

भारत सरकार  
उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय  
उपभोक्ता मामले विभाग

लोक सभा  
अतारंकित प्रश्न संख्या: 855  
जिसका उत्तर बुधवार, 04 फरवरी, 2026 को दिया जाएगा

असंगठित क्षेत्र में दूध में व्यापक मिलावट

855. श्री मड्डीला गुरूमूर्ति:

क्या उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या सरकार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) द्वारा किए गए सर्वेक्षणों के निष्कर्षों से अवगत है जो यह बताते हैं कि देश भर में दूध के 68-70 प्रतिशत नमूने सुरक्षा मानकों को पूरा नहीं करते हैं और कुछ राज्यों में 100 प्रतिशत मानकों को पूरा नहीं करने की रिपोर्ट है और यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ख) क्या यह सच है कि असंगठित क्षेत्र में विशेष रूप से मिलावट व्याप्त है, जो देश में दूध उत्पादन और वितरण का एक बड़ा हिस्सा है;
- (ग) यदि हाँ, तो संगठित और असंगठित दोनों क्षेत्रों में दूध की मिलावट को रोकने और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए सरकार द्वारा क्या कदम उठाए गए हैं;
- (घ) क्या सरकार का विचार इस सार्वजनिक स्वास्थ्य चिंता को दूर करने के लिए सख्त निगरानी तंत्र, मोबाइल परीक्षण प्रयोगशालाएं और जन जागरूकता अभियान लागू करने का है; और
- (ङ) यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण राज्य मंत्री  
(श्री बी. एल. वर्मा)

(क) और (ख) एफएसएसएआई खाद्य उत्पादों, विशेष रूप से मुख्य आहार और मिलावट उन्मुख वस्तुओं सहित दूध पर, पूरे देश में आवधिक पर निगरानी करता है। वर्ष 2023 में दूध और दुग्ध उत्पादों पर पूरे देश में की गई निगरानी के तहत, 36 राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के 756 जिलों को कवर करते हुए 10,126 नमूने एकत्र किए गए, जिनमें से 4,878 नमूने संगठित क्षेत्र (पैकड नमूने) और 5,248 नमूने असंगठित क्षेत्र (खुले नमूने) से लिए गए। इस सर्वेक्षण में पाया गया कि 98% नमूने मानव उपभोग के लिए सुरक्षित थे। इसके अलावा, दूध और दुग्ध उत्पादों के कुल 421 नमूनों (असंगठित क्षेत्र से 292 नमूने और संगठित क्षेत्र से 129 नमूने) में स्टार्च, सोडियम क्लोराइड, फॉरेन फैट और सुक्रोज के कारण मिलावट सौपी गई है।

(ख) से (ड) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 का कार्यान्वयन और प्रवर्तन केंद्र और राज्य सरकारों की साझा जिम्मेदारी है। जहाँ स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के तहत एफएसएसएआई वैज्ञानिक आधारित मानक तय करने और समग्र समन्वय सुनिश्चित करने के लिए जिम्मेदार है, वहीं राज्य खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण मुख्य रूप से क्षेत्र स्तर पर प्रवर्तन के लिए जिम्मेदार हैं। राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों में खाद्य सुरक्षा आयुक्त के अंतर्गत नामित अधिकारी (डीओ) और खाद्य सुरक्षा अधिकारी (एफएसओ) इस अधिनियम के प्रावधानों को लागू करने की जिम्मेदारी सौंपे गए हैं।

अधिनियम और खाद्य सुरक्षा एवं मानक नियमों (एफएसएसआर) के तहत निर्धारित मानकों, सीमाओं और अन्य वैधानिक आवश्यकताओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए, एफएसएसएआई राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा प्राधिकरणों के माध्यम से पूरे वर्ष विभिन्न खाद्य उत्पादों (दोनों संगठित और असंगठित क्षेत्रों में) सहित दूध और दुग्ध उत्पादों पर नियमित स्थानीय/लक्षित विशेष प्रवर्तन और निगरानी अभियान, निरीक्षण और नमूना संग्रहण गतिविधियाँ संचालित करता है। यदि मानकों से किसी भी प्रकार का विचलन या एफएसएसआर का उल्लंघन देखा जाता है, तो दोषी खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर्स (एफबीओ) के खिलाफ एफएसएस अधिनियम 2006 और इसके संबंधित नियमों के तहत निर्धारित दंडात्मक उपायों सहित विनियामक कार्रवाई की जाती है।

खाद्य और खाद्य उत्पादों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए, एफएसएसएआई ने खाद्य नमूनों के विश्लेषण के लिए 246 एनएबीएल - मान्यता प्राप्त खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं और अपीलीय नमूनों के विश्लेषण के लिए 24 संदर्भ खाद्य प्रयोगशालाओं को अधिसूचित किया है।

एफएसएसएआई ने राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला (एमएफटीएल) भी प्रदान की है, जिसे “फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स” (एफएसडब्ल्यू) कहा जाता है। यह एक बहुउद्देश्यीय वाहन है, जिसने जानकारी के प्रसार में मदद की है और यह खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और खाद्य परीक्षण के लिए एक प्लेटफॉर्म के रूप में कार्य करता है। यह मिलावट से लड़ने का एक महत्वपूर्ण साधन है, क्योंकि एफएसडब्ल्यू विभिन्न खाद्य वस्तुओं में मिलावट का तत्काल परीक्षण करने के लिए बुनियादी अवसंरचना से सुसज्जित हैं। वर्तमान में 35 राज्यों और संघ राज्य क्षेत्रों में 305 एफएसडब्ल्यू तैनात हैं।

एफएसएसएआई ने खाद्य उत्पादों की फील्ड स्तर पर स्क्रीनिंग समय को कम करने और निगरानी एवं मॉनिटरिंग गतिविधियों को तेज करने के लिए त्वरित खाद्य परीक्षण विधियाँ उपलब्ध कराई हैं, जैसे रैपिड किट्स, जो उन्नत, उपयोग में आसान, पोर्टेबल और हैंडहेल्ड डिवाइस हैं और जिनके परीक्षण करने के लिए किसी अत्याधुनिक उपकरण या पारंपरिक रिऐजेंट्स की आवश्यकता नहीं होती।

इसके अलावा, एफएसएसएआई द्वारा सावधानीपूर्वक तैयार किए गए फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स, खाद्य में मिलावट का पता लगाने में मदद करते हैं। इसमें विश्वसनीय "क्विक स्क्रीनिंग टेस्ट" शामिल हैं, जिन्हें आम व्यक्ति घरेलू स्तर पर कर सकता है, जिससे संदेह होने पर अपने भोजन में संभावित मिलावट का व्यापक मूल्यांकन किया जा सकता है। यह एक शैक्षिक उपकरण है, जो छात्रों में जिज्ञासा जगाने और उन्हें सुरक्षित और असुरक्षित भोजन में अंतर पहचानने में सक्षम बनाने में मदद करता है। इसमें 6 खाद्य श्रेणियों में कुल

107 परीक्षण शामिल हैं, जिनमें स्टार्च, यूरिया, डिटर्जेंट, सेलूलोज, माल्टोडेक्सट्रिन, सैलिसिलिक एसिड, ग्लूकोज आदि जैसे मिलावटकारी तत्वों का पता लगाने के परीक्षण शामिल हैं।

एफएसएसएआई ने डीएआरटी बुकलेट, अर्थात् “डिटैक्ट अडल्टरेशन विथ रैपिड टेस्ट” प्रकाशित की है, जिसमें विभिन्न खाद्य श्रेणियों, दूध और दुग्ध उत्पादों, तेल और वसा, चीनी और कन्फेक्शनरी, खाद्यान्न और उनके उत्पादों, मसाले और मसालेदार पदार्थों में घर पर मिलावट का पता लगाने के लिए 50 से अधिक त्वरित परीक्षण शामिल हैं।

एफएसएसएआई उपभोक्ताओं और नागरिकों को खाद्य सुरक्षा और स्वस्थ एवं स्वच्छ खाने की आदतों के बारे में शिक्षित करने के लिए जागरूकता गतिविधियाँ आयोजित कर रहा है। कई आईसी गतिविधियाँ सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म और सामुदायिक आउटरीच कार्यक्रमों के माध्यम से संचालित की जाती हैं। एफएसएसएआई ने अपने आधिकारिक यूट्यूब चैनल पर “हाव टू चेक फॉर अडल्टरेशन” नामक एक समर्पित प्लेलिस्ट बनाई है, जिसमें दूध और दुग्ध उत्पादों सहित विभिन्न खाद्य वस्तुओं में मिलावट का पता लगाने के तरीके प्रदर्शित करने वाले लघु वीडियो शामिल हैं। इसके अलावा, “#नो टू अडल्टरेशन अभियान शुरू किया गया है, जिसका उद्देश्य उपभोक्ताओं में सुरक्षित खाद्य उत्पादों, जिनमें दूध और दुग्ध उत्पाद शामिल हैं, की पहचान के प्रति जागरूकता बढ़ाना है।

\*\*\*\*\*