

भारत सरकार

रेल मंत्रालय

लोक सभा

18.12.2024 के

अतारांकित प्रश्न सं. 3842 का उत्तर

ट्रेनों में ऑनबोर्ड खानपान सेवाएं

3842. श्री मनीष जायसवाल:

क्या रेल मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या रेलगाड़ियों में ऑनबोर्ड खानपान सेवाओं में सुधार के लिए नई पहलें की गई हैं; और
(ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

रेल, सूचना और प्रसारण एवं इलेक्ट्रॉनिकी और सूचना प्रौद्योगिकी मंत्री
(श्री अश्विनी वैष्णव)

(क) और (ख): यात्रियों को अच्छी गुणवत्ता वाली और स्वास्थ्यकर भोजन मुहैया कराना भारतीय रेल का सतत प्रयास रहता है।

खानपान सेवाओं में सुधार के लिए निम्नलिखित उपाय किए गए हैं:

- विनिर्दिष्ट बेस किचन से भोजन की आपूर्ति।
- चिह्नित स्थानों पर आधुनिक बेस किचन की शुरुआत।
- भोजन तैयार करने की बेहतर निगरानी के लिए बेस किचन में सीसीटीवी कैमरे संस्थापित करना।

- भोजन तैयार करने के लिए खाना पकाने का तेल, आटा, चावल, दालें, मसाले, पनीर, डेयरी उत्पाद आदि जैसे लोकप्रिय और ब्रांडेड कच्चे माल का चयन और उपयोग करना।
- खाद्य संरक्षा और स्वच्छता संबंधी पद्धतियों की निगरानी के लिए बेस किचन में खाद्य संरक्षा पर्यवेक्षकों की तैनाती।
- गाड़ियों में ऑन-बोर्ड आईआरसीटीसी पर्यवेक्षकों की तैनाती।
- खाद्य पैकेटों पर क्यूआर कोड की शुरूआत करना, जिससे रसोई का नाम, पैकेजिंग की तिथि आदि जैसे विवरण प्रदर्शित हो।
- बेस किचन और पेंट्री कारों में नियमित रूप से गहन सफाई और आवधिक रूप से (प्रत्येक 15 दिन में) पेस्ट कंट्रोल।
- खाद्य संरक्षा मानदंडों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक खानपान इकाई के नामित खाद्य संरक्षा अधिकारियों से भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) प्रमाणन अनिवार्य कर दिया गया है।
- गाड़ियों में भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए निरीक्षण और निगरानी तंत्र के एक भाग के रूप में नियमित रूप से खाद्य सैंपल लेना।
- पेंट्री कारों और बेस किचनों में भोजन की स्वच्छता और गुणवत्ता की जांच के लिए तृतीय पक्ष लेखापरीक्षा भी की जाती है। ग्राहक संतुष्टि से संबंधित सर्वेक्षण भी किया जाता है।
- खाद्य संरक्षा अधिकारियों सहित रेलवे/आईआरसीटीसी अधिकारियों द्वारा नियमित और औचक निरीक्षण।
- गाड़ियों में युक्तिसंगत मेन्यू का कार्यान्वयन, ताकि क्षेत्रीय व्यंजनों/वरीयताओं, मौसमी व्यंजन, खाद्य सामग्रियां, विभिन्न वर्गों के यात्रियों की पसंद के अनुसार डायबीटिक फूड, बेबीफूड, मिलेट आधारित स्थानीय उत्पादों सहित पौष्टिक भोजन आदि को शुरू किया जा सके।
