

For immediate release

Press Release

Action Plan for Safe and Quality milk and milk products

New Delhi, November 26 2019: On the occasion of 'National Milk Day', Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) released Action Plan for Safe and Quality milk and milk products

Subsequent to the release of national milk safety and quality survey report which revealed that only 7% milk samples had contaminants or adulterants that rendered such milk unsafe, FSSAI carried out a survey on milk products. The results of 399 samples analyzed so far (out of total 1048) indicate only quality and hygiene concerns in milk products. Major quality concern observed is adulteration with vegetable fats with no concern about presence of heavy metal contaminants. Microbiological concern observed relates to poor hygiene, while no bacterial pathogens have been found. The interim report will soon be published.

Taking into consideration the results of both the surveys and available testing infrastructure, a 12-point action has been drawn up to ensure safety and quality of milk and milk products in the country. These actions are broadly in three areas, namely – (1) testing and continued surveillance, (2) preventive and corrective action for implementation and monitoring; and, (3) consumer engagement.

For testing and continued surveillance and to upgrade testing infrastructure, several rapid testing and high-end precision test equipment have been provided to States/UTs. In addition, FSSAI has notified NABL accredited private and other public food laboratories for primary, regulatory and surveillance testing which can be used by the States/UTs to complement testing by the state laboratories.

As aflatoxin-M1 and antibiotic residues emerged as a major contaminant in milk, various preventive and corrective action are proposed for the stakeholders in milk sector. There is need for extensive capacity building at primary production levels for following Good Dairy Farming Practices through focused training programs in the areas of animal husbandry, animal health and Feed and nutrition.

We also noticed quality issues in milk mostly related to proportion of fat and solid non-fat (SNF) which varies widely by species and depends on breed as well as quality of feed and fodder. This can be improved by proper feeding of Cattle and adopting good farm practices.

The milk survey had revealed that even processed milk has both quality and safety concerns which is a serious matter. In this regard, FSSAI has developed and released a harmonized *Scheme of Testing and Inspection (STI)* to be adopted by dairy processing plants for the purpose of



monitoring and self-compliance throughout their production chain in order to strengthen their internal controls.

FSSAI also emphasizes the dairy plants to undertake fortification of milk with Vitamins A and D which are lost during processing. Since milk is consumed by all population groups, fortification of milk with specified micronutrients is a good strategy to address micronutrient malnutrition.

To build up trust of consumers in safety and quality of milk, consumer awareness and engagement programs will be organized throughout the country. This will include dissemination of details about DART book, magic box containing simple tests to be performed at home to check adulteration in milk and *Consumer guidance note on milk products*. A guidance document on the Hygienic and Safe Practices for Handling of milk products will also be released. FSSAI has also undertaken a project under joint funding for comprehensive awareness campaign in Punjab through the Punjab State Farmers and Farm Workers Commission for improved awareness and knowledge of adulterants in milk and milk products. Learning from this would be extended as well as replicated in different parts of the country based on the outcome and its impact.

Finally to address the unorganized sector which has a major share and to address the issue of raw milk quality, FSSAI would launch a "Verified Milk Vendors Scheme" where milk vendors can voluntarily register through online registration portal and would be provided photo-identity card and properly calibrated lactometer. Trainings would be imparted on clean milk practices with periodic sampling and testing of their milk. The hot spot areas identified would help stringent enforcement/surveillance activities. Food Safety Mitras will also be given a mandate to facilitate registration of these vendors at a very nominal cost. A dedicated portal will be created to facilitate these actions.

In order to implement the action plan effectively, regional workshops would be organized jointly by FSSAI, Department of Animal Husbandry and Dairying (DAHD), NDDB, NDRI and food safety departments of the States/UTs.

For media queries, contact:

Ruchika Sharma Food Safety and Standards Authority of India E: <u>sharmaruchika.21@gmail.com</u>

प्रेस विज्ञप्ति

सुरक्षित और गुणवत्तापूर्ण दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के लिए कार्य योजना

नई दिल्ली, 26 नवम्बर, 2019: 'राष्ट्रीय दुग्ध दिवस' के अवसर पर, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई.) ने सुरक्षित और गुणवत्तापूर्ण दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के लिए कार्ययोजना जारी की है।

राष्ट्रीय दुग्ध सुरक्षा और गुणवत्तापूर्ण सर्वेक्षण रिपोर्ट, जिससे यह पता चलता है कि दूध के केवल 7% नमूनों में ही संदूषक पाए गए थे अथवा अपमिश्रित थे जिससे इस प्रकार का दूध असुरक्षित हो गया था, जारी करने के पश्चात, एफ.एस.एस.ए.आई. ने दुग्ध उत्पादों के संबंध में एक सर्वेक्षण का आयोजन किया था। अभी तक विश्लेषित 399 नमूनों के परिणाम (कुल 1048 में से) से दुग्ध उत्पादों में केवल गुणवत्ता और स्वस्थप्रदता संबंधी चिंता की स्थित बनी है। प्रमुख गुणवत्ता संबंधी चिंता केवल वनस्पति/पशु वसा की मिलावट से संबंधित है जबिक भारी धातु संदूषकों की मौजूदगी के संबंध में कोई चिंता नहीं है। सूक्ष्म जैव विज्ञानीय संबंधी उपजी चिंता खराब स्वच्छता से संबंधित है जबिक किसी प्रकार का कोई जीवाणविक रोगाणु नहीं पाए गए हैं। अंतरिम रिपोर्ट शीघ्र ही प्रकाशित की जाएगी।

दोनों सर्वेक्षणों के परिणामों और उपलब्ध परीक्षण अवसंरचना को ध्यान में रखते हुए, एक 12-सूत्री कार्य योजना तैयार की गई है तािक देश में दुग्ध और दुग्ध उत्पादों की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित की जा सके। यह कार्य योजना प्रमुख रुप से इन तीन क्षेत्रों से संबंधित है अर्थात - (1) परीक्षण और निरन्तर निगरानी, (2) कार्यान्वयन और निगरानी के लिए उपचारात्मक एवं सुधारात्मक कार्रवाई; (3) उपभोक्ताओं को जोड़ना।

परीक्षण और निरन्तर निगरानी करने के लिए तथा परीक्षण अवसंरचना के उन्नयन के लिए, राज्यों / संघ राज्य क्षेत्रों को कई द्रुत परीक्षण और उच्च गुणवत्तायुक्त सूक्ष्म परीक्षण उपकरण उपलब्ध कराए गए हैं। इसके अलावा, एफ.एस.एस.ए.आई. ने प्राथमिक, विनियामक और निगरानी परीक्षण के लिए एन.ए.बी.एल. प्रत्यायित निजी और अन्य सार्वजनिक खाद्य प्रयोगशालाओं को अधिसूचित किया है जिनका उपयोग राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों द्वारा किया जाएगा ताकि राज्य प्रयोगशालाओं द्वारा किए जाने वाले परीक्षण के कार्यों को पूरक बनाया जा सके।

चूँकि, अफलाटोक्सिन -M1 और प्रतिजैविक अवशिष्ट दूध में एक प्रमुख संदूषक के रूप में सामने आए हैं, इसलिए, दुग्ध के क्षेत्र में हितधारियों के लिए विभिन्न उपचारात्मक और

सुधारात्मक कार्रवाई करने का प्रस्ताव किया गया है। पशु पालन, पशु स्वास्थ्य और चारा और पोषण के क्षेत्रों में प्रशिक्षण कार्यक्रमों पर ध्यान केन्द्रित करने के माध्यम से बेहतर डेयरी फार्मिंग पद्धितियों का अनुपालन करने के लिए प्राथिमक उत्पाद स्तरों पर विस्तृत क्षमता निर्माण करने की आवश्यकता है।

हमने यह भी देखा है कि दूध में गुणवत्ता संबंधी समस्या अधिकतर वसा और ठोस गैर-वसा (एस.एन.एफ.) के अनुपात से संबंधित है जो कि अलग-अलग नस्लों में अलग - अलग है और वंश और इसके साथ-साथ पशुओं को दिए जाने वाले चारे पर निर्भर करता है। पशुओं के उपयुक्त रूप से दिए जाने वाले चारा देकर और बेहतर फार्म पद्धतियों पद्धितयों को अपना कर इसमें सुधार कियाजा सकता है।

दुग्ध सर्वेक्षण से यह पता चला था कि यहां तक कि संसाधित दूध में भी गुणवत्ता और सुरक्षा संबंधी गंभीर समस्याएं हैं। इस संबंध में, एफ.एस.एस.ए.आई. ने एक सामजंस्यपूर्ण परीक्षण और निरीक्षण योजना (एस.टी.आई.) को विकसित और लागू किया है जिससे पूरी उत्पान शृंखला के दौरान उनके आंतरिक नियंत्रणों के सुदृढ़ीकरण के साथ-साथ उनकी निगरानी और स्व-अनुपालन हो और यह डेयरी प्रसंस्करण संयंत्रों द्वारा अपनाया जाना है।

एफआई डेयरी प्लांटों को दूध को विटामिन ए और डी से पौष्टिकीकृत करने के लिए .ए.एस.एस. भी कहती है। ये विटामिन प्रसंस्करण के दौरान समाप्त हो जाते हैं। चूँकि दूध सभी लोग पीते हैं, इसका विहित पोषक तत्वों से पौष्टिकीकरण सूक्ष्म पोषक तत्वों के कुपोषण से निपटने का अच्छा उपाय है।

उपभोक्ताओं का दूध की सुरक्षा और गुणता में विश्वास बनाने के लिए देश में उपभोक्ता जागरूकता और संलग्नता कार्यक्रम आयोजित किए जाएँगे। इसमें डार्ट बुक, दूध में मिलावट जानने के लिए घर पर किए जाने वाले परीक्षणों वाले मैजिक बॉक्स और दुग्ध उत्पादों पर

उपभोक्ता मार्गदर्शन नोट के बारे में जानकारी दी जाएगी। दूध के प्रहस्तन के लिए स्वच्छ और सुरक्षित रीतियों के बारे में एक मार्गदर्शी प्रलेख भी जारी किया जाएगा। एफ.एस.एस.ए.आई ने दूध और दुग्ध उत्पादों और उनमें मिलावटों के बारे में अधिक जानकारी देने के लिए पंजाब में पंजाब राज्य किसान और किसान कल्याण आयोग के माध्यम से व्यापक जागरूकता अभियान के लिए संयुक्त वित्तपोषण के अंतर्गत भी एक परियोजना आरंभ की है। इससे सीखे गए सबक

से और इसके परिणामों और प्रभावों के आधार पर देश के अन्य विभिन्न भागों में भी यह अभियान छेड़ा जाएगा।

अंत में अधिकांश भागीदारी वाले असंगठित क्षेत्र और कच्चे दूध की गुणता के मुद्दे से निपटने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई "सत्यापित दुग्ध विक्रेता योजना" आरंभ करेगी, जिसके तहत दुग्ध विक्रेता ऑनलाइन पंजीकरण के माध्यम से स्वैच्छिक रूप से पंजीकरण करा सकते हैं, जिन्हें फोटो पहचान पत्र तथा अच्छी तरह अंशांकित दुग्धमापी दिया जाएगा। स्वच्छ दुग्ध उत्पादों पर प्रशिक्षण भी दिए जाएँगे, जिनके अंतर्गत उनके दूध के समय-समय पर नमूने लिए जाएँगे और उनके परीक्षण किए जाएँगे। पहचाने गए संवेदनशील क्षेत्रों से प्रवर्तन/निगरानी गतिविधियों को सख्ती से लागू करने में सहायता मिलेगी। खाद्य सुरक्षा मित्रों को भी इन विक्रेताओं को नाम मात्र के शुल्क से पंजीकृत करने के लिए कहा जाएगा। इन कार्यों के लिए एक अलग पोर्टल बनाया जाएगा।

कार्रवाई योजना का क्रियान्वयन प्रभावी रूप से करने के लिए एफ.एस.एस.एस.ए.आई, पशु पालन और डेयरिंग विभाग (डी,ए.एच.डी), एन.डी.डी.बी, एन.डी.आर.आई तथा राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों द्वारा संयुक्त रूप से क्षेत्रीय कार्यशालाओं का आयोजन किया जाएगा।

मीडिया संबंधी जानकारी के लिए संपर्क करें :

रुचिका शर्मा

भारतीय खाद्य स्रक्षा और मानक प्राधिकरण

<u>E-sharmaruchika.21@gmail.com</u>

एफ.एस.एस.ए.आई के बारे में

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई) की स्थापना 2006 में की गई थी और इसे उपभोक्ताओं को स्वास्थ्यकर और सुरक्षित दूध की उपलब्धता सुनिश्चित कराने का कार्य सौंपा गया था। एफ.एस.एस.ए.आई इस उद्देश्य की प्राप्ति के लिए लगातार प्रयत्न करती रही है। इस उद्देश्य के लिए यह देशी विशिष्टताओं को ध्यान में रखते हुए राष्ट्रीय खाद्य मानकों का कोडेक्स एलिमेंटेरियस किमशन, जो नवीनतम विज्ञान पर आधिरित खाद्य मानकनिर्धारण के लिए अंतर्राष्ट्रीय रूप से मान्य संस्था है और जिसके मानकों को दुग्ध सुरक्षा सिहत खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित कराने के लिए पर्याप्त माना जाता है, के मानकों से नियमित रूप से सुमेलन करती रहती है। देश में जनता के स्वास्थ्य में सुधार लाने और जीवन शैली के रोगों से लड़ने के लिए पोषण के प्रति नकारात्मक प्रवृत्तियों से जूझने के प्रयोजन से एफ.एस.एस.ए.आई ने जुलाई, 2018 में 'इंट राइट अभियान' चलाया। एफ.एस.एस.ए.आई ने दूध की सुरक्षा और गुणता की दिशा में 'सुरक्षित और गुणतापरक दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए कार्रवाई योजना' के रूप में हाल ही में एक नई पहल की है।