

IS 14349:2025

Code for Hygienic Conditions for Processing Units of Edible Oils and Fats (First Revision)

This Indian Standard provides a comprehensive and structured framework for defining the hygienic conditions, maintenance practices, and conformity requirements for processing units of edible oils and fats. Recognizing the vital role of hygiene in ensuring food safety and protecting consumer health, the standard underscores that adherence to sanitary practices in plant layout, equipment, and personnel conduct is fundamental to maintaining product integrity.

Applicable to manufacturing, packing, storage, and transportation facilities of edible oils and fats—including non-edible grades meant for refining—the specification defines essential requirements relating to site selection, building structure, drainage, waste disposal, ventilation, lighting, and pest control. The standard ensures that all facilities are designed and maintained to prevent contamination from external and internal sources, ensuring clean surroundings, safe layouts, and proper waste management.

The standard further outlines requirements for raw material handling, factory hygiene, filling and packing operations, and plant and equipment standards. All food-contact surfaces and materials are required to be non-toxic, corrosion-resistant, and easy to clean. Provisions emphasize safe water supply, effluent treatment, calibrated packaging, and control of potential hazards through preventive maintenance and systematic inspections.

It addresses employee health and hygiene, including mandatory medical examinations, sanitation, and protective clothing, to ensure contamination-free operations. By establishing uniform practices for hygienic design, operation, and maintenance, the framework aims to promote consistent product safety, enhance consumer confidence, and support the sustainable growth of India's edible oils and fats processing industry.

IS 14349:2025

खाद्य तेलों और वसा की प्रसंस्करण इकाइयों के लिए स्वच्छ परिस्थितियों हेतु संहिता (पहला पुनरीक्षण)

यह भारतीय मानक खाद्य तेलों एवं वसा के प्रसंस्करण इकाइयों हेतु स्वच्छता की दशाओं, अनुरक्षण प्रथाओं तथा अनुरूपता आवश्यकताओं को परिभाषित करने के लिए एक व्यापक एवं संरचित रूपरेखा प्रदान करता है। खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने तथा उपभोक्ता स्वास्थ्य की रक्षा में स्वच्छता की महत्वपूर्ण भूमिका को स्वीकार करते हुए, यह मानक इस बात पर बल देता है कि संयंत्र विन्यास, उपकरणों के उपयोग तथा कार्मिकों के आचरण में स्वच्छ व्यवहार का पालन उत्पाद की अखंडता बनाए रखने के लिए अत्यंत आवश्यक है।

यह मानक खाद्य तेलों और वसा के निर्माण, पैकिंग, भंडारण तथा परिवहन से संबंधित इकाइयों पर लागू होता है—उन गैर-खाद्य ग्रेड तेलों सहित जिन्हें परिशोधन के लिए प्रयोग किया जाता है। विनिर्देश में स्थल चयन, भवन संरचना, निकास एवं जलनिकासी व्यवस्था, अपशिष्ट निपटान, वेंटिलेशन, प्रकाश व्यवस्था तथा कीट नियंत्रण से संबंधित आवश्यक प्रावधान निर्दिष्ट किए गए हैं। यह सुनिश्चित करता है कि सभी प्रतिष्ठान बाहरी एवं आंतरिक प्रदूषण से मुक्त रखे जाएँ, स्वच्छ परिवेश बनाए रखें, सुरक्षित संयोजन अपनाएँ और अपशिष्ट का उचित प्रबंधन करें।

मानक में कच्चे माल के प्रबंधन, कारखाना स्वच्छता, भराई एवं पैकेजिंग कार्यों, तथा संयंत्र एवं उपकरणों के मानकों से संबंधित आवश्यकताओं का भी विस्तृत विवरण दिया गया है। सभी खाद्य-संपर्क सतहों एवं सामग्रियों का विषरहित, संक्षारण-प्रतिरोधी तथा आसानी से स्वच्छ किया जा सकने वाला होना अनिवार्य किया गया है। प्रावधानों में सुरक्षित जल आपूर्ति, अपशिष्ट जल उपचार, पैकेजिंग का अंशांकन, तथा संभावित जोखिमों के नियंत्रण हेतु निवारक अनुरक्षण और प्रणालीगत निरीक्षण पर विशेष बल दिया गया है।

यह मानक कर्मचारियों के स्वास्थ्य एवं व्यक्तिगत स्वच्छता से संबंधित प्रावधान भी निर्धारित करता है, जिनमें अनिवार्य चिकित्सीय परीक्षण, स्वच्छता व्यवस्थाएँ तथा सुरक्षात्मक परिधान का उपयोग शामिल है, जिससे संदूषण-मुक्त कार्य वातावरण सुनिश्चित किया जा सके। स्वच्छ डिजाइन, संचालन तथा अनुरक्षण की एकरूप प्रथाओं की स्थापना के माध्यम से यह रूपरेखा उत्पाद सुरक्षा में स्थायित्व, उपभोक्ता विश्वास में वृद्धि, तथा भारत के खाद्य तेल एवं वसा प्रसंस्करण उद्योग के सतत विकास को प्रोत्साहित करने का उद्देश्य रखती है।