

भारत सरकार
रेल मंत्रालय

लोक सभा
12.03.2025 के

अतारांकित प्रश्न सं. 2119 का उत्तर

व्यंजन-सूची और दर-सूची को अनिवार्य रूप से प्रदर्शित करना

2119. श्री जनार्दन सिंह सीग्रीवाल:

क्या रेल मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या सरकार का रेलगाड़ी के प्रत्येक डिब्बे में परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थों की दर-सूची और व्यंजन-सूची को अनिवार्य रूप से प्रदर्शित करने का विचार है ताकि सभी यात्री वास्तविक दर से अवगत हो सकें और अधिक मूल्य वसूले जाने से बच सकें;
- (ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और इस संबंध में सरकार द्वारा क्या कदम उठाए जा रहे हैं;
- (ग) यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं और यह प्रणाली कब तक विकसित किए जाने की संभावना है;
- (घ) क्या सरकार ने रेलगाड़ी में परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थों की स्वच्छता/स्वास्थ्य कारित (हाइजिन) की निगरानी के लिए कोई तंत्र विकसित किया है; और
- (ङ) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं और यह प्रणाली कब तक विकसित किए जाने की संभावना है?

उत्तर

रेल, सूचना और प्रसारण एवं इलेक्ट्रॉनिकी और सूचना प्रौद्योगिकी मंत्री

(श्री अश्विनी वैष्णव)

(क) से (ङ): रेलगाड़ियों में यात्रियों को परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थों की सूची और दर सूची प्रदर्शित करना अनिवार्य है। यात्रियों की जानकारी के लिए सभी खाद्य पदार्थों की सूची और उनकी दरें आईआरसीटीसी की वेबसाइट पर उपलब्ध हैं। सभी विवरणों के साथ मुद्रित मेन्यू कार्ड वेटरों के पास उपलब्ध होती हैं और यात्रियों की मांग पर प्रस्तुत की जाती हैं। दर सूची भी पेंट्री कारों में प्रदर्शित की जाती है। इसके अलावा, भारतीय रेल पर कैटरिंग सेवाओं के खानपान सूची

और दर सूची के बारे में यात्रियों को जागरूक करने के लिए, यात्रियों को खानपान सूची और दर सूची के लिंक के साथ एसएमएस भेजने की शुरुआत की गई है।

रेलगाड़ियों में स्वच्छता, सफाई और खाद्य की गुणवत्ता में सुधार के लिए निम्नलिखित उपाय किए गए हैं:

- निर्धारित बेस किचन से भोजन की आपूर्ति।
- निर्धारित स्थानों पर आधुनिक बेस किचन चालू करना।
- खाद्य पदार्थ की तैयारी की बेहतर निगरानी के लिए बेस किचनों में सीसीटीवी कैमरों की संस्थापना।
- भोजन बनाने के लिए लोकप्रिय और ब्रांडेड कच्चे माल जैसे, खाना पकाने का तेल, आटा, चावल, दालें, मसाला, पनीर, डेयरी उत्पाद आदि का चयन और उपयोग।
- खाद्य संरक्षा और स्वच्छता पद्धति की निगरानी के लिए बेस किचनों में खाद्य संरक्षा पर्यवेक्षकों की तैनाती।
- रेल गाड़ियों में ऑनबोर्ड आईआरसीटीसी पर्यवेक्षकों की तैनाती।
- खाद्य पैकेटों पर क्यूआर कोड लगाने की शुरुआत, जिससे रसोई का नाम, पैकेजिंग की तारीख आदि जैसे विवरण प्रदर्शित होते हैं।
- बेस किचन और पेंट्री कारों में नियमित गहन सफाई और समय-समय पर कीट नाशकों का छिड़काव।
- खाद्य संरक्षा मानकों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए, प्रत्येक कैटरिंग इकाई के नामित खाद्य संरक्षा अधिकारियों से भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) द्वारा प्रमाणन अनिवार्य किया गया है।
- रेल गाड़ियों में बेहतर खाद्य गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए निरीक्षण और निगरानी तंत्र के तहत खाद्य पदार्थों का नियमित रूप से नमूना लेना।
- पेंट्री कारों और बेस किचनों में खाद्य पदार्थों की स्वच्छता और गुणवत्ता की जांच के लिए थर्ड पार्टी ऑडिट किया जाता है। ग्राहक संतुष्टि के सर्वेक्षण भी किए जाते हैं।
- रेल/आईआरसीटीसी अधिकारियों, जिनमें खाद्य संरक्षा अधिकारी भी शामिल हैं, द्वारा नियमित और आकस्मिक निरीक्षण किए जाते हैं।
