

അനുബന്ധം 3

ലൈസൻസ് നിബന്ധനകൾ

എല്ലാ ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാർ/ ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർ ഭക്ഷ്യ ബിസിനസിന്റെ എല്ലാ സമയത്തും താഴെ പറയുന്ന നിബന്ധനകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണം.

ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർ:

1.ഫോം C-യിൽ അനുവദിച്ചിട്ടുള്ള ലൈസൻസിന്റെ യഥാർത്ഥ പകർപ്പ് എല്ലാ സമയത്തും പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിക്കുക.

2.ലൈസൻസിംഗ് അതോറിറ്റികൾക്കോ അവരുടെ അംഗീകൃത ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കോ ആവശ്യമായ പ്രവേശനം നൽകുക.

3. ലൈസൻസിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ/ ഉള്ളടക്കത്തിൽ എന്തെങ്കിലും മാറ്റങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ പരിഷ്കരണങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ അധികാരികളെ അറിയിക്കുക.

4.ഉൽപാദന പ്രക്രിയയുടെ മേൽനോട്ടത്തിനായി കുറഞ്ഞത് ഒരു സാങ്കേതിക വ്യക്തിയെയെങ്കിലും നിയമിക്കുക.

മേൽനോട്ടത്തിന്, ആ വ്യക്തിക്ക് കുറഞ്ഞത് ശാസ്ത്രത്തിൽ താഴെപ്പറയുന്ന ബിരുദം ഉണ്ടായിരിക്കണം. കെമിസ്ട്രി/ ബയോകെമിസ്ട്രി/ ഫുഡ് ആൻഡ് ന്യൂട്രീഷൻ/ മൈക്രോബയോളജി അല്ലെങ്കിൽ ബിരുദം/ ഡിപ്ലോമ ഫുഡ് ടെക്നോളജി/ ഡയറി ടെക്നോളജി/ ഡയറി മൈക്രോബയോളജി/ ഡയറി കെമിസ്ട്രി/ ഡയറി എഞ്ചിനീയറിംഗ് /ഓയിൽ ടെക്നോളജി /വെറ്ററിനറി സയൻസ് /ഹോട്ടൽ മാനേജ്മെന്റ് & കാറ്ററിംഗ് സാങ്കേതികവിദ്യ അല്ലെങ്കിൽ നിർദ്ദിഷ്ടവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റേതെങ്കിലും വിഷയത്തിൽ ഏതെങ്കിലും ബിരുദം അല്ലെങ്കിൽ ഡിപ്ലോമ- അംഗീകൃത സർവകലാശാലയിൽ നിന്നോ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ നിന്നോ തുല്യമായവിൽ നിന്നോ ഉണ്ടായിരിക്കണം.

5.ആനുകാലിക വാർഷിക റിട്ടേൺ (ഏപ്രിൽ 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ, മേയ് 31 ന് ഉള്ളിൽ) നൽകണം. പാൽ, പാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വാർഷിക ശേഖരണം/ കൈകാര്യം ചെയ്യൽ/ ഉൽപാദനം എന്നിവയ്ക്കായി വ്യക്തമാക്കിയ പ്രകാരം അർദ്ധ വാർഷിക റിട്ടേണുകളും നൽകണം (ഏപ്രിൽ 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 31 വരെ - ഒക്ടോബർ 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 നുള്ളിൽ).

6.ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷനിൽ സൂചിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള ഉൽപ്പന്നമല്ലാതെ മറ്റൊരു ഉൽപ്പന്നവും യൂണിറ്റിൽ നിർമ്മിക്കുന്നില്ല എന്നു ഉറപ്പുവരുത്തുക.

7.ഭക്ഷ്യ ബിസിനസിന്റെ വിഭാഗമനുസരിച്ച്, ഷെഡ്യൂൾ- 4 പ്രകാരമുള്ള ഫാക്ടറിയുടെ ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങളും തൊഴിലാളികളുടെ ശുചിത്വവും പാലിക്കുക.

8.ഉൽപ്പാദനം, അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ഉപയോഗം, വിൽപന എന്നിവയുടെ ദൈനംദിന രേഖകൾ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കുക.

9. ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ഉറവിടവും നിലവാരവും മികച്ച ഗുണനിലവാരമുള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പാക്കുക.

10. ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരൻ ലൈസൻസിംഗ് അതോറിറ്റിയുടെ നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്നതിന് വിപരീതമായ്, മുത്രപ്പുര, വെള്ളക്കെട്ട്, ചോർച്ച അല്ലെങ്കിൽ മാലിന്യ വസ്തു സൂക്ഷിക്കുന്ന സ്ഥലം എന്നിവയിൽ നിന്ന് ഫലപ്രദമായി വേർതിരിക്കാത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും ഭക്ഷണപഥാർത്ഥം വിൽപനയ്ക്കായി നിർമ്മിക്കുകയോ, സംഭരിക്കുകയോ, പ്രദർശിപ്പിക്കുകയോ ചെയ്യരുത്.

11. യന്ത്രങ്ങൾ & ഉപകരണങ്ങൾ പതിവായി വൃത്തിയാക്കുന്നതിന് ക്ലീൻ-ഇൻ-പ്ലേസ് സംവിധാനങ്ങൾ (ആവശ്യമുള്ളിടത്ത്) ഉറപ്പാക്കുക.

12. ഭക്ഷണത്തിലെ രാസവസ്തുക്കളും കൂടാതെ/അല്ലെങ്കിൽ മൈക്രോബയോളജിക്കൽ മാലിന്യങ്ങളും ഈ നിയന്ത്രണങ്ങൾക്കനുസൃതമായി, ചരിത്രപരമായ ഡാറ്റയും അപകടസാധ്യത വിലയിരുത്തലിന്റെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആവശ്യാനുസരണം, സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഉൽപാദനവും വിതരണവും ഉറപ്പാക്കാൻ, സ്വന്തമായി അല്ലെങ്കിൽ എൻ.എ.ബി.എൽ അംഗീകൃത /എഫ്.എസ്.എസ്.എ നോട്ടീഫൈ ചെയ്ത ലാബുകളിൽ കുറഞ്ഞത് ആറ് മാസത്തിലൊരിക്കൽ പരിശോധിക്കുന്നത് ഉറപ്പാക്കുക.

13. വിതരണ ശൃംഖലയിലുടനീളം ആവശ്യമായ താപനില (സംഭരണം അല്ലെങ്കിൽ ഉറവിടത്തിൽ നിന്ന് അത് ഉപഭോക്താവിൽ എത്തുന്നതുവരെ-ചില്ലിംഗ്, ഗതാഗതം, സംഭരണം മുതലായവ ഉൾപ്പെടെ) കഴിയുന്നത്ര നിലനിർത്തുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുക.

14. നിർമ്മാതാവ്/ഇറക്കുമതിക്കാരൻ/വിതരണക്കാരൻ, ലൈസൻസുള്ള/രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത വെണ്ടർമാരിൽ നിന്ന് മാത്രമേ ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങൾ വാങ്ങുകയും വിൽക്കുകയും ചെയ്യാവൂ.

മറ്റ് വ്യവസ്ഥകൾ

1. ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്റ്റാളുകൾ എന്നിവയുടെ ഉടമസ്ഥർ, നെയ്ത്ത്, ഭക്ഷ്യ എണ്ണ, വനസ്പതി, മറ്റ് കൊഴുപ്പുകൾ എന്നിവയിൽ പാകം ചെയ്ത മധുരപലഹാരങ്ങൾ, അല്ലെങ്കിൽ മറ്റ് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ പട്ടിക അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഒരു അറിയിപ്പ് ബോർഡ് വാങ്ങുന്നവരുടെ വിവരങ്ങൾക്ക് സ്ഥാപിക്കണം.

2. ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരൻ പാകം ചെയ്തതോ തയ്യാറാക്കിയതോ ആയ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ പട്ടിക അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഒരു അറിയിപ്പ് ബോർഡ് വാങ്ങുന്നവരുടെ വിവരങ്ങൾക്ക് സ്ഥാപിക്കണം/ പ്രദർശിപ്പിക്കണം.

3. ഓരോ നിർമ്മാതാവും [ചക്ക് പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്ന ആൾ ഉൾപ്പെടെ] അല്ലെങ്കിൽ വെണ്ണ, നെയ്ത്ത്, വനസ്പതി, ഭക്ഷ്യ എണ്ണകൾ, ലായകമായ് വേർതിരിച്ചെടുത്ത എണ്ണ, ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ-മാവ്, എണ്ണ-നീകം-ചെയ്ത-മാവ്, മറ്റേതെങ്കിലും കൊഴുപ്പുകൾ എന്നിവയുടെ മൊത്തവ്യാപാരി, നിർമ്മിച്ച, സ്വീകരിച്ച അല്ലെങ്കിൽ വിറ്റ എണ്ണ, എണ്ണ-വിത്തുകളുടെ പ്രകൃതിയുടെയും, ഉപയോഗിച്ച, എണ്ണ-നീകം-ചെയ്ത-മാവുകളുടെയും, ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ-മാവുകളുടെയും, ഫാക്ടറിയിൽ നിന്നോ ബിസിനസ്സിന്റെ സ്ഥലത്തുനിന്നോ അയച്ച വസ്തുക്കളുടെയും ഓരോ ചരക്കിന്റെ ലക്ഷ്യസ്ഥാനവും, അളവും കാണിക്കുന്ന ഒരു രജിസ്റ്റർ സൂക്ഷിക്കണം, കൂടാതെ അത്തരം രജിസ്റ്റർ

ലൈസൻസിംഗ് അതോറിറ്റിക്ക് ആവശ്യമുള്ളപ്പോഴെല്ലാം പരിശോധനയ്ക്കായി ഹാജരാക്കണം.

4.സസ്യ-എണ്ണ, ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ-എണ്ണ എന്നിവയുടെ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാതാവിനു അദ്ദേഹത്തിന് സാമ്പിളുകളുടെ പരിശോധനക്ക്/വിശകലനത്തിനായി സ്വന്തമായി ലബോറട്ടറി സൗകര്യമില്ലെങ്കിൽ നിയമപ്രകാരം ലൈസൻസിന് അർഹതയില്ല.

.