रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 404] नई दिल्ली, बुधवार, मई 1, 2002/वैशाख 11, 1924
No. 404] NEW DELHI, WEDNESDAY, MAY 1, 2002/VAISAKHA 11, 1924

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 1 मई, 2002

का.आ. 477 (अ).— केन्द्रीय सरकार ने भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात से पूर्व मानवीय उपभोग में आने वाली जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है का क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण करने के लिए कतिपय प्रस्ताव, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार, भारत सरकार के वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, वाणिज्य विभाग की अधिसूचना सं. का.आ. 1185 तारीख 14 मई, 2001 द्वारा भारत के राजपत्र भाग - 2, खंड - 3, उपखंड - (ii) तारीख 2 जून, 2001 में प्रकाशित किए गए थे ।

और ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके इससे प्रभावित होने की संभावना है उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना जनता को उपलब्ध करा दी जाती है से तीस दिन के भीतर आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और उक्त अधिसूचना से युक्त उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 22.6.2001 को उपलब्ध करा दी गयी थी ।

और उक्त प्रस्ताव के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेप और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने विचार कर लिया है ।

अतः अब, केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निर्यात निरीक्षण परिषद से परामर्श करने के पश्चात् यह राय होने पर कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है ;

1. यह अधिसूचित करती है कि निर्यात से पूर्व मानवीय उपभोग में आने वाली जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है , क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होंगी ।

2. जीवित मछली का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण,निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम,2002 के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण,निरीक्षण और मानीटरिंग के प्रकार के रुप में विनिर्दिष्ट करती है जो मानवीय उपभोग में आ सकने वाली ऐसी जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स भी सम्मिलित है , को निर्यात से पूर्व लागू होंगे ;

3. इस आदेश से संलग्न अनुसूची - 1 में उपवर्णित विनिर्देशों को मानवीय उपभोग में आने वाली ऐसी जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है, के लिए मानक विनिर्देशों के रुप में मान्यता देती है ; और

4. किसी यूनिट द्वारा मानवीय उपभोग में आने वाली जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है,का निर्यात तब तक प्रतिषिध्द करती है जब तक की वह उसको लागू मानक विनिर्देशों के अनुरुप नहीं है और उसके साथ यह कथन करते हुए प्रमाणपत्र नहीं लगाया जाता है कि ऐसी यूनिट अभिकरण द्वारा अनुमोदित और मानीटर की गई है ।

इस आदेश की कोई भी बात भावी क्रेताओं को जीवित मछली के ऐसे सद्भावी नमूनों के समुद्री,भूमि और वायु मार्ग द्वारा निर्यात पर लागू नहीं होंगी जिनका मूल्य समय-समय पर एक्जिम नीति में यथा अधिकथित अनुज्ञेय सीमाओं से अधिक नहीं हो और जहां ऐसे उपबंध नहीं है वहां निःशुल्क नमूनों की मूल्य सीमा 2000/- रुपए (दो हजार रुपए) से अधिक नहीं होगी ।

अनुसूची - I

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के खंड (ग) के अनुसार मानवीय उपभोग में आने वाली जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है के विनिर्देश निम्नलिखित होंगे ; -

(क) आयात करने वाले देशों के राष्ट्रीय मानक ; या

(ख) विदेशी क्रेता और निर्यातक के बीच करार पाए गए संविदा गत विनिर्देश, परन्तु यह तब जब कि वे आयात करने वाले देशों की स्वास्थ्य और अन्य अपेक्षाओं का समाधान करते हैं।

(ग) मानवीय उपभोग में आने वाली जीवित मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स सम्मिलित है के किसी मामले में जिसके लिए ऊपर (क) और (ख) मानक उपलब्ध ना हो तो निम्नलिखित सदस्यों से मिलकर बनने वाली विशेषज्ञ समिति द्वारा बनाए गए मानक लागू किए जाएंगे ।

- अभिकरण के प्रतिनिधि (अध्यक्ष);
- समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण के प्रतिनिधि;
- भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातकर्ता संगम के प्रतिनिधि;
- केन्द्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान के प्रतिनिधि;
- केन्द्रीय समुद्री मत्स्य अनुसंधान संस्थान के प्रतिनिधि ।

[फा. सं. 6/4/2000-ईआई एण्ड ईपी]
एम.वि.पि.मि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

ORDER

New Delhi, the 1st May, 2002

S.O. 477(E).— Whereas, for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting live fish including molluscs and crustaceans meant for human consumption to quality control and inspection prior to export were published as required by sub-rule (2) of rule11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India of Part II, section 3, sub-section (ii) dated the 2nd June, 2001 vide notification S.O. No.1185 dated the14th May, 2001 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

And whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby, within the period of thirty days from the date the said notification was made available to public;

And whereas the copies of the said Gazette containing the said notification were made available to the public on 22.06.2001;

And whereas the objections and suggestions received from the public on the said proposal have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government after consulting the Export Inspection Council, being of the opinion that it is necessary and expedient to do so, for the development of the export trade of India, hereby-

(1) notifies that live fish including molluscs and crustaceans meant for human consumption shall be subject to quality control and inspection prior to export;
(2) specifies the type of quality control and inspection in accordance with the Export of live fish (Quality Control ,Inspection and Monitoring) Rules, 2002, as the type of quality control, inspection and monitoring which shall be applied to such live fish including molluscs and crustaceans meant for human consumption prior to export;

(3) recognises the specifications, as set out in Schedule I appended to this Order as the standards specifications for such live fish including molluscs and crustaceans meant for human consumption; and

(4) prohibits the export of live fish including molluscs and crustaceans meant for human consumption by a unit unless it conforms to the standard specifications applicable to it and is accompanied by certificate stating that such unit is approved and monitored by the Agency.

2. Nothing in this Order shall apply to export by sea, land or air of samples of live fish to prospective buyers, the value of which shall not exceed permissible limits as laid down in the Exim Policy from time to time and where no such provisions exist, the value of free sample(s) shall not exceed rupees two thousand.

SCHEDULE- I

Specifications for live fish including molluscs and crustaceans, which are meant for human consumption as per clause (c) of section 6 of the Export (Quality Control and Inspection), Act 1963 shall be-

(a) National Standards of the importing countries; or

(b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporter provided the same satisfies the health and other requirements of the importing country.

(c) in the case of any "live fish" including molluscs and crustaceans meant for human consumptions for which no standard is available at (a) and (b) above, the standard formulated by an expert committee consisting of the following members shall be made applicable-

- Representative from the Agency (Chairman);
- Representative from the Marine Products Export Development Authority;
- Representative from the Sea food Exporters' Association of India;
- Representative from Central Institute of Fisheries Technology;
- Representative from Central Marine Fishery Research Institute.

[F. No. 6/4/2000-EI&EP]

M V.P.C. SASTRY, Jt. Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 1 मई, 2002

का.आ. 478 (अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्-

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारम्भः**- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम जीवित मछली का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम, 2002 है ।

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

2. **परिभाषाएं** - इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,

(क) "**अधिनियम** से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है,

(ख) '**अभिकरण**' से अधिनियम की धारा 7 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा निरीक्षण के लिए मुम्बई, कोलकाता, कोचीन, दिल्ली और चैन्नई में स्थापित कोई एक निर्यात निरीक्षण अभिकरण जिसमें उनके उपकार्यालय भी सम्मिलित हैं अभिप्रेत है ;

(ग) '**परिषद**' से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है ;

(घ) '**परेषण**' से जीवित मछली की वह मात्रा अभिप्रेत है जो गंतव्य देश में एक उपभोक्ता के लिए आबध्द है और जिसे एक ही प्रकार के परिवहन साधन द्वारा प्रवहित किया गया है :

(ड.) '**स्थापन**' से ऐसा परिसर अभिप्रेत है जहां मछलियों का रखरखाव, पोषण होता है और उन्हें रखा जाता है ।

(च) '**जीवित मछली**' से मानवीय उपभोग में आने वाली मछली जिसमें मोलस्क एवं क्रस्टेशन्स भी सम्मिलित है शीर्ष के अधीन व्यापार की कोई किस्म अभिप्रेत है।

3. **अनुपालन के आधार**:- प्रसंस्करणकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि निर्यात के लिए आशयित जीवित मछली का रखरखाव और सभी प्रक्रमों पर जिसके अंतर्गत परिवहन भी है समुचित स्वास्थ्यकर दशाओं में रखा जाता है ताकि इन नियमों के अधीन अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा किया जा सके और यह कि जीवित मछलियाँ अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा आदेश में दिए गए विनिर्देशों के अनुरुप है । अभिकरण यह और सुनिश्चित करेगा कि नियम 13 में विहित नियंत्रण मापदण्डों के अनुसार स्थापनों की नियमित मानीटरी द्वारा अवस्थापन अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । स्कीम के प्रभावी मानीटरिंग के लिए परिषद इस संबंध मे आवश्यक अनुदेश जारी करेगी ।

4. निर्यात के लिए जीवित मछली समय - समय पर किसी राज्य या केन्द्रीय सरकार द्वारा वाणिज्यिक या पर्यावरणीय या संरक्षण उपायों के संबंध में अधिरोपित कानूनी निर्बंधनों के अधीन यथा अधिकथित शर्तों के अध्यधीन होगी ।

5. मछलियों को स्वास्थ्यकर अवस्थाओं में रखा जाएगा ।

6. जीवित मछलियों को भू- तत्व पर आने के दौरान और उसके पश्चात् उनका हथालन उपाबंध 1 के अधीन अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

7. उपाबंध 1 के अनुसार अनुमोदित स्थापनाओं में जीवित मछलियों का हथालन स्वास्थ्यकर रुप में होगा ।

8. प्रसंस्करणकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि जो व्यक्ति स्थापनों के लिए जिम्मेदार है ऐसे सभी आवश्यक उपाय अपनाएगा ताकि सभी विनिर्देशों का पालन किया जा सके ।

9. स्वयं का यह समाधान हो जाने पर कि स्थापन उन क्रियाकलापों की जो वे करते हैं प्रकृति को ध्यान में रखते हुए अपेक्षाएं पूरी करते हैं ऐसे स्थापन द्वारा अभिकरण को दी गई प्रार्थना पत्र पर अनुमोदन प्रदान करेगा ।

10. अभिकरण समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण और भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातक संगम के प्रतिनिधियों से स्थापन के अनुमोदन के विषय में सहायता ले सकेगा ।

11. यदि अपेक्षाएं पूरी नहीं होती है तो अभिकरण आवश्यक उपाय करेगा ।

12. परिषद अनुमोदित स्थापन की एक सूची तैयार करेगा जिसमें से प्रत्येक का उसके द्वारा समनुदेशित एक शासकीय संख्यांक होगा ।

13. स्थापन का निरीक्षण एवं मानिटरिंग अभिकरण के उत्तरदायित्व के अधीन नियमित रुप से किया जाएगा जिसको इस अधिसूचना की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने की दृष्टि से इस अधिसूचना के लागू होने से संबंधित स्थापनों के सभी भागों और अभिलेख तक सभी समयों पर स्वतंत्र रुप से पहुंच होगी ।

14. प्रमाणीकरणः- प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातकर्ता की प्रार्थना पर अभिकरण स्वयं का समाधान होने के पश्चात् कि जीवित मछलियों का रखरखाव अनुमोदित स्थापनों में जिनके पास विधिमान्य अनुमोदन संख्या है होता है , और सुसंगत अपेक्षाएं पूरी होने के पश्चात् स्वास्थ्य या पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करेगा ।

14.1 अभिकरण निर्यातक या प्रसंस्करणकर्ता के अनुरोध पर अपना यह समाधान कर लेने के पश्चात् की सुसंगत मानकों की अपेक्षाओं को पूरा किया गया है, प्रमाण - पत्र जारी करेगा ।

15. फीसः-(i) खंड 9 के अनुसार अनुमोदन के लिए प्रार्थना पत्र के साथ (2000/-) दो हजार रुपए की फीस स्थापन द्वारा संदत्त की जाएगी ।

(ii) अनुमोदन और मानीटरिंग प्रणाली के मामलों में निरीक्षण फीस 0.2 प्रतिशत एफ.ओ.बी. मूल्य होगा । प्रत्येक परेषण पर न्यूनतम फीस पांच सौ रुपए (रुपए 500/-) निर्यातको द्वारा अभिकरण को भुगतान किया जाएगा ।

अपीलः (i) खंड 9 के अधीन अनुमोदन प्रमाण - पत्र जारी करने से अभिकरण के इंकार किए जाने से व्यथित कोई निर्यातकर्ता ,ऐसी अस्वीकृति की संसूचना की प्राप्ति के दस दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए नियुक्त अपीली पैनल को अपील कर सकेगा जिसमें तीन से अन्यून किन्तु सात से अनधिक व्यक्ति होंगे ।

(ii) पैनल की कुल सदस्यता के दो तिहाई गैर सरकारी सदस्य होंगे ।

(i) पैनल गणपूर्ति

(क) तीन सदस्यों के पैनल की दशा में दो होगी ।

(ख) चार व अधिक सदस्यों के पैनल की दशा में तीन होगी ।

(ii) इस प्रकार की अपील में पैनल का निर्णय अंतिम होगा ।

[फा. सं. 6/4/2000-ईआई एण्ड ईपी]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

उपाबंध-I

भूतल पर आते समय और आने के पश्चात् की अपेक्षाएं

1. माल उतारने और रखने के उपस्कर इस प्रकार की धातु के बने होंगे जो आसानी से स्वच्छ और रोगाणुमुक्त हों और उनकी अच्छी प्रकार से मरम्मत और सफाई होती रहेगी ।

2. जीवित मछलियों को उतराई और भूतल पर लाने के दौरान संदूषण से बचाया जाएगा इसे विशेष तौर से सुनिश्चित किया जाएगा कि -

2.1 उतारने और भूतल पर आने की प्रक्रिया तेजी से होनी चाहिए ।

2.2 जीवित मछली को बिना अनावश्यक देरी किए बिना सुरक्षित पर्यावरण में मद की प्रकृति के आधार पर अपेक्षित तापमान में रखा जाए और जहां आवश्यकतानुसार परिवहन के दौरान, भण्डारण या स्थापन में बर्फ में रखा जाए ।

2.3 ऐसे उपस्कर और उठाई धराई के तरीके जिसमें प्रयोग जीवित मछलियों को अनावश्यक रुप से क्षति होती हो प्रयुक्त नहीं किया जाता ।

3. नीलामी के भाग या थोक बाजार जहां जीवित मछलियां बिक्री करने के लिए प्रदर्शित की जाती है ।

3.1 ऐसी दीवारों से ढके होंगे ,जो आसानी से साफ हो सके ।

3.2 इसकी फर्श जलरोधी होंगी जिसे धोने और विसंक्रमित करने में आसानी हो और इस तरह बिछाया गया हो ताकि जल का बहाव और अपशिष्ट जल के निपटान प्रणाली में स्वास्थ्यकर सुविधा हो ।

3.3 पर्याप्त संख्या में वाश बेसिन और इसकी सफाई सुविधा के उपस्कर लगे हों फलेश वाले शौचालय हों । वाश बेसिन में हाथ धोने के लिए सामान और एक बार प्रयोग में आने वाला तौलिया होना चाहिए ।

3.4 जीवित मछली के निरीक्षण की अच्छी सुविधाएं होनी चाहिए ।

3.5 यान जो धुंआ निकालते हैं उन्हें अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयुक्त नहीं होंगे जिनसे जीवित मछली की क्वालिटी प्रभावित हो सकती है उन्हें बाजार में बिल्कुल भी प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा । अवांछनीय पशुओं का बिल्कुल प्रवेश नहीं होगा ।

3.6. नियमित सफाई होनी चाहिए और कम से कम प्रत्येक विक्रय के पश्चात्, आधान को अंदर और बाहर से पानी पीने योग्य व साफ समुद्री पसानी से खंगालना चाहिए । जहां आवश्यक हो, उन्हें विसंक्रमित किया जाएगा।

3.7 धूम्रपान, थूकना, खाना और खाने पीने को प्रतिषिध्द करते हुए मुख्य स्थान पर एक सूचना प्रदर्शित की जाएगी ।

3.8 पर्याप्त जलपूर्ति की सुविधाओं की व्यवस्था होनी चाहिए ।

3.9 जीवित मछलियों के लिए संक्षारण प्रतिरोधी धातु से विशेष जलरोधी पात्र बना हो जो मानव उपभोग के लिए योग्य नहीं है ।

4. उतारने के पश्चात् जहां समुचित हो जीवित मछली का बिना देर किए उचित तापमान में परिवहन किया जाएगा ।

5. उपाबंध 2 पैरा 2 में अधिकथित सामान्य स्वास्थ्य संबंधी शर्ते सिवाय 2.1.1 के यथाआवश्यक परिवर्तन सहित उन बाजारों को लागू होंगी जिनमें "जीवित मछलियां" विक्रय के लिए प्रदर्शित की जाती है ।

6. थोक विक्रय के बाजारों में जहां जीवित मछली विक्रय के लिए प्रदर्शित की गयी है उनमें वहीं शर्ते लागू होगी जो उपरोक्त पैरा 3 और 5 में अधिकथित है और जो उपाबंध-2 के पैरा 1 में उपवर्णित है ।

7. उपाबंध - 2 के पैरा 2 में अधिकथित स्वच्छता की साधारण शर्ते यथावश्यक परिवर्तनों सहित थोक विक्रय बाजारों को लागू होगी ।

उपाबंध-II

1 .परिसर,भवन और उपस्कर से संबंधित साधारण शर्ते

1. परिसर और भवन

1.1 प्रसंस्करण क्षेत्रों के पहुंच मार्ग धूल आंधी से बचने के लिए कंकरीट या तारकोल या टर्फ से बने हुए होंगे ।

1.2 स्थापन को एक ऐसे भवन में प्रतिस्थापित किया जाए जो पक्का विनिर्मित हो,जो कि सामान्य वायुमंडलीय बाधाओं जैसे वायु से उडने वाली धूल मिट्टी और वर्षा से पूर्ण रुप से सुरक्षा प्रदान कर सकें, और कार्य करने के लिए उसका आकार पर्याप्त पूर्णरुप के अंतर्गत स्वास्थ्य शर्तो कि अनुरुप होना चाहिए । भवन की रचना और ढांचा इस प्रकार से होना चाहिए जो जीवित मछली संदूषित न हो । भवन के साफ और संदूषित भागों को समुचित रुप से पृथक किया जाएगा ।

1.3 खाद्य रखरखाव के क्षेत्र आवासीय प्रयोजन के लिए प्रयुक्त क्षेत्र से पूर्णरुप से अलग होंगे ।

1.4 भिन्न भिन्न खंडों के अभिन्यास इस प्रकार के होंगे जिससे संभावित प्राप्ति संदूषण को निवारीत करने के लिए एक समान और अनुक्रम में करने को सुकर बनाया जा सके ।

1.5 पर्याप्त प्राकृतिक एवं कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होगी । बल्बों और ट्यूबों को संरक्षित रुप से आच्छादित रखा जाना चाहिए ।

1.6 ताजी वायु हेतु प्राकृतिक या यांत्रिक वातन प्रणाली की पर्याप्त सुविधाएं होंगी, रोशनदान की खुलने की व्यवस्था इस प्रकार से होगी जिससे मक्खियां अंदर प्रवेश न कर सकें ।

1. मक्खीरोधी पीड़क जंतु और पशु नियंत्रण

2. ऐसे क्षेत्रों में जिनमें जीवित मछली प्राप्त करना और भंडारण करने वाले क्षेत्र सम्मिलित हैं भावी मक्खीरोधी उपलब्ध कराई जाएगी । प्रसंस्करण रखरखाव क्षेत्र में कीटों, कृन्तकों, पक्षियों और पशुओं के प्रवेश को निवारित करने के लिए समुचित कदम उठाए जाएंगे ।

प्राप्त करने के क्षेत्र

3.1 जीवित मछली को प्राप्त करने वाले क्षेत्रमें लाए जाने से पूर्व मछली को उतारने के समय बाह्य संदूषण से सुरक्षित रखने की पर्याप्त सुविधाएं होंगी ।

3.2 जिस क्षेत्र में जीवित मछली को प्राप्त किया जाता है या उसका भंडारण किया जाता है वह क्षेत्र उस क्षेत्र से जिसमें निर्यात के लिए मद पैक की जाती है इस प्रकार पृथक रखा जाएगा ताकि वह सम्मिश्रण संदूषण से बाहर रह सके ।

4. कार्यकक्षों की छत , दीवार और फर्श

4.1 जीवित मछली रखरखाव करने वाले क्षेत्र का फर्श जलरोधी साफ करने, विसंक्रमित करने के लिए आसान हो और उस तरह से बनाया जाएगा कि जल की निकासी को सुकर बनाने के लिए आसान हो या जल को हटाने के उपस्कर की व्यवस्था की जाएगी । फर्श पर कोई जल खडा नहीं होने दिया जाएगा ।

4.2 रखरखाव क्षेत्र की भीतरी दीवारें मजबूत और उनकी सतह चिकनी होगी जिससे कि उनकी सफाई करने में आसानी हो तथा वे दरारों से मुक्त, जलरोधी और हल्के रंग की होंगी।

4.3 दीवारें प्रक्षेपों से मुक्त होगी और सभी पाइप तथा केबलों को स्वच्छता से ढका जाएगा।

4.4 दीवार से दीवार और दीवार से फर्श तक के जोड़ इस प्रकार के होंगे जिससे कि उनकी सफाई को सुकर बनाया जा सके ।

4.5 छत,दरारों और खुले जोड़ों से मुक्त होगी और चिकनी जलरोधी तथा हल्के रंग की होंगी तथा जिसको साफ करना आसान हो ।

4.6 सभी दरवाजे और खिड़कियाँ मजबूत होंगी और संक्षारणरोधी सामग्री से बनी होनी चाहिए और अपने आप बंद होने वाले प्रकार के होने चाहिए और धूलरोधी व्यवस्था सहित साफ करने में आसान होना चाहिए ।

4.7 सभी खिड़कियों की देहली अंदर की ओर झुकी हुई होंगी ।

4.8 रख-रखाव क्षेत्र के सभी प्रवेश बिन्दुओं पर उचित आकार के पैरों को धोने वाले गढ्ढों की व्यवस्था होगी जिन्हें बराबर के अंतराल पर बदला जाएगा ।

4.9 रखरखाव क्षेत्र के सभी प्रवेश बिन्दुओं पर हाथों की सफाई और विसंक्रमण करने की पर्याप्त सुविधाएं होंगी ।

4.10 उपकरण और कार्यकरण उपस्कर जैसे मेज,आधान और अन्य बर्तन चिकने संक्षारण रोधी सामग्री के बने होंगे जिनको साफ और विसंक्रमित करना आसान होगा ।

4.11 अखाद्य सामग्री के लिए प्रयोग में आने वाले बर्तन एवं संदूषित सामग्री की किसी विनिर्दिष्ट चिन्ह या रंग अथवा आकार के द्वारा पहचान की जाएगी और जीवित मछली के रखरखाव के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा । कार्यकरण क्षेत्र से अपशिष्ट को बार- बार हटाने के लिए पर्याप्त अपशिष्ट पात्रों की व्यवस्था होगी ।

II . स्वास्थ्य की साधारण शर्ते

1. परिसरों और उपस्करों को लागू स्वच्छता की साधारण शर्ते ।

1.1 फर्श, दीवार और विभाजन, छतें और छतों के किनारे जीवित मछली पर काम करने के लिए प्रयोग किए जाने वाले उपस्कर और उपकरण स्वच्छता और मरम्मत की संमाधानप्रद अवस्था में होने चाहिए जिससे वे मद के लिए संदूषण का कारण न बन सकें ।

1.2 उपकरणों में और परिसरों में कीट, कृन्तक, कीटाणु और अन्य कीटों का पध्दतिबध्द रुप से नाश किया जाएगा । कृंतक नाशकों, कीट नाशकों, रोगाणुनाशक और किसी अन्य विषैली सामग्री को ऐसे परिसरों या लकड़ी की अलमारियों में भंडारित किया जाना चाहिए जिसको ताला लगाया जा सकता हो और उनके उपयोग से जीवित मदों को संदूषण होने की कोई जोखिम नहीं होनी चाहिए ।

1.3 कार्य क्षेत्र, उपकरण और चालित उपकरण केवल जीवित मछली के कार्य के लिए प्रयोग में लाने चाहिए । तथापि अभिकरण द्वारा प्राधिकार पर अन्य खाद्य पदार्थो के प्रयोग में भी लाया जा सकता है ।

1.4 सभी प्रयोजनों के लिए पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल का प्रयोग किया जाना चाहिए । तथापि अपवाद रुप में, अपेय जल का भी भाप के उत्पादन, अग्निशमन और उपस्करों को ठंडा करने के लिए प्रयोग किया जा सकता है । परन्तु यह तब जब कि इस प्रयोजन के लिए लगाए गए पाइप अन्य प्रयोजनों के लिए ऐसे जल के उपयोग के लिए निवारित किए जाते हैं तथा उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम नहीं होता है ।

1.5 अपमार्जक, विसंक्रामक और उसी प्रकार की सामग्रियों का सक्षम प्राधिकारियों द्वारा अनुमोदन किया जाना चाहिए और उनको इस प्रकार से उपयोग किया जाना चाहिए जिससे कि उनका मशीनरी, उपस्कर और वस्तुओं पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े ।

2. कर्मचारिवृन्द को लागू स्वच्छता की साधारण शर्तः

2.1 कर्मचारिवृन्द स्वच्छता की उच्चतम संभावित स्तरों की अपेक्षा की जाती है । विनिर्दिष्ट रुप से,-

2.1.1 कर्मचारिवृन्द को उचित स्वच्छ कार्य करने के कपड़े पहनने चाहिए जो बालों को पूरी तरह से ढक लें । यह विशिष्ट रुप से उन व्यक्तियों को लागू होता है जो जीवित मछलियों को संभालने से संबंधित कार्य करते हैं ।

2.1.2 उन कर्मचारिवृन्द से,जिनको जीवित मछली को संभालने और उनको तैयार करने का काम सौंपा गया है, कार्य शुरु करते समय कम से कम प्रत्येक बार अपने हाथ धोने की अपेक्षा की जाती है । हाथों को जलरोधी कपड़े से ढक लेना चाहिए ।

2.1.3 कार्य करते समय और मत्स्य उत्पादों का परिसरों में भंडारण करते समय धूम्रपान,थूकना,खाना और पीना प्रतिषेध होना चाहिए ।

2.2 नियोजक ऐसे व्यक्ति को जो कार्य के दौरान और उन्हें संभालने के दौरान जीवित मछलियों को संदूषित करने का दायी हो तब तक निवारित करने के सभी कदम उठाएगा जब तक ऐसा साक्ष्य न हो कि ऐसा व्यक्ति अपना कार्य बिना जोखिम के कर सकता है ।

जब किसी व्यक्ति को मत्स्य उत्पाद पर कार्य करने और उन्हें संभालने के लिए भर्ती किया जाता है तो उसे किसी चिकित्सा प्रमाण पत्र द्वारा यह साबित करने की अपेक्षा की जाती है कि ऐसे नियोजन के लिए उसे कोई रुकावट नहीं है । ऐसे किसी व्यक्ति की चिकित्सा पर्यवेक्षण उस समय प्रवृत्त राष्ट्रीय विधान द्वारा शासित होगी ।

3. जीवित मदों की साधारण स्वास्थ्य जांच

3.1 उन आधानों और टंकियों में जिनमें मदें भंडारित की जाती हैं अच्छी अवस्था में रखा जाएगा ।

3.2 टंकियों में जल को साफ करने तथा उनमें से विषैले नाइट्रोजन योगिकों को दूर करने के लिए यांत्रिक, जैव रसायनिक छनना प्रणाली की व्यवस्था होनी चाहिए ।

3.3 जहां लागू हो, विलेय`आक्सीजन के समुचित स्तर को बनाए रखने की युक्तियां होनी चाहिए जिससे कि भंडारित जीवित मछलियों को कोई नुकसान न हो ।

3.4 जहां आवश्यकता हो समुचित जल प्रचालन या वातन या अनुपूरक आक्सीजन की व्यवस्था होगी ।

3.5 जल के तापमान को विशेष रुप से पर्याप्त रुप से नियंत्रित किया जाएगा जब मछलियां तापीय प्रशांति के अधीन हों ।

3.6 प्रशांति के लिए और तनाव को कम करने के लिए प्रयोग किए गए रसायनों, यदि कोई हो, का सांद्रण अनुज्ञेय सीमाओं के भीतर होना चाहिए ।

3.7 जीवित मछलियाँ भंडारण और परिवहन के दौरान समुचित रुप से जीवित रहने योग्य परिस्थितियों में रहने चाहिए ।

3.8 निर्यात के लिए मछली को पैक करने से पूर्व मछलियों का निरीक्षण किया जाना चाहिए जिससे कि यह पता लगाया जा सके कि वह उनके बर्ताव में अर्थात् तैरने ,हिलने-डुलने, किनारे के पास-आराम करने संतुलन आदि में अधिकता या कमी, उनके रहने में परिवर्तन, मापमान में अंतर, उनके शरीर पर हुए किसी विक्षत का पता लगाया जा सके। इसकी काई या परजीवी जीवन के लिए भी जांच की जानी चाहिए जो दृश्यमान हो । जीवित मछली को इस रीति से व्ययन किया जाएगा जिससे कि उनका निर्यात के लिए प्रयोग नहीं किया जा सके।

3.9 निर्यात के लिए जीवित मछलियों को दूषण मुक्त जलीय पर्यावरण से पकड़ा जाना चाहिए । जलीय संरक्षण और प्रबंध से संबंधित नियमों पर और विशेषतया जलीय पर्यावरण के प्रदूषण संबंधित नियमों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना,मछलियों में जलीय पर्यावरण में विद्यमान संदूषण नहीं होना चाहिए जैसे भारी धातु और कार्बन क्लोरीनेटित पदार्थ ऐसे स्तर पर न हो जिससे कि मानव के लिए दैनिक या साप्ताहिक रुप से स्वीकार्य खुराक में उनकी मात्रा बढ़ जाए ।

4. पैकिंग और परिवहन

4.1 जीवित मछलियों में संदूषण को निवारित करने के लिए स्वच्छता का समाधानप्रद शर्तो के अधीन रहते हुए, पैकिंग की जानी चाहिए । यदि परिवहन वायुयान द्वारा किया जाता है तो पैकेजों के लिए आई ए टी ए मानकों को पूरा करना चाहिए ।

4.2 संविदा में जीवित मछलियों के साथ प्रविष्ट होने के लिए दायी सामग्री को स्वच्छता के सभी नियमों का पालन करना चाहिए ।

4.3 पोत लदान करने से पूर्व पैकेजों को मौसम के प्रतिकूल परिस्थितियों में नहीं खोला जाना चाहिए ।

4.4 निर्यात किए जाने वाली जीवित मछलियों की परिवहन परिस्थितयाँ ऐसी होनी चाहिए जिससे कि वे उत्पाद पर प्रतिकूल प्रभाव न डालें ।

NOTIFICATION

New Delhi, the 1st May, 2002

S.O. 478(E).— In exercise of the power conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules, namely: -

1. **Short title and commencement-**(1) These rules may be called the Export of Live Fish (Quality control , Inspection and Monitoring) Rules.2002,
(2) 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) "**Agency**" means any one of the Export Inspection Agencies established by the Central Government at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai, established under section 7 of the Act for inspection including its sub-offices.

(c) "**Council**" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;

(d) "**Consignment**" means the quantity of live fish bound for one customer in the country of destination and conveyed by one means of transport only;

(e) "**Establishment**" means premise, where fishes are handled, fatted and held;

(f) " **Live fish**" means any of the trade varieties under the head "Fishes" including molluscs and crustaceans meant for human consumption.

3.Basis of compliance. The processor shall ensure that live fish intended for export are handled and held at all stages including transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under these rules and that the live fishes conform to the specifications given in the Order by the Central Government under section 6 of the Act. Further, the Agency shall ensure that the establishments comply with the requirements by regular monitoring of the establishments as per the control measures prescribed in rule 13. For effective monitoring of the scheme, the Council shall issue necessary instructions in this regard.

4. Live fish for export shall be subjected to the conditions as laid down under statutory restrictions imposed by any State or Central Government with respect to commercial or environmental or conservation measures from time to time.

5. Fishes shall be kept under hygienic conditions.

6.Live fishes during and after landing shall be handled in accordance with the requirements under Annexure I.

7.Live fishes shall be handled hygienically in establishments approved in accordance with Annexure II.

8.The processor shall ensure that the persons responsible for the establishment take all necessary measures so that the specifications are complied with at all stages of processing.

9. Having satisfied itself that the establishments meet the requirements with regard to the nature of the activities they carry out, the Agency on an application by the establishment made to it, shall accord approval to such establishments.

10.The Agency may take the assistance of representatives from Marine Products Export Development Authority (MPEDA) and Seafood Exporters Association of India (SEAI) in the matter of approval of establishment.

11. The Agency shall take necessary measures if the requirements cease to be met.

12. The Council shall draw up a list of the approved establishments each of which shall have an official number assigned by it.

13. The inspection and monitoring of establishment shall be carried out regularly under the responsibility of the Agency which shall at all times have free access to all parts of the establishments and records pertaining to application of this notification in order to ensure compliance with the requirements of this notification.

14.Certification. On request from the processor or exporter, the Agency shall issue Health or Veterinary certificate after satisfying itself that the, live fishes are handled in approved establishments having valid approval number and after satisfying the relevant requirements.

14.1 The Agency shall issue certificates on request from exporter or processor after satisfying itself that requirements of the relevant standards are met.

15. Fees. (i) A fee of two thousand rupees shall be paid by the establishment along with application for approval as per clause 9.

(ii) In the case of approval and monitoring system ,inspection fee at the rate of 0.2% of the free on board value subject to a minimum of five hundred rupees per consignment shall be paid by the exporter to the Agency.

16. Appeal. (i) Any exporter aggrieved by the refusal of the Agency to issue certificate of approval under clause 9, may within ten days of receipt of the communication for such a refusal may prefer an appeal to the appellate panel consisting of not less than three but not more than seven persons appointed for the purpose by the Central Government.
(ii)At least two third of the total membership of the panel shall consist of non-officials.

(i) The quorum of the panel shall be-

(a) two in case the panel consists of three members.
(b) three in case the panel consists of four or more members.

(ii) The decision of the panel on such appeal shall be final.

[F. No. 6/4/2000-EI&EP]

M.V.P.C. SASTRY, Jt. Secy.

1402GI/02-4

ANNEXURE—I

REQUIREMENTS DURING AND AFTER LANDING

1 Unloading and landing equipment shall be constructed of material which is easy to clean and disinfect, and shall be kept in a good state of repair and cleanliness.

2 During unloading and landing, contamination of the live fish shall be avoided. It shall, in particular be ensured that-

i) unloading and landing operations proceed rapidly;

ii)'live fish' are placed without unnecessary delay in a protected environment at a temperature required on the basis of the nature of item and where necessary in ice, during transport, storage or in an establishment;

iii) equipment and handling practices that cause unnecessary damage to the live fish, are not used.

3 Parts of auction or wholesale markets where live fish are displayed for sale shall-

i) be covered and have walls, which are easy to clean;

ii) be equipped with sanitary facilities with an appropriate number of wash basins and flush lavatories. Wash basins shall be supplied with materials for cleaning the hands and single use hand towels;

iii) have water proof flooring, which is easy to wash and disinfect, and laid in such a way as to facilitate the drainage of water and have a hygienic waste water disposal system;

iv) be well lit to facilitate the inspection of live fish.

v) not be used for other purposes; vehicle emitting exhaust fumes which may impair the quality of the live fish shall not be admitted to markets; undesirable animals shall not be admitted;

vi) be cleaned regularly and at least after each sale; container shall after each sale, be cleaned and rinsed inside and outside with potable water or clean seawater, where required, they shall be disinfected;

vii) have displayed in a prominent position signs prohibiting smoking, spitting, eating and drinking;

viii) have facilities to provide adequate water supplies;

xi) have special watertight receptacles made of corrosion resistant materials for live fish which are unfit for human consumption.

4. After landing, where appropriate, live fish shall be transported without delay at a proper temperature.

5. The general conditions of hygiene laid down in ANNEXURE-II, Paragraph-II with the exception of point 2.1.1 shall apply mutatis mutandis to the markets in which "live fish' are displayed for sale.

6. The wholesale markets in which live fish are displayed for sale shall be subject to the same conditions as those laid down in paragraph 3 and 5 above and to those set out in paragraph 1 of ANNEXURE -II

7. The general conditions of hygiene laid down in ANNEXURE—II, Paragraph 2 shall apply mutatis mutandis to wholesale markets.

ANNEXURE-II

I. GENERAL CONDITIONS RELATING TO PREMISES, BUILDING AND EQUIPMENT

1. Premises and building

1.1The immediate approaches of the handling areas shall be concreted or tarred or turfed to prevent wind blown dust.

1.2 The establishment shall be housed in a building of permanent nature affording sufficient protection from normal climatic hazards like wind blown dust and rain and shall be of sufficient size for work to be carried out under adequate hygiene conditions. Their design and layout shall be such as to preclude contamination of the live fishes. Clean and contaminated parts of the building shall be properly separated.

1.3 The food handling areas shall be completely separated from the area used for residential purpose.

1.4 The layout of different sections shall be in such a way as to facilitate the smooth and orderly flow of work to prevent possible cross contamination.

1.5There shall be adequate natural or artificial lighting. The bulbs and tubes shall have protective covering.

1.6 There shall be adequate facilities for natural or mechanical ventilation system to provide fresh air. Ventilation opening shall be provided with fly proofing arrangements.

2. Fly- Proofing vermin and animal control

2.1The areas including the live fish receiving and storing area shall be provided with effective fly-proofing arrangements. Suitable steps shall also be taken to prevent the entry of insects, rodents, birds and animals into the handling area.

3. Receiving area

3.1 There shall be adequate facility sufficiently protected from extraneous contamination to unload the live fish before being taken to the receiving area.

3.2 The area in which the live fish is received and stored shall be so separated from the area in which the item is packed for export so as to eliminate contamination.

4. Ceiling, wall and floor of workrooms

4.1 The floor of the live fish handling area shall be water proof, easy to clean and disinfect and laid down in such a way as to facilitate, the drainage of the water easily or provided with equipment to remove water. There shall be no water stagnation on the floor.

4.2 The internal walls of the handling area shall be durable and have smooth surface which are easy to clean and impermeable, waterproof and light coloured.

4.3 Walls shall be free from projection and all pipes and cables shall be neatly covered.

4.4 Wall to wall and wall to floor junctions shall be rounded off to facilitate proper cleaning.

4.5 Ceiling shall be free from cracks and open joints and shall be smooth, water proof, light coloured and easy to clean.

4.6 All doors and windows shall be durable and made of corrosion resistant material and shall be of self-closing type and easy to clean with fly proofing arrangements.

4.7 All window sills shall be sloping inwards.

4.8 All entry point into the handling area shall be provided with feet washing pit of suitable size and the water be changed at frequent intervals.

4.9 All entry points into the handling area shall be provided with adequate facilities for cleaning and disinfecting hands.

4.10 Instruments and working equipments such as tables, containers and other utensils used shall be of smooth corrosion resistant materials, easy to clean and disinfect.

4.11 Utensils used for inedible or contaminated materials shall be identified by specific mark or colour or shape and shall not be used for handling live fish. Adequate waste receptacles shall be provided for frequent removal of waste from the working areas.

II. GENERAL CONDITIONS OF HYGIENE

1.General conditions of hygiene applicable to premises and equipment.

1.1 Floors, walls and partitions, ceilings or roof linings, equipments and instruments used for working on live fish shall be of satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination of the item.
1.2 Rodents, insects and any other vermin shall be systematically exterminated in the premises or in the equipments. Rodenticide, insecticides, disinfectants and any other potentially toxic substances shall be stored in premises or cupboards which can be locked and their use shall not present any risk of contamination of the live items.
1.3 Working areas, instruments and working equipment shall be used only for work on live fish. However, on authorization by the Agency, they may be used for work on other foodstuffs also.
1.4 Potable water or clean seawater must be used for all purposes. However, by way of any exception, non potable water may be used for steam production, fire-fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipes installed for the purpose preclude the use of such water for other purposes and present no risk of contamination of the products.
1.5 Detergents, disinfectant and similar substances must be approved by the competent authority and used in such a way that they do not have adverse effects on the machinery, equipments and items.

2. General conditions of hygiene applicable to staff:

2.1 The highest possible standard of cleanliness is required of staff. More specifically:
2.1.1Staff shall wear suitable clean working clothes and headgear, which completely encloses the hair. This applies particularly to persons handling live fish;
2.1.2 Staff assigned tothe handling and packing of live fish shall be required to wash their hand at least each time work is resumed as on the hands shall be covered by a water proof dressing;
2.1.3 Smoking, spitting, eating and drinking in the storage handling and packing area shall be prohibited.

2.2 The employer shall take all the requisite measures to prevent persons liable to contaminate live fishes from working on and handling them until there is evidence that such persons can do so without risk.

When recruited, any person working on and handling live fishes shall be required to prove by a medical certificate that there is no impediment to such employment. The medical supervision of such a person shall be governed by the national legislation in force.

3.General health checks of the live items

3.1 Containers or tanks in which items are stored shall be maintained in good condition.

3.2 The tank should be provided with mechanical, biological or chemical filtration system to clean the water and remove toxic nitrogen compounds.

3.3 Devices to maintain proper level of dissolved oxygen may be provided in order not to damage the live fishes stored wherever applicable.

3.4 Appropriate water circulation or aeration or supplementary oxygen system is to be provided wherever needed.

3.5 The water temperature is to be adequately controlled especially when live items are for thermal tranquilization.

3.6 Live fishes, during storage and transport, shall be kept under the most suitable survival conditions.

3.7 Before the live fish are packed for export, they must be subjected to a visual inspection These items shall be observed to detect any changed behavior like erratic swimming movement, resting near margins, loss of balance etc. in addition to excessive or lack of mucus secretion, change in normal pigmentation corrosion of scales, fins, lesions on the body shedding of claws physical damages etc as the case may be. It must also be checked for fungi or parasite infestations that are visible. The live fish shall be disposed of in such a way that it will not be used for export.

3.8 Live fish for export must be caught from pollution free aquatic environment. Without prejudice to the rules concerning water protection and management and in particular those concerning pollution of the aquatic

environment, the fish must not contain contaminants present in the aquatic environment such as heavy metals and organochlorinated substances as such a level that the calculated dietary intake exceeds the acceptable daily or weekly intake for humans.

4 Packaging and transport

4.1 Packing shall be carried out under satisfactory conditions of hygiene to preclude contamination of the live fish. If transported by air, packages should meet the IATA standards.

4.2 Packaging materials liable to enter into contact with live fish shall comply with all the rules of hygiene.

4.3 Before shipping, packages should not be exposed to adverse weather conditions.

4.4 The transport conditions of live fish to be exported shall be such that they do not adversely affect the product.

Printed by the Manager, Govt. of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054