

भारत सरकार  
उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय  
खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग  
लोक सभा  
अतारांकित प्रश्न संख्या 14  
02 फरवरी, 2021 के लिए प्रश्न  
खाद्यान्न की बर्बादी

14. श्री जगदम्बिका पाल:

श्री राजमोहन उन्नीथन:

श्री महेश साहू:

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

- (क) गत तीन वर्षों में प्रत्येक वर्ष और चालू वर्ष के दौरान भारतीय खाद्य निगम के गोदामों तथा केन्द्रीय भंडागारों में कितना और कितने मूल्य का अनाज तथा खाद्यान्न सड़ गया है या बर्बाद हुआ है;
- (ख) सरकार द्वारा उक्त भंडागारों में खाद्यान्नों की बर्बादी को कम करने के लिए क्या कदम उठाए गए हैं;
- (ग) क्या खराब हुए इन अनाजों का उपयोग अन्य उत्पादों यथा खाद बनाने या कहीं और किया जाता है;
- (घ) क्या सरकार ने सड़े हुए खाद्यान्नों और अनाजों का उपयोग अन्य प्रयोजनों के लिए करने हेतु कोई अध्ययन किया है या करना शुरू किया है; और
- (ड.) यदि हां, तथा तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण राज्य मंत्री  
(श्री दानवे रावसाहेब दादाराव)

(क): पिछले तीन वर्षों और वर्तमान वर्ष के दौरान भारतीय खाद्य निगम के गोदामों (स्वयं के और किराए के) तथा केन्द्रीय भंडारण निगम के गोदामों में जो खाद्यान्न क्षतिग्रस्त हुए थे, उनकी मात्रा और मूल्य का ब्यौरा निम्नानुसार है:-

| क्र. सं. | वर्ष                 | क्षतिग्रस्त खाद्यान्न |                           |
|----------|----------------------|-----------------------|---------------------------|
|          |                      | मात्रा<br>(टन में)    | कीमत<br>(करोड़ रुपये में) |
| 1        | 2017-18              | 2663.486              | 3.22                      |
| 2        | 2018-19              | 5213.362              | 6.73                      |
| 3        | 2019-20              | 1930.362              | 2.61                      |
| 4        | 2020-21 (31.12.2020) | 1714.431              | 2.56                      |

(ख): खाद्यान्नों की क्षति में कमी लाने के लिए सरकार द्वारा उठाए गए कदमों का ब्यौरा अनुबंध में दिया गया है।

(ग): जी हां।

(घ) और (ड.): दरअसल, इस प्रकार का कोई अध्ययन मंत्रालय द्वारा नहीं किया गया अथवा करवाया गया है।

\*\*\*\*\*

लोक सभा में दिनांक 02.02.2021 को उत्तरार्थ अतारंकित प्रश्न संख्या 14 के उत्तर के भाग (ख) में उल्लिखित अनुबंध

क्षति को कम करने के लिए, खरीदे गए खाद्यान्नों के सुरक्षित भंडारण के लिए सरकार द्वारा उठाये गए कदम

- (i) सभी गोदामों का निर्माण विनिर्दिष्टियों के अनुसार किया जाता है।
- (ii) खाद्यान्नों का भंडारण, भंडारण पद्धतियों की उचित वैज्ञानिक संहिता अपना कर किया जाता है।
- (iii) खाद्यान्नों में फर्श से नमी आने से रोकने के लिए पर्याप्त इनेज सामग्री जैसे लकड़ी की क्रेटों, बांस की चटाइयों, पॉलीथीन की चद्दरों का उपयोग किया जाता है।
- (iv) सभी गोदामों में रखे अनाज में कीड़ों के नियंत्रण के लिए प्रधूमन कवर, नॉइलान की रस्सियाँ, जाल और कीटनाशक प्रदान किए जाते हैं।
- (v) भंडारण में रखे खाद्यान्नों में कीटों के नियंत्रण के लिए गोदामों में रोगनिरोधक (कीटनाशकों का छिड़काव) और रोगहर उपचार (फ्यूमीगेशन) नियमित रूप से और समय पर किए जाते हैं।
- (vi) कवर्ड गोदामों और कैप भंडारण, दोनों में चूहों के नियंत्रण के लिए प्रभावी उपाय किए जाते हैं।
- (vii) कवर तथा प्लिंथ (कैप) में खाद्यान्नों का भंडारण एलीवेटेड प्लिंथ में किया जाता है और इनेज सामग्री के रूप में लकड़ी के क्रेट इस्तेमाल किए जाते हैं। चद्दरों को विशेष रूप से बनाए गए कम घनत्व वाले काले रंग के पॉलीथीन के वाटर प्रूफ कवर से उचित ढंग से कवर किया जाता है और उन्हें नाइलॉन की रस्सियों/जाल से बांधा जाता है।
- (viii) शैक्षणिक योग्यता प्राप्त एवं प्रशिक्षित कर्मचारियों और वरिष्ठ अधिकारियों द्वारा स्टॉक/गोदामों के नियमित आवधिक निरीक्षण किये जाते हैं। खाद्यान्नों की गुणवत्ता की निगरानी विभिन्न स्तरों पर चेक और सुपर-चेक प्रणाली के माध्यम से नियमित अंतराल पर की जाती है। भंडारण में खाद्यान्नों के उचित परिरक्षण को सुनिश्चित करने के लिए भारतीय खाद्य निगम द्वारा गोदामों में निम्नलिखित चेक और सुपर-चेक किए जाते हैं।
  - (क) तकनीकी सहायक द्वारा 100% आधार पर स्टॉक का पाक्षिक निरीक्षण।
  - (ख) प्रबंधक (क्यूसी) द्वारा मासिक निरीक्षण।
  - (ग) सहायक महाप्रबंधक (क्यूसी) द्वारा तिमाही निरीक्षण।
  - (घ) क्षेत्रीय, आंचलिक और भारतीय खाद्य निगम मुख्यालय के स्क्वाडों द्वारा सुपर चेक।
- (ix) 'प्रथम आमद प्रथम निर्गम' (एफआईएफओ) सिद्धांत का यथासंभव पालन किया जाता है ताकि गोदामों में खाद्यान्नों के दीर्घावधिक भंडारण से बचा जा सके।
- (x) खाद्यान्नों के संचलन के लिए केवल कवर्ड वैगनों का उपयोग किया जाता है, ताकि दुलाई के दौरान क्षति से बचा जा सके।
- (xi) स्टॉक की गुणवत्ता की नियमित रूप से निगरानी करने और क्षति को कम करने के लिए जिला, क्षेत्रीय और अंचल स्तर पर क्षति निगरानी प्रकोष्ठों का गठन किया गया है।
- (xii) गोदामों की छत में लीकेज वाले स्थानों की नियमित रूप से पहचान और मरम्मत की जाती है।
- (xiii) गोदाम परिसर में नालियों की नियमित सफाई सुनिश्चित की जाती है।
- (xiv) यह सुनिश्चित किया जाता है कि गोदामों के अंदर कहीं कोई सीलन नहीं है।
- (xv) यह सुनिश्चित किया जाता है कि गोदामों के परिसर में कहीं कोई जल भराव न हो।
- (xvi) जब कभी स्टॉक प्रभावित होता है, तो उसको अलग करने और रीकंडीशन करने के लिए तत्काल कार्रवाई की जाती है।