

ಅನುಬಂಧ 3

Annexure 3

ಪರವಾನಗಿ ನಿಯಮಗಳು

ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ತನ್ನ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಷರತ್ತುಗಳನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಅನುಸರಿಸುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು:

1. ನಮೂನೆ C ಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಪರವಾನಗಿಯ ನಿಜವಾದ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಅವರಣದ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.
2. ಪರವಾನಗಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಅವರ ಅಧಿಕೃತ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಅವರಣಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ನೀಡಿ.
3. ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಬದಲಾವಣೆ ಅಥವಾ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳು /ಪರವಾನಗಿಯ ವಿಷಯಗಳ ಕುರಿತು ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿ.
4. ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡಲು ಕನಿಷ್ಠ ಒಬ್ಬ ತಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಿ. ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರ/ ಬಯೋ ಕೆಮಿಸ್ಟ್ರಿ/ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ/ ಮೈಕ್ರೋಬಯಾಲಜಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ/ ಡೈರಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ/ ಡೈರಿ ಮೈಕ್ರೋಬಯಾಲಜಿ/ ಡೈರಿ ಕೆಮಿಸ್ಟ್ರಿ/ ಡೈರಿ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್/ ತೈಲ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ/ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ವಿಜ್ಞಾನ /ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಪದವಿ ಅಥವಾ ಡಿಪ್ಲೊಮಾ ವನ್ನೂ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
5. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷದ ಮೇ 31 ರ ಒಳಗೆ ಆವರ್ತಕ ವಾರ್ಷಿಕ ಆದಾಯವನ್ನು (1 ನೇ ಏಪ್ರಿಲ್ ನಿಂದ 31 ನೇ ಮಾರ್ಚ್) ಒದಗಿಸಿ. ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ/ ನಿರ್ವಹಣೆ/ ತಯಾರಿಕೆಗಾಗಿ ಅರ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ಆದಾಯವನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದಂತೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು (1 ನೇ ಏಪ್ರಿಲ್ ನಿಂದ 31 ನೇ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ವರೆಗೆ 30 ನವೆಂಬರ್ ಮತ್ತು 1 ಅಕ್ಟೋಬರ್ ನಿಂದ 31 ನೇ ಮಾರ್ಚ್).
6. ಪರವಾನಗಿ/ ನೋಂದಣಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
7. ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಮಿಕರ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದಂತೆ - 4 ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿ.
8. ಉತ್ಪಾದನೆ, ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ದೈನಂದಿನ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿ.
9. ಬಳಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಮೂಲ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿವೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

10. ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಯಾವುದೇ ಖಾಸಗಿಯವರು, ಮೂತ್ರಾಲಯಗಳು, ಸೊಳ್ಳೆ, ಚರಂಡಿ ಅಥವಾ ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಪರವಾನಗಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ತೃಪ್ತಿಗಾಗಿ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು, ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಅನುಮತಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

11. ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳ ನಿಯಮಿತ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಗಾಗಿ ಕ್ಲೀನ್-ಇನ್-ಪ್ಲೇಸ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು (ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ) ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

12. ಸ್ವಂತ ಅಥವಾ NABL ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ /FSSAI ಅಧಿಸೂಚಿತ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳ ಮೂಲಕ ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಐತಿಹಾಸಿಕ ದತ್ತಾಂಶ ಮತ್ತು ಅಪಾಯದ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು /ಅಥವಾ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದ ಕಲ್ಮಶಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆರು ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ.

13. ಅಗತ್ಯವಿರುವ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪೂರೈಕೆ ಸರಪಳಿಯುದ್ದಕ್ಕೂ, ಖರೀದಿ ಅಥವಾ ಸೋರ್ಸಿಂಗ್ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಕೊನೆಯ ಗ್ರಾಹಕನನ್ನು ತಲುಪುವವರೆಗೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿರುವುದು, ಸಾಗಾಣಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

14. ಉತ್ಪಾದಕರು/ಆಮದುದಾರರು/ವಿತರಕರು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆದ/ನೋಂದಾಯಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಮಾತ್ರ ಖರೀದಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದರ ದಾಖಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

ಇತರ ನಿಯಮಗಳು

1. ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಲ್‌ಗಳ ಮಾಲೀಕರು. ಖಾದ್ಯಗಳು, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಇತರ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಅಥವಾ ಬಹಿರಂಗಪಡಿಸುವವರು. ತುಪ್ಪ, ಖಾದ್ಯ ಎಣ್ಣೆ, ವನಸ್ಪತಿ ಮತ್ತು ಇತರವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಸೂಚನಾ ಫಲಕವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
2. ಬೇಯಿಸಿದ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ವಸ್ತುಗಳ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಸೂಚನಾ ಫಲಕವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.
3. ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ತಯಾರಕರು [ಫನಿ ಆಪರೇಟರ್ ಸೇರಿದಂತೆ] ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ವನಸ್ಪತಿ, ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳು, ದ್ರಾವಕ ಹೊರತೆಗೆದ ಎಣ್ಣೆ, ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆದ ಕೇಕ್, ಖಾದ್ಯ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಇತರ ಕೊಬ್ಬಿನ ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ, ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ತೋರಿಸುವ ರಿಜಿಸ್ಟರ್ ಅನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು, ಬಳಸಿದ ಎಣ್ಣೆಬೀಜದ ಸ್ವಭಾವ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯಿಲ್ಲದ ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಬಳಸಿದ ಖಾದ್ಯ ಹಿಟ್ಟಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಅವನ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಿಂದ ಅಥವಾ ವ್ಯಾಪಾರ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಕಳುಹಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸರಕುಗಳ ಗಮ್ಯಸ್ಥಾನ, ಮತ್ತು ರಿಜಿಸ್ಟರ್ ಅನ್ನು ಯಾವಾಗ ಬೇಕಾದರೂ ಪರವಾನಗಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಪರಿಶೀಲನೆಗೆ ಹಾಜರುಪಡಿಸಬೇಕು.
4. ಸಸ್ಯಗಳ ಎಣ್ಣೆ, ಖಾದ್ಯ ತೈಲ ಮತ್ತು ಅವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪಾದಕ ಅಥವಾ ತಯಾರಕರು ಈ ಕಾಯಿದೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯಲು ಅರ್ಹರಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ,

ಅವರು ಮಾದರಿಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಸ್ವಂತ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು
ಹೊಂದಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ.