



Government of Tamil Nadu

தமிழ்நாடு அரசு

Tamil Nadu Food Safety and Drug Administration Department  
தமிழ்நாடு உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் மருந்து நிர்வாகத் துறை



SCHEDULE 2 – அட்டவணை 2.

## Form 'B'~ (படிவம்-ஆ)

[See Regulations 2.1.2., 2.1.3 and 2.1.7]

(ஒழுங்குமுறைகள் 2.1.2., 2.1.3 மற்றும் 2.1.7 பார்க்க)

Application for License / Renewal of license under Food  
Safety and Standards Act, 2006

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம், 2006-ன் கீழ்  
உரிமம் பெற / புதுப்பிக்க வேண்டி விண்ணப்பம்

Kind of business (Please tick more than one, if applicable):

வணிகத்தின் வகை (ஒன்றுக்கும் மேற்பட்டவை பொருந்தினால் தயவுசெய்து அவற்றை டிக் (✓) செய்யவும்)

Affix recent color  
photograph

சமீபத்தில் எடுக்கப்பட்ட  
வண்ண புகைப்படம்  
ஒட்டவும்.

- Manufacturing/Processing including sorting, grading etc.  
தயாரிப்பு / உள்ளிட்ட செயல்முறைகள்
- Milk Collection/chilling பால் சேகரிப்பு / குளிகுட்டுதல்
- Slaughter House பிராணிகள் வதை கூடம்
- Solvent extracting unit கரைப்பான் பிரித்தெடுக்கும் பிரிவு
- Solvent extracting plant equipped with pre cleaning of oil seeds or pre expelling of oil. எண்ணெய்விதைகளை தரம்மைபடுத்ததல் அல்லது எண்ணெய் பிரிப்பும் முன் சுத்திகரிப்பு செய்யும் வசதியுடன் உள்ள கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு நிலையம்.
- Solvent extracting and oil refining plant. கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு மற்றும் எண்ணெய் சுத்திகரிப்பு நிலையம்
- Packaging (பொட்டலமாக்குதல்)
- Relabeling (manufactured by third party under own packing and labeling) முன்றாம் நபரால் தயாரிக்கப்பட்டு பொட்டலமிட்டு விபரச்சீட்டு ஒட்டியதின் மறு மறுவிபரச்சீட்டு ஒட்டுதல்
- Importing (இறக்குமதி)
- Storage/Warehouse/Cold Storage இருப்பு / கிடங்கு / குளிர்ந்த கிடங்கு
- Retail Trade சில்லறை வணிகம்
- Wholesale Trade மொத்த வணிகம்
- Distributor/Supplier விநியோகிப்பாளர் / தேவைகளை கொடுப்பவர்
- Transporter of food உணவு கொண்டுசெல்பவர் / ஏற்றிச் செல்பவர்
- Catering உணவு சமைத்துப் பரிமாறுபவர்
- Dhabha or any other food vending establishment சாலையேர உணவகம் அல்லது பிற உணவு விற்பனை நிறுவனம்
- Club /canteen மனமகிழ் மன்றம் / சிற்றுண்டி விடுதி
- Hotel உணவு விடுதிகள்
- Restaurant உணவகம்
- Other(s), please specify இதர வகை (தயவு செய்து குறிப்பிடவும்.) :

1. Name of the Company/Organization: நிறுவனத்தின் / அமைப்பின் பெயர்

2. Registered Office Address: பதிவு அலுவலகத்தின் முகவரி

3. Address of Premise for which license is being applied / உரிமம் கோரி விண்ணப்பிக்கும் இடத்தின் முகவரி

4. Name and/or designation, qualification and address of technically qualified person in charge of operations as required under Regulation ஒழுங்குமுறைகளின் கீழ் தேவைப்படும் தொழில்நுட்ப தகுதிபெற்ற நிறுவன செயல்பாடுகளுக்கு பொறுப்பேற்கும் நபரின் பெயர், பதவி, தகுதிகள் மற்றும் முகவரி

Name பெயர் : \_\_\_\_\_  
Qualification தகுதி : \_\_\_\_\_  
Address முகவரி : \_\_\_\_\_  
Telephone Number(s) தொலைபேசி எண்(கள்) : \_\_\_\_\_  
Mobile No. அலைபேசி எண் : \_\_\_\_\_  
Email மின்னஞ்சல் : \_\_\_\_\_  
Photo Identity card no and expiry date  
நிறுற்பட அடையாள அட்டை எண் &  
அதன் காலாவதியடையும் தேதி : \_\_\_\_\_

5. Name and/or designation, address and contact details of person responsible for complying with conditions of license (if different from 4 Above):

உரிம நிபந்தனைகளுக்கு பொறுப்பேற்கும் நபரின் பெயர், பதவி, முகவரி மற்றும் தொடர்பு விபரங்கள் (எண் 4-ல் குறிப்பிட்ட நபர் அல்லாத வேறு நபரானால்)

Name பெயர் : \_\_\_\_\_  
Address முகவரி : \_\_\_\_\_  
Telephone Number(s) தொலைபேசி எண்(கள்) : \_\_\_\_\_  
Mobile No. அலைபேசி எண் : \_\_\_\_\_  
Email மின்னஞ்சல் : \_\_\_\_\_  
Photo Identity card no and expiry date  
நிறுற்பட அடையாள அட்டை எண் &  
அதன் காலாவதியடையும் தேதி : \_\_\_\_\_

6. Correspondence address (if different from 3 above)

தொடர்பு முகவரி (மேற்குறிப்பிட்ட எண் 3-ல் உள்ள முகவரியிலிருந்து வேறுபட்டால்)

7. Tel No.: \_\_\_\_\_ Mobile No.: \_\_\_\_\_

தொலைபேசி எண்

அலைபேசி எண்

Fax No: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

தொலைநகல் எண்

மின்னஞ்சல்

8. Food items proposed to be manufactured / தயாரிக்க உத்தேசித்துள்ள உணவு வகைகள்:

S. No. வ. எண்	Name of Food Item உணவு வகையின் பெயர்	Quantity in Kg per day or M.T. per annum அளவு - தினசரி எனில் கிலோகிராமில் / வருடத்திற்கு எனில் மெட்ரிக் டன்னில்

If required attach separate sheet (தேவைக்கேற்ப தனித்தாள் இணைக்கவும்)

If already having valid license- mention annual quantity of each food category manufactured during last three years (ஏற்கனவே உரிமம் பெற்றிருந்தால் கடந்த 3 ஆண்டுகளாக தயாரிக்கப்பட்ட உணவு வகைகளின் வருடாந்திர அளவை குறிப்பிடவும்)

S. No. வ. எண்	Year வருடம்	Name of Food Item உணவு வகையின் பெயர்	Quantity in Kg per day or M.T. per annum தினசரி எனில் கிலோகிராமில் / வருடத்திற்கு எனில் மெட்ரிக் டன்னில்

If required attach separate sheet (தேவைக்கேற்ப தனித்தாள் இணைக்கவும்)

9. Installed Capacity food product wise (per day) ஒவ்வொரு உணவு வகைக்கும் நிறுவப்பட்டுள்ள தினசரி அளவு

10. For Dairy units – பால் பண்ணை நிறுவனங்களுக்கு

(i) Location and installed capacity of Milk Chilling Centers (MCC) / Bulk Milk Cooling Centers (BMCs)/ Milk Processing Unit/ Milk Packaging Unit in litres owned or managed by the applicant. விண்ணப்பதாரருக்கு சொந்தமான / விண்ணப்பதாரரால் நிர்வகிக்கப்படும் சிறிய அளவிலான பால் குளிகூட்டும் மையம் / மொத்த பால் குளிகூட்டும் மையம் / பால் பதனிடும் நிலையம் / பால் பொட்டலம் செய்யும் ஆகியவற்றின் அமைவிடம் மற்றும் நிறுவப்பட்ட மையத்தின் கொள்ளளவு (லீட்டரில்)

S. No. வ. எண்	Name of MCC/BCC சிறிய அளவில் பால் குளிகூட்டும் மையம் / மொத்த பால் குளிகூட்டும் மையம் பெயர்	Installed Capacity நிறுவப்பட்ட கொள்ளளவு (லீட்டரில்)

If required attach separate sheet (தேவைக்கேற்ப தனித்தாள் இணைக்கவும்)

(ii) Average Quantity of milk per day to be used/handled in பயன்படுத்தப்படவுள்ள / கையாளப்படவுள்ள பாலின் தினசரி சராசரி அளவு

a. in lean season (சாதாரண பருவத்தில்) \_\_\_\_\_

b. in flush season (மிகுதியான பருவத்தில்) \_\_\_\_\_

(iii) Milk products to be manufactured and their manufacturing capacity (tones/year) தயாரிக்கப்படவுள்ள பால் பொருட்களின் வருடாந்திர தயாரிப்பு கொள்ளளவு (டன்னில்)

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

11. For Solvent -Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour: கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு மற்றும் உண்ணத்தக்க மாவப்பொருட்களுக்கு  
(i) Details of proposed business உத்தேசிக்கப்பட்ட வணிகத்தின் விபரங்கள்

Name of oil bearing material எண்ணெய் கொண்டுள்ள பொருளின் பெயர்	From seed or nut or cake எவ்வகை விதை/கொட்டை/கட்டி-யில் இருந்து எடுக்கப்படுகிறது	Crude கச்சாய் பொருள்	Solvent -Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு மற்றும் உண்ணத்தக்க மாவ					Vegetable Oil தாவர எண்ணெய்
			Neutralized & Bleached நடுநிலைப்படுத்தப்பட்ட உணவு	Neutralized meal நடுநிலைப்படுத்தப்பட்ட உணவு	Refined சுத்திகரிக்கப்பட்டவை	De oiled எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு வகை	Edible Flour உண்ணத்தக்க மாவ	

If required attach separate sheet (தேவைக்கேற்ப தனித்தாள் இணைக்கவும்)

If already having valid license- mention annual quantity of each product manufactured during last three years (ஏற்கனவே உரிமம் பெற்றிருந்தால் கடந்த 3 ஆண்டுகளாக தயாரிக்கப்பட்ட ஒவ்வொரு உணவு வகைகளின் வருடாந்திர அளவை குறிப்பிடவும்)

Year ஆண்டு	Name of oil bearing material எண்ணெய் கொண்டுள்ள பொருளின் பெயர்	From seed or nut or cake எவ்வகை விதை/கொட்டை/கட்டி-யில் இருந்து எடுக்கப்படுகிறது	Crude கச்சாய் பொருள்	Solvent -Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour சால்வெண்ட் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு மற்றும் உண்ணத்தக்க மாவ					Vegetable Oil தாவர எண்ணெய்
				Neutralized & Bleached நடுநிலைப்படுத்தப்பட்ட உணவு	Neutralized meal நடுநிலைப்படுத்தப்பட்ட உணவு	Refined சுத்திகரிக்கப்பட்டவை	De oiled எண்ணெய் நீக்கப்பட்டவை	Edible Flour உண்ணத்தக்க மாவ	

If required attach separate sheet (தேவைக்கேற்ப தனித்தாள் இணைக்கவும்)

ii) Name and address of factory or factories used by the miller or solvent extractor for processing oil bearing material produced or procured by him or for refining solvent extracted Oil produced by him.  
தயாரிக்கப்பட்ட / கொள்முதல் செய்யப்பட்ட எண்ணெய் கொண்டுள்ள பொருட்களை பதப்படுத்துவதற்காக அல்லது தயாரிக்கப்பட்ட கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெயை சுத்திகரிப்பு செய்ய வேண்டிய ஆலை நடத்துபவர் / கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பாளர் பயன்படுத்தும் தொழிற்சாலை/களின் பெயரும் முகவரியும்.

---



---



---

12. Sanctioned electricity load or HP to be used பயன்படுத்தவுள்ள, அனுமதிக்கப்பட்ட மின்பளு / குதிரைத்திறன்

13. Whether unit is equipped with an analytical laboratory விண்ணப்பதாரரின் மையம் பகுப்பாய்வு ஆய்வக

வசதி கொண்டுள்ளதா? ஆம் / இல்லை \_\_\_\_\_

If yes the details there of ஆம் எனில், விபரங்கள் :

14. In case of renewal or transfer of license granted under other laws as per proviso to Regulation 5(1) – period for which license required ( 1 to 5 years) உரிமம் புதுப்பித்தல் / ஒழுங்குமுறைகள் (5(1))–ன்படி பிற சட்டங்களின்படி பெறப்பட்ட உரிமம் மற்றும் செய்தல் – உரிமம் தேவைப்படும் கால அளவு

( 1 முதல் 5 ஆண்டுகள்) \_\_\_\_\_

15. I/We have remitted a sum of Rs. \_\_\_\_\_ (Rupees \_\_\_\_\_ only) towards License fees in the Sub-Treasury / District Treasury and enclosed the original copy of the Challan according to the provision of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011 vide Head of Account: 0210 – Medical and Public Health – 04. Public Health – 800. Other Receipts I. Non-Plan – AM. Food Safety Wing – License & Registration (DPC 0210-04-800- AM – 0008)

நான் / நாங்கள் உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் (உரிமம் மற்றும் பதிவு) ஒழுங்கு முறைகள், 2011–ன்படி உரிம கட்டணமாக ரூ. \_\_\_\_\_ (ரூபாய் \_\_\_\_\_ மட்டும்) பின்வரும் கணக்குத் தலைப்பில் சரநிலை கருவிலம் / மாவட்ட கருவிலம் –ல் செலுத்தி, அதன் அசல் செலுத்துச் சீட்டை இத்துடன் இணைத்துள்ளேன் / இணைத்துள்ளேன்.

உரிமக் கட்டணம் செலுத்தப்பட்ட கணக்குத் தலைப்பு:

0210–மருத்துவம் மற்றும் பொது சுகாதாரம்–04. பொது சுகாதாரம்–800. இதர வரவுகள் I. திட்டம் சாராதவை–AM. உணவு பாதுகாப்பு பிரிவு–உரிமம் & பதிவு. (DPC 0210-04-800- AM – 0008)

(Signature of the applicant/authorized signatory)  
(விண்ணப்பதாரர் / அங்கீகரிக்கப்பட்டவர் கையொப்பம்)

Annexure I.

Declaration

I, Mr./Ms./Mrs. \_\_\_\_\_

S/o / D/o Mr. \_\_\_\_\_,

R/o \_\_\_\_\_

do hereby solemnly affirm and declare that all information and particulars furnished here by me are true and correct to the best of my knowledge. I further declare that the food business conducted or proposed to be conducted by/through me conforms/shall conform to the Food Safety and Standards Act, Regulations/ Bye-laws enacted there under, and specifically to the Guidelines on Hygiene and Sanitary Practices provided under Schedule 4 of the Registration and Licensing Regulations published by the Food Safety and Standards Authority of India or any person authorized on its behalf from time to time.

Dated:

(Signature)

பிற்சேர்க்கை 1

உறுதிமொழி அறிவிக்கை

என்ற முகவரியில் வசிக்கும் நான் / நாங்கள் திரு. / செல்வி. / திருமதி. /

த/பெ. க/பெ. திரு. \_\_\_\_\_ இங்கு அளித்திருக்கும்

விபரங்களும் தகவல்களும் எனது / எங்களது முழுமையான அறிவின் அடிப்படையில் உண்மையும் சரியானவையும் ஆகுமென உறுதியளிக்கிறேன் / உறுதியளிக்கிறோம். மேலும் என்னால் / எங்களால் / எனது / எங்கள் மூலமாக மேற்கொள்ளப்பட உள்ள / மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் உணவு வணிகத்தை, இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் ஆணையத்தால் அல்லது ஆணையத்தின் சர்பாக அங்கீகரிக்கப்பட்ட நபரால் அவ்வப்போது அறிவிக்கப்படும் உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம் விதிகள் மற்றும் அமைப்பு விதிகளையும் குறிப்பாக பதிவு மற்றும் உரிம ஒழுங்குமுறைகள் அட்டவணை 4–ல் குறிப்பிட்டுள்ள சுகாதாரம் மற்றும் தரம்மையான செயல்முறைகள் தொடர்பான வழிகாட்டுதல்களையும் அனுசரித்து மேற்கொள்வேன் / மேற்கொள்வேன் என உறுதியளிக்கிறேன் / உறுதியளிக்கிறோம்.

நான்: \_\_\_\_\_

கையொப்பம்



## Annexure-2

Documents to be enclosed for new application for license to State/Central Licensing Authority

1. Form-B duly completed and signed (in duplicate) by the proprietor/ partner or the authorised signatory
2. Blueprint/layout plan of the processing unit showing the dimensions in metres/square metres and operation-wise area allocation.
3. List of Directors with full address and contact details
4. Name and List of Equipments and Machinery along with the number, installed capacity and horse power used.
5. Photo I.D and address proof issued by Government authority of Proprietor/Partner/Director(s)/Authorised Signatory.
6. List of food category desired to be manufactured. ( In case of manufacturers).
7. Authority letter with name and address of responsible person nominated by the manufacturer along with alternative responsible person indicating the powers vested with them viz assisting the officers in inspections, collection of samples, packing & dispatch.
8. Analysis report (Chemical & Bacteriological) of water to be used as ingredient in food from a recognized/ public health laboratory to confirm the portability indicating the name of authorized representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample
9. Proof of possession of premises. (Sale deed/ Rent agreement/ Electricity bill, etc.)
10. Partnership Deed/Affidavit/Memorandum & Articles of Association towards the constitution of the firm.
11. Copy of certificate obtained under Coop Act - 1861/Multi State Coop Act - 2002 in case of Cooperatives.
12. NOC from manufacturer in case of Re-labellers
13. Food Safety Management System plan or certificate if any,
14. Source of milk or procurement plan for milk including location of milk collection centres etc in case of Milk and Milk Products processing units.
15. Source of raw material for meat and meat processing plants.
16. Pesticide residues report of water to be used as ingredient in case of units manufacturing Packaged drinking water, packaged Mineral water and/or carbonated water from a recognised/ public health laboratory indicating the name of authorised representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample, including source of raw water and treatment plan.
17. Recall plan wherever applicable, with details on whom the product is distributed.
18. NOCs from Municipality or local body and from State Pollution Control Board except in case of notified industrial area.
19. The Original Challan of remittance for license fees remitted in any Sub-Treasury/District Treasury into the following Head of Account:

0210 – Medical and Public Health – 04. Public Health – 800. Other Receipts I. Non-Plan – AM. Food Safety Wing – License & Registration (DPC 0210-04-800- AM – 0008)
---

Documents to be included for renewal or transfer of license given under other existing laws prior to these Regulations

1. Any change in documents or information provided during grant of previous license.
2. Certificate or Plan of Food Safety Management System being adopted (for units under Central Licensing it has to be a certificate from accredited agencies).
3. List of workers with their medical fitness certificates.
4. Name, qualification and details of technical personnel in charge of operation.

## Annexure 3

### Conditions of License

All Food Business Operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

Food Business Operators shall:

1. Display a true copy of the license granted in Form C shall at all times at a prominent place in the premises.
2. Give necessary access to Licensing Authorities or their authorised personnel to the premises
3. Inform Authorities about any change or modifications in activities /content of license.
4. Employ at least one technical person to supervise the production process. The person supervising the production process shall possess at least a degree in Science with Chemistry/Bio Chemistry/Food and Nutrition/ Microbiology or a degree or diploma in food technology/ Dairy technology/ dairy microbiology/ dairy chemistry/ dairy engineering/oil technology /veterinary science /hotel management & catering technology or any degree or diploma in any other discipline related to the specific requirements of the business from a recognized university or institute or equivalent.
5. Furnish periodic annual return (1st April to 31st March), within up to 31st May of each year. For collection/ handling/manufacturing of Milk and Milk Products half yearly returns also to be furnished as specified (1st April to 31st September before 30th November and 1st October to 31st March).
6. Ensure that no product other than the product indicated in the license/ registration is produced in the unit.
7. Maintain factory's sanitary and hygienic standards and worker's Hygiene as specified in the Schedule - 4 according to the category of food business.
8. Maintain daily records of production, raw materials utilization and sales separately.

9. Ensure that the source and standards of raw material used are of optimum quality.
10. Food Business Operator shall not manufacture, store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urinal, sullage, drain or place of storage of foul and waste matter.
11. Ensure Clean-In-Place systems (wherever necessary) for regular cleaning of the machine & equipments.
12. Ensure testing of relevant chemical and/or microbiological contaminants in food products in accordance with these regulations as frequently as required on the basis of historical data and risk assessment to ensure production and delivery of safe food through own or NABL accredited /FSSAI notified labs at least once in six months.
13. Ensure that as much as possible the required temperature shall be maintained throughout the supply chain from the place of procurement or sourcing till it reaches the end consumer including chilling, transportation, storage etc.
14. The manufacturer/importer/distributor shall buy and sell food products only from, or to, licensed/registered vendors and maintain record thereof.

#### Other conditions

1. Proprietors of hotels, restaurants and other food stalls who sell or expose for sale savouries, sweets or other articles of food shall put up a notice board containing separate lists of the articles which have been cooked in ghee, edible oil, vanaspati and other fats for the information of the intending purchasers.
2. Food Business Operator selling cooked or prepared food shall display a notice board containing the nature of articles being exposed for sale
3. Every manufacturer [including ghani operator] or wholesale dealer in butter, ghee, vanaspati, edible oils, Solvent extracted oil, de oiled meal, edible flour and any other fats shall maintain a register showing the quantity of manufactured, received or sold, nature of oil seed used and quantity of de-oiled meal and edible flour used etc. as applicable and the destination of each consignment of the substances sent out from his factory or place of business, and shall present such register for inspection whenever required to do so by the Licensing Authority.
4. No producer or manufacturer of vegetable oil, edible oil and their products shall be eligible for license under this Act, unless he has own laboratory facility for analytical testing of samples.
5. Every sale or movement of stocks of solvent-extracted oil, 'semi refined' or 'raw grade I', edible groundnut flour or edible coconut flour, or both by the producer shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person, and no such sale or movement shall be effected through any third party.
6. Every quantity of solvent-extracted oil, edible groundnut flour or edible coconut flour, or both purchased by a registered user shall be used by him in his own factory entirely for the purpose intended and shall not be re-sold or otherwise transferred to any other person:  
Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the following:—  
(i) karanjia oil;  
(ii) kusum oil;  
(iii) mahua oil;  
(iv) neem oil;  
(v) (vi) tamarind seed oil.  
(vii) edible groundnut flour bearing the I.S.I.Certification Mark  
(viii) edible coconut flour bearing the I.S.I.Certification Mark
7. No Food Business Operator shall sell or distribute or offer for sale or dispatch or deliver to any person for purpose of sale any edible oil which is not packed, marked and labelled in the manner specified in the regulations unless specifically exempted from this condition vide notification in the official Gazette issued in the public interest by Food Safety Commissioners in specific circumstances and for a specific period and for reasons to be recorded in writing.

#### தமிழ் விளக்கம்

#### உரிமம் கோரும் விண்ணப்பத்துடன் இணைக்கப்பட வேண்டிய ஆவணங்கள்

1. உணவு நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் அல்லது பங்குதாரர் அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட நபர் முழுமையாக பூர்த்தி செய்து கையொப்பமிட்ட விண்ணப்ப படிவம்—ஆ (இரண்டு நகல்கள்) சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
2. கட்டிட வரைபடம் / பதனிடும் பிரிவினாடைய பரிமாணத்தைக் காட்டும் தரைப்படம் மீட்டரில் / சதுரமீட்டரில் மற்றும் செயல்பாட்டுத்தியாக நிர்ணயிக்கப்பட்ட அமைப்பு வரைபடம்.
3. இயக்குநர்கள்/பங்குதாரர்களின் முழுமுகவரி, தொடர்பு விபரங்களுடன் கூடிய பட்டியல்.
4. கருவிகள் / உபகரணங்கள் / இயந்திரங்களின் பெயர் பட்டியல் (எண்ணிக்கை, அமைக்கப்பட்ட திறன் மற்றும் குதிரைத் திறன் உடன்)
5. அரசு அலுவலரால் வழங்கப்பட்ட உரிமையாளர் / பங்குதாரர் / இயக்குநர்(கள்) / கையொப்பமிட்ட அதிகாரமளிக்கப்படவரின் புகைப்பட அடையாள அட்டை மற்றும் முகவரிக்கான ஆதார ஆவணம்.
6. உணவு தயாரிப்பாளர்களாயின், தயாரிக்கப்படும் உணவு வகைகளின் பட்டியல்.
7. அலுவலர்கள் உணவு நிறுவனத்தில் ஆய்வு, உணவு மாதிரி எடுத்தனுப்புதல் செய்யும்போது அவர்களுக்கு உதவும் வகையில் நிறுவனத்தில் பொறுப்பளிக்கப்பட்ட நபர் மற்றும் அவருக்கு மாற்று நபர் (களின்) பெயருடன் நிறுவனத்தில் அவருக்கு அளிக்கப்பட்டுள்ள அதிகாரங்கள் மற்றும் முழுமுகவரி பட்டியல் (பொறுப்பளிக்கப்பட்ட அங்கீகார கடிதத்துடன்) சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

8. அங்கீகாரம் பெற்ற / பொது சுகாதார ஆய்வகத்தால் அளிக்கப்பட்ட, உணவு தயாரிப்பிற்கு பயன்படுத்தும் தண்ணீரின் (வேதியியல் / நுண்ணுயிரியல்) பகுப்பாய்வு அறிக்கை (குண்ணீர் மாதிரி எடுத்த பகுப்பாய்வு நிறுவனத்தால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட நபரின் பெயர், தண்ணீர் மாதிரி எடுத்த தேதியுடன்)
9. நிறுவன இடத்தின் உரிமைக்கான ஆவணம் (குத்தகை / வாடகை ஒப்பந்தம் (அ) மின்கட்டண ரசீது / தொலைபேசி கட்டண ரசீது / சொத்து வரி ரசீது முதலானவற்றில் ஒன்றின் நகல்)
10. பங்குதாரர் ஒப்பந்தம் / பங்கு ஒப்பந்த சான்றிக்கை/சங்க அமைப்பின் பதிவுக் குறிப்புகளின் நகல்.
11. கூட்டுறவு சங்கமாயின் கூட்டுறவு சட்டம்-1861 (அ) பன்மாநில கூட்டுறவு சட்டம்-2002 ன்படி பெறப்பட்ட பதிவுச் சான்றிதழின் நகல்.
12. மறுவிபரச்சீட்டு ஒட்டுபவர் எனில், உணவு தயாரிப்பாளரின் தடையில்லா சான்றிதழ்.
13. உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மை திட்டம் / சான்றிதழ்
14. பால் மற்றும் பால் பொருட்களின் தயாரிப்பு / பதப்படுத்தும் நிறுவனமாயின், பால் சேகரிக்கப்படும் திட்ட வரைவு (அ) பால் சேகரிக்கும் மையங்களின் விபர பட்டியல் மற்றும் இருப்பிடங்களின் வரைபடம்.
15. இறைச்சி / இறைச்சி பதப்படுத்தும் நிலையங்கள் எனில் மூலப்பொருளான இறைச்சி எங்கிருந்து பெறப்படுகிறது என்பதன் விபரம்.
16. அடைக்கப்பட்ட குடிநீர் / அடைக்கப்பட்ட தாது நீர் / கரியமில்லவாயு செலுத்தப்பட்ட நீர் தயாரிப்பாளராயின், பூச்சிக் கொல்லி மீந்திருப்பதன் அறிக்கை (குண்ணீர் மாதிரி எடுத்த பகுப்பாய்வு நிறுவனத்தால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட நபரின் பெயர், தண்ணீர் மாதிரி எடுத்த தேதியுடன்)
17. உணவு திரும்பப் பெறும் திட்ட வரைவு தேவைப்படும் நிலையில், உணவு விநியோகிக்கப்பட்ட நபர்களின் பட்டியல்.
18. உளளாட்சி நிர்வாகத்திடமிருந்து பெறப்பட்ட தடையில்லா சான்று மற்றும் அறிவிக்கப்பட்ட தொழில் வளாகமல்லாத பட்சத்தில் மாநில மாசு கட்டுப்பாட்டு வாரியத்தில் பெறப்பட்ட தடையில்லா சான்று.
19. கீழ்க்கண்ட சரியான கணக்குத் தலைப்பில் உரிம கட்டணம் ஏதேனும் ஒரு சான்றிலை / மாவட்ட கருவூலத்தில் செலுத்தப்பட்டதற்கான செலுத்து சீட்டின் அச்சல்.

0210 - மருத்துவம் மற்றும் பொதுசுகாதாரம் - 04. பொது சுகாதாரம் - 800. இதர வரவுகள் 1.  
திட்டம் சாராதவை - AM உணவு பாதுகாப்பு பிரிவு - உரிமம் & பதிவு. (DPC 0210-04-800- AM - 0008)

**உரிமம் புதுப்பிக்க/முந்தைய சட்டங்களின் கீழ் பெறப்பட்ட உரிமம் மாற்றத்திற்கான**

**விண்ணப்பத்துடன் இணைக்கப்பட வேண்டிய ஆவணங்கள்**

1. முந்தைய உரிமம் பெறப்பட்ட போது அளித்த ஆவணங்களில் மாறுதல் இருப்பின் அதன் விபரங்கள்.
2. தற்போது நடைமுறையில் உள்ள உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மை திட்டம் / சான்றிதழ். (மத்திய உரிமம் பெறவேண்டிய நிறுவனங்கள் இதற்கான சான்றை அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறுவனத்திடமிருந்து பெற்று சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.)
3. பணியாளர்களின் பட்டியல் உரிய மருத்துவ உடல் தகுதி சான்றிதழ்களுடன்.
4. உணவு கையாளும் பொறுப்பில் உள்ள தொழில்நுட்ப பணியாளரின் பெயர், தகுதி சார்ந்த விபரங்கள்.

**உரிமம் பெறுவதற்கான நிபந்தனைகள்**

உணவு வர்த்தகம் மேற்கொள்ளும் காலம் முழுவதும் பின்வரும் நிபந்தனைகளை பின்பற்றுவதை அனைத்து உணவு வர்த்தகர்களும் உறுதி படுத்தவேண்டும்.

1. உணவு வர்த்தகம் மேற்கொள்ளும் காலம் முழுவதும் உணவு வர்த்தக நிறுவனத்தில் அனைவருக்கும் தெரியுமிடத்தில் உரிமத்தின் (படிவம்-இ) -ன் உண்மை நகலை பார்வைக்கு வைத்திருக்க வேண்டும்.
2. உணவு உரிமம் வழங்கும் அலுவலர் (மாவட்ட நியமன அலுவலர்) மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட உணவு ஆய்வு அலுவலர்கள் (உணவு பாதுகாப்பு அலுவலர்) உணவு நிறுவனத்தை ஆய்வு மேற்கொள்ள ஏதாவது சூழலை ஏற்படுத்தி கொடுக்க வேண்டும்.
3. உரிமம் பெற சமர்ப்பிக்கப்பட்ட ஆவணங்களிலோ உணவு வர்த்தக நடவடிக்கைகளிலோ மாற்றம் இருப்பின் உணவுத்துறை அலுவலர்களுக்கு உடனே தகவல் தெரிவிக்க வேண்டும்.
4. உணவு தயாரிப்பை மேற்பார்வையிட தொழில்நுட்ப பணியாளர் ஒருவரையேனும் பணியமர்த்த வேண்டும். மேற்படி மேற்பார்வை பணியாளர் பின்வரும் ஏதேனும் ஒரு கல்வித் தகுதியை பெற்றிருக்க வேண்டும்.
  - 1) வேதியியல் / உயிரி வேதியியல் / உணவு மற்றும் ஊட்டச்சத்து / நுண்ணுயிரியல் இவற்றில் ஒன்றை பாடமாக கொண்ட அறிவியல் இளங்கலை பட்டம்.
  - 2) உணவு தொழில் நுட்பம் / பால்பண்ணை தொழில்நுட்பம் / பால்பண்ணை நுண்ணுயிரியல் / பால்பண்ணை வேதியியல் / பால்பண்ணை பெறியியல் / எண்ணெய் தொழில்நுட்பம் / கால்நடை அறிவியல் / உணவு விடுதி நிர்வாகம் மற்றும் உணவளிக்கும் தொழில்நுட்பம் அல்லது உணவு வர்த்தகத்திற்கு குறிப்பாக தேவைப்படும் தொழில்நுட்பம்சார்ந்த பாடப்பிரிவில் ஒரு இளங்கலை பட்டம் / பட்டய படிப்பு (ஏதேனும் ஒன்று).
5. அனைத்து உணவு வர்த்தகர்களும் வருடாந்திர காலமுறை அறிக்கை (ஏப்ரல் 1 முதல் மார்ச் 31 வரையிலான) மே மாதம் 31ந் தேதிக்குள் சமர்ப்பிக்க வேண்டும். குறிப்பாக பால்பண்ணை நிறுவனங்கள் (பால் சேமிப்பு / கையாள்தல் / உற்பத்தியாளர்கள்) ஏப்ரல் 1 முதல் செப்டம்பர் 30 வரையிலான அரை வருட காலமுறை அறிக்கையை நவம்பர் 30ந் தேதிக்குள்ளாகவும், அக்டோபர் 1 முதல் மார்ச் 31 வரையிலான அரை வருட காலமுறை அறிக்கையை மே மாதம் 31ந் தேதிக்குள்ளாகவும் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
6. பதிவு சான்றிதழில் / உரிம சான்றிதழில் குறிப்பிட்டுள்ள உணவு வகைகளை தவிர வேறு உணவு வகைகளை தயார் செய்ய கூடாது.
7. அட்டவணை-4ல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிறுவனத்திற்கான சுகாதாரம் மற்றும் தர்ப்புரிமையின் தரத்தையும், பணியாளர்களின் தர்ப்புரிமையையும் பராமரிக்க வேண்டும்.
8. உணவு தயாரிப்பு, மூலப் பொருட்களின் உபயோகம் மற்றும் விற்பனை குறித்த தினசரி விபரங்களை பதிவு செய்து பராமரிக்க வேண்டும்.



9. மூலப் பொருட்களின் ஆதாரநிலையும் தரமும் உகந்த அளவில் இருக்க வேண்டும்.
10. உரிமம் வழங்கும் அலுவலரின் திருப்திக்கேற்ற வகையில், கழிப்பிடம் / வடிகால் அமைப்பு / குப்பை கொட்டுமிடம் / சாக்கடை / அழுகிய கழிவுப் பொருட்கள் சேகரிப்பு முதலான அமைப்புகள் தனித்தனியாக அமைக்கப்படாத நிலையில் / இடத்தில் எவ்வித உணவுப் பொருட்களையும் தயாரிப்பு / இருப்பு / விற்பனை செய்தல் கூடாது.
11. முறையாக சுத்தம் செய்யப்பட வேண்டிய இயந்திரங்களையும் கருவிகளையும் (எங்கெல்லாம் தேவைப்படுகிறதோ அங்கெல்லாம்) அவை இருக்கும் இடத்திலேயே சுத்தம் செய்யும் முறைகளை அமல்படுத்த வேண்டும்.
12. உணவு தயாரிப்பு மற்றும் விநியோகத்தின் போது உணவின் பாதுகாப்பை உறுதி செய்யும் பொருட்டு ஆறு மாதங்களுக்கு ஒரு முறையோ அல்லது இக்கட்டுப்பாடுகளின்படி தேவைப்படும் கால அளவிலோ, சுய / NABL-ஆல் அங்கீகரிக்கப்பட்ட / உணவு பாதுகாப்பு ஆணையத்தால் (FSSAI) அறிவிக்கப்பட்ட ஆய்வகத்தில், உணவுப் பொருட்களில் உள்ள அசுத்தப் பொருட்களின் வேதியியல் / நுண்ணுயிரியல் பகுப்பாய்வு செய்வதை காலமுறை ஆய்வு விபரங்களுடன் உறுதி செய்ய வேண்டும்.
13. உணவு தயாரிப்பு இடத்திலிருந்து கடைசி நுகர்வோரை சென்றடையும் வரையில் குளிரூட்டுதல், போக்குவரத்து மற்றும் இருப்பு வைத்தல் ஆகிய நிலைகளில் கூடுமானவரை தேவையான வெப்பநிலையை பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
14. தயாரிப்பாளர் / இறக்குமதியாளர் / விநியோகித்தர் ஆகியோர் உரிமம் / பதிவு பெற்ற விற்பனையாளர்களிடமிருந்து மட்டுமே உணவுப் பொருட்களை வாங்கவோ விற்கவோ செய்ய வேண்டும். இதற்கு முறையான பதிவேடு பராமரிக்க வேண்டும்.

### பிற நிபந்தனைகள்

1. உணவு விடுதி / ஓய்வு உணவகம் / இதர உணவு விற்பனை நிலைய உரிமையாளர்கள், தம்மிடம் வாங்குவோர் புரிந்து கொண்டு தமக்கு விருப்பமானதை தேர்வு செய்யும் வகையில் விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள / விற்பனை செய்யப்படும் உணவுப் பொருட்கள் தயாரிப்பில் / சமைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்பட்ட நெய், சமையலெண்ணெய், வனஸ்பதி மற்றும் இதர கொழுப்புகள் தொடர்பான விபரங்களை தனித்தனி பட்டியலாக அறிவிப்பு பலகையில் தெரிவிக்க வேண்டும்.
2. உணவு வர்த்தகர்கள் தங்கள் விற்பனைக்கு வைத்துள்ள சமைத்த / தயாரித்த உணவுப் பொருட்களின் தன்மை குறித்த அறிவிப்பு பலகை வைத்திருக்க வேண்டும்.
3. வெண்ணெய், நெய், வனஸ்பதி, சமையல் எண்ணெய்கள், கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு, சாப்பிடும் மாவு மற்றும் இதர கொழுப்புகள் ஆகியவற்றை உணவு தயாரிப்பில் பயன்படுத்தும் அனைத்து தயாரிப்பாளர்களும் மொத்த விற்பனையாளர்களும் தமது தொழிற்சாலையில் இருந்து உணவு வர்த்தகர்களுக்கு உணவுப் பொருட்களை அனுப்பும்போது ஒவ்வொரு அனுப்புதலின் போதும் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்பட்ட எண்ணெய் வித்த, உண்ணத்தக்க மாவு அல்லது எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவுப் பொருளின் அளவு குறித்த விபரங்களை தனிப் பதிவேட்டில் பராமரிக்க வேண்டும். அதில் ஒவ்வொரு அனுப்புதலின் போதும் அனுப்பும் இடங்கள் குறித்த விபரங்களையும் குறிப்பிட வேண்டும். மேலும் இந்த பதிவேட்டை உரிமம் வழங்கும் அலுவலர் ஆய்வு செய்ய வேண்டும் போடுதல்லாம் அவரிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
4. தமது நிறுவனத்தில் சொந்தமாக பகுப்பாய்வு செய்யும் ஆய்வக வசதி ஏற்படுத்திக் கொள்ளாத தாவர எண்ணெய் / சமையல் எண்ணெய் தயாரிப்பாளர்கள் உரிமம் பெற தகுதியில்லை.
5. கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், பாதி சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய் அல்லது மூலநிலை-I (அல்லது) உண்ணத்தக்க கடலை மாவு, தேங்காய் மாவு அல்லது இரண்டும் சேர்ந்த கலவை ஆகியவற்றை தயாரிக்கும் தயாரிப்பாளர்கள் அதன் ஒவ்வொரு விற்பனையின்போதும், பிறருக்கு அனுப்பி வைக்கும்போதும் நேரடியாக பதிவுபெற்ற உபயோகிப்பாளருக்கு மட்டுமே அனுப்பவோ விற்கவோ செய்தல் வேண்டும். பதிவு பெறாத உபயோகிப்பாளருக்கோ விற்பனையாளருக்கோ அனுப்பவும் விற்கவும் கூடாது. மேலும் இந்த நடவடிக்கைகளை இடைத்தரகர் தலையீடு இல்லாமல் தயாரிப்பாளரே நேரடியாக மேற்கொள்ள வேண்டும்.
6. மேற்கூறிய வகையில் பெறப்பட்ட கரைப்பான் பிரித்தெடுப்பு எண்ணெய், உண்ணத்தக்க கடலை மாவு, தேங்காய் மாவு அல்லது இரண்டும் சேர்ந்த கலவை ஆகியவற்றை பெற்று கொண்ட பதிவு பெற்ற உபயோகிப்பாளர் அதனை தமக்கு சொந்தமான தொழிற்சாலையில் தமது சொந்த நோக்கத்திற்கு மட்டுமே பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும். எவ்விதத்திலும் பிறருக்கு கொடுக்கவோ விற்பனை செய்யவோ கூடாது. எனினும் பின்வரும் பொருட்களுக்கு இவ்விதியிலிருந்து விலக்கு அளிக்கப்படுகிறது.
  - 1) புங்கன் எண்ணெய்
  - 2) குகம் எண்ணெய் (கொஞ்சி (அ) கும்பாதிரி எண்ணெய்)
  - 3) இலுப்பை எண்ணெய்
  - 4) வேப்ப எண்ணெய்
  - 5) ---
  - 6) புளியங்கொட்டை எண்ணெய்
  - 7) ISI சான்று குறியிடப்பட்ட சாப்பிடக்கூடிய கடலை மாவு
  - 8) ISI சான்று குறியிடப்பட்ட சாப்பிடக்கூடிய தேங்காய் மாவு
7. பொது நன்மை கருதி எழுத்து பூர்வமாக கரணங்கள் குறிப்பிட்டு, குறிப்பிட்ட சூழ்நிலைகளில் மற்றும் குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு உணவு பாதுகாப்பு ஆணையரால் அரசிதழில் மேற்சொன்ன விதிக்கு விலக்கு அளிக்கப்பட்ட அறிவிக்கை செய்யப்பட்டால் தவிர, எந்த ஒரு உணவு வணிகரும் எந்த ஒரு சமையல் எண்ணெயையும் ஒழுங்குமுறைகளில் அறிவிக்கப்பட்ட விதத்தில் பொட்டலம் செய்து, நன்கு புலப்படத்தக்க விபரச்சீட்டு ஒட்டாமல் விற்பனை செய்யவோ, விநியோகிக்கவோ, பிறருக்கு அனுப்பி வைக்கவோ கூடாது.

உரிமம் வழங்கும் அலுவலர்

மாவட்டம்