



ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ
ಆಯುಕ್ತರ ಕಛೇರಿ, ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಔಷಧ ಆಡಳಿತ,
ಶೇಷಾದ್ರಿ ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು-01
ಇ-ಮೇಲ್: cfskarnataka@gmail.com

ಸಂಖ್ಯೆ: HFW/FSSA/ENF/ /2026-27

ದಿನಾಂಕ: 11.08.2026

ಅಧಿಕೃತಜ್ಞಾಪನ ಪತ್ರ

ವಿಷಯ:- ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು, ಧಾಬಾಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು
ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ನಿಯಮಗಳು

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತೀವ್ರ ಜಾರಿ ಮತ್ತು ತಪಾಸಣಾ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಹಾಗೂ ಕಳಪೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದೆ ಹಾಗೂ 2011ರ ನಿಯಮಗಳನ್ವಯ ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಮಾರ್ಗ ಸೂಚಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು, ಧಾಬಾಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಅನುಸರಿಸುವಂತೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ.

ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು (FBOs) ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ನಿಯಮಗಳು

- ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಗೋಚರಿಸುವ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು, ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಅಥವಾ ಇತರೆ ವಿವರಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಬದಲಾವಣೆ/ಮಾರ್ಪಾಡು ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಪ್ರಾಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಬೇಕು.

1. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ಪ್ರದೇಶ

- ಅಡುಗೆ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸದಾ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ, ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಸಮರ್ಪಕ ಗಾಳಿಯಾಡುವಂತೆ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯುವುದು, ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸಿಂಕ್‌ಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ವಿತರಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು, ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಕ್ರಾಕರಿ ಹಾಗೂ ಕಲ್ಲರಿಗಳನ್ನು ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.

2. ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು

- ಬಳಸುವ ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿದ್ದು, ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ಮೂಲದಿಂದ ಖರೀದಿಸಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯಯುತ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ, ಸೂಕ್ತ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುವ ಮೊದಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಅವು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

- ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿ ಮಾಲಿನ್ಯಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಬೇಕು.

3. ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

- ಆಹಾರವನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುವ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳು ತಾಜಾವಾಗಿದ್ದು, ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಬೇಕು.
- ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಬಳಸಿದ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ತಣ್ಣನೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು **5°Cಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಬಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು **60°Cಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು.
- ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕತ್ತರಿಸುವ ಫಲಕಗಳು, ಚಾಕುಗಳು ಹಾಗೂ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ತಣ್ಣನೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು **5°Cಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಫ್ರೋಜನ್ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು **-18°C ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

4. ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ

- FSSAI ನಿಯಮಗಳನ್ವಯ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಉನ್ನತ ಮಟ್ಟದ ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಬೇಕು.
- ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಸ್ವಚ್ಛ ಸಮವಸ್ತ್ರ, ಹೇರ್‌ನೆಟ್/ತಲೆಕವಚ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಮಾಸ್ಕ್ ಮತ್ತು ಏಪ್ರನ್ ಧರಿಸಬೇಕು.
- ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಅಡುಗೆಮನೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಆರೋಗ್ಯ/ಫಿಟ್ನೆಸ್ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನವೀಕರಿಸಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ **FoSTaC Food Safety Supervisor** ಅನ್ನು ನಿಯೋಜಿಸಬೇಕು.

5. ಆಹಾರದ ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಆಹಾರ ಸಾಗಿಸಲು ಬಳಸುವ ವಾಹನ ಅಥವಾ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯಯುತವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಾಗಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ವಾಹನಗಳನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಆಹಾರ ಸಾಗಣೆಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಬಳಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಸಾಗಣೆಯ ಅವಧಿಯನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಬೇಕು.
- ಸಾಗಣೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸೂಕ್ತ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಬೇಕು.
- ಶೀತಲೀಕರಣ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಘಟಕಗಳಾಗಿ ವಿತರಿಸಬೇಕು.
- ಬಾಟಲಿ ಪಾನೀಯಗಳು, ಸ್ಟೆರಿಲೈಸ್ ಮಾಡಿದ ಹಾಲು, ಕ್ಯಾನ್ ಆಹಾರ ಮುಂತಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಗಳ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್/ಸೀಲ್‌ಗಳು ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ಸಾಗಣೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರವು ಅಂತಿಮ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲುಪುವವರೆಗೂ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಬೇಕು.

6. ಸುರಕ್ಷಿತ ನೀರು

- ಅಡುಗೆ, ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ, ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛತಾ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ನೀರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬೇಕು.
- ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಪರೀಕ್ಷಾ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಉಚಿತವಾಗಿ ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬಿಸಿ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಬೇಕು.

7. ಶೌಚಾಲಯ

- ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡುವ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಶೌಚಾಲಯದ ಉಚಿತ ಬಳಕೆಗೆ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಬೇಕು.
- ಹೋಟೆಲ್ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಶೌಚಾಲಯವನ್ನು ಸದಾ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ, ಶುಚಿಯಾಗಿ ಹಾಗೂ ನೈರ್ಮಲ್ಯಯುತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಶೌಚಾಲಯದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಕ ನೀರು, ಸಾಬೂನು ಹಾಗೂ ಕೈತೊಳೆಯುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು.

8. ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

- ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸದಾ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು.
- ಕೀಟಗಳು, ನೊಣಗಳು, ಜಿರಳೆಗಳು, ಇಲಿಗಳು ಹಾಗೂ ಇತರೆ ದಂಶಕಗಳು ಪ್ರವೇಶಿಸದಂತೆ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ (Pest Control) ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಿತ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.

9. ಅಡುಗೆಮನೆ ಮತ್ತು ಆವರಣದ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

- ಗೋಡೆಗಳು, ನೆಲ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ಮೈಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ, ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಉದುರುವ ಬಣ್ಣ, ಬಿರುಕುಗಳು, ತೆರೆದ/ನೇತಾಡುವ ವಿದ್ಯುತ್ ತಂತಿಗಳು ಮುಂತಾದ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಇರದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಧೂಳು ಮತ್ತು ನೊಣಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಯಲು ಕಿಟಕಿ ಮತ್ತು ಬಾಗಿಲುಗಳಿಗೆ ಜಾಲರಿ (Mesh) ಅಥವಾ ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲಿ ಏರ್ ಕರ್ಟನ್ ಅಳವಡಿಸಬೇಕು.
- ಸಾಬೂನು ಮತ್ತು ಶುದ್ಧ ಹರಿಯುವ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕೈತೊಳೆಯುವ ಸಿಂಕ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ತೊಳೆಯಲು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆ/ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾದ ಸಿಂಕ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಕಸದ ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಖಾಲಿ ಮಾಡಿ, ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಇಡಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಹರಡುವಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು.

10. ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸ, ಮೀನು/ಸೀಪುಡ್ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಪರಸ್ಪರ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ (Cross-contamination) ಉಂಟಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಶೀತಲೀಕರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು **4°C ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಫ್ರೋಜನ್ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು **-18°C** ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಹಾಳಾದ ತರಕಾರಿ/ಹಣ್ಣುಗಳು ಅಥವಾ ಶಿಲೀಂಧ್ರ (Fungal Growth) ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.

- ಅಸುರಕ್ಷಿತ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣಗಳು ಅಥವಾ ಅನುಮತಿಯಿಲ್ಲದ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಾರದು.

11. ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಸಮವಸ್ತ್ರ, ಧರಿಸಿ, ಹೇರ್‌ನೆಟ್/ತಲೆಕವಚ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಉಡುಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಕೈಗಳು ಮತ್ತು ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಸದಾ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಬೇಕು.
- ಎಲ್ಲಾ ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಮಾನ್ಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಫಿಟ್ನೆಸ್ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಕುರಿತು ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ನಿಯಮಿತ ತರಬೇತಿ ನೀಡಬೇಕು.

12. ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಬಳಸಿದ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ವಿಲೇವಾರಿ

- ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಬಳಸಿದ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅನಧಿಕೃತವಾಗಿ ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಬಾರದು.
- ಬಳಸಿದ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅಧಿಕೃತ/ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರ್ಗಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾತ್ರ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಬಾರದು.

ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನ ಅನುಸರಣೆ

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಹಾಗೂ ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು, ಧಾಬಾಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಆಹಾರ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕು.

ಅವಧಿ ಮುಗಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಳಕೆ ಅಥವಾ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಕಳಪೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಆಹಾರ ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳುವಿಕೆ, ಅಸುರಕ್ಷಿತ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಮಾನದಂಡಗಳ ಉಲ್ಲಂಘನೆ ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ, ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಕಾನೂನು ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು.

ಆಯುಕ್ತರು
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಔಷಧ ಆಡಳಿತ
ಬೆಂಗಳೂರು



Food Safety and Drug Administration
Palace Road, Bangalore-560001
E-mail: cfskarnataka@gmail.com

NO :HFW/FSSA/ENF/ /2026-27

Date:11.08.2026

Advisory

Sub:- Food Safety and Hygiene Requirements for Hotels, Dhabas and Food Service Establishments.

During the recent intensive state-level enforcement and inspection drives, instances of storage of expired food products and poor hygienic conditions have been observed. Accordingly, small hotels, dhabas, restaurants and other food service establishments are hereby instructed to strictly comply with the following guidelines in accordance with the Food Safety and Standards Act and the applicable Regulations, 2011.

The Food Business Operators (FBOs) are required to follow the rules mentioned below:

- The license holder must display the license at a prominent place on the premises.
- The food business operator must inform the authorities about modifications and changes in processes and activities.

1. Food Preparation Area

- The cooking area must be clean, properly managed and ventilated.
- There must be separate sinks for washing utensils, cleaning equipment and cleaning raw food.
- The equipment, utensils, crockery, and cutlery used for cooking and serving food must be washed properly using detergent and hot water.

2. Raw material

- All raw food materials shall be of good quality and procured from reliable and approved sources.
- Raw materials shall be stored under clean and hygienic conditions and at appropriate temperatures.
- Fruits and vegetables shall be thoroughly washed before use.
- The quality and condition of food ingredients shall be checked regularly, and appropriate measures shall be taken to prevent spoilage.
- Food ingredients and products shall be properly covered and protected during storage
- Wherever required, chemical and microbiological testing of food products shall be ensured to verify their safety and quality.

3. Cooking and Storing

- Food shall be properly prepared, processed and thoroughly cooked to ensure food safety.
- All ingredients used for food preparation shall be fresh, wholesome and fit for consumption, and shall be adequately cooked where required.

- Vegetarian and non-vegetarian food preparation shall be carried out separately to prevent cross-contamination.
- Reuse of used cooking oil shall be avoided, and used cooking oil shall be managed and disposed of through authorised channels as applicable.
- Food shall be thoroughly cooked to ensure that it is safe for consumption.
- Cold food shall be maintained below 5°C, while hot food shall be maintained above 60°C during storage/display, as applicable.
- Separate chopping boards, knives and utensils shall be used for vegetarian and non-vegetarian food preparation.
- Cold food shall be stored below 5°C, and frozen food products shall be stored at –18°C or below.

4. Staff Health

- As per FSSAI regulations, food handlers shall maintain a high standard of personal hygiene.
- All food handlers shall wear clean uniforms, hairnets/head covers, and appropriate protective clothing as required.
- Staff shall keep their hands and fingernails clean at all times.
- Valid medical fitness records of all kitchen and food service staff shall be maintained.
- All food handlers shall be provided with regular training on food safety practices and personal hygiene.

5. Transportation and handling of food

- The vehicles or the transportation mode used to carry the food must be clean and hygienic.
- The vehicles must be used only for the sole purpose of delivering and carrying food products.
- The transportation duration must be minimal.
- During transportation, the temperature of the vehicle must be maintained at the correct temperature.
- The food to be kept for cold storage should be distributed in small quantity.
- All packaged food like bottled beverages, sterilized milk, canned foods etc. must be stored properly during transportation to ensure that seals remain intact and undamaged.
- The temperature of the food must be maintained until it reaches the end customer.

6. Clean Water:

- Only safe and potable water shall be used for cooking, food preparation, washing utensils, and cleaning activities.
- Water quality shall be tested regularly, and proper records of water quality testing shall be maintained.
- Safe drinking water shall be provided free of charge to the public/customers at the hotel.
- Hot water facilities shall be mandatorily provided for the public.

7. Toilet

- Free access to toilet facilities shall be provided to members of the public/customers visiting the hotel.
- During the hotel's operating hours, the toilets shall be kept clean, hygienic, sanitary and well-maintained at all times.
- The toilets shall have adequate water supply, soap and proper hand-washing facilities.

8. Pest Control

- The food storage and cooking areas shall be kept clean and hygienic at all times.
- Appropriate pest control measures shall be implemented to prevent the entry and infestation of insects, flies, cockroaches, rats and other rodents.
- Pest control activities shall be carried out regularly, and proper records of such activities shall be maintained.

9. Kitchen and Premises Cleanliness

- The walls, floors and ceilings shall be kept clean, smooth and maintained in good condition.
- The premises shall be free from peeling paint, cracks, exposed or hanging electrical wires, and other hazardous conditions.
- Mesh screens or air curtains, wherever necessary, shall be installed on windows and doors to prevent the entry of dust, flies and other insects.
- Separate hand-washing sinks shall be provided with soap and a clean, continuous supply of running water.
- Separate and clearly designated sinks shall be used for washing raw food and for washing utensils/equipment to prevent cross-contamination.
- Waste bins shall be emptied regularly and kept covered with lids to prevent the entry of pests and the spread of microorganisms.

10. Storage Standards

- Raw meat, fish/seafood and vegetables shall be stored separately to prevent cross-contamination.
- Chilled food shall be stored at temperatures below 4°C, and frozen food products shall be stored at -18°C.
- Expired food products, spoiled fruits/vegetables, and food showing signs of fungal growth shall be immediately removed and disposed of safely.
- Unsafe artificial colours or unauthorised food additives shall not be used in the preparation of food.

11. Waste & Oil Disposal

- Food waste generated in the kitchen shall be properly collected, segregated and disposed of in accordance with applicable rules and regulations.
- Used cooking oil shall not be reused or recycled for food preparation beyond the permissible limits.
- Used cooking oil shall be disposed of only through authorised/approved collection and disposal channels, as applicable.

- Food waste and other waste materials shall not be stored in the kitchen or food preparation area for prolonged periods and shall be removed regularly to maintain hygienic conditions.

Strict Compliance

All the above-mentioned measures relating to food safety, hygiene, storage, personal hygiene of food handlers, pest control, and temperature control shall be strictly complied with by hotels, dhabas, and other food service establishments.

In the event of use or storage of expired food products, poor hygiene, food contamination, use of unsafe water, or any violation of food safety standards, appropriate legal action shall be initiated in accordance with the applicable provisions of the law and regulations.

Commissioner
Food Safety and Drug Administration
Bangalore