Press Note

Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Third Amendment Regulation, 2017

Food Safety and Standards Authority of India has notified the Final Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Amendment Regulation, 2017 in the official gazette of India w.r.t microbiological requirements for fish and fishery products.

This regulation prescribes revised microbiological requirements for sea foods and covers new varieties of fish and fisheries products, maximum permissible limits of hygiene indicator organisms and safety indicator organisms in vide range of fish and fishery products. In addition, the regulation also prescribes the sampling plan and reference test methods for microbiological parameters.

These standards have been finalised after consideration of the comments received from stakeholders in this respect and shall come into force on 1st January, 2018.

The revised microbiological standards are aimed at ensuring quality and food safety of sea food produce in the domestic market.

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

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 47] नई दिल्ली, मंगलवार, फरवरी 14, 2017/माघ 25, 1938
No. 47] NEW DELHI, TUESDAY, FEBRUARY 14, 2017/MAGHA 25, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 फरवरी, 2017

फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्डस/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई- 2013.— जबकि खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2015 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की

अधिसूचना सं. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्डस/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई तारीख 12 जनवरी, 2016, द्वारा भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4, में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थी, साठ दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 28 जनवरी, 2016, को उपलब्ध करा दी गई थी;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 16 की उप-धारा (2) के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

विनियम

1.संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ- (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) तीसरा संशोधन विनियम, 2017 है ।

(2) ये विनियम 1 जनवरी, 2018 को प्रवृत्त होंगे ।।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में "सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं" से संबंधित परिशिष्ट ख में सारणी 1 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित क्रमशः सारणियां और प्रवष्टियां रखी जाएंगी, अर्थात्-

"सारणी 1क

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं - स्वच्छता सूचक जीव

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	ऐरोबिक प्लेट काउंट				कोएग्यूलेस पोजिटिव स्टैफीलोकोसी				यीस्ट और मोल्ड काउंट				चरण जहां मानदंड लागू होता है	असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्यवाही
		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
1.	शीतित/जमी हुई समुद्र फेनी	5	3	$5X10^5$	$1X10^7$	-	-	-	-	-	-	-	-	हिमीकरण/ द्रुतशीतन के पश्चात	स्वच्छता, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण में सुधार
2.	शीतित/जमी हुई क्रस्टेशियन्स	5	3	$1X10^6$	$1X10^7$	-	-	-	-	-	-	-	-	हिमीकरण/ द्रुतशीतन के पश्चात	स्वच्छता, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण में सुधार

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	ऐरोबिक प्लेट काउंट				कोएग्यूलेस पोजिटिव स्टैफीलोकोसी				यीस्ट और मोल्ड काउंट				चरण जहां मानदंड लागू होता है	असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्यवाही
		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
3.	शीतित/जमी हुई सिफालोपोडस	5	2	$1x10^{5}$	$1X10^{6}$	-	-	-	-	-	-	-	-	हिमीकरण/ द्रुतशीतन के पश्चात	स्वच्छता, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण में सुधार
4.	जीवित बिवाल्व्स मोल्यूस्का#	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	शीतित/जमी हुई बिवाल्व्स	5	2	$1X10^{5}$	$1X10^{6}$	-	-	-	-	-	-	-	-	हिमीकरण/ द्रुतशीतन के पश्चात	स्वच्छता, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण में सुधार
6.	जमी हुई पकाई हुई क्रस्टेशियन्स/ जमी हुई हीट शक्ड मोल्यूस्का	5	2	$1X10^{5}$	$1X10^{6}$	5	2	$1X10^{2}$	$1X10^{3}$	-	-	-	-	विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता, असंस्कृत सामग्री के चयन, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण, प्रक्रिया नियंत्रण में सुधार
7.	सुखाया गया/ नमकीन और सुखाया गया मत्स्य उत्पाद	5	0	$1X10^{5}$		-	-	-	-	5	2	100	500	विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता, असंस्कृत सामग्री के चयन, पर्याप्त शुष्कन में सुधार (जल गतिविधि ≤ 0.78)
8.	ताप प्रसंस्कृत मत्स्य उत्पाद	कर्मिशयली स्टेराइल**				-	-	-	-	-	-	-	-	विनिर्माण के अंत में	तापन प्रक्रिया का पुर्नवैधीकरण
9.	किण्वित मत्स्य उत्पाद	-	-	-	-	5	1	$1x10^{2}$	$1x10^{3}$	5	0	100		विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता, असंस्कृत सामग्री के चयन में सुधार

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	ऐरोबिक प्लेट काउंट				कोएग्यूलेस पोजिटिव स्टैफीलोकोसी				यीस्ट और मोल्ड काउंट				चरण जहां मानदंड लागू होता है	असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्यवाही
		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
10.	धूमित मत्स्य उत्पाद	5	0	$1X10^5$		5	2	$1X10^2$	$1X10^3$	-	-	-	-	विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता, मूल्य श्रृंखला के साथ समय ताप नियंत्रण में सुधार
11.	त्वरित जमाकर सुखाया गया मत्स्य उत्पाद	5	0	$1x10^4$		5	0	100		-	-	-	-	विनिर्माण के अंत में	असंस्कृत सामग्री के चयन, स्वच्छता में सुधार, मूल्य श्रृंखला के साथ
12.	फिश मीन्स/ सूरीमि एंड एनालौग्स	5	2	$1X10^5$	$1X10^6$	5	2	$1X10^2$	$1X10^3$	-	-	-	-	विनिर्माण के अंत में	असंस्कृत सामग्री के चयन, स्वच्छता में सुधार
13.	मत्स्य अचार	5	0	$1X10^3$		5	1	$1X10^2$	$1X10^3$	5	0	100		विनिर्माण के अंत में (पैकेजिंग से पहले)	स्वच्छता में सुधार, अमूल्यता/pH का नियंत्रण, संघटकों का चुनाव
14.	बैटर्ड और ब्रैडिड मत्स्य उत्पाद	5	2	$1X10^5$	$1X10^7$	5	1	$1X10^2$	$1X10^3$	5	0	100		विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता में सुधार, समय ताप नियंत्रण
15.	सुविधा मत्स्य उत्पाद	5	2	$1x10^3$	$1x10^4$	5	2	$1X10^2$	$1X10^3$	-	-	-		विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता में सुधार, बेटर मिक्स के समय-ताप नियंत्रण
16.	चूर्ण मत्स्य आधारित उत्पाद	5	2	$1X10^4$	$1X10^5$	5	2	1X10	$1X10^2$	5	0	100		विनिर्माण के अंत में	स्वच्छता में सुधार, असंस्कृत सामग्री के चयन

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	ऐरोबिक प्लेट काउंट				कोएग्यूलेस पोजिटिव स्टैफीलोकोसी				यीस्ट और मोल्ड काउंट				चरण जहां मानदंड लागू होता है	असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्यवाही
		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)		नमूना योजना		सीमाएं (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
	टेस्ट विधि	IS: 5402/ISO 4833				IS 5887: Part 2 और IS 5887: Part 8 (Sec 1)/ ISO 6888-1 और IS 5887: Part 8 (Sec 2)/ ISO 6888-2				IS: 5403/ISO 21527					

- कमर्शियल स्टेरिलिटी, APHA (2015) के अनुसार स्थापित है। केंड फूड- कमर्शियल स्टेरिलिटी का विश्लेषण। सूक्ष्म जैविक विश्लेषण की विधियों के लिए कंपेंडियम।

#जीवित बिवाल्व्स मोल्यूस्का के लिए अभी कोई स्वच्छता सूचक निर्धारित नहीं है।

सारणी 1ख

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं - स्वच्छता सूचक जीव

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	इस्चेरिया कोलाई				सालमोनेला				विब्रियो कोलेरा (O1 और O139)				लिस्टिरिया मोनोसाइटोजीन्स				क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम			
		नमूना योजना		सीमाएं MPN/g		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	शीतित/ जमी हुई समुद्र फेनी	5	3	11	500	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
2.	शीतित/ जमी हुई क्रस्टेशियन्स	5	3	11	500	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-

3.	शीतित/जमी हुई सिफालोकोडस	5	0	20		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
4.	जीवित बिवाल्व्स मोल्यूस्का	5	1	230/ 100g	700/ 100g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	शीतित/जमी हुई बिवाल्व्स	5	0	46		10	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
6.	जमी हुई पकाई हुई क्रस्टेशियन्स/ जमी हुई हीट शक्ड मोल्यूस्का	5	2	1	10	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/ 25g -		-	-	-	-
7.	सुखाया गया/ नमकीन और सुखाया गया मत्स्य उत्पाद	5	0	20		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	ताप प्रसंस्कृत मत्स्य उत्पाद	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	क्लास्ट्रिडियम बोटुलीनम के जीवनक्षम जीवाणुओं या कायिक कोशिकाओं की अनुपस्थिति और बोटुलिनम टॉक्सिन की अनुपस्थिति			
9.	किण्वित मत्स्य उत्पाद	5	2	4	40	10	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	क्लास्ट्रिडियम बोटुलीनम के जीवनक्षम जीवाणुओं या कायिक कोशिकाओं की अनुपस्थिति और बोटुलिनम टॉक्सिन की अनुपस्थिति			

क्रम सं.	उत्पाद श्रेणी*	इस्चेरिया कोलाई				सालमोनेला				विब्रियो कोलेरा (O1 और O139)				लिस्टिरिया मोनोसाइटोजीन्स				क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम			
		नमूना योजना		सीमाएं MPN/g		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं		नमूना योजना		सीमाएं	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
10.	धूमित मत्स्य उत्पाद	5	3	11	500	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-
11.	त्वरित जमाकर सुखाया गया मत्स्य उत्पाद	5	0	20		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-
12.	फिश मीन्स/ सूरीमि एंड एनालोग्स	5	0	20		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-
13.	मत्स्य अचार	5	0	20		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	बैटर्ड और ब्रैडिड मत्स्य उत्पाद	5	2	11	500	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	5	अविद्यमान/25g		-	-	-	-
15.	सुविधा मत्स्य उत्पाद	5	2	1	10	5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-
16.	चूर्ण मत्स्य आधारित उत्पाद	-	-	-	-	5	0	अविद्यमान/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	टेस्ट विधि	IS: 5887 Part1 और ISO: 16649-2				IS: 5887 Part3/ ISO: 6579				Vibrio, Bacteriological Analytical Manual, chapter 9, USFDA BAM Online, May, 2004				IS:14988, Part1&2/ ISO: 11290-1&2				IS:5887 Part4 और ISO:17919			

<u>नमूना योजना</u> -

इस मानक में प्रयुक्त शब्दों n, c, m and M का निम्नलिखित संदर्भ हैं;

n = नमूना इकाइयों की संख्या ।

c= अधिकतम स्वीकार्य इकाईयां जिनकी सूक्ष्म जैविक गणना m योजना से अधिक है ।

m= सूक्ष्म जैविक स्तर जो c इकाईयों से अधिक हो सकती है ।

M= सूक्ष्म जैविक स्तर जिनमें कोई इकाई अधिक नहीं है ।

परिभाषाएं –

(1) शीतित/जमी हुई समुद्री फेनी के अंतर्गत साफ और पोष्टिक समुद्र फेनी, जो या तो कच्ची, शीतित या जमाई हुई दशा में है और अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार उनका हथालन किया गया है। शीतलीकरण एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके अंतर्गत मछली या मत्स्य उत्पादों को बर्फ पिघलने के तापमान के आसपास शीतित किया जाता है। शीतलीकरण बर्फ, शीतित जल, (समुद्री जल या ताजे जल) और प्रशीतित समुद्री जल (आर एस डब्ल्यू) के बर्फ के घोल से प्राप्त किया जा सकता है। इसी प्रकार हिमीकरण एक ऐसी प्रक्रिया है जो सभी उत्पाद के तापमान को मछली की सहज क्वालिटी संरक्षित करने के लिए पर्याप्त रूप से काम करने में सक्षम है और परिवहन, भंडारण और वितरण जिसके अंतर्गत अंतिम विक्रय का समय है तक इस निम्न तापमान को बनाए रखने के लिए पर्याप्त है। हिमीकरण प्रक्रिया जो समुचित उपस्कर में इस प्रकार की जाती है कि तापमान की अधिकतम क्रिस्टलीकरण जल्दी से गुजारी जाती है। शीघ्र हिमीकरण प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं समझी जाती है जब तक उत्पाद का तापमान -18 डिग्री सी. (0 डिग्री एफ.) या इससे कम तापीय केंद्र में तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् नहीं पहुंच जाता।

(2) शीतित/जमी हुई क्रस्टेशियन्स के अंतर्गत साफ, पूर्ण या छिली हुई क्रस्टेशियन्स (श्रिंप/ प्रान, क्रैब्स और लोब्स्टर) हैं, जो या तो कच्ची, शीतित या जमी हुई दशा में है और उनका हथालन अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार किया जाता है।

(3) शीतित/जमी हुई सिफालोकोडस के अंतर्गत साफ की गई, पूर्ण या खाल निकाले गए सिफालोकोडस (स्क्विड, कटल फिश और आक्टोपस) हैं जो या तो कच्ची, शीतित या जमी हुई दशा में है और उनका हथालन अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार किया जाता है।

(4) जीवित बिवाल्व्स मोल्यूस्का: इनमें वह जीवित बीवाल्व मोलुस्क (सीप, क्लैम, सीपी, मोती का सीप आदि) शामिल है जो सेवन करने के तुरंत पहले तक जीवित होते है प्रस्तुति में खोल शामिल है जीवित बीवाल्व मोलुस्क उत्पत्ति क्षेत्र से जीवित एकत्र किये जाते है, जो या तो सीधे मानव उपभोग के लिए अनुमोदित हो या अनुमोदित शुद्धिकरण की विधि के लिए एकत्रीकरण अनुज्ञा में वर्गीकृत हो जैसे मानव उपभोग से पहले रेलायिंग या डेपुरसन। दोनों रेलायिंग या डेपुरसन अधिकार क्षेत्र प्राप्त अधिकारिक एजेंसी द्वारा कार्यान्वित उचित नियंत्रण के अधीन होना चाहिए।

(5) शीतित/जमी हुई बिवाल्व्स के अंतर्गत साफ, पूर्ण या छिली हुई बिवाल्स हैं, जो या तो जीवित, शीतित या जमी हुई दशा में हैं और उनका हथालन अच्छी विनिर्माण पद्धतियों के अनुसार किया जाता है। इस उत्पाद के अंतर्गत फिल्टर फिडिंग जलीय पशु जैसे ओएस्टर, मसल्स, क्लेम्स, काक्ल्स और स्कैलोप्स हैं।

(6) जमी हुई पकाई हुइ क्रस्टेशियन्स/जमी हुई हीट शक्ड मोल्यूस्का से साफ, पूर्ण या छिली हुई क्रस्टेशियन्स अभिप्रेत हैं, जो निर्धारित तापमान और समय के अनुसार पकाई जाती है और तत्पश्चात् जमाई जाती है। क्रस्टेशियन्स को पकाने का तरीका आवश्यक रूप से इस प्रकार डिजाइन किया जाता है कि जिससे कि अधिकतम तापरोधी कायिक जीवाणु अर्थात् लिस्टिरिया मोनोसाइटोजीन्स के छह लॉग रिडक्शन खत्म किये जा सकें। जमी हुई हीट शक्ड मोल्यूस्का, के अंतर्गत बिवाल्स हैं,जहां शैल से मांस निकाला जाता है और खाल उतारने से पूर्व पशु को हल्के ताप में रखा जाता है जिससे के एडक्टर मांस पेशी शिथिल पड़ जाती हैं और तत्पश्चात् जमाई जाती है।

(7) सुखाया गया /नमकीन और सुखाया गया मत्स्य उत्पाद से मछली या पोष्टिक फिन फिश या शैल फिश से नमक मिलाकर या उसके बिना सुखाने के पश्चात् तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है । नमक लगाने और सुखाने से पूर्व मछली का रक्त निकाला जाएगा, आंते निकाले जाएगी, सिर काटा जाएगा, स्प्लिट या कतला की जाएगी और धोयी जाएगी। नमकीन मछली उत्पाद तैयार करने में उपयोग में लाया जाने वाला नमक साफ, किसी बाह्य तत्व से रहित होगा और उसमें किसी प्रकार की भी गंदगी, तेल, गंदा पानी या अन्य बाह्य सामग्री से संदूषण के लक्षण न हों।

(8) ताप प्रसंस्कृत मत्स्य उत्पाद से वायुरुद्ध रूप से सीलबंद पात्रों में वाणिज्यिक जीवाणुहीनता प्राप्त करने के लिए पर्याप्त समय के लिए ताप या तापमान के उपयोग द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं।

(9) किण्वित मत्स्य उत्पाद के अंतर्गत कोई मत्स्य उत्पाद है जिसमें नमक की उपस्थिति या अनुपस्थिति में एन्जाइममैटिक या सूक्ष्म जैविक क्रिया कलाप के माध्यम से अवक्रमणात्मक परिवर्तन हुआ हो। अपारंपरिक उत्पाद जिनको त्वरित किण्वन, एसिड एंसिलेज और रासायनिक हाइड्रोलाइसिस द्वारा विनिर्मित किया जाता है भी इस इस वर्ग से संबंधित है।

(10) धूमित मत्स्य उत्पाद से मछली या मत्स्य उत्पाद अभिप्रेत है जिसे सुलगती लकड़ी या वनस्पति सामग्री से जनित धुएं के साथ उपचार की प्रक्रिया के अध्यधीन किया जाता है। यहां उत्पाद का अर्थ गर्म धूमित मछली से है जहां मछली को किसी तापमान और समय के समुचित संयोजन पर धूमित किया जाता है जिससे कि मछली के मांस में प्रोटिनों का पूर्ण जमाव हो सके।

(11) त्वरित जमाकर सुखाया गया मत्स्य उत्पाद से ऐसे मछली, श्रिंप या कोई मत्स्य उत्पाद अभिप्रेत है जिसका तत्काल हिमीकरण किया जाता है जिसके पश्चात् उच्च निर्वात शुष्कन किया जाता है ताकि जल को उर्ध्वपातन दो प्रतिशत से कम अंतिम आर्द्रता अंतर्वस्तु रहने तक हटाया जा सके।

(12) फिश मीन्स/ सूरीमि एंड एनालोग्स से विखंडित, यांत्रिकत: हटाया गया मांस अभिप्रेत है जिसे पृथक किया गया है और आवश्यक रूप से अस्थियों, आंतों और त्वचा से मुक्त है। सुरीमि स्थिरीकृत मायोफीब्रिलर प्रोटीन है जिसे यांत्रिकत: अस्थि रहित मछली का मांस, जिसे पानी से धोया गया है और क्रायोप्रोटैक्टेन्स के साथ मिश्रित किया गया है,अभिप्राप्त किया जाता है। सूरीमि एनालोग्स अनुकृति उत्पादों के प्रकार हैं जिन्हें सूरीमि को संघटकों और खुशबू के योग से निर्मित किया जाता है।

(13) मत्स्य अचार से मसालेदार और अम्लीय स्वाद वाले कोई तेलीय, अर्द्ध ठोस उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिनको आंशिक रूप से मछली और सिरके के साथ परिपक्वन से अभिप्राप्त किया गया है। इसे मछली के खाने योग्य काढ़े, श्रिंप या मोलस्क को तलने से बनाया जाता है तत्पश्चात् आंशिक रूप से मसालों, नमक या तेल के साथ पकाया जाता है और 1-3 दिनों तक मिलाये गए कार्बनिक अम्लों के साथ परिपक्वन किया जाता है। यह उत्पाद मसाले या खाद्य मिर्च मसाले के रूप में सीधे मानव उपभोग हेतु आशयित है।

(14) बैटर्ड एंड ब्रैडिड कोई मत्स्य उत्पाद के अंतर्गत मछली काढ़ा, कतला या मिन्स ओटिड विद बैटर्ड और/या ब्रैडिड है। बैटर से पिसे हुए अनाज, मसाले, नमक, चीनी और अन्य संघटकों और/या लेप हेतु योजकों से तैयार किया गया तरल उत्पाद अभिप्रेत है। प्रतीकात्मक बैटर के प्रकार: गैर खमीरा बैटर और खमीरा बैटर हैं। ब्रैडिड से शुष्क ब्रैड चूर्ण या अन्य शुष्क उत्पाद अभिप्रेत हैं, जो अनाजों में रंग मिलाकर और अन्य संघटकों का उपयोग करते हुए मत्स्य उत्पादों पर अंतिम लेप के लिए उपयोग में लाया जाता है।

(15) सुविधा मत्स्य उत्पाद के अंतर्गत सुविधा मत्स्य उत्पाद और तृतीयक खाद्य उत्पाद हैं, जो खाने के लिए तैयार हैं। इन उत्पादों का न्यूनतम हथालन और प्रसंस्करण के पश्चात् सीधा उपभोग किया जा सकता है। इस वर्ग के अंतर्गत सोउस-वाइड पके हुए उत्पाद, सुरीमि आधारित उत्पाद, पकाए हुए (पैकेट में), पाश्च्युरीकृत केंकड़ा मांस, पाश्च्युरीकृत मोलस्कस, जिनको यथा शीतित वितरित किया जाता है,परंतु यह न्यूनतम या बिना पकाए सीधे मानव उपभोग के लिए आशयित हैं। इस वर्ग के अंतर्गत मछली और मछली उत्पादों से तैयार की गई स्नैक आधारित मदें भी हैं, जो सीधे मानव उपभोग के लिए आशयित हैं जैसे नि:स्रावित मत्स्य उत्पाद, तली हुई मदें अर्थात् मछली वैफर्स, क्रैकर्स, मछली कटलट, मछली बर्गर इत्यादि।

(16) चूर्ण मत्स्य आधारित उत्पाद के अंतर्गत चूर्ण मत्स्य आधारित उत्पाद है,जो फिन फिश, शैल फिश या उसके किसी भाग से हमने खाद्य संघटकों को चूर्ण के रूप में मिलाकर या बिना मिलाए, जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त हो, तैयार किया जाता है। इनका सीधा उपभोग किया जा सकता है या पूरकों के रूप में और जलयोजन के पश्चात भी उपभोग किया जा सकता है। इस वर्ग के अंतर्गत चूर्ण और शुष्क मत्स्य उत्पाद हैं, जिनका उपयोग साधारणत: खाद्यान्नों में संघटकों के रूप में किया जाता है, जैसे मछली सूप चूर्ण, मछली चटनी चूर्ण, रेडी टू यूस फिश मिक्स इत्यादि।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./411/16]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग- III, खंड 4 में अधिसूचना संख्यांक फा.सं.2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे उसके पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचना सं. द्वारा संशोधन किए गए:

(i) फा .सं.4/15015/30/2011, तारीख जून 7, 2013;

(ii) फा .सं.पी/.15014/1/2011एफ़एसएसएआई/पीएफए-, तारीख जून 27, 2013;

(iii) फा .सं.5/15015/30/2012, तारीख जुलाई 12, 2013;

(iv) फा.पी .सं.15025/262/2013एफ़एसएसएआई/पीए-, तारीख दिसंबर 5, 2014;

(v) फा .सं.1-83एफएससीआई॰ पीएएन/–अधि॰-एफ़एसएसएआई/2012, तारीख फरवरी 17, 2015;

(vi) फा .सं.4/15015/30/2011, तारीख अगस्त 4, 2015;

(vii) फा .पी .सं.15025/263/13एफ़एसएसएआई/पीए-, तारीख नवम्बर 4, 2015;

(viii) फा15025पी°.सं./264/13-पीएएफएसएसएआई/, तारीख नवम्बर 4, 2015;

(ix) फा.पी.सं.15025/261/2013एफएसएसएआई/पीए-, तारीख नवम्बर 13, 2015;

(x) फा.पी.सं.15025/208/2013एफएसएसएआई/पीए-, तारीख नवम्बर 13, 2015;

(xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख नवम्बर 13, और 2015

(xii) फा.सं.1-10)1-एफएसएसएआई/(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)एसपी/स्टैण्डर्ड्स/(2013, तारीख जनवरी 11, 2016

(xiii) एफ3 सं .-16/विशिष्ट खाद्य-एफएसएसएआई(खाद्य योजक) अधिसूचना/2014 तारीख मई 3, 2016;

(xiv) एफ .सं .15-03/एफएसएसएआई/.एंफ/2014, तारीख जून 14, 2016;

(xv) एफ .सं .3-14एफ-एफएसएसआई /(न्यूट्रास्युटिकल्स) अधिसूचना /2013 तारीख जुलाई 13, 2016;

(xvi) एफ .सं .1-12 .मधु) .पी .एस/मानक/मधुकारक-.आई .एस .एस .एफ /(2015 तारीख जुलाई 15, 2016;

(xvii) एफ .सं .11/09/हार्मोनाइज़ेशन/.रेग/2014 तारीख सितम्बर 5, 2016;

(xviii) फा-एफएसएसआई/ईएम/सीपी.सीपीएलक्यू/मानक .सं.2015 तारीख सितम्बर 14, 2016;

(xix) एफ .सं .1-110)2अक्टूबर 10 तारीख 2010/एफएसएसएआई/(जैविक खतरे) एसपी/(, 2016;

(xx) फा .सं.11/12-.आई.ए.एस.एस.एफ/.प्रोप/.विनि/2016, तारीख अक्टूबर 10, 2016;

(xxi) फा)अिध/(जल एवं पये)एसपी/मानक .सं .2-एफएसएसएआई/(2016, तारीख अक्टूबर 25, 2016;

(xxii) फा .सं .1-11)1-एफएसएसएआई (जल और सपुये) एसपी/मानक/(2015, तारीख नवंबर 15, 2016;

(xxiii) एफ.सं . पी/.15025/93/2011एफ़एसएसएआई/पीएफ़ए-, तारीख दिसम्बर 2, 2016;

(xxiv) फा.सं. पी.15025/6/2004एफएसएसएआई/पीएफ़एस-, तारीख दिसम्बर 29, 2016;

(xxv) फा.सं. मानक)अधिसूचना/.एंड एफ.ओ/1-एफएसएसएआई/(2016, तारीख जनवरी 31, 2017; और

(xxvi) फा .सं.1-12/मानक/2012एफएसएसएआई-, तारीख फरवरी 10, ।2017

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th February, 2017.

F.No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013.— Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, were published as required under sub- section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F.No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 12th January, 2016 in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 28th January, 2016;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub section (2) of section 92 read with sub-section (2) of section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

REGULATIONS

1. **Short title and commencement.-** (1)These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Third Amendment Regulations, 2017.

(2) These regulations shall come into force on 1st January, 2018.

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:-

“Table 1A

Microbiological Requirements for Fish and Fishery products -Hygiene Indicator Organisms

Sl. No.	**Product Category***	**Aerobic Plate Count**				**Coagulase positive Staphylococci**				**Yeast &mold count**				**Stage where criterion applies**	**Action in case of unsatisfactory results**
		Sampling Plan		Limits (cfu/g)		Sampling Plan		Limits (cfu/g)		Sampling Plan		Limits (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
1.	Chilled/Frozen Finfish	5	3	$5x10^5$	$1x10^7$	-	-	-	-	-	-	-	-	After Chilling/Freezing.	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control along value chain
2.	Chilled/Frozen Crustaceans	5	3	$1x10^6$	$1x10^7$	-	-	-	-	-	-	-	-	After Chilling/Freezing	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control along value chain
3.	Chilled/Frozen Cephalopods	5	2	$1x10^5$	$1x10^6$	-	-	-	-	-	-	-	-	After Chilling/Freezing	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control along value chain
4.	Live Bivalve Molluscs#	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Chilled/Frozen Bivalves	5	2	$1x10^5$	$1x10^6$	-		-	-	-	-	-	-	After Chilling/Freezing	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control along value chain
6.	Frozen Cooked Crustaceans/Frozen Heat Shucked Mollusc	5	2	$1x10^5$	$1x10^6$	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	-	-	-	-	End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Selection of raw material; Time-Temperature Control along value chain; process control
7.	Dried/Salted and Dried Fishery Products	5	0	$1x10^5$		-	-	-	-	5	2	100	500	End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Selection of raw material; Adequate drying (water activity ≤ 0.78)
8.	Thermally Processed Fishery Products	Commercially Sterile**				-	-	-	-	-	-	-	-	End of Manufacturing process	Revalidation of thermal process

Sl. No.	**Product Category***	**Aerobic Plate Count**				**Coagulase positive Staphylococci**				**Yeast &mold count**				**Stage where criterion applies**	**Action in case of unsatisfactory results**
		Sampling Plan		Limits (cfu/g)		Sampling Plan		Limits (cfu/g)		Sampling Plan		Limits (cfu/g)			
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M		
9.	Fermented Fishery Products	-	-	-	-	5	1	$1x10^2$	$1x10^3$	5	0	100		End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Selection of raw material
10.	Smoked Fishery Products	5	0	$1x10^5$		5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	-	-	-	-	End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control along value chain
11.	Accelerated Freeze Dried Fishery Products	5	0	$1x10^4$		5	0	100		-	-	-	-	End of Manufacturing process	Selection of raw material: Improvement in hygiene; along value chain
12.	Fish Mince/Surimi and Analogues	5	2	$1x10^5$	$1x10^6$	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	-	-	-	-	End of Manufacturing process	Selection of raw material: Improvement in hygiene
13.	Fish Pickle	5	0	$1x10^3$		5	1	$1x10^2$	$1x10^3$	5	0	100		End of manufacturing process (before packing)	Improvement in hygiene; Control of pH/acidity, selection of ingredients
14.	Battered and Breaded Fishery Products	5	2	$1x10^5$	$1x10^7$	5	1	$1x10^2$	$1x10^3$	5	0	100		End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Time-Temperature Control
15.	Convenience Fishery Products	5	2	$1x10^3$	$1x10^4$	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	-	-	-		End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Time-Temperature control of batter mix
16.	Powdered Fish Based Products	5	2	$1x10^4$	$1x10^5$	5	2	1x10	$1x10^2$	5	0	100		End of Manufacturing process	Improvement in hygiene; Selection of raw material
	Test method	IS: 5402/ISO 4833				IS 5887 : Part 2 or IS 5887 Part 8 (Sec 1)/ ISO : 6888-1 or IS 5887 Part 8 (Sec 2)/ISO 6888-2				IS:5403/ISO 21527					

** Commercial sterility should be established as per APHA (2015). Canned Foods—Tests for Commercial Sterility. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food.

No hygienic indicators are currently prescribed for the Live Bivalve Molluscs

Table 1B

Microbiological Requirements for Fish and Fishery Products –Safety Indicator Organisms

Sl. No.	Product Category*	*Escherichia coli*				*Salmonella*				*Vibriocholerae* (O1 and O139)				*Listeria monocytogenes*				*Clostridium botulinum*			
		Sampling Plan		Limits (MPN/g)		Sampling Plan		Limits		Sampling Plan		Limits		Sampling Plan		Limits		Sampling Plan		Limits (MPN /g)	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Chilled/Frozen Finfish	5	3	11	500	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Chilled/Frozen Crustaceans	5	3	11	500	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Chilled/frozen Cephalopods	5	0	20		5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Live Bivalve Molluscs	5	1	230/ 100g	700/ 100g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Chilled/Frozen Bivalves	5	0	46		10	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Frozen cooked crustaceans/Frozen heat shucked mollusca	5	2	1	10	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-
7.	Dried/ Salted and dried fishery products	5	0	20		5	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	Thermally processed fishery products	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Absence of viable spores or vegetative cells of *Clostridium botulinum* and absence of botulinum toxin.			
9.	Fermented fishery products	5	2	4	40	10	0	Absent/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	Absence of viable spores or vegetative cells of *Clostridium botulinum* and absence of botulinum toxin			

10.	Smoked fishery products	5	3	11	500	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-
11.	Accelerated Freeze Dried Fishery Products	5	0	20		5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-
12.	Fish Mince/Surimi and analogues	5	0	20		5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-
13.	Fish Pickle	5	0	20		5	0	Absent/25g	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	—
14.	Battered and Breaded fishery products	5	2	11	500	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g		5	5	Absent/25g		-	-	-	-
15.	Convenience fishery products	5	2	1	10	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g		5	0	Absent/25g		-	-	-	-
16.	Powered Fish based products	-	-	-	-	5	0	Absent/25g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		—
	Test Methods	IS: 5887 Part1 or ISO 16649-2				IS: 5887 Part 3/ ISO 6579			*Vibrio*, Bacteriological Analytical Manual, Chapter 9. USFDA BAM Online, May, 2004				IS: 14988, Part 1&2/ISO 11290-1 & 2				IS:5887, Part 4 or ISO 17919			

Sampling Plan:

The terms n, c, m and M used in this standard have the following meaning:

n = Number of units comprising a sample.

c = Maximum allowable number of units having microbiological counts above m.

m = Microbiological limit that may be exceeded number of units c.

M = Microbiological limit that no sample unit may exceed.

Product Definitions:

(1) 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 or refrigerated seawater. 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 reached –18°C (0°F) or lower at the thermal centre after thermal stabilization.

(2) 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) 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) Live Bivalve Molluscs includes Oyster, Clam, Mussel, Scallop, Abalone which are alive immediately prior to consumption. Presentation includes the shell. Live bivalve molluscs are harvested alive from a harvesting area either approved for direct human consumption or classified to permit harvesting for an approved method of purification, like relaying or depuration, prior to human consumption. Both relaying and depuration must be subject to appropriate controls implemented by the official agency having jurisdiction.

(5) Chilled/Frozen Bivalves includes clean, whole or shucked bivalves, which are live either in 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.

(6) Frozen cooked Crustaceans or 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.

(7) Dried or 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, and has no visible signs of contamination with dirt, oil, bilge or other extraneous materials.

(8) 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.

(9) 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.

(10) 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.

(11) 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 two percent.

(12) 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.

(13) 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.

(14) 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.

(15) Convenience Fishery Products are tertiary food products made of fish, which are in ready to eat form and 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 and other such products. 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.

(16) Powdered Fish based Products include the 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 and 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, and such other food. ”.

PAWAN KUMAR AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./411/16]

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, 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.1-83F/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;

(xi) F.No.P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;

(xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;

(xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;

(xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;

(xv) No. 3-14F/Notification(Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated the 13th July 2016;

(xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/ FSSAI-2015, dated the 15th July 2016;

(xvii) F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated the 5th September 2016;

(xviii) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September 2016;

(xix) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October 2016;

(xx) F.No.11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October 2016;

(xxi) F. No.1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;

(xxii) F.No. Stds/ SP (Water & Beverages) Notif(2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;

(xxiii) F. No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;

(xxiv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;

(xxv) F.No.Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017; and

(xxvi) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 10th February, 2017.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.

ALOK KUMAR Digitally signed by ALOK KUMAR
Date: 2017.02.20 09:41:23 +05'30'