

EXTRACT FROM THE GAZETTE OF INDIA : PART II, SEC. 3, SUB-SEC. (ii)

Appearing on Page Nos. 1266—1268

Dated 3-3-2007

वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(वाणिज्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 15 फरवरी, 2007

का.आ. 612.—केन्द्रीय सरकार निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए ताजी प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मानीटरी) नियम, 1995 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :-

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम ताजी, प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मानीटरी) संशोधन नियम, 2006 है।

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

2. ताजी प्रशीतित और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण तथा मानीटरी) नियम, 1995 (जिसे इसमें इसके पश्चात् मूल नियम के रूप में निर्दिष्ट किया गया है) के नियम 2, खंड 2.20 के पश्चात् निम्नलिखित परिभाषाएं अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

2.21 "प्रशीतक जलयान" से जहां मत्स्य उत्पादों को प्रशीतित और अधिक प्रसंस्कृत तथा भूमि पर पैकिंग के लिए भंडारित किया जाता है, अभिप्रेत है।

2.22 "मत्स्य जलयान" से ऐसा मत्स्य क्रिया क्रियाकलापों में लगा जलयान अभिप्रेत है जिस पर मछली उत्पाद और प्रसंस्करण, प्रशीतक तथा भूमि पर पैकिंग के लिए अनुकूल दशा में भंडारित किए जाते हैं।

3. मूल नियमों में, उपाबंध-1 में, खंड-II के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"III. मछली जलयान और प्रशीतक जलयान के लिए शर्तें लागू होंगी।

1. मछली जलयान और प्रशीतक जलयान के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं निम्नलिखित हैं :-

1.1 जलयान का डिजाइन और संरचना इस प्रकार की होगी जिससे उत्पादों को जलयान का पेंदा, सीवर, धुएँ, ईंधन, तेल, ग्रीस या अन्य आपत्तिजनक पदार्थों के संदूषण से बचाया जा सके।

1.2 पृष्ठ सतह जिसमें मछली उत्पाद संपर्क में आते हैं चिकनी विषरहित और आसानी से साफ होने वाले, जंग प्रतिरोधी सामग्री की होनी चाहिए।

1.3 ताजे मत्स्य उत्पादों को 24 घंटे से अधिक संरक्षित करने के लिए डिजाइन और उपस्करित जलयान, गलन हिम तक पहुंचने वाले तापमान पर मत्स्य उत्पादों के भंडारण के लिए नियंत्रक, टैंक या आधान से सुसज्जित होंगे। ये नियंत्रक मशीनरी स्थान और कर्मीदल क्वार्टरों से विभाजन द्वारा पृथक होंगे जो भंडारित मत्स्य उत्पादों को किसी संदूषण से बचाने के लिए पर्याप्त होंगे।

1.4 नियंत्रकों को यह सुनिश्चित करने के लिए इस प्रकार डिजाइन किया जाना चाहिए कि पिछला जल मत्स्य उत्पादों के संपर्क में न रह सके।

1.5 उत्पादों के भंडारण में प्रयुक्त आधान, ऐसे होंगे जो स्वास्थ्य के समाधानप्रद दशा के अधीन उनके संरक्षण और विशिष्टत पिछले जल की निकासी को सुनिश्चित करें।

1.6 उत्पादों के काम में आने वाले उपस्कर और सामग्री जगरोधी सामग्री ऐसी होनी चाहिए जिसे आसानी से साफ व कौटाणमुक्त किया जा सके।

1.7 यदि मछली उत्पादों को बोर्ड पर प्रशीतित किया जाता है तो इन नियमों के उपाबंध IV(II) में अधिकथित दशाओं में यह प्रचालित किया जाये।

1.8 साफ ठंडे समुद्री जल में ठंडे मछली उत्पादों के लिए संजित जलयान जिसमें शीतित मछली उत्पाद रखा गया है शीतित करने के उपकरणों से युक्त जलयानों की टैंकों में ऐसी युक्तियां लगी होनी चाहिए जिससे समूचे टैंकों में तापमान एक समान रहे। ऐसी युक्तियां शीतित दर प्राप्त करने में सक्षम होनी चाहिए जिससे मछली और स्वच्छ समुद्री जल का मिश्रण लदान पश्चात् छह घंटों में 3 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं और 16 घंटों के पश्चात् 0 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं पहुंच सके।

1.9 प्रशीतक जलयान ऐसे उपस्करों से सुसज्जित होने चाहिए जो इस बात से यथेष्ट रूप से सक्षम हो कि उत्पादों का नीचे का तापमान तेजी से इस प्रकार पहुंचेगा कोर तापमान 18 डिग्री सेल्सियस से अधिक नहीं पहुंच सके और ऐसे प्रशीतक उपकरणों से युक्त हो जो भंडारण प्रकोष्ठ में मछली उत्पादों के तापमान का स्तर 18 सेल्सियस से अधिक बनाए रखने की समुचित क्षमता रखता हो। भंडार प्रकोष्ठ तापमान अभिलेखन युक्तियों से युक्त होनी चाहिए जो सुगमता से पढ़े जा सकने वाले स्थान पर लगी हों। पाठ्य का तापमान सेंटर को तापमान संवेदक शीतगृह के उष्णतम स्थान पर स्थित होना चाहिए।

2. मछली पकड़ एवं प्रशीतक जलयानों में लागू होने वाली सामान्य शर्तें निम्न प्रकार हैं :

(Department of Commerce)

NOTIFICATION

New Delhi, the 15th February, 2007

S.O. 612.—In exercise of the powers conferred by Section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules further to amend the Export of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control Inspection and Monitoring) Rules, 1995, namely.—

1 (1) These rules be called the Export of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control Inspection and Monitoring) Amendment Rules, 2006.

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

2 In the Export of Fresh, Frozen and Processed Fish and Fishery Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 1995 (hereinafter referred to as the principal rules), in rule 2, after clause 2.20, the following definitions may be inserted, namely :—

“2.21 ‘Freezer vessels’ mean vessels where fishery products are frozen and stored for further processing and packing on land.

2.22 ‘Fishing vessels’ means vessels engaged in fishing activities where fishery products are stored in optimal conditions for further processing, freezing and packing on land”.

3. In the principal rules, in Annexure-I, after clause II, the following clause shall be inserted, namely.—

“III. Conditions Applicable to Fishing Vessels and Freezer Vessels.

- 1 Minimum requirements for fishing vessels or freezer vessels are as follows :
 - 1.1 Vessels must be designed and constructed so as to avoid contamination of the products with bilge water, sewage, smoke, fuel, oil, grease or other objectionable substances.
 - 1.2 Surface with which fishery products come in contact must be suitable corrosion-resistant material that is smooth, non toxic and easy to clean.
 - 1.3 Vessels designed and equipped to preserve fresh fishery products for more than 24 hours shall be equipped with holds, tanks or containers for the storage of fishery products at a temperature approaching that of melting ice. These holds shall be separated from the machinery space and the crew quarters by partitions which are sufficient to prevent any contamination of the stored fishery products.
 - 1.4 The holds shall be designed to ensure that melt water cannot remain in contact with fishery products.

- 1.5 Containers used for the storage of products shall be such as to ensure their preservation under satisfactory conditions of hygiene and in particular, allow drainage of melt water
- 1.6 Equipments and materials used for working fishery products shall be made of corrosion-resistant material that is easy to clean and disinfect.
- 1.7 If fishery products are frozen on board, this operation must be carried out with the conditions laid down in Annexure-IV (II) of these rules.
- 1.8 In vessels equipped for chilling fishery products in cooled clean seawater, tanks must incorporate devices for achieving a uniform temperature throughout the tanks. Such devices must achieve a chilling rate that ensures that the mix of fish and clean seawater reaches not more than 3°C six hours after loading and not more than 0°C after 16 hours.
- 1.9 The freezer vessels shall have equipment with sufficient capacity to lower the temperature of the products rapidly so as to achieve a core temperature of not more than -18°C and have refrigeration equipment with sufficient capacity to maintain fishery products in the storage holds at not more than -18°C. Storage holds shall be equipped with a temperature-recording device in a place where it can be easily read. The temperature sensor of the reader shall be situated in the warmest area of the cold store.
2. General hygiene conditions applicable to fishing and freezer vessels are as follows :
- 2.1 It shall be ensured that equipments, containers and all the fish contact surfaces shall be periodically cleaned with potable water or clean seawater and disinfected.
- 2.2 As soon as the fishery products are taken on board, they must be protected from contamination and from the effects of sun or any other source of heat. When the fishery products are washed, the water used must be either potable water or clean seawater, so as not to impair their quality and wholesomeness.
- 2.3 Fishery Products shall be handled and stored in such a way as to prevent bruising. The use of spiked instruments shall be tolerated for the moving of large fish or fish which might injure the handler, provided the flesh of these products is not damaged
- 2.4 Fishery products other than those kept alive must undergo cold treatment as soon as possible after procurement, especially in case where the fishery products are to be stored for more than 8 hours on board.
- 2.5 Ice used for chilling of products must be made from potable water or clean seawater. Before use, ice must be stored under conditions, which prevent its contamination.
- 2.6 Where fish is headed and/or gutted on board, such operations must be carried out hygienically and the products must be washed immediately and thoroughly with potable water or clean seawater.
- 2.7 Equipments used for gutting, heading etc. and also the container used for storing fishery products shall be made of or coated with a material which is waterproof, resistant to decay, smooth and easy to clean and disinfect.
- 2.8 Staff assigned to the handling of fishery products shall be required to maintain a high standard of cleanliness for themselves and their clothes. Persons liable to contaminate fishery products shall not be permitted to handle the products.
- 2.9 Cleaning products, disinfectants, insecticides and all potentially toxic substances shall be stored in locked premises or cupboards. Their use must not present any risk of contamination of the fishery products."

[F. No. 2/30/2006-EI&EP]

V.K. GAUBA, Dy. Secy.

Note :—The principal rules were published in the Gazette of India Extraordinary *vide* notification No. S.O. 730(E) dated the 21st August, 1995 and subsequently amended *vide* notification No. S.O. 415(E) dated 11th April, 2002, S.O. 1029(E) dated the 24th September, 2002, S.O. 1034(E) dated the 9th September, 2003 and S.O. 717 dated 25-02-2005.