PC 5 D:/Regular 17/roshan new shelar/Circular (Pra)

मुंबई विद्यापीठ

No. Aff./ICC/ (2018-19)/46 of 2019

परिपत्रक:

विषय:— अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ नियम व नियमन २०११.
महाराष्ट्र शासन उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग शासन परिपत्रकाची प्रभावी अंमलबजावणी होणेबाबत.

संदर्भ:— अन्न सुरक्षा आयुक्तांचे क्र.असुका/१४९१/१८/७ दिनांक २७ डिसेबर, २०१८ रोजीचे पत्र.

उपरोक्त संदर्भिय विषयान्वये मुंबई विद्यापीठाशी संलग्नीत सर्व शासकिय, अशासकिय, अनुदानित, विनाअनुदानित महाविद्यालयांचे प्राचार्य, संस्थाचे संचालक तसेच मुंबई विद्यापीठाच्या विविध विभागांचे विभागप्रमूख आणि संचालक यांना या परिपत्रकाद्वारे कळविण्यात येते की, अन्न व औषध प्रशासन (म. राज्य) अन्न व सुरक्षा व मानके कायदा २००६, नियम व नियमन २०११ ची अंमलबजावणी करते. संपूर्ण महाराष्ट्रात जनतेला स्वच्छ व सुरक्षित अन्न मिळावे यासाठी हे प्रशासन नेहमी सर्तक असते. विद्यापीठ/ महाविद्यालये/ शैक्षणिक संस्था येथे शिक्षण घेणारे विद्यार्थी हे भविष्यातील देशाचे आधारस्तंभ आहेत व त्यांना याठिकाणी Safe and Nutritious Food मिळावे म्हणून SNF@school ही पुस्तिका प्रकाशित करण्यात आली असून ती www.fssai.gov.in या संकेतस्थळावर उपलब्ध आहे.

त्याअनुषंगाने संलग्नीत सर्व शासकिय, अशासकिय, अनुदानित, विनाअनुदानित महाविद्यालयांचे प्राचार्य, संस्थाचे संचालक तसेच मुंबई विद्यापीठाच्या विविध विभागांचे विभागप्रमूख आणि संचालक यांना सुचित करण्यात येत आहे की, आपल्या महाविद्यालयाच्या आवारातील उपहारगृहाच्या तपासणी करण्याचे आदेश आपल्या अधिनस्त उपहारगृहे/ कॅन्टीन व्यवस्थापन पाहणा—या अधिका—यांना देण्यात यावेत, सदर उपहारगृहात तपासणी करावयाच्या मुद्दयांबाबत तपासणी अहवाल/ चेक लिस्ट सोबत जोडली आहे. चेक लिस्ट प्रमाणे तपासणी करून त्याचा अहवाल संबंधित विभागाच्या अथवा जिल्हाच्या, सहआयुक्त (अन्न) तथा सहायक आयुक्त (अन्न), अन्न व औषध प्रशासन कार्यालयास कळववावा.

सही/—
(डॉ अजय देशमुख)
कुलसचिव

PC 5 D:/Regular-17/roshan new shelar/Circular (Pra)

प्रत माहिती व योग्य त्या कार्यवाहीकरिता रवाना:–

१. कुलगुरूंचे कार्यकारी सचिव, मुंबई विद्यापीठ, फोर्ट, मुंबई– ४०० ०३२.
२. स्वीय सहाय्यक, प्र–कुलगुरू (प्र), मुंबई विद्यापीठ, फोर्ट, मुंबई– ४०० ०३२.
३. स्वीय सहाय्यक, प्र–कुलसचिव (प्र), मुंबई विद्यापीठ, फोर्ट, मुंबई– ४०० ०३२.
४. मा. संचालक (उच्च शिक्षण), मुंबई विभाग, ३, महापालिका मार्ग, मुंबई– ४०० ००१.
५. मा. आयुक्त, अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र शासन, सर्व्हे नं. ३४१, बांद्रा–कुर्ला कॉम्प्लेक्स, बांद्रा (पू), मुंबई– ४०० ०५१.

मुंबई–४०० ०३२
१२ फेब्रुवारी, २०१९

(डॉ अजय देशमुख)
कुलसचिव

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक : - ....

तपासणी अधिकाऱ्याचे नांव व : - ....

कार्यालयाचा पत्ता ....

....

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : - ....

....

....

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल : - ....

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : - ....

....

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता : - ....

....

इतर व्यक्तींचे नांव व पत्ता : - ....

....

व्यवसायाचा प्रकार : - ....

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?				
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?				

३. अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच सदर जागेतील छत/भिंती धूराने काळपट झालेले आहे का ?

४. अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?

५. अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?

६. अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थीत सुविधा आहेत का ?

७. अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?

८. अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?

९. स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?

१०. अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करुन खात्री केली आहे का ?

११. अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?

१२. कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली

	आहे का ?			
१३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर आकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?			
१४	स्त्री व पुरुष कर्मचाऱ्यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?			
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड ॲडेटीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?			
१६.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?			
१७.	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानात स्विकारले जातात का ?			
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?			
१९.	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?			
२०	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?			
२१.	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?			
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?			
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?			
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे			

	का ?				
२५	अन्न पदार्थ तयार करुन नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तारीख लिहलेली जाते का ?				
२६	ग्राईडींग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?				
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टीक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?				
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?				
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?				
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगांर संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकिय तपासणी केली आहे का ?				
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तीक स्वच्छता राखली जाते का केस नखे कापलेली आहेत काय?				
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?				
३३					
३४					

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिका-याची सही