

an>

Title: Need to take steps to improve the quality of food and catering services in the Indian Railways.

श्री गणेश सिंह (सतना) : अध्यक्ष महोदया, मैं आपके माध्यम से रेल मंत्रालय का ध्यान बीते दिनों रेलवे के खाने को लेकर सीएजी की रिपोर्ट में जो कहा गया था कि खाने का सामान इंसानी इस्तेमाल के लायक नहीं है, उस ओर दिलाना चाहता हूँ। रेलवे में आई.आर.सी.टी.सी. इस काम को पूरी तरह से देख रही है। मैं इस पर कुछ सुझाव देना चाहता हूँ। रेलवे में दिये जाने वाले पदार्थ पूरी तरह से हाइजिनिक तथा उपभोग के लायक हों, इसके लिए रेपुटिड ब्रांड्स को बढ़ावा देना चाहिए। रेलवे में कुकिंग को पूरी तरह से बैं करना चाहिए। इलेक्ट्रिक हीटर एवं ओवन द्वारा ही खाद्य पदार्थों को गर्म किया जाना चाहिए। रेलवे में विदेशों की तर्ज पर प्रचलित फ्रोजन फूड को बढ़ावा देना चाहिए। जो कंपनियां फूड प्रोसेसिंग सोल्यूशन का काम कर रही हैं, उनका व्यवसाय सीधे किसानों से जुड़ा है और वे उनसे वेजिटेबल इकट्ठा करते हैं। फ्रोजन फूड को

रेलवे के अन्य स्टेशनों में शुरू करने से यात्रियों को शुद्ध, हाइजिनिक और फ्रेश खाद्य पदार्थ मिलेंगे। फ्रोजन फूड की लाइफ तीन माह से छः माह होती है, जो टैम्परेचर टैक्नोलोजी के कारण सेफ व हाइजिनिक होता है। फ्रोजन फूड में किसी प्रकार की कुकिंग करने की जरूरत नहीं होती। प्रयोग के तौर पर फ्रोजन फूड सभी राजधानी, दूरतों एवं शताब्दी ट्रेनों में शुरू किया जा सकता है तथा इसे फूड स्टाल्स एवं फूड प्लाजा में बेचने की अनुमति दी जा सकती है। धन्यवाद।

माननीय अध्यक्ष :

कुंवर पुष्पेन्द्र सिंह वन्देल,

श्री भैरों प्रसाद मिश्र,

श्री कामाख्या प्रसाद तासा तथा

श्री शरद त्रिपाठी को श्री गणेश सिंह द्वारा उठाए गए विषय के साथ संबद्ध करने की अनुमति प्रदान की जाती है।