

—: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, रेस्टोरेन्ट/होटल्स, 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 नजर आ सके।
3. आपकी संस्थानों हेतु **FSDB** का रंग पर्पल 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 चाहे 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 सेवाएँ
राजस्थान, जयपुर।
दिनांक:- 29/3/19

क्रमांक: एफएसएसए/2019/274

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, रेस्टोरेन्ट/होटल्स, राजस्थान को विभाग की वेबसाईट <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 वेबसाईट पर अपलोड किया जाना सुनिश्चित करें।
7. रक्षित पत्रावली।

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

With Us You Will Get Safe Food

We Follow These 12 Golden Rules

Hygiene Rule Codes

- | | | |
|----------|--|--|
| 1 | Keep premise clean and have regular pest control | |
| 2 | Use potable water for food preparation | |
| 3 | Cook food thoroughly. Keep hot food above 60°C and cold food below 5°C | |
| 4 | Store veg & non veg food, raw & cooked food in separate containers | |
| 5 | Store cold food below 5°C and frozen products at -18°C or below | |
| 6 | Use separate chopping boards, knives, etc. for raw/cooked & veg/non veg food | |

Hygiene Rule Codes

- | | | |
|-----------|---|--|
| 7 | Wear clean clothes/uniform | |
| 8 | Wash hands before & after handling food and after using toilets, coughing, sneezing, etc. | |
| 9 | Use water proof bandage to cover cuts or burn wounds | |
| 10 | Do not handle food when unwell | |
| 11 | Use clean and separate dusters to clean surfaces and wipe utensils | |
| 12 | Keep separate & covered dustbins for food waste | |

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

