



गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली

महाराष्ट्र शासन अधिसूचनाक्रमांक २००७/(३२२/०७) विशी -५ महाराष्ट्र अधिनियम १९९४ (१९९४ चा महा. ३५)
च्या कलम ३ च्या पोटकलम(२) अन्वये दिनांक २७ सप्टेंबर २०११ रोजी स्थापित व महाराष्ट्र सार्वजनिक विद्यापीठ अधिनियम, २०१६ (सन २०१७ चा
महाराष्ट्र विद्यापीठ अधिनियम क्रमांक ६) द्वारा संचालित राज्य विद्यापीठ)

(महाविद्यालय व विद्यापीठ विकास विभाग)

एम. आय.डी. सी. रोड, कॉम्प्लेक्स, गडचिरोली- ४४२६०५

E-Mail -college.section@unigug.ac.in

गों.वि./म.वि.वि.वि./1264/२०२६

दिनांक : 19 / 09 / 2026

परिपत्रक

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

संदर्भ:-महाराष्ट्र शासन, उच्च व तंत्र शिक्षण विभागाचे पत्र क्र./१८१८९९४/विशि-३ दिनांक ३१/०८/२०२६

गोंडवाना विद्यापीठाशी सर्व संलग्नित महाविद्यालयातील मा. प्राचार्य यांना कळविण्यात येते की, संलग्नित महाविद्यालयांमधील कॅटीन, मेस, कॅफेटेरिया, फूड कोर्ट, हॉस्टेल मेस व इतर खाद्यसेवा केंद्रामध्ये 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 अन्न सुरक्षेबाबतचे नियम स्पष्ट करण्यात करण्यात आले आहे.

विद्यापीठाशी संलग्नित महाविद्यालयांनी खालीलप्रमाणे दिलेल्या निर्देशाचे कटोर अंमलबजावणी करावे.

- 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 तयार अन्न, तसेच शाकाहारी व मांसाहारी पदार्थ यांची स्वतंत्र हाताळणी व साठवण करून क्रॉस-कॉन्टॅमिनेशन (Cross-contamination) काटेकोरपणे टाळावे.
- ४) तापमान फेरवापर प्रतिबंध: खाद्यपदार्थ योग्य तापमानात शिजवणे, साठवणे व आवश्यकतेनुसार गरम किंवा थंड ठेवण्याच्या नियमांचे पालन करावे. अनावश्यकपणे अन्नाचा पुनर्वापर व वापरलेले खाद्यतेल पुन्हा वापरणे टाळावे.
- ५) वैयक्तिक स्वच्छता: अन्न हाताळणाऱ्या कर्मचाऱ्यांनी (Food Handlers) वैयक्तिक स्वच्छता, हात धुणे, स्वच्छ पोशाख व सुरक्षित अन्न हाताळणीच्या पध्दतीने 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 ०१ महिन्यांनंतर Food Safety Standards Authority of India (FSSAI) यांनी हायजीन रेटिंगकरिता एम्पॅनल केलेल्या एजन्सीकडून करून घ्यावी आणि केलेल्या कार्यवाहीचा अनुपालन अहवाल शासनाला सादर करवा. करिता संदर्भीय पत्राचे अवलोकन करून मा. प्राचार्य यांनी सर्व महाविद्यालयातील कॅटीन, मेस व खाद्यसेवा केंद्रामध्ये अन्न सुरक्षा व स्वच्छता नियमांची काटेकोर अंमलबजावणी करण्याबाबत निर्देश देण्यात यावे.

सहपत्र :- संलग्नित

मा. प्र-कुलगुरु महोदय यांच्या मान्यतेने,

(श्री. दिनेश नरोटे)

सहाय्यक कुलसचिव

गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली

प्रति,

मा. प्राचार्य,
सर्व संलग्नित महाविद्यालये,
गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली.

प्रतिलिपी -

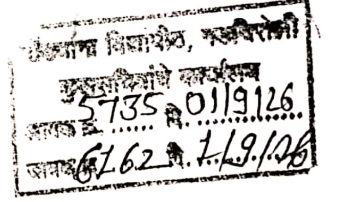
१. मा. कुलगुरु महोदय यांचे स्वयं सहाय्यक, गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली.
२. मा. प्र-कुलगुरु महोदय यांचे कार्यालय, गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली.
३. मा. कुलसचिव महोदय यांचे कार्यालय, गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली.





महाराष्ट्र शासन

उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग, मंत्रालय विस्तार, कक्ष क्रमांक ४१८,
चौथा मजला, मादाम कामा मार्ग, हुतात्मा राजगुरु चौक, मुंबई-३२.
दूरध्वनी क्र.०२२-२२७९३१७९ Email ID:- vishi3-hited@mah.gov.in



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

दिनांक: ३१ ऑगस्ट, २०२६

प्रति,

कुलगुरु,
सर्व सार्वजनिक विद्यापीठे,
महाराष्ट्र राज्य.

गोंडवाना विद्यापीठ गडचिरोली

कुलगुरुचे कार्यालय

आवक क्र. २१४४४ दि. ०१/११/२६

जावक क्र. ३२४४ दि. ०१/११/२६

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.

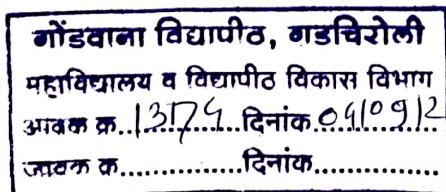
महोदय / महोदया,

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.

Oni undirwade
प्रतिपक्ष निमित्त
२२/११/२६
१६/११/२६



गोंडवाना विद्यापीठ, गडचिरोली
कुलगुरु
११/११/२०२६

- ४) तापमान व फेरवापर प्रतिबंध: खाद्यपदार्थ योग्य तापमानात शिजवणे, साठवणे व आवश्यकतेनुसार गरम किंवा थंड ठेवण्याच्या नियमांचे पालन करावे. अनावश्यकपणे अन्नाचा पुनर्वापर व वापरलेले 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 एम्पॅनल 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 Kasle
Date: 31-08-2026
17:11:57
(भगवान कासले)
कक्ष अधिकारी, महाराष्ट्र शासन

