

Annexure 3
అనుబంధం 3

Conditions of License
లైసెన్స్ యొక్క షరతులు

All Food Business Operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

ప్రతి ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకుడు, ఆహార వ్యాపారం చేసేటప్పుడు, మరియు అన్ని సమయాలలో కింది షరతులు పాటించబడ్డాయని నిర్ధారించుకోవాలి.

Food Business Operators shall:

ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకుడు తప్పకుండా:

1. Display a true copy of the license granted in Form C shall at all times at a prominent place in the premises.

1. ఫారం C లో మంజూరు చేయబడిన లైసెన్స్ యొక్క నిజమైన కాపీని అన్ని సమయాలలో ప్రాంగణంలోని ప్రముఖ ప్రదేశంలో ప్రదర్శించాలి.

2. Give necessary access to Licensing Authorities or their authorised personnel to the premises

2. ప్రాంగణానికి లైసెన్సింగ్ అధికారులు లేదా వారి అధీకృత సిబ్బందికి అవసరమైన ప్రవేశ అనుమతి ఇవ్వండి

3. Inform Authorities about any change or modifications in activities /content of license.

3. కార్యకలాపాలు /లైసెన్స్ కంటెంట్లో ఏదైనా మార్పు లేదా మార్పుల గురించి అధికారులకు తెలియజేయండి.

4. Employ at least one technical person to supervise the production process. The person supervising the production process shall possess at least a degree in Science with Chemistry/Bio Chemistry/Food and Nutrition/ Microbiology or a degree or diploma in food technology/ Dairy technology/ dairy microbiology/ dairy chemistry/ dairy engineering/ oil technology /veterinary science /hotel management & catering technology or any degree or diploma in any other discipline related to the specific requirements of the business from a recognized university or institute or equivalent.

4. ఆహార ఉత్పత్తి ప్రక్రియను పర్యవేక్షించడానికి కనీసం ఒక సాంకేతిక నిపుణుడిని నియమించండి. ఉత్పత్తి ప్రక్రియను పర్యవేక్షించే వ్యక్తి కెమిస్ట్/ బయో కెమిస్ట్/ ఫుడ్ అండ్ న్యూట్రిషన్/ మైక్రోబయాలజీ లేదా ఫుడ్ టెక్నాలజీ/ డైరీ టెక్నాలజీ/ డైరీ మైక్రోబయాలజీ/ డైరీ కెమిస్ట్/ డైరీ ఇంజనీరింగ్/ ఆయిల్ టెక్నాలజీ/ వెటర్నరీలో డిగ్రీ లేదా డిప్లోమాతో కనీసం సైన్స్ డిగ్రీని కలిగి ఉండాలి. సైన్స్ /హోటల్ మేనేజ్మెంట్ & క్యాటరింగ్ టెక్నాలజీ లేదా గుర్తింపు పొందిన యూనివర్సిటీ లేదా ఇన్స్టిట్యూట్ లేదా సమానమైన వ్యాపారం యొక్క నిర్దిష్ట అవసరాలకు అనుగుణంగా ఏదైనా ఇతర విభాగంలో ఏదైనా డిగ్రీ లేదా డిప్లోమా లేదా సమానమైనది కలిగి ఉండాలి

5. Furnish periodic annual return (1st April to 31st March), within upto 31st May of each year. For collection/ handling/ manufacturing of Milk and Milk Products half yearly returns also to be furnished as specified (1st April to 31st September before 30th November and 1st October to 31st March).

5. ప్రతి సంవత్సరం మే 31 లోపు ఆవర్తన వార్షిక రాబడిని (ఏప్రిల్ 1 నుండి మార్చి 31 వరకు) అందించండి. పాలు మరియు పాల ఉత్పత్తుల సేకరణ/ నిర్వహణ/ తయారీకి అర్థ వార్షిక రాబడులు కూడా పేర్కొన్న విధంగా అందించాలి (1 ఏప్రిల్ నుండి 31 సెప్టెంబర్ వరకు 30 నవంబర్ మరియు 1 అక్టోబర్ నుండి 31 మార్చి వరకు).

6. Ensure that no product other than the product indicated in the license/ registration is produced in the unit.

6. లైసెన్స్/ రిజిస్ట్రేషన్లో సూచించబడిన ఆహార పదార్థం మినహా ఏ ఇతర ఆహార పదార్థం యూనిట్లో ఉత్పత్తి చేయలేదని నిర్ధారించుకోండి.

7. Maintain factory's sanitary and hygienic standards and worker's Hygiene as specified in the Schedule - 4 according to the category of food business.

7. ఆహార వ్యాపార వర్గం ప్రకారం షెడ్యూల్ - 4 లో పేర్కొన్న విధంగా ఫ్యాక్టరీ యొక్క శానిటరీ మరియు పరిశుభ్రత ప్రమాణాలు మరియు కార్మికుల పరిశుభ్రతను నిర్వహించండి.

8. Maintain daily records of production, raw materials utilization and sales separately.

8. ఉత్పత్తి, ముడి పదార్థాల వినియోగం మరియు విక్రయాల రోజువారీ రికార్డులను విడిగా నిర్వహించండి.

9. Ensure that the source and standards of raw material used are of optimum quality.

9. ఉపయోగించిన ముడి పదార్థం యొక్క మూలం మరియు ప్రమాణాలు సరైన నాణ్యతతో ఉన్నాయని నిర్ధారించుకోండి

10. Food Business Operator shall not manufacture, store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urinal, sullage, drain or place of storage of foul and waste matter.

10. లైసెన్సింగ్ అథారిటీ సంతృప్తి చెందడానికి ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకుడు ఏదైనా ఫ్రైజ్, యూరినల్, సల్జేజ్, డ్రైన్ లేదా దుర్గంధం మరియు వ్యర్థ పదార్థం సమర్థవంతంగా వేరు చేయబడని ఏ ప్రాంగణంలోనూ ఏదైనా ఆర్టికల్ ఉత్పత్తిని తయారు చేయడం, నిల్వ చేయడం లేదా విక్రయించడం చేయకూడదు.

11. Ensure Clean-In-Place systems (wherever necessary) for regular cleaning of the machine & equipments.

11. యంత్రం మరియు పరికరాలను క్రమం తప్పకుండా శుభ్రం చేయడానికి క్లీన్-ఇన్-ప్లేస్ వ్యవస్థలను (అవసరమైన చోట) నిర్ధారించుకోండి.

12. Ensure testing of relevant chemical and/or microbiological contaminants in food products in accordance with these regulations as frequently as required on the basis of historical data and risk assessment to ensure production and delivery of safe food through own or NABL accredited /FSSA notified labs at least once in six months.

12. ఈ నిబంధనలకు అనుగుణంగా తరచుగా ఆహార ఉత్పత్తులలో సంబంధిత రసాయన మరియు/లేదా మైక్రోబయోలాజికల్ కలుషితాల పరీక్షను చారిత్రక డేటా మరియు రిస్క్ అసెస్మెంట్ ఆధారంగా కనీసం ఆరు నెలలకు ఒకసారి సొంత లేదా NABL గుర్తింపు పొందిన /FSSA నోటిఫైడ్ ల్యాబ్ల ద్వారా సురక్షితమైన ఆహారాన్ని ఉత్పత్తి చేయడం మరియు పంపిణీ చేస్తున్నారని నిర్ధారించుకోవాలి.

13. Ensure that as much as possible the required temperature shall be maintained throughout the supply chain from the place of procurement or sourcing till it reaches the end consumer including chilling, transportation, storage etc.

13. సాధ్యమైనంతవరకు సరఫరా గొలుసు అంతటా సేకరణ స్థలం లేదా సోర్సింగ్ స్థలం నుండి చిల్లింగ్, రవాణా, నిల్వ మొదలైన వాటితో సహా తుది వినియోగదారుని చేరుకునే వరకు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రత ఉండేలా చూసుకోండి.

14. The manufacturer/importer/distributor shall buy and sell food products only from, or to, licensed/registered vendors and maintain record thereof.

14. తయారీదారు/దిగుమతిదారు/పంపిణీదారు ఆహార ఉత్పత్తులను లైసెన్స్/రిజిస్టర్డ్ విక్రేతల నుండి మాత్రమే కొనుగోలు చేయాలి మరియు విక్రయించాలి మరియు దాని రికార్డును నిర్వహించాలి.

Other conditions

ఇతర షరతులు

1. Proprietors of hotels, restaurants and other food stalls who sell or expose for sale savouries, sweets or other articles of food shall put up a notice board containing separate lists of the articles which have been cooked in ghee, edible oil, vanaspati and other fats for the information of the intending purchasers.

1. హోటళ్లు, రెస్టారెంట్లు మరియు ఇతర ఆహార దుకాణాల యజమానులు రుచులు, స్వీట్లు లేదా ఇతర ఆహార పదార్థాలను విక్రయించడం లేదా బహిర్గతం చేసేవారు, ఉద్దేశించిన కొనుగోలుదారుల సమాచారం కోసం నెయ్యి, తినదగిన నూనె, వనస్పతి మరియు ఇతర కొవ్వులతోవండిన ఆహార పదార్థాల ప్రత్యేక జాబితాలతో కూడిన నోటీసు బోర్డును ఏర్పాటు చేయాలి.

2. Food Business Operator selling cooked or prepared food shall display a notice board containing the nature of articles being exposed for sale

2. వండిన లేదా తయారుచేసిన ఆహారాన్ని విక్రయించే ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకుడు, విక్రయానికి బహిర్గతమయ్యే వస్తువుల స్వభావం ఉన్న నోటీసు బోర్డును ప్రదర్శించాలి

3. Every manufacturer [including ghani operator] or wholesale dealer in butter, ghee, vanaspati, edible oils, Solvent extracted oil, de oiled meal, edible flour and any other fats shall maintain a register showing the quantity of manufactured, received or sold, nature of oil seed used and quantity of de-oiled meal and edible flour used etc.

as applicable and the destination of each consignment of the substances sent out from his factory or place of business, and shall present such register for inspection whenever required to do so by the Licensing Authority.

3. ప్రతి తయారీదారు [ఘని ఆపరేటర్తో సహా] లేదా వెన్న, నెయ్యి, వనస్పతి, తినదగిన నూనెలు, ద్రావకం వెలికితీసిన నూనె, డి ఆయిల్డ్ భోజనం, పిండి మరియు ఏదైనా ఇతర కొవ్వుల హోల్సేల్ డీలర్ తయారు చేసిన, అందుకున్న లేదా విక్రయించిన పరిమాణాన్ని, ఉపయోగించిన నూనె గింజల స్వభావం మరియు డి-ఆయిల్డ్ భోజనం పరిమాణం మరియు ఉపయోగించిన తినదగిన పిండి మొదలైనవి తనికీ వర్తించే విధంగా చూపించే రిజిస్టర్ను నిర్వహించాలి.

4. No producer or manufacturer of vegetable oil, edible oil and their products shall be eligible for license under this Act, unless he has own laboratory facility for analytical testing of samples.

4. కూరగాయల నూనె, తినదగిన నూనె మరియు వాటి ఉత్పత్తుల తయారీదారు అతను నమూనాల విశ్లేషణాత్మక పరీక్ష కోసం సొంత ప్రయోగశాల సౌకర్యాన్ని కలిగి ఉంటే తప్ప ఈ చట్టం ప్రకారం లైసెన్స్ కోసం అర్హులు కాదు.