

प्रशिक्षण एवं क्षमता निर्माण की दिशा में एफएसएसएआई के बढ़ते कदम
सीईओ एफएसएसएआई ने तीन हफ्ते के इंडक्शन प्रशिक्षण का शुभारम्भ

प्रेस विज्ञप्ति

नई दिल्ली, जून 13, 2023: भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने नव चयनित अधिकारियों के लिए तीन सप्ताह का इंडक्शन प्रशिक्षण कार्यक्रम, 'नर्चरिंग इंडिविजुअल पोटेन्शियल एंड अनलीशिंग नेटवर्किंग' (NIPUN) आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम का आयोजन हाल ही केंद्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री मनसुख मंडाविया द्वारा उद्घाटित राष्ट्रीय प्रशिक्षण केंद्र में किया गया है। यह कार्यक्रम खाद्य सुरक्षा अधिकारियों, नामित अधिकारियों और कर्मचारियों के सदस्यों के लिए कर्मचारियों के प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण की दिशा में पहला कदम है।

छठे NIPUN प्रशिक्षण का उद्घाटन श्री जी कमला वर्धन राव, सीईओ, एफएसएसएआई ने राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्रशिक्षण केंद्र, गाजियाबाद में किया। नव नियुक्त अधिकारियों का स्वागत करते हुए श्री. राव ने कहा, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता बनाए रखने में आपकी भूमिका महत्वपूर्ण है जो 140 करोड़ लोगों के जीवन को प्रभावित करेगी। उन्होंने आगे कहा कि यह प्रशिक्षण देश के खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी तंत्र के बारे में कौशल और ज्ञान को बढ़ाने में मदद करेगा। श्री राव ने अपने संबोधन में कहा कि समाज और राष्ट्र को प्रभावी सेवा प्रदान करना एक सरकारी कर्मचारी की जिम्मेदारी है।

एफएसएसएआई ने प्रति वर्ष 2 लाख प्रशिक्षुओं की औसत दर के साथ 2017 से खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों के रूप में 11 लाख से अधिक खाद्य संचालकों और एफबीओ को प्रशिक्षित किया है। देश में 72 लाख से अधिक एफबीओ के साथ, एफएसएसएआई वर्तमान वित्त वर्ष से शुरू होने वाले अगले तीन वर्षों में 25 लाख खाद्य संचालकों और एफबीओ को प्रशिक्षित करने की तैयारी कर रहा है।

NIPUN एफएसएसएआई के स्टाफ के लिए एक प्रमुख प्रशिक्षण कार्यक्रम है। क्षेत्रीय कार्यालयों में एफएसएसएआई के कामकाज के लिए ऑन-द-जॉब एक्सपोजर के बाद तीन सप्ताह के कक्षा प्रशिक्षण वाले कार्यक्रम की परिकल्पना शीर्ष खाद्य नियामक के सर्वोपरि जनादेश के प्रति सीधी भर्ती को संवेदनशील बनाने के लिए की गई है।

इस प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य सुरक्षा और मानकों के बारे में मौलिक ज्ञान को बढ़ावा देने के साथ-साथ खाद्य प्राधिकरण, केंद्रीय सलाहकार समिति, वैज्ञानिक पैनल/समितियों और उत्पादों, प्रथाओं, मूल्य श्रृंखला और पारिस्थितिकी तंत्र के संदर्भ में खाद्य सुरक्षा के सामान्य पहलुओं सहित एफएसएसएआई के संगठनात्मक ढांचे की समझ को बढ़ावा देना है। इस कार्यक्रम में भारतीय खाद्य कानून, मानकीकरण, गुणवत्ता आश्वासन, नियामक अनुपालन, कोडेक्स, खाद्य आयात और अन्य विषयों को शामिल करते हुए विभिन्न तकनीकी सत्र आयोजित किए जाएंगे। इसके अतिरिक्त, इसमें नियमों, लाभों और दावों, कार्यालय प्रक्रियाओं,

सार्वजनिक खरीद और वित्तीय नियमों, आचरण और अनुशासन नियमों और ई-कार्यालय सहित प्रशासनिक पहलुओं को शामिल किया जाएगा।

हाल ही में भर्ती किए गए 52 उप निदेशकों, खाद्य विश्लेषकों और तकनीकी अधिकारियों का एक समूह गाजियाबाद में राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्रशिक्षण केंद्र में इस तीन सप्ताह के कार्यक्रम से गुजरेगा। कार्यक्रम के बाद, उन्हें चेन्नई में दक्षिणी क्षेत्रीय कार्यालय और गाजियाबाद में उत्तरी क्षेत्रीय कार्यालय में दो सप्ताह का ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण प्राप्त होगा।