अनुबंध 3

अनुज्ञप्ति की शर्तें

सभी खाद्य कारोबारियों द्वारा यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उनके खाद्य कारोबार की अवधि के दौरान हर समय निम्नलिखित शर्तों का अनुपालन हो :

खाद्य कारोबारियों द्वारा :

1. फार्म सी में प्रदान किए गए लाइसेंस की सत्य प्रतिलिपि परिसर के मुख्य स्थान पर हर समय दर्शायी जाएगी।
2. लाइसेंसिंग प्राधिकारियों अथवा उनके द्वारा अधिकृत कार्मिकों को परिसर में प्रवेश करने दिया जाएगा।
3. लाइसेंस की गतिविधि/विषय में किसी परिवर्तन अथवा संशोधन के बारे में प्राधिकारियों को सूचित किया जाएगा।
4. उत्पादन प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियुक्त करना। उत्पादन प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास कम से कम रसायन/जैव रसायन/खाद्य और पोषण/सूक्ष्म जैविविज्ञान के साथ विज्ञान में डिग्री हो या खाद्य प्रौद्योगिकी/डेयरी प्रौद्योगिकी/डेयरी सूक्ष्म जीव विज्ञान/डेयरी रसायन/ डेयरी इंजीनियरिंग/ तेल प्रौद्योगिकी/पशुरोग विज्ञान/होटल प्रबंधन और कैटरिंग प्रौद्योगिकी में कोई डिग्री अथवा डिप्लोमा अथवा मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय अथवा संस्थान अथवा समकक्ष से व्यापार की विशिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विषय में किसी डिग्री अथवा डिप्लोमा हो।
5. प्रत्येक वर्ष की 31 मई तक आवधिक वार्षिक विवरणी (पहली अप्रैल से 31 मार्च) प्रस्तुत करना। दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के संग्रहण/प्रहस्तन/विनिर्माण के लिए अर्ध वार्षिक रिपोर्ट भी यथा विनिर्दिष्ट अनुसार (पहली अप्रैल से 31 सितम्बर की रिपोर्ट 30 नवम्बर से पहले और पहली अक्तूबर से 31 मार्च की रिपोर्ट 31 मई से पहले) प्रस्तुत की जाएगी।
6. यह सुनिश्चित करना कि लाइसेंस/पंजीकरण में विनिर्दिष्ट उत्पाद से भिन्न अन्य किसी उत्पाद का उत्पादन नहीं किया जाएगा।
7. खाद्य कारोबार की श्रेणी के अनुसार अनुसूची-4 में यथा-विनिर्दिष्ट अनुसार कारखाने में साफ-सफाई और स्वच्छता मानकों और कर्मचारियों की स्वच्छता बनाए रखना।
8. उत्पादन, कच्ची सामग्री का उपयोग और विक्रय का अलग-अलग दैनिक रिकार्ड रखना।

9. यह सुनिश्चित करना कि उपयोग में लाए जा रहे कच्चे माल का स्रोत और मानक इष्टतम गुणवत्ता के हों।
10. खाद्‌य कारोबारी खाद्‌य की किसी वस्तु का किसी ऐसे परिसर में विनिर्माण, भण्डार अथवा बिक्री के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा या बिक्री के लिए अनुमति नहीं देगा जिसे शौचालय, मूत्रालय, कूड़ा-कचरा, अपवहन या बदबूदार और अपशिष्ट पदार्थों के भण्डारण के स्थान से लाइसेंसिंग प्राधिकरण के संतोष के अनुसार प्रभावी रुप से पृथक नहीं किया गया हो।
11. मशीनों और उपकरणों की नियमित सफाई करने के लिए स्वच्छ स्थान प्रणाली (जहां कहीं आवश्यक हो) सुनिश्चित करना
12. इन विनियमों के अनुसार, यथा अपेक्षानुसार बार-बार ऐतिहासिक डाटा और जोखिम मूल्यांकन के आधार पर खाद्‌य उत्पादों में सम्बद्‌ध रसायन और/अथवा सूक्ष्मजैव विज्ञानीय संदूषकों का परीक्षण सुनिश्चित करना ताकि कम से कम छः महीनों में एक बार स्वयं के स्वामित्व वाली या एनएबीएल प्रत्यायित / एफएसएसएआई द्‌वारा अधिसूचित प्रयोगशालाओं के माध्यम से सुरक्षित खाद्‌य का उत्पादन और संप्रेषण सुनिश्चित हो सके।
13. जहां तक संभव हो सके, यह सुनिश्चित करना कि अधिप्राप्ति के स्थान या मूल स्रोत से लेकर अंतिम उपभोक्ता तक पहुंचने तक प्रशीतन, परिवहन, भण्डारण सहित पूरी आपूर्ति श्रृंखला में अपेक्षित तापमान को बनाए रखा जाएगा।
14. विनिर्माता/आयातक/वितरक केवल लाइसेंस प्राप्त/पंजीकृत वेंडरों से ही खाद्‌य उत्पाद खरीदेंगे और लाइसेंस प्राप्त/पंजीकृत वेंडरों को ही खाद्‌य उत्पाद का विक्रय करेंगे।

अन्य शर्तें

1. होटलों, जलपानगृहों और अन्य खाद्‌य स्टालों के एकल स्वामी, जो चटपटे, मीठे या अन्य खाद्‌य पदार्थों का विक्रय करते हैं या विक्रय के लिए प्रदर्शित करते हैं, वे एक नोटिस बोर्ड लगाएंगे जिसमें संभावित खरीददारों की सूचना के लिए ऐसी वस्तुओं की पृथक सूची दर्शायी जाएगी जो घी, तेल, वनस्पति और अन्य वसा में पकाई गई हों।
2. पका या तैयार खाद्‌य या विक्रय करने वाले खाद्‌य कारोबारी एक नोटिस बोर्ड लगाएंगे जिस पर विक्रय की जाने वाली वस्तुओं के स्वरुप का उल्लेख किया जाएगा।
3. मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्‌य तेलों, विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित खाद्‌य, खाद्‌य आटा और किसी अन्य वसा के प्रत्येक विनिर्माता (घानी प्रचालकों सहित) या थोक विक्रेता एक रजिस्टर रखेंगे, जिसमें विनिर्मित, प्राप्त की गई या विक्रय की गई वस्तुओं की मात्रा, प्रयोग में लाए गए तिलहनों का स्वरुप और वितैलित खाद्‌य और प्रयोग में लाए गए खाद्‌य आटा आदि की मात्रा,

जो भी लागू हो, और उसके कारखाने या कारोबारी के स्थल से बाहर भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक प्रेषण के गंतव्य को दर्शाया जाएगा और लाइसेंसिंग प्राधिकारी द्वारा निरीक्षण के लिए ऐसे रजिस्टर की अपेक्षा होने पर प्रस्तुत किया जाएगा।

4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और उनके उत्पादों का कोई भी उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अंतर्गत लाइसेंस प्राप्त करने के लिए तब तक योग्य नहीं होगा, जब तक कि उसके पास नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए प्रयोगशाला की सुविधा नहीं होगी।