

भारत सरकार

आयुष मंत्रालय

लोक सभा

अतारांकित प्रश्न सं. 5618

04 अप्रैल, 2025 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

आयुर्वेदिक आहार संबंधी उत्पाद

5618. श्रीमती पूनमबेन माडम:

क्या आयुष मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या सरकार ने आयुर्वेदिक खाद्य उत्पादों को वर्गीकृत करने के लिए स्पष्ट परिभाषा और रूपरेखा प्रदान की है;
- (ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ग) क्या आयुर्वेद आहार उत्पादों में विशिष्ट लेबलिंग और ब्रांडिंग है, ताकि उपभोक्ता आसानी से प्रामाणिक उत्पादों की पहचान कर सकें और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (घ) क्या सरकार ने आयुर्वेद आहार और इसके लाभों को बढ़ावा दिया है; और
- (ङ) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

आयुष मंत्रालय के राज्य मंत्री (स्वतंत्र प्रभार)

(श्री प्रतापराव जाधव)

(क) और (ख) : भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने आयुष मंत्रालय के परामर्श से खाद्य सुरक्षा एवं मानक (आयुर्वेद आहार) विनियम, 2022 तैयार किया है और इन विनियमों को दिनांक 5 मई, 2022 को आधिकारिक राजपत्र में अधिसूचित किया है।

विनियमों में यह परिभाषित किया गया है कि "आयुर्वेद आहार" इन विनियमों की 'अनुसूची क' के अंतर्गत सूचीबद्ध आयुर्वेद की आधिकारिक पुस्तकों में वर्णित विधि के अनुसार व्यंजनों या अवयवों या प्रक्रियाओं के अनुसार तैयार किया गया भोजन है, जिसमें आयुर्वेद आहार की अवधारणा के अनुसार अन्य वनस्पति अवयव वाले उत्पाद शामिल हैं।

(ग): खाद्य सुरक्षा एवं मानक (आयुर्वेद आहार) विनियम, 2022 का विनियम 13(i) आयुर्वेद आहार के लिए विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताओं को विनिर्दिष्ट करता है, यथा:- उत्पाद के नाम या ब्रांड नाम के बिल्कुल निकट "आयुर्वेदिक आहार" शब्द और लेबल के पैक के सामने विनियमों की अनुसूची ड में निर्दिष्ट लोगो को मुद्रित किया जाए।

आयुर्वेद आहार की लेबलिंग खाद्य सुरक्षा एवं मानक (आयुर्वेद आहार) विनियम, 2022 और खाद्य सुरक्षा एवं मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 में प्रदान की गई विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताओं के अनुसार होगी।

(घ) और (ङ): एफएसएसआई ने दिनांक 12 जनवरी, 2025 को महाराष्ट्र के बुलढाणा में "संकल्प स्वच्छ आहार" कार्यक्रम आयोजित किया था, जिसमें आयुर्वेद आहार पर ध्यान केंद्रित करते हुए, 1,500 से अधिक स्ट्रीट फूड विक्रेताओं और स्वयं सहायता समूह (एसएचजी) की महिलाओं को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर प्रशिक्षण दिया गया था।
