

પીએમએફએમઈ યોજના હેઠળ ગજકની પ્રક્રિયા માટે વાંચન માર્ગદર્શિકા



નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રિન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ
યુજીસી એક્ટ, 1956 ની કલમ 3 હેઠળ યુનિવર્સિટી (ડી-નોવો કેટેગરી) માનવામાં આવે છે,
ભારત સરકાર નાં ખાદ્ય પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગો મંત્રાલય હેઠળ ની સ્વાયત્ત સંસ્થા
પ્લોટ નં .97, સેક્ટર -56, એચએસઆઈઆઈડીસી, ઓદ્યોગિક વસાહત, કુંડલી, સોનીપત,
હરિયાણા -131028

વેબસાઇટ: www.niftem.ac.in,

ઇમેઇલ: pmfmccl@niftem.ac.in

કોલ કરો: [0130-2281089](tel:0130-2281089)

અનુક્રમણિકા

ક્રમાંક	પ્રકરણ	વિભાગ	પૃષ્ઠ ક્રમાંક
1	પરિચય		5
1.1	પરિચય		5
1.2	ગજકના પ્રકાર/ જાતો		5
2	પ્રક્રિયાઓ અને મશીનરી		6
2.1	ગજકની પ્રક્રિયા માટે સામાન્ય પ્રક્રિયાવિધી		6
2.2	વિવિધ પ્રકારના ગજકની પ્રક્રિયા		7
2.2.1	ગોળ તલ ગજક		8
2.2.2	તિલ રેવડી ગજક		10
2.2.3	મગફળી અને ગોળનું ગજક /ચીકી		13
2.2.4	તલ માવા ગજક		17
2.3	ગજકનું પોષક મૂલ્ય		19
2.4	અંતિમ ઉત્પાદનું ગુણાત્મક મૂલ્યાંકન		20
2.5	સાધનો અને યંત્રો		21
3	સોયા દૂધનું પેકેજિંગ		23
3.1	પરિચય		23
3.2	સામાન્ય જરૂરિયાતો		23
3.3	ગજક માટે વપરાતી પેકેજિંગ સામગ્રી		24
3.4	લેબલિંગ		27
3.5	ગજક માટે સંગ્રહની સ્થિતિ		34
4	ખાદ્ય સુરક્ષા નિયમો અને ધોરણો		36
4.1	ફૂડ વ્યવસાયની નોંધણી અને લાઇસન્સિંગ		36
4.2	સારી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓ (જીએમપી)		37
4.2.1	સ્થળ અને આસપાસની જગ્યા		37
4.2.2	ફૂડ એસ્ટાબ્લિશમેન્ટ પરિસરનું લેઆઉટ અને ડિઝાઇન		38
4.2.3	સાધનો અને કન્ટેનર		39

4.2.4	સુવિધાઓ	40
4.2.5	ખાદ્ય કામગીરી અને નિયંત્રણો	42
4.2.6	ખાદ્ય પદાર્થની પ્રક્રિયા /તૈયારી, પેકેજિંગ અને વિતરણ/સેવા	44
4.2.7	સંચાલન અને દેખરેખ	45
4.2.8	ખાદ્ય પરીક્ષણ સુવિધા	45
4.2.9	ઓડિટ, દસ્તાવેજીકરણ અને નોંધણી	46
4.2.10	સ્થાપના પરિસરની સ્વચ્છતા અને જાળવણી	47
4.2.11	વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા	50
4.2.12	ઉત્પાદન માહિતી અને ગ્રાહક જાગૃતિ	52
4.2.13	તાલીમ	52
4.3	એચ.એ.સી.સી. પી (જોખમ વિશ્લેષણ અને નિર્ણાયક નિયંત્રણ બિંદુ) પ્રક્રિયા	53

સંક્ષેપ અને સંક્ષિપ્ત શબ્દો

ક્રમ: ના.	સંક્ષેપ અને સંક્ષિપ્ત શબ્દો	સંપૂર્ણ ફોર્મ
1.	પ્રધાનમંત્રી એફએમઈ	પ્રધાનમંત્રી ઔપચારિકીકરણ માઇક્રો ફૂડ પ્રક્રિયા ઉદ્યોગો યોજના
2.	ઇ.વી. એ	ઇથિલિન વિનાઇલ એસિટેટ
3.	ઇ.એમ.એ. એ	એથિલિન મેથા એક્રેલિક એસિડ
4.	પી.વી. સી	પોલી વિનાઇલ ક્લોરાઇડ
5.	પી.ઇ. ટી	પોલિઇથિલિન ટેરેફથાલેટ
6.	એલ.એલ.ડી.પી.ઇ.	રેખીય ઘનતા પોલિઇથિલિન
7.	એચ.એ.સી.સી.પી.	હેઝાર્ડ એનાલિસિસ અને ક્રિટિકલ કંટ્રોલ પોઇન્ટ
8.	જી.એ.પી.	સારી કૃષિ પદ્ધતિઓ
9.	જીએમપી	સારી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓ
10.	એસ.ઓ. પી	સ્ટાન્ડર્ડ ઓપરેટિંગ પ્રક્રિયા
11.	એફ.એસ.એસ.એ.આઈ.	ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ ઓથોરિટી ઓફ ઇન્ડિયા
12.	એફ.ઓ.એસ.સી.ઓ.એસ.	ફૂડ સેફ્ટી કમ્પ્લાયન્સ સિસ્ટમ

પ્રકરણ - 1 પરિચય

1.1 પરિચય

ગજક (ગચક પણ) એ મગફળી અથવા તલ અને ગોળમાંથી બનેલી સૂકી મીઠી મીઠાઈ છે. આ મીઠાઈ ઉત્તર-મધ્ય ભારતમાં ઉદ્ભવ થયેલ જણાય છે. આ સૂકી મીઠી મીઠાઈ વાનગીઓમાં થોડો ફેરફાર કરીને અને મુખ્યત્વે વિવિધ નામો થી ઓળખવામાં આવે છે તે સમગ્ર ભારતમાં ખૂબ લોકપ્રિય છે.

ઉત્તર ભારતના પ્રદેશોમાં ખાસ કરીને બિહાર અને ઉત્તર પ્રદેશમાં આ મીઠાઈને લેયા પટ્ટી કહેવામાં આવે છે. ભારતના સિંધ અને સિંધી પ્રદેશોમાં તેને લેયર કે લાઈ કહેવામાં આવે છે અને ઉત્તર ભારતના અન્ય રાજ્યોમાં તેને ગજક કે મરુંદા તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. પશ્ચિમ બંગાળ અને અન્ય બંગાળી ભાષી પ્રદેશોમાં તેને ગુડ બાદમ તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. દક્ષિણ ભારતના રાજ્યો તેલંગાણા અને આંધ્રપ્રદેશમાં તેને પલ્લી પટ્ટી કહેવામાં આવે છે. કેરળમાં તેને કપ્પલંડી મુથાઈ કહેવામાં આવે છે.

આજકાલ દેશના વિવિધ ભાગોમાં ગજકના વિવિધ સુધારેલા પ્રકારો તૈયાર કરવામાં આવે છે.

ઉદાહરણ- કાજુ તિલ ગજક, પિસ્તા ગજક, ગુનીમલ ગજક વગેરે.

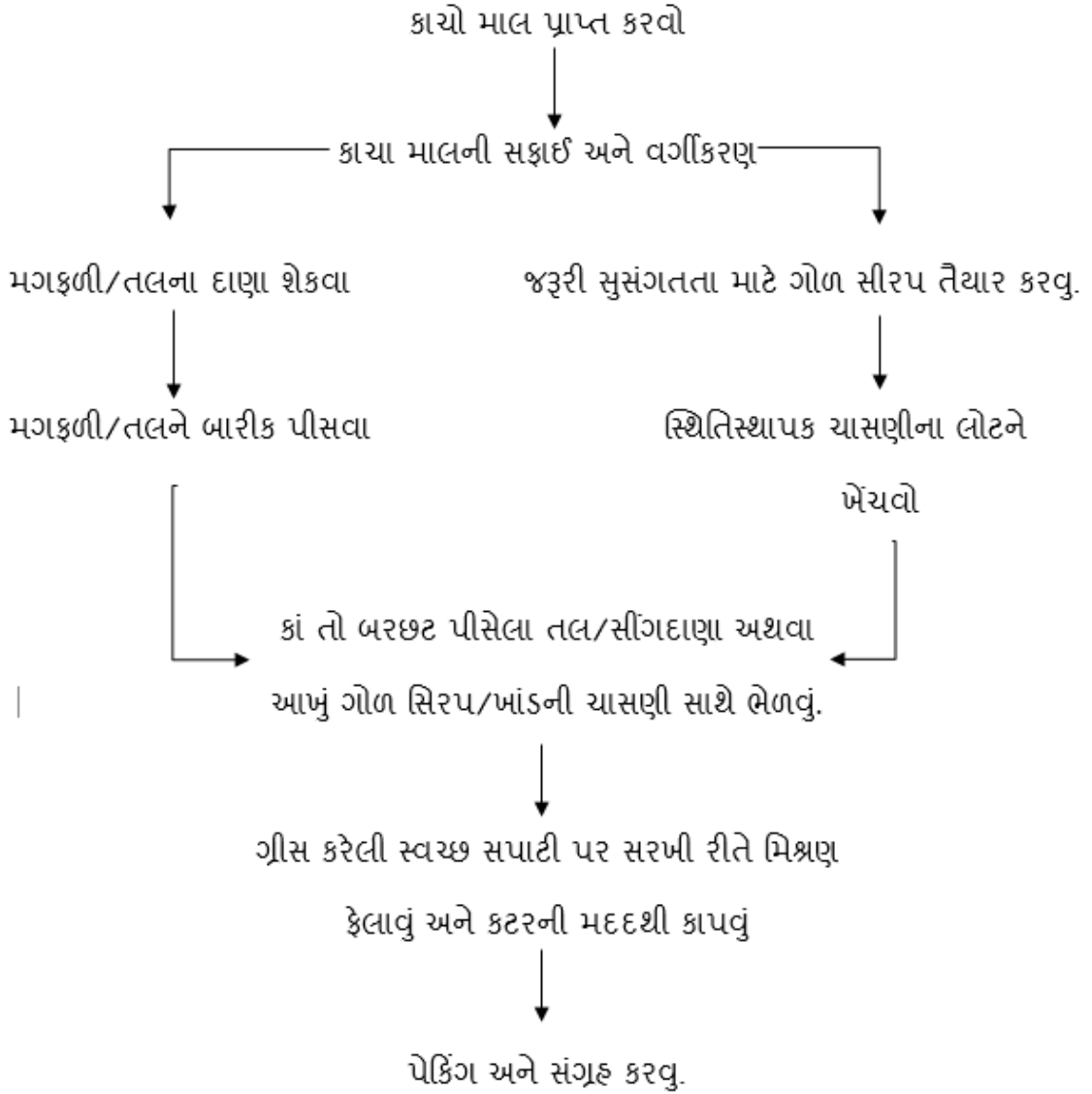
આ ઉત્પાદ, ગજક ઇન્ડિયન ફૂડ કોડ હેઠળ મીઠાઈ ઉત્પાદ (5.2) ની કેટેગરીમાં આવે છે.

1.2 ગજકના પરંપરાગત પ્રકારો/પ્રકાર

પ્રકાર/વિવિધતા	લાક્ષણિકતા
ગુડ-તિલ ગજક	મુખ્યત્વે ગોળ-તલ વડે તૈયાર કરવામાં આવે છે.
તલ-રેવડી ગજક	મુખ્યત્વે તલ સાથે ગોળ સાથે તૈયાર કરવામાં આવે છે.
મગફળી-ગોળ ગજક	મુખ્યત્વે ગોળ-મગફળી સાથે તૈયાર કરવામાં આવે છે.
તલ માવા ગજક	મુખ્યત્વે ખાંડ, માવા અને તલ વડે તૈયાર કરવામાં આવે છે.

પ્રકરણ – 2 પ્રક્રિયાઓ અને મશીનરી

2.1 ગજક પ્રક્રિયાની સામાન્ય પ્રક્રિયા વિધી



પ્રક્રિયા વિધી (a): ગજકની પ્રક્રિયાની સામાન્ય પ્રક્રિયા વિધી

2.2 વિવિધ પ્રકારના ગજકની પ્રક્રિયા

2.2.1 ગોળ તલ ગજક (ગુડ તિલ ગજક)

આ ઉત્પાદ તલ, ગોળ, ઘી/વનસ્પતિ તેલનું બનેલું છે.

ઘટકો

તલના બીજ

સંપૂર્ણ પરિપક્વ તલના બીજની સારી ગુણવત્તા એ માન્ય એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. લાઇસન્સ ધરાવતા પુરવઠાકાર પાસેથી પ્રાપ્ત થાય છે. તે સફેદ, સ્વચ્છ અને સારા તલ (સેસામુમ ઇન્ડિકમ) ના બીજ હોવા જોઈએ. તે અસ્પષ્ટતા, અન્ય અશુદ્ધ પદાર્થથી મુક્ત હોવા જોઈએ.

ગોળ

ગુડ અથવા ગોળ એટલે શેરડીમાંથી બનાવામાં આવેલ રસને ઉકાળીને અથવા પ્રક્રિયા કરીને મેળવવામાં આવેલ ઉત્પાદ છે. તે સ્વાસ્થ્ય માટે હાનિકારક પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ અને શુષ્ક વજનના આધારે નીચેના વિશ્લેષણાત્મક ધોરણોને અનુરૂપ હોવું જોઈએ: -

કુલ ખાંડ ઊંઘી ખાંડ તરીકે વ્યક્ત કરવામાં આવે છે.	90 ટકાથી ઓછું ના હોવું જોઈએ અને સુક્રોઝ, 60 ટકા કરતાં ઓછું ના હોવું જોઈએ.
પાણીમાં અદ્રાવ્ય બાહ્ય પદાર્થ	2 % થી વધુ નહીં.
કુલ રાખ	6 % થી વધુ નહીં.
હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ (એચ.સી.એલ.) માં અદ્રાવ્ય રાખ	0.5 % થી વધુ નહીં.

પ્રવાહી અથવા અર્ધ પ્રવાહી વિવિધતા સિવાયના ગુડ અથવા ગોળમાં 10% થી વધુ ભેજ હોવો જોઈએ નહીં. સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ, જો સ્પષ્ટતાના હેતુ માટે ઉપયોગ કરવામાં આવે તો, તેમા ખાધ કક્ષાની ગુણવત્તા હોવી જોઈએ.

બી. પ્રક્રિયા

<p>કાચો માલ મેળવવો (સફેદ તલ, ગોળ, શુદ્ધ વનસ્પતિ તેલ માત્ર ગ્રીસ કરવા માટે)</p>	  <p>Sesame Seeds</p> <p>Jaggery/Gur</p>
<p>સફાઈ અને છટણી: સફેદ તલને જાતે સાફ કરવામાં આવે છે અને જાતે અથવા બ્લોઅર/યાળણીની મદદથી બાહ્ય પદાર્થને દૂર કરવા માટે, જો કોઈ હોય તો. ગોળને સાફ કરવામાં આવે છે અને બાહ્ય પદાર્થ માટે દૃષ્ટિપૂર્વક નિરીક્ષણ કરવામાં આવે છે.</p>	
<p>શેકવું: સફેદ તલને રોસ્ટરમાં શેકવામાં આવે છે. કોઈ તેલ ઉમેરવામાં આવતું નથી. આ ડ્રાય રોસ્ટ હશે.</p>	 

સીરપની તૈયારી: પછી ગોળ અને થોડી માત્રામાં પાણી ઉમેરવામાં આવે છે, એકવાર ગોળ ઓગળી જાય પછી તેને સ્કીન મેશમાંથી પસાર કરવામાં આવે છે જેથી ખરાબ અશુદ્ધિઓ દૂર થાય, અને પછી આ યાસણીને જરૂરી સુસંગતતા પર બનાવવા માટે વધુ રાંધવામાં આવે છે. ગોળ માટે ડ્રોપ ટેસ્ટ હાથ ધરવામાં આવે છે જેથી જરૂરી સુસંગતતા ગોળની યાસણી મેળવી શકાય (પાણીમાં ડ્રોપ કર્યા પછી અંતિમ સુસંગતતા કન્ટ્રી હોવી જોઈએ).

નોંધ: યાસણી બળી ન જાય તે માટે સતત હવાવતા રહેવું જરૂરી છે.





એકવાર આરામનો સમયગાળો પૂર્ણ થઈ જાય અને યાસણીનું તાપમાન નીચું થઈ જાય પછી તેને ખેંચીને ટેફી પુલર મશીન પર ખેંચવામાં આવે છે.



પછી ખેંચેલા મિશ્રણને બ્લેન્ડર/કોટિંગ મશીનમાં શેકેલા તલ સાથે મિશ્રિત કરવામાં આવે છે જેથી તલના બીજ ગોળની યાસણી સાથે ભળી જાય.



<p>પછી જાડી શીટને શીટ મેકર દ્વારા તૈયાર કરવામાં આવે છે અથવા મિશ્રણ ઠંડુ થાય તે પહેલા જાતે જ તૈયાર કરવામાં આવે છે અને પછી કટરની મદદથી શીટને ચોરસ અથવા લંબચોરસ ટુકડાઓમાં કાપો.</p>	
<p>એકવાર ગજક ઠંડુ થઈ જાય પછી, પેકિંગ કરવામાં આવે છે અને ઉત્પાદનોને સ્વચ્છ અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.</p>	

2.2.2 તલ રેવડીનુ ગજક

આ ઉત્પાદન તલ, ગોળ/ખાંડ, ઘી/વનસ્પતિ તેલથી બનેલું છે. ખાંડ એ સામાન્ય ખાંડ અથવા શુદ્ધ ખાંડ હોઈ શકે છે. ઉપરાંત, ખાંડ અને ગોળનો સંપૂર્ણ ખાંડ અથવા ગોળનો ઉપયોગ કરવાને બદલે 1:1 રેશિયોમાં ઉપયોગ કરી શકાય છે.

ઘટકો

તલના બીજ

સંપૂર્ણ પરિપક્વ તલના બીજની સારી ગુણવત્તા એ માન્ય એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. લાઇસન્સ ધરાવતા પુરવઠાકાર પાસેથી પ્રાપ્ત થાય છે. તે સફેદ સ્વચ્છ અને સારા તલ (સેસામુમ ઇન્ડિકમ) ના બીજ હોવા જોઈએ. તે અસ્પષ્ટતા, અન્ય અશુદ્ધ પદાર્થથી મુક્ત હોવા જોઈએ.

ગોળ

ગોળ એટલે શેરડીમાંથી બનાવામાં આવેલ રસને ઉકાળીને અથવા પ્રક્રિયા કરીને મેળવવામાં આવેલ ઉત્પાદ છે. તે સ્વાસ્થ્ય માટે હાનિકારક પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ અને શુષ્ક વજનના આધારે નીચેના વિશ્લેષણાત્મક ધોરણોને અનુરૂપ હોવું જોઈએ:

કુલ ખાંડ ઊંઘી ખાંડ તરીકે વ્યક્ત કરવામાં આવે છે.	90 ટકાથી ઓછું ના હોવું જોઈએ અને સુકોઝ, 60 ટકા કરતાં ઓછું ના હોવું જોઈએ.
પાણીમાં અદ્રાવ્ય બાહ્ય પદાર્થ	2 % થી વધુ નહીં.
કુલ રાખ	6 % થી વધુ નહીં.
હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ (એચ.સી.એલ.) માં અદ્રાવ્ય રાખ	0.5 % થી વધુ નહીં.

પ્રવાહી અથવા અર્ધ પ્રવાહી વિવિધતા સિવાયના ગુડ અથવા ગોળમાં 10% થી વધુ ભેજ હોવો જોઈએ નહીં. સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ, જો સ્પષ્ટતાના હેતુ માટે ઉપયોગ કરવામાં આવે તો, તેમા ખાધ કક્ષાની ગુણવત્તા હોવી જોઈએ.

ખાંડ

ખાંડ એ શેરડી અથવા ખાંડના બીટમાંથી મેળવવામાં આવેલ સ્ફટિકીય ઉત્પાદ છે તે કચરો, ગંદકી, કટાયેલ લોખંડ અને ઉમેરવામાં આવેલ રંગીન પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ. બાહ્ય પદાર્થ વજન દ્વારા 0.1 ટકાથી વધુ ના હોવો જોઈએ. તે નીચેના ધોરણોને પણ અનુરૂપ રહેશે.-

ભેજ (જ્યારે 3 કલાક માટે $105 \pm 1^\circ$ સે પર ગરમ થાય છે)	વજન દ્વારા 0.5 ટકાથી વધુ ના હોવું જોઈએ.
સુકોઝ	વજન દ્વારા 98 ટકાથી ના હોવું જોઈએ.

પ્રક્રિયાઓ

કાયો માલ મેળવવો (સફેદ તલ, ગોળ, શુદ્ધ વનસ્પતિ તેલ માત્ર ગ્રીસ કરવા માટે)



Sesame Seeds



Jaggery/Gur

સફાઈ અને છટણી:

સફેદ તલને જાતે સાફ કરવામાં આવે છે અને જાતે અથવા બ્લોઅર/યાળણીની મદદથી બાહ્ય પદાર્થને દૂર કરવા માટે, જો કોઈ હોય તો.

ગોળને સાફ કરવામાં આવે છે અને બાહ્ય પદાર્થ માટે દૃષ્ટિપૂર્વક નિરીક્ષણ કરવામાં આવે છે.



શેકવું:

સફેદ તલને રોસ્ટરમાં શેકવામાં આવે છે. કોઈ તેલ ઉમેરવામાં આવતું નથી. આ ડ્રાય રોસ્ટ હશે.



સીરપની તૈયારી: પછી ગોળ અને થોડી માત્રામાં પાણી ઉમેરવામાં આવે છે, એકવાર ગોળ ઓગળી જાય પછી તેને સ્ક્રીન મેશમાંથી પસાર કરવામાં આવે છે જેથી ખરાબ અશુદ્ધિઓ દૂર થાય, અને પછી આ યાસણીને જરૂરી સુસંગતતા પર બનાવવા માટે વધુ રાંધવામાં આવે છે. ગોળ માટે ડ્રોપ ટેસ્ટ હાથ ધરવામાં આવે છે જેથી જરૂરી સુસંગતતા ગોળની યાસણી મેળવી શકાય (પાણીમાં ડ્રોપ કર્યા પછી અંતિમ સુસંગતતા ક્રમ્બી હોવી જોઈએ).



નોંધ: યાસણી બળી ન જાય તે માટે સતત હવાવતા રહેવું જરૂરી છે.



એકવાર આરામનો સમયગાળો પૂર્ણ થઈ જાય અને ચાસણીનું તાપમાન નીચું થઈ જાય પછી તેને ખેંચીને ટેફી પુલર મશીન પર ખેંચવામાં આવે છે.



પછી મિશ્રિત કણકને શીટ મેકર પર સ્થાપિત મોલ્ડ સાથે પાતળા શીટ સુધી ખેંચવામાં આવે છે જેથી નાના કેન્ડી પ્રકારના ઉત્પાદનો મેળવી શકાય.



પછી કેન્ડીઝના ટુકડા કરો અને 3-5 મિનિટ માટે બ્લેન્ડર/મિક્સરમાં તલ સાથે ઉમેરો. જેથી તલના બીજ કેન્ડીની સપાટી પર ચોટી જાય.



પછી બ્લેન્ડરમાંથી રેવડી કાઢી લો અને તેને ઠંડી થવા માટે સાફ ટેબલ પર રાખો.

એકવાર રેવડી ઠંડી થઈ જાય પછી, રચના સખત થઈ જાય છે.



પછી રેવડીને પેકેજમાં પેક કરો અને સ્વચ્છ અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહ કરો.



2.2.3 મગફળી અને ગોળનું ગજક /ચીકી

આ ઉત્પાદ મગફળી, ગોળ/ખાંડથી બનેલું છે. મગફળી અને ગોળનું ગજકને ભારતના સ્થાઈ વિવિધ પ્રદેશોમાં ચિક્કી તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.

સામગ્રી

મગફળી/શીંગ

મગફળીના દાણા (ડશેલ કરેલા)/સીધા માનવ વપરાશ માટે મગફળી જે સામાન્ય રીતે મૂંગફલી તરીકે ઓળખાય છે તે અરાચીસ હાયપોગોલ્સ છોડમાંથી મેળવવામાં આવે છે. દાણાઓ અખાધ બીજથી મુક્ત હોવા જોઈએ જેવા કે મહુઆ, કેસ્ટર, લીમડો અથવા આર્જેમોન વગેરેથી. તે ક્લરિંગ મેટર અને પ્રિઝર્વેટિવ્સથી મુક્ત હોવું જોઈએ. તે પત્થરો, ગંદકી, માટી વગેરે જેવા બાહ્ય પદાર્થોથી વ્યવહારીક રીતે મુક્ત હોવું જોઈએ. શીંગના દાણા નીચેના ધોરણોને અનુરૂપ હોવા જોઈએ, એટલે કે:

ભેજનું પ્રમાણ	7.0 ટકાથી વધુ નહીં
સહેજ ક્ષતિગ્રસ્ત, ગર્ભ સહિત ક્ષતિગ્રસ્ત ગર્ભ	વજન દ્વારા 5.0 ટકાથી વધુ નહીં
અફલાટોક્સિન સામગ્રી	બિલિયન દીઠ 30 ભાગો કરતાં વધુ નહીં.

ગોળ

ગોળ એટલે શેરડીમાંથી બનાવવામાં આવેલ રસને ઉકાળીને અથવા પ્રક્રિયા કરીને મેળવવામાં આવેલ ઉત્પાદ છે. તે સ્વાસ્થ્ય માટે હાનિકારક પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ અને શુષ્ક વજનના આધારે નીચેના વિશ્લેષણાત્મક ધોરણોને અનુરૂપ હોવું જોઈએ: -

કુલ ખાંડ ને ઇન્વર્ટ ખાંડ તરીકે દર્શાવવામાં આવેલ	90 ટકાથી ઓછું નહીં અને સુક્રોઝ 60 ટકાથી ઓછું હોવું જોઈએ નહીં
પાણીમાં અદ્રાવ્ય બાહ્ય પદાર્થ	2% થી વધુ નહીં
કુલ રાખ	6% થી વધુ નહીં
હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ (HCl) માં અદ્રાવ્ય રાખ	0.5% થી વધુ નહીં

પ્રવાહી અથવા અર્ધ પ્રવાહી વિવિધતા સિવાયના ગુડ અથવા ગોળમાં 10% થી વધુ ભેજ હોવો જોઈએ નહીં. સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ, જો સ્પષ્ટતાના હેતુ માટે ઉપયોગ કરવામાં આવે તો, તેમા ખાધ કક્ષાની ગુણવત્તા હોવી જોઈએ.

ખાંડ

ખાંડ એ શેરડી અથવા ખાંડના બીટમાંથી મેળવવામાં આવેલ સ્ફટિકીય ઉત્પાદ છે. તે કચરો, ગંદકી, કટાયેલ લોખંડ અને ઉમેરવામાં આવેલ રંગીન પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ. બાહ્ય પદાર્થ વજન દ્વારા 0.1 ટકાથી વધુ ના હોવો જોઈએ. તે નીચેના ધોરણોને પણ અનુરૂપ રહેશે.-

ભેજ (જ્યારે 3 ક્લાક માટે 105 ± 1 ° સે પર ગરમ થાય છે)	વજન દ્વારા 0.5 ટકાથી વધુ ના હોવું જોઈએ.
સુકોઝ	વજન દ્વારા 98 ટકાથી ના હોવું જોઈએ.

પ્રક્રિયા

<p>કાચો માલ મેળવવો: (તળેલા સીંગદાણા (મૂંગફળી), ગોળ/ખાંડ, શુદ્ધ વેજિટેબલ તેલ/ગ્રીસિંગ માટે ધી)</p>	
<p>સફાઈ અને છટણી: મગફળીને કામદાર દ્વારા સાફ કરીને વર્ગીકૃત કરવામાં આવે છે અથવા વાઇબ્રેટરી યાંત્રણની મદદથી બહારની વસ્તુ જો કોઈ હોય તો દૂર કરવામાં આવે છે. જો કોઈ અશુદ્ધ પદાર્થ હોય તો કણોને દૂર કરવા માટે જાળી મારફતે શુદ્ધ વેજિટેબલ ઓઇલની તપાસ કરવામાં આવે છે. ગોળને સાફ કરવામાં આવે છે અને બાહ્ય પદાર્થ માટે દૃષ્ટિપૂર્વક નિરીક્ષણ કરવામાં આવે છે.</p>	

શેકવું:

મગફળી ને રોસ્ટરમાં શેકવામાં આવે છે. કોઈ તેલ ઉમેરવામાં આવતું નથી. આ ડ્રાય રોસ્ટ હશે. શેક્યા પછી, મગફળીની બહારની છાલ કાઢી નાખવામાં આવે છે.



સીરપની તૈયારી: પછી ગોળ અને થોડી માત્રામાં પાણી ઉમેરવામાં આવે છે, એકવાર ગોળ ઓગળી જાય પછી તેને સ્ક્રીન મેશમાંથી પસાર કરવામાં આવે છે જેથી ખરાબ અશુદ્ધિઓ દૂર થાય, અને પછી આ યાસણીને જરૂરી સુસંગતતા પર બનાવવા માટે વધુ રાંધવામાં આવે છે. ગોળ માટે ડ્રોપ ટેસ્ટ હાથ ધરવામાં આવે છે જેથી જરૂરી સુસંગતતા ગોળની યાસણી મેળવી શકાય (પાણીમાં ડ્રોપ કર્યા પછી અંતિમ સુસંગતતા કન્યી હોવી જોઈએ). નોંધ: યાસણી બળી ન જાય તે માટે સતત હવાવતા રહેવું જરૂરી છે.



એકવાર જરૂરી સુસંગતતાની યાસણી તૈયાર થઈ જાય પછી, સતત હવાવતા તેમાં શેકેલી મગફળી ઉમેરવામાં આવે છે.

પછી ગરમ ગોળની યાસણીને ગ્રીસ કરેલી તપેલીમાં મૂકીને થોડીવાર આરામ કરો.



યોગ્ય રીતે મિશ્રણ કર્યા પછી, મિશ્રણને ગ્રીસ કરેલ તપેલીમાં લેવામાં આવે છે. અને શીટ નિર્માતા દ્વારા મિશ્રણને જાતે/જાડી શીટમાં ફેરવવામાં આવે છે.



<p>પછી કટરની મદદથી શીટના ટુકડા કરવામાં આવે છે.</p>	
<p>એકવાર મગફળીનુંગજક ઠંડુ થઈ જાય પછી, પેકિંગ કરવામાં આવે છે અને ઉત્પાદનોને સ્વચ્છ અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.</p>	

2.2.4 તિલમાવા ગજક

આ ઉત્પાદ તલના બીજ, ખોયા (માવા), પાઉડર ખાંડ અને ઘીથી બનેલું છે.

સામગ્રી

તલનાં બીજ

સંપૂર્ણ પરિપક્વ તલના બીજની સારી ગુણવત્તા એ માન્ય એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. લાઇસન્સ ધરાવતા પુરવઠાકાર પાસેથી પ્રાપ્ત થાય છે. તે સફેદ સ્વચ્છ અને સારા તલ (સેસામુમ ઇન્ડિકમ) ના બીજ હોવા જોઈએ. તે અસ્પષ્ટતા, અન્ય અશુદ્ધ પદાર્થથી મુક્ત હોવા જોઈએ.

ખાંડ

ખાંડ એ શેરડી અથવા ખાંડના બીટમાંથી મેળવવામાં આવેલ સ્ફટિકીય ઉત્પાદ છે. તે કચરો, ગંદકી, કટાયેલ લોખંડ અને ઉમેરવામાં આવેલ રંગીન પદાર્થોથી મુક્ત હોવું જોઈએ. બાહ્ય પદાર્થ વજન દ્વારા 0.1 ટકાથી વધુ ના હોવો જોઈએ. તે નીચેના ધોરણોને પણ અનુરૂપ રહેશે.-.

<p>ભેજ (જ્યારે 3 ક્લાક માટે 105 ± 1 ° સે પર ગરમ થાય છે)</p>	<p>વજન દ્વારા 0.5 ટકાથી વધુ ના હોવું જોઈએ.</p>
<p>સુકોઝ</p>	<p>વજન દ્વારા 98 ટકાથી ના હોવું જોઈએ.</p>

ખોયા (માવા)

ખોયા ગમે તે નામોથી વેચાય છે જેમ કે પીંડી, દાનેદાર, ધાપ, માવા અથવા કાવા એટલે ગાય કે ભેંસ કે બકરી કે ઘેટાંના દૂધ અથવા દૂધના ઘન પદાર્થોમાંથી મેળવેલ ઉત્પાદ અથવા તેના મિશ્રણને ઝડપથી સૂકવીને. અંતિમ ઉત્પાદના શુષ્ક વજનના આધારે દૂધની ચરબીનું પ્રમાણ 30 ટકાથી ઓછું હોવું જોઈએ નહીં. તેમાં સાઇટ્રિક એસિડ હોઈ શકે છે જે વજન દ્વારા 0.1 ટકાથી વધુ ન હોય. તે

ઉમેરવામાં આવેલ સ્ટાર્ચ, ઉમેરવામાં આવેલી ખાંડ અને ઉમેરવામાં આવેલ રંગીન અશુદ્ધિ થી મુક્ત હોવું જોઈએ.

ધી

ધી એ માત્ર દૂધ અથવા દહીં અથવા દેશી (રસોઈ) માખણ અથવા ક્રીમમાંથી મેળવેલી શુદ્ધ સ્પષ્ટ ચરબી છે જેમાં કોઈ રંગીન પદાર્થ અથવા સાયવણ કરનાર વસ્તુ ઉમેરવામાં આવતી નથી.

પ્રક્રિયા

<p>કાયો માલ મેળવવો (સફેદ તલ, ખોયા (માવા), દળેલી ખાંડ, ધી)</p>	
<p>સફાઈ અને છટણી સફેદ તલના બીજને કામદાર દ્વારા સાફ કરીને અથવા બ્લોઅર/ચાળણીની મદદથી સાફ કરીને સોર્ટ કરવામાં આવે છે, જો કોઈ હોય તો, બહારની વસ્તુઓને દૂર કરવા માટે. અશુદ્ધિને દૂર કરવા માટે પાઉડર ખાંડ અને ધી ને સ્ક્રીન મેશ (જાળી) માંથી પસાર કરવામાં આવે છે. અશુદ્ધ પદાર્થની બાબતો માટે ખોયાને દૃષ્ટિની રીતે તપાસવામાં આવે છે.</p>	
<p>શેકવું: સફેદ તલને રોસ્ટર/રસોઈ કીટલીમાં શેકવામાં આવે છે. કોઈ તેલ ઉમેરવામાં આવતું નથી.</p>	

<p>એક પાન/રસોઈ કીટલીમાં ઘી લો અને તેમાં ખોયા (માવા) ઉમેરો. સતત હવાવતા રહીને ધીમી આંચ પર બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં દળેલી ખાંડ ઉમેરો, તેને સંપૂર્ણપણે ઓગળી લો. નોંધ: મિશ્રણ બળી ન જાય તે માટે સતત હવાવતા રહેવું જરૂરી છે.</p>	
<p>બરાબર મિક્ષ કર્યા પછી આ મિશ્રણમાં શેકેલા તલ ઉમેરો, 2-3 મિનિટ સુધી ધીમા તાપે સતત હવાવતા રહો.</p>	
<p>હવે ફ્લેમ/ગરમી બંધ કરો અને મિશ્રણને ઠંડુ થવા માટે રાખો. અને શીટ બનાવનારની મદદથી અથવા મેન્યુઅલી ગ્રીસ કરેલી સપાટી પર મિશ્રણની એક શીટ બનાવો.</p>	
<p>મિશ્રણને રોલ આઉટ કર્યા પછી, કટર/ચાકુની મદદથી શીટના ટુકડા કરો અને ટુકડાને સેટ થવા દો.</p>	
<p>ઠંડુ થયા પછી, ગજકને ઇચ્છિત પેકેજિંગ સામગ્રીમાં પેક કરો અને તેને સ્વચ્છ અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહિત કરો.</p>	

2.3 ગજકનું પોષક મૂલ્ય

2.3.1 ગજક ખૂબ જ પૌષ્ટિક ઉત્પાદ છે અને મોટાભાગે શિયાળાની ઋતુમાં તેનો વપરાશ થાય છે.

2.3.2 ગજકમાં હાજર તલ, ગોળ અને અન્ય સ્વાસ્થ્યવર્ધક ખોરાક શિયાળામાં શરીરને ગરમ રાખે છે અને શિયાળા અને શરદીની આડ અસરો સામે લડવામાં મદદ કરે છે.

2.3.3 તલ અને ગોળ બંને પાચન માટે ઉત્તમ છે અને તેમાં રહેલા તંતુમય તત્વો આંતરડાની સફાઈ નિયમિત અને સુનિશ્ચિત કરે છે.

2.3.4 ગજકમાં ગોળની હાજરી તેને એક મહત્વની શક્તિ પ્રદાન કરે છે. તલના બીજ પણ ઉર્જા સ્તરને વધારવા માટે ઉત્તમ છે, કારણ કે તેમાં ઉચ્ચ સ્તરની સારી ચરબી હોય છે. તમારા કામકાજ પહેલા કે પછી ગજકનો નાનો ટુકડો ખાવાથી ઊર્જાનું સ્તર વધે છે.

2.3.5 તલના બીજમાં બળતરા વિરોધી ગુણધર્મો હોય છે જે ત્વચા માટે સારા હોય છે, જે શિયાળા દરમિયાન શુષ્ક અને બરછટ બની જાય છે.

2.3.6 તિલ અને ગોળમાં હાજર કેલ્શિયમ સ્નાયુઓને મજબૂત બનાવે છે. ગજકમાં હાજર તિલ અને ગોળ આયર્નનો સારો સ્ત્રોત છે, તે એનિમિયાવાળા લોકો માટે પણ ઉપયોગી છે. પોટેશિયમ અને મેગ્નેશિયમ જેવા ખનિજોથી ભરપૂર માત્રામાં સ્વસ્થ તલ અને ગોળનું મિશ્રણ ચક્રતને સ્વસ્થ રાખે છે.

2.4 સમામ ઉત્પાદનું ગુણાત્મક મૂલ્યાંકન.

આ ઉત્પાદ પ્રોપ્રાઈટરી ફૂડની કેટેગરીમાં આવતી હોવાથી, ત્યાં કોઈ ચોક્કસ ગુણવત્તાના ધોરણો સેટ નથી. તેથી, આંતરિક ભૌતિક અને રાસાયણિક ધોરણો સ્થાપિત કરવા ખૂબ જ જરૂરી છે દા.ત. ભેજ, દેખાવ, રંગ, સ્વાદ, ટેક્ચર, ગુણવત્તામાં વિચલન ટાળવા અને ઉપભોક્તાને શ્રેષ્ઠ ગુણવત્તાવાળા ઉત્પાદનો પ્રદાન કરવા.

ગજકની વિશેષતાઓ નીચે મુજબ છે.

2.4.1 તે લાક્ષણિક સ્વાદ ધરાવતો હોવો જોઈએ, જે ખરાબ ગંધ, તીક્ષ્ણતા અને અસ્પષ્ટતાથી મુક્ત હોવું જોઈએ.

2.4.2 તે ઘાટ, જીવંત અને મૃત જંતુનાશકો, જંતુઓના ટુકડાઓ, ઉંદરોના દૂષણથી મુક્ત હશે.

2.4.3 ઉત્પાદમાં ઉમેરવામાં આવેલ રંગીન પદાર્થ અને કોઈપણ હાનિકારક પદાર્થથી મુક્ત હોવું જોઈએ. ઉપયોગમાં લેવાતા તમામ ફૂડ એડિટિવ્સ એ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ સ્ટાન્ડર્સ એન્ડ ફૂડ એડિટિવ્સ રેગ્યુલેશન્સ, 2011 ના પરિશિષ્ટ A મુજબ હોવા જોઈએ.

2.4.4 તે ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ સ્ટાન્ડર્સ એન્ડ ફૂડ એડિટિવ્સ રેગ્યુલેશન્સ, 2011 ના પરિશિષ્ટ B મુજબ માઇક્રોબાયોલોજીકલ માપદંડને અનુરૂપ હશે.

2.4.5 ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ સ્ટાન્ડર્સ અને ફૂડ એડિટિવ્સ રેગ્યુલેશન્સ, 2011 મુજબ, આ ઉત્પાદ પ્રોપ્રાઈટરી ફૂડની શ્રેણીમાં આવે છે. પ્રોપ્રાઈટરી ફૂડનો અર્થ એ છે કે ખોરાક જે આ નિયમો હેઠળ પ્રમાણિત

કરવામાં આવ્યા નથી. આ નિયમો હેઠળ નિર્ધારિત લેબલિંગ આવશ્યકતાઓ સહિતની જોગવાઈઓ ઉપરાંત, પ્રોપરાઈટરી ફૂડ નીચેની આવશ્યકતાઓને પણ અનુરૂપ હશે, એટલે કે:

- શક્ય તેટલું સ્પષ્ટ રીતે વર્ણન કરતું નામ, ખોરાકની પ્રકૃતિ અથવા રચના અને/અથવા ખોરાકની શ્રેણી કે જેના હેઠળ તે આ નિયમોમાં આવે છે તેનો લેબલ પર ઉલ્લેખ કરવામાં આવો જોઈએ.

2.5 સાધનો અને મશીનરી

2.5.1 સામાન્ય જરૂરિયાત

- i. સાધનસામગ્રી અને વાસણ જે ખોરાકના સીધા સંપર્કમાં આવે છે અને ખોરાકના સંચાલન, સંગ્રહ, તૈયારી, પ્રક્રિયા, પેકેજિંગ અને સર્વિંગ માટે ઉપયોગમાં લેવાય છે તે કાટ-મુક્ત સામગ્રીથી બનેલા હોવા જોઈએ જે ખાદ્ય સામગ્રીને કોઈપણ ઝેરી અસર કરતા ના હોવા જોઈએ. અને સાફ અને/અથવા જંતુમુક્ત કરવામાં સરળ હોવું જોઈએ (નિકાલજોગ એકલ ઉપયોગના પ્રકારો સિવાય)
- ii. તમામ સાધનો અને કન્ટેનર સારી સ્થિતિમાં, સમારકામ અને સ્વચ્છ અને સ્વચ્છ સ્થિતિમાં હોવા જોઈએ. આવા વાસણો અથવા કન્ટેનરનો ઉપયોગ અન્ય કોઈ હેતુ માટે કરવો જોઈએ નહીં.
- iii. વેચાણ માટે નો હેતુ ધરાવતા ખોરાક અથવા ખોરાકના ઘટક ધરાવતા દરેક વાસણ અથવા પાત્રને દરેક સમયે યોગ્ય રીતે ફિટ કરેલા કવર/ઢાંકણ અથવા સ્વચ્છ જાળી અથવા બનાવટની અન્ય સામગ્રી સાથે પૂરતા પ્રમાણમાં સારી રીતે પૂરી પાડવામાં આવશે જેથી ખોરાકને ધૂળ અને માખીઓ અને અન્ય જંતુઓથી સંપૂર્ણપણે બચાવી શકાય.
- iv. મશીનોના સીધા સંપર્કના ભાગો ફૂડ-ગ્રેડ સામગ્રીથી બનેલા હોવા જોઈએ. દા.ત. પ્રાધાન્યમાં SS 304, SS 316, ટેફ્લોન શીટ, વગેરે.

2.5.2 યાદી ના મશીનર અને સાધનો;

- i. સંગ્રહ કન્ટેનર
- ii. રસોઈ કેટલ
- iii. રોસ્ટર
- iv. સોર્ટિંગ કોષ્ટકો
- v. કોટિંગ મશીન
- vi. ટેફી પુલિંગ મશીન

- vii. કટર અને એસએસ ટ્રે
- viii. ઇંકજેટ પ્રિન્ટર
- ix. હીટ સીવર
- x. પેકિંગ મશીન



ઢાંકણ સાથે એસએસ કન્ટેનર



એસએસ ટ્રે



સોર્ટિંગ ટેબલ



વર્ગીકરણ મશીન



વરાળ આધારિત રસોઈ કેટલ



ગેસ આધારિત રસોઈ મોટું વાસણ



કટર



હેન્ડ રોલર



શાહી જેટ પ્રિન્ટર

પ્રકરણ – ૩

પેકેજિંગ અને લેબલિંગ

૩.૧ પરિચય

“પેકેજિંગ મટિરિયલ” એટલે કે ખાદ્ય ઉત્પાદનોના પેકેજિંગ માટે વપરાતી કાર્ડબોર્ડ, કાગળ, કાચ, ધાતુ, પ્લાસ્ટિક, મલ્ટિ-લેયર પેકેજિંગ સામગ્રી. પેકેજિંગ સામગ્રીની પસંદગીમાં કાર્યાત્મક તેમજ બજારની જરૂરિયાતોનું ધ્યાન રાખવું જોઈએ. ખાદ્ય ઉત્પાદનોની ગુણવત્તામાં પેકેજિંગ સામગ્રી મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે.

પેકેજિંગ સામગ્રીના કાર્યો:

૩.૧.૧ ઉત્પાદ સમાવવા માટે- પેકેજિંગમાં ઉત્પાદ સમાવવા માટે, તેમાં નીચેની લાક્ષણિકતાઓ હોવી આવશ્યક છે:

- ઉત્પાદને પકડી રાખવા માટે પર્યાપ્ત કદ હોવું જોયે.
- પેપર રચનાત્મક સુવિધાઓ
- જોખમોનો સામનો કરવા માટે પૂરતી મજબૂત, અને
- વિતરણ અને વેચાણ માટે ઉપયોગી હોવું જોયે.

૩.૧.૨ ઉત્પાદ ની સામે રક્ષણ આપવા માટે:

- પરિવહન, વિતરણ અને સંગ્રહ દરમિયાન શારીરિક નુકસાન
- પર્યાવરણીય પરિબળો જેમ કે ભેજ, ધૂળ અને દૂષકો, અને
- જળ બાષ્પ અને ઓક્સિજન ક્રિયા પ્રતિક્રિયા, પ્રકાશ કિરણો અને ગરમી.

૩.૧.૩ ઉત્પાદને ઓળખવામાં મદદ કરીને અને તે કાયદા, નિયમો અને વિશિષ્ટતાઓને અનુરૂપ છે તેની ખાતરી કરીને માર્કેટિંગમાં મદદ કરવી

૩.૧.૪ આયુષ્ય વધારવા માટે

૩.૧.૫ ઉપભોક્તાની સગવડ પૂરી પાડે છે.

૩.૧.૬ વપરાશ, વિતરણ અને નિકાલની સરળતા માટે સુવિધા પૂરી પાડવી.

૩.૨ સામાન્ય જરૂરિયાતો

સામાન્ય જરૂરિયાતો ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (પેકેજિંગ) રેગ્યુલેશન્સ, ૨૦૧૮ માં નિર્ધારિત માર્ગદર્શિકા મુજબ હોવી જોઈએ.

3.2.1 કોઈપણ સામગ્રી જે ખોરાકના સીધા સંપર્કમાં આવે છે અથવા ખોરાકના પેકેજિંગ, તૈયારી, સંગ્રહ, રેપિંગ, પરિવહન અને વેચાણ અથવા સેવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતા ખોરાકના સંપર્કમાં આવવાની સંભાવના છે તે ખોરાકની ગુણવત્તાની હોવી જોઈએ.

3.2.2 પેકેજિંગ સામગ્રી ઉત્પાદનના પ્રકાર, સ્ટોરેજ માટે પૂરી પાડવામાં આવેલ શરતો અને ખોરાક ભરવા, સીલ કરવા અને પેકેજિંગ માટેના સાધનો તેમજ પરિવહનની સ્થિતિ માટે યોગ્ય હોવી જોઈએ.

3.2.3 પેકેજિંગ સામગ્રી સામાન્ય પરિવહન દરમિયાન યાંત્રિક, રાસાયણિક અથવા થર્મલ તાણનો સામનો કરવા સક્ષમ હોવી જોઈએ. લવચીક અથવા અર્ધ-કઠોર કન્ટેનરના કિસ્સામાં, ઓવરરેપ પેકેજિંગ જરૂરી હોઈ શકે છે.

3.2.4 ખાદ્ય ઉત્પાદનો સ્વચ્છ, આરોગ્યપ્રદ અને છેડછાડ-પ્રૂફ પેકેજ અથવા કન્ટેનરમાં પેક કરવા જોઈએ.

3.2.5 સીલિંગ સામગ્રી ઉત્પાદન અને કન્ટેનર તેમજ કન્ટેનર માટે વપરાતી ક્લોઝર સિસ્ટમ સાથે સુસંગત હોવી જોઈએ.

3.2.6 ટીન કન્ટેનર એકવાર ઉપયોગમાં લેવાયા પછી, ખોરાકના પેકેજિંગ માટે ફરીથી ઉપયોગમાં લેવાશે નહીં.

3.2.7 5 લિટર અને તેથી વધુ ક્ષમતાના પ્લાસ્ટિકના કન્ટેનર અને કાયની બોટલો, જેનો ખોરાકના પેકેજિંગ માટે પુનઃઉપયોગ થાય છે, તે યોગ્ય રીતે ટકાઉ, સાફ કરવામાં સરળ અથવા જંતુનાશક હોવા જોઈએ.

3.2.8 ફૂડ પેકેજ પર ઉપયોગ માટે પ્રિન્ટિંગ શાહી IS: 15495ને અનુરૂપ હોવી જોઈએ.

3.2.9 પેકેજિંગ સામગ્રીની મુદ્રિત સપાટી ખાદ્ય ઉત્પાદનો સાથે સીધા સંપર્કમાં આવવી જોઈએ નહીં.

3.2.10 અખબાર અથવા આવી કોઈપણ સામગ્રીનો ઉપયોગ ખોરાકના સંગ્રહ અને રેપિંગ માટે કરવામાં આવશે નહીં.

3.3 ગજક માટે વપરાતી પેકેજિંગ સામગ્રી

- પ્લાસ્ટિક પોલીપ્રોપીલીન (પીપી) કેપ્સ અથવા ધાતુ અથવા પ્લાસ્ટિક ઢાંકણવાળા ધાતુના કન્ટેનર પ્લાસ્ટિક આધારિત બહુસ્તરીય લેમિનેટેડ હીટ-સીલ પાઉચ.
- પેપર બોર્ડ અથવા એલ્યુમિનિયમ ફોઇલ અથવા પ્લાસ્ટિક અથવા ધાતુના ઢાંકણ સાથે પ્લાસ્ટિક બેઝ ફિલ્મોથી બનેલા સંયુક્ત કન્ટેનર.
- પ્લાસ્ટિક આધારિત સખત કન્ટેનર
- વરખ.

- પ્લાસ્ટિક ફિલ્મ આધારિત ટ્વિસ્ટ રેપ (પોલીથીલીન ટેરેફથાલેટ (PET) અથવા પોલીપ્રોપીલીન (PP) અથવા પોલી વિનાઇલ ક્લોરાઇડ (PVC).
- ઢાંકણ સાથે થર્મોફોર્મ ટ્રે અને પુનેટ.
- ધાતુ અથવા પ્લાસ્ટિક ઢાંકણ સાથે કાયની બોટલ.
- ફિલ્મ ઢાંકણ સાથે પ્લાસ્ટિક કપ.

ખાદ્ય ઉત્પાદનના ઉત્પાદન માટે પેકિંગ અથવા સંગ્રહ માટે કન્ટેનરના ઉપયોગમાં લેવાતા ધાતુ અને ધાતુના એલોય, ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો (પેકેજિંગ) રેગ્યુલેશન્સ, 2018 ના શેડ્યૂલ - II માં પ્રદાન કરાયેલા કોઈપણ ભારતીય માનકોના સ્પષ્ટીકરણોને અનુરૂપ હોવા જોઈએ.

ખાદ્ય ઉત્પાદનના ઉત્પાદન માટે પેકિંગ અથવા સંગ્રહ માટે કન્ટેનરના ઉપયોગમાં લેવાતી પ્લાસ્ટિક સામગ્રી ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો (પેકેજિંગ) નિયમો, 2018 ના અનુસૂચિ - 3માં આપવામાં આવેલા

ક્રમ નં	ધોરણોની સૂચિ
1	કોલ્ડ-રિડ્યુસ્ડ ઇલેક્ટ્રોલિટિક ટીનપ્લેટ - IS 1993/ISO 11949
2	ઠંડીમાં ઘટાડો ઇલેક્ટ્રોલિટિક ક્રોમિયમ અથવા ક્રોમિયમ ઓક્સાઇડ - કોટેડ સ્ટીલ - આઇએસ 12591/આઇએસઓ 11950
3	જનરલ એન્જિનિયરિંગ માટે એલ્યુમિનિયમ અને એલ્યુમિનિયમ એલોય શીટ અને સ્ટ્રીપ - આઇએસ 737
4	એલ્યુમિનિયમ અને એલ્યુમિનિયમ એલોય ફૂડ પેકેજિંગ માટે બેર ફોઇલ - આઇએસ 15392
5	ક્રાઉન ક્લોઝર્સ માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 1994
6	ફૂડ્સ અને ડ્રિન્ક્સ માટે રાઉન્ડ ઓપન ટોપ સેનિટરી કેન્સ માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 9396 (ભાગ 1)
7	ફૂડ્સ અને ડ્રિન્ક્સ માટે રાઉન્ડ ઓપન ટોપ સેનિટરી કેન્સ માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 9396 (ભાગ 2)

ક્રમ નં	ધોરણોની સૂચિ
1	
2	

3	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં સલામત ઉપયોગ માટે પોલિવિનાઇલ ક્લોરાઇડ (પીવીસી) અને તેના કોપોલિમર્સ માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 10151
4	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં સલામત ઉપયોગ માટે પોલિપ્રોપિલીન અને તેના કોપોલિમર્સ માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 10910
5	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેના સલામત ઉપયોગ માટે આઓનોમર રેસિન્સ માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 11434
6	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેમના સલામત ઉપયોગ માટે ઇથિલીન એક્રેલિક એસિડ (ઇએએ) કોપોલિમર માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 11704
7	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેમના સલામત ઉપયોગ માટે પોલિઆલ્કાઇલેન ટેરેફ્થાલેટ્સ (પીઇટી અને પીબીટી) માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 12252
8	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેના સલામત ઉપયોગ માટે નાયલોન 6 પોલિમર માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 12247
9	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં સલામત ઉપયોગ માટે ઇથિલીન વિનાઇલ એસિટેટ (ઇવીએ) કોપોલિમર માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 13601
10	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેના સલામત ઉપયોગ માટે ઇથિલીન મેથા એક્રેલિક એસિડ (ઇએમએ) કોપોલિમર અને ટેરપોલિમર માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 13576
11	ખાદ્ય પદાર્થો, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાના પાણીના સંપર્કમાં તેના સલામત ઉપયોગ માટે પોલીકાર્બોનેટ રેસિન્સ માટે વિશિષ્ટતા - આઇએસ 14971
12	ખાદ્ય તેલો, ઘી અને વનસ્પાતીના પેકેજિંગ માટે ફ્લેક્સિબલ પેકેજિંગ સામગ્રી માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 14636
13	મોલ્ડિંગ અને એક્સ્ટ્રુઝન માટે પોલિએલ્કાઇલેન ટેરેફ્થેલેટ્સ (પીઇટી અને પીબીટી) માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 13193
14	પોલિઇથિલીન ફિલ્મ્સ અને શીટ્સ માટે સ્પેસિફિકેશન - આઇએસ 2508
15	લીનીયર લો-ડેન્સિટી પોલિઇથિલીન (એલએચડીપીઇ) ફિલ્મ્સ માટે સ્પેસિફિકેશન

	- આઈએસ 14500
16	મોલ્ડિંગ અને એક્સ્ટ્રુઝન માટે ઉચ્ચ ઘનતા ધરાવતી પોલિઇથિલીન સામગ્રી માટે વિશિષ્ટતા – આઈએસ 7328
17	બાધ પદાર્થોના સંપર્કમાં તેના સલામત ઉપયોગ માટે મેલામાઇન-ફોર્માલ્ડિહાઇડ રેસિન્સ માટે વિશિષ્ટતા, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને પીવાનું પાણી – આઈએસ 14999
18	ઓછી ઘનતા પોલિઇથિલીન ફિલ્મ્સ – આઈએસ 2508

3.4 લેબલિંગ

3.4.1 લેબલિંગ માટે સામાન્ય જરૂરિયાતો

3.4.1.1 દરેક અગાઉથી પેકેજ કરેલા ખોરાકમાં નીચે ની જરૂરિયાત મુજબની માહિતી ધરાવતું લેબલ હશે જ્યાં સુધી અન્યથા પ્રદાન ન કરવામાં આવે, એટલે કે;

3.4.1.2 લેબલ પર સ્પષ્ટ કરવા માટે આ નિયમો હેઠળ જરૂરી ઘોષણાપત્રની વિગતો દેવનાગરી સ્ક્રિપ્ટમાં અંગ્રેજી અથવા હિન્દીમાં હશે: જો કે અહીં સમાવિષ્ટ કશું જ આ નિયમન હેઠળ જરૂરી ભાષા ઉપરાંત અન્ય કોઈ ભાષાના ઉપયોગને અટકાવશે નહીં.

3.4.1.3 પ્રિ-પેકેજ્ડ ફૂડનું વર્ણન અથવા કોઈ લેબલ પર અથવા કોઈ પણ લેબલિંગ રીતે રજૂ કરવામાં આવશે નહીં જે ખોટું, ગેરમાર્ગે દોરનારું અથવા છેતરપિંડી ભર્યું હોય અથવા કોઈ પણ સંદર્ભમાં તેના ચારિત્ર્ય ને લગતી ભૂલભરેલી છાપ પેદા કરે તેવી સંભાવના છે;

3.4.1.4 પ્રિ-પેકેજ્ડ ફૂડમાં લેબલ એવી રીતે લાગુ કરવામાં આવશે કે તે કન્ટેનરથી અલગ ન થાય.

3.4.1.5 લેબલ પરની સામગ્રી ખરીદી અને ઉપયોગની સામાન્ય શરતો હેઠળ ગ્રાહક દ્વારા સ્પષ્ટ, અગ્રણી, અમીટ અને સરળતાથી સુવાચ્ય હશે;

3.4.1.6 જ્યાં કન્ટેનરને રેપર દ્વારા આવરી લેવામાં આવે છે, ત્યાં રેપર જરૂરી માહિતી લઈ જશે, અથવા કન્ટેનર પરનું લેબલ બાહ્ય રેપર મારફતે સરળતાથી સુવાચ્ય હશે અને તેનાથી અસ્પષ્ટ નહીં હોય;

3.4.2 પ્રિ-પેકેજ્ડ ફૂડનું લેબલિંગ

3.4.2.1 ખોરાકના દરેક પેકેજની ઉપર સામાન્ય આવશ્યકતાઓમાં સ્પષ્ટ કરવામાં આવેલી સામાન્ય લેબલિંગ આવશ્યકતાઓ ઉપરાંત લેબલ પર નીચેની માહિતી, એટલે કે

- i. ખોરાકનું નામ: ખોરાકના નામમાં પેકેજમાં સમાવિષ્ટ ખોરાકનું વેપાર નામ અથવા વર્ણન શામેલ હશે.
- ii. ઘટકોની યાદી: એકલુ ઘટક ખોરાક સિવાય, નીચેની રીતે લેબલ પર ઘટકોની સૂચિ જાહેર કરવામાં આવશે
 - ઘટકોની સૂચિમાં યોગ્ય શીર્ષક હશે, જેમ કે "ઘટકો" શબ્દ
 - ઉત્પાદનમાં વપરાતા ઘટકોનું નામ વજન અથવા ઘનમાપ દ્વારા તેમની રચનાના ઉતરતા ક્રમમાં સૂચિબદ્ધ કરવામાં આવશે, જેમ કે તેના ઉત્પાદન સમયે હોઈ શકે છે;
 - ઘટકની સૂચિમાં ઘટકો માટે ચોક્કસ નામનો ઉપયોગ કરવામાં આવશે.
 - જ્યાં કોઈ ઘટક પોતે બે કે તેથી વધુ ઘટકોની પેદાશ છે, ત્યાં આવા સંયોજન ઘટકને ઘટકોની સૂચિમાં જાહેર કરવામાં આવશે, અને તેની સાથે વજન અથવા વોલ્યુમના ઉતરતા ક્રમમાં તેના ઘટકોની સૂચિ, જેમ કે હોઈ શકે છે: જો કે જ્યાં સંયોજન ઘટક, ખોરાકના પાંચ ટકાથી પણ ઓછું હોય, ત્યાં ખોરાકના એડિટિવ સિવાયના સંયોજન ઘટકોની સૂચિ જાહેર કરવાની જરૂર નથી.
 - સંયોજિત ખોરાકમાં ઉપયોગમાં લેવાતા અને ઘટકોની સૂચિમાં જાહેર કરવામાં આવેલા પાણી અથવા અન્ય અસ્થિર ઘટકો જાહેર કરવાની જરૂર ન પડે તેવા ક્રિસ્ટાઇલો સિવાય ઘટકોની સૂચિમાં ઉમેરવામાં આવતું પાણી જાહેર કરવામાં આવશે;
 - મિશ્રણ અથવા સંયોજન તરીકે વેચાતા ખોરાકના દરેક પેકેજમાં જો આવા ઘટક હોય તો ખોરાકના ઉત્પાદન સમયે ઉપયોગમાં લેવાતા ઘટકની ટકાવારી જાહેર કરવામાં આવશે (સંયોજન ઘટકો અથવા ઘટકોની શ્રેણીઓ સહિત)

3.4.3 પોષક માહિતી – પોષક માહિતી અથવા પોષક તથ્યો પ્રતિ 100 ગ્રામ અથવા 100 એમએલ

અથવા ઉત્પાદનની સેવા દીઠ નીચેના ધરાવતા લેબલ પર આપવામાં આવશે:

- કિલો કેલેરીમાં ઊર્જા મૂલ્ય:
- પ્રોટીન, કાર્બોદિત (ખાંડની માત્રા સ્પષ્ટ કરો) અને ચણા (જી) અથવા એમએલમાં ચરબીનું પ્રમાણ;
- અન્ય કોઈ પોષક તત્વોની માત્રા કે જેના માટે પોષણ અથવા આરોગ્યનો દાવો કરવામાં આવે છે જો કે જ્યાં ફેટી એસિડની માત્રા અથવા પ્રકાર અથવા કોલેસ્ટ્રોલની માત્રા અંગે દાવો કરવામાં આવે છે, ત્યાં સંતૃપ્ત ફેટી એસિડ્સ, મોનોઅનસેચ્યુરેટેડ ફેટી એસિડ્સ અને ચણામાં પોલિઅનસેચ્યુરેટેડ ફેટી એસિડ્સ અને મિલિગ્રામ (મિગ્રા)માં કોલેસ્ટ્રોલની માત્રા જાહેર કરવામાં આવશે, અને ઉપર નિર્ધારિત અન્ય આવશ્યકતા ઉપરાંત ગ્રામ (જી)માં ટ્રાન્સ ફેટી એસિડની માત્રા જાહેર કરવામાં આવશે.

- વિટામિન અને ખનિજો વિશે ની સંખ્યાત્મક માહિતી જ્યાં પણ જાહેર કરવામાં આવે છે, તે મેટ્રિક એકમોમાં વ્યક્ત કરવામાં આવશે;
- જ્યાં સેવા દીઠ પોષણ ની ઘોષણા કરવામાં આવે છે, ત્યાં ગ્રામ (જી) અથવા મિલિલિટર (એમએલ)માં રકમ સર્વિંગ માપની બાજુમાં સંદર્ભ માટે શામેલ કરવામાં આવશે;
- લેબલ પર જાહેર કરેલા પોષક તત્વોની સંખ્યાનું પાલન સ્થાપિત પદ્ધતિઓ અનુસાર હશે.
- જો તૈયાર ખોરાક એફએસએસ (પેકેજિંગ અને લેબલિંગ) નિયમો, 2011માં ઉલ્લેખિત નિયમો અને શરતોનું પાલન કરે તો આરોગ્ય અને પોષક દાવાનો ઉલ્લેખ કરી શકાય છે.

3.4.4 શાકાહારી ખોરાકના દરેક પેકેજમાં શાકાહારી લોગો હશે તે સિદ્ધાંત ડિસ્પ્લે પેનલ પર પ્રદર્શિત કરવો જોઈએ

3.4.5 ફૂડ એડિટિવ્સ અંગે ઘોષણા

3.4.5.1 સંબંધિત વર્ગોમાં આવતા અને સામાન્ય રીતે ખોરાકમાં ઉપયોગ માટે પરવાનગી આપવામાં આવેલા ફૂડ એડિટિવ્સની સૂચિમાં દેખાતા ફૂડ એડિટિવ્સ માટે, નીચેના વર્ગના શીર્ષકોનો ઉપયોગ ચોક્કસ નામો અથવા માન્યતા પ્રાપ્ત આંતરરાષ્ટ્રીય આંકડાકીય ઓળખો સાથે સાથે કરવામાં આવશે: એસિડિટી રેગ્યુલેટર, એસિડ્સ, એન્ટીકેક્ટિંગ એજન્ટ, એન્ટીફોમિંગ એજન્ટ, એન્ટિઓક્સિડન્ટ, બલ્કિંગ એજન્ટ, કલર રિટેન્શન એજન્ટ, ઇમલ્સિફાયર, ઇમલ્સિફાઇંગ સોલ્ટ, ફર્મિંગ એજન્ટ, ફ્લોર ટ્રીટમેન્ટ એજન્ટ, ફ્લેવર એન્હાન્સર, ફોમિંગ એજન્ટ, ગેલિંગ એજન્ટ, ગ્લેઝિંગ એજન્ટ, હ્યુમેક્ટન્ટ, પ્રિઝર્વેટિવ, પ્રોપેલેન્ટ, રેઇઝિંગ એજન્ટ, સ્ટેબિલાઇઝર, સ્વીટનર, ઘટ્ટર:

3.4.5.2 રંગો અને/અથવા સ્વાદનો ઉમેરો-

- i. લેબલ પર ઉલ્લેખ કરવા માટે રંગ દ્રવ્યનો બાહ્ય ઉમેરો- જ્યાં કોઈ પણ લેખમાં બાહ્ય રંગદ્રવ્ય ઉમેરવામાં આવ્યું છે, ત્યાં મોટા અક્ષરોમાં નીચેનામાંથી એક વિધાન પ્રદર્શિત કરવામાં આવશે, જે આટલા રંગીન ખોરાકના કોઈપણ પેકેજ સાથે જોડાયેલા લેબલ પરના ઘટકોની સૂચિની નીચે છે, એટલે કે:

પરવાનગી થયેલ કુદરતી રંગ (એસ) ધરાવે છે

અથવા

પરવાનગી થયેલ ખોરાકનો કૃત્રિમ રંગ ધરાવે છે(એસ)

અથવા

પરવાનગી થયેલ ખોરાકનો કુદરતી અને કૃત્રિમ રંગ ધરાવે છે(એસ)

જો કે જ્યાં ખોરાકના રંગના આઇએનએસ નંબરના નામ સાથે આવું નિવેદન પ્રદર્શિત કરવામાં આવે છે, ત્યાં ઉત્પાદનમાં વપરાતા રંગનો ઉલ્લેખ ઘટકોની સૂચિમાં કરવાની જરૂર નથી.

- ii. લેબલ પર ઉલ્લેખ કરવા માટે ફ્લેવરિંગ એજન્ટનો બાહ્ય ઉમેરો. જ્યાં ખોરાકના કોઈપણ લેખમાં બાહ્ય સ્વાદ એજન્ટ ઉમેરવામાં આવ્યો છે આ રીતે સ્વાદયુક્ત ખોરાકના કોઈપણ પેકેજ સાથે જોડાયેલા લેબલ પરના ઘટકોની સૂચિની નીચે જ લખવામાં આવશે, જે નીચે મુજબ મૂડી અક્ષરોમાં નિવેદન છે:

ઉમેરાયેલ સ્વાદ (ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો (ફૂડ પ્રોડક્ટ ધોરણો અને ફૂડ એડિટિવ) નિયમન, 2011ના નિયમન 3.1.10(1) અનુસાર ફ્લેવરિંગ એજન્ટનો પ્રકાર સ્પષ્ટ કરો

- જો ઉત્પાદનમાં રંગ અને સ્વાદ બંનેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે તો, મૂડી પત્રોમાં નીચેના સંયુક્ત નિવેદનોમાંથી એક પ્રદર્શિત કરવામાં આવશે, જે આટલા રંગીન અને સ્વાદવાળા ખોરાકના કોઈપણ પેકેજ સાથે જોડાયેલા લેબલ પરના ઘટકોની સૂચિની નીચે છે, એટલે કે:

પરવાનગી થયેલ કુદરતી રંગ(એસ) અને ઉમેરેલા સ્વાદ(એસ)

અથવા

પરવાનગી થયેલ કૃત્રિમ ખોરાકનો રંગ(એસ) અને ઉમેરેલા સ્વાદ(એસ)

અથવા

પરવાનગી આપેલ કુદરતી અને કૃત્રિમ ખોરાકનો રંગ (એસ) અને ઉમેરેલા સ્વાદ (એસ)

જો કે કૃત્રિમ સ્વાદના પદાર્થોના કિસ્સામાં, લેબલ સ્વાદનું સામાન્ય નામ જાહેર કરશે, પરંતુ કુદરતી સ્વાદના પદાર્થો અથવા પ્રકૃતિ-સમાન સ્વાદપદાર્થોના કિસ્સામાં, સ્વાદના વર્ગનામનો લેબલ પર ઉલ્લેખ કરવામાં આવશે અને તે નિયમન 2.2.2 (5) (2) (2) (2) હેઠળ નિર્ધારિત લેબલ ઘોષણાની આવશ્યકતાનું પાલન કરશે.

નોંધ: - જ્યારે ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો (પેકેજિંગ અને લેબલિંગ) નિયમન, 2011 અને ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (ફૂડ પ્રોડક્ટ સ્ટાન્ડર્સ એન્ડ ફૂડ એડિટિવ) રેગ્યુલેશન, 2011ના નિયમન 3.2.1 અનુસાર લેબલ પર રંગો અને/અથવા સ્વાદઉમેરવા અંગેનું નિવેદન પ્રદર્શિત કરવામાં આવે છે, ત્યારે ઘટકોની સૂચિમાં આવા રંગ અને/અથવા સ્વાદના ઉમેરાનો ઉલ્લેખ કરવાની જરૂર નથી. ઉપરાંત ઉપરોક્ત વિધાન ઉપરાંત લેબલ પર સ્વાદના સામાન્ય નામ અથવા વર્ગનામનો પણ ઉલ્લેખ કરવામાં આવશે.

વધુમાં જોગવાઈ કરવામાં આવી છે કે જ્યારે રંગ અને સ્વાદની સંયુક્ત ઘોષણા આપવામાં આવે છે, ત્યારે ઉપયોગમાં લેવાતા રંગની આંતરરાષ્ટ્રીય આંકડાકીય ઓળખ સંખ્યા પણ ઘટકોની સૂચિ હેઠળ અથવા ઘોષણા ની સાથે સૂચવવામાં આવશે.

વધુમાં એ પણ પ્રદાન કરવામાં આવ્યું છે કે સિન્થેટિક ફૂડ કલર તૈયાર કરવા અને મિશ્રણના દરેક પેકેજ પર એક લેબલ હશે જેના પર કુલ ડાઇ સામગ્રીની ટકાવારી આપતી ઘોષણા છાપવામાં આવે છે

3.4.6 ઉત્પાદકનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું

3.4.6.1 ઉત્પાદક અને ઉત્પાદન એકમનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું જો આ વિવિધ સ્થળોએ સ્થિત હોય અને જો ઉત્પાદક પેકર અથવા બોટલર ન હોય તો પેકિંગ અથવા બોટલિંગ યુનિટનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું કારણ કે આ કેસ ખોરાકના દરેક પેકેજ પર જાહેર કરવામાં આવશે;

3.4.6.2 જ્યાં ખોરાકનો લેખ કોઈ અન્ય ઉત્પાદક અથવા કંપનીની લેખિત સત્તા હેઠળ કોઈ વ્યક્તિ અથવા કંપની દ્વારા બનાવવામાં આવે છે અથવા બોટલમાં બંધ કરવામાં આવે છે, તેના બ્રાન્ડ નામ હેઠળ, લેબલમાં ઉત્પાદન અથવા પેકિંગ અથવા બોટલિંગ યુનિટનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું હશે, અને ઉત્પાદક અથવા કંપનીનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું પણ હશે, કોના વતી, તે ઉત્પાદિત અથવા પેક અથવા બોટલમાં બનાવવામાં આવે છે;

3.4.6.3 જ્યાં ભારતમાં ખોરાકનો લેખ આયાત કરવામાં આવે છે, ત્યાં ખોરાકના પેકેજમાં ભારતમાં આયાતકારનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું પણ હશે.

વધુમાં જોગવાઈ કરી હતી કે જ્યાં ભારતની બહાર ઉત્પાદિત કોઈપણ ખાદ્ય લેખ ભારતમાં પેક અથવા બોટલમાં ભરેલો હોય, આવા ખાદ્ય લેખ ધરાવતું પેકેજ લેબલ પર પણ સહન કરશે ખાદ્ય લેખના મૂળ દેશનું નામ અને આયાતકારનું નામ અને સંપૂર્ણ સરનામું અને ભારતમાં પેકિંગ અથવા બોટલિંગના પરિસર.

3.4.7 ચોખ્ખો જથ્થો

3.4.7.1 વજન અથવા વોલ્યુમ અથવા સંખ્યા દ્વારા ચોખ્ખો જથ્થો, જેમ કે કેસ હોઈ શકે છે, ખોરાકના દરેક પેકેજ પર જાહેર કરવામાં આવશે; અને

ખુલાસો – 1: પેકેજમાં સમાવિષ્ટ કોમોડિટીના ચોખ્ખા જથ્થાને જાહેર કરવામાં, રેપર્સ અને પેકેજિંગ સામગ્રીનું વજન બાકાત રાખવામાં આવશે:

3.4.8 જ્યાં પેકેજમાં કન્ફેક્શનરીની મોટી સંખ્યામાં નાની વસ્તુઓ હોય છે, જેમાંથી દરેક અલગથી લપેટાયેલી હોય છે અને કોમોડિટીના ચોખ્ખા વજનમાંથી બાકાત રાખવું વાજબી રીતે વ્યવહારુ નથી, પેકેજમાં સમાવિષ્ટ કન્ફેક્શનરીની તમામ વસ્તુઓના આવા તાત્કાલિક રેપરનું વજન, આવી કન્ફેક્શનરી

ધરાવતા પેકેજ પર અથવા તેના લેબલ પર જાહેર કરાયેલ ચોખ્ખા વજનમાં આવા તાત્કાલિક રેપરનું વજન શામેલ હોઈ શકે છે જો આવા તાત્કાલિક રેપરનું કુલ વજન કરતાં વધી નથી.

- i. આઠ ટકા, જ્યાં આવા તાત્કાલિક રેપર મીણવાળો કાગળ અથવા અન્ય કાગળ હોય છે જેમાં મીણ અથવા એલ્યુમિનિયમ ફોઇલ સ્ટ્રીપ હેઠળ હોય છે; અથવા
- ii. ઈછ ટકા. પેકેજમાં સમાવિષ્ટ કન્ફેક્શનરીની તમામ વસ્તુઓના કુલ ચોખ્ખા વજનના અન્ય કાગળના કિસ્સામાં તાત્કાલિક રેપરના વજનને બાદ કરો

3.4.9 લોટ/કોડ/બેચ ઓળખ

એક બેચ નંબર અથવા કોડ નંબર અથવા લોટ નંબર જે ઓળખની નિશાની છે જેના દ્વારા ઉત્પાદનમાં ખોરાક શોધી શકાય છે અને વિતરણમાં ઓળખી શકાય છે તે લેબલ પર આપવામાં આવશે.

3.4.10 ઉત્પાદન અથવા પેકિંગની તારીખ અને એફ.એસ.એસ.એ.આઈ.લાઇસન્સ નં.

તારીખ, મહિનો અને વર્ષ જેમાં કોમોડિટીનું ઉત્પાદન, પેક અથવા પ્રી-પેક કરવામાં આવે છે, તે લેબલ પર આપવામાં આવશે:

જો ઉત્પાદનોની “બેસ્ટ બિફોર ડેટ” ત્રણ મહિના કરતાં વધુ હોય તો ઉત્પાદન, પેકિંગ અથવા પ્રી-પેકિંગનો મહિનો અને વર્ષ આપવામાં આવશે:

વધુમાં જો કોઈ પેકેજમાં એવી કોમોડિટી હોય કે જેની શેલ્ફ લાઈફ ત્રણ મહિનાથી ઓછી હોય, તો તે તારીખ, મહિનો અને વર્ષ કે જેમાં કોમોડિટીનું ઉત્પાદન કરવામાં આવે છે અથવા તૈયાર કરવામાં આવે છે અથવા પ્રી-પેક કરવામાં આવે છે તે લેબલ પર ઉલ્લેખિત કરવામાં આવશે.

વધુમાં જો કોઈ પેકેજમાં એવી કોમોડિટી હોય કે જેની શેલ્ફ લાઈફ ત્રણ મહિનાથી ઓછી હોય, તો તે તારીખ, મહિનો અને વર્ષ કે જેમાં કોમોડિટીનું ઉત્પાદન કરવામાં આવે છે અથવા તૈયાર કરવામાં આવે છે અથવા પ્રી-પેક કરવામાં આવે છે તે લેબલ પર ઉલ્લેખિત કરવામાં આવશે.

ઉપરાંત, FSS અધિનિયમ અને નિયમોમાં દર્શાવેલ જરૂરિયાત મુજબ લેબલ પર માન્ય એફ.એસ.એસ.એ.આઈ.લાઇસન્સ નંબર દર્શાવવો જોઈએ.

3.4.11 તારીખ સુધીમાં શ્રેષ્ઠ પહેલા અને ઉપયોગ કરો

3.4.11.1 મોટા અક્ષરોમાં મહિનો અને વર્ષ કે જ્યાં સુધી ઉત્પાદન વપરાશ માટે શ્રેષ્ઠ છે, નીચેની રીતે, એટલે કે:

“પહેલા શ્રેષ્ઠ..... મહિનાઓ અને વર્ષ”

અથવા

“પહેલા શ્રેષ્ઠ..... પેકેજિંગના મહિનાઓ”

અથવા

“પહેલા શ્રેષ્ઠ..... ઉત્પાદનના મહિનાઓ”

(નોંધ: - ખાલી જગ્યા ભરવી)

નોંધ:

- ખાલી જગ્યાઓ ભરવામાં આવશે
- મહિના અને વર્ષનો ઉપયોગ અંકોમાં થઈ શકે છે
- વર્ષ બે અંકોમાં આપી શકાય છે

3.4.12 ઘોષણા કરવાની રીત

3.4.12.1 કોઈપણ માહિતી અથવા સચિત્ર ઉપકરણ લેખિત, મુદ્રિત અથવા ગ્રાફિક બાબત લેબલમાં પ્રદર્શિત થઈ શકે છે જો કે તે આ નિયમોની જરૂરિયાતો સાથે વિરોધાભાસમાં ન હોય.

3.4.12.2 દરેક ઘોષણા જે આ નિયમો હેઠળ પેકેજ પર કરવાની હોય તે આ પ્રમાણે હોવી જોઈએ:

- સુવાચ્ય અને અગ્રણી, ચોક્કસ, સાદા અને અસ્પષ્ટ
- કદ નંબર અને રંગ માટે સ્પષ્ટ
- જ્યાં સુધી વ્યવહારુ હોય ત્યાં સુધી, આવી શૈલીમાં અથવા અક્ષરોના પ્રકારમાં, જે પેકેજ પર ઉપયોગમાં લેવાતા અન્ય પ્રકાર, અક્ષરો અથવા ગ્રાફિક સામગ્રીથી અલગ રીતે, હિંમતભેર, સ્પષ્ટ અને સ્પષ્ટપણે હાજર હોય, અને પેકેજ પર એક રંગમાં પ્રિન્ટ અથવા કોતરવામાં આવે. જે લેબલની પૃષ્ઠભૂમિ સાથે સ્પષ્ટપણે વિરોધાભાસી છે

3.4.12.3 પૂરી પાડવામાં આવેલ છે કે - જ્યાં કોઈપણ લેબલ માહિતી કાય અથવા પ્લાસ્ટિકની સપાટી પર ફૂંકવામાં આવે છે, રચના કરવામાં આવે છે અથવા મોલ્ડ કરવામાં આવે છે અથવા જ્યાં આવી માહિતી પેકેજ પર એમ્બોસ અથવા છિદ્રિત હોય છે, તે માહિતીને વિરોધાભાસી રંગમાં રજૂ કરવાની જરૂર રહેશે નહીં: જ્યાં કોઈપણ પેકેજ પરની ઘોષણા હસ્તલેખન અથવા હસ્તલિપિના સ્વરૂપમાં છાપવામાં આવે છે, આવી ઘોષણા સ્પષ્ટ, અસ્પષ્ટ અને સુવાચ્ય હોવી જોઈએ.

3.4.12.4 જ્યાં પેકેજ બહારના કન્ટેનર અથવા રેપર સાથે પ્રદાન કરવામાં આવે છે, આવા કન્ટેનર અથવા રેપરમાં પેકેજ પર દેખાવા માટે જરૂરી તમામ ઘોષણાઓ પણ હોવી જોઈએ સિવાય કે જ્યાં

આવા કન્ટેનર અથવા રેપર પોતે પારદર્શક હોય અને પેકેજ પરની ઘોષણાઓ સરળતાથી હોય.
આવા બહારના કન્ટેનર અથવા રેપર દ્વારા વાંચી શકાય છે.

3.4.12.5 ખોટા અથવા ગેરમાર્ગે દોરનારા નિવેદનો ન ધરાવતાં લેબલ્સ: લેબલમાં કોઈપણ નિવેદન, દાવો, ડિઝાઈન, ઉપકરણ, ફેન્સી નામ અથવા સંક્ષેપ શામેલ હોવો જોઈએ નહીં જે પેકેજમાં સમાવિષ્ટ ખોરાક વિશે, અથવા જથ્થા અથવા પોષક મૂલ્યના સંબંધમાં અથવા તેના સ્થાનના સંબંધમાં કોઈ ચોક્કસ રીતે ખોટું અથવા ગેરમાર્ગે દોરતું હોય. આ ખોરાકની ઉત્પત્તિ.

લેબલિંગની આવશ્યકતાઓમાંથી મુક્તિ

જ્યાં પેકેજનો સપાટી વિસ્તાર 100 ચોરસ સેન્ટીમીટરથી વધુ ન હોય, ત્યાં આવા પેકેજના લેબલને ઘટકોની સૂચિ, લોટ નંબર અથવા બેચ નંબર અથવા કોડ નંબરની આવશ્યકતાઓમાંથી મુક્તિ આપવામાં આવશે, પોષક માહિતી અને ઉપયોગ માટેની સૂચનાઓ, પરંતુ આ માહિતી જથ્થાબંધ પેકેજો અથવા મલ્ટિ-પીસ પેકેજો પર આપવામાં આવશે, જેમ કે કેસ હોઈ શકે છે.

1. ઉત્પાદનની તારીખ' અથવા 'તારીખ પહેલાંશ્રેષ્ઠ' અથવા 'એક્સપાયરી ડેટ' નો ઉલ્લેખ પેકેજ પર 30 ચોરસ સેન્ટીમીટરથી ઓછો સરફેસ એરિયા ધરાવતા હોવા અંગે કરવો જરૂરી ન હોઈ શકે પરંતુ આ માહિતી જથ્થાબંધ પેકેજો અથવા મલ્ટિ-પીસ પેકેજો પર આપવામાં આવશે, જેમ કે કેસ હોઈ શકે છે.
2. સાત દિવસથી વધુ ની શેલ્ફ-લાઇફ વાળા ખોરાકના કિસ્સામાં, પેકેજ્ડ ફૂડ આર્ટિકલ્સના લેબલ પર 'ઉત્પાદનની તારીખનો ઉલ્લેખ કરવાની જરૂર ન હોઈ શકે, પરંતુ ઉત્પાદક અથવા પેકર દ્વારા લેબલ પર 'ઉપયોગ બાય ડેટ'નો ઉલ્લેખ કરવામાં આવશે.
3. મલ્ટિ-પીસ પેકેજના કિસ્સામાં ઘટકોની સૂચિ, પોષક માહિતી, ઉત્પાદન/પેકિંગની તારીખ, અગાઉ શ્રેષ્ઠ, વિકિરણિત ખોરાકનું એક્સપાયરી ડેટ લેબલિંગ અને શાકાહારી લોગો/નોનવેજિટેરિયન લોગો, સ્પષ્ટ કરી શકાય નહીં.

3.5 ગજક માટે સંગ્રહ સ્થિતિ

જ્યારે ગજાકનો યોગ્ય રીતે સંગ્રહ કરવામાં આવે છે, ત્યારે તે ગજાકના પ્રકાર, વિવિધતા અને પ્રક્રિયાના આધારે 2 મહિનાથી 4 મહિના સુધી ચાલી શકે છે.

ગજાકનો સંગ્રહ કરતી વખતે નીચેના પગલાંની કાળજી લેવાની જરૂર છે:

- આવરી લેવામાં આવેલા પરિસરમાં કન્ટેનરને સૂર્ય, વરસાદ અને ભેજવાળી સ્થિતિથી દૂર રાખવા જોઈએ.
- સ્ટોરેજ એરિયા જ્યાં ગજકનો સંગ્રહ કરવામાં આવશે ત્યાં શુષ્ક વાતાવરણ હોવું જોઈએ, અનિચ્છનીય ગંધથી મુક્ત તેમજ જંતુઓ, ઉંદરો અને જીવાતોના પ્રવેશ સામે સાબિતી હોવી જોઈએ.
- ઓરડામાં નિયંત્રણક્ષમ વેન્ટિલેશન હોવું જોઈએ જ્યાં તે શુષ્ક સ્થિતિમાં સારું હવા ઉજાસ આપી શકે અને ભીના સ્થિતિમાં સંપૂર્ણપણે બંધ વેન્ટિલેશન હોવું જોઈએ. ફ્યુમિગેશનની સુવિધા પણ હોવી જોઈએ.
- તૈયાર ઉત્પાદન હંમેશા પેલેટ પર રાખવું જોઈએ.

પ્રકરણ - 4

ખાદ્ય સુરક્ષા નિયમો અને ધોરણો

4.1 ફૂડ વ્યવસાયની નોંધણી અને લાઇસન્સિંગ

દેશના તમામ ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટરોએ ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (લાઇસન્સિંગ એન્ડ રજિસ્ટ્રેશન ઓફ ફૂડ વ્યવસાય) રેગ્યુલેશન્સ 2011માં નિર્ધારિત પ્રક્રિયાઓ અનુસાર નોંધણી અથવા લાઇસન્સ મેળવવું જોઈએ.

વ્યવસાયની પ્રકૃતિ, પ્રક્રિયા કરવાની ક્ષમતા અને ટર્નઓવરના આધારે એફબીઓ ના મુખ્યત્વે ત્રણ પ્રકારની નોંધણી અને લાઇસન્સ છે.

- એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. નોંધણી
 - નાના ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટરો માટે જેમનું ટર્નઓવર 12 લાખથી ઓછું છે
- એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. રાજ્ય લાઇસન્સ -
 - ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટરો માટે જેમનું ટર્નઓવર 12 લાખથી 20 કરોડની વચ્ચે છે.
 - ઉત્પાદક જેની ઉત્પાદન ક્ષમતા દરરોજ 1 એમ.ટી. કરતાં વધુ છે.
- એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. કેન્દ્રીય લાઇસન્સ-
 - ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (ખાદ્ય વ્યવસાયોનું લાઇસન્સિંગ અને નોંધણી) રેગ્યુલેશન્સ 2011 ના શેડ્યૂલ I ના (I) થી (IV) હેઠળ ઉલ્લેખિત સિવાયના તમામ ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમો અનાજ અને કઠોળ મિલિંગ એકમો સિવાય 2 MT/દિવસ કરતાં વધુ ક્ષમતા ધરાવતા રિલેબલ અને રિપેકર સહિત.
 - 100% નિકાસલક્ષી એકમો.
 - બે અથવા વધુ રાજ્યોમાં કાર્યરત ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટરો.
 - ફૂડ વ્યવસાય જેનું વાર્ષિક ટર્નઓવર 20 કરોડ રૂપિયાથી વધુ છે.

ક્ષુદ્ર ફૂડ વ્યવસાયની નોંધણી

- a. દરેક નાનો ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટર સબમિટ કરીને રજીસ્ટ્રિંગ ઓથોરિટી સાથે પોતાની નોંધણી કરાવશે.
- b. ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (ખાદ્ય વ્યવસાયોનું લાઇસન્સિંગ અને રજિસ્ટ્રેશન) રેગ્યુલેશન્સ 2011 ના શેડ્યૂલ 2 હેઠળ ફોર્મ એ માં નોંધણી માટેની અરજી, શેડ્યૂલ 3 માં પ્રદાન કરેલ ફી સાથે.

- c. નાનો ખોરાક ઉત્પાદકે આ નિયમોના અનુસૂચિ 4 ના ભાગ I માં પૂરી પાડવામાં આવેલ મૂળભૂત સ્વચ્છતા અને સલામતીની આવશ્યકતાઓનું પાલન કરવું જોઈએ અને અનુસૂચિ 2 હેઠળ પરિશિષ્ટ-1 માં પ્રદાન કરેલ રચનામાં અરજી સાથે આ જરૂરિયાતોનું પાલન કરવાની સ્વ-પ્રમાણિત ઘોષણા પ્રદાન કરવી જોઈએ.
- d. નોંધણી સત્તા અરજી પર વિચાર કરશે અને નોંધણી માટે અરજી મળ્યાના 7 દિવસની અંદર લેખિતમાં રેકોર્ડ કરવાના કારણો સાથે નોંધણી મંજૂર કરી શકે છે અથવા તેને નકારી શકે છે અથવા નિરીક્ષણ માટે નોટિસ જારી કરી શકે છે.
- e. નિરીક્ષણનો આદેશ આપવામાં આવે તેવી સ્થિતિમાં, 30 દિવસના સમયગાળામાં અનુસૂચિ 4 ના ભાગ II માં સમાવિષ્ટ જગ્યાની સલામતી, સ્વચ્છતા અને સ્વચ્છતાલક્ષી શરતોથી સંતુષ્ટ થયા પછી નોંધણી અધિકારી દ્વારા મંજૂર કરવામાં આવશે.
- f. જો ઉપરોક્ત પેટા-નિયમન (3) માં પ્રદાન કરેલ 7 દિવસની અંદર નોંધણી મંજૂર ન કરવામાં આવે, અથવા નકારવામાં આવે અથવા નિરીક્ષણનો આદેશ આપવામાં ન આવે અથવા ઉપરોક્ત પેટા-નિયમન (4) માં પ્રદાન કર્યા મુજબ 30 દિવસની અંદર કોઈ નિર્ણયની જાણ કરવામાં ન આવે, તો નાનો ખોરાક ઉત્પાદક તેનો વ્યવસાય શરૂ કરો, જો કે નોંધણી ઓથોરિટી દ્વારા સૂચવવામાં આવેલા કોઈપણ સુધારાનું પાલન કરવું ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટર પર ફરજ રહેશે.
- g. જો કે અરજદારને સાંભળવાની તક આપ્યા વિના અને લેખિતમાં નોંધ કરવાના કારણો આપ્યા વિના નોંધણીનો ઇનકાર કરવામાં આવશે નહીં.
- h. નોંધણી સત્તાધિકાર એ નોંધણી પ્રમાણપત્ર અને ફોટો ઓળખ પત્ર જારી કરવું જોઈએ, જે દરેક સમયે પરિસરમાં અથવા વાહન અથવા કાર્ટમાં અથવા અન્ય કોઈ સ્થાને જ્યાં વ્યક્તિ ક્ષુદ્રતાના કિસ્સામાં ખોરાકનું વેચાણ/ઉત્પાદન કરે છે ત્યાં પ્રદર્શિત કરવામાં આવશે. ફૂડ વ્યવસાય.
- i. નોંધણી સત્તાધિકાર અથવા આ હેતુ માટે ખાસ અધિકૃત કોઈપણ અધિકારી અથવા એજન્સીએ વર્ષમાં ઓછામાં ઓછા એક વખત નોંધાયેલ સંસ્થાઓની ખાધ સુરક્ષા તપાસ કરવી જોઈએ.

4.2 સારી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓ (જીએમપી)

4.2.1 સ્થળ અને આસપાસની જગ્યા.

- i. ખાધ સંસ્થાન આદર્શ રીતે પર્યાવરણીય પ્રદૂષણ અને ઔદ્યોગિક પ્રવૃત્તિઓથી દૂર સ્થિત હોવું જોઈએ. જે અપ્રિય અથવા અપ્રિય ગંધ, ધૂમાડો, અતિશય સૂટ, ધૂળ, ધુમાડો,

રાસાયણિક અથવા જૈવિક ઉત્સર્જન અને પ્રદૂષકો ઉત્પન્ન કરે છે અને જે ઉપદ્રવની સંભાવના ધરાવતા ખાધ વિસ્તારોને દૂષિત કરવાનું જોખમ ઊભું કરે છે. જંતુઓ અથવા જ્યાં કચરો, નક્કર અથવા પ્રવાહી, અસરકારક રીતે દૂર કરી શકાતો નથી.

- ii. જો નજીકમાં સ્થિત અન્ય પર્યાવરણ પ્રદૂષિત ઉદ્યોગોના માટે જોખમો હોય તો, ઉત્પાદન વિસ્તારને કોઈપણ સંભવિત દૂષણથી બચાવવા માટે યોગ્ય પગલાં લેવા જોઈએ.
- iii. ઉત્પાદન પરિસરને કોઈપણ રહેણાંક વિસ્તારમાં સીધો પ્રવેશ ન હોવો જોઈએ.

4.2.2 ફૂડ એસ્ટાબ્લિશમેન્ટ પરિસરનું લેઆઉટ અને ડિઝાઇન

- i. જ્યાં સુધી શક્ય હોય ત્યાં સુધી, ખાધ સંસ્થાનોનો લેઆઉટ એવો હોવો જોઈએ કે ખોરાકની તૈયારી/ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓ અન્ય પૂર્વ અને ઉત્પાદન પછીની કામગીરી જેમ કે માલ પ્રાપ્તિ, પ્રી-પ્રોસેસિંગમાંથી ક્રોસ-પ્રદૂષણ ના થાય તે માટે યોગ્ય હોય. (જેમ કે પેકેજિંગ, ખાવા માટે તૈયાર ખોરાકને ધોવા / ભાગ પાડવો વગેરે.).
- ii. ગંદકીના સંચય, ઘનીકરણ અને અનિચ્છનીય મોલ્ડના વિકાસને ઘટાડવા માટે તળિયુ, છત અને દિવાલોને સારી સ્થિતિમાં જાળવવી આવશ્યક છે. તેઓ અભેદ સામગ્રીના બનેલા હોવા જોઈએ અને કોઈ ફ્લેકિંગ પેઇન્ટ અથવા પ્લાસ્ટર વિના સરળ અને સાફ કરવામાં સરળ હોવા જોઈએ.
- iii. દરવાજા પણ સરળ અને બિન-શોષક સપાટીઓથી બનેલા હોવા જોઈએ જેથી કરીને તેઓ સાફ કરવામાં સરળતા રહે અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુમુક્ત થઈ શકે.
- iv. ફૂડ પ્રોસેસિંગ/ફૂડ સર્વિસ એરિયાના ફ્લોરમાં પર્યાપ્ત અને યોગ્ય ડ્રેનેજ હોવું જોઈએ અને તે સાફ કરવામાં સરળ અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુમુક્ત હોવું જોઈએ. ડ્રેનેજની સુવિધા માટે માળને યોગ્ય રીતે ઢાળવામાં આવશે અને ડ્રેનેજ ખોરાકની તૈયારી/ઉત્પાદન પ્રક્રિયાના પ્રવાહની દિશાની વિરુદ્ધ દિશામાં વહેશે.
- v. જંતુઓ અને ઉંદરોને ગટરમાંથી પ્રક્રિયા વિસ્તારમાં પ્રવેશતા અટકાવવા માટે પર્યાપ્ત નિયંત્રણ પગલાં હોવા જોઈએ.
- vi. માખીઓ અને અન્ય જંતુઓ/પ્રાણીઓથી પરિસરને સુરક્ષિત રાખવા માટે લાગુ પડે તે રીતે બારી-બારણાં અને બહારના વાતાવરણ માટેના અન્ય તમામ ખૂલ્લાઓ વાયર-મેશ અથવા જંતુરહિત સ્ક્રીન વડે સારી રીતે સ્ક્રિનિંગ કરવા જોઈએ અને દરવાજા ઓટોમેટિક ક્લોઝિંગ સ્પ્રિંગ્સ સાથે ફીટ કરવા જોઈએ. જાળી અથવા સ્ક્રીન આવા પ્રકારનો હોવો જોઈએ જે સફાઈ માટે સરળતાથી દૂર કરી શકાય.

- vii. કોઈપણ વ્યક્તિ કોઈપણ ખાનગી, યુરીનલ, સલેજ, ગટર અથવા અશુદ્ધ અને કચરાના સંગ્રહની જગ્યાએથી અસરકારક રીતે લાયસન્સિંગ ઓથોરિટીના સંતોષ માટે અલગ ન હોય તેવા કોઈપણ પરિસરમાં ખાદ્યપદાર્થોની કોઈપણ વસ્તુનું ઉત્પાદન, સંગ્રહ અથવા વેચાણ માટે ખુલ્લું પાડશે નહીં અથવા વેચાણની પરવાનગી આપશે નહીં.

4.2.3 સાધનો અને કન્ટેનર

- i. ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા અને ખોરાકના સંચાલન, સંગ્રહ, તૈયારી, પ્રોસેસિંગ, પેકેજિંગ અને પીરસવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતા ઉપકરણો અને કન્ટેનરો કાટ મુક્ત સામગ્રીથી બનાવવામાં આવશે જે ખોરાક સામગ્રીને કોઈ ઝેર પ્રદાન કરતા નથી અને (ડિસ્પોઝેબલ સિંગલ-યુઝ પ્રકારો સિવાય) સાફ અને/અથવા જંતુનાશક કરવું સરળ હોવું જોઈએ.
- ii. ભોજનની તૈયારીમાં વપરાતા સાધનો અને વાસણો હંમેશા સારી ક્રમમાં અને સમારકામમાં અને સ્વચ્છ અને સ્વચ્છ સ્થિતિમાં રાખવા જોઈએ. આવા વાસણો અથવા કન્ટેનરનો ઉપયોગ અન્ય કોઈ હેતુ માટે કરવો જોઈએ નહીં.
- iii. દરેક વાસણો અથવા કન્ટેનર જેમાં કોઈપણ ખોરાક અથવા વેચાણ માટે બનાવાયેલ ખોરાકનો ઘટક હોય. તે દરેક સમયે કાં તો યોગ્ય રીતે ફીટ કરેલ કવર/ઢાંકણ સાથે અથવા સ્વચ્છ જાળી અથવા ખાદ્યને ધૂળ, ગંદકીથી અને માખીઓ અને અન્ય જંતુઓ સંપૂર્ણપણે સુરક્ષિત કરવા માટે પૂરતા પ્રમાણમાં સારી રચનાની અન્ય સામગ્રી સાથે પ્રદાન કરવામાં આવે છે.
- iv. કોઈપણ વાસણ અથવા કન્ટેનરનો ઉપયોગ કોઈપણ ખોરાક અથવા ખોરાકના ઘટકોના ઉત્પાદન અથવા તૈયારી માટે કરવામાં આવતો નથી વેચાણ માટે બનાવાયેલ કોઈપણ જગ્યાએ રાખવામાં આવશે જેમાં આવી વાસણો અથવા કન્ટેનર અશુદ્ધ હવા અથવા ધૂળ અથવા કોઈપણ અપમાનજનક, હાનિકારક અથવા હાનિકારક ગેસ અથવા પદાર્થ અથવા કોઈપણ હાનિકારક અથવા હાનિકારક ઉત્સર્જન, શ્વાસ બહાર મૂકવો, અથવા પ્રવાહ, દૂષિત થવા માટે અને ત્યાંથી ખોરાકને હાનિકારક બનાવે છે.
- v. સાધનસામગ્રી એટલી સ્થિત, ડિઝાઇન અને બનાવટી હોવી જોઈએ કે તે તેના હેતુપૂર્વકના ઉપયોગ મુજબ જરૂરી જાળવણી અને સફાઈ કાર્યોને મંજૂરી આપે છે અને મોનિટરિંગ અને ઓડિટ સહિત પરિસરની અંદર સારી સ્વચ્છતા પ્રથાઓની સુવિધા આપે છે.
- vi. સાધનસામગ્રી અને સાધનોની સફાઈ અને જંતુમુક્ત કરવા માટે યોગ્ય સુવિધાઓ અને જ્યાં પણ શક્ય હોય ત્યાં સફાઈ (સી.આઈ.પી.) સિસ્ટમ અપનાવવામાં આવશે.
- vii. કચરો, ઉપ-ઉત્પાદનો અને અખાદ્ય અથવા ખતરનાક પદાર્થો માટેના સાધનો અને કન્ટેનર, ખાસ ઓળખી શકાય તેવા અને યોગ્ય રીતે બાંધવામાં આવશે.

- viii. સફાઈના રસાયણો અને અન્ય ખતરનાક પદાર્થો રાખવા માટે વપરાતા કન્ટેનરને અલગથી ઓળખી કાઢવામાં આવશે અને ખોરાકના દૂષિત અથવા આકસ્મિક દૂષણને રોકવા માટે અલગથી સંગ્રહિત કરવામાં આવશે.
- ix. જો જરૂરી હોય તો, ગંદાપાણીના નિકાલની વ્યવસ્થા/પ્રવૃત્તિ શુદ્ધિકરણ પ્લાન્ટ મૂકવામાં આવશે.
- x. ખોરાકને સ્પર્શતી અથવા સંપર્કમાં આવતી તમામ વસ્તુઓ, ફિટિંગ અને સાધનો આ હોવા જોઈએ:
 - સારી સ્થિતિમાં એવી રીતે રાખવામાં આવે છે કે જે તેમને સ્વચ્છ રાખવા અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુમુક્ત કરવામાં સક્ષમ બનાવે.
 - ચિપ કરેલા દંતવલ્ક કન્ટેનરનો ઉપયોગ કરવામાં આવશે નહીં. રસોઈ અને સંગ્રહ માટે યોગ્ય સ્ટેનલેસ સ્ટીલ/એલ્યુમિનિયમ/કાયના કન્ટેનર, મગ, જગ, ટ્રે વગેરેનો ઉપયોગ કરવો. પિત્તળના વાસણો વારંવાર અસ્તર સાથે પ્રદાન કરવા જોઈએ.

4.2.4 સુવિધાઓ

i. પાણી

- માત્ર પીવાલાયક પાણી, તેના સંગ્રહ અને વિતરણ માટે યોગ્ય સુવિધાઓ સાથે, પ્રક્રિયા અને રસોઈમાં એક ઘટક તરીકે ઉપયોગમાં લેવાશે.
- ખોરાકના સંચાલન, ધોવા માટે વપરાતું પાણી એટલી ગુણવત્તાનું હોવું જોઈએ કે તે તૈયાર ખોરાકના લેખને અસુરક્ષિત બનાવવા માટે કોઈ ખતરો અથવા દૂષિત ન કરે.
- પાણીના સંગ્રહની ટાંકીઓ સમયાંતરે સાફ કરવામાં આવશે અને તેનો નોંધણી રજીસ્ટરમાં જાળવવામાં આવશે.
- બિન-પીવાલાયક પાણીનો ઉપયોગ કરી શકાય છે, જો કે તે માત્ર ખોરાકના સંપર્કમાં ન આવતાં સાધનોની સફાઈ માટે બનાવાયેલ હોય, જે ખોરાકની વરાળ ઉત્પાદન, અગ્નિશામક અને રેફ્રિજરેશન સાધનોના સંપર્કમાં ન આવે, અને જો આ હેતુ માટે સ્થાપિત પાઈપો આના ઉપયોગને અટકાવે. અન્ય હેતુઓ માટે પાણી અને કાચા માલ, ડેરી ઉત્પાદનો અથવા ખાદ્ય ઉત્પાદનોના દૂષિત થવાનું કોઈ પ્રત્યક્ષ કે પરોક્ષ જોખમ નથી જેથી પ્રક્રિયા કરવામાં આવે, પેક કરવામાં આવે અને જગ્યામાં રાખવામાં આવે.
- બિન-પીવા લાયક પાણીની પાઈપો સ્પષ્ટ રીતે પીવા લાયક પાણીની પાઈપોથી સંપૂર્ણ રીતે અલગ હોવું જોઈએ

- ii. વાસણો/સાધનોની સફાઈ માટે
 - વાસણો અને સાધનસામગ્રીની સફાઈ, જંતુનાશક કરવા માટે પૂરતી સુવિધાઓ પૂરી પાડવામાં આવશે. જો જરૂરી હોય તો સુવિધાઓમાં ગરમ અને ઠંડા પાણીનો પૂરતો પુરવઠો હોવો જોઈએ.
- iii. વરાળ (રસોઈ કીટલીના કિસ્સામાં)
 - ખોરાકના સીધા સંપર્કમાં વપરાતી વરાળને સંગ્રહ અને વિતરણની યોગ્ય સુવિધા સાથે પીવાના પાણીમાંથી બનાવવી જોઈએ. વરાળનું ઉત્પાદન, હેન્ડલ અને સ્ટોરેજ એવી રીતે કરવું જોઈએ કે કોઈ દૂષણ ન થઈ શકે.
- iv. ડ્રેનેજ અને કચરાના નિકાલ
 - ખાદ્યપદાર્થો અને અન્ય કચરો સામગ્રી સમયાંતરે તે જગ્યાએથી દૂર કરવામાં આવશે જ્યાં ખોરાકનું સંચાલન કરવામાં આવે છે અથવા રાંધવામાં આવે છે અથવા નિર્માણ થતું નથી. કચરો સામગ્રી એકત્ર કરવા માટે પરિસરમાં યોગ્ય કવર સાથે પ્રાધાન્ય કે જેને ખોલવા માટે સ્પર્શ કરવાની જરૂર ન હોય તેવા પર્યાપ્ત કદના રિફ્યુઝ ડબ્બા પૂરા પાડવામાં આવશે. આને દરરોજ ખાલી કરીને જંતુનાશક પદાર્થ વડે ધોવા જોઈએ અને આગલા ઉપયોગ પહેલાં સૂકવવામાં આવશે.
 - ગટર અને ગંદા પાણીનો નિકાલ (નક્કર, પ્રવાહી અને ગેસ) ફેક્ટરી/પર્યાવરણ પ્રદૂષણ નિયંત્રણ બોર્ડની જરૂરિયાતોને અનુરૂપ હોવો જોઈએ. પર્યાપ્ત ડ્રેનેજ, કચરાના નિકાલની વ્યવસ્થા અને સુવિધાઓ પૂરી પાડવામાં આવશે અને તે એવી રીતે ડિઝાઇન અને બાંધવામાં આવશે કે જેથી ખોરાક અથવા પીવાના પાણીના પુરવઠાને દૂષિત કરવાનું જોખમ દૂર થાય.
 - કચરો સંગ્રહ એવી રીતે સ્થિત હોવો જોઈએ કે તે ખોરાકની પ્રક્રિયા, સંગ્રહ વિસ્તારો, ખાદ્ય સંસ્થાનની અંદર અને બહારના વાતાવરણને દૂષિત ન કરે અને કચરાને ઢાંકેલા કન્ટેનરમાં રાખવામાં આવશે અને નિયમિત અંતરાલ પર દૂર કરવામાં આવશે.
 - કચરો/કચરાનો સમયાંતરે નિકાલ ફરજિયાત બનાવવો જોઈએ. પરિસરની અંદર કોઈ કચરો ખુલ્લો રાખવામાં આવશે નહીં અને પ્લાસ્ટિક અને અન્ય બિન-પર્યાવરણ અનુકૂળ સામગ્રી સહિત સ્થાનિક નિયમો અને નિયમો અનુસાર યોગ્ય રીતે નિકાલ કરવામાં આવશે.

- v. કર્મચારીઓની સુવિધાઓ અને શૌચાલય
- કર્મચારીઓની સવલતોમાં વોશબેસીન સહિતની ખાધ સામગ્રીને સ્પર્શતા પહેલા હાથને યોગ્ય રીતે ધોવા અને સૂકવવા અને યોગ્ય હોય તેમ ગરમ અને/અથવા ઠંડા પાણીનો પુરવઠો સામેલ હોવો જોઈએ; પુરુષો અને સ્ત્રીઓ માટે અલગ-અલગ સ્વચ્છતા ડિઝાઇનની અલગ શૌચાલય; અને કર્મચારીઓ માટે બદલાતી સગવડો અને આવી સુવિધાઓ યોગ્ય રીતે સ્થિત હોવી જોઈએ જેથી કરીને તેઓ સીધા જ ફૂડ પ્રોસેસિંગ, હેન્ડલિંગ અથવા સ્ટોરેજ વિસ્તારોમાં ખુલે નહીં.
 - સ્થાપનામાં કર્મચારીઓ (પુરુષ/સ્ત્રી) ની સંખ્યાના આધારે શૌચાલયની સંખ્યા પર્યાપ્ત હોવી જોઈએ અને ખોરાક સંભાળતી વખતે તેઓને સ્વચ્છતાની જરૂરિયાત વિશે જાગૃત કરવા જોઈએ.
 - આરામ અને નાસ્તાના રૂમો ખાધ પ્રક્રિયા અને સેવા વિસ્તારોથી અલગ હોવા જોઈએ અને આ વિસ્તારો સીધા જ ખોરાક ઉત્પાદન, સેવા અને સંગ્રહ વિસ્તારો તરફ લઈ જશે નહીં.
 - કામદારો માટે શું કરવું અને શું ન કરવું તે દર્શાવતું ડિસ્પ્લે બોર્ડ દરેક વ્યક્તિની સમજ માટે અંગ્રેજીમાં અથવા સ્થાનિક ભાષામાં પરિસરમાં અગ્રણી સ્થાન પર મૂકવામાં આવશે.
- vi. હવાની ગુણવત્તા અને વેન્ટિલેશન
- વેન્ટિલેશન સિસ્ટમ કુદરતી અને/અથવા યાંત્રિક જેમાં એર ફિલ્ટર, એકઝોસ્ટ ફેન્સ, જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, ડિઝાઇન અને બાંધવામાં આવશે જેથી હવા દૂષિત વિસ્તારોમાંથી સ્વચ્છ વિસ્તારોમાં ન જાય.
- vii. લાઇટિંગ
- કર્મચારીઓ/કામદારો આરોગ્યપ્રદ રીતે કામ કરી શકે તે માટે ખાધ સંસ્થાનોને કુદરતી અથવા કૃત્રિમ લાઇટિંગ પ્રદાન કરવામાં આવશે. લાઇટિંગ ફિક્સર જ્યાં પણ યોગ્ય હોય ત્યાં, ઇલેક્ટ્રીકલ ફિટિંગના તૂટવાથી ખોરાક દૂષિત ન થાય તેની ખાતરી કરવા માટે સુરક્ષિત હોવું આવશ્યક છે.

4.2.5 ખાધ કામગીરી અને નિયંત્રણો

- i. કાયા માલની પ્રાપ્તિ
- જો તેમાં પરોપજીવીઓ, અનિચ્છનીય સૂક્ષ્મજીવો, જંતુનાશકો, પશુચિકિત્સા દવાઓ અથવા ઝેરી વસ્તુઓ, વિઘટિત અથવા બહારના પદાર્થોનો સમાવેશ થાય છે, તો તે સંસ્થા

- દ્વારા કોઈ કાચો માલ અથવા ઘટક સ્વીકારવામાં આવશે નહીં, જે સામાન્ય વર્ગીકરણ દ્વારા સ્વીકાર્ય સ્તર સુધી ઘટાડવામાં આવશે નહીં. અને/અથવા પ્રક્રિયા.
- તમામ કાચો માલ, ફૂડ એડિટિવ્સ અને ઘટકો, જ્યાં પણ લાગુ હોય ત્યાં, કાયદા હેઠળ નિર્ધારિત તમામ નિયમો અને ધોરણોને અનુરૂપ હોવા જોઈએ.
 - કાચો માલ, ફૂડ એડિટિવ્સ અને ઘટકોના નોંધણી તેમજ તેમના પ્રાપ્તિના સ્ત્રોત, નિરીક્ષણ માટે રજિસ્ટરમાં જાળવવામાં આવશે.
 - તમામ કાચા માલસામાનની તપાસ કરવી જોઈએ અને શારીરિક રીતે સારી રીતે સાફ કરવી જોઈએ.
 - સંગ્રહ/સંરક્ષણ ક્ષમતાને અનુરૂપ કાચો માલ ખરીદવો જોઈએ.
 - પેકેજ્ડ કાચો માલ 'એક્સપાયરી ડેટ' / 'બેસ્ટ પહેલાં' / 'ઉપયોગ દ્વારા' તારીખ, પેકેજિંગ અખંડિતતા અને સ્ટોરેજની સ્થિતિ માટે ચકાસાયેલ હોવું આવશ્યક છે.
- ii. કાચા માલ અને ખોરાકનો સંગ્રહ
- ખાદ્ય સંગ્રહ સુવિધાઓની રચના અને નિર્માણ કરવામાં આવશે જેથી સંગ્રહ દરમિયાન ખોરાકને દૂષણથી અસરકારક રીતે સુરક્ષિત કરી શકાય; જંતુના પ્રવેશ અને સંચયને ટાળવા માટે, પર્યાપ્ત જાળવણી અને સફાઈની પરવાનગી આપો.
 - કોલ્ડ સ્ટોરેજ સુવિધા, જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, કાચા, પ્રોસેસ્ડ/પેક્ડ ફૂડને પ્રકાર અને જરૂરિયાત અનુસાર પૂરી પાડવામાં આવશે.
 - કાચી, પ્રક્રિયા કરેલ, નકારી કાઢવામાં આવેલ, પરત મંગાવવામાં આવેલ અથવા પરત કરેલ સામગ્રી અથવા ઉત્પાદનોના સંગ્રહ માટે અલગીકરણ પ્રદાન કરવામાં આવશે જે વિશિષ્ટ રીતે ચિહ્નિત અને સુરક્ષિત હશે. કાચો માલ અને ખાદ્યપદાર્થો પ્રિન્ટેડ પેકેજિંગ સામગ્રી, સ્ટેશનરી, હાર્ડવેર અને સફાઈ સામગ્રી/કેમિકલ્સથી અલગ વિસ્તારોમાં સંગ્રહિત કરવામાં આવશે.
 - કાચા ખાદ્યપદાર્થો, ખાસ કરીને ઘી, ખોવાને કામ ચાલી રહેલા, પ્રોસેસ્ડ, રાંધેલા અને પેકેજ્ડ ઉત્પાદનોના વિસ્તારથી અલગથી ઠંડા સંગ્રહિત કરવા જોઈએ. સંબંધિત ખાદ્ય સામગ્રી/ઉત્પાદનોના શેલ્ફ લાઇફને વધારવા માટે જરૂરી તાપમાન અને ભેજના સંદર્ભમાં સંગ્રહની શરતો જાળવવામાં આવશે.
 - કાચો માલ, ઘટકો, કાર્ય-પ્રગતિમાં, અને પ્રોસેસ્ડ/રાંધેલા અથવા પેકેજ્ડ ખાદ્ય ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ FIFO (ફર્સ્ટ ઇન, ફર્સ્ટ આઉટ), FEFO (ફર્સ્ટ એક્સપાયર ફર્સ્ટ આઉટ) સ્ટોક રોટેશન સિસ્ટમ લાગુ પડશે.

- બિન-ઝેરી સામગ્રીથી બનેલા કન્ટેનર કાચા માલના સંગ્રહ માટે, કાર્ય ચાલુ છે અને તૈયાર/રેડી-ટુ-સર્વ ઉત્પાદનો માટે પ્રદાન કરવામાં આવશે. ખાદ્ય સામગ્રીને રેક્સ/પેલેટ્સ પર સંગ્રહિત કરવી જોઈએ જેથી કરીને તે ફ્લોર લેવલથી યોગ્ય રીતે ઉપર હોય અને દિવાલથી દૂર હોય જેથી અસરકારક સફાઈ કરી શકાય અને કોઈપણ જંતુઓ, જંતુઓ અથવા ઉંદરોને આશ્રય આપતા અટકાવી શકાય.

4.2.6 ખાદ્ય પદાર્થની પ્રક્રિયા /તૈયારી, પેકેજિંગ અને વિતરણ/સેવા

i. સમય અને તાપમાન નિયંત્રણ

- ખાદ્ય વ્યાપાર એ સુનિશ્ચિત કરવા માટે પ્રણાલીઓનો વિકાસ અને જાળવણી કરશે કે સમય અને તાપમાન અસરકારક રીતે નિયંત્રિત થાય છે જ્યાં તે ખોરાકની સલામતી અને યોગ્યતા માટે મહત્વપૂર્ણ છે. આવા નિયંત્રણમાં ઉપભોક્તા સુધીની પ્રાપ્તિ, પ્રક્રિયા, રસોઈ, ઠંડક, સંગ્રહ, પેકેજિંગ, વિતરણ અને ખાદ્ય સેવાનો સમય અને તાપમાનનો સમાવેશ થાય છે.
- જ્યાં પણ ખુલ્લી આગ પર રસોઈ કરવામાં આવે છે, ત્યાં ધુમાડા/વરાળ માટે યોગ્ય આઉટલેટ્સ વગેરે જેવા કે ચીમની, એક્ઝોસ્ટ ફેન વગેરે પ્રદાન કરવામાં આવશે.

ii. ફૂડ પેકેજિંગ

- પેકેજિંગ સામગ્રી દૂષિતતા, નુકસાનને રોકવા માટે તમામ ખાદ્ય ઉત્પાદનો માટે રક્ષણ પૂરું પાડશે અને FSS એક્ટ અને તેના હેઠળના FSS (પેકેજિંગ) નિયમો હેઠળ નિર્ધારિત જરૂરી લેબલિંગને સમાવશે.
- પ્રાથમિક પેકેજિંગ માટે (એટલે કે, પેકેજિંગ જેમાં ખોરાક અથવા ઘટક અથવા ઉમેરણ પેકેજિંગ સામગ્રી સાથે સીધા સંપર્કમાં આવે છે), ફક્ત ફૂડ ગ્રેડ પેકેજિંગ સામગ્રીનો ઉપયોગ કરવાનો છે. એલ્યુમિનિયમ-પ્લાસ્ટિક અને ટીન જેવી પેકેજિંગ સામગ્રી માટે, FSS રેગ્યુલેશન્સ અને તેના હેઠળ ઘડવામાં આવેલા નિયમો હેઠળ ઉલ્લેખિત ધોરણોને અનુસરવામાં આવે છે.
- પેકેજિંગ સામગ્રી અથવા વાયુઓ જ્યાં વપરાય છે તે બિન-ઝેરી હોવા જોઈએ અને સંગ્રહ અને ઉપયોગની નિર્દિષ્ટ શરતો હેઠળ ખોરાકની સલામતી અને યોગ્યતા માટે જોખમ ઊભું કરશે નહીં.

iii. ખોરાક વિતરણ / સેવા

- પરિવહન દરમિયાન ખોરાકના બગાડને ઘટાડવા માટે પુરવઠા શૃંખલામાં તમામ નિર્ણાયક લિંક્સને ઓળખવાની અને પ્રદાન કરવાની જરૂર છે. પરિવહન અને/અથવા સેવા

દરમિયાન પ્રોસેસ/પેકેજ કરેલ અને/અથવા ખાવા માટે તૈયાર ખોરાકને જરૂરી સંગ્રહની સ્થિતિ અનુસાર સુરક્ષિત કરવામાં આવશે.

- ખાધ સુરક્ષા અને ગુણવત્તાને ટકાવી રાખવા માટે જરૂરી તાપમાન અને ભેજ જાળવવામાં આવશે.
- કન્ટેનર અને/અથવા કન્ટેનરને એવી રીતે ડિઝાઇન, બાંધવામાં અને જાળવવામાં આવશે કે તેઓ જરૂરી તાપમાન, ભેજ, વાતાવરણ અને અન્ય શરતોને અસરકારક રીતે જાળવી શકે જે ખાધપદાર્થો અને/અથવા ખાધપદાર્થોના પરિવહન/પીરસવા માટે વપરાતા કન્ટેનરને સુરક્ષિત રાખવા માટે જરૂરી છે. ખાધ પદાર્થોને કોઈપણ દૂષણથી બચાવવા માટે બિન-ઝેરી, સ્વચ્છ અને સારી સ્થિતિમાં જાળવવામાં આવે છે.
- વાહનો અને/અથવા કન્ટેનરમાં રીસોપ્ટેકલ્સનો ઉપયોગ ખાધપદાર્થો સિવાયની કોઈપણ વસ્તુના પરિવહન માટે થવો જોઈએ નહીં જ્યાં આના પરિણામે ખાધપદાર્થો દૂષિત થઈ શકે છે. જ્યાં એક જ વાહન અથવા કન્ટેનરનો ઉપયોગ વિવિધ ખાધપદાર્થો અથવા માછલી, માંસ, મરઘા, ઈંડા વગેરે જેવા ઉચ્ચ જોખમવાળા ખોરાકના પરિવહન માટે કરવામાં આવે છે, ત્યાં ક્રોસ-પ્રદૂષણના જોખમને ટાળવા માટે લોડ વચ્ચે અસરકારક સફાઈ અને જીવાણુ નાશક્રિયા હાથ ધરવામાં આવશે. . ખાધપદાર્થોના જથ્થાબંધ પરિવહન માટે, કન્ટેનર અને વાહનવ્યવહાર ફક્ત ખાધપદાર્થોના ઉપયોગ માટે જ નિયુક્ત અને ચિહ્નિત કરવામાં આવશે અને તે હેતુ માટે જ ઉપયોગમાં લેવાશે.

4.2.7 સંચાલન અને દેખરેખ

- i. યોગ્ય વ્યવસ્થાપન માટે ખાધપદાર્થોની પ્રક્રિયા તેમજ તેના પેકિંગ, ડિસ્પેચ અને સ્ટોરેજ માટે વિગતવાર સ્ટાન્ડર્ડ ઓપરેટિંગ પ્રોસિજર (SOP) વિકસાવવામાં આવશે જે બદલામાં કોઈપણ સમસ્યા અને ચોક્કસ બિંદુને ઓળખવામાં મદદ કરશે જેથી નુકસાન નિયંત્રણ ઝડપી થઈ શકે.
- ii. ફૂડ વ્યવસાય એ સુનિશ્ચિત કરશે કે ટેકનિકલ મેનેજરો અને સુપરવાઇઝર પાસે ખાધ સ્વચ્છતાના સિદ્ધાંતો અને પ્રથાઓ પર યોગ્ય લાયકાતો, જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે જેથી તે ખોરાકની સલામતી અને તેના ઉત્પાદનોની ગુણવત્તા સુનિશ્ચિત કરી શકે, ખોરાકના જોખમોનું મૂલ્યાંકન કરી શકે, યોગ્ય નિવારક અને સુધારાત્મક પગલાં લે અને તેની ખાતરી કરી શકે. અસરકારક દેખરેખ અને દેખરેખ.

4.2.8 ખાધ પરીક્ષણ સુવિધા

- i. નિયમો અને નિયમો હેઠળ નિર્ધારિત સ્પષ્ટીકરણો/ધોરણો અનુસાર ભૌતિક, માઇક્રોબાયોલોજીકલ અને રાસાયણિક પૃથ્થકરણ માટે ખાધ સામગ્રી/ખોરાકના પરીક્ષણ માટે

સુસજ્જ, પ્રયોગશાળા નિયમિત/સામયિક પરીક્ષણ માટે અને જ્યારે પણ જરૂરી હોય ત્યારે પરિસરમાં હોવી જોઈએ.

- ii. કોઈપણ શંકા અથવા સંભવિત દૂષણના કિસ્સામાં, ફેક્ટરીમાંથી ડિસ્પેય કરતા પહેલા ખાધ સામગ્રી/ખોરાકનું પરીક્ષણ કરવામાં આવશે.
- iii. જો ત્યાં કોઈ ઇન-હાઉસ લેબોરેટરી સુવિધા નથી, તો એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. દ્વારા સૂચિત માન્યતા પ્રાપ્ત લેબ દ્વારા નિયમિત પરીક્ષણ કરવામાં આવશે. ફરિયાદોના કિસ્સામાં અને જો જરૂરી હોય તો, કંપનીએ સ્વૈચ્છિક રીતે ઇન-હાઉસ લેબોરેટરી અથવા માન્યતા પ્રાપ્ત લેબ અથવા એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. દ્વારા સૂચિત લેબમાં પરીક્ષણ કરવું જોઈએ.

4.2.9 ઓડિટ, દસ્તાવેજીકરણ અને નોંધણી

- i. જીએમપી/જીએચપી સિસ્ટમમાં કોઈપણ ખામી/ગેપ શોધવા માટે SOP અનુસાર સમગ્ર સિસ્ટમનું સામયિક ઓડિટ કરવામાં આવશે.
- ii. ફૂડ પ્રોસેસિંગ/તૈયારી, ઉત્પાદન/રસોઈ, સંગ્રહ, વિતરણ, સેવા, ખોરાકની ગુણવત્તા, પ્રયોગશાળા પરીક્ષણ પરિણામો, સફાઈ અને સ્વચ્છતા, જંતુ નિયંત્રણ અને ઉત્પાદન રિકોલના યોગ્ય નોંધણી એક વર્ષ અથવા શેલ્ફ- ઉત્પાદનનું જીવન, જે વધુ હોય
- iii. દસ્તાવેજોની જરૂરિયાત શા માટે છે તેના કેટલાક કારણો નીચે સૂચિબદ્ધ છે:
 - તે વ્યવસાય ચલાવવા વિશે વિગતવાર જ્ઞાન આપે છે.
 - તે ઉત્પાદનની ગુણવત્તાને નિયંત્રિત કરવામાં મદદ કરે છે.
 - તે વ્યવસાયમાં રોકાણ કરેલા નાણાંનો ટ્રેક રાખવામાં મદદ કરે છે.
 - તે કાયા માલ અથવા ઉત્પાદન ઘટકોના અલગ ખર્ચને ઓળખવામાં મદદ કરે છે.
 - તે ચોક્કસ પ્રક્રિયાના ઉત્પાદન ખર્ચને ઓળખવામાં મદદ કરે છે
 - તે ખાતરી કરવામાં મદદ કરે છે કે ઉત્પાદન દરમિયાન તમામ ગુણવત્તા ખાતરી પદ્ધતિઓનું પાલન કરવામાં આવ્યું હતું.
 - તે ખાતરી કરવામાં મદદ કરે છે કે ઉત્પાદન સાધનો સરળતાથી/અસરકારક રીતે ચાલી રહ્યાં છે.
 - તે કાનૂની પ્રક્રિયાઓ માટે પુરાવા તરીકે કામ કરે છે
 - તે યોગ્ય ઉત્પાદન કિંમત સેટ કરવામાં મદદ કરે છે.
 - તે યોગ્ય સમયે સુધારાત્મક પગલાં લેવામાં મદદ કરે છે

iv. રેકોર્ડ કેવી રીતે રાખવો?

દરેક ફૂડ પ્રોસેસિંગ સંસ્થા રેકોર્ડ રાખવાની વધુ કે ઓછા સમાન રીતને અનુસરે છે. ઉત્પાદન નોંધણી નીચેનાનો લોગ રાખે છે:

- પ્રાપ્ત કાચા માલનો જથ્થો અને પ્રકાર
- પ્રક્રિયા દરમિયાન ઉપયોગમાં લેવાતા ઘટકોનો જથ્થો અને પ્રકાર
- પ્રક્રિયાની સ્થિતિ જેમાં ઉત્પાદન થયું હતું (દા.ત. તાપમાન સેટ અથવા હવાનું દબાણ લાગુ)
- ઉત્પાદન ગુણવત્તા

ઉત્પાદનની ગુણવત્તા ફક્ત ત્યારે જ જાળવી શકાય છે જ્યારે:

- ઘટકો અને કાચા માલની સમાન માત્રા અને ગુણવત્તા દરેક બેચમાં મિશ્ર કરવામાં આવે છે
- દરેક બેચ માટે પ્રમાણભૂત રચનાનો ઉપયોગ થાય છે
- પ્રમાણભૂત પ્રક્રિયા પરિમાણો દરેક બેચ માટે લાગુ કરવામાં આવે છે

ખોરાકની દરેક બેચને બેચ નંબર આપવામાં આવે છે. આ નંબર આમાં નોંધાયેલ છે:

- સ્ટોક નિયંત્રણ પુસ્તકો (જ્યાં કાચા માલની પ્રાપ્તિ નોંધવામાં આવે છે)
- પ્રક્રિયા લોગબુક (જ્યાં ઉત્પાદન પ્રક્રિયા નોંધવામાં આવે છે)
- ઉત્પાદન વેચાણના નોંધણી (જ્યાં વેચાણ અને વિતરણ નોંધવામાં આવે છે)

બેચ નંબર ઉત્પાદન કોડ નંબર સાથે સંબંધિત હોવો જોઈએ, જે લેબલ્સ પર મુદ્રિત છે. આ પ્રોસેસરને ઉપયોગમાં લેવાતા કાચા માલ અથવા ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં બેચમાં જોવા મળેલી કોઈપણ ખામીને શોધી કાઢવામાં મદદ કરે છે.

4.2.10 સ્થાપના પરિસરની સ્વચ્છતા અને જાળવણી

i. સફાઈ અને જાળવણી

- સફાઈ અને સ્વચ્છતા પ્રોગ્રામ તૈયાર કરવામાં આવશે અને તેનું નિરીક્ષણ કરવામાં આવશે અને તેનો રેકોર્ડ યોગ્ય રીતે જાળવવામાં આવશે, જે સફાઈ કરવા માટેના ચોક્કસ વિસ્તારો, સફાઈની આવર્તન અને સફાઈ માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને સામગ્રી સહિત અનુસરવામાં આવનારી સફાઈ પ્રક્રિયાને સૂચવશે. ઉત્પાદનમાં વપરાતા સાધનોને આવર્તનો પર સેટ, સાફ અને જંતુરહિત કરવામાં આવશે.
- સફાઈ રસાયણોનું સંચાલન અને ઉપયોગ ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર કાળજીપૂર્વક કરવામાં આવશે અને ખોરાકને દૂષિત કરવાનું કોઈ જોખમ ટાળવા માટે ખાધ સામગ્રીથી દૂર, સ્પષ્ટ રીતે ઓળખાયેલા કન્ટેનરમાં અલગથી સંગ્રહિત કરવામાં આવશે.

- સફાઈ અને સેનિટાઈઝિંગ કાર્યક્રમો સુવિધા પર સ્થાપિત કરવામાં આવશે જેથી ખાદ્ય-પ્રક્રિયાના સાધનો અને પર્યાવરણને આરોગ્યપ્રદ સ્થિતિમાં જાળવવામાં આવે, જેથી ખોરાકને દૂષિત ન થાય, જેમ કે ધાતુના ટુકડાઓ, ફ્લેકિંગ પ્લાસ્ટર, ખાદ્ય પદાર્થોનો ભંગાર અને રસાયણો અને તેના નોંધણી. જાળવવામાં આવશે. પ્રોગ્રામે ખાતરી કરવી જોઈએ કે સ્થાપનાના તમામ ભાગો યોગ્ય રીતે સ્વચ્છ છે અને તેમાં સફાઈ સાધનોની સફાઈ શામેલ હોવી જોઈએ.
- મુખ્ય સ્વચ્છતા શેડ્યૂલ ચેકલિસ્ટ્સ દ્વારા એકંદર સુવિધા માટે જાળવવામાં આવશે જેમાં શામેલ છે:
 - વિસ્તારો, સાધનોની વસ્તુઓ અને વાસણો સાફ કરવા;
 - ચોક્કસ કાર્યો માટે જવાબદારી;
 - સફાઈ પદ્ધતિ અને સફાઈની આવર્તન; અને
 - સફાઈની અસરકારકતા ચકાસવા માટે દેખરેખની વ્યવસ્થા
 - સફાઈ માટે જવાબદાર વ્યક્તિ
 - સફાઈની અસરકારકતાની દેખરેખ અને ચકાસણી માટે જવાબદાર વ્યક્તિઓ
 - કોઈપણ વિચલનના કિસ્સામાં શું સુધારણા અને સુધારાત્મક પગલાં લેવામાં આવી રહ્યા છે.
 - જ્યાં ઉત્પાદના જગ્યાની હવાની ગણતરી અને સ્વેબ પરીક્ષણ સાથે માઇક્રોબાયલ જોખમની સંભાવનાઓની ભલામણ કરવામાં આવે છે.
- સફાઈ અને જીવાણુ નાશક્રિયા રસાયણો જ્યાં પણ સાધનસામગ્રી અથવા છોડની સપાટીઓ દ્વારા પ્રત્યક્ષ કે પરોક્ષ સંપર્કમાં આવવાની શક્યતા હોય ત્યાં ફૂડ ગ્રેડ હોવા જોઈએ, હેન્ડલ કરવામાં આવે છે અને તેનો કાળજીપૂર્વક ઉપયોગ કરવામાં આવે છે અને ઉત્પાદકોની સૂચનાઓ અનુસાર, ઉદાહરણ તરીકે, યોગ્ય મંદનનો ઉપયોગ કરીને, અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે. ખોરાક દૂષિત થવાના જોખમને ટાળવા માટે સ્પષ્ટ રીતે ઓળખાયેલા કન્ટેનરમાં ખોરાકથી અલગ.
- સફાઈ ખોરાકના અવશેષો અને ગંદકીને દૂર કરશે અને તે વિભાજક દ્વારા ભૌતિક પદ્ધતિઓનો સંયુક્ત ઉપયોગ કરી શકાય છે, જેમ કે ગરમી, સ્ક્રબિંગ, અશાંત પ્રવાહ, અને વેક્યૂમ સફાઈ અથવા અન્ય પદ્ધતિઓ કે જે પાણીનો ઉપયોગ ટાળે છે, અને યોગ્ય ઉપયોગ કરીને રાસાયણિક પદ્ધતિઓ. સફાઈ એજન્ટો.

- આ સુવિધાઓ કાટ-પ્રતિરોધક સામગ્રીથી બનેલી હોવી જોઈએ, સાફ કરવામાં સરળ હોવી જોઈએ અને જ્યાં યોગ્ય હોય ત્યાં ગરમ અને ઠંડા પીવાના પાણીનો પૂરતો પુરવઠો હોવો જોઈએ. ગરમ અને ઠંડા પાઈપો માટે અલગ રંગ રાખવાની ભલામણ કરવામાં આવે છે. તમામ સફાઈ કાર્યક્રમો માટે માન્યતા પદ્ધતિ હોવી જોઈએ.
- સફાઈ પ્રક્રિયામાં સામાન્ય રીતે સમાવેશ થવો જોઈએ;
 - સપાટી પરથી દેખાતો એકંદર કાટમાળ દૂર કરવો.
 - માટી અને બેક્ટેરિયલ ફિલ્મ (સફાઈ) ઢીલી કરવા માટે ડીટરજન્ટ સોલ્યુશન લાગુ કરવું
 - ઢીલી માટી અને ડિટર્જન્ટના અવશેષોને દૂર કરવા માટે પાણી (જ્યાં શક્ય હોય ત્યાં ગરમ પાણી) વડે કોગળા કરો.
 - સુકી સફાઈ અથવા અવશેષો અને કચરો દૂર કરવા અને એકત્ર કરવા માટે અન્ય યોગ્ય પદ્ધતિઓ અને
 - જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં, સફાઈને અનુગામી કોગળા સાથે જીવાણુ નાશક્રિયા દ્વારા અનુસરવી જોઈએ.
- સફાઈ સાધનો અને રસાયણો માટે લોક અને યાવીની જોગવાઈ સાથેનો નિયુક્ત વિસ્તાર ફાળવવો જોઈએ. જ્યાં પણ જરૂરી અને લાગુ પડતી CIP પ્રક્રિયાને સાધનની સફાઈ માટે વ્યાખ્યાયિત કરવી જોઈએ.
- **ધરની સંભાળ**
 - ઉત્પાદન અને સંગ્રહ ક્ષેત્રોને આવરી લેતું હાઉસકીપિંગ શેડ્યૂલ જાળવવામાં આવશે.
 - રસ્તાઓ, પાર્કિંગની જગ્યાઓ અને ગટર સહિત આસપાસના વિસ્તારોની સારી રીતે જાળવણી કરવી જોઈએ.
 - દિવાલો અને માળ, સુધડ અને સ્વચ્છ રાખવા જોઈએ. છત અને લાઇટ ફિક્સર સાફ કરવા માટે સરળ હોવા જોઈએ.
 - ગટર પૂરતા કદના અને સારી રીતે ઢાળવાળી હોવી જોઈએ. સફાઈની સરળતા માટે ડ્રેન્સમાં દૂર કરી શકાય તેવી ગ્રેટ્સ હોવી જોઈએ.
 - તૃતીય પક્ષ (કરાર) સફાઈ કંપનીઓ માટે, સપ્લાયરએ સ્પષ્ટ અવકાશ, સેવાઓની વિગતો અને જવાબદારીઓ વ્યાખ્યાયિત કરવી જોઈએ.

- કચરાના સંગ્રહ વિસ્તારોને સ્પષ્ટ રીતે ચિહ્નિત કરવા જોઈએ અને કચરાનો સમયસર નિકાલ થવો જોઈએ.

ii. જંતુ નિયંત્રણ

- જંતુઓના પ્રવેશને રોકવા અને સંભવિત સંવર્ધન સ્થળોને દૂર કરવા માટે સાધનો અને મકાન સહિત ખાદ્ય સંસ્થાનોને સારી રીતે સમારકામમાં રાખવામાં આવશે. છિદ્રો, ગટરો અને અન્ય જગ્યાઓ જ્યાં જંતુઓ પ્રવેશ મેળવવાની સંભાવના છે તે સીલબંધ સ્થિતિમાં રાખવામાં આવશે અથવા જાળી/ગ્રિલ્સ/ક્લેડીંગ્સ અથવા જરૂરિયાત મુજબ અન્ય કોઈપણ યોગ્ય માધ્યમો સાથે ફીટ કરવામાં આવશે અને પ્રાણીઓ, પક્ષીઓ અને પાલતુ પ્રાણીઓને ખોરાકની સ્થાપના વિસ્તારોમાં પ્રવેશવાની મંજૂરી આપવામાં આવશે નહીં. / જગ્યા.
- ખાદ્ય સામગ્રીનો સંગ્રહ જંતુરહિત કન્ટેનરમાં જમીનની ઉપર અને દિવાલોથી દૂર રાખવો જોઈએ.
- જંતુના ઉપદ્રવનો તાત્કાલિક અને ખોરાકની સલામતી અથવા યોગ્યતાને પ્રતિકૂળ અસર કર્યા વિના વ્યવહાર કરવો જોઈએ. અનુમતિપાત્ર રાસાયણિક, ભૌતિક અથવા જૈવિક એજન્ટો સાથેની સારવાર, યોગ્ય મર્યાદામાં, ખોરાકની સલામતી અથવા યોગ્યતા માટે જોખમ ઊભું કર્યા વિના હાથ ધરવામાં આવશે. તારીખો અને આવર્તન સાથે ઉપયોગમાં લેવાતા જંતુનાશકો/જંતુનાશકોનો નોંધણી જાળવવામાં આવશે.

4.2.11 વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા

i. આરોગ્ય સ્થિતિ

- ખાદ્યપદાર્થો દ્વારા સંક્રમિત થવાની સંભાવના ધરાવતા રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા વાહક તરીકે ઓળખાતા, અથવા માનવામાં આવતા કર્મચારીઓને કોઈપણ ખાદ્યપદાર્થોના સંચાલનના ક્ષેત્રમાં પ્રવેશવાની મંજૂરી આપવામાં આવશે નહીં. ફૂડ વ્યવસાય સિસ્ટમ વિકસાવશે, જેના દ્વારા અસરગ્રસ્ત કોઈપણ વ્યક્તિ બીમારી અથવા માંદગીના લક્ષણોની જાણ વ્યવસ્થાપનને કરશે અને ફૂડ હેન્ડલરની તબીબી તપાસ સમયાંતરે તપાસ કરવામાં આવશે, જો તબીબી અથવા રોગચાળાની રીતે સૂચવવામાં આવે તો.
- સંસ્થાના ફૂડ હેન્ડલર્સ/કર્મચારીઓની વર્ષમાં એક વખત તબીબી તપાસ કરાવવાની વ્યવસ્થા કરવામાં આવશે જેથી તેઓ કોઈપણ ચેપી અને અન્ય ચેપી રોગોથી મુક્ત હોય.

નોંધાયેલ તબીબી વ્યવસાયી દ્વારા હસ્તાક્ષર કરાયેલ આ પરીક્ષાઓનો રેકોર્ડ નિરીક્ષણ હેતુઓ માટે જાળવવામાં આવશે.

- ફેક્ટરીના સ્ટાફને રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ આંતરડાના જૂથના રોગી સામે ફરજિયાતપણે ઇનોક્યુલેટ કરવામાં આવશે અને તપાસ માટે રેકોર્ડ રાખવામાં આવશે.
- રોગચાળાના કિસ્સામાં, સુનિશ્ચિત રસીકરણને ધ્યાનમાં લીધા વિના તમામ કામદારોને રસી આપવામાં આવે છે.

ii. વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા

- ફૂડ હેન્ડલર્સે વ્યક્તિગત સ્વચ્છતાની ઉચ્ચ ડિગ્રી જાળવવી જોઈએ. ખાદ્ય વ્યવસાય તમામ ફૂડ હેન્ડલર્સને પર્યાપ્ત અને યોગ્ય સ્વચ્છ રક્ષણાત્મક વસ્ત્રો, માથું ઢાંકવા, ચહેરો કસ્તુરી, મોજા અને ફૂટવેર પ્રદાન કરશે અને ખાદ્ય વ્યવસાયે ખાતરી કરવી જોઈએ કે કામ પરના ખાદ્યપદાર્થો દરરોજ માત્ર સ્વચ્છ રક્ષણાત્મક કપડાં, માથું ઢાંકવા અને ફૂટવેર પહેરે છે.
- ફૂડ હેન્ડલર્સે હંમેશા સાબુ અને સ્વચ્છ પીવાના પાણીથી તેમના હાથ ધોવા જોઈએ, તેમના હાથને જંતુમુક્ત કરવા જોઈએ અને પછી કાચા ખોરાક અથવા કોઈપણ દૂષિત સામગ્રી, સાધનો, સાધનોને હેન્ડલ કર્યા પછી તરત જ ફૂડ હેન્ડલિંગ પ્રવૃત્તિઓની શરૂઆતમાં હેન્ડ ડ્રાયર અથવા સ્વચ્છ કપડાના ટુવાલ અથવા નિકાલજોગ કાગળથી સૂકવવા જોઈએ. અથવા કામની સપાટી, જ્યાં આના પરિણામે અન્ય ખાદ્ય પદાર્થો અથવા શૌચાલયનો ઉપયોગ કર્યા પછી દૂષિત થઈ શકે છે.
- ફૂડ હેન્ડલિંગ પ્રવૃત્તિઓમાં રોકાયેલા ફૂડ હેન્ડલર્સે કોઈપણ ખોરાક પર ધૂમ્રપાન, થૂંકવું, ચાવવા, છીંક અથવા ખાંસીથી દૂર રહેવું જોઈએ, પછી ભલે તે સુરક્ષિત હોય કે અસુરક્ષિત હોય અને ખોરાકની તૈયારી અને ખાદ્ય સેવાના વિસ્તારોમાં ખાવાથી.
- ફૂડ હેન્ડલર્સે સમયાંતરે તેમના નખ અને વાળ કાપવા જોઈએ, ખોરાક સંભાળતી વખતે અસ્વચ્છ ટેવોને પ્રોત્સાહિત કરશો નહીં અથવા તેનો અભ્યાસ કરશો નહીં.
- કાચા માલસામાન અથવા ખાદ્ય ઉત્પાદનો સાથે સીધી રીતે કામ કરતી અને હેન્ડલ કરતી વ્યક્તિઓએ દરેક સમયે વ્યક્તિગત સ્વચ્છતાના ઉચ્ચ ધોરણો જાળવવા જોઈએ. વિશેષ રીતે:
 - a. જ્યાં કાચો માલ અને ખાદ્યપદાર્થો હેન્ડલ કરવામાં આવે છે અથવા સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે ત્યાં તેઓ ધૂમ્રપાન, થૂંકવા, ખાવું કે પીવું નહીં;

- b. જ્યારે પણ કામ ફરી શરૂ કરવામાં આવે અને જ્યારે પણ તેમના હાથ દૂષિત થાય ત્યારે તેમના હાથ ધોવા; દા.ત., ખાંસી/છીંક્યા પછી, શૌચાલયની મુલાકાત લેવી, ટેલિફોનનો ઉપયોગ કરવો, ધૂમ્રપાન કરવું વગેરે.
- c. હાથની અમુક આદતો ટાળો - દા.ત., નાક ખંજવાળવી, વાળમાં આંગળીઓ વહેવી, આંખો, કાન અને મોં ઘસવું, દાઢી ખંજવાળવી, શરીરના ભાગો ખંજવાળવા વગેરે. તેની તૈયારી દરમિયાન કર્મચારી પાસેથી ઉત્પાદનમાં બેક્ટેરિયાનું ટ્રાન્સફર. જ્યારે અનિવાર્ય હોય, ત્યારે આવી ક્રિયાઓ પછી ફરીથી કામ શરૂ કરતા પહેલા હાથને અસરકારક રીતે ધોવા જોઈએ.

iii. મુલાકાતીઓ

- સામાન્ય રીતે, મુલાકાતીઓને ફૂડ હેન્ડલિંગ વિસ્તારોની અંદર જવાથી નિરાશ થવું જોઈએ. ફ્લોર એરિયામાં મુલાકાતીઓના કારણે ખાધ સુરક્ષા અને સ્વચ્છતા સાથે ચેડા ન થાય તેની ખાતરી કરવા માટે યોગ્ય કાળજી લેવી પડશે.
- ફૂડ વ્યવસાય એ સુનિશ્ચિત કરશે કે તેના ખાધ ઉત્પાદન, રસોઈ, તૈયારી, સંગ્રહ અથવા હેન્ડલિંગ વિસ્તારોમાં મુલાકાતીઓએ જ્યાં પણ યોગ્ય હોય ત્યાં રક્ષણાત્મક કપડાં, ફૂટવેર પહેરવા જોઈએ અને આ વિભાગમાં પરિકલ્પિત અન્ય વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જોગવાઈઓનું પાલન કરવું જોઈએ.

4.2.12 ઉત્પાદન માહિતી અને ગ્રાહક જાગૃતિ

દરેક વ્યક્તિ માટે પર્યાપ્ત અને સુલભ માહિતી ઉપલબ્ધ છે તેની ખાતરી કરવા માટે તમામ પેકેજ્ડ ફૂડ ઉત્પાદનમાં ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ એક્ટ, 2006 અને ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ (પેકેજિંગ) રેગ્યુલેશન્સ, 2018ની જોગવાઈઓ અનુસાર લેબલ અને જરૂરી માહિતી હોવી જોઈએ. ખાધ શૃંખલામાં તેમને સુરક્ષિત રીતે અને યોગ્ય રીતે ખાધ ઉત્પાદનોને હેન્ડલ કરવા, સંગ્રહિત કરવા, પ્રક્રિયા કરવા, તૈયાર કરવા અને પ્રદર્શિત કરવા સક્ષમ બનાવવા અને જો જરૂરી હોય તો લોટ અથવા બેચ સરળતાથી શોધી શકાય અને પાછા બોલાવી શકાય.

4.2.13 તાલીમ

- i. ફૂડ વ્યવસાય એ સુનિશ્ચિત કરશે કે તમામ ફૂડ હેન્ડલર્સ ખોરાકને દૂષિત અથવા બગાડથી બચાવવામાં તેમની ભૂમિકા અને જવાબદારીથી વાકેફ છે. ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને

- કૌશલ્ય હોવું જોઈએ જે ફૂડ પ્રોસેસિંગ/મેન્યુફેક્ચરિંગ, પેકિંગ, સ્ટોરિંગ અને સર્વિંગ સાથે સંબંધિત છે જેથી કરીને ખાદ્ય સુરક્ષા અને ખોરાકની ગુણવત્તા સુનિશ્ચિત કરી શકાય.
- ii. ફૂડ વ્યવસાય એ સુનિશ્ચિત કરશે કે તમામ ફૂડ હેન્ડલર્સને તેમની કાર્ય પ્રવૃત્તિઓ, ખોરાકની પ્રકૃતિ, તેની હેન્ડલિંગ, પ્રોસેસિંગ, તૈયારી, પેકેજિંગ, સ્ટોરેજ, સેવા અને વિતરણ સાથે અનુરૂપ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જરૂરિયાતો સાથે ખાદ્ય સ્વચ્છતા અને ખાદ્ય સુરક્ષા પાસાઓમાં સૂચના અને તાલીમ આપવામાં આવે છે.
 - iii. તાલીમની અસરકારકતાનું સમયાંતરે મૂલ્યાંકન, સલામતીની આવશ્યકતાઓ અને યોગ્યતાના સ્તરની જાગૃતિ તેમજ ખાદ્ય સ્વચ્છતા અને ખાદ્ય સુરક્ષા પ્રક્રિયાઓ અસરકારક રીતે હાથ ધરવામાં આવે છે તેની ખાતરી કરવા માટે નિયમિત ટ્રેનિંગ અને તપાસ કરવામાં આવશે.
 - iv. તાલીમ કાર્યક્રમોની નિયમિત સમીક્ષા કરવામાં આવશે અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં અપડેટ કરવામાં આવશે.

4.3 એચ.એ.સી.સી. પી (જોખમ વિશ્લેષણ અને નિર્ણાયક નિયંત્રણ બિંદુ) પ્રક્રિયા

4.3.1 દરેક ફૂડ વ્યવસાય ઓપરેટરે એચ.એ.સી.સી. પી પ્લાન સ્થાપિત કર્યો હોવો જોઈએ.

4.3.2 એચ.એ.સી.સી. પી ને ખાદ્ય સુરક્ષા માટે મહત્વપૂર્ણ એવા જોખમોને ઓળખવા, મૂલ્યાંકન કરવા અને નિયંત્રિત કરવા માટેના પદ્ધતિસરના અભિગમ તરીકે વ્યાખ્યાયિત કરવામાં આવે છે.

4.3.3 કામગીરીની પ્રકૃતિ અને કદને અનુરૂપ અને એચએસીસીપી નિયંત્રણો સ્થાને છે અને તેની જાળવણી કરવામાં આવી રહી છે તે ચકાસવા માટે વ્યવસાયને મદદ કરવા માટે પર્યાપ્ત છે.

દસ્તાવેજીકરણમાં નીચેનાનો સમાવેશ (ઓછામાં ઓછો) હોવો જોઈએ:

- એચએસીસીપી ટીમ રચના;
- ઉત્પાદન વર્ણન;
- હેતુપૂર્વકનો ઉપયોગ;
- પ્રક્રિયા વિધી;
- હેઝાર્ડ વિશ્લેષણ;
- સીસીપી નિશ્ચય;
- નિર્ણાયક મર્યાદા નિર્ધારણ;
- માન્યતા પ્રક્રિયા; અને
- એચએસીસીપી યોજના

એચ.એ.સી.સી.પી. યોજનામાં દરેક ઓળખાયેલ સી.સી.પી. માટે નીચેની માહિતી શામેલ હોવી જોઈએ:

- ખાધ સુરક્ષા જોખમ (ઓ) સીસીપી પર નિયંત્રિત કરવામાં આવશે;
- નિયંત્રણ માપ;
- નિર્ણાયક મર્યાદાઓ;
- મોનિટરિંગ પ્રક્રિયા;
- જો નિર્ણાયક મર્યાદાઓ વટાવી દેવામાં આવે તો સુધારણા અને સુધારાત્મક કાર્યવાહી કરવામાં આવશે;
- દેખરેખ, સુધારાત્મક કાર્યવાહી અને ચકાસણી માટેજવાબદારીઓ અને સત્તાઓ;
- દેખરેખનો રેકોર્ડ.

સમાવિષ્ટ કરવા માટેના નોંધણી.

- સી.સી.પી. મોનિટરિંગ પ્રવૃત્તિઓ;
- વિચલનો અને સંબંધિત સુધારાત્મક ક્રિયાઓ;
- બિન-અનુરૂપ ઉત્પાદનોનો નિકાલ;
- ચકાસણી પ્રક્રિયાઓ કરવામાં આવી;
- એચ.એ.સી.સી.પી. યોજનામાં ફેરફારો;
- માન્યતા રેકોર્ડ; ઉત્પાદન પ્રકાશન નોંધણી અને પરીક્ષણ નોંધણી.