

പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ
 പതിനൊന്നാം സമ്മേളനം

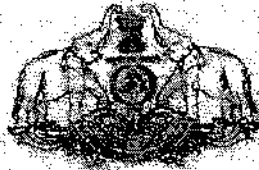
നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം
 നം. 3988

25.06.2014- ൽ മറുപടിക്ക്

ഹോട്ടലുകളെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരാൻ നടപടി

	ചോദ്യം		ഉത്തരം
	ശ്രീ. ബാബു. എം. പാലിശ്ശേരി		ശ്രീ. വി. എസ്. ശിവകുമാർ (ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	ഹോട്ടലുകളുടെ നിലവാരം ഉയർത്താൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം എന്തെല്ലാം നിർദ്ദേശങ്ങളാണ് ഹോട്ടലുടമകൾ പ്രാവർത്തികമാക്കേണ്ടത്; അതിന്റെ വിശദാംശം വ്യക്തമാക്കാമോ;	എ)	30 ഇന മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിച്ചിട്ടുണ്ട്. വിശദാംശം അനുബന്ധമായി ചേർക്കുന്നു.
ബി)	ഗുണനിലവാരമുള്ള ഭക്ഷണം ശുചിത്വപൂർണ്ണമായ അന്തരീക്ഷത്തിൽ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനായി എല്ലാ ഹോട്ടലുകളെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദാംശം വ്യക്തമാക്കുമോ?	ബി)	ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമത്തിൽ അനുശാസിക്കും പ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ കരസ്ഥമാക്കുന്നതിന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേസ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇൻഡ്യ, 2014 ആഗസ്റ്റ് 5 വരെ സമയം ദീർഘിപ്പിച്ച് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ടി സമയപരിധിക്കുള്ളിൽ, സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ഹോട്ടലുകളെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ത്വരിതഗതിയിൽ പുരോഗമിക്കുകയാണ്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ



ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറുടെ കാര്യാലയം

തൈക്കോട് പി.ഒ. തിരുവനന്തപുരം. 695014
Ph: 0471-2322833, 2322844. Fax: 0471-2322855
Email: foodsafetykerala@gmail.com
Website: www.foodsafety.kerala.gov.in

നം.ഡി-1921/12/സി.എഫ്.എസ്

തീയതി.25.07.2012.

സർക്കുലർ

വിഷയം:- സി.എഫ്.എസ് - സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഹോട്ടൽ/റെസ്റ്റോറന്റുകൾ പാലിക്കേണ്ട 30 ഇന ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച്

2006ൽ കേന്ദ്ര സർക്കാർ പാസാക്കിയ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിലവാര നിയമത്തിന്റെ ചട്ടങ്ങളും റെഗുലേഷനുകളും 2011 ആഗസ്റ്റ് 5 മുതൽ ഇന്ത്യയൊട്ടാകെ പ്രാബല്യത്തിൽ വന്നു. ഇതനുസരിച്ച് കേരളത്തിൽ ഈ നിയമം ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കുന്നതിന് വേണ്ടിയിട്ടുള്ള മുൻനോക്കങ്ങൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന വ്യാപാരികൾ ഹോട്ടൽ ഉടമകൾ ബേക്കറി പലവൃത്ത്ജന വ്യാപാരികൾ മത്സ്യ മാംസ വിതരണക്കാരർ, സാമൂഹ്യ സംഘടനകൾ, വനിത സംഘടനകൾ എന്നിവരെയെല്ലാം ഉൾപ്പെടുത്തി വ്യാപകമായ ബോധവൽക്കരണപരിപാടികൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. ഹോട്ടൽ ആൻറ് റെസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ ബേക്കറി അസോസിയേഷൻ, വ്യാപാരി വ്യവസായി ഏകോപന സമിതി, വ്യാപാരി വ്യവസായി സമിതി, വിവിധ മർച്ചന്റ് അസോസിയേഷനുകൾ തുടങ്ങിയവ നടത്തിയ പരിശീലന ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആഫീസർമാർ പങ്കെടുത്ത് വേണ്ട നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകിയിട്ടുള്ളതാണ്.

എന്നാൽ ജൂലൈ 10ാം തീയതി തിരുവനന്തപുരത്തെ ഹോട്ടൽ സാൽ വാ കഫെയിൽ നിന്നും ഷവർമ കഴിച്ച് ഉണ്ടായ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയെ തുടർന്ന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറുടെ നിർദ്ദേശം പ്രകാരം സംസ്ഥാനത്ത് 822 ഹോട്ടലുകൾ പരിശോധിക്കുകയും 46 ഹോട്ടലുകൾ ഇതിനകം അടച്ച് പൂട്ടുകയും 436 ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു. പരിശോധനയിൽ ഭക്ഷണശാലകളുടേയും ഹോട്ടലുകളുടേയും ശോച്യാവസ്ഥ ബോധ്യപ്പെട്ടു നിരവധി ബോധവൽക്കരണ പരിശീലന പരിപാടികൾ നടത്തിയിട്ടും ബന്ധപ്പെട്ടവരുടെ ഭാഗത്തുനിന്നുമുള്ള നിഷേധാത്മക സമീപനം യാതൊരു

തരത്തിലും അനുവദനീയമല്ലാത്തതിനാൽ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഹോട്ടൽ/ഭക്ഷണശാല/കാൻറീനുകൾ മുതലായവ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര റെഗുലേഷൻ 2011 പ്രകാരം താഴെ പറയുന്ന അടിസ്ഥാന നിബന്ധനകൾ പാലിക്കേണ്ടതാണ്.

1. അടുക്കളയും പരിസരവും കൃത്യമായി അടർന്നുവീഴാത്ത രീതിയിൽ പ്ലാസ്റ്റർ ചെയ്ത് വൈറ്റ് വാഷ് ചെയ്ത് ചിലന്തിവല മറ്റു അഴുക്കുകൾ ഒന്നുമില്ലാതെ സൂക്ഷിക്കണം.

2. അടുക്കള ഭാഗത്തുള്ള ഓടകളിലോ, തരയിലോ ഒരു കാരണവശാലും വെള്ളം കെട്ടിനിൽക്കുകയോ, കൊതുക്, പുഴുക്കൾ തുടങ്ങിയവ കാണപ്പെടുന്ന രീതിയിലുള്ള വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യം ഒരു തരത്തിലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല.

3. അടുക്കളയിൽ നിന്നും വരുന്ന ഖരമാലിന്യങ്ങൾ ഇതിനായി പ്രത്യേകം വച്ചിരിക്കുന്ന അടപ്പോടുകൂടിയ വെയ്സ്റ്റ് പാത്രങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കണം. അതിൽ നിന്നുള്ള ഈച്ച ആഹാരസാധനങ്ങളിൽ ചെന്നിരിക്കുവാൻ ഇടയാക്കുന്ന സാഹചര്യം ഒരിക്കലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല. ഈ വെയ്സ്റ്റ് പാത്രങ്ങളിലെ മാലിന്യങ്ങൾ ദിവസവും നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കണം.

4. കക്കൂസുകൾ, കുളിമുറികൾ എന്നിവ അടുക്കള ഭാഗത്തുനിന്നും നിർദ്ദിഷ്ട അകലം പാലിക്കുന്നില്ലെങ്കിലോ വൃത്തിഹീനമായി കീടക്കുന്നതോ കണ്ടാൽ നടപടി എടുക്കുന്നതാണ്. കക്കൂസുകൾക്ക് താൻ അടയുന്ന സ്പ്രിങ് ഡോറുകൾ ഘടിപ്പിക്കേണ്ടതും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് നാലു നേരമെങ്കിലും അണുനാശക വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് കഴുകി വൃത്തിയാക്കത്തക്ക സൗകര്യം ഉണ്ടായിരിക്കണം.

5. അടുക്കള ഭാഗം ഈച്ച കടക്കാത്തക്ക വിധം നെറ്റുകൾ അടിച്ച ബല പ്പെടുത്തുകയോ ഇലക്ട്രിക്/ഇലക്ട്രോണിക് റൈപ്പി ട്രാപ് ഉപയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യണം.

6. ഡ്രെയിനേജ് പൂർണ്ണമായി അടച്ചിരിക്കണം. ഒരു കാരണവശാലും മലിന ജലം ഹോട്ടലിനകത്തോ പുറത്തോ കെട്ടിയിടരുത്.

7. ഹോട്ടൽ/റെസ്റ്റോറന്റ് ഉടമകൾ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ ജീവനുള്ളതും ജീവനില്ലാത്തതുമായ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ ആരിൽനിന്നാണോ വാങ്ങിക്കുന്നത് അവരുടെ ഒരു രജിസ്റ്റർ തയ്യാറാക്കണം. ഭക്ഷണത്തിന്റെ നിർവചനത്തിൽ വരുന്ന അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ സപ്ലൈ ചെയ്യുന്ന ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമ പ്രകാരമുള്ള രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഉണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തണം.

8. ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതും, സംഭരിക്കുന്നതുമായ പരിസരം ശുചിത്വ പൂർണ്ണമായ അന്തരീക്ഷം നിലനിർത്തുന്നതിനാവശ്യമായ സ്ഥലസൗകര്യങ്ങളോടു കൂടിയതായിരിക്കണം.
9. തരയും ചുമരും സീലിംഗും ഭദ്രമായതും പൊട്ടിപൊളിയാത്തതും വൃത്തിയാക്കാൻ എളുപ്പമുള്ള മിനുസമുള്ള പ്രതലത്തോടുകൂടിയതുമായിരിക്കണം.
10. സ്ഥാപനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം പാനയോഗ്യമായിരിക്കണം. അതിനുള്ള കെമിക്കൽ, മൈക്രോബയോളജിക്കൽ പരിശോധന കാലാനുസൃതമായി ഇടവേളകളിൽ അംഗീകൃത ലാബുകളിൽ ടെസ്റ്റിന് വിധേയമാക്കി രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
11. എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും കൃത്യമായ അടപ്പുകളോടെയും ഈർപ്പമില്ലാതെയും ഉണക്കിയും സൂക്ഷിക്കണം. അതു വഴി പുഷ്പലിന്റേയും കീടങ്ങളുടെയും വളർച്ച തടയുന്നത് ഉറപ്പ് വരുത്തണം.
12. അടുത്ത മൂന്നുമാസത്തിനുള്ളിൽ ആഹാര സാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ വ്യക്തികൾക്കും പകർച്ചവ്യാധി ഉണ്ടോ ഇല്ലയോ എന്ന് പരിശോധിച്ച് പരിശോധന രേഖകൾ എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും സൂക്ഷിക്കണം. ഇതു കൂടാതെ മെഡിക്കൽ സർജനിൽ കുറയാത്ത ഗവൺമെന്റ് ഡോക്ടർ നിയമാനുസൃതം നൽകിയ മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റും എല്ലാ തൊഴിലാളികൾക്കും ഉണ്ടായിരിക്കണം.
13. പകർച്ച വ്യാധികൾ ഉള്ള തൊഴിലാളികളെ ജോലിയിൽ നിന്നും മാറ്റി നിർത്തേണ്ടതാണ്. മുറിവോ വൃണങ്ങളോ ഉണ്ടെങ്കിൽ കൃത്യമായി കെട്ടി വെക്കുകയും ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുമായി അടിത്തിടപഴകുന്നത് ഒഴിവാക്കുകയും വേണം.
14. ശരീരഭാഗങ്ങളിലോ തലയിലോ ചൊരിയുന്നത് ജോലിസമയത്ത് ഒഴിവാക്കണം. കൃത്രിമ നഖങ്ങളും ഇളകുന്ന തരത്തിലുള്ള ആഭരണങ്ങളോ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവർ തത്സമയത്ത് ഒഴിവാക്കേണ്ടതാണ്.
15. ചവയ്ക്കുന്നതും തിന്നുന്നതും പുകവലിക്കുന്നതും തുപ്പുന്നതും മുക്ക് ചീറ്റുന്നതും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്തും സമയത്തും നിരോധിക്കേണ്ടതാണ്.
16. കീടനാശിനികളും അണുനാശിനികളും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്തിന് ദൂരെയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

17. സാലഡ്/ഭക്ഷണം അലങ്കരിക്കുന്ന /പാകം ചെയ്യാത്ത റെഡി-ടു-ഇട്റ്റ് പഴങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ ഇവ വ്യതിയാലി കഴുകി വേണം ഉണ്ടാക്കാൻ.

18. പൊരിക്കാനുപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണ/കൊഴുപ്പ് ഇവയ്ക്ക് നിറം മാറിയാൽ ഉടൻ ഉപേക്ഷിക്കണം.

19. വ്യതിയാലുള്ള ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും വേണം ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യാനും വിളമ്പാനും ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്.

20. കഴുകാനും സംസ്കരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്നത് ശുദ്ധജലം ആയിരിക്കണം. ശുദ്ധജലം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച ഐസ് മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ.

21. തുറസ്സായ സ്ഥലത്ത് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യൽ/സംസ്കരണം കൈകാര്യം ചെയ്യൽ ഇവ ഒഴിവാക്കണം.

22. റഫ്രിജറേറ്റർ/കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് റൂം ഇവ അമിതമായി നിറച്ചു വയ്ക്കരുത്. ഫ്രീസറിൽ ശരിയായ താപനില നിർത്തണം. (ചില്ലിംഗ് -5°C യിൽ താഴെ ഫ്രീസിങ് -18°C യിൽ താഴെ) എല്ലാ വസ്തുക്കളും നന്നായി പൊതിഞ്ഞ് ലേബൽ ചെയ്ത് തീയതി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

23. വെജിറ്റേറിയൽ, നോൺ വെജിറ്റേറിയൽ സാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കാൻ പ്രത്യേകം ഫ്രീസറുകൾ ഉപയോഗിക്കണം.

24. വാഷ് ബേസിൻ വ്യതിയാലി സൂക്ഷിക്കണം. അതിനകത്തോ പരിസരത്തോ വെള്ളം കെട്ടിക്കിടക്കാൻ അനുവദിക്കരുത്. വാഷ്ബേസിനടുക്കൽ കൈ കഴുകാനുള്ള സോപ്പ് സൂക്ഷിക്കണം.

25. ഹോട്ടലിനകത്ത് തൊഴിലാളികളെ താമസിപ്പിക്കുവാൻ പാടില്ല. അവരുടെ വസ്തുക്കളും സൂക്ഷിക്കുവാൻ പാടില്ല.

26. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ വേഷം വ്യതിയാലുള്ളതായിരിക്കണം.

27. ഹോട്ടലിൽ കഴിക്കുവാൻ വരുന്ന പൊതുജനങ്ങൾക്ക് കൃത്യമായി ബില്ലി നൽകിയിരിക്കണം. ബില്ലിൽ ഹോട്ടലിന്റെ പേരും, ലൈസൻസ് നമ്പർ, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ, തീയതി ഇവ കൃത്യമായി കാണിച്ചിരിക്കണം.

28. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റിലുള്ള ടോൾഫ്രീ നമ്പരും അതാത് സ്ഥലത്തുള്ള ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ നമ്പരും ക്യാഷ് കൗണ്ടറിൽ പൊതുജനങ്ങൾ കാണുന്ന വിധത്തിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.

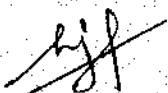
29. ഹോട്ടലുകളിൽ ലൈസൻസിന്റെ ഹോട്ടോസ്റ്റാറ്റ് കോപ്പി വ്യക്തമായി കാണുന്ന രീതിയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.

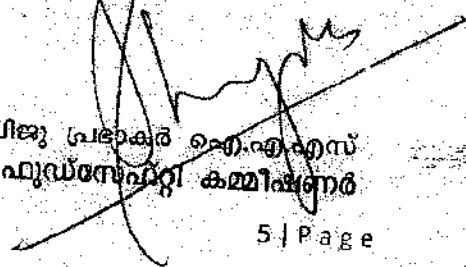
30. ഹോട്ടലുകളിലേയും ഭക്ഷണശാലകളിലും ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന മേശകൾക്ക് (Serving Table) വൃത്തിയുള്ള പ്രതലം ഉണ്ടായിരിക്കണം. പൊട്ടി പൊളിഞ്ഞതോ വൃത്തിയാക്കുവാൻ പ്രയാസമുള്ളതോ ആയ പ്രതലമുള്ള മേശകൾ നിർബന്ധമായും ഒഴിവാക്കണം. ഡൈനിംഗ് ഹാളിൽ വെട്ടും കെട്ടിക്കിടക്കുവാൻ അനുവദിക്കരുത്. ഭക്ഷണ അവശിഷ്ടങ്ങൾ, ചപ്പ് ചവറുകൾ എന്നിവ സമയാസമയം നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

മേൽ പറഞ്ഞ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്റ്റ് പ്രകാരം ഏറ്റവും അത്യാവശ്യമായി പാലിക്കേണ്ട നിബന്ധനകൾ ആണ്. ഇവ പാലിക്കപ്പെടുന്നില്ല എന്നു തോന്നുന്ന പക്ഷം ഉടമസ്ഥർ സ്വമേധയാ അത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ച് അറ്റകുറ്റ പണികൾ ആരംഭിക്കുകയും ആ വിവരം സർക്കിളിന്റെ ചുമതല വഹിക്കുന്ന ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറേയും ജില്ലയുടെ ചുമതല വഹിക്കുന്ന ഡെസിഗ്നേഡ് ഓഫീസറേയും രേഖാമൂലം അറിയിച്ചിരിക്കണം. ഇങ്ങനെ സ്വമേധയാ അടയ്ക്കുന്ന സ്ഥാപന ഉടമകളെ നിയമനടപടികളിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കുന്നതാണ്.

മേൽ പ്രസ്താവിച്ച നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഹോട്ടലുകൾ ശ്രദ്ധയിൽപെട്ടാൽ അവ മറ്റൊരു നോട്ടീസും കൂടാതെ അടപ്പിക്കുന്നതാണ്. അങ്ങനെ അടപ്പിക്കുന്ന ഹോട്ടൽ ഉടമസ്ഥർക്കെതിരെ ഒരു ലക്ഷം രൂപ വരെ പിഴ ചുമത്തുകയോ പ്രൊസീക്യൂഷൻ നടപടികളോ ഇവ രണ്ടും ഒന്നിച്ചോ ആരംഭിക്കുന്നതാണ്.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ അടച്ചു പൂട്ടിയ ഹോട്ടലുകൾ അറ്റകുറ്റ പണികൾ നടത്തുകയും മേൽപ്പറഞ്ഞ 30 നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാനായി സജ്ജമായി കഴിഞ്ഞു എന്ന് അതാൽ സർക്കിളിലുള്ള ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറെ അറിയിച്ചാൽ വീണ്ടും അവ പരിശോധിക്കുകയും തൃപ്തികരമെന്ന് കണ്ടാൽ ജില്ലാ അധികാരികൾ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് അയക്കുകയും മറ്റൊരു പരിശോധന നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നതാണ്. ഈ പരിശോധനയിൽ മാനദണ്ഡങ്ങൾ എല്ലാം പാലിച്ചിട്ടുണ്ട് എന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ മാത്രം ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ തിരിച്ച് കട തുടർന്നു പ്രവർത്തിക്കുന്നതിനുള്ള അനുമതി നൽകുകയുള്ളൂ. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ നേരിട്ടുള്ള രേഖാമൂലമുള്ള അറിയിപ്പില്ലാതെ തുറന്നു പ്രവർത്തിച്ചാൽ പിഴയും പ്രൊസീക്യൂഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള കടുത്ത നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.


Section Officer


ബിജു പ്രഭാകർ ഐ.എ.എസ്.
ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ
5 | Page