(g) provides that "Fresh Eggs" shall have clean and sound shell and free from cracks, leaks and fecal contamination. Mandatory testing for table eggs: Salmonella, E.Coli, Enterobateriaceae;

(h) specifies that the type of quality control and inspection shall be in accordance with the Export of Egg and Egg Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) (Amendment) Rules, 2021 as the type of quality control, inspection and monitoring which shall be applied to such Egg and Egg products prior to export.

Note:- (1) Nothing in this order shall apply to the export by land or sea or air of bonafide samples of egg and egg products to prospective buyers the value of which shall not exceed the permissible limits as laid down in the Foreign Trade Policy from time to time.

(2) In this order,-

(i) "egg" Products" means the Products obtained from eggs and their various components or mixtures thereof after removal of the shell and membranes, intended for human consumption and they may be partially supplemented by other foodstuffs or additives or they may be liquid, concentrated, dried, crystallized, frozen, quick-frozen or coagulated.

(ii) "egg" means the Fresh eggs which have not been washed or dry-cleaned and which are collected at least once weekly and shall be packed and graded not later than the first working day after arrival at the packing station.

[F.No. K-16012/15/2019-Export Inspection]

DIWAKAR NATH MISRA, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 15 सितम्बर, 2021

का.आ. 4369(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और अंडा एवं अंडों के उत्पादों के निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण और निरीक्षण) नियम 1997 का अधिक्रमण करते हुए, ऐसे अधिक्रमण के पहले किए गए अथवा किए जाने के लिए विलोपित कार्यों के संबंध में छोड़कर एतद्वारा निम्नलिखित नियम बनाती है ; नामत: -

1. लघु शीर्षक एवं प्रारंभ – (क) इन नियमों को अंडा और अंडा उत्पादों का निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और मॉनीटरिंग) नियम, 2021 कहा जाएगा।

(ख) ये राजपत्र में इनके प्रकाशन की तिथि से प्रभावी होंगे।

2. परिभाषा: - इस अधिसूचना में, अन्यथा कोई और परिप्रेक्ष्य अपेक्षित न होने पर,

(क) ''अधिनियम'' का अर्थ है निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22);

(ख) ''अनुबंध'' का अर्थ है इन नियमों में संलग्न अनुबंध;

(ग) ''बैच'' का अर्थ है अंडा उत्पादों की मात्रा जिन्हें समान स्थितियों में तैयार किया गया है और विशेष रूप से एकल सतत परिचालन में उपचारित किया गया;

(घ) ''सक्षम प्राधिकारी'' का अर्थ है निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 के तहत मुंबई, कोलकाता, कोच्ची, दिल्ली एवं चेन्नई में स्थापित किसी भी निर्यात निरीक्षण अभिकरण में से एक;

(ड.) ''खेप'' का अर्थ है खाद्य उद्योग द्वारा आगे के प्रसंस्करण के लिए या प्रत्यक्ष मानव उपयोग के प्रयोजन से एक गंतव्य को एक एकल प्रदायगी के लिए अंडा या अंडा उत्पादों की मात्रा;

(च) ''गंतव्य का देश'' का अर्थ है वह देश जहां भारत से अंडा उत्पाद प्रेषित किए जाते हैं;

(छ) "प्रेषण का देश" का अर्थ है भारत;

(ज) "व्यापारिक निर्यातक" का अर्थ है एक निर्यातक जो निर्यात के उद्देश्य से इन नियमों के तहत अनुमोदित अंडा प्रसंस्करण संयंत्रों से अंडा या अंडा उत्पाद खरीदते हैं;

(झ) "उत्पादन फार्म" का अर्थ है, फार्म जो अंडा उत्पाद तैयार करने या सीधे मानव उपभोग के लिए अंडे की आपूर्ति करता हो;

(ञ) "पेयजल" का अर्थ है ऐसा जल जिसे पीने तथा खाद्य प्रसंस्करण के लिए अनुकूल के रूप में सक्षम प्राधिकारी द्वारा स्वीकार्य राज्य स्वास्थ्य प्राधिकारी या अन्य अभिकरण या प्रयोगशाला द्वारा अनुमोदित किया गया हो;

(ट) "इनक्यूबेटर रिजेक्ट" का अर्थ है एक अंडा जिसे इनक्यूबेशन में रखा गया है, पर उसे बांझ या अन्य तरीके से सेने योग्य न होने पर सेने की प्रक्रिया के दौरान इनक्यूबेशन से हटा दिया गया;

(ठ) "लेबल" का अर्थ है शिपिंग कंटेनर यदि कोई हो अथवा उपस्थित कंटेनर पर ग्राफिक या पहचान के अन्य तरीके से मुद्रित सामग्री;

(ड) 'पाश्चराइज' का अर्थ है इन विनियमों में निर्धारित प्रक्रियाओं द्वारा हानिकारक सूक्ष्म जीवों

को नष्ट करने के लिए अंडो के उत्पादों के प्रत्येक हिस्से को गर्म करना या अन्य उपचार करना;

(ढ) "संयंत्र" का अर्थ है कोई भी परिसर जहां अंडा या अंडा उत्पादन पैकिंग या प्रसंस्करण किया जाता हैं;

(ण) "प्रसंस्करण" का अर्थ है सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित संयंत्रों में अंडा उत्पादों का विनिर्माण जिसमें अंडे तोडना या फिल्टर करना; मिश्रण करना, ब्लेंडिंग, पाश्चराइजिंग, स्टेब्लाइजिंग, ठंडा करना, जमाना या सुखाना या पैंकेजिंग करना;

(त) "नमूने लेना" का अर्थ है जांच या विश्लेषण के लिए किसी उत्पाद के नमूने लेना;

(थ) "सैनिटाइज" का अर्थ है जीवाणुनाशक उपचार जो रोगजनकों सहित सूक्ष्म जीवों को नष्ट

करने में प्रभावी होने के रूप में स्वीकृत है;

(द) "शिपिंग कंटेनर" का अर्थ है किसी उत्पाद की पैकेजिंग में उपयोग किए जाने वाला कंटेनर;

(ध) "स्थिरीकरण" का अर्थ है किसी अंडा उत्पाद का डीसुगरिंग प्रोसेसिंग के अधीन होना है;

(न) "व्हाइट या ऐल्ब्यूमन" का अर्थ है, इस भाग के उपयोग के लिए अंडे से प्राप्त उत्पाद खोल से टूट गया और जर्दी से अलग हो गया;

(प) "स्थिति" का अर्थ है किसी भी उत्पाद की कोई भी स्थिति (सहित लेकिन मानव भोजन के किसी भी उत्पाद के संरक्षण,स्वच्छता,सुदृढता, पूर्णता या फिटनेस के लिए सीमित नहीं है) जो इसकी पण्य क्षमता या किसी भी स्थिति को प्रभावित करती है; सहित लेकिन प्रसंस्करण रखरखाव या पैकेजिंग जो उत्पादों को प्रभावित करती है, तक सीमित नहीं है।

(फ) "कंटेनर" अथवा 'पैकेज' में कोई भी बाक्स, कैन, टिन,प्लास्टिक या अन्य गोदाम, रैपर या कवर शामिल है।

3. **अनुपालन का आधार**: (1) यह मुख्यतया प्रसंस्करणकर्ता की जिम्मेदारी है कि निर्यात प्रयोजनार्थ अंडा या अंडा उत्पाद, उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी चरणों में स्वास्थ्यजनक परिस्थितियों के तहत रखे और प्रसंस्कृत किए जाते हों ताकि इन नियमों के तहत निर्धारित स्वास्थ्य आवश्यकताएं पूरी हों और उत्पाद अधिनियम की धारा 6

के तहत केंद्रीय सरकार द्वारा दी गई विनिर्दिष्टताएं पूरा करे। स्कीम की प्रभावी निगरानी के लिए परिषद समय-समय पर इस संबंध में आवश्यक निदेश जारी करेगी।

(2) स्कीम की प्रभावी मॉनीटरिंग के लिए परिषद समय-समय पर इस संबंध में आवश्यक निर्देश जारी करेगी।

4. गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण एवं प्रमाणन की प्रक्रिया : - (1) अंडा या अंडा उत्पादों के निर्यात का इरादा रखने वाला निर्यातक, -

(क) अपने प्रतिष्ठान के अनुमोदन के लिए आवेदन कर सकते हैं जहां लक्षित अंडा या अंडा उत्पाद यूरोपीय संघ सहित सभी देशों को निर्यात के लिए लागू खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली पर आधारित निर्दिष्ट निरीक्षण प्रणाली के अनुरूप तैयार या प्रसंस्कृत किया जाता है; या

(ख) समय-समय पर आयातक देशों की आवश्यकता के अधीन यूरोपीय संघ के अतिरिक्त अन्य देशों को निर्यात के लिए लागू खेप वार निरीक्षण का अनुसरण करता है।

(2)(i) उप-नियम (1) के खंड (क) के अंतर्गत शामिल निर्यातक अंडा या अंडा उत्पादों को निर्यात करने के लिए इच्छुक निर्यातक अंडा या अंडा उत्पादों के भंडारण या संचलन या परिवहन या प्रसंस्करण या पैकिंग सुविधा सहित अपने प्रतिष्ठान के अनुमोदन के लिए अधिनियम की धारा 7 की उपधारा (1) के तहत स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण के निकटतम कार्यालय में आवेदन करेगा।

(ii) निर्यातक की यह प्राथमिक जिम्मेदारी होगी कि वह प्रतिष्ठान जिसके लिए इस नियम के तहत आवेदन किया गया है, यह सुनिश्चित करता है कि निर्यात के लिए लक्षित अंडा या अंडा उत्पाद अच्छे विनिर्माण प्रचालनों और अच्छे स्वच्छता प्रचालनों पर आधारित उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी चरणों में तैयार, प्रसंस्कृत और परिरक्षित किए जाएं और निर्यात के लिए लक्षित खाद्य उत्पाद अधिनियम की धारा 6 के तहत केंद्र सरकार द्वारा स्वीकृत मानक विनिर्देशों और केंद्र सरकार द्वारा अधिरोपित कोई अन्य प्रतिबंध या, जैसा मामला हो, समय – समय पर वाणिज्यिक, पर्यावरण संबंधी या संरक्षण उपायों के संबंध में राज्य सरकार द्वारा अधिरोपित विनिर्देशों के अनुरूप हो।

(iii) निर्यात निरीक्षण अभिकरण, परिषद द्वारा निर्धारित प्रणाली के अधीन किए गए मूल्यांकन के आधार पर स्वयं इस बात संतुष्ट होने पर, कि प्रतिष्ठान किए गए कार्यकलापों की प्रकति से सबंधित अपेक्षाओं को पूरा करता है, प्रतिष्ठान के लिए अनुमोदन प्रदान करेगा और अनुमोदन प्रमाणपत्र जारी करेगा:

बशर्ते कि यह अनुमोदन तीन वर्षों की अवधि के लिए वैध रहेगा और आग्रह पर मंजूरी के नवीनीकरण पर विचार करने के लिए प्रतिष्ठान का आकलन किया जाएगा :

बशर्ते यह भी कि अगर निर्यात निरीक्षण अभिकरण संतुष्ट नहीं है, यह प्रतिष्ठान को मंजूरी देने से मना करेगा और तत्संबंधी कारणों के साथ प्रतिष्ठान के आकलन की तिथि से दस दिनों की अवधि में लिखित रूप से ऐसी मनाही को संप्रेषित करेगा।

(iv) निर्यात निरीक्षण अभिकरण, यह सुनिश्चित करेगा कि इस नियम के तहत अनुमोदित प्रतिष्ठान, नियमित गुणवत्ता नियंत्रण, निरीक्षण और प्रतिष्ठानों की निगरानी द्वारा अपेक्षाओं का अनुपालन होता रहे जिसके लिए निर्यात निरीक्षण अभिकरण को हमेशा प्रतिष्ठानों के सभी भागों एवं रिकॉर्ड तक और उत्पादन भंडारण एवं परिवहन के सभी चरणों के दौरान स्वच्छता संबंधी संचालनों और खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए प्रतिष्ठान द्वारा किए गए नियंत्रण से संबंधित रिकॉडों तक मुक्त पहुँच रहेगी;

(v) परिषद सभी अनुमोदित प्रतिष्ठानों की सूची का रख – रखाव करेगी और प्रत्येक के पास एक अधिकृत नम्बर होगा;

(vi) निर्यात निरीक्षण अभिकरण यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक कदम उठाएगा कि अनुमोदित प्रतिष्ठान द्वारा निर्यातित अंडा और अंडा उत्पाद के संबंध में निम्नलिखित अपेक्षाओं की पूर्ति करते हैं:

(क) इन्हें मुर्गियों, बत्तखों, हंस, टर्की, गिनी मुर्गा, अथवा बटेर अंडों से प्राप्त किया गया है, परंतु विभिन्न प्रजातियों के अंडों का मिश्रण नहीं होना चाहिए।

(ख) जब वे अन्य खाद्य सामग्री द्वारा आंशिक रूप से पूरक होते हैं तब इनमें अंडे के घटक के प्रतिशत का संकेत देना चाहिए।

(ग) इन्हें अनुमोदित संयंत्र में उपचारित एवं तैयार करना चाहिए जो अनुबंध I एवं II का अनुपालन करता हो और इन नियमों की अपेक्षाओं को पूरा करता हो।

(घ) इन्हें अनुबंध III और V का अनुपालन करते हुए उन स्वच्छ परिस्थितियों में तैयार करना चाहिए जो अंडे अनुबंध-VI में निर्धारित अपेक्षाओं को पूरा करते हों।

(ड.) वे एक उपचार प्रक्रिया से गुजरे हो जो उन्हें अनुबंध VI में निर्धारित विश्लेषणात्मक विशिष्टताओं को पूरा करने में सक्षम बनाता हो।

(च) उन्हें अनुबंध VII के अनुसार स्वास्थ्य जांच से गुजरना होगा।

(छ) उन्हें अनुबंध VIII के अनुरूप पैक किया गया हो।

(ज) उन्हें अनुबंध IX एवं X के अनुरूप भंडारित और माल ढुलाई की जानी चाहिए।

(झ) वे आयातक विनियामक अथॉरिटी की अपेक्षाओं को पूरा करते हों।

(ञ) अनुबंध VI के भाग I में निर्धारित विश्लेषणात्मक विनिर्दिष्टताओं की जांच के लिए प्रयोगशाला परीक्षण के लिए नमूने लिए जाते हैं ।

(ट) अंडा उत्पाद को सही तापमान में नहीं रखा गया हो तो उन्हें अनुबंध IX और X में निर्धारित तापमान पर ले जाया या संग्रहीत किया गया हों।

(ठ) प्रसंस्करणकर्ता द्वारा इंगित किया जाएगा कि किस अवधि तक अंडा उत्पाद मानव उपयोग के लिए अनुकूल है ।

(ड) विभिन्न जाँचों और परीक्षणों के परिणामों को रिकॉर्ड किया जाता है और तीन वर्षों की अवधि के लिए सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने के लिए रखा जाता है।

(ढ) फार्माकोलॉजिकल या हार्मोनल कार्रवाई का और एंटीबायोटिक्स, कीटनाशक, डिटर्जेंट और अन्य तत्वों के कोई अवशेष की पहचान करना जिससे कि वे नुकसानदायक हो सकते है या जो अंडा और अंडा उत्पाद के ऑरगेनोलेप्टिक लक्षण वर्णनों को बदल दे या उनके उपभोग को खतरनाक बना दे या मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हों।

(ण) अगर जांच किए गए अंडा उत्पाद अनुमति प्राप्त निर्धारित स्तर से अधिक अवशेषों के संकेत देते हैं तो उनकी खाद्य पदार्थों के विनिर्माण के लिए या प्रत्यक्ष मानव उपयोग के लिए अनुमति नहीं दी जाएगी।

(त) अवशेषों के लिए परीक्षण सिद्ध और वैज्ञानिक रूप से मान्यता प्राप्त तरीकों के अनुसार किया जाएगा।

(थ) यह संतुष्टि करने के बाद कि संयंत्र अपने कार्यकलापों की प्रकृति से संबंधित अपेक्षाओं को पूरा करता है सक्षम प्राधिकारी ऐसे संयंत्र के लिए अनुमोदन करेंगे।

(द) प्रसंस्करण संयंत्र के अनुमोदन से सक्षम प्राधिकारी कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एपीडा), भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय (डीएमआई), खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय मात्स्यिकी मंत्रालय के अंतर्गत पशुपालन और डेयरिंग

विभाग, पशुपालन और डेयरिंग पशु चिकित्सा कॉलेज या संस्थान में से प्रत्येक के एक प्रतिनिधि और की सहायता ले सकते हैं।

(ध) सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित संयंत्रों की सूची तैयार करेगा जिनमें से प्रत्येक के पास एक अधिकारिक नम्बर होगा और सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित संयंत्रों और उसमें परिवर्तन की सूची उपयुक्त अधिकारियों को प्रस्तुत करेगा।

(न) सक्षम प्राधिकारी नियमित रूप से संयंत्र और पैकेजिंग केन्द्रों की जांच और निगरानी करेगा जिसकी सभी समय संयंत्र के सभी भागों में पहुंच होगी ताकि यह सुनिश्चित हो कि आदेशों का पालन हो रहा है।

(प) परिषद अवशेष की निगरानी के लिए कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास अभिकरण (एपीडा) या अपने द्वारा अनुमोदित किसी अन्य संगठन की सहायता ले सकता है।

3 (क) उप नियम (1) के खंड (ख) के तहत आने वाला अंडा और अंडा उत्पाद का निर्यात करने वाला निर्यातक और खेपवार निरीक्षण करने के लिए अभिकरण के निकटतम कार्यालय को निर्यात किए जाने के प्रयोजन से खेप का विवरण देते हुए निर्धारित प्रारूप में सूचना प्रस्तुत करेगा।

ख) खण्ड (क) के तहत प्रत्येक सूचना दी जाएगी-

(i) जहां अभिकरण का कार्यालय है उसी स्टेशन पर अवस्थित प्रतिष्ठान में निरीक्षण किए जाने से पूर्व तीन दिन से कम नहीं; और

(ii) जहां अभिकरण का कार्यालय है उस स्टेशन से भिन्न स्थान पर अवस्थित प्रतिष्ठान में निरीक्षण किए जाने से पूर्व पांच दिन से कम नहीं ।

ग) खंड (क) में संदर्भित सूचना की प्राप्ति पर, अभिकरण जांच एवं परीक्षण के लिए नमूना संग्रह करने के द्वारा निर्यात के लिए लक्षित अंडा और अंडा उत्पादों की खेप का निरीक्षण करेगा।

घ) अभिकरण, खुद को संतुष्ट करने के द्वारा कि परिषद द्वारा वार्णित तरीके से किए गए अंडा और अंडा उत्पादों की खेप के निरीक्षण एवं जांच के आधार पर इस प्रयोजन के लिए स्वीकृत मानक विनिर्देशों के अनुरूप है, यह घोषणा करते हुए कि यह खेप मानव उपयोग एवं निर्यात के लिए उपयुक्त है, स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगा और अगर निर्यातक द्वारा आग्रह किया गया है तो आयातक देश द्वारा वांछित निर्दिष्ट प्रपत्र में पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र भी जारी करेगा ;

बशर्ते कि अभिकरण के लिए उपरोक्त प्रावधान की अपेक्षाओं का पर्यवेक्षण, निगरानी और अनुपालन सुनिश्चित करना और अपेक्षा का अनुपालन न करने वाले किसी भी रूप में निर्यात के लिए लक्षित अंडा उत्पादों के संबंध में प्रमाणपत्र जारी करने से मना करना विधि सम्मत होगा और वह ऐसी मनाही को तत्संबंधी कारणों के साथ निरीक्षण की तिथि से पांच दिन की अवधि के भीतर लिखित रूप में संप्रेषित करेगा ।

अभिकरण के पास किसी भी प्रकार के प्रमाणपत्र के जारी किए जाने के बाद भंडारण, पारगमन में एवं बंदरगाहों पर खेप की गुणवत्ता का पुन: आकलन करने का अधिकार होगा और किसी भी चरण में यह पाए जाने पर कि खेप के मानक विनिर्दिशों का अनुपालन नहीं हो रहा है, मूल रूप से जारी प्रमाणपत्र वापस ले लिया जाएगा ।

निरीक्षण का स्थान - इन नियमों के उद्देश्य का निरीक्षण निर्यातक या प्रसंस्करण के किसी भी परिसर में किया जाएगा और आवेदक यह सुनिश्चित करेगा कि उसमें इस उद्देश्य के लिए पर्याप्त सुविधाएं विद्यमान हों।

(5) प्रमाणन : सक्षम प्राधिकारी प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातक के अनुरोध पर स्वयं संतुष्ट होने के बाद कि संगत मानदण्डों की सभी अपेक्षाएं पूरी है, स्वास्थ्य प्रमाण पत्र या अन्य प्रमाण पत्र जारी करेगा।

(6) शुल्क: (i) अंडा और अंडा प्रसंस्करण संयंत्र के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ प्रसंस्करणकर्ता द्वारा पांच हजार रूपये के शुल्क का भुगतान किया जाएगा।

(ii) अभिकरण द्वारा प्रसंस्करण संयंत्र अनुमोदित करने के मामले में फ्री ऑन बोर्ड (एफ.ओ.बी.) मूल्य के 0.20 प्रतिशत की दर से निगरानी शुल्क का भुगतान प्रसंस्करणकर्त्ता या निर्यातक द्वारा वार्षिक रूप से प्रति निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता अधिकतम 25 लाख रूपये की सीमा तक संबंधित निर्यात निरीक्षण अभिकरण को किया जाएगा।

(iii) खेप वार निरीक्षण (सीडब्ल्यू आई) के मामले में, 00.995 फ्री ऑन बोर्ड (एफओबी) मूल्य पर 0.40 प्रतिशत की दर से शुल्क देय होगा, जो अंडा और अंडा उत्पाद की न्यूनतम 500/-रुपये प्रति खेप के अधीन होगा।

(iv) निर्यातक द्वारा प्रत्येक खेप के लिए देय शुल्क की राशि निकटतम रुपए में पूर्णांकित की जाएगी और, इस प्रयोजन के लिए, जहां ऐसी राशि में एक हिस्सा 50 पैसे या अधिक है तो इसे बढ़ाकर एक रूपये कर दिया जाएगा और अगर यह हिस्सा 50 पैसे से कम है तो इसकी अनदेखी कर दी जाएगी।

7. इस आवश्यकता की पूर्ति न होने पर सक्षम प्राधिकारी, अधिनियम में निर्दिष्ट आवश्यक उपाय करेगा और परिषद आवश्यक निर्देश जारी करेगी।

8. **अपील :**

(i) कोई भी व्यक्ति पीड़ित होने पर:

(क) अनुमोदन न देने के लिए सक्षम प्राधिकारी का निर्णय

(ख) अनुमोदन वापस लेने के लिए सक्षम प्राधिकारी का निर्णय

(ग) स्वास्थ्य/पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करने के लिए सक्षम प्राधिकारी का इनकार

निर्णय या आदेश की प्राप्ति के 45 दिनों के भीतर वह व्यक्ति, केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त अपीलीय प्राधिकरण को अपील कर सकता है।

(i) अपीलीय अथॉरिटी की कुल सदस्यता का कम से कम दो-तिहाई गैर-अधिकारियों से निर्मित होगा।

(ii) अपीलीय प्राधिकारण की किसी बैठक के लिए कोरम तीन का होगा।

(iii) अपील का इसकी प्राप्ति के 30 दिनों के भीतर निपटान किया जाएगा ।

[फा. सं. के–16012/15/2019-निर्यात निरीक्षण]

दिवाकर नाथ मिसरा, संयुक्त सचिव

अनुबंध–I

अनुमोदन और प्रचालन की सामान्य स्थितियां

1. प्रतिष्ठानों में कम से कम निम्नलिखित होना चाहिए।

1. उन क्षेत्रों में जहां अंडे संग्रहीत किए जाते हैं और जहां अंडे उत्पाद निर्मित या संग्रहीत किए जाते हैं :

(1) जल रोधक फर्श जो आसानी से साफ और कीटाणुरहित किया जा सके व कृंतक रोधी हो तथा इस प्रकार का होना चाहिए कि उसकी नाली में पानी की निकासी की सुविधा हो, पानी को दुर्गंध से बचाने के लिए झंझरी और जाल के साथ लगे नालों की ओर जल प्रवाहित किया जाना चाहिए;

(2) चिकनी,टिकाऊ,अभेद्य दीवारें, हल्कें रंग की धोने योग्य कोटिंग के साथ कम से कम दो मीटर की ऊंचाई तक और कम से कम स्टोरेज हाइट चिलिंग या रेफ्रिजरेशन रूम और स्टोर में। दीवार से फर्श जोड़ों को गोल किया जाना चाहिए या इस तरह से बनाया जाना चाहिए जिससे सफाई करने में सुविधा हो;

(3) दरवाजे ऐसी सामग्री के होने चाहिए जो खराब न हों और अगर लकड़ी से बने हो तो दोनों तरफ से एक चिकने और अभेद्य आवरण के साथ होने चाहिए;

(4) सीलिंग जिसे कि साफ करना आसान हो और जिसे इस तरह से बनाया और परिष्कृत किया गया हो ताकि गंदगी के जमाव और मोल्ड के निर्माण पेंट –वर्क के संभावित गिरने और जल वाष्प के संघनन को रोका जा सके;

(5) पर्याप्त वेंटिलेशन और यदि आवश्यक हो अच्छा भाप निष्कर्षण;

(6) पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था;

(7) जितना संभव हो सके वर्क स्टेशनों के पास

(8) हाथों की सफाई और कीटाणुशोधन और गर्म जल से उपकरणों की सफाई के लिए पर्याप्त संख्या में सुविधाएं। नल हाथ या बाजुओं से संचालित नहीं होने चाहिए । हाथों की सफाई के लिए इन सुविधाओं को गर्म और ठंडे बहते पानी के साथ एक उपयुक्त तापमान,सफाई और कीटाणु रहित उत्पादों और हाथ तौलिये के साथ प्रदान किया जाना चाहिए जो केवल एक बार उपयोग किया जा सकता है।

(9) उपकरणों के कीटाणुशोधन के लिए सुविधाए उपलब्ध कराई जाएंगी।

2. चिकनी, अभेद्य और धोने योग्य दीवारों और फ्लोर वाशबेसिन और फ्लश लैवेटरी की पर्याप्त संख्या वाले चेजिंग रूम। लैवेटरी वर्क एरिया में नहीं होनी चाहिए। हाथों को साफ करने और कीटाणु मुक्त करने के लिए सामग्री और ठंडे गर्म पानी के साथ उपयुक्त तापमान पर गर्म और ठंडा बहता पानी वाले वाशबेसिन होना चाहिए और हैंड टावल एक बार ही इस्तेमाल किए जा सकते है। वाशबेसिन नल हाथ से चलने वाले नहीं होने चाहिए। लैवेटरी के पास पर्याप्त संख्या में वाश बेसिन होने चाहिए।

3. फिक्स और मोबाइल कंटेनरों और टैंकों की सफाई और उन्हें कीटाणुरहित करने के लिए एक अलग क्षेत्र और पर्याप्त सुविधाएं। तथापि इस क्षेत्र और इन सुविधाओं की आवश्यकता नहीं होगी यदि अन्य केद्रों पर कंटेनरों और टैंको की सफाई और कीटाणुशोधन के प्रावधान हो।

4. पीने योग्य पानी की आपूर्ति के लिए सुविधाएं। हालांकि, गैर-पीने योग्य पानी की आपूर्ति करने वाली सुविधाएं भाप के उत्पादन, अग्निशमन और प्रशीतन उपकरणों के ठंडा होने के लिए अधिकृत हैं, बशर्ते कि इस उद्देश्य के लिए स्थापित पाइप अन्य प्रयोजनों के लिए इस तरह के पानी का उपयोग करने से रोकता है और अंडे के उत्पादों के लिए संदूषण का कोई खतरा नहीं है। संबंधित भाप और पानी अंडे के संपर्क में नहीं आए या अंडा उत्पादों को संपर्क में आने वाले कंटेनर, प्लांट या उपकरण को साफ करने या कीटाणुरहित करने के लिए इस्तेमाल नहीं पीने योग्य नहीं और किया जाए। पीने योग्य पानी के लिए उपयोग किए जाने वाले पाइप को पीने के अयोग्य पानी के पाइप से स्पष्ट रूप से अलग किया जाना चाहिए।

5. कीटों और कृन्तकों जैसे कीटों से बचाव के लिए उपयुक्त उपकरण।

6. उपकरण, कपलिंग और उपकरण या उनकी सतह जो कि अंडा उत्पादों के संपर्क में आने की अभिप्रेत हैं, उन्हें चिकनी सामग्री से बना होना चाहिए, जो धोने, साफ और कीटाणुरहित करने में आसान हो, जंग प्रतिरोधी हो और अंडा उत्पादों में पदार्थ इतनी मात्रा में स्थानांतरित नहीं करे जो मानव स्वास्थ्य को खतरे में डाल दे अंडा उत्पादों की संरचना में गिरावट का कारण बने या उनकी ऑर्गेनोलेप्टिक विशेषताओं पर प्रतिकूल प्रभाव डालता है।

अनुबंध-II

संयंत्र के अनुमोदन के लिए विशेष शर्तें

अनुबंध-I में निर्धारित सामान्य शर्तों के अलावा प्रतिष्ठानों में कम से कम निम्न प्रकार होना चाहिए:

1. अंडे और अंडे के तैयार उत्पादों के अलग-अलग भंडारण के लिए उपयुक्त बड़े कमरे जहां पर उचित तापमान वाले कोल्ड स्टोर में अंडे उत्पादों को रखने के लिए आवश्यक प्रशीतन उपकरण के साथ थर्मामीटर या रिमोट रिकॉर्डिंग थर्मामीटर युक्त होना चाहिए।

2. जहाँ गंदे अंडों का उपयोग किया जाता है वहां अंडों को धोने और कीटाणुरहित करने के लिए सुविधाएं होनी चाहिए, इस कीटाणुशोधन के लिए अधिकृत उत्पादों की सूची तैयार की जाएगी।

3. (i) अंडे को तोड़ने और उनकी सामग्री को निकालने और खोल और झिल्ली के हिस्सों को हटाने के लिए उपयुक्त सुविधाओं वाला एक विशेष कमरा;

(ii) उपर्युक्त (i) में उल्लिखित के अलावा संचालन के लिए एक अलग कमरा। जहां अंडे के उत्पादों को पास्चुरीकृत किया जाता है, जब प्रतिष्ठान में बंद पास्चुरीकरण प्रणाली होती है, तो पास्चुरीकरण सदर्भित कमरा (i), में किया जा सकता है;

अन्य मामलों में पास्चुरीकरण एक अलग कमरे में (उपर्युक्त ii) में संदर्भित कमरे में) किया जाना चाहिए। बाद के मामले में उनके पास्चुरीकरण के पश्चात अंडा उत्पादों के संदूषण को रोकने के लिए हर उपाय किया जाना चाहिए;

4. अंडे की सामग्री को इन प्लांट संयंत्र में पहुंचाने के लिए उपयुक्त सुविधाएं

5. इन नियमों में उपलब्ध कराए गए मामलों में, अंडा उत्पादों के उपचार के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित उपकरण, निम्नलिखित युक्त होना चाहिए।

(i) पास्चुरीकरण के मामले में:

-- ऑटोमैटिक तापमान नियंत्रण

-- एक रिकॉर्डिंग थर्मामीटर नियंत्रण

-- अपर्याप्त ताप को रोकने के लिए एक स्वचालित सुरक्षित उपकरण

(ii) एक सतत पास्चुरीकरण प्रणाली के मामले में उपकरणों में निम्न की व्यवस्था होना चाहिए:

(क) अधूरे पाश्चुरीकृत अंडे उत्पादों के साथ पास्चुरीकृत अंडा उत्पादों के मिश्रण को रोकने वाली पर्याप्त सुरक्षा प्रणाली; और

ख) उपरोक्त मिश्रण को रोकने वाला एक स्वचालित सुरक्षा रिकॉर्डिंग डिवाइस।

6. अन्य खाद्य सामग्री और योजक के भंडारण के लिए एक अलग कमरा:

7. जहां उत्पाद डिस्पोजेबल कंटेनरों में पैक किए जाते हैं एक उपयुक्त और, यदि आवश्यक हो, तो ऐसे कंटेनरों के भंडारण और उनके निर्माण के लिए आवश्यक कच्चे माल के लिए अलग क्षेत्र।

8. खाली खोल, अंडा और अंडा उत्पादों जो मानव उपभोग के लिए अयोग्य हैं, उनको तत्काल हटाने और अलग-अलग भंडारण के लिए सुविधाएं

9. अंडा और अंडा उत्पादों की स्वच्छ पैकेजिंग के लिए उपयुक्त उपकरण।

10. कच्चे माल और अंडा उत्पादों पर इन नियमों की आवश्यकताओं के अनुसार विश्लेषण और जांच करने के लिए, संयंत्र में एक प्रयोगशाला होनी चाहिए। यदि ऐसा नहीं है, तो एक प्रयोगशाला की सेवाओं को सुरक्षित करना चाहिए जो वहां की आवश्यकताओं को पूरा करती है। उत्तरार्द्ध मामले में, यह तदनुसार सक्षम प्राधिकारी को सूचित करेगा।

11. जहां जमे हुए अंडे उत्पादों के विगलन के लिए उपयुक्त उपकरण की आवश्यकता होती है जो एक अनुमोदित संयंत्र में उपचार और आगे का प्रबंधन होता हैं,

12. उत्पादों की सफाई और कीटाणुशोधन हेतु भंडारण के लिए एक अलग कमरा।

अनुबंध-III

परिसरों, उपकरण और स्टाफ से संबंधित स्वच्छता आवश्यकताएं

कर्मचारियों, परिसरों और उपकरणों के लिए स्वच्छता का उच्चतम स्तर आवश्यक है:

1. जो स्टाफ अंडा और अंडा उत्पादों का संचालन करते हैं या संभालते हैं, उन्हें विशेष रूप से, साफ कपड़े और हेडगेयर पहनना चाहिए। उन्हें प्रत्येक कार्य दिवस के दौरान में और प्रत्येक कार्य को फिर से शुरू करने से पहले अपने हाथों को कई बार धोना और कीटाणुरहित करना। उस क्षेत्र में जहां अंडा और अंडा उत्पादों को संभाला और संग्रहीत किया जाता है, वहां धूम्रपान, खाने, थूकना और चबाना निषिद्ध किया जाना चाहिए ;

2. किसी भी जानवर को संयंत्र में प्रवेश नहीं करने देना चाहिए। किसी भी कृंतक , कीड़े या अन्य परोषजीवी को व्यवस्थित रूप से नष्ट किया जाना चाहिए;

3. अंडा और अंडा उत्पाद पर काम करने के लिए उपयोग किए जाने वाले परिसर, उपकरण और यंत्र को साफ और अच्छी स्थिति में रखा जाना चाहिए। यदि कार्य दिवस के दौरान आवश्यक हो, कार्य दिवस के काम के अंत में और पुन: उपयोग होने से पहले जहां वे गंदे हो गए हैं, उपकरणों और यंत्रों को सावधानीपूर्वक साफ और कीटाणुरहित कई बार किया जाना चाहिए। अंडा उत्पाद को संप्रेषित करने के लिए उपयुक्त सफाई प्रणाली बंद पाइपलाइन सिस्टम उपलब्ध कराया जाना

चाहिए जो सभी भागों में उनकी सफाई और कीटाणुशोधन सुनिश्चित करता है। साफ और कीटाणुरहित होने के बाद, पाइपों को पीने योग्य पानी से धोना चाहिए।

4. सक्षम प्राधिकारी से प्राधिकार प्राप्त होने के बाद, साथ –साथ या अलग – अलग समय पर अन्य खाद्य पदार्थों के प्रसंस्करण को छोड़कर अंडा उत्पादों के प्रसंस्करण के अलावा अन्य उद्देश्यों के लिए परिसर, उपकरणों और यंत्रों का उपयोग नहीं किया जाना चाहिए, बशर्ते कि इन नियमों अंतर्गत आने वाले उत्पादों में संदूषण या प्रतिकूल परिवर्तन को रोकने के लिए सभी उचित उपाय किए जाएं।

5. सभी उद्देश्यों के लिए पेयजल का उपयोग किया जाना चाहिए, तथापि असाधारण मामलों में पीने के अयोग्य पानी को भाप के उत्पादन के लिए उपयोग किया जा सकता है, बशर्ते कि इस उद्देश्य के लिए स्थापित पाइप अन्य उद्देश्यों के लिए इस पानी के उपयोग को रोक दें और अंडा और अंडा उत्पादों के दूषित होने का कोई जोखिम उपस्थित न करें। इसके अलावा, पीने के आयोग्य पानी का उपयोग असाधारण मामलों में प्रशीतन उपकरणों को ठंडा करने के लिए अधिकृत किया जा सकता है। पीने योग्य पानी के लिए उपयोग किए जाने वाले पाइप को पीने के अयोग्य पानी के पाइप से स्पष्ट रूप से अलग किया जाना चाहिए।

6. डिटर्जेंट, कीटाणुनाशक और इसी तरह के पदार्थों को इस तरह से उपयोग और संग्रहित किया जाना चाहिए कि यंत्र उपकरण और अंडा उत्पाद प्रतिकूल रूप से प्रभावित न हों। उनका उपयोग करने के बाद इन यंत्रों, उपकरणों के पेयजल से अच्छी तरह साफ किया जाना चाहिए।

7. वे लोग जो संदूषण के संभावित स्रोत हैं, उन्हें अंडा या अंडा उत्पादों के साथ काम करने या उन्हें संभालने से प्रतिबंधित किया जाना चाहिए;

8. अंडा और अंडा उत्पादों का काम करने या संभालने के लिए नियुक्त किसी भी व्यक्ति को एक चिकित्सा प्रमाण पत्र की आवश्यकता होगी। चिकित्सा प्रमाणपत्र का वार्षिक नवीनीकरण तब तक किया जाना चाहिए जब तक कि समान गारंटी प्रदान करने वाली एक अन्य स्टाफ मेडिकल चेकअप योजना को सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यता प्रदान न कर दी जाए ।

अनुबंध IV

अंडा उत्पादों के विनिर्माण के लिए अभिप्रेत अंडे संबंधी अपेक्षाएं

1. अंडा उत्पादों के निर्माण के लिए उपयोग किए जाने वाले अंडे को उपयुक्त पैकेजिंग में रखा जाना चाहिए।

2. (i) अंडा उत्पादों के विनिर्माण के लिए, केवल मानव उपभोग के लिए उपयुक्त गैर– इनक्यूबेट, अंडे का उपयोग किया जा सकता है: उनके खोल गोले पूरी तरह से विकसित होने चाहिए और उनमें कोई टूट नहीं चाहिए :

(ii) (i) से व्युत्पन्न के माध्यम से, फटे हुए अंडे का उपयोग अंडा उत्पादों के निर्माण के लिए किया जा सकता है बशर्ते कि वे सीधे ही और एक अनुमोदित संयंत्र में उत्पादन के फार्म से भेजे जाएं। जहां उन्हें जल्द से जल्द तोड़ा जाएगा।

3. अंडा और अंडा उत्पाद जो मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हैं उन्हें हटा दिया जाना चाहिए और इस तरह से उन्हें नष्ट किया जाना चाहिए कि वे फिर से मानव उपभोग के लिए इस्तेमाल नहीं हो सकते।

उन्हें शीघ्र ही अनुबंध-II के बिंदु 8 में दिए गए कमरे में रखा जाना चाहिए।

अनुबंध V

अंडा उत्पादों के निर्माण के लिए विशेष स्वच्छता की आवश्यकताएं

सभी प्रचालनों को इस तरह से किया जाना चाहिए जैसे कि विशेष रूप से अंडा उत्पादों के उत्पादन के हैंडलिंग और भंडारण के दौरान सभी संदूषण से बचाव किया जा सके।

1. एक अनुमोदित संयंत्र में बाद के उपचार के लिए प्रस्तुत अंडा और अंडा उत्पाद को तुरंत अनुबंध-II बिंदु । के लिए प्रदान किए गए कमरों में पहुँचने पर संग्रहीत किया जाना चाहिए जब तक वे संसाधित नहीं हो जाते हैं। इन कमरों का तापमान ऐसा होना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वे दूषित न हों। शैल अंडे की ट्रे को सीधे फर्श पर नहीं रखा जाना चाहिए;

2. अंडे को अनपैक किया जाना चाहिए और आवश्यक, हो तो एक कमरे में धोना और कीटाणुरहित करना चाहिए जो कि ब्रेकिंग रूम से अलग होता है, पैकेजिंग सामग्री को ब्रेकिंग रूम में नहीं ले जाना चाहिए;

3. अनुबंध- II बिंदु 3 (i) में दिए गए कमरे में अंडे को तोड़ना चाहिए और अनुबंध-IV बिंदु 2 (ii) में उल्लिखित फटे अंडे को बिना देरी के संसाधित किया जाना चाहिए;

4. गंदे अंडे को तोड़ने से पहले साफ किया जाना चाहिए; इसे एक कमरे में किया जाना चाहिए, जो तोड़ने वाले कमरे से अलग हो या किसी भी कमरे से जहां टूटे अंडे की सामग्री को संभाला जाए। सफाई प्रक्रिया ऐसी होनी चाहिए जिससे अंडे की सामग्री के संदूषण या मिलावट को रोका जा सके। ऐसी सफाई पानी के अवशेषों द्वारा अंडे की सामग्री में मिलावट को रोकने के लिए तोड़ने के समय खोल को पर्याप्त रूप से सूखा होना चाहिए;

5. मुर्गी के अंडे के अलावा अन्य अंडे या टर्की या गिनी मुर्गी के अंडे अलग से संभाले जाने चाहिए। मुर्गी और टर्की और गिनी फाउल के अंडे के प्रसंस्करण के समय सभी उपकरणों को साफ और कीटाणुरहित किया जाना चाहिए;

6. तोड़ने के लिए जो भी प्रक्रिया का उपयोग किया जाता है, उसे इस तरह से किया जाना चाहिए, ताकि अंडे की सामग्री को संभावित संदूषण से बचाया जा सके। इसके लिए अंडे की सामग्री को सेंट्रीफ्यूजेशन या अंडों के कुचलने से प्राप्त नहीं किया जा सकता है, और न ही सेंट्रीफ्यूजेशन का उपयोग खोल या झिल्ली के अवशेष प्राप्त करने के लिए किया जा सकता है और जहां तक संभव हो इन्हें अंडे उत्पाद से अलग रखा जाना चाहिए और अनुबंध-VI; बिंदु 3 (iii) में निर्दिष्ट मात्रा से अधिक नहीं होना चाहिए;

7. तोड़ने के बाद, अंडा उत्पाद के प्रत्येक कण का जितनी जल्दी हो सके उपचार करना चाहिए; गर्मी के उपचार में किसी भी रोगजनक जीवों को खत्म करने के लिए उचित अवधि के लिए उचित तापमान पर अंडे के उत्पाद का उपचार होता है। गर्मी उपचार के दौरान तापमान लगातार रिकार्ड होना चाहिए। उपचार से गुजरने वाले प्रत्येक बैच के रिकॉर्ड को 3 साल के लिए सक्षम प्राधिकारी के निपटान के लिए रखा जाना चाहिए। बैच जिसका अपर्याप्त रूप से उपचार किया गया है, उसका तुरंत उसी संयंत्र में फिर से उपचार किया जा सकता है, बशर्ते कि मानव उपभोग के लिए उपयुक्त होने वाले नए उपचार को मानव उपभोग के लिए अयोग्य पाया जाए, इसे अनुबंध-IV के बिंदु 3 के अनुसार नष्ट किया जाना चाहिए;

8. अगर अंडे को तोड़ने के तुरंत बाद उपचार नहीं किया जाता है, तो इसे संतोषजनक स्वच्छता स्थिति के तहत या तो जमे हुए या 4 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं के तापमान पर संग्रहीत किया जाना चाहिए। शकर्रारहित किए जाने वाली सामग्रिया के मामले के अलावा 4 डिग्री सेल्सियस पर भंडारण अवधि 48 घंटे से अधिक नहीं होनी चाहिए;

9. उन्हें इन नियमों की आवश्यकताओं के अनुसार पैकिंग, जाँच, परिवहन और हैंडल किया जाएगा।

10. उपचार के बाद आगे की प्रक्रिया के संचालन में यह सुनिश्चित करना चाहिए कि अंडा उत्पादों का पुन: संदूषण न हो, जो कमरे के तापमान पर रखने के लिए तरल उत्पाद या सकेंद्रित उत्पाद स्थिर नहीं किए गए हैं, उन्हें तत्काल या तो सुखया जाना चाहिए या 4 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं होने वाले तापमान तक ठंडा करना चाहिए या किण्वन प्रक्रिया से गुजरने के बाद; फ्रीजिंग के लिए उत्पाद को उपचार के तुरंत बाद फ्रोजन करने चाहिए;

11. अंडा उत्पादों को इन नियमों द्वारा आवश्यक तापमान पर रखा जाना चाहिए, जब तक कि वे अन्य खाद्य पदार्थों के निर्माण के लिए उपयोग नहीं किए जाते हैं;

12. अनुमोदित संयंत्रों में, कच्चे माल से अंडा उत्पादों की तैयारी जो खाद्य पदार्थों के निर्माण के लिए उपयुक्त नहीं हैं, वे गैर-खाद्य उद्देश्य के लिए भी निषिद्ध हैं;

अनुबंध VI

विश्लेषणात्मक विनिर्देश

1. जीवाणु तत्व संबंधी मानदंड

अंडे के उत्पादों के सभी बैचों को उपचार के बाद उपचार संयंत्रों में सैंपलिंग के द्वारा जीवाणुतत्व संबंधी जांच करनी चाहिए ताकि गारंटी दी जा सके कि वे निम्नलिखित मानदंडों को पूरा करते हैं:

(i) अंडा उत्पादों के 25 ग्राम या मिलीलीटर में साल्मोनेला की अनुपस्थिति;

(ii) अन्य मानदंड:

- मेसोफिलिक एरोबिक बैक्टीरिया: एम = 10^5 1 ग्राम या 1 मिली में,

- एंटरोबैक्ट्रीसीन : एम = 10^2 1 ग्राम या 1 मिली में,

- स्टैफिलोकोकी उत्पाद: 1 ग्राम अंडा उत्पाद में अनुपस्थित

— एम = बैक्टीरिया की संख्या के लिए मूल्य; यदि एक या अधिक नमूना इकाइयों में बैक्टीरिया की संख्या यदि एम या अधिक है तो परिणाम को असंतोषजनक माना जाता है।

2. अन्य मानदंड

अंडा उत्पादों के सभी बैच की उपचार प्रतिष्ठानों में नमूना लेकर जांच करनी ताकि गारंटी दी जा सके वे निम्नलिखित मानदंडों को पूरा करते है।

(i) अनमोडिफाइड अंडा उत्पादों के शुष्क पदार्थ में 3 ओएच-ब्यूटिरिक एसिड की सांद्रता 10 मि. ग्रा. /कि.ग्रा. से अधिक नहीं होना चाहिए;

(ii) उपचार से पहले अंडा और अंडा उत्पादों की स्वच्छता हैंडलिंग सुनिश्चित करने के लिए, निम्नलिखित मानक लागू होंगे:

क. अंडा उत्पादों के शुष्क पदार्थ में लैक्टिक एसिड की मात्रा 1000 मिली ग्राम/किग्रा (केवल अनुपचारित उत्पादों पर लागू) से अधिक नहीं होनी चाहिए।

ख. अंडा उत्पादों के शुष्क पदार्थ में तोरी एसिड सामग्री 25 मिलीग्राम/किग्रा से अधिक नहीं होनी चाहिए।

किण्वित उत्पादों के मामले में, हालांकि, ये मान किण्वन प्रक्रिया से पहले दर्ज किए गए हैं:

(iii) अंडे के छिलके, अंडे की झिल्ली और अंडे के उत्पादन में किसी भी अन्य किसी कण की अंडे में मात्रा अंडे के उत्पाद में 100 मिलीग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए।

(iv) पदार्थों की अवशिष्ट मात्रा छूट की सीमा से अधिक नहीं हो सकती है।

अनुबंध VII

स्वास्थ्य नियंत्रण और उत्पादन का पर्यवेक्षण

1. संयंत्रों का सक्षम प्राधिकारी द्वारा पर्यवेक्षण किया जा सकेगा। सक्षम प्राधिकारी द्वारा पर्यवेक्षण में यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक कोई भी पर्यवेक्षण उपाय शामिल होंगे कि और विशेष रूप से अंडा उत्पादों का विनिर्माण इन नियमों की आवश्यकताओं को पूरा करता है, और विशेष रूप से :

क. अंडे की उत्पत्ति और अंडा उत्पादों के गंतव्य और अभिलेखों की जांच।।

ख. अंडा उत्पादों के निर्माण के लिए अभिप्रेत अंडे का निरीक्षण।

ग. संयंत्रों से प्रेषण पर अंडा उत्पाद का निरीक्षण।

घ. परिसर, सुविधाओं और उपकरणों की सफाई और कर्मचारियों की स्वच्छता का सत्यापन।

ड. प्रयोगशाला परीक्षणों के लिए आवश्यक किसी भी नमूने का एकत्रीकरण यह सुनिश्चित करने के लिए कि अंडा और अंडा उत्पाद इन नियमों की आवश्यकताओं का अनुपालन करते हैं, ऐसे परीक्षणों के परिणामों को एक रजिस्टर में दर्ज किया जाना चाहिए और अंडा उत्पाद निर्माता को सूचित किया जाना चाहिए।

2. सक्षम प्राधिकारी के अनुरोध पर, अंडा उत्पादों के विनिर्माण में प्रयोगशाला परीक्षणों की आवृत्ति में वृद्धि होनी चाहिए, जहां अंडे उत्पादों के स्वच्छता उत्पादन को सुनिश्चित करने के लिए यह आवश्यक माना जाता है।

अनुबंध VIII

अंडों उत्पादों की पैकेजिंग

1. अंडा उत्पाद को संतोषजनक स्वच्छता स्थितियों में पैक किया जाना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वे दूषित नहीं हैं।

2. कंटेनर को निम्न सहित स्वच्छता के सभी नियमों का पालन करना चाहिए:

क. वे अंडे उत्पादों की आर्गेनोलेप्टिक विशेषताओं को ख़राब करने वाले नहीं होने चाहिए;

ख. वे मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकारक पदार्थों को अंडा उत्पादों में संचारित करने में सक्षम नहीं होने चाहिए।

ग. वे अंडा उत्पाद को उपयुक्त रूप से संरक्षित करने के लिए पर्याप्त मजबूत होने चाहिए।

2. जिस कमरे में कंटेनरों को रखा जाता है वह धूल और वर्मिन मुक्त होना चाहिए: डिस्पोजेबल कंटेनरों को बनाने की सामग्री को फर्श पर संग्रहीत नहीं किया जाना चाहिए।

3. अंडा उत्पादों के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनरों को भरने से पहले साफ किया जाना चाहिए; फिर से डिस्पोजेबल कंटेनर बनाने के लिए पुन: प्रयोज्य फर्श पर संग्रहीत किया जाना चाहिए।

4. **कंटेनरों की वर्क रूप स्वच्छता तरीके से ले जाना चाहिए और अनुचित देरी के बिना उपयोग किया जाना चाहिए।**

5. पैकेजिंग के तुरंत बाद, कंटेनरों को बंद कर दिया जाना चाहिए और अनुबंध-II, बिंदु ।। में संदर्भित भंडारण कक्ष में रखा जाना चाहिए।

6. यदि आवश्यक हो तो अंडा उत्पादों के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनरों का उपयोग अन्य खाद्य पदार्थों के लिए किया जा सकता है, बशर्ते कि उन्हें साफ और कीटाणुरहित किया जाए ताकि अंडा उत्पादों को दूषित न किया जा सके।

7. जिन कंटेनरों को थोक में अंडा उत्पादों के परिवहन के लिए उपयोग किया जाना है, उन्हें स्वच्छता के सभी नियमों का पालन करना चाहिए, और विशेष रूप से निम्नलिखित

क. सतह के अंदर और कोई भी अन्य भाग जो अंडे के उत्पाद के साथ सम्पर्क में आ सकता है, एक चिकनी सामग्री से बना होना चाहिए जिसका धोना, साफ करना और कीटाणुरहित करना आसान है, जंग को रोकता है और अंडे उत्पाद में इतनी मात्रा में पदार्थ को स्थानांतरित नहीं करता है जिससे मानव स्वास्थ्य, को खतरा हो अंडा उत्पाद की संरचना में गिरावट का कारण बनता है या इसकी आर्गेनोलेप्टिक विशेषताओं को प्रतिकूल रूप से प्रभावित करता है;

ख. उन्हें इस तरह से डिज़ाइन किया जाना चाहिए ताकि अंडा उत्पाद को पूरी तरह से हटाया जा सके, अगर वे नल से लगे हों, तो उन्हें निकालना, हटाना, धोना, साफ और कीटाणुरहित करना आसान हो सकता है:

ग. उन्हें प्रत्येक उपयोग के तुरंत बाद और यदि आवश्यक हो, तो पुन: उपयोग से पहले भी धोया, साफ कीटाणुरहित किया जाना चाहिए।

घ. उन्हें भरने के बाद उचित रूप से सील किया जाना चाहिए और जब तक उनका उपयोग नहीं किया जाता है, परिवहन के दौरान उन्हें सील रखा जाना चाहिए:

ड. उन्हे अंडा उत्पादों के परिवहन के लिए आरक्षित रखना चाहिए।

अनुबंध IX

भंडारण

1. अंडा उत्पादों को बिंदु I और अनुबंध-II में संदर्भित भण्डारण कक्ष में रखा जाना चाहिए।

2. अंडा उत्पाद जिनके लिए कुछ निश्चित भंडारण तापमान की आवश्यकता होती है, उन तापमानों को बनाए रखना चाहिए। इस भंडारण तापमान को लगातार रिकार्ड किया जाना चाहिए, प्रशीतन दर ऐसी होनी चाहिए कि उत्पाद आवश्यक तापमान तक जल्दी से जल्दी पहुंचें और कंटेनरों को इस तरह से संग्रहित किया जाए कि हवा आसानी से उनके चारों तरह घूम सके।

3. भंडारण में तापमान निम्नलिखित मानों से अधिक नहीं होना चाहिए:

क. डीपफ्रोजन उत्पाद -18 डिग्री सेल्सियस

ख. फ्रोजन उत्पाद -12 डिग्री सेल्सियस

ग. चिल्ड उत्पाद + 4 डिग्री सेल्सियस

घ. निर्जलित उत्पाद (अंडे का सफेद छोड़कर) -15 डिग्री सेल्सियस

अनुबंध X

परिवहन

1. अंडा उत्पादों के परिवहन के लिए वाहनों और कंटेनरों को इस तरह से डिजाइन और सुसज्जित किया जाना चाहिए कि इन नियमों के लिए आवश्यक तापमान परिवहन की अवधि के दौरान लगातार बनाए रखा जा सके।

2. अंडा उत्पादों को इस तरह से भेजा जाना चाहिए कि वे परिवहन के दौरान किसी भी हानिकारक चीज से पर्याप्त रूप से सुरक्षित रहें।

3. अनुबंध IX, के बिंदु 3 में निर्धारित तापमान परिवहन के दौरान बनाए रखा जाना चाहिए।

NOTIFICATION

New Delhi, the 15th September, 2021

S.O. 4369(E).—In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) and in supersession of the Export of Egg and Egg Products (Quality Control and Inspection and Monitoring) Rules, 2019 except as respects things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

(1) Short title and commencement: (a) These rules may be called the Export of Egg and Egg Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2021.

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

(2) Definitions.- In these rules unless the context otherwise requires,-

(a) "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);

(b) "Annexure" means an annexure appended to these rules;

(c) "Batch" means a quantity of egg products which have been prepared under the same conditions and in particular treated in single continuous operations;

(d) "Competent Authority" means any one of the Export Inspection Agencies at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai established under section 7 of theAct;

(e) "consignment" means a quantity of egg or egg products for a single delivery to one destination for further processing by the food industry or intended for direct human consumption;

(f) "country of Destination" means the country to which egg products are dispatched from India;

(g) "country of Despatch" means India;

(h) "Merchant Exporter" means an exporter who buy the egg or egg products from the approved egg processing plants under these rules for the purpose of exports;

(i) "farm of production" means Farm supplying eggs intended for manufacture of egg products or direct human consumption;

(j) "potable Water" means water that has been approved by State Health Authority or other Agency or Laboratory acceptable the Competent Authority as safe for drinking and suitable for food processing;

(k) "incubator reject" means an egg that has been subjected to incubation and has been removed from incubation during the hatching operations as infertile or otherwise unhatchable.

(l) "label" means a display of any printed, graphic or other method of identification upon the shipping container if any, or upon the immediate container;

(m) "pasteurise" means subjecting of each particle of egg products to heat or other treatments to destroy harmful viable microorganisms by such processes as may be laid down by these rules;

(n) "plant" means any premises where eggs are packed or egg products are processed;

(o) "processing" means manufacturing of egg products, including breaking eggs or filtering, mixing, blending, pasteurizing, stabilising, cooling, freezing or drying or packaging egg products at plants approved by the Competent Authority;

(p) "sampling" means the act of taking samples of any product for inspection or analysis;

(q) "sanitise" means the application of bactericidal treatment which is approved as being effective in destroying microorganisms, including pathogens;

(r) "shipping Container" means any container used in packaging a product;

(s) "stabilisation" means the subjection of any egg product to a desugaring processing;

(t) "white or albumen" means for the purpose of this part, the product obtained from the egg as broken from the shell and separated from the yolk;

(u) "condition" means any condition (including but not limited to the state of preservation, cleanliness, soundness, wholesomeness or fitness for human food) of any product which affects its merchant ability or any condition, including but not being limited to the processing handling or packaging which affects products;

(v) "container" or "Package" includes any box, can, tin, plastic or other receptacle, wrapper or cover.

(3) Basis of compliance.- (i) It shall be the responsibility of the processors to ensure that the egg or egg products intended for exports are handled, processed at all stages of production, storage and transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under these rules and that the products conforms to the specifications given in the Order of the Central Government issued in exercise of the powers conferred by section 6 of the Act in this regard.

(2) For effective monitoring of the scheme Council shall issue necessary instructions in this regard from time to time.

(4) Procedure for Quality Control, Inspection and Certification.-(1)An exporter intending to export egg or egg products may,-

(a) apply for the approval of its establishment where the intended egg or egg product is prepared or processed as per Food Safety Management System based Inspection system ,applicable for export to all countries; or

(b) follow the consignment-wise inspection applicable for export to countries other than European Union subject to the requirements of the importing countries from time to time.

(2) (i)The exporter covered under clause (a) of sub-rule (1) intending to export egg or egg product shall apply to the nearest office of the Export Inspection Agency(established under sub-section(1),of section 7 of the Act) for approval of its establishment including their facility to store or handle or transportation or process or pack egg or egg products for exports.

(ii) It shall be the primary responsibility of exporter that the establishment for which the application under this rule has been made, ensures that the egg and egg products intended for export are prepared , processed and preserved at all stages of production, storage and transport based on good manufacturing practices and good hygiene practices and the food products intended to export confirms to the standard specification recognised by the Central Government under section 6 of the Act, and any other restrictions imposed by the Central Government or, as the case may be, the State Government in respect to commercial, environmental or conservation measure, from time to time.

(iii) The Export Inspection Agency shall, on satisfying itself on the basis of assessment carried out in the manner laid down by the Council, that the establishment meets the requirements with regards to nature of activities carried out, accord an approval to the establishment and issue the certificate of approval:

Provided that the approval shall be valid for a period of three years and the establishment shall be assessed for consideration for renewal of approval on request:

provided further that if the Export Inspection Agency is not satisfied, it shall refuse to grant the approval to the establishment and communicate such refusal in writing within a period of ten days from the date of assessment to the establishment along with the reasons therefore.

(iv) The Export Inspection Agency shall, ensure that the establishments approved under this rule, continue to comply with the requirements by regular quality control, Inspection and monitoring of the establishments for which the Export Inspection Agency shall at all times have free access to all parts of the establishments and records pertaining to the control exercised by the establishment for hygienic handling and processing of food products during all staged of production, storage and transport.

(v) The Council shall maintain the list of all approved establishments, each of which shall have an Official number.

(vi) The Export Inspection Agency shall take necessary steps to ensure that egg and egg products exported by approved establishments comply to following requirements, namely:-

(a) they have been obtained from hens, ducks, geese, turkeys, guinea fowls or quail eggs, but not a mixture of eggs of different species;

(b) they have been an indication of the percentage of egg ingredient they contain when they are partially supplemented by other food stuffs;

(c) they have been treated and prepared in an approved plant which complies with Annexures I and II and satisfy the requirements of these rules;

(d) they have been prepared under hygiene conditions complying with Annexures III and V from eggs meeting the requirements laid down in Annexure IV;

(e) they have undergone a treatment process which enables them to meet inter alia the analytical specifications laid down in Annexure VI;

(f) they have undergone a health check in accordance with Annexure VII;

(g) they have been packed in accordance with Annexure VIII;

(h) they have been stored and transported in accordance with Annexures IX and X;

(i) they have meet the requirements of importing regulatory authorities;

(j) samples for laboratory examination are taken in order to check the analytical specifications as set out in Part I of the Annexure VI;

(k) egg products that may not be kept at the ambient temperature are transported or stored at the temperature stipulated in Annexures IX and X;

(l) the period during which the conservation of egg products is assured as indicated by the processor;

(m) theresult of the various checks and tests are recorded and kept for presentation to the competent authority for a period of three years.

(n) to detect any residues of substances having a pharmacological or hormonal action and of antibiotics, pesticides, detergents and other substances which are harmful or which might alter the organoleptic characteristics of egg and egg products or make their consumption dangerous or harmful to human health;

(o) if the egg products examined show traces of residues in excess of the permitted levels fixed they shall not be allowed either for the manufacture of foodstuffs or for direct human consumption;

(p) tests for residues shall be carried out in accordance with proven and scientifically recognised methods;

(q) having satisfied itself that the plant meets the requirements with regards to the nature of the activities it carries out, the competent authority shall accord approval to such plant;

(r) the Competent Authority may take the assistance of a representative each from Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), Food Safety and Standards Authority of India, Directorate of Marketing and Inspection (DMI), Ministry of Food Processing Industries, Department of Animal Husbandry and Dairying under Ministry of Fisheries, Animal Husbandry and Dairying Veterinary College or Institute in the matter of approval of processing plants;

(s) the Competent authority shall draw up a list of the approved plants each of which have an official number and the competent authority shall furnish to appropriate authorities the list of approved plants and subsequent change thereof;

(t) the inspection and monitoring of plant and packaging centres shall be carried out regularly by the competent authority which shall at all times have free access to all parts of the plant in order to ensure that these rules are being observed;

(u) the Council may seek the assistance of the Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA) or any other organisation approved by it for residue monitoring.

(3) (a) Any exporter covered under clause (b) of sub-rule (1) and intending to export egg and egg product shall submit an intimation in the laid down proforma by giving particulars of consignment intended to be exported to the nearest office of the Agency to carry out the consignment wise inspection.

(b) Every intimation under clause (a) shall be given,-

(i) not less than three days before the inspection is to be carried out at the establishment situated at the same station where the office of the agency is located; and

(ii) not less than five days before the inspection is to be carried out at the Establishment which is not situated at the same station where the officers of the agency is located.

(c) On receipt of the intimation under clause (a), the Agency shall inspect the consignment of egg and egg product meant for export by inspection and drawing samples for testing.

(d) The agency on satisfying itself that the consignment of the egg and egg product conforms to the standard specifications recognised for the purpose on the basis of inspection and testing carried out in the manner laid down by the Council, shall issue the health certificate declaring such consignment is fit for human consumption and export worthy and shall also issue veterinary certificate, if requested by the exporter, in the specified pro forma desired by importing country:

Provided that it shall be lawful for the Agency to supervise, oversee and secure compliance of the requirement of the above provision and refuse to issue certificate in respect of egg product in any form intended for export not complying with the requirement and communicate such refusal in writing within a period of five days from the date of inspection along with the reason therefore.

(e) The Agency shall have right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at the ports, after issuance of any type of certificate and in the event of consignment being found not conforming to the standard specification, at any stage, the certificate originally issued shall be withdrawn.

(f) Inspection for the purpose of these rules shall be carried out at any premises of the exporter or processor and the applicant shall ensure that adequate facilities for the purpose exist therein.

(5) CERTIFICATION.-The Competent Authority shall also issue health certificates and other certificates on request from the processor or exporter after satisfying itself that the requirements of the relevant standards are met.

(6) FEE.- (i) A fee of five thousand rupees shall be paid by the processer along with the application for approval of the egg and egg processing plant.

(ii) In case processing plant is approved by Agency, a monitoring fee at the rate of 0.20 percent of free on board (F.O.B) value shall be paid by the processor or the exporter to the concerned Export Inspection Agency with a maximum of twenty five lakhs rupees per annum per exporter or processor.

(iii) In case of Consignment Wise Inspection (CWI), a fee at the rate of 0.40 percent of free on 00.9 95 board (F.O.B) value shall be payable subject to a minimum of five hundred rupees per consignment of egg or egg products to the Agency.

(iv) The amount of monitoring fee for each consignment payable by the exporter shall be rounded, off to the nearest rupee and for this purpose, where such amount contains a part of fifty paise or more, it shall be increased to one rupee and if each part is less than fifty paise, it shall be ignored.

(7) The Competent Authority shall take necessary measures as specified in the Act, if the requirement ceases to be met and the Council shall issue necessary instructions.

(8) APPEAL.- (i) Any person aggrieved by the ,-

(a) decision of the Competent Authority for not to accord approval;

(b) decision of the Competent Authority to withdraw approval;

(c) refusal of Competent Authority to issue Health or Veterinary Certificate,

may prefer an appeal within forty- five days from the date on which the decision or order is served on such person to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

(ii) At least two-thirds of the total membership of the Appellate Authority shall consist of non-officials members.

(iii) The quorum for any meeting at the Appellate Authority shall be three.

(iv) The appeal shall be disposed of within thirty days of its receipt.

[F.No. K-16012/ 15/2019-Export Inspection]

DIWAKAR NATH MISRA, Jt. Secy.

ANNEXURE I

GENERAL CONDITIONS OF APPROVAL AND OPERATION

1. ESTABLISHMENTS SHALL POSSESS AT LEAST,-

1. in areas where eggs are stored and where egg products are manufactured or stored:

(1) water proof flooring which is easy to clean and disinfect, rat proof and laid in such a way as to facilitate the draining of water and the water shall be channelled towards drains fitted with gratings and traps to prevent odours;

(2) smooth, durable, impermeable walls, with a light coloured, washable coating up to a height of at least two meters and upto at least storage height chilling or refrigeration rooms and in stores. Wall to floor junctions must be rounded or similarly finished in such a way as to facilitate cleaning;

(3) doors should be of material that does not deteriorate and if made of wood than it should with a smooth and impermeable covering on both sides;

(4) ceiling which are easy to clean and which have been built and finished in such a way as to prevent the accumulation of dirt and the formation of mould the possible peeling of paint-work and the condensation of water vapour;

(5) adequate ventilation and if necessary good steam extraction;

(6) adequate natural or artificial lighting;

(7) as near as possible to the work stations;

(8) an adequate number of facilities for the cleaning and disinfecting of hands and the cleaning of equipment with hot water. Taps shall not be operable by hand or the arms. For the cleaning of hands these facilities shall be provided with hot and cold running water premixed to a suitable temperature, cleaning and disinfecting products and hand towels which can be used once only;

(9) Facilities for the disinfection of tools shall be provided.

2. An appropriate number of changing rooms, with smooth, impermeable and washable walls and floors, washbasins and flush lavatories. The latter, shall not give directly on to the work-area. Wash-basins shall have hot and cold running water or water premixed to suitable temperature materials for cleaning and disinfecting hands, and hand towels which can be used once only. Wash-basin taps shall not be hand operable. There shall be a sufficient number of wash-basins close to the lavatories.

3. A separate area and adequate facilities for cleaning and disinfecting fixed and mobile containers and tanks. However, this area and these facilities shall not be required if there are provisions for the cleaning and disinfecting of containers and tanks at other centres.

4. Facilities for the supply of potable water. However, facilities supplying non- potable water are authorised for steam production, fire fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipe installed for this purpose preclude the use of such water for other purposes and present no risk of contamination to the egg products. The steam and water concerned may not come in to contact with the egg or be used for cleaning or disinfecting containers, plant or equipment which comes into contact with egg products. Pipes carrying non-potable water must be clearly distinguished from those carrying potable water.

5. Appropriate equipment for protecting against pests such as insects and rodents.

6. Equipment, couplings and instruments or their surfaces which are intended to come into contact with egg products must be made of smooth material which is easy to wash, clean and disinfected, resistant to corrosion and does not transfer substances to the egg products in such quantities as to endanger human health, cause deterioration in the composition of the egg products or adversely affect their organoleptic characteristics.

ANNEXURE II

SPECIAL CONDITIONS FOR THE APPROVAL OF PLANT

In addition to the general conditions laid down to Annexure I establishments shall have at least,-

1. Suitable rooms large enough for the separate storage of the eggs and the finished egg products where necessary with refrigeration equipment to keep the egg products at the appropriate temperature cold stores must be equipped with a thermometer or a remote recording thermometer.

2. Where dirty eggs are used facilities for washing and disinfecting the eggs a list of products authorized for performing this disinfection shall be drawn.

3. (i) a special room with appropriate facilities for breaking eggs collecting their contents and removing the parts of shell and membrane;

(ii) a separate room for operations other than those referred to in (i). Where egg products are pasteurized, pasteurization may be carried out in the room referred to in (i), when the establishment has a closed pasteurization system; in other cases pasteurization shall be carried out in a separate (room referred to (ii)). In the latter case every step must be taken to prevent the contamination of egg products after their pasteurization.

4. Suitable facilities for in-plant conveying of egg contents.

5. In the cases, provided for in these rules, equipment approved by the competent authority for the treatment of egg products, fitted at least with,-

(i) in the case of pasteurization,-

—Automatic temperature control;

—A recording thermometer control;

—An automatic safe device preventing insufficient heating;

(ii) in the case of a continuous pasteurization system the equipment shall also be fitted with,-

(a) adequate safety system preventing the mixture of pasteurized egg products with incompletely pasteurized egg products; and

(b) an automatic safety recording device preventing the aforementioned mixture.

6. A separate room for the storage of other food stuffs and additives.

7. Where the products are packed in disposable containers an appropriate and, if necessary, separate area for the storage of such containers and the raw materials intended for their manufacture.

8. Facilities for the immediate removal and separate storage of empty shells, and of eggs and products which are unfit for human consumption.

9. Suitable equipment for the hygienic packaging of egg and egg products.

10. To carry out analysis and examinations in accordance with the requirements of these rules on raw materials and egg products, the plant must have a laboratory. If it does not then it shall secure the services of a laboratory that fulfils there requirements. In the latter case, it shall inform the competent authority accordingly.

11. Where required suitable equipment for the thawing of frozen egg products which must undergo treatment and further handling in an approved plant.

12. A separate room for the storage of cleaning and disinfection of products.

ANNEXURE III

HYGIENE REQUIRMENTS RELATING TO THE PREMISES, EQUIPMENT AND STAFF

The highest degree of cleanliness shall be required of staff, premises and equipment:

1. Staff who treat or handle eggs and egg products must in particular, wear clean working clothes and headgear. They shall wash and disinfect their hands several times in the course of each working day and on each working day and on each resumption of work. It shall be forbidden to smoke, eat, spit and chew in area where eggs and egg products are handled and stored.

2. No animal should enter in the plant. Any rodents, insects or other vermin found shall be systematically destroyed.

3. Premises, equipment and instruments used for working on egg and egg products shall be kept clean and in a good condition. Equipment and instruments shall be carefully cleaned and disinfected several times if necessary during the working day, at the end of the day's work and before being reused where they have been soiled. Closed pipeline systems for conveying egg products must be provided with an appropriate cleaning system which ensures their cleaning and disinfection in all parts. After having been cleaned and disinfected, pipes shall be rinsed out with potable water.

4. Premises, instruments and equipments must not be used for purpose other than the processing of egg products except the processing of other foodstuffs either simultaneously or at different times after the authorisation of the competent authority has been obtained, provided that all appropriate measure are taken to prevent contamination of or adverse changes in the products covered by these rules.

5. Portable water shall be used for all purposes, however non-potable water may be used in exceptional cases for steam production provided that the pipes installed for this purpose preclude the use of this water for other purposes and present no danger of contamination of eggs or egg products. In addition, the use of non- potable water may be authorized in exceptional cases for the cooling of refrigeration equipments, Non-potable water pipes shall be clearly distinguished from pipes used for potable water.

6. Detergents, disinfectants and similar substances shall be used and stored in such a way that instruments, equipment and egg products are not adversely affected. Their use shall be followed thorough rinsing of such instruments, equipment with potable water.

7. Persons who are possible sources of contamination shall be prohibited from working with or handling eggs or egg products.

8. Any person employed to work or handle eggs or egg products shall be required to produce a medical certificate. The medical certificate shall be renewed yearly unless another staff medical checkup scheme offering similar guarantees is recognised by the Competent Authority.

ANNEXURE IV

REQUIREMENTS CONCERNING EGGS INTENDED FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS

1. Eggs used for the manufacture of egg products shall be put up in suitable packaging.

2. (i) For the manufacturing of egg products, only non-incubated eggs which are fit for human consumption may be used and their shells shall be fully developed and contain no breaks:

(ii) by way of derogating from (i), cracked eggs may be used for the manufacture of egg products provided they are delivered directly from and the farm of production to an approved plant and where they shall be broken as quickly as possible.

3. Eggs and egg products which are unfit for human consumption shall be removed and denatured in such a way that they cannot be re-used for human consumption.

4. They shall immediately be placed in the room provided for in item(8) of Annexure- II.

ANNEXURE V

SPECIAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR PRODUCING EGG AND EGG PRODUCTS

All operations shall be carried out in such a way as to avoid all contamination during the production handling and storage of egg products and in particular,-

1. Egg and Egg products presented for subsequent treatment at an approved plant shall be stored immediately on arrival in the rooms provided for in item (1) of Annexure-II I until they are processed. The temperature of these rooms

shall be such as to ensure that they are not contaminated. Trays of shall eggs should not be placed directly on the floor;

2. Eggs shall be unpacked and if necessary, washed and disinfected in a room which is separate from the breaking room, packaging material should not be taken into the breaking room.

3. Eggs shall be broken in the room provided for in of item 3(i) of Annexure-II cracked eggs as mentioned in item 2(ii) of Annexure-IV shall be processed without delay.

4. Dirty eggs shall be cleaned before being broken; this must be carried out in a room which is separate from the breaking room or from any room where exposed egg contents are handled. Cleaning procedure shall be such as to prevent contamination or adulteration of the egg contents. Shells shall be sufficiently dry at the time of breaking to prevent adulteration of the egg contents by the remains of the cleaning water.

5. Eggs other than hen eggs or those of turkeys or guinea fowl shall be handled and processed separately. All equipment shall be clean and disinfected when processing of hen eggs and those of turkeys and guinea fowl is resumed.

6. Breaking, whatever procedure is used, shall be carried out in such a way as to avoid as far as possible contamination of the egg contents. To that end, the contents of egg may not be obtained by the centrifugation or crushing of eggs, nor may centrifugation be used to obtain the remains of shells or membranes shall be kept out of the egg product as far as possible and must not exceed the quantity specified in item 3(iii) of Annexure-VI.

7. After breaking, each particle of egg product shall undergo treatment as quickly as possible; heat treatment consists of treating the egg product at an appropriate temperature for an appropriate period in order to eliminate any pathogenic organisms present. During heat treatment temperatures shall be registered continuously. The records of each batch having undergone treatment shall be kept at the disposed of the competent authority for three years. A batch which has been insufficiently treated may immediately undergo treatment again in the same plant provided that the new treatment renders it fit for human consumption should be found to be unfit for human consumption it must be denatured in accordance with item 3 of Annexure-IV.

8. Where treatment is not carried out immediately after breaking the egg contents shall be stored under satisfactory hygienic conditions either frozen or at a temperature of not more than four degree Celsius. The storage period at four degree Celsius must not be exceeding forty eight hours, except in the case of ingredients to be desugared:

9. They shall be packaged checked, transported and handled in accordance with the requirements of these rules

10. The processing operations after treatment shall ensure that there is no recontamination of the egg products: liquid products or concentrated products which have not been stabilised so as to keep at room temperature must be either dried or cooled to a temperature not exceeding four degree Celsius immediately, or after undergoing a fermentation process; products for freezing must be frozen immediately after treatment.

11. Egg products shall be kept at the temperatures required by these rules until they are used for the manufacture of other foodstuffs.

12. In approved plants, the preparation of egg products from raw materials which are not suitable for the manufacture of foodstuffs is prohibited even for non-food purposes.

ANNEXURE VI

ANALYTICAL SPECIFICATIONS

1. MICROBIOLOGICAL CRITERIA:

All batches of egg or egg products shall after treatment undergo microbiological checks by sampling in treatment plants in order to guarantee that they meet the following criteria, namely:-

(i) Salmonellae absence in 25 g or ml of egg products;

(ii) Other Criteria:

(i) Mesophilic aerobic bacteria: $M=10^5$ in 1g or 1ml,

(ii) Enterobactriacene: $M=10^2$ in 1g or 1ml,

(iii) Staphylococci product: absence in 1g of egg products

(iv) M= value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more sample units if M or more.

2. OTHER CRITERIA:

All batched of egg or egg products must undergo checks by sampling in treatment establishments in order to guarantee that they meet the following criteria, namely:-

(i) the concentration of 3 OH-butyric acids must not exceed 10mg/kg in the dry matter of the unmodified egg products;

(ii) in order to ensure the hygienic handling eggs and egg products before treatment, the following standard shall apply, namely:-

(a) the lactic acid content shall not exceed 1000 mg/kg of egg products dry matter (applicable only to the untreated products);

(b) The zucchini acid content shall not exceed 25 mg/kg of egg products dry matter;

(c) in the case of fermented products, however, these values are those recorded before the fermentation process;

(iii) the quantity of egg shell remains, egg membrane and any other particles in the egg produce shall not exceed 100 mg/kg of egg product;

(iv) the residual quantities of the substances may not exceed the tolerances limits.

ANNEXURE VII

HEALTH CONTROL AND SUPERVISION OF PRODUCTION

1. Plants shall be subject to supervision by the Competent Authority. Supervision by the Competent Authority shall include any supervision measures considered necessary to ensure that manufactures of egg products meet the requirements of these rules, and in particular,-

(a)checks on the origin of eggs and the destination of egg products and of the records;

(b)inspection of eggs intended for the manufacture of egg products;

(c)inspection egg products on dispatch from the plants;

(d)verification of the cleanliness of the premises, facilities and instruments and of staff hygiene;

(e)taking of any samples required for laboratory tests to ensure that eggs and egg products comply with the requirements of these rules the results of such test such tests shall be entered in a register and notified to the egg products manufacturer;

2. At the request of the Competent Authority, manufactures of egg products shall increase the frequency of the laboratory tests where this is considered necessary to ensure hygiene production of the egg products;

ANNEXURE VIII

PACKAGING OF EGG AND EGG PRODUCTS

1. Egg and Egg product shall be packaged in satisfactory hygiene conditions so as to ensure that they are not contaminated.

2. Containers shall comply with all rules of hygiene, including the flowing, namely :-

(a)They shall not be such to impair the organoleptic characteristics of the egg products;

(b)They shall not be capable of transmitting to the egg products substances harmful to human health.

(c)They shall be strong enough to protect the egg product the egg products adequately.

2. The room in which containers are stored shall be dust and vermin free and material for making disposable containers shall not be stored on the floor.

3. Containers used for egg products shall be cleaned prior to being filled; re- useable for making disposable containers shall be stored on the floor.

4. Containers shall be brought into the work room in a hygienic manner and shall be used without undue delay.

5. Immediately after packaging, the containers shall be closed and placed in the storage rooms referred to in item (I) ofAnnexure-II.

6. Containers intended for egg products may be used for other foodstuffs if required, provided they are cleaned and disinfected so as not to contaminate the egg products.

7. Containers which are to be used for the transport of egg products in bulk shall comply with all the rules of hygiene, and in particular the flowing, namely:-

(a) their inside surfaces and any other part which may come into contract with the egg product shall be made of a smooth material which is easy to wash, clean and disinfect, resists corrosion and does not transfer substances to the egg product in such quantities as to endanger human health, cause deterioration in the composition of the egg product or adversely affect its organoleptic characteristics;

(b) they shall be designed so that the egg product can be removed completely, if they are fitted with taps, these must be easy to remove, dismantle, wash, clean and disinfected;

(c) they shall be washed, cleaned, disinfected and rinsed immediately after each use and if necessary, before re-use;

(d) they shall be appropriately sealed after being filled and remain sealed during transportation until they are used;

(e) they shall be reserved for the transport of egg products.

ANNEXURE IX

STORAGE

1. Egg and Egg products shall be stored in the storage rooms referred to in item I of Annexure-II.

2. Egg and Egg products for which certain storage temperatures are required shall be maintained at those temperatures. This storage temperatures shall be recorded continuously, the cooling rate shall be such that the products reached the required temperatures as quickly as possible and the containers shall be stored in such a way that air can freely circulate round them.

3. The temperature in storage must not exceed the following values, namely:-

(a) deep frozen products -18 Degree Celsius;

(b) frozen products -12 Degree Celsius;

(c) chilled products + 4 Degree Celsius;

(d) dehydrated products (excluding egg whites) -15 Degree Celsius.

ANNEXURE X

TRANSPORT

1. Vehicles and containers for the transport of Egg and Egg products shall be designed and equipped in such way that the temperature required by these rules can be maintained continuously throughout the period of transport.

2. Egg and Egg products shall be dispatched in such a way that they are adequately protected during transportation from anything which may be detrimental to them.

3. The temperature prescribed in item(3) of Annexure –IX, shall be maintained during transport.

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: 2021.10.21 15:25:11 +05'30'