



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-05102024-257724  
CG-DL-E-05102024-257724

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 772]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अक्टूबर 4, 2024/आश्विन 12, 1946

No. 772]

NEW DELHI, FRIDAY, OCTOBER 4, 2024/ASVINA 12, 1946

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 3 अक्टूबर, 2024

फा.सं. आरसीडी-01002/1/2021-रेग्युलेटरी-एफएसएसएआई-भाग(2).—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 में और संशोधन के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण केंद्र सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ण) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करता है, इससे प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को सूचना देने के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित किया जाता है और यह नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

आपत्ति अथवा सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली- 110002 को अथवा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर ईमेल के माध्यम से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में निर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले प्राप्त होने वाली आपत्तियों और सुझावों पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसाय का अनुज्ञापन और पंजीकरण) संशोधन विनियम, 2024 कहा जा सकता है।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसाय का अनुज्ञापन और पंजीकरण) विनियम, 2011 में,-

(1) विनियम 2.1 में, उप-विनियम 2.1.21 के बाद, निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात्: -

“2.1.22 लाइसेंस जारी करने और पंजीकरण को डिजिटल बनाने का प्रावधान

खाद्य प्राधिकरण समय-समय पर उन प्रक्रियाओं को स्वचालित करने से संबंधित निर्णय ले सकता है जिनमें डिजिटल उपकरणों के माध्यम से सत्यापन किया जा सकता है जिससे लाइसेंस जारी करने और पंजीकरण करने में लगने वाले समय और प्रयास को कम किया जा सके। खाद्य प्राधिकरण द्वारा तय किए गए ऐसे स्वचालनों को छोड़कर, एफएसएस अधिनियम, 2006 के तहत निर्धारित अन्य नियामक कार्यों और उसके अंतर्गत बनाए गए नियमों और विनियमों का प्रयोग संबंधित क्षेत्राधिकार नियामक प्राधिकारियों द्वारा किया जाएगा।

(2) अनुसूची 4 में, भाग I में, 'खुदरा मछली और मत्स्य उत्पाद की दुकान' से संबंधित उप-भाग (ग) के बाद, निम्नलिखित उप-भाग अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

उप-भाग (घ)

प्राथमिक दुग्ध उत्पादक

विशेष रूप से प्राथमिक दूध उत्पादकों और ऐसे छोटे डेयरी धारकों के लिए, जो किसी भी डेयरी सहकारी समिति के सदस्य नहीं हैं और दूध उत्पादन करके बिना किसी प्रसंस्करण के सीधे मानव उपभोग के लिए बिक्री करते हैं।

'दूध का प्राथमिक उत्पादन' उन पद्धतियों को संदर्भित करता है जहां आम तौर पर दूध दुहने वाली मशीनों का उपयोग नहीं किया जाता है, कच्चे दूध को उत्पादक के स्तर पर शीतित नहीं किया जाता है और/या कच्चे दूध को कैन में ले जाया जाता है और निर्माता द्वारा ही उपभोक्ताओं को घर-घर वितरित किया जाता है। अपर्याप्त प्राथमिक उत्पादन पद्धतियों के कारण दूध में होने वाले संदूषण की संभावना को कम करने के लिए, डेयरी संचालकों को नीचे निर्दिष्ट साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी आवश्यकताओं, खाद्य सुरक्षा उपायों और अन्य नियंत्रण उपायों का पालन करना चाहिए:

1. पर्यावरण स्वच्छता-

- (i) गौशाला: गौशाला और खलिहान साफ, हवादार और अच्छी रोशनी वाले होने चाहिए। स्थानीय प्राधिकारी द्वारा निर्धारित दिशानिर्देशों का पालन करते हुए यह सुनिश्चित करें कि गोबर और मूत्र की निकासी सीधे सीवर में करने की उचित व्यवस्था हो या उसे समय-समय पर हटाया जाए।
- (ii) अच्छी आवास तथा खाद निपटान प्रणाली सुनिश्चित करें।
- (iii) चारा और पानी: खराब सुवास वाले आहार से बचना चाहिए। फार्म में विभिन्न प्रयोजनों जैसे कि थन की सफाई, दूध दुहने और दूध के भंडारण के लिए प्रयुक्त उपकरणों की सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले पानी की गुणवत्ता संतोषजनक होनी चाहिए। अतः स्वच्छ पेयजल आपूर्ति सदैव उपलब्ध रहनी चाहिए। यह सुनिश्चित करने के लिए उपाय किए जाने चाहिए कि दूध देने वाले जानवर दूषित पानी या अन्य ऐसे पर्यावरणीय संदूषकों का सेवन न करें या उन तक उनकी पहुंच न हो, जो मनुष्यों में फैलने वाली बीमारियों का कारण बन सकते हैं या दूध को दूषित कर सकते हैं।
- (iv) जहां तक संभव हो, स्थानीय प्राधिकारी द्वारा जारी "डेयरी फार्मों और गौशालाओं के पर्यावरणीय प्रबंधन के लिए दिशानिर्देशों" का पालन किया जाना चाहिए।

## 2. दूध का स्वच्छ उत्पादन -

- (i) पशु धारण क्षेत्र - धारण क्षेत्र को साफ और खाद, मिट्टी या किसी अन्य आपत्तिजनक सामग्री के संचय से मुक्त रखा जाना चाहिए और इसका रखरखाव इस तरह से किया जाना चाहिए जिससे पशु संक्रमण या दूध के दूषित होने के खतरे को कम किया जा सके। इस क्षेत्र के कारण जानवरों के स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ना चाहिए, विशेष रूप से, कूड़े और अस्तबल क्षेत्र का रखरखाव इस तरह से किया जाना चाहिए कि थनों पर चोट लगने और थन रोगों के जोखिम को कम किया जा सके।
- (ii) दूध दुहने के क्षेत्र और संबंधित सुविधाएँ - इन्हें अवांछित जानवरों जैसे सूअर, कुक्कुट और अन्य जानवरों से मुक्त रखा जाना चाहिए जिनकी उपस्थिति से दूध दूषित हो सकता है। परिसर आसानी से साफ होने वाला होना चाहिए, विशेषकर गंदगी या संक्रमण वाले क्षेत्रों में। इन क्षेत्रों में ऐसा फर्श होना चाहिए जिस पर से तरल पदार्थों की निकासी हो सके और कचरे के निपटान के पर्याप्त साधन होने चाहिए। दूध दुहने में उपयोग के लिए और पशुओं के थन तथा दूध निकालने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई के लिए पीने योग्य पानी की पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिए। यह क्षेत्र खाद के ढेर जैसे सभी संदूषण के स्रोतों से उचित दूरी पर होना चाहिए।
- (iii) पशु स्वास्थ्य- पशु रोगों को रोकने या रोगों के संचरण के जोखिम को नियंत्रित करने और रोगग्रस्त पशुओं के दवा उपचार को नियंत्रित करने के लिए स्थानीय प्राधिकारी/पशुचिकित्सक के परामर्श से पर्याप्त प्रबंधन उपाय लागू किए जाने चाहिए। दूध उन पशुओं से प्राप्त होना चाहिए जो माइकोबैक्टीरियम ट्यूबर्कुलोसिस, कॉक्सिएला बर्नेटी, ब्रुसेला एबॉर्टस जैसे प्रेरक कारकों से होने वाली प्रणालीगत बीमारियों से मुक्त हों, जो दूध के माध्यम से मनुष्य में फैल सकती हैं। जानवरों को साल्मोनेलोसिस, एंथ्रेक्स, शिगेलोसिस, एंटरोपैथोजेनिक ई.कोली, स्ट्रेप्टोकोकस और अन्य जीवाणु संक्रमण और वायरल संक्रमण जैसे कि वैक्सीनिया, स्यूडो काउपॉक्स, लूपिंग इल (टिक जनित एन्सेफलाइटिस), भोजन और मुंह के रोग आदि भी नहीं होने चाहिए।

यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि दूध उन जानवरों से प्राप्त न किया जाए जिनके सामान्य स्वास्थ्य में कोई दृश्यमान खराबी हो और जिनके जननांग पथ में स्राव सहित कोई संक्रमण हो, दस्त और बुखार के साथ एंटराइटिस हो, या थन में सूजन दिख रही हो।

यदि आधिकारिक तौर पर मुक्त न हों, तो दूध उन झुंडों या पशुओं से प्राप्त किया जाना चाहिए जो आधिकारिक नियंत्रण में हों और स्थानीय प्राधिकरण द्वारा निर्धारित उन्मूलन कार्यक्रमों के अधीन हों।

- (iv) पशु चिकित्सा औषधियाँ - पशु रोगों की संभावना को कम करने के लिए अच्छी पालन पद्धतियों का उपयोग किया जाना चाहिए जिससे पशु चिकित्सा दवाओं का उपयोग भी कम होगा। केवल उन्हीं पशु चिकित्सा दवाओं का उपयोग किया जाना चाहिए जिन्हें पशु आहार में मिला कर या प्रत्यक्ष रूप से (मौखिक/इंजेक्शन) दिए जाने के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अधिकृत किया गया है। एंटीबायोटिक से उपचारित पशु के दूध का निर्धारित दिनों तक सदैव त्याग करें, क्योंकि दूध में एंटीबायोटिक अवशिष्ट हो सकते हैं जो दूध की गुणवत्ता या उपभोक्ता के स्वास्थ्य को प्रभावित कर सकते हैं।

प्राथमिक रूप से सक्षम अधिकारियों को जानवरों के संबंध में जानकारी दी जाए और उनका पंजीकरण करवाया जाए।

- (v) स्वच्छता से दूध दुहना- दूध देने वाले पशुओं को यथासंभव साफ अवस्था में रखा जाना चाहिए। दूध दुहने की प्राकृतिक प्रक्रिया अपनाई जानी चाहिए। ऑक्सीटोसिन जैसी अमानवीय पद्धतियों के माध्यम से जबरदस्ती दूध दुहना प्रतिबंधित किया जाना चाहिए। दूध दुहने से पहले थन को साफ कर लेना चाहिए। यदि बछड़े के माध्यम से उत्तेजन किया जाता है, तो दूध पिलाने के बाद भी थन को धोएं। थन धोने और दूध दुहने के लिए अलग-अलग बर्तन का उपयोग किया जाना चाहिए। दूध की कुछ प्रारंभिक धारियों (फोरमिल्क) को बाहर फेंक देना चाहिए। हमेशा पूरा दूध दुहना सुनिश्चित करें क्योंकि थन में बचे दूध में रोगाणु पनपते हैं जिसके परिणामस्वरूप मैस्टाइटिस हो सकता है। दूध दुहने के बाद टीट डिप (यानी कीटाणुनाशक, आयोडोफोर आदि) से थनों को

कीटाणुरहित करें, ताकि रोगाणु थन नलिका में प्रवेश न कर सकें। पशु की त्वचा, दूध दुहने के उपकरण (यदि और जब भी उपयोग किया जाता है), हैंडलर और सामान्य वातावरण जैसे कि संदूषण के मल स्रोतों के संबंध में प्रभावी स्वच्छता रीतियाँ प्रयुक्त की जानी चाहिए। पशुओं का दूध जाहे हाथ से दुहा जाए या मशीन से, अच्छी स्वच्छता बनाए रखना आवश्यक है। इसके लिए निम्नलिखित आवश्यक है;

- (i) दूध दुहने वाले कर्मियों की अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता
- (ii) पशुओं के थन, स्तनाग्र, कमर, पार्श्व भाग और पेट को साफ करें
- (iii) दूध दुहने से संबंधित बर्तनों/उपकरणों को साफ और कीटाणुरहित करें।
- (iv) स्तनाग्र/थन के ऊतकों को किसी भी प्रकार की क्षति से बचाएँ

दूध दुहते समय पशुओं को खाना खिलाने या कूड़े को रखने/हटाने से बचना चाहिए ताकि खाद या धूल के कारण दूध दुहने से संबंधित उपकरण और दूध दुहने का वातावरण संक्रमित होने की संभावना कम हो सके।

दूध दुहने के कार्य इस प्रकार किए जाने चाहिए कि त्वचा और दूध दुहने के सामान्य वातावरण से उत्पन्न खाद्य जनित रोगाणुओं और बाहरी पदार्थों या दैनिक साफ-सफाई और कीटाणुशोधन के कारण उत्पन्न रासायनिक अवशिष्टों को कम किया जा सके।

(vi) दूध दुहने से संबंधित उपकरण और कैन- दूध दुहने के उपकरण, दूध के सीधे संपर्क में आने वाले बर्तनों की डिजाइनिंग और उनका रखरखाव इस तरह किया जाना चाहिए कि वे ठीक से साफ किए जा सकें, संक्षारण प्रतिरोधी हों और उनसे इतनी मात्रा में पदार्थ दूध में न जाएँ, जिससे उपभोक्ता के स्वास्थ्य को खतरा हो। उनमें ऐसा कोई गड्ढा, चटकन, दरार या खाली स्थान नहीं होना चाहिए जिसके कारण ठीक से सफाई करने में बाधा हो। सफाई और कीटाणुशोधन नियमित रूप से और पर्याप्त समयावधि पर किया जाना चाहिए। उपकरण को इस तरह डिजाइन किया जाना चाहिए कि यह सामान्य कार्यों के दौरान स्तनाग्र और थनों को नुकसान न पहुंचाए। ये उपकरण और कैन अधिमानतः ऐसी सामग्री से बने होने चाहिए जिन पर जंग न लगे और जो गैर-अवशोषी हों जैसे कि स्टेनलेस स्टील, गैल्वनाइज्ड लोहा या एल्यूमीनियम। दूध के कैन के ढक्कन को वायु-रोधक बनाने के लिए कभी भी कागज, कपड़े आदि का प्रयोग न करें। दूध के कैन का उपयोग किसी भी ऐसे हानिकारक पदार्थ को भंडारित करने के लिए नहीं किया जाना चाहिए जो बाद में दूध को दूषित कर सकता है। दूध की टंकियों और कैन का उपयोग केवल दूध और दूध उत्पादों के भंडारण के लिए किया जाना चाहिए।

(vii) दूध दुहने वाले कर्मियों का स्वास्थ्य और व्यक्तिगत स्वच्छता- दूध दुहने वाले कर्मियों का स्वास्थ्य अच्छा होना चाहिए। हाथों और अग्रबाहुओं (कोहनी तक) को बार-बार और दूध दुहने या दूध प्रबंधन से पहले हमेशा धोना चाहिए। दूध दुहते समय उपयुक्त कपड़े पहनने चाहिए। ऐसे व्यक्ति को दूध नहीं दुहना चाहिए जिसके हाथों या अग्रबाहुओं पर खरोंच या कटाव दिखाई दे। किसी भी चोट को जल प्रतिरोधी पट्टी से ढकना चाहिए। जिन व्यक्तियों को ऐसे रोगों से पीड़ित होने या उनके वाहक होने का संदेह हो जिनसे दूध के संक्रमित होने की संभावना हो, उन्हें पशुओं से दूध दुहने का कार्य नहीं करना चाहिए। दूध दुहने वाले व्यक्ति को हैजा, टाइफाइड, डिप्थीरिया और तपेदिक जैसी संक्रामक बीमारियाँ नहीं होनी चाहिए और इन बीमारियों के संबंध में नियमित आधार पर उनकी कड़ी निगरानी की जानी चाहिए।

### 3. दूध प्रबंधन, भंडारण और परिवहन -

आम तौर पर दिन में कम से कम दो बार जानवरों का दूध दुहा जाता है। ऐसी डेयरियों से दूध दुहने के 3-4 घंटे के भीतर उपभोक्ताओं को दूध वितरित कर दिया जाता है। यदि सारा दूध वितरित नहीं किया जा सका और बाद में वितरण के लिए रखा जाना है, तो दूध को 4-6 डिग्री सेल्सियस पर उपयुक्त प्रशीतन में संग्रहित किया जाना चाहिए। दूध भंडारण का क्षेत्र दूध दुहने के क्षेत्रों और जानवरों को रखे जाने वाले किसी क्षेत्र से पर्याप्त दूरी पर होना चाहिए ताकि दूध को जानवरों द्वारा दूषित होने से बचाया जा सके। यदि इस क्षेत्र को अलग रखना संभव न हो, तो दूध को दूषित होने से बचाने के लिए पर्याप्त उपाय किए जाने चाहिए। जिन स्थितियों में दूध को फार्म पर शीतित नहीं किया जा सकता है, उन स्थितियों में दूध को

संग्रहित करके निश्चित समय सीमा के भीतर (अधिमानतः दूध दुहने के 04 घंटे के भीतर) प्रसंस्करण सुविधा के संग्रह केंद्र को वितरित कर देना चाहिए। यदि परिवहन के दौरान दूध के संपर्क में आने वाली सतहें पर्याप्त रूप से साफ न हों और दूध उच्च तापमान पर हो, जिससे रोगाणुओं का विकास होता है, तो दूध की गुणवत्ता खराब हो जाएगी।

#### 4. डेयरी की साफ-सफाई -

(i) दूध के कैन की समुचित सफाई - दूध के कैन खाली करने के तुरंत बाद उन्हें निम्नानुसार साफ किया जाना चाहिए:

क) ठंडे पानी से धोएं।

ख) ब्रश और गर्म डिटर्जेंट से रगड़ें (किसी भी सुगंधहीन तरल साबुन का उपयोग किया जा सकता है)।

ग) ठंडे पानी से धोएं।

घ) यदि उपलब्ध हो तो उबलते पानी या भाप से कीटाणुशोधन (स्वच्छीकरण) करें या निर्माता के निर्देशों के अनुसार वाणिज्यिक ब्रांड द्वारा तैयार किए गए सोल्युशन या हाइपोक्लोराइट जैसे डेयरी सैनिटाइजिंग सोल्युशन का उपयोग करें।

ङ) कैन को सुखाने वाले रैक पर सुखाएं। कैन को सुखाने के दौरान सूरज की रोशनी में रखने से बैक्टीरिया को मारने में वृद्धि होगी।

(ii) दूध दुहने की मशीनें -

यदि दूध दुहने वाली मशीनों का उपयोग अंगूठे से दूध दुहने की पारंपरिक पद्धति के अतिरिक्त किसी पद्धति के लिए किया जाता है, तो निम्नलिखित अनुशंसित रीति के अनुसार प्रत्येक उपयोग के बाद उनकी समुचित सफाई और स्वच्छीकरण किया जाना चाहिए:

क) ठंडे पानी से धोएं।

ख) गर्म पानी से धोएं।

ग) घिसे हुए रबर के भागों को नियमित रूप से समय पर बदलना चाहिए।

(3) अनुसूची 4 में, 'दूध और दुग्ध उत्पाद' से संबंधित भाग III के बाद, निम्नलिखित उप-भाग अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

#### भाग III(क)

#### प्राथमिक दूग्ध उत्पादक

छोटे दूध डेयरी के मालिकों सहित प्राथमिक दूग्ध उत्पादकों की वह श्रेणी जिसमें दूध उत्पादन में संलग्न वे मालिक शामिल हैं जो किसी भी डेयरी सहकारी समितियों के सदस्य नहीं हैं और बिना किसी प्रसंस्करण के दूध की बिक्री करते हैं। इनके लिए महत्वपूर्ण विचारणीय विषय निम्नलिखित हैं-

'दूध के प्राथमिक उत्पादन' का आशय उन रीतियों से है जहां साधारणतः दूध उत्पादन के लिए मशीनों का उपयोग नहीं किया जाता है, कच्चे दूध को उत्पादक के स्तर पर ठंडा नहीं किया जाता है तथा उपभोक्ताओं को घर में वितरण के लिए कच्चे दूध को डिब्बे में भरकर ले जाया जाता हो। अपर्याप्त प्राथमिक उत्पादन रीतियों के माध्यम से दूध के दूषित होने की संभावना को कम करने के लिए, डेयरी संचालकों को स्वच्छता और स्वास्थ्यकर आवश्यकताओं, खाद्य सुरक्षा उपायों और नीचे निर्दिष्ट अन्य नियंत्रण उपायों का पालन करना चाहिए:

#### 5. वातावरण की स्वच्छता -

(i) गौशाला : अस्तबल और खलिहान साफ, हवादार और रोशनीयुक्त होने चाहिए। स्थानीय प्राधिकारी द्वारा निर्धारित दिशानिर्देशों का पालन करते हुए यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि गोबर और मूत्र की उचित निकासी सीधे सीवर में हो अथवा उसे समय - समय पर हटाया जाता हो।

(ii) अच्छी आवासीय सुविधा एवं खाद निपटान व्यवस्था सुनिश्चित की जानी चाहिए।

- (iii) पशु चारा और पानी : पशुओं के लिए स्वादयुक्त आहार का उपयोग नहीं किया जाना चाहिए। फार्म में विभिन्न प्रयोजनों जैसे कि थन की सफाई, दूध निकालने और दूध के भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की सफाई के लिए प्रयोग किए जाने वाले जल की गुणवत्ता संतोषजनक होनी चाहिए। अतः स्वच्छ पेयजल आपूर्ति की सुविधा सदैव उपलब्ध रहनी चाहिए। यह सुनिश्चित करने के लिए उचित उपाय किए जाने चाहिए कि दूध देने वाले पशु दूषित जल या अन्य पर्यावरणीय प्रदूषकों के संपर्क में न आएँ अथवा उनका सेवन न करें। ऐसे प्रदूषक मनुष्यों में फैलने वाली बीमारियों का कारण बनने के साथ-साथ दूध को दूषित भी कर सकते हैं।
- (iv) स्थानीय प्राधिकारी द्वारा जारी "डेयरी फार्मों और गौशालाओं के पर्यावरण प्रबंधन हेतु दिशानिर्देशों" का यथासंभव रूप से पालन किया जाना चाहिए।

## 6. दुग्ध का स्वच्छ उत्पादन -

- (i) पशु आवासीय क्षेत्र - पशु आवासीय क्षेत्र को साफ और खाद, मिट्टी या किसी अन्य आपत्तिजनक सामग्री के संचय से मुक्त रखा जाना चाहिए जिससे पशु संक्रमण या दूध के दूषित होने का खतरा कम हो। जगह ऐसी हो जो जानवरों के स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव ना डाले, विशेष रूप से कूड़े और अस्तबल क्षेत्र को इस तरह से बनाए रखा जाना चाहिए कि थनों में किसी भी प्रकार की चोट एवं रोगों के जोखिम को कम किया जाए।
- (ii) दूध देने वाले क्षेत्र एवं उससे जुड़ी सुविधाएँ - दूध देने वाले क्षेत्रों और संबंधित सुविधाओं को अवांछित पशुओं जैसे सूअर, मुर्गी और ऐसे किसी भी अन्य पशुओं से मुक्त रखा जाना चाहिए जिनकी उपस्थिति से दूध दूषित हो सकता है। पशु परिसर ऐसे हों जिन्हें आसानी से साफ किया जा सके, विशेषकर ऐसे क्षेत्र जहाँ गंदगी या संक्रमण की संभावना हो। वहाँ तरल पदार्थों की निकासी एवं अपशिष्ट निपटान की सुविधा के लिए उचित फर्श निर्मित होने चाहिए। दूध निकालते समय और पशुओं के थन की सफाई तथा दूध निकालने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों में उपयोग के लिए पीने योग्य जल आपूर्ति की पर्याप्त सुविधा होनी चाहिए। क्षेत्र को खाद के ढेर जैसे संदूषण के सभी स्रोतों से प्रभावी ढंग से अलग रखा जाना चाहिए।
- (iii) पशु स्वास्थ्य-पशु रोगों को रोकने या रोग संचरण के जोखिम को नियंत्रित करने और स्थानीय प्राधिकारी/पशुचिकित्सक के परामर्श से रोगग्रस्त पशुओं के दवा उपचार को नियंत्रित करने के लिए पर्याप्त प्रबंधन उपाय लागू किए जाने चाहिए। दूध उन पशुओं से प्राप्त होना चाहिए जो *Mycobacterium tuberculosis*, *Coxiella burnetti*, *Brucella abortus*, जैसे प्रेरक कारकों वाले नियमित रोगों से मुक्त हों क्योंकि ये रोग दूध के माध्यम से मनुष्य में फैल सकते हैं। इसके साथ ही दुग्धधारी पशु साल्मोनेलोसिस, एंथ्रेक्स, शिगेलोसिस, एंटरोपैथोजेनिक ई.कोली, स्ट्रेप्टोकोकस और अन्य जीवाणु संक्रमण और वायरल संक्रमण जैसे वैक्सीनिया, स्यूडो काउपोक्स, लूपिंग इल (टिक जनित एन्सेफलाइटिस) भोजन और मुंह के रोग आदि जैसे जीवाणु रोगों से भी मुक्त होना चाहिए।
- दूध देने वाले पशु शारीरिक रूप से स्वस्थ होने चाहिए, उन्हें किसी भी प्रकार की बीमारी अर्थात् जननांग पथ पर किसी भी संक्रमण से स्राव, दस्त व बुखार के साथ डायरिया तथा थन में किसी भी प्रकार की सूजन नहीं होनी चाहिए।
- यदि आधिकारिक तौर पर मुफ्त नहीं है, तो दूध उन झुंडों या पशुओं से निकाला जाना चाहिए जो स्थानीय प्राधिकरण द्वारा प्रदान किए गए आधिकारिक नियंत्रण और उन्मूलन कार्यक्रमों के अधीन हैं।
- (iv) पशु चिकित्सा संबंधित औषधियाँ-पशु रोगों की संभावना एवं पशु चिकित्सा औषधियों के प्रयोग को कम करने के लिए अच्छी पशु-पालन प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाना चाहिए। इस बात का ध्यान रखा जाना चाहिए कि केवल उन्हीं पशु चिकित्सा औषधियों का उपयोग हो जिन्हें सक्षम प्राधिकारी द्वारा पशु आहार या प्रत्यक्ष प्रशासन (ओरल/इंजेक्शन) में शामिल करने के लिए अधिकृत किया गया है। ऐसा पशु जो निर्दिष्ट दिनों की अवधि तक एंटीबायोटिक से उपचारित हो, उसके दूध का उपयोग नहीं किया जाना चाहिए क्योंकि दूध में एंटीबायोटिक अवशेष हो सकते हैं जो दूध की गुणवत्ता या उपभोक्ता के स्वास्थ्य को प्रभावित कर सकते हैं।
- इस बात पर विशेष रूप से बल दिया जाना चाहिए कि सक्षम प्राधिकारी द्वारा पशु को स्वस्थ घोषित कर

उन्हें पंजीकृत भी किया गया हो।

- (v) दूध दुहने की स्वच्छ प्रक्रिया - जहाँ तक संभव हो दूधारू पशुओं को साफ-सूथरा रखना चाहिए। दूध दुहने की प्राकृतिक प्रक्रिया अपनाई जाए। ऑक्सीटोसिन जैसी अमानवीय अभ्यासों के साथ जबरदस्ती दूध दुहना प्रतिबंधित होगा। दूध दुहने से पहले थन को साफ कर लेना चाहिए। यदि बछड़े का उपयोग उत्तेजक के रूप में उपयोग किया जा रहा है तो दूध पिलाने के बाद थन को पानी से साफ किया जाना चाहिए। थन धोने और दूध दुहने के लिए अलग—अलग बर्तन रखने की सलाह दी जाती है। शुरुआत में दूध की कुछ स्ट्रिप्स (फोरमिल्क) को बाहर फेंक देना चाहिए। हमेशा यह सुनिश्चित करें कि दूध पूरा ही दुहा जाए क्योंकि थन में बचे दूध पर रोगाणु पनपेंगे जिसेक परिणामस्वरूप स्तनदाह का खतरा हो सकता है। दूध दुहने के बाद टीट डिप (अर्थात् कीटाणुनाशक, आयोडोफोर आदि) से स्तनाग्र को कीटाणुरहित करें ताकि स्तनाग्र नलिका में रोगाणुओं के प्रवेश पर रोक लगाया जा सके। पशु की त्वचा, दूध देने वाले उपकरण (यदि और जब भी उपयोग किया जाता है), हैंडलर और सामान्य वातावरण जैसे मल स्रोतों के संदूषण के संबंध में प्रभावी स्वच्छता अभ्यासों को लागू किया जाना चाहिए। चाहे पशुओं का दूध हाथ से निकाला जाए या मशीन से, स्वच्छता रीतियों का पालन अत्यंत आवश्यक है। इस संबंध में निम्नलिखित का ख्याल रखा जाना चाहिए -

- (i) दूध दुहने वाले कार्मिक की वैयक्तिक स्वच्छता
- (ii) पशुओं के थन, स्तनाग्र, कच्छ, पशु भाग, उदर भाग की स्वच्छता
- (iii) दूध दुहने के लिए प्रयोग किए जाने वाले पात्र/ उपकरण साफ एवं कीटाणुरहित हो
- (iv) स्तनाग्र/थन के किसी ऊतक को किसी भी प्रकार से नुकसान नहीं पहुँचना चाहिए

दूध दुहते समय पशुओं को खाना खिलाने या कूड़े को रखने/हटाने से बचना चाहिए ताकि दूध देने वाले उपकरण और दूध देने वाले वातावरण में खाद या धूल से संक्रमण की संभावना कम हो सके।

दूध दुहने की प्रक्रिया इस प्रकार हो कि पशु की त्वचा का संपर्क खाद्य जनित पैथोजेन, बाह्य पदार्थों, सामान्य दूध दुहने के वातावरण एवं सफाई व कीटाणुशोधन दिनचर्या से उत्पन्न रासायनिक अवशेषों से कम से कम हो।

दूध निकालने वाले उपकरण एवं कैन - दूध निकालने वाले उपकरण एवं दूध के सीधे संपर्क में आने वाले बर्तनों को इस तरह डिजाइन और रखरखाव किया जाना चाहिए कि वे उचित तरीके से साफ किए जा सकें, संक्षारण प्रतिरोधी हों, उपकरण ऐसे हों कि किसी भी तरह के अखाद्य एवं बाह्य पदार्थों को दूध में स्थानांतरण न किया जा सके जिससे उपभोक्ता के स्वास्थ्य के लिए खतरा पैदा हो। उपकरणों या बर्तनों में ऐसा कोई खरोँच का निशान, दरार, छिद्र या गड्ढा नहीं होना चाहिए जो उचित सफाई में बाधा उत्पन्न कर सके। उनकी सफाई और कीटाणुशोधन नियमित रूप से समय-समय पर किया जाना चाहिए। उपकरण को इस तरह डिजाइन किया जाना चाहिए कि यह दूध दुहने की सामान्य प्रक्रिया के दौरान थनों और स्तन के अग्रभागों को नुकसान न पहुंचाए। ये उपकरण और डिब्बे प्राथमिक रूप से जंगरोधक और गैर-अवशोषक सामग्री जैसे स्टेनलेस स्टील, गैल्वनाइज्ड लोहा या एल्यूमीनियम से निर्मित होने चाहिए। दूध के डिब्बे के ढक्कन की हवा को बंद करने के लिए कागज, कपड़े आदि का प्रयोग करने से बचना चाहिए। दूध के डिब्बे का उपयोग किसी भी हानिकारक पदार्थ को संग्रहीत करने के लिए नहीं किया जाना चाहिए जो बाद में दूध को दूषित कर सकता है। दूध की टंकियों और डिब्बों का उपयोग केवल दूध और दूध से बने उत्पादों को संग्रहित करने के लिए किया जाना चाहिए।

- (vi) दूध दुहने वाले कार्मिकों का स्वास्थ्य एवं वैयक्तिक स्वच्छता - दूध दुहने वाले कार्मिकों का स्वास्थ्य अच्छा होना चाहिए। इस बात का ध्यान रखा जाना चाहिए कि वे अपने हाथों और अग्रबाहुओं (कोहनी तक) को बार-बार धोएँ और विशेष रूप से दूध दुहने या दूध के बर्तनों को उठाने से पहले हमेशा धोना चाहिए। यह भी आवश्यक है वे दूध दुहते समय उपयुक्त कपड़े पहनें। ऐसे व्यक्ति को दूध नहीं निकालना चाहिए जिसके हाथों या बाहों पर खरोँच या कट दिखाई दे। किसी भी तरह के चोट को जल प्रतिरोधी पट्टी से ढंकना चाहिए। जिन व्यक्तियों को दूध से संक्रमित होने वाली बिमारियों से पीड़ित होने या उनके वाहक होने का संदेह हो, उन्हें पशुओं से दूध नहीं निकालना चाहिए। कार्मिक हैजा, टाइफाइड, डिप्थीरिया तपेदिक जैसी संक्रामक बीमारियों

से मुक्त हो एवं नियमित रूप से इन बीमारियों से बचने का प्रयास करे।

#### 7. दूध का रख-रखाव, भंडारण एवं परिवहन-

साधारणतः पशुओं से दिन में कम से कम दो बार दूध निकाला जाता है। ऐसी डेयरियों से दूध निकालने के 3-4 घंटे के भीतर उपभोक्ताओं को दूध वितरित कर दिया जाता है। दूध का पूर्ण रूप से वितरण नहीं किये जाने तथा बाद के लिए बचा कर रखे जाने की स्थिति में इसे 4-6 डिग्री सेल्सियस पर उपयुक्त प्रशीतन में संग्रहित किया जाना चाहिए। दूध के भंडारण के लिए प्रयोग किए जाने वाले परिसर तथा पशुओं को रखे जाने वाले क्षेत्र एवं दूध निकालने वाले क्षेत्रों के बीच पर्याप्त दूरी होनी चाहिए ताकि जानवरों द्वारा दूध को दूषित होने से बचाया जा सके। यह अलगाव संभव न होने पर यह सुनिश्चित करने हेतु उपाय किए जाने चाहिए कि दूध किसी भी प्रकार से दूषित न हो। ऐसी स्थिति में जहां दूध को फार्म पर ठंडा करने की सुविधा उपलब्ध नहीं है वहाँ यह आवश्यक है कि इसे निश्चित समय सीमा के भीतर प्रसंस्करण सुविधा से लैस संग्रह केन्द्र में संग्रहित और वितरित करने (अधिमानतः दूध देने के 04 घंटे के भीतर) की सुविधा उपलब्ध हो। परिवहन के दौरान इस बात का ध्यान रखा जाना चाहिए कि दूध के संपर्क में आने वाली सतहें पर्याप्त रूप से साफ हों तथा रोगाणुओं की वृद्धि हेतु दूध उच्च तापमान पर हो अन्यथा दूध की गुणवत्ता नष्ट होने की पूरी संभावना हो सकती है।

#### 8. डेयरी की स्वच्छता -

(i) दूध के डिब्बों की उचित सफाई -दूध के डिब्बे खाली होने के तुरंत बाद उन्हें निम्नानुसार साफ किया जाना चाहिए :

(क) ठंडे पानी से साफ करें

(ख) ब्रश और गर्म डिटर्जेंट से रगड़े ( किसी भी असुगंधित तरल वाले साबुन का प्रयोग किया जा सकता है)

(ग) ठंडे पानी से साफ करें

(घ) यदि उपलब्ध हो तो उबलते पानी या भाप से स्टरलाइजेशन (सैनिटिजेशन) करें या निर्माता के निर्देशों के अनुसार हाइपोक्लोराइट या किसी भी वाणिज्यिक ब्रांड का प्रीपेरेशन जैसे डेयरी सैनिटाइजिंग सोल्यूशन का उपयोग करें।

(ङ) डिब्बों को निश्चित रैक पर ही सुखाएँ। सूरज की रोशनी के संपर्क में आने से डिब्बों को ड्रिप से सुखाने के दौरान बैक्टीरिया को मारने में मदद मिलेगी।

(ii) दूध निकालने में सहायक मशीनें -

दूध निकालने के लिए प्रयोग की जाने वाले पारंपरिक तरीके अर्थात् अंगूठे से दूध निकालने की प्रक्रिया के अलावा यदि मशीनों का उपयोग किया जाता हो तो बताई गई रीति के अनुसार प्रत्येक उपयोग के बाद उसकी उचित सफाई की जानी चाहिए:

(क) ठंडे पानी से सफाई

(ख) गर्म पानी से सफाई

(ग) घिसे हुए रबर के हिस्सों को नियमित रूप से समय पर बदलना चाहिए।

जी. कमला वर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./541/2024-25]

**नोट :-**मुख्य विनियम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा. सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए एवं आखिरी बार दिनांक 13 जुलाई, 2016 की अधिसूचना फा. सं. 2-15015/30/2012, द्वारा संशोधित किए गए थे।



**FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA****NOTIFICATION**

New Delhi, the 3rd October, 2024

**F.No. RCD-01002/1/2021-Regulatory-FSSAI-Part(2).**—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with previous approval of the Central Government, proposes to make in exercise of the powers conferred by clause (o) of sub-section (2) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), is hereby published as required by the sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in);

Objections and suggestions, which may be received with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, will be considered by the Food Authority.

**Draft Regulations**

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Amendment Regulations, 2024.

2. In the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulations, 2011,

(1) in regulation 2.1, after sub-regulation 2.1.21, the following sub-regulations shall be inserted, namely: -

“2.1.22 Provision for Digitising the Issuance of License and Registration

Food Authority, may from time to time, take decisions on automating the processes where verifications are possible through digital tools to reduce overall time and effort required in the issuance of License and Registration. Except such automations, as decided by the Food Authority, other regulatory functions as laid down under the FSS Act, 2006 and Rules and Regulations, made thereunder will be exercised by the respective jurisdictional regulatory authorities.”

(2) in Schedule 4, in part I, after Sub-part (c) related to ‘Retail fish and fish products shop’, the following sub-part shall be inserted, namely: -

**Sub-part (d)****Primary Milk producers**

**Specific considerations for primary milk producers including small dairy holders who are not members of any dairy cooperative societies and involved in producing milk and offering for sale for direct human consumption without any processing.**

‘Primary production of milk’ refers to the practises where milking machines are not generally used, raw milk is not chilled at the producer’s level and /or the raw milk is transported in cans, if the same is distributed to consumers, door-to-door by the producer itself. In order to reduce the likelihood of milk contamination through inadequate primary production practises, the dairy operators should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other controls as specified below:

**1. Environmental Hygiene-**

- (i) Cow-Shed: The stables and barns should be clean, well ventilated and well lighted. Ensure proper drainage of dung and urine directly to the sewer or frequent removal, following the guidelines prescribed by the local authority.
- (ii) Good housing and manure disposal system should be assured.
- (iii) Feed & Water: Feeds giving off flavour should be avoided. The quality of water used at farm for different purposes such as cleaning of the udder, for cleaning equipment used for milking and storage of milk should be of satisfactory quality. Hence, clean potable water supply should always be available. Measures shall be taken to ensure that Milking animals do not consume or have access to contaminated water or other environmental contaminants likely to cause diseases transmissible to humans or contaminate milk.

- (iv) As far as may apply, ‘‘Guidelines for Environmental Management of Dairy Farms and Gaushalas’’ issued by local authority may be followed.

## 2. Hygienic production of milk-

- (i) Animal Holding Area- Holding area should be kept clean and free from accumulations of manure, mud or any other objectionable materials and maintained in a manner that minimizes the risk of animal infection or contamination of the milk. Such area should not adversely affect the health of animals, in particular, the litter and the stabling area should be maintained in a manner that minimizes the risk of teat injuries and udder diseases.
- (ii) Milking areas and related facilities- Should be kept free from undesirable animals e.g, pigs, poultry a d other animals whose presence may result in the contamination of milk. The premises should be easy to clean, especially in areas subject to soiling or infection. They should have flooring constructed to facilitate draining of liquids and adequate means of disposing waste. Should have adequate supply of potable water for use when milking and in cleaning the udder of the animals and equipment used for milking. The area should have effective separation from all sources of contamination such as manure heaps.
- (iii) Animal Health- Adequate management measures should be implemented to prevent animal diseases or control of risk of transmission of the diseases and to control drug treatment of diseased animals in consultation of local authority/ veterinarian. The milk should originate from animals free from systemic diseases whose causative agents such as *Mycobacterium tuberculosis*, *Coxiella burnetti*, *Brucella abortus*, which can be transmitted to man through milk. The animals should also be free from bacterial diseases such as salmonellosis, anthrax, shigellosis, enteropathogenic *E.Coli*, Streptococcus and other bacterial infections and viral infections such as vaccinia, pseudo cowpox, louping ill (Tick borne encephalitis), food & mouth diseases etc.

Milk should be drawn from animals that do not show visible impairment of the general state of health and which are not suffering from any infection of the genital tract with discharge, enteritis with diarrhoea and fever, or recognizable inflammation of the udder.

If not officially free, then the milk should originate from herds or animals that are under official control and eradication programmes as provided by the local authority.

- (iv) Veterinary Drugs-Good husbandry procedures should be used to reduce the likelihood of animal diseases and thus reduce use of veterinary drugs. Only those veterinary drugs that have been authorized by the competent authority for inclusion in animal feed or direct administration (oral/injections) should be used. Always discard the milk from the animal treated with antibiotics for the prescribed days, as the milk may have antibiotic residues that may affect the quality of the milk or health of a consumer.

It is preferred that the animals shall be declared to the competent authorities and registered.

- (v) Hygienic Milking-The milking animals should be maintained in as clean state as possible. Natural process of milking shall be followed. Forceful milking with inhumane practises like oxytocin shall be prohibited. Udder should be cleaned before milking. If the calf is used for excitation, wash the udder after suckling also. Separate utensils are recommended for washing of udder and for milking. Initial few strips of milk (foremilk) should be thrown out. Always ensure complete milking as the microbes will grow on the left over milk in udder resulting in mastitis. Disinfect the teats by teat dip (i.e. disinfectants, iodophor etc.) after milking, to restrict entry of microbes to the teat canal. Effective hygienic practises be applied in respect of the skin of animal, the milking equipment (if and whenever used), the handler and general environment e.g, faecal sources of contamination. Good hygiene is essential whether the animals are milked by hand or machine. This requires;

- (i) Good personal hygiene of the milking personnel
- (ii) Clean udders, teats, groins, flanks and abdomens of the animals
- (iii) Clean and disinfected milking vessels/equipment &
- (iv) Avoidance of any damage to the tissue of the teat/udder

Feeding of the animals or placement/removal of litter should be avoided while milking in order to reduce the likelihood of contamination of the milking equipment and the milking environment from manure or dust.

Milking operations should minimize the introduction of food borne pathogens and foreign matter from skin and general milking environment as well as chemical residues from cleaning & disinfection routines.

- (vi) **Milking Equipment & Cans-** Milking equipment, utensil intended to come into direct contact with milk should be designed and maintained in such a way that they can be adequately cleaned, corrosion resistant, and not capable of transferring substances to milk in such quantities as to present a health risk to the consumer. There shall be no dent, cracks, crevices or recesses that can interfere with proper cleaning. Cleaning & disinfection should be done regularly and with sufficient frequency. The equipment should be designed such that it does not damage teats and udder during normal operation. These equipment and cans should be preferably made up of non-rusting and non-absorbent materials such as Stainless steel, galvanized iron or aluminium. Never use paper, cloth etc. to air tight the lid of the milk can. Milk cans should not be used to store any harmful substance that may subsequently contaminate milk. Milk tanks and cans be used only to store milk and milk products.
- (vii) **Health and personnel hygiene of milking personnel-** Milking personnel should be in good health. Hands & forearms (up to elbow) should be washed frequently and always washed before initiating milking or handling of milk. Suitable clothing should be worn during milking. Milking should not be performed by person having exposed abrasions or cuts on their hands or forearms. Any injury must be covered with water –resistant bandage. Individuals suspected to be suffering from, or to be carrier of, diseases likely to be transmitted to the milk, should not be milking the animals. Milker should be free from contagious diseases like cholera, typhoid, diphtheria and tuberculosis and should be monitored for these diseases rigorously on regular basis.

### 3. Handling, storage and transportation of milk-

Generally, animals are milked at least twice a day. The milk is distributed to the consumers within 3-4 hours of milking from such dairies. If could not distribute completely and is to be kept for later distribution, the milk shall be stored in suitable refrigeration at 4-6 °C. Premises for the storage of milk should have adequate separation between milking areas and any premises where animals are housed in order to prevent contamination of milk by animals. Where separation is not possible, adequate measures should be taken to ensure that the milk is not contaminated. In situations where the milk cannot be chilled on the farm, collection and delivery of this milk to a collection centre of processing facility within certain time limits, preferably within 04 hours from milking) may be required. The quality of milk will deteriorate during transit, if the surfaces that are in contact with milk are not sufficiently clean and milk is at high temperature supporting the growth of microbes.

### 4. Dairy Sanitation –

- (i) Proper sanitation of milk cans - Immediately after cans are emptied of milk they should be cleaned as follows:
- Cold water rinse.
  - Scrubbing with brush and warm detergent (any unperfumed liquid soap will do).
  - Cold water rinse.
  - Sterilization (sanitisation) with boiling water or steam if available or use dairy sanitising solution such as hypochlorite or commercial brand preparations in accordance with manufacturer's instructions.
  - Dry cans on a drying rack. Exposure to sunlight will enhance killing off bacteria during drip drying of cans.
- (ii) **Milking Machines-**
- If milking machines are used for milking other than the conventional thumb milking, proper cleaning and sanitation of the same shall be done after each use according to recommended practice:
- Cold Water rinse.
  - Hot water rinse.
  - Timely replacement of worn out rubber parts should be undertaken regularly.

- (3) in Schedule 4, after part III related to 'Milk and Milk Products', the following sub-part shall be inserted, namely: -

#### **PART III(a)**

#### **Primary Milk producers**

**Specific considerations for primary milk producers including small dairy holders who are not members of any dairy cooperative societies and involved in producing milk and offering for sale for direct human consumption without any processing.**

'Primary production of milk' refers to the practises where milking machines are not generally used, raw milk is not chilled at the producer's level and /or the raw milk is transported in cans, if the same is distributed to consumers, door-

to-door by the producer itself. In order to reduce the likelihood of milk contamination through inadequate primary production practises, the dairy operators should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other controls as specified below:

#### 5. Environmental Hygiene-

- (v) Cow-Shed: The stables and barns should be clean, well ventilated and well lighted. Ensure proper drainage of dung and urine directly to the sewer or frequent removal, following the guidelines prescribed by the local authority.
- (vi) Good housing and manure disposal system should be assured.
- (vii) Feed & Water: Feeds giving off flavour should be avoided. The quality of water used at farm for different purposes such as cleaning of the udder, for cleaning equipment used for milking and storage of milk should be of satisfactory quality. Hence, clean potable water supply should always be available. Measures shall be taken to ensure that Milking animals do not consume or have access to contaminated water or other environmental contaminants likely to cause diseases transmissible to humans or contaminate milk.
- (viii) As far as may apply, 'Guidelines for Environmental Management of Dairy Farms and Gaushalas' issued by local authority may be followed.

#### 6. Hygienic production of milk-

- (viii) Animal Holding Area- Holding area should be kept clean and free from accumulations of manure, mud or any other objectionable materials and maintained in a manner that minimizes the risk of animal infection or contamination of the milk. Such area should not adversely affect the health of animals, in particular, the litter and the stabling area should be maintained in a manner that minimizes the risk of teat injuries and udder diseases.
- (ix) Milking areas and related facilities- Should be kept free from undesirable animals e.g, pigs, poultry a d other animals whose presence may result in the contamination of milk. The premises should be easy to clean, especially in areas subject to soiling or infection. They should have flooring constructed to facilitate draining of liquids and adequate means of disposing waste. Should have adequate supply of potable water for use when milking and in cleaning the udder of the animals and equipment used for milking. The area should have effective separation from all sources of contamination such as manure heaps.
- (x) Animal Health- Adequate management measures should be implemented to prevent animal diseases or control of risk of transmission of the diseases and to control drug treatment of diseased animals in consultation of local authority/ veterinarian. The milk should originate from animals free from systemic diseases whose causative agents such as *Mycobacterium tuberculosis*, *Coxiella burnetti*, *Brucella abortus*, which can be transmitted to man through milk. The animals should also be free from bacterial diseases such as salmonellosis, anthrax, shigellosis, enteropathogenic *E.Coli*, Streptococcus and other bacterial infections and viral infections such as vaccinia, pseudo cowpox, louping ill (Tick borne encephalitis), food & mouth diseases etc.

Milk should be drawn from animals that do not show visible impairment of the general state of health and which are not suffering from any infection of the genital tract with discharge, enteritis with diarrhoea and fever, or recognizable inflammation of the udder.

If not officially free, then the milk should originate from herds or animals that are under official control and eradication programmes as provided by the local authority.

- (xi) Veterinary Drugs- Good husbandry procedures should be used to reduce the likelihood of animal diseases and thus reduce use of veterinary drugs. Only those veterinary drugs that have been authorized by the competent authority for inclusion in animal feed or direct administration (oral/injections) should be used. Always discard the milk from the animal treated with antibiotics for the prescribed days, as the milk may have antibiotic residues that may affect the quality of the milk or health of a consumer.

It is preferred that the animals shall be declared to the competent authorities and registered.

- (xii) Hygienic Milking- The milking animals should be maintained in as clean state as possible. Natural process of milking shall be followed. Forceful milking with inhumane practises like oxytocin shall be prohibited. Udder should be cleaned before milking. If the calf is used for excitation, wash the udder after suckling also. Separate utensils are recommended for washing of udder and for milking. Initial few strips of milk (foremilk) should be thrown out. Always ensure complete milking as the microbes will grow on the left over milk in udder resulting in mastitis. Disinfect the teats by teat dip (i.e. disinfectants, iodophor etc.) after milking, to restrict entry of microbes to the teat canal. Effective hygienic practises be

applied in respect of the skin of animal, the milking equipment (if and whenever used), the handler and general environment e.g, faecal sources of contamination. Good hygiene is essential whether the animals are milked by hand or machine. This requires;

- (v) Good personal hygiene of the milking personnel
- (vi) Clean udders, teats, groins, flanks and abdomens of the animals
- (vii) Clean and disinfected milking vessels/equipment &
- (viii) Avoidance of any damage to the tissue of the teat/udder

Feeding of the animals or placement/removal of litter should be avoided while milking in order to reduce the likelihood of contamination of the milking equipment and the milking environment from manure or dust.

Milking operations should minimize the introduction of food borne pathogens and foreign matter from skin and general milking environment as well as chemical residues from cleaning & disinfection routines.

- (xiii) **Milking Equipment & Cans-** Milking equipment, utensil intended to come into direct contact with milk should be designed and maintained in such a way that they can be adequately cleaned, corrosion resistant, and not capable of transferring substances to milk in such quantities as to present a health risk to the consumer. There shall be no dent, cracks, crevices or recesses that can interfere with proper cleaning. Cleaning & disinfection should be done regularly and with sufficient frequency. The equipment should be designed such that it does not damage teats and udder during normal operation. These equipment and cans should be preferably made up of non-rusting and non-absorbent materials such as Stainless steel, galvanized iron or aluminium. Never use paper, cloth etc. to air tight the lid of the milk can. Milk cans should not be used to store any harmful substance that may subsequently contaminate milk. Milk tanks and cans be used only to store milk and milk products.
- (xiv) **Health and personnel hygiene of milking personnel-** Milking personnel should be in good health. Hands & forearms (up to elbow) should be washed frequently and always washed before initiating milking or handling of milk. Suitable clothing should be worn during milking. Milking should not be performed by person having exposed abrasions or cuts on their hands or forearms. Any injury must be covered with water –resistant bandage. Individuals suspected to be suffering from, or to be carrier of, diseases likely to be transmitted to the milk, should not be milking the animals. Milker should be free from contagious diseases like cholera, typhoid, diphtheria and tuberculosis and should be monitored for these diseases rigorously on regular basis.

## 7. Handling, storage and transportation of milk-

Generally, animals are milked at least twice a day. The milk is distributed to the consumers within 3-4 hours of milking from such dairies. If could not distribute completely and is to be kept for later distribution, the milk shall be stored in suitable refrigeration at 4-6 °C. Premises for the storage of milk should have adequate separation between milking areas and any premises where animals are housed in order to prevent contamination of milk by animals. Where separation is not possible, adequate measures should be taken to ensure that the milk is not contaminated. In situations where the milk cannot be chilled on the farm, collection and delivery of this milk to a collection centre of processing facility within certain time limits, preferably within 04 hours from milking) may be required. The quality of milk will deteriorate during transit, if the surfaces that are in contact with milk are not sufficiently clean and milk is at high temperature supporting the growth of microbes.

## 8. Dairy Sanitation –

- (iii) Proper sanitation of milk cans - Immediately after cans are emptied of milk they should be cleaned as follows:
  - (f) Cold water rinse.
  - (g) Scrubbing with brush and warm detergent (any unperfumed liquid soap will do).
  - (h) Cold water rinse.
  - (i) Sterilization (sanitisation) with boiling water or steam if available or use dairy sanitising solution such as hypochlorite or commercial brand preparations in accordance with manufacturer's instructions.
  - (j) Dry cans on a drying rack. Exposure to sunlight will enhance killing off bacteria during drip drying of cans.

(iv) Milking Machines-

If milking machines are used for milking other than the conventional thumb milking, proper cleaning and sanitation of the same shall be done after each use according to recommended practice:

(d) Cold Water rinse.

(e) Hot water rinse.

(f) Timely replacement of worn out rubber parts should be undertaken regularly.

G. KAMALA VARDHANA RAO, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./541/2024-25]

**Note:-**The principal Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and last amended vide notification F. No. 2-15015/30/2012, dated 13th July, 2016.