

भारत सरकार
उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय
खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग
लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या 2341
21 दिसम्बर, 2022 के लिए प्रश्न
भण्डारण सुविधाओं में खाद्यान्नों की बर्बादी

2341. श्रीमती रमा देवी:

श्रीमती नवनित रवि राणा:

श्री सुनील कुमार पिन्टू:

श्री दिलेश्वर कामैत:

क्या उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:
(क) विगत पांच वर्षों में प्रत्येक वर्ष के दौरान सार्वजनिक खाद्य भण्डारण सुविधाओं में बर्बाद हुए खाद्यान्नों की मात्रा कितनी है और महाराष्ट्र सहित इसका राज्य-वार ब्यौरा क्या है;
(ख) खाद्यान्नों की बर्बादी के क्या कारण हैं; और
(ग) खाद्यान्नों की बर्बादी को कम करने के लिए सरकार द्वारा क्या कदम उठाए गए हैं?

उत्तर

ग्रामीण विकास तथा उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण राज्य मंत्री
(साध्वी निरंजन ज्योति)

क): पिछले पाँच वर्षों के दौरान, भारतीय खाद्य निगम (एफसीआई) के गोदामों में क्षतिग्रस्त हुए खाद्यान्नों (गेहूँ और चावल) का महाराष्ट्र सहित राज्य-वार ब्यौरा निम्नानुसार है:

(आँकड़े टन में)

क्षेत्र	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
बिहार	1617	3568	0	5	41
झारखंड	45	31	0	12	10
ओडिशा	0	2	87	1445	3
पश्चिम बंगाल	0	12	0	79	179
असम	328	868	2	28	7
एनईएफ	92	58	27	0	15
दिल्ली	14	2	44	34	62
हरियाणा	0	0	286	0	0

जम्मू व कश्मीर	0	0	0	8	261
पंजाब	211	318	56	25	100
राजस्थान	1	0	2	84	63
उत्तर प्रदेश	243	116	26	69	78
उत्तराखण्ड	0	0	0	0	592
आंध्र प्रदेश	0	0	640	0	28
केरल	2	113	32	14	92
कर्नाटक	75	53	10	8	1
तमिलनाडु	16	6	1	0	0
गुजरात	6	19	694	34	21
महाराष्ट्र	15	35	18	0	140
मध्य प्रदेश	0	5	0	0	0
छत्तीसगढ़	0	7	5	6	0

(ख): चक्रवात, बाढ़, वर्षा आदि जैसी प्राकृतिक आपदाएं खाद्यान्नों के क्षतिग्रस्त होने के प्रमुख कारण हैं।

(ग): खाद्यान्नों की क्षति को कम करने हेतु सरकार द्वारा उठाए गए कदम अनुबंध में संलग्न हैं।

लोकसभा में दिनांक 21.12.2022 को उत्तरार्थ अतारांकित प्रश्न संख्या 2341 के भाग (ग) के उत्तर में उल्लिखित अनुबंध

खाद्यान्नों की क्षति को रोकने के लिए सरकार द्वारा उठाए गए कदम निम्नानुसार हैं :-

- (i) सभी गोदामों का निर्माण विनिर्देशों के अनुसार किया जाता है।
- (ii) भंडारण पद्धतियों की उचित वैज्ञानिक संहिता अपना कर, खाद्यान्नों का भंडारण किया जाता है।
- (iii) खाद्यान्नों में फर्श से नमी को आने से रोकने के लिए पर्याप्त डनेज सामग्री जैसे लकड़ी की क्रेटों, बांस की चटाइयों, पॉलीथीन की चद्दरों का उपयोग किया जाता है।
- (iv) सभी गोदामों में भंडारित अनाज के कीड़ों के नियंत्रण के लिए प्रधूमन कवर, नाँइलान की रस्सियाँ, जाल और कीटनाशक प्रदान किए जाते हैं।
- (v) गोदामों में रखे खाद्यान्नों में कीटों के नियंत्रण के लिए गोदामों में रोग निरोधक (कीटनाशकों का छिड़काव) और रोगहर उपचार (प्रधूमन) नियमित रूप से और समय पर किए जाते हैं।
- (vi) चूहों के नियंत्रण के लिए प्रभावी उपाय किए जाते हैं।
- (vii) 'कवर एंड प्लिंथ' (सीएपी) भंडारण में खाद्यान्नों का भंडारण ऊंचे प्लिनथों पर किया जाता है और डनेज सामग्री के रूप में लकड़ी की क्रेटों का उपयोग किया जाता है। चट्टों को कम घनत्व वाले विशेष रूप से तैयार किए गए काले रंग के वाटर प्रूफ पॉलीथीन कवरों से कवर किया जाता है और नाँइलान की रस्सियों/जालों से बांध दिया जाता है।
- (viii) अर्हक एवं प्रशिक्षित कर्मचारियों और सभी वरिष्ठ अधिकारियों द्वारा स्टॉक/गोदामों के नियमित रूप से 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।
- (ix) 'प्रथम आमद प्रथम निर्गम' (एफआईएफओ) सिद्धांत का पालन किया जाता है ताकि गोदामों में खाद्यान्नों के दीर्घावधिक भंडारण से बचा जा सके।
- (x) खाद्यान्नों के संचलन के लिए केवल कवर किए हुए रेल वैगनों का उपयोग किया जाता है ताकि पारगमन (ट्रांजिट) के दौरान क्षति से बचा जा सके।
- (xi) छत में लीकेज करने वाले स्थानों की समय-समय पर पहचान और मरम्मत करना।
- (xii) गोदाम परिसरों में नालियों की सफाई सुनिश्चित की जाती है।
- (xiii) यह सुनिश्चित करना कि गोदामों के अंदर कोई रिसाव (सीपेज) नहीं है।
