

भारत सरकार
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
लोक सभा
अतारांकित प्रश्न सं.2725
19 दिसम्बर, 2023 को उत्तर देने के लिए

एफपीआई में गुणवत्ता मानक

2725. श्री नारणभाई काछड़िया:

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

- (क) क्या खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों को बनाए रखना लघु क्षेत्र के खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों (एफपीआई) के लिए एक बड़ी चुनौती है, जिसके कारण खाद्य संबंधी विभिन्न बीमारियां हो रही हैं; और
- (ख) यदि हां, तो सरकार द्वारा खाद्य सुरक्षा प्रदान करने और लघु खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों में खाद्य उत्पादों के उचित गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने के लिए क्या कदम उठाए गए हैं?

उत्तर

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्यमंत्री
(सुश्री शोभा करंदलाजे)

(क): खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 के प्रावधानों के अनुसार, छोटे खाद्य व्यवसाय संचालकों सहित प्रत्येक खाद्य व्यवसाय संचालक (एफबीओ)/खाद्य प्रसंस्करण उद्योग (एफपीआई) को खाद्य व्यवसाय करने के लिए लाइसेंस/पंजीकरण प्राप्त करना आवश्यक है। इन एफबीओ/(एफपीआई) को कानून के अनुसार संबंधित स्वच्छता मानकों का पालन करना आवश्यक है। इस संबंध में, भारत सरकार ने स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (एमओएचएंडएफडब्ल्यू) के तहत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) का गठन किया है और इन उद्योगों को लाइसेंस एफएसएसआई द्वारा बनाए गए मानकों के अनुपालन पर जारी किए जाते हैं। साथ ही, मानकों के अनुपालन की पुष्टि के लिए इन एफबीओ/(एफपीआई) का नियमित दौरा किया जा रहा है।

(ख): खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) ने आत्मनिर्भर भारत अभियान के तहत राज्य/संघ-राज्य क्षेत्र सरकारों के साथ साझेदारी में 'प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन (पीएमएफएमई) योजना' नामक एक अखिल भारतीय योजना शुरू की, जिसका उद्देश्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के असंगठित क्षेत्र में मौजूदा व्यक्तिगत सूक्ष्म उद्यमों की प्रतिस्पर्धात्मकता को बढ़ाना और क्षेत्र के उन्नयन को बढ़ावा देना और किसान उत्पादक संगठनों (एफपीओ), स्वयं सहायता समूहों (एसएचजी) और उत्पादक सहकारी समितियों को उनकी संपूर्ण मूल्य श्रृंखला में समर्थन देना है।

योजना के तहत 2,00,000 सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों को सीधे क्रेडिट लिंकड सब्सिडी से सहायता दी जाएगी। क्षेत्र के विकास में तेजी लाने के लिए पर्याप्त सहायक सामान्य अवसंरचना और संस्थागत संगठन का समर्थन किया जाएगा।

एफएसएसएआई, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय ने छोटे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को अपने खाद्य उत्पादों के उचित गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने की सुविधा प्रदान करने के लिए निम्नलिखित कदम उठाए गए हैं:

- (i) एफएसएसएआई अपने खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण प्रमाणन (एफओएसटीएसी) कार्यक्रम के तहत विनिर्माण इकाइयों के लिए नियमित रूप से इन एफबीओ को प्रशिक्षण प्रदान कर रहा है।
- (ii) एफएसएसएआई ने देश के दूरस्थ हिस्सों में भी एफबीओ की परीक्षण आवश्यकता को पूरा करने के लिए मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का एक नेटवर्क बनाया है जिसे आमतौर पर फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स या एफएसडब्ल्यू के रूप में जाना जाता है।
- (iii) एफएसएसएआई संगठित और असंगठित दोनों क्षेत्रों के लिए खाद्य उत्पादों की आवधिक अखिल भारतीय निगरानी करता है, विशेष रूप से मुख्य खाद्य पदार्थों और वस्तुओं पर जो मिलावट से ग्रस्त हैं।
- (iv) एफएसएसएआई ने फील्ड स्तर पर खाद्य उत्पादों के स्क्रीनिंग समय को कम करने और निगरानी के साथ-साथ मॉनिटरिंग गतिविधियों में तेजी लाने के लिए तेजी से खाद्य परीक्षण विधियों की सुविधा प्रदान की है।

इसके अलावा, उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय के तहत भारतीय मानक ब्यूरो ने भी विभिन्न भारतीय मानक प्रकाशित किए हैं, जो विभिन्न खाद्य व्यवसायों द्वारा पालन की जाने वाली खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा पद्धतियों को निर्धारित करते हैं, अर्थात् - आईएस 2491 [खाद्य स्वच्छता - सामान्य सिद्धांत - कोड ऑफ प्रैक्टिस], आईएस 4303 (भाग 1) [मछली उद्योग के लिए स्वच्छ स्थितियों का कोड: भाग 1 पूर्व-प्रसंस्करण चरण], आईएस 4303 (भाग 2) [मछली उद्योग के लिए कोड ऑफ हाइजीन कंडिशनस: भाग 2 कैनिंग चरण], आईएस 5839 [खाद्य स्वच्छता - आइसक्रीम के निर्माण, भंडारण और बिक्री के लिए कोड ऑफ प्रैक्टिस], आईएस 7005 [दूध के उत्पादन, प्रसंस्करण, परिवहन और वितरण के लिए कोड ऑफ हाइजीन कंडिशनस], आईएस 14216 [स्पाइसेज और मसालों की प्रसंस्करण इकाइयाँ - कोड ऑफ हाइजीन कंडिशनस], आईएस 14134 [क्रिक फ्रोजन फूड्स के प्रसंस्करण और प्रबंधन के लिए इकाइयों के लिए कोड ऑफ हाइजीन प्रैक्टिसस], आईएस 14135 [खाद्य कवक सहित निर्जलित फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण और प्रबंधन के लिए स्वच्छ कोड ऑफ हाइजीन प्रैक्टिसस], आईएस 15000 [खतरनाक विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) - खाद्य श्रृंखला में किसी भी संगठन के लिए आवश्यकताएँ], आदि।
