

**പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ  
പതിനഞ്ചാം സമ്മേളനം**

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നം. 2517

14/12/2015 ൽ മറുപടിക്ക്

**സുരക്ഷിത ഭക്ഷണ മേഖലകൾ**

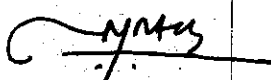
<p align="center"><u>ചോദ്യം</u></p> <p align="center"><b>ശ്രീ.വി.ശിവൻകുട്ടി ,, എം.ചന്ദ്രൻ ,, പി.ടി.എ. റഹീം ,, കെ.വി.അബൂൾ ഖാദർ</b></p>	<p align="center"><u>ഉത്തരം</u></p> <p align="center"><b>ശ്രീ. വി.എസ്. ശിവകുമാർ</b> (ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) മിഷൻ 676 പ്രകാരം ഏതൊക്കെ ജില്ലകളിൽ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണ മേഖലകൾ ആരംഭിച്ചെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ; പ്രസ്തുത പദ്ധതിയുടെ ഉദ്ദേശ്യലക്ഷ്യങ്ങളും അത് എത്രമാത്രം പ്രാവർത്തികമായി എന്നും വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>(എ) മിഷൻ 676 പ്രകാരം സുരക്ഷിത ഭക്ഷണമേഖലകൾ സ്ഥാപിക്കുവാൻ തീരുമാനിക്കുകയും പൈലറ്റ് പ്രോജക്ടായി തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ നെയ്യാറ്റിൻകര ജില്ലാ ആശുപത്രി, ചിറയിൻകീഴ് താലൂക്ക് ആശുപത്രി, തിരുവനന്തപുരം മെഡിക്കൽ കോളേജ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പദ്ധതി ആരംഭിക്കുന്നതിന് സ്ഥലം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. രാജ്യത്ത് ആദ്യമായിട്ടാണ് "സുരക്ഷിത ഭക്ഷണമേഖല" എന്നുള്ള ആശയം ഒരു സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ വശങ്ങളും പരിശോധിച്ചതിന് ശേഷം മാത്രമേ ഇത് പൂർണ്ണമായും പ്രായോഗിക തലത്തിൽ നടപ്പിലാക്കുവാൻ കഴിയുകയുള്ളൂ.</p>
<p>(ബി) ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഗ്രേഡിംഗ് ഏർപ്പെടുത്തി നിലവാര നിർണയവും വില നിർണ്ണയവും നടത്തുമെന്ന പ്രഖ്യാപനം നടപ്പിലായിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദാംശം നൽകുമോ;</p>	<p>(ബി) വിവരം ശേഖരിച്ചു നൽകുന്നതാണ്.</p>
<p>(സി) ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കാനും ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കാനുമായി എന്തൊക്കെ മാനദണ്ഡങ്ങളാണ് ഉള്ളതെന്നും അതു പാലിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ എന്ന്</p>	<p>(സി) ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കാനും ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമായി 30 ഇന മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങളടങ്ങിയ സർക്കുലർ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. (അനുബന്ധമായി ചേർത്തിരിക്കുന്നു). ഈ സർക്കുലർ ലംഘിക്കുന്നവർക്കും</p>

പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ടോ എന്നും അറിയിക്കുമോ;  
പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയ കാര്യങ്ങൾ  
വ്യക്തമാക്കുമോ;

സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുമെതിരെ ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ നിലവാരം  
മെച്ചപ്പെടുത്താൻ നോട്ടീസ് നൽകുകയും (ഇംപ്രൂവ്മെന്റ്  
നോട്ടീസ്) ഗുരുതരമായ വീഴ്ചകൾ വരുത്തുന്ന  
സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും കച്ചവടക്കാർക്കുമെതിരെ  
കോമ്പൗണ്ടിംഗ്, ഫൈൻ, അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ എന്നീ  
നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ  
മനുഷ്യശരീരത്തിന് ഹാനികരമായിട്ടുള്ള  
ക്ഷേണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും വിപണനം  
നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നവർക്കെതിരെ 2006 ലെ ഫുഡ്  
സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് ആക്ട് പ്രകാരം  
പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.

(ഡി) മാനദണ്ഡം ലംഘിച്ചവർക്കെതിരെ സ്വീകരിച്ച  
നടപടികൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന്  
വ്യക്തമാക്കുമോ?

(ഡി) മാനദണ്ഡം ലംഘിക്കുന്നവർക്കെതിരെ ആദ്യഘട്ടത്തിൽ  
നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുവാൻ നോട്ടീസ് നൽകുകയും  
(ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസ്) ഗുരുതരമായ വീഴ്ചകൾ  
കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും  
കച്ചവടക്കാർക്കുമെതിരെ കോമ്പൗണ്ടിംഗ്, ഫൈൻ,  
അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ എന്നീ നടപടികൾ  
സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ മനുഷ്യശരീരത്തിന്  
ഹാനികരമായിട്ടുള്ള ക്ഷേണപദാർത്ഥങ്ങൾ  
ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും വിപണനം നടത്തുകയും  
ചെയ്യുന്നവർക്കെതിരെ 2006 ലെ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ്  
സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് പ്രകാരം പ്രോസിക്യൂഷൻ  
നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്.

  
സെക്ഷൻ ഓഫീസർ

*Handwritten signature*

**ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറുടെ കാര്യാലയം**

തെരുക്കോട് പാ.ടി. തിരുവനന്തപുരം 5014  
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 മുന്നൊരുക്കങ്ങൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രവർത്തിക്കുന്ന വ്യാപാരികൾ ഹോട്ടൽ ഉടമകൾ ബേക്കറി പലവ്യഞ്ജന വ്യാപാരികൾ മത്സ്യ മാംസ വിതരണക്കാർ, സാമൂഹ്യ സംഘടനകൾ, വനിത സംഘടനകൾ എന്നിവരെല്ലാം ഉൾപ്പെടുത്തി വ്യാപകമായ ബോധവൽക്കരണപരിപാടികൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. ഹോട്ടൽ ആൻഡ് റെസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ ബേക്കറി അസോസിയേഷൻ, വ്യാപാരി വ്യവസായി ഏകോപന സമിതി, വ്യാപാരി വ്യവസായി സമിതി, വിവിധ മർച്ചന്റ് അസോസിയേഷനുകൾ തുടങ്ങിയവ നടത്തിയ പരിശീലന ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ പങ്കെടുത്ത് വേണ്ട നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകിയിട്ടുള്ളതാണ്.

എന്നാൽ ചുവടെയും തീയതി തിരുവനന്തപുരത്തെ ഹോട്ടൽ സാൽ വാ കഫെയിൽ നിന്നും ക്ഷുവർമ കഴിച്ച് ഉണ്ടായ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയെ തുടർന്ന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറുടെ നിർദ്ദേശം പ്രകാരം സംസ്ഥാനത്ത് 822 ഹോട്ടലുകൾ പരിശോധിക്കുകയും 46 ഹോട്ടലുകൾ ഇതിനകം അടച്ചു പിടുകയും 436 ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഇപ്രവചനം നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു. പരിശോധനയിൽ ഭക്ഷണശാലകളുടേയും ഹോട്ടലുകളുടേയും ശോച്യാവസ്ഥ ബോധ്യപ്പെട്ടു നിരവധി ബോധവൽക്കരണ പരിശീലന പരിപാടികൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ബന്ധപ്പെട്ടവരുടെ ഭാഗത്തുനിന്നുമുള്ള നിഷേധാത്മക സമീപനം യാതൊരു



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

1. അടുക്കളയും പരിസരവും കൃത്യമായി അടർണ്ണവീഴാത്ത രീതിയിൽ പ്ലാസ്റ്റർ ചെയ്ത വൈറ്റ് വാഷ് ചെയ്ത ചിലന്തിവല മറ്റു അടുക്കള ഉപകരണങ്ങളെ സംരക്ഷിക്കണം.
2. അടുക്കള ഭാഗത്തുള്ള ഓടകളിലോ തറയിലോ ഒരു കാരണവശാലും വെള്ളം കെട്ടിനിൽക്കുകയോ കൊതുക് പുഴുക്കൾ തുടങ്ങിയവ കാണ്പെടുന്ന രീതിയിലുള്ള വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യം ഒരു തരത്തിലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല.
3. അടുക്കളയിൽ തിന്നും വരുന്ന ഖരമാലിന്യങ്ങൾ ഇതിനായി പ്രത്യേകം വച്ചിരിക്കുന്ന അടപ്പോടുകൂടിയ വെയസറ്റു പാത്രങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കണം. അതിൽ നിന്നുള്ള ഈച്ച അഹാരസാധനങ്ങളിൽ ചെന്നിരിക്കാൻ ഇടയാക്കുന്ന സാഹചര്യം ഒരിക്കലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല. ഈ വെയസറ്റു പാത്രങ്ങളിലെ മാലിന്യങ്ങൾ ദ്രവസവ്യം സ്വീകരണം ചെയ്ത വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കണം.
4. കക്കൂസുകൾ, കുളിമുറികൾ എന്നിവ അടുക്കള ഭാഗത്തുനിന്നും നിശ്ചിത അകലം പാലിക്കുന്നില്ലെങ്കിലോ വൃത്തിഹീനമായി കിടക്കുന്നതോ കണ്ടാൽ നടപടി എടുക്കുന്നതാണ്. കക്കൂസുകൾക്ക് താനെ അടയുന്ന സ്പ്രിങ് ഡോറുകൾ ഘടിപ്പിക്കേണ്ടതും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് നാലു നേരമെങ്കിലും അണുനാശക വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് കഴുകി വൃത്തിയാക്കത്തക്ക സൗകര്യം ഉണ്ടായിരിക്കണം.
5. അടുക്കള ഭാഗം ഈച്ച കടക്കാത്തക്ക വിധം നെറ്റുകൾ അടിച്ചു ബലപ്പെടുത്തുകയോ ഇലക്ട്രിക്/ഇലക്ട്രോണിക് റൈറ്റിംഗ് ട്രാപ്പ് ഉപയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യണം.
6. ദ്രവീകരണ പാർണ്ണമായി അടച്ചിരിക്കണം. ഒരു കാരണവശാലും മലിന ജലം ഹോട്ടലിനകത്തോ പുറത്തോ കെട്ടിനിടക്കരുത്.
7. ഹോട്ടൽ/റെസ്റ്റോറന്റ് ഉടമകൾ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ മൂലവസ്തുക്കളും മൂലവസ്തുക്കളാൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ ആരിൽനിന്നാണോ വാങ്ങിക്കുന്നത് അവരുടെ ഒരു രജിസ്ട്രർ തയ്യാറാക്കണം. ഭക്ഷണത്തിന്റെ നിർവ്വചനത്തിൽ വരുന്ന അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ സബ്ജക്ട് ചെയ്യുന്ന ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമ പ്രകാരമുള്ള രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഉണ്ടോ എന്ന ഉറപ്പ് വരുത്തണം.

8. ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിൽ സജ്ജീകൃതമായ പരിപാടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരികയാൽ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വില്പനിക്കുന്നതിനായി സാധനസംരക്ഷണസംഘങ്ങൾക്ക് അനുമതി നൽകിയിരിക്കുന്നു.

9. തരം, പരിധി, നിലവാരം, ഉപയോഗം, പൊടിപൊളിയാക്കുന്ന വിധി തുടങ്ങിയവയെക്കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ പ്രത്യേകമായി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

10. സമാപനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം പാനയോഗ്യമായിരിക്കണം. അതിനുള്ള കൈകാര്യം വൈകോണയോളമുള്ള പരിശോധനകൾ അനുസൃതമായി ഇടവേളകളിൽ അംഗീകൃത ലാബുകളിൽ ട്രെസറിനീടിയെഴുമാക്കി രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

11. എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും കൃത്യമായ അടപ്പുകളോടെയും ഇറപ്പിച്ചിരിക്കുന്നതും ഉണക്കിയും സൂക്ഷിക്കണം. അതു വഴി പുല്ലിന്റെയും കീടങ്ങളുടെയും വളർച്ച തടയുന്നതിൽ ഉപേക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

12. അടുത്ത മൂന്നുമാസത്തിനുള്ളിൽ ആഹാര സാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ വ്യക്തികൾക്കും പകർച്ചവ്യാധി ഉണ്ടോ ഇല്ലയോ എന്ന് പരിശോധിച്ച് പരിശോധന രേഖകൾ എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും സൂക്ഷിക്കണം. ഇതു കൂടാതെ മെഡിക്കൽ സർജനിൽ ക്യാന്റൈൻ ഗവൺമെന്റ് ഡോക്ടർ നിയമാനുസൃതം നൽകിയ മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റും എല്ലാ തൊഴിലാളികൾക്കും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

13. പകർച്ച വ്യാധികൾ ഉള്ള തൊഴിലാളികളെ ജോലിയിൽ നിന്നും മാറ്റി നിർത്തേണ്ടതാണ്. താരിവോ വൃണങ്ങളോ ഉണ്ടെങ്കിൽ കൃത്യമായി വെട്ടി വെക്കുകയും ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുമായി അടിമതിടപഴകുന്നത് ഒഴിവാക്കുകയും വേണം.

14. ശരിമുദ്രാഗങ്ങളിലോ തലയിലോ ചൊരിയുന്നത് ജോലിസമയത്ത് ഒഴിവാക്കണം. കൃത്രിമ നഖങ്ങളും ഇളകുന്ന തരത്തിലുള്ള ആരേണങ്ങളോ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവർ തത്സമയത്ത് ഒഴിവാക്കേണ്ടതാണ്.

15. ചവയ്ക്കുന്നതും തിന്നുന്നതും പുകവലിക്കുന്നതും തുപ്പുന്നതും മൂക്കു ചീറ്റുന്നതും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സമയത്തും സമയത്തും നിരോധിക്കേണ്ടതാണ്.

16. കീടനാശിനികളും അന്യനാശിനികളും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സമയത്തിന് മുൻപായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.



17. നൂറിലധികം വർഷങ്ങൾക്ക് മുമ്പെഴുതിയ കൃതികൾ ഉപയോഗിച്ച് ഇപ്പോൾ ഉപയോഗിക്കുന്ന വ്യത്യസ്തമായ വ്യക്തികൾ ഇവ വ്യക്തിയായി കഴുകി വേണം ഉണ്ടാക്കാൻ.

18. ക്ലോറിനേഷൻ യോഗിക്കുന്ന എണ്ണകൊഴുപ്പ് ഇവയുടെ മുകളിൽ മാറിയാൽ ഉടൻ ഉപയോഗിക്കണം.

19. വ്യക്തിയുള്ള ഉപകരണങ്ങളും ഓരോന്നും വേണം ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യാനും വിളമ്പാനും ഉപയോഗിക്കേണ്ടതേ.

20. കഴുകാനും സംസ്കരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്നത് ശുദ്ധജലം അയിരിക്കണം. ശുദ്ധജലം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച ഹെസ് മാതമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ.

21. തുറന്നുവെച്ച സമുദായ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യൽ/സംസ്കരണം കൈകാര്യം ചെയ്യൽ ഇവ ഒഴിവാക്കണം.

22. വെള്ളപ്പൊക്കം/കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് വും ഇവ അമിതമായി നിറച്ചു വയ്ക്കരുത്. ഫ്രിഡ്ജിൽ ശരിയായ താപനില നിർമ്മിക്കണം. (ചിലിട്ട് 5°Cയിൽ താഴെ ഫ്രിഡ്ജ് 18°Cയിൽ താഴെ എല്ലാ വശത്തും നന്നായി പൊതിഞ്ഞു ലിബർ ചെയ്ത തീയതി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

23. വെള്ളപ്പൊക്കിയൻ, നോൺ വെള്ളപ്പൊക്കിയൻ സാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കാൻ പ്രത്യേകം ഫ്രിഡ്ജുകൾ ഉപയോഗിക്കണം.

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

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

26. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ വേഷം വ്യക്തിയുള്ളതായിരിക്കണം.

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

28. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഹവ്വ സേഫറി കമ്മീഷണറേറ്റിലുള്ള ടോൾഫ്രി നമ്പരും അതാത് സമുദായങ്ങളെ ഹവ്വ സേഫറി കമ്മീഷണറുടെ നമ്പരും കാഷ് കൗണ്ടറിൽ പൊതുജനങ്ങൾ കാണുന്ന വിധത്തിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.

മുൻകാലങ്ങളിൽ... (faded text)

മുൻകാലങ്ങളിൽ... (faded text)

മേൽ പറഞ്ഞ വിവരങ്ങൾ... (faded text)

മേൽ പറഞ്ഞ വിവരങ്ങൾ... (faded text)

മേൽ പറഞ്ഞ വിവരങ്ങൾ... (faded text)

വിദ്യാലയം... (faded text)