध पदार्थ इकट्ठा न हो । प्रशान्त कक्षों या पृथक प्रवेश क्षेत्रों में कर्ष नालियां नहीं की जानी चाहिए ।

6. प्रकाश तथा संवातन :-

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

6.2 उन सभी स्थानों पर पर्याप्त मात्रा में उदरप क्लैबिटी को कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहाँ पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो, या अपेक्षित हो ।

7. जल-प्रदाय :

7.1 परिसरों में सर्वश्रेष्ठ, पर्याप्त दबाव पर, पर्याप्त, सुरक्षित, पेश ताजा पानी का प्रदाय निरन्तर उपलब्ध होगा ।

7.2 कार्य करने के घंटों के दौरान बधशाला हाल और कर्ष करने के कमरों में लगातार साफ गर्म पानी का उपलब्ध होना ।

7.3 कमाईखाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिए हाथ धोने के लिए, समुचित सुविधाएं जिनमें कमीन गर्म और ठण्डे पानी का उपलब्ध, वाष्पन साफ करने वाले बूज और साबुन या अन्य अस्मार्जक सम्मिलित हैं, की व्यवस्था की जाएगी ।

7.4 जहाँ श्मशानी नियंत्रण आदि के लिए अपेक्षित जल प्रयुक्त होगा है वहाँ ये विशेष रूप से रंग से पहचानी जाती वाली पृथक लाईनों में लाया

पाया जाएगा और पैय अतः माने जाने वाले बार्डों में इनका किसी भी प्रकार का काल संबंध या टेढ़ी नाली में से पत्र प्रवृत्त नहीं होगा।

8. सफाई और रखरखाव के लिए सुगमता : उत्पाद उठाई धराई परिक्षण के सभी भाग भारतीय में दृष्टिगत और सफाई तथा निरीक्षण के लिए सुगम होंगे।

9. अस्वीकृत सामग्री : निम्नलिखित सामग्री कलाई जाने में प्रयुक्त नहीं होगी :—

- (क) खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त उपकरणों में नाजा और इसकी निषेधातु।
- (ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपकरणों में किसी भी रूप में कैडमियम।
- (ग) उद्योग, उठाई-धराई परिक्षण में रंग भण्डित क्लेशों सहित उपकरण।
- (घ) हानिकारक धातु या उपकरण।
- (ङ) सीसा।

### अनुसूची-II

स्वास्थ्य की अनुपयुक्तता के लिए नमूना लेने व परीक्षण की पद्धति :

1. साधारण—मारे गए पशु शर्तों/टुकड़ों/कीमा (दुनकीनित या हिम-कीनित) मांस को प्रत्येक किस्म और श्रेणी पृथक-पृथक रखी जाएगी और प्रत्येक का एक पृथक साट के नमूनों का परीक्षण अनुसूची-II से VII में अधिकृत परीक्षणों से सामग्री की अनुपयुक्तता निर्धारित करने के लिए किया जाएगा।

2. डिब्बों का अयत :

2.1 प्रत्येक साट में अयत किए जाने वाले आधानों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित सारणी के अन्तर्गत (क), (ख) और (ग) के अनुक्रम होंगे।

क	ख	ग
प्रत्येक साट में डिब्बों की संख्या	नेमी निरीक्षण में अयत किए जाने वाले डिब्बों की संख्या	पुनः निरीक्षण में अयत किए जाने वाले डिब्बों की संख्या
100 तक	4	8
101 से 200	5	10
201 से 500	6	12
501 से 800	7	14
801 से 1200	8	16
1201 से 3200	9	18
3201 से 8000	10	20
8001 से अधिक	12	24

2.2 डिब्बों का अयत यदुच्छ रूप से किया जाएगा। अयत की यदुच्छता सुनिश्चित करने के क्रम में, यदुच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उन वक्ता में जब ऐसा सारणीय उपाय नहीं होनी है, तो निम्नलिखित प्रक्रिया प्रयोग की जा सकती है।

2.3 किसी भी आधान से आरम्भ करने हुए सितती 1, 2, 3 तथा और इसी तरह सुगमरहित ढंग से ही जाएगी और हरेका "घर"

आधान निकाला जाएगा, "घर" एन/एन का पूर्ण सार्विक अग्र होने पर वहां एन कुल आधानों की संख्या तथा जुने जाने वाले डिब्बों की संख्या है। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आधान के सभी हिस्सों में से नमूना ले लिया गया सावधानी बरती जाएगी।

2.4 प्रति आधान न्यूनतम नमूना घर 50 ग्राम होगा।

3. कम का चुनाव :

3.1 एनों या चौथाई घरों (क्वार्टर) से नमूने कमर, मांस पेशियों, कंधों, आंखों को पुरणियों, पीछे का चौथाई भाग और कूहों से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि मांस पेशियों की मोटाई नमूनों में आरंभ नमूना प्राप्त करने के लिए विभक्तित स्केलपेल या हृदय, हृदय/चिर नली प्रयुक्त की जाएगी। सभी हड्डियों पर मोटी मांस पेशियों से नमूने संयोजित हड्डियों की मांस पेशी के गहनतम भाग से लिए जाएंगे।

3.2 शर्तों के मामले में नमूना प्रकार तथा नमूना अयत पद्धति अग्र पैरा बी के अन्तर्गत अधिकृत के अनुसार होंगी। प्रति नमूना प्रति सब न्यूनतम घर 100 ग्राम होगा।

4. निरीक्षण मार्गदर्शन :

4.1 उक्त नमूना विकल्पण प्रयोगशाला में भेजा जाएगा और दूसरा नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा सीलबंद किया जाएगा और समुचित प्रशिक्षण के अन्तर्गत संयंत्र में सुरक्षा के लिए रखा जाएगा।

4.2 नमूनों में से एक नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा विहित विशेषताओं/मानकों से अनुपयुक्तता की जांच करने के लिए रखा जाएगा। ये विभिन्न अनुसूचियों में विहित मानकों के अनुक्रम होंगे और इसके अन्तर्गत निम्नलिखित होंगे :—

(क) मांस का आंतरिक तापमान।

(ख) निम्नलिखित में सूक्ष्म होगा,

(1) कटे फटे किलारों, रंगहीन अल्प या पनीती प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केम अत्याधिक उत्तकों, रक्त के धरनों या अल्प बाह्य पदार्थों, रसज चारों और तृटिपूर्ण उठाई धराई अत्याधिक काट छांट कण्डराओं और उपस्थित के कारण अल्प तृटियों से।

(2) अत्याधिक दमा, चिकना तथा मुदु फफूद, कवक अयत।

(3) सड़ांध के चिन्ह अथवा विवरण तथा दुर्गंध, आस्कटन, प्रशीणित दूध।

(4) परकीर्षी पुटी।

(ग) सूक्ष्मता।

(घ) अंतर्वस्तु का शुद्ध घर।

5. प्रयोगशाला के नमूने।

5.1 कूबो/स्नाइजों तथा छाँटे-छाँटे टुकड़ों/कीमा से प्राप्त नमूने पैक स्थितियों (पॉलिथिन पैक) में प्राप्त यदुच्छ पॉलिथिन पैकी में रश्मे तथा सीलबंद स्टैकित पैक या बड़े बड़े खंडों/टुकड़ों से प्राप्त नमूने साफ विभक्तित पॉलिथिन पैकी में पैक किए जाएंगे।

5.2 नमूनों को हाथ से नहीं छुआ जाएगा और विभक्तित संघामों को सहायता में उठाया घटा जाएगा। पैक को हाथ से दबाकर तथा निचोड़कर हवारहित किया जाएगा और सीलबंद किया जाएगा। यह दूसरे पारो पैक से पुनः पैक किया जाएगा।

5.3 नमूना लेने के समय मांस का तापमान काँड, विम्म, नमूना लेने की तरीक प्रदर्शन करने हुए एक काँड परी साहस्य पैकी पैक में रखी जाएगी।

5.4 नमूना लेने के समय मांस का कोड, किस्म श्रेणी और तापने प्रदर्शित करने हुए एक कोड पत्रों की प्रतियों में भी रखी जाएगी तथा सीलबन्ध की जाएगी। इसे समुचित प्रतीत के अंतर्गत संयंत्र में सुरक्षित रखा जाएगा।

5.5 प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी :

- (क) कुल प्लेव संख्या।
- (ख) एंटीबिबिमा कोशी।
- (ग) सासमोनेल्स।
- (घ) आयतकता/मायात करने वाले देश की प्रयोगशालों को पूरा करने के लिए कोई अन्य क्वालिटी पैरामीटर।

5.6 प्रयोगशाला, नमूना प्राप्त होने के 96 घंटों के भीतर परिणाम प्रेषित करेगी।

6. नमूनों का परिवहन: प्रयोगशाला में नमूने उष्मादीर्घा थर्मोकॉल बाधानों में रखे जाएंगे और एक घंटों के भीतर या उसके भी जल्दी विश्लेषण प्रयोगशाला की भेज दिए जाएंगे।

### अनुसूची III

भैंस का मांस (बफेलो बीफ) के लिए विनियम

1. सामान्य : भैंसों का मांस (बफेलो बीफ) स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे। पशु बध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, योग्यता, परिच्छकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषा :- भैंस का मांस (बफेलो बीफ) से अभिहित है किन्ती ऐसी भैंस का भाव/जितकी आयु बारह माह से अधिक हो।

2.2 किस्में :- भैंस का मांस निम्नलिखित किस्मों के होंगे।

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रव्योत्तित शव/भाधे/बीघाई।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव/भाधे/बीघाई।

2.2.3 किस्म ग : भैंस के मांस के (हृद्दियों रहित) ताजा द्रव्योत्तित।

2.2.4 किस्म घ : भैंसों के मांस (हृद्दियों रहित) ताजे, हिमशीतित शीतित।

2.2.5 किस्म ङ : भैंसों (हृद्दियों रहित) का मांस ताजा द्रव्योत्तित।

2.2.6 किस्म च : भैंस (हृद्दियों रहित) का मांस ताजा, हिम-शीतित।

2.3 विशेषताएं :- भैंस के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी।

(क) वे चर्बी, तन्तु रचना में उल्लस, लाल रंग लिए चमकदार लाल रंग।

(ख) विदारण, विविधता, अवपक, विवर्णन, कुंघ और संरचनात्मक से परिचयनों रहित।

(ग) गाडेपन में सुवृद्धता अर्थात् बनाने पर गठना नहीं परेगा।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) हृद्दियों रहित टुकड़े हृद्दियों के टुकड़ों, लकड़ों, धूल, धातु के टुकड़ों या अन्य अवाञ्छनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

### अनुसूची-IV

भैंस के बछड़े (कटड़े) के मांस के लिए विनियम

1. सामान्य : भैंस के बछड़े का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे। पशु बध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, योग्यता, परिच्छकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषाएं :- भैंस के बछड़े का मांस (माह में 12 माह तक की आयु वाले जानवरों से प्राप्त भैंस का भाव/मांस अभिहित है।

2.2 किस्में : भैंस के बछड़े का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा।

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रव्योत्तित/भाधे/बीघाई।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव/भाधे/बीघाई।

2.2.3 किस्म ग : बछड़ा (हृद्दियों रहित) ताजा, द्रव्योत्तित।

2.2.4 किस्म घ : भैंस के बछड़े (हृद्दियों रहित) ताजा द्रव्योत्तित।

2.2.5 किस्म ङ : भैंस का बछड़ा (हृद्दियों रहित) ताजा द्रव्योत्तित।

2.2.6 किस्म च : भैंस का बछड़ा (हृद्दियों रहित) ताजा हिम-शीतित।

2.3 विशेषताएं : भैंस के बछड़े के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी :-

(क) वे चर्बी, तन्तु रचना में उल्लस, रंग में गुलाबीपन लिए हुए चमकदार गुलाबी।

(ख) विदारण, विविधताएं, कटे फटे किनारों, अवपक, विवर्णन, कुंघ और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा।

(ग) गाडेपन में सुवृद्धता अर्थात् बनाने पर गठे नहीं परेंगे।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) अस्थिर रहित टुकड़े हृद्दियों के टुकड़ों, लकड़ों, धूल, धातु के टुकड़ों या अन्य अवाञ्छनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

### अनुसूची V

भेड़ और बकरों के मांस के लिए विनियम

1. सामान्य : भेड़ और बकरों का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिसरों में बध किए जाएंगे। पशु बध से पहले और बाद में संबंधित अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। ये रंग, जक, योग्यता, परिच्छक तथा रसायन द्वारा अभिक्रियित नहीं किए जाएंगे।

2. विशेष :

2.1 परिभाषाएं : भेड़ या बकरे का भाव/मांस से अभिहित है, जो 9 माह से अधिक आयु के भेड़ या बकरे से प्राप्त किया गया हो।

2.2 किस्में :- भेड़/बकरे का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा:-

2.2.1 किस्म क : ताजा द्रव्योत्तित शव।

2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शव।

2.2.3 किस्म ग : भेड़/बकरे (हृद्दियों रहित) ताजा द्रव्योत्तित।

2.2.4 किस्म घ : भेड़/बकरे (हृद्दियों रहित) ताजे हिमशीतित।

2.2.5 किस्म ङ : भेड़/बकरे (हृद्दियों रहित) ताजे, द्रव्योत्तित।

2.2.6 किस्म च : भेड़/बकरे (हृद्दियों रहित) ताजे हिमशीतित।

2 3 विशेषताएं : धीरे/बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी :—

- (क) हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, बूल, धातु के टुकड़े या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।
- (ख) अलग-अलग टुकड़ों, धुँध तथा संयोजित परिष्कृतियों से रहित।
- (ग) बची तथा तनुपद्धता में उत्तम।
- (घ) पाकेपन में सुदृढ़ता अर्थात् दबाव पर गड़बड़े नहीं पड़ेंगे।

**अनुसूची-VI**

मीमा मांस के लिए विनियम

1. सामान्य : मीमा मांस/बछड़ा मांस/गटन से अनुसूचित मीमा मांस व्यवस्था पधुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुसूचित प्राकृत परिस्थितियों में बंध किए जाएंगे। पशु बंध से पहले और बाद में प्रविष्टि अभिकरण द्वारा चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। रंजों, रंजकों, योज्यों परिष्कृतियों और स्यामों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषा : मीमा मांस से हड्डियों रहित मीमा मांस का धीम/बछड़ा या भेड़ या बकरे से प्राप्त एक समान टुकड़ों का पुरा मांस अभिप्रेत है।

2.2 विशेषताएं : मीमा मांस का मांस/बछड़े या भेड़ या बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी।

- (क) रंज के धारों, हड्डियों और हड्डी के टुकड़ों, कण्डराओं, मांसी अत्याधिक बंध प्राप्ति या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।
- (ख) कोई रिपट, विनर्मता, दुर्गंध यादि उसे प्रदर्शित नहीं करेगा।
- (ग) रंग में समकाल होना।
- (घ) एक समान वातव्यार होगा।

**अनुसूची-VII**

पौषाणिक मानकों के लिए विनियम

सामान्य :

इस अनुसूची में दाने वाले मांस, पिछली अनुसूचियों में दानि कथने मांस किमतीस उपादन के सभी प्रकारों को लागू होंगे।

1. निर्धारित मानक : सामान्यतः पूर उपादन के पूर मांस प्राप्त जाएगा और निम्नलिखित के लिए पर्याप्त होगा।

- (क) कुल जेट संख्या : पौषाणिक जेट संख्या 107 मासको और पौषाणिक निम्नतम प्रति ग्राम के अधिक नहीं होंगी।
- (ख) एमरिथिन कोशी : 4 कोशी संख्या 100 प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी।
- (ग) तापनोत्पत्ता : यह सभी मनुष्यों में अनुसूचित होगा।

2. प्रविष्टि : उपरोक्त मानकों के अनुसूचित करने के लिए मनुष्य को लक्ष्य परीक्षण करी भी प्रविष्टि अनुसूची-II में दानि के अनुसूचित होंगी।

[फाटल सं. 6/1/93-ई काही एम्ब ही की]  
कमारी नूमा सुबध्णा, निदेशक

**ORDER**

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 203.—Whereas for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting Raw Meat (Chilled/Frozen) 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 6th June, 1992, under the Order of the Government of India in the Ministry of Commerce No. S.O. 1424, dated the 6th June, 1992;

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 9th July, 1992;

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 Raw Meat (Chilled/Frozen) 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 Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992 as the types of quality control and inspection which shall be applied to such Raw Meat (Chilled/Frozen) prior to export.
3. recognise the specifications as set out in schedule I to VII appended to this Order as the standard specifications for Raw Meat (Chilled/Frozen).
4. prohibit the export, in the course of international trade of Raw Meat (Chilled/Frozen) unless a mark or seal recognised by the Central Government indicating that it conforms to the standard specifications applicable to it, has been affixed or applied to packages or containers of such Raw Meat (Chilled/Frozen) is accompanied by certificate issued by any of the agencies established or recognised under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) to the effect that such Raw Meat (Chilled/Frozen) conforms to the aforesaid standard specifications and is exportworthy.
5. Nothing in this Order shall apply to the export by land, sea or air of bona fide samples or Raw Meat (Chilled/Frozen) to prospective buyers, the value of which shall not exceed Rs. 5,000.
6. In this order, Raw Meat (Chilled/Frozen) means—
  - (i) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carasses, 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.

**SCHEDULE-I**

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

1. General.—The requirements indicated in the schedule will be provided/funded 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, wherever required, shall be made for slaughtering, dressing animals in accordance with halal, jatka 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 accommodations 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 plants are not located within reasonable travelling distance.

3.3.2 Hanging halls, if air-conditioned, should have temperature not higher than 10 degree C. Two retaining compart-

ments constructed of rustresistant 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 Pen 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 liquid. 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 connection 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 to sight and reach for cleaning and inspection.

9. Non-acceptable Materials.—In an abattoir the following materials shall not be used, namely :—

- (a) Copper and its alloys in equipment used for edible products.
- (b) Cadmium in any form in equipment handling edible products.
- (c) Equipment with painted surface in product handling zones.
- (d) Enamel containers or equivalent.
- (e) Lead.

### SCHEDULE-II

#### METHOD OF SAMPLING AND TESTING FOR CONFORMATION OF QUALITY

1. General.—Each type and category of carcass/cuts/minced (chilled or frozen) meat shall be kept separately and each

all constitute a lot. Samples shall be tested for each lot certifying the conformity of the material with the requirements laid down in schedules-II to VII.

## 2. Carton Selection

2.1 The minimum number of cartons to be selected from each lot shall be in accordance with Column (a), (b) & (c) of the following table :

No. of Cartons in the lot	No. of Cartons to be selected in routine inspection	No. of cartons to be selected in re-inspection
(a)	(b)	(c)
Upto 100	4	8
101 to 200	5	10
201 to 300	6	12
301 to 400	7	14
401 to 500	8	16
501 to 600	9	18
601 to 800	10	20
801 and above.	12	24

2.2 The cartons shall be selected at random. In order to ensure the random number table shall be used. In case such tables are not available, the following procedure may be adopted.

2.3 Starting from any carton, count them as 1, 2, 3 so on in a systematic manner and withdraw every 'r' the carton, 'r' being integral part  $N/n$  where N-total number of cartons and n-number of cartons to be selected. Care should be taken to see that sampling is thorough to ensure that all parts of this carton are taken into account.

2.4 The minimum sample weight per carton shall be 50 gms.

## 3. Carcass Selection :

3.1 The samples from the carcasses or quarters shall be taken from back muscle, shoulders, eye muscle, hind quarters and neck and care shall be taken that the whole thickness of the muscle is covered in the sample. Sterilized scalpels of core/cut tubes shall be used for obtaining the samples. Samples from thick muscles on long bones shall be taken from the largest part of the muscle adjoining bone.

3.2 In the case of carcasses, sample size and sample selection method shall be as laid down under para 2 above. Minimum weight per sample/per carcass shall be 100 gms.

## 4. Inspection Guidelines :

4.1 The first sample shall be sent to the analytical laboratory and the second sample shall be sealed by the inspecting officer and deposited for safe custody in the plant under proper refrigeration.

4.2 One of the samples shall be examined by the Inspecting officer for checking conformity with prescribed characteristics/standards. These will be appropriate to the prescribed standards in the various Schedules and will include :

- (a) Internal temperature of meat.
- (b) Freedom from :
  - (i) Ragged edges, off-colour, flabby or watery nature, pieces of bones, hair, excessive connective tissues, blood clots or other foreign matter, bruises lacerations and other blemishes due to faulty handling, excessive-trimming, tendons and cartilages.
  - (ii) Excessive fat, greasy and soft moulds/fungus infestation,
  - (iii) Signs of putrefaction, viz. discolouration, mal-odour souring, freezer burn,
  - (iv) Parasitic cysts.

(c) Firmness.

(d) Nett weight of the contents.

## 5. Laboratory Samples :

5.1 The samples obtained from the cubes/slices and other small cuts/mince packed in cartons shall be placed in clean sterile containers and sealed. The samples obtained from stockinet packs or large chunks/cuts shall be similarly packed in clean sterile containers.

5.2 The samples shall not be touched by hand and shall be handled only with the help of sterile forceps. The pack shall be evacuated of air, by pressing and squeezing between the palms and sealed. This shall be repacked in another poly-pack.

5.3 A code slip indicating the code, date of sampling type, characteristics and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the outer polypack.

5.4 A code slip indicating the code, type, characteristics and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the duplicate sample also and sealed. This shall be kept in safe custody in the plant under proper refrigeration.

5.5 The laboratory shall analyse the samples for :

- (a) Total plate count
- (b) Escherichia coli
- (c) Salmonella
- (d) Any other quality parameter to meet importer/importing country's requirement.

5.6 The laboratory, shall declare the result within 96 hours time from the receipt of the sample.

6. Transportation of Samples.—The laboratory samples shall be kept in thermocole insulated boxes/containers and transported within six hours or earlier to the analytical laboratory.

## SCHEDULE-III

### SPECIFICATION FOR BUFFALO BEEF

1. General.—Buffalo Beef shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special :

2.1 Definition.—'Buffalo Beef' means buffalo carcass/meat from an animal which is more than 12 months of age.

2.2 Types.—Buffalo Beef shall be of the following types :—

- 2.2.1 Type A : Buffalo Beef fresh, chilled carcass/halves/quarters.
- 2.2.2 Type B : Buffalo Beef fresh, frozen carcass/halves/quarters.
- 2.2.3 Type C : Buffalo Beef (Boneless) fresh, chilled.
- 2.2.4 Type D : Buffalo Beef (Boneless) fresh, frozen.
- 2.2.5 Type E : Buffalo Beef (Bone-in) fresh, chilled.
- 2.2.6 Type F : Buffalo Beef (Bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics.—Buffalo Beef shall have the following characteristics :

- (a) Lean, good texture, bright red to reddish in colour.
- (b) Free from tears, lacerations, slime, discoloration, malodour and structural alternation.
- (c) Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.
- (d) Minimum connective tissue.
- (e) Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces or other undesirable matter.

## SCHEDULE-IV

## SPECIFICATION FOR BUFFALO VEAL

1. General.—Buffalo Beef veal shall be obtained from healthy animals slaughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special :

2.1 Definitions.—'Buffalo Veal' means buffalo carcass/meat from an animal varying in age from 4 to 12 months.

2.2 Type Buffalo veal shall be of the following types :—

2.2.1 Type A : Buffalo Veal Fresh, chilled carcass/halves/quarters.

2.2.2 Type B : Buffalo Veal Fresh, frozen carcass/halves/quarters.

2.2.3 Type C : Buffalo Veal (boneless) fresh, chilled.

2.2.4 Type D : Buffalo Veal (boneless) fresh, frozen.

2.2.5 Type E : Buffalo Veal (bone-in) fresh, chilled.

2.2.6 Type F : Buffalo Veal (bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics.—Buffalo Veal shall have the following characteristics :

- (a) Lean, fine in texture, bright pink to pinkish in colour.
- (b) Free from tears, lacerations, ragged edges, slime, discolouration malodour and structural alteration.
- (c) Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.
- (d) Minimum connective tissues.
- (e) Boneless cuts to be entirely free from bone-pieces, wood dust, metal pieces and other undesirable matter.

## SCHEDULE-V

## SPECIFICATIONS FOR SHEEP AND GOAT MEAT

1. General.—Sheep and goat meat shall be obtained from healthy animals and slaughtered in licensed slaughter house. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and characteristics :

## 2. Special :

2.1 Definitions.—'Sheep or goat carcass/meat' means sheep or goat meat obtained from sheep or goat which is more than nine months of age.

2.2 Type.—Sheep/goat meat shall be of the following types :

2.2.1 Type A : Sheep or goat meat Fresh, chilled carcasses.

2.2.2 Type B : Sheep or goat meat, Fresh, frozen carcasses.

2.2.3 Type C : Sheep or goat meat (boneless), fresh, chilled.

2.2.4 Type D : Sheep or goat meat (boneless), fresh, frozen.

2.2.5 Type E : Sheep or goat meat (bone-in) fresh, chilled.

2.2.6 Type F : Sheep or goat meat (bone-in) fresh, frozen.

2.3 Characteristics.—Sheep/goat shall have the following characteristics :

- (a) Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces or other undesirable matter.

(b) Free from slime, discolouration, malodour and structural alterations.

(c) Lean and fine in texture.

(d) Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.

## SCHEDULE—VI

## SPECIFICATIONS FOR MINCED MEAT

1. General Minced meat derived from buffalo beef/veal and sheep or goat meat which shall have been obtained from healthy animals and slaughtered in licensed slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection by designated agency. The meat should not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

## 2. Special

2.1 Definition : Minced meat means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless buffalo beef/veal or sheep or goat meat.

2.2 Characteristics : Minced buffalo beef/veal or sheep or goat meat shall comprise of the following characteristics.

- (a) Be free from blood clots, bones and bone pieces, tendons, hairs, excessive fat or any foreign material.
- (b) Shall not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc.
- (c) Be bright in colour.
- (d) Be of uniform grains.

## SCHEDULE—VII

## SPECIFICATION FOR BACTERIOLOGICAL STANDARDS

1. General.—The standards contained in this schedule shall apply to the various type of raw meat, frozen products described in preceding schedules.

2. Prescribed parameters Normally one sample per consignment by product type shall be drawn and tested for the following factors :—

- (a) Total Plate Count—Aerobic plate count shall not exceed  $10^7$  micro-organisms per gm.
- (b) Escherichia Coli—The E Coli count shall not exceed 100 per gm.
- (c) Salmonella—This should be absent in all samples.

3. Procedures—The method for sampling and testing for conformation with the above standards will be as detailed in schedule II.

[F. No. 6/1/92-EI&EP]  
KUM. SUMA SUHANNA, Director