



രാഹ്മത്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്റർ
വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് വിഭാഗം



ദക്ഷ്യ സുരക്ഷയും
എഫ്. എസ്. എസ്. എ. റെഫ്ര
മാനദണ്ഡങ്ങളും



കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
തൃശ്ശൂർ, കേരളം- 680 656

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ മാനദണ്ഡങ്ങളും

വ്യത്യസ്തമായ രുചികളും രുചിഭേദങ്ങളും അടങ്ങിയ ഭക്ഷണത്തിന്റെ വൈവിധ്യം തേടിയുള്ള യാത്രയിൽ പലപ്പോഴും അതിന്റെ ഗുണമേന്മയെക്കുറിച്ച് ശ്രദ്ധിക്കാതെ പോകുന്ന കാലഘട്ടമാണിത്. തിരക്കേറിയ ജീവിത സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഇന്നത്തെ തലമുറ ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് ഭക്ഷണരീതിയിലേക്കും റെഡി-ടു ഇറ്റ് ഭക്ഷണത്തിലേക്കും വഴിമാറിയിരിക്കുന്നു. ഭക്ഷണം ജീവനോപാധി എന്നതിനേക്കാൾ വ്യവസായമായി മാറിക്കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. വിപണി ഭക്ഷണത്തെ കയ്യടക്കിയിരിക്കുന്ന ഇന്നത്തെ സാഹചര്യത്തിൽ ഉത്പാദന, വിപണന മേഖലകളിൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മയും നിലവാരവും പരിശോധിക്കേണ്ടത് അനിവാര്യമാണ്. കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരത്തെപ്പറ്റി അറിയുവാൻ ഒരോ ഉപഭോക്താവിനും അവകാശമുണ്ട്. അതുപോലെ തന്നെ ഭക്ഷണത്തെ ഒരു കച്ചവടവസ്തു മാത്രമായി കാണാതെ അതിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കേണ്ടത് വ്യവസായ ഉടമകളുടെ കർത്തവ്യമാണ്. ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങളാൽ നിരവധി പേരാണ് ഒരോ വർഷം മരണമടയുന്നത്. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷണത്തിലൂടെ പകരുന്ന രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള ഒരു പ്രതിരോധ നടപടിയായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയെ കണക്കാക്കാവുന്നതാണ്.

ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സ്റ്റാൻഡേർഡ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ (Food Safety Standard Authority of India-FSSAI)

ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തുന്നതിനു മുൻപ് ഒരോ ഉത്പന്നത്തിന്റേയും ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്ന ഒരു അധികാര സമിതിയാണ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സ്റ്റാൻഡേർഡ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ (Food Safety Standard Authority of India- FSSAI). ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് ആക്ട് (Food Safety and Standard Act) പ്രകാരം ആരോഗ്യ കുടുംബക്ഷേമ വകുപ്പിന്റേയും കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റേയും നിർദ്ദേശങ്ങൾക്കനുസരിച്ചാണ് FSSAI യുടെ പ്രവർത്തനം.

ശാസ്ത്രീയ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഒരോ ഭക്ഷ്യോത്പന്നത്തിന്റേയും ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷയും അവയുടെ കാലാവധിയും 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ നിയമ പ്രകാരം ഉറപ്പുവരുത്തുകയാണ് പ്രധാനമായും ഈ സമിതിയുടെ ചുമതല. ഉത്പാദനം മുതൽ ഉപഭോക്താവിന്റെ കൈകളിൽ എത്തുന്നത് വരെയുള്ള ഒരോ ഘട്ടത്തിലും ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിശദമായി പരിശോധിച്ച് ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം (ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലെ മായം ചേർക്കൽ) തിരിച്ചറിഞ്ഞ് വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതും ഈ സമിതിയുടെ ചുമതലകളിലൊന്നാണ്. ഇതു കൂടാതെ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളിലെ ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കുകയും വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യങ്ങൾക്കെതിരെ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് ഉത്പന്നത്തിന്റെ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഉത്പന്നങ്ങൾ FSSAI നിഷ്കർഷിക്കുന്ന പരിധിയ്ക്ക് താഴെ ഗുണനിലവാരം കാണിക്കുന്നതായി കണ്ടെത്തിയാൽ അവയുടെ വിൽപന നിർത്തലാക്കുവാനും ഈ സമിതിക്ക് അധികാരം ഉണ്ട്. വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിനു മുൻപ് ഒരോ ഉത്പന്നവും FSSAI യുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കേണ്ടതും, അംഗീകരിച്ച ഉത്പന്നങ്ങളിൽ FSSAI യുടെ മുദ്ര പതിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്. ഇത് കൂടാതെ ഭക്ഷണശാലകളിൽ എത്തുന്ന ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അവർ കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ നിലവാരം മനസ്സിലാക്കുന്നതിനായി FSSAI ലൈസൻസ് പ്രദർശനവും ചെയ്യേണ്ടത് ഓരോ ഹോട്ടൽ ഉടമകളുടേയും കടമയാണ്. ഉത്പാദനത്തിന്റെ തോതിനനുസൃതമായി എല്ലാ വ്യവസായികളും FSSAI യുടെ ലൈസൻസ് നിർബന്ധമായും കരസ്ഥമാക്കേണ്ടതാണ്.

FSSAI ലൈസൻസ് നമ്പർ

ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ കവറിനു പുറമേ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന 14 അക്ക നമ്പറാണ് FSSAI ലൈസൻസ് നമ്പർ. FSSAI നിഷ്കർഷിക്കുന്ന ഗുണനിലവാര പരിശോധനകൾക്ക് വിധേയമാക്കി അംഗീകാരം ലഭിച്ച ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുമ്പോൾ അവയുടെ കവറിനു മുകളിൽ FSSAI യുടെ മുദ്ര പതിപ്പിക്കേണ്ടതും 14 അക്ക ലൈസൻസ് നമ്പർ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതുമാണ്.

FSSAI ലൈസൻസിങ്ങും രജിസ്ട്രേഷനും

ഏതൊരു ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ സ്ഥാപനത്തിനും FSSAI ലൈസൻസ് അനിവാര്യമാണ്. ഉത്പാദനത്തിന്റെ നിരക്കോ സ്വഭാവമോ ഈ ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കാൻ ബാധകമല്ല.

ഉത്പാദകർ, മൊത്തക്കച്ചവടക്കാർ, ചെറുകിട കച്ചവടക്കാർ, വിൽപനക്കാർ എന്നിങ്ങനെ വേർതിരിവില്ലാതെ ഏതൊരു ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ സ്ഥാപനത്തിന്റേയും സുഗമമായ നടത്തിപ്പിന് FSSAI രജിസ്ട്രേഷൻ പ്രക്രിയ നടപ്പിലാക്കേണ്ടത് അനിവാര്യമാണ്.

വ്യവസായ സ്ഥാപനത്തിന്റെ മൂലധന നിക്ഷേപത്തെയും വാർഷിക സാമ്പത്തിക വിറ്റുവരവ്നേയും അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ് രജിസ്ട്രേഷൻ പ്രക്രിയ നടത്തുന്നത്. ഈ രജിസ്ട്രേഷൻ പ്രക്രിയയെ പ്രധാനമായും മൂന്നായി തരംതിരിക്കാം.

- ദേശീയ തലത്തിലുള്ള ലൈസൻസ് അഥവാ സെൻട്രൽ ലൈസൻസ്
- സംസ്ഥാന തലത്തിലുള്ള ലൈസൻസ് അഥവാ സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ്
- FSSAI അടിസ്ഥാന രജിസ്ട്രേഷൻ അഥവാ ബേസിക് രജിസ്ട്രേഷൻ

FSSAI ബേസിക് രജിസ്ട്രേഷൻ

വാർഷിക സാമ്പത്തിക വരുമാനം 12 ലക്ഷത്തിൽ താഴെ വരുന്ന ചെറുകിട കച്ചവട സംരംഭങ്ങൾ, ഒരു നിശ്ചിത പ്രദേശത്തെ മാത്രം കേന്ദ്രീകരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്രാദേശിക കച്ചവട സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവയാണ് ബേസിക് രജിസ്ട്രേഷൻ പ്രക്രിയയിൽ ഉൾപ്പെടുന്നത്. യോഗ്യതയനുസരിച്ച് വിതരണ, വിൽപന മേഖലകളിൽ ഉൾപ്പെടുന്നവർക്കും ബേസിക് രജിസ്ട്രേഷൻ സ്വീകരിച്ചാൽ മതിയാകും. ഇങ്ങനെ ലഭ്യമാകുന്ന FSSAI രജിസ്ട്രേഷന്റെ കാലാവധി ഒരു വർഷം മുതൽ അഞ്ചു വർഷം വരെയാണ്. സംസ്ഥാന സർക്കാരാണ് ഇത്തരം രജിസ്ട്രേഷൻ അനുവദിച്ച് നൽകുന്നത്.

സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ്

വാർഷിക സാമ്പത്തിക വരുമാനം 12 ലക്ഷം മുതൽ 20 കോടി വരെ വരുന്ന വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ് നിർബന്ധമാണ്. ഉത്പാദനം, വിതരണം, സംഭരണം, വിപണനം തുടങ്ങിയ ചെറുതും ഇടത്തരവുമായ വ്യവസായിക പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് FSSAI സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ് നേടിയെടുക്കേണ്ടതാണ്. 1 മുതൽ 5 വർഷം വരെയാണ് ഈ ലൈസൻസിന്റെ കാലാവധി. ബേസിക് രജിസ്ട്രേഷൻ പോലെ തന്നെ സംസ്ഥാന സർക്കാരാണ് സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ് അനുവദിച്ച് നൽകുന്നത്.

ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, മാംസ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ, കശാപ്പുശാലകൾ, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ (പായ്ക്കിങ്ങ് ഉൾപ്പെടെ), വെജിറ്റബിൾ ഓയിൽ ഉത്പാദന സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ, ഡയറി യൂണിറ്റുകൾ (മിൽക്ക് ചില്ലിംഗ് യൂണിറ്റ് ഉൾപ്പെടെ) എന്നിവയ്ക്ക് സ്റ്റേറ്റ് ലൈസൻസ് നിർബന്ധമാണ്.

സെൻട്രൽ ലൈസൻസ്

കേന്ദ്ര സർക്കാരും ആരോഗ്യ കുടുംബക്ഷേമ വകുപ്പും സംയുക്തമായിട്ടാണ് വാർഷിക സാമ്പത്തിക വരുമാനം 20 കോടിക്ക് മുകളിലുള്ള വൻകിട ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സെൻട്രൽ ലൈസൻസ് അനുവദിച്ച് നൽകുന്നത്. കേന്ദ്ര സർക്കാരുമായി നേരിട്ടോ അതിനോടനുബന്ധിച്ച ഏജൻസികൾ വഴിയോ കയറ്റിറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാണ് ഇത്തരം ലൈസൻസിന്റെ ആവശ്യകത. വിമാനത്താവളങ്ങളിലും തുറമുഖങ്ങളിലും ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്നവർക്കും ഈ ലൈസൻസ് ആവശ്യമാണ്. വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ശാഖകളുള്ള വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങളും ഈ ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കേണ്ടതുണ്ട്.

നിർബന്ധമായും സെൻട്രൽ ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കേണ്ട സ്ഥാപനങ്ങൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

- ഫൈവ് സ്റ്റാർ ഹോട്ടലുകൾ, വൻകിട വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ (20 കോടിക്ക് മുകളിൽ വാർഷിക സാമ്പത്തിക വരുമാനം)
- രാജ്യത്തുടനീളം ശാഖകൾ ഉള്ള വൻകിട ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളും ഭക്ഷണശാലകളും
- 100% കയറ്റുമതിയെ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ
- 2 മെട്രിക് ടണിനേക്കാൾ കൂടുതൽ ഉത്പാദന ശേഷിയുള്ള ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ (ധാന്യങ്ങൾ, പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവയൊഴികെ)
- 10000 മെട്രിക് ടണിന് മുകളിൽ ശേഷിയുള്ള ശീതീകരണ സംഭരണികൾ

- ▶ വാർഷിക സാമ്പത്തിക വരുമാനം 30 കോടിക്ക് മുകളിലുള്ള മൊത്തകച്ചവടക്കാർ
- ▶ വിമാനത്താവളം, തുറമുഖം എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഭക്ഷണം എത്തിക്കുന്ന ഫുഡ് കാറ്ററിംഗ് സംഘങ്ങൾ

FSSAI രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കുന്നതിനു ഹാജരാക്കേണ്ട രേഖകൾ

- ▶ മുഴുവനായി പൂരിപ്പിച്ച Form A/ Form B
- ▶ ഉടമസ്ഥന്റെ ഫോട്ടോ പതിപ്പിച്ച തിരിച്ചറിയൽ കാർഡ് (പാൻ കാർഡ്, പുതിയ പാസ്പോർട്ട് സൈസ് ഫോട്ടോ)
- ▶ ഭൂമിയുടെ ഉടമസ്ഥാവകാശം തെളിയിക്കുന്ന രേഖ/ വാടക കരാർ
- ▶ കൂട്ടുകച്ചവടമാണെങ്കിൽ അത് തെളിയിക്കുന്ന രേഖകൾ
- ▶ കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പട്ടിക
- ▶ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സിസ്റ്റം മാനേജ്മെന്റ് പ്ലാൻ

FSSAI Online രജിസ്ട്രേഷൻ- വിവിധ ഘട്ടങ്ങൾ

ഘട്ടം - 1

FSSAI വെബ്സൈറ്റിൽ (foodlicensing.fssai.gov.in) Apply Now ലിങ്കിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുക



ഘട്ടം - 2

Accept ബട്ടണിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുക



ഘട്ടം - 3

വ്യവസായ സ്ഥാപനം ഏത് സംസ്ഥാനത്തിലാണെന്ന് തിരഞ്ഞെടുക്കുക



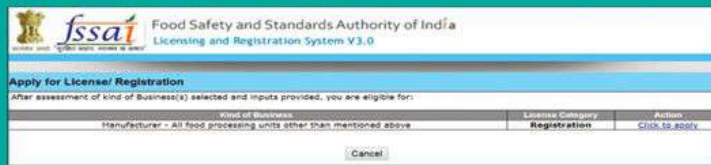
ഘട്ടം - 4

1. വ്യവസായ സ്ഥാപനം ഒന്നിലധികം സംസ്ഥാനങ്ങളിലായി വ്യാപിച്ച് കിടക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അത് രേഖപ്പെടുത്തുക
2. ഏതുതരം വ്യവസായ സ്ഥാപനമാണെന്ന് തിരഞ്ഞെടുക്കുക
3. Proceed ബട്ടണിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുക



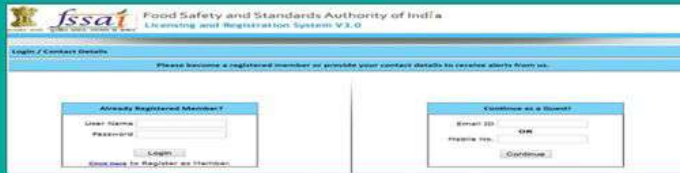
ഘട്ടം - 5

1. വ്യവസായ സ്ഥാപനത്തിന്റെ മുഖ്യധന നിക്ഷേപത്തെയും വാർഷിക സാമ്പത്തിക വിറ്റുവരവിയെയും അടിസ്ഥാനമാക്കി ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നത് സ്ക്രീനിൽ തെളിയും
2. Click to apply ലിങ്കിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുക.



ഘട്ടം - 6

ഇ - മെയിൽ വിലാസം/മൊബൈൽ നമ്പർ ടൈപ്പ് ചെയ്ത് Continue ബട്ടണിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുക



ഘട്ടം - 7

ആവശ്യമായ രേഖകൾ സഹിതം Form "A" / Form "B" പുരിപ്പിച്ച് നൽകുക.

കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങൾക്ക് FSSAI നിർദ്ദേശിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾ അനുരാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങളും കസ്റ്റംസ് അതോറിറ്റിയുടെ പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പ്രക്രിയ കാലതാമസം കുടാതെ തീർക്കുന്നതിനു വേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ച ഒരു ഏകജാലക സംവിധാനമാണ് സ്വിഫ്റ്റ് (Single Window Interface for Facilitation of Trade-SWIFT). ആവശ്യമായ ലൈസൻസുകൾ, ക്ലിയറൻസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ എന്നിവ സമയബന്ധിതമായി ലഭിക്കുവാൻ സംരംഭകർക്ക് ഏകജാലക ക്ലിയറൻസ് ബോർഡിനെ സമീപിക്കാവുന്നതാണ്. വ്യാവസായിക സംരംഭകർക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യേണ്ട ഉത്പന്നത്തിന്റെ രേഖകൾ ഓൺലൈൻ വഴി ചേർക്കാവുന്നതാണ്. FSSAI ൽ നിന്നും മറ്റ് റെഗുലേറ്ററി ഏജൻസികളിൽ നിന്നും കയറ്റുമതിക്കുള്ള അനുമതി ഓഫീസുകളിൽ പോകാതെ ഓൺലൈൻ ആയി ലഭിക്കുന്നു എന്നതാണ് ഈ സംവിധാനത്തിന്റെ സവിശേഷത. ഈ ഏകീകൃത സംവിധാനത്തിലൂടെ അനുമതിക്കായുള്ള നൂലാമാലകൾ സമയാനുസൃതമായി ലഘൂകരിക്കാനും സാധിക്കുന്നു.

കേരളത്തെ വ്യവസായ സൗഹൃദ സംസ്ഥാനമാക്കി മാറ്റുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നവർക്കായി കെ-സ്വിഫ്റ്റ് (Kerala Single Window Interface for Fast disposal and Transparency- KSWIFT) എന്ന ഏകീകൃത ഓൺലൈൻ സംവിധാനവും നിലവിലുണ്ട്. വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിനായി വിവിധ വകുപ്പുകളിൽ നിന്നുള്ള അനുമതിക്കായുള്ള ഏകീകൃത ഓൺലൈൻ സംവിധാനമാണ് കെ-സ്വിഫ്റ്റിന്റെ പ്രത്യേകത. കേരളത്തിൽ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നടപടികൾ ഉദാരമാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായാണ് ഈ സംവിധാനം നിലവിൽ വന്നത്.

കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വികസന കോർപ്പറേഷൻ (Kerala State Industrial Development Corporation -KSIDC) ആണ് ഈ ഏകജാലക സംവിധാനത്തിന്റെ

സംസ്ഥാനതല നോഡൽ ഏജൻസി. ഇതു പ്രകാരം വിവിധ വകുപ്പുകളിലെ അനുമതിക്കായി പ്രത്യേകം അപേക്ഷ നൽകേണ്ടതില്ല. 14 വകുപ്പിലെ 29 സേവനങ്ങൾ സമയ ബന്ധിതമായി ഈ ഓൺലൈൻ സംവിധാനത്തിലൂടെ ലഭ്യമാകും. ലൈസൻസ് പെർമിറ്റ് നൽകുന്നതിന് കൃത്യമായ കാലാവധിയും ഇപ്പോൾ പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. സമർപ്പിച്ച അപേക്ഷകളിൽ കുറവുകൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ 15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ അത് പരിഹരിക്കുന്നതിന് വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണം. 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ലൈസൻസ് അനുവദിക്കുകയോ നിരാകരിക്കുകയോ ചെയ്യണം. അതിനു കഴിയാതെ വന്നാൽ കൽപിത ലൈസൻസ് (ഡീംഡ് ലൈസൻസ്) ലഭിക്കും. ഇങ്ങനെ ലഭിക്കുന്ന ലൈസൻസുകളുടെ കാലാവധി 5 വർഷം വരെ ലഭിക്കും. സ്ഥാപനത്തിന്റെ ഉൽപ്പന്ന സംസ്കരണ രീതികളിൽ മാറ്റം ഇല്ലെങ്കിൽ നിശ്ചിത ഫീസ് അടച്ചാൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ സ്വയേച്ഛയാ പുതുക്കുന്ന സംവിധാനം കെ- സ്വിഫ്റ്റിൽ ഉണ്ടായിരിക്കും.

പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിനുള്ള നടപടികളുടെ ലഘൂകരണം കേരളത്തിന്റെ വ്യവസായ അന്തരീക്ഷത്തിന് ഒരു സുപ്രധാന നാഴികക്കല്ലാണ്. യുവ സംരംഭകർക്കായുള്ള സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് പദ്ധതികൾ തുടങ്ങുന്നതും കെ-സ്വിഫ്റ്റിലൂടെ എളുപ്പത്തിൽ സാധ്യമാകുന്നതാണ്.

FSSAI രജിസ്ട്രേഷൻ സംബന്ധിച്ച സംശയ ദുരീകരണങ്ങൾക്കും പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിനു വേണ്ട പരിശീലന പരിപാടികൾക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററുമായി ബന്ധപ്പെടാവുന്നതാണ്.

RKVY RAFTAAR AGRIBUSINESS INCUBATOR

സംരംഭകത്വ വികസനം മുൻനിർത്തി ദാരുത സർക്കാർ കേന്ദ്ര കാർഷിക കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ ഘോഷനോട്ടത്തിൽ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ ആവിഷ്കരിച്ചിരിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് RKVY- RAFTAAR. കാർഷിക മേഖലയെ സംരംഭകത്വത്തിലൂടെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുവാനും കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് നവ സംരംഭകരെ കൈപിടിച്ചുയർത്തി അവരുടെ വേറിട്ട ആശയങ്ങളെ സംരംഭമായി വളർത്തുകയുമാണ് പ്രധാന ഉദ്ദേശലക്ഷ്യം.

തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. കെ. പി. സുധീർ
ശരണ്യ എസ്സ്.
ഗ്രീഷ്മ കെ.
ശ്രീലക്ഷ്മി കെ. ഉണ്ണി

വിലാസം

ഡോ. കെ. പി സുധീർ
റാഫ്ത്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ മേധാവി
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിംഗ് വിഭാഗം, ഹോർട്ടികൾച്ചർ കോളേജ്
കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
വെള്ളാനിക്കര, തൃശ്ശൂർ 680 656
ഫോൺ: 0487 243 83 32
e-mail: rabi@kau.in, cohagengg@kau.in

വിജ്ഞാന വ്യാപന വിഭാഗം മേധാവി

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല,
മണ്ണുത്തി, തൃശ്ശൂർ 680 651
ഫോൺ: 04872370150
e-mail: de@kau.in

Adya Flex Mail_9645960001

