

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

लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या: 1142
05 दिसंबर, 2025 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

खाद्य पदार्थों में मिलावट की घटनाएं

†1142. श्री यदुवीर वाडियार:

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

(क) क्या सरकार ने बहुधा स्पष्ट लेबलिंग या उपभोक्ताओं को जानकारी दिए बिना की जाने वाली खाद्य पदार्थों में मिलावट और घी, बेकरी उत्पादों और कन्फेक्शनरी जैसे खाद्य उत्पादों के निर्माण में पाम ऑयल के कपटपूर्ण उपयोग की बढ़ती घटनाओं का संज्ञान लिया है, और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;

(ख) क्या भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने खाद्य तेल और प्रसंस्कृत खाद्य क्षेत्रों में इस प्रकार की मिलावट और भ्रामक परिपाटियों के प्रचलन का पता लगाने के लिए हाल ही में कोई राष्ट्रव्यापी सर्वेक्षण या निरीक्षण अभियान चलाया है;

(ग) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है साथ ही पिछले तीन वर्षों के दौरान पाए गए उल्लंघनों की संख्या कितनी है, की गई प्रवर्तन कार्रवाई क्या है और लगाई गई शास्ति क्या है; और

(घ) क्या सरकार का पाम ऑयल-आधारित खाद्य उत्पादों के कपटपूर्ण मिश्रण और गलत ब्रांडिंग की रोकथाम करने के लिए कड़े लेबलिंग मानदंड, पता लगाने की प्रणालियाँ और उपभोक्ता जागरूकता अभियान शुरू करने का विचार है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

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

(क) से (ग): भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) को खाद्य पदार्थों के विज्ञान आधारित मानक निर्धारित करने और मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए उनके निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करने का अधिदेश है। एफएसएसएआई देश भर में रिफाईंड तेलों सहित सुरक्षित खाद्य उत्पादों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए पूरी तरह प्रतिबद्ध है।

पाम ऑयल, एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियमन, 2011 के उप-विनियम 2.2.1(19) के अंतर्गत एक मानकीकृत उत्पाद है।

संबंधित राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों और एफएसएसएआई के क्षेत्रीय कार्यालयों के अधिकारियों द्वारा पूरे वर्ष विभिन्न खाद्य उत्पादों के नियमित निगरानी अभियान, मॉनिटरिंग, विनियामक निरीक्षण और कृत्रिम फल पकाने वाले एजेंटों के उपयोग की जांच सहित यादृच्छिक नमूने लिए जाते हैं, ताकि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके तहत बनाए गए विनियमों के अंतर्गत खाद्य उत्पादों में अस्वीकृत कृत्रिम फल पकाने वाले एजेंटों के परीक्षण सहित गुणवत्ता और सुरक्षा मापदंडों के अनुपालन की जांच की जा सके।

किसी भी उल्लंघन की स्थिति में, अधिनियम के प्रावधानों के अनुसार उल्लंघनकर्ता के विरुद्ध कठोर नियामक कार्रवाई की जाती है। प्रवर्तन कार्रवाई और लगाए गए जुर्माने का विवरण इस प्रकार है:-

वित्तीय वर्ष	विश्लेषित नमूनों की संख्या	गैर-अनुरूप पाए गए नमूनों की संख्या	शुरू किए गए मामलों की संख्या
2022-23	18597	4628	3382
2023-24	13819	1952	1653
2024-25	13772	1840	1544

(घ): खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 में झूठी, गलत या भ्रामक लेबलिंग या जिन लेबलिंग से गलत धारणा पैदा होने की संभावना है, जो पाम तेल सहित सभी खाद्य उत्पादों को कवर करता है, से संबंधित लेबलिंग प्रावधान शामिल हैं। विशिष्ट खाद्य तेल जैसे सरसों तेल, मूंगफली तेल आदि के नाम के रूप में 'वर्ग शीर्षक' प्रदान करना अनिवार्य है, जहां खाद्य उत्पादों में 'खाद्य वनस्पति तेल' को सामग्री के रूप में दिया गया है। इसके अलावा, खाद्य तेलों के मिश्रण वाले प्रत्येक पैकेज पर पैक के सामने उसके ब्रांड नाम या व्यापार नाम के ठीक नीचे बड़े अक्षरों में लेबल घोषणा अंकित होगी तथा लेबल घोषणा का प्रारूप, फ्रॉन्ट आकार भी दिया जाएगा।

इसके अतिरिक्त, खाद्य सुरक्षा एवं मानक (विक्रय प्रतिषेध और निर्बंधन) विनियम, 2011 सरसों तेल युक्त किसी भी बहु-स्रोत खाद्य वनस्पति तेल की बिक्री पर प्रतिबंध लगाता 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 पेज खाद्य सुरक्षा से संबंधित मानकों/विनियमों/सलाहों और उपभोक्ताओं के लिए व्यावहारिक सुझाव देते हुए घर पर खाद्य मिलावट का पता लगाने के बारे में सुलभ जानकारी प्रदान करते हैं। सोशल मीडिया अभियान “#नोटूअडल्टेरेशन” लोगों को मिलावट के बारे में शिक्षित करने और नागरिकों में खाद्य सुरक्षा चेतना और स्वस्थ भोजन की आदतों को बढ़ावा देने के लिए चलाया जाता है।
- (ii) **मिलावट संबंधी वीडियो:** एफएसएसएआई ने वीडियो की एक श्रृंखला बनाई है जो आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान करने के तरीकों को दृश्य रूप से प्रदर्शित करती है। ये एफएसएसएआई के यूट्यूब चैनल पर उपलब्ध हैं और समय-समय पर इंस्टाग्राम, ट्विटर, फेसबुक जैसे विभिन्न अन्य मीडिया प्लेटफार्मों पर भी प्रचारित किए जाते हैं और विभिन्न सार्वजनिक कार्यक्रमों और अभियानों में दिखाए जाते हैं।
- (iii) डीएआरटी बुक जैसे संसाधन घर पर खाद्य मिलावट का पता लगाने के लिए सरल परीक्षण प्रदान करते हैं।
- (iv) **खाद्य सुरक्षा मैजिक बॉक्स:** यह शैक्षिक टूलकिट स्कूली छात्रों, शिक्षकों और अभिभावकों के लिए डिज़ाइन है, जिसमें खाद्य मिलावट का पता लगाने हेतु उपयोग में आसान परीक्षण शामिल हैं, जो छात्रों को खाद्य सुरक्षा के बारे में सीखने के लिए एक इंटरैक्टिव और आकर्षक तरीके से काम करता है।
- (v) खाद्य सुरक्षा ऑन व्हील्स 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 परीक्षण करने के तरीके के बारे में विस्तृत जानकारी दी गई है। ये परीक्षण विशेष ग्रेड के पाठ्यक्रम में तैयार किए गए हैं।
