

भारत सरकार

रेल मंत्रालय

लोक सभा

30.07.2025 के

अतारांकित प्रश्न सं. 1637 का उत्तर

रेल खानपान ठेकेदारों के विरुद्ध कार्रवाई

1637. श्री हैबी ईडनः

क्या रेल मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या भारतीय रेलवे खानपान एवं पर्यटन निगम (आईआरसीटीसी) ने उन खानपान फर्मों के अनुबंधों की समीक्षा की है जो विशेषकर दक्षिणी रेल जैसे क्षेत्रों में स्वास्थ्य मानकों का उल्लंघन करते पाए गए हैं, यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं;
- (ख) क्या सरकार के पास रेलगाड़ियों में खानपान सेवाएं प्रदान करने वाली फर्मों का ब्यौरा है और पिछले पांच वर्षों के दौरान इन फर्मों के विरुद्ध प्राप्त शिकायतों की क्षेत्रवार संख्या कितनी है;
- (ग) क्या कोच्चिके कदवंतरा में खानपान इकाई, जो रेल यात्रियों को अस्वास्थ्यकर और बासी भोजन परोसती पाई गई है, को प्राधिकारियों द्वारा वर्ज्य सूची में डाला गया है/दंडित किया गया है, यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं;
- (घ) क्या सरकार का रेलगाड़ियों में भोजन की आपूर्ति के लिए कोच्चिके नगर निगम के कुदुम्बश्री समृद्धि नेटवर्क जैसी सामुदायिक-संचालित पहलों को सूचीबद्ध करने का विचार है, यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं; और
- (ङ) क्या रेल में भोजन की गुणवत्ता, स्वच्छता और सुरक्षा में सुधार के लिए हाल ही में कोई दिशानिर्देश जारी किए गए हैं, यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं?

उत्तर

रेल, सूचना और प्रसारण एवं इलेक्ट्रॉनिकी और सूचना प्रौद्योगिकी मंत्री

(श्री अश्विनी वैष्णव)

(क) से (ङ): इंडियन रेलवे केटरिंग एंड ट्रिजम कॉर्पोरेशन लिमिटेड (आईआरसीटीसी) मौजूदा नीति के तहत यथा अधिदेशित, गाड़ियों में ऑनबोर्ड खानपान सेवाओं की व्यवस्था के लिए

लाइसेंसधारियों का चयन करने के लिए निविदा जारी करती है। ये निविदाएँ निविदा दस्तावेजों में निर्धारित निबंधन और शर्तों के अनुसार एक पारदर्शी प्रक्रिया के माध्यम से प्रदान की जाती हैं। खानपान सेवाप्रदाताओं के निष्पादन की समीक्षा एक सतत् प्रक्रिया है, जिसे आईआरसीटीसी द्वारा समय-समय पर किया जाता है। तदनुसार, संविदा के निबंधन और शर्तों के अनुसार सुधारात्मक कार्रवाई की जाती है।

रेलवे और आईआरसीटीसी के तीन अधिकारियों की एक समिति ने कोच्चि में स्थित बेस किचन का निरीक्षण किया था, जिसके बाद उस पर 1,00,000/- रुपए का जुर्माना लगाया गया और बेस किचन को बंद कर दिया गया है।

गुणवत्ता, स्वच्छता और खाद्य संरक्षा में सुधार के लिए निम्नलिखित उपाय किए गए हैं:

- निर्दिष्ट 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 कार्यों 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 शुरुआत करना, जिससे रसोई का नाम, पैकेजिंग की तिथि आदि जैसे विवरण प्रदर्शित हों।
- बेस किचन और रसोई यान में नियमित रूप से गहन सफाई और आवधिक रूप से कीट नियंत्रण।
- खाद्य संरक्षा मानकों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक खानपान इकाई के नामित खाद्य संरक्षा अधिकारियों से भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) का प्रमाणन अनिवार्य कर दिया गया है।
- गाड़ियों में भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए निरीक्षण और निगरानी प्रक्रिया के एक भाग के रूप में नियमित रूप से खाद्य नमूना प्राप्त करना
- रसोई यानों और बेस किचन में भोजन की स्वच्छता और गुणवत्ता की जांच के लिए तृतीय पक्ष लेखापरीक्षा की जाती है। ग्राहक संतुष्टि सर्वेक्षण भी किया जाता है।

- खाद्य सुरक्षा अधिकारियों सहित रेलवे/आईआरसीटीसी के अधिकारियों द्वारा नियमित और औचक निरीक्षण।
- ग्राहक सेवा क्षेत्रों जैसे संवाद, विनम्र व्यवहार, सेवा मानक, पर्सनल ग्रूमिंग और स्वच्छता पर जोर देकर खानपान कर्मचारियों के कौशल विकास हेतु आईआरसीटीसी द्वारा नियमित प्रशिक्षण आयोजित किया जाता है।
- कुदुम्बश्री समृद्धि के साथ प्रायोगिक आधार पर परीक्षण भी किया गया है।
