

संख्या डी. डी. - 33001/93

Received from COP Press  
on REGISTERED NO. DL-33001/93

H.C. (G.D. (Joint))



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

P.O. 350  
K.No. 15

सं. 39)  
No. 39]

नई दिल्ली, सनिवार, सितम्बर 25, 1993/ जसविन 3, 1915  
NEW DELHI, SATURDAY, SEPTEMBER 25, 1993/ASVINA 3, 1915

P. 3-335

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में  
रख जा सके

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a  
separate compilation

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)  
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रक्षा मंत्रालय को छोड़कर) द्वारा जारी किए गए सांख्यिक आदेश और अधिसूचनाएँ  
Statutory Orders and notifications issued by the Ministries of the Government of India (other than  
Ministry of the Defence)

कार्मिक, लोक शिकायत तथा पेंशन मंत्रालय

(कार्मिक और प्रशिक्षण विभाग)

नई दिल्ली, 3 सितम्बर, 1993

किए गए अभिकथित हैं, दिल्ली विंग पुलिस स्थापन के  
सदस्यों की शक्तियों और अधिकारिता का विस्तार संपूर्ण  
ग्रामध प्रदेश राज्य पर करती है।

भार. सी-मं. और विधि की धाराएं अभियुक्त का नाम

का. ग्रा. 1982.—केन्द्रीय सरकार, दिल्ली विशेष  
पुलिस स्थापन अधिनियम, 1946 (1946 का 25) की  
धारा 6 के साथ पठित धारा 5 की उप धारा (1) द्वारा  
प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, ग्रामध प्रदेश सरकार की  
सम्मति से, जो गृह (एस. सी.-ए) विभाग की ओर  
ध. सं. 682, तारीख 20 मार्च, 1993 द्वारा दी गई थी,  
केन्द्रीय जांच ब्यूरो द्वारा अधिसूचित धार. सं. 13(ए)/92  
इंदराबाद में नीचे उपर्युक्त मुसंगत अधिनियम के उपयोगों  
के अधीन दंडनीय अपराधों और उक्त अपराधों तथा, जैसे ही  
या उन्हें या उनसे संबंधित तथ्यों से जुड़ते हैं, तब तक  
व्यवहार के अनुक्रम में किए गए किन्हीं अन्य अपराधों के  
विषय में या उनके संबंधित प्रयत्नों, दुष्प्रभावों और  
संबंधों के लिए, जो निम्नलिखित प्राइवेट एंटरप्राइज (Private Enterprise)

भारतीय दंड संहिता, 1860 (1860 का  
अधिनियम सं. 45) की धारा 420,  
468, 471 के साथ पठित धारा 120घ  
और छद्मचार निवारण अधिनियम,  
1988 (1988 का अधिनियम सं.  
49) की धारा 13(1)(ब) के साथ  
पठित धारा 13(2) के अधीन धार. सी.  
13(ए)/92—इंदगवाद, तारीख  
20 मार्च, 1993

डा. जी. स्वामी,  
एम. वी. वी. एस.,  
निर्मल नवनीक,  
0-4-194,  
रेजीमेंटल वाजार  
मिकन्दराबाद और ग्रामध  
ग्रनात प्राइवेट व्यक्ति।

[संख्या 228/59/93-ए. जी. डी. II]

धार. एस. विष्ट, अवर सचिव

2004 G1/93-1

भारत सरकार  
Government of India

प्रकाशन विभाग

Department of Publication

Civil Lines, Delhi-54

12-11-10

Avadi, the 6th September, 1993

S.O. 1988.—In exercise of the powers conferred by sub-section (2) of Section 4 of the Departmental Inquiries (Enforcement of Attendance of Witnesses and Production of Documents) Act 1972, (18 of 1972), I, the General Manager, HVF hereby specify Shri K. R. Mahaboob John, Dy. General Manager, HVF, Avadi as an authority to exercise the power conferred on the undersigned by sub-section (1) of Section 4 of the said Act in respect of Shri K. Unnikumaran, T. No. 74296/1021, Highly Skilled HVF, Avadi against whom a Departmental Inquiry may be held.

[No. ESTT/VIG/86/60 (b)]

V. N. PATTABIRAMAN, General Manager

वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 3-सितम्बर, 1993

का. आ. 1989—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 का संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्:—

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) (संशोधन) नियम, 1993 है।

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

2. कच्चा मांस (द्रुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 में,

(क) नियम 3-5-26, के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात्:—

“3-5-26 मांशला और पुरुष कर्मकारों तथा कर्मचारियों के लिए पर्याप्त संख्या में शौचालयों और वाशबेसिन का प्रबंध किया जाएगा। ये प्रसंस्करण हॉलों से अलग स्थित होंगे और उनके दैनिक निर्दूषण के लिए इंतजाम किए जाएंगे। शौचालयों का मुख्य द्वार मकखी अमेष और स्वतः बंद होने वाले दरवाजों सहित जालीदार होगा। यथोचित परिवर्तनशाल कक्ष सुविधाओं का भी प्रबंध किया जाएगा।

(ख) नियम 7 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात्:—

“7. निरीक्षण फीस—निर्यातकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता अभिकरण को निम्नानुसार निरीक्षण फीस देगा:

(1) शव के रूप में अस्थि सहित भेड़ और बकरे के मांस (ताजा, द्रुतशीतित/ या हिमशीतित) के निर्यात के लिए प्रति कार्कस अथवा प्रति (30) रूपए के अधीन रहते हुए प्रति कार्कस 0.00 (रुपए) की दर से फीस।

भारत सरकार  
Govt of India  
प्रकाशन विभाग

Department of Publication  
सिविल लाइन्स  
Civil Lines

(2) अस्थि सहित भेड़ के मांस (ताजा, द्रुतशीतित या हिमशीतित) के निर्यात के लिए प्रति परेषण न्यूनतम 50 रूपए के अधीन रहते हुए प्रति चौथाई 2.00 रूपया की दर से फीस।

(3) अस्थि रहित ताजे, द्रुतशीतित या हिमशीतित भेड़ या भेड़ या बकरा मांस के डिब्बों में निर्यात के लिए प्रति परेषण न्यूनतम 100 रूपए के अधीन रहते हुए प्रति डिब्बा 1 रूपए 25 पैसे की दर से फीस।

टिप्पण—प्रत्येक परेषण के लिए निर्यातकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता द्वारा संदेय निरीक्षण फीस की रकम निकटतम रूपए तक पूर्णांकित की जाएगी और इस प्रयोजन के लिए जहां ऐसी रकम में रूपए का भाग पैसे हों, वहां यदि ऐसा भाग पचास पैसे या अधिक हो तो उसे बढ़ाकर रूपया कर दिया जाएगा और यदि ऐसा भाग पचास पैसे से कम हो तो उसे छोड़ दिया जाएगा।

[फा. सं. 6/1/92-ई अ ई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुबबणा, निदेशक

टिप्पण—मूल नियम अधिसूचना सं. का. आ. 204, तारीख, 30-1-93 द्वारा प्रकाशित किए गए हैं।

MINISTRY OF COMMERCE

New Delhi, the 3rd September, 1993

S.O. 1989.—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 to amend the Export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992, namely:—

1. (1) These rules may be called the Export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) (amendment) Rules, 1993.

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

2. In the Export of Raw Meat (Chilled/Frozen) (Quality Control and Inspection) Rules, 1992,

(a) for rule 3.5.26, the following rule shall be substituted, namely:—

“3.5.26 sufficient number of lavatories and wash basins shall be provided for each sex of workers and employees. These shall be situated away from the processing halls and arrangements shall be made for their daily disinfection. The main door to the lavatories shall be fly proof and netted with self-closing doors. Adequate changing room facilities shall also be provided.”

(b) for rule 7, the following rule shall be substituted, namely:—

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

(i) For export of bone-in, sheep and goat meat (fresh, chilled or frozen) in carcass form, a fee at the rate of Rupee 1.00 per carcass subject to a minimum of Rupees 50 per consignment.

(ii) For export of bone-in buffalo meat (fresh, chilled or frozen) a fee at the rate of Rupees 2.00 per quarter subject to a minimum of Rupees 50 per consignment.

(iii) For export of boneless fresh, chilled or frozen buffalo or sheep or goat meat in cartons, a fee at the rate of Rupees 1.25 per carton, subject to a minimum of Rupees 100 per consignment.

Note: The amount of inspection fee for each consignment payable by the exporter/processor 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.

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

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

Note: The principal rules are published vide Notification No. S.O. 204 dated, 30-1-93.

वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 10 सितम्बर, 1993

का. आ. 1990.—भारतीय सरकार ने निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) को धारा 7 की उपधारा (i) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मैसर्स इन्स्पेक्शन सर्वे एण्ड सर्विलेन्स (इंडिया) प्रा. लिमिटेड, 26/27, एराबालू चैटी स्ट्रीट, मद्रास-600001 को भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं. का. आ. 1498 तारीख 13 मई, 1991 के अनुसार इससे जगबद्ध अनुसूची I तथा II में विनिर्दिष्ट खनिज तथा अयस्क (ग्रुप I तथा II) का मद्रास में निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए अधिकरण के रूप में मान्यता दी है।

और नोट.—इन्स्पेक्शन सर्वे एण्ड सर्विलेन्स (इंडिया) प्रा. लिमिटेड, कलकत्ता ने यह सुनिश्चित कर लिया है कि उनकी मद्रास शाखा ने अगस्त, 1992 से कार्य करना बंद कर दिया है।

अतः अब, भारतीय सरकार निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) को धारा 7 की उपधारा (i) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मैसर्स इन्स्पेक्शन सर्वे एण्ड सर्विलेन्स (इंडिया) प्रा. लिमिटेड, 26/27, एराबालू चैटी, मद्रास-600001 को दो गणों मान्यता वापस लेती है तथा भारत सरकार वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं. का. आ. 1498 तारीख 13 मई, 1991 को विरुद्धित करती है।

[फा. सं. 5(1)88—ई आई एण्ड ई पी]

कुमारी सुमा सुबान्ना, निदेशक

MINISTRY OF COMMERCE

New Delhi, the 10th September, 1993

S.O. 1990.—Whereas the Central Government, 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), had recognised M/s. Inspection Survey and Surveillance (India) Private Limited, 26/27, Errabalu Chetty Street, Madras-600001, as an agency for inspection of Minerals and Ores (Group-I and II), as specified in Schedule I and Schedule II annexed thereto, prior to export at Madras vide notification of the Government of India, in the Ministry of Commerce, No. S.O. 1498 dated the 13th May, 1991;

And whereas it has been confirmed by M/s. Inspection Survey and Surveillance (India) Private Limited, Calcutta that their Madras branch has ceased to exist with effect from August, 1992.

Now, therefore, 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 withdraws the recognition granted to M/s. Inspection Survey and Surveillance (India) Pvt. Limited, 26/27, Errabalu Chetty Street, Madras-600001 and rescinds the notification of the Government of India in the Ministry of Commerce No. S.O. 1498 dated the 13th May, 1991.

[File No. 5(1)/88-EI&EP]

KUM. SUMA SUBBANNA, Director

(विदेश व्यापार महानिदेशालय)

आदेश

नई दिल्ली, 9 सितम्बर, 1993

का. आ. 1991.—मैसर्स एसियन लेदर (प्रा.) लिमिटेड, कलकत्ता को ई पी सी जी स्कीम के अन्तर्गत संलग्न सूची के अनुसार पंजीगत माल के आयात के लिये 8,13,594/- रुपये (आठ लाख तेरह हजार, पांच सौ चौरानवे) का एक आयात लाइसेंस—सं. पी/सी जी/2101168 दिनांक 9-11-92 प्रदान किया गया था।

2. फर्म ने उपर्युक्त लाइसेंस की विनियम द्वियंत्रण प्रति की अनुलिपि इस आधार पर जारी करने के लिये आवेदन किया है कि लाइसेंस की मूल विनियम नियंत्रण प्रति खो गई है या गुम हो गई है। आपो यह भी कहा गया है कि लाइसेंस की मूल विनियम नियंत्रण प्रति को सीमाशुल्क सदन, कलकत्ता से पंजीकृत कराया गया था और उसका रु. 5,17,935/- की राशि के लिये उपयोग किया गया है और शेष रु. 2,95,659/- की राशि का उपयोग नहीं हुआ है।

3. अपने तर्क के समर्थन में लाइसेंसधारी ने नोटरी पब्लिक, कलकत्ता के समक्ष विधिवत शपथ लेकर स्टाम्प पेपर पर एक हलफनामा दाखिल किया है। तदनुसार में सन्तुष्ट हूँ कि फर्म से आयात लाइसेंस सं. पी/सीजी/2101168, दिनांक 9-11-1992 की मूल विनियम नियंत्रण प्रति खो गई है या गुम हो गई है। यथा-संशोधित आयात (नियंत्रण) आदेश, 1955 दिनांक 7-12-1955 की उपधारा 9(गग) के अन्तर्गत प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए मैसर्स एसियन लेदर (प्रा.) लि. कलकत्ता को जारी की गई उक्त मूल विनियम नियंत्रण प्रति सं. पी/सी जी/2101168 दिनांक 9-11-92 को एतद्वारा निरस्त किया जाता है।

4. पाठों को उक्त लाइसेंस की विनियम नियंत्रण प्रति की अनुलिपि मूल से जारी की जा रही है।

Asstt. Comr (फा. सं. बुक्स/4091/ईपीसीजी-2/93/270)

भारत सरकार माया देवी केम, उम महानिदेशक  
Govt of India

प्रकाशन विभाग

Department of Publication

सिविल लाईन, दिल्ली-54

12-98  
12-98

सं. 5] सं. 5] No. 5]

REGISTERED NO. DL-33001/93  
Received from श्री प्रकाश...

473193  
H.C. (G.D. Unit)



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

नई दिल्ली, रविवार, जनवरी 30, 1993/माघ 10, 1914  
NEW DELHI, SATURDAY, JANUARY 30, 1993/MAGHA 10, 1914

इस भाग के लिए पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखे जा सके  
Separate Page is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

भाग II—खंड 3—उप-खंड (B)  
PART II—Section 3—Sub-Section (B)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रक्षा मंत्रालय को छोड़कर) द्वारा जारी किए गए सांविधिक आदेशों की सूची  
Statutory Orders Notifications issued by the Ministries of the Government of India (other than the Ministry of Defence)

विविध और न्याय मंत्रालय  
(विविध कार्य विभाग)  
(न्यायिक अनुभाग)  
सूचना

2. Any objection to the appointment of the said person as a Notary may be submitted in writing to the undersigned within fourteen days of the publication of this notice.

[No. F. 5(267)/92-Judl.]  
P. C. KANNAN, Competent Authority

नई दिल्ली, 22 दिसम्बर, 1992

सूचना

क.प्र. 160.—नोटरीज नियम, 1956 के नियम 6 के अनुसरण में मध्यम प्राधिकारी द्वारा यह सूचना दी जाती है कि श्री कल्याण गुरारी सिन्हा, एडवोकेट प्राधिकारी को उक्त नियम के नियम 4 के अन्तर्गत एक आवेदन इस बात के लिए दिया है कि उसे जिला खगरिया (बिहार राज्य) में व्यवसाय करने के लिए नोटरी के रूप में नियुक्ति पर किसी भी प्रकार का आक्षेप इस सूचना के प्रकाशन के चौदह दिनों के भीतर लिखित रूप में भेरे जाने पर नहीं किया जाएगा।

क.प्र. 161.—नोटरीज नियम, 1956 के नियम 6 के अनुसरण में मध्यम प्राधिकारी द्वारा यह सूचना दी जाती है कि श्री प्रमोद लाल गुप्ता एडवोकेट ने उक्त प्राधिकारी को उक्त नियम के नियम 4 के अन्तर्गत एक आवेदन इस बात के लिए दिया है कि उसे मुंबई-बम्बई (महाराष्ट्र) राज्य में व्यवसाय करने के लिए नोटरी के रूप में नियुक्ति पर किसी भी प्रकार का आक्षेप इस सूचना के प्रकाशन के चौदह दिनों के भीतर लिखित रूप में भेरे जाने पर नहीं किया जाएगा।

[सं. 5(267)/92-न्यायिक]  
पी. सी. कन्नन, मध्यम प्राधिकारी  
MINISTRY OF LAW, JUSTICE & COMPANY AFFAIRS  
(Department of Legal Affairs)  
Judicial Section

[सं. 5(267)/92-न्यायिक]  
पी. सी. कन्नन, मध्यम प्राधिकारी

NOTICE  
New Delhi, the 22nd December, 1992

NOTICE  
New Delhi, the 22nd December, 1992

S.O. 161.—Notice is hereby given by the Competent Authority in pursuance of Rule 6 of the Notaries Act, 1956 that application has been made to the said Authority under Rule 4 of the said Rules, by Shri Krishan Murari Sinha, Advocate for appointment as a Notary to practise in Khagaria Distt. (Bihar).

S.O. 161.—Notice is hereby given by the Competent Authority in pursuance of Rule 6 of the Notaries Act, 1956 that application has been made to the said Authority, under Rule 4 of the said Rules, by Shri Achehhe Lal Gupta, Advocate for appointment as a Notary to practise in Kurla, Bombay (Maharashtra).

Asstt. Controller (B. Press)  
भारत सरकार  
Govt. of India  
प्रकाशन विभाग  
Department of Publication  
सावल लाइन, दिल्ली-54  
Civil Lines-Delhi-54

149 GI/93-1

12-1

बाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

क्र. घा. 202—केंद्रीय सरकार, निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 2 की धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, सभी राज्य सरकारों की पशुपालन निदेशालयों को कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) का निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 में परिभाषित शर्तों के अर्थात् कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) का निर्यात से पूर्व निरीक्षण करने के लिए प्रतिकरणां के रूप में मान्यता देता है।

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

- (i) भैंस, शबों, बटरों/बछड़े का मांस चार माह से लेकर एक वर्ष तक की प्र.वु के भैंस के बटरों से प्राप्त मांस के दूतशीत/हिमशीत द्वारा प्रसंस्कृत मांस तथा बौमा मांस; और
- (ii) भारतीय बकरा तथा भेड़ का कच्चा दूतशीत/हिमशीत मांस तथा बकरे, भेड़ का कौम मांस और बकरे तथा भेड़ से प्राप्त दूतशीत/हिमशीत द्वारा प्रसंस्कृत।

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

[आदेश सं. 6/1/92-ई आई एंड ई पी]  
कुमारी सुमा सुबबाना, 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-ER&EP]  
KUM. SUMA SUBBANA, Director

परिचय

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

क्र. घा. 203.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) को निर्यात से पूर्व स्वालिटी नियंत्रण तथा निरीक्षण के अर्थात् कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) का निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1992 के अधिनियम (22) की धारा 7 के अन्तर्गत भारत सरकार के बाणिज्य मंत्रालय के अधिनियम, क्र. घा. 1424 तारीख 6 मूल 1992 के अधीन भारत के राजपत्र में प्रकाशित किए गए हैं; Asstt. Controller (Business); भारत सरकार

और उन सभी व्यक्तियों से, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है, उनसे प्रदेश के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से पतालास दिनों के भीतर आपसे तथा सूचना मांगे गए हैं;

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

उनके प्रत्येक पर जनता से प्राप्त आपसे तथा गुप्तता पर केन्द्रिय सरकार ने विचार कर लिया है।

प्रतः निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय सरकार की निर्यात निरीक्षण परिषद से 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 (दूतशीत/हिमशीत) निर्यात से पूर्व स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगा।

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

3. इस आदेश की अनुसूची I से Y [I] में उपरिष्ठ विनिर्देशों को कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता प्रदान करती है।

4. अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि ऐसा कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) के दिनों या पकेजों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त ऐसा सील या किन्हीं तमगा छेड़-कि बट-उप पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसूची है और उनके साथ निर्यात (स्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त किसी अभिप्रेत द्वारा जारी किया गया इस प्राण्य का प्रमाण पत्र न हो कि ऐसा कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) पूर्वोक्त मानक विनिर्देशों के अनुसूची है तथा निर्यात योग्य है।

5. इस आदेश की कोई भी बात भावी क्रेताओं को भूमार्ग, जलमार्ग या वायुमार्ग से कच्चा मांस (दूतशीत/हिमशीत) के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगा जिनका मूल्य 5,000 रु. से अधिक नहीं होगा।

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

- (i) दूतशीत/द्विगुणित हिमशीत द्वारा प्रसंस्कृत मांस के शबों से प्राप्त मांस और बौमा जिगमें 4 माह के ओर उससे अधिक और एक वर्ष तक की धायु वाले भैंसों के बछड़ों से प्राप्त बछड़ों का मांस बछड़ा मांस अभिप्रेत है; और
- (ii) भारतीय बकरों तथा भेड़ों का दूतशीत/हिमशीत कच्चा मांस और कौम मांस और बकरों तथा भेड़ों से प्राप्त प्रसंस्कृत हिमशीत और दूतशीत।

अनुसूची-I

कसाईखाने के लिए न्यूनतम प्रशिक्षण जो भा. घा. 4393—1979 के अनुसूची नहीं है।

1. नामांकन : अनुसूची में दर्शाया गया प्रत्येक पद को अनुसूचित न्यूनतम प्रशिक्षण में सरकार द्वारा प्रतिकरणों द्वारा उपलब्ध कराई

Asstt. Controller (Business); भारत सरकार  
Govt. of India  
प्रकाशन विभाग  
Department of Publication  
Civil Lines, Delhi-54

SVS  
98  
12

कमाई खाने / व्यवसाय में निम्नलिखित आवश्यकताएँ :  
जहाँ का बंध करने में पहले पशुओं के लिए मूखाने का स्थान :

- (ग) बंध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएँ ।
- (घ) बंध के मानवीय तरीके ।
- (ङ) शबों का अणुखनन, प्रसाधन तथा धोना ।
- (च) निलंबी शय और खाद्य मांस बजिरट ।
- (छ) उपोद्गाओं की उठाई घराई
- (ज) मांस का निरीक्षण और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का निष्पटान ।
- (झ) बीमार/रोगग्रस्त पशुओं के लिए अलग वाई. और
- (झ) पर्याप्त जन प्रदाय ।

3. कमाई खाने में युनिते :- कमाई खाने में निम्नलिखित युनिते
- (क) प्रवेश क्षेत्र का-सिंभाम स्थान ।
  - (ख) निरीक्षण ।
  - (ग) बंधशाला हाल ।
  - (घ) अनुपयुक्त स्थान ।
  - (ङ) प्रशासन कक्ष (बैकल्पिक)

3.1 बंधशाला :  
3.1.1 हवाय. झटका, जैविश प्रकार के पशुओं का बंध तथा प्रमां करने के लिए जहाँ जहाँ अपेक्षित हो. पृथक-पृथक व्यवस्था की जाएगी :-

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

3.1.2 डम प्रकार प्रदत्त बंधशाला हाल और अनुपयुक्त स्थान पृथक-पृथक होंगे ।

3.1.3 जानवरों को अचलन करने (जहाँ लागू हों) रस्त स्थान शबों को प्रमांयित करने के लिए पृथक-पृथक स्थानों की व्यवस्था की गयी ।

3.1.4 रस्तस्वाव क्षेत्र में पर्याप्त आकार कर्ष की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.5 शबों का प्रमांयन कर्ष पर नहीं किया जाएगा ।

3.1.6 बंध किए गए विभिन्न जाति के पशुओं के अंतर्गतों का विधायन करने हेतु पर्याप्त स्थान और उपयुक्त और सम्बन्धित प्रवस्थित छात्रों की व्यवस्था की जाएगी ।

3.1.7 शबों की धुलाई-बक और पृथक रूप में मूखा क्षेत्र या कर्ष नालों की और रचना पर्याप्त आकार का क्षेत्र ।

3.2 अनुपयुक्त स्थान :

3.2.1 उदर और शानों को कमाई तथा शानों करने के लिए पृथक कक्ष और टांगने के लिए स्थान की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.2 पशुनाशक राग और परीक्षण के लिए अपेक्षित मांस को ग करने हेतु उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रसाधन कक्ष (वाणज्य) का कर्ष करने वाले युव और गावुन का दर प्राणजिक सम्बन्धित है, की व्यवस्था की जाएगी ।

3.2.3 कमाई खाने के पर्यटन के भीतर **Business** (Business) विधिलक दाय ग्रांन करने के लिए अपेक्षित मांस का **Business** करकार तद पर्याप्त एवं उपयुक्त स्थान प्रदान किए जाएंगे । Govt. of India प्रकाशन विभाग

3.2.4 मानव उपयोग के लिए अनुपयुक्त और बेकार सभी मांस को रस्ते के लिए उपयुक्त पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी और उभे पृथक रूप में तात्पाने दिया जाएगा ।

3.3 प्रशोधित कक्ष :

3.3.1 यह वैकल्पिक होगा किन्तु जहाँ प्रमांयकरण संयंत्र उपयुक्त यथा दूरी पर अवस्थित नहीं है वहाँ यह अपेक्षित होगा ।

3.3.2 निलंबी हॉल, आदि वातानुकूलित है तो उसका तापमान 10. से. ग्रे. से अधिक नहीं होगा । दो प्रतिधारक कम्पार्टमेंट जंगरोधी तार या विस्तारित धातु भाग से बने होंगे जिनका विस्तार भूतल से लग-भग 75 मि.मी. ऊपर-से छत्र तक होगा की व्यवस्था की जाएगी ।

4. शबों को टांगने के लिए छड़े :- शबों को टांगने के लिए उप-युक्त जंगरोधी धातु या मृदु इस्पात की टुक वाली छड़े लगाई जाएंगी और उगी तरह से प्रावधान कर्षों के लिए बनाए जाएंगे, जिसमें से बांधों रहित हवा पास हो सके :- टुक भली भांति नियमित रूप से साफ और विसंक्रमित किए जाएंगे ।

5. निविल निर्माण :

5.1 बंध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र : यह क्षेत्र अप्रवेश्य, सामग्री जैसे कंकरीट न किमलने वाली है रिगनोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाएगा और उसमें जल निकास की पर्याप्त सुविधाएं होगी । बाड़ा अधिमानतः प्राच्छादित किया जाना चाहिए ।

5.2 वाहनीय ट्रेफिक के लिए क्षेत्र :- कंकरीट से तैयार किए हुए मैदान, भवन से-जन निर्माण की मनुचित सुविधाएं, भारवहन डाक, या पशु घन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहाँ ये गाऊ भरे या खाली किए जाते हैं । पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए प्रसार सुलाई जैट और विसंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए ।

5.3 जल-निकास :- कर्षों के वह सभी हिस्से जहाँ पर गीले कार्य किए जाते हैं, भली भांति जल निष्कासित होने चाहिए । यह महत्वपूर्ण है कि कर्षों के दलान का निष्कासन के लिए बिना किसी ऐसे गड्ढे के एक समान होना चाहिए कि दब पदार्थ इकट्ठा न हो । प्रशीतक कर्षों या शुष्क अण्डार क्षेत्रों में कर्ष नालियां नहीं दी जानी चाहिए ।

6. प्रकाश तथा संवातन :-

6.1 काम करने के कमरों में स्रोत्रे प्राकृतिक प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए या यौक्तिक माध्यमों द्वारा प्रचूर मात्रा में कृत्रिम प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए ।

6.2 उन सभी स्थानों पर पर्याप्त मात्रा में उतम क्वालिटी की कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहाँ पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो, या अपर्याप्त हो ।

7. जल प्रदाय :

7.1 परिस्तरों में सर्वत्र, पर्याप्त दबाव पर, पर्याप्त, सुरक्षित, गेव ताजा पानी का प्रदाय निरन्तर उपलब्ध होगा ।

7.2 कार्य करने के घंटों के दौरान बंधशाला हाल और कार्य करने के कमरों में लगातार ताक गर्म पानी की सज्वाई उपलब्ध होगी ।

7.3 कमाई खाने में कार्यरत व्यक्तिओं के लिए हाथ धोने के लिए अनुचित सुविधाएं जिनमें चकोत गर्म और ठण्डे पानी की सज्वाई, नाखून का कर्ष करने वाले युव और गावुन का दर प्राणजिक सम्बन्धित है, की व्यवस्था की जाएगी ।

7.4 जहाँ घनित नियंत्रण आदि के लिए अपेक्षित जल प्रयुक्त होता है वहाँ ये विशेष रूप से रंग से पर्याप्त जलाने वाली पृथक साईनों में लाया

जलवायु और पौधे जो नए वातावरण में इसका निर्माण करने का प्रयोग संवर्धन या टेढ़ी-मेढ़ी में से पौधे प्रवृद्ध नहीं होना।

8. मफाई और संरक्षण के लिए गुणवत्ता : उदात्त उदाई मफाई परिक्षेप के योग्य मात्रा में से दृष्टिगत और मफाई तथा निरीक्षण के लिए सुगम होना।

9. धर्मोद्धृत सामग्री : निम्नलिखित सामग्री मफाई जाने में प्रयुक्त नहीं होगी :—

- (क) खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त उपकरणों में तांबा धातु इस्तेमाल किया जाये।
- (ख) खाद्य उत्पादों की उदाई-धराई के उपकरणों में किसी भी रूप में कैडमियम।
- (ग) उदात्त, उदाई-धराई परिक्षेप में रंग लेपित सब्जियाँ सहित उपकरण।
- (घ) इनमेंल आधान या उपकरण।
- (ङ) मीठा।

**धनुसूची-II**

ब्राह्मियों की अनुसूचित के लिए नमूना लेने व परीक्षण की पद्धति :

1. साधारण--मारे गए पशु शरीर/टुकड़े/कोमा (दुर्गन्धित या क्षिप्त-शक्ति) मांस की प्रत्येक किस्म और शेरों पृथक-पृथक रखी जाएगी और प्रत्येक का एक पृथक लॉट के नमूनों का परीक्षण धनुसूची-II में V [I] में अधिस्थित प्रयोगों में सामग्री की अनुसूचित विधियों के लिए किया जाएगा।

2. डिब्बों का चयन :

2.1 प्रत्येक लॉट में चयन किए जाने वाले आधानों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित मामलों के हिसाब (क), (ख) और (ग) के अनुसार होगी।

क	ख	ग
प्रत्येक लॉट में डिब्बों की संख्या	नमूना निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या	गुण 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 2000	9	18
2001 से 8000	10	20
8001 से अधिक	12	24

2.2 डिब्बों का चयन संकलन का मे किया जाएगा उभय की दृष्टिगत मुनिष्ठित करने के लिए, संकलन सामग्री प्रत्येक के साथ ही देगा में जब ऐसा संकलन उदात्त मात्रा में होना है, तो निम्नलिखित केवल संकलन की जा सकती है।

**सहायक नियंत्रक (बायोसैफ्टी)**

2.3 किसी भी आधान से चयन करने हुए नमूना को इसमें नमूने मुख्यवर्धित रूप में की जाएगी और

आधान निकाला जाएगा, "आर" नमूने का पूर्ण सांख्यिक चयन होने पर जहां एक कुल आधानों की संख्या तथा चुने जाने वाले डिब्बों की संख्या है। यह मुनिष्ठित करने के लिए कि आधान के गरीब डिब्बों में से नमूना ले लिया गया मानधानों वाली जाएगी।

2.4 प्रति आधान न्यूनतम नमूना भार 50 ग्राम होगा।

3. जब का चुनाव :

3.1 शरीर या चौथाई भागों (क्वार्टर) से नमूने कमर, मांस पेशियों, कर्बों, आंखों की पुतलियों, पीछे का चौथाई भाग और कूड़ों से लिए जाएंगे और यह मानधानों बरती जाएगी कि मांस पेशियों की मंटाई नमूनों में आवृत्त नमूना प्राप्त करने के लिए, विवर्कमिन स्कैल्पोल या हृदय, हृदय/दित्र नमूने प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी मांस पेशियों से नमूने संग्रहित हड्डी की मांस पेशों के महत्त्वम साथ से लिए जाएंगे।

3.2 जबों के मामले में नमूना आकार तथा नमूना चयन पद्धति ऊपर बताए के अनुरूप अधिस्थित के अनुसार होगी। प्रति नमूना प्रति शर न्यूनतम भार 100 ग्राम होगा।

4. निरीक्षण मार्गदर्शन :

4.1 नमूना विवेक्षण प्रयोगशाला में भेजा जाएगा और नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा मौलिक किया जाएगा और समुचित प्रयोग के अनुरूप संयंत्र में सुरक्षा के लिए रखा जाएगा।

4.2 नमूनों में से एक नमूना निरीक्षण अधिकारी द्वारा विहित विशेषताओं/मात्रकों से अनुसूचित की जाय करने के लिए रखा जाएगा। ये विहित अनुसूचितों में विहित मानकों के अनुसार होंगे और इसके अनुरूप निम्नलिखित होंगे :—

- (क) मांस का आंतरिक तापमान।
- (ख) निम्नलिखित से मुक्त होगा,
- (1) कटे कटे किनारों, रंगहीन शल्य या पतली प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश अत्यधिक उत्तमों, रक्त के धब्बों या अन्य बाह्य पदार्थों, रंग चोंचों और वृद्धिपूर्ण उदाई धराई अत्यधिक कट छांट करारों और उल्लिखित के कारण अन्य वृद्धियों में।
- (2) अत्यधिक बसा, चिकना तथा मृदु फफूंद, कंदक घसन।
- (3) नमूने के चिह्न अर्थात् विवरण तथा दुर्गन्ध, आन्टिजन, प्रगर्हित दूध।
- (4) पर्याप्त पुष्टी।
- (ग) नुद्धता।
- (घ) संवेद्यु का शुद्ध भार।

5. प्रयोजनता के नमूने।

5.1 बुरों/क्वार्टरों तथा कटे-कटे टुकड़ों/कोमा से प्राप्त नमूने पर विवेक्षण (पॉलिप्लेन थेल) में प्राप्त स्वच्छ पॉलिप्लेन थैलों में रखे तथा नैसर्ग स्टार्किनेट पैक या बड़े बड़े बुरों/टुकड़ों से प्राप्त नमूने का एक विवर्कमिन पॉलिप्लेन थैलों में पैक किए जाएंगे।

5.2 नमूनों की साथ में नमूने छुपा जाएगा और विवर्कमिन थैलों की पर्याप्त में उदात्त भरा जाएगा। पैक का ढल में एकतरफा तथा निवर्कमिन टिकाई किया जाएगा और नानातरफा कित जतना है। यह टुकड़े ताकत पैक में पुनः पैक किया जाएगा।

5.3 नमूना लेने के समय मांस का आधान कांड, डिब्बा, नमूना लेने की प्रयोग प्रसिद्ध करने हुए एक कार्ड परीक्षा में भेजा पैक में रखा जाएगा।

Asstt. Controller (Bio-safety)  
भारत सरकार  
Govt. of India  
प्रकाशन विभाग  
Department of Publication  
सावल लाइन, डेली-54  
Civil Lines, Delhi-54

12-11-98

ने के समय मांस का कोड़ा, किस्म भेजों और तापने के लिए एक कोड़ा पर्वी दो प्रतिशत में भी रखा जाएगा तथा कोड़ा को तनुचित प्रयोग के क्षेत्रों में सुरक्षित रखा जाएगा।

प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का निवेदन करेगी :

- (क) कुल प्लेट संख्या।
- (ख) एचबीरिचिया कोली।
- (ग) सालमोनेल्ला।
- (घ) प्रायातकता/प्रायात करने वाले देश की प्रयोगशाला को पूरा करने के लिए कोई अन्य क्वालिटी रेगुलेशन।

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

6. नमूनों का परिवहन: प्रयोगशाला में नमूने उष्णरक्षी बर्तनों में रखा जाएगा और लहू घंटों के भीतर या उससे भी जल्दी निवेदन प्रयोगशाला को भेज दिए जाएंगे।

**घनसूची III**

भैंस का मांस (बकरो बोक) के लिए विनियम

1. सामान्य : भैंसों का मांस (बकरो बोक) स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिस्थितियों में बंध किए जाएंगे। पशु बंध पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, गोंजों, परिस्तरकों और रसायनों द्वारा अभिक्रमित नहीं किया जाएगा।

**2. विशेष :**

- 2.1 परिभाषा :- भैंस का मांस (बकरो बोक) से अभिप्रेत है किन्हीं भी पीस का शर्ब/जिसकी प्राग् वरह माह से अधिक हो।
- 2.2 किस्में :- भैंस का मांस निम्नलिखित किस्मों के होंगे।
  - 2.2.1 किस्म क : ताजा दूतशीतित शब/घाघे/चोयाई।
  - 2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शब/घाघे/चोयाई।
  - 2.2.3 किस्म ग : भैंस के मांस के (हड्डियों सहित) ताजा शीतित।
  - 2.2.4 किस्म घ : भैंसों के मांस (हड्डियों सहित) ताजे, हिमशीतित शीतित।
  - 2.2.5 किस्म ङ : भैंसों (हड्डियों सहित) का मांस ताजा शीतित।
  - 2.2.6 किस्म च : भैंस (हड्डियों सहित) का मांस ताजा, हिमशीतित।

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

- (क) वे चर्बी, तन्तु रचना में उत्तम, सास रंग लिए चमकदार सास रंग।
- (ख) विदारण, विदर्भिताएं, बड़े फटे किनारों, धवपंक, विवर्णन दुग्ध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा।
- (ग) माडेपन में सुदृढता प्रदर्शित होने पर गठे नहीं पड़ेंगे।
- (घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।

(ङ) हड्डियों सहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी के टुकड़ों, लकड़ी के टुकड़ों या अन्य घर्वाणनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त हों।

9 GI/93-10

Govt of India  
प्रकाशन विभाग

Department of Food and Public Distribution

**घनसूची IV**

भैंस के बछड़े (कटड़े) के मांस के लिए विनियम

1. सामान्य : भैंस के कटड़े का मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिस्थितियों में बंध किए जाएंगे। पशु बंध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंगों, रंजकों, गोंजों, परिस्तरकों और रसायनों द्वारा अभिक्रमित नहीं किया जाएगा।

**2. विशेष :**

- 2.1 परिभाषा :- भैंस के बछड़े का मांस (माह में 12 माह तक की शायु वाले जानवरों से प्राप्त भैंस का शब/मांस अभिप्रेत है।
- 2.2 किस्में :- भैंस के बछड़े का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा
  - 2.2.1 किस्म क : ताजा दूतशीतित/शब/घाघे/चोयाई।
  - 2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शब/घाघे/चोयाई।
  - 2.2.3 किस्म ग : पछड़ा (हड्डियों सहित) ताजा दूतशीतित।
  - 2.2.4 किस्म घ : भैंस के बछड़े (हड्डियों सहित) ताजा दूतशीतित।
  - 2.2.5 किस्म ङ : भैंस का बछड़ा (हड्डियों सहित) ताजा दूतशीतित।
  - 2.2.6 किस्म च : भैंस का बछड़ा (हड्डियों सहित) ताजा हिमशीतित।

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

- (क) बेचर्बी, तन्तु रचना में उत्तम, रंग में गुलाबीपन लिए हुए चमकदार गुलाबी।
- (ख) विदारण, विदर्भिताएं, बड़े फटे किनारों, धवपंक, विवर्णन दुग्ध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा।
- (ग) माडेपन में सुदृढता प्रदर्शित होने पर गठे नहीं पड़ेंगे।
- (घ) न्यूनतम संयोजक तन्तु।
- (ङ) घर्शियर सहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी के टुकड़ों या अन्य घर्वाणनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त हों।

**घनसूची 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 परिस्थितियों में बंध किए जाएंगे। पशु बंध से पहले और बाद में अभिहित अभिकरण द्वारा पशु चिकित्सीय निरीक्षण के अधीन होंगे। यह रंग, रंजक, गोंज, परिस्तरक तथा रसायन द्वारा अभिक्रमित नहीं किए जाएंगे।

**2. विशेष :**

- 2.1 परिभाषा :- भेड़ या बकरों का शब/मांस से अभिप्रेत है, जो 9 मास से अधिक आयु के भेड़ या बकरों से प्राप्त किया गया हो।
- 2.2 किस्में :- भेड़/बकरों का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा।
  - 2.2.1 किस्म क : ताजा दूतशीतित शब।
  - 2.2.2 किस्म ख : ताजा हिमशीतित शब।
  - 2.2.3 किस्म ग : भेड़/बकरों (हड्डियों सहित) ताजा दूतशीतित।
  - 2.2.4 किस्म घ : भेड़/बकरों (हड्डियों सहित) ताजे हिमशीतित।
  - 2.2.5 किस्म ङ : भेड़/बकरों (हड्डियों सहित) ताजे, दूतशीतित।
  - 2.2.6 किस्म च : भेड़/बकरों (हड्डियों सहित) ताजे हिमशीतित।

Govt of India  
प्रकाशन विभाग

Department of Food and Public Distribution



3. विधेयपत्र : जोड़/बढ़ाने के मांस में निम्नलिखित विधेयपत्र है :-

- (क) हड्डियों रहित टुकड़ों जो हड्डियों के टुकड़ों, सफाई, बूझ, धातु के टुकड़े या अन्य घवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे।
- (ख) अत्यंत निर्णता, दुर्गन्ध तथा संरक्षणात्मक परिवर्तनों से रहित।
- (ग) बचनी तथा तन्दुरता में उत्तम।
- (घ) नावेपन में सुदृढ़ता धर्पाएँ बनाव पर गढ़ने नहीं पड़ेंगे।

**अनुसूची-VI**

कीमा मांस के लिए निर्देश

1. सामान्य : जिस का मांस/बछड़ा मांस/मटन से श्रुत्यक्त कीमा मांस स्वस्थ पशुओं से प्राप्त किया जाएगा जो अनुज्ञप्ति प्राप्त परिस्थलों में बंध किए जाएँगे। पशु बंध से पहले और बाद में अभिलिखित अभिकरण द्वारा चिकित्साय निरीक्षण के अधीन होंगे। रंगों, रंजकों, योग्यों, परिवर्तनों और रसायनों द्वारा अभिक्रिती नहीं किया जाएगा।

**2. विधेय :**

- 2.1 परिभाषा : कीमा मांस से हड्डियों रहित मांस का मांस/बछड़ा या भेड़ या बकरे से प्राप्त एक समतल दोनो का पूरा मांस समिप्रेत है
- 2.2 विधेयपत्र : कीमा मांस का मांस/बछड़े या भेड़ या बकरे के मांस में निम्नलिखित विधेयपत्राएँ होंगी।

- (क) रक्त के घर्बों, हड्डियों और हड्डियों के टुकड़ों, कण्डरायों, बालों अर्थात्क वटा छानि या अन्य किसी वाह्य पदार्थों से मुक्त होगा।
- (ख) कोई निषटन, विषयंत्र, तुल्यव्यंजक को प्रदर्शित नहीं करेगा।
- (ग) रंग में चमकदार होगा।
- (घ) एक समान दानेदार होगा।

**अनुसूची-VII**

जेवाणविक मानकों के लिए निर्देश

**सामान्य :**

इस अनुसूची में दाने वाले नानक, पिठलों अनुसूचियों में बधित कृषके मानक हिमंनित उत्पादन के मानक प्रकाशनों को लागू होंगे।

1. निर्वाचित माररभः अभ्यन्तः हर उभार से एक मात्रा प्राप्त जाएगा और निम्नलिखित के लिए परामर्श किया जाएगा।

- (क) कूब ध्वेड संस्था : एरोजिक ध्वेड संस्था 1972 मास्को मोरपो-निशतन प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी।
- (ख) एशरिबिया कोली : ई कोली संस्था 100 प्रति ग्राम से अधिक नहीं होगी।
- (ग) तापोलेक्सा : यह सभी नमूनों में अनुपस्थित होगा।

2. प्रथिना : उपरोक्त मानकों के अनुकूलता करने के लिए नमूना लेने तथा परीक्षण करने की प्रक्रिया अनुसूची-II में बधित के अनुसार होगी।

सहायक नियंत्रक (बांणव्य)

Asstt. Controller (BA) 01/92-ई आई एण्ड ई को  
भारत सरकार कमांरी सुमा संस्था, निर्देशक  
Govt. of India  
प्रकाशन विभाग

15 Department of Publication  
11-4 सावल लाइन, इलाहाबाद  
Civil Lines Delhi-54

**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.

out.—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, jhatka and jewish methods :

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

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

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

3.1.4 A curbed-in bleeding area of adequate size should be provided.

3.1.5 Dressing of carcasses should not be done on floor.

3.1.6 Adequate space and suitable and properly located facilities shall be provided for inspection of viscera of the various types of animals slaughtered.

3.1.7 Carcasses washing—A curbed and separately dry area or an area sufficient size slopped to a floor drain.

3.2 Ancillary Accommodation :—

3.2.1 A separate room and hanging space shall be provided for emptying and cleaning of stomach and intestines.

3.2.2 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for the isolation of meats requiring further examination by the veterinarian in a suitable laboratory within the premises of the abattoir.

3.2.3 Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the veterinarian.

3.2.4 Suitable and sufficient 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 distance.

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

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 handling 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 CONFORMANCE OF QUALITY

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

Dep. of Publication

will 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 rack and carc shall be taken that the whole thickness of the muscle is covered in the sample. Sterilized scalpels of core/ probe tubes shall be used for obtaining the samples. Samples from thick muscles on long bones shall be taken from the deepest 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 handling, excessive-trimming, tendons and cartilages.

(ii) Excessive fat, greasy and soft moulds/fungus (मृदापत्र)

(iii) Signs of putrefaction, viz. discolouration, malodour, 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 polypack.

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, discolouration, 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.

Govt of India

प्रकाशन विभाग

Department of Publication

d)]

SCHEDULE-IV

SPECIFICATION FOR BUFFALO VEAL

General.—Buffalo Beef veal shall be obtained from 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 chemicals.

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&BP]  
KUM. SUMA SUHHANNA, Director

नई दिल्ली, 15 जनवरी, 1993

का.पा. 204 --केन्द्रीय सरकार, नियमित (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ : (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (दूतशीलित/द्विपशीलित) 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 अपेक्षित न हो,—

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

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

Asstt. Controller (Business)

भारत सरकार

Department of Publication

15

2.3 "पशु" से शीघ्र निम्नलिखित नियमों की जाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है:—

- (क) भेड़,
- (ख) भेड़, बोर
- (ग) बकरा।

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

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

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

2.7 "परिष्कृत" से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित नियत निरीक्षण परिष्कृत अभिप्रेत है।

2.8 "पशु शव" से किसी पशु के अंतरांग को सम्मिलित करते हुए उसका (वधित) शरीर या कोई अंग अभिप्रेत है जो किसी अनुगोधित बधनाला में उचित प्रक्रिया के अनुसार वधित है।

2.9 "दूतशीतित" से अभिप्रेत है कि शव/टुकड़ा/कोमा के अंतरांग विन्दु 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/कोमा का तापमान शीघ्र हिमशीतित द्वारा 5 सें. ग्रे. सेलसियस पहुंचेगा परन्तु मण्डारकरण पर 15 डिग्री सें. ग्रे. से अधिक नहीं होगा और किसी भी प्रक्रम पर 8 डिग्री सेलसियस होगा।

2.12 "चीवन या बकरा मांस" से बकरे के 9 माह से अधिक वयस्कों के शव/बकरा टुकड़ों से प्राप्त मांस है।

2.13 "अर्धकाम" से अभिप्रेत है कण्डू का अनुप्रस्थ प्रवर्त द्वारा शव को रोड़ की हड्डियों के बीच में से, या रोड़ की हड्डियों को पृथक् करके आरो/मंडाले से दो बगल भागों में बांटना।

2.14 "निरीक्षण अधिकारी" से केन्द्रीय सरकार या अभिकरण का अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक अभिप्रेत है।

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

2.16 "दांगों" से नित्तों के सामने से आधा/पार्श्व सतह के एक या अधिक टुकड़ा भाग अभिप्रेत है।

2.17 "कोमा मांस" (कोमा/टुकड़ा) से अभिप्रेत है एक सा दाते का चूरा मांस जो कि भेड़/बकरों या भेड़ के हड्डियों रहित मांस से एक बसा प्राप्त किया गया हो।

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

2.19 "शुद्ध मांस" से जब शव/टुकड़ा/कोमा का वह भाग अभिप्रेत है जिसमें वेनेट या मिलाए गए बर्फ का भाग सम्मिलित नहीं है।

2.20 "बचट्टर" से अभिप्रेत है मारे गए पशु का शीघ्र हिस्ता या भेड़/बछड़ों के एक तरफ से मांस के आधे या आधा टुकड़ा और सामान्य रूप से मृग और पक्ष बचट्टरों के रूप में श्रेणीकृत किया जाता है।

2.21 "पशु बच" से अभिप्रेत है किसी अनुगोधित बधनाला में मारे गए पशु की बच से पूरे या बच के पश्चात् पूर्ण जांच की जाती है।

द्वय से पशुओं के प्रति सुरक्षा का विचारण अधिनियम, 1900 (1900 का 50) के उपबंधों के अनुसार किया पशु का बध करना।

2.22 बधनाला/बधनाला" से यह भवन या परिसर या स्थान अभिप्रेत है जहाँ पर मानव उपयोग के लिए प्रासाधित पशुओं के बध के लिए स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुगठित की गयी हो।

3. बवालिटो नियंत्रण और निरीक्षण :

3.1 नियत के लिए प्रासाधित कच्चे मांस (दूतशीतित/हिमशीतित) का बवालिटो नियंत्रण। यह सुनिश्चित करने की दृष्टि से किया जायेगा कि वह अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा मातृता प्राप्त विनिर्देशों के अनुरूप है।

3.2 कसाईखाने की अपेक्षाएं—नियत के लिए मांस की बवालिटो आभावस्त करने के प्रयोजन के लिए, यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कसाईखाना जहाँ पशुओं का बध किया जाता है निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है:—

(क) सभी कसाईखाने जो नियत किए जाते वाले मांस के लिए उद्योगों को कच्चे सामग्री की अपेक्षाओं को मान्य करते हैं और मा.मा. 4393-1979 की "कसाईखाने की प्राचारपत्र अपेक्षाएं" में बताई गयी अपेक्षाओं को पूरा करता है।

(ख) जो कसाईखाने या बधनाला गृह इन नियमों की अधिसूचना के पश्चात् बने हैं और मांस के निर्यात के प्रयोजन के लिए कच्चे सामग्री की सुरक्षित रखने के प्रयोजन के लिए प्रयोग किए जाते हैं मा.मा. 4393-1979 की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

(ग) जहाँ इन नियमों की अधिसूचना की शारीर के पश्चात् कसाईखाने या बधनाला गृह निर्यात के लिए मांस को एकत्रित करने के प्रयोजन के लिए बने हैं और वे कसाईखानों के लिए स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप हैं वहाँ कसाईखानों के लिए ऐसी पूर्णियों को उपर विधि मा.मा. के अनुरूप होना आवश्यक नहीं है और व किसी भी स्वीकृत अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन के प्राचार पर अनुज्ञापन के पात्र होंगे।

(घ) यदि वर्तमान कसाईखाने स्तम्भ (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 मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त के लिए शर्तें :

निरीक्षण—पशु तथा मारे गए पशुओं का मरणोपूर्व तथा मरणोपरान्त निरीक्षण केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के निर्वाह अर्हित पशुरोग चिकित्सक द्वारा किया जाएगा।

3.4 भण्डारण:

3.4.1 शवों का आधा भाग/चौथाई भाग ठंडे कमरे में इस प्रकार रखा जाएगा जिससे कि वह छत से कम से कम 30 सें.मी., दीवारों से 10 सें.मी. तथा फर्ज से 10 सें.मी. दूर हो।

3.4.2 हिमशीतित तथा पैक किए गए शव/मांस/कोमा साफ रैकों में रखे जायेंगे जो छत से कम से कम 30 सें.मी., फर्ज से 10 सें.मी. तथा दीवारों से 10 सें.मी. दूर हों और शिबे एक दूसरे के ऊपर रखे जाएंगे।

मांस प्रसंस्करण एकक की लक्ष्यता संबंधी तथा अन्य अपेक्षाएं—परिसर प्रसंस्करण एकक के लिए उपयुक्त होगा और स्थानीय प्राधिकारी नपदिष्ट तथा रजिस्ट्रीकृत किया जाएगा।

प्रकाशन विभाग

Department of Publication

परिसर नीचे उलान वाले ऐसे क्षेत्र में उपस्थित नहीं होगा।

3.5.2 समस्त याइ, उपगृह, भण्डार तथा कारखाना के सभी भाग साफ तथा स्वच्छ रहे जाएंगे।

3.5.3 परिसर के भीतर तड़फ बनकी होगी।

3.5.4 परिसर स्वच्छ स्थान अवस्थित होंगे। जहां समुद्री उत्पाद फल तथा सब्जी उत्ती क्षेत्र में उगाए रखे जाते हैं। वह परिसर जहां मांस प्रसंस्कृत किया जाता है, पर्याप्त रूप से उन परिसरों से विभाजित होगा जहां ये उत्पाद प्रसंस्कृत होते हैं या यदि वे उत्ती प्रसंस्करण हाल में सम्पन्न किए जाते हैं तो वहां विभिन्न प्रक्रियाओं के बीच सात दिन का अंतर होगा।

3.5.5 इनमें कुत्तों, बिल्लियों, कुत्तक, कीट, मनिखियों, कौब्रों, जल् और गिट्टों का प्रवेश निषिद्ध होगा। विष या चारे का प्रयोग उस स्थान पर प्रतिषिद्ध है जहां प्रसंस्करण किया जाता है या किसी अन्य पद-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। शय मांस के प्रसंस्करण या पैकिंग संबंधी सभी क्रियाएं कड़ी स्वास्थ्य कर दशाओं में और केन्द्रीय सरकार या धर्मिकरण के किसी अधिकृत पशु चिकित्सक के पर्यवेक्षण में की जाएगी। मांस, फर्श, दीवारों तथा अन्य संरचनाओं के सम्पर्क में नहीं आना उत्ती प्रोड्यूसर 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 दशाओं से अलग नहीं होता है।

3.5.7 प्राधिष्ठत परिसरों के सभी भाग हमेशा साफ रखे जाएंगे, पर्याप्त रोशनी वाले होंगे, फर्श कालों में 220 लवस तथा निरोक्षण दशाओं में 550 लवस सघनता होनी चाहिए जो हवादार होंगे तथा जिनकी नियमित रूप से सफाई की जाएगी और जो विनक्रमित तथा दुर्गन्ध मुक्त होंगे। परिसरों में सभी संचालनों के संतोपप्रव निष्पादन के लिए पर्याप्त कार्य स्थान होना चाहिए। फर्श अप्रवेश्य न फिसलने वाले होंगे और रोगाणु-नाशक से उन्नी प्रतिदिन धुलाई होगी। फर्श का बसान इस प्रकार से होना चाहिए कि जिससे तरल पदार्थ आसानी से बाहर निकल सकें और निकास द्वार मिल द्वारा सुरक्षित होने चाहिए। केबल उन कालों में मिल (हॉ) होगी जहां मांस हिमशीतित तथा हिमशीतल का भण्डारण होता है, सफेदी रंग धुलाई या रंगलेपन जैसे कि स्थिति ही वर्ष में कम से कम एक बार अवश्य होने चाहिए। सत्पान और निरोक्षण को सुकर बनाने के लिए इनकी करने की ताीख की सूचना अधिकरण को प्रथम रूप से दी जानी चाहिए। फर्श दीवारों, छत, विभाजन, दीवारों तथा अन्य सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री विनिर्माण और फिनिश के होंगे जिससे कि वे मोघ और पूर्ण रूप से साफ किए जा सकें।

दीवारों पर सफेदी चमकरदार टाइलें 1.5 मीटर तक की ऊंचाई तक लगी होंगी जिससे कि धुलाई मर् पानी व रसायन मुक्त रोगाणुनाशक से की जा सके। वकी-कभी उपयुक्त कोटिंग या सफाई संबंधी यस्तुएं सेरेमिक के स्थान पर प्रयुक्त की जा सकती हैं। दीवारों, दरारों विदिरिकाओं तथा झलने से मुक्त होंगे।

3.5.8 मांस का प्रसंस्करण करने के लिए प्रयुक्त सभी संयंत्र क्षेत्रों को मनिखियों में भली भांति सुरक्षित रखा जाएगा।

3.5.9 भंडारी छत स्वामी प्रकार की होनी चाहिए जो धूल के एकत्रित होने को रोक सके धूल जमने, सफेदी फूलने और गिरने की प्रक्रिया को काफी कम कर सके और आसानी से साफ किया जा सके। जहां कहीं भी सीढ़ियां हों वे ऐसी सामग्री से निर्मित होंगी

जिसकी सखता से प्रभावी ढंग से सफाई की जा सके और उनकी सतही काट होनी चाहिए और न्यूनतम ऊंचाई 1.5 मी. होगी।

3.5.10 प्रसंस्करण क्षेत्र मकड़ियों व उनके जालों से मुक्त होंगे।

3.5.11 वे कमरे और कक्ष जिनमें मांस का प्रसंस्करण और भण्डारण करना है वे प्रसाधन कक्षों, स्नानागार, 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 भांति निर्द्वलण अनुज्ञात किया जा सके। मारे गए पशुओं के शवों पर संसाधन के लिए प्रयुक्त होने वाले तब भेजे और उपस्कर ऐसी सामग्री से बने हों जो सखता से साफ हो सकें निर्गमित हों और जल के लिए अप्रवेश्य हों; रसायन और जंगरोधी तथा समतली हों। अखाद्य या बेकार सामग्री को रखने के काम में आने वाले उपस्करों और वर्तनों को अलग पहचान होनी चाहिए ताकि वे खाने के काम में आने वाले मांस को रखने के काम न आए। मांस को संग्रह करने के काम में आने वाला कोई भी वर्तन या आधान जस्तोष्ठत लोहे या लोहे का बना नहीं होना चाहिए सिवाय मांस प्रशीतन ट्रे को छोड़कर जो जस्तोष्ठत लोहे की हो सकती है तांबे या पीतल का वर्तन जब प्रयोग में लाना हो तो सोदी कलाई किया होना चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के उपस्करों या टांचे के प्रयोग से बचना चाहिए। लकड़ी के दवाने वाले भारी पट्टों और धुरों के लकड़ी के बने हथ्यों को जब काम में लाया जाए तो उन्हें नित्य प्रति गर्म पानी से धोना या भाप से कीटाणु मुक्त करना चाहिए। लकड़ी के दवाने वाले पट्टे इतने मजबूत होने चाहिए कि वे दाव के प्रभाव को भली भांति सह सकें और मांस को लकड़ी के टुकड़े से प्रदूषित न करें।

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

3.5.14 पानी के निकास और उसके संबंधित पाईपों आदि की प्रणाली कुशलतापूर्ण होनी चाहिए। सभी नालियां और गटर उचित और स्थायी तौर पर स्थापित होने चाहिए और भार को बहन करने की समुचित क्षमता वाले होने चाहिए। प्रसंस्करण एकक की जल निकास प्रणाली प्रसंस्करण के भीतर बनी उन नालियों आदि से जुड़ी होनी चाहिए जो नालियां या पशुओं के मल त्याग क्षेत्रों से निकलने वाली बेकार सामग्री को साने के लिए बनी हो। मैनहोल रिसने वाले नहीं होने चाहिए जिससे कि स्कावट होने पर वाहिन सामग्री वापस न हो सके।

3.5.15 प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश निबंधित होगा और बधशाला या उपोत्पाद अनुभाग के प्रसंस्करण कर्मचारियों को सफाई क्षेत्र प्रथित प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र प्रवेश अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। पहचान की 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 अदृश्य रूप से संबंधित सभी कार्यकलापों के लिए जिनमें पानी के प्रयोग की आवश्यकता है, पर्याप्त स्वच्छ तथा पेय जल प्रयुक्त किया जाएगा सफाई के साधने के अलावा संयंत्र में प्रसंस्करण के लिए तथा संबंधित कार्यकलापों से चाहे सीधे या अदृश्य रूप से प्रयुक्त सारा पानी नियमित परीक्षण के अधीन होगा और संयंत्र के पास ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त सुविधाएं होंगी। यदि खाने करने पर उपरोक्त जल अपरोषिक या पीने योग्य नहीं पाया जाता है तो सफाई के लिए जिम्मेदार प्राधिकारियों को इसकी रिपोर्ट की जाएगी और यदि वह प्रसंस्करणकर्ता के निजी साधनों से है तो प्रसंस्करणकर्ता पौष्टिक तथा पेयजल देने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा।

3.5.17 वाज्वेसिन प्रचुर मात्रा में घपमाजक तथा हानिरहित रोगी घोल मुक्त होंगे विशेषतः गर्म व ठंडे पानी के लिए पाद संयोजक टोटियां प्रत्येक प्रवेश व निकास स्वर्ण पर की जा

Attested  
Asst. Controller (Business)  
प्रकाशन विभाग  
Department of Publication  
51

3.5.18 कर्मचारियों व संयंत्र की सफाई रखने के लिए प्रचुर मात्रा में गर्म व ठण्डा पानी उपलब्ध बसना चाहिए। भैंसे, पट्टी, झारो, छुरिया, टोला, विदारक, चाकू के पंच, मांस के भण्डारण के लिए घाघानों को उपयोजक घोसों तथा गर्म पानी से पूर्ण रूप से साफ किया जाएगा। "चाकू" तथा अन्य काटने के औजार/उपकरणों के स्टरलाइजेशन के लिए 82 डिग्री सें. ग्रेड तथा उससे अधिक तापमान पर गर्म पानी उपलब्ध होना चाहिए। यदि भाप के उत्पादन या रेफ्रिजरेशन या अग्नि नियंत्रण या इसी प्रकार के अन्य कार्यों के लिए जो प्रसंस्करण से संबंधित नहीं है प्रत्येक प्रयुक्त किया जाता है तो ऐसा पानी बिसकुल अलग नासिकाओं से जाएगा और विशेषतः रंग से जाना जाएगा और उनका पीने के पानी की लाईन से कोई फ्राट बनेबनान नहीं होगा।

3.5.19 किसी भी ऐसे व्यक्ति को जिसके हाथों पर घुसा घाव होगा प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। किसी भी ऐसे व्यक्ति को जो संक्रमक या सांसगिक रोगों से पीड़ित है उसे परिसरों में प्रविष्टि नहीं होने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों को वर्ष में एक बार न्यूनतम एमबीवीएस प्रहता वाले किसी रजिस्ट्रिकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा दायित्व रूप से हस्ताक्षरित ऐसी जांचों का अभिलेख रखा जाएगा और जब यह चाहे निरीक्षण अधिकारियों को प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कर्मचारियों की मंडि से बचने के लिए सभी को एक दूसरे से पर्याप्त दूरी रखते हुए कार्य करने के लिए मजबूत देनी होंगी।

3.5.20 प्रसंस्करण में चूकना, चबाना तथा धूम्रपान करना प्रति-बिद्ध होगा।

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

3.5.22 सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एप्रैच, हेडबियर, हाथ के दस्ताने तथा जूते ऐसी सामग्री के बने हुए देने होंगे जो कि सासानी से साफ एवं विसंक्रमित किए जा सकें। पर्यवेक्षण कर्मचारियों यह सुनिश्चित करेंगे कि वे साफ सुधरे हों तथा कर्मचारों, स्वच्छ, साफ और चुस्त रहें। यथावित 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 (दुतशीतन कक्ष, हिमशीतन कक्ष, हिमशीतन भण्डार) अनुज्ञात परिसर होंगे। शौतागार का तापमान अभिलेख रखा जाएगा और एक वर्ष तक 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 स.उ.नि.वि.प्रा. के अनुसार होगा।

3.5.27 तिफ्टानक पंखों (एजस्ट फैन) का उपलब्ध किया जाएगा।

3.5.28 अपशिष्ट के परिवहन के लिए प्रयुक्त ट्राली इस प्रकार चिह्नित की जाएंगी कि उसकी ट्राली को उनसे अलग पहचान हो जाए जो केवल शव मांस के परिवहन के लिए अन्य रूप से प्रयुक्त होंगे।

3.5.29 अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई को दूर दूरी से की जाएगी जिससे कि खाल या पेट जल दूषित न हो। अपशिष्ट सामग्री तक नाजक की पहुंच के निवारण के लिए पूर्वाधानियां बरती जाएंगी। मांस और सामग्री की उठाई-धराई तथा अन्य कार्य क्षेत्र के पास से अपशिष्ट दिन में उठा देना चाहिए। यह नियमित अंतरालों पर और एक बार एक बार तो होना ही चाहिए। अपशिष्ट सामग्री

निपटान के तुरन्त पश्चात् संभारण के लिए प्रयुक्त पात्र तथा अपशिष्ट सामग्री के सम्पर्क में आए हुए किंगो भी उपकरणों की सफाई होनी चाहिए तथा उसे रोगानु मुक्त करना चाहिए। दिन में कम से कम एक बार अपशिष्ट सामग्री भण्डारण क्षेत्र की सफाई होनी चाहिए तथा उसे विसंक्रमक करना चाहिए।

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

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

3.6 नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति: निर्यात के लिए प्राथमिक कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण नमूना लेकर लिया जाएगा और उनका परीक्षण इस दृष्टि से किया जाएगा कि परेषण मानक विनिर्देशों के अनुसूच है।

3.7 अधिकरण के लिए अनुदेशः—परिसरों में स्वच्छता, कोमि क तथा उपकरणों की सफाई-प्रसाधन सुबधा क्रियाविधि, नमूना लेने, परीक्षण पैकिंग का तरीका, प्रसाधन के सभी प्रक्रम पर कच्चे मांस का निरीक्षण और चिट्ठू 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 शर्तोंः—मांस को किन्तु पर निर्यात रहते हुए शव/मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित शर्तों के स्वरु (2) में विनिर्दिष्ट शर्तों का पालन करना होगा:

मांस की किस्म	परिवहन के लिए विनिर्देश
(1)	(2)
ताजा	यान पूर्ण रूप से भ्रमदेश्य फर्श और सतही दीवार से ढके होने चाहिए। 100 कि.मी. से अधिक परिवहन की दशा में 6" सें. ग्रे. धनधिक तापमान बनाए रखने के युक्त प्रबंध करने होंगे।
दुतशीतित	रेफ्रिजरेटिड/चिट्ठूतरोधी बॉन में से जाना। 100 कि.मी. से अधिक दूर ले जाने के मामले में 6" सें. ग्रे. से धनधिक तापमान न होने के प्रबंध किए जाएंगे।
हिमशीतित	चिट्ठूतरोधी/रेफ्रिजरेटिड बॉन में से जाना। शव/मांस का तापमान 8" सें. ग्रे. से धनधिक होगा।

4. निरीक्षण का आधारः—निर्यात के लिए प्राणयित कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि यह अधिनियम की धारा 6 के अधिन केन्द्रीय सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त विनिर्देशों के अनुसूच है।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया:

5.1 निरीक्षण के लिए आवेदनः—कच्चा मांस (दुतशीतित/हिमशीतित) का निर्यात करने का इच्छुक निर्यातकर्ता निर्यात के लिए भारतीय रेषण का विवरण देते हुए विहित प्रोफार्मा में अधिकरण के निकटत कार्यालय को सूचना देगा।

5.2 आवेदन प्रेषण के लिए समय की निर्धारित सीमा: ऐसी प्रत्येक मूल्य-प्रतिष्ठान के कार्यालय में निर्यातकर्ता के परिषद् से परेषण के नमूने भेजे जाने की: प्रत्याशित तारीख से कम से कम पांच दिन पहले दो

Attested  
 प्रमाणित  
 स.उ.नि.वि.प्रा.  
 (Business)  
 प्रकाशन विभाग

3. पशु चिकित्सक प्रमाण-पत्र जारी करना: नियम 5.1 के सूचना प्राप्त होने पर नियम 3 और 4 के अधीन तथा उपबंधित अनुसार निरीक्षण और इस संबंध में जारी अनुदेशों यदि कोई हों, के आधार पर अभिकरण, प्रपना रह समाधान कर लेने पर कि परेषण का प्रसंस्करण और पैकिंग दस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार किया गया है यह घोषणा करते हुए निरीक्षण प्रमाण-पत्र जारी कर देगा कि कच्चे मांस (द्रवशीत/हिमशीतित) का परेषण मानव-उपयोग के लिए उपयुक्त है और निर्यात योग्य है।

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

परंतु यह और कि केन्द्रीय सरकार या अभिकरण के लिए यह विधिपूर्ण होगा कि वह मरणोपरांत और मरणोपरान्त शव परीक्षा निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कामिक विनिर्दिष्ट और अभिहित करें तथा इसमें श्रुतों की संख्या के प्रति यूनिट किसी या दोनों नृत्यों के लिए प्रादरित कामिकों की संख्या सम्मिलित होगी:

परंतु यह और कि ऐसे कामिक, अभिकरण या अन्य किसी लोक प्रसिद्धि या प्रद्वेष्ट अभिकरण जो पशुओं का, बंध और निर्यात के लिए मांस के उत्पादन में प्रमुखतः परिसरों के प्रयोग के हकार और उत्तरदायी हैं, के अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

5.4 निरक्षण 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 निर्यातकर्ता को उसके कारणों सहित देगा।

5.5 जांच निरीक्षण: प्रमाणन के पश्चात् अभिकरण को भण्डार-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 के मादक विनिर्देश के अनुसंधान पाए जाने की दशा में मूल रूप में जारी प्रमाण-पत्र प्रादरितकर लिया जाएगा।

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

5.7 निरीक्षण प्रमाण-पत्रों की पुनः विधि मान्यता: यदि परेषण का निरीक्षण प्रमाण-पत्र की अवधि के (भीतर) पोट वहन नहीं होता है तो निर्यातकर्ता को पुनः विधि मान्यता के लिए परेषण को प्रस्तुत करने की अनुमति दी जाएगी। ऐसे मामलों में विधिमान्यता द्रवशीतित मांस के लिए तीन दिन और हिमशीतित मांस के लिए 30 दिन की और अवधि के लिए बढ़ा दी जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान: इन नियमों के प्रयोजनार्थ कच्चे मांस (द्रवशीतित/हिमशीतित) का निरीक्षण प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़-घराने के परिसरों पर किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता/निर्यातकर्ता/बूचड़घराने ऐसा निरीक्षण करने के लिए अभिकरण/प्रतिष्ठान/सुविधाएं प्रदान करेंगे।

7. निरीक्षण फीस: निर्यातकर्ता/प्रसंस्करणकर्ता अभिकरण को निर्मा-हायक नगण्य (नगण्य) द्वाारा फीस देगा:—

Asstt. Controller (Business)  
1. परेषणानुसार निरीक्षण के अंतर्गत निर्यात के लिए प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपए के अधीन रहते हुए, पोट पर्यंत निशुल्क मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

149 GI/93—11.

Department of Publication

2. उत्पादनगत क्वालिटी नियंत्रण प्रणाली के अंतर्गत प्रति परेषण न्यूनतम 50/- रुपए के अधीन रहते हुए, पोट पर्यंत निशुल्क 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 रुपए के अधीन रहते हुए पोट पर्यंत निशुल्क मूल्य के 0.1 प्रतिशत की दर से फीस दी जाएगी।

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

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

(2) पैनल की गणपूर्ति तीन की होगी।

(3) अपील, इसके प्राप्त होने के पन्द्रह दिनों के भीतर निर्यात जाएगी।

[फाईल सं. 6/1/92-ई आई एण्ड ईपी]

कुमारी सुमा सुब्रह्मणा, 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



according to the proper procedure in an approved house;

"Chilled" means that the core temperature of carcass/ 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 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.

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) Where after the date of notification of these rules abattoirs or slaughter houses are constructed for purposes of source of meat for export (Business) 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 ante-mortem and post-mortem. Inspection.—The animals and carcasses shall be subjected to ante-mortem and post-mortem 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. Whenever 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.

3.5.8 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.

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

3.5.10 The ceiling shall be of permanent nature and prevent accumulation of dirt and minimize condensation. It should be easily cleaned. Wherever stairs are there, it should be constructed with such material which is to be cleaned easily and effectively. It should be side curb with a minimum height of 15 centimeters.

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

3.5.12 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.

3.5.13 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.

3.5.14 All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to the throughput of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed. The drainage system of the processing unit shall not be connected within the processing building with the drains receiving effluent materials from the toilets or animal pens. Manholes will be pest-proof 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 faucet, 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, steel, cleavers, knife pouches, containers for storage of meat shall be washed thoroughly with detergent solution 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 Trays used for transportation of the waste shall be marked so 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 equipment 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.

3.5.32 Method of sampling and testing - The inspection of raw meat (chilled/frozen) meant for export shall be done by the inspector and the same shall be done with a view to ensure that the consignment conforms to the standard specifications.

3.5.33 Instructions for Agency - All instructions regarding sanitation in the premises, cleanliness of personnel and equipment.

12-11-97  
विश्व सार्व, फरी-54  
Civil Lines, Delhi-54

3.7 Operational procedures, method of sampling, testing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof all instructions 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 conforming 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 ~~thirty~~ <sup>sixty</sup> 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 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 SUBBANNÁ, Director

Attested वाणिज्य मंत्रालय  
दिल्ली, 25 जनवरी, 1993  
सहायक निदेशक (सांख्यिक)  
आस. को. 243/92-विदेशी व्यापार विभाग (राष्ट्रीय निर्यात और निर्यात) मुंबई, 1963 (1963 च 23) की धारा 7 की उपधारा (1) द्वारा प्रमाणित करने वाले निदेश (विदेशी निर्यात) विभाग (राष्ट्रीय निर्यात और निर्यात)

Department of Publication  
दिल्ली, भारत  
Civil Lines, Delhi

11-98

New Delhi, the 25th January, 1993

विषय- 1992 में परिष्कृत प्राचीन भारतीय कच्चा मांस (इतमीतिर/हिमशीतित) का निर्यात के पूर्व निरीक्षण करने के लिए (निम्नलिखित अधिकारियों को मान्यता देती है:-

1. निर्यात निरीक्षण अधिकारण बम्बई/कलकत्ता/कोच्चीन/दिल्ली/मद्रास।
2. निर्यात तथा निरीक्षण विभाग।

व्याख्या: इस परिष्कृत मांस कच्चा मांस (इतमीतिर/हिमशीतित) से निम्नलिखित अर्थों में है:-

- (1) रंग हरी-बूरे/बूरे से मांस चार पाह से लेकर एक पाह तक की मात्रा के भेस के मांस के (इतमीतिर/हिमशीतित) आग प्रकृतिक रूप से बचा कोना मांस और
- (2) भारतीय बरग तथा केरु कच्चा मांस (इतमीतिर/हिमशीतित) मांस तथा बकरे भेड़ का कोना मांस जो कि बकरे तथा भेड़ से प्राप्त इतमीतिर/हिमशीतित मांस प्रकृतिक रूप से

इस पर परिष्कृत मांस के प्रकृतिक रूप को लागू के प्रकृतिक रूप में।

[सहित सं. 6/1/92 ईसाई एच ईसी  
कुमारी सुमा सुब्रान्णा, 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 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 goats and sheep.

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

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

सहायक नियंत्रक (व्यापार),  
Asstt. Controller (Business)  
भारत सरकार  
Govt. of India  
प्रकाशन विभाग  
Department of Publication  
सिविल लाइन्स, दिल्ली-54  
Civil Lines, Delhi-54

Send address: GPO (Rambhadr)  
MADRAS

EXTRACT FROM THE GAZETTE OF INDIA: PART II—SEC 3, SUB-SEC (3)

Appears on Page No 3112  
Date: 23-10-93

भारतीय वाणिज्य विभाग  
MINISTRY OF COMMERCE

NOTIFICATION

New Delhi, the 4th October, 1993

SG 1231—In exercise of the powers conferred by sub-section (b) of Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby recognizes the Bombay Municipal Corporation as an agency for inspection of Raw Meat (Chilled/Frozen) originating from Desmar abattoir 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—

- (a) Meat and minced meat processed by chilling/quick freezing obtained from Buffalo, Carabao, veal/Calf meat obtained from buffalo calves of above four months and upto one year of age; and
- (b) 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-61/92-EI&EPI

KUM SUMA SUBBAINNA, Director

अभिलेखना  
दि 23 अक्टोबर 1993

का का 2231—आर्या समाज निर्यात (नरामिरी निर्यात) को निर्यात। अधिनियम 1963 (1963 का 22) के अन्तर्गत 7 की उपधारा (1) द्वारा प्रत्येक देशों के अंतर्गत रहे हुए, उन्हें अधिनियम कार्यालय की प्रकाश नाम (दुग्धनिर्यात/द्विजातीय) का निर्यात (नरामिरी निर्यात) को निर्यात। अधिनियम 1992 में अधिनियम 22 की अंतर्गत निर्यात एवम् से उत्पन्न होता है। नाम (दुग्धनिर्यात/द्विजातीय) का निर्यात में पूर्व निर्यात करने से पूर्व एक अधिनियम के रूप में नरामिरी निर्यात है।

नरामिरी—इस अधिनियम में प्रकाश नाम (दुग्धनिर्यात/द्विजातीय) के निर्यात को निर्यात है।

- (1) गोरू, भेड़, बकरा/भेड़ों का नाम कर मूल से निर्यात एक वर्ष पूर्व की प्राप्ति से पूर्व के अन्तर्गत से प्राप्त होने वाले (दुग्धनिर्यात/द्विजातीय) द्वारा प्रत्येक नया जन्मा नाम और
- (2) भारतीय बकरा तथा बड़े कर्करा दुग्धनिर्यात/द्विजातीय नाम तथा बकरे, भेड़ों का नाम कर और बकरे तथा भेड़ों से प्राप्त दुग्धनिर्यात/द्विजातीय द्वारा प्रत्येक

इस अधिनियम के अन्तर्गत की नरामिरी से प्रत्येक देशी।  
[कानून नं 61/1992-ए.आई.ए.पी.]  
कुमा सुमा सुबायना निदेशक