

भारत सरकार
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग

लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या: 5539
04 अप्रैल, 2025 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

खाद्य पदार्थों में मिलावट रोकने के लिए उठाए गए कदम

5539. श्री नरेश गणपत महस्के:

श्री राजेश वर्मा:

श्रीमती शांभवी:

डॉ. श्रीकांत एकनाथ शिंदे:

श्री रविन्द्र दत्ताराम वायकर:

क्या स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

(क) खाद्य व्यापार संचालकों (एफबीओ) की निगरानी, मॉनीटरिंग तथा ऐसे खाद्य व्यापार संचालकों के विरुद्ध दंडात्मक कार्रवाई सहित खाद्य पदार्थों में मिलावट को रोकने के लिए सरकार द्वारा क्या कदम उठाए गए हैं/उठाए जाने का प्रस्ताव है;

(ख) कितनी मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं, "फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स" (एफएसडब्ल्यू) तैनात की गई हैं तथा दूरदराज के क्षेत्रों में खाद्य परीक्षण सेवाएं प्रदान करने में उनकी प्रभावशीलता क्या है;

(ग) एफएसएआई द्वारा विशेष रूप से मुख्य खाद्य पदार्थों और मिलावट की संभावना वाली वस्तुओं के संबंध में की गई अखिल भारतीय निगरानी का व्यौरा क्या है;

(घ) खाद्य पदार्थों में मिलावट की शिकायत करने के लिए उपभोक्ताओं के लिए क्या तंत्र मौजूद है तथा सरकार द्वारा इन शिकायतों के समाधान के लिए क्या कार्रवाई की गई है/प्रस्तावित है; और

(ङ) खाद्य पदार्थों में मिलावट के संबंध में उपभोक्ताओं में जागरूकता बढ़ाने तथा खाद्य सुरक्षा मानकों का सम्बोधन से अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए सरकार द्वारा क्या पहल की गई है?

उत्तर

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में राज्य मंत्री
(श्री प्रतापराव जाधव)

(क) से (ग): भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएआई) देश भर में उपभोक्ताओं को सुरक्षित खाद्य उत्पादों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए पूरी तरह प्रतिबद्ध है। इसके लिए, संबंधित राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों और एफएसएआई के क्षेत्रीय कार्यालयों के अधिकारियों द्वारा पूरे वर्ष नियमित निगरानी अभियान, निगरानी, अखिल भारतीय निगरानी, नियामक निरीक्षण का

संचालन किया जाता है और विभिन्न खाद्य उत्पादों, विशेषकर मुख्य खाद्य पदार्थों और वस्तुओं के यादृच्छिक नमूने लिए जाते हैं। एफएसएसएआई द्वारा की गई अखिल भारतीय निगरानी का विवरण आम जानकारी के लिए <https://www.fssai.gov.in/cms/national-surveys.php> पर उपलब्ध है।

किसी भी उल्लंघन की स्थिति में, खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 के उपबंधों और उल्लंघन की प्रकृति के अनुसार अपराधियों के खिलाफ जुर्माना लगाने, लाइसेंस निलंबित करने या रद्द करने जैसी सख्त विनियामक कार्रवाई की जाती है। एफएसएसएआई के क्षेत्रीय कार्यालयों और राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के माध्यम से विशेष रूप से त्यौहारों/अधिकतम मांग वाले समय के दौरान लक्षित अभियान चलाए जाते हैं।

एफएसएसएआई ने देश भर में खाद्य उत्पादों की प्राथमिक जांच के लिए 243 प्रयोगशालाएँ और रेफरल जांच के लिए 22 प्रयोगशालाएँ अधिसूचित की हैं। इसके अलावा, 35 राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों में विभिन्न खाद्य वस्तुओं में मिलावट की मौके पर ही जांच के लिए बुनियादी ढाँचे से लैस 285 मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ (एमएफटीएल) हैं, जिन्हें "फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स" (एफएसडब्ल्यू) कहा जाता है। एफएसडब्ल्यू ने विशेष रूप से दूरदराज के क्षेत्रों में प्रशिक्षण और जागरूकता कार्यक्रमों के माध्यम से सूचना के प्रसार में भी मदद की है।

(घ) और (ङ): एफएसएसएआई को उपभोक्ताओं और खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) की शिकायतें/चिंताएं वेब पोर्टल और मोबाइल ऐप, एफएसएसएआई हेल्पलाइन, ट्रिवटर, फेसबुक आदि जैसे विभिन्न चैनलों के माध्यम से प्राप्त होती हैं। इन शिकायतों को एक ही पोर्टल यानी फूड सेफ्टी कनेक्ट पोर्टल पर निर्देशित किया जाता है जो ऑनलाइन फूड सेफ्टी कंप्लायांस सिस्टम (एफओएससीओएस) का हिस्सा है। शिकायतों पर संबंधित अधिकारियों द्वारा गौर किया जाता है और ऐसे मामलों में, जहां खाद्य नमूने मानकों के अनुरूप नहीं पाए जाते हैं, एफएसएस अधिनियम 2006, उसके तहत बनाए गए नियमों और विनियमों के उपबंधों के अनुसार दोषी खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) के खिलाफ दंडात्मक कार्रवाई शुरू की जाती है।

एफएसएसएआई ने उपभोक्ताओं, खाद्य उद्योग और नागरिकों के बीच खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता बढ़ाने के लिए निम्नलिखित पहलों को लागू किया है:-

- i. वेबसाइट और सोशल मीडिया: एफएसएसएआई की वेबसाइट और सोशल मीडिया के पेजों में खाद्य सुरक्षा से संबंधित मानकों/विनियमों/परामर्शिकाओं और घर पर खाद्य मिलावट का पता लगाने के बारे में सुलभ जानकारी प्रदान की जाती है और उपभोक्ताओं के लिए व्यावहारिक सुझाव दिए जाते हैं।
- ii. मिलावट संबंधी वीडियो: एफएसएसएआई ने अनेक वीडियो तैयार किए हैं, जिनमें आमतौर पर

इस्टेमाल किए जाने वाले खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान करने के तरीकों को दर्शाया गया है। ये वीडियो एफएसएसएआई के यू-ट्यूब चैनल पर उपलब्ध हैं और समय-समय पर इंस्टाग्राम, ट्वीटर, फेसबुक जैसे कई अन्य मीडिया प्लेटफॉर्म पर प्रचारित किए जाते हैं और विभिन्न सार्वजनिक कार्यक्रमों और अभियानों में दिखाए जाते हैं।

- iii. डार्ट बुक जैसे संसाधनों में घर पर खाद्य मिलावट का पता लगाने के लिए सरल परीक्षण प्रदान किए गए हैं।
- iv. खाद्य सुरक्षा मैजिक बॉक्स: यह शैक्षिक टूलकिट स्कूली छात्रों, शिक्षकों और अभिभावकों के लिए डिज़ाइन की गई है, जिसमें छात्रों को खाद्य सुरक्षा के बारे में जानकारी देने के लिए छात्रों को सहभागी बनाते हुए और परस्पर बातचीत के तरीके से खाद्य मिलावट का पता लगाने के लिए उपयोग में आसान परीक्षण दिए गए हैं।
- v. फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स (एफएसडब्ल्यू) या मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ दूरदराज के क्षेत्रों तक पहुँचने और खाद्य परीक्षण करने और जागरूकता बढ़ाने के लिए तैनात की जाती हैं।
- vi. शिक्षकों/छात्रों के लिए खाद्य सुरक्षा गाइडबुक: पाठ योजना पुस्तिका में खाद्य मिलावट पर विभिन्न प्रकार के परीक्षण करने के तरीके के बारे में विस्तृत जानकारी प्रदान की गई है। ये परीक्षण विशेष ग्रेड के पाठ्यक्रम में निर्धारित किए गए हैं।
