भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

प्रांग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

भारतीय बात सुरु करनें और मानक प्राधिकरण

विविधता

नई दिल्ली, 12 जनवरी, 2016

फर. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एकड़एकएसएकएई - 2013- कविता विनियमों का निर्मलिकविष्ट प्रारूप बात सुरु और मानक (बात उत्पाद मानक और बात सहयोग) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए, जिसे भारतीय बात सुरु और मानक प्राधिकरण केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से बात सुरु करी और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पाठिय भारत 92 के उपरांत (2) के बंद (२.) द्वारा ब्रांच शासन का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रयोग करता है, उक्त उपरांत (1) द्वारा यथार्थित सभी संबंधित व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है और लोकसंघ अंतर्गत कि उक्त विनियमों पर इस अधिनियम के राजपत्र में प्रकाशित किया जाने से सार दिन की अवधि की समाप्ति के पक्षात्व किचिकाक्षा किया जाएगा;

कोई हितवाद व्यक्ति जो इस संबंध में कोई आदेश या सुझाव, खिड़की कोई हो, करना या बताया चाहे तो वह बैलान्स संबंध द्वारा सम्पूर्ण रूप से सम्मिलित मूल कार्यालय अधिकारी, भारतीय बात सुरु और मानक प्राधिकरण, बात और आयोग प्रवेश भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली - 110002 को भेज सकेता;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति ने इस प्रकार विनियमित अवधि की समाप्ति से पूर्व नाम आदेशों और सुझावों पर बात प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. (1) इस विनियमों का मंदिर नाम बात सुरु और मानक (बात उत्पाद मानक और बात सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

2. बात सुरु और मानक (बात उत्पाद मानक और बात सहयोज्य) विनियम, 2011 में "सूचना वैज्ञानिक अथार्भाषण" से संबंधित परिलिख्त ख में सारणी 1 और उसमें संबंधित प्रविष्टियाँ के स्थान पर निर्मलिकविष्ट क्रमः सारणियाँ और प्रविष्टियाँ रखी जाएंगी, अंतर्गत —
<table>
<thead>
<tr>
<th>क्रम कोड</th>
<th>उपलब्धि</th>
<th>ऐरोबिक फॉट कांड</th>
<th>फूड्स लेंस रोमिटैंस टैंकर</th>
<th>वीस्ट एंड मोस्ट कांड</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>नुकसान योग्यता</td>
<td>सीमाएं</td>
<td>नुकसान योग्यता</td>
<td>सीमाएं</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>n c m M</td>
<td>n c m M</td>
<td>n c m M</td>
<td>n c m M</td>
</tr>
<tr>
<td>1.</td>
<td>क्रोडी/शीतल/जमी हुई समुद्र तेजी</td>
<td>5 3</td>
<td>5x10⁶ cfu/g</td>
<td>10⁷ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
<td>क्रोडी/शीतल/जमी हुई कंटेनरियम</td>
<td>5 3</td>
<td>10⁶ cfu/g</td>
<td>10⁷ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>क्रोडी/शीतल/जमी हुई सियलपोस्क</td>
<td>5 2</td>
<td>10⁶ cfu/g</td>
<td>10⁸ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>शीतल/जमी हुई विषान्न</td>
<td>5 2</td>
<td>10⁶ cfu/g</td>
<td>10⁸ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>जमी हुई पकड़ हुई कंटेनरियम/जमी हुई हांट शाक नाराजक</td>
<td>5 2</td>
<td>10⁵ cfu/g</td>
<td>10⁸ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
<td>सूचाया गया /लमकीन और सूचाया गया मल्ट उपाद</td>
<td>5 0</td>
<td>10² cfu/g</td>
<td>- - -</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
<td>ताप और संस्कृत मल्ट उपाद</td>
<td>कमिटेवल स्टेंडर्ड</td>
<td>- - -</td>
<td>- - -</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
<td>विविध मल्ट उपाद</td>
<td>- - -</td>
<td>- - -</td>
<td>- - -</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
<td>वृन्दित मल्ट उपाद</td>
<td>5 0</td>
<td>10³ cfu/g</td>
<td>5 2</td>
</tr>
<tr>
<td>10.</td>
<td>व्यक्ति उपनगर सूचाया गया मल्ट उपाद</td>
<td>5 0</td>
<td>10⁴ cfu/g</td>
<td>5 0</td>
</tr>
<tr>
<td>11.</td>
<td>पिछली/सुरुवात एंड एनालिसस</td>
<td>5 2</td>
<td>10⁵ cfu/g</td>
<td>10¹⁰ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>12.</td>
<td>मल्ट अधीन</td>
<td>5 0</td>
<td>10³ cfu/g</td>
<td>5 1</td>
</tr>
<tr>
<td>13.</td>
<td>ब्रेटली और इंडिय मल्ट उपाद</td>
<td>5 0</td>
<td>10⁵ cfu/g</td>
<td>10⁷ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>14.</td>
<td>सुल्फिथर मल्ट उपाद</td>
<td>5 2</td>
<td>5x10³ cfu/g</td>
<td>5x10⁴ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>15.</td>
<td>कृषि मल्ट अधीन आधारित उपाद</td>
<td>5 2</td>
<td>10⁴ cfu/g</td>
<td>10⁴ cfu/g</td>
</tr>
<tr>
<td>क्रम</td>
<td>लक्ष्य वेदना*</td>
<td>हाइपरोलॉजी</td>
<td>नमूना</td>
<td>अधिकार</td>
</tr>
<tr>
<td>-----</td>
<td>----------------</td>
<td>-------------</td>
<td>--------</td>
<td>-----</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>धूिमातीला /ज़मी पुनः /नुक ूसी, कालिया, कालिया, कालिया</td>
<td>3</td>
<td>11M MPN/ g</td>
<td>500MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>धूिमातीला /ज़मी पुनः /नुक ूसी, कालिया, कालिया, कालिया</td>
<td>3</td>
<td>11M MPN/ g</td>
<td>500MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>धूिमातीला /ज़मी पुनः /नुक ूसी, कालिया, कालिया, कालिया</td>
<td>0</td>
<td>20 cl/tg</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>जीवित/ज़मी पुनः /नुक ूसी, कालिया, कालिया, कालिया</td>
<td>0</td>
<td>48 MPN/ g</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>ज़मी पुनः /नुक ूसी, कालिया, कालिया, कालिया</td>
<td>2</td>
<td>1M MPN/ g</td>
<td>50MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>मुख्य वायु तथा सुधार और सुधार वायु समय उपाद</td>
<td>0</td>
<td>20 cl/tg</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>साफ़ समय उपाद</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>विविध वायु मापन उपाद</td>
<td>2</td>
<td>4M MPN/ g</td>
<td>40MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>वृद्धि वायु मापन उपाद</td>
<td>3</td>
<td>11 MPN/ g</td>
<td>500MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>वृद्धि वायु मापन सुधार वायु समय उपाद</td>
<td>0</td>
<td>20cl/ug</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>विविध मापन वृद्धि वायु मापन उपाद</td>
<td>0</td>
<td>20 cl/tg</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>वृद्धि वायु मापन उपाद</td>
<td>5</td>
<td>0</td>
<td>20 cl/tg</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>वृद्धि वायु मापन उपाद</td>
<td>2</td>
<td>11 M MPN/ g</td>
<td>500MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>वृद्धि वायु मापन उपाद</td>
<td>2</td>
<td>11 M MPN/ g</td>
<td>10 MPN/ g</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>पूर्ण वायु आड़ा वायु मापन उपाद</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
<td>-</td>
</tr>
</tbody>
</table>
नमूना विशिष्टित -  

<table>
<thead>
<tr>
<th>सारणी 1</th>
<th>सारणी 2</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>n=5-10</td>
<td>M=0</td>
</tr>
<tr>
<td>c=0</td>
<td>c=1-3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

सारणी 1: 

| सारणी 1 और 2 में विभिन्न प्राक्क घटिकाओं का अनुरूपता के लिए सृष्टिगत व्यवस्था के क्षेत्र में विशिष्ट इलेक्ट्रॉनिक अनुवादकों के द्वारा सारणी 1 में ही गई नमूना योजना के अनुसार अनुप्रेषित।  

नमूना समूह तैयार करने के लिए और अनुवादक नमूना योजना और परिवर्तन पद्धतियों के मदद से विभिन्न गतिविधियों के लिए नमूना तैयार करने के 24 मिनट के भीतर अनुवाद योजनाओं को अनुवादित किया गया था। 

एक बहुत नमूना अनुरूप (यदि अनुवादित हो) अपेक्षित परिवर्तन के और उत्पाद के प्रकार के अनुसार रेखांकित किया गया है। सूची वैज्ञानिक परिवर्तन हेतु मूल में परिवर्तन नहीं सिलाया गया था। 

सारणी 1 में ही मई नमूना योजना के अनुसार मूल योजना की बांटी संस्था पूर्ण उत्पादन वैश्विक है। उत्पादन वैश्विक प्रतियोगिता को मूल रूप से बिना खोले लेने में जो सूचना दिखाने के दौरान वैंडिब कर गए हैं। उनकी मौलिक भौतिक स्थिति में प्रतिक्रियाएँ कर गए हैं। 

अंतिम विषयक यह सभी परिवर्तन के लिए पुनर्परिवर्तन की कोई स्वतंत्रता नहीं है। 

नमूना योजना - इंटरनेशनल कमीशन अंड माइक्रो वैक्सीनेशन ऑफ फूड्स (आई ऐएफ) द्वारा यथावत अनुप्रेषित निम्नलिखित पद प्रमाणित और प्रयुक्त किए गए हैं। 

n = नमूना इकाइयों की संख्या जिनकी परिहार बाधाएं के बेच/लांच से किसी विशिष्ट नमूना योजना की अपेक्षाओं का समाधान करने के लिए की जानी आवश्यक है। 

m = वैक्सीन कर लांच हेतु है और उसके कर लांच मूल नमूना योजना के संबंध में सीमांत रूप से स्वीकार है। 

c = केवल विनिर्माण इकाइयों में लांच 3 - वैक्सीन नमूना योजना में वृद्धि मूल नमूना इकाइयों की अवधिकार अनुज्ञान संबंध 

M = कोई वैक्सीन वैज्ञानिक मानदंड, जो अनुरूपक वैज्ञानिक परिवर्तन क्वालिटी उपलब्ध करता है। 

नमूना योजना के संबंध में M से अधिक प्रमाणित अवधिकार है और इस तरह में अधिक एक या अधिक मूल का पता चलने से लांच की अपेक्षा का कारण होगा और संबंधित खाद् इकाइयों प्राथिकरों द्वारा प्रतिबन्धित/अनुमोदन आकृत करेगा। 

सारणी - 18 

| विनिर्माण इकाइयों और परिवहन केंद्रों में सूची वैज्ञानिक प्राक्क के अनुपालन इवें नमूना योजना नमूना योजना | 
|---|---|---|---|
| | 2-में | 3-में | 
| n=5-10 | M=0 | c=0 | M=0 |
| c=0 | c=1-3 | M=0 | c=3 |

सूची वैज्ञानिक मानदंड और इवें निर्देशन - स्वीकृत और उत्पाद सूची वैज्ञानिक धीमें के आधार पर मानक में सूची वैज्ञानिक क्वालिटी के निम्नलिखित तीन बोध समावेशित किया गया है। ये हैं - समाधानप्रबंध, अभावमान्यता और संरचनात्मक परिवर्तन। 

1. समाधानप्रबंध - पद नमूना योजना के भीतर लांच M/ या M या दोनों के परिवर्तन सूची वैज्ञानिक सीमाओं के अनुप्रेषित है, तो उत्पाद की सूची वैज्ञानिक क्वालिटी समाधानप्रबंध समस्त जारी और कोई कार्यान्वयन अनुप्रेषित नहीं होगी। 

2. अभावमान्यता -- पद नमूना योजना के भीतर लांच M/ या M या दोनों के परिवर्तन सूची वैज्ञानिक अवधिकार देगी काउंड, कोर्सेल्स प्रभावित टॉप लांचों और योजना और काउंड को परिवर्तन स्वच्छता या पारिस्थितिक इतिबार पद्धतियों के सूची कंपनियों के अनुप्रेषित है, विनिर्माण सीमाओं के अनुरूप नहीं हैं, तो उत्पाद की सूची वैज्ञानिक क्वालिटी अभावमान्यता समस्त जारी होगी। इन स्थितियों के अधिक ऐसे अभावमान्यता उपायों का उपयोग करने वाले परिवर्तनों के अनुप्रेषित और अनुप्रेषित के लिए जारी की जाएगी और बाद सूची वैज्ञानिक प्राप्तिकरण द्वारा वृद्धि मूल उत्पादों पर किस्मित कार्यान्वयन की जाएगी। ऐसे उत्पाद के पहचान निर्मित वैज्ञानिक/जीवन संथरण और बाद सूची प्राप्तिकरण द्वारा परिवर्तन/अंतिम उत्पादों की अनुप्रेषित के अध्यक्ष होगी।
### संरचना परिभाषायां

<table>
<thead>
<tr>
<th>क्रम सं.</th>
<th>परिभाषायां</th>
<th>संवर्धन</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1.</td>
<td>ऐरोबिक प्लेट काउंट</td>
<td>ऐरोबिक प्लेट काउंट, बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 3 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन जनवरी, 2001.</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
<td>एस बचौ चिया कोली</td>
<td>एस बचौ चिया कोली और कोली पाम्र बेक्टीरिया की परिभाषण बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 4 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन नवंबर, 2002.</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>झैटीनोकोक्स ऑरेस</td>
<td>झैटीनोकोक्स ऑरेस, बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 12 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन जनवरी, 2001.</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>विषम कोलेरा</td>
<td>विषम, बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 9 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन मई, 2004.</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>सामोनेला</td>
<td>सामोनेला बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 5 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन नवंबर, 2011.</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
<td>लिस्टरिया मोनोमाइकोक्सीनस</td>
<td>लिस्टरिया मोनोमाइकोक्सीनस का पता लगाना और परिभाषण और बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 10 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन अप्रैल, 2011.</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
<td>शीस, मोनट और माकोसाटिस्मस</td>
<td>शीस, मोनट और माकोसाटिस्मस बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 18 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन अप्रैल, 2001.</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
<td>क्लास्टिडियम बोटुलिनम</td>
<td>क्लास्टिडियम बोटुलिनम बेक्टीरियोलोजिकल एनालिटिकल मैनुअल, चैप्टर 17 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन जनवरी, 2001.</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
<td>सूखम जैविक परिशोध हेतु महत्वपूर्ण मात्रा एवं मात्रा उपचार तैयार करना</td>
<td>आई.एम ऑस 6887 - 3: 2003 - बाँट और पनु बांट पदार्थों का सूचना जीव विज्ञान - सूखम जैविक परिशोध हेतु परिभाषण मौजूद, प्राथमिक प्रशिक्षण और दामोदर अभिव्यक्तिक पत्र करना - भाग 3: महत्वपूर्ण मात्रा उपचारों को तैयार करने के लिए विनियमन नियम</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* परिभाषाएँ—

1. जैविक/शीतित/भीषण हेतु समस्त कृतियों के अंतर्गत सांप्त और पौधिक समस्त कृतियों, जो या तो कृतिय, शीतित या भीषण हेतु दशा में हैं और अंतर्गत विनियमन पद्धतियों के अनुसार उनका उपचार किया गया है। शीतितकरण एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके अंतर्गत महत्वपूर्ण मात्रा बनाने की तैयारी करने के लिए तैयारित करने के लिए विनियमन नियम के अनुसार महत्वपूर्ण मात्रा एवं उपचार तैयार करने के लिए विनियमन नियम |

2. (भाग तिनहीं भीषण हेतु दशा में है) जिसके अंतर्गत क्रिश्चितकरण जलदी सुसंगत पदार्थों में चैप्टर 10 यूएसएफएफडीए बीएए ऑन लाइन मई, 2004.
(2) कड़ी/पीछत/जबी हुई क्रस्टशियां के अंतर्गत साफ, पूंछ या ख़त्ती हुई क्रस्टशियां (भिक् प्राण, ब्रह्म और लोक्सन्द) हैं, जो या तो कड़ी, शीतलता या जमी हुई दशा में है और उनका हवालन अंडही विनिमय पद्द्तियों के अनुसार किया जाता है।

(3) कड़ी/पीछत/जबी हुई सिक्सलोकोप्स के अंतर्गत साफ की गई, पूंछ या ख़त्ती नकाले गए सिक्सलोकोप्स (स्क्वाइड, कटल फिज़ और आक्रोप) है जो या तो कड़ी, शीतलता या जमी हुई दशा में है और उनका हवालन अंडही विनिमय पद्द्तियों के अनुसार किया जाता है।

(4) शीतलता/जबी हुई विशलाप्य के अंतर्गत साफ, पूंछ या ख़त्ती हुई क्रस्टशियां अभिंत्र हैं, जो नियुक्तियुक्त तापमान के अंतर्गत सफाई किया जाता है और तपश्चात जमाई जाती है। क्रस्टशियां को धारा का तरीका आवश्यक रूप से इस प्रकार रंगीनीयता किया जाता है कि जिसमें अधिकतम तापमानीक धीरी विशलाप्य अंडही सिक्सलोकोप्स के छह तौर पर द्रव्यांश बना किया जाता है। जबी हुई हीट हेड मोनवुका, के अंतर्गत विशलाप्य, जहाँ गैल से मांग निकाला जाता है और खाल उत्पादन से पूर्व पूजा की होने के तार के रखा जाता है जिसके परिणाम से मांग वैकल्पिक पद्द्ति पड़ जाती है और तपश्चात जमाई जमाई जाती है।

(6) सुखावा वा नमकीन और दुखावा की मत्त उपाद से मछली या पौधिक पिज़ या गैल मिट्टी से नकल मिलाकर या उनके बिंदु तपश्चात तैयार किया गया उपाद अभिंत्र है। समक तपश्चात और सुबीने से पूर्व मछली का रक्त निकाला जाएगा, शीं नकाले जाएगी, छिंग काट जाएगा, पिज़ा या बुखार की जाएगी और धोनी जाएगी। मछली मछली उपाद तैयार करने में उपयोग में लाया जाता वाला समक साफ, किसी बाद़ तब द रहित होगा और उसमें किसी प्रकार की भी बंदें, रेत, गंडा पानी या अन्य बाद़ सामग्री से दोहरा योग न हों।

(9) विभिन्न मत्त उपाद के अंतर्गत कोई मत्त उपाद है जिसमें मछली की उपस्थिति या अनुपस्थिति में एज़ोज्मैसटिक या सुख मैजिक प्रकार का तापमान में अभिंत्र रूप से पृथक्कर्म हुआ हो। अन्परिमित उपाद जिनको अविकल विभिन्न, एम्बाक्स, मिक्रो और रासायनिक हाइड्रोकार्बन्स द्वारा निमित्तित किया जाता है भी इस योग में संबंधित है।

(10) लघुस्तित जमाबाज दुखावा या मत्त उपाद से ऐसे मछली, धिन या कोई मत्त उपाद अभिंत्र है जिसका तपश्चात विशिष्टकरण किया जाता है जिसके प्रवाह उत्पाद नियंत्रित बनकर किया जाता है तथाकथा जो उपादानों के प्रभावित से कम अवस्था आकड़ा ज़रूरत रहे तब टपश्चात दुखावा या मत्त उपाद हो।

(11) फिला मीनस/ तुर्की एंड एनालोम्स से विशेषता, ब्रांचवित, हटाया गया मांग अभिंत्र है जिससे पृथ्व दिया गया है और आवश्यक रूप से अभिंत्र, उड़ों और घुम से मूक है। तुर्की स्थिरीत मायोफ़ीक्लियप और इसे विभिन्न, अधिक रहित मछली का मांग, जिसमें पानी से धीमा गया है और जिन्हें रोहित देशान के साथ निकाला किया गया है, अभिंत्र दिया गया है। तुर्की एनालोम्स अनुपूर्ण उपादों के विभिन्न बनाए जाते हैं जिसे सूर्यन को मिलाकर और गुच्छा में निमित्तित किया जाता है।

(12) मत्त अबार से मसालेदार और अम्लिया मट्टा बाले कोई तैयार, जब भी जो हो उपाद अभिंत्र हैं, जिनका अंधिक रूप से मछली और सिंरिके के साथ प्रथमकरण से अभिंत्र किया गया है। ऐसे मछली के खाने योग कहते हैं, जिन्हें बालक को तहले से बागान जाता है तथ्यस्थता अधिक रूप से मसालों, मस्फ में तेल के साथ पकाया जाता है और 1-3 दिनों के बाद इसका अंधिक अपलों के साथ प्रथमकरण किया जाता है। ऐसे उपाद मसाले या बाल मध्य मसाले के रूप में मिली मसाला उपभोग हेतु आवश्यक है।

(13) देहि एंड देहि कोई मत्त उपाद के अंतर्गत मछली काटा, कटना या मिस्ट ओपरेशन अंडहे और/या इन्कल्ट है। इंडर से पिसे हुए जनाज, मसाले, मस्फ, चीली और अन्य संयंत्र और/या लेग्हेट हेतु योजनाओं से तैयार किया गया तरल उपाद अभिंत्र
(14) **सुविधा मत्स्य उत्पाद** के अंतर्गत सुविधा मत्स्य उत्पाद और तूर्यक खाद्य उत्पाद हैं, जो खाने के लिए तैयार हैं। इन उत्पादों का न्यूनतम उपयोग और प्रस्तुत करने का परवाह सीधे उपभोक्ता का लिया जाता है। इस वर्ष के अंतर्गत सौंदर्य-बाइट्स एक हुए उत्पाद, सुरारित आधारित उत्पाद, फंक्शन उपभोक्ता है। (खेल वैन), पाथ्यपुरीकृत केंद्र का मास, पाथ्यपुरीकृत मिल्क, जिनमें खाद्य शीतलित रूप से बैंकिंग किया जाता है, वहुल कहना वर्तमान उपभोक्ता के लिए आवश्यक है। इस वर्ष के अंतर्गत मछली और मछली उत्पादों से तैयार की गई स्मृति आधारित मंदी भी है, जो सीधे मानव उपभोक्ता के लिए आवश्यक है।

(15) **ूर्व मत्स्य आधारित उत्पाद** के अंतर्गत ूर्व मत्स्य आधारित उत्पाद है, जो किरत फिल, शेल फिल या उसके किसी भाग से इसके खाद्य संगठन को ूर्व के रूप में मिलाकर या बिना मिलाए, जो मानव उपभोक्ता के लिए उपयुक्त हो, तैयार किया जाता है।

न्यूनतम उपयोग किसका लिया जाता है या पूर्वों के रूप में और जल्दियों के पश्चात भी उपभोक्ता का लिया जाता है। इस वर्ष के अंतर्गत ूर्व और शुष्क मत्स्य उत्पाद हैं, जिनका उपयोग साधारणतः खाद्यावली में संगठन के रूप में किया जाता है, जैसे मछली सुप्त ूर्व, मछली चटनी ूर्व, रेडी ट ू ूस फिल्स मिल्क इत्यादि।

प्रवेश अनुबंध, मुख्य कार्यालयार अधिकारी

[विज्ञापन III/4/अस.3/327]

**नोटिफिकेशन** : मूल वित्तियां भारत के राजपत, अगस्त 2013, भाग-3, खंड 4 में अधिवृक्त व्याप्तियों का भाग 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किये गए थे उसके पश्चात वित्तियां वित्तियां की अधिवृक्त सं. द्वारा संचालन किये गए।

(i) फ.स. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013.
(iii) फ.स. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013.
(vii) फ.स. पी. 15025/263/13-पीएड/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
(ix) फ.स. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
(x) फ.स. पी.15025/208/2013-पीएड/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015 और

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**

*(Food Safety and Standards Authority of India)*

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 12th January, 2016

F.No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013- The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with previous approval of the Central Government, proposes to make, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1), for
the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Any person interested in making any objections or suggestions, if any, duly supported by scientific evidence may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002;

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, shall be considered by the Food Authority.

**Draft Regulations**

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016.
   (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in APPENDIX B relating to “Microbiological Requirements”, for the TABLE 1 and the entries relating thereto, the following Tables and the entries shall respectively be substituted, namely:-

**“Microbiological Requirements of Fish and Fishery Products**

**Table 1A**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Microbiological requirements for Fish and Fishery products - Hygiene Indicator Organisms</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Sr. No.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1.</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
</tr>
<tr>
<td>10.</td>
</tr>
<tr>
<td>11.</td>
</tr>
<tr>
<td>12.</td>
</tr>
<tr>
<td>13.</td>
</tr>
<tr>
<td>14.</td>
</tr>
<tr>
<td>15.</td>
</tr>
<tr>
<td>Sr. No.</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1.</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
</tr>
<tr>
<td>10.</td>
</tr>
<tr>
<td>11.</td>
</tr>
<tr>
<td>12.</td>
</tr>
<tr>
<td>13.</td>
</tr>
<tr>
<td>14.</td>
</tr>
<tr>
<td>15.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Sampling Guidelines: The sampling for different microbiological parameters specified in Table-1A & 1B shall be ensured aseptically as per the sampling plan given in Table-1C by trained person with specialized knowledge in the field of microbiology following guidelines given in IS11427:2001. The samples shall be stored and transported under appropriate temperature conditions and insulations within 24 hrs of sampling to accredited laboratories for analysis as per the approved sampling plan and test methods. A large sample size may be drawn (if desired) according to the tests required and the type of product. Preservatives shall not be added to samples intended for microbiological examination. The desired number of samples as per sampling plan given in Table-1A and B shall be taken from full production batches and will be submitted to accredited laboratory in original unopened packaging, sealed at the time of sampling maintained in their original physical state. The final decision shall be drawn based on results with no provision for retesting for microbiological parameters.

Sampling plan: The following terms, as used by the International Commission on Microbiological Specifications of Foods (ICMSF) are defined and used in this standard:

- \( n \) = the number of sample units which must be examined from the batch/lot of food to satisfy the requirements of a particular sampling plan.
- \( m \) = Represents an acceptable level and values above it are marginally acceptable in terms of the sampling plan.
- \( c \) = the maximum allowable number of defective sample units in 3-class sampling plan applicable at manufacturing units only.
- \( M \) = A microbiological criterion which indicate unsatisfactory/potentially hazardous quality.

Values above \( M \) are unacceptable in terms of the sampling plan and detection of one or more samples exceeding this level would be cause for rejection of the lot and will attract enforcement/prosecution by the concerned food safety authorities.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Sampling plan for compliance of microbiological parameters at manufacturing units and at retail points</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Sampling Plan</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>2-Class</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>( N )</td>
</tr>
<tr>
<td>n=5-10</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Microbiological criteria and the interpretation: Following three categories of microbiological quality have been assigned in standard based on hygiene and safety indicator organisms. These are satisfactory, unsatisfactory and potentially hazardous.

1. **Satisfactory**: If the test values of \( m /or \) \( M \) or both applicable within the sampling plan are conforming the specified limits, the microbiological quality of product is considered satisfactory and no action is required.

2. **Unsatisfactory**: If the test values of \( m /or \) \( M \) or both applicable within the sampling plan are not conforming the specified limits of hygiene indicators i.e. Total plate count, Coagulase positive Staphylococci and Yeast & mold count that indicates poor hygiene or poor handling practices, the microbiological quality of product will be considered **unsatisfactory**. Under these conditions the premises producing such unsatisfactory product(s) shall be investigated for non-conformity or non-compliance and legal action on defected products will be notified by the food safety authority. The subsequent release of such product shall be subject to HACCP / GMP audit clearance of the premises/finished products by the food safety authority.

3. **Potentially hazardous**: If the test values of \( m /or \) \( M \) or both applicable within the sampling plan are not conforming the specified limits of safety indicators i.e. *E. coli*, *Salmonella*, *Vibrio cholerae* and *L. monocytogenes* that indicates serious food safety concern, the microbiological quality of product will be considered as **Potentially hazardous**. Under these conditions the premises producing such unsatisfactory product(s) shall be stopped and
legal actions on potentially hazardous products will be notified by the food safety authority. The recall action on withdrawal of any of such food still available for sale or distribution shall be initiated and release of subsequent batches of such hazardous products will be under hold by the food manufacturers. Failure by an owner to either cease manufacture of product or withdraw/recall product from sale when requested to do so shall result in seizure of that product where the officer has reason to believe that it is contaminated with pathogenic bacteria. A detail risk assessment will be carried out by the food safety authority to investigate the source/cause of the problem so that remedial action can commence and the approval for restart of such products under non-conformity will be allowed only after compliance of manufacturing unit for food safety standards requirements or guidelines set by the Authority.

### Reference test methods

<table>
<thead>
<tr>
<th>Sr. No.</th>
<th>Test Method</th>
<th>References</th>
</tr>
</thead>
</table>

*Definitions:*

1. **Raw/Chilled/Frozen Finfish** includes clean and wholesome finfish, which are either in raw, chilled or frozen condition and handled in accordance with good manufacturing practices. Chilling is the process of cooling fish or fish products to a temperature approaching that of melting ice. Chilling can be achieved either by using ice, chilled water, ice slurries of both seawater and freshwater), and refrigerated seawater (RSW). Similarly, freezing is the process which is sufficient enough to reduce the temperature of the whole product to a level low enough to preserve the inherent quality of the fish and that have been maintained at this low temperature during transportation, storage and distribution up to and including the time of final sale. Freezing process that is carried out in appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick freezing process shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached –18°C (0°F) or lower at the thermal centre after thermal stabilization.

2. **Raw/Chilled/Frozen Crustaceans** includes clean, whole or peeled crustaceans (shrimp/prawn, crabs and lobster) which are either in raw, chilled or frozen condition and handled in accordance with good manufacturing practices.
(3) **Raw/Chilled/Frozen Cephalopods** includes cleaned, whole or de-skinned cephalopods (squid, cuttlefish and octopus) which are either in raw, chilled or frozen condition and handled in accordance with good manufacturing practices.

(4) **Chilled/Frozen Bivalves** includes clean, whole or shucked bivalves, which are either in live, chilled or frozen condition and handled in accordance with good manufacturing practices. This product category includes filter feeding aquatic animals such as oysters, mussels, clams, cockles and scallops.

(5) **Frozen cooked Crustaceans/Frozen heat shucked Mollusca** means clean, whole or peeled crustaceans, which are cooked at a defined temperature and time and subsequently frozen. Cooking of crustaceans must be designed to eliminate six log reduction of most heat resistant vegetative bacteria i.e. *Listeria monocytogenes*. Frozen heat shucked mollusca includes bivalves where meat is removed from the shell by subjecting the animals to mild heat before shucking to relax the adductor muscle and subsequently frozen.

(6) **Dried/ Salted and Dried fishery Products** means the product prepared from fresh or wholesome finfish or shellfish after drying with or without addition of salt. The fish shall be bled, gutted, beheaded, split or filleted and washed prior to salting and drying. Salt used to produce salted fish shall be clean, free from foreign matter, show no visible signs of contamination with dirt, oil, bilge or other extraneous materials.

(7) **Thermally Processed Fishery Products** means the product obtained by application of heat or temperature for sufficient time to achieve commercial sterility in hermetically sealed containers.

(8) **Fermented Fishery Products** includes any fish product that has undergone degradative changes through enzymatic or microbiological activity either in presence or absence of salt. Non-traditional products manufactured by accelerated fermentation, acid ensilage and chemical hydrolysis also belong to this category.

(9) **Smoked Fishery Products** means fish or fishery product subjected to a process of treatment with smoke generated from smouldering wood or plant materials. Here the product category refers to hot smoked fish where fish is smoked at an appropriate combination of temperature and time sufficient to cause the complete coagulation of the proteins in the fish flesh.

(10) **Accelerated Freeze dried Fishery Products** means fish, shrimp or any fishery product subjected to rapid freezing, followed by drying under high vacuum so as to remove the water by sublimation to a final moisture content of less than 2%.

(11) **Fish Mince/Surimi and analogues** means comminuted, mechanically removed meat which have been separated from and are essentially free from bones, viscera and skin. Surimi is the stabilized myofibrillar proteins obtained from mechanically deboned fish flesh that is washed with water and blended with cryoprotectants. Surimi analogues are variety of imitation products produced from surimi with addition of ingredients and flavor.

(12) **Fish Pickle** means an oily, semi-solid product with spices and acidic taste obtained from maturation of partially fried fish with vinegar. It is produced by frying edible portions of fish, shrimp or mollusc, followed by partial cooking with spices, salt and oil and maturing for 1-3 days with added organic acids. The product is intended for direct human consumption as a seasoning, or condiment for food.

(13) **Battered and Breaded Fishery products** include fish portions, fillets or mince coated with batter and/or breading. Batter means liquid preparation from ground cereals, spices, salt, sugar and other ingredients and/or additives for coating. Typical batter types are: non-leavened batter and leavened batter. Breading means dry breadcrumbs or other dry preparations mainly from cereals with colourants and other ingredients used for the final coating of fishery products.

(14) **Convenience Fishery Products** include the convenience fishery products are tertiary food products which are in ready to eat form. These products can be consumed directly after minimal handling and processing. This category includes Sous-vide cooked products, surimi-based products cooked (in-pack), pasteurized crab meat, pasteurized molluscs which are distributed as refrigerated, but meant for direct human consumption with minimal or no cooking. This category also includes snack based items prepared from fish and fishery products meant for direct human consumption such as extruded fishery products, fried items namely fish wafers, crackers, fish cutlets, fish burgers, etc.

(15) **Powdered Fish based Products** include the powdered fish based products which are prepared from finfish/shellfish or parts thereof, with or without other edible ingredients in powdered form, suitable for human consumption. These may be consumed directly or as supplements and also after hydration. This category includes
powdered and dried fish products generally used as ingredients in food preparations such as fish soup powder, fish chutney powder, ready to use fish-mix etc”.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer
[ADVT. III/4/Exty./327]

**Note.** - The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4 vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers:

(i) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
(ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;
(iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
(iv) F.No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5th December, 2014;
(v) F. No.1-83L/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012 dated the 17th February, 2015;
(vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
(vii) F.No P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
(viii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
(ix) F.No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
(x) F.No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015 and