

भारत सरकार
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
लोक सभा
अतारांकित प्रश्न सं. 747
04 दिसंबर, 2025 को उत्तर देने के लिए

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल संबंधी कमियों को दूर करने के लिए पहल

747. श्री रमासहायम रघुराम रेड्डी :

क्या खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) चूंकि, मात्र तीन प्रतिशत कार्यबल औपचारिक प्रशिक्षण प्राप्त है, तो क्या सरकार ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल संबंधी कमियों को दूर करने के लिए कोई पहल की है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ख) क्या खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए कुशल कार्यबल विकसित करने हेतु कोई विशेष प्रशिक्षण कार्यक्रम या शैक्षणिक संस्थानों के साथ साझेदारी आरंभ की गई है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और अब तक कितने लोगों को प्रशिक्षित किया गया है;
- (ग) सरकार द्वारा खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के संबंध में अंतरराष्ट्रीय मानकों को पूरा करने के लिए नई प्रौद्योगिकियों को अपनाने को प्रोत्साहित करने हेतु क्या कदम उठाए गए हैं ; और
- (घ) क्या प्रशिक्षण कार्यक्रम इन प्रौद्योगिकीय प्रक्रियाओं के अनुरूप हैं और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

**खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्य मंत्री
(श्री रवनीत सिंह)**

(क): हाँ, महोदय। सरकार ने कौशल अंतराल को कम करने के लिए कई पहल की हैं। खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल प्रशिक्षण देने के लिए, खाद्य उद्योग की क्षमता और कौशल पहल (एफ़आईसीएसआई), खाद्य प्रसंस्करण के लिए क्षेत्र कौशल काउंसिल जो कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय (MSDE) द्वारा स्थापित की गई है, में एनसीवीईटी (राष्ट्रीय व्यावसायिक शिक्षा और प्रशिक्षण परिषद) द्वारा अनुमोदित 60 से अधिक जॉब रोल्स है। ये जॉब रोल्स योग्यता पैक के हिसाब से अनुमोदित होते हैं जो इंडस्ट्री की ज़रूरतों के आधार पर विशेषज्ञ बनाते हैं। सभी योग्यता पैक्स हर 36 महीने में अद्यतन किए जाते हैं ताकि इंडस्ट्री की मौजूदा ज़रूरतों को दिखाया जा सके। अनुमोदित जॉब रोल्स में प्लांट बेस्ड प्रोटीन, फोर्टिफाइड फूड्स और माइक्रो क्रेडेंशियल्स जैसे उभरते हुए एरिया शामिल हैं, जिनमें एफ़एसएसएआई की ज़रूरी ज़रूरतें और फूड प्रोडक्ट्स की सुरक्षा और इंटीग्रिटी पक्का करने के लिए बनाए गए फ्रेमवर्क शामिल हैं। इसके अलावा, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय अपनी योजनाओं और संस्थानों के ज़रिए क्षेत्र से जुड़ी अल्पकालिक प्रशिक्षण देना पक्का करती है।

इसके अलावा, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय द्वारा लागू की जा रही प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन (पीएमएफ़एमई) (स्कीम में एक क्षमता निर्माण प्रशिक्षण घटक है, जिसके तहत स्टेट/यूटी सरकारों द्वारा क्षमता निर्माण प्रशिक्षण आयोजित किए जाते हैं। इसमें सभी आवेदकों के लिए 24 घंटे/3 दिन की शॉर्ट-टर्म ट्रेनिंग, फूड प्रोसेसिंग ईडीपी (एंटरप्रेन्योरशिप डेवलपमेंट प्रोग्राम) ट्रेनिंग का इंतज़ाम है। जिला स्तरीय समिति (डीएलसी) ने क्रेडिट लिंक्ड ग्रांट लेने के लिए लोगों और ग्रुप्स (एसएचजी/एफ़पीओ/ कोऑपरेटिव्स) की सिफारिश की है और सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण में लगे एसएचजी लाभार्थियों को प्रारम्भिक पूंजी स्कीम के तहत 8 घंटे/1 दिन की ट्रेनिंग दी है। 2020-21 से 2024-25 तक पूरे भारत में 1,09,312 लाभार्थियों को ट्रेनिंग दी गई है।

इसके अलावा, इस मंत्रालय के प्रशासनिक नियंत्रण में आने वाले दो राष्ट्रीय महत्व के संस्थान(आईएनआई), अर्थात तंजावुर (तमिलनाडु) और कुंडली (हरियाणा) में मौजूद राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी प्रबंधन एवं उद्यमिता विकास संस्थान (निफ्टेम) ने अपने शॉर्ट-टर्म स्किल/ क्षमता निर्माण / उद्यमिता विकास कार्यक्रम के ज़रिए 2018-19 से 2024-25 के समय के दौरान क्रम से 32255 और 1516 लोगों को ट्रेनिंग दी है।

(ख): जी हां, खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल [एफआईसीएसआई], क्षेत्र कौशल विकास और विकास मंत्रालय के तहत खाद्य प्रसंस्करण के लिए कौशल परिषद एंटरप्रेन्योरशिप ने एजुकेशनल और टेक्निकल इंस्टीट्यूशन के साथ पार्टनरशिप में विशेष प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू किए हैं। एफआईसीएसआई ने 2015-16 से अब तक फूड-प्रोसेसिंग जॉब रोल में 2.72 लाख से ज्यादा कैंडिडेट्स को ट्रेनिंग और सर्टिफाई किया है, जिसमें स्कूलों, आईटीआई, पॉलिटैक्निक, खाद्य प्रोद्योगिकी संस्थान खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और स्टेट स्किल मिशन के साथ मिलकर प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) के तहत 2.60 लाख कैंडिडेट्स शामिल हैं।

(ग) और (घ): केंद्र क्षेत्र स्कीम जैसे प्रधानमंत्री किसान संपदा योजना (पीएमकेएसवाई) और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के लिए उत्पादन लिंक प्रोत्साहन स्कीम (पीएलआईएफपीआई) और केंद्र प्रायोजित स्कीम जैसे प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन (पीएमएफएमई) योजना को लागू करके, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय एमओएफपीआई फूड प्रोसेसिंग सेक्टर में नई टेक्नोलॉजी को अपनाने को बढ़ावा देने के लिए कई पहल कर रहा है ताकि इंटरनेशनल स्टैंडर्ड पूरे हो सकें। कोल्ड चेन प्रोजेक्ट्स और फूड प्रोसेसिंग यूनिट्स पर खास ध्यान दिया जाता है, जिनमें ग्लोबल प्रतिस्पर्धा पक्का करने के लिए अत्याधुनिक मशीनरी और प्रैक्टिस शामिल हैं।

इसके अलावा, मोफपीआई के तहत निफ्टेम-तंजावुर ने 110 से ज्यादा रेडी-टू-कमर्शियलाइज़ टेक्नोलॉजी विकसित की हैं, जिनमें मोबाइल फूड प्रोसेसिंग यूनिट्स और 3 डी फूड प्रिंटिंग मॉडल जैसे अत्याधुनिक उपकरण शामिल हैं, साथ ही पैकेजिंग, ड्राइंग डिवाइस और न्यूट्रिएंट्स से भरपूर उत्पादों में एक मज़बूत पेटेंट पोर्टफोलियो बनाए रखा है। देश भर में 75 से ज्यादा टेक्नोलॉजी पहले ही ट्रांसफर की जा चुकी हैं, जिन्हें एक खास टेक्नोलॉजी ट्रांसफर सेल, स्पॉन्सर्ड रिसर्च और टर्नकी प्रोजेक्ट मदद से समर्थन मिला है।

इसी तरह, एमओएफपीआई के तहत निफ्टेम-कुंडली ने अपने विलेज एडॉप्शन प्रोग्राम के ज़रिए ग्रामीण इनोवेशन को बढ़ावा देते हुए, इंडस्ट्रीज़, स्टार्ट-अप्स और एंटरप्रेन्योर्स को 52 टेक्नोलॉजी का सफलतापूर्वक अंतरण किया है।

दोनों संस्थानों द्वारा चलाए जा रहे शॉर्ट-टर्म ट्रेनिंग प्रोग्राम नवीनतम प्रौद्योगिकी प्रगति को एकीकृत करने के लिए डिज़ाइन किए गए हैं, जिससे यह पक्का हो सके कि लाभार्थी खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की मौजूदा और उभरती ज़रूरतों के हिसाब से स्किल्स हासिल करें और इनका मकसद इंडस्ट्री से जुड़ी दक्षता बनाना और उध्यमिता और रोज़गार पैदा करना है। ये ट्रेनिंग प्रोग्राम आरटीई/आरटीसी फूड्स, नई पैकेजिंग, अल्ट्रासोनिकेशन और फूड माइक्रोबायोलॉजी के साथ-साथ गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज़ और एचएसीसीपी/आईएसओ स्टैंडर्ड्स का प्रैक्टिकल अनुभव देते हैं। ये पहल मॉडर्न स्किल्स को ग्लोबल बेंचमार्क के साथ जोड़कर उधमियों, एचजीएसएचजी, एफपीओ और युवाओं को मज़बूत बनाती हैं, जिससे यह पक्का होता है कि भारत का खाद्य प्रसंस्करण सेक्टर प्रतिस्पर्धी और नवाचार संचालित बना रहे।
