

अनुलग्नक 3

लाइसेन्स शर्तहरू

सबै खाद्य व्यवसाय सञ्चालकले आफ्नो खाद्य व्यवसायलाई हरेक समयमा निम्नलिखित शर्तहरू पालन गरिएको कुरा सुनिश्चित गर्नेछन:

खाद्य व्यवसाय सञ्चालकले:

1. फारम सीमा दिइएको लाइसेन्सको एउटा सही प्रति हरेक समय परिसरमा एउटा प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिनेछ।
2. लाइसेन्सिङ अधिकारिहरू या उनीहरूको अधिकृत कर्मियहरूलाई आवश्यक पहुँच सुनिश्चित गरिनु।
3. गतिविधिहरू/ लाइसेन्सको सामग्रीमा कुनै पनि परिवर्तन या संशोधन भएको बारेमा अधिकारिहरूलाई सूचित गर्नु।
4. उत्पादन प्रक्रियाको निगरानीका लागि कम्तिमा एक तकनीकी व्यक्तिलाई नियुक्त गर्नु। उत्पादन प्रक्रियाको निगरानी गर्ने व्यक्ति रसायन विज्ञान / जैव रसायन विज्ञान / खाद्य एवं पोषण / सूक्ष्म जीव विज्ञानसहित विज्ञानमा कम्तिमा डिग्री या डिप्लोमा खाद्य प्रौद्योगिकी / डेरी प्रौद्योगिकी / डेरी सूक्ष्म जीव विज्ञान / डेरी रसायन विज्ञान / डेयरी इञ्जीनियरिङ / तेल प्रौद्योगिकी / पशु चिकित्सा विज्ञान / होटल प्रबन्धन र खानपान प्रौद्योगिकी अथवा विशिष्ट आवश्यकताहरूसित सम्बन्धित कुनै अन्य विषयमा कुनै डिग्री या डिप्लोमा मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान या समकक्षबाट आवश्यक।
5. प्रत्येक वर्षको 31 मईसम्म आवधिक वार्षिक विवरणी (1 अप्रैल देखि 31 मार्च) प्रस्तुत गर्नु। दुग्ध र दुग्ध उत्पादको विनिर्माण संग्रह/देखरेख /का लागि अर्धवार्षिक विवरणी पनि निर्दिष्ट अनुसार प्रस्तुत गरिनु पर्छ। (पहिलो अप्रैलदेखि 31 सितम्बरसम्म 30 नोभेम्बर र 1 अक्टुबरदेखि 31 मार्चसम्म)।
6. लाइसेन्स/पञ्जीकरणमा दर्शाइएको उत्पाद बाहेक कुनै पनि उत्पाद इकाईमा उत्पादित गरिन्दै भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्नु।

7. अनुसूची - 4 खाद्य व्यवसाय श्रेणीका अनुसार कारखानाको स्वच्छता र स्वास्थ्यकर मानक र श्रमिकहरूको स्वच्छता बनाइ राख्नु।

8. उत्पादन, काँचो मालको प्रयोग र बिक्रीको दैनिक रेकार्ड अलगै बनाइ राख्नु।

9. प्रयोग गरिएको काँचो माल स्रोत र मानक इष्टतम गुणवत्ताको छ भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्नु।

10. खाद्य व्यवसाय सञ्चालकले कुनै पनि प्रकारको खाद्य पदार्थको निर्माण, भंडारण या बिक्रीका लागि प्रदर्शित या बिक्रीको अनुमति दिने छैन, जहाँको परिसरमा लाइसेन्सिङ प्राधिकारीको सन्तुष्टिका अनुसार प्रभावी रूपले कुनै शौचालय, मूत्रालय, मैला, नाली या अशुद्ध र अपशिष्ट पदार्थको भण्डारणबाट अलग नगरिएको भए।

11. मशीन र उपकरणहरूको नियमित सफाईको लागि क्लीन-इन-प्लेस सिस्टम (जहाँ आवश्यक छ) सुनिश्चित गर्नु।

12. यी विनियमका अनुसार खाद्य उत्पादमा प्रासङ्गिक रासायनिक र/या सूक्ष्मजीवविज्ञानी प्रदूषकको परीक्षण सुनिश्चित गर्नु ऐतिहासिक डेटा र जोखिम मूल्याङ्कनको आधारमा जतिपल्ट आवश्यक छ, स्वयं या एनएबीएल मान्यता प्राप्त / एफएसएसए अधिसूचित प्रयोगशालाहरूको माध्यमले छ महिनामा कम्तिमा एकपल्ट सुरक्षित भोजनको उत्पादन र वितरणलाई सुनिश्चित गरिन्छ।

13. जहाँसम्म सम्भव छ, खरीद या सोर्सिंग जबसम्म यो अन्तिम उपभोक्तासम्म पुग्दैन तबसम्म चिलिङ, ट्रान्सपोर्टेशन, स्टोरेज आदि मार्फत आवश्यक तापमान आपूर्ति श्रृंखलामा बनाइ राख्ने कुरा सुनिश्चित गर्नु।

14. विनिर्माता/आयातक/वितरक केवल खाद्य उत्पादलाई किन्नेछन् र बेच्नेछन्। या

संस्करण - II (09.11.2017)

लाइसेन्स प्राप्त/पञ्जीकृत विक्रेताहरू, र त्यसको रेकार्ड बनाइ राख्नु

अन्य शर्तहरू

1. होटल, रेस्तराँ र अन्य खाद्य स्टालका मालिक जो नुनिलो, मिठाई या भोजनको अन्य सामान बेच्छन् या बिक्रीका लागि उजागर गर्छन् त्यो घिउँ, खाद्य तेल, वनस्पति र अन्य

बोसो(फ्याटमा) पकाइएको कुरा अलग-अलग सूचीमा एउटा सूचना पटलमा इच्छुक खरीदारको जानकारीका लागि प्रस्तुत गर्नु।

2. पाकेको या तयार भोजन बेच्नको लागि उजागार खाद्य व्यवसाय सञ्चालक एक सूचना पटल (नोटिस बोर्ड) मा प्रदर्शित गर्नेछन्। यसमा वस्तुहरूको प्रकृति हुनेछ :

3. हरेक निर्माता [घनी सञ्चालक सहित] या मखन, घिउँ, वनस्पति, खाद्य तेल, सल्भेन्ट एक्सट्रेक्टेड तेलका थोक व्यापारी,तेलरहित भोजन, खाद्य आटा र कुनै अन्य फ्याटद्वारा निर्मित, प्राप्त या बेचीएको मात्रालाई दर्शाउने एउटा रजिस्टर बनाइ राख्नेछन। जब पनि लाइसनङ प्राधिकारीद्वारा यस्ते गर्ने आवश्यकता पर्छ, प्रयोग गरिएको तेलको प्रकृति र तेलरहित भोजन को मात्रा र प्रयोग गरिएको खाद्य आँटा आदिको मात्रा र प्रत्येकको गन्तव्य आफ्नो कारखाना या व्यवसायको स्थानबाट पठाइएको पदार्थहरूको खेप, र निरीक्षणका लागि यस्ता रजिस्टरलाई प्रस्तुत गर्नेछ।

4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल र यसको उत्पादको कुनै पनि उत्पादक या निर्माता यस अधिनियमका अन्तर्गत लाइसेन्सका लागि पात्र छैन जब सम्म नमूनाको विश्लेषणात्मक परीक्षणका लागि उनीहरूसित आफ्नो प्रयोगशाला सुविधा हुदैन।

.....