रजिस्ट्री सं. डी.एल.- 33004/99 REGD. No. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-24112020-223197
CG-DL-E-24112020-223197

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 502] नई दिल्ली, बुधवार, नवम्बर 18, 2020/कार्तिक 27, 1942
No. 502] NEW DELHI, WEDNESDAY, NOVEMBER 18, 2020/KARTIKA 27, 1942

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 17 नवम्बर, 2020

फा. सं. 15(6)2017/एफ़एलआरएस/आरसीडी/एफ़एसएसएआई.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम,2011का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (0) द्वारा प्रदत्तशक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करता है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) द्वारा यथापेक्षित उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनका उनसे प्रभावित होना संभाव्य है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई जाती है, से साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो को मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण,एफडीए भवन, कोटला रोड,नई दिल्ली –11002 या ईमेल –regunation@fssai.gov.in को भेज सकेंगे;

ऐसे आक्षेपों और सुझावों पर, जो इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व उक्त प्रारूप विनियमों की बाबत किसी व्यक्ति से प्राप्त हो, खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) संशोधन विनियम, 2020 है ।

(2) ये राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तिथि से प्रवृत्त होंगे तथा खाद्य कारोबार चालक को इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख से न्यूनतम 180दिनों के पश्चात जुलाई 1 जनवरी या 1 से, विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम,2011 में (जिन्हें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा जाएगा)-

(1) विनियम 1.2 में, उप-विनियम 1.2.1 में,

(क) "केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी" से संबंधित खंड(1) को (1क) के रूप में संख्यांकित किया जाएगा;

(ख) इस प्रकार पुनःसंख्यांकित खंड (1क) से पहले, निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगाः-

1. "**ब्रांड फ्रैंचाइजर"** से ऐसी इकाई अभिप्रेत है जो खाद्य व्यवसाय में प्रयुक्त, किसी खाद्य ब्रांड या खाद्य व्यवसाय का स्वामी है या उसके नाम का उपयोग करने का अधिकार है और फ्रैंचाइज या अन्य ऐसी व्यवस्थाओं के माध्यम से एक से अधिक परिसरों से व्यवसाय चलाता है।

(ग) खंड (2) के पश्चात, निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगाः-

2(क) "डिजिटल और इलेक्ट्रोनिक नेटवर्क" से कंप्यूटरों का नेटवर्क, टेलीविजन चैनल और स्वचालित रीति में प्रयुक्त कोई अन्य इंटरनेट एप्लीकेशन जैसे वेब पेजेज,एक्सट्रानेट, मोबाइल आदि अभिप्रेत है।

2(ख) "प्रत्यक्ष बिक्री इकाई" से ऐसी इकाई अभिप्रेत है, जो पिरामिड स्कीम में संलग्न नहीं है, जो प्रत्यक्ष विक्रेता के माध्यम से वस्तु या सेवाओं की बिक्री करती है या बिक्री का प्रस्ताव करती है।

2(ग) "प्रत्यक्ष विक्रेता" से ऐसा व्यक्ति अभिप्रेत है जोमूल से मूल आधार पर प्रत्यक्ष बिक्री कारबार करने के लिए विधिक रूप से प्रवर्तनीय लिखित अनुबंध के माध्यम से किसी प्रत्यक्ष बिक्री इकाई द्वारा प्रयक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से नियुक्त या प्राधिकृत किया जाता है।

2(घ) "ई-कॉमर्स इकाई" से तृतीय पक्षकार ऑनलाइन फूड ट्रेडिंग प्लेटफॉर्म प्रदाता अभिप्रेत है जो विक्रेताओं और क्रेताओं कोअंतिम चरण की सुपुर्दगी सहित या रहित जोड़ने और सुविधा प्रदान करने के लिए वेब-आधारित प्लेटफॉर्म उपलब्ध कराता है।

2(ङ) "फूड हैंडलर" (खाद्य प्रबंधकर्ता) से अभिप्राय ऐसे व्यक्ति से है जो प्रत्यक्षतः डिब्बाबंद और डिब्बा रहित खाद्य सामग्री,खाद्य तैयार करने के उपकरण और बर्तन या खाद्य संपर्क सतहों से संबंधित कार्य का प्रबंध करता है।

2(च) "खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक" से ऐसा व्यक्ति अभिप्रेत है जिसे खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा नियुक्त किया जाता है और उसके पास खाद्य प्राधिकरण द्वारा अनुमोदित खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण प्रमाणपत्र होता है।

(घ) खंड (4) में,

(i) पंक्ति 1 में, शब्द "छोटे खाद्य विनिर्माता" को "छोटे खाद्य कारबारसंचालक" शब्दों से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(ii) पंक्ति 1 में, शब्द "खाद्य विनिर्माता" को "खाद्य कारबार संचालक" शब्दों से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(iii) खंड (4) ख में, निम्नलिखित से प्रतिस्थापित किया जाएगाः

"ऐसे अन्य खाद्य कारबार जिनमें लघु या कुटीर उद्योग या खाद्य कारबार से संबंधित ऐसे अन्य उद्योग या अधिकतम 12 लाख रुपए तक के टर्नओवर वाले छोटे खाद्य कारबार शामिल हैं।"

(iv) खंड(4) ख के बाद,खंड (4) ग अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्-

"खाद्य प्राधिकारी आदेश के द्वारा छोटे खाद्य कारबारसंचालकों से विनिर्दिष्ट प्रकार के कारबार को हटा सकता है।"

(क) खंड (5), शब्द "राज्य" का लोप किया जाएगा।

(ख) खंड (5) के बाद, निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगाः-

5(क) " रीलेबलर" से है ऐसा खाद्य कारबारसंचालक अभिप्रेतजो अपने उत्पाद को तीसरे पक्षविनिर्माता/प्रक्रमक से विनिर्मित/पैक करवाता है।

(2) विनियम 2.1 में,

(i) "खंड (1) में शब्द "अनुसूची 3 में प्रदत्त" को "खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट" से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(ii) खंड (2) में शब्द "छोटे खाद्य विनिर्माता" को "छोटे खाद्य कारबार संचालक" से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(iii) खंड (4) में, दूसरे पैरा में,

(क) "निर्णय" शब्द के बाद, "या आक्षेप या प्रश्न" अंतःस्थापित किया जाएगा,और

(ख) शब्द "उक्त उप-विनियम (4)" के बाद निम्नलिखित शब्द अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थातः-

"रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र जारी किया जाएगा और",

(iv) खंड (6) के लिए निम्नलिखित खंड प्रतिस्थापित किया जाएगाः-

(6) छोटे खाद्य कारबार संचालकखाद्य कारबार को जारी रखने, रजिस्ट्रीकरण के लिए अनुपालन और पात्रता संबंधी इन नियमों की अनुसूची 2 में दिए गए फार्मेट में वार्षिक घोषणा प्रस्तुत करेगा। वार्षिक घोषणा, फार्म घ में दिए गए अनुसार प्रत्येक वित्त वर्ष के समाप्त होने के बाद 31 मई तक प्रस्तुत करेगा।

(7) यदि एफबीओ विहित अवधि के भीतर वार्षिक घोषणा प्रस्तुत करने में असफल रहता है तो रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र को इन विनियमों के उप-विनियम 2.1.8 में उल्लिखित प्रक्रिया के अनुसार निलंबन और रद्द किया जाएगा।

(8) अंतिम चरण सुपुर्दगी व्यक्ति, प्रत्यक्ष विक्रेता,फूड काट्र्स,फूड वेंडिंग मशीन, वाटर वेंडिंग मशीन, फूड एटीएम या इसी तरह के यूनिटों को रजिस्ट्रीकरण के लिए इस उपबंध से छूट दी जाएगी बशर्ते इकाई द्वारा अनुसूची 2 के अनुबंध 5 में और अनुसूची 5 के संगत भाग के तहत विनिर्दिष्ट सामान्य शर्तों में यथाविनिर्दिष्ट शर्तों का पालन किया जाता है।

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

(ग) उप-विनियम 2.1.2 में,

(i) खंड 3 के लिए निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

"(3) विभिन्न खाद्य कारबारों हेतु अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण के लिए पात्रता मानदंडों को और अनुज्ञापन प्राधिकारी या रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी को खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट किया जाता है."

(ii) खंड (4) के लिए, निम्नलिखित खंड प्रतिस्थापित किया जाता हाँ, अर्थातः-

"(4) विनिर्माता/प्रक्रमणकर्ता को अनुज्ञप्ति या आशोधन करने के लिए आवेदन करते समय या खाद्य प्राधिकरण द्वारा निर्दिष्ट किसी भी समय, खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथा विनिर्दिष्ट तंत्र के माध्यम से अपने उत्पादों का सत्यापन कराने की आवश्यकता है।

(4क) खाद्य कारबार संचालक के पास दो या अधिक परिसर होने की स्थिति में, वह अपने एक परिसर को प्रधान कार्यालय घोषित करेगा और इस परिसर के लिए प्रधान कार्यालय अनुज्ञापन प्राप्त करेगा। इस अनुज्ञापन को ऐसे खाद्य कारबार संचालक के सभी अन्य अनुज्ञप्त या रजिस्ट्रीकृत परिसरों से लिंक किया जाएगा।

(4ख) ब्रांच फ्रैंचाइजर अनुज्ञापन प्राप्त करेगा। इस अनुज्ञापन को ऐसे खाद्य कारबार संचालक के सभी अन्य अनुज्ञप्त या रजिस्ट्रीकृत परिसरों से लिंक किया जाएगा।

(4ग) रीलेबलर निर्माता जैसा ही होता है,अनुज्ञापन प्राप्त करेगा। प्रत्येक तृतीय पक्षकार विनिर्माता के लिए पृथक अनुज्ञापन/रजिस्ट्रीकरण अपेक्षित होगा।

(4घ) ऐसे ई-क़ॉमर्स इकाई को अनुज्ञापन लेना होगा जो खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियंम, 2006 की धारा 3(n) के अंतर्गत कोई कारबार कर रही है।

(4ङ) विनियम 2.1.2 के खंड (4क), 4(ख), 4(ग),4(घ) के अंतर्गत आने वाले खाद्य कारबार संचालक अनुसूची 5 के संगत भाग के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट सामान्य शर्तों का पालन करेगा।

परंतु, केंद्रीय अनुज्ञापन धारक मुख्य कार्यालय/ब्रांड फ्रैंचाइजर/रीलेबलर से संबद्ध खाद्य कारबार संचालक के पास केंद्रीय अनुज्ञापन प्राप्त करने का विकल्प है।

(iii)खंड (5) के बाद,परंतुक के बाद, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

"परंतु यह भी कि इन विनियमों की अनुसूची 4 में दी गई विनिर्दिष्ट स्वास्थ्य और स्वच्छता पद्धतियों और अनुसूची 5 के अंतर्गत अन्य कारबार के लिए सामान्य शर्तों को खाद्य प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर, आदेश द्वारा आशोधित किया सकता है"

(ग) उप-विनियम 2.1.3 में

(i) शब्द "अनुसूची 3 में निर्धारित " को "खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथाविनिर्दिष्ट" से प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(घ) उप-विनियम 2.1.5 में

(i) शीर्षक में- "स्थानीय" शब्द का लोप किया जाएगा।

(ii) खंड (2) के बाद, निम्नलिखित खंड अंत-स्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

(3) अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त के अनुमोदन से केंद्रीय/राज्य सरकारी संस्थानों याकिसी एक इकाई द्वारा कैंपस में अनेक खाद्य अधिष्ठानों वाले संगठनों को एकीकृत अनुज्ञापन जारी किया जाएगा। परंतु, आउटसोर्स किए गए या अन्य इकाई द्वारा चलाए जा रहे अधिष्ठानों को पृथक अनुज्ञापन के लिए आवेदन करने की आवश्यकता होगी।

परंतु यह कि ऐसा एकीकृत अनुज्ञप्तिधारी हर इकाई का स्थान, उसका प्रभारी, इसके द्वारा संचालित प्रत्येक परिसर और अधिष्ठान के संबंध में खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों और खाद्य हैंडलरों का प्रशिक्षण या खाद्य प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर यथा विनिर्दिष्ट कोई अन्य रिकॉर्ड को केंद्रीय रुप से रखेगा और उनके बारे में अनुज्ञापन अधिकारी को सूचित करेगा। एकीकृत अनुज्ञप्तिधारी सभी अलग-अलग अधिष्ठानों को पहचान संख्या देगा, जिसे उसके द्वारा एफएसएसआई अनुज्ञापन के साथ-साथ प्रदर्शित किया जाएगा।

(घ) उप-विनियम 2.1.6 के लिए, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

यदि, आवेदन करने की तारीख से 60 दिन के भीतर अनुज्ञप्ति जारी नहीं की जाती है या आवेदक को विनियम 2.1.4(2) के अंतर्गत अपर्याप्तता की कोई सूचना या विनियम 2.1.4(4) के अंतर्गत संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी से दोषों को उपदर्शित करते हुए निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है, तो आवेदक अपना खाद्य कारबार प्रारंभ कर सकता है और ऐसे कारबार के लिए अनुज्ञापन जारी किया जाएगा।

परंतु अनुज्ञप्ति प्राधिकरण के सम संख्यांक पत्र द्वारा सुझाए गए सुधारों का पालन करना खाद्य कारबार संचालक के लिए अनिवार्य होगा।

(च) उप-विनियम 2.1.7 के लिए, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

2.1.7 रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञापन की विधिमान्यता

(1) इन विनियमों के अधीन प्रदान किया गया रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति, जब तक अन्यथा निलंबित या रद्द नहीं किया जाए, विधिमान्य और अस्तित्वशील रहेंगे ।

परंतु यह कि कोई खाद्य कारबार संचालक खाद्य प्राधिकारी द्वारा यथा निर्धारित अनुज्ञप्ति शुल्क का संदाय करने में असफल रहता है या उप-विनियम 2.1.13 और 2.1.1(6) के अनुसार विवरणी या घोषणा प्रस्तुत नहीं कर पाता है, तो अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण को निलंबित माना जाएगा।

परंतु यह भी किइस उपबंध के लागू करने के प्रयोजन के लिए खाद्य प्राधिकारी इस संबंध में आदेश निकालकर कोई शर्त निर्धारित कर सकेगा।

(छ) उप-विनियम 2.1.9 में, परंतुक में,शब्द "एक-वर्ष अनुज्ञापन शुल्क", को "खाद्य प्राधिकारी द्वारा यथा विनिर्दिष्ट" शब्दों से प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ज) उप-विनियम 2.1.13 के लिए, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

2.1.13 **विवरणी**

(1) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारीपूर्ववर्ती वित्त वर्ष में उसके द्वारा प्रबंधित खाद्य उत्पादों के संबंध में एक विवरणी, इन विनियमों की अनुसूची 2 में दिए गए फार्म में इलेक्ट्रोनिक या ऐसे वास्तविक रूप में,जैसा कि संबंधित खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विहित किया जाए, प्रत्येक वर्ष की 31 मई को या इससे पूर्व, अनुज्ञापन प्राधिकारी को प्रस्तुत करेगा।

(2) इन विनियमों के अधीन जारी प्रत्येक अनुज्ञप्ति के लिए पृथक विवरणी फाइल की जाएगी।

(3) प्रत्येक वर्ष 31 मई के बाद विवरणी फाइल करने पर प्रतिदिन के विलंब के लिए 100 रुपए प्रतिदिन की शास्ति लगेगी।वसूली जाने वाली अधिकतम शास्ति वार्षिक शुल्क के पांच गुना से अधिक नहीं होगी।

(4) अनुज्ञप्ति प्राधिकारी, विलंब की मंशा और कारण सहित मामले के तथ्यों और परिस्थितियों पर विचार करने के बाद, वार्षिक शुल्क से पांच गुना तक अतिरिक्त शास्ति अधिरोपित कर सकेगा।

(5) उपर्युक्त खंड 3 के संबंध में अननुपालन के मामले में,इस विनियम के उप- विनियम 2.1.8 के अनुसार एफबीओ के विरुद्ध कार्रवाई संस्थित की जाएगी।

(6) ऐसे खाद्य कारबार संचालक के संबंध में जिसकी विवरणी प्रस्तुत नहीं करने के कारण अनुज्ञप्ति रद्द कर दी गयी है निलबंन/रद्दकरण को समाप्त करने के मामले में ,यथास्थिति , देय शास्ति की राशि संदेय होगी या खाद्य कारबार संचालक उसी परिसर के लिए नई अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करे।

(झ) उप-विनियम 2.1.16 निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जाएगा,अर्थातः-

2.1.17: <u>शुल्क और अन्य प्रभार</u>

(1) इन विनियमों के अंतर्गत अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण और अन्य प्रभारों के लिए शुल्क अधिनियम की धारा 82 के अनुसार खाद्य प्राधिकारी द्वारा निर्धारित किए गए अनुसार होगा।

(2) निर्धारित शुल्क और प्रभारों के गैर-संदाय की स्थिति में उप-विनियम 2.1.18 के अनुसार एफबीओ के विरुद्ध कार्रवाई की जाएगी।

2.1.18 <u>परीक्षण</u>

(1) विनिर्माण/प्रक्रमक अनुज्ञप्ति धारक विनिर्दिष्ट परीक्षण योजना के माध्यम से अपने उत्पादन या प्रक्रिया की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए नियंत्रण प्रणाली लागू करेगा और बनाए रखेगा ताकि खाद्य उत्पाद या प्रकिया में संगत विनियम/मानक का अनुपालन किया जा सके।

परंतु खाद्य प्राधिकारी कतिपय उत्पादों या उत्पादों की श्रेणी के लिए परीक्षण किए जाने की आवधिकता विनिर्दिष्ट कर सकेगा।

परंतु यह और कि खाद्य प्राधिकरण आवश्यक प्रयोगशाला और परीक्षण कार्मिक सहित इन-हाउस किए जाने वाले परीक्षणों को भी विनिर्दिष्ट कर सकेगा।

2.1.19 <u>निरीक्षण और लेखापरीक्षा</u>

(1) खाद्य प्राधिकारी आदेश निकाल कर खाद्य कारबार के आवधिक निरीक्षण की योजना बनाएगा।

(2) खाद्य सुरक्षा आयुक्त अपने-अपने अधिकार क्षेत्र में खाद्य और प्रतिष्ठान से संबद्ध जोखिम के आधार पर खाद्य कारबार के आवधिक निरीक्षण की योजना तैयार करेगा।

(3) खाद्य कारबार संचालक को,स्वयं या खाद्य सुरक्षा आयुक्त या खाद्य प्राधिकारी के निदेश पर, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा मान्यता प्राप्त किसी तीसरे पक्ष की लेखापरीक्षा एजेंसियों/लेखापरीक्षकों से स्वयं की लागत पर खाद्य सुरक्षा लेखापरीक्षा करवाना अपेक्षित होगा। खाद्य कारबार संचालक लेखापरीक्षकों को सभी रिकॉर्ड आदि उपलब्ध कराएगा जो उनके द्वारा मांगे जाएंगे।

(4) रजिस्ट्रीकर्ता प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विशेष रूप से प्राधिकृत कोई अधिकारी या एजेंसी रजिस्ट्रीकृत खाद्य कारबार संचालकों का आवधिक रूप से या खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा खंड 2.2.19(2) के अधीन अनुमोदन के अनुसार निरीक्षण करेगा।

(5) खाद्य कारबार संचालक को खाद्य प्राधिकारी द्वारा निर्धारित शर्तों के अनुसार स्वयं या खाद्य सुरक्षा आयुक्त या खाद्य प्राधिकारी के निदेश पर अपने खाद्य कारबार के लिए स्वच्छता रेटिंग प्राप्त करनी होगी।

स्पष्टीकरण –स्वच्छता रेटिंग खाद्य प्राधिकरण द्वारा अनुमोदित फ्रेमवर्क के अनुसार होगी और खंड 2.1.19(3) में उल्लिखित लेखापरीक्षा से भिन्न है।

2.1.20 खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक

खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण के प्रशिक्षण कार्यक्रम के अधीन खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक का प्रशिक्षण सुनिश्चित करेगा। खाद्य प्राधिकारी आदेश द्वारा खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक के प्रशिक्षण संबंधी आवश्यकता और किसी खाद्य कारबार के लिए अपेक्षित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों की न्यूनतम संख्या निर्धारित कर सकेगा। खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक खाद्य प्रबंधकों का पर्यवेक्षण करेगा और उनका प्रशिक्षण सुनिश्चित करेगा।

2.1.21 सुकरकर्ताओं के लिए योजना

(1) खाद्य प्राधिकारी खाद्य कारबार संचालकों को रजिस्ट्रीकरण / अनुज्ञापन के लिए आवेदन करने में और वार्षिक विवरणी और वार्षिक घोषणा प्रस्तुत करने, आशोधन करने जैसे संबंधित कार्यो में सहायता पहुंचाने के लिए

व्यक्तियों/कंपनियों/संगठनों का, ऐसे निबंधनों और शर्तों सहित जो खाद्य प्राधिकरण द्वारा निर्धारित किया जाए, पैनल बनाएगा।

(2) खाद्य प्राधिकारी खंड 2.1.19(6) के कार्यान्यन के लिए अलग-अलग लेखापरीक्षकों/ एजेंसियों का पैनल बनाएगा। खाद्य प्राधिकरण आदेश द्वारा स्वच्छता रेटिंग के लिए लेखापरीक्षकों का पैनल बनाने के लिए अपेक्षाएं, शर्तें आदि निर्धारित कर सकेगा।

(3) विनियम 2.1 के बाद, अनुसूची 1 का लोप किया जाएगा;

(4) अनुसूची 2 को निम्नानुसार प्रतिस्थापित किया जाएगाः-

अनुसूची 2

[विनियम 2.1.1 और विनियम 2.1.7 देखें]

फार्म 'क'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के लिए आवेदन

1.	परिसर का स्थान	राज्य/संघ राज्य क्षेत्र (रेलवे से भिन्न)		
2.	कारबार का प्रकार			
3.	क) खाद्य कारबार संचालक का नाम ख) प्रकारः व्यक्ति/स्व सहायता ग्रुप/कुटीर उद्योग/ अन्य ग) प्रमुख व्यक्ति का नाम, पदनाम और संपर्क			
4.	पत्राचार का पता			
5.	क) स्थायी खाता संख्या (यदि है) ख)जीएसटी सं. (यदि है) ग) आधार (यदि है)			
6.	परिसर का पता जहां से कारोबारी गतिविधियां चलाई जाएंगी			
7.	वही/संबंधित इकाई द्वारा उसी परिसर के संबंध में पहले प्राप्त कोई अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण	यदि हां तो अनुज्ञप्ति/ रजिस्ट्रीकरण संख्या का उल्लेख करेः नए रजिस्ट्रीकरण की आवश्यकता का कारणः		
8.	संपर्क विवरण	मोबाइल नं.	ईमेल आईडी	
9.	उत्पाद श्रेणी(विनिर्माण/प्रक्रमण के ओ बी के लिए लागू)	खाद्य मद का नाम	क्या एफएसएस विनियमों के अनुसार ऑर्गेनिक है	क्या एफएसएस विनियमों के अनुसार फोर्टिफाइड है।
10.	दस्तावेज अपलोड	1. प्रमख व्यक्ति का पासपोर्ट आकार का फोटो 2. प्रमुख व्यक्ति का सरकार द्वारा जारी पहचान पत्र 3. परिसर का प्रमाण(स्थायी परिसर के मामले में ही लागू,यदि पता सरकार द्वारा जारी पहचान पत्र से भिन्न है) जैसे किराया एग्रीमेंट, बिजली का बिल आदि। 4. आवेदक का पहचान पत्र(व्यक्ति से भिन्न आवेदक के लिए)		
	शुल्क संरचना	खाद्य प्राधिकारी द्वारा निर्धारित किए गए अनुसार		
11.	नए रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदक द्वारा घोषणापत्र मैं घोषणा करता हूं कि- क) मैं आश्वासन देता हूं कि फॉर्म में उल्लिखित खाद्य की मदें खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम,2006, उसके अंतर्गत बनाए गए नियमों और विनियमों की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। ख) मैंखाद्य सुरक्षा और मानक(खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम,2011की अनुसूची 4 में उल्लिखित सामान्य स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं का पालन करूंगा। ग) मैं रजिस्ट्रीकरण की सभी शर्तों का पालन करूंगा।			

	घ) खाद्य कारबार का वार्षिक टर्नओवर 12 लाख से कम है। जब भी वार्षिक टर्नओवर 12 से अधिक हो जाएगा मैं अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करूंगा। ङ) मैं एततद्वारा सत्यनिष्ठा से प्रतिज्ञान और घोषणा करता हूं कि यहां मेरे द्वारा दी गई समस्त जानकारी और विवरण मेरी जानकारी में सत्य और सही है।	
12.	सुविधाकर्ता के माध्यम से फाइल करने के मामले में, सुविधाकर्ता का ब्यौराः	

(आवेदक/ प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

फार्म 'ख'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के लिए आवेदन

(विनियम 2.1.2 देखें)

1.	परिसर का स्थान	राज्य/संघ राज्य क्षेत्र (विमानपत्तन/समुद्र पत्तन/ रेलवे से भिन्न) विमानपत्तन/समुद्र पत्तन रेलवे			
2.	कारबार का प्रकार				
3.	इकाई का नाम क) इकाई का नाम ख) प्रकार- स्वामित्वशील / भागीदारी / एलएलपी / कंपनी /अन्य (उल्लेख करें)				
4.	क) स्थायी खाता संख्या (यदि है) ख) जीएसटी सं. (यदि है) ग) यदि कंपनी तो सीआईएन घ) यदि स्वामित्वशील,तो आधार (यदि है)				
5.	परिसर का पता जहां से कारोबारी गतिविधियां चलाई जाएंगी				
6.	वही/संबंधित इकाई द्वारा उसी परिसर के संबंध में पहले प्राप्त कोई अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण	यदि हां तो अनुज्ञप्ति/ रजिस्ट्रीकरण संख्या का उल्लेख करेः नए रजिस्ट्रीकरण की आवश्यकता का कारणः			
7.	संपर्क विवरण सहित रजिस्ट्रीकृत कार्यालय का पता				
8.	अनुज्ञापन के लिए आवेदन करने के लिए कंपनी/ निदेशक बोर्ड द्वारा प्राधिकृत व्यक्ति/हस्ताक्षरकर्ता	नाम	संपर्क नंबर	ईमेल आईडी	सरकार द्वारा जारी फोटो आईडी साक्ष्य लगाएं
9.	अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए उत्तरदायी व्यक्ति(एफएसएस नियमों के फॉर्म IX में नामित किए गए अनुसार)	नाम	संपर्क नंबर	ईमेल आईडी	सरकार द्वारा जारी फोटो आईडी साक्ष्य लगाएं
10.	क) खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक	नाम	एफएसएसएआई द्वारा जारी पहचान संख्या		
	ख) प्रचालन प्रभारी तकनीकी व्यक्ति	नाम	संपर्क नंबर	ईमेल आईडी	सरकार द्वारा जारी फोटो आईडी साक्ष्य लगाएं
11.	कंज्यूमर हैल्प लाइन या उपभोक्ता शिकायतों को देखने के लिए प्रतिनियुक्त नोडल व्यक्ति का ब्योरा				
12.	उत्पाद श्रेणी(विनिर्माण/प्रक्रमण केओबी के लिए लागू)	खाद्य मद का नाम	क्या एफएसएस विनियमों के अनुसार ऑर्गेनिक है	क्या एफएसएस विनियमों के अनुसार फोर्टिफाइड है।	
13.	प्रयोगशाला विवरण(खाद्य प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर यथा विनिर्दिष्ट)	हां/नहीं	उसका विवरण		
14.	मुख्यालय/रीलेबलर/ब्रांड फ्रैंचाइजर के मामले में, संयोजित एफबीओ का विवरण (अनुज्ञप्ति सं. आदि)				

15.	आप निर्यात भी करते हैं?	(हां/नहीं)
16.	आई ई सी कोड	आयातकों/निर्यातकों के लिए अनिवार्य
17.	घोषणा (अनुसूची 2 का अनुबंध -1)	
18.	अनुसूची 2 का अनुबंध -2 के अनुसार अपेक्षित केओबी वार दस्तावेज	
19.	सुविधाकर्ता के माध्यम से फाइल करने के मामले में, सुविधाकर्ता का ब्यौराः	
20.	शुल्क संरचना	खाद्य प्राधिकारी द्वारा निर्णय लिए गए अनुसार आवेदन शुल्क और वार्षिक शुल्क

(आवेदक/ प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

अनुलग्नक-I

घोषणा

मैं/हम यह घोषणा करता हूं/करते हैं कि

- मेरे/हमारे पास यह सुनिश्चित करने हेतु खाद्य सुरक्षा योजना है कि प्रपत्र में उल्लिखित खाद्य पदार्थ् खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अधीन बनाए गए नियमों और विनियमों की अपेक्षाओं पर खरा उतरते हैं।
- हमारे कार्यालय में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसायों की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में यथा उल्लिखित सामान्य साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा।:
- हमारे विनिर्माण कार्यालयों में हमारे द्वारा निर्मित स्वामित्व खाद्य पदार्थ के मामले में, मैं/हम खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अधीन बनाए गए परवर्ती नियमों और विनियमों का पालन करेंगे और प्रपत्र में यथा उल्लिखित प्रोप्राइटरी फूड की सुरक्षा के लिए पूर्णत: उत्तरदायी होंगे।
- खाद्य पदार्थों की पुन: पैकिंग के मामले में अपेक्षित विशेष भंडारण/पारवहन की स्थितियों को सुव्यवस्थित रखने के दौरान समुचित समूह पैकेजिंग सहित उन खाद्य पदार्थों को हमारी यूनिट में साफ-सफाई के साथ लाया/वहां से ले जाया जाना चाहिए-।
- मैं/हम लाइसेंस की सभी शर्तों का पालन करूंगा/करेंगे।
- व्यवसाय के लिए अपेक्षित क्षमता मेरी सर्वोत्तम जानकारी के अनुसार सही है, लाइसेंस के लिए उल्लिखित मानदंडों में हमारी पात्रता में कभी भी परिवर्तन होने की स्थिति में मैं/हम अपने लाइसेंस को संशोधित करेंगे-।
- मैं अन्य शासकीय निकायों से अनुमति/अनापति प्रमाण-पत्र करने के लिए उत्तरदायी रहूंगा।

मैं सत्यनिष्ठापूर्वक प्रतिज्ञान और घोषण करता हूं कि मेरे द्वारा यहां प्रस्तुत सभी सूचना और विवरण मेरी सर्वोत्तम जानकारी के अनुसार सत्य और सटीक हैं।

(आवेदक/अधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

अनुलग्नक-2

राज्य/केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकारी के समक्ष लाइसेंस के लिए प्रस्तुत नए आवेदन के साथ संलग्न किए जाने वाले दस्तावेज
खाद्य सुरक्षा आयुक्त के आदेश से कोई भी दस्तावेज अलग से प्रस्तुत किया जा सकता है

भाग-क: सभी खाद्य क्षेत्रों के लिए अपेक्षित दस्तावेज

1. विधिवत् पूर्ण और मालिक/प्राधिकृत व्यक्ति द्वारा हस्ताक्षरित प्रपत्र-ख
2. निदेशकों/भागीदारों का पता और संपर्क विवरण सहित सूची
3. प्रसंस्करण इकाई के आयामों को मीटर/वर्ग मीटर में तथा कार्यचालन-वार क्षेत्र आबंटन को दर्शाते हुए उसका ब्लूप्रिंट/ले आउट प्लान।
4. व्यक्तियों और मालिकों के अलवा हस्ताक्षरकर्ता को प्राधिकृत करने संबंधी दस्तावेज
5. तकनीकी व्यक्ति की शैक्षिक योग्यता
6. परिसर के कब्जे का प्रमाण (बिक्री विलेख, रेंट एग्रीमेंट, बिजली बिल आदि)

7. भागीदारी विलेख/हलफनामा/निगमन प्रमाण-पत्र/आर्टिकल ऑफ एसोसिएशन/कोऑपरेटिव के मामले में कोऑपरेटिव अधिनियम-1861/मल्टी स्टेट कोऑपरेटिव अधिनियम-2002 के तहत प्राप्त प्रमाण-पत्र (यथा लागू)

8. खाद्य सुरक्षा और मानक नियमावली, 2008 के प्रपत्र-IX में प्रत्येक यूनिट में प्रभारी व्यक्ति का नामांकन – व्यक्तियों और मालिकों के अलावा

भाग-ख: विनिर्माण/प्रसंस्करण हेतु अतिरिक्त विलेख

9. पेय गुणवत्ता को प्रमाणित करने हेतु एन ए बी एल प्रत्यायित/एफ एस एस ए अधिसूचित प्रयोगशालाओं से खाद्य सामग्री में तत्वों के रूप में प्रयुक्त किए जाने हेतु जल की (रासायनिक बैक्टीरियोलॉजिकल) विश्लेषण रिपोर्ट, जिसमें नमूना एकत्र करने वाले अधिकृत प्रतिनिधि का नाम और नमूना एकत्र करने की तारीख दर्शायी गई हो। यह विश्लेषण रिपोर्ट छः माह से अधिक पुरानी नहीं होनी चाहिए।

10. पैकेज्ड पेयजल, पैकेण्ड मिनरल वाटर और/या कार्बोनेट युक्त जल के विनिर्माता पैकेज्ड पेयजल संबंधी एफ एस एस विनियम के अनुसार कीटनाशक अवशेष रिपोर्ट भी संलग्न करेंगे।

11. रिकॉल प्लान

भाग-ग : खाद्य सेवा और कैटरिंग हेतु अतिरिक्त विलेख

12. पेय गुणवत्ता को प्रमाणित करने हेतु एन ए बी एल प्रत्यायित/एफ एस एस ए अधिसूचित प्रयोगशालाओं से खाद्य सामग्री में तत्वों के रूप मे प्रयुक्त किए जाने हेतु जल की (रासायनिक & बैक्टीरियोलाजिकल) विश्लेषण रिपोर्ट, जिसमें नमूना एकत्र करने वाले अधिकृत प्रतिनिधि का नाम और नमूना एकत्र करने की तारीख दर्शायी गई हो। यह विश्लेषण रिपोर्ट छः माह से अधिक पुरानी नहीं होनी चाहिए।

भाग-घ : रिलेबेलर/ब्रांड फ्रेंचाइजर हेतु अतिरिक्त

विलेख

13. विनिर्माण अथवा संबंधित खाद्य व्यवसाय संचालक से अनापत्ति प्रमाण-पत्र एवं लाइसेंस की प्रति

14. रिकॉल प्लान

भाग-ड. :आयातकों के लिए अतिरिक्त विलेख

15. डी जी एफ टी आयात-निर्यात कोड प्रमाण-पत्र

16. रिकॉल प्लान

भाग-च : नेटवर्क वाले/अन्य व्यवसायों के लिए अतिरिक्त विलेख

17. व्यापार/अन्य व्यवसायों के तहत आने वाले व्यवसायों के लिए लागू रिकाल प्लान

अनुलगनक-3

लाइसेंस की शर्तें

सभी खाद्य व्यवसाय संचालन यह सुनिश्चित करेंगे कि उनके खाद्य व्यवसाय के दौरान निम्नलिखित शर्तों का अनुपालन हमेशा किया जा रहा है।

खाद्य व्यवसाय संचालक:

1. परिसर में किसी प्रमुख स्थान पर प्रपत्र 'ग' अथवा विनिर्धारित होने पर खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड पर प्रदत्त लाइसेंस की प्रति हर समय प्रदर्शित करेंगे।

2. कार्यकलापों में किसी भी परिवर्तन या संशोधन के विषय मे प्राधिकारियों का सूचित करेंगे।

3. अन्य सरकारी विभागों /निकायों की अवश्यकतओ के अनुसार जरूरी होने पर कोई भी अपेक्षित अनुमति/अनापत्ति प्रमाणपत्र/लाइसेंस अलग से प्राप्त करेंगे।

4. एक परिसर में कई प्रकार के व्यवसायों के लिए एक ही लाइसेंस रखेंगे।

5. लाइसेंसिंग प्राधिकारियों अथवा उनके अधिकृत कार्मिकों/एजेंसियों को निरीक्षण, लेखापरीक्षा और नमूना एकत्र करने हेतु परिसर में आने देंगे।

6. खाद्य सुरक्षा अधिनियम और उसके अधीन बनाए गए विनियमों के सभी प्रयोज्य प्रावधानों तथा एफ एस एस ए आई द्वारा जारी आदेशों का अनुपालन करेंगे।

7. विनिर्धारित संख्या में प्रशिक्षित एवं प्रमाणित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों को नियुक्त करेंगे।

8. विनियमों में अथवा खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथा विनिर्धारित वार्षिक विवरणी समय से प्रस्तुत करेंगे।

9. यह सुनिश्चित करेंगे कि लाइसेंस युक्त परिसर में किसी भी अन्य खाद्य व्यावसायिक कार्यकलाप, उत्पाद का उत्पादन, भंडारण अथवा पैकिंग नहीं किया जा रहा है, जो कि लाइसेंस में विनिर्दिष्ट नहीं हैं।

10. स्वयं अथवा एन ए बी एल प्रत्यायित/एफ एस एस ए आई अधिसूचित प्रयोगशालाओं के माध्यम से छः माह में कम से कम एक बार अथवा खाद्य प्राधिकरण द्वारा विभिन्न उत्पादों या विभिन्न प्रकार के व्यवसायों के लिए समय-समय पर यथा निर्धारित उत्पादन एवं वितरण को सुनिश्चित करने हेतु ऐतिहासिक आंकड़ों और जोखिम निर्धारण के आधार पर यथापेक्षित इन विनियमों के अनुसार खाद्य उत्पादों में प्रासंगिक संदूषकों का परीक्षण सुनिश्चित करेंगे।

11. अपने पास खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथा निर्धारित नमूने के विश्लेषणात्मक परीक्षण हेतु स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा रखेंगे।

12. केवल लाइसेंसधारी खाद्य व्यावसायियों/पंजीकृत विक्रेताओं से खाद्य उत्पादों की खरीद सुनिश्चित करेंगे।

13. विनिर्माण, भंडारण, परिवहन से लेकर बिक्री तक प्रत्येक चरण के खाद्य व्यापार हेतु प्रयोज्य खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली/योजना को अमल में लाएंगे जो कि खाद्य सुरक्षा और मानक (लाइसेंसिंग एवं पंजीकरण) विनियम, 2011 के आधार पर डिजाइन होगा और सुरक्षित एवं स्वास्थ्यकर खाद्य सामग्री सुनिश्चित करने हेतु प्रत्येक लाइसेंसधारी द्वारा कार्यान्वित एवं अभिलेखित किया जाएगा।

14. के पास उपभोक्ता शिकायत निवारण प्रणाली होनी चाहिए, ताकि खाद्य सुरक्षा प्रणाली में विनियामक तथा अन्य हितधारकों द्वारा निर्दिष्ट मामलों पर कार्रवाई हेतु उपभोक्ता से प्राप्त शिकायतों का ऑनलाइन/टेलीफोन आदि किसी भी उपयुक्त चैनल/माध्य से निपटारा किया जा सके।

15. एफ एस एस (फूड रिकाल प्रोसीजर) रेग्युलेशन 2017 के अनुपालन में यथा प्रयोज्य विशिष्ट रिकॉड प्लान रखेंगे।

16. खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत बनाए गए सभी नियमों और विनियमों का अनुपालन करेंगे।

अनुलग्नक-4

पंजीकरण की शर्तें

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम,2006 के अंतर्गत पंजीकरण प्रमाण-पत्र रखने वाले सभी खाद्य व्यवसाय संचालक यह सुनिश्चित करेंगे कि उनके खाद्य व्यवसाय के दौरान हर समय निम्नलिखित शर्तों का अनुपालन किया जा रहा है:-

खाद्य व्यवसाय संचालक:

1. खाद्य व्यवसाय का वार्षिक टर्नओवर 12 लाख रूपए प्रतिवर्ष से अधिक होने की स्थिति में लाइसेंस के लिए आवेदन करेंगे।

2. किसी भी ऐसे कार्यकलाप में संलग्न नहीं होंगे, जिसके लिए अनुसूची 1 के अनुसार पंजीकरण की अनुमति नहीं है।

3. एक परिसर में अनुसूची-1 के अंतर्गत सूचीबद्ध कई प्रकार के व्यवसायों के लिए एक ही पंजीकरण रखेंगे।

4. खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथा निर्धारित प्रारंभिक प्रशिक्षण प्राप्त करेंगे।

5. एफ एस एस (व्यवसाय की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची-4 के अनुसार सामान्य स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे।

6. केवल खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत लाइसेंसधारी/पंजीकृत विक्रेताओं से ही खाद्य उत्पाद खरीदेंगे।

7. प्राप्त पंजीकरण प्रमाण-पत्र की सत्य प्रति परिसर में किसी प्रमुख स्थान खाद्य सुरक्षा डिस्टले बोर्ड पर लगाएंगे।

8. विनियमों में अथवा खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथा विनिर्धारित वार्षिक घोषणा को समय से प्रस्तुत करेंगे।

9. पंजीकरण/लाइसेंसिंग प्राधिकारियों अथवा उनके अधिकृत कार्मिकों/एजेंसियों को निरीक्षण, लेखापरीक्षा और नमूना एकत्र करने हेतु परिसर में आने देंगे।

10. जारी पंजीकरण में किसी भी परिवर्तन के विषय में प्राधिकरण को सूचित करेंगे । खाद्य पंजीकरण प्रमाण पत्र के निलंबन अथवा निरस्तीकरण की स्थिति में खाद्य व्यवसाय का संचालन बंद कर देंगे ।

अनुलग्नक-5

उप-नियम 2.1.1 (8) का चयन करने वाले खाद्य व्यवसाय :

संचालकों द्वारा अनुपालन की शर्तें

ये शर्तें वैकल्पिक हैं और उन मामलों में लागू हैं, जहां मुख्य संस्था अंतिम वितरक व्यक्ति, प्रत्यक्ष विक्रेता, वैयक्तिक खाद्य इकाई/संस्था आदि के द्वारा विनियामक अनुपालन के दायित्व को स्वीकार करती है । इस संबंध में, मुख्य संस्था अपनी वैयक्तिक संस्थाओं और संबंधित लाइसेंसिंग प्राधिकारियों को ऐसे अनुपालन का दायित्व निभाने के अपने निर्णय के विषय में लिखित तौर पर सूचित करेंगी । इस विकल्प को वरीयता नहीं दिए जाने की स्थिति में उस व्यक्ति के रा एफ एस एस ए आई पंजीकरण की अपेक्षाएं जारी रहेंगी ।

प्रयोज्य अनुसूची 4 में यथा निर्दिष्ट लाइसेंस की शर्त (अनुलग्नक-3) और साफ-सफाई व स्वच्छता की शर्तों के अतिरिक्त मुख्य संस्थाएं निम्नलिखित बातें भी सुनिश्चित करेंगी:-

1. ऐसी सभी वैयक्तिक संस्थाओं/इकाइयों के डाटाबेस/अभिलेख का अनुरक्षण करेंगी ।

2. विशिष्ट पहचान संख्या और मुख्य संस्था/इकाई की एफ एस एस ए आई लाइसेंस संख्या वाला पहचान पत्र (डिजिटल/फिजिकल) जारी करना । पहचान पत्र पर व्यक्ति का फोटो नहीं होने की स्थिति में इसके साथ सरकार द्वारा जारी कोई फोटो पहचान पत्र अवश्य रखना होगा ।

3. कि वैयक्तिक एफ बी ओ संस्था/इकाई द्वारा मुख्य संस्था का नाम और एफ एस एस ए आई लाइसेंस संख्या डिस्प्ले किया जाना सुनिश्चित करेंगी ।

4. खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथा अनुमोदित प्रशिक्षण कार्यक्रम के तहत वैयक्तिक संस्थाओं/इकाइयों के प्रशिक्षण को बढ़ावा देंगी ।

5. अनुसूची 4 के भाग-। में यथा निर्दिष्ट वैयक्तिक संस्थाओं/इकाइयों द्वारा साफ-सफाई एवं स्वच्छता की शर्तों का अनुपालन सुनिश्चित करेंगी ।

6. यह सुनिश्चित करेंगी कि वैयक्तिक संस्था/इकाई का वार्षिक टर्नओवर अनुसूची-। के तहत पंजीकरण के संबंध में यथा निर्धारित मानदंड के भीतर है ।

प्रपत्र 'ग'
लाइसेंस प्रारुप
(विनियम 2.1.4 (6) देखें)
भारत सरकार/राज्य सरकार
भारतीय खाद्य सुक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ एस एस ए आई)
खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत लाइसेंस
लाइसेंस सं.----------, लाइसेंस की श्रेणी ----------(केंद्र/राज्य)

1. खाद्य व्यवसाय संचालक का नाम ----------

2. लाइसेंस वाले परिसर का पता ----------

3. पंजीकृतक कार्यालय का पता ----------

4. व्यवसाय का प्रकार ----------

5. उत्पाद का विवरण (विनिर्माता के मामले में):

क्र. सं.	खाद्य उत्पाद श्रेणी	उत्पाद का नाम	क्या उत्पाद जैविक है	क्या उत्पाद आरक्षित है

लाइसेंस जारी होने की तारीख

प्राधिकृत अधिकारी का नाम
जारीकर्ता प्राधिकारी

लाइसेंस का अनुलग्नक

1. **संबद्ध यूनिट का विवरण (मुख्यालय/ब्रांड फ्रेंचाइजर/रिलैबेलर के मामले में)**

क्र.सं.	**लाइसेंस सं.**	**एफ बी ओ का नाम**	**पता**	**राज्य**	**व्यवसाय का प्रकार**	**विनिर्माण/प्रसंस्करण एफ बी ओ के मामले में समर्थित उत्पाद**

2. अनुपालन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति का नाम और विवरण (प्रपत्र IX में नामित):
3. उपभोक्ता हेल्पलाइन अथवा उपभोक्ता शिकायतों के निवारण के लिए प्रतिनियुक्त व्यक्ति का विवरण:

प्रपत्र 'ग-I'
राज्य सरकार
भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ एस एस ए आई) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत पंजीकरण प्रमाण-पत्र

पंजीकरण सं.----------

एफबीओ प्रोपराइटर/ पार्टनर या निदेशक का फोटो

1. खाद्य व्यवसाय संचालक का नाम ----------
2. परिसर का पता/खाद्य गतिविधि संचालित किए जाने का स्थान:
3. पत्राचार का पता----------
4. व्यवसाय का प्रकार ----------
5. उत्पाद विवरण (विनिर्माता के मामले में)

क्रम सं.	**खाद्य उत्पाद की श्रेणी**	**उत्पाद का नाम**	**क्या उत्पाद जैविक है**	**क्या उत्पाद आरक्षित है**

पंजीकरण जारी होने की तारीख:

पंजीकरण प्राधिकारी का नाम

प्रपत्र घ

पंजीकृत खाद्य व्यवसायों के संबंध में वार्षिक घोषणा

मैं "----------" (नाम) एफ एस एस ए आई पंजीकरण संख्या सहित एक पंजीकृत व्यवसायी के रूप मे यह घोषणा करता हूं कि:

(i) जिस खाद्य व्यवसाय कार्यकलाप के लिए पंजीकरण प्राप्त किया गया था, वह परिचालन में है और पंजीकरण जारी रखा चाहते हैं।

(ii) खाद्य व्यवसाय कार्यकलाप का टर्नओवर 12 लाख रूपए प्रतिवर्ष से अधिक नहीं है।

(iii) कोई भी ऐसा खाद्य व्यावसायिक कार्यकलाप संचालित नहीं किया जा रहा है, जिसके लिए एफ एस एस (खाद्य व्यवसायो की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) संशोधन विनियम, 2019 की अनुसूची-I के अनुसार पंजीकरण की अनुमति नहीं है।

(iv) पंजीकरण प्रमाण-पत्र प्राप्त करते/संशोधित करते समय आवेदन में दी गई सूचना में कोई परिवर्तन नहीं हुआ है। जारी पंजीकरण प्रमाण-पत्र में किसी भी संशोधन के लिए समय-समय अद्यतन सूचना प्रदान की जाएगी।

(v) एफ एस एस (व्यवसायों की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) संशोधन विनियम, 2009 की अनुसूची 4 के अनुसार प्रारंभिक स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी अपेक्षाओं को पूरा कर लिया गया है।

उपर्युक्त सूचना मेरी सर्वोत्तम जानकारी के अनुसार प्रस्तुत की गई है और कोई भी सूचना असत्य पाए जाने पर मैं उसके लिए उत्तरदायी रहूंगा।

स्थान:

दिनांक: हस्ताक्षर

'प्रपत्र-घ-I'
वार्षिक विवरणी
(विनियम 2.1.13 देखें)
वित्त वर्ष:

*** चिह्नित विवरण आवश्यक हैं**

टिप्पणी: लाइसेंस वाले परिसर में संसूचित अवधि में आकड़ों में अंतर पाए जाने अथवा उपलब्ध नहीं होने की स्थिति में सर्वाधिक उपलब्ध आंकड़ों के आधार पर सांकेतिक रूप में औसत आंकड़े भरे जा सकते हैं।

भाग-क: सामान्य सूचना

1. लाइसेंसधारी का नाम और पता*:-

2. अधिकृत परिसर का पता*:-

3. लाइसेंस सं.*----------

भाग-ख:अनुपालन सूचना

1. नियुक्त खाद्य प्रबंधकर्ताओं की सं.:

2. खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों की सं.:

3. एफ ओ एस ही ए सी प्रशिक्षित कार्मिकों की सं.:

कार्मिक का नाम	प्रमाण-पत्र विवरण

4. संचालित निरीक्षण/लेखापरीक्षा की सं.*

क. एफ एस एस ए आई मान्यता प्राप्त लेखापरीक्षा एजेंसियों/लेखापरीक्षकों के द्वारा

ख. खाद्य सुरक्षा अधिकारी/पदनामित अधिकारी के द्वारा

5. लेआउट योजना में कोई परिवर्तन*: हां/नहीं, यदि हां तो नई योजना संलग्न करें।

6. रिकॉल प्लान जहां भी लागू हो में कोई परिवर्तन*: हां/नहीं, यदि हां तो नई योजना संलग्न करें।

7. एफ एस एम एस योजना/प्रमाणपत्र में कोई परिवर्तन*: हां/नहीं, यदि हां तो नई योजना/प्रमाणपत्र संलग्न करें।

8. वित्त वर्ष के दौरान रिकॉल की सं. और उसका विवरण

9. उपभोक्ता शिकायत प्रबंधन का विवरण*

क. पत्राचार पता

ख. ईमेल आई डी

ग. फोन नं.

10.क. वित्त वर्ष के दौरान प्राप्त उपभोक्ता शिकायत की सं. *

10 ख. वित्त वर्ष के दौरान वियोजित उपभोक्ता शिकायत की सं. *

भाग-ग: के ओ बी विशिष्ट डाटा (कृपया, प्रयोज्य भागों को भरें)।

I **पशुवध**

1. **क्षमता/उत्पादन विवरण**

क्र.सं.	बड़े पशु/छोटे पशु/पॉल्ट्री बड्स*	पशुओं के प्रकार जैसे भैंस/भेंड़/बकरी: ब्रॉइलर, आदि*	वित्त वर्ष में पशु/पक्षी वध की सं. *	वित्त वर्ष में तैयार मांस उत्पाद की मात्रा कि.ग्रा./मीट्रिक टन में *
1.				
2.				

2. जीवित पशु/पॉल्ट्री बड्स और मांस अवशेष का प्रमुख स्रोत

स्रोत 1:

I क मांस का प्रसंस्करण

1. **क्षमता/उत्पादन विवरण:**

क्र सं.	बड़े पशु/छोटे पशु/पॉल्ट्री बड्स	पशुओं के प्रकार जैसे भैंस, भेंड़/बकरी, ब्राइलर आदि*	वित्त वर्ष में तैयार मांस उत्पाद की मात्रा कि.ग्रा./मीट्रिकस में*	मूल्य (रूपए में)	अप्रैल-सिंत. के लिए लैब टेस्ट रिपोर्ट पी डी एफ	अक्तू-मार्च के लिए लैब टेस्ट रिपोर्ट पी डी एफ	उत्पाद लेबिल संलग्न करें (जहां भी लागू हो)
1.							

2. कच्ची सामग्री का प्रमुख स्रोत (एफ एस एस ए आई लाइसेंस वाले स्रोत से)

एफ बी ओ का नाम (जैसा कि लाइसेंस/पंजीकरण में उल्लिखित है)	लाइसेंस/पंजीकरण सं.

3. पेयजल परीक्षण रिपोर्ट संलग्न करें:-

क. अप्रैल-सितं. की अवधि के लिए:

ख. अक्टू-मार्च की अवधि के लिए:

II. पुशवध गृहों और मांस प्रसंस्करण इकाइयों के अतिरिक्त विनिर्माता/संसाधक (रिपैकर एवं रिलैबर सहित)

1. क्षमता/उत्पादन विवरण:

क्र.सं.	खाद्य उत्पाद की श्रेणी	लाइसेंस में यथा समर्थित उत्पाद	व्यवसाय का प्रकार (विनिर्माता/रिपैकर / रिलैबलर)	सामान्य एन पी ओ पी/पी जी एस इंडिया द्वारा प्रमाणित ऑर्गेनिक एफ एस एस आर के अनुसार आरक्षित एफ एस एस आर के अनुसार कम ग्लेख (लासा) एफ एस एस आर के अनुसार कम सोडियम*	वित्त वर्ष में उत्पादित मात्रा	बिक्री मूल्य वित्त वर्ष में *	उत्पाद का बी आई एस/एग्मार्क प्रमाण-पत्र एफ एस एस आर में जहां भी विनिर्धारित हो	अप्रैल-सिंतबर
1								
2								

2. संस्थापित क्षमता*: (एम टी/दिन या एम टी/वर्ष)

3. प्रमुख एफ बी ओ का लाइसेंस नं. उपलब्ध कराएं (कच्ची सामग्री का स्रोत):

एफ बी ओ का नाम (लाइसेंस/पंजीकरण में यथा उल्लिखित)	लाइसेंस/पंजीकरण सं.

3. पेयजल परीक्षण रिपोर्ट संलग्न करें

क. अप्रैल-सितंबर की अवधि के लिए :- पी डी एफ

ख. अक्टूबर-मार्च की अवधि के लिए: पी डी एफ

4. क्या आपके यहां आंतरिक प्रयोगशाला है : हां/नहीं

5. केवल दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद विनिर्माताओं के मामले में दुग्ध शीतलन केंद्रों/थोक दुग्ध शीतलन केंद्रों/दुग्ध प्रसंस्करण/पैकेजिंग यूनिट/स्वामित्वाधीन अथवा प्रबंधित दुग्ध संग्रहण केंद्रों की अवस्थिति और संस्थापित क्षमता (डेयरी यूनिटों के लिए लागू)

6. तलने के लिए खाद्य तेल का प्रतिदिन उपयोग (लीटर में):

III आयातक

1. आयातित खाद्य उत्पाद का विवरण

क्र. सं.	खाद्य उत्पाद श्रेणी	आयातित खाद्य उत्पाद का नाम आई टी सी-एच एस कोड सहित	वित्त वर्ष में क्लीयरेंस के लिए फाइल की गई प्रविष्टियों का पोर्ट-वार बिल	क्या आएमएस)/ ग्रीन चैनल के माध्यम से क्लीयर किया गया है (हां/नहीं) *	क्या कार्मिक छूट/आर & टी कार्य/100% पुन: निर्यात/प्रदर्शनी/खेल आयोजन/कोंसुतर संबंधों का वियता संधिपत्र के मामले में एफ एस एस ए आई एन ओ सी से छूट प्राप्त है (हां/नहीं कारण सहित) *		मात्रा (मी.ट./ कि.ग्रा. में)*	मूल्य (रुपए में) *
			पी ओ ई	बी ओ ई				
1								
2								

* पी ओ ई- प्रविष्टि बिंदु (प्वाइंट ऑफ इंट्री), बी ओ ई – प्रविष्टि बिल (बिल ऑफ इंट्री) संख्या

2. स्वामित्वाधीन गोदाम/भंडारण/ट्रांसपोर्ट सं. का विवरण (यदि कोई है):

राज्य	जिला	ड्राप डाउन (गोदाम/भंडारण/ट्रांसपोर्टर्स/अन्य)	लाइसेंस सं.

<u>प्रपत्र ङ</u>

<u>गारंटी प्रपत्र</u>

<u>(विनियम 2.1.14 (2) देखें)</u>

एफ एस एस ए आई लाइसेंस/पंजीकरण सं:----------

बीजक सं.----------स्थान:----------

----------से दिनांक:----------

----------तक

बिक्री की तारीख	वस्तु की प्रकृति और गुणवत्ता, यदि कोई है	बैच सं. या कोड सं.	मात्रा	कीमत
1.	2.	3.	4.	5.

मैं/हम यह प्रमाणित करता हूं/करते हैं कि इस बीजक में उल्लिखित खाद्य सामग्री की प्रकृति और गुणवत्ता वही है जिसका दावा किया गया है/दावा किया जाता है ।

विनिर्माता/वितरक/डीलर का हस्ताक्षर

विनिर्माता/पैककर्ता पैक सामान के

मामले मे का नाम और पता

लाइसेंस सं. (जहां भी लागू हो)" ।

(5) अनुसूची 2 के संशोधित होने के बाद, अनुसूची 3 को छोड़ दिया जाए।

(6) अनुसूची 4 को निम्नानुसार प्रतिस्थापित किया जाए ;-

अनुसूची-4
भाग- I
पंजीकृत खाद्य व्यवसाय संचालक(एफबीओ)

उप भाग(क)
खाद्य उत्पादों का सामान्य विनिर्माण

उस प्रतिष्ठान को, जिसमें खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा भोजन की देखरेख, उसका प्रसंस्करण,निर्माण, पैकिंग, भंडारण और वितरण किया जा रहा है, और उसकी देखरेख करने वाले व्यक्तियों को नीचे दर्शाए गए अनुसार स्वच्छता और आरोग्य-संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

नीचे विनिर्दिष्ट आवश्यकताओं के अलावा, खाद्यव्यवसाय संचालक खाद्य व्यापार की गतिविधियों में होने वाले उन कार्यों की लगातार पहचान करेगा, जो सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण हैं और ऐसे नियंत्रण उपायों की पहचान, उनका कार्यान्वयन, निगरानी और समय-समय पर समीक्षा की जानी चाहिए।

किसी अन्य प्रकार के व्यवसाय (जैसे भंडारण, परिवहन, खुदरा आदि) में लगे खाद्य व्यवसाय संचालक (एफबीओ) भी अनुसूची 4 के विभिन्न भागों के तहत लागू अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे।

1. खाद्य प्रतिष्ठान उन खतरनाक प्रदूषणों जैसे धुएं, रासायनिक प्रदूषकों आदि से बचाने के लिए पर्याप्त और उचित उपाय करेंगे जो खाद्य सुरक्षा के लिए गंभीर खतरा पैदा करते हैं।

2. खाद्य प्रतिष्ठान और उपस्करों का लेआउट इस प्रकार निर्मित और डिजाइन किया जाए ताकि पर्याप्त साफ-सफाई , रख-रखाव किया जा सके और नाशक जीव के प्रवेश से और उनके द्वारा आश्रय बना लेने से बचा जा सके।

3. ऐसी संरचना और फिटिंग जहां कांच के टूटने के कारण खाद्य संदूषित हो सकता है, वहां वैकल्पिक सामग्रियों से संरचना का निर्माण किया जाए या इसे पर्याप्त रूप से संरक्षित किया जाए।

4. खाद्य को प्रसंस्कृत करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपस्करों को अपेक्षित तापमान प्राप्त करने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए और इसमें तापमान को नियंत्रित करने और निगरानी करने के प्रभावी साधन होने चाहिए ।

5. बर्फ अथवा अब वाष्प तैयार करने के लिए और खाद्य के संपर्क में आने वाले किसी अन्य उद्देश्य के लिए, एक घटक के रूप में प्रयोग किए जाने वाला पानी पीने योग्य होगा और यह सुनिश्चित करने के लिए की यह गुणवत्ता मानकों को पूरा करता है, इसका द्वि- वार्षिक परीक्षण किया जाएगा। अपेय जल प्रणालियों की पहचान की जाएगी और इसे पेय जल प्रणालियों के साथ जोड़ने या प्रतिवाह करने की अनुमति नहीं होगी।

6. स्वच्छता की दृष्टि से हाथ धोनेकी सुविधा वाले साधनपर्याप्त संख्या में उपलब्ध कराए जाएं ।उपयुक्त स्वास्थ्यकर डिजाइन के शौचालयों की पर्याप्त संख्या जिसमें हाथ धोने की सुविधा होगी,उपलब्ध कराई जाएगी और यह प्रभावी जल निकासी प्रणाली से जुड़ी होगी।

7. एफएसएसए, 2006 के तहत लाइसेंस प्राप्त / पंजीकृत विक्रेता से कच्चे माल की खरीद की जाएगी।

8. सारा कच्चा माल खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत निर्धारित नियमों के अनुरूप होंगे।उपयोग की उपयुक्तता के लिए कच्चे माल या अवयवों की जांच की जानी चाहिए।पैक किए हुए कच्चे माल के मामले में, इसे स्वीकार करने और संग्रहीत करने से पहले 'समाप्ति तारीख'/'तारीख से पहले सर्वोत्तम'/'तारीख तक उपयोग करें', पैकेजिंग प्रमाणिकता को सत्यापित किया जाएगा।

9. उच्च जोखिम वाले खाद्य/तापमान संवेदनशील उत्पादों की प्राप्ति और भंडारण तापमान, ठंडे रखे जाने वाले खाद्य के लिए, 5°सें.या कम होगा; या गर्म रखे जाने वाले खाद्य के लिए 60°सें.या उच्च होगा। जमे हुए खाद्य को प्राप्त करने का तापमान -18°सें.या इससे कम होगा। उच्च जोखिम और जमे हुए खाद्य पदार्थों की प्राप्ति तापमान का रिकार्ड बनाए रखा जाएगा।

10. भंडारण क्षेत्र को भंडारण के दौरान सूखा, अच्छी तरह हवादार और गंदगी, धूल, संक्षेपण, कीट, अपशिष्ट और संदूषण के अन्य स्रोतों से सुरक्षित रखा जाएगा। उच्च जोखिम वाले खाद्य/तापमान संवेदनशील उत्पादों के लिए भंडारण क्षेत्र तापमान संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करने और इसे बनाए रखने में सक्षम होगा।

11. कच्चे माल, अवयवों,तैयार किए जा रहे और प्रसंस्कृत/ पके हुए या पैक किए गए खाद्य उत्पादों का भंडारण एफआईएफओ (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट), एफईएफओ (फर्स्ट एक्सपायर फर्स्ट आउट) के अधीन किया जाएगा। इसे पूरा करने के लिए पर्याप्त स्टॉक रोटेशन प्रणाली होनी चाहिए।

12. तैयार उत्पादों को निर्मित करने के लिए कच्चे माल का प्रसंस्करण स्वास्थयकर तरीके से और उत्पादन के सभी चरणों में खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए प्रलेखित प्रक्रिया के अनुसार किया जाएगा।

13. यह सुनिश्चित करने के लिएप्रणाली विकसित की जाएगी किप्रसंस्करण के दौरान, जहां यह खाद्य सामग्री की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए महत्वपूर्ण है, समय और तापमान को प्रभावी ढंग से नियंत्रित किया गया है।तापमान की उचित निगरानी की जाएगी और उसके रिकॉर्ड को बनाया रखा जाएगा।

14. पैकेजिंग डिजाइन और सामग्रियां संदूषण, क्षति को रोकने के लिए और खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के तहत यथा निर्धारितअपेक्षित लेबलिंग आवश्यकताओं को अनुकूल बनाने के लिए खाद्य उत्पाद को पर्याप्त सुरक्षा प्रदान करेंगी।केवल खाद्य ग्रेड पैकेजिंग सामग्री और/या गैसों का उपयोग किया जाएगा।

15. तैयार खाद्य उत्पाद की प्रत्येक श्रेणी या प्रकार का परीक्षण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और इसके तहत नियमों के अनुसार, प्रत्येक वर्ष एनएबीएल मान्यता प्राप्त या एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित प्रयोगशाला से किया जाएगा। परीक्षण का रिकॉर्ड बनाए रखा जाएगा।

16. खाद्य प्रतिष्ठान के आसपास धूल/गंदगी नहीं होगी, जो कि उत्पाद को दूषित कर सकती है। भोजन को दूषित होने से बचाने के लिए उपस्करों को साफ़ रखा जाना चाहिए। उपयोग किए जाने वाले सफाई संबंधी रसायन खाद्य सामग्री के संपर्क में आने वाले तत्वों को प्रभावी ढंग से साफ करने में सक्षम होंगे और खाद्य सुरक्षा के लिए खतरा उत्पन्न नहीं करेंगे। उपस्कर के निवारक और टूटने संबंधी रख-रखाव का रिकार्ड बनाए रखा जाएगा।

17. खाद्य प्रतिष्ठानों का रखरखाव एक स्वास्थ्यकर स्थिति में किया जाएगा ताकि कीट वहां न पहुचें, उन्हें आश्रय और भोजन न मिल सके।कीटों के कारण उत्पन्न होने वाली पीड़ा से तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना निपटा जाएगा। कीट नियंत्रण गतिविधियों की निगरानी अधिकृत और प्रशिक्षित कर्मियों द्वारा की जाएगी ।प्रयुक्त पीड़कनाशकों / कीटनाशकों के प्रकार, मात्रा और सांद्रता; कहां, कब और कैसे इनका प्रयोग किया गया और पीड़क के लक्ष्य क्या थे इन बातों का ध्यान रखते हुए पीड़कनाशकों का रिकॉर्ड बनाए रखा जाएगा।

18. खाद्य संचालकों को एक पंजीकृत चिकित्सक द्वारा प्रतिवर्ष एक चिकित्सा परीक्षण करवाना होगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे किसी भी संक्रामक और अन्य संचारी रोगों से मुक्त हैं।खाद्य संचालकों को आंत्र-संबंधी रोगों के टीका भी लगाया जाएगा। इन परीक्षणों का रिकॉर्ड रखा जाएगा।

19. खाद्य संचालक संदूषण को रोकने के लिए धुले हुए हाथों; कटे हुए बाल, दाढ़ी और नाखूनों तथा सुरक्षात्मक कपड़े पहन कर व्यक्तिगत सफाई बनाए रखेंगे।

20. कोई व्यवहार या अस्वास्थ्यकर पद्धति, जिसके परिणामस्वरूप खाद्य संदूषित हो सकता है, खाद्य पदार्थ को संभालने जाने वाले क्षेत्र में निषिद्ध की जाएगी। इसमें धूम्रपान, चबाना और खाना, असुरक्षित भोजन पर छींकना या खांसना, थूकना या आभूषण, घड़ियों आदि को पहनना आदि शामिल होगा।

21. खाद्य प्रतिष्ठान के पास उपभोक्ताओं की शिकायतों को समय पर और प्रभावी ढंग से संभालने का तंत्र मौजूद होगा।

22. खाद्य पदार्थों को संभालने वालों को खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य पर आवश्यक ज्ञान और कौशल में प्रशिक्षित किया जाएगा, ताकि उन्हें खाद्य पदार्थों को स्वाथ्यकर ढंग से संभालने में समर्थ बनाया जा सके।

23. प्रसंस्करण, उत्पादन और वितरण के उपयुक्त प्रलेख और अभिलेख पठनीय रीति से बनाए रखा जाएगा और इसे एक वर्ष की अवधि तक या उत्पाद की अपनी-आयु तक, जो भी अधिक हो, अच्छी अवस्था में रखा जाएगा।

उप-भाग (ख)

खाद्य सेवा, पथ खाद्य विक्रय सहित

यह छोटी-मोटी खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों के लिए, जिसमें खाद्य पदार्थ संभाला, प्रसंस्कृत/तैयार किया, भंडारित, वितरित और अंततः उपभोग के लिए अल्प अवधि में ग्राहक को बेचा जा रहा है, ये अच्छी स्वास्थ्य पद्धतियां (जीएचपी) और अच्छी विनिर्माणपद्धतियां (जीएमपी) हैं। उन्हें संभालने वाले व्यक्तियों को स्वच्छता और स्वास्थ्य आवश्यकता, खाद्य सुरक्षा उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों को पूरा करना चाहिए। यह भी माना जाएगा कि अनिवार्य आवश्यकता का अनुपालन सुनिश्चित करना खाद्य व्यवसाय संचालक का उत्तरदायित्व है। इसमें वे परिसर, जहां जनता किसी खाद्य या पेय पदार्थ को रखने या उपभोग करने के

लिए स्वीकार की जाती है, या कोई ऐसा स्थान भी शामिल है, जहां पकाया गया भोजन बेचा जाता है या बिक्रय के लिए तैयार किया जाता है।

जिस स्थान, पर खाद्य पदार्थ तैयार किया, प्रदान किया, संभाला या बेचा जा रहा है, वहां निम्नलिखित अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा -

1. खाद्य परिसर पर्यावरणीय संदूषण से दूर अवस्थित होगा। यह साफ और सु-संवातित रखा जाएगा और यहां पानी को रूद्ध नहीं होने दिया जाएगा ।
2. फर्श, भित्ति और अंतश्छद् अनिवार्य रूप से साफ, गैर-अवशोषक और सफाई योग्य तथा जलरोधी होंगे।
3. दरवाजे और खिड़कियां चिकनी, अविनाशशील तथा साफ करने में सरल होंगी। खाद्य परिसर क्षेत्र, पशुओं, पक्षियों और कीटों के प्रवेश को रोकने के लिए, जाली या किसी अन्य विधि से संरक्षित किया जाएगा।
4. खाद्य तैयार करने वाले क्षेत्र में समुचित प्रकाश व्यवस्था होगी और यह भंजनरोधी होगा।
5. ताजे खराबहोने योग्य खाद्य मदें, जैसे सब्जियां, फल, दूध, मांस, आदि की इसकी ताजगी, संदूषण का न होना आदि के बारे में, खरीदे जाने के समय सावधानीपूर्वक जांच की जानी चाहिए।
6. सभी डिब्बाबंद मदें एफएसएसएआई लाइसेंस प्राप्त/पंजीकृत विक्रेताओं से खरीदी जाएंगी। इन परएफएसएसएआई लाइसेंस संख्या, तारीख से पहले सर्वोत्तम/समाप्ति की तारीख इस पर दर्ज होनी चाहिए। खुले पाउडर वाले मसाले और तेल का प्रयोग नहीं किया जाएगा।
7. सभी खाद्य मदें साफ और बंद खाद्य ग्रेड पात्रों में, और जहां आवश्यक हो, उपयुक्त तापक्रम पर भंडारित की जाएंगी।
8. खाद्य पदार्थ को पकाने और गर्म करने का कार्य समुचित संयम और ताप पर किया जाएगा।अनेक बार गर्म करने और तलने से बचा जाएगा।
9. कार्य प्रारंभ करने से पहले खाद्य तल साफ किया जाएगा। काटे जाने वाले बोर्ड, चाकू, बर्तन आदि खाद्य पदार्थों की संभलाई से पहले साफ रखे जाएंगे।
10. सजावट में रखे गए खाद्य ढके हुए और उपयुक्त तापक्रम पर रखे जाएंगे। कक्ष ताप पर रखा गया खाद्य 4 घंटे के भीतर उपभोग कर लिया जाएगा, इसके बाद इसे हटा दिया जाएगा।
11. शाकाहारी और गैर-शाकाहारी खाद्य, कच्चा और पकाया गया भोजन सदैव अलग किया जाएगा ताकि परस्पर संदूषण को रोका जा सके। प्रत्येक खाद्य मद के लिए अलग-अलग चम्मच का प्रयोग किया जाएगा।
12. सभी उपस्कर और बर्तन खाद्य ग्रेड गुणवत्ता वाले होंगे।
13. सभी प्रकार की पैकेजबंदीखाद्य ग्रेड वाली पैकेजबंदी सामग्री में ही की जाएगी।
14. पेय जल पीने योग्य होगा और सुरक्षित ढंग से साफ पात्रों/डिस्पेंसर में भंडारित किया जाएगा।
15. उपस्कर और भंडार नियमित रूप से साफ किया जाएगा। उपस्कर जैसे ग्राइंडर, कटिंग ब्लेड्स आदि, जहां कहीं भी आवश्यक हो, साफ किए जाएंगे। ये अनिवार्य रूप से किसी अवांछित पदार्थ के संदूषण से संरक्षित किए जाएंगे।
16. जोखिमपूर्ण पदार्थ, जैसे सफाई या स्वच्छता वाले रसायन, कीट नियंत्रक रसायन, ईंधन, आदि, खाद्य पदार्थ को तैयार किए जाने वाले क्षेत्र, संभलाई और सेवा (परोसे जाने) वाले क्षेत्र से दूर भंडारित किए जाएंगे। उन पर लेबल लगाया जाएगा और वे अपने मूल पैकेज में रखे जाएंगे।
17. कूड़ा पात्र पाद प्रचालित होगा, ढक कर रखा जाएगा और अपशिष्ट नियमित रूप से निपटाया जाएगा।कूड़ा पात्र नियमित रूप से साफ किया जाएगा।
18. खाद्य पदार्थों को संभालने वाले साफ, संरक्षक पहनावा, हाथ के दस्ताने, और, जहां कहीं भी आवश्यक हो, सिर का पहनावा पहनेंगे।
19. खाद्य पदार्थों को संभालने वाले आभूषण जैसे कान की बालियां, चूड़ियां, अंगूठियां, आदि पहनने से बचेंगे।
20. खाद्य तैयार करने वाले क्षेत्र के निकट हाथ धोने आर्थात् नल का जल, साबुन और साफ कपड़े की सुविधा उपलब्ध होगी।
21. खाद्य पदार्थों को संभालने वालों की वार्षिक आधार पर चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।खाद्य पदार्थों को संभालने वाले संक्रमण से मुक्त होंगे और अस्वस्थ होने पर खाद्य को संभालने से बचेंगे।
22. सभी खाद्य पदार्थों को संभालने वाले अपनी अंगुलियों के नाखूनों को कटा हुए, साफ रखेंगे, अपने हाथों को साबुन और पीने योग्य जल से धोएंगे, नीचे दी गई स्थितियों में सुखाएंगे और स्वच्छ करेंगेः
    - कार्य प्रारंभ करने से पहले

- रसायनों को संभालने के बाद
- असंगत खाद्य उत्पादों (उदाहरण के लिए कच्चा बनाम पका हुआ या खाने के तैयार) या संदूषित सामग्रियों को संभालने के बाद
- अंतराल के बाद, प्रसाधन सुविधाओं का प्रयोग करने के बाद
- खांसने या छींकने के बाद या नाक साफ करने के बाद, और
- टेलीफोन/सेल फोन का प्रयोग करने, करेंसी को संभालने के बाद
- निर्दिष्ट क्षेत्रों में धूम्रपान आदि के बाद।

23. एफएसएसएआई पंजीकरण तथा खाद्य संभालने वाले का चिकित्सा प्रमाणपत्र रखा जाएगा।

24. पथ खाद्य-विक्रेताओं के लिए अतिरिक्त अपेक्षाएं

क. आस-पास का क्षेत्र पर्यावरण प्रदूषण के लिए संभावित नहीं होना चाहिए। विक्रेता इकाई बहिस्राव जल, अत्यधिक धुँआं, जोखिमपूर्ण अपशिष्ट, आदि से सीधे प्रभावित नहीं होना चाहिए।

ख. आस-पास के क्षेत्र में झाड़ू लगाने और सफाई करने में पूरी सावधानी रखी जानी चाहिए ताकि खाद्य में धूल और अन्य प्रदूषक या संदूषक को बैठने से रोका जा सके।

ग. गाड़ी धावनयोग्य और साफ करने योग्य सामग्री से बनाई जाएगी। विक्रेता गाड़ी भूमि से कम से कम डेढ़ फुट ऊंची होगी। गाड़ी तक कृंतक और सरीसृप (रेंगने वालों) की पहुंच सुगम नहीं होगी।

घ. गाड़ी को गैर-संचालन समय में उचित आवरण से बंद रखा जाएगा और इसे वर्षा, पशुओं, पक्षियों, कीटों और रेंगने वालों से रुद्ध रखा जाएगा।

ङ. ग्राहक के हाथ धोने और अपशिष्ट निपटान का स्थान अनिवार्य रूप से खाद्य विक्रेता वाले स्थान से दूर रखा जाएगा।

च. यदि पथ खाद्य विक्रेता द्रुत शीतित पेय और ठंडा डिज़र्ट की बिक्री करता है तो इसका उपयुक्त ताप बनाए रखा जाएगा।

छ. शेष बनाबनाया खाद्य या तैयार किया गया खाद्य नियमित अंतराल पर निपटाया जाएगा।

उप-भाग (ग)

खाद्य उद्पादों का परिवहन

पहले से डिब्बाबंद उत्पादों, धान्य और अनाजों, फल और सब्जियों (ताजे उत्पाद) के वहन क्रियाकलाप में नियोजित एकल वाहन वाले परिवहनकर्ता, नीचे यथा विनिर्दिष्ट, स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी आवश्यकताओं, खाद्य सुरक्षा उपायों और अन्य मानकों को पुष्ट करेंगे। आवश्यक अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करना भी खाद्य व्यवसाय संचालक का उत्तरदायित्व माना जाएगा।

उच्च जोखिम वाले खाद्यों, ताप नियंत्रित खाद्य उत्पादों और तेल, दूध आदि जैसे पदार्थों के थोक परिवहन में शामिलएकल वाहन वाले परिवहनकर्ता परिवहन में नियोजित लाइसेंसधारी एफबीओज़ के लिए अधिदेशित अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे।

किसी अन्य प्रकार के व्यवसाय (जैसे विनिर्माण, भंडारण,खुदरा, आदि) में लगेएफबीओज़ अनुसूची 4 के विभिन्न भागों के अधीन यथा लागू अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे।

1. खाद्य उत्पादों को लादने और उतारने के कार्य ऐसे क्षेत्र में किया जाएगा जो पर्यावरणीय संदूषणों जैसे पशुओं के मल, खुले या आप्लावी नालियों, मरे हुए कीटों,कृंतकों आदि तथा प्रतिकूल गंध से मुक्त है।
2. वाहन इस प्रकार से डिज़ाइन, निर्मित किया जाएगा कि इसमें निर्माण सामग्री से खाद्य उत्पादों को संदूषित होने की कोई संभावना न हो और इसमें कीटों का प्रवेश न हो सके।
3. वाहन पारगमन में खाद्य का पूर्वापेक्षित को बनाए रखने में सक्षम होगा। इसमें शीतलन सामग्री का कोई रिसाव नहीं होगा।
4. वाहन किसी फाहायुक्त पेंट या संक्षारण के बिना अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाएगा।
5. लादने से पहले और उतारने के बाद वाहन की सफाई पेय जल से की जाएगी।
6. वाहनों की सफाई करने से निकले कचरे का निपटान स्वच्छकर तरीके से किया जाए।
7. खाद्य संचालकों द्वारा खाद्य उत्पादों की ढुलाई करने से पहले और इसे उतारने के दौरान हाथ धोया/सेनेटाइज़ किया जाए।

8. वाहन के भीतर प्रकाश, यदि कोई, को किसी ऐसी सामग्री से कवर किया जाए ताकि कांच के टूटने के कारण खाद्य संदूषित होने से बचाया जा सके।
9. वाहन का निरीक्षण माल की ढुलाई से पहले और माल उतारने के समय किया जाए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि वाहन में ऐसा कोई अपशिष्ट या अखाद्य पदार्थ उपलब्ध नहीं है जिससे खाद्य संदूषित हो।
10. यदि एक ही वाहन में एक ही समय पर अलग-अलग खाद्य पदार्थों का परिवहन किया जा रहा है तो प्रभावी पृथक्करण किया जाए।
11. ऐसा वाहन जिसमें गैर-खाद्य पदार्थ का किया गया है, यदि उसी वाहन में वर्तमान में खाद्य उत्पादों का परिवहन किया जा रहा है तो इसकी सफाई की जाए।
12. तापमान नियंत्रित उत्पाद को यदि कम दूरी की आवाजाही के लिए एकल वाहन में ले जाया जाता है, तो इन्हें पीने योग्य बर्फ / जेल पैक या किसी अन्य उपयुक्त सामग्री जो तापमान बनाए रखने में सक्षम है के साथ रोधक बक्से / क्रेट में पैक किया जाए ।
13. दूषित या मिलावटी खाद्य पदार्थ और ऐसा खाद्य पदार्थ जो तापमान के दुरुपयोग के अधीन हैं, को हटा दिया जाए या नष्ट कर दिया जाए।
14. सफाई और कीटाणुशोधन रसायन खाद्य ग्रेड होगा, और सावधानी से इसे संभाला और उपयोग किया जाए ताकि खाद्य को संदूषित होने के जोखिम से बचाया जा सके।
15. खाद्य सामग्री को जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर, पैलेटों पर ढेर किए गए कीट-प्रूफ कंटेनर में संग्रहित किया जाए।
16. कीटों के संक्रमण से तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना निपटा जाए।
17. ट्रांसपोर्टरों को खाद्य पदार्थों का परिवहन करते समय धूम्रपान,तंबाकू चबाने या खाने, शराब पीने जैसे अस्वाभाविक व्यवहार से बचना चाहिए।
18. चालक का स्वास्थ्य ठीक होना चाहिए और यदि वह किसी रोग से पीड़ित है या किसी खाद्य के माध्यम से संक्रमित होने की संभावना है तो उसे वाहन चलाने से रोका जाए ताकि खाद्य को संदूषित होने से बचाया जा सके।

उप भाग(घ)

मांस और मछली उत्पादों से इतर खाद्य उत्पादों का खुदरा

पंजीकरण के लिए आवेदन करने वाले और पूर्व-पैक उत्पादों, अनाज एवं ,फल एवं सब्जियों(ताजा उपज), दूध एवं दूध से निर्मित उत्पादों आदि के खुदरा में लगे खाद्य व्यवसाय संचालक स्वच्छता एवं स्वास्थ्य आवश्यकता, खाद्य सुरक्षा उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों को पूरा करेंगे। किसी अन्य प्रकार के व्यवसाय (जैसे कि विनिर्माण, परिवहन, भंडारण आदि) में लगे खाद्य व्यवसाय संचालक अनुसूची 4 के विभिन्न भागों के तहत लागू आवश्यकताओं का भी पालन करेंगे।

1. खुदरा परिसर के आसपास के क्षेत्र को साफ रखा जाए, ताकि किसी भी प्रकार का कचरा इक्ट्ठा न हो, मक्खियां/कृन्तक न हों और ठहरा हुआ पानी इक्ट्ठा न हों और न ही खुली हुई सीवेज लाइनें हों।
2. खाद्य उत्पादों को संदूषित होने से रोकने के लिए खुदरा दुकान की दीवारों, छत और फर्श में कोई नमी, दरार नहीं होगी। खुदरा दुकान में या उसके आसपास की नालियों को ट्रैपिंग यंत्र से साफ और ढक कर रखा जाए ।
3. खिड़कियों और वेंटिलेटर को साफ करना आसान होगा, और जहां आवश्यक होगा वहां सफाई किए जाने योग्य जाल फिट किया जाएगा, जो कटा या क्षतिग्रस्त नहीं होगा जिससे कीड़े-मकोड़े भीतर प्रवेश कर सकें।
4. खुदरा दुकान में सामग्री भरते समय, खाद्य उत्पाद को पर्यावरण की स्थिति जैसे बारिश, कीट आदि से बचाया जाएगा ताकि खाद्य उत्पाद खराब न हो।
5. खाद्य पदार्थों को प्रदर्शित करने और संग्रहीत करने के लिए संरचनाओं, जिसमें अस्थायी संरचनाएं शामिल हैं, को साफ करना आसान होगा और कीट इसमें अपना घर नहीं बना पाएंगे।
6. खुदरा दुकान के भीतरप्रकाशको किसी न टूटने वाली सामग्री से कवर किया जाए ताकि कांच के टूटने के कारण खाद्य को संदूषित होने से बचाया जा सके।

7. फर्श से दूर खाद्य उत्पादों के भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले पैलेट अधिमानतः प्लास्टिक या किसी अन्य खाद्य ग्रेड सामग्री से बने होंगे। फर्श से दूर खाद्य उत्पादों को भंडारित करने के लिए किसी अन्य वस्तु का भी प्रयोग किया जा सकता है।हालाँकि, यह सुनिश्चित करने के लिए ध्यान रखा जाएगा कि यह उत्पाद को संदूषित न करे।
8. स्कूप और भंडारण कंटेनर खाद्य ग्रेड सामग्री से बने होंगे।
9. खाद्य पदार्थ को गर्म रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपस्कर जैसेहॉट केस और ठंडा रखने के लिए जैसे रेफ्रिजरेटर या फ्रीज़र आदि खाद्य उत्पाद लेवल पर उल्लिखित तापमान को प्राप्त करने और बनाए रखनें में सक्षम होंगे ।
10. अपशिष्ट रखने के लिए खुदरा दुकानों में पर्याप्त डस्टबिन उपलब्ध होंगे और अपशिष्ट को इकट्ठा होने से रोकने के लिए समय-समय पर इसे खाली किया जाएगा।
11. खाद्य संभालने वालों के लिए हाथ धोने और शौचालय की सुविधा उपलब्ध होगी।
12. खाद्य उत्पादों का भंडारण फर्श से ऊपर और दीवारों से दूर किया जाए ताकि निरीक्षण, सफाई और कीट नियंत्रण गतिविधियों को किया जा सके।
13. प्रदर्शित किए गए सभी खाद्य उत्पादों केलेबल पर एफएसएसएआई लाइसेंस/पंजीकरण संख्या होगी।
14. खाद्य उत्पादों की खरीद केवल एफएसएसएआई लाइसेंस प्राप्त/पंजीकृत विक्रेता से की जाएगी।
15. खरीदे गए खाद्य उत्पादों की मात्रा खुदरा परिसर की भंडारण क्षमता के अनुसार होगी।
16. खाद्य उत्पादों को उनके भंडारण की स्थिति के अनुसार भंडारित किया जाएगा। भंडारण/ प्रदर्शन के दौरान तापमान बनाए रखा जाएगा, विशेष रूप से उच्च जोखिम वाले पदार्थों जैसे जमे हुए खाद्य पदार्थों, दूध और दूध से बने उत्पादों, मांस और मांस से बने उत्पादों आदि के लिए।
17. पहले से पैक किए गए उत्पादों को स्वीकार करने से पहले उसकी समाप्ति तारीख/ तारीख से पूर्व सर्वोत्तम/ तारीख तक उपयोग, पैकेजिंग प्रमाणिकता और भंडारण शर्तों की जांच की जाएगी और तदनुसार भंडारित किया जाएगा। खुदरा बिक्री से पहलेताजा खाद्य सामग्री का निरीक्षण और छँटाई / ग्रेडित किया जाएगा।
18. खाद्य उत्पादों के संदूषण से बचने के लिए खाद्य पदार्थों को गैर-खाद्य पदार्थों से दूर रखा जाएगा।
19. किसी उत्पाद के प्रयोग की तारीख समाप्त हो जाने पर उसे तुरंत स्टॉक से हटा दिया जाएगा और फेंक दिया जाएगा। विनिर्दिष्ट स्टॉक रोटेशन पद्धतियों जैसेएफआईएफओ या एफईएफओ को से चालू किया जाएगा।
20. खुले हुए माल जैसे धान्य, अनाजआदि को उचित ढक्कन वाले खाद्य ग्रेड के कंटेनर में भंडारित किया जाएगा।
21. खुदरा काउंटरों, बर्तनों, उपस्करों, फिक्स्चर और फिटिंग को साफ़ रखा जाएगा। खाद्य उत्पादों को संदूषण से बचाने के लिए सफाई का काम स्वच्छकर तरीके से किया जाएगा।
22. कीट की पहचान की जाएगी और परिसर में कीट के संक्रमण के जोखिम को नियंत्रित करने या समाप्त करने के लिए उपयुक्त नियंत्रण कार्यक्रम होंगे।
23. खाद्य संचालकोको खाद्य पदार्थों को संभालते समय धूम्रपान,तंबाकू चबाने या खाने, शराब पीने जैसे अस्वाभाविक व्यवहार से बचना चाहिए।
24. व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने के लिए खाद्य संभालने वाले समय-समय पर अपने हाथ धोएंगे/साफ करेंगे।शौचालय का प्रयोग करने, भोजन करने और सफाई संबंधी कार्य करने के बाद विशेष रूप से हाथ धोया/साफ किया जाएगा।
25. खाद्य संचालक का स्वास्थ्य ठीक होना चाहिए और यदि वह किसी रोग से पीड़ित है या किसीखाद्य के माध्यम से संक्रमित होने की संभावना है तो उसे खाद्य को संभालने से रोका जाए ताकि खाद्य को संदूषित होने से बचाया जा सके।

उप भाग(ड.)

खुदरा मांस और मांस उत्पादों की दुकान

खुदरा मांस की दुकानों पर बेचे जा रहे मांस की स्वच्छता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए निम्नलिखित आवश्यकताओं का पालन किया जाना चाहिए;

1. मांस की दुकान ऐसे स्थान पर अवस्थित होगी जहां धूल, गंदगी, भाप और धुएं आदि जैसे पर्यावरण प्रदूषकों की पहुंच कम-से-कम होगी।
2. खाद्य व्यवसाय संचालक स्थानीय निकाय/नगरपालिका/जिला प्रशासन से, जहां कहीं लागू है, अनापत्ति प्रमाणपत्र प्राप्त करेंगे।

3. मांस की दुकान/बिक्री आउटलेट अवांछनीय गंध, धुएं, धूल या अन्य दूषित पदार्थों से मुक्त होगा।परिसर में कुत्ते, बिल्ली, अन्य कूड़ा उठाने वालों का प्रवेश प्रतिबंधित होगा और परिसर कीटों से मुक्त होगा।

4. धार्मिक स्थलों के आसपास स्थित सभी मांस की दुकानों में काले कांच वाले दरवाज़े लगाए जाएं, जिन्हें प्रवेश और निकास को छोड़कर हर समय बंद रखा जाना चाहिए।

5. परिसर में कम से कम 220 एसचूएक्स तीव्रता वाला प्रकाश होगा और यह उपयुक्त रूप से हवादार होगा।

6. परिसर का उपयोग आवासीय उद्देश्यों के लिए नहीं किया जाएगा और न ही आवासीय मकान के लिए बात की जाएगी। कोई भी व्यक्तिगत सामान जैसे वस्त्र, बिस्तर, जूता आदि परिसर में नहीं रखा जाएगा। परिसर में केवल स्वच्छ मांस के लोथ को संग्रहित किया जाएगा।

7. मांस की दुकानों की ऊंचाई 3 मीटर से कम नहीं होगी, वातानुकूलितमांस की दुकानों के मामलों में यह 2.5मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

8. परिसर संरचनात्मक रूप से सुदृढ़ होगा। फर्श से न्यूनतम 5 फुट ऊंची दीवारें, सरलता से धोने और सफाई के उद्देश्यों से, अभेद्य कंक्रीट सामग्री (कांचित टाइलों या स्वास्थ्यकर पैनल, आदि) की बनाई जाएंगी।

9. फर्श, सरलता से सफाई करने और गंदगी, अपशिष्ट तथा गंदे पानी को दूर करने के लिए, अभेद्य और न-फिसलने योग्य सामग्री से बनाया जाना चाहिए।

10. दुकान का दरवाजा स्वतः बंद होने योग्य होना चाहिए, उस पर ऊपर काला शीशा लगा होना चाहिए और इसे बंद रखा जाना चाहिए। कोई भी कंकाल इस तरह से नहीं रखा जाना चाहिए की उसे बाहर से देखा जा सके।

11. मांस की दुकान में प्रयुक्त फिटिंग्स और उपस्कर जंगरोधी होने चाहिए। काटने और साफ़ करने के लिए प्रयुक्त चाकू, हुक, ड्रेसिंग टेबल अधिमानतः जंगरोधी इस्पात के होंगे।

12. चॉपिंग ब्लॉक खाद्य ग्रेड की सींथेटिक सामग्री या हार्ड बुड जड़ का, परंतु खपची के बिना होगा और सदैव साफ-सुथरा रखा जाएगा। ऊपरी/काम का तल प्रतिदिन समुद्री नमक से विसंक्रमित किया जाएगा और इसके बाद गर्म जल से साफ़ किया जाएगा।

13. अपवाह और कचरे/अपशिष्ट के निपटान के लिए समुचित और दक्ष अपवाह व्यवस्था मौजूद होगी। अपवाहों में फांस और जालियां मौजूद होंगी ताकि इसमें कीटों और कीड़े-मकोड़ों जैसे चूहों, मूसों, तिलचट्टों आदि के प्रवेश को रोका जा सके।

14. परिसर के भीतर सतत् पेय जल (गर्म और ठंडा) आपूर्ति का प्रावधान मौजूद होना चाहिए।

15. परिसर में हाथ धोने की सुविधा प्रदान की जाएगी। कार्य प्रारंभ होने से पहले, शौचालय का प्रयोग करने के बाद, रसायनों/विसंक्रम पदार्थों को संभालने के बाद, या गंदे पृष्ठों का स्पर्श करने के बाद हाथों को अच्छी तरह से धोया जाएगा।

16. पौष्टिक मांस ही, जिस पर विधिवत मोहर लगी हो और सरकारी प्राधिकृत/ नगरपालिका बूचड़खाने से प्राप्त हुआ हो, मांस की दुकान पर बेचा जाएगा, और इसके अभिलेख संबंधित पंचायतों/नगरपालिका के अधिकारियों को निरीक्षण के समय दिखाया जाएगा। अनधिकृत स्रोत से प्राप्त मांस को जब्त और नष्ट किया जा सकता है।

17. यदि मांस बाहरी स्रोत से प्राप्त किया गया हो तो यह एफएसएसएआई सुविधा से होगा।

18. जीवित कुक्कुट पक्षी सरकारी प्राधिकृत कुक्कुट बाजार से खरीदे जाएंगे और पक्षियों पर कोई क्रूरता दर्शाए बिना, वाहन में मांस की दुकान तक वहन किए जाएंगे।

19. कुक्कुट पक्षी के पिंजरे नियमित रूप से साफ़ किए जाएंगे और पिंजरों में पक्षियों को अति-संख्या में नहीं रखा जाएगा।

20. बूचड़खाने से परिसर तक कंकाल का परिवहन स्वास्थ्यकर दशाओं में किया जाएगा।

21. पक्षियों को खाने और जल की व्यवस्था के साथ, उनकी अति-संख्या से बचते हुए, उन्हें पिंजरे में रखा जाना चाहिए।

22. कुक्कुट पक्षियों के मामले में, वध परिसर के चिह्नित पिछले भाग में किया जाएगा, जोकि साफ-सुथरा, अच्छा प्रकाशयुक्त और सुसंवातित रखा जाएगा, और इसमें रक्त, अपशिष्ट, आदि की उचित ढंग से सफाई के लिए पेय गर्म और ठंडे जल की सुविधा मौजूद होगी।

23. मांस की दुकान के भीतर पशुओं का वध करना पूर्णतः निषिद्ध होगा। खाल, चमड़ी, खुर, साफ न किए गए आहार-नाल के मांस की दुकान के भीतर भंडारित करने की अनुमति नहीं दी जाएगी।

24. ड्रेसिंग, कटिंग और पैकिंग के कार्य स्वस्थ्यकर ढंग से किया जाएगा। कंकाल को परिवेशी ताप पर प्रदर्शन के लिए नहीं लटकाया जाएगा।

25. साफ-सुथरा (ड्रेस) किए हुए मांस को टुकड़ों में काटने/आगे प्रक्रमित करने से पहले साफ पेय जल से धोया जाएगा।

26. चाकू, औजार प्रयोग किए जाने से पहले और उसके बाद नियमित अंतरालों पर 82 डिग्री सेंटीग्रेट ताप पर गर्म पेय जल तथा विसंक्रामक से साफ और जीवाणुमुक्त किया जाएगा।

27. प्रत्येक कार्य दिवस को फर्श को कार्य प्रारंभ होने और बंद होने पर उपयुक्त विसंक्रामक/ डिटर्जेंट / सेनिटाइज़र से धोया जाना चाहिए।

28. अ-खाद्यमांस के हिस्से / अपशिष्ट / सड़ा-गला मांस नियमित रूप से हटाया और कूड़ेदान में डाला जाएगा तथा प्रमाणित / अनुमोदित निकायों / एजेंसियों या स्थानीय नगरपालिकाओं के माध्यम से निपटाया जाएगा।

29. कुत्तों, बिल्लियों आदि जैसे जानवरों को रोकनेके लिए तथा कीटों को नियंत्रित करने के लिए भीउचित उपाय किए जाएंगे।

30. पारस्परिक संदूषण को रोकने के लिए तैयार मांस को रखने हेतु अलग भंडारण सुविधा मौजूद होगी।

31. मांस की डिब्बाबंदी के लिए खाद्य ग्रेड की पैकिंग सामग्री का प्रयोग करें।

32. मांस आवश्यकता के अनुसार द्रुतशीतक में 4^{0}सें. निम्न ताप के बीच भंडारित किया जाएगा।

33. 18^{0}सें. या इससे कम ताप पर मांस/मांस उत्पादों को रखने और खुदरा बिक्री के लिए अतिहिमकारी (डीपफ्रीज़र) की व्यवस्था की जाएगी।

34. कसाई / मांस संभालने वालोंके लिए चिकित्सा जांच वार्षिक आधार पर पंजीकृत चिकित्सा प्रैक्टिशकर्ता द्वारा की जाएगी।

35. मांस संभालने वाले अपने नाखूनों, केशों को ट्रिम करेंगे, उचित ढंग से दाढ़ी बनाएंगे। कुक्कुट मांस/ मांस या मांस के उत्पादों को काटने / संभाले जाने के दौsरान साफ कपड़े, ऐप्रन और हेयर-नेट (कैप) पहनेंगे।

36. इकाई में मांस दुकान परिसर में संसाधन, पैकेज़बंदी और भंडारण क्षेत्रके भीतर खाना, थूकना, नाक साफ करना या किसी भी रूप में तंबाकू का प्रयोग करना या पान खाना निषिद्ध होगा। दुकान में "धूम्रपान निषेध" और "थूकना निषेध" बोर्ड प्रमुख स्थान पर लगाए जाएंगे।

37. ऐसे व्यक्तियों / मांस संभालने वालों को, जो संक्रामक रोग से पीड़ित हों या जिनके घाव या चोट खुले हों या त्वचा की एलर्जी / संक्रमण हो, कार्य करने और मांस संभालने की अनुमति न दें।

38. पंजीकृत इकाई यह सुनिश्चित करेगी कि नियोजित कार्मिक (कसाई, मांस संभालने वाले) जीएचपी के संबंध में, इसमें मांस का भंडारण, स्वस्थ्यकर ढंग से संभालना शामिल है, समय-समय पर खाद्य प्राधिकरण के निर्णय के अनुसार, प्रारंभिक प्रशिक्षण प्राप्त करेंगे।

उप भाग (च)

खुदरा मछली और मछली उत्पाद दुकान

खुदरा मछली पर बेची जा रही मछली की स्वच्छता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए निम्नलिखित सामान्य अपेक्षाओं का अनुसरण करना होगा :

1. यह सुविधा उन क्षेत्रों में होनी चाहिए जहां नियमित और बार-बार बाढ़ न आती हो, और वहां कोई अवांछित गंध, धुआ, धूल, कीट और अन्य संदूषक पदार्थ नहीं होने चाहिए ।

2. उस स्थान पर सहजता से सफाई के लिए पर्याप्त निकास व्यवस्था होगी । यह परिसर इस प्रकार से निर्मित/स्थित होगा कि नाली/तूफान का जल परिसर में न आए जिससे मछली और मछली उत्पाद संदूषित न हों ।

3. इस स्थान पर बाजार और बाहर की ओर मछली को न्यूनतम संभव समय में आसानी से लाया और ले जाया जा सके और वहां वाहन और जनता सरलता से पहुंच सके ।

4. पर्याप्त पार्किंग सुविधा, मछली के लदान और उतारने की सुविधा, मछली परिवहन वाहन के लिए सफाई सुविधा, मछली भंडारण पेटी, प्रशीतित मछली भंडारण, ठोस अपशिष्ट निपटान सुविधा, बहि:स्रावी शोधन संयंत्र आदि की व्यवस्था करनी होगी ।

5. थोक मछली बाजारों में निकास सुविधा वाले उठे हुए प्लेटफार्म और मछली की नीलामी के लिए सरलता से मछी लाने-ले जाने की मूवमेंट सुविधा दी जाएगी ।

6. मछली और मछली उत्पादों को इंगित करता एक संकेत बोर्ड विशिष्ट रुप से प्रदर्शित किया जाएगा । यदि एक से अधिक प्रकार की मछली बेची जा रही है तो पर-संदूषण से बचने के लिए सावधानी रखी जाएगी ।

7. खुदरा क्षेत्र की दीवारों, विभाजन और फर्श की सतह अप्रवेश्य पदार्थ की बनाई जाएगी जिससे सफाई आसानी से हो सके और धूल, रक्त/मछली के टुकड़े, सूक्ष्मजीव/फंगस एकत्र/ अवशोषण न हो।

8. विक्रय के लिए रखी गई मछली सीधे फर्श, दीवार अथवा अन्य स्थिर संरचना पर नहीं रखनी चाहिए सिवाय उस जगह के जो विशेष रुप से मछली रखने के लिए बनाई गई हो।

9. प्रभावपूर्ण सफाई और स्वच्छता के लिए दरवाजे, खिडकियां और फर्श बनाए जाएंगे जिसे धूल, रक्त/मछली के टुकड़े, सूक्ष्मजीव/फंगस न जमें या एकत्र न हो। फर्श पर समुचित निकास व्यवस्था होगी और इतना मजबूत होगा कि मछली और बर्फ ले जाने वाली ट्रॉली की आवाजाही हो सके।

10. उस स्थान को मक्खियों, अन्य कीट और आवारा पशुओं के प्रवेश से सुरक्षित रखा जाएगा जिससे संदूषण न हो।

11. पेयजल की पर्याप्त आपूर्ति होगी।

12. मछली की उठाई-धराई करने वालों को अपने हाथ साफ करने की सुविधा ओर शौचालय (टॉयलेट) की सुविधा दी जाएंगी। जब प्रात: जल्दी थोक कार्य संपन्न होंगे, थोक व्यापारियों को यथावश्यक आवास सुविधा दी जाएगी।

13. उस स्थान पर उपकरण जैसे चाकू आदि ऐसे पदार्थ के होंगे कि आसानी से सफाई हो सके स्वच्छता रखी जा सके और संदूषण से बचा जा सके। वे टिकाऊ, संक्षारण रोधी होंगे और सामान्य सफाई और विसंक्रमण में बार-बार उपयोग के लिए कारगर होंगे।

14. कटाई ब्लॉक फूड-ग्रेड सिंथेटिक पदार्थ का होगा जिससे मछली और मछली उत्पाद संदूषित न हों। यदि ब्लॉक लकड़ी का है तो यह हार्डवुड ट्रंक का होना चाहिए, इसमें दरार, छेद नहीं होने चाहिए और इसे साफ रखा जाना चाहिए जो मछली और मछली उत्पाद को संदूषित नहीं करेगा।

15. खुदरा फ्रोजन मछली और मछली उत्पादों के लिए उस स्थान पर 18 डिग्री सें0 अथवा उससे कम उत्पाद तापक्रम बनाए रखने के लिए डीप फ्रीजर होंगे। ठंडे उत्पाद को 4 डिग्री सेल्सियस से कम पर स्टोर किया जाना चाहिए।

16. तापमान रिकॉर्डिंग की सुविधा दी जाएगी और समस्त तापक्रम मॉनीटरन उपस्कर का नियमित, वार्षिक आंतरिक और बाह्य अंशांकन किया जाना चाहिए।

17. साफ, विसंक्रमित मछली रखने वाली पेटियों का प्रयोग मछली के भंडारण और परिवहन के लिए किया जाता है, अपशिष्ट निपटान के लिए विभिन्न रंगों की पेटियां सही होती हैं।

18. मछली बिक्री टेबल का प्रयोग प्रदर्शन और मछली बेचने के लिए किया जाता है जिन्हें साफ करना, रख-रखाव करना आसान है और वह टिकाऊ और नरम, अनवशोषी पदार्थ से बनी होती हैं और सामान्य प्रचालन स्थितियों में खाद्य, डिटर्जेंट और कीटाणुनाशकों के प्रति निष्क्रिय होनी चाहिए।

19. विक्रम टेबल/प्लेटफॉर्म से निकास के लिए एक निकास (ड्रेन) ट्यूब होनी चाहिए जिससे विक्रय टेबल/प्लेटफार्म से पानी जमीन पर नहीं छिटकेगा और न संदूषण और असुविधा का स्रोत बनेगा। मछली ट्रेडिंग टेबल/प्लेटफॉर्म पर किनारे दिए जाएंगे जिससे पानी न छलके। पानी के समुचित बहाव के लिए निकास ट्यूब की ओर उचित ढलाव होना चाहिए, परंतु भार संतुलन रखने के लिए प्लेटफॉर्म/टेबल में छोटे लेवल वाली जगह रखी जाएगी।

20. उपस्कर का संदूषण रोकने के लिए उस स्थान को प्रयोग करने से पहले और बाद में साफ किया जाएगा और सैनिटाइज किया जाएगा।

21. सफाई और विसंक्रमण प्रमुखतया गर्म पानी अथवा 50PPm क्लोरीयुक्त पानी से किया जाएगा।

22. उस स्थान पर अपशिष्ट और कूड़ा एकत्र करने वाले ढक्कन वाले बिन होंगे जिन्हें अच्छी तरह साफ ओर सैनिटाइज किया जाएगा।

23. कूड़े के डिब्बे कूड़ा एकत्र करने वाले थैलों के साथ पंक्ति में रखे जाएंगे और डिब्बों के ऊपर ढक्कन होंगे जिससे वहां कीटों का प्रजनन स्थल न बने।

24. उस स्थान पर यह सुनिश्चित करना होगा कि वहां ऐसा कोई कीट संक्रमण नहीं है जिससे खाद्य सुरक्षा को खतरा हो सकता है। नियमित कीट नियंत्रण उपचार किए जाएंगे।

25. उस स्थान के मछली और मछली उत्पादों को संभालने वाले व्यक्तियों की हर वर्ष पंजीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सा जांच की जाएगी जिससे यह सुनिश्चित हो कि उन्हें कोई संक्रमण और अन्य संचारी रोग नहीं है।

26. मछली और मछली उत्पाद के उठाई-धराई क्षेत्र में लगा प्रत्येक व्यक्ति अपने नाखून नियमित रुप से काटेगा और एक उपयुक्त हैंडक्लीनर से पेयजल से बार-बार और अच्छी तरह हाथ धोएगा । शौचालय का प्रयोग करने के तुरंत बाद, संदूषित पदार्थ उठाने के बाद और जहां कहीं आवश्यक हो कार्य शुरु करने से पहले हाथ हमेशा धोए जाएंगे ।

27. खुदरा दुकान में कार्यरत मछली और मछली उत्पाद संभालने वाले व्यक्ति स्वच्छ वस्त्र और हैडवीयर पहनेंगे और यदि संभव हो तो डिस्पोजेबल दस्ताने पहनेंगे ।

28. तंबाकु, च्युगम या कोई अन्य वस्तु खाना और चबाना, धूम्रपान और थूकना खुदरा स्थान के किसी भी भाग में निषिद्ध है । "धूम्रपान नहीं" और "थूके नहीं" जैसे संकेत बोर्ड लगाने की सिफारिश की जाती है ।

29. स्वास्थ्यकर आदतों के संबंध में क्या करें और क्या न करें को मछली बाजार के अंदर और बाहर प्रमुख रुप से प्रदर्शित करना होगा ।

30. मछली और मछली उत्पाद केवल स्वीकृत विक्रेताओं से प्राप्त किए जाएंगे ।

31. मछली और मछली उत्पादों की गुणवत्ता की रचना, रंग, गंध आदि जैसे इंद्रियाग्राही परीक्षण के लिए जांच की जाएंगी ।

32. प्राप्त करने पर तापक्रम 0-4 डिग्री सें0 के बीच में होना चाहिए । परंतु ठंडे उत्पादों में यह 18डिग्री सें0 होना चाहिए ।

33. पेयजल से बनाई गई बर्फ का प्रयोग मछली को ठंडा करने के लिए किया जाएगा ।

34. उपभोक्ता जानकारी जैसे भंडारण स्थितियां, समुद्री खाद्य उत्पाद को तैयार करने की कार्यविधि और संभावित खतरे यदि गलत ढंग से प्रयोग किया जाए अथवा अनुपयुक्त तरीके से तैयार किया जाए, उत्पाद की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए क्रय स्थल पर उपलब्ध कराई जाएंगी ।

35. मछली, घोघा और उनके उत्पाद के मूल स्थान और कोड का पता लगाने का सिस्टम स्थापित किया जाएगा जिससे स्वास्थ्य सरक्षा का निवारण न होने की स्थिति में उत्पाद वापसी को सुगम बनाया जा सके ।

36. बाजार में मछली की उठाई-धराई करने वाले समस्त कर्मियों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता से मछली उठाई-धराई के अभ्यास के समस्त पहलुओं में प्रशिक्षित किया जाएगा ।

37. वाहन के डाटा लॉगर, जहां कहीं लागू हो, की भी जांच की जाएगी, तापक्रम अपेक्षाओं के अनुपालन का सत्यापित करने के लिए रिकॉर्ड की जांच की जाएगी ।

38. प्रति जांच से बचने के लिए सावधानी रखी जाएगी जैसे खाने के लिए तैयार उत्पाद को कच्चे उत्पाद के साथ नहीं रखा जाएगा ।

39. समस्त उत्पादों की प्राप्ति पर सड़न और खराबी के लिए जांच की जाएगी । सड़े हुए उत्पादों को अस्वीकृत कर दिया जाएगा।

40. समुद्री खाद्य उत्पाद की क्रय विनिर्देशन के अनुपालन के लिए जांच की जाएगी ।

41. खुदरा ऑपरेटर खाद्य सुरक्षा और वांछित गुणवत्ता स्तर सुनिश्चित करने के लिए तैयार लिखित क्रम विनिर्देशन तैयार करेंगे और प्रयोग करेंगे ।

42. समुद्री खाद्य उत्पाद को उचित पैकेजिंग द्वारा गंदगी और अन्य संदूषकों से सुरक्षित रखा जाएगा और फर्श से अलग स्टोर किया जाएगा ।

43. उत्पाद को ढ़ेर में रखा जाएगा जिससे उचित वायु संचरण हो ।

44. एक उचित उत्पाद रोटेशन सिस्टम बनाया जाएगा । यह सिस्टम फर्स्ट-आउट प्रयोग, उत्पादन तारीख अथवा लेबल पर "बेस्ट बिफोर" तारीख, लॉट की संवेदक गुणवत्ता आदि जो उपयुक्त हो पर आधारित हो सकता है ।

45. जीवित उत्पादों को एक समुचित तापक्रम पर ऐसे तरीके से रखा जाना चाहिए कि खाद्य सुरक्षा अथवा जीविष्णुता पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े ।

46. कच्चे उत्पाद को पके हुए उत्पाद के नीचे शैल्फ में स्टोर किया जाएगा जिससे टपकने से पर-संदूषण न हो ।

47. खाने के लिए तैयार वस्तुओं और मोलस्कन घोंघा को एक दूसरे से और कच्चे खाद्य उत्पादों से ठंडे डिस्प्ले में अलग-अलग किया जाएगा ।

48. पूर्णतया खुले में रखे गए उत्पादों को पर्यावरण से सुरक्षित रखना होगा उदाहरण के लिए डिसप्ले कवर का प्रयोग करके ।

49. "भार रेखा" से ऊपर उत्पाद नहीं बढ़ाए जाएंगे जहां पैकेज्ड उत्पादों के केबीनेट सेल्फ-सर्विस डिसप्ले केस में शीतित स्थिति नहीं रखी जा सकती है।

50. अपराइट फ्रीजर सेल्फ-सर्विस डिसप्ले केस में शीतित स्थिति बनाए रखने के लिए स्वत: बंद होने वाले दरवाजे अथवा एयर-कर्टेन होंगे।

51. डिसप्ले में रखी गई प्रत्येक वस्तु का स्वयं का पात्र और सर्विंग बर्त न होने चाहिए जिससे परस्पर संदूषण न हो।

52. यदि बर्फ का प्रयोग किया है, तो पिघले हुए जल का निकास विशेषकर स्वत: निकास होगा। प्रतिदिन बर्फ बदलें और सुनिश्चित करें कि तैयार खाद्य पदार्थों को उस बर्फ के ऊपर नहीं रखा गया है जिस पर पहले कच्चे उत्पाद को प्रदर्शित किया गया हो।

53. उत्पाद को उतनी गहराई तक व्यवस्थित करने के लिए सावधानी रखनी होगी कि उचित प्रशीतन बनाए रखा जा सके और उत्पाद गुणवत्ता से समझौता किया जा सके।

54. फुल-सर्विस डिसप्ले में असंरक्षित उत्पादों को सूखने से बचाने के लिए सावधानी रखनी होगी। स्वास्थ्यकर स्थितियोकं में एरोसोल स्प्रे के प्रयोग की सिफारिश की जाती है।

55. डिसप्ले केस को भरते/स्टॉक करते समय उत्पाद को लंबे समय तक परिवेशी कमरे के तापक्रम में नहीं रखना चाहिए।

56. डिसप्ले केस में समुद्री खाद्य पदार्थ पर मछली का सामान्यतया स्वीकृत नाम निर्दिष्ट करने के लिए संकेत अथवा प्लेकार्ड द्वारा उचित प्रकार से लेबल लगाना होगा जिससे उपभोक्ता को उत्पाद के बारे में बताया जा सके।

57. खुदरा डिसप्ले में ठंडे समुद्री खाद्य पदार्थ की समय-समय पर जांच की जाएगी जिससे पैकेजिंग सत्यनिष्ठा और डीहाइड्रेशन अथव फ्रीजर बर्न के स्तर का निर्धारण हो सके।

भाग - II

लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले समस्त खाद्य व्यवसाय ऑपरेटरों द्वारा अपनाई जाने वाली स्वास्थ्यकर और स्वच्छता कार्यों संबंधी सामान्य अपेक्षाएं

उस संस्थान में, जिसमें खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई प्रसंस्करण, विनिर्मा पेक, स्टोर और वितरण का कार्य किया जाता है, व्यवसाय ऑपरेटर और उनकी संभाल करने वाले व्यक्तियों द्वारा को नीचे निर्दिष्ट अनुसार स्वास्थ्यकर और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा उपायों और, अन्य मानदंडों का अनुपालन करना होगा। आवश्यक जरुरतों का अनुपालन सुनिश्चत करना खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर का दायित्व भी समझा जाएगा। नीचे निर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर खाद्य व्यवसाय उन कार्यकलापों में प्रयास अभिनिर्धारित करेगा जो खाद्य सुरक्षा के लिए महत्वपूर्ण हैं और सुनिश्चत करेगा कि सुरक्षा कार्यों विधियों का समय-समय पर निर्धारण, कार्यान्वयन, अनुरक्षण और समीक्षा की जा रही है।

1. कार्यस्थल और परिवेश

1.1 सुनिश्चित करें कि खाद्य संस्थान धुंआ, रसायनिक प्रदूषक अनुचित गंध के स्रोतों, अन्य प्रदूषण स्रोतों, खतरनाक स्थल और बाढ़ वाले क्षेत्रों से इस प्रकार से उचित दूरी बनाए रखते हैं कि खाद्य सुरक्षा के लिए कोई संकट खड़ा नहीं होता।

1.2 संस्थान के आसपास के क्षेत्र साफ और सुव्यवस्थित रखे जाएंगे और कीट, जल, मलबे आदि से किसी भी संभावित संदूषण को कम करने क लिए पर्याप्त निकास व्यवस्था होगी। परिसर को अलग से सीमांकन किया जाएगा और इसकी किसी आवासीय क्षेत्र में सीधे पहुंच नहीं होगी।

2. अभिन्यास और डिजाइन

2.1 निर्माण, डिजाइन और अभिन्यास –

खाद्य परिसरों के निर्माण, डिजाइन और अभिन्यास होंगे :

2.1.1 समस्त कार्यों के लिए समुचित अनुरक्षण, सफाई और/अथवा विसंक्रमण की स्वीकृति देना, किसी संभावित संदूषण को रोकना और अच्छे विनिर्माण और स्वास्थ्यकर कार्यों की स्वीकृति देने केलिए उचित कार्य स्थल की व्यवस्था करना ;

2.1.2 उस सीमा तक, जो व्यवहार्य हो, न तो कीट आने देना न ही कीट के लिए आश्रय स्थल बनाना।

2.1.3 ऐसी व्यवस्था करनाकि पदार्थ, उत्पाद और लोगों की आवाजाही का तरीका, और उपस्कर का अभिन्यास ऐसा है कि खाद्य पदार्थों से कार्यों के बीच में और उनके दौरान संभावित परस्पर संदूषण से सुरक्षा हो सके।

2.2 आंतरिक संरचना और फिटिंग

यह आवश्यकता उन क्षेत्रों के लिए होती है जिनका प्रयोग उठाई-धराई, सफाई, सैनिटाइज करने और निजी स्वच्छता के लिए किया जाता है। समस्त आंतरिक संरचनाएं (फर्श, दीवार, छत, दरवाजे, खिड़कियां, विभाजन, ऊपरी जुड़नार, कार्य सतह, सीढ़ी, एलिवेटर,

आदि सहित) ऐसे पदार्थ से ठोस रुप से निर्मित होंगी जो टिकाऊ, खाद्य कणों, ग्रीस और जल से अप्रभावित हो, उद्देश्यगत प्रयोग में कोई विषाक्त प्रभाव न हो, जहां तक व्यवहार्य हो कीटों का आश्रयस्थल नहीं होंगी और जिन्हें आसानी से और अच्छी तरह से साफ किया जा सकेगा और जहां उचित हो विसंक्रमित होंगी। समस्त जंक्शन और कोने जहां उपयुक्त सही प्रकार से सफाई करने केलिए प्रोसेसिंग क्षेत्रों में गोल होंगे। ये सफाई करने के लिए प्रोसेसिंग क्षेत्रों में गोल होंगे। संरचनाएं जहां कांच के टूटने से खाद्य संदूषित हो सकता है, वैकल्पिक सामग्री से निर्मित होंगी अथवा पर्याप्त रुप से सुरक्षित होंगी।

इसके अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए निम्नलिखित विशेष अपेक्षाएं पूरी करना आवश्यक है :

2.2.1 <u>दीवारें और पार्टीशन</u>

- वहां दिए जाएंगे जहां वे खाद्य को संदूषण से बचाने के लिए आवश्यक हों।
- दीवारों की कार्य के लिए उपयुक्त ऊंचाई तक चिकनी सतह होगी।
- बंद की जाएगी जिससे गंदगी, धूल और कीट अंदर न आ सके।
- पापड़ीदार पेंट अथवा प्लास्टर रहित होंगे, तैयार किए जाएंगे और रख-रखाव किया जाएगा जिससे धूल, कंडेन्सेशन न हो, फफूंद न लगे और कण ना झडें।

2.2.3 <u>फर्श</u>

- उचित ढलान दिया जाएगा जिससे निकास और सफाई हो सके और फिसलन न हो।
- अच्छा रख रखाव किया जाएगा और सफाई रखी जाएगी।
- कार्यों, सफाई के सामान और तरीकों के अनुकूल होगा।

2.2.4 <u>खिड़कियां</u>

- इस प्रकार बनाई जाएंगी कि धूल कम जमा हो।
- खिड़कियां, रोशनदान अथवा एक्जॉस्ट फैन जो बाहरी वातावरण में खुलते हैं हटाने योग्य और साफ करने योग्य कीट-सह स्क्रीन के साथ लगाए जाएंगे,
- जहां खुली खिड़कियों से संदूषण होगा वहां खिड़कियां बंद रखनी चाहिए और कार्य के दौरान फिक्स होनी चाहिए।

2.2.5 <u>दरवाजे</u>

- इनकी चिकनी, अनवशोषी सतह होगी,
- क्लोज-फिटिंग होगी और कीटों का प्रवेश ररोकने क लिए सावधानी रखी जाएगी।

3. <u>उपस्कर एवं कंटेनर</u>

3.1 उपस्कर, कंटेनर और अन्य खाद्य संपर्क सतह जिनका खाद्य पदार्थ से सीधा संपर्क होता है सुरक्षित, अहानिकर होंगे स्वास्थ्यकर ढंग से डिजाइन किए हुए होंगे, उनमें छेद, दरारें नहीं होंगी, संक्षारणरोधी पदार्थ से बने होंगे, खाद्य सामग्री को विषाक्त नहीं बनाएंगे और खाद्य पदार्थ का संदूषण रोकने के लिए स्वच्छ, विसंक्रमित रखे जाएंगे। बार-बार सफाई और विसंक्रमण अथवा कार्य को रोक पाएंगे।

3.2 भोजन को पकाने, गर्म करने, ठंडा करने, स्टोर करने अथवा फ्रीज करने के लिए प्रयुक्त उपस्कर इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि खाद्य सुरक्षा संबंधी जरुरतों को पूरा करने के लिए आवश्यक यथाशीघ्र अपेक्षित खाद्य तापक्रम प्राप्त किया जा सके और उनका प्रभावी ढंग से रख-रखाव किया जा सके। उक्त उपस्कर तापक्रम, आर्द्रता, वायु – प्रवाह और किसी अन्य लक्षण, जिससे खाद्य पदार्थ की सुरक्षा अथव उपयुक्तता पर हानिकारक प्रभाव पड़ने की संभावना हो, को नियंत्रित और मॉनीटर करने के लिए भी डिजाइन किया जाता है।

3.3 रसायन (अर्थात् सफाई करने के पदार्थ, लूब्रीकेंट, ईंधन, बॉयलर रसायन आदि) अथव खतरनाक पदार्थों के लिए कंटेनर विशेष रुप से पहचान योग्य होंगे और अप्रभावित पदार्थ के बने होंगे, साफ करने में आसान होंगे और भोजन के दुर्भावनापूर्ण अथवा दुर्घटनावश संदूषण को रोकने के लिए अलग से स्टोर किए जाएंगे।

4. <u>सुविधाएं/उपयोगी सेवाएं</u>

4.1 **जल आपूर्ति**

4.1.1 एफ बी ओ पेयजल का प्रयोग करेगा जो पेयजल (IS 10500) पर बी आई एस मानक के नवीनतम संस्करण का अनुपालन करता है।

4.1.2 भंडारण सुविधाएं उचित प्रकार से डिजाइन की जाएगी, फूड ग्रेड पदार्थ की बनी होंगी, समय-समय पर साफ की जाएंगी और संदूषण रोकना चाहिए। प्रयुक्त वाटर फिल्टर नियमित रुप से बदले जाएंगे।

4.1.3 गैर-पेयजल का प्रयोग वाष्प बनाने, अग्निशमन और रेफ्रिजरेशन उपस्कर और इसी प्रकार के अन्य कार्यों मे अलग सिस्टम के साथ किया जाएगा। जहां यह खाद्य पदार्थ के सीधे संपर्क में नहीं आएगा।

4.1.4 पेयजल का कम से कम अर्द्धवार्षिक आधार पर विश्लेषण किया जाएगा और समस्त रिकॉर्ड रखे जाएंगे।

4.2 <u>अपशिष्ट निपटान और निकास</u>

4.2.1 अपशिष्ट रखने वाले कंटेनर उचित आकार के, गीले और सूखे कूड़े के लिए अलग-अलग होंगे, अप्रभावित पदार्थ के बने होंगे, रिसन-सह, स्पष्ट रुप से अभिनिर्धारित होंगे, बंद रखे जाएंगे और समय-समय पर साफ किए जाएंगे।

4.2.2 नालियां इस प्रकार से डिजाइन की जाएंगी और स्थित होंगी कि उन्हें सही तरह से साफ किया जा सके और निरीक्षण किया जा सके और संदूषक पकड़ने के लिए उपयुक्त जानी लगी होगी।

4.3 <u>सफाई</u>

4.3.1 आसानी से साफ करने की पर्याप्त सुविधाएं और गर्म और ठंडे पेयजल की पर्याप्त आपूर्ति खाद्य, बर्तन और उपस्कर को धोने के लिए दी जाएगी।

4.3.2 संदूषण को रोकने के लिए सफाई और सैनिटाइज करने की सुविधाएं खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण, वितरण और उठाई-धराई क्षेत्रों से अलग-अलग होंगी। ऐसे डिजरजेंट और कीटाणुनाशक का प्रयोग किया जाएगा जो मानव शरीर के लिए सुरक्षित और हानिकर हो।

4.4 <u>कार्मिक स्वस्थता और कर्मचारी सुविधाएं</u>

4.4.1 कार्मिक स्वस्थता सुविधाएं (धोना, सुखाना और जहां आवश्यक हो, वाश बेसिन सहित हाथ सैनिटाइज करने की सुविधा और गर्म एवं ठंडे अथवा उपयुक्त तापक्रम नियंत्रित जल और/अथवा सैनिटाइजर की आपूर्ति) उचित स्थान पर दी जाएंगी और उनको निर्दिष्ट कि जाएगा।

4.4.2 समुचित स्वास्थकर डिजाइन के पर्याप्त संख्या में टायलेट जो प्रत्येक अहस्तचालित हो, हाथ धोने, सुखाने और जहां अवश्यक हो सैनिटाइज करने की सुविधाएं उपलब्ध होंगी और एक प्रभावी जल निकासी की व्यवस्था होगी।

4.4.3 कार्मिकों के लिए पर्याप्त चेंज करने की सुविधाएं दी जाएंगी। टॉयलेट और चेंज रुम सीधे उन कक्षों में नहीं खुलेंगे जिसमें खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई की जाती है और साफ रखे जाएंगे। हाथ धोने के लिए निर्दिष्ट सुविधाएं खाद्य पदार्थ धोने की सुविधाओं से अलग होंगी। वे वस्तुत: खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण, विवरण और उठाई-धराई क्षेत्रों के प्रवेशद्धार पर स्थित होंगी। आराम और जलपान क्षेत्र उत्पादन क्षेत्र से दूर स्थित होंगे जिससे परस्पर संदूषण की संभावना को कम किया जा सके।

4.5 <u>तापक्रम नियंत्रण</u>

खाद्य संबंधी किए गए कार्यों के स्वरुप के अनुसार उचित तापक्रम मॉनीटरन और रिकॉर्डिंग यंत्र यथा स्थान होंगे जिससे खाद्य पदार्थ की सुरक्षा और उपयुक्तता सुनिश्चित करने के लिए तापन, शीतलन, कुकिंग, रिटॉर्टिंग, पाश्चरीकरण, रेफ्रीजरेटिंग और फ्रीजिंग फूड को मॉनीटर किया जा सके।

4.6 <u>वायु गुणवत्ता और संवातन</u>

संवातन सिस्टम चाहे प्राकृतिक और/अथवा यांत्रिकी हो इस प्रकार से डिजाइन और निर्मित किए जाएंगे कि हवा संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों में प्रवाहित न हो।

4.7 <u>प्रकाश और विद्युत</u>

4.7.1 समुचित प्राकृतिक अथवा कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश की तीव्रता निरीक्षण स्थानों पर 540Lux से कार्य कक्षों में 220Lux और अन्य क्षेत्रों में 110Lux से कम नहीं होगी।

4.7.2 प्रकाश जुड़नार को संरक्षित किया जाएगा ताकि टूटने के कारण खाद्य संदूषित होने से बचाया जा सके।

4.7.3 प्रकाश व्यवस्था ऐसी नहीं होगी कि परिणामी रंग भ्रामक हो।

4.7.4 विद्युत ब्रेकडाउन होने पर भंडारण क्षेत्र जहां मीट और पोल्ट्री मीट उत्पाद स्टोर किए जाते हैं का तापक्रम बनाए रखने के लिए न्यूनतम विद्युत पावर बैकअप उपलब्ध होगा।

4.8 भंडारण सुविधाएं

4.8.1 खाद्य, मिश्रण, पैकेजिंग, गैर-खाद्य रसायन और खतरनाक पदार्थों (अर्थात सफाई के पदार्थ, लूब्रीकेंट, ईंधन) के भंडारण के लिए जहां आवश्यक हो समुचित सुविधाएं दी जाएंगी। खाद्य भंडारण सुविधाएं निम्नलिखित के लिए डिजाइन और निर्मित की जाएंगी :

4.8.2 धूल,संघनन, अपशिष्ट, कीट एक्सेस और आश्रय स्थल और संदूषण के अन्य स्रोतों से सुरक्षा प्रदान करना।

4.8.3 भंडारण क्षेत्रों जहां निर्दिष्ट हो को शुष्क, अच्छा हवादार रखना और तापक्रम एवं आर्द्रता को मॉनीटर करना और नियंत्रित करना।

4.8.4 रख-रखाव और साफ करने में सहज हो। समस्त सामग्री और उत्पाद फर्श से दूर स्टोर किए जाएंगे और दीवारों से दूर रखे जाएंगे जिससे निरीक्षण और कीट नियंत्रण कार्य किए जा सकें।

4.8.5 अखाद्य रसायन और खतरनाक पदार्थों के लिए पृथक सुरक्षित भंडारण सुविधाएं दी जाएंगी। उक्त सुविधाएं ऐसी जगह होंगी जहां खाद्य अथवा खाद्य संपर्क सतह के पर-संदूषण की कोई संभावना न हो।

4.9 संपीड़ित वायु एवं अन्य गैसें

विनिर्माण और/अथवा भरण में प्रयुक्त संपीडित वायु, कार्बन डाइऑक्साइड, नाइट्रोजन और अन्य गैस प्रणाली, जहां कहीं आवश्यक हो, निर्मित की जाएगी और संभाली जाएगी, जिससे संदूषण रोका जा सके।

5. खाद्य प्रचालन एवं नियंत्रण

5.1 खाद्य प्राप्ति (कच्चे माल और सामग्री की प्राप्ति)

5.1.1 समस्त कच्चा माल, जहां लागू हो, अधिनियम के तहत निर्धारित विनियमों के अनुरुप होंगे। उत्पादों के प्रसंस्सकरण में प्रयुक्त कोई भी कच्चा माल या अवयव या कोई अन्य सामग्री खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर द्वारा स्वीकृत नहीं की जाएगी यदि इसमें रसायनिक, भौतिक अथवा सूक्ष्मजीवीय संदूषक के होने की जानकारी मिलती है।

5.1.2 कच्चे माल अथवा अवयवों का प्रसंस्करण से पूर्व निरीक्षण किया जाएगा और छंटाई की जाएगी। एफ बी ओ के पास यह पुष्टि करने के लिए कि आने वाली खाद्य सामग्री प्रलेखित विनिर्देश के अनुसार है यथास्थान कार्यविधि होगी। ऐसा पूर्तिकार नियंत्रण, अनुरुपता प्रमाणपत्र, आगम निरीक्षण, परीक्षण एलर्जी पैदा करने वाले तत्वों आदि के लिए लेबल की समीक्षा द्वारा सुनिश्चित किया जाएगा। पैक किए गए कच्चे माल की उन्हें स्वीकार करने से पहले "अंतिम तिथि"/"बेस्ट बिफोर"/"किस तारीख तक प्रयोग", पैकेजिंग सत्यनिष्ठा और भंडारण स्थितियों के लिए जांच की जाएगी और तद्नुसार स्टोर किया जाएगा।

5.1.3 ठंडे खाद्य पदार्थ का रिसीविंग तापक्रम 4डिग्री सें0 होना चाहिए और फ्रोजन फड का – 18डिग्री सें0 अथवा उससे कम होना चाहिए।

5.1.4 प्रसंस्करण में प्रयुक्त कच्चे माल अथवा अवयव अथवा किसी अन्य सामग्री का रिकॉर्ड और संभावित रुप से हानिकारक और फ्रोजन फूड के रिसीविंग तापमानों सहित उनके प्रापण का स्रोत निरीक्षण और पता लगाने की क्षमता (ट्रैसवलिटी) के लिए रखा जाएगा।

5.2 माल गोदाम सहित फूड और पैकेजिंग सामग्री भंडारण

5.2.1 खाद्य व्यवसाय में भंडारण के दौरान खाद्य और पैकेजिंग सामग्री को धूल, संधनन, ड्रेन, अपशिष्ट और संदूषण के अन्य स्रोतों से कारगर सुरक्षा के लिए उपयुक्त क्षेत्रों में स्टोर किया जाएगा।

5.2.2 भंडारण क्षेत्र शुष्क और अच्छे हवादार होंगे। संभावित रुप से हानिकारक खाद्य पदार्थ स्टोर करते समय खाद्य व्यवसाय को इसे तापमान नियंत्रण (और आर्द्रता नियंत्रण जहां आवश्यक हो) में स्टोर करना चाहिए और यदि खाद्य स्टोरेज के समय फ्रोजन रहता है।

5.2.3 समस्त कच्ची सामग्री और उत्पाद फर्श से दूर स्टोर किए जाएंगे और सामान के बीच में पर्याप्त जगह होगी और निरीक्षण, सफाई और कीट नियंत्रण संबंधी कार्य करने के लिए दीवारें होंगी।

5.2.4 समस्त कच्चा माल, खाद्य योगज (ऐडिटिव) और अवयव पैकेजिंग सामग्री, स्टेशनरी, हार्डवेयर और सफाई के सामान से अलग क्षेत्रों में स्टोर किए जाएंगे और कच्चे, संसाधित, अस्वीकृत,पुन: मंगाए गए अथवा लौटाए गए माल अथवा उत्पाद के भंडारण के लिए पृथक्करण किया जाएगा और स्पष्ट रुप से चिह्नित किया जाएगा।

5.2.5 कच्चे माल, अवयवों, कार्य प्रगति पर और संसाधित/यथा हुआ अथवा पैकेजड खाद्य उत्पादों का भंडारण एफ आई एफ ओ (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट), एफ ई एफ ओ (फर्स्ट एक्सपायर फर्स्ट आउट) के अंतर्गत होगा।

ऊ ऋ ञ

5.2.6 एलर्जी वाले अवयवों और उत्पादों की स्पष्ट रूप से पहचान की जानी चाहिए और उन सामग्रियों और उत्पादों के साथ क्रॉस-संदूषण को रोकन के लिए सावधानी से संग्रहीत किया जाना चाहिए जिनमें एलर्जीक अवयव नहीं होते हैं।

5.3 खाद्य प्रसंस्करण और तैयारी

5.3.1 कांच, धातु की मशीनरी और धूल से निकले बाह्य पदार्थों से खाद्य पदार्थों को दूषित होने से रोकने के लिए व्यवस्था की जाएगी। विनिर्माण और प्रसंस्करण में, जहां आवश्यक हो वहॉ उपयुक्त पहचान या स्क्रीनिंग उपकरणों का उपयोग किया जाना चाहिए। ब्रेकेज़/टूट-फूट के मामले में खाद्य संचालकों के लिए प्रक्रियाएं लागू होंगी। हानिकारक रसायनों द्वारा खाद्य पदार्थों के संदूषण को रोकने के लिए भी व्यवस्था की जाएगी।

5.3.2 खाद्य व्यवसाय संचालक वहॉं पर यह सुनिश्चित करने के लिए प्रणालियों का विकास और रखरखाव करेगा कि समय और तापमान को प्रभावी ढंग से नियंत्रित किया जाए जहां यह भोजन की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए महत्वपूर्ण है। इस तरह के नियंत्रणों में लागू करने, प्रसंस्करण, खाना पकाने, ठंडा करने, भंडारण, पैकिंग, वितरण तक का समय और तापमान शामिल हो सकता है। इस तरह की प्रणाली समय और तापमान भिन्नता के लिए सहनीय सीमाएं भी निर्दिष्ट कर सकती है, तापमान को उचित रूप से तापमान रिकॉर्डिंग उपकरणों के साथ मॉनीटर किया जाएगा और इसके रिकार्ड को बनाए रखा जाएगा।

5.3.3 जब भी फ्रोजन खाद्य पदार्थ/भोजन/कच्चे माल का उपयोग /उठाई-धराई /परिवहन यिका जाता है, तो पर्याप्त देखभाल की जाएगी ताकि डीफ्रॉस्टेड सामग्री भविष्य के उपयोग के लिए फिर से फ्रोजन न हो।

5.3.4 सतहों, बर्तन, उपस्कर, फिक्सचर और फिटिंग को अच्छी तरह से साफ किया जाएगा और जहां, खासकर जब उच्च जोखिम वाले खाने को रखा गया हो या संसाधित किया गया हो, वहॉं पर आवश्यक रूप से कच्चे भोजन की तैयारी के बाद कीटाणुरहित किया जाएगा।

5.4 ऐलर्जेनिक (एलर्जी उत्पन्न करने वाला कोई पदार्थ) प्रदूषण

संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम में सूचीबद्ध एलर्जी की उपस्थिति की पहचान/लेबल किया जाना चाहिए और खाद्य पदार्थों में उनकी उपस्थिति को रोकने के लिए नियंत्रण रखा जाएगा।

5.5 खाद्य पैकिंग

5.5.1 पैकिंग सामग्री दूषण, क्षति को रोकने के लिए सभी खाद्य उत्पादों के लिए सुरक्षा प्रदान करेगी और एफएसएस अधिनियम के तहत निर्धारित नियमों के तहत आवश्यक लेबलिंग को समायोजित करेगी।

5.5.2 प्राथमिक पैकिंग के लिए केवल खाद्य ग्रेड पैकिंग सामग्री का उपयोग किया जाना है। पैकिंग सामग्री या गैसें विषैली नहीं होंगी और सुरक्षा के लिए कोई खतरा पैदा नहीं करेंगी और सभी पैकिंग सामग्री सामग्रियों के लिए, मानकों का पालन किया जाना चाहिए जैसा कि एफएसएस विनियमों और नियमों के तहत उल्लिखित है।

5.5.3 वेष्टन/आवरण और पैकिंग का संचालन कुछ इस तरह से किया जाएगा ताकि उत्पादों के प्रदूषण से बचा जा सके।

5.5.4 सभी तैयार उत्पाद धातु/मैटल डिटेक्टर के माध्यम से पारित किए जाएंगे। खाद्य सुरक्षा का आश्वासन देने के लिए उपयुक्त समय पर मेटल डिटेक्टर को अंशांकित /सत्यापित किया जाएगा।

5.6 गैर-अनुरूप उत्पादों का पुनर्निर्माण और नियंत्रण

5.6.1 संग्रहीत सामग्री को सूक्ष्मजीवविज्ञानी, रासायनिक या बाहरी पदार्थ के संदूषण के संपर्क से बचाया जाएगा।

5.6.2 पुन: निर्मित सामग्री स्पष्ट रूप से पहचानी जाएगी और /या ट्रेसबिलिटी की अनुमति देने के लिए उन्हें लेबल किया जाएगा। पुन: निर्मित सामग्री का पता लगाने के लिए सभी ट्रेसबिलिटी क्षमता का रिकॉर्ड रखा जाएगा। (जैसे उत्पाद का नाम, उत्पादन तिथि, शिफ्ट, उत्पत्ति की रेखा, शेल्फ-जीवन (सामग्री के भंडार और उपयोग होने तक की अवधि)।

5.6.3 जहां पुनर्निर्माण को एक "इन-प्रोसेस" चरण के रूप में एक उत्पाद में शामिल किया गया है, वहॉं पर स्वीकार्य मात्रा, प्रक्रिया चरण और इसके अलावा किसी भी आवश्यक पूर्व-प्रसंस्करण चरणों को शामिल करने की विधि को परिभाषित किया जाएगा।

5.6.4 जहां पुनर्निर्माण गतिविधियों में भरे हुए या लिपटे हुए पैकेट से किसी उत्पाद को निकालना शामिल है, वहॉं पर पैकिंग सामग्रियों को हटाने और पृथक्करण को सुनिश्चित करने और बाहरी पदार्थ के साथ उत्पाद के संदूषण से बचने के लिए नियंत्रण रखा जाएगा।

5.7 खाद्य संभरण/ सेवा

5.7.1 परिवहन के दौरान खाद्य सामग्री खराब होने को कम करने के लिए आपूर्ति श्रृंखला में सभी महत्वपूर्ण लिंक को पहचानने और प्रदान किए जाने की आवश्यकता है। परिवहन और /या सेवा के दौरान प्रसंस्कृत /पैक किया हुआ और / या खाने के लिए तैयार (रेडी-टू-इट) भोजन आवश्यक भंडारण की स्थिति के अनुसार संरक्षित किया जाएगा।

5.7.2 वाहन और/ या कंटेनर को इस तरह से डिजाइन, निर्माण और रखरखाव किया जाएगा कि वे खाद्य पदार्थों के परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले खाद्य पदार्थों और /या कंटेनरों की सुरक्षा के लिए आवश्यक तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य स्थितियों को प्रभावी ढंग से बनाए रख सकें। खाद्य पदार्थों को किसी भी संदूषण से बचाने के लिए वाहन और /या कंटेनर को गैर-विषैले, स्वच्छ और अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाता है।

5.8 वाहनों और /या कंटेनरों में गोदाम/रिसेप्टेकल्स

वाहनों और / या कंटेनरों में गोदाम का उपयोग खाद्य पदार्थों के अलावा ऐसी किसी अन्य चीज के परिवहन के लिए नहीं किया जाएगा, जिससे खाद्य पदार्थो के संदूषण की संभावना हो। जहां विभिन्न खाद्य पदार्थों के परिवहन के लिए एक ही कन्वेक्शन या कंटेनर का उपयोग किया जाता है, या उच्च जोखिम वाले खाद्य पदार्थ जैसे मछली, मॉस, मुर्गी पालन, अंडे इत्यादि का उपयोग किया जाता है, क्रॉस-संदूषण के जोखिम से बचने के लिए लोड के बीच प्रभावी साफ-सफाई और कीटाणुशोधन किया जाता है। भोजन के थोक परिवहन के लिए, कंटेनरों और संपत्तियों को केवल खाद्य उपयोग के लिए निर्दिष्ट और चिह्नित किया जाएगा और केवल उसी उद्देश्य के लिए उपयोग किया जाएगा।

5.9 खाद्य पदार्थो का पता लगाना/ट्रैसेबिलिटी और वापस लेना

5.9.1. खाद्य व्यवसाय संचालक के पास खाद्य सुरक्षा और मानक (फूड रिकॉल) विनियम, 2017 के अनुसार ट्रेसबिलिटी और डॉक्यूमेंटेड प्रॉडक्ट रिकॉल प्लान की एक प्रणाली होगी, जिससे वे बाजार से उत्पाद के फंसे हुए लॉट को तेजी से वापस कर सकेंगे।

5.9.2 जहां एक उत्पाद को तत्काल स्वास्थ्य खतरे के कारण वापस बुलाया गया है, अन्य उत्पाद जो समान परिस्थितियों में निर्मित होते हैं, जो सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए खतरा भी हो सकता है, सुरक्षा के लिए मूल्यांकन किया जाएगा और वापस बुलाने की आवश्यकता हो सकती है।

5.9.3 वापस किए गए उत्पादों को तब तक देखरेख में रखा जाएगा, जब तक वे नष्ट नहीं हो जाते, मानव उपभोग के अलावा अन्य उद्देश्यों के लिए उपयोग नहीं किए जाते हैं, जो मानव उपभोग के लिए सुरक्षित होने के लिए निर्धारित होते हैं, या उनकी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एक तरीके से पुन: संसाधित किए जाते हैं।

6. गुणवत्ता नियंत्रण

6.1 खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर/प्रचालकों के पास आवक उत्पादों, प्रक्रिया गत उत्पादों और तैयार उत्पादों के निरीक्षण और परीक्षण करने के लिए एक गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम होगा।

6.2 जांच-परीक्षण के लिए एक प्रयोगशाला सुविधा और प्रशिक्षित और सक्षम परीक्षण कर्मियों सहित पर्याप्त बुनियादी ढाँचा उपलब्ध होना चाहिए। प्रयोगशाला उपस्करों का समय-समय पर अंशांकन किया जाएगा।

6.3 यदि पर्याप्त इन-हाउस परीक्षण सुविधाएँ उपलबध नहीं हैं, तो इन सामग्रियों के परीक्षण के लिए एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित एनएबीएल से मान्यता-प्राप्त बाहरी प्रयोगशाला/ प्रयोगशाला में एक प्रणाली होगी।

6.4 प्रत्येक श्रेणी या तैयार खाद्य उत्पाद के प्रकार का कम-से-कम छह महीने में एक बार परीक्षण एफएसएस मानकों और विनियमों के अनुसार किया जाना चाहिए। नियंत्रण नमूनों को शेल्फ जीवन की समाप्ति के 3 महीने बाद तक रखने की सिफारिश की जाती है।

6.5 उत्पाद के संबंध में मिलने वाली शिकायतों या प्रतिक्रिया के मामले में, खाद्य व्यापार ऑपरेटर नवीनतम मानकों का उत्पाद अनु-पालन सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित प्रयोगशाला में परीक्षण करेगा।

7. स्वच्छता और रखरखाव

7.1 साफ-सफाई और स्वच्छता

7.1.1 खाद्य परिसर और उपस्कर, मरम्मत और स्वच्छता की एक उपयुक्त स्थिति में बनाए रखने के लिए काम करेंगे ताकि सभी स्वच्छता प्रक्रियाओं को सुविधाजनक बनाया जा सके और भोजन को धातु की बक्कल, ज्वलनशील प्लास्टर, खाद्य मलबा और रसायन आदि से दूषित होने से रोका जा सके।

7.1.2 एक साफ-सफाई और स्वच्छता कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उसका अवलोकन किया जाएगा और उसके रिकॉर्ड को ठीक से बनाए रखा जाएगा, जो विशिष्ट क्षेत्रों को साफ करने के लिए संकेत देगा, सफाई की आवृत्ति और सफाई प्रक्रिया का पालन किया जाएगा, जिसमें सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले उपस्कर और सामग्री शामिल हैं।

7.1.3 सफाई कार्यक्रम में निर्दिष्ट होगा:

- साफ करने के लिए क्षेत्र, उपस्कर और बर्तनों के आइटम;-

- विशेष कार्यो की जिम्मेदारी:-

- सफाई की विधि और सफाई की आवृत्ति ; तथा

- सफाई की प्रभावशीलता की जांच के लिए निगरानी की व्यवस्था (उदाहरण के लिए, आडिट या सूक्ष्मजीवविज्ञान नमूने और पर्यावरण और खाद्य संपर्क सतहों के परीक्षण के माध्यम से)।

7.1.4 सफाई प्रक्रियाओं मे आम तौर पर निम्नलिखित शामिल होना चाहिए:

- सतहों से सकल द्श्य मलबे को हटाना;

- मिट्टी और बैक्टीरिया फिल्म (सफाई) को हटाने के लिए डिटर्जेंट सोल्यूशंस लगाना;

- ढीली मिट्टी और डिटर्जेंट के अवशेंषों को हटाने के पानी (गर्म पानी जहां संभव हो) के साथ रिंसिंग;

- अवशेषो और मलबे को हटाने और इक्ट्ठा करने के लिए ड्राईक्लीन या अन्य उपयुक्त तरीके (ऐसे कुछ ऑपरेशनों में ज़रूरत हो सकती है जहां पानी सूक्ष्मजीवविज्ञानी संदूषण के जोखिम को बढ़ाता है) ;

- जहां आवश्यक हो, बाद में प्रक्षालन के साथ कीटाणुशोधन द्वारा सफाई की जानी चाहिए।

7.1.5 सफाई और कीटाणुशोधन रसायन खाद्य ग्रेड का हो, और सावधानी से संभाला जाना चाहिए और निर्माताओं के निर्देशों के अनुसार इस्तेमाल किया जाएगा, उदाहरण के लिए, सही विलयन का उपयोग, और जहाँ आवश्यक हो वहाँ संग्रहीत हो और भोजन को दूषित करने के जोखिम से बचने के लिए स्पष्ट रूप से पहचाने गए कंटेनरों में भोजन से दूर संग्रहीत किया जाएगा।

7.1.6 झाड़-पोंछ, मॉस के अवशेषों और गंदगी को हटा देगा और इसे भौतिक तरीकों के एक अलग या संयुक्त उपयोग से बाहर किया जा सकता है, जैसे कि गर्मी, स्क्रबिंग, अशांत प्रवाह और वैक्यूम सफाई या अन्य तरीके जो पानी के उपयोग से बचते हैं, और रासायनिक तरीके डिटर्जेंट, क्षार या एसिड का उपयोग करना। उदाहरण के लिए: मेजों, फर्श और दीवारों को साबुन और पीने योग्य पानी (65 डिग्री सेल्सियस से कम तापमान नहीं) के साथ धोया और रगड़ा जाना चाहिए और उसके बाद उपयुक्त सैनिटाइज़र के साथ साफ किया जाना चाहिए। चाकू, कैंची, ऑनिंग स्टील्स आदि को धोया जाना चाहिए और निष्फल/कीटाणुरहित होना चाहिए (तापमान 82 डिग्री सेल्सियस से कम नहीं हो)।

7.2 रखरखाव/अनुरक्षण

7.2.1 निर्माता के निर्देशानुसार-उपस्कर और मशीनरी का नियमित रखरखाव नियमित रूप से किया जाएगा। एक निवारक रखरखाव (अंशांकन सहित) कार्यक्रम में खाद्य सुरक्षा खतरों की निगरानी और /या नियंत्रण के लिए उपयोग किए जाने वाले सभी उपकरण शामिल होने चाहिए और रखरखाव गति-विधि के लिए जिम्मेदार व्यक्ति (और/या बाहरी एजेंसी) की रखरखाव प्रक्रिया, आवृत्ति और पहचान को कवर करना चाहिए। जहां भी आवश्यक हो, वहां साफ-सफाई को अपनाया जाएगा।

7.2.2 सुधारात्मक रखरखाव कुछ इस तरह से किया जाएगा कि सटे हुए खाद्य पदार्थों के संदूषण का खतरा न हो।

7.2.3 उपयोग किए जाने पर अस्थायी सुधार, उत्पाद सुरक्षा को जोखिम मे नहीं डालेंगे और समय पर तरीके से हटाए जाएंगे/ स्थायी रूप से फिक्स किए जाएंगे।

7.2.4 जहां उत्पाद के साथ प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष संपर्क का खतरा होता है वहॉ पर स्नेहक, ऊष्मा हस्तांतरण तरल पदार्थ या किसी अन्य समान सामग्री का उपयोग खाद्य ग्रेड का होगा।

7.3 कीट नियंत्रण प्रणाली

7.3.1 अच्छी स्वच्छता, आने वाली सामग्रियों का निरीक्षण और अच्छी निगरानी, संक्रमण की संभावना को कम कर सकती है और इस प्रकार कीट नाशकों की आवश्यकता को सीमित कर सकती है।

7.3.2 **पहुंच/अधिगम को रोकना:** कीटों की पहुंच को रोकने और संभावित प्रजनन स्थलों को खत्म करने के लिए इमारतों को अच्छी मरम्मत और स्थिति में रखा जाएगा। छेद, नालियॉं और अन्य स्थान जहॉं कीटों के पहुॅचने की संभावना है, उन्हें सील रखा जाएगा। उदाहरण के लिए खुली खिड़कियां, दरवाजे और वेंटिलेटर पर तारों से बनी जाली स्क्रीन, कीट प्रवेश की समस्या को कम करेगा। पशु,पक्षी और पालतू जानवरों को भोजन परिसर से बाहर रखा जाएगा।

7.3.3 हार्बरेज /आश्रय स्थान और पर्याक्रमण

भंडारण व्यवस्था को कुछ इस प्रकार से डिज़ाइन किया जाएगा कि कीटों को भोजन और पानी की उपलब्धता न्यूनतम हो। खाद्य सामग्री, कीट-प्रूफ कंटेनर और /या ज़मीन के ऊपर और दीवारों से दूर संग्रहीत की जानी चाहिए। जहां भंडारण के लिए बाहरी स्थान का उपयोग किया जाता है, संग्रहीत वस्तुओं को मौसम या कीट क्षति (जैसे पक्षी की बूंदों) से संरक्षित किया जाएगा। जहां उचित हो, अवशिष्ट को कवर किए गए, कीट-प्रूफ कंटेनर में रखा जाता है। किसी भी संभावित आश्रय स्थल/हर्बोरेज जैसे कि पुराने, अप्रयुक्त उपस्कर को हटा दिया जाएगा। संभावित कीट हर्बोरेज (जैसे कि बोझ, अंडर-ग्राउंड, संग्रहित वस्तुएॅं) को हटा दिया जाएगा। अन्य सामग्री या उत्पादों को दूषित होने से बचाने के लिए सही तरह से संभाला जाएगा।

7.3.4 निगरानी और पता लगाना

प्रतिष्ठानों और आस-पास के क्षेत्रों की पर्याक्रमण की दृष्टि से नियमित जांच की जानी चाहिए। कीट निगरानी कार्यक्रमों में कीट गतिविधियों की पहचान करने के लिए प्रमुख स्थानों पर डिटेक्टरों और / या ट्रेप्स को रखना शामिल होगा। डिटेक्टरों और /या ट्रेप्स का एक नक्शा बनाए रखा जाएगा। डिटेक्टरों और/ या ट्रेप्स को डिजाइन और स्थित किया जाएगा ताकि सामग्री, उत्पादों या सुविधाओं के संभावित संदूषण को रोका जा सके।

7.3.5 उन्मूलन

कीटों के संक्रमण से एक सक्षम व्यक्ति द्वारा और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना तुरंत निपटा जाएगा। उचित सीमा के भीतर अनुमेय रासायनिक, भौतिक या जैविक एजेंटों को साथ उपचार, भोजन की सुरक्षा या उपयुक्तता के लिए खतरा पैदा किए बिना प्रशिक्षित परिचालकों द्वारा किया जाएगा। कारण की पहचान की जानी चाहिए और बार-बार होने वाली समस्या को रोकने के लिए सुधारात्मक कार्रवाई की जानी चाहिए। उपयोग किए जाने वाले प्रकार, मात्रा और सांद्रता दिखाने के लिए उपयोग किए जाने वाले कीटनाशकों/कृमिनाशी के रिकॉर्ड को बनाए रखा जाएगा ; कहॉं, कब और कैसे लागू किया गया, और लक्ष्य कीट को भी दर्शाया जाएगा।

7.4 अपशिष्ट निपटान प्रबंधन

7.4.1 खाद्य अपशिष्टों, गैर-खाद्य उपोत्पाद और अन्य खाद्य अपशिष्टों को भंडारण क्षेत्रों में का संचय करने की अनुमति नहीं दी जाएगी। निष्कासन आवृत्तियों को खाद्य हैंडलिंग, खाद्य भंडारण और अन्य कार्य क्षेत्रों और आस-पास के वातावरण में प्रबंधित किया जा सकता है।

7.4.2 किसी भी प्रकार के कचरे को परिसर के अंदर खुला नहीं रखा जाएगा और स्थानीय नियमों और विनियमों के अनुसार इसका निपटान किया जाएगा1

7.4.3 अपशिष्ट भंडारों को उचित रूप से स्वच्छ और कीटों से मुक्त रखना चाहिए।

7.4.4 सीवेज और अपशिष्टों (ठोस, तरल और गैस) का निपटान पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 और जहां भी स्थानीय नियम हैं, वहॉं स्थानीय नियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप होगा1

8. व्यक्तिगत स्वच्छता/साफ सफाई

8.1 स्वास्थ्य की स्थिति

8.1.1 खाद्य व्यवसाय संचालक यह सुनिश्चित करेंगे कि यदि किसी खाद्य हैंडलर को किसी प्रकार के संक्रमण, संक्रामक रोगों और अन्य संचारी रोगों से पीडित होने के लिए जाना जाता है, तो वे खाद्य उत्पादों को संभाल नहीं पाएंगे।

8.1.2 खाद्य व्यवसाय संचालक को यह सुनिश्चित करना होगा कि खाद्य संचालकों की पंजीकृत मेडिकल व्यवसायी द्वारा नियमित रूप से किए जाने वाले चिकित्सा जांच कम-से-कम एक बार वार्षिक रूप से करवानी चाहिए और वैक्सीन की सिफारिश की जानी चाहिए। एक महामारी के मामले में, सभी श्रमिकों को सलाह दी जाने वाली स्थिति में टीका लगाया जाना है। निरीक्षण प्रयोजन के लिए इन परीक्षाओं और टीका-करण का रिकॉर्ड रखा जाएगा।

8.2 बीमारी और चोट

8.2.1 ज्ञात कार्मिक या जिस से पीडित होने की आशंका हो, या किसी बीमारी या बीमारी के वाहक होने की संभावना हो, जिसे भोजन के माध्यम से प्रेषित किया जा सकता है, भोजन या सामग्री के संपर्क में आने से रोका जाएगा।

2.2.2 सभी कर्मचारी पीलिया, दस्त, उल्टी, बुखार, गले में खराश, संक्रमित घाव, फोड़े, कट, घाव और घावों से पीडित होने पर प्रबंधन को रिपोर्ट करेंगे ताकि उन्हें फूड हैंडलिंग एरिया से अलग रखा जा सके। यदि चिकित्सीय या महामारी के रूप में इंगित किया गया है, तो एक खाद्य हैंडलर की चिकित्सा परीक्षा आवधिक चिकित्सा परीक्षा से अलग की जाएगी।

8.3 व्यक्तिगत सफाई

8.3.1 खाद्य हैंडलर उच्च स्तर की व्यक्तिगत सफाई बनाए रखेंगे और सुरक्षात्मक कपड़े, सिर को ढँकना, दस्ताने और जूते पहनना होगा जो इस उद्देश्य के लिए फिट हैं, साफ और अच्छी स्थिति में हैं (उदाहरण के लिए, आँसू, कट-फट या भयावह सामग्री से मुक्त) कार्य की पोशाक से यह सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त कवरेट मिलेगा कि बाल, दाढ़ी, मूँछें, पीसनेइत्यादि उत्पाद को दूषित नहीं कर सकते हैं। नाखूनों को साफ, काटा हुआ और बिना नेल पॉलिश के रखना चाहिए।

8.3.2 खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण, वितरण और हैंडलिंग क्षेत्रों में प्रवेश करने वाले सभी लोग अपने हाथों को साबुन और पीने योग्य पानी से धोएंगे, इसके बाद उन्हें सुखाना होगा और स्वच्छता हो जाएगी। हाथ धोने के नोटिस उचित स्थानों पर लगाए जाएंगे। कार्मिक स्वच्छता अभ्यास सरल स्थानीय भाषा में या कर्मियों द्वारा समझी जाने वाली भाषा या उपयुक्त चित्र द्वारा उपयुक्त स्थानों पर दिखाए जाने चाहिए।

8.4 व्यक्तिगत व्यवहार

8.4.1 एफबीओ एक प्रभावी व्यक्तिगत स्वच्छता कार्यक्रम को लागू करेगा जो भोजन के संदूषण को रोकने के लिए कर्मियों द्वारा अपनाए जाने वाले स्वच्छ व्यवहार और आदतों की पहचान करता है।

8.4.2 खाद्य प्रसंस्करण, वितरण, भंडारण और हैडलिंग क्षेत्रों में कोई भी व्यवहार या अस्वास्थ्यकर प्रथाएं जिसके परिणामस्वरूप भोजन का दूषित होना निषिद्ध होगा। इसमें धूम्रपान, चबाना या खाना, छींकना या असुरक्षित भोजन पर खांसना, थूकना शामिल है।

8.4.3 व्यक्तिगत सामान जैसे कि आभूषण, घड़ियाँ, पिन या अन्य सामानों को खाद्य हैंडलिंग क्षेत्रों में नहीं पहना या लाया जाना चाहिए।

8.5 आगंतुक

आमतौर पर, आगंतुकों को भोजन हैंडलिंग वाले क्षेत्रों के अंदर जाने से हतोत्साहित किया जाना चाहिए। खाद्य व्यवसाय यह सुनिश्चित करेगा कि आगंतुक, अपने खाद्य विनिर्माण, प्रसंस्करण या हैंडलिंग क्षेत्रों में जहां भी उपयुक्त हो, सुरक्षात्मक कपड़े पहने, इस खंड में परिकल्पित सभी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रावधानों का पालन करें।

9. उत्पाद जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता

9.1 उत्पाद जानकारी और लेबलिंग

सभी पैक किए गए खाद्य उत्पादों पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और इसके तहत किए गए विनियम के प्रावधानों के तहत एक लेबल लगा होगा और आवश्यक जानकारी होगी जो यह सुनिश्चित करेंगे कि खाद्य श्रृंखला मे अगले व्यक्ति के लिए पर्याप्त और सुलभ जानकारी उपलब्ध हो।

9.2 उपभोक्ता जागरूकता और शिकायत निपटान

9.2.1 उपभोक्ताओं को सूचना इस तरह से प्रस्तुत की जाएगी ताकि वे इसके महत्व को समझ सकें और समझदार विकल्प चुन सकें। जानकारी लेबलिंग या अन्य माध्यमों से प्रदान की जा सकती है, जैसे कि कंपनी की वेबसाइट, शिक्षाप्रद कार्यक्रम और विज्ञापन, और इसमें उत्पाद पर लागू भंडारण, तैयारी और परोसे जाने संबंधी निर्देश शामिल हो सकते हैं।

9.2.2 खाद्य व्यवसाय में शिकायत प्राप्त करने, मूल्यांकन करने, श्रेणीबद्ध करने, जांच करने और निवारण करने के लिए किसी जिम्मेदार व्यक्ति या पहचाने गए लोगों के साथ उत्पाद शिकायतों को संभालने के लिए एक प्रणाली होगी। सुरक्षा संबंधी मामलों और अन्य विनियामक मामलों के अनुसार शिकायतों को सटीक रूप से वर्गीकृत किया जाएगा, जैसे कि लेबलिंग और उचित रूप से प्रशिक्षित तकनीकी कर्मचारियों द्वारा जांच की जाएगी1

10. प्रशिक्षण और प्रबंधन

10.1 प्रशिक्षण

10.1.1 खाद्य व्यवसाय यह सुनिश्चित करेगा कि सभी खाद्य संचालकों को खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा पहलुओं के साथ-साथ व्यक्तिगत स्वच्छता आवश्यकताओं के साथ उनके काम की गतिविधियों, भोजन की प्रकृति, इसकी हैंडलिंग, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकेजिंग, भंडारण, सेवा और वितरण में प्रशिक्षित किया जाएगा।

10.1.2 एक खाद्य उत्पादन या व्यापार उद्यम खाद्य सुरक्षा प्रबंधन कार्मिक को नियुक्त करेगा, और उनके प्रशिक्षण और मूल्यांकन को मजबूत करेगा। जो लोग खाद्य सुरक्षा प्रबंधन में सक्षम होने के लिए मूल्याकंन द्वारा सिद्ध किए गए हैं वे इस तरह के पदों पर नहीं रह सकते हैं।

10.1.3 सभी कर्मियों को भोजन को दूषित या खराब होने से बचाने में उनकी भूमिका और जिम्मेदारी के बारे में पता होना चाहिए। खाद्य व्यवसाय संचालक यह सुनिश्चित करेंगे कि सभी खाद्य संचालकों के पास आवश्यक ज्ञान और कौशल हो ताकि वे खाद्य स्वच्छता को संभाल सकें। जो लोग सख्त सफाई रसायनों या अन्य संभावित खतरनाक रसायनो को संभालते हैं, उनहें सुरक्षित हैंडलिंग तकनीकों में निर्देश दिया जाना चाहिए।

10.2 प्रबंधन और पर्यवेक्षण

तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों को सुरक्षित भोजन सुनिश्चित करने के लिए प्रभावी निगरानी और पर्यवेक्षण करना चाहिए। एफबीओ प्रबंधन आपूर्ति श्रृंखला में किसी भी संभावित खतरों को नियंत्रित करने के लिए नियमित आधार पर रिकॉर्ड /चेक-लिस्ट के माध्यम से एफएसएमएस सिस्टम अनु-पालन और साइट पर इसकी देखरेख के लिए प्रलेखित मानक संचालन प्रक्रिया उपलब्ध कराएगा और इसे अनुरक्षित रखेगा।

11. लेखपरीक्षा, प्रलेखन और रिकॉर्ड कीपिंग

11.1 स्व–मूल्यांकन और समीक्षा

11.1.1 एफ़बीओ एक वर्ष में कम-से-कम एक बार आंतरिक और बाह्य ऑडिट या अन्य तंत्रों के माध्यम से आवधिक अंतराल पर कार्यान्वित खाद्य सुरक्षा प्रणाली का स्व-मूल्यांकन और समीक्षा करेगा।

11.1.2 मूल्यांकन परिणामों, ग्राहकों की प्रतिक्रिया, शिकायतों के आधार पर आवश्यक सुधारात्मक कार्रवाई की जाएगी और नई प्रौद्योगिकियां और नियामक अद्यतन किए जाएंगे1"

11.2 प्रलेखन और रिकॉर्ड /अभिलेख

प्रसंस्करण, उत्पादन और वितरण के महत्वपूर्ण रिकॉर्ड सुपाठ्य होने चाहिए (जिसमें आने वाली सामग्री की जांच, निरीक्षण और परीक्षण, खाद्य सुरक्षा उपस्कर का अंशांकन, जल परीक्षण, परिचालन नियंत्रण (जैसे तापमान, दबाव, समय आदि), उत्पाद याद और ट्रेसबिलिटी, भंडारण, सफाई और स्वच्छता, कीट नियंत्रण, चिकित्सा परीक्षण और खाद्य संचालकों की स्वास्थ्य स्थिति, प्रशिक्षण भी सम्मिलित है) उत्पाद के शेल्फ-जीवन के बाद, एक वर्ष या अधिकतम 03 महीने की अवधि, जो भी अधिक हो, तक के लिए रखा जाएगा।

भाग III (दूध और दुग्धोत्पाद)

अनु-सूची 4 के भाग-II के अलावा, दूध और दुग्ध उत्पादों के निर्माण, प्रसंस्करण, भंडारण, परिवहन और बिक्री के लगे खाद्य व्यवसाय संचालकों द्वारा विशिष्ट स्वास्थ्यकर और स्वच्छता प्रथाओं का पालन किया जाना है।

1. दुग्ध संग्रहण/संचयन स्तर

चूंकि कच्चा दूध प्रकृति में अत्यधिक खराब हो जाने वाली वस्तु /हानिकारक है; अत: प्रसंस्करण इकाई में दूध संग्रहण, भंडारण और परिवहन के दौरान अत्यंत सावधानी बरती जाएगी ताकि दूध की गुणवत्ता और खाद्य सुरक्षा से किसी भी प्रकार का समझौता न हो।

1.1 ग्राम स्तर पर संग्रहण/संचयन (वीएलसी)

1.1.1 स्थान और भवन ले-आउट कुछ इस तरह से होना चाहिए कि रसायनों, कीट-पतंगो, जैविक और अन्य खतरनाक पदार्थों से किसी भी संदूषण को रोका जा सके।

1.1.2 उचित दूध संग्रहण उपस्कर का उपयोग-अधिमानत: स्टील से बना हो।

1.1.3 स्वच्छ दूध भंडारण डिब्बे /कंटेनरों का उपयोग सुनिश्चित करें।

1.1.4 केंद्र मे व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई/स्वच्छता प्रोटोकॉल का पालन किया जाए।

1.1.5 वसा, एसएनएफ और संगठनात्मक मूल्यांकन के लिए पर्याप्त वजन और परीक्षण सुविधाएँ हों।

1.1.6 हल्के स्टील, जी आई और प्लास्टिक से बने डिब्बे /कंटेनरों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

1.2 बल्क मिल्क कलेक्शन /मिल्क कलेक्शन सेंटर (बीएमसी/एमसीसी)

1.2.1 उचित स्थान, भवन ले-आउट हो ताकि आपत्तिजनक गंध, रसायन, कीट पतंगे, जैविक और अन्य खतरनाक पदार्थ वाले पार-प्रदूषण को रोका जा सके। यह स्लॉटर हाउस/ मीअ कोल्ड भंडार, सीवेज ट्रीटमेंट प्लांट या खाद्य सुरक्षा के लिए कोई अन्य संभावित खतरे से कम-से-कम 500 मीटर की दूरी पर होगा।

1.2.2 उचित दूध संग्रह उपस्कर का उपयोग-अधिमानत: स्टेनलेस स्टील से बना हो।

1.2.3 दूध भंडारण के डिब्बे, टैंकों, पाइपलाइन और उपस्कर की सफाई और स्वच्छता के लिए उपयुकत सुविधाएँ होनी चाहिए।

1.2.4 उपयुक्त प्रौद्योगिकियों (बीएमसी/एमसीसी) के उपयोग सहित दूध को 5 '' सेल्सियस या उससे कम तक ठंडा करने के लिए ठंडा करने की व्यवस्था होनी चाहिए।

1.2.5 केंद्र पर उचित व्यक्तिगत स्वच्छता और साफ-सफाई, स्वच्छता और अपशिष्ट निपटान प्रोटोकॉल का पालन किया जाए।

1.2.6 वसा, एसएनएफ, इंद्रिय ग्राही मूल्यांकन के लिए पर्याप्त वजन और परीक्षण सुविधाएँ हों और मिलावट करने वालों की जॉच करें।

1.2.7 दूध भेजने के लिए साफ सुथरे दूध के टैंकर सुनिश्चित करें।

1.3 संग्रह केंद्र से दूध प्रसंस्करण इकाई तक दूध का परिवहन

1.3.1 कच्चे दूध को वीएलसी से (बीएमसी/एमसीसी) प्रसंस्करण इकाई तक दूध दुहे जाने के 4 घंटे के भीतर पहुँचाया जाएगा, जो भी लागू होता है और इसे जहां तक हो सके, 5 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान तक ठंडा कर दिया जाएगा।

1.3.2 प्रसंस्करण इकाई को कच्चे ठंडा दूध का परिवहन स्वच्छ, अनु-छुए कंटेनर/दूध टैंकर (स्टेनलेस स्टील) में किया जाएगा, और कच्चे दूध को किसी भी तरह के भौतिक, रासायनिक और जैविक प्रदूषण से बचा कर रखना होगा ।

1.3.3 दूध की शुद्धता और तापमान बनाए रखने के लिए पर्याप्त सावधानी बरतने की आवश्यकता है।

2. दुग्ध प्रसंस्करण

2.1 सुविधाएँ

2.1.1 चिलर्स एंड कोल्ड रूम

2.1.1.1 उत्पाद की आवश्यकताओं के अनुसार आवश्यक स्तर पर तापमान बनाए रखने के लिए प्रसंस्करण अनुभाग या उस से बाहर प्रशीतन प्रणाली सहित समुचित आकार के चिल रूम / कोल्ड रूम /डीप फ्रीज रूम की व्यवस्था प्रदान की जाएगी।

2.1.1.2 कोल्ड स्टोरेज में आवश्यक उत्पाद तापमान बनाए रखने के लिए उपयुक्त प्रशीतन प्रणाली होगी।

2.1.1.3 कोल्ड स्टोरेज और अन्य भंडारण कक्षों की फर्श, छत और दीवारें चिकनी और साफ सुथरी और कीटाणुरहित करना आसान होगा।

2.1.1.4 संग्रहित सामग्रियों को संदूषण से बचाने के लिए उचित कदम उठाए जाएंगे।

2.1.1.5 सुरक्षा कवच के साथ पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था होगी।

2.1.2 इन-हाउस प्रयोगशाला

स्थापना में सूक्ष्मजीवविज्ञानी और अन्य रासायनिक मापदंडों के परीक्षण के लिए अच्छी तरह से सुसज्जित इन-हाउस प्रयोगशाला का प्रावधान किया जाएगा। जांच-परीक्षण, योग्य और प्रशिक्षित प्रयोगशाला व्यक्तियों/पशु-चिकित्सा/माइक्रोबायोलॉजिस्ट /डेयरी टेक्नोलॉजिस्ट (ओं) द्वारा किया जाएगा।

2.2 प्रसंस्करण

2.2.1 खाद्य प्रसंस्करण संचालन, प्रवाह आरेख और मानक परिचालन प्रक्रियाओं को विशेष परिचालन स्थल पर प्रलेखित, कार्यान्वित और प्रदर्शित किया जाएगा। एक प्राकर के उत्पाद से दूसरे में प्रक्रिया परिवर्तन के लिए मानक संचालन प्रक्रियाओं को अनुरक्षित रखा जाएगा और कार्यान्वित की जाएंगी।

2.2.2 ऊष्मा-उपचारित दूध का उत्पादन या दुग्ध-आधारित उत्पादों का निर्माण, जो अन्य डेयरी उत्पादों के दूषित होने का खतरा पैदा कर सकते हैं, स्पष्ट रूप से अलग किए गए कार्य क्षेत्र में किए जाएंगे।

2.3 आवरण और पैकेजिंग

2.3.1 डेयरी उत्पादों की रैपिंग और पैकेजिंग संतोषजनक स्वच्छता शर्तों के तहत और उस उद्देश्य के लिए प्रदान किए गए कमरों में होगी।

2.3.2 डेयरी उत्पादों का निर्माण और पैकेजिंग संचालन एक ही कक्ष में हो सकता है यदि निम्नलिखित स्थितियाँ संतुष्ट हों तो:-

(i) संचालन की स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए कमरा पर्याप्त रूप से बड़ा और सुसज्जित होगा;

(ii) रैपिंग और पैकेजिंग को सुरक्षात्मक आवरण मे उपचार या प्रसंस्करण की स्थापना के लिए लाया जाएगा, जिसमें उन्हें निर्माण के तुरंत बाद रखा गया था और जो कि डेयरी स्थापना के लिए परिवहन के दौरान किसी भी क्षति से रैपिंग या पैकेजिंग की रक्षा करता है, और वे उस उद्देश्य के लिए एक कमरे में स्वच्छ परिस्थितियों में संग्रहीत की जाएंगी;

(iii) पैकेजिंग सामग्री के भंडारण के लिए कमरे वर्मिन/परोपजीवी से और धूल से मुक्त होंगे जो उत्पाद के संदूषण के अस्वीकार्य जोखिम का गठन कर सकते हैं और उन कमरों से अलग हो जाएंगे जिनमें पदार्थ दूषित हो सकते हैं। पैकेजिंग को सीधे फर्श पर नहीं रखा जाएगा;

(iv) पैकेजिंग को कमरे में लाए जाने से पहले स्वास्थ्य –कर परिस्थितियों में इक्ट्ठा किया जाएगा, सिवाए ऑटोमैटिक असेंबली या पैकेजिंग के मामले में, बशर्ते उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो;

(v) पैकिंग संबंधी कार्य देरी के बिना किया जाएगा। इसे संभालने और उत्पाद रैपिंग में अनुभव रखने वाले कर्मचारियों के अलग-अलग समूह द्वारा नियंत्रित किया जाएगा और,

(vi) पैकेजिंग के तुरंत बाद, डेयरी उत्पादों को आवश्यक तापमान के तहत भंडारणके लिए प्रदान किए गए निर्दिष्ट कमरों में रखा जाएगा।

2.3.3 रैपिंग या पैकेजिंग सामग्री को डेयरी उत्पादों के लिए फिर से उपयोग नहीं किया जा सकता है, सिवाए इसके कि जहां कंटेनर एक प्रकार के होते हैं जो पूरी तरह से सफाई और कीटाणुशोधन के बाद फिर से उपयोग किए जा सकते हैं।

2.3.4 संदूषण, क्षति को रोकने के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री सभी दूध और दूध उत्पादों को सुरक्षा प्रदान करने में सक्षम होगी। यह एफएसएस अधिनियम और तत्संबंधी विनियमों के तहत निर्धारित आवश्यक लेबलिंग को समायोजित करने में सक्षम होगी।

2.3.5 भोजन के साथ सीधे संपर्क में आने वाली सभी पैकेजिंग सामग्री के लिए खाद्य ग्रेड पैकिजिंग सामग्री का उपयोग किया जाएगा।

2.3.6 जहां पर भी पैकेजिंग सामग्री या गैसें उपयोग की जाती हैं, गैर विषैली होंगी और भंडारण और उपयोग की निर्दिष्ट शर्तो के तहत भोजन की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए उनसे कोई खतरा नहीं होना चाहिए।

2.3.7 दूध और दूध पैकेजिंग सामग्री का क्षतिग्रस्त, दोष-पूर्ण या दूषित पैकेजिंग का उपयोग करने से रोकने के लिए उपयोग करने से पहले निरीक्षण किया जाएगा क्योंकि इससे उत्पाद दूषित हो सकता है।

3. गुणवत्ता नियंत्रण

3.1 खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर यह सुनिश्चित करेगा कि सभी स्तरों पर नामत:, ग्राम स्तर संग्रह, बल्क मिल्क चिलर, मिल्क चिलिंग सेंटर और प्रोसेसिंग प्लांट में पर्यापत गुणवत्ता जांच कार्यक्रम मौजूद हो। आने वाले कच्चे माल और तैयार उत्पादों के निरीक्षण और परीक्षण को शामिल करने के लिए गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम होगा। डेयरी प्रसंस्करण संयंत्रों के खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर परीक्षण और निरीक्षण (एसटी-आई) की योजना का पालन करेगा, जो कि समय-समय पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा स्वयं –निगरानी के साथ-साथ आंतरिक नियंत्रण को मजबूत करने के उद्देश्य से निर्दिष्ट किया जा सकता है।

3.2 खाद्य व्यवसाय संचालक (प्रसंस्करण और विनिर्माण) के पास मिलावट संबंधी मापदंडों का परीक्षण करने के लिए एक अच्छी तरह से स्थापित की गई प्रयोगशाला होगी। प्रयोगशाला दूध, दुगध उत्पादों और स्वच्छता मूल्यांकन (संयंत्र उपस्कर और कर्मियों स्वच्छता) के लिए नियमित सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण करने के लिए सुसज्जित होगी। जिन मानकों के लिए इन-हाउस परीक्षण सुविधाएँ उपलब्ध नहीं हैं, उनका परीक्षण एक एनएबीएल मान्यता प्राप्त बाहरी प्रयोगशाला /एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित प्रयोगशला के माध्यम से किया जाएगा।

3.3 प्रयोगशाला उपस्करों और उपकरणें का अंशांकन रिकॉर्ड रखा जाएगा।

3.4 उत्पाद संबंधी शिकायतों या उत्पाद पर प्रतिक्रिया के मामले में, एफबीओ, मानकों के अनुपालन के लिए उत्पाद अनु-पालन सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित इन-हाउस/बाहरी एनएबीएल मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाओं/प्रयोगशाला के माध्यम से परीक्षण करेगा।

3.5 खाद्य परीक्षण के लिए प्रयोगशाला सुविधा और प्रशिक्षित और सक्षम परीक्षण कर्मचारी उपलब्ध होंगे। यदि आने वाले कच्चे माल/बल्क रसायन/सामग्री के परीक्षण के लिए कोई इन-हाउस परीक्षण सुविधा मौजूद नहीं हैं, तो परीक्षण रिकॉर्ड या सीओए का अनुरक्षण किया जाएगा।

3.6 डेयरी प्लांटो में, दूध के डिब्बे, भंडारण/होल्डिंग/प्रोसेस /ट्रांसपोर्ट टैंक, आइसक्रीम फ्रीजर, एचटीएसटी प्लेट पाश्चराइजर /हीट ट्रीटमेंट पाश्चराइजर, होमोलाइज़र और क्रीम सेपरेटर, फाइलिंग मशीनों तथा और फाइलिंग मशीन नॉजल की प्रभावी सफाई को सत्यापित करने के लिए उपस्कर नियमित माइक्रोबायोलॉजिकल मॉनिटरिंग के अधीन होंगे।

4. डेयरी प्रतिष्ठान के लिए स्वच्छता संबंधी आवश्यकताएँ

4.1 लोडिंग और अनलोडिंग, परिवहन और भंडारण के दौरान बल्क मिल्क कूलिंग सुविधाओं सहित कच्चे माल और गैर-पैकिंग या गैर-रैप डेयरी उत्पादों के स्वास्थ्य-कर रखरखाव और संरक्षण के लिए सुविधाएँ ।

4.2 मानव उपभोग के लिए कच्चे माल या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष वॉटरटाइट, गैर-संक्षारक कंटेनर। जहां इस तरह के कच्चे माल या डेयरी उत्पादों को कन्ड्यूट्स के माध्यम से हटा दिया जाता है, उन्हें कुछ इस तरह से बनाया और स्थापित किया जाएगा कि अन्य कच्चे माल या डेयरी उत्पादों के संदूषण के किसी भी जोखिम से बचा जा सके।

4.3 एक अपशिष्ट जल निपटान प्रणाली जो स्वच्छ और अनुमोदित है।

4.4 डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध के परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले टैंकों की सफाई और कीटाणुशोधन के लिए सुविधाएँ। इन कंटेनरों को हर इस्तेमाल के बाद साफ करना होता है।

4.5 संयंत्र में होने वाले किसी भी प्रदूषण से बचने के लिए प्रसंस्करण सुविधा के प्रवेश बिंदुओं पर फुट डिप्स या जूतों के बदलाव या जूते के आवरण के अतिरिक्त उपयोग और नियंत्रण।

4.6 जहां एक डेयरी प्रतिष्ठान अन्य सामग्रियों के साथ मिलकर डेयरी उत्पादों से युक्त खाद्य पदार्थो का उत्पादन करता है, जिसका हीट ट्रीटमेंट या किसी अन्य उपचार के बराबर प्रभाव नहीं पड़ा है, ऐसे डेयरी उत्पादों और अवयवों को क्रॉस-संदूषण को रोकन के लिए अलग से संग्रहीत किया जाएगा।

4.7 ऊष्मा-उपचारित दूध का उत्पादन या दुग्ध-आधारित उत्पादों का निर्माण, जो अन्य डेयरी उत्पादों के दूषित होने का खतरा पैदा कर सकता है, स्पष्ट रूप से अलग किए गए कार्य क्षेत्र में किया जाएगा।

4.8 जो उपस्कर कंटेनर और स्थापना, डेयरी उत्पादों या उत्पादन के दौरान खराब हो जाने वाले कच्चे माल के संपर्क में आते हैं, उन्हें साफ किया जाएगा और यदि आवश्यक हुआ तो एक सत्यापित और प्रलेखित सफाई कार्यक्रम के अनुसार कीटाणुरहित किया जाएगा।

4.9 जो उपस्कर कंटेनर, उपकरण और प्रतिष्ठान माइक्रोबायोलॉजिकल रूप से स्थिर डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और जिन कमरों में उनका भंडारण किया जाता है उन्हें डेयरी प्रतिष्ठान के मालिक/ व्यवसायी द्वारा तैयार किए गए सत्यापित और प्रलेखित खाद्य सुरक्षा प्रबंधन कार्यक्रम के अनुसार साफ और कीटाणुरहित किया जाएगा।

4.10 डिसइंफेक्टेंट/ कीटाणुनाशक और उपयोग किए जाने वाले समान पदार्थों का उपयोग कुछ इस तरह से किया जाएगा कि वे डेयरी प्रतिष्ठान में रखी गई मशीनरी, उपस्कर, कच्चे माल और डेयरी उत्पादों पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न डालें। वे स्पष्ट रूप से पहचाने जाने योग्य कंटेनरों में उनके उपयोग के निर्देशों के साथ लेबल लगे होंगे और उन्हें ऐसे उपकरणों के उपयोग के पश्चात पूरी तरह से प्रक्षालन कर पुन:उपयोग में लाया जाएगा और इसमें पीने योग्य पानी का इस्तेमाल किया जाएगा, जब तक कि आपूर्ति-कर्ता के निर्देश अन्यथा इंगित न करें।

5. भंडारण के लिए स्वच्छता आवश्यकताएं

5.1 खरीद के तुरंत बाद, कच्चे दूध को एक साफ कंटेनर/टैंक मे रखा जाएगा, जो किसी भी प्रकार के संदूषण को रोकने के लिए उपयुक्त रूप से सुसज्जित है।

5.2 दूध और दूध से तैयार उत्पादों के भंडारण और परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले हल्क स्टील धातु और प्लास्टिक सामग्री से बने डिब्बे /कंटेनर को अनुमति नहीं दी जाएगी।

5.3 यदि कच्चा दूध किसी उत्पादक या किसान द्वारा डेयरी संयंत्र में लाया जाता है, तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि वह इसे दूध देने के चार घंटे के भीतर ले आए और इसे 5 डिग्री सेल्सियस या उससे कम के तापमान पर जल्द से जल्द ठंडा किया जाएगा और संसाधित होने तक वह तापमान ही रखा जाएगा।

5.4 जब पास्चुरीकरण की प्रक्रिया पूरी हो जाती है, तो पास्चुरीकृत दूध को 4 ^{0}''सेल्सियस या उससे कम तापमान पर तुरंत ठंडा किया जाएगा।

5.5 जहां कच्चा दूध रोज़ाना एक उत्पादक से एकत्र किया जाता है, उसे तुरंत 4^{0}''सेल्सियस से 6^{0} '' सेल्सियस या उससे कम तापमान पर ठंडा किया जाएगा और संसाधित होने तक उस तापमान पर ही रखा जाएगा।

5.6 पाश्चुरीकृत दूध ट्रीटमेंट स्थापना से बाहर ले जाए जाने तक 5^{0}''सेल्सियस से अनधिक तापमान पर भंडारित किया जा सकता है।

5.7 कोई भी ऐसा डेयरी उत्पाद जिसका उद्देश्य परिवेशी तापमान पर संग्रहित नहीं किया जाना है, उस उत्पाद के निर्माता द्वारा स्थापित तापमान को जितनी जल्दी हो सके उतना ठंडा किया जाना चाहिए, ताकि उसके स्थायित्व को सुनिश्चित किया जा सके और उसके बाद उस तापमान पर संग्रहित किया जा सके।

5.8 जहां कच्चे दूध के अलावा अन्य डेयरी उत्पादों को ठंडी परिस्थितियों में संग्रहित किया जाता हैं, उनके भंडारण के तापमान को पंजीकृत किया जाएगा और शीतलन दर ऐसी होगी कि उत्पाद आवश्यक /अपेक्षित तापमान तक जल्द से जल्द पहुंच सकें।

5.9 जहां कोई डेयरी स्थापना अन्य उत्पादनों के साथ ऐसे डेयरी उत्पादों से युक्त खाद्य सामग्रियों का उत्पादन करती है, जिनका ऊष्मा उपचार अथवा समान प्रभाव वाला कोई अन्य उपचार नहीं किया गया है, वहां इस प्रकार के डेयरी उत्पादों और संघटकों को अलग-अलग रखा जाएगा जिससे कि उनके परस्पर संदूषण को रोका जा सके।

6. प्रलेखन और अभिलेख

खाद्य कारोबारी कम से कम निम्नलिखित अभिलेखअवश्य रखेगा:

i. कच्चे दूध, अन्य खाद्य उत्पादनों, योजकों, परिरक्षकों आदि से संबंधित उत्पाद को दोबारा मांगने और उसको पता लगाने की क्षमता के अभिलेख।

ii. पूर्तिकार और जिनको उत्पादों की आपूर्ति की गई है, उनके एफ एस एस ए आई लाइसेंस और पंजीकरण संबंधी विस्तृत ब्यौरे।

iii. दूध उत्पादन मॉनिटरन अभिलेख, दैनिक उत्पादन, उपयोग में लाई गई कच्ची सामग्री आदि।

iv. खाद्य पदार्थों को संभालने वाले व्यक्तियों के प्रशिक्षण अभिलेख।

v. कच्ची सामग्री प्राप्त करने के अभिलेख (जिसमें दूध संग्रह केंद्रों, बी एम सी, शीत केंद्रों से प्राप्त होने वाले दूध के अभिलेख भी शामिल हैं) और मूल्यांकन अभिलेख।

vi. शीत गृह (गृहों)/भंडारण टैंक पास्तुरीकारक, शीतक, ड्रायर आदि के तापमान अभिलेख।

vii गुणवत्ता नियंत्रण/प्रयोगशाला परीक्षण रिपोर्टों संबंधी अभिलेख।

viii. समेकित दैनिक उत्पादन अभिलेख।

ix. आंतरिक और बाह्य लेखा परीक्षा अभिलेख तथा उपभोक्ता शिकायत अभिलेख।

x. दूध और दूध से बने उत्पादों, पानी, अन्य खाद्य उत्पादनों, योजकों आदि से संबंधित जीवाणु तत्व संबंधी रिपोर्ट/रासायनिक जांच रिपोर्ट।

xi. पैकिंग/पैकेजिंग सामग्री और प्रेषण अभिलेख।

xii. सफाई, संयंत्र सुव्यवस्था एवं स्वच्छता अभिलेख।

xiii. कीट (पेस्ट) नियंत्रण और नेमी उपचार अभिलेख।

xiv. अंशांकन अभिलेख।

xv. कर्मचारियों (दूध संभलाई कार्यों में लगे हुए) के स्वास्थ्य संबंधी अभिलेख।

xvi परिवहन वाहन निरीक्षण अभिलेख।

भाग IV
(मांस और मछली)

अनुसूची 4 के भाग-II के अतिरिक्त, मांस और मांस से बने खाद्य उत्पादों के निर्माण, प्रसंस्करण, भंडारण, परिवहन और बिक्री कार्य में लगे, कारोबारियों द्वारा विशिष्ट स्वास्थ्यकर और स्वच्छता पद्धतियों का पालन किया जाएगा।
बिन्दु 1 से 6 तक कुक्कुट, पशु और मछली तीनों पर लागू होंगे।

1. सामान्य अपेक्षाएं

लाइसेंस देने से पहले नगरपालिका अथवा पंचायत अथवा लागू स्थानीय निकाय से अनापत्ति प्रमाण पत्र प्राप्त किया जाएगा।

2. स्थान और उसके आसपास का क्षेत्र

2.1 पशु वध करने के लिए निर्दिष्ट जानवरों को छोड़कर, अन्य पशुओं और पक्षियों का प्रवेश प्रतिबंधित होगा। फैक्ट्री में खुले स्थान को तार रज्जू की जाली से ढ़कना होगा ताकि घिनौने/सड़ा गला मांस खाने वाले पक्षियों को बूचड़खाने हॉल अथवा फैक्ट्री में पहुंचने से रोका जा सके।

2.2. संबंधित स्थान को सब्जी, मछली अथवा अन्य खाद्य पदार्थों के बाजारों से दूर स्थित किसी मांस बाजार से जोड़ा जाना चाहिए और यह स्थान अवांछित गंध, धूम्र, धूल अथवा अन्य प्रकार के संदूषणों से मुक्त होगा। उक्त परिसर किसी स्वच्छ स्थान पर ऊंचाई पर स्थित होगा।

2.3 मांस प्रसंस्करण यूनिट तक जाने वाले सड़क मार्ग और क्षेत्र, जो इसकी सीमाओं के भीतर हैं अथवा इसके आसपास के क्षेत्र हैं, ऐसी कठोर पक्की सतह के होने चाहिए जो वाहन यातायात के लिए उपयुक्त हों। ऐसे स्थान पर पर्याप्त अपवहन सुविधा और सफाई की व्यवस्था होनी चाहिए।

3. नक्शा और डिजाइन

3.1 सामान्य अपेक्षा

3.1.1 स्थापना को तैयार किया जाएगा और उसे सज्जित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि भोज्य मांस और मांस से बने उत्पाद ऐसी संरचनाओं को छोड़कर, जिन्हें मांस के संपर्क के लिए विशेष रूप से तैयार किया जाता है, फर्श, दीवारों अथवा अन्य नियत संरचनाओं के संपर्क में नहीं आते हैं।

3.1.2 ऐसे कक्ष और कंपार्टमेंट जहां भोज्य उत्पादों की संभलाई की जाती है, गैर भोज्य उत्पादों के लिए नियत कक्षों और कंपार्टमेंटों से पृथक और अलग होंगे।

3.1.3 स्थापना में स्वच्छ और अस्वच्छ भागों के मध्य स्पष्ट विभाजन होगा।

3.1.4 ऐसे कक्ष और कंपार्टमेंट जहां भोज्य उत्पादों की संभलाई की जाती है, गैर भोज्य उत्पादों के कक्षों और कंपार्टमेंटों से पृथक और अलग होंगे।

3.1.5 स्थापना में पृथक भाग अर्थात धारण क्षेत्र, बूचड़खाना क्षेत्र, हड्डियां अलग करने का क्षेत्र/अनुभाजन क्षेत्र, प्रसंस्कृत उत्पाद क्षेत्र और भंडारण क्षेत्र होंगे।

3.1.6 किसी संभावित संदूषण को रोकने के लिए यह पर्याप्त रखरखाव सफाई और/अथवा विसंक्रमण की अनुमति प्रदान करेगी और सभी प्रचालनों के लिए उत्तम विनिर्माण और स्वास्थ्यकर पद्धतियां प्रदान करने के लिए पर्याप्त कार्य स्थल प्रदान करेगी।

3.2 आंतरिक संरचनाएं और फिटिंग

3.2.1 बूचड़खाना हॉलों, कार्य करने के कक्षों, लटकन कक्षों की दीवारों, विभाजनों और फर्शों की सतहें अभेद्य, धुलाई योग्य, जलरोधी, गैर क्षारीय और फिसलन रहित सामग्री की बनी होंगी और ये सुगम साफ सफाई और स्वच्छता की दृष्टि से तथा धूल, रक्त/मांस कणों, रोगाणु/फफूंदी संवर्धन के संचय/अवशोषण से बचने के लिए और पर्याप्त अपवहन एवं साफ सफाई की सुगमता के लिए तरेड़ रहित होंगी।

3.2.2 आंतरिक दीवारों पर छोटे जुगाली पशुओं/कुक्कुट के मामले में 1 मीटर की ऊंचाई तक और बड़े जुगाली पशुओं के मामले में 5 मीटर की ऊंचाई तक अभेद्य चिकनी टाइलें लगी होंगी।

3.2.3 सुगम साफ सफाई और स्वच्छता के लिए और धूल, रक्त/मांस कणों, रोगाणु/फफूंदी संवर्धन के संचय/अवशोषण से बचने के लिए दरवाजे और खिड़कियां अभेद्य सामग्रियों की बनी होंगी और वे स्वतः बंद होने वाली तथा बंद फिटिंग की होनी चाहिए।

3.2.4 दीवार और फर्श की संधियां/जोड़ तथा दीवार और दीवार की संधियां/जोड़ चिकने और गोलाईदार होंगे ताकि सुगम साफ सफाई और स्वच्छता की सुविधा हो।

3.2.5 सीलिंगों (छतों) और जुड़नारों का निर्माण और सज्जा इस प्रकार की जाएगी जिससे कि गंदगी बनने, फफूंदी लगने, कणों के संघनन, परत जमने और झड़ने को न्यूनतम किया जा सके।

3.2.6 खिड़कियां और अन्य द्वार कीट और धूल रोधी होंगे तथा आसानी से सफाई करने योग्य होंगे जिससे कि गंदगी जमने को न्यूनतम किया जा सके।

3.2.7 सीढियों, लिफ्ट कटघरों और प्लेटफार्मों, पैड़ियों, जल प्रपातों जैसी सहायक संरचनाओं को इस प्रकार से स्थित और निर्मित किया जाएगा जिससे कि संदूषण से बचने के लिए उनकी आसानी से साफ सफाई करने में और उनके रखरखाव में सुविधा हो।

3.2.8 चाकुओं, शार्पनरों/सान स्टील (होनिंग स्टील) और अन्य उपस्करों के विसंक्रमण/ निष्कीटन के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। चाकू और शार्पनर वरीयतः स्टेनलेस स्टील के होंगे।

4. सुविधाएं/उपयोगी वस्तुएं

4.1 उपकरणों का विसंक्रमण/निष्कीटन

चाकुओं, कैंचियों, शार्पनरों आदि के विसंक्रमण/निष्कीटन के लिए स्थापना के भीतर उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं प्रदान की जाएंगी। चाकू और कैंची स्टेनलेस स्टील के बने होंगे। उनको 82 डिग्री से0 और इससे ऊपर के तापमान पर विसंक्रमित किया जाना चाहिए।

4.2 जलापूर्ति

बूचड़खाना हॉल में कार्य समय के दौरान प्रैशर हौज पाइपों की सुविधा के साथ स्वच्छशीतल पेय जल की निरंतर और पर्याप्त आपूर्ति तथा गर्म जल की आपूर्ति उपलब्ध कराई जानी चाहिए।

4.3 भंडारण सुविधा

सभी यूनिटें ठंडे अथवा जमे हुए कुक्कुट मांस और कुक्कुट मांस से बने उत्पादों को क्रमशः 4 डिग्री सेल्सियस अथवा इससे नीचे के तापमान पर और 18 डिग्री सेल्सियस अथवा इससे नीचे के तापमान पर भंडारित करने के लिए अलग से व्यवस्थाएं करेंगी।

4.4 अपशिष्ट निपटान और अपवहन

4.4.1 स्थापना में पर्याप्त और कार्यक्षम अपवहन और नलसाजी प्रणालियां होंगी तथा साफ और स्वच्छ परिवेश बनाए रखने के लिए पानी, गैर भोज्य सड़े गले मांस और रक्त के जमाव से बचने के लिए सभी नालियों और गटरों की भली-भांति सफाई की जाएगी और उनको स्थायी रूप से स्थापित किया जाएगा जिससे कि भोजन, पेयजल और उपस्कर अथवा भवन को संदूषित होने से बचाया जा सके। संयंत्र के प्रतिपादन, ई टी पी आदि जैसे अपशिष्ट पदार्थों के वैज्ञानिक निपटान की व्यवस्था की जाएगी।

4.4.2 रक्त का संग्रह भूमिगत अपवहन सुविधा/टैंक में किया जाना चाहिए और इसे नियमित अंतराल पर हटाया जाना चाहिए।

4.4.3 अपशिष्ट पदार्थों का निपटान प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड के मानकों और समय-समय पर यथा लागू स्थानीय नियमों के अनुसार किया जाएगा।

4.4.4 रक्त के लिए अपवहन प्रणाली या तो सुगम सफाई की सुविधा के साथ भूमिगत होगी अथवा ढक्कनदार सुवाह्य पात्र के रूप में होगी। सभी अपवहनों में जाल और छलनी लगी होंगी ताकि चूहा, मूषक, पीडंक जंतु आदि जैसे मुर्दाखोर जानवरों के प्रवेश को रोका जा सके।

4.4.5 बूचड़खाने के सभी कूड़ा करकट और अपशिष्ट सामग्रियों का पशु उप उत्पाद तैयार करने के लिए उपयुक्त रूप से प्रसंस्करण किया जाएगा अथवा उनको ऐसे गड्ढों में दबा दिया जाएगा जो उपयुक्त रूप से ढके हुए हों जिससे कि इन तक मुर्दाखोर जानवरों के पहुंचने को रोका जा सके। बड़े बूचड़खाने के लिए एक बहिः प्रवाही धारा शोधन संयंत्र की उपयुक्त व्यवस्था की जाएगी।

4.4.6 छोटे बूचड़खानों के मामले में, अपशिष्ट सामग्री का वानस्पतिक खाद तैयार किया जाना चाहिए जिसका प्रयोग खाद प्रयोजन के लिए किया जा सकता है और बड़े बूचड़खानों के मामले में अपशिष्ट सामग्री को मांस, हड्डी भोजन और अभोज्य वसा तैयार करने के लिए किसी प्रतिदान संयंत्र में रूपांतरित किया जाना (पकाया जाना) चाहिए।

4.5 प्रयोगशाला और तकनीकी स्टाफ

4.5.1 प्रत्येक बूचड़खाने में मृत्यु पूर्व परीक्षा और मरणोत्तर शव परीक्षा के लिए कार्य के आकार पर निर्भर करते हुए पंजीकृत पशु चिकित्सक रखे जाएंगे।

4.5.2 बूचड़खाने के आकार और तैयार किए गए मांस खाद्य उत्पादों की मात्रा और किस्म के संगत, एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें उपस्करों की व्यवस्था की जाएगी तथा अर्हता प्राप्त (केमिस्ट/विश्लेषक तथा सूक्ष्म जीव विज्ञानी/पशु चिकित्सक सूक्ष्म जीवविज्ञानी/पशु चिकित्सक लोक स्वास्थ्य) और प्रशिक्षित कार्मिकों को रखा जाएगा।

4.5.3 प्रत्येक बूचड़खाने में अपनी स्वयं की सूक्ष्म जीव वैज्ञानिक प्रयोगशाला होगी जिसमेंविसंक्रमण कक्ष और ऊष्मायन के लिए अन्य कक्ष, पटलीय प्रवाह/जैव संरक्षा कैबिनेटऔर मांस, मांस उत्पादों की सूक्ष्म जीव वैज्ञानिक जांच करने के लिए धुलाई कक्ष होंगे साथ ही उत्पादों और संयंत्र में कार्य करने वाले कार्मिकों के लिए हवा, पानी तथा संपर्क सतह होगी।

4.5.4 केमिस्ट/विश्लेषक के पास एक विषय के रूप में रसायन विज्ञान में स्नातक की उपाधि होगी अथवा मांस विश्लेषण के क्षेत्र में कम से कम 2 वर्ष का अनुभव होगा।

4.5.5 खाद्य कारोबारी के पास आगत, प्रक्रियाधीन और तैयार उत्पादों के निरीक्षण तथा परीक्षण के लिए पर्याप्त गुणता नियंत्रण कार्यक्रम यथा स्थान होंगे। परीक्षण करने के लिए प्रयोगशाला सुविधा, प्रशिक्षित और सक्षम परीक्षण कार्मिक सहित, पर्याप्त अवसंरचना होगी।

4.5.6 हवा, पानी, कार्मिक स्वच्छता (हस्त झाड़नों) तथा खाद्य संपर्क सतहों (चाकुओं, पैकिंग करने की मेजों, उपस्कर आदि) की समय-समय पर सूक्ष्म वैज्ञानिक जांच करना आवश्यक होता है जिससे कि तैयार उत्पादों में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके।

5. वध उपरांत की अपेक्षाएं

5.1 लोथ की बौछार धुलाई

i). लोथ के निरीक्षण करके पास किए जाने के बाद, उनको पानी से धोया जाएगा। यदि अपेक्षित हो, तो पानी में उपलब्ध सुविधा के अनुसार 20-50 पी पी एम का क्लोराइड संकेंद्रण/घोल हो सकता है।

ii). प्रभावी सफाई के लिए धुलाई केंद्र नोजलों और उनके कोणों को दुरुस्त बनाए रखा जाएगा।

5.2 लोथ का शीतलीकरण और शीतकों में भंडारण

i). प्रशाधित लोथ को उसके शीतलीकरण से पहले और शीतलीकरण के दौरान उपयुक्त सेनीटाइजर से सेनीटाइज किया जाएगा।

ii). कुक्कुट के धुले हुए लोथों को कुक्कुट वध करने के 4 घंटे के भीतर उपयुक्त विधियों द्वारा 4 डिग्री सेल्सियस या इससे नीचे के तापमान पर शीतल किया जाएगा। इसे 4 डिग्री सेल्सियस या इससे कम तापमान पर और भी अधिक समय तक भंडारित किया जाएगा। भंडारण शीतकों का अनुवीक्षण नियमित अंतराल पर किया जाएगा।

iii). छोटे और बड़े जानवरों के लोथ को धुलाई के बाद, तत्काल शीतक में रखा जाना चाहिए। भारी जानवर लोथ को शीतलीकरण के 18-24 घंटों के भीतर शीतकों में 2 से 4 डिग्री सेल्सियस के नियत तापमान पर 7 डिग्री सेल्सियस अथवा इससे कम का कोर तापमान मिलना चाहिए।

6. अनुभाजन/हड्डी अलग करने की प्रक्रिया

6.1. अनुभाजन/हड्डी अलग करने का प्रखंड बूचड़खाने और आंतरिक सफाई क्षेत्र से अलग होना चाहिए।

6.2. तापमान नियंत्रण पर ध्यान दिया जाना आवश्यक होता है। यह महत्वपूर्ण है कि शीत श्रंखला, व्यावहारिक कार्रवाइयों के लिए आवश्यक न्यूनतम समयावधि को छोड़कर, अविच्छिन्न नहीं होनी चाहिए।

6.3 चमड़ी उतारने, अनुभाजन, हड्डी अलग करने, छटाई और पैकिंग के कक्षों में तापमान को नियंत्रित किया जाएगा और उपयुक्त रूप से नीचे रखा जाएगा ताकि मांस के तापमान को 10 डिग्री सेल्सियस से 12 डिग्री सेल्सियस के मध्य नियंत्रित किया जा सके।

क. कुक्कुट वध

अनुसूची 4 के भाग-II के अतिरिक्त, वध और मांस प्रसंस्करण (कुक्कुट) स्थापना साफ-सफाई की अपेक्षा, खाद्य संरक्षा उपायों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानकों के अनुरूप होनी चाहिए:

7. पक्षियों की प्राप्ति

7.1 कुक्कुट पक्षी के चोट लगने को न्यूनतम करने के लिए पक्षियों के लदान और उतराई के दौरान युक्तिसंगत सावधानी बरती जाएगी। कुक्कुट पक्षियों को चोट लगने की घटनाओं को न्यूनतम करने के लिए कुक्कुट कैचर/हैंडलर का प्रशिक्षित होना आवश्यक होता है।

7.2 बीमारियों से मुक्त स्वस्थ जीवित पक्षियों का परिवहन यथोचित रूप से संवातित वाहन में इस प्रकार से किया जाएगा कि पक्षियों को चोट पहुंचाने और उनके तनाव से बचा जा सके।

7.3 परिवहन के लिए प्रयोग में लाए गए दरबे/झाबे वरीयतः प्लास्टिक के बने होंगे।

7.4 अन्य जीवित पक्षियों के परिवहन के लिए पक्षियों को उतारने के बाद वाहन और झाबों को अच्छी तरह से साफ किया जाएगा।

7.5 पक्षी वाहन को खड़ा करने का क्षेत्र पर्याप्त आकार का होगा।

7.6 कुक्कुट का वध करने से पहले उनको रखने के लिए पक्षी वाहन प्रतिधारण क्षेत्र पर परिवहन वाहनों को ऐसे स्थानों पर खड़ा करने की उपयुक्त सुविधाएं होंगी जो अच्छी तरह से संवातित हों और सीधी धूप और चरम तापमान से संरक्षित हों।

7.7 पक्षियों का वध करने से पहले उनको कम से कम 30 मिनट का विश्राम देना चाहिए। वध संयंत्र में ले जाने के लिए निर्दिष्ट कुक्कुट स्वस्थहोनेचाहिए।

7.8 पक्षियों की वाहन से उतराई सावधानीपूर्वक की जाएगी।

7.9 झाबों को फेंकने से बचा जाना चाहिए।

8. मृत्यु पूर्व परीक्षा

8.1 कुक्कुट को आराम दिया जाएगा और उनका वध करने से पहले योग्य पशु चिकित्सक द्वारा उनकी मृत्यु पूर्व जांच कराई जाएगी।

8.2. मृत्यु पूर्व परीक्षा कुक्कुट पक्षियों को वाहन से हटाने से पहले अथवा हटाने के बाद उनके झाबों में होने पर लॉट आधार पर की जाएगी। सामान्यतः, एक लॉट में किसी खास फार्म में पाले पोसे गए कुक्कुट पक्षी होते हैं। लॉट के आकार का निर्धारण बूचड़खाने द्वारा परिभाषित मानदंड पर निर्भर करता है ।

8.3. मृत्यु पूर्व परीक्षा में, जीवित कुक्कुट की सामान्य स्थिति की बाहरी जांच की जाती है। मृत्यु पूर्व परीक्षा के अधिनिर्णयों में निम्नलिखित शामिल होता है:

i). वध करने/काटने के लिए उपयुक्त/अनुमोदित।

ii) वध करने/काटने के लिए अनुपयुक्त/अनुमोदित नहीं।

8.4. मृत्यु पूर्व परीक्षा निरीक्षण में वध करने/ काटने के लिए उपयुक्त नहीं पाई गई कुक्कुट को अस्वीकृत किया जाएगा और उसे पुनः उपचार के लिए भेजा जाएगा तथा इसका रिकॉर्ड रखा जाना चाहिए ।

8.5 पक्षी इनफ्लुएंजा की आशंका की स्थिति में अथवा मृत्यु पूर्व परीक्षा के समय कुक्कुट पक्षियों में यदि कोई अन्य पक्षी संबंधी महत्वपूर्ण बीमारी के संकेत और लक्षण पाए जाते हैं, तो प्रभावित पक्षियों के सुरक्षित निपटान के लिए उपयुक्त उपाय/कार्रवाई की जानी चाहिए और राज्य के पशु पालन विभाग को सूचित किया जाना चाहिए।

9. बूचड़खाना हॉल की अपेक्षाएं

9.1. पक्षियों को सावधानीपूर्वक रखा जाएगा और उनको वध रेखा के कुण्डा पर दोनों टांगों पर लटकाया जाएगा।

9.2. प्रत्येक कुक्कुट बूचड़खाना वध करने की विभिन्न विधियों (जैसे कि हलाल, यहूदी, झटका, यांत्रिक आदि) की अलग से व्यवस्था करेगा।

9.3. प्रत्येक किस्म की कार्रवाई के बाद, बूचड़खाने को साफ किया जाएगा और उसकी धुलाई करकेउसेपूरी तरह से सैनिटाइज किया जाएगा।

9.4. बूचड़खाने में स्वच्छ और अस्वच्छ भागों के मध्य विभाजन होगा।

9.5. अचेतन और रक्तस्राव क्षेत्रों को विपंखीकरण क्षेत्र से भौतिक रूप से अलग किया जाएगा, जिससे कि प्रति संदूषण को न्यूनतम किया जा सके।

9.6. दाह, विपंखीकरण, आंतरिक सफाई (अथवा वैसी ही कार्रवाइयों के लिए) स्थानों को भी अनुभाजनऔर प्रसंस्करण क्षेत्रों से उपयुक्त रूप से पृथक किया जाएगा।

9.7. वध क्षेत्र में रक्त और अपशिष्ट पदार्थों के संग्रह तथा अनुपयोगी लोथों को रखने की व्यवस्था होगी।

9.8. स्थापना में लोथों को शीतल करने के लिए पर्याप्त सुविधा होगी।

9.9 कुक्कुट के मामले में आंतरिक दीवारों पर 1 मीटर की ऊंचाई तक अभेद्य चिकनी टाइलें लगाई जाएंगी। दीवारें और फर्श एपोक्सी पट्टित होने चाहिए ताकि धूल, रक्त/मांस कणों, रोगाणु/फफूंदी संवर्धन के संचय/अवशोषण से बचा जा सके।

10. अचेत करना

10.1 अचेत करना वध करने की प्रक्रिया, रक्त स्राव की प्रभावकारिता और जानवर के कल्याण के लिए अनिवार्य होता है।

10.2 अचेत करने के उपस्कर का रखरखाव यथोचित रूप से किया जाएगा ताकि यह पुष्टि की जा सके कि कुक्कुट वध से पहले अचेत होती हैं तथा कुक्कुट को अचेत करने और उनका वध करने के मध्यसमयावधि न्यूनतम होगी। ऐसा करने से पक्षियों की भय, अवसाद, दर्द और व्यथा की प्रतिक्रिया न्यूनतम होगी।

10.3. प्रभावी अचेतन कार्रवाई से रक्तस्राव की मात्रा में कमी आती है जिसके कारण पक्षियों में संभावितक्षति अत्यधिक कम हो जाती है और इस प्रकार से यह मांस की गुणवत्ता में लाभकारी होता है।

10.4. कुक्कुट पक्षियों के लिए जल स्नान, वैद्युत अचेतन क्रिया अथवा गैस अचेतन क्रिया का प्रयोग कियाजा सकता है।

10.5 जल स्नान वैद्युत अचेतन क्रिया (प्रतिवर्ती)

10.5.1 अचेत करने दौरान पक्षियों के अचेतन पूर्व आघात से बचने के लिए पूर्व सावधानी बरती जाएगी।

10.5.2. पक्षियों को अचेतन स्नान में इस प्रकार से डाला जाएगा कि सभी पक्षियों के सिर पानी में निमज्जित हो जाएं।

10.5.3. अचेतन क्रिया की दक्षता में सुधार लाने के लिए नमक घोल को अचेतक के जल स्नान में मिलाया जा सकता है।

10.5.4 अचेतन क्रिया दक्षता में सुधार लाने के लिए पक्षियों को अचेतक में डालने से पहले पैरों के जोड़ों और कुंडों पर पानी का छिड़काव किया जा सकता है।

10.5.5. अचेतक में पानी का स्तर पर्याप्त होगा ताकि पक्षियों के सिर अचेतक जल स्नान में अच्छी तरह डूब जाएं।

10.5.6. अचेतक की आवृत्ति प्रभावी अचेतन क्रिया करने के लिए पक्षियों के आकार के अनुसार नियत कीजाएगी। अचेतक की आवृत्ति, अचेतक की किस्म, पक्षी के आकार और अचेतक निर्माता के विनिर्देश पर निर्भर करेगी। इसका उद्देश्य उचित अचेतन क्रिया करना तथा ऐसी कार्रवाई करना है जिससे कि अचेतन क्रिया से किसी पक्षी की मृत्यु नहीं हो।

10.5.7. उचित अचेतन क्रिया का मूल्यांकन करने के लिए जिम्मेदार कार्मिक प्रभावी अचेतन क्रिया के संकेतों का मूल्यांकन करने और उनको पहचानने में समर्थ होंगे तथा पक्षियों के अप्रभावी अथवा अपूर्ण अचेतन के मामले में व्यक्ति तत्काल संशोधित कार्रवाई करेगा ।

10.5.8 अचेतन दक्षता का अनुवीक्षण अचेतन क्रिया के तत्काल बाद और पक्षियों का वध करने पहले किया जाएगा। अचेतन क्रिया की दक्षता को इस प्रकार सुनिश्चित किया जाएगा कि पक्षी के पुनः पूर्वअवस्था में लौटने का समय 150 सेकेंड के भीतर हो।

11. पशु वध

11.1 पशु वध करने के लिए मानवीय वध पद्धतियों को प्रयोग में लाया जाएगा। पशु वध अलग-अलग विधियों (जैसे कि हलाल, झटका, यांत्रिक आदि) द्वारा किया जा सकता है।

11.2 वध करने के कार्य के लिए प्रयुक्त सभी चाकुओं, शार्पनरों आदि को 82 डिग्री सेल्सियस के न्यूनतम तापमान पर विसंक्रमित किया जाएगा।

11.3 वध करने के बाद कुक्कुट पक्षी को स्केल्डिंगमें रखने से पहले पर्याप्त समय अर्थात न्यूनतम 30 सेकंड का समय प्रभावी रूप से रक्त स्राव के लिए दिया जाएगा।

12. स्केल्डिंग और विपंखीकरण

12.1. पक्षियों के प्रभावी विपंखीकरण के लिए पंख रोम कूप को शिथिल करने के लिए स्केल्डिंग गर्म पानी में किया जाना चाहिए।

12.2 कोई भी जीवित पक्षी स्केल्डर में प्रवेश नहीं करेगा।

12.3. वध किए गए पक्षियों की स्केल्डिंग पक्षी के आकार पर निर्भर करते हुए उपयुक्त तापमान पर की जाएगी।

12.4. स्केल्डिंगप्रक्रिया दक्षता का निर्धारण समय तापमान के संयोजन द्वारा किया जाता है और यह मशीन निर्माता तथा लाइन की गति के अनुसार अलग-अलग होगी।

12.5. विपंखीकरण का कार्य विपंखीकरण मशीन की यांत्रिक किस्म के माध्यम से किया जाता है।

12.6. यह कार्य बेहतर गुणवत्ता के लिए विविध अवस्थाओं में किया जा सकता है। बेहतर विपंखीकरण करने के लिए और त्वचा के विदारण से बचने के लिए उंगलियों से हल्के से रगड़ा जाएगा।

12.7 विपंखीकरण कार्यों के दौरान संग्रह किए गए पंखों को नियमित रूप से अथवा लगातार हटाया जाना चाहिए।

12.8 सभी पक्षियों को विपंखीकरण के बाद पेयजल के फव्वारे से होकर निकाला जाएगा।

13. आंतरिक सफाई

13.1 आंतरिक सफाई में वध किए गए पक्षियों में से सभी आंतरिक अंगों को इस तरह से निकालना शामिल होता है जिससे कि आंतरिक अंगों के विदारण को न्यूनतम किया जा सके। आंतरिक सफाई के बाद लोथ की और अंतड़ियों और भोज्य छीछड़े मांस की किसी पंजीकृत पशु चिकित्सक द्वारा पोस्टमार्टम जांच कराई जाएगी।

13.2. गैर भोज्य छीछड़े मांस को आंतरिक सफाई भाग से नियमित रूप से हटाया जाएगा ताकि प्रति संदूषण से बचा जा सके।

14. पोस्टमार्टम

14.1. पोस्टमार्टम जांच के अंतर्गत तैयार कुक्कुट लोथ और आंतरिक अंगों की पशु चिकित्सक द्वारा व्यवस्थित जांच की जाती है जिसमें असामान्य स्थिति के साक्ष्य का पता लगाया जाता है।

14.2 बूचड़खाना पोस्टमार्टम परीक्षा के लिए अनुपयोगी पक्षियों/अंगों के लिए प्रकाश, हाथ धोने के स्थानऔर कंटेनर जैसी उपयुक्त सुविधा प्रदान करेगा। ऑनलाइन पोस्टमार्टम करने की सामान्य पद्धति के अंतर्गत बीमारियों और असामान्य स्थितियों का पता लगाने के लिए दृष्टिक जांच की जाती है। आंतरिक अंगों को दृष्टिक निरीक्षण और स्पर्श परीक्षा के लिए अनावृत किया जाना चाहिए।

14.3. पोस्टमार्टम परीक्षा करने के लिए न्यूनतम 540 लक्स प्रकाश सघनता प्रदान की जाएगी।

14.4. पोस्टमार्टम अधिनिर्णयों में निम्नलिखित शामिल होता है:

i. अनुमोदित/मानव उपभोग के लिए उपयुक्त

ii. मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त

iii आंशिक अनुपयोगी

14.5. पोस्टमार्टम रिपोर्टें तैयार की जाएंगी और लॉट के अनुसार रिकॉर्ड रखे जाएंगे।

14.6 पोस्टमार्टम निरीक्षण में अनुपयुक्त के रूप में घोषित सभी लोथों पर "अनुपयोगी" चिन्हांकित किया जाएगा। अनुपयोगी पक्षियों/भागों को निपटान के लिए अलग रखा जाएगा और उनका निपटान संयंत्र के पशु चिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण में किया जाएगा और उनका रिकॉर्ड रखा जाना चाहिए।

ख. पशु वध

अनुसूची 4 के भाग-II के अतिरिक्त, पशु वध और मांस प्रसंस्करण (पशु) स्थापना स्वच्छता और स्वास्थ्य कर अपेक्षा, खाद्य संरक्षा कार्रवाइयों और नीचे यथा विनिर्दिष्ट अन्य मानक के अनुरूप होनी चाहिए:

इस मानक में वध, ड्रैसिंग, प्रसंस्करण, बड़े पशुओं (गोवंश) छोटे पशुओं (भेड़, हिरन, खरगोश एवं सूअर) के अन्य प्रसंस्करण, भंडारण और परिवहन सहित, के कार्य में लगे हुए खाद्य कारोबारियों के लिए अपनाई जाने वाली स्वास्थ्यकर और स्वच्छता पद्धतियां विनिर्दिष्ट हैं।

15. जीवित पशुओं का परिवहन

15.1 पशुधन को फार्म/पशु बाजारों से बूचड़खाने में ले जाया जाता है। मार्ग में लगने वाले समय और स्थिति पर निर्भर करते हुए दबाव को न्यूनतम करने के लिए सावधानी बरती जानी चाहिए। जहां कहीं संभव हो, फार्म/पशुधन बाजार बूचड़खाने के समीप स्थित किए जाने चाहिए।

15.2 जब तक कि जानवर आपात स्थिति में वध के लिए निर्दिष्ट नहीं हों, केवल उत्तम स्थिति के स्वस्थ जानवरों को ही ले जाया जाएगा। इन जानवरों को अर्हक पशु चिकित्सक द्वारा संक्रामक रोगों से मुक्त और यात्रा करने के लिए उपयुक्त प्रमाणित किया जाना चाहिए।

15.3. गर्भवती जानवरों को नहीं ले जाया जाना चाहिए क्योंकि उनका वध करने की अनुमति नहीं दी जाती है।

15.4. बड़े जानवरों को ले जाते समय जानवरों को परस्पर भिड़ने से संरक्षित करने के लिए उपयुक्त विभाजन करके विशेष व्यवस्थाएं की जाएंगी। तरुण पशुओं को परिवहन के दौरान कुचले जाने से संरक्षित करने के लिए ऐसी ही व्यवस्था की जाएगी।

15.5. संकुलन से बचने के लिए, जानवरों के साथ मानवोचित व्यवहार किया जाएगा और परिवहन के दौरान सावधानी बरती जाएगी।

15.6. प्राथमिक उपचार उपस्कर के साथ एक परिचर मार्गस्थ पशुओं के साथ जाएगा।

15.7. पशुओं को चढ़ाने से पहले उनको अत्यधिक चारा नहीं खिलाना चाहिए। केवल हल्का चारा ही दिया जा सकता है। 12 घंटे से कम समय की यात्राओं के लिए कोई चारा ले जाने की आवश्यकता नहीं होती है किंतु लंबी यात्राओं के लिए पर्याप्त चारा यात्रा के दौरान खिलाने के लिए ले जाया जाएगा। जल सुविधाएं नियमित अंतराल पर प्रदान की जाएंगी।

15.8. छोटे एवं बड़े जानवरों को विभाजन लगाकर अलग किया जाएगा।

15.9. जानवरों को चढ़ाने से पहले सभी वाहनों का संरक्षा, उपयुक्तता और सफाई हेतु निरीक्षण किया जाना चाहिए। वाहन का फर्श और दीवारें कील अथवा तीव्र बहिर्वेशनों से मुक्त होनी चाहिए क्योंकि इनसे जानवर जख्मी हो सकते हैं।

15.10. जानवरों को चढ़ाने से पहले वाहनों को विसंक्रमित किया जाना चाहिए।

15.11. परिवहन वाहन के फ़र्शों और पार्श्वों पर उचित गुदगुदी सामग्री लगाई जाएंगी ताकि यात्रा के दौरान जानवरों को जख्मी होने से बचाया जा सके।

15.12. जानवरों को चढ़ाने और उतारने के लिए हांकने के दौरान छड़ी से कदापि नहीं मारा जाएगा बल्कि इसके लिए रबर के नरम पाइप का प्रयोग किया जा सकता है।

15.13. यदि जानवरों को चरम शीतल अथवा चरम तप्त जलवायु में ले जाया जाना हो, तो उनको सड़क पर बंद लोरियों में ले जाने को वरीयता दी जाएगी और यात्रा का दबाव कम से कम करने के लिए सावधानी बरती जाएगी। इस प्रकार की प्रतिकूल जलवायु में यात्रा कम से कम ही की जाएंगी।

15.14. पशुधन को ले जाने वाले ट्रकों की गति सीमा 40 किलोमीटर प्रति घंटा से अधिक नहीं होनी चाहिए, ताकि जानवरों को झटके लगने और जख्मी होने से बचाया जा सके। ट्रक में कोई अन्य व्यापारिक वस्तु नहीं लादी जाएगी और सड़क पर वाहन को अनावश्यक रोकने से बचा जाएगा। तथापि 12 घंटे से अधिक समय की यात्रा के लिए जानवरों को रेल मार्ग द्वारा ले जाया जाएगा।

15.15. जानवरों को चढ़ाने और उतारने के लिए उपयुक्त रैंप लगाए जाएंगे। फिसलन से बचने के लिए रैंप को भूसे से भरा जाएगा। जानवरों को चढ़ाने और उतारते समय वाहन को साफ़ रखा जाएगा ताकि जानवरों को फिसलने से बचाया जा सके।

15.16. रेलवे वैगनों के मामले में, यदि जानवरों को चढ़ाने का कार्य प्लेटफार्म पर किया जाता है, तो वैगन के दरवाजे का प्रयोग रैंप के रूप में किया जा सकता है।

15.17. प्रत्येक परेषण के साथ एक यात्रा दस्तावेज होना चाहिए जिसमें निम्नलिखित विवरण दर्शाए जाने चाहिए:

- लादे गए जानवर की संख्या और किस्म।
- परेषक का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई हो ।
- परेषिती का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई हो।
- चारा खिलाने और पानी देने से संबंधित अनुदेश।

15.18. जानवरों, प्राप्त कच्ची सामग्री की रसीद और तैयार उत्पादों के प्रेषण स्थानों का विवरण अलग-अलग रखा जाएगा जिससे कि तैयार उत्पादों के प्रति संदूषण से बचा जा सके।

15.19. परिवहन के लिए प्रयुक्त वाहनों और/अथवा कंटेनरों को स्वच्छ रखा जाएगा और उत्तम मरम्मत स्थिति में रखा जाएगा ताकि मांस को दूषित होने से संरक्षित किया जा सके और इनको पर्याप्त सफाई और/अथवा विसंक्रमित करने की सुविधा के अनुसार अभिकल्पित और निर्मित किया जाएगा।

15.20. कंटेनरों में खाद्य उत्पादों को इस प्रकार से रखा जाएगा और उनको संरक्षित किया जाएगा जिससे कि संदूषण के जोखिम को न्यूनतम किया जा सके।

15.21. मांस और मांस से बने उत्पादों को स्वास्थ्यकर दशाओं में और उपयुक्त तापमान में (शीतल मांस को शून्य से 4 डिग्री कम सेल्सियस अथवा इससे न्यून तापमान पर और जमे हुए मांस को शून्य से 18 डिग्री कम सेल्सियस अथवा इससे न्यून तापमान पर) ले जाया जाएगा ।

15.22. यदि मांस को बूचड़खाने के स्थान से दूर ले जाया जाना आवश्यक हो, तो इसे रेफ्रिजरेटर युक्त वाहन में स्वास्थ्यकर और स्वच्छ स्थिति में ले जाया जाएगा। इसे साफ विद्युत रोधी कंटेनर में भी ले जाया जा सकता है जिसके लिए यह सुनिश्चित करने की सावधानी बरती जाएगी कि कोई संदूषण/प्रति संदूषण अथवा कोई ह्रास नहीं होता है और उत्पाद का तापमान विहित मानकों के अनुसार बनाए रखा जाता है।

16. जानवर/ पशु की प्राप्ति

16.1. वध करने के लिए निर्दिष्ट जानवरों का स्वास्थ्य उत्तम होगा।

16.2. सभी जानवरों के लिए एक विशिष्ट पहचान संख्या नियत की जाएगी और उसे रसीद पर चिन्हित किया जाएगा।

16.3. किसी बीमारी का पता लगाने के लिए सभी जानवरों का पंजीकृत पशु चिकित्सक द्वारा निरीक्षण किया जाना चाहिए।

16.4. छूत के रोगों और संक्रामक रोगों की आशंका वाले जानवरों को अलग किया जाएगा और उनको एक अलग बाड़े में रखा जाएगा जहां पानी और चारे की व्यवस्थाएं भी की जाएंगी।

16.5. जानवरों का लदान ऐसी रैंप पर किया जाना चाहिए जिसका क्रमिक ढलान (अधिकतम 30 डिग्री सेंटीग्रेड) होना चाहिए और उसमें जल्दी-जल्दी समयांतर पर क्लीट के साथ फिसलन रोधी युक्ति लगी होनी चाहिए। चरम मौसम स्थितियों से बचने के लिए उन रैंपों को ढक कर रखवाना बेहतर होता है।

16.6. प्रवेश क्षेत्र/जानवरों को रखने का यार्ड/विश्राम यार्ड में जानवरों को प्रतिधारण बाड़ों/लेरेज में भेजे जाने से पहले उनके लिए जल व्यवस्था और जांच की सुविधाएं होंगी।

16.7. जानवरों को ले जाए जाने के बाद उनको विश्राम बाड़ों में 12 से 24 घंटे (संस्तुत) तक आराम करने दिया जाएगा। जानवरों के लिए पर्याप्त संवातन और पीने के पानी की पर्याप्त मात्रा के साथ पंखे और फोगर जैसी जलवायु नियंत्रण सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए।

16.8. प्रदत्त स्थान इस प्रकार का होना चाहिए कि जानवर उसमें निर्मुक्त रूप से चल फिर सके। इस स्थान को सूखा, साफ तथा कीट और पीड़क जंतुओं से मुक्त रखा जाना चाहिए।

16.9. लेरेज का आकार वध क्षमता के अनुपात में होना चाहिए और यह ऊपरी शेड से ढका होना चाहिए।

17. मृत्यु पूर्व परीक्षा

17.1 सभी जानवरों को उनका वध करने से पहले आराम दिया जाएगा और उनकी मृत्यु पूर्व परीक्षा एवं निरीक्षण वध करने के समय से पर्याप्त समय पहले किया जाएगा।

17.2 मृत्यु पूर्व परीक्षा के मामले में, 1 घंटे में 12 जानवरों अर्थात 8 घंटे की पारी में 96 जानवरों की परीक्षा के लिए एक पशु चिकित्सक पर्याप्त होता है। किसी ऐसे जानवर को जिसे बूचड़खाना हॉल में वध करने के लिए प्राप्त किया गया है, अर्हक पशु चिकित्सक की लिखित सहमति के बिना हटाया नहीं जाएगा/उसका वध नहीं किया जाएगा।

17.3 मृत्यु पूर्व परीक्षा विहित प्रपत्र के अनुसार की जाएगी और उसका रिकॉर्ड रखा जाएगा।

17.4 जिस जानवर को निरीक्षण में उपयुक्त पाया जाता है, उसे वध करने के लिए अनुमोदित किया जाएगा।

17.5 जिस जानवर को निरीक्षण के दौरान वध करने के लिए उपयुक्त नहीं पाया जाता है, उसे "संदेह" के रूप में चिन्हित किया जाएगा और उसे अलग से रखा जाएगा। इस प्रकार के प्रत्येक जानवर को "संदेह" के रूप में किसी पंजीकृत पशु चिकित्सक द्वारा अथवा उसके व्यक्तिगत निरीक्षण के अंतर्गत ही चिन्हित किया जाएगा।

17.6 जिन जानवरों में मृत्यु पूर्व परीक्षा के दौरान, सड़क मार्ग/रेल मार्ग यात्रा की बीमारी, प्रसवकालीन आंशिक पक्षाघात, रेबीज, टिटनेस के लक्षण अथवा कोई अन्य संक्रामक रोगों के लक्षण दिखाई पड़ते हैं, उनको "अस्वीकृत" के रूप में चिन्हित किया जाएगा और प्रभावित जानवरों को सुरक्षित निपटान के उपाय/कार्रवाई की जानी चाहिए और ऐसे जानवरों को पशु पालन विभाग में भेजा जाना चाहिए।

17.7 मृत्यु पूर्व निरीक्षण में वध करने के लिए उपयुक्त नहीं पाए गए जानवरों को अस्वीकृत किया जाएगा और पुनः उपचार के लिए वापस भेजा जाएगा तथा इसका रिकॉर्ड रखा जाना चाहिए।

17.8 ऐसे प्रत्येक जानवर को, जिसमें मृत्यु पूर्व परीक्षा में बीमारी के लक्षण पाए जाते हैं अथवा उसके बीमार होने का संदेह होता है, अथवा जिसे "संदेह" के रूप में घोषित किया गया है, तत्काल एकांतवास के शेड में पहुंचा दिया जाएगा और उसे वहां उतनी अवधि तक निगरानी में रखा जाएगा जिसे यह पता लगाने के लिए आवश्यक समझा गया हो कि वह जानवर बीमार है अथवा नहीं। यह कार्य किसी पंजीकृत पशु चिकित्सक की देखरेख में किया जाएगा।

17.9 एंथरेक्स के लक्षण वाले पशुओं का वध नहीं किया जाएगा। उन्हें तुरंत पूरी तरह से जलाकर खत्म कर दिया जाना चाहिए।

18 अचेत करना

18.1 अनुष्ठानिक वध करने के मामले को छोड़कर, वध करने से पहले जानवर को अचेत करना अनिवार्य होना चाहिए।

18.2 अचेत करने के उपस्कर को अच्छी चालू हालत में उचित रूप से रखा जाना चाहिए ताकि यह पुष्टि की जा सके कि जानवर उसका वध किए जाने से पहले अचेत है।

18.3 अचेत करने और वध करने के मध्य समय कम से कम होना चाहिए।

अचेत करने की प्रक्रिया की किस्में

i. वैद्युत (विद्युत करंट से अचेत करने/वध करने को इलेक्ट्रो नारकोसिस के रूप में जाना जाता है)

इस पद्धति का प्रयोग सूअर, भेड़, बछड़ों, पशु, बकरियों आदि के वध के लिए किया जाता है। भेड़ और बकरी के लिए वरीयतः इलेक्ट्रिक हेड स्टनर का प्रयोग किया जाता है जहां दोनों इलेक्ट्रोड को सिर भाग पर रखा जाता है। निम्न और नियंत्रित करंट बनाए रखा जाना चाहिए ताकि अचेत करने के कार्य से जानवर का हृदय और मस्तिष्क क्षतिग्रस्त नहीं हो अथवा जानवरों में शारीरिक अक्षमता उत्पन्न नहीं हो और जानवरों की मृत्यु नहीं हो।

ii. **यांत्रिक अचेतन**

यह निम्नलिखित पद्धतियों द्वारा किया जा सकता है:

बंदी बोल्ट अचेतन (कैप्टिव बोल्ट स्टनिंग) का प्रयोग मुख्य रूप से पशु, भेड़ और बकरियों को अचेत करने के लिए किया जाता है और इस पद्धति का प्रयोग सूअरों के लिए कम ही किया जाता है। कैप्टिव बोल्ट गन में स्टील का एक बोल्ट होता है जिसे या तो संपीड़ित वायु से अथवा खाली कारतूस से शक्तिकृत किया जाता है। इस बोल्ट को जानवर के मस्तिष्क में ले जाया जाता है। जानवर को शूट करने के बाद इस बोल्ट को खींच लिया जाता है और पुनः अगले जानवर में डाला जाता है।

वातिल आघाती अचेतनः

पशु के लिए अनुकूलतम स्थिति यह होती है कि स्टनर का केंद्र आंखों और कानों के आधार के मध्यस्थ कोनों से खींची हुई रेखाओं के प्रतिच्छेद बिंदु पर पशु को छूना चाहिए।

सूअरों के लिए चक्षु स्तर के ठीक ऊपर मध्य रेखा पर होना चाहिए जिसमें स्टनर की दिशा मेरुदंड की रेखा के नीचे होनी चाहिए।

भेड़ और बकरी के लिए जबड़े के कोण की ओर लक्षित करते हुए, इसके पोल के पीछे होना चाहिए।

iii. <u>गैस से अचेत करना</u>

सूअरों को कार्बन डाई ऑक्साइड (CO_2) से अचेत किया जा सकता है। कार्बन डाई ऑक्साइड का (CO_2) का सांद्रण अधिमानत: परिणाम में 90% होना चाहिए परन्तु यह परिणाम में 80% से कम नहीं होगा तथा आदर्श रुप में सूअरों को 3 मिनट के लिए गैस चैबर रखा जाना चाहिए। गैस चैबंर से निकालने के तुरंत बाद स्टिकिंग की जानी चाहिए। गैस चैबंर में पशुओं की भीड़ नहीं होनी चाहिए।

<u>सूअरों के मामले में</u>

द्रवदाह का अर्थ बाल जीवारम को ढीला करने के लिए उचित तापमान (5-6 मिनट के लिए 60-65 डिग्री से) के जल वाले द्रवदाह टैंक में से पशु को गुजारना ताकि पशु को आसानी से बाल रहित किया जा सके।

द्रवदाह समय एवं तापमान संयोजन की एक प्रक्रिया है तथा यह पशु के आकार, मशीन के विनिर्माता लाइन की गति के अनुसार परिवर्तित होगी। द्रवदाहक में जीवित पशु को प्रवेश नहीं कराया जाएगा।

<u>सूअरों को बाल रहित करना</u> अर्थात् द्रवदाह से तुरंत बाद ढीले पड़े बालों का हटाना है। बाल हटाने के बाद वध किए गए सूअरों को पेय जल शॉवर से गुजारा जाएगा।

19. वध

19.1 विभिन्न प्रजातियों जिनका वध किया जाना है (जैसे बड़े पशु अर्थात् मवेशी एवं भैंस, सुअर एवं छोटे पशु जैसे भेड़ एवं बकरी के वध के लिए तथा वध की विभिन्न विधियों (जैसे हलाल एवं झटका) के लिए बूचड़ खाने में अलग प्रावधान होना चाहिए। प्रत्येक प्रकार के कार्य के बाद बूचड़ खाने को साफ, धोया, पोछा / सुखाया जाएगा तथा सभ्यक रुप में सैनेटाइल किया जाएगा।

19.2 पशुओं की असुविधा के लिए स्वरोच्चरन पर निगरानी रखा जाए। अन्य जीवित पशुओं के सामने वध नहीं किया जाना चाहिए।

19.3 चलते – फिरते पशुओं के लिए इलैक्ट्रिक पॉडस का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

19.4 वध के लिए मानवीय वध विधियों का प्रयोग किया जाए।

19.5 वध करने के बाद, लाश से रक्त निकलने देने के लिए पर्याप्त समय दिया जाएगा।

19.6 रक्तस्राव कैनवेयर को इस प्रकार लगाया जाए कि रक्त रेल पर रखे गए अन्य आसन पशुओं की लाश पर न गिरे।

19.7 ऑन रेल प्रचालन के कार्य चालन प्लेट फॉर्म की ऊंचाई इतनी होनी चाहिए कि ऑपरेटर अपनी सहज खड़े होने के स्थिति में प्रचालन जोन तक पहुँच जाए।

19.8 लाश की ड्रेसिंग फर्श पर नहीं की जाएगी। इसकी आंते निकालने से पूर्व लाश को लटकाने के लिए उपयुक्त उतोलक की व्यवस्था की जाएगी।

19.9 पशुओं की खाल उतारने के लिए पर्याप्त साधन एवं औजारों की व्यवस्था होनी चाहिए। खाल की अदेरननी ओर को रगड़ा नहीं जाएगा या बूचड़ खाने के हाल के किसी भाग के अंदर जमीन पर रगड़ नहीं खाने दिया जाएगा।

19.10 हाइडस एवं खाल को घसीटा नहीं जाएगा तथा वध / ड्रेसिंग हॉल के अंदर ट्राली में लाया ले जाया जाएगा। हाइडस एवं खाल के भण्डारण के लिए अलग – अलग स्था की व्यवस्था की जाएगी। इस कक्ष का अलग निकास होगा।

19.11 वध की पहचान के लिए लाश पर स्टैंपिग की जानी चाहिए। अनुमत खाद्य ग्रेड़ डाइज का प्रयोग किया जाना चाहिए।

20. आंते निकालना

20.1 छोटे एवं बड़े पशु में आंते निकालने से पूर्व लाश को किसी भी प्रकार के रोगात्मक घाव के लिए ध्यान पूर्वक परीक्षण किया जाना चाहिए।

20.2 आंते निकालने में वध किए गए पशुओं से सभी आंतरिक अंगों को इस प्रकार से निकालना शामिल है जिससे आंतरिक अंगों में फूट न हो।

20.3 आंते निकालने के बाद लाश को विसरा एवं खाद्य अवरोष के साथ पंजूकृत पशु चिकित्सक से पोस्ट मार्टम कराया जाता है।

20.4 प्रति परीक्षण से बचने के लिए आंते निकालने वाले भाग से समय – समय पर गैर खाद्य अवरोष को हटाया जाएगा।

21. पोस्ट मार्टम (शव परीक्षा)

21.1 शव परीक्षा का अर्थ अपसामान्य स्थिति के साक्ष्य के लिए चिकित्सक द्वारा ड्रेस्सड़ लाश एवं आन्त्रिक अंगों का क्रमवद्ध परीक्षण होता है।

21.2 वध किए गए पशुओं के पोस्ट मार्टम निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त पशु चिकित्सक होने चाहिए। यह सुनिश्चित करने के लिए कि क्या संपूर्ण लाश एवं खाद्य अवरोष की सम्यक जांच की गई है तथा उतकों टिश्यूज अंगों में पाए गए पोस्ट मार्टम बदलावों को उनकी अस्वीकृति / रद करने, जैसा भी मामला हो, के लिए उचित विचार – विमर्श किया गया है।

21.3 पोस्ट मार्टम निरीक्षण निर्धारित प्रारुप के अनुसार किया जाएगा तथा रिकॉर्ड रखा जाएगा।

21.4 वध के तत्काल बाद वध किए गए सभी पशुओं की लाशों एवं उनके अंगों का सावधानीपूर्वक एवं विस्तृत पोस्ट मार्टम परीक्षण एवं निरीक्षण किए जाएगा। पोस्ट मार्टम निरीक्षण विस्तृत होगा तथा लाश के सभी भागों विसरा लसीका इलेण्ड़ एवं सभी अंगों एवं इलैण्ड़ को शामिल किया जाएगा।

21.5 पोस्ट मार्टम परीक्षण तथा रद्द होने की स्थिति में नष्ट किया जाना पंजीकृत पशु चिकित्सक की उपस्थिति में होगा।

21.6 लाशों के सभी अंगों एवं भागों मांस के खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त रक्त को इस प्रकार से रखा जाएगा ताकि पोस्ट मार्टम निरीक्षण के सम्पन्न होने तक उनकी पहचान सुरक्षित बनी रहे ताकि लाशों को रद्द करने की स्थिति में उनकी पहचान की जा सके।

21.7 सभी अलग किए गए भागों एवं उनके अंगों, समेत प्रत्येक लाश, जिसका मांस या उसके किसी भाग या अंग मानवीय खपत के लिए अनुपयुक्त है तथा जिसे उस कारण के लिए उसका उत्तरवर्ती निरीक्षण करना पड़ेगा, को पंजीकृत चिकित्सक द्वारा रोक कर रख लिया गया जाएगा। अलग किए गए भागों एवं उनके अंगों समेत ऐसी लाशों की पहचान अंतिम निरीक्षण तक बनाए रखी जाएगी।

21.9 यदि पंजीकृत पशु चिकित्सक की राय में लाश, अंग या उसके भाग को आगे के विस्तृत परीक्षण के लिए रखा जाना है तो लाश, अंग या संबंधित भाग उस समय तक मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक कि पंजीकृत पशु चिकित्सक द्वारा विस्तृत परीक्षण न कर लिया जाए तथा उस द्वारा इसके बाद इसे उपुय्क्त घोषित न किया जाए। जब इसे विस्तृत परीक्षण के लिए रोक कर रखा जाता है, तब लाश, अंग या उसका किसी भाग पर "रोक कर रखा गया" अंकित किया जाएगा। यदि उत्तरवर्ती निरीक्षण में लाश, अंग या उसका कोई भाग मानव के खाने के लिए हानिकारक एवं अनुपयुक्त पाया जाता है, तब पंजीकृत पशु चिकित्सक लाश, अंग या उसके भाग पर "रद्द" अंकित किया जाएगा तथा इसका निपटान किया जाएगा।

21.10 किसी लाश या लाश के किसी भाग के उत्तकों (टिश्यूओं) में मुंह से वायु नहीं फूकनी चाहिए।

21.11 मानव खपत के लिए लाभप्रद, स्वस्थ एवं उपयुक्त पाई गई प्रत्येक लाश, भागों या उसके अंगों को "निरीक्षण एवं स्वीकृत" के रुप में अंकित किया जाएगा।

21.12 प्रत्येक लाश या उसका कोई भाग, जिसे मनुष्य द्वारा खाए जाने के लिए अनुपयुक्त पाया जाता है तो उस पर योग्यता प्राप्त पशु चिकित्सक द्वारा "निरीक्षित एवं स्वीकृत" अंकित किया जाएगा।

21.13 सभी ऐसी लाशें, भागों एवं उनके अंगों को पंजीकृत पशु चिकित्सक की अभिरक्षा में रखा जाएगा तथा इसके निपटान को दिन की समाप्ति या उससे पहले तक लंबित रखा जाएगा, जिस दिन निरीक्षित एवं रद्द अंकित किया गया है।

21.14 बूचड़ खाने के परिसर को छोड़ने से पूर्व सभी अस्वीकृत लाशों, अंगों या उनके भागों को चाकू द्वारा मुक्त रुप से काट कर, कच्चे कार्बोलिक अम्ल क्रेसाइलिक रोगाणुनाशी या किसी अन्य निर्धारित एजेंट से पंजीकृत पशु चिकित्सक की उपस्थिति में आंते निकाल कर या विकृत करके पूर्णतया नष्ट किया जाएगा जब तक कि लाशें, अंग या उनके भागों का अस्थि सह मांस को तैयार करने के ले रोगाणुमुक्त न कर दिया जाए।

21.15 जब निरीक्षण के समय हल्की चोट के कारण लाश के किसी भाग को अस्वीकृत करने का निर्णय लिया जाता है तो या तो चोट के भाग तत्काल निकाला जाएगा तथा निपटान किया जाएगा या लाश को उस समय तक रखा जाएगा जब तक कि यह शीतलित हो जाए एवं चोट के भाग को निकाला जाता है और निपटान किया जाता है।

ग. मछली एवं मछली उत्पाद

अनुसूची 4 के भाग II के अतिरिक्त स्थापना के लिए विशिष्ट आवश्यकता, जिनमें मछली एवं मछली उत्पादों की संभलाई, प्रसंस्कृत विनिर्मित पैक, भण्डारण, वितरीत एवं परिवहन किया जाता है।

22. आंतरिक संरचना एवं फिटिंग्स

22.1 सभी आंतरिक संरचनाएं (फर्श, दीवार, सीलिंग, दरवाजे, खिड़कियां, पार्टिशन, शिरोपरि फिक्चर,कार्यकारी पृष्ठ, जो मछली शैल मछली एवं उनके उत्पादों के सीधे संपर्क में आता है, जैसे सीढियां, ऐलीवेटर आदि समेत उस सामग्रियों से बनाई जाएगी जो जंगरोधी, हल्के रंग वाली, टिकाऊ, मछली अवपंक के जमा न्यूनतम प्रभावित हो, रक्त, स्केलस एवं गटस तथा शारिरीक प्रदूंषण के जोखिम को कम करने वाली हो, अभिप्रेत प्रयोग से कोई विषेला प्रभाव न हो, कीट आश्रय प्रदान करने में अक्षम हो, सफाई एवं रोगाणु मुक्त करने में आसान हो।

22.2 उपस्कर एवं कंटेनर

22.2.1 जीवित एवं वध किए गए उत्पादों के वाहक उपस्कर उपयुक्त जंगरोधी सामग्री से बने होने चाहिए जो विषेले पदार्थों का संप्रेषित न करें तथा यांत्रिक चोट का काल न बनें।

22.1.2 मछली खाद्य उत्पादों के भण्डारण के शीतलित कक्षों में थर्मामीटर लगे होते हैं तथा कक्ष में स्वत: वायु तापमान नियंत्रकों के साथ – साथ तापमान रिकार्डिंग युक्ति भी लगी होती हैं।

23. कच्चे माल एवं संघटकों का प्रापण

23.1 प्राप्ति के तुरंत बाद, पंजीकृत या अनुमोदित आपूर्तिकर्ता से कच्चा माल एवं संघटक प्राप्त किया जाए। अन्य कच्चा माल या संघटक या कोई अन्य सामग्री, जो उत्पादों के प्रसंस्करण में प्रयोग की जाती है, खाद्य कारोबार आपरेटर द्वारा स्वीकार नहीं की जाएगी, यदि इनके बारे में यह पता हो कि इसमें रसायन, भौतिक या सूक्ष्म जैविक संद्रषक हैं तो कच्चे माल को पेय जल का प्रयोग करके मृदा या अन्य संदूषकों को हटाने के लिए आवश्यक रुप से धोया या सफाई की जाएगी। यह सिफारिश की

जाती है कि डिलीवरी के समय मछली एवं मछली उत्पादों का तापमान 0 डिग्री से + 4 डिग्री c की रेंज में होगा। 4 उत्पादों के मामले में प्राप्ति के समय तापमान – 18 डिग्री से कम होगा।

23.2 प्राधिकृत एजेंसियों के अधीन पंजीकृत किसानों से झीगियों का प्रापण किया जाएगा।

23.3 जल कृषि फार्मों में प्रयुक्त जल इनपुट सी ए ए तथा जल चारा बी आई एस अनुमोदित सूची से होना चाहिए।

23.4 मछली से ताजा एवं मृदु गंध आनी चाहिए, न कि बासी, खट्टी, या अमोनिया जैसी। मछली की आंख साफ एवं चमकीली होनी चाहिए।

23.5 पूरी मछली में ठोस मांस एवं गंधरहित लाल गलफड़े होने चाहिए। ताजा कतलों में ठोस मांस एवं लाल रक्त को दबाने पर वापिस उछाल देना चाहिए।

23.6 मछली के कतलों बदरंग, काले या सिरों पर सूखे नहीं होने चाहिए।

23.7 शरिम्प, स्काल्प, एवं लोबस्टर मांस मोती की तरह साफ होना चाहिए तथा थोड़ी या कोई गंध नहीं होनी चाहिए।

24. वेयर हाउसिंग खाद्य एवं पैकज की सामग्रियों का भण्डारण

यह सिफारीक की जाती है कि भण्डारण के समय मछली एवं मछली उत्पाद शीतलित / रेफ्रीजरेटिड़ के लिए तापमान 0 डिग्री से + 4 डिग्री से की रेंज में तथा फ्रोजन के लिए – 18 डिग्री से या नीचे होना चाहिए। अत्यधिक लंबी भण्डारण अवधि एवं गंभीर उतार – चढ़ाव नहीं होना चाहिए। जब उत्पाद तापमान परिवर्तन एवं / या मौसमी क्षति के अतिसंवेदनशील हो तो लोडिंग एवं अनलोड़िंग के लिए आच्छदित कक्षों की व्यवस्था होनी चाहिए।

25. प्रसंस्करण

25.1 भिन एवं शैल मछली के प्रसंस्करण कक्षों के दौरान होने वाली संभलाई एवं पहुंचाने में सावधानी बरतें ताकि पक्चर एवं अंगच्छेद जैसी शारिरिक क्षति न हो। खाद्य संपर्क पृष्ठ खाद्य ग्रेड़ सामग्री से निर्मित होगें। कार्मियों को साफ सरंक्षी वस्त्र बिछाना चाहिए तथा प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करने से पूर्व अपने हाथ धोने चाहिए।

25.2 कच्चे माल के शीतलन एवं रोके रखने में प्रयुक्त बर्फ को प्रसंस्करण एवं पैक किए गए उत्पादों के भण्डारण के लिए प्रयुक्त बर्फ के साथ नहीं मिलाना चाहिए। जहां भी प्रसंस्करण के दौरान खाद्य पर सीधे माप का प्रयोग किया गया है तब पेयजल से भाप बन जाएगी।

26. पैकेजिंग करना

26.1 पैकेजों पर पाले या बर्फ क्रिस्टलीय निशान न हो, जिसका अर्थ होगा कि मछली को लंबे समय से भण्डारित रखा गया है या गलित या पुन: जमी है।

26.2 जहां पर "जमी हुई" मछली का मांस संख्त नहीं है, उसकी पैकेजिंग न करें। मछली मुड़ने योग्य होनी चाहिए।

26.3 बर्फ से शीतलित मछली खाद्य उत्पादों का भण्डारण करने के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग में यह सुनिश्चित होना चाहिए कि पिछले हुए जल का निकास हो।

26.4 मछली खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग में मछली खाद्य उत्पादों की सुरक्षा एवं आर्गनोलेटिक गुणों की अपरिवर्तनीयता इन उत्पादों के खराब होने की तारीख से पहले सुनिश्चित होने चाहिए।

27. खाद्य परिवहन

27.1 जहाँ परिवहन के दौरान 4 डिग्री से. या इसमें कम तापमान पर मछली एवं शैल मछली पर बनाए रखने के लिए शीतलन उपस्कर आवश्यक हो या फ्रोजन मछली या शैल मछली एवं उनके उत्पादों को 18 डिग्री या इससे कम तापमान पर बनाए रखने के लिए उपस्कर इन तापमानों का मॉनीटरन किया जाए।

27.2 सदूंषण के प्रति सरंक्षण प्रदान करने के लिए मछली या शैल मछली को अत्यधिक तापमान पर रखा जाता है एवं सूर्य या पवन के शुस्कन प्रभाव डाला जाता है।

27.3 जब यांत्रिक रैफ्रीजरेशन साधन लगे हों तो लोड़ के इर्द – गिर्द शीतलित वायु के मुक्त प्रवाह प्रदान करना।

27.4 परिवहन वाहनों एवं कंटेनरों के कार्गो कक्षों की नियमित धुलाई होनी चाहिए तथा उत्पादों के सदूंषण का स्रोत बनने से परिवहन वाहनों एवं कंटेनरों के कार्गो कक्षों को रोकने के लिए आवश्यक आवृत्ति पर रोगाणुमुक्त किया जाना चाहिए।

27.5 परिवहन वाहनों के आंतरिक पृष्ठ चिकने रखे धोने एवं रोगाणुमुक्त करने में आसान होने चाहिए।

28. गुणवत्ता नियंत्रण

28.1 मछली खाद्य उत्पादों में प्राकृतिक या सरिसल्टि हार्मोनल पदार्थ या जवनिक आशोधित जीव नहीं होने चाहिए।

28.2 पशु उत्पादि की जल कृषि के खाद्य उत्पाद एवं जैविक जल स्रोत जल गृहण क्षेत्र की परजीवी के लिए परीक्षण किया जाना चाहिए।

28.3 मछली एवं मछली उत्पाद अमोनिया एवं फार्मालिन से मुक्त होना चाहिए।

भाग –V

खान – पान एवं खाद्य सेवा प्रचालनों में लगें लाईसेंस प्राप्ति खाद्य कारोबार प्रचालन (एल वी ओ)

भाग II की अपेक्षाओं के अतिरिक्त खान – पान / खाद्य स्थापना की विशेष आवश्यकताएं जिनमें भोजन की संभलाई, प्रसंस्करण / तैयार, भण्डारण, वितरण और अंत में ग्राहकों को बेचा जाता है।

1. अस्थायी परिसर

1.1 परिसर एवं स्थापित संरचना निर्धारित, अभिकल्पित निर्मित होगी तथा साल एवं अच्छी स्थिति में रखी जाएगी। भोजन के संदूषण, कीटों एवं पशुओं को आश्रय प्रदान करने के जोखिमों को रोकने के लिए पर्याप्त उपाय किए जाएगें। भोजन की सुरक्षित संभलाई तथा स्टॉल के लिए शौचालय जैसी वैयक्तिक स्वच्छता, गर्म एवं ठण्ड़ा चलते पानी, हाथ धोने के लिए साबुन एवं साफ तौलिए जैसी पर्याप्ता सुविधाएं उपलब्ध होंगी।

1.2 स्वच्छ भण्डारण एवं खतरनाक भोजन एवं / या अखाद्य पदार्थों एवं अपशिष्ट के निपटान के लिए पर्याप्त प्रबंध उपलब्ध होने चाहिए।

2. खाद्य प्रचालन एवं नियंत्रण

2.1. खाद्य प्राप्ति (कच्चा माल एवं संघटकों का प्रापण)

2.1.1. नामित स्थान या विशिष्ट प्लेटफॉर्म पर खाद्य पदार्थ प्राप्त किए जाने चाहिए। इसे साफ रखना चाहिए तथा जहां उचित हो, रोगाणुमुक्त करें।

2.1.2. सब्जी फल, अण्ड़े दि जैसे फार्म उत्पादों को खराब होने के प्रति जांच की जानी चाहिए तथा केवल अच्छी स्थिति वाले उत्पाद को ही स्वीकार किया जाए।

2.1.3 शाकाहारी एवं मासांहारी मदों को अलग – अलग प्राप्त किया जाना चाहिए। गैर – खाद्य मदों को उसी समय सहीं लेना चाहिए जब अधिक जोखिम वाली खाद्य मदें प्राप्त की जाती है।

3. खाद्य पदार्थ एवं पैकिंग सामग्री भण्डारण

3.1 पशु उत्पति के खाद्य पदार्थ को 5 डिग्री से कम तापमान पर भण्डारित नहीं करना चाहिए। फलों एवं सब्जियों जैसे अन्य मदों, जिनके लिए रोफ्रीजरेशन की आवश्यकता है, को ऐसे तापमान पर भण्डारित करना चाहिए जिनमें उनकी गुणवत्ता बनी रहे। भण्डारित कच्चे माल या संघटकों को पर्याप्त स्थितियों में रखा जाएगा ताकि खराब न हो तथा उन्हें संदूषण से बचाया जा सके।

3.2 कच्चे मांस, मछली, कुक्कट को अलग से भण्डारित किया जाएगा। इसके अलावा शाकाहारी एवं मासाहारी खाद्य मदों के बीच पृथक्करण होगा।

3.3 कच्चा मांस एवं अन्य संघटक, जिन्हें अपने मूल पैकेजों से अंतरिक करने की आवश्यकता है, को इस तरह से हैण्डल किया जाएगा कि वे निषेध रहें तथा उत्पाद का मूल लेवल लगा रहे या किसी अन्य फॉर्म या किसी अन्य विधि से नकल की गई है ताकि उत्पाद की खोज की जा सके।

3.4 अस्वीकृति खाद्य उत्पादों पर निशान लगाए जाएं तथा अन्य प्रयोक्ताओं की पहुंच से दूर रखें।

3.5 सफाई एवं स्वच्छीकरण रसायनों, कीट नियंत्रण रसायन, ईंधन, आदि जैसे खतरनाक पदार्थों को खाद्य संभलाई क्षेत्र, जहां संदूषण का संभावित खतरा होता है, से दूर भण्डारित किया जाएगा। इन पदार्थों पर उनकी पहचान, प्रयोग एवं विषैलेपन से संबंधित जानकारी के पर्याप्त लेवल लगाए जाएंगे।

4. <u>पूर्व – तैयारी</u>

4.1 इसमें कच्चे माल की धुलाई, सफाई, कटिंग, छिलना, मिक्सिंग, नीडिंग आदि जैसे कार्यकलाप शामिल होते हैं।

4.2 पूर्व – तैयारी क्षेत्र साफ, कीट एवं कृंतक रहित तथा अच्छी स्थिति में जाएगा। सभी पूर्व तैयारी पृष्ठों को खाद्य पदार्थों की संभलाई से पूर्व साफ एवं स्वच्छ रखा जाएगा।

4.3 कच्चे माल को पेय जल से धोया एवं साफ किया जाएगा। कच्चे खाए जाने वाले फलों एवं सब्जियों को काटने, छिलने एवं / या परोसने से पूर्व 50 ppm क्लोरीन से स्वच्छ किया जाएगा।

4.4 शाहकारी एवं मासांहारी भोजन को पकाने एवं कच्चे खाद्य पदार्थ के लिए अलग – अलग चार्पिंग बोर्ड चाकू और बर्तन प्रयोग किए जाएंगे।

4.5 भोजन के संपर्क में आने वाले पृष्ठों, जिनमें चार्पिंग बोर्ड, चाकू, पीलर्स, बर्तन आदि शामिल हैं, को अच्छी तरह से साफ किया जाएगा तथा यदि आवश्यक हो तो उपयुक्त स्वच्छीकरण तकनीक का प्रयोग करके रोगाणुमुक्त किया जाए। शाकाहारी कटिंग बोर्डों को 50 PPM क्लोरीन तथा मांसाहारी कटिंग बोर्डों को 100 PPM क्लारीन से स्वच्छ किया जाएगा।

4.6 भण्डारित किए जाने वाले पहले से पकाए गए भोजन पर समय एवं तारीख अंकित की जाएगी।

4.7 भोजन को पिघलाना – कुछ इस तरह से किया जाए कि रोगजनक जाने वाली मदों पर गलाने की तारीख का लेबल लगाया जाएगा ताकि दूसरे शैल्फ जीवन की शुरूआत को दर्शाया जा सके। पिघलाने के बाद, भोजन को 12 घंटे में खा लिया जाना चाहिए।

4.7.1 मांस, कुक्कट एवं मछली को 5^{0}डिग्री से पर रेफ्रीजरेटर में या माइक्रोवेव में पिघला जाता है।

4.7.2 शेल मछली, समुद्री भोजन एवं कोई अन्य विशेष उत्पाद जिसे बहते पानी में पिघलने की आवश्यकता हो, को 15 डिग्री से या कम तापमान वाले बहते पेयजल में पिघलाया जाएगा। बहते जल में 90 मिनट से अधिक समय तक पिघलाया नहीं जाएगा।

4.7.3 रेफ्रीजरेशन, बहते जल एवं माइक्रोवेव के अलावा किसी अन्य साधन से पिघलाना अनुमत्त नहीं है।

4.7.4 यदि गलाने से बाहर आने वाले तरल पदार्थ से स्वास्थ्य को जोखिम/ खतरा है तो इसे पर्याप्त रूप से निकालना चाहिए।

4.7.5 पिघलाने के बाद भोजन को भविष्य में दोबारा प्रयोग के लिए फ्रीज नहीं किया जाएगा।

4.8 **<u>भोजन तैयार करना</u>** :

4.8.1 भोजन पकाने, पूर्व तैयारी, भोजन के वाष्पन, आइसक्यूब बनाने एवं पीने के प्रयोजन के लिए पेयजल का प्रयोग किया जाएगा। अनुपयुक्त पदार्थ के संदूषण से बचने के लिए पर्याप्त पूर्वोपाय करते हुए कुकिंग/ प्रसंस्करण/ तैयारी केवल खाद्य ग्रेड के कंटेनरों/ उपस्कर में ही की जाएगी।

4.8.2 भोजन को न्यूनतम 65 डिग्री से. पर 10 मिनट के लिए या 75 डिग्री से. पर 15 सेकिंड के कोर खाद्य तापमान पर पकाया जाएगा।

4.8.3 एलर्जीकारक संदूषण – खाद्य संघटकों एवं उत्पादों में एलर्जीकारक जैसे गिरीदार फल, दूध एवं अनाज की उपस्थिति की पहचान की जानी चाहिए तथा खाद्य पदार्थों में उनकी उपस्थिति को रोकने के लिए नियंत्रण लगाए जाएंगे, जहां पर उन पर लेबल नहीं लगाया गया है। अन्य खाद्य पदार्थों के साथ एलर्जीकारकों वाले भोजन के प्रति संपर्क (क्रॉस कांटैक्ट) को रोकने वाले नियंत्रण लगाए जाएंगे अर्थात भोजन तैयार करते समय एलर्जीकारक वाले खाद्य पदार्थों का अन्य खाद्य मदों से प्रभावी पृथक्कीकरण अत्यंत महत्वपूर्ण है।जहां प्रति अवश्यम्भावी हैं, वहां उपभोक्ताओं को सूचित किया जाएगा।

4.8.4 जहां किसी प्रकार की कुकिंग या फ्राइयिंग की जाती है, वहां धुंए/ भाप आदि के लिए चिमनी, निकास पंखे आदि की व्यवस्था की जाएगी।

4.8.5 पकाया या आधा पका भोजन अधिक जोखिम वाला भोजन, जिसे रेफ्रीजरेटिड किया जाना है, को ठंडा करके कमरे के तापमान पर लाया जाता है तथा अधिकतम दो घंटे के अंदर 5 डिग्री से. या नीचे तापमान तक शीतल किया जाता है। इस भोजन को तैयार होने के 24 घंटे में खा लिया जाना चाहिए।

4.8.6 फ्राई करने कार्यों में कुकिंग के लिए उपयुक्त केवल वसा एवं ऑयल (एफ एस एस ए, 2006 के अधीन विनिर्देशन के अनुसार) का प्रयोग किया जाएगा। जहां पर कुकिंग वसा एवं ऑयल का दोबारा प्रयोग किया जाता है तो उनका प्रयोजनार्थ निर्धारण सुनिश्चित किया जाएगा। बनावट अवलंबित कणों एवं बासीपन की जांच करके वसा और आयल गुणवत्ता का समय-समय पर सत्यापन किया जाना चाहिए। पैक किए गए अच्छी गुणवत्ता/ वसा का प्रयोग कुकिंग प्रयोजनों के लिए किया जाना चाहिए।

4.8.7 ऑयल/ वसा 25 प्रतिशत की टोटल पालर कम्पाउंड (टी पी सी) की अधिकतम निर्धारित सीमा से ज्यादा प्रयोग नहीं किया जाएगा।

4.9 **रखना** :

4.9.1 तैयार भोजन को साफ, खाद्य ग्रेड एवं जहां आवश्यक हो कीटाणुरहित (स्वच्छ) उपस्कर में रखा जाएगा।

4.9.2 शाकाहारी एवं मांसाहारी भोजन, जिसे गर्म खाया जाना है, को 65 डिग्री से. एवं अधिक तापमान पर रखा जाएगा।

4.9.3 ठंडे खाए जानी मिठाइयों एवं खाद्य पदार्थों को 18 डिग्री से. या कम तापमान पर रखा जाएगा।

4.9.4 जहां भोजन की सुरक्षा एवं उपयुक्तता के लिए तापमान एवं/ या आर्द्रता महत्वपूर्ण हो तो नियंत्रण प्रणाली लगाई जाएगी तथा उसका मॉनीटरन किया जाएगा।

दोबारा गर्म करना :

4.9.5 भोजन को धीरे –धीरे गर्म किया जाता है तथा यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि भोजन का तापमान 75 डिग्री से. तक पहुंच जाए।

4.9.6 गर्म करने की अप्रत्यक्ष विधि जैसे गर्म पानी डालना या बेनयेर के अधीन पुन: गर्म करने या लैंप के नीचे पुन: गर्म करने की अनुमति नहीं है।

4.9.7 उच्च जोखिम वाले भोजन जैसे कच्चा एवं पका हुआ मांस, मछली, कुक्कट, पकी हुई ग्रेवी आदि जिसे पुन: गर्म किया जाता है, को ठंडा नहीं किया जाएगा तथा दूसरी बार प्रयोग करने के लिए पुन: गर्म नहीं किया जाएगा।

4.10 **खाद्य पदार्थ प्रदर्शन एवं सेवा** :

4.10.1 खाद्य पदार्थ अनुभाजन :- भोजन का अनुभाजन कड़ी स्वस्थ स्थितियों, साफ एवं रोगाणुमुक्त बर्तनों में किया जाएगा। उच्च जोखिम वाले भोजन की अनुभाजन रेफ्रीजेरेटिड क्षेत्र में किया जाएगा।

4.10.2 तैयार भोजन को स्वच्छ, खाद्य ग्रेड एवं (जहां आवश्यक हो) रोगाणुमुक्त उपस्कर, बर्तनों, सर्विंग चमचों, कटलटी आदि में प्रदर्शित/ परोसा जाएगा तथा ढ़क कर रखा जाएगा।

4.10.3 प्रत्येक खाद्य मद के सर्विंग के समय अलग हैण्डलिंग औजार जैसे लैडल, चम्मच टांग आदि होगा तथा तैयार भोजन को नंगे हाथों से सीधे परोसा नहीं जाएगा।

4.10.4 प्रदर्शित/ परोशें किए जाने वाले गर्म भोजन का तापमान 65 डिग्री से. या अधिक रखा जाएगा तथा ठंडे भोजन के लिए 5 डिग्री से. या कम रखा जाएगा। प्रदर्शन/ परोशने के समय जमी हुई मद का तापमान -18 डिग्री से. से कम रखा जाएगा।

4.10.5 गर्म भोजन का 2 घंटे तक 65 डिग्री से. पर रखा जा सकता है। यदि उस समय के बाद कोई खाद्य उत्पाद रह जाता है तो इसे कम से कम 2 मिनट के लिए 75 डिग्री से. से अधिक तापमान पर पुन: गर्म किया जाएगा तथा वापिस गर्म होल्डिंग में डाला जाएगा। इस भोजन को दोबारा गर्म नहीं किया जाएगा।

4.10.6 ठंडे भोजन को 5 डिग्री से. से 10 डिग्री से. के बीच 2 घंटे के लिए रखा जा सकता है परंतु ऐसा केवल एक बार किया जा सकता है। यदि इसके बाद कोई खाद्य उत्पाद बच जाता है तो इसे नष्ट किया जाएगा। शुष्क को कक्ष तापमान पर प्रदर्शित किया जाएगा, इसमें ग्राहकों को प्रयोग की तिथि का संकेत दिया जाएगा।

4.10.7 परोसे जाने वाले भोजन के लिए प्रयुक्त कटलरी साफ एवं रोगाणुमुक्त होगी। प्रयोज्य, सर्विंग प्लेट, कटलरी एवं अन्य मदें जैसे स्ट्रॉ विडोलक आदि साफ एवं संदुषण मुक्त होंगे। इन्हें खाद्य ग्रेड सामग्री एवं डाई से ही बनाया जाएगा।

4.10.8 नमक, मिर्च, चटनी आदि जैसी भोजन सेवाओं की संलग्न वस्तु के लिए प्रयुक्त वितरण कंटेनरों को साफ, रोगाणुमुक्त तथा अनुप्रयुक्त पदार्थ एवं कीटों से मुक्त किया जाएगा।

4.11 **<u>खाद्य पदार्थ परिवहन</u>** :

4.11.1 खाद्य पदार्थ परिवहन को इस प्रकार अभिकल्पित निर्मित अनुरक्षित, साफ एवं प्रयोग किया जाना चाहिए जो भोजन को संदूषण से संरक्षित रखे। इन वाहनों को नियमित कीट नियंत्रण किया जाना चाहिए।

4.11.2 खाद्य पदार्थ जोन में कच्चे माल को ले जाने वाले खाद्य पदार्थ के परिवहन या अर्ध संसाधित या संसाधित मदों या एक स्थान से दूसरे स्थान पर तैयार खाद्य पदार्थ के परिवहन को कीटों अनुपयुक्त पदार्थ संदूषण एवं पर्यावरणीय प्रदूषण से संरक्षित रखा जाएगा।

4.11.3 खाद्य उत्पादों के प्रत्यक्ष संपर्क में आने वाले खाद्य परिवहन उपस्कर गैर-विषैले, खाद्य ग्रेड सामग्रियों से निर्मित होने चाहिए, जिसे साफ रखना तथा बनाए रखना आसान हो।

4.11.4 अधिक जोखिम वाले गर्म खाद्य पदार्थ दो घंटे के अंदर उपभोग के स्थान पर पहुंच जाने चाहिए। जहां खाद्य पदार्थ को लंबे समय तक परिवहन किया जाना हो। वहां परिवहन के दौरान 65 डिग्री से. तापमान बनाए रखा जाएगा। बैकल्पिक तौर पर, भोजन को 5 डिग्री से. इससे कम तापमान पर ठंडा किया जाएगा। (उपर्युक्त सेक्शन 2.4.5 के अनुसार) तथा इसके बाद परिवहन के दौरान 5 डिग्री से. या कम तापमान बनाए रखा जाएगा।

4.11.5 शीतलित अवस्था में परोसे जाने वाले सभी अधिक जोखिम वाले खाद्य पदार्थ का तापमान परिवहन के दौरान 5 डिग्री सं. या कम रखा जाएगा। यदि सामान्य तापमान पर परिवहन किया जाता है तब भोजन को चार घंटे में उपभोग करना होगा।

4.11.6 सभी जमी हुई मदों को फ्रीजर या ऐसे आइस बॉक्सों, जो 18 डिग्री. से. या कम का अपेक्षित तापमान बनाए रखते हैं, में ही ले जाना चाहिए।

4.11.7 कूड़-कचरा, कोयला, रसायन, इंजीनियरिंग या अनय आपूर्ति ले जाने के प्रयोग किए जाने वाली ट्राली टब या कंटेनर को खाद्य सामग्रियों के परिवहन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा।

4.11.8 खाना प्रबंधकों की खाद्य पदार्थ वैन ढकी होनी चाहिए तथा इसमें उचित ताले होने चाहिए ताकि कृंतक एवं कीट प्रवेश न कर सकें तथा परिवहन के दौरान खाद्य पदार्थ को होने वाले किसी जोखिम के प्रति संरक्षित रखा जा सके।

4.11.9 एक ही वाहन में एक ही समय पर परिवहन किए जाने वाले खाद्य एवं गैर –खाद्य उत्पादों को पर्याप्त ढंग से अलग-अलग (लेपेट कर एवं पैक करके) रखा जाएगा ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि खाद्य पदार्थ के बाहर गिरने या संपर्क में आने से कोई जोखिम न हो जिससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकता है।

4.11.10 यदि वाहन में अनेक प्रकार के खाद्य पदार्थों का परिवहन किया जाता है तो प्रति संदूषण से बचने के लिए पूर्वोपाय किए जाने चाहिए। उदाहरण के लिए, यदि कच्चा मांस एवं तैयार भोजन एक ही समय में परिवहन किए जाते हैं, तो उन्हें लपेटा जाता है तथा ढक कर अलग रखा जाता है ताकि प्रति संदूषण न हो।

भाग –VI

भंडारण, परिवहन एंव व्यापार में लगे लाइसेंस प्राप्त खाद्य पदार्थ कारोबार प्रचालक (एफ बी ओ)

उप भाग (क)

खाद्य उत्पादों का भण्डारण

भाग -।। के अतिरिक्त खाद्य उत्पादों के भंडारण में लगे एफ बी ओ के लिए विशिष्ट आवश्यकता।

किसी अन्य कारोबार में लगे एफ बी ओ (जैसे विनिर्माण, परिवहन, खुदरा आदि) को अनुसूची -4 के विभिन्न भागों के तहत लागू अपेक्षाओं का अनुपालन भी करना होगा।

1. **खाद्य पदार्थ प्रचालन एवं नियंत्रण** :

1.1 भंडारण के लिए खाद्य मदों की आपूर्ति करने वाले निर्माता के लिए एफ एस एस ए आई लाइसेंस सुनिश्चित करना।

1.2 आने वाले वाहन की स्वच्छता आवश्यकताएं पूरी होनी चाहिए तथा उनमें कोई खतरनाक सामग्री न हो। साफ एवं साबूत कैरेटों में ताजा कच्चा माल परिवहन किया जाएगा तथा गीले मांस की शीतलित स्थितियों मैं परिवहन किया जाएगा।

1.3 पैक की गई खाद्य मदें अधिनियम में दिए गए विनियमों के अनुरूप होंगी।

1.4 खाद्य पदार्थ कारोबार प्रचालक द्वारा ऐसी कोई खाद्य मद, प्रसंस्करण सहायता एवं पैकिंग सामग्री स्वीकार नहीं की जाएगी जिसमें रसायन, भौतिक या सूक्ष्म जैविक संदूषक होने की जानकारी हो, जिन्हें सामान्य छंटनी एवं/ या प्रक्रमण द्वारा स्वीकार्य स्तर तक कम न किया जाए सके।

1.5 एल बी ओ के पास ऐ क्रियाविधियां होनी चहिए जो जो यह पुष्टि करती हों कि आवक खाद्य सामग्री दस्तावेजी विनिर्देशनों के अनुरूप है। आपूर्तिकर्ता नियंत्रण, पुष्टि प्रमाणपत्र, आवक निरीक्षण, एलर्जीकारकों के लिए लेबल की समीक्षा आदि के द्वारा यह सुनिश्चित किया जा सकता है।

1.6 निरीक्षण एवं अनुभागनीयता के लिए संसाधन में प्रयुक्त खाद्य मदों या अन्य किसी मद के रिकार्ड के साथ-साथ उनके प्रापण के स्त्रोत की जानकारी भी रखी जाएगी।

1.7 अधिक जोखिम वाले संभावित खाद्य पदार्थों का ग्राही तापमान शीतलित खाद्य पदार्थों के लिए, 5 डिग्री से. या कम, गर्म खाद्य पदार्थों के लिए 60 डिग्री से. या अधिक । बिक्री से पूर्व जमे हुए खाद्य के लिए ग्राही तापमान -18 डिग्री से. या कम। उच्च जोखिम वाले खाद्य एवं जमे हुए खाद्य पदार्थों का ग्राही तापमान का रिकार्ड रखा जाएगा।

1.8 एजर्जीकारक संघटकों की स्पष्ट पहचान होनी चाहिए तथा एलर्जीकारक रहित संघटकों एवं उत्पादों एवं अन्य सामग्री एवं उत्पादों से प्रति संदूषण रोकने के लिए स्टोर किया जाता है।

भंडारण :

2.1 धूल, संघनन, ड्रेन अपशिष्ट एवं भंडारण के दौरान अन्य स्त्रोत से प्रभावी संरक्षण के लिए उचित क्षेत्रों में खाद्य पदार्थ कारोबार में खाद्य एवं पैकिंग सामग्री भंडारित की जाएगी।

2.2 भंडारण क्षेत्र शुष्क एवं सुसंवितरित होने चाहिए। अधिक जोखिम वाले खाद्य पदार्थों के भंडारण के समय खाद्य कारोबार को इसे तापमान नियंत्रण (एवं आर्द्रता नियंत्रण जहां आवश्यक हो) में भंडारित करना चाहिए तथा यदि खाद्य पदार्थ को जमाना है तो यह सुनिश्चित करें कि खाद्य पदार्थ भंडारण के समय जमा रहे। तापमान रिकार्ड करने वाली युक्तियों से तापमान को उपयुक्त ढंग से मॉनीटर किया जाएगा तथा इसका रिकार्ड रखा जाएगा।

2.3 सभी सामग्री एवं उत्पाद फर्श पर भंडारित किए जाएंगे तथा सामग्री एवं दीवार के बीच पर्याप्त स्थान हो ताकि निरीक्षण, सफाई एवं कीट नियंत्रण कार्यकलाप किए जा सके।

2.4 सभी खाद्य मदों का गैर-खाद्य मदों अर्थात हार्डवेयर औजार, सफाई सामग्री आदि से अलग भंडारण किया जाएगा।

2.5 अस्वीकृत पुन: लाए गए, अतिक्रांत, संदूषित जैसी अनुपयुक्त खाद्य मदों का अलग भंडारण किया जाएगा तथा स्पष्ट अंकन किया जाएगा।

2.6 खाद्य मदों के भंडारण पर स्टॉक परिक्रमण व्यवहार जैसे एफ आई एफ ओ (पहले आया, पहले गया), एफ ई एफ ओ (पहले अतिक्रांत पहले बाहर) लागू होगा।

2.7 जब भी जमी हुई खाद्य मदों का भंडारण करना हो, तो पर्याप्त सावधानी बरती जाएगी ताकि खाद्य मदें पिघल/ गल जाएं। यदि खाद्य मदें पिघल जाती हैं तो इसे नष्ट किया जाएगा तथा भावी प्रयोग के लिए दोबारा फ्रीज नहीं किया जाएगा।

2.8 अनाज की संभलाई में कार्मिक की सुरक्षा सुनिश्चित की जाएगी क्योंकि कंटेनर से बाहर आता हुआ अनाज केंद्र में सुरंग बना देता है जो कि अत्यंत अस्थायी पृष्ठ होता है और व्यक्ति को न्यूनतम समय में अंदर खींच सकता है। इसके अलावा पपड़ियों से अनाज के नीचे गड्ढा बन जाता है जिससे अनाज बाहर जाता है। अनाज सेतु पर चलते समय पपड़ी विफल हो सकती है, जिससे दफन होने की स्थिति एवं घुटन हो सकती है।

2.9 स्टैक आयोजना फर्श क्षेत्र के अनुसार की जाएगी। स्टैक योजना कुछ इस तरह से तैयार की जाएगी कि स्टैकस से प्रकाश में रूकावट न हो तथा गोदामों में वायु का निर्बाध प्रवेश हो। बैगों/ कंटेनरों/ पैकेजों में वस्तुओं की स्टैकिंग उपयुक्त उपलब्ध निभार सामग्री अर्थात बांस की चटाई, पालीथीन शीट, काष्ठ के करैंट, पैलेटस आदि पर बनाए गए ज्ञात स्टैक पर की जाएगी।

2.10 पृष्ठ, बर्तन, उपस्कर, फिक्चर एवं फिटिंग्स को अच्छी तरह से साफ किया जाएगा तथा जहां आवश्यक हो, रोगाणुमुक्त किया जाता है जहां पहले मांस एवं कुक्कट की संभलाई या प्रसंस्करण किया गया है है और अब अन्य खाद्य मदों की संभलाई की जा रही है।

2.11 खाद्य सुरक्षा एवं मानक (लेबलिंग) विनियमावलियों सूचीबद्ध एलर्जीकारकों की उपस्थिति की खाद्य मदों में पहचान की जानी चाहिए तथा खाद्य पदार्थ में उनकी उपस्थिति पर रोक लगाने के लिए नियंत्रण लगाए जाएंगे, जहां पर उनको लेबल नहीं किया गया है। एलर्जीकारक युक्त खाद्य पदार्थों का अन्य खाद्य पदार्थों से प्रति-संपर्क पर रोक लगाने के लिए नियंत्रण अर्थात अलग भंडारण सुविधा, का क्रियान्वयन किया जाएगा। जहां पर प्रति-संपर्क से बचाव की गारंटी नहीं दी जा सकती, वहां ग्राहकों को सूचित किया जाएगा।

2.12 छंटनी, ग्रेडिंग आदि जैसे प्राथमिक संसाधन क्रियाकलाप करते समय शीशा, मशीनरी से धातु के टुकड़ों एवं धूल जैसे अनुपयुक्त पदार्थ द्वारा खाद्य पदार्थ को होने वाले संदूषण को रोकने के लिए पद्धतियां लागू की जाएं।

2.13 खाद्य मदों में संदूषण को रोकने के लिए प्राथमिक, सैकंण्डरी एवं तृतीय पैकेजिंग को टूट-फूट से बचाया जाएगा।

उपभाग –(ख)

खाद्य उत्पादों का परिवहन

भाग-।। के अंतिरिक्त खाद्य मदों के परिवहन के लिए विशिष्ट आवश्यकता। अन्य प्रकार के कारोबार (जैसे विनिर्माण, भण्डारण, खुदरा आदि) में लगे एल बी ओ अनुसूची 4 के विभिन्न भागों के अधीन लागू अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे।

1. **खाद्य स्थापना परिसर की रूपरेखा एवं अभिकल्प** :

1.1 परिवहन वाहन की संरचना एवं अभिकल्प में निम्नलिखित

i. पर्याप्त रखरखाव, सफाई एवं/ या रोगाणुमुक्त करना तथा संभावित संदूषण की रोकथाम।

ii. न तो कीटों का प्रवेश होगा और न ही कीटों का आश्रम रूपल बनेगा।

iii. विभिन्न खाद्य मदों का प्रभावी प्रथक्करण प्रदान करना तथा खाद्य उत्पादों को परस्पर संदूषण से संरक्षण प्रदान करना।

iv. बाहर से तापमान का मॉनीटरन करना।

v. भेजे जाने वाले सामान की पर्यावक्षीय स्थितियों एवं खाद्य पदार्थ के लिए उपयुक्त हो।

1.2 **आंतरिक संरचना एवं फिटिंग** :-

1.2.1 परिवहन वाहन का सभी आंतरिक संरचनाएं फर्श, दीवार, छत, दरवाजे, पार्टिशन, शिरोपरि फिक्चर आदि समेंत। ऐसी सामग्री से निर्मित होगी जो टिकाउ खाद्य कणों ग्रीस एवं जल के प्रति अभेद्ध हो, अभिप्रेत प्रयोग में कोई विषैला प्रभाव न हो, कीट आश्रय देने में अक्षम हो, आसानी एवं प्रभावी ढंग से साफ की जा सके, जहां उपयुक्त हो, रोगाणुमुक्त की जा सके।

1.2.2 आंतरिक संरचना चिकनी हो तथा तरेड़ों एवं नुकीले सिरों से मुक्त हो। आंतरिक संरचनाओं पर कनेक्शन, नट एवं सोल्डरिंग न्यूनतम होनी चाहिए।

1.2.3 रेफ्रीजरेटिड वाहनों में विद्युत रोधित दीवारें होगी जो विशेष रूप से प्रवाह शूटस, लहरदार फर्शों के लिए डिजाइन की गई है तथा असने वाष्प इकाई, जो उत्पाद के लिए अपेक्षित तापमान को बनाए रखने के लिए शीतल वायु पैदा करती है, लगी हों।

1.3 **दरवाजें** :-

1.3.1 चढ़ाने एवं उतारने के समय उष्मा-अर्जन को कम करने के लिए प्लास्टिक, परदें, सैकेण्डरी दरवाजे या कुछ अन्य यंत्रावली की व्यवस्था की जानी चाहिए।

1.3.2 दरवाजे/ परदों की स्थिति अच्छी होनी चाहिए तथा बाह्य वातावरण के प्रति प्रभावी सील बनाए रखनी चाहिए।

1.4 **फर्श** :

सुरक्षित चढ़ाई एवं उतराई प्रचालनों कार्यों के लिए फर्श मजबूत होने चाहिए।

1.5 **मॉनीटरन युक्त** :

उपस्कर इकाईयों में परिशुद्ध एवं विश्वसनीय युक्तियां होनी चाहिए। ऐसी सभी युक्तियों को पूर्व-निर्धारित अंतराल पर अंशाकित किया जाना चाहिए।

1.6 **वाहन** :

1.6.1 यह अक्षर, अच्छी तरह पेंट किया हुआ होना चाहिए जिस पर पेंट की पपड़ी एवं जंग के निशान न हो।

1.6.2 यह वायुरोधी, शुष्क, गंधहीन एवं सुव्यवस्थित स्थिति में होगा तथा वस्तुओं का बेहतर ढंग से संरक्षण करेगा।

1.6.3 खाद्य परिवहन इकाई सम्यक परिवहन अवधि के दौरान परिवहन किए जा रहे खाद्य पदार्थ के लिए अपेक्षित तापमान बनाए रखने में सक्षम होनी चाहिए।

1.6.4 खाद्य पदार्थ को शीतल करने के लिए प्रयुक्त उपस्कर का अभिकल्प इस प्रकार का होना चाहिए कि इसमें खाद्य मदों की संदूषण न हो। शीतलन तरल पदार्थों एवं रेफ्रीजरेटर का निर्धारण उनकी सुरक्षा के लिए किया जाएगा ताकि संदूषण को रोका जा सके।

1.7 **तापमान नियंत्रण**–

परिवहन किए जा रहे खाद्य पदार्थ की प्रकृति के अनुसार गर्म करने, ठंडा करने रेफ्रीजरेटिंग, खाद्य मद को जमाने एवं खाद्य पदार्थ के तापमान के मॉनीटरन एवं रिकार्डिंग के लिए पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए ताकि खाद्य पदार्थ की सुरक्षा एवं उपयुक्तता सुनिश्चित की जा सके।

1.8 वायु गुणता और संवातन

1.8.1 परिवहन वाहन में समुचित प्राकृतिक या यांत्रिक संवातन व्यवस्था होगी ताकि संघनन को प्रभावी ढंग से हटाया जा सके । जहां तापमान और/या नमी खाद्य की सुरक्षा तथा उपयुक्तता को सुनिश्चित करने के लिए जरूरी माने जाते हैं । एक नियंत्रण प्रणाली की व्यवस्था की जाएगी और उसे मॉनीटर किया जाएगा ।

1.8.2 संवातन प्रणाली इस तरह से डिजाइन और निर्मित की जाएगी ताकि वायु दूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों में प्रवाहित न हो तथा उसका उपयुक्त रूप से अनुरक्षण और सफाई की जा सके । स्वच्छता संबंधी सुविधाओं में समुचित प्राकृतिक या यांत्रिक संवातन होना चाहिए।

1.9 **प्रकाश-व्यवस्था**

1.9.1 पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था की जानी चाहिए ताकि कार्मिक स्वास्थ्य कर ढंग से कार्य कर सकें ।

1.9.2 प्रकाश संबंधी जुड़नारों की रक्षित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि उनके टूटने की स्थिति में खाद्य सामग्री संदूषित न हो ।

2. **खाद्य सामग्री प्रचालन तथा नियंत्रण**

2.1 **सामान्य अपेक्षाएं**

2.1.1 उस परिवाहक (ट्रांसपोर्टर) के लिए एफ एस एस ए आई लाइसेंस सुनिश्चित करें जो परिवहन के लिए वाहन सप्लाई कर रहो हो ।

2.1.2 खाद्य व्यवसाय में खाद्य सामग्री लाते-ले जाते समय:-

(i) संपूर्ण खाद्य सामग्री को संदूषित होने की संभावना से संरक्षित किया जाएगा।

(ii) अधिक जोखिम वाली खाद्य सामग्री तापमान नियंत्रण में रखते हुए परिवहन की जाएगी।

2.1.3 सभी अधिक जोखिम वाली तथा जल्दी खराब होने वाली खाद्य सामग्री को, जिसके लिए तापमान नियंत्रित परिवेश अपेक्षित होता है ताकि उनकी शेल्फ अवधि बढ़ सके और उनमें सूक्ष्म जीवी न पनम सके, ऐसे वाहन में ले जाया जाएगा जो निम्नलिखित तापमान नियंत्रण बनाए रखता है:-

(i) यदि ठंडा है तो 5 डिग्री सें. या इससे कम अथवा गर्म है तो 60 डिग्री सें. या इससे अधिक,

(ii) -18 डिग्री सें. पर जमा हुआ, यदि इन्हें जमा हुआ (फ्रोजन) स्टोर किया जाना आश्यित हो।

2.1.4 खाद्य परिवहन यूनिट शुष्क या डिब्बाबंद खाद्य सामग्री के लिए शीतित न की जाए। तथापि, उक्त खाद्य सामग्री को लाने-ले जाने का तापमान खाद्य सामग्री को स्टोट करने के तापमान से अधिक नहीं होगा।

2.2 <u>लदान पूर्व</u>

2.2.1 ट्रेलर इंटीरियर्स पिछली खाद्य सामग्री भार के कचरे और गंध से रहित रखे जाएंगे जो पैकेजिग या उत्पाद पर धब्बे छोड़ सकते हैं या उन्हें दूषित कर सकते हैं।

2.2.2 ऐसे वाहन जिनमें शीतलन यूनिटें न लगी हो या अपर्याप्त रूप से तापावरोधी वाहन जैसे अप्रशीतित या घटिया तायावरोधी क्षमता वाले वाहनों का प्रयोग ताजे शीतित या फ्रोज़न खाद्य सामग्री के वितरण के लिए नहीं किया जाएगा।

2.2.3 खाद्य स्थापना को वाहन में सामग्री भरने के समय पर खाद्य सामग्री का तापमान मॉनीटर करने के लिए अनिवार्य कदम उठाने चाहिए। सामग्री प्राप्त करते समय उत्पादों तथा रिकॉर्डों की जांच की जाए तथा आसंगत उत्पादों को स्वीकार न किया जाए।

2.2.4 उत्पाद भरने से पूर्व, पिछली खाद्य सामग्री की बची-खुची अवशिष्ट सामग्री वाहन के अंदर तथा बाहर से साफ की जानी चाहिए।

2.2.5 वाहन को बंद किया जाएगा या तिरपाल से ढका जाएगा ताकि खाद्य सामग्री को बाह्य वातावरण तथा दूषित होने की संभावना से बचाया जा सके।

2.3 <u>लदाई के दौरान</u>

2.3.1 शीतित खाद्य सामग्री वाहन में भरते समय खाद्य सामग्री तुरंत तापमान नियंत्रित वाहन में ले जाई जाए ताकि उस समय को कम किया जा सके जिसमें वे खतरे के जाने में आ सकते हैं यानि 50 डिग्री सें. तथा 60 डिग्री सें. के बीच। शीतित खाद्य सामग्री की लदाई के दौरान अधिकतम 5^0 डिग्री सें. का विचलन अनुमेय हैं।

2.3.2 कच्ची फ्रोजन खाद्य सामग्री ले जाते समय, खाद्य का तापमान -12 डिग्री से. से कम नहीं होगा। ऐसे उत्पाद तुरंत -18 डिग्री सें. तापमान पर लाए जाएंगे।

2.3.3 भंडारण तथा परिवहन के दौरान सभी मांस/कार्केस खाद्य ग्रेड सामग्री से उपयुक्त रूप से ढके जांएगे तथा तापमान 5 डिग्री से. तथा इससे कम रखा जाएगा।

2.3.4 वाहनों में खाद्य सामग्री लादने तथा डिस्टले चिलर्स और फ्रीजर भरने क लिए जिम्मेदार खाद्य संचालकों को सामग्री भरने संबंधी क्षमता स्तरों तथा प्रतिबंधों से अवगत होना चाहिए जैसे कि यूनिट, मात्रा सीमा। वायु प्रवाह तापमान रेंज अंतर आदि ताकि उसमें रखे गए उत्पादों की न्यूनतम/अधिकतम तापमान संबंधी आवश्यकताओं को बनाए रखा जा सके।

2.3.5 यह अवश्य सुनिश्चित किया जाए कि यह कार्य खराब मौसम स्थितियों में कबाहर न किया जाए तथा परिवहन के दौरान बारिश और फुहार कंटेनर के अंदर न जा सके।

2.3.6 परिवहन कंपार्टमेंट को ले जाए जाने वाले उत्पादों की उसी समय में ले जाए जाने वाले अन्य उत्पादों के प्रभाव से पर्याप्त रूप से बचाव करना चाहिए, जब या जहां ऐसा हो। अन्य उतपादों से कोई हानिकारक दुष्प्रभाव को रोकने के लिए, जो लदाई तथा लाने ले जाने जाने के दौरान हो सकता है उपयुक्त उपाए किए जाने चाहिए।

2.3.7 यदि वाहनों और/या कंटनरो का प्रयोग खाद्य सामग्री के अतिरिक्त किसी भी चीज़ के पारवहन या एक ही समय में अलग-अलग खाद्य सामग्री के पारवहन के लिए किया जाता है तो जहां अनिवार्य हो, उत्पादों का उपयुक्त रूप से पृथक किया जाए ताकि एक-दूसरे से संदूषण को रोका जा सके।

2.3.8 सभी फ्रोजन (जमा हुआ) मांस प्रशीतित वाहन में या शुष्क आइस पैकिंग के साथ ले जाया जाएगा। सभी ताज़ा मांस प्रशीतित वाहन में या तापावरोधी बॉक्सों/क्रेटों में पेय आइस/जेल पैक सहित ही ले जाया जाएगा। ताजी मछली तापावरोधी बॉक्सों/पेय आइस सहित क्रेटों में ही ले जाई जाएगी।

2.4 <u>लदान उपरांत</u>

2.4.1 वाहन या उसकी शीतलन यूनिटों में कोई खराबी आ जाने की स्थिति में खाद्य सामग्री के परिवहन के लिए अनुबद्ध मानकों के अनुरूप वैकल्पिक वाहन तुंरत उपलब्ध कराया जाएगा ताकि खाद्य सामग्री की सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित की जा सके।

2.4.2 यदि वाहन को खाद्येतर उत्पादों के परिवहन से खाद्य उत्पादों के परिवहन में बदला जाता है तो स्थापना को यह सुनिश्चित करना होगा कि खाद्य संदूषण से बचने के लिए उपयुक्त तथा अच्छी तरह सफाई की गई है तथा इसका रिकॉर्ड रखा जाएगा।

2.4.3 थर्मोस्टेट साधनों का प्रयोग करके उपयुक्त डिफ्रोस्ट साइकल बनाए रखे अथवा जहां हो सके सामग्री भरने के 15 से 20 मिनट बाद या हो सके तो प्रत्येक सुपुर्दगी के बाद (यदि सामग्री छोड़ने के बीच की अवधि लंबी हो) रेफ्रिजरेशन यूनिट को मैनुअली डिफ्रोस्ट करें ताकि बर्फ न जमने पाए और वायु तापमान की क्षति न हो जिससे उत्पाद का तापमान परिवर्तित हो जाए।

2.4.4 प्रत्येक डिलीवरी वाहन में ऐसे साधन होने चाहिए जिनके द्वारा तापमान को मॉनीटर और रिकॉर्ड किया जा सकता हो। विशिष्ट रूप से चार्ट रिकॉर्डिंग प्रणाली डाटा-लॉगिंग मॉनीटरन प्रणाली तथा जी पी एस वाई-फाई मॉनीटरन प्रणालियों का प्रयोग किया जाता है।

2.5 **संदूषण**

2.5.1 खाद्य परिवहन यूनिटें खाद्येतर मदों के परिवहन के लिए इस प्रकार से इस्तेमाल नहीं की जाएंगी जिससे प्रति-संदूषण हो। जब भी संभव हो, खाद्य परिवहन यूनिटों को मात्र विशिष्ट खाद्य मदों के परिवहन के लिए निर्दिष्ट किया जाएगा।

2.5.2 ट्रेलर (अनुयानों) में किसी कच्चे जंतु प्रोटीन (अर्थात् मांस और मछली), कृषि उत्पादों या रासायनिकों अथवा ऐसे उत्पादों/सामग्री का परिवहन नहीं किया जाएगा जिनमें तेज गंध दुर्गंध आती हो या जिनमें स्वास्थ्य/सुरक्षा, खाद्य सुरक्षा संबंधी जोखिम हो।

2.5.3 तरल, दानेदार या चूर्ण रूप में थोक मात्रा मे खाद्य सामग्री ऐसे पात्रों तथा/या कंटेनरों/टैकरों में ले जाई जाएगी जो खाद्य सामग्री के परिवहन के लिए आरक्षित हो। ऐसे कंटेनर स्पष्ट रूप से दृश्य तथा अमिट रूप से एक या एक से अधिक सामुदायिक भाषाओं में चिहित किए जाएंगे ताकि पता चला सके कि इनका इस्तेमाल खाद्य सामग्री के परिवहन के लिए किया जाता है या इन पर "केवल खाद्य सामग्री के लिए" अंकित किया जाएगा।

2.5.4 जहां संभव हो, उत्पादों को वाहन से 'टैम्पर एवीडेंट सील' का प्रयोग करके बांधा जाएगा।

2.5.5 प्रत्येक फेरे के संबंध में वाहन में भरी गई सामग्री का रिकॉर्ड रखा जाएगा ताकि सफाई और/या स्वच्छा प्रक्रिया को सूथर बनाया जा सके और संदूषण से बचा जा सके।

2.6 **एलर्जी पैदा करने वाले तत्वों (ऐलर्णन) की संचालन**

एलर्जी पैदा करने वाले तत्वों से युकत खाद्य पदार्थों का अन्य खाद्य पदार्थों के साथ प्रति-संदूषण न हो इसके लिए नियंत्रण किया जाएगा, यदि खाद्य मदों को एक साथ लाया ले जाया जा रहा हो।

2.7 **निपटान**

संदूषित या मिलावटी खाद्य सामग्री तथा खाद्य पदार्थ जो तापमान के कारण खराब हो गए हो, उन्हे हटा दिया जाएगा या उनका निपटान कर दिया जाएगा।

3. **स्थापना परिसरों की सफाई तथा रखरखाव**

3.1 रखरखाव

3.1.1 परिवहन यूनिट का निवारक अनुरक्षण नियमित रूप से किया जाएगा। निवारक अनुरक्षण कार्यक्रम के अंतर्गत ऐसे सभी साधन शामिल किए जाने चाहिए जिनका प्रयोग अभीष्ट तापमान बनाए रखने और मॉनीटर करने के लिए किया गया हो, तथा इसमें अनुरक्षण प्रक्रिया, अनुरक्षण कार्यकलाप के लिए उत्तरदायी व्यक्ति (और/या बाह्य एजेंसी) की आवृत्ति और पहचान शामिल होगी।

3.1.2 वाहनों पर रेफ्रिजरेशन कंप्रैसर यूनिटों के संबंध में अंशांकन जांच प्रक्रिया तथा तापमान डाटा लागर्स का प्रयोग करके रेफ्रिजरेशन निष्पादन जांच की आवृत्ति, रेडियो आवृत्ति मॉनीटरन प्रणालियों तथा/या वस्तुओं के संबंध में थर्मोमीटर जांचें।

3.1.3 रेफ्रिजरेशन (प्रशीतन) यूनिटें सदैव उपयोग योग्य तथा अपेक्षित उत्पाद तापमान बनाए रखने में सक्षम होनी चाहिए।

3.1.4 वाहन या रेफ्रिजेरशन प्रणालियों में खराबी को दूर करने की प्रक्रिया सुनिश्चित की जाएगी।

3.2 **सफाई संबंधी विधियां तथा कार्यक्रम**

3.2.1 परिवहन यूनिट की उपयुक्त मरम्मत व्यवस्था और सफाई रखी जाएगी ताकि वह अभीष्ट कार्य कर सके, सफाई संबंधी सभी प्रक्रियाओं को सुकर बनाया जा सके तथा खाद्य संदूषण को रोका जा सके।

3.2.2 नियमित सफाई तथा स्वच्छता कार्यक्रम तैयार किया जाएगा तथा ऐसे कार्यक्रमों के दस्तावेजों को रिकॉर्ड किया जाएगा। खाद्य परिवहन यूनिट की सफाई तथा उसे संक्रमण रहित करने वाले प्रभारी कार्मिकों को रासायनिकों को संभालने तथा सफाई करने एवं विसंक्रमित प्रक्रिया निष्पादित करने में उपयुक्त रूप से प्रशिक्षित होना चाहिए।

3.2.3 सफाई एवं विसंक्रमण रसायनिक खाद्य ग्रेड होंगे जिनकी उठाई-धराई तथा प्रयोग सावधानीपूर्वक तथा विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार की जाएगी। उदाहरण के तौर पर उपयुक्त घोलों का प्रयोग करना, तथा जहां अनिवार्य हो खाद्य पदार्थों से अलग स्पष्ट रूप से अभिनिर्धारित कंटेनरों में स्टोर करना ताकि खाद्य सामग्री के संदूषण के खतरे को रोका जा सके।

3.2.4 परिवहन यूनिटों को लदान पूर्व सफाई आदि की जांच के लिए निरीक्षण किया जाएगा तथा सामग्री की लदाई से पूर्व उसे पूर्व-शीतित किया जाएगा ताकि शीतलन यूनिट की दक्षता की जांच की जा सके। धीमा पूर्व-शीतलन शीतलन यूनिटों में खराबी प्रशीतक या वाहन की रबर गास्केट सील में रिसाव का द्योतक है। पूर्व शीतलन से वाहन में भरे जाने वाले खाद्य मद के भंडारण के लिए न्यूनतम अपेक्षित तापमान बन जाता है। पूर्व शीतलन समय तथा तापमान रिकॉर्ड किया जाएगा तथा निरीक्षण के लिए सदैव उपलब्ध कराया जाएगा।

3.2.5 जहां वाहनों और/या कंटेनरों का प्रयोग खाद्य सामग्री के अतिरिक्त किसी अन्य चीज़ के परिवहन के लिए या अलग-अलग खाद्य सामग्री के परिवहन के लिए किया गया हो, संदूषण के खतरे को रोकने के लिए एक लदाई से दूसरी लदाई के बीच उपयुक्त ढंग से सफाई की जाएगी। प्रत्येक ट्रक/ट्रेलर के संबंध में, लोड और सफाई कार्य का रिकॉर्ड रखा जाएगा।

3.3 <u>कीट नियंत्रण प्रणाली</u>

3.3.1 परिवहन यूनिट दुरूस्त एवं सही स्थिति में रखा जाएगा ताकि कीटों की पहुंच को रोका जा सके तथा संभावित प्रजनन स्थलों को हटाया जा सके।

3.3.2 खाद्य सामग्री दीवारों से हटाकर, जमीन से ऊपर पदिकाओं पर कोट रोधी कंटनरों में भंडारित की जाएगी।

3.3.3 कीट संक्रमण का उपचार तुरंत तथा खाद्य सुरक्षा और उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना किया जाएगा। उपचार खाद्य की सुरक्षा तथा उपयुक्तता को जोखिम मे डाले बिना, उपयुक्त सीमाओं में, अनुमेय रासायनिक, भौतिक या जैविक अभिकर्मकों से किया जाएगा तथा कीटनाशी नियमावली 1971 की अपेक्षाओं की पूर्ति की जाएगी। तारीख तथा आवृत्ति सहित प्रयुक्त कीटनाशकों के रिकॉर्ड रखे जाएंगे।

उप भाग (ग)

<u>खादय उत्पादों का व्यवसाय</u>

खाद्य उत्पादों के व्यवसाय में लगे फूड बिजनेस ऑपरेटर (एफ बी ओ) के अंतर्गत थोक विक्रेता, वितरक, सप्लायर, विपणनकर्ता, व्यापारी (मर्चेंट) निर्यातक या कोई भी एफ बी ओ आता है जो बिजनेस टु बिजनेस (बी 2 बी) लेन देन करता हो। ये खाद्य व्यवसाय कार्य, जिसमें ये लाते हैं, के लिए विनिर्दिष्ट सफाई एवं स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं के अनुसार कार्य करेंगे। उदाहरण के लिए, यदि थोक विक्रेता या सप्लायर खाद्य उत्पादों के भण्डारण के कार्य मे लगा हुआ है, तो वे भण्डारण क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे। इसी प्रकार: यदि वितरक खाद्य उत्पादों के परिवहन कार्य से जुड़ा हो तो वे परिवहन क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे।

क्षेत्र विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त, फुड बिजनेंस ऑपरेटर (खाद्य व्यवसाय संचालक) खाद्य व्यवसायों में सोपानों को भी अभिनिर्धारित करेंगे जिन्हे खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए नियंत्रित किया जाना अनिवार्य है तथा इन सोपानों पर उपयुक्त नियंत्रण प्रणाली लागू की जाएंगी।

<u>भाग-VII</u>

<u>खाद्य उत्पादों के खुदरा व्यवसाय में लगे लाइसेंस प्राप्त</u>

<u>फुड बिजनेस ओपरेटर्स (एफ बी ओ)</u>

लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले तथा पैकिंग पूर्व उत्पादों/दलहन तथा अनाज, फल एवं सब्जी (ताजे उत्पाद), दुग्ध एवं दुग्ध उत्पादों, वेट मीट तथा मीटर उत्पादों/मछली तथा समुद्री खाद्य तथा उनके उत्पादों में नियोजित एफ बी ओ सफाई तथा स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं खाद्य सुरक्षा उपायों तथा नीचे विनिर्दिष्ट अन्य मानकों का अनुपालन करेंगे। (खाद्य व्यवसाय संचालक) फुड बिजनेस का यह भी दायित्व माना जाएगा कि वे अनिवार्य अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करे।

नीचे विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त, फुड बिजनेस ओपरेटर खाद्य व्यवसाय के कार्यकलापों में सोपान अभिनिर्धारित करेगा। जो खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए अनिवार्य है तथा यह सुनिश्चित करेगा कि सुरक्षा संबंधी प्रक्रियाओं को समय-समय पर अभिनिर्धारित कार्यान्वित, उनका अनुरक्षण और समीक्षा की जाती है।

किसी अन्य स्वरूप के व्यवसाय (जैसे कि विनिर्माण, परिवहन, भण्डारण आदि) में लगे 'एफ बी ओ' अनुसूची-4 के अलग-अलग भागों में यथा प्रयोज्य अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे।

1. **अतिरिक्त उत्पाद विशिष्ट अपेक्षाएं:**

1.1 **फल तथा सब्जी**

1.1.1 अभिनिर्धारित स्रोतों (विक्रेता/किसान) से प्राप्ति खरीद की जाएगी जो स्रोत से उत्पाद, को छांटने की अनुमति देगा। अवशिष्ट तथा संदूषकों (हैवी मेटल/सूक्षम जीवी, कीटनाशी अवशिष्ट आदि) की जांच करने के लिए परीक्षण खुदरा व्यापारी द्वारा पूर्व निर्धारित आवृत्तियों पर या जब स्रोत परिवर्तित हो गया हो, किया जाएगा।

1.1.2 फल सब्जियां उपयुक्त भंण्डारण स्थितियों में भण्डारित और लाई-ले जाई जाएंगी। कटे हुए फल तथा सब्जियों को 4 डिग्री से 7 डिग्री से पर स्टोट किया जाएगा।

1.1.3 प्रयुक्त क्रेट स्वच्छ तथा शुल्क होंगे और उनका इस्तेमाल किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा। उदाहरणार्थ, रासायनिकों को स्टोर करने, कचरा इकट्ठा करने के लिए नहीं किया जाएगा। क्रेटों को एक बार भर देने के बाद दीवारों से हटाकर स्टोर किया जाएगा। सभी उत्पादों पर पहचान टैग लगाए जाएंगे।

1.1.4 छंटाई और श्रेणीकरण के लिए प्रयुक्त मेजों को उपयुक्त रूप तथा खाद्य ग्रेड सामग्री से डिजाइन तथा निर्मित किया जाएगा ताकि खाद्य सुरक्षा जोखिम को कम किया जा सके। ये उपयुक्त सामग्री से निर्मित की जाएंगी ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि इनकी सतह समतल, अमेन्य तथा दरार रहित है तथा इन्हें साफ सुथरा रखा जाएगा।

1.1.5 स्टोर तक उत्पाद भेजने वाले वाहन स्वच्छ एवं उपयुक्त रूप से हकदार होंगे तथा उनमे यथा अपेक्षित तापमान नियंत्रण होगा।

1.1.6 फल तथा सब्जियां काटने के लिए खाद्य ग्रेड सामग्री से निर्मित चाकुओं का ही प्रयोग किया जाएगा। कटिंग प्लेटफॉर्म के लिए लकड़ी का इस्तेमाल नहीं किया जाएगा। सब्जियां/फल काटने के लिए प्रयुकत प्लेट फार्म/चाकुओं का उपयुक्त रूप से साफ किया जाएगा।

1.1.7 उत्पादों पर वैक्सिंग या किसी लेपन किए जाने की स्थिति में, प्रयुक्त सामग्री खाद्य ग्रेड होगी। पकाने के लिए केवल अनुमेय रासायनिकों का प्रयोग किया जाएगा।

1.1.8 यदि फल/सब्जियों पर पानी का छिडकाव किया जाता है। या किसी अन्य कार्य में जिसमें इसे खाद्य सामग्री में मिलाया जाता है या यह खाद्य सामग्री के सीधे संपर्क में आता है तो पेय जल इस्तेमाल किया जाएगा।

1.1.9 जहां कटे हुए फल बेचे जाते हों, उन्हे वातावरण संदूषण से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किया जाएगा तथा शीतित तापमान पर स्टोर किया जाएगा।

1.2 **मीट कटिंग तथा पैकिंग केंद्र**

1.2.1 कच्चा मीट उन अधिकृत खोतो (कसाईघर/प्रोसेसिंग यूनिट) से प्राप्त किया जाएगा। जो उत्पाद/स्रोत को छांटने की अनुमति देते हैं। सभी प्रकार का मीट अर्हता प्राप्त तथा पंजीकृत पशुचिकित्सक द्वारा ऐटीमोर्टम तथा पोस्ट मोर्टम प्रमाणन सहित होना चाहिए।

1.2.2 भंडारण तथा परिवहन के द्वारा सभी प्रकार के मांस/कार्केस को खाद्य ग्रेड सामग्री से उपयुक्त रूप से ढका जाएगा तथा तापमान 5 सें. और इससे कम रखा जाएगा।

1.2.3 मीट स्टोरेज के लिए प्रयुक्त क्रेट/कंटेनर स्वच्छ तथा सैनेटाइज किए जाएंगे तथा उन्हें किसी अन्य प्रयोजन उदाहरण के तौर पर शाकाहारी खाद्य, रासायनिकों और कचरा इकट्ठा करने के लिए इस्तेमाल नहीं किया जाएगा। उपयुक्त पहचान के लिए कलर कोडिंग का प्रयोग किया जाएगा। भरे जाने के बाद क्रेटो/कटेनरों को उपयुक्त पहचान टैग/संख्या सहित पट्टिकाओं पर स्टोर किया जाएगा।

1.2.4 प्रोसिसिंग यूनिट का निर्माण तथा अनुरक्षण इस प्रकार किया जाएगा कि स्वास्थ्यकर उत्पादन हो सके। फर्श, दीवारें, छत, विभाजक, दखाजे तथा अन्य हिस्से एऐ सामग्री से निर्मित किए जाएंगे और इस प्रकार की फिनिश होगी कि उन्हें अच्छी तरह साफ एवं सैनेटाइज किया जा सके। पर्याप्त रूप से हवादार एवं इनमें उपयुक्त निकास तंत्र होगा। यह पर्याप्त क्षमता वाले वातानुकूलित यूनिट से सुसज्जित होगी ताकि लगभग 23 डिग्री से. से 25 डिग्री से. तक तापमान बनाया रखा जा सके।

1.2.5 प्रोसेसिंग यूनिट मे क्रेट, कंटेनर, उपस्कर आदि की सफाई के लिए पृथक सफाई एवं सैनिटेशन क्षेत्र उपलब्ध कराया जाएगा।

1.2.6 चैकिंग, काटने तथा पैक करने के लिए प्रयुक्त मेजें उपयुक्त रूप से डिज़ाइन की जाएंगी ताकि खाद्य सुरक्षा संबंधी कोई समस्या उत्पन्न न हो। ऐसा कोई पात्र, कंटेनर या अन्य उपकरण, जिससे स्वास्थ्य के लिए हानिकारक धातु संबंधी संदूषण होने की संभावना हो, प्रोसेसिंग यूनिट में प्रयोग नहीं किया जाएगा।

1.2.7 मीट काटने के लिए खाद्य ग्रेड सामग्री से निर्मित चाकुओं का ही इस्तेमाल किया जाएगा तथा मीट कटिंग बोर्ड के लिए लकड़ी का इस्तेमाल नहीं किया जाएगा। काटने के लिए प्रयुक्त कटिंग बोर्ड और चाकूओं को क्लोटिन जल घोल/ताप स्टर्लाइज़ेशन से साफ किया जाएगा।

1.2.8 प्रोसेसिंग यूनिठ में प्रोसेसिंग में तथा गुणत्ता नियंत्रण निरीक्षण के दौरान पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था की जाएगी।

1.2.9 जल सुविधा सहित वाश बेसिन उपलब्ध कराए जाएंगे।

1.3 **प्रमुख प्रसंस्करण (प्रोसेसिंग) केंद्र**

1.3.1 थोक में या पैक किए हुए उत्पादों के लिए प्रयुक्त वाहनों की सफाई की दृष्टि से जांच की जाएगी तथा जहां पहले की सामग्री रासायन अथवा खाद्येतर मदें हों, एक सामग्री से दूसरी के बीच उपयुक्त रूप से सफाई/विसंक्रमण सुनिश्चित किया जाएगा। आगमन तथा प्रेषण ट्रकों की सफाई के सत्यापन के लिए जांच सूची रखी जाए।

1.3.2 जहां मेवों (ड्राइ फूट) की उठाई-घराई या भंडारण किया जाता है, बेहतर होगा कि वातानुकूलित कक्ष सुविधा (18^0 डिग्री सें. से 25 डिग्री सें. तक) प्रदान की जाए।

1.3.3 कच्ची सामग्री /तैयार वस्तुएं/पैकेजिंग सामग्री पृथक पद्दिकाओं/रैकों पर स्टोर की जाएगी।

1.3.4 सभी पैकबंद सामग्री पर तारीख और कोड सहित लेबल लगे होंगे ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि सामग्री पर गलत तारीख नहीं लिखी है। "बेस्ट विफोर" तारीख (तारीख से पहले उपयोग कर लें------) खुदरा श्रृंखला में सभी बिन्दुओं पर सभी पैक बंद उत्पादों के संबध् में मॉनीटर की जाएगी।

1.3.5 जहां अनिवार्य हो, उत्पादों का घूम्रीकरण किया जाएगा ताकि उनके भंडारण एवं उपयोग अवधि के अंत तक उत्पादों का संक्रमण सहित होना सुनिश्चित किया जा सके। अच्छा होगा कि घूम्रीकरण (फ्यूमीगेशन) के लिए निकास पंखों (एग्जॉस्ट फैन) सहित एन्क्लोज़ घूम्रीकरण कक्ष की व्यवस्था हो। घूम्रीकरण अधिकृत कार्मिकों द्वारा किया जाएगी। घूम्रीकरण के पश्चात, संवातन अवधि न्यूनतम तीन से चार घंटे होगी। घूम्रीकरण रिकॉर्ड रखा जाएगा।

1.3.6 घूम्रीकरण कार्य इस प्रकार से किया जाएगा कि कार्मिकों तथा पर्यावरण संबंधी सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके। मसालों के लिए, उपयुक्त मात्रा के अनुसार एथिलीन ऑक्साइड का प्रयोग किया जाए।

1.3.7 घूम्रीकृत न किए गए स्टॉक को घूम्रीकृत किए गए स्टॉक से अलग रखा जाएगा ताकि एक दूसरे से संदूषण न हो।

1.3.8 पैकिंग तथा प्रोसेसिंग क्षेत्र के निकट अबद्ध स्क्रू, नट, बोल्ट आदि नहीं रखे जाएंगे। मैनुअल पैकिंग क्षेत्र में, फर्श को साफ-सुथरा रखा जाएगा तथा सफाई संबंधी कार्यों के लिए साफ सतहों (उदाहरणार्थ स्टेनलेस स्टील:एल्युमिनियम के का प्रयोग किया जाएगा। प्रभावी संसूचन (डिटेक्शन) एवं स्क्रीनिंग (जांच) साधनों जैसे कि मैगनेट तथा मेटर डिटेक्टर्र का प्रयोग किया जाएगा।

1.3.9 यदि सफाई (पैकिंग कार्य यांत्रिक रूप से किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि स्वास्थ्य संबंधी स्थितियों को बनाए रखा जाता है और संबंधित उत्पाद प्रति संदूषण तथा संक्रमण से रहित है।

1.3.10 अस्वीकृत सामग्री को 'स्टेटस टैग' सहित अभिनिर्धारित स्थलों पर रखा जाएगा तथा अच्छे स्टॉक से दूर स्टोर किया जाएगा। अस्वीकृत स्टॉक का समय पर निपटान किया जाना अपेक्षित है तिकि कीटों के कारण प्रति-संदूषण न हो।

1.3.11 थोक स्टॉक तथा तैयार उत्पाद दोनों के लिए शेल्फ अवधि ट्रैकिंग की जाएगी।

1.4 **फ्रोजन उत्पाद**

1.4.1 जब फ्रोज़न या शीतित मदों को स्टोट किया जाता है तो शाकाहारी तथा मांसाहारी मदों को स्टोर करते समय उपयुक्त पृथक्करण किया जाएगा।

1.4.2 फ्रोजन उत्पादों को फ्रोजन स्थिति (यानि-18 डिग्री सें. या इससे कम) पर प्राप्त किया जाएगा। फ्रोजन उत्पादों को फ्रीजर में तुरंत स्टोर किया जाएगा ताकि वे पिघले न। यदि उत्पाद पिछली हुई स्थिति में प्राप्त होता है, तो इसे स्वीकार नहीं किया जाएगा। पिछले हुए उत्पाद को पुन: फ्रीज नहीं किया जाएगा।

1.4.3 शीतित उत्पाद शीतित स्थिति (5^0 सें. या इससे कम) में प्राप्त किए जाएंगे। शीतित उत्पादों को तुरंत द्रुतशीतक (चिलर) में स्टोर किया जाएगा। यदि प्राप्त उत्पाद गर्म स्थिति में हो तो उसे स्वीकार नहीं किया जाएगा।

1.4.4 खाद्य मदों को डिफ्रोस्ट करने से पूर्व फ्रीजर में से निकाल दिया जाएगा तथा-18 डिग्री सें. तापमान होने पर पुन रख दिया जाएगा। जल के रिसाव को ठीक ढंग से संचयित कर दिया जाएगा ताकि पानी इकट्ठा न हो।

1.4.5 वाष्पित्र और संघनन यूनिटों के चारों ओर के क्षेत्र को साफ किया जाएगा ताकि उपयुक्त वायु प्रवाह हो सके। वाक-इन के चारों ओर कूड़ा करकट या अन्य कचरा जमा न होने दें।

(7) अनुसूची-4 के संशोधित किए जाने के बाद अनुसूची-5 सन्निविष्ट की जाएगी।

अनुसूची-5

अन्य व्यवसायों में लगे लाइसेंस प्राप्त फुड बिजनैस ऑपरेटरों

(एफ बी ओ) के लिए सामान्य शर्तें

उपभाग (क)

खाद्य उत्पादों का ई-कॉमर्स

ई-कॉमर्स संगठनों के अंतर्गत खाद्य उत्पादों का बाजार आधारित मॉडल या तालिका आधारित मॉडल के आधार पर विक्रय तथा खाद्य सेवा स्थापनाओं द्वारा खाद्य का विक्रय शामिल है। ई-कॉमर्स चैनलों के अंतर्गत वे सभी प्लेटफार्म आते है जो डिजीटल तथा इलेक्ट्रॉनिक नेटवर्क पर आधारित होते हैं तथा इनमें कंप्यूटर, टेलीविजन, मोबाइल फोन, वेब पेज, एप्लीकेशन, एक्स्ट्रानेट आदि किंतु यही तक सीमित नहीं, आते हैं।

ई-फॉमर्स के माध्यम से फुटकर व्यापार में लगे संगठन स्वच्छता तथा स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा उपायों तथा अन्य अपेक्षाओं जैसा कि नीचे विनिर्दिष्ट किया गया है, का अनुपालन करेंगे। वे एफ बी ओ जो अपने ई-फॉमर्स चैनल के माध्यम से खाद्य मदों के फुटकर व्यापार में लगे हैं। अनूसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट क्षेत्र विशिष्ट अपेक्षाओं के अनुपालन सहित नीचे विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे।

किसी अन्य प्रकार के व्यवसाय (जैसे कि विनिर्माण, फुटकर, भण्डारण आदि) में लगे एफ बी ओ अनुसूची-4 के अलग-अलग भागों में यथा प्रयोज्य अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे।

1 **खाद्य उत्पादों को सूचीबद्ध करने संबंधी सामान्य अपेक्षाएं**

1.1 खाद्य मदों का ओनलाइन विक्रय करते समय ई-फॉमर्स व्यवसाय की विधिक पहचान जिसमें ट्रेड नाम तथा संपर्क संबंधी विवरण शामिल है प्लेटफॉर्म पर प्रदर्शित किया जाएगा।

1.2 सूचना उपभोक्ताओं को इस प्रकार प्रस्तुत की जाएगी कि वे उत्पाद की सुरक्षा और उपयुक्तता को समझ सकें और सुविज्ञ चयन कर सकें।

1.3 बिक्री के लिए पेश किए गए सभी खाद्य उत्पाद एफ एस एस ए आई लाइसेंस प्राप्त/रजिस्टरीकृत एफ बी ओ से प्राप्त किए जाएंगे।

1.4 ई-फॉमर्स प्लेटफॉर्म पर विक्रेता/ब्रांड फ्रैंयाइज़र/रिलेबलर/विनिर्माताओं का एफ एस एस ए आई लाइसेंस /रजिस्ट्रेशन संख्या प्रदर्शित करेगा।

1.5 सभी ई-कॉमर्स अपने प्लेटफॉर्म पर तथा सप्लायर के करार में स्पष्ट रूप से उल्लेख करेंगे कि एफ एस एस अधिनियम तथा उसके तहत लागू नियमों तथा विनियमों के किसी उल्लंघन की जवाबदेही खाद्य उत्पादों के विक्रेता/ब्राण्ड फ्रैंचाइज़र/रिलेबलर/विनिर्माताओं की होगी।

1.6 ई-कॉमर्स एफ बी ओ द्वारा उपभोक्ताओं को सुपुर्द की गई किसी खाद्य मद की शेल्फ अवधि उपभोक्ता को सुपुर्दगी के समय पर समाप्ति की तारीख से 45 दिन पूर्व या 30 प्रतिशत होगी।

1.7 ई-कॉमर्स एफ बी ओ सुनिश्चित करेंगे कि उनके प्लेट फॉर्म पर उत्पाद के संबंध में कोई भ्रामक सूचना/मिथ्या दावे नहीं किए गए है या खाद्य उत्पादों के भ्रामक चित्र नहीं दर्शाए गए है।

1.8 ई-कॉमर्स एफ बी ओ/संगठन उनके प्लेटफार्म पर सूचीबद्ध ऐसे किसी भी खाद्य उत्पाद को सूची में से तुरंत हटा देंगे जो एफ एस एस अधिनियम या उनके तहत बनाए गए नियमों या विनियमों के अनुरूप न हों।

1.9 ई-फॉमर्स संगठन जो अपने प्लेटफॉर्म पर एफ बी ओ/खाद्य उत्पादों की सूची/निर्देशिका पेश करते हैं, केवल एफ एस एस ए आई लाइसेंस प्राप्त या रजिस्टरीकृत खाद्य व्यवसाय फुड बिजनैस ऑपरेटरों संचालकों) को सूचीबद्ध करेंगे।

2 **ऐसे खाद्य उत्पादों के विक्रय संबंधी विशिष्ट अपेक्षाएं जिनमें स्वास्थ्य संबंधी सप्लीमेंट शामिल हों।**

2.1 खाद्य उत्पादों की सूची तैयार करना

2.1.1 वेबसाइट या किसी अन्य प्लेटफॉर्म पर बिक्री के लिए दर्शाए गए सभी पैकेज पूर्व खाद्य उत्पादों के संबंध में मुख्य (प्रिसिंपल) डिस्प्ले पैनल की 'हाई डेफिनिशन इमेज' प्रदर्शित की जाएगी जिसमें खाद्य सुरक्षा तथा मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) नियमावली, 2011 के उपबंधों के अनुसार अपेक्षित जानकारी प्रदान की जाएगी।

2.1.2 "बेस्ट बिफोर" (तारीख से पूर्व उपयोग करें) या तारीख तक प्रयोग (यूज-बाई डेट) विनिर्माण/पैकेजिंग की तारीख, बैच कोड ग्राहक द्वारा खाद्य सामग्री की खरीद से पूर्व प्रदान की जानी अपेक्षित नहीं है। तथापि, सभी अनिवार्य खाद्य पैकेजिंग तथा लेबलिंग सूचना ग्राहक को दिए जाने वाले खाद्य मद के लेबल पर उपलब्ध कराई जाएगी।

2.1.3 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 तहत नियमों तथा उसके विनियमों के अनुपालन के लिए विनिर्दिष्ट खंड सहित पूर्तिकर्ता (सप्लायर) के करार के माध्यम से या किसी अन्य साधन द्वारा पूर्तिकर्ता का नियंत्रण कार्यक्रम होगा। करार के अंतर्गत यह भी स्पष्ट उल्लेख किया जाएगा कि:-

(i) विक्रेता/ब्राण्ड फैंचाइजर (नामाधिकारी)/रिलेबलर/विनिर्माताओं से संबंधित कोई भी भ्रामक सूचना या खाद्य उत्पादों के भ्रामक चित्र उनके प्लेटफॉर्म पर उपलब्ध नहीं कराएस जाएंगे अथवा नहीं दर्शाए जाएंगे। दी गई सूचना पूर्ण रूप से सही, स्पष्ट और समझने में आसान होनी चाहिए। वह भ्रामक नहीं होनी चाहिए। इसके अंतर्गत विक्रेता वेबसाइट या सोशल मीडिया पेज पर होस्ट किए गए ग्राहक टेस्टीमोनियमल्स या ब्लॉगों में किए गए कोई भी दावे शामिल हैं।

(ii) बिक्री के लिए प्रदर्शित किए जाने वाले उत्पादों पर कोई स्वास्थ्य संबंधी दावा या मिथ्या दावा नहीं किया जाएगा। दावे केवल खाद्य सुरक्षा और मानक (एफ एस एस) अधिनियम,2006 तथा उसके तहत नियमों एवं विनियमों के अनुसार किए जाएंगे।

(iii) जैविक आर्गेनिक खाद्य श्रेणी के अंतर्गत आने वाले खाद्य उत्पादों की उनके प्रमाणन की प्रमाणीकता के संबंध में जांच की जाएगी।

(iv) खाद्य व्यवसाय में उन उत्पादों को बिक्री के लिए सूचीबद्ध नहीं किया जाएगा जो प्रतिबंधित या वापिस मंगा लिए गए हों। इनके अंतर्गत वे वस्तुएं शामिल हैं जो,

- देश में, ऑनलाइन तथा ऑफलाइन दोनों प्रकार से, बिक्री के लिए निषिद्ध हों।
- स्वैच्छिक या अनिवार्य रूप से बाजार से वापिस मंगा लिए गए हों।
- उत्पाद पर अपर्याप्त लेबलिंग और सुरक्षा संबंधी चेतावनी हो।
- उत्पाद एफ एस एस अधिनियम, 2006 तथा उनके तहत बनाए गए नियमों एवं विनियमों के अंतर्गत यथा विहित अनिवार्य मानकों की पूर्ति नहीं करते।

2.1.4 अधिक जोखिम वाले खाद्य पदार्थों के लिए पूर्तिकर्ताओं सप्लायरों के चयन, अनुमोदन तथा मॉनीटरन के लिए एक निर्दिष्ट प्रक्रिया होगी, जिसमें निम्नलिखित शामिल हैं:-

(i) खाद्य सुरक्षा संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए पूर्तिकत्ताओं की क्षमता का निर्धारण

(ii) यह विवरण कि पूर्तिकर्ताओं (सप्लायरों) का निर्धारण कैसे किया जाता है। प्रयुक्त विधि का संभावित खाद्य सुरक्षा खतरे सहित खतरे के निर्धारण द्वारा औचित्य दिया जाएगा।

(iii) सक्षम व्यक्तियों द्वारा निर्धारण

(iv) सतत अनुमोदन स्थिति का सत्यापन करने के लिए पूर्तिकर्ता के कार्य-निष्पादन का मॉनीटरन

2.1.5 पूर्तिकर्ताओं तथा प्रापण के रिकॉर्ड रखे जाएंगे।

3 **<u>खाद्य सेवा स्थापनाओं तथा ताजे उत्पाद से खादय सामग्री बेचने संबंधी विशिष्ट अपेक्षाएं</u>**

खाद्य सेवा स्थापना की स्थिति में, खरीद की प्रक्रिया पूरी करने से पूर्व जो सूचना अवश्य दी जानी चाहिए वह है उन खाद्य अवयवों से संबंधित सूचना जो खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग तथा लेबलिंग) विनियम, 2017 के अनुसार एलर्जी उत्पन्न करते हैं। ताजे उत्पादों से जुड़े विक्रेता/ब्राण्ड फ्रेंचाइज़र्स (नामाधिकारी) ई-कॉमर्स एफ बी ओ को उनके प्लेटफॉर्म पर दर्शाने के लिए उसी उत्पाद का सांकेतिक चित्र उपलब्ध कराएंगे ताकि उपभोक्ता उत्पाद को पहचान सकें।

3.1 **<u>अंतिम माइल सुपुर्दगी/परिवहन</u>**

3.1.1 खाद्य सामग्री लोन-ले जाने के लिए प्रयुक्त वाहन तथा/या कंटेनर स्वच्छ तथा दुरूस्त स्थिति में रखे जाएंगे ताकि खाद्य सामग्री को संदूषण से सुरक्षित रखा जा सके तथा उन्हें इस प्रकार से डिज़ाइन एवं निर्मित किया जाएगा कि उन्हें पर्याप्त रूप से स्वच्छ तथा विसंक्रमित रखा जा सके। जहां खाद्य सामग्री से सीधा संपर्क हो सकता है वहां वाहन के निर्माण में प्रयुक्त सामग्री ऐसी होनी चाहिए जो खाद्य संपर्क के अनुकूल हो।

3.1.2 जहां वाहनों और/या कंटेनरों का प्रयोग खाद्य सामग्री के अतिरिक्त कोई अन्य चीज लाने-ले जाने क लिए किया जाता है या एक ही समय में अलग-अलग खाद्य मदों को लाने-ले जाने के लिए किया जाता है तो जहां अनिवार्य हो, उत्पादों को उपयुक्त रूप से पृथक किया जाएगा ताकि परस्पर संदूषण न हो।

3.1.3 यह सुनिश्चित किया जाएगा कि केवल ताजी खाद्य सामग्री की सुपुर्दगी की जाती है, प्रत्येक खाद्य सामग्री की सुपुर्दगी इस प्रकार से की जाए जो मानक खपत के लिए उसकी उपयुक्तता को सुनिश्चित करे। उत्पाद के लिए यथा उपयुक्त तापमान तथा अनय अनिवार्य स्थितियां बनाई रखी जाएगी। उदाहरण के लिए ऐसे खाद्य उत्पाद जिन्हे प्रशीतित किया जाना अपेक्षित हो, उन्हे 5 डिग्री से. या उससे कम तापमान पर लाभ-ले जाया और स्टोर किया जाएगा। फ्रोजन उत्पादों का पारवहन तथा भंडारण-18 डिग्री सें. या इससे कम तापमान पर किया जाएगा।

उप भाग (ख)

विनियम 2.1.1 (8) जैसे कि प्रत्यक्ष विक्रय संगठन/खाद्य वेंडिंग मशीनें/खाद्य या जल एटीएम/फुड कार्ट या इसी प्रकार की यूनिटों का चयन करने वाले खाद्य व्यवसाय संचालक (फुड बिजनेस ऑपरेटर)

प्रत्यक्ष विक्रेता या खाद्य विक्रेता/ए टी एम अथवा इसी प्रकार के एकल मुख्य संगठन से संबद्ध छोटी खाद्य वेडिंग यूनिट सफाई तथा स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओ, खाद्य सुरक्षा उपायों तथा अनुसूची-4 के संगत भागों के तहत यथा विनिर्दिष्ट अन्य अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगी। सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म के माध्यम से उत्पाद बेचने वाले संगठन भी अनुसूची-5 के उपभाग (का के अंतर्गत विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे। किसी अन्य प्रकार के व्यवसाय (जैसे कि विनिर्माण आदि) में नियोजित संगठन भी अनुसूची-4 के अलग-अलग भागों में यथा प्रयोज्य अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे।

संगठन सफाई तथा स्वास्थ्य कर अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा उपायों तथा अन्य अपेक्षाओं, जो अनुसूची-4 के अन्य भागों में विनिर्दिष्ट हैं, का अनुपालन करेंगे। सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म के माध्यम से उत्पाद बेचने वाले संगठन भी ई-कॉमर्स संगठनों के लिए निर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे। उन संगठनों द्वारा अनुपालन की जाने वाली अन्य अपेक्षाए जो विनियम 2.1.1 (8) के विकल्प का उपयोग कर रहे हैं, निम्नलिखित हैं:-

1. मुख्य संगठन अपने सभी प्रतयक्ष विक्रेताओं/खाद्य विक्रेताओं/यूनिटों के लिए फोटो पहचान-पत्र (डिजीटल अथवा पेपर रूप में जारी करेंगे तथा इन्हें प्रत्यक्ष विक्रेता/खाद्य विक्रेता/यूनिटें उपभोक्ताओं के पास जाते समय साथ लेकर जाएंगे। पहचान-पत्र पर मुख्य संगठन के एफ एस एस ए आई लाइसेंस संख्या सहित प्रत्येक प्रत्यक्ष विक्रेता/खाद्य विक्रेता/यूनिट की विशिष्ट पहचान संख्या लिखी होगी।
2. यदि प्रत्येक प्रत्यक्ष विक्रेता/खाद्य विक्रेता/यूनिट की कुल बिक्री (टर्नओवर) प्रति वर्ष 12 लाख रू. से अधिक है तो वह अनुसूची। में उल्लिखित मापदंड के अनुसार अपनी पात्रता के अनुसार एफ एस एस ए आई लाइसेंस प्राप्त करेगा।
3. पैकेज बंद आवक खाद्य उत्पादों की उन्हें स्वीकृत करने से पूर्व "समाप्ति तिथि/वेस्ट बिफोर (----------ता. से पूर्व उपयोग योग्य)/----------तारीख तक उपयोग करें, पैकेजिंग एकरूपता तथा भंडारण स्थितियों की दृष्टि से जांच की जानी चाहिए।
4. सभी आवक खाद्य उत्पादों पर उनके मुख्य डिस्टले पैनल पर एफ एस एस ए आई लाइसेंस/रजिस्ट्रेशन संख्या प्रदर्शित की जाएगी।
5. सभी खाद्य उत्पाद खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत निर्दिष्ट किए गए विनियमों तथा मानकों के अनुरूप होंगे। एफ बी ओ के पास यह पुष्टि करने के लिए निर्धारित प्रक्रियाएं होंगी कि आवक खाद्य उत्पाद प्रलेखित उत्पाद विनिर्देशों को पूरा करते हैं।
6. आवक खाद्य उत्पादों के रिकॉर्ड तथा साथ ही उनकी प्राप्ति के स्रोत निरीक्षण और उनका पता लगाए जा सकने की दृष्टि से रखे जाएंगे।
7. स्वीकृत, अस्वीकृत, वापिस मंगाए गए या लौटाए गए खाद्य उत्पादों के भण्डारण के लिए उनका पृथक्करण किया जाएगा और उन्हें स्पष्ट रूप से चिन्हित किया जाएगा।
8. बिक्री प्रयोजन के लिए किसी भी समाप्त हो गए उत्पाद को स्टोर नहीं किया जाएगा। विनिर्दिष्ट स्टॉक रोटेशन प्रणालियों जैसे कि पहले आएं पहले जाएं (एफ आई एफ ओ) या पहले समाप्त पहले जाएं (एफ ई एफ ओ) का अनुपालन किया जाएगा।
9. असंगत उत्पादों (अस्वीकृत, लौटाई गई और वापिस मंगाए गए उत्पाद) का नियंत्रण किया जाएगा ताकि ये सुनिश्चित किया जा सके कि उनसे संगत उतपाद संदूषित नहीं होते।
10. संगठन के पास खाद्य सुरक्षा और मानक (फुड रिकॉल) विनियम, 2017 के अनुसार प्रलेखित तथा प्रभावी उत्पाद रिकॉल योजना होगी। उक्त योजना से मुख्य संगठन उन सभी प्रभावित खाद्य उत्पादों का कारगर ढंग से पता लगा सकेंगे जो जन स्वास्थ्य को संभावित खतरा पैदा कर सकते हैं तथा बाजार से उत्पाद के विवाद ग्रस्त लॉट को पूर्णत:, जल्द से जल्द वापिस मंगा सकेंगे।

11. यादि आसन्न स्वास्थ्य संकट के कारण उत्पाद को वापिस मंगा लिया गया हो, तो समान स्थितियों में उतपादित अन्य उत्पादों का, जिनसे जन स्वास्थ्य को खतरा पैदा हो सकता है, सुरक्षा की दृष्टि से मूल्यांकन किया जाएगा तथा उन्हें वापिस मंगाया जा सकेगा।
12. वापिस मंगाए गए उत्पादों को उनके नष्ट होने तक निगरानी में रखा जाएगा, उनका इस्तेमाल मानव खपत के अतिरिक्त प्रयोजनों के लिए किया जाएगा या मानव खपत के लिए सुरक्षित किया जाना निर्धारित किया जाएगा।
13. संगठन में ऐसी प्रणाली होगी जिसमे शियायतों को प्राप्त करने, उनका मूल्यांकन करने, श्रेणीकरण, पता लगाने और समाधान करने के लिए जिम्मेदार निर्दिष्ट व्यक्ति या लोगों के साथ उत्पाद संबंधी शिकायतों का निवारण किया जा सके। शिकायतों को सुरक्षा पहलुओं तथा अन्य विनियामक पहलूओं जैसे कि लेबलिंग के अनुसार सही ढंग से श्रेणीकृत किया जाएगा और उनकी उपयुक्त रूप से प्रशिक्षित तकनीकी कार्मिकों द्वारा जांच की जाएगी।
14. सभी प्रत्यक्ष विक्रेताओं/खाद्य विक्रेताओं को खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य के संबंध में अनिवार्य जानकारी और दक्षताओं से प्रशिक्षित किया जाएगा ताकि वे खाद्य मदों का संचालन स्वास्थ्य की दृष्टि से एवं स्वच्छतापूर्वक कर सकें।
15. संगठन सुनिश्चित करेगा कि सभी खाद्य संचालकों को जिनमें प्रत्यक्ष विक्रेता भी शामिल हैं, उनके कार्यकलापों, खाद्य सामग्री की प्रकृति, उसकी संभलाई, भण्डारण, परिवहन तथा वितरण के अनुरूप वैयक्तिक स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं सहित खादय संबंधी स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा पहलुओं के संबंध में अनुदेश दिए जाते हैं और प्रशिक्षित किया जाता है।
16. प्रशिक्षण की कारगरता का आवधिक मूल्यांकन किया जाएगा ताकि सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य स्वास्थ्य ओर खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं को कारगर ढंग से निष्पादित किया जाता है।
17. प्रशिक्षण कार्यक्रमों की जहां अनिवार्य हो, नियमित रूप से समीक्षा की जाएगी तथा उन्हें अद्यतन किया जाएगा। प्रणलियां निर्धारित की जाएं ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि प्रत्यक्ष विक्रेता/खाद्य विक्रेता खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता को बनाए रखने के लिए अनिवार्य सभी प्रक्रियाओं से अवगत रहते हैं।
18. संगठन प्रक्रिया का रचत: मूल्यांकन करेगा ताकि आंतरिक और बाह्य जांच या अन्य व्यवस्था द्वारा आवधिक अंतरालों, किंतु कम से कम वर्ष में एक बार, कार्यान्वित खाद्य सुरक्षा प्रणाली की कारगरता का सत्यापन हो सके। रचत: मूल्यांकन परिणामों के आधार पर अनिवार्य सुधारात्मक कार्रवाई की जाएगी।
19. संगठन प्रणालियों की संपूर्ण समीक्षा भी करेगा जिसमें निरंतर सुधार के लिए आवधिक अंतरालों पर किंतु वर्ष में कम से कम एक बार स्वत: मूल्यांकन परिणाम, ग्राहक फीड बैंक, शिकायते और विनियामक अद्यतन शामिल है।
20. उपयुक्त प्रलेखन तथा खरीद (प्रापण आवक खाद्य उत्पाद, भण्डारण, वितरण, उत्पाद वापिस मंगाने, पता लगाने (ट्रैसिबिलिटी), कीट नियंत्रण, चिकित्सा परीक्षण, प्रशिक्षण आदि का उपयुक्त प्रलेखन तथा रिकॉर्ड स्पष्ट रूप से मुख्य संगठन द्वारा रखा जाएगा जिसे एक वर्ष की अवधि तक या उत्पाद की शेल्फ अवधि, जो भी अधिक हो, तक दुरूस्त स्थिति में रखा जाएगा।
21. संगठन अपने सभी प्रत्यक्ष विक्रेताओं/खाद्य विक्रेताओं यूनिटों के रिकॉर्ड रखेगा तथा इनके संबंध में खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट किए गए अनुसार समय-समय पर 'एफ एस एस ए आई' को सूचित करेगा।

उपभाग (ग)

खाद्य व्यवसाय संचालक (फुड बिज़नैस ओपरेटर) जो विनियम 2.1.2 के खंड-(4), (4क), (4 ख) तथा 4 (ग) के अंतर्गत आते हैं जैसे कि खाद्य प्राप्ति (रिकवटी) एजेंसियां, प्रधान कार्यालय, ब्राण्ड फैंचाइजर, रिलेबलर, आयातक विदेश नियोतक, सरकारी संस्थाएं, शैक्षिक संस्थाएं, स्वास्थ्य संस्थाएं तथा इरेडिएशन/पकाना (राइपनिंग) तथा अन्य उपचार

अन्य व्यवसाय, जिनमें खाद्य प्राप्ति एजेंसियां, प्रधान कार्यालय, ब्रॉण्ड फ्रैंचाइज़र, रिलेबलर आयातक, विदेश निर्यातक, सरकारी संस्थाएं, शैक्षिक संस्थाएं, स्वास्थ्य संस्थाएं तथा इरेडिएशन/पकाना तथा अन्य अन्य उपचार शामिल है, खाद्य व्यवसाय कार्य, जिससे वे जुड़े हुए हैं, के लिए विनिर्दिष्ट स्वच्छता तथा स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे। उदाहरणसा के लिए यदि एफ बी ओ के पास अपने प्रधान कार्यालय में स्वाद्य क्रियाकलाप जैसे कि खाद्य उत्पादों के भण्डारण का कार्य हो तो वे भण्डारण क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का भी अनुपालन करेंगे। इसी प्रकार, यदि शैक्षिक संस्थाएं खाद्य सामग्री की (खान पान) सेवा) (केटरिंग/सर्विंग) से जुड़े हो तो उन्हें खाद्य सेवा/केटरिंग क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करना होगा।

खाद्य व्यवसाय संचालक (एफ बी ओ) खाद्य व्यवसायों में क्षेत्र विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त उन सोपानों को भी अभिनिर्धारित करेगा जिन्हें नियंत्रित किया जाना अनिवार्य हो ताकि खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित किया जा सके और इन सोपानों पर उपयुकत नियंत्रण प्रणाली लागू की जाएगी। इन एफ बी ओ द्वारा निम्नलिखित व्यवस्था को अतिरिक्त रूप से सुनिश्चित किया जाएगा:-

(i) एफ बी ओ को सुनिश्चित करना होगा कि ग्राहकों की शिकायतों के निवारण के लिए सुदृढ़ शिकायत निवारण व्यवस्था और सार्वजनिक रूप से उपलब्ध शिकायत निवारण नीति है। एफ बी ओ द्वारा सीधे प्राप्त शिकायतों की स्थिति में, यह

सुनिश्चित किया जाएगा कि तुरंत कार्रवाइसर् हो और ग्राहक को फीडबैंक प्राप्त हो । खाद्य प्राधिकरण तथा खाद्य सुरक्षा आयुक्त एफ बी ओ को प्राप्त सभी शिकायतें भी भेजेंगे जो बदले में प्रत्येक आउटलेट के समक्ष मामला उठाएगा और तुरंत कार्रवाई तथा ग्राहक को फीडबैक सुनिश्चित करेगा ।

(ii) एफ बी ओ खाद्य सुरक्षा के लिए इससे संबद्ध प्रत्येक स्थापना के कर्मचारियों के प्रशिक्षण तथा शिक्षा के लिए उत्तरदायी होगा ।

(iii) एफ बी ओ इससे संबद्ध प्रत्येक स्थापना द्वारा स्वास्थ्य कर स्थितियों के अनुपालन को सुनिश्चित करेगा । यह आवधिक जांच तथा लेखा परीक्षा (ओडिट) करवाएगा ।

(iv) एफ बी ओ व्यवसाय मॉडल के आधार पर सप्लाई चेन प्रबंधन (पूर्ति श्रृंखला प्रबंधन)/प्रक्रियाओं में खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों के लिए भी उत्तरदायी होगा । एफ बी ओ को दिया गया कोई भी सुधार संबंधी नोटिस तथा परवर्ती उपाय: जहां भी अपेक्षित हो, नेटवर्क श्रृंचाला में किए जाएंगे ।

(v) रिलेबलर अपने लाइसेंस के तहत विनिर्मित/पैंक किए गए सभी उत्पादों की सुरक्षा और मानकों के लिए उत्तरदायी होता है।

(vi) रिलेबलर अपने उत्पादों के लेबलों पर रिलेबलर तथा विनिर्माता/प्रोसेसर दोनों के पते तथा लाइसेंस संख्या चिपकाएगा ।

(vii) उक्त एफ बी ओ के लाइसेंस के अनुबंध के अंतर्गत, यथा स्थिति सभी विनिर्माण/प्रोसेसिंग या अन्य खाद्य यूनिटों के विवरण शामिल होंगे ।

(viii) खाद्य यूनिटों के स्थलों कार्य क्षमता या उत्पाद श्रेणी मे कोई भी परिवर्तन परिवर्धन या विलोपन आशोधन द्वारा तुरंत लाइसेंस में शामिल किया जाना चाहिए ।

(ix) खाद्य व्यवसाय संचालक (एफ बी ओ) उनके द्वारा संचालित खाद्य उत्पादों को वापिस मंगाने (रिकॉल) संबंधी कारगर योजना और (पता लगाने) की विधि ट्रेसेबिलिटी सुनिश्चित करेगा ।

खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथा प्रस्तावित अतिरिक्त अपेक्षाएं व्यवसाय में अत्यतन तथा कार्यान्वित की जाएंगी ।

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन.-III/4/असा./365/2020-21]

नोट:- मुख्य खाद्य सुरक्षा तथा मानक (खाद्य व्यवसाय की लाइसेंसिंग तथा रजिस्ट्रेशन नियमावली, 2011 तारीख 1 अगस्त 2011 की फा.सं. 2-15015/30/2010 के द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग- III, सेक्शन 4 में प्रकाशित की गई थी तथा बाद में इसे निम्नलिखित अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किया गया,

(i) फा. सं. 2-15015/30/2012, तारीख 10 जून,2012, तारीख 10 जून, 2014

(ii) फा. सं. 2-15015/30/2012, तारीख 13 जुलाई,2016 तथा

(iii) फा. सं. मानक/ओ एंड एफ/अधिसूचना (6) एफ एस एस ए आई - 2017, तारीख 24 अक्तूबर, 2017

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 17th November, 2020

F. No. 15(6)2017/FLRS/RCD/FSSAI.—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with previous approval of the Central Government, proposes to make in exercise of the powers conferred by clause (o) of sub-section (2) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), is hereby published as required by the sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent at email address, regulation@fssai.gov.in;

Objections and suggestions received with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, will be considered by the Food Authority.

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Amendment Regulations, 2020.

(2) They shall come into force with effective date for implementation to be either 1st January or 1st July subject to a minimum of 180 days from the date of their final publication in the official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 (herein after referred as said regulations), -

(1) In regulations 1.2, in sub-regulations 1.2.1,

(a) the clause (1) relating to "Central Licensing authority" shall be renumbered as (1a) ;

(b) before the clause (1a) so renumbered, the following clause shall be inserted, namely: -

"1."Brand Franchiser" means the entity who owns or has the right to use a brand of food or food business, used in a food business and operates through more than one premise through franchise or other such arrangements".

(c) after clause (2), the following clauses shall be inserted, namely: -

"**2(a) "Digital and electronic network"** means network of computers, television channels and any other internet application used in an automated manner such as web pages, extranets, mobiles, etc.

2(b)"Direct selling entity" means an entity, not being engaged in a pyramid scheme, which sells or offers to sell goods or services through a direct seller.

2(c)"Direct Seller" means a person appointed or authorized, directly or indirectly, by a Direct Selling Entity through a legally enforceable written contract to undertake direct selling business on principal to principal basis.

2(d) "**E-Commerce entity"** means third party online food trading platform providers who provide a web-based platform to connect and facilitate sellers and buyers with or without last mile delivery.

2(e) "**Food Handler"** means a person who directly handles packaged or unpackaged food, food preparation equipment and utensils or food contact surfaces.

2(f) "**Food Safety Supervisor**" means a person appointed by the Food Business Operator and holds a valid food safety certificate of training approved by the Food Authority.

(d) in clause (4),

(i) in line 1, word "Petty Food Manufacturer" shall be substituted by "Petty Food Business Operator"

(ii) in line 1, word "food manufacturer" shall be substituted by "food business operator"

(iii) in clause 4 (b), shall be substituted by the following:

"such other food businesses including small scale or cottage or such other industries relating to food business or tiny food businesses with an annual turnover not exceeding Rs. 12 lakhs."

(iv) after clause 4(b), clause 4(c) shall be inserted namely:-

"Food Authority may by an order exclude specific type of business from the Petty Food Business Operator."

(e) clause (5), the word "State" shall be omitted.

(f) after clause (5), the following clauses shall be inserted, namely: -

5(a) "Relabeller" means a food business operator who gets his/her product(s) manufactured/packed from a third party manufacturer/processor.

(2) In regulation 2.1,

(a) in sub-regulations 2.1.1,

(i) in clause (1) the words "provided in Schedule 3" shall be substituted by "specified by Food Authority"

(ii) in clause (2) the words "petty food manufacturer" shall be substituted with "Petty Food Business Operator".;

(iii) in clause (4), in second paragraph,

a) after the word "decision", the words "or objection or query" shall be inserted, and

b) after the words "in above sub regulation (4)," following words shall be inserted, namely:-

"a certificate of registration shall be issued and";

(iv) for clause (6), the following clauses shall be substituted : -

"(6) The Petty Food Business Operator shall submit an annual declaration with regard to continuance of food business, compliances and eligibility for registration in the format as given in Schedule 2 of these regulations. The annual declaration shall be submitted by 31st May after closing of each financial year as given in Form D.

(7) In case FBO fails to submit annual declaration within the prescribed time, the certificate of registration shall be suspended and cancelled as per the procedure mentioned in sub-regulation 2.1.8 of these regulations.

(8) The last mile delivery person, direct sellers, food carts, food vending machines, water vending machines, food ATMs or similar units shall be exempted from this provision for registration subject to compliance of conditions by the entity as specified in Annexure 5 of Schedule 2 and general conditions specified under relevant part of Schedule 5.

Provided that a producer of milk who is a registered member of a dairy Cooperative Society registered under Cooperative Societies Act and supplies or sells the entire milk to the Society shall be exempted from this provision for registration."

(b) in sub-regulation 2.1.2,

(i) for clause (3), following shall be substituted, namely: -

"(3) The eligibility criteria and the licensing authority or registration authority for License and Registration for various food businesses is to specified by the Food Authority.";

(ii) for clause (4), following clause shall be substituted, namely: -

"(4) At the time of applying for License or modification or at any time as specified by Food Authority, manufacturers/ processors need to get the standards of their products verified through the mechanism as specified by the Food Authority.

(4a) In case, a Food Business Operator has two or more premises, he shall declare one of the premises as Head Office and obtain a Head Office License for this premise. This license shall be linked to all other licensed or registered premises of such Food Business Operator.

(4b) Brand Franchiser shall obtain License. This license shall be linked to all other licensed or registered premises of such Food Business Operator.

(4c) A relabeller is a deemed manufacturer, shall obtain a License. Separate license/ registration shall be required for each third party manufacturer.

(4d) An e-Commerce entity conducting any of the activities under Section 3(n) of Food Safety and Standards Act. 2006, shall obtain a License.

(4e) Food Business Operators falling under clauses (4a), 4(b), 4(c), 4(d) of Regulations 2.1.2 shall follow general conditions as specified under relevant parts of Schedule 5.

Provided the food business operators linked to a Head Office/Brand Franchiser/Relabeller having central license, may have the option to obtain a Central license.";

(iii) after clause (5), after the first proviso, following proviso shall be inserted, namely; -

"Provided also that the specific hygienic and sanitary practices given in schedule 4 and general conditions for other business under Schedule 5 of these regulations can be amended by the Food Authority, by an order, from time to time.";

(c) in sub-regulation 2.1.3

(i) the words "prescribed in Schedule 3" shall be substituted by "as specified by Food Authority"

(d) in sub-regulation 2.1.5

(i) In the Heading – the word "local" shall be omitted.

(ii) after clause (2), the following clause shall be inserted, namely: -

(3) A unified License may be issued by the Licensing Authority with the approval of Food Safety Commissioner to central/state government Institutions or to organisations with multiple food establishments in a campus by a single entity. However, establishments run by outsourced or another entity will need to apply for separate license

Provided that such unified licensee shall centrally maintain the records pertaining to location of individual units, their person in-charge, training of food safety supervisors and food handlers in respect of each premise and establishment operated by it or any other record as specified by food authority from time to time and inform the Licensing Authority about them. The unified licensee shall give an identification number to all individual establishments, which shall be displayed along with the FSSAI licence number by them.

(e) for sub-regulations 2.1.6, the following shall be substituted, namely: -

"An applicant may commence his food business and a license shall be issued to such business if, from the date of making the application, a license is not issued within 60 days provided that the applicant has not received any intimation of inadequacy under Regulation 2.1.4(2) or inspection report indicating defects from the concerned Licensing Authority under Regulation 2.1.4(4)

Provided that it will be incumbent on the Food Business Operator to comply with any improvement suggested by the Licensing Authority even later.

(f) for sub-regulations 2.1.7, the following shall be substituted, namely: -

"**2.1.7 Validity of Registration and license**

(1) A license and registration certificate granted under these Regulations shall be valid and subsisting, unless otherwise suspended or cancelled"

Provided that any food business operator fails to pay the annual license fee as prescribed by Food Authority or fails to submit the Return or Declaration as per sub-regulation 2.1.13 and 2.1.1 (6), the licence or registration shall be deemed suspended.

Also provided that Food Authority may through an order, prescribe any condition or procedure in this regard for the purpose of enacting this provision.

(g) in sub-regulation 2.1.9, in the proviso, the words "one-year license fee", shall be substituted with words "as prescribed by the Food Authority".;

(h) For sub-regulation 2.1.13, following shall be substituted, namely: -

"2.1.13 Return

1) Every licensee shall on or before 31st May of each year, submit a return electronically or in physical form as may be prescribed by the concerned Commissioner of Food Safety, in 'Form' provided in Schedule 2 of these Regulations to the Licensing Authority in respect of food products handled by him during the previous financial year.

(2) A separate return shall be filed for every license issued under the Regulations.

(3) Any delay in filing return beyond 31st May of each year shall attract a penalty of Rs. 100 per day for delay till the date of filing the return. The maximum penalty that can be levied shall not exceed 5 times the annual fees.

(4) The licensing authority, after considering the facts and circumstances of the case including the intent and cause of delay, can impose an additional penalty upto 5 times the annual fees.

(5) In case of non-compliance with respect to clause 3 above, action against FBO shall be initiated in accordance with sub-regulation 2.1.8 of these regulations.

(6) In respect of the Food Business Operator whose license has been cancelled due to non-submission of return, the amount of penalty due shall be payable in case the suspension/cancellation is revoked or the same FBO applies for a new license for the same premises as the case may be."

(i) after sub-regulation 2.1.16, following sub-regulations shall be inserted, namely: -

"2.1.17:Fee and other charges

(1) The fee for licence and registration and other charges under these Regulations shall be as prescribed by the Food Authority in accordance with the Section 82 of the Act.

(2) The non-payment of prescribed fees and charges, action against FBO shall be initiated in accordance with sub-regulation 2.1.8

2.1.18: Testing

(1) Manufacturing/Processing license holder shall implement and maintain a system of control to ensure the quality of his production or process by means of a specific plan of testing so that the food product or process comply with the relevant regulations/standard(s):

Provided that the Food Authority may specify the periodicity of the tests to be carried out on certain products or category of products.

Provided further that Food Authority may also specify the tests to be carried out in-house along with the required laboratory and the testing personnel.

2.1.19: Inspection and Audit

(1) Food Authority may by order provide a scheme of periodic inspections of the food businesses.

(2) The Commissioners of Food Safety shall draw plans for periodic inspections of food businesses in their respective jurisdiction on the basis of risk associated with food and the establishment.

(3) The Food Business operator, himself or on the direction of the Commissioner of Food Safety or Food Authority, shall be required to get a food safety audit done by one of the third party auditing agencies/auditors recognized by FSSAI at its own cost. Food Business Operator shall grant access to the auditor and provide them all records requested by them.

(4) The Registering Authority or any officer or agency specifically authorised for this purpose shall carry out inspection of the registered food business operators periodically or as approved by Commissioner Food Safety under clause 2.1.19(2).

(5) Food Business Operators himself or on the direction of the Commissioner of Food Safety or Food Authority, shall be required to obtain hygiene rating for his/her food business as per the terms determined by the Food Authority.

Explanation –Hygiene rating shall be as per the framework approved by the Food Authority and is different from the audit mentioned in clause 2.1.19(3).

2.1.20 Food Safety Supervisor

Food Business Operators shall ensure training of Food Safety Supervisor under training programmes of FSSAI. Food Authority may by an order prescribe the requirements regarding the training of Food Safety Supervisor and also the minimum number of Food Safety Supervisors required for any Food Business Operator. Food Safety Supervisor shall supervise the food handlers and also ensure their training.

2.1.21 Scheme for Facilitators

(1) The Food Authority may empanel individuals/companies/organisations to facilitate the food business operators in applying for Registration/License and the related activities such as modifications, and submission of annual returns and annual declaration with such terms and conditions as may be determined by the Food Authority.

(2) The Food Authority may empanel individual auditors/agencies for implementing the clause 2.1.19(6). The Food Authority may prescribe by an order the requirements, conditions etc. for empanelling auditors for hygiene rating.";

(3) after the regulation 2.1, the schedule 1 shall be omitted;

(4) the schedule 2 shall be substituted as: -

SCHEDULE 2

[*See* Regulation 2.1.1 and Regulation 2.1.7]

Form 'A'

Application for Registration under Food Safety and Standards Act, 2006

1	Location of Premise	States/UTs (other than Railway) Railway		
2	Kind of business			
3	a) Name of the FBO b) Type: Individual/ Self Help Group/ Cottage Industry /Others c) Key Person Name, Designation and Contact			
4	Correspondence Address			
5	a) PAN (if available) b) GST No. (if available) c) Aadhaar (if Available)			
6	Premises address from where business activity to be conducted			
7	Any previous license/ registration obtained on same premises by same/related entity	If yes, mention License/Registration no: _____ Reasons for new Registration :		
8	Contact Details	Mob no.	Email id	
9	Product category (Applicable for Manufacturing/Processing KoB)	Name of food items	Whether Organic as per FSS Regulations	Whether Fortified as per FSS Regulations
10	Documents Upload	1. Passport Size Photograph of key person 2. Govt issued ID Card of key person 3. Proof of Premise (applicable only in case of fixed premise, if the address is different from Govt issued ID Card) e.g. Rent Agreement, Electricity Bill etc. 4. Identity Proof of applicant (for applicant other than individual)		
	Fee Structure	As decided by the Food Authority		
11	Declaration for applicant for new Registration I declare that – a) I assure that articles of food mentioned in form satisfy the requirements of FSS Act 2006, Rules and Regulations made thereunder. b) I shall comply with the general hygiene and sanitary requirements as mentioned in the Schedule 4 of the FSS (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011. c) I shall abide all conditions of Registration. d) Expected Annual turnover of the food business is under Rs.12 Lacs. I will apply for License as and when annual turnover of food businesses exceeds Rs. 12 Lacs. e) I do hereby solemnly affirm and declare that all information and particulars furnished here by me are true and correct to the best of my knowledge.			
12	In case of filing through facilitator, Details of Facilitator:			

(Signature of the applicant/authorized signatory)

Form 'B'

Application for License under Food Safety and Standards Act, 2006

[*See* Regulation 2.1.2, Regulation]

1	Location of Premises	States/UTs (other than Airport/Seaport/Railway) Airport/Seaport Railway
2	Kind of business	
3	a) Name of entity b) Type – Proprietorship/Partnership/	

	LLP/Company/Others (specify)				
4	a) PAN (if available) b) GST No (if available) c) if company, CIN d) if Proprietorship, Aadhaar (if available)				
5	Premises address where business activity to be carried out				
6	Any previous license/registration obtained on same premises by same or related entity	If yes, mention License/Registration no: _____ Reasons for new License :			
7	Registered office address with contact details				
8	Person/signatory authorized by the company/Board of Directors for applying for License. (In case of proprietorship, Proprietor is by default authorised signatory)	Name	Contact number	Email id	Attach Govt issued photo id proof
9	Person responsible for ensuring compliance (as nominated in Form IX of FSS Rules) (In case of proprietorship, Proprietor is by default nominee)	Name	Contact number	Email id	Attach Govt issued photo id proof
10	a) Food Safety Supervisor(s)	Name	Identification number issued by FSSAI		
	b) Technical person in charge of operation	Name	Contact number	Email id	Attach Govt issued photo id proof
11	Details of Consumer Helpline or Nodal person deputed for Handling Consumer Grievances				
12	Product category (Applicable for Manufacturing/ Processing KoB)	Name of food items		Whether Organic as per FSS Regulations	Whether Fortified as per FSS Regulations
13	Laboratory details (as specified by Food Authority from time to time)	(Yes/No)	Details thereof		
14	In case of Head Office/Relabeller/ Brand Franchiser, details (License no, etc.) of linked FBOs				
15	Do you Export also?	(Yes/No)			
16	IEC Code	Mandatory only for Importers/Exporters			
17	Declaration (Annexure-1 of Schedule 2)				
18	KoB wise Documents required as per Annexure-2 of Schedule 2				
19	In case of filing through facilitator, Details of Facilitator				
20	Fee Structure	Application fee and annual fee as decided by Food Authority			

(Signature of the applicant/authorized signatory)

Annexure - 1

Declaration

I/We declare that –

- I/We have food safety plan to ensure that articles of food mentioned in form satisfy the requirements of FSS Act 2006 and Rules and Regulations made thereunder.
- Our facility shall comply with the general hygiene and sanitary requirements as mentioned in the Schedule 4 of the FSS (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.
- In case of proprietary food manufactured by us in our manufacturing facilities, I/we shall follow the FSS Act, 2006 and subsequent rules and regulations made their under and shall be fully responsible for the safety of proprietary food as mentioned in the form.

- In case of repacking of food articles, the food items shall be brought/transported to our unit under hygienic conditions with proper bulk packaging while maintaining the required special storage/transport conditions.
- I/We shall abide with all conditions of License.
- Expected capacity of the business is to the best of my knowledge. I/We will modify our License as and when our eligibility in the mentioned criteria for License changes.
- I will be responsible for Permissions/No Objection Certificates from other Govt. bodies wherever required

I do hereby solemnly affirm and declare that all information and particulars furnished here by me are true and correct to the best of my knowledge.

(Signature of the applicant/authorized signatory)

Annexure-2

Documents to be enclosed for new application for license to State/Central Licensing Authority

Any document may be precribed additionally by a order of the Food Safety Commissioner

Part A: Documents required for all Food Sectors

1. Form-B duly completed and signed by the proprietor/ authorised person.
2. List of Directors/Partners with full address and contact details.
3. Blueprint/layout plan of the processing unit showing the dimensions in metres/square metres and operation-wise area allocation.
4. Document regarding authorisation of Signatory-except individuals and proprietors.
5. Educational Qualification of Technical person.
6. Proof of possession of premises. (Sale deed/ Rent agreement/ Electricity bill, etc.)
7. Partnership Deed/Affidavit/Certificate of Incorporation/Article of Association/Copy of certificate obtained under Coop Act - 1861/Multi State Coop Act - 2002 in case of Cooperatives. (as applicable)
8. Nomination of Person incharge at each unit in Form IX of FSS Rules, 2008 - except individuals and proprietors.

Part B: Additional Documents for Manufacturing/ Processing

9. Analysis report of water (Chemical & Bacteriological) to be used as ingredient in food from a NABL accredited /FSSA notified labs to confirm the potability indicating the name of authorized representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample. Analysis report shall not be more than six months old.
10. Manufacturers of Packaged Drinking water, packaged Mineral water and/or carbonated water shall also enclose Pesticide residues report as per FSS Regulation for packaged drinking water.
11. Recall plan.

Part C: Additional Documents for Food Service and Catering

12. Analysis report of water (Chemical & Bacteriological) to be used as ingredient in food from a NABL accredited /FSSA notified labs to confirm the potability indicating the name of authorized representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample. Analysis report shall not be more than six months old.

Part D: Additional Documents for Relabeller/Brand Franchiser

13. NOC and Copy of License from manufacturer or linked food business operator
14. Recall plan.

Part E: Additional Documents for Importers

15. DGFT Import Export Code Certificate
16. Recall Plan

Part F: Additional Documents for Networked/Other Businesses

17. Recall plan applicable for businesses falling under Trade/Other Businesses.

Annexure-3

CONDITIONS OF LICENSE

All Food Business Operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

Food Business Operators shall:

1. Display a copy of the license granted in Form C or Food Safety Display Board, if specified at all times, at a prominent place in the premises.
2. Inform Authorities about any change or modifications in activities.
3. Separately obtain any required permission/NOC/license as per the requirements of other Government Departments/Bodies, if required.
4. Hold a single license for multiple kind of business in the same premises.
5. Give access to Licensing Authorities or their authorised personnel/agencies to the premises for inspections, audits and sampling.
6. Comply with all the applicable provisions of the FSS Act and Regulations made there and orders issued by FSSAI.
7. Employ the specified numbers of trained & certified Food Safety Supervisors.
8. Submit annual return timely as specified in regulations or by Food Authority from time to time.
9. Ensure that no other food business activity, product which is not indicated in the license is produced, stored or packed in the licensed premises.
10. Ensure testing of relevant contaminants in food products in accordance with these regulations as required on the basis of historical data and risk assessment to ensure production and delivery of safe food through own or NABL accredited/FSSAI notified labs at least once in six months or as specified by the Food Authority for different products or kind of businesses from time to time.
11. Have own laboratory facility for analytical testing of samples as specified by Food Authority.
12. Ensure procurement of food products only from, licensed food businesses/registered vendors.
13. Have Food Safety Management System/ Plan applicable to each stage of Food Business from Manufacturing, Storage, transportation to Selling shall be designed based on the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011 and shall be implemented & Recorded by each Licensee to ensure safe and wholesome food.
14. Have Consumer Grievance Redressal System in any suitable channel / Medium via online / telephone to address the grievances whenever received from the consumer, to address the issues referred by the regulator and other stakeholders in the Food Safety System.
15. Shall have a customized Recall Plan in compliance to FSS (Food Recall Procedure) Regulations 2017 as applicable.
16. Comply with all rules and regulations made under Food Safety and Standards Act, 2006.

Annexure-4

Conditions of Registration

All Food Business Operators having registration certificate under FSS Act, 2006 shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

The Food Business Operators shall:

1. Apply for license if the annual turnover of food business has exceeded Rs 12 Lakh per annum.
2. Not involved in any activity whereby registration is not allowed as per Schedule 1

3. Hold a single Registration for multiple kind of business as listed under Schedule 1 in the same premises.
4. Shall undergo basic training as prescribed by the food authority from time to time.
5. Comply with General Hygienic and Safety requirements as per Schedule 4 of FSS (Licensing and Registration of Businesses) Regulations, 2011.
6. Shall buy food products only from licensed/registered vendors under FSS Act, 2006.
7. Display a true copy of the Registration Certificate granted or food safety display board, if specified at all times, at a prominent place in the premises.
8. Submit annual declaration timely as specified in regulations or by Food Authority from time to time.
9. Give access to Registering/Licensing Authorities or their authorised personnel/agency to the premises for inspections, audits and sampling.
10. Inform authority about any change in issued Registration. In the event of suspension or cancellation of Food Registration Certificate, shall stop carrying out food business activity.

Annexure-5

Conditions of Compliance by Food Business Operators opting for clause 2.1.1 (8)

These conditions are optional and are applicable to those cases where the main entity accepts the responsibility of regulatory compliance by last mile delivery person, Direct Seller, individual food unit/entity etc. In this regard, the main entity shall communicate in writing to its individual entities and to respective Licensing Authorities, its decision to undertake the responsibility of such compliance. In case option is not preferred, the requirement of FSSAI registrations by such persons continue.

In addition to condition of License (Annexure 3) and hygienic and sanitary conditions as specified in Schedule 4 applicable, the main entities shall also ensure the following:

1. Maintain the database/record of all such individual entities/units.
2. Issue ID Cards (digital/physical), bearing unique identity number and main entity/unit's FSSAI License number. In case, ID card does not have photo of the individual, it must be accompanied with a Govt issued photo ID Card.
3. Ensure that the individual FBO entity/unit shall display Name and FSSAI License number of main entity.
4. Facilitate the training of individual entities/units under the training program as approved by Food Authority from time to time.
5. Ensure the hygienic and sanitary conditions by individual entities/units as specified in Part I of Schedule 4.
6. Ensure that annual turnover of individual entity/unit falls under the criteria for registration as specified under Schedule-1.

FORM 'C'
License Format
(See Regulations 2.1.4(6))
Government of India / State Government
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
License under Food Safety and Standards Act, 2006

License No _____ , Category of License_____ (Central/State)

1. Name of Food Business Operator _____
2. Licensed Premise Address_____
3. Registered Office address _____
4. Kind of Business _____
5. Product details (in case of manufacturers):

S.No.	Food Product Category	Product Name	Whether Product is Organic	Whether product is fortified

Date of issue of License:

Name of Designated Officer
Issuing Authority

Annexure to License

1. Linked unit details (in case of Head Office/Brand Franchiser/Relabeller)

S.No.	License No	FBO Name	Address	State	Kind of Business	Product endorsed in case of manufacturing/ processing FBOs

2. Name and Details of Person Responsible for Compliance (Nominated in Form IX):
3. Details of Consumer Helpline or Nodal person deputed for Handling Consumer Grievances:

FORM 'C-1'
State Government
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
Registration Certificate under Food Safety and Standards Act, 2006

Photograph of Proprietor/Partner or Director of FBO

Registration No:_____ _____

1. Name of Food Business Operator _____
2. Premise Address/Location where food activity is carrying out:
3. Correspondence Address: _____
4. Kind of Business _____
5. Product details (in case of manufacturers):

S.No.	Food Product Category	Product Name	Whether Product is Organic	Whether product is fortified

Date of issue of Registration:

Name of Registering Authority

Form D

ANNUAL DECLARATION FOR REGISTERED FOOD BUSINESSES

I "_____" (Name) being an registered food business operator having FSSAI Registration number"_____" hereby declare that:

i. Food business activity for which Registration was obtained is operational and wish to continue the Registration.

ii. Turnover of food business activity has not exceeded Rs 12 Lakh per annum.

iii. No food business activity is being carried out whereby registration is not allowed as per Schedule 1 of FSS (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2020.

iv. No change in the information as provided in the application made at the time of obtaining/modifying the Registration Certificate. For any modification in issued Registration Certificate, information will be updated from time to time.

v. Basic sanitary and hygienic requirements as per Schedule 4 of FSS (Licensing and Registration of Businesses) Regulations, 2011has been met.

Above information is furnished to the best of my knowledge and I will be held responsible for any incorrect information found.

Place:
Date: **Sign:**

'FORM D-1'

Annual Return

(*See* Regulation 2.1.13)

Financial Year :

Fields marked with * are mandatory

Note: Wherever figures vary over the reported period or is not available for the licensed premises, an indicative average figures may be filled, on best available data basis.

PART A: GENERAL INFORMATION

1. Name and address of Licensee*:-
2. Address of the authorized premises*:
3. License No*: .....

Part B: COMPLIANCE INFORMATION

1. No. of Food Handlers Employed*:
2. No. of Food Safety Supervisors*:
3. No. of FoSTaC Trained Personnel*:

Name of personnel	Certificate details

4. No. of Inspections/Audits Conducted*

a. By FSSAI recognised Auditing Agencies/Auditors

b. By Food Safety Officer/ Designated Officer

5. Any change in Layout Plan*: Yes/No, if yes, Attach new plan
6. Any Change in Recall Plan (Wherever applicable)*: Yes/No, if yes, Attach new plan
7. Any Change in FSMS Plan/certificate*: Yes/No, if yes, Attach new plan/ certificate
8. No. of Recalls during FY and details thereof*:
9. Details of Consumer Grievance Handling*

a. Correspondence Address*

b. Email ID*

c. Phone Number*

10a. No. of Consumer Grievance Received during FY*

10b. No. of Consumer Grievance Resolved during FY*

Part C: KOB specific data (Please fill applicable parts)

I Slaughtering of Animals

1. Capacity/Production Details:

S.no	Large Animals/ Small Animals/ Poultry Birds*	Types of Animals such as Buffaloes, Sheep/Goat, Broiler, etc.*	No. of Animals/ Birds Slaughter in Financial year *	Qty of Finished Meat Product in Kg/MT in Financial year*
1				
2.				

2. Major Source of live animals/Poultry Birds and Meat carcasses

Source 1:

IA Processing of Meat

1. Capacity/Production Details:

S.No	Large Animals/ Small Animals/ Poultry Birds*	Types of Animals such as Buffaloes, Sheep/Goat, Broiler, etc.*	Qty of Finished Meat Product in Kg/MT in Financial Year*	Value (in Rs.)*	Lab test Report for Apr-Sep **pdf**	Lab test Report for Oct-March **pdf**	Attach Product label (wherever applicable)
1							

2. Major Source of Raw Material (from FSSAI Licensed source)

Name of the FBO (as in License/Registration)	License/Registration No

3. Attach Potable Water Test Report -

a. For the period of Apr- Sep:

b. For the period of Oct-Mar:

II Manufactuers/Processors (including Repacker and Relabellers) other than Slaughtering houses and Meat Processing units

1. Capacity/Production Details:

S.No	Food Product Category*	Products as endorsed in License*	Kind of Business (Manufacturer/Repacker/Relabeller)	General Organic certified by NPOP/PGS India Fortified as per FSSR Low Gluten as per FSSR Low Sodium as per FSSR*	Qty Produced in FY*	Value of Sale **in FY***	BIS/ Agmark Certifica-tion of Product wherever specified in FSSR	Lab test Report for Apr-Sep **pdf**	Lab test Report for Oct-March **pdf**	Brand under which products sold	Attach Product Label
1											
2											

2. Installed Capacity*: **(MT DAY or MT/YEAR)**
3. Provide License number of Major FBOs (Source of Raw Materials):

Name of the FBO (as in License/Registration)	License/Registration No

3. Attach Potable Water Test Report -

a. For the period of Apr- Sep: **PDF**

b. For the period of Oct-Mar: **PDF**

4. Do you have internal laboratory*: Yes/No

5. Location and installed capacity of Milk Chilling Centres/Bulk Milk Cooling Centres/Milk Processing/Packaging unit/Milk Collection Centres owned or managed, only in case of Milk and Milk Products Manufacturers (Applicable for Dairy Units)

6. Use of Edible Oil per day for the purpose of frying (in litres):

III. Importers

1. Details of imported food product

S.No	Food Product Category*	Name of the imported food product with ITC-HS code*	Port-wise Bill of entries filed for clearance in FY*		Whether cleared through RMS/ Green Channel (Yes/No)*	Whether exempted from FSSAI NOC in case of personnel exemption/R&D purpose/100% Re-export/ Exhibition/Sports Event/ Vienna convention of consular relations (Y/N with reason) *	Qty (In MT/Kg)*	Value (in Rs.)*
			PoE	BoE				
1								
2								

*** PoE – Point of Entry, BoE- Bill of Entry Number**

2. Details of Warehouses/Storage/Transporters Owned (if any):

State	District	Drop Down (Warehouses/Storage/Transporters/ others)	License number

FORM E

Form of Guarantee

(Refer Regulation 2.1.14(2))

FSSAI License/Registration Number: _____

Invoice No. _____ Place: _____

From: _____Date:_____

To: _____

Date of sale	Nature and quality of article/brand name, if any	Batch No or Code No.	Quantity	Price
1	2	3	4	5

I/We hereby certify that food/foods mentioned in this invoice is/are warranted to be of the nature and quality which it/ these purports/purported to be.

Signature of the manufacturer/Distributor/Dealer

Name and address of Manufacturer/Packer (in case of packed article)

License No. (wherever applicable)".

(5) after the schedule 2 so revised, the schedule 3 shall be omitted.

(6) The schedule 4 shall be substituted as; -

SCHEDULE-4

Part I
Registered Food Business Operators (FBO's)

Sub part (a)
General Manufacturing of food products

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, packed, stored and distributed by the Food Business Operator and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standards as specified below.

In addition to the requirements specified below, the food business operator shall continually identify steps in the activities of food business, which are critical to ensure food safety and such control measures should be identified, implemented, monitored and reviewed periodically.

FBOs engaged in any other kind of business (such as storage, transport, retail etc.) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. Food Establishment shall take sufficient and appropriate measures to protect from hazardous contaminants like smoke, chemical pollutants etc. that pose a serious threat to food safety.

2. The food establishment & layout of equipment shall be so designed & constructed, that it permits adequate cleaning, maintenance, avoid pest entry & harbourage.

3. Structures & fittings where glass breakage could result in the contamination of food shall be constructed of alternative materials or be adequately protected.

4. Equipment used to process food shall be designed to achieve the required temperatures and should have effective means of controlling and monitoring temperature.

5. Water used as an ingredient, to prepare ice or steam and for any other purpose which comes in contact with food shall be potable in nature and shall be tested bi-annually to ensure that it meets the quality standards. Non-potable water systems shall be identified and shall not connect with, or allow reflux into, potable water systems.

6. Adequate number and means of hygienically design hand washing facility shall be provided. Adequate number of toilets of appropriate hygienic design each with hand-washing facilities shall also be available and connected to an effective drainage system.

7. Raw material shall be procured from vendor licensed/registered under FSSA, 2006.

8. All raw materials shall conform to the regulations laid down under the Food Safety & Standards Act, 2006. Raw materials or ingredients should be examined for suitability of use. In case of packed raw material, then 'expiry date'/ 'best before'/ 'use by' date, packaging integrity shall be verified before accepting and stored.

9. Receiving and storage temperature of high risk food/temperature sensitive products shall be 5^0C or below which are intended to be cold; or 60^0C or above which are intended to be hot. Receiving temperature of frozen food shall be -18 ^{0}C or below. Records of the receiving temperatures of high risk and frozen foods shall be maintained.

10. Storage area shall be kept dry, well ventilated & effectively protected from dirt, dust, condensation, pests, waste and other sources of contamination during storage. Storage area for high risk food/temperature sensitive products shall be able to meet and hold the temperature requirements.

11. The storage of raw materials, ingredients, work-in-progress and processed / cooked or packaged food products shall be subjected to *FIFO (First in First out),* FEFO (First Expire First Out). To meet this, adequate stock rotation systems should be in place.

12. Processing of raw material to prepare finished products shall be done in hygienic manner and as per the documented procedure to ensure food safety at all stages of production. Finished product shall be able to meet the documented specifications.

13. System shall be developed to ensure that the time and temperature is controlled effectively during processing, where it is critical to the safety and suitability of food. Temperature shall be appropriately monitored and records thereof shall be maintained.

14. The packaging design and materials shall provide adequate protection to food product in order to prevent contamination, damage and accommodate required labelling requirements as laid down under the Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulations, 2011. Only Food grade packaging materials &/or gases shall be used.

15. Each category or type of finished food product shall be tested as per Food Safety & Standards Act, 2006 & the regulations there under, annually from an NABL Accredited or FSSAI notified laboratory. Records of testing shall be maintained.

16. There shall not be dust/ dirt in the surroundings of food establishment which may contaminate the product. Equipment shall be kept clean and maintained to prevent contamination of food. Cleaning chemicals used shall be able to effectively clean the food contact surfaces and shall not pose as a threat to food safety. Records of preventive and breakdown maintenance of equipment shall be maintained.

17. Food establishment shall be maintained in a hygienic condition to deny access, shelter & food to the pests. Pest infestations shall be dealt with immediately and without adversely affecting the food safety or suitability. Monitoring pest control activities shall be undertaken by authorized and trained personnel. Records of pesticides/insecticides used shall be maintained to show the type, quantity and concentrations used; where, when and how applied, and the target pest.

18. Food handlers shall undergo a medical examination by a registered medical practitioner annually to ensure that they are free from any infectious and other communicable diseases. . Food handlers shall also be inoculated against the enteric group of diseases. A record of these examinations shall be maintained.

19. Food handlers shall maintain personal cleanliness with washed hands; trimmed hair, beard and nails & wear protective clothing to prevent contamination.

20. Any behaviour or unhygienic practices which could result in contamination of food shall be prohibited in food handling areas. This includes smoking, chewing or eating, sneezing or coughing over unprotected food, spitting or wearing jewellery, watches etc.

21. Food establishment shall have a system to handle consumer complaints in timely and effective manner.

22. All food handlers shall be trained of necessary knowledge & skills on food safety & hygiene to enable them to handle food hygienically. Records of training shall be maintained.

23. Appropriate documentation & records of processing, production and distributions shall be maintained in a legible manner, retained in good condition for a period of one year or upto the shelf-life of the product, whichever is more.

Sub Part (b)
Food service including street food vending

These are the Good Hygiene Practices (GHPs) and Good Manufacturing Practices (GMPs) for Petty Food Service Establishments in which food is being handled, processed/prepared, stored, distributed and ultimately sold to the customers for consumption in a short period. The persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to the necessary requirement. It includes premises where public is admitted for repose or for consumption of any food or drink or any place where cooked food is sold or prepared for sale.

The place where food is being prepared, dispensed, handled or sold shall comply with following requirements:

1. The food premises shall be located away from environmental contamination. It shall be kept clean and well ventilated and no water stagnation is allowed.

2. Floor, wall and ceiling must be clean, non-absorbent & cleanable and waterproof.

3. Door and windows shall be smooth, impervious and easy to clean. The food premises area shall be protected by mesh or any other method preventing entry of animals, birds & pests.

4. There shall be adequate lighting in the food preparation area and it should be shatterproof.

5. Fresh perishables food items such as vegetables, fruits, milk, meat, etc. shall be carefully inspected for freshness, absence of contaminations, etc. at time of purchase.

6. All packaged food items shall be procured from FSSAI licensed/ registered vendors. These should have FSSAI license number, best before/expiry date on mentioned on them. Loose powdered spices and oil shall not be used.

7. All food items shall be stored in clean and closed food grade containers and where required at appropriate temperature. No food item shall be kept directly on floor.

8. Cooking and reheating of food shall be done for an adequate time and temperature. Multiple times heating and frying shall be avoided.

9. Food surface shall be cleaned prior to starting work. Chopping boards, knives, utensils, etc. shall be kept clean before food handling.

10. Food kept on display shall be kept covered and held at appropriate temperature. Food kept at room temperature shall be consumed within 4 hours after which it shall be discarded.

11. Vegetarian and non-vegetarian food, raw and cooked food shall be segregated at all times to prevent cross contamination. Separate serving spoons shall be used for each food item.

12. All equipment and utensils should of food grade quality.

13. All packaging must be done only in clean food grade packing material.

14. Drinking water shall be potable and shall be stored safely in clean containers/ dispenser.

15. Equipment and storage shall be cleaned regularly. Equipment such as grinders, cutting blades etc. shall be sanitized wherever required. They must be protected from any foreign matter contamination.

16. Hazardous substance like cleaning and sanitization chemicals, pest controls chemicals; fuel, etc. shall be stored away from food preparation area, handling and serving area. They shall be labeled and kept in their original packaging.

17. Waste bins shall be foot operated, kept covered and waste shall be disposed on regularly. Waste bins shall be cleaned regularly.

18. Food handlers shall wear clean, protective clothing, hand gloves, and head wears, as and where required.

19. Food handlers shall avoid wearing jewellery such as earring, bangles, rings, etc.

20. Facility for hand wash i.e. running water, soap and clean cloth shall be available near food preparation area.

21. Food handler shall undergo medical examination annually. Food handler shall be free from infections and shall avoid handling food when sick.

22. All food handlers shall keep their finger nails trimmed, clean and wash their hands with soap and potable water followed by drying and sanitizing in the situation given under:

    - before starting work;
    - after handling chemicals;

- after handling incompatible food products (for example, raw versus cooked or ready-to eat) or contaminated materials;
- after breaks; after using toilet facilities.
- after coughing or sneezing or blowing their nose; and
- after using telephone / cell phones, handling currency
- after smoking in designated areas etc.

23. Record of FSSAI registration and medical certificate of food handler shall be maintained.

24. Additional requirements for street food vendors

a. The surrounding area shall not be prone to environment pollution. Vending unit shall not be directly exposed to effluent water, heavy smoke, hazardous waste, etc.

b. All care shall be taken to broom & clean the surrounding to prevent settling of dust and other pollutant or contamination in food.

c. Cart shall be made from material that is washable and cleanable. Vending cart shall be at least one and a half feet above the ground. The cart shall not provide easy access to rodents and reptiles.

d. The cart shall be closed during non-operational hours with proper covers are kept insulated from rain, animals, birds, pests and rodents.

e. Place of hand wash for customers & waste disposal must be separated from food vending place.

f. In case of street food vendors, selling chilled beverage & cold dessert, appropriate temperature shall be maintained.

g. Leftover ready to eat food or prepared food shall be disposed off at regular interval .

Sub Part (c)
Transport of food products

The transporters with single vehicle engaged in transport activity of pre-packed products, cereals & grains, fruits & vegetable (fresh produce) shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other standards as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

Transporters with single vehicle involved in transportation of high risk foods, temperature controlled food products and bulk transport such as oil, milketc shall comply with the requirements mandated for licensed FBOs engaged in transportation.

FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, storage, retail etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. Loading & unloading of food products shall be done in area that is free from environmental contaminants such as animal faeces, open and overflowing drains, dead pest, rodents etc& disagreeable odour.

2. The vehicle shall be designed, constructed such that there are no chances of contamination of food products from construction material and it does not permit entry of pest.

3. The vehicle shall be able to maintain the requisite temperature of food in transit. There shall be no leakage of cooling material.

4. The vehicle shall be maintained in good condition with no flaking paint & corrosion.

5. Cleaning of vehicle before loading and after unloading shall be done with potable water.

6. Waste raised out of cleaning activity of vehicle shall be disposed off in hygienic manner.

7. Hand washing/sanitization shall be done by food handler before loading and during unloading of food products.

8. Lighting inside the vehicle if any, shall be covered with unbreakable material, to avoid contamination of food due to glass breakage.

9. Inspection of vehicle shall be done prior to loading and at the time of unloading to ensure there is no waste or non-food material present in the vehicle which may contaminate the food.

10. Effective separation shall be done, if transportation of different food products is done at the same time in same vehicle.

11. Effective cleaning of vehicle shall be done if transportation of non-food item is done in the same vehicle, which is currently being used for transporting food stuff.

12. Temperature controlled product if transported in single vehicle for short distance movement, shall be packed in insulated boxes/crates with potable ice/gel packs or any other suitable material which is efficient in maintaining the temperature.

13. Contaminated or adulterated foods and foods that have been subject to temperature abuse shall be discarded or disposed off.

14. Cleaning and disinfection chemicals shall be food grade, handled and used carefully to avoid the risk of contaminating food.

15. Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked on pallets, above the ground and away from walls.

16. Pest infestations shall be dealt immediately and without adversely affecting the food safety or suitability.

17. Transporters shall refrain from unhygienic behaviour such as smoking, chewing or eating tobacco, drinking alcohol while transporting food products.

18. The driver shall be in sound health and if suffering from a disease or illness likely to be transmitted through food, shall be prevented from driving the vehicle to avoid contamination of food.

Sub Part (d)
Retail of food products other than meat and fish products

The FBOs applying for registration and engaged in retail of pre-packed products, cereals & grains, fruits & vegetable (fresh produce), milk & milk products etc. shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other standards as specified below.

FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, transport, storage etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. Surroundings of the retailer's premise shall be kept clean with no garbage accumulation, no flies/ rodents and no accumulation of stagnant water or open sewage lines.

2. There shall be no signs of dampness, cracks or crevices in walls, ceiling and floors of the retail shop to avoid contamination of food products. Drains if any, in or near the retail shop shall be kept clean and covered with trapping device.

3. Windows and ventilators shall be easy to clean, and where necessary fitted with cleanable mesh that shall not be cut or damaged and thus allow insects in.

4. While unloading the material in retail shop, the food product shall be protected from environmental conditions such as rain, pest etc. to avoid food deterioration.

5. Structures for displaying and storing foods including temporary structures shall be easy to clean and do not permit pest harbourage.

6. Lightings inside the retail shop shall be covered with unbreakable material, to avoid contamination of food due to glass breakage.

7. Pallets used for storing food products off the floor shall preferably be made of plastic or any other food grade material. Any other item may also be used to store the food off the floor. However, care shall be taken to ensure that it does not contaminate the product.

8. Scoops & storage containers shall be made of food grade material.

9. Equipment used for keeping the food hot such as hot case and cool such as refrigerator, freezer etc shall be able to meet & hold the temperature as mentioned on the food product label.

10. Sufficient dustbins shall be available in retail shop to hold waste and shall be discarded periodically to avoid accumulation.

11. Hand washing and toilet facilities shall be available for food handlers.

12. Storage of food products shall be done off the floor and away from walls to allow inspection, cleaning and pest control activities.

13. All food products displayed shall have FSSAI License/Registration number on their label.

14. Procurement of food products shall be done from FSSAI licensed/registered vendor only.

15. The quantity of food products procured shall be in accordance with the storage capacity of the retail premise.

16. Food products shall be stored as per their storage conditions. Temperature while storage/display shall be maintained, especially for high risk foods such as frozen foods, milk & milk products, meat & meat products etc.

17. Pre-packaged products shall be checked for 'expiry date'/ 'best before'/ 'use by' date, packaging integrity and storage conditions before accepting them and stored accordingly. Fresh food materials shall be inspected and sorted/graded before retailing.

18. Food items shall be stored away from non-food items to avoid contamination of food products.

19. Once a product is expired, it shall be immediately removed from stock and discarded. Specified stock rotation systems such as First In First Out (FIFO) or First Expiry First Out (FEFO) shall be observed.

20. Loose staples such as cereal, grains etc shall be stored in food grade container with proper lids.

21. Retail counters, surfaces, utensils, equipment, fixtures and fittings shall be kept clean. Cleaning operations shall be carried out hygienically to avoid contamination of food products.

22. Identification of pest shall be done & suitable pest control programmes shall be in place for controlling or eliminating the risk of pest infestation in the premises.

23. Food handler shall refrain from unhygienic behaviour such as smoking, chewing or eating tobacco, drinking alcohol while handling food products.

24. Food handlers shall wash/sanitize their hands periodically to maintain personal hygiene. Hand washing/sanitization shall specifically be done after visiting toilets, eating food and performing cleaning activity.

25. Food handler shall be in sound health and if suffering from a disease or illness likely to be transmitted through food, shall be prevented from handling food to avoid contamination of food.

Sub Part (e)
Retail Meat and Meat Products Shop

For ensuring the hygiene and safety of meat being sold at retail meat shops, the following requirements should be followed:

1. The meat shop shall be located at a place having least access to environmental pollutants like dust, dirt, fumes and smoke etc.

2. The FBO shall obtain NOC from the Local Body/ Municipality/district administration wherever applicable.

3. The meat shop / sale outlet shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. The animals such as dog, cat, other scavengers' entry in the premises shall be restricted and the premises shall be free from pests.

4. All the meat shops located in the vicinity of religious places shall be fitted with black glass doors, which must be kept closed all times except in case of entry or exit.

5. Premise shall be lighted with at least 220 lux intensity and properly ventilated.

6. The premises shall not be used for residential purposes nor it shall communicate with any residential quarter. No personal belonging like clothing, bedding, shoes etc. shall be kept in the premises. Only dressed carcasses of clean meat shall be stored at the premises.

7. The height of meat shops should be not less than 3 meters, while in case of air conditioned meat shops, it should not be less than 2.5 meters.

8. The premises shall be structurally sound. The walls up to the height of minimum 5 feet from the floor level shall be made of impervious concrete material (e.g. glazed tiles or hygienic panels, etc.) for easy washing and cleaning purposes.

9. The floor should be made of impervious and non-slippery materials with a slope for easy cleaning and removal of filth, waste and dirty water.

10. The door of the shop should be of self-closing type. The door of the shop should be of dark glass top and be kept closed. No carcasses should be kept in a manner so as to be seen by the public from outside.

11. The fittings and the equipment used in the meat shop should be non-corroding. The knives, hooks, dressing table used for cutting & dressing shall be preferably of stainless steel.

12. The chopping block shall be of food grade synthetic material or Hard Wood trunk but without chipping and be kept neat and clean all the time .The top/working surface may be sanitized by placing sea salt over it followed by cleaning with hot water on daily basis.

13. There shall be adequate and efficient drainage and disposal of refuse / waste. All drainages shall have traps and screens so as to prevent entry of pests and vermin like rats, mice, cockroaches etc.

14. There should be provision of continuous supply of potable (Hot and Cold) water inside the premises.

15. Hand washing facility to be provided in the premises. Hands shall be washed thoroughly before start of the work, after use of toilet, after handling chemicals / disinfectants or after touching unclean surfaces.

16. Wholesome meat duly stamped and obtained from the Govt. authorised / Municipal slaughter house only be sold at the meat shop with a record thereof to be shown to any officer of concerned Panchayats / Municipality at the time of inspection. The meat obtained from the unauthorised sources is liable to be confiscated and destroyed.

17. If the meat is outsourced, then it shall be from FSSAI licensed facility.

18. Live poultry birds shall be procured from a Govt. authorised poultry market and should be transported in a vehicle to the meat shop without inflicting cruelty to the birds.

19. The cages for poultry birds shall be cleaned regularly. There shall not be any overcrowding of birds in the cages.

20. The transportation of carcasses from the slaughter house to the premises shall be done under hygienic conditions.

21. The birds should be kept in the cages avoiding overcrowding with provision of feed & water. The birds shall be handled carefully and examined for any kind of injury before slaughter.

22. The slaughter in case of poultry birds shall be carried out at the demarcated rear portion of the premises which shall be kept neat and clean, well-lighted and ventilated with facility of potable hot and cold water for proper cleaning of blood, waste etc.

23. Slaughtering of animals inside the meat shop should be strictly prohibited. The hides, skins, hoofs, heads, uncleaned guts will not be allowed to be stored inside the meat shop.

24. The operations of dressing, cutting & packing shall be carried out in a hygiene way . Carcass should not be hanged for display at ambient temperature.

25. The dressed meat shall be washed with clean potable water before cutting into pieces / further processing.

26. The knives, tools be cleaned & sterilized before & after use at regular intervals with hot potable water at 82 degrees Celsius and disinfectants.

27. The floor should be washed with appropriate disinfectant / detergent / sanitizer at the start and close of the business each working day.

28. Non edible meat portions / waste / offal shall be removed regularly and put into dustbin and disposed off through a certified / approved bodies / agencies or local municipalities.

29. Proper measures taken to prevent entry of animals like dog, cat etc. and also to control pests.

30. There shall be separate storage facility to keep the dressed meat to prevent cross contamination.

31. Use food grade packaging material for packaging of meat.

32. The meat shall be stored between below 4oC in chiller as per requirement.

33. The deep freezer shall be there for keeping & retailing of frozen meat / meat products at -18oC or less.

34. A medical examination for the butcher / meat handlers shall be done annually from a Registered Medical Practitioner.

35. The meat handlers shall regularly trim their nails, hairs, shave properly. Wear clean clothing, apron and hair-net (cap) during cutting / handling of chicken/meat or meat products.

36. Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form or chewing betel leaves shall be prohibited within the premises of meat shop processing, packing and storage area of the unit. "No smoking "and "No Spitting "boards shall be prominently displayed in the shop.

37. Don’t allow persons / meat handlers suffering from infectious disease or having open cut wounds/injuries or skin allergies/infection to work and handle the meat.

38. The registered unit shall ensure that the personnel engaged (butcher, meat handlers) shall undergo basic training with regard to GHP including storage, hygienic handling of meat as decided by food authority from time to time.

Sub part (f)
Retail fish and fish products shop

To ensure hygiene and safety of fish being sold at point of retail, the following general requirements should be followed:

1. The facility shall be located in the areas not subjected to regular and frequent flooding, and shall be free from undesirable odour, smoke, dust, pest, and other contaminants.

2. The facility shall have adequate drainage and provision for easy cleaning. The facility premise shall be constructed / located in a way that drain/ storm water should not enter the premises, to avoid contamination of fish and fish products.

3. The area should provide ease of transportation of fish towards the market and outwards in minimum possible time and be easily accessible for vehicles and public.

4. Sufficient parking facility, loading and unloading facility for fish, cleaning facility for fish transportation vehicle, fish storage crates, chilled fish storage, solid waste disposal facility, effluent treatment plant etc may be provided.

5. In wholesale fish markets raised platforms with drainage facility and easy fish movement facility may be provided for auctioning of fish.

6. A sign board indicating the type of fish and fish products sold shall be displayed prominently. In case more than one type of fish is being sold, care should be taken to avoid cross-contamination.

7. The surfaces of walls, partitions and floors of retail area shall be made of impervious materials for easy cleaning and sanitation and to avoid accumulation / absorption of dust, blood / fish material, microbial / fungal growth.

8. Fish laid down for sale shall not come into direct contact with floors, walls or other fixed structures, except those which are specifically designed for contact with fish.

9. Doors, windows and floors shall be constructed for effective cleaning & sanitation to avoid accumulation / absorption of dust, blood / fish particles, microbial / fungal growth. Floors shall have adequate drainage and must be strong enough to withstand movement of trolleys carrying fish and ice.

10. The facility shall provide protection to avoid entry of flies, other pests and stray animals to avoid contamination

11. There shall be an adequate supply of potable water.

12. Fish handlers shall be provided facilities for cleaning their hands and toilet facilities. When wholesale activities will take place in early morning hours, lodging facility may be provided, if required, to wholesale traders.

13. The equipment such as knives etc. in the facility shall be of such material so as to enable easy cleaning, maintain hygiene and to avoid contamination. Those shall be durable, resistant to corrosion and capable of withstanding repeated exposure to normal cleaning and disinfection.

14. The chopping block should be of food-grade synthetic material, which does not contaminate the fish and fish products. If the block is of wooden it should be of hardwood trunk, must be free of splits, cracks and holes and must be maintained in a hygienic condition and shall not contaminate the fish and fish products.

15. For retailing frozen fish and fish products, the facility shall have deep freezers capable of maintaining product temperature of -18°C or lesser. In case of chilled product, must be stored below 4 degree Celsius.

16. Facility for temperature recording should be present and all temperature monitoring equipment must undergo regular, annual internal and external calibration

17. Clean, disinfected fish holding crates used for storage and transportation of fish. It is ideal different colour crates for waste disposal.

18. Fish vending tables should be used for display and sale of fish that are easy to clean, maintain and durable and made of smooth, non-absorbent materials, and must be inert to the food, to detergents and disinfectants under normal operating conditions.

19. There should be a drain tube from the vending table / platform to the drain so that water from the vending table / platform will not splash in the ground and will form a source of contamination and inconvenience. Fish trading table/ platforms have to be provided with ridge all around to prevent spilling of water. It must have proper slope towards drain tube for easy flow of water. However, small level area has to be provided in the platform / table for placing weighing balance.

20. To prevent contamination of equipment and facility shall be cleaned and sanitized before and after use.

21. Cleaning and disinfection shall be done preferably with hot water or 50 ppm chlorinated water.

22. Facility shall have waste and garbage collection bins with lids which should be effectively cleaned and sanitized.

23. The garbage bins shall be lined with garbage collection bags and should have lids to be kept closed so they do not provide a breeding ground for pests.

24. Facility shall ensure there are no pest infestations which may cause food safety threat. Regular pest control treatments have to be adopted.

25. Fish and fish products handlers of the facility shall undergo a medical examination by a registered medical practitioner annually to ensure that they are free from any infectious and other communicable diseases.

26. Every person engaged in a fish and fish product handling area shall keep their finger nails trimmed and should wash his hands frequently and thoroughly with a suitable hand cleaner with potable water. Hands should always be washed before commencement of work, immediately after using the toilets, after handling contaminated material and whenever else necessary.

27. The fish and fish products handlers working in a retail shop shall wear clean clothing and head wears and if possible disposable gloves.

28. Eating & chewing of tobacco, gums, any other items, smoking and spitting should be prohibited in any part of retail facility. It is recommended to display sign boards like 'No Smoking' and 'No Spitting'.

29. Does and Don'ts of hygienic practices have to be displayed prominently within and outside the fish markets.

30. Fish and Fish Products shall only be procured approved vendors.

31. The quality of fish and fish products should be checked for organoleptic tests like texture, colour, odour, etc.

32. The temperature at receiving should be between 0-4 0C. However, in case of frozen products it should be -18oC.

33. Ice, produced using potable water should be used for chilling the fish.

34. Consumer information such as storage conditions, preparation procedures and potential risks of seafood products if mishandled or improperly prepared, should be made available at the point of purchase to ensure product safety and quality.

35. A system of tracking the origin and codes of fish, shellfish and their products should be established to facilitate product recall in the event of failure of prevention of health protection.

36. All personnel handling fish in the markets should be trained in all aspects of food safety and hygienic fish handling practices.

37. Also, data logger of the vehicle, wherever applicable should be checked, records should be examined to verify adherence to temperature requirements.

38. Care must be taken to avoid cross contamination like ready to eat product not to be exposed to raw product.

39. All products should be examined for decomposition and spoilage at receipt. Products exhibiting signs of decomposition should be rejected.

40. Seafood should be regularly examined for adherence to purchasing specifications.

41. Retail operators should develop and use written purchase specifications designed to ensure food safety and desired quality levels.

42. Seafood should be properly protected from filth and other contaminants through proper packaging and stored off the floor.

43. Product should be stacked to allow proper air circulation.

44. A proper product rotation system should be established. This system could be based on first-in, first-out usage, production date or "best before" date on labels, sensory quality of the lot, etc, as appropriate.

45. Live products must be kept at an appropriate temperature and in a manner, that does not adversely affect food safety or their viability.

46. Raw product should be stored on shelves below cooked product to avoid cross-contamination from drip.

47. Ready-to-eat items and molluscan shellfish should be separated from each other and from raw food products in a chilled display.

48. Products in an open full display should be protected from the environment, for example, by the use of display covers.

49. Product should not be added above the "load line" where a chilled state cannot be maintained in cabinet self-service display cases of packaged products.

50. Upright freezer self-service display cases should have self-closing doors or air curtains to maintain a frozen state.

51. Each commodity in a display should have its own container and serving utensils to avoid cross-contamination

52. If ice is used, proper drainage of melt water should be in place, particularly, self-draining. Replace ice daily and ensure ready-to-eat products are not placed on ice upon which raw product has previously been displayed.

53. Care should be taken to arranging product to such depth so that proper chilling is maintained and product quality is compromised.

54. Care should be taken to avoid drying of unprotected products in full-service displays. Use of an aerosol spray, under hygienic conditions, is recommended

55. Product should not be exposed to ambient room temperature for a prolonged period of time when filling/stocking display cases.

56. Seafood in display cases should be properly labelled by signs or placards to indicate the commonly accepted name of the fish so the consumer is informed about the product.

57. Frozen seafood in retail displays should be examined periodically to assess packaging integrity and the level of dehydration or freezer burn.

PART II

General Requirements on Hygienic and Sanitary Practices to be followed by all Food Business Operators applying for License

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, packed, stored and distributed by the food business operator and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standards as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements. In addition to the requirements specified below, the food business operator shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensure food safety, and ensure that safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

1. LOCATION AND SURROUNDINGS

1.1 Ensure that Food establishments maintain a suitable distance from sources of smoke, chemical pollutants, objectionable odours, other pollution sources, hazardous sites & flooding areas in a way that it does not pose any threat to food safety.

1.2 Surrounding areas of the establishment shall be kept clean, maintained in good order and adequately drained to minimize any potential contamination from pests, water, debris etc. The premise shall have separately demarcated and should not have direct access to any residential area.

2. LAYOUT AND DESIGN

2.1 Construction, design and Layout –

The construction, design & layout of food premises shall be:

2.1.1 permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, prevent any potential contamination, and provide adequate working space to allow good manufacturing and hygienic practices for all operations;

2.1.2 to the extent that is practicable, neither permit the entry of pests nor provide harbourage for pests.

2.1.3 be such that the movement patterns of materials, products and people, and the layout of equipment, shall be designed to protect against potential cross-contamination between and during operations by foodstuffs.

2.2 Internal Structure & fittings

This requirement applies to areas used for food handling, cleaning, sanitizing & personal hygiene. All interior structures (including floors, walls, ceilings, doors, windows, partitions, overhead fixtures, working surface, stairs, elevators, etc.) shall be soundly constructed of materials that are durable, impervious to food particles, grease and water, with no toxic effect in intended use, shall be unable to provide pest harbourage, as far as practicable; and be easily and effectively cleaned and where appropriate, disinfected. Where appropriate, all junctions and corners should be rounded in processing areas to facilitate effective cleaning. Structures where glass breakage could result in the contamination of food, shall be constructed of alternative materials or be adequately protected.
In addition, following specific conditions are necessary to be met to protect the safety and suitability of food:

2.2.1 Walls and partitions

- shall be provided where they are necessary to protect food from contamination.
- walls shall have a smooth surface upto a height appropriate to the operation
- sealed to prevent the entry of dirt, dust and pests;
- shall be free from flaking paint or plaster, finished and maintained to prevent the accumulation of dust, minimise condensation, and shedding of particles

2.2.2 Ceilings and overhead fixtures

- ceilings shall be provided where they are necessary to protect food from contamination
- sealed to prevent the entry of dirt, dust and pests;
- shall be free from flaking paint or plaster, finished and maintained to minimize the accumulation of dust, condensation, mould growth, and shedding of particles

2.2.3 floors

- shall be sloped appropriately, to allow adequate drainage and cleaning, and non-slippery,
- shall be maintained in good repair and facilitate cleaning
- shall withstand operations, cleaning materials and methods.

2.2.4 Windows

- shall be constructed to minimize the accumulation of dirt
- windows, roof vents or exhaust fans that open to the external environment shall be fitted with removable and cleanable insect-proof screens;
- where open windows would result in contamination, windows must remain closed and fixed during operations.

2.2.5 doors

- shall have smooth, non-absorbent surfaces
- shall be close-fitting and with suitable precautions to prevent entry of pests.

3. EQUIPMENT & CONTAINERS

3.1 Equipment, containers and other food contact surfaces that come in direct contact with food shall be safe, innocuous, hygienically designed, free from holes, cracks, made of corrosion free materials, do not impart any toxicity to the food material and kept clean, disinfected to prevent contamination of food. Shall be able to withstand frequent cleaning and disinfection or operation.

3.2 Equipment used to cook, heat-treat, cool, store or freeze food shall be designed to achieve the required food temperatures as rapidly as necessary to meet the food safety requirements, and maintain them effectively. Such equipment shall also be designed to control and monitor temperature, humidity, air-flow and any other characteristic likely to have a detrimental effect on the safety or suitability of food.

3.3 Containers for chemicals (eg. cleaning materials, lubricants, fuels, boiler chemicals etc.) or hazardous substances, shall be specifically identifiable and made of impervious material, be easy to clean, and stored separately to prevent malicious or accidental contamination of food.

4 FACILITIES / UTILITIES

4.1 **Water supply**

4.1.1 FBOs shall use potable water that complies with latest edition of BIS standard on drinking water (IS 10500).

4.1.2 Storage facilities shall be adequately designed, made of food grade material, cleaned periodically and must prevent contamination. Water filters used shall be regularly changed.

4.1.3 Non potable water shall be used with a separate system for use in, steam production, fire-fighting & refrigeration equipment and other similar purposes, where it will not come in direct contact with food.

4.1.4 Potable water shall be analysed at least semi-annually and all records shall be maintained.

4.2 Waste disposal and Drainage

4.2.1 Containers for holding waste should be of adequate size, separate for wet and dry garbage, made of impervious material, leak-proof, clearly identified, kept closed & periodically cleaned.

4.2.2 Drains shall be designed & located in such a way so that they can be effectively cleaned and inspected & must have appropriate traps to capture contaminants.

4.3 Cleaning

4.3.1 Adequate facilities easy to clean and having adequate supply of hot and cold potable water, shall be provided for cleaning food, utensils and equipment.

4.3.2 Cleaning and sanitizing facilities should be separated from food processing, storage, distribution and handling areas to prevent contamination. Detergents and disinfectants shall be used that are safe and harmless to the human body.

4.4 Personnel hygiene and employee facilities

4.4.1 Personnel hygiene facilities (washing, drying and where required, sanitizing hands facility including wash basins and a supply of hot and cold or suitable temperature controlled water and/or sanitizer) shall be suitably located & designated.

4.4.2 An adequate number of toilets of appropriate hygienic design each with non- hand operated, hand-washing, drying and, where required, sanitizing facilities; shall be available and connected to an effective drainage system.

4.4.3 Adequate changing facilities for personnel shall be provided. Toilets and change rooms shall not open directly into rooms in which food is handled and shall be maintained in a clean condition. The facilities designated for hand washing should be separate from facilities for washing food. They should ideally be located at the entrance of the food processing, storage, distribution and handling areas. Rest & refreshments areas shall be situated away from the production area so that the potential for cross-contamination is minimized.

4.5 Temperature control

Depending on the nature of the food operations undertaken, adequate temperature monitoring and recording devices shall be in place to monitor heating, cooling, cooking, retorting, pasteurization , refrigerating and freezing food to ensure the safety and suitability of food.

4.6 Air quality and ventilation

Ventilation systems whether natural and /or mechanical, shall be designed and constructed in such a way that air does not flow from contaminated areas to clean areas.

4.7 Lighting & Electricity

4.7.1 Adequate natural or artificial lighting shall be provided. The intensity of light shall not be less than 540 lux at inspection points, 220 lux in work rooms and 110 lux in other areas.

4.7.2 Lighting fixtures shall be protected to ensure that food is not contaminated in case of breakages.

4.7.3 Lighting should not be such that the resulting colour is misleading.

4.7.4 In case of electricity breakdown, minimum electricity power backup shall be available to maintain the temperature of storage area where meat and poultry meat products are stored.

4.8 Storage facilities

4.8.1 Where necessary, adequate facilities for the storage of food, ingredients, packaging, non-food chemicals and hazardous substances (e.g. cleaning materials, lubricants, fuels) shall be provided. The food storage facilities shall be designed and constructed to:

4.8.2 provide protection from dust, condensation, waste, pest access and harbourage and other sources of contamination.

4.8.3 be dry, well ventilated and enable monitoring and control of temperature and humidity in storage areas where specified.

4.8.4 be easy to maintain and clean. All materials and products shall be stored off the floor and away from the walls to allow inspection and pest control activities to be carried out.

4.8.5 Separate secure storage facilities for non-food chemicals and hazardous substances shall be provided. Such facilities shall be located where there is no possibility for cross-contamination of food or food contact surfaces.

4.9 Compressed air and other gases

Compressed air, carbon dioxide, nitrogen and other gas systems wherever required used in manufacturing and/or filling shall be constructed and maintained so as to prevent contamination.

5 FOOD OPERATIONS AND CONTROLS

5.1 Food Receipt (Procurement of raw materials and ingredients)

5.1.1 All raw materials or ingredients, where applicable, shall conform to the Regulations laid down under the Act. No raw material or ingredient or any other material used in processing of products shall be accepted by a food business operator, if it is known to contain chemical, physical or microbiological contaminants.

5.1.2 Raw materials or ingredients should be inspected and sorted before processing. The FBO shall have procedures in place to confirm that the incoming food materials meet the documented specifications. This may be ensured through supplier control, certificate of conformity, incoming inspection, testing, review of label for allergens etc. Packaged raw materials must be checked for 'expiry date'/ 'best before'/ 'use by' date, packaging integrity and storage conditions before accepting them and stored accordingly.

5.1.3 Receiving temperature of chilled food must be 4°C and of frozen food shall be -18°C or below.

5.1.4 Records of raw material or ingredient or any other material used in processing as well as their source of procurement including receiving temperatures of potentially hazardous and frozen foods shall be maintained for inspection and traceability.

5.2 Food and packaging materials storage including warehousing

5.2.1 A food business shall store food and packaging materials in appropriate areas for effective protection from dust, condensation, drains, waste and other sources of contamination during storage.

5.2.2 Storage areas shall be dry and well ventilated. When storing potentially hazardous food, a food business must store it under temperature control (and humidity control, where necessary) and if the food is intended to be frozen, ensure that the food remains frozen during storage.

5.2.3 All materials and products shall be stored off the floor and with sufficient space between the material and the walls to allow inspection, cleaning and pest control activities to be carried out.

5.2.4 All raw materials, food additives and ingredients shall be stored in separate areas from packaging materials, stationery, hardware and cleaning materials & Segregation shall be provided for the storage of raw, processed, rejected, recalled or returned materials or products and shall be clearly marked.

5.2.5 The storage of raw materials, ingredients, work-in-progress and processed / cooked or packaged food products shall be subjected to FIFO (First in First out), FEFO (First Expire First Out).

5.2.6 Ingredients and products containing allergens should be clearly identified and stored to prevent cross-contamination with ingredients and products not containing allergens.

5.3 Food processing and preparation

5.3.1 Systems shall be in place to prevent contamination of foods by foreign bodies such as glass, metal shards from machinery and dust. In manufacturing and processing, suitable detection or screening devices should be used where necessary. Procedures shall be in place for food handlers to follow in the case of breakage. Systems shall be in place to prevent contamination of foods by harmful chemicals also.

5.3.2 The Food Business Operator shall develop and maintain the systems to ensure that the time and temperature is controlled effectively where it is critical to the safety and suitability of food. Such controls shall include time and temperature of receiving, processing, cooking, cooling, storage, packaging, distribution, upto retail as applicable. Such systems shall also specify the tolerable limits for time and temperature variations. Temperature shall be appropriately monitored with temperature recording devices and records thereof shall be maintained.

5.3.3 Whenever frozen food / raw materials are used / handled / transported, adequate care shall be taken so that defrosted / thawed material are not re-freezed for future use.

5.3.4 Surfaces, utensils, equipment, fixtures and fittings shall be thoroughly cleaned and where necessary disinfected after raw food preparation, particularly when high risk food has been handled or processed.

5.4 Allergenic Contamination

Presence of allergens listed in the relevant Food Safety and Standards Regulation must be identified/labelled and controls shall be put in place to prevent their presence in foods.

5. 5 Food Packaging

5.5.1 Packaging materials shall provide protection for all food products to prevent contamination, damage and shall accommodate required labelling as laid down under the FSS Act & the Regulations there under.

5.5.2For primary packaging only Food grade packaging materials are to be used. Packaging materials or gases shall be non-toxic & shall not pose a threat to safety and for all packaging material materials, the standards to be followed are as mentioned under the FSS Regulations and rules framed there under.

5.5.3 Wrapping and packaging operations shall be carried out so as to avoid contamination of the products.

5.5.4 All finished product shall be passed through metal detector. Metal detector shall be calibrated/ verification at frequency appropriate to assure food safety.

5.6 Rework and control of non-conforming products

5.6.1 Stored rework materials shall be protected from exposure to microbiological, chemical or extraneous matter contamination.

5.6.2 Rework shall be clearly identified and/or labelled to allow traceability. All traceability records for rework shall be maintained. (e.g.Product name, production date, shift, line of origin, shelf-life).

5.6.3 Where rework is incorporated into a product as an "in-process" step, the acceptable quantity, the process step and method of addition, including any necessary pre-processing stages, shall be defined.

5.6.4Where rework activities involve removing a product from filled or wrapped packages, controls shall be put in place to ensure the removal and segregation of packaging materials and to avoid contamination of the product with extraneous matter.

5.7 Food Distribution / Service

5.7.1 All critical links in the supply chain need to be identified and provided for to minimize food spoilage during transportation. Processed / packaged and / or ready-to-eat food shall be protected as per the required storage conditions during transportation and / or service.

5.7.2 The conveyances and /or containers shall be designed, constructed and maintained in such manner that they can effectively maintain the requisite temperature, humidity, atmosphere and other conditions necessary to protect food conveyances and / or containers used for transporting / serving foodstuffs shall be non-toxic, kept clean and maintained in good condition in order to protect foodstuffs from any contamination.

5.8 Receptacles in vehicles and/ or Containers

Receptacles in vehicles and / or containers shall not be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination of foodstuffs. Where the same conveyance or container is used for transportation of different foods, or high risk foods such as fish, meat, poultry, eggs etc., effective cleaning and disinfections shall be carried out between loads to avoid the risk of cross- contamination. For bulk transport of food, containers and conveyances shall be designated and marked for food use only and be used only for that purpose.

5.9 Food Traceability and recall

5.9.1 The food business operator shall have a system of traceability & documented product recall plan in accordance with the Food Safety & Standards (Food Recall) Regulations, 2017 enabling them to rapidly recall the implicated lot of the product from the market.

5.9.2 Where a product has been recalled because of an immediate health hazard, other products which are produced under similar conditions which may also present a hazard to public health shall be evaluated for safety and may need to be recalled.

5.9.3 Recalled products shall be held under supervision until they are destroyed, used for purposes other than human consumption, determined to be safe for human consumption, or reprocessed/reworked in a manner to ensure their safety.

6. QUALITY CONTROL

6.1 The food business operator shall have a quality control programme in place to include inspection and testing of incoming, in-process and finished products.

6.2 Adequate infrastructure including a laboratory facility and trained and competent testing personnel should be available for carrying out testing. Calibration of laboratory equipment shall be done periodically.

6.3 In case adequate in-house test facilities are not available, a system shall be in place for testing these materials in an NABL accredited external laboratory/ laboratory notified by FSSAI.

6.4 Each category or type of finished food product shall be tested as per FSS standards & regulations at least once in six months. It is recommended to retain the control samples, 3 months after the end of shelf life.

6.5 In case of complaints or feedback on the product, the food business operator shall carry out the testing in the lab notified by FSSAI to ensure product compliance to latest standards.

7. SANITATION AND MAINTENANCE

7.1 Cleaning and sanitation

7.1.1 Food premises and equipment shall be maintained in an appropriate state of repair and cleanliness in order to function as intended, facilitate all sanitation procedures and prevent contamination of food, such as from metal shards, flaking plaster, food debris and chemicals.

7.1.2 A cleaning and sanitation programme shall be drawn up and observed and the record thereof shall be properly maintained, which shall indicate specific areas to be cleaned, cleaning frequency and cleaning procedure to be followed, including equipment and materials to be used for cleaning.

7.1.3 The cleaning programmes shall specify:

- Areas, items of equipment and utensils to be cleaned;
- Responsibility for particular tasks;
- Cleaning method and frequency of cleaning; and
- Monitoring arrangements for checking effectiveness of cleaning (eg. through audits or microbiological sampling and testing of the environment and food contact surfaces).

7.1.4 Cleaning procedures should generally involve:

- Removing gross visible debris from surfaces;
- Applying a detergent solution to loosen soil and bacterial film (cleaning);
- Rinsing with water (hot water where possible) to remove loosened soil and residues of detergent;
- Dry cleaning or other appropriate methods for removing and collecting residues and debris (may be needed in some operations where water enhances the risk of microbiological contamination);
- Where necessary, cleaning should be followed by disinfection with subsequent rinsing.

7.1.5 Cleaning and disinfection chemicals shall be food grade, handled and used carefully and in accordance with manufacturers' instructions, for example, using the correct dilutions, and stored, where necessary, & shall be stored away from food, in clearly identified containers to avoid the risk of contaminating food.

7.1.6Cleaning shall remove meat residues and dirt and it can be carried out by a separate or the combined use of physical methods, such as heat, scrubbing, turbulent flow and vacuum cleaning or other methods that avoid the use of water, and chemical methods using detergents, alkalis or acids. For eg. Tables, Floor and walls should be scrubbed and washed with soap and potable water (temperature not less than 65 degree celcius) and should be sanitized with appropriate sanitizer thereafter Knives , scissors, honing steels, etc . should be washed & sterilized /disinfected (temp not less than 82 degree Celsius).

7.2 Maintenance

7.2.1 Preventive maintenance of equipment and machinery shall be carried out regularly as per the instructions of the manufacturer. A preventive maintenance (including calibration) programme must include all devices used to monitor and/or control food safety hazards and cover the maintenance procedure, frequency and identification of the person (and/ or external agency) responsible for maintenance activity. Cleaning in place shall be adopted wherever necessary.

7.2.2 Corrective maintenance shall be carried out in such a way that adjoining food items are not at risk of contamination.

7.2.3 Temporary fixes when used shall not put product safety at risk and shall be removed / permanently fixed in a timely manner.

7.2.4 Lubricants, heat transfer fluids or any other similar material used shall be food grade where there is a risk of direct or indirect contact with the product.

7.3 Pest Control System

7.3.1 Good sanitation, inspection of incoming materials and good monitoring can minimize the likelihood of infestation and thereby limit the need for pesticides.

7.3.2 Preventing access : Buildings shall be kept in good repair and condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access shall be kept sealed. Wire mesh screens, for example on open windows, doors and ventilators, will reduce the problem of pest entry. Animals, birds and pets shall be excluded from the food premises.

7.3.3 Harbourage and infestation

Storage practices shall be designed to minimize the availability of food and water to pests. Food materials shall be stored in pest-proof containers and/or stacked above the ground and away from walls. Where outside space is used for storage, stored items shall be protected from weather or pest damage (e.g. bird droppings). Where appropriate, refuse shall be stored in covered, pest-proof containers. Any potential harbourage, such as old, unused equipment shall be removed. Potential pest harbourage (e.g. burrows, undergrowth, stored items) shall be removed. Materials found to be infested shall be handled in such a way so as to prevent contamination of other materials or products.

7.3.4 Monitoring and detection

Establishments and surrounding areas must be regularly examined for evidence of infestation. Pest monitoring programmes shall include the placing of detectors and/or traps in key locations to identify pest activity. A map of detectors and/or traps shall be maintained. Detectors and/or traps shall be designed and located so as to prevent potential contamination of materials, products or facilities.

7.3.5 Eradication

Pest infestations shall be dealt with immediately by a competent person and without adversely affecting food safety or suitability. Treatment with permissible chemical, physical or biological agents, within the appropriate limits, shall be carried out by trained operatives without posing a threat to the safety or suitability of food. The cause should be identified and corrective action taken to prevent a recurrent problem. Records of pesticides/insecticides used shall be maintained to show the type, quantity and concentrations used; where, when and how applied, and the target pest.

7.4 Waste disposal Management

7.4.1 Accumulation of food waste, non-edible by products and other refuse shall not be allowed in food handling or storage areas. Removal frequencies shall be managed to avoid accumulation and overflow in food handling, food storage, and other working areas and the adjoining environment.

7.4.2 No waste shall be kept open inside the premise and shall be disposed as per local rules and regulations.

7.4.3Waste stores must be kept appropriately clean and free of pests.

7.4.4 The disposal of sewage and effluents (solid, liquid and gas) shall be in conformity with standards laid down under Environment Protection Act, 1986 and the local rules wherever prevalent.

8. PERSONAL HYGIENE

8.1 Health Status

8.1.1 Food business operators shall ensure that any food handler known to be suffering from any infections, contagious diseases and other communicable diseases,shall not handle food products.

8.1.2 Food business operator should get medical examination of food handlers done regularly by a registered medical practitioner be at least once annually and get recommended inoculations of vaccine. In case of an epidemic, all workers are to be vaccinated in case advised. A record of these examinations & vaccinations shall be maintained for inspection purpose.

8.2 Illness and injuries

8.2.1 Personnel known, or, suspected to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, shall be prevented from handling food or materials which come in contact with food.

8.2.2 Employees shall report to the management if suffering from – jaundice, diarrhoea, vomiting, fever, sore throat , infected lesions, boils, cuts , sores and discharges from ear, eye or nose , for exclusion from food handling areas. Medical examination of a food handler shall be carried out apart from the periodic medical examination, if clinically or epidemiologically indicated.

8.3 Personal Cleanliness

8.3.1 Food handlers shall maintain a high degree of personal cleanliness and shall wear protective clothing, head covering, gloves and footwear that is fit for purpose, clean and in good condition (eg. free from tears, rips or fraying material). Work-wear shall provide adequate coverage to ensure that hair, beards, moustaches, perspiration, etc. cannot contaminate the product. Fingernails should be kept clean, trimmed & without nail polish.

8.3.2 All people entering food processing, storage, distribution and handling areas shall wash their hands with soap and potable water, followed by drying and sanitization. Hand washing notices shall be posted at appropriate places. Personnel hygiene practices in simple local language or a language understood by personnel or a pictorial should be suitably displayed in appropriate places.

8.4 Personal Behaviour

8.4.1 The FBO shall implement an effective personal hygiene programme that identifies hygienic behaviour and habits to be followed by personnel to prevent contamination of food.

8.4.2 Any behaviour or unhygienic practices which could result in contamination of food shall be prohibited in food processing, distribution, storage and handling areas. This includes smoking, chewing or eating, sneezing or coughing over unprotected food, spitting.

8.4.3 Personal belongings such as jewellery, watches, pins or other items should not be worn or brought into food handling areas.

8.5 Visitors

Generally, Visitors should be discouraged from going inside the food handling areas. The Food Business shall ensure that visitors to its food manufacturing, processing or handling areas must wherever appropriate, wear protective clothing, footwear and adhere to the all the personal hygiene provisions envisaged in this section.

9. PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

9.1 Product information & labelling

All packaged food products shall carry a label and requisite information as per provisions of Food Safety and Standards Act, 2006 and Regulations made there under so as to ensure that adequate and accessible information is available to next person in the food chain.

9.2 Consumer awareness and complaint handling

9.2.1 Information shall be presented to consumers in such a way so as to enable them to understand its importance and make informed choices. Information may be provided by labelling or other means, such as company websites, education programmes and advertisements, and may include storage, preparation and serving instructions applicable to the product.

9.2.2 The Food Business shall have a system to handle product complaints with identified person or people responsible for receiving, evaluating, categorizing, investigating and addressing complaints. Complaints shall be accurately categorized according to safety concerns and other regulatory concerns, such as labelling and shall be investigated by appropriately-trained technical personnel.

10. TRAINING AND MANAGEMENT

10.1 Training

10.1.1 The Food Business shall ensure that all the food handlers are trained in food hygiene and food safety aspects along with personal hygiene requirements commensurate with their work activities, the nature of food, its handling, processing, preparation, packaging, storage, service and distribution.

10.1.2 A food production or trade enterprise shall employ Food Safety Management Personnel, and strengthen the training and assessment of them. Those who have been proven by assessment to be incompetent in food safety management may not hold such positions.

10.1.3 All personnel should be aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration. The Food Business operators shall ensure that all food handlers have the necessary knowledge and skills to enable them to handle food hygienically. Those who handle strong cleaning chemicals or other potentially hazardous chemicals should be instructed in safe handling techniques.

10.2 Management and supervision

Technical managers and supervisors should do effective monitoring and supervision to ensure safe food. The FBO management shall provide and maintain documented standard operating procedure for FSMS systems compliance and its supervision at site through records /checklists on routine basis to control any possible hazards throughout supply chain.

11. AUDIT, DOCUMENTATION AND RECORD KEEPING

11.1 Self-evaluation and review

11.1.1 The FBO shall conduct a self-evaluation & review of the implemented food safety system at periodic intervals through internal and external audits or other mechanisms at least once in a year.

11.1.2Necessary corrective actions based on evaluation results, customer feedback, complaints, new technologies and regulatory updates shall be taken.

11.2 Documentation and records

The important records of processing, production and distributions (including incoming material checks, inspection and testing, calibration of food safety equipment, water testing, operational controls (such as temperature, pressure, time etc.), product recall and traceability, storage, cleaning and sanitation, pest control, medical examination and health status of food handlers, training) shall be legible & maintained for a period of one year or upto 03 months after the shelf-life of the product, whichever is more.

PART III
(Milk and Milk Products)

In addition to Part-II of Schedule 4, Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in manufacture, processing, storing, transport and selling of Milk and Milk Products.

1. MILK COLLECTION LEVEL

As Raw Milk is highly perishable in nature; care shall be taken during milk collection, storage and transportation to the processing unit so that the quality and food safety of milk are not compromised.

1.1. At village level collection (VLC)

1.1.1. Location and building layout must be in order to prevent any contamination from chemicals, insect/pest, biological and other hazardous substances.

1.1.2. Use of proper milk collection equipment's – preferably from STAINLESS STEEL.

1.1.3. Ensure use of clean milk storage cans/containers.

1.1.4. Proper personal hygiene and cleaning /sanitation protocol at the centre.

1.1.5. Adequate weighing and testing facilities for Fat, SNF and organoleptic evaluation.

1.1.6. Cans / Containers made up of mild steel, GI and plastics shall not be used.

1.2. Bulk Milk Collection/ Milk Collection Centre (BMC/MCC)

1.2.1. Proper location, building layout so as to prevent cross contamination from, objectionable odours, chemicals, insect/pest, biological and other hazardous substances. It shall be at least 500 metres away from slaughter house/ meat cold stores, sewage treatment plants or any other possible threats to food safety.

1.2.2. Use of proper milk collection equipment's – preferably from Stainless Steel.

1.2.3. Appropriate facilities for cleaning and sanitation of milk storage cans, tanks, pipelines and equipment.

1.2.4. Arrangements for cooling the milk including use of suitable technologies (BMCs/MCCs) for chilling milk to 5 °C or below

1.2.5. Proper personal hygiene and cleaning, sanitation and waste disposal protocol at the centre.

1.2.6. Adequate weighing and testing facilities for Fat, SNF, organoleptic evaluation and check for adulterants.

1.2.7. Ensure clean milk tankers for dispatching of milk.

1.3. Transportation of milk from collection centre to milk processing unit

1.3.1. Raw Milk shall be transported from VLC to MCC/BMC/ processing unit as applicable within 4 hours of milking and it shall be cooled as soon as practicable to a temperature of 5 degree Celsius or below.

1.3.2. The transportation of raw chilled milk to processing unit shall be done in clean, insulated container/milk tanker (Stainless Steel) and avoid any physical, chemical and biological contamination of the raw milk.

1.3.3. Adequate precautions also need to be taken to ensure that integrity and temperature of milk is maintained.

2 MILK PROCESSING

2.1 **Facilities**

2.1.1 **Chillers & Cold room**

2.1.1.1 Chill rooms/Cold room/Deep freeze rooms having adequate size with appropriate refrigeration system to maintain temperature at the required level as per the requirements of the product shall be provided in the processing section or outside.

2.1.1.2 The cold storage shall have suitable refrigeration system to maintain the required product temperature.

2.1.1.3 The floor, ceiling and walls of the cold storage and other storage rooms shall be smooth and easy to clean and disinfect.

2.1.1.4 Proper steps shall be taken to avoid contamination of the materials stored.

2.1.1.5 There shall be adequate lighting with protective covers.

2.1.2 **In-house laboratory**

The establishment shall have a well-equipped in house laboratory for testing microbiological and other chemical parameters. The testing shall be done by qualified and trained lab persons/veterinarian/ Microbiologist/Dairy technologist (s).

2.2 **Processing**

2.2.1 Food processing operations, flow diagram and standard operating procedures shall be documented, implemented and displayed at particular operations site. Standard operating procedures for process changeover from one kind of product to another shall be maintained and implemented.

2.2.2 The production of heat-treated milk or the manufacture of milk-based products, which might pose a risk of contamination to other dairy products, shall be carried out in a clearly separated working area.

2.3 **Wrapping and Packaging**

2.3.1 The wrapping and packaging of dairy products shall take place under satisfactory hygienic conditions and in rooms provided for that purpose.

2.3.2 The manufacture of dairy products and packaging operations may take place in the same room if the following conditions are satisfied: —

i. The room shall be sufficiently large and equipped to ensure the hygiene of the operations;

ii. the wrapping and packaging shall have been brought to the treatment or processing establishment in protective cover in which they were placed immediately after manufacture and which protects the wrapping or packaging from any damage during transport to the dairy establishment, and they shall have been stored there under hygienic conditions in a room intended for that purpose;

iii. The rooms for storing the packaging material shall be free from vermin and from dust which could constitute an unacceptable risk of contamination of the product and shall be separated from rooms containing substances which might contaminate the products. Packaging shall not be placed directly on the floor;

iv. Packaging shall be assembled under hygienic conditions before being brought into the room, except in the case of automatic assembly or packaging, provided that there is no risk of contamination of the products;

v. Packaging shall be done without delay. It shall be handled by separate group of staff having experience in handling and product wrapping and

vi. Immediately after packaging, the dairy products shall be placed in the designated rooms provided for storage under required temperature.

2.3.3 Wrapping or packaging may not be re-used for dairy products, except where the containers are of a type which may be re-used after thorough cleaning and disinfecting.

2.3.4 The packaging materials used shall be able to provide protection to all milk and milk products to prevent contamination, damage. It shall be able to accommodate required labelling as laid down under the FSS Act & the Regulations there under.

2.3.5 Food grade packaging materials shall be used for all packaging materials coming in direct contact with the food.

2.3.6 The packaging materials or gases where used, shall be non-toxic and pose no threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use.

2.3.7 Milk and milk packaging materials shall be inspected before use to prevent using damaged, defective or contaminated packaging, which may lead to contamination of the product.

3 QUALITY CONTROL

3.1 The food business operator shall ensure that adequate quality check programme exists at all levels, namely, village level collection, Bulk Milk Chiller, Milk chilling centre and processing plant. Quality control programme shall be in place to include inspection and testing of incoming raw materials and finished products. The Food Business Operator of Dairy Processing plants shall follow the Scheme of Testing and Inspection (STI) as may be specified by the Food Authority from time to time, for the purpose of self-monitoring as well as for strengthening of internal controls.

3.2 The food business operator (Processing and Manufacturing) shall have a well-established laboratory to test compositional parameters. The laboratory shall be equipped to conduct routine microbiological tests for milk, milk products and sanitary assessment (Plant, equipment and personnel hygiene). Parameters for which testing facilities are not available in house, the testing shall be done through an NABL accredited external laboratory/ FSSAI notified laboratory.

3.3 Calibration records of laboratory equipment and instruments shall be maintained.

3.4 In case of complaints or feedback on the product, the FBO shall carry out the testing either though their in-house/ external NABL accredited labs/ lab notified by FSSAI to ensure product compliance to standards.

3.5 Laboratory facility and trained and competent testing personnel shall be available for food testing. If there is no in-house testing facility present for testing of incoming raw materials / Bulk chemicals / Ingredients test records or COA shall be maintained.

3.6 In dairy Plants, equipment shall be subjected to routine microbiological monitoring to verify the effective cleaning of milk cans, storage/holding/process/transport tank, ice cream freezer, HTST Plate Pasteurizer/ Heat Treatment pasteurizer, homogenizer and cream separator, filing machines and filing machines nozzles.

4 SANITARY REQUIREMENTS FOR DAIRY ESTABLISHMENTS

4.1 Facilities for the hygienic handling and protection of raw materials and of non-packed or non-wrapped dairy products during loading and unloading, transport & storing including Bulk Milk cooling facilities.

4.2 Special watertight, non-corrodible containers to put raw materials or dairy products intended for human consumption. Where such raw materials or dairy products are removed through conduits, these shall be constructed and installed in such a way so as to avoid any risk of contamination of other raw materials or dairy products.

4.3 A waste water disposal system which is hygienic and approved.

4.4 Facilities for cleaning & disinfecting of tanks used for transporting dairy products and raw milk. These containers have to be cleaned after every use.

4.5 Use and control of foot dips or shoes changes or shoe cover addition at the entry points of the processing facility to be practiced to avoid any contamination getting into the plant.

4.6 Where a dairy establishment produces food stuffs containing dairy products together with other ingredients, which have not undergone heat treatment or any other treatment having equivalent effect, such dairy products and ingredients, shall be stored separately to prevent cross-contamination.

4.7 The production of heat-treated milk or the manufacture of milk-based products, which might pose a risk of contamination to other dairy products, shall be carried out in a clearly separated working area.

4.8 Equipment, containers and installations which come into contact with dairy products or perishable raw materials used during production shall be cleaned and if necessary disinfected according to a verified and documented cleaning programme.

4.9 Equipment, containers, instruments and installations which come in contact with microbiologically stable dairy products and the rooms in which they are stored shall be cleaned and disinfected according to a verified and documented Food Safety management programme drawn up by the owner/occupier of the dairy establishment.

4.10 Disinfectants and similar substances used shall be used in such a way that they do not have any adverse effects on the machinery, equipment, raw materials and dairy products kept at the dairy establishment. They shall be in clearly identifiable containers bearing labels with instructions for their use and their use shall be followed by thorough rinsing of such instruments and working equipment with potable water, unless supplier's instructions indicate otherwise.

5 Sanitary Requirements for Storage

5.1 Immediately after procuring, raw milk shall be placed in a clean container/tanks, which is suitably equipped so as to prevent any kind of contamination.

5.2 The cans/ containers made up of mild steel metal and plastic material used for storage and transportation of milk and milk products shall not be allowed.

5.3 If raw milk is brought to the dairy plant by a producer or farmer then it shall be ensured that he brings it within four hours of milking and it shall be cooled as soon as practicable to a temperature of 5ºC or lower and maintained at that temperature until processed.

5.4 When the pasteurization process is completed, pasteurized milk shall be cooled immediately to a temperature of 4 ºC or lower.

5.5 Where raw milk is collected daily from a producer, it shall be cooled immediately to a temperature of 4ºC to 6ºC or lower and maintained at that temperature until processed.

5.6 The maximum temperature at which pasteurized milk may be stored until it leaves the treatment establishment shall not exceed 5ºC.

5.7 Any dairy product not intended to be stored at ambient temperature shall be cooled as quickly as possible to the temperature established by the manufacturer of that product as suitable to ensure its durability and thereafter stored at that temperature.

5.8 Where dairy products other than raw milk are stored under cooled conditions, their storage temperatures shall be registered and the cooling rate shall be such that the products reach the required temperature as quickly as possible.

5.9 Where a dairy establishment produces food stuffs containing dairy products together with other ingredients, which have not undergone heat treatment or any other treatment having equivalent effect, such dairy products and ingredient, shall be stored separately to prevent cross-contamination.

6 Documentation and records

The FBO shall maintain at least following records:

i. Product recall and Traceability records pertaining to the raw milk, other food ingredients, additives, preservatives etc.

ii. FSSAI License and Registration details of Supplier and to whom products supplied.

iii. Milk production monitoring records, Daily production, raw material utilised etc.

iv. Training record of Food handlers.

v. Raw material receiving (including records for milk being received from Milk Collection Centres, BMCs, Chilling Centres) and evaluation records.

vi. Temperature records of cold room (s)/storage tanks pasteurizer, chillers, driers etc.

vii. Quality Control / Lab test reports records.

viii. Consolidated daily production records.

ix. Internal and external audit records and Consumer complaint records

x. Microbiological / /chemical test reports pertaining to milk and milk products, water, other food ingredients, additives etc.

xi. Packing/packaging material and despatch records.

xii. Cleaning, plant hygiene and sanitation records.

xiii. Pest Control and routine treatment records.

xiv. Calibration records

xv. Health record of the employees (involved in milk handling operations)

xvi. Transport vehicle inspection record.

PART IV
(MEAT & FISH)

In addition to Part-II of Schedule 4, Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in manufacture, processing, storing, transport and selling of Meat and Meat Products.

Point 1 to 6 is applicable to all three i.e. Poultry, Animal and Fish.

1. General requirements

NOC from the municipality or Panchayat or applicable local body shall be obtained before the grant of license.

2. **LOCATION AND SURROUNDINGS**Access to animals and birds other than intended for slaughter shall be restricted. Open areas in the factory shall have covered wire rope netting to prevent carrion birds from access to the slaughter hall or the factory.

2.2. Should be linked to a meat market located away from Vegetable, fish or other food markets and shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. The premises shall be located at elevated level in a sanitary place.

2.3. Roadways and areas serving the meat processing unit which are within its boundaries or in its immediate vicinity should have a hard paved surface suitable for wheeled traffic. There should be adequate drainage and provision for cleaning.

3. LAYOUT AND DESIGN

3.1 General Requirement

3.1.1 Establishment shall be laid out and equipped to ensure that edible meat & meat products does not come in contact with the floors, walls or other fixed structures, except those which are specifically designed for contact with meat.

3.1.2 The rooms and compartments where edible products are handled shall be separate and distinct from the rooms and compartments for inedible products

3.1.3 Establishment shall have clear separation between clean and unclean sections.

3.1.4 The rooms and compartments where edible products are handled shall be separate and distinct from rooms and compartments for inedible products.

3.1.5 The establishment shall have separate sections i.e. Holding area, Slaughter area, Deboning/Portioning Area, Processed Product area and Storage area.

3.1.6 It shall permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, prevent any potential contamination, and provide adequate working space to allow good manufacturing and hygienic practices for all the operations.

3.2 Internal Structures& fittings

3.2.1 The surfaces of walls, partitions and floors of slaughter halls, work rooms, hanging rooms shall be made of impervious, washable, waterproof, non-toxic and non-slippery material without crevices for easy cleaning and sanitation and to avoid accumulation / absorption of dust, blood / meat particles, microbial / fungal growth and allow adequate drainage and cleaning.

3.2.2 The internal walls shall be paved with impervious glazed tiles up to 1 meter height in case of small ruminant animals/poultry and 5 meter height in case of large ruminant animals.

3.2.3 Doors and Windows shall be made of impervious materials for easy cleaning and sanitation and to avoid accumulation / absorption of dust, blood / meat particles, microbial / fungal growth and should be self-closing and closed fitting.

3.2.4 The wall to floor and wall to wall junctions shall be smooth and coved to facilitate easy cleaning and sanitation.

3.2.5 Ceilings and overhead fixtures shall be constructed and finished so as to minimize the build-up of dirt, mould development, condensation, flaking and the shedding of particles.

3.2.6 Windows and other openings shall be insects and dust proof and easily cleanable to minimize the build-up of dirt.

3.2.7 Stairs, lift cages and auxiliary structures such as platforms, ladders, chutes, should be so situated and constructed as to facilitate easy cleaning, sanitation and maintenance to avoid contamination.

3.2.8 Suitable and sufficient facilities shall be provided for sterilization of knives, sharpeners/honing steel and other equipment's. Knives and sharpeners shall be of Stainless Steel preferably.

4. FACILITIES / UTILITIES

4.1 Implements sterilization

Suitable and sufficient facilities shall be provided within the establishment for the sterilisation of knives, scissors, sharpener etc. The knives and scissors shall be of stainless steel. They should be sterilized at a temperature of 82°C and above.

4.2 Water Supply

A constant and sufficient supply of clean potable cold water with pressure hose pipes and supply of hot water should be made available in the slaughter hall during working hours.

4.3 Storage Facility

All units shall make separate provision for storage of chilled or frozen poultry meat and poultry meat products at or below 4 °C and at or below -18 °C respectively.

4.4 Waste disposal and drainage

4.4.1 There shall be adequate and efficient drainage and plumbing systems and all drains and gutters shall be properly cleaned and permanently installed to avoid stagnation of water, non-edible offal and blood to maintain clean and hygienic conditions to avoid contamination of food, potable water and equipment or building. There shall be provision for the scientific disposal of refuse like rendering plant, ETP etc.

4.4.2 The blood should be collected in an under-drainage facility/tank and removed on regular intervals.

4.4.3 Disposal of waste shall be done in accordance with Pollution Control Board norms and local rules which are enforced from time to time.

4.4.4 The drainage system for blood shall either be underground with facility for easy cleaning or a portable receptacle with lid. All drainages will have traps and screens so as to prevent entry of scavengers like rats, mice, vermin etc.

4.4.5 All slaughter house refuse and waste materials will be suitably processed to prepare animal bye products or dumped in pits that are suitably covered so as to prevent its access to scavengers. For large slaughter houses, a suitable provision of Effuent Treatment Plant will be made.

4.4.6 In case of small slaughter houses, waste material should be composted which can be used for manure purpose and in case of large slaughter houses, waste material should be rendered (cooked) in a rendering plant to produce meat, bone meal and inedible fats.

4.5 Laboratory and Technical Staff

4.5.1 Every slaughter house shall engage registered veterinarians depending on the size of the operation for ante-mortem and post-mortem examination.

4.5.2 Consistent with the size of the slaughter house and volume and variety of meat food products manufactured, a laboratory shall be provided, equipped and staffed with qualified (chemist/analyst and Microbiologist/ Veterinary Microbiologist/Veterinary Public Health) and trained personnel.

4.5.3 Every slaughter house shall have in-house microbiological laboratory with sterilization room and other rooms for incubation, laminar flow/ bio safety cabinets and washing to do the microbiological examination of meat, meat products, water, air, contact surface of product and personnel working in the plant.

4.5.4 The Chemist/analyst shall have a graduate degree with Chemistry as one of the subject or atleast two years of experience in Meat analysis.

4.5.5 The food business operator shall have adequate quality control programme in place to include inspection and testing of incoming, in-process and finished products. Adequate infrastructure including a laboratory facility, trained and competent testing personnel shall be available for carrying out testing. Calibration of laboratory equipment shall be done periodically.

4.5.6 Microbiological examination needs to be carried out periodically for air, water, personnel hygiene (hand swabs) and food contact surfaces (knives, packaging tables, equipment etc.) to ensure food safety in finished products.

5. Post Slaughter Requirements

5.1 Carcass Shower Wash

i) After the carcasses have been inspected and passed, they shall be washed with water. If required, water may have chlorine concentration of 20-50 PPM depending upon facility requirement.
ii) Wash station nozzles and their angles to be maintained for effective cleaning.

5.2 Carcass Chilling and Storage in Chillers

i) Dressed carcass shall be sanitized with appropriate sanitizer before or during the chilling of carcass.
ii) Washed carcasses of poultry shall be chilled at or below 4°C by appropriate methods within 4 hours of slaughter. It shall further be stored at or below temperature of 4°C.Temperature of storage chillers shall be monitored at regular interval.

iii) In small and large animals, after washing, the carcass should be immediately shifted to the chiller, the loaded animal carcass should attain the core temperature of 7°C or below at a set temperature of 2 to 4°C in chillers within 18-24 hours of chilling.

6. Portioning/ Deboning process

6.1 Portioning / Deboning section should be separate from slaughter and evisceration area.
6.2 Attention needs to be given to temperature control. It is important that cold chain shall not be interrupted except to a minimal extent necessary for practical operations.
6.3 The temperature in rooms for de skinning, portioning, bone -out, trimming and packing shall be controlled and held suitably low so that the meat temperature can be controlled between 10°C to 12 °C.

A. POLUTRY SLAUGHTER

In addition to Part-II of Schedule 4, the Slaughtering and Meat Processing (poultry) establishment should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below:

7. Receipt of birds

7.1 During loading and unloading reasonable precaution shall be taken to minimize injury to poultry bird. Catcher / handler need to be trained to minimise injury to poultry birds.

7.2 Transportation of healthy live birds free from diseases shall be done in properly ventilated vehicle in such way to avoid injuries and stress to the birds.

7.3 Coops used for transportation shall preferably be made up of plastic.

7.4 Vehicle & coops shall be thoroughly cleaned after unloading of birds for subsequent transportation of live birds.

7.5 The bird vehicle holding area shall be adequate in size.

7.6 The bird vehicle holding area for resting of poultry before slaughter shall have suitable facilities to park transport vehicles in areas that are well ventilated and are protected from direct sunlight and extremes of temperature.

7.7 The birds should be given rest of minimum 30 min before slaughter. Poultry intended for slaughter plant shall be in good health.

7.8 Unloading of the birds from vehicle shall be done with due care.

7.9 Throwing of coops must be avoided

8. Ante mortem

8.1 Poultry shall be rested and subjected to ante-mortem examination by qualified veterinarian before slaughter.

8.2 Ante-mortem examination shall be done on a lot basis while poultry birds are in the coops before or after their removal from the vehicle. Generally, a lot is made up of birds reared on a particular farm. Lot size determination depends upon the criteria defined by the slaughter house.

8.3 In Ante-Mortem examination, external examination of general condition of live poultry is carried out. Ante mortem Judgments includes:

i) Fit / Approved for Slaughter

ii) Unfit / Not approved for Slaughter.

8.4 Poultry found not fit for slaughter on ante-mortem inspection shall be rejected and sent back for treatment and record must be maintained for the same.

8.5 In case of threat of Avian influenza or any other zoonotic importance disease signs and symptoms if observed in the poultry birds at the time of ante-mortem examination, appropriate measures/action should be taken for the safe disposal of the affected birds and report to the State Animal Husbandry Dept.

9. Slaughter hall requirements

9.1 Birds shall be held with care and hanged by both legs on the shackle of the slaughter line.

9.2 Every poultry slaughter house shall make separate provision for different methods of slaughter (like Halal, Jewish, Jhatka, mechanical, etc.).

9.3 After every type of operation, the slaughter house shall be cleaned, washed and sanitized thoroughly.

9.4 The slaughter house shall have separation between clean and unclean sections.

9.5 Stunning and bleeding areas shall be physically separated from de-feathering area, so that cross contamination is minimized.

9.6 Areas for scalding, de-feathering, evisceration (or similar operations) shall also be appropriately separated from portioning and processing areas.

9.7 Slaughter area shall have provision of collection of blood and wastes & holding area for condemned carcasses.

9.8 Establishment shall have adequate facility for chilling of carcasses.

9.9 The internal walls will be paved with impervious glazed tiles up to 1 meter height in case of poultry. The walls and floors should be epoxy coated so as to avoid accumulation/absorption of dust, blood/meat particles, microbial /fungal growth.

10. **Stunning**

10.1 Stunning is essential for the effectiveness of the killing process, bleeding and for animal welfare.

10.2 Stunning equipment shall be properly maintained to confirm that poultry are un-conscious before slaughter and the time between stunning and slaughter shall be minimal. It shall minimize the reaction of fear, anxiety, pain and distress to birds.

10.3 Effective Stunning decreases the number of haemorrhages, largely reducing possible damage to the birds and thus benefiting meat quality.

10.4 Water bath electrical stunning or gas stunning may be used for poultry birds.

10.5 **Water bath electrical stunning (Reversible)**

10.5.1 Precaution shall be taken to avoid pre-stun shock to the birds while entering the stunner.

10.5.2 Birds shall enter the stunning bath in such way that the heads of all birds shall be immersed in water.

10.5.3 To improve efficiency of stunning, salt solution can be added in water bath of stunner.

10.5.4 To improve stunning efficiency water spray can be done at the juncture of feet & shackles before birds entering stunner.

10.5.5 Water level in the stunner shall be sufficient enough so that headsof all the birds are properly immersed in to the stunner water bath.

10.5.6 Frequency of Stunner shall be set as per the size of birds to get effective stunning. Frequency will depend on the type of stunner, size of bird & the stunner manufacturer specification. The objective is to have proper stunning & no bird dies of stunning.

10.5.7 Personnel responsible for assessing proper stunning shall able to evaluate and recognize signs of an effective stunning and person shall take immediate corrective action in case of ineffective or incomplete stunning of birds.

10.5.8 Stunning efficiency shall be monitored immediately after stunning or before slaughtering of birds. Stunning efficiency is to be ensured in such a way that the recovery time of bird is within 150 seconds.

11. Slaughter

11.1 Humane slaughtering methods to be used for slaughtering. Slaughtering can be done by different methods of slaughter (like Halal, Jhatka, Mechanical etc.)

11.2 All knives, sharpener etc. used for slaughtering shall be sterilized to a minimum temperature of 82 degree Celsius.

11.3 After slaughtering, sufficient time i.e. minimum 150 seconds shall be allowed to bleed out the poultry effectively before the bird entering the Scalder.

12. Scalding and De-feathering

12.1 Scalding should be done in hot water to loosen the feather follicle for effective de-feathering of birds.

12.2 No live bird shall enter the Scalder.

12.3 Scalding of slaughtered birds shall be carried at appropriate temperature depending upon size of the bird.

12.4 Scalding process efficiency is determined by time-temperature combination and will vary as per machine manufacturer and speed of line.

12.5 De-feathering is done through a mechanical type of de-feathering machine.

12.6 It can be done in multiple stages to have better quality. Care shall be taken to maintain the rubber fingers softness to get better de-feathering quality and avoid rupturing of skin.

12.7 Feathers collected during de-feathering operations must be removed regularly or continuously.

12.8 All birds shall pass through potable water shower after de-feathering.

13. Evisceration

13.1 Evisceration consists of removal of all internal organs from the slaughtered birds in such a way to minimise internal organs rupture. After evisceration carcass along with the viscera and edible offal's shall be subjected to post-mortem examination by the registered veterinary doctor.

13.2 Non-edible offal's shall be removed regularly from the evisceration section to avoid cross contamination.

14. Post Mortem

14.1 Post Mortem Examination refers to systematic examination of dressed poultry carcass & visceral organs by veterinarian for evidence of abnormal condition.

14.2 The slaughter house shall provide appropriate facility like light, hand wash stations and container for condemned birds/organs for post-mortem examination. The general method to conduct on-line post mortem involved visual examination to detect diseases and abnormalities. Internal organs must be exposed for visual examination and palpation.

14.3 Light intensity of minimum 540 Lux shall be provided to conduct the post mortem examination.

14.4 Post Mortem Judgments includes:

i. Approved / Fit for human Consumption
ii. Unfit for human consumption
iii. Partial Condemnation.

14.5 Post Mortem reports shall be prepared, and records shall be maintained as per lot.

14.6 All carcasses declared as "unfit" on post-mortem inspection shall be marked as "condemned". Condemned birds/parts shall be stored separately for disposal and thereof their disposal shall be carried out under direct supervision of the plant veterinarian and record must be maintained for the same.

B. ANIMALS SLAUGHTER

In addition to Part-II of Schedule 4, the Slaughtering and Meat Processing (Animals) establishment should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below:

This standard specifies the hygienic and sanitary practices to be followed for Food Business Operators engaged in slaughter, dressing, processing including further processing, storing and transport of large animals (Bovine), Small Animals (Ovine, Caprine, Rabbit & Swine).

15. Transportation of Live animals

15.1 Livestock are transported from the farm/livestock markets to the slaughterhouse. Depending on the transit time and condition care should be taken to minimise stress. Wherever possible the farm/livestock market should be located near to the slaughter house.

15.2 Only healthy animals in good condition shall be transported unless they are meant for emergency slaughter. These animals should be certified by a qualified veterinarian for freedom from infectious diseases and their fitness to undertake the journey.

15.3 Pregnant animal should not be transported as they are not permitted to be slaughtered.

15.4 When transporting large animals, special arrangements shall be made by providing suitable partitions to protect the animals from infighting. Similar arrangement to be made to protect the young ones from being crushed when they are transported.

15.5 To avoid exhaustion, the animals shall be given humane treatment and care during transportation. The space provided for them shall be large enough for them to stand or lie.

15.6 An attendant along with first aid equipment shall accompany the animals in transit.

15.7 Before loading, the animals should not be fed heavily. Only light feed may be allowed. For journeys less than 12 hours no feed need be carried but for longer journeys sufficient feed shall be carried to last during the journey. Watering facilities shall be provide at regular intervals.

15.8 Small and large animals shall be separated by providing partitions.

15.9 All vehicles should be inspected for safety, suitability and cleanliness before loading the animals. The floor and walls should be free of nails or sharp projections which may injure the animals.

15.10 The vehicles should be disinfected before loading the animals.

15.11 The transport vehicle floor and sides shall be provided with proper padding material to avoid injuries to the animals during transport.

15.12 Animals when driven for loading or unloading shall never be struck with stick, instead a soft-rubber pipe may be used.

15.13 If animals are to be transported in extreme cold or hot climate, it is preferable to transport them in covered lorries on road and proper care shall be taken to minimise transport stress. Journey under such adverse climate shall be minimised.

15.14 The trucks transporting the livestock should not exceed the speed limit of 40 km/hour so as to avoid jerks and injuries to the animal. The truck shall not load any other merchandise and shall avoid unnecessary stops on the road. However, for journeys exceeding 12 hours, the animals shall be transported by railways.

15.15 Suitable ramp shall be provided for loading and unloading the animals. The ramp shall be covered with straw to avoid slipping. At any time of loading or unloading the vehicle shall be kept clean to avoid slipping of animals.

15.16 In case of railway wagons when loading is done on the platform, the door of the wagon may be used as ramp.

15.17 Each consignment should bear a travel document showing the following particulars-

- Number and kind of animal loaded
- Name, address and telephone number, if any, of the consignor
- Name, address and telephone number, if any, of the consignee
- Instructions regarding feeding and watering.

15.18 Receipt of animals, raw material receiving, and dispatch of finished products places shall be located away separately to avoid cross contamination of finished products.

15.19 Conveyances and/or containers used for transporting shall be kept clean and maintained in good repair condition to protect meat from contamination and shall be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.

15.20 Food products in containers are to be so placed and protected as to minimize the risk of contamination.

15.21 Meat & meat products shall be transported under hygienic conditions and at appropriate temperature (Chilled Meat at or below than 4°C and frozen meat at or below than minus18°C).

15.22 In case the meat need to be transported away from the place of slaughter, it shall be transported in a refrigerated vehicle in hygienic and sanitary condition. It can also be transported in a clean insulated container with precautions to ensure that no contamination/cross contamination or deterioration takes place and temperature of the product is maintained as per the prescribed standards.

16. Receipt of animal

16.1 Animals intended for slaughter shall be in good health.

16.2 All animals should be assigned and marked with unique identification number at receipt.

16.3 All animals should be inspected for any disease by a registered Veterinarian.

16.4 Animals suspected of contagious or infectious diseases shall be segregated and kept in separate isolation pens which shall also be provided with arrangements for watering and feeding.

16.5 Animal should be loaded on a ramp which could have a gradual slope (not greater than 30°) and with anti-slippery device with cleats at frequent intervals. It is better to have those ramps covered to avoid extreme weather conditions.

16.6 The reception area/animal holding yard/ resting yard shall have facilities for watering and examining the animals before they are sent to holding pens/lairage.

16.7 Animal shall be allowed to rest between 12- 24 hours (recommended) in resting pens after transportation. They should be provided with adequate ventilation and climate control facilities such as fans and foggers with adequate quantity of drinking water.

16.8 The space provided should be such that animal can move freely. It should be maintained dry, clean and free from pest and vermin.

16.9 The size of lairage shall be in proportion to the slaughter capacity and it should be covered with overhead shed.

17. Ante mortem

17.1 All animals shall be rested before slaughter and shall be subjected to ante mortem examination and inspection well in advance of the time of slaughter.

17.2 In case of ante-mortem examination, veterinary doctor for examining 12 animals in one hour is adequate i.e. 96 animals in a shift of 8 hours No animal which have been received into a slaughter hall for the purpose of being slaughtered shall be removed/slaughtered without a written consent of the qualified veterinarian.

17.3 The ante mortem examination shall be done as per the prescribed format and records shall be maintained.

17.4 An animal which on inspection found fit, shall be approved for slaughter.

17.5 An animal which, on inspection is found to be not fit for slaughter shall be marked as "suspect" and kept separately. Each such animal shall be marked as "suspect" only by or under the personal supervision of the registered Veterinary Doctor.

17.6 All animals which, on ante-mortem inspection, show symptoms of railroad sickness, parturient paresis, rabies, tetanus or any other communicable diseases shall be marked as "Rejected" and appropriate measures/action should be taken for the safe disposal of the affected animals and refer to the State Animal Husbandry Dept.

17.7 Animals found not fit for slaughter on ante-mortem inspection shall be rejected and sent back for treatment and record must be maintained for the same.

17.8 Every animal which upon AM found to show symptoms of or is suspected of being diseased or animals declared as "suspect" shall be at once be removed to isolation pen and kept there for observation for period as may be considered necessary to ascertain whether the animal is diseased or not. This will be done under the supervision of registered veterinarian.

17.9 Animals showing signs of anthrax should not be allowed for slaughter and should be disposed and condemned immediately either by (i) complete incineration or (ii) thorough denaturing with prescribed denaturant.

18. Stunning

18.1 Stunning before the slaughter should be mandatory, except in the case of ritual slaughter.

18.2 Stunning equipment should be properly maintained in good working condition to confirm that animal is insensible prior to slaughter.

18.3 The time between stunning and slaughter should be minimal.

Types of Stunning process

i. Electrical (stunning / slaughtering with electric current is known as electro narcosis)

This method is used for swine, sheep, calves, cattle, goats etc. Electric head stunners may be preferred for sheep and goat where both electrodes are placed on head region. The low and controlled current must be maintained so that stunning will not damage the heart and brain or cause physical disability and death of the animals.

ii. Mechanical Stunning

It can be carried out by methods-:

Captive Bolt Stunning is used mainly for stunning cattle, sheep and goats, it is also employed to a lesser extent for pigs. A captive bolt gun has a steel bolt that is powered by either compressed air or a blank cartridge. The bolt is driven into the animal's brain. After the animal is shot the bolt retracts and is reset for the next animal.

Pneumatic percussive stunning:
For cattle optimum position is that the center of the stunner should contact the animal at a point of intersection of lines drawn from the medial corners of the eyes and the base of the ears.
For pigs on the midline just above eye level, with the host directed down the line of the spinal cord.
For sheep and goat its behind the poll, aiming towards the angle of the jaw.

iii. Gas Stunning

Stunning of pigs by exposure to carbon dioxide (CO_2) may be preferred. The concentration of CO_2 should be preferably 90% by volume but shall not be less than 80% by volume and ideally pigs should be exposed for 3 minutes. Sticking should be done immediately after exit from the gas chamber. Over- crowding of animal should be avoided in the gas chamber.

In case of pigs,

Scalding means passing the animal through scalding tank containing water at appropriate temperature (usually 60-65°C for 5-6 minutes), so as to loosen the hair follicle so that de-hairing of animal will be done effectively.
Scalding is a process based on time and temperature combination and it will vary as per animal size, machine manufacturer and speed of the line. No live animal shall enter the scalder.

De-hairing of pigs means removal of loosed hair immediately after scalding. After de-hairing, slaughtered pigs shall pass through a potable water shower.

19. Slaughter

19.1 Separate provision in the slaughter hall for the slaughter of different species which are proposed to be slaughtered (like large animal viz; Cattle and Buffalo, Pigs and small animals like Sheep & Goat) and for different methods of slaughter (like Halal, Jewish and Jhatka). After every type of operation the slaughter house shall be cleaned, washed wiped/dried and sanitized thoroughly.

19.2 Vocalization is to be watched for discomfort of animals. Slaughtering should not be done in the sight of other live animals.

19.3 Electric pods for moving animals shall not be used.

19.4 Humane slaughtering methods to be used for slaughtering.

19.5 After slaughtering, sufficient time shall be allowed to bleed out from the carcass.

19.6 Bleeding conveyor shall be so located, that the blood shall not be splashed on another carcass adjacent animals on the rail.

19.7 Working platform for on- rail operations should be of such height that the operator should be able to reach operation zone in his natural standing position.

19.8 The dressing of the carcass shall not be done on the floor. Suitable hoists will be provided to hang the carcass before it is eviscerated.

19.9 Adequate means and tools for skinning of the animal should be provided. The inner side of the skin shall not be rubbed or caused to be rubbed upon the ground within any portion of the slaughter hall.

19.10 Hides and skins shall not be dragged and be carried in proper trolleys within the slaughter/dressing hall Suitable and separate space shall be provided for the storage of hides and skins. This room shall have a separate exit.

19.11 Stamping of carcass should be done for identification at the time of slaughter. Permitted food grade dyes should be used.

20. Evisceration

20.1 In small and large animal, before evisceration the carcass has to be examined carefully for any pathological lesions.

20.2 Evisceration consists of removal of all internal organs from the slaughter animals in such a way that the internal organs do not rupture.

20.3 After evisceration carcass along with the viscera and edible offal's shall be subjected to post-mortem examination by the registered veterinary doctor.

20.4 Non-edible offal shall be removed regularly from the evisceration section to avoid cross contamination.

21. Post Mortem

21.1 Post Mortem Examination refers to systematic examination of dressed carcass & visceral organs by veterinarian for evidence of abnormal condition.

21.2 There should be adequate number of veterinary doctors for performing the post mortem inspection of the slaughtered animals. To ensure that the whole carcasses and edible offal's are thoroughly checked and any post mortem changes in the tissues/organs are appropriately considered for rejection/condemnation thereof as the case may be.

21.3 The post mortem inspection shall be done as per the prescribed format and records shall be maintained.

21.4 A careful and detailed post-mortem examination and inspection of the carcasses and parts thereof of all animals slaughtered shall be made soon after slaughter. Post-mortem inspection shall be a detailed one and shall cover all parts of the carcass, the viscera, lymph glands and all organs and gland.

21.5 Post Mortem examination and destruction in case of condemned shall be done in presence of registered veterinarian.

21.6 All organs and parts of the carcasses and blood to be used in the preparation of meat food products shall be held in such a manner as to preserve their identity till the completion of the post-mortem inspection so that they can be identified in the event of the carcasses being condemned.

21.7 Every carcass including all detached parts and organs thereof which show evidence of any condition which will render the meat or any part or organ unfit for human consumption and which for that reason may require subsequent inspection, shall be retained by the Registered Veterinarian. The identity of such carcass including the detached parts and organs thereof shall be maintained until the final inspection is completed.

21.8 Retained carcasses, detached parts and organs thereof shall be maintained and in no case be washed, trimmed or mutilated in any manner until the final inspection is completed by the Registered Veterinarian.

21.9 If in the opinion of the Registered Veterinarian a carcass, organ or part thereof is to be held back for further detailed examination, the carcass, organ or part concerned shall not be released till the examination in detail is completed by the Registered Veterinarian and it is declared thereafter by him as fit. When it is to be detained for detailed examination, the carcass, organ or part thereof shall be marked as "Held". If on subsequent inspection, the carcass, organ or part thereof is found to be unwholesome and unfit for human food, the Registered Veterinarian shall mark such a carcass, organ or part thereof as "condemned" and shall dispose it off.

21.10 No air shall be blown by mouth into the tissues of any carcass or part of a carcass.

21.11 Carcasses, parts and the organs thereof found to be sound, wholesome, healthful and fit for human consumption shall be marked as "Inspected and passed".

21.12 Every carcass or part thereof which has been found to be unfit for human consumption shall be marked by the Qualified Veterinary Doctor as "Inspected and condemned".

21.13 All such condemned carcasses, parts and organs thereof shall remain in the custody of the Registered Veterinarian pending disposal at or before the close of the day on which they are marked "Inspected and condemned".

21.14 All condemned carcasses, organs or parts thereof shall be completely destroyed in the presence of the Registered Veterinarian by incineration or denatured, after being slashed freely with a knife, with crude carbolic acid, cresylic-disinfectant or any other prescribed agent unless such carcasses, organs or parts thereof are sterilized for the preparation of bone-cum-meat meal before leaving the slaughter house premises.

21.15 When on inspection only a portion of a carcass on account of slight bruises is decided to be condemned, either the bruised portion shall be removed immediately and disposed of or the carcass shall be retained and kept till such time it is chilled and the bruised portion removed and disposed off.

C) FISH AND FISH PRODUCTS

In addition to Part-II of Schedule 4, specific requirement for establishment in which fish and fish products are being handled, processed, manufactured, packed, stored, distributed and transported.

22. Internal Structure & fittings

22.1 All interior structures (including floors, walls, ceilings, doors, windows, partitions, overhead fixtures, working surface that come into direct contact with fish, shellfish and their products, such as stairs, elevators, etc.) shall be constructed of materials that are corrosion-resistant, light-coloured, durable, impervious to minimize the build-up of fish slime, blood, scales and guts and to reduce the risk of physical contamination, with no toxic effect in intended use, shall be unable to provide pest harbourage,; and be easy for cleaning and disinfection.

22.2 Equipment & containers

22.2.1 Conveying equipment for live and slaughtered products should be constructed of suitable corrosion- resistant material that doesn't transmit toxic substances and shouldn't cause mechanical injuries.

22.2.2 Cooling chambers for storage of fish food products are equipped with thermometers and (or) automatic air temperature controllers in the chamber as well as with temperature recording devices.

23. Procurement of raw materials and ingredients

23.1 Immediately on receipt, the raw material and ingredients to be procured from registered or approved supplier. Other raw material or ingredient or any other material used in processing products shall not be accepted by a food business operator, if it is known to contain chemical, physical or microbiological contaminants which would raw material shall be washed or cleaned as necessary to remove soil or other contaminants using potable

water. It is recommended that temperature of fish and fish products at the time of delivery shall be in the range of 0°C to +4.0°C. In case of frozen products, receiving temperature shall be -18^{0}C or below.

23.2 Shrimps shall be procured from farmers registered under authorized agencies.

23.3 Aqua inputs used in aquaculture farms should be on CAA approved list and Aqua feed from BIS.

23.4 Fish should smell fresh and mild, not fishy, sour, or ammonia-like. A fish's eyes should be clear and shiny.

23.5 Whole fish should have firm flesh and red gills with no odour. Fresh fillets should have firm flesh and red blood lines, or red flesh if fresh tuna. The flesh should spring back when pressed.

23.6 Fish fillets should display no discoloration, darkening, or drying around the edges.

23.7 Shrimp, scallop, and lobster flesh should be clear with a pearl-like colour and little or no odour.

24. Food and packaging materials storage including warehousing

It is recommended that temperature of fish and fish products at the time of storage shall be in the range of 0°C to +4.0°C for chilled/refrigerated and -18 ^{0}C or below for frozen. Too long storage time and sever fluctuation should be avoided. Where the product is susceptible to temperature abuse and / or weather damage, covered bays should be provided for loading and unloading.

25. Processing

25.1 Fin fish and shellfish should be handled and conveyed with care during processing operations to avoid physical damage such as puncture and mutilation. Food contact surfaces shall be made of food grade material. Personnel shall put on clean protective clothing and wash their hands before entering processing area.

25.2 Ice used in cooling and holding raw material should not be mixed with ice used to store processed and packed products. Wherever steam is used directly on food during processing, the steam shall be made from potable water.

26. Packaging

26.1 Avoid packages with signs of frost or ice crystals, which may mean the fish has been stored a long time or thawed and refrozen.

26.2 Avoid packages where the "frozen" fish flesh is not hard. The fish should not be bendable.

26.3 Packaging used for storing ice cooled fish food products should ensure the drainage of the melt water.

26.4 The packaging of fish food products should ensure safety of fish food products and invariability of the organoleptic properties before the expiration date of such products.

27. Food Transportation

27.1 Where appropriate with chilling equipment to maintain chilled fish or shellfish during transportation to a temperature at or below 4 °C or, for frozen fish, shellfish and their products, to maintain a temperature at or below –18 °C. Allow those temperatures to be monitored.

27.2 To provide the fish or shellfish with protection against contamination, exposure to extreme temperatures and the drying effects of the sun or wind

27.3 To permit the free flow of chilled air around the load when fitted with mechanical refrigeration means.

27.4 Cargo compartments of transport vehicles and containers should be subjected to regular washing and disinfection with a frequency necessary to prevent cargo compartments of transport vehicles and containers from becoming sources of contamination (dirtying) of products

27.5 Inner surfaces of transport vehicles should be smooth and easy to wash and disinfect.

28. Quality control

28.1 Fish food products should not contain natural or synthetic hormonal substances or genetically modified organisms.

28.2 Biological water resources catchments and food products of aquaculture of animal origin should be examined for parasites (parasitic affections).

28.3 The fish and fish products should be free from ammonia and formalin.

Part V

License Food Business Operators (FBO'S) engaged in catering or food service operations

Specific requirement for Catering/ food establishment in which food is being handled, processed/prepared, stored, distributed and ultimately sold to the customers in addition to PART II requirements.

1. Temporary Premises

1.1 Premise and structures established shall be sited, designed, constructed and kept clean and maintained in good repair. Adequate measures shall be taken to avoid risks of contamination of food, harbourage of pests and animals. Adequate facilities for safe handling of food and to maintain personal hygiene such as toilets for staff, hot and cold running water, soap and clean towels for hand washing shall be made available.

1.2 Adequate arrangements for the hygienic storage and disposal of hazardous food and /or inedible substances and waste should be available.

2. FOOD OPERATIONS AND CONTROLS

2.1 Food Receipt (Procurement of raw materials and ingredients)

2.1.1 Receiving of food must be done at a designated place or a specific platform. It must be kept cleaned and where appropriate disinfected.

2.1.2 Farm produce like vegetables, fruits, eggs etc. must be checked for spoilage and accepted only in good condition.

2.1.3 Non vegetarian and vegetarian items must be received separately. Non-food items shall not be received at the same time when high risk food items are received.

3. Food and packaging materials storage

3.1 Food of animal origin shall be stored at a temperature of less than or equal to $5^{O}C$. Other raw materials requiring refrigeration such as fruits and vegetables shall be stored at a temperature allowing their quality to be maintained. Stored raw materials or ingredients shall be kept in adequate conditions to avoid deterioration and to protect them from contamination.

3.2 Raw meat, fish, poultry shall be stored separately. Also, there shall be a segregation of vegetarian and non-vegetarian food items.

3.3 Raw meat and other ingredients that need to be transferred from their original packages shall be handled in a manner that they remain prohibited and with the original label of the product intact or the label to be transcribed in any other form or any other method to ensure traceability of product.

3.4 Rejected food products shall be marked and kept away from access for other users.

3.5 Hazardous substance like cleaning and sanitization chemicals, pest controls chemicals, fuel, etc. shall be stored away from food handling area where there is a potential risk for contamination. Such substances shall be adequately labelled with information about their identity, use and toxicity.

4. Pre-preparation

4.1 It includes activities like washing of raw materials, cleaning, cutting, peeling, mixing kneading, pasting, etc.

4.2 Pre-preparation area shall be clean, free of pests and rodents and in good state of repair. All pre-preparation surfaces shall be kept clean and sanitized before handling food.

4.3 Raw materials shall be cleaned, washed in potable water. Fruits and vegetables to be consumed raw shall be sanitized with 50 ppm chlorine before cutting, peeling and/or serving.

4.4 Different chopping boards, knifes and utensils shall be used for cooked & raw food, vegetarian and non-vegetarian food.

4.5 Surfaces coming in contact with food which include chopping boards, knifes, peelers, utensils, etc. shall be cleaned thoroughly and if necessary, disinfected after using appropriate sanitisation techniques. Vegetarian cutting boards shall be sanitized with 50 ppm chlorine and non-vegetarian cutting board with 100 ppm chlorine.

4.6 Pre-prepared food products being stored for later use shall be date and time tagged.

4.7 Thawing of Food - shall be done in such a way so as to minimise the risk of growth of pathogenic microorganisms. Items being thawed shall be labelled with defrost date to indicate the beginning of second shelf life. After thawing, food must be consumed within 12 hours.

4.7.1 Meat, poultry and fish shall be thawed in refrigerator at 5°C or in a microwave.

4.7.2 Shellfish, seafood and any such special product that need to be thawed in running water shall be done in potable running water maintained at 15°C or less. The thawing in running water shall not exceed 90 minutes.

4.7.3 Any other means of thawing apart from refrigeration, in running water and microwave is not allowed.

4.7.4 Liquid coming from defrosting if posing threat/risk to health should be drained off adequately.

4.7.5 Food once thawed shall not be re-freezed for future use.

4.8 **Food preparation**

4.8.1 Potable water shall be used for cooking, pre preparation, steaming food, making ice cube and drinking purposes. Cooking/processing/preparation shall be done only in food grade containers/ equipment taking adequate precautions to prevent contamination from foreign matter.

4.8.2 Food must be cooked for a minimum of 65°C for 10 minutes or 75°C for 15 seconds core food temperature.

4.8.3 Allergenic Contamination - Presence of allergens e.g. nuts, milk and cereal grains must be identified in food ingredients and products and controls shall be put in place to prevent their presence in foods where they are not labelled. Controls to prevent cross-contact of foods containing allergens with other foods shall be implemented e.g. effective segregation of foods containing allergens and other food items during food preparation is important. Where cross-contact is unavoidable, consumers shall be informed.

4.8.4 Where cooking or frying of any kind is done, proper outlets for smoke/steam etc. like chimney, exhaust fan etc. shall be provided

4.8.5 Cooked or semi processed high risk food that is to be refrigerated shall be cooled and brought to room temperature and cooled to 5°C or below within maximum of two hours. This food shall be consumed within 24 hours of preparation.

4.8.6 In frying operations, only fats and oils suitable for cooking (as per specification under FSSA, 2006) shall be used. Where cooking fats and oil are reused, they shall be assessed to ensure they are fit for purposes. Fat and oil quality should be verified periodically by checking the texture suspended particles and rancidity. Good quality/ fats available in packaged should be used for cooking purposes.

4.8.7 Oil/Fat shall not be used beyond the maximum prescribed limit for Total Polar Compounds (TPC) of 25 per cent.

4.9 **Holding**

4.9.1 Prepared food shall be held in clean, food grade and where necessary sanitized equipment.

4.9.2 Hot holding for vegetarian and non-vegetarian foods intended to be consumed hot shall be done at 65°C and above.

4.9.3 Desserts and foods intended to be consumed cold shall be held at 5°C or below. Frozen desserts must be held at -18°C or less.

4.9.4 Where temperature and/or humidity are deemed critical to ensure safety and suitability of food, a control system shall be put in place and monitored.

Reheating

4.9.5 Food is heated uniformly and it must be assured that core temperature of food shall reach 75° C.

4.9.6 Indirect heating method like adding hot water or reheating under bainmaire or reheating under lamp are not permitted.

4.9.7 High risk food such as raw and cooked meat, fish, poultry, cooked gravies, etc. that are reheated shall not be cooled and reheated again for using second time.

4.10 **Food Display and Service**

4.10.1 Food Portioning: Portioning of food shall be done in strict hygienic conditions, in clean and sanitized utensils. High risk foods shall be portioned in the refrigerated area.

4.10.2 Prepared food shall be displayed/ served in clean, food grade and (where necessary) sanitized equipment, utensils, serving spoons, cutlery, etc. and shall be kept covered.

4.10.3 Each food item shall have a separate handling tool such as ladle, spoon tong, etc. at the time of serving and there should be no direct handling of ready to eat food through bare hands.

4.10.4 Temperature of hot food to be displayed or served hot shall be maintained at 65ºC or above and cold food shall be maintained at 5ºC or below. Temperature of frozen item at display or at the time of serving shall be maintained at less than -18ºC.

4.10.5 Hot food can be kept below 65ºC for up to 2 hours but this can be done only once. If any food product is left after that time it shall be reheated above 75º C for a minimum contact time of 2 minutes and put back to hot holding. Such food shall not be reheated again.

4.10.6 Cold food can be kept above 5º C but below 10O C for up to 2 hours but this can be done only once. If any food is left after this, it shall be discarded. Dry savouries can be at displayed at room temperature with the indication of use by date visible to consumers.

4.10.7 Cutlery, crockery used of serving food shall be clean and sanitized. Disposable serving plates, cutlery and other items such as straw, stirrers, etc. shall be clean and free from contamination. They shall be made from food grade material and dyes only.

4.10.8 Dispensing containers used for accompaniments at dining service like salt, pepper, sauces etc., shall be clean, sanitized and should be free of foreign matter and pests. While refilling these containers, care shall be taken to avoid contamination.

4.11 **Food Transportation**

4.11.1 Food transportation vehicle should be designed, constructed, maintained, cleaned and used in a manner that protects the food from contamination. Regular pest control of these vehicles shall be done.

4.11.2 Any transport of food like carrying raw materials into the food zone or movement of semi processed or processed items within the food zone or transport of prepared food from one place to another shall be protected from pests, foreign matter contamination and environmental pollution.

4.11.3 Food transport equipment that are intended to be in direct contact with food products should be constructed with non-toxic, food grade materials, which shall also be easy to clean and maintain.

4.11.4 High risk hot foods shall reach the point of consumption within two hours of preparation. Where food is to be transported over longer periods of time, then the temperature during transport shall be maintained at 65OC. Alternatively, the food shall be first chilled to 5OC or below (as per Section 2.4.5 above) and then transported with the temperature during transport maintained at 5OC or below.

4.11.5 All high risk food required to be served in chilled condition must be maintained during transport at 5OC or below. If transported at normal temperature, then the food shall be consumed within 4 hours.

4.11.6 All frozen items must be taken only in freezer or such ice boxes maintaining required temperature i.e. -18o C or below.

4.11.7 No trolley, tub or container which is used for carrying any other material like garbage, coal, chemicals, engineering or other supplies shall be used for transport of food materials.

4.11.8 Food vans of caterers must be covered and should have proper locks to prevent entry of rodents and pests and be protected against any other threat to food safety during transport.

4.11.9 Food and non-food products transported at the same time in the same vehicle shall be adequately separated (e.g. Wrapped and packed) to ensure that there is no risk of food spillage or contact that may contaminate the food.

4.11.10 If different types of food are transported within a vehicle, precaution should be taken to avoid cross contamination. For example, if both raw meat and ready to eat food are transported at the same time, they should be wrapped or kept separate covered and placed so that no cross contamination occurs.

Part VI
Licensed Food Business Operators (FBO's) engaged in storage, transport & trade

Sub Part (a)
Storage of food products

In addition to PART II , specific requirement for FBOs engaged in storage of food products.FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, transport, retail etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. FOOD OPERATIONS AND CONTROL

1.1 Ensure FSSAI license for the manufacturer who is supplying food items for storage.

1.2 Incoming vehicle shall meet with the hygiene requirements & shall not carry any hazardous material. Fresh raw material shall be transported in clean & intact crates and wet meat shall be transported in chilled conditions.

1.3 1.1.3 Packaged food items shall conform to the regulations laid down under the Act. Packaged food items shall be checked for 'expiry date'/ 'best before'/ 'use by' date, packaging integrity and storage conditions before accepting them and stored accordingly.

1.4 No food item, processing aids & packaging material shall be accepted by a food business operator, if it is known to contain chemical, physical or microbiological contaminants which would not be reduced to an acceptable level by normal sorting and/or processing.

1.5 The FBO shall have procedures in place to confirm that the incoming food materials meet the documented specifications. This may be ensured through supplier control, certificate of conformity, incoming inspection, review of label for allergens etc.

1.6 Records of food items or any other material used in processing as well as their source of procurement shall be maintained for inspection and traceability.

1.7 Receiving temperature of potentially high risk food shall be 50C and below for chilled foods; 600C and above for hot foods. Receiving temperature of frozen food shall be -18 0C and below. Frozen food at -120C may be received, provided they are immediately transfer to freezer to attain temperature of -18 0C or below before sale. Records of the receiving temperatures of high risk food and frozen foods shall be maintained.

1.8 Ingredients containing allergens shall be clearly identified and stored to prevent cross-contamination with ingredients and products not containing allergens and with other material and products.

2. Storage

2.1 A food business shall store food and packaging materials in appropriate areas for effective protection from dust, condensation, drains, waste and other sources of contamination during storage.

2.2 Storage areas shall be dry and well ventilated. When storing potentially high risk food, a food business must store it under temperature control (and humidity control where necessary) and if the food is intended to be frozen, ensure that the food remains frozen during storage. Temperature shall be appropriately monitored with temperature recording devices and records thereof shall be maintained.

2.3 All materials and products shall be stored off the floor and with sufficient space between the material and the walls to allow inspection, cleaning and pest control activities to be carried out.

2.4 All food items shall be stored separately from non-food items such as hardware, tools, cleaning materials etc.

2.5 Unfit food items such as rejected, recalled, expired, contaminated shall be stored separately and shall be clearly marked.

2.6 The storage of food items shall be subjected to stock rotation practice such as FIFO (First in First out), FEFO (First Expire First Out).

2.7 Whenever frozen food items are stored, adequate care shall be taken so that the food items are not defrosted / thawed material. In case food items are thawed, it shall be discarded and shall not be refreezed for future use.

2.8 Personnel's safety shall be ensured when handling grains as grain flowing out of a container tends to form a funnel at the centre which is highly unstable surface can suck a person in within seconds. Also, crusts can form in damp grain beneath which the grain has run out. Walking on bridged grain can cause failure of the crust, resulting in burial and suffocation.

2.9 Stack planning shall be done as per the floor area. Stack plan shall be prepared in such a manner that the stacks shall not obstruct light and free flow air into godowns. Stacking of commodities in bags/containers/ packages shall be done in the identified stacks on a suitable available dunnage material viz bamboo mats, polythene sheets, wooden crates, poly pallets etc.

2.10 Surfaces, utensils, equipment, fixtures and fittings shall be thoroughly cleaned and where necessary disinfected when meat and poultry has been handled or processed previously and now other food items are being handled.

2.11 Presence of allergens listed in the Food Safety and Standards (Labelling) Regulations, 2017 must be identified in food items and controls shall be put in place to prevent their presence in foods where they are not labelled. Controls to prevent cross-contact of foods containing allergens with other foods shall be implemented e.g. separate storage facilities. Where prevention from cross-contact cannot be guaranteed, consumers shall be informed.

2.12 Systems shall be in place to prevent contamination of foods by foreign bodies such as glass, metal shards from machinery and dust while carrying out primary processing activities such as sorting, grading etc.

2.13 The primary, secondary & tertiary packaging shall be prevented from wear and tear to avoid contamination of the food items.

Sub Part (b)
Transport of food products

Specific requirement for transportation of food items in addition to PART II. FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, storage, retail etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1 LAYOUT AND DESIGN OF FOOD ESTABLISHMENT PREMISES

1.1 The construction& design of transportation vehicle shall –

i) Permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection & prevent any potential contamination.
ii) Neither permit the entry of pests nor provide harbourage for pests.
iii) Permit effective segregation of different foods and protect food products from cross – contamination.
iv) Permit monitoring of the temperature from outside.
v) Be suitable to the foodstuff & the environmental conditions of the area where transported.

1.2 Internal Structure & fittings

1.2.1 All interior structures (including floors, walls, ceilings, doors, partitions, overhead fixtures etc.) of transportation vehicle shall be constructed of materials that are durable, impervious to the food particles, grease and water, with no toxic effect in intended use, shall be unable to provide pest harbourage, shall be easily and effectively cleaned and where appropriate, disinfected.

1.2.2 Internal surfaces shall be smooth and free from crevices or sharp angles. Connections, nuts, and soldering at the internal surfaces shall be minimized.

1.2.3 Structures where glass breakage could result in the contamination of food shall be constructed of alternative materials or be adequately protected.

1.2.4 Refrigerated vehicles shall have insulated walls, specially designed flow chutes, corrugated floors and are fitted with evaporation units which create the cold air necessary to maintain the temperature required for the product. Adequate measures shall be in place to discover any leakage of the cooling material.

1.3 Doors

1.3.1 Plastic strips curtains, secondary doors or some other mechanism should be provided to reduce heat-gain during loading or unloading.

1.3.2 Doors/curtains should be in good condition and shall maintain an effective seal to the external environment

1.4 Floors

Floors shall be robust to enable safe loading and unloading operations.

1.5 Monitoring device

Equipment units must have accurate and reliable monitoring devices. All such devices should be calibrated at a pre-determined interval.

1.6 Vehicles

1.6.1 It shall be intact, well painted with no signs of flaking paint & corrosion.

1.6.2 It shall be watertight, dry,odourless and in a well maintained condition and shall be able to protect the goods effectively.

1.6.3 The food transportation unit shall be capable of keeping the transported food within the required temperature throughout the transportation period.

1.6.4 The equipment used for chilling the foods shall be designed in such a way that avoids contaminating the foods. Cooling fluids and refrigerants shall be accessed for their safety so as to avoid contamination.

1.7 Temperature control

Depending on the nature of the food being transported, adequate facilities shall be available for heating, cooling, refrigerating and freezing food, monitoring & recording of food temperatures to ensure the safety and suitability of food.

1.8 Air quality and ventilation

1.8.1 Transportation vehicle shall have adequate natural or mechanical ventilation to effectively remove condensation. Where temperature and/or humidity are deemed critical to ensure safety and suitability of food, a control system shall be put in place and monitored.

1.8.2 Ventilation systems shall be designed and constructed so that air does not flow from contaminated areas to clean areas and can be adequately maintained and cleaned. Sanitary conveniences are to have adequate natural or mechanical ventilation.

1.9 Lighting

1.9.1 Adequate lighting should be provided to enable the personnel to operate in a hygienic manner.

1.9.2 Lighting fixtures shall be protected to ensure that food is not contaminated in case of breakages.

2 FOOD OPERATIONS AND CONTROL

2.1 General requirements

2.1.1 Ensure FSSAI license for transporter who is supplying vehicle for transportation.

2.1.2 A food business must, when transporting food shall:

i) Protect all food from the likelihood of contamination;

ii) Transport high risk food under temperature control.

2.1.3 All high risk and perishable foods requiring temperature controlled environments to extend their shelf life or limit microbial growth shall be transported in vehicle that consistently maintains those temperature controls –

i) At or below 5ºC if cold or at or above 60ºC if hot ;

ii) Frozen at -18ºC if they are intended to be stored frozen;

2.1.4 The food transportation unit may not be chilled for dry or canned foods. However, the temperature of transporting such foods shall not exceed the temperature of storing these foods.

2.2 Pre loading

2.2.1 Trailer interiors shall be free from all debris and odors from previous loads that can either mark or taint packaging or product.

2.2.2 Vehicles not fitted with cooling units or inadequately insulated vehicles i.e. unrefrigerated or substandard insulation capacity shall not be used to distribute fresh, chilled or frozen foods.

2.2.3 Food establishment should take necessary steps to monitor temperature of foods at the time of loading the vehicle. Products and records should be checked at the time of receiving and nonconforming products should not be accepted.

2.2.4 Before loading the products, all visible residues from the previous loads must be cleared from inside and outside of the vehicle.

2.2.5 Vehicle shall be closed or covered with tarpaulin to protect the food material from external environment and likelihood of contamination.

2.3 During Loading

2.3.1 While transferring chilled foods, foods should be quickly moved into temperature controlled vehicle, to minimize the time in which they are in the danger zone, i.e. between 5ºC and 60ºC. A deviation of not more than 5ºC is allowed during the loading of chilled foods.

2.3.2 While transferring raw frozen foods, the temperature of the food shall not fall below -12ºC. Such products shall immediately be brought to a temperature of -18ºC.

2.3.3 All meat/carcasses during storage and transportation shall be properly covered with food grade material & temperature shall be maintained at 5°C and below.

2.3.4 Food handlers responsible for loading foods into vehicles, and filling display chillers and freezers should be familiar with capacity levels and restrictions to loading such as units, volume limits, air flow, temperature range variances, etc., in order to maintain the minimum/ maximum temperature needs of the products being placed therein.

2.3.5 It must be ensured that the operation is not performed outside during inclement weather conditions and that rain and spray cannot enter the container during transport.

2.3.6 The transport compartment must sufficiently protect the products being transported from the influence of other products transported at the same time when or where this occurs. Appropriate means must be taken to prevent any harmful influence from other products that could arise during loading and transport.

2.3.7 Where conveyances and/or containers are used for transporting anything in addition to foodstuffs or for transporting different foods at the same time, there shall be, where necessary, effective separation of products to prevent cross-contamination.

2.3.8 All Frozen Meat to be transported in refrigerated vehicle or with dry ice packing. All Fresh Meat to be transported in refrigerated vehicle or in insulated boxes/crates with potable ice/gel packs only. All Fresh Fish to be transported in insulated boxes / crates with potable ice only.

2.4 Post loading

2.4.1 In case of any breakdown for the vehicle or its cooling units, an alternative vehicle conforming to the stipulated standards shall be provided promptly to transport the foods to ensure their safety and hygiene.

2.4.2 If a vehicle is changed from transporting non-food products to transporting food products, they establishment has to ensure that proper and thorough cleaning is conducted to avoid food contamination, and records shall be kept.

2.4.3 Establish efficient defrost cycles using thermostat devices or manually defrost the refrigeration unit 15 to 20 minutes after loading where practicable or maybe after each delivery (if duration between drops is lengthy) to prevent ice build-up and air temperature loss causing product temperature changes.

2.4.4 Each delivery vehicle must have a means by which temperature can be monitored and recorded. Typically, chart-recording systems, data-logging monitoring systems and GPS Wi-Fi monitoring systems are being used.

2.5 Contamination

2.5.1 Food transportation units shall not be used for transporting non-food items in such a way that leads to cross contamination. Whenever, possible, food transportation units shall be solely designated for transporting specific food items.

2.5.2 Trailers shall not have transported any uncooked animal proteins (e.g. meat and fish), agricultural products or chemicals or products / materials which exhibit strong / unpleasant odours or health/safety, food safety risk.

2.5.3 Bulk foodstuffs in liquid, granulate or powder form are to be transported in receptacles and/or containers/tankers reserved for the transport of foodstuffs. Such containers are to be marked in a clearly visible and indelible fashion, in one or more Community languages, to show that they are used for the transport of foodstuffs, or are to be marked "for foodstuffs only".

2.5.4 Wherever possible, products shall be secured using tamper evident seal to the vehicle.

2.5.5 Record shall be maintained of the material loaded in the vehicle for each trip to facilitate cleaning and/or sanitation procedure to avoid contamination.

2.6 Allergens handling

Control to prevent cross contamination of foods containing allergens with other foods shall be implemented, in case mixed loads of items are being transported together.

2.7 Disposal

Contaminated or adulterated foods and foods that have been subject to temperature abuse shall be discarded or disposed off.

3 SANITATION AND MAINTENANCE OF ESTABLISHMENT PREMISES

3.1 Maintenance

3.1.1 Preventive maintenance of transportation unit shall be carried out regularly. A preventive maintenance programme must include all devices used to maintain and monitor the intended temperature and cover the maintenance procedure, frequency and identification of the person (and/ or external agency) responsible for maintenance activity.

3.1.2 Procedure for calibration checks on refrigeration compressor units on vehicles and the frequency of refrigeration performance checks using temperature data-loggers, radio frequency monitoring systems and or thermometer checks on goods shall be in place.

3.1.3 Refrigeration units must be serviceable and capable of maintaining the required product temperature at all times.

3.1.4 Procedures for dealing with vehicle or refrigeration systems breakdown shall be in place.

3.2 Cleaning methods & programs

3.2.1 The transportation unit shall be maintained in an appropriate state of repair and cleanliness in order to function as intended, facilitate all sanitation procedures and prevent contamination of food.

3.2.2 A regular cleaning and sanitation program shall be developed and documents of such programs shall be recorded. Personnel in charge in cleaning and disinfecting the food transportation unit must be properly trained in handling chemicals and in carrying out the cleaning and disinfecting process.

3.2.3 Cleaning and disinfection chemicals shall be food grade, handled and used carefully and in accordance with manufacturers' instructions, for example, using the correct dilutions, and stored, where necessary, separated from food, in clearly identified containers to avoid the risk of contaminating food.

3.2.4 The transportation units shall be inspected pre loading for cleanliness and shall be pre- cooled before loading to verify the efficiency of the cooling unit. Slow pre-cooling is tantamount to defects in the cooling units, leakage of the refrigerant or in the rubber gasket seal of the vehicle. Pre-cooling shall reach the minimum required temperature for the storage of the food item to be loaded into the vehicle. Pre-cooling time and temperature shall be recorded and shall be made available for inspection at all times.

3.2.5 Where conveyances and/or containers have been used for transporting anything other than foodstuffs or for transporting different foodstuffs, there is to be effective cleaning between loads to avoid the risk of contamination. For each truck/trailer, record and store the history of the loads and cleaning operations.

3.3 Pest control systems

3.3.1 Transportation unit shall be kept in good repair and condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites.

3.3.2 Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked on pallets, above the ground and away from walls.

3.3.3 Pest infestations shall be dealt with immediately and without adversely affecting the food safety or suitability. Treatment with permissible chemical, physical or biological agents, within the appropriate limits, shall be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food & shall meet the requirements of Insecticides Rules, 1971. Records of pesticides / insecticides used along with dates and frequency shall be maintained.

Sub Part (c)
Trade of food products

The FBOs engaged in trade of food products includes wholesaler, distributor, supplier, marketer, merchant exporter or any FBO involved in business to business (B2B) transactions. They shall conform to the sanitary and hygienic

requirements specified for the food business activity they are involved in. For instance, if the wholesaler or supplier is involved in storage of food products, then they shall comply with the requirements specified for storage sector. Similarly, if the distributor is involved in transportation of food products, then they shall comply with the requirements specified for transportation sector.

In addition to the sector specified requirements, the food business operator shall also identify steps in the food businesses which are necessary to be controlled to ensure food safety and suitable controls shall be applied at these steps.

Part VII
Licensed Food Business Operators (FBO's) engaged in retail of food products

The FBOs applying for license and engaged in retail of pre-packed products, cereals & grains, fruits & vegetable (fresh produce), milk & milk products, wet meat & meat products, fish & sea food & their products shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other standards as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

In addition to the requirements specified below, the Food Business Operator shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensure food safety, and ensure that safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, transport, storage etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. Additional product specific requirements –

1.1 Fruit and vegetable

1.1.1 Procurement shall be from identified sources (vendor/ farmer) that will allow trace back of the produce to the source. Testing to check the residues and contaminants (heavy metals, microbial, pesticide residues etc.) shall be done at frequencies pre-defined by the retailer or when the source has changed.

1.1.2 Fruits and vegetables shall be stored and transported under proper storage conditions. Cut fruits and vegetables shall be stored at 4°C to 7°C.

1.1.3 Crates used shall be clean and dry and not used for any other purpose, for example storing chemicals, garbage collection. Crates, once filled, shall be stored away from walls. Identification tags shall be there on all products.

1.1.4 Tables used for sorting and grading shall be suitably designed and constructed of food grade material so as to minimize food safety risks. These shall be made of an appropriate material to ensure that the surface is smooth, impervious and without cracks and shall be kept clean.

1.1.5 Vehicles for dispatching product to stores shall be clean and have suitable ventilation and temperature controls, as needed.

1.1.6 Only knives made from food grade material shall be used for preparing cut fruits and vegetables. Wood shall not be used for cutting platforms. Platform/knives used for cut vegetables/fruits shall be properly sanitized.

1.1.7 In the case of waxing or any coating of products, the material used shall be food grade. Only permitted chemicals may be used for ripening.

1.1.8 If water is sprinkled on fruits/ vegetables, or used in any operations where it is added to food or is in direct contact with foodstuffs, it shall be potable.

1.1.9 Where cut fruits are sold, the same shall be packed appropriately to protect it from environmental contamination & shall be stored at chilled temperature.

1.2 Meat cutting and packing centres

1.2.1 Raw meat procurement shall be from authorized sources (slaughter house/processing units) that will allow traceability back to the produce/source. All the meat must be with ante-mortem and post-mortem certification from a qualified and registered veterinarian.

1.2.2 All meat/carcasses during storage and transportation shall be properly covered with food grade material & temperature shall be maintained at 5°C and below.

1.2.3 Crates/containers used for meat storage shall be clean, sanitized and not used for any other purpose, for example vegetarian food, chemicals, and garbage collection. Colour coding shall be used for proper

identification and once filled the crates/ containers shall be stored on pellets with proper identification tags/number.

1.2.4 The processing unit shall be constructed and maintained so as to permit hygienic production. The floors, walls, ceiling, partitions, doors and other parts shall be constructed of such material and finish that they can be cleaned and sanitized thoroughly. It shall have efficient ventilation and drainage system. It shall be equipped with sufficient capacity air conditioning unit to maintain the temperature around 23°C to 25°C.

1.2.5 The processing unit shall be provided with a separate cleaning and sanitation area for cleaning the crates, containers, equipments etc.

1.2.6 Tables used for checking, cutting and packing shall be suitably designed to avoid any food safety issues. No vessel, container or other equipment that is likely to cause metal contamination injurious to health shall be used in the processing unit.

1.2.7 Only knives made from food grade material shall be used for cutting meat and wood shall not be used for the meat cutting board. Cutting board and knives used for cutting shall be sanitized with chorine water solution /heat sterilization.

1.2.8 The processing unit shall be provided with adequate light at processing and during quality control inspection.

1.2.9 Wash basins with running water facility shall be available.

1.3 Staples processing centres

1.3.1 Vehicles used for transporting bulk or packed products shall be checked for cleanliness and where the earlier load has been chemicals or non-food items, effective cleanliness/disinfection between the loads shall be ensured. A checklist may be effective for verification of cleanliness of arrival and dispatch trucks.

1.3.2 Where dryed fruits are handled or stored, there shall preferably be an air conditioned room facility maintained at from 18°C to 25°C.

1.3.3 Raw material/final goods/ packaging material shall be stored on separate pallets/racks.

1.3.4 All packed material shall carry labels with date and code to ensure that material is not wrongly dated. The "best before" date shall be monitored for all packed products at all points in the retail chain.

1.3.5 Fumigation shall be carried out, where necessary, to ensure infestation free products until the end of their shelf life. There shall preferably be provision for an enclosed fumigation chamber with exhaust fans for fumigation. Fumigation shall be done by authorized personnel. Aeration time after fumigation shall be a minimum of three to four hours. Fumigation records shall be maintained.

1.3.6 Fumigation activity shall be carried out in such a way to ensure personnel and environmental safety. For spices, ethylene oxide as per appropriate doses may be used.

1.3.7 Non-fumigated stock shall be kept away from fumigated stock to avoid cross contamination.

1.3.8 No loose screws, nuts, bolts, etc. shall be placed close to packing and processing area. In the manual packing area, the floor shall be kept clean and clean surfaces (for example stainless steel/aluminium trays) shall be used for cleaning operations. Effective detection and screening devices such as magnets and metal detectors shall be used.

1.3.9 If the cleaning/packing activity is done mechanically, it shall be ensured that hygiene conditions are maintained and the product handled is free from cross-contamination and infestation.

1.3.10 Rejected material shall be kept at identified locations with status tag and shall be stored away from good stock. Timely disposal of rejected stock needs to be done to avoid cross-contamination by insects.

1.3.11 Shelf life tracking shall be carried out for both bulk stock and final products.

1.4 **Frozen products**

1.4.2 When frozen or chilled items are stored, appropriate segregation shall be done while storing veg and non-veg items.

1.4.3 Frozen products shall be received at frozen state (i.e. -18^{0}C or below). Frozen products shall be stored immediately into the freezer to avoid thawing. If the product received is in thawed condition, it shall not be accepted. Refreezing of thawed product shall not be done.

1.4.4 Chilled products shall be received in chilled condition (5^{0}C or below). Chilled products shall be immediately stored in chiller. If the product received is in warm condition, it shall not be accepted.

1.4.5 Food items shall be removed from freezer prior to defrosting and shall be placed back once temperature of -18^{0}C is achieved. Drippings shall be collected effectively to avoid stagnation of water.

1.4.6 Areas around the evaporators and condensing units clear to ensure proper airflow. Do not allow trash or other debris to accumulate around the walk-in.

(7) after the schedule 4 so revised, the schedule 5 shall be inserted.

Schedule 5

General Conditions for Licensed Food Business Operators (FBO's) engaged in other businesses

Sub Part (a)
E-commerce of food products

The e-commerce entities include selling of food products either on marketplace based model or inventory based model and selling of food from food service establishments. The e-commerce channels includes all platforms based on digital and electronic network & includes but not limited to computers, television, mobile phones, web pages, applications, extranets etc.

The entities engaged in retailing through e-commerce shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other requirements as specified below. The FBOs engaged in retailing of the food items through their own e-commerce channel, shall also comply with the requirements as specified below along with compliance of sector specific requirements as laid down under Schedule 4.

FBOs engaged in any other kind of business (such as manufacturing, retail, storage etc) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

1. General requirements for listing of food products

1.1. When selling food online, the e-commerce business's legal identity including trade name and contact details shall be displayed on the platform.

1.2. Information shall be presented to consumers in such a way so as to enable them to understand the safety and the suitability of the product and make informed choices.

1.3. All food products offered for sale shall be procured from FSSAI licensed/registered FBO.

1.4. The e-commerce shall display FSSAI license/registration number of the seller/Brand Franchiser/ Relabeller/manufacturers on the platform.

1.5. All e-commerce shall clearly specify on their platform and specify in supplier's agreement that liability of any violation of the FSS Act and applicable rules & regulations there under would be with seller/ Brand Franchiser/ Relabeller/manufacturers of the food products.

1.6. Any food article delivered to consumer by e-commerce FBO shall have shelf life of 30 percent or 45 days before expiry at the time of delivery to the consumer.

1.7. E-commerce FBOs shall ensure that no misleading information/false claims to the product or misleading images of food products are made available or shown on their platform.

1.8. The e-commerce FBO/entities shall immediately delist any food products listed on their platform, which are not in compliance with the FSS Act or Rules or Regulations, made thereunder.

1.9. E-commerce entities providing listing/directory of FBO/food products on their platform shall list only FSSAI Licensed or Registered food business operators.

2. Specific requirements for selling of food products including health supplements

2.1. Listing of Food Products

2.1.1 All pre-packaged food products displayed for sale on website or any other platform shall display a high definition image of the principal display panel providing requisite information as per provisions of Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulations 2011.

2.1.2 The 'best-before' or 'use-by' date, date of manufacturing/packaging, batch code need not be provided before the customer purchases the food. However, all mandatory food packaging and labelling information shall be provided on the label of the food delivered to the customer.

2.1.3 There shall be supplier's control program through supplier's agreement or by any other means with a clause specific to adherence to Food Safety & Standards Act, 2006 rules & regulations thereunder. The agreement shall also clearly specify that:

i. No misleading information pertaining to seller/ Brand Franchiser/Relabeller/manufacturers or misleading images of food products are made available or shown on their platform. The information provided must be accurate, clear and easy to understand. It must not be misleading. This includes any claims made in customer testimonials or blogs hosted on the seller website or social media page.

ii. No health claims or false claims shall be made on the products being displayed for sale. Claims shall be made only in accordance with the FSS Act 2006, rules & regulations thereunder.

iii. Food products under organic food category shall be checked for the authenticity of their certification.

iv. The food business shall not list for sale products that are banned or recalled. These include goods that have been:

- Prohibited from sale in country, both online and offline
- Recalled from the market, in a voluntary or mandatory manner
- Inadequate product labelling and safety warnings
- Products that do not meet mandatory standards as prescribed under FSS Act, 2006 and Rules and Regulations made thereunder.

2.1.4 There shall be a defined process for the selection, approval and monitoring of suppliers for high risk foods, including:

i. Assessment of the suppliers' ability to meet food safety requirements

ii. Description of how suppliers are assessed. The method used shall be justified by hazard assessment, including the potential food safety hazard

iii. Assessment by competent persons

iv. Monitoring the performance of the supplier to verify continued approval status

2.1.5 Records of suppliers and procurement shall be maintained.

3. Specific requirements for selling food from food service establishments & fresh produce

In case of food service establishment, the information that must be provided before the purchase is concluded is information on ingredients that cause allergies as per Food Safety & Standards (Packaging & Labelling) Regulation, 2017. The sellers/Brand Franchisers dealing in fresh produce shall provide an indicative image of the same produce to the e-commerce FBOs for displaying on their platform to enable the consumers to recognize the product.

3.1 Last Mile Delivery /Transportation

3.1.1 Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs shall be kept clean and maintained in good repair and condition to protect foodstuffs from contamination and shall be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection. Where direct contact with food may occur, materials used in construction of carrier shall be suitable for food contact.

3.1.2 Where conveyances and/or containers are used for transporting anything in addition to foodstuffs or for transporting different foods at the same time, there shall be, where necessary, effective separation of products to prevent cross-contamination.

3.1.3 Delivery of only fresh food to be ensured, All foods must be delivered in a way that ensures its fitness for human consumption. The temperature and other necessary conditions, as appropriate to the product, shall be maintained. For example food products requiring refrigeration shall be transported and stored at 5°C or less. Frozen products shall be transported and stored at temperatures of -18°C or below.

Sub Part (b)

Food Business Operators opting forRegulations 2.1.1(8) such as Direct Selling Entities/Food Vending Machines/Food or Water ATMs/Food carts or similar units

Direct Sellers or Food Vendors/ATMs or similar petty food vending unit associated with a single main entity shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other requirements as specified under relevant sections of Schedule 4. The entities selling products through social media platform shall also confirm to the requirements laid down under Sub Part (a) of Schedule 5. The entities engaged in any other kind of business (such as manufacturing etc.) shall also comply with the requirements as applicable under different parts of Schedule 4.

The entities shall conform to the sanitary and hygienic requirements, food safety measures and other requirements as specified in other parts of Schedule 4. The entities selling products through social media platform shall also confirm to the requirements laid down for e-commerce entities. The additional requirements to be followed by entities that are availing the option of Regulation 2.1.1(8) are as below:

1. The main entities shall issue photo-identity card (either Digital or paper form) for all its Direct Sellers/food vendors/units & the same shall be carried by Direct Sellers/food vendors/units while making a visit to the consumers. The identity card shall bear the unique identification number of individual Direct Seller/Food vendor/unit along with the FSSAI License number of the main Entity.

2. If the turnover of the individual Direct Seller/Food vendor/unit exceeds Rs. 12 lakhs per annum, the same shall obtain FSSAI License according to his eligibility as per criteria mentioned in Schedule 1.

3. Incoming packaged food product must be checked for 'expiry date'/ 'best before'/ 'use by date', packaging integrity and storage conditions before accepting them and shall be stored accordingly.

4. All the incoming food products shall display FSSAI license/registration number on their principal display panel.

5. All the food products shall conform to the regulations & standards laid down under the Food Safety & Standards Act, 2006. The FBO shall have procedures in place to confirm that the incoming food products meet the documented product specifications.

6. Records of incoming food products as well as their source of procurement shall be maintained for inspection and traceability.

7. Segregation shall be provided for the storage of accepted, rejected, recalled or returned food products and shall be clearly marked.

8. No expiry product shall be stored for sale purpose. Specified stock rotation systems such as First In First Out (FIFO) or First Expiry First Out (FEFO) shall be observed.

9. Control of non-conforming products (rejected, returned and recalled products) shall be done to ensure that they do not contaminate the confirming products.

10. The entity shall have a documented and effective product recall plan in place, in accordance with the Food Safety & Standards (Food Recall) Regulations, 2017. Such a plan shall allow the main entity to effectively locate all affected food products that may cause a potential threat to public health and enable the complete, rapid recall of the implicated lot of the product from the market.

11. Where a product has been recalled because of an immediate health hazard, other products which are produced under similar conditions which may also present a hazard to public health shall be evaluated for safety and may need to be recalled.
12. Recalled products shall be held under supervision until they are destroyed, used for purposes other than human consumption or determined to be safe for human consumption.

13. The entity shall have a system to handle product complaints with identified person or people responsible for receiving, evaluating, categorizing, investigating and addressing complaints. Complaints shall be accurately categorized according to safety concerns and other regulatory concerns, such as labelling and shall be investigated by appropriately-trained technical personnel.

14. All Direct Sellers/Food vendors shall be trained of necessary knowledge & skills on food safety & hygiene to enable them to handle food hygienically.

15. The entity shall ensure that all the food handlers including direct sellers are instructed and trained in food hygiene and food safety aspects along with personal hygiene requirements commensurate with their work activities, the nature of food, its handling, storage, transportation and distribution.

16. Periodic assessments of the effectiveness of training shall be carried out to ensure that food hygiene and food safety procedures are being carried out effectively.

17. Training programmes shall be routinely reviewed and updated wherever necessary. Systems should be in place to ensure that Direct Sellers/Food vendors remain aware of all procedures necessary to maintain the safety and suitability of food. Records of training shall be kept by the main entity.

18. The entity shall conduct a self-evaluation of the process to verify the effectiveness of the implemented food safety system at periodic intervals though internal and external audits or other mechanisms, but atleast once in a year. Necessary corrective actions based on self evaluation results shall be taken.

19. The entity should also undertake a complete review of the systems including self- evaluation results, customer feedback, complaints and regulatory updates at periodic intervals but atleast once in a year for continual improvement.

20. Appropriate documentation & records of procurement, incoming food products checks, storage, distributions, product recall, traceability, pest control, medical examination, training etc. shall be maintained by the main entity in a legible manner, retained in good condition for a period of one year or the shelf-life of the product, whichever is more.

21. The entity shall maintain the records of all its Direct Sellers/Food Vendors/units and shall communicate the same to FSSAI from time to time as specified by the Food Authority.

Sub Part (c)

Food Business Operators falling under clauses (4), (4a), (4b) and 4(c) of Regulation 2.1.2 such asFood Recovery Agencies, Head Offices, Brand Franchiser, Relabeller, Importer, Foreign Exporter, Government Institutions, Educational Institutions, Health Institutions & Irradiation/Ripening and other treatment

The other businesses including Food Recovery Agencies, Head Offices, Brand Franchiser, Relabeller, Importer, Foreign Exporter, Government Institutions, Educational Institutions, Health Institutions & Irradiation/Ripening and other treatment shall conform to the sanitary and hygienic requirements specified for the food business activity they are involved in. For instance, if an FBO having food activity such as storage of food products at his Head Office, then they shall also comply with the requirements specified for storage sector. Similarly, if the educational institutions are involved in catering/serving of food, then they shall comply with the requirements specified for food service/catering sector.

In addition to the sector specified requirements, the food business operator shall also identify steps in the food businesses which are necessary to be controlled to ensure food safety and suitable controls shall be applied at these steps.
The following must be additionally ensured by these FBOs:-

i. FBO must ensure that there is a robust complaint redressal mechanism and a publically available complaint redressal policy to address the customers' complaints. In case of complaints received by the FBO directly, it shall ensure prompt action and feedback to the customer. Food Authority and Food Safety Commissioners shall also send all complaints received to the FBO who shall in turn take up the matter with the individual outlet and ensure prompt action and feedback to the customer.

ii. FBO shall be responsible for the training and education of employees of the individual establishments linked to it for food safety.

iii. FBO shall ensure compliance of hygiene conditions by the individual establishments linked to it. It shall have periodic checks and audits conducted

iv. FBO, depending on the business model, shall also be responsible for issues related to food safety in supply chain management/ processes. Any improvement notice served to the FBO and consequent steps shall be done across the network chain, wherever required.

v. A relabeller is responsible for safety and standards of all products manufactured/packed under his License.

vi. A relabeller shall affix addresses and License numbers of both, the relabller as well as those of the manufacturer/processor on the labels of his products.

vii. Annexure of License of such FBOs shall include details of all the manufacturing/processing or other food units, as the case may be.

viii. Any change, addition or deletion in locations of food units, working capacity or product category must be immediately incorporated in the License through modification.

ix. The food business operator shall ensure an effective recall plan and traceability of food products handled by him.

Additional requirements as recommended by Food Authority, from time to time shall be updated & implemented by the business.

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./365/2020-21]

Note: The principal Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide F.No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers,-

(i) F. No. 2-15015/30/2012, dated 10th June, 2014;

(ii) F. No. 2-15015/30/2012, dated 13th July, 2016 and

(iii) F. No. Stds/O&F/Notification (6)/FSSAI-2017, dated 24th October, 2017.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.

SURENDER MAHADASAM Digitally signed by SURENDER MAHADASAM Date: 2020.11.24 13:28:15 +05'30'