

जोडपत्र - ३

परवान्याच्या अटी

सर्व अन्न व्यवसाय चालकांनी त्यांचे अन्न व्यवसाय कालक्रमाने कालावधित सदोदित खालील अटींची परिपूर्तता केल्याची खात्री दिली पाहिजे -

अन्न व्यवसाय चालकांनी -

१ नमुना सी (फॉर्म- सी) मध्ये प्राप्त परवान्याची सत्यप्रत सदोदित आवाराच्या ठळक जागी दर्शनी लावली पाहिजे.

२ परवाना प्राधिकारी किंवा त्यांनी अधिकृत केलेल्या कर्मचाऱ्यास आवारामध्ये आवश्यक प्रवेश दिला पाहिजे.

३ परवान्यातील कोणताही बदल किंवा कार्यातील अल्प सुधारणा / समाविष्ट बाबी याबाबत प्राधिकरणास सूचित केले पाहिजे.

४ उत्पादन प्रक्रिया पर्यवेक्षण करण्यासाठी किमान एक तंत्रज्ञ व्यक्ती नोकरीत ठेवली पाहिजे. उत्पादन प्रक्रिया पर्यवेक्षण करणारी व्यक्ती किमान पुढील विषयासह शास्त्र पदवीधर - रसायनशास्त्र / बायोकेमिस्ट्री फूड अँड न्यूट्रीशन / मायक्रोबायोलॉजी किंवा पदवी किंवा पदविका फूड टेक्नॉलॉजी / डेअरी टेक्नॉलॉजी / डेअरी मायक्रोबायोलॉजी / डेअरी केमेस्ट्री / डेअरी इंजिनिअरिंग / ऑईल टेक्नॉलॉजी / व्हेटर्नरी सायन्स / हॉटेल मॅनेजमेंट अँड कॅटरिंग टेक्नॉलॉजी किंवा मान्यताप्राप्त विद्यापीठाची किंवा क्षिणसंस्थेची किंवा समतुल्य कोणतीही पदवी किंवा पदविका इतर कोणत्याही ज्ञानशाखेची जी व्यवसायाच्या विशेष आवश्यकतेनुसार असेल.

५ नियतकालिन वार्षिक माहितीपत्र (१ एप्रिल ते ३१ मार्च) प्रत्येक वर्षाच्या ३१ मे दरम्यान पर्यंत पुरवले पाहिजे. दुधाचे संकलन / हाताळणी / उत्पादन आणि दुग्धजन्य उत्पादनासाठी अर्धवार्षिक माहितीपत्र निर्देश केल्याप्रमाणे (१ एप्रिल ते ३० सप्टेंबर ३० नोव्हेंबरपूर्वी आणि १ ऑक्टोबर ते ३१ मार्च) पुरवले पाहिजे.

६ परवाना / नोंदणी (रजिस्ट्रेशन) मध्ये निर्देश केलेल्या उत्पादनापेक्षा इतर कोणत्याही प्रकारचे उत्पादन युनिटमध्ये उत्पादन केले जाणार नाही याची खात्री दिली पाहिजे.

७ कारखान्याच्या स्वच्छता आणि आरोग्यविषयक आणि अन्न व्यवसायाचे प्रकारानुसार परिशिष्ट ४ मध्ये निर्देशित केल्याप्रमाणे कामगारांचे आरोग्याबाबत दर्जा सुस्थितीत राखला पाहिजे.

८ उत्पादनामधील दैनंदिन कच्चा मालाचा वापर आणि विक्री स्वतंत्रपणे सुस्थितीत राखली पाहिजे.

९ वापरात येणाऱ्या कच्चा मालाचा मूळ उगम (स्रोत) आणि दर्जा सर्वोत्तम असण्याची खात्री दिली पाहिजे.

१० अन्न व्यवसाय चालक अशा जागेत कोणताही अन्नपदार्थ उत्पादन, साठा किंवा विक्रीसाठी प्रदर्शित करणार नाही किंवा विक्रीसाठी परवानगी देणार नाही जो परवाना प्राधिकारी यांचे मते कोणत्याही संडास, मुतारी, कचराघाण, गटार किंवा अतिशय घाणीचा टाकाऊ पदार्थाचा साठा केलेल्या जागेपासून समाधानकारकपणे परिणामकारकरीत्या अलग नसेल.

११ नियमित यंत्र आणि सामग्री स्वच्छता यासाठी क्लीन इन प्लेस सिस्टीम (जिथे आवश्यक असेल) याची खात्री दिली पाहिजे.

१२ या विनियमाप्रमाणे संबंधित रसायनाची आणि / किंवा अन्न उत्पादनातील सूक्ष्म जिवाणू प्रदूषके जी गत घटनांचे अनुभवाचे माहितीवर आणि धोका मूल्यमापन यांचेवर आधारून आवश्यकतेनुसार वारंवार चाचणीची खातरजमा, उत्पादन आणि सुरक्षित अन्न पोहोचते करण्याचे खात्रीसाठी स्वतःचे किंवा एन ए बी एल अधिकृत / अन्न सुरक्षा आणि मानके कायद्याने अधिसूचित केलेल्या प्रयोगशाळेतून किमान सहा महिन्यापूर्वी एकदा तरी करून घेतली पाहिजे.

१३ संपादन करण्याच्या ठिकाणापासून किंवा उगमापासून ते अंतिम ग्राहकापर्यंत सदोदित शीतकरण, वाहतूक, साठा, इत्यादी धरून पुरवठा शक्यतो पर्यंत आवश्यक ते तापमान सुस्थितीत राखण्याची खात्री दिली पाहिजे. १४ उत्पादन / आयातदार / वितरक यांनी अन्न उत्पादने खरेदी आणि विक्री फक्त परवानाधारक / नोंदणीकृत विक्रेत्याकडूनच आणि विक्रेत्यालाच केली पाहिजेत आणि त्यांचे संदर्भ नोंदी सुस्थितीत राखल्या पाहिजेत.

१४ उत्पादन / आयातदार / वितरक यांनी अन्न उत्पादने खरेदी आणि विक्री फक्त परवानाधारक / नोंदणीकृत विक्रेत्याकडूनच आणि विक्रेत्यालाच केली पाहिजेत आणि त्यांचे संदर्भ नोंदी सुस्थितीत राखल्या पाहिजेत.

इतर अटी

१ हॉटेल, रेस्टॉरंट आणि इतर अन्न स्टोल यांचे मालक जे खारा माल, मिठाई किंवा इतर अन्नपदार्थ विकतात किंवा विक्रीसाठी मांडतात ते सूचना फलकावर (नोटीस बोर्डवर) जे पदार्थ घी, खाद्य तेल, वनस्पती आणि इतर स्निग्ध पदार्थ यामध्ये बनवले असतील त्यांची वेगळी यादी इच्छुक खरेदीदारांसाठी लावली पाहिजे.

२ शिजवलेले किंवा इतर अन्न विकणारा अन्न व्यवसाय चालक यांनी त्याचेकडे विक्रीसाठी मांडलेल्या पदार्थांचे स्वरूप दर्शविणारा सूचना फलक (नोटीस बोर्ड) प्रदर्शित केला पाहिजे.

३ प्रत्येक उत्पादक (घाणा चालविणारा सुद्धा) किंवा लोणी, घी, वनस्पती, खाद्य तेल, द्रावण आर्कित (सॉल्व्हेंट एक्सट्रॅक्ट) तेल, डी-ओईल्ड मिल, खाद्य पीठे आणि इतर अन्न स्निग्ध पदार्थांचे ठोक (घाऊक) विक्रेते यांनी नोंदवही सुस्थितीत ठेवली पाहिजे ज्यात उत्पादनाचे परिमाण, प्राप्त किंवा विक्री झालेले, वापरलेल्या तेलबियांचे स्वरूप आणि डी-ओईल्ड मिलचे परिमाण आणि वापरलेले खाद्य पीठ इत्यादी जसे लागू असेल तसे आणि कारखान्यातून किंवा व्यवसायाचे ठिकाणापासून अडल्याकडे पाठवलेल्या प्रत्येक पदार्थाचे गंतव्य स्थान (जाण्याचे अंतिम ठिकाण) दर्शविलेले पाहिजे आणि ते जेव्हा परवाना अधिकाऱ्याला आवश्यक असेल तेव्हा सादर केले पाहिजे.

४ कोणताही वनस्पती तेल, खाद्य तेल आणि त्यांचे उत्पादनाचा निर्माता किंवा उत्पादक या कायद्याखाली परवाना घेण्यासाठी पात्र ठरणार नाही, जर त्याचेकडे नमुने चाचणी विश्लेषणासाठी आणि स्वतःची प्रयोगशाळा सुविधा नसेल.

५ निर्मात्याकडून प्रत्येक द्रावण आर्कित तेल (सॉल्व्हेंट एक्सट्रॅक्ट तेल) 'निम-शुद्धीकृत' किंवा 'कच्चे दर्जा - १' खाद्य शेंगदाणा पीठ किंवा खाद्य खोबरे पीठ किंवा दोन्हीही यांचे साठा स्थानांतरण किंवा विक्री हि थेट नोंदणीकृत वापर कर्त्याचे नावीचा केली पाहिजे आणि इतर कोणत्याही व्यक्तीस नाही आणि अशी कोणतीही विक्री किंवा स्थानांतरण कोणत्याही तिसऱ्या पक्षकारामार्फत घडता काम नये.

६ नोंदणीकृत वापरकर्त्यांनी खरेदी केलेले प्रत्येक द्रावण आर्कित तेल (सॉल्व्हेंट एक्सट्रॅक्ट तेल), खाद्य शेंगदाणा पीठ किंवा खाद्य खोबरे पीठ किंवा दोन्हीही यांचे प्रत्येक परिमाण त्यांचे इच्छित कारणासाठी त्यांनी त्याचे स्वतःचे कारखान्यातच पूर्णतया वापरले पाहिजे आणि पुनर्विक्री करता काम नये किंवा अन्यथा कोणत्याही इतर व्यक्तीला हस्तांतरण करता कामा नये.

तथापी तरतुदीनुसार या पोटनियमातील खालील विक्रीस किंवा स्थानांतरणास ते लागू होणार नाही:-

i) करंजिया तेल;

ii) कुसुम तेल;

iii) महुआ तेल;

iv) निम तेल;

v) vi) चिंचोका (टॅमॅरिड सीड) तेल;

vii) आइ एस आइ प्रमाणपत्र शिक्का असेलेले खाद्य शेंगदाणा पीठ

viii) आइ एस आइ प्रमाणपत्र शिक्का असेलेले खाद्य खोबरे पीठ

७ जर अन्यथा अन्न सुरक्षा आयुक्त यांनी विशिष्ट परिस्थितीमध्ये आणि विशिष्ट कालावधीसाठी आणि लेखी कारणे नोंदवून जनहितासाठी कार्यालयीन राजपत्रात अधिसूचना जरी करून या विशिष्ट अटीपासून सूट दिली नसेल तर कोणताही अन्न व्यवसाय चालक कोणत्याही प्रकारचे खाद्यतेल विक्रीच्या कारणास्तव कोणत्याही व्यक्तीस विक्री किंवा वितरण किंवा विक्रीसाठी प्रस्थावित कोंब पाठविणार कोंब पोहोच करणार नाही ये विनियममध्ये विशेष निर्देश केलेल्या पद्धतीने पॅकबंद आणि चिन्हांकित किंवा वर्णनचिठ्ठी (लेबल) लावलेले नसेल.