

### இணைப்பு 3

#### உரிமத்தின் நிபந்தனைகள்

அனைத்து உணவு வணிக ஆபரேட்டர்களும் உணவு வணிகத்தின் போது பின்வரும் நிபந்தனைகளுக்கு இணங்குவதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

உணவு வணிக ஆபரேட்டர்கள்:

1. படிவம் C இல் வழங்கப்பட்ட உரிமத்தின் உண்மையான நகலை எல்லா நேரங்களிலும் வளாகத்தில் ஒரு முக்கிய இடத்தில் காட்சி படுத்த வேண்டும் .

2. உரிமம் வழங்கும் அதிகாரிகள் அல்லது அவர்களின் அங்கீகரிக்கப்பட்ட பணியாளர்களுக்கு வளாகத்திற்கு தேவையான அணுகல் வழங்கப்பட வேண்டும்.

3. செயல்பாடுகளில் ஏதேனும் மாற்றம் அல்லது உரிமத்தின் உள்ளடக்கத்தில் ஏதேனும் மாற்றங்கள் குறித்து அதிகாரிகளுக்குத் தெரிவிக்கவும்

4. உற்பத்தி செயல்முறையை மேற்பார்வையிட குறைந்தபட்சம் ஒரு தொழில்நுட்ப நபரை நியமிக்கவும். உற்பத்தி செயல்முறையை மேற்பார்வையிடும் நபர் வேதியியல்/ உயிர் வேதியியல்/ உணவு மற்றும் ஊட்டச்சத்து/ நுண்ணுயிரியல் அல்லது உணவு தொழில்நுட்பம்/ பால் தொழில்நுட்பம்/ பால் நுண்ணுயிரியல்/ பால் வேதியியல்/ பால் பொறியியல்/ எண்ணெய் தொழில்நுட்பம்/ கால்நடை ஆகியவற்றில் அறிவியல் பட்டம் பெற்றிருக்க வேண்டும். அறிவியல் /ஹோட்டல் மேனேஜ்மென்ட் மற்றும் கேட்டரிங் தொழில்நுட்பம் அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட பல்கலைக்கழகம் அல்லது நிறுவனம் அல்லது அதற்கு சமமான வணிகத்தின் குறிப்பிட்ட தேவைகளுடன் தொடர்புடைய வேறு ஏதேனும் ஒரு பிரிவில் பட்டம் அல்லது டிப்ளமோ பெற்றவராக இருத்தல் வேண்டும்.

5. ஒவ்வொரு ஆண்டும், குறிப்பிட்ட கால வருடாந்திர வருவாயை (ஏப்ரல் 1 முதல் மார்ச் 31 வரையான காலத்திற்கான வருவாயை மே 31 க்குள் FOSCOS வாயிலாக சமர்ப்பிக்க வேண்டும். பால் மற்றும் பால் பொருட்களின் சேகரிப்பு/ கையாளுதல்/ உற்பத்திக்காக குறிப்பிட்ட வருடாந்திர வருவாயும் (1 ஏப்ரல் முதல் 31 செப்டம்பர் வரை 30 நவம்பர் மற்றும் அக்டோபர் 1 முதல் மார்ச் 31 வரை) FOSCOS வாயிலாக சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

6. உரிமம்/ பதிவில் சுட்டிக்காட்டப்பட்ட தயாரிப்பைத் தவிர வேறு எந்தப் பொருளும் யூனிட்டில் உற்பத்தி செய்யப்படவில்லை என்பதை உறுதிப்படுத்தவும்.

7. உணவு வணிக வகைக்கு ஏற்ப அட்டவணை - 4 -ல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளபடி தொழிற்சாலையின் சுகாதார மற்றும் சுகாதாரத் தரங்களையும் தொழிலாளியின் சுகாதாரத்தையும் பராமரிக்கவும்.
8. தினசரி உற்பத்தி, மூலப்பொருட்கள் பயன்பாடு மற்றும் விற்பனை பற்றிய பதிவுகளை தனித்தனியாக பராமரிக்கவும்.
9. பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களின் ஆதாரம் மற்றும் தரநிலைகள் சிறந்த தரத்தில் இருப்பதை உறுதி செய்யவும்.
10. எந்த ஒரு உணவு பொருட்களையும் உரிமம் வழங்கும் அதிகாரியின் திருப்தி படாத வண்ணம் தயாரிப்பதோ, சேமிப்பதோ, விற்பதோ, காட்சி படுத்துவதோ அல்லது விற்பனைக்கு உட்படுத்துவதோ கூடாது. குப்பை கழிவுநீர், சிறுநீர் கழிக்கும் இடம் மற்றும் தூர்நாற்றம் வீசும் இடங்களிலோ அல்லது கழிவு நீர் இடங்களிலோ/அருகாமையிலோ எவ்வித உணவு பொருட்களையும் கையாள கூடாது.
11. இயந்திரம் மற்றும் உபகரணங்களை முறையாக சுத்தம் செய்வதற்கு சுத்தமான இடத்தில் அமைப்புகளை (தேவையான இடங்களில்) (CIP) உறுதி செய்யவும்.
12. சொந்த அல்லது என்ஏபிஎல் (NABL) அங்கீகாரம் பெற்ற /FSSAI அறிவிக்கப்பட்ட ஆய்வகங்கள் மூலம் பாதுகாப்பான உணவு உற்பத்தி மற்றும் விநியோகத்தை உறுதி செய்ய முந்தைய தரவு மற்றும் இடர் மதிப்பீட்டின் அடிப்படையில் விதிமுறைகளுக்கு ஏற்ப உணவுப் பொருட்களில் தொடர்புடைய இரசாயன மற்றும் /அல்லது நுண்ணுயிரியல் தரத்தை சோதிப்பதை குறைந்தபட்சம் ஆறு மாதங்களுக்கு ஒரு முறையாவது உறுதி செய்தல் வேண்டும்.
13. தேவையான அளவு வெப்பநிலை உணவு சப்ளை சங்கிலி முழுவதும் அதாவது கொள்முதல் அல்லது சோர்சிங் செய்யும் இடத்திலிருந்து குளிரூட்டும் இடம், உணவு போக்குவரத்து, உணவு சேமிப்பு முதல் இறுதி நுகர்வோரை அடையும் வரை பராமரிக்கப்படுவதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.
14. உற்பத்தியாளர்/இறக்குமதியாளர்/விநியோகஸ்தர் உணவு பொருட்களை, உரிமம் பெற்ற/பதிவு செய்யப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடம் மட்டும் இருந்து வாங்கவும் விற்கவும் வேண்டும். அதற்குரிய பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்

#### பிற நிபந்தனைகள்

1. ஹோட்டல்கள், உணவகங்கள் மற்றும், இனிப்புகள், காரங்கள் அல்லது உணவின் பிற பொருட்களை விற்பனை செய்யும் மற்ற உணவு கடைகளின் உரிமையாளர்கள் நெய், சமையல் எண்ணெய், வனஸ்பதி மற்றும் பிறவற்றில் சமைக்கப்பட்ட பொருட்களின் தனித்தனி பட்டியல்களைக் கொண்ட அறிவிப்பு பலகையை வாங்குபவர்களின் தகவலுக்காக வைக்க வேண்டும்.
2. சமைத்த அல்லது தயாரிக்கப்பட்ட உணவை விற்பனை செய்யும் உணவு வணிக ஆபரேட்டர் விற்பனைக்கு வெளிப்படும் பொருட்களின் தன்மை அடங்கிய அறிவிப்பு பலகையைக் பார்வைக்கு வைக்க வேண்டும்

3. எந்தவொரு எண்ணெய் உற்பத்தியாளர்கள், அல்லது விற்பனையாளர்களோ கனி (Ghani) ஆப்ரேட்டர் உட்பட வெண்ணை, நெய், வனஸ்பதி, சமையல் எண்ணெய்கள், கரைசலில் எடுக்க பட்ட எண்ணெய் , எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட வித்துக்கள், உண்ணத்தகுந்த எண்ணெய் புண்ணாக்குகள் (மாவு) மற்றும் எந்த வகையான கொழுப்புகளில் இருந்து எண்ணெய் உற்பத்தியோ/விற்பனையோ செய்யும் உணவு ஆப்ரேட்டர்கள் அதற்குரிய பதிவேடுகளை, கீழ் கண்டவாறு பராமரிக்க வேண்டும்.

1. உற்பத்தி செய்யப்பட்ட அளவு
2. பெறப்பட்ட மூலப் பொருட்கள்
- 3.விற்பனை செய்யப்பட்ட அளவு
- 4.பயன்படுத்தப்பட்ட எண்ணெய் விதை வகை
5. கொழுப்பு நீக்கப்பட்ட உண்ணத்தகுந்த எண்ணெய் புண்ணாக்கு
6. எண்ணெய் விதை மாவுகள் பயன்படுத்த பட்ட அளவு

இந்த பதிவேடுகளில் பொருட்கள் பெறப்பட்ட இடம், விற்பனைக்கு அளித்த இடம், பெயர்மற்றும் முகவரியுடன் கூடிய தகவல்கள் பதிவிட வேண்டும், உரிமம் வழங்கும் அதிகாரிகளோ அல்லது அவர்களால் நியமிக்க பட்ட அதிகாரிகளோ கேட்கும் பொழுது காட்டவும், சமர்ப்பிக்கவும் வேண்டும்

4. ஆய்வக வசதியுடன் கூடிய தாவர எண்ணெய் உற்பத்தியாளர்கள், சமையல் எண்ணெய் உற்பத்தியாளர்களே, உணவு துறை உரிமம் பெற தகுதியானவர்கள் ஆவர்.