



आजच्या जीवनशैलीमध्ये घरगुती जेवणापेक्षा वाहेरचे अन्नपदार्थ सेवन करण्याकडे जनतेचा फार मोठ्या प्रमाणात कल वाढलेला आहे . माज आपण खात असलेल्या अन्नपदार्थांमधून किती उष्मांक (कॅलरी) शरीराला मिळतात याबाबतची माहिती नसते . लठ्ठपणा व त्याच्या नंतरचे गंभीर आरोग्यविषयक दुष्परिणाम महाराष्ट्रातील प्रौढ ,तरुण तसेच लहान मुलांच्या बाबतीत याचे प्रमाण वाढत चालले आहे . वाढता लठ्ठपणा/स्थूलता तसेच वाढत्या वॉडी मास इंडेक्समुळे (BMI) उंचीशी संबंधित वजन मोजण्याचे माप (हृदयरोगाची लक्षणे इस्केमिक स्ट्रोक व टाइप २ मधुमेह यांचा धोका वाढतो तसेच मुजपिंड आणि पित्ताशय यांच्या कर्करोगाचा धोकाही वाढतो . लठ्ठपणा निर्मिती कारणांमध्ये उच्च उष्मांक (Calorie) व याविषयी विद्यार्थ्यांमधील जागरूकतेचा अभाव हे प्रमुख कारण आहे . नवीन पिढीचे स्वास्थ्य आरोग्यदायी राहण्यासाठी विद्यार्थ्यांमध्ये जागरूकता यावी याकरिता, आपल्या अधिनस्त विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था येथील वार्षिक समारंभामध्ये अथवा कार्यक्रमांमध्ये अन्न व औषध प्रशासनाच्या संबंधित कार्यक्षेत्र/ विभागाच्या सहआयुक्त (अन्न) तथा जिल्ह्याच्या ठिकाणी सहायक आयुक्त (अन्न) यांना निमंत्रित केल्यास ते Eat Right India(Eat Safe to prevent food borne illness, Eat Healthy to prevent NCDs and Eat Fortified to prevent micronutrient deficiencies) याबाबत विद्यार्थ्यांना मार्गदर्शन करतील . (संपर्कासाठी [fda.maharashtra.gov.in](http://fda.maharashtra.gov.in) या वेबसाईटवर आपणास संबंधितांचे दूरध्वनी क्रमांक वा कार्यालयाचा पत्ता उपलब्ध आहे . )

अन्न सुरक्षा व मानदे कायदा २००६ अंतर्गत कलम ३१ नुसार विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहे/कॅन्टीन्स/अन्न पदार्थ विक्रेते यांनी परवाने /नोंदणी घेणे आवश्यक आहे . तसेच कलम ३१(१) व (२) नुसार प्रत्येक अन्न व्यावसायिकाने अन्नपदार्थ उत्पादन, साठवण,वितरण, वाहतुक व विक्री यासाठी अन्न परवाना तथा नोंदणी करणे बंधनकारक आहे . विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहे / कॅन्टीन्स / अन्न पदार्थ विक्रेते हे अन्न सुरक्षा व मानदे कायदांतर्गत (License holder) परवानाधारक (१२ लाखापेक्षा जास्त वार्षिक उलाढाल असल्यास) / (Registration holder) नोंदणीधारक (१२ लाखापेक्षा कमी वार्षिक उलाढाल असल्यास) आहेत का हे तपासावे व नसल्यास संबंधित उपहारगृहचालक/ कॅन्टीनचालक यांना अन्न सुरक्षा व मानदे कायदांतर्गत अन्न परवाना तथा नोंदणी घेणे वाध्य करावे . कृपया, आपल्या अधिनस्त असलेल्या सर्व विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहांच्या तपासण्या करण्याचे आदेश आपल्या अधिनस्त उपहारगृह/ कॅन्टीन व्यवस्थापन पाहणा-या अधिका-यांना देण्यात यावेत, सदर उपहारगृहात तपासणी करावयाच्या मुददयांवाबत तपासणी अहवाल

/चेक लिस्ट सोवत जोडली आहे . त्याप्रमाणे तपासणी करून त्याचा अहवाल संबंधित जिल्हयाच्या/ विभागाच्या कार्यालयास कळवावा, ही विनंती .जेणेकरून सदर तपासणी अहवालाच्या अनुषंगे संबंधित कार्यक्षेत्राचे अन्न सुरक्षा अधिकारी स्वच्छतेबाबत व कायद्याचे अनुषंगे उपाययोजना सुचवतील व विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था याठिकाणी शिक्षण घेणा-या विद्यार्थ्यांना सुरक्षित व पोषक अन्न पदार्थ मिळतील यादृष्टीने प्रशासनास प्रयत्न करता येईल .

महाराष्ट्र शासन, उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग यांनी महाविद्यालयाच्या आवारातील उपहारगृहे यांचेसाठी याबाबत परिपत्रक देखील काढले आहे .सदर परिपत्रकात अन्न परवाना तथा नोंदणी घेण्याबाबत विस्तृत मार्गदर्शन केले आहे .(सुलभ संदर्भासाठी सोवत प्रत जोडली आहे .)तसेच दि.१२.१२.२०१८ रोजी राज्यस्तरीय सल्लागार समितीच्या चौथ्या बैठकीत मा.मुख्य सचिव (म.राज्य) यांनी सर्व विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहांना अन्न सुरक्षा व मानके कायदांतर्गत परवाना तथा नोंदणी आहे का हे संबंधित शिक्षणसंस्थांनी तपासावे असे निर्देश दिले आहेत .

कृपया, आपल्या अधिनस्त असलेल्या सर्व विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहांच्या तपासण्या करण्याचे आदेश आपल्या अधिनस्त उपहारगृह/ कॅन्टीन व्यवस्थापन पाहणा-या अधिका-यांना देण्यात यावेत, सदर उपहारगृहात तपासणी करावयाच्या मुददयांवाबत तपासणी अहवाल /चेक लिस्ट सोवत जोडली आहे . चेक लिस्ट प्रमाणे तपासणी करून त्याचा अहवाल संबंधित विभागाच्या अथवा जिल्हयाच्या , सहआयुक्त (अन्न) तथा सहायक आयुक्त (अन्न), अन्न व औषध प्रशासन कार्यालयास कळवावा, ही विनंती .जेणेकरून विद्यापीठ / महाविद्यालये / शैक्षणिक संस्था याठिकाणी शिक्षण घेणा-या विद्यार्थ्यांना सुरक्षित व पोषक अन्न पदार्थ मिळतील यादृष्टीने प्रशासनास प्रयत्न करता येईल .

आपली विश्वासू,

सहपत्रे- संदर्भिय परिपत्रकाची प्रत  
व तपासणी अहवाल/चेकलिस्ट

*Pallavi*  
( डॉ. पल्लवी दास ) आ.सं.से.  
अन्न सुरक्षा आयुक्त,  
अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र राज्य

प्रत -

श्री .सु .ग .अन्नपुरे , सहआयुक्त (अन्न), अन्न व औषध प्रशासन,म .राज्य , (अमरावती विभाग)  
अमरावती यांना माहिती व पुढील कारवाईस्तव (संपर्क क्रमांक -९ १६७ ३०७ ३२९)

FSO Waverle

12/19  
Acfood waverle

17/05

T  
1513  
18/05/2018

अन्न सुरक्षा मानद अधिनियम २००६ व  
प्रभावी अंमलबजावणी हांगेबाबत.

महाराष्ट्र शासन  
उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग

शासन परिपत्रक क्रमांक: संकीर्ण - ११११/(प्र.क्र.२०/१८)/समन्वय

मंत्रालय विस्तार भवन, मुंबई - ४०० ०३२.

तारीख: ०४ मे, २०१८.

शासन परिपत्रक :-

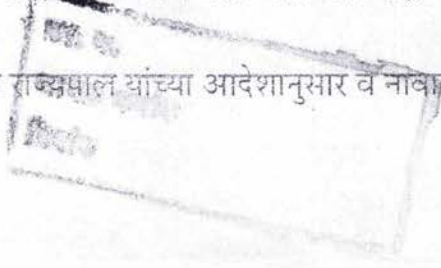
अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र राज्य हे अन्न सुरक्षा मानदे कायद्याची अंमलबजावणी करते व स्वतः कायद्याची प्रभावी अंमलबजावणी होण्याच्या दृष्टीने राज्यपातळीवर मा.मुख्य सचिवांच्या अध्यक्षतेखाली समिती स्थापन करण्यात आलेली आहे. अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम अंतर्गत राज्यस्तरीय समितीची बैठक दि.१२.०५.१८ रोजी मा.मुख्य सचिव, महाराष्ट्र राज्य, मंत्रालय, मुंबई यांच्या अध्यक्षतेखाली वृत्तव्य आले. सदर बैठकीचे इतिवृत्तानुसार महाविद्यालयातील आवारातील उपहारगृहे यांना अन्न सुरक्षा मानद कायदा अंतर्गत कलम ३१ नुसार परवाना/नोंदणी घेणे आवश्यक आहे.

२. अन्न सुरक्षा मानद कायदा २००६, नियम व नियमन २०११ चे कलम ३१ (१) व (२) नुसार प्रत्येक अन्न व्यावसायिकाने अन्न पदार्थ उत्पादन, साठवण, वितरण, वाहतूक व विक्री यासाठी अन्न परवाना अथवा नोंदणी करणे बंधनकारक आहे. त्यानुसार प्रत्येक अन्न व्यावसायिकाने अन्न सुरक्षा व मानदे कायद्यातील परवाना नोंदणी घेणे आवश्यक आहे. आपल्या अधिपत्याखाली येणा-या महाविद्यालये/विद्यापीठ/शैक्षणिक संस्था यांच्या आवारातील उपहारगृहे यांनी अद्यापपर्यंत परवाना अथवा नोंदणी घेतलेले नसेल त्यांना परवाना व नोंदणी घेण्यासाठी बंधनकारक करावे व त्याबाबतचा अनुपाल अहवाल शासनास सादर करण्यात यावा.

३. परवाना व नोंदणी (foodlicensing.fssai.gov.in) या संकेतस्थळावर ऑनलाईन पध्दतीने करावयाची आहे. ज्या अन्न व्यावसायिकांची वार्षिक उलाढाल रु.१२ लाखापेक्षा कमी आहे त्यांनी नोंदणीसाठी ऑनलाईन फॉर्म वी भरावा. (वार्षिक शुल्क रु.१००/-) व वार्षिक उलाढाल रु.१२ लाखापेक्षा जास्त आहे त्यांनी परवान्यासाठी ऑनलाईन फॉर्म वी भरावा. (वार्षिक शुल्क रु.२०००/- उत्पादकास रु.३०००/-) याबाबत काही वाढवण आल्यास अन्न व औषध प्रशासनाच्या संबंधित जिल्हा कार्यालयास (सहायक आयुक्त, अन्न) येथी यावा. अथवा टोल फ्री क्रमांक १८००२२२३६५ वर संपर्क साधावा.

४. सदर शासन परिपत्रक महाराष्ट्र शासनाच्या [www.maharashtra.gov.in](http://www.maharashtra.gov.in) या संकेतस्थळावर उपलब्ध करण्यात आले असून त्याचा संकेतांक २०१८०५०५१३३१३८३०८ असा आहे. हे परिपत्रक डिजिटल स्वाक्षरीने सादर कित करून काढण्यात येत आहे.

महाराष्ट्राचे राज्यपाल यांच्या आदेशानुसार व नावाने.



*(Signature)*

( सिद्धार्थ खरात )

सह सचिव, महाराष्ट्र शासन

प्रत,

१. मा.मुख्यमंत्री यांचे सचिव, मंत्रालय, मुंबई.
२. मा.मंत्री ( उच्च व तंत्र शिक्षण ) यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई.
३. मा.राज्यमंत्री ( उच्च व तंत्र शिक्षण ) यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई.
४. मा.विरोधीपक्ष नेता (विधानसभा/विधानपरिषद) विधान भवन, मुंबई.
५. अपर मुख्य सचिव, (उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग ) यांचे स्वीय सहायक, मंत्रालय, मुंबई.
६. प्रधान सचिव, शालेय शिक्षण विभाग, मंत्रालय, मुंबई.
७. महासंचालक, माहिती व जनसंपर्क संचालनालय, मंत्रालय, मुंबई.
८. आयुक्त, अन्न आणि औषध प्रशासन ( म. रा. ),सव्हे नं.३४१, बांद्र-कुर्ला संकुल, मुंबई.
९. संचालक, उच्च शिक्षण, महाराष्ट्र राज्य, पुणे.
१०. संचालक, तंत्र शिक्षण संचालनालय, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई.
११. संचालक, कला संचालनालय, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई.
१२. संचालक, ग्रंथालय संचालनालय, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई.
१३. कुलसचिव, सर्व अकृषि विद्यापीठे.
१४. निवडनस्ती.

-: तपासणी अहवाल :-

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

तपासणीचा दिनांक : - .....

तपासणी अधिका-याचे नांव व : - .....

कार्यालयाचा पत्ता .....

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : -.....

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

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : -.....

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

हजर व्यक्तीचे 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 धुराने 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 व्यवस्थित 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 करून 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 झाकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?				
१४.	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?				
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटीव्हज 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 तापमानास 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 (कॉंबडी,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 प्लास्टिक 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 कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?				
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक 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