



உணவுப் பாதுகாப்பே!

உயிர்ப் பாதுகாப்பு!

அன்பு நண்பர்களுக்கு வணக்கம் !

நமது இணையதளத்தின் வழியாக மீண்டும் உங்களை சந்திப்பதில் மிக்க மகிழ்ச்சியடைகிறேன். அனைவருக்கும் உபயோகமாக இருக்குமென்ற நோக்கில், உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம்-2006-ன் கீழ் உரிமம்/பதிவு பெறும் உணவுத் தொழிலாற்றுநர்களுக்கான நிபந்தனைகளை எனக்குத் தெரிந்த அளவில் உணவுவணிகன் அனைவரும் எளிதில் புரிந்து கொள்ள ஏதுவாக சொற்ப அளவில் சில வார்த்தைகளை மட்டும் மாறுதல் செய்து மொழிபெயர்த்து வழங்கியுள்ளேன். திருத்தங்களிருப்பின் வரவேற்கிறேன்.

மேலும், இந்த நிபந்தனைகள், இந்த நிபந்தனைகளின் வரிசை எண் 6-ன்படி, பதிவுபெறும் உணவுத் தொழிலாற்றுநர்களுக்கும் பொருந்தும் என்பதையும் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

என்றும் அன்புடன்

**S.கொண்டல்ராஜ், M.Sc.(Che.), M.Sc.(N & Food Tech),PGDFSQM
உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலர்
கோயம்புத்தூர் மாநகரப் பகுதி**

உரிம நிபந்தனைகள்

உணவுத்தொழில் செய்யும் அனைவரும் தங்களது உணவுத் தொழிலின்போது கீழ்க்கண்ட நிபந்தனைகளை கடைபிடிப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

1. வழங்கப்பட்ட உரிம / பதிவுச் சான்று நகலை பொருத்தமான இடத்தில் அனைவரும் பார்க்கக்கூடிய வகையில் தொங்கவிடவேண்டும்.
2. உரிமம் வழங்கும் அதிகாரிகள் அல்லது அவர்களின் அதிகாரம் பெற்றவர் தொழிலகத்திற்குள் பிரவேசிக்க அனுமதிக்க வேண்டும்.
3. உரிமத்தில் மாற்றங்கள் அல்லது திருத்தங்கள் செய்ய வேண்டியிருப்பின், அதை சம்மந்தப்பட்ட அதிகாரிக்குத் தெரிவிக்க வேண்டும்.
4. தயாரிப்பு முறைகளை மேற்பார்வையிட ஏதுவாக, உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் (உணவுத் தொழிலுக்கான உரிமம் மற்றும் பதிவு) ஒழுங்குமுறைகளில் வகுத்துரைக்கப்பட்டுள்ள ஏதாவது ஒரு அங்கீகரித்த கல்வித் தகுதி கொண்ட தொழில் நுட்பப் பணியாளர் ஒருவரையேனும் பணியமர்த்தி, உணவு தயாரிப்பு முறைகளை கண்காணிக்கச்செய்ய வேண்டும்.
5. பால் மற்றும் பால்பொருட்கள் தயாரிப்பாளர்கள்/பதப்படுத்துவோர் ஆறு மாதங்களுக்கு ஒருமுறையும் (ஏப்ரல் முதல் செப்டம்பர் வரை மற்றும் அக்டோபர் முதல் மார்ச் வரை), பிற உணவுப்பொருட்கள் உற்பத்தி/பதப்படுத்துவோர் ஆண்டுக்கு ஒருமுறையும் (ஏப்ரல் முதல் முதல் மார்ச் வரை) காலமுறை அறிக்கைகளை உரிய படிவங்களில் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
6. உரிமம்/பதிவுச்சான்றில் அனுமதிக்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பொருட்களை மட்டுமே தயாரிப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.
7. தொழிலுக்கேற்ற சுத்தம் மற்றும் தூய்மை ஆகியவற்றிற்கான (உணவுத் தொழிலுக்கான உரிமம் மற்றும் பதிவு) ஒழுங்குமுறைகளின் அட்டவணை-IV-ல் வகுத்துரைக்கப்பட்டுள்ள, சுத்தம் மற்றும் தூய்மைக்கான தரங்களைப் பராமரிக்க வேண்டும்.
8. உணவுப் பொருட்களின் தினசரி உற்பத்தி/தயாரிப்பு/ பதப்படுத்துதல், மூலப்பொருட்களின் பயன்பாடு மற்றும் விற்பனை ஆகியவற்றிற்கான தனித்தனிப் பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
9. பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களின் மூலம் (Source) மற்றும் தரம் ஆகியவை அதிகபட்ச அளவிலான தரத்தில் இருப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.
10. மலஜல கழிப்பிடங்கள், கழிவுநீர் கால்வாய்கள், தூர்நாற்றத்துடனான கழிவு நீர்த் தேக்கங்கள் போன்றவை உள்ள அசுத்தமான இடங்களில் எவரும் உணவுத்தொழில் செய்யலாகாது. உரிமம் /பதிவுச் சான்று வழங்கும் அலுவலர் திருப்தி கொள்ளத்தக்க வகையில் தொழில் வளாகம் அமைதல் வேண்டும்.
11. இயந்திரங்கள் மற்றும் தளவாடப்பொருட்களை, எங்கெங்கு அவசியமோ அங்கு அவ்விடத்திலேயே சுத்தம் செய்யத் தக்க வசதி செய்யப்பட்டிருப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.
12. பாதுகாப்பான உணவு வழங்குவதை உறுதி செய்ய ஏதுவாக, தனது அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட பரிசோதனைக் கூடத்தில், உணவுப்பொருட்களை ரசாயன மற்றும் நுண்ணுயிர் அசுத்தங்களுக்கான பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தப்படுவதை, உறுதி செய்ய வேண்டும்.
13. தயாரிப்பு முதல் உபயோகிப்பாளரை சென்றடையும் வரை உணவுப் பொருட்களை, முடிந்த அளவு அவற்றின் பாதுகாப்புத் தன்மைக்கேற்ற வெப்பநிலை பராமரிப்பை உறுதி செய்ய வேண்டும்.
14. தயாரிப்பாளர்/இறக்குமதியாளர்/விநியோகிப்பாளர் உரிமம் / பதிவு பெற்ற வணிகரிடம் மட்டுமே உணவுப்பொருட்களை கொள்முதல் செய்யவோ அல்லது விற்கவோ செய்ய வேண்டும்: அதற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

பிற நிபந்தனைகள்

1. இனிப்பு மற்றும் காரவகை உணவுப் பொருட்களை விற்பனை செய்யவோ அல்லது விற்பனைக்காக வைத்திருக்கும் உணவங்களின்/கடைகளின் உணவு வணிகர்கள், வாங்குவோர் அறியும் வகையில், அவை எவ்வகையான நெய், சமையல் எண்ணெய், வனஸ்பதி அல்லது பிற எண்ணெய் பொருட்களில் செய்யப்பட்டவை என்பதற்கான தகவல் பலகை வைக்க வேண்டும்.
2. விற்பனைக்கான சமைத்த அல்லது தயாரித்த உணவுப் பொருட்களுக்களின் பட்டியல் பலகை வைக்கப்பட வேண்டும்.
3. உணவு எண்ணெய் மற்றும் எண்ணெய் உபபொருட்கள் தயாப்பாளர் அல்லது மொத்த விற்பனையாளர் ஒவ்வொருவரும் தனது தொழிலகத்திருந்து வெளியேறும் அனைத்துப் பொருட்களின் தயாரிப்பு, கொள்முதல் அல்லது விற்பனை, எண்ணெய் வித்துகளின் பயன்பாட்டுத் தன்மை மற்றும் அவற்றின் புண்ணாக்கு போன்ற உபபொருட்களுக்கான அளவு ஆகியவற்றிற்கான முறையான பதிவேடுகளைப் பராமரிப்பதுடன் அவற்றை உரிமம் தேவைப்படும்போது அதிகாரிகளின் ஆய்விற்கு சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
4. ஆய்வக வசதியற்ற உணவு எண்ணெய் தயாரிப்பாளர்/பதனிடுபவர் உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டப்படி உரிமம் பெறத் தகுதியற்றவராவார்.
5. கரைப்பான் மூலம் தயாரித்த, பகுதி சுத்திகரிக்கப்பட்ட அல்லது சுத்திகரிக்கப்படாத தேங்காய் எண்ணெய் மற்றும் கடலை எண்ணெய் வகைகள் மற்றும் அவற்றின் புண்ணாக்கு போன்ற உபபொருட்களின் ஒவ்வொரு விற்பனை அல்லது வெளியேற்றத்திற்கான பரிவர்த்தனையும் உரிமம்/பதிவு பெற்ற உணவு வணிகர்களுக்கிடையே நேரடியாக மட்டுமே நடைபெற வேண்டும்: மூன்றாம் நபருக்கு தொடர்பிருத்தலாகாது.
6. கரைப்பான் மூலம் தயாரித்த எண்ணெய், உண்ணத் தக்க கடலைப் புண்ணாக்குத்தூள் அல்லது தேங்காய் புண்ணாக்குத்தூள் அல்லது அவை இரண்டையும் கொள்முதல் செய்த பதிவு பெற்ற உபயோகிப்பாளர் அவை அனைத்தையும் தனது சொந்த தொழில்கூடத்தின் தேவைகளுக்கு மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும் : அவற்றை வேறு நபருக்கு விற்கவோ அல்லது மாற்றவோ கூடாது.

ஆனால் மேற்கண்ட நிபந்தனை கீழ்க்கண்ட எண்ணெய் வகைகளின் பரிவர்த்தனைகளுக்குப் பொருந்தாது.
 - 1) Kanjara oil.
 - 2) kusum oil
 - 3) mahua oil (இலுப்பை எண்ணெய்)
 - 4) Neem oil (வேம்பு எண்ணெய்)
 - 5) Tamarind seed oil (புளியங்கொட்டை எண்ணெய்).
 - 6) I.S.I. தரச்சான்று பெற்ற உண்ணத் தக்க கடலைப் புண்ணாக்குத் தூள்
 - 7) I.S.I. தரச்சான்று பெற்ற உண்ணத் தக்க தேங்காய் புண்ணாக்குத் தூள்
7. அரசால் விலக்கு அளிக்கப்பட்டாலொழிய எவரும் சட்டப்படியான லேபில்களற்ற மற்றும் பொட்டலமிடாத உணவு எண்ணெய் வகைகளை விற்பனை செய்யக் கூடாது. ஒழுங்குமுறைகளின் படி முறையான லேபில்கள் கொண்ட பொட்டலமிடப்பட்ட உணவு எண்ணெய் வகைகளை மட்டுமே விற்க வேண்டும்.