



कार्यालय आयुक्त, खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड, देहरादून
Office of Commissioner, Food Safety and Drug Administration
Uttarakhand, Dehradun

एफ0डी0ए0 भवन, डाण्डा लाखौण्ड पो0ओ0 गुजराड़ा सहस्त्रधारा रोड़ देहरादून
FDA Bhawan, Danda Lakhond, P.O. Gujrada, Sahastradhara Road, Dehradun-248013

पत्र संख्या:-एफ0डी0ए0/01/फूड/429/2024/ 2927

देहरादून : दिनांक 20 अगस्त, 2024

—:सार्वजनिक सूचना:—

समस्त खाद्य कारोबारकर्ता (क्लाउड किचन आपरेटर),
उत्तराखण्ड राज्य।

विषय:- क्लाउड किचन के लिये अनिवार्य पंजीकरण और खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन विषयक।

संज्ञान में आया है कि उत्तराखण्ड में संचालित कई क्लाउड किचन खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन वर्णित अनिवार्य स्वास्थ्य और खाद्य सुरक्षा मानकों का अनुपालन नहीं कर रहे हैं। विशेष रूप से कुछ प्रतिष्ठान भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) में पंजीकृत हुए बिना, स्वच्छता, पीने योग्य पानी के उपयोग और सामान्य स्वच्छता मानकों से सम्बन्धित प्रमुख नियमों का उल्लंघन करते हुए संचालित पाये गये हैं।

उत्तराखण्ड राज्य में सभी खाद्य सम्बन्धी व्यवसाय, सार्वजनिक स्वास्थ्य और खाद्य सुरक्षा के उच्चतम मानकों को बनाये रखने तथा खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 एवं तत् सम्बन्धी विनियमों के आलोक में उत्तराखण्ड राज्य के सभी क्लाउड किचन निम्न एस0ओ0पी0 से आच्छादित रहेंगे, जिनके द्वारा निम्नलिखित निर्देशों का अनुपालन किया जाना अनिवार्य होगा -

1. अनिवार्य पंजीकरण:-सभी क्लाउड किचन को तत्काल FSSAI में अपना पंजीकरण करना अनिवार्य होगा, अन्यथा खाद्य सुरक्षा मानक अधिनियम, 2006 के अन्तर्गत विधिक कार्यवाही प्रचलन में लायी जायेगी।
2. पंजीकरण हेतु आवश्यक अभिलेख:-पंजीकरण प्रक्रिया पूर्ण किये जाने हेतु निम्न अभिलेख प्रस्तुत किये जाने होंगे:-
 - i- पते का प्रमाण पत्र-रसोई परिचालन पते का वैध प्रमाण
 - ii- स्वास्थ्य प्रमाण पत्र- रजिस्टर्ड मेडिकल प्रेक्टीशनर से फूड हैंडलर के स्वास्थ्य के सम्बन्ध में प्राप्त स्वास्थ्य प्रमाणपत्र
 - iii- पेयजल प्रमाण पत्र- रसोई में उपयोग किये जाने वाले पानी के पीने योग्य होने के सम्बन्ध में जांच रिपोर्ट
 - iv- उपकरण सूची-रसोई में स्थापित समस्त उपकरणों की व्यापक सूची
3. स्वच्छता एवं सुरक्षा अनुपालन- सभी क्लाउड किचन हेतु निम्नलिखित मानकों का अनुपालन आवश्यक है:-
 - i- रसोईघर परिसर की नियमित सफाई एवं स्वच्छता सुनिश्चित किया जाना।
 - ii- रसोई घर में भोजन तैयार करने की समस्त प्रक्रियाओं में स्वच्छ एवं पीने योग्य पानी का ही उपयोग किया जाय।
 - iii- अपशिष्ट निपटान हेतु उचित व्यवस्था।
 - iv- सभी रसोई कर्मचारियों के लिये नियमित स्वास्थ्य जांच और स्वच्छता प्रशिक्षण।
 - v- संदूषण को रोकने के लिये खाद्य उत्पादों का सुरक्षित भंडारण एवं रखरखाव।
4. प्रवर्तन और दंड- क्लाउड किचन संचालकों द्वारा उपरोक्त नियमों के अनुपालन को सुनिश्चित किये जाने हेतु समय-समय पर निरीक्षण किया जायेगा तथा पंजीकरण न पाये जाने तथा नियमों के उल्लंघन की दशा में खाद्य सुरक्षा मानक अधिनियम, 2006 के अन्तर्गत विधिक कार्यवाही प्रचलन में लायी जायेगी।

कार्यालय आयुक्त, खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड, देहरादून
Office of Commissioner, Food Safety and Drug Administration
Uttarakhand, Dehradun




एफ0डी0ए0 भवन, डाण्डा लाखोण्ड पो0ओ0 गुजराड़ा सहस्त्रधारा रोड़ देहरादून
FDA Bhawan, Danda Lakhond, P.O. Gujrada, Sahastradhara Road, Dehradun-248013

- अनुपालन की समय सीमा- सभी क्लाउड किचन को 15 सितंबर, 2024 तक पंजीकरण प्रक्रिया पूर्ण करनी होगी और उल्लिखित मानकों का पालन करना होगा। इस तिथि के बाद अनुपालन न करने पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अन्तर्गत कार्यवाही की जायेगी।
- पंजीकरण हेतु संपर्क -पंजीकरण प्रक्रिया में अधिक जानकारी अथवा सहायता हेतु, क्लाउड किचन संचालक उत्तराखण्ड खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग में निम्न पते पर संपर्क स्थापित कर सकते हैं:-
पता-खाद्य संरक्षा और औषधि प्रशासन भवन,
डांडा लाखोण्ड, सहस्त्रधारा रोड़, देहरादून।

Email: 1- commis.fssauk@gmail.com
2- fdc-uttarekhand@uk.gov.in

Website: <http://fda.uk.gov.in>

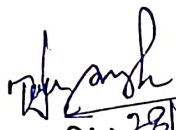

(डा0आर0राजेश कुमार)
आयुक्त
खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन
उत्तराखण्ड

पत्र संख्या:-एफ0डी0ए0 / 01 / फूड / 429 / 2024 / 29 20

तददिनांकित।

प्रतिलिपि निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित:-

- संयुक्त आयुक्त, खाद्य संरक्षा (उत्तराखण्ड), देहरादून।
- समस्त उपायुक्त, खाद्य संरक्षा और औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड।
- समस्त प्रभारी/अभिहित अधिकारी, खाद्य संरक्षा और औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड।
- समस्त वरिष्ठ/खाद्य सुरक्षा अधिकारी, खाद्य संरक्षा और औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड।
- गार्ड फाईल।


(ताजबर सिंह), 28/8/2024
अपर आयुक्त
खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन
उत्तराखण्ड





F.no. FDA/01/Food/429/2024/

Dehradun:Date: August, 2024

Public Notice

To,

**All Food Business Operators (Cloud Kitchen Operators)
Uttarakhand State.**

Subject: Mandatory Registration and Compliance of Food Safety Standards for Cloud Kitchens.

It has come to the notice that a significant number of cloud kitchen operators in Uttarakhand are not adhering to the necessary health and food safety standards mandated by Food Safety & Standards Act, 2006. In particular, some establishments have been found operating without the requisite registration under FSSAI and have violated key regulations related to cleanliness, use of potable water and general hygiene standards.

To ensure that all Food Businesses do maintain the highest standards of public health and food safety. Therefore, in light of food safety and standard Act, 2006 and Regulations thereof, all Cloud Kitchens operational in Uttarakhand State shall be covered by below mentioned Standard Operating Procedure (SOP), and they shall ensure compliance of the following directions:

1. Mandatory Registration

All cloud kitchens must immediately register themselves with the FSSAI, else action deemed to be fit, shall be contemplated under the provisions of Food Safety & Standards Act, 2006.

2. Documents required for registration: To complete the registration process, following documents need to be submitted:

- Address Proof:** Valid address proof of the place where kitchen shall be operated.
- Medical Fitness Certificate:** Medical Fitness Certificate in respect of Food Handlers from Registered Medical Practitioners.
- Water Test Report:** Water test report in respect of potable water to be used in kitchen.
- Equipment List:** A comprehensive list of all kitchen equipment.

3. Food Safety and Hygiene: All cloud kitchens are required to maintain the following standards:

- Regular cleaning and sanitation of the kitchen premises.
- Use of clean and potable water in all food preparation and cleaning processes.
- Proper waste disposal mechanisms.
- Regular health check-ups and hygiene training for all kitchen staff.
- Safe storage and handling of food products to prevent contamination.

4. Enforcement and Penalties

Inspections will be conducted regularly to ensure compliance of aforesaid directions and in case of violation of aforesaid directions and failing to register with FSSAI, action deemed fit under FSS Act, 2006 shall be contemplated against the FBO/Cloud Kitchen Operator.

कार्यालय आयुक्त, खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उत्तराखण्ड, देहरादून
Office of Commissioner, Food Safety and Drug Administration
Uttarakhand, Dehradun
एफडीओएओ भवन, डाण्डा लाखौण्ड पो०ओ० गुजराड़ा सहस्रधारा रोड़ देहरादून
FDA Bhawan, Danda Lakhond, P.O. Gujrada, Sahastradhara Road, Dehradun-248013

पंजीकृत / ई०मेल



मेल

4

5. Deadline for Compliance

All cloud kitchens must complete the registration process and comply with the outlined standards by September 15, 2024. Non-compliance beyond this date will result in the enforcement under the provisions of Food Safety & Standards Act, 2006.

6. Contact Information

For further information or assistance regarding registration process of cloud kitchen, operators are advised to contact Food Safety & Drugs Administration (Uttarakhand) on below mentioned address:

Address: FDA Bhawan,
Danda Lakhond, Sahastradhara Road,
Dehradun

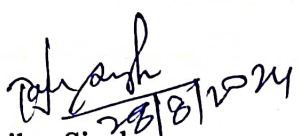
Email: 1- commis.fssauk@gmail.com
2- fdc-uttarekhand@uk.gov.in

Website: <http://fda.uk.gov.in>


Dr. R. Rajesh Kumar,
Food Safety Commissioner,
Uttarakhand

Copy To:-

- 1- Joint Commissioner, Food Safety (Uttarakhand), Dehradun.
- 2- All Dy. Commissioner, FDA, Gharwal Mandal, Pauri/Kumaun Mandal Nainital.
- 3- All DO's, FDA, Uttarakhand.
- 4- All Senior/Food Safety Officers, FDA, Uttarakhand.
- 5- Guard File


Tajber Singh,
Additional Commissioner,
FDA Uttarakhand

