

**కోసం రీడింగ్ మెటీరియల్**  
**గజిక్ ప్రాసెసింగ్**  
**PMFME పథకం కింద**



**నేషనల్ ఇన్స్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ ఎంటర్ప్రెన్యూర్షిప్ అండ్ మేనేజ్  
మెంట్**

UGC చట్టం, 1956లోని సెక్షన్ 3 ప్రకారం విశ్వవిద్యాలయం (డి-నోవో వర్గం)గా  
పరిగణించబడుతుంది  
భారత ప్రభుత్వంలోని ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ పరిశ్రమల మంత్రిత్వ శాఖ పరిధిలోని  
స్వయంప్రతిపత్త సంస్థ  
ప్లాట్ నెం 97, రంగం 56, HSIIDC, పారిశ్రామిక ఎస్టేట్, కుండ్లి, సోనేపట్, హర్యానా –  
131028

వెబ్సైట్: [www.niftem.ac.in](http://www.niftem.ac.in), ఇమెయిల్: [pmfmecell@niftem.ac.in](mailto:pmfmecell@niftem.ac.in) Contact: 0130-2281089

## కంటెంట్లు

No	అధ్యాయం	విభాగం	పేజీ సం
<b>1</b>	<b>రా మెటీరియల్</b>		<b>5</b>
1.1		పరిచయం	5
1.2		గజక్ రకాలు/రకాలు	5
<b>2</b>	<b>ప్రాసెసింగ్ &amp; యంత్రాలు</b>		<b>6-21</b>
2.1		గజక్ ప్రాసెసింగ్ యొక్క సాధారణ ఫ్లో చార్ట్	6
2.2		వివిధ రకాల గజక్ యొక్క ప్రాసెసింగ్	6
2.2.1		బెల్లం నువ్వులు గజక్	6-9
2.2.2		టిల్ రేవాడి గజక్	9-13
2.2.3		వేరుశనగ బెల్లం గజక్ /చిక్కి	13-16
2.2.4		టిల్ మావా గజక్	16-18
2.3		ఫెన్నెల్ యొక్క పోషక విలువ	18-19
2.4		పూర్తయిన వారి గుణాత్మక అంచనాలు ఉత్పత్తులు	19
2.5		పరికరాలు & యంత్రాలు	20-21
<b>3</b>	<b>ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్</b>		<b>22-31</b>
3.1		పరిచయం	22
3.2		సాధారణ అవసరం	22-23
3.3		గజక్ కోసం ఉపయోగించే ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్	23-25
3.4		లేబులింగ్	25-31
3.5		g గజక్ నిల్వ పరిస్థితి	31

4	రెగ్యులేటరీ అవసరాలు	33-47
4.1	నమోదు మరియు లైసెన్సింగ్	33
334.2	మంచి తయారీ పద్ధతులు (GMP/GHP)	34
4.2.1	స్థానం & చుట్టుపక్కల	34
4.2.2	లేఅవుట్ & ఫుడ్ ఎస్టాబ్లిష్మెంట్ ప్రాంగణాల రూపకల్పన	34
4.2.3	పరికరాలు & కంచైనర్లు	35
4.2.4	సౌకర్యాలు	
4.2.5	ఆహార కార్యకలాపాలు మరియు నియంత్రణలు	36
4.2.6	ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ / తయారీ, ప్యాకేజింగ్ మరియు పంపిణీ / సేవ	38
4.2.7	నిర్వహణ మరియు పర్యవేక్షణ	39
4.2.8	ఆహార పరీక్ష సౌకర్యం	40
4.2.9	ఆడిట్, డాక్యుమెంటేషన్ మరియు రికార్డులు	41
4.2.10	స్థాపన ప్రాంగణంలో పారిశుధ్యం మరియు నిర్వహణ	42-44
4.2.11	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత	44
4.2.12	ఉత్పత్తి సమాచారం మరియు వినియోగదారుల అవగాహన	46
4.2.13	శిక్షణ	46
4.3	HACCP	47

## సంక్షిప్తాలు &amp; ఎక్రోనింస్

Sr:No.	సంక్షిప్తాలు & ఎక్రోనింస్	పూర్తి ఫారమ్లు
1.	PM FME	మైక్రో ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ఎంటర్ప్రైజెస్ స్కీమ్ను ప్రధానమంత్రి అధికారికంగా చేయడం
2.	EVA	ఇథిలీన్ వినైల్ అసిటేట్
3.	EMAA	ఎపిలీన్ మెథా యాక్రిలిక్ యాసిడ్
4.	PVC	పాలి వినైల్ క్లోరైడ్
5.	PET	పాలిథిలీన్ టెట్రాఫ్టలేట్
6.	LLDPE	లీనియర్ డెన్సిటీ పాలిథిలీన్
7.	HACCP	ప్రమాద విశ్లేషణ మరియు క్రిటికల్ కంట్రోల్ పాయింట్
8.	GAP	మంచి వ్యవసాయ పద్ధతులు
9.	GMP	మంచి తయారీ పద్ధతి
10.	SOP	సమాన ప్రక్రియ పద్ధతి
11.	FSSAI	ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా
12.	FoSCos	ఆహార భద్రత వర్తింపు వ్యవస్థ

## అధ్యాయం - 1

### పరిచయం

#### 1.1 పరిచయం

గజక్ (గచక్ కూడా) అనేది వేరుశనగ లేదా నువ్వులు మరియు బెల్లంతో తయారు చేయబడిన పొడి తీపి డెజర్ట్ లేదా మిఠాయి. ఈ మిఠాయి ఉత్తర-మధ్య భారతదేశంలో ఉద్భవించిన ప్రసిద్ధి చెందింది. ఈ డ్రై స్వీట్ రెసిపీలలో స్వల్ప మార్పుతో మరియు ప్రధానంగా వివిధ పేర్లతో గుర్తించబడటంతో భారతదేశం అంతటా బాగా ప్రాచుర్యం పొందింది.

ఉత్తర భారతదేశంలోని ప్రాంతాలలో, ముఖ్యంగా బీహార్ మరియు ఉత్తరప్రదేశ్ లో, ఈ స్వీట్ ను లయ్య పట్టి అంటారు. భారతదేశంలోని సింధ్ మరియు సింధ్ ప్రాంతాలలో, దీనిని లేయా లేదా లై అని పిలుస్తారు మరియు ఇతర ఉత్తర భారత రాష్ట్రాల్లో దీనిని గజక్ లేదా మెరూండా అని కూడా పిలుస్తారు. పశ్చిమ బెంగాల్ మరియు ఇతర బెంగాలీ మాట్లాడే ప్రాంతాలలో దీనిని గుర్ బాదం అంటారు. దక్షిణ భారతదేశంలోని తెలంగాణ మరియు ఆంధ్రప్రదేశ్ రాష్ట్రాలలో దీనిని పల్లి పట్టి అంటారు. కేరళలో దీనిని కప్పలండి ముతై అంటారు.

ప్రస్తుతం దేశంలోని వివిధ ప్రాంతాల్లో వివిధ రకాలైన గజక్లను తయారు చేస్తున్నారు. ఉదాహరణ- కాజు టిల్ గజక్, పిస్తా గాజువాక్, గునిమల్ గజక్ మొదలైనవి.

ఈ ఉత్పత్తి, గజక్ ఇండియన్ ఫుడ్ కోడ్ కింద మిఠాయి ఉత్పత్తి (5.2) వర్గంలోకి వస్తుంది.

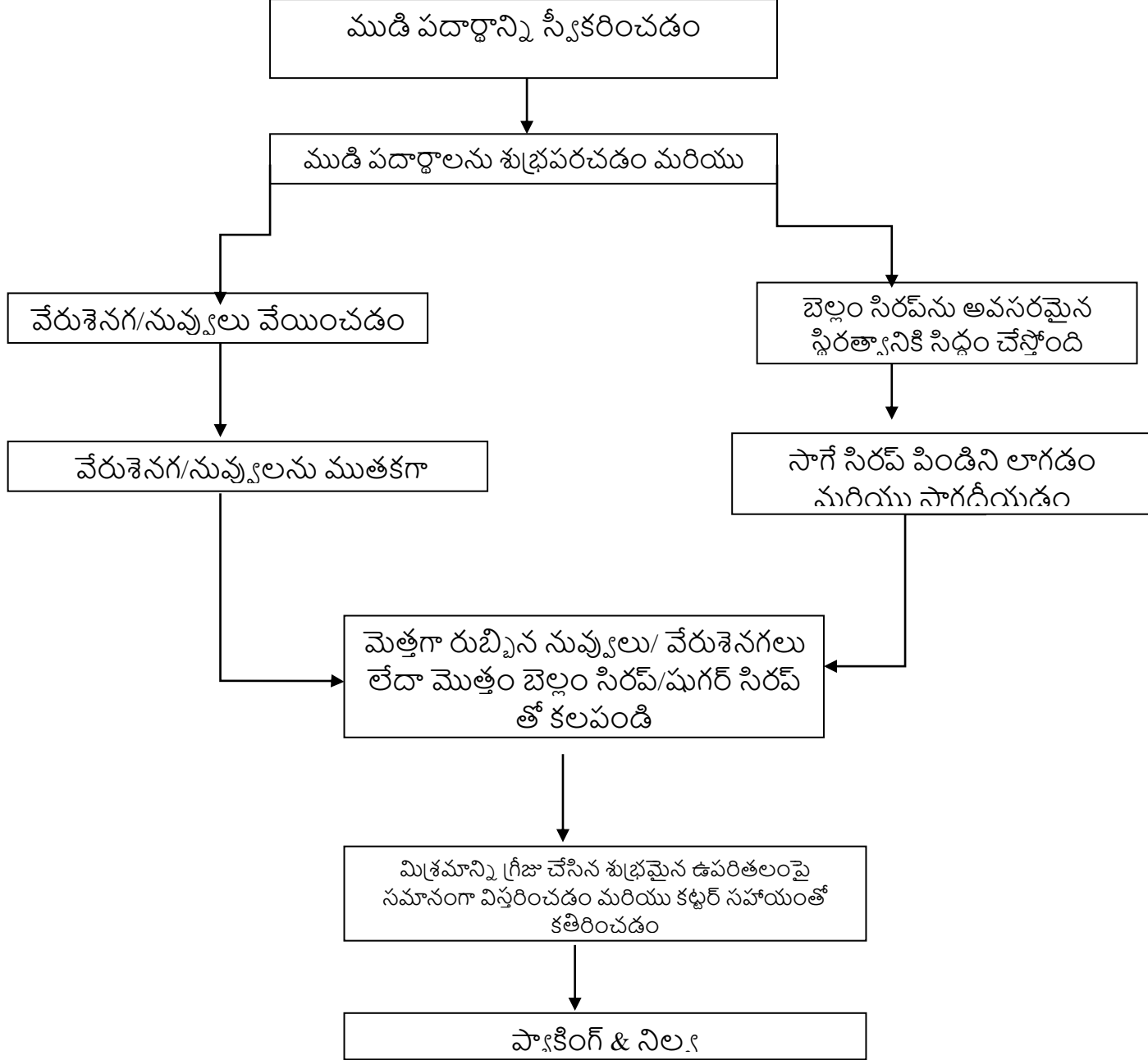
#### 1.2 గజాక్ యొక్క సాంప్రదాయ రకాలు/రకాలు

రకాలు/వైరెటీ	లక్షణం
గుడ్-టిల్ గజక్	ప్రధానంగా బెల్లం-నువ్వులతో తయారుచేస్తారు.
టిల్-రేవాడి గజక్	నువ్వుల గింజలతో బెల్లంతో ప్రధానంగా తయారుచేస్తారు.
వేరుశనగ-బెల్లం గజక్	ప్రధానంగా బెల్లం-వేరుశనగతో తయారుచేస్తారు.
టిల్ మావా గజక్	ప్రధానంగా చక్కెర, మావా మరియు నువ్వుల గింజలతో తయారు చేస్తారు.

అధ్యాయం - 2

ప్రాసెసింగ్ మరియు మెషినరీ

2.1 గజక్ ప్రాసెసింగ్ యొక్క సాధారణ ఫ్లో చార్ట్



ఫ్లో చార్ట్ (a): గజక్ ప్రాసెసింగ్ యొక్క సాధారణ ఫ్లో చార్ట్

## 2.2 వివిధ రకాల గజాక్ యొక్క ప్రాసెసింగ్

### 2.2.1 బెల్లం నువ్వుల గజక్ (గుడ్ టీల్ గజక్)

ఈ ఉత్పత్తి నువ్వులు, బెల్లం, నెయ్యి/కూరగాయ నూనెతో తయారు చేయబడింది.

#### 2.2.1.A. కావలసినవి

##### 2.2.1.A.i- నువ్వు గింజలు

చెల్లుబాటయ్యే FSSAI లైసెన్స్ కలిగి ఉన్న సరఫరాదారు నుండి పూర్తి పరిపక్వ నువ్వుల గింజల మంచి నాణ్యత పొందబడింది. ఇది తెల్లగా శుభ్రంగా ఉండాలి మరియు టీల్ (సెసమ్ ఇండికమ్) విత్తనాలను ధ్వనిస్తుంది. ఇది రాన్నిడిటీ, ఇతర విదేశీ పదార్థం లేకుండా ఉండాలి.





##### 2.2.1.A.ii - బెల్లం

గుర్ లేదా బెల్లం అంటే చెరకు నుండి తీసిన రసాన్ని ఉడకబెట్టడం లేదా ప్రాసెస్ చేయడం ద్వారా పొందిన ఉత్పత్తి. ఇది ఆరోగ్యానికి హానికరమైన పదార్థాల నుండి విముక్తి పొందాలి మరియు పొడి బరువు ఆధారంగా క్రింది విశ్లేషణాత్మక ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి:-





విలోమ చక్కెరగా వ్యక్తీకరించబడిన మొత్తం చక్కెరలు	90 శాతం కంటే తక్కువ కాదు మరియు సుక్రోజ్ కంటే తక్కువ కాదు 60 శాతం
నీటిలో కరగని అదనపు పదార్థం	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 2 %
మొత్తం బూడిద	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 6 %
హైడ్రోక్లోరిక్ యాసిడ్ (HCl)లో కరగని బూడిద	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 0.5 %

లిక్విడ్ లేదా సెమీ లిక్విడ్ రకాలు కాకుండా గుర్ లేదా బెల్లం 10% కంటే ఎక్కువ తేమను కలిగి ఉండకూడదు. సోడియం బైకార్బోనేట్, స్పష్టికరణ ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించినట్లయితే, ఆహార గ్రేడ్ నాణ్యతను కలిగి ఉండాలి

#### 2.2.1.B. ప్రాసెసింగ్

<p>ముడి పదార్థాన్ని స్వీకరించడం (తెల్ల నువ్వులు, బెల్లం, శుద్ధి చేసిన కూరగాయల నూనె మాత్రమే గ్రీజు కోసం)</p>	 <p>Sesame Seeds                      Jaggery/Gur</p>
<p>శుభ్రపరచడం &amp; క్రమబద్ధీకరణ: తెల్ల నువ్వుల గింజలను శుభ్రపరచి, మానవీయంగా లేదా బ్లోవర్/జల్లెడ సహాయంతో ఏదైనా ఉంటే వాటిని తొలగించడానికి. బెల్లం శుభ్రం చేయబడుతుంది మరియు బాహ్య పదార్థాల కోసం దృశ్యమానంగా తనిఖీ చేయబడుతుంది.</p>	
<p>కాల్చడం: తెల్ల నువ్వులను రోస్టర్లో వేయించాలి. నూనె జోడించబడదు. ఇది డ్రై రోస్ట్ అవుతుంది.</p>	
<p>సిరప్ తయారీ: తర్వాత బెల్లం మరియు కొంత పరిమాణంలో నీరు కలుపుతారు, బెల్లం కరిగిన తర్వాత దానిని స్క్రీన్ మెష్ ద్వారా పంపుతారు, తద్వారా విదేశీ మలినాలను తొలగించి, ఆపై ఈ సిరప్ అవసరమైన స్థిరత్వంతో తయారు చేయడానికి మరింత వండుతారు. బెల్లం కోసం డ్రాప్ టెస్ట్ నిర్వహిస్తారు, తద్వారా అవసరమైన స్థిరత్వం బెల్లం సిరప్ లభిస్తుంది (చివరి స్థిరత్వం నీటిలో పడిపోయిన తర్వాత క్రంచీగా ఉండాలి).</p>	



<p>గమనిక: సిరప్ బర్నింగ్ నివారించేందుకు నిరంతర గందరగోళాన్ని అవసరం.</p>	
<p>విశ్రాంతి కాలం పూర్తయిన తర్వాత మరియు సిరప్ యొక్క ఉష్ణోగ్రత క్రిందికి పడిపోయిన తర్వాత అది లాగి, టాఫీ పుల్లర్ మెషిన్ పై విస్తరించబడుతుంది..</p>	
<p>తరువాత తీసిన మిశ్రమాన్ని బ్లెండర్/కోటింగ్ మెషిన్ లో వేయించిన నువ్వుల గింజలతో కలుపుతారు, తద్వారా నువ్వులు బెల్లం సిరప్ తో కలుపుతారు..</p>	
<p>మిశ్రమం చల్లబడే ముందు మందపాటి షీట్ ను షీట్ మేకర్ లేదా మాన్యువల్ గా తయారు చేసి, ఆపై కట్టర్ సహాయంతో షీట్ ను చదరపు లేదా దీర్ఘచతురస్రాకార ముక్కలుగా కత్తిరించండి..</p>	

<p>గజక్ చల్లబడిన తర్వాత, ప్యాకింగ్ చేయబడుతుంది మరియు ఉత్పత్తులు శుభ్రమైన మరియు పొడి ప్రదేశంలో నిల్వ చేయబడతాయి.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

### 2.2.2 టీల్ రేవాడి గజక్

ఈ ఉత్పత్తి నువ్వులు, బెల్లం/చక్కెర, నెయ్యి/కూరగాయ నూనెతో తయారు చేయబడింది. చక్కెర సాధారణ చక్కెర లేదా శుద్ధి చేసిన చక్కెర కావచ్చు. అలాగే చక్కెర మరియు బెల్లం పూర్తిగా పంచదార లేదా బెల్లం ఉపయోగించకుండా 1:1 నిష్పత్తిలో ఉపయోగించవచ్చు.

#### 2.2.2.A. కావలసినవి

##### 2.2.2.A.i- నువ్వు గింజలు

చెల్లుబాటుయ్యే FSSAI లైసెన్స్ కలిగి ఉన్న సరఫరాదారు నుండి పూర్తి పరిపక్వ నువ్వుల గింజల మంచి నాణ్యత పొందబడింది. ఇది తెల్లగా శుభ్రంగా ఉండాలి మరియు టీల్ (సెసమ్ ఇండికమ్) విత్తనాలను ధ్వనిస్తుంది. ఇది రాన్నిడిటీ, ఇతర విదేశీ పదార్థం లేకుండా ఉండాలి.

##### 2.2.2.A.ii - బెల్లం

గుర్ లేదా బెల్లం అంటే చెరకు నుండి తీసిన రసాన్ని ఉడకబెట్టడం లేదా ప్రాసెస్ చేయడం ద్వారా పొందిన ఉత్పత్తి. ఇది ఆరోగ్యానికి హానికరమైన పదార్థాల నుండి విముక్తి పొందాలి మరియు పొడి బరువు ఆధారంగా క్రింది విశ్లేషణాత్మక ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి :-

<p>విలోమ చక్కెరగా వ్యక్తీకరించబడిన మొత్తం చక్కెరలు</p>	<p>90 శాతం కంటే తక్కువ కాదు మరియు సుక్రోజ్ కంటే తక్కువ కాదు 60 శాతం</p>
<p>నీటిలో కరగని అదనపు పదార్థం</p>	<p>అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 2 %</p>
<p>మొత్తం బూడిద</p>	<p>అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 6 %</p>
<p>హైడ్రోక్లోరిక్ యాసిడ్ (HCl)లో కరగని బూడిద</p>	<p>అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 0.5 %</p>

లిక్విడ్ లేదా సెమీ లిక్విడ్ రకాలు కాకుండా గుర్ లేదా బెల్లం 10% కంటే ఎక్కువ తేమను కలిగి ఉండకూడదు. సోడియం బైకార్బోనేట్, స్పష్టికరణ ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించినట్లయితే, ఆహార గ్రేడ్ నాణ్యతను కలిగి ఉండాలి.

**2.2.2.A.iii- చక్కెర**

చక్కెర అనేది చెరకు లేదా చక్కెర దుంపల నుండి పొందిన స్పటికీకరించబడిన ఉత్పత్తి. ఇది మురికి, మురికి, ఇనుము దాఖలాలు మరియు జోడించిన రంగు పదార్థాలు లేకుండా ఉండాలి. అదనపు పదార్థం బరువు ప్రకారం 0.1 శాతానికి మించకూడదు. ఇది క్రింది ప్రమాణాలకు కూడా అనుగుణంగా ఉండాలి, అవి-

తేమ (105 డిగ్రీల $\pm 1^{\circ}C$ వద్ద 3 గంటలు వేడి చేసినప్పుడు)	బరువు ద్వారా 0.5 శాతం కంటే ఎక్కువ కాదు.
సుక్రోజ్	బరువు ద్వారా 98 శాతం కంటే తక్కువ కాదు.

**2.2.1.B. ప్రాసెసింగ్**

<p>ముడి పదార్థాన్ని స్వీకరించడం (తెల్ల నువ్వులు, బెల్లం/చక్కెర, శుద్ధి చేసిన కూరగాయల నూనె/నెయ్యి మాత్రమే నెయ్యి కోసం)</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sesame Seeds</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Jaggery/Gur</p> </div> </div>
<p>శుభ్రపరచడం &amp; క్రమబద్ధీకరణ: తెల్ల నువ్వుల గింజలను శుభ్రపరచి, మానవీయంగా లేదా బ్లోవర్/జలైడ సహాయంతో ఏదైనా ఉంటే వాటిని తొలగించడానికి. బెల్లం శుభ్రం చేయబడుతుంది మరియు బాహ్య పదార్థాల కోసం దృశ్యమానంగా తనిఖీ చేయబడుతుంది.</p>	

కాల్చడం: తెల్ల నువ్వులను రోస్టర్/వంట కెటిల్లో వేయించాలి. నూనె జోడించబడదు. ఇది డ్రై రోస్ట్ అవుతుంది.



సిరప్ తయారీ: తర్వాత బెల్లం మరియు కొంత పరిమాణంలో నీరు కలుపుతారు, బెల్లం కరిగిన తర్వాత దానిని స్కీన్ మెష్ ద్వారా పంపుతారు, తద్వారా విదేశీ మలినాలు తొలగించబడతాయి మరియు ఈ సిరప్ అవసరమైన స్థిరత్వంతో తయారు చేయబడుతుంది. బెల్లం కోసం డ్రాప్ టెస్ట్ నిర్వహిస్తారు, తద్వారా అవసరమైన స్థిరత్వం బెల్లం సిరప్ లభిస్తుంది (చివరి స్థిరత్వం నీటిలో పడిపోయిన తర్వాత క్రంచీగా ఉండాలి).

గమనిక: సిరప్ బర్నింగ్ నివారించేందుకు నిరంతర గందరగోళాన్ని అవసరం.






విశ్రాంతి కాలం పూర్తయిన తర్వాత మరియు సిరప్ యొక్క ఉష్ణోగ్రత క్రిందికి పడిపోయిన తర్వాత దానిని లాగి, పుల్లింగ్ మెషీన్ పై సాగదీయడం వలన అది మరింత చల్లబడి అవసరమైన మెత్తటి నిర్మాణాన్ని పొందుతుంది..



అప్పుడు మిశ్రమ పిండిని షీట్ మేకర్ లో అమర్చిన అచ్చుతో సన్నని షీట్ కు విస్తరించి, తద్వారా చిన్న మిఠాయి రకాల ఉత్పత్తులు లభిస్తాయి..



<p>తర్వాత క్యాండీలను ముక్కలుగా చేసి, 3-5 నిమిషాలు బ్లెండర్/మిక్సర్లో నువ్వుల గింజలతో కలపండి. తద్వారా నువ్వులు మిఠాయి ఉపరితలాలపై కర్రను పొందుతాయి.</p>	
<p>అప్పుడు బ్లెండర్ నుండి రేవాడిని తీసివేసి, చల్లబరచడానికి శుభ్రమైన టేబుల్పై ఉంచండి. రెవిడి చల్లబడిన తర్వాత, ఆకృతి గట్టిపడుతుంది.</p>	
<p>అప్పుడు రెవిడిని ప్యాకేజీలో ప్యాక్ చేసి, శుభ్రమైన మరియు పొడి ప్రదేశంలో నిల్వ చేయండి.</p>	

### 2.2.3 వేరుశనగ బెల్లం గజక్ /చిక్కి

ఈ ఉత్పత్తి వేరుశనగ, బెల్లం/చక్కెరతో తయారు చేయబడింది. ఈ వేరుశనగ బెల్లం గజక్ను భారతదేశంలోని వివిధ ప్రాంతాలలో చిక్కి అని కూడా పిలుస్తారు.

#### 2.2.3 .A. కావలసినవి

##### 2.2.3.A.i- వేరుశనగ / నేల గింజలు

వేరుశనగ కెర్నల్ (డెషెల్డ్)/మూంగ్ఫాలి అని పిలవబడే ప్రత్యక్ష మానవ వినియోగం కోసం వేరుశనగలు అరాచిస్ హైపోగోల్స్ అనే మొక్క నుండి పొందబడతాయి. కెర్నలు మహువా, కాస్టర్, వేప లేదా అర్జెమోన్ వంటి తినదగిన విత్తనాల నుండి విముక్తి పొందాలి.

ఇది కలరింగ్ పదార్థం మరియు సంరక్షణకారుల నుండి ఉచితం. ఇది ఆచరణాత్మకంగా రాళ్ళు, ధూళి, బంకమట్టి మొదలైన ఇతర పదార్థాల నుండి విముక్తి పొందాలి. కెర్నలు క్రింది ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి, అవి:

తేమ	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 7.0 per cent
కొద్దిగా దెబ్బతిన్న కెర్నల్తో సహా దెబ్బతిన్న కెర్నల్	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 5.0 బరువు ద్వారా శాతం
అప్లాటాక్సిన్ కంటెంట్	అంతకన్నా ఎక్కువ లేకుండా 30 బిలియన్ కు భాగాలు.

**2.2.3.A.ii – బెల్లం**

గుర్ లేదా బెల్లం అంటే చెరకు నుండి తీసిన రసాన్ని ఉడకబెట్టడం లేదా ప్రాసెస్ చేయడం ద్వారా పొందిన ఉత్పత్తి. ఇది ఆరోగ్యానికి హానికరమైన పదార్థాల నుండి విముక్తి పొందాలి మరియు పొడి బరువు ఆధారంగా క్రింది విశ్లేషణాత్మక ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి :-

విల్మ చక్కెరగా వ్యక్తీకరించబడిన మొత్తం చక్కెరలు	90 శాతం కంటే తక్కువ కాదు మరియు సుక్రోజ్ 60 శాతం కంటే తక్కువ కాదు
నీటిలో కరగని అదనపు పదార్థం	2% కంటే ఎక్కువ కాదు
మొత్తం బూడిద	6% కంటే ఎక్కువ కాదు
హైడ్రోక్లోరిక్ యాసిడ్ (HCl)లో కరగని బూడిద	0.5% కంటే ఎక్కువ కాదు

లిక్విడ్ లేదా సెమీ లిక్విడ్ రకాలు కాకుండా గుర్ లేదా బెల్లం 10% కంటే ఎక్కువ తేమను కలిగి ఉండకూడదు. సోడియం బైకార్బోనేట్, స్పష్టికరణ ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించినట్లయితే, ఆహార గ్రేడ్ నాణ్యతను కలిగి ఉండాలి.

**2.2.4.A.iii- చక్కెర**

చక్కెర అనేది చెరకు లేదా చక్కెర దుంపల నుండి పొందిన స్పటికీకరించబడిన ఉత్పత్తి. ఇది మురికి, మురికి, ఇనుము దాఖలాలు మరియు జోడించిన రంగు పదార్థాలు లేకుండా ఉండాలి. అదనపు పదార్థం బరువు ప్రకారం 0.1 శాతానికి మించకూడదు. ఇది క్రింది ప్రమాణాలకు కూడా అనుగుణంగా ఉండాలి, అవి-

తేమ (105 డిగ్రీ ± 1 ° C వద్ద 3 గంటలు వేడి చేసినప్పుడు)	బరువు ద్వారా 0.5 శాతం కంటే ఎక్కువ కాదు.
సుక్రోజ్	బరువు ద్వారా 98 శాతం కంటే తక్కువ కాదు.

2.2.3.B. ప్రాసెసింగ్

<p>ముడి పదార్థాన్ని స్వీకరించడం: (పొట్టు తీసిన నేల గింజలు (మూంగ్ ఫలి), బెల్లం/చక్కెర, శుద్ధి చేసిన కూరగాయల నూనె/నెయ్యి)</p>	
<p>శుభ్రపరచడం &amp; క్రమబద్ధీకరణ: గ్రౌండ్ నట్లను శుభ్రపరచడం మరియు మానవీయంగా లేదా వైబ్రేటరీ జలైడల సహాయంతో క్రమబద్ధీకరించడం ద్వారా అదనపు పదార్థాలను తొలగించడం జరుగుతుంది. రిఫైన్డ్ వెజిటబుల్ ఆయిల్ ఏదైనా ఉంటే, విదేశీ కణాలను తొలగించడానికి మెష్ ద్వారా పరీక్షించబడుతుంది. బెల్లం శుభ్రం చేయబడుతుంది మరియు బాహ్య పదార్థాల కోసం దృశ్యమానంగా తనిఖీ చేయబడుతుంది.</p>	
<p>వేయించడం: వేరుశనగలను రోస్టర్/వంట కెటిల్లో కాలారు. నూనె జోడించబడదు. ఇది డ్రై రోస్టింగ్ అవుతుంది. వేయించిన తర్వాత నేల గింజల బయటి తొక్కలు తీసివేయబడతాయి.</p>	
<p>సిరప్ తయారీ (చచ్చని): తర్వాత బెల్లం మరియు కొంత</p>	

పరిమాణంలో నీరు జోడించబడుతుంది, బెల్లం కరిగిన తర్వాత అది స్క్రీన్ మెష్ ద్వారా పంపబడుతుంది, తద్వారా విదేశీ మలినాలు తొలగించబడతాయి మరియు ఈ సిరప్ అవసరమైన స్థిరత్వంతో తయారు చేయడానికి మరింత వండుతారు. బెల్లం కోసం డ్రాప్ టెస్ట్ నిర్వహిస్తారు, తద్వారా అవసరమైన స్థిరత్వం బెల్లం సిరప్ లభిస్తుంది (చివరి స్థిరత్వం నీటిలో పడిపోయిన తర్వాత క్రంచీగా ఉండాలి).

గమనిక: సిరప్ బర్నింగ్ నివారించేందుకు నిరంతర గందరగోళాన్ని అవసరం.



అవసరమైన అనుగుణ్యత సిరప్ సిద్ధమైన తర్వాత, నిరంతరం గందరగోళంతో కాల్చిన వేరుశనగలు జోడించబడతాయి..



తర్వాత వేడి బెల్లం సిరప్ ను నూనె రాసి ఉన్న పాన్ లో వేసి కొన్ని నిమిషాలు విశ్రాంతి తీసుకోవాలి..



సరైన మిక్సింగ్ తర్వాత మిశ్రమాన్ని greased పాన్ లోకి తీసుకుంటారు. మరియు మిశ్రమం మాన్యువల్ గా/ పీట్ మేకర్ ద్వారా మందపాటి పీట్ కు రోల్ చేయబడుతుంది.





<p>అప్పుడు పీట్ కట్టర్ సహాయంతో ముక్కలుగా కత్తిరించబడుతుంది.</p>	
<p>పరిసర ఉష్ణోగ్రతకు చల్లబడిన తర్వాత వేరుశనగ-బెల్లం గజకను ప్యాక్ చేసి, శుభ్రమైన మరియు పొడి ప్రదేశంలో నిల్వ చేయండి..</p>	

### 2.2.4 టీల్ మావా గజక్

ఈ ఉత్పత్తి నువ్వులు, భోయా (మావా), పొడి చక్కెర మరియు నెయ్యితో తయారు చేయబడింది.

#### 2.2.2.A. కావలసినవి

##### 2.2.2.A.i- నువ్వు గింజలు

చెల్లుబాటయ్యే FSSAI లైసెన్స్ కలిగి ఉన్న సరఫరాదారు నుండి పూర్తి పరిపక్వ నువ్వుల గింజల మంచి నాణ్యత పొందబడింది. ఇది తెల్లగా శుభ్రంగా ఉండాలి మరియు టీల్ (సెసమ్ ఇండికమ్) విత్తనాలను ధ్వనిస్తుంది. ఇది రాన్నిడిటీ, ఇతర విదేశీ పదార్థం లేకుండా ఉండాలి.

##### 2.2.2.A.ii చక్కెర

చక్కెర అనేది చెరకు లేదా చక్కెర దుంపల నుండి పొందిన స్పటికీకరించబడిన ఉత్పత్తి. ఇది మురికి, మురికి, ఇనుము దాఖలాలు మరియు జోడించిన రంగు పదార్థాలు లేకుండా ఉండాలి. అదనపు పదార్థం బరువు ప్రకారం 0.1 శాతానికి మించకూడదు. ఇది క్రింది ప్రమాణాలకు కూడా అనుగుణంగా ఉండాలి, అవి-

<p>తేమ (105 డిగ్రీ <math>\pm 1^{\circ}</math> C వద్ద 3 గంటలు వేడి చేసినప్పుడు)</p>	<p>బరువు ద్వారా 0.5 శాతం కంటే ఎక్కువ కాదు.</p>
<p>సుక్రోజ్</p>	<p>బరువు ద్వారా 98 శాతం కంటే తక్కువ కాదు.</p>



**2.2.4.A.iii- ఖోయా (మావా)**






ఖోయా అంటే పిండి, దానేదార్, ధాప్, మావా లేదా కవా వంటి ఏవైనా పేర్లతో విక్రయించబడినా అంటే ఆవు లేదా గేదె లేదా మేక లేదా గొర్రె పాలు లేదా పాల ఘనపదార్థాలు లేదా వాటి కలయికతో త్వరగా ఎండబెట్టడం ద్వారా పొందిన ఉత్పత్తి అని అర్థం. తుది ఉత్పత్తి యొక్క పొడి బరువు ఆధారంగా పాల కొవ్వు పదార్థం 30 శాతం కంటే తక్కువ ఉండకూడదు. ఇది బరువులో 0.1 శాతానికి మించకుండా సిట్రిక్ యాసిడ్ కలిగి ఉండవచ్చు. ఇది జోడించిన స్టార్చ్, జోడించిన చక్కెర మరియు జోడించిన కలరింగ్ పదార్థం లేకుండా ఉండాలి.

**2.2.4.A.iv. నెయ్యి**

నెయ్యి అనేది పాలు లేదా పెరుగు నుండి లేదా దేశీ (వంట) వెన్న లేదా క్రీమ్ నుండి తీసుకోబడిన స్వచ్ఛమైన కొవ్వు.

**2.2.4.B. ప్రాసెసింగ్**

<p>ముడి పదార్థాన్ని స్వీకరించడం (తెల్ల నువ్వులు, ఖోయా (మావా), పొడి చక్కెర, నెయ్యి)</p>	
<p>శుభ్రపరచడం &amp; క్రమబద్ధీకరణ:</p> <p>తెల్ల నువ్వుల గింజలను శుభ్రపరచి, మానవీయంగా లేదా బ్లోవర్/జల్లెడ సహాయంతో ఏదైనా ఉంటే వాటిని తొలగించడానికి.</p> <p>పొడి చక్కెర మరియు నెయ్యి ఏదైనా ఉంటే వాటిని తొలగించడానికి స్క్రీన్ మెష్ ద్వారా స్క్రీనింగ్ చేయబడుతుంది.</p> <p>ఖోయా విదేశీ పదార్థం కోసం దృశ్యమానంగా తనిఖీ చేయబడింది.</p>	

<p>కాల్చడం: తెల్ల నువ్వులను రోస్టర్/వంట కెటిల్లో వేయించాలి. నూనె జోడించబడదు.</p>	
<p>పాన్/వంట కెటిల్లో నెయ్యి తీసుకుని, అందులో భోయా (మావా) జోడించండి. నిరంతర గందరగోళంతో తక్కువ మంటపై సరిగ్గా కలపండి. అందులో పొడి చక్కెర వేసి, పూర్తిగా కరిగించండి.</p> <p>గమనిక: మిశ్రమం కాలిపోకుండా ఉండటానికి నిరంతర గందరగోళం అవసరం.</p>	
<p>సరైన మిక్సింగ్ తర్వాత మిశ్రమంలో వేయించిన నువ్వుల గింజలను జోడించండి, 2-3 నిమిషాలు తక్కువ వేడి మీద నిరంతరం కదిలించు..</p>	
<p>ఇప్పుడు మంట/వేడి ఆపి, మిశ్రమాన్ని చల్లబరచడానికి ఉంచండి. మరియు పీట్ మేకర్ సహాయంతో లేదా మాన్యువల్ గ్రాజు చేసిన ఉపరితలంపై మిశ్రమం యొక్క పీట్ను తయారు చేయండి.</p>	
<p>మిశ్రమాన్ని బయటకు తీసిన తర్వాత, కట్టర్/కత్తి సహాయంతో పీట్ను ముక్కలుగా కట్ చేసి, ముక్కలు సెట్ చేయనివ్వండి..</p>	

శీతలీకరణ తర్వాత, కావలసిన ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్లో గజక్ను ప్యాక్ చేయండి మరియు దానిని శుభ్రంగా మరియు పొడి ప్రదేశంలో నిల్వ చేయండి.



### 2.3 గజక్ యొక్క పోషక విలువ

2.3.1 గజక్ చాలా పోషకమైన ఉత్పత్తి మరియు చలికాలంలో ఎక్కువగా వినియోగించబడుతుంది.

2.3.2 గజక్లో ఉండే టీల్, బెల్లం మరియు ఇతర ఆరోగ్యకరమైన ఆహారాలు చలికాలంలో శరీరాన్ని వెచ్చగా ఉంచుతాయి మరియు చలికాలం మరియు చలి తరంగాల దుష్ప్రభావాలతో పోరాడటానికి సహాయపడతాయి.

2.3.3 నువ్వులు మరియు బెల్లం రెండూ జీర్ణక్రియకు గ్రేట్ గా సహాయపడుతాయి మరియు వాటిలో ఉండే పీచు పదార్థం కారణంగా క్రమంగా ప్రేగు కదలికలను నిర్ధారిస్తుంది.

2.3.4 గజక్లో బెల్లం ఉండటం వల్ల అది గొప్ప శక్తినిస్తుంది. నువ్వులు కూడా ఎనర్జీ లెవల్స్ను పెంచడంలో గ్రేట్ గా సహాయపడుతాయి, ఎందుకంటే వాటిలో మంచి కొవ్వులు ఎక్కువగా ఉంటాయి. మీ వ్యాయామానికి ముందు లేదా తర్వాత చిన్న గజక్ ముక్కను తినడం వల్ల శక్తి స్థాయిలు పెరుగుతాయి.

2.3.5 నువ్వులు చర్మానికి మేలు చేసే యాంటీ ఇన్ఫ్లమేటరీ గుణాలను కలిగి ఉంటాయి, ఇవి చలికాలంలో పొడిగా మరియు పొరలుగా మారతాయి.

2.3.6 టీల్ మరియు బెల్లంలో ఉండే కాల్షియం కండరాలను బలంగా చేస్తుంది. గజక్లో ఉండే టీల్ మరియు బెల్లం ఇనుము యొక్క మంచి మూలం, ఇది రక్తహీనత ఉన్నవారికి కూడా సహాయపడుతుంది. ఆరోగ్యకరమైన టీల్ మరియు బెల్లం కలయికలో పొటాషియం మరియు మెగ్నీషియం వంటి ఖనిజాలు పుష్కలంగా ఉంటాయి, కాలేయాన్ని ఆరోగ్యంగా ఉంచుతుంది.

### 2.4 పూర్తయిన ఉత్పత్తుల యొక్క గుణాత్మక అంచనాలు.

ఈ ఉత్పత్తి ప్రొప్రైటరీ ఫుడ్ కేటగిరీ కిందకు వస్తుంది కాబట్టి, నిర్దిష్ట నాణ్యతా ప్రమాణాలు ఏవీ సెట్ చేయబడవు. కాబట్టి అంతర్గత భౌతిక మరియు రసాయన ప్రమాణాలను ఏర్పాటు చేయడం చాలా అవసరం ఉంది. తేమ, స్వరూపం, రంగు, రుచి, ఆకృతి, నాణ్యత విచలనాన్ని నివారించడానికి మరియు వినియోగదారునికి ఉత్తమ నాణ్యత ఉత్పత్తులను అందించడానికి.

గజక్ యొక్క లక్షణాలు క్రిందివి.

- 2.4.1 ఇది విదేశీ వాసన, మొద్దుబారడం మరియు రాన్నిడిటీ లేకుండా విలక్షణమైన రుచిని కలిగి ఉంటుంది.
- 2.4.2 ఇది అచ్చు, జీవించి ఉన్న మరియు చనిపోయిన కీటకాలు, కీటకాల శకలాలు, ఎలుకల కాలుష్యం నుండి విముక్తి పొందాలి.
- 2.4.3 ఉత్పత్తి జోడించిన కలరింగ్ పదార్థం మరియు ఏదైనా హానికరమైన పదార్థం లేకుండా ఉండాలి. ఉపయోగించిన అన్ని ఆహార సంకలితం ఆహార ఉత్పత్తుల ప్రమాణాల అనుబంధం A ప్రకారం ఉండాలి.
- 2.4.4 ఇది ఆహార ఉత్పత్తుల ప్రమాణాల అనుబంధం B ప్రకారం మైక్రోబయాలజికల్ ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి.
- 2.4.5 ఆహార ఉత్పత్తుల ప్రమాణాల ప్రకారం & ఆహార సంకలనాల నిబంధనలు, 2011, ఈ ఉత్పత్తి యాజమాన్య ఆహారం కిందకు వస్తుంది. యాజమాన్య ఆహారం అంటే ఈ నిబంధనల ప్రకారం ప్రమాణీకరించబడని ఆహారం. ఈ నిబంధనల క్రింద పేర్కొన్న లేబులింగ్ అవసరాలతో సహా నిబంధనలతో పాటు, యాజమాన్య ఆహారాలు కింది అవసరాలకు కూడా అనుగుణంగా ఉండాలి, అవి:—

- వీలైనంత స్పష్టంగా వివరించే పేరు, ఆహారం యొక్క స్వభావం లేదా కూర్పు మరియు/లేదా ఈ నిబంధనలలో ఇది వచ్చే ఆహారం యొక్క వర్గాన్ని లేబుల్ పై పేర్కొనాలి.

## 2.5 పరికరాలు మరియు యంత్రాలు

### 2.5.1 సాధారణ అవసరం

- ఆహారంతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలో ఉండే మరియు ఆహార నిర్వహణ, నిల్వ, తయారీ, ప్రాసెసింగ్, ప్యాకేజింగ్ మరియు సర్విసింగ్ కోసం ఉపయోగించే పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు తుప్పు పట్టని పదార్థాలతో తయారు చేయబడతాయి, ఇవి ఆహార పదార్థానికి ఎటువంటి విషాన్ని కలిగించవు మరియు శుభ్రం చేయడానికి సులభంగా ఉండాలి మరియు / లేదా క్రిమిసంహారక (డిస్పోజబుల్ సింగిల్ యూజ్ రకాలు కాకుండా).
- అన్ని పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు మంచి స్థితిలో ఉండాలి, మరమ్మత్తు మరియు శుభ్రమైన మరియు సానిటరీ స్థితిలో ఉండాలి. అలాంటి పాత్ర లేదా కంటైనర్ను ఇతర ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించకూడదు.
- ఏదైనా ఆహారం లేదా ఆహార పదార్థాలను కలిగి ఉన్న ప్రతి పాత్ర లేదా కంటైనర్ లో ఎల్లప్పుడూ సరిగ్గా అమర్చబడిన కవర్/మూత లేదా శుభ్రమైన గాజుగుడ్డ లేదా ఇతర రకాల ఆకృతితో ఆహారాన్ని పూర్తిగా దుమ్ము నుండి రక్షించడానికి తగిన విధంగా అందించాలి, మరియు ఈగలు మరియు ఇతర కీటకాలు.

- iv. మెషీన్ల యొక్క ప్రత్యక్ష సంపర్క భాగాలు ఫుడ్ గ్రేడ్ మెటీరియల్తో తయారు చేయబడాలి. ఉదా. ప్రాధాన్యంగా SS 304, SS 316, సెప్టాన్ పీట్ మొదలైనవి.

2.5.2 యంత్రాలు మరియు పరికరాల జాబితా;

- i. నిల్వ కంటైనర్లు
- ii. వంట కెటిల్స్
- iii. రోస్టర్
- iv. సార్టింగ్ పట్టికలు
- v. పూత యంత్రం
- vi. టాఫీ పుల్లింగ్ మెషిన్
- vii. కట్టర్ మరియు SS శ్రేలు
- viii. ఇంక్వెట్ ప్రింటర్
- ix. హీట్ సీలర్
- x. ప్యాకింగ్ యంత్రం



SS మూతతో కంటైనర్లు



SS శ్రేలు



సార్టింగ్ టేబుల్



క్రమబద్ధీకరణ యంత్రం



ఆవిరి ఆధారిత వంట కెటిల్



గ్యాస్ మీద వంట కెటిల్

PMFME - గజక్ ప్రాసెసింగ్



కట్టర్



హ్యాండ్ రోలర్



ఇంక్ జెట్ ప్రింటర్



ప్యాకింగ్ మెషిన్



హీట్ సీలర్

3.1.3 ఉత్పత్తిని గుర్తించడంలో సహాయం చేయడం మరియు చట్టాలు, నిబంధనలు మరియు స్పెసిఫికేషన్లకు అనుగుణంగా ఉండేలా చూసుకోవడం ద్వారా మార్కెటింగ్లో సహాయం చేయడం.

3.1.4 షెల్వ్ జీవితాన్ని పెంచడానికి

3.1.5 వినియోగదారుల సౌలభ్యం కోసం అందించడానికి

3.1.6 వాడుకలో సౌలభ్యం, పంపిణీ మరియు పారవేయడం కోసం సౌకర్యాన్ని అందించడం.

### 3.2 సాధారణ అవసరాలు

ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ప్యాకేజింగ్) నిబంధనలలో నిర్దేశించిన గిల్డ్ లైన్ ప్రకారం సాధారణ అవసరాలు ఉండాలి, 2018.

3.2.1 ఆహారంతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలోకి వచ్చే లేదా ప్యాకేజింగ్, తయారీ, నిల్వ, చుట్టడం, రవాణా మరియు ఆహార విక్రయం లేదా సేవ కోసం ఉపయోగించే ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న ఏదైనా పదార్థం ఫుడ్ గ్రేడ్ నాణ్యతతో ఉండాలి.

3.2.2 ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ ఉత్పత్తి రకం, నిల్వ కోసం అందించిన పరిస్థితులు మరియు ఆహారాన్ని నింపడం, సీలింగ్ చేయడం మరియు ప్యాకేజింగ్ చేయడం కోసం పరికరాలు అలాగే రవాణా పరిస్థితులకు అనుకూలంగా ఉండాలి.

3.2.3 ప్యాకేజింగ్ పదార్థాలు సాధారణ రవాణా సమయంలో ఎదురయ్యే యాంత్రిక, రసాయన లేదా ఉష్ణ ఒత్తిడిని తట్టుకోగలవు. ఫ్లెక్సిబుల్ లేదా సెమీ రిజిడ్ కంచైనర్ల విషయంలో, ఓవర్‌ర్యాప్ ప్యాకేజింగ్ అవసరం కావచ్చు.

3.2.4 ఆహార ఉత్పత్తులను శుభ్రమైన, పరిశుభ్రమైన మరియు ట్యాంపర్ ప్రూఫ్ ప్యాకేజీ లేదా కంచైనర్‌లో ప్యాక్ చేయాలి.

3.2.5 సీలింగ్ పదార్థం ఉత్పత్తి మరియు కంచైనర్‌లతో పాటు కంచైనర్‌ల కోసం ఉపయోగించే మూసివేత వ్యవస్థలకు అనుకూలంగా ఉండాలి.

3.2.6 ఒకసారి ఉపయోగించిన టిన్ కంచైనర్‌లను ఆహారాన్ని ప్యాకేజింగ్ చేయడానికి తిరిగి ఉపయోగించకూడదు..

3.2.7 5 లీటర్లు మరియు అంతకంటే ఎక్కువ సామర్థ్యం ఉన్న ప్లాస్టిక్ కంచైనర్లు మరియు ఆహారాన్ని ప్యాకేజింగ్ చేయడానికి తిరిగి ఉపయోగించే గాజు సీసాలు తగిన మన్నికైనవి, శుభ్రం చేయడం లేదా క్రిమిసంహారక చేయడం సులభం.

3.2.8 ఆహార ప్యాకేజీలపై ఉపయోగించే ప్రింటింగ్ ఇంక్‌లకు అనుగుణంగా ఉండాలి IS: 15495.

3.2.9 ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్ యొక్క ప్రింటెడ్ ఉపరితలం ఆహార ఉత్పత్తులతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలోకి రాకూడదు.



3.2.10 వార్తాపత్రిక లేదా అలాంటి పదార్థాలను ఆహారాన్ని నిల్వ చేయడానికి మరియు చుట్టడానికి ఉపయోగించకూడదు..

### 3.3 గజక్ కోసం ఉపయోగించే ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్

- ప్లాస్టిక్ పాలీప్రోపైలెన్ (PP) క్యాప్స్ లేదా మెటల్ లేదా ప్లాస్టిక్ మూతతో కూడిన మెటల్ కంచెనర్లు ప్లాస్టిక్ ఆధారిత బహుళస్థాయి లామినేటెడ్ హీట్ సీల్డ్ పర్సులు.
- పేపర్ బోర్డ్ లేదా అల్యూమినియం ఫాయిల్ లేదా ప్లాస్టిక్ లేదా మెటల్ మూతలతో కూడిన ప్లాస్టిక్ బేస్ ఫిల్మ్లతో తయారు చేయబడిన మిశ్రమ కంచెనర్లు.
- ప్లాస్టిక్ ఆధారిత దృఢమైన కంచెనర్లు.
- రేకు చుట్టు.
- ప్లాస్టిక్ ఫిల్మ్ ఆధారిత టిప్స్ట్ ర్యాప్లు (పాలిథిలెన్ టెట్రాఫ్లోరోఎథిన్ (PET) లేదా పాలీప్రోపైలెన్ (PP) లేదా పాలీ విన్యైల్ క్లోరైడ్ (PVC) ).
- మూతతో ధర్మోఫార్మ్ల శ్రేణి మరియు పన్నెట్.
- మెటల్ లేదా ప్లాస్టిక్ టోపీలతో గాజు సీసా.
- ఫిల్మ్ మూతతో ప్లాస్టిక్ కప్పులు.

ఆహార ఉత్పత్తులను ప్యాకింగ్ చేయడానికి లేదా నిల్వ చేయడానికి కంచెనర్ల తయారీకి ఉపయోగించే మెటల్ మరియు మెటల్ మిశ్రమాలు ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల (ప్యాకేజింగ్) నిబంధనల షెడ్యూల్ - IIలో అందించిన భారతీయ ప్రమాణాల నిర్దేశాలలో దేనికైనా అనుగుణంగా ఉండాలి., 2018.

SI. No	ప్రమాణాల జాబితా
1.	కోల్డ్-రిడ్యూస్డ్ ఎలక్ట్రోలిటిక్ టిన్ ఫ్లేట్ - IS 1993/ISO 11949
2.	చలి తగ్గిన విద్యుద్విశ్లేషణ క్రోమియం లేదా క్రోమియం ఆక్సైడ్ - కోకెడ్ స్టీల్ - IS 12591/ISO 11950
3.	సాధారణ ఇంజనీరింగ్ కోసం వ్రాట్ అల్యూమినియం మరియు అల్యూమినియం అల్లాయ్ పీట్ మరియు స్ట్రెప్ - IS 737
4.	ఆహార ప్యాకేజింగ్ కోసం అల్యూమినియం మరియు అల్యూమినియం అల్లాయ్ బేర్ ఫాయిల్ - IS 15392
5.	క్రోన్ క్లోజర్స్ కోసం స్పెసిఫికేషన్ - IS 1994
6.	ఆహారాలు మరియు పానీయాల కోసం రౌండ్ ఓపెన్ టాప్ శానిటరీ క్యాన్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 9396 (పార్ట్ 1)
7.	పుడ్స్ మరియు డ్రింక్స్ కోసం రౌండ్ ఓపెన్ టాప్ శానిటరీ క్యాన్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 9396 (పార్ట్ 2)

ఆహార ఉత్పత్తులను ప్యాకింగ్ చేయడానికి లేదా నిల్వ చేయడానికి కంటైనర్ల తయారీకి ఉపయోగించే ప్లాస్టిక్ పదార్థాలు ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల (ప్యాకేజింగ్) నిబంధనలు, 2018 యొక్క షెడ్యూల్ - IIIలో అందించిన భారతీయ ప్రమాణాల నిర్దేశాలలో దేనికైనా అనుగుణంగా ఉండాలి..

Sl. No.	ప్రమాణాల జాబితా
1.	ఆహార పదార్థాలు, ఫార్మాస్యూటికల్స్ మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం పాలిథిలీన్ స్పెసిఫికేషన్ - IS 10146
2.	ఆహారపదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో దాని సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం పాలీస్టైరిన్ స్పెసిఫికేషన్ -IS 10142
3.	పాలీవిన్యైల్ క్లోరైడ్ (PVC) మరియు దాని కోపాలిమర్ల స్పెసిఫికేషన్ ఆహారపదార్థాలు, ఫార్మాస్యూటికల్స్ మరియు డ్రింకింగ్ వాటర్తో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం - IS 10151
4.	పాలీప్రోపైలిన్ మరియు దాని కోపాలిమర్ల స్పెసిఫికేషన్ ఆహారపదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం - IS 10910
5.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో దాని సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం Ionomer రెసిన్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 11434
6.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం ఇథిలీన్ యాక్రిలిక్ యాసిడ్ (EAA) కోపాలిమర్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 11704
7.	పాలీకిలీన్ టెరెఫ్తాలేట్ల స్పెసిఫికేషన్ (PET & PBT) ఆహార పదార్థాలు, ఫార్మాస్యూటికల్స్ మరియు త్రాగునీటితో వారి సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం - IS 12252
8.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం నైలాన్ 6 పాలిమర్ స్పెసిఫికేషన్ - IS 12247
9.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో దాని సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం ఇథిలీన్ విన్యైల్ అసిటేట్ (EVA) కోపాలిమర్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 13601
10.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం ఇథిలీన్ మెథా యాక్రిలిక్ యాసిడ్ (EMAA) కోపాలిమర్లు మరియు టెర్పాలిమర్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 13576
11.	ఆహార పదార్థాలు, ఔషధాలు మరియు త్రాగునీటితో సంపర్కంలో సురక్షితమైన ఉపయోగం కోసం పాలికార్బోనేట్ రెసిన్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 14971
12.	ఎడిబుల్ ఆయిల్స్, నెయ్యి మరియు వనస్పతి ప్యాకేజింగ్ కోసం ఫ్లెక్సిబుల్ ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ స్పెసిఫికేషన్ - IS 14636
13.	పాలీకిలీన్ టెరెఫ్తాలేట్స్ కోసం స్పెసిఫికేషన్ (PET & PBT) మోల్డింగ్ కోసం

	మరియు వెలికితీత - IS 13193
14.	పాలిథిలీన్ ఫిల్మ్లు మరియు పీట్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 2508
15.	లీనియర్ లో డెన్సిటీ పాలిథిలీన్ (LLDPE) ఫిల్మ్ల స్పెసిఫికేషన్ - IS 14500
16.	మోల్డింగ్ మరియు ఎక్స్ట్రూషన్ కోసం హై డెన్సిటీ పాలిథిలీన్ మెటీరియల్స్ స్పెసిఫికేషన్ - IS 7328
17.	మెలమైన్-ఫార్మల్డిహైడ్ రెసిన్లు ఆహారపదార్థాలతో సంపర్కంలో సురక్షితంగా ఉపయోగించడం కోసం వివరణ, ఫార్మాస్యూటికల్స్ మరియు త్రాగునీరు - IS 14999
18.	తక్కువ సాంద్రత కలిగిన పాలిథిలీన్ ఫిల్మ్లు - IS 2508

### 3.4 లేబులింగ్

#### 3.4.1 లేబులింగ్ కోసం సాధారణ అవసరాలు

- 3.4.1.1 ముందుగా ప్యాక్ చేయబడిన ప్రతి ఆహారం ఇక్కడ అవసరమైన సమాచారాన్ని కలిగి ఉన్న లేబుల్ను కలిగి ఉండాలి, లేకపోతే అందించకపోతే;
- 3.4.1.2 లేబుల్పై పేర్కొనడానికి ఈ నిబంధనల ప్రకారం అవసరమైన డిక్లరేషన్ వివరాలు ఇంగ్లీషు లేదా హిందీలో దేవనాగ్రి లిపిలో ఉండాలి: అయితే ఇందులో ఉన్న ఏదీ ఈ నియంత్రణ కింద అవసరమైన భాషతో పాటు మరే ఇతర భాష వాడకాన్ని నిరోధించదు.
- 3.4.1.3 ముందుగా ప్యాక్ చేయబడిన ఆహారం ఏదైనా లేబుల్పై లేదా ఏదైనా లేబులింగ్ పద్ధతిలో తప్పుడు, తప్పుదారి పట్టించే లేదా మోసపూరితమైన లేదా ఏదైనా విషయంలో దాని పాత్రకు సంబంధించి తప్పుడు అభిప్రాయాన్ని కలిగించే విధంగా వివరించకూడదు.;
- 3.4.1.4 ముందుగా ప్యాక్ చేయబడిన ఆహారాలలో లేబుల్ కంటైనర్ నుండి వేరు చేయబడని విధంగా వర్తించబడుతుంది.
- 3.4.1.5 లేబుల్పై ఉన్న కంటెంట్లు స్పష్టంగా, ప్రముఖంగా, చెరగనివి మరియు కొనుగోలు మరియు ఉపయోగం యొక్క సాధారణ పరిస్థితులలో వినియోగదారు ద్వారా సులభంగా చదవబడతాయి;
- 3.4.1.6 కంటైనర్ రేపర్తో కప్పబడి ఉన్న చోట, రేపర్ అవసరమైన సమాచారాన్ని కలిగి ఉండాలి లేదా కంటైనర్పై ఉన్న లేబుల్ బయటి రేపర్ ద్వారా సులభంగా చదవగలిగేలా ఉండాలి మరియు దాని ద్వారా అస్పష్టంగా ఉండకూడదు.;

### 3.4.2 ప్రీ-ప్యాకేజ్ ఫుడ్ యొక్క లేబులింగ్

3.4.2.1 ఆహారం యొక్క ప్రతి ప్యాకేజీ పైన సాధారణ అవసరంలో పేర్కొన్న సాధారణ లేబులింగ్ అవసరాలతో పాటు, లేబుల్ పై కింది సమాచారాన్ని కలిగి ఉండాలి, అవి,—

- i. ఆహారం పేరు: ఆహారం పేరులో వాణిజ్య పేరు లేదా ప్యాకేజీలో ఉన్న ఆహారం యొక్క వివరణ ఉంటుంది.
- ii. పదార్థాల జాబితా: ఒకే పదార్థం కలిగిన ఆహారాలు మినహా, పదార్థాల జాబితాను క్రింది పద్ధతిలో లేబుల్ పై ప్రకటించాలి:—
  - పదార్థాల జాబితాలో “పదార్థాలు అనే పదం వంటి తగిన శీర్షిక ఉంటుంది”;
  - ఉత్పత్తిలో ఉపయోగించే పదార్థాల పేరు దాని తయారీ సమయంలో, బరువు లేదా వాల్యూమ్ ద్వారా వాటి కూర్పు యొక్క అవరోహణ క్రమంలో జాబితా చేయబడుతుంది.;
  - పదార్థాల జాబితాలోని పదార్థాలకు నిర్దిష్ట పేరు ఉపయోగించబడుతుంది
  - ఒక పదార్థం స్వయంగా రెండు లేదా అంతకంటే ఎక్కువ పదార్థాల ఉత్పత్తి అయినట్లయితే, అటువంటి సమ్మేళనం పదార్థాలు పదార్థాల జాబితాలో ప్రకటించబడతాయి మరియు బ్రాకెట్లలో, బరువు లేదా వాల్యూమ్ యొక్క అవరోహణ క్రమంలో దాని పదార్థాల జాబితాతో పాటుగా ఉంటుంది. సందర్భం ఇలా ఉండవచ్చు: ఆహారంలో ఐదు శాతం కంటే తక్కువ సమ్మేళనం పదార్థం ఉన్నట్లయితే, ఆహార సంకలితం కాకుండా సమ్మేళనం పదార్థం యొక్క పదార్థాల జాబితాను ప్రకటించాల్సిన అవసరం లేదు.
  - సమ్మేళనం ఆహారంలో ఉపయోగించే ఉప్పునీరు, సిరప్ లేదా ఉడకబెట్టిన పులుసు వంటి పదార్థాలలో నీరు భాగమైన సందర్భాలలో మినహా పదార్థాల జాబితాలో చేర్చబడిన నీరు ప్రకటించబడుతుంది మరియు పదార్థాల జాబితాలో ప్రకటించబడుతుంది: ఆ నీరు లేదా ఇతర తయారీ సమయంలో ఆవిరైన అస్థిర పదార్థాలు ప్రకటించాల్సిన అవసరం లేదు;
  - మిశ్రమంగా లేదా కలయికగా విక్రయించబడే ఆహారం యొక్క ప్రతి ప్యాకేజీ, ఆహార తయారీ సమయంలో (సమ్మేళనం పదార్థాలు లేదా పదార్థాల వర్గాలతో సహా) ఉపయోగించిన పదార్థం శాతాన్ని బహిర్గతం చేయాలి.—

3.4.3 **పోషకాహార సమాచారం** – పోషకాహార సమాచారం లేదా 100 gm లేదా 100ml లేదా ఉత్పత్తి యొక్క ప్రతి సేవకు పోషకాహార వాస్తవాలు క్రింది వాటిని కలిగి ఉన్న లేబుల్ పై ఇవ్వబడతాయి:—

- kcal లో శక్తి విలువ;

- గ్రాము (g) లేదా ml లో ప్రోటీన్, కార్బోహైడ్రేట్ (చక్కెర పరిమాణాన్ని పేర్కొనండి) మరియు కొవ్వు మొత్తం;
- పోషకాహారం లేదా ఆరోగ్య దావా చేయబడిన ఏదైనా ఇతర పోషకాల మొత్తం:

కొవ్వు ఆమ్లాల పరిమాణం లేదా రకం లేదా కొలెస్ట్రాల్ పరిమాణానికి సంబంధించి క్లెయిమ్ చేయబడినప్పుడు, గ్రామ్ (గ్రా)లో సంతృప్త కొవ్వు ఆమ్లాలు, మోనోఅన్శాచురేటెడ్ కొవ్వు ఆమ్లాలు మరియు పాలీఅన్ శాచురేటెడ్ కొవ్వు ఆమ్లాలు మరియు మిల్లీగ్రామ్ (మిల్లీగ్రాముల) కొలెస్ట్రాల్ ను ప్రకటించాలి. , మరియు గ్రామ్ (గ్రా)లో ట్రాన్స్ ఫ్యాటీ యాసిడ్ మొత్తం పైన పేర్కొన్న ఇతర అవసరాలకు అదనంగా ప్రకటించబడుతుంది

- ఎక్కడైతే, విటమిన్లు మరియు ఖనిజాలపై సంఖ్యాపరమైన సమాచారం ప్రకటించబడిందో, అది మెట్రీక్ యూనిట్లలో వ్యక్తీకరించబడుతుంది;
- ఒక్కో సర్వింగ్ కు పోషకాహార ప్రకటన చేసిన చోట, గ్రామ్ (g) లేదా మిల్లీలీటర్ (ml)లో ఉన్న మొత్తాన్ని సర్వింగ్ కొలతతో పాటు సూచన కోసం చేర్చాలి;
- లేబుల్ పై ప్రకటించబడిన పోషకాల పరిమాణానికి అనుగుణంగా ఏర్పాటు చేయబడిన పద్ధతుల ప్రకారం ఉండాలి.
- ఆరోగ్యం & తయారుచేసిన ఆహారం FSS (ఫ్యాకేజింగ్)లో పేర్కొన్న నిబంధనలు మరియు షరతులను అనుసరించినట్లయితే పోషకాహార దావాను పేర్కొనవచ్చు.

3.4.4 శాఖాహార ఆహారం యొక్క ప్రతి ప్యాకేజీ శాఖాహారం లోగోను కలిగి ఉండాలి, ప్రిన్సిపల్ డిస్ ప్లే ప్యానెల్ లో ప్రదర్శించబడాలి

3.4.5 **ఆహార సంకలనాలకు సంబంధించిన ప్రకటన -**

3.4.5.1 సంబంధిత తరగతులకు చెందిన ఆహార సంకలనాల కోసం మరియు సాధారణంగా ఆహారంలో ఉపయోగించడానికి అనుమతించబడిన ఆహార సంకలనాల జాబితాలలో కనిపించే, కింది తరగతి శీర్షికలు నిర్దిష్ట పేర్లు లేదా గుర్తింపు పొందిన అంతర్జాతీయ సంఖ్యా గుర్తింపులతో కలిపి ఉపయోగించబడతాయి: అసిడిటీ రెగ్యులేటర్, ఆమ్లాలు, యాంటీకేకింగ్ ఏజెంట్ , యాంటీఫోమింగ్ ఏజెంట్, యాంటీ ఆక్సిడెంట్, బల్కింగ్ ఏజెంట్, కలర్, కలర్ రిటెన్షన్ ఏజెంట్, ఎమల్సిఫైయర్, ఎమల్సిఫైయింగ్ సాల్ట్, ఫిర్మింగ్ ఏజెంట్, ఫ్లోర్ ట్రీట్ మెంట్ ఏజెంట్, ఫ్లేవర్ ఎన్ హాన్సర్, ఫోమింగ్ ఏజెంట్, జెల్లింగ్ ఏజెంట్, గ్లేజింగ్ ఏజెంట్, హ్యూమెక్టెంట్, ప్రిజర్వేటివ్, ప్రొపెల్లెంట్, రైజింగ్ ఏజెంట్, స్టెబిలైజర్, స్వీసెనర్, థిక్కనర్::

3.4.5.2 రంగులు మరియు/లేదా రుచుల జోడింపు —

లేబుల్ పై పేర్కొనవలసిన అదనపు కలరింగ్ మ్యాటర్ - ఏదైనా వ్యాసానికి అదనపు రంగు పదార్థం జోడించబడితే, మూలధనంలో కింది స్టేట్ మెంట్ లలో

ఒకటి ప్రదర్శించబడుతుంది అక్షరాలు, లేబుల్ పై ఉన్న పదార్థాల జాబితా క్రింద, అలా రంగులో ఉన్న ఏదైనా ఆహార ప్యాకేజీకి జోడించబడి ఉంటుంది, అవి:

అనుమతించబడిన సహజ రంగును కలిగి ఉంటుంది (S)

లేదా

అనుమతించబడిన సింథటిక్ ఫుడ్ కలర్ ను కలిగి ఉంటుంది (S)

లేదా

అనుమతించబడిన సహజ మరియు సింథటిక్ ఆహార రంగును కలిగి ఉంటుంది (S)

ఆహార రంగు యొక్క పేరు లేదా INS సంఖ్యతో పాటు అటువంటి ప్రకటన ప్రదర్శించబడినప్పుడు, ఉత్పత్తిలో ఉపయోగించిన రంగు పదార్థాల జాబితాలో పేర్కొనవలసిన అవసరం లేదు.

లేబుల్ పై పేర్కొనవలసిన అదనపు సువాసన ఏజెంట్ లు. ఏదైనా ఆహార పదార్థానికి అదనపు సువాసన ఏజెంట్ జోడించబడితే, అటువంటి రుచి కలిగిన ఏదైనా ప్యాకేజీకి జోడించబడిన లేబుల్ పై ఉన్న పదార్థాల జాబితా క్రింద వ్రాయబడుతుంది, ఒక ప్రకటన దిగువన పెద్ద అక్షరాలతో:

జోడించిన ఫ్లేవర్ (ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ఆహార ఉత్పత్తి ప్రమాణాలు మరియు ఆహార సంకలితం) రెగ్యులేషన్, 2011 యొక్క రెగ్యులేషన్ 3.1.10(1) ప్రకారం ఫ్లేవర్ ఏజెంట్ రకాన్ని పేర్కొనండి

- ఉత్పత్తిలో రంగు మరియు రుచి రెండింటినీ ఉపయోగించినట్లయితే, అటువంటి రంగు మరియు రుచి కలిగిన ఆహారం యొక్క ఏదైనా ప్యాకేజీకి జోడించబడిన లేబుల్ పై ఉన్న పదార్థాల జాబితా క్రింద, పెద్ద అక్షరాలతో కింది సంయుక్త స్టేట్ మెంట్ లలో ఒకటి ప్రదర్శించబడుతుంది, అవి:

అనుమతించబడిన సహజ రంగు(లు) మరియు అదనపు రుచిని కలిగి ఉంటుంది (S)

లేదా

అనుమతించబడిన సింథటిక్ ఫుడ్ కలర్ (లు) మరియు జోడించిన రుచిని కలిగి ఉంటుంది (S)

లేదా

అనుమతించబడిన సహజ మరియు సింథటిక్ ఆహార రంగు(లు) మరియు అదనపు రుచిని కలిగి ఉంటుంది (S)

కృత్రిమ సువాసన పదార్థాల విషయంలో, లేబుల్ రుచుల యొక్క సాధారణ పేరును ప్రకటించాలి, అయితే సహజ సువాసన పదార్థాలు లేదా ప్రకృతి సారూప్య సువాసన పదార్థాల విషయంలో, రుచుల తరగతి పేరు లేబుల్ పై పేర్కొనబడాలి మరియు దానికి అనుగుణంగా ఉండాలి. నియంత్రణలో పేర్కొన్న విధంగా లేబుల్ డిక్లరేషన్ అవసరం 2.2.2 (5) (ii).

గమనిక: — ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల (ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్) రెగ్యులేషన్, 2011 మరియు రెగ్యులేషన్ 3.2.1 యొక్క రెగ్యులేషన్ 2.2.2(5) (ii) ప్రకారం రంగులు మరియు/లేదా రుచుల జోడింపుకు సంబంధించిన ప్రకటన లేబుల్ పై ప్రదర్శించబడినప్పుడు ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (ఆహార ఉత్పత్తి ప్రమాణాలు మరియు ఆహార సంకలితం) నియంత్రణ, 2011, అటువంటి రంగులు మరియు/లేదా రుచుల జోడింపు పదార్థాల జాబితాలో పేర్కొనవలసిన అవసరం లేదు. అలాగే, పైన పేర్కొన్న స్టేట్ మెంట్ తో పాటు, రుచి యొక్క సాధారణ పేరు లేదా తరగతి పేరు.

రంగులు మరియు రుచుల మిశ్రమ ప్రకటన ఇచ్చినప్పుడు, ఉపయోగించిన రంగుల అంతర్జాతీయ సంఖ్య గుర్తింపు సంఖ్య కూడా పదార్థాల జాబితా క్రింద లేదా ప్రకటనతో పాటుగా సూచించబడుతుంది..

అదనంగా, సింథటిక్ ఫుడ్ కలర్స్ తయారీ మరియు మిశ్రమం యొక్క ప్రతి ప్యాకేజీపై ఒక లేబుల్ ఉంటుంది, దానిపై మొత్తం డై కంపెంట్ శాతాన్ని ఇచ్చే ప్రకటన ముద్రించబడుతుంది.

### 3.4.6 తయారీదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా

3.4.6.1 తయారీదారు మరియు తయారీ యూనిట్ యొక్క పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా ఇవి వేర్వేరు ప్రదేశాలలో ఉన్నట్లయితే మరియు తయారీదారు ప్యాకర్ లేదా బాటిలర్ కానట్లయితే, ప్యాకింగ్ లేదా బాట్లింగ్ యూనిట్ పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా ఆహారం యొక్క ప్రతి ప్యాకేజీపై ప్రకటించాలి;

3.4.6.2 ఏదైనా ఇతర తయారీదారు లేదా కంపెనీ యొక్క వ్రాతపూర్వక అధికారం క్రింద ఒక వ్యక్తి లేదా కంపెనీ తన లేదా దాని బ్రాండ్ పేరుతో ఆహార పదార్థాలను తయారు చేసిన లేదా ప్యాక్ చేసిన లేదా బాటిల్ చేసినట్లయితే, లేబుల్ తయారీ పేరు మరియు పూర్తి చిరునామాను కలిగి ఉంటుంది. లేదా ప్యాకింగ్ లేదా బాట్లింగ్ యూనిట్ సందర్భానుసారంగా ఉండవచ్చు, అలాగే తయారీదారు లేదా కంపెనీ పేరు మరియు పూర్తి చిరునామా, మరియు ఎవరి తరపున, ఇది తయారు చేయబడింది లేదా ప్యాక్ చేయబడింది లేదా బాటిల్ చేయబడింది;

3.4.6.3 భారతదేశంలోకి ఆహార పదార్థం దిగుమతి అయినప్పుడు, ఆహార ప్యాకేజీ భారతదేశంలో దిగుమతీదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామాను కలిగి ఉంటుంది.

భారతదేశం వెలుపల తయారు చేయబడిన ఏదైనా ఆహార వస్తువులు భారతదేశంలో ప్యాక్ చేయబడినా లేదా బాటిల్ చేయబడినా, అటువంటి ఆహార వస్తువులను కలిగి ఉన్న ప్యాకేజీ లేబుల్పై, ఆహార వస్తువు యొక్క మూలం దేశం పేరు మరియు దిగుమతీదారు పేరు మరియు పూర్తి చిరునామాపై కూడా ఉంటుంది. మరియు భారతదేశంలో ప్యాకింగ్ లేదా బాటిలింగ్ ప్రాంగణాలు.

### 3.4.7 నికర పరిమాణం

3.4.7.1 బరువు లేదా వాల్యూమ్ లేదా సంఖ్య ద్వారా నికర పరిమాణం, సందర్భానుసారంగా, ప్రతి ఆహార ప్యాకేజీపై ప్రకటించబడుతుంది; మరియు

వివరణ - 1: ప్యాకేజీలో ఉన్న వస్తువు యొక్క నికర పరిమాణాన్ని ప్రకటించడంలో, రేపర్లు మరియు ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్ల బరువు మినహాయించాలి:

3.4.8 ఒక ప్యాకేజీలో పెద్ద సంఖ్యలో మిరాయి వస్తువులు ఉంటాయి, వీటిలో ప్రతి ఒక్కటి విడిగా చుట్టబడి ఉంటుంది మరియు వస్తువు యొక్క నికర బరువు నుండి మినహాయించడం సహేతుకంగా ఆచరణాత్మకం కాదు, అటువంటి తక్షణ రేపర్ల బరువు ప్యాకేజీలో ఉన్న మిరాయి, అటువంటి మిరాయిని కలిగి ఉన్న ప్యాకేజీపై లేదా దాని లేబుల్పై ప్రకటించబడిన నికర బరువు అటువంటి తక్షణ రేపర్ యొక్క మొత్తం బరువు లేకుంటే అటువంటి తక్షణ రేపర్ యొక్క బరువును కలిగి ఉండవచ్చు మించిపోతాయి -

- i. ఎనిమిది శాతం, అటువంటి తక్షణ రేపర్ మైనపు కాగితం లేదా స్ట్రాప్ కింద మైనపు లేదా అల్యూమినియం రేకుతో కూడిన ఇతర కాగితం; లేదా
- ii. . ఆరు శాతం. ప్యాకేజీలో ఉన్న అన్ని మిరాయి వస్తువుల మొత్తం నికర బరువు యొక్క ఇతర కాగితం విషయంలో తక్షణ రేపర్ యొక్క బరువును మైనస్ చేయండి.

### 3.4.9 లాట్/కోడ్/బ్యాచ్ గుర్తింపు

బ్యాచ్ నంబర్ లేదా కోడ్ నంబర్ లేదా లాట్ నంబర్, ఇది తయారీలో ఆహారాన్ని గుర్తించగల మరియు పంపిణీలో గుర్తించబడే గుర్తింపు చిహ్నంగా ఉంటుంది, ఇది లేబుల్పై ఇవ్వబడుతుంది.

### 3.4.10 తయారీ లేదా ప్యాకింగ్ తేదీ & FSSAI లైసెన్స్ నెం.



వస్తువును తయారు చేసిన, ప్యాక్ చేసిన లేదా ముందుగా ప్యాక్ చేసిన తేదీ, నెల మరియు సంవత్సరం లేబుల్ పై ఇవ్వాలి:

ఉత్పత్తి యొక్క "బెస్ట్ బిఫోర్ డేట్" మూడు నెలల కంటే ఎక్కువ ఉంటే, నెల మరియు తయారీ సంవత్సరం, ప్యాకింగ్ లేదా ప్రీ-ప్యాకింగ్ ఇవ్వబడుతుంది:

ఇంకా అందించబడినట్లయితే, ఏదైనా ప్యాకేజీలో మూడు నెలల కంటే తక్కువ పెల్స్ జీవితం ఉన్న వస్తువు ఉన్నట్లయితే, ఆ వస్తువును తయారు చేసిన లేదా తయారు చేసిన లేదా ముందుగా ప్యాక్ చేసిన తేదీ, నెల మరియు సంవత్సరం లేబుల్ పై పేర్కొనబడాలి..

అలాగే FSS చట్టం మరియు నిబంధనలలో నిర్దేశించిన ఆవశ్యకత ప్రకారం చెల్లుబాటు అయ్యే FSSAI లైసెన్స్ నంబర్ను లేబుల్ లో ప్రదర్శించాలి.

### 3.4.11 తేదీకి ముందు మరియు వినియోగానికి ఉత్తమం

3.4.11.1 ఈ క్రింది పద్ధతిలో ఉత్పత్తి వినియోగానికి ఉత్తమమైన పెద్ద అక్షరాలలో నెల మరియు సంవత్సరం.:

“ముందు బెస్ట్ ..... నెలలు మరియు సంవత్సరం

లేదా

“ముందు బెస్ట్ ..... ప్యాకేజింగ్ నుండి నెలలు

లేదా

“ముందు బెస్ట్ ..... తయారీ నుండి నెలలు

(గమనిక: - ఖాళీని నింపాలి)

### గమనిక:

- ఖాళీలు పూరించబడతాయి
- నెల మరియు సంవత్సరాన్ని సంఖ్యలలో ఉపయోగించవచ్చు
- సంవత్సరాన్ని రెండు అంకెలలో ఇవ్వవచ్చు

### 3.4.12 ప్రకటన పద్ధతి

3.4.12.1 ఏదైనా సమాచారం లేదా చిత్రమైన పరికరం వ్రాసిన, ముద్రించిన లేదా గ్రాఫిక్ విషయం ఈ నిబంధనల అవసరాలకు విరుద్ధంగా లేబుల్ లో ప్రదర్శించబడవచ్చు.

3.4.12.2 ఈ నిబంధనల ప్రకారం ప్యాకేజీపై చేయవలసిన ప్రతి ప్రకటన:

- స్పష్టంగా మరియు ప్రముఖమైనది, ఖచ్చితమైనది, సాదా మరియు స్పష్టమైనది
- పరిమాణం సంఖ్య మరియు రంగు వంటి ప్రస్ఫుటంగా,

iii. ఆచరణ సాధ్యమైనంత వరకు, ఇతర రకానికి భిన్నంగా ధైర్యంగా, స్పష్టంగా మరియు ప్రస్ఫుటంగా ఉండేటటువంటి శైలి లేదా అక్షరాల రకంలో, ప్యాకేజీపై ఉపయోగించే అక్షరాలు లేదా గ్రాఫిక్ మెటీరియల్, మరియు లేబుల్ నేపథ్యానికి స్పష్టంగా విరుద్ధంగా ఉండే రంగులో ప్యాకేజీపై ముద్రించబడాలి లేదా చెక్కబడి ఉండాలి

3.4.12.3 అందించినది — ఏదైనా లేబుల్ సమాచారం ఊదబడిన చోట, గాజు లేదా ప్లాస్టిక్ ఉపరితలంపై ఏర్పడిన లేదా అచ్చు వేయబడిన చోట లేదా అటువంటి సమాచారం ప్యాకేజీపై చిత్రీకరించబడిన లేదా చిల్లులు కలిగిన చోట, ఆ సమాచారాన్ని విరుద్ధమైన రంగులలో సమర్పించాల్సిన అవసరం లేదు: ప్యాకేజీపై ఏదైనా ప్రకటన చేతివ్రాత లేదా చేతి స్క్రిప్ట్ రూపంలో ముద్రించబడినట్లయితే, అటువంటి ప్రకటన స్పష్టంగా, అస్పష్టంగా మరియు స్పష్టంగా ఉండాలి.

3.4.12.4 బయట కంచైనర్ లేదా రేపర్తో ప్యాకేజీ అందించబడినప్పుడు, అటువంటి కంచైనర్ లేదా రేపర్ కూడా పారదర్శకంగా మరియు ప్యాకేజీపై ప్రకటనలు సులభంగా ఉన్న చోట మినహా ప్యాకేజీపై కనిపించడానికి అవసరమైన అన్ని డిక్లరేషన్లను కలిగి ఉండాలి. అటువంటి బయటి కంచైనర్ లేదా రేపర్ ద్వారా చదవవచ్చు.

3.4.12.5 లేబుల్లు తప్పుడు లేదా తప్పుదారి పట్టించే స్టేట్మెంట్లను కలిగి ఉండకూడదు: ప్యాకేజీలో ఉన్న ఆహారం లేదా పరిమాణానికి సంబంధించి ఏదైనా నిర్దిష్టంగా తప్పు లేదా తప్పుదారి పట్టించే ప్రకటన, దావా, డిజైన్, పరికరం, ఫ్యాన్సీ పేరు లేదా సంక్షిప్తీకరణ లేబుల్లో ఉండకూడదు. లేదా పోషక విలువ లేదా పేర్కొన్న ఆహారం యొక్క మూలానికి సంబంధించి.

### లేబులింగ్ అవసరాల నుండి మినహాయింపులు

ప్యాకేజీ యొక్క ఉపరితల వైశాల్యం 100 చదరపు సెంటీమీటర్ల కంటే ఎక్కువ లేకపోతే, అటువంటి ప్యాకేజీ యొక్క లేబుల్ పదార్థాల జాబితా, లాట్ నంబర్ లేదా బ్యాచ్ నంబర్ లేదా కోడ్ నంబర్, పోషక సమాచారం మరియు ఉపయోగం కోసం సూచనల నుండి మినహాయించబడుతుంది, అయితే ఈ సమాచారం సందర్భానుసారంగా హెల్త్ సేల్ ప్యాకేజీలు లేదా బహుళ ముక్క ప్యాకేజీలపై ఇవ్వబడుతుంది.

1. 30 చదరపు సెంటీమీటర్ల కంటే తక్కువ ఉపరితల వైశాల్యం కలిగిన ప్యాకేజీపై తయారీ తేదీ లేదా 'ఉత్తమ తేదీకి ముందు' లేదా 'గడువు ముగింపు తేదీ' పేర్కొనవలసిన అవసరం లేదు కానీ ఈ సమాచారం హెల్త్ సేల్ ప్యాకేజీలు లేదా బహుళ ముక్కలపై ఇవ్వబడుతుంది. ప్యాకేజీలు, సందర్భంలో ఉండవచ్చు.
2. ఏడు రోజులకు మించని షెల్ఫ్-లైఫ్ ఉన్న ఆహారం విషయంలో, ప్యాక్ చేయబడిన ఆహార వస్తువుల లేబుల్పై 'తయారీ తేదీని పేర్కొనవలసిన అవసరం లేదు, కానీ 'తేదీ వారీగా ఉపయోగించడం' లేబుల్పై

పేర్కొనబడుతుంది తయారీదారు లేదా ప్యాకర్ ద్వారా ఏడు రోజులకు మించని షెల్ఫ్-లైఫ్ ఉన్న ఆహారం విషయంలో, ప్యాక్ చేయబడిన ఆహార వస్తువుల లేబుల్ పై 'తయారీ తేదీని పేర్కొనవలసిన అవసరం లేదు, కానీ 'తేదీ వారీగా ఉపయోగించడం' లేబుల్ పై పేర్కొనబడుతుంది తయారీదారు లేదా ప్యాకర్ ద్వారా.

3. మల్టీ పీస్ ప్యాకేజీల విషయంలో పదార్థాల జాబితా, పోషకాహార సమాచారం, తయారీ తేదీ/ ప్యాకింగ్ తేదీ, ఉత్తమమైన ముందు, రేడియేషన్ ఆహారం యొక్క గడువు తేదీ లేబులింగ్ మరియు శాఖాహారం లోగో/మాంసాహార లోగోకు సంబంధించిన వివరాలు పేర్కొనబడకపోవచ్చు.

4.

### 3.5 గజక్ కోసం నిల్వ పరిస్థితి

గజక్ సరిగ్గా నిల్వ చేయబడినప్పుడు, అది 2 నెలల నుండి 4 నెలల వరకు ఉంటుంది, ఇది గజక్ రకం, రకం మరియు ప్రాసెసింగ్ మీద ఆధారపడి ఉంటుంది..

గజక్ను నిల్వ చేసేటప్పుడు ఈ క్రింది చర్యలు తీసుకోవాలి:

- కంటెయినర్లను ఎండ, వాన మరియు తేమతో కప్పబడిన ప్రాంగణంలో దూరంగా ఉంచాలి.
- గజక్ను నిల్వ చేయాలైన నిల్వ ప్రదేశం పొడి వాతావరణం కలిగి ఉండాలి, అవాంఛిత వాసన లేకుండా అలాగే కీటకాలు, ఎలుకలు మరియు క్రిమికీటకాలు ప్రవేశించకుండా పూర్వ చేయబడి ఉండాలి.
- గది పొడి పరిస్థితుల్లో మంచి వెంటిలేషన్ ఇవ్వగలిగేలా నియంత్రించదగిన వెంటిలేషన్ కలిగి ఉండాలి మరియు తడిగా ఉన్న పరిస్థితుల్లో పూర్తిగా మూసివేయబడిన వెంటిలేషన్ ఉండాలి. ధూమపానం సౌకర్యాలు కూడా ఉండాలి.
- పూర్తయిన ఉత్పత్తిని ఎల్లప్పుడూ ప్యాల్లెట్లపై ఉంచాలి.

## అధ్యాయం - 4

### ఆహార భద్రతా నిబంధనలు మరియు ప్రమాణాలు

#### 4.1 ఆహార వ్యాపారం యొక్క నమోదు మరియు లైసెన్సింగ్

దేశంలోని అందరు ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్లు ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ (లైసెన్సింగ్ అండ్ రిజిస్ట్రేషన్ ఆఫ్ ఫుడ్ బిజినెస్లు) రెగ్యులేషన్స్ 2011లో నిర్దేశించిన విధానాలకు అనుగుణంగా రిజిస్టర్ చేయబడి ఉండాలి లేదా లైసెన్స్ పొందాలి.

వ్యాపారం యొక్క స్వభావం, ప్రాసెసింగ్ సామర్థ్యం మరియు టర్నోవర్ ఆధారంగా FBOకి ప్రధానంగా మూడు రకాల రిజిస్ట్రేషన్లు మరియు లైసెన్సింగ్ ఉన్నాయి.

- FSSAI నమోదు -
  - 12 లక్షల కంటే తక్కువ టర్నోవర్ ఉన్న చిన్న ఆహార వ్యాపార నిర్వాహకులకు
- FSSAI రాష్ట్ర లైసెన్స్ -
  - 12 లక్షల నుండి 20 కోట్ల మధ్య టర్నోవర్ ఉన్న ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ల కోసం.
  - ఉత్పత్తి సామర్థ్యం రోజుకు 1 MT కంటే ఎక్కువ ఉన్న తయారీదారు.
- FSSAI సెంట్రల్ లైసెన్స్ -
  - ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల (ఆహార వ్యాపారాల లైసెన్సింగ్ మరియు రిజిస్ట్రేషన్) రెగ్యులేషన్స్ 2011 యొక్క షెడ్యూల్ I (I) నుండి (IV) క్రింద పేర్కొన్న అన్ని ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ యూనిట్లు, ధాన్యాలు మినహా 2 MT/రోజు కంటే ఎక్కువ సామర్థ్యం కలిగిన రీలాబెల్లర్లు మరియు రీప్యాకర్లతో సహా, తృణధాన్యాలు మరియు పప్పులు మిల్లింగ్ యూనిట్లు.
  - 100 % ఎగుమతి ఆధారిత యూనిట్లు.
  - రెండు లేదా అంతకంటే ఎక్కువ రాష్ట్రాల్లో పనిచేస్తున్న ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్.
  - ఆహార వ్యాపారం దీని వార్షిక టర్నోవర్ 20 కోట్ల రూపాయల కంటే ఎక్కువ.

#### చిన్న ఆహార వ్యాపారం యొక్క నమోదు

- a. ప్రతి చిన్న ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ సమర్పించడం ద్వారా రిజిస్ట్రేషన్ అధికారిటీ వద్ద తమను తాము నమోదు చేసుకోవాలి
- b. ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ (ఆహార వ్యాపారాల లైసెన్సింగ్ మరియు రిజిస్ట్రేషన్) రెగ్యులేషన్స్ 2011 షెడ్యూల్ 2 కింద ఫారమ్ Aలో నమోదు కోసం దరఖాస్తు, షెడ్యూల్లో అందించిన విధంగా రుసుము 3.
- c. చిన్న ఆహార తయారీదారులు ఈ నిబంధనలలోని షెడ్యూల్ 4లోని పార్ట్ Iలో అందించిన ప్రాథమిక పరిశుభ్రత మరియు భద్రతా అవసరాలను అనుసరించాలి మరియు షెడ్యూల్ క్రింద అనుబంధం-1లో అందించిన ఫార్మాట్లో అప్లికేషన్తో ఈ అవసరాలకు కట్టుబడి ఉన్నట్లు స్వీయ-ధృవీకరించబడిన ప్రకటనను అందించాలి. 2.

- d. రిజిస్టరింగ్ అథారిటీ దరఖాస్తును పరిగణనలోకి తీసుకుంటుంది మరియు రిజిస్ట్రేషన్ కోసం దరఖాస్తును స్వీకరించిన 7 రోజులలోపు వ్రాతపూర్వకంగా నమోదు చేయడానికి లేదా తనిఖీ కోసం నోటీసు జారీ చేయడానికి కారణాలతో రిజిస్ట్రేషన్ మంజూరు చేయవచ్చు లేదా తిరస్కరించవచ్చు.
- e. తనిఖీకి ఆదేశించబడిన సందర్భంలో, 30 రోజుల వ్యవధిలో షెడ్యూల్ 4లోని పార్ట్ IIలో ఉన్న ప్రాంగణంలోని భద్రత, పరిశుభ్రత మరియు శానిటరీ పరిస్థితులతో సంతుష్టి చెందిన తర్వాత రిజిస్టరింగ్ అథారిటీ ద్వారా రిజిస్ట్రేషన్ మంజూరు చేయబడుతుంది..
- f. పైన పేర్కొన్న సబ్ రెగ్యులేషన్ (3)లో అందించిన విధంగా రిజిస్ట్రేషన్ మంజూరు చేయబడకపోతే లేదా తిరస్కరించబడకపోతే లేదా తనిఖీని 7 రోజులలోపు ఆదేశించకపోతే లేదా పై ఉప నియంత్రణ (4)లో అందించిన విధంగా 30 రోజులలోపు ఎటువంటి నిర్ణయం తెలియజేయబడకపోతే, చిన్న ఆహార తయారీదారు తన వ్యాపారాన్ని ప్రారంభించవచ్చు, తర్వాత కూడా రిజిస్టరింగ్ అథారిటీ సూచించిన ఏదైనా మెరుగుదలకు అనుగుణంగా ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ కు బాధ్యత ఉంటుంది.
- g. అయితే, దరఖాస్తుదారు వినడానికి అవకాశం ఇవ్వకుండా మరియు వ్రాతపూర్వకంగా నమోదు చేయడానికి కారణాల వల్ల రిజిస్ట్రేషన్ తిరస్కరించబడదు.
- h. రిజిస్టరింగ్ అథారిటీ రిజిస్ట్రేషన్ సర్టిఫికేట్ మరియు ఫోటో గుర్తింపు కార్డును జారీ చేస్తుంది, ఇది ఆవరణలో లేదా వాహనం లేదా కార్డ్ లేదా వ్యక్తి పెట్టి విషయంలో ఆహారాన్ని విక్రయించే/తయారీ చేసే ఏదైనా ఇతర ప్రదేశంలో ఎప్పుడైనా ఒక ప్రముఖ ప్రదేశంలో ప్రదర్శించబడుతుంది. ఆహార వ్యాపారం.
- i. రిజిస్టరింగ్ అథారిటీ లేదా ఈ ప్రయోజనం కోసం ప్రత్యేకంగా అధికారం పొందిన ఏదైనా అధికారి లేదా ఏజెన్సీ కనీసం సంవత్సరానికి ఒకసారి నమోదిత సంస్థలలో ఆహార భద్రత తనిఖీని నిర్వహించాలి.

## 4.2 మంచి తయారీ పద్ధతులు (GMP)

### 4.2.1 స్థానం & పరిసర

- i. పర్యావరణ కాలుష్యం మరియు అసహ్యకరమైన లేదా అసహ్యకరమైన వాసన, పొగలు, అధిక మసి, దుమ్ము, పొగ, రసాయన లేదా జీవ ఉద్ధారాలు మరియు కాలుష్య కారకాలను ఉత్పత్తి చేసే పారిశ్రామిక కార్యకలాపాల నుండి ఆహార స్థాపన ఆదర్శవంతంగా ఉండాలి మరియు ఇది ముట్టడికి గురయ్యే ఆహార ప్రాంతాలను కలుషితం చేసే ముప్పును కలిగిస్తుంది. తెగుళ్లు లేదా వ్యర్థాలు, ఘన లేదా ద్రవ, సమర్థవంతంగా తొలగించబడవు.

- ii. సమీపంలోని ఇతర పర్యావరణ కాలుష్య పరిశ్రమల ప్రమాదాలు ఉన్నట్లయితే, ఉత్పాదక ప్రాంతాన్ని ఏదైనా సంభావ్య కాలుష్యం నుండి రక్షించడానికి తగిన చర్యలు తీసుకోవాలి..
- iii. తయారీ ప్రాంగణంలో ఏ నివాస ప్రాంతానికి నేరుగా యాక్సెస్ ఉండకూడదు.

#### 4.2.2 ఆహార స్థాపన ప్రాంగణాల లేఅవుట్ మరియు డిజైన్

- i. వీలైనంత వరకు, ఆహార స్థాపన యొక్క లేఅవుట్ ఆహార తయారీ / తయారీ ప్రక్రియలు వస్తువులను స్వీకరించడం, ప్రీ-ప్రాసెసింగ్ (అనగా. ప్యాకేజింగ్, వాషింగ్ / పోర్షనింగ్ వంటి ఇతర తయారీకి ముందు మరియు పోస్ట్ తయారీ కార్యకలాపాల నుండి క్రాస్-కాలుష్యానికి అవకాశం లేని విధంగా ఉండాలి. తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న ఆహారం మొదలైనవి).
- ii. మురికి చేరడం, సంక్షేపణం మరియు అవాంఛనీయ అచ్చుల పెరుగుదలను తగ్గించడానికి అంతస్తులు, పైకప్పులు మరియు గోడలు మంచి స్థితిలో నిర్వహించబడాలి. అవి చొచ్చుకుపోని పదార్థంతో తయారు చేయబడాలి మరియు ఫ్లేకింగ్ పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్ లేకుండా మృదువైన మరియు సులభంగా శుభ్రం చేయాలి.
- iii. తలుపులు కూడా నునుపైన మరియు శోషించని ఉపరితలాలతో తయారు చేయాలి, తద్వారా వాటిని శుభ్రం చేయడం సులభం మరియు అవసరమైన చోట క్రిమిసంహారకమవుతుంది.
- iv. ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ / ఫుడ్ సర్వీస్ ఏరియా యొక్క ఫ్లోర్ తగినంత మరియు సరైన డ్రైనేజీని కలిగి ఉండాలి మరియు శుభ్రపరచడం సులభం మరియు అవసరమైన చోట క్రిమిసంహారక చేయాలి. డ్రైనేజీని సులభతరం చేయడానికి అంతస్తులు తగిన విధంగా వాలుగా ఉండాలి మరియు డ్రైనేజీ ఆహార తయారీ / తయారీ ప్రక్రియ ప్రవాహానికి వ్యతిరేక దిశలో ప్రవహించాలి.
- v. కాలువల నుండి ప్రాసెసింగ్ ప్రాంతంలోకి కీటకాలు మరియు ఎలుకలు ప్రవేశించకుండా నిరోధించడానికి తగిన నియంత్రణ చర్యలు ఉండాలి.
- vi. కిటికీలు, తలుపులు & ఈగ మరియు ఇతర కీటకాలు / తెగుళ్లు / జంతువుల నుండి ఆవరణను రక్షించడానికి వర్తించే విధంగా బయటి వాతావరణంలోని అన్ని ఇతర ఓపెనింగ్లు వైర్-మెష్ లేదా క్రిమి పూఫ్ స్క్రీన్ తో బాగా పరీక్షించబడతాయి. & తలుపులు ఆటోమేటిక్

క్లోజింగ్ స్పింగ్లతో అమర్చబడి ఉంటాయి. మెష్ లేదా స్క్రీన్ శుభ్రపరచడం కోసం సులభంగా తీసివేయగలిగే రకంగా ఉండాలి.

- vii. లైసెన్సింగ్ అధారిటీ సంతృప్తి చెందేలా ఏ వ్యక్తి అయినా తయారు చేయకూడదు, నిల్వ చేయకూడదు లేదా అమ్మకానికి బహిర్గతం చేయకూడదు లేదా ఏదైనా ప్రైవేట్, మూతర విసర్జన, మురికినీరు, మురుగు లేదా చెత్త మరియు వ్యర్థ పదార్థాల నిల్వ స్థలం నుండి సమర్థవంతంగా వేరు చేయబడని ఏదైనా ప్రాంగణంలో ఆహార పదార్థాల అమ్మకాలను అనుమతించకూడదు..

### 4.2.3 పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు

- i. ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న మరియు ఆహార నిర్వహణ, నిల్వ, తయారీ, ప్రాసెసింగ్, ప్యాకేజింగ్ మరియు సర్వింగ్ కోసం ఉపయోగించే పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు తుప్పు పట్టని పదార్థాలతో తయారు చేయబడతాయి, ఇవి ఆహార పదార్థానికి ఎటువంటి విషాన్ని కలిగించవు మరియు శుభ్రం చేయడానికి మరియు / లేదా సులభంగా ఉండాలి. క్రిమిసంహారక (డిస్పోజబుల్ సింగిల్ యూజ్ రకాలు కాకుండా).
- ii. ఆహార తయారీలో ఉపయోగించే పరికరాలు మరియు పాత్రలు ఎల్లప్పుడూ మంచి క్రమంలో మరియు మరమ్మత్తు మరియు శుభ్రమైన మరియు పారిశుధ్య స్థితిలో ఉంచబడతాయి. అలాంటి పాత్ర లేదా కంటైనర్ను ఇతర ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించకూడదు.
- iii. ఏదైనా ఆహారాన్ని లేదా ఆహార పదార్థాలను కలిగి ఉన్న ప్రతి పాత్ర లేదా కంటైనర్ను ఎల్లప్పుడూ సరిగ్గా అమర్చిన కవర్/మూతతో లేదా శుభ్రమైన గాజుగుడ్డ లేదా ఇతర పదార్థాలతో ఆహారాన్ని పూర్తిగా దుమ్ము, ధూళి నుండి రక్షించడానికి తగిన విధంగా అందించాలి. మరియు ఈగలు మరియు ఇతర కీటకాలు.
- iv. అశుభ్రమైన గాలి లేదా దుమ్ము లేదా ఏదైనా ప్రమాదకరమైన, హానికరమైన లేదా హానికరమైన కారణంగా ఏదైనా పాత్ర లేదా కంటైనర్ ను ఏదైనా స్థలంలో ఉంచకూడదు. వాయువు లేదా పదార్థం లేదా ఏదైనా హానికరమైన లేదా హానికరమైన ఉధారాలు, ఉచ్చాసము, లేదా ఎప్లవియం, కలుషితమై తద్వారా ఆహారాన్ని హానికరంగా మారుస్తుంది.
- v. పరికరాలు దాని ఉద్దేశించిన ఉపయోగం ప్రకారం అవసరమైన నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరిచే విధులను అనుమతించే విధంగా గుర్తించబడి, రూపొందించబడి మరియు రూపొందించబడి ఉండాలి మరియు పర్యవేక్షణ మరియు ఆడిట్తో సహా ఆవరణలో మంచి పరిశుభ్రత పద్ధతులను సులభతరం చేస్తుంది.

- vi. పరికరాలు మరియు సాధనాలను శుభ్రపరచడానికి మరియు క్రిమిసంహారక చేయడానికి తగిన సౌకర్యాలు మరియు సాధ్యమైన చోట క్లీనింగ్ (CIP) వ్యవస్థను అవలంబించాలి.
- vii. వ్యర్థాలు, ఉప-ఉత్పత్తులు మరియు తినదగని లేదా ప్రమాదకరమైన పదార్థాల కోసం పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు ప్రత్యేకంగా గుర్తించదగినవి మరియు తగిన విధంగా నిర్మించబడతాయి..
- viii. క్లీనింగ్ కెమికల్స్ మరియు ఇతర ప్రమాదకరమైన పదార్థాలను ఉంచడానికి ఉపయోగించే కంటైనర్లు గుర్తించబడతాయి మరియు ఆహారం హానికరమైన లేదా ప్రమాదవశాత్తూ కలుషితం కాకుండా నిరోధించడానికి విడిగా నిల్వ చేయబడతాయి.
- ix. అవసరమైతే, వ్యర్థ జలాల పారవేసే వ్యవస్థ / ఎప్లూయెంట్ ట్రేట్ మెంట్ ప్లాంట్‌ను ఏర్పాటు చేయాలి.
- x. ఆహారాన్ని తాకే లేదా తాకే అన్ని వస్తువులు, ఫిట్టింగ్‌లు మరియు పరికరాలు తప్పనిసరిగా ఉండాలి:
  - వాటిని శుభ్రంగా ఉంచడానికి మరియు అవసరమైన చోట క్రిమిసంహారక చేయడానికి వీలు కల్పించే విధంగా మంచి స్థితిలో ఉంచబడుతుంది.
  - చిప్ట్ ఎనామెల్డ్ కంటైనర్లు ఉపయోగించబడవు. స్టెయిన్‌లెస్ స్టీల్/అల్యూమినియం/గ్లాస్ కంటైనర్లు, మగ్గలు, జగ్గలు, ట్రేలు వండడానికి మరియు నిల్వ చేయడానికి అనువైనవి వాడాలి. ఇత్తడి పాత్రలు తరచుగా లైనింగ్‌తో అందించబడతాయి.

#### 4.2.4 సౌకర్యాలు

##### i. నీటి

- ప్రాసెసింగ్ మరియు వంటలో దాని నిల్వ మరియు పంపిణీకి తగిన సౌకర్యాలతో కూడిన తాగునీరు మాత్రమే ఉపయోగించబడుతుంది..
- ఆహార నిర్వహణ, కడగడం కోసం ఉపయోగించే నీరు, పూర్తి చేసిన ఆహార పదార్థాలను సురక్షితంగా మార్చడానికి ఎటువంటి హాని లేదా కాలుష్యాన్ని పరిచయం చేయని నాణ్యతతో ఉండాలి..
- నీటి నిల్వ ట్యాంకులను కాలానుగుణంగా శుభ్రం చేయాలి మరియు వాటి రికార్డులను రిజిస్టర్‌లో నిర్వహించాలి.



- ఆహార ఆవిరి ఉత్పత్తి, అగ్నిమాపక చర్యలతో సంబంధంలోకి రాని, ఆహారంతో సంబంధం లేని పరికరాలను శుభ్రం చేయడానికి మాత్రమే ఉద్దేశించబడినట్లయితే, త్రాగడానికి యోగ్యం కాని నీటిని ఉపయోగించవచ్చు. & శీతలీకరణ పరికరాలు మరియు ఈ ప్రయోజనం కోసం వ్యవస్థాపించిన పైపులు ఇతర ప్రయోజనాల కోసం ఈ నీటిని ఉపయోగించడాన్ని నిరోధించాయి మరియు ముడి పదార్థం, పాల ఉత్పత్తులు లేదా అలా ప్రాసెస్ చేయబడిన, ప్యాక్ చేయబడిన ఆహార ఉత్పత్తులు కలుషితమయ్యే ప్రత్యక్ష లేదా పరోక్ష ప్రమాదం లేదు.
- త్రాగడానికి యోగ్యం కాని నీటి పైపులు, త్రాగు నీటి కోసం ఉపయోగించే వాటి నుండి స్పష్టంగా వేరు చేయబడాలి

ii. పాత్రలు/పరికరాలను శుభ్రపరచడం కోసం

- పాత్రలు మరియు పరికరాలను శుభ్రపరచడానికి, క్రిమిసంహారక చేయడానికి తగిన సౌకర్యాలను అందించాలి. సౌకర్యాలు అవసరమైతే తగినంత వేడి మరియు చల్లని నీటిని కలిగి ఉండాలి.

iii. ఆవిరి (వంట కేటిల్ విషయంలో)

ఆహారంతో ప్రత్యక్ష సంబంధంలో ఉపయోగించే ఆవిరిని తగిన నిల్వ మరియు పంపిణీ సౌకర్యాలతో త్రాగునీటి నుండి తయారు చేయాలి. కాలుష్యం జరగని విధంగా ఆవిరిని ఉత్పత్తి చేయాలి, నిర్వహించాలి మరియు నిల్వ చేయాలి.

iv. పారుదల మరియు వ్యర్థాల తొలగింపు

- ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థ పదార్థాలను ఆహారాన్ని నిర్వహించే లేదా వండిన లేదా తయారు చేసిన ప్రదేశం నుండి క్రమానుగతంగా తొలగించాలి. వ్యర్థ పదార్థాల సేకరణ కోసం ప్రాంగణంలో సరైన కవర్ తో తగిన పరిమాణంలో చెత్త బిన్ ను ఉంచాలి. దీన్ని ఖాళీ చేసి, ప్రతిరోజూ క్రిమిసంహారక మందుతో కడిగి, తదుపరి ఉపయోగం ముందు ఎండబెట్టాలి.
- మురుగు మరియు వ్యర్థాలను (ఘన, ద్రవ మరియు వాయువు) పారవేయడం ఫ్యాక్టరీ / పర్యావరణ కాలుష్య నియంత్రణ మండలి యొక్క అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి. తగినంత డ్రైనేజీ, వ్యర్థాలను పారవేసే వ్యవస్థలు మరియు సౌకర్యాలు అందించబడతాయి మరియు ఆహారం లేదా త్రాగునీటి సరఫరా కలుషితమయ్యే ప్రమాదాన్ని తొలగించే విధంగా వాటిని రూపొందించాలి మరియు నిర్మించాలి..

- వ్యర్థ నిల్వ ఆహార ప్రక్రియ, నిల్వ ప్రాంతాలు, ఆహార సంస్థ లోపల మరియు వెలుపల పర్యావరణాన్ని కలుషితం చేయని విధంగా ఉండాలి మరియు వ్యర్థాలను కవర్ కంటైనర్లలో ఉంచాలి మరియు నిర్ణీత వ్యవధిలో తొలగించాలి..
- చెత్త/వ్యర్థాలను ఎప్పటికప్పుడు పారవేయడం తప్పనిసరి చేయాలి. ఆవరణలో ఎటువంటి వ్యర్థాలను తెరిచి ఉంచకూడదు మరియు ప్లాస్టిక్లు మరియు ఇతర పర్యావరణ అనుకూల పదార్థాలతో సహా స్థానిక నియమాలు మరియు నిబంధనల ప్రకారం తగిన పద్ధతిలో పారవేయాలి..

v. సిబ్బంది సౌకర్యాలు మరియు మరుగుదొడ్లు

- వాష్ బేసిన్లతో సహా ఆహార పదార్థాలను తాకడానికి ముందు చేతులు సరిగ్గా కడగడం మరియు ఎండబెట్టడం మరియు తగిన విధంగా వేడి మరియు / లేదా చల్లటి నీటి సరఫరా వంటి వాటిని సిబ్బంది సౌకర్యాలు కలిగి ఉండాలి; మగ మరియు ఆడవారికి విడివిడిగా తగిన పరిశుభ్రమైన డిజైన్ యొక్క ప్రత్యేక మరుగుదొడ్లు; మరియు సిబ్బంది కోసం మారుతున్న సౌకర్యాలు మరియు అటువంటి సౌకర్యాలు తగిన విధంగా ఉంటాయి, తద్వారా అవి నేరుగా ఆహార ప్రాసెసింగ్, హ్యాండింగ్ లేదా నిల్వ ప్రాంతాలలోకి తెరవబడవు.
- స్థాపనలోని ఉద్యోగుల (పురుష/ఆడ) సంఖ్యను బట్టి టాయిలెట్ల సంఖ్య సరిపడా ఉండాలి మరియు ఆహారాన్ని నిర్వహించేటప్పుడు శుభ్రత ఆవశ్యకత గురించి వారికి అవగాహన కల్పించాలి.
- విశ్రాంతి మరియు రిఫ్రెష్మెంట్ గదులు ఆహార ప్రక్రియ మరియు సేవా ప్రాంతాల నుండి వేరుగా ఉండాలి మరియు ఈ ప్రాంతాలు నేరుగా ఆహార ఉత్పత్తి, సేవ మరియు నిల్వ ప్రాంతాలకు దారితీయవు.
- చేయవలసిన పనులను ప్రస్తావిస్తూ ఒక ప్రదర్శన బోర్డు & కార్మికుల కోసం చేయకూడనివి అందరికీ అర్థమయ్యేలా ఇంగ్లీషులో లేదా స్థానిక భాషలో ప్రాంగణంలో ఒక ప్రముఖ ప్రదేశంలో ఉంచబడతాయి.

vi. గాలి నాణ్యత మరియు వెంటిలేషన్

- గాలి వడపోతలు, ఎగ్జాస్ట్ ఫ్యాన్లతో సహా సహజమైన మరియు/లేదా యాంత్రికమైన వెంటిలేషన్ సిస్టమ్లు, అవసరమైన చోట, కలుషితమైన ప్రాంతాల నుండి శుభ్రమైన ప్రాంతాలకు గాలి ప్రవహించకుండా రూపొందించాలి మరియు నిర్మించబడాలి.

vii. లైటింగ్

- ఉద్యోగులు/కార్మికులు పరిశుభ్రమైన పద్ధతిలో పనిచేయడానికి వీలుగా ఆహార సంస్థలకు సహజ లేదా కృత్రిమ లైటింగ్ అందించాలి. ఎలక్ట్రికల్ ఫిట్టింగ్ల పగలడం వల్ల ఆహారం కలుషితం కాకుండా ఉండేలా లైటింగ్ ఫిక్చర్లు తగిన చోట తప్పనిసరిగా ఉండాలి..

#### 4.2.5 ఆహార కార్యకలాపాలు మరియు నియంత్రణలు

##### i. ముడి పదార్థాల సేకరణ

- పరాన్నజీవులు, అవాంఛనీయ సూక్ష్మజీవులు, పురుగుమందులు, పశువైద్య మందులు లేదా విషపూరితమైన పదార్థాలు, కుళ్ళిన లేదా బాహ్య పదార్థాలు, సాధారణ ఆమోదయోగ్యమైన స్థాయికి తగ్గించబడని వాటిని కలిగి ఉన్నట్లు తెలిస్తే, ఏ ముడి పదార్థం లేదా దానిలోని పదార్థాలను స్థాపన అంగీకరించదు. క్రమబద్ధీకరణ మరియు/లేదా ప్రాసెసింగ్.
- అన్ని ముడి పదార్థాలు, ఆహార సంకలనాలు మరియు పదార్థాలు, వర్తించే చోట, చట్టం క్రింద నిర్దేశించిన అన్ని నిబంధనలు మరియు ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి.
- ముడి పదార్థాలు, ఆహార సంకలనాలు మరియు పదార్థాల రికార్డులు అలాగే వాటి సేకరణ మూలం తనిఖీ కోసం రిజిస్టర్లో నిర్వహించబడతాయి.
- అన్ని ముడి పదార్థాలను తనిఖీ చేయాలి & భౌతికంగా పూర్తిగా శుభ్రం చేయబడింది.
- ముడి పదార్థాలను నిల్వ/సంరక్షణ సామర్థ్యానికి అనుగుణంగా ఉండే పరిమాణంలో కొనుగోలు చేయాలి.
- ప్యాక్ చేయబడిన ముడి పదార్థాన్ని తప్పనిసరిగా 'గడువు ముగింపు తేదీ' / 'ముందు ఉత్తమం' / 'ఉపయోగం ద్వారా' తేదీ, ప్యాకేజింగ్ సమగ్రత మరియు నిల్వ పరిస్థితుల కోసం తనిఖీ చేయాలి.

##### ii. ముడి పదార్థాలు మరియు ఆహార నిల్వ

- నిల్వ సమయంలో ఆహారాన్ని కలుషితం కాకుండా సమర్థవంతంగా రక్షించడానికి ఆహార నిల్వ సౌకర్యాలు రూపొందించబడ్డాయి మరియు నిర్మించబడతాయి; పెస్ట్ యాక్సెస్ మరియు చేరడం నివారించడానికి, తగిన నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరచడానికి అనుమతిస్తాయి.
- శీతల నిల్వ సౌకర్యం, అవసరమైన చోట, రకాన్ని మరియు అవసరాన్ని బట్టి ముడి, ప్రాసెస్ చేయబడిన / ప్యాక్ చేసిన ఆహారానికి అందించబడుతుంది.

- ముడి, ప్రాసెస్ చేయబడిన, తిరస్కరించబడిన, రీకాల్ చేయబడిన లేదా తిరిగి వచ్చిన మెటీరియల్స్ లేదా ఉత్పత్తుల నిల్వ కోసం వేరుచేయడం అందించబడుతుంది, ఇవి ప్రత్యేకంగా గుర్తించబడతాయి మరియు భద్రపరచబడతాయి. ముడి పదార్థాలు మరియు ఆహారాన్ని ప్రింటెడ్ ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్, స్టేషనరీ, హార్డ్వేర్ మరియు క్లీనింగ్ మెటీరియల్స్ / కెమికల్స్ నుండి వేరు వేరు ప్రదేశాలలో నిల్వ చేయాలి.
- ముడి ఆహారం, ముఖ్యంగా నెయ్యి, ఖోవా పనిలో ఉన్న ప్రాంతం, ప్రాసెస్ చేయబడిన, వండిన మరియు ప్యాక్ చేసిన ఉత్పత్తుల నుండి విడిగా చల్లగా నిల్వ చేయబడుతుంది. సంబంధిత ఆహార పదార్థాలు / ఉత్పత్తుల పెల్స్ జీవితాన్ని పెంచడానికి అవసరమైన ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ పరంగా నిల్వ పరిస్థితులు నిర్వహించబడతాయి.
- ముడి పదార్థాలు, పదార్థాలు, పనిలో ఉన్న పని మరియు ప్రాసెస్ చేయబడిన/వండిన లేదా ప్యాక్ చేయబడిన ఆహార ఉత్పత్తుల నిల్వ FIFO (ఫస్ట్ ఇన్, ఫస్ట్ అవుట్), FEFO (ఫస్ట్ ఎక్స్ పైర్ ఫస్ట్ అవుట్) స్టాక్ రొటేషన్ సిస్టమ్ కు వర్తిస్తుంది.
- ముడి పదార్థాల నిల్వ కోసం, పనిలో ఉన్న మరియు పూర్తయిన / సిద్ధంగా ఉన్న ఉత్పత్తులను నిల్వ చేయడానికి విషరహిత పదార్థాలతో తయారు చేసిన కంటైనర్లను అందించాలి. ఆహార పదార్థాలను రాక్ లు/ప్లాస్టిక్ లపై నిల్వ చేయాలి, అవి నేల మట్టం కంటే బాగా ఎక్కువగా ఉంటాయి మరియు గోడకు దూరంగా ఉంటాయి, తద్వారా ప్రభావవంతమైన శుభ్రపరచడం మరియు ఏదైనా తెగుళ్లు, కీటకాలు లేదా ఎలుకల ఆశ్రయాన్ని నిరోధించవచ్చు..

#### 4.2.6 ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ / ప్రిపరేషన్, ప్యాకేజింగ్ మరియు డిస్ట్రిబ్యూషన్ / సర్వీస్

##### i. సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ

- ఆహారం యొక్క భద్రత మరియు అనుకూలతకు కీలకమైన చోట సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత సమర్థవంతంగా నియంత్రించబడేలా ఆహార వ్యాపారం వ్యవస్థలను అభివృద్ధి చేస్తుంది మరియు నిర్వహించాలి. అటువంటి నియంత్రణలో వర్తించే విధంగా వినియోగదారునికి స్వీకరించడం, ప్రాసెసింగ్, వంట చేయడం, శీతలీకరణ, నిల్వ, ప్యాకేజింగ్, పంపిణీ మరియు ఆహార సేవ యొక్క సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత ఉంటుంది.
- ఎక్కడైనా ఓపెన్ ఫైర్ లో వంట చేసినా, పొగ/ఆవిరి కోసం సరైన అవుట్ లెట్ లు, చిమ్నీ, ఎగ్జాస్ట్ ఫ్యాన్ మొదలైనవి అందించాలి.

##### ii. ఆహార ప్యాకేజింగ్

- కలుషితం, నష్టం జరగకుండా అన్ని ఆహార ఉత్పత్తులకు ప్యాకేజింగ్ పదార్థాలు రక్షణ కల్పిస్తాయి మరియు FSS చట్టం కింద నిర్దేశించిన విధంగా అవసరమైన లేబులింగ్‌ను కలిగి ఉండాలి & కింద FSS (ప్యాకేజింగ్) నిబంధనలు.
- ప్రాథమిక ప్యాకేజింగ్ కోసం (అనగా, ఆహారం లేదా పదార్థం లేదా సంకలితం ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్‌తో ప్రత్యక్ష సంబంధంలో ఉండే ప్యాకేజింగ్), ఫుడ్ గ్రేడ్ ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్‌లను మాత్రమే ఉపయోగించాలి. అల్యూమినియం ఫ్లాస్టిక్ మరియు టిన్ వంటి ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ కోసం, అనుసరించాల్సిన ప్రమాణాలు FSS నిబంధనలు మరియు క్రింద రూపొందించబడిన నియమాల క్రింద పేర్కొన్నవి.
- ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ లేదా వాయువులు ఉపయోగించిన చోట, విషపూరితం కానివి మరియు నిల్వ మరియు ఉపయోగం యొక్క నిర్దిష్ట పరిస్థితులలో ఆహారం యొక్క భద్రత మరియు అనుకూలతకు ముప్పు ఉండదు.

iii. ఆహార పంపిణీ / సేవ

- రవాణా సమయంలో ఆహార చెడిపోవడాన్ని తగ్గించడానికి సరఫరా గొలుసులోని అన్ని కీలకమైన లింక్‌లను గుర్తించడం మరియు అందించడం అవసరం. రవాణా మరియు / లేదా సేవ సమయంలో అవసరమైన నిల్వ పరిస్థితుల ప్రకారం ప్రాసెస్ చేయబడిన / ప్యాక్ చేయబడిన మరియు / లేదా తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న ఆహారం రక్షించబడుతుంది.
- ఆహార భద్రత మరియు నాణ్యతను కొనసాగించడానికి అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతలు మరియు తేమను నిర్వహించాలి.
- రవాణా మరియు/లేదా కంటైనర్లు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రత, తేమ, వాతావరణం మరియు ఆహార రవాణా మరియు / లేదా ఆహార పదార్థాలను రవాణా చేయడానికి / అందించడానికి ఉపయోగించే కంటైనర్లను రక్షించడానికి అవసరమైన ఇతర పరిస్థితులను సమర్థవంతంగా నిర్వహించగలిగే విధంగా రూపొందించబడతాయి, నిర్మించబడతాయి మరియు నిర్వహించబడతాయి. విషపూరితమైనది, ఏదైనా కాలుష్యం నుండి ఆహార పదార్థాలను రక్షించడానికి, శుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు మంచి స్థితిలో నిర్వహించబడుతుంది.
- వాహనాలు మరియు/లేదా కంటైనర్లలోని రెసెప్టాకిల్స్ ఆహారపదార్థాలు కలుషితం కావడానికి దారితీసే ఆహారపదార్థాలు తప్ప మరేదైనా రవాణా చేయడానికి ఉపయోగించబడవు. ఒకే రవాణా లేదా కంటైనర్ వివిధ ఆహారాలు లేదా చేపలు, మాంసం, పౌల్ట్రీ, గుడ్లు మొదలైన అధిక

ప్రమాదకర ఆహారాల రవాణా కోసం ఉపయోగించబడుతుంది., క్రాస్-కాలుష్యం ప్రమాదాన్ని నివారించడానికి లోడ్ల మధ్య ప్రభావవంతమైన శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారకాలను నిర్వహించాలి. ఆహారాన్ని పెద్దమొత్తంలో రవాణా చేయడానికి, కంటైనర్లు మరియు రవాణాలు ఆహార వినియోగం కోసం మాత్రమే నియమించబడతాయి మరియు గుర్తించబడతాయి మరియు ఆ ప్రయోజనం కోసం మాత్రమే ఉపయోగించబడతాయి.

#### 4.2.7 నిర్వహణ మరియు పర్యవేక్షణ

- సరైన నిర్వహణ కోసం ఆహారాన్ని అలాగే దాని ప్యాకింగ్, డెస్పాచ్ మరియు స్టోరేజీని ప్రాసెస్ చేయడానికి ఒక వివరణాత్మక ప్రామాణిక ఆపరేటింగ్ ప్రొసీజర్ (SOP) అభివృద్ధి చేయబడుతుంది, తద్వారా ఏదైనా సమస్య మరియు ఖచ్చితమైన పాయింట్ను గుర్తించడంలో సహాయపడుతుంది, తద్వారా నష్టం నియంత్రణ వేగంగా ఉంటుంది.
- ఆహార భద్రత మరియు ఉత్పత్తుల నాణ్యతను నిర్ధారించడం, ఆహార ప్రమాదాలను నిర్ధారించడం, తగిన నివారణ మరియు దిద్దుబాటు చర్యలు తీసుకోవడం మరియు నిర్ధారించడానికి సాంకేతిక నిర్వాహకులు మరియు పర్యవేక్షకులు ఆహార పరిశుభ్రత సూత్రాలు మరియు అభ్యాసాలపై తగిన అర్హతలు, జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉండేలా ఫుడ్ బిజినెస్ నిర్ధారిస్తుంది. సమర్థవంతమైన పర్యవేక్షణ మరియు పర్యవేక్షణ.

#### 4.2.8 ఆహార పరీక్ష సౌకర్యాలు

- నియమాలు మరియు నిబంధనల ప్రకారం నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్/ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఆహార పదార్థాలు / భౌతిక, మైక్రోబయోలాజికల్ మరియు రసాయన విశ్లేషణ కోసం ఆహారాన్ని పరీక్షించడానికి చక్కటి సన్నద్ధమైన, ప్రయోగశాల సాధారణ / ఆవర్తన పరీక్ష కోసం మరియు ఎప్పుడైనా అవసరమైనప్పుడు ఆవరణలో ఉంటుంది..
- ఏదైనా అనుమానం లేదా కలుషితమయ్యే అవకాశం ఉన్నట్లయితే, ఫ్యాక్టరీ నుండి పంపించే ముందు ఆహార పదార్థాలు / ఆహారాన్ని పరీక్షించాలి.
- ఇంట్లో లేబోరేటరీ సదుపాయం లేనట్లయితే, FSSAI ద్వారా తెలియజేయబడిన గుర్తింపు పొందిన ల్యాబ్ ద్వారా సాధారణ పరీక్ష జరుగుతుంది. ఫిర్యాదులు అందిన సందర్భంలో మరియు అవసరమైతే, సంస్థ స్వచ్ఛందంగా ఇన్ హౌస్ లాబోరేటరీలో లేదా FSSAI ద్వారా తెలియజేయబడిన గుర్తింపు పొందిన ల్యాబ్ లేదా ల్యాబ్లో పరీక్షను నిర్వహించాలి.

4.2.9 ఆడిట్, డాక్యుమెంటేషన్ మరియు రికార్డులు

- i. GMP/GHP సిస్టమ్లో ఏదైనా తప్పు / గ్యాప్ని కనుగొనడానికి SOP ప్రకారం మొత్తం సిస్టమ్ యొక్క ఆవర్తన ఆడిట్ చేయబడుతుంది..
- ii. ఆహార ప్రాసెసింగ్ / తయారీ, ఉత్పత్తి / వంట, నిల్వ, పంపిణీ, సేవ, ఆహార నాణ్యత, ప్రయోగశాల పరీక్ష ఫలితాలు, శుభ్రపరచడం మరియు పారిశుధ్యం, తెగులు నియంత్రణ మరియు ఉత్పత్తి రికార్డ్ యొక్క తగిన రికార్డులు ఒక సంవత్సరం లేదా పెల్ప్-లైఫ్ వరకు ఉంచబడతాయి మరియు భద్రపరచబడతాయి. ఉత్పత్తి యొక్క, ఏది ఎక్కువ అది.
- iii. డాక్యుమెంటేషన్ అవసరం కావడానికి కొన్ని కారణాలు క్రింద ఇవ్వబడ్డాయి:

- ఇది వ్యాపారాన్ని నిర్వహించడం గురించి వివరణాత్మక జ్ఞానాన్ని అందిస్తుంది.
- ఇది ఉత్పత్తి నాణ్యతను నియంత్రించడంలో సహాయపడుతుంది.
- ఇది వ్యాపారంలో పెట్టుబడి పెట్టిన డబ్బును ట్రాక్ చేయడంలో సహాయపడుతుంది.
- ఇది ముడి పదార్థం లేదా ఉత్పత్తి పదార్థాల ప్రత్యేక ఖర్చులను గుర్తించడంలో సహాయపడుతుంది.
- ఇది ఒక నిర్దిష్ట ప్రక్రియ యొక్క ఉత్పత్తి వ్యయాన్ని గుర్తించడంలో సహాయపడుతుంది.
- ఉత్పత్తి సమయంలో అన్ని నాణ్యతా హామీ పద్ధతులను అనుసరించినట్లు నిర్ధారించుకోవడానికి ఇది సహాయపడుతుంది.
- ఉత్పత్తి పరికరాలు సజావుగా/సమర్థవంతంగా నడుస్తున్నాయని నిర్ధారించుకోవడానికి ఇది సహాయపడుతుంది.
- ఇది చట్టపరమైన విధానాలకు సాక్ష్యంగా పనిచేస్తుంది.
- ఇది తగిన ఉత్పత్తి ధరను సెట్ చేయడానికి సహాయపడుతుంది.
- ఇది సరైన సమయంలో దిద్దుబాటు చర్యలు తీసుకోవడానికి సహాయపడుతుంది.

iv. రికార్డులను ఎలా ఉంచాలి?

ప్రతి ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ సంస్థ రికార్డులను ఉంచడానికి ఎక్కువ లేదా తక్కువ సారూప్య మార్గాన్ని అనుసరిస్తుంది. ఉత్పత్తి రికార్డులు కింది వాటి లాగ్ను ఉంచుతాయి:

- అందుకున్న ముడి పదార్థాల పరిమాణం మరియు రకం
- ప్రాసెసింగ్ సమయంలో ఉపయోగించే పదార్థాల పరిమాణం మరియు రకం
- ఉత్పత్తి జరిగిన ప్రాసెసింగ్ పరిస్థితులు (ఉదా. ఉష్ణోగ్రత సెట్ లేదా వర్తించే గాలి వీడనం)

- ఉత్పత్తి నాణ్యత

ఉత్పత్తి నాణ్యత ఉన్నప్పుడు మాత్రమే నిర్వహించబడుతుంది:

- ప్రతి బ్యాచ్ లో ఒకే పరిమాణంలో మరియు నాణ్యతతో కూడిన పదార్థాలు మరియు ముడి పదార్థాలు కలపబడతాయి
- ప్రతి బ్యాచ్ కోసం ఒక ప్రామాణిక సూత్రీకరణ ఉపయోగించబడుతుంది
- ప్రతి బ్యాచ్ కి ప్రామాణిక ప్రక్రియ పారామితులు వర్తింపజేయబడతాయి

ప్రతి బ్యాచ్ ఫుడ్ బ్యాచ్ నంబర్ ఇవ్వబడుతుంది. లో ఈ సంఖ్య నమోదు చేయబడింది:

- స్టాక్ నియంత్రణ పుస్తకాలు (ముడి సరుకుల సేకరణ గుర్తించబడిన చోట)
- లాగ్ బుక్ లను ప్రాసెస్ చేయడం (ఉత్పత్తి ప్రక్రియ గుర్తించబడిన చోట)
- ఉత్పత్తి విక్రయాల రికార్డులు (అమ్మకాలు మరియు పంపిణీ గుర్తించబడినవి)

బ్యాచ్ నంబర్ తప్పనిసరిగా ఉత్పత్తి కోడ్ నంబర్ తో పరస్పర సంబంధం కలిగి ఉండాలి, ఇది లేబుల్ లపై ముద్రించబడుతుంది. ఇది ఉపయోగించిన ముడి పదార్థం లేదా ఉత్పత్తి ప్రక్రియకు తిరిగి బ్యాచ్ లో కనిపించే ఏదైనా లోపాన్ని గుర్తించడానికి ప్రాసెసింగ్ కి సహాయపడుతుంది.

#### 4.2.10 స్థాపన ప్రాంగణాల పారిశుధ్యం మరియు నిర్వహణ

##### i. శుభ్రపరచడం మరియు నిర్వహణ

- శుభ్రపరచడం మరియు పారిశుధ్య కార్యక్రమం రూపొందించబడింది మరియు గమనించబడుతుంది మరియు దాని రికార్డును సరిగ్గా నిర్వహించాలి, ఇది శుభ్రపరచవలసిన నిర్దిష్ట ప్రాంతాలను సూచిస్తుంది, శుభ్రపరిచే ఫ్రీక్వెన్సీ మరియు శుభ్రపరిచే విధానాన్ని అనుసరించాలి, శుభ్రపరచడానికి ఉపయోగించే పరికరాలు మరియు సామగ్రితో సహా. తయారీలో ఉపయోగించే పరికరాలు సెట్ ఫ్రీక్వెన్సీలలో శుభ్రపరచబడతాయి మరియు క్రిమిరహితం చేయబడతాయి.
- శుభ్రపరిచే రసాయనాలు తయారీదారు సూచనలకు అనుగుణంగా నిర్వహించబడతాయి మరియు జాగ్రత్తగా ఉపయోగించబడతాయి మరియు ఆహారాన్ని కలుషితం చేసే ప్రమాదాన్ని నివారించడానికి ఆహార పదార్థాలకు దూరంగా, స్పష్టంగా గుర్తించబడిన కంటైనర్ లో విడిగా నిల్వ చేయబడతాయి.
- లోహపు ముక్కలు, ఫ్లేకింగ్ ప్లాస్టర్, ఆహార శిథిలాలు మరియు రసాయనాలు మరియు వాటి రికార్డుల వంటి ఆహారాన్ని కలుషితం చేయకుండా నిరోధించడానికి ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ పరికరాలు మరియు పర్యావరణం పరిశుభ్రమైన స్థితిలో ఉండేలా క్లీనింగ్ మరియు శానిటైజింగ్ ప్రోగ్రామ్ లను ఏర్పాటు చేయాలి. నిర్వహించాలి. ప్రోగ్రామ్ లోని అన్ని భాగాలు ఉండేలా



చూసుకోవాలి ధంగా శుభ్రంగా ఉంటుంది మరియు శుభ్రపరిచే పరికరాలను శుభ్రపరచడం కూడా ఉంటుంది.

- చెక్లిస్ట్ల ద్వారా మొత్తం సౌకర్యం కోసం మాస్టర్ శానిటేషన్ షెడ్యూల్ నిర్వహించబడుతుంది:
  - ప్రాంతాలు, శుభ్రపరచవలసిన పరికరాలు మరియు పాత్రల వస్తువులు;
  - నిర్దిష్ట పనులకు బాధ్యత;
  - శుభ్రపరిచే పద్ధతి మరియు శుభ్రపరిచే ఫ్రీక్వెన్సీ; మరియు
  - శుభ్రపరచడం యొక్క ప్రభావాన్ని తనిఖీ చేయడానికి పర్యవేక్షణ ఏర్పాటు
  - శుభ్రపరిచే బాధ్యత కలిగిన వ్యక్తి
  - పర్యవేక్షణకు బాధ్యత వహించే వ్యక్తులు & శుభ్రపరచడం యొక్క ప్రభావం యొక్క ధృవీకరణ
  - ఏదైనా విచలనం విషయంలో ఏ దిడ్డుబాటు & దిడ్డుబాటు చర్యలు తీసుకుంటున్నారు.
  - ఉత్పత్తి గాలి గణనతో సూక్ష్మజీవుల ప్రమాదానికి అవకాశం ఉన్న చోట & శుభ్రముపరచు పరీక్ష సిఫార్సు చేయబడింది.
- శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారక రసాయనాలు పరికరాలు లేదా మొక్కల ఉపరితలాల ద్వారా ప్రత్యక్షంగా లేదా పరోక్షంగా సంపర్కానికి అవకాశం ఉన్న చోట ఆహార గ్రేడ్గా ఉండాలి, జాగ్రత్తగా మరియు తయారీదారుల సూచనలకు అనుగుణంగా నిర్వహించబడతాయి మరియు ఉపయోగించబడతాయి, ఉదాహరణకు, సరైన పలుచనలను ఉపయోగించి, మరియు అవసరమైన చోట, వేరుచేయబడి నిల్వ చేయబడతాయి. ఆహారం నుండి, ఆహారాన్ని కలుషితం చేసే ప్రమాదాన్ని నివారించడానికి స్పష్టంగా గుర్తించబడిన కంటైనర్లలో.
- క్లీనింగ్ ఆహార అవశేషాలు మరియు ధూళిని తొలగిస్తుంది మరియు అది వేడి, స్కాబ్బింగ్, అల్లకల్లోల ప్రవాహం మరియు వాక్యూమ్ క్లీనింగ్ లేదా నీటి వినియోగాన్ని నివారించే ఇతర పద్ధతులు మరియు తగిన శుభ్రపరిచే రసాయన పద్ధతుల వంటి భౌతిక పద్ధతుల యొక్క మిశ్రమ ఉపయోగం ద్వారా వేరుచేయబడుతుంది. ఏజెంట్లు.
- ఈ సౌకర్యాలు తుప్పు నిరోధక పదార్థాలతో నిర్మించబడాలి, శుభ్రపరచడం సులభం మరియు తగిన చోట వేడి మరియు చల్లని త్రాగునీటిని తగినంతగా సరఫరా చేయాలి. వేడి మరియు చల్లని పైపులకు వేర్వేరు రంగులను కలిగి ఉండాలని సిఫార్సు చేయబడింది. అన్ని శుభ్రపరిచే ప్రోగ్రామ్లకు ధృవీకరణ విధానం ఉండాలి.
- క్లీనింగ్ విధానం సాధారణంగా కలిగి ఉండాలి;

- ఉపరితలాల నుండి స్థూలంగా కనిపించే చెత్తను తొలగించడం.
  - మట్టి మరియు బాక్టీరియా ఫిల్మ్‌ను విప్పుటకు డిటర్జెంట్ ద్రావణాన్ని వర్తింపజేయడం (క్లీనింగ్)
  - వదులుగా ఉన్న మట్టి మరియు డిటర్జెంట్ అవశేషాలను తొలగించడానికి నీటితో (సాధ్యమైన చోట వేడి నీరు) శుభ్రం చేయడం.
  - డ్రై క్లీనింగ్ లేదా అవశేషాలు మరియు శిథిలాలను తొలగించడం మరియు సేకరించడం కోసం తగిన ఇతర పద్ధతులు మరియు
  - అవసరమైన చోట, శుభ్రపరచడం తరువాత శుభ్రపరచడం ద్వారా క్రిమిసంహారక చేయాలి.
- లాక్తో నియమించబడిన ప్రాంతం & శుభ్రపరిచే పరికరాలకు కీలకమైన కేటాయింపులు చేయాలి & రసాయనాలు. అవసరమైన చోట & పరికరాలు శుభ్రపరచడానికి వర్తించే CIP విధానాన్ని నిర్వచించాలి.
- **హాస్ కీపింగ్**
- తయారీ మరియు నిల్వ ప్రాంతాలను కవర్ చేసే హాస్ కీపింగ్ షెడ్యూల్ నిర్వహించబడాలి.
  - రోడ్లు, పార్కింగ్ స్థలాలు మరియు డ్రెయిన్లతో సహా చుట్టుపక్కల ప్రాంతాలను బాగా నిర్వహించాలి.
  - గోడలు మరియు అంతస్తులు చక్కగా మరియు శుభ్రంగా ఉంచాలి. సీలింగ్‌లు మరియు లైట్ ఫిక్చర్‌లు శుభ్రం చేయడానికి సులభంగా ఉండాలి.
  - కాలువలు తగినంత పరిమాణంలో మరియు బాగా వాలుగా ఉండాలి. శుభ్రపరిచే సౌలభ్యం కోసం డ్రైనేజీలు తొలగించగల గ్రేట్‌లను వ్యవస్థాపించాలి.
  - 3వ పక్షం (కాంట్రాక్టు) శుభ్రపరిచే కంపెనీల కోసం, సరఫరాదారు స్పష్టమైన పరిధిని, సేవల వివరాలను మరియు బాధ్యతలను నిర్వచించాలి.
  - వ్యర్థ నిల్వ ప్రాంతాలను స్పష్టంగా గుర్తించాలి మరియు వ్యర్థాలను సకాలంలో పారవేయాలి.

ii. పెస్ట్ కంట్రోల్

- తెగులు రాకుండా నిరోధించడానికి మరియు సంభావ్య సంతానోత్పత్తి ప్రదేశాలను తొలగించడానికి పరికరాలు మరియు భవనంతో సహా ఆహార వ్యవస్థను మంచి మరమ్మతులో ఉంచాలి. రంధ్రాలు, కాలువలు మరియు తెగుళ్లు వచ్చే అవకాశం ఉన్న ఇతర ప్రదేశాలను మూసివున్న స్థితిలో ఉంచాలి లేదా మెష్ / గ్రిల్స్ / క్లాడింగ్‌లు లేదా అవసరమైన ఇతర తగిన

సాధనాలు మరియు జంతువులు, పక్షులు అమర్చాలి. మరియు పెంపుడు జంతువులు ఆహార స్థాపన ప్రాంతాలు/ ప్రాంగణంలోకి ప్రవేశించడానికి అనుమతించబడవు.

- ఆహార పదార్థాలను పెస్ట్ పూప్ కంచైనర్లలో నేల పైన మరియు గోడలకు దూరంగా పేర్చాలి.
- తెగుళ్ళ ముట్టడిని తక్షణమే మరియు ఆహార భద్రత లేదా అనుకూలతను ప్రతికూలంగా ప్రభావితం చేయకుండా పరిష్కరించాలి. అనుమతించదగిన రసాయన, భౌతిక లేదా జీవ ఏజెంట్లతో చికిత్స, తగిన పరిమితుల్లో, ఆహారం యొక్క భద్రత లేదా అనుకూలతకు ముప్పు లేకుండా నిర్వహించబడుతుంది. తేదీలు మరియు ఫ్రీక్వెన్సీతో పాటు ఉపయోగించిన పురుగుమందులు / పురుగుమందుల రికార్డులను నిర్వహించాలి.

#### 4.2.11 వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత

##### i. ఆరోగ్య స్థితి

- ఆహారం ద్వారా సంక్రమించే అవకాశం ఉన్న వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్నట్లు తెలిసిన, లేదా విశ్వసించబడిన సిబ్బంది, ఏదైనా ఆహార నిర్వహణ ప్రాంతంలోకి ప్రవేశించడానికి అనుమతించబడరు. ఆహార వ్యాపారం వ్యవస్థను అభివృద్ధి చేస్తుంది, దీని ద్వారా ఎవరైనా ప్రభావితమైన వ్యక్తి, అనారోగ్యం లేదా అనారోగ్య లక్షణాలను వెంటనే నిర్వహణకు నివేదించాలి మరియు వైద్యపరంగా లేదా ఎపిడెమియాలజికల్ గా సూచించినట్లయితే, ఆవర్తన చెకప్ లు కాకుండా ఫుడ్ హ్యాండ్లర్ యొక్క వైద్య పరీక్ష నిర్వహించబడుతుంది.
- ఏదైనా అంటువ్యాధి, అంటువ్యాధి మరియు ఇతర అంటువ్యాధుల నుండి వారు విముక్తి పొందారని నిర్ధారించుకోవడానికి స్థాపనలోని ఆహార నిర్వాహకులు / ఉద్యోగులు సంవత్సరానికి ఒకసారి వైద్య పరీక్షలు చేయించుకునేలా ఏర్పాట్లు చేయాలి. రిజిస్టర్డ్ మెడికల్ ప్రాక్టీషనర్ సంతకం చేసిన ఈ పరీక్షల రికార్డు తనిఖీ ప్రయోజనం కోసం నిర్వహించబడుతుంది.
- వ్యాక్సిన్ యొక్క సిఫార్సు షెడ్యూల్ ప్రకారం ఫ్యాక్టరీ సిబ్బంది తప్పనిసరిగా ఎంటరిక్ గ్రూప్ వ్యాధులకు వ్యతిరేకంగా టీకాలు వేయాలి మరియు తనిఖీ కోసం ఒక రికార్డు ఉంచబడుతుంది.
- అంటువ్యాధి విషయంలో, షెడ్యూల్ చేయబడిన టీకాతో సంబంధం లేకుండా కార్మికులందరికీ టీకాలు వేయాలి.

##### ii. వ్యక్తిగత శుభ్రత

- ఆహార నిర్వాహకులు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రతను అధిక స్థాయిలో నిర్వహించాలి. ఆహార వ్యాపారులందరికీ తగిన మరియు సరిఅయిన శుభ్రమైన రక్షిత దుస్తులు, తలపై కప్పడం, ముఖానికి కస్తూరి, చేతి తొడుగులు మరియు పాదరక్షలు అందించాలి మరియు ఆహార వ్యాపారం చేసేవారు పనిలో ఉన్న ఆహారాన్ని నిర్వహించే వారు ప్రతిరోజూ శుభ్రమైన రక్షణ దుస్తులు, తలపై కప్పడం మరియు పాదరక్షలను మాత్రమే ధరిస్తారు.
- ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు ఎల్లప్పుడూ సబ్బు మరియు శుభ్రమైన త్రాగునీటితో తమ చేతులను కడుక్కోవాలి, వారి చేతులను క్రిమిసంహారక చేసి, ఆపై ఆహార నిర్వహణ కార్యకలాపాల ప్రారంభంలో ముడి ఆహారం లేదా ఏదైనా కలుషితమైన పదార్థాలు, సాధనాలు, మొదలైన వెంటనే హ్యాండ్ డ్రైయర్ లేదా క్లీన్ క్లాత్ టవల్ లేదా డిస్పోజబుల్ పేపర్తో ఆరబెట్టాలి. పరికరాలు లేదా పని ఉపరితలం, ఇది ఇతర ఆహార పదార్థాల కలుషితానికి దారితీయవచ్చు లేదా టాయిలెట్ ఉపయోగించిన తర్వాత.
- ఆహార నిర్వహణ కార్యకలాపాలలో నిమగ్నమైన ఆహార నిర్వాహకులు ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం, నమలడం, తుమ్ములు లేదా దగ్గుకు దూరంగా ఉండాలి మరియు ఆహారాన్ని తయారుచేయడం మరియు ఆహారాన్ని అందించే ప్రదేశాలలో ఆహారం తీసుకోవడం మానుకోవాలి.
- ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు తమ గోళ్లు మరియు వెంట్రుకలను కాలానుగుణంగా కత్తిరించుకోవాలి, ఆహారాన్ని నిర్వహించేటప్పుడు అపరిశుభ్రమైన అలవాట్లను ప్రోత్సహించవద్దు లేదా ఆచరించవద్దు.
- ముడి పదార్థాలు లేదా ఆహార ఉత్పత్తులతో నేరుగా పనిచేసే మరియు నిర్వహించే వ్యక్తులు ఎల్లప్పుడూ వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత యొక్క అధిక ప్రమాణాలను కలిగి ఉండాలి. ముఖ్యంగా:
  - a. ముడి పదార్థాలు మరియు ఆహార ఉత్పత్తులను నిర్వహించే లేదా నిల్వ చేసే ప్రదేశాలలో లేదా గదులలో వారు పొగ, ఉమ్మి, తినకూడదు లేదా త్రాగకూడదు;
  - b. పని పునఃప్రారంభించబడిన ప్రతిసారీ మరియు వారి చేతులు కలుషితం అయినప్పుడల్లా వారి చేతులను కడగడం; ఉదా దగ్గు / తుమ్ము, టాయిలెట్ సందర్శించడం, టెలిఫోన్ ఉపయోగించడం, ధూమపానం మొదలైన తర్వాత.
  - c. కొన్ని చేతి అలవాట్లను నివారించండి - ఉదా. ముక్కు గోకడం, వెంట్రుకల ద్వారా వేలు పరిగెత్తడం, కళ్ళు, చెవులు మరియు నోరు రుద్దడం, గడ్డం గోకడం, శరీర భాగాలను గోకడం మొదలైనవి- ఆహార ఉత్పత్తులను నిర్వహించడంలో సంబంధం కలిగి ఉన్నప్పుడు ప్రమాదకరమైనవి మరియు ఉద్యోగి నుండి బ్యాక్టీరియా బదిలీ చేయడం

ద్వారా ఆహార కలుషితానికి దారితీయవచ్చు. దాని తయారీ సమయంలో ఉత్పత్తికి. అనివార్యమైనప్పుడు, అటువంటి చర్యల తర్వాత పనిని పునఃప్రారంభించే ముందు చేతులు సమర్థవంతంగా కడగాలి.

iii. సందర్శకులు

- సాధారణంగా సందర్శకులు ఫుడ్ హ్యాండ్లింగ్ ప్రాంతాలలోకి వెళ్లకుండా నిరుత్సాహపరచాలి. ఆహార భద్రత ఉండేలా తగు జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి & ఫ్లోర్ ఏరియాలో సందర్శకుల కారణంగా పరిశుభ్రత రాజీ పడడం లేదు.
- ఆహార వ్యాపారం, దాని ఆహార తయారీ, వంట, తయారీ, నిల్వ లేదా నిర్వహణ ప్రాంతాలకు సందర్శకులు తగిన చోట తప్పనిసరిగా రక్షిత దుస్తులు, పాదరక్షలు ధరించాలి మరియు ఈ విభాగంలో సూచించిన ఇతర వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత నిబంధనలకు కట్టుబడి ఉండాలి.

**4.2.12 ఉత్పత్తి సమాచారం మరియు వినియోగదారుల అవగాహన**

ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల చట్టం, 2006 మరియు ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల (ప్యాకేజింగ్) నిబంధనలు, 2018లోని నిబంధనల ప్రకారం అన్ని ప్యాక్ చేయబడిన ఆహార ఉత్పత్తులు లేబుల్ మరియు అవసరమైన సమాచారాన్ని కలిగి ఉంటాయి, తద్వారా ప్రతి ఒక్కరికీ తగిన మరియు ప్రాప్యత సమాచారం అందుబాటులో ఉండేలా చూసుకోవాలి. ఆహార గొలుసులోని వ్యక్తి ఆహార ఉత్పత్తులను సురక్షితంగా మరియు సరిగ్గా నిర్వహించడానికి, నిల్వ చేయడానికి, ప్రాసెస్ చేయడానికి, సిద్ధం చేయడానికి మరియు ప్రదర్శించడానికి వీలు కల్పిస్తాడు మరియు అవసరమైతే లాట్ లేదా బ్యాచ్ ను సులభంగా గుర్తించవచ్చు మరియు రీకాల్ చేయవచ్చు.

**4.2.13 శిక్షణ**

- i. ఆహారాన్ని కలుషితం లేదా చెడిపోకుండా కాపాడటంలో ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లందరూ తమ పాత్ర మరియు బాధ్యత గురించి తెలుసుకునేలా ఫుడ్ బిజినెస్ నిర్ధారిస్తుంది. ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు ఆహార భద్రత మరియు ఆహార నాణ్యతను నిర్ధారించడానికి ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ / తయారీ, ప్యాకింగ్, నిల్వ మరియు వడ్డింపుకు సంబంధించిన అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉండాలి.
- ii. ఆహార వ్యాపారులందరికీ వారి పని కార్యకలాపాలు, ఆహారం యొక్క స్వభావం, దాని నిర్వహణ, ప్రాసెసింగ్, తయారీ, ప్యాకేజింగ్, నిల్వ, సేవ మరియు వాటికి అనుగుణంగా వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత అవసరాలతో పాటు ఆహార పరిశుభ్రత మరియు ఆహార భద్రత అంశాలలో శిక్షణ మరియు శిక్షణ పొందినట్లు ఫుడ్ బిజినెస్ నిర్ధారిస్తుంది. పంపిణీ.

- iii. శిక్షణ యొక్క ప్రభావం, భద్రతా అవసరాలు మరియు యోగ్యత స్థాయిపై అవగాహన, అలాగే ఆహార పరిశుభ్రత మరియు ఆహార భద్రతా విధానాలు ప్రభావవంతంగా నిర్వహించబడుతున్నాయని నిర్ధారించడానికి సాధారణ పర్యవేక్షణ మరియు తనిఖీలను కాలానుగుణంగా అంచనా వేయాలి..
- iv. అవసరమైన చోట శిక్షణ కార్యక్రమాలు నిత్యం సమీక్షించబడతాయి మరియు నవీకరించబడతాయి.

### 4.3 HACCP (హాజర్డ్ అనాలిసిస్ మరియు క్రిటికల్ కంట్రోల్ పాయింట్) విధానం

#### 4.3.1 ప్రతి ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ HACCP ప్లాన్ ని ఏర్పాటు చేసి ఉండాలి.

#### 4.3.2 ఆహార భద్రతకు ముఖ్యమైన ప్రమాదాలను గుర్తించడానికి, మూల్యాంకనం చేయడానికి మరియు నియంత్రించడానికి HACCP ఒక క్రమబద్ధమైన విధానంగా నిర్వచించబడింది..

#### 4.3.3 ఆపరేషన్ యొక్క స్వభావం మరియు పరిమాణానికి తగినది మరియు HACCP నియంత్రణలు అమలులో ఉన్నాయని మరియు నిర్వహించబడుతున్నాయని ధృవీకరించడానికి వ్యాపారానికి సహాయం చేయడానికి సరిపోతుంది.

డాక్యుమెంటేషన్ కింది వాటిని (కనిష్టంగా) కలిగి ఉండాలి:

- HACCP జట్టు కూర్పు;
- ఉత్పత్తి వివరణ;
- నిశ్చితమైన ఉపయోగం;
- ప్లో చార్ట్;
- ప్రమాద విశ్లేషణ;
- CCP నిర్ణయం;
- క్లిష్టమైన పరిమితి నిర్ణయం;
- ధ్రువీకరణ ప్రక్రియ; మరియు
- HACCP ప్రణాళిక

గుర్తించబడిన ప్రతి CCP కోసం HACCP ప్లాన్ కింది సమాచారాన్ని కలిగి ఉంటుంది:

- ఆహార భద్రత ప్రమాదం(లు) CCP వద్ద నియంత్రించబడతాయి;
- నియంత్రణ చర్య(లు);
- క్లిష్టమైన పరిమితి(లు);
- పర్యవేక్షణ ప్రక్రియ(లు);
- క్లిష్టమైన పరిమితులు దాటితే తీసుకోవలసిన దిద్దుబాట్లు మరియు దిద్దుబాటు చర్య(లు);
- పర్యవేక్షణ, దిద్దుబాటు చర్య మరియు ధ్రువీకరణ కోసం బాధ్యతలు మరియు అధికారులు;

- పర్యవేక్షణ యొక్క రికార్డ్(లు)..

### చేర్చవలసిన రికార్డులు

- CCP పర్యవేక్షణ కార్యకలాపాలు;
- విచలనాలు మరియు సంబంధిత దిద్దుబాటు చర్యలు;
- నాన్-కన్ఫార్మింగ్ ఉత్పత్తుల స్థానభ్రంశం;
- ధృవీకరణ విధానాలు నిర్వహించబడ్డాయి;
- HACCP ప్లాన్ కు మార్పులు;
- ధృవీకరణ రికార్డు; ఉత్పత్తి విడుదల రికార్డులు మరియు పరీక్ష రికార్డులు.