

बाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का. प्रा. 202.—केंद्रीय सरकार, निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 2 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, सभी राज्य सरकारों की पशुपालन निदेशालयों को कच्चा मांस (हिमशीतित/द्रुतशीतित का निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 में अधिसूचित शर्तों के अर्थात् कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए अधिकरणों के रूप में मान्यता देती है।

स्पष्टीकरण : इस अधिसूचना में, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) से निम्नलिखित अभिप्रेत है :—

- (i) भैंस, शबों, कटरों/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की अवधि के भीतर के कटरों से प्राप्त मांस के द्रुतशीतित/हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा कोमा मांस; और
 - (ii) भारतीय बकरा तथा भेड़ कच्चा द्रुतशीतित/हिमशीतित मांस तथा बकरे, भेड़ का कोमा मांस और बकरे तथा भेड़ से प्राप्त द्रुतशीतित/हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत।
2. यह अधिसूचना राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होगी।

[फाइल सं. 6/1/92-ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुब्बान्णा, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE

New Delhi, the 15th January, 1993

S.O. 202.—In exercise of the powers conferred by sub-section (i) of Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby recognises the Directorates of Animal Husbandry of all State Governments, as 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.

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

आदेश

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का. प्रा. 203.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) की निर्यात से पूर्व स्वालिटी नियंत्रण तथा निरीक्षण के अधीन लाने के लिए कतिपय प्रस्ताव निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के उपनियम (2) की प्रोविसिओनल सरकार के बाणिज्य मंत्रालय के आदेश सं. का. प्रा. 1424 तारीख 6 जून 1992 के अधीन भारत के राजपत्र भाग II, खंड-3, उपखंड (ii) में प्रकाशित किए गए थे ;

और उन सभी व्यक्तियों में, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त आदेश के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से वैधता प्राप्त करने के भीतर आक्षेप तथा सुझाव मांगे गए थे ;

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

उक्त प्रारूप पर जनता से प्राप्त आक्षेपों तथा सुझावों पर केंद्रीय सरकार ने विचार कर लिया है।

अतः निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केंद्रीय सरकार की निर्यात निरीक्षण परिषद् में परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है।

1 यह अधिसूचित करती है कि कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) निर्यात से पूर्व स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगा।

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

3. इस आदेश की अनुसूची [से VII] में उपवर्णित विनिर्देशों को कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता प्रदान करती है।

4. अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के निर्यात को तब तक प्रतिपिद्ध करती है जब तक कि ऐसे कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के जिम्मेदार या पेटेजो पर केंद्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त किसी या बिना तब तक कि वह उप पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुरूप है और उसके साथ निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त किसी अधिकरण द्वारा जागी किया गया इस आदेश का प्रमाण पत्र तब ही कि ऐसा कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) पूर्वोक्त मानक विनिर्देशों के अनुरूप है तथा निर्यात योग्य है।

5. इस आदेश की कोई भी बात भावी जैताओं को भू-मार्ग, जल-मार्ग या वायुमार्ग में कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) के उन तथ्यों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनका मूल्य 5,000 रु. से अधिक नहीं होगा।

6 इस आदेश में, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) से अभिप्रेत है :—

- (i) द्रुतशीतित/स्वर्णित हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत भैंसों के शबों से प्राप्त मांस और कोमा 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 द्रुतशीतित/हिमशीतित कच्चा मांस और कोमा मांस और बकरों तथा भेड़ों से प्राप्त प्रसंस्कृत हिमशीतित और द्रुतशीतित।

अनुसूची-1

उस कमाईखाने के लिए न्यूनतम प्रपेक्षाएं जो भा.मा. 4393—1979 के अनुरूप नहीं है।

1. सामान्य : अनुसूची में दर्शायी गयी प्रपेक्षाएं सभी अनुसूचित कमाईखानों/वृद्धिखानों में सरकार निश्चित अधिकरणों द्वारा उपलब्ध कराई जाएंगी।

2 अभिलिखित, कमाईखाने/वृक्षरक्षाने में निम्नलिखित आवश्यक सविधानों को लागू करें :-

- (क) पशुओं का बध करने से पहले पशुओं के लिए सुस्थान का स्थान :
- (ख) बध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं ।
- (ग) बध के मानवीय तरीके ।
- (घ) शवों का अपवहन, प्रसाधन तथा धोना ।
- (ङ) निर्लबी शव और खाद्य भाग वशित ।
- (भ) उपोत्पादों की उठाई कराई
- (ठ) मांस का निरीक्षण और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का निपटारा ।
- (ज) बीमार/रोगग्रस्त पशुओं के लिए अलग बाड़ें, और
- (झ) पर्याप्त जल प्रदाय ।

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

- (क) प्रवेश क्षेत्र या विश्राम स्थल ।
- (ख) शिरेजिया ।
- (ने) बधशाला हाल ।
- (घ) अनुपगमि स्थान ।
- (ङ) प्रशीतित कक्ष (वैकल्पिक)

3.1 बधशाला :

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

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

3.1.2 इस प्रकार प्रवृत्त बधशाला हाल और अनुपगमि स्थान पृथक-पृथक होंगे ।

3.1.3 जानवरों को अचेतन करने (जहाँ लागू हो) रक्त म्त्राव और शयों को प्रसाधित करने के लिए पृथक-पृथक स्थानों की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.4 रक्तम्व्राव क्षेत्र में पर्याप्त आकार कर्व 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 अंतर्गोषों का निरीक्षण करने हेतु पर्याप्त स्थान और उपयुक्त और समुचित अवस्थित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.7 शवों की धुलाई तब और पृथक रूप से सूखा क्षेत्र या कर्ष की नालों की और शवों पर्याप्त आकार का क्षेत्र ।

3.2 अनुपगमि स्थान :

3.2.1 उदर और पाखी की सफाई तथा खाली करने के लिए एक पृथक कक्ष और टांगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.2 पशुचिकित्सक द्वारा और परीक्षण के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने हेतु उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी ।

3.2.3 कमाईखाने के परिणत के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में पशु चिकित्सक द्वारा जांच करने के लिए अपेक्षित मांस को अलग करने के लिए पर्याप्त एवं उपयुक्त स्थान प्रदान किए जाएंगे ।

3.2.4 मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त और बेकार शरीर भागों को रखने के लिए उपयुक्त पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उसे पृथक रूप से नालाबंद किया जाएगा ।

3.3 प्रशीतित कक्ष :

3.3.1 यह वैकल्पिक होगा लेकिन जहाँ प्रसंस्करण संयंत्र उपयुक्त यात्रा दूरी पर अवस्थित नहीं है वहाँ यह अपेक्षित होगा ।

3.3.2 तिलबी हाथ, आदि वातानुकूलित है तो उसका तापमान 10. से. से अधिक नहीं होगा । वो प्रक्षारक कम्पाईमेंट जंगरोधी तार या विस्तारित धातु भाग से बने होंगे जिनका विस्तार भूतल से लगभग 75 मि.मी. ऊपर से छत तक होगा की व्यवस्था की जाएगी ।

4. शवों की टांगने के लिए छड़े :- शवों की टांगने के लिए उपयुक्त जंगरोधी धातु या मूढ़ इस्पात की टुक वाली छड़ें लगाई जाएंगी और उसी तरह से प्रावधान कनेक्सी के लिए बनाए जाएंगे, जिनमें से बाधा रहित हवा पास हो सके : टुक भरी भाग निम्नलिखित रूप से साफ और विमंक्रमित किए जाएंगे ।

5. मिथिल निर्माण :

5.1 बध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र :- यह क्षेत्र अपेक्षित, साफ़ और जैसे कंकरीट न किमपने वाली है रिगबोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाएगा और उसमें जल निकास की पर्याप्त सुविधाएं होगी । बाड़ा अधिमानतः आच्छादित किया जाना चाहिए ।

5.2 आहनीय ट्रेफिक के लिए क्षेत्र :- कंकरीट से तैयार किए हुए मैदान, भवन से जल निकास की समुचित सुविधाएं, भारबहन डाक, या पशुधन प्लेटफार्मों की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहाँ ये यान भर या खाली किए जाते हैं । पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए प्रेशर धुलाई जेट और विमंक्रामण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

5.3 जल-निकास :- कर्ष के बहू सभी हिस्से जहाँ पर गीले कार्य किए जाते हैं, सभी भागों जल निष्कासित होने चाहिए । यह महत्वपूर्ण है कि कर्ष के ठहरान का निकासन के लिए बिना किसी ऐसे गड्ढे के एक समान होना चाहिए कि ब्रव पदार्थ इकट्ठा न हो । प्रशीतक कक्षों या शुष्क भण्डार क्षेत्रों में कर्ष नालियाँ नहीं दी 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 उचित क्वालिटी का कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहाँ पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो, या अपर्याप्त हो ।

7. जल प्रदाय :

7.1 परिवर्तों में सर्वर, पर्याप्त दबाव पर, पर्याप्त, सुरक्षित, पेज ताजा पानी का प्रदाय निरन्तर उपलब्ध होगा ।

7.2 कार्य करने के घंटों के दौरान बधशाला हाल और कार्य करने के कमरे में लगातार साफ गर्म पानी का संचालन उपलब्ध होगी ।

7.3 कमाई खाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिए हाथ धोने के लिए समुचित सुविधाएं जिनमें चक्कोत गर्म और ठण्डे पानी का संचालन, नाखून साफ करने वाले बुश और साबुन या अन्य आमाजक सम्मिलित हैं, की व्यवस्था की जाएगी ।

7.4 जहाँ अतिरिक्त नियंत्रण आदि के लिए अपेक्षित जल प्रयुक्त होता है वहाँ ये विशेष रूप से रंग से पहचानी जानी वाली पृथक लाईनों से लाया

जाया जाएगा और पेय जल वाले बालों लाईनों में इनका किसी भी प्रकार का काबू सम्बंध या टेढ़ी लाईनों में से पथ प्रवाह नहीं होगा।

8. सफाई और रखरखाव के लिए सुश्रुता : उत्पाद उठाई धराई परिक्षेत्र के सभी भाग आसानी से दृष्टिगत और सफाई तथा निरीक्षण के लिए सुश्रुत होंगे।

9. अस्वीकृत सामग्री : निम्नलिखित सामग्री कसई खाने में प्रयुक्त नहीं होगी :—

- (क) खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त उपकरणों में ताला और इसकी मिश्रधातु।
- (ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपकरणों में किसी भी रूप में कैडमियम।
- (ग) छद्माद, उठाई-धराई परिक्षेत्र में रंग लेपित स्तंभों सहित उपकरण।
- (घ) इतमय आधान या उपकरण।
- (ङ) मोसा।

अनुसूची-II

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

1. साधारण—मारे गए पशु शर्बों/टुकड़े/कीमा (द्रवशीतित या हिम-जीतित) मांस को प्रत्येक किस्म और खेपों पृथक्-पृथक् रखी जाएंगी और प्रत्येक का एक पृथक् लॉट के नमूनों का परीक्षण अनुसूची-II से VII में अधिकृत अपेक्षाओं में सामग्री की अनुपपत्ता निर्धारित करने के लिए किया जाएगा।

2. डिब्बों का चयन :

2.1 प्रत्येक लॉट में चयन किए जाने वाले आधानों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (क), (ख) और (ग) के अनुरूप होगी।

क	ख	ग
प्रत्येक लॉट में डिब्बों की संख्या	नैमी निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या	पुनः निरीक्षण में चयन 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 चयन यदुच्छ रूप से किया जाएगा। चयन की यदुच्छता सुनिश्चित करने के क्रम में, यदुच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उन वक्ता में जब ऐसी सारणियाँ उपलब्ध नहीं होती हैं, तो निम्नलिखित प्रक्रिया अपेक्षा की जा सकती है।

2.3 किताबों आधान से आरम्भ करने हुए मिनती 1, 2, 3 तथा और इसी तरह सुव्यवस्थित ढंग से की जाएगी और हमेशा "घर"

आधान निकाला जाएगा, "घर" एन/एन का पूर्ण वांछित भ्रम होने पर जहाँ एन कुल आधानों की संख्या तथा चुने 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 भार 50 ग्राम होगा।

3. भ्रम का चुनाव :

3.1 शर्बों या चौथाई शर्बों (क्वार्टर) से नमूने कमर, मांस पेशियों, कंधों, आँखों की पुतलियों, पीछे का चौथाई भाग और कूहों से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि मांस पेशियों की मोटाई नमूनों में आबुन नमूना प्राप्त करने के लिए, विस्क्रामित स्कीलेल या हृदय, हृदय/दिग्न नली प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी मांस पेशियों से नमूने संयोजित हड्डी की मांस पेशी के गहनतम भाग से लिए जाएंगे।

3.2 शर्बों के मामले में नमूना आकार तथा नमूना चयन पद्धति ऊपर पैरा 2 के अन्तर्गत अधिकृत के अनुसार होंगी। प्रति नमूना प्रति भ्रम न्यूनतम भार 100 ग्राम होगा।

4. निरीक्षण मार्गदर्शन :

4.3 पहला नमूना विश्लेषण 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 बिहित विशेषताओं/मानकों से अनुपपत्ता की जांच करने के लिए रखा जाएगा। ये बिधित अनुसूचियों में बिहित मानकों के अनुप होंगे और इसके अन्तर्गत निम्नलिखित होंगे :—

(क) मांस का आंतरिक तापमान।

(ख) निम्नलिखित में सूक्त होगा,

(1) कटे फटे किनारों, रंगहीन अवस्था या पानी की प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश अत्यधिक उत्तकों, रक्त के छत्रों या अन्य बाह्य पदार्थों, रंगहीन और क्षुद्रपूर्ण उठाई धराई अत्यधिक काट छांट कण्डराओं और उपस्थित के कारण अन्य क्षुद्रों से।

(2) अत्यधिक वसा, चिकना तथा मृदु फफूंद, कवक घसत।

(3) सड़ांध के चिह्न अर्थात् विवरण तथा दुर्गंध, आस्कटन, प्रशीतिग द्रव्य।

(4) परजीवी पुटी।

(ग) सूक्ष्मता।

(घ) अंतर्बन्ध का शुद्ध भार।

5. प्रयोगशाला के नमूने।

5.1 बूबो/स्नाइजों तथा छोटे-छोटे टुकड़ों/कीमा से प्राप्त नमूने पैक स्थितियों (पॉलिथिन पैके) में प्राथम स्वच्छ पॉलिथिन थैली में रखे तथा सीलबंद स्टाकिनेट पैक या बड़े बड़े खंडों/टुकड़ों से प्राप्त नमूने माफ विस्क्रामित पॉलिथिन थैली में पैक किए जाएंगे।

5.2 नमूनों का हाथ से नहीं छुआ जाएगा और विस्क्रामित संडाओं का सहायता से उड़ाया भ्रम जाएगा। पैक का हाथ से बचाकर तथा निचाइकर हवारहित किया जाएगा और सीलबंद किया जाएगा। यह दूसरे पैका पैक से पुनः पैक किया जाएगा।

5.3 नमूना लेने के समय मांस का तापमान काँइ, किस्म, नमूना लेने का तरीका प्रदर्शित करने हुए एक काँइ तर्फी बाहरी पॉली पैक में रखा जाएगा।

5.4 नमूना लेने के समय मांस का कोष्ठ, किस्म श्रेणी और तापने प्रदर्शित करते हुए एक कोष्ठ परी दो प्रतियों में भी रखी जाएगी तथा सीलबन्ध की जाएगी। इसे समुचित प्रणाली के अंतर्गत संयंत्र में सुरक्षित रखा जाएगा।

5.5 प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी:

(क) कुल प्लेट संख्या।

(ख) एसबीरिचिमा कोटी।

(ग) सालमोलेला।

(घ) आयातकर्ता/आयात करने वाले देश की अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए कोई अन्य क्वालिटी पैरामीटर।

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

6. नमूनों का परिवहन: प्रयोगशाला में नमूने उष्मारोधी बर्फीय बर्तनों में रखे जाएंगे और एक घण्टों के भीतर या उससे भी जल्दी विश्लेषण प्रयोगशाला की भेज दिए जाएंगे।

अनुसूची III

भैंस का मांस (बफेलो बीफ) के लिए निर्दिष्ट

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 चिकित्सक निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, रोज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष:

2.1 परिभाषा:— भैंस का मांस (बफेलो बीफ) से अभिप्रेत है किसी ऐसी भैंस का शव/जिसकी आयु बारह माह से अधिक हो।

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

2.2.1 किस्म क: ताजा द्रुतशीतित शव/भाद्ये/चीपाई।

2.2.2 किस्म ख: ताजा हिमशीतित शव/भाद्ये/चीपाई।

2.2.3 किस्म ग: भैंस के मांस के (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

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

2.2.5 किस्म ङ: भैंसों (हड्डियों रहित) का मांस ताजा द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च: भैंस (हड्डियों रहित) का मांस ताजा, हिमशीतित।

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

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

(ख) विदारण, विदर्शिता, अवपक, विवर्णन, दुर्गंध तथा संरचनात्मक से परे रवर्तनों रहित।

(ग) गाढेपन में सुवृद्धता अर्थात् खाने पर गड्ढा नहीं पड़ेगा।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) हड्डियों रहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़े, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़ों या अन्य अव्यक्ततीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

अनुसूची-IV

भैंस के बछड़े (कटड़े) के मांस के लिए निर्दिष्ट

1. सामान्य: भैंस के कटड़े 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 चिकित्सक निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, रोज्यों, परिरक्षकों 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 शव/मांस अभिप्रेत है।

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

2.2.1 किस्म क: ताजा द्रुतशीतित शव/भाद्ये/चीपाई।

2.2.2 किस्म ख: ताजा हिमशीतित शव/भाद्ये/चीपाई।

2.2.3 किस्म ग: बछड़ा (हड्डियों रहित) ताजा, द्रुतशीतित।

2.2.4 किस्म घ: भैंस के बछड़े (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.5 किस्म ङ: भैंस का बछड़ा (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च: भैंस का बछड़ा (हड्डियों रहित) ताजा हिमशीतित।

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

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

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

(ग) गाढेपन में सुवृद्धता अर्थात् खाने पर गड्ढा नहीं पड़ेगा।

(घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) अस्थिर रहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, धूल, धातु के टुकड़ों और अन्य अव्यक्ततीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।

अनुसूची V

भेड़ और बकरों के मांस के लिए निर्दिष्ट

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 चिकित्सक निरीक्षण के अधीन होंगे। ये रंग, जक, रोज्य, परिरक्षक तथा रसायन द्वारा अभिक्रियित नहीं किए जाएंगे।

2. विशेष:

2.1 परिभाषाएं: भेड़ या बकरे का शव/मांस से अभिप्रेत है, जो 9 मास 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 द्रुतशीतित शव।

2.2.2 किस्म ख: ताजा हिमशीतित शव।

2.2.3 किस्म ग: भेड़/बकरे (हड्डियों रहित) ताजा द्रुतशीतित।

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

2.2.5 किस्म ङ: भेड़/बकरे (हड्डियों रहित) ताजे, द्रुतशीतित।

2.2.6 किस्म च: भेड़/बकरे (हड्डियों रहित) ताजा हिमशीतित।

2.3 विशेषताएँ : शीशु/बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी :—

- (क) हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी, घूस, घास के टुकड़े या अन्य अशुद्धियों पर धारण हो पाएँ।
- (ख) अवांछित शिथिलता, दुर्गन्ध तथा संक्रामक स्थितियों से रहित।
- (ग) बचनी तथा तनुत्वता में उत्तम।
- (घ) पाकेपन में सुदृढ़ता अर्थात् दबाव पर गड़बड़े नहीं पड़ेंगे।

अनुसूची-VI

कौमा मांस के लिए विनिर्देश

1. सामान्य : घेस का मांस/बछड़ा मांस/गटन से बच्यूस कौमा मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञापित प्रांत परिचरों में बंध किए जाएँगे। पशु बंध से पहले और बाद में दसिहित अभिचरण द्वारा चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। रंगों, रसकों, योज्यों, परि-रक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रिप्ति नहीं किया जाएगा।

2. विशेष :

2.1 परिभाषा : कौमा मांस से हड्डी रहित घेस का भोम/बछड़ा या भेड़ या बकरे से प्राप्त एक समान दोनों का चूरा मांस अभिचरण है।

2.2 विशेषताएँ : कौमा घेस का मांस/बछड़े या भेड़ या बकरे के मांस में निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी।

- (क) रस के घबों, हड्डियों और हड्डी के टुकड़ों, कण्डराओं, बालों अत्यधिक बसा घास या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।
- (ख) कोई विषयन, विषाणु, दुर्गन्ध या रस प्रदर्शित नहीं करेगा।
- (ग) रंग में चमकदार होगा।
- (घ) एक समान बनावट होगा।

अनुसूची-VII

औद्योगिक मानकों के लिए विनिर्देश

सामान्य :

इस अनुसूची में शाने वाले मांस, पिछले अनुसूचियों में बताने कथने मांस हिमशीतित उत्पादन के सर्वा प्रकरणों को पाएँ होंगे।

1. निर्धारित मापदण्ड : मापदण्ड और उनसे एक मात्र प्राप्त जाएगा और निम्नलिखित के लिए पर्याप्त किया जाएगा।

- (क) दल प्लेट संख्या : एनेरिक प्लेट संख्या 107 मासको औरने निश्चयन प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी।
- (ख) एशरिचिमा कोली : ई कोली संख्या 100 प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी।
- (ग) तापमान : यह सभी नमूनों में अनुपस्थित होगा।

2. प्रक्रिया : उपरोक्त मानकों के अनुकूलता करने के लिए नमूना को तैयार तथा परीक्षण करने की पद्धति अनुसूची-II में शानित के अनुसार होगी।

[फाटल सं. 6/1/93-ई कोली एनड ई कोली]

कमारी मुमा सुखमणा, 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 for by Government/Civic agencies at all approved public abattoirs/slaughter houses.

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

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

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

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

3.1 Slaughter Hall :—

3.1.1 Separate provisions, 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 livestock 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/mince (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 500	6	12
501 to 800	7	14
801 to 1200	8	16
1201 to 3200	9	18
3201 to 8000	10	20
8001 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 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/needle 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 :

- Internal temperature of meat.
- Freedom from :
 - 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.
 - Excessive fat, greasy and soft moulds/fungus infestation,
 - Signs of putrefaction, viz. discolouration, mal-odour souring, freezer burn.
 - 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 :

- Total plate count
- Escherichia coli*
- Salmonella*
- 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 :—

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

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

- Lean, good texture, bright red to reddish in colour.
- Free from tears, lacerations, slime, discolouration, malodour and structural alternation.
- Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure.
- Minimum connective tissue.
- 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 proceeding 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

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का.घा. 204 --केन्द्रीय सरकार, नियमित (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1983 (1983 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रवृत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाते हैं, अर्थात्,—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ : (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (द्रवशीतित/हिदशीतित) का नियमित (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 है।

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

2. परिभाषाएं :—इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा स्पष्टित न हों,—

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

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

3.3 "पशु" से नीचे विनिर्दिष्ट किसी भी जाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है, अर्थात् :—

- (क) भैंस,
- (ख) भेड़, और
- (ग) बकरा।

2.4 "अस्थि रहित मांस" से वह प्रसाधित मांस अभिप्रेत है जो कण्डराओं, हड्डियों, त्वास्त्रियों तथा पृथक्कीकरण तंत्रिकाओं से मुक्त हो।

2.5 "मैस मांस" से ऐसे पशु से जो प्रायः बारह माह से अधिक हो प्राप्त मांस का शव/मांस अभिप्रेत है।

2.6 "बछड़ा/बछड़ा भैंस" से ऐसे पशु से प्राप्त भैंस का शव/मांस अभिप्रेत है जो कि बार माह से बारह माह तक की आयु का हो।

2.7 "परिषद्" से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित नियति निरीक्षण परिषद् अभिप्रेत है।

2.8 "पशु शव" से किसी पशु के अंतरांग को सम्मिलित करते हुए उसका (बधित) शरीर या कोई अंग अभिप्रेत है जो किमा अनुगोष्ठित वधशाला में उचित प्रक्रिया के अनुसार बाधित है।

2.9 "दुतशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/टुकड़ा/कीमा के अंतरतम बिन्दु पर आंतरिक तापमान किसी भी प्रक्रम पर 4 डिग्री सें.ग्रे. से अधिक नहीं होगा।

2.10 "टुकड़े" से प्रसाधित शवों से प्राप्त मांस और हड्डियाँ रहित मांस अभिप्रेत है।

2.11 "हिमशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/मांस/कीमा का तापमान शीघ्र हिमशीतित द्वारा 8° सें.ग्रे. से नीचे, सेलसियस पैमाने पर, बण्डारकरण पर 15 डिग्री सें.ग्रे. से अधिक नहीं होगा और किसी भी प्रक्रम पर —8 डिग्री सेलसियस होगा।

2.12 "बीबन या बकरा मांस" से बकरे के 9 माह से अधिक बच्चों के शव/बधूष टुकड़ों से प्राप्त मांस है।

2.13 "अर्थकाय" से अभिप्रेत है कशरु का अनुप्रस्थ प्रवर्त द्वारा शव की गीढ़ को हड्डी के बीच में से, या रीढ़ की हड्डी को पृथक् करके आरी/गंडासे से दो वगैर भागों में बांटना।

2.14 "निरीक्षण अधिकारी" से केन्द्रीय सरकार या अधिकरण का ग्रहता प्राप्त पशु चिकित्सक अभिप्रेत है।

2.15 "लाल" से अभिप्रेत है वह भाग जो पृथक्करणीय बसा से मुक्त हो।

2.16 "टांगों" से निम्नलिखित के सामने से आधा/पाखंड सतह के एकल या अधिविशत टुकड़ा भाग अभिप्रेत है।

2.17 "कीमा मांस" (कीमा/टुकड़ा) से अभिप्रेत है एक सा दाने का चूरा मांस जो कि भैंस/बकरों या भेड़ के हड्डी रहित मांस से एक जैसा प्राप्त किया गया हो।

2.18 "मटन या भेड़" से अभिप्रेत है भेड़ या बकरे के शव/बधूष/टुकड़े जो कि 9 माह से अधिक आयु वाले भेड़ से प्राप्त किए गए हों।

2.19 "शुद्ध चार" से जब शव/टुकड़ों/कीमा का वह भाग अभिप्रेत है जिसमें पैकेट या मिलाए गए बर्फ का भार सम्मिलित न हो।

2.20 "क्वाटर्" से अभिप्रेत है मारे गए पशु का जोधा हिस्सा या भैंस/बछड़ों के एक तरफ से मांस के आधे या आधा टुकड़ा और सामान्य रूप से अग्र और पश्च क्वाटर् के रूप में श्रेणीकृत किया जाता है।

2.21 "पशु वध" से अभिप्रेत है किसी अनुमत्त वधशाला में जहाँ पशु की वध से पूर्व या वध के पश्चात् पूर्ण जांच की जाती है, मानवीय

रंग से पशुओं के प्रति क्रूरता का निवारण अधिनियम, 1960 (1960 का 59) के उपबंधों के अनुसार किसी पशु का वध करना।

2.22 वधशाला/वधशाला" से वह भवन या परिसर या स्थान अभिप्रेत है जहाँ पर मानव उपधीय के लिए आशयित पशुओं के वध के लिए स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञति की गयी हो।

3. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण :

3.1 नियति के लिए आशयित कच्चे मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) का क्वालिटी नियंत्रण यह सुनिश्चित करने की दृष्टि से किया जायेगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त विनियमों के अनुरूप है।

3.2 क्वालिटी नियंत्रण की अपेक्षाएँ :—नियति के लिए मांस की क्वालिटी ध्यानवस्तु करने के प्रयोजन के लिए, यह सुनिश्चित किया जाएगा कि क्वालिटी नियंत्रण जहाँ पशुओं का वध किया जाता है निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है :—

(क) सभी क्वालिटी नियंत्रण के लिए जाने वाले मांस के लिए उद्योगों की कच्ची सामग्री की अपेक्षाओं की गविस करते हैं और भा.मा. 4393-1979 की "क्वालिटी नियंत्रण का आधारभूत अपेक्षाएँ" में बताई गयी अपेक्षाओं को पूरा करता है।

(ख) जो क्वालिटी नियंत्रण या वधशाला गृह इन नियमों की अधिसूचना के पश्चात् बने हैं और मांस के निर्यात के प्रयोजन के लिए कच्ची सामग्री की सुरक्षा रखने के प्रयोजन के लिए प्रयोग किए जाते हैं भा.मा. 4393-1979 की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

(ग) जहाँ इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् क्वालिटी नियंत्रण या वधशाला गृह निर्यात के लिए मांस को एकत्रित करने के प्रयोजन के लिए बने हैं और वे क्वालिटी नियंत्रण के लिए स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप हैं वहाँ क्वालिटी नियंत्रण के लिए ऐसी यूनियनों को ऊपर निर्दिष्ट भा.मा. के अनुरूप होना आवश्यक नहीं है और वे किसी भी स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन के आधार पर अनुपालन के पात्र होंगे।

(घ) यदि वर्तमान क्वालिटी नियंत्रण (क) की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं तो उन्हें इन नियमों के प्रारम्भ की तारीख से तीन वर्ष की अवधि या ऐसी विस्तृत अवधि जो कि सरकार द्वारा अधिसूचित हो के भीतर अपेक्षाओं को पूरा करना ही होगा।

3.3 भरणोपयोग्य तथा भरणोपयोग्य के लिए शर्तें :

निरीक्षण :—पशु तथा मारे गए पशुओं का भरणोपयोग्य तथा भरणोपयोग्य निरीक्षण केन्द्रीय सरकार या अधिकरण के किसी अधिकृत पशुचिकित्सक द्वारा किया जाएगा।

3.4 भण्डारण :

3.4.1 शवों का आधा भाग/बीधाई भाग ठंडे कमरे में इस प्रकार टांगा जाएगा जिससे कि वह छत से कम से कम 30 सें.मी., बीधारी से 10 सें.मी. तथा फर्श से 10 सें.मी. दूर हो।

3.4.2 हिमशीतित तथा पैक किए गए शव/मांस/कीमा साफ रकतों में रखे जायेंगे जो छत से कम से कम 30 सें.मी. फर्श से 10 सें.मी. तथा बीधारी से 10 सें.मी. दूर हों और जिन्हे एक दूसरे के ऊपर रखे जाएंगे।

3.5 मांस प्रसंस्करण एकक की स्थिति संबंधी तथा अन्य अपेक्षाएँ :—परिसर प्रसंस्करण एकक के लिए उपयुक्त होगा और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा निर्धारित तथा राजस्वीकृत किया जाएगा।

3.5.1 परिसर नीचे उल्लेख वाले ऐसे क्षेत्र में उपस्थित नहीं होगा जिसमें बार-बार बाढ़ आती है।

3.5.2 समस्त यादें, उपग्रह, भण्डार तथा कारखाना के सभी भाग हमेशा साफ तथा स्वच्छ रखे जाएंगे।

3.5.3 परिसर के भीतर सड़क पक्की होगी।

3.5.4 परिसर स्वच्छ स्थान प्रवर्धित होंगे। जहाँ समुद्री उत्पाद फल तथा सब्जी उसी क्षेत्र में उठाए रखे जाते हैं। वह परिसर जहाँ मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उन परिसरों से विभाजित होगा जहाँ ये उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या यदि वे उसी प्रसंस्करण हॉल में सम्पन्न किए जाते हैं तो वहाँ विभिन्न प्रक्रियाओं के बीच सात दिन का अंतर होगा।

3.5.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, कूत्तक, कीट, मक्खियों, कौआ, जन्तु और गिद्धों का प्रवेश निषिद्ध होगा। बिना या धारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पैक उत्पाद को भण्डारित किया जाता है।

3.5.6 परिसर का इस तरह से निर्माण तथा रख-रखाव किया जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण तथा प्रसाधन हो सके। शव मांस के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएँ कड़ा स्वास्थ्य कर दशाओं में और केंद्रीय सरकार या अधिकरण के किसी अधिकृत पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में की जाएगी। मांस, फर्न, बीमारों तथा अन्य संरचनाओं के सम्पर्क में नहीं आएगा उसकी छोटकर जो मांस के संस्पर्श के लिए विशेषकर निर्मित की गयी हैं। प्रसंस्करण क्षेत्र का कोई भी भाग रखने या सोने के प्रयोजनार्थ कभी भी प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि वह किसी दीवार के द्वारा प्रसंस्करण/प्रसाधन क्षेत्रों से अलग नहीं होता है।

3.5.7 अधिकृत परिसरों के सभी भाग हमेशा साफ रखे जाएंगे, पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, कार्य क्षेत्रों में 220 लक्ष तथा निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्ष सघनता होनी चाहिए जो हवादार होंगे तथा जिनकी नियमित रूप से सफाई की जाएगी और जो विसंक्रमित तथा दुर्गन्धमुक्त होंगे। परिसरों में सभी संघालनों के संतीयप्रद निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिए। फर्न अप्रचक्षित न फिसलने वाले होंगे और रोगाणु-भाषक से उनकी प्रतिदिन धुलाई होगी। फर्न का उद्घाटन इस प्रकार से होना चाहिए कि जिससे तरल पदार्थ आसानी से बाहर निकल सकें और विकास द्वार मिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केवल उन क्षेत्रों में मिल ब्रह्मी होगी जहाँ मांस हिमशीतल तथा हिमशीतल का भण्डारण होता है, सफेदी रंग धुलाई या रंगलेपन जैसी कि स्थिति हो वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होनी चाहिए। मर्यापन और निरीक्षण को मुक्त बनाने के लिए हलकी करने की तापक्रम की सूचना अधिकरण की अधिम रूप से दी जानी चाहिए। फर्न बीमारों, छल, विभाजन, बीमारों तथा अन्य सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी साधारण विनिर्माण और किनिश के होंगे जिनसे कि वे शीघ्र और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

दीवारों पर सफेदी चमकरदार टाइलें 1.5 मीटर तक की ऊँचाई तक लगी होंगी जिससे कि धुलाई मरी पानी व रसायन मुक्त रोगाणुनाशक से की जा सके। कभी-कभी उपयुक्त कोटिंग या सफाई संयंत्र बस्तुएँ सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती हैं। दीवारों, दरारों विदिरिकाओं तथा मौलने से मुक्त होंगे।

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

3.5.9 भीतरी छत स्थायी प्रकार की होनी चाहिए जो धूल के एकत्रित होने को रोक सके धूल जमने, सफेदी फूलने और पक्षी बनकर गिरने की प्रक्रिया को काफी कम कर सके और आसानी से साफ की जा सके। जहाँ कहीं भी संक्षिप्त हों वे ऐसी सामग्री से निर्मित होनी चाहिए

जिनकी सतहता से प्रभावी ढंग से सफाई की जा सके और जिनकी लम्बी काट होनी चाहिए और न्यूनतम ऊँचाई 1.5 मी. होगी।

3.5.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मकड़ियों व उनके जालों से मुक्त होंगे।

3.5.11 वे कमरे और बाह्य जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भण्डारण करना है वे प्रसाधन क्षेत्रों, स्वाभाविक, कैंच वेसिन, उत्पाद भण्डारण पशुओं के बाड़े आदि से निकलने वाली धूल व दुर्गन्ध से मुक्त होंगे।

3.5.12 उपस्कर ऐसे स्थान पर रखे जाने चाहिए कि उनका सफाई के लिए भली भाँति निरीक्षण अनुज्ञात किया जा सके। मरि गए पशुओं के पर्वों पर संसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाले पर्व मेजें और उपस्कर ऐसी सामग्री से बने हों जो मरलता से साफ हो सकें निर्मित हों और उन के लिए अप्रचक्षित हों, रसायन और जंगरोधी तथा समतली हों। अखाद्य या बेकार सामग्री को रखने के काम में आने वाले उपस्करों और बर्तनों की अलग पहचान होनी चाहिए ताकि वे खाने के काम में आने वाले मांस को रखने के काम में आएँ। मांस को संग्रह करने के काम में आने वाला कोई भी बर्तन या आधान जस्ताकृत लोहे या लोहे का बना नहीं होना चाहिए सिवाय मांस प्रशीतन ट्रे को छोड़कर जो जस्ताकृत लोहे की हो सकती है मांस या पौलन का बर्तन उन प्रयोग में लाना हो तो मोटी कनई किया होना चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपस्करों या छानों के प्रयोग से बचना चाहिए। लकड़ी के दबाने वाले भारी पट्टों और पुरों के लकड़ी के बने हथ्यों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें नित्य प्रति गर्म पानी से धोना या भाप से कौटानु मुक्त करना चाहिए। लकड़ी के दबाने वाले पट्टे इनने मजबूत होने चाहिए कि वे दाब के प्रभाव को भली भाँति सह सकें और मांस की लकड़ी के धुगवे से प्रदूषित न करें।

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

3.5.14 पानी के निकास और उससे संबंधित पाईपों आदि की प्रणाली कुशलतापूर्ण होनी चाहिए। सभी नालियाँ और गटर उचित और स्थायी तौर पर स्थापित होने चाहिए और भार को वहन करने की समुचित क्षमता वाले होने चाहिए। प्रसंस्करण एकक की जन निकास प्रणाली प्रसंस्करण के भीतर बनी उन नालियों आदि से जुड़ी होनी चाहिए जो शौचालयों या पशुओं के मल त्याग क्षेत्रों से निकलने वाली बेकार सामग्री को लाने के लिए बनी हो। मैनहोल रिस्ते वाले नहीं होने चाहिए जिससे कि श्कावट होने पर वाहित सामग्री वापस न हो सके।

3.5.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश निर्बंधित होगा और बधायता या उपात्पाव अनुभाग के प्रसंस्करण कर्मचारियों को सफाई क्षेत्र अर्थात् प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। पहचान का सुविधा के लिए सफाई क्षेत्रों में काम करने वाले कर्मचारियों की पोशाक दूसरे क्षेत्र के कर्मचारियों की पोशाक से भिन्न प्रकार की होगी।

3.5.16 मांस प्रसंस्करण से सीधे या अप्रक्षय रूप से संबंधित सभी कार्यकलापों के लिए जिनमें पानी के प्रयोग का आवश्यकता है, पर्याप्त स्वच्छ तथा पेय जल प्रयुक्त किया जाएगा सफाई के साधन के अलावा संयंत्र में प्रसंस्करण के लिए तथा संबंधित कार्यकलापों से लाहे सीधे या अप्रक्षय रूप से प्रयुक्त साग पानी नियमित परीक्षण के अधीन होगा और गंगल के पास ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त सुविधाएँ होंगी। यदि जांच करने पर उपरोक्त जल अप्रोप्टिक 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 पोटिक तथा पेयजल देने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा।

3.5.17 वाणवैसिक प्रचुर मात्रा में अपमार्जक तथा हातिरहित प्रति-रोधी घोल गुप्त होंगे विशेषतः गर्म व ठंडे पानी के लिए पाव संघालित संयोजक टोटिया प्रत्येक प्रवेश व निकास स्थानों पर दी जाएगी।

3.5.18 कर्मचारियों व संयंत्र की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में गर्म व ठण्डा पानी उपलब्ध कराया जाएगा। भेंजे, पट्टी, भारी, छुरिया, स्टील, विदारक, चाकू के पैच, मांस के भण्डारण के लिए आधानों को उपमार्जक घोलों तथा गर्म पानी से पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा। "आकू" 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 आप के उत्पादन या रेफ्रिजेशन या अग्नि नियंत्रण या इसी प्रकार के अन्य कार्यों के लिए जो प्रसंस्करण से संबंधित नहीं है अपेक्षित प्रयुक्त किया जाना है तो ऐसा पानी विनियुक्त अलग नालिकाओं से जाएगा और विशेषतः रंग से जाना जाएगा और उनका पीने के पानी की लाईन में कोई क्रॉस कनेक्शन नहीं होगा।

3.5.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिसके हाथों पर खुला घाव होगा प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रामक या सामयिक रोगों से पीड़ित है उसे परिसरों में प्रविष्टि नहीं होने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की वष में एक बार न्यूतनम एमबीएएस ग्रहण करने किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा डाक्टरों जांच कराई जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा सम्यक् रूप से हस्ताक्षरित ऐसी जांचों का अभिलेख रखा जाएगा और जब यह चाहे निरीक्षण अधिकारी को प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की भंड से बचने के लिए सर्भी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए भेंजे देनी होगी।

3.5.20 प्रसंस्करण में सूचना, चबाना तथा धूम्रपान करना प्रति-पिद्ध होगा।

3.5.21 उंगलियों के नाखून और बाण उचित रूप से ढके होंगे। प्रसंस्करण क्षेत्रों में कंधा करना और नाक की सफाई करना तथा छींकने का निषेध होगा।

3.5.22 सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एप्रेन, हैडवियर, हाथ के बस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्रियों के बने हुए देने होंगे जो कि आसानी से साफ एवं विसंक्रामित किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्मचारीयुक्त यह सुनिश्चित करेंगे कि वे साफ सुधरे हों तथा कर्मकार, स्वच्छ, साफ और चुस्त रहें। ब्योषित उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से परिवर्तनकारी सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.5.23 प्राधिकृत परिसरों के पास पर्याप्त शौतागार सुविधाएं होंगी।

3.5.24 शौतागार (द्रुतशीतन कक्ष, हिमशीतन कक्ष, हिमर्भावक भण्डार) अनुज्ञप्ति परिसर होंगे। शौतागार का तापमान अभिलेख रखा जाएगा और एक वर्ष तथा बनाए रखा जाएगा।

3.5.25 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रविष्टि होने वाले सभी व्यक्तियों को रोगानुनाशक जल में पैर धोने के पश्चात् ही प्रविष्टि होने दिया जाएगा।

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

3.5.27 निष्कासक पंखों (एग्जॉस्ट फैन) का उपबन्ध किया जाएगा।

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

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

निपटान के तुरन्त पश्चात् भण्डारण के लिए प्रयुक्त पात्र तथा अपशिष्ट सामग्रियों के सम्पर्क में आने हुए किसी भी उपकरण की सफाई होनी चाहिए तथा उसे रोगाणु मुक्त करना चाहिए। दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्रियों भण्डारण क्षेत्र की सफाई होनी चाहिए तथा उसे विसंक्रामक करना चाहिए।

3.5.30 सभी प्रसंस्करण क्षेत्र तथा उपकरणों की सफाई और विसंक्रामक दोनों प्रतिदिन कार्य करने से पूर्व और पश्चात् होनी चाहिए।

3.5.31 दृढशीतन कक्ष की सफाई तथा स्वच्छ करने के लिए एक निश्चित समय सूची अपनाई जानी चाहिए।

3.6 नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति: नियमित के लिए प्राणयित कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण नमूना लेकर किया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परेषण मानक विनिर्देशों के अनुरूप है।

3.7 अधिकरण के लिए अनुदेश:—परिसरों में स्वच्छता, कार्मिक तथा उपकरणों की सफाई प्रचालन सूचि की क्रियाविधि, नमूना लेने, परीक्षण पैकिंग का तरीका, प्रसाधन के सभी प्रक्रम पर कच्चे मांस का निरीक्षण और चिह्न तथा उसके अभिलेखों 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 किश्त पर निर्धारित हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (2) में विनिर्दिष्ट शर्तों का पालन करना होगा:

मांस की किश्त (1)	परिवहन के लिए विनिर्देश (2)
ताजा	यान पूर्ण रूप से अप्रवेश्य फर्श और सतही बोकार से ढके होने चाहिए। 100 कि.मी. से अधिक परिवहन की दूरी में 6° से.ग्रे. अधिक तापमान बनाए रखने के बुद्धन प्रयत्न करने होंगे।
द्रुतशीतित	रेफ्रिजरेटिड/विद्युत्तरोधी बॉन में ले जाना। 100 कि.मी. से अधिक दूर ले जाने के मामले में 6° से.ग्रे. से अधिक तापमान न होने के प्रयत्न किए जाएंगे।
हिमशीतित	विद्युत्तरोधी/रेफ्रिजरेटिड बॉन में ले जाना। शव/मांस का तापमान 8° से.ग्रे. से अधिक होगा।

4. निरीक्षण का आधार:—नियमित के लिए प्राणयित कच्चा मांस/द्रुतशीतित/हिमशीतित का निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि यह अधिनियम की धारा 8 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा माप्यता-प्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया:

5.1 निरीक्षण के लिए आवेदन:—कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात करने का दृष्टक निर्यातकर्ता नियमित के लिए प्राणयित रेषण का विवरण देते हुए विहित प्रोफार्मा में अधिकरण के निकटन कार्यालय को सूचना देगा।

5.2 आवेदन भेजने के लिए समय की निर्धारित सीमा:—ऐसी प्रत्येक सूचना अधिकरण के कार्यालय में निर्यातकर्ता के परिवार से परेषण के भेंजे जाने की प्रत्याशित तारीख से कम से कम पांच दिन पहले की जाएगी।

5.3 पशु चिकित्सक प्रमाण पत्र जारी करता: नियम 5.1 के अधीन सूचना प्राप्त होने पर नियम 3 और 4 के अधीन यथा उ पबंधित के अनुसार निरीक्षण और इस 288 से जारी अनुदेशों यदि कोई हों, के आधार पर अभिकरण अपना 288 समाधान कर लेने पर कि परेषण का प्रसंस्करण और पैकिंग इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार किया गया है यह घोषणा करने हुए निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी कर देगा कि कच्चे मांस (अथवा निर्यात योग्य) का परेषण मानव उपभोग के लिए उपयुक्त है और निर्यात योग्य है।

परन्तु अभिकरण के लिए विधिपूर्ण होगा कि वह पर्यवेक्षण, निरीक्षण करने तथा उपरोक्त उपबंधों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित कराए और निर्यात के लिए निर्यात मांस के लिए किसी भी रूप में अभिकरण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार कर दें यदि वह पूर्वोक्त अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

परन्तु यह और कि केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के लिए यह विधिपूर्ण होगा कि वह मरणीपूर्व और मरणोपरान्त शव परीक्षा निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कामिक विनिर्देश और अभिहित करें तथा इसमें शर्तों की संख्या के प्रति यूनिट किसी या दोनों शृंखल के लिए आवश्यक कामिकों की संख्या सम्मिलित होगी:

परन्तु यह और कि ऐसे कामिक, अभिकरण या अन्य किसी लोक अधिकरण या प्रइवेट अभिकरण जो पशुओं या दध और निर्यात के लिए मांस के उत्पादन में प्रचलित परिसरों के प्रयोग के हकदार और उत्तरदायी हैं, के अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

5.4 निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार: जहां अभिकरण का समाधान नहीं हो पाता वहां वह तीन दिनों के भीतर ऐसा प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार की सूचना नियतिकर्ता को उसके कारणों सहित देगा।

5.5 पांच निरीक्षण: प्रमाणन के पश्चात् अभिकरण को मण्डार-करण अभिवहन में या पत्तों पर परेषण की क्वालिटी में पुनः निर्धारित करने का अधिकार होगा। न प्रक्रमों में से किसी भी प्रक्रम पर परेषण में मरणा निरीक्षण के अन्तर्गत पाए जाने की दशा में मूल रूप से जारी प्रमाण-पत्र अत्यावृत्तिकर लिया जाएगा।

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

5.7 निरीक्षण प्रमाण-पत्रों की पुनः विधि माम्यता: यदि परेषण का निरीक्षण प्रमाण-पत्र की अवधि के भीतर पोत बहुत नहीं होता है तो नियतिकर्ता का पुनः विधि माम्यता के लिए परेषण को प्रस्तुत करने की अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में विधिमाम्यता हस्ताक्षरित मांस के लिए तीन दिन और हस्ताक्षरित मांस के लिए 30 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान: इन नियमों के प्रयोजनार्थ कच्चे मांस (अवशीत/हस्ताक्षरित) का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचक-खाने के परिसरों पर किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचक-खाने ऐसा निरीक्षण करने के लिए अभिकरण को सभी आवश्यक सुविधाएं प्रदान करेंगे।

7. निरीक्षण फीस: निर्यातकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता अभिकरण की निम्ना-न्कार फीस देगा:—

1. परेषणानुसार निरीक्षण के अंतर्गत निर्यात 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।

149 GI/93—11.

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 निर्यात के लिए एक वर्ष 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।

टिपणी:—प्रत्येक परेषण के लिए निर्यातकर्ता द्वारा दी जाने वाली निरीक्षण फीस की राशि निकटतम रूप तक पूर्णांकित की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए जहां ऐसी राशि में रुपये का भाग पैसे हों, वहां यदि ऐसा भाग पचास पैसे या अधिक हो तो वह बढ़ाकर सयवा कर दिया जाएगा और यदि ऐसा भाग पचास पैसे से कम हो तो उसे छोड़ दिया जाएगा।

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

(2) पैनल की गणपूर्ति तीन की होगी।

(3) अपील, इसके प्राप्त होने के पन्ध्र दिनों के भीतर निपटा जाएगी।

[फाईल सं. 6/1/92-ई आई एच ईपी]

कुमारी सुमा सुब्बण्णा, निदेशक

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 tendons, bones, cartilages and separable 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 backbone 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 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 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 inspection.

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 throughout 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 animals 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 licensed 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 6°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 certificate 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 a 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 संचालन

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 (हिमशीतिल/प्रतशीतिल) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण)

New Delhi, the 25th January, 1993

विषय: 1992 में अधिसूचित शर्तों के अधीन कच्चा मांस (शुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए (निम्नलिखित अधिकारणों को मान्यता देती है)---

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

व्याख्या: इस अधिसूचना में कच्चा मांस (शुतशीतित/हिमशीतित) से निम्नलिखित प्रसिद्ध है:---

(1) भैंस बकरी कटोरे/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की धातु के भैंस के कटोरे से प्राप्त मांस के (शुतशीतित/हिमशीतित) द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा कीमा मांस और

(2) भारतीय बकरा तथा भेड़ कच्चा शुतशीतित/हिमशीतित मांस तथा बकरी भेड़ का कीमा मांस और बकरी तथा भेड़ से प्राप्त शुतशीतित/हिमशीतित द्वारा प्रसंस्कृत।

2. यह अधिसूचना राजपत्र में इसके प्रकाशन की तारीख से प्रचलित होगी।

[काईल सं. 0/1/92 ईआई एण्ड ईपी

कमारी सुधा सुबबन्ना, 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