



॥ सा विद्या या विमुक्तये ॥
स्वामी रामानंद तीर्थ मराठवाडा विद्यापीठ, नांदेड
 'ज्ञानतीर्थ', विष्णुपुरी, नांदेड - ४३१ ६०६ (महाराष्ट्र राज्य) भारत
SWAMI RAMANAND TEERTH MARATHWADA UNIVERSITY, NANDED
 'Dnyanteerth', Vishnupuri, Nanded - 431 606 (Maharashtra State) INDIA
 Established on 17th September, 1994, Recognized By the UGC U/s 2(f) and 12(B), NAAC Re-accredited with 'B++' grade

Fax : (02462) 215572
 Phone: (02462) 215246

OFFICE OF THE REGISTRAR

website: srtmun.ac.in
 Email: registrar@srtmun.ac.in

आस्था/०२/अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियम/२०२६-२७/८०

दिनांक ०३ सप्टेंबर, २०२६

प्रति,
 मा. प्राचार्य,
 सर्व संलग्नित महाविद्यालये,
 प्रस्तुत विद्यापीठ.



विषय: प्रस्तुत विद्यापीठ तसेच संलग्न महाविद्यालयांतील कॅन्टीन, मेस व खाद्यसेवा केंद्रामध्ये अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियमांची काटेकोर अंमलबजावणी करण्याबाबत.

संदर्भ: महाराष्ट्र शासन, उच्च व तंत्रशिक्षण विभाग, मंत्रालय, मुंबई - ३२ यांचे पत्र क्रमांक संकीर्ण-२०२६/प्र.क्र. १८१८९९४/विशि-३ दिनांक ३१ ऑगस्ट, २०२६.

महोदय,

उपरोक्त संदर्भान्वये आपणास कळविण्यात येते की, सार्वजनिक विद्यापीठांतील तसेच संलग्नित महाविद्यालयांतील कॅन्टीन, मेस व खाद्यसेवा केंद्रामध्ये अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियमांची काटेकोर अंमलबजावणी करण्याबाबत शासनाचे निर्देश आहेत. त्या अनुषंगाने मा. कुलगुरू महोदयांनी वरील बाबींची काटेकोरपणे अंमलबजावणी करण्यासंदर्भात निर्देश दिलेले आहेत.

तरी आपल्या महाविद्यालयातील कॅन्टीन, मेस व खाद्यसेवा केंद्रामध्ये अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियमांची काटेकोर अंमलबजावणी करण्यात यावी. आपले माहितीस्तव उपरोल्लेखित शासन पत्राची प्रत सोबत जोडून पाठवित आहे.

सोबत - वरीलप्रमाणे.

(प्रा.डॉ.) ज्ञानेश्वर दा. पवार

कुलसचिव
 कुलसचिव

स्वामी रामानंद तीर्थ
 मराठवाडा विद्यापीठ, नांदेड

प्रत माहिती तथा कार्यवाहीस्तव -

१. संचालक, उपपरिसर, लातूर व परभणी, प्रस्तुत विद्यापीठ
२. प्राचार्य, न्यू मॉडेल डिग्री कॉलेज, हिंगोली, प्रस्तुत विद्यापीठ.
३. प्रभारी समन्वयक, कै. उत्तमराव राठोड आदिवासी विकास व संशोधन केंद्र, किनवट
४. रेक्टर, वसतिगृहे, प्रस्तुत विद्यापीठ.
५. सिस्टिम एक्स्पर्ट, प्रस्तुत विद्यापीठ (प्रत संकेतस्थळावर ठेवण्यासाठी)

प्रत माहितीस्तव -

- (१) मा. कुलगुरू महोदयांचे कार्यालय, प्रस्तुत विद्यापीठ.
- (२) मा. प्र-कुलगुरू महोदयांचे कार्यालय, प्रस्तुत विद्यापीठ.

(प्रा.डॉ.) ज्ञानेश्वर दा. पवार

कुलसचिव

कुलसचिव

स्वामी रामानंद तीर्थ
 मराठवाडा विद्यापीठ, नांदेड



महाराष्ट्र शासन

उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग, मंत्रालय विस्तार, कक्षा क्रमांक ४१८,
चौथा मज्जा, बाह्य मार्ग, हुतात्मा राजगुरु चौक, मुंबई-३२.
दूरध्वनी क्र.०२२-२२७१३१७१ Email ID:- vishi@hted@mah.gov.in

क्रमांक:संकिर्ण-२०२६/प्र. क्र.१८१८९९४/विशि-३

दिनांक: ३१ ऑगस्ट, २०२६

प्रति,

कुलगुरु,
सर्व सार्वजनिक विद्यापीठे,
महाराष्ट्र राज्य.

विषय: सार्वजनिक विद्यापीठांतील तसेच त्यांना संलग्नित महाविद्यालयांतील कॅटीन,
मेस व खाद्यसेवा केंद्रांमध्ये अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियमांची काटेकोर
अंमलबजावणी करण्याबाबत...

संदर्भ: मा. मंत्री (उच्च व तंत्र शिक्षण) यांचे दि. १९ ऑगस्ट २०२६ रोजीचे पत्र.

महोदय / महोदया,

उपरोक्त संदर्भाधीन पत्राच्या अनुषंगाने आपणास कळविण्यात येते की, विद्यापीठांच्या परिसरातील तसेच त्यांना संलग्नित महाविद्यालयांमधील कॅटीन, मेस, कॅफेटेरिया, फूड कोर्ट, हॉस्टेल मेस व इतर खाद्यसेवा केंद्रांमध्ये विद्यार्थ्यांना व इतर घटकांना सुरक्षित व गुणवत्तापूर्ण अन्न उपलब्ध होणे अत्यंत आवश्यक आहे. 'Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, २०११' मधील 'Part-V' मधील तरतुदीनुसार शैक्षणिक संस्थांमधील अन्नसुरक्षेबाबतचे नियम स्पष्ट करण्यात आले आहेत.

२. या अनुषंगाने आपल्या विद्यापीठ क्षेत्रांतर्गत येणाऱ्या सर्व परिसर व संलग्नित महाविद्यालयांना खालीलप्रमाणे निर्देश निर्गमित करून त्यांची कठोर अंमलबजावणी करावी:

- १) वैध परवाना: विद्यापीठ परिसरातील सर्व Canteen/Mess/Food Service Operators यांच्याकडे लागू असलेले FSSAI Registration/License वैध असल्याची खात्री करावी व त्यांची प्रत कार्यालयीन दफ्तरी उपलब्ध ठेवावी.
- २) स्वच्छता व सुविधा: कॅटीन व स्वयंपाकघरामध्ये स्वच्छता, शुद्ध पिण्याचे पाणी, हात धुण्याची सुविधा, स्वच्छ भांडी व आवश्यक स्वच्छतागृह व्यवस्था नेहमी उपलब्ध ठेवावी.
- ३) अन्न हाताळणी: कच्चे व तयार अन्न, तसेच शाकाहारी व मांसाहारी पदार्थ यांची स्वतंत्र हाताळणी व साठवण करून क्रॉस-कॉन्टॅमिनेशन (Cross-contamination) काटेकोरपणे टाळावे.

- ४) तापमान व. फेरवापर प्रतिबंध: खाद्यपदार्थ योग्य तापमानात शिजवणे, साठवणे व आवश्यकतेनुसार गरम किंवा थंड ठेवण्याच्या नियमांचे पालन करावे. अनावश्यकपणे अन्नाचा पुनर्वापर व वापर केलेले खाद्यतेल पुन्हा वापरणे पूर्णपणे टाळावे.
- ५) वैयक्तिक स्वच्छता: अन्न हाताळणाऱ्या कर्मचाऱ्यांनी (Food Handlers) वैयक्तिक स्वच्छता, हात धुणे, स्वच्छ पोशाख व सुरक्षित अन्न हाताळणीच्या पद्धतींचे पालन करावे. त्यांना नियमित Food Safety प्रशिक्षण देण्यात यावे.
- ६) तपासणी यंत्रणा: विद्यापीठ स्तरावर कॅटीन/मेसची नियमित तपासणी व अनुपालन नोंदणी व्यवस्था निर्माण करून त्रुटी आढळल्यास तात्काळ सुधारणात्मक कार्यवाही करावी.
- ७) हायजीन मानांकन (Hygiene Rating): उपरोक्तप्रमाणे कार्यवाही झाली किंवा कसे, याबाबतची तपासणी पुढील 01 महिन्यांनंतर Food Safety Standards Authority of India (FSSAI) यांनी हायजीन रेटिंगकरिता एम्प्लॉय केलेल्या एजन्सीकडून करून घ्यावी आणि केलेल्या कार्यवाहीचा अनुपालन अहवाल शासनाला सादर करावा.

तरी, वरील सूचनांचे तंतोतंत पालन होईल याची दक्षता घ्यावी व आपल्या अधिपत्याखालील सर्व महाविद्यालयांना याबाबत त्वरित निर्देश द्यावेत, ही विनंती.

आपला,
Digitally signed by
Bhagwan Shashikant Kaste
Date: 31-08-2026
17:11:57
(भगवान कासले)

कक्ष अधिकारी, महाराष्ट्र शासन

2... 1... 1... 1...