



जागरण

हाइजिन रेटिंग कांसेप्ट लाएगा एफएसएसएआइ

28 May 2019

फूड सेफ्टी एंव स्टैंडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया की ओर से फूड सेफ्टी को लेकर ट्रेनिंग पर फोकस किया जा रहा है।

जागरण संवाददाता, लुधियाना : फूड सेफ्टी एंव स्टैंडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया की ओर से देशभर में फूड सेफ्टी को लेकर प्रयासों के तहत ट्रेनिंग पर फोकस किया जा रहा है। क्योंकि केवल किसी को सजा देकर या जुर्माना लगाकर समस्या का समाधान नहीं किया जा सकता। इसलिए जागरूकता के लिए अभियान चलाकर देशभर में बदलाव का प्रयास किया जा रहा है। यह कहना है एफएसएसएआइ के सीईओ पवन अग्रवाल का। वे सोमवार को लुधियाना के होटल रेडीसन ब्लू एमबीडी में नॉर्डन इंडिया की होटल एंड रेस्टोरेंट कॉन्कलेव के लिए पहुंचे थे। उन्होंने बताया कि फूड सेफ्टी एंव स्टैंडर्ड एक्ट के तहत वैल्यू चेन में फूड सेफ्टी पर फोकस किया जा रहा है।



पवन अग्रवाल ने कहा कि हर साल सही खाना न खाने की वजह से एक लाख से अधिक मौत हो जाती है। इसके साथ ही अनगिनत लोग पेट से संबंधित बीमारियों के शिकार हो जाते हैं। आज समाज में न्यूट्रिशियल वाले खाने के प्रति सजगता होना बेहद जरूरी है। इसके साथ ही सेफ्टी और हाइजिन को लेकर गंभीरता से काम करने की आवश्यकता है। जागरूकता के माध्यम से सबसे बेहतर काम किया जा सकता है। इसके लिए लगातार ट्रेनिंग प्रोग्राम चलाए जा रहें हैं। इसी कड़ी के तहत पंजाब में बीस हजार से अधिक फूड सुपरवाइजर ट्रेड हो चुके हैं। आने वाले समय में हाईजिन रेटिंग कांसेप्ट को अग्रसर किया जाएगा। करवाए जाएंगे थर्ड पार्टी ऑडिट

इसके लिए थर्ड पार्टी ऑडिट करवाए जाएंगे। अभी इस कांसेप्ट को दिल्ली में आरंभ किया गया है, इसके बाद इसे पंजाब सहित अन्य प्रदेशों में भी चलाया जाएगा। वहीं स्ट्रीट फूड को बेहतर करने के लिए फूड हब बनाकर अभियान चलाया जाएगा। इसके लिए 75 हब देश में चुने गए हैं, इनमें से 10 सेंक्शन भी हो गए हैं। इसके साथ ही फूड सेफ्टी एक्ट के होटल व रेस्टोरेंट में डिस्पले करने का अभियान भी आरंभ किया जाएगा। इस दौरान होटल एंड रेस्टोरेंट एसोसिएशन के नॉर्थ इंडिया अध्यक्ष गिरिश ओबराय, पंजाब होटल एंड रेस्टोरेंट एसो के प्रधान अमरवीर सिंह, सुरिंदर जसवाल, आयुषि शर्मा मौजूद थे।