

राजस्थान सरकार

निदेशालय, चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवाएँ, राजस्थान, जयपुर।

क्रमांक: एफएसएसए/ 2019/ 267

दिनांक:- 29/3/19

—:आदेश:—

खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006, नियम और विनियम 2011 के प्रभावी क्रियान्वयन हेतु एफएसएसएआई नई दिल्ली द्वारा जारी गाईडलाइन्स के अनुसार आपके परिसर/संस्थान में Food Safety Display Board (FSDB) लगाया जाना अनिवार्य किया गया है।

अतः समस्त खाद्य करोबारी कर्ता, मेन्यूफेक्चरर्स, राजस्थान को आदेशित किया जाता है कि वे FSDB को तुरन्त प्रभाव से अपनी संस्थान/परिसर में लगाया जाना सुनिश्चित करें।

Food Safety Display Board (FSDB) निम्नानुसार होना अनिवार्य है:-

1. A3 साईज कार्ड बोर्ड मेटेरियल पर प्रिंट होना चाहिये।
2. FSDB आपके परिसर के प्रवेशद्वार, रिसेप्शन/वीलिंग ऐरिया पर लगा होना चाहिये, ताकि उपभोक्ता को आसानी से नज़र आ सके।
3. आपकी संस्थानों हेतु FSDB का रंग स्काई ब्ल्यू रखा गया है।
4. FSDB बोर्ड में राज्य के कंट्रोल रूम नम्बर 0141-2225624 भी अन्य जानकारियों के साथ भी लिखा होना चाहिये, जिससे उपभोक्ता वाहे तो एफएसएसएआई नई दिल्ली के साथ-साथ राज्य में भी सम्पर्क कर सके।

Food Safety Display Board (FSDB) नहीं लगाये जाने पर खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 में निहित प्रावधानों के तहत सख्त कार्यवाही अमल में लाई जावेगी।

संलग्न - Food Safety Display Board (FSDB) का प्रारूप।



आयुक्त (खाद्य सुरक्षा) एवं
निदेशक (जन स्वास्थ्य)
चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवायें
राजस्थान, जयपुर।

दिनांक:- 29/3/19

क्रमांक: एफएसएसए/ 2019/ 267

प्रतिलिपि निम्नांकित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित है :-










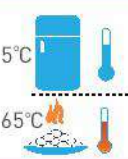

1. निजी सचिव, माननीय चिकित्सा-मंत्री महोदय, राजस्थान सरकार, जयपुर।
2. निजी सचिव, अतिरिक्त मुख्य सचिव, चिकित्सा एवं स्वास्थ्य विभाग, राजस्थान, जयपुर।
3. समस्त अभिहित अधिकारी एवं मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी राजस्थान को प्रेषित कर लेख है कि Food Safety Display Board (FSDB) लगाये जाने की पालना सुनिश्चित करें।
4. समस्त खाद्य सुरक्षा अधिकारी, राजस्थान को पालनार्थ।
5. समस्त खाद्य करोबारी कर्ता, मेन्यूफेक्चरर्स, राजस्थान को विभाग की वेबसाइट <http://rajswasthya.nic.in> के माध्यम से सूचित कर निर्देशित किया जाता है उक्त आदेश की तुरन्त पालना सुनिश्चित करें।
6. प्रभारी सर्वर रूम, मुख्यालय को भेजकर लेख है कि उक्त आदेश को आज ही विभागीय वेबसाइट पर अपलोड किया जाना सुनिश्चित करें।
7. रक्षित पत्रावली।



आयुक्त (खाद्य सुरक्षा) एवं
निदेशक (जन स्वास्थ्य)
चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवायें
राजस्थान, जयपुर।

With Us You Will Get Safe Food

We Follow These 12 Golden Rules

| Hygiene Rule Codes | | Hygiene Rule Codes | |
|--------------------|--|---|--|
| 1 | Keep premises clean, free from environmental contamination & pest activity.  |  | Clean & sanitize (where applicable) all equipment/tools as per set cycle/after each processing cycle. 7 |
| 2 | All raw materials shall conform to FSSAI standards & from FSSAI Licensed vendor.  |  | Wash hands before & after handling food and after using toilets, coughing, sneezing, etc. 8 |
| 3 | Use potable water as an ingredients or wherever coming in contact with food.  |  | Use water proof bandage to cover cuts or burn wounds 9 |
| 4 | Raw/semi-processed/processed ingredients shall be received & stored separately/ at least separated with time. |  | Do not handle food when unwell 10 |
| 5 | Receiving & storing shall be done in clean and sanitized (where applicable) food grade containers.  |  | Use clean and separate dusters to clean surfaces and wipe utensils 11 |
| 6 | Process all food items at adequate temperature for appropriate time.  |  | Keep separate & covered dustbins for food waste 12 |

If any concern

Give your Feedback to Company Name

Call toll free
1800 112 100

SMS or Whatsapp
9868686868

Always quote FSSAI Number for quick action

(Company Name)

(Contact Details)

Download FSSAI APP

or Logon to <https://foodlicensing.fssai.gov.in/cmsweb>

Connect with us:

 Food Safety and Standards Authority of India

 fssaiindia