

एफएसएसएआई की पहल : रेहड़ी पर भी पौष्टिक चाट-पकौड़ी

दिल्ली के छोले कुल्चे लखनऊ के गलौटी कबाब, अमृतसर के छोले भटूरे, जयपुर का दाल-बाटी चूरमा, हैदराबादी बिरयानी और रबड़ी के साथ पुरानी दिल्ली की जलेबी। इनका जिक्र आते ही मुंह में पानी न आ जाए ऐसा हो ही नहीं सकता लेकिन जब इन शहरों में पहुंचते हैं तो लोगों से पूछते फिरते हैं कि आखिर इन पसंदीदा पकवानों का स्वाद कहां से लिया जाए? क्योंकि होटलों और रेस्ट्रॉन्ट

लोगों की जीवनशैली को सुंदर बनाने की कोशिश में भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई)

में तो इन पकवानों को कहीं भी खया जा सकता है। अगर इनके ठेठ देसी स्वाद का लुत्फ उठाना हो तो सड़क किनारे के किसी रेहड़ी वाले के पास ही जाना होता है। अगर इन शहरों में रहने वाले लोगों से पूछा जाए तो वो अक्सर सड़क किनारे के किसी रेहड़ी वाले का नाम ले लेंगे, जिसके हजारों लाखों की संख्या में मुश्किल होंगे लेकिन अपने शहर के स्वाद पर राज करने वाले इन रेहड़ी पटरी वालों को बाहर वाले पहचानते भी नहीं। मसलन हमसे शायद ही कुछ लोगों को दिल्ली के शाहदरा के भोला शंकर की कचौड़ी के बारे में पता हो या फिर मालाबार के राजीव की बिरयानी के सुना हो। जयपुर का दाल बाटी चूरमा तो सबने सुना होगा लेकिन जयपुर के ओम प्रकाश चिप्पा की कुल्फी के बारे में कितने लोग जानते होंगे और हां बनारस से बाहर के लोग सोच भी नहीं सकते कि वहां अभिषेक की टमाटर चाट के हज़ारों दीवाने हैं।



ये रेहड़ी पटरी वाले कई बार बड़े बड़े रेस्ट्रॉन्ट को भी फेल करते नज़र आते हैं। इनमें से कई की रेहड़ियां तो बाप दादों के जमाने से चली आ रहीं हैं। इनकी अपनी

रेसिपी हैं। स्वाद के अपने चटकारे हैं और इनके चाहने वालों को नामी गिरामी होटलों का खाना भी फीका महसूस होता है। शायद ही देश का कोई शहर या कस्बा हो जहां चाट पकौड़ी से लेकर चाय और बिरयानी तक किसी रेहड़ी वाले का सिक्का न चलता हो। कई बार तो सड़क किनारे लगे किसी समोसे के ठेले पर लम्बी लाइन लगी दिख जाती है तो कोई ठेले वाला हर घर में बनने वाली मैगी को अलग तरीके से बनाकर लोगों को अपने स्वाद का दीवाना बना लेता है।

देश के अलग अलग शहरों के ऐसे ही नामचीन 120 रेहड़ी पटरी वाले नामी दुकानदारों को दिल्ली के जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम में मंच प्रदान किया गया। मौका था नेशनल फूड फेस्टिवल 2018 का। 12 से 14 जनवरी तक चले इस महोत्सव का आयोजन एफएसएसएआई और नेशनल एस्प्रेसिशन ऑफ स्ट्रीट वेंडर्स ऑफ इंडिया यानि नास्वी ने मिलकर किया था। मकसद था सड़क किनारे रेहड़ी पटरी पर खाने-पीने की चीजों को बेचने वाले दुकानदारों को साफ-सफाई और पौष्टिकता के लिए जागरूक करना। क्योंकि कई बार कुछ रेहड़ी पटरी वालों को उनकी मेहनत और स्वाद के मुताबिक ग्राहक नहीं मिल पाते कभी कोई ग्राहक इनकी साफ सफाई पर सवाल उठा देता है तो कई बार खाने को परोसने का ढंग भी ग्राहक को इनसे दूर भगा देता है। कई बार कुछ रेहड़ी पटरी वाले भोजन विक्रेता अपने ठेले के आस पास की स्वच्छता पर ध्यान नहीं देते। ऐसा भी देखा गया है जो रेहड़ी वाला अपने कपड़ों और ठेले की साफ-सफाई का ख्याल रखता है उसके पास ग्राहक बार बार आते हैं। ऐसे ही रेहड़ी पटरीवालों को बढ़ावा देने और क्षेत्रीय स्वाद को राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर प्रचारित करने के लिए



फूड सेफ्टी लॉ को लेकर भी एफएसएसएआई ने कई पहल की है। संस्था का प्रयास है कि फूड सेफ्टी विषय को बच्चों तक पहुंचाया जाए।

एफएसएसएआई ने हाथ बढ़ाया है। एफएसएसएआई के सीईओ पवन अग्रवाल ने हिन्दुस्तान ओपिनियन से खास बात में बताया कि एफएसएसएआई और फूड सेफ्टी कमिश्नर्स का इसके साथ जुड़ने का आशय यही है कि किस तरह से वेंडिंग कम्युनिटी में बेटर सेफ्टी और हाइजीन के बारे में जागरूकता फैलाई जा सके। यही नहीं एफएसएसएआई भारत सरकार के बहुचर्चित स्किल इंडिया कार्यक्रम में भी एक अलग तरीके से योगदान दे रहा है।

एफएसएसएआई के सीईओ पवन अग्रवाल के मुताबिक स्किल डेवलेपमेंट के क्षेत्र में केवल स्ट्रीट वेंडर्स ही नहीं जहां भी खाद्य पदार्थों का निर्माण होता है या उसकी पैकेजिंग या वितरण होता है। इन सभी से जुड़े लोगों की ट्रेनिंग की व्यवस्था की जा रही है। इस पूरे कार्यक्रम को फूड सेफ्टी ट्रेनिंग एंड सर्टिफिकेशन कोर्स का नाम दिया गया है। इस कड़ी में अब तक 10 हजार से ज्यादा लोगों को प्रशिक्षित किया जा चुका है और आने वाले दिनों में लाखों लोगों को

इसमें प्रशिक्षित करने की योजना है। इसके अलावा एफएसएसएआई एक ऑन लाइन सिस्टम भी बना रहा है, जिससे दूरदराज के क्षेत्रों में रेहड़ी पटरी पर खाने पीने की चीजें बेचने वाले लोग भी साफ-सफाई और पौष्टिकता को लेकर ऊंचे मानदंडों पर काम कर सकें। दिल्ली में हुए स्ट्रीट वेंडर्स के नेशनल फूड फेस्टिवल में मशहूर शेफ संजीव कपूर के अलावा कई और नामचीन शेफ ने भी शिरकत की जिन्होंने रेहड़ी पर खाने पीने की चीजें बेचने वालों

“
एफएसएसएआई खाद्य मानक एवं सुरक्षा के क्षेत्र में अच्छा कार्य कर रही है। कौशल विकास की दिशा में संस्था की ओर से किए गए कार्यों के अच्छे परिणाम सामने आएंगे।



जेपी नड्डा, केंद्रीय स्वास्थ्य मंत्री





के साथ अपने अनुभव साझा किए। फूड फेस्टिवल से पहले 8 और 9 जनवरी को दिल्ली में खाद्य सुरक्षा और पोषण पर राष्ट्रीय सम्मेलन का आयोजन किया गया। इसमें डेनमार्क के शोधकर्ताओं की टीम ने भारत में भोजन से जुड़ी बीमारियों पर होने वाले आर्थिक खर्च के मूल्यांकन की रिपोर्ट पेश की गई। रिपोर्ट के मुताबिक भारत में भोजन की गुणवत्ता और साफ-सफाई में समझौतों से उपजी बीमारियां लोगों पर भारी आर्थिक बोझ डालती हैं। एक अनुमान के अनुसार यह आर्थिक बोझ भारत के सकल घरेलू

उत्पाद का लगभग 0.5 प्रतिशत या लगभग 28 अरब अमरीकी डॉलर का होगा। सम्मेलन के पहले दिन राज्यों के स्वास्थ्य सचिवों और फूड सेफ्टी कमिश्नरों ने देश में खाद्य सुरक्षा और पोषण के स्तर और सुधार की गुंजाइशों पर चर्चा की। इस चर्चा में केंद्रीय मानव संसाधन विकास मंत्रालय केंद्रीय स्वास्थ्य एवं मानव कल्याण और महिला एवं बाल विकास मंत्रालय के उच्च अधिकारियों ने भी शिरकत की। यही नहीं संबंधित उद्योगों से जुड़े लोगों विश्व बैंक विश्व स्वास्थ्य



एफएसएसएआई द्वारा बच्चों को स्वच्छता कार्यक्रम से जोड़ना या फिर रेहड़ी वालों को साफ-सफाई का प्रशिक्षण देना अत्यंत प्रभावी कार्यक्रम हैं।



अरविनी चौबे, केंद्रीय स्वास्थ्य राज्य मंत्री

हम खाद्य नियामक से आगे बढ़ते हुए स्वच्छ भारत अभियान और कौशल विकास जैसी योजनाओं को भी जमीनी स्तर पर लागू कर रहे हैं। यह देश में पर्यटन को भी बढ़ावा देगा।



पवन अग्रवाल, सीईओ, एफएसएसएआई

संगठन, विश्व खाद्य योजना, टाटा ट्रस्ट, गेन और पाथ जैसी संस्थाओं ने भी देश में खान पान की चीजों की गुणवत्ता, साफ सफाई और पौष्टिकता के लिए लोगों को जागरूक करने और ऊंचे मापदंड बनाने पर सहमति बनाई।

स्वास्थ्य मंत्रियों का गोलमेज सम्मेलन

सम्मेलन के दूसरे दिन केंद्रीय स्वास्थ्य मंत्री जेपी नड्डा के नेतृत्व में सभी राज्यों के स्वास्थ्य मंत्रियों ने एक चर्चा में हिस्सा लिया। अपनी तरह की इस पहली कॉन्फ्रेंस में पहली बार सभी राज्यों के स्वास्थ्य मंत्रियों ने आम लोगों को बीमारियों से बचाने के लिए स्वास्थ्य संरक्षण की योजना की जरूरत पर जोर दिया। स्वास्थ्य मंत्रियों के इस गोलमेज सम्मेलन में पांच बड़े फैसलों पर मुहर लगाई गई।

1. सुरक्षित स्वच्छ और पौष्टिक भोजन

रोगों से स्वास्थ्य के बचाव के राष्ट्रीय स्वास्थ्य नीति 2017 का आधार और महत्वपूर्ण बिन्दु है। सभी राज्यों के स्वास्थ्य मंत्री एफएसएसएआई द्वारा शुरू किए गए नेशनल हेल्थ मिशन (एनएचएम) और सुरक्षित और पौष्टिक



खाद्य (एसएनएफ) अभियानों को बढ़ावा देने पर सहमति जताई। इसके अलावा सभी मंत्रियों ने एनएचएम के धन का उपयोग राज्यों में खाद्य सुरक्षा व्यवस्था को मजबूत करने के लिए एनएचएम के तहत आपातकालीन प्रतिक्रिया प्रणाली को खाद्य विषों और खाद्य जनित बीमारियों की रोकथाम के लिए घरों में सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य से जुड़ी पिक बुक, स्कूलों में येलो

बुक और कामकाजी जगहों के लिए ऑरेंज बुक के प्रचार प्रसार की जरूरत बताई। यही नहीं स्वास्थ्य मंत्रियों की इस बैठक में सभी राज्यों के जिलों और शहरों में सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन (एसएनएफ) का अभियान चला कर मापदंडों पर खरा उतरने वाले शहरों, जिलों या राज्यों को स्मार्ट फूड सिटी या स्मार्ट फूड स्टेट का दर्जा देने का भी फैसला किया गया।



46 स्वस्थ और समृद्ध भारत

2. पाठ्यक्रम में शामिल होगी खाद्य सुरक्षा

चर्चा में निकल कर आया कि जीवन के शुरुआत में पढ़ी भोजन की आदतों को बाद में बदलना कठिन हो जाता है। ऐसे में शुरुआत में ही जीवन शैली में भोजन की आदतों को पहचानने की जरूरत है। ऐसे में स्कूलों में भोजन और पोषण पर उपयुक्त पाठ्यक्रम और सामग्री का इस्तेमाल किया जाए जिससे खाने की स्वस्थ आदतों को बढ़ावा देने और नागरिकों के बीच जागरूकता पैदा करने में मदद मिल सके।

इसके अलावा मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के माध्यम से भोजन की गुणवत्ता का परीक्षण करने पर जोर दिया गया। इसमें कहा गया कि परीक्षण के लिए ऐसे सरल तरीके विकसित होने चाहिए कि स्कूल, कॉलेज और घरों में भी आसानी से परीक्षण किया जा सके।

3. बच्चों पर विशेष ध्यान

राज्यों के स्वास्थ्य मंत्रियों ने युवा नागरिकों और स्कूली बच्चों पर विशेष ध्यान देने के लिए एक अभियान शुरू करने का निर्णय लिया, जिसमें वसा से रोजाना की कैलोरी खपत को 30 प्रतिशत से कम करना और ट्रांस-वसा को पूरी तरह से खत्म करने के लिए कुल कैलोरी का सेवन एक प्रतिशत से कम करने पर जोर दिया गया। इसके अलावा सन 2022 तक प्रतिदिन एक व्यक्ति पर नमक की खपत को पांच ग्राम से कम नमक की खपत को कम करने और चीनी से मिलने वाली कैलोरी को

अधिकतम 10 प्रतिशत के स्तर पर लाने पर सहमति बनी।

4- मिलावट पर होगी कड़ी कार्यवाही

राज्यों के स्वास्थ्य मंत्रियों ने सार्वजनिक वितरण प्रणाली के साथ ही खुले बाजार में भी दूध और दुग्ध उत्पादों के खुले और पैकेज्ड वस्तुओं के लिए भी कड़े नियमों को पालन करने पर सहमति जताई। इन नियमों को निकट भविष्य में अनिवार्य बनाने का भी फैसला किया गया।

5. ऑर्गेनिक खाद्य को बढ़ावा

राज्य स्वास्थ्य मंत्रियों ने ऑर्गेनिक खाद्य को बढ़ावा देने के लिए स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजनों में उसके इस्तेमाल को लेकर जागरूक करने की जरूरत बताई। उन्होंने फैसला किया कि स्वस्थ कार्बोहाइड्रेट के लिए लोगों को जागरूक करना चाहिए कि वो रोज कम से कम 500 ग्राम फलों और सब्जियों की खपत के लिए प्रयास किए जाने चाहिए।

जाहिर है पिछले कुछ समय से एफएसएसएआई ने जिस तेजी से अपने प्रयासों को अभियान और आंदोलन की शक्ल देना शुरू किया है। उसे मीडिया के साथ आम लोगों का भी साथ मिलना बढ़ गया है। अब उम्मीद जताई जा रही है कि सुरक्षित और स्वस्थ खाद्य के लिए शुरू हुआ जागरूकता अभियान आम लोगों के स्वास्थ्य पर भी अच्छा असर दिखाएगा।

-अरविन्द मिश्रा, विकास गुप्ता

