

**ಪಿಎಂಐಫ಼ಿ಼಼ಿಯ ಯೋಜನೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಓದುವ  
ಕೈಪಿಡಿ**



**ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಸಂಸ್ಥೆ**  
ಯುಜಿಸಿ ಕಾಯಿದೆ, 1956 ರ ಸೆಕ್ಷನ್ 3 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ (ಡಿ-ನೋವೊ ವರ್ಗ)  
ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ  
ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಯತ್ತ  
ಸಂಸ್ಥೆ  
ಪ್ಲಾಟ್ ಸಂಖ್ಯೆ 97, ಸೆಕ್ಟರ್ 56, ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಐಐಡಿಪಿ, ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿಯಲ್ ಎಸ್ಟೇಟ್, ಕುಂಡ್ಲಿ,  
ಸೋನೆಪತ್, ಹರಿಯಾಣ - 131028  
ವೆಬ್‌ಸೈಟ್: [www.niftem.ac.in](http://www.niftem.ac.in), ಇಮೇಲ್: [pmfmeccell@niftem.ac.in](mailto:pmfmeccell@niftem.ac.in)  
ಸಂಪರ್ಕ: 0130-2281089

ಪರಿವಿಡಿ

ಸಂ	ಅಧ್ಯಾಯ	ವಿಭಾಗ	ಪುಟ ಸಂ
<b>1</b>	<b>ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು</b>		<b>5</b>
1.1		ಪರಿಚಯ	5
1.2		ಗಜಕ್‌ನ ಪ್ರಭೇದಗಳು/ಪ್ರಕಾರಗಳು	5
<b>2</b>	<b>ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು</b>		<b>6-24</b>
2.1		ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹರಿವಿನ ಚಾರ್ಟ್	6
2.2		ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ	7
2.2.1		ಬೆಲ್ಲದ ಎಳ್ಳು ಗಜಕ್	7-10
2.2.2		ಟೆಲ್ ರೇವಡಿ ಗಜಕ್	10-13
2.2.3		ಕಡಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಗಜಕ್ /ಚಿಕ್ಕಿ	13-17
2.2.4		ತಿಳಿ ಮಾವ ಗಜಕ್	17-20
2.3		ಫೆನ್ನೆಲ್ನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ	20-21
2.4		ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಾತ್ಮಕ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನಗಳು	21-22
2.5		ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು	22-24
<b>3</b>	<b>ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್</b>		<b>25-38</b>
3.1		ಪರಿಚಯ	25

3.2	ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆ	25-26
3.3	ಗಜಕ್‌ಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು	26-29
3.4	ಲೇಬಲಿಂಗ್	29-37
3.5	ಗಜಕ್‌ಗಾಗಿ ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಿತಿ	38

<b>4</b>	<b>ನಿಯಂತ್ರಕ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು</b>	<b>39-60</b>
----------	--------------------------------	--------------

4.1	ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ	39-40
4.2	ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು (ಜಿಎಂಪಿ/ಜಿಎಚ್‌ಪಿ)	40
4.2.1	ಸ್ಥಳ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಮುತ್ತ	41
4.2.2	ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆ ಆವರಣದ ರಚನೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ	41-42
4.2.3	ಸಲಕರಣೆ ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು	42-44
4.2.4	ಸೌಲಭ್ಯಗಳು	44-46
4.2.5	ಆಹಾರ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಣಗಳು	46-48
4.2.6	ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ / ತಯಾರಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆ / ಸೇವೆ	48-50
4.2.7	ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ	50
4.2.8	ಆಹಾರ ಪರೀಕ್ಷಾ ಸೌಲಭ್ಯ	50-51
4.2.9	ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆ, ದಾಖಲೆ ಮತ್ತು ವರದಿಗಳು	51-52
4.2.10	ಸಂಸ್ಥೆಯ ಆವರಣದ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ	52-55
4.2.11	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ	55-58
4.2.12	ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರ ಅರಿವು	58
4.2.13	ತರಬೇತಿ	58-59
4.3	ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ	59-60

ಸಂಕ್ಷೇಪಣಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಥಮಾಕ್ಷರಗಳು

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ.	ಸಂಕ್ಷೇಪಣಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಥಮಾಕ್ಷರಗಳು	ಪೂರ್ಣ ರೂಪಗಳು
1.	ಪಿಎಂ ಎಫ್‌ಎಂಇ	ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿಯವರ ಮೈಕ್ರೋ ಫುಡ್ ಪ್ರೊಸೆಸಿಂಗ್ ಎಂಟರ್‌ಪ್ರೈಸಸ್ ಯೋಜನೆಯ ಔಪಚಾರಿಕೀಕರಣ
2.	ಇವಿಎ	ಎಥಿಲೀನ್ ವಿನ್ಯೆಲ್ ಅಸಿಟೇಟ್
3.	ಇಎಮ್‌ಎಎ	ಎಥಿಲೀನ್ ಮೆಥಾ ಅಕ್ರಿಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ
4.	ಪಿವಿಸಿ	ಪಾಲಿವಿನ್ಯೆಲ್ ಕ್ಲೋರೈಡ್
5.	ಪಿಇಟಿ	ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್‌ಗಳು
6.	ಎಲ್‌ಎಲ್‌ಡಿಪಿಇ	ಲೀನಿಯರ್ ಡೆನ್ಸಿಟಿ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್
7.	ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ	ಅಪಾಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ಣಾಯಕ ನಿಯಂತ್ರಣ ಬಿಂದು
8.	ಜಿಎಪಿ	ಉತ್ತಮ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಗಳು
9.	ಜಿಎಂಪಿ	ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸ
10.	ಎಸ್‌ಒಪಿ	ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನ
11.	ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಐ	ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ
12.	ಫೋಸ್ಟೋಸ್	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅನುಸರಣೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

## ಅಧ್ಯಾಯ 1

### ಪರಿಚಯ

#### 1.1 ಪರಿಚಯ

ಗಜಕ್ (ಗಚಕ್) ಒಣ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ ಅಥವಾ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಮಿಠಾಯಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಮಿಠಾಯಿ ಉತ್ತರ-ಮಧ್ಯ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಈ ಒಣ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬದಲಾವಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಭಾರತದಾದ್ಯಂತ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳೊಂದಿಗೆ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬಿಹಾರ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಈ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಲಯ್ಯಾ ಪಟ್ಟಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಸಿಂಧ್ ಮತ್ತು ಸಿಂಧಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಲೇಯೆ ಅಥವಾ ಲೈ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಗಜಕ್ ಅಥವಾ ಮರೂಂಡಾ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಇತರ ಬಂಗಾಳಿ ಮಾತನಾಡುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಗುರ್ ಬಾದಮ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ತೆಲಂಗಾಣ ಮತ್ತು ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪಲ್ಲಿ ಪಟ್ಟಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಕಪ್ಪಲಂಡಿ ಮುತ್ತೈ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದೇಶದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ಗಜಕ್ ಅನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆ- ಕಾಜು ಟಿಲ್ ಗಜಕ್, ಪಿಸ್ತಾ ಗಜುವಾಕ್, ಗುಣಿಮಲ್ ಗಜಕ್ ಇತ್ಯಾದಿ.

ಈ ಉತ್ಪನ್ನ, ಗಜಕ್ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸಂಹಿತೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಠಾಯಿ ಉತ್ಪನ್ನದ (5.2) ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ.

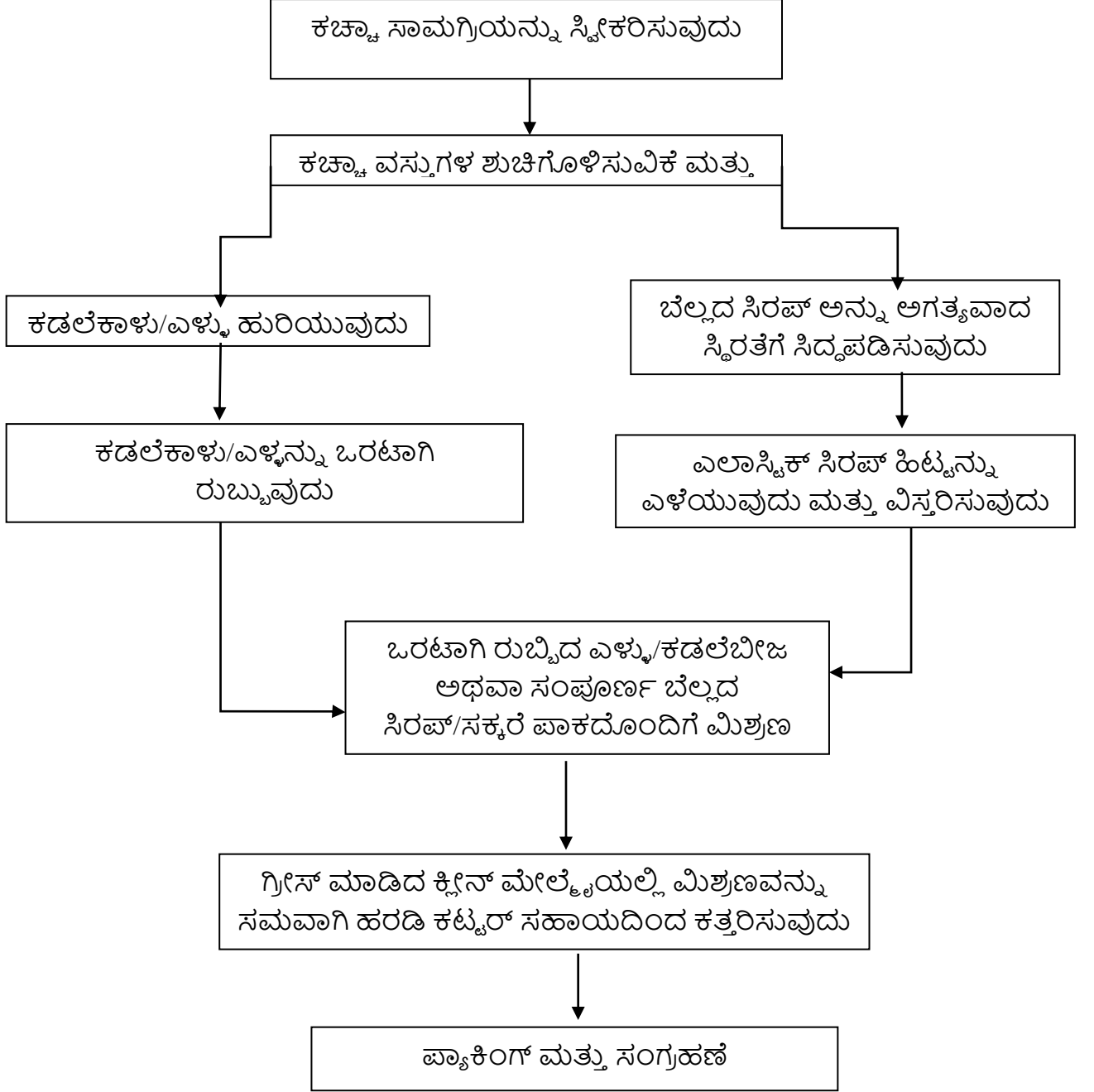
#### 1.2 ಗಜಕ್‌ನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಿಧಗಳು/ವೈವಿಧ್ಯಗಳು

ವಿಧಗಳು/ವೈವಿಧ್ಯತೆ	ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು
ಗುಡ್-ಟಿಲ್ ಗಜಕ್	ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ-ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳೊಂದಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
ಟಿಲ್-ರೇವಡಿ ಗಜಕ್	ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದೊಂದಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
ಕಡಲೆ-ಬೆಲ್ಲ ಗಜಕ್	ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ-ಕಡಲೆಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
ತಿಳ್ ಮಾವ ಗಜಕ್	ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಮಾವಾ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳೊಂದಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ 2

ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು

ಗಜಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹರಿವಿನ ಚಾರ್ಟ್



ಫ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್ (ಎ): ಗಜಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಫ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್

## 2.2 ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

### 2.2.1 ಬೆಲ್ಲದ ಎಳ್ಳು ಗಜಕ್ (ಗುಡ್ ಟೀಲ್ ಗಜಕ್)

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳು, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ / ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

#### 2.2.1.A. ಪದಾರ್ಥಗಳು

##### 2.2.1.A.i- ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳು

ಮಾನ್ಯ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪೂರೈಕೆದಾರರಿಂದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಗಿದ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಟೀಲ್ (ಸೆಸಮಮ್ ಇಂಡಿಕಮ್) ಬಿಳಿ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಸ್ವಸ್ಥ ಬೀಜಗಳಾಗಿರಬೇಕು. ಇದು ರಾಸಿಡಿಟಿ, ಇತರ ಅನ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

##### 2.2.1.A.ii - ಬೆಲ್ಲ

ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಹಿಂಡಿದ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪಡೆಯುವ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಣ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿನ ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು:-

ಒಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಗಳನ್ನು ವಿಲೋಮ ಸಕ್ಕರೆ ಎಂದು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ	90 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸುಕ್ರೋಸ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ
ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು	60 ರಷ್ಟು
ಒಟ್ಟು ಬೂದಿ	2% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ (ಎಚ್‌ಸಿಎಲ್) ಕರಗದ ಬೂದಿ	6% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ


ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವು ದ್ರವ ಅಥವಾ ಅರೆ ದ್ರವ ವಿಧವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ 10% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು. ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬನೇಟ್, ಸ್ಪಷ್ಟೀಕರಣ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಬಳಸಿದರೆ, ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.

#### 2.2.1.B. ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ

<p>ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು (ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಬೆಲ್ಲ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆ (ಹಚ್ಚಲು ಮಾತ್ರ))</p>	 <p>Sesame Seeds      Jaggery/Gur</p>
<p>ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಣೆ: ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಅಥವಾ ಬ್ಲೋವರ್ / ಜರಡಿ ಸಹಾಯದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ದೃಷ್ಟಿಗೋಚರವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ</p>	
<p>ಹುರಿಯುವುದು: ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳನ್ನು ರೋಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ತೈಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗಲ್ಲ. ಇದು ಡ್ರೈ ರೋಸ್ಟ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಕೆ: ನಂತರ ಬೆಲ್‌ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕರಗಿಸಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಪರದೆಯ ಜಾಲರಿಯ ಮೂಲಕ ರವಾನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಈ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕಾಗಿ ಹನಿ ಪರಿಶೀಲನೆಯನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದರಿಂದ</p>	



<p>ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಿರತೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ (ಅಂತಿಮ ಸ್ಥಿರತೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಳಿದ ನಂತರ ಕುರುಕಲು ಇರಬೇಕು).</p> <p>ಸೂಚನೆ: ಸಿರಪ್ ಸುಡುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ನಿರಂತರ ಬೆರೆಸುವಿಕೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.</p>	
<p>ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಅವಧಿಯು ಪೂರ್ಣಗೊಂಡ ನಂತರ ಮತ್ತು ಸಿರಪ್‌ನ ತಾಪಮಾನವು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಟ್ಯಾಫಿ ಪುಲ್ಲರ್ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ನಂತರ ಎಳೆದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಂತರ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳೊಂದಿಗೆ ಬ್ಲೆಂಡರ್ / ಲೇಪನ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದರಿಂದ ಎಳ್ಳು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣವಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ನಂತರ ದಪ್ಪ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಶೀಟ್ ತಯಾರಕರಿಂದ ಅಥವಾ ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗುವ ಮೊದಲು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಚದರ ಅಥವಾ ಆಯತಾಕಾರದ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕಟ್‌ಟ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	

<p>ಗಜಕ್ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

### 2.2.2 ಟೀಲ್ ರೇವಡಿ ಗಜಕ್

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಎಳ್ಳು, ಬೀಜಗಳು, ಬೆಲ್ಲ / ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ / ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಿರಬಹುದು. ಸಂಪೂರ್ಣ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬಳಸುವ ಬದಲು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು 1: 1 ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು.

#### 2.2.2.A. ಪದಾರ್ಥಗಳು

##### 2.2.2.A.i- ಎಳ್ಳು

ಮಾನ್ಯ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಬಿ ಪರವಾನಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪೂರೈಕೆದಾರರಿಂದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಗಿದ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಟೀಲ್ (ಸೆಸಮಮ್ ಇಂಡಿಕಮ್) ಬಿಳಿ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಸ್ವಸ್ಥ ಬೀಜಗಳಾಗಿರಬೇಕು. ಇದು ರಾಸಿಡಿಟಿ, ಇತರ ಅನ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

##### 2.2.2.A.ii - ಬೆಲ್ಲ

ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಹಿಂಡಿದ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪಡೆಯುವ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಣ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿನ ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು:-

ಒಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಗಳನ್ನು ವಿಲೋಮ ಸಕ್ಕರೆ ಎಂದು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ	90 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸುಕ್ರೋಸ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ
ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು	60 ರಷ್ಟು
ಒಟ್ಟು ಬೂದಿ	2% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ (ಹೆಚ್.ಸಿ.ಎಲ್) ಕರಗದ ಬೂದಿ	6% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

## ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ - ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ




ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವು ದ್ರವ ಅಥವಾ ಅರೆ ದ್ರವ ವಿಧವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ 10% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು. ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬನೇಟ್, ಸ್ಪಷ್ಟೀಕರಣ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಬಳಸಿದರೆ, ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.

### 2.2.2.A.iii- ಸಕ್ಕರೆ

ಸಕ್ಕರೆಯು ಕಬ್ಬು ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಬೀಟ್‌ನಿಂದ ಪಡೆದ ಹರಳುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೊಳಕು, ಹೊಲಸು, ಕಬ್ಬಿಣದ ಫೈಲಿಂಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುವು ತೂಕದಿಂದ 0.1 ಪ್ರತಿಶತವನ್ನು ಮೀರಬಾರದು. ಇದು ಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ-

ತೇವಾಂಶ (105 ಡಿಗ್ರಿ $\pm$ 1 ° C ನಲ್ಲಿ 3 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ)	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 0.5 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.
ಸುಕ್ರೋಸ್	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 98 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ.

### 2.2.1.B. ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು (ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಬೆಲ್ಲ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆ (ಹಚ್ಚಲು ಮಾತ್ರ))	  <p>Sesame Seeds      Jaggery/Gur</p>
<p>ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಣೆ:</p> <p>ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಅಥವಾ ಬ್ಲೋವರ್ / ಜರಡಿ ಸಹಾಯದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p> <p>ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ದೃಷ್ಟಿಗೋಚರವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ</p>	

ಹುರಿಯುವುದು: ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳನ್ನು ರೋಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ತೈಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗಲ್ಲ. ಇದು ಡ್ರೈ ರೋಸ್ಟ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.



ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಕೆ: ನಂತರ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕರಗಿಸಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಪರದೆಯ ಜಾಲರಿಯ ಮೂಲಕ ರವಾನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಈ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಿರತೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕಾಗಿ ಹನಿ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದರಿಂದ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಿರತೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ (ಅಂತಿಮ ಸ್ಥಿರತೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಳಿದ ನಂತರ ಕುರುಕಲು ಇರಬೇಕು).

ಸೂಚನೆ: ಸಿರಪ್ ಸುಡುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ನಿರಂತರ ಬೆರೆಸುವಿಕೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.



ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಅವಧಿಯು ಪೂರ್ಣಗೊಂಡ ನಂತರ ಮತ್ತು ಸಿರಪ್‌ನ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎಳೆಯುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಎಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಅದು ಮತ್ತಷ್ಟು ತಂಪಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಾದ ತುಪ್ಪುಳಿನಂತಿರುವ ರಚನೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತದೆ.



<p>ನಂತರ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಶೀಟ್ ಮೇಕರ್ನಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿರುವ ಅಚ್ಚು ಹೊಂದಿರುವ ತೆಳುವಾದ ಹಾಳೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಸಣ್ಣ ಕ್ಯಾಂಡಿ ರೀತಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ನಂತರ ಮಿಠಾಯಿಗಳನ್ನು ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಒಡೆಯಿರಿ ಮತ್ತು 3-5 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬ್ಲೆಂಡರ್ / ಮಿಕ್ಸರ್ನಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಆದ್ದರಿಂದ ಎಳ್ಳು ಬೀಜವು ಕ್ಯಾಂಡಿ ಮೇಲ್ಮೈಗಳಲ್ಲಿ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ನಂತರ ರೆವಡಿಯನ್ನು ಬ್ಲೆಂಡರ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಅದನ್ನು ಕ್ಲೀನ್ ಟೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರೆವಿ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ, ವಿನ್ಯಾಸವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ನಂತರ ರೆವಿಡಿಯನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ.</p>	

### 2.2.3 ಕಡಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಗಜಕ್ /ಚಿಕ್ಕಿ

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಕಡಲೆಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲ/ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಈ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗಜಕವನ್ನು ಭಾರತದ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಿ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

#### 2.2.3 .A. ಪದಾರ್ಥಗಳು

##### 2.2.3.A.i- ಕಡಲೆಕಾಯಿ / ನೆಲದ ಬೀಜಗಳು

ನೆಲಗಡಲೆ ಕರ್ನಲ್ (ಡಿಶೆಲ್ಡ್)/ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೂಂಗ್‌ಫಾಲಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ನೇರ ಮಾನವ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಕಡಲೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಅರಾಚಿಸ್ ಹೈಪೋಗೋಲ್

## ವಿವಿಧ ಅಂಶ - ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಗಲ ಸಸ್ಯದಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಲುಗಲು ಖಾದ್ಯವಲ್ಲದ ಬೀಜಗಲಾದ ಮಹುವ, ಕ್ಯಾಸ್ಟರ್, ಬೇವು ಅಥವಾ ಅರ್ಗಮೋನ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

ಇದು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಕಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಕಲ್ಲುಗಲು, ಕೊಳಕು, ಜೇಡಿಮಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಕರ್ನಲ್‌ಲು ಈ ಕೆಲಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಲಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತವೆ, ಅವುಗಲೆಂದರೆ:

ತೇವಾಂಶ	7.0 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ಕರ್ನಲ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ಕರ್ನಲ್	ತೂಕದಿಂದ 5.0 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ವಿಷಯ	ಪ್ರತಿ ಬಿಲಿಯನ್‌ಗೆ 30 ಭಾಗಗಲಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.

### 2.2.3.A.ii - ಬೆಲ್ಲ

ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ ಎಂದರೆ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಹಿಂಡಿದ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪಡೆಯುವ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಣ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೆಲಗಿನ ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಮಾನದಂಡಗಲಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು:-

ಒಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಗಲನ್ನು ವಿಲೋಮ ಸಕ್ಕರೆ ಎಂದು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ	90 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸುಕ್ರೋಸ್ 60 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ
ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು	2% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಒಟ್ಟು ಬೂದಿ	6% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ (ಹೆಚ್.ಸಿ.ಎಲ್) ಕರಗದ ಬೂದಿ	0.5% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

ಗುರ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವು ದ್ರವ ಅಥವಾ ಅರೆ ದ್ರವ ವಿಧವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ 10% ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು. ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬನೇಟ್, ಸ್ಪಷ್ಟೀಕರಣ ಉದ್ದೇಶಗಲಿಗಾಗಿ ಬಳಸಿದರೆ, ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.

### 2.2.3.A.iii-ಸಕ್ಕರೆ

ಸಕ್ಕರೆಯು ಕಬ್ಬು ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಬೀಟ್‌ನಿಂದ ಪಡೆದ ಹರಳುಗಲ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೊಳಕು, ಹೊಲಸು, ಕಬ್ಬಿಣದ ಫೈಲಿಂಗ್‌ಗಲು ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುವು ತೂಕದಿಂದ 0.1 ಪ್ರತಿಶತವನ್ನು ಮೀರಬಾರದು. ಇದು ಕೆಲಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಲಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಅವುಗಲೆಂದರೆ-

ತೇವಾಂಶ (105 ಡಿಗ್ರಿ ± 1 ° C ನಲ್ಲಿ 3 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ)	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 0.5 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.
ಸುಕ್ರೋಸ್	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 98 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ.

### 2.2.3.B. ಸಂಸ್ಕರಣೆ

<p>ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು: (ಚಿಪ್ಪು ತೆಗೆದ ನೆಲಗಡಲೆ (ಮೂಂಗ್-ಫಾಲಿ), ಬೆಲ್ಲ/ಸಕ್ಕರೆ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆ/ತುಪ್ಪಕ್ಕಾಗಿ ತುಪ್ಪ)</p>	
<p>ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಣೆ:</p> <p>ನೆಲದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಅಥವಾ ಕಂಪಿಸುವ ಜರಡಿಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p> <p>ರಿಫೈನ್ಡ್ ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಆಯಿಲ್ ಅನ್ನು ಜಾಲರಿಯ ಮೂಲಕ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಬಾಹ್ಯ ಕಣಗಳು ಯಾವುದಾದರೂ ಇದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ</p> <p>ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ದೃಷ್ಟಿಗೋಚರವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ..</p>	

ಹುರಿಯುವುದು:  
ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು  
ರೋಸ್ಟರ್/ಅಡುಗೆಯ  
ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ.  
ಯಾವುದೇ ತೈಲವನ್ನು  
ಸೇರಿಸಲಾಗಲ್ಲ. ಇದು ಡ್ರೈ  
ರೋಸ್ಟಿಂಗ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹುರಿದ ನಂತರ ನೆಲದ ಬೀಜಗಳ  
ಹೊರ ಸಿಪ್ಪೆಗಳನ್ನು  
ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಕೆ (ಚಾಚನಿ):  
ನಂತರ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರನ್ನು  
ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಒಮ್ಮೆ  
ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ನಂತರ  
ಅದನ್ನು ಪರದೆಯ ಜಾಲರಿಯ  
ಮೂಲಕ ರವಾನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ  
ಇದರಿಂದ ಅದು ಬಾಹ್ಯ  
ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುತ್ತದೆ  
ಮತ್ತು ನಂತರ ಈ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು  
ಅಗತ್ಯವಾದ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು  
ಮಾಡಲು ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. .  
ಬೆಲ್ಲಕ್ಕಾಗಿ ಡ್ರಾಪ್ ಪರಿಶೀಲನೆಯನ್ನು  
ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ  
ಅಗತ್ಯವಾದ ಸ್ಥಿರತೆ ಬೆಲ್ಲದ  
ಪಾಕವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ  
(ಅಂತಿಮ ಸ್ಥಿರತೆಯು ನೀರಿನಲ್ಲಿ  
ಇಳಿದ ನಂತರ ಕುರುಕಲು  
ಆಗಿರಬೇಕು).

ಸೂಚನೆ: ಸಿರಪ್ ಸುಡುವುದನ್ನು  
ತಪ್ಪಿಸಲು ನಿರಂತರ ಬೆರೆಸುವಿಕೆ  
ಅಗತ್ಯವಿದೆ.





<p>ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಿರತೆಯ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ನಂತರ, ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆರೆಸುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಹುರಿದ ಕಡಲೆಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p> <p>ನಂತರ ಬಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು ಗ್ರೀಸ್ ಮಾಡಿದ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹಾಗೆ ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಸರಿಯಾದ ಮಿಶ್ರಣದ ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಗ್ರೀಸ್ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ/ ಶೀಟ್ ಮೇಕರ್ ಮೂಲಕ ದಪ್ಪ ಹಾಳೆಗೆ ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ</p>	
<p>ನಂತರ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟರ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ</p>	
<p>ಸುತ್ತುವರಿದ ತಾಪಮಾನಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಕಡಲೆಕಾಯಿ-ಬೆಲ್ಲದ ಗಜಕ್ ಅನ್ನು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	

## 2.2.4 ತಿಳ್ ಮಾವ ಗಜಕ್

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಎಳ್ಳು, ಬೀಜಗಳು, ಖೋಯಾ (ಮಾವಾ), ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

### 2.2.4.A. ಪದಾರ್ಥಗಳು

**2.2.4.A.i- ಎಳ್ಳು**

ಮಾನ್ಯ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪೂರೈಕೆದಾರರಿಂದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಗಿದ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಟೀಲ್ (ಸೆಸಮಮ್ ಇಂಡಿಕಮ್) ಬಿಳಿ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಸ್ವಸ್ಥ ಬೀಜಗಳಾಗಿರಬೇಕು. ಇದು ರಾಸಿಡಿಲಿ, ಇತರ ಅನ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು

**2.2.4.A.ii Sugar**

ಸಕ್ಕರೆಯು ಕಬ್ಬು ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಬೀಟ್‌ನಿಂದ ಪಡೆದ ಹರಳುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೊಳಕು, ಹೊಲಸು, ಕಬ್ಬಿಣದ ಫೈಲಿಂಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುವು ತೂಕದಿಂದ 0.1 ಪ್ರತಿಶತವನ್ನು ಮೀರಬಾರದು. ಇದು ಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ-

ತೇವಾಂಶ (105 ಡಿಗ್ರಿ ± 1 ° C ನಲ್ಲಿ 3 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ)	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 0.5 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.
ಸುಕ್ರೋಸ್	ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 98 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ.

**2.2.4.A.iii- ಖೋಯಾ (ಮಾವಾ)**

ಖೋಯಾ ಎಂದರೆ ಪಿಂಡಿ, ದಾನೇದಾರ್, ಧಾಪ್, ಮಾವಾ ಅಥವಾ ಕಾವಾ ಎಂದು ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದರೆ ಹಸು ಅಥವಾ ಎಮ್ಮೆ ಅಥವಾ ಮೇಕೆ ಅಥವಾ ಕುರಿ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಹಾಲಿನ ಘನವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಪಡೆದ ಉತ್ಪನ್ನ ಅಥವಾ ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಒಣಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅದರ ಸಂಯೋಜನೆ. ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಒಣ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಹಾಲಿನ ಕೊಬ್ಬಿನಂಶವು 30 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿರಬಾರದು. ಇದು ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 0.1 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು. ಇದು ಸೇರಿಸಿದ ಪಿಷ್ಟ, ಸೇರಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

**2.2.4.A.iv. ತುಪ್ಪ**

ತುಪ್ಪವು ಕೇವಲ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಮೊಸರು ಅಥವಾ ದೇಸಿ (ಅಡುಗೆ) ಬೆಣ್ಣೆಯಿಂದ ಅಥವಾ ಕನೆಯಿಂದ ಪಡೆದ ಶುದ್ಧವಾದ ಸ್ಪಷ್ಟೀಕರಿಸಿದ ಕೊಬ್ಬು, ಇದಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಬಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥ ಅಥವಾ ಸಂರಕ್ಷಕವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

**2.2.4.B. ಸಂಸ್ಕರಣೆ**

<p>ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸ್ವೀಕೃತಿ (ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಖೋಯಾ (ಮಾವಾ), ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ)</p>	
<p>ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ವಿಂಗಡಣೆ:</p> <p>ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಅಥವಾ ಬ್ಲೋವರ್ / ಜರಡಿ ಸಹಾಯದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p> <p>ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಪರದೆಯ ಜಾಲರಿಯ ಮೂಲಕ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಯಾವುದೇ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.</p> <p>ಖೋಯಾವನ್ನು ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುವಿಗಾಗಿ ದೃಷ್ಟಿಗೋಚರವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ</p>	
<p>ಹುರಿಯುವುದು: ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳನ್ನು ರೋಸ್ಟರ್ / ಅಡುಗೆ ಕೆಟಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ತೈಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.</p>	
<p>ಬಾಣಲೆ/ಅಡುಗೆ ಕೆಟಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಖೋಯಾ (ಮಾವಾ) ಸೇರಿಸಿ ನಿರಂತರ ಬೆರೆಸುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ,</p>	

<p>ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕರಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೂಚನೆ: ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸುಡುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ನಿರಂತರ ಬೆರೆಸುವಿಕೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.</p>	
<p>ಸರಿಯಾದ ಮಿಶ್ರಣದ ನಂತರ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ, ಕಡಿಮೆ ಶಾಖದಲ್ಲಿ 2-3 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆರೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಈಗ ಜ್ವಾಲೆ/ಉಷ್ಣವನ್ನು ಆಫ್ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸಲು ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶೀಟ್ ಮೇಕರ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಅಥವಾ ಹಸ್ತಚಾಲಿತವಾಗಿ ಗ್ರೀಸ್ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣದ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದ ನಂತರ, ಕಟರ್ / ಚಾಕುವಿನ ಸಹಾಯದಿಂದ ಹಾಳೆಯನ್ನು ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸಲು ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ತಂಪಾಗಿಸಿದ ನಂತರ, ಗಜಕ್ ಅನ್ನು ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	

### 2.3 ಗಜಕನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ

2.3.1 ಗಜಕ್ ತುಂಬಾ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

2.3.2 ಗಜಕದಲ್ಲಿ ಇರುವಂತಹ ಟೀಲ್, ಬೆಲ್‌ಲ ಮತ್ತು ಇತರ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರಗಳು ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ದೇಹವನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗಾಗಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಚಳಿಗಾಲ ಮತ್ತು ಶೀತ ಅಲೆಯ ಅಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

2.3.3 ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವ ನಾರಿನ ಅಂಶದಿಂದಾಗಿ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಕರುಳಿನ ಚಲನೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

2.3.4 ಗಜಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಉಪಸ್ಥಿತಿಯು ಉತ್ತಮ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಎಳ್ಳು ಸಹ ಶಕ್ತಿಯ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಟ್ಟದ ಉತ್ತಮ ಕೊಬ್ಬುಗಳಿವೆ. ನಿಮ್ಮ ವ್ಯಾಯಾಮದ ಮೊದಲು ಅಥವಾ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಗಜಕ ಅನ್ನು ತಿನ್ನುವುದು ಶಕ್ತಿಯ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

2.3.5 ಎಳ್ಳು ಬೀಜಗಳು ಉರಿಯೂತದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಅದು ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು, ಇದು ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಒಣಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

2.3.6 ಟೀಲ್ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಸ್ನಾಯುಗಳನ್ನು ಬಲಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಗಜಕದಲ್ಲಿ ಇರುವ ತಿಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವು ಕಬ್ಬಿಣದ ಉತ್ತಮ ಮೂಲವಾಗಿದೆ, ಇದು ರಕ್ತಹೀನತೆ ಇರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೂ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಆರೋಗ್ಯಕರ ಟೀಲ್ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಸಂಯೋಜನೆಯು ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್ ಮತ್ತು ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಮ್‌ನಂತಹ ಖನಿಜಗಳಲ್ಲಿ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಯಕೃತ್ತನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿರಿಸುತ್ತದೆ.

## 2.4 ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನಗಳು.

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಸ್ವಾಮ್ಯದ ಆಹಾರದ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಬರುವುದರಿಂದ, ಯಾವುದೇ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಆಂತರಿಕ ಭೌತಿಕ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವುದು ಬಹಳ ಅವಶ್ಯಕ ಉದಾ. ತೇವಾಂಶ, ಗೋಚರತೆ, ಬಣ್ಣ, ಸುವಾಸನೆ, ವಿನ್ಯಾಸ, ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿಚಲನವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನೀಡಲು.

ಗಜಕನ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ:

2.4.1 ಇದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ವಿದೇಶಿ ವಾಸನೆ, ಮಂದತೆ ಮತ್ತು ರಾಸಿಡಿಟಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

2.4.2 ಇದು ಅಚ್ಚು, ಜೀವಂತ ಮತ್ತು ಸತ್ತ ಕೀಟಗಳು, ಕೀಟಗಳ ತುಣುಕುಗಳು, ದಂಶಕಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

2.4.3 ಉತ್ಪನ್ನವು ಸೇರಿಸಿದ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಬಳಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ಸಂಯೋಜಕವು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರ ಅನುಬಂಧ A ಯ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿರಬೇಕು.

2.4.4 ಇದು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರ ಅನುಬಂಧ ಬಿ ಪ್ರಕಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.

2.4.5 ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರ ಪ್ರಕಾರ, ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಸ್ವಾಮ್ಯದ ಆಹಾರದ ವರ್ಗದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾಮ್ಯದ ಆಹಾರ ಎಂದರೆ ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ. ಈ ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ, ಸ್ವಾಮ್ಯದ ಆಹಾರಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತವೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ :—

- ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವ ಹೆಸರು, ಆಹಾರದ ಸ್ವರೂಪ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜನೆ ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಈ ನಿಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ಆಹಾರದ ವರ್ಗವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

## 2.5 ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು

### 2.5.1 ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆ

- i. ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಶೇಖರಣೆ, ತಯಾರಿಕೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಬಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು ತುಕ್ಕು ರಹಿತ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತವೆ, ಅದು ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಯಾವುದೇ ವಿಷತ್ವವನ್ನು ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಸೋಂಕುರಹಿತ (ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಏಕ ಬಳಕೆಯ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ).
- ii. ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು, ದುರಸ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಅಂತಹ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಬಾರದು.
- iii. ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಧಾರಕವನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿರುವ ಕವರ್/ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಅಥವಾ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಗಾಜ್ ನೆಟ್ ಅಥವಾ ಇತರ ವಿನ್ಯಾಸದ ವಸ್ತುಗಳೊಂದಿಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಧೂಳು ಮತ್ತು ನೊಣಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಕೀಟಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- iv. ಯಂತ್ರಗಳ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿರಬೇಕು. ಉದಾ. ಮೇಲಾಗಿ ಎಸ್‌ಎಸ್ 304, ಎಸ್‌ಎಸ್ 316, ಟೆಫ್ಲಾನ್ ಶೀಟ್ ಇತ್ಯಾದಿ.

2.5.2 ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳ ಪಟ್ಟಿ:

- i. ಶೇಖರಣಾ ಪಾತ್ರೆಗಳು
- ii. ಅಡುಗೆ ಕೆಟಲ್ಸ್
- iii. ಹುರಿಯುವ ಯಂತ್ರ
- iv. ಕೋಷ್ಠಕಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸುವುದು
- v. ಲೇಪನ ಯಂತ್ರ
- vi. ಟ್ಯಾಫಿ ಎಳೆಯುವ ಯಂತ್ರ
- vii. ಕಟ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಎಸ್‌ಎಸ್ ಟ್ರೇಗಳು
- viii. ಇಂಕ್‌ಟೆಟ್ ಪ್ರಿಂಟರ್
- ix. ಶಾಖ ಸೀಲರ್
- x. ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ - ಗಜಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ



ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು



ಎಸ್‌ಎಸ್ ಟ್ರೇಗಳು



ಸಾರ್ಟಿಂಗ್ ಟೇಬಲ್



ಕ್ರಮಿಸುವ ಯಂತ್ರ



ನೀರಾವಿ ಮೂಲಭೂತವಾದ ಅಡುಗೆ ಕೆಟ್ಟಿಲ್



ಗ್ಯಾಸ್ ಮೇಲೆ ಅಡುಗೆ ಕೆಟ್ಟಿಲ್



ಕಟ್ಟರ್



ಕೈ ರೋಲರ್



ಇಂಕ್‌ಪ್ರಿಂಟರ್



## ಅಧ್ಯಾಯ - 3 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್

### 3.1 ಪರಿಚಯ

"ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮೆಟೀರಿಯಲ್" ಎಂದರೆ ಕಾರ್ಡ್‌ಬೋರ್ಡ್, ಪೇಪರ್, ಗಾಜು, ಲೋಹ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್, ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗೆ ಬಳಸುವ ಬಹು-ಪದರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳ ಆಯ್ಕೆಯು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳ ಕಾರ್ಯಗಳು:

3.1.1 ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹೊಂದಲು - ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಲು, ಅದು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು:

- ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾತ್ರ
- ಪೇಪರ್ ರಚನಾತ್ಮಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು
- ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವಷ್ಟು ಪ್ರಬಲತೆ, ಮತ್ತು
- ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಉಪಯುಕ್ತ

3.1.2 ಇದರ ವಿರುದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು:

- ಸಾಗಾಣಿಕೆ, ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಭೌತಿಕ ಹಾನಿಗಳು
- ಆದ್ರ್ವತೆ, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯಕಾರಕಗಳಂತಹ ಪರಿಸರ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು
- ನೀರಿನ ಆವಿ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕದ ಪರಸ್ಪರ ಕ್ರಿಯೆಗಳು, ಬೆಳಕಿನ ಕಿರಣಗಳು ಮತ್ತು ಶಾಖ.

3.1.3 ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಅದು ಕಾನೂನುಗಳು, ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ವಿಶೇಷಣಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.

3.1.4 ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು

3.1.5 ಗ್ರಾಹಕರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಒದಗಿಸಲು

3.1.6 ಬಳಕೆಯ ಸುಲಭತೆ, ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ವಿಲೇವಾರಿಗಾಗಿ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಒದಗಿಸಲು.

### 3.2 ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್) ನಿಯಮಾವಳಿಗಳು, 2018 ರಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಲಾದ ಗಿಲ್ಡ್ ಲೈನ್‌ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.

3.2.1 ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ತಯಾರಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಸುತ್ತುವಿಕೆ, ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಸೇವೆಗೆ ಬಳಸುವ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುವ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

3.2.2 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಉತ್ಪನ್ನದ ಪ್ರಕಾರ, ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಷರತ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಭರ್ತಿ ಮಾಡಲು, ಸೀಲಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಸಾರಿಗೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದವು.

3.2.3 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಾರಿಗೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎದುರಾಗುವ ಯಾಂತ್ರಿಕ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಥವಾ ಉಷ್ಣ ಒತ್ತಡಗಳನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಅಥವಾ ಅರೆ-ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಓವರ್‌ಪ್ರಾಪ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯವಾಗಬಹುದು.

3.2.4 ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಟ್ಯಾಂಪರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಬೇಕು.

3.2.5 ಸೀಲಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಉತ್ಪನ್ನ ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಮುಚ್ಚುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

3.2.6 ಒಮ್ಮೆ ಬಳಸಿದ ಟೆನ್ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳನ್ನು ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗೆ ಮರು-ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಾರದು.

3.2.7 5 ಲೀಟರ್ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಮರುಬಳಕೆಯಾಗುವ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವವು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅಥವಾ ಸೋಂಕುರಹಿತವಾಗಲು ಸುಲಭ.

3.2.8 ಆಹಾರ ಪೊಟ್ಟಣಗಳ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಮುದ್ರಣ ಶಾಯಿಗಳು IS: 15495 ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.

3.2.9 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳ ಮುದ್ರಿತ ಮೇಲ್ಮೈ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

3.2.10 ದಿನಪತ್ರಿಕೆ ಅಥವಾ ಅಂತಹ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವನ್ನು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲು ಬಳಸಬಾರದು.

### 3.3 ಗಜಕ್‌ಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ (PP) ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಲೋಹ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಲೋಹದ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಆಧಾರಿತ ಬಹುಪದರದ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟೆಡ್ ಹೀಟ್ ಮೊಹರು ಚೀಲಗಳು.
- ಪೇಪರ್ ಬೋರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಲೋಹದ ಮುಚ್ಚಳಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬೇಸ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾದ ಸಂಯೋಜಿತ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು.

## ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ - ಗಜಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಆಧಾರಿತ ರಿಜಿಡ್ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು.
- ಫಾಯಿಲ್ ಸುತ್ತು.
- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಆಧಾರಿತ ಟೈಪ್ ಹೊದಿಕೆಗಳು (ಪಾಲಿಎಥಿಲೀನ್ ಟೆರೆಫ್ತಾಲೇಟ್ (ಪಿಇಟಿ) ಅಥವಾ ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ (ಪಿಪಿ) ಅಥವಾ ಪಾಲಿ ವಿನ್ಯೆಲ್ ಕ್ಲೋರೈಡ್ (ಪಿವಿಸಿ)).
- ಧರ್ಮೋಫಾರ್ಮ್ ಟ್ರೇ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಪನೇಟ್.
- ಲೋಹದ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲ್.
- ಫಿಲ್ಮ್ ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಪ್‌ಗಳು.

ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಅಥವಾ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುವ ಲೋಹ ಮತ್ತು ಲೋಹದ ಮಿಶ್ರಲೋಹಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2018 ರ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ - II ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಭಾರತೀಯ ಮಾನದಂಡಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಮಾನದಂಡಗಳ ಪಟ್ಟಿ
1.	ಶೀತ-ಕಡಿತ ವಿದ್ಯುದ್ವಿಚ್ಛೇದ್ಯದ ಟೆನ್‌ಪ್ಲೇಟ್ - ಐಎಸ್ 1993/ಐಎಸ್‌ಒ 11949
2.	ಶೀತ ಕಡಿಮೆಯಾದ ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋಲೈಟಿಕ್ ಕ್ರೋಮಿಯಂ ಅಥವಾ ಕ್ರೋಮಿಯಂ ಆಕ್ಸೈಡ್ - ಲೇಪಿತ ಸ್ಟೀಲ್ - ಐಎಸ್ 12591/ ಐಎಸ್‌ಒ 11950
3.	ಮೆತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮತ್ತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮಿಶ್ರಲೋಹ ಶೀಟ್ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯ ಇಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಸ್ಟೀಪ್ - ಐಎಸ್ 737
4.	ಆಹಾರ ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮತ್ತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮಿಶ್ರಲೋಹ ಬೇರ್ ಫಾಯಿಲ್ - ಐಎಸ್ 15392
5.	ಕ್ರೌನ್ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆಗಾಗಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 1994
6.	ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯಗಳಿಗಾಗಿ ರೌಂಡ್ ಓಪನ್ ಟಾಪ್ ಸ್ಯಾನಿಟರಿ ಕ್ಯಾನ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 9396 (ಭಾಗ 1)
7.	ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯಗಳಿಗಾಗಿ ರೌಂಡ್ ಓಪನ್ ಟಾಪ್ ಸ್ಯಾನಿಟರಿ ಕ್ಯಾನ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 9396 (ಭಾಗ 2)

ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಅಥವಾ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ವಸ್ತುಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2018 ರ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ - III ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಭಾರತೀಯ ಮಾನದಂಡಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.

ವಿವಿಧ ಉಪವಿಭಾಗ - ಗಜಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಮಾನದಂಡಗಳ ಪಟ್ಟಿ
1.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಥೀನ್‌ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 10146
2.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಅದರ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಸ್ಟೈರಿನ್‌ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 10142
3.	ಪಾಲಿವಿನೈಲ್ ಕ್ಲೋರೈಡ್ (ಪಿವಿಸಿ) ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಅದರ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಅದರ ಕೋಪೋಲಿಮರ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 10151
4.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಮತ್ತು ಅದರ ಕೋಪೋಲಿಮರ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 10910
5.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಅದರ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಅಯಾನೊಮರ್ ರೆಸಿನ್‌ಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 11434
6.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಎಥಿಲೀನ್ ಅಕ್ರಿಲಿಕ್ ಆಸಿಡ್ (ಇಎಎ) ಕೋಪಾಲಿಮರ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 11704
7.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಯಾಕ್ರೈಲೀನ್ ಟೆರಫಾಥಲೇಟ್‌ಗಳ (ಪಿಇಟಿ ಮತ್ತು ಪಿಬಿಟಿ) ವಿಶೇಷಣ - ಐಎಸ್ 12252
8.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ನೈಲಾನ್ 6 ಪಾಲಿಮರ್‌ನ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 12247
9.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಎಥಿಲೀನ್ ವಿನೈಲ್ ಅಸಿಟೇಟ್ (ಇವಿಎ) ಕೋಪಾಲಿಮರ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 13601
10.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಎಥಿಲೀನ್ ಮೆಥಾ ಅಕ್ರಿಲಿಕ್ ಆಸಿಡ್ (EMAA) ಕೋಪಾಲಿಮರ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಟೆರ್ಪಾಲಿಮರ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 13576
11.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ

	ಅದರ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಕಾರ್ಬೋನೇಟ್ ರೆಸಿನ್‌ಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 14971
12.	ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳು, ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ವನಸ್ಪತಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 14636
13.	ಅಚ್ಚೊತ್ತುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆಗಾಗಿ ಪಾಲಿಯಾಕ್ಯಲೀನ್ ಟೆರೆಫ್ತಾಲೇಟ್ ಗಳ (ಪಿಇಟಿ ಮತ್ತು ಪಿಬಿಟಿ) ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 13193
14.	ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಮತ್ತು ಶೀಟ್‌ಗಳಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 2508
15.	ಲೀನಿಯರ್ ಲೋ ಡೆನ್ಸಿಟಿ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಲ್‌ಎಲ್‌ಡಿಪಿಇ) ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳ ವಿವರಣೆ - ಐಎಸ್ 14500
16.	ಅಚ್ಚೊತ್ತುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆಗಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ - ಐಎಸ್ 7328
17.	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಮೆಲಮೈನ್-ಫಾರ್ಮಾಲ್ಡೆಹೈಡ್ ರೆಸಿನ್‌ಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ,
18.	ಫಾರ್ಮಾಸ್ಯೂಟಿಕಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರು - ಐಎಸ್ 14999

### 3.4 ಲೇಬಲಿಂಗ್

#### 3.4.1 ಲೇಬಲಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು

- 3.4.1.1 ಪ್ರತಿ ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಹಾರವು ಇಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು;
- 3.4.1.2 ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಲು ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಘೋಷಣೆಯ ವಿವರಗಳು ದೇವನಾಗರಿ ಲಿಪಿಯಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು: ಒದಗಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಅಂಶವು ಈ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಭಾಷೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಭಾಷೆಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ.
- 3.4.1.3 ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವುದೇ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಲೇಬಲ್ ಮಾಡುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಬಾರದು ಅಥವಾ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಬಾರದು, ಅದು ಸುಳ್ಳು, ದಾರಿತಪ್ಪಿಸುವ ಅಥವಾ ಮೋಸಗೊಳಿಸುವ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅದರ ಪಾತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ತಪ್ಪಾದ ಅನಿಸಿಕೆ ಮೂಡಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ;
- 3.4.1.4 ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಧಾರಕದಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅನ್ವಯಿಸಬೇಕು.

- 3.4.1.5 ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಯಗಳು ಸ್ಪಷ್ಟ, ಪ್ರಮುಖ, ಅಳಿಸಲಾಗದ ಮತ್ತು ಖರೀದಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಓದಬಹುದು;
- 3.4.1.6 ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿದ್ದರೆ, ಹೊದಿಕೆಯು ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್‌ನ ಮೇಲಿನ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊರಗಿನ ಹೊದಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಸುಲಭವಾಗಿ ಓದಬಹುದು ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಅಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ;

### 3.4.2 ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರದ ಲೇಬಲಿಂಗ್

- 3.4.2.1 ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ಯಾಕೇಜಿನ ಮೇಲಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯತೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅವುಗಳೆಂದರೆ,—
- ಆಹಾರದ ಹೆಸರು: ಆಹಾರದ ಹೆಸರು ವ್ಯಾಪಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.
  - ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ: ಏಕ ಘಟಕಾಂಶದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ, ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು:—
    - • ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯು "ಪದಾರ್ಥಗಳು" ಎಂಬ ಪದದಂತಹ ಸೂಕ್ತವಾದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು;
    - • ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣದ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಸಂಯೋಜನೆಯ ಅವರೋಹಣ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಬೇಕು;
    - • ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹೆಸರನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು
    - • ಒಂದು ಘಟಕಾಂಶವು ಸ್ವತಃ ಎರಡು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದ್ದರೆ, ಅಂತಹ ಸಂಯುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಬ್ರಾಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣದ ಅವರೋಹಣ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅದರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಪ್ರಕರಣ ಹೀಗಿರಬಹುದು: ಒಂದು ಸಂಯುಕ್ತ ಘಟಕಾಂಶವು ಆಹಾರದ ಶೇಕಡಾ ಐದು ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದರೆ, ಆಹಾರ ಸಂಯೋಜಕವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಸಂಯುಕ್ತ ಘಟಕಾಂಶದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಘೋಷಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.
    - • ಸಂಯೋಜಿತ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಉಪ್ಪುನೀರು, ಸಿರಪ್ ಅಥವಾ ಸಾರುಗಳಂತಹ ಘಟಕಾಂಶದ ಭಾಗವಾಗಿ ನೀರು ರೂಪುಗೊಂಡ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮತ್ತು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಘೋಷಿಸಲಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಸೇರಿಸಿದ ನೀರನ್ನು

ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು: ನೀರು ಅಥವಾ ಇತರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವಿಯಾದ ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಘೋಷಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ;

- ಮಿಶ್ರಣ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜನೆಯಂತೆ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ಯಾಕೇಜ್, ಅಂತಹ ಘಟಕಾಂಶವಾಗಿದ್ದರೆ, ಆಹಾರದ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ (ಸಂಯುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಥವಾ ಪದಾರ್ಥಗಳ ವರ್ಗಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ) ಬಳಸಿದ ಪದಾರ್ಥದ ಶೇಕಡಾವಾರು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಬಹಿರಂಗಪಡಿಸಬೇಕು.

3.4.3 ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ – 100 ಗ್ರಾಂ ಅಥವಾ 100 ಮಿಲಿ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಪ್ರತಿ ಸೇವೆಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ ಅಥವಾ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ:—

- ಕೆಕ್ಯಾಲ್ ನಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿಯ ಮೌಲ್ಯ;
- ಗ್ರಾಂ (ಜಿ) ಅಥವಾ ಮಿಲಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್ (ಸಕ್ಕರೆಯ ಪ್ರಮಾಣ) ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರಮಾಣ;
- ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಅಥವಾ ಆರೋಗ್ಯದ ಕ್ಲೈಮ್ ಮಾಡಲಾದ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಪೋಷಕಾಂಶದ ಪ್ರಮಾಣ:

ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಅಥವಾ ಪ್ರಕಾರ ಅಥವಾ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕ್ಲೈಮ್ ಮಾಡಿದರೆ, ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು, ಮೊನೊಸಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಂ (ಜಿ) ಮತ್ತು ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ (ಮಿಗ್ರಾಂ) ನಲ್ಲಿರುವ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಬಹುಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಘೋಷಿಸಬೇಕು, ಮತ್ತು ಗ್ರಾಂ (ಜಿ) ನಲ್ಲಿನ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಮೇಲೆ ಸೂಚಿಸಿದ ಇತರ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚುವರಿಯಾಗಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು

- ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ, ಜೀವಸತ್ವಗಳು ಮತ್ತು ಖನಿಜಗಳ ಮೇಲೆ ಸಂಖ್ಯಾತ್ಮಕ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಘೋಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅದನ್ನು ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಬೇಕು;
- ಪ್ರತಿ ಸೇವೆಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಮಾಡಿದಾಗ, ಸೇವೆಯ ಅಳತೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಉಲ್ಲೇಖಕ್ಕಾಗಿ ಗ್ರಾಂ (ಜಿ) ಅಥವಾ ಮಿಲಿಲೀಟರ್ (ಮಿಲಿ) ಮೊತ್ತವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ;
- ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿತ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ಅನುಸರಣೆ ಸ್ಥಾಪಿತ ಅಭ್ಯಾಸಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಇರಬೇಕು.
- ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರವು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾದ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಷರತ್ತುಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಹಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬಹುದು.

3.4.4 ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಲೋಗೋವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ತತ್ವ ಪ್ರದರ್ಶನ ಫಲಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು

3.4.5 ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಘೋಷಣೆ -

3.4.5.1 ಆಯಾ ವರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಳುವ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಅನುಮತಿಸಲಾದ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಪಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು, ಕೆಳಗಿನ ವರ್ಗ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹೆಸರುಗಳು ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಂಖ್ಯಾತ್ಮಕ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ: ಆಮ್ಲೀಯತೆ ನಿಯಂತ್ರಕ, ಆಮ್ಲಗಳು, ಆಂಟಿಕೇಕಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಆಂಟಿಫೋಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕ, ಬಲ್ಕಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಬಣ್ಣ, ಬಣ್ಣ ಧಾರಣ ಏಜೆಂಟ್, ಎಮಲ್ಸಿಫೈಯರ್, ಎಮಲ್ಸಿಫೈಯಿಂಗ್ ಉಪ್ಪು, ಫರ್ಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಏಜೆಂಟ್, ರುಚಿ ವರ್ಧಕ, ಫೋಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಜೆಲ್ಲಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಮೆರುಗು ಏಜೆಂಟ್, ಹ್ಯೂಮೆಕ್ಟಾಂಟ್, ಸಂರಕ್ಷಕ ಪ್ರೊಪೆಲ್ಲಾಂಟ್, ರೈಸಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಸ್ಟೇಬಿಲೈಸರ್, ಸಿಹಿಕಾರಕ, ದಪ್ಪಕಾರಿ:

3.4.5.2 ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸುವಾಸನೆಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆ—

i. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾದ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ -

ಯಾವುದೇ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಬಾಹ್ಯ ಬಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಬಣ್ಣದ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಲಗತ್ತಿಸಲಾದ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣ(ಗಳನ್ನು) ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಅಥವಾ

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣ(ಗಳನ್ನು) ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಅಥವಾ

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಸಂಶ್ಲೇಷಿತ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣ(ಗಳನ್ನು) ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಒದಗಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಬಣ್ಣದ ಐಎನ್‌ಎಸ್ ಸಂಖ್ಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದರೆ, ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.

ii. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾದ ಸುವಾಸನೆಯ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ.



ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಬಾಹ್ಯ ಸುವಾಸನೆಯ ಏಜೆಂಟ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಸುವಾಸನೆಯ ಯಾವುದೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಲಗತ್ತಿಸಲಾದ ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ಬರೆಯಬೇಕು, ಕೆಳಗಿನಂತೆ ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೆ: “ಸೇರಿಸಲಾದ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ” (ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಯೋಜಕ) ನಿಯಂತ್ರಣ, 2011 ರ ನಿಯಮಾವಳಿ 3.1.10(1) ರ ಪ್ರಕಾರ ಸುವಾಸನೆಯ ಏಜೆಂಟ್ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿ.

- ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆ ಎರಡನ್ನೂ ಬಳಸಿದರೆ, ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಸಂಯೋಜಿತ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅಂತಹ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಯ ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಲಗತ್ತಿಸಲಾದ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ:

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣ(ಗಳು) ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಲಾದ ಸುವಾಸನೆ(ಗಳನ್ನು)  
ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಅಥವಾ

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣ(ಗಳು) ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಲಾದ ಸುವಾಸನೆ(ಗಳನ್ನು)  
ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಅಥವಾ

ಅನುಮತಿಸಲಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಸಂಶ್ಲೇಷಿತ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣ(ಗಳು) ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಲಾದ  
ಸುವಾಸನೆ(ಗಳನ್ನು) ಒಳಗೊಂಡಿದೆ

ಕೃತಕ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಲೇಬಲ್ ಸುವಾಸನೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಸರನ್ನು ಘೋಷಿಸಬೇಕು, ಆದರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಥವಾ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಒಂದೇ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಸುವಾಸನೆಯ ವರ್ಗದ ಹೆಸರನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದು ನಿಯಂತ್ರಣ 2.2.2 (5) (ii) ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದಂತೆ ಲೇಬಲ್ ಘೋಷಣೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

ಸೂಚನೆ: — ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಾವಳಿ, 2011 ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಣ 3.2.1 ರ ನಿಯಮ 2.2.2(5) (ii) ಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸುವಾಸನೆಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಲೇಬಲ್ ನಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದಾಗ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳು (ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಯೋಜಕ) ನಿಯಂತ್ರಣ, 2011, ಅಂತಹ ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸುವಾಸನೆಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆಯನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ, ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯ ಜೊತೆಗೆ, ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಸುವಾಸನೆಯ ವರ್ಗದ ಹೆಸರನ್ನು ಸಹ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳ ಸಂಯೋಜಿತ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ನೀಡಿದಾಗ, ಬಳಸಿದ ಬಣ್ಣಗಳ ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಂಖ್ಯಾತ್ಮಕ ಗುರುತಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಸಹ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಘೋಷಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಸೂಚಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇದಲ್ಲದೆ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣಗಳು, ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಣದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಳು ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಟ್ಟು ಡೈ ವಿಷಯದ ಶೇಕಡಾವಾರು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ನೀಡುವ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಮುದ್ರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

### 3.4.6 ತಯಾರಕರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ

3.4.6.1 ತಯಾರಕರು ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ ಇವುಗಳು ವಿವಿಧ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ತಯಾರಕರು ಪ್ಯಾಕರ್ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಮಾಡಿದವರು ಆಗಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಘಟಕದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು;

3.4.6.2 ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯು ಇತರ ತಯಾರಕರು ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯ ಲಿಖಿತ ಅಧಿಕಾರದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ, ಅವನ ಅಥವಾ ಅದರ ಬ್ರಾಂಡ್ ಹೆಸರಿನಡಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಲೇಖನವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಮಾಡಿದರೆ, ಲೇಬಲ್ ತಯಾರಿಕೆಯ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಘಟಕ, ಮತ್ತು ತಯಾರಕರ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ, ಮತ್ತು ಯಾರ ಪರವಾಗಿ, ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಬಾಟಲ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ;

3.4.6.3 ಆಹಾರದ ಒಂದು ಲೇಖನವನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ, ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಮದುದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಸಹ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಇದಲ್ಲದೆ, ಭಾರತದ ಹೊರಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಅಥವಾ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಆಹಾರ ಲೇಖನವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಲೇಬಲ್, ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೂಲದ ದೇಶದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಆಮದುದಾರರ ಮತ್ತು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಆವರಣದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಸಹ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

### 3.4.7 ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣ

3.4.7.1 ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣ ಅಥವಾ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮೂಲಕ ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು, ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರವಾಗಿ, ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು; ಮತ್ತು

3.4.8 ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ದೊಡ್ಡ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮಿಠಾಯಿಗಳ ಸಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸುತ್ತಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸರಕುಗಳ ನಿವ್ವಳ ತೂಕದಿಂದ ಹೊರಗಿಡಲು ಸಮಂಜಸವಾಗಿ ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯವಲ್ಲ, ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಗಳ ತೂಕ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಮಿಠಾಯಿ, ಅಂತಹ ಮಿಠಾಯಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಲಾದ ನಿವ್ವಳ ತೂಕ ಅಥವಾ ಅದರ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ಒಟ್ಟು ತೂಕವು ಮೀರದಿದ್ದರೆ ಅಂತಹ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ತೂಕವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬಹುದು -

- i. ಎಂಟು ಪ್ರತಿಶತ, ಅಂತಹ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯು ವ್ಯಾಕ್ಸ್ ಪೇಪರ್ ಅಥವಾ ಸ್ಟ್ರಿಪ್ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮೇಣ ಅಥವಾ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್‌ನಿಂದಿ ಗೆ ಇತರ ಕಾಗದವಾಗಿದೆ; ಅಥವಾ
- ii. ಆರು ಪ್ರತಿಶತ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಮಿಠಾಯಿಗಳ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳ ಒಟ್ಟು ನಿವ್ವಳ ತೂಕದ ಇತರ ಕಾಗದದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ತೂಕವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದ ನಂತರ.

### 3.4.9 ಲಾಟ್/ಕೋಡ್/ಬ್ಯಾಚ್ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆ

ಗುರುತಿನ ಚಿಹ್ನೆಯಾಗಿರುವ ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಲಾಟ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಮೂಲಕ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಬಹುದು ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀಡಬೇಕು.

### 3.4.10 ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ.

ಸರಕುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀಡಬೇಕು:

ಉತ್ಪನ್ನಗಳ "ದಿನಾಂಕದ ಮೊದಲು ಅತ್ಯುತ್ತಮ" ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಇದ್ದರೆ, ತಿಂಗಳ ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ವರ್ಷ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅನ್ನು ನೀಡಬೇಕು:

ಹೆಚ್ಚುವರಿಯಾಗಿ, ಯಾವುದೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಸರಕುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಸರಕುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ಕಾಯಿದೆ ಮತ್ತು ನಿಬಂಧನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಲಾದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಮಾನ್ಯವಾದ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.

3.4.11 ದಿನಾಂಕದ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ಬಳಿಕೆಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ

3.4.11.1 ಈ ಕೆಳಗಿನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವು ಬಳಿಕೆಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ:

"..... ತಿಂಗಳುಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷದ ಮೊದಲು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ

ಅಥವಾ

“ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನಿಂದ ..... ತಿಂಗಳುಗಳ ಮೊದಲು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ

ಅಥವಾ

“ತಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ..... ತಿಂಗಳುಗಳ ಮೊದಲು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ

(ಗಮನಿಸಿ: - ಖಾಲಿ ಜಾಗಗಳನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು)

**ಸೂಚನೆ:**

- a) ಖಾಲಿ ಜಾಗಗಳನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು
- b) ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು
- c) ವರ್ಷವನ್ನು ಎರಡು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಬಹುದು

3.4.12 ಘೋಷಣೆಯ ವಿಧಾನ

3.4.12.1 ಯಾವುದೇ ಮಾಹಿತಿ ಅಥವಾ ಚಿತ್ರಾತ್ಮಕ ಸಾಧನವನ್ನು ಬರೆದ, ಮುದ್ರಿತ ಅಥವಾ ಗ್ರಾಫಿಕ್ ವಿಷಯವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬಹುದು, ಅದು ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅಗತ್ಯತೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಘರ್ಷ ಹೊಂದಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ.

3.4.12.2 ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಘೋಷಣೆಯು ಹೀಗಿರುತ್ತದೆ:

- i. ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಮತ್ತು ಪ್ರಮುಖ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟ, ಸರಳ ಮತ್ತು ನಿಸ್ಸಂದಿಗ್ಧ
- ii ಗಾತ್ರದ ಸಂಖ್ಯೆ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಎದ್ದುಕಾಣುವ,
- iii ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ, ಅಂತಹ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅಕ್ಷರದ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಧೈರ್ಯದಿಂದ, ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಪ್ರಕಾರದ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ ಅಕ್ಷರಗಳು ಅಥವಾ ಗ್ರಾಫಿಕ್ ವಸ್ತು, ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಮೇಲೆ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಬೇಕು ಅಥವಾ ಕೆತ್ತಬೇಕು ಅದು ಲೇಬಲ್‌ನ ಹಿನ್ನೆಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತವಾಗಿದೆ

3.4.12.3 ಆದರೆ — ಯಾವುದೇ ಲೇಬಲ್ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಗಾಳಿಯಾಡಿಸಿದರೆ, ಗಾಜಿನ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ಅಥವಾ ಅಚ್ಚೊತ್ತಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ಅಂತಹ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಬ್ಬು ಅಥವಾ ರಂದ್ರವಾಗಿದ್ದರೆ, ಆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ: ಯಾವುದೇ ಘೋಷಣೆ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ

ಕೈಬರಹ ಅಥವಾ ಕೈ ಲಿಪಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅಂತಹ ಘೋಷಣೆಯು ಸ್ಪಷ್ಟ, ನಿಸ್ಸಂದಿಗ್ಧ ಮತ್ತು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿರಬೇಕು.

3.4.12.4 ಹೊರಗಿನ ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಹೊದಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಅನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಹೊದಿಕೆಯು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಘೋಷಣೆಗಳನ್ನು ಸಹ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ಅಂತಹ ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಹೊದಿಕೆಯು ಸ್ವತಃ ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿನ ಘೋಷಣೆಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಅಂತಹ ಹೊರಗಿನ ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಹೊದಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಓದಬಹುದು

3.4.12.5 ಲೇಬಲ್‌ಗಳು ಸುಳ್ಳು ಅಥವಾ ತಪ್ಪುದಾರಿಗಳೆಯುವ ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು: ಲೇಬಲ್ ಹೇಳಿದ ಆಹಾರದ ಮೂಲ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಅಥವಾ ಪ್ರಮಾಣ ಅಥವಾ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ ಅಥವಾ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದೇ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ತಪ್ಪು ಅಥವಾ ತಪ್ಪುದಾರಿಗಳೆಯುವ ಯಾವುದೇ ಹೇಳಿಕೆ, ಹಕ್ಕು, ವಿನ್ಯಾಸ, ಸಾಧನ, ಅಲಂಕಾರಿಕ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಸಂಕ್ಷೇಪಣವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬಾರದು.

### ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯತೆಗಳಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿಗಳು

ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಮೇಲ್ಮೈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವು 100 ಚದರ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಅಂತಹ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ, ಲಾಟ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳ ಅಗತ್ಯತೆಗಳಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಈ ಮಾಹಿತಿ ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರ ಸಗಟು ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು ಅಥವಾ ಮಲ್ಟಿ ಪೀಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳ ಮೇಲೆ ನೀಡಲಾಗುವುದು.

1. 30 ಚದರ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಮೇಲ್ಮೈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕ ಅಥವಾ 'ದಿನಾಂಕದ ಮೊದಲು ಉತ್ತಮ' ಅಥವಾ 'ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ' ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ಆದರೆ ಈ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಗಟು ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು ಅಥವಾ ಬಹು ತುಣುಕು ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
2. ಏಳು ದಿನಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ಹೊಂದಿರುವ ಆಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಹಾರ ಲೇಖನಗಳ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ 'ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ, ಆದರೆ ತಯಾರಕ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕರ್ ಮೂಲಕ 'ದಿನಾಂಕದ ಪ್ರಕಾರ ಬಳಕೆ' ಅನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.
3. ಬಹು ತುಣುಕು ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ, ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕ/ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ದಿನಾಂಕ, ಉತ್ತಮವಾದ ಮೊದಲು, ವಿಕಿರಣಯುಕ್ತ ಆಹಾರದ ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ ಲೇಬಲ್ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಲೋಗೋ/ ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಲೋಗೋ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸದಿರಬಹುದು.

### 3.5 ಗಜಕಗಾಗಿ ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಿತಿ

ಗಜಕವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ, ಅದು 2 ತಿಂಗಳಿಂದ 4 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ, ಇದು ಗಜಕನ ಪ್ರಕಾರ, ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ.

ಗಜಕವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು:

- ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲು, ಮಳೆ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ವಾತಾವರಣದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು.
- ಗಜಕ ಅನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕಾದ ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶವು ಶುಷ್ಕ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅನಗತ್ಯ ವಾಸನೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳು, ದಂಶಕಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶದ ವಿರುದ್ಧ ಸಾಬೀತಾಗಿರಬೇಕು.
- ಕೊಠಡಿಯು ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದಾದ ವಾತಾಯನವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅಲ್ಲಿ ಅದು ಶುಷ್ಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಗಾಳಿಯನ್ನು ನೀಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತೇವದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿದ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಧೂಮೀಕರಣ ಸೌಲಭ್ಯಗಳೂ ಇರಬೇಕು.
- ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಪ್ಯಾಲೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು.

## ಅಧ್ಯಾಯ - 4

### ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು

#### 4.1 ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರದ ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು (ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ) ನಿಯಮಗಳು 2011 ರಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ದೇಶದ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ನೋಂದಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಅಥವಾ ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯಬೇಕು.

ವ್ಯಾಪಾರದ ಸ್ವರೂಪ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ವಹಿವಾಟಿನ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ FBO ನ ನೋಂದಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮೂರು ವಿಧಗಳಿವೆ.

- ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೋಂದಣಿ-
  - 12 ಲಕ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ವಹಿವಾಟು ಹೊಂದಿರುವ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರಿಗೆ
- ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ರಾಜ್ಯ ಪರವಾನಗಿ-
  - 12 ಲಕ್ಷದಿಂದ 20 ಕೋಟಿವರೆಗಿನ ವಹಿವಾಟು ನಡೆಸುವ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರಿಗೆ.
  - ದಿನಕ್ಕೆ 1 ಎಂಟಿ ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿರುವ ತಯಾರಕರು.
- ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಪರವಾನಗಿ -
  - ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳ (ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ) ನಿಯಮಗಳು 2011 ರ (I) ರಿಂದ (IV) ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾದ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಘಟಕಗಳು, ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ 2 ಎಂಟಿ/ದಿನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಮರುಸ್ಥಾಪಕರು ಮತ್ತು ರಿಪ್ಯಾಕರ್‌ಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ, ಧಾನ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಘಟಕಗಳು.
  - 100 % ರಫ್ತು ಆಧಾರಿತ ಘಟಕಗಳು.
  - ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್ ಎರಡು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.
  - ವಾರ್ಷಿಕ ವಹಿವಾಟು 20 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ.

#### ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ನೋಂದಣಿ

- a. ಪ್ರತಿ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಸಲ್ಲಿಸುವ ಮೂಲಕ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮನ್ನು ನೋಂದಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು

- b. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ) ನಿಯಮಗಳು 2011 ರ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ 2 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂನೆ A ನಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿಗಾಗಿ ಅರ್ಜಿ, ಜೊತೆಗೆ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ 3 ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಶುಲ್ಕ.
- c. ಕ್ಷುಲ್ಲಕ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು ಈ ನಿಯಮಗಳ ಶೆಡ್ಯೂಲ್ 4 ರ ಭಾಗ I ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಮೂಲಭೂತ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಗತ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅನುಬಂಧ -1 ರಲ್ಲಿ ಅನುಬಂಧ 2 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಪ್ಲಿಕೇಶನ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಈ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಬದ್ಧತೆಯ ಸ್ವಯಂ-ದೃಢೀಕೃತ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- d. ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಅರ್ಜಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿಗಾಗಿ ಅರ್ಜಿಯನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ 7 ದಿನಗಳೊಳಗೆ ಲಿಖಿತವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಲು ಅಥವಾ ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ನೋಟೀಸ್ ನೀಡಲು ಕಾರಣಗಳೊಂದಿಗೆ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನೀಡಬಹುದು ಅಥವಾ ತಿರಸ್ಕರಿಸಬಹುದು.
- e. ತಪಾಸಣೆಗೆ ಆದೇಶಿಸಿದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, 30 ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯೊಳಗೆ ಶೆಡ್ಯೂಲ್ 4 ರ ಭಾಗ II ರಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಆವರಣದ ಸುರಕ್ಷತೆ, ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸಿದ ನಂತರ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಿಂದ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- f. ಮೇಲಿನ ಉಪ ನಿಬಂಧನೆ (3) ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದಂತೆ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನೀಡದಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ನಿರಾಕರಿಸಿದರೆ ಅಥವಾ 7 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಆದೇಶಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ಮೇಲಿನ ಉಪ ನಿಯಂತ್ರಣ (4) ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದಂತೆ 30 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ನಿರ್ಧಾರವನ್ನು ತಿಳಿಸದಿದ್ದರೆ, ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು ತಮ್ಮ ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬಹುದು, ಅದು ನಂತರವೂ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಿಂದ ಸೂಚಿಸಲಾದ ಯಾವುದೇ ಸುಧಾರಣೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಮೇಲೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.
- g. ಅರ್ಜಿದಾರರಿಗೆ ಕೇಳುವ ಅವಕಾಶವನ್ನು ನೀಡದೆ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಲಿಖಿತವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಬೇಕು.
- h. ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ ಮತ್ತು ಫೋಟೋ ಗುರುತಿನ ಚೀಟಿಯನ್ನು ನೀಡಬೇಕು, ಅದನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಆವರಣದಲ್ಲಿ, ಅಥವಾ ವಾಹನ, ಅಥವಾ ಕಾರ್ಟ್, ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಮಾರಾಟ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.
- i. ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಅಥವಾ ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಅಧಿಕಾರ ಹೊಂದಿರುವ ಯಾವುದೇ ಅಧಿಕಾರಿ ಅಥವಾ ಏಜೆನ್ಸಿಯು ನೋಂದಾಯಿತ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ತಪಾಸಣೆಯನ್ನು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆಯಾದರೂ ನಡೆಸಬೇಕು.

## 4.2 ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು (ಜಿಎಂಪಿ)



#### 4.2.1 ಸ್ಥಳ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಮುತ್ತ

- i. ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯ ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು, ಅದು ಅಸಹ್ಯಕರ ವಾಸನೆ, ಹೊಗೆ, ಅತಿಯಾದ ಮಸಿ, ಧೂಳು, ಹೊಗೆ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಥವಾ ಜೈವಿಕ ಹೊರಸೂಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯಕಾರಕಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ಆಹಾರ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಅಪಾಯವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕೀಟಗಳ ಮುಕ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಗೆ ಅಥವಾ ಅಲ್ಲಿ ಘನ ಅಥವಾ ದ್ರವ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ii. ಸಮೀಪದಲ್ಲಿರುವ ಇತರ ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯಕಾರಕ ಉದ್ಯಮದ ಅಪಾಯಗಳಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಯಾವುದೇ ಸಂಭಾವ್ಯ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಸೂಕ್ತ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- iii. ಉತ್ಪಾದನಾ ಅವರಣವು ಯಾವುದೇ ವಸತಿ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ನೇರ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು.

#### 4.2.2 ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯ ಅವರಣದ ರಚನೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ

- i. ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು, ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯ ವಿನ್ಯಾಸವು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ / ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಇತರ ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ನಂತರದ ಉತ್ಪಾದನಾ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳಿಂದ ಅಡ್ಡ-ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಪಡುವುದಿಲ್ಲ - ಸರಕುಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದು, ಪೂರ್ವ-ಸಂಸ್ಕರಣೆ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ತೊಳೆಯುವುದು / ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರ ಇತ್ಯಾದಿ ಭಾಗಗೊಳಿಸುವಿಕೆ).
- ii. ಕೊಳಕು, ಘನೀಕರಣ ಮತ್ತು ಅನಪೇಕ್ಷಿತ ಅಚ್ಚುಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಮಹಡಿಗಳು, ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಅವುಗಳನ್ನು ಒಳನುಸುಳದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ಇಲ್ಲದೆ ನಯವಾದ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- iii. ಬಾಗಿಲುಗಳನ್ನು ನಯವಾದ ಮತ್ತು ಹಿರಿಕೊಳ್ಳದ ಮೇಲ್ಮೈಗಳಿಂದ ಕೂಡ ಮಾಡಬೇಕು, ಇದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಸೋಂಕುರಹಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- iv. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ / ಆಹಾರ ಸೇವೆಯ ಪ್ರದೇಶದ ನೆಲವು ಸಾಕಷ್ಟು ಮತ್ತು ಸರಿಯಾದ ಒಳಚರಂಡಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಸೋಂಕುರಹಿತವಾಗಿರಬೇಕು. ಒಳಚರಂಡಿಯನ್ನು ಸುಗಮಗೊಳಿಸಲು ಮಹಡಿಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಇಳಿಜಾರು ಮಾಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಳಚರಂಡಿಯು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ /

ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಹರಿವಿನ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ವಿರುದ್ಧ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯಬೇಕು.

- v. ಚರಂಡಿಗಳಿಂದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ದಂಶಕಗಳು ಬರದಂತೆ ತಡೆಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿಯಂತ್ರಣ ಕ್ರಮಗಳು ಜಾರಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.
- vi. ಕೀಟಗಳು, ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಇತರ ತೆರೆಯುವಿಕೆಗಳನ್ನು ನೋಣ ಮತ್ತು ಇತರ ಕೀಟಗಳು/ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಆವರಣವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಅನ್ವಯವಾಗುವಂತೆ ತಂತಿ-ಜಾಲರಿ ಅಥವಾ ಕೀಟ ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಬಾಗಿಲುಗಳನ್ನು ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತವಾಗಿ ಮುಚ್ಚುವ ಸ್ಪಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕು. ಜಾಲರಿ ಅಥವಾ ಪರದೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ತೆಗೆಯಬಹುದಾಗಿರಬೇಕು.
- vii. ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿ ಯಾವುದೇ ಗೌಪ್ಯ, ಮೂತ್ರ, ಸಲೇಜ್, ಚರಂಡಿ ಅಥವಾ ಫೌಲ್ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸದ ಯಾವುದೇ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು, ಶೇಖರಿಸಿಡಲು ಅಥವಾ ಬಹಿರಂಗಪಡಿಸಲು ಅನುಮತಿಸಬಾರದು.

#### 4.2.3 ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು

- i. ಆಹಾರದ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಶೇಖರಣೆ, ತಯಾರಿಕೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಸೇವೆಗಾಗಿ ಬಳಸುವ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳನ್ನು ತುಕ್ಕು ರಹಿತ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿರಬೇಕು, ಅದು ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಯಾವುದೇ ವಿಷತ್ವವನ್ನು ನೀಡಬಾರದು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭ ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಸೋಂಕುನಿವಾರಕವಾಗಿರಬೇಕು (ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಏಕ ಬಳಕೆಯ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ).
- ii. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಉತ್ತಮ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ದುರಸ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು. ಅಂತಹ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಬಾರದು.
- iii. ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗಳು ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿರುವ ಕವರ್/ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಅಥವಾ ಕ್ಲಿನ್ ಗಾಜ್ ನೆಟ್ ಅಥವಾ ಇತರ ವಿನ್ಯಾಸದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಧೂಳು, ಕೊಳಕು, ನೋಣಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಕೀಟಗಳಿಂದ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ರಕ್ಷಿಸಲು ಒದಗಿಸಬೇಕು.

- iv. ಅಶುದ್ಧ ಗಾಳಿ ಅಥವಾ ಧೂಳಿನ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಆಕ್ರಮಣಕಾರಿ, ಹಾನಿಕಾರಕ ಕಾರಣದಿಂದ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಧಾರಕವನ್ನು ಯಾವುದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡಬಾರದು ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಯಾವುದೇ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಇಡಬಾರದು. ಹಾನಿಕಾರಕ ಅನಿಲ ಅಥವಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಹಾನಿಕಾರಕ ಹೊರಸೂಸುವಿಕೆಗಳು, ಹೊರಹಾಕುವಿಕೆ, ಅಥವಾ ಎಫ್ಲುವಿಯಮ್, ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ಆ ಮೂಲಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಿಸುತ್ತದೆ.
- v. ಸಲಕರಣೆಗಳು ಅದರ ಉದ್ದೇಶಿತ ಬಳಕೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಅಗತ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಅನುಮತಿಸುವ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಆವರಣದೊಳಗೆ ಉತ್ತಮ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಸುಗಮಗೊಳಿಸುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಳಿಸಬೇಕು, ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ತಯಾರಿಸಬೇಕು.
- vi. ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಉಪಕರಣಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುನಿವಾರಕಕ್ಕಾಗಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ (ಸಿಐಪಿ) ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- vii. ತ್ಯಾಜ್ಯ, ಉಪ-ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ತಿನ್ನಲಾಗದ ಅಥವಾ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗಾಗಿ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಧಾರಕಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು.
- viii. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡಲು ಬಳಸುವ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ದುರುದ್ದೇಶಪೂರಿತ ಅಥವಾ ಆಕಸ್ಮಿಕ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ix. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ, ತ್ಯಾಜ್ಯ ನೀರು ವಿಲೇವಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ / ತ್ಯಾಜ್ಯ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.
- x. ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವರ್ಣಿಸುವ ಅಥವಾ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳು, ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಉಪಕರಣಗಳು ಹೀಗಿರಬೇಕು:
  - ಅವುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
  - ಚಿಪ್ ಮಾಡಿದ ಎನಾಮೆಲ್ಡ್ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸ್ಟೇನ್ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ / ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ / ಗಾಜಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಮಗ್ಗುಲು, ಜಗ್ಗುಲು, ಟ್ರೇಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು

ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾದವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು. ಹಿತ್ತಾಳೆಯ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಒಳಪದರದೊಂದಿಗೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು.

#### 4.2.4 ಸೌಲಭ್ಯಗಳು

##### i. ನೀರು

- ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಅದರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಘಟಕಾಂಶವಾಗಿ ಬಳಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ತೊಳೆಯಲು ಬಳಸುವ ನೀರು, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಅಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿಸಲು ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯ ಅಥವಾ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸದಂತಹ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಣಾ ತೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದರ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್‌ನಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರದ ಉಗಿ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಅಗ್ನಿಶಾಮಕ ಮತ್ತು ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಸಾಧನಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರದ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮಾತ್ರ ಉದ್ದೇಶಿಸಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಲಾದ ಪೈಪ್‌ಗಳು ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ಒದಗಿಸಿದರೆ ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಈ ನೀರನ್ನು ಇತರ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಮತ್ತು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗಿರುವ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು, ಡೈರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯದ ನೇರ ಅಥವಾ ಪರೋಕ್ಷ ಅಪಾಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ.
- ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ನೀರಿನ ಪೈಪ್‌ಗಳನ್ನು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪೈಪ್‌ಗಳಿಂದ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬೇಕು

##### ii. ಪಾತ್ರೆಗಳು / ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು

- ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು, ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣೀರಿನ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

##### iii. ಉಗಿ (ಅಡುಗೆ ಕೆಟಲ್‌ನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ)

ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಹಬೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸೌಲಭ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ಮಾಲಿನ್ಯ ಸಂಭವಿಸದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಮ್ ಅನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಬೇಕು, ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

iv. ಒಳಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ

- ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಅಥವಾ ಬೇರೆಯಿಸುವ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಸುವ ಸ್ಥಳದಿಂದ ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು. ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಕವಾದ ಕಸದ ತೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಹೊದಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಪ್ರತಿದಿನ ಸೋಂಕುನಿವಾರಕದಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಮುಂದಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಮೊದಲು ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ಕೊಳಚೆನೀರು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ವಿಲೇವಾರಿ (ಘನ, ದ್ರವ ಮತ್ತು ಅನಿಲ) ಕಾರ್ಖಾನೆ / ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮಂಡಳಿಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು. ಸಾಕಷ್ಟು ಒಳಚರಂಡಿ, ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಅಪಾಯವನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು.
- ತ್ಯಾಜ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯು ಆಹಾರ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ, ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯ ಒಳಗಿನ ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನ ಪರಿಸರವನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿಯಮಿತ ಮಧ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು.
- ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಕಸ/ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ ಕಡ್ಡಾಯಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಆವರಣದೊಳಗೆ ಯಾವುದೇ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ತೆರೆದಿಡಬಾರದು ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಪರಿಸರ ಸ್ನೇಹಿಯಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಸ್ಥಳೀಯ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.

v. ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಶೌಚಾಲಯಗಳು

- ವಾಶ್ ಬೇಸಿನ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ತಣ್ಣೀರು ಪೂರೈಕೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟುವ ಮೊದಲು ಕೈಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಯುವುದು ಮತ್ತು ಒಣಗಿಸುವುದು ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ; ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಶೌಚಾಲಯಗಳು,

ಸೂಕ್ತವಾದ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ವಿನಾಸ, ಪುರುಷರಿಗೆ ಮತ್ತು ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ; ಮತ್ತು ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಬದಲಾಯಿಸುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಅಂತಹ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಅವರು ನೇರವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ನಿರ್ವಹಣೆ ಅಥವಾ ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ತೆರೆಯದಂತೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿರಬೇಕು.

- ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿನ ಉದ್ಯೋಗಿಗಳ (ಪುರುಷ/ಮಹಿಳೆ) ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಶೌಚಾಲಯಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ಶುಚಿತ್ವದ ಅಗತ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅವರಿಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಬೇಕು.
- ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಮತ್ತು ಉಪಹಾರ ಕೊಠಡಿಗಳು ಆಹಾರ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳು ನೇರವಾಗಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಸೇವೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಮುನ್ನಡೆಸಬಾರದು.
- ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಮತ್ತು ಮಾಡಬಾರದೆಂದು ಸೂಚಿಸುವ ಪ್ರದರ್ಶನ ಫಲಕವನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರಿಗೂ ಅರ್ಥವಾಗುವಂತೆ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಸ್ಥಳೀಯ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು.

vi. ಗಾಳಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ವಾತಾಯನ

- ಗಾಳಿಯ ಫಿಲ್ಟರ್‌ಗಳು, ಎಕ್ಸ್‌ಸ್ಟ್ ಫ್ಯಾನ್‌ಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವಾತಾಯನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು, ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ, ಕಲುಷಿತ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಶುದ್ಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಗಾಳಿ ಹರಿಯದಂತೆ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು.

vii. ಬೆಳಕು

- ನೌಕರರು/ಕಾರ್ಮಿಕರು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡಲು ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಗೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಅಥವಾ ಕೃತಕ ಬೆಳಕನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಲೈಟಿಂಗ್ ಫಿಕ್ಚರ್‌ಗಳು ಸೂಕ್ತವಾದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ, ವಿದ್ಯುತ್ ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳ ಒಡೆಯುವಿಕೆಯಿಂದ ಆಹಾರವು ಕಲುಷಿತವಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು.

#### 4.2.5 ಆಹಾರ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಣಗಳು

i. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಖರೀದಿ

- ಪರಾವಲಂಬಿಗಳು, ಅನಪೇಕ್ಷಿತ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳು, ಕೀಟನಾಶಕಗಳು, ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ಔಷಧಿಗಳು ಅಥವಾ ವಿಷಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳು, ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಂಗಡಣೆಯಿಂದ/ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ

ಕಡಿಮೆಯಾಗದ ಕೊಳೆತ ಅಥವಾ ಬಾಹ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದು ತಿಳಿದಿದ್ದರೆ ಯಾವುದೇ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಅದರ ಘಟಕಾಂಶವನ್ನು ಸಂಸ್ಥೆಯು ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

- ಎಲ್ಲಾ ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು ಮತ್ತು ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ, ಕಾಯಿದೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು ಮತ್ತು ಪದಾರ್ಥಗಳ ದಾಖಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಮೂಲವನ್ನು ತಪಾಸಣೆಗಾಗಿ ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್‌ನಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಎಲ್ಲಾ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಭೌತಿಕವಾಗಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ಸಂಗ್ರಹಣೆ/ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಬೇಕು.
- ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಲಾದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುವನ್ನು 'ಅವಧಿ ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ' / 'ಮೊದಲು ಉತ್ತಮ' / 'ಬಳಕೆಯ ಮೂಲಕ' ದಿನಾಂಕ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಮಗ್ರತೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು.

ii. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

- ಶೇಖರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಆಹಾರ ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು; ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಬೇಕು.
- ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್ ಸೌಲಭ್ಯ, ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ, ಕಚ್ಚಾ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ / ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಕಾರ ಮತ್ತು ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕಚ್ಚಾ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ, ತಿರಸ್ಕರಿಸಿದ, ಮರುಪಡೆಯಲಾದ ಅಥವಾ ಹಿಂತಿರುಗಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು, ಇವುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷಿತಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಮುದ್ರಿತ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು, ಸ್ಥಾಯಿ, ಹಾರ್ಡ್ ವೇರ್ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವಸ್ತುಗಳು / ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

- ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತುಪ್ಪ, ಖೋವಾವನ್ನು ಕೆಲಸ-ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಬೇಕು, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ, ಬೇಯಿಸಿದ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ. ಆಯಾ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು/ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣಾ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಕೆಲಸ-ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ / ಬೇಯಿಸಿದ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಅನ್ವಯವಾಗುವಂತೆ ಎಫ್‌ಐಎಫ್‌ಒ (ಫಸ್ಟ್ ಇನ್, ಫಸ್ಟ್ ಔಟ್), ಎಫ್‌ಇಎಫ್‌ಒ (ಫಸ್ಟ್ ಎಕ್ಸ್‌ಪೈರ್ ಫಸ್ಟ್ ಔಟ್) ಸ್ವಾಕ್ ರೋಟೇಶನ್ ಸಿಸ್ಟಮ್‌ಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ.
- ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳನ್ನು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಾಗಿ ಒದಗಿಸಬೇಕು, ಕೆಲಸ ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಚರಣಿಗಳು / ಪ್ಯಾಲೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಅವು ನೆಲದ ಮಟ್ಟದಿಂದ ಸಮಂಜಸವಾಗಿ ಮತ್ತು ಗೋಡೆಯಿಂದ ದೂರವಿರುತ್ತವೆ, ಇದರಿಂದಾಗಿ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಕೀಟಗಳು ಅಥವಾ ದಂಶಕಗಳ ಆಶ್ರಯವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.

#### 4.2.6 ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ / ತಯಾರಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆ / ಸೇವೆ

##### i. ಸಮಯ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ

- ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತತೆಗೆ ನಿರ್ಣಾಯಕವಾಗಿರುವ ಸಮಯ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ನಿಯಂತ್ರಿಸುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ನಿಯಂತ್ರಣವು ಅನ್ವಯವಾಗುವಂತೆ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಅಡುಗೆ, ತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಆಹಾರ ಸೇವೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.
- ತೆರೆದ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ, ಹೊಗೆ/ಉಗಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಚಿಮಣಿ, ಎಕ್ಸ್‌ಹಾಸ್ಟ್ ಫ್ಯಾನ್ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಔಟ್ಲೈಟ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.

##### ii. ಆಹಾರ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಮಾಲಿನ್ಯ, ಹಾನಿಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ರಕ್ಷಣೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್



ಕಾಯಿದೆ ಮತ್ತು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದಂತೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಲೇಬಲಿಂಗ್‌ಗೆ ಸ್ಥಳಾವಕಾಶ ನೀಡಬೇಕು.

- ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ (ಅಂದರೆ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಘಟಕಾಂಶ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜಕವು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್), ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬೇಕು. ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ತವರದಂತಹ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ, ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಮಾನದಂಡಗಳು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಅದರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ರೂಪಿಸಲಾದ ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

- ಬಳಸಿದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಅನಿಲಗಳು ವಿಷಕಾರಿಯಾಗಿರಬಾರದು ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಷರತ್ತುಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತತೆಗೆ ಬೆದರಿಕೆಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಾರದು.

iii. ಆಹಾರ ವಿತರಣೆ / ಸೇವೆ

- ಸಾಗಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಪೂರೈಕೆ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಲಿಂಕ್‌ಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸೇವೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಶೇಖರಣಾ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ / ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು.

- ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

- ರವಾನೆಗಳು ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು, ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು, ಅವುಗಳು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನ, ಆದ್ರ್ವತೆ, ವಾತಾವರಣ ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಸಾಗಣೆಯನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಅಗತ್ಯವಾದ ಇತರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು / ಬಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ರಕ್ಷಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ವಾಹನಗಳು ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳಲ್ಲಿನ ರೆಸೆಪ್ಷನ್‌ಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಬೇರೆ ಯಾವುದನ್ನಾದರೂ ಸಾಗಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಇದು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು. ವಿವಿಧ ಆಹಾರಗಳು ಅಥವಾ ಮೀನು, ಮಾಂಸ, ಕೋಳಿ, ಮೊಟ್ಟೆ ಮುಂತಾದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಾಯದ ಆಹಾರಗಳ ಸಾಗಣೆಗೆ ಒಂದೇ ಸಾಗಣೆ

ಅಥವಾ ಧಾರಕವನ್ನು ಬಳಸಿದರೆ, ಅಡ್ಡ-ಮಾಲಿನ್ಯದ ಅಪಾಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಲೋಡ್‌ಗಳ ನಡುವೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುಗಳ ತವನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಹಾರದ ಬೃಹತ್ ಸಾಗಣೆಗಾಗಿ, ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆಗಳನ್ನು ಗೊತ್ತುಪಡಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಗುರುತಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬೇಕು.

#### 4.2.7 ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ

- ಆಹಾರದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ರವಾನೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಾಗಿ ವಿವರವಾದ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಪ್ರೊಸೀಜರ್ (ಎಸ್‌ಒಪಿ) ಅನ್ನು ಸರಿಯಾದ ನಿರ್ವಹಣೆಗಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದು ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ನಿಖರವಾದ ಬಿಂದುವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಇದರಿಂದ ಹಾನಿ ನಿಯಂತ್ರಣವು ವೇಗವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು, ಆಹಾರ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸಲು, ಸೂಕ್ತ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವಂತೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರು ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರು ಆಹಾರ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ತತ್ವಗಳು ಮತ್ತು ಅಭ್ಯಾಸಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಅರ್ಹತೆಗಳು, ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಮತ್ತು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು.

#### 4.2.8 ಆಹಾರ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು

- ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ / ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು / ಭೌತಿಕ, ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲು ಸುಸಜ್ಜಿತವಾದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ನಿಯಮಿತ / ಆವರ್ತಕ ಪರೀಕ್ಷೆಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಯಾವಾಗ ಬೇಕಾದರೂ ಆವರಣದೊಳಗೆ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.
- ಯಾವುದೇ ಅನುಮಾನ ಅಥವಾ ಸಂಭವನೀಯ ಮಾಲಿನ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಕಾರ್ಖಾನೆಯಿಂದ ರವಾನೆಯಾಗುವ ಮೊದಲು ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು / ಆಹಾರವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು.
- ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಸೌಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್ ಸೂಚಿಸಿದ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಲ್ಯಾಬ್ ಮೂಲಕ ನಿಯಮಿತ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ದೂರುಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ, ಕಂಪನಿಯು ಸ್ವಯಂಪ್ರೇರಣೆಯಿಂದ ಮನೆಯ

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಲ್ಯಾಬ್ ಅಥವಾ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ಎಐ ಸೂಚಿಸಿದ ಲ್ಯಾಬ್‌ನಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

#### 4.2.9 ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆ, ದಾಖಲಾತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು

- i. ಜಿಎಂಪಿ/ಜಿಎಚ್‌ಪಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿನ ಯಾವುದೇ ದೋಷ / ಅಂತರವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲು ಎಸ್‌ಒಪಿ ಪ್ರಕಾರ ಸಂಪೂರ್ಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆವರ್ತಕ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ii. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ/ತಯಾರಿಕೆ, ಉತ್ಪಾದನೆ/ಅಡುಗೆ, ಶೇಖರಣೆ, ವಿತರಣೆ, ಸೇವೆ, ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟ, ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮರುಸ್ಥಾಪನೆಯ ಸೂಕ್ತ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಗೆ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ಯಾವುದು ಹೆಚ್ಚೋ ಅದನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- iii. ದಸ್ತಾವೇಜನ್ನು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಕೆಲವು ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:
  - ಇದು ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ನಡೆಸುವ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿದ ಹಣವನ್ನು ಟ್ರ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವೆಚ್ಚಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಭರವಸೆ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಉತ್ಪಾದನಾ ಉಪಕರಣವು ಸರಾಗವಾಗಿ/ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ಕಾನೂನು ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
  - ಇದು ಸರಿಯಾದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
- iv. ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಇಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸಂಸ್ಥೆಯು ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ದಾಖಲೆಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳ ಲಾಗ್ ಅನ್ನು ಇರಿಸುತ್ತವೆ:

- ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾರ
- ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾರ
- ಉತ್ಪಾದನೆ ನಡೆದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು (ಉದಾ. ತಾಪಮಾನ ಸೆಟ್ ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸಲಾದ ಗಾಳಿಯ ಒತ್ತಡ)
- ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟ

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು:

- ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಒಂದೇ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ
- ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ಗೆ ಪ್ರಮಾಣಿತ ಸೂತ್ರೀಕರಣವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ
- ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ಗೆ ಪ್ರಮಾಣಿತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ನಿಯತಾಂಕಗಳನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ

ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್ ಆಹಾರದ ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಇದರಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ:

- ಸ್ವಾಕ್ ನಿಯಂತ್ರಣ ಪುಸ್ತಕಗಳು (ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ)
- ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಲಾಗ್‌ಬುಕ್‌ಗಳು (ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ)
- ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟ ದಾಖಲೆಗಳು (ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ)

ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಉತ್ಪನ್ನದ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧ ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅದನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಳಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಯಾವುದೇ ದೋಷವನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು ಇದು ಪ್ರೊಸೆಸರ್‌ಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

#### 4.2.10 ಸ್ಥಾಪನಾ ಅವರಣಗಳ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ

##### i. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ರಚಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಗಮನಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದರ ದಾಖಲೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು, ಇದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕಾದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಆವರ್ತನ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸೆಟ್ ಆವರ್ತನಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಬಳಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಲೋಹದ ಚೂರುಗಳು, ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್, ಆಹಾರದ ಅವಶೇಷಗಳು ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ಆಹಾರದ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಸರವನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು, ಮತ್ತು ಅದರ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವು ಸ್ಥಾಪನೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗಗಳು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.
- ಇವುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿಗಳ ಮೂಲಕ ಒಟ್ಟಾರೆ ಸೌಲಭ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಮಾಸ್ಟರ್ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು:
  - ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು;
  - ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿ;
  - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಆವರ್ತನ; ಮತ್ತು
  - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು
  - ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯುತ ವ್ಯಕ್ತಿ
  - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲನೆಗೆ ಜವಾಬ್ದಾರರಾಗಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು
  - ಯಾವುದೇ ವಿಚಲನದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ತಿದ್ದುಪಡಿ ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ.
  - ಎಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗಾಳಿಯ ಎಣಿಕೆ ಮತ್ತು ಸ್ಟ್ಯಾಬ್ ಪರೀಕ್ಷೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಅಪಾಯದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಉಪಕರಣಗಳು ಅಥವಾ ಸಸ್ಯದ ಮೇಲ್ಮೈಗಳ ಮೂಲಕ ನೇರ ಅಥವಾ ಪರೋಕ್ಷ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುನಿವಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯಾಗಿರಬೇಕು, ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಮತ್ತು ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ; ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಸರಿಯಾದ ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸುವಿಕೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ

ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ; ಆಹಾರವನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಅಪಾಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರದಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

- ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯು ಆಹಾರದ ಅವಶೇಷಗಳು ಮತ್ತು ಕೊಳಕುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು ಮತ್ತು ಶಾಖ, ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್, ಪ್ರಕ್ಯೂಬ್ ಹರಿವು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಾತ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಅಥವಾ ನೀರಿನ ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಇತರ ವಿಧಾನಗಳಂತಹ ಭೌತಿಕ ವಿಧಾನಗಳ ಸಂಯೋಜಿತ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು.
- ಈ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ತುಕ್ಕು ನಿರೋಧಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಾಕಷ್ಟು ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ಪೈಪ್‌ಗಳಿಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಲು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಉರ್ಜಿತಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನವು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರಬೇಕು.
  - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು;
    - ಮೇಲ್ಮೈಗಳಿಂದ ಒಟ್ಟು ಗೋಚರ ಶಿಲಾಖಂಡರಾಶಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವುದು.
    - ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಫಿಲ್ಟ್ ಅನ್ನು ಸಡಿಲಗೊಳಿಸಲು ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸುವುದು (ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ)
    - ಸಡಿಲವಾದ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್‌ನ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ನೀರಿನಿಂದ (ಸಾಧ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಬಿಸಿನೀರು) ತೊಳೆಯುವುದು.
    - ಡ್ರೈ ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಅವಶೇಷಗಳು ಮತ್ತು ಶಿಲಾಖಂಡರಾಶಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಇತರ ಸೂಕ್ತ ವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು
    - ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ನಂತರದ ಜಾಲಾಡುವಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಸೋಂಕುಗಳೆತವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.
- ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಗೆ ಲಾಕ್ ಮತ್ತು ಕೀ ಒದಗಿಸುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಗೊತ್ತುಪಡಿಸಿದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ನಿಯೋಜಿಸಬೇಕು. ಎಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದರೂ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮತ್ತು ಅನ್ವಯವಾಗುವ ಸಿಬ್ಬಿ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸಲಕರಣೆಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಗೆ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಬೇಕು
- **ಹೌಸ್ ಕೀಪಿಂಗ್**
  - ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಮನೆಗೆಲಸದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

- ರಸ್ತೆಗಳು, ಪಾರ್ಕಿಂಗ್ ಸ್ಥಳಗಳು ಮತ್ತು ಚರಂಡಿಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಗೋಡೆಗಳು ಮತ್ತು ಮಹಡಿಗಳನ್ನು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಸೀಲಿಂಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಲೈಟ್ ಫಿಕ್ಚರ್‌ಗಳು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಚರಂಡಿಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರಬೇಕು. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಡ್ರೈನ್‌ಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯಬಹುದಾದ ಗ್ರೇಟ್‌ಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕು.
- 3ನೇ ವ್ಯಕ್ತಿ (ಒಪ್ಪಂದ) ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ, ಪೂರೈಕೆದಾರರು ಸ್ಪಷ್ಟ ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಸೇವೆಗಳ ವಿವರಗಳು ಮತ್ತು ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಬೇಕು.
- ತ್ಯಾಜ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.

## ii. ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

- ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಮತ್ತು ಸಂಭಾವ್ಯ ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ತೊಡೆದುಹಾಕಲು ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಡ ಸೇರಿದಂತೆ ಆಹಾರ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಉತ್ತಮ ದುರಸ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು. ರಂಧ್ರಗಳು, ಚರಂಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳು ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುವ ಇತರ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು ಅಥವಾ ಜಾಲರಿ / ಗ್ರಿಲ್ ಗಳು / ಕ್ಲಾಡಿಂಗ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಸೂಕ್ತ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಪಕ್ಷಿಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸ್ಥಾನ ಪ್ರದೇಶಗಳು/ಆವರಣಗಳಿಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ಗೋಡೆಗಳಿಂದ ದೂರವಿರುವ ಕೀಟ-ನಿರೋಧಕ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಕೀಟಗಳ ಆಕ್ರಮಣವನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಥವಾ ಸೂಕ್ತತೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ರತಿಕೂಲ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿದಂತೆ ವ್ಯವಹರಿಸಬೇಕು. ಅನುಮತಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕ, ಭೌತಿಕ ಅಥವಾ ಜೈವಿಕ ಏಜೆಂಟ್ ಗಳೊಂದಿಗಿನ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮಿತಿಗಳಲ್ಲಿ, ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಥವಾ ಸೂಕ್ತತೆಗೆ ಅಪಾಯವನ್ನುಂಟು ಮಾಡದೆಯೇ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ದಿನಾಂಕಗಳು ಮತ್ತು ಆವರ್ತನದೊಂದಿಗೆ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

### 4.2.11 ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ

i. ಆರೋಗ್ಯ ಸ್ಥಿತಿ

- ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಹರಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುವ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ವಾಹಕ ಎಂದು ತಿಳಿದಿರುವ, ಅಥವಾ ನಂಬಿರುವ, ಬಳಲುತ್ತಿರುವವರು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರವು ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ, ಅದರ ಮೂಲಕ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ ಮತ್ತು ವೈದ್ಯಕೀಯವಾಗಿ ಅಥವಾ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಸೂಚಿಸಿದರೆ ಆವರ್ತಕ ತಪಾಸಣೆಯ ಹೊರತಾಗಿ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಯಾವುದೇ ಸೋಂಕಿತ ಮತ್ತು ಇತರ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತರಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು / ಉದ್ಯೋಗಿಗಳನ್ನು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಬೇಕು. ನೋಂದಾಯಿತ ವೈದ್ಯಕೀಯ ವೈದ್ಯರು ಸಹಿ ಮಾಡಿದ ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಗಳ ದಾಖಲೆಯನ್ನು ತಪಾಸಣೆ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ರೋಗಗಳ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ಚುಚ್ಚುಮದ್ದು ಮಾಡಬೇಕು ಮತ್ತು ತಪಾಸಣೆಗಾಗಿ ದಾಖಲೆಯನ್ನು ಇಡಬೇಕು.
- ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ನಿಗದಿತ ಲಸಿಕೆಯನ್ನು ಲೆಕ್ಕಿಸದೆ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಲಸಗಾರರಿಗೆ ಲಸಿಕೆಯನ್ನು ನೀಡಬೇಕು.

ii. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

- ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಟ್ಟದ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಶುದ್ಧ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆ, ತಲೆಯ ಹೊದಿಕೆ, ಮುಖದ ಕಸ್ತೂರಿ, ಕೈಗವಸುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ವ್ಯಾಪಾರವು ಕೆಲಸದಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಪ್ರತಿದಿನ ಶುದ್ಧ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆಗಳು, ತಲೆಯ ಹೊದಿಕೆ ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಯಾವಾಗಲೂ ತಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ಸಾಬೂನು ಮತ್ತು ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ತಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಂತರ ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಕಲುಷಿತ ವಸ್ತು, ಯಂತ್ರಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು ಅಥವಾ ಕೆಲಸದ ಮೇಲ್ಮೈ ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ, ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಹ್ಯಾಂಡ್ ಡ್ರೈಯರ್ ಅಥವಾ ಕ್ಲಿನ್ ಬಟ್ಟೆ ಟವೆಲ್ ಅಥವಾ ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ



ಕಾಗದದಿಂದ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಇದು ಇತರ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಥವಾ ಶೌಚಾಲಯವನ್ನು ಬಳಸಿದ ನಂತರ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.

- ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವುದು, ಜಗಿಯುವುದು, ಸೀನುವಿಕೆ ಅಥವಾ ಕೆಮ್ಮುವಿಕೆಯಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಸಂರಕ್ಷಿತ ಅಥವಾ ಅಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವುದು.
- ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವುದು, ಜಗಿಯುವುದು, ಸೀನುವುದು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಸಂರಕ್ಷಿತ ಅಥವಾ ಅಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಕೆಮ್ಮುವುದು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ತಡೆಯಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೊಂದಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವದ ಉನ್ನತ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ:
  - a. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಅಥವಾ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕೊಠಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಅವರು ಧೂಮಪಾನ ಮಾಡಬಾರದು, ಉಗುಳಬಾರದು, ತಿನ್ನಬಾರದು ಅಥವಾ ಕುಡಿಯಬಾರದು;
  - b. ಕನಿಷ್ಠ ಪ್ರತಿ ಬಾರಿ ಕೆಲಸ ಪುನರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಮತ್ತು ಅವರ ಕೈಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯ ಸಂಭವಿಸಿದಾಗ ಅವರ ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಬೇಕು; ಉದಾ. ಕೆಮ್ಮು/ಸೀನುವಿಕೆ, ಶೌಚಾಲಯಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ, ದೂರವಾಣಿ ಬಳಕೆ, ಧೂಮಪಾನ ಇತ್ಯಾದಿ.
  - c. ಕೆಲವು ಕೈ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು, ಉದಾ. ಮೂಗು ಗೀಚುವುದು, ಕೂದಲಿನ ಮೂಲಕ ಬೆರಳನ್ನು ಓಡಿಸುವುದು, ಕಣ್ಣು, ಕಿವಿ ಮತ್ತು ಬಾಯಿಯನ್ನು ಉಜ್ಜುವುದು, ಗಡ್ಡವನ್ನು ಗೀಚುವುದು, ದೇಹದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸ್ಪ್ರಿಂಜಿಂಗ್ ಮಾಡುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ. ಇದು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಾಗ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಮತ್ತು ಅದರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗಿಯಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ವರ್ಗಾವಣೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು. ಅನಿವಾರ್ಯವಾದಾಗ, ಅಂತಹ ಕ್ರಿಯೆಗಳ ನಂತರ ಕೆಲಸವನ್ನು ಪುನರಾರಂಭಿಸುವ ಮೊದಲು ಕೈಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.

iii. ಭೇಟಿ ನೀಡುವವರು

- ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಂದರ್ಶಕರು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಒಳಗೆ ಹೋಗುವುದನ್ನು ವಿರೋಧಿಸಬೇಕು. ನೆಲದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಶಕರಿಂದ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯವು ರಾಜಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸರಿಯಾದ ಕಾಳಜಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ತನ್ನ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ, ಅಡುಗೆ, ತಯಾರಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಅಥವಾ ನಿರ್ವಹಣೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡುವವರು ಸೂಕ್ತ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆ, ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಈ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಪಿಸಲಾದ ಇತರ ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ನಿಬಂಧನೆಗಳಿಗೆ ಬದ್ಧವಾಗಿರಬೇಕು ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು

#### 4.2.12 ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರ ಜಾಗೃತಿ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯಿದೆ, 2006 ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್) ನಿಯಮಗಳು, 2018 ರ ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಎಲ್ಲಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಲೇಬಲ್ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಆಹಾರ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು, ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು, ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಿಸಲು, ತಯಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲು ಸಕ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಲಾಟ್ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಚ್ ಅನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಬಹುದು ಮತ್ತು ಮರುಪಡೆಯಬಹುದು.

#### 4.2.13 ತರಬೇತಿ

- i. ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರವು ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾಲೀನ್ಯದಿಂದ ಅಥವಾ ಕ್ಷೀಣಿಸುವಿಕೆಯಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಪಾತ್ರ ಮತ್ತು ಜವಾಬ್ದಾರಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದಿರುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ / ಉತ್ಪಾದನೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಶೇಖರಣೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅಗತ್ಯ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ii. ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರವು ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರಿಗೆ ಆಹಾರ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಂಶಗಳ ಜೊತೆಗೆ ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅಗತ್ಯತೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಅವರ ಕೆಲಸದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು, ಆಹಾರದ ಸ್ವರೂಪ, ಅದರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ತಯಾರಿಕೆ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಸೇವೆ, ಮತ್ತು ವಿತರಣೆ.
- iii. ತರಬೇತಿಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವ, ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಗತ್ಯತೆಗಳ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಅವರ್ತಕ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು, ಹಾಗೆಯೇ ಆಹಾರ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಿಯಮಿತ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ತಪಾಸಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.

- iv. ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ನವೀಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

#### 4.3 ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ (ಅಪಾಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ಣಾಯಕ ನಿಯಂತ್ರಣ ಬಿಂದು) ಕಾರ್ಯವಿಧಾನ

4.3.1 ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿರಬೇಕು.

4.3.2 ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು, ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ಅನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ವಿಧಾನವೆಂದು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಲಾಗಿದೆ.

4.3.3 ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಸ್ವರೂಪ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ನಿಯಂತ್ರಣಗಳು ಜಾರಿಯಲ್ಲಿವೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಾಕ್ಯುಮೆಂಟೇಶನ್ ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು (ಕನಿಷ್ಠ) ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ:

- ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ತಂಡದ ಸಂಯೋಜನೆ;
- ಉತ್ಪನ್ನ ವಿವರಣೆ;
- ಉದ್ದೇಶಿತ ಬಳಕೆ;
- ಫ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್;
- ಅಪಾಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ;
- ಸಿಸಿಪಿನಿರ್ಣಯ;
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿ ನಿರ್ಣಯ;
- ಮೌಲ್ಯೀಕರಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ; ಮತ್ತು
- ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ಯೋಜನೆ

ಗುರುತಿಸಲಾದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಿಸಿಪಿ ಗಾಗಿ ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಸಿಪಿ ಯೋಜನೆಯು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ:

- ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಪಾಯ(ಗಳು) ಸಿಸಿಪಿ ನಲ್ಲಿ ನಿಯಂತ್ರಿಸಬೇಕು;
- ನಿಯಂತ್ರಣ ಅಳತೆ(ಗಳು);
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿ(ಗಳು);
- ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನ(ಗಳು);
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿಗಳನ್ನು ಮೀರಿದರೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮ(ಗಳು);
- ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ, ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮ ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಧಿಕಾರಿಗಳು;
- ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯ ದಾಖಲೆ(ಗಳು)..

### ಸೇರಿಸಲು ದಾಖಲೆಗಳು

- ಸಿಸಿಪಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು;
- ವಿಚಲನಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಿತ ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು;
- ಅನುರೂಪವಲ್ಲದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಿಲೇವಾರಿ;
- ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ಪರಿಶೀಲನೆ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳು;
- ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ಯೋಜನೆಗೆ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳು;
- ಮೌಲ್ಯೀಕರಣ ದಾಖಲೆ; ಉತ್ಪನ್ನ ಬಿಡುಗಡೆ ದಾಖಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪರೀಕ್ಷಾ ದಾಖಲೆಗಳು.