

बागवानी उत्पाद पैकहाउस के लिए
मान्यता प्रमाण-पत्र प्राप्त करने की
संशोधित प्रक्रिया



जून, 2021 (संशोधित)

कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
तीसरी मंजिल, एन.सी.यू.आई, 3 सिरी सांस्थानिक क्षेत्र
अगस्त क्रांति मार्ग, नई दिल्ली 110016
(फोन: 011-41486018 ई-मेल: ukvats@apeda.gov.in)

अस्वीकरण :यह दस्तावेज़ आयातक देशों की वर्तमान आवश्यकताओं पर आधारित है और
अपने प्रचलन के दौरान आवश्यकता पड़ने पर संशोधन के अधीन है।

**बागवानी उत्पाद पैकहाउस के लिए
मान्यता प्रमाण-पत्र प्रदान करने हेतु प्रक्रिया**

भारतीय बागवानी उत्पादन के लिए एक स्थान बनाने और निर्यात में एक उचित मानक सुनिश्चित करने की दृष्टि से, एपीडा इस दस्तावेज़ के माध्यम से बागवानी उत्पादन पैकहाउस मान्यता योजना 2012 के सुपर सेशन में निर्यातकों को पैक हाउस मान्यता देने के लिए संशोधित प्रक्रिया की शुरुआत करता है। इस प्रक्रिया का उद्देश्य संगरोध सुरक्षा के साथ उत्पादन की गुणवत्ता के मामले में अंतर्राष्ट्रीय मानकों को पूरा करने के लिए बागवानी उत्पादों के निर्यातकों को प्रोत्साहित करना है। यह योजना सामग्री हैंडलिंग, स्टोरेज, स्टैकिंग, निरीक्षण, पूर्व-शीतलन, कोल्ड स्टोरेज आदि के लिए अवसंरचना विकास को बढ़ावा देती है, पिछड़े लिंकेज, उत्तम गुणवत्ता वाले उत्पाद के निर्यात, अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर संवर्धन और प्रचार को प्रोत्साहन देती है और अंतर्राष्ट्रीय रूप से अपनाए गए मानकों और अभ्यासों को अपनाने, उत्पाद गुणवत्ता के लिए मानकों के अपग्रेडेशन, स्वच्छता, खाद्य सुरक्षा के साथ निर्यातकों के बीच एक स्वस्थ, प्रतिस्पर्धी परिवेश तैयार करने को बढ़ावा देती है।

यह योजना निर्यात के लिए ताज़े फल, सब्जियां जैसे बागवानी उत्पादों की हैंडलिंग और प्रसंस्करण करने वाले सभी पैकहाउसों पर लागू होती है। एकाधिक उपज के लिए मान्यता प्रदान की जाएगी जिसके लिए उपयुक्त बुनियादी सुविधाओं और मिलान बुनियादी सुविधाओं के साथ प्रक्रियात्मक अनुपालन पैकहाउस में पाए जाते हैं। इस योजना का दायरा, निरीक्षण की कार्यप्रणाली, निरीक्षण समिति की संरचना, विभिन्न हितधारकों की जिम्मेदारियां और अन्य सभी प्रक्रियात्मक औपचारिकताएं नीचे दी गई हैं:

क्र.सं.	विषय	विवरण
01	योजना का स्कोप	1.1 इस योजना में ताजा बागवानी उत्पाद को निर्यात करने के लिए तैयार किए गए पैक हाउस शामिल हैं जो विभिन्न स्थानों पर फल, सब्जियां आदि का उत्पादन करते हैं। इस योजना के अंतर्गत हितधारकों में निर्यातक, पैकहाउस मालिक (सार्वजनिक क्षेत्र में सामान्य पैकहाउस, निजी क्षेत्र में पैकहाउसों के सेवा प्रदाता, निर्यातकों के अपने पैकहाउस), एपीडा,

		राष्ट्रीय पौध संरक्षण (संगरोध इंस्पेक्टरों के माध्यम से और फाइटोसेनिटेरी प्रमाण-पत्र (पीएससी) जारी करने वाले प्राधिकारी), एपीडा अनुमोदित प्रयोगशालाएं आदि शामिल हैं।
02	आवेदक के लिए प्रक्रिया	<p>2.1 आवेदन फॉर्म-I में किया जाए और इसके साथ इस दस्तावेज़ के फॉर्म-II के आधार पर विस्तृत पैकहाउस अवसंरचना सूचना को संलग्न किया जाए।</p> <p>2.2 आवेदन के साथ एपीडा, नई दिल्ली के पक्ष में देय 10,000/- रूपए के आवेदन शुल्क को डिमांड ड्रॉफ्ट के माध्यम से संलग्न किया जाए। आवेदन शुल्क नॉन-रिफंडेबल है।</p> <p>2.3 आवेदन को एपीडा मुख्यालय, नई दिल्ली या क्षेत्रीय कार्यालय में सुविधा के अनुसार प्रस्तुत किया जाए। एपीडा कार्यालयों का पूरा पता संलग्नक-1 में दिया गया है।</p> <p>2.4 प्राप्त आवेदनों की विधिवत संवीक्षा एपीडा कार्यालयों में संलग्नक-2 में दी गई जाँच सूची के आधार पर की जाएगी।</p> <p>2.5 आवेदन सभी प्रकार से पूर्ण हो। एपीडा उन आवेदनों को संक्षेप में अस्वीकार करने का अधिकार सुरक्षित रखता है जो प्रमुख कमियों और परिवर्तन के साथ अपूर्ण पाए जाते हैं।</p> <p>2.6 एपीडा क्षेत्रीय कार्यालय, जांच के बाद, और सभी तरह से आवेदनों को पूरा करने के बाद, इसे बागवानी विभाग के मुख्यालय में अग्रेषित करेंगे।</p>
03	आवेदन के लिए सहायक दस्तावेज़	<p>अधिकृत हस्ताक्षरकर्ता द्वारा विधिवत हस्ताक्षरित आवेदन, निम्नलिखित दस्तावेजों के साथ होना चाहिए:</p> <p>3.1 क्या पैक हाउस के लिए एनपीपीओ का अनुमोदन उपलब्ध है। हां/नहीं</p> <p>यदि हां तो</p> <p>3.2 उसी 3.23 टिप्पणी की प्रति। यदि आवेदन</p>

		<p>के साथ निम्नलिखित दस्तावेज जमा नहीं किए जा सकते हैं।</p>
		<p>3.3 पैक हाउस / कोल्ड रूम आदि चलाने के लिए औद्योगिक स्वीकृत राशियां/ ग्राम पंचायत / उपयुक्त स्थानीय प्राधिकरण के जिला उद्योग केंद्र / सचिवालय से अनुमति / लाइसेंस की प्रति</p>
		<p>3.4 चार्टर्ड इंजीनियर/सिविल आर्किटेक्ट द्वारा विधिवत रूप से प्रमाणित पैकहाउस की परिसरों का विस्तृत लेआउट चित्र</p>
		<p>3.5 संलग्नक-3 (वास्तविक स्थिति के अनुसार आवेदक के अतिरिक्त सांकेतिक विषय) के आधार पर रीफर/इन्सुलेटिड वाहनों सहित मशीनों और उपकरणों की विस्तृत सूची</p>
		<p>3.6 प्रयोज्यता के अनुसार प्रासंगिक दस्तावेजों जैसे पट्टा प्रमाण, साझेदारी विलेख, लेख और एसोसिएशन के ज्ञापन आदि की प्रतियां ।</p>
		<p><u>3.7 प्रदूषण नियंत्रण मंजूरी के लिए प्रस्तुत किए जाने वाले उपक्रम / घोषणा।</u></p>
		<p>3.8 गुणवत्ता और रखरखाव नियमावली की प्रतिलिपि और विवरण प्रदान करने की प्रक्रिया (नाम, कर्तव्यों की सौंपी गई सूची और गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधकों / पर्यवेक्षकों की तकनीकी क्षमता), इन-हाउस या आउटसोर्स की गई आंतरिक गुणवत्ता नियंत्रण प्रणाली। यदि एचएसीसीपी/आईएसओ/बीआरसी लागू नहीं किया जाता है, तो इन-हाउस गुणवत्ता मैनुअल/एसओपी को बनाए रखा जाए और जमा किया जाए।</p>
		<p>3.9 एचएसीसीपी/आईएसओ/बीआरसी या अन्य उपयुक्त गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली प्रमाण-पत्र के साथ खाद्य सुरक्षा दिशा-निर्देशों और प्रक्रियाओं प्रति।</p>
		<p>3.10 मान्यता प्राप्त स्थानीय सरकार</p>

		<p>प्रयोगशाला/ एपीडा मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से नवीनतम जल विश्लेषण रिपोर्ट की प्रतिलिपि संलग्न करें।</p>
		<p>3.11 पैक हाउस मैनेजर का संक्षिप्त बायोडेटा की प्रतिलिपि संलग्न करें।</p>
		<p>3.12 संलग्नक-4 के अंतर्गत एपीडा द्वारा उपलब्ध प्रारूप के आधार पर पूर्ण पते और संपर्क विवरण के साथ किसानों की सूची और पैक हाउस (जीएपी की स्थिति में) द्वारा उनके साथ दर्ज किए गए समझौते की प्रति।</p>
		<p>3.13 पैक हाउस के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं की प्रतिलिपि।</p>
		<p>3.14 पैकहाउस के कर्मचारियों के नवीन मेडिकल टेस्ट रिपोर्ट / स्वास्थ्य रिकॉर्ड (यदि हो, पैथोलॉजिकल रिपोर्ट सहित)। यदि पैकहाउस आवेदन/निरीक्षण के समय कर्मचारी कार्यरत ना हो तो एक घोषणा प्रस्तुत की जाए जिसमें संचालन अवधि के शुरू होने से पहले संलग्न श्रमिकों के आवश्यक दस्तावेज / जानकारी एपीडा को प्रस्तुत की जाए।</p>
		<p>3.15 श्रमिकों के लिए परिचालन क्षेत्र और संबंधित पर्यवेक्षी / प्रबंधकीय अधिकारियों की गुणवत्ता रखरखाव और प्रलेखन रिकॉर्ड बनाए रखने जैसे अपने उत्तरदायित्वों के क्षेत्र में श्रमिकों को प्रदान किए गए प्रशिक्षण का रिकॉर्ड।</p>
		<p>3.16 पैकहाउस द्वारा अनुसरण किए गए और अपनाए गए ट्रेसिबिल्टी और उत्पाद रिकॉल प्रक्रियाओं का विवरण।</p>
		<p>3.17 पैकहाउस में संगरोध कक्ष की स्थिति और माप के बारे में पुष्टि और विवरण (वर्तमान में केवल यूरोपीय संघ के देशों के लिए ताजा उत्पादन के निर्यात के लिए लागू है)।</p>
		<p>3.18 इस दस्तावेज के संलग्नक-5 के अनुसार</p>

		<p>उपलब्ध उपकरणों के साथ संगरोध क्षेत्र / प्रयोगशाला का विवरण (वर्तमान में केवल यूरोपीय संघ के देशों के लिए ताजा उत्पादन के निर्यात के लिए लागू है)।</p> <p>3.19 पैकहाउस में स्टैकिंग क्षेत्र की स्थिति और माप के बारे में पुष्टि और विवरण।</p> <p>3.20 (क) पूर्व शीतलन चैम्बर्स (ख) कोल्ड स्टोर (ग) प्रसंस्करण (घ) पैकेजिंग (ङ) सामग्री हैंडलिंग उपकरण (च) रिफर वैन आदि की संख्या और क्षमता का विवरण।</p> <p>3.21 प्रशीतन (रेफरिजरेशन) उपकरण सहित विभिन्न उपकरणों के अंशांकन रिकॉर्ड।</p> <p>3.22 संबंधित एजेंसियों के साथ व्यवस्था की प्रतियों के साथ कीट/कृतक नियंत्रण के रिकॉर्ड।</p> <p>3.23 नोट: एनपीपीओ का अनुमोदन उपलब्ध होने की स्थिति में कोई अन्य दस्तावेज जमा करने की आवश्यकता नहीं है। बिना निरीक्षण के पैक हाउस स्वतः स्वीकृत हो जाएगा।</p>
04	निरीक्षण प्रक्रिया	<p>4.1 विधिवत रूप से पूर्ण आवेदन प्राप्त होने पर, एपीडा द्वारा उचित समय के भीतर पैक हाउस के निरीक्षण का आयोजन किया जाएगा। निरीक्षण दिवस पर पैक हाउस का निरीक्षण अधिकतम ½ दिन के कार्य घंटों में पूरा किया जाएगा।</p> <p>4.2 पैक हाउस निरीक्षण समिति में निम्नलिखित सदस्य शामिल होंगे:</p> <p>(क) केवल उत्तर*पूर्वी क्षेत्र- के लिए एपीडा मुख्यालय पर बागवानी विभाग का सदस्य</p> <p>(ख) उपयुक्त एपीडा क्षेत्रीय कार्यालय से एक सदस्य</p> <p>(ग) राष्ट्रीय पौध संरक्षण संगठन (एनपीपीओ) का एक सदस्य</p> <p>(घ) विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय</p>

		<p>(डीएमआई/एगमार्क) से एक सदस्य (ड) स्थिति के अनुसार संबंधित राज्य बागवानी / कृषि / पुष्पकृषि विभाग का एक सदस्य</p> <p>*क्षेत्रीय कार्यालयों में अपने क्षेत्र द्वारा निरीक्षण आयोजित किया जाएगा।</p>
		<p>4.3 एपीडा द्वारा पैकहाउस को लिखित रूप में निरीक्षण की तारीख के बारे में बताया जाएगा। निरीक्षण की तिथि की सूचना अग्रिम में सभी समिति सदस्यों को भी भेजी जाएगी।</p>
		<p>4.4 निरीक्षण समिति आवेदन में आवेदक द्वारा प्रस्तुत विवरण के अनुसार निरीक्षण करेगी।</p>
		<p>4.5 निरीक्षण समिति अपनी विस्तृत रिपोर्ट अनुबंध- 6 में दिए गए प्रारूप में प्रस्तुत करेगी, जिसका निरीक्षण प्रक्रिया पूरी होने पर सभी सदस्यों द्वारा तुरंत हस्ताक्षर किया जाएगा। निरीक्षण रिपोर्ट की एक प्रति सभी समिति के सदस्यों और पैक हाउस मैनेजर को भी प्रदान की जाएगी।</p>
		<p>4.6 समिति द्वारा इस बात की संतुष्टि होने पर कि पैकहाउस योजना की आवश्यकताओं के अनुरूप है, पैकहाउस से ताज़े उत्पाद के निर्यात के क्षेत्र और गंतव्य की अनुशंसा की जाएगी।</p>
		<p>4.7 यदि निरीक्षण के दौरान कमियां पाई जाती हैं, तो समिति पैक हाउस को एक पत्र भी सौंपेगी जिसमें स्पष्ट रूप से आगे अनुपालन के लिए विभिन्न कमी / गैर अनुपालन बिंदुओं को निर्दिष्ट किया जाएगा।</p>
		<p>4.8 निरीक्षण रिपोर्ट में स्पष्ट रूप से इंगित किया जाए कि क्या पैक हाउस केवल यूरोपीय संघ या मिश्रित बाज़ार को निर्यात करने का इच्छुक है। उत्तरार्द्ध मामले में निरीक्षण समिति को यह सुनिश्चित करना होगा कि क्या पैक</p>

		हाउस में यूरोपीय संघ के बाजारों को दिए गए पृथक उत्पादों के लिए पर्याप्त व्यवस्था है।
05	पूर्व-निरीक्षण प्रक्रिया	<p>5.1 इस दस्तावेज़ के बिंदु 4.7 के अनुसार, लिखित रूप में निरीक्षण समिति द्वारा अधिसूचित कमियों / गैर अनुपालन के अनुपालन पर पैक हाउस को तत्काल कार्रवाई करने की आवश्यकता होगी।</p> <p>5.2 कमियों / गैर-अनुपालनों पर कार्रवाई पूरी होने पर पैकहाउस द्वारा एपीडा को संलग्नक-7 में दिए गए प्रारूप के अनुसार अधिसूचित कमियों / गैर-अनुपालनों पर की गई कार्रवाइयों के बारे में विस्तृत जानकारी प्रस्तुत किया जाएगा।</p> <p>5.3 पैक हाउस को कमियों / गैर-अनुपालनों के खिलाफ किए गए अनुपालन से संबंधित कार्रवाई के समर्थन में तस्वीरें भी प्रस्तुत की जाए।</p> <p>5.4 इस दस्तावेज़ के बिंदु 4.7 के खिलाफ अनुपालन कार्रवाई के पैक हाउस से लिखित रूप में पुष्टि प्राप्त होने पर, एपीडा द्वारा पैक हाउस तरीके का पुनः निरीक्षण आयोजित किया जाएगा। निरीक्षण समिति के कम से कम दो सदस्यों द्वारा पुनः निरीक्षण किया जा सकता है।</p> <p>5.5 संलग्नक-8 में दिए गए प्रारूप में निरीक्षण के बाद समिति के सदस्यों द्वारा पुनः निरीक्षण की रिपोर्ट तुरंत (48 घंटों के भीतर) प्रस्तुत की जाएगी।</p>
06	पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र का निर्गमन	<p>6.1 संतोषजनक प्रारंभिक निरीक्षण / पुनः निरीक्षण रिपोर्ट और उसके मूल्यांकन की प्राप्ति पर, एपीडा मुख्यालय में बागवानी प्रभाग आवेदक को पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र जारी करने के लिए आवेदन अग्रेषित करेगा।</p> <p>6.2 संलग्नक-9 के अनुसार पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र प्रारूप में जारी किया जाएगा।</p>

		<p>6.3 पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र में स्पष्ट रूप से उत्पादों का स्कोप और संलग्न बाजारों के साथ पूर्व-शीतलन क्षमताएं, कोल्ड स्टोर, राइपनिंग चैम्बर (जहां लागू हो), कच्चा माल संभालने वाले क्षेत्र, पूर्ण उत्पाद स्टैकिंग/ भण्डारण क्षेत्र, प्रति बैच/प्रति शिफ्ट/प्रतिदिन आदि प्रसंस्करण क्षमता आदि को सूचित की जाए।</p> <p>6.4 प्रमाण पत्र पैक हाउस के मालिक को जारी किया जाएगा भले ही वह पट्टे पर हो। पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र पर पते का विवरण आवेदक द्वारा पैक हाउस की मान्यता के लिए आवेदन में दिए गए विवरण के अनुसार ही रखा जाएगा।</p>
07	पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र की वैधता	<p>7.1 पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र की वैधता जारी होने की तारीख से तीन वर्ष की अवधि के लिए होगी।</p> <p>7.2 तीन वर्ष की मान्यता पूरी होने के बाद पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र स्वतः स्थगित हो जाएगा।</p> <p>7.3 यदि पैक हाउस को एनपीपीओ द्वारा अनुमोदित किया जाता है, तो पैक हाउस की वैधता उस पैक हाउस के लिए एनपीपीओ द्वारा जारी प्रमाण पत्र की मान्यता के अनुसार होगी।</p>
08	पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र का खंडन / रद्दकरण / निलंबन	<p>8.1 जैसा कि पैकहाउस निरीक्षण का अर्थ पैकहाउस का मान्यता प्राप्त हो जाना नहीं है अतः निर्गमित प्रमाण-पत्र खण्डित/रद्द/निलंबित हो जाएगा यदि:</p> <p>8.1.1 यदि पैकहाउस निर्धारित मानकों के अनुरूप नहीं है जिसमें शामिल हैं - पर्याप्त पीने योग्य पानी की अनुपलब्धता, रद्दी / सड़ा हुआ / अपशिष्ट उत्पादन के निपटान के लिए असंतोषजनक व्यवस्था, पैक हाउस का प्रबंधन करने के लिए तकनीकी रूप से योग्य कर्मियों</p>

		<p>की कमी, वैध बिजली उत्पादन सुविधा नहीं रखना, या यदि पैक हाउस उन उद्देश्यों के लिए उपयोग में पाया जाता है, जिनके अलावा मान्यता मांगी गई थी / दी गई थी।</p> <p>8.1.2 यदि समय-समय पर एपीडा द्वारा प्रदान किए गए एसओपी और दिशानिर्देशों का अनुपालन नहीं गया हो।</p> <p>8.1.3 यदि आयातक देशों से किसी प्रकार की गुणवत्ता शिकायतें मिलती हैं या किसी यूरोपीय संघ/गैर-यूरोपीय संघ के देशों से गुणवत्ता शिकायतें/ त्वरित अलर्ट/ यूरोफिट अवरोधन अधिसूचना मिलती है जो वास्तविक और प्रामाणिक हो और जिसमें निर्यातक की गलती हो।</p>
09	पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र के खंडन / रद्दकरण / निलंबन के समक्ष अपील	<p>9.1 पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र के खंडन / रद्दकरण / निलंबन के समक्ष अपील को इस प्रकार के खंडन / रद्दकरण / निलंबन की प्राप्ति के 30 दिनों के भीतर अध्यक्ष, एपीडा को प्रस्तुत किया जाए।</p> <p>9.2 अध्यक्ष, एपीडा द्वारा योग्यता के आधार पर आवेदन पर विचार किया जाएगा और आवश्यक होने पर पैकहाउस पंजीकरण आयोग के कम से कम दो सदस्यों द्वारा पैकहाउस के निरीक्षण का आदेश दिया जाएगा।</p> <p>9.3 योग्यता स्वीकृत होने पर, निरीक्षण आयोग के परामर्श के आधार पर एक नया प्रमाण-पत्र जारी किया जाएगा। इस प्रकार की स्थिति में, समिति के सदस्यों की सारी व्यय सुविधा को संचालक द्वारा वहन किया जाएगा। प्रमाण-पत्र को रद्द करने और नए प्रमाण-पत्र जारी करने के बीच के अंतराल की अवधि का अर्थ यह समझा जाएगा कि इस अवधि के दौरान पैक हाउस को मान्यता नहीं दी गई थी।</p>
10	मान्यता प्रमाण-पत्र खो जाने	10.1 एपीडा द्वारा जारी मान्यता प्रमाण-पत्र खो

	या उत्परिवर्तन की स्थिति में डुप्लिकेट मान्यता प्रमाण-पत्र निर्गमन	जाने या उत्परिवर्तन की स्थिति में पैक हाउस से लिखित अनुरोध प्राप्त होने पर 5000/- रूपए के भुगतान पर प्रमाण-पत्र की एक प्रति जारी की जाएगी। प्रमाण पत्र की वैधता मूल प्रमाण पत्र के समान ही होगी।
11	मान्यता प्राप्त पैकहाउसों द्वारा योजना दिशा-निर्देशों के अनुपालन के सत्यापन हेतु निरीक्षण दौरा	<p>11.1 एपीडा द्वारा किसी भी समय किसी भी पैक हाउस में औचक निरीक्षण का दौरा किया जाएगा। इस तरह के दौरों के लिए कोरम पैक हाउस निरीक्षण समिति की कुल संरचना में से दो सदस्य होंगे।</p> <p>11.2 यदि दौरों के दौरान पैकहाउस में एपीडा बागवानी पैकहाउस मान्यता योजना के दिशानिर्देशों का पालन नहीं किया जा रहा हो तो एपीडा ऐसे डिफॉल्ट पैकहाउस को जारी पैक हाउस मान्यता प्रमाण पत्र को रद्द / निलंबित करने का अधिकार सुरक्षित रखता है।</p> <p>11.3 ऐसे डिफॉल्ट पैक हाउस की मान्यता की बहाली के लिए, खण्ड 05 में वर्णित पुनः निरीक्षण की प्रक्रिया अपनाई जाएगी।</p>
12	पैकहाउस में परिवर्तन (लेआउट, डिजाइन, स्कोप आदि)	<p>12.1 पैकहाउस के लेआउट, डिजाइन, क्षमता, प्रलेखन, शीर्षक आदि में किसी प्रकार के परिवर्तन को एपीडा द्वारा 60 दिनों के भीतर अनुमोदित किया जाएगा।</p> <p>12.2 पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र में उत्पादों या बाजारों के स्कोप में किसी भी प्रकार के परिवर्तन के बारे में भी तुरंत ही पैकहाउस द्वारा एपीडा को सूचित किया जाए।</p> <p>12.3 क्र.सं. 12.1 और 12.2 की स्थिति में पैकहाउस को मूल पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र को (परित्याग) सरेंडर करना होगा।</p> <p>12.4 एपीडा को पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र में परिवर्तन करने पर विचार करने से पहले पैकहाउस में सत्यापित विवरण मिलेगा।</p> <p>12.5 बिंदु 12.4 के अनुसार संतोषजनक</p>

		अनुपालन होने पर, एपीडा द्वारा एक नया संशोधित पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र जारी किया जा सकता है।
13	अन्य आवश्यकताएं	<p>13.1 पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र को पैक हाउस में प्रमुखता से प्रदर्शित किया जाएगा।</p> <p>13.2 पैक हाउस ऑपरेटर के लिए यह अनिवार्य है कि वे समय पर एपीडा द्वारा प्रदान की गई एसओपी और दिशानिर्देशों के अनुपालन करें।</p> <p>13.3 निर्यातक समय-समय पर एपीडा द्वारा जारी किए जाने वाले अन्य निर्देशों का भी पालन करेगा।</p> <p>13.4 पैक हाउस / निर्यातकों को संलग्नक -10 में निर्धारित प्रारूप में दैनिक निर्यात की जानकारी देनी होगी।</p> <p>13.5 पैक हाउस द्वारा यूरोपीय संघ को निर्यात करने के लिए एनपीपीओ दिशानिर्देशों (संलग्नक-5 की प्रति संलग्न करें) के अनुसार एक अलग संगरोध निरीक्षण क्षेत्र स्थापित करने की आवश्यकता है। संलग्नक-11 में सूचीबद्ध उपकरणों के साथ एक संगरोध प्रयोगशाला भी स्थापित करने की आवश्यकता है।</p> <p>13.6 यह पैक हाउस के लिए आवश्यक है कि मुख्य प्रक्रिया हॉल के बाद छँटाई और ग्रेडिंग, उपज की सफाई और पैकेजिंग के लिए तालिकाओं जैसी सुविधाओं के साथ सामग्री के आगमन-सह-होल्डिंग-सह-प्रारंभिक निरीक्षण क्षेत्र से उत्पादन का अप्रत्यक्ष प्रवाह हो। एक संकेत प्रवाह चार्ट संलग्नक -12 (क) और 12 (ख) में रखा गया है।</p>
14	पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र का अतिरिक्त विस्तार	<p>14.1 पैक हाउस मान्यता प्रमाण पत्र की वैधता समाप्त होने पर, यह स्वतः शून्य और व्यर्थ हो जाएगा।</p> <p>14.2 आवेदकों द्वारा प्रमाण-पत्र की वैधता तिथि समाप्त होने से दो महीने पहले उस समय</p>

		<p>लागू बागवानी पैक हाउस मान्यता योजना के अनुसार एपीडा में नया आवेदन किया जाए।</p> <p>14.3 आवेदन के साथ पिछले मूल पैक हाउस मान्यता प्रमाण पत्र एपीडा को अर्पित (सरेंडर) करना होगा।</p>
15	पैक हाउस मान्यता प्रक्रिया में शामिल विभिन्न एजेंसियों के उत्तरदायित्व	प्रक्रिया में शामिल विभिन्न एजेंसियों के उत्तरदायित्व निम्नानुसार होंगे:
15.1	कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एपीडा)	<p>15.1.1 इस दस्तावेज़ के बिंदु 4.2 के अनुसार अन्य एजेंसियों के साथ पैकहाउस निरीक्षण संचालन करने के लिए एपीडा उत्तरदायी होगा।</p> <p>15.1.2 एपीडा द्वारा अपनी बागवानी पैकहाउस मान्यता योजना के अंतर्गत सभी आवश्यकताओं के साथ पैक हाउस की अनुरूपता की संतुष्टि करने पर आवेदक को पैकहाउस प्रमाण-पत्र अनुदान किया जाएगा।</p> <p>15.1.3 एपीडा द्वारा समग्र प्रगति की निगरानी की जाएगी और सुनिश्चित किया जाएगा कि सभी मान्यता प्राप्त पैक हाउस एसओपी और दिशानिर्देशों का पालन करें।</p> <p>15.1.4 एपीडा द्वारा पैकहाउस के सत्यापन हेतु आवश्यक महसूस किए जाने पर अनुपालन का पता लगाने के लिए दोबारा दौरा किया जाएगा।</p> <p>15.1.5 एपीडा द्वारा पैकहाउस निरीक्षण समिति की अनुशंसा के आधार पर किसी भी डिफॉल्ट पैक हाउस के खिलाफ कार्रवाई की जाएगी।</p>
15.2	नेशनल पौध प्रोटेक्शन ऑर्गेनाइज़ेशन (एनपीपीओ)	<p>15.2.1 एनपीपीओ पैक हाउस निरीक्षण समिति में अपने प्रतिनिधियों को नामांकित करेगा और संयुक्त निरीक्षण करने में मदद करेगा।</p> <p>15.2.2 एनपीपीओ की जिम्मेदारियां संलग्नक-5 में एनपीपीओ के एसओपी के खंड 14.2 के अंतर्गत संलग्न हैं।</p> <p>15.2.3 एनपीपीओ यह सुनिश्चित करेगा कि पीएससी जारी करने वाले अधिकारी यूरोपीय संघ</p>

		<p>के बाजार में ताजा उपज के निर्यात के संबंध में इसके द्वारा प्रसारित एसओपी के प्रावधानों का पालन करें। हालांकि, यूरोपीय संघ के लिए अंगूर के निर्यात के लिए, एनपीपीओ, ग्रेपनेट के अनुसार पीएससी ऑनलाइन जारी करना जारी रखेगा।</p> <p>15.2.4 यूरोपीय संघ या अन्य देशों से किसी भी अवरोधन की सूचना प्राप्त होने पर, एनपीपीओ एपीडा के साथ इस संबंध में की जाने वाली कार्रवाई के साथ विवरण साझा करेगा।</p> <p>15.2.5 एपीडा द्वारा एनपीपीओ के साथ मिलकर किसी भी डिफॉल्ट पैक हाउस / निर्यातक के खिलाफ संयुक्त कार्रवाई की जाएगी।</p> <p>15.2.6 एनपीपीओ यह सुनिश्चित करेगा कि प्रत्येक एपीडा मान्यता प्राप्त पैक हाउस में यूरोपीय संघ के गंतव्यों के लिए निरीक्षण और प्रमाणीकरण प्रक्रिया को पूरा करने के लिए एक संगरोध निरीक्षक की प्रतिनियुक्ति की गई है।</p> <p>15.2.7 एनपीपीओ निरीक्षक यह सुनिश्चित करेंगे कि यूरोपीय संघ के गंतव्यों के लिए पैक हाउस में ही फाइटो-सैनिटरी प्रमाण-पत्र भी जारी किया जाए</p>
15.3	विपणन और निरीक्षण निदेशालय (डीएमआई / एगमार्क)	<p>15.3.1 एगमार्क द्वारा पैक हाउस निरीक्षण समिति पर एक प्रतिनिधि को नामांकित किया जाएगा जो संयुक्त निरीक्षण करने में मदद करेगा।</p> <p>15.3.2 एगमार्क जहां और जब भी आवश्यक हो, एगमार्क ग्रेडिंग (सीएजी) प्रमाण पत्र जारी करने के लिए उत्तरदायी होगा।</p>
15.4	बागवानी / कृषि / पुष्पकृषि राज्य विभाग	15.4.1 बागवानी/कृषि/पुष्पकृषि विभाग विशिष्ट पहचान कोड संख्या के साथ किसानों को पंजीकृत करने के लिए उत्तरदायी होंगे।

		15.4.2 बागवानी/कृषि/पुष्पकृषि विभाग, एपीडा और मान्यता-प्राप्त पैक हाउसों को यह विवरण उपलब्ध करेंगे।
15.5	पैक हाउस/ निर्यातक	<p>15.5.1 इस दस्तावेज की आवश्यकताओं के अनुरूप निर्यात के लिए पैक हाउस / निर्यातक पैक हाउस के संचालन के लिए पूरी तरह से जिम्मेदार होंगे।</p> <p>15.5.2 पैकहाउस/ निर्यातक द्वारा एपीडा/एनपीओपी को किसी भी स्थान के सहित किसी भी निर्यातक से शिपमेंट के अवरोधन / अस्वीकृति / निरोध के बारे में प्राप्त सूचना के बारे में सूचित किया जाए।</p> <p>15.5.3 पैक हाउस /निर्यातक अपने एसओपी और समय-समय पर एपीडा/एनपीपीओ द्वारा जारी दिशा-निर्देशों/निर्देशों को पालन करने के लिए उत्तरदायी होंगे।</p> <p>15.5.4 पैक हाउस / निर्यातक श्रमिकों की उपस्थिति, स्वच्छता, उपकरण अंशांकन, चिकित्सा रिकॉर्ड, आगामी और बाहिर्गामी उत्पादन रिकॉर्ड, अस्वीकृति रिकॉर्ड, फाइटो-सैनिटरी प्रमाण पत्र के विवरण के साथ निर्यात रिकॉर्ड आदि के उचित रिकॉर्ड बनाए रखने के लिए उत्तरदायी होंगे।</p> <p>15.5.5 सभी पैक हाउस यह सुनिश्चित करेंगे कि एपीडा / एनपीपीओ के किसी भी पत्राचार विशेष रूप से किसी भी देश से प्राप्त किसी भी अवरोधन / तीव्र अलर्ट आदि से संबंधित का तुरंत जवाब दिया जाए।</p> <p>15.5.6 पैक हाउस / निर्यातक यह सुनिश्चित करें कि वे अपने आयातकों के साथ नियमित और निरंतर संपर्क बनाए हैं ताकि आयात करने वाले देशों में आने पर उनकी कन्साइटमेंट्स के प्रारब्ध के बारे में त्वरित जानकारी प्राप्त कर सकें।</p>

		15.5.7 सब्जियों या फलों के समुद्री शिपमेंट की स्थिति में संगरोध निरीक्षण की गई कंसांन्मेंट को कोल्ड स्टोर (किसी भी गैर संगरोध सामग्री के साथ मिले के बिना) में रखने की अनुमति दी जाएगी, जब तक कि समुद्र के लदान के लिए कंटेनर लोड को समेकित नहीं किया जाता है।
--	--	--

(उपेंद्र कुमार वत्स)

अध्यक्ष

व्याख्यात्मक नोट: **निर्यातकों / सेवा प्रदाताओं की सुविधा के लिए प्रदूषण नियंत्रण निकासी के लिए प्रस्तुत किए जाने वाले उपक्रम / घोषणा प्रस्तुत करने हेतु बागवानी उपज पैक हाउस के लिए मान्यता प्रमाण पत्र प्रदान करने की प्रक्रिया के खंड 3 उप खंड 3.5 को सरलीकृत किया गया है। यह अधिक स्पष्टता लाने के लिए किया गया है। [यहां क्लिक करें](#)

स्थान: नई दिल्ली

तिथि: 23.06.2021

(बागवानी उत्पाद पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र के अनुदान हेतु प्रक्रिया को परिच्छेद 3 और सह-परिच्छेद 3.5 देखें)

उपक्रम-सह-घोषणा

मैं / हम मैसर्स _____ यह सूचित करना चाहते हैं कि हमने सॉर्टिंग, ग्रेडिंग, प्रोसेसिंग और पैकेजिंग के लिए नए बागवानी उत्पादों की गतिविधियों को शुरू करने के लिए अपने पैक हाउस की मान्यता के लिए आवेदन प्रस्तुत किया है। हम यह घोषित करते हैं कि यह पैक हाउस किसी भी खतरनाक अपशिष्ट जैसे विषैले प्रदूषण का उत्सर्जन नहीं करता है जो पर्यावरण प्रदूषण को प्रभावित कर सके।

2. मैं इसके द्वारा घोषणा करता हूँ कि प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड (पी.सी.बी) के दिशानिर्देशों, नियमों / विनियमन के अनुसार, बागवानी उत्पादों के लिए पैक हाउस की स्थापना के लिए राज्य सरकार या केंद्र शासित प्रदेश या बोर्ड / समिति से मंजूरी लेने की कोई आवश्यकता नहीं है।

अथवा

मैं इस बात की घोषणा करता हूँ कि प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड (पीसीबी) से मंजूरी लेने की आवश्यकता है। निकासी की एक प्रति संलग्न है (जो अंश प्रासंगिक नहीं है उसे अनदेखा किया जा सकता है / हटाया जा सकता है)

3. मैं/हम सहमत हैं कि अगर मैं/हम बागवानी उत्पादों के प्रसंस्करण से संबंधित प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा जारी किए गए नियमों, विनियमन और प्रक्रिया का पालन करने में विफल रहते हैं तो एपीडा किसी भी समय पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र को अस्वीकार या रद्द कर सकता है।

तिथि:

आवेदक का हस्ताक्षर

स्थान:

(निर्यातक/पैक हाउस मैनेजर का नाम)

(कंपनी की सील)

फॉर्म 1

बागवानी उत्पाद पैकहाउस की मान्यता हेतु आवेदन फॉर्म
(आवेदक द्वारा भरा जाए)

1.	आवेदक (मालिक) के नाम और पते के साथ पूरा संपर्क विवरण	नाम पता एसटीडी कोड के साथ फोन नं.: एसटीडी कोड के साथ फैक्स: ई-मेल आई.डी: मोबाइल:
2.	एपीडा पंजीकरण सह सदस्यता संख्या	आरसीएमसी सं : निर्गमन तिथि : शैली : व्यापारी / निर्माता: मान्यता तिथि :
3.	पैक हाउस मैनेजर का नाम और उसके संपर्क विवरण के साथ पैक हाउस का पता (कृपया ध्यान दें कि इस पते को पत्राचार पते के रूप में माना जाएगा)	पता: पैकहाउस मैनेजर: टेलीफोन/मोबाइल नं:
4.	लाइसेंस नं. और तिथि (स्व-सत्यापित प्रति को संलग्न करें)	लाइसेंस नं. के लिए जारी किया गया है के द्वारा जारी किया गया है निर्गमन तिथि मान्यता तिथि
5.	पिछला एपीडा पैक हाउस मान्यता प्रमाण-पत्र विवरण, यदि कोई हो (इस आवेदन के साथ पिछले प्रमाण पत्र को अभ्यर्पण करें)	प्रमाण-पत्र सं.: निर्गमन तिथि: मान्यता तिथि: उत्पाद:
6.	यदि पैक हाउस पट्टे पर है, तो पट्टा समझौता की वैधता (कृपया स्व-	पट्टा प्रमाण पर हस्ताक्षर करने की तिथि: मान्यता तिथि:

	प्रमाणित प्रति संलग्न करें)	कुल पट्टा अवधि: वर्ष पट्टेदार का नाम: पट्टेदार का संपर्क विवरण:
7.	जिन उत्पादों के लिए मान्यता मांगी जा रही है	
8.	शुल्क के भुगतान की दिशा में बैंक ड्राफ्ट का विवरण	डीडी संख्या: निर्गमन तिथि: के नाम आहरित (बैंक) राशि (रु. में)
9.	संलग्नकों का विवरण (पुष्टि के लिए बॉक्स पर टिक करें)	<p>1. संचालन लाइसेंस की प्रति (बिंदु 3.1) <input type="checkbox"/></p> <p>2. लेआउट रेखाचित्र की प्रति (बिंदु 3.2) <input type="checkbox"/></p> <p>3. उपकरण / मशीनरी / रेफर वाहनों आदि की सूची (बिंदु 3.3) <input type="checkbox"/></p> <p>4. पट्टा प्रमाण/ साझेदारी प्रमाण/ समझौता ज्ञापन आदि की प्रति (बिंदु 3.4) <input type="checkbox"/></p> <p>5. प्रदूषण नियंत्रण प्रमाण-पत्र की प्रति (बिंदु 3.5) <input type="checkbox"/></p> <p>6. गुणवत्ता/रख-रखाव / एचएसीसीपी/ आईएसओ/ बीआरसी/ जीएपी/ आंतरिक गुणवत्ता दिशा-निर्देश/ पैकहाउस एसओपी की प्रति (बिंदु 3.6/3.7/3.10/3.11) <input type="checkbox"/></p> <p>7. वर्तमान जल विश्लेषण की रिपोर्ट की प्रति (बिंदु 3.8) <input type="checkbox"/></p> <p>8. पैकहाउस प्रबंधक का बायोडाटा (बिंदु 3.9) <input type="checkbox"/></p> <p>9. किसानों की सूची, उनका संपर्क विवरण और उनके साथ हस्ताक्षरित कुछ प्रतिनिधि अनुबंधों की प्रतियां (जीएपी के लिए) (बिंदु 3.10) <input type="checkbox"/></p> <p>10. श्रमिकों की नवीनतम चिकित्सा परीक्षण रिपोर्ट / स्वास्थ्य रिकॉर्ड / पैथलैब्स रिपोर्ट की प्रतियां (बिंदु 3.12) <input type="checkbox"/></p> <p>11. प्रशिक्षण रिकॉर्ड की प्रतियां (बिंदु 3.13) <input type="checkbox"/></p> <p>12. ट्रेसिबिलिटी/ट्रैकबैक रिकॉर्ड विवरण (बिंदु 3.14) <input type="checkbox"/></p> <p>13. संगरोध कक्ष/ प्रयोगशाला का पुष्टीकरण (बिंदु 3.15/3.16) <input type="checkbox"/></p> <p>14. उपकरण क्षमताओं का विवरण (बिंदु 3.17) <input type="checkbox"/></p>

		15. उपकरण अंशांकन के रिकॉर्ड की प्रतियां (बिंदु 3.18)	<input type="checkbox"/>
		16. कीट / कृतक नियंत्रण के रिकॉर्ड की प्रतियां (बिंदु 3.19)	<input type="checkbox"/>

घोषणा

- (क) मैं/हम घोषणा करता हूँ/करते हैं कि मैं/हमारे उपरोक्त परिसर में ताजा बागवानी उत्पादन को संसाधित/ संग्रहीत करने के अधिकार और समय-समय पर जारी किए गए निर्देशों के अनुरूप आवश्यक किसी भी संरचनात्मक और / या अन्य संशोधनों को प्रभावित करने का अधिकार रखता हूँ/रखते हैं।
- (ख) मैं / हम घोषणा करते हैं कि मेरे / हमारे पैक हाउस को (..... से तक) अवधि के लिए श्री/श्रीमती को पट्टे पर दिया गया है।
- (ग) पैक हाउस की सुविधा। मैं/ हम यह समझता हूँ/ समझते हैं कि किसी भी चरण में गैर-अनुपालन पर योजना के खंड 6 के अनुसार मुझे/हमें जारी किए गए मान्यता प्रमाण-पत्र को रद्द कर दिया जाएगा।
- (घ) मैं/हम इस दस्तावेज में निर्धारित मानकों के अनुसार पैक हाउस को हमेशा बनाए रखने का उत्तरदायित्व लेता हूँ, समय-समय पर एपीडा द्वारा जारी किए गए किसी भी निर्देश का पालन करने और एपीडा द्वारा बोले जाने पर पैकहाउस का निरीक्षण करवाने का उत्तरदायित्व लेता हूँ।
- (ङ) मैं/हम, घोषित करता हूँ/करते हैं कि मेरे/हमारे ज्ञान और विश्वास के अनुसार, उपरोक्त जानकारी पूर्ण और सही है और किसी भी तथ्य को छुपाया नहीं गया है। मैं / हम इस संबंध में निर्धारित शर्तों का पालन करने के लिए भी सहमत हैं।

स्थान:

हस्ताक्षर -----

तिथि:

नाम -----

पद -----

सील/स्टैम्प -----

पैकहाउस अवसंरचना आंकड़े
(आवेदकों के लिए)

क. पैकहाउस सामान्य जानकारी

क्र.सं.	विषय	विवरण
1	आवेदक का नाम और पता	
2	अधिग्रहण / स्थापना की तिथि	1. सुविधा की स्थापना: 2. सुविधा शुरू करने की तारीख: 3. पट्टे पर अधिग्रहण की तिथि, यदि लागू हो
3	यदि पट्टे पर दिया गया है तो पट्टे का विवरण और पट्टा प्रमाण की प्रति	पट्टा प्रमाण की तिथि मान्यता तिथि पट्टा दिया गया है नाम पता टेलीफोन नंबर मोबाइल नं.
4	संचालन के लिए स्कोप लागू किया जा रहा है - यदि संभव हो तो कृपया उत्पाद श्रेणी निर्दिष्ट करें,	आम अनार अंगूर अन्य फल भिंडी करेला सब्जियां फल एवं सब्जियां (दोनों)
5	निर्यात के लिए अभिष्ट बाजार	यूरोपीय संघ मध्य पूर्व दक्षिण - पूर्व एशिया अफ्रीका ओशिनिया लैटिन अमेरिका

		सार्क रूस / सीआईएस कैरेबियन अन्य
--	--	---

ख. पैकहाउस बाह्य जानकारी

1.	पहुंच - कृपया निर्दिष्ट करें कि मुख्य सड़क, साइड लेन, कुचा रोड, खेतों के रस्ते आदि किस रास्ते से यहां पहुंचा जा सकता है	
2.	परिवेश	स्वच्छ/ अस्वच्छ
3.	क्या पैकहाउस घिनौने उद्योग जैसे मछली कैनिंग, चर्मशोधनशाला रासायनिक संयंत्रों, बहिःस्त्रावी उर्वरक संयंत्र आदि के निकट है कृपया विवरण दें।	
4.	अपशिष्ट पदार्थ के निपटान की व्यवस्था। आदर्श रूप से एक निपटान गड्ढा और / या कम्पोस्ट पिट पैक हाउस की सीमा के भीतर हो और पर्यवेक्षण के लिए दिखाई दे	
5.	चौहद्दी वाली दीवार /बाड़ा। कृपया दीवार / बाड़ा लगाने का प्रकार और प्रकृति निर्दिष्ट करें	
6.	क्या बाहरी दीवारें सही ढंग से समतल हैं और सूराखों, दरारें, छेद, नमी, मकड़ी के जालों आदि से मुक्त हैं।	

ग. पैकहाउस आंतरिक जानकारी

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	क्या प्रवेश निषिद्ध है और क्या सभी प्रवेश-निकास बिंदुओं पर ऐयर करटेंस (बाहरी ओर)/ फ्लाइ प्रूफिंग और ऑटो क्लोजिंग उपलब्ध की गई है	
2.	जलनिकासी की स्थिति, यदि खुली हो अथवा स्थायी रूप से जमीन के अंदर बनी हो।	
3.	क्या कर्मियों के लिए प्रक्षालन कक्ष और चेंजिंग रूम उपलब्ध किया गया है। यदि हां तो कर्मियों (लिंगवार) के लिए शौचगृह की संख्या और जल, साबुन, तौलिया आदि की व्यवस्था का विवरण दें।	पुरुषों के लिए शौचगृह: हां/नहीं संख्या महिलाओं के लिए शौचगृह: हां/नहीं संख्या पुरुषों के लिए चेंजिंग रूम संख्या महिलाओं के लिए चेंजिंग रूम संख्या
4.	क्या शौचगृह के दरवाजे पैकहाउस प्रसंस्करण क्षेत्र के बाहर की ओर खुलते हैं या नहीं? यदि नहीं तो इसका सुधार करें	
5.	क्या चेंजिंग रूम में जूतों और कीटाणुनाशक की व्यवस्था है? कृपया आंकड़ों में निर्दिष्ट करें	
6.	प्रवेश बिंदुओं पर साबुन डिस्पेंसर और हाथ / घुटने / पैर संचालित नल की उपलब्धता	
7.	कर्मियों के प्रवेश स्थल से फुट डिप सिस्टम की उपलब्धता	
8.	क्या पैक हाउस में आने वाली सामग्री होल्डिंग / प्रारंभिक निरीक्षण क्षेत्र से डॉकिंग / लोडिंग क्षेत्र तक की प्रक्रिया का अप्रत्यक्ष	

	प्रवाह होता है	
9.	क्या मुख्य प्रसंस्करण हॉल से आने वाली सामग्री को होल्डिंग / प्रारंभिक निरीक्षण क्षेत्र से अलग रखा गया है?	
10.	कीट, पतंग, कृतक नियंत्रण के उपाय (इन-हाउस या आउटसोर्स में)	
11.	क्या फर्श, दीवारों और छत को अच्छी तरह से अभेद्य सामग्री के साथ प्लास्टर किया गया है?	
12.	फर्श का प्रकार (सीमेंटेड, टाइलों, संगमरमर, एपॉक्सी लेपित आदि)	
13.	पैक हाउस में फर्श का स्तर / ढलान उचित हो जिससे पानी बाहर निकल सके	
14.	फर्श की स्थिति, क्या फर्श पर कोई भी गड्ढा / दरार है	
15.	क्या कार्य क्षेत्र में पर्याप्त सुरक्षा (शैटर प्रूफ आदि) की व्यवस्था की गई है	
16.	क्या परिसर मकड़ी के जालों और मकड़ियों से मुक्त है	
17.	यदि परिसर में एयर कूल्ड / वातानुकूलित नहीं है, क्या शटर के लिए उचित फिटिंग के साथ पर्याप्त एक्ज़ास्ट प्रदान किया गया है	
18.	क्या फ्लाई कैचर्स / क्यू ल्यूर ट्रैप्स / येलो फ्लाई ट्रैप्स (फ्रूट मक्खियों के लिए), व्हाइट फ्लाई ट्रैप्स (सफेद मक्खियों के लिए) और ब्लू फ्लाई ट्रैप्स (थ्रिप्स के लिए) पैकहाउसों में स्थापित किए गए हैं? उनके स्थान और संख्याओं का विवरण दें	
19.	क्या परिसर में "थूकना मना है/	

	धूम्रपान वर्जित है, खाद्य-पदार्थ निषिद्ध हैं” इंगित करने वाले पर्याप्त साइनबोर्ड प्रदर्शित हैं?	
20.	कच्चे माल की उतराई और भंडारण क्षमता।	
21.	वजन क्षमता (साक्ष्य प्रदान करें)	
22.	डिस्पैपिंग क्षमता / बैच - केवल आम के लिए	
23.	यंत्रिकृत / मैनुअल छँटाई / ग्रेडिंग क्षमता	
24.	प्रत्येक सुविधा की क्षमता / बैच के साथ मशीनीकृत / मैनुअल हॉट वाटर डिप ट्रीटमेंट बाथ, यदि कोई हो (कृपया साक्ष्य प्रदान करें)	
25.	डॉकिंग क्षमता (लोडिंग और अनलोडिंग)	

घ. मेट्रिक टन में प्रति बैच पूर्व-शीतलन क्षमता

क्र.सं.	विवरण	तथ्य एवं आंकड़े
1.	कक्षों की संख्या	
2.	क्षमता / बैच के साथ प्रत्येक कक्ष की क्षमता	कक्ष 1 मीट्रिक टन/बैच कक्ष 2 मीट्रिक टन/बैच कक्ष 3 मीट्रिक टन/बैच कक्ष 4 मीट्रिक टन/बैच
3.	एयर हैंडलर, ह्यूमिडिफायर निर्मिति	
4.	इन्सुलेशन का प्रकार	वॉल माउंटेड पफ / पैनल / अन्य
5.	पूर्व-शीतलन कक्ष के अंदर फर्श, दीवारों, इन्सुलेशन, छत आदि की स्थिति	
6.	पूर्व शीतलन कक्षों के अंदर आपातकालीन स्थिति में अलार्म सिस्टम	
7.	पूर्व-शीतलन कक्षों में तापमान / आर्द्रता के लिए प्रदर्शित करने	

	योग्य रिकॉर्डर	
8.	प्री-क्लिंग चेंबर्स में शैटरप्रूफ लाइटिंग की व्यवस्था	
9.	पूर्व-शीतलन कक्षों की स्वच्छ स्थिति	
10.	उपयोग की गई प्रशीतन प्रौद्योगिकी (रेफ्रीजरेशन टेक्नोलॉजी) / प्रणाली और प्रशीतक (रेफ्रीजरेंट)	

ड. मीट्रिक टन में कोल्ड स्टोरेज क्षमता

क्र.सं.	विवरण	तथ्य एवं आंकड़े
1.	कक्षों की संख्या	
2.	प्रत्येक कक्ष की क्षमता	कक्ष 1 मीट्रिक टन कक्ष 2 मीट्रिक टन कक्ष 3 मीट्रिक टन कक्ष 4 मीट्रिक टन
3.	कोल्ड स्टोरेज का प्रकार	
4.	इन्सुलेशन का प्रकार	
5.	ताज़ी हवा उपलब्ध करने की सुविधा, यदि हो	
6.	लोडेड पैलेट्स के आवागमन की सुविधा (पैलेट के आकार सहित)	
7.	कोल्ड स्टोरेज कक्षों के अंदर फर्श, दीवारों, इन्सुलेशन, छत आदि की स्थिति	
8.	कोल्ड स्टोरेज में आपातकालीन स्थिति में अलार्म सिस्टम	
9.	कोल्ड स्टोरेज में प्रदर्शन योग्य तापमान और आर्द्रता रिकॉर्डर	
10.	कोल्ड स्टोरेज में शैटरप्रूफ लाइटिंग की व्यवस्था	
11.	कोल्ड स्टोरेज कक्षों की स्वच्छ स्थिति	

12.	उपयोग की गई प्रशीतन प्रौद्योगिकी (रेफ्रीजरेशन टेक्नोलॉजी) / प्रणाली और प्रशीतक (रेफ्रीजरेंट)	
-----	--	--

च. प्रयोगशाला सुविधा

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	क्या प्रयोगशाला मौजूद है?	
2.	इन-हाउस प्रयोगशाला उपकरणों की सूची	
3.	प्रयोगशाला के प्रभारी का नाम और योग्यता	
4.	एयर कंडीशनिंग / वेंटिलेशन	
5.	प्रयोगशाला कार्यप्रणाली शीट्स और परीक्षण के परिणाम का रिकॉर्ड	
6.	क्या यूरोपीय संघ फलों और सब्जियों के निर्यात के लिए संगरोध प्रयोगशाला स्थापित है?	

छ. संगरोध सुविधा

क्र.सं.	विषय	विवरण
1.	क्या पृथक संगरोध क्षेत्र उपलब्ध है?	
2.	संगरोध क्षेत्र का आकार	
3.	क्या एनपीपीओ के एसओपी के अनुसार उपकरण स्थापित किए गए हैं (संलग्नक- 5)।	

ज. परिवहन क्षमता:

क्र.सं.	विषय	विवरण
1.	प्रशीतित (रेफ्रीजरेटिड) वैन (संख्या और क्षमता)	

2.	इन्सुलेटेड वैन (संख्या और क्षमता)	
3.	सामान्य वैन (संख्या और क्षमता)	

1. उपयोगिताएँ:

जलापूर्ति

1.	क्या पेय जल की उपलब्ध है?	
2.	जलापूर्ति का स्रोत - कृपया निर्दिष्ट करें	
3.	जल का pH	
4.	क्या जलापूर्ति की मात्रा पर्याप्त है?	
5.	ओवर-हेड स्टोरेज टैंक की क्षमता और स्थिति	
6.	जल परीक्षण की आवृत्ति (अंतिम परीक्षण रिपोर्ट संलग्न करें)	

बिजली की आपूर्ति

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	राज्य / निजी प्रवाहित बिजली स्रोत से स्वीकृत / आवंटित भार	स्वीकृत भार: स्रोत
2.	कैप्टिव पावर जनरेशन क्षमता	डीजी सेट की संख्या प्रत्येक डीजी सेट की क्षमता

झ. उपकरण रखरखाव / अंशांकन

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	पैक हाउस उपकरण के वार्षिक रखरखाव / अंशांकन की व्यवस्था	
2.	प्री-क्लिंग, कोल्ड स्टोरेज, इंसुलेटेड / रेफ्रिजरेटेड के वार्षिक रखरखाव / अंशांकन की व्यवस्था	
3.	अन्य उपकरणों के वार्षिक रखरखाव / अंशांकन की व्यवस्था	

ज. सामान्य स्टोरेज

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	कवकनाशी, रसायन, कटाई के बाद जैविक नियंत्रण घटकों के लिए अलग भंडारण की व्यवस्था	
2.	पैकेजिंग सामग्री, पैलेटों के भंडारण की अलग व्यवस्था	
3.	अस्वीकृति और पके एवं सड़े हुए फलों की अलग भंडारण व्यवस्था	

ट. स्वच्छता सुविधाएं:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	उपयोग किए जाने वाले कीटाणुनाशकों के साथ पैक हाउस की सफाई सारणी	
2.	सफाई की आवृत्ति	
3.	ड्रेनेज सिस्टम की रखरखाव सारणी	
4.	स्वच्छता प्रणाली और तालिकाओं आदि जैसे प्रसंस्करण हॉल सुविधाओं की आवृत्ति	

ठ. कार्मिक स्वास्थ्य और स्वच्छता

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	क्या समय-समय पर फिटनेस के लिए कर्मचारियों की जांच की जाती है, यदि हां तो अवधि बताएं	
2.	क्या अर्हता प्राप्त एमबीबीएस डॉक्टर द्वारा चिकित्सा निरीक्षण किया जाता है	
3.	क्या कार्मियों के नाखून और बाल	

	ठीक से कटे हुए हैं (नेल पॉलिश का उपयोग निषिद्ध है)	
4.	क्या श्रमिकों को स्वच्छ वर्दी, टोपी, हाथ के दस्ताने (वैकल्पिक) उपलब्ध की गई है	
5.	क्या व्यक्तिगत स्वास्थ्य और स्वच्छता के संदर्भ में श्रमिकों और पर्यवेक्षकों को नियमित प्रशिक्षण दिया जा रहा है?	

ड. रिकॉर्ड रखरखाव

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	स्टाफ प्रशिक्षण सारणी	
2.	गुणवत्ता प्रणाली रिकॉर्ड, यदि कोई हो, जैसे, (इन-हाउस, एचएसीसीपी, आईएसओ आदि)	
3.	प्रत्येक व्यक्तिगत स्टाफ सदस्य के लिए मेडिकल रिकॉर्ड / हिस्ट्री शीट	
4.	निरीक्षण दौरों का रिकॉर्ड	
5.	उपकरणों के आवधिक रखरखाव का रिकॉर्ड	
6.	श्रमिकों की उपस्थिति का रिकॉर्ड	
7.	कच्चे माल के आगमन के रखरखाव का रिकॉर्ड	
8.	प्रसंस्करण सामग्री का रिकॉर्ड	
9.	अस्वीकृत सामग्री का रिकॉर्ड	
10.	कोल्ड स्टोरेज का रिकॉर्ड	
11.	रिकॉर्ड्स प्रेषित करें	
12.	पैक हाउस की सफाई के रिकॉर्ड	
13.	उपकरण / तापमान नियंत्रण उपकरण अंशांकन रिकॉर्ड	

ढ. कार्मिक सूचना:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	संगठन चार्ट - कृपया अधिकारियों को उनकी जिम्मेदारियों के प्रति जागरूक करने वाला एक संगठन चार्ट प्रदान करें	
2.	कर्मचारियों की श्रेणी सहित कुल श्रमशक्ति	
3.	लिंग-वार श्रमशक्ति का विवरण <ul style="list-style-type: none"> ➤ प्रबंधकीय ➤ पर्यवेक्षी ➤ तकनीकी ➤ कुशल ➤ अर्द्ध कुशल ➤ अकुशल 	पुरुष स्त्री
4.	पैक हाउस प्रबंधक की तकनीकी क्षमता (योग्यता / अनुभव) - पदधारी कम से कम स्नातक हो	
5.	गतिविधि वार तकनीकी स्टाँफ की क्षमता	गुणवत्ता प्रबंधक उत्पादन प्रभारी
6.	अर्द्ध कुशल कर्मी (क्षमता स्तर)	

ण. विशिष्ट उपचार सुविधाएं

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	क्या वर्तमान में चीन के द्वारा वांछित - सामान्य तौर पर आर्मों के लिए पैक हाउस प्रक्रिया हॉल क्षेत्र के अंतर्गत विनियमित तापमान पर गर्म पानी (हॉट वाटर डिप उपचार) उपलब्ध है, इंगित	प्रक्षालन का प्रकार और गठन प्रक्षालन का आकार सेंसर का विवरण

	करें (क्षमता के साथ)। यदि एक से अधिक प्रक्षालन उपलब्ध हैं तो दोनों का पृथक विवरण दें।	
2.	वाष्प उष्मा उपचार (वी.एच.टी सुविधा) - कृपया सामान्य तौर पर आम के लिए मेक, मॉडल, क्रय का वर्ष, उपकरणों की लागत, देश जहां से आयात किया गया आदि - का विवरण निर्दिष्ट करें (वर्तमान में जापान, ऑस्ट्रेलिया, न्यूजीलैंड, चिली आदि द्वारा वांछित)	
3.	निर्यात इकाई के स्वामित्व में विकिरण की सुविधा का विवरण - वर्तमान में केवल संयुक्त राज्य अमरीका में आम के निर्यात के लिए आवश्यक है	
4.	कोई अन्य उपचार सुविधा	

त. आमों के लिए प्रसंस्करण सुविधाएं:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	डिसैपिंग उपकरण <ul style="list-style-type: none"> • माध्यम/उपकरण की प्रवृत्ति • निर्माण/मॉडल संख्या • डिसैपिंग उपकरण की संख्या • मीट्रिक टन/बैच/उपकरण की क्षमता 	
2.	विशिष्ट उपचार (आयातक देश की आवश्यकता के अनुसार)	
3.	प्रसंस्करण माध्यम:	
3/1	कन्वेयर लाइन: <ul style="list-style-type: none"> • लंबाई (से.मी)/ क्षमता 	

	<p>(मीट्रिक टन</p> <ul style="list-style-type: none"> • निर्माण सामग्री • माध्यम का निर्माण • आयातित / स्वदेशी • यदि आयातित है तो देश का नाम बताएं 	
3/2	<p>फलों की सफाई के लिए ब्रश करने के उपकरण के साथ वाशिंग माध्यम का निर्माण, लंबाई और चौड़ाई की सामग्री), उपकरण, हॉट वाटर डिप उपकरण, सुखाने के उपकरण,</p>	
3/3	<p>सॉर्टिंग, ग्रेडिंग माध्यम: कृपया माध्यम पर उपकरण के निर्माण का वर्णन करें और क्या ग्रेडिंग सेंसर द्वारा संचालित या मैनुअल है</p>	
3/4	<p>पैकेजिंग:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ क्या पैकेजिंग लाइन पार्ट प्रोसेसिंग लाइन है या पृथक है ➤ क्या पैकेजिंग लकड़ी या प्लास्टिक अथवा सीएफबी बक्सों में की गई है ➤ पैलेटाइजेशन सुविधा उपलब्ध है या नहीं 	

थ. विकिरण प्रसंस्करण के साथ संयुक्त राज्य अमरीका में ताजा आम के निर्यात के लिए:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	संयुक्त राज्य अमरीका के लिए आम के प्रसंस्करण हेतु प्रस्तावित विकिरण सुविधा	

2.	क्या एपीडा द्वारा प्रदान किए गए मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) का पालन किया जाता है? यदि नहीं, तो कृपया एसओपी का पालन करें	
3.	क्या एपीडा और पैकिंग हाउस के बीच समझौता [संलग्नक - 13 (क) में संलग्न परिशिष्ट-1 के आधार पर) संलग्न है। इसे एपीडा द्वारा निर्दिष्ट समय सीमा के भीतर प्रदान किया जाए जिसे संयुक्त राज्य अमरीका के लिए आम निर्यात के मौसम से पहले इसकी वेबसाइट पर सूचना के माध्यम से होस्ट किया जाएगा।	
4.	क्या पैकिंग हाउस और बागों के बीच समझौते [संलग्नक - 13 (ख) परिशिष्ट-2 के आधार पर) संलग्न है। इसे एपीडा द्वारा निर्दिष्ट समय सीमा के भीतर प्रदान किया जाए जिसे संयुक्त राज्य अमरीका के लिए आम निर्यात के मौसम से पहले इसकी वेबसाइट पर सूचना के माध्यम से होस्ट किया जाएगा।	
5.	परिशिष्ट -4 <ul style="list-style-type: none"> • पूर्व हार्वेस्ट प्रसंस्करण सूचना शीट्स • हार्वेस्ट के बाद प्रसंस्करण सूचना शीट्स 	

द. वाष्प ताप उपचार (वीएचटी) के साथ जापान/ ऑस्ट्रेलिया/ न्यूजीलैण्ड/ चिली को ताज़े आम का निर्यात

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	आम के प्रसंस्करण के लिए	

	प्रस्तावित वीएचटी सुविधा का उपयोग किया जाए - कृपया निर्दिष्ट करें कि क्या उपयोग की जाने वाले सुविधा स्व सुविधा है या अन्य सुविधा है, सुविधा का पूरा पता और संपर्क विवरण	
2.	पैकहाउस के साथ पंजीकृत किसानों/बागों की सूची : एपीडा द्वारा अनुशंसित निर्धारित प्रारूप के आधार पर निर्यात सीजन शुरू होने से पहले उपलब्ध हो	
3.	जापान/ऑस्ट्रेलिया/न्यूजीलैण्ड/चिली को आम के निर्यात के लिए दिशानिर्देशों की उपलब्धता [एपीडा द्वारा अनुशंसित]	
4.	जापान से जापान के लिए आम के निर्यात के लिए आरएमपी की उपलब्धता [एपीडा द्वारा अनुशंसित] संलग्नक -	

ध. गर्म पानी उपचार के साथ चीन को ताज़े आम का निर्यात:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	<p>आम के कीटाणुशोधन के लिए गर्म पानी उपचार सुविधा:</p> <p>वर्तमान में चीन द्वारा वांछित - सामान्य तौर पर आमों के लिए -</p> <p>क्या पैकहाउस प्रसंकरण हॉल क्षेत्र के अंदर नियंत्रित तापमान पर गर्म पानी (हॉट वाटर डिप ट्रीटमेंट के लिए) उपलब्ध है (कृपया क्षमता भी निर्दिष्ट करें)। यदि एक से अधिक प्रक्षालन हैं तो दोनों का पृथक विवरण उपलब्ध करें।</p>	<p>प्रक्षालन का प्रकार और निर्माण</p> <p>प्रक्षालन का आकार</p> <p>सेंसर का विवरण</p>

2.	फल का उपचार करने के लिए गर्म पानी (48 डिग्री सेल्सियस) का तापमान स्तर	
3.	क्या पैकहाउस के साथ पंजीकृत किसानों/बागों की सूची जेनरेट की गई है? यदि हां, तो उसे संलग्न करें	
4.	चीन को आम के निर्यात हेतु दिशा-निर्देशों की उपलब्धता (..... लिंक पर उपलब्ध है)	

प्राधिकृत हस्ताक्षरी के हस्ताक्षर
हस्ताक्षरी का नाम:
प्राधिकृत हस्ताक्षरी का पद
मुहर और स्टैम्प

स्थान:

तिथि:

एपीडा अधिकारियों के संपर्क विवरण की सूची: क्षेत्रीय कार्यालय

नाम	पता	संपर्क विवरण
श्री आर. रविन्द्रा उप महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	मुम्बई कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण चौथी मंजिल, यूनिट नं.3 और 4, बैंकिंग कॉम्प्लैक्स बिल्डिंग नं. ॥, सैक्टर 19/ए, वाशी नवी मुम्बई-400705	फोन नं. +91-022-27840949/ 27845442/27840350 फैक्स: +91-022-27842273 ई-मेल: ravindra@apeda.gov.in
श्री प्रशांत वाघमारे सहायक महाप्रबंधक	नवी मुम्बई-400705	फोन नं. +91-022-27840949/ 27845442/27840350 फैक्स: +91-022-27842273 ई-मेल: ppwaghmare@apeda.gov.in
श्री एन.सी.लोहकारे सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	हैदराबाद कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण आठवी मंजिल, चंद्र विहार बिल्डिंग, एम.जे.रोड, हैदराबाद-500001	फोन नं. +91-040-24745940 फैक्स: +91-040-24745947 ई-मेल: nagpal@apeda.gov.in
श्री संदीप साहा लेखाकार (क्षेत्रीय प्रभारी)	कोलकाता कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण मयुख भवन, बिधान नगर, कोलकाता-700091	फोन नं. +91-033-23378363 फैक्स - +91-11-40669291 ई-मेल: sandeep@apeda.gov.in
श्री आर. रविन्द्रा उप महाप्रबंधक	बैंगलुरु कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण पहली मंजिल बीजा भवन	फोन नं. +080-23419272, 080 - 29731200, 080 - 29731206 फैक्स - +91-080-23364560 ई-मेल: ravindra@apeda.gov.in
श्री एन.सी.लोहकारे सहायक महाप्रबंधक	बेलरी रोड, हेब्बल बैंगलुरु - 560024	फोन नं. +080-23419272, 080 - 29731200, 080 - 29731206 फैक्स - +91-080-23364560 ई-मेल: nagpal@apeda.gov.in
श्रीमती सुनीता राय सहायक महाप्रबंधक	गुवाहाटी कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात	फोन नं: +91-0361-2221485 फैक्स- +91- 0361-2599010

(क्षेत्रीय प्रभारी)	विकास प्राधिकरण वेस्ट एंड ब्लॉक बिल्डिंग, चौथी मंजिल, बेल्टोला-बासिस्था रोड, दिसपुर, गुवाहाटी, पिन- 781006, असम	ई-मेल - sunita@apeda.gov.in
श्री मान प्रकाश विजय सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	अहमदाबाद कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण	फोन नं. - +91-11-26516791 ई-मेल - mpvijay@apeda.gov.in
डॉ. सी.बी. सिंह सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	पी.ओ. वाराणसी कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण परियोजना कार्यालय एपीडा, हॉर्टिकल्चर कंपाउंड, कलेक्टोरेट के पास, सर्किट हाउस कचहरी के सामने, वाराणसी, 221002	फोन नं. - +91-8334905777 ई-मेल - pvvaranasi@apeda.gov.in ; cbsingh@apeda.gov.in
श्रीमती रेखा मेहता सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	चंडीगढ़ कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण	फोन नं. - +91-11-26534175 ई-मेल - rekha@apeda.gov.in
श्री प्रशांत वाघमारे सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	प्रसार कार्यालय (ई.ओ) भोपाल कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण	फोन नं. - +91-022-27840949/ 27845442/ 27840350 फैक्स - +91-022-27842273 ई-मेल - ppwaghmare@apeda.gov.in
श्रीमती थंगम रामचंद्रन सहायक महाप्रबंधक (क्षेत्रीय प्रभारी)	चेन्नई/कोच्चि कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण	फोन नं. - +044-29500247 ई-मेल - thangam@apeda.gov.in
श्रीमती शोभना कुमार क्षेत्र अधिकारी	दूसरी मंजिल, तमिलनाडु स्टेट मार्केटिंग बोर्ड बिल्डिंग; सीआईपीईटी, थीरु वी का इंडस्ट्रियल एस्टेट, गिंडी, चेन्नई - 600032	ई-मेल - shobana@apeda.gov.in

बागवानी पैकहाउस मान्यता हेतु प्राप्त
आवेदनों के मूल्यांकन के लिए जांच सूची
(एपीडा अधिकारियों द्वारा आवेदनों की संवीक्षा)

क्र.सं.	जांच बिंदु	स्थिति	
1.	क्या आवेदन में 2014-2015 के लिए योजना के अनुसार फॉर्म 1 में उपलब्ध है	हां	नहीं
2.	क्या फॉर्म 2 - अवसंरचनात्मक ढांचा यथोचित विवरणों के साथ यथोचित प्रारूप में संलग्न है	हां	नहीं
3.	क्या 10,000/- रुपए का डीडी संलग्न है	हां	नहीं
4.	क्या साक्ष्य के साथ मालिक/भागीदार/निदेशकों/ ट्रस्टी का नाम और पता संलग्न है	हां	नहीं
5.	क्या डीआईसी/ग्राम पंचायत/स्थानीय प्राधिकरण से निर्माण लाइसेंस की प्रति संलग्न है	हां	नहीं
6.	क्या पट्टा प्रमाण की प्रति संलग्न है (यदि लागू हो)	हां	नहीं
7.	क्या परिसर का लेआउट रेखाचित्र संलग्न है	हां	नहीं
8.	क्या पैकहाउस प्रबंधक और अन्य कुशल कर्मियों का बायोडाटा संलग्न है	हां	नहीं
9.	क्या प्रदूषण नियंत्रण भुगतान की प्रति संलग्न है (यदि लागू हो)	हां	नहीं
10.	क्या उपकरण और मशीनरी/रीफर/इन्सुलेटिड वैन्स की सूची संलग्न है	हां	नहीं

11.	क्या गुणवत्ता नियमावली या पालन किए जाने वाले एसओपी की प्रति संलग्न है	हां	नहीं
12.	क्या एचएसीसीपी/आईएसओ नियमावली की प्रति संलग्न है	हां	नहीं
13.	क्या पिछले वर्ष की जल विश्लेषण रिपोर्ट संलग्न है	हां	नहीं
14.	क्या किसानों की सूची के साथ समझौते/जीएपी प्रमाण-पत्र/एसओपी की प्रति संलग्न है (जांच करें कि क्या किसानों की सूची की घोषणा संलग्न है जिसे बाद में प्रस्तुत किया जाएगा)	हां	नहीं
15.	क्या ट्रेस बैक / प्रोडक्ट रिकॉल प्रक्रिया का साक्ष्य संलग्न है	हां	नहीं
16.	क्या कर्मियों का स्वास्थ्य रिकॉर्ड संलग्न है	हां	नहीं
17.	क्या प्रशिक्षण रिकॉर्ड संलग्न है	हां	नहीं
18.	क्या आवेदन को प्राधिकृत हस्ताक्षरी द्वारा विधिवत रूप से हस्ताक्षरित और मुहर लगाया गया है	हां	नहीं
19.	क्या पूर्व मान्यता प्रमाण-पत्र की मूल प्रति संलग्न है	हां	नहीं

पैकहाउस के लिए आवश्यक उपकरणों की निर्देशात्मक सूची
(फील्ड स्तर और प्रयोगशाला स्तर पर उपयोग के लिए)

क्र.सं.	मापदण्ड	आवश्यक उपकरण	उपलब्धता	
			हां	नहीं
1.	हार्वेस्ट	हार्वेस्टिंग उपकरण		
2.	वजन	वजन पैमाने (इलेक्ट्रॉनिक / मैनुअल)		
3.	कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (टीएसएस)	रेफ्रेक्टोमीटर		
4.	फल का तापमान	तापमान जांच		
5.	फल का आकार	वर्नियर नली का व्यास		
6.	फलों का पल्प दबाव	पेनेट्रिमीटर		
7.	फलों का रंग	विभेदक रंग चार्ट		
8.	pH	pH मीटर		
9.	अग्निशमन	गैस / रसायनयुक्त हाइड्रेंट / होसेस		
10.	पैकेजिंग	एचडीपीई क्रेट्स, बाल्टियां और कूड़ादान, सीएफबी बक्से, पोलिथीन पाउच, कुशनिंग सामग्री, बबल शीट, बबल नेट, पॉलीथीन स्लीव्स		
11.	फल धोने वाले घटक	सोडियम हाइपोक्लोराइट / ट्राइटन /		
12.	सामग्री हैंडलिंग	हाइड्रोलिक पैलेट ट्रक, स्ट्रैपिंग मशीन, लेबलिंग / नंबरिंग मशीन, पैलेट,		
13.	खाद्य सुरक्षा	फल को धोने वाला पानी/ गर्म पानी का pH न्यूट्रलाइजिंग घटक, खाद्य ग्रेड भोज्य मोम आदि।		
14.	विविध	<ul style="list-style-type: none"> ➤ स्टेनलेस स्टील कटर / ट्रिमर ➤ सल्फर स्ट्रिप्स ➤ पैलेट सिरे और मार्कर ➤ रिपेनिंग प्रक्रिया हर्डलर्स / शेल्फ-लाइफ ➤ एनहान्सिंग एजेंट ➤ मेटल डिटेक्टर ➤ दस्ताने, कैप्स, एप्रन, फेस मास्क, कर्मियों की वर्दी 		
15.	परिवहन	रीफर/इन्सुलेटिड वैन/ -----		

संलग्नक-4

क्र.सं.	किसान का नाम	संपर्क पता	निर्देशांक
1			फोन नं.: मोबाइल:
2			फोन नं.: मोबाइल:
3			फोन नं.: मोबाइल:
4			फोन नं.: मोबाइल:
5			फोन नं.: मोबाइल:
6			फोन नं.: मोबाइल:
7			फोन नं.: मोबाइल:
8			फोन नं.: मोबाइल:
9			फोन नं.: मोबाइल:
10			फोन नं.: मोबाइल:

**Standard Operating Procedure
for
Export Inspection & Phytosanitary
Certification of Vegetables & Fruits to
European Union countries**



Government of India Ministry of Agriculture
(Department of Agriculture & Cooperation)
Directorate of Plant Protection, Quarantine & Storage
N.H.IV., Faridabad-121001 Rev.1, August, 2014

Table of Contents

Section	Topic	Page No.
1	Document issue and revision	3
2	Manual distribution	3
3	Background	4
4	Purpose	4
5	Definitions & Terms	4
6	References	4
7	General Requirements	4
8	Procedure for approval of pack house for export of vegetables & fruits to European Union countries	5
9	Monitoring of approved pack house	5
10	Procedure to maintain Phytosanitary status of the inspected consignments before despatch	5
11	Requirements	6
11.1	Legal authority	6
11.2	Resources	6
11.2.1	Trained & qualified staff	6
11.2.2	General facility	7
12	Traceability	7
13	Inspection procedure & sampling methodology	7
13.1	Sampling methodology	7
13.2	Sample Unit	8
13.3	Simple random sampling	8
13.4	Selective or targeted sampling	9
13.5	Sample size	9
14	Responsibilities	11
14.1	Management Responsibilities	11
14.2	Responsibilities of PSC Issuing Authority and associated inspectors	11
14.3	Responsibilities of pack house for vegetable & fruit export to European Union countries	12
14.4	Responsibilities of exporter for vegetable & fruit export to European Union countries	14
14.5	Responsibilities of Perishable Cargo Centre (Air Cargo Complex) at exit point for vegetable & fruit export to European Union countries	15
15	Issuance of Phytosanitary Certificate (PSC)	15
16	Attachments to phytosanitary certificate	16
Annexure-I	List of items/equipments required with each Plant Quarantine unit of pack house	17
Annexure-II	List of Notified PSC issuing authorities	18-29
Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries		
July 2013; Rev.1 August, 2014		

1. Document issue and revision

This document issue and revision is controlled by the Directorate of Plant Protection, Quarantine & Storage [(DPPQS) (NPPO)], N.H.IV., Faridabad-121001 (Tel: 0129- 2413985; fax: 2412125; email: ppa@nic.in). As and when a section or a part of section of this document is revised, the revised SOP will be issued in its entirety together with a revision number and the issue date. The revised document will be issued to each of this document copy holders listed in Section 2 of this Document: Upon receipt of a revised SOP, this document copy holder should remove the old version marked as “obsolete” and replace it with revised document together with revision number. This document copy holders are responsible for ensuring that all sections of this manual are at the correct issue status prior to use.

2. Manual distribution

This document distribution and subsequent revisions distribution are controlled and issued by the DPPQS (NPPO). This manual is issued to all those authorized officers of Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), Approved Pack house and notified State/Central Government phytosanitary certification authorities. This document is issued on a controlled copy basis. The only copies of this document that are permitted are those held by the copy holders identified in the table below. This ensures that when changes to this SOP are made, all copy holders receive those changes.

This SOP is currently issued to the following copy holders:

Document Copy No	Copy Holder	Contact Address
1	Joint Secretary (Plant Protection)	Ministry of Agriculture, Krishi Bhavan, New Delhi
2	Plant Protection Advisor	Directorate of PPQ & S, N.H.-IV, Faridabad
3	Director (Plant Protection)	Ministry of Agriculture, Krishi Bhavan, New Delhi
4	Additional Plant Protection Adviser (Plant Quarantine)	Directorate of PPQ & S, N.H.-IV, Faridabad
5	Chairman (APEDA)	Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), 3 ,Sirifort Institutional Area, August Kranti Marg,(Opp Asiad Village), New Delhi 110016
6-165	All PSC Issuing Authorities	As per list (Annexure-II)
165.....	Pack houses approved for export of vegetables and fruits to EU	
Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries		
July 2013; Rev.1 August, 2014		

3. Background:

This document provides guidance and prescribes the standard operating procedures for a national system for export of vegetables & fruits from India to European Union countries.

4. Purpose:

The purpose of this document is to provide guidance for operation of a national system for establishment of requisite facilities including exclusive plant quarantine area for phytosanitary inspection at the point of export and/or approval of pack houses for processing of vegetables and fruits consignments meant for shipment from India to the European Union countries and subsequent inspection & certification by the authorized officials of the DPPQS (NPPO) to ensure effective phytosanitary certification for export of vegetables & fruit consignment to European Union countries.

5. Definitions & Terms:

All technical terms used in this document are as defined in *Glossary of Phytosanitary Terms, ISPM 5 (2006), FAO, Rome*

6. References:

SOP for Export Inspection & Phytosanitary Certification of plants/plant products and other regulated articles, D PPQS, Faridabad
Export Certification System, ISPM 7 (1997), FAO, Rome
Glossary of Phytosanitary Terms, ISPM 5 (2006), FAO, Rome.
Guidelines for Phytosanitary Certificates, ISPM 12 (2001), FAO, Rome.
Guidelines for Inspection, ISPM 23 (2005), FAO, Rome.
Methodology for Sampling of consignment, ISPM 31 (2009), FAO, Rome
International Plant Protection Convention, 1997, FAO, Rome.
The use of integrated measures in a systems approach for pest risk management, ISPM 14 (2002) FAO, Rome

7. General Requirements:

The vegetables & fruits from India can be exported to the European Union countries based on the phytosanitary inspection at the pack houses approved jointly by NPPO/APEDA where adequate facilities for inspection, examination etc are available and the produce is packed under the supervision of plant quarantine official.

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
July 2013; Rev.1 August, 2014	Page 5 of 29

Phytosanitary status of the inspected consignments will be secured by proper storage in demarcated quarantine area at the pack house, transported by clean & disinfested vehicles. Also, loading of the consignment at exit point will be ensured in clean and disinfested cargo

containers preventing cross contamination

8. Procedure for approval of pack house for export of vegetables & fruits to European Union countries:

The standards/ guidelines developed by APEDA for the recognition of pack houses for horticulture produce will be followed for approval of pack house for export of vegetables & fruits to European Union countries. Approved pack houses will procure fruits & vegetables for export to EU countries only from the farmers registered with the pack house/exporter.

9. Monitoring of approved pack house:

APEDA on behalf of NPPO will arrange joint inspection of the pack house once in a year for verification of continued compliance with the stipulated requirements.

The list of approved pack house for vegetables & fruits export to European Union countries will be provided to DG-SANCO by the NPPO. Modification if any, to the list shall be intimated to DG-SANCO, as and when required.

10. Procedure to maintain Phytosanitary status of the inspected consignments before despatch:

Consignment once inspected & packed will be stored in a separate designated quarantine area in the pack house to avoid cross contamination.

Plant Quarantine inspected consignment will be loaded in clean and pest free transportation vehicle. The exporter will ensure cleaning, washing and dis-infestation/ dis-infection of such vehicles before loading and transportation and maintain proper records for the same.

The consignment will be stuffed only in clean cargo container at Air cargo for export. The agency operating/ managing the perishable cargo centre will ensure cleaning and dis-infestation/ dis-infection of Cargo containers before stuffing of consignment.

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
--	--

July 2013; Rev.1 August, 2014

Page 6 of 29

1. Requirements:

Legal Authority:

The Export Inspection & Phytosanitary Certification Unit of PQ Division of DPPQS (NPPO) will have legal mandate and administrative authority on control and issuance of phytosanitary certificates issued by central/state government PSC issuing authorities notified by the Ministry of

Agriculture (Department of Agriculture & Cooperation) from time to time. The Export Inspection & Phytosanitary Certification Unit will bear the legal power for its actions and implement safeguards against conflicts of interest and fraudulent use/issue of certificates.

The Export Inspection & Phytosanitary Certification Unit will also have the statutory power to prevent the export of consignments, which do not meet the phytosanitary requirements of the European Union Countries. Appropriate action on receipt of communication of noncompliance to fulfil the international obligations under the IPPC and WTO-SPS Agreement will also be taken.

Resources:

Trained & Qualified Staff:

The National Export Certification system will have adequate skilled and trained manpower to efficiently handle the volume of consignments being processed for export inspection and phytosanitary certification. The Export Inspection & Phytosanitary Certification Unit of DPPQS (NPPO) will decide the number of technically trained/qualified manpower to be required at each place, and periodically review the requirements of human resources, refresher courses and also specialized trainings for the officials.

Present system of authorizing the PSC issuing authorities has been reviewed and it has been decided to have minimum qualification as graduate in agriculture/ science with five years' experience in plant protection and special in-house hands-on training on phytosanitary inspection and certification or post-graduate in agriculture/science with two years experience in plant protection and special in-house hands-on training on phytosanitary inspection and certification. A dedicated team of officials will perform pre- shipment inspection for export control in order to meet EU import requirements. From time to time, special in-house hands on training on phytosanitary inspection and certification will be imparted to the dedicated teams to ensure that they have adequate knowledge of the EU import requirements and are well trained in all aspects of export inspection and certification process, procedures and protocols including sampling of consignments, testing/ examination of samples as per updated SOP.

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
July 2013; Rev.1 August, 2014	Page 7 of 29

11.2.2. General Facilities:

The export inspection will be conducted at the approved pack house where adequate facilities are available for inspection, examination etc. Inspection will be carried out only by the officials from the dedicated team having necessary experience and training in line with ISPM-23 and ISPM-31.

12. Traceability:

The approved pack houses will be responsible to maintain the backward traceability information for the consignment. Further, the exporters will file the application for PSC

through the web based Plant Quarantine Information System (PQIS) where history of the case is retrievable. A unique registration number generated for each consignment and printed on the PSC will be source of document traceability for the consignment.

13 Inspection procedure & sampling methodology:

To avoid entry of heavily infested produce in to the processing area, officials from the dedicated team will ensure preliminary inspection of consignment on arrival in the pack house (holding area) and maintenance of such records. Samples will be drawn by authorised officials from packed consignment as prescribed under ISPM 31 where as the phytosanitary inspection will be conducted in line with ISPM 23. Each PSC issuing authority will ensure that the members of the dedicated team for inspection of vegetables and fruits for export to EU countries fulfil the following requirements;

- Technically qualified and competent, especially in pest detection.
- Knowledge of relevant ISPMs namely ISPM-7, ISPM-12, ISPM-23 and ISPM-31.
- Written guidelines (such as regulations, manuals etc.)
- Capability to work with objectivity and impartiality.
- Competence to inspect consignments for:
 - Compliance with specified export requirements for EU countries
 - Specified regulated pests
 - Organisms for which the phytosanitary risk has not yet been determined.

13.1 Sampling methodology

The sampling method will be simple random sampling & selective and/or targeted sampling as per ISPM 31

A consignment may consist of one or more lots. Where a consignment comprises of more than one lot, the inspection to determine compliance may have to consist of several separate visual examinations, and therefore the lots will have to be sampled

13.1 Sampling methodology

The sampling method will be simple random sampling & selective and/or targeted sampling as per ISPM 31

A consignment may consist of one or more lots. Where a consignment comprises of more than one lot, the inspection to determine compliance may have to consist of several separate visual examinations, and therefore the lots will have to be sampled

**Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification
of vegetables & fruits to European Union countries**

separately. In such cases, the samples relating to each lot should be segregated and identified in order that the appropriate lot can be clearly identified.

A lot to be sampled should be a number of units of a single commodity identifiable by its homogeneity in factors such as:

- origin
- grower
- packing facility
- species, variety
- exporter
- area of production

Sample Unit

Sampling involves the identification of the appropriate unit for sampling (for example, a fruit, stem, bunch, unit of weight, bag or carton). The determination of the sample unit is influenced by issues related to homogeneity in the distribution of pests through the commodity, whether the pests are sedentary or mobile, how the consignment is packaged, intended use, and operational considerations. For example, if determined solely on pest biology, the appropriate sample unit might be an individual plant or plant product in the case of a low-mobility pest, whereas in the case of mobile pests, a carton or other commodity container may be the preferred sample unit. However, when inspection is to detect more than one type of pest, other considerations (for example, practicality of using different sample units) may apply. Sample units should be consistently defined and independent from each other.

Simple random sampling

Simple random sampling results in all sample units having an equal probability of being selected from the lot or consignment. Simple random sampling involves drawing the sample units in accordance with a tool such as a random numbers table.

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
July 2013; Rev.1 August, 2014	Page 9 of 29

Selective or targeted sampling

Selective sampling involves deliberately selecting samples from parts of the lot most likely to be infested, or units that are obviously infested, in order to increase the chance of detecting a specific regulated pest. This method may rely on officials who are experienced with the commodity and familiar with the pest's biology. Use of this method may also be triggered through a pathway analysis identifying a specific section of the lot with a higher probability of being infested. This method is effective if the sole purpose of sampling is to increase the chance of finding a regulated pest(s). Separate samples of the commodity may be required to meet general confidence in detection of other regulated pests. The use of selective or targeted sampling may limit the opportunities to derive information about the overall pest status of the lot or consignment, because sampling is focused on where specific regulated pests are likely to be found not on the remainder of the lot or consignment.

Sample size

The sample size is the number of units selected from the lot or consignment that will be inspected or tested. Guidance on determining the sample size is given below:

The inspection will be carried out by an official/member of the dedicated team at the approved pack house facility depending upon specific phytosanitary requirements of the EU countries.

In case of assorted/multiple commodities in a single consignment, each commodity of the consignment will be considered a lot and the sampling regime as mentioned here under in the table will be applied for sampling & inspection. Entire commodity of sampled box/unit will be inspected and suspected piece will be picked up for detecting infestation, if any.

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
July 2013; Rev.1 August, 2014	Page 10 of 29

The sampling regime will be as under:

Lot size (No. of Packages in the lot)	No of packages to be sampled
Up to 10	All
11 to 50	10 + 35 %
51 to 100	20 + 25 %
101 to 200	30 + 15 %
201 to 300	40 + 10 %
301 to 500	50 + 5 %
501 to 1500	60 + 2 %
>1500	80 + 1 %

14. Responsibilities:

Management Responsibilities:

The DPPQS (NPPO) will bear overall responsibility for implementation of the SOP. Accordingly, DPPQS will identify the duties and line of communication with all personnel authorized for phytosanitary certification for vegetable & fruit export to European Union countries.

DPPQS (NPPO) in association of APEDA will be responsible for approval of pack house for processing/ sorting and packaging of vegetables & fruits exported to European countries to ensure the effectiveness of the safeguard mechanism in the pack houses.

Supervisory visit of the of pack houses for vegetable & fruit export to European Union countries will be conducted by DPPQS (NPPO) in conjunction with APEDA as and when warranted.

Responsibilities of PSC Issuing Authority and associated inspectors:

1. Will ensure inspection and certification in approved pack houses in accordance with the "SOP for Export Inspection & Phytosanitary Certification of Vegetables & fruits to European Union countries" and must have a copy of its latest version for reference.
2. PSC to be issued by an authorized officer (as notified) of Central/State Government.
3. Have adequate knowledge of EU import requirements and must have an updated copy of the European Council Directive 2000/29/EC of 8th May 2000 for reference.
4. Inspection to be carried out by a dedicated team of officials who have undergone in-house hands-on training on Phytosanitary inspection and certification.
5. Have adequate knowledge of all aspects of export inspection and certification process, procedure and protocols including sampling of consignments, testing/ examination of samples as per SOP for export certification.
6. Ensure availability of inspection kit and pest identification manual at place of inspection.
7. Has undergone special in-house hands-on training on Phytosanitary inspection and certification.

8. Ensure complete and proper additional declarations for the commodity as per the latest amended requirements of EU as contained under Annex IV, Part A, Section I of European Council Directive 2000/29/EC of 8th May2000.
9. The attachment to PSC should be in line with the provisions of section 1.3 under ISPM12. If the information required to complete phytosanitary certificates exceeds the available space on the form, an attachment will be added. The information in the attachment should only include what is required on the PSC. All pages of attachments will bear the number of PSC, date, signature and stamp in the same manner as required for PSC. The PSC will refer to any attachments in the appropriate section.
10. Maintain records of all the phytosanitary inspections including the level/ intensity of sampling for each consignment and rejections if any with the reasons for rejection.
11. Communicate the reported non-compliances to the stake holders including exporter, inspector, pack house, APEDA and others involved in the export chain and follow up for corrective action if any and maintain records.
12. The PSC issuing authorities will be responsible for any non-compliance reported by the EU.
13. Supervise sealing of the vehicle carrying the certified consignment to the airport/ place of final despatch and convey the seal number to the plant quarantine officials at the airport/ place of final despatch for verification.
14. Ensure marking/ affixing "PQ Inspected" on certified consignment before despatch.

Responsibilities of pack house for vegetable & fruit export to E U countries:

1. Design of pack house should be appropriate to handle inflow to outflow of the commodities in a unidirectional manner with no chances of cross infestation/contamination. For example, absolute isolation is required between stacking/holding area; grading, sorting and packing area; PQ inspection area and post inspection storage area. Door should be of sliding type with strip curtain.
2. Will procure fruits & vegetables only from the farmers registered with the pack house/exporter and the list of such farmers will be maintained for records.
3. Shall maintain log book for general hygiene and cleanliness in Pack House.
4. Shall keep Pack House free from cracks and crevices in floors and walls as also cobwebs

etc on walls to avoid shelter to harmful pests.

5. Shall apply prophylactic treatment in and around the pack house, periodically.
6. Shall maintain a copy of "SOP for Export Inspection & Phytosanitary Certification of Vegetables & fruits to European Union countries."
7. Have latest amended copy of the European Council Directive 2000/29/EC of 8th May 2000 with subsequent updates/amendments for reference.
8. Shall safeguard to prevent infestation/ re-infestation during all steps of the sorting/grading/packing processes.
9. Shall provide exclusive area for plant quarantine inspection.
10. Shall provide proper inspection table with sufficient light and magnifier.
11. Possess required equipment's/items (as per **Annexure-I**).
12. Shall provide separate storage area for finally packed and inspected consignments.
13. Shall have insect proof net/wire mesh on the windows and other opening in the pack house.
14. Install traps for fruit fly, white fly and thrips. All the traps must be numbered and their records to be maintained with periodic observations for insects catch to be recorded in writing.
15. As far as possible, packing boxes shall have insect proof mesh on the aeration holes to prevent cross infestation.
16. The finally packed boxes after inspection shall be pasted with a sticker/stamp "**Plant Quarantine Inspected**" after the inspection. The pack house will provide such sticker seal and vehicle seal duly numbered to be monitored by PSC issuing authority.
17. Ensure that all the requisite registers viz; Commodity inflow register containing details of source material, preliminary inspection register, insect monitoring/ trap register, general hygiene register, commodity rejection register, consignment sealing register, vehicle cleanliness/seal register, commodity outflow register are maintained.
18. Has all the signage/ display material particularly the commodities being handled in the pack house and related pests/ damage signs required for implementation of SOP.
19. Shall declare in writing the capacity/ quantum of commodity that can be handled through the pack house per working day such as grading, sorting, packing and PQ inspection.
20. Ensure cleanliness/ general hygiene of the vehicle used for transporting the certified material and maintains records.

21. Ensure the disposal of infested/infected/left over material after inspection of each consignment/ lot .and a record to be maintained in this regard.
22. Must have a master register wherein list of all documentation/registers is mentioned.
23. Ensure that pack house is capable in addressing all issues pertaining to SOP for export inspection and certification of fresh fruits and vegetables to EU.
24. All the personals are well informed/ trained about the activities of the pack house and their responsibilities along with maintenance of .relevant documentation.
25. The semi-skilled labourers engaged by the pack house in sorting/ grading and packing of the fruits and vegetables will be trained on symptoms/ damage signs of major pests of the commodities processed by the packhouse.

Responsibilities of exporter for vegetable & fruit export to European Union countries:

1. The exporter shall be responsible for organizing the phytosanitary inspection of vegetable and fruit consignment in the exclusive plant quarantine area at the approved pack house.
2. The exporter or his authorized representative shall produce the consignment for phytosanitary inspection at approved pack house sufficiently before its departure.
3. The exporter shall be responsible for cleaning/disinfections of the vehicle used for transportation of the consignment.
4. To employ competent/qualified staff for sorting/pre-inspection of vegetables & fruits at pack house for quality and pest free status.
5. The exporter has to apply to the concerned notified PSC issuing authority (Annexure-II) fulfilling specifically conditions 2, 4 and 7 as under 14.2 of the SOP, for inspection, certification and issuance of PSC for each consignment prior to export through web based online PQIS system (<http://plantquarantineindia.nic.in>).
6. Should have a copy of "SOP for Export Inspection & Phytosanitary Certification of Vegetables & fruits to European Union countries."
7. Should have latest amended copy of the European Council Directive 2000/29/EC of 8th May 2000 for reference.
8. Will cooperate in investigating the non-compliance.

Responsibilities of Perishable Cargo Centre (Air Cargo Complex) at exit point for vegetable & fruit export to European Union countries:

The maintenance of Phytosanitary security of the certified consignment is critical for pest free export. In this context, the perishable cargo centre at the point of exit has to establish minimum requisite facilities. Therefore, the agencies handling the perishable cargo centre have to be responsible for the following:

1. The agency shall maintain the cleanliness and hygiene of the perishable cargo centre and maintain proper records for the same.
2. Shall provide dedicated entry and passage for pre-certified perishable cargo and such pre-certified cargo will not be mixed/ stored with uncertified material at any point in the cargo centre.
3. The floor and walls of the perishable cargo centre should be free from cracks and crevices to rule out the harbouring of pests.
4. Shall provide sufficient light and space for plant quarantine work.
5. Shall ensure cleanliness and hygiene of the air containers used for transportation before stuffing of certified perishable cargo.

15. Issuance of Phytosanitary Certificate (PSC)

Inspection & certification will be carried out in approved pack houses for export of vegetable & fruit to European Union countries only in accordance with the SOP for export certification.

Inspection will be carried out by a dedicated team of officials who have undergone special in-house hands on training on Phytosanitary inspection & certification to ensure that they have adequate knowledge of EU import requirements and all aspects of export inspection & certification process, procedure & protocols including sampling of consignments, testing examination of samples as per SOP for export certification.

PSC will be issued by an authorised officer of Central/ State Government having minimum qualification as graduate in agriculture with five years' experience in Plant Protection & having undergone special in-house hands on training on Phytosanitary inspection and certification or post-graduate in agriculture with 2 years' experience in

Standard Operating Procedure for Export Inspection & Phytosanitary Certification of vegetables & fruits to European Union countries	
--	--

July 2013; Rev.1 August, 2014

Page 16 of 29

Plant Protection & having undergone special in-house hands on training on Phytosanitary inspection and certification.

16. Attachments to phytosanitary certificates

The attachment to phytosanitary certificate should be in line with the provisions of section 1.3 under ISPM 12. If the information required to complete phytosanitary certificates exceeds the available space on the form, an attachment will be added. The information in the attachment should only include what is required on the phytosanitary certificates. All pages of attachments

will bear the number of the phytosanitary certificates, date, signature and stamp in the same manner as required for the phytosanitary certificates. Phytosanitary certificates will refer to any attachments in the appropriate section.

Annexure-I

LIST OF ITEMS/EQUIPMENTS
REQUIRED WITH EACH PLANT
QUARANTINE UNIT OF PACK
HOUSE

A.EQUIPMENTS

1.	magnifier (Magnoscope) 20 X	2No*	Illuminated
2.	Stereo binocular microscope with cold light source with camera		1No
3.	Inspection Table clear top (steel make 2.5'X6')		2 No*
4.	Desktop Computer with internet		1No
5.	Printer (24 Pin dot matrix)		1No
6.	UPS for computer with sufficient power back up		1No

B.INSPECTION KIT

1.	Kit bag	1No.
2.	Knife (pointed)	2No.
3.	Magnifier glass- 20 X with provision of light	2No.
4.	Camel brush-(5no.)	2No.
5.	Scissor	2No.
6.	Torch with cell	2No.
7.	Forceps	2No.
8.	Marker pen- (Red & Black)	2No.
9.	Pencil &Sharpener	2No.
10.	Stapler With pin	1No.
11.	Cello tape-	1No.
12.	Rexene sheet/ White paper / Black paper sheet	Need based
13.	Marking slip-	Need based

- | | | |
|-----|------------------|---------|
| 14. | Specimen vials - | 20 Nos. |
| 15. | Poly bags- | 20Nos. |
| 16. | Needle- | 1No. |

B.INSPECTION KIT

- | | | |
|-----|---|------------|
| 17. | Kit bag | 1No. |
| 18. | Knife (pointed) | 2No. |
| 19. | Magnifier glass- 20 X with provision of light | 2No. |
| 20. | Camel brush-(5no.) | 2No. |
| 21. | Scissor | 2No. |
| 22. | Torch with cell | 2No. |
| 23. | Forceps | 2No. |
| 24. | Marker pen- (Red & Black) | 2No. |
| 25. | Pencil &Sharpener | 2No. |
| 26. | Stapler With pin | 1No. |
| 27. | Cello tape- | 1No. |
| 28. | Rexene sheet/ White paper / Black paper sheet | Need based |
| 29. | Marking slip- | Need based |
| 30. | Specimen vials - | 20 Nos. |
| 31. | Poly bags- | 20Nos. |
| 32. | Needle- | 1No. |

* may vary with work load

**List of Officers notified by the Government of India, Ministry of Agriculture, New Delhi
to grant Phytosanitary Certificate for export of Plants and plant materials
As per website of NPPO
WWW.PPQS.GOV.IN**

**पैकहाउस निरीक्षण रिपोर्ट
(पैकहाउस निरीक्षण आयोग द्वारा उपयोग के लिए)**

पैकहाउस का नाम:

पता:

टेलीफोन:

फैक्स:

ई-मेल:

निरीक्षण की तिथि:

क. प्रमुख पैक हाउस

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1	पैकहाउस तक पहुंच	
2	पैक-हाउस परिवेश स्वच्छ / अस्वच्छ है	
3	क्या पैकहाउस घिनौने उद्योग जैसे मछली कैनिंग, चर्मशोधनशाला रासायनिक संयंत्रों, बहिःस्त्रावी उर्वरक संयंत्र आदि के निकट है।	
4	अपशिष्ट पदार्थ के निपटान की व्यवस्था। आदर्श रूप से एक निपटान पिट पैक हाउस की सीमा के भीतर होना चाहिए और पर्यवेक्षण के समय दिखाई देना चाहिए	
5	बाउंड्री वॉल / फेंसिंग / बैरिकेडिंग आदि ईंट की चिनाई / तार की जाली की बाड़ / कांटेदार तार की बाड़ आदि की स्थिति और शैली।	
6	क्या बाहरी दीवारें सही ढंग से प्लास्टर्ड हैं और सुराखों, दरारों, छेद, नमी, मकड़ी के जालों आदि से मुक्त हैं।	

7	क्या प्रवेश निषिद्ध है और क्या सभी प्रवेश-निकास बिंदुओं पर ऐयर करटेंस (बाहरी ओर)/ फ्लाइ प्रूफिंग और ऑटो क्लोजिंग उपलब्ध की गई है। संगरोध कीट के कारण और पहले से एपीडा द्वारा जारी दिशा-निर्देशों और एस.ओ.पी के साथ संयोजन के लिए आम पैकहाउसों के लिए डबल डोर अनिवार्य है।	
8	सामग्री आगमन/होल्डिंग/ प्रारंभिक निरीक्षण क्षेत्र/ मुख्य प्रसंस्करण हॉल क्षेत्र में कन्वेयर/स्ट्रूल्स/पैकिंग टेबल आदि उपकरण पर्याप्त और ठीक से बनाए रखे गए हैं। इन उपकरणों की स्थिति पर रिपोर्ट दें।	
9	जल निकासी प्रणाली की स्थिति - क्या सतह ढकी है या भूमिगत स्थापित है / और दूषित पानी के निशान हैं?	
10	क्या कर्मियों के लिए लिंगवार चेंजिंग रूम उपलब्ध किए गए हैं - क्या ये पैकहाउस में कार्यरत कर्मियों की संख्या की आवश्यकतानुसार उपलब्ध हैं और क्या जल, साबुन, तौलिया आदि की व्यवस्था की गई है।	
11	क्या चेंजिंग रूम में जूतों और कीटाणुनाशक की व्यवस्था है?	
12	क्या स्त्री और पुरुषों के लिए शौचगृह उपलब्ध हैं और क्या ये शौचगृह कर्मियों की संख्या के लिए पर्याप्त हैं?	
13	क्या शौचगृह के दरवाजे पैकहाउस से बाहर की ओर खुलते हैं?	
14	प्रवेश बिंदुओं पर साबुन डिस्पेंसर और हाथ / घुटने / पैर संचालित नल की उपलब्धता	
15	क्या कर्मियों के प्रवेश स्थल पर फुट डिप सिस्टम उपलब्ध है?	

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
16	क्या बाहर से आने वाली धूल/कीट/पतंगों से बचाव के लिए नेट प्रूफिंग सुविधा की	

	गई है?	
17	कच्चा माल आगमन क्षेत्र में स्वच्छता की स्थिति	
18	प्रसंस्करण हॉल क्षेत्र में स्वच्छता की स्थिति	
19	दीवारों, इन्सुलेशन, सीलिंग की स्थिति (विभाजक, दीवारें, फर्श की सतह बिना किसी दरारों और गड़बों वाली और समतल हों साथ ही उन्हें आसानी से साफ किया जा सके, उन पर मकड़ी के जाले ना लगे हों और उनसे पानी बाहर निकल सके।	
20	क्या फर्श, दीवारें और छतें ठीक से अभेद्य सामग्री से प्लास्टर की गई हैं?	
21	फर्श कंक्रीट टाइल या संगमरमर या एपॉक्सी से लेपित है?	
22	क्या प्रसंस्करण कार्य क्षेत्र में पर्याप्त रोशनी की व्यवस्था उपलब्ध है?	
23	क्या पर्याप्त कीट/कृतक/पतंग नियंत्रण की व्यवस्था उपलब्ध है?	
24	क्या पर्याप्त एक्जॉहस्ट उचित जाल / शटर आदि के साथ प्रदान किए गए हैं (ऐसे स्थानों के अतिरिक्त जहां प्रसंस्करण हॉल तापमान नियंत्रित है और वेंटिलेशन / निकास की आवश्यकता नहीं है)	
25	पैक-हाउस प्रविष्टि / निकास द्वार की स्थिति	
26	क्या प्रदर्शित रिकार्डर को अधिकतम तापमान (18-220 सेल्सियस) दिखाते हुए पैक हाउस प्रसंस्करण हॉल क्षेत्र के अंदर रखा जाता है	
27	पैकिंग क्षेत्र में स्वच्छता की स्थिति	
28	क्या परिसर क्षेत्र में "थूकना मना है/ धूमपान वर्जित है, खाद्य-पदार्थ निषिद्ध हैं" इंगित करने वाले पर्याप्त साइनबोर्ड प्रदर्शित हैं?	
29	उपकरणों के संक्रमण नियंत्रण के लिए व्यवस्था की गई है?	
30	आवृत्ति	
	प्रक्रिया	
31	पैकेजिंग समग्री/पैलेट आदि के भण्डारण के लिए पृथक व्यवस्था की गई है?	
32	क्या पैकहाउस हॉल क्षेत्र में नियंत्रित तापमान पर गर्म पानी (हॉट वाटर डिप	

	उपचार के लिए) उपलब्ध है (कृपया क्षमता भी सूचित करें)	
33	ट्रेस-बैक/उत्पाद रिकॉल प्रक्रियाओं का कार्यान्वयन	
34	शिकायत प्रणाली का कार्यान्वयन	

ख. विशिष्ट कक्ष (पूर्व-शीतलन/कोल्ड स्टोर आदि):

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
	पूर्व-शीतलन कक्ष	
35	पूर्व शीतलन कक्षों के अंदर फर्श, दीवारों, इन्सुलेशन, छत आदि की स्थिति	
36	पूर्व शीतलन कक्षों के दरवाज़े का प्रकार और उसकी स्थिति	
37	क्या पूर्व शीतलन कक्षों में आपातकालीन स्थिति के लिए अलार्म सिस्टम उपलब्ध है?	
38	क्या पूर्व शीतलन कक्षों में तापमान/आर्द्रता के लिए डिस्प्लेबल रिकॉर्डर उपलब्ध हैं - कृपया उनका स्थान और प्रकार उल्लेख करें	
39	क्या पूर्व शीतलन कक्षों में शैटर प्रूफ रोशनी की व्यवस्था उपलब्ध है - या रोशनी की व्यवस्था का उल्लेख करें	
40	पूर्व शीतलन कक्षों की स्वच्छता स्थिति	
41	क्या ऐयर डेलिवरी बिंदुओं पर थर्मोस्टैट नियंत्रण सेंसर उपलब्ध हैं?	
42	क्या पूर्व शीतलन और कोल्ड स्टोरेज कक्षों में तापमान रिकॉर्डर उपलब्ध हैं और कार्य कर रहे हैं?	
43	कोल्ड स्टोरेज कक्षों में फर्श, दीवारों, इन्सुलेशन, छत आदि की स्थिति	
44	पूर्व शीतलन कक्षों में दरवाज़ों का प्रकार और उनकी स्थिति	
45	क्या कोल्ड स्टोर कक्षों के अंदर आपातकालीन स्थिति में अलार्म सिस्टम उपलब्ध है	
46	क्या कोल्ड स्टोर कक्षों में तापमान/आर्द्रता के लिए डिस्प्लेबल रिकॉर्डर उपलब्ध हैं - कृपया उनका स्थान और प्रकार उल्लेख करें	
47	क्या कोल्ड स्टोर कक्षों में शैटर प्रूफ रोशनी की व्यवस्था उपलब्ध है - या रोशनी की व्यवस्था का उल्लेख करें	

48	पूर्व शीतलन कक्षों की स्वच्छता स्थिति	
49	क्या ऐयर डेलिवरी बिंदुओं पर थर्मोस्टैट नियंत्रण सेंसर उपलब्ध हैं?	
50	क्या पूर्व शीतलन और कोल्ड स्टोरेज कक्षों में तापमान रिकॉर्डर उपलब्ध हैं और कार्य कर रहे हैं?	

ग. उपयोगिताएं:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
	जलापूर्ति	
51	साफ/पेय जल की उपलब्धता और स्रोत	
52	पानी का pH (साफ/पेय जल के रूप में अर्हता प्राप्त करने के लिए 7- 8.5 की सीमा में हो)	
53	यदि जल का pH तटस्थ नहीं है	
54	पैकहाउस में प्रतिदिन कितने जल का उपभोग किया जाता है और जलापूर्ति की मात्रा की पर्याप्तता का आकलन	
55	ऊपरी/भूमिगत भण्डारण टैंक की संख्या, क्षमता और स्थिति - कृपया उनका स्थान उल्लेख करें	ओएच टैंक संख्या 1 लि. ओएच टैंक संख्या 2 लि. ओएच टैंक संख्या 3 लि. ओएच टैंक संख्या 4 लि. ओएच टैंक संख्या 5 लि. यूजी टैंक संख्या 1 लि. यूजी टैंक संख्या 2 लि. यूजी टैंक संख्या 3 लि. यूजी टैंक संख्या 4 लि. यूजी टैंक संख्या 5 लि.
56	जल गुणवत्ता (प्रयोगशाला रिपोर्टें) (सूक्ष्मजीवविज्ञानी और रासायनिक)	
	(क) जांच की आवृत्ति	
	(ख) सैम्पलिंग प्रणाली	
	(ग) मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला - कृपया प्रयोगशाला का नाम और विवरण दें	
57	स्थिति/ भंडारण टैंकों का रखरखाव	
58	क्या प्रसंस्करण और सामान्य सफाई उद्देश्य के लिए पृथक रूप से पानी की व्यवस्था की गई है?	
59	यदि प्रसंस्करण के लिए रीसाइकल्ड पानी	

	का उपयोग किया गया है तो क्या वह सही तरह से उपचारित है (कृपया जांच करें)	
60	बिजली आपूर्ति का स्रोत और स्वीकृत भार	
61	कैप्टिव / स्टैंड-बाय जेनरेशन इकाइयों के बारे में विवरण	DGsetNO1 KVA DGsetno2 KVA

घ. रिकॉर्ड बनाए रखना/रखरखाव

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
62	प्रत्येक कर्मचारी के लिए व्यक्तिगत चिकित्सा रिकॉर्ड/ हिस्ट्री शीट	
63	निरीक्षण दौरों का रिकॉर्ड	
64	उपकरण की निश्चित अंतराल पर देखभाल का रिकॉर्ड	
65	कर्मचारियों की उपस्थिति रिकॉर्ड की उपलब्धता का रिकॉर्ड	
66	कचरे माल के आगमन की देखभाल के लिए प्रावधान का रिकॉर्ड	
67	प्रसंस्करण सामग्री आलेख की देखभाल का रिकॉर्ड	
68	कोल्ड स्टोरेज रिकॉर्ड देखभाल	
69	डिस्पैच रिकॉर्ड	
70	पैक हाउस की सफाई के आलेख	
71	पूर्व शीतलन कक्षों/कोल्ड स्टोरेज/ अन्य कार्यात्मक क्षेत्रों के लिए उपकरण / तापमान / नियंत्रण उपकरण अंशांकन आलेख	

ड. कार्मिक स्वास्थ्य, स्वच्छता और प्रशिक्षण

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
72	क्या समय-समय पर कर्मचारियों का एमबीबीएस चिकित्सक या समकक्ष चिकित्सक द्वारा चिकित्सा निरीक्षण (विशेष रूप से संक्रामक रोगों, त्वचा के घाव/ जलन की जाँच) किया जाता है	
73	यदि हां,	
	पिछली जांच की तिथि	

	जांच की आवृत्ति	
74	क्या कर्मचारी संक्रमण की अवधि के दौरान पैक-हाउस में सामग्री को संभालते हैं	
75	पूर्व शीतलन कक्षों/कोल्ड स्टोर कक्षों/ पैकेजिंग क्षेत्र आदि में कर्मियों की व्यक्तिगत स्वच्छता सहित वर्दी, टोपी, हाथ के दस्ताने (वैकल्पिक) उपलब्ध किए गए	
76	क्या उपयुक्त स्थानों पर हाथ धोने और प्रत्येक प्रवेश बिंदु पर एंटीसेप्टिक/डिसइन्फैक्टेंट लिक्विड/ पेपर टॉवल आदि के लिए व्यवस्थाएं की गई हैं	
77	क्या हाथ सुखाने की उचित सुविधाएं उपलब्ध हैं	
78	क्या कर्मी ड्रेस कोड का पालन करते हैं	
79	प्रशिक्षण अनुसूची और अंतिम प्रशिक्षण के रिकॉर्ड के साथ कर्मचारियों / श्रमिकों / पर्यवेक्षकों का प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षण के विशिष्ट क्षेत्रों के विवरण के साथ प्रदान करें	
80	फर्स्ट-एड बॉक्स की उपलब्धता	
81	क्या कोई घृणित गंध है	
	पैकहाउस के अंदर	
	पैकहाउस के बाहर	
82	क्या सभी रसायन (प्रयोगशाला रसायन सहित) उचित रूप से लेबल किए गए हैं और उन पर बैच नंबर, अंतिम तिथि आदि दिए गए हैं	
83	इंसुलेटिड रेफ्रिजेरेटेड वैन्स की स्वच्छता स्थिति, यदि प्रयोज्य हो	

च. प्रयोगशाला

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
84	क्या यहां आंतरिक प्रयोगशाला है	

85	यदि हां, तो किस उद्देश्य के लिए कौन से उपकरण उपयोग किए गए हैं?	
86	पैक-हाउस में गुणवत्ता नियंत्रण के लिए नीति,	
	क) क्यूसी मैनुअल की जांच करें	
	ख) प्रभावशीलता की जांच करें	
	ग) सभी स्तरों पर उत्तरदायित्वों की जांच करें	
	घ) सुधारात्मक कार्रवाई रिपोर्ट की जांच करें	

संयुक्त राज्य अमरीका, जापान और चीन के लिए आमों के प्रसंस्करण हेतु, कृपया निम्नलिखित प्रारूप में जानकारी उपलब्ध करें। [कृपया फॉर्म-2 के संलग्नक-1 में आवेदक द्वारा प्रदान की गई जानकारी को विशेष रूप से सत्यापित करें और इन देशों को आम के निर्यात के लिए प्रक्रिया और दिशानिर्देश (www.apeda.gov.in) में दिए गए अनुपालन की पुष्टि करें।

87. ताज़े आम के प्रसंस्करण के लिए सुविधा का विवरण

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1	डिसेपिंग रेखा	
1/1	निर्माण/मॉडल सं.	
½	मीट्रिक टन में क्षमता	
2	गर्म पानी उपचार प्रक्षालन	
2/1	निर्माण की सामग्री	
2/2	लंबाई/चौड़ाई	
2/3	क्षमता	
2/4	सेंसर की संख्या	
3	छंटाई, ग्रेडिंग रेखा	
3/1	कन्वेयर लाइन	
	निर्माण की सामग्री	
	लंबाई/चौड़ाई	
3/2	ब्रशिंग लाइन: निर्माण	
3/3	वाशिंग लाइन	

	टैंक की निर्माण सामग्री	
	लंबाई/चौड़ाई	
3/4	सुखाना: निर्माण सामग्री	
3/5	सॉर्टिंग लाइन	
	मैनुअल / यंत्रिकृत	
	मॉडल/निर्माण	
3/6	ग्रेडिंग लाइन	
	ग्रेडिंग की प्रणाली	
	ग्रेडर के लिए निर्माण सामग्री	
3/7	पैकेजिंग	
	पैलेटाइज़ेशन (उपयोग की गई सामग्री)	
	लकड़ी / प्लास्टिक / कोई अन्य	

88. संयुक्त राज्य अमरीका/ ऑस्ट्रेलिया को ताज़े आम का निर्यात:

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1.	प्रसंस्करण के लिए प्रस्तावित विकिरण सुविधा	
2.	पालन किए जाने वाले मानक संचालन प्रक्रियाएं (एसओपी):	निरीक्षण समिति द्वारा 2.1 और 2.2 में स्पष्ट रूप से विवरण दिया जाए
2.1	एपीडा द्वारा उपलब्ध किए गए एसओपी	
3	एपीडा और पैकिंग हाउस के बीच समझौता [परिशिष्ट-1 के आधार पर)	
4	पैकिंग हाउस और बागों के बीच समझौता [परिशिष्ट-2 के आधार पर)	
5	पूर्व और उत्तर हार्वेस्ट जानकारी:	पैकहाउस में रखरखाव किया जाए। निरीक्षण टीम द्वारा इन अभिलेखों की जांच की जाएगी
5.1	पूर्व हार्वेस्ट हिस्ट्री शीट (परिशिष्ट 3)	पैकहाउस में रखरखाव किया जाए। निरीक्षण टीम द्वारा इन अभिलेखों की जांच की जाएगी
5.2	उत्तर-हार्वेस्ट हिस्ट्री जानकारी शीट (परिशिष्ट 4)	पैकहाउस में रखरखाव किया जाए। निरीक्षण टीम द्वारा इन अभिलेखों की जांच की जाएगी
5.3	उत्तर-हार्वेस्ट प्रसंस्करण जानकारी शीट (परिशिष्ट 5)	पैकहाउस में रखरखाव किया जाए। निरीक्षण टीम द्वारा इन अभिलेखों की जांच की जाएगी

	जाएगी
--	-------

89. जापान/ऑस्ट्रेलिया/न्यूज़ीलैण्ड/चिली को ताज़े आम का निर्यात

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1	आम के प्रसंस्करण के लिए प्रस्तावित वीएचटी सुविधा	
2	पैकहाउस के साथ पंजीकृत किसानों/बागों की सूची [एपीडा द्वारा अनुशंसित प्रस्तावित प्रारूप के आधार पर]	
3	जापान को आमों के निर्यात हेतु दिशा-निर्देशों की उपलब्धता [एपीडा द्वारा अनुशंसित]	
4	जापान को आमों के निर्यात हेतु आरएमपी की उपलब्धता [एपीडा द्वारा अनुशंसित]	

90. चीन को ताज़े आम का निर्यात

क्र.सं.	नियंत्रण बिंदु	टिप्पणी
1	आम के कीटाणुशोधन के लिए गर्म पानी उपचार की सुविधा	
2	गर्म पानी का तापमान (48 ⁰ सेल्सियस)	
3	उपचार समय (एक घंटा)	
4	पैकहाउस के साथ पंजीकृत किसानों और बागों की सूची	
5	चीन को आमों के निर्यात के लिए दिशा-निर्देशों की उपलब्धता	

91. पैकहाउस की संपूर्ण स्थिति:

प्रसंस्करण और पैकिंग उपकरण सुविधाओं की संपूर्ण स्थिति	
---	--

92. अनुशंसा:

उत्पाद	गंतव्य	अनुशंसा	गैर-अनुशंसित
--------	--------	---------	--------------

अंगूर			
आम			
अनार			
अन्य फल			
अन्य सब्जियां			

मान्यता समिति सदस्यों के हस्ताक्षर

हस्ताक्षर:
नाम:
पद:
तिथि:
हस्ताक्षर:

पुनःनिरीक्षण रिपोर्ट

दिनांक को पैकहाउस निरीक्षण समिति द्वारा पैकहाउस द्वारा अधिसूचित गैर-अनुपालन बिंदुओं पर की गई कार्यवाई पर पुष्टि करने के लिए मैं के पैकहाउस के पुनः निरीक्षण पर रिपोर्ट

निरीक्षण समिति द्वारा स्थित मैं की निरीक्षण समिति द्वारा दिनांक को जारी पत्र में अधिसूचित गैर-अनुपालन बिंदुओं पर कार्यवाई की जांच करने के लिए (तिथि) के आधार पर पुनःनिरीक्षण किया गया।

..... को पैकहाउस में अपने दौरे के दौरान पुनःनिरीक्षण समिति द्वारा सत्यापित विभिन्न बिंदुओं की वास्तविक स्थिति निम्नलिखित है:

क्र.सं.	अनुपालन के बिंदु	आवेदक पैक हाउस द्वारा सूचित कार्यवाई की स्थिति
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
7)		

उपरोक्त के मददेनजर, निरीक्षण समिति द्वारा अधिसूचित विभिन्न बिंदुओं पर अनुपालन का पालन करने में पैक हाउस द्वारा की गई कार्यवाई से समिति संतुष्ट है और अतः, उपरोक्त पैकहाउस को अपने आवेदन में पैकहाउस द्वारा लागू स्कोप के आधार पर बागवानी पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र का निर्गमन अनुशंसित किया जाता है।

पैकहाउस द्वारा निम्नलिखित बिंदुओं पर कार्यवाई से समिति संतुष्ट नहीं है:

- 1.
- 2.
- 3.

अतः, समिति द्वारा तब तक बागवानी पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र अनुदान नहीं किया जाएगा जब तक पैक हाउस, निरीक्षण समिति द्वारा अन्य पुनःनिरीक्षण के माध्यम से संतोषजनक अनुपालन और सत्यापन की पुष्टि न की जाए

(.....)

(.....)

(.....)

स्थान:

तिथि:

कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद
निर्यात विकास प्राधिकरण
(वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)

बागवानी पैकहाउस मान्यता प्रमाण-पत्र

यह प्रमाणित किया जाता है कि नीचे वर्णित पैकहाउस, एपीडा बागवानी पैकहाउस मान्यता योजना के अंतर्गत गठित पैकहाउस मान्यता समिति द्वारा निरीक्षण किया गया। निर्यात हेतु निर्धारित स्तर के अनुपालन के लिए आवश्यक मानदण्डों को पूरा करते हुए इन पैकहाउसों की सुविधाएं और विस्तृत स्कोप निम्न प्रकार से हैं:

पैकहाउस का नाम	
पैकहाउस का स्थान और संपर्क विवरण	
निर्यात के उद्देश्य से बागवानी उत्पादों का स्कोप	आम, अंगूर, अनार अन्य फल: भिंडी, करेला अन्य ताजी सब्जियां
पैकहाउस से निर्यात के लिए अभीष्ट बाजार	ईयू लैटिन अमेरिका दक्षिण एशिया दक्षिण पूर्वी एशिया ओशियाना जापान यूएसए मिडल ईस्ट अफ्रीका अन्य
पूर्व शीतलन क्षमता	कक्ष 1 मीट्रिक/बैच कक्ष 2 मीट्रिक/बैच कक्ष 3 मीट्रिक/बैच कक्ष 4 मीट्रिक/बैच
कोल्ड स्टोर क्षमता	कक्ष 1 मीट्रिक कक्ष 2 मीट्रिक कक्ष 3 मीट्रिक कक्ष 4 मीट्रिक

उपलब्ध विशिष्ट उपचार सुविधा	वाष्प ऊष्मा उपचार (वीएचटी)	हां/नहीं
	विकिरण	हां/नहीं
	हॉट वाटर डिप उपचार	हां/नहीं
विशिष्ट उपचार सुविधा की क्षमता	वाष्प ऊष्मा उपचार	मीट्रिक/बैच
	विकिरण	मीट्रिक/बैच
	हॉट वाटर डिप उपचार	मीट्रिक/बैच
प्रमाण-पत्र सं.	एपीडा/एफएफवी/पीएच/...../20....	
निर्गमन तिथि	../ ../	
मान्यता तिथि	../ ../	
प्रमाण-पत्र का स्कोप	उत्पाद: बाज़ार:	

एपीडा के लिए और की ओर से

स्थान: नई दिल्ली

निदेशक

मुहर

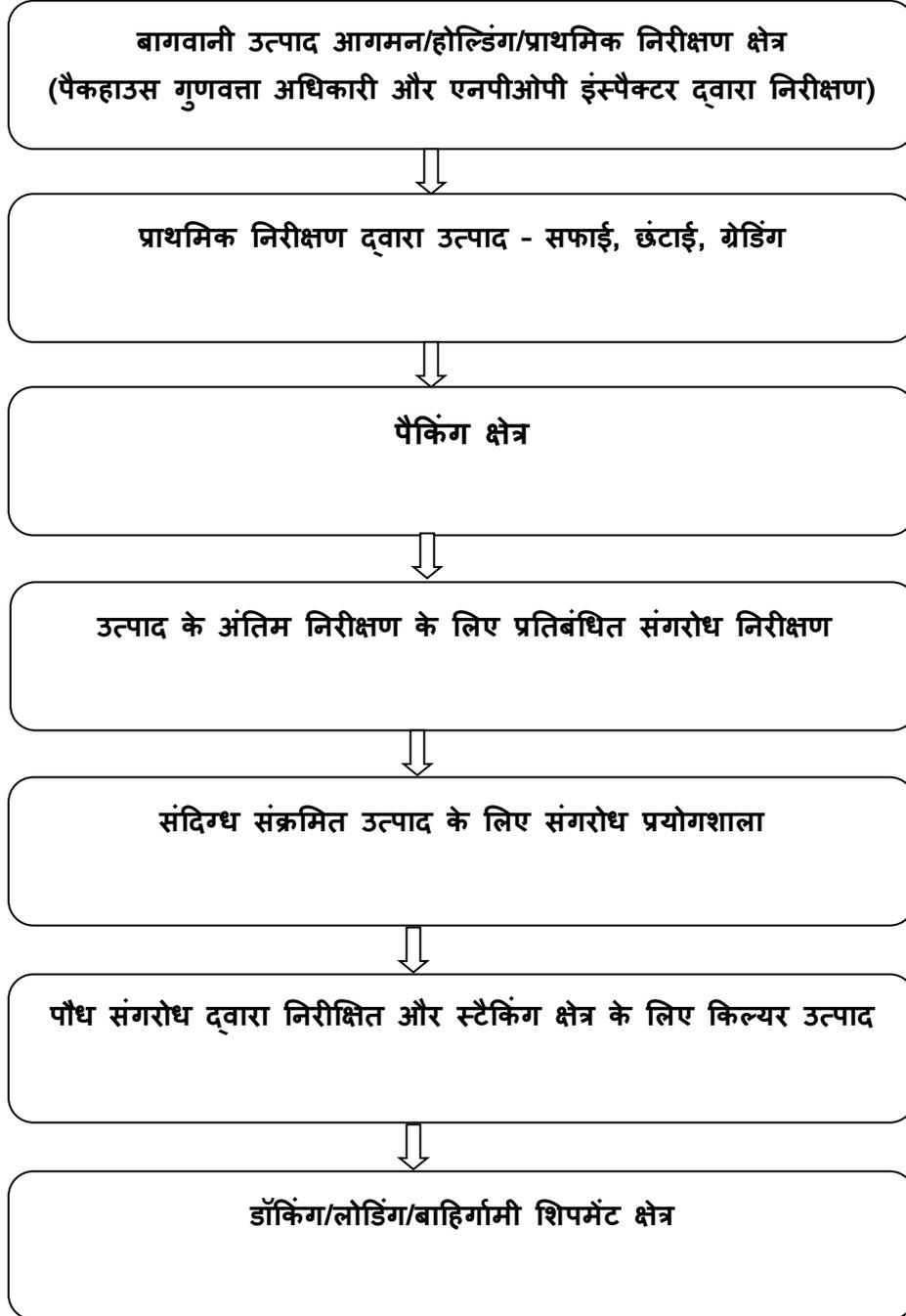
पैकहाउस की प्रत्येक संयंत्र संगरोध इकाई के साथ आवश्यक वस्तुएं/उपकरण

क. उपकरण

7.	इल्युमिनेटिड मैग्निफायर (मैग्निस्कोप) 20 X	2*
8.	स्टिरियो बाइयनाक्यूलर माइक्रोस्कोप के साथ कोल्ड लाइट सोर्स और कैमरा	1
9.	इन्स्पेक्शन टेबल क्लियअर टॉप (स्टील मेक 2.5'X6')	2*
10.	डेस्टॉप कंप्यूटर के साथ इंटरनेट	1
11.	प्रिंटर (24 पिन डॉट मैट्रिक्स)	1
12.	कंप्यूटर के लिए यूपीएस और पर्याप्त पॉवर बैक अप	1
ख. निरीक्षण किट		
22.	किट बैग	1
23.	चाक (नोक वाला)	2
24.	मैग्निफायर ग्लास - रोशनी की व्यवस्था के साथ 20 X	2
25.	कैमल ब्रश (5नं.)	2
26.	कैंची	2
27.	सैल के साथ टॉर्च	2
28.	चिमटी	2
29.	मार्कर पेन - (लाल और काला)	2
30.	पेंसिल और शार्पेनर	2
31.	पिन के साथ स्टेप्लर	1
32.	सेलो टेप	1
33.	रेक्सीन शीट/व्हाइट पेपर	यदि ज़रूरत हो तो
34.	मार्किंग स्लिप	यदि ज़रूरत हो तो
35.	विशिष्ट शीशियाँ	20
36.	पॉली बैग्स	20
37.	सुई-	1
38.	कैल्कुलेटर	1
39.	दस्ताने	यदि ज़रूरत हो तो
40.	सफेद तामचीनी ट्रे (ठोस प्रकार)	4
41.	एप्रन	यदि ज़रूरत हो तो

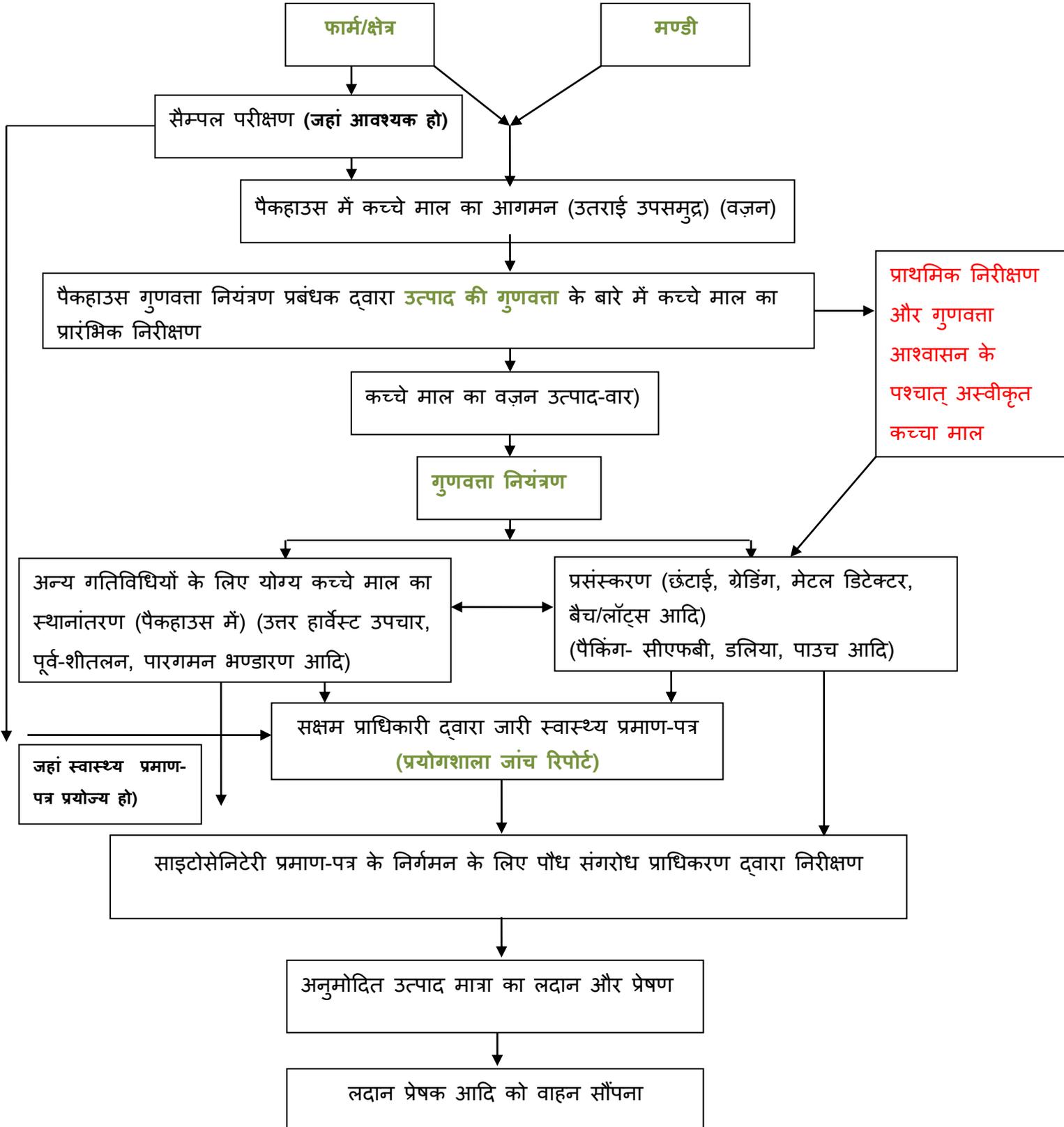
- कार्यभार के साथ संख्या भिन्न हो सकती है

पैकहाउस में बागवानी उत्पाद के असीमित प्रवाह हेतु फ्लो चार्ट



पैकहाउस के लिए प्रक्रिया फ्लो चार्ट (फल एवं सब्जियां)

फार्म से बाज़ार प्रेषण



Compliance Agreement of Registered Packing House Facility with APEDA.	
1. From (Name/Address of Registered Packing House Facility)	2. To (Name/Address of APEDA)
3. Agreement related to: <i>Export of Mangoes to USA</i>	
4. Applicable Phytosanitary Regulatory Requirements: USDA-APHIS Rule 7 CFR Parts 305 and 319: Importation of Mangoes India	
5. I/we agree to comply with the following:	
<ul style="list-style-type: none"> - to abide by the irradiation operational work plan and its addenda that was entered between India and USA; - to obtain the programme articles (mango fruits) intended for processing only from the growers/producers registered with the packing house facility; - to have a reliable system for separating programme articles (mango fruits) from non-programme articles and ensuring programme articles traceable back to and trackable from the registered orchard; 1. - to have a well documented standard operating procedures (SOPs), which describes in detail all the process related to desapping; cleaning & washing, hot-water treatment with fungicidal dipping, grading, hygienic handling, packing and labeling/marketing of mango fruits for export under the programme; - to have all the measuring and monitoring equipment calibrated at periodic intervals and calibration records maintained; - to maintain appropriate records related to post-harvest processing of mango fruits at the packing house facility; - to pack programme articles (mango fruits) only in approved insect-proof cartons and to ensure that only programme articles packed in insect-proof cartons are transported to the irradiation treatment facility in sealed container or conveyance and after irradiation exported to USA. (The insect-proof cartons shall have no openings that will allow the entry of target or non-target quarantine pests. If openings are required for ventilation, they should be covered with insect-proof screen of a minimum of 30 meshes per linear inch); - to ensure that each package is labeled/marked with 9 digit Product Code Number (packing house facility (2 digits), producer (3 digits), and date of packing (4 digits)) assigned by the packing house facility registered with APEDA and conforms to US-FDA labeling requirements; - to have proper procedures in place for daily removal of rotten, damaged, insect-infested/diseased fruits from the packing house facility and their disposal; 	
6. Date:	8. Authorized Signatory of the Packing House Facility:
7. Place:	(Name/Signature/Designation/Seal)
9. Signed in presence of:	
(Authorized Signatory of APEDA)	

संलग्नक 13 (ख)

Cooperative Agreement of Orchard with Packing House Facility.	
1. From	2. To
_____ (Name/Address of Registered grower/producer)	_____ (Name/Address of Packing House Facility)
3. Agreement related to: <i>Export of Mangoes to USA</i>	
4. Applicable Phytosanitary Regulatory Requirements: USDA-APHIS Rule 7 CFR Parts 305 and 319: Importation of Mangoes India	
5. I/we agree to the following:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. to have a documented traceability system that allows programme articles to be traced back to the registered grower of mango orchard and tracked forward to a registered packing house facility. 2. to maintain up-to-date records of orchards, describing exact location, extent of orchard (ha), number of fruit bearing trees, age of orchard, varieties of mango cultivated, plant spacing, average yield of mangoes/tree. 3. to maintain documented records referencing to individual farm covered by a crop with sequence of all agronomic/horticultural operations carried out on farm calendar-wise. 4. to not use human sewage sludge for fertilizing orchard or untreated sewage water for irrigation and fertigation. 5. to use only registered pesticide formulations according to label recommendations and recommended dosages. 6. to maintain documented records of all pest control practices viz., name of pesticide used (Chemical/Trade), active ingredient, dosage used, spraying schedules, stage of crop and target pest involved. 7. to adopt recommended safe pre-harvest intervals with the use of chemical pesticides. 8. to undertake regular monitoring of fruit flies by pheromone (methyl euginol/cue lures) traps and to take appropriate control measures to minimize their incidence. 9. to use good quality of water for irrigation/fertigation. 10. to adopt recommended package of practices (horticultural standards) established by the Department of Agriculture/Horticulture for the management of orchard 11. to ensure to adopt good hygienic practices by farm workers, while handling of fruits during harvesting, initial grading and packing into plastic crates and transporting harvested fruits for processing. 12. to have a documented procedure regarding the disposal of rotten/ripened/infested fruits at the farm level. 13. to maintain a high level of sanitation of orchard and periodically clean & disinfect the orchard equipments such as secateurs, pruning shears, harvesters, cutting knives to prevent disease spread through contamination. 14. to allow the regulatory officials to visit the orchard to assess the phytosanitary status of orchard and give access to the records maintained and abide by their instructions. 15. to abide by the Irradiation Operational Work Plan and its addenda established between India and USA for export of Indian mangoes to USA. 	