



(5)

भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY



सं. 152] नई दिल्ली, सोमवार, अगस्त 1, 2011/श्रावण 10, 1933
No. 152] NEW DELHI, MONDAY, AUGUST 1, 2011/SRAVANA 10, 1933

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 अगस्त, 2011

फा.सं. 2-15015/30/2010 भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 31 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खण्ड (ग) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, जहां तक वे खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 से संबंधित हैं, बनाने का प्रस्ताव करता है, और;

विनियमों का प्रारूप, भारत के राजपत्र के असाधारण, भाग 3, खण्ड 4 में तारीख 20 अक्टूबर, 2010 को पृष्ठ 1 से पृष्ठ 776 में समेकित रूप में प्रकाशित किया गया था, जिसमें उस तारीख, जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थीं, से तीस दिन की अवधि समाप्त होने से पहले, उससे प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों से आपत्तियां और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और राजपत्र की प्रतियां 21 अक्टूबर, 2010 को जनता को उपलब्ध कराई गई थीं;

और उक्त प्रारूप विनियमों पर विनिर्धारित अवधि के अंदर पणधारियों से आक्षेप और सुझावों पर खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है और उन्हें अंतिम रूप दे दिया गया है।

अतः, अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्,—

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011

अध्याय 1

खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण

भाग 1.1 : संक्षिप्त नाम और प्रारंभ

1.1.1 : इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011 हैं।

1.1.2 : ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को प्रवृत्त होंगे।

1.2 : परिभाषाएं

1.2.1 इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, -

1. "केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी" से खाद्य सुरक्षा और भारतीय खाद्य प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

2. "जिला" से राज्य और संघ राज्य क्षेत्र में राजस्व जिला अभिप्रेत है परन्तु खाद्य सुरक्षा आयुक्त अधिनियम के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित के आधार पर जिला के रूप में किसी स्थानीय क्षेत्र को घोषित कर सकेगा-

- विशिष्ट प्रवर्ग के खाद्य कारबारों का संकेन्द्रण जिन पर विशेष ध्यान दिए जाने की आवश्यकता है;
- प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर किया गया जोखिम निर्धारण;
- कोई अन्य विशिष्ट विनायमक अपेक्षाएं।

3. "अनुज्ञापन प्राधिकारी" से अधिनियम की धारा 36(i) के अधीन खाद्य सुरक्षा और भारतीय मानक प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

4. "छोटे खाद्य विनिर्माता" से कोई ऐसा खाद्य विनिर्माता अभिप्रेत है, जो-

(क) स्वयं किसी खाद्य वस्तु का विनिर्माण करता है या विक्रय करता है या छोटा फ्रूटकर विक्रेता है, हॉकर, फेरीवाला या अस्थायी स्टालधारक है; या कैटर के सिवाए किसी धार्मिक या सामाजिक समारोह में सहित खाद्य वितरित करता है।

(ख) ऐसा अन्य खाद्य कारबार जिसमें किसी लघु उद्योग या कुटीर उद्योग या ऐसे किसी अन्य उद्योग या छोटे खाद्य कारबारकर्ता सहित कोई ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसका वार्षिक आवर्त 12 लाख रुपए से अधिक नहीं है और/या जिसकी -

(i) खाद्य उत्पाद क्षमता (दूध और दुग्ध उत्पादों तथा मांस और मांस उत्पादों से भिन्न) प्रतिदिन 100 कि.ग्रा./लिटर से अधिक नहीं है, अथवा

(ii) दूध के उत्पादन या प्राप्ति या संग्रह प्रतिदिन 500 लिटर तक है, अथवा

(iii) प्रतिदिन पशुवध क्षमता दो बड़े पशुओं या दस छोटे पशुओं या पचास कुक्कुट पक्षियों या इससे कम है।

5. "रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी" से अभिहित अधिकारी/खाद्य सुरक्षा अधिकारी या पंचायत, नगर निगम या अन्य स्थानीय निकाय या किसी क्षेत्र की पंचायत का कोई अन्य पदधारी अभिप्रेत है जिसे इन विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रजिस्ट्रेशन के प्रयोजन के लिए राज्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा इस प्रकार अधिसूचित किया गया है।

6. "राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी" से किसी राज्य या संघ राज्य क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा अधिनियम की धारा 36(1) के अधीन नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

इन विनियमों में जो अभिव्यक्तियां प्रयोग की गई हैं, किंतु जिन्हें विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, किंतु अधिनियम या अधिनियम के में परिभाषित किया गया है, उनका वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम या विनियमों अध्यायों और परिचिष्टों में दिया गया है।

अध्याय 2

खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण

2.1 खाद्य कारबार का अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण

देश में के सभी खाद्य कारबार प्रचालकों को इसमें इसके पश्चात् अधिकथित प्रक्रियाओं के अनुसार रजिस्ट्रीकृत और अनुज्ञप्त किया जाएगा;

2.1.1 : छोटे खाद्य कारबार का रजिस्ट्रीकरण

(1) प्रत्येक छोटा खाद्य (पैटी फूड) कारबार प्रचालक इन विनियमों की अनुसूची 2 में दिए गए प्ररूप 'क' में, अनुसूची-3 में यथा उपबधित फीस के साथ, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी के पास रजिस्ट्रीकरण के लिए रजिस्टर कराएगा।

(2) खाद्य छोटा विनिर्माता इन विनियमों की अनुसूची 4 के भाग 1 में उपबधित बुनियादी स्वच्छता और सुरक्षा की अपेक्षाओं का पालन करेगा और अनुसूची-2 के अधीन उपाबंध-1 में दिए गए रूप विधान (फोरमेट) में आवेदन के साथ इन अपेक्षाओं का पालन करने की एक स्व-प्रमाणित घोषणा प्रस्तुत करेगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी आवेदन पर विचार करेगा और लिखित में या तो रजिस्ट्रीकरण मंजूर करेगा या लिखित में कारण लेखबद्ध करके आवेदन को नामंजूर कर सकेगा. या रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन की प्राप्ति के सात दिन के भीतर निरीक्षण के लिए सूचना जारी कर सकेगा।

(4) निरीक्षण के लिए आदेश किए जाने की दशा में, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा, अनुसूची 4 के पैरा 2 में यथा अंतर्विष्ट परिसरों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और स्वच्छता दशाओं से समाधान हो जाने के पश्चात्, तीस दिन के भीतर रजिस्ट्रीकरण किया जाएगा।

(5) उपरोक्त उप-विनियम (3) में यथा उपबधित सात दिन के भीतर यदि रजिस्ट्रीकरण नहीं किया जाता है, या इनकार किया जाता है, या निरीक्षण के लिए आदेश नहीं किया जाता है या उपरोक्त उप-विनियम (4) में यथा उपबधित अनुसार तीस दिन के भीतर कोई विनिश्चय संसूचित नहीं किया जाता है, तो छोटा खाद्य विनिर्माता अपना कारबार आरंभ कर सकेगा, परंतु खाद्य कारबार संचालक रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा बाद में भी सुझाए गए किसी सुधार का पालन करने के लिए आबद्ध होगा।

परंतु रजिस्ट्रीकरण के लिए इनकार आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी एक रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र और एक फोटो प्रहचान पत्र जारी करेगा, जिसे सदैव परिसरों या यान या गाड़ी के भीतर प्रमुख स्थान पर या ऐसे अन्य स्थान पर जहां व्यक्ति विक्रय करता है और छोटे खाद्य कारबार की दशा में, जहां वह खाद्य का विनिर्माण करता है, प्रदर्शित किया जाएगा।

(7) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विनिर्दिष्ट रूप से प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी अथवा अभिकरण वर्ष में कम से कम एक बार रजिस्ट्रीकृत स्थापनों का खाद्य सुरक्षा निरीक्षण करेगा।

परंतु ऐसे दुग्ध उत्पादक को रजिस्ट्रीकरण के इस उपबंध से छूट प्राप्त होगी जो सहकारी समिति अधिनियम के अंतर्गत रजिस्ट्रीकृत किसी डेयरी सहकारी समिति का सदस्य है और सोसाइटी को पूरे दूध की आपूर्ति या विक्री करता है।

2.1.2 खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति

(1) विनियम 2.1.1 के अधीन रहते हुए, कोई व्यक्ति तब तक कोई खाद्य कारबार आरंभ नहीं करेगा जब तक कि उसके पास एक विधिमाम्य अनुज्ञप्ति नहीं है।

परंतु कोई व्यक्ति या खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों की अधिसूचना की तारीख पर, अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित अधिनियमों या आदेशों के अधीन यथास्थिति, किसी अनुज्ञप्ति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञा के अधीन खाद्य कारबार कर रहा है, अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे सभी स्थापनों की पूर्ण जानकारी एकत्रित करेगा और इन विनियमों की अधिसूचना के एक वर्ष के भीतर उनकी विद्यमान अनुज्ञप्ति को अनुज्ञापन/ रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी को आवेदन करके अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को इन विनियमों के अधीन परिवर्तित करेगा। कठिनाई की स्थिति में, अनुज्ञापन/रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी राज्य के साथ सुरक्षा के अनुमोदन से लोकहित में खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने की आवश्यकता को ध्यान में रखते हुए कोई विशिष्ट शर्त लागू करने का औचित्य अवधारण करेगा। उक्त अधिनियमों या आदेशों में से किसी के अधीन प्रदान की गई पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण की विधिमाम्यता की शेष अवधि के लिए कोई अनुज्ञप्ति फीस संदत्त नहीं की जाएगी। किसी खाद्य कारबार संचालक द्वारा इस उपबंध का अनुपालन नहीं करने पर अधिनियम की धारा 55 के अधीन शास्ति अधिरोपित की जाएगी।

परंतु यह और कि कोई कारबारकर्ता, जिसके पास खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की अनुसूची-2 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट किसी अन्य अधिनियम/आदेश के अधीन किसी विनिर्दिष्ट विधिमान्यता या अवसान की तारीख के बिना रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति है, और अन्यथा इन विनियमों के अधीन अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करने के लिए हकदार है, अधिसूचना की तारीख से एक वर्ष के भीतर प्रयोज्य फीस का संदाय करके इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा और अभिप्राप्त करनी होगी।

(2) ऊपर विनियम 2.1.2(1) में और विद्यमान अधिनियम या अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित विद्यमान अधिनियमों या आदेशों के अधीन जारी किए गए रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्रों में अंतर्विष्ट उपबंधों के होते हुए भी, अनुज्ञापन प्राधिकारी, यदि उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि कारबारकर्ता विद्यमान रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की सभी या किसी शर्त का अथवा अनुसूची 4 में दी गई सुरक्षा अपेक्षाओं का पालन करने में असफल रहा है, तो वह कारबारकर्ता को उक्त शर्तों और अपेक्षाओं का पालन करने के लिए समुचित निदेश दे सकेगा।

(3) ऐसा खाद्य कारबार जो अनुसूची-1 के अंतर्गत आता है, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी। परंतु खाद्य प्राधिकरण अधिसूचना द्वारा अनुसूची-1 में दी गई सूची में ऐसे परिवर्तन या उपांतरण, जो आवश्यक समझे, कर सकेगा है।

(4) ऐसे खाद्य कारबार को, जो अनुसूची-1 के अंतर्गत नहीं आते हैं, आरंभ करने या चलाने के लिए संबंधित राज्य/संघ राज्यक्षेत्र के अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी।

(5) खाद्य कारबारकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि अनुसूची-2 के प्ररूप 'ख' के उपाबंध-2 में यथा उपबंधित अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों और सभी विभिन्न भागों के अंतर्गत कारबार के स्वरूप पर निर्भर करते हुए अनुसूची-4 में उपबंधित सुरक्षा, स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का सदैव पालन किया गया है।

परंतु एफएसएसआई द्वारा इस प्रयोजन के लिए अनुज्ञापन प्राधिकारी स्वयं या प्राधिकृत अभिकरणों द्वारा अनुज्ञप्त स्थापनों की आवधिक खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा और निरीक्षण सुनिश्चित करेगा।

परंतु कोई व्यक्ति, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) विनियम, 1996 के अधीन परमाणु ऊर्जा विभाग से प्राप्त अनुज्ञप्ति के अधीन के सिवाय, किसी ऐसी खाद्य वस्तु का, जो किरणन प्रक्रिया के अधीन रही हो, विनिर्माण, आयात, विक्रय, स्टॉक, वितरण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

2.1.3 अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन

अनुज्ञप्ति प्रदान करने के लिए आवेदन अनुसूची-2 के प्ररूप 'ख' में विनियम 2.1.2(3) और 2.1.2(4) में यथा विनिर्दिष्ट संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी को किया जाएगा और आवेदन के साथ उपाबंध-1 में उपबंधित रूप विधान (फॉरमेट) में एक स्व-प्रमाणित घोषणा तथा अनुसूची-3 में विहित की गई प्रयोज्य फीस के साथ अनुसूची-2 के उपाबंध-2 में वर्णित दस्तावेजों की प्रतियां संलग्न की जाएंगी।

2.1.4 अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन पर कार्यवाही

(1) संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी कोई अनुज्ञप्ति, इन विनियमों के उपबंधों के अधीन रहते हुए, आवेदन आईडी नंबर जारी होने की तारीख से 60 दिन के भीतर जारी की जाएगी, जैसाकि नीचे उप-धारा (3) में उपबंधित है।

(2) आवेदन प्राप्त होने की तारीख से 15 दिन के भीतर आवेदन की संवीक्षा करने पर यदि संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदन के संबंध में किसी अन्य अतिरिक्त जानकारी की अपेक्षा करता है या यदि आवेदन अपूर्ण है, तो अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी सूचना के 30 दिन के भीतर लिखित में, यथास्थिति, ऐसी अतिरिक्त जानकारी प्रस्तुत करने के लिए या आवेदन को पूर्ण करने के लिए आवेदक को सूचित कर सकेगा। यदि आवेदक 30 दिन के निर्धारित समय के भीतर अपेक्षित सूचना प्रस्तुत करने में विफल रहता है तो अनुज्ञप्ति का आवेदन अस्वीकृत हुआ माना जाएगा।

(3) अतिरिक्त जानकारी सहित पूर्ण रूप से भरा हुआ आवेदन प्राप्त होने पर संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रत्येक आवेदक को एक आवेदन आईडी नंबर जारी करेगा जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी और आवेदक के बीच सभी भावी पत्राचार में निर्दिष्ट किया जाएगा।

(4) आवेदन आईडी नंबर जारी करने के पश्चात अनुज्ञापन प्राधिकारी खाद्य सुरक्षा और खाद्य प्राधिकरण द्वारा विहित रीति में और विनियमों के अनुसार परिसरों का निरीक्षण करने के लिए खाद्य सुरक्षा अधिकारी या ऐसे कृत्यों के लिए विशेष रूप से अभिहित किसी अन्य व्यक्ति अथवा अभिकरण को निदेश देगा। ऐसा निरीक्षण अधिकारी या व्यक्ति, यदि वह ठीक समझता है, आवेदक को अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट साधारण स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए परिसरों में आवश्यक उपाय किए जाने या बदलाव या परिवर्तन किए जाने संबंधी खाद्य कारबारकर्ता के लिए दिशा-निर्देश जारी कर सकेगा। आवेदक अपेक्षित उपाय, बदलाव या परिवर्तन करेगा और 30 दिन या अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञात ऐसी अवधि के भीतर अनुज्ञापन प्राधिकारी को सूचित करेगा।

(5) निरीक्षण रिपोर्ट और उसके सत्यापन में दी गई सलाह, यदि कोई है, का अनुपालन करने में आवेदक द्वारा लिए गए समय को छोड़कर, संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी निरीक्षण रिपोर्ट के प्राप्त होने के 30 दिन के भीतर आवेदन पर विचार करेगा और या तो अनुज्ञप्ति अनुदत्त कर सकेगा या नामंजूर कर सकेगा।

परंतु किसी आवेदक को अनुज्ञप्ति से इनकार उसे सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) अनुज्ञापन प्राधिकारी इन विनियमों की अनुसूची-2 के अधीन दिए फारमेट ग में अनुज्ञप्ति जारी करेगा और उसकी एक सही प्रति सदैव उन परिसरों के भीतर प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित की जाएगी, जहां कारबारकर्ता खाद्य कारबार करता है।

2.1.5 कतिपय स्थानीय क्षेत्रों में अनुज्ञप्ति जारी करने के लिए प्रक्रिया

(1) एक या एक से अधिक खाद्य पदार्थों के लिए तथा उसी स्थानीय क्षेत्र में स्थित विभिन्न स्थापनों या परिसरों के लिए भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा एक ही अनुज्ञप्ति दी जा सकेगी।

(2) खाद्य सुरक्षा का मुख्य कार्यपालक अधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त की हैसियत में भारतीय मानक-प्राधिकरण रेलवे, रक्षा आदि जैसे किसी केन्द्रीय सरकार के संगठन में, जहां बड़ी संख्या में खाद्य स्थापन हैं, उन स्थापनों में और खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए और इन विनियमों के अनुपालन में खाद्य कारबार करने के लिए अधिकथित सभी अन्य बातों को सुनिश्चित करने के लिए अधिहित अधिकारी नियुक्त कर सकेगा, जो यह सुनिश्चित के अधीन है। परंतु खाद्य प्राधिकरण स्वयं या प्रत्यायित अधिकरणों द्वारा इन स्थापनों की वर्ष में एक बार खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा कर सकेगा।

2.1.6 कारबार का प्रारंभ

आनुज्ञापन के प्रारंभ के लिए आवेदन को मना नहीं करेगा यदि पूर्णरूप से भरा हुआ आवेदन देने के पश्चात् 60 दिन के भीतर अनुज्ञप्ति जारी नहीं की जाती है या आवेदक को विनियम 2.1.4(2) के अधीन अपर्याप्तता की कोई जानकारी या विनियम 2.1.4(4) के अधीन संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी से त्रुटियों को उपदर्शित हुए निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है, तो आवेदक अपना खाद्य कारबार प्रारंभ कर सकेगा और संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को ऐसा कारबार प्रारंभ से मना नहीं करेगा।

2.1.7 रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता और नवीकरण

(1) इन विनियमों के अधीन प्रदान किया गया रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति, जब तक अन्यथा विनिर्दिष्ट न किया जाए -

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी करने की तारीख से कारबारकर्ता द्वारा चयनित अनुसार 1 से 5 वर्ष की अवधि के लिए यदि ऐसी अवधि के लिए प्रयोज्य फीस विप्रेषित की जाती है और अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों की अनुपालन किया जाता है, विधिमान्य और अस्तित्वशील रहेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन अनुदत्त किए गए किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए कोई आवेदन अनुज्ञप्ति में उपदर्शित अवसान की तारीख से कम से कम 30 दिन पूर्व यथास्थिति, अनुसूची-2 के प्ररूप 'क' या प्ररूप 'ख' में किया जाएगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति उस समय तक प्रवर्तन में बने रहेंगे जब तक नवीकरण के लिए आवेदन पर आदेश पारित नहीं किए जाते हैं। किंतु यह अवधि किसी भी दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के अवसान की तारीख से 30 दिन से आगे नहीं होगी।

(4) उपरोक्त विनियम 2.1.7(2) में उल्लिखित अवधि के परे, किंतु अवसान की तारीख से पूर्व, नवीकरण के लिए फाइल किए गए आवेदन के साथ 100 रुपए प्रतिदिन के हिसाब से विलंब के लिए विलंब फीस संलग्न की जाएगी।

(5) कोई रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति, जिसके लिए उपरोक्त विनियम 2.2.7(2) या 2.2.7(4) में वर्णित अवधि के भीतर नवीकरण के लिए आवेदन नहीं किया गया है, पर्यवसित हो जाएगा और कारबारकर्ता परिसरों में सभी कारबार कार्यकलाप बंद करेगा। खाद्य कारबारकर्ता, यदि वह कारबार पुनः आरंभ करना चाहता है, को यथास्थिति, विनियम 2.2.1 और 2.1.3 में उपबोधित अनुसार नये रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा।

(6) ऐसा कारबारकर्ता जिसके पास प्रत्यायित खाद्य सुरक्षा संपरीक्षक या खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्रत्यायित किसी अधिकरण या इस प्रयोजन के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य संगठन का विधिमान्य प्रमाणपत्र है, उसका अनुज्ञप्ति के नवीकरण से पूर्व सामान्यतः निरीक्षण किया जाना अपेक्षित नहीं होगा।

परंतु ऐसा अभिहित अधिकारी नवीकरण से पूर्व, यदि उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, आवश्यक समझता है, निरीक्षण के लिए आदेश कर सकेगा।

2.1.8 रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का निलंबन या रद्दकरण

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी अधिनियम की धारा 32 के उपबंधों के अनुसार, खाद्य कारबारकर्ता को सुनवाई का युक्तियुक्त अवसर देने के पश्चात् सभी या किसी क्रियाकलाप की रूकवट जिसके लिए इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई है, किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को, ऐसे निलंबन के लिए कारणों का संक्षिप्त कथन करने के पश्चात् निलंबित कर सकेगा, यदि उसके पास यह विश्वास करने का आधार है कि खाद्य कारबारकर्ता शर्तों का पालन करने और अधिनियम की धारा 32 के अधीन तामोल की गई सुधार सूचना में वर्णित अवधि के भीतर सुधार करने में असफल रहा है। ऐसे कथन की एक प्रति संबंधित खाद्य कारबारकर्ता को दी जाएगी जिसका रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति निलंबित की गई है।

(2) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी युक्तियुक्त अवधि के भीतर, जो निलंबन के आदेश की तारीख से 14 दिन से कम नहीं होगी, खाद्य कारबारकर्ता के परिसर (परिसरों) का निरीक्षण करने का निदेश देगा।

(3) निरीक्षण रिपोर्ट का पुनर्विलोकन करने की दशा में यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी को यह राय है कि खाद्य कारबारकर्ता अभी भी त्रुटियों या लोपों का सुधार करने अथवा सुधार सूचना को उन शर्तों का पालन करने में असफल रहा है जो निलंबन का कारण थी, ऐसा प्राधिकारी खाद्य कारबारकर्ता को अधिनियम की धारा 32(3) के अधीन यथा उपबंधित हेतुक दर्शित करने का अवसर देने के पश्चात् अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को रद्द कर सकेगा।

(4) इन विनियमों में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएंगे, लोक स्वास्थ्य के हित में किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को तत्काल रद्द कर सकेगा।

(5) इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के किसी निलंबन या रद्दकरण से खाद्य कारबारकर्ता किसी प्रतिकर के लिए या रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति या इनके नवीकरण की बाबत संदेह की गई किसी फीस (फीसों) के प्रतिदाय के लिए हकदार नहीं होगा।

(6) संबंधित खाद्य कारबारकर्ता निलंबन की दशा में निरीक्षण के लिए नया आवेदन और रद्दकरण की दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए नया आवेदन विनियम 2.1.8(3) के अधीन रद्दकरण की तारीख से न्यूनतम तीन मास की अवधि के पश्चात् कर सकेगा।

2.1.9 अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण अनुदत्त करने के पश्चात् परिसर (परिसरों) में उपांतरण, विस्तार या परिवर्तन

(1) खाद्य कारबारकर्ताओं को यह सुनिश्चित करना होगा कि उनके खाद्य कारबार स्थापनों की अद्यतन जानकारी सदैव रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास रहे और उत्पाद के प्रवर्ग में किए गए किसी उपांतरण, परिवर्धन या परिवर्तन, अभिन्यास, विस्तार, बंद करने या कोई अन्य सारवान जानकारी जिसके आधार पर अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई थी, के बारे में सुसंगत प्राधिकारी को सूचित करेगा और ऐसी सूचना परिवर्तन किए जाने से पूर्व दी जाएगी।

परंतु किसी ऐसे परिवर्तन के लिए, जिससे अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्र में अंतर्विष्ट जानकारी में तब्दीली आती है, ऐसे परिवर्तनों के साथ कारबार आरंभ करने से पूर्व अनुमोदन या अनुज्ञप्ति में पृष्ठांकन अपेक्षित होगा। खाद्य कारबारकर्ता मूल अनुज्ञप्ति को आवश्यक परिवर्तन करने के लिए एक वर्ष की अनुज्ञप्ति फीस के समकक्ष फीस के साथ अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास प्रस्तुत करेगा। अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी जानकारी प्राप्त होने की तारीख से 30 दिन के भीतर क्रियाकलापों में किए गए परिवर्तनों का अनुमोदन कर सकेगा और ऐसे परिवर्तनों को सम्मिलित करते हुए एक संशोधित अनुज्ञप्ति जारी करेगा। पूर्वोक्त परिवर्तनों का अनुमोदन करते समय, संबद्ध रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी कारबार चलाने की साध्यता तथा क्रियाकलापों में वांछित उपांतरणों या परिवर्धनों या परिवर्तनों के विधिक और अन्य सुसंगत पहलुओं पर विचार करेगा और अनुमोदन प्रदान करने से पूर्व, यदि आवश्यक हो, परिसरों के निरीक्षण का आदेश कर सकेगा।

2.1.10 संदाय का ढंग

इन विनियमों के अधीन संदेय सभी फीसों और प्रभारों को संदाय आदेश या डिमांड ड्राफ्ट या ऐसी आन-लाइन रीति में, जो संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा इस बाबत विहित किया जाए, किया जाएगा।

2.1.11 मृत्यु की दशा में रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण

(1) किसी रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की दशा में, ऐसा प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति मृतक के विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब के किसी अन्य सदस्य के फायदे के लिए या निम्नलिखित अवधि की समाप्ति तक बनी रहेगी -

(क) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की तारीख से नब्बे दिन की अवधि, या

(ख) ऐसी अधिक अवधि, जो कारणों को लेखबद्ध करके, अभिहित अधिकारी द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(2) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के मृत धारक का विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब का सदस्य ऐसे प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण अपने पक्ष में कराने के लिए संबद्ध प्राधिकारी के पास आवेदन करेगा।

(3) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, ऐसी जांच, जो वह ठीक समझे, करने के पश्चात् या तो रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के अंतरण का अनुमोदन, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि आवेदक विधिक प्रतिनिधि है, करेगा या अनुरोध से इनकार कर सकेगा। परंतु रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएंगे, अनुरोध से इनकार नहीं करेगा।

(4) 2.1.11(2) के अंतर्गत अंतरण के लिए आवेदन फाइल किए जाने पर और प्राधिकारी का विनिश्चय लंबित रहने तक रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रवर्तन में बने रहेंगे।

2.1.12 अपील

(1) कोई खाद्य कारबारकर्ता जो इन विनियमों के अधीन यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या अनुज्ञापन प्राधिकारी के आदेश से व्यथित है, धारा 31(8) और 32(4)-(5) के अधीन अधिकथित उपबंधों के अनुसार, संबद्ध अभिहित प्राधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त को अपील कर सकेगा।

2.1.13 विवरणी

(1) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी पूर्व वित्तीय वर्ष के दौरान उसके द्वारा व्यवहार किए गए खाद्य उत्पादों के प्रत्येक वर्ग की बाबत एक विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में दिए गए 'प्ररूप घ-1' में इलेक्ट्रॉनिक रूप से या ऐसे वास्तविक रूप में जैसाकि संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विहित किया जाए, प्रत्येक वर्ष की 31 मई को या इससे पूर्व अनुज्ञापन प्राधिकारी को प्रस्तुत करेगा।

परंतु, तथापि, ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और या दुग्ध उत्पादों के उत्पादन में लगे हैं, इन विनियमों की अनुसूची-2 में यथा उपबधित प्ररूप घ-2 में प्रत्येक वर्ष की 1 अप्रैल से 30 सितंबर और 1 अक्टूबर से 31 मार्च की अवधियों के लिए छमाही विवरणियां फाइल करेंगे। ये विवरणियां, अवधि समाप्त होने से एक महीने के अंदर फाइल की जाएंगी।

(2) इन विनियमों के अधीन जारी की गई प्रत्येक अनुज्ञप्ति के लिए, इस बात को विचार में लिए बिना कि एक ही खाद्य कारबारकर्ता एक से अधिक अनुज्ञप्ति का धारक है, अलग-अलग विवरणी फाइल की जाएगी।

(3) प्रत्येक वर्ष की 31 मई के बाद विवरणी फाइल करने पर प्रतिदिन के विलंब के हिसाब से सौ रुपए प्रतिदिन की शास्ति लगेगी।

2.1.14 खाद्य कारबारकर्ता का निदेशों या आदेश से आबद्ध होना

(1) प्रत्येक ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसे इस विनियम के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश जारी किया गया है, ऐसे निदेशों या आदेश का पालन करने के लिए आबद्ध होगा और खाद्य कारबारकर्ता द्वारा ऐसे निदेश या आदेश का पालन करने में किसी प्रकार असफल रहना इन विनियमों के उपबंधों का अतिलंघन समझा जाएगा और अधिनियम के उपबंधों के अधीन विधिक कार्यवाही की जाएगी।

(2) गारंटी: प्रत्येक विनिर्माता, वितरक या विक्रेता को कोई खाद्य वस्तु बेचने वाला व्यौहारी या तो अलग से या विल, कौश मीमों या लेबल पर प्ररूप 'ड' में एक वारंटी देगा (वारंटी के प्ररूप के लिए प्ररूप 'क' देखें)।

2.1.15 सलाहकार समिति गठित करने की राज्य/संघ राज्य क्षेत्र सरकारों की शक्ति

राज्य/संघ राज्य क्षेत्र सरकारें, यदि पंचायत/जिला/राज्य स्तर पर अभिहित किसी विद्यमान सलाहकार समिति को अपेक्षा करें या जहां ऐसी समिति अस्तित्व में नहीं है, खाद्य सुरक्षा से संबद्ध किसी विषय पर सहायता मदद या सलाह देने के लिए एक सलाहकार समिति गठित करेगी।

2.1.16 अभिहित अधिकारी की अधिकारिता

खाद्य सुरक्षा आयुक्त, आदेश द्वारा, विनियम 1.2.1(2) के अधीन यथा परिभाषित प्रत्येक जिले के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशासन का भार साधक अधिकारी होने के लिए, अभिहित अधिकारी नियुक्त करेगा, जो उपमंडल अधिकारी की पक्ति से नीचे का नहीं होगा।

अनुसूची - 1

(विनियम 2.1.2 (3) देखें)

केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी की परिधि के अंतर्गत आने वाले

खाद्य कारबार की सूची

- I. दूध ठंडा करने वाली इकाइयों सहित डेरी इकाइयां जिनके पास प्रतिदिन 50,000 लिटर से अधिक तरल दूध या 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस के हथालन या प्रसंस्करण के साधन हैं।
- II. वनस्पति तेल प्रसंस्करण इकाइयां और विलायक निष्कर्षण द्वारा वनस्पति तेल का उत्पादन करने वाली इकाइयां तथा तेल प्रपीडक इकाई सहित शोधनशालाएं, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है।
- III. ऐसी सभी वधशालाएं जिनके पास प्रतिदिन 50 बड़े पशुओं या भेड़ और बकरों सहित 150 या अधिक छोटे पशुओं अथवा 1000 या अधिक कुक्कुट पक्षियों का वध करने के साधन हैं।
- IV. मांस प्रसंस्करण इकाइयां जिनके पास प्रतिदिन 500 कि.ग्रा. से अधिक या 150 मीट्रिक टन वार्षिक मांस का हथालन या प्रसंस्कृत करने के साधन हैं।
- V. i से iv के अधीन उल्लिखित से भिन्न पुनः लेबल लगाने या पुनः पैक करने वाली इकाइयों सहित ऐसी सभी खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रति दिन से अधिक है, सिवाय खाद्यान्नों, अनाजों और दालों को पीसने वाली इकाइयों को।
- VI. शत प्रतिशत निर्यातो-मुख इकाइयां।
- VII. वाणिज्यिक उपयोग के लिए खाद्य वस्तुओं को आयात करने वाले सभी आयातकर्ता।
- VIII. किसी ऐसी खाद्य वस्तु जिसमें संघटक या पदार्थ हैं, के विनिर्माण में खाद्य कारबारकर्ता या प्रोद्योसा की या प्रसंस्मण या दातों का समुच्च का प्रयोग कर रहा है जिसकी सुरक्षा इन विनियमों द्वारा स्थापित नहीं है या जिनके पास सुरक्षित उपयोग का इतिहास नहीं है, जिसे सेवामें पहली बार आरंभ किया जा रहा है।
- IX. दो या अधिक राज्यों में संचालित खाद्यकार बारकर्ता।
- X. रेलवे, वायुयान और विमानपत्तन, समुद्रपत्तन, रक्षा आदि जैसे केंद्रीय सरकार के अधिकरणों के अधीन स्थापनों और इकाइयों में खाद्य परोसने वाली सेवाएं।

अनुसूची - 2

प्ररूप 'क'

(विनियम 2.1.1 और विनियम 2.1.7 देखें)

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन रजिस्ट्रीकरण/

रजिस्ट्रीकरण के नवीकरण के लिए आवेदन

कारबार का प्रकार :

- स्थायी/ अस्थायी स्टाल धारक
- हॉकर (भ्रमणशील/चलते-फिरते खाद्य विक्रेता)
- घर में स्थित कैन्टीन/डब्बा वाला
- खाने-पीने (स्नैक्स) का छोटा फुटकर विक्रेता/ चाय की दुकान
- विनिर्माता/ प्रसंस्करणकर्ता (प्रोसेसर)
- पुनः पैक कर्ता
- धार्मिक सभा, मेलों आदि में खाने के स्टाल/व्यवस्थाएं
- दूध उत्पादक (जो डेरी सहकारी सोसाइटी का सदस्य नहीं है) / दूध विक्रेता
- ढाबा
- मछली/मांस/पोल्टरी शॉप/ विक्रेता
- अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें :

आवेदक का
फोटो

(क) आवेदक/ कंपनी का नाम : -----

(ख) पदनाम

- व्यक्ति
- भागीदार
- स्वत्वधारी
- डेयरी सहकारी सोसाइटी का सचिव
- अन्य (कृपया विनिर्दिष्ट करें)

(ग) आवेदक का पहचान का सबूत -----

टिप्पणी : कृपया फोटो पहचान पत्र की प्रति प्रस्तुत करें जैसे- ड्राइविंग लाइसेंस, पासपोर्ट, राशन कार्ड या निर्वाचन पहचान पत्र;

(घ) पत्राचार के लिए पता : -----

दूरभाष सं. ----- मोबाइल सं. -----

फैक्स सं. ----- ई-मेल : -----

टिप्पणी : यदि पीपी नं. है (हैं) या सामान्य नं. है (हैं), तो कृपया संपर्क व्यक्ति का नाम विनिर्दिष्ट करें

(ङ) क्षेत्र या अवस्थान, जहां खाद्य कारबार संचालित किया जाना है/ परिसर का पता : -----

(च) विनिर्मित या विक्रय की जाने वाली खाद्य मदों का वर्णन :

क्र.सं.	खाद्य प्रवर्ग का नाम	प्रतिदिन किलोग्राम में मात्रा या वार्षिक एम.टी.
---------	----------------------	---

कृपया अलग पन्ना संलग्न करें, यदि आवश्यक हो।

(छ) खाद्य कारबार, यदि विद्यमान है, से कुल वार्षिक व्यापारवर्त, आय का सबूत दर्शित करते हुए किसी समर्थनकारी दस्तावेज (दस्तावेजों) के साथ (ओनवीकरण के मामले में)

(ज) नए कारबार की दशा में - आरंभ करने की आशयित तारीख -----

(झ) मौसमी कारबार की दशा में, वर्ष के शुरूआत और समापन अवधि का उल्लेख करें :

(ञ) जल प्रदाय का स्रोत :

सार्वजनिक प्रदाय प्राइवेट प्रदाय कोई अन्य स्रोत

(ट) क्या खाद्य वस्तुओं के विनिर्माण में कोई विद्युत शक्ति प्रयोग होती है :

- हां
 नहीं

यदि हां, तो वास्तविक प्रयुक्त अश्व शक्ति (एचपी) या स्वीकृत बिजली भार का उल्लेख करें -----

(ठ) मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के उपबंधों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण फीस के निमित्त ----- रुपए की धनराशि ----- द्वारा भेज दी है :

- डिमांड ड्राफ्ट सं. (----- को संदेय)
 नकद

(आवेदक के हस्ताक्षर)

प्ररूप 'ख'

(विनियम 2.1.2 विनियम 2.1.3 और विनियम 2.1.7 देखें)

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुज्ञप्ति/ अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन

कारबार का प्रकार (कृपया एक से अधिक पर निशान लगाएं, यदि लागू हो) :

- विनिर्माण/प्रसंस्करण, छंटाई, श्रेणीकरण आदि सहित
 दुग्ध संग्रह/ठंडा करना
 वधशाला
 विलायक निष्कर्षण इकाई
 तेल बीजों की पूर्व सफाई या तेल की पूर्व पिड़ाई से युक्त विलायक निष्कर्ष संयंत्र

- विलायक निष्कर्ष और तेल शोधन संयंत्र
- पैकेजिंग
- पुनः लेबल लगाना (पर-व्यक्ति द्वारा स्वयं की पैकिंग और लेबलिंग के अधीन विनिर्मित)
- भंडारण/ वेयर हाउस/कोल्ड स्टोरेज
- फुटकर व्यापार
- थोक व्यापार
- वितरक/प्रदायकर्ता
- खाद्य परिवहक
- कैंटरिंग
- ढाबा या अन्य कोई खाद्य विक्रय स्थापन
- क्लब/कैटीन
- होटल
- रेस्तरां
- अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें -----

1. कंपनी का नाम : -----
2. पंजीकृत कार्यालय का पता : -----
3. परिसर का पता, जिसके लिए अनुज्ञप्ति हेतु आवेदन किया जा रहा है-----

4. सक्रियाओं के भारसाधक तकनीकी रूप से अर्हित व्यक्ति का नाम और/या पदनाम, अर्हता और पता, जैसाकि विनियम ----- के अधीन अपेक्षित है।

नाम :

अर्हता :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

5. अनुज्ञप्ति की शर्तों का पालन करने के लिए उत्तरदायी व्यक्ति (यदि उपरोक्त 4 से भिन्न व्यक्ति है) का नाम और / या पदनाम, पता और संपर्क ब्यौरा

नाम :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवसान की तारीख

6. पत्राचार का पता (यदि उपरोक्त 3 से भिन्न है)

7. दूरभाष सं. ----- मोबाईल सं. -----

फैक्स सं. ----- ई-मेल -----

8. विनिर्मित की जाने वाली प्रस्तावित खाद्य वस्तुएं

क्र.सं.	खाद्य मद का नाम	प्रतिदिन कि.ग्राम में मात्रा या वार्षिक मीट्रिक टन
---------	-----------------	--

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति— तो पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक प्रवर्ग के खाद्य की वार्षिक मात्रा का उल्लेख करें।

9. खाद्य उत्पादवार अधिष्ठापित क्षमता (प्रतिदिन) -----

10. डेरी इकाईयों के लिए

(i) आवेदक के स्वामित्व और प्रबंध के अधीन दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमसीसी) थोक (बल्क) में दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमएमसी) का अवस्थान और सस्थित क्षमता।

क्र.सं.	एमसीसी/बीएमसी का नाम और पता	अधिष्ठापित क्षमता
---------	-----------------------------	-------------------

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

(ii) प्रतिदिन प्रयोग/हथालन की जाने वाली दूध की औसत मात्रा

(क) उतरते मौसम में -----

(ख) चढ़ते मौसम में -----

(iii) विनिर्मित किए जाने वाले दुग्ध उत्पाद और उनकी विनिर्माण क्षमता (टन/वर्ष)

(1)-----

(2)-----

(3)-----

11. विलायक निष्कषित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा के लिए :

(i) विलायक निष्कषित कारबार का ब्यौरा

तेल युक्त सामग्री का नाम	बीज या गरी या क्रेक से	विलायक निष्कषित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा					वनस्पति तेल
		अपरिष्कृत	क्लिवित	क्लिवित और विरजित	परिष्कृत	वितैलित चूर्ण	

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति है - पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक उत्पाद की मात्रा का उल्लेख करें।

(ii) मिल मालिक (प्रपीडक) या विलायक निष्कर्षणकर्ता द्वारा तेलयुक्त सामग्री, जो उसके द्वारा उत्पादित या उपांत की गई है या उसके द्वारा उत्पादित विलायक निष्कषित तेल के शोधन के लिए प्रयोग किए गए कारखाने या कारखानों का नाम और पता

12. प्रयुक्त किया जाने वाला स्वीकृत विद्युत भार या एच.पी. और हासंपावर

13. क्या इकाई विश्लेषणात्मक प्रयोगशाला से युक्त है

यदि हां, तो इसका ब्यौरा दें

14. विनियम 5(1) के परंतुक के अनुसार अन्य विधियों के अधीन अनुदत्त अनुज्ञप्ति के नवीकरण या अंतरण की दशा में - वह अवधि जिसके लिए अनुज्ञप्ति अपेक्षित है (1 से 5 वर्ष)

15. मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के उपबंधों के अनुसार अनुज्ञप्ति फीस के निमित्त _____ रूप की धनराशि डिमांड ड्राफ्ट सं- _____ (_____ को सदैव) द्वारा भेज दी हैं।

(आवेदक/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

उपाबंध - 1

घोषणा

मैं, श्री/कु./श्रीमती ----- पुत्र/पुत्री श्री ----- निवासी ----- सत्यनिष्ठा से प्रतिज्ञान और घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा इसमें दी गई सभी जानकारी और विशिष्टियां मेरी जानकारी के अनुसार सही और सत्य हैं। मैं यह भी घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा/ माध्यम से किए जा रहे या किए जाने के लिए प्रस्थापित खाद्य कारवार खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, तद्विधित अधिनियमित विनियमों/उप-विधियों, और विनिर्दिष्ट रूप से भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण या समय-समय पर इसके निमित्त प्राधिकृत अन्य व्यक्ति द्वारा प्रकाशित रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति विनियमों को अनुसूची-4 के अधीन उपबोधित स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी परिपाटियों पर मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुरूप है।

तारीख :

(हस्ताक्षर)

- राज्य / केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए किए गए नये आवेदन के साथ संलग्न किए जाने वाले दस्तावेज
1. स्वत्वधारी/ भागीदार या प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता द्वारा सम्यक् रूप से भरा हुआ और हस्ताक्षरित प्ररूप-ख (दोहरी प्रति में)।
 2. प्रसंस्करण इकाई का मीटरों/ वर्गमीटरों में परिमाण और सक्रियावार क्षेत्र आवंटन को दर्शित करते हुए ब्लूप्रिंट/ ले-आउट प्लान।
 3. निदेशकों की सूची, पूर्ण पते और संपर्क ब्यौरे के साथ
 4. उपस्करों और मशीनरी का नाम और सूची, संख्यांक, अधिष्ठापित क्षमता और प्रयुक्त अश्व शक्ति सहित।
 5. स्वत्वधारी/भागीदार/ निदेशक (निदेशकों)/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के सरकारी प्राधिकारी द्वारा जारी किया गया फोटो पहचान पत्र और पते का सबूत।
 6. खाद्य प्रवर्ग की सूची जिन्हें विनिर्मित करने का इच्छुक है (विनिर्माताओं की दशा में)
 7. विनिर्माता द्वारा नामनिर्देशित उत्तरदायी व्यक्ति के नाम और पते सहित प्राधिकार-पत्र और इसके साथ ही वैकल्पिक उत्तरदायी व्यक्ति का नाम और पता, उसमें निहित शक्तियों को उपदर्शित करते हुए, अर्थात् निरीक्षणों, नमूने लेने, पैक और प्रेषित करने में अधिकारियों की सहायता करना।
 8. किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से खाद्य में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की पेयता संबंधी पुष्टि करने के लिए जल के नाशकजीव अवशिष्ट सहित विश्लेषक की रिपोर्ट (रासायनिक और जीवाणु संबंधी) जिसमें प्रयोगशाला के उस प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था तथा नमूने लेने की तारीख उपदर्शित हो।
 9. परिसरों के कब्जे का सबूत (विक्रय-विलेख/किरायानामा/ बिजली का बिल, आदि)
 10. फर्म गठित करने के निमित्त भागीदारी विलेख/शपथपत्र ज्ञापन और संगम अनुच्छेद।
 11. सहकारिता की दशा में कूप अधिनियम-1861/बहु राज्य सहकारी सोसाइटी अधिनियम, 2002 के अंतर्गत प्राप्त प्रमाणपत्र की प्रति।
 12. पुनः लेबल लगाने वाले की दशा में विनिर्माता का अनापत्ति प्रमाणपत्र।
 13. खाद्य सुरक्षा प्रबंध व्यवस्था योजना या प्रमाणपत्र, यदि कोई है।
 14. दुग्ध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण इकाईयों की दशा में दूध-संग्रह केंद्रों के अवस्थान सहित दूध का स्रोत या दूध के उपार्जन के लिए योजना।
 15. मीट और मीट प्रसंस्करण संयंत्रों के लिए कच्ची सामग्री का स्रोत।
 16. पैकेजबंदपेय जल, पैकेजबंद खनिज जल और/या कार्बनिकृत जल की विनिर्माण इकाईयों की दशा में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की किसी मान्यता प्राप्त / लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से नाशकजीव अवशिष्ट की रिपोर्ट, जिसमें प्रयोगशाला के प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था और तारीख और कच्चे जल का स्रोत तथा उपचार संयंत्र उपदर्शित हो।
 17. प्रत्यावर्तित योजना, जहां कहीं भी लागू हो, इन ब्यौरों सहित कि उत्पाद किन्हें वितरित किए जाएंगे।
 18. नगरपालिका या स्थानीय निकाय और राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से, सिवाय अधिसूचित औद्योगिक क्षेत्र की दशा में, अनापत्ति प्रमाणपत्र। इन विनियमों से पूर्व विद्यमान अन्य विधियों के अधीन दी गई अनुज्ञप्ति के नवीकरण और अंतरण के लिए शामिल किए जाने वाले दस्तावेज
 1. पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति अनुदत करने के दौरान दिए गए दस्तावेजों या दी गई जानकारी में कोई परिवर्तन।
 2. योजना या खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली की योजना अंगीकृत प्रमाणपत्र (केंद्रीय अनुज्ञापन के अधीन इकाईयों के लिए प्रत्यायित अभिकरणों से प्रमाणपत्र प्राप्त करना होगा)
 3. कर्मकारों की सूची, उनके चिकित्सा प्रमाणपत्र के साथ।
 4. सक्रिया के तकनीकी भारसाधक कार्मिक का नाम, अर्हता और ब्यौरा।

अनुज्ञप्ति की शर्तें

सभी खाद्य कारबारकर्ता अपने खाद्य कारबार के अनुक्रम के दौरान सभी समयों पर निम्नलिखित शर्तों का पालन किया जाना सुनिश्चित करेंगे:

खाद्य कारबारकर्ता :

1. प्ररूप-ग में अनुदत्त अनुज्ञप्ति की एक सही प्रति सभी समयों पर परिसरों के किसी प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित करेंगे।
2. अनुज्ञापन प्राधिकारियों या उनके प्राधिकृत कार्मिक को परिसरों में आवश्यक पहुंच देंगे।
3. प्राधिकारियों का क्रियाकलापों/अनुज्ञप्ति की अंतर्वस्तु में किसी परिवर्तन या उपांतरणों के बारे में सूचित करेंगे।
4. उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियोजित करेंगे। उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास कम-से-कम रसायन विज्ञान/ जैव विज्ञान/खाद्य और पोषण/ सूक्ष्म जीव विज्ञान विषय के साथ विज्ञान में डिग्री होगी या खाद्य प्रौद्योगिकी/ डेरी प्रौद्योगिकी/ डेरी सूक्ष्म जीव विज्ञान/ डेरी रसायन/ डेरी इंजीनियरी/ तेल प्रौद्योगिकी/ पशु-चिकित्सा विज्ञान/ होटल प्रबंधन और कटरिंग प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा या कारबार की विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विद्या में किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान से कोई डिग्री या डिप्लोमा या इसके समतुल्य अर्हता हो।
5. आवधिक वार्षिक विवरणी 1 अप्रैल से 31 मार्च तक प्रत्येक वर्ष की 31 मई तक प्रस्तुत करेंगे। दूध और दुग्ध उत्पादों के संग्रहण दूधालन विनिर्माण के लिए छमाही विवरणियां भी प्रस्तुत करेंगे, जैसाकि विनिर्दिष्ट है (1 अप्रैल से 30 सितंबर तक की विवरणी 30 नवंबर से पहले और 1 अक्टूबर से 31 मार्च तक की विवरणी)
6. यह सुनिश्चित करेंगे कि अनुज्ञप्ति में उपदर्शित उत्पाद से भिन्न किसी उत्पाद का इकाई में उत्पादन नहीं किया जाएगा।
7. खाद्य कारबार के प्रवर्ग के अनुसार अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट कारखाने की स्वच्छता और स्वास्थ्य के मानकों तथा कर्मकारों के स्वास्थ्य का बनाए रखेंगे।
8. उत्पादन, कच्ची सामग्री के उपयोग और विक्रय का दैनिक अभिलेख अलग-अलग रजिस्ट्रों में बनाए रखेंगे।
9. यह सुनिश्चित करेंगे कि उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री का स्रोत और मानक उत्तम क्वालिटी के हों।
10. खाद्य कारबारकर्ता किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण, भंडारण या विक्रय के लिए अभिदर्शित अथवा उसके विक्रय की अनुज्ञा किसी ऐसे परिसर में नहीं देगा जो किसी शौचालय, मुजालय, नलिका, नाली या गंदे और कूड़ा-करकट डालने वाले स्थान से अनुज्ञापन प्राधिकारी के समाधानप्रद रूप में उचित प्रकार से अलग नहीं किया गया है।
11. मशीन और उपस्करों की नियमित सफाई के लिए क्लीन-इन-प्लेस प्रणाली (जहां-कहीं आवश्यक हो) सुनिश्चित करेंगे।
12. इन विनियमों के अनुसार खाद्य उत्पादों में सभी सुसंगत रसायनिक और सूक्ष्म जैविकीय संदूषणों का परीक्षण उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए एतिहासिक डाटा और जोखिम निर्धारण के आधार पर बारंबार के रूप में यथा अपेक्षित है और छह मास में एक बार मान्यताप्राप्त और खा.सु. और मा. अधि. द्वारा अधिसूचित प्रयोगशालाओं से कराना सुनिश्चित करेंगे।
13. यह सुनिश्चित करेंगे कि उत्पाद का उसके उपाजित या स्रोत के स्थान से लेकर उपयोक्ता के पास पहुंचने तक संपूर्ण प्रदाय कड़ी के दौरान यथासंभव अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाए और इसमें उत्पाद को ठंडा करना, परिवहन करना, भंडारण करना आदि भी सम्मिलित है।
14. विनिर्माता/आयातक/वितरक, खाद्य उत्पादों का क्रय और विक्रय केवल अनुज्ञप्तिधारी/रजिस्ट्रीकृत विक्रेताओं से/को ही करेगा और उसका अभिलेख रखेगा।

अन्य शर्तें

1. ऐसे होटलों, रेस्तरांओं और अन्य खाद्य स्टालों के स्वत्वधारी जो नमकीन, मिठाइयां या अन्य खाद्य पदार्थों का विक्रय करते हैं या विक्रय के लिए अभिदर्शित करते हैं, एक सूचनापट्ट लगाएंगे जिसमें आशयित क्रोताओं की जानकारी के लिए ऐसे पदार्थों की एक पृथक् सूची होगी जो की, खाद्य तेल, वनस्पति और अन्य वर्साओं में पकाए गए हों।

2. खाद्य कारबारकर्ता जो पकाया या तैयार किया गया खाद्य बेचता है, एक सूचनापट्ट संप्रदर्शित करेगा जिसमें ऐसे खाद्यों की प्रकृति अंतर्विष्ट होगी जो वह विक्रय के लिए अभिदर्शित करता है।
3. प्रत्येक विनिर्माता, (जिसके अंतर्गत घानी प्रचालक भी है) या मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्य तेल और अन्य वसाओं का थोक विक्रेता है, एक रजिस्टर रखेगा जिसमें विनिर्मित, प्राप्त और बेची गई मात्रा का और उसके विनिर्माणशाला या कारबार के स्थान से भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक परेषण का गंतव्य स्थान दर्शित किया जाएगा और वह निरीक्षण करने के लिए ऐसा रजिस्टर, जब भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसा करने की अपेक्षा की जाए, प्रस्तुत करेगा।
4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और अन्य उत्पादों का उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए तब तक पात्र नहीं होगा, जब तक कि नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए उसके पास स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा नहीं है।
5. उत्पादक द्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, 'अर्ध-परिष्कृत', या 'अपरिष्कृत श्रेणी-1', खाने योग्य मूंगफली आटा या खाने योग्य नारियल का आटा, या दोनों का प्रत्येक विक्रय या स्टॉक को संचलन सीधे रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ताओं को किया जाएगा न कि किसी अन्य व्यक्ति को किया जाएगा, और ऐसा विक्रय या संचलन किसी तृतीय पक्षकार के माध्यम से नहीं किया जाएगा।
6. किसी रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ता द्वारा विलायक-निष्कर्षित तेल, खाने योग्य मूंगफली के आटे या खाने योग्य नारियल के आटे, या दोनों की खरीदी गई प्रत्येक मात्रा का प्रयोग उसके द्वारा अपने स्वयं के कारखाने में पूरी तरह से आशयित प्रयोजन के लिए किया जाएगा और किसी अन्य व्यक्ति को पुनर्विक्रय या अन्यथा अंतरित नहीं की जाएगी।

परंतु इस उपखंड की कोई बात निम्नलिखित के विक्रय या संचलन के लिए लागू नहीं होगी :

- (i) कराँजिया का तेल
 - (ii) कुसुम का तेल
 - (iii) महुआ का तेल
 - (iv) नीम का तेल
 - (v) (vi) इसली के बीज का तेल
 - (vii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य मूंगफली का आटा
 - (viii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य नारियल का आटा
7. कोई खाद्य कारबारकर्ता किसी ऐसे खाद्य तेल का तब तक विक्रय या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्थापना या किसी व्यक्ति को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषित या परिदान नहीं करेगा जिसे इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रीति में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है या लेबल नहीं लगाया गया है, जब तक कि खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट परिस्थितियों में और विनिर्दिष्ट समय के लिए और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएं, राजपत्र में लोकहित में जारी अधिसूचना द्वारा इस शर्त से विनिर्दिष्ट रूप से छूट न दी गई हो।

5. दुग्ध उत्पादों की खरीद

दुग्ध उत्पाद का नाम	खरीद का स्रोत	खरीदी गई कुल मात्रा (मीट्रिक टन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	उपयोग की गई मात्रा (मीट्रिक टन)	अंतिम अतिशेष (मीट्रिक टन)
1. एसएमपी						
2. डब्ल्यूएमपी						
3. मक्खन तेल						
4. सफेद मक्खन						

6. पुनर्गठन

तरल दूध या दुग्ध उत्पाद बनाने के लिए उपयोग किया गया	पूर्ण दुग्ध चूर्ण (मीट्रिक टन)*	मखनिया दुग्ध चूर्ण (मीट्रिक टन)	मक्खन तेल (मीट्रिक टन)	सफेद मक्खन (मीट्रिक टन)*
---	---------------------------------	---------------------------------	------------------------	--------------------------

विक्रय के लिए सभी तरल दूध

- उतरते मौसम में (अप्रैल-सितंबर)
- चढ़ते मौसम में (अक्टूबर-मार्च)

उप-जोड़

अन्य दुग्ध उत्पाद

- उतरते मौसम में (अप्रैल-सितंबर)
- चढ़ते मौसम में (अक्टूबर-मार्च)

उप-जोड़ कुल जोड़

7. उत्पादित और बेचे गए दुग्ध उत्पादों और स्टॉक की स्थिति का ब्यौरा

उत्पाद का नाम कृपया इस प्ररूप में नीचे उल्लिखित सभी उत्पादों के नामों की सूची बनाएं	प्रारंभिक स्टॉक (मीट्रिक टन)	दूध और दुग्ध उत्पादों का उत्पादन (मीट्रिक टन)	औसत		दूध और दुग्ध उत्पादों की बिक्री (मीट्रिक टन)	समापन स्टॉक (मीट्रिक टन)
			वसा%	एसएनएफ%		
1	2	3	4	5	6	
योग						

8. दूध का दुग्ध उत्पादों में रूपांतरण, जो अन्य डेयरियों से कराया गया

दूध का प्रकार	मात्रा (हजार लिटर प्रति दिन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	रूपांतरित उत्पाद का नाम	मात्रा (मीट्रिक टन)
1	2	3	4	5	6
गाय का दूध					
भैंस का दूध					
मिश्रित दूध					
संशुद्धित दूध					

9. दूध विपणन

	दूध का प्रकार	बिक्री की मात्रा (हजार लिटर प्रति दिन)	औसत वसा%	औसत एसएनएफ%	उपभोक्ता मूल्य रु. प्रति लिटर
(क) खुदरा बेचा गया दूध					
उप-जोड़ क					
(ख) अन्य डेयरियों को थोक में बेचा गया दूध					
उप-जोड़ ख					
कुल जोड़ (क)+(ख)					

10. अवधि में विनिर्मित और निर्यात किए गए दुग्ध उत्पादों की मात्राओं को उनके बिक्री मूल्यों के साथ दर्शाने वाला विवरण

दुग्ध उत्पाद का नाम	बाल्टी/बेतल/किसी अन्य पैकेज (जैसे पीपी) या थोक पैकेज का आकार	मात्रा (मीट्रिक टन में)	दुग्ध उत्पादों का औसत वसा/एसएनएफ (%)		पैकिंग का प्रति किलोग्राम या प्रति इकाई मूल्य रुपए	मूल्य रु. में	निर्यातित/आयातित मात्रा (कि.ग्रा. में)	देश या निर्यात के पत्र का नाम	प्रति किलोग्राम अथवा पैकिंग का यूनिट सीआईएफ/एफओबी दर रुपए	मूल्य रुपए में	टिप्पणियां
			4 क	4 ख							
1	2	3	4 क	4 ख	5	6	7	8	9	10	11

तारीख

अनुज्ञापितधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।
उन दुग्ध उत्पादों के नाम, जिनकी सूची सारणी 8 के स्तंभ संख्या 1 में रखी जानी अपेक्षित है।

क्रॉम	योगहर्ट
सफेद मक्खन	मखनिया दूध
टेबुल मक्खन	लस्सी
मक्खन तेल	पनीर
घी	खोआ
मखनिया दुग्ध चूर्ण	खोआ मिठाइयां
पूर्ण दुग्ध चूर्ण	सुरुचिकारित दूध पास्तुरीकृत
डेयरी व्हाइटनर	सुरुचिकारित दूध विसंक्रमित किया गया
शिशु दुग्ध खाद्य	यूएचटी दूध
शिशु फार्मूला	आइसक्रोम
माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य	केसीन
दही/कर्ड	लेक्टोस
श्रीखंड/अमरखंड	छेने के पानी का चूर्ण
मखनिया दुग्ध चूर्ण	अनुज्ञप्ति में अनुज्ञात कोई अन्य दुग्ध उत्पाद
संघनित दूध	

प्ररूप ड

गारंटी का प्ररूप

(विनियम 2.1.14 (2) देखें)

बीजक संख्या -----

स्थान -----

प्रेषक: -----

तारीख: -----

सेवा में

विक्रय की तारीख	वस्तु की मात्रा और स्वरूप/ब्राण्ड नाम, यदि कोई है	बैच संख्या या कोड संख्या	मात्रा	मूल्य
1	2	3	4	5

मैं/हम एतद्द्वारा प्रमाणित करता/करते हैं कि इस बीजक में उल्लिखित खाद्य/खाद्य पदार्थ का स्वरूप और मात्रा का ऐसा होना आवश्यक है जैसा कि इसका/इनका तात्पर्यित होना चाहिए।

विनिर्माता/वितरक/व्यौहारी के हस्ताक्षर

विनिर्माता/पैकर का नाम और
पता (पैक की गई वस्तु की दशा में)
अनुज्ञप्ति सं. (जहां कहीं लागू हो)

अनुसूची - 3

(विनियम 2.1.3 देखें)

अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने/नवीकरण करने/वार्षिक रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति की फीस रूप्यों में

1.	Fees for Registration	
1.	<u>रजिस्ट्रीकरण के लिए फीस</u>	100 रु.
2.	<u>केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी की</u> <u>की गई अनुज्ञापन के लिए फीस</u>	7500 रु.
3.	<u>राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा जारी की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस :</u>	
1.	विनिर्माता/मिल, मालिक	
(i)	प्रतिदिन 1 मीट्रिक टन से ऊपर उत्पाद या 10,001 से 50,000 एलपीडी दूध या 501 से 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध टॉस	5000/- रुपए
(ii)	1 मीट्रिक टन से नीचे उत्पाद या 501 से 10,000 एलपीजी दूध या 2.5 मीट्रिक टन से 500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध टॉस	3000/ रुपए
2.	होटल - 3 सितारा या इससे ऊपर	5000/- रुपए
3.	रेस्तरा/बॉर्डिंग, हाऊस, क्लब आदि, खाद्य परोसने वाले, कैंटीन (विद्यालय, महाविद्यालय, कार्यालय, संस्था), भोजन व्यवस्थापक (कंटर), खानपान प्रबंध के साथ, बैंकवेट हाल, भोजन-विक्रेता जैसे डब्बा वाला आदि। 2000/- रुपए	
4.	कोई अन्य खाद्य कारवारकर्ता	2000/- रुपए
	किसी आवेदक द्वारा अनुज्ञप्ति के लिए संदत्त की गई फीस किसी भी परिस्थिति में प्रतिदेय नहीं होगी। द्विप्रति में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी किया जाना	
(1)	जहां कोई रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति गुम हो गई है, नष्ट हो गई है, फट गई है, विरूपित हो गई है या विच्छिन्न हो गई है, वहां आवेदक विधिमान्यता की अवधि के दौरान, प्रयोज्य अनुज्ञप्ति फीस को दस प्रतिशत फीस संलग्न करके अनुलिपि प्रति के लिए आवेदन कर सकेगा।	
(2)	ऐसा कोई आवेदन प्राप्त होने पर, अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि प्रति, अनुदत्त करेगा जिस पर मुख्यतः "अनुलिपि" शब्द लिखा होगा।	

भुगतान का ढंग:

खाद्य कारवारकर्ता द्वारा भुगतान बैंक ड्राफ्ट या ऑनलाइन अंतरण या ट्रेजरी चालान के जरिए या अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा विनिर्दिष्ट किसी अन्य
उचित तरीके से किया जाएगा।

(विनियम 2.1.2 देखें)

खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण करने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियाँ

विधायी अवधारणा के विषय के रूप में यह मान्यता दी जाती है और घोषणा की जाती है मानव पोषाहार के क्षेत्र में देश विनिर्माण के प्रयोजनों हेतु के उपभोक्ता के स्वास्थ्य और भलाई के लिए सुरक्षित, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद खाद्य अपरिहार्य है; कि अधिकतर खाद्य एक क्षयशील वस्तु है और संदूषण तथा मिलावट होना संभाव्य है; दूध - मांस, सेवा संस्थापकों आदि के उत्पादन, उत्पादों और वितरण हेतु न्यूनतम स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को आवश्यक समझा गया है।

स्थापन, जिसमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा, चाहे वह इन विनियमों में अधिकथित सनियमों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र धारक है या अनुज्ञापित धारक है, खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, भंडारित, वितरित किया जाता है और इन खाद्यों की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों के अनुरूप होंगे। आवश्यक शर्तों का अनुपालन सुनिश्चित करना खाद्य कारबारकर्ता की जिम्मेदारी भी मानी जाएगी।

किसी परिसर में विनिर्मित खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए ये मूलभूत आवश्यक शर्तें हैं और खाद्य कारबारकर्ता निरंतर यह प्रयास करेंगे कि पहले निर्धारित की गई अवधि के भीतर 'इंडिया एक्सपोर्टसीपी' मानक प्राप्त करने के लक्ष्य से परिसरों में सफाई और स्वच्छता की दशाओं में सुधार किया जाए।

भाग-1 : रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन करने वाले छोटे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियाँ

(विनियम 2.1.1(2) देखें)

रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा इकाइयों का निरीक्षण किए जाने का निर्देश दिए जाने की दशा में, निरीक्षण में इस बात की पुष्टि की जानी चाहिए कि इकाई द्वारा यथासंभव निम्नलिखित उपाय किए गए हैं:

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता/कारवाइकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी शर्तें

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं ऐसे स्थान, जहां खाद्य पदार्थ विनिर्मित किए जाते हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगे :

1. परिसर स्वच्छता वाले स्थानों पर अवस्थित होंगे और आस-पास गंदगी नहीं होगी। सभी नई इकाइयां पर्यावरणीय रूप से प्रदूषित क्षेत्रों से दूर स्थापित की जाएंगी।
2. खाद्य विनिर्माण का कारबार करने के लिए परिसरों में विनिर्माण और भंडार करने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए ताकि समग्र स्वच्छ वातावरण बनाया जा सके।
3. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था सहित और संवातित होंगे तथा चलने-फिरने के लिए पर्याप्त खाली जगह होगी।
4. फर्श और दिवारें अच्छी हालत में बनाए रखी गई होनी चाहिए। ये चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए।
5. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर परिसरों को किसी तुरंत-प्रभावी कीड़ेमार स्प्रे द्वारा कोटमुक्त किया जाएगा। कारबार के संचालन के दौरान कोई स्प्रे नहीं किया जाएगा अर्थात् इसकी बजाए परिसरों में घुसी मक्खियों को मारने के लिए मक्खीमार तख्ती/पट्टी का प्रयोग करना चाहिए। खिडकियां, दरवाजे और अन्य खुले स्थानों पर जाली या स्क्रीन जो भी उपयुक्त हो, फिट किए जाएंगे ताकि परिसर को कीटाणुमुक्त बनाया जा सके। विनिर्माण में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य (पोटेबल) होगा और यदि अपेक्षित हो, तो जल का रसायनिक और सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण नियमित अंतरालों पर किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला से कराया जाएगा।
6. परिसरों में पीने योग्य जल की निरंतर आपूर्ति सुनिश्चित की जाएगी। आन्तराधिक जल आपूर्ति की दशा में, पर्याप्त भंडार करने की व्यवस्था की जाएगी।
7. जब उपस्कर और मशीनें नियोजित की जाएं तो ऐसे डिजाइन की होंगी कि सफाई करना आसान हो। आधानों, मेजों, मशीनों के कार्यरत भागों आदि की सफाई के लिए प्रबंध किए जाएंगे।

8. खाद्य की निर्मित, पैक करने या भंडार करने में कोई ऐसा बरतन, आधान या अन्य उपस्कर प्रयुक्त नहीं किया जाएगा, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकारक धातु संदूषक होने की संभावना हो (तांबे या पीतल के बरतनों में उचित लाइनिंग होगी)।
 9. कारबार के बंद होने पर सभी उपस्करों को साफ करके धोकर, सुखाकर और चट्टा लगाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि न हो।
 10. सभी उपस्करों को दिवारों से दूर रखा जाएगा जिससे कि उचित निरीक्षण किया जा सके।
 11. प्रभावशाली जल-निकास व्यवस्था होनी चाहिए और अपशिष्ट जल के व्ययन का उपबंध होना चाहिए।
 12. प्रसंस्करण और निर्मित में काम करने वाले कर्मकार स्वच्छ पेटबंद, दस्तानों और टोपियों का प्रयोग करेंगे।
 13. संक्रामक रोगों से ग्रस्त व्यक्तियों को काम करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी। कोई चोट या सभी समयों पर ढक कर रखा जाएगा और ऐसे व्यक्ति को खाद्य के सीधे संपर्क में आने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
 14. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के बाद साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को साफ करेंगे। खाद्य की उठाई-धराई प्रक्रियाओं के दौरान शरीर के अंगों, बालों में खुजली करने से बचा जाए।
 15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या ऐसी अन्य वस्तु पहनने से बचें जो खाद्य पदार्थों में गिर सकती है और अपने चेहरे या बालों को भी न छुएं।
 16. परिसरों के भीतर खाना, चवाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
 17. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढककर रखी जाएंगी।
 18. खाद्यों के परिवहन में प्रयुक्त यानों को मरम्मत कराकर और साफ करके रखा जाना चाहिए।
 19. खाद्य पदार्थ जब पैक किए गए रूप में या आधानों में परिवहन किए जाएं, तो अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाएगा।
 20. कीटनाशियों/पीड़क जन्तुनाशकों को विनिर्माण/भंडारकरण/उठाई-धराई क्षेत्रों से दूर अलग रखा जाएगा और पृथक रूप से भंडारित किया जाएगा।
- क. विनिर्माण/प्रसंस्करण से भिन्न इकाइयों और फेरी वाले खाद्य विक्रेताओं के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं
1. संदूषण के संभावित स्रोतों जैसे अवस्थान कूड़े, अपशिष्ट जल, प्रसाधन सुविधाओं, खुले नालों और आवारा पशुओं से बचा जाना चाहिए।
 2. विक्रय-गाड़ियों के तल जो खाद्य या खाद्य भंडार के बरतनों के संपर्क में है ठोस, जंग/क्षरण रोधी सामग्री के बनी होंगी और साफ और अच्छी हालत में रखी जाएंगी। विक्रय-गाड़ियों को धूप, आंधी और धूल से संरक्षित किया जाएगा और जब प्रयोग में न हों, तो खाद्य का विक्रय करने वाली गाड़ियों को स्वच्छ स्थान पर और उचित रूप से संरक्षित रखा जाएगा।
 3. उपभोक्ताओं द्वारा भोजन परोसने और खाने की प्रक्रिया में उत्पादित किसी अवशिष्ट के लिए भोजन स्टाल या विक्रय गाड़ी मालिकों द्वारा ढक्कन सहित कूड़ेदानों की व्यवस्था की जाएगी।
 4. विक्रय-गाड़ियों के पृष्ठ भाग धरातल से कम से कम 60 से 70 से.मी. ऊपर स्वच्छ, अभेद्य, साफ करने में आसान (स्टेनलैस स्टील जैसे) होंगे।
 5. विक्रय के स्थल, मेजें, तिरपाल, बेंच और बोक्स, कप-बोर्ड, कांच के केसिज आदि साफ और सुव्यवस्थित होंगे।
 6. खाना पकाने के पात्र और क्राकरी साफ और अच्छी हालत में होंगे। ये टूटे हुए/चिप्पी लगे हुए नहीं होंगे।
 7. कारबार के बंद होने पर सभी आधानों को साफ करके, धोकर और सुखाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि से बचा जा सके।
 8. सफाई, धुलाई और खाना पकाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल पेय प्रकृति का होगा।
 9. परिवरहित, पेय जल (जल शोधक द्वारा अभिक्रियित जल जैसे बोतलबंद उबला हुआ/निस्स्यंदक जल) उचित ढंग से ढका हुआ और संरक्षित आधानों में होगा और इसे स्वच्छ तथा धूल तथा गंदगी से दूर संरक्षित क्षेत्र में ढके आधानों में भंडारित किया जाएगा।

10. खाना पकाने, भंडारकरण और परोसने का कार्य केडमियम, सीसे, अखाद्य श्रेणी की प्लास्टिक और अन्य विषैली सामग्री के बने पात्रों में नहीं किया जाएगा।
11. प्रत्येक सक्रिया के पश्चात् पात्रों का कचरा साफ किया जाएगा, निचोड़ा जाएगा, डिटरजेंट से रगड़ा जाएगा और चलते पानी के नीचे धोया जाएगा। पात्रों को पोंछने का कार्य कपड़े से किया जाएगा। हाथ पोंछने और तलों की सफाई के लिए अलग-अलग कपड़े इस्तेमाल किए जाएंगे। परां साफ करने के लिए इस्तेमाल किया गया कपड़ा, मेंजों का तल और कार्यक्षेत्र साफ करने के लिए इस्तेमाल नहीं किया जाएगा और बर्तन पोंछने के लिए, खाना पकाने वाले, खाद्य की उठाई-धराई करने वाले या परोसने वाले व्यक्ति को, जहाँ आवश्यक हो, दस्ताने और एपरन का इस्तेमाल करना चाहिए। वह हैड पहनेगा और काम करते समय हमेशा अपना मुँह ढककर रखेगा।
12. गद्द या रोटी का अवचूर्ण प्लेटों या पात्रों पर फूंक मारकर नहीं हटाया जाएगा।
13. संक्रामक रोग से ग्रस्त व्यक्ति को काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
14. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को धोएंगे।
15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या अन्य ऐसी वस्तुएं पहनने से बचेंगे जो खाद्य में गिर सकती हैं तथा अपने चेहरे और बालों को छूने से भी बचेंगे।
16. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढक कर रखी जाएंगी। खाद्य केवल खाद्य श्रेणी प्लास्टिक आधानों में भंडारित किया जाना चाहिए ताकि रिसाव से बचा जा सके।
17. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
18. खाद्य वस्तुएं प्रतिदिन की आवश्यकता के अनुसार तैयार की जानी चाहिए या पकाई जानी चाहिए ताकि वह न बचें। बची हुई खाद्य वस्तुओं का इस्तेमाल, इसकी उपयोग या इस्तेमाल के लिए इसकी सुरक्षा सुनिश्चित किए बिना नहीं करना चाहिए। बची हुई खाद्य वस्तुओं के आशयित इस्तेमाल के तुरंत बाद रेफ्रीजरेटर में रखी जानी चाहिए।
19. खाद्य-वस्तुओं का भंडारकरण करने के लिए प्रत्येक वस्तु की स्पष्ट पहचान के साथ पर्याप्त संख्या में रैक मुहैया कराए जाएंगे। खाद्य के प्रत्येक वर्ग के लिए, जहाँ-कहीं संभव हो, उचित उपखंड प्रदान किए जाएंगे।
20. कूड़ेदान टाइट ढक्कन वाला होगा और निश्चित स्थानों पर ट्रांस्फरिंग कंटेन्स से इसे प्रतिदिन साफ किया जाएगा।
21. सामिष और निरामिष मर्दें अलग-अलग होनी चाहिए।
22. दाग-धब्बे, बर्फ के कण और खाद्य कण हटाने के लिए फ्रिज को सप्ताह में कम से कम एक बार साफ किया जाना चाहिए। फ्रिज में तापमान 4° सें. - 6° सें. की रेंज में होना चाहिए।
23. बेचे जाने की इकाई की प्रास्थिति ऐसी स्थानों में होनी चाहिए जिन्हें स्थानीय यातायात या पैदल चलने वालों को बाधान हो या अस्वच्छ अवस्थिति के निकट नहीं होना चाहिए।

भाग - II

(विनियम 2.1.1(4) देखें)

अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण अपेक्षाएं

ऐसे स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा खाद्य पदार्थों को संचलित, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, पैक, भंडारित, और वितरित किया जा रहा है और ऐसे व्यक्ति, जो खाद्य पदार्थों के साथ व्यवहार कर रहे हैं, नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा उपयोग और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए। आवश्यक अपेक्षाओं का पालन किए जाने की उत्तरदायित्व भी खाद्य कारबारकर्ता का समझा जाएगा।

यह विनिर्दिष्ट नीचे अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्रवाइयों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण है और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

1. अवस्थान और परिवेश

1.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धुआ, अपज्वं गंध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक, जैविक उत्सर्जन या प्रदूषण पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहाँ ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

1.2 यदि पास स्थित अन्य पर्यावरण संदूषण उद्योग का जोखिम है तो सक्षम संदूषण से विनिर्माण इकाई को सुरक्षित रखने समुचित उपाय किए जाने चाहिए।

1.3 विनिर्माण परिसर को पहुंच किसी आवासीय क्षेत्र में सीधे नहीं होनी चाहिए।

2. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

जहाँ तक संभव हो, खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्कर्ता उपायों (अर्थात् पैक करना, रवाने के लिए तैयार करना, रवाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा।

2.1 फर्श दीवारों अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषैली सामग्री की बनाई जाएगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊंचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित हैं। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने और जहाँ आवश्यक हो वहाँ रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी।

2.2 दरवाजों की चिकनी और अनअवशोषित सतह बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहाँ आवश्यक हों, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

2.3 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सेवा वाले क्षेत्र का फर्श में पर्याप्त और समुचित जल निकासी होगी और जहाँ आवश्यक हो रोगाणुमुक्त करने में आसानी होगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा में उल्टी दिशा में किया जाएगा।

2.4 नाली से प्रसंस्करण क्षेत्र में कीटों और कृतकों के प्रवेश के निवारण के लिए स्थान में पर्याप्त नियंत्रण किए जाने चाहिए।

2.5 खिड़कियां, दरवाजें और बाहर के पर्यावरण की ओर खुलने वाले अन्य निकास ऐसी जाली और कीट-सह-स्क्रीन से सज्जित किए जाएंगे जो परिसर को मक्खी और अन्य कीटों/नाशिकीटों/ जीव-जन्तुओं से संरक्षा करने में प्रयोज्य हो और दरवाजों में स्वतः बंद होने वाले प्रिंग लगे होंगे। जाली और स्क्रीन इस प्रकार की होनी चाहिए कि सफाई करने के लिए आसानी से हटाई जा सकें।

2.6 कोई भी व्यक्ति किसी ऐसे परिसर में किसी खाद्य मद का विनिर्माण, भंडारण नहीं करेगा या विक्रय के लिए नहीं रखेगा या विक्रय की अनुज्ञा नहीं देगा, जो अनुज्ञापित अधिकारी की संतुष्टि के अनुसार किसी प्राइवी, यूरोनल, सल्लेज, ट्रेन या खराब अवशिष्ट सामग्री के भंडारण के स्थान से अलग किया हुआ न हो।

3. उपस्कर और आधान

3.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, जंगरोधक सामग्रियों से बने होंगे जो ऐसी सामग्री को विषाक्त न करे।

3.2 उपस्कर और पात्र जिनका प्रयोग खाद्य के विनिर्माण में किया जाए, सभी समयों पर अच्छी हालत में और मरम्मत कराकर तथा स्वच्छ और साफ हालत में रखा जाएगा। ऐसे किसी पात्र या आधान का प्रयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा।

3.3 ऐसे प्रत्येक पात्र या आधान में जिसमें विक्रय के लिए आशयित कोई खाद्य या खाद्य संघटक है सर्वदा या तो कसकर फिट होने वाला एक आवरक लगाया जाएगा या उसे एक समुचित रूप से कसे हुए ढक्कन से या मजबूती से कसे हुए आवरक या जाली या बुनाव की अन्य सामग्री से जो इतने महीन हो जिससे खाद्य की धूल, मैल, और मक्खियों और अन्य कीटनाशियों से पूर्ण रूप से संरक्षण किया जा सके, बंद या ढककर रखा जाएगा।

3.4 ऐसे कोई पात्र या आधान जिसका उपयोग विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य या खाद्य संघटक के विनिर्माण या निर्मित के लिए उसे रखने के लिए किया जाता है किसी स्थान में नहीं रखा जाएगा जिसमें अशुद्ध वायु या धूल या किसी बासक, हानिकर या क्षतिकर गैस या पदार्थ या किसी अन्य हानिकर या क्षतिकर निस्सरण उच्छ्वसन या दुर्गन्ध के कारण, ऐसा पात्र या आधान के संदूषित होने की और उसके द्वारा खाद्य को हानिकर बनाने की संभावना हो।

3.5 उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अंतर्गत मानीटर और संपरीक्षा करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

3.6 उपस्करों और उपकरणों को साफ और विसंक्रमित करने के लिए समुचित सुविधाएं हों, विशेष रूप से क्लोनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) पद्धति अपनायी जाए।

3.7 अपशिष्ट, उपयोगोत्पाद अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपस्कर और आधान विनिर्दिष्ट रूप से पहचानने योग्य और उपयुक्त रूप से संनिमित होंगे।

3.8 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाय संदूषण को रोकने हेतु भंडारित किए जाएंगे।

3.9 अपशिष्ट जल की निकासी व्यवस्था/ मलम्राव उपचार संयंत्र का लगाया जाना भंडारित किए।

3.10 सभी मर्दे, फिटिंग्स और उपस्कर जो स्पर्श होते हैं और संपर्क में आते हैं, को:

- ऐसी रीति में अच्छी हालत में रखा जाना चाहिए ताकि जब कभी आवश्यक हो, तो उन्हें साफ और विसंक्रमित किया जा सके;
- चिप लगे कलाई किए हुए आधानों का प्रयोग नहीं किया जाएगा। स्टेनलैस स्टील/ एल्युमिनियम/शीशे के आधान, मग, जग, ट्रे आदि जो खाद्य पकाने और भंडारकण करने के लिए उपयुक्त, प्रयोग किए जाएंगे। पित्तल के बर्तनों पर अक्सर अस्तर लगाया जाएगा।

4. सुविधाएं

4.1 जल प्रदाय

4.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ को उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा।

4.1.2 खाद्य की उठाई-धराई, धुलाई के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल ऐसी किस्म का होना चाहिए कि वह तैयार खाद्य मर्दों को असुरक्षित बनाने के लिए कोई खतरा उत्पन्न न करे या संदूषित न करे।

4.1.3 जल भंडारण टैंकों की आवधिक रूप में सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख रजिस्टर में अनुरक्षित रखा जाएगा।

4.1.4 अपेय जल का प्रयोग किया जा सकता है बशर्ते ऐसा जल केवल ऐसे उपस्करों को साफ करने जो खाद्य, भाप के उत्पादन, आगिन-शमन और प्रशीतन उपस्करों के संपर्क में है। आशयित है और यह भी कि इस प्रयोजन के लिए अधिष्ठापित की गई पाइपें इस जल के अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग को अपवर्जित करती हों और कच्ची सामग्री, डेयरी उत्पादों या पैक किए गए और परिसर में रखे गए प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के संदूषण का प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष कोई जोखिम विद्यमान न हो।

4.1.5 अपेय जल की पाइपों और पीने योग्य जल की पाइपों से स्पष्ट रूप से विभेद किया जाएगा।

4.2 बर्तनों/उपस्करों की सफाई

बर्तनों और उपस्करों की सफाई, विसंक्रमित करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। ठंडे और गर्म की आपूर्ति की पर्याप्त सुविधा होनी चाहिए। ये सुविधाएं स्वच्छ होनी चाहिए और जहां आवश्यक हो विसंक्रमित हों बेहतर हो, जिनको जो कच्चे खाद्य की धोने के लिए उपयोग किया जाता है, पृथक रखा जाए और उसे पात्र धोने या अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग किया जाए।

4.3 कच्ची सामग्री की धुलाई

कच्चे खाद्य की धुलाई के लिए पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। खाद्य को धोने के लिए प्रत्येक हौदी (सिक) (या अन्य सुविधाएं) में गर्म और ठंडे पानी का पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिए। इन सुविधाओं को साफ रखा जाना चाहिए और जहां आवश्यक हो, विसंक्रमित किया जाना चाहिए। जो सिक कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए प्रयुक्त की जाए उसे अलग रखा जाए और इसका प्रयोग बर्तन धोने या किसी अन्य प्रयोजन के लिए न किया जाए।

4.4 बर्फ और वाष्प

खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प, पेयजल से बनाई जाएगी और उसमें 4.1.1 के अधीन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसको उठाई-धराई और भंडारण, उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

4.5 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

4.5.1 जिस स्थान पर खाद्य को उठाई-धराई होती है, पकाया जाता है या विनिर्मित किया जाता है, उस स्थान से खाद्य अपशिष्ट और अन्य अपशिष्ट सामग्री नियतकालिक रूप से हटायी जाएगी। उचित ढक्कनदार, बरियत: जिसे खोलते समय छूने की आवश्यकता न पड़े, उपयुक्त आकार का कूड़ेदार, अपशिष्ट सामग्री एकत्र करने के लिए परिसर में उपलब्ध कराया जाएगा। इसे प्रतिदिन खाली किया जाएगा और किसी निष्क्रीटन से धोया जाएगा तथा अगली बार इस्तेमाल करने से पहले सुखाया जाएगा।

4.5.2 मल और बहि स्रोत (टोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन कारखाना/पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और सनिमित किया जाएगा जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

4.5.3 अपशिष्ट का भंडार को ऐसी रीति में अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और अपशिष्ट को ढक्कनदार अवधानों में रखा जाएगा और इसे नियमित अंतराल पर हटाया जाएगा।

4.5.4 कूड़ा-करकट/अपशिष्ट सामग्री का नियत कालिक व्ययन को अनिवार्य बनाया जाना चाहिए। परिसर के अंदर कोई भी अपशिष्ट सामग्री खुली न रखी जाए और परिसर के बाहर, स्थानीय नियमों और विनियमों, जिनमें प्लास्टिक और अन्य गैर-पर्यावरण अनुकूल सामग्रियों के नियम शामिल हैं, के अनुसार इनका व्ययन किया जाए।

4.6 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

4.6.1 कार्मिक सुविधाओं के अंतर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने और सुखाने के पर्याप्त साधन सम्मिलित किया जाएगा जिसके अंतर्गत वॉशबेसिन और समुचित रूप में गरम और/या ठंडे पानी की आपूर्ति, पुरुषों और महिलाओं के लिए समुचित स्वच्छ डिजाइन के पृथक् शौचालय और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं, और ऐसी सुविधाएं उचित रूप से अवस्थित की जाएगी जिससे वे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों, उठाई-धराई या भंडारण क्षेत्रों के सामने न खुलें।

4.6.2 शौचालयों की संख्या स्थापन में कार्यरत कर्मचारियों (पुरुष/महिला) की संख्या पर निर्भर करेगी और कर्मचारियों को, जब वे खाद्य पदार्थों को उठाई-चढ़ाई करते हैं, स्वच्छता की आवश्यकता के प्रति जागरूक किया जाना चाहिए।

4.6.3 विश्राम कक्ष और जलपान गृह, खाद्य प्रसंस्करण और सेवा क्षेत्रों से पृथक् होंगे और इन क्षेत्रों का दरवाजा खाद्य उत्पादन, सेवा और भंडारण क्षेत्रों में सीधे नहीं खुलेगा।

4.6.4 'करने या न करने योग्य बातें' का अंग्रेजी या प्रत्येक व्यक्ति की समझ में आने वाली स्थानीय भाषा में उल्लेख करते हुए एक डिस्पले बोर्ड परिसर के अंदर मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा।

4.7 वायु क्वालिटी और संवातन

प्राकृतिक और/या यांत्रिक संवातन प्रणाली, जिसके अंतर्गत वायु निस्यंदक, एक्सास्ट फैन जहां अपेक्षित हो, भी है इस प्रकार डिजाइन और सनिमित की जाएगी जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो।

4.8 प्रकाश व्यवस्था

कर्मचारियों/कर्मकारों को खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश फिक्सचर, जहां समुचित हो, यह सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किए जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ बिजली की फिटिंग की टूट-फूट द्वारा संदूषित नहीं हो।

5. खाद्य सक्रियाएं और नियंत्रण

5.1 कच्ची सामग्री का उपापन

5.1.1 किसी स्थापन द्वारा कोई ऐसी कच्ची सामग्री या उसके संघटक को ग्रहण नहीं किया जाएगा यदि उसे उसमें कतिपय ऐसे परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीवनाशक, जीवमार, पशु औषधियों या जीवविषाक्त, विघटित या बाह्य पदार्थ होने के बारे में विदित है जिसे सामान्य छंटाई और/या प्रसंस्करण द्वारा स्वीकार स्तर तक कम नहीं किया जा सकता है।

5.1.2 सभी कच्ची सामग्रियां, खाद्य संयोज्य और संघटक, जहां लागू हो, अधिनियम के अंतर्गत अधिकथित विनियमों और मानकों के अनुरूप होंगे।

5.1.3 कच्ची सामग्रियों, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अभिलेख और साथ ही उनके उपापन के स्रोतों को निरीक्षण के लिए रजिस्टर में अनुरक्षित रखा जाएगा।

5.1.4 सभी कच्ची सामग्रियों की जांच की जानी चाहिए और उसे भौतिक रूप से अच्छी तरह साफ किया जाना चाहिए।

5.1.5 कच्ची सामग्रियों का क्रय इतनी मात्रा में किया जाना चाहिए जो भंडारण/परिरक्षण क्षमता के अनुरूप हो।

5.1.6 पैकेज की गई कच्ची सामग्री की जांच, 'अवसान की तारीख'/'से पहले सर्वोत्तम'/'तक प्रयोग' तारीख, पैकिंग समेकन और भंडारण स्थितियों के लिए की जानी चाहिए।

5.1.7 उच्च जोखिम की संभावना वाले खाद्य का प्राप्ति तापमान 5° सें. पर या इससे कम होना चाहिए।

5.1.8 शीतित खाद्य का प्राप्ति तापमान - 18° सें. या इससे कम होना चाहिए।

5.2 कच्ची सामग्री और खाद्य का भंडारण

5.2.1 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निमित की जाएंगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित जाने में समर्थ हों, उसका पर्याप्त अनुरक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचा जा सके।

5.2.2 कच्ची, प्रसंस्कृत/ पैक की हुई खाद्य सामग्री के लिए, सामग्री के प्रकार और अपेक्षा के अनुसार, शीतगार की सुविधा प्रदान की जाएगी।

5.2.3 कच्ची, प्रसंस्कृत, अस्वीकृत, लौटाई जाने वाली और वापस की जाने वाली सामग्री या उत्पादों के भंडारण के लिए अलग प्रबंध किया जाएगा। ऐसे क्षेत्रों, सामग्रियों या उत्पादों को उपयुक्त रूप से चिह्नित और उन्हें सुरक्षित रखा जाएगा। कच्ची सामग्री और खाद्य पदार्थ को मुद्रित पैकिंग सामग्री, लेखन सामग्री, धातु वस्तुएं और सफाई करने वाली सामग्री/रसायनों से अलग रखा जाएगा।

5.2.4 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्कर कर भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

5.2.5 कच्ची सामग्री, संघटकों, प्रक्रियाधीन और जोलागूहों प्रसंस्कृत/पके हुए या पैक खाद्य उत्पादों का भंडारण स्टॉक चक्रानुक्रम प्रणाली एफआईएफ ओ (पहले बनाए गए पदार्थ को पहले खपत) के अधीन रहते हुए किया जाएगा।

5.2.6 कच्ची सामग्री, प्रक्रियाधीन और परिरूपित/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए विषाक्त रहित सामग्रियों से बने आधानों की व्यवस्था की जाएगी। खाद्य सामग्री रैको/पट्टिकाओं पर ऐसे भंडारित की जाएगी कि वे युक्ति युक्त रूप से फर्श (भूमि) से पर्याप्त ऊपर और दीवार से दूर रहे जिससे उसकी भलीभांति सफाई को सुकर बनाया जा सके और किसी नाशक जीवों से बचाया जा सके।

5.3 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सेवा

5.3.1 समय और तापमान नियंत्रण

5.3.1.1 खाद्य कारबार में ऐसी प्रणाली विकसित की जाएगी और उसे बनाए रखेगा जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि जहां खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता संकटपूर्ण है वहां समय और तापमान प्रभावी रूप से नियंत्रित है। ऐसे नियंत्रण में प्राप्त करना, प्रसंस्करण, पकाना, ठंडा करना, भंडारण, पैकिंग, वितरण और उपभोक्ता तक खाद्य की सेवा, जहां लागू हो, भी सम्मिलित है।

5.3.1.2 जब कभी शीतित खाद्य/कच्ची सामग्री का प्रयोग/उठाई धराई/ परिवहन किया जाता है, उचित सावधानी बरती जानी चाहिए ताकि पिघली हुई / हिमद्रवित सामग्री वापस न भंडारित हो जाए।

5.3.1.3 यदि गलन किया जाना अपेक्षित है तब केवल खाद्य के अपेक्षित भाग को ही एक समय गलाना चाहिए।

5.3.1.4 जब कभी खुली आग पर कुकिंग की जाती है, तो धुंए/भाप आदि के लिए चिमनी, उसावक (एग्जास्ट फेन) आदि की व्यवस्था की जाएगी।

5.4 खाद्य पैक करना

5.4.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा तद्दीन विनियमों के अधीन यथाअधिकथित अनुसार समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी।

5.4.2 प्राथमिक पैकिंग (अर्थात् वह पैकिंग जिसमें खाद्य या संघटक या संयोजी पैकिंग सामग्री के सीधे संपर्क में आते हैं) के लिए खाद्य श्रेणी खाद्य पैकिंग सामग्री का उपयोग किया जाए। एल्युमिनियम, प्लास्टिक और टिन जैसी पैकिंग सामग्रियों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक और विनियमों और तद्दीन बनाए गए नियमों में यथा वर्णित मानकों का पालन किया जाए।

5.4.3 जहां पर पैकिंग सामग्री या गैसों का प्रयोग किया जाता है वह स्थान विषाक्त नहीं होगा और उससे भंडारण और उपयोग की विनिर्दिष्ट शर्तों के अधीन खाद्य और उपयुक्तता को खतरा उत्पन्न नहीं होगा।

5.5 खाद्य वितरण/परोसना (सेवा)

5.5.1 खाद्य कम से कम खराब हो, के लिए एक समुचित आपूर्तिशृंखला सम्मिलित की जाए। प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सेवा के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षण प्रदान किया जाएगा।

5.5.2 परिवहन या परोसने के दौरान खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता बनाए रखी जाएगी। वाहनों और/या आधानों को इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा /बनाया जाएगा और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें खाद्य को संरक्षित करने के लिए अपेक्षित तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य आवश्यक स्थितियां प्रभावी रूप से बनाई रखी जा सकें। खाद्य पदार्थों के परिवहन/परोसने के लिए प्रयुक्त वाहन और/या आधान विषाक्त नहीं होंगे, खाद्य पदार्थों की किसी संदूषण से संरक्षा करने के लिए उन्हें स्वच्छ रखा जाएगा।

5.5.3 यानों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं लाया जाएगा जहां कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं। जहां कि परिणामस्वरूप उसी वाहन या आधान का प्रयोग भिन्न-भिन्न खाद्य पदार्थों या शीघ्र क्षयशील खाद्य पदार्थों जैसे मछली, मांस, कुक्कुट, अंडे आदि के परिवहन के लिए किया जाता है। वहां प्रति संदूषण के जोखिम से बचने के लिए दो खेपों (लदानों) के बीच प्रभावपूर्ण सफाई और विसंक्रमण कराया जाएगा। खाद्य थोक परिवहन के लिए "केवल खाद्य उपयोग के लिए और केवल उसी प्रयोजन के लिए उपयोग किया जाए" स्पष्ट रूप से लिखा जाएगा और उसे चिह्नित किया जाएगा।

6. प्रबंधन और पर्यवेक्षण

6.1 उचित प्रबंधन के लिए एक विस्तृत मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) साथ ही इसके पैकिंग, विप्रर्षण और भंडारण की प्रक्रिया विकसित की जाए जो सही विदू पर किसी समस्या की पहचान करने में सहायक होगी और इस प्रकार क्षति नियंत्रण प्रक्रिया में तेजी आएगी।

6.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों और योग्य पद्धतियों से संबंधित समुचित अर्हताएं हैं, पर्याप्त जानकारी और कौशल है, जो कि उन्हें खाद्य की सुरक्षा उसके उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य के जोखिम को समझने/समुचित निवारक और सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए तथा प्रभावपूर्ण मानीटरिंग तथा पर्यवेक्षण के बारे में सुनिश्चित करने के लिए समर्थ बनाते हों।

7. खाद्य परीक्षण सुविधाएं

7.1 नियमों और विनियमों में अधिकथित विनिर्देशों/मानकों के अनुसार खाद्य सामग्री/खाद्य की भौतिक, सूक्ष्म जैविकीय और रसायनिक विश्लेषण करने के लिए एक सुसज्जित आधुनिक प्रयोगशाला परिसर के अंदर नियमित/नियत कालिक और जब भी अपेक्षित हो, परीक्षण करने के लिए स्थापित की जाएगी।

7.2 किसी संदेह या संभाव्य संदूषण की दशा में, खाद्य सामग्री/खाद्य का कारखाने से प्रेषित करने से पूर्व परीक्षण किया जाएगा।

7.3 यदि आंतरिक प्रयोगशाला सुविधा नहीं है, तब भा.खा.सु. एवं मा.प्रा. द्वारा किसी प्रत्यायित और अधिसूचित प्रयोगशाला के माध्यम से नियमित परीक्षण कराया जाएगा। शिकायत प्राप्त होने की दशा में और यदि ऐसा अपेक्षित हो, कंपनी स्वेच्छा से आंतरिक प्रयोगशाला या किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला या भा.खा.सु. एवं मा.प्रा. द्वारा अधिसूचित प्रयोगशाला से परीक्षण कराएगी।

8. लेखा-परीक्षा दस्तावेजीकरण और अभिलेख

8.1 किसी दोष/जीएमपी में अंतराल/जीएचपी प्रणाली में किसी अंतराल का पता लगाने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार समस्त व्यवस्था की नियतकालिक संपरीक्षा की जाएगी।

8.2 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आश्वासन, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

9. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

9.1 सफाई और अनुरक्षण

9.1.1 सफाई और स्वच्छता का एक कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उनका अनुपालन किया जाएगा तथा उसके अभिलेख को समुचित रूप से बनाए रखा जाएगा, जिसमें साफ किए जाने वाले विनिर्दिष्ट क्षेत्रों के और सफाई की आकृति, सफाई में अनुसरित की जाने वाली प्रक्रिया को, जिसके अंतर्गत सफाई के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले उपस्कर तथा सामग्री भी है, उपदर्शित किया जाएगा। विनिर्माण में प्रयुक्त किए गए उपस्करों को प्रत्येक इस्तेमाल के पश्चात् दिन के अंत में साफ और विसंक्रमित किया जाए।

9.1.2 सफाई वाले रसायनों की उठाई धराई और उपयोग सावधानीपूर्वक विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा और उनका भंडारण, खाद्य संदूषण के जोखिम से बचने के लिए, खाद्य सामग्रियों से पृथक् स्पष्टतः पहचान वाले आधानों में किया जाएगा।

9.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

9.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बंद दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा।

9.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

9.2.3 नाशकजीव संदूषण तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना दूर किया जाएगा। खाद्य की सुरक्षा या उपयुक्तता की आंशका बिना अनुज्ञेय परिसीमाओं के भीतर अनुज्ञेय रसायन, भौतिक या जैविक कारकों से उपचार किया जाएगा। प्रयुक्त नाशक जीव कीटनाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

10. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

10.1 स्वास्थ्य प्रास्थिति

10.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है। खाद्य कारबार ऐसी प्रणाली विकसित करेगा जिसके द्वारा इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत बीमारी या बीमारी के लक्षण की रिपोर्ट प्रबंध समिति को करेगा और यदि नैदानिक रूप से या संक्रमणशील रूप से उपदर्शित किया गया है तो खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।

10.1.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों/स्थापन के कर्मचारियों का वर्ष में एक बार चिकित्सीय परीक्षण, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे किसी संक्रामक, सांसर्गिक और किसी अन्य संवहनशील रोग से मुक्त हैं, करने का प्रबंध किया जाएगा। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा हस्ताक्षरित इस परीक्षाओं का अभिलेख निरीक्षण के प्रयोजन के लिए रखा जाएगा।

10.1.3 कारखाने के कर्मचारियों को अनुसूची में टीका की सिफारिश किए गए के अनुसार की आंत्र रोग की बीमार के विषय में अनिवार्य रूप से अंतर्दी संबंधी रोगों के लिए टीका लगाया जाएगा और निरीक्षण के लिए अभिलेख रखा जाएगा।

10.1.4 किसी महामारी की दशा में, सभी कर्मकारों का टीकाकरण, वार्षिक टीकाकरण की बात को विचार में लिए बिना, किया जाएगा।

10.2 व्यक्तिगत स्वच्छता

10.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखेंगे। खाद्य कारबार सभी खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों के लिए पर्याप्त और उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी और जूतादि की व्यवस्था करेगा और खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि कार्य के समय खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति केवल स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी जूतादि ही पहनेंगे।

10.2.2 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरंत बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात् सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

10.2.3 खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति चाहे संरक्षित हो या असंरक्षित खाद्य के पास स्वयं को धूमपान से अलग रखेंगे, उस पर थूकेंगे नहीं, वहां कुछ चबाएंगे नहीं, उस पर छींके या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं।

10.2.4 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति क्रमिक अंतरालों पर अपने नाखून और बालों को कटवाएं और खाद्य की उठाई-धराई करते समय अस्वास्थ्यकर साधनों को बढ़ावा न दें या न अपनाएं।

10.2.5 कच्ची सामग्रियों या खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई में प्रत्यक्ष रूप से लगे व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखेंगे। विशिष्ट रूप से :

(क) वे उन क्षेत्रों में जहां कच्ची सामग्री और खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई या भंडारण होता है। धूमपान नहीं करेंगे, थूकेंगे नहीं, खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ख) प्रत्येक बार कार्य आरंभ करने से पूर्व कम-से-कम एक बार और जब भी उनके हाथ संक्रमित हुए हैं, अर्थात् खांसने/जम्हाई लेने/शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग, धूमपान करने आदि के पश्चात् अपने हाथ धोएंगे;

(ग) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मित के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

10.3 आगंतुक

10.3.1 सामान्यतः आगंतुकों को खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्रों में जाने से रोका जाना चाहिए। तथापि, यह सुनिश्चित करने के लिए कि फर्श क्षेत्र पर आगंतुकों के कारण खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य के साथ समझौता न हो, पूरी सावधानी बरती जानी चाहिए।

10.3.2 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि आगंतुक उसके परिदर्शक खाद्य विनिर्माण, पकाने, तैयार करने, भंडारण या उठाई धराई करने वाले क्षेत्रों में, जहां समुचित हो, सुरक्षित वस्त्र पहनेंगे और इस धारा में परिकल्पित अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता के उपबंधों का पालन करेंगे।

11. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

सभी पैक किए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और तद्दीन बनाए गए विनियमों के अनुसार अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य श्रृंखला में के प्रत्येक व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें

समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

12. प्रशिक्षण

12.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत हैं। खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण/विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

12.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी उनके कार्य के क्रियाकलापों, खाद्य की प्रकृति उसकी उठाई धराई, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकिंग, भंडारण, परोसने और वितरण के अनुरूप खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं की बाबत अनुदेशित और प्रशिक्षित है।

12.3 प्रशिक्षण, सुरक्षा अपेक्षाओं की जागरूकता का आवधिक निर्धारण तथा सक्षमता स्तर को रोजाना पर्यवेक्षण के साथ बनाए रखा जाएगा और यह सुनिश्चित करने के लिए जांच की जाएगी कि स्वच्छ खाद्य और (खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं को प्रभावी रूप से किया जा रहा है।

12.4 प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां कहीं आवश्यकता हो, इसे अद्यतन बनाया जाएगा।

भाग - III

(विनियम 2.1.2(1)(5) देखें)

दूध और दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारण और विक्रय में कार्यरत खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली विनिर्दिष्ट स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

दूध एवं दुग्ध उत्पाद

भाग-2 के अतिरिक्त, ऐसे डेयरी स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा डेयरी आधारित खाद्य की उठाई धराई, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारण, वितरण और अंततः विक्रय किया जाता है, और वे व्यक्ति जो इनकी उठाई-धराई करते हैं, के कार्य नीचे दी गई यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा और अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

I. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. डेयरी स्थापनों के पास निम्नलिखित होगा :

(क) थोक में दुग्ध ढंडा करने की सुविधाओं सहित अपरिष्कृत सामग्रियों और पैक नहीं किए गए या रैपर्स में नहीं लपेटे गए डेयरी उत्पादों की चढ़ाई-उतराई, परिवहन और भंडारण के दौरान स्वास्थ्यप्रद उठाई-धराई और संरक्षण के लिए सुविधाएं होंगी ;

(ख) मानव उपभोग के लिए आशयित अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष जलरोधी, जंगरोधी आधान होंगे। जहां ऐसे अपरिष्कृत या डेयरी उत्पाद वाहक नलियों के माध्यम से हटाए जाते हैं, वहां ऐसी वाहक नलियां इस प्रकार निर्मित और स्थापित की जाएंगी जिससे कि अन्य अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को संदूषण के जोखिम से बचाया जा सके ;

(ग) अपरिष्कृत जल व्ययन की व्यवस्था जो कि स्वास्थ्यप्रद है, और अनुमोदित होगी ;

(घ) डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध का परिवहन करने के लिए प्रयुक्त किए गए टैंकों की सफाई और विसंक्रमण करने की सुविधाएं होंगी। इन आधानों को प्रत्येक उपयोग के बाद वृच्छ किया जाना होगा।

2. डेयरी स्थापनों के उपयोक्ता भाग 2 के सूत्र 9.1 में यथाविनिर्दिष्ट सफाई कार्यक्रमों के अनुसार डेयरी उत्पादों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेंगे।

3. जहां कोई डेयरी स्थापन डेयरी उत्पादों से अंतर्विष्ट अन्य संघटकों के साथ ऐसे भराव खाद्य का उत्पादन करता है जो उष्मीय उपचारित नहीं किए गए हैं या कोई अन्य समकक्ष उपचार किया गया है, ऐसे डेयरी उत्पादों और संघटकों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए अलग-अलग भंडारित किया जाएगा।

4. उष्मीय उपचारित दुग्ध का उत्पादन या दुग्ध आधारित उत्पादों का विनिर्माण, जिनसे अन्य डेयरी उत्पादों के संदूषण को जोखिम हो सकता है, बिल्कुल अलग क्षेत्र में विनिर्मित किए जाएंगे।

5. उपकरण, आधान और अधिष्ठापन जो डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं या क्षयशील अपरिष्कृत सामग्री जो उत्पाद के दौरान प्रयुक्त की जाती है, साफ की जाएगी और यदि आवश्यक हो, तो एक सत्यापित और दस्तावेजी प्रोग्राम के अनुसार नःसंक्रमित किए जाएंगे।

6. उपस्कर, आधान उपकरण और अधिष्ठापन जो सूक्ष्म जैविकीय रूप से स्थिर डेरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और कमरे जिनमें उनको भंडारित किया जाता है, डेयरी स्थापन के उपभोक्ता/अधिष्ठाता द्वारा बनाए गए सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन व्यवस्था के अनुसार साफ और विसंक्रमित किया जाएगा।

7. प्रयुक्त किए जाने वाले रोगाणुनाशक और इसी प्रकार के पदार्थ इस प्रयोग किए जाएंगे कि उनका मशीनों, उपस्कर, डेयरी स्थापन में रखा अपरिष्कृत सामग्री और डेयरी उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न हो। उन्हें स्पष्ट रूपसे पहचान योग्य आधानों में रखा जाएगा और जिन पर प्रयोग के लिए अनुदेशों सहित लेबल लगा होगा तथा इनका प्रयोग ऐसे उपकरणों और कार्य करने के उपस्करों को पीने योग्य पानी से प्रक्षालन करके किया जाएगा, यदि प्रदायकर्ता के अनुदेशों से अन्यथा उपदर्शित नहीं होता है।

II. व्यक्तिगत स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. खाद्य कारवारकर्ता, अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य करने और उठाई-धराई करने के लिए केवल उन व्यक्तियों को नियोजित करेगा, यदि ऐसे व्यक्तियों ने भर्ती के समय एक स्वास्थ्य प्रमाणपत्र के माध्यम से उपयोक्ता के समाधानप्रद यह साबित किया है कि उस क्षमता में उनके नियोजन में कोई स्वास्थ्य संबंधी अड़चन नहीं है।

2. अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य और उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति सभी समयों पर उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता के मानकों को बनाए रखेंगे। ऐसे व्यक्ति विशिष्ट रूप से, -

(क) उपयुक्त, साफ कार्य करने वाले वस्त्र, और ऐसी टोपी पहनेंगे जो पूरी तरह उनके बालों को ढकती हो ;

(ख) प्रत्येक बार जब भी कार्य प्रारंभ किया जाता है और जब भी खांसने/छिकने, शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग करने, धूम्रपान करने आदि जैसे कार्यों के कारण उनके हाथों में संदूषण पैदा हुआ है, अपने हाथ धोएंगे ;

(ग) चमड़ी पर हुए घावों को किसी उपयुक्त जलरोधी पट्टी से ढकेंगे। ऐसे किसी व्यक्ति को जिसके हाथों पर क्षति हो, पट्टी लगाकर भी किसी उत्पाद के निर्माण/ उठाई-धराई प्रभाग में नहीं लगाया जाएगा ;

(घ) कतिपय हाथ की आदतों अर्थात् नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मित के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

III. भंडारण के लिए स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. कच्चा दूध उपाप्त करने के अव्यवहित पश्चात् शीघ्र ही उसे ऐसे स्वच्छ स्थान, जो उपयुक्त रूप से साधनयुक्त है, पर रखा जाएगा ताकि किसी प्रकार के संदूषण से बचाया जा सके।

2. दूध और दुग्ध उत्पादों के भंडारण और परिवहन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले, हल्के पीतल और प्लास्टिक सामग्री से बने आधानों/बाल्टियों को अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

3. यदि कच्चा दूध उत्पादक या किसान द्वारा डेरी संयंत्र में लाया जाता है, तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि वह दूध दुहने के चार घंटे के भीतर डेरी संयंत्र पर लाया गया है, यथासाध्य शीघ्रता से 4° से. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप-उपचारित किए जाने तक इस तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

4. जहां कच्चा दूध प्रतिदिन किसी उत्पादक या किसान द्वारा डेरी संयंत्र में जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि दुग्धित करने के चार घंटे के भीतर वह उसे लाया है इसे 4° से. से 6° से. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप उपचारित किए जाने तक इसी तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

5. जब पास्तेरीकृत प्रक्रिया पूर्ण हो जाती है, तो पास्तेरीकृत दूध को तुरंत 4° से. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा।

6. नीचे पैरा 7 के अधीन रहते हुए, कोई डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारित करने के लिए आशयित नहीं है, उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा और इसके पश्चात् उसी तापमान पर भंडारित किया जाएगा।

7. जहाँ कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को रजिस्टर किया जाएगा और ठंडा करने की दर ऐसी होगी कि उत्पाद यथासाध्य शीघ्र अपेक्षित तापमान पर पहुँच जाए।

8. अधिकतम तापमान, जिस पर पास्तेरीकृत दूध को, उपचार-स्थापन छोड़ने तक भंडारित किया जा सकेगा, 5° से अधिक नहीं होगा।

IV. रैपर में लपेटना और पैक करना

1. डेयरी उत्पादों को रैपरों में लपेटने/पैक करने का कार्य समाधानप्रद स्वास्थ्यप्रद दशाओं में और इस प्रयोजन के लिए प्रदान किए गए कमरों में किया जाएगा।

2. डेयरी उत्पादों के विनिर्माण और पैक करने की सक्रियाएँ एक ही कमरे में की जा सकेंगी, यदि निम्नलिखित शर्तों का समाधान हो जाता है :

(क) सक्रियाओं के स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए कमरे पर्याप्त रूप से बड़े और साधनयुक्त होंगे;

(ख) रैपिंग और पैकेजिंग सामग्री उपचार या प्रसंस्करण स्थापन पर उस संरक्षक आवृत में लाई गई होनी चाहिए जिसमें उन्हें विनिर्माण के तुरंत पश्चात् रखा गया था और जो रैपिंग या पैकेजिंग सामग्री की डेयरी स्थापन तक परिवहन के दौरान किसी नुकसान से संरक्षा करते हैं और उन्हें स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन इन प्रयोजन के लिए आशयित कमरे में भंडारित किया जाएगा;

(ग) पैक करने की सामग्री का भंडारकरण करने के लिए कमरे ऐसे कृमि और गर्द से मुक्त होंगे जिनसे उत्पाद के संदूषण का अस्वीकार्य जोखिम हो सकता है तथा ऐसे कमरों से अलग होंगे जिनमें ऐसे पदार्थ हैं जो उत्पादों को संदूषित कर सकते हैं; पैक करने की सामग्री सीधे फर्श पर नहीं रखी जाएगी;

(घ) पैक करने की सामग्री को स्वचालित संग्रह या पैकेजिंग के सिवाय कमरे में लाए जाने से पूर्व स्वास्थ्यकर दशाओं में संगृहीत किया जाएगा, परंतु उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो;

(ङ) पैकेजिंग किसी विलंब के बिना की जाएगी। इसका संचालन कर्मचारिवृंद के अलग समूह, जिसके पास संचालन और उत्पाद को रैप करने का अनुभव है, द्वारा किया जाएगा।

(च) पैकेजिंग के तुरंत पश्चात् डेयरी उत्पादों को अपेक्षित तापमान पर भंडारकरण के लिए बनाए गए अभिहित कमरों में रखा जाएगा।

3. ताप-उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद से बोतलों को भरने या आधानों को भरने का कार्य स्वास्थ्यात्मक रूप से किया जाएगा;

4. डेयरी उत्पादों के लिए रैपिंग और पैकेजिंग का पुनःप्रयोग नहीं किया जाएगा, सिवाय वहाँ के जहाँ आधान इस प्रकार के हैं कि उन्हें पूरी तरह साफ और नःसंक्रमित करने के पश्चात् पुनःप्रयुक्त किया जा सकता है।

5. मुहरबंदी, मुहरबंद करने के यंत्र से, भराई के तुरंत पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या दुग्ध आधारित उत्पादों का अंतिम ताप उपचार किया गया है और इससे यह सुनिश्चित होगा कि दूध बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभावों से संरक्षित है। मुहरबंद करने का यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोला गया है, तो खोले जाने का स्पष्ट साक्ष्य बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान हो।

भाग - IV

(विनियम 2.1.2(1)(5) देखें)

मीट और मीट उत्पादों, के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारकरण और विक्रय में लगे खाद्य कारबार प्रचालकों द्वारा अनुसरण की जाने वाली विशिष्ट सफाई और स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

क. वधशाला

खाद्य कारबार प्रचालक, जो अपने कारखाने के परिसरों में जनता को प्रदाय/विक्रय/ वितरण करने के लिए मीट/मीट उत्पादों के उत्पादन हेतु भेड़ और बकरी या कुक्कुट पक्षियों सहित बड़े और छोटे पशुओं का वध करता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेगा :

1. साधारण अपेक्षाएँ :

1.1 अनुज्ञप्ति अनुदत्त किए जाने से पूर्व स्थानीय प्राधिकारी से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाए।

2. परिसरों का अवस्थान :

ऐसे परिसरों / वधशालाओं को अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से अवस्थित होना चाहिए और अरूचिकर गंध, धुएँ, गद्ग या अन्य संदूषणों से मुक्त होंगे। परिसर स्वच्छता वाले स्थान पर उत्थापित स्तर पर अवस्थित होंगे।

3. परिसरों के लिए अपेक्षाएं :

3.1 वधशाला में एक संग्रहण क्षेत्र/पशु रोक-शाला/ रेस्टिंग यार्ड, लेरेज, वध-हाल, लाल संग्रहण के लिए साइड हाल, पौंच संग्रहण, आफाल्स संग्रहण और सेपरेशन, सदिग्ध/बेकार कारकास्त के लिए पशु रोक कक्ष, वायु प्राडक्ट हारवेस्टिंग, रेफ्रीजरेशन कक्ष/प्रशीतलन कक्ष होंगे।

3.2 प्रत्येक ऐसा स्थापन/ वधशाला विभिन्न किस्मों के पशुओं, जिनका वध किया जाना प्रस्तावित है (जैसे बड़े पशु अर्थात्, बैल और भैंस, सुअर और छोटे पशु जैसे भेड़ और बकरी) तथा वध की विभिन्न रीतियों (जैसे हलाल, जेविश और झटका के लिए पृथक-पृथक व्यवस्था करेंगे) प्रत्येक दिन की सक्रियता के पश्चात् वधशाला की सफाई, धुलाई की जाएगी / सुखाया जाएगा और पूरी तरह से स्वच्छ किया जाएगा।

3.3 वधशाला में साफ और गंदे अनुभागों के बीच पर्याप्त विभाजन होगा और वह इस प्रकार व्यवस्थित होगा कि वधशाला में जीवित पशुओं के प्रवेश से लेकर मानक उपयोग के यथायोग्य वर्गीकृत मांस और मांसोच्छिष्ट के निर्गमन तक जीवित पशुओं और मांस के बीच और मांस और उपोत्पाद या छालन के बीच बिना किसी उलट-फेर, अंतरनुभाग या अतिछादन के, एक निरंतर अग्र-गति होगी। रेस्टिंग यार्ड में ऊपरि संरक्षणात्मक शैल्टर होगा (यह रेफ्रीजरेशन श्रेणी के लिए अनिवार्य नहीं है)।

3.4 संग्रहण क्षेत्र पशु/विश्राम स्थल में/ पशुओं को रोक-काड़े में उनको भेजे जाने के पहले पानी पिलाने और परीक्षा की सुविधाएं होगी। ऐसे पशुओं को जिन पर सांसर्गिक या संक्रामक रोग होने का संदेह हो, पृथक किया जाएगा और उन्हें पृथक बाड़ों में रखा जाएगा, उनमें भी पानी पिलाने और चारा खिलाने के लिए प्रबंध होगा। किसी प्रख्यापणीय रोग की पुष्टि हो जाने के पश्चात् अभिहित पशु-चिकित्सा प्राधिकारी विद्यमान प्रक्रिया के अनुसार रोग की सूचना देगा (यह रजिस्ट्रीकरण प्रवृत्ति के लिए अनिवार्य नहीं है)।

3.5 बाड़े की लंबाई-चौड़ाई उन पशुओं की संख्या के लिए पर्याप्त होगी जिनको वहां रखा जाना है।

3.6 सजाहीन करने के लिए (जहां कहीं भी लागू हो), रक्त के लिए और पशु शवों के साफ करने के लिए अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। किसी भी पशु का वध किसी अन्य पशु के सामने नहीं किया जाएगा। पशु-शव की सफाई फर्श पर नहीं की जाएगी। अंतड़ी निकालने से पूर्व पशु-शव को लटकाने के लिए उपयुक्त हव्हेस (होएस्ट) की व्यवस्था की जाएगी।

3.7 पशु-बाड़ों, वध-हालों, कार्यशालाओं, मांस लटकाने के कमरों में सभी फर्श अभेद्य और न फिसलने वाली सामग्री के बने होंगे।

3.8 आंतरिक दीवारों कुक्कुट और छोटे पशुओं के मामले में एक मीटर की ऊंचाई तक और बड़े पशुओं के मामले में पांच मीटर के लिए ई.टी.पी. की उपयुक्त व्यवस्था की जाएगी। ऐसी वधशालाओं के लिए प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से अनुमति लेना आज्ञापक होगा।

3.9 सीलिंग या छतों का इस प्रकार सन्निर्माण किया जाएगा और उन पर फिनिश की जाएगी ताकि संघनन, फफूंदी लगना, पपड़ी जमना और गंदगी का इकट्ठा होना कम किया जा सके।

3.10 निप्रयोज्य मांस के पृथक्करण और भंडारकरण के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

3.11 स्थापनों/वधशालाओं को इस प्रकार निर्मित और बनाए रखा जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यप्रद उत्पादन हो सके।

3.12 खिड़कियां, दरवाजे और प्रतिच्छान के लिए उपयुक्त अन्य द्वारा मक्खी से रक्षित होंगे। सभी दरवाजों में मजबूत प्रिंग होंगे ताकि वे स्वतः बंद हो सकें।

3.13 मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी द्वि.याएं पूर्णतः स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन होंगी। कारखाना परिसरों का कोई भी भाग कभी भी रहने और सोने के प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि कारखाने के दीवार द्वारा पृथक न कर दिया गया हो।

3.14 उसमें पर्याप्त जल-निकास और नलकारी व्यवस्थाएं होंगी और सभी नालियां और मल-नालियां उचित रूपसे और स्थायी रूप से बनाई जाएंगी। वहां कूड़े के हटाने के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी।

3.15 रक्त की निकास प्रणाली या तो भूगत होगी जिनमें आसानी से साफ करने की सुविधा हो या उसमें ढक्कन सहित ऐसा पात्र हों जिसे एक स्थान से दूसरे स्थान को ले जाया जा सके। सभी नालियों पर जाली या ट्रेप होंगी ताकि चूहों, चूहियों, कीड़ों के प्रवेश को रोका जा सके।

3.16 ऐसे कमरे और कक्ष, जहां खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है अखाद्य उत्पादों के लिए कमरों और कक्षों से अलग और भिन्न होंगे।

3.17 चमड़ा और खाल के भंडारकरण के लिए उपयुक्त और अलग-अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। इन कमरे का बाहर निकलने का द्वार अलग होगा।

3.18 वध-हाल में कार्य घंटों के दौरान स्वच्छ पीने योग्य ठंडे पानी, प्रेशर हॉज पाइप के साथ और गर्मपानी का निरंतर प्रदाय होना चाहिए।

3.19 वधशाला में कार्य करने वाले व्यक्तियों के लिए मांस को तैयार करने और भंडारकरण के लिए प्रयोग किए जाने वाले कमरों में प्रवेश करने से पूर्व उनके कपड़े बदलने और हाथ साफ करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.20 शौचालयों, प्रसाधनों और कपड़े बदलने के कमरों की व्यवस्था की जाएगी। प्रत्येक महिला या पुरुष के लिए शौचालयों और धोवन पात्रों की पर्याप्त संख्या में व्यवस्था की जाएगी।

3.21 वधशाला के भीतर पोंछने वाले कपड़ों, खुरा और वधशाला में प्रयोग किए गए अन्य उपस्कर के निर्जमीकरण के लिए सुविधाजनक स्थानों में उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.22 जब कभी पकाने का काम खुली आग पर किया जाता है तो धुआ और कालिख निकालने के लिए चिमनी की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3.23 जब कभी साफ किया हुआ मांस, मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयुक्त न किया गया हो और उसका कुछ भाग और तुरंत प्रसंस्करण के बिना भंडार में रखा जाना हो तो ऐसा भंडारकरण ऐसे कमरे में किया जाएगा जिसका तापमान 0° - 2° सेंटीग्रेड से 10° तक हो।

3.24 सभी वधशाला का समस्त अपशिष्ट और कचड़ा पशु उप-उत्पाद तैयार करने के लिए उपयुक्त रूपसे प्रसंस्कृत किया जाएगा या गदों में, जो उपयुक्त रूप से आवृत हों, दावा किया जाएगा ताकि गली-सड़ी चीजें खाने वाले जानवरों की पहुंच तक न हो सके। बड़ी वधशालाओं के लिए बहःस्राव संसाधन संयंत्र की व्यवस्था की जाएगी।

3.25 छोटी वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ को कम्पोस्ट किया जाना चाहिए जिसे खाद तैयार करने के प्रयोजन में प्रयोग किया जा सके। उपरोक्त क्षमता से ऊपर वध करने के लिए साधनयुक्त वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ प्रतिपादन संयंत्र को मीठी और हड्डियों का चूर्ण तथा अखाद्य बसा उत्पादित करने के लिए सौंप देना चाहिए।

3.26 उस मांस को, जिसकी प्राधिकृत पशु-चिकित्सा अधिकारी द्वारा वधशाला के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा हो, अलग रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं (वधशाला के परिसर के अंदर) उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.27 कारखाने का आकार वधशाला या मीट प्रसंस्करण इकाई या कोई एकीकृत संयंत्र और विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिणाम और किस्म के अनुसार एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें अर्हित और प्रशिक्षित कार्मिक (रसायनज्ञ/विश्लेषक और पशु-चिकित्सा सूक्ष्म जीव-विज्ञानी) तैनात किए जाएंगे। अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रयोगशाला का निरीक्षण करने के पश्चात् इसे अनुमोदित करेगा।

3.28 रसायनज्ञ/विश्लेषक (5) एक विषय के रूप में रसायनशा के साथ स्नातक उत्तीर्ण होगा और पशु चिकित्सा माइक्रोबायोलॉजिस्ट, मांस विश्लेषण में दो वर्ष के अनुभव के साथ एक अर्हताप्राप्त पशु चिकित्सक होगा या मांस स्वच्छता में विशेषज्ञता के साथ पशु चिकित्सा लोक स्वास्थ्य में स्नातकोत्तर डिग्रीधारक एक पशु चिकित्सक होगा।

3.29 वध करने के स्थान/मांस प्रसंस्करण इकाई पर चारों तरफ से पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए। रोशनी से रंग में बदलाव नहीं आना चाहिए और तीव्रता सभी निरीक्षण केंद्रों पर 540 लक्स (50 खड़ी मोमबतियों के बराबर), कार्य-कक्षों में 220 लक्स (20 खड़ी मोमबतियों के बराबर) और दूसरे क्षेत्रों में 110 लक्स (10 खड़ी मोमबति के बराबर) से कम नहीं होनी चाहिए। बिजली के बल्ब और फिक्सचर जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हों, सुरक्षित प्रकार के होने चाहिए और टूटने-फुटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाने के लिए संरक्षित होने चाहिए। जहां तक संभव हो सके, मांस की निरीक्षण दिन की रोशनी में किया जाना चाहिए। प्रत्येक वध करने के स्थान परसुवितरित कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था की जाएगी।

4. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ :

4.1 ऐसी वधशाला के फर्श या खड्जे के ऊपर के आंतरिक हिस्से का प्रत्येक भाग मार्च, जून, सितंबर और दिसंबर के पहले दस दिन के भीतर गर्म चूने से भली प्रकार धोया जाएगा। वधशाला के फर्श या खड्जे का प्रत्येक भाग और प्रत्येक दीवार के आंतरिक हिस्से का ऐसा प्रत्येक भाग, जिस पर रक्त या द्रव, अपशिष्ट या मल गिर जाए या बिखर जाए या वध करने, साफ करने और काटने की प्रक्रिया के दौरान उसके संपर्क में कोई दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ आया हो, वध के पूरा हो जाने के बाद तीन घंटे के भीतर पानी तथा इयूडारेंट या जीव नाशक से भली प्रकार धोया और साफ किया जाएगा।

4.2 ऐसे कमरे और कक्ष, जिनमें पशुओं का वध किया जाता हो या किसी उत्पाद का प्रसंस्करण या उसको तैयार किया जाता हो, भाप, वाष्प और नमी तथा दुर्गन्ध से पर्याप्त रूप से मुक्त रखे जाएंगे, ताकि सक्रियाएँ सफाई से की जा सकें। यह बात उन कमरों और कक्षों के ऊपरी संरचना को भी लागू होगी।

4.3 स्थापनों/वधशालाओं के सभी भाग सदैव साफ, पर्याप्त रूप से प्रकाशयुक्त और संवातित रखे जाएंगे और नियमित रूप से साफ, रोगाणुनाशित किए जाएंगे और उनकी दुर्गन्ध दूर की जाएगी। फर्श अभेद्य होगा और उसकी प्रतिदिन धुलाई होगी। यथास्थिति, सफेदी, रंग पुताई या पेंट प्रत्येक बारह मास में कम से कम एक बार किया जाएगा।

4.4 सभी बाड़े, उपगृह, भंडार और स्थापनों/वधशालाओं को जाने वाले सभी रास्ते हमेशा साफ और स्वास्थ्यकर दशा में रखे जाएंगे।

4.5 वधशाला से, सुविधाजनक समय पर, सब छिछड़ी, अंतडियों, मल और अपशिष्ट को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त पात्रों की, जिन पर ठीक फिट होने वाली ढक्कन लगे हों, व्यवस्था की जाएगी और उन्हें कारखाने से दूर के स्थान पर व्ययन करने के लिए हटाने की व्यवस्था की जाएगी।

4.6 किसी वध किए गए पशु का सारा रक्त, गोबर, छिछड़े अंतडियों, मल या अन्य अपशिष्ट और उसका चमड़ा, वसा, आतें और मांसोच्छिष्ट वधशाला से वध किए जाने के पश्चात् 8 घंटों के भीतर हटाए जाएंगे और यह ऐसी रीति और ऐसे साधनों द्वारा किया जाएगा जिससे कि परिसर पर या अन्य स्थान पर न्यूसेन्स न हो। ऐसा प्रत्येक वर्तन या पात्र प्रयोग किए जाने के तुरंत पश्चात् भली प्रकार से साफ किया जाएगा और जब वह वस्तुतः प्रयोग नहीं किया जा रहा हो तब भी साफ रखा जाएगा।

4.7 खाल के अंदर का हिस्सा वध-हाल के किसी भाग के भीतर भूमि पर रगड़ा या रगड़वाया नहीं जाएगा। चमड़ा और खालें वधहाल के तर बसीटी नहीं जाएंगी। किसी वध-हाल में, वधहाल के समीप के स्थान के सिवाय जो इन उत्पादों और प्रयोजनों के लिए आशयित है, आंत-आंतडियों को साफ करने, मांस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण या तैयार करने, घर के समान को साफ करने किसी अन्य प्रकृति का कार्य, उस कार्य से भिन्न जो वध करने में पशु-शव को साफ करने में किया जाता है, करने की इजाजत नहीं दी जाएगी।

4.8 परिसरों को, मांस खाद्य उत्पादों के उत्पादन के एक दिन पहले नःसंक्रमक पदार्थ से पूरी तरह साफ किया जाएगा और उपस्कर को प्रयोग करने से पहले विसंक्रमित/स्वच्छ किया जाएगा। वे कमरे और कक्ष, जिनमें कोई मांस खाद्य उत्पाद तैयार किया जाता है या उसका बंदोवस्त किया जाता है धूल रहित और सफाई करने के कमरों, शौचालयों, जलरोक क्षेत्रों, चमड़े के गोदामों, खोल चढ़ाने के कमरों और पशुधन बाड़ों से आने वाली दुर्गन्ध से रहित होंगे।

4.9 स्थापनों/वधशालाओं में मक्खियों, चूहों, चूहियों और हानिकारक कीड़ों को न आने देने के लिए हर संभव पूर्वावधानी बरती जाएगी। उन कमरों और कक्षों में, जहां कोई खुला उत्पाद रखा हुआ हो या उसका बंदोवस्त किया गया हो, किसी भी प्रयोजन के लिए किसी भी प्रकार के विष का प्रयोग निषिद्ध है। किंतु चमड़े के गोदामों, कक्षों, जहां अखाद्य उत्पाद रखे हुए हों, उपगृह या डिब्बाबंद उत्पाद अंतर्विष्ट करने वाले अन्य वैसे ही भवनों में निषिद्ध नहीं हैं। तथापि ये अभिहित स्थानों पर और सुरक्षित होने चाहिए।

4.10 यह सुनिश्चित किया जाना कि कुत्ते, बिल्लियाँ या पक्षी वध-हाल तक न पहुंच पाए। कारखाने के खुले क्षेत्र तार की जाली से ढके जाएंगे ताकि मुरदाखोर पक्षी वधशाला या कारखाने तक न पहुंच पाएं।

4.11 स्थापनों/वधशालाओं में प्रयुक्त जल पेय होगा और यदि बोर-वैल के पानी का उपयोग मांस और मांस उत्पादों के उत्पादन में किया जाता है तो उपयुक्त व्यवस्था करनी होगी। अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अपेक्षा की जाए तो उसकी किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणु-परीक्षा करानी होगी। जल की गुणवत्ता अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा विहित मानकों का पालन करेगी।

4.12 तुरंत विक्रय के लिए गर्म मांस को प्रशीतन में भंडारित करना आवश्यक नहीं है। इसे उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छ दशाओं में और स्वच्छ अपवादित ढक्कन सहित आधानों में मांस की दुकानों/विक्रय इकाइयों पर पूर्वावधानी पूर्वक परिवहन किया जा सकता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कोई संदूषण/प्रति-संदूषण या कोई क्षय न हो।

5. उपस्कर और मशीनरी

5.1 वध-हालों में, कर्तनकाष्ठ, काटने के तख्ते और झाड़ुओं के सिवाय उपस्कर और फिटिंग ऐसी सामग्री की होंगी और ऐसी बनावट की होंगी कि उनको साफ रखा जा सके। औजार धातु या अन्य साफ की जा सकने वाली और टिकाऊ धातु के होंगे, जो जंग अवरोधी हों।

5.2 कोई भी ऐसा बरतन, आधान या अन्य उपस्कर, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकर धालिक संदूषणता उत्पन्न होने की संभावना हो, मांस खाद्य उत्पाद को तैयार करने, पैक करने या भंडारकरण में प्रयोग नहीं किया जाएगा (तांबे या पीतल के भाण्डों पर हमेशा पर्याप्त मात्रा से कम नहीं होनी चाहिए। (कोई भी लोहा या जस्ता लोहा मांस खाद्य उत्पाद के संपर्क में नहीं आएगा।)

6. व्यक्तिगत स्वास्थ्य :

6.1 कोई भी व्यक्ति, जो संक्रामक या सांसर्गिक रोगों से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। कारखाने के कर्मचारिवृन्द को ऐसे अंतरालों पर जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी ठीक समझे, स्वास्थ्य परीक्षा यह सुनिश्चित करने के लिए, कि उन्हें कोई भी संक्रामक, सांसर्गिक और अन्य रोग नहीं है, कराने की व्यवस्था करनी होगी। इन परीक्षाओं का किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.2 कारखाने के कर्मचारीवृन्द के वर्ष में एक बार एन्ट्रिकग्रुप के रोगों के टीके और चेचक के टीके लगाने होंगे और उनका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.3 महामारी की दशा में सभी कर्मचारियों को टीके लगाए जाने चाहिए।

6.4 प्रसंस्करण करने और तैयार करने में कार्यशील कर्मचारियों को उचित मलवस्त और साफे, जो साफ होंगे, दिए जाएंगे। प्रबंधमंडल को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कर्मकार साफ-सुथरे और स्वस्थ हैं।

(क) पशु कल्याण :

मांस उत्पादन में पशु कल्याण एक मुख्य प्रसंग है। यह अनिवार्य है कि पशुओं को संवर्धित, संचालित, परिवहन और वध मानवीय पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाए। स्वास्थ्यप्रद वध और मांस उत्पाद की सुरक्षा के लिए एक स्वस्थ और शांतिप्रिय पशु का होना अनिवार्य अपेक्षा है।

पशुओं को चढ़ाने/उतारने, परिवहन करने और वध करने के दौरान उनका सावधानीपूर्व संचालन मांस की गुणवत्ता में सुधार करने और पशु-शव/मांस के मूल्य में होने वाली कमी को कम करने में सहायता करता है।

1. पशुओं का वध से पूर्व संचालन :

फार्म से वधशाला तक पशुओं को इकट्ठा लाया जाना, इस प्रक्रिया को "दोर-आयात" कहा जाता है। इसकी दूरी और परिस्थितियों पर निर्भर करते हुए, यह पशुओं में तनाव पैदा करती है और क्षतियां कारित करती है और कुछ पशु रास्ते में मर जाते हैं। यह प्रक्रिया अमानवोचित होने के अतिरिक्त, परिवहन में का अनावश्यक तनाव मांस की गुणवत्ता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित कर सकता है। विशिष्ट रूप से, तनावयुक्त पशुओं की मांस-पेशियां जल और ग्लाइकोजिन में कम होती हैं और उनका पीएच अम्लीय मान प्राप्त करने में असफल रहता है।

पशुओं का परिवहन किया जाना :

फार्म से वधशाला तक पशुओं का परिवहन करने के लिए निम्नलिखित अपेक्षाओं की समाधान करना होगा :

1.0 सामान्य शर्तें

1.1 केवल अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन किया जाएगा जब तक कि वे आपात वध के लिए न हों। इन पशुओं को किसी अर्हित पशु-चिकित्सा निरीक्षक द्वारा किसी संक्रामक रोग और बाह्य-पैराजैविक रोग से मुक्त और यात्रा करने के योग्य होने के बारे में प्रमाणित किया जाना चाहिए।

1.2 रोगमुक्त क्षेत्र में परिवहन किया जाना है, तो पशुओं का परिवहन के पूर्ण 30 दिन तक टीकाकरण सहित विहित संरक्षक उपाय भी किए जाने चाहिए।

1.3 गर्भ के विकसित प्रक्रम पर के मादा पशुओं का परिवहन नहीं किया जाता।

1.4 जब विशिष्ट रूप से भालू, सांड जैसे बड़े पशुओं का परिवहन किया जाए, तो पशुओं का आपस में लड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त विभाजन किया जाना चाहिए। इसी प्रकार का प्रबंध नौजवान पशुओं जब उनका परिवहन किया जाए, के लिए भी किया जाना चाहिए ताकि वे कुचलने न पाएं।

1.5 परिवहन के दौरान थकावट से बचाने के लिए पशुओं के साथ मानवोचित व्यवहार और देखरेख की जाएगी। पशुओं को अभिवहन के दौरान परिवंध या जंजीर से जकड़ा नहीं जाएगा तथा उनके लिए खड़ा होने, बिना किसी कठिनाई या लेटने के लिए व्यवसित स्थान पर्याप्त होना चाहिए।

1.6 अभिवहन के दौरान पशुओं के साथ एक परिचारक प्राथमिक उपचार के साधन के साथ रहेगा।

1.7 पशुओं को लादने से पूर्व अधिक भोजन नहीं करवाया जाना चाहिए। केवल हल्का भोजन ही अनुद्वारा किया जा सकेगा। 12 घंटे से कम यात्रा में कोई चारा नहीं दिया जाए किंतु लंबी यात्रा में यात्रा के दौरान, यात्रा पूरी होने तक पर्याप्त चारा दिया जाएगा। नियमित अंतरालों पर पानी पिलाने की व्यवस्था की जाएगी।

1.8 हल्के और भारी पशुओं को एक दीवाल द्वारा अलग-अलग किया जाएगा और भिन्न-भिन्न बाड़ों/शेडों से नहीं दिया जाएगा। नर पशुओं के स्टॉक को मादा पशुओं (वयस्क) के स्टॉक के साथ परिवहन नहीं किया जाएगा।

1.9 पशुओं को लादने से पूर्व सभी यानों की सुरक्षा, उपयुक्तता और स्वच्छता के लिए निरीक्षण किया जाना चाहिए। फर्श और दीवारें टूटी हुई नहीं होनी चाहिए और ऐसी कोई कील या नुकीला उभार नहीं होना चाहिए जिससे पशु घायल हो जाए।

1.10 पशुओं को लादने से पूर्व यानों पर उपयुक्त जीवाणुनाशक से पूरी तरह से स्प्रे किया जाना चाहिए।

1.11 फर्श को ढकने के लिए 6 सें.मी. से अन्यून मोटी साफ रेत की परत की व्यवस्था की जाएगी। रेत की इस परत को गर्मी के मास के दौरान पानी से गोला किया जाएगा। गर्मी के महीनों के दौरान कर्मिक अंतरालों पर पशुओं पर पानी छिड़कने की व्यवस्था की जाएगी। सर्दियों में 2 सें.मी. साफ रेत की परत के साथ 6 सें.मी. मोटी पुराल की एक अन्य परत की व्यवस्था की जाएगी।

1.12 जब पशुओं को लादने या उतारने के लिए हांका जाए तब कभी भी डंडे या अन्य जुधन से न मारा जाए। नरम रबड़ की पाइप द्वारा अच्छी तरह से हांका जा सकता है।

1.13 यदि पशुओं को कड़ी टंड या गर्मी के मौसम में परिवहन किया जाता है, तो उनका परिवहन ढकी हुई गाड़ियों में किया जाना बेहतर होगा ताकि उनकी मृत्यु न हो या थकान न हो, या गंभीर सांस की बीमारी से ग्रस्त न हो।

1.14 प्रत्येक परेषण पर निम्नलिखित विशिष्टियों को दर्शित करते हुए एक लेबल लगा होना चाहिए :

- (क) लादे गए पशुओं की संख्या और प्रकार;
- (ख) परेषक का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;
- (ग) परेषिती का नाम, पता और दूरभाषसंख्या, यदि कोई है;
- (घ) चारे देने और पानी पिलाने के बारे में अनुदेश।

2.0 लादान :

2.1 उच्चतम तापमानों के दौरान लादने से बचा जाए।

2.2 पशुओं को लादने और उतारने के लिए उपयुक्त ढलान की व्यवस्था की जाएगी। फर्श की ढलान में अंतरालों पर क्लीट होंगी ताकि पशु जब चढ़े या उतरे तो फिसले नहीं। फिसलने से बचने के लिए ढलान को भूसे से ढका जाएगा। पशुओं को फिसलने से बचाने के लिए किसी भी समय लादने और उतारने पर गाड़ी को साफ रखा जाएगा।

2.3 रेलवे वेगन की दशा में, जब प्लेटफार्म पर लादने का कार्य किया जाता है तो वेगन के दरवाजे को ढलान के रूप में प्रयोग किया जा सकेगा। ऐसे मामलों में बेल या घास के बोरे, कृषीय अवशिष्ट आदि को दरवाजे के अंतर में किसी भी तरफ रखा जाए जिससे की पशुओं की टांगों को वेगन और प्लेटफार्म के बीच में फंसने से बचाया जा सके।

3.0 स्थान संबंधी अपेक्षाएं :

- 3.1 पशुओं को खचाखच भरने से बचा जाएगा। प्रत्येक पशु को लेटने के लिए पर्याप्त जगह दी जाएगी।
- 3.2 रेलवे वेगनों में भारतीय मानक में विनिर्दिष्ट विनिर्देशों से भिन्न अधिक पशुओं को समायोजित नहीं किया जाएगा।
- 3.3 पशुओं का परिवहन करने वाले ट्रक की गति 40 किलोमीटर से अधिक नहीं होगी। जिससे की झटकों और धक्कों से बचा जा सके। ट्रक में कोई अन्य पण्य वस्तु नहीं लादी जाएगी और सड़क पर अनावश्यक नहीं रोका जाएगा।
- 3.4 12 घंटे से अधिक यात्राओं के लिए पशुओं को रेल द्वारा परिवहन किया जाएगा। लोडिंग सायंकाल के समय की जाएगी।

4.0 वध :

पशुओं को पहले बेहोश करके वध किया जाता है और उसके पश्चात् रक्त निकाला जाता है। बेहोश करने का काम, कार्बन डाई आक्साइड से पशुओं का श्वासरोधन करके, बंदूक से या कैप्टिव बोल्ट पिस्टल से शूट करके या बिजली के करंट का झटका देकर, किया जा सकता है।

4.1 बेहोश करना (स्टिनिंग) :

वध करने से पूर्व बेहोश किया जाना अनिवार्य है। मूच्छित और संज्ञाहीन करके स्त्रियाण सम्बन्धित पशुओं द्वारा भोगे जाने वाले भय और चिंता और पीड़ा और संकट का हास करती हैं। अस्थायी बेहोशीपन और संज्ञाहीनता से संबंधित पशुओं में भय और चिंता तथा पीड़ा की प्रतिक्रियाएं नहीं होती हैं।

यह महत्वपूर्ण है कि स्टिनिंग और वध करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपस्करों को अच्छी चालू हालत में बनाए रखा जाए और सभी अंतर्वलित कारबारकर्ता पूरी तरह प्रशिक्षित हों और पशुओं के कल्याण के प्रति एक सकारात्मक मनोवृत्ति हो।

वैद्युत स्टिनिंग में मस्तिष्क के आध्यम से विद्युत प्रवाह करके तात्कालिक संज्ञाहीनता है।

वध करने की निम्नलिखित पद्धतियां मानवीय मानी जाएंगी :

(i) दोरों की यांत्रिक बेहोशी तीन पद्धतियों में से किसी एक द्वारा की जा सकती है : कैप्टिव बोल्ट स्टिनिंग, मशरूम हेड समाघात स्टिनिंग और न्यूमेटिक समाघात स्टिनिंग / दोरों के लिए न्यूमेटिक स्टिनिंग अपनाई जानी चाहिए और अनुकूल स्थिति यह है कि स्टनर के केंद्र से पशु का संपर्क आंखों के मध्य किनारे और कानों के आधार से खिंची रेखाओं के प्रतिच्छेद बिंदु पर होना चाहिए। सुअरों के लिए सही स्थिति आंख के लेवल से ठीक ऊपर सिर के साथ रीढ़ की हड्डी की रेखा से नीचे की ओर मध्य रेखा पर है तथा भेड़ और बकरियों के लिए अनुकूल स्थिति कपाल के पीछे जबड़े के कोण की ओर है। यदि किसी पशु में आरंभिक बेहोशी के पश्चात् पुनः होश में आने के चिह्न दर्शित होते हैं तो पशु को तुरंत कैप्टिव बोल्ट गन का प्रयोग करके मार देना चाहिए।

(ii) वैद्युत स्टिनिंग : वैद्युत स्टिनिंग में तुरंत अचेतनता लाने के लिए मस्तिष्क के द्वारा विद्युत पारित की जाती है। विद्युत हेड स्टनरों को भेड़ तथा बकरी के लिए प्रयोग किए जाने के लिए अधिमान दिया जाए, जहां दोनों इलैक्ट्रोड शीर्ष क्षेत्र पर स्थापित किए जाते हैं। जल-स्नान विद्युत स्टिनिंग कुक्कुट पक्षियों के लिए प्रयुक्त की जाए। धीमी और नियंत्रित वोल्टेज बनाए रखी जानी चाहिए ताकि स्टिनिंग से हृदय और मस्तिष्क को क्षति न पहुंचे या पशुओं को शारीरिक अपमंगता और मृत्यु कारित न हो। स्टिनिंग के लिए सिफारिश किए गए न्यूनतम करंट के स्तर नीचे सारणी में उपदर्शित किए गए हैं :-

किस्म	केवल सिरपर की जाने वाली स्टिनिंग के लिए न्यूनतम करंट का स्तर
दोर	1.5 एम्पीयर
बछड़ा (6 मास से कम आयु के बछड़े)	1.0 एम्पीयर
सुअर	1.25 एम्पीयर
भेड़ और बकरी	1.0 एम्पीयर
मेमना	0.7 एम्पीयर
कुक्कुट शावलक	100 मिली एम्पीयर
टर्की	150 मिली एम्पीयर

(iii) गैस स्टिनिंग : कार्बन डाईआक्साइड (सीओ₂) को खोलकर स्टिनिंग सुअरों के लिए प्रयोग की जाए। कार्बन डाईआक्साइड की सांद्रता वाल्यूम के अनुसार 90 प्रतिशत होनी चाहिए किंतु 80 प्रतिशत से कम नहीं होगी। आदर्श रूप में, सुअरों को तीन मिनट तक गैस के समक्ष प्रकट किया जाना चाहिए। गैस कक्ष से बाहर आने के पश्चात् तुरंत भेदन किया जाना चाहिए। गैस-कक्ष में पशुओं की भौड़ नहीं होनी चाहिए।

5. पशु कल्याण के लिए पूर्वोपाय

5. सामान्य :

1. पशु-बाड़ों और वध करने वाले क्षेत्र पशु फिसले और गिरने वाला नहीं होना चाहिए।
2. बोलने वाले शब्दों से पशु बैचन हो सकते हैं और इस बात को ध्यान में रखना चाहिए।
3. पशु को ले जाने लिए विद्युत-पोड के इस्तेमाल से बचना चाहिए। पशुओं को समूहित करके प्लास्टिक लिपटी छड़ियों आदि का प्रयोग करके व्यवस्थित किया जा सकता है।
4. बाड़े संग्रहण धनत्व को मानीटर किया जाना चाहिए। सभी पशुओं को साथ ही साथ लेटने के लिए जगह होनी चाहिए। वध के लिए आने वाले पशुओं की हालत को गहराई से मानीटर की जानी चाहिए ताकि क्षतिग्रस्त, बीमार पशुओं का वध न हो।

5. पशुओं को बैचनी से बचाने के लिए ऊंची आवाज में सीटी बजाने और चिखने से बचना चाहिए।

(ख) पशु कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों की संकटपूर्ण के रूप में पहचान की गई है :

क. कर्मचारियों का पर्यवेक्षण और प्रशिक्षण।

ख. पशु लाने-लेजाने वाली गाड़ियों और उतारने की सीढ़ी का उचित डिजाइन।

ग. रोक/विश्राम बाड़े; स्टिनिंग बाक्स का उचित निर्माण, स्टिनिंग उपस्कर, अवरूद्ध करने की व्यवस्था, दरवाजों और अन्य पशु संचालन उपस्करों का अनुरक्षण।

घ. ऐसी अन्यमनस्कता से बचना जो पशुओं के चलने में रूकावट बने।

ङ. संयंत्र पर पशुओं के पहुंचने पर उनकी हालत को मानीटर करना।

च. वधशाला में उपस्करों का उचित डिजाइन।

इन बातों को ध्यान में रखते हुए वध के लिए लाए गए पशुओं के साथ मानवीय व्यवहार सुनिश्चित करने के लिए निम्नलिखित का पालन किया जाना आवश्यक है:

- उत्तेजना कम करने के लिए वध से पूर्व पशुओं के साथ सावधानीपूर्वक व्यवहार करना चाहिए। पशुओं के लिए विश्राम किया जाना अनिवार्य है। केवल ऐसे पशुओं को वध के लिए लाया जाए जो रोग मुक्त है और जो चलने की हालत में है।
- ऐसी रूकावट जैसे रिफ्लैक्सन, पशुओं की तरफ और उनके संचलन की ओर हवा में डंडा घुमाना या ऊंची आवाज में शोर-शराबा करने जैसी बाधाओं से बचना चाहिए। पशुओं को झुंड में लाने के लिए विद्युतखोदनी का प्रयोग नहीं करना चाहिए अपितु प्लास्टिक की पेटी और छड़ियों की सहायता से किया जाना चाहिए।
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशुओं का संचालन करते समय बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा पद्धतियाँ अपनाई जाएं, इसके लिए कर्मचारियों को उच्चस्तर का प्रशिक्षण दिया जाना अपेक्षित है।
- वध करने के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले उपस्कर जैसे कैपिटिव बोल्ट स्टर, पाटक हुक आदि को अच्छी चालू हालत में रखना चाहिए और फर्श आदि की सफाई को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है। उपस्करों की निर्बाध कार्यदशा और फर्शों की स्वच्छता को सुनिश्चित करने के लिए हररोज जांच पड़ताल करनी चाहिए।
- वध करने से पूर्व किसी पशु को किसी अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा पशु के उपचार के लिए विहित अनुसार के सिवाय कोई रसायन, औषधि या हार्मोन नहीं दिया जाएगा और औषधी देना बंद करने का अवलोकन किया जाना चाहिए।

6. कुक्कुट कल्याण

कल्याण संबंधी कार्यक्रम

वे दशाएँ, जिनमें ब्रोलियर को रखा जाना है और उनके बढ़ने के प्रक्रम के दौरान किस प्रकार व्यवस्थित परिवहन और वध किया जाना है, उनका कुक्कुट कल्याण सुरक्षा के लिए कई सरकारी/ उद्योग पृष्ठांकित माडल कोड आफ प्रैक्टिस में उल्लेख किया गया है।

ब्रोलियर चिकन को उठाने, परिवहन करने और ब्रोलियर/चिकन प्रसंस्करण प्रभागों के लिए एक माडल वेल्फेयर प्रोग्राम विकसित किए जाने की आवश्यकता है। प्रसंस्करण इकाई अपनी गुणवत्ता योजनाओं और मैन्यूअल्स में इस कल्याण संपरीक्षा की बातों को सम्मिलित करेगी।

कुक्कुट कल्याण प्रोग्राम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होंगी :

कुक्कुट आपूर्तिकर्ताओं और प्रसंस्करणकर्ताओं के पास कुक्कुट कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों को परिकल्पित करते हुए एक दस्तावेजी प्रोग्राम होना चाहिए;

(क) पकड़ना : वध संयंत्र के लिए आशयित कुक्कुट स्वच्छ और स्वस्थ होने चाहिए। कुक्कुट क्षति को कम से कम करने के लिए प्रत्येक युक्तियुक्त पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। पकड़ने वाले व्यक्ति को इस बाबत प्रशिक्षित किया जाना आवश्यक है।

(ख) परिवहन : कुक्कुट को परिवहन करने के लिए पेटियाँ अच्छी हालत में होनी चाहिए। कोई भी पेटो/पिजरा टूटा हुआ नहीं होगा जिससे कि कुक्कुटों को चोट पहुंचे या पेटो अचानक खुल जाए। परिवहन किए जा रहे पेटियाँ खचाखच भी नहीं होनी चाहिए और सभी कुक्कुट को लेटने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।

(ग) पकड़ कर रखना : भण्डारण शेडों में रखे गए कुक्कुट के लिए पर्याप्त संवातन और जलवायु नियंत्रण, जैसे पंखे या पर्दे, की व्यवस्था होनी चाहिए।

(घ) बेहोशी (स्टिनिंग) : स्टिनिंग उपस्कर का रखरखाव इस बात की पुष्टि करने के लिए कि कुक्कुट वध से पूर्व संज्ञाहीन है, किया जाना चाहिए और ऐसी किसी संभावना को कम करने के लिए कुक्कुट वध से पूर्व पुनः होश में न आ जाए बेहोश करने और वध करने के बीच समय सीमित होना चाहिए।

आर्थिक कार्य-निष्पादन और कल्याण

कुक्कुट कल्याण की उच्च मानक और झुण्ड का कार्य-निष्पादन के उच्च स्तर तथा आर्थिक कार्य-निष्पादन परस्पर विरोधी नहीं हैं। इसके विपरीत, वे साथ-साथ चलते हैं। यह सुनिश्चित करना अच्छी आर्थिक समझदारी और कुक्कुट पालन के सर्वोत्तम हित में है कि झुण्ड ऐसे वातावरण में रखे जाएं जिसमें वे तापीय रूप से आराम से रहें, चोट लगने से संरक्षित रहें, उन्हें इष्टतम भोजन दिया जाए और उन्हें स्वस्थ रखा जाए। इसलिए यह सुनिश्चित करने के लिए कि चिकन को ऐसी स्थिति में रखा जाए जो उनके आराम को इष्टतम बनाए (तापमान, आर्द्रता, वायु प्रवाह और वायु की मात्रा के हिसाब से), जिसमें उन्हें जल, शेल्टर और उच्च गुणवत्ता वाली खुराक, जो उनकी मनोवैज्ञानिक आवश्यकताओं से मेल खाती हो और जो उनके स्वास्थ्य को अधिक लाभ पहुंचाएं, अन्यत्र वर्णित सी उपायों का कुक्कुट कल्याण के हिसाब से इतना महत्वपूर्ण प्रभाव है जितना वे फाहमग प्रचालन की समग्र दक्षता पर डालते हैं।

कुक्कुट स्वास्थ्य और कल्याण

जब चिकन मांस कल्याण अनुकूल तरीके से उत्पादित किया जाता है तो यह भी महत्वपूर्ण होता है कि कुक्कुट को शीघ्र और उपयुक्त औषधि और उपचार प्राप्त करें ताकि बीमारी को रोका जा सके और उपचार किया जा सके, यदि ऐसा करना आवश्यक हो और कि वे अनावश्यक रूप से किसी द्र, दबाव, डर या शारीरिक चोट से पीड़ित न हों। यह भी महत्वपूर्ण है कि बीमार या चोटग्रस्त, कुक्कुट, जिनका उपयुक्त ढंग से या सफलतापूर्वक उपचार नहीं किया जा सकता, को शीघ्र और मानवोचित तरीके से चुन लिया जाए ताकि वे पीड़ित न हों।

मानवोचित (कुक्कुट) वध :

जहां कुक्कुटशावक (चिकन) विनिर्दिष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए पाले जाते हैं और उनका इसके लिए किसी प्रक्रम पर वध किया जाना है, तो उनका वध मानवोचित रीति में किया जाना चाहिए और सभी कुक्कुट वध करने से पूर्व बेहोश (द्र होने के लिए संज्ञाहीन करना) किए गए हों।

सभी आपूर्ति सुविधाओं पर वध उपस्करों का उचित रखरखाव, इसके अनुरूप होना चाहिए कि कुक्कुट का वध शीघ्रता से किया जाए।

7. मरण पूर्व निरीक्षण :

(1) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व पर्याप्त आराम दिया जाएगा और वध के समय से काफी समय पूर्व उनकी मरण पूर्व परीक्षा और निरीक्षण किया जाएगा।

(2) कोई भी पशु जिसे वध करने के प्रयोजन के लिए बंध-हाल में लाया गया है, अर्हित पशु चिकित्सक की लिखित सहमति के बिना वध किए जाने से पूर्व बंध-हाल में से नहीं हटाया जाएगा। किसी पशु पर, जो निरीक्षण किए जाने पर, वध किए जाने के लिए उपयुक्त न पाया जाए, "संदिग्ध" चिह्नित किया जाएगा और पृथक रखा जाएगा। प्रत्येक ऐसा पशु, केवल मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा या उसके वैयक्तिक पर्यवेक्षण के अधीन "संदिग्ध" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और ऐसा चिह्न, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण के सिवाय और किसी के द्वारा हटाया या मिटाया नहीं जाएगा।

(3) ऐसा पशु जिसमें मरण पूर्व निरीक्षण के समय किसी रोग के चिह्न पाए जाते हैं, जिससे उसकी राख मरणोत्तर परीक्षा पर अंतोत्पत्ता निःप्रयोज्य हो जाए, "निःप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और अस्वीकार कर दिया जाएगा।

(4) वह पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "संदिग्ध" के रूप में घोषित किया गया है किंतु साधारणतया ऐसा कोई रोग या हालात नहीं दर्शाता जिससे कि पूर्ण पशु-शव ही निःप्रयोज्य की जाए, अपनी "संदिग्ध" पहचान तब तक बनाए रखेगा जब तक कि इसके ढाँचे और सभी अंगों का निरीक्षण अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अंतिम रूप से न कर लिया जाए।

(5) ज्वर सक्रांत की दशा में किसी भी पशु का वध करने की इजाजत नहीं दी जाएगी। कोई भी संदिग्ध पशु तब तक वध नहीं किया जाएगा जब तक कि उस दिन वध किए जाने वाले सभी पशुओं का वध न कर दिया जाए। ये सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर रेल-रोड, बीमारी, प्रसूति, पक्षाघात, हडक, धनुष टंकार या किसी अन्य संचारी रोक के लक्षण दर्शाता हो, "निःप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और उसका व्ययन नीचे के उप पैरा (8) में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार किया जाएगा।

(6) वे पशु, जो वध के लिए प्रस्तुत किए गए हैं और कारखाने के परिसर पर नए रोग के कारण मरणावस्था में पाए जाएं, "निःप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और उनका व्ययन "निःप्रयोज्य" पशुओं के लिए यथा उपबंधित रीति से किया जाएगा।

(7) ऐसा प्रत्येक पशु, जिसकी परीक्षा करने पर बीमारी के लक्षण पाए जाएं या जिस पर बीमार होने का संदेह हो या वे पशु जो "संदिग्ध" घोषित किए गए हैं, ऐसे विशेष बाड़ों में उपचार के लिए तुरंत हटाए जाएंगे और वहां इतनी अवधि के लिए जितनी कि वह निश्चित करने के लिए आवश्यक समझी जाए कि पशु बीमार है या नहीं संप्रेक्षण हेतु रखे जाएंगे।

(8) वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "निःप्रयोज्य" घोषित कर दिए गए हैं "निःप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और यदि वे पहले ही मरे न हों, मार दिए जाएंगे। ऐसे पशु शव कारखाने में वध करने के लिए या साफ करने के लिए नहीं ले जाए जाएंगे और न ही वे कारखाने के ऐसे कक्ष में ले जाए जाएंगे।

8. मरणोत्तर निरीक्षण :

(1) वध किए गए सभी पशुओं के शवों और उनके भागों को, उनको वध करने के शीघ्र पश्चात् सावधानी पूर्वक और विस्तृत मरणोत्तर परीक्षण और निरीक्षण किया जाएगा। मांस खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त किए जाने वाले पशु-शवों के सभी अंगों और भागों और रक्त को ऐसी रीति से रखा जाएगा जिससे मरणोत्तर परीक्षण के पूरे होने तक उनकी पहचान बनाई रखी जा सके और पशुशवों के निःप्रयोज्य होने की दशा में उनको पहचाना जा सके।

(2) प्रत्येक पशु-शव को, जिसमें उसके विच्छिन्न किए गए भाग और अंग भी सम्मिलित हैं, जिससे किसी ऐसी दशा का साक्ष्य मिलता हो कि वह मांस को या उसके किसी भाग को या किसी अंग को मानवीय उपभोग के लिए अयोग्य बना देगी और उस कारण से बाद में निरीक्षण करना अपेक्षित हो, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा रख लिया जाएगा। ऐसे पशु शव को पहचान, जिसके अंतर्गत उसके विच्छिन्न भाग और अंग भी हैं, तब तक रखी जाएगी जब तक उसका अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु शवों को, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों को तब तक रखा जाएगा जब तक अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु-शवों, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों का किसी भी दशा में और किसी रीति में प्रक्षालन, काट-छांट या विरूपण नहीं किया जाएगा जब तक कि अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अन्यथा प्राधिकृत न किया गया हो।

(3) किसी पशु-शव या पशुशव के किसी भाग के तंतुओं में मुंह से हवा नहीं भरी जाएगी।

(4) प्रत्येक पशु-शव या उसके किसी भाग पर जो मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य पाया गया हो पशु चिकित्सक द्वारा "निरीक्षित और अप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा।

(5) सभी ऐसे अप्रयोज्य पशु-शव उनके ग और अंग उस दिन के अंत तक या उसके पूर्व, जिसको इस पैरा के उपपैरा (11), (12) और (13) के अनुसार उन पर निरीक्षित और अप्रयोज्य चिह्नित किया गया हो, व्ययन के लंबित रहने के दौरान अर्हित पशु चिकित्सक की अभिरक्षा में रहेंगे।

(6) उन पशुओं, उनके भाग और अंगों पर, जो मानवीय उपयोग के लिए अच्छे स्वास्थ्यप्रद और योग्य हों, निरीक्षित और प्रयोज्य चिह्नित किया जाएगा।

(7) वे पशु-शव, जिनके बारे में अन्य निष्कासन के पूर्व यह पता चल जाए कि वे ब्रणरोग से प्रभावित हैं, तो उनका अंत निष्कासन नहीं किया जाएगा किंतु उनको अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) के अनुसार उनका तत्काल व्ययन कर दिया जाएगा। किसी पशु शव का कोई भाग जो मिट्टी से भरे औजारों के संसर्ग से या अन्यथा ब्रण संक्रामित सामग्री से संदूषित हो गया हो, तत्काल अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) में यथा उपबोधित उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

(8) ब्रण सामग्री के संसर्ग से संदूषित वध-कक्ष का कोई भाग, जिसमें उपस्कर, कर्मचारियों के बूट और पोशाकें, आदि सम्मिलित हैं, तत्काल साफ किया जाएगा और उसको पूर्णतः रोगणुनाशित किया जाएगा।

(9) निरीक्षण के समय जब हल्की खरोंचों के कारण पशु-शव के एक भाग को अप्रयोज्य घोषित किया जाना हो तो, ऐसी दशा में या तो खरोंच लगे हुए भाग को तत्काल हटा दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (13) के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा, या पशु-शव को रख लिया जाएगा और उसको तब तक रखा जाएगा जब तक उसे शीतल न कर दिया जाए और ऊपर उपबोधित के अनुसार खरोंच लगे हुए भाग को हटा न दिया जाए और उसका व्ययन न कर दिया जाए।

(10) मरणोत्तर निरीक्षण विस्तृत रूप में किया जाएगा और उसमें पशु शव के सभी भाग, आंत, ओझड़ों, लसिसका, ग्रन्थियां और सभी अंग और ग्रन्थियां सम्मिलित होंगी।

(11) मरणोत्तर निरीक्षण स्थानीय निकायों के नियंत्रण के अधीन लोक वधशालाओं के ऐसे निरीक्षण के लिए अधिकथित साधारण नियमों के अनुसार और साथ ही ऐसे विशेष अनुदेशों के अनुसार जो अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर जारी किए गए हों, किया जाएगा।

(12) सभी निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को, अर्हित पशु चिकित्सक की उपस्थिति में छुरे से आसानी से काट कर और अपरिष्कृत कार्बोलिक अम्ल, क्रिसिटिक निजिवाणुक और किसी अन्य विहित अभिकर्मक से, भस्मीकरण द्वारा या विकृतिकरण द्वारा पूर्णतः नष्ट किया जाएगा, जब तक कि ऐसे पशु-शवों उनके अंगों या भागों को निम्न उपपैरा (13) के अधीन वधशाला परिसर छोड़ने के पूर्व अस्थि और मांस चूर्ण तैयार करने के लिए निर्जमीकरण न कर दिया गया हो।

(13) उन पशु-शवों, उनके अंगों या भागों का, जो ब्रण के कारण निप्रयोज्य हो गए हैं, चयन पूर्ववर्ती पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार या तो (i) पूर्णतः भस्मीकरण द्वारा या (ii) विहित विकर्ता के साथ पूर्वगामी पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार विकृतिकरण द्वारा किया जाएगा।

(14) निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को मांस अर्हित पशु चिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण के अधीन नष्ट किया जाएगा।

(15) यदि अर्हित पशु-चिकित्सक की राय में पशु-शव, उसके अंग या भाग को और आगे विस्तृत परीक्षण के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके संबंधित अंग या भाग को तब तक निर्मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा विस्तृत रूप से उसकी परीक्षा पूरी नहीं कर ली जाती है और उसके द्वारा तत्पश्चात् उसको ठीक घोषित नहीं कर दिया जाता। जब उस पशु-शव का विस्तृत परीक्षा के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके किसी अंग या भाग पर "रोक ली गई" चिह्नित किया जाएगा। यदि बाद में निरीक्षण के समय पशु-शव, उसका कोई अंग या भाग मानवीय स्वास्थ्य के लिए अस्वास्थ्यप्रद और अनुपयुक्त पाया जाए तो ऐसा पशु-शव उसके किसी अंग या भाग पर मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा "निप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा और पूर्ववर्ती पैराओं में वर्णित रीति के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

क. मांस प्रसंस्करण इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

मांस प्रसंस्करण इकाई द्वारा निम्नलिखित स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का समाधान किया जाएगा :

1. अवस्थान :

- 1.1 मांस प्रसंस्करण इकाई ऐसे क्षेत्रों में अवस्थित होनी चाहिए जहां नियमित या प्रायिक रूप से बाढ़ नहीं आती हो और अरूचिकर गंध, धुएँ, धूल और अन्य संदूषणों से मुक्त हो ;
- 1.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के काम में आने वाली सड़कों और क्षेत्र, जो इसकी चारदीवारी के भीतर या इसके अव्यवहित समीप हैं, परहिए वाले यातायात के लिए उपयुक्त ठोस खड्जों की सतह का होना चाहिए। यहां पर्याप्त जल निकास और सफाई की व्यवस्था होनी चाहिए।
- 1.3 जहां समुचित मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार डिजाइन की जानी चाहिए कि उसमें पहुंच को नियंत्रित किया जा सके।
2. भवन और सुविधाएं :
- 2.1 मांस प्रसंस्करण इकाई में सभी सक्रियाओं के समाधानप्रद कार्य-संपादन के लिए कार्य-स्थल की व्यवस्था होनी चाहिए।
- 2.2 निर्माण मजबूत होना चाहिए और संवातन, अच्छी प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था और (सुगम) सफाई को सुनिश्चित किया जाना चाहिए।
- 2.3 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए जिससे कि निरीक्षण और नियंत्रण सहित मांस के स्वस्थ होने के बारे में उचित पर्यवेक्षण को सुकर बनाया जा सके ;
- 2.4 मांस प्रसंस्करण इकाई का निर्माण ऐसा हो कि कीटों, पक्षियों, कृतुक या अन्य हानिकारक कीड़ों तथा धुएँ, धूल जैसे पर्यावरिक संदूषणों के प्रवेश से संरक्षा हो सके।
- 2.5 भवनों और सुविधाओं को उन सक्रियाओं, जिससे प्रति-प्रतिसंदूषण कारित हो सकता है, से दीवार बनाकर, अवस्थित करके या अन्य प्रभावी साधान से पृथक करने की व्यवस्था करने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए ;
- 2.6 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य मांस फर्श, दिवारों और अन्य आवद्ध संरचनाओं के संसर्ग में न आए, सिवाय उनके जो विनिर्दिष्ट रूप से मांस के संसर्ग के लिए डिजाइन की गई है ;
- 2.7 किसी अवशीतन कक्ष, प्रशीतन कक्ष, अब शीतनकारी भंडार या फ्रीजर का निर्माण और अभिविन्यास से इन नियमों की अपेक्षाओं का समाधान होना चाहिए ;
- 2.8 मांस के हथालन वाले क्षेत्रों में :
- फर्श जल अवरोधी, अनअवशोषक, धुलाई योग्य, फिसलन रहित और अविषाक्त सामग्री से बने हुए और दरार रहित होने चाहिए तथा साफ करने में आसान और नाले में तरल पदार्थों के निकास के लिए पर्याप्त रूप से ढलावदार होना चाहिए ;
 - दीवारें कम से कम 1.5 मीटर की ऊंचाई तक जल अवरोधी, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री से बनी होनी चाहिए तथा हल्का रंग होना चाहिए ;
 - छतें इस प्रकार डिजाइन, निर्मित और तैयार की जानी चाहिए जिससे कि किसी प्रकार की धूल का संचयन न हो और संचयन, फफूंद वृद्धि, पपड़ी को कम किया जा सके तथा साफ करने में आसान होनी चाहिए ;
 - खिड़कियां और अन्य निकास इस प्रकार निर्मित होने चाहिए जिससे धूल का संचयन न हो और उन पर कोट-सह स्क्रीन लगी होनी चाहिए। स्क्रीन को सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता हो और अच्छी मरम्मत की गई होनी चाहिए। आंतरिक खिड़की की चौखटें, यदि हैं, शैल्फ के रूप में प्रयोग को निवारित करने के लिए ढलावदार होनी चाहिए ;
 - दरवाजे की सतह चिकनी, अनअवशोषित होनी चाहिए और जहां उपयुक्त हो, स्वतः बंद होने वाले तथा कसकर बंद होने चाहिए ; और
 - सीढ़ियों के लिफ्ट-केजिज और सहायक संरचनाएं, जैसे प्लेटफार्म, लेडर्स, चूट्स इस प्रकार अवस्थित और निर्मित होनी चाहिए जिससे कि मांस को संदूषण कारित न करें। उन्हें प्रभावी रूप से साफ किया जा सकता हो।

2.9 ऐसी निर्माण सामग्री का जैसे कि लकड़ी, जिसे साफ और विसंक्रमित न किया जा सकता हो, प्रयोग तब तक नहीं किया जाना चाहिए कि जब तक यह सुनिश्चित हो जाए कि इसका प्रयोग स्पष्ट रूप से संदूषण का स्रोत नहीं बनेगा।

2.10 मांस निरीक्षण अधिकरण के प्रयोग के लिए कार्यालय की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

3.1 जल आपूर्ति

3.1.1 पीने योग्य पानी की पर्याप्त आपूर्ति इसके भंडारकरण, जहां वितरण के लिए आवश्यक है, की सुविधाओं के साथ, तथा संदूषण के विरुद्ध संरक्षा के साथ उपलब्ध होनी चाहिए;

3.1.2 गर्म पाने योग्य पानी की आपूर्ति कार्य के घंटों के दौरान सभी समयों पर उपलब्ध होनी चाहिए;

टिप्पण : यह उपबंध सफाई के प्रयोजनों के लिए जल और चाकुओं, बर्तनों आदि पर सूक्ष्म जीवाणुओं को नष्ट करने (विशेष रूप से जो मनुष्य के लिए रोगमुलक हैं) तथा मांस के सीधे संपर्क में आने वाले जल, दोनों प्रयोजनों को आच्छादित करने के लिए आशयित है। सफाई के प्रयोजनों के लिए जल का तापमान 65 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए। विसंक्रमण करने के प्रयोजनों के लिए गर्म जल का तापमान 82 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए और इस प्रकार वितरित (कार्यक्षेत्र के नजदीक विशेष रूप से डिजाइन की गई धानियों में) किया जाना चाहिए कि चाकुओं आदि के फलकों को दो मिनट से अन्यून समय के लिए पानी में डुबोया जा सके। प्रायः यह जल आपूर्ति सफाई, हाथ धोने आदि के लिए प्रयुक्त होने वाली गर्म जल की अन्य आपूर्तियों से अलग होती है। किंतु यदि केवल एक ही गर्म जल की आपूर्ति है तो "पर्याप्त" शब्द का यह अर्थ होगा कि ऐसे समयों पर भी, जहां बड़ी मात्रा में गर्म जल प्रयुक्त (उदाहरण के लिए, सफाई संक्रियाओं के दौरान) किया जाता है, स्थापन में लगे किसी नलके में पानी का प्रदाय कम नहीं होना चाहिए।

3.1.3 बर्फ पीने योग्य पानी से बनायी जानी चाहिए और इस प्रकार विनिर्मित, संचालित और भंडारित की जानी चाहिए ताकि इसकी संदूषण से संरक्षा की जा सके य और 3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.2 मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन : मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रभावशील मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन की व्यवस्था होनी चाहिए। सभी मलनिष्काव लाइनें (मलवहन प्रणाली सहित) व्यस्तम काल के भार को वहन करने के लिए काफी बड़ी होनी चाहिए और ऐसी रीति में निर्मित की जानी चाहिए जिससे कि पीने योग्य जल के प्रदाय का संदूषण न हो। जैविक आक्सीजन मांग का स्तर 1500 से कम होना चाहिए और इसके लिए एक मलनिष्काव संयंत्र, यदि आवश्यक हो, स्थापित किया जाना चाहिए।

3.3 अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण की सुविधाएं : स्थापन से हटाने से पूर्व अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण सुविधाओं की व्यवस्था होनी चाहिए। इन सुविधाओं को अपशिष्ट या अखाद्य सामग्री तक नाशिकीयों की पहुंच को निवृत्त करने और खाद्य, पीने योग्य जल और उपस्कर या भवन को संदूषण से बचाने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए।

3.4 वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाएं : सभी स्थापनों में उपयुक्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। प्रसाधन इस प्रकार डिजाइन किए जाने चाहिए जिससे कि अपशिष्ट पदार्थ का स्वास्थ्यप्रद रूप से व्ययन किया जा सके। इन क्षेत्रों में भली प्रकार से प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए और संवातित होने चाहिए और सीधे खाद्य संचालित क्षेत्रों की तरफ नहीं खुलने चाहिए। गुनगुने या गर्म और ठंडी पानी की सुविधाओं के साथ और हाथों को सुखाने के लिए उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद साधन युक्त हाथ धोने की सुविधाओं की प्रसाधन के साथ व्यवस्था की जानी चाहिए और इनकी स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि प्रसंस्करण क्षेत्र को ओर जाने वाले कर्मचारी इन प्रसाधनों से होकर गुजरें। जहां गर्म और ठंडा पानी उपलब्ध हो, इन्हें मिश्रित करने के लिए नलों की व्यवस्था होनी चाहिए। जहां कागजी तौलियों को प्रयुक्त किया जाता है, वहां प्रत्येक हाथ धोने की सुविधा के पास पर्याप्त संख्या में डिस्पेंसरों और पात्रों की व्यवस्था की जानी चाहिए। कर्मिकों को निर्देशित करते हुए यह सूचना चिपकायी जानी चाहिए कि प्रसाधनों का प्रयोग करने के पश्चात् अपने हाथ धोएं।

3.5 प्रसंस्करण क्षेत्रों में हाथ धोने की सुविधाएं :

3.5.1 जहां कहीं भी प्रसंस्करण के लिए आवश्यक हो, वहां पर्याप्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित हाथ धोने और सुखाने के लिए सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। जहां समुचित हो, वहां हाथों को विसंक्रमित करने की सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। ये सुविधाएं, उचित रूप से अपशिष्ट पाइपों के साथ नालियों में खुलती हों, प्रदान की जानी चाहिए।

3.5.2 मांस की डिबोनिंग, तैयारी, पैकिंग या अन्य उठाई-धराई करने वाले उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए। ये सुविधाएं अनन्य रूप से चाकुओं, तलवारों, विदारक, आरियों और अन्य उपकरणों की सफाई करने और विसंक्रमित करने में प्रयोग करने के लिए हैं।

3.5.3 उपकरणों की सफाई और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं ऐसी प्रकृति और आकार की होनी चाहिए ताकि उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण उचित प्रकार से हो सके। ये सुविधाएं जंगरोधी सामग्री से निर्मित की जानी चाहिए और इनकी सफाई करना आसान हो।

3.5.4 उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं उन सभी समयों पर, जब मांस प्रसंस्करण इकाई के उस भाग में मांस की उठाई-धराई की जा रही हो, पर्याप्त मात्रा में गर्म पानी की आपूर्ति के उपयुक्त साधन के साथ स्थापित की गई होनी चाहिए।

3.5.5 प्रकाश व्यवस्था :

मांस प्रसंस्करण इकाई के चारों ओर प्राकृतिक या कृत्रिम रोशनी की पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए जहां समुचित हो, रोशनी से रंगों में परिवर्तन नहीं आना चाहिए और तीव्रता निम्नलिखित से अन्यून नहीं होनी चाहिए :

सभी निरीक्षण बिंदुओं पर	540 लक्स (50 खड़ी मोमबतियों के बराबर)
कार्य करने के कमरों में	220 लक्स (20 खड़ी मोमबतियों के बराबर)
अन्य क्षेत्रों में	110 लक्स (10 खड़ी मोमबतियों के बराबर)

बिजली के बल्ब और उनसे जुड़ी हुई वस्तुएं जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हो, सुरक्षित प्रकार की श्रेणी चाहिए और इनके टूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाया जा सके।

3.6 संवातन : अत्यधिक ऊष्मा, भाप, संघनन, धूल को निवारित करने और संदूषित वायु को निकालने के लिए संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। वायु प्रवाह की दिशा कभी भी गंदे क्षेत्र से साफ क्षेत्र की ओर नहीं होनी चाहिए। संवातन निकास कीट स्क्रीन या जंगरोधी सामग्री से बने किसी अन्य साधन से संरक्षित होना चाहिए। स्क्रीनों की सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता है।

4. उपस्कर और पात्र :

4.1 सामग्री : स्थापनों में प्रयुक्त होने वाले सभी उपस्कर, उपकरण और पात्र जो खुले मांस और मांस उत्पादों के संपर्क में आते हैं उनकी सतह चिकनी अभेद्य होनी चाहिए और जंगरोधी होनी चाहिए तथा ऐसी सामग्री के बने होने चाहिए जो विषैली न हो, गंध या स्वाद न छोड़ती हो। ऐसे उपस्कर इस प्रकार बने होने चाहिए ताकि साफ करने में आसानी हो।

4.2 सेनीटरी की डिजाइन और अधिष्ठापन

4.2.1 सभी उपस्करों और पात्रों को इस प्रकार डिजाइन और निर्मित किया जाना चाहिए जिससे कि स्वास्थ्य संबंधी खतरे को निवारित किया जा सके और पूरी तरह साफ और विसंक्रमित करना आसान हो और जहां साध्य हो, निरीक्षण के लिए दिखाई दें। स्वच्छता संबंधी उपस्कर ऐसी रीति में अधिष्ठापित किए जाने चाहिए जिससे कि उन तक पहुंच और पूरी तरह से साफ करना आसान हो।

4.2.2 अखाद्य और अपशिष्ट सामग्री के लिए आधान रिसाव रहित हों, जंगरोधी धातु या अन्य उपयुक्त अभेद्य सामग्री से निर्मित हों और जो साफ करने में आसान हों या व्ययन करने योग्य हों और जहां समुचित हो, कसकर बंद करने योग्य हों, और

4.2.3 प्रशीतन के सभी स्थानों पर तापमान मापी या रिकार्डिंग यंत्र (डिवायस) लगे होने चाहिए।

4.3 उपस्कर पहचान : अखाद्य या अपशिष्ट सामग्री के लिए प्रयुक्त होने वाले उपस्करों की पहचान की जा सकती हो और खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त नहीं किए जाने चाहिए।

5. स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

5.1 अनुरक्षण : खाद्य प्रसंस्करण इकाई के भवनों, कमरों, उपस्कर और नालियों सहित अन्य सभी भौतिक सुविधाएं अच्छी तरह से मरम्मत की हुई और सही हालत में बनाए रखी जानी चाहिए। उन कमरों के सिवाय जहां खाद्य प्रसंस्करण या सफाई की सक्रियाएं की जाती हैं, ये भाप, वाष्प और फालतू पानी से मुक्त होंगी।

5.2 सफाई और निस्संक्रमण : सफाई और निस्संक्रमण निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी :

(i) कर्मचारियों के लिए प्रदान की गई सुख-सुविधाओं और निरीक्षण सेवा, जिसके अंतर्गत वेशभूषा बदलने की सुविधाएं, प्रसाधन और निरीक्षण कार्यालय का स्थान भी है, सभी समयों पर साफ रखी जानी चाहिए।

(ii) यदि कमरों, जो मांस को उठाई-धराई, तैयारी, प्रसंस्करण, पैकेजिंग या भंडारकरण के लिए आशयित हैं और अधिकतर प्रयोग किए जाते हैं, किसी अन्य खाद्य को तैयार करने के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं तब ऐसे प्रयोग के तुरंत पूर्व और पश्चात् सफाई और निस्संक्रमण किए जाने आवश्यक हैं।

(iii) मांस से हड्डियां अलग करने वाले और मांस को सुव्यवस्थित करने वाले कमरों में तापमान नियंत्रित रहना चाहिए और तब तक उपयुक्त रूप से कम रहना चाहिए जब तक कम से कम प्रत्येक चार घंटे पर उपस्कर और पात्रों की सफाई की जाती है;

(iv) मांस को संदूषण से निवारित करने के लिए चाकुओं, विदारकों, चाकू थैलियों, आरियों, यांत्रिक उपकरणों और आधानों सहित सभी उपस्करों, उपकरणों, मेजों, पात्र को दिन के समय क्रमिक अंतरालों पर साफ किया जाना चाहिए तथा जब कभी वे किसी रोगयुक्त सामग्री या संक्रामित सामग्री के संपर्क में आते हैं या अन्यथा संदूषित हो जाते हैं, तुरंत साफ किया जाना चाहिए। इन्हें प्रत्येक दिन के कार्य की समाप्ति पर साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(v) यदि कोई टोकरा या टूली या कोई अन्य आधान ऐसे विभाग में प्रयुक्त किया जाता है जहां खाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, किसी ऐसे क्षेत्र से चला जाता है जहां अखाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, इन्हें खाद्य विभाग में पुनः प्रवेश करने से ठीक पूर्व साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(vi) दिन के कार्य की समाप्ति के ठीक पश्चात् या ऐसे अन्य समयों पर, जैसा अपेक्षित हो, फर्श और दिवारों को संदूषण हटाने के लिए साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा। फर्श की नालियों को छलनी लगाकर अच्छी हालत में और मरम्मत करके रखा जाना चाहिए; और

(vii) मांस प्रसंस्करण इकाई के ठीक नजदीक और इसके काम में आने वाली सड़कों और यार्ड साफ रखे जाने चाहिए।

5.3 स्वास्थ्य नियंत्रण प्रोग्राम : यह वांछनीय है कि प्रत्येक मांस प्रसंस्करण इकाई अपने स्वहित में एक व्यक्ति को उत्पादन से उसके कर्तव्यों को व्यवहृत करके अभिहित करें, जो मांस प्रसंस्करण इकाई की सफाई के लिए उत्तरदायी हो। उसका स्टाफ संगठन का स्थायी अंग होना चाहिए या संगठन द्वारा नियोजित किया गया होना चाहिए और विशेष सफाई औजारों का प्रयोग करने, उपस्करों को सफाई के लिए खोलने और अंतर्वलित संदूषण और खतरों के महत्व को समझने में अच्छी तरह प्रशिक्षित होना चाहिए। सफाई और निस्संक्रमण का एक स्थायी शिड्यूल यह सुनिश्चित करने के लिए बनाया जाना चाहिए कि मांस प्रसंस्करण इकाई के सभी भागों की समुचित रूप से सफाई की जाती है।

5.4 भंडारकरण और अपशिष्ट व्यवस्था : अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई ऐसी रीति में की जानी चाहिए जिससे कि खाद्य या पीने योग्य पानी के संदूषण को अपवर्जित किया जा सके। अपशिष्ट सामग्री तक नाशिकीटों की पहुंच को निवारित करने के लिए पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई और अन्य कार्य खेत्रों से समय-समय पर और लगभग-प्रतिदिन अपशिष्ट को हटाया जाना चाहिए। अपशिष्ट के व्यवस्था के ठीक पश्चात् अपशिष्ट सामग्री के भंडारकरण के लिए प्रयुक्त पात्रों और अन्य उपस्कर, जो अपशिष्ट सामग्री के संपर्क में आए हैं, साफ और निस्संक्रमित किए जाएंगे। लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट भंडारकरण खेत्र की सफाई और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।

5.5 मांस प्रसंस्करण इकाई में कुत्तों/ बिल्लियों या अन्य फालतू जानवरों को प्रवेश न करने दिया जाए।

6. नाशक जीव नियंत्रण

6.1 कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों या अन्य हानिकर कीड़ों के नियंत्रण के लिए एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। मांस प्रसंस्करण इकाई और आसपास के क्षेत्रों की पर्याक्रमण के साक्ष्य के लिए नियमित रूप से परीक्षा की जानी चाहिए।

6.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के प्रवेश द्वार या आसपास के क्षेत्रों में नाशक जीव वृद्धि के उन्मूलन के उपाय किए जाने चाहिए। नियंत्रण उपाय केवल भौतिक या रासायनिक या जैविक कर्मकों के साथ उपचार को अंतर्वलित करते हुए किए जाने चाहिए या ऐसे क्रामिक के प्रत्यक्ष पर्यवेक्षण में किए जाने चाहिए जिसे इन कर्मकों और उन कर्मकों जो उत्पाद में अवधारित अवशिष्टों से उत्पन्न हो सकते हैं, सहित के प्रयोग के परिणामस्वरूप स्वास्थ्य को होने वाले संभावित खतरे की पूरी समझ हो। ऐसे उपाय अधिकारिता रखने वाले शासकीय अधिकरणों की सिफारिश के अनुसार से और इस अधिकरण के निरीक्षक को पूरी जानकारी देकर किए जाने चाहिए; और

6.3 नाशी कीटमार (पेस्टीसाइड) केवल तभी प्रयोग किया जाना चाहिए यदि अन्य पूर्वावधानी पद्धतियां प्रयोग न की जा सकती हों। केवल ऐसे पेस्टीसाइड जो मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रयोग के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित हैं, प्रयुक्त किए जाने चाहिए और मांस उपस्करों

या पात्रों के किसी प्रकार के संदूषण को निवारित करने के लिए अधिकतम सावधानी बरती जानी चाहिए। पेस्टीसाइड का प्रयोग करने से पूर्व कमरों से सारा मांस हटा देना चाहिए और सभी उपस्करों और पात्रों को पुनः प्रयोग करने से पूर्व अच्छी तरह से धोया जाना चाहिए।

6.4 जोखिमपूर्ण पदार्थों की उठाई-धराई और भंडारण - कौटनाशकों और अन्य पदार्थों पर, जो जोखिम प्रस्तुत कर सकते हैं, उनकी विषाक्तता और उपयोग के बारे में चेतावनी का लेबल लगाया जाना चाहिए। सफाई के प्रयोजन के लिए यथापेक्षित के सिवाय, ऐसे पदार्थों को, जो मांस का पैकिंग करने वाली सामग्री और संघटकों को संदूषित कर सकते हैं, मांस प्रसंस्करण यूनिट के उस भाग में उठाया-धरना और भंडारण किया जाना चाहिए, जिसका उपयोग मांस को तैयार करने, उसके प्रसंस्करण, उठाने-धरने, पैकिंग और भंडारण के लिए नहीं किया जाता। उन्हें उठाने-धरने और उनके वितरण का कार्य केवल प्राधिकृत और उपयुक्त रूप से प्रशिक्षित कार्मिक द्वारा किया जाना चाहिए। मांस के संदूषण से बचने के लिए अत्यधिक ध्यान रखा जाना चाहिए। किंतु, किसी स्थापन के निर्माण और अनुरक्षण के लिए प्रयुक्त सामग्रियों का उपयोग खाद्य सुरक्षा प्राधिकारी के अनुमोदन से किसी भी समय किया जा सकता है।

6.5 व्यक्तिगत सामान और वस्त्र : व्यक्तिगत सामान और वस्त्रों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्रों में नहीं रखना चाहिए।

6.6 अनुरक्षण के औजार : सफाई और अनुरक्षण के औजारों और उत्पादों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए।

7. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

7.1 चिकित्सीय परीक्षा : वे व्यक्ति जो अपने कार्य के दौरान मांस के संपर्क में आते हैं, उनकी नियोजन में आने से पूर्व चिकित्सीय परीक्षा की जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सीय परीक्षा नियमित रूप से 12 मांस में कम-से-कम एक बार और जब नैदानिक रूप से या महामारी विज्ञान की दृष्टि से उपदर्शित हो, करायी जाएगी।

7.2 संक्रामक रोग : प्रबंध तंत्र यह सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरतेगा कि ऐसे किसी व्यक्ति को, जिसे मांस के माध्यम से पारेषित या उसे मांस के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या संक्रमित घावों फोड़े-फुंसी या अतिसार से ग्रसित है, किसी ऐसे क्षेत्र में और किसी भी हैसियत में काम करने के लिए अनुज्ञात न किए जाएं जिसमें ऐसे व्यक्ति के रोगमूलक सूक्ष्म जीवाणुओं से मांस के प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से संदूषण की संभावना है। इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत प्रबंध तंत्र को सूचित करेगा कि वह बीमार है।

7.3 क्षतियां : कोई व्यक्ति, जो चोटिल है या क्षतिग्रस्त है, मांस का कार्य करने से रोक दिया जाना चाहिए और जब तक उसकी उपयुक्त रूप से मरहम-पट्टी नहीं होती है, उसे मांस प्रसंस्करण इकाई में मांस के तैयार करने, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन के कार्य में नहीं लगाना चाहिए। किसी मांस प्रसंस्करण इकाई में कार्यरत किसी व्यक्ति को ऐसी बाह्य पट्टी नहीं लगानी चाहिए जब तक कि पट्टी किसी ऐसे जल अवशोषित आवरण से पूर्णतः संरक्षित न हो जिसका रंग सुप्रकट हो और यह इस प्रकार की है कि अचानक उतर न जाए। इस प्रयोजन के लिए प्राथमिक चिकित्सा सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए।

7.4 हाथों को धोया जाना : मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में लगे प्रत्येक व्यक्ति को ड्यूटी करते समय अपने हाथों को किसी उपयुक्त हाथों की सफाई करने वाली निर्मित से, चलते हुए, पीने योग्य पानी में अच्छी प्रकार से धोते रहना चाहिए। हाथों को सदैव कार्य प्रारंभ करने से पूर्व, प्रसाधन का प्रयोग करने के ठीक पश्चात् संदूषित सामग्री की उठाई-धराई करने के पश्चात् और जब भी आवश्यक हो, धोना चाहिए। किसी रोगग्रस्त या संदेहयुक्त सामग्री की उठाई-धराई करने के ठीक पश्चात् हाथों को धोया और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए। हाथों की सफाई के लिए अपेक्षित सूचना प्रदर्शित की जानी चाहिए।

8. व्यक्तिगत सफाई :

8.1 मांस प्रसंस्करण इकाई, के ऐसे क्षेत्र जहां मांस की उठाई-धराई होती है, में कार्यरत प्रत्येक व्यक्ति काम करते समय उच्च स्तर की व्यक्तिगत सफाई रखनी चाहिए और ऐसा कार्य करते समय सभी समयों पर सिर को ढकने वाले कपड़े और जूतों सहित उपयुक्त संरक्षक वस्त्र पहनने चाहिए और इन सभी को धोया जाना चाहिए यदि इन्हें व्ययन किए जाने के लिए डिजाइन न किया गया हो तथा इन्हें कार्य की प्रकृति, जिसमें व्यक्ति लगा है, के संगत स्वच्छ हालत में बनाए रखा जाना चाहिए।

8.2 पेटबंद और इसी प्रकार की वस्तुओं को फर्श पर नहीं धोना चाहिए; और

8.3 ऐसी वस्तुओं को कार्य क्षेत्र में उपस्कर पर नहीं छोड़ा जाना चाहिए।

8.4 व्यक्तिगत व्यवहार : मांस प्रसंस्करण इकाई के किसी ऐसे भाग में जहां मांस की तैयारी, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन किया जाता है, खाने, तम्बाकू का प्रयोग करने, चबाने, थूकने जैसी आदतें, जिससे निश्चित रूप से मांस का संदूषण हो सकता है, प्रतिषिद्ध होनी चाहिए।

8.5 आर्गतुक : प्रत्येक व्यक्ति जो किसी मांस प्रसंस्करण इकाई के ऐसे क्षेत्र में आता है जहां मांस की उठाई-धराई की जाती है, उसे स्वच्छ संरक्षात्मक वस्त्र और साफा पहनना चाहिए।

(ख) खुदरा मांस की दुकान के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

खुदरा मांस की दुकानों पर बेचे जाने वाले मांस की स्वच्छता और स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए अर्हित पशु-चिकित्सा विषयक कर्मचारिवृंद के पर्यवेक्षण में निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करना चाहिए :

1. मांस की दुकान का अवस्थान

(1) मांस की दुकान/विक्रय आउटलेट अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से दूर अवस्थित मांस के बाजार में होनी चाहिए और अरूचिकर गंध, धुएं, धूल या अन्य संदूषणों से मुक्त होगी। जहां-कहीं मांस बाजार उपलब्ध नहीं हैं, वहां उपरोक्त बातों, जिनका परिसरों की स्वास्थ्य संबंधी दशाओं और ग्राहकों के स्वास्थ्य से सीधा संबंध है, को विचार में लेते हुए अकेली मांस की दुकान स्थापित की जा सकती है।

(क) अनुज्ञप्त मांस की दुकान और किसी पूजास्थल के बीच दूरी 50 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

(ख) किसी समुदाय के पूजास्थल के प्रवेश द्वार के ठीक सामने स्थित परिसरों के मामले में 100 मीटर की दूरी की शर्त लागू होगी।

(2) धार्मिक स्थानों के आसपास अवस्थित सभी मांस की दुकानों के दरवाजों पर काला शीशा लगा होगा और दरवाजा आने या जाने के सिवाय हर वक्त बंद रहेगा। मांस की दुकान के स्वामियों का यह उत्तरदायित्व होना चाहिए कि न केवल दुकानों के अंदर अपितु दुकानों की ओर जाने वाले रास्ते, सड़क की पटरी या अन्य संलग्न स्थान पर उच्च स्तर की स्वच्छता, विशिष्ट रूप से मांस के कारबार से जनित रक्त, अंतडियों के भाग, मांस के टुकड़ों जैसी अस्वच्छ सामग्री के लिए, बनाए रखी जानी चाहिए।

(2) मांस की दुकान का आकार

2.1 संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं में के रिहायशी क्षेत्रों में वाणिज्यिक स्थान के प्रतिबंध को विचार में रखते हुए, मांस की दुकान का आकार कारबार के आकार और मांस की दुकानों में किए जा रहे क्रियाकलापों के अनुसार अलग-अलग हो सकेगा। तथापि, यह वांछनीय होगा कि दुकानें फ्लोर-एरिया के चार वर्ग मीटर से कम हों।

2.2 मांस की दुकानों के उपरोक्त प्रवर्गों में दुकान की ऊंचाई तीन मीटर से कम नहीं होनी चाहिए, जबकि वातानुकूलित मांस की दुकानों की दशा में, ऊंचाई 2.5 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

3. परिसर :

3.01 परिसर संरचनात्मक रूप से मजबूत होंगे। दीवारें आसानी से धोने और साफ करने के प्रयोजनों के लिए भूतल से न्यूनतम 5" की ऊंचाई तक अभेद्य कंक्रीट सामग्री की बनाई जाएंगी।

3.02 फर्श अभेद्य और गैर-फिसलन सामग्रियों से बनी होगी और आसानी से साफ करने कूड़े कचरे और गंदे पानी को निकालने के लिए ढलावदार होगा। ढलाव तीन मीटर के फर्श के लिए 5 सें.मी. से कम नहीं होगा।

3.03 स्टाल में लगी सभी फिटिंग्स मारचा रहित और जंगरोधी होंगी।

3.04 उचित सफाई को सुकर बनाने के लिए प्रसंस्करण के काम में आने वाली सभी मेजें, रैक, अल्मारियां, बोर्ड आदि जिंक/एल्युमिनियम / स्टेनलैस स्टील / मार्बल ग्रेनाइड लगी होंगी।

3.05 विक्रय किए जाने वाले मांस के प्रकार को उपदर्शित करते हुए एक साइनबोर्ड मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा। परिसरों में मांस के सिवाय अन्य कोई वस्तु नहीं बेची जाएगी।

3.06 परिसरों में अपशिष्ट जल की निकासी के लिए सीवर कनेक्शन की व्यवस्था होनी चाहिए।

3.07 परिसरों में पीने योग्य पानी की निरंतर आपूर्ति की व्यवस्था होनी चाहिए।

3.08 यदि जल प्रदाय बोरेवेल से है तो उसे पीने योग्य बनाने के लिए परिसरों में व्यवस्था की जाएगी और आंतरायिक भंडार व्यवस्था की जानी चाहिए।

3.09 दुकान के दरवाजे स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और विक्रय काउंटर पर वायरग्लास स्लाइडिंग के साथ एक छोटी खिड़की की व्यवस्था होनी चाहिए। दुकान के दरवाजे के ऊपरी हिस्से में काला शीशा लगा होना चाहिए और बंद रहना चाहिए। किसी भी पशु-शव को ऐसी रीति में नहीं रखा जाना चाहिए ताकि बाहर से देखने पर आम जनता को दिखाई पड़े।

4. संवातन :

4.1 मांस की दुकान प्रति-संवातन की सुविधा के साथ संवातित किया जाना चाहिए और कम से कम बिजली का एक पंखे और एक एग्जास्ट पंखे की व्यवस्था होनी चाहिए।

4.2 यदि पशु-शव को लटकाने के लिए छड़ और लटकाने वाले हुक लगाए गए हैं तो वे जंगरोधी धातु के होने चाहिए। पशु-शवों को लटकाने के लिए लगाए गए जंगरोधी हुक 30 सें.मी. के होंगे और छड़ों की बीच की दूरी वध किए गए पशुओं और लटकाए जाने वाले पशु-शवों के आकार पर निर्भर करते हुए 60 से 70 सें.मी. होगी।

5. उपस्कर और सामान

5.1 मांस की दुकान में एयर-कर्टेन, फ्लाई-ट्रेप आदि के रूप में मक्खीरोधी व्यवस्था की जानी चाहिए।

5.2 यदि मांस को 48 घंटे से अधिक समय के लिए भंडारित किया जाना है तो दुकान में 4 से 8 डिग्री सें. तापमान बनाए रखने के लिए डिस्पले कैबिनेट टाइप का रेफ्रिजरेटर या फ्रिजिंग कैबिनेट होना चाहिए।

5.3 तराजू इस प्रकार की होगी जो अनावश्यक रूप से उठाने-धरने और संदूषण को निवारित करे और तराजू का आरूप स्टेनलैस स्टील का बना हुआ या निक्कल की कलईयुक्त होगा।

5.4 चाकू, औजार और हुक स्टेनलैस स्टील के बने होंगे। चाकुओं, हुकों, वस्त्रों और अन्य उपस्करों को रखने के लिए पर्याप्त कपबोर्ड या रैक होने चाहिए।

5.5 परिसर को साफ करने के लिए और मांस की दुकान में प्रयुक्त उपस्करों की सफाई के लिए सभी मांस की दुकानों में 82 डिग्री सें. से अत्यून तापमान पर गर्म पानी के लिए गीजर की व्यवस्था होनी चाहिए।

5.6 हाथों को अच्छी प्रकार से साफ करने के लिए तरल साबुन वितरक या अन्य साबुन और नखब्रुश के साथ स्टेनलैस स्टील/चीनी मिट्टी से बनी वासबेसिन की व्यवस्था की जाएगी।

5.7 चौपिंग ब्लॉक खाद्य श्रेणी की संश्लिष्ट सामग्री का होना चाहिए, जिससे मांस का संदूषण न हो। यदि ब्लॉक लकड़ी का है तो कठोर लकड़ी के तने का होना चाहिए जोकि पर्याप्त टोस हो और मांस का संदूषण नहीं होना चाहिए।

5.8 अपशिष्ट सामग्री का संग्रहण करने के लिए परिसरों में पादचालित ढक्कन सहित कूड़ेदान की व्यवस्था की जाएगी।

6. परिवहन

6.01 वधशाला से परिसरों तक पशु-शवों का परिवहन ताम्बा/एल्युमिनियम/ स्टेनलैस स्टीलयुक्त बक्सों में या वायर गेज मीटसेफों में स्वास्थ्यप्रद दशाओं के अधीन किया जाएगा और इनकी प्रतिदिन धुलाई किया जाना आवश्यक है।

6.02 वधशाला से मांस की दुकानों तक पशु-शवों का परिवहन प्रशीतित ऊष्मारुद्ध गाड़ियों में किया जाएगा। किसी भी परिस्थिति में पशु-शवों का परिवहन ऐसे यानों में नहीं किया जाएगा, जो मनुष्यों को लाने ले जाने में प्रयुक्त होते हैं, या खुली हालत में परिवहन नहीं किया जाएगा।

7. नाशक जीवमार नियंत्रण

7.01 परिसरों के भीतर कीटों, कृन्तुकों या अन्य हानिकारक कीड़ों के नियंत्रण के लिए मांस की दुकानों के पास एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। दुकान के आसपास का क्षेत्र कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों और अन्य हानिकर कीड़ों से मुक्त होना चाहिए।

7.02 दुकान के स्वामी द्वारा अपनाए गए नाशक जीवमार उपायों को एक अभिलेख के रूप में स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाना चाहिए।

7.03 क्लोरीनकृत हाइड्रोकार्बन, आर्गेनो-फास्फोरस मिश्रणों और संश्लिष्ट पायरिथ्रोयड्स, रोडेन्टिसाइड्स आदि का न तो पेस्टिसाइड के रूप में प्रयोग किया जाएगा और न ही मांस की दुकान में रखा जाएगा।

7.04 मांस की दुकानों के अंदर या उसके पास किसी जीवित पशु या पक्षी को रखना अनुज्ञात नहीं किया जाना चाहिए।

8. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

8.01 मांस की दुकान में मांस की उठाई-धराई करने के लिए नियोजित प्रत्येक व्यक्ति की वार्षिक रूप से किसी प्राधिकृत रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सीय परीक्षण किया जाएगा और इस परीक्षण में तपेदिक के लिए थूक और छाती का एकसरे भी किया जाएगा। चिकित्सीय परीक्षण में प्रजीवाणवीय और क्रमि पर्याक्रमण परीक्षण उन परजीवियों का पता लगाने के लिए किया जाएगा जो पेट में चले जाते हैं तथा इंटोपेथेजेनिक ऐसचेरिचिया कोली, सालमोनेला, शिगोला किस्मों और वाइबो कोलरा के मौजूद होने के बारे में भी परीक्षण किया जाएगा।

8.02 मांस की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मकारों के चिकित्सीय स्वास्थ्य का प्रमाणपत्र / अभिलेख निरीक्षण के समय स्थानीय प्रशासन/ निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को दिखाने के लिए परिसरों में अभिलेख के रूप में रखे जाएंगे।

8.03 बुखार, उल्टी, दस्त, हैजा, अतिसार या फोड़े, जखम और घावों तथा अल्सर (कितना भी छोटा हो) से ग्रसित कर्मकार को मांस की दुकानों में काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

8.04 मांस की दुकान में काम करने वाले सभी कर्मकारों को अपने हाथ के नाखूनों को काटकर छोटा रखना होगा और कार्य प्रारंभ करने से पूर्व तथा स्वच्छता परसुविधाओं का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन या डिटर्जेंट तथा गर्म पानी से अपने हाथों को धोना होगा।

8.05 मांस प्रसंस्करण इकाई के परिसरों, पैकिंग और भंडारकरण क्षेत्रों में खाने, थूकने, नाक साफ करने या किसी भी रूप में तम्बाकू का प्रयोग करने या पान चबाने पर प्रतिषेध होगा।

9. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

9.01 चॉपिंग ब्लॉक को कारबार क्रियाकलाप के बंद होने पर इसके सिरे पर समुद्री नमक लगाकर गर्म पानी से साफ करके प्रतिदिन स्वच्छ किया जाना चाहिए।

9.02 फर्श को प्रतिदिन का कारबार आरंभ करने और बंद होने पर समुचित रोगाणुनाशक / डिटर्जेंट / सेनिटाइजर से धोया जाना चाहिए।

9.03 दुकान के कार्यक्षेत्र में उच्च स्तर की सफाई और स्वच्छता होनी चाहिए और फर्श पर कोई आर्गेनिक या अन्य सामग्री परी हुई नहीं होनी चाहिए।

9.04 रेफ्रिजेटिड / फ्रिजिंग कैबिनेट की नियमित रूप से सफाई की जानी चाहिए और अच्छी तरह बनाए रखी जानी चाहिए।

9.05 दुकान के अंदर पशु/पक्षियों का वध करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

9.06 पशु-शवों को गीले कपड़े से ढकना अनुज्ञात नहीं होगा।

9.07 प्राधिकृत वधशाला से अभिप्राप्त किया गया केवल स्वास्थ्यप्रद मांस ही मांस की दुकानों पर बेचा जाएगा और इसका अभिलेख संबंधित पंचायत/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाएगा।

9.08 संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं द्वारा किए गए प्रबंधों के अनुसार कूड़ेदानों को खाली, व्यवहन के लिए परिवहन किया जाना चाहिए और कूड़ादानों/ढलाक को किसी रोगाणुनाशक से प्रतिदिन उपचारित किया जाएगा।

9.09 परिसरों को न तो रिहायशी प्रयोजनों के लिए प्रयुक्त किया जाएगा और न ही रिहायशी मकान का हिस्सा बनाया जाएगा। व्यक्तिगत वस्तुएं जैसे बस्त्र, बिस्तरा, जूते आदि परिसरों में नहीं रखे जाएंगे केवल साफ किए हुए पशु-शव का स्वच्छ मांस परिसरों में भंडारित किया जाएगा।

9.10 खाल, चमड़ी, खुर, सिर और अस्वच्छ अंतरियां किसी भी समय परिसर में भंडारित करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

9.11 काटने वाले उपकरणों को 82 डिग्री सें. तापमान पर उबले गर्म पानी से साफ किया जाना चाहिए।

9.12 मांस विक्रय आउटलेट के अंदर किसी प्रकार का भोजन तैयार करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

9.13 अप्राधिकृत स्रोतों से अभिप्राप्त किया गया मांस या अस्थापित मांस जब्त किया जाना चाहिए और नष्ट कर दिया जाना चाहिए।

9.14 मांस की दुकान की अपशिष्ट सामग्री को भारी पोलिथीन के थैलों में पैक करके धलाओस (मिट्टी के गढ़ों में) में व्ययनित किया जाएगा।

(2) कच्चे खाद्य पदार्थों और उपस्करों को धोने के लिए अलग-अलग हौदी (सिक), जहां आवश्यक हो, प्रदान की जानी चाहिए।

(3) बर्तनों, क्राकरी और कटलरी को उचित रूप से सफाई को सुनिश्चित करने के लिए एक नलिका, डिटरजेंट और गर्म पानी मुहैया किया जाएगा और पोट और पेन्स को धोने के लिए अलग-अलग स्थान होगा।

2. पोशाक बदलने की सुविधाएं

कर्मचारिवृन्द को अपनी पोशाक बदलने के लिए सुविधाएं जहां आवश्यक हो, मुहैया की जानी चाहिए।

II. उत्तम खाद्य के लिए स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियां

1. सफाई

- खाद्य क्षेत्रों और उपस्करों को भिन्न-भिन्न कार्यों के बीच में, विशेषकर कच्चे खाद्य पदों की उठाई-धराई के पश्चात् साफ किया जाएगा।
- यदि कोई व्यक्ति किसी प्रकार का खाद्य पद/पानी/ट्रिक बिखेर देता है तो सतह को पूरी तरह से साफ किया जाएगा।
- खाद्य कारवारकर्ता द्वारा एक व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम और अनुदेश विकसित किए जाने चाहिए।
- खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम का कड़ाई से पालन करना चाहिए जिससे सतह और उपस्करों की सफाई, जब उनकी सफाई की आवश्यकता हो, सुनिश्चित की जा सके।

कार्यक्रम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होनी चाहिए :

- किसी चीज की सफाई की जानी आवश्यक है।
- अक्सर इनकी सफाई की कैसे आवश्यकता है।
- सफाई कैसे की जानी चाहिए।

सफाई के लिए अनुदेशों से निम्नलिखित उपदर्शित होना चाहिए :

- सफाई करने वाले किन उत्पादों का प्रयोग करना चाहिए।
- इन उत्पादों को (कच्चे, पकाए हुए, पैक किए हुए खाद्य पदार्थों से दूर) को कैसे भंडारित और प्रयोग करना चाहिए।
- इन उत्पादों को कितना प्रयोग करना चाहिए और कितना मिलाया जाना चाहिए।
- इन्हें कितनी देर तक सतह पर लगा रहने दिया जाना चाहिए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

2. कच्ची सामग्री

(1) कच्ची सामग्री विश्वसनीय और ज्ञात व्यौहारियों से खरीदी जाएगी और दृश्यमान क्षय और दुर्गन्ध के लिए जांच-पड़ताल की जाएगी।

(2) कोई भौतिक संकट और विजातीय पदार्थ संदूषण नहीं होना चाहिए।

1. कच्चेपेस्ट, चटनी आदि खाद्य उपयोगी सामग्री से बनाए गए आधानों में उचित रूप से ढक कर भंडारित किए जाने चाहिए और फफूंदी वृद्धि, ह्रास आदि के लिए नियमित रूप से ज्येथ की जानी चाहिए।

- उन्हें कितनी मात्रा में प्रयोग किया जाए या मिलाया जाए।
- इन्हें कितने समय तक सतह पर लगा हुआ छोड़ा जाए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

फलों / सब्जियों की तैयारी:

(1) ऐसे फलों और सब्जियों का प्रयोग किया जाना चाहिए जिन्हें प्रति-संदूषण से संरक्षित किए गए हैं और उचित रूप से संरक्षित रखे गए हैं।

(3) साबुत फलों और सब्जियों को काटने, अन्य संघटकों के साथ मिश्रित करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए। बिना पकाए हुए, खाने के लिए तैयार फलों और सब्जियों को काटने, छिलने या परोसने से पूर्व 50 पीपीएम क्लोरिनेटेड जल के साथ धोना चाहिए।

(4) फलों और सब्जियों को अनअवशोषित खाद्य श्रेणी की सामग्री से बने साफ उपकरणों/पात्रों से छिलना, निचोड़ना और/या काटा जाना चाहिए, जैसा उपयुक्त हो।

(5) पहले से तैयार किए गए फलों/सब्जियों को स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए खाद्य श्रेणी के आधानों में प्रशीतन में या प्रशनगत उत्पाद के लिए उपयुक्त अधिकतम तापमान पर रखा जाना चाहिए।

मांसाहारी उत्पादों की तैयारी:

(1) कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को प्रतिसंदूषण से बचाने के लिए कच्चे मांस और कुक्कुट तथा समुद्री उत्पादों के लिए अलग-अलग वस्तुओं (जैसे कटिंग-बोर्ड, तश्तरी, चाकू) तथा इन्हें तैयार करने के लिए अलग-अलग क्षेत्र का प्रयोग करना चाहिए।

(3) किसी अन्य क्रियाकलाप के पश्चात् कच्चे मांस या कुक्कुट या समुद्री उत्पादों को तैयार करने से पूर्व हाथों को अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।

(4) यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मांसाहारी खाद्य उचित रूप से पकाए गए हैं।

(5) कच्चे मांस/कुक्कुट को तैयार करने के पश्चात् प्रयोग की गई सतहों को जीवाणुरोधक सफाई-कर्मक से धोया जाना चाहिए और पानी से उचित रूप से खंगालना चाहिए तथा स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(6) यह सुनिश्चित किया जाए कि शीतित उत्पाद उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाओं के अधीन बिंदु संख्या 9 के अनुसार द्रवित हों।

3. पकाया जाना (कुकिंग)

(क) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग किसी स्वीकार्य स्तर के खतरे, जो कच्चे खाद्य के स्तर पर उपस्थित हो सकता है, को नष्ट और कम करने के लिए पर्याप्त रूप से की जानी चाहिए।

(ख) तैयारी/प्रसंस्कृत/कुकिंग पद्धतियों से यह सुनिश्चित होना चाहिए कि खाद्य पुनः संदूषित न हों।

(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग अलग-अलग की जाए।

(घ) जब कभी खाद्य को पकाया जाए या पुनः गर्म किया जाए, तो यह संपूर्ण रूप से गर्म होना चाहिए। यह विशेष रूप से आवश्यक है कि यह निश्चित किया जाए कि खाद्य संपूर्ण रूप से पक गया है।

(ङ) खाद्य पकाने वाले तेल का पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

(च) खाद्य को गर्म 60° से. पर और 2 घंटे के भीतर 21° से. पर शीतित या 4 घंटों में 5° से. किया जाना चाहिए और तत्पश्चात् अभिशीतित खाद्य को पुनः गर्म किया जाना जरूरी है।

(छ) पुनः गरम करने वाले खाद्य को 74° से. न्यूनतम आंतरिक तापमान पर किया जाना चाहिए। जब माइक्रोवेव में खाद्य को पुनः गरम करते हुए 74° से. न्यूनतम तापमान पर रखना चाहिए और तापमान को साम्यावस्था में लाने के लिए 5 मिनट तक ढक कर रखें।

(ज) ओवन, स्टीमर, माइक्रोवेव, ओवन और/या उच्च स्तर वाली भाव कतली में शीघ्र खाद्य को पुनः गरम करें।

(झ) भाप टेबल, पर, बेन मेरी में, बन ड्राइर में और/या ताप लेप के अधीन खाद्य को पुनः गरम कभी नहीं करें।

(ञ) तेल को पुनः गरम करने की दश में वसा में बदलने से बचने के लिए अधिकतम तीन बार उपयोग करें यह उपयोब करने का आदर्श है यदि संभव हो।

4. अवशीतन (चिलिंग)

● अर्ध-पके या पूरी तरह से पके हुए भोजन और अन्य खाने के लिए तैयार खाद्यों जैसे तैयार किए गए सलाह और डेजर्ट जिनका शेल्फ जीवन कम है, को कमरे के तापमान में रखा हुआ नहीं छोड़ना चाहिए।

● ऐसी खाद्य वस्तुएं जिन्हें ठंडा किया जाना आवश्यक है, उन्हें सीधे फ्रिज में रखना चाहिए।

परिष्कारित कचरे को परिवहन के समय अभिशीतित खाद्य पर्याप्त शीतित होना चाहिए।

- पकाए हुए खाद्य को यथासंभव शीघ्र ठंडा किया जाना चाहिए और फिर फ्रिज में रख देना चाहिए।
- अभिशीतित खाद्य को, तैयारी के दौरान लगने वाले कम से कम समय के सिवाय फ्रिज से बाहर नहीं रखना चाहिए।
- फ्रिज और डिस्पले यूनिट पर्याप्त और अपेक्षा अनुसार शीतित होनी चाहिए।
- निरव्यवधि रूप में फ्रिज को 5% से पर नियत किया जाना चाहिए जिससे यह निश्चित हो सके कि खाद्य को शीतित अवस्था में रखा गया है। खाद्य को खराब होने और संदूषण से बचाने के लिए फ्रिज और डिस्पले यूनिट को अच्छी कार्य-दशा में बनाए रखा जाना चाहिए।

5. प्रति-संदूषण

प्रति-संदूषण से बचने के लिए निम्नलिखित शर्तों को जानी चाहिए:

- कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी समयों पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट को खूने के पश्चात् हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।
- कार्य करने की सतहों, चोपिंग बोर्ड और उपकरणों को खाद्य तैयार करना आरंभ करने से पूर्व और इनका प्रयोग करने के पश्चात् अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए।
- फल/सब्जियों/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चोपिंग बोर्ड और चाकुओं का प्रयोग करना चाहिए।
- फ्रिज में कच्चे मांस/कुक्कुट को खाने के लिए तैयार खाद्य को नीचे रखना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट के लिए अलग फ्रिज रखा जाना चाहिए।
- स्टाफ को इस बात को जानकारी दी जानी चाहिए कि प्रति-संदूषण से कैसे बचा जाए।

III. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

व्यक्तिगत स्वास्थ्य को उच्च स्तर बनाने के लिए निम्नलिखित शर्तों को जानना चाहिए:

2. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मचारियों को अपने हाथों को उचित रूप से धोना चाहिए:
 - खाद्य तैयार करने से पूर्व
 - कच्चे खाद्य सा सामग्री को खूने के पश्चात्, विशेष रूप से मांस/कुक्कुट या अंडों को
 - अंतराल (ब्रेक) के पश्चात्
 - सौमिल्य कम प्रयोग करने के पश्चात्
 - कच्ची सामग्री या पात्रों/उपकरणों की सफाई के पश्चात्
3. खाद्य को उठाई-धराई और तैयारी करते समय खाद्य तैयार वाले क्षेत्र में गली में पहनने वाले जूते नहीं पहनने चाहिए।
4. खाद्य को उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य को सावधानीपूर्वक उठाई-धराई और पर्यावरणीय विगोपन में संरक्षा करनी चाहिए।
5. खाद्य को उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति चिकित्सीय दृष्टि से स्वस्थ और रोगमुक्त होने चाहिए।

IV. खाद्य का परिवहन और उठाई-धराई

- (1) पकाए हुए/तैयार/प्रसस्कृत खाद्य ले जाने के लिए प्रयुक्त किया जाने वाला यात्र/परिवहन साफ होना चाहिए, केवल इसी प्रयोजन के लिए होना चाहिए और कोई अन्य चीज नहीं ले जानी चाहिए।
- (2) सूक्ष्म-जीव संवृद्धि से बचने के लिए परिवहन के लिए अपेक्षित समय न्यूनतम होना चाहिए।

- (3) गर्म परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को सूक्ष्म जीव वृद्धि को निवारित करने के लिए कम से कम 60° से. पर रखना चाहिए।
- (4) ठंडे-परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को व्याधि मूलक पदार्थ की दृष्टि से निवारित करने के लिए 5° से. नीचे रखना रखना चाहिए।
- (5) परिवहन के दौरान सभी खाद्योंको ढककर और इस प्रकार रखना चाहिए जिससे कि व्याधिमूलक पदार्थ या रोगविष विरचना को परिवहन में लगने वाले समय को नियंत्रित करके, तापमान नियंत्रण और सफाई आदि में सुरक्षित जल का प्रयोग करके सीमित किया जा सके।
- (6) खाद्य को उठाई-धराई कम से कम होनी चाहिए। यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि पात्र, क्राकरी, कटलरी और विशेष रूप से खाद्य की उठाई-धराई/विक्रय करने वाले व्यक्तियों के हाथ साफ और स्वस्थ रहें।
- (7) सभी फालतू खाद्य और अनुपयुक्त द्रवित खाद्य फेंक देना चाहिए।
- (8) शीतागार में रखे जाने वाले खाद्य के एक समान शीतन को सुनिश्चित करने के लिए खाद्य को छोटी-मोटी मात्रा में वितरित करना चाहिए।
- (9) शुष्क, किण्वित और अम्लीकृत पदार्थों को भी ठंडे और शुक्त स्थान में भंडारित करना चाहिए।
- (10) सभी पैकेजबंद खाद्य अर्थात् पिसकर्मित दुग्ध, वातलवद पेयों, डिब्बाबंद खाद्यों को परिवहन के दौरान, यह सुनिश्चित करने के लिए मुहरें अविचल और अक्षत रहें, उचित रूप से भंडारित किया जाना चाहिए।

V. भंडारकरण

खाद्य सुरक्षा के प्रयोजन के लिए यह अति आवश्यक है कि खाद्य को उचित रूप से भंडारित किया जाए। निम्नलिखित बातों को सुनिश्चित किया जाना चाहिए:

- खाद्यों को उचित तापमान पर सफाया भंडारित और रखा जाना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुर को अन्य खाद्यों से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- रेफ्रिजरेटर में शाकाहारी खाद्यों को सूदैव मांसाहारी खाद्यों से ऊपर और पकाए हुए खाद्यों को पकाए नहीं गए खाद्यों के ऊपर अलग-अलग खानों में भंडारित किया जाना चाहिए।
- शीतल खाद्य के भंडारण का तापमान -18° से. से नीचे होना चाहिए।
- पकाया हुआ खाद्य जो बाद में खाया जाता है उसे तुरंत ठंडा किया जाना चाहिए और फ्रिज में रखना चाहिए। खाद्य को फ्रिज के अंदर रखने से पूर्व, तारीखवार तैयार किए गए खाद्य का अनुक्रम रखने के लिए स्टीकर का प्रयोग करके या पहचान की किसी अन्य रीति में खाद्य पदार्थों के पैकेज या आधानों पर तारीख डालने की परिपाटी का प्रयोग किया जा सकता है और तदनुसार प्रयोग करके बर्बादी को कम किया जा सकता है।
- खाद्य पैकेजों पर लगे भंडारण संबंधी अनुदेशों का पालन किया जाना चाहिए।
- शुष्क खाद्यों (जैसे खाद्यान्न और दालें) को निश्चित रूप से मुहर लगाने योग्य आधानों में तले के ऊपर भंडारित किया जाना चाहिए, जिससे उचित सफाई और जाशिकीयों से सुरक्षित रह सके।

स्टाक आवर्तन:

यह सुनिश्चित करने के लिए कि सबसे पुराना खाद्य पहले प्रयोग किया जाए, इसका नियम यह है कि पहले आया, पहले गया (एफआईएफओ)। इससे बर्बादी को निवारित करने में सहायता मिलेगी।

VI. उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाएँ

इस अनुभाग में चयनात्मक रूप से उन किस्मों के खाद्यों के बारे में बताया गया है, जो एचएसीसीपी के अनुसार उच्च जोखिम वाली हैं और जिनका आर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता है। यहाँ निम्नलिखित किस्मों के खाद्यों के बारे में बताया गया है:

1. कटे हुए फल/सलाद, ताजे रस और पेय पदार्थ:
 - (1) कटे हुए ताजे फल/सब्जियों, या उनके रसों का तुरंत प्रयोग करना चाहिए। तथापि, भंडारण किया जाए तो केवल स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए पात्रों में केवल थोड़े समय के लिए प्रशोधन में भंडारित किया जाना चाहिए।

- (2) पेयों में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य होना चाहिए।
- (3) प्रयुक्त की जाने वाली बर्फ केवल पीने योग्य जल की बनी होनी चाहिए।
- (4) खाद्य पदार्थों और पेयों को प्रयुक्त उसी आधार में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए जिसमें उपभोग के लिए आश्रित बर्फ को भंडार किया जाता है।
- (5) रस के सांद्रणों को किसी फफूंद-वृद्धि/रंग में परिवर्तन/गंध या बोतल में गैस बनने संबंधी नियमित रूप से जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।
- (6) रस निकालने वाली मशीन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और पानी से धोना चाहिए।

2. कन्फैक्शनरी उत्पाद:

- (1) तैयार कन्फैक्शनरी उत्पादों को वायुरुद्ध आधानों में रखना चाहिए और स्वास्थ्यप्रद रूप से प्रदर्शित किए जाने चाहिए।
- (2) प्रयुक्त की जाने वाली क्रीम प्रशीतन में भंडारित की जाए।
- (3) तैयार उत्पादों को उचित लेबलों के साथ अवसान की तारीख प्रदर्शित करते हुए प्रशीतित किया जाना चाहिए।
- (4) उत्पादों को उचित रूप से शीतित करने के पश्चात् उचित रूप से रैपरो/पैकटों में बंद किया जाना चाहिए।

3. मांस, कुक्कुट और मछली उत्पाद:

- (1) मांसाहारी उत्पादों/कच्ची सामग्रियों को (शीतित उत्पादों का तापमान 5° सें. या नीचे होना चाहिए तथा प्रशीतित उत्पादों का तापमान - 18° सें. या नीचे होना चाहिए) को प्राधिकृत/अनुज्ञात बंधशालाओं/विक्रेताओं से खरीदा जाना चाहिए।
- (2) प्रसंस्करण क्षेत्र को तत्परता से साफ और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।
- (3) मांस, कुक्कुट और समुद्री उत्पाद को अलग से तैयार और प्रसंस्करण किया जाना चाहिए।
- (4) मांसाहारी उत्पादों को प्रयोग करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए।
- (5) मांसाहारी उत्पादों को, कम से कम 15 सेकंड (75° सें. कोर तापमान) के लिए या किसी प्रभावी समय/तापमान नियंत्रण उदाहरण के लिए 10 मिनट के लिए 65° सें. और 2 मिनट के लिए 70° सें., पर पूरी तरह से पकाया जाता है।
- (6) मांसाहारी उत्पादों को प्रशीतन (रेफ्रिजरेटर) में शाकाहारी उत्पादों से नीचे भंडारित किया जाना चाहिए।
- (7) कच्चे और पकाये हुए उत्पादों को ऊपरी सिरे पर पकाये हुए उत्पादों के साथ एक-दूसरे से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- (8) सभी प्रकार का कूड़ा-करकट/अपशिष्ट को खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्र से तुरंत हटा दिया जाना चाहिए।

4. जल आधारित चटनियां, सॉस आदि

- (1) सभी फलों/सब्जियों को प्रसंस्करण से पूर्व अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।
- (2) साफ और निस्संक्रमित चोपिंग बोर्ड/पिसाई-पत्थर/मशीन का प्रयोग करना चाहिए।
- (3) खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के व्यक्तिगत स्वास्थ्य को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है।
- (4) चटनियों में प्रयोग किया जाने वाला जल सुरक्षित और पीने-योग्य होना चाहिए।
- (5) यदि अपेक्षित हो तो, केवल अनुज्ञात खाद्य योज्यकों का प्रयोग किया जाना चाहिए और केवल सिफारिश की गई मात्रा में मिलाया जाना चाहिए।
- (6) खराब हो गए उत्पादों को खराबी (रंग/विन्यास/संघ में परिवर्तन) की पुष्टि हो जाने के पश्चात् तुरंत फेंक दिया जाना चाहिए।
- (7) सॉस और चटनियां साफ और स्वास्थ्यप्रद आधानों में समुचित रीति में पैक/भंडारित की जानी चाहिए।
- (8) सॉस और चटनियों को भंडारित करने के लिए साफ और अविकल आधानों का प्रयोग करना चाहिए।
- (9) सॉस और चटनियां जब प्रयोग में न हों, रेफ्रिजरेटर में रखी जानी चाहिए।

- (10) क्षयशील/अनपकी चटनियों को तुरंत उपयोग किया जाना चाहिए।
5. कुकिंग के स्थान से विक्रय के स्थान तक परिवहन किए गए खाद्य
- (1) खाद्य को उपभोग से पूर्व 70° से. तक पुनः गर्म किया जाना चाहिए।
- (2) खाद्य को पुनः गर्म करने के पश्चात् 4 घंटे के भीतर उपभोग कर लेना चाहिए।
6. ग्रेवी वाले खाद्य पदार्थ
- (1) खाद्य पदार्थों को अभिदर्शन या विक्रय के दौरान दो घंटे से अधिक समय तक कमरे के तापमान पर नहीं रखा जाना चाहिए।
- (2) लंबी अवधि के लिए भंडारकरण करने हेतु खाद्यों को रेफ्रिजरेटर में भंडारित किया जाना चाहिए या 60° से. या ऊपर तापमान पर गर्म रखा जाना चाहिए।
- (3) पकाने/पुनः गर्म करने/उबालने के पश्चात् पानी नहीं मिलाया जाना चाहिए।
7. फ्राई किए गए खाद्य
- (1) खाद्य को तैयार करने/फ्राई करने आदि के लिए उचित क्वालिटी/ब्रांड के तेलों/वसाओं का प्रयोग किया जाना चाहिए।
- (2) केवल पैकेज बंद तेल का ही प्रयोग करें।
- (3) यथा साध्य, उच्च परा-क्षमताओं के तेलों (जैसे वनस्पति) प्रयोग से बचना चाहिए।
- (4) यथा साध्य, तेल को पुनः गर्म करने और पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।
8. पकाने के बाद के मिलाए जाने वाले संघटक
- (1) पकाए हुए खाद्य में मिलाए जाने वाले संघटकों को अच्छी तरह से धोया/साफ किया जाना चाहिए।
- (2) खाद्य को पकाने या पकाने के बाद मिश्रित किए जाने के पश्चात् तुरंत प्रयोग कर लेना चाहिए।
- (3) गार्निशिंग आदि, यदि खाद्य में मिलाए जाते हैं तो ताजी, अच्छी तरह से धोयी गई और ताजी कटी सब्जियों से तैयार किए जाने चाहिए और तुरंत प्रयोग किए जाने चाहिए।
- पके हुए खाद्य का पुनः उपयोग करने की सिफारिश नहीं की जाती।
 - संभाव्य रूप से खतरे वाले खाद्यों और उच्च जोखिम वाले खाद्यों, जैसे हालैंडेस सॉस, पुनः फ्राई की गई फलियों, तोड़ कर पकाए हुए अंडों और कटे हुए फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।
 - दावत के विन्यास में प्रदर्शित किए गए सभी फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।
 - सर्विस के दौरान 60° से. से अधिक के तापमान पर रखे गए खाद्य को, केवल नीचे बताई गई प्रक्रिया का पालन करने के बाद, पुनः इस्तेमाल किया जा सकता है:
 - बची हुई चीजों को ताजा उत्पाद के साथ कभी न मिलाएं। यदि सन्देह हो, तो उत्पाद को फेंक दें।
 - बचे हुए खाद्य को 74° से. से अधिक के तापमान पर पुनः गर्म करें।
9. शीतित उत्पादों को द्रवीभूत करना
- रेफ्रिजरेटर में द्रवीभूत करना
- द्रवीभूत की जाने वाली मदों पर दूसरी शेल्फ-आयु सूचित करने के लिए डीफ्रास्ट की तारीख का लेबल लगाया जाना चाहिए।
 - 5° से अथवा उससे कम के तापमान वाले खाद्य को द्रवीभूत करें।
 - मांस, कुक्कुट और मछली के लिए तापमान नियंत्रित द्रवीभूत करने की सिफारिश की जाती है।
 - चलते हुए पानी और माइक्रोवेव से भिन्न द्रवीभूत करने के किसी अन्य तरीके की अनुमति नहीं है।

चलते हुए पानी में द्रवीभूत करना

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री को किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

द्रवीभूत की जा रही मर्दों पर तारीख और समय का लेबल लगाया जाना चाहिए।

- शेलफिश और समुद्री खाद्य के लिए चलते हुए पानी में द्रवीभूत करना उचित है।
- चलते पानी में द्रवीभूत करने में 90 मिनट से अधिक का समय नहीं लेना चाहिए।
- नल और पानी के बीच वायु का अंतराल (ब्रेक) सुनिश्चित करें।

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

- खाद्य ग्रेड के साफ किए हुए आधार का उपयोग करें।
- द्रवीभूत किए जाने के समय सिक का उपयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाना चाहिए।
- द्रवीभूत किए जाने के पश्चात्, उत्पाद को 12 घंटों के भीतर उपयोग करें।
- ठंडा चलता हुआ पानी (मुख्य नल से) 15 से अधिक उच्च से कंप के तापमान पर होना चाहिए।

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

वी.एन.गौड़, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन III/4/187-ओ/11/असा.]

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

कठोरता के साथ प्रारम्भ के साथ के तालिका 2

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

प्रकार के लिए किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

प्रकार के लिए किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)

(प्रकीर्ण मात्रा वाली सामग्री के लिए) किंगडोम विनायक/आयुर्वेद (01)