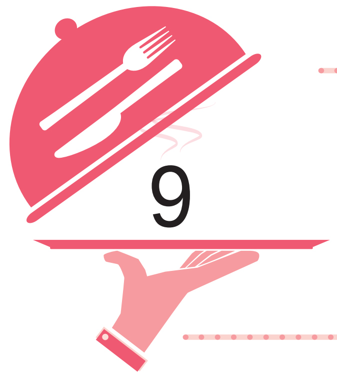


9 தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள்

Y26UYP

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவையான திறன்களை வளர்த்துக் கொள்ளுதல்.
- ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகளைப் பெறுவதற்கான அறிவைப் பெறுதல்.
- உணவக நிறுவனங்களை நிர்வகிக்கும் பல்வேறு சட்டங்களைப் பற்றி தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- ஒரு புதிய வணிகத்தை ஆரம்பிப்பதற்கு வழங்கப்படும் பல்வேறு நிதி ஆதாரங்களைக் கண்டறிதல்.

9.1 தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள் மற்றும் குண நலன்கள்

தொழில் முனைதல் என்பது ஒரு புதிய வியாபாரத் திட்டத்தை வடிவமைத்து, ஆரம்பித்து மற்றும் தொடர்ந்து இயக்கும் செயல்முறையாகும். இது பெரும்பாலும் ஆரம்பத்தில் ஒரு சிறிய வணிகமாகவே இருக்கும். இந்த வணிகங்களை உருவாக்கும் நபர்கள் தொழில் முனைவோர் எனப்படுவர்.

வரையறை

தொழில் முனைதலுக்கான திறன்கள் (Entrepreneurial skills) என்பது ஒரு புதிய தொழிலைத் தொடங்க, வளரச் செய்ய, நிதித் தேவையை சமாளிக்க மற்றும் வெற்றி இலக்கை நோக்கிச் செல்லத் தேவைப்படும் அடிப்படைத் திறன்களாகும். இது எண்ணங்களை செயலாக மாற்றி, நல்ல வாழ்க்கையை அமைக்கத் தேவைப்படும் ஒரு தனிப்பட்ட மனிதனின் திறனாகும்.

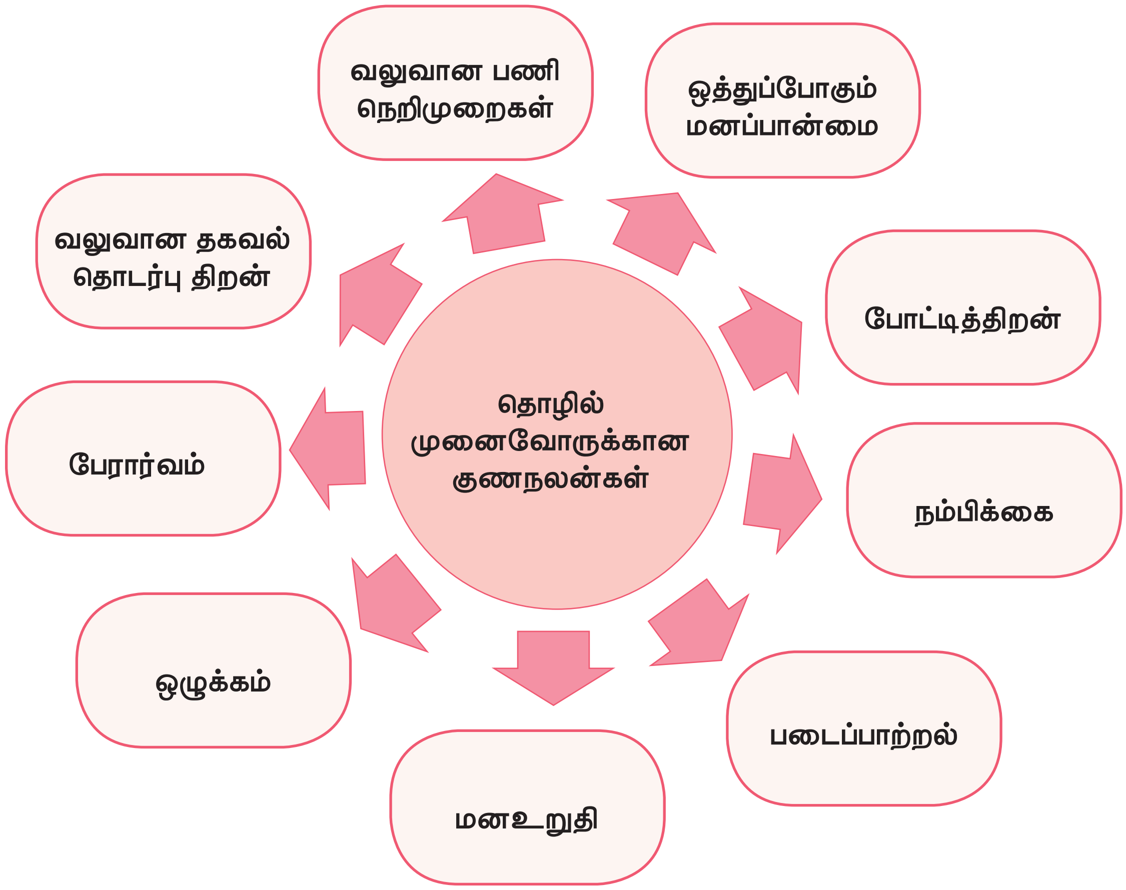
தொழில் முனைதலுக்குத் தேவையான திறன்களின் முக்கியத்துவம்

கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள காரணங்களினால் தொழில் முனைவோரின் திறன் மிகவும் முக்கியமாகும்.

- நாட்டின் வேலைவாய்ப்பு மற்றும் பொருளாதார வளர்ச்சியை ஊக்குவித்தல்
- தலைமைப் பண்புக்கான தரத்தை உருவாக்குதல்
- இலாபகரமான வர்த்தக வாய்ப்புகளை அறிந்து கொள்ளுதல்.
- வேகமான வளர்ச்சியை உறுதி செய்தல்
- தன்னம்பிக்கை மற்றும் பொருளாதார நிலைப்புத்தன்மையை மேம்படுத்துதல்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 216 1/13/2020 1:30:56 PM

தொழில் முனைவோருக்கான குணநலன்கள்



- தன் வாழ்க்கைத் தரம் மற்றும் சமூக தேவைகளைத் திருப்திப்படுத்துதல்
- தன்னிறைவு அடையச் செய்தல்
- படைப்பாற்றல் மற்றும் புதுமையான சிந்தனைகளை மேம்படுத்துதல் மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்டுபிடிப்புகளைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்
- சமூக நிறுவனங்கள் சார்ந்த சமீபத்திய அறிவை வளர்த்தல்
- வேலைவாய்ப்பையும், செல்வ வளத்தையும் பெருக்கும் வாய்ப்பளித்தல்.

வெற்றிகரமான தொழில் முனைவோருக்குத் தேவையான திறன்கள்

ஒரு வெற்றிகரமான தொழில் முனைவோர் பல்வேறு திறன்களைப் பெற்றிருக்க வேண்டும். அவையாவன.

- பணத்தை நிர்வகித்தல் மற்றும் உயர்த்துதல்
- பலம் மற்றும் பலவீனத்தை அடையாளம் கண்டு உற்பத்தியை அதிகரித்தல்.
- திறன் வாய்ந்த பணியாளர்களைப் பணியமர்த்துதல்
- புதிய ஊழியர்களுக்குப் பயிற்சி அளித்தல்
- ஊழியர்களை நிர்வகித்தல்
- தொழில் முனைவோர் நண்பர்களை உருவாக்குதல்
- சமூக வலைதளம் மூலம் தொடர்பு வைத்துக் கொள்ளுதல்
- வாடிக்கையாளர்களிடம் கவனம் செலுத்துதல் மற்றும் புதிய நுட்பங்களைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்
- விற்பனையை நிறைவு செய்தல்
- தோல்வியை சமாளித்தல்.

9.2 ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமம் மற்றும் பதிவுகளை எவ்வாறு பெறுவது?

ஒரு உணவக நிறுவனமானது, உணவுப்பொருட்களை உற்பத்தி செய்வதிலிருந்து விற்பனை செய்வது வரை பலவிதமான செயல்களில் ஈடுபடுகிறது.

மேலும் உணவு வணிகமானது உணவுப்பொருட்களை சேமித்தல், சில்லறை விற்பனை செய்தல், விநியோகம் செய்தல் மற்றும் ஓரிடத்திலிருந்து பல்வேறு இடங்களுக்கு கொண்டு செல்லுதல் போன்றவற்றையும் மேற்கொள்கிறது.

பின்வரும் பிரிவுகள் உணவக நிறுவனத்தின் கீழ் வருகின்றன.

1.	ஹோட்டல் (Hotel)	வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவும், தங்குமிடமும் வழங்கப்படும் இடமாகும்.
2.	மோட்டல் (Motel)	நெடுஞ்சாலையில் வாகனங்களை நிறுத்துவற்கான வசதியுடன் அமைந்துள்ள உணவகம்
3.	போட்டல் (Boatel)	படகில் வீடு போன்ற அமைப்புடன் அமைந்துள்ள உணவகம்
4.	ஃப்ளோட்டல் (Floatel)	ஆடம்பர வசதிகளுடன் கூடிய உணவகம்
5.	லோட்டல் (Lotel)	ஹெலிகாப்டர் வந்திறங்கி செல்வதற்கான வசதிகளுடன் கூடிய உணவகம்
6.	ரோட்டல் (Rotel)	நடமாடும் உணவகம்
7.	கியாஸ்க் (Kiosk)	சிற்றுண்டிக்கான சாலையோர உணவகம்
8.	சோடா நீரூற்றுகள்	கார்பனேற்றம் செய்யப்பட்ட பானங்களை வழங்குமிடம்
9.	பால்பொருள் அங்காடி	பால் மற்றும் பால் பொருட்களை விற்பனை செய்யும் இடம்
10.	உணவகம் (Restaurant)	உணவருந்தி, அதற்கான தொகையை செலுத்தி விட்டு செல்லுமிடம்

9.2.1 உணவகம் (Restaurant)

ஒரு உணவகத்தைத் துவங்குவதற்கு முன், அதன் கட்டிடத்தைக் கட்டுவதற்கு உள்ளூர் நிர்வாக அதிகாரியிடமிருந்து முன் அனுமதி பெற வேண்டியது அவசியம்.

அங்கீகாரம் தரும் உள்ளூர் நிர்வாக அதிகாரிகள்

- நகராட்சி அதிகாரி
- சம்பந்தப்பட்ட காவல்துறை அதிகாரி
- அவசியமான மற்ற உள்ளூர் அதிகாரி (மாசு கட்டுப்பாட்டு வாரியம் / சுற்றுச்சூழல் மற்றும் வன அமைச்சகம்)
- விமான நிலையத்திற்கு அருகே உள்ள திட்டங்களுக்கு இந்தியாவின் விமான நிலைய அதிகாரியிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ் (NOC) பெறுதல் அவசியம்.

ஒரு உணவகத்தை நடத்துவதற்கு எவ்வாறு பதிவு செய்ய வேண்டும்?

வேலை தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் விண்ணப்பப் படிவத்தை பொது சுகாதார ஆய்வாளருக்கு பதிவு செய்வதற்கு அனுப்ப வேண்டும்.

ஆய்வாளர் ஒப்புதலுக்கு முன் கீழ்க்காணும் விவரங்களை ஆய்வு செய்வார்.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 218 1/13/2020 1:30:56 PM

- இடம்
- கட்டிடம்
- பணியாளர்களின் பொதுநலன்
- உரிமையாளரின் முந்தைய அனுபவம்
- நிதிக்கான ஆதாரங்கள்
- உரிமையாளர்தான் விண்ணப்பித்திருக்கிறாரா என்பதற்கான ஆதாரம்

1. இடத்திற்கான அனுமதி (Location permit)

உணவகம் அமையப் போகும் இடத்திற்கான அனுமதியைப் பெறுவதற்கு, பின்வரும் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்திருக்க வேண்டும்.

- தொல்பொருள் ஆய்வுக்கான இடத்தில் கட்டக் கூடாது.
- வாய்க்காலில் இருந்து 30 மீட்டர் தொலைவில் கட்ட வேண்டும்.
- கிணற்றுப் பகுதியில் இருந்து 15 மீட்டர் தொலைவில் அமைய வேண்டும்.
- விளைநிலத்திற்கான பகுதியில் கட்டிடம் கட்டக் கூடாது.
- பல மாடி கட்டிடமாயின், மண் பரிசோதனை செய்யப்பட வேண்டும்.
- ஒன்பது மீட்டர் சாலை வசதி விரும்பத்தக்கது.

ஒரு உணவக உரிமையாளர், கட்டாயமாக கீழ்வரும் முக்கிய ஆவணங்களை அங்கீகாரம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பத்துடன் சேர்த்து வழங்க வேண்டும்.

- **இருப்பிடத் திட்டத்திற்கான வரைபடம் (Location Plan):** இது உணவகம் அமையப்போகும் தளப்பகுதி மற்றும் அதைச் சுற்றியுள்ள பகுதியையும் காட்டுகிறது.
- **தளப்பகுதிக்கான திட்ட வரைபடம் (Site Plan):** இது ஏற்கனவே திட்டமிடப்பட்ட விரிவாக்கத்தை தெளிவாகக் காட்டுகிறது.
- உரிமையாளருக்கான சான்றிதழ்
- வேளாண்மை நிலத்திற்கான சான்றிதழ் (தேவைப்பட்டால்)

2. கட்டிடத்திற்கான அனுமதி (Building Permit)

ஒரு உணவகத்தை வெற்றிகரமாக செயல்படுத்துவதற்கு, அதன் கட்டிடமானது பாதுகாப்பானதாகவும், எளிதில் அணுகக் கூடியதாகவும் மற்றும் உறுதியாகவும் இருக்க வேண்டும்.

கட்டிடத்திற்கான விதிமுறைகள்

கட்டிடத்தின் விதிமுறைகளானது, கட்டிடத்தின் வடிவமைப்பு மற்றும் கட்டுமானத்திற்கான தரங்களை நிர்ணயித்து, அதன் மூலம் மக்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் ஆரோக்கியத்தை உறுதிப்படுத்துகிறது. அவை பின்வருமாறு:

i) **பாதுகாப்பான கட்டமைப்பு:** கட்டிடமானது மின்னல், நிலநடுக்கம், நிலச்சரிவு, சூறாவளி மற்றும் வெள்ளப்பெருக்கு போன்ற இயற்கை சீற்றங்களைத் தாங்கக் கூடிய இடத்தில், சரியான மேற்பார்வையின் கீழ் திட்டமிட்டு, வடிவமைத்து, கட்டப்பட்டு அதன் தரத்தையும், பாதுகாப்பையும் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

ii) **நெருப்பிலிருந்து பாதுகாப்பு:** இது கட்டிடத்தில் இருப்பவர்களுக்கும், கட்டிடத்திற்கு அருகில் வசிக்கும் மக்களுக்கும் மற்றும் தீயணைப்பு வீரர்களுக்கும் நெருப்பிலிருந்து பாதுகாப்பு அளிப்பதற்கான அனைத்து முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகளையும் குறிப்பதாகும். அதாவது நெருப்பு ஏற்படும் காலங்களில் செல்லக்கூடிய அவசர வழி, நெருப்பைக் கண்டறிந்து எச்சரிக்கை செய்யும் கருவிகள், கட்டுமானப்

பொருட்களின் நெருப்பைத் தாங்கும் தன்மை, நெருப்பு பரவாமலிருக்க பிரித்தெடுத்து தனிமைப்படுத்தி பாதுகாத்தல், எரியக்கூடிய பொருட்களின் கட்டுப்பாடு மற்றும் நெருப்பை அணைக்கும் வசதிகள் போன்ற வழிகாட்டுதல்களையும், தேவைகளையும் உள்ளடக்கியதாகும்.

iii) **ஈரப்பதம் மற்றும் மாசுக்களால் பாதிக்கப்படாத வண்ணம் தளப்பகுதியைத் தயார் செய்தல்:** இவற்றில் வானிலை மாற்றங்களைத் தாங்கும் கட்டிடத்தின் தன்மை, நீரினால் பாதிக்கப்படாத தன்மை, நிலத்தடி வடிகால், மாசுபட்ட நிலம், ரேடான், மீத்தேன், தீங்கு மற்றும் ஆபத்து விளைவிக்கும் இதர நச்சு வேதிப் பொருள்களிலிருந்து தளப்பகுதியை பாதுகாக்கும் நடவடிக்கைகள் போன்றவை அடங்கும்.

iv) **நச்சுப்பொருட்களிலிருந்து பாதுகாப்பு:** மின்சாதனங்கள் பொருத்தப்படும் பகுதியில், குழி பூச்சு காப்பிற்காக (Cavity fill insulation system) பயன்படுத்தப்படும் நச்சு வேதிப்பொருட்களால் ஏற்படும் அபாயத்தைக் கட்டுப்படுத்துகிறது.

v) **ஒலி ஊடுருவுவதை தடுக்கும் திறன்:** ஒலியானது சுவர்கள், மேற்கூரை, படிக்கட்டு மற்றும் தரைகள் வழியாக பயணம் செய்யும். எனவே கட்டிடமானது காற்றின் மூலம் பரவும் ஒலிகளும் (வானொலி, தொலைக்காட்சி) மற்றும் படிக்கட்டு ஏறுதல் போன்ற சப்தங்களும் ஊடுருவாத வண்ணம் கட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

vi) **காற்றோட்டம்:** பணியாளர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களின் நலனுக்காக சரியான காற்றோட்டத்தை உறுதிப்படுத்த, வெப்ப வெளியேற்றிகள் (Heat exhaust hoods), எண்ணெய்ப்பசை வெளியேற்றிகள் (Greese exhaust hoods), வெளியேற்றும் விசிறி (Exhaust fan), மணம், புகை, தீயைப் பரவ விடாமல் தடுக்கும் அமைப்புகள் மற்றும் காற்றோட்டத்தைப் பராமரிக்கும் அமைப்புகள் ஆகியவை பொருத்தப்பட வேண்டும்.

vii) **சுகாதாரம், சூடான தண்ணீர் வழங்குவதற்கான பாதுகாப்பான நடவடிக்கை மற்றும் தண்ணீர் வீணாகாமல் பாதுகாத்தல்:**

உணவகத்தினுள் சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம், துவைத்தல் மற்றும் கழுவுவதற்கான வசதிகள், மழைநீர் சேகரிப்பு மற்றும் சூடான தண்ணீர் வழங்குவதற்கான தரமும் நிர்ணயம் செய்யப்பட வேண்டும்.

மேலும் இது வெந்நீர் கொதிகலனுக்கான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

viii) **வடிகால் மற்றும் கழிவு அகற்றுதல்:** போதுமான வடிகால் வசதியும், கழிவுநீர் அகற்றுவதற்கான அமைப்புகளும், மாசுக்கட்டுப்பாடு மற்றும் பராமரிப்பு வசதிகளும் வழங்கப்பட வேண்டும்.

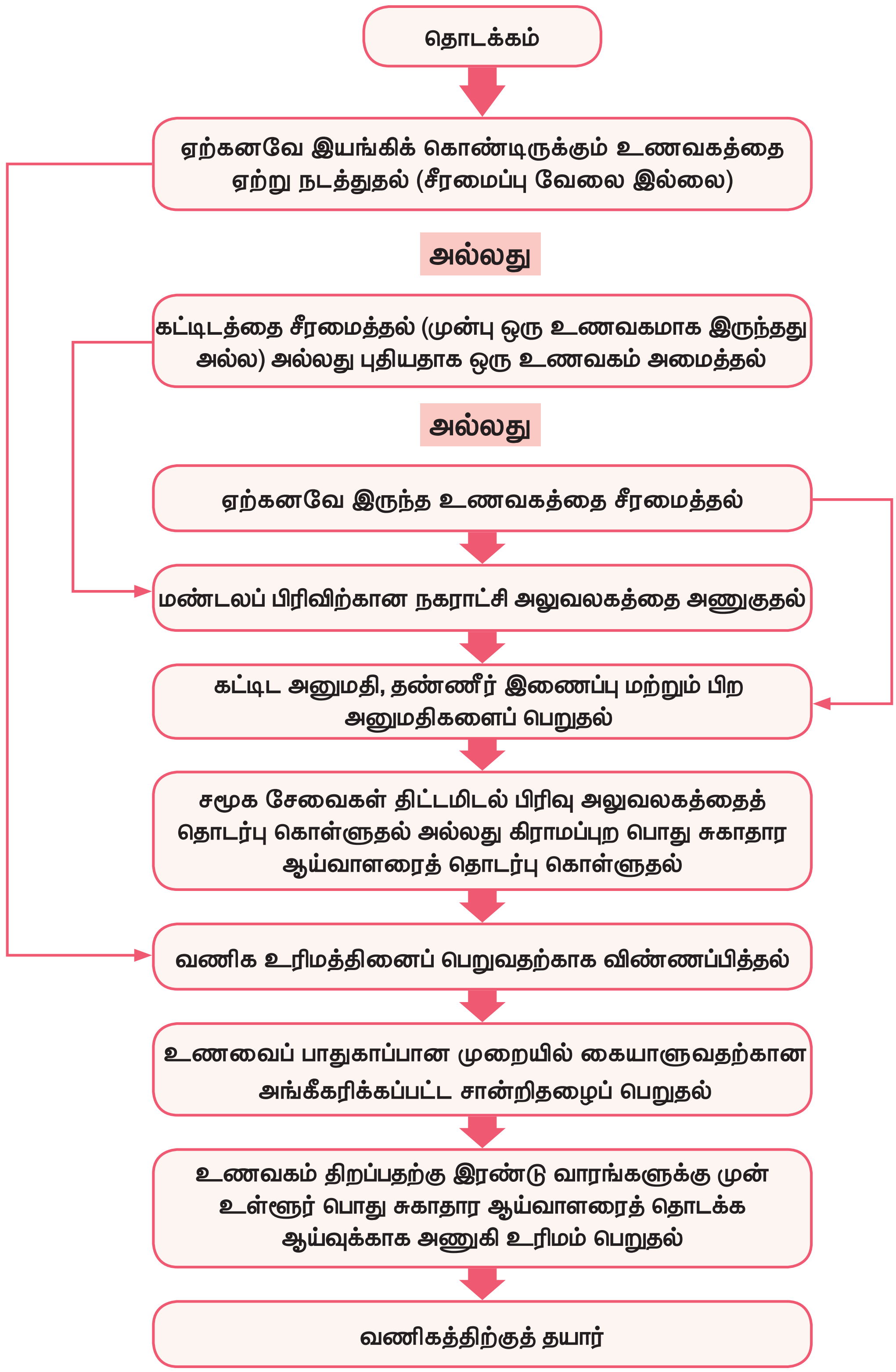
இதன் தொழில்நுட்ப வடிவமைப்பின் தர நிர்ணயமானது நல்ல தண்ணீருக்கான குழாய் இணைப்பு, கழிவுநீர் வடிகால், மழைநீர் வடிகால் மற்றும் வெளியேற்றுதல், கழிவுநீர் சுத்திகரிப்பு மற்றும் நிலத்தடி கழிவுத் தொட்டி (Cesspools) ஆகியவற்றை உள்ளடக்கியது.

ix) **வெப்ப உற்பத்தி உபகரணங்கள் மற்றும் எரிபொருள் சேமிப்பு அமைப்பு:** இது கொதிகலன்கள், புகைபோக்கிகள்,

FSM_TAM_Chapter 09.indd 220 1/13/2020 1:30:57 PM

வெப்பத்தை வெளியேற்றும் குழாய்கள், அடுப்புகள், வெந்நீர் சேகரிப்பு மற்றும் எரிபொருள் சேமிப்பிற்கான கட்டுமானம் மற்றும் பயன்பாட்டினைக் குறிக்கிறது.

மேலும் இது தீ பரவுவதற்கான மூலங்கள் அல்லது ஆதாரங்கள், மின் அதிர்ச்சி மற்றும் கார்பன் துகள்கள் போன்றவற்றைக் கட்டுப்படுத்தும் தரங்களையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.



படம் 9.1 உணவகத்தைத் தொடங்குவதற்கான வரைபடம்

(x) **விழுவதிலிருந்து பாதுகாப்பு:** படிக்கட்டு, சாய்வுப்பாதை, ஏணிகள், ஜன்னல்கள் மற்றும் வாகனப் பாதுகாப்பிற்காக நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட தரத்தைப் பின்பற்றி விழாமல் இருப்பதற்கு பாதுகாப்பு கொடுக்க வேண்டும். மேலும் கதவுகள் மற்றும் சன்னல்கள் அமைந்திருக்கும் இடம் மற்றும் அதைப் பயன்படுத்தும்போது ஏற்படும் ஆபத்துகளைப் பற்றி எச்சரிக்கை செய்து அதிலிருந்து பாதுகாப்பதற்கான நடவடிக்கையையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(xi) **கட்டிடத்தின் அணுகும் தன்மை மற்றும் பயன்பாடு:** கட்டிடத்தினுள் வழியானது, ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு எளிதில் சென்றடையக்கூடியதாகவும், மாற்றுத் திறனாளிகளுக்கேற்ற வசதி படைத்ததாகவும் இருக்க வேண்டும்.

(xii) **வழவழப்பான பகுதிகளில் பாதுகாப்பு:** வழவழப்பான பகுதிகளில் ஏற்படும் ஆபத்தைப் பற்றிய போதுமான விழிப்புணர்வு பற்றி அறிவுறுத்தப்பட வேண்டும். சன்னல்களைத் தூய்மைப்படுத்துதல் மற்றும் பயன்படுத்துதல் தொடர்பான பாதுகாப்புத் தேவைகளும் இதில் அடங்கும்.

(xiii) **மின் பாதுகாப்பு:** மின் அதிர்ச்சி, அதன் மூலம் ஏற்படும் தீக்காயங்கள் மற்றும் மின் பொருட்கள் அதிக வெப்பமடைவதன் மூலம் ஏற்படும் நெருப்பை தடுப்பதற்கு, மின்சார சாதனங்களை சரியான முறையில் வடிவமைத்து பொருத்துவது, காப்பு செய்வது (Insulation), ஆய்வு மற்றும் அவ்வப்போது பரிசோதனை செய்வது போன்றவை அடங்கும்.

(xiv) **கட்டுமானப் பொருட்கள் மற்றும் பணியாளர்கள்:** கட்டிட வேலையானது, சரியான கட்டுமானப் பொருட்கள், திறமையான மற்றும் ஆற்றல் வாய்ந்த பணியாளர்களைக் கொண்டு மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

மேற்கூறிய தரங்களை ஒரு கட்டிடமானது பூர்த்தி செய்யும்பொழுது விண்ணப்பிக்கும் நபரானவர் அந்த உணவகத்தை இயக்குவதற்கான நிறைவு சான்றிதழைப் பெறமுடியும்.

3. பணியாளர்களின் பொதுநலன்

மிக முக்கியமாக முதலாளிகள் தங்கள் ஊழியர்களுக்கு பயிற்சி, வெளியிடத்தில் பயிற்சி (Outreach), கல்வி மற்றும் ஊக்கத்தின் மூலம் ஆரோக்கியமான மற்றும் பாதுகாப்பான பணிச்சூழலை உருவாக்கிக் கொடுக்க வேண்டும்.

- ஊழியர்களுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்களைக் கையாளுதல் மற்றும் பயன்படுத்துதல் பற்றி பயிற்சி அளித்தல்.
- விபத்துக்களைத் தடுக்க ஊழியர்களுக்கு சரியான முறையில் பயிற்சியளித்தல்
- தேவையான பாதுகாப்பு உபகரணங்களை வழங்குதல்
- முதலுதவி கருவியைப் பயன்படுத்தக் கற்றுக்கொடுத்தல்
- தொழிலாளர் துறையால் வழங்கப்பட்ட ஊழியர்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் உரிமைகளைப் பற்றிய சுவரொட்டிகளைக் காட்சிப்படுத்துதல்.

9.2.2 உணவு விடுதி (Hotel)

ஒரு உணவகமானது (Restaurant) அதனுடைய இடம் மற்றும் கட்டிடத்திற்கான அனுமதியைப் பெறுவது போன்றே, உணவு

FSM_TAM_Chapter 09.indd 222 1/13/2020 1:30:57 PM

விடுதிகளுக்கும் (Hotel) அவற்றின் தரத்திற்கேற்ப வரிசைப்படுத்துவதற்கு, ஒப்புதலைப் பெற வேண்டும்.

தரவரிசைப்படுத்துதல் என்பது மிகவும் முக்கியம். ஏனென்றால் இதுவே வாடிக்கையாளருக்கு, உணவு விடுதிகளிடமிருந்து என்ன எதிர்பார்க்கப்படுகிறது என்பதைப் பற்றிய ஒரு பொதுவான கருத்தை வழங்குகிறது.

உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் தரமான வசதி மற்றும் சேவைகளின் அடிப்படையில் வகைப்படுத்துவதற்கு தரவரிசைப்படுத்துதல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதிக்கு ஒப்புதல் பெறுவதற்கான செயல்முறை

உணவு விடுதி மற்றும் உணவகத்திற்கான ஒப்புதல் மற்றும் வகைப்படுத்துதல் குழுவானது (HRACC), உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் வசதிகள் மற்றும் சேவைகளைப் பொறுத்து ஆய்வு செய்து மதிப்பிடுகிறது.

- வகைப்படுத்துதலுக்கான எல்லா விண்ணப்பங்களும் அனைத்து விதங்களிலும் முழுமையானதாக இருக்க வேண்டும். விண்ணப்பப் படிவம், விண்ணப்பக் கட்டணம், பரிந்துரைக்கப்பட்ட அனுமதி, தடை இல்லா சான்றிதழ், மற்ற பிற சான்றிதழ்கள்.
- அனைத்து விதங்களிலும் பூர்த்தி செய்யப்பட்ட விண்ணப்பத்தைப் பெற்றுக் கொண்ட பின்னர், உணவு விடுதியானது வகைப்படுத்துதல் குழுவால் ஆய்வு செய்யப்படும்.
- வகைப்படுத்துதல் குழுவில், விருந்தோம்பல் மற்றும் சுற்றுலா துறையின் அமைச்சக அதிகாரிகள் மற்றும் பிரதிநிதிகள் இருப்பர்.
- இந்தக் குழுவின் பரிந்துரையானது, ஐந்து வேலை நாட்களுக்குள் HRACC பிரிவிற்கு அனுப்பப்படும் (சுற்றுலா அமைச்சகம், இந்திய அரசு)
- HRACC ஆய்வுக்குழுவின் பரிந்துரையானது, HRACC-ன் தலைவர் அல்லது சுற்றுலாத் துறையின் கூடுதல் பொது இயக்குநரால் விரைவாக ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டு ஒப்புதல் வழங்கப்படும்.

ஒரு உணவகத்தை ஆரம்பிக்க பலவிதமான விதிமுறைகள் மற்றும் கட்டுப்பாடுகள் பின்பற்றப்பட வேண்டும். ஏனென்றால் உணவு வணிகத்தில் ஏற்படும் எந்தவொரு கவனமின்மையும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பாதிப்பையே விளைவிக்கும். எனவே உணவு வணிகமானது பலவிதமான விதிமுறைகளுக்கு கட்டுப்பட்டு செயல்படவேண்டும். ஆகையால் ஒரு உணவு வணிகமானது, எந்தவொரு தலையீடுமின்றி சுமூகமாக இயங்குவதற்குத் தேவையான அனைத்து உரிமம் மற்றும் அனுமதிப் பத்திரங்களைப் பெறுவது அவசியம்.

9.2.3 உணவக நிறுவனத்திற்கான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்கு தேவையான உரிமங்கள் யாவை?

i. உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் உரிமம் (FSSAI)
ii. மதுபானத்திற்கான உரிமம்
iii. சுகாதாரத்திற்கான உரிமம் / வர்த்தக உரிமம்
iv. பொருட்கள் மற்றும் சேவை வரிக்கான பதிவு (GST)
v. தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து அனுமதி
vi. மின்தூக்கிக்கான அனுமதி

vii. இசைக்கான உரிமம்

viii. சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழ்

ix. விளம்பரத்திற்கான உரிமம்

i. உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் உரிமம் (FSSAI)

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய சட்டம், 2006 நுகர்வோருக்கு பாதுகாப்பான மற்றும் தரமான உணவுகளை வழங்கும் முயற்சியில், உணவுத் துறையில் மிகப்பெரிய மாற்றங்களைக் கொண்டு வந்துள்ளது.

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய சட்டமானது (2006) உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் உணவக வர்த்தகர்களுக்கு FSSAI பதிவைக் கட்டாயமாக்கி உள்ளது.

FSSAI பதிவின் வகைகள்

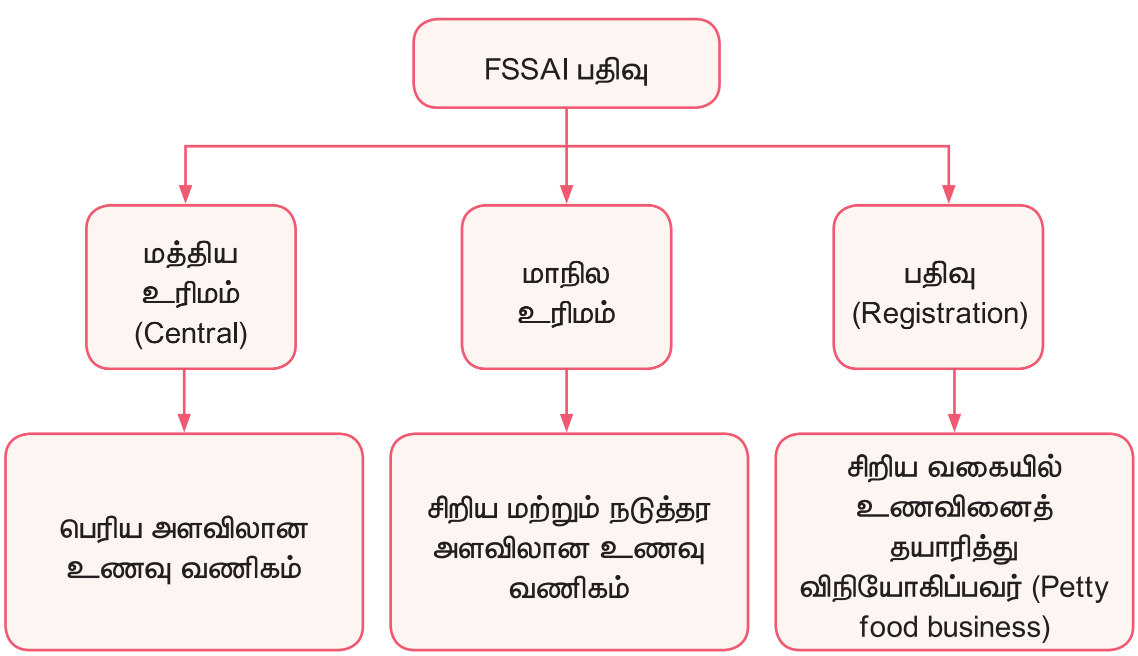
உணவு வணிகத்திற்கான FSSAI பதிவானது, FSSAI-ன் உணவு உரிமம் மற்றும் பதிவு முறை (Food Licensing and Registration System) மூலம் பெறப்படுகிறது. FSSAI பதிவானது கீழ்வரும் மூன்று பிரிவுகளில் ஏதேனும் ஒரு வழியில் பெறப்படுகிறது.

- மத்திய உரிமம்
- மாநில உரிமம்
- பதிவு

FSSAI பதிவு – மத்திய உரிமம்: உணவு வர்த்தகர்களான நூறு சதவிகிதம் ஏற்றுமதியாளர்களும், பெரிய உற்பத்தியாளர்களும், இறக்குமதியாளர்களும், மத்திய அரசாங்கத் துறைகளான விமானநிலையம், துறைமுகங்கள் சார்ந்த உணவு வர்த்தகர்களும் FSSAI பதிவை மத்திய அரசாங்கத்திடமிருந்து பெற வேண்டும்.

FSSAI பதிவு - மாநில உரிமம்: சிறிய மற்றும் நடுத்தர அளவிலான உற்பத்தி அலகுகள், சேமிப்பகம், போக்குவரத்து, சில்லறை விற்பனையாளர்கள், சந்தைப்படுத்துபவர்கள் மற்றும் விநியோகஸ்தர்கள் போன்ற உணவு வர்த்தகர்கள் மாநில அரசாங்கத்திடமிருந்து FSSAI பதிவைப் பெற வேண்டும்.

FSSAI பதிவு: சிறிய உற்பத்தி யாளர்களாக இருக்கும் வர்த்தகர்கள்,



படம் 9.2 **FSSAI பதிவு**

FSM_TAM_Chapter 09.indd 224 1/13/2020 1:30:57 PM

குறைந்தபட்ச ஆவணங்களை சமர்ப்பித்து மாநில அரசாங்கத்திடமிருந்து பதிவைப் பெறலாம்.

FSSAI உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

FSSAI உரிமத்திற்கு விண்ணப்பிக்கத் தேவையான ஆவணங்கள் பட்டியல் பின்வருமாறு

- அடையாளச் சான்று மற்றும் முகவரிச் சான்று
- சரியான மின்னஞ்சல் முகவரி
- தொலைபேசி எண்
- உறுதிச்சான்று
- உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மைத் திட்டத்தின் உறுதிச் சான்று
- சமையலறை வடிவமைப்பு திட்டப்படம் (Kitchen Layout Plan)
- உணவு வகைகளின் பட்டியல்
- இந்திய தர நிறுவனத்தின் (ISI) அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறுவனத்திடமிருந்து தண்ணீர் சோதனைக்கான அறிக்கை
- உரிமையாளர் அல்லது பங்குதாரரிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ்
- பணியாளர்களின் மருத்துவ சான்றிதழ்.

FSSAI உரிமம் பெறுவது எவ்வாறு?

பூர்த்தி செய்யப்பட்ட இணையதள விண்ணப்பப் படிவத்தை, இணையதளத்தில் சமர்ப்பித்த தேதியிலிருந்து 15 நாட்களுக்குள் அனைத்து ஆதார ஆவணங்களுடன் மண்டல அல்லது மாநில அதிகாரியிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

ii. மதுபான உரிமம்

ஒரு உணவக நிறுவனமானது மதுபானம் வழங்குவதாக இருந்தால் மதுபான உரிமம் பெற வேண்டியது அவசியமாகும். இது உள்ளூர் சுங்கவரி அதிகாரியிடமிருந்து பெறப்படுகிறது. இதற்கான விண்ணப்பப் படிவமானது, அந்தந்த மாநில அரசாங்கத்தின் வலைத்தளத்திலிருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

மதுபான உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- உணவகம் (Restaurant) அல்லது உணவு விடுதியின் (Hotel) சட்டப்பூர்வமான நிலை பற்றிய ஆதார ஆவணம். அதாவது இது ஒரு நிறுவனமா அல்லது கூட்டு நிறுவனமா அல்லது வேறு வகை அமைப்பா என்பதைப் பற்றிய ஆவணம்.
- சட்டப்பூர்வமான இடத்தில் உணவகம் அமைந்திருப்பதற்கான ஆவணம்.
- உணவகம் அல்லது உணவு விடுதியின் கட்டுமானம் நிறைவு பெற்றதற்கான சான்றிதழ்.
- உள்ளூர் அதிகாரியிடமிருந்து வர்த்தக உரிமம்.
- காவல்துறை மாவட்ட ஆணையாளரால் வழங்கப்பட்ட உணவருந்தும் இடத்திற்கான (Eating house) உரிமத்தின் பதிவு சான்றிதழ்.
- விண்ணப்பதாரர் வருமான வரி மற்றும் விற்பனை வரிக்கு உட்பட்டவர் என்பதற்கான ஆவண ஆதாரம்.
- நிறுவனத்தின் முழுமையான வடிவமைப்பு திட்டப்படம் (Layout Plan) மற்றும் மதுபான சேமிப்பின் தளப்பகுதிக்கான திட்ட வரைபடம் (Site Plan).
- மாநில தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ்.

எவ்வாறு மதுபான உரிமம் பெறுவது?

அனைத்து ஆவணங்களும் சமர்ப்பிக்கப்பட்டவுடன், சம்பந்தப்பட்ட

சுங்கவரி அதிகாரி உணவகத்தையோ அல்லது உணவு விடுதியையோ ஆய்வு செய்து விட்டு, அதன் அறிக்கையை மதுபான உரிமம் வழங்கும் அதிகாரியிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

அதிகாரியின் ஒப்புதலுக்குப் பின் விண்ணப்பதாரர் வழிகாட்டுதல்களில் உள்ளபடி அதற்குரிய கட்டணத்தை செலுத்தி விட்டால் உரிமம் வழங்கப்படும்.

(iii) சுகாதாரத்திற்கான உரிமம் / வர்த்தக உரிமம்

உள்ளூர் மக்கள் தொடர்பு அதிகாரங்களான மாநில நகராட்சி நிறுவனம் அல்லது சுகாதாரத் துறையால் இந்த உரிமம் வழங்கப்படுகிறது.

சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- ஒப்புதல் மற்றும் நிறைவு சான்றிதழ் (உரிமையாளருக்கான ஆதாரம், வாடகை ஒப்பந்தம் அல்லது நில உரிமையாளரிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ் ஆகியவை இதில் அடங்கும்)
- தளப்பகுதிக்கான வடிவமைப்பு (Site plan) மற்றும் திட்டப்படத்தின் (Layout) மூன்று நகல்கள்
- நூறு ரூபாய்க்கான இழப்புக் காப்பீட்டிற்கான பத்திரம்.
- கட்டிட வடிவமைப்பாளரால் கையொப்பமிடப்பட்ட உறுதியான கட்டமைப்புக்கான சான்றிதழ்
- மின்சாரம் மற்றும் தண்ணீருக்கான கட்டணம் செலுத்திய ரசீது
- கழிவு நீர் குழாய் இணைப்பிற்கான ஆதாரம்
- தண்ணீர் பரிசோதனை செய்ததற்கான அறிக்கை
- வளாகத்தின் திட்டப்படம்
- பணியாளர்களின் மருத்துவச் சான்றிதழ்
- சொத்துவரிக்கான ஆதாரம்
- பணியாளர்களின் உடல்நலத் தகுதிக்கான சான்றிதழ் (Fitness Certificate).

சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்தை எவ்வாறு பெறுதல் வேண்டும்?

உணவக உரிமையாளர் சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்திற்காக, மக்கள் சேவை பணியகத்திலோ (Citizen’s Service Bureau) அல்லது இணையதளத்திலோ விண்ணப்பிக்கலாம்.

விண்ணப்பப் படிவத்தை மாநில நகராட்சி நிறுவனத்தின் இணையதளத்தில் அல்லது மண்டல மக்கள் சேவை பணியகத்தில் இருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

பொதுவாக விண்ணப்பப் படிவம் சமர்ப்பிக்கப்பட்ட 60 நாட்களுக்குள் இந்த உரிமமானது பொதுவாக வழங்கப்படுகிறது.

iv. பொருட்கள் மற்றும் சேவை வரி (GST) பதிவு

இந்த வரியானது 2017-ஆம் ஆண்டு ஜுலை மாதம் முதல் தேதியிலிருந்து நடைமுறைக்கு கொண்டுவரப்பட்டது. பொருட்களின் சேவை வரிக்கான உரிமத்தைப் பதிவு செய்வது, உணவகங்கள் கட்டாயமாக செய்ய வேண்டிய முக்கியமான விஷயங்களில் ஒன்றாகும். ஏனெனில் இது ஒரு உணவகம் தங்கு தடையின்றி இயங்குவதை உறுதிப்படுத்துகிறது.

GST பதிவிற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- உரிமையாளருக்கான ஆதாரம் / வணிக வளாகத்தின் வாடகை உரிமை (வாடகை ஒப்பந்தம் மற்றும் மின்சாரக் கட்டணத்திற்கான ரசீது)
- உரிமையாளரின் பான் கார்டு நகல் / பங்குதாரர்களின் பான் கார்டு நகல்.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 226 1/13/2020 1:30:57 PM

- கூட்டு ஒப்பந்தத்தின் நகல்
- உரிமையாளரின் அல்லது பங்குதாரர்களின் ஆதார் அட்டை நகல்
- உரிமையாளர் அல்லது அனைத்து பங்குதாரர்களின் கடவுச்சீட்டு (Passport) அளவுள்ள ஒரு புகைப்படம்.
- ஒரு முறை கடவுச் சொல் (OTP) மற்றும் அனைத்து பங்குதாரர்களின் சரிபார்ப்பு இணைப்புகளைப் பெறுவதற்காக தொலைபேசி எண் மற்றும் மின்னஞ்சல் முகவரி.
- பெயர், முகவரி மற்றும் இந்திய நிதி அமைப்பு குறியீடு (IFSC - Indian Financial System Code) அடங்கிய சமீபத்திய வங்கி பணப்பரிவர்த்தனை அறிக்கை.
- வர்த்தகம்செய்ய வேண்டிய பொருட்களின் பட்டியல்
- அங்கீகரிக்கப்பட்ட பங்குதாரர்களின் டிஜிட்டல் கையொப்பங்கள்.
- நிறுவனத்தைப் பங்குதாரர் கையாளுவதற்கு ஆதாரமான அதிகாரக் கடிதம்.

GST பதிவை எவ்வாறு பெறுவது?

ஒரு தனி நிறுவனம், கூட்டு நிறுவனம் அல்லது பதிவு செய்யப்பட்ட நிறுவனமானது இணையதளத்தில் www.gst.gov.in என்ற வலைத்தளத்தில் அடிப்படை ஆவணங்களை நிரப்புவதன் மூலம் GST பதிவைப் பெறலாம்.

v. தீயணைப்புத் துறை

ஒரு உணவகத்தின் உட்புற கட்டமைப்பின் நோக்கமானது, அங்கு வரும் வாடிக்கையாளர்களை எல்லா ஆபத்திலிருந்தும் பாதுகாப்பதாக இருக்க வேண்டும். அது உணவுப் பொருட்களாகவோ அல்லது நெருப்பு போன்ற அபாயங்களாகவோ இருக்கலாம்.

உணவகத்தை நடத்துவதற்கு தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழும் அவசியமாகும்.

தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து எவ்வாறு தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவது?

- உணவகமானது மாநில தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவதற்கு, அதன் கட்டிடத்தின் கட்டுமானம் ஆரம்பிப்பதற்கு முன்பே பதிவு செய்ய வேண்டும்.
- விண்ணப்பத்தை இணையதளத்தில், மாநில அரசாங்க வலைதளத்திலிருந்து பெற்றுக் கொள்ளலாம்.
- அனைத்து பாதுகாப்பு உபகரணங்களையும் பொருத்திய பின் ஆய்விற்காக தலைமை தீயணைப்பு அலுவலரை அழைத்து, தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

vi. மின்தூக்கிக்கான (Lift) அனுமதி

- பல மாடி கொண்ட உணவகமானது மின்தூக்கி பொருத்த விரும்பினால், அந்த குறிப்பிட்ட நகரத்தின் தொழிலாளர் ஆணையர் மற்றும் மின்சாரத் துறையின் ஆய்வாளரிடமிருந்தும் அனுமதி பெறுதல் அவசியம்.
- பொருத்தப்பட்ட மின்தூக்கியின் ஆயுட்காலம், அமைப்பு மற்றும் பாதுகாப்பு ஆகியவற்றை உறுதிப்படுத்திய பின்னர், இந்த உரிமமானது தொழிலாளர் ஆணையர் அலுவலகத்தில் உள்ள மின் ஆய்வாளரால் வழங்கப்படுகிறது.

vii. இசைக்கான உரிமம்

உணவகத்தில் இசையை அனுமதிக்க வேண்டுமானால் அதற்கான உரிமத்தைப் பெற வேண்டும். பதிப்புரிமைச் சட்டம் 1957-ன் படி, முன்பே பதிவு செய்யப்பட்ட இசையை (Pre-recorded music) அனுமதிக்கும் எந்தவொரு

தனியார் அல்லாத, வணிகம் சார்ந்த அல்லது வணிகம் சாராத நிறுவனங்களும் அதற்கான உரிமத்தை ஃபோனோகிராஃபிக் பெர்ஃபார்மென்ஸ் லிமிடெட் (PPL - Phonographic Peformance Limited) இடமிருந்து பெற வேண்டும்.

viii. சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழ்

வாடிக்கையாளர்களின் ஆரோக்கியத்தை உறுதிப்படுத்துவது மட்டுமே ஒரு உணவகத்தின் பொறுப்பல்ல. மேலும் சட்டபூர்வமாகவும், தார்மீகமாகவும் அதன் செயல்பாடுகள், இயற்கைக்கு எதிர்மாறாக தீங்கு விளைவிக்காமல் இருப்பதையும் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

எனவே உணவகமானது சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழையும் பெற விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

தேவையான ஆவணங்கள்

- சுற்றுச்சூழல் பாதிப்பு மதிப்பீட்டு அறிக்கை / சுற்றுச்சூழல் மேலாண்மைத் திட்டம்
- மக்களின் கருத்துக் கணிப்பு விவரம்
- மாநில ஒழுங்குமுறையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட தடை இல்லா சான்றிதழ்

உணவக உரிமையாளர் சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழைப் பெறுவதற்கு, விண்ணப்பப் படிவத்துடன் மேற்கூறிய ஆவணங்களை இணைத்து சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழை எவ்வாறு பெறுவது?

உணவகத்தின் செயல்முறைத் திட்டம், சுற்றுச்சூழல் மீது ஏற்படுத்தும் தாக்கத்தைத் தெரிந்து கொள்ள அத்திட்டமானது ஆய்வு மற்றும் மதிப்பீடு செய்யப்பட்டு, பின்னர் உரிமம் வழங்கப்படுகிறது.

ix. விளம்பரத்திற்கான உரிமம் (Signage License)

வாய்மொழி, சின்னங்கள், சுவரொட்டிகள், படங்கள் மற்றும் அடையாளங்கள் மூலம் தயாரிப்புகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு சட்டப்பூர்வ அனுமதி பெற வேண்டும். இதுவே விளம்பர உரிமம் எனப்படும்.

இந்த உரிமத்தை நகராட்சி நிறுவனம் போன்ற உள்ளூர் மக்கள் தொடர்பு அதிகாரிகளிடமிருந்து பெறலாம்.

9.3 உணவக நிறுவனங்களை நிர்வகிக்கும் பல்வேறு சட்டங்கள்

9.3.1 தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டம், 1948 (The Factories Act, 1948)

இந்தியாவில் 1881-ம் ஆண்டு தொழிற்சாலைகளுக்கான முதற்சட்டம் இயற்றப்பட்டது. இந்த சட்டத்தின் அடிப்படையில் குழந்தைகளின் பாதுகாப்பு, தொழிலாளர்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் ஆரோக்கியத்திற்குத் தேவையான சில அளவீடுகள் வடிவமைக்கப்பட்டது.

இந்த சட்டமானது 100 அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட தொழிலாளர்களைக் கொண்ட தொழிற்சாலைகளுக்கு மட்டுமே பொருந்தும்.

பரிந்துரைக்கப்பட்ட குழுவானது 1948-ல் இந்திய அரசாங்கத்தால் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டு, தற்போது நடைமுறையில் உள்ள தொழிற்சாலைகள் சட்டம் 1948-ல் நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டது.

குறிக்கோள்

- போதுமான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளை உறுதிப்படுத்துதல்.

- தொழிலாளர்களின் ஆரோக்கியம் மற்றும் பொதுநலனை மேம்படுத்துதல்.
- தொழிற்சாலைகளின் சீரற்ற வளர்ச்சியைத் தடுத்தல்.
- வேலை செய்யும் சூழலை ஒழுங்கு படுத்துதல்.
- வேலை சோர்விலிருந்து தொழிலாளர்களை விடுவித்தல்
- தொழிற்சாலைகளின் அமைப்பு, வளர்ச்சி மற்றும் முன்னேற்றத்தை மேம்படுத்துதல்.
- நிறுவனத்தின் மூலப்பொருட்கள் வீணாவதைக் குறைத்து செயல்திறனை அதிகப்படுத்துதல்.
- தொழிற்சாலையில் அமைதியான சூழ்நிலையையும், உறுதித்தன்மையையும் பராமரித்தல்.

தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள்

அ) ஆரோக்கியம்

ஆ) பாதுகாப்பு

இ) பொதுநலன்

ஈ) பெரியவர்களுக்கான (Adults) வேலை நேரம்

உ) ஒரு ஆண்டிற்கான ஊதியத்துடன் கூடிய விடுப்பு

அ) ஆரோக்கியத்திற்கான விதிமுறைகள்

நல்ல உடல்நலம் மற்றும் உடல் தகுதி ஆகியவற்றை உறுதி செய்வதற்காக பின்வரும் நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ளுமாறு தொழிற்சாலையின் உரிமையாளர் அறிவுறுத்தப்பட்டுள்ளார்.

- தூய்மை
- திடக்கழிவுகள் மற்றும் கழிவுநீரை அகற்றுதல்
- காற்றோட்டம் மற்றும் தட்ப வெப்பம்
- செயற்கை ஈரப்பதமூட்டுதல்
- வெளிச்சம்
- கழிப்பறைகள்
- குடிநீர்

ஆ) பாதுகாப்பிற்கான விதிமுறைகள்

ஒவ்வொரு தொழிற்சாலையும் சட்டத்தின் கீழ் வரையறுக்கப்பட்டுள்ள பொருத்தமான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளை கட்டாயமாக பின்பற்ற வேண்டும்.

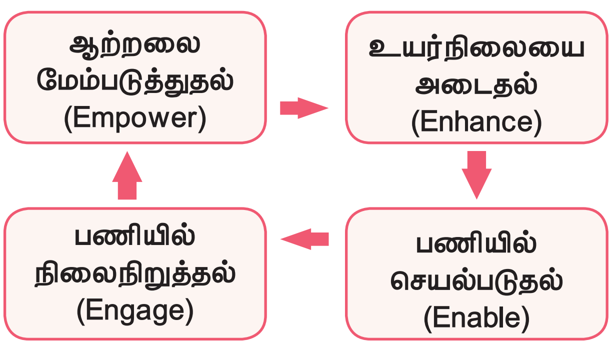
- இயந்திரமானது பயன்பாட்டில் அல்லது இயக்கத்தில் இருக்கும்போது, அதனுடைய ஆபத்தான மற்றும் நகரும் பாகங்களுக்கு பாதுகாப்பு வேலி அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- போதுமான பயிற்சி மற்றும் மேற்பார்வை இல்லாத நேரத்தில் இளம் வயதினரை (15 முதல் 18 வயதுக்குட்பட்ட) ஆபத்தான இயந்திரங்களில் வேலை செய்ய அனுமதிக்கக் கூடாது.
- தரைகள், மாடிப்படிகள் மற்றும் படிக்கட்டுகளை, தடைகள் ஏற்படாதவாறும், வழுக்கும் பொருட்களால் பாதிக்கப்படாத வண்ணமும் பாதுகாக்க வேண்டும். மேலும் உறுதியான கைப்பிடிகளும் அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- வெடிக்கும் அல்லது எளிதில் தீப்பற்றி எரியக்கூடிய தூசு, புகை, வாயுக்கள் அல்லது நீராவி போன்றவற்றை தடுக்க போதுமான நடவடிக்கைகளை எடுக்க வேண்டும்.

இ) ஊழியர்களின் பொதுநலனுக்கான விதிமுறைகள்

எல்லா தொழிற்சாலைகளும் கீழ்க்கண்ட போதுமான மற்றும் பொருத்தமான வசதிகளை வழங்க வேண்டும்.

- துணிகளைத் துவைத்து, உலர்த்தி, சேமித்து வைப்பதற்கான வசதி.

- ஓய்வு நேரத்தின் போது உட்காருவதற்கான ஏற்பாடுகள்.
- முதலுதவிப் பெட்டி
- தொழிலாளர்கள், 500-க்கும் அதிகமாக இருந்தால் அவசர உதவிக்கான அறை (Ambulance room) இருத்தல் வேண்டும்.
- தொழிற்சாலை உணவகத்தில் (Canteen) போதுமான வெளிச்சம் மற்றும் காற்றோட்டம் இருத்தல் வேண்டும்.
- ஓய்வு அறைகள், தங்கும் அறைகள் மற்றும் மதிய உணவு அறைகளில் குடி தண்ணீர் வசதி அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- தொழிற்சாலைகளில் 30-க்கும் மேற்பட்ட பெண் தொழிலாளர்கள் இருந்தால் குழந்தைகள் காப்பகம் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.



படம் 9.3 தொழிலாளர் நலனுக்கான சிறுபடம்

ஈ) பெரியவர்களுக்கான வேலைநேரம்

- ஒரு ஊழியரை வாரத்திற்கு 48 மணிநேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய நிர்ப்பந்திக்கக் கூடாது.
- ஒவ்வொரு ஊழியருக்கும் வாரத்தில் ஒரு நாள் விடுமுறை வழங்கப்பட வேண்டும்.
- எந்த ஊழியராவது வார விடுமுறையில் வேலை செய்ய நேர்ந்தால் அவருக்கு ஈடுசெய் விடுப்பு கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியரை, ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய கட்டாயப்படுத்தக் கூடாது.
- ஒவ்வொரு பணியாளருக்கும் அதிகபட்சமாக தொடர்ந்து 5 மணி நேர வேலைக்குப் பிறகு, குறைந்தபட்சம் அரை மணி நேர இடைவேளையை அனுமதிக்க வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியர் இரண்டு பணி நேரங்களில் (Overlapping shifts) வேலை செய்வது தடை செய்யப்பட வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியர் இரண்டு நிறுவனங்களில் வேலை பார்க்கக் கூடாது.
- ஒரு பணியாளர் வழக்கமான வேலை நேரத்தை விட அதிக நேரம் வேலை செய்ய நேர்ந்தால் அவர் பெற்றுக்கொண்டிருக்கும் சாதாரண ஊதிய விகிதத்தில் இரு மடங்கு வழங்க வேண்டும்.
- பெண் ஊழியர்களை காலை 6 மணிக்கு முன்பும் மாலை 7 மணிக்கு பின்பும் வேலை செய்ய அனுமதிக்கக் கூடாது.
- பதினான்கு வயதிற்குட்பட்ட குழந்தைகளை தொழிற்சாலைகளில் வேலைக்கு அமர்த்தக் கூடாது.

உ) ஓர் ஆண்டிற்கான ஊதியத்துடன் கூடிய ஆண்டு விடுப்பு

தொழிற்சாலைகள் சட்டமானது, ஆண்டு ஒன்றிற்கு குறைந்த பட்சம் 240 நாட்கள் வேலை செய்த அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் வருடத்திற்கு 12 வேலை நாட்களை ஈட்டிய விடுப்பாக வழங்குகிறது.

குறைந்தபட்ச ஊதிய சட்டம், 1948

இது இந்திய தொழிலாளர் சட்டத்தைச் சார்ந்த ஒரு பாராளுமன்ற சட்ட மசோதா ஆகும். இது திறமையான மற்றும் திறமை குறைந்த ஊழியர்களுக்கு வழங்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயிக்கிறது.

இந்தியாவில் 1948 ஆம் ஆண்டு குறைந்தபட்ச ஊதியச் சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது. இது மத்திய மற்றும்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 230 1/13/2020 1:30:58 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

குறைந்த பட்ச ஊதியச் சட்டம் 1948-ம் ஆண்டு மார்ச் மாதம் 15-ம் தேதி நடைமுறைக்கு வந்தது.

மாநில அரசாங்கத்திற்கு, தங்களுடைய ஊழியர்களுக்கான ஊதியங்களை நிர்ணயம் செய்வதற்கான சட்ட அதிகாரத்தை வழங்குகிறது.

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தின் மையக்கருத்து

நிறுவனத்திற்கு இலாபம் இருந்தாலும், இல்லையென்றாலும் ஊதியமானது வழங்கப்பட வேண்டும்.

9.3.2 குறைந்தபட்ச ஊதியம் – வரையறை

குறிப்பிட்ட அல்லது கொடுக்கப்பட்ட காலத்திற்குள் செய்யப்பட்ட வேலைக்காக உரிமையாளரால் வழங்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச தொகையே, குறைந்தபட்ச ஊதியம் என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. இதைக் கூட்டு ஒப்பந்தத்தாலோ அல்லது தனிப்பட்ட ஒப்பந்தத்தாலோ குறைக்க முடியாது.

குறிக்கோள்

- அமைப்பு சார்ந்த துறைகளில் (Organised Sector) பணிபுரியும் ஊழியர்களுக்கு குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை வழங்குதல்
- தொழிலாளர்களின் உழைப்பு சுரண்டப்படுவதைத் தடுத்தல்.
- குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்யவும் மற்றும் சரியான நேரத்தில் அதைத் திருத்தி அமைக்க நடவடிக்கை எடுக்கவும் அரசுக்கு அதிகாரம் அளித்தல்.
- அமைப்புசாரா துறைகளில் (Unorganised Sector) பணிபுரியும் ஊழியர்களின் ஆர்வத்தை ஊக்கப்படுத்துதல்.
- ஆலோசனை குழுக்களின் பிரதிநிதிகளின் நியமனத்திற்கு, உரிமையாளர் மற்றும் ஊழியர்களிடமிருந்துசமஎண்ணிக்கையில் உறுப்பினர்களை வழங்குதல்

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தின் கூறுகள்: வேலை நேரம் தாண்டி செய்யும் வேலைக்கு வழங்கப்படும் ஊதியம் தவிர சட்டபூர்வ குறைந்தபட்ச ஊதியமானது, வழக்கமான ஒரு வார வேலைநாட்களுக்கு வழங்கப்படும் மொத்த ஊதியத்தின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளது.

மொத்த ஊதியத்தின் கூறுகளாவன

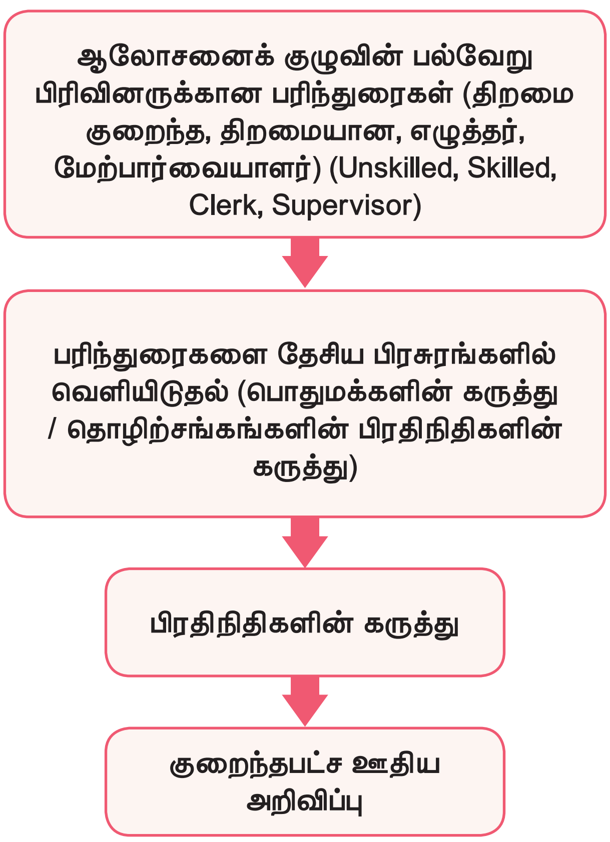
- ஒப்பந்தத்தில் ஒப்புக்கொள்ளப்பட்ட அடிப்படை ஊதியம்
- பகுதி நேர வேலை மற்றும் வேலை நேரம் தாண்டி பணி செய்தலின் போது அவர்களுடைய செயல்திறனுக்காக வழங்கப்படும் பணம் மற்றும் படிகள்.
- உற்பத்திக்கேற்றவாறு வாரம் அல்லது மாதந்தோறும் ஊழியர்களுக்கு வழங்கப்படும் நிலையான ஊதியம்.
- மூன்றாம் நபர்களால் அளிக்கப்படும் வேலை தொடர்பான பணம் (எ.கா) ஊழியர்கள் மற்றும் உரிமையாளர்களுக்கிடையே ஒப்புக்கொள்ளப்பட்ட பணச்சலுகை அல்லது பணமளிப்பு (Tips or payments).

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தில் சேர்க்கப்படாத வருமானம்: குறைந்தபட்ச ஊதியத்தைக் கணக்கிடும்போது சேர்க்கப்படாத சில வருவாய்க் கூறுகள்.

- வேலை நேரம் தாண்டி செய்யும் வேலைக்கான ஊதியம் (Overtime pay)
- விடுப்பிற்கான படித்தொகை (Leave allowance)

- இலாப பங்குகள் (Profit shares)
- சிறப்பூதியம் (எ.கா) - விற்பனை இலக்கை அடைவதற்காக தற்செயலாகக் கிடைக்கும் ஊக்க ஊதியம்.
- எதிர்காலத்திற்கான ஊதியம் (எ.கா) – ஓய்வூதியம் மற்றும் சேமிப்புத் திட்டங்கள்.
- செலவீனத்திற்கான படிகள் (Expense allowance)
- ஆண்டு இறுதியின் போது கிடைக்கும் படிகள் (End of year allowances)

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்தல்



படம் 9.4 குறைந்த பட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்தல்

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தைத் திருத்தி அமைத்தல்

குறைந்தபட்ச ஊதிய விகிதங்களானது ஐந்து ஆண்டுகளுக்கு ஒரு முறை, அதற்குரிய பொருத்தமான அரசால் திருத்தி அமைக்கப்படும்.

நன்மைகள்

- மக்களின் மீதான வரிச்சுமையைக் குறைக்க உதவுகிறது.
- சிறிய வணிகங்களின் நிதி நிலை அறிக்கையை அமைக்க உதவுகிறது.
- வேலைக்கான ஊக்க ஊதியமாக அமைகிறது.
- இது பணியமர்த்துதலின் போது, ஒரு பொதுவான ஆதாரமாக உள்ளது.
- நேர்மையற்ற உரிமையாளர்களால் சுரண்டப்படும் ஊழியர்களின் உழைப்பைப் பாதுகாக்கிறது.
- ஊழியர்கள் தங்களுடைய திறமைகளை வளர்த்துக் கொள்ள ஊக்குவிக்கிறது.
- பொருளாதாரத்தை உயர்த்துகிறது.
- சமுதாயத்திற்கிடையே உறுதித் தன்மையை வழங்குகிறது.

9.3.3 தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958 (Tamil Nadu Catering Establishment Act 1958)

இது தமிழ்நாட்டிலுள்ள உணவக நிறுவனங்களின் வேலைக்கான ஒழுங்குமுறைகளை வழங்குவதும் மற்றும் வேறு சில நோக்கங்களுக்குமான ஒரு சட்டமாகும்.

உணவக நிறுவனம் – இது ஒரு உணவகம் அல்லது தங்கும் உணவக விடுதி எனப் பொருள்படும். மேலும் இதில், தற்போது நடைமுறையில் உள்ள ஏதாவது ஒரு சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்ட எந்தவொரு சங்கத்தாலும் நிர்வகிக்கப்படும் ஒரு உணவகம் அல்லது கேன்டீன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். ஆனால் எந்தவொரு கல்வி நிறுவனங்களால் நிர்வகிக்கப்படும் உணவகம் அல்லது கேன்டீன் இதில் இணைக்கப்பட்டிருக்கக் கூடாது.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 232 1/13/2020 1:30:58 PM

ஒரு உணவக நிறுவனத்தை எவ்வாறு பதிவு செய்வது?

- வேலை தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் விண்ணப்பப் படிவத்தை பொது சுகாதார ஆய்வாளருக்கு பதிவிற்காக அனுப்பவேண்டும்.
- ஆய்வாளர் ஒப்புதலுக்கு முன் கீழ்க்காணும் விவரங்களை ஆய்வு செய்வார்.
    - உணவக நிறுவனம் அமைந்திருக்கும் இடம்
    - உரிமையாளரின் முந்தைய அனுபவம்
    - நிதிக்கான ஆதாரங்கள்
    - ஊழியர்களின் பொதுநலன்
    - உரிமையாளர்தான் விண்ணப் பித்திருக்கிறாரா என்பதற்கான ஆதாரம்
- பதிவு சான்றிதழின் காலக்கெடு – ஒரு வருடம்

பதிவு சான்றிதழின் இடைநிறுத்தம் அல்லது ரத்து செய்தல்

- தவறான விளக்கம் அல்லது மோசடியின் மூலம் பதிவானது பெறப்பட்டிருந்தால், ஆய்வாளர் உரிமத்தை ரத்து செய்வதற்கு முன்பு விளக்கம் அளிப்பதற்கான வாய்ப்பை உரிமையாளருக்கு வழங்குவார்.
- வழங்கிய உரிமத்தைரத்துசெய்தல்மற்றும் புதுப்பித்தல் தொடர்பாக, ஆய்வாளருக்கு எதிரான மேல்முறையீட்டை மாநில அரசாங்கத்திடம் எழுத்துப்பூர்வமாக 30 நாட்களுக்குள் வழங்க வேண்டும் (மேல்முறையீடு தாமதமாவதற்கு உரிமையாளர்களிடம் சரியான காரணம் இருந்தால் மற்றுமொரு 30 நாட்களுக்கு கால அவகாசம் நீட்டிக்கப்படலாம்)
- மூன்று மாதங்களுக்குள் பதிவு சான்றிதழ் வழங்குவதற்கு அல்லது புதுப்பிப்பதற்கு ஆய்வாளரிடமிருந்து எந்த தகவலும் வரவில்லையென்றால் அது வழங்கப்பட்டதாக அல்லது புதுப்பிக்கப்பட்டதாகக் கருதப்படுகிறது.

ஊழியர்களின் பொதுநலன்

- ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரத்திற்கும் மேலாக அல்லது ஒரு வாரத்தில் 48 மணிநேரத்திற்கும் மேலாக வேலை செய்தால், ஊழியருக்கு இருமடங்கு சம்பளம் வழங்கப்பட வேண்டும்.

	தினசரி வேலை நேரம்	
	இளையவர்கள்	பெரியவர்கள்
வழக்கமான வேலை நேரம்	ஒரு நாளைக்கு 5 மணி நேரம்	ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரம் (அல்லது) ஒரு வாரத்திற்கு 48 மணி நேரம்
அதிக வேலை நேரம்	பொருந்தாது	ஒரு நாளைக்கு 10 மணி நேரம் (அல்லது) மூன்று தொடர்ச்சியான மாதங்களுக்கு 54 மணி நேரம்

- ஐந்து மணிநேர தொடர்ச்சியான வேலைக்குப் பிறகு அரை மணி நேர இடைவேளை வழங்கப்பட வேண்டும் (ஒரு நாளைக்கு அதிகபட்சமாக இரண்டு இடைவேளை).
- வாரத்திற்கு ஒரு முழு நாள் விடுமுறை அளிக்க வேண்டும்.
- ஒரு வருடத்தில் தேசிய விடுமுறை உள்ள நாட்களுக்கு ஊதியத்துடன் கூடிய விடுப்பை உரிமையாளர் அறிவிக்க வேண்டும்.
- விடுமுறை நாட்களில் ஊழியர்கள் பணி செய்ய நேர்ந்தால் இரு மடங்கு ஊதியம்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 233 1/13/2020 1:30:58 PM

வழங்கப்பட வேண்டும் அல்லது அதனைத் தொடர்ந்து வரும் மூன்று நாட்களில் ஏதாவது ஒரு நாள் ஊதியத்துடன் கூடிய ஈடுசெய் விடுப்பு (Compensation) வழங்க வேண்டும்.

- தினசரி வேலை நேரத்திற்கான அறிவிப்பை அதற்குரிய பரிந்துரைக்கப்பட்ட வடிவத்தில் தெளிவாக காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.
- விடுமுறைக்கான பதிவேடு பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

9.3.4 கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டம் (Shop and Establishment Act)

ஒரு உணவக உரிமையாளர், உணவு வணிகத்தை நடத்துவதற்கு தனது உணவகத்தை கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்ய வேண்டும். அவர் தனது உணவகத்தை வணிகம் தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் பதிவு செய்ய வேண்டும்.

தேவைப்படும் ஆவணங்கள்

- பான் கார்டு
- அடையாளச் சான்று
- நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் அல்லது பங்குதாரரின் முகவரிச் சான்று
- ஊழியர்களின் விவரப்பட்டியல்

கடை மற்றும் நிறுவனச் சட்டத்தின் உரிமத்தை எவ்வாறு பெறுவது?

- நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் மேற்கூறிய ஆவணங்களை, தனது கடையின் பெயர், அஞ்சலக முகவரி அடங்கிய விண்ணப்பப் படிவம் மற்றும் உரிமையாளருக்கான சான்றுகளான வாடகை ஒப்பந்தம் அல்லது கடையின் குத்தகைக்கான பத்திரங்களுடன் இணைத்து உள்ளூர் முதன்மை ஆய்வாளர் அல்லது மற்ற ஆய்வாளர்களிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
- அரசு அதிகாரிகள் அனைத்து ஆவணங்களையும் சரிபார்த்தவுடன் உணவகத்தை நிறுவனத்திற்கான பதிவேட்டில் பதிவு செய்துவிட்டு, பின் பதிவு சான்றிதழை வழங்குவார்.

9.4 அரசுத் துறையிலிருந்து கிடைக்கும் நிதி ஆதாரங்கள் – சிறு–குறு நிதிக்கடன், சுய உதவிக்குழு, அரசுத் திட்டங்கள்

நமது இந்திய அரசாங்கமானது புதிய தொழில்கள் மற்றும் புதுமையாக கண்டுபிடிக்கும் பண்பாடுகளை ஊக்குவிப்பதற்கு பலவிதமான முயற்சிகளையும், கொள்கை நடவடிக்கைகளையும் மேற்கொண்டுள்ளது.

மக்களின் வாழ்வாதாரத்திற்குத் தேவையான வேலைவாய்ப்பை உருவாக்கிக் கொடுப்பதே முதன்மையான சவாலாக உள்ளது. தேச மற்றும் உலக மக்களின் நன்மைக்கு அவசியமான தொழில் முனைவோர்களைக் கண்டறிந்து அவர்களை உயர்த்துவதற்கும், வேலைவாய்ப்பை உருவாக்குவதற்கும் மற்றும் புதிய தொழிலை கண்டுபிடிப்பதற்கும் தேவையான மகத்தான ஆற்றல் இந்தியாவிடம் உள்ளது.

9.4.1 சிறு–குறு நிதிக்கடன் – சிறு–குறு நிதிக்கடன் என்றால் என்ன?

சிறு-குறு நிதிக்கடன் என்பது பாரம்பரிய வங்கியை அணுக இயலாத தொழில் முனைவோர், சிறு வணிகம் செய்பவர் மற்றும் தனி நபர்களுக்கு வழங்கப்படும் நிதிகளான கடன், சேமிப்பு, காப்பீடு மற்றும் நிதிப் பரிமாற்றத்தைப் பற்றிக் குறிப்பதே ஆகும்.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 234 1/13/2020 1:30:58 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மூலதனக் கடன் (Working Capital Loan) என்பது என்ன?

ஒரு வணிகத்தின் அன்றாடச் செலவுகளை பூர்த்தி செய்யப் பயன்படும் நிதியுதவியே மூலதனக் கடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது, எ.கா. மின்சாரக் கட்டணம்.

ஏன் சிறு நிதிக்கடன் முக்கியத்துவம் வாய்ந்தது?

- இது மிக எளிய மக்களுக்கு சிறு தொகையை கடனாக அளித்து, அவர்களைத் தொழில் துவங்கச் செய்கிறது.
- கடன் பெறுவோர் பணத்தைச் சேமித்து, குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் திருப்பிச் செலுத்த உதவுகிறது.
- சிறு நிதிக்கடன் நிதி பாதுகாப்பிற்கு உதவுகிறது. ஏனெனில் இது ஒரு நன்கொடையாக வழங்கப்படுவது அல்ல.

குறிக்கோள்

- பொருளாதார வளர்ச்சியை மேம்படுத்துகிறது.
- வேலைவாய்ப்பை உருவாக்குகிறது.
- தன்னிறைவு மற்றும் தன்னம்பிக்கையை ஊக்குவிக்கிறது.
- ஏழை மக்களை வறுமை நிலையிலிருந்து உயர்த்த உதவுகிறது. மேலும் அவர்களின் பணத்தை திறம்பட நிர்வகிக்க உதவும் ஒரு வழியாகவும் உள்ளது.
- வருங்காலத்தில் முதலீடு செய்வதற்கான வாய்ப்பை உருவாக்குகிறது.

சிறு–குறு நிதிக்கடன் நிறுவனங்கள் (Microfinance Institutions – MFI)

சமுதாயத்தில் மிகவும் பின்தங்கிய பிரிவினருக்கு நிதியுதவி அளிக்கும் அமைப்பே சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்கள் என்று அழைக்கப்படுகிறது.

சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்களானது, ஏழை மக்களுக்கு நிதியுதவி அளிப்பதோடு, அவர்களுக்கு வழங்கப்பட்ட நிதியை எவ்வாறு சிறந்த முறையில் பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதையும் கற்றுக் கொடுக்கிறது.

சிறப்பம்சங்கள்

- இந்நிறுவனமானது குறைந்த வருவாய் பிரிவினருக்கு கடனுதவி அளிக்கிறது.
- சிறிய தொகையைக் கடனாக அளிப்பதால் இது சிறுகடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது.
- இந்நிறுவனம் குறுகிய காலத்திற்கு மட்டுமே கடனுதவி அளிக்கிறது. அவர்கள் ஒரு முறை கடனைத் திருப்பி செலுத்தி விட்டால் மீண்டும் கடன் பெற தகுதி உடையவர்கள் ஆகிறார்கள்.
- பிணையப் பொருள் ஏதும் கொடுக்க இயலாமல் சொந்தமாக தொழில் துவங்க விரும்புவோருக்கு கடனுதவி அளிக்கிறது.
- சிறுகடனானது குறுகிய காலத்திற்குள் அடிக்கடி வழங்கப்படுவதால். கடன் பெறுவோர் குறுகிய கால இடைவெளிக்குள் கடனைத் திரும்பச் செலுத்த வேண்டியுள்ளது.

இந்தியாவில் காணப்படும் சிறு–குறு நிதி நிறுவனங்களின் வகைகள்

இந்தியாவில் சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்களானது பல்வேறு அமைப்புகளிலும் மற்றும் வடிவங்களிலும் செயலாற்றுகிறது. ஒவ்வொரு நிறுவனமும் அவரவர் அமைப்பிலும் வேலையிலும் வேறுபட்டு இருந்தாலும் சமுதாயத்தில் பின்தங்கிய பிரிவினருக்கு நிதியுதவியை கடன் தொகையாகவோ அல்லது பொருட்களாகவோ அளிப்பதையே நோக்கமாகக் கொண்டுள்ளது. இந்தியாவில் உள்ள பல்வேறு சிறு-குறு நிறுவனங்களைப் பற்றிய விவரங்கள் பின்வருமாறு-

FSM_TAM_Chapter 09.indd 235 1/13/2020 1:30:58 PM

i. ஒருங்கிணைப்புக் குழு (JLG - Joint Liability Group)

ii. கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம் (Rural Co-operatives)

iii. சுய உதவிக் குழு (SHG – Self Help Group)

(i) ஒருங்கிணைப்புக் குழு (JLG)

இது குறுநில விவசாயிகளுக்கு கடனுதவி அளிப்பதற்காக இந்தியாவில் 2014-ம் ஆண்டு, கிராமப்புற மேம்பாட்டு நிறுவனமான, வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டுக்கான தேசிய வங்கியால் (NABARD) நிறுவப்பட்டது. இக்குழுவில் அடங்கும் மேம்பாட்டாளர்களின் விவரங்கள் படம் 9.5-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

சிறப்பம்சங்கள்

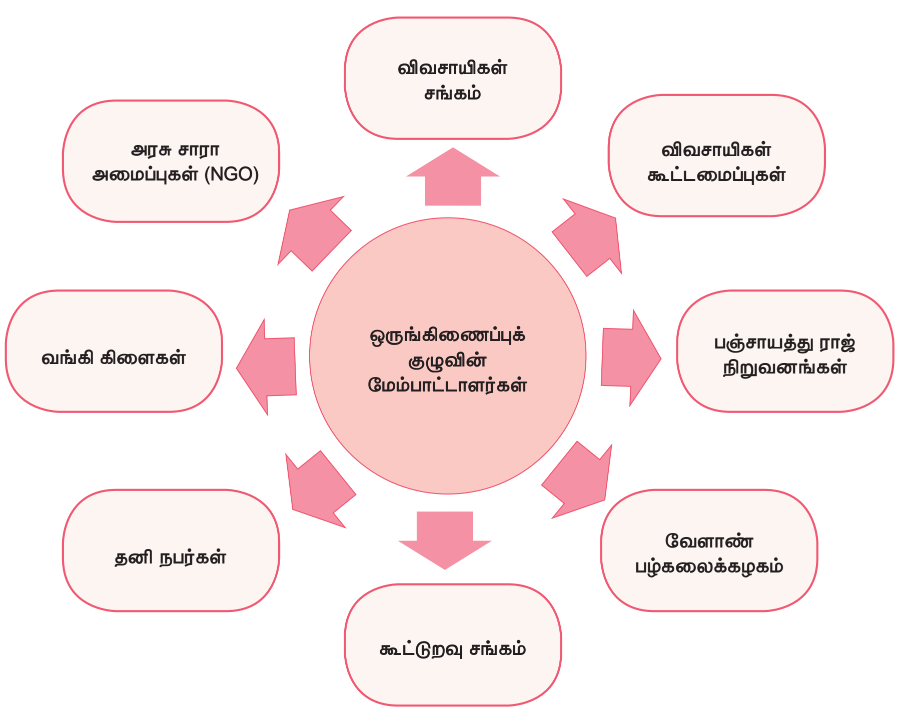
- ஒரே கிராமத்தைச் சேர்ந்த நான்கு முதல் பத்து நபர்களைக் கொண்ட குழுவாகும். ஒரே பாலினப் பிரிவைச் சார்ந்த மற்றும் ஒரே பொருளாதாரப் பிரிவைச் சார்ந்த நபர்களாக இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு குடும்பத்தில் இருந்து ஒரு நபர் மட்டுமே உறுப்பினராக முடியும்.
- ஏற்கனவே வாங்கிய வங்கிக் கடனை திருப்பிச் செலுத்தாதவராக இருக்கக் கூடாது.
- உறுப்பினர் வழக்கமாக நடைபெறும் கூட்டங்களில் தவறாமல் பங்கேற்க வேண்டும்.

நோக்கம்

- குழுவிற்கு பிணையப் பொருள் ஏதும் இல்லாமல் கடனுதவி அளிக்கிறது.
- குழுவிற்கும் வங்கிக்கும் இடையில் நம்பிக்கையை வளர்க்கிறது.
- சுய வேலை வாய்ப்பு மற்றும் வேளாண் பொருட்களின் உற்பத்தியைப் பெருக்குகிறது.

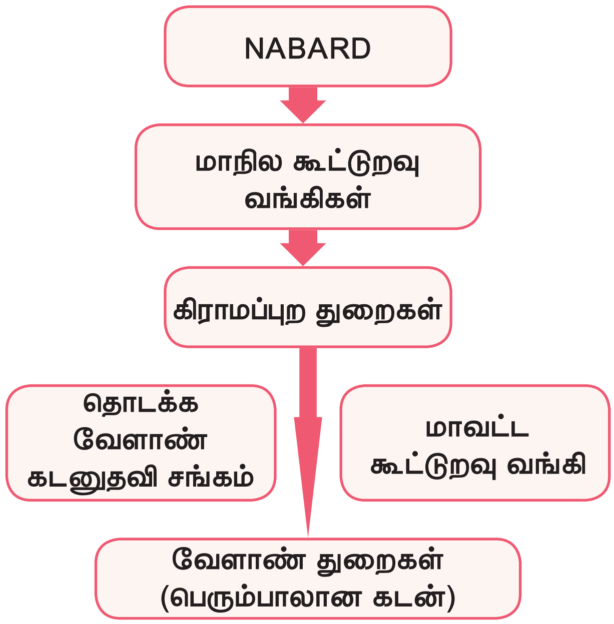
(ii) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம் (Rural Co-operatives)

இது மக்களுக்குத் தேவையான ஜனநாயக திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்தி,



படம் 9.5 ஒருங்கிணைப்புக் குழுவின் மேம்பாட்டாளர்கள்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 236 1/13/2020 1:30:59 PM



படம் 9.6 நிதியுதவி

நாட்டின் பொருளாதார முன்னேற்றத்தை உறுதிப்படுத்துவதில் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. இதன் நிறுவனங்கள் கிராமப்புற பொருளாதார நடவடிக்கைகளுக்கு ஆதரவு மற்றும் நிலைத்தன்மையை அளிக்கிறது.

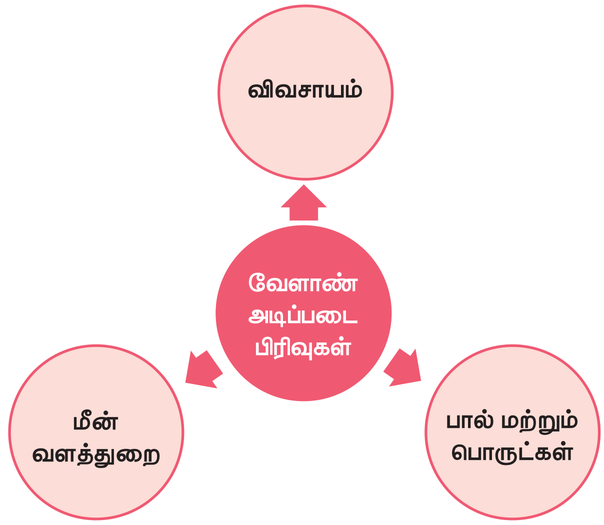
நிதியுதவி: கிராமப்புற பிரிவுகளுக்கு நிதியுதவியானது வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கியின் (NABARD) மூலம் வழங்கப்படுகிறது.

கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள்

- இது முக்கியமாக வேளாண்துறை சார்ந்த பிரிவுகளுக்கு நிதியுதவி அளிக்கிறது.
- மேலும் இது கிராமப்புறத்தைச் சார்ந்த சுய தொழில் செய்யும் தனி நபர்கள் மற்றும் சிறிய தொழில் நிறுவனங்களுக்கு நிதியுதவி அளிக்கிறது.

(iii) சுய உதவிக்குழு (SHG)

இந்தியாவில் சுய உதவிக்குழுவானது, 1986-87-ல் வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கியால் (NABARD) ஆரம்பிக்கப்பட்டது. இது



படம் 9.7 கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இந்தியாவில் உள்ள அனைத்து கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளும், கூட்டுறவு சங்கங்கள் சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்டு இருந்தாலும், அவை இந்திய **ரிசர்வ் வங்கியின்** கட்டுப்பாட்டில் தான் உள்ளது.

ஸ்வர்ண ஜெயந்தி ஸ்வரோஜ்கர் யோஜனா (SGSY) திட்டத்தின் கீழ் உருவாக்கப்பட்டது.

கிராமப்புற பகுதிகளில் நிறுவன கடன் உதவி இல்லாமையால் இங்கு சுய உதவிக்குழுக்கள் உருவாகியது.

சுய உதவிக்குழு என்பது என்ன?

இது ஒரே பொருளாதார நிலையிலுள்ள தன்னார்வ ஆண்கள் அல்லது பெண்களாலான கூட்டமைப்பாகும்.

சுய உதவி மற்றும் பரஸ்பர உதவியின் மூலம் தங்களிடம் காணப்படும் பொதுவான பிரச்சனைகளுக்கு தீர்வு காண ஒன்றிணைந்து செயல்படுகிறது. இது தங்களுடைய உறுப்பினர்களுக்கிடையே சிறுசேமிப்பை

FSM_TAM_Chapter 09.indd 237 1/13/2020 1:30:59 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஸ்வர்ண ஜெயந்தி கிராம ஸ்வரோஜ்கர் யோஜனா திட்டம் 1999-ம் ஆண்டு ஏப்ரல் மாதம் 1-ம் தேதி கொண்டு வரப்பட்டது. இதற்காக ஆகும் செலவில் 75 சதவிகிதம் மத்திய அரசாங்கத்தாலும் 25 சதவிகிதம் மாநில அரசாங்கத்தாலும் வழங்கப்படுகின்றன.

ஊக்குவிக்கிறது. இந்த சேமிப்பானது வங்கியில் வைக்கப்படுகிறது.

அம்சங்கள்

- குழுவானது 15-20 உறுப்பினர்களால் உருவாக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒரு குடும்பத்தில் இருந்து ஒரு நபர் மட்டுமே இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு நபர் ஒரு குழுவில் மட்டுமே உறுப்பினராக இருக்க வேண்டும்.
- உறுப்பினர்களை ஒருங்கிணைப்பதற்காக சில ஒழுங்கு முறைகளை உருவாக்க வேண்டும்.
- கூட்டமானது வாரத்திற்கு ஒரு முறை அல்லது இரண்டு வாரத்திற்கு ஒரு முறை என்ற முறையில் வழக்கமாக நடைபெற வேண்டும்.
- கூட்டமானது ஜனநாயக முறையில் நடைபெற வேண்டும். அதாவது முடிவெடுக்கும் தருணங்களில் உறுப்பினர்கள் பங்கேற்று, தங்கள் கருத்துக்களை சுதந்திரமாக பகிர்ந்து கொள்ள அனுமதிக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒவ்வொரு கூட்டத்திற்கும் ஏற்றவாறு நிகழ்ச்சி நிரல் தயாரித்து அதற்கேற்றவாறு விவாதம் நடத்தும் திறன் பெற்றிருக்க வேண்டும்.
- குழுவானது ஒவ்வொரு கூட்டத்தொடரிலும் ஒரு குறிப்பிட்ட குறைந்த பட்ச தொகையை அனைத்து உறுப்பினர்களிடமும் இருந்து சேகரிக்க வேண்டும். இதுவே மூல நிதி (Corpus Fund) என்று அழைக்கப்படுகிறது.
- இந்த தொகையானது உறுப்பினர்களுக்கு கடன் முன்பணமாக வழங்குவதற்கு பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.
- குழுவானது கடன் வழங்குவதற்கான செயல்முறை, திருப்பி செலுத்துவதற்கான கால அட்டவணை மற்றும் வட்டி விகிதங்கள் போன்ற நிதியை நிர்வகிப்பதற்கான விதிமுறைகளை வடிவமைக்க வேண்டும்.
- கடனுதவி அளித்த பிறகு மீதமுள்ள பணத்தை, தங்களுக்கு அருகாமையில் உள்ள வங்கி கிளையில் குழுவிற்கான கணக்கை ஆரம்பித்து இருப்பு வைக்க வேண்டும்.

வளர்ச்சி திட்டங்களில் சிறுகடனின் முக்கியத்துவத்தை உணர்ந்த இந்திய அரசு மற்றும் ரிசர்வ் வங்கி, சுய உதவிக் குழுக்களை பிற முறையான நிதி நிறுவனங்களுடன் இணைக்க பல நடவடிக்கைகளை மேற்கொண்டுள்ளன. வங்கிகளிடமிருந்து சுய உதவிக்குழுக்களுக்கு போதுமான பணப்புழக்கத்தை உறுதி செய்து அதன் நிதி ஆதாரத்தை பலப்படுத்துவதே இந்த இணைப்பின் அடிப்படை நோக்கமாகும்.

சுய உதவிக்குழுக்களின் நிதித் தேவைக்கான மூன்று முக்கிய பிரிவுகள்

i. **சமூகத் தேவைகள்** – உணவு, திருமணம், பிறப்பு மற்றும் இறப்பு, விழாக்கள், குடும்ப நிகழ்வுகள், கல்வி மற்றும் வீடு கட்டுதல்

ii. **உற்பத்தி தேவைகள்** – வேளாண் மற்றும் சிறு-குறு தொழில் முனைதல்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 238 1/13/2020 1:30:59 PM

iii. அவசரத் தேவைகள் – மருத்துவம், நெருப்பு, திருட்டு, வெள்ளப்பெருக்கு, நிலநடுக்கம், புயல் மற்றும் வறட்சி காலம்.

சுய உதவிக்குழுக்களின் குறிக்கோள்

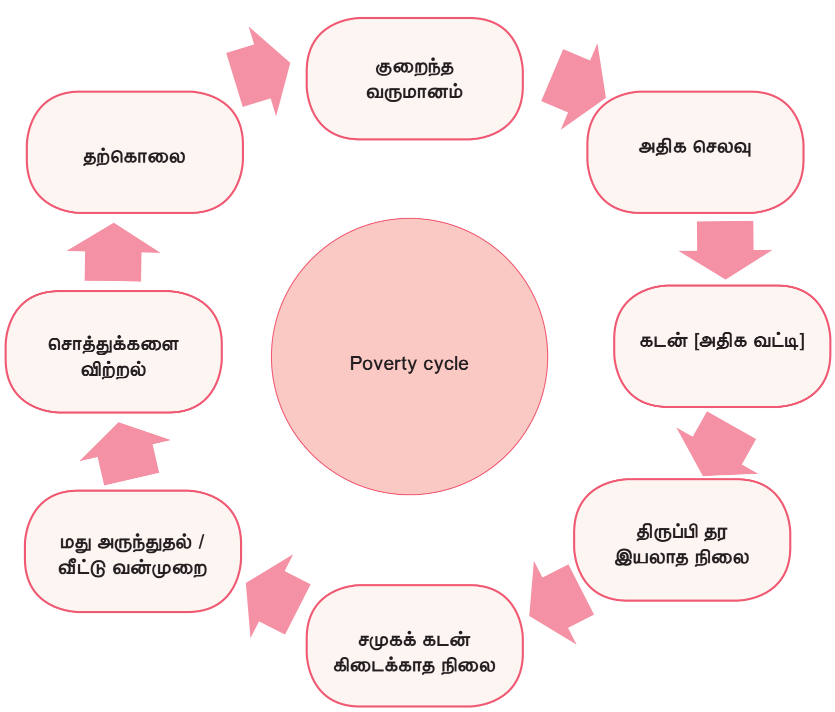
- உறுப்பினர்களிடையே சேமிப்பு மற்றும் வங்கி பழக்கவழக்கங்களை (Banking habits) ஊக்குவிக்கிறது.
- நிதி, தொழில்நுட்பம் மற்றும் தார்மீக பலம் போன்ற பாதுகாப்பை அளிக்க உதவுகிறது.
- தங்களது உற்பத்தி தேவைக்காக கடன் பெற உதவுகிறது.
- கடனுதவி மூலமாக பொருளாதாரத்தில் செழிப்புற வழிவகுக்கிறது.
- தங்களுடைய சொந்த நிதியை நிர்வகிப்பது மற்றும் பலனை தங்களுக்கிடையே பகிர்ந்து கொள்வதற்கான அறிவைப் பெற உதவுகிறது.
- ஒருவருக்கொருவர் வாய்ப்பு அளித்தல் மற்றும் ஆதரவை வழங்குதல்.

9.4.2 பெண்களின் மேம்பாட்டில் சுய உதவிக்குழுக்களின் பங்கு

தமிழ்நாட்டில் 1990-களில், தமிழ்நாட்டுப் பெண்கள் வளர்ச்சி நிறுவனத்தின் மூலம் நடைமுறைக்கு கொண்டுவரப்பட்ட முதல் திட்டம் பெண்கள் மேம்பாட்டுத் திட்டமாகும். இது விவசாய வளர்ச்சிக்கான சர்வதேச நிதியின் (IFAD) ஆதரவுடன் நடைபெறும் திட்டமாகும். சுய உதவிக்குழுக்களை மாநில ஊக்குவிப்பு திட்டத்தில் இணைப்பதே இதன் நோக்கமாகும். அன்றிலிருந்து சுய உதவிக்குழுக்களானது பெண்களுடன் இணைந்து கொண்டது.

பெண்கள் மேம்பாட்டின் அவசியம்

தனது இல்லத்தில் அல்லது சமுதாயத்தில் பெண்களுக்கு எப்போதும் இரண்டாம் நிலையே கொடுக்கப்படுகிறது. இப்பொழுதும் பெண்கள் மிகவும் தாழ்த்தப்பட்ட நிலையில்தான் இருக்கிறார்கள். இந்த நிலையிலிருந்து அவர்களால் வெளியே வர இயலவில்லை. அனைத்திற்கும் மேலாக



படம் 9.8 ஏழ்மை சுழற்சி

ஒரு ஏழைப்பெண் எளிதில் தாக்கப்படக் கூடியவளாகவும், பாதுகாப்பற்றவளாகவும் மற்றும் அறிவில் பின்தங்கியவளாகவும் இருக்கிறாள்.

பெண்கள் மேம்பாடு அடைய இயலாமைக்கு காரணங்கள்

(i) அறிவு, (ii) நிதி, (iii) அதிகாரம், (iv) வாய்ப்பு

போன்ற நான்கு அடிப்படை அம்சங்களில் பின்தங்கியவர்களாக இருப்பதே பெண்களின் மேம்பாடில்லாத நிலைமைக்கு காரணமாகும்.

கிராமப்புற பெண்களின் மேம்பாட்டில் சுய உதவிக்குழுக்களின் பங்கு

பெண்கள் சமூக, பொருளாதார மற்றும் கலாச்சாரம் சார்ந்த பல காரணங்களால் பாதிக்கப்படுகிறார்கள். அவர்களே ஒவ்வொரு பொருளாதாரத்தின் ஒருங்கிணைந்த பகுதியாக உள்ளனர். முன்னேற்றப் பாதையில் ஆண்களோடு இணைந்து பெண்களும் சம பங்காற்றுகிறார்கள் என்று கருதும் போது தான், ஒரு நாட்டின் ஒருங்கிணைந்த மற்றும் இணக்கமான வளர்ச்சியானது சாத்தியமாகிறது. சுய உதவிக் குழுக்களின் உருவாக்கத்தில் ஏற்பட்ட வேகமான வளர்ச்சியே இன்று நாடு முழுவதும் உள்ள பெண்களிடையே அதை ஒரு மேம்பாட்டு இயக்கமாக மாற்றியுள்ளது.

சுய உதவிக்குழுக்களின் மூலம் கிராமப்புற பெண்களை மேம்படுத்த உதவும் ஆறு வழிகள்

- கிராமப்புற பெண்களின் அடிப்படை உரிமைகளை உணரச் செய்தல்
- கிராமப்புற பெண்களுக்கு வேலைவாய்ப்பு பெறச் செய்வதில் உதவுதல்
- தன்னம்பிக்கை மற்றும் சமூக அந்தஸ்த்தை உயர்த்துதல்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பெண்களுக்கான பயிற்சி மற்றும் வேலைவாய்ப்பிற்கான ஆதரவுத் திட்டம் (STEP) (1986–87)

இத்திட்டமானது இந்திய அரசாங்கத்தின் பெண்கள் மற்றும் குழந்தைகள் மேம்பாட்டு அமைச்சகத்தால் உருவாக்கப்பட்டது. இது குறிப்பாக கிராமப்புற பகுதிகளில், திறன்களை வளர்த்துக் கொள்வதற்கான முறையான பயிற்சிகளைப் பெற முடியாத பெண்களுக்கு பயிற்சி அளிக்க உதவுகிறது. (வேளாண்மை, தோட்டக்கலை, உணவு பதப்படுத்துதல், கைத்தறி, சித்திரப் பின்னல் வேலைப்பாடு)

- சமுதாய நிகழ்வுகளில் அவர்களின் பங்கேற்பை அல்லது ஈடுபாட்டை அதிகரித்தல்
- உணவகங்கள் ஆரம்பித்தல் பற்றிய விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துதல்
- பெண்களின் முன்னேற்றத்துடன் தொடர்புடைய சமூக பொறுப்புகளை ஏற்க ஊக்குவித்தல்.

9.4.3 அரசுத் திட்டங்கள்

எந்த ஒரு வணிகத்தையும் அமைத்து, தொடர்ந்து நடத்துவதற்கு பணமே முதன்மைத் தேவையாக உள்ளது. மிகச்சிறிய மற்றும் நடுத்தர நிறுவனங்களுக்கு (Micro Small Medium Enterprises) அரசானது அவற்றின் அன்றாடத் தேவைகளுக்கான செலவுகள், வளர்ச்சி மற்றும் விரிவாக்கத்திற்கான நிதியுதவியை அளிக்கிறது. அனைத்து பொதுத்துறை வங்கிகளும் அரசாங்க அமைப்புகள் அல்லது நிறுவனங்களுடன்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 240 1/13/2020 1:30:59 PM

இணைந்து சிறு வணிகத்திற்கான நிதியுதவியை வழங்குகிறது. அவை பின்வருமாறு:

1. சிறு - குறு மற்றும் சிறிய நிறுவனங்களுக்கான கடன் உத்திரவாத நிதித் திட்டம் (CGS)
2. சிறிய நிறுவனத்திற்கான இந்தியாவின் சிறுதொழில் வளர்ச்சி வங்கிக் கடன் (SMILE).
3. தொழில்நுட்ப மேம்பாட்டிற்காக மூலதன மானியக் கடன்.
4. வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கி (NABARD)
5. தேசிய சிறு தொழில்கள் நிறுவனம் லிமிட்டெட் (NSIC)
6. சிறு கருவிகள் தயாரிப்பதற்கான அறைகள் மற்றும் பயிற்சி மையங்களுக்கான திட்டம்.
7. MSME-க்கான சந்தை மேம்பாட்டுத் திட்டம்
8. MSME-க்கான தொழில்நுட்ப மற்றும் தர மேம்பாட்டிற்கான ஆதரவு
9. சிறு-குறு அலகுகள் வளர்ச்சி மற்றும் மறுநிதியளிப்பு நிறுவனம் லிமிட்டெட் கடன் திட்டம் (MUDRA).
10. எழுந்திடு இந்தியா திட்டம் (Stand-up India Scheme)

A-Z கலைச்சொற்கள்

ஆர்க்கியாலஜிக்கல் சைட் (Archaeological Site)	:	கடந்த கால நடவடிக்கைகளின் ஆதாரங்கள் பாதுகாக்கப்படுகின்ற இடமாகும்
கன்செர்வேஷன் (Conservation)	:	வளங்களை வீணாகுமாறு உபயோகிக்கும்போது வீணாக்காமல் தடுத்தல்
அவுட்ரீச் (Out reach)	:	வெளியிடங்களுக்குச் சென்று பயிற்சி பெறுதல்
அஃபிடவிட் (Affidavit)	:	நீதிமன்றத்தில் ஆதாரமாகப் பயன்படுத்தப்படும் உறுதி செய்யப்பட்ட எழுத்துப்பூர்வமான அறிக்கை
ஹஃபஸார்டு (Haphazard)	:	ஒரு நிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு முக்கியமான கொள்கை பின்பற்றப்படாமல் இருத்தல்
எஃப்ளுயன்ட் (Effluent)	:	கடல் அல்லது ஆற்றில் கலக்கப்படும் திரவ கழிவு அல்லது கழிவுநீர்
எம்பவர் (Empower)	:	ஒரு செயலைச் செய்வதற்கு அதிகாரம் அல்லது சக்தியை அளித்தல்
ரெம்யூனரேஷன் (Remuneration)	:	வேலை அல்லது சேவைக்கான ஊதியம் அளித்தல்
ப்ரொப்ரைட்டர் (Proprietor)	:	ஒரு வணிகத்தின் உரிமையாளர் அல்லது சொத்துக்கு சொந்தக்காரர்
அஜென்டா (Agenda)	:	ஒரு முறையான கூட்டத்தில் வரிசைக்கிரமமாக விவாதிக்கப்பட வேண்டிய விஷயங்களைப் பற்றிய அறிக்கை
வல்னரபிள் (Vulnerable)	:	எளிதாக தாக்கப்படும் அல்லது பாதிக்கப்படும் தன்மை

இணையத்தில் தேட

- https://www.quoro.com/on-what-basis-is-the-star-rating-given-to-the-hotels-in-India.
- https://www.entrepreneur.com/article/242327
- https://www.under30ceo.com/10-qualities-of-a-successful-entrepreneur/
- https://www.scribd.com/doc/40529390/Tamil-Nadu-catering-Establishment-Act-1958
- https://www.eiiff.com/banks/rural/cooperative-banking.html.
- https://www.yourarticlelibrary.com/india-2/self-help-group/self-help-group-shg-of-india-meaning-need-and-objectives/66718.
- https://www.loanbaba.com/blog/top-10-government-business-loans-for-small-and-medium-enterprises/
- https://www.instamojo.com/blog/best-small-business-loans-offered-government-India
- https://www.posist.com/restaurant-times/resources/licenses-required-to-open-a-restaurant.html.
- https://www.manmaik.blogspot.com/2010/12/describe-objective-scope-and-coverage.html?m=1.
- https://youtu.be/pZn8nU-0q5U.
- https://youtu.be/IpiZhN2Roks.
- https://youtu.be/NizF_bjkhsk

மாணவர் செயல்பாடு

- *மாணவர்களால் உருவாக்கப்பட்ட பொருட்களைப் பள்ளி வளாகத்தில் காட்சிப்படுத்தி விற்பனை செய்தல்.*
- *மாணவர்கள் அருகிலுள்ள சுய உதவிக்குழுவிற்கு அழைத்துச் சென்று பார்வையிடல்.*

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- *ஏதேனும் ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபரின் அனுபவங்களைப் பகிர்ந்து கொள்வதன் மூலம் மாணவர்களிடையே தொழில் முனைதலுக்கான திறனை வளர்த்துக் கொள்ள ஊக்கப்படுத்துதல்.*
- *மாணவர்களிடையே சிறுசேமிப்பு பழக்கத்தை உருவாக்குதல்.*
- *மாணவர்களை அருகிலுள்ள வங்கிக்கு அழைத்துச் சென்று, சிறுநிதிக் கடன் பெறுவதற்கான செயல்முறையைப் பற்றிய விழிப்புணர்வை உருவாக்குதல்.*
- *ஒரு புதிய வணிகத்தை ஆரம்பிக்க, அரசாங்கத்திடமிருந்து கிடைக்கும் நிதி சேவைகளைப் பற்றிய விழிப்புணர்வை உருவாக்குதல்.*

FSM_TAM_Chapter 09.indd 242 1/13/2020 1:30:59 PM

வினாக்கள்

AXSPNK

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ என்பது எண்ணங்களை செயலாக மாற்றி நல்ல வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொடுக்கும் ஒரு தனிப்பட்ட மனிதனின் திறனாகும்.

அ) தொழில் முனைதலுக்கான திறன்

ஆ) போட்டித்திறன்

இ) வேலைத் திறன்

ஈ) தகவல் தொடர்பு திறன்

2. நெடுஞ்சாலையில் வாகனங்களை நிறுத்துவதற்கான வசதியுடன் அமைந்துள்ள உணவகம் ___________

அ) போட்டல்

ஆ) மோட்டல்

இ) ஹோட்டல்

ஈ) ரோட்டல்

3. உணவகம் அமையப்போகும் தளப்பகுதி மற்றும் அதனைச் சுற்றியுள்ள பகுதியையும் ___________ திட்டத்திற்கான வரைபடம் காட்டுகிறது.

அ) தளப்பகுதி

ஆ) கட்டிடம்

இ) இருப்பிடம்

ஈ) சமையலறை

4. வாய்மொழி, சின்னங்கள், சுவரொட்டிகள், படங்கள் மற்றும் அடையாளங்கள் மூலம் தயாரிப்புகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு ___________ உரிமம் பெறுதல் அவசியம்.

அ) இசை

ஆ) மதுபானம்

இ) வர்த்தகம்

ஈ) விளம்பரம்

5. ___________ ஆனது உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் வசதிகள் மற்றும் சேவைகளைப் பொறுத்து ஆய்வு செய்து மதிப்பிடுகிறது.

அ) HRACC

ஆ) HFACC

இ) HBACC

ஈ) HDACC

6. பின்வருவனவற்றுள் உணவு வணிகத்தின் FSSAI பதிவு அடங்காதது ___________

அ) மத்திய உரிமம்

ஆ) சர்வதேச உரிமம்

இ) மாநில உரிமம்

ஈ) பதிவு

7. GST வரியானது ___________ முதல் நடைமுறைக்கு கொண்டு வரப்பட்டது.

அ) 3 ஜுலை, 2017

ஆ) 2 ஜுலை, 2017

இ) 1 ஜுலை, 2017

ஈ) 4 ஜுலை, 2017

8. தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டத்தின் படி ஒரு ஊழியரை வாரத்திற்கு ___________ மணி நேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய நிர்ப்பந்திக்கக் கூடாது.

அ) 24

ஆ) 36

இ) 42

ஈ) 48

FSM_TAM_Chapter 09.indd 243 1/13/2020 1:30:59 PM

9. இந்தியாவில் ___________ ஆம் ஆண்டு குறைந்தபட்ச ஊதியச்சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது.

அ) 1948

ஆ) 1947

இ) 1938

ஈ) 1937

10. கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டத்தின் கீழ் ஒரு உணவக உரிமையாளர் தனது உணவகத்தை, வணிகம் தொடங்கிய ___________ நாட்களுக்குள் பதிவு செய்ய வேண்டும்.

அ) 28

ஆ) 30

இ) 40

ஈ) 20

11. ___________ ஆனது பாரம்பரிய வங்கி சேவைகளை அணுக இயலாதவர்களுக்கு நிதியுதவி வழங்குகிறது.

அ) பெருநிதி நிறுவனம்

ஆ) கார்ப்பரேட்

இ) சிறுநிதி நிறுவனம்

ஈ) அரசு சாரா அமைப்புகள்

12. இந்தியாவில் வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டுக்கான வங்கியால் 2014-ம் ஆண்டு ___________ நிறுவப்பட்டது.

அ) சுய உதவிக்குழு

ஆ) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம்

இ) SGSY

ஈ) ஒருங்கிணைப்புக் குழு

13. பின்வருவனவற்றுள் அவசரத் தேவையின் கீழ் வருவதை அடையாளம் காண்.

அ) மருத்துவம்

ஆ) உணவு

இ) திருமணம்

ஈ) வேளாண்மை

14. ஒரு வணிகத்தின் அன்றாடத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்யப் பயன்படும் நிதியுதவியே ___________ கடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது.

அ) தனிப்பட்ட

ஆ) மூலதன

இ) கல்வி

ஈ) சொத்து

15. ___________ என்பது ஒரே பொருளாதார நிலையிலுள்ள தன்னார்வ ஆண்கள் அல்லது பெண்களாலான கூட்டமைப்பாகும்.

அ) SGSY

ஆ) JLG

இ) SHG

ஈ) CGS

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. தொழில் முனைதலுக்கான திறன்கள் – வரையறு.
2. ஒரு தொழில் முனைவோருக்கு இருக்க வேண்டிய பண்புகளை வரிசைப்படுத்து.
3. ஒரு உணவகம் ஆரம்பிப்பதற்கு அங்கீகாரம் தரும் உள்ளூர் அதிகாரிகளைக் குறிப்பிடு.
4. ஆரோக்கியமான மற்றும் பாதுகாப்பான பணிச்சூழலை எவ்வாறு உருவாக்குவாய்?
5. ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமங்கள் யாவை?
6. ஒரு உணவகம் அமையப்போகும் இடத்திற்கான அனுமதி பெற வேண்டிய விண்ணப்பப் படிவத்துடன் சேர்த்து

FSM_TAM_Chapter 09.indd 244 1/13/2020 1:31:00 PM

சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டிய முக்கியமான ஆவணங்களைப் பட்டியலிடுக.

7. புதியதாக உணவகத்தை ஆரம்பிக்கும் போது தீயணைப்புத் துறையிலிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவதற்கான செயல்முறையை எழுது.
8. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக.
9. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள் யாவை?
10. குறைந்த பட்ச ஊதியத்தின் குறிக்கோள்களை எழுதுக.
11. சிறு - குறு நிதிக் கடனின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.
12. கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள் யாவை?
13. சுய உதவிக்குழு என்பது என்ன?
14. சுய உதவிக்குழுக்களின் குறிக்கோள்களைப் பட்டியலிடு.
15. STEP திட்டம் – குறுகிய விடையளி.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. தொழில் முனைதலுக்குத் தேவையான திறன்களின் முக்கியத்துவத்தைப் பட்டியலிடுக.
2. உணவக நிறுவனங்களின் பல்வேறு பிரிவுகளை அட்டவணைப்படுத்துக.
3. ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதிக்கு ஒப்புதல் பெறுவதற்கான செயல்முறையை விளக்குக.
4. FSSAI - உரிமத்தைப் பற்றி சுருக்கமாக விடையளி.
5. முதன்முதலாக ஆரம்பிக்கப் போகும் ஒரு புதிய உணவகத்திற்கு சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழை எவ்வாறு பெறுவாய்?
6. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின்படி, ஊழியர்களின் பொதுநலனுக்காக அளிக்கப்பட வேண்டிய வசதிகள் யாவை?
7. சிறுநிதிக் கடன் நிறுவனங்களின் சிறப்பம்சங்களை எழுது.
8. நிதி ஆதாரங்களுக்கான பல்வேறு அரசுத் திட்டங்களை வரிசைப்படுத்துக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவைப்படும் பல்வேறு வகையான திறன்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளி.
2. ஒரு உணவகம் ஆரம்பிப்பதற்கு முன் பெறப்பட வேண்டிய அனுமதிகள் யாவை?
3. உணவக நிறுவனத்திற்கான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகள் - விளக்கமாக விடையளிக்கவும்.
4. இந்தியாவில் காணப்படும் சிறு-குறு நிதிக்கடன் நிறுவனங்களின் வகைகளைப் பற்றி விவரி.
5. சுய உதவிக்குழு மூலம் பெண்கள் மேம்பாடு சாத்தியம் – நியாயப்படுத்து.
6. தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958-ஐப் பற்றி எழுதுக.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 245 1/13/2020 1:31:00 PM