उपाबंध - 3

अनुज्ञप्ति की शर्तें

सभी खाद्य कारबारकर्ता अपने खाद्य कारबार के अनुक्रम के दौरान सभी समयों पर निम्नलिखित शर्तों का पालन किया जाना सुनिश्चित करेंगे:

खाद्य कारबारकर्ता :

1. प्ररूप-ग में अनुदत्त अनुज्ञप्ति की एक सही प्रति सभी समयों पर परिसरों के किसी प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित करेंगे।
2. अनुज्ञापन प्राधिकारियों या उनके प्राधिकृत कार्मिक को परिसरों में आवश्यक पहुंच देंगे।
3. प्राधिकारियों को क्रियाकलापों/अनुज्ञप्ति की अंतर्वस्तु में किसी परिवर्तन या उपांतरणों के बारे में सूचित करेंगे।
4. उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियोजित करेंगे। उत्पाद प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास कम-से-कम रसायन विज्ञान/ जैव विज्ञान/खाद्य और पोषण/ सूक्ष्म जीव विज्ञान विषय के साथ विज्ञान में डिग्री होगी या खाद्य प्रौद्योगिकी/ डेरी प्रौद्योगिकी/ डेरी सूक्ष्म जीव विज्ञान/ डेरी रसायन/ डेरी इंजीनियरी/ तेल प्रौद्योगिकी/ पशु-चिकित्सा विज्ञान/ होटल प्रबंधन और केटरिंग प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा या कारबार की विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विद्या में किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान से कोई डिग्री या डिप्लोमा या इसके समतुल्य अर्हता हो।
5. आवधिक वार्षिक विवरणी 1 अप्रैल से 31 मार्च तक प्रत्येक वर्ष की 31 मई तक प्रस्तुत करेंगे। दूध और दुग्ध उत्पादों के संग्रहण दुग्धालन विनिर्माण के लिए छमाही विवरणियां भी प्रस्तुत करेंगे, जैसाकि विनिर्दिष्ट है (1 अप्रैल से 30 सितंबर तक की विवरणी 30 नवंबर से पहले और 1 अक्तूबर से 31 मार्च तक की विवरणी)
6. यह सुनिश्चित करेंगे कि अनुज्ञप्ति में उपदर्शित उत्पाद से भिन्न किसी उत्पाद का इकाई में उत्पादन नहीं किया जाएगा।
7. खाद्य कारबार के प्रवर्ग के अनुसार अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट कारखाने की स्वच्छता और स्वास्थ्य के मानकों तथा कर्मकारों के स्वास्थ्य को बनाए रखेंगे।
8. उत्पादन, कच्ची सामग्री के उपयोग और विक्रय का दैनिक अभिलेख अलग-अलग रजिस्टरों में बनाए रखेंगे।
9. यह सुनिश्चित करेंगे कि उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री का स्रोत और मानक उत्तम क्वालिटी के हों।
10. खाद्य कारबारकर्ता किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण, भंडारकरण या विक्रय के लिए अभिदर्शित अथवा उसके विक्रय की अनुज्ञा किसी ऐसे परिसर में नहीं देगा जो किसी शौचालय, मुत्रालय, नलिका, नाली या गंदे और कूड़ा-करकट डालने वाले स्थान से अनुज्ञापन प्राधिकारी के समाधानप्रद रूप में उचित प्रकार से अलग नहीं किया गया है।
11. मशीन और उपस्करों की नियमित सफाई के लिए क्लीन-इन-प्लेस प्रणाली (जहां-कहीं आवश्यक हो) सुनिश्चित करेंगे।
12. इन विनियमों के अनुसार खाद्य उत्पादों में सभी सुसंगत रासायनिक और सूक्ष्म जैविकीय संदूषणों का परीक्षण उत्पादन सुनिश्चित करने के लिए एतिहासिक डाटा और जोखिम निर्धारण के आधार पर बारंबाप्त के रूप में यथा अपेक्षित है और छह मास में एक बार मान्यताप्राप्त और खा.सु. और मा. अधि. द्वारा अधिसूचित प्रयोगशालाओं से कराना सुनिश्चित करेंगे।
13. यह सुनिश्चित करेंगे कि उत्पाद का उसके उपार्जित या स्रोत के स्थान से लेकर उपयोक्ता के पास पहुंचने तक संपूर्ण प्रदाय कड़ी के दौरान यथासंभव अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाए और इसमें उत्पाद को ठंडा करना, परिवहन करना, भंडारकरण करना आदि भी सम्मिलित है।
14. विनिर्माता/आयातक/वितरक, खाद्य उत्पादों का क्रय और विक्रय केवल अनुज्ञप्तिधारी/रजिस्टीकृत विक्रेताओं से/को ही करेगा और उसका अभिलेख रखेगा।

अन्य शर्तें

1. ऐसे होटलों, रेस्तरांओं और अन्य खाद्य स्टालों के स्वत्वधारी जो नमकीन, मिठाइयां या अन्य खाद्य पदार्थों का विक्रय करते हैं या विक्रय के लिए अभिदर्शित करते हैं, एक सूचनापट्ट लगाएंगे जिसमें आशयित क्रेताओं की जानकारी के लिए ऐसे पदार्थों की एक पृथक् सूची होगी जो की, खाद्य तेल, वनस्पति और अन्य वसाओं में पकाए गए हों।

2. खाद्य कारबारकर्ता जो पकाया या तैयार किया गया खाद्य बेचता है, एक सूचनापट्ट संप्रदर्शित करेगा जिसमें ऐसे खाद्यों की प्रकृति अंतर्विष्ट होगी जो वह विक्रय के लिए अभिदर्शित करता है।

3. प्रत्येक विनिर्माता, (जिसके अंतर्गत घानी प्रचालक भी है) या मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्य तेल और अन्य वसाओं का थोक विक्रेता है, एक रजिस्टर रखेगा जिसमें विनिर्मित, प्राप्त और बेची गई मात्रा का और उसके विनिर्माणशाला या कारबार के स्थान से भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक परेषण का गंतव्य स्थान दर्शित किया जाएगा और वह निरीक्षण करने के लिए ऐसा रजिस्टर, जब भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसा करने की अपेक्षा की जाए, प्रस्तुत करेगा।

4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और अन्य उत्पादों का उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए तब तक पात्र नहीं होगा, जब तक कि नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए उसके पास स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा नहीं है।

5. उत्पादक द्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, 'अर्ध-परिष्कृत', या 'अपरिष्कृत श्रेणी-।', खाने योग्य मूंगफली आटा या खाने योग्य नारियल का आटा, या दोनों का प्रत्येक विक्रय या स्टॉक की संचलन सीधे रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ताओं को किया जाएगा न कि किसी अन्य व्यक्ति को किया जाएगा, और ऐसा विक्रय या संचलन किसी तृतीय पक्षकार के माध्यम से नहीं किया जाएगा।

6. किसी रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ता द्वारा विलायक-निष्कर्षित तेल, खाने योग्य मूंगफली के आटे या खाने योग्य नारियल के आटे, या दोनों की खरीदी गई प्रत्येक मात्रा का प्रयोग उसके द्वारा अपने स्वयं के कारखाने में पूरी तरह से आशयित प्रयोजन के लिए किया जाएगा और किसी अन्य व्यक्ति को पुनर्विक्रय या अन्यथा अंतरित नहीं की जाएगी।

परंतु इस उपखंड की कोई बात निम्नलिखित के विक्रय या संचलन के लिए लागू नहीं होगी :

(i) करांजिया का तेल

(ii) कुसुम का तेल

(iii) महुआ का तेल

(iv) नीम का तेल

(v) (vi) इमली के बीज का तेल

(vii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य मूंगफली का आटा

(viii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य नारियल का आटा

7. कोई खाद्य कारबारकर्ता किसी ऐसे खाद्य तेल का तब तक विक्रय या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्थापना या किसी व्यक्ति को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषित या परिदान नहीं करेगा जिसे इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रीति में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है या लेबल नहीं लगाया गया है, जब तक कि खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट परिस्थितियों में और विनिर्दिष्ट समय के लिए और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएं, राजपत्र में लोकहित में जारी अधिसूचना द्वारा इस शर्त से विनिर्दिष्ट रूप से छूट न दी गई हो।