

संख्या-448/सैंतीस-2-2023

प्रेषक,

डा० रजनीश दुबे,
अपर मुख्य सचिव,
पशुधन, उ०प्र० शासन।

सेवा में,

- 1- समस्त जिलाधिकारी,
उ०प्र०।
- 2- निदेशक,
प्रशासन एवं विकास
पशुपालन विभाग, उ०प्र०।

पशुधन अनुभाग-2

लखनऊ: दिनांक: २३ फरवरी, 2023

विषय:-जनसामान्य को गुणवत्ता युक्त अण्डे की उपलब्धता सुनिश्चित कराने तथा जनस्वास्थ्य एवं कुक्कुट विकास सुनिश्चित किये जाने के सम्बन्ध में।

महोदय,

आप अवगत हैं कि उ०प्र० सरकार द्वारा प्रख्यापित उ०प्र० कुक्कुट विकास नीति-2013 अन्तर्गत प्रदेश में काफी संख्या में पोल्ट्री फार्म स्थापित किये गये हैं। इसके अतिरिक्त निजी स्रोतों से भी प्रदेश में कुक्कुट फार्म संचालित हैं। साथ ही अन्य प्रदेशों से भी अण्डों का आयात प्रदेश में हो रहा है। लम्बी दूरी तक बन्द वाहन में परिवहन से अण्डों की गुणवत्ता खराब हो जाती है। बन्द वाहन में परिवहन करते समय अण्डों से नमी निकलकर अर्द्धतापूर्ण वातावरण निर्मित होने के कारण अण्डों के ऊपर प्राकृतिक सुरक्षा कवच जिसे Bloom कहते हैं, नष्ट हो जाता है ऐसी दशा में अण्डों पर विभिन्न बैक्टीरिया जैसे-Salmonella, E-Coli, Pseudomonas, Aspergillus, Alternaria, Mucor, Fusarium जैसे फगस का इन्फेक्शन के होने का खतरा बना रहता है। परिवहन के दौरान खराब हुए अण्डों से मनुष्यों में विभिन्न बैक्टीरियल इन्फेक्शन के अतिरिक्त Aflatoxicosis होती है, जो मानव स्वास्थ्य के लिए अत्यन्त हानिकारक है।

2- उपर्युक्त के दृष्टिगत पोल्ट्रीफार्मर्स/स्टेकहोल्डर्स, केन्द्रीय पक्षी अनुसंधान संस्थान, इज्जतनगर बरेली, खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग तथा निदेशक, प्रशासन एवं विकास, पशुपालन विभाग के साथ बैठक में प्राप्त सुझावों पर सम्यक विचारोपरान्त यह आवश्यक पाया गया कि जनसामान्य को गुणवत्ता युक्त अण्डे उपलब्ध कराने तथा जनस्वास्थ्य एवं कुक्कुट विकास के दृष्टिगत खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006, ब्यूरो ऑफ इण्डियन स्टैंडर्ड (BIS) तथा उ०प्र० कोल्डस्टोरेज विनियमन अधिनियम 1976 के नियमों का पालन सुनिश्चित कराया जाय। उपर्युक्त के दृष्टिगत निम्नानुसार कार्यवाही किये जाने का निर्णय लिया गया है:-

1- अण्डा परिवहन-

- (11) प्रदेश में बाहर के राज्यों से आने वाले एवं प्रदेश से अन्य राज्यों को जाने वाले अण्डों का परिवहन रेफ्रिजरेटेड वाहन (शीतित यान) से ही किया जाय। ब्यूरो ऑफ इण्डियन स्टैंडर्ड (BIS) के मानक के अनुसार रेफ्रिजरेटेड वाहन (शीतित यान) का तापमान 10-15.5°C के मध्य होना चाहिए। रेफ्रिजरेटेड वाहन में जी०पी०एस० और डाटा लॉगर (Device) लगा

33/5712/2022-2-23

अपर (कु०)

२४/१/२३

२४-०२-२३

रिपार्त
२४/२/२३

होना अनिवार्य होगा। प्रदेश के अन्दर भी 150 कि०मी० से अधिक दूरी के लिए अण्डों का परिवहन रेफ्रिजरेटेड वाहन (शीतित यान) में 10-15.5°C के मध्य किया जायेगा तथा वाहन में जी०पी०एस० और डाटा लॉगर (Device) लगा होना अनिवार्य होगा।

- (1.2) प्रत्येक गाड़ी के साथ अण्डाट्रेडर/किसान द्वारा निर्गत इनवायस/कैश मेमो, पक्का बिल लाना अनिवार्य होगा साथ ही क्रेता/ट्रेडर्स का गंतव्य स्थान, दूरी एवं पूरा पता मोबाइल नम्बर सहित कन्टेनर नम्बर के साथ बिल पर अंकन किया जायेगा।
- (1.3) बाहर के राज्य से अण्डे मंगाने वाले प्रत्येक ट्रेडर/डिस्ट्रीब्यूटर द्वारा बिल की छायाप्रति ईमेल/डिजिटल माध्यम द्वारा या भौतिक रूप से अपर निदेशक/संयुक्त निदेशक, कुक्कुट, पशुपालन निदेशालय (ईमेल—appoultrypolicy2013@yahoo.com) में उपलब्ध कराया जायेगा, जिससे सांख्यिकी सूचना हेतु डाटाबेस तैयार किया जा सके।
- (1.4) बाहर के राज्यों से आने वाले अण्डों एवं प्रदेश में उत्पादित अण्डों की ट्रे पर स्टीकर चस्पा किया जायेगा जिसमें उत्पादन दिनांक, स्थान, पिनकोड के साथ अंकित होगा। उक्त के साथ-साथ अण्डों के बाक्स पर भी उक्त स्टीकर चस्पा किया जाय।

2— अण्डों का परिरक्षण—

- (2.1) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 में विद्यमान व्यवस्थानुसार। कोल्डस्टोरेज/कोल्डरूम में परिरक्षित किये जाने वाले अण्डों पर अमिट स्याही से उत्पादन तिथि एवं उत्पादन स्थान अंकित किया जायेगा।
- (2.2) कोल्डस्टोरेज/कोल्डरूम में परिरक्षित किये जाने वाले अण्डों को रखते समय ब्यूरो ऑफ इण्डियन स्टैंडर्ड्स (BIS) के मानकों यथा—ग्रेडिंग, कैंडलिंग आदि का पालन अनिवार्य रूप से किया जायेगा। अण्डों पर कोल्ड स्टोरेज में रखने से पूर्व किसी उपयुक्त मिनरल आयल या प्राथमिकता के आधार पर लिक्विड पैराफीन का स्प्रे अण्डों पर किया जायेगा।
- (2.3) कोल्डस्टोरेज/कोल्डरूम से विक्रय हेतु अण्डे निकालने के उपरान्त विक्रेता अण्डों पर “शीत गृह में परिरक्षित” शब्द एवं निकासी का दिनांक तथा उपभोग की अवधि अधिकतम 03 दिन अंकित करेगा या इस आशय का स्टीकर प्रत्येक अण्डे पर चस्पा करेगा। प्रदेश के बाहर से आने वाले कोल्डस्टोरेज में परिरक्षित अण्डों पर भी उपरोक्त प्रतिबन्ध लागू होंगे।
- (2.4) एक बार कोल्ड स्टोरेज/कोल्ड रूम में संरक्षित अण्डों को बाहर निकालने के पश्चात पुनः कोल्डस्टोरेज/कोल्ड रूम में नहीं रखा जायेगा।
- (2.5) उ०प्र० कोल्डस्टोरेज विनियमन अधिनियम 1976 में प्राविधान है कि “लाइसेन्सधारी कोई ऐसा उत्पाद कोल्डस्टोरेज में स्टोर नहीं करेगा, जो कृषि उत्पादों से विपरीत अथवा गंधविरोधी हो। विपरीत गंध वाले उत्पाद, कोल्डस्टोरेज के पृथक कक्षा में स्टोर किये जायेगे।” उक्त प्राविधानों का अनुपालन सुनिश्चित किया जायेगा।
- (2.6) कोल्डस्टोरेज/कोल्डरूम में अण्डों का भण्डारण अलग चैम्बर में किया जायेगा। अण्डों का भण्डारण 4-7 डिग्री सेन्टीग्रेड तापमान एवं 75-80 प्रतिशत सापेक्षिक आर्द्रता के साथ किया जायेगा जिसकी अधिकतम सीमा तीन महीने है।

- (2.7) ऐसे कोल्डस्टोरेज/कोल्डरूम जिनमें अण्डे संरक्षित किये जा रहे हों उनका पता, संरक्षित अण्डों की मात्रा आदि विवरण डाटा बेस तैयार किये जाने हेतु प्राप्त किया जाय।
- 3- उपर्युक्त दिशा-निर्देश दिनांक 15 अप्रैल, 2023 से प्रभावी होंगे।
- 4- निदेशक, प्रशासन एवं विकास, पशुपालन विभाग तथा आयुक्त, खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उ०प्र० द्वारा उपर्युक्त दिशा-निर्देशों का व्यापक प्रचार-प्रसार कराना सुनिश्चित करेंगे।
- इस सम्बन्ध में मुझे यह कहने का निदेश हुआ है कि कृपया उपर्युक्तानुसार कार्यवाही सुनिश्चित कराने का कष्ट करें।

भवदीय,
Signed by डा० रजनीश दुबे
Date: 22.02.2023 17:52:53
(डा० रजनीश दुबे)
Reason: Approved
अपर मुख्य सचिव

संख्या:-448/सैंतीस-2-2023-तददिनांक।

प्रतिलिपि निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।

1. अपर मुख्य सचिव, मा० मुख्यमंत्री जी, उ०प्र० शासन।
2. प्रमुख स्टाफ आफिसर, मुख्य सचिव, उ०प्र० शासन।
3. विशेष कार्याधिकारी, कृषि उत्पादन आयुक्त, उ०प्र० शासन।
4. प्रमुख सचिव, उद्यान विभाग, उ०प्र० शासन।
5. प्रमुख सचिव, खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उ०प्र० शासन।
6. आयुक्त, खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उ०प्र०।
7. निदेशक, उद्यान एवं खाद्य प्रसंकरण विभाग, उ०प्र०।
8. गार्ड फाईल।

आज्ञा से,

(देवेन्द्र कुमार पाण्डेय)
विशेष सचिव