

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय  
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग

अतारंकित प्रश्न संख्या : 4146

13 f , 2019 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

ं

4146. श्री  
श्री ई

क्या स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री यह बताने को कृपा करगे कि:

- (क) क्या एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) का देश म भोजनालयों द्वारा परोसे जाने वाले भोजन को गुणवत्ता के आधार पर उनको रेटिंग देने का कोई विचार है;
- (ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ग) क्या कैटरस द्वारा खाना पकाने के तेल के पुनः उपयोग को जांच के लिए नए नियमों को लाने का प्रस्ताव है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (घ) क्या सरकार का खाद्य और दवाओं के लिए नए नियामक को लागू करने का विचार है; और;
- (ङ) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

त

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण राज्य मंत्री (श्री श्वे )

(क) एवं (ख): जी, हां। जैसा कि भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) द्वारा सूचित किया गया है, एफएसएसएआई को स्वच्छता रेटिंग योजना एक उपयोगकता संचालित, प्रौद्योगिकी सक्षम योजना है जो परिसर म या इसके बाहर उपभोक्ताओं को सीधे खाद्य आपूर्ति करने वाले खाद्य व्यवसायों पर लागू होती है। खाद्य व्यवसायों के निरीक्षण के समय पाई गई खाद्य स्वच्छता व सुरक्षा शर्तों के आधार पर रेटिंग को जाती है तथा उनको स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा अनुपालन के अनुसार स्कोर (पांच से एक) के बीच दिया जाता है। इस योजना को हाल ही म खाद्य सेवा क्षेत्र जैसे होटल, रेस्टोरंट और कैफेटेरिया आदि के लिए आरंभ किया गया है। इस योजना के मुख्य उद्देश्य निम्नलिखित ह:

- (i) उपभोक्ताओं को खाद्य विकल्प के लिए संसूचित बनाना कि वे कहां खाएं और खाने को सही आदत डाल।

- (ii) खाद्य व्यवसायों को उच्च स्वच्छता मानकों को अपनाने और उन्हें बनाए रखने के लिए प्रोत्साहित करना ताकि वे अपने उपभोक्ता को प्रदर्शित कर सका।

(ग): एक विनियमन नामतः खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसाय का लाइसेंसिंग व पंजीकरण) विनियमन, 2011 मौजूद है। उक्त विनियमन में निम्नलिखित दिशा निर्देश प्रदान किए गए हैं:

- (i) कुर्किंग आयल के पुनः उपयोग से बचना चाहिए,
- (ii) तेल को बार-बार गम किए जाने के मामले में, ट्रांसफैट के बनने से बचने के लिए इसका अधिकतम तीन बार उपयोग कर। यदि संभव हो तो, इसका एक बार उपयोग ही बेहतर है।
- (iii) जहां तक संभव हो तेल को बार-बार गम किए जाने व पुनः उपयोग से बचना चाहिए। जहां कहीं संभव हो बचे हुए तेल के प्रयोग से बचना चाहिए। हालांकि, 25% से अधिक कुल पोलर कंपाउंड से बने हुए वनस्पति तेल का प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए।

इसके अतिरिक्त, दिनांक 10.08.2018 को एफएसएसएआई ने 'रिपपस यूज्ड कुर्किंग ऑयल' को नई पहल को आरंभ किया है जो एक इकोसिस्टम है जो उपयोग किए गए कुर्किंग आयल का संग्रहण करेगा एवं बायो डीजल में परिवर्तन को संभव करेगा। एफएसएसएआई ने 30 जनवरी, 2019 को उन खाद्य व्यवसाय प्रचालकों को निदेश जारी किए हैं जिनका सामग्रियों को तलने हेतु खाद्य तेल को खपत 50 लीटर प्रतिदिन से अधिक है। वे अपने तेल उपयोग का रिकॉर्ड रखेंगे और प्रयुक्त कुर्किंग ऑयल को अधिकृत अग्रीगेटर को देंगे ताकि वे उस कुर्किंग ऑयल को बायो डीजल निमाता को भेज सका। प्रयुक्त कुर्किंग ऑयल के सुरक्षित हस्तन एवं निपटान को सुनिश्चित करने के लिए एफबीओ द्वारा उपयुक्त कुर्किंग ऑयल का हस्तन एवं निपटान करने हेतु भी व्यापक दिशा निर्देश भी जारी किए गए हैं।

(घ) व (ङ): ऐसा कोई प्रस्ताव नहीं है।

\*\*\*\*