



Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

# ANNUAL REPORT | 2016-17





Enabling citizens to have Safe & Nutritious Food

## TRUSTWORTHY THREE-WAY PARTNERSHIP







## RESPONSIBLE REGULATORY SYSTEM

Have globally benchmarked food standards & practices Indian Food Standards. Quick Access (IFS.QA) RESPONSIBLE FOOD BUSINESSES

Ensure Food Safety Management System (FSMS) & HACCP compliance

## RESPONSIBLE



Eat safe and eat right at all times wherever you are

Ensure consistency in enforcement Food Safety Compliance through Regular Inspections & Sampling (FoSCRIS)

Enable food safety across supply chain, distribution & retail

Maintain hygiene and sanitation at all places



Manage food testing with standardised testing methods & protocols Indian Food Laboratory Network (InFoLNet)

infolinet



Have trained & certified food safety supervisors & food handlers in all premises



Be an informed and smart food consumer



Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

## ANNUAL REPORT | 2016-17

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण Food Safety and Standards Authority of India

## विषय-सूची

क्रम सं.	विवरण	पृष्ठ सं.
1.	झलक	01-04
2.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण कर्त्तव्य और प्रशासनिक ढाँचा	05-15
3.	खाद्य सुरक्षा मानक और विनियम	16-22
4.	खाद्य उत्पादों का आयात	23-25
5.	खाद्य सुरक्षा अनुपालन	26-33
6.	खाद्य सुरक्षा परीक्षण और निगरानी	34-40
7.	सुरक्षित खाद्य रीतियाँ	41-43
8.	सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन	44-55
9.	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और क्षमता-निर्माण	56-62
10.	अंतर्राष्ट्रीय सहभागिता	63-69
11.	अनुसंधान संवर्धन और खाद्य सुरक्षा में वैज्ञानिक ज्ञान का सम्मेलन	70-72
12.	स्वास्थ्यकर आहार	73-76
13.	उपभोक्ता पर ध्यान-केंद्रण	77-80
14.	प्रौद्योगिकी से लाभान्वयन	81-85
15.	भागीदारी और सम्मेलन	86-91
16.	राजभाषा	92
17.	आर.टी.आई	93
18.	वित्तीय विवरणियाँ	94-132

## अध्याय-1

#### झलक

- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की स्थापना मानव उपभोग के लिए सुरक्षित एवं स्वास्थ्यकर खाद्य की उपलब्धता 1.1 सुनिश्चित कराने के लिए खाद्य सामग्रियों के विज्ञान-आधारित मानक निर्धारित करने और उनके निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री एवं आयात को विनियमित करने के लिए की गई है। खाद्य सरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 का प्रवर्तन खाद्य सुरक्षा और मानक नियम, 2011 और छह विनियमों की अधिसूचना के बाद दिनांक 5 अगस्त 2011 से हुआ। भारतीय खाद्य सरक्षा और मानक प्राधिकरण ने 2016-17 के दौरान सरक्षित एवं स्वास्थ्यकर खाद्य की उपलब्धता के निमित्त को बढावा देने का कार्य जारी रखा।
- रिपोर्टगत वर्ष के दौरान खाद्य प्राधिकरण ने 2 बैठकें कीं और कई महत्वपूर्ण निर्णय लिए। खाद्य प्राधिकरण को सिफारिश करने 1.2 के लिए केंद्रीय सलाहकार समिति की बैठक भी 2 बार हुई। वैज्ञानिक पैनलों की सिफारिशों पर विचार करने के लिए वैज्ञानिक समिति की 5 बैठकें हुईं। प्राधिकरण ने देश में कुपोषण के मुद्दे पर कार्रवाई करने पर दिए जा रहे नए बल को ध्यान में रखते हुए पोषण और पोष्टिकीकरण पर नए वैज्ञानिक पैनल का गठन किया. जिससे वैज्ञानिक पैनलों की कल सं. 17 हो गई। वर्ष के दौरान विभिन्न वैज्ञानिक पैनलों ने कुल 57 बैठकें कीं।
- वर्ष के दौरान चयन की निर्धारित प्रक्रिया का अनुपालन करते हुए वैज्ञानिक समिति और 9 वैज्ञानिक पैनलों का पुनर्गठन किया 1.3
- खाद्य मानकों की परिवर्तनशील और विकासशील प्रकृति के महेनजर भारतीय परिदृश्य को ध्यान में रखते हुए मौजूदा मानकों की 1.4 पुनरीक्षा करने और मानकों के पुनरीक्षण/परिवर्धन के बारे में रिपोर्ट प्रस्तुत करने के लिए विशिष्ट खाद्य श्रेणियों के लिए 8 मानक पुनरीक्षण दलों की स्थापना की गई।
- वर्ष के दौरान खाद्य की विभिन्न वस्तुओं और खाद्य सहयोज्य पदार्थों के मानक निर्धारण/पूनरीक्षण की दिशा में पर्याप्त प्रगति 1.5 की गई। 37 मामलों में अंतिमित अधिसूचनाएँ जारी की गईं तथा अनेक अन्य विभिन्न चरणों में थीं। इनमें मौजूदा उपबंधों में संशोधन के साथ-साथ नए विनियमों का निर्धारण शामिल है। खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्य पुरक, पोषण सामग्रियाँ, विशेष आहारीय प्रयोजन के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन खाद्य, प्रयोजनमूलक खाद्य और नव खाद्य) विनियम, 2016 विशेष रूप से उल्लेखनीय है। इन विनियमों में स्वास्थ्य पुरकों, पोषण सामग्रियों, विशेष आहारिक प्रयोजन खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, पौध अथवा वनस्पति सामग्रीयुक्त, विशेषता खाद्य, प्रोबायोटिकयुक्त खाद्य, प्रीबायोटिकयुक्त खाद्य और नव खाद्य उत्पाद जैसी आठ श्रेणियों के मानक निर्धारित किए गए हैं। विश्व में मान्य रीतियों के समनुरूप सुमेलन की प्रक्रिया के दौरान विभिन्न खाद्य श्रेणियों में 400 खाद्य सहयोज्य पदार्थों के उपयोग के लगभग 9000 प्रावधान भी किए गए हैं। एफ.एस.एस.ए. आई ने मालिकाना खाद्य की परिभाषा में भी परिवर्तन किया, जिसमें अमानकीकृत खाद्य और खाद्य संघटक शामिल हैं, जिससे उन संघटकों के लिए प्रावधान किया जा सके जो या तो मानकीकृत हैं या जो खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम के अनुसार ऐसे खाद्यों में अनुमत हैं। मालिकाना खाद्य की परिभाषा सहित विभिन्न विनियमों और संशोधनों में वे अधिकांश खाद्य उत्पाद शामिल हो गए हैं, जिनके लिए पहले अनापत्ति प्रमाण-पत्र/उत्पाद अनुमोदन की आवश्यकता होती थी।
- देश में सूक्ष्म पोषक तत्वों की व्यापक अल्पता से जूझने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने मूल आहारों के वृहदु स्तरीय पोष्टिकीकरण 1.6 की पहल की है। गेहूँ के आटे, चावल, तेल, दूध और लवण जैसे मूल आहारों में मुख्य विटामिनों और खनिज यथा लौह, आयोडीन, विटामिन ए और विटामिन डी के योजन से यह सुनिश्चित हो सकता है कि जनसंख्या के एक बड़े भाग की पोषणिक आवश्यकताएँ लागत-प्रभावी और सतत रूप में आसानी से पूरी की जा सकती हैं। विनियमों की अंतिम अधिसूचना के लंबित रहते इनके योजन संबंधी मानकों को अंतिम रूप देकर क्रियान्वित किया जा चुका है। एफ.एस.एस.ए.आई ने हितधारकों के सहयोग से खाद्य पोष्टिकीकरण संसाधन केंद्र (एफ.एफ.आर.सी) की स्थाापना भी की है। इस केंद्र को खाद्य के पूरे भारत में वृहदु स्तरीय

- पोष्टिकीकरण को बढ़ावा देने के लिए संसाधन और सहायता केंद्र के रूप में देखा जा रहा है। एफ.एस.एस.ए.आई ने वसा, शर्करा और लवण की उच्च मात्र वाले खाद्यों पर एक रिपोर्ट (एच.एफ.एस.एस रिपोर्ट) भी तैयार की है, जो सभी हितधारकों और उपभोक्ताओं के लिए मार्गदर्शी प्रलेख है। इसका प्रयोजन प्रत्येक नागरिक द्वारा वसा, शर्करा और लवण के उपभोग की संसूचित पसंद में सहायता करना है। यह एफ.एस.एस.एस.ए.आई की वेबसाइट पर उपलब्ध है।
- 1.7 सशक्त प्रयोगशाला तंत्र के बिना खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित नहीं कराई जा सकती। वर्ष के दौरान खाद्य उत्पादों के परीक्षण और विश्लेषण के लिए एफएसएसएआई ने एनएबीएएल द्वारा मान्याता-प्रदत्त 27 नई प्रयोगशालाओं को अधिसूचित किया, जिससे अधिसूचित प्रयोगशालाओं की संख्या बढ़कर 125 हो गई। 2 अन्य रेफरल प्रयोगशालाएँ अधिसूचित की गईं, जिससे उनकी कुल संख्या 16 हो गई। इससे देश के हर भाग में खाद्य परीक्षण सुविधाओं की उपलब्धता में सुधार हुआ है। आगे, देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली को सशक्तध बनाने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने रु. 481.95 करोड़ (रु. 400.40 करोड़ गैर आवर्ती, रु. 81. 55 करोड़ आवर्ती) के परिव्यय से केंद्रीय क्षेत्र की योजना ''चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के उपबंध सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली का सशक्तीणकरण (सोफ्टेल)'' आरंभ की है। अन्य बातों के साथ-साथ इसका प्रयोजन 45 राज्यो⁄सार्वजनिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं और रेफरल प्रयोगशालाओं का सशक्तीकरण करना, 62 चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ स्थोपित करना इत्यादि है।
- 1.8 भारत में दूध की गुणता की वर्तमान स्थिति जानने और भारत में उपलब्ध गैर-मानकीकृत दूध में मिलावटों की सीमा जानने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने राष्ट्रीय दुग्ध गुणता सर्वेक्षण (एन.एम.क्यू.एस) आरंभ किया है। 32 राज्यों⁄संघ शासित क्षेत्रों के 110 शहरों से लगभग 1700 नमूने लिए गए हैं। रिपोर्ट को अंतिम रूप दिया जा रहा है।
- 1.9 भारतीय पैकेजबंदी संस्था (आई.आई.पी) और राष्ट्रीय परीक्षण गृह (एन.टी.एच) के सहयोग से एफ.एस.एस.ए.आई ने ''खाद्य में पैकेजबंदी सामग्रीजनित रासायनिक संदूषणों का अध्ययन'' विषय पर एक शोध परियोजना भी हाथ में लिया है। आई.आई.पी और एन.टी.एच द्वारा क्रमशः लगभग 728 और 1340 नमूनों का परीक्षण किया गया है।
- 1.10 प्राधिकरण ने विभिन्न खाद्य उत्पादों के विश्लेषण के लिए परीक्षण पद्धतियों के 20 वर्ष पुराने डी.जी.एच.एस मैनुअलों की पुनरीक्षा करने का काम भी हाथ में लिया है। वर्ष के दौरान विश्लेषण पद्धतियों के 4 नए मैनुअलों की पुनरीक्षा करके उनको अंतिम रूप दिया गया, जिससे अंतिमित मैनुअलों की संख्या 13 हो गई।
- 1.11 जहाँ तक खाद्य कारोबारियों को लाइसेंस देने और उनके पंजीकरण का संबंध है, केंद्रीय∕राज्यो प्राधिकारियों द्वारा खाद्य कारोबारियों को दिनांक 31.03.2017 तक 30,413 केंद्रीय लाइसेंस, 7,92,780 राज्य लाइसेंस दिए गए और 30,39,762 पंजीकरण किए गए। दिनांक 31.03.2016 को ये आँकड़े क्रमशः 24,917, 7,08,664 और 27,64,600 थे। इस प्रकार वर्ष के दौरान खाद्य कारोबारियों के लाइसेंसों∕पंजीकरणों की संख्या में पर्याप्त सुधार हुआ। वर्ष के दौरान दो अन्य राज्य∕संघ शासित क्षेत्र लाइसेंस∕पंजीकरण का कार्य ॲनलाइन प्रणाली एफ.एल.आर.एस पर करने लग गए। अब केवल एक राज्य अर्थात् नागालैंड को एफ.एल.आर.एस के अंतर्गत लाना शेष है। रेलवे को भी एफ.एल.आर.एस के तहत लाने की प्रक्रिया आरंभ की गई। अधिनियम के उपबंधों के प्रवर्तन के लिए प्रशासकीय ढाँचा स्थापित करने के लिए आगे प्रगित हुई। 2016-17 के अंत तक 25 राज्यों∕संघ शासित क्षेत्रों में अपीलीय ट्रिब्यूनलें और 32 राज्यों∕संघ शासित क्षेत्रों में संचालन सिमितियाँ स्थापित की गईं।
- 1.12 चूँकि खाद्य कारोबार चलाने के लिए ई-कॉमर्स एक विकल्प के रूप में उभर कर आ गया है, ई-कॉमर्स के माध्यम से बेचे गए उत्पादों की खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने ई-कॉमर्स से खाद्य कारोबार चलाने के लिए दिशा-निर्देश जारी किए हैं, जिसमें ई-कॉमर्स करने वाले खाद्य कारोबारियों को खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों का पालन सुनिश्चित करने के लिए कहा गया है।
- 1.13 राज्यो⁄संघ शासित क्षेत्र खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के उपबंधों के प्रवर्तन के लिए राज्य⁄संघशासित क्षेत्र मुख्य रूप से जिम्मेदार हैं। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के अंतर्गत बने मानकों के अनुपालन की जाँच के लिए संबंधित राज्यों⁄संघ शासित क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों के कार्मिकों द्वारा उत्पादों की निगरानी, मॉनिटरिंग और निरीक्षण नियमित रूप से किए गए और यादृच्छिक नमूने लिए गए। राज्यों⁄ संघ शासित क्षेत्रों द्वारा दिए गए विवरणों के अनुसार 2016-17 के दौरान 60,671 नमूनों का विश्लेरषण किया गया, जिनमें से 14,130 नमूने मिलावटी अथवा गलत ब्रांड वाले पाए गए। 1248 और 9392 मामलों में क्रमशः फौजदारी और दीवानी मुकदमे दायर किए गए। 1596 मामलों में दोषसिद्धि हुई और 3,978 मामलों में कुल रु. 14,80,05,378 का जुर्माना लगाया गया।
- 1.14 एफ.एस.एस.ए.आई ने उन छह बंदरगाहों पर खाद्य का विनियमन जारी रखा, जहाँ यह मौजूद है। वर्ष के दौरान एफ.एस.एस.ए. आई द्वारा 8,70,93,57,622.4 किग्रा आयातित खाद्य उत्पादों वाले कुल 57,980 नमूनों पर कार्रवाई की गई। खाद्य सुरक्षा और

मानक अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के अंतर्गत मानकों का अनुपालन न करने के लिए 4,13,01,831. 84 किग्रा खाद्य के 709 नम्नों के लिए अपालन प्रमाण-पत्र पत्र जारी किए गए। 8,65,29,85,037.8 किग्रा खाद्य के 57,244 नमुनों को अनापत्ति प्रमाण-पत्र जारी करके पास किया गया। खाद्य आयातों के विनियमन में पारदर्शिता और एकरूपता लाने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने दिनांक 09.03.2017 को खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017 अधिसुचित किए, जिनमें खाद्य आयातक को लाइसेंस आयातित खाद्य का प्राधिकरण द्वारा पास करने विशेष प्रयोजन के लिए खाद्य आयात को पास करने आयातित खाद्य के भंडारण, निरीक्षण और प्रतिचयन आयातित खाद्य वस्ताओं के नमुनों के प्रयोगशाला में विश्लेषण और खाद्य आयात पर प्रतिषेध और प्रतिबंध इत्यादि संबंधी विनियम शामिल हैं। खाद्य आयात के क्षेत्र में व्यवसाय सकरता को बढावा देने के लिए भी अनेक कदम उठाए गए।

- 2016-17 के दौरान एफ.एस.एस.ए.आई ने प्रशिक्षण और क्षमता-निर्माण के क्षेत्र में अपनी गतिविधियों को पर्याप्त रूप से 1.15 बढाया। खाद्य प्राधिकरण ने अपनी इक्कीसवीं बैठक में खाद्य सुरक्षा अधिकारियों, अभिनामित अधिकारियों, न्याय-निर्णयन अधिकारियों आदि विनियमात्मक स्टाफ के लिए प्रशिक्षण ढाँचे के साथ-साथ ऐसे प्रशिक्षण कार्यक्रमों की प्रकृति और अवधि का अनुमोदन किया। इस नीतिगत ढाँचे के अनुसार एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए तीन प्रशिक्षण सत्रों, अभिनामित अधिकारियों के लिए पाँच प्रशिक्षण सत्रों. तथा न्याय-निर्णयन अधिकारियों और संयक्त खाद्य सरक्षा अधिकारियों के लिए एक-एक प्रशिक्षण सत्र का आयोजन किया। इसके अतिरिक्त एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य विनियात्मक स्टाफ के लिए तीन प्रशिक्षक प्रशिक्षण कार्यक्रमों का भी आयोजन किया। आगे. एफ.एस.एस.ए.आई ने व्यवहारगत परिवर्तन लाकर और सरक्षित एवं पोषक आहार की संस्कृति पनपाकर सुरक्षित और स्वास्थ्यकर खाद्य की दिशा में उपभोक्ताओं और फुड हैंडलरों के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (फोस्टैक) कार्यक्रम आरंभ किया। इसकी शुरुआत जनता की जागरूकता बढाने के साथ-साथ वैल्य चेन में फूड हैंडलरों को प्रशिक्षित करने के लिए की गई। खाद्य कारोबार के विभिन्न क्षेत्रों के लिए पाठ्यक्रम तैयार किए गए हैं। प्रिशिक्षकों का संसाधन पुल बनाने के लिए 2016-17 के दौरान नौ प्रिशिक्षक प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाए गए। 2016-17 के दौरान एफ.एस.एस.ए.आई ने प्रयोगशाला के कार्मिकों की परीक्षण और विश्लेषणात्मक क्षमता बढाने के लिए सात प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाए।
- प्रत्येक नागरिक के लिए सुरक्षित और स्वास्थ्यकर भोजन की उपलब्धता सुनिश्चत कराने के लिए विनियमन के केवल पारंपरिक 1.16 साधनों पर निर्भर नहीं रहा जा सकता। सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन की दिशा में भी सिक्रय रूप से कार्य करना जरूरी है। इस उद्देश्य को ध्यान में रखते हुए एफ.एस.एस.ए.आई ने एस.एन.एफ (सुरक्षित और पोषक आहार) परियोजना आरंभ की है, जिसमें घर, स्कल, धार्मिक स्थानों, कार्य-स्थलों अथवा भोजनालयों आदि सभी जगहों पर नागरिकों के मार्गदर्शन और व्यवहारगत परिवर्तन के लिए सर्वसमावेशी दृष्टिकोण अपनाया गया है। सुरक्षित और स्वारस्थ्यकर आहार की संस्कृति लाने के लिए जागरूकता और क्षमता-निर्माण इस पहल के मख्य घटक हैं। उद्देश्य को प्राप्त करने के लिए वर्ष के दौरान अनेक पहलें की गईं।
- एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा आयोजित कार्यशाला, जिसमें मंत्रालयों, खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और पोषण के क्षेत्र में अनुसंधान और 1.17 विकास कार्यों में रत सरकारी और निजी संस्थाओं और अनुसंधान वित्तपोषण एजेंसियों के 120 मुख्य अधिकारियों ने भाग लिया, द्वारा की गई सिफारिशों के आधार पर एफ.एस.एस.ए.आई के संगत उन क्षेत्रों की जानकारी लेने के लिए पहचान की गई, जिनमें अभी तक पर्याप्त अनुसंधान कार्य नहीं किया गया है। ऐसे 13 अनुसंधान प्रस्ताव आई.सी.एम.आर, आई.सी.ए.आर, एन.आई.एन सरीखी संस्थाओं को अवार्ड किए गए, जिनका एफ.एस.एस.ए.आई ने वित्त, पोषण किया। एफ.एस.एस.ए.आई ने एफ.एस.के.ए. एन (खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन तंत्र) नाम से एक नई पहल आरंभ की, जो वैज्ञानिक जानकारी के समामेलन को सुविधाजनक बनाने, अनुसंधान में रही किमयों की पहचान करने और अनुसंधान परियोजनाओं का समन्वयन और क्रियान्वयन करने के लिए वैज्ञानिक संगठनों का एक तंत्र है। यह खाद्य सुरक्षा और पोषण के क्षेत्र में वैज्ञानिक सहयोग का एक ढाँचा होगा।
- बढ़ते भूमंडलीकरण को देखते हुए यह सुनिश्चित करने के लिए अधिक अंतर्राष्ट्रीय सहयोग की आवश्यकता है कि उपभोक्तोओं 1.18 को सुरक्षित और स्वास्थ्यवर्धक खाना मिले। एफ.एस.एस.ए.आई ने 2016-17 के दौरान आयोजित कोडेक्स समिति की 18 बैठकों में सिक्रय रूप से भाग लिया। भारत ने 6 इलेक्ट्रॉनी कार्यकारी दलों (ई.डब्ल्यूजी) की अध्यक्षता और एक की सह-अध्यक्षता की। भारत ने 35 इलेक्ट्रॉनी कार्यकारी दलों (ई.डब्ल्यूजी) में हिस्सा लिया और उनमें अपने महत्वपूर्ण विचार प्रकट किए। भारत की लिखित टिप्पणियाँ कोडेक्स सचिवालय को प्रस्तुत की गईं और इन टिप्पणियों तथा दखलों के आधार पर समिति की बैठकों के दौरान भारत के मुद्दों पर व्यापक रूप से कार्रवाई की गई। भारत ने नई दिल्ली में सितंबर 2016 में एफ.ए.ओ/डब्ल्यू.एच.ओ की एशिया समन्वमय समिति (सी.सी.एशिया) के बीसवें सत्र का सफलतापूर्वक आयोजन किया और उसकी अध्यक्षता की। इसमें 18 सदस्य देशों. क्षेत्र से बाहर के 4 सदस्य देशों. एक पर्यवेक्षक देश और 7 अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के प्रतिनिधियों ने भाग लिया।

समन्वसय समिति ने कोडेक्स समिति को एकमत से सिफारिश की कि भारत को एशिया के कोऑर्डिनेटर के रूप में पुनः नियुक्ति किया जाए।

- न्यजीलैंड के प्रधान मंत्री के भौरत दौरे के दौरान एफ.एस.एस.ए.आई और न्यजीलैंड के प्राइमरी इंडस्ट्रीज मंत्रालय के मध्य खाद्य 1.19 सरक्षा सहयोग की व्यवस्था पर हस्ताक्षर किए गए. जिसके लिए दिनांक 27 अक्टबर, 2016 को हैदराबाद हाउस, नई दिल्ली में आयोजित सरकारी समारोह में दस्तावेजों का आदान-प्रदान हुआ। इस व्यवस्था का उद्देश्य भागीदार देशों के मध्य सहयोग को बढावा देना और समझ-बुझ पैदा करना है, जिससे दो देशों के मध्य दोहरे अथवा अनावश्यक खाद्य सुरक्षा विनियमों में कमी लाते हुए मानव स्वास्थ्य के जोखिमों का प्रबंधन बेहतर ढंग से किया जा सके। आगे, खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में समझ-बुझ और सहयोग को बढ़ावा देने के लिए विदेशी प्रतिनिधि मंडलों के साथ विचार-विमर्श करके और एफ.एस.एस.ए.आई के विदेशी दौरों के माध्यम से वर्ष के दौरान अनेक द्विपक्षीय व्यवस्थाएँ की गईं।
- एफ.एस.एस.ए.आई ने ग्लोलबल फूड सेफ्टी पार्टनरशिप (जी.एफ.एस.पी) के साथ सिक्रयता से कार्य किया। जी.एफ.एस.पी मध्य 1.20 आय वर्गीय और विकासशील देशों में खाद्य सुरक्षा में सुधार लाने के लिए विश्व बैंक की एक अनोखी सरकारी-निजी पहल है। इस क्षेत्र में सहयोग खाद्य सुरक्षा में प्रशिक्षण से प्रारंभ हो चुका है जिसका आने वाले वर्षों में और भी विस्तार होगा। एफ.एस. एस.ए.आई ने खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में भारत की क्षमता को सशक्त करने के लिए ई.यू-सी.आई.टी.डी (यूरोपीयन यूनियन इंडिया कैपेसिटी बिल्डिंग इनिसिएटिव फॉर ट्रेड डेवलपमेंट) के साथ भी कार्य किया। इस पहले के पहले चरण में खाद्य सरक्षा. तकनीकी विनियम और मानकीकरण तथा कस्टम्स में पी.सी.ए/ओ.एस.पी.सी.ए (क्लीयरेंस उपरांत ऑडिट/स्थल पर ही क्लीकयरेंस उपरांत ऑडिट) को सहयोग देने संबंधी गतिविधियाँ शामिल थीं।
- उपभोक्ताओं को सूचना और संसूचित पसंद शिक्षा, सुरक्षित और पोषक आहार, अनुचित व्यापारिक रीतियों से संरक्षण और अपनी 1.21 शिकायतों के निपटारे का अधिकार है। इन अधिकारों को मान्यता दिलाने की दिशा में एफ.एस.एस.ए.आई ने उपभोक्ताओं की अधिकारिता और उनके हितों के संरक्षण के लिए कई महत्वपूर्ण पहलें की हैं। इनमें उपभोक्ता शिक्षा के लिए विशिष्ट पोर्टल की शुरुआत, खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड, सुरक्षित जल पोर्टल, सशक्त उपभोक्ता फीडबैक और शिकायत एवं निपटान प्रणाली शामिल हैं।
- एफ.एस.एस.ए.आई जैसी व्यापक और सर्वाधिदेश वाली किसी विनियमात्मक संस्था के लिए प्रौद्योगिकी की अति महत्ता को देखते 1.22 हुए काम को आउटसोर्स करने की पुरानी व्यवस्था की जगह संस्था में ही एक सूचना प्रौद्योगिकी (आईटी) प्रभाग की स्थापना की गई। यह गतिविधि खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण सिस्टीम (एफ.एल.आर.एस) और खाद्य आयात क्लीयरेंस प्रणाली (एफ.आई. सी.एस), जो एफ.एस.एस.ए.आई की लाइसेंसिंग, पंजीकरण और आयात प्रणालियों की मेरुदंड है, जैसी अति महत्वपूर्ण आईटी प्रणालियों के लिए बाहर की एजेंसियों पर निर्भरता को कम करने के लिए अनिवार्य थी। वर्ष 2016 में अन्य बहुत सी अन्य पहलों के साथ-साथ सुरक्षित और पोषक आहार (एस.एन.एफ), सुरक्षित जल, दुग्ध सर्वे, कंज्यूमर कनेक्ट जैसी विभिन्न पहलें भी की गईं। इन सभी पहलों का कार्यान्वयन आईटी प्लेटफॉर्मों और प्रणालियों के माध्यम से किया जाता है। इससे एफ.एस.एस.ए.आई संबंधित कार्यान्वयन योजनाएँ तेजी से तथा अधिक प्रभावी रूप से बनाने में समर्थ हुई है।
- अगस्त, 2016 में एफ.एस.एस.ए.आई ने एकीकृत खाद्य सुरक्षा विधि के एक दशक का स्मरणोत्सव मनाया। इस अवसर पर खाद्य 1.23 सुरक्षा और पोषण संबंधी व्यापक गतिविधियों को शामिल करते हुए दस पहलों (10@10) की शुरुआत की गईं। दिनांक 23 अगस्त, 2016 को प्राधिकरण, केंद्रीय सलाहकार समिति, वैज्ञानिक समिति और अन्या हितधारकों की एक विशेष संयक्तस स्मरणोत्सव बैठक की गई, जिसमें 10@10 की विभिन्नय पहलों और सभी भारतीयों में विश्वास जगाने, सुरक्षित और पोषक आहार सुनिश्चित करने के लिए प्राधिकरण द्वारा आरंभ किए जाने वाले अन्य सभी कार्यक्रमों और गतिविधियों के सफल क्रियान्वंयन के लिए प्रतिबद्धता दर्शाते हुए एक संयुक्त प्रस्ताव पास किया गया।
- अपने लिए निर्धारित बड़े अधिदेश के अनुपालन के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने अन्यू संगठनों के साथ प्रभावी सहयोग और संबंध 1.24 स्थापित किए हैं। यह अपनी संयोजन शक्ति का खाद्य से संबंधित उन मुद्दों पर कार्रवाई आरंभ कराने के लिए लाभ उठा रही है, जो सीधे एफ.एस.एस.ए.आई के अधिकार-क्षेत्र में नहीं हैं, परंतु खाद्य सुरक्षा और पोषण से अप्रत्यक्ष रूप से संबंध रखते हैं, जैसे खाद्य की बेकारी का निवारण और प्रबंधन, खाद्य स्मार्ट शहरों के लिए विकासशील ढाँचे का सजन, जिसमें शहरी परिवेश में खाद्य प्रणालियों के आद्यांत समाधान और भारत की समृद्ध पाक-विरासत को पुनः सामने लाना शामिल है।

## अध्याय-2

### भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण - कर्तव्य और प्रशासनिक ढाँचा

- खाद्य पदार्थीं संबंधी नियमों को एक ही विधान के अंतर्गत लाकर उनके समेकन का कार्य कुछ समय, विशेषकर केंद्र सरकार द्वारा 2.1 तत्कालीन माननीय वित्त मंत्री की वर्ष 2002 की बजट स्पीच में अपनी मंशा जाहिर कर देने के बाद से. चल रहा था। खाद्य सामाग्रियों को विनियमित करने वाले विभिन्न अधिनियमों/आदेशों के समेकन का कार्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय को सौंपा गया था, जिसने खाद्य सुरक्षा और मानक विधेयक, 2005 का प्रारूप तैयार किया। इसी प्रारूप को संसद द्वारा भारतीय खाद्य सरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के रूप में अधिनियमित किया गया जो दिनांक 23 अगस्त 2006 को राष्ट्रपति की स्वीकृति मिलने के बाद 24 अगस्त 2006 को भारत के राजपत्र (असाधारण), भाग II, खंड I में प्रकाशित हुआ। यह अधिनियम विभिन्न हितधारकों से विशद परामर्शों और अंतर-मंत्रालयी ग्रुपों एवं स्थायी संसदीय सिमिति की अनेक बैठकों में चर्चाओं तथा मंत्रियों के समह की सहमति के बाद तैयार किया गया। अंत में स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय को एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 के क्रियान्वयन के लिए प्रशासकीय मंत्रालय अभिनामित किया गया।
- इस अधिनियम के पारित होने से सितंबर, 2008 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की स्थापिना हुई। इससे 9.9 बहु-स्तरीय नियंत्रण से एकल-स्तरीय नियंत्रण का सूत्रपात हुआ और पूर्णतः कानूनी तंत्र की बजाय स्व-अनुपालन पर बल दिया गया। इस अधिनियम से केंद्र और राज्यों में लाइसेंसिंग∕पंजीकरण की एक जैसी प्रणाली लागू हुई। विज्ञान-आधारित खाद्य मानक तैयार करना और जहाँ संभव हो, उन्हें कोडेक्स मानकों के समानुरूप बनाना एफ.एस.एस.ए.आई की मुख्य जिम्मेदारियों में से एक है। मानकों के निर्धारण का कार्य एफ.एस.एस.ए.आई के अनेक वैज्ञानिक पैनलों और वैज्ञानिक समितियों के माध्यम से और उनका प्राधिकरण के अनुमोदन के बाद होता है।
- मानव उपभोग के लिए सुरक्षित एवं स्वास्थ्यकर खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित कराने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2.3 2006 में खाद्य पदार्थों के निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करने का प्रावधान है।
- खाद्य प्राधिकरण के कर्तव्य और कृत्य अधिनियम की धारा 16 में निम्नानुसार निर्धारित हैं:-2.4
  - खाद्य प्राधिकरण का यह कर्तव्य होगा कि वह खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, वितरण, विक्रय और आयात को विनियमित करे और उसकी मानीटरी करे, जिससे सुरक्षित और स्वास्थ्यप्रद खाद्य सुनिश्चित किया जा सके।
  - उप-धारा (1) के उपबंधों पर प्रतिकृत प्रभाव डाले बिना, खाद्य प्राधिकरण विनियमों द्वारा निम्न लिखित विनिर्दिष्ट कर सकेगी-
    - खाद्य पदार्थों के संबंध में मानक और मार्गदर्शक सिद्धांत और इस अधिनियम के अधीन अधिस्चित विभिन्न (क) मानकों के प्रवर्तन के लिए समुचित प्रणाली विनिर्दिष्ट करना;
    - खाद्य योज्यकों, फसल संदूषकों, नाशकजीव मान अवशिष्टों, पशु चिकित्सा औषधियों के अवशिष्ट, भारी धातुओं, प्रसंस्करण सहायकों, सूक्ष्म विषाणुओं, प्रतिजैविक और भेषजीय कारक पदार्थों और खाद्य प्रदीपकों के उपयोग की सीमाएँ;
    - खाद्य कारोबार के लिए खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली के प्रमाणन में लगे प्रमाणन निकायों के प्रत्यायन के लिए तंत्र (<del>1</del>) और मार्गदर्शक सिद्धांत:

- भारत में आयातित किसी खाद्य पदार्थ के संबंध में गुणता नियंत्रण की प्रक्रिया और प्रवर्तन; (घ)
- प्रयोगशालाओं के प्रत्यायन और प्रत्यायित प्रयोगशालाओं की अधिसूचना के लिए प्रक्रिया और मार्गदर्शक (ङ) सिद्धांत:
- (च) नमूने लेने, विश्लेषण और प्रवर्तन प्राधिकारियों के बीच सूचना के आदान-प्रदान का ढंग;
- देश में इस अधिनियम के प्रवर्तन और प्रशासन का सर्वेक्षण करना; (छ)
- खाद्य लेबल लगाने संबंधी मानक, जिसके अंतर्गत खाद्य के लिए स्वास्थ्य, पोषण, विशेष आहार उपयोगों और खाद्य (ज) प्रवर्ग प्रणालियों पर दावे भी हैं; और
- वह रीति जिसमें और वह प्रक्रिया जिसके अधीन रहते हुए जोखिम विश्लेषण, जोखिम निर्धारण, जोखिम संसूचना (닭) और जोखिम प्रबंधन किया जाएगा।
- खाद्य प्राधिकरण निम्नलिखित कार्य भी करेगी -(3)
  - उन क्षेत्रों में, जो खाद्य सुरक्षा और पोषण से प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष संबंध रखते हैं, नीति और नियम बनाने के विषय में केंद्रीय सरकार और राज्य सरकारों को वैज्ञानिक सलाह और तकनीकी समर्थन देना;
  - विशिष्टतः निम्नलिखित से संबंधित सुसंगत वैज्ञानिक और तकनीकी आँकड़ों को ढूँढ़ना, उनका संग्रहण करना, उन्हें मिलाना, उनका विश्लेषण करना तथा उन्हें संक्षिप्त करना-
    - (i) खाद्य उपभोग और व्यष्टियों का खाद्य के उपभोग से संबंधित जोखिमों के प्रति उद्भासन;
    - जैविक जोखिम की घटना और उनकी विद्यमानताः (ii)
    - खाद्य में संदूषक; (iii)
    - विभिन्न संदूषकों के अवशिष्टा; (iv)
    - सामने आने वाले जोखिमों की पहचान करना; और (v)
    - (vi) द्रुत संपर्क प्रणाली आरंभ करना;
  - जोखिम निर्धारण पद्धतियों का संवर्धन, समन्वय और उनके विकास के लिए दिशा-निर्देश जारी करना तथा उनकी (<del>ग</del>) मानीटरी करना और केंद्रीय सरकार, राज्य सरकारों और खाद्य सुरक्षा आयुक्तों को स्वास्थ्य और खाद्य के पोषण संबंधी जोखिमों पर संदेश अग्रेषित करनाः
  - खाद्य सुरक्षा के संबंध में संकटकालीन प्रबंध प्रक्रियाओं के कार्यान्वयन में केंद्रीय सरकार और राज्य सरकारों को (घ) वैज्ञानिक और तकनीकी सलाह देना और उनकी सहायता करना और इस संबंध में केंद्रीय सरकार द्वारा स्थापित संकटकालीन एकक के साथ निकट सहयोग से संकटकालीन प्रबंध और कार्य के लिए साधारण योजना बनाना:
  - खाद्य प्राधिकरण के उत्तरदायित्व के अंतर्गत आने वाले क्षेत्रों में कार्यकलापों के समन्वय, सूचना के आदान-प्रदान, (ङ) संयुक्त परियोजनाओं के विकास और कार्यान्वयन, विशेषज्ञता का आदान-प्रदान और उन क्षेत्रों में सर्वोत्तम व्यवहारों द्वारा वैज्ञानिक सहयोग की रूपरेखा को सुकर बनाने के उद्देश्य से संगठन की नेटवर्क प्रणाली स्थानपित करना;
  - अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के साथ सहयोग बढाने के लिए केंद्रीय सरकार को और राज्य सरकारों को वैज्ञानिक और (च) तकनीकी सहायता देनाः
  - यह सुनिश्चित करने के लिए ऐसे सभी कदम उठाना कि जनता, उपभोक्ता, हितबद्ध पक्षकारों और पंचायती राज (छ) संस्थाओं के सभी स्तरों पर समुचित पद्धतियों और साधनों के माध्यम से द्रत, विश्वसनीय, विषयपरक और व्यापक सूचना प्राप्त कर सके;
  - (ज) उनके क्षेत्र के अंतर्गत आने वाले या ऐसे बाह्य व्यक्तियों को, जो खाद्य कारोबार में अंतर्वलित हैं या होने के लिए आशयित हैं, चाहे वह खाद्य कारोबारकर्ता या कर्मचारी के रूप में या अन्यथा कार्य करते हैं, खाद्य सुरक्षा और मानकों में प्रशिक्षण कार्यक्रम उपलब्ध कराना:

- इस अधिनियम के उद्देश्यों को कार्यान्वित करने के लिए केंद्रीय सरकार द्वारा उसे समनुदेशित कोई अन्य कार्य (झ)
- खाद्य, स्वच्छता और पादप स्वच्छता मानकों के लिए अंतर्राष्ट्रीय तकनीकी मानकों के विकास में सहयोग करना; (ञ)
- विशिष्ट खाद्य संबंधी उपायों की समानता की मान्यता पर करार के विकास में, जहाँ सुसंगत और समुचित हो, (군) सहयोग करनाः
- अंतर्राष्ट्रीय सरकारी और गैर-सरकारी संगठनों द्वारा आरंभ किए गए खाद्य मानक संबंधी कार्य के समन्वय का (ਠ) संवर्धन करनाः
- यह सुनिश्चित करते हुए कि देश में अंगीकृत संरक्षण का स्तर कम नहीं हुआ है, अंतर्राष्ट्रीय तकनीकी मानकों और (ड) देशी खाद्य मानकों के बीच संगतता का संवर्धन करना; और
- खाद्य सुरक्षा और खाद्य मानकों के बारे में आम जागरूकता का संवर्धन करना। (ढ)
- खाद्य प्राधिकरण अनुचित विलंब किए बिना निम्नलिखित को सार्वजनिक करेगी-
  - अंगीकार किए जाने के तुरंत पश्चात्, वैज्ञानिक समिति और वैज्ञानिक पैनल की राय; (क)
  - (ख) खाद्य प्राधिकरण के सदस्यों, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, सलाहकार समिति के सदस्यों और वैज्ञानिक समिति और वैज्ञानिक पैनल के सदस्यों द्वारा की गई हित संबंधी वार्षिक घोषणाएँ तथा साथ ही बैठकों की कार्यसूची की मदों के संबंध में की गई हित संबंधी घोषणाएँ, यदि कोई हो;
  - इसके वैज्ञानिक अध्ययनों के परिणाम; और (<del>1</del>1)
  - इसके क्रियाकलापों की वार्षिक रिपोर्ट।
- खाद्य प्राधिकरण, समय-समय पर खाद्य सुरक्षा आयुक्त को खाद्य सुरक्षा और मानकों से संबंधित विषय पर निदेश दे सकेगी जो इस अधिनियम के अधीन अपनी शक्तियों का प्रयोग करते समय ऐसे निदेशों से आबद्ध रहेगा।
- खाद्य प्राधिकरण ऐसी गोपनीय सूचना को, जिसे वह प्राप्त करता है और जिसके लिए गोपनीय व्यवहार के लिए अनुरोध किया गया है और ऐसे अनुरोध को मान लिया गया है, सिवाय उस सूचना के, जिन्हें यदि परिस्थितियों में ऐसा अपेक्षित हो, जनता के स्वास्थ्य की रक्षा करने की दृष्टि से सार्वजनिक किया जाना आवश्यक हो, पर पक्षकारों को न तो प्रकट करेगा और नहीं प्रकट करवाएगा।

#### खाद्य प्राधिकरण का गठन

- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की स्थापना खाद्य सुरक्षा और मानक (एफ.एस.एस) अधिनियम, 2006 की धारा 4 2.5 के उपबंधों के अनुसार 2008 में की गई थी।
- एफ.एस.एस अधिनियम की धारा 5 के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण का एक अध्यक्ष होगा और निम्नलिखित 22 सदस्या होंगे, जिनमें 2.6 से एक-तिहाई स्त्रियाँ होंगी, अर्थात्-
  - (क) भारत सरकार के संयुक्त सचिव स्तर से अन्यून स्तर के सात सदस्यों की नियुक्ति केंद्र सरकार द्वारा की जाएगी, जो केंद्र सरकार के निम्नलिखित कार्य देखने वाले विभागों से होंगे-
    - कृषि, (i)
    - वाणिज्य, (ii)
    - उपभोक्ता, मामले, (iii)
    - खाद्य प्रसंस्करण, (iv)
    - $(\mathbf{v})$ स्वास्थ्य,
    - विधायी मामले, (vi)

- (vii) लघु उद्योग, जो पदेन सदस्य होंगे;
- खाद्य उद्योग से दो प्रतिनिधि होंगे, जिनमें से एक लघु उद्योग से होगा; (ख)
- (**ग**) उपभोक्ता संगठनों से दो प्रतिनिधि:
- तीन प्रख्यात खाद्य प्रोद्यौगिकीविद या वैज्ञानिक; (घ)
- राज्यों और संघराज्यों क्षेत्रों का प्रतिनिधित्व करने के लिए पहली अनुसूची में यथाविनिर्दिष्ट जोनों में से एक-बार प्रत्येक (ड.) तीन वर्ष के चक्रानुक्रम से नियुक्त किए जाने वाले पाँच सदस्य;
- कृषक संगठनों का प्रतिनिधि करने के लिए दो व्यक्ति;
- खुदरा विक्रेताओं के संगठनों का प्रतिनिधित्व करने के लिए एक व्यक्ति। (छ)
- स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई) का 2.7 प्रशासकीय मंत्रालय है। एफ.एस.एस.ए.आई के अध्यक्ष और मुख्य कार्यकारी अधिकारी की नियुक्ति केंद्र सरकार द्वारा की जाती है। प्राधिकरण का मुख्यायल एफ.डी.ए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली -110002 पर स्थित है।
- वर्ष 2016-17 के दौरान खाद्य प्राधिकरण का गठन निम्नानुसार थाः 2.8

	खाद्य प्राधिकरण के सदस्य				
	अध्यक्ष				
	श्री आशीष बहुगुणा				
	सदस्य सचिव (मुख्य कार्यकारी अधिकारी)				
	श्री पवन अग्रवाल				
	धारा 5 (1) (क) के अंतर्गत पदेन् सदस्य				
1.	श्री के. एल. शर्मा, संयुक्त् सचिव, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय				
2.	श्री उत्पल कुमार सिंह, संयुक्त सचिव, कृषि और कृषक कल्याण मंत्रालय				
3.	श्री संतोष कुमार सारंगी, संयुक्त सचिव, वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय				
4.	श्री पी वेंकटराम सास्त्री, संयुक्त सचिव, उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय				
5.	श्रीमती अनुराधा प्रसाद, संयुक्त सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय				
6.	डॉ. रीता विशष्ट, अपर सिचव, विधि एवं न्यास मंत्रालय				
7.	श्री मनोज जोशी, संयुक्त सचिव, सूक्ष्म, लघु एवं मध्यम उद्यम मंत्रालय				
	सदस्य				
	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (ख) के अंतर्गत नियुक्त				
8	(i) सुश्री श्रेया पांडेय*, आल इंडिया फूड प्रोसेसर्स एसोशिएशन, नई दिल्ली				
9	(ii)सुश्री मीतू कपूर*, कंफेडरेशन ऑफ इंडियन इंडस्ट्री, नई दिल्ली.				
	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (ग) के अंतर्गत नियुक्त				
10	(i) श्री थंगलुरा*, मिजोरम कंज्यूइमर्स यूनियन, आईजोल				
11	(ii)श्री वासुदेव* के. ठक्कर, वी. केयर राइट एंड ड्यूटी एन.जी.ओ., वडोदरा				

	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (घ) के अंतर्गत नियुक्त
12	(i) डॉ. ए. के. श्रीवास्तव*, राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थाान, करनाल
13	(ii) डॉ. (सुश्री) ललिता रामकृष्ण गौड़ा*', 'बेयलर' 1235, गंगे रोड, तीसरा क्रॉस, कुवेम्पु नगर, मैसूर-570023
14	(iii) डॉ. गुरुदयाल सिंह टोटेजा, भारतीय चिकित्सा अनुसंधान परिषद् (आई.सी.एम.आर), नई दिल्ली
	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (ङ) के अंतर्गत नियुक्त
15	गोआ सरकार के प्रतिनिधि*
16	हिमाचल सरकार के प्रतिनिधि*
17	छत्तीसगढ़ सरकार के प्रतिनिधि*
18	असम सरकार के प्रतिनिधि*
19	चंडीगढ़ सरकार के प्रतिनिधि*
	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (च) के अंतर्गत नियुक्त
20	(j) श्री बालासुब्रमण्यम् वी., प्रॉन फार्मर्स फेडरेशन ऑफ इंडिया, बेंगलुरू
21	(ii) श्री अबुलकलाम*, मदीना मुनावरा कॉफी इस्टेट
	अधिनियम की धारा 5 की उप-धारा (1) के खंड (छ) के अंतर्गत नियुक्त
22	(i) डॉ. ए. आर. शर्मा*, रिसेला हैल्थ फूड्स लिमिटेड, पंजाब

टिप्प्णी : तारक-चिह्न (\*) वाले सदस्यों का कार्य-काल जुलाई, 2016 में अर्थात् प्राधिकरण की 22वीं बैठक से पहले समाप्त हो गया। फलस्वरूप 22वीं बैठक अधिनियम की धारा  $5(1)(\bar{a})$  के अंतर्गत 7 पदेन् सदस्यों और धारा  $5(1)(\bar{a})$  व  $5(1)(\bar{a})$  के अंतर्गत नामित 2 सदस्यों अर्थात् डॉ. जी.एस. टोटेजा और श्री बालासुब्रमण्यम् वी. के साथ छोटी बैठक थी।

#### खाद्य प्राधिकरण की बैठकें

2.9 वर्ष 2016-17 के दौरान खाद्य प्राधिकरण की दो बैठकें हुईं अर्थात् 26 मई, 2016 को (21वीं बैठक) और 20 दिसंबर, 2016 को (22वीं बैठक)।

#### केंद्रीय सलाहकार समिति (सीएसी)

- 2.10 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 11 द्वारा केंद्रीय सलाहकार सिमिति की स्थापना का प्रावधान और धारा 12 में सीएसी के कार्यों का वर्णन है। सिमिति का मुख्य अधिदेश प्राधिकरण के कार्रवाई कार्यक्रम बनाना, कार्य का प्राथमिकीकरण करना, संभावी जोखिमों की पहचान करना और ज्ञान-संग्रह संबंधी परामर्श देना है। केंद्रीय सलाहकार सिमिति खाद्य प्राधिकरण और प्रवर्तन एजेंसियों तथा खाद्य के क्षेत्र में कार्यरत संगठनों के मध्य निकट सहयोग सुनिश्चित करती है।
- 2.11 केंद्रीय सलाहकार सिमिति में खाद्य उद्योग, कृषि, उपभोक्ता, संगत अनुसंधान संस्थाओं और खाद्य प्रयोगशालाओं के हितों का प्रितिनिधित्व करने वाले दो-दो सदस्य होते हैं। इनके अतिरिक्त सभी खाद्य सुरक्षा आयुक्त और वैज्ञानिक सिमिति के अध्यक्ष इसके पदेन् सदस्य होते हैं। मुख्य कार्यकारी अधिकारी केंद्रीय सलाहकार सिमिति का पदेन् अध्यक्ष होता है। केंद्र सरकार के कृषि, पशुपालन और डेयरी उद्योग, जैव प्रौद्योगिकी, वाणिज्य एवं उद्योग, उपभोक्ता मामले, पर्यावरण तथा वन, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, स्वास्थ्य, पंचायती राज, लघु उद्योग एवं खाद्य एवं सार्वजिनक वितरण से संबंधित मंत्रालयों अथवा विभागों अथवा सरकारी संस्थानों या संगठनों और सरकार द्वारा मान्यता-प्रदत्त कृषक संगठनों के प्रतिनिधियों को केंद्रीय सलाहकार सिमिति की चर्चाओं में भाग लेने के लिए आमंत्रित किया जाता है।
- 2.12 2016-17 के दौरान केंद्रीय सलाहकार सिमिति की 22 जून, 2016 (17वीं बैठक) और 29 सितंबर, 2016 (18वीं बैठक) को दो बैठकें हुईं।

#### वैज्ञानिक समिति

2.13 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 14 में वैज्ञानिक समिति के गठन का प्रावधान है, जिसमें वैज्ञानिक पैनलों के अध्यक्ष और वैज्ञानिक पैनलों से असंबद्ध छह स्वतंत्र विज्ञानी होते हैं। इस समिति का कार्य खाद्य प्राधिकरण को वैज्ञानिक राय देना, वैज्ञानिक राय की एकरूपता सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक सामान्य ताल-मेल करना, विशेष रूप से कार्य-प्रक्रियाओं एवं वैज्ञानिक पैनलों की कार्य प्रणालियों का सुमेलन करना है। वैज्ञानिक समिति एक से अधिक वैज्ञानिक पैनलों के दायरों में आने वाले बहु-क्षेत्रीय मुद्दों तथा किसी भी वैज्ञानिक पैनल के दायरे में न आने वाले मुद्दों पर कार्य-दल का गठन करने के बारे में परामर्श देती है। वैज्ञानिक समिति अपना अध्यक्ष अपने सदस्यों में से चुनती है।

2016-17 के दौरान वैज्ञानिक समिति ने निम्नानुसार 5 बैठकें कीं: 2.14

क्रम सं.	बैठक सं.	बैठक की तिथि
1.	21वीं	13 अपैल, 2016
2.	22वीं	28 जून, 2016
3.	23वीं	4 अगस्त, 2016
4.	24वीं	23 अगस्त, 2016
5.	25वीं	3 अक्टूबर, 2016

वैज्ञानिक समिति द्वारा इन बैठकों के दौरान की गई सिफारिशें खाद्य प्राधिकरण के समक्ष मसौदा अधिसूचनाएँ और अंतिमित 2.15 अधिसूचनाएँ जारी करने के लिए अनुमोदन हेतु प्रस्तात की गईं।

#### वैज्ञानिक पैनल

- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 13 द्वारा विषय-सापेक्ष वैज्ञानिक पैनलों के गठन का प्रावधान है, 2.16 जिनमें स्वतंत्र विज्ञान-विशेषज्ञ होते हैं। ये वैज्ञानिक पैनल जोखिम आकलन इकाई के रूप में काम करते हैं और अपनी सुविचारित वैज्ञानिक राय देते हैं।
- खाद्य प्राधिकरण को नए सदस्य बनाकर या मौजदा सदस्यों को हटाकर या पैनल का नाम बदलकर, जैसी भी स्थिति हो, वैज्ञानिक 2.17 पैनलों का समय-समय पर पुनर्गठन करने का अधिकार है। वैज्ञानिक पैनल अपने अध्यक्ष का चयन अपने सदस्यों में से करते हैं ।
- खाद्य प्राधिकरण ने मौजूदा 16 वैज्ञानिक पैनलों के अतिरिक्त एक नए वैज्ञानिक पैनल का गठन किया। वर्ष के दौरान निम्नलिखित 2.18 17 वैज्ञानिक पैनलों ने काम किया:
  - प्रयोजनमूलक खाद्य, पोषण सामग्रियाँ, आहारीय उत्पाद और अन्यव सदृश उत्पाद पैनल। (i)
  - प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति पैनल। (ii)
  - खाद्य सहयोज्य पदार्थ, सुवासकारी, प्रसंस्करण सहायक सामग्री एवं खाद्य संपर्क सामग्री पैनल। (iii)
  - खाद्य श्रृंखला संदूषक पैनल। (iv)
  - जैविक खतरे पैनल।  $(\mathbf{v})$
  - (vi) फसल कीटनाशी और प्रतिजैविक अवशिष्ट पैनल।
  - (vii) लेबलिंग और दावे, विज्ञापन पैनल।
  - (viii) जीन-परिवर्तित सूक्ष्म जीवाणु एवं खाद्य पैनल।
  - (ix) मत्स्य एवं मतस्य उत्पाद पैनल।
  - मिठाई, मिष्टान्न, मधुरक, शर्करा एवं शहद पैनल। (x)
  - जल (सुवासित जल सहित) एवं पेय पदार्थ (एल्कोहलीय एवं एल्कोहलरहित) पैनल।
  - (xii) तेल एवं वसा पैनल।
  - (xiii) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद पैनल
  - (xiv) मांस एवं पोलट्री सहित मांस उत्पाद पैनल।
  - (xv) अनाज, दालें एवं फलियाँ और उनके उत्पाद पैनल (बेकरी सहित)।

(xvi) फल एवं वनस्पति और उनके उत्पाद (सूखे फल, मेवे, लवण, मसालों सहित) पैनल। (xvii) पोषण और पोष्टिकीकरण पैनल (नया पैनल)

वैज्ञानिक पैनलों ने 2016-17 के दौरान निम्नलिखित विवरण के अनुसार अनेक बैठकें कीं: 2.19

क्रम सं.	वैज्ञानिक पैनल	बैठक संख्या	बैठक की तिथि
1.	प्रयोजनमूलक खाद्य, पोषण सामग्रियाँ, आहारीय	31वीं	1 अप्रैल, 2016
	उत्पाद और अन्य सदृश उत्पाद	32वीं	11 जुलाई, 2016
		33वीं	2 दिसंबर, 2016
		34वीं	7 फरवरी, 2017
2.	जैविक खतरे	20वीं	13 फरवरी, 2017
3.	फसल कीटनाशी और प्रतिजैविक अवशिष्ट	43वीं	24 मई, 2016
		44वीं	13 जुलाई, 2016
		45वीं	19 अगस्त, 2016
		46वीं	14 अक्टूबर, 2016
		47वीं	25 जनवरी, 2017
		48वीं	3 मार्च, 2017
4.	जीन-परिवर्तित सूक्ष्म जीवाणु और खाद्य	8वीं	8 जुलाई, 2016
		9वीं	23 फरवरी, 2017
5.	लेबलिंग ओर दावे/विज्ञापन	20वीं	1 अप्रैल, 2016
		21वीं	15 नवंबर, 2016
		22वीं	28 फरवरी, 2017
		23वीं	22-23 मार्च, 2017
6.	मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद पैनल	9वी	6 जून, 2016
		10वीं	13 सितंबर, 2016
		11वीं	15 फरवरी, 2017
7.	प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति	15वी	22 अप्रैल, 2016
		16वी	27 जुलाई, 2016
		17वी	2 नवंबर, 2016
		18वीं	30 जनवरी, 2017
8.	खाद्य शृंखला में संदूषक	13वीं	3 अगस्त, 2016
		14वीं	10 फरवरी, 2017
9.	खाद्य सहयोज्य पदार्थ, सुवासकारी पदार्थ, प्रसंस्करण	27वीं	6 अप्रैल, 2016
	सहायक सामग्रियाँ और खाद्य-संपर्क सामग्रियाँ	28वीं	20 जुलाई, 2016
		29वीं	27 सितंबर, 2016
		30वीं	16 फरवरी, 2017
10.	मिठाइयाँ, मिष्टान्न, मधुरक, शर्करा एवं शहद	4थी	15 जून, 2016
		5वीं	23 सितंबर, 2016
		6ਹੀ	9 मार्च, 2017

क्रम सं.	वैज्ञानिक पैनल	बैठक संख्या	बैटक की तिथि
11.	तेल और वसा	4थी	3 जून, 2016
		5वीं	21 सितंबर, 2016
		6ਠੀ	22 दिसंबर, 2016
		7वीं	10 मार्च, 2017
12.	मांस एवं पोलट्री सहित मांस उत्पाद पैनल	3री	12 अगस्त, 2016
13.	दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद पैनल	2री	6 मई, 2016
		3री	15 सितंबर, 2016
		4थी	31 जनवरी-1 फरवरी, 2017
		5वीं	15-16 मार्च, 2017
14.	अनाज , दालें एवं फलियाँ और उनके उत्पाद (बेकरी	3री	12 अप्रैल, 2016
	सहित)	4थी	10 जून, 2016
		5वीं	5 अगस्त, 2016
		6ठी	30 सितंबर, 2016
		7वीं	19 दिसंबर, 2016
		8वीं	20 मार्च, 2017
15.	फल एवं वनस्पति और उनके उत्पाद (सूखे फल और	3री	29 अप्रैल, 2016
	मेवे, लवण, मसालों सहित)	4थी	24 जून, 2016
		5वीं	6 अक्टूबर, 2016
		6ठी	30 दिसंबर, 2016
		7वीं	6 मार्च, 2017
16.	जल (सुवासित जल सहित) और पेय पदार्थ	5वीं	26-27 जुलाई, 2016
	(एल्कोहलीय और गैर-एल्कोहलीय)	6ठी	26 सितंबर, 2016
		7वीं	16-17 मार्च, 2017
17.	पोषण और पोष्टिकीकरण	1ली	7 मार्च, 2017

#### वैज्ञानिक समिति और पैनलों का पुनर्गटन 2.20

नए खाद्य उत्पादों के मानक बनाने के लिए वैज्ञानिक समिति और कुछ वैज्ञानिक पैनलों के पुनर्गठन का कार्य आरंभ किया गया। इस संबंध में वैज्ञानिक समिति और निम्नलखित वैज्ञानिक पैनलों के लिए योग्य पेशेवरों/वैज्ञानिकों/विषय विशेषज्ञों से किसी संस्था अथवा वैज्ञानिक निकाय अथवा उसके प्रतिनिधि के रूप में आवेदन करने की बजाय निजी हैसियत से आवेदन करने के लिए प्राधिकरण की वेबसाइट पर रुचि की अभिव्यक्ति डाली गई और अखिल भारतीय स्तर पर अंग्रेजी तथा क्षेत्रीय भाषाओं के प्रमुख समाचार-पत्रों में प्रकाशित की गईः

- खाद्य सहयोज्य पदार्थ, सुवासकारी सामग्रियाँ, प्रसंस्करण सहायक सामग्रियाँ और खाद्य-संपर्क सामग्री; (क)
- फसल कीटनाशी और प्रतिजैविक अवशिष्ट; (ख)
- जीन-परिवर्तित सूक्ष्म जीवाणु एवं खाद्य; (<del>ग</del>)
- प्रयोजनमूलक खाद्य, पोषण सामग्रियाँ, आहारीय उत्पाद एवं अन्य सदृश उत्पाद; (घ)
- जैविक खतरे; (ङ)
- खाद्य श्रृंखला संदूषक; (च)
- लेबलिंग और दावे/विज्ञापन; (ম্ভ)

- प्रतिचयन एवं विश्लेषण पद्धतियाँ: और
- (돼) मतस्य एवं मतस्य उत्पाद।

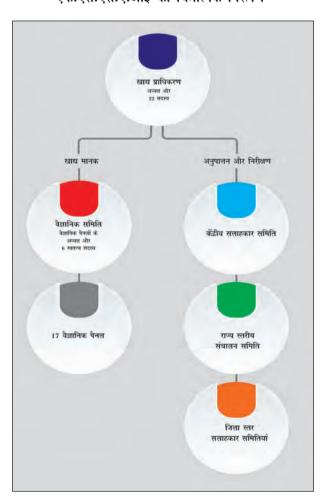
वैज्ञानिक समिति/पैनलों के सदस्यों के चयन की उचित प्रक्रिया अपनाने के बाद प्राधिकरण ने अपने आदेश दिनांक 6 जनवरी, 2017 द्वारा वैज्ञानिक समिति और उपर्युक्त पैनलों का पुनर्गठन किया।

#### राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्त 2.21

भारत 100 करोड़ से काफी अधिक जनसंख्या वाला बड़ा देश होने के कारण खाद्य सुरक्षा लागू कराना एक बहुत बड़ा कार्य है। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 तथा इसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के अनुसार खाद्य मानकों का अनुपालन सुनिश्चित कराना मुख्य रूप से राज्यों और संघ शासित क्षेत्रों की जिम्मेदारी है। ऐसी स्थिति में इस प्रयोजन के लिए आवश्यक पदों का सुजन करने और उन्हें भरने के लिए राज्य/संघ शासित क्षेत्र जिम्मेदार हैं। फिर भी भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण राज्यों रसंघ शासित क्षेत्रों के प्रवर्तन कार्मिकों को आवश्यक प्रशिक्षण देकर और उनका क्षमता-निर्माण करके उनकी सहायता कर रही है। राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में आकार, जनसंख्या, खाद्य संस्कृति, भाषाओं, औद्योगिक विस्तार, निर्माण संबंधी क्षमता और अवस्थापन के कारण प्रवर्तन-क्षमता के अपने अलग स्तर हैं, जिसमें लगातार विकास और सुधार हो रहा है।

#### राज्य/जिला स्तरीय संचालन समितियाँ 2.22

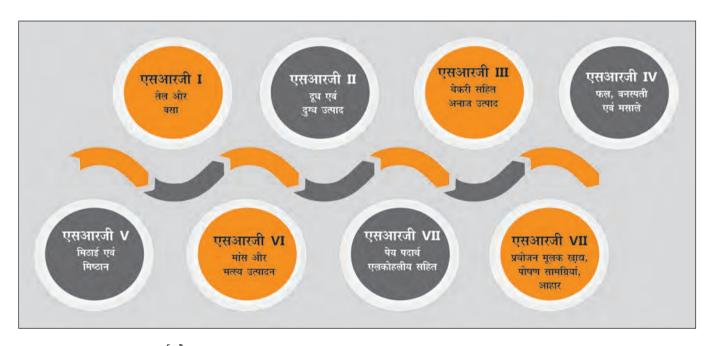
राज्य/जिला स्तरीय संचालन समितियाँ राज्य/संघ शासित क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा से संबंधित किसी मामले में सहायता करती हैं अथवा परामर्श देती हैं।



एफ.एस.एस.ए.आई का चित्रात्मक निरूपण

#### 2.23 मानक पुनरीक्षण दल

- 2.23.1 खाद्य मानक बहुत परिवर्तनशील होते हैं और उनमें विभिन्न कारणों से परिवर्तन एवं विकास होता रहता है। अतः उनकी लगातार पुनरीक्षा करते रहना आवश्यवक है।
- 2.23.2 उपर्युक्त तथ्यों को ध्यान में रखते हुए एफ.एस.एस.ए.आई ने विभिन्न समूहों की वस्तुओं अर्थात् तेल और वसा; दूध और दुग्ध उत्पाद; धान्य और धान्य उत्पाद; फल सिक्जियाँ और उनके उत्पाद; मिठाइयाँ और मिष्टान्न; मांस और मत्स्य उत्पाद; पेय पदार्थ, एल्कोहलीय पेय सिहत और पोषण सामग्रियों के लिए दिनांक 8 दिसंबर, 2016 के आदेश द्वारा हाल ही में 8 मानक पुनरीक्षण दलों का गठन किया है। ये दल भारतीय और अंतर्राष्ट्रीय परिदृश्य को ध्यान में रखते हुए आवश्यकताओं और मौजूदा मानकों के सभी पहलुओं की पहचान करेंगे, विनियमात्मक कार्य को कम करते हुए नए व्यापक मानकों का प्रस्ताव देंगे, जो समझने में आसान होंगे और खाद्य प्रसंस्करण तथा प्रौद्योगिकी, पोषण, आविष-विज्ञान और एलर्जीकारकता के क्षेत्र में वैज्ञानिक ज्ञान में हुए विकास को निरूपित करेंगे, और मानकों के पुनरीक्षण/परिवर्धन पर एक रिपोर्ट तैयार करेंगे।

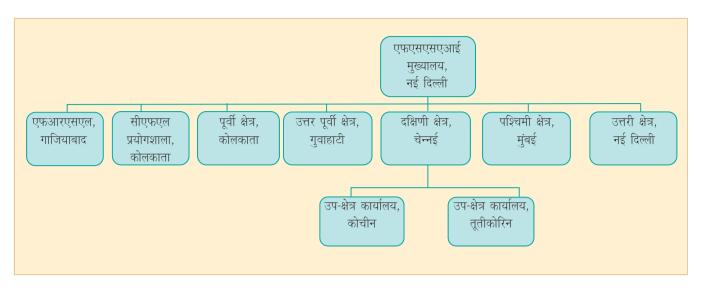


#### 2.24 एफ.एस.एस.ए.आई के प्रभाग

एफ.एस.एस.ए.आई अपने निम्नलिखित 11 प्रभागों के माध्यम से कार्य करती है:

- मानक प्रभाग
- विनियम/कोडेक्स प्रभाग
- विनियमात्मक अनुपालन
- गुणता आश्वासन/निगरानी प्रभाग
- आयात प्रभाग
- जोखिम आकलन और आर एंड डी प्रभाग
- एफ.एस.एम.एस प्रभाग
- मानव संसाधन, सतर्कता और प्रशिक्षण प्रभाग
- विधि प्रभाग
- वित्त प्रभाग
- सामान्य प्रशासन प्रभाग

#### संगठन का ढाँचा



356 स्वीकृत पदों, जिनमें क्षेत्रीय कार्यालयों और प्रयोगशालाओं के पद शामिल हैं, के विरुद्ध एफ.एस.एस.ए.आई में 327 व्यक्ति 2.25 कार्य कर रहे हैं। इनमें से 24 वे व्यक्ति हैं, जिन्होंने एफ.एस.एस.ए.आई में एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 की धारा 90 के अंतर्गत कार्य ग्रहण किया है; 45 व्यक्ति अन्यि मंत्रालयों विभागों और सरकारी एजेंसियों से प्रतिनियुक्ति पर हैं; 205 व्यक्ति संविदा के आधार पर हैं; और 55 व्यक्ति सी.एफ.एल, कोलकाता में डी.जी.एच.एस से मानित प्रतिनियुक्ति पर हैं। इनके अतिरिक्त सूचना प्रौद्योगिकी और विशेषज्ञीकृत कार्य-क्षेत्रों के लिए 38 व्यक्तियों की सेवाएँ बाजार से ठेके पर ली गई हैं।

### खाद्य सुरक्षा मानक और विनियम

#### खाद्य सुरक्षा और मानक नियम और विनियम, 2011

- केंद्र सरकार ने खाद्य सुरक्षा और मानक नियम, 2011 स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के माध्यम से अधिसूचित किए, जो 3.1 5 अगस्त 2011 से लागू हुए।
- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत खाद्य सुरक्षा के लिए खाद्य उत्पादों के मानक बनाना और देश में उनका 3.2 क्रियान्वयन कराना एफ.एस.एस.ए.आई की जिम्मेदारी है। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत एफएसएसएआई ने 1 अगस्त, 2011 को भारत के राजपत्र में निम्नलिखित विनियम अधिसूचित किए, जो दिनांक 5 अगस्त, 2011 से लागू हुए:
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 (i)
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 (ii)
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 (iii)
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन) विनियम, 2011 (iv)
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011  $(\mathbf{v})$
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (प्रयोगशाला और प्रतिचयन विश्लेषण) विनियम, 2011
- इसी के साथ अधिनियम की दूसरी अनुसूची में उल्लिखित विधान और आदेश दिनांक 5.8.2011 से निरस्त हो गए। नियमों और 3.3 छह विनियमों की अधिसूचना से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम दिनांक 5.8.2011 से लागू हो गया।
- इससे पूर्व भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (खाद्य प्राधिकरण), केंद्रीय सलाहकार समिति, वैज्ञानिक समिति और 3.4 वैज्ञानिक पैनलों की बैठकों के सुचारू रूप से संचालन के लिए 2010 में अधिसूचित निम्नलिखित प्रशासकीय विनियमों द्वारा विस्तृत प्रक्रिया निर्धारित की गई थी;
  - भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (बैठकों में कार्य-व्यापार) विनियम, 2010 बैठकों में भाग लेने वालो सदस्यों के भत्तों में बढ़ौतरी के लिए इन विनियमों में एक बार संशोधन किया गया है।
  - भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (केंद्रीय सलाहकार समिति की बैठकों में कार्य-व्यापार की प्रक्रिया) विनियम, 2010 बैठकों में भाग लेने वाले सदस्यों के भत्तों में बढ़ौतरी के लिए इन विनियमों में भी एक बार संशोधन किया गया है ।
  - (iii) भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (वैज्ञानिक समिति और वैज्ञानिक पैनलों की प्रक्रिया) विनियम, 2010 संशोधित प्रक्रिया, जिसमें सदस्यों और उनके कार्यकारी दलों की नियुक्ति, बाहरी विशेषज्ञ, दायित्वों का प्रत्यायोजन, वैज्ञानिक परामर्श के लिए अनुरोध, कोरम और सर्वसम्मति, कार्यसूची, बैठक में भागीदारी, प्रतिपूर्ति और स्वतंत्रता तथा गोपनीयता शामिल हैं, निर्धारित करने के लिए इन विनियमों में संशोधन किया गया है।

#### क्षेतिज मानक

- क्षेतिज मानक खाद्य पदार्थों अथवा उनकी श्रेणियों पर हैं। ये मानक दो प्रमुख विनियमों से कवर होते हैं। 3.5
- खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्टम पदार्थ) विनियम, 2011 3.5.1

इन विनियमों में विभिन्न रसायनों और आविषों, जिनमें भारी धातुएँ, फसल संदूषक और प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले आविषालु पदार्थ शामिल हैं, की अधिकतम सीमाएँ (एम.एल)/अधिकतम अवशेष सीमाएँ (एम.आर.एल) दी गई हैं। इन विनियमों का नौ बार संशोधन किया गया है। इन संशोधनों में अन्य बातों के साथ-साथ शहद में प्रतिजैविकों की सह्यता सीमाएँ, मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में हिस्टैमाइन और बायो-टोक्सिन की अधिकतम अवशिष्ट सीमा, दुध और दुग्ध उत्पादों में मेलामाइन की अधिकतम सीमा शामिल हैं। इसके अतिरिक्त, मौजूदा अधिकतम सीमाओं का कोडेक्स मानकों से सुमेलन करने के लिए कुछ बड़े संशोधन किए गए हैं। इनमें माइकोटोक्सिन, प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले आविषालू पदार्थों (एन.ओ.टी) और भारी धातुओं की अधिकतम सीमा शामिल है। फसल कीटनाशी अवशिष्टों, प्रतिजैविकों और भेषजीय रूप से सक्रिय अन्य पदार्थों की अधिकतम अवशिष्ट सीमाओ का मसौदा अधिसूचना के चरण में हैं।

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजबंदी और लेबलिंग) विनियम, 2011 3.5.2

> इन विनियमों द्वारा सभी पूर्व पैकेजबंद खाद्य पदार्थों की लेबलिंग संबंधी सामान्य अपेक्षाएँ निर्धारित हैं। इनमें संघटकों की सूची की घोषणा, उत्पादन की तिथि, पैकेजबंद खाद्य की पैकेजिंग तिथि, तक उपयोग की तिथि, समाप्ति की तिथि, शाकाहार/मांसाहार खाद्य इत्यादि शामिल हैं। इन विनियमों में सात संशोधन किए गए हैं, जो या तो नए प्रावधान हैं या लेबल पर घोषणा के मौजूदा उपबंधों में संशोधन हैं। इनमें ग्लुटेन-आधारित उत्पादों के प्रति संवेदनशील उपभोक्ताओं की जानकारी के लिए ग्लुटेनमुक्त, अल्प ग्लुटेन खाद्य के लिए लेबलिंग प्रावधान शामिल हैं। आगे, मौजूदा लेबलिंग प्रावधानों के कुछ संशोधन अविकिरणित खाद्य पदार्थों से भिन्न दर्शाने के लिए खाद्य पदार्थों के विकिर्णन, उत्पादों में प्रयुक्त वनस्पति तेल/वसा के सटीक स्रोत के बारे में घोषणा और टांस वसीय अम्ल के संबंध में हैं।

#### ऊर्ध्वज मानक

- ऊर्ध्वज मानकों में मुख्यतः विशिष्ट खाद्य उत्पादों की पहचान और संघटन वाले मानक शामिल हैं। 3.6
- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के 377 3.6.1 ऊर्ध्वज मानक हैं। इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में विभिन्न खाद्य पदार्थों में सहयोज्य पदार्थों के उपयोग और परिशिष्ट 'ख' में कई प्रकार की खाद्य श्रेणियों के लिए सूक्ष्म जैविक अपेक्षाओं के प्रावधान भी हैं। इन विनियमों में सात नए प्रावधान अथवा मौजदा प्रावधानों में संशोधन किए गए हैं:
  - वैश्विक रूप से स्वीकार्य रीतियों के साथ सुमेलन की प्रक्रिया के दौरान विभिन्न प्रकार की खाद्य श्रेणियों में लगभग 400 खाद्य सहयोज्य पदार्थों के लिए लगभग 9000 प्रावधान किए गए हैं।
  - कैफीनयुक्त पेयों के लिए कैफीन अंश और अन्यम संघटकों की सीमाओं और विशिष्ट लेबलिंग अपेक्षाओं का निर्धारण।
  - ग्लुटेन वाले पदार्थों के प्रति संवेदनशील व्यक्तियों के लिए ग्लुटेनमुक्त और अल्प-ग्लुटेन उत्पाद।
  - विभिन्न खाद्य श्रेणियों में गैर-पोषक मधुरक के रूप में स्टेएवियॉल ग्लाइकोसाइड।
  - कार्बोनेटेड फल पेयों में 5% फल रस का उपयोग।
  - फोटोस्टैरोल. फाइटोस्टैनोल. उच्च रेशा डेक्स्ट्रिन का उपयोग. जई और पास्ता के मानक. कच्ची दालों में बाहरी सामग्रियों की सीमाएँ. और खाद्य पदार्थों में ट्रांस वसीय अम्ल अंश की 5% अधिकतम सीमा।
  - एफ.एस.एस.ए.आई ने मौजूदा मानकों का भी पुनरीक्षण किया, जिनके मुख्य संशोधन निम्नानुसार हैं:-

- इन विनियमों को परमाणु ऊर्जा (खाद्य पदार्थों और संबद्ध उत्पादों की विकीर्णन प्रक्रिया) नियम, 2012 के प्रावधानों के समनुरूप बनाने के लिए विकिर्णित खाद्यों के मानक।
- पैकेजबंद पेय जल के मानकों को अंतर्राष्ट्रीय मानकों के समनुरूप बनाने के लिए इन मानकों का पुनरीक्षण।
- दुध, मांस, मत्स्य और उनके उत्पादों को इन क्षेत्रों में हुए नवीनतम विकासों के अनुरूप इनकी सूक्ष्मी जैविक अपेक्षाओं में संशोधन और खाद्य पदार्थों की सुक्ष्म जैविक सुरक्षा के बारे में सूचना।
- चाँदी के वर्क के लिए, विशेषकर इसमें जंतू उत्पादों के उपयोग से बचने के लिए इसकी निर्माण प्रक्रिया के संबंध में पनरीक्षित मानक

#### खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्य पुरक, पोषण सामग्रियाँ, विशेष आहारीय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के 3.6.2 लिए खाद्य, प्रयोजनमूलक खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016

इन विनियमों में स्वास्थ्यपूरक सामग्रियों, पोषण सामग्रियों, विशेष आहारीय उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय उपयोग के लिए खाद्य, पौधों और वानस्पतिक पदार्थों से युक्त विशेष खाद्य, प्रोबायोटिकयुक्त, खाद्य, प्रीबायोटिकयुक्त खाद्य और नूतन खाद्य उत्पाद आठ श्रेणियों के मानक निर्धारित हैं। इन मानकों में अनिवार्य संघटन, दावों, लेबलिंग संबंधी अपेक्षाएँ, सहयोज्य पदार्थों के अनुमत उपयोग तथा संदुषकों, आविषों और अविशष्ट पदार्थों की अनुमत सीमाएँ भी शामिल हैं। विनियमों में किसी भी खाद्य वस्तु में हार्मीनों अथवा स्टीरॉयडों अथवा मनःप्रभावी संघटकों का उपयोग अनुमत नहीं है। आगे, इन विनियमों में इन उत्पादों में विटामिनों और खनिजों, अमीनो अम्लों, पौधों अथवा वानस्पतिक मूल के संघटकों, पोषण सामग्रियों, प्रोबायोटिकों और प्रीबायोटिकों के उपयोग के संबंध विभिन्न अनुसूचियाँ दी गई हैं। इन विनियमों के निर्माण के समय लगभग तीन वर्षों तक सरकारी एजेंसियों सहित बह हितधारकों से व्यापक चर्चा की गई थी।

- आगे, एफ.एस.एस.ए.आई ने मालिकाना खाद्य की परिभाषा में भी परिवर्तन किया, जिसमें वे खाद्य तथा खाद्य संघटक भी 3.7 शामिल हैं जो मानकीकृत नहीं है, ताकि ऐसे उत्पादों में उन संघटकों के उपयोग का प्रावधान किया जा सके जो या तो मानकीकृत हैं या खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में अनुमत हैं। मालिकाना खाद्य की परिभाषा सहित उपर्युक्त विनियमों और संशोधनों में वे अधिकांश खाद्य उत्पाद शामिल हो गए हैं, जिनके लिए पहले अनापत्ति प्रमाण-पत्र/उत्पाद अनुमोदन की आवश्यकता होती थी।
- एफ.एस.एस.ए.आई उपर्युक्त विनियमों में न शामिल उत्पादों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (गैर-निर्दिष्ट खाद्य और खाद्य 3.8 संघटकों का अनुमोदन) विनियम, 2017 को भी अंतिम रूप देने की प्रक्रिया में है।
- अन्य मुख्य विनियम जिन्हें अंतिम रूप दिया जा रहा है: 3.9
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (एल्कोहलीय पेय मानक) विनियम, 2017ः इन विनियमों में ओआईवी मानकों और कुछ विशिष्ट लेबलिंग अपेक्षाओं के आधार पर एल्कोहलीय पेयों की विभिन्न श्रेणियों के लिए मानक निर्धारित किए गए हैं।
  - दूध और दुग्ध उत्पादों, और चॉकलेटों के मानकों को कोडेक्स मानकों के समनुरूप बनाने के लिए इनका पुनरीक्षण।
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (जैव खाद्य) विनियम, 2017.
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य पोष्टिकीकरण) विनियम, 2016.
- खाद्य प्राधिकरण द्वारा वर्ष 2016-17 के दौरान अधिसूचित/मसौदा अधिसूचित/अंतिमित मानक/विनियम निम्न प्रकार हैं: 3.10

क्रम सं.	विनियम/मानक	स्थिति				
	क. अंतिम अधिसूचना					
1.	ग्लुटेनमुक्त और अल्प-ग्लुटेन उत्पादों के मानक	03.05.2016 को अधिसूचित				
2.	ग्लुटेनमुक्त उत्पादों की घोषणा	03.05.2016 को अधिसूचित				
3.	अल्प-ग्लुटेन उत्पादों की घोषणा	03.05.2016 को अधिसूचित				
4.	खाद्य पदार्थों में भारी धातुओं की सीमा	03.05.2016 को अधिसूचित				
5.	विभिन्न खाद्यों और खाद्य तेलों के श्रेणी शीर्षकों में ट्रांस वसाओं की घोषणा	25.05.2016 को अधिसूचित				
6.	बिनौले के तेल और चावल के भूसे के तेल के मानक	14.06.2016 को अधिसूचित				
7.	शिशु फॉर्मूला में डी.एच.ए और ए.आर.ए का उपयोग	13.07.2016 को अधिसूचित				
8.	डी.एच.ए और ए.आर.ए के संबंध में अनुवर्ती फॉर्मूला में डी.एच.ए. और ए.आर.ए का उपयोग	13.07.2016 को अधिसूचित				
9.	खाद्य पदार्थों में आइसोमाल्टूलोस का उपयोग	13.07.2016 को अधिसूचित				
10.	खाद्य पदार्थों में उच्च रेशा डेक्स्ट्रन का उपयोग	13.07.2016 को अधिसूचित				
11.	आइसोमाल्टुलोज की घोषणा	13.07.2016 को अधिसूचित				
12.	उच्च रेशा डेक्स्ट्रन की घोषणा	13.07.2016 को अधिसूचित				
13.	फाइटोस्टेरोल की घोषणा	13.07.2016 को अधिसूचित				
14.	चाँदी के वर्क के मानक	15.07.2016 को अधिसूचित				
15.	विकिर्णीत खाद्य	23.08.2016 को अधिसूचित				
16.	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाणद मानक और खाद्य सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 में नए परमाणु ऊर्जा (खाद्य पदार्थों और सम्बद्ध पदार्थों की विकिर्णन प्रक्रिया) नियम, 2012 का समामेलन	23.08.2016 को अधिसूचित				
17.	फल पकाने के लिए इथाइलीन गैस के उपयोग का सम्मिलन	23.08.2016 को अधिसूचित				
18.	खाद्य सहयोज्य पदार्थों का उपयोग (कोडेक्स प्रावधानों से सुमेलन)	05.09.2016 को अधिसूचित				
19.	कच्ची दाल के मानक	14.09.2016 को अधिसूचित				
20.	अप्रसंस्कृत साबुत कच्ची दालें (सीधे मानव उपभोग के लिए नहीं)	14.09.2016 को अधिसूचित				
21.	मांस और मांस उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविक मानक	10.10.2016 को अधिसूचित				
22.	दूध और दुग्ध उत्पादों के सूक्ष्म जैविक मानक	10.10.2016 को अधिसूचित				
23.	संदूषकों की सूची से जिंक को हटाना	10.10.2016 को अधिसूचित				
24.	मालिकाना खाद्य	10.10.2016 को अधिसूचित				
25.	कार्बोनेटेड फ्रूट बीवरेज अथवा फ्रूट ड्रिंक	25.10.2016 को अधिसूचित				
26.	पैकेजबंद पेय जल	15.11.2016 को अधिसूचित				
27.	कैफीनयुक्त बीवरेजों और पैकेजबंद पेय जल में नीली आभा की उत्पाद विशिष्टि	02.12.2016 को अधिसूचित				
28.	खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्यपूरक खाद्य, पोषण सामग्रियाँ, विशेष आहारीय प्रयोजन के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, प्रयोजनमूलक खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016	23.12.2016 को अधिसूचित				

क्रम सं.	विनियम/मानक	स्थिति
29.	चाय में लौह चूर्णों की सीमाएँ	29.12.2016 को अधिसूचित
30.	हिस्टैमाइन निर्माणी मत्स्य प्रजातियों की सूची और मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में हिस्टैमाइन की सीमाएँ	18.01.2017 को अधिसूचित
31.	पास्ता के मानक	31.01.2017 को अधिसूचित
32.	अंतःइस्टरीकृत वनस्पति वसा का अंतःइस्टरीकृत वनस्पति वसा∕तेल के रूप में परिभाषा का पुनः निर्धारण	31.01.2017 को अधिसूचित
33.	परिशोधन प्रक्रिया में एन्जाइमी विगोंदन का सम्मिलन	31.01.2017 को अधिसूचित
34.	भारत में आयातित पेरे गए नारियल तेल की परिशोधन से छूट	31.01.2017 को अधिसूचित
35.	जई मानक	31.01.2017 को अधिसूचित
36.	मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविक मानक	13.02.2017 को अधिसूचित
37.	माल्ट सत्त, पेरे गए आटे, बेकरी खमीर, लैक्टिक एसिड, एस्कोएर्बिक एसिड, कैल्सियम प्रोपियोनेट, सोडियम मेटाबाइसल्फा इट, पौटाशियम मेटाबाइसल्फाइट	13.02.2017 को अधिसूचित
	ख. मसौदा अधिसूचनाएँ	
1.	फलों और सब्जियों और उनके उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविक मानक	10.10.2016 को अधिसूचित
2	बीवरेज, गैर-एल्कोहलीय, कार्बोनेटेड	10.10.2016 को अधिसूचित
3	'अलसी तेल' के मानक का 'तीसी⁄अलसी तेल' मानक के रूप में पुनः नामन	10.10.2016 को अधिसूचित
4	''रेपसीड तेल अथवा सरसों का तेल - अल्पन इरुसिक एसिड'' के मानक में संपादकीय संशोधन	10.10.2016 को अधिसूचित
5	कोको बटर	10.10.2016 को अधिसूचित
6	पॉम आयल और पॉम गुठली का तेल	10.10.2016 को अधिसूचित
7	कच्चे नारियल का तेल	10.10.2016 को अधिसूचित
8	पी-नट बटर	10.10.2016 को अधिसूचित
9	श्रेणी 14.2 (एल्कोहलीय पेय, एल्कोहलमुक्त और अल्प-एल्कोहलीय उत्पादों सिहत) में उपयोग के लिए अतिरिक्त सहयोज्य पदार्थों/एन्जाइमों/प्रसंस्करण सहायक सामग्रियों का अनुमोदन	25.10.2016 को अधिसूचित
10	टेबल ऑलिव	15.11.2016 को अधिसूचित
11	वैनिला	15.11.2016 को अधिसूचित
12	कोकोनट मिल्क	15.11.2016 को अधिसूचित
13	कोकोनट क्रीम	15.11.2016 को अधिसूचित
14	सूखी खुमानी	15.11.2016 को अधिसूचित
15	कोको बीन्स	15.11.2016 को अधिसूचित
16	सुपारियाँ	15.11.2016 को अधिसूचित

क्रम सं.	विनियम/मानक	स्थिति
17	दालचीनी और कासिया के मानकों में मानदंडों की सीमाओं का सम्मिलन	15.11.2016 को अधिसूचित
18	खाद्य लैक्टोज के मानक	02.12.2016 को अधिसूचित
19	डूरम गेहूँ	02.12.2016 को अधिसूचित
20	डूरम गेहूँ की मैदा	02.12.2016 को अधिसूचित
21	बाजरे का आटा	02.12.2016 को अधिसूचित
22	किनोआ	02.12.2016 को अधिसूचित
23	इन्सटैंट नूडल सिझाई	02.12.2016 को अधिसूचित
24	साबूदाना	02.12.2016 को अधिसूचित
25	साबूदाने में HCN की सीमा-निर्धारण	02.12.2016 को अधिसूचित
26	खाद्य सहयोज्य पदार्थों के 46 मानकों का अंगीकरण	02.12.2016 को अधिसूचित
27	डेयरी व्हाइटनर के मानक	06.12.2016 को अधिसूचित
28	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य पदार्थ पोष्टिकीकरण) विनियम, 2016	23.12.2016 को अधिसूचित
29	सोडियम सैक्कररीन (खाद्य ग्रेड) और कैल्सियम सैक्कमरीन (खाद्य ग्रेड)	20.02.2017 को अधिसूचित
30	गन्ने का गुड़	20.02.2017 को अधिसूचित
31	ज्वार के आटे, सोयाबीन, सोया प्रोटीन उत्पादों, मक्का का चोकरदार आटा, व्हीट ग्लुटेन सिहत व्हीट प्रोटीन उत्पाद, डूरम व्हीट, सूजी और डूरम गेहूँ की चोकरदार सूजी, डूरम गेहूँ, रागी और चौलाई	23.03.2017 को अधिसूचित
32	बार-बार तलाई हेतु वनस्पति तेल की गुणता	23.03.2017 को अधिसूचित

#### खाद्य प्राधिकरण द्वारा अंतिमित/मसौदा अधिसूचना के लिए अनुमोदित मानक/विनियम ग.

- चॉकलेट 1.
- कोको पाउडर 2.
- डिब्बाबंद ट्रोपिकल फ्रूट सलाद/कॉकटेल/मिक्स 3.
- बीवरेज, गैर-एल्कोहलीय, कार्बोनेटेड की लेबलिंग अपेक्षाएँ 4.
- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य पदार्थ) संशोधन विनियम, 2016 के क्रियान्वयन के 5. नोटिस की दृष्टि से खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य पदार्थ) विनियम, 2011 में उल्लिखित खाद्य सहयोज्य पदार्थों को हटाना
- खजूर का पेस्ट 6.
- किण्वित सोयाबीन पेस्ट 7.
- कोको मॉस अथवा कोको/चॉकलेट लिकर, और कोको केक 8.
- वनस्पति प्रोटीन उत्पाद 9.
- हैरिसा (लाल गर्म मिर्च का पेस्ट) 10.
- विभिन्न खाद्य वनस्पति तेलों के लिए मानकों में वसीय अम्ल संघटन (जी.एल.सी द्वारा) का सिम्मलन 11.

- बड़े शिशुओं और छोटे बच्चों के लिए अनुपूरक आहार 12.
- अल्प-सोडियम अंश (लवण विकल्प सहित) वाले विशेष आहारीय खाद्य 13.
- डूरम गेहूँ की सूजी और डूरम गेहूँ की चोकरयुक्त सूजी 14.
- ज्वार का आटा 15.
- सोयाबीन 16.
- सोया प्रोटीन उत्पाद 17.
- रागी 18.
- चौलाई 19.
- मकई का चोकरयुक्त आटा 20.
- व्हीट ग्लुटेन सहित व्हीट प्रोटीन उत्पाद 21.
- पेस्टीसाइडों की एम.आर.एल. का निर्धारण 22.
- दग्धी प्रोटीन सांद्र (एम.पी.सी) 23.
- व्हे प्रोटीन सांद्र (डब्ल्यू.पी.सी)

#### स्थानीय मानकों का विश्व मानकों से सुमेलन 3.11

विश्व व्यापार संगठन (और तदनुसार स्वच्छता और पादप-स्वच्छता (एस.पी.एस) तथा टी.बी.टी समाझौतों) के सभी हस्ताक्षरकर्ता देशों के लिए इन समझौतों के अनुपालन के लिए मानक बनाने और खाद्य मानकों के प्रसंग में उन्हें कोडेक्स मानकों से सुमेलित करना अपेक्षित है। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अनुसरण में एफ.एस.एस.ए.आई ने न केवल उन क्षेत्रों में कोडेक्स मानकों के अंगीकरण की नीति का अनुमोदन कर दिया जिनमें कोई राष्ट्रीय मानक अथवा विनियम नहीं हैं, बल्कि अपने मानकों के कोडेक्स के साथ सुमेलन की प्रक्रिया भी आरंभ कर दी है और यह प्रक्रिया अभी जारी है। इस प्रसंग में खाद्य सहयोज्य पदार्थों के नए प्रावधान, जो अधिकांशतः कोडेक्स मानकों के अनुरूप हैं, को हाल ही में घरेलू खाद्य विनियमों में शामिल कर दिया गया है।

#### खाद्य उत्पादों का आयात

भारत में खाद्य के आयात पर खाद्य सुरक्षा और मानक (एफ.एस.एस) अधिनियम, 2006 की धारा 25 के प्रावधान लागू होते 4.1 हैं। अधिनियम में यह प्रावधान है कि कोई भी व्यक्ति भारत में कोई खाद्य सामग्री अधिनियम अथवा उसके अंतर्गत बने किसी नियम अथवा विनियम के उल्लंघन में आयात नहीं करेगा। इसमें यह भी प्रावधान है कि केंद्र सरकार विदेश व्यापार (विकास एवं विनियमन) अधिनियम, 1992 (1992 का 22) के अंतर्गत खाद्य वस्तुओं के आयात का प्रतिषेध, प्रतिबंध अथवा उनका अन्यथा विनियमन करते समय इस अधिनियम और इसके अंतर्गत बने नियमों एवं विनियमों के अंतर्गत निर्धारित मानकों का अनुसरण करेगी। अग्रिम, एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 की धारा 47(5) के अनुसार खाद्य की आयातित वस्तुओं के संबंध में खाद्य प्राधिकरण का प्राधिकत अधिकारी उसका नमना लेगा और उसे विश्लेषण के लिए एफ.एस.एस.ए.आई की एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित अधिसूचित प्रयोगशाला को भेजेगा और प्रयोगशाला प्राधिकृत अधिकारी को उसकी रिपोर्ट पाँच दिनों के अंदर भेजेगी। नमूने के निर्धारित मानकों के अनुरूप पाए जाने पर खाद्य की खेप को अनुमत करने के लिए अनापत्ति प्रमाण-पत्र जारी किया जाता है और अपालन पाय जाने पर खाद्य की खेप को रद्द करते हुए अननुरूपता रिपोर्ट जारी की जाती है।

#### खाद्य आयात क्लीयरेंस प्रक्रिया 4.2

- एफ.एस.एस.ए.आई ने अपनी ऑनलाइन खाद्य आयात क्लीयरेंस प्रणाली (एफ.आई.सी.एस) का व्यापार सुकरता के लिए एकल खिडकी इंटरफेस (स्विफ्ट) के अंतर्गत सीमा शुल्क विभाग के आई.सी.ई.गेट (भारतीय सीमा शुल्क और केंद्रीय आबकारी इलेक्टॉनी वाणिज्य/इलेक्टॉनी डैटा इंटरचेंज (ई.सी/ई.डी.आई)) गेटवे के साथ एकीकरण कर लिया है।
- खाद्य आयातक आई.सी.ई. गेट को आवेदन स्विफ्ट पर करता है।
- आवेदन से संबंधित प्रलेखों की जाँच की जाती है, निरीक्षण किया जाता है/नमुना लिया जाता है और इनके बाद अनापत्ति प्रमाण पत्र (एन.ओ.सी)/अनन्रूपता रिपोर्ट (एन.सी.आर) जारी की जाती है।
- एन.ओ.सी/एन.सी.आर आई.सी.ई.गेट को ऑनलाइन भेजी जाती है। एन.ओ.सी/एन.सी.आर के आधार पर सीमा शुल्क प्राधिकारी खेप को मुक्त करने के बारे में निर्णय लेते हैं।
- भारत में खाद्य के आयात के लिए आयातक के पास एफ.एस.एस.ए.आई का वैध लाइसेंस और डी.जी.एफ.टी से आयात-निर्यात कोड होना चाहिए।

#### आयात क्लीयरेंस प्रक्रिया चित्रात्मक रूप में



- एफ.एस.एस.ए.आई ने आयातित खाद्य को अनुमत करने की प्रक्रिया चरणबद्ध रूप में सफलतापूर्वक सुचारू बना लागु कर दी है 4.3 और वर्तमान में यह 21 स्थानों को कवर करते हुए दिल्ली, मुंबई, चेन्नई, कोलकाता, टुटीकोरिन और कोचि बंदरगाह छह स्थानों पर मौजूद है। जिन बंदरगाहों पर एफ.एस.एस.ए.आई नहीं है, वहाँ परीक्षण तथा आयात क्लीवयरेंस में एकरूपता बनाए रखने के लिए 136 स्थानों पर सीमा शुल्क अधिकारियों को प्राधिकृत अधिकारी के रूप में अधिसूचित किया गया है।
- एफएसएसएआई ने 2016-17 के दौरान 8,70,93,57,622.4 किग्रा आयातित खाद्य उत्पादों के 57,980 नमुनों पर कार्रवाई की। 4.4 4.13.01.831.84 किग्रा खाद्य के 709 नमनों के लिए एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 और उसके अधीन बने मानकों का पालन न करने पर अपालन प्रमाण-पत्र जारी किए गए। 8,65,29,85,037.8 किग्रा खाद्य के 57,244 नमुनों को अनापत्ति प्रमाण पत्र जारी किए गए। विवरण सारणी-1 में दिया गया है।
- खाद्य खेपों की आयातों को अनुमत करने की प्रक्रिया को सरल बनाने और उसमें लगने वाले समय को कम करने के लिए वर्ष 4.5 2016-17 के दौरान निम्नलिखित पहलें की गईं:
  - दिनांक 09.03.2017 को खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017 भारत के राजपत्र में अधिसूचित किए गए। इन विनियमों में खाद्य आयातक को लाइसेंस देने; आयातित खाद्य का खाद्य प्राधिकरण द्वारा क्लीयरेंस, विशिष्ट प्रयोजनों के लिए खाद्य आयात क्लीयरेंस: आयातित खाद्य का निरीक्षण और प्रतिचयन. आयातित खाद्य वस्त के नमनों का प्रयोगशाला में विश्लेषण और खाद्य आयातों पर प्रतिषेध और प्रतिबंध संबंधी विभिन्न उपबंध हैं।
  - परीक्षण और आयात क्लीयरेंस में एकरूपता बनाए रखने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने 136 जगहों पर सीमा शुल्क विभाग के अधिकारियों को अधिसचित किया है।
  - एफ.एस.एस.ए.आई की खाद्य आयात क्लीयरेंस प्रणाली (एफ.आई.सी.एस) अब व्यापार को सुकर बनाने के लिए एकल (**ग**) खिड़की इंटरफेस (स्विफ्ट) के माध्यम से सीमा शुल्क विभाग के आई.सी.ई. गेट के साथ एकीकृत है। अब आयातक अपना आवेदन स्विफ्ट के माध्यम से दे रहे हैं, जिसे क्लीयरेंस हेतू आगे की कार्रवाई के लिए एफ.आई.सी.एस को अग्रेषित कर दिया जाता है।
  - (घ) सीमा शल्क विभाग ने एफ.एस.एस.ए.आई से परामर्श से जोखिम प्रबंधन प्रणाली (आर.एम.एस.) आरंभ की है. जिसके अंतर्गत आयातित खाद्य का प्रतिचयन, परीक्षण और विश्लेषण आयातित खाद्य का उच्च जोखिम और न्यून जोखिम खाद्य वस्तुओं में वर्गीकरण करके सीमित और कम कर दिया है, जो एफ.एस.एस.ए.आई की व्यवसाय सुकरता की पहल की दिशा में एक कदम है।
  - एफ.एस.एस.ए.आई आयात नमूनों को एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसूचित एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित प्रयोगशालाओं को (ङ) परीक्षण के लिए भेजती है। परीक्षण प्रक्रियाओं में सत्यनिष्ठा बनाए रखने के लिए विभिन्न प्रयोगशालाओं को नम्ने एफ.आई.सी.एस द्वारा यादुच्छिक चयन के आधार पर भेजे जाते हैं। परीक्षण में लिए जाने वाले समय को कम करने और परीक्षण प्रक्रिया को सरल बनाने के लिए नई प्रयोगशालाओं (एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित प्रयोगशालाओं की संख्या दिनांक 31.03.2017 तक बढ़ाकर 125 कर दी गई है) को अधिसचित किया गया है। इसके अतिरिक्त आयात नमुनों के पुनः परीक्षण के लिए 16 रेफरल प्रयोगशालाएँ भी अधिसूचित की गई हैं।
  - आयात की निम्नलिखित श्रेणियों को नियमित प्रतिचयन और परीक्षण से छट दी गई है-
    - निजी उपभोग के लिए आयातित खाद्य i.
    - राजदूत मिशनों द्वारा आयातित खाद्य ii.
    - अनुसंधान एवं विकास के लिए आयातित खाद्य iii.
    - प्रदर्शनियों और आस्वादन के लिए आयातित खाद्य iv.
    - अंतर्राष्ट्रीय खेल प्रतिस्पर्द्धाओं के लिए आयातित खाद्य।
  - एक ही आई.जी.एम संख्या वाले अनेक आयातकों के दालों के मिश्रित कार्गों से नमूने लेने के लिए एक आदेश (फा. सं. (छ) 1-1176/ एफ.एस.एस.ए.आई/आयात/2014, दिनांक 12.09.2016) जारी किया है, जिससे एक ही कार्गों से अनेक नमूने लेने से बचकर अनुमत करने के समय को कम कर दिया गया है।

- एफ.एस.एस.ए.आई ने उच्च जोखिम खाद्य श्रेणी की पुनरीक्षा की है और इसके परिणाम सितंबर, 2016 में सीमा शुल्क विभाग को भी सूचित किए गए।
- डिस्चार्ज की विभिन्न बंदरगाहों पर दालों. अन्य धान्यों और तेलों के मिश्रित कार्गो से अनेक नमने लेने और परीक्षण से बचने और क्लीयरेंस समय को कम करने के लिए एक आदेश (फा. सं0 1-1176/एफ.एस.एस.ए.आई/आयात/2014. दिनांक 09.01.2017) जारी किया गया है।
- उच्च मूल्य के आयातित एल्कोहलीय पेयों की नमूना लागत कम करने के लिए, आदेश (फा. सं. 1-1619/एफ.एस.एस.ए. आई/आयात/2016, दिनांक 06.03.2017) के अनुसार प्रयोगशाला विश्लेषण के लिए 100 मि.ली. के दो छोटे/प्रतिनिधि नमने लेने का निर्णय लिया गया है।

#### चीन से दूध और दुग्ध उत्पादों के आयात पर प्रतिबंध 4.6

संबंधित विभागों के प्रतिनिधि विशेषज्ञों की एक बैठक एफ.एस.एस.ए.आई में दिनांक 03 जुन, 2016 को चीन से दुध और दुग्ध उत्पादों, जिनमें चॉकलेट और चॉकलेट उत्पाद और कैंडी/मिष्टाबन्न/दूध और दूध के ठोस पदार्थों वाली खाद्य निर्मितियाँ शामिल हैं, के आयात पर रोक की समीक्षा करने के लिए हुई थी। किसी विश्वसनीय रिपोर्ट और समर्थनकारी आँकड़ों के अभाव में यह सिफारिश की गई कि चीन से दूध और दुग्ध उत्पादों के आयात पर रोक 23 जून, 2017 तक एक वर्ष की ओर अवधि के लिए बढा दी जाए।

सारणी : 1 1 अप्रैल, 2016 से 31 मार्च, 2017 तक खाद्य आयात क्लीयरेंस संबंधी ऑकड़े

		निरस्त		अनुमोदित		
स्थान	कुल नमूने	कुल मात्रा (किग्रा)	जारी किए गए अननुरूपता प्रमाण-पत्र (एन.सी.सी)	जारी किए गए एन.सी.सी. से संबंधित मात्रा (किग्रा)	जारी किए गए अनापत्ति प्रमाण-पत्र	पास किए गए नमूनों की मात्रा (किग्रा)
चेन्नई	10568	1727450599	206	6277577.305	10348	1715209481
कोचीन	1532	167173922.7	52	23749172.14	1480	143424750.6
कोलकाता	4532	1875610039	69	2344403.12	4507	1873160718
मुम्बई	33061	3298035628	277	6179999.594	32745	3283209229
नई दिल्ली	5432	29984171.66	69	111384.58	5345	29516892.2
टुटीकोर्न	2855	1611103262	36	2639295.1	2819	1608463967
योग	57980	8709357622.4	709	41301831.84	57244	8652985037.8

## अध्याय-5

#### खाद्य सुरक्षा अनुपालन

#### लाइसेंसिग/पंजीकरण 5.1

#### विनियमात्मक प्रावधान 5.1.1

देश में खाद्य कारोबारियों को खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 31 के अंतर्गत पंजीकृत कराना होता है अथवा लाइसेंस लेना होता है। खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 में खाद्य लाइसेंस और पंजीकरण की प्रक्रिया संबंधी विनियम हैं। खाद्य कारोबारियों को खाद्य कारोबार आरंभ करने अथवा जारी रखने के लिए पात्रता मानदंडों के अनसार केंद्रीय लाइसेंस. राज्य लाइसेंस दिए जाते हैं/उनके पंजीकरण किए जाते हैं। किसी स्थान विशेष पर कोई खाद्य कारोबार चलाने के लिए विभिन्न प्रकार के कारोबारों के लिए विशिष्ट लाइसेंस संख्या दी जाती है। खाद्य कारोबारियों को खाद्य उत्पाद केवल लाइसेंसशुदा/पंजीकृत विक्रेताओं को ही क्रय-विक्रय करने होते हैं और उनका रिकार्ड रखना होता है।

- केंद्रीय अथवा राज्य लाइसेंस/पंजीकरण के पात्रता संबंधी मानदंड सारणी 1 में दिए गए हैं। 5.1.2
- लाइसेंस देने और पंजीकरण करने की प्रक्रिया आसान बनाने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने वर्ष 2012 में पंजीकरण, केंद्रीय 5.1.3 लाइसेंस और राज्य लाइसेंस के लिए मैन्अल प्रक्रिया को बदलकर एकल खिडकी के रूप में ऑनलाइन खाद्य पंजीकरण और लाइसेंस प्रणाली (एफ.एल.आर.एस) लागू कर दी है। एफ.एल.आर.एस से खाद्य कारोबारियों तक पहुँच बनाने में सहायता मिली है और पिछले कुछ वर्षों में पंजीकरण और लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों की संख्या में कई गुणा वृद्धि
- एफ.एल.आर.एस. के अतिरिक्त लघु स्तर के खाद्य कारोबारियों के लिए पंजीकरण को आसान बनाने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई 5.1.4 कॉमन सर्विस सेंटरों (सी.एस.सी-एस.पी.वी) की सेवाओं का भी लाभ उठा रही है। यह सेवा पूरे भारत के सी.एस.सी में उपलब्ध है।
- दिनांक 31.03.2017 तक अधिनियम के अंतर्गत केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकरण (सी.एल.ए) द्वारा खाद्य कारोबारियों को 30.413 5.1.5 लाइसेंस जारी किए गए, जबकि राज्यों⁄संघ शासित प्रदेशों के प्राधिकारियों द्वारा 7,92,780 लाइसेंस दिए गए और 30,39,762 पंजीकरण किए गए।

#### दिनांक 31 मार्च, 2017 तक क्षेत्रवार केंद्रीय लाइसेंस

क्षेत्र	अधिकार-क्षेत्र	लाइसेंसों की सं.
दिल्ली	दिल्ली, हरियाणा, उत्तराखंड, राजस्थान, हिमाचल प्रदेश, पंजाब, जम्मू और कश्मीर, चंडीगढ़,	9846
	उत्तर प्रदेश	
चेन्नई	केरल, तिमलनाडु, कर्नाटक, आंध्र प्रदेश, तेलंगाना, पुदुचेरी, लक्षद्वीप	7237
गुवाहाटी	असम, अरुणाचल प्रदेश, त्रिपुरा, मणिपुर, मिजोरम, मेघालय, नागालैंड	1100
कोलकाता	पश्चिमी बंगाल, ओडिशा, बिहार, झारखंड, छत्तीसगढ़, सिक्किम, अंडमान और निकोबार	2856
	द्वीपसमूह	
मुम्बई	महाराष्ट्र, गुजरात और मध्य प्रदेश, दादरा और नगर हवेली, दमन और दीव, गोवा	9374
	योग	30,413

राज्य/संघ शासित क्षेत्र के अनुसार राज्य लाइसेंस/पंजीकरणों की संख्या सारणी 2 में दी गई है। 5.1.6

#### राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में प्रशासनिक ढाँचा 5.2

एफ.एस.एस अधिनियम के अध्याय 7 में अधिनियम के प्रवर्तन संबंधी उपबंध हैं। राज्य/संघ शासित सरकारें अपने क्षेत्रों में एफ.एस.एस. अधिनियम, 2006 को खाद्य सुरक्षा आयुक्त के माध्यम से लागू करने के लिए मुख्य रूप से जिम्मेदार हैं। दल में अभिनामित अधिकारी और खाद्य सुरक्षा अधिकारी शामिल हैं। कुल मिलाकर खाद्य सुरक्षा अधिकारियों की संख्या में 35% से अधिक की पर्याप्त वृद्धि होकर यह संख्या विभिन्न राज्यों और संघ शासित क्षेत्रों में लगभग 3,000 हो गई है। विभिन्न राज्यों और संघ शासित क्षेत्रों में कुल 36 खाद्य सुरक्षा आयुक्त, अभिनामित अधिकारियों और खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के माध्यम से लाइसेंसिंग/पंजीकरण और प्रवर्तन का कार्य कर रहे हैं। न्याय-निर्णयन मशीनरी में विशेष अदालतों और आम दीवानी अदालतों के अतिरिक्त न्याय-निर्णयन अधिकारी और अपीलीय टिब्यनलें शामिल हैं। राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में प्रशासनिक ढाँचे का विवरण सारणी 3 में दिया गया है। उससे देखा जा सकता है कि सभी राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों ने खाद्य सरक्षा आयुक्त नियुक्त कर दिए हैं और न्याय-निर्णयन अधिकारी, अभिनामित अधिकारी और खाद्य सुरक्षा अधिकारी अधिसूचित/ नियुक्त कर दिए हैं।

#### राज्यों∕संघ शासित क्षेत्रों में एफ.एस.एस. अधिनियम के क्रियान्वयन के प्रसंग में वर्ष 2016-17 में हुई प्रगति और नई पहलेंः 5.3

- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के प्रवर्तन की जिम्मेदारी मुख्य रूप से राज्य/संघ शासित क्षेत्रों की सरकारों की है। 5.3.1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के अंतर्गत बने मानकों के अनुपालन की जाँच के लिए संबंधित राज्यों⁄संघ शासित क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों के कार्मिकों द्वारा उत्पादों की निगरानी, मॉनिटरिंग और निरीक्षण नियमित रूप से किया जाता है और यादुच्छिक नमुने लिए जाते हैं। खाद्य नमुनों के नियमों के अनुरूप न पाए जाने पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अध्याय 9 के अंतर्गत दंड के प्रावधान लागू किए जाते हैं। वर्ष 2016-17 के दौरान प्राप्त नमूनों, विश्लेषित नमूनों, निर्धारित मानकों और मानदंडों के अनुरूप पाए गए नमूनों और की गई दंडात्मक कार्रवाई का विवरण सारणी 4 में दिया गया है।
- अनपालन के प्रति समग्र दुष्टिकोण का विकास करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई निरीक्षणों और निगरानियों को विश्व मानकों 5.3.2 के अनुरूप बनाने के लिए जोखिम आधारित दृष्टिकोण अपना रही है। जोखिम आधारित निरीक्षण प्रणाली (आर.बी.आई.एस) सुरक्षित खाद्य आपूर्ति और उचित व्यापारिक रीतियों को सशक्त बनाएगी और उनका संरक्षण करेगी तथा कपटपूर्ण रीतियों को रोकेगी। इसके उद्देश्य हैं : (i) भारत में खाद्य के उपभोक्ता के संरक्षण के लिए घरेलू बाजार में असुरक्षित खाद्य के आगम को रोकना, (ii) उत्पाद-आधारित प्रक्रिया की जगह जोखिम-आधारित खाद्य निरीक्षण प्रणाली लागू करना, जिसका संपूर्ण खाद्य क्षेत्र के खाद्य निरीक्षकों द्वारा हैंडल किए गए अथवा उत्पादित विशिष्ट उत्पादों से निरपेक्ष रहते हुए उपयोग किया जा सकता है, और (iii) 'जोखिम ग्रेड' को लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली से जोडना।
- दिनांक 31.03.2017 तक केंद्रीय सलाहकार सिमिति की 18 बैठकें हुईं, जिनमें एफ.एस.एस.ए.आई के अधिकारियों के अतिरिक्त 5.3.3 राज्यों⁄संघ शासित क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों और अन्य अधिकारियों ने भाग लिया और खाद्य से संबंधित मुद्दों पर चर्चा की। 2016-17 के दौरान, दिनांक 22 जून, 2016 और 29 सितंबर, 2016 को सी.ए.सी की दो बैठकें हुईं।
- दिनांक 31 जनवरी, 2017 को जलपोर्टल शुरू किया गया, जिस पर उपभोक्ता और हितधारक खाद्य कारोबारियों और प्रवर्तन 5.3.4 एजेंसियों द्वारा अपलोड की गई पैकेजबंद और खनिज जल की प्रयोगशाला रिपोर्टें देख कर उनकी तुलना कर सकते हैं। इस पोर्टल से उपभोक्त पैकेजबंद पेयजल का विज्ञ चयन कर सकते हैं।
- एफ.एस.एस.ए.आई ने उपभोक्ताओं की शिकायतों के निपटान के लिए एक समर्पित पोर्टल/मोबाइल एपः ''फूडसेफ्टी कनेक्ट'' 5.3.5 आरंभ किया है।
- राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों से पारस्परिक विचार-विमर्श में सुधार के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों के खाद्य 5.3.6 सुरक्षा विभागों के साथ वीडियो कंफ्रेंसिंग (वी.सी) सत्र आरंभ किए हैं। सत्र के दौरान राज्य विशेष से संबंधित मुद्दों और उनके हो सकने वाले समाधानों पर चर्चा की जाती है।

- एफ.एस.एस.ए.आई ने राज्य स्तरीय संचालन समितियों की बैठकों में हिस्सा लेना आरंभ करके राज्यों के साथ संपर्क को बढाया 5.3.7
- एफ.एस.एस.ए.आई ने नमुने लेने की प्रक्रिया और उसे विश्लेषण के लिए भेजने के तरीके के बारे में मानक प्रचालन प्रक्रिया 5.3.8 (एस.ओ.पी) तैयार की है।
- एफ.एस.एस अधिनियम के अंतर्गत छोटे खाद्य कारोबारियों को पंजीकरण के लिए राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में कॉमन सर्विस सेंटरों 5.3.9 की सहायता उपलब्ध कराई गई है। 30 मार्च, 2017 तक सी.एस.सी द्वारा 1.14 लाख पंजीकरणों में सहायता की गई।
- सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने ई-कॉमर्स खाद्य कारोबारियों के कार्यों के लिए दिशा-निर्देश जारी किए हैं। 5.3.10 ई-कॉमर्स के सभी खाद्य कारोबारियों द्वारा खाद्य अधिनियम तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के सभी लागू प्रावधानों का अनपालन किया जाना है।
- एफ.एस.एस.ए.आई ने जुन, 2016 में कोंकण रेलवे में ऑनलाइन खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफ.एल.आर.एस) 5.3.11 शुरू की है और इस प्रणाली को भारतीय रेल में आरंभ करने की प्रक्रिया शुरू कर दी है।
- वर्ष 2016-17 के दौरान निम्नलिखित दो राज्य/संघशासित क्षेत्र लाइसेंसिंग/पंजीकरण (एफ.एल.आर.एस) ऑनलाइन करने 5.3.12 लगे:

1	छत्तींसगढ़	19 सितंबर, 2016
2	ओडिशा	21 दिसंबर, 2016

इस प्रकार 30.03.2017 तक 35 राज्य/संघशासित क्षेत्र ऑनलाइन लाइसेंसिंग/पंजीकरण करने लगे। इस संबंध में शेष एक राज्य अर्थातु नागालैंड के साथ भी बातचीत चल रही है।

- एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य और बीवरेज (एफ एंड बी) क्षेत्र में विभिन्न प्रकार के माध्यमों में भ्रामक विज्ञापनों को मानीटर करने 5.3.13 और उनका समाधान करने के लिए भारतीय विज्ञापन मानक परिषद् (ए.एस.सी.आई) के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए हैं। 2016-17 के दौरान ए.एस.सी.आई ने खाद्य से संबंधित 257 भ्रामक विज्ञापनों पर कार्रवाई की।
- वर्ष के दौरान एक और अपीलीय ट्रिब्यएनल की स्थापना की गई। इससे 31.03.2017 तक 25 राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में 5.3.14 अपीलीय ट्रिब्यूएनलें स्थापित की जा चुकी हैं।
- वर्ष के दौरान 3 और राज्यों में संचालन समितियाँ स्थापित की गईं। इससे 31.03.2017 तक 32 राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों में 5.3.15 संचालन समितियाँ स्थापित की जा चुकी हैं।
- सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने समाचार-पत्र के खाद्य पैकेजबंदी सामग्री के रूप में उपयोग पर प्रतिबंध 5.3.16 लगाने के लिए आदेश/परामर्शिका जारी की है।
- कार्रवाई के अंतर्गत अन्य पहलें 5.4
  - खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 का पुनरीक्षण
  - रिकाल माड्युल को एफ.एल.आर.एस प्रणाली से जोडना।

#### सारणी 1

#### केंद्रीय अथवा राज्य लाइसेंस और पंजीकरण के लिए पात्रता मानदंड

केंद्रीर	य लाइसेंस
•	50,000 लीटर द्रव दूध प्रति दिन अथवा 2500 मीट्रिक टन दूध के ठोस पदार्थ प्रति वर्ष से अधिक वाली डेयरी यूनिटें।
•	2 मीट्रिक टन प्रति दिन की संस्थापित क्षमता वाली वनस्पति तेल प्रसंस्करण⁄उत्पादन इकाइयाँ।

50 बड़े पश्/150 छोटे पश्/1000 क्क्कूट प्रति दिन की वध-क्षमता वाले बूचड्खाने। 500 किग्रा प्रति दिन/150 मीट्रिक टन प्रति वर्ष से अधिक मांस को हैंडल अथवा प्रसंस्कृत करने वाली मांस प्रसंस्करण यूनिटें। अनाज, धान्य और दालें पीसने की यनिटों को छोड़कर 2 मीट्रिक टन प्रति दिन से अधिक की संस्थापित क्षमता वाली खाद्य प्रसंस्करण इकाइयाँ । 100% निर्यात वाली इकाइयाँ। वाणिज्यिक उपयोग के लिए खाद्य संघटक और खाद्य सहयोज्य पदार्थों सहित खाद्य वस्तुएँ आयात करने वाले सभी आयातक। वे सभी खाद्य कारोबारी जो ऐसे मालिकाना खाद्य का निर्माण/प्रसंस्कीरण/आयात करते हैं, जिसके लिए एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अनापत्ति प्रमाण-पत्र जारी किया जा चुका हो। दो या अधिक राज्यों में कारोबार करने वाले खाद्य कारोबारियों के पंजीकृत/मुख्य कार्यालय। रेलवे, वायुयान और हवाई अड्डा, बंदरगाह, रक्षा इत्यादि केंद्रीय सरकार की एजेंसियों के अंतर्गत स्थापनाओं और इकाइयों में खान-पान सेवाएँ। 5-स्टार और उससे अधिक के प्रत्यायन वाले होटल। सभी ई-कॉमर्स खाद्य कारोबारी। राज्य लाइसेंस पंजीकरण/केंद्रीय लाइसेंस के लिए पात्र खाद्य कारोबारियों को छोड़कर सभी खाद्य कारोबारी। सभी अनाज, धान्य और दाल मिलिंग युनिटें। पंजीकरण छोटे निर्माता, खुदरा विक्रेता, फेरी वाला, घुमंतु विक्रेता अथवा अस्थायी स्टाल वाला 12 लाख रुपये प्रति वर्ष से अनधिक टर्नओवर वाले छोटे खाद्य कारोबारी 100 किग्रा/लीटर प्रति दिन से अनधिक खाद्य उत्पादन क्षमता। 500 लीटर प्रति दिन या उससे कम दूध का प्रापण अथवा हैंडलिंग और एकत्रण। 2 बड़े पशु अथवा 10 छोटे पशु अथवा 50 कुक्कुट प्रति दिन या उससे कम वध-क्षमता।

#### सारणी 2ः राज्यों/संघशासित क्षेत्रों में लाइसेंसिंग/पंजीकरण संबंधी रिपोर्ट (यथा 31.03.2017 तक)

क्रम सं.	राज्य	जारी किए गए राज्य लाइसेंस	किए गए पंजीकरण		
1	अंडमान और निकाबार द्वीपसमूह	1006	10963		
2	आंध्र प्रदेश	31384	43204		
3	अरुणाचल प्रदेश	1607	5701		
4	असम	9061	5498		
5	बिहार	10474	25522		
6	चंडीगढ़	3402	1344		
7	छत्तीसगढ़	11772	11332		

क्रम सं. राज्य		जारी किए गए राज्य लाइसेंस	किए गए पंजीकरण		
8	दादरा और नगर हवेली	1128	2911		
9	दमन और दीव	585	3902		
10 दिल्ली		17050	57817		
11 गोवा		3110	23790		
12	गुजरात	49384	112223		
13	हरियाणा	8712	18185		
14	हिमाचल प्रदेश	10248	103011		
15	जम्मू और कश्मीर	9459	82912		
16	झारखंड	5765	13881		
17	कर्नाटक	101687	237134		
18	केरल	55488	164603		
19	लक्षद्वीप	19	1752		
20	मध्य प्रदेश	38549	389885		
21	महाराष्ट्र	205688	691285		
22	मणिपुर	1151	5619		
23	मेघालय	1900	3546		
24	मिजोरम	584	3926		
25	नागालैंड	611	5383		
26	ओडिशा	9179	13299		
27	पुदुच्चेरी	1833	3320		
28	पंजाब	18295	105290		
29	राजस्थान	46369	183606		
30	सिक्किम	1343	4510		
31	तमिलनाडु	33415	156936		
32	तेलंगाना	15347	12694		
33	त्रिपुरा	1161	3848		
34	उत्तराखंड	9162	67430		
35	उत्तर प्रदेश	51722	402072		
36	पश्चिमी बंगाल	25130	61428		
	योग	7,92,780	30,39,762		
	कुल लाइसेंस (केंद्रीय और राज्य)	38,32	2,542		

सारणी 3ः एफ.एस.एस. अधिनियम, 2006 के अंतर्गत राज्यों/संघशासित क्षेत्रों में प्रशासनिक ढाँचा (यथा 31.03.2017 को)

क्रम सं.	राज्य	एफएस सी**	एओ#	डीओ%	एफएस ओ\$	संचालन समिति	द्रिब्यूनल
1	अंडमान और निकाबार द्वीपसमूह*	1	3	3	14	हाँ	हाँ
2	आंध्र प्रदेश*	1	13	17	45	हाँ	हाँ
3	अरुणाचल प्रदेश	1	20	20	3	हाँ	हाँ
4	असम	1	27	5	37	हाँ	हाँ
5	बिहार	1	38	10	14	हाँ	नहीं
6	चंडीगढ़	1	1	1	7	हाँ	हाँ
7	छत्तीसगढ़	1	27	27	71	हाँ	हाँ
8	दादरा और नगर हवेली	1	1	1	2	हाँ	हाँ
9	दमन और दीव*	1	2	2	2	हाँ	हाँ
10	दिल्ली	1	11	5	8	हाँ	हाँ
11	गोवा	1	2	2	17	हाँ	नहीं
12	गुजरात	1	33	27	261	हाँ	हाँ
13	हरियाणा	1	22	22	12	हाँ	हाँ
14	हिमाचल प्रदेश	1	12	12	1	हाँ	नहीं
15	जम्मू और कश्मीर*	1	22	19	72	हाँ	नहीं
16	झारखंड*	1	24	24	202	हाँ	नहीं
17	कर्नाटक	1	36	36	160	नहीं	नहीं
18	केरल*	1	21	14	57	हाँ	हाँ
19	लक्षद्वीप*	1	1	1	15	नहीं	हाँ
20	मध्य प्रदेश	1	51	51	158	हाँ	हाँ
21	महाराष्ट्र*	1	7	62	298	हाँ	हाँ
22	मणिपुर	1	9	10	22	हाँ	हाँ
23	मेघालय	1	11	3	8	हाँ	हाँ
24	मिजोरम	1	8	3	10	हाँ	नहीं
25	नागालैंड*	1	11	11	11	हाँ	नहीं
26	ओडिशा*	1	34	37	26	नहीं	नहीं
27	पुदुच्चेरी	1	2	1	2	हाँ	हाँ
28	पंजाब	1	22	22	30	हाँ	हाँ
29	राजस्थान*	1	48	42	87	हाँ	हाँ
30	सिक्किम*	1	4	2	2	नहीं	नहीं

31	तमिलनाडु	1	32	32	584	हाँ	नहीं
32	तेलंगाना*	1	10	15	9	हाँ	हाँ
33	त्रिपुरा	1	8	9	18	हाँ	हाँ
34	उत्तराखंड	1	13	12	29	हाँ	हाँ
35	उत्तर प्रदेश*	1	75	72	695	हाँ	हाँ
36	पश्चिमी बंगाल*	1	19	19	42	हाँ	हाँ
	योग		680	651	3031	32	25

नोटः इन राज्यों\* की 2016-17 की वार्षिक रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है।

सारणी 4 - वार्षिक सार्वजनिक प्रयोगशाला परीक्षण रिपोर्ट वर्ष 2016-17

क्रम	राज्य∕संघ शासित क्षेत्र	प्राप्त	नमूने विश्लेषित	मिलावटी और गलत ब्रांड लगे पाए गए नमूने	शुरू किए गए मुकदमे		दोष सिद्धि⁄अर्थदंड के मामले		
सं.		नमूने			फौजदारी	दीवानी	दोष सिद्धि	दंड∕जुर्माना राशि, रुपयों में	
1.	अंडमान और निकाबार द्वीपसमूह*								
2.	आंध्र प्रदेश*								
3.	अरुणाचल प्रदेश	302	302	10	1	8	0	12/天. 348400	
4.	असम	536	526	67	3	23	0	2/হ. 30000	
5.	बिहार	2507	2427	42	3	30	6	रु. 73000	
6.	चंडीगढ़	251	251	19	2	14	1	₹. 300000	
7.	छत्तीसगढ़	1693	1693	425					
8.	दादरा और नगर हवेली	44	44	3		3			
9.	दमन और दीव*								
10.	दिल्ली	1155	1152	120	9	98	106	68/रु. 3741500	
11.	गोवा	920	874	111		5	1	1/হ. 20000	
12.	गुजरात	11364	11329	839	46	513	2	रु. 16681000	
13.	हरियाणा	2041	2033	188	18	243	14	71/रु. 2982170	
14.	हिमाचल प्रदेश	351	315	57		35	23	रु. 195000	
15.	जम्मू और कश्मीर*								
16.	झारखंड*								

<sup>\*\*</sup>एफएससी - खाद्य सुरक्षा आयुक्त, #एओ-न्याय-निर्णयन अधिकारी, %- डीओ - अभिनामित अधिकारी, \$ -एफएसओ- खाद्य सुरक्षा अधिकारी

क्रम	राज्य⁄संघ शासित क्षेत्र	प्राप्त नमूने नमूने विश्लेषिक		मिलावटी और गलत ब्रांड लगे पाए गए नमूने	शुरू किए गए मुकदमे		दोष सिद्धि⁄अर्थदंड के मामले	
सं.			विश्लेषित		फौजदारी	दीवानी	दोष सिद्धि	दंड∕जुर्माना राशि, रुपयों में
17.	कर्नाटक	2837	2837	341	26	112		112/रु. 2195900
18.	केरल	1899	1784	457	83	124	15	4/रु. 375380
19.	लक्षद्वीप*							
20.	मध्य प्रदेश	5675	5461	609	60	483	26	252/ <b>天.</b> 7427700
21.	महाराष्ट्र*							
22.	मणिपुर	207	207	30	0	30	0	5/रु. 520000
23.	मेघालय	47	43	3				
24.	मिजोरम	26	20	2	0	0	0	
25.	नागालैंड	285	285	42	0	0	0	0
26.	ओडिशा	508	508	75	12	52	0	2/रु. 20000
27.	पुदुच्चेरी	495	495	32	0	0	0	
28.	पंजाब	4431	4054	2240	56	1442		₹. 1410921
29.	राजस्थान	5801	4923	1276	193	169	0	65/रु. 115557
30.	सिक्किम							
31.	तमिलनाडु	4080	3022	970	244	617	109	442/হ. 7898500
32.	तेलंगाना*	1480	1480	330	103	85	15	17/হ.504000
33.	त्रिपुरा	173	173	12	0	6	0	
34.	उत्तर प्रदेश	19755	13567	5663	375	5101	1273	2906/হ.101962350
35.	उत्तराखंड	749	676	119	3	199		19/रु. 1004000
36.	पश्चिमी बंगाल	195	190	48	11	0	5	<b>ਹ</b> . 200000
	योगः	69807	60671	14130	1248	9392	1596	3978/ 专.
					1064	0		14,80,05,378

म्रोतः राज्य∕संघ शासित क्षेत्र टिप्पणीः राज्यों\* की वार्षिक रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई।

# अध्याय-6

## खाद्य परीक्षण और निगरानी

- खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं और रेफरल प्रयोगशालाओं की अधिसूचना 6.1
- खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन के लिए प्रयोगशालाओं में खाद्य परीक्षण के लिए ईको-सिस्टम को प्रोत्साहित करना खाद्य सुरक्षा 6.1.1 और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 43 के अध्याय 8 के अनुसार एफ.एस.एस.ए.आई के मुख्य अधिदेशों में से एक है।
- एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 की धारा 43(1) के अनुसार खाद्य प्राधिकरण इस अधिनियम के अंतर्गत खाद्य विश्लेषकों द्वारा 6.1.2 नमुनों के विश्लेषण के प्रयोजन से राष्ट्रीय परीक्षण और अंशांकन प्रयोगशाला प्रत्यायन बोर्ड (एन.ए.बी.एल) अथवा अन्य किसी प्रत्यायन एजेंसी द्वारा प्रत्यायित खाद्य प्रयोगशालाओं और अनुसंधान संस्थाओं को अधिसूचित कर सकती है।
- एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 की धारा 43(2) के अनुसार खाद्य प्राधिकरण इस अधिनियम अथवा इसके अंतर्गत बने नियमों 6.1.3 और विनियमों द्वारा रेफरल खाद्य प्रयोगशाला को सौंपे गए कार्य करने के लिए एक या अधिक रेफरल खाद्य प्रयोगशाला या प्रयोगशालाएँ स्थापित कर सकती है अथवा अधिसूचना द्वारा मान्य करार दे सकती है।
- खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ खाद्य सुरक्षा विनियमन प्रणाली की अभिन्न अंग हैं और उनके अनेक कार्य हैं, अर्थात-6.1.4
  - निर्धारित गुणता और परीक्षण मानदंडों के अनुसार खाद्य का परीक्षण करके खाद्य विधि का प्रवर्तन करना;
  - निगरानी गतिविधियों के अंतर्गत यह सुनिश्चित करना कि बेचे जा रहे खाद्य उत्पाद मानकीकृत हैं और वे मौजूदा मानकों का अनुपालन करते हैं;
  - आयातित खाद्य के परीक्षण में सहायता करके व्यापार की पारदर्शी प्रणाली सुनिश्चित करना और विनियमात्मक अनुपालन के लिए भी परीक्षण करना; और
  - इसके अतिरिक्त प्रयोगशालाएँ जोखिम आकलन ढाँचे, जो खाद्य मानकों के विकास के लिए मुख्य गतिविधि है, के आधार के रूप में काम करती हैं।

खाद्य विधियों का हर स्तर पर अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए इन प्रयोगशालाओं का उपयोग नियामक, उपभोक्ताओं और खाद्य कारोबारों द्वारा किया जा सकता है।

वर्तमान में एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 के अंतर्गत खाद्य विश्लेषकों द्वारा नमूनों के प्राथमिक विश्लेषण के लिए राज्य/संघ 6.1.5 शासित क्षेत्रों की सरकारों के अंतर्गत 72 राज्य/सार्वजनिक खाद्य प्रयोगशालाएँ काम कर रही हैं। इनके अतिरिक्त, 2016-17 के दौरान, एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य नमूनों के प्राथमिक विश्लेषण के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 43 (1) के अंतर्गत एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित 27 और प्रयोगशालाएँ अधिसूचित कीं, जिससे दिनांक 31.03.2017 तक अधिसूचित प्रयोगशालाओं की कुल संख्या 125 हो गई। इससे देश के हर भाग में खाद्य परीक्षण सुविधाओं की उपलब्धता में सुधार हुआ है। एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की अधिसूचना प्रयोगशालाओं के स्वैच्छिक आवेदन के आधार पर एक सतत प्रक्रिया है। फिर भी, एफ.एस.एस.ए.आई उन राज्यों में निजी खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को प्रोत्साहित करने और अधिसूचित करने पर विचार कर रही है, जहाँ ऐसी कोई प्रयोगशाला नहीं है। इसी के साथ यह उन राज्यों में राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं अथवा अधिसूचित प्रयोगशालाओं की संख्या में बढ़ौतरी करने पर विचार कर रही है, जहाँ ये कम संख्या में हैं।

- जहाँ तक रेफरल प्रयोगशालाओं का संबंध है, दो अन्यं प्रयोगशालाएँ अर्थात केंद्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान, कोची और भारतीय 6.1.6 इंटीग्रेटिव औषध संस्थान, जम्मू रेफरल खाद्य प्रयोगशालाओं के रूप में अधिसचित की गई हैं, जिससे खाद्य के अपील नमुनों के विश्लेषण के लिए रेफरल प्रयोगशालाओं की कल संख्या 16 हो गई है। अधिसूचित प्रयोगशालाओं (प्राथमिक और रेफरल) की सची सारणी 1 पर दी गई है।
- चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली के सशक्तीकरण के लिए केंद्रीय क्षेत्र की योजना (सोफ्टेल) 6.2
- एफ.एस.एस.ए.आई ने चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली के सशक्तींकरण के लिए केंद्रीय क्षेत्र 6.2.1 की एक योजना (सोफ्टेल) आरंभ की है। रुपये 481.95 करोड़ के परिव्यय (रुपये 400.40 करोड़ अनावर्ती, रुपये 81.55 करोड़ आवर्ती) वाली इस योजना का अनुमोदन स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय द्वारा दिनांक 31.08.2016 को किया गया था। इस योजना को 2016-17 से आरंभ करके 2018-19 तक तीन वर्षों के अंदर पूरा किया जाना है।
  - योजना के अंगः योजना के निम्नलिखित छह अंग हैं:-
  - राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का सशक्तीकरणः (i)

देश में राज्य स्तर पर आधुनिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का तंत्र सुजित करने के लिए प्रत्येक राज्य/संघ शासित क्षेत्र में कम से कम एक खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला और बड़े राज्यों में दो प्रयोगशालाओं का उन्नयन सशक्तीकरण करना। पूर्वोत्तर के चार राज्यों अर्थात् अरुणाचल प्रदेश, मणिपूर, मिजोरम और सिक्किम में नई प्रयोगशालाओं के लिए सहायता देने के अतिरिक्त देश में लगभग 45 प्रयोगशालाओं को सशक्त बनाया जाएगा। इस अंग के अंतर्गत 3 मख्य उपकरणों अर्थात आई.सी.पी-एम.एस, जी.सी-एम.एस.एम.एस और एल.सी-एम.एस.एम.एस, सूक्ष्म जैव वैज्ञानिक प्रयोगशाला की स्थानपना और अधुनातन उपकरणों के लिए इन्फ्रास्ट्रेक्चमर के लिए रुपये 7.00 करोड़ की अनावर्ती सहायता प्रदान की जाएगी। इसके अतिरिक्त संबंधित राज्य प्रयोगशाला की आवश्यकतानसार पेशेवर सेवाओं. उपभोज्य वस्तओं और आकस्मिकताओं के लिए रुपये 1.05 करोड़ का आवर्ती अनुदान प्रदान किया जाएगा।

### रेफरल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का सशक्तीकरण

सरकारी/सार्वजनिक क्षेत्र के अंतर्गत विभिन्न स्थापित प्रयोगशालाओं की मौजदा परीक्षण सविधाओं का लाभ उठाते हए खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (एफ.एस.एस.आर) के अनुसार आधुनिकतम परीक्षण सुविधाओं वाली उच्च स्तरीय रेफरल प्रयोगशालाओं की स्थापना की दुष्टि से रेफरल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का सशक्तीकरण करना, जिससे वे एफ.एस.एस.आर के अंतर्गत रेफरल और अपील परीक्षण कर सकें। वर्तमान में सी.एफ.एल. कोलकाता और एफ.आर.एस. एल. गाजियाबाद में एफ.एस.एस.ए.आई के सीधे नियंत्रणाधीन दो रेफरल प्रयोगशालाओं के अलावा एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसूचित 14 रेफरल प्रयोगशालाएँ हैं। इस अंग के रूप में प्रत्येक प्रयोगशाला को आवश्यकता के आधार पर रुपये 3.00 करोड़ की एकबारगी सहायता दी जाएगी।

### (iii) चल खाद्य प्रयोगशालाओं के लिए सहायता

निगरानी कार्य करने और खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के साथ-साथ आम आदमी को खाद्य वस्तुओं में आम मिलावटों की जाँच कराने की सुविधाएँ आसानी से उपलब्ध कराने के लिए 62 चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (प्रत्येक राज्य/संघ शासित क्षेत्र में एक चल प्रयोगशाला के साथ हर 20 जिलों में एक चल प्रयोगशाला) की स्थापना। इन प्रयोगशालाओं का प्रचालन संबंधित राज्य/संघ शासित सरकारों अथवा उनकी एजेंसियों/एन.जी.ओ इत्यादि द्वारा किया जाएगा। इस अंग के रूप में पी.ओ.एल और चल प्रयोगशाला हेतु उपभोज्य सामग्रियों के लिए रुपये 15.00 लाख के आवर्ती अनुदान (तीन वर्षों के लिए) के अतिरिक्त वाहन की खरीद, उसकी साज-सजावट और प्रयोगशाला उपकरणों के लिए रुपये 20.00 लाख की एकबारगी सहायता दी जाएगी।

### खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का क्षमता-निर्माण

देश में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के ईको-सिस्टम के सशक्तीकरण और उन्नयन के लिए क्षमता-निर्माण एक अनिवार्य घटक है। इस गतिविधि का परम उद्देश्य यह सुनिश्चित करना है कि सभी राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ एन.ए.बी.एल प्रत्यायन ले लें और वे देश की श्रेष्ठा प्रयोगशालाओं के बराबर बन जाएँ। इस अंग के रूप में 3 वर्षों के लिए रुपये 15 करोड़ की निधि चिह्नित की गई है।

# एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसचित प्रयोगशालाओं में उपलब्ध सविधाओं का उपयोग उठाने के लिए राज्यों को प्रोत्साहन

एफ.एस.एस.ए.आई ने एफ.एस.एस अधिनियम, 2006 के अंतर्गत एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित 125 प्रयोगशालाओं को पहले ही अधिसचित कर दिया है। इन प्रयोगशालाओं के प्रवर्तन गतिविधियों में उपयोग से देरी कम होगी और पारदर्शिता आएगी। इससे सरकारी ढाँचे पर भार भी कम होगा और लागत भी कम आएगी। इस प्रयोजन के लिए राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों को परीक्षण प्रयोगशालाओं द्वारा लिए जा रहे परीक्षण प्रभारों के बराबर प्रोत्साहन राशि दी जाएगी। इस अंग के रूप में 3 वर्षों के लिए रुपये 10 करोड़ की राशि चिह्नित की गई है।

### (vi) स्कूल खाद्य और स्वच्छता कार्यक्रम

स्कूलों में आधारभूत खाद्य परीक्षण सुविधा स्थापित करने का मुख्य उद्देश्य एफ.एस.एस.आर और सामान्य स्वच्छता तथा सुरक्षा रीतियों के बारे में आधारभूत जानकारी देना है। इस योजना के अंतर्गत देश भर में स्तर-1 पर आधारभूत सुविधाएँ स्थापित कराने के लिए 500 स्कुलों/कालेजों को कवर किया जाएगा और स्तर-2 पर खाद्य परीक्षण की सुविधाएँ उपलब्ध कराने के लिए अन्य 1000 स्कूलों/कालेजों को कवर किया जाएगा। इस अंग के रूप में स्तर-1 के लिए प्रत्येक को रुपये 3.00 लाख और स्तर-2 के लिए रुपये 1.00 लाख की राशि प्रदान की जाएगी।

- योजना का कार्यान्वयनः योजना के कार्यान्वयन के लिए मार्गदर्शन देने और उसकी निगरानी करने के लिए खाद्य प्राधिकरण के अध्यक्ष की अध्यक्षता में एक प्राधिकार समिति (ई.सी) गठित की गई है। ई.सी की बैठक 2.11.2016 और 19.01.2017 को हुई और इसने अनुदान जारी करने के लिए राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों से प्राप्त प्रस्तावों पर विचार किया। प्राधिकार समिति के निर्णयों के आधार पर निम्नलिखित कार्रवाइयाँ की गईं -
- 19 राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों को अधुनातन उपकरण रखने का ढाँचा बनाने/नवीकरण करने के लिए 50-50 लाख रुपये का (i) अनुदान जारी किया गया है। ये राज्य⁄संघ शासित क्षेत्र गोवा, दिल्ली, कर्नाटक, तमिलनाडु, मध्य, प्रदेश, पश्चिम बंगाल, हिमाचल प्रदेश, महाराष्ट्र, हरियाणा, नागालैंड, उत्तराखंड, जम्मू और कश्मीर (जम्मू), उत्तर प्रदेश, गुजरात, आंध्र प्रदेश, ओडिशा, पंजाब, केरल और असम हैं।
- दो बड़े उपकरण अर्थात् EAIRMA और LC&MS/MS खरीदने के लिए सी.एस.आई.आर-केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान, मैसूर, कर्नाटक को रुपये 4.00 करोड़ का अनुदान जारी किया गया है।
- खाद्य विश्लेषकों और प्रयोगशाला के अन्य स्टाफ के तकनीकी कौशल का सतत उन्नयन सुनिश्चित कराना क्षमता-निर्माण पहल के मुख्य उद्देश्यों में से एक है, जिससे वे विश्लेषण की नवीनतम तकनीकों और पद्धतियों से भली-भाँति परिचित रहें। एफ.एस.एस.ए.आई ऐसे स्टाफ के लिए प्रशिक्षण नियमित रूप से आयोजित करती रहती है। 2016-17 के दौरान एफ.एस.एस.ए.आई ने प्रयोगशाला कार्मिकों के लिए सात प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए।

#### निगरानी गतिविधियाँ 6.3

- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 29 (3) के अंतर्गत यह प्रावधान है कि "खाद्य प्राधिकरण परिस्थितियों के 6.3.1 उपयुक्त नियंत्रण प्रणाली और अन्य क्रिया-कलापों को बनाए रखेगी जिनके अंतर्गत खाद्य सुरक्षा और जोखिम पर लोक संसूचना, खाद्य सुरक्षा निगरानी और अन्य मानिटरी क्रियाकलाप सम्मिलित हैं। यह खाद्य कारोबार के सभी चरणों के लिए होगा।"
- अधिनियम के उपबंधों के अनुसार एफ.एस.एस.ए.आई ने भारत में दूध की वर्तमान स्थिति का आकलन करने और भारत में 6.3.2 उपलब्ध गैर-मानकीकृत दूध में मिलावट की व्याप्ति जानने के लिए राष्ट्रीय दुग्ध गुणता सर्वेक्षण (एन.एम.क्यू.एस) आरंभ किया है। देश में दूध की गुणता का आकलन करने के लिए दिल्ली और इसके दो पड़ौसी राज्यों हरियाणा तथा उत्तर प्रदेश में दिनांक 28 सितंबर, 2016 को प्रायोग दुग्ध गुणता सर्वेक्षण (एम.क्यू.एस) और नवंबर, 2016 से अखिल भारतीय दुग्ध गुणता सर्वेक्षण आरंभ किया गया था। यह सर्वेक्षण राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्त के मार्गदर्शन तथा एफ.एस.एस.ए.आई के समग्र समन्वय के अंतर्गत राज्यों / संघ शासित क्षेत्रों के अभिनामित अधिकारियों और खाद्य सुरक्षा अधिकारियों द्वारा किया गया था। वसा, एस.एन.एफ तथा 14 अन्य आम मिलावटों का परीक्षण करने के लिए संगठित तथा असंगठित दोनों क्षेत्रों अर्थात् दूध विक्रेताओं, डेयरी की स्थानीय

- दुकानों, स्थानीय डेयरी फार्मों, दुध की बडी मंडियों इत्यादि से दुध के 1663 नमूने लिए गए। ये नमूने देश के 32 राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों के 110 शहरों से लिए गए। अंतिम रिपोर्ट तैयार हो रही है।
- भारत के माननीय सर्वोच्च न्यायालय द्वारा रिट पेटीशन (सी) सं0 159 "स्वामी अच्यतानंद तीर्थ और अन्य बनाम भारत सरकार 6.3.3 और अन्य" मामले में दिनांक 05.08.2016 के निर्णय के प्रकाश में सभी राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों को दूध के द्रुत परीक्षण के लिए कम से कम एक "इलेक्ट्रॉनी दुध अपिमश्रण परीक्षण (ई.एम.ए.टी)" मशीन दी गई है। राज्यों और संघ शासित क्षेत्रों के विभिन्न शहरों और जिलों में दूध का स्नैप शार्ट सर्वे करने के लिए 28 राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों को 29 ई.एम.ए.टी मशीनें और भारतीय रेल को एक मशीन मेसर्स राजस्थान इलेक्ट्रॉनिक्स एंड इंस्ट्रमेंट्स लिमिटेड के माध्यम से दी गई है। बाद में राज्यों को दूध की निगरानी गतिविधियों चलाने और अपने क्षेत्र में उपलब्ध दूध की गुणता को सतत रूप में मानिटर करते रहने को कहा गया।
- **पैकेजबंदी सामग्री का सर्वेक्षणः** एफ.एस.एस.ए.आई भारतीय पैकेजबंदी संस्थान (आई.आई.पी) और राष्ट्रीय परीक्षण गृह (एन. 6.3.4 टी.एच) के सहयोग से "खाद्य में पैकेजबंदी सामग्रियों से होने वाले रासायनिक संदूषण का अध्ययन" नाम से एक अनुसंधान परियोजना पर काम कर रही है। चार अंचलों से लगभग 1500 नमूने आई.आई.पी द्वारा और 2500 नमूने एन.टी.एच द्वारा एफ.एस.एस.ए.आई के क्षेत्रीय कार्यालयों की सहायता से अथवा उसकी सहायता के बिना लिए जाएँगे। आई.आई.पी और एन.टी. एच द्वारा क्रमशः 728 और 1,340 नमूनों का परीक्षण किया जा चुका है।
- एफ.एस.एस.ए.आई के नमूना परीक्षण शुल्क में संशोधनः विभिन्न उत्पादों के परीक्षण शुल्कों की समीक्षा की गई और काम के 6.4 सरलीकरण तथा आयात की एकल खिड़की प्रणाली में एकीकरण के लिए खाद्य परीक्षण के लिए पैकेज दरें लागू की गई हैं। "शिशु पोषण आहार" और "पैकेजबंद पेय जल और खनिज जल" के पूरे परीक्षण के लिए नई पैकेज दर रुपये 12000 प्रति नमुना है। खाद्य की अन्ये श्रेणियों के लिए पैकेज दर रुपये 5000/- प्रति नमुना है। सभी अधिसूचित प्रयोगशालाएँ घरेलू और आयातित दोनों प्रकार के नमुनों के लिए परीक्षण शुल्क पैकेज दरों पर समान रूप से लेंगी।
- खाद्य विश्लेषक परीक्षाः तृतीय खाद्य विश्लेषक परीक्षा (तृतीय एफ.ए.ई) के संचालन के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य विश्लेषक 6.5 परीक्षा मंडल का गठन किया। एन.आई.एफ.टी.ई.एम, कुंडली (हरियाणा) को खाद्य विश्लेषक परीक्षा, 2016 के शैक्षिक कक्ष का कार्य करने के लिए चयन किया गया। परीक्षा एन.आई.एफ.टी.ई.एम, कुंडली सी.ए.एल.एफ-एन.डी.डी.बी, आणंद (गुजरात), सी. एफ.एल, कोलकाता और सी.एफ.टी.आर.आई, मैसूर चार केंद्रों पर ली गई। परीक्षा दो भागों में ली गई- सिद्धांत एवं प्रयोग। परीक्षा में पिछली परीक्षा के 29 उम्मीदवारों सहित कुल 560 उम्मीदवार उपस्थित हुए। सिद्धांत परीक्षा दिनांक 7 जनवरी, 2017 को और प्रायोगिक परीक्षा दिनांक 14-15 फरवरी, 2017 तथा 21-22 फरवरी, 2017 को ली गई। अंतिम परिणामों के आधार पर कुल 156 उम्मीदवारों को खाद्य विश्लेषक के रूप में पात्र घोषित किया गया।
- द्रत परीक्षण से मिलावट पहचानें (डार्ट)ः दिनांक 11.03.2017 को डार्ट "द्रत परीक्षण से मिलावट पहचानें" नामक पुस्तिका जारी की 6.6 गई। "डार्ट" खाद्य मिलावटें जानने के लिए नागरिकों द्वारा घर पर ही शीघ्र किए जा सकने वाले आम परीक्षणों की एक पुस्तिका है, जिससे उपभोक्ताओं में खाद्य सरक्षा के प्रति जागरूकता पैदा की जा सके। डार्ट में दूध और दग्ध उत्पादों, तेलों और वसाओं, शर्करा और मिष्टान्न, खाद्यान्न और इनके उत्पादों, मसालों इत्यादि के 50 से अधिक ऐसे परीक्षण दिए गए हैं, जो पानी अथवा टिंक्चर ऑफ आयोडीन जैसे आम घोल की सहायता से घर पर ही किए जा सकते हैं। खाद्य उत्पादों की प्रामाणिकता की जाँच करने के लिए इन परीक्षणों में केंद्रीय परीक्षण भी शामिल हैं। डार्ट में चित्रों की सहायता से शुद्ध और मिलावटी खाद्य पदार्थों के बीच अंतर बताया गया है। इसे नियमित रूप से अद्यतन किया जाता रहेगा।

#### खाद्य परीक्षण में अनुसंधान और विकास 6.7

एफ.एस.एस.ए.आई ने विभिन्न क्षेत्रों में अध्ययन के लिए आई.सी.एम.आर, सी.एस.आई.आर और आई.सी.ए.आर जैसी विभिन्न अनुसंधान संस्थाओं के सहयोग से अनुसंधान और विकास परियोजनाएँ हाथ में ली हैं। इन परियोजनाओं में अन्य बातों के साथ-साथ विश्लेषण के क्षेत्र में मौजूदा विश्लेषण पद्धतियों में सुधार करना अथवा नई प्रौद्योगिकियाँ विकसित करना है। कुछ विश्लेषण से संबन्धित प्रमुख अनुसंधान परियोजनाएँ हैं:

- मांस में सस्ते मीट की मिलावट की पहचान करने के लिए प्रजाति की पहचान करना आई.सी.ए.आर
- दुग्ध वसा शुद्धता ज्ञात करने के लिए जी.सी विश्लेषण पद्धति का वैधताकरण और मानकीकरण आई.सी.ए.आर
- भारत के प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में एक्रीलैमाइड की मौजूदगी सी.एस.आई.आर
- तेलों की पहचान और मात्रा ज्ञात करने के लिए नव पद्धतियों का विकास सी.एस.आई.आर।

#### प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति मैनुअल 6.8

- एफ.एस.एस.ए.आई प्रतिचयन और विश्लेषण पद्धति संबंधी अपने वैज्ञानिक पैनल के माध्यम से विभिन्न खाद्य वस्तुओं के 6.8.1 विश्लेषण के लिए मौजूदा परीक्षण पद्धतियों की पुनरीक्षा और नए मानदंडों की नई परीक्षण पद्धतियाँ शामिल करने का काम कर रही है। वैज्ञानिक पैनल की संस्तुतियाँ वैज्ञानिक समिति के समक्ष पेश की जाती हैं और उसके बाद विचारार्थ एवं अनुमोदन के लिए खाद्य प्राधिकरण के समक्ष प्रस्तुत की जाती हैं। पहले खाद्य प्राधिकरण द्वारा विभिन्न खाद्य उत्पादों के परीक्षण के लिए 9 विश्लेषण पद्धति मैन्अलों का अनुमोदन किया गया था। 2016-17 के दौरान खाद्य प्राधिकरण ने निम्नलिखित चार विश्लेषण पद्धति मैनुअलों का अनुमोदन किया-
  - प्रतिजैविक और हार्मोन अवशिष्ट
  - मांस और मांस उत्पाद और मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद
  - (iii) फसल कीटनाशी अवशिष्ट
  - (iv) जल-विश्लेषण
- विश्लेषण पद्धतियों के लिए अब तक अंतिमित किए गए 13 मैनुअलों की सूची नीचे दी जा रही है। इनके अतिरिक्त (i) बीवरेज, 6.8.2 शर्कराएँ और शर्करा उत्पाद तथा मिष्टान्न उत्पाद, (ii) एल्कोहलीय बीवरेज, और (iii) खाद्य पदार्थों में सूक्ष्मजैविक परीक्षण से संबंधित 3 अन्य, मैनुअलों की पुनरीक्षा की जा रही है।

## विश्लेषण पद्धतियों के लिए अंतिमित 13 मैनुअल

- दूध और दुग्ध उत्पाद
- तेल और वसा
- फल और वनस्पति उत्पाद
- धान्य और धान्य उत्पाद
- खाद्य सहयोज्य पदार्थ
- माइकोटोक्सिन
- मसाले
- धातुएँ
- प्रतिचयन के समान्य दिशा-निर्देश
- प्रतिजैविक और हार्मोन अवशिष्ट
- फसल कीटनाशी अवशिष्ट
- मांस और मांस उत्पाद तथा मत्स्य और मत्स्य उत्पाद
- जल-विश्लेषण

सारणी 1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अंतर्गत बने नियमों रिविनियमों के अंतर्गत देश में 213 खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का राज्यवार विवरण

क्रम सं.	राज्य∕संघ शासित क्षेत्र	राज्य∕सार्वजनिक खाद्य प्रयोगशालाएँ	रेफरल खाद्य प्रयोगशालाएँ*	एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसूचित एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित मुख्ययतः निजी प्रयोगशालाएँ
1.	अंडमान और निकाबार द्वीपसमूह	1	-	-
2.	आंध्र प्रदेश	1	1	1
3	अरुणाचल प्रदेश	-	-	-
4	असम	1	-	-
5.	बिहार	1	-	-
6.	छत्तीसगढ़	1	-	-
7	चंडीगढ़	-	-	-
8	दादरा और नगर हवेली	-	-	-
9.	दमन और दीव	-	-	1
10	दिल्ली	1	-	15
11.	गोवा	1	-	1
12	गुजरात	6	1	7
13.	हरियाणा	2	-	12
14.	हिमाचल प्रदेश	1	-	1
15.	जम्मू और कश्मीर	2	1	-
16	झारखंड	1	-	-
17.	कर्नाटक	4	2	11
18.	केरल	3	2	7
19	लक्षद्वीप	-	-	-
20.	मध्य प्रदेश	3	-	5
21.	महाराष्ट	11	2	20
22	मणिपुर	-	-	-
23.	मेघालय	1	-	-
24	मिजोरम	-	-	-
25	नागालैंड	1	-	-
26.	ओडिशा	1	-	1
27.	पुदुच्चेरी	1	-	-
28.	पंजाब	3	-	3

क्रम सं.	राज्य⁄संघ शासित क्षेत्र	राज्य∕सार्वजनिक खाद्य प्रयोगशालाएँ	रेफरल खाद्य प्रयोगशालाएँ*	एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसूचित एन.ए.बी.एल-प्रत्यायित मुख्ययतः निजी प्रयोगशालाएँ
29.	राजस्थान	8	-	5
30	सिक्किम	-	-	-
31	तमिल नाडु	7	2	16
32.	तेलंगाना	1	2	6
33	त्रिपुरा	1	-	-
34	उत्तर प्रदेश	3	2	7
35	उत्तराखंड	-	-	1
36	पश्चिमी बंगाल	5	1	5
	कुल	72	16	125

टिप्पणी 1-\*रेफरल खाद्य प्रयोगशालाएँ राज्यों/संघ शासित क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों तथा स्थानीय निकायों द्वारा लिए गए खाद्य के अपील नमूनों और आयातित खाद्य के नमूनों के लिए अपीली प्रयोगशालाओं के रूप में काम करती हैं।

टिप्पणी 2-सभी रेफरल प्रयोगशालाएँ सरकारी क्षेत्र (केंद्र और राज्य) की हैं। इनमें से दो प्रयोगशालाएँ एफ.एस.एस.ए.आई की हैं।

# अध्याय-7

# सुरक्षित खाद्य रीतियाँ

1.3 बिलियन जनसंख्या वाले देश में सुरक्षित खाद्य की संस्कृति पनपाने के उद्देश्य से एफ.एस.एस.ए.आई को जनता में प्रारंभिक 7.1 तौर पर शीघ्र, सरल और दक्ष तरीके से पहुँच बनाने की आवश्यकता है। इसके अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा रीतियों के अंगीकरण में सफलता हासिल करने के प्रयोजन से मुख्यत हितधारकों में खाद्य सुरक्षा के सिद्धांतों के अंगीकरण के लिए लक्ष्य बद्ध कार्यक्रम बहुत आवश्यक हैं। इसके लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने बहु-दिश दुष्टिकोण अपनाया है।

# खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली

- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 की पुनरीक्षा 7.2
- 7.2.1 यह सर्वमान्य है कि खाद्य सुरक्षा का आश्वासन केवल तैयार उत्पाद के परीक्षण पर आधारित नहीं रह सकता। अंत्य उत्पाद के परीक्षण पर निर्भर रहने की बजाय खाद्य कारोबारों को खतरा विश्लेषण और क्रांतिक नियंत्रण बिंदु (एच.ए.सी.सी.पी) और उपयुक्त पूर्वापेक्षित कार्यक्रमों के आधार पर एक दक्ष खाद्य सुरक्षा और प्रबंधन प्रणाली (एफ.एस.एम.एस) लागू करनी चाहिए। इसमें प्रमुख रूप से खाद्य कारोबार द्वारा अपनाई जाने वाली प्रक्रियाएँ और रीतियाँ शामिल हैं, जिससे खाद्य उत्पादन के आरंभ से लेकर उसके अंत्य उपभोग तक पूरी खाद्य श्रृंखला में खतरों को सिक्रय रूप से नियंत्रित करके खाद्यजनित बीमारियों को कम किया जा सके। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 3(1)(एस) में खाद्य कारोबारों द्वारा अच्छी निर्माण रीतियों (जी.एम.पी), अच्छी स्वच्छता रीतियों (जी.एच.पी), खतरा विश्लेषण और क्रांतिक नियंत्रण बिंदु (एच.ए.सी.सी.पी) और विनियम द्वारा यथानिर्धारित अन्य रीतियों के अंगीकरण का प्रावधान है। खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के अंतर्गत प्रदत्त लाइसेंस की शर्तों के अनुसार लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले प्रत्येक खाद्य कारोबारी एक प्रलेखबद्ध एफ.एस.एम.एस योजना रखेगा और विनियम की अनुसूची का अनुपालन करेगा।
- तथापि, विनियमात्मक अपेक्षाओं को समझने की जटिलता, खाद्य उद्योग में नियोजित कार्मिकों में खाद्य सुरक्षा की महत्ता के प्रति 7.2.2 समझ और जागरूकता में कमी और सामान्य रूप में खाद्य निरीक्षकों द्वारा एफ.एस.एम.एस योजना के क्रियान्वयन और उपयोगिता पर कम बल दिए जाने के कारण खाद्य कारोबारियों द्वारा इन अपेक्षाओं का लाइसेंस लेने के बाद भी पूरी तरह अनुपालन नहीं किया गया। इससे उद्योग द्वारा अपेक्षाओं के क्रियान्वयन और विनियमों में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं में अंतर रह जाता है।
- विभिन्न खाद्य श्रेणियों और खाद्य कारोबारों में एफ.एस.एम.एस का सतत अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए अनुसूची 4 की 7.2.3 अपेक्षाओं की निम्नलिखित पाँच श्रेणियों में पुनरीक्षा और पुनर्रचना की जा रही है:

अनुसूची 4	सामान्य अपेक्षाएँ
भाग 1 भाग	पंजीकरण के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य रीतियाँ
1(क) भाग स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए अपेक्षाएँ	
1 (ख)	बेहद छोटे खाद्य विक्रताओं के लिए अपेक्षाएँ
भाग 2	उत्पादन/प्रसंस्करण का लाइसेंस लेने के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य रीतियाँ। सामान्य अपेक्षाओं के अतिरिक्त क्षेत्र-विशिष्ट अपेक्षाएँ भी निर्धारित की जाएँगी।
भाग 3	कैटरिंग का लाइसेंस लेने के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों द्वारा अपनाई जाने के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य रीतियाँ।
भाग 4	परिवहन और भंडारण का लाइसेंस लेने के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों द्वारा अपनाई जाने के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य रीतियाँ।
भाग 5	खुदरा कारोबार और वितरण (खाद्य ब्रोकरो⁄व्यापारियों सहित) का लाइसेंस लेने के लिए आवेदन करने वाले खाद्य कारोबारियों द्वारा अपनाई जाने के लिए स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य रीतियाँ।

अनुसूची 4 की अपेक्षाओं के पुनरीक्षण के साथ-साथ संशोधित अपेक्षाओं के क्रियान्वयन के लिए विस्तृत दिशा-निर्देश, मॉडल 7.2.4 एफ.एस.एम.एस योजना और विनियमात्मक स्टाफ के लिए निरीक्षण चेक लिस्ट भी बनाई जा रही है। ये प्रलेख तैयार करने के लिए उद्योग, व्यापार संघों, ऑडिटिंग संस्थाओं इत्यादि के खाद्य सुरक्षा पेशेवरों को रखते हुए दस तकनीकी पैनल/ग्रुप बनाए गए हैं।

तकनीकी पैनल -
मत्स्य, मांस और कुक्कुट
खाद्य तेल और वसा
धान्य, दालें और बेकरी
(तैयार आहार सहित)
फल, वनस्पति और मसाले
शहद, शर्करा और मिठाइयाँ तथा मिष्टान्न
दूध और दुग्ध उत्पाद
जल और बीवरेज
कैटरिंग
परिवहन, भंडारण, खुदरा और वितरण
खाद्य पूरक

### तकनीकी पैनल के दायित्वयः

- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 के अंतर्गत जी.एच.पी और जी.एम.पी अपेक्षाओं का पुनरीक्षण
- मॉडल एफ.एस.एम.एस योजना सहित क्षेत्र-विशिष्ट एफ.एस.एम.एस दिशा-निर्देशों का निर्धारण
- निरीक्षण चेकलिस्ट युक्त निरीक्षण रिपोर्ट के क्षेत्र-विशिष्ट फोरमैट का निर्धारण
- फूड हैंडलरों और पर्यवेक्षकों के लिए प्रशिक्षण सामग्री 4. तैयार करना।

तकनीकी पैनलों द्वारा निम्नलिखित मसौदा एफ.एस.एम.एस प्रलेख बनाए गए हैं: 7.2.5

क्रम सं.	प्रलेख
1.	कोल्हू और सोल्वेंट निष्कर्षित तेल के भंडारण, उत्पादन, पैकिंग और परिवहन का काम करने वाले खाद्य कारोबारी
2.	टेबल ऐग के उत्पादन, पैकेजबंदी और विक्रय के खाद्य कारोबारी
3.	कुक्कुट, मांस और इसके उत्पादों के प्रसंस्करण, भंडारण और विक्रय के खाद्य कारोबारी
4.	मांस और (छोटे) कुक्कुट के खाद्य कारोबारी
5.	खान-पान क्षेत्र के खाद्य कारोबारी

क्रम सं.	प्रलेख
6.	चॉकलेट सहित मिष्टान्न उत्पादन के खाद्य कारोबारी
7.	बेकरी उत्पादों के उत्पादन के खाद्य कारोबारी
8.	कच्चे दूध के एकत्रण, हैंडलिंग और प्रसंस्कररण के खाद्य कारोबारी

- तृतीय पक्ष ऑडिटिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (तृतीय पक्ष खाद्य सुरक्षा ऑडिटिंग) विनियम, 2017 की मसौदा अधिसूचना 7.3
- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 44 में खाद्य प्राधिकरण को खाद्य सुरक्षा ऑडिट करने और खाद्य सुरक्षा 7.3.1 प्रबंधन प्रणालियों के अनुपालन की जाँच करने के लिए किसी संगठन अथवा एजेंसी को मान्यता देने का प्राधिकार दिया गया है। अधिनियम की धारा 16(2)(ग) में खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफ.एस.एम.एस) के लिए प्रमाणन संस्थाओं के प्रत्यायन की प्रणाली और दिशा-निर्देश दिए गए हैं।
- खाद्य कारोबार का निरीक्षण और ऑडिटिंग एफ.एस.एस.ए.आई के लिए एक बहुत बड़ा कार्य है। अतः अनुपालन की संस्कृति 7.3.2 पनपाने और उसका विकास करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई यह अनुपालन ऑडिटिंग एजेंसियों और स्वतंत्र ऑडिटरों के माध्यम से कराने पर कार्य कर रही है, जिसके मानीटरिंग और नियंत्रण के लिए एक सशक्त ढाँचा साथ-साथ तैयार किया जा रहा है। खाद्य कारोबार द्वारा स्व-अनुपालन की धारणा पर बल देते हुए ऐसे अनुपालन को मानीटर करने की आवश्यकता का समाधान करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई अपने से मान्यता-प्राप्त स्वतंत्र खाद्य सुरक्षा ऑडिटरों और ऑडिटिंग एजेंसियों के माध्यम से खाद्य कारोबारों का तृतीय पक्ष ऑडिट शुरू करने पर विचार कर रही है। खाद्य सुरक्षा और मानक (तृतीय पक्ष खाद्य सुरक्षा ऑडिटिंग) विनियम, 2017 के प्रारूप में निम्नलिखित खंड हैं:
  - तृतीय पक्ष ऑडिट के लिए मूल्यांकन समिति का गठन करके ऑडिटिंग एजेंसियों/ऑडिटरों को मान्यता प्रदान करने की प्रकिया
  - मान्यता के नवीकरण/निरसन/निलंबन की प्रक्रिया ख)
  - तृतीय पक्ष ऑडिटिंग के लिए मूल्यांकन समिति की भूमिका ग)
  - ऑडिट प्रक्रिया घ)
  - ऑडिट रिपोर्टिंग
  - ऑडिट मॉनीटरिंग प्रणाली
  - ऑडिटरों के कर्तव्य
- प्राथमिकतः जोखिम वर्गीकरण के आधार पर श्रेणीबद्ध चुनिंदा खाद्य श्रेणियों की तृतीय पक्ष ऑडिटिंग की जाएगी। इस प्रकार 7.3.3 की श्रेणी में आने वाले खाद्य कारोबारियों को अपने कारोबार को मान्यता-प्राप्त ऑडिटिंग एजेंसियों या खाद्य सुरक्षा ऑडिटरों से समय पर स्वयं ऑडिट कराना होगा। अनिवार्य तृतीय पक्ष ऑडिटिंग के अंतर्गत न आने वाले खाद्य कारोबारी भी अपने कारोबार की तृतीय पक्ष ऑडिटिंग स्वैच्छिक रूप से करा सकते हैं। जोखिम वर्गीकरण में खाद्य के प्रकार और आशयित उपभोक्ता उपयोग, कारोबार की गतिविधि, प्रसंस्करण पद्धति, ग्राहक आधार इत्यादि बातों पर विचार किया जाएगा।
- इस प्रकार मान्यता-प्रदत्त ऑडिटरों को तृतीय पक्ष ऑडिटिंग मैनुअल के माध्यम से ऑडिट प्रक्रिया की आवृत्ति, रिपोर्टों इत्यादि 7.3.4 के बारे में विवरण उपलब्ध कराया जा सकता है। यह मैनुअल भी इस समय तैयार किया जा रहा है। ऑडिट आरंभ करने के लिए इन ऑडिटरों को प्रशिक्षण भी दिया जा सकता है। जिन खाद्य कारोबारों के ऑडिट संतोषजनक पाए जाएँगे, उनके केंद्रीय अथवा राज्य लाइसेंसिंग अधिकारियों द्वारा कम ऑडिट किए जा सकते हैं। अतः तृतीय पक्ष के ऑडिटों से केंद्रीय अथवा राज्य लाइसेंसिंग अधिकारियों पर विनियमात्मक खाद्य सुरक्षा ऑडिटों का कम भार पड़ेगा।

# अध्याय-8

# सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन

मानक-निर्धारण, प्रवर्तन और अनपालन वे पारंपरिक विनियमात्मक साधन हैं. जिन पर अभी तक एफ.एस.एस.ए.आई का बल 8.1 रहा था। तथापि, यदि प्रत्येक भारतीय नागरिक को सतत रूप से सुरक्षित और स्वास्थ्यकर भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित कराई जानी है तो इन पारंपरिक विनियमात्मक साधनों पर ही निर्भर रहना पर्याप्त नहीं होगा। सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन की दिशा में भी सिक्रय रूप से काम करना आवश्यक है। इस अध्याय में इस उद्देश्य के लिए आरंभ की गई कुछ गतिविधियों का वर्णन किया गया है।

#### एस.एन.एफ (सुरक्षित और पोषक आहार) परियोजना 8.2

एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा आरंभ की गई एस.एन.एफ (सुरक्षित और पोषक आहार) परियोजना इसी दर्शन पर आधारित है। इसमें 8.2.1 नागरिकों के मार्गदर्शन और घर, स्कूल, कार्य-स्थल अथवा भोजनालय हर जगह व्यवहारगत परिवर्तन के बारे में 360⁰ दृष्टिकोण अपनाया गया है। सुरक्षित और स्वास्थ्यकर खाद्य की संस्कृति लाने के लिए जागरूकता और क्षमता-निर्माण कार्रवाई के मुख्य बिंदू हैं। ध्यानित दखलों के माध्यम से एफ.एस.एस.ए.आई यह बार-बार यह संदेश देगी कि सुरक्षित और पोषक आहार ही जीवन की शैली हो।

#### एस.एन.एफ@होम 8.3

- भारत में अधिकांश लोग अभी भी घर का खाना खाते हैं। फिर भी छोटे परिवारों की बढ़ती संख्या और तेजी से बदलती जीवन 8.3.1 शैली के कारण लोग अपने स्वास्थ्य की अनदेखी कर देते हैं और सुरक्षित एवं स्वास्थ्यकर भोजन की अपनी पुरानी आदत भूल गए हैं।
- केंद्रीय सरकारी कर्मचारी निवासी कल्याण संघ (आर.डब्ल्यूर.ए) के सहयोग से मार्च 2017 में एस.एन.एफ@होम की एक प्रायोगिक 8.3.2 पहल आरंभ की गई। इसके दौरान भारतीय घरों में खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और अच्छे पोषण को बढ़ावा देने के लिए "द पिंक बुक'' का लोकार्पण किया गया। इस प्रयोगिक शुरुआत की मुख्य विशेषताएँ हैं:-

# सुरक्षित और पोषक आहार पर संसाधनों का सुजन

- **पिंक बकः** यह भारतीय घरों के लिए विशेष रूप से तैयार की गई एक विश्वसनीय मार्गदर्शिका है, जिसमें घर पर अपनाई जाने वाली लाभदायक बातें, करें और न करें, पद्धतियों और रीतियों सिहत महत्वपूर्ण सूचना है, जिससे तैयार भोजन सुरक्षित, स्वास्थ्यकर और पोषक हो।
- एस.एन.एफ पोर्टलः यह एक डिजिटल संसाधन पोर्टल है, जिसमें सुरक्षित और पोषक खाद्य रीतियाँ जानने, स्वास्थ्य के लिए लाभदायक पसंद करने, विशेषज्ञों से जुड़ने और अनुभव साझा करने का मार्गदर्शन दिया गया है।

## व्याप्ति और प्रसार

आरंभ किए गए और आरंभ किए जा रहे कार्य निम्नानुसार हैं:

- बेहतर व्याप्ति के लिए निवासी कल्याण संघों (आर.डब्ल्यू.ए), नगर निगमों और सिविल सोसायटी संगठनों से जुड़ाव,
- समुदाय में एस.एन.एफ को बढावा देने के लिए आर.डब्ल्यू.ए अथवा समितियों के माध्यम से आवासीय क्षेत्रों में स्वास्थ्य कोऑर्डिनेटरों को प्रशिक्षण.

- देश भर के घरों तक पहुँचने के लिए ''पिंक बुक'' के वितरण के माध्यम से सूचना का प्रसार और सहभागियों के सहयोग से एस.एन.एफ पोर्टल का प्रचार.
- लोगों की शंकाओं का ई-मेल अथवा हेल्पलाइन जैसे माध्यमों से समाधान करने हेतू नेटवर्क के माध्यम से खाद्य सुरक्षा और पोषण विशेषज्ञों से संपर्क.
- पहल के सहभागीः निवासी कल्याण संघ, इंडियन डायटेटिक एशोसिएशन, गृह विज्ञान महाविद्यालय, भारतीय पोषण समिति, उपभोक्ता संगठन, सिविल सोसायटी आर्गेनाइजेशन, राज्य सरकारें, नगर निगम।

### प्रशिक्षण और क्षमता-निर्माण

- ऑनलाइन प्लेटफॉर्म और कार्यशालाओं के माध्यम से स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटरों को खाद्य सुरक्षा और पोषण पर प्रशिक्षण और प्रमाण-पत्र प्रदान करना.
- खाद्य सुरक्षा रीतियों और स्वास्थ्यकर भोजन पकाने पर घेरलू कामगरों के लिए प्रशिक्षण मॉड्यूल उपलब्ध कराना, जिसका क्रियान्वयन स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटरों द्वारा किया जाएगा।



नई दिल्ली - प्रधान मंत्री कौशल विकास योजना स्किल इंडिया के तत्वावधान में गैर सरकारी संगठन 'प्रयास' और निवासी कल्याण संघ के सहयोग से घरेल कामगरों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजिति किया गया। आयोजन के समय प्रशिक्षण कार्यक्रम के उत्तम सहभागियों को सम्मानित किया गया।

#### एस.एन.एफ@वर्कप्लेस 8.4

- भारत में सुरक्षित और पोषक आहार की कमी के परिणामस्वरूप हुई बीमारियों अथवा मृत्यु से उत्पादकता में हुई क्षति की 8.4.1 लागत सकल घरेलु उत्पाद की 3-9% है। आजकल अधिकांश कर्मचारी कम से कम एक आहार कार्य-स्थल पर नियमित रूप से करते हैं। स्वस्थ और उत्पादक कर्मचारी किसी संगठन की सफलता की कुंजी होते हैं। इस कार्य के सहभागी राज्य सरकारें कर्मचारी कल्याण संघ; सिविल सोसायटी संगठन; और कार्पोरेट हैं। आरंभ की जा रही इस पहल की मुख्य विशेषताएँ निम्नानुसार हैं:
  - एक नीतिगत ढाँचा बनाया जाएगा, जिसके अंतर्गत कार्य-स्थल पर सुरक्षित और पोषक आहार सुनिश्चित करने; इन उत्तम रीतियों को प्रकाश में लाने और लागू करने; प्रशिक्षण कार्मिकों की सहायता करने; और कार्य-स्थल पर सुरक्षित और पोषक आहार की महत्ता के प्रति जागरूकता फैलाने की सामग्री तैयार करने हेतु अच्छी रीतियों पर एक मार्गदर्शी प्रलेख बनाया जाएगा।

- इन उत्तम रीतियों को एफ.एस.एस.ए.आई के पंजीकरण/लाइसेंस वाली सभी विभागीय कैंटीनों और कैफीटीरियाओं में लागू किया जाएगा; संस्थागत और बाहरी खान-पान सेवाओं के लिए खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफ.एस.एम.एस) दिशा-निर्देश; हर कार्य-स्थल पर खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक नियुक्त किए जाएँगे; रसोइयों, जल, उपकरण इत्यादि का सावधिक निरीक्षण; और कार्य-स्थल की कैंटीनों का तृतीय पक्ष ऑडिट; उत्तम रीतियाँ अपनाने वाले कार्य-स्थलों को मान्याता देने के लिए स्टार रेटिंग प्रणाली। कंपनियों में ''मॉडल कैफे'' की पहचान करना. उनको बढावा देना और उन्हें अन्य कार्य-स्थलों पर बनवाना।
- एफ.एस.एस.ए.आई-प्रमाणित मास्टर ट्रेनरों के माध्यम से हर कार्य-स्थल पर स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटरों को (<del>ग</del>) प्रशिक्षण दिया जाएगा; एफ.एस.एस.ए.आई-प्रमाणित मास्टर ट्रेनरों के माध्यम से फुड हैंडलरों को खाद्य सुरक्षा और पोषण पर उत्तम रीतियों का प्रशिक्षण; और प्रशिक्षित कार्मिकों के लिए एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा ऑनलाइन प्रमाणन।
- कर्मचारियों में सुरक्षित और पोषक आहार के प्रति जागरूकता ''द ओरेंज बुक'' के माध्यम से लाई जाएगी। पुस्तक से खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने के तरीकों, स्वास्थ्यकर भोजन को चुनने और खाने की अच्छी आदतें डालने के बारे में लाभदायक सूचना होगी। यह शीघ्र ही प्रकाशित की जाएगी और इसे कार्य-स्थलों पर बांटा जाएगा। इसके अतिरिक्त संस्थागत पोषण विज्ञानी अथवा विशेषज्ञों द्वारा परामर्श सत्र लेने और विस्तृत सूचना एवं अतिरिक्त संसाधनों के लिए ऑनलाइन सूचना उपलब्ध कराने का प्रावधान होगा।
- कार्य-स्थल की कैंटीनों पर स्वास्थ्यकर मेनू के प्रावधान में सहायता करने के लिए सहायी वातावरण का मुजन किया जाएगा, जिसके तहत खाद्य वस्तुओं की पोषण संबंधी सूचनाएँ और ''स्वास्थ्य आहार श्रेणी'' की कम से कम 50% वस्तुएँ उपलब्ध कराई जाएँगी। कार्य-स्थलों पर खाना तैयार करने के लिए पोष्टिक चावल, गेहँ के आटे, तेल, दुध और लवण का उपयोग किया जाएगा। कर्मचारियों को व्यवहारगत परिवर्तन पर संवाद के माध्यम से स्वास्थ्यकर आहार चनने के लिए प्रेरित किया जाएगा।

#### एस.एन.एफ@स्कूल 8.5

- बचपन और किशोरावस्था में स्वस्थ आहार शैली से अनुकूलतम स्वास्थ्य, वृद्धि और मानसिक विकास सुनिश्चित होता है। इससे 8.5.1 विभिन्न प्रकार के स्थूल एवं सूक्ष्म पोषक तत्वों की किमयों और आहार से जुड़े विकार रोकने में भी सहायता मिलती है। स्कूलों के साथ मिलकर काम करने से बच्चों को खाने की स्थायी स्वस्थ आदतें डालने के लिए ज्ञान. सामाजिक और पर्यावरणीय संबल मिलने में सहायता मिल सकती है।
- बच्चे परिवर्तन के सशक्त माध्यम होते हैं। बच्चों को और उनके माध्यम से दिए गए संदेशों में व्यवहारगत परिवर्तन लाने सुरक्षित 8.5.1.1 एवं स्वास्थ्यकर आहार की संस्कृति अपनाने की प्रबलता होती है। एस.एन.एफ@स्कूल परियोजना स्कूल, राज्य और राष्ट्रीय स्तर पर निम्नानुसार तीन दृष्टिकोणों वाली हैः
  - प्रत्येक स्कूल में स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिटर तथा टीमें बनाना,
  - पाठ्य तथा सह-पाठ्य दोनों प्रकार के कार्यक्रमों के माध्यम से सुरक्षित और पोषक आहार के संदेश देना और उनको संबल प्रदान करना.
  - स्कूलों में सुरक्षित और स्वास्थ्यकर आहार को बढ़ावा देने के लिए सहायी विधायी और विनियमात्मक ढाँचा सुनिश्चित करना।

## इस पहल की मुख्य विशेषताएँ निम्नानुसार हैं:

#### क्षमता-निर्माण **(क)**

- स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटरः वे स्कूलों में सुरक्षित और पोषक आहार की संस्कृति को बढ़ावा देने के लिए प्रेरक बल का काम करेंगे। एफ.एस.एस.ए.आई प्रत्येक स्कूल में स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटर और स्वास्थ्य एवं वेलनेस दल बनाने के लिए प्रोत्साहित करेगी और सहायता देगी।
- अध्यापकों और/अथवा बडे छात्रों को स्वास्थ्य एवं वेलनेस कोऑर्डिनटर का प्रशिक्षण देना,

- कक्षा तथा ऑनलाइन पोर्टल फोस्टैक (खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन) के माध्यम से सामग्री को साझा करना। फोस्टैक पोर्टल पोषण कोसेंट (एन.क्यू) मॉड्यूल की शुरुआत करेगा। इन माड्यूलों में सफल रहने वाले व्यक्तियों को अपने क्षेत्रों में ''स्वास्थ्य एवं वेलनेस कोआर्डिनेटर'' के रूप में अभिनामित किया जाएगा।
- एफ.एस.एस.ए.आई के पैनल में शामिल मास्टर ट्रेनर प्रशिक्षकों/स्वास्थ्य एवं वेलनेस कोऑर्डिनेटरों को प्रशिक्षण देंगे।

#### (ख) पाठ्य तथा सह-पाठ्य कार्यक्रम

- पाठ्यक्रम की पुनरीक्षाः संबंधित स्कूल बोर्ड के साथ बात-चीत करके पाठ्यक्रम में खाद्य सुरक्षा और पोषण के प्रति अधिक समग्र दृष्टिकोण अपनाने के लिए किमयों/नए क्षेत्रों की पहचान करने हेत् कक्षा 1 से 12 तक के पाठ्यक्रमों की पुनरीक्षा करना।
- येलो बुक यह तीन स्तरों का आयु के अनुसार मैनुअल है, जिसमें साधारण संदेश तथा स्कूलों में की जाने वाली गतिविधियाँ शामिल हैं।
- सभी राज्यों को कवर करते हुए आठ भाषाओं में एक राष्ट्रव्यापी आई.वी.आर.एस क्विज।
- शुभंकर 'मिस सेहत' और 'मास्टर सेहत', जिन्हें बच्चे सेहत से जोड़ सकते हैं और तत्क्षण चाक्षुष रिकाल के लिए। इन शुभंकरों का प्रशिक्षण सामग्री में व्यापिक रूप में प्रयोग किया गया है और मॉल, स्कूलों तथा अन्य सार्वजनिक स्थानों पर शभंकर एक्टिवेशन कार्यक्रम शुरू किया जा रहा है।







मिस सेहत

#### **(ग)** सहायी विधायी और विनियमात्मक ढाँचा

- स्कुल कैंटीनों/छात्रावास मेस का अनिवार्य पंजीकरण।
- स्कूल कैंटीन और मेस स्टाफ के लिए प्रशिक्षण मॉड्यूल।
- स्कूल परिसर में एच.एफ.एस.एस. खाद्य की बिक्री को निरुत्साहित करना।
- स्वास्थ्यकर आहार के उपभोग को प्रेरित करने के लिए हरे, पीले, और लाल लेबलों के माध्यम से स्कूल कैंटीनों में खाद्य के स्वैच्छिक लेबलिंग को प्रोत्सहित करना।

#### एस.एन.एफ@ईटिंग आउट - स्वच्छ स्ट्रीट फूड 8.6

भारत में स्ट्रीट फूड की समृद्ध परंपरा है, जिससे प्रायः स्थानीय संस्कृति की झलक मिलती है। स्ट्रीट फूड की आसानी से उपलब्धता 8.6.1 और पेश खाद्य वस्तुओं की व्यापक किस्मों और स्वाद के कारण स्ट्रीट फूड समृद्ध लोगों और विदेशी पर्यटकों सहित समाज के

सभी वर्गों में लोकप्रिय है। फिर भी स्ट्रीट फुड को प्रायः अस्वच्छ तथा स्वास्थ्य के लिए एक बडा खतरा माना जाता है। अतः निम्नलिखित भागीदारों के सहयोग से स्ट्रीट फूड विक्रेताओं में क्षमता-निर्माण करने की आवश्यकता है, जिससे उनमें व्यवहारगत परिवर्तन हो:-

- कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय (एम.एस.डी.ई)
- उपभोक्ता मामले विभाग
- एन.ए.एस.वी.आई
- अन्य एन.जी.ओ
- स्ट्रीट विक्रेताओं की अधिकारिता के लिए रत अन्य निजी संगठन।

#### मुख्य विशेषताएँः 8.6.2

एफ.एस.एस.ए.आई ने स्वच्छ स्ट्रीट फूड परियोजना निम्नलिखित व्यापक उद्देश्यों से आरंभ की हैः

- उपभोक्ताओं के लिए स्ट्रीट फूड के स्वास्थ्य, स्वच्छता और सुरक्षा संबंधी मानक सुनिश्चित करना।
- पेश खाद्य वस्तुओं की गुणता में सुधार लाकर अधिक ग्राहक लुभाने में सहायता करके स्ट्रीट फूड विक्रेता समुदाय का सामाजिक और आर्थिक उत्थान सुनिश्चित करना।
- स्ट्रीट फुड को विश्व ब्रांड बनाकर इसकी लोकप्रियता बढाना।
- मार्च, 2016 में कौशल विकास मंत्रालय के सहयोग से दिल्ली में एक प्रयोग किया गया। इस परियोजना के फलस्वरूप 23,000 8.6.3 स्ट्रीट फुड विक्रेताओं को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता रीतियों का प्रशिक्षण मिला। प्रशिक्षण के सफलतापूर्वक पूरा करने पर विक्रेताओं का एफ.एस.एस.ए.आई में पंजीकरण किया गया और स्किल इंडिया के प्रमाण-पत्र तथा खाद्य सुरक्षा किटें दी गईं। अक्तूबर, 2016 में यह परियोजना गोवा में भी आरंभ की गई, जहाँ इस परियोजना के प्रशिक्षकों को प्रशिक्षण दिया गया। उसके बाद लगभग 700 स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का प्रशिक्षण दिया गया। दिल्ली में स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को प्रशिक्षण 'स्वच्छ स्ट्रीट फूड - दिल्ली परियोजना' के दौरान दिसंबर, 2016 में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता रीतियों पर दिया गया।

#### एस.एन.एफ@ईटिंग आउट - सुरक्षित भोजन परोसें 8.7

- यह कार्यक्रम रेस्तराओं को लेकर है। आज के युग में लोग भोजनालयों में तैयार किए गए स्वादिष्ट भोजन को चखने के लिए घर 8.7.1 से बाहर जाते हैं। इस कारण अधिक से अधिक रेस्तरा, कैफे और फास्ट फूड की दुकानें तेजी से बढ़ रही हैं। इससे खान-पान उद्योग तथा खाद्य विनियामक को अधिक चुनौतियाँ मिल रही हैं, क्योंकि स्वास्थ्यकर और सुरक्षित भोजन उपलब्ध कराना उनकी जिम्मेदारी है। अतः उपभोक्ताओं को रेस्तराओं में सुरक्षित और स्वास्थ्य कर भोजन सुनिश्चित कराने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने ''एस.एन.एफ@ईटिंग आउट - सुरक्षित भोजन परोसें'' पहल आरंभ की है। इसका उद्देश्य फूड हैंडलरों और ग्राहकों दोनों में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के प्रति व्यवहारगत परिवर्तन लाने के लिए उन्हें सशक्त बनाना और शिक्षित करना है। 'सुरक्षित भोजन परोसें' पहल के अंतर्गत निम्नलिखित कार्य किए जा रहे हैं:
  - खाद्य कारोबार में खाद्य सुरक्षा की संस्कृति लाने और उसे स्थायी बनाने के लिए खाद्य सेवा प्रतिष्ठापनाओं (कैटरिंग उद्योग सहित) में कम से कम एक प्रशिक्षित और प्रमाणित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक (एफ.एस.एस) रखने का प्रावधान किया जा रहा है। एफ.एस.एस. को प्रशिक्षण देने और उसके कार्य के अंकन का कार्य मास्टर ट्रेनर द्वारा किया जाएगा। सफल अंकन के बाद, एफ.एस.एस. को एफ.एस.एस.ए.आई और प्रशिक्षण सहयोगी द्वारा संयुक्त प्रमाण-पत्र दिया जाएगा।

# खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड (एफ.एस.डी.बी)

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के अनुसार प्रत्येक खाद्य कारोबारी को ''प्रदान किए लाइसेंस की असल प्रति परिसर के किसी दृश्यमान स्थान पर हर समय प्रदर्शित करनी होगी''। फिर भी, उपभोक्ताओं की समग्र अवधारणा में परिवर्तन लाने और खाद्य सुरक्षा के सशक्तीकरण के लिए एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड (एफ.एस.डी.बी) आरंभ किए हैं, जो अंततः खाद्य लाइसेंस प्रदर्शित करने की मौजूदा अपेक्षा का स्थान ले लेगी। वर्तमान में दुध के बुथों (नीला), रेस्तराओं (बैंगनी), खुदरा स्टोर (धुसर), सब्जी और फल खुदरा बिक्री

(हरा), मांस की दुकानों (लाल) और स्ट्रीट फुड विक्रेता (बैंगनी) छह क्षेत्रों के लिए रंग कोड वाले एफ.एस.डी.बी आरंभ किए गए हैं। ये एफ.एस.डी.बी खाद्य कारोबार के प्रमुख स्थान पर लगाए जाएँगे।

इन एफ.एस.डी.बी में उपभोक्ताओं को न केवल एफ.एस.एस.ए.आई का पंजीकरण/लाइसेंस संख्या दिखाई देगा. बल्कि ये उपभोक्ताओं और फूड हैंडलरों को खाद्य को सुरक्षित बनाए रखने के लिए अपेक्षित खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता की महत्वपूर्ण रीतियों के बारे में भी बताएँगे। एफ.एस.डी.बी की एक महत्व पूर्ण विशेषता नई और अधिक प्रभावी उपभोक्ता फीडबैक प्रणाली है। इसमें फीडबैक भेजने के लिए उपभोक्ता.ओं को व्ह्रुसएप, एस.एम.एस अथवा एफ.एस.एस.ए.आई एप पर अथवा खाद्य कारोबार से संपर्क करने के लिए विभिन्न माध्यमों के बारे में जानकारी दी गई है। तेरह खाद्य कारोबारियों ने खाद्य सरक्षा डिस्प्ले बोर्ड स्वैच्छिक रूप से लगाने के विकल्पों को चुन लिया है, जिससे देश में लगभग 2000 आउटलेट शामिल हो गए हैं।

### 10033062320007 erve Safe Food These 12 Golden Rules Wear clean clothes/ Wash hands before & after e notable water handling food and after using toilets, coughing, sneezing, etc. od preparation License/Registration No. of Colour coded for different Cook food thoroughly. Use water proof bandage to cover cuts or burn wounds **Food Business Operators** 3 Keep hot food hot and cold food cold (FBO) Handle and store veg & non veg, raw & cooked food separately Do not handle food when unwell 10 Use clean and separate Store cold food at dusters to clean surfaces and wipe utensils ool temperature Use separate chopping boards, knives, etc. for raw/ cooked & veg/non veg food Food Safety & Hygiene practices to be followed by **FBOs** Call toll free 1800 112 100 0 Consumer Feedback details SMS or Whatsapp **9868686868** O for concern/feedback/queries Download FSSAI APP

खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्डो को कैसे समझें?

#### एस.एन.एफ@ईटिंग आउट - BHOG (Blissful Hygienic Offering to God) 8.8

- एफ.एस.एस.ए.आई स्वच्छता और उत्पादन की अच्छी रीतियों को बढ़ावा देकर और श्रद्धालुओं का स्वास्थ्य और कल्याण सुनिश्चित 8.8.1 करने के एक अनिवार्य घटक के रूप में फूड हैंडलरों को फूड हैंडलिंग की उपयुक्त रीतियों के बारे में शिक्षित करके धार्मिक स्थानों पर खाद्य सुरक्षा और गुणता नियंत्रण प्रणाली को सशक्त बनाने पर कार्यकर रही है। मुम्बई में सिद्धिविनायक मंदिर और शिरड़ी मंदिर ने इस पहल को पहले ही अपना लिया है और वे दूसरों के लिए उदाहरण बने हुए हैं। इस पहल के प्रमुख उद्देश्य हैं:
  - खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2011 के अनुपालन में धार्मिक स्थानों पर प्रसाद और/अथवा परोसे गए अन्य भोजन को स्वच्छ रूप से तैयार करना, पैक करना और परोसना सुनिश्चित कराना; और
  - धार्मिक स्थानों पर प्रसाद तथा परोसे जाने वाले भोजन को तैयार करने में लगे खाद्य पर्यवेक्षकों तथा फूड हैंडलरों का प्रशिक्षण और क्षमता-निर्माण।

#### इस पहल के सहभागी हैं:-8.8.2

राज्यों के खाद्य सुरक्षा कार्मिक/राज्यों के संबंधित विभाग;

- धार्मिक स्थानों के कर्मचारी:
- एसोशिएसन ऑफ फूड साइंटिस्ट्स एंड टेक्नोंलोजिस्ट्स (ए.एफ.एस.टी) के विभिन्न मंडलों के सदस्य; और
- खाद्य विज्ञान/खाद्य प्रौद्योगिकी/गृह विज्ञान महाविद्यालयों के छात्र।
- धार्मिक स्थानों पर एफ.एस.एम.एस का क्रियान्वयन तीन चरणों में किया जाना है: 8.8.3
  - धार्मिक स्थानों के खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों को सुरक्षित खाद्य रीतियों का प्रशिक्षण देना, 1.
  - प्रशिक्षकों द्वारा खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों को सहयोग। खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक उनके काम का ऑडिट करेंगे और एफ.एस. 2. एम.एस के क्रियान्वयन में उनकी सहायता करेंगे,
  - राज्य एफ.डी.ए द्वारा मानिटरिंग।
- एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा शुरू की गई पहलें 8.8.4
  - एफ.एस.एस.ए.आई तथा महाराष्ट्र समर्थित एसोशिएसन ऑफ फूड साइंटिस्ट्रस एंड टेक्नोलोजिस्ट्रस (ए.एफ.एस.टी), मुंबई और रसायन प्रौद्योगिकी संस्था (आई.सी.टी) सिद्धिविनियक मंदिर, मुंबई और शिरड़ी मंदिर, पुणे में खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफ.एस.एम.एस) का क्रियान्वियन करेंगे।
  - एफ.एस.एस.ए.आई ने धार्मिक स्थानों में फुड हैंडलिंग के प्रति जागरूकता उत्पन्न करने और फुड हैंडलिंग में सुधार के लिए क्षमता-निर्माण करने के प्रयोजन से सितंबर, 2016 में धार्मिक स्थानों के प्रतिनिधियों, एसोशिएसन ऑफ फूड साइंटिस्ट्स एंड टेक्नोलोजिस्ट्स के विभिन्न मंडलों के सदस्यों, राज्य विभागों/राज्य खाद्य सुरक्षा कर्मचारियों की एक कार्यशाला आयोजित की थी।
  - धार्मिक स्थानों के खाद्य पर्यवेक्षकों और फूड हैंडलरों के अनुपालन के लिए जी.एच.पी/जी.एम.पी तथा एफ.एस.एम.एस की जानकारी देते हुए एक प्रशिक्षण प्रलेख (टूल किट) तैयार किया गया है।
  - एफ.एस.एस.ए.आई ने राज्यों के धार्मिक स्थानों में इस पहल को लागू करने के लिए उनके मार्गदर्शन हेतू एक मार्गदर्शी प्रलेख बनाया है।



#### एस.एन.एफ@ईटिंग आउट - रेलगाड़ी में सुरक्षित खाद्य 8.9

- 'रेलगाड़ी में सुरक्षित खाद्य' भारतीय रेल, कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय (एम.एस.डी.ई) और आई.आर.सी.टी.सी के 8.9.1 सहयोग से आरंभ की गई वह पहल है, जिसके अंतर्गत लगभग 70,000 खाद्य प्रतिष्ठापनाओं के लगभग 11,000 लाइसेंसशुदा खाद्य कारोबारियों को प्रशिक्षित और प्रमाणित किया जाएगा। इसे लागू करने के निम्नलिखित लाभ हैं:
  - अपना कौशल बढ़ाकर बिक्री बढ़ाने के लिए लघु स्तर के विक्रेताओं को अवसर,
  - प्रत्येक परिसर में खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक (एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा प्रशिक्षित और प्रमाणित),
  - खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्डों का प्रदर्शन।

#### एस.एन.एफ@ईटिंग आउट@अस्पताल 8.10

यह पहल आरंभ की जा रही है। इसके अंतर्गत संक्रमण, संदूषण के जोखिम और खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छता का उच्च स्तर 8.10.1 सुनिश्चित कराने की अपेक्षा के कारण अस्पतालों को खाद्य सुरक्षा के उच्च जोखिम स्थलों के रूप में पहचानना शामिल है। रोगियों को आम जनता की अपेक्षा खाद्यजनित बीमारियाँ होने की अधिक आशंका रहती है, परिणामस्वरूप रोगजनक कीटाणुओं के कारण खाद्य संदूषण अधिक हानिकर हो सकता है। वास्तव में अधिकांश स्वस्थ लोगों के लिए आँतों के कुछ रोगजनक कीटाणू अहानिकारक हैं परंतु अत्यधिक सुप्रभाव्य, विशेषकर कम रोग-निरोध क्षमता वाले रोगियों में बीमारियाँ पैदा कर सकते हैं, यहाँ तक कि उनकी मृत्य का कारण भी बन सकते हैं। आगे, स्वस्थ लोगों की अपेक्षा अस्पतालों में सुक्ष्म जैविक और पोषण संबंधी जोखिमों से जल्दी प्रभावित होने वाले रोगियों की उपस्थिति को देखते हुए वहाँ खाद्य स्वच्छता विशिष्ट प्रकार की समस्या उत्पन्न करती है। इसके अतिरिक्त आँतों के संक्रामक रोगों के नोसोकोमियल आउटब्रेक के दौरान मृत्य जोखिम सामदायिक आउटब्रेक की तुलना में पर्याप्त रूप से अधिक सिद्ध हुआ है और यह खाद्यजनित बीमारियों में सबसे अधिक है। इस बात को देखते हुए अस्पतालों के फड़ हैंडलरों को खाद्य स्वच्छता और एच.ए.सी.सी.पी के बारे में प्रशिक्षण देना बहुत आवश्यक है।

#### मख्य विशेषताएँ 8.10.2

क्रियान्वयन के मुख्य क्षेत्र

- पोषण विज्ञानियों के माध्यम से खाद्य सुरक्षा और पोषण के बारे में आधारभूत जागरूकता और शिक्षा का प्रसार करना,
- अस्पतालों के कैंटीन स्टाफ और कैटररों को प्रशिक्षण,
- हैंडबुकें, यथा पिंक बुक, अस्पतालों में उपलब्ध कराई जा सकती हैं।
- अस्पताल के कैंटीन स्टाफ के लिए एफ.एस.एस.ए.आई के एफ.एस.एम.एस दिशा-निर्देशों के अनुसार उनकी कैंटीनों के लिए दिशा-निर्देशों को क्रियान्वित करना,
- अस्पताल के कामगरों को कर्मचारी हैंडबुक द ओरेंज बुक देना,
- कैंटीनों में अस्पताल के कर्मचारियों को पोष्टित आहार देना.
- अस्पताल जाने वाले बच्चों (रोगी) अथवा अन्य के लिए खाद्य सुरक्षा और पोषण पर बाल-सुबोध सामग्री/संदेश देना।

#### अन्य सहयोग 8.11

- होटल एंड रेस्टोरेंट एसोशिएसन ऑफ नार्द्रन इंडिया (एच.आर.ए.एन.आई) रेस्टोरेंट क्षेत्र के प्रथम प्रशिक्षण सहयोगी के रूप में पैनलबद्ध।
- एन.ए.एस.वी.आई, प्रयास, रिम्सट, ग्रास अकेडमी, एस.एस.डी.एच, आई.एल.एंड एफ.एस, दक्ष्य अकेडमी, प्रभाव लर्निंग्ज - सुरक्षित स्ट्रीट फुड के क्रियान्वयन के प्रशिक्षण सहयोगी।
- फूड एंड एग्रीकल्चर सेंटर ऑफ एक्सीलेंस (सी.आई.आई) भारत में खाद्य विज्ञान-आधारित खाद्य सुरक्षा पहल को बढावा ।
- ए.एस.सी.आई (भारतीय विज्ञापन मानक परिषद्) फूड एंड बीवरेज क्षेत्र में भ्रामक विज्ञापनों पर कार्रवाई।
- सी.आई.आई एंड एच.यू.एल उपभोक्ता संरक्षण का सशक्तीकरण और उद्योग के लिए विज्ञान-आधारित नवाचार पर्यावरण का सृजन।
- सरकारी सहभागी स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण, महिला एवं बाल विकास, औद्योगिक नीति और संवर्धन, पशु-पालन, डेयरी और मत्स्य, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय।
- विकास के सहभागी बिल एंड मेलिंडा गेट्स फाउंडेशन, क्लिंटन हैल्थि एक्सेस इनिशिएटिव, कोऑलिशन फॉर फूड एंड न्युट्रिशन सिक्योरिटी, फुड फोर्टिफिकेशन इनिशिएटिव, ग्लोबल एलॉयंस फॉर इम्प्रुट्ड न्युट्रिशन, आयोडीन ग्लोबल नेटवर्क, यूनिसेफ, डब्ल्यू.एफ.पी, डब्ल्यू.एच.ओ।

#### 360⁰ दृष्टिकोण के लिए विभिन्न प्रकार के हितधारकों के साथ कार्य 8.12

सुरक्षित और पोषक आहार की पहलों में सूचना का प्रसार, जागरूकता कार्यशालाएँ और प्रशिक्षण एवं क्षमता-निर्माण शामिल हैं। एफ.एस.एस.ए.आई इन उद्देश्यों को प्राप्त करने के लिए अनेक हितधारकों के साथ काम कर रही है:

सरकारी सहभागी	राज्य सरकारें, नगर निगम, जिला प्रशासन और पंचायतें	<ul><li>समग्र क्रियान्वयन का संयोजन और समन्वयन</li><li>निधि उपलब्ध कराना</li></ul>		
कापोरिट	खाद्य और गैर-खाद्य कारोबार दोनों	<ul> <li>सीएसआर के माध्यम से अथवा अन्यथा निधि उपलब्ध कराना</li> <li>विशेषज्ञ उपलब्ध कराना</li> <li>जमीनी क्रियान्वयन</li> </ul>		
सिविल सोसायटी आर्गेनाइजेशन	उपभोक्ता संगठन, एनजीओ और कार्पोरेट फाउंडेशन	<ul><li>सूचना-प्रसार</li><li>जागरूकता कार्यशालाएँ</li><li>प्रशिक्षण सहयोगी के रूप में</li></ul>		
औद्योगिक संगठन	राष्ट्रीय⁄क्षेत्रेय फेडरेशन एसोशिएसन और सम्बद्ध एसोशिएसन	<ul><li>सूचना-प्रसार</li><li>जागरूकता कार्यशालाएँ</li><li>विशेषज्ञ उपलब्ध कराना</li></ul>		
संसाधन व्यक्ति	खाद्य प्रौद्योगिकीविद्, पोषण विज्ञानी, न्यूट्रिशियन सोसायटी ऑफ इंडिया के माध्यम से आहार विशेषज्ञ, एशोसिएशन ऑफ फूड साइंटिस्ट्स एंड टेक्नोलोजिस्ट्स, (इंडिया) एंड इंडियन डाइटेक्टिक एशोसिएशन	<ul> <li>सामग्री तैयार करना और अद्यतन करना</li> <li>मास्टर प्रशिक्षक प्रशिक्षण</li> </ul>		
प्रशिक्षण देना, जिसका प्रबंधन फोस्टैक पोर्टल के माध्यम से किया जाएगा। एसएनएफ पहलों के लिए प्रशिक्षित स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटरों तथा खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों (आधारभूत उन्नत) की आवश्कता होगी।				

### स्वास्थ्य और वेलनेस कोऑर्डिनेटर (एचडब्ल्यूसी)

- एसएनएफ@होम, @स्कून, @वर्क के लिए नोडल बिंदु
- पहल को आगे बढ़ाने के लिए जिम्मेदार
- 1-2 दिनों का प्रशिक्षण
- गृहिणियों और हलवाइयों के लिए विशेष रूप से उपयुक्त
- अध्यापक और स्कल स्टाफ, एचआर और कर्मचारी

- सुरक्षित और स्वच्छ आहार सुनिश्चित करने और परिसर में कार्य कर रहे अन्य कर्मचारियों को एसएनएफ@ईटिंगआउट एट होस्पिटल में प्रशिक्षण देना
- 4-6 दिनों का प्रशिक्षण
- विक्रेताओं, खान-पान उद्योग चलाने के इच्छुक व्यक्तियों, छात्र और पेशेवरों के लिए विशेष

#### सूचना, शिक्षा और संप्रेषण (आई.ई.सी) 8.13

- सूचना, शिक्षा और संप्रेषण (आई.ई.सी) गतिविधि कार्यनीतियों और दृष्टिकोणों का संयोजन करती है, और संगठन, समुदाय और 8.13.1 हितधारक के परिभाषित लक्ष्य प्राप्ति करने और उन्हें बनाए रखने में मुख्य भूमिका निभाती है। आई.ई.सी संवर्धनात्मक गतिविधियों के लिए किसी संगठन की मेरुदंड होती है। यह सर्वाधिक महत्वपूर्ण संघटक होता है, जिसके लिए विभिन्न हितधारकों पर केंद्रित सतत प्रयासों की आवश्यकता होती है। यह लोगों को निर्णय लेने और व्यवहरगत परिवर्तन लाने में क्षम बनाती है। आई.ई.सी गतिविधियाँ आवश्यकताओं का आकलन करके दृश्यमानता को बढ़ाने के लिए लोगों को अधिनियम, नियमों और विनियमों के बारे में बताने और जागरूकता पैदा करने के लिए की जाती हैं। इनके अंतर्गत संप्रेषण के विभिन्न माध्यमों का प्रयोग करते हुए विभिन्न लक्षित ग्रुपों को महत्वपूर्ण सूचना दी जाती है।
- हितधारकों को अधिनियम, नियमों और विनियमों की महत्वपूर्ण बातों से परिचित कराने के लिए प्रिंट और इलेक्ट्रॉनी माध्यम 8.13.2 से कई गतिविधियाँ की गई हैं। एफ.एस.एस.ए.आई के विभिन्न हितधारकों के लिए खाद्य सुरक्षा, फूड हैंडलरों के लिए वैयक्ति

स्वच्छता, रसोई में खाद्य स्वच्छता, फूड हैंडलरों के लिए करें और न करें, स्ट्रीट फूड खाते समय खाद्य सुरक्षा के विचारणीय मुद्दे, लाइसेंसिंग. पंजीकरण, खाद्य आयात अनुमति, लेबलिंग, दूध और दुग्ध उत्पाद अपिमश्रण, बच्चों के लिए खाद्य सुरक्षा, घर पर खाद्य सुरक्षा इत्यादि के बारे में आई.ई.सी सामग्रियाँ पुस्तकों/पन्नों/पोस्टरों इत्यादि के रूप में तैयार की गई हैं।

#### 2016-17 के आयोजनः 8.13.3

एफ.एस.एस.ए.आई ने अगस्त, 2016 में एकीकृत खाद्य सुरक्षा विधि का दशक मनाया। इस अवसर पर स्मृति-संग्रह जारी किया गया। खाद्य सुरक्षा और पोषण की व्यापक गतिविधियों को शामिल करते हुए दस पहलुओं (10@10) की शुरुआत की गई। इस अवसर पर अपने संदेश में माननीय प्रधानमंत्री श्री नरेंद्र मोदी ने अपने पिछले कार्य की पडताल करने और भविष्य के लिए अधिक प्रयास करने तथा सिक्रयता और समर्पण भाव से कार्यनीति बनाने का आह्वान किया।



खाद्य प्राधिकरण, केंद्रीय सलाहकार समिति, वैज्ञानिक समिति, वैज्ञानिक पैनलों, और अन्य हितधारकों की विशेष संयुक्त स्मृति बैठक दिनांक 23 अगस्त, 2016 को होटल अशोक, नई दिल्ली में की गई, जिसमें इन सभी ने एक संयुक्त प्रस्ताव पास किया। प्रस्ताव में विभिन्न 10@10 पहलों तथा उन सभी भावी कार्यक्रमों और गतिविधियों के सफल क्रियान्वयन का संकल्प लिया गया, जो प्राधिकरण सभी भारतीयों में "विश्वास जगाने, सुरक्षित और पोषक आहार का आश्वासन देने" के लिए आरंभ कर सकती है।



एफ.एस.एस.ए.आई ने होटल लिलत. नई दिल्ली में दिनांक 26 से 30 सितंबर. 2016 तक सी.सी.एशिया के 20वें सत्र (घ) का आयोजन किया। भारत सी.सी.एशिया का क्षेत्रीय समन्वयक है, जो कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमिशन की क्षेत्रीय समन्वयन समितियों में से एक है। माननीय स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्री श्री जे.पी. नड्डा ने सत्र का उदघाटन किया।



- भारत की पाक-विरासत को मनाने की पहल 'फीस्ट, फ्लैवर्स एंड फ्यूजन ऑफ इंडिया' होटल ललित, नई दिल्ली में दिनांक (ङ) 29 सितंबर, 2016 को आरंभ की गई। इस अवसर पर भारत के प्रसिद्ध शैफों के मध्य एक पैनल चर्चा हुई। इस अवसर पर पारंपरिक भारतीय आहारों के खजाने 'पारंपरिक भारतीय नुस्खों की वृहद् डायरेक्ट्री' का भी लोकार्पण किया गया।
- पोष्टिकीकरण को सेफ्टीनेट कार्यक्रमों और देश में खुले बाजार में लाने के लिए टाटा ट्रस्ट्स के सहयोग से खाद्य (च) पोष्टिकीकरण संसाधन केंद्र (एफ.एफ.आर.सी) की स्थापना की गई। एफ.एफ.आर.सी 'पोष्टिक' के साथ भी काम करता है, जो खाद्य पोष्टिकीकरण के लिए कार्यरत विकास सहभागियों और संयुक्ति राष्ट्र की एजेंसियों का नेटवर्क है।
- विज्ञान भवन, नई दिल्ली में दिनांक 16-17 अक्तूबर, 2016 को राष्ट्रीय खाद्य पोष्टिकीकरण शिखर सम्मेलन का आयोजन किया गया। इस अवसर पर खाद्य पोष्टिकीकरण पर मानक मसौदों का लोकार्पाण किया गया। श्री राम विलास पासवान. माननीय उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्री और श्रीमती अनुप्रिया पटेल, माननीया स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण राज्य मंत्री ने खाद्य पोष्टिकीकरण के शिखर सम्मेलन के दौरान खाद्य पोष्टिकीकरण 'लोगो' का लोकार्पण किया।



- एफ.एस.एस.ए.आई ने सेंट्रल पार्क. कनॉट प्लेस, नई दिल्ली में उपभोक्ता मामले मंत्रालय द्वारा दिनांक 20 अक्तूबर, 2016 को आयोजित उपभोक्ता मेले में उपभोक्ता समर्थन और पहुँच हेतु भाग लिया।
- स्वच्छ स्ट्रीट फूड परियोजना के अंतर्गत सुरक्षित और स्वच्छ, आहार को प्रोत्साहित करने के प्रयोजन से नैशनल एसोशिएसन ऑफ स्ट्रीट फूड वेंडर्स ऑफ इंडिया (नास्वी) के सहयोग से जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम, नई दिल्ली में दिनांक 23 से 25 दिसंबर, 2016 तक आठवें राष्ट्रीय स्ट्रीट फुड उत्सव का आयोजन किया गया। श्री राजीव प्रताप रूडी, माननीय कौशल विकास और उद्यमिता राज्य मंत्री (स्वतंत्र प्रभार) ने उत्सव का उदघाटन किया और स्ट्रीट फड विक्रेताओं को मान्यता प्रदान की।
- श्री वेंकटेश्वरा विश्वविद्यालय, तिरुपति, आंध्र प्रदेश में दिनांक 3 से 7 जनवरी, 2017 तक 104वाँ इंडियन साइंस कांग्रेस और प्राइड ऑफ इंडिया साइंस एक्पो का आयोजन किया गया। श्री नरेंद्र मोदी, माननीय प्रधानमंत्री, भारत ने कांग्रेस का उदघाटन किया। श्री चन्द्र बाबू नायडू, मुख्यमंत्री ने एफ.एस.एस.ए.आई की एक नई पहल 'खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन नेटवर्क (एफ.एस.के.ए.एन)' का लोकार्पण किया।
- न्यू मोती बाग क्लब, नई दिल्ली में दिनांक 31 जनवरी, 2017 को "सुरक्षित और पोषक आहार एक जीवन शैली" हेत् सामाजिक प्रेरणा के लिए एक कार्यशाला का आयोजन किया गया। यह कार्यशाला "सुरक्षित और पोषक आहार के लिए कॉर्पोरेट" पहल के अंतर्गत की गई। इसमें कॉर्पोरेटों और डिजाइन-विशिष्ट इंटरवेंशनों का गठबंधन बनाने पर ध्यान केंद्रित किया गया. जिसे कॉपोरेट आरंभ कर सकते हैं।

# खाद्य सरक्षा प्रशिक्षण एवं क्षमता निर्माण

- एफएसएस अधिनियम की धारा 16 (3) (ज) के संदर्भ में, प्राधिकरण से उनके क्षेत्र के अंदर, बाहर ऐसे किसी भी व्यक्ति जो 9.1 खाद्य व्यवसाय जुड़े है अथवा रूचि रखते है खाद्य व्यवसायकर्ता या कर्मचारी या किसी अन्य के लिए खाद्य सुरक्षा में प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने की अपेक्षा की जाती है।
- वर्ष 2016-17 के दौरान एफएसएसएआई ने महत्पर्ण रूप से प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण के क्षेत्र में काम किया है। 9.2
- विनियामक कार्मिकों के लिए प्रशिक्षणः 9.3
- खाद्य प्राधिकरण ने मई, 2016 में आयोजित 21वीं बैठक में नियामक कर्मचारियों जैसे खाद्य सुरक्षा अधिकारी, अभिहित 9.3.1 अधिकारियों और अधिनिर्णायक अधिकारियों के लिए प्रशिक्षण नीति की रूपरेखा को मंजूरी दी है।
- दो प्रकार के प्रशिक्षणों को तैयार किया गया है पहला नये भर्ती किये गये खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए आरंभिक प्रशिक्षण 9.3.2 और दूसरा नियामक कार्मिकों के लिए पुनश्चर्या प्रशिक्षण। नये किये गये खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए आरंभिक प्रशिक्षण की अवधी 40 दिनों की है जो कि तीन चरणों में प्रदान की जाती है: बुनियादी पाठ्यक्रम, कक्षा प्रशिक्षण, एवं व्यावहारिक प्रशिक्षण। अभीहित अधिकारियों के लिए पुनश्चर्या प्रशिक्षण की अवधी 5 दिनों की है; खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए यह प्रशिक्षण कार्यक्रम 7 दिनों का है; अधिनिर्णायक अधिकारियों के लिए यह प्रशिक्षण दो दिनों में प्रदान किया जाता है; और खाद्य सुरक्षा आयुक्त/संयुक्त खाद्य सुरक्षा आयुक्त/प्राधिकृत अधिकारियों के लिए 1 दिन का प्रशिक्षण प्रदान किया जाता है।

#### प्रशिक्षण का प्रसार 9.3.3

- प्रशिक्षण विषय वस्तः अध्ययन सामग्री दो संस्करणों में उपलब्ध है, ई-लर्निंग मॉड्यूल और पुस्तिका के रुप में। एफएसएसएआई ने नए भर्ती किए गए खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए विशेष रूप से विभिन्न प्रासंगिक विषयों पर ई-व्याख्यान तैयार किए हैं।
- खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए दिशा निर्देशिका, अधिनिर्णायक अधिकारियों के लिए पुस्तिका, अभिहित अधिकारियों के लिए मैनुअल, एफएलआरएस पर मैनुअल विनियामक कर्मचारियों द्वारा तैयार संदर्भ में उपयोग करने के लिए विकसित किये गये है / किये जा रहे हैं।
- प्रशिक्षकों को नामिकायनः उद्योग, नियामकों, अकादिमया से विषय विशेषज्ञों के साथ राष्ट्रीय स्तर पर संसाधन पूल बनाया गया है। क्षेत्रीय प्रशिक्षकों की भी पहचान की गई है और इन्हें एफएसएसएआई ने देश के तीन क्षेत्रों मुंबई, दिल्ली, बेंगलुरु में देश भर में क्षमता निर्माण के मामले में एकरूपता बनाए रखने के लिए प्रशिक्षित किया है।
- राज्यों/केन्द्र शासित प्रदेशों में प्रशिक्षण संस्थाओं को मान्यता प्रदान करनाः एफएसएसएआई ने 20 प्रशिक्षण संस्थापनों को राज्यों के नामांकन एवं एफएसएसएआई के प्रतिनिधी के द्वारा संस्थान के दौरे के आधार पर मान्यता प्रदान की है।
- 2016-17 के दौरान एफएसएसएआई ने विनियामक कर्मचारियों के लिए कई प्रशिक्षण कार्यक्रमों का आयोजन किया। प्रशिक्षकों 9.4 के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम के तीन प्रशिक्षण भी दिल्ली, बेंगलुरु और मुंबई में आयोजित किए गए।
- प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम के माध्यम से एफएसएसएआई ने संपूर्ण देश के सभी क्षेत्रों से विषय विशेषज्ञों का एक स्त्रोत 9.5 समृह विकसित किया है।





विनियामक कार्मिकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रमों में से तीन प्रशिक्षण कार्यक्रम खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए किये गयेः 9.6



- भारतीय रेलवे के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए 20 से 24 जून, 2016 तक उदयपुर में आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम।
- खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए रायपुर, छत्तीसगढ में 08-12 अगस्त, 2016 तक आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम।
- नये भर्ती किये गये खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए केरल में 13 फरवरी से 3 अप्रैल. 2017 तक आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम । 14 फरवरी से 27 फरवरी तक कक्षा में प्रशिक्षण प्रदान किया गया तत्पश्चात ३ अप्रैल तक खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को फील्ड प्रशिक्षण दिया गया।



अभीहित अधिकारियों के लिए पांच प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किये गये।

9.7



- अभीहित अधिकारियों के लिए अहमदाबाद, गूजरात में 25-27 अप्रेल, 2016 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- अभीहित अधिकारियों के लिए मुम्बई, महाराष्ट्र में 9 से 11 मई, 2016 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- अभीहित अधिकारियों के लिए पटना, बिहार में 09-11 जून, 2016 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- अभीहित अधिकारियों के लिए कोलकाता. पश्चिम बंगाल में 21-25 नवम्बर, 2016 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- अभीहित अधिकारियों के लिए बैगलूरू में 27 से 31 मार्च, 2017 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया

अधिनिर्णायक अधिकारियों के लिए तिरूवनन्तपुरम, केरल में दिनांक 06-07 मार्च, 2017 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया 9.8 गया ।



भारतीय रेलवे के संयुक्त खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम कोलकत्ता, पश्चिम बंगाल में दिनांक 24 - 25 9.9 नवम्बर, 2016 को आयोजित किया गया।





खाद्य विनियामक कार्मिकों के लिए प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण कार्यक्रमः 9.10 प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम दिल्ली में 26 से 28 दिसम्बर, 2016 तक आयोजित किया गया। प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम मुम्बई में 9 से 11 जनवरी, 2017 तक आयोजित किया गया। प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम बंगलुरु में 7 से 9 फरवरी, 2017 तक आयोजित किया गया।

- यूरोपियन यूनियन -सीआईटीडी- यूरोपियन यूनियन -सीआईटीडी गतिविधि 128 एफएसएसएआई के लिए जोखिम आधारित 9.11 निरीक्षण प्रणाली प्रशिक्षण कार्यक्रम नई दिल्ली में 6 से 10 मार्च, 2017 तक आयोजित किया गया।
- खाद्य सरक्षा प्रशिक्षण एवं प्रमाणन (फोस्टेक) उपभोक्ताओं और खाद्य हैण्डलरों के लिए एक प्रशिक्षण कार्यक्रम 9.12
- भारत के 1.3 अरब नागरिकों के पास साफ एवं पौष्टिक खाद्य का अधिकार है, जिसे की व्यवहारिक में परिवर्तन एवं सुरक्षित एवं 9.12.1 पौष्टिक खाद्य की संस्कृति को बढावा देकर प्राप्त किया जा सकता है। फोस्टेक (खाद्य सरक्षा प्रशिक्षण एवं प्रमाणन) इस दिशा में उठाया गया एक कदम है।
- फोस्टेक प्रशिक्षण एवं क्षमता निर्माण का एक प्रतिभागिता कार्यक्रम है जिसे आम जन में जागरुकता फैलाने के साथ साथ खाद्य 9.12.2 हैण्डलरों को खाद्य सरक्षा के बारे में प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए तैयार किया गया है। एक प्रशिक्षण पारिस्थितिकी तंत्र विकसित किया गया है। फोस्टेक सुरक्षित और पौष्टिक भोजन (एसएनएफ) एक साझा जिम्मेदारी के विभिन्न पहलों के तहत स्वास्थ्य और कल्याण समन्वयकों के लिए क्षमता निर्माण के लिए एक डिलीवरी प्लेटफॉर्म के रूप में भी उपयोगी होगा।



- लक्षित दर्शकों को मोटे तौर पर दो भागों में विभाजित किया गया है: 9.12.3
  - सुरक्षित पौष्टिक खाद्य/खाद्य संरक्षा जागरुकता कार्यक्रमों के माध्यम से नागरिक और उपभोक्ता
  - खाद्य हैण्डलर/खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक जो कि किसी भी खाद्य व्यवसाय (पंजीकृत या लाईसेंसशुदा) से जुड़े है और विद्यार्थी/ पेशेवर/अन्य व्यक्ति जो कि खाद्य व्यवसाय में आना चाहते हैं।
- पाठ्यक्रम को विभिन्न खाद्य व्यवसाय श्रेणियों के लिए तैयार किया गया है। पूरे देश में खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण के प्रबंधन के लिए 9.12.4 एक विशेष वेबसाईट बनाई गई है। चिन्हित समूहों में से प्रत्येक की विशिष्ट जरूरतों को पूरा करने के लिए विषय विशेषज्ञों द्वारा फोस्टेक के लिए सामग्री तैयार की गई है। ऑनलाइन एसएनएफ संसाधनों के अलावा, प्रशिक्षण मॉड्यूल को तीन मुख्य समूहों में वर्गीकृत किया जा सकता है: -
  - आधारभृत खाद्य सरक्षा पर्यवेक्षक पाठ्यक्रमः छोटी अवधि के 5 पाठ्यक्रम (1-2 दिनों तक प्रति दिन 4 से 6 घंटे के स्तर 1 कार्यक्रम)। यह पाठ्यक्रम स्ट्रीट फूड वेंडिंग, कैटरिंग, उत्पादन, भण्डारण और परिवहन, खुदरा और वितरण की विशिष्ट आवश्यकताओं को पुरा करता है।
  - **उन्नत खाद्य सरक्षा पर्यवेक्षक पाठ्यक्रमः** 8 घंटे प्रत्येक के 4 पाठ्यक्रम जो कैटरिंग, उत्पादन, भण्डारण और परिवहन, स्तर 2 खुदरा और वितरण के लिए स्तर 1 के पाठ्यक्रम का विस्तृत स्वरूप है।
  - विशेष खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक पाठ्यक्रमः 4 से 8 घण्टे प्रत्येक 6 पाठ्यक्रम दुग्ध एवं दुग्ध उत्पादों, मांस और कुक्कुट, स्तर 3 मछली और समुद्री खाद्य, डिब्बाबंद पानी, बेकरी और तेल सहित विशेष विनिर्माण क्षेत्रों की विशिष्ट जरूरतों को पूरा करने के लिए तैयार किया गया है
- प्रशिक्षण सहभागी (टीपी): व्यापक पहुंच और प्रशिक्षण में भागीदारी सुनिश्चित करने के लिए, फोस्टेक के तहत मॉड्यूल, निम्न 9.12.5 व्यापक श्रेणियों की संगठनों से प्रशिक्षित सहभागियों के माध्यम से प्रसारित किए जाएंगे: -
  - संघों: कम से कम 100 सदस्यों की सदस्यता वाले राष्ट्रीय. राज्य या क्षेत्रीय स्तर पर खाद्य क्षेत्र में व्यापार. व्यावसायिक और वैज्ञानिक संघ।
  - लाईसेंसशुदा खाद्य व्यापारः बड़े खाद्य व्यापारकर्ता अन्य छोटे खाद्य व्यापारकर्ताओं को प्रशिक्षित कर सकते हैं, इनमें वे खाद्य व्यापारकर्ता भी शामिल हैं, जिनके साथ वह व्यापार करते हैं यथा अपस्ट्रीम/डाउनस्ट्रीम के व्यापारकर्ता, संविदात्मक उत्पादनकर्ता एवं स्वयं के कर्मचारी

- मान्यता प्राप्त अकादमी एवं व्यवसायिक संस्थानः संबंधित क्षेत्र से विश्वविद्यालय, महाविद्यालय, तकनीकी संस्थान, होटल 3. प्रबंधन संस्थान, और अन्य अकादिमक संस्थान या तो उनके मौजूदा पाठ्यक्रमों में फोस्टेक पाठ्यक्रम को एकीकृत कर सकते हैं या इन्हें विशिष्ट पाठ्यक्रमों के रूप में शामिल कर सकते हैं।
- विभिन्न सेक्टर कौशल परिषदों और अन्य सरकारी योजनाओं द्वारा अनुमोदित प्रशिक्षण सहभागी एवं अन्य प्रशिक्षण 4. एजेंसियां जिनके पास अन्तराष्ट्रीय या राष्ट्रीय स्तर पर खाद्य सुरक्षा और/या पौषण के क्षेत्र में कम से कम तीन वर्ष का अनुभव है



फोस्टेक की वेबसाईट

- 2016-17 के दौरान आयोजित फोस्टेक के तहत प्रशिक्षणों की सूची नीचे दी गई है। प्रारंभिक प्रशिक्षण पूल विकसित करने के 9.12.6 लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण (टीओटी) कार्यक्रम थेः
- 1) सुरक्षित परोसने के लिए राष्ट्रीय स्त्रोत समूह टीओटी नई दिल्ली में 4 जनवरी, 2017 को आयोजित किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन उत्तर भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं एफएसएसएआई 2) के द्वारा लखनऊ में 31 जनवरी. 2017 को आयोजित किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन उत्तर भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं एफएसएसएआई 3) के द्वारा गुरुग्राम में 3 फरवरी 2017 को किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन उत्तर भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं एफएसएसएआई 4) के द्वारा होटल इम्पीरियल, नई दिल्ली में 9 फरवरी 2017 को किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन उत्तर भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं एफएसएसएआई 5) के द्वारा होटल इरोज, नई दिल्ली में 13 फरवरी 2017 को किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए, प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन पश्चिमी भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं 6) एफएसएसएआई के द्वारा मुम्बई में 27 फरवरी 2017 को किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन पश्चिमी भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं 7) एफएसएसएआई के द्वारा पुणे में 1 मार्च 2017 को किया गया।
- सुरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन पश्चिमी भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं 8) एफएसएसएआई के द्वारा मुम्बई में 3 मार्च 2017 को किया गया।
- सरक्षित परोसने के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन पश्चिमी भारत के होटल एवं रेस्त्रा संघ एवं 9) एफएसएसएआई के द्वारा नागपुर 24 मार्च 2017 को किया गया।











केटरिंग के लिए सुरक्षित परोसिए प्रोजक्ट एवं फोस्टेक के तहत विभिन्न स्थानों पर प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम

#### प्रोजेक्ट क्लीन स्ट्रीट फुड- दिल्लीं 9.13

एफएसएसएआई ने क्लीन स्ट्रीट फूड कार्यक्रम दिल्ली को चलाने का फैसला प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत खाद्य 9.13.1 व्यापारकर्ता के प्रशिक्षण और आरपीएल (सीखने से पहले पहचान) के अंतर्गत लिया। इस कार्यक्रम का उदघाटन मार्च, 2016 में दिल्ली में स्ट्रीट फूड फेस्टिवल के दौरान किया गया। इस प्रोजेक्ट के अंतर्गत स्ट्रीट खाद्य विक्रेताओं को आधारभूत खाद्य स्वच्छता एवं खाद्य हेण्डलिंग के बारे में दिल्ली के 40 चिन्हित स्थानों पर 8 प्रशिक्षण सहयोगियों के माध्यम से प्रशिक्षण सहयोगियों के माध्यम से प्रशिक्षण प्रदान किया गया।

#### इस प्रोजेक्ट के अन्तर्गत अन्य प्रशिक्षणः 9.13.2

प्रोजेक्ट क्लीन स्ट्रीट फूड तहत स्ट्रीट खाद्य विक्रेताओं को एसएसएमएमएम एवं एफएसएसएआई के माध्यम से नई दिल्ली में 16 फरवरी, 2017 को प्रशिक्षण प्रदान किया गया।

- 10 खाद्य विक्रेताओं के लिए प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण का आयोजन सदीक मशीह मेडीकल सामाजिक सेवक सोसायटी एवं एफएसएसएआई के माध्यम से नई दिल्ली में 10 मार्च, 2017 को किया गया।
- प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण का आयोजन रेस्त्रां में सरक्षित भोजन परोसिए पहल के तहत 22 से 30 अक्टूबर, 2016 तक किया गया।
- प्रशिक्षकों के लिए प्रशिक्षण का आयोजन क्लीन स्ट्रीट फुड के तहत गोवा में 22 से 23 अक्टूबर, 2016 तक किया

#### प्रयोगशाला कार्मिकों के लिए प्रशिक्षणः 9.14

सोफटैल प्रोजेक्ट के तहत क्षमता निर्माण पहल का एक प्रमुख उद्देश्य खाद्य विश्लेषकों एवं अन्य प्रयोगशाला कार्मिकों के तक्नीकी ज्ञान में निरंतर उन्नयन करना है ताकि उन्हें नवीनतम जांच तकनीकों एवं प्रक्रियाओं की जानकारी मिल सकें। इस प्रकार के कार्मिकों के लिए एफएसएसएआई नियमित तौर पर प्रशिक्षण कार्यक्रमों का आयोजन करती है। वर्ष 2016-17 में एफएसएसएआई ने निम्नलिखित सात प्रशिक्षण कार्यक्रमों का आयोजन करवाया है।

- एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन दिनांक 15 से 19 नवम्बर, 2016 तक मुम्बई में अच्छी खाद्य प्रयोगशाला प्रथा विषय पर खाद्य विश्लेषकों और अन्य वैज्ञानिक एवं तकनीकी कार्मिकों के लिए एफएसएसएआई के द्वारा निर्यात संवर्धन परिषद और अंतर्राष्ट्रीय जीवन विज्ञान संस्थान के सहयोग से आयोजित किया गया।
- एक मास्टर प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन कीटनाशक अवशेषों एवं मायकोटोक्सींन्स के विश्लेषण विषय पर सिंगापुर में दिनांक 30 नवम्बर से 13 दिसम्बर 2016 तक एफएसएसएआई एवं वैश्विक खाद्य सुरक्षा साझेदारी के सहयोग से किया
- चार राष्ट्रीय प्रयोगशाला प्रत्यायन बोर्ड जागरूकता कार्यक्रमों का आयोजन दिल्ली, चेन्नई, कोलकाता और मुम्बई में दिसम्बर 2016 से फरवरी 2017 के मध्य एफएसएसएआई एवं एनएबीएल के सहयोग से राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं में कार्यरत कार्मिकों के लिए किया गया।
- सिंगापुर में आयोजित मास्टर ट्रेनिंग कार्यक्रम के अनुवर्ती कार्रवाई के रूप में, कीटनाशक के विश्लेषण पर प्रशिक्षकों के लिए एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन राष्ट्रीय पादप स्वास्थ्य संस्थान (एनआईपीएचएम) हैदराबाद में एफएसएसएआई के माध्यम से 20 से 24 मार्च, 2017 तक आयोजित किया गया।

# अध्याय-10

# वैश्विक परिदृश्य

अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य व्यापार में तेजी आने के साथ-साथ खाद्य उद्योग का खाद्य सामग्रियों के स्त्रोतों, तैयार उत्पादों के उत्पादन और 10.1 घरेलु स्तर पर तैयार उत्पादों के लिए बाजार ढूंढने के मामले में वैश्विक रूख अपनाने के कारण एफएसएसएआई के लिए यह आवश्यक हो गया है कि वह विभिन्न क्षेत्रों में सुरक्षित एवं गुणवत्ता पूर्ण खाद्य जिनका उत्पादन एवं उपभोग देश में होता है अथवा विदेश में निर्यात किया जाता है के लिए अपनी जिम्मेवारी का निर्वहन के लिए अन्तर्राष्ट्रीय सहयोग को बढावा दे। यह सहयोग मुख्यतः संबंधित अंतरराष्ट्रीय एजेंसियों और देशों के साथ बहुपक्षीय और द्विपक्षीय संबंधों के जरिए वैश्विक खाद्य सुरक्षा पहल में एफएसएसएआई की भागीदारी के द्वारा होता है। अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य मानकों के निर्धारण में भारत का योगदान कोडेक्स एलमेंटैरियस कमीशन की गतिविधियों में भारत के सक्रिय भागीदारी से देखा जा सकता है यह कमीशन खादय और किष संगठन (एफएओ) और विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यू.एच.ओ.) की अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य मानकों का निर्धारण करने वाली सर्वोच्च संस्था है एवं इनके मानकों को संदर्भ मानकों के रूप में विश्व व्यापार संगठन के तहत किये गये समझौते से होने वाले अन्तराष्ट्रीय खाद्य व्यापार में उपयोग किया जाता है। खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में अन्य द्विपक्षीय गतिविधियों में मुख्य रूप से पारस्परिक हित के तकनीकी और वैज्ञानिक क्षेत्रों में सहयोग और विभिन्न देशों के खाद्य विनियामक तंत्र को समझना, वैज्ञानिक सचनाओं का आदान-प्रदान करना. विभिन्न परियोजनाओं के तहत वैज्ञानिकों / तकनीशियनों के दौरे के माध्यम से क्षमता निर्माण और कार्यशालाओं/प्रशिक्षण का आयोजन करना इत्यादि शामिल है।

#### कोडेक्स गतिविधियां 10.2

10.2.1 कोडेक्स एलिमेन्टिरियस कमीशन 188 सदस्यों (187 सदस्य देशों और एक सदस्य संगठन (ईयू) के साथ) संयुक्त राष्ट्र के खाद्य एवं कृषि संगठन (एफएओ) और विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्युएचओ) का संयुक्त अंतर-सरकारी निकाय है। कोडेक्स सन् 1963 से अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य मानकों में एकरुपता लाने के लिए प्रयासरत है जिस से कि उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य एवं निष्पक्ष व्यापार प्रथाओं को सुनिश्चित किया जा सके। भारत कोडेक्स एलिमेन्टिरियस कमीशन का सन् 1964 से सदस्य है एवं तब से भारत अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य मानकों की विकास प्रक्रिया में अपना योगदान दे रहा है। भारत कोडेक्स की बैठकों में सिक्रय रुप से भाग लेता है एवं कोडेक्स की बैठकों की मेजबानी और सह मेजबानी भी करता है।

#### वर्ष 2016-17 में कोडेक्स कुछ बैठकों पीडब्ल्यूजी, ईडब्ल्यूजी में भाग लेना 10.3

भारत के प्रतिनिधि मण्डल ने कोडेक्स की वर्ष 2016- 17 (जनवरी 2016-मार्च 2017) के दौरान आयोजित 18 बैठकों में सिक्रय 10.3.1 रुप से भाग लिया। खाद्य प्राधिकरण एवं संबंधित मंत्रालय/विभाग और अन्य भागीदारों के सदस्य प्रतिनिधि मण्डल के सदस्य थे। भारत ने 35 इलैक्ट्रोनिक कार्यकारी समृह(ईडब्ल्युजी) में भाग लिया और अपनी महत्वपूर्ण टिप्पणियां ईडब्ल्युजी में प्रस्तुत कीं। भारत ने कुल छः ईडब्ल्युजी बैठकों की अध्यक्षता की एवं 1 बैठक की सहअध्यक्षता की। उपरोक्त कोडेक्स की बैठकों, ईडब्ल्युजी एवं भौतिक कार्यकारी समूह (पीडब्ल्यूजी) की बैठकों में दिये गये महत्वपूर्ण टिप्पणियों एवं सुझावों को लिखित रुप में कोडेक्स सचिवालय के समक्ष प्रस्तुत किया गया और समिति के सत्रों के दौरान भारत की प्रमुख चिंताओं को इन सुझावों एवं टिप्पणियों के माध्यम से प्रस्तुत किया गया।

#### वर्ष 2016-2017 के दौरान कुछ महत्वपूर्ण कोडेक्स समितियों का संक्षिप्त विवरणः 10.4

भारत ने एफएओ विश्व स्वास्थ संगठन की एशिया के लिए समन्वय समिति (सीसीएशिया) के 20वें सत्र का सफलतापूर्वक 10.4.1 आयोजन नई दिल्ली में 26 से 30 सितम्बर 2016 तक किया। भारत ने इस सत्र की अध्यक्षता की एवं इस सत्र में कुल 18 सदस्य देशों ने. क्षेत्र के बाहर से 4 सदस्य देश. एक पर्यवेक्षक देश एवं सात अन्तर्राष्ट्रीय संगठनों ने भाग लिया। समन्वय समिति ने क्षेत्र में व्याप्त खाद्य सरक्षा एवं गणवत्ता स्थिति पर चर्चा की तथा क्षेत्र में वर्तमान के आवश्यक महों को प्राथमिकता के आधार पर सलझाने के लिए काम करने का निर्णय लिया। इस क्षेत्र से संबंधित कोडेक्स के कामों एवं क्षेत्र में कोडेक्स के मानकों के उपयोग सहित चर्चाओं में विशेष विषयों को भी शामिल किया गया। भारत के द्वारा "क्षेत्र के लिए प्रासंगिक कोडेक्स कार्य" नामक दस्तावेज तैयार किया गया। समिति ने स्ट्रीट-वेंडेड खाद्य के लिए क्षेत्रीय स्वच्छता प्रथाकोड को भी अंतिम रूप दिया. जिसे शरू में भारत ने प्रस्तावित किया था।

समन्वय समिति ने सर्वसम्मित से कोडेक्स एलिमेन्टिरियस किमशन को सर्वसम्मित से यह सिफारिश करने पर सहमित व्यक्त की है कि भारत को एशिया के समन्वयक के रूप में दूसरे कार्यकाल के लिए फिर से नियुक्त किया जाए। भारत ने अपने समर्थन के लिए सभी सीसीएशिया सदस्यों को धन्यवाद दिया और नामांकन को स्वीकार किया।



सीसीएशिया प्रतिनिधिमण्डल

खाद्य स्वच्छता (सीसीएफएच) पर कोडेक्स समिति के 48 वें सत्र को 07-11 नवंबर 2016 को लॉस एंजिल्स, कैलिफोर्निया, यूएसए 10.4.2 में आयोजित किया गया था। इस सत्र में 48 सदस्य देशों. एक सदस्य संगठन (ईय) और 8 अंतर्राष्ट्रीय राष्ट्रीय संगठनों के प्रतिनिधियों ने भाग लिया। निम्नलिखित एजेंडा मदों पर भारत के प्रस्तावों पर विचार किया गयाः

'खाद्य स्वच्छता के सामान्य सिद्धांतों (सीएसी / आरसीपी 1-1969) और इसके एचएसीसीपी अनुलग्नक का संशोधन' इलेक्ट्रॉनिक वर्किंग ग्रुप के अध्यक्ष के रूप में फ्रांस ने ईडब्ल्यूजी द्वारा अपनी 3-भाग संरचना की रूपरेखा तैयार करके दस्तावेज प्रस्तत किया था और कछ नए अवधारणाओं के साथ पहले भाग 'परिचय' का विवरण दिया था। अधिवेशन में इस एजेंडे पर चर्चा की गई और आम तौर पर सहमति व्यक्त की गई कि दस्तावेज में तीन भाग होंगे - परिचय, अच्छे स्वच्छ व्यवहार (जीएचपी), और जोखिम विश्लेषण और क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट (एचएसीसीपी) सिस्टम। चर्चा के बाद सिमित ने 'परिचय' को संशोधित करने के लिए और समानान्तर में द्वितीय एवं तृतीय हिस्से के पुनरीक्षण के लिए जिसे चरण 3 पर सुझाव के लिए परिसंचात किया जाएगा, एक एलेक्ट्रोनिक वर्किंग ग्रुप की स्थापना की स्वीकृति दी जो यह भी देखेगा की क्या खाद्य सुरक्षा संस्कृति सहित खाद्य सुरक्षा प्रतिबद्धताओं को शामिल किया जाए। समिति ने यूनाइटैड किंगडम की अध्यक्षता और फ्रांस, घाना, भारत, मेक्सिको और यूएसए की सह अध्यक्षता में पीडबल्यूजीको भी बुलाने की अनुमित दी जो सीसीएफएच के 49 वें सत्र के आयोजन के साथ-साथ होगी और सभी मिले प्रस्तावों पर विचार करेंगी और संशोधित प्रस्ताव को प्लेनरी में चर्चा के लिए तैयार करेगी।

मसालों एवं खाद्य जडी बटी पर कोडेक्स कमेटी (सीसीएससीएच) का तीसरा सत्र 6 से 10 फरवरी. 2017 तक चेन्नई, भारत में 10.4.3 आयोजित किया गया। भारतीय प्रतिनिधिमंडल में मसालें बोर्ड के अध्यक्ष डॉ. जयथिलक, आईएएस के नेतृत्व में विभिन्न संगठनों के 29 प्रतिनिधि शामिल थे। चरण 8 और 5/8 पर क्रमश अपनाए जाने के लिए निम्नलिखित को कोडेक्स एलिमेन्टिअरी कमीशन के पास क्रमशः भेजा गयाः

जीरा, अजवायन, सफेद, काली एवं हरी मिर्च के लिए (प्रस्तावित प्रारुप) मानक। समिति ने निम्नलिखित समूह के आधार पर 'क्षैतिज समृह मानक' के विकास के लिए प्रस्तावित रणनीति अनुमोदन के लिए 40वीं सीएसी (जुलाई 2017) को अपनाने और प्रेषित करने पर भी सहमति दी है: 1) 'सखी जडें. रिजोम, और बल्ब', 2) 'सखे फल और बेरी' 3) 'सखे पत्ते', 'सखे फलों के भाग' और 4) 'सुखे बीज'।

समिति ने 40वीं सीएसी के अनुमोदन के लिए निम्नलिखित नए कार्य प्रस्तावों को पुर्नस्थापित किया हैः । डाइहाइड्रेटेड अदरक (भारत), सूखे लहसून, सूखी मिर्च और लाल शिमला मिर्च (भारत), तुलसी, केसर, धनिया, जायफल और लौंग।

- वसा एवं तेल पर कोडेक्स समिति (सीसीएफओ) के 25वां सत्र 27 फरवरी से 3 मार्च, 2017 तक मलेशिया के कुआलालंपुर में 10.4.4 आयोजित किया गया। बैठक में, कोडेक्स स्टेन 210 में कच्चे चावल के चोकर के तेल से संबंधित भारत के प्रस्ताव को स्वीकार किया गया और इसे सीएसी 40 के पास अपनाने के लिए भेजा गया। भारत ने अखरोट तेल. बादाम तेल. हेजलनट तेल. पिस्ता तेल, अलसी तेल (भारत द्वारा प्रस्तावित) और एवोकाडो ऑयल के प्रावधानों को नामित वनस्पति तेलों के लिए मानक निर्धारण में शामिल करने के लिए एजेंडा का समर्थन किया और इस पर ईडब्ल्युजी की सह-अध्यक्षता के लिए भी सहमत हए।
- भारत ने लाओ पीपल्स डेमोक्रेटिक रिपब्लिक में 12 से 14 जून 2016 के दौरान आयोजित अमेरिका-सीसीएशिया कॉलोकियम 10.4.5 में भी भाग लिया, जहां देश में संरक्षित कोडेक्स परिचालन में एशियाई सदस्यों के सामने आने वाली चनौतियों पर चर्चा हुई। 22 से 24 अगस्त, 2016 तक भारत के द्वारा एक अन्य यएस-सीसीएशिया कॉलोकियम की मेजबानी की। कॉलोकियम ने दो कोडेक्स समितियों के एजेंडा आइटम पर चर्चा कीः खाद्य स्वच्छता पर कोडेक्स समिति (सीसीएफएच) और खाद्य पदार्थों में पश् चिकित्सा दवाओं के अवशेषों पर कोडेक्स समिति (सीसीआरवीडीएफ)। फरवरी 2017 के महीने में 22 से 24 फरवरी, 2017 के दौरान जियामेन, चीन में एक और संवादात्मक आयोजन किया गया था, जिसमें सभी कोडेक्स प्रतिनिधियों के लिए सामान्य हित के विषयों पर एक दिन की चर्चा हुई और तीन समितियों (खाद्य संदूषण संहिता समिति, कीटनाशक अवशेषों पर कोडेक्स समिति और खाद्य संवर्धन संबंधी कोडेक्स समिति) के आगामी सत्रों के एजेंडा के विषयों और विशेषज्ञ निकायों और कोडेक्स के काम में उनके योगदान पर अगले दो दिन में गहन चर्चा हुई। कोलोकियम को अमेरिका के अमरिकी कृषि विभाग (यूएसडीए) के कोडेक्स ऑफिस और विदेश कृषि सेवा द्वारा प्रायोजित किया गया। चीन ने इस आयोजन में सह आयोजक की भूमिका निभाई और भारत सीसीएशिया के क्षेत्रीय समन्वयक की भूमिका में था। भारत ने क्षेत्रीय समन्वयक होने के नाते कॉलोकियम में भाग लिया और इस आयोजन में गहन चर्चा की गई।



13 एशिया सदस्य देश बांग्लादेश, कम्बोडिया, चीन, भारत, इण्डोनेशिया, जापान, लाओस पीडीआर, पाकिस्तान, फिलिपिंस, दक्षिण कोरिया, श्रीलंका, थाईलैण्ड, वियतनाम, और अमेरीका, ने कॉलोकियम में भाग लिया।

कॉलोकियम का उद्देश्य सीसीएशिया के प्रतिनिधियों के बीच सहयोग बढाने. विचारों का आदान-प्रदान, साझा क्षेत्रीय परिस्थितियों को आगे बढाने के लिए रणनीतियों पर सहयोग करना था। प्रतिभागियों को ऐसे क्षेत्रों की पहचान करने में सक्षम बनाना जहां सीसीएशिया और संयक्त राज्य अमेरिका खाद्य सहयोज्य, संदूषक और कीटनाशक अवशेष पर आगामी कोडेक्स समितियों की बैठकों के लिए तैयार करने के लिए सहयोग कर सकते हैं।

#### भारत के नये कार्य प्रस्तावः 10.5

- लैबलिंग के लिए दिशा निर्देश खाद्य लेबलिंग (सीसीएफएल) पर कोडेक्स सिमति के 43 वें सत्र में गैर-रिटेल कंटेनर
- (ii) एफएओ / डब्ल्यूएचओ एशिया के लिए समन्वय समिति (सीसीएएसआईए) के 20 वें सत्र में मिर्च सॉस के क्षेत्रीय मानकों का रूपांतरण।
- (iii) आम की चटनी पर कोडेक्स मानकों का पुर्ननिर्धारण।
- (iv) काज नट पर प्रारुप मानक।

#### वैशविक खाद्य सुरक्षा सहभागिता-जीएफएसपी 10.6

एफएसएसएआई सक्रिय रुप से वैश्विक खाद्य सुरक्षा सहभागिता - जीएफएसपी से जुड़ा हुआ है जो कि विश्व बैंक की एक निजी 10.6.1 एवं सार्वजनिक क्षेत्र की अनुठी पहल है जो मध्यम आय एवं विकासशील देशों में खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने पर कार्यशील है। विश्व बैंक, यूएनआईडीओ, एफएओ, एफडीए, एफआईए, यूएसएआईडी और वॉटर कॉरपोरेशन द्वारा प्रतिनिधित्व की गई जीएफएसपी की गवर्निंग काउंसिल (जीसी) के सदस्यों की बैठक नई दिल्ली में 22 फरवरी, 2017 को हुई थी। इस बैठक के मौके पर जीएफएसपी के जीसी के सदस्यों की एक बैठक 21 फरवरी, 2017 को एफएसएसएआई और अन्य हितधारकों के साथ भी हुई थी। भारत से, एफएसएसएआई के वरिष्ठ अधिकारियों के अलावा प्रमुख ओद्यौगिक संस्थान एचयूएल, नेस्ले, टाटा संस, पतंजिल के मुख्य कार्यकारी अधिकारियों, उपभोक्ता संगठनों, सीआईआई, फिक्की के प्रतिनिधि और आईसीएमआर, आईसीएआर और विज्ञान और पर्यावरण जैसे वैज्ञानिक संस्थान के प्रतिनिधि भी बैठक में मौजूद थे। बैठक दोनों पक्षों के मध्य इस विश्वास के साथ संपन्न हुई कि एफएसएआईआई का जीएफएसपी के साथ सहयोग जो खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में प्रशिक्षण गतिविधियां से शुरू हुई उसका आने वाले वर्षों में विस्तार होगा और दुनिया भर में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में भारत की सहायता करेगी। जीएफएसपी की क्षेत्रीय परिषद की बैठक नई दिल्ली में 17 मई, 2017 को निर्धारित की गई है।

#### जीएफएसपी के सहयोग से प्रशिक्षण कार्यक्रम 10.6.2

जीएफएसपी के सहयोग से एफएसएसएआई ने दिसंबर, 2016 में सिंगापुर में खाद्य पदार्थों में कीटनाशकों के अवशेषों और मायकोटॉक्सीन पर 10 प्रशिक्षकों के लिए एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। ये प्रशिक्षक अब देश में खाद्य परीक्षण कर्मियों के मास्टर ट्रेनर्स के रूप में कार्य करेंगे और प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाएंगे। पशु चिकित्सा औषधि अवशेषों पर इस तरह के दूसरे प्रशिक्षण का अप्रैल, 2017 में मैरीलैण्ड विश्वविद्यालय, अमेरिका में आयोजित करने का प्रस्ताव है।

#### यूरोपियन यूनियन - सीआईटीडी के अधीन पहल 10.7

- एफएसएसएआई यूरोपीयन संघ-सीआईटीडी (व्यापार विकास के लिए यूरोपियन यूनियन भारत क्षमता निर्माण पहल) से खाद्य सुरक्षा 10.7.1 के लिए भारत की क्षमता को मजबूत करने के लिए जुड़ा हुआ है। पहल का मुख्य उद्देश्य उत्पाद की गुणवत्ता में वृद्धि करना, लागत को कम करना और व्यापार में आने वाली बाधाओं को कम करना है जिससे आर्थिक बढोतरी और टिकाऊ विकास होगा और वैश्विक व्यापार प्रणाली में एकीकरण के माध्यम से अंततः गरीबी कम होगी। खाद्य सुरक्षा, तकनीकी विनियमों, मानकीकरण और सीमा शल्क में पीसीए/ओएसपीसीए (पोस्ट क्लीयरेंस ऑडिट / ऑनसाइट पोस्ट निकासी ऑडिट) को इस पहल की गतिविधियों के तहत शामिल किया गया है।
- यूरोपीयन संघ-सीआईटीडी निम्नलिखित गतिविधियों पर एफएसएसएआई के साथ काम कर चुका है या कर रहा है: 10.7.2
  - यूरोपीय संघ -सीआईटीडी ने राष्ट्रीय खाद्य प्रसंस्करण प्रणाली के लिए जोखिम आधारित फ्रेमवर्क की स्थापना के लिए एक (i) मॉड्यूल प्रस्तुत किया। इसके उपयोग की संभावनाओं की तलाश एफएलआरएस के साथ जोड़कर की जा रही है जिसके बाद चयनित राज्यों में खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के पायलट प्रशिक्षण को प्रारभं किया जाएगा।

- एसएनएफ (सरक्षित और पौष्टिक भोजन) के तहत स्कलों में खाद्य सरक्षा और पोषण के बारे में प्रशिक्षण देने के लिए मास्टर प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण
- (iii) मध्यान्न भोजन कार्यक्रम परियोजना के तहत भोजन तैयार करने के लिए एक मॉडल प्रक्रिया तैयार करना, महत्वपूर्ण बिंदओं की पहचान करना। एफएसएसएआई के द्वारा मध्यान्ह-भोजन के लिए एक दिशा निर्देश दस्तावेज (पष्टआहार) तैयार किया गया है इससे एनजीओ को भोजन तैयार करने में शिक्षित एवं निरीक्षकों को निगरानी करने में मदद मिलेगी।
- भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण के भीतर सूचना प्रबंधन की प्रक्रिया का अध्ययन।
- क्लीन स्ट्रीट फुड प्रोजेक्ट को और व्याणपक और स्थिर करना

#### विश्व व्यापार संगठन-एसपीएस राष्ट्रीय पूछताछ केन्द्रः 10.8

- भारत विश्व व्यापार संगठन का सदस्य विश्व व्यापार संगठन-एसपीएस/टीबीटी समझौते के तहत है। इन समझौतों के अनसार प्रत्येक 10.8.1 सदस्य देश को अपने मानक विश्व व्यापार संगठन को उपलब्ध करवाने होते हैं ताकि किसी भी प्रकार से विश्व व्यापार में कोई बाधा नहीं आए। भारत में खाद्य संरक्षा के मामलों में एफएसएसएआई विश्व व्यापार संगठन-एसपीएस के लिए राष्ट्रीय पूछताछ केन्द्र के रुप में भी कार्यरत है। एफएसएसएआई नियमित रुप से मानकों एवं विनियमों को विश्व व्यापार संगठन को सुझाव एवं टिप्पणयों के लिए उपलब्ध करवाती है। अब तक कुल 82 विनियम विश्व व्यापार संगठन में अधिसूचित हो चुके हैं।
- जहां सभी नए विनियमों और मौजदा विनियमों के संशोधनों पर भारत विश्व व्यापार संगठन के सदस्य देशों को सचित करता है. 10.8.2 वहीं एफएसएसएआई ने आंतरिक विशेषज्ञों की सेवा के माध्यम से अन्य देशों की एसपीएस / टीबीटी अधिसूचना की जांच करने और निष्पक्ष रूप से जवाब देने के लिए एक आंतरिक तंत्र विकसित किया है और जहां आवश्यकता होती है, बाहरी विशेषज्ञों की सेवाएं भी ली जाती हैं। यह प्रणाली संपूर्ण समन्वय के लिए एक पूर्णकालिक नोडल अधिकारी द्वारा संचालित की जाती है और एफएसएसएआई के विशेष खाद्य वस्त्र विषय वस्तु विशेषज्ञ समृहों के द्वारा सूचनाओं की गहराई से जांच की जाती है ताकि ऐसी अधिसूचनाओं पर भारत की व्यापक स्थिति के लिए उपयुक्त निविष्टियां उपलब्ध कराई जा सकें। एफएसएसएआई ने वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय को ऐसे विनियमों पर 160 से अधिक टिप्पणयां भेजी हैं।



### 10.9 द्वि-पक्षीय समझौते

समझौता ज्ञापन: 26 अक्टूबर, 2016 को हैदराबाद हाउस, नई दिल्ली में आयोजित एक आधिकारिक समारोह में खाद्य सुरक्षा 10.9.1 सहयोग के संबंध में एफएसएसएआई और न्यूजीलैण्ड के प्राथमिक उद्योग मंत्रालय के बीच एक नई व्यवस्था के लिए न्यूजीलैण्ड के प्रधानमंत्री की भारत यात्रा के दौरान समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए। इस समझौते का उद्देश्य दोनों देशों के बीच व्यापार को प्रभावित करने वाले किसी भी दोहरी या अनावश्यक खाद्य सुरक्षा से संबंधित विनियमों को कम करते हुए मानव स्वास्थ्य के जोखिमों को बेहतर ढंग से प्रबंधित करने के लिए दोनो देशों के बीच आपसी सहयोग एवं समझ को बढाना है।

#### एफएसएसएआई में प्रस्तुतीकरण/कार्यशाला 10.9.2

## ऑस्ट्रेलिया एवं कनाडा खाद्य संरक्षा विनियामक प्रणाली पर प्रस्तुतीकरणः

ऑस्ट्रेलिया उच्चायोग एवं कनाडा उच्चायोग के साथ एक बैठक का आयोजन दिनांक 2 सितम्बर 2016 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में किया गया जिसका उद्देश्य ऑस्ट्रेलिया एवं कनाडा खाद्य संरक्षा विनियामक प्रणालियों को समझना था। ऑस्ट्रेलिया एवं कनाडा उच्चायोग के कृषि काऊन्संलरों ने अपने अपने देशों की खाद्य संरक्षा विनियामक प्रणालियों पर प्रस्तुती दी इस प्रकार एफएसएसएआई के कार्मिकों ने उपरोक्त देशों की प्रणालियों के बारे में अपने ज्ञान में वृद्धि की।

#### कनाडा खाद्य निरीक्षण एजेन्सी, (सी एफ आई ए) कनाडा के साथ कार्यशालाः (ख)

सीएफआईए के सहयोग से नई दिल्ली में एफएसएसएआई मुख्यालय, में 16 और 18 फरवरी, 2017 को कनाडा के खाद्य सुरक्षा नियामक प्रणाली और प्रयोगशाला प्रबंधन पर परस्पर संवादात्मक कार्यशालाएं आयोजित की गईं। परस्पर संवादात्मक कार्यशालाएं कनाडा के खाद्य सुरक्षा प्रणाली, प्रयोगशाला प्रणाली और खाद्य उत्पाद आयात प्रणाली, कनाडा के खाद्य एलर्जी और खाद्य सरक्षा जांच और वापस मंगाने अनभव के अवलोकन पर केंद्रित थी। कार्यशालाओं के आयोजन से एफएसएसएआई के अधिकारियों और साथ ही अन्य हितधारकों के प्रतिनिधियों को कनाड़ा के सर्वोत्तम अभ्यासों के बारे में जानने और विचार साझा करने और ज्ञान में बढोत्तरी करने में मदद मिली।

#### प्रतिनिधि मण्डल के दौरे 10.10

#### विदेशी प्रतिनिधि मण्डलों के दौरे 10.10.1

- टेक्नीकल एवं फ्यूचर ऐज्येकेशन (टेफे) सिडनी, से एक प्रतिनिधिमंडल और भारतीय खाद्य सुरक्षा प्रणाली खानपान प्रतिष्ठानों में स्वच्छता प्रथाओं एवं खाद्य सुरक्षा के संयोजन को समझने के लिए भारत आया। इसका उद्देश्य भारत एवं ऑस्ट्रेलिया खाद्य सुरक्षा मानकों को एकीकृत कर आतिथ्य उद्योग के लिए एक ई-बुकलेट विकसित करना था। टेफे सिडनी के साथ विधिक समझौते के पश्चात सर्वश्रेष्ठ अन्तर्राष्ट्रीय प्रथाओं पर एक ई-बुकलेट विकसित की गई है।
- राष्ट्रमंडल सचिवालय, श्रीलंका के निर्यात विकास बोर्ड (ईडीबी) और एफआईएसएमई (भारतीय कुटीर, लघु एवं (ख) मध्यम उद्योग फेडरेशन) के प्रतिनिधिमंडल ने 1 जुलाई, 2016 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में हुई बैठक में सीईओ, एफएसएसएआई से मुलाकात की। बैठक में हुई चर्चानुसार, राष्ट्रमंडल सचिवालय और श्रीलंका की साझेदारी में कृषि-प्रसंस्कृत उत्पादों के निर्यात में मानकों से संबंधित मुद्दों पर चर्चा करने और भारत को निर्यात बढ़ाने के लिए कोलंबो, श्रीलंका में 27 अक्टूबर, 2016 को एक उच्च स्तरीय हितधारक परामर्श कार्यशाला का आयोजन किया जिसमें सीईओ, एफएसएसएआई ने एक वक्ता के रूप में भाग लिया।
- एक बैठक का आयोजन दिनांक 27 जून 2016 को इंटरनेशनल एंटरप्राइज (आईई), सिंगापुर के अधिकारियों के साथ मुख्य कार्यकारी अधिकारी, एफएसएसएआई की अध्यक्षता में एफएसएसएआई, नई दिल्ली में किया गया। बैठक में हुई चर्चा के अनुसार एफएसएसएआई ने आईई सिंगापुर के साथ प्रवर्तन प्रक्रियाओं, खाद्य परीक्षण के तरीकों, जोखिम प्रबंधन, ऑडिट, में क्षमता निर्माण खाद्य व्यवसाय संचालक के प्रशिक्षण एवं सहयोग के लिए अपनी रुचि व्यक्त की। इस संबंध में एक अनुवर्ती बैठक 22 सितंबर, 2016 को एफएसएसईआई, नई दिल्ली में आयोजित की गयी थी। इस बैठक में सुश्री परमिता दासगुप्ता, विश्व बैंक की व्यापार एवं प्रतिस्पर्धा, एशिया की प्रमुख और आईई, सिंगापुर के अधिकारियों ने भाग लिया तथा विश्व बैंक को प्रशिक्षण में सहयोग के रूप में जोड़ने की संभावना पर और आईई सिंगापुर के साथ प्रस्तावित क्षमता निर्माण कार्यक्रम पर चर्चा हुई।
- विश्व बैंक और वॉटर कॉरपोरेशन के अधिकारियों के साथ एक बैठक 06 सितंबर, 2016 को विश्व बैंक की वैश्विक खाद्य (घ) सुरक्षा भागीदारी के साथ एफएसएसएआई को शामिल करने की संभावना का पता लगाने के लिए एफएसएसएआई, नई दिल्ली में आयोजित की गई थी।
- 22 सितंबर, 2016 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में एफएसएसएआई और बीवीएल, जर्मनी के बीच सहयोग पर चर्चा (ड़) करने के लिए डॉ. कार्सुटन होगार्ड, उप प्रमुख, प्लांट प्रोटेक्शन प्रोडक्ट्स विभाग, उपभोक्ता संरक्षण और खाद्य सुरक्षा के संघीय कार्यालय(बीवीएल) के साथ एक बैठक आयोजित की गई।

- पोलैण्ड से एक प्रतिनिधिमंडल ने माननीय श्री हॉलबॉस्की, कृषि बाजार एजेंसी के अध्यक्ष और माननीय श्री टोमास लुकाजुक, पोलैण्ड के भारत में राजदूत और अन्य पोलिश कंपनियों के प्रतिनिधियों के साथ एफएसएसएआई के साथ सहयोग की संभावनाओं पर चर्चा करने के लिए 22 सितंबर, 2016 को एफएसएसएआई के मुंबई कार्यालय का दौरा किया।
- यूरोपीय संघ के प्रतिनिधिमंडलों के सदस्यों के साथ एफएसएसईआई, नई दिल्ली में उत्पाद स्वीकृति प्रक्रिया, खाद्य सहयोज्य मानक, विनियमों को कोडेक्स से अनुकूलीकरण, जोखिम आकलन और सीआईटीडी के मुद्दों के भविष्य के बारे में चर्चा करने के लिए एक बैठक दिनांक 25 अक्टूबर, 2016 को आयोजित की गई थी।
- खाद्य सरक्षा के क्षेत्र में भारत और कनाड़ा के बीच सहयोग की संभावनाओं का पता लगाने के लिए 8 अगस्त. 2016 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में राष्ट्रीय खाद्य निरीक्षण एजेंसी (सीएफआईए) के अध्यक्ष श्री थॉमस ग्राहम के साथ बैठक हुई।
- (닭) यूनाइटेड किंगडम से प्रतिनिधिमंडल के साथ एक बैठक 8 दिसंबर, 2016 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में आयोजित की गई। इस बैठक में प्रतिनिधिमंडल को नवीनतम विकास के बारे में जानकारी दी गई। प्रतिनिधि मंडल को एफएसएसएआई के खाद्य आयात क्लीयरेंस सिस्टम (फिक्स) व्यापार को सविधाजनक बनाने के लिए कस्टम एकल सिंगल विंडो इंटरफेस (स्विफफ्ट) के साथ एकीकरण और जोखिम प्रबंधन प्रणाली (आरएमएस) की शुरुआत जो अंततः बंदरगाहों पर नमूनाकरण में कमी लाएगी के बारे में बताया गया।

### 10.10.2 एफएसएसएआई के प्रतिनिधीमण्डल के विदेशी दौरे

- अमेरिकी कृषि विभाग (यूएसडीए) से प्राप्त निमंत्रण पर एफएसएसएआई के एक प्रतिनिधिमंडल ने अमेरिका के एक तकनीकी विनिमय कार्यक्रम में 14 जुलाई से 22 जुलाई, 2016 तक भाग लिया जिसमें अमेरीकी खाद्य सुरक्षा विनियामक प्रणाली के बारे में जानकारी ली गई। इसमें यूएस जोखिम आकलन प्रक्रियाएं भी शामिल थीं। इस यात्रा में खाद्य एवं औषध प्रशासन (एफडीए) की सविधाएं. एक बंदरगाह का दौरा और अमेरिकी खाद्य उत्पादन सविधाओं की यात्रा भी शामिल थीं।
- एफएसएसएआई और जर्मन एजेंसियों बीवीएल (उपभोक्ता संरक्षण और खाद्य सुरक्षा के संघीय कार्यालय) और बीएफआर (ख) (ई-जोखिम के आकलन के लिए संघीय संस्था) के बीच हस्ताक्षरित संयुक्त सारांश वक्तव्य के तत्वावधान में जर्मनी के आमंत्रण पर एफएसएसएआई से एक प्रतिनिधिमंडल एक अध्ययन सह फील्ड यात्रा पर जर्मनी गया था। तदनुसार, प्रतिनिधिमंडल ने 12 जून, 2016 से 17 जून, 2016 तक जर्मनी का दौरा किया। प्रतिनिधिमंडल ने बीएफआर, बीवीएल, के कार्यक्रम और सुविधाएं, हेम्बमर्ग के नाशवान पदार्थों के सीमावर्ती निरीक्षण पोस्ट और फ्रैंकफर्ट हवाईअड्डा के सीमा शुल्क पर स्थित केंद्रों का दौरा नियामक प्रणाली और कामकाज प्रक्रिया को समझने के लिए किया।
- एफएसएसएआई से एक प्रतिनिधिमंडल ने टेफे, सिडनी का दौरा जून, 2016 को किया। (<del>1</del>1)
- एफएसएसएआई से एक प्रतिनिधिमडंल ने डब्ल्यूटीओ जिनेवा में 9 नवंबर, 2016 को आयोजित सदस्यों के बीच नियामक (घ) सहयोग पर एक सत्र में भाग लिया। साथ ही ब्रसेल्स में 11 नवंबर, 2016 को आयोजित एसपीएस टीबीटी पर भारत-ईय् संयक्त कार्य समह की 10 वीं बैठक में भाग लिया। जहां जिनेवा में विनियामक सहयोग की बैठक में भारत के भोजन लेबलिंग नियमों पर चर्चा की गई, ब्रसेल्स में जेडब्ल्यूजी ने एसपीएस/टीबीटी वार्ता के तहत उठाए गए विभिन्न मुद्दों पर भारत के रुख पर ध्यान दिया।
- 13 से 16 नवंबर 2016 तक हेनोवर, जर्मनी में हुई 5 वीं भारत-जर्मनी संयुक्त कार्यकारी समूह की बैठक में डाॅ. त्रिलोचन मोहपात्रा, सचिव, कृषि अनुसंधान और शिक्षा विभाग (डीएआरई), कृषि और किसान कल्याण मंत्रालय के नेतृत्व में भारतीय प्रतिनिधिमंडल ने भाग लिया। डॉ. रुबेना शाहीन, निदेशक (आरएआरडी) ने एफएसएसएआई की प्रतिनिधी के रुप में बैठक में भाग लिया। जर्मन प्रतिनिधियों को हाल ही में अधिसूचित नए आयात विनियमों के बारे में सूचित किया गया जिसके द्वारा आयात और पैकेजिंग / लेबलिंग आवश्यकताओं से संबंधित मुद्दों को काफी हद तक हल किया गया है।

## खाद्य सुरक्षा में अनुसंधान प्रोत्साहन और वैज्ञानिक ज्ञान का समामेलन

- अनुसंधान प्रोत्साहन 11.1
- 'खाद्य सुरक्षा के लिए वैज्ञानिक सहयोग तंत्र' विषय पर एफएसएसएआई के द्वारा दिनांक 12 जुलाई 2016 को नई दिल्ली में 11.1.1 एक कार्यशाला का आयोजन किया गया जिसमें सबंद्ध मंत्रालय, सार्वजनिक एवं निजी क्षेत्र की ऐसी संस्थाओं जो खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता एवं पोषण क्षेत्र में अनुसंधान एंव विकास में कार्यरत हैं तथा अनुसंधान के क्षेत्र में वित्तीय सहयोग प्रदान करने वाली ऐजेंसियों के 120 से अधिक प्रतिभागियों ने भाग लिया। इस प्रकार यह कार्यशाला सफल रही।
- इस कार्यशाला के आयोजन का उद्देदश्य वित्तपोषण के लिए एफएसएसएआई के उद्देश्यों और जिम्मेदारियों के क्षेत्र में आने वाले 11.1.2 प्रस्तावों की छटनी करना और ऐसे क्षेत्रों की पहचान करना था जहां नए अध्ययन और अनुसंधान की आवश्यकता है। कार्यशाला का अन्य लक्ष्य वैज्ञानिक अनुंसधान एवं गतिविधियों में सामंजस्य बनाकर वैज्ञानिक सहयोग के तंत्र को विकसित करना, सूचनाओं एवं विशेषज्ञता का आदान-प्रदान करना, खाद्य विज्ञान, तकनीक एवं पोषण के क्षेत्र में संयुक्त अनुसंधान प्रोजेक्टों तथा सर्वोत्तम प्रथाओं का विकास एवं कार्यान्यवन करना था। इस कार्यशाला के केन्द्र में विभिन्न भागीदारों के मध्य नेटवर्क एवं चर्चा के माध्यम से हितकारकों में बेहतर समझ विकसित करना, सहयोग समझौतों में बढोत्तरी करना तथा वर्तमान में प्रचलित प्रथाओं को सुधारने के लिए ठोस अनुसंशाएं देना था।
- आमंत्रितों को विभिन्न श्रेणियों के अनुसंधान प्रस्ताव के आधार पर छः समूहों में विभाजित कर दिया गया। चर्चा को आसान 11.1.3 बनाने के लिए प्रत्येक समूह की अध्यक्षता एफएसएसएआई के वरिष्ठ अधिकारी एवं विशेषज्ञ के द्वारा की गई। इन समानांतर तकनीकी सत्रों में चर्चा के दौरान उभरकर आने वाली अनुसंशाओं के आधार पर एफएसएसएआई के शासनादेश के तहत अनुसंधान प्रस्तांवों की छंटनी की गई। दिनांक 31.03.2017 तक 13 अनुसंधान प्रस्तावों को विभिन्न संस्थानों जैसे आईसीएमआर, सीएसआईआर, आईसीएआर, एनआईएन इत्यादि को एफएसएसएआई के द्वारा अनुसंधान के लिए अनुमोदन प्रदान किया जा चुका है। ये अनुसंधान एवं विकास प्रोजेक्ट इस प्रकार की जानकारी प्रदान करेंगे जो कि खाद्य सुरक्षा के मानकों के अद्यतन एवं उन्नयन, मानकों के निर्धारण के लिए डाटा प्रदान करने में और एमआरएल/एमएल के निर्धारण में, वर्तमान में प्रचलित जांच पद्दतियों को सुधारने में और परीक्षण के क्षेत्र में नई तकनीकों के विकास करने इत्यादि में मददगार साबित होंगे। एफएसएसएआई के द्वारा अनमोदित 13 अनुसंधान प्राजेक्टों की सूची सारणी 1 पर है।
- खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में वैज्ञानिक ज्ञान का उपयोग- खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन नेटवर्क एफस्कान 11.2
- एफएसएसएआई ने अपनी पहल एफस्कान (खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन नेटवर्क), जो कि खाद्य सुरक्षा एवं पोषण के क्षेत्र में 11.2.1 वैज्ञानिक सहयोग के तंत्र को विकसित करने के लिए है की कार्यशाला में शुरुआत की है। एफस्कान ऐसे विभिन्न संगठनों का एक नेटवर्क है जो कि वैज्ञानिक जानकारियों के आदान-प्रदान, जिन क्षेत्रों में अनुसंधान की आवश्यकता है उनकी पहचान और उनके वित्तिय पोषण और अनुसंधान प्रोजेक्टों के मध्य समन्वय और क्रियान्वयन करता है। इस नेटवर्क के कारण खाद्य उद्योग

में निरंतर विकास और सीखने के वातावरण को विकसित एवं बनाये रखने में और उद्योग में नये तौर तरीकों को विकसित करने में मदद मिलेगी।

### एफस्कान के प्रमुख उद्देश्य

- एक ज्ञान कोष में ज्ञान और विशेषज्ञता के संयोजन के लिए एक वैज्ञानिक समुदाय का निर्माण करना;
- वैज्ञानिक आंकडों को एकत्रित करने एवं आंकडों को साझा करने के लिए एक सहयोगी मंच की स्थापिना करना;
- जानकारी तक पहुंच सुनिश्चित करना तथा दोहराने एवं विभेदकारी मतों से बचना;
- खाद्य सुरक्षा के मुद्दों पर अनुसंधान निष्कर्षों का व्यापक प्रदर्शन; और
- अनुसंधान भागीदारों के साथ संयुक्त परियोजनाएं।
- एफस्कान पहल पर एक प्रतीक चिन्ह खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में वैज्ञानिक अनुसंधान में नेटवर्क को दर्शाते हुए जारी किया गया है। 11.2.2 यह प्रतीक चिन्ह खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में वैज्ञानिक अनुसंधान के नेटवर्क को दर्शाता है।



## सारणी 1 खाद्य गुणवत्ता एवं सुरक्षा के लिए अनुसंधान एवं विकास/अध्ययन के तहत एफएसएसएआई के द्वारा अनुमोदित अनुसंधान प्रोजेक्टों का विवरण

### 13 अनुसंधान/प्रोजेक्टों की सूचीः

क्र.सं.	प्रोजेक्ट का नाम	संगठन का नाम	उपयोगिता
1	सोयबीन में कुनित्ज ट्रिप्सिन इन्हिबिटर एंड	आईसीएआर-भारतीय सोयाबीन	आकलन के तरीकों का मूल्यांकन
	फ्यटिक एसिड एंड एस्टीमेशनः प्रोफाइलिंग के	अनुसंधान संस्थान	
	तरीकों का आकलन		
2	खट्टे फलों के एंटीऑक्सिडेंट विश्लेषण	आईसीएआर- केन्द्रीय तुरंज अनुसंधान	जांच पद्धतियों का विकास
		संस्थान	
3	मत्स्य खाद्य प्रमाणीकरण के लिए मानक	आईसीएआर-केन्द्रीय अर्नतरदेशीय मछली	9
	प्रोटोकॉल और आणविक उपकरण का विकास	अनुसंधान संस्थान	(एसओपी) एवं मोलीक्यूलर टूल का
			विकास
4	पौष्टिक गुणवत्ता और अंगूर के प्रसंस्कृत उत्पादों	आईसीएआर- राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान	I .
	का सुरक्षा मूल्यांकन	केन्द	गुणवत्ता और सुरक्षा मूल्यांकन
5	मांस में सस्ते गुणवत्ता वाले मांस के मिलावट को	आईसीएआर-राष्ट्रीय मांस अनुसंधान	
	रोकने के लिए प्रजाति की पहचान	केन्द्र	पहचान के लिए कार्यप्रणाली का
			विकास
6	दूध वसा शुद्धता के निर्धारण के लिए जीसी	आईसीएआर- राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान	विश्लेषणात्मक तरीकों का विकास
	विश्लेषण पद्धति का प्रमाणीकरण और	संस्थान (एनडीआरआई)	
	मानकीकरण		
7	भारत के प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में एजीलामाइड	सीएसआईआर- राष्ट्रीय अंतःविषय	- 1
	का निर्माण	विज्ञान और तकनीकी संस्थान	के लिए कार्यप्रणाली
		(एनआईआईएसटी)	
8	खाद्य वनस्पति तेलों में कीटनाशक अवशेषों धातु	सीएसआईआर-भारतीय रसायन तकनीकी	
	के दूषित पदार्थ पर डाटा एकत्र करना	संस्थान (आईआईसीटी)	एकत्रित करना।
9	वनस्पति तेलों की गुणवत्ता का आकलन	सीएसआईआर-भारतीय रसायन तकनीकी	गुणवत्ता मूल्यांकन अध्ययन
		संस्थान (आईआईसीटी)	
10	कृत्रिम रूप से पकाए गए फलों का तुलनात्मक		एमआरएल निर्धारण के लिए अवशेषों
	अध्ययन	तकनीकी संस्थान (आईआईसीटी)	की जांच
11	तेलों की पहचान और मात्रा के निर्धारण के लिए		पहचान और मात्रा के निर्धारण के
	आधुनिक पद्धतियों का विकास	तकनीकी संस्थान (आईआईसीटी)	लिए जांच विधियों का विकास
12	विभिन्न हर्बल उत्पादों में संदूषण और	सीएसआईआर- उत्तर पूर्व विज्ञान एवं	
	प्रतिस्थापित उत्पादों का पता लगाने के लिए	तकनीकी संस्थान	कार्यप्रणाली
	डीएनए बार कोडिंग का प्रयोग।		
13	कच्चे नारियल के पानी में रासायनिक दूषित	आईसीएमआर- राष्ट्रीय पोषण संस्थान	एमआरएल निर्धारण के लिए आंकडें
	पदार्थों का आकलन।		एकत्रित करना।

### स्वस्थ आहार

वर्तमान में भारत तीन प्रमुख चुनैातियों का सामना कर रहा है। पहला खाद्य जनित बीमारियों और संक्रमण जैसे टायफायड 12.1 और पेचिश का खतरा है। दूसरी चुनौती है कि गैर-संचारी रोगों जैसे कि कैंसर, हृदय रोग और मधुमेह की बढ़ती घटनाएं। तीसरी प्रमुख स्वास्थ्य चुनौती कुपोषण का तिगुना बोझ है- कुपोषण या भूख, आहार में प्रमुख विटामिन और खनिजों की कमी के कारण सुक्ष्म पोषण या कुपोषण और अधिक पोषण के कारण मोटापा है। ये समस्या समाज के किसी खास तबके तक ही सीमित नहीं है; बल्कि ये समस्याएं सामाजिक एवं आर्थिक स्तर, लिंग, उम्र, और भौगोलिक जगहो की सीमाओं को तोडकर पूरे समाज में फैल चुकी हैं। दूसरे शब्दों में कहें तो प्रत्येक व्यक्ति इस से प्रभावित है। सभी बिमारियां खाद्य से जुडी हुई हैं। वृहद स्तर पर इन बीमारियों को सुरक्षित खाद्य, संतुलित पोषण और स्वास्थवर्धक खाद्य आदतों को अपनाकर फैलने से रोका जा सकता है।

#### खाद्य जनित बीमारियों से खतरा 12.2

असुरक्षित एंव अस्वच्छ खाद्य को खाने से खाद्य जिनत बीमारियां होती हैं। पूरे विश्व भर में खाद्य जिनत बीमारियां एवं संक्रमण का बोझ बहुत अधिक हैं। विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार प्रत्येक वर्ष खाद्य से होने वाली बीमारियों से प्रत्येक 10 में से 1 व्यक्ति पीड़ित होता है। इस हिसाब से मानव के 330 लाख 'स्वास्थ्य वर्ष' नष्ट हो जाते हैं। इस प्रकार यह बीमारियां मानव के स्वास्थ्य एवं उत्पादकता पर गंभीर नकारात्मक प्रभाव डालती हैं। खाद्य जनित रोंगों के कारण विशेषतः 5 वर्ष से कम उम्र के बच्चों की मृत्यु तक हो जाती है। पूरे विश्व में प्रत्येक वर्ष चार लाख बीस हजार जिन्दिगयां खाद्य जिनत बीमारियों के कारण मौत के मुंह में चली जाती हैं। इन मृत्यु में एक तिहाई संख्या 5 वर्ष से कम उम्र के बच्चों की होती है। विश्व में होने वाली खाद्य जनित बीमारियों और मृत्युओं में बड़ा हिस्सा भारतीयों का है।

### गैर संक्रामक रोगों में वृद्दि 12.3

गैर संक्रामक रोग जैसे कैंसर, दिल की बीमारियां, मधुमेह, सांस की बीमारियां इत्यादि बहुत तेजी से फैल रही हैं। इन बीमारियों के कारण भारत में 58.7 लाख लोगों की जिन्दिगयां काल के गाल में चली जाती है जो कि पूरे भारत में होने वाली मौतों का कुल 60 प्रतिशत है। इन बीमारियों का प्रमुख कारण हानिकारक भोजन, शारीरिक कसरतों की कमी, शराब एवं तम्बाकू है। इन बीमारियों को प्रारम्भ में ही रोका जाना संभव है।

#### पोष्टिक भोजन की समस्या 12.4

भारत कृपोषण, सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमी और अति पोषण के तीन बोझ से ग्रस्त है। एक तरफ तो भारत की आबादी के एक बड़े हिस्से को पर्याप्त मात्र में भोजन उपलब्ध नहीं हो पाता है। विश्व भूख इन्डेक्स, 2016 के अनुसार भारत का कुल 118 देशों की सूची में 97वां स्थान था। इसके अलावा, व्यापक रुप से भारत में सुक्ष्म पोषक एवं कपोषण व्याप्त है। 70% से अधिक भारतीय किसी न किसी रूप में प्रमुख विटामिनों और खनिजों की कमी से पीड़ित हैं और उन्हें सूक्ष्म पोषक तत्वों की अनुशंसित आहार भत्ता (आरडीए) का 50% भाग खाने में नहीं मिलता हैं। इससे एनीमिया, मस्तिष्क क्षति, बौनापन, न्यूरल ट्यूब दोष, अंधापन आदि जैसे विकार होते हैं। इससे मानवीय संसाधनों के संदर्भ में भारतीय अर्थव्यवस्था पर भारी लागत आती है और इसके कारण देश की उत्पादकता और विकास में बाधा आती है। दूसरी ओर विगत कुछ वर्षों में अति पोषण की समस्या से भी देश को जुझना पड रहा है जिसके कारण लोगों में मोटापा ओर वजन बढ रहा है। वर्तमान में भारत के तीन करोड़ से अधिक लोग मोटापे के शिकार हैं। विश्व की कुल मोटापे से ग्रस्त जनसंख्य की 15 प्रतिशत आबादी भारत और चीन में रहती है।

### एफएसएसएआई की भूमिका 12.5

एफएसएसएआई ने इन स्वास्थ्य की चुनौतियों से निपटने के लिए कई कदम उठाएं हैं। खाद्य जिनत बीमारियों और कुपोषण एवं अस्वास्थ्यवर्धक खाद्य आदतों के कारण होने वाली बीमारियों की रोकथाम के लिए एफएसएसएआई ने सुरक्षित एवं पोष्टिक भोजन (एसएनएफ) पहल की शरुआत की है। गैर संक्रामक रोगों की रोकथाम एवं मोटापे को रोकने के लिए एफएसएसएआई ने उच्च वसा. नमक. एवं चीनी वाले खाद्यों (एचएफएसएस) जो कि गैर संक्रामक रोगों को बढाने के लिए सीधे उत्तरदाई हैं पर दिशानिर्देशिका का निर्माण किया है। सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमी के कारण होने वाले कुपोषण की समस्या से निपटने के लिए एफएसएसएआई देश में बहुत बड़े स्तर पर खाद्य पौष्टिकरण के काम को बढा रही है।

### खाद्य फोर्टिफिकेशन कार्यक्रम एंव खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द्र

#### खाद्य फोर्टिफिकेशन 12.6

- एफएसएसएआई ने देश में सुक्ष्म पोषक तत्वों की कमी से होने वाली बीमारियों से लड़ने के लिए प्रमुख खाद्यों का फोर्टिफिकेशन 12.6.1 करने के क्षेत्र में पहल की है। प्रमुख खाद्यों जैसे आटे, चावल, खाद्य तेल, दुग्ध, और नमक में प्रमुख विटामिनों एवं खनिजों जैसे आयरन, आयोडीन, विटामिन ए और डी को मिलाने से आबादी के बडे हिस्से की पोषण की आवश्यकताओं को कम लागत में और सतत रुप से आसानी से पूरा किया जा सकता है।
- 16 अक्टूबर, 2016, को विश्व खाद्य दिवस के अवसर पर एफएसएसएआई ने पांच प्रमुख खाद्यों गेंह, चावल, तेल, दुग्धो और 12.6.2 नमक के फोर्टिफिकेशन के मानकों का निर्धारण एवं जारी किया। इस अवसर पर +F लोगो फोर्टिफाई किये हुए खाद्य उत्पादों के लिए जारी किया गया।



उपभोक्ता मामलात, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय के मंत्री माननीय श्री रामविलास पासवान जी एवं स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय की राज्य मंत्री श्रीमती अनप्रिया पटेल जी राष्ट्रीय सम्मेलन में फोर्टीफाईड खाद्य वस्तुओं के लिए लोगो जारी करते हुए।

#### खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द 12.7

17 नवम्बर, 2016 को एफएसएसएआई ने विभिन्न सहयोगियों के साथ एवं आठ केन्द्रीय मंत्रालय/विभाग के सचिवों और श्री 12.7.1 बिल गेट्स, बिल एवं गेट्स फाऊन्डेसशन के ट्रस्टी एवं उपाध्यक्ष की उपस्थिति में एफएसएसएआई के मुख्यालय में आयोजित विशेष बैठक में खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द्र की स्थापना की। इस अवसर पर प्रसार एवं सहयोग के लिए एक ऑनलाईन पोर्टल का भी शुभारम्भ किया गया। एफएसएसएआई वर्तमान में मानकों की समीक्षा कर रहा है एवं पैक खाद्य के लिए भी नये मानकों पर कार्य कर रहा है।



श्री बिल गेट्स के विशेष आतिथ्य में आयोजित वृहद स्तर पर खाद्य फोर्टीफिकेशन पर बैठक

- खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द्र (एफएफआरसी), की स्थापना भागीदारों के सहयोग से भारत में वृहद स्तर पर खाद्य फोर्टिफिकेशन 12.7.2 को निम्न माध्यमों से बढावा देने के उददेश्य से एक स्त्रोत एवं सहायता केन्द्र के रुप में की गई है:
  - फोर्टीफाईड खाद्य वस्तुओं के लिए मानकों का निर्धारण के माध्यम से एक बिन्दु स्थापित करना, (i)
  - निगरानी, जाचं एवं क्षमता निर्माण करना. (ii)
  - (iii) भागीदारों के मध्य सहमती बनाना.
  - (iv) खाद्य व्यापारों को तकनीकी सहयोग प्रदान कर आपूर्ति में वृद्धि करना,
  - सरकारी कार्यक्रमों में खाद्य फोर्टिफिकेशन को लागू करना, और
  - (vi) खाद्य फोर्टिफिकेशन के फायदों के बारे में उपभोक्ताओं में जागरुकता पैदा करना।

इस संबंध में सहयोगी, सरकार एवं उद्योग तीनों मिलकर प्रमुख खाद्यों के फोर्टिफिकेशन को बढावा देने में लगे हुए हैं। इसकी पहल पर अब राज्य सरकारें भी फोर्टिफाईड खाद्य वस्तुओं को सरकारी कार्यक्रमों में अपनाने लगी हैं।

विकास एजेन्सियों की तकनीकी सहायता के द्वारा एफएफआरसी ने फोर्टिफाईड खाद्य और इसके फायदों के बारे में जागरुकता 12.7.3 सामग्री तैयार की है जैसे हैण्डेबुक, एफएक्य, पोस्टर इत्यादि एवं एफएफआरसी के द्वारा कई स्थानों जैसे दिल्ली में दिनांक 23 से 25 दिसम्बर, 2016 तक आयोजित स्ट्रीट फूड फेस्टिलवल में बाहरी गतिविधियां जागरुकता एवं फायदे बताने के लिए आयोजित की गई हैं। इस पहल को मार्च 2017 में स्कोच पुरुस्कार सबसे आशाजनक सार्वजनिक स्वास्थ्य पहल के लिए प्राप्त हुआ है। इस पहल ने उद्योग के विभिन्न साझेदारों को एक छत के नीचे लाने का काम किया है एवं तकनीकी जानकारी प्रदान की है ताकि वह खाद्य वस्तुओं के फोर्टिफिकेशन का काम प्रारम्भ कर सकें। नियामक स्टाफ को नियमित कार्यशाला एवं प्रशिक्षण प्रदान कर यह भी सिनिश्चित किया जाएगा कि मानकों का अनपालन ठीक तरह से हो एवं उपभोक्ताओं को गणवत्तापूर्ण उत्पाद प्राप्त हो सकें।

- एफएफआरसी ने उन लक्ष्यों को धरातल पर उतारने के लिए एक ऑनलाईन पोर्टल बनाया है। इस पोर्टल को अब सार्वजनिक 12.7.4 भी कर दिया गया है (http://ffrc-fssai-gov-in) .
- एफएसएसएआई ने जमीनी स्तार पर सहयोग के लिए टाटा ट्रस्ट. के साथ एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर भी किये हैं। 12.7.5
- उच्च वसा, चीनी, एवं नमक (एचएफएसएस) रिपोर्ट 12.8
- एफएसएसएआई ने ऐसे खाद्य उत्पादों पर दिशानिर्देश जारी किये हैं जिनमें वसा, चीनी, एवं नमक की मात्रा उच्च होती है एवं 12.8.1 जो मोटापा एव जानलेवा बीमारियों जैसे मधमेह, ह्दय की बीमारियां, एवं कैंसर के लिए जिम्मेवार हैं। छोटे बच्चे विशेष रूप से इस खतरे की जद में होते हैं क्योंकि इस प्रकार के एचएफएसएस खाद्य एवं चीनीयुक्त पेय पदार्थों का विज्ञापन उन्हीं को लक्षित कर के किया जाता है। यह दिशानिर्देश आमजन को वसा, चीनी, और नमक की रोजाना के लिए अनुशंसित मात्रा के बारे में जानकारी प्रदान करते है. किन खाद्यों में अधिक मात्रा में वसा. नमक एवं चीनी होती है और इनकी मात्रा को कम कैसे किया
- एचएफएसएस रिपोर्ट सभी भागिदारों और उपभोक्ताओं के लिए एक दिशानिर्देश दस्तावेज है और यह वसा. चीनी. और नमक के 12.8.2 उपभोग के संबंध में अपनी पसंद को निर्धारित करने में मदद करता है। यह एफएसएसएआई की वेबसाईट पर उपलब्ध है।

### जीवन के लिए आहार 12.9

भारत के नागरिकों को सुरक्षित एवं पौष्टिक आहार उपलब्ध करवाने के लिए एफएसएसएआई ने व्यावसायिक संगठनों जैसे 12.9.1 आईडीए, स्वास्थ्य रक्षा पेशेवरों और औद्योगिक संस्थाओं के सहयोग से उन चुनौतियों को हल करन का बीड़ा उठाया है जिसका सामना भारत में समाज का एक छोटा सा भाग सामना करता है। मेटाबोलिसजुम की जन्मजात त्रृटियां (आईईएम) भारत में कई शिशुओं के जीवन के लिए खतरनाक होती हैं और उनके जीवन को प्रभावित करती है। इन मेटाबोलिक संबंधी विकारों के उपचार के लिए शुरूआत मे ही आहार प्रबंधन सहित उपचार की आवश्यकता होती है। इस विषय की गंभीरता को ध्यान में रखते हुए एफएसएसएआई ने माता पिताओं की सहायता के लिए शिशु को समय पर मेडिकल सहायता एवं उपचार उपलब्ध करवाने के लिए एक विशेष मंच उपलब्ध करवा रहा है। दिनांक 2.11.2016 को खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम की धारा 16(5) के तहत एक सलाह जारी की गई। इसके अनुसार विशेष चिकित्सा उद्देश्यों के लिए खाद्य पदार्थ दो वर्ष तक या जब तक की उनके मानक निर्धारित एवं अधिसूचित नहीं किये जाते हैं दोनों में से जो भी पहले हो, को कुछ विशेष परिस्थितियों में भारत में आयात किया जा सकता है।

### महत्वपूर्ण बिन्दुः 12.9.2

- जारी अधिसुचनाएं: एफएसएस अधिनियम, 2006 के अंतर्गत आईईएम विकारों के लिए विशेष खाद्य पदार्थों के आयात के संबंध में दिशानिर्देश जारी किये गये, इस परियोजना के तहत 15 आईईएम बीमारियों के लिए विशेष आयात अधिसूचना के माध्यम से आईईएम के लिए प्रतिष्ठित और चिकित्सकीय परीक्षण किए गए एफएसएमपी उत्पादों के आयात को सगम
- संपूर्ण देश में स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं के प्रशिक्षण एवं सतत विकास के लिए कार्यशालाओं का आयोजन कर आईईएम से ग्रसित बच्चों की पहचान सुनिश्चित करना।
- माता पिताओं के लिए जागरुकता कार्यक्रमों का आयोजन एवं इस से संबंधित सुचनाओं का संकलन एवं प्रसार के लिए एक विशेष वेबसाईट बनाना।

### उपभोक्ता पर ध्यान-केंद्रण

#### परिचय 13.1

उपभोक्ता के पास सूचना का अधिकार, सूचित विकल्प, शिक्षा का अधिकार, सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य, अनुचित व्यापार प्रथाओं से सुरक्षित होने का अधिकार और अपनी शिकायतों का निवारण का अधिकार होता है। इन अधिकारों को मान्यता देते हुए एफएसएसएआई ने 7 प्रमुख पहलों को प्रारम्भ किया है जिनका लक्ष्य उपभोक्ताओं का सशक्तीकरण एवं उनके अधिकारों की रक्षा करना है।

#### विशेष उपभोक्ता शिक्षा पोर्टल 13.2

खाद्य सुरक्षा से संबंधित सभी मुद्दों पर उपभोक्ताओं को शिक्षित करने के लिए एफएसएसएआई ने एक विशेष, परस्पर संवादात्मक पोर्टल www.foodsmart.fssai.gov.in की शुरुआत की है। इसका लक्ष्य सभी खाद्य ग्राहकों को स्पार्ट, जागरुक एवं सावधान उपभोक्त बनाना है। यह पोर्टल उपभोक्ताओं को यह बताता है कि वे कैसे अपनी पसंद को सुचित विकल्पों में से चुन सकते हैं चाहे वे कच्चा खाद्य, प्रसंस्कृत खाद्य खरीद रहे हो या बाहर खा रहे हो। यह उपभोक्ताओं को अपनी राय, प्रश्न पूछने एवं अपनी शिकायतों को दर्ज करने के लिए उचित मंच उपलब्ध करवाता है।

### 13.3 खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्ड

खाद्य सुरक्षा एवं स्वच्छता के बारे में ग्राहकों के मध्य जागरुकता लाने के लिए एफएसएसएआई ने रंग-कूट आधारित खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्ड' का शुभारंभ 6 क्षेत्रों - भोजनालयों, स्ट्रीट खाद्य विक्रेताओं, मीट की दुकानों, खुदरा फल एवं सब्जी विक्रेताओं, दुग्ध केन्द्रों एवं अन्य खुदरा दुकानों के लिए किया है। यह बोर्ड सिर्फ एफएसएसएआई के पंजीकरण/लाईसेंस संख्या को ही नहीं दर्शाता है बल्कि उपभोक्ता को खाद्य व्यापारकर्ता के द्वारा अपने संस्थान में अपनाई गई उचित खाद्य सुरक्षा एवं स्वच्छता प्रथा के बारे में भी सूचित करता है। यह उपभोक्ताओं को अपनी राय, प्रश्नों एवं शिकायतों को दर्ज कराने के लिए सम्पूर्क संख्या भी उपलब्ध करवाते हैं।





- उपभोक्ता की राय एवं शिकायत निवारण 13.4
- एफएसएसएआई ने उपभोक्ताओं को अपनी राय/शिकायत दर्ज कराने के लिए विभिन्न माध्यम उपलब्ध करवाए हैं इससे एक 13.4.1 विश्वसनीय एवं मजबूत सूचना एवं फीडबैक तंत्र बना है और एक उत्तरदायी पारिस्थितिकी तंत्र को सक्षम करने के लिए प्रतिक्रिया तंत्र का निर्माण हुआ है।
- एक टोल फ्री संख्या (1800112100), जिस पर उपभोक्ता सुबह 10 बजे से शाम 6 बजे तक (कार्यालयीन दिनों में) फोन कर सकते 13.4.2 हैं, के अलावा उपभोक्ता अपने प्रश्नों, टिप्पणियों और शिकायतों को वाट्स एप्प के द्वारा मोबाईल संख्या (+91 9868686868) पर या एसएमएस के द्वारा भेज सकते हैं।
- उपभोक्ता सोशल नेटवर्किंग साईटों के माध्यम (फेसबुक और ट्विटर) से भी एफएसएसएआई से संवाद कर सकते है या अपनी 13.4.3 शिकायतें, सुझावों को ईमेल के द्वारा भी भेज सकते है। जो लोग तकनीकी रुप से दक्ष नहीं वे अपने सुझाव डाक द्वारा या स्वयं देना चाहते हैं, वह विनियामक अनुपालन अनुभाग, चौथा तल, एफएसएसएआई, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002) पर संपर्क कर सकते हैं।

### **Food Safety Connect Redressal Mechanism**



एफएसएसएआई का दल जो इन शिकायतों को देखता है वह इन शिकायतों को अलग अलग वर्गों में बांटता है एवं शिकायत 13.4.4 की प्रकृति के आधार पर उन्हें खाद्य व्यापारकर्ताओं या राज्य प्रवर्तन एजेन्सियों के पास स्पष्ट परिभाषित समय सीमा में उपयुक्त कार्रवाई हेतु भेजता है। कुल मिलाकर, खाद्य सुरक्षा कनेक्ट पहल ने विभिन्न चैनलों में एक कुशल कनेक्ट तंत्र की सुविधा प्रदान की है। जो नागरिकों को स्मार्ट उपभोक्ता बनाता है

#### स्मार्ट उपभोक्ता एप्प 13.5

- उपभोक्ता मामलात मंत्रालय ने दिसम्बर, 2016 में एक स्मार्ट उपभोक्ता एप्प उपभोक्ताओं को जागरुक एवं सशक्त करने के उद्देश्य 13.5.1 से सरकार के मिशन डिजिटल इंण्डिया को बढावा देने के लिए किया था। यह एप्प उपभोक्ताओं को वह जानकारियां प्राप्त करने में सहायता करती है जो कि विधिक मैट्रोलॉजी (पैकेजयक्त कमोडिटीज) नियम 2011 के तहत निर्माता/आयातक के द्वारा उपलब्ध करवानी होती हैं। इन सूचनाओं में निर्माता का नाम एवं पता, अधिकतम खुदरा मूल्य, कुल वजन या आयतन और उपभोक्ता सेवा संख्या शामिल है।
- एफएसएसएआई भी इस 'स्मार्ट उपभोक्ता' मोबाईल एप्प का उपयोग करने का प्रस्ताव करता है ताकि एफएसएसएआई लाईसेंस 13.5.2 संख्या, खाद्य उत्पाद के जांच प्रमाण पत्र विवरण, क्या उत्पाद को पुनः बाजार से मंगाया गया है, इत्यादि के बारे में अतिरिक्त सुचना उपभोक्ता आसानी से प्राप्त कर सकें। यह सुचना विधिक मैट्रोलॉजी (पैकेजयुक्त कमोडिटीज) नियम 2011 के तहत आवश्यकताओं सहित प्रत्येक खाद्य व्यापारकर्ता को संबंधित विश्व व्यापार वस्तु संख्या (जीटीआईएन) के साथ उपलब्ध करवानी होगी।
- इस प्रकार, 'स्मार्ट उपभोक्ता एप्प' जीएस इंण्डिया के द्वारा निर्मित एप्प के माध्यम से संपर्ण देश के उपभोक्ता बारकोड को आसानी 13.5.3 से स्कैन कर उत्पाद की समस्त जानकारी प्राप्त कर सकते हैं एवं सीधे तौर पर अपनी शिकायतें दर्ज करा सकते हैं। यह पहले से अधिक स्वयं विनियामक वातावरण को विकसित करने में सहायक होगा जहां पर नागरिक सीमित निरीक्षकों की कमी की भरपाई सतत एवं प्रभावी निगरानी के लिए कर सकेंगे।

### विनियामक कार्य का उन्नयन एवं उपभोक्ताओं का सशक्तिकरण 13.6

- शिकायत निवारण प्रणाली की कार्यक्षमता में सुधार करने के लिए एवं सभी राज्यों एवं केन्द्रि शासित प्रदेशों के खाद्य सुरक्षा 13.6.1 अधिकारियों को उपभोक्ताओं के अधिकारों के प्रति संवेदनशील बनाने के लिए एफएसएसएआई नियमित रूप से खाद्य सरक्षा अधिकारियों के लिए प्रशिक्षण कार्यशालाओं का आयोजन करती है।
- खाद्य सुरक्षा फोन नेटवर्क की स्थापना कर इस संबंध में एक और प्रमुख पहल की गई है, जिसके कारण संपूर्ण देश में सभी 13.6.2 खाद्य प्राधिकारी एक क्लोज्ड यूजर ग्रुप (सीयूजी) नेटवर्क में काम कर सकते हैं इस से सभी लोग एकजुट होकर खाद्य सुरक्षा एवं मानकों के प्रवर्तन के काम में अधिक समन्वय लाया जा सकता हैं। इसके कारण किसी भी खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों पर लगने वाले प्रतिक्रिया समय में भी कमी आएगी। इस नेटवर्क के कारण उपभोक्ता को फील्ड में सीधे खाद्य सुरक्षा अधिकारी तक पहुंच स्थापित करने में सहायता मिलती है जिस के कारण उपभोक्ता की शिकायत पर कम समय में दोनों के मध्य सीधा एवं अर्थपुर्ण संवाद होता है। इस उद्देश्य के लिए एक मोबाईल एप्प भी विकसित की जा रही है। यह एप्प उपभोक्ता की भौगोलिक स्थिति के आधार पर कार्य करेगा।

### खाद्य व्यापारकर्त्ताओं को उपभोक्ताओं के अधिकारों के प्रति संवेदनशील बनाना 13.7

उपभोक्ताओं की शिकायतों को समय पर एवं प्रभावी तरीके से निपटाने के लिए एफएसएसएआई ने मानकों का निर्धारण एवं लगने 13.7.1 वाला समय निर्धारित किया है और यह भी सुनिश्चित किया है कि खाद्य व्यापारकर्ता उपभोक्ताओं की शिकायतों एवं चिंताओं के निपटान के लिए एक नोडल अधिकारी को नियुक्त करें। उनके काम की निगरानी के अलावा, एफएसएसएआई नियमित रुप से नोडल अधिकारियों के प्रशिक्षण हेतु कार्यशालाओं का आयोजन करती है। इन कार्यशालओं का एक उद्देश्य खाद्य व्यापारकर्ता के स्तर पर शिकायत निपटान प्रणाली को मजबूत एवं सुधार करने के साथ साथ खाद्य व्यापार में उत्तरदाई एवं जिम्मेदारी को बढावा देने वाली व्यापार प्रथाओं को अपनाना भी है।

### सुरक्षित जल पोर्टल 13.8

एफएसएसएआई ने एक सुरक्षित जल पोर्टल का प्रारम्भ किया है जहां पर उपभोक्ता एफएसएसएआई या बीआईएस के लाईसेंस 13.8.1 संख्या का उपयोग करते हैं पैकेज्ड पेय जल/मिनरल जल की प्रयोगशाला जांच रिपोर्ट का सत्यापन कर सकते हैं। उपभोक्ता इस ऑन लाईन वेब पोर्टल के माध्यम से पैकेज्ड पेयजल/खनिज जल के विनिर्माण/प्रसंस्करण (भौतिक, रसायनिक, एवं सूक्ष्मव जैविक) की जानकारी ले सकते है और सत्यापन कर सकते हैं। इस पहल का उद्देश्य पैकेज्ड पेयजल के लिए 'विश्वास निर्माण अभ्यास' करना है ताकि इस बात पर महत्व दे सकें कि उपभोक्ता को विश्वास हो कि उपभोक्ता जो भी पेयजल या पेय पदार्थ खरीद रहें है वह सरक्षित एवं उच्च गणवत्तापर्ण उत्पाद हैं।

### भ्रामक विज्ञापन एवं लैबल 13.9

- खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 खाद्य के भ्रामक विज्ञापनों एवं लैबलों पर प्रतिबंध लगाता है। उसी प्रकार उपभोक्ता 13.9.1 संरक्षण अधिनियम भी उपभोक्ता को इस प्रकार के भ्रामक प्रचार विज्ञापनों जिन्हें अनुचित व्यापार प्रथा के रुप में परिभाषित किया गया है से संरक्षण प्रदान करता है। विज्ञापन के सन्दर्भ में एफएसएस अधिनियम का उल्लंघन का पता लगाने के लिए एफएसएसएआई ने भारतीय विज्ञापन मानक परिषद (एएससीआई) के साथ एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किये हैं. इसके अनुसार एएससीआई खाद्य एवं पेय पदार्थ के क्षेत्र में व्यापक रुप से विभिन्न मीडिया चौनलों पर प्रसारित होने वाले भ्रामक विज्ञापनों पर निगरानी रखेगी। एएससीआई ने वर्ष 2016-17 में कुल 257 भ्रामक विज्ञापनों पर कार्रवाई की है।
- एएससीआई विभिन्न स्त्रोतों से प्राप्त खाद्य एवं पेयपदार्थों के भ्रामक विज्ञापनों के संबंध में उपभोक्ता मामलात मंत्रालय के पोर्टल 13.9.2 गामा (भ्रामक विज्ञापनों के विरुद्द शिकायत) से प्राप्त शिकायतों पर भी कार्रवाई करेगा। इस समझौता ज्ञापन में यह भी शामिल है कि यदि किसी भी खाद्य व्यापारकर्ता के द्वारा किसी भी प्रकार की विज्ञापन के संबंध में एएससीआई के दिशा निर्देशों की गैर अनुपालना की जाती है तो इस के बारे में एएससीआई एफएसएसएआई को खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के प्रावधानों के अनुसार कार्रवाई करने के लिए सुचित करेगा।

### प्रौद्योगिकी-लाभान्वयन

- एफएसएसएआई में पूर्ण आईटी प्रभाग की स्थापना 14.1
- तकनीक को वृहद स्तर पर अपनाकर दक्षता, पारदर्शिता, दायरे को व्यापक, अधिक प्रभावी अनुपालन और नियंत्रण सुनिश्चित 14.1.1 किया जाता है। दुनिया भर के संगठनों ने तकनीक को अपना कर अंतिम उपयोगकर्ता के साथ जुडाव और प्रदर्शन को बेहतर बनाया है। पूर्व के कार्य करने के तरीके के स्थान पर जहां सूचना प्रोद्योगिकी का कार्य बाहरी ऐजेन्सीयों जैसे राष्ट्रीय स्मार्ट शासन संस्थान (एनआईएसजी) के माध्यम से करवाया जाता था, एक नियामक प्राधिकरण के रुप में तकनीक को महत्व देते हुए एफएसएसएआई ने अपना स्वंय का सूचना प्रोद्योगिकी प्रभाग स्थापित किया है।
- इस कदम का लक्ष्य एफएसएसएआई की सूचना प्रोद्योगिकी के महत्वपूर्ण कार्यों जैसे खाद्य लाईसेंस एवं पंजीकरण प्रणाली 14.1.2 (एफएलआरएस) और खाद्य आयात निकासी प्रणाली (एफआईसीएस) पर से बाहरी ऐजेन्सीयों पर निर्भरता को खत्म करना था। यह प्रणालियां एफएसएसएआई के लाईसेंसिंग, पंजीकरण एवं आयात प्रणाली की आत्मा मानी जाती है। वर्ष 2016 कई अन्य पहलों की शुरुआत का गवाह बना है जैसे सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य (एसएनएफ), सुरक्षित जल, दुग्ध सर्वेक्षण, कन्ज्यूमर कनेक्ट इत्यादि। इन सभी पहलों को सूचना प्रोद्योगिकी ने बहुत बडा सहयोग अपनी प्रणाली के माध्यम से प्रदान किया। इस के कारण एफएसएसएआई अपनी क्रियान्वयन योजनाओं को अधिक तेज एवं प्रभावशाली तरीके से लागू करने में सक्षम हुआ।
- नये स्थापित सूचना प्रोद्योगिकी प्रभाग में विभिन्न स्तरों पर विभिन्न कौशल वाले कुल 33 कार्मिक कार्यरत हैं। नये स्थापित सूचना 14.1.3 प्रोद्योगिकी प्रभाग ने धीरे धीरे सभी सूचना प्रोद्योगिकी प्रचालन एनआईएसजी से अपने हाथ में ले लिये हैं। इस प्रभाग के मानव संसाधन पर कुल वार्षिक व्यय लगभग 300 लाख रुपये है। इसकी तुलना में जब एफएसएसएआई के सूचना प्रोद्योगिकी के सभी कार्यों को राष्ट्रीय स्मार्ट शासन संस्थान को दिया गया था तब राष्ट्रीय स्मार्ट शासन संस्थान के द्वारा कुल 47 कार्मिकों को इस कार्य पर लगाया गया एवं इस पर कुल वार्षिक व्यय लगभग 696.26 लाख रुपये था। इस प्रकार न केवल सूचना प्रोद्योगिकी से संबंधित योजनाओं को तेज गति से क्रियान्वयन में मदद मिली बल्कि लगभग तीन करोड़ रुपये की बचत भी हुई।
- वर्तमान की प्रणालियों की सार संभाल एवं सुधार के साथ साथ नई सुचना प्रोद्योगिकी गतिविधियों जैसे नई वेबसाईट, माइक्रोसाईट 14.2 और एप्लीकेशनों के विकास के काम को भी एफएसएसएआई के सूचना प्रोद्योगिकी प्रभाग ने हाथ में लिया है। क्योंकि डेवल्पमेंन्ट टीम (विकास दल) अन्य प्रभागों के साथ ही स्थित है इससे बेहतर समन्वय एवं कार्यों को तेज गति से मूर्तरुप दिया जाना संभव हुआ है।
- एफएसएसएआई ने छः सूचना प्रोद्योगिकी विकास ऐजेन्सियों को विभिन्न सूचना प्रोद्योगिकी विकास प्रोजेक्टों और विकास दल को 14.3 तकनीकी सहायता उपलब्ध करवाने के लिए नामिकायन किया है।
- एफएसएसएआई में सूचना प्रोद्योगिकी आधारभूत ढांचे का विकास एफएसएसएआई में सूचना प्रोद्योगिकी आधारभूत ढांचे को 14.4 महत्वपूर्ण रुप से न केवल नई दिल्ली मुख्यालय बल्कि क्षेत्रीय कार्यालयों में भी विकसित किया गया है:
  - मुख्यालय में इन्टरनेट की बैण्ड विथ गति को 10 एमबीपीएस से बढाकर 50 एमबीपीएस कर दिया गया है जबकि क्षेत्रीय कार्यालयों में इसे 2 एमबीपीएस से बढाकर 10 एमबीपीएस कर दिया गया है।

- सभी एफएसएसएआई कार्यालयों में अब विडियो कान्फ्रेंसिंग की सविधा उपलब्ध है एवं कार्यालयों के मध्य आन्तरिक रुप ii. से एवं राज्य सरकारों के अधिकारियों के साथ नियमित विडियो कॉन्फ्रेसिंग आयोजित की जाती हैं। इसके कारण सभी के मध्य और भी बेहतर समन्वय स्थापित हुआ है एवं यात्रा की आवश्यकता में भी कमी आई है।
- मुख्यालय में एक सर्वर कक्ष बनाया गया है जो उन कम्यूटरों की देखभाल करता है जो कि विकास और परीक्षण में गणना iii. की आवश्यकता के काम आते हैं। मख्यालय में एक सर्वर रुम में भण्डारण के कारण खाद्य आयात निकासी प्रणाली एवं खाद्य लाईसेंसिंग एवं पंजीकरण प्रणाली के डेटा को सुरक्षित रूप से भण्डारित किया जा सकता है।
- कम्प्यटिंग को अपनाना वेबसाईट, माईक्रो साईट और अन्य पोर्टल अब बीएसएनएल क्लाऊड से चल रहे है। iv. बीएसएनएल से एफआईसीएस एवं एफएलआरएस से आपातकाल में डाटा की प्राप्ति की प्रक्रिया को स्थापित करने के लिए क्लाऊड प्रक्रियाधीन हैं। एफएसएसएआई ने "क्लाऊड फस्ट" रणनीति को इन्टरनेट पर अपनी नई एप्लीकेशनों को विकसित एवं चलाने के लिए अपनाया है जिससे कि इनमें लगने वाले समय एवं धन की बचत की जा सके।
- खाद्य लाईसेंसिंग एवं पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) एवं खाद्य आयात निकासी प्रणाली एवं (एफआईसीएस) का रखरखाव। 14.5
- इलेक्ट्रोनिक खाद्य लाईसेंसिंग एवं पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) नागालैण्ड राज्य को छोड़कर सभी राज्यों एवं केन्द्र शासित 14.5.1 प्रदेशों में प्रचलन में आ चकी है। वर्ष 2016-17 में एफएलआरएस को छत्तीसगढ़ एवं ओडिशा राज्य में लागू किया गया। रेलवे में भी एफएलआरएस को लागू करने का प्रयास इस वर्ष में ही शुरु किया गया हैं।
- एफएलआरएस में निरीक्षण से पहले एवं बाद के विवरण को समाहित किया जाता है। संपूर्ण देश में ऑनलाईन भुगतान की 14.5.2 सविधा उपलब्ध करवाई गई है। चार राज्यों ने पूर्णतः कागज रहित लाईसेंसिंग प्रक्रिया को अपनाया है। अधिक बैंकों को लाईसेंस के लिए भुगतान हेतु ऑनलाईन भुगतान पोर्टल से जोडा गया है। हालांकि कई राज्यों में ऑफलाईन चालान को ही भुगतान हेतु जारी रखा गया है। सभी राज्यों में ऑनलाईन भगतान प्रणाली को अपनाने पर बल दिया जा रहा है।
- जून 2016 में छोटे खाद्य व्यापारियों को पंजीकृत करने की सुविधा संपूर्ण देश में कार्यरत- तीन लाख सामान्य सेवा केन्द्रों 14.5.3 (सीएससी) के द्वारा प्रदान की गई। एफएसएसएआई ने सीएससी-एसपीवी के साथ एफएलआरएस को सामान्य सेवा केन्द्र में समाहित करने के लिए एक समझौता किया है। अब तक लगभग 1 लाख खाद्य व्यापारकर्ताओं ने अपने आप को सीएससी के माध्यम से पंजीकृत करवाया है। शुरुआती अवधी में सीएससी के सेवा शुल्क का भुगतान पंजीकरणों को बढावा देने के लिए एफएसएसएआई के द्वारा भुगतान किया जा रहा है।
- जैसा कि वर्तमान प्रणाली की कार्य करने एवं लाईसेंसिंग एवं पंजीकरणों को संभालने की क्षमता सीमित है, एक नया एफएलआरएस 14.5.4 को प्रारम्भ करने की योजना है जिसमें सभी प्रकार के कार्य करने की सुविधाएं हों जैसे वार्षिक रिटर्न भरना, निरीक्षण विवरण का मानकीकरण, सधार नोटिस को जारी करना एवं पता लगाना इत्यादि। राष्ट्रीय गड गर्वनेन्स केन्द्र (एनसीजीजी) के सहयोग से इस प्रणाली के तहत फॉर्म का सरलीकरण का कार्य किया जा रहा है। इस पहल के भाग के रुप में दो दौर का विचार विमर्श किया जा चुका है।

### खाद्य आयात निकासी प्रणाली (एफआईसीएस)

- एफआईसीएस को कस्टम विभाग के व्यापार सगमता के लिए एकल खिडकी प्रणाली (स्विफ्ट) के तहत जोड़ा गया है। अब 14.5.5 आयात/सीएचए को अपने प्रवेश बिलों को सिर्फ एक बार एकीकृत उद्घोषणा फॉर्म के माध्यम से स्विफ्ट में भरना होता है। आवश्यक सुचना ईलैक्ट्रानिक माध्यम से स्विफ्ट से एफआईसीएस तक निकासी हेतु प्रेषित की जाती है। एक बार एफआईसीएस में निकासी प्रक्रिया परी हो जाने पर अनापत्ती प्रमाण/गैर अनपालना प्रमाण पत्र स्विफ्ट को ईलेक्ट्रोनिक माध्यम से प्रेषित कर जारी कर दिया जाता है।
- एफआईसीएस के एक हिस्से के रूप में, सभी उप प्रक्रियाओं को ईलेक्ट्रोनिक माध्यम से हैण्डल किया जाता है जिसमें दस्ताएवेजों 14.5.6 की छंटनी, नमूनाकरण, शुल्क का भुगतान, नमूनों की जांच, और अन्तिम जांच शामिल हैं।
- खाद्य नमूनाकरण के लिए एकीकृत जोखिम मूल्याकंन प्रबंधन प्रणाली का श्री गणेश किया गया है। इस से भी आयात की निकासी 14.5.7 में लगने वाले समय को कम करने में सहायता मिलेगी।

एक नई पहल के रुप में व्यापार को सगम बनाने की दिशा में आगमन-पूर्व दस्तावेजों की समीक्षा को लाग करने की प्रक्रिया 14.5.8 प्रारम्भ होने वाली है।

#### नर्ड प्रणालियों का विकास 14.6

### आईएफएस त्वरित प्रवेश प्रणाली 14.6.1

आईएफएस त्वारित प्रवेश प्रणाली को भी विकसित किया गया है ताकि सभी प्रकार के खाद्य से संबंधित वर्टिकल अथवा समस्तरीय मानकों को एकीकृत किया जा सके और सगमता से आम जन को उपलब्ध करवाई जा सके। यह प्रणाली किसी भी उत्पाद के बारे में एक ही स्थान पर सभी प्रकार की जानकारी उपलब्ध करवाएगी। यह प्रणाली जल्द ही पब्लिक डोमेन में उपलब्ध होंगी।

### भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (इंफोलनेट) 14.6.2

भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (इंफोलनेट) सभी श्रेणियों की खाद्य प्रयोगशाला जो कि खाद्य पदार्थों की जांच करती हैं को एकीकृत करने का एक प्रकार का आईटी समाधान है। यह प्रणाली नमूनों एवं जांच गतिविधियों पर निगरानी रखने, जांच परिणामों को सरक्षित रखने के काम में विभिन्न तंत्रों की सहायता से मदद करेगी। यह प्रणाली राज्यों के द्वारा निगरानी गतिविधियों की योजना बनाने एवं उन्हें लाग करने में सहायता प्रदान करेगी। इंफोलनेट के अंग के रूप में निर्मित डाटा कोष जोखिम मल्यांकन. खाद्य मानकों. प्रशिक्षण एवं क्षमता निर्माण में सधार में सहायक होगा। इस प्रणाली को एक तकनीकी सहयोगी के माध्यम से लाग किया जा रहा है और वर्तमान में यह लगभग तैयार है। इस प्रणाली का अन्य प्रणालियों जैसे एफएलआरएस. एफआईसीएस. त्वरित प्रवेश, फोस्टेक इत्यादि के साथ एकीकृत करना भी प्रस्तावित है।

### प्रशिक्षण पोर्टल 14.6.3

प्रशिक्षण एवं प्रमाणन एफएसएसएआई का एक प्रमुख कार्य बन गया है। इस में विनियामक कार्मिक, खाद्य प्रयोगशाला के कार्मिक, खाद्य पर्यवेक्षकों, एवं खाद्य व्यापार में खाद्य हैण्डलरों का प्रशिक्षण शामिल है। इन सभी प्रशिक्षण कार्यक्रमों के प्रबंधन के लिए एक प्रशिक्षण पोर्टल की स्थापना की गई है। इस पोर्टल के माध्यम से प्रशिक्षण पंचाग, पंजीकरण एवं मुल्यांकन की सविधा एवं अन्त में प्रमाणन का प्रबंधन किया जाता है।

### सोशल जुड़ाव/डिजिटल कनेक्ट 14.6.4

- 14.6.4.1 पिछले एक वर्ष में अन्तिम उपभोक्ता तक सीधे संवाद स्थापित करने के लिए नये संवाद माध्यमों को प्रारम्भ किया गया है। इस प्रकार के प्लेमटफॉर्म उपभोक्ता एव प्राधिकरण के मध्यय प्रत्यक्ष कड़ी के रुप में कार्य करते हैं। सोशल मीडिया के माध्यमों का प्रबंधन एक समर्पित दल के द्वारा किया जाता है, जो कि भागीदारों के सहयोग से जानकारी का प्रसार करती है। एफएसएसएआई वर्तमान में सिक्रय रुप से 66,000 से अधिक उपभोक्ताओं के साथ सोशल मीडिया की सहायता से जुडी हुई है।
- 14.6.4.2 एफएसएसएआई की फेसबुक एवं ट्विटर जो कि सबसे ज्यादा लोकप्रिय सोशल मीडिया के अंग हैं पर पर्याप्त उपस्थिति है। फेसबुक पर एफएसएसएआई के विभिन्न प्रभागों से उपयोगकर्ता हैं जो कि इनके पेजों पर उपभोक्ताओं के द्वारा पूछे गये प्रश्नों एवं मुद्दों के उत्तर देने के लिए सिक्रयता से कार्य करते हैं। इस प्रकार से सप्ताह में लगभग 700 से अधिक उपभोक्ताओं के साथ प्राधिकरण जुडता है।
- 14.6.4.3 एफएसएसएआई के टोल फ्री हेल्पलाईन संख्या को विभिन्न प्रसार माध्यमों के द्वारा प्रचारित किया गया है और प्रतिदिन लगभग 150 से अधिक फोन कॉल आते हैं। उपरोक्त माध्यमों से प्राप्त शिकायतों को स्वतः वेब पोर्टल / मोबाईल एप्प पर डाल दिया जाता है। सोशल मीडिया का उपयोग सिर्फ शिकायत और सुझाव प्राप्त करने के लिए ही उपयोग में नहीं किया जाता है बल्कि इनका उपयोग एफएसएसएआई के द्वारा शुरु की गई विभिन्न पहलों एवं अन्य गतिविधियों एवं कार्यशालाओं/घटनाओं की जानकारी संबंधित भागीदार के हित को ध्यान में रखते हुए आम जन में प्रसारित करने के लिए भी किया जाता है।
- 14.6.4.4 कन्ज्यूमर कनेक्ट पहल को ध्यान में रखते हुए एक मोबाईल एप्प का भी शुभारम्भ किया गया है। इस पहल के अन्तर्गत एक आम उपभोक्ता प्राधिकरण से सम्पर्क विभिन्न माध्यमों से कर सकता है जैसे मोबाईल एप्प, वॉट्स एप्प, टॉल फ्री संख्या, वेबसाईट इत्यादि ।

### वेबसाईटः 14.6.5

प्राधिकरण की वेबसाईट को वेबसाईट डिजाईन के वर्तमान में प्रचलित डिजाईन के अनुसार विकसित किया गया है। सूचनाओं को अधिक सुविधाजनक रुप में रखा गया है ताकि नागरिक/खाद्य व्यापारकर्ता डाटा को आसानी से एवं प्रभावी रुप से ढूंढ सकें। नई तरह से विकसित वेबसाईट आसानी से माईक्रोसाईट पर नेविगेशन के काम में मदद करती है।

### माईक्रोसाईट/पोर्टल्सः 14.6.6

निम्नलिखित माईक्रोसाईट्स/पोर्टल्स को विकिसत किया जा चुका है / विकिसत किया जा रहा है:

माईक्रोसाईट्स⁄पोर्टल का नाम	विशेषताएं
सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य पहल	बाईं कोने में वर्णित प्रत्येक पहल के लिए विभिन्न माईक्रोसाईटों को विकसित किया जा रहा है। इस का
- एसएनएफ@स्कूल, एसएनएफ	लक्ष्य सभी भागीदारों को एक मंच पर लाना है। यह माईक्रोसाईटें इन पहलों की जानकारी के प्रसार,
@होम, एसएनएफ @ भोजनालय	सहयोग, एवं प्रबंधन में सहायता करेंगी। इस योजना से जुड़ी सारी जानकारियां इस पोर्टल पर उपलब्ध
-रेस्टोवरेंट, -क्लीन स्ट्रीट फूड, -	हैं।
ऑन ट्रेक, -भोग, एसएनएफ@	
कार्य स्थील	
खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द्र	यह पोर्टल सभी भागीदारों को एक मंच पर लाने के लिए बनाया गया है। फोर्टिफिकेशन से संबंधित सभी
	जानकारियां एवं सूचनाएं इस पोर्टल पर उपलब्ध रहेंगी। इस पर तकनीकी जानकारी उपलब्ध कराने वालों
	के साथ साथ आपूर्तिकर्ताओं का भी विवरण उपलब्ध रहेगा। मुख्य रुप से इस का लक्ष्य छोटे एवं वृहद
	खाद्य उत्पादकों के मध्य फोर्टिफिकेशन को लोकप्रिय बनाना है।
सुरक्षित पानी	इस पोर्टल पर पैकेज्ड पेयजल के नमूनों की जांच रिपोर्ट का विवरण उपलब्ध करवाया जाएगा। इस में
	किसी विशेष पेकेज्ड पेय जल के नमूनों की सभी प्रकार की जांच रिपोटे शामिल हैं।
दुग्ध सर्वेक्षण पोर्टल	यह पोर्टल एफएसएसएआई के द्वारा राष्ट्रीप दुग्ध गुणवत्ता सर्वेक्षण, 2016 के दौरान दुग्ध नमूनों की
	करवाई गई जांच रिपोर्टों को उपलब्ध कराता है। यह सभी प्रयोगशालाओं को नमूनों की जांच रिपोर्टी
	को अपलोड करने की सुविधा प्रदान करता है। प्रणाली में से एमआईएस रिपोर्ट भी तैयार की जाती है
	जो कि परीक्षण एवं प्रोजेक्ट पर निगरानी करने में सहायक होती है।
जीवन के लिए आहार	भारत के नागरिकों को सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य उपलब्ध करवाने के क्रम में एफएसएसएआई ने पेशेवर
(डायट4लाईफ)	सगंठनों, हेल्थकेयर पेशेवरों एवं कारपोरेट साझेदारी के साथ की है ताकि हमारे समाज के एक छोटे से
	भाग की हो रही मुश्किलों को हल किया जा सके। भारत में कई नवजात शिशु चयापचय की जन्मजात
	त्रुटियों (आईएमई) से पीड़ित होते हैं यह बीमारी जान लेवा भी हो सकती है और इन बीमारियों का ईलाज
	शुरुआत से ही पौष्टिक एवं आहारी हस्तक्षेप पर आधारित होता है। इस मुद्दे की गंभीरता को ध्यान में
	रखते हुए, इस प्लेटफार्म को बनाया गया है जिससे कि माता-पिताओं को समय पर अपने शिशुओं के
	लिए चिकित्सा सहायता एवं इलाज ढूंढने में आसानी हो।
एफस्कान	खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन नेटवर्क (एफस्कान) खाद्य सुरक्षा और पोषण के क्षेत्र में वैज्ञानिक सहयोग के
	लिए एक तंत्र के रुप में कार्य करेगा। यह मैसर्स इन्फ्लिबनेट की साझेदारी में विकसित किया जा रहा
	है, जो कि एफएसएसएआई के पैनल की गई एजेंसियों में से एक है।
फोस्टेक	यह एक ई-लर्निंग पोर्टल है जिसे एक एजेन्सी के सहयोग से विकसित किया जा रहा है। यह पोर्टल
	विभिन्न प्रकार के प्रशिक्षण कार्यक्रमों जैसे प्रशिक्षण पंचाग के प्रकाशन से लेकर प्रशिक्षण के लिए
	पंजीकरण, प्रशिक्षण मुल्यांकन और अन्त में प्रमाणन उपलब्ध करवाने तक के सभी कार्यों का प्रबंधन
	करेगी। प्रमाण पत्रों के सत्यापन के लिए ऑनलाईन सत्यापन करने की सुविधा भी उपलब्ध करवाई
	जाएगी ताकि इनकी प्रामाणिकता बनी रहे।

माईक्रोसाईट्स⁄पोर्टल का नाम	विशेषताएं
खाद्य विश्लेषक परीक्षा पोर्टल	वर्ष 2017 में आयोजित खाद्य विश्लेषक परीक्षा के सभी अभ्यर्थियों के लिए खाद्य विश्लेषक परीक्षा पोर्टल
	एक मात्र सम्पर्क माध्यम था। अभ्यर्थियों ने आवेदन, आवेदन की पुष्टि, परीक्षा शुल्क का भुगतान, प्रवेश
	पत्र प्राप्त करना, परिणाम देखना इत्यादि सभी कार्य ऑनलाईन ही किये। एफएसएसएआई से सभी प्रकार
	की सूचनाएं एवं संवाद एसएमएस और ई-मेल के माध्यम से किये गये।
राज्य खाद्य विभाग के लिए	एफएसएसएआई और राज्य खाद्य सुरक्षा विभागों के मध्य तालमेल बनाने के लिए राज्य खाद्य सुरक्षा
वेबसाईट नमूना पायलट प्रोजेक्ट,	विभागों के लिए एक समान वेबसाईट का नमूना विकसित की जा रहा है। नमूना वेबसाईट के साथ
चंडीगढ़	स्त्रोत कोड भी राज्य खाद्य सुरक्षा विभागों को उपलब्ध करवाया जाएगा। इसका उपयोग कर राज्य खाद्य
	सुरक्षा विभाग अपनी अपनी वेबसाईट बहुत कम समय में तैयार कर पाएंगे। राज्य खाद्य सुरक्षा विभागों
	की वेबसाईट में आवश्यक सभी लिंक एफएसएसएआई पोर्टल के साथ उपलब्ध रहेंगे।
खाद्य उत्पाद अनुमोदन प्रणाली	खाद्य उत्पाद अनुमोदन पर नये विनियम अन्तिम अनुमोदन के लिए प्रक्रियाधीन हैं। इसके साथ ही साथ
	खाद्य उत्पाद अनुमोदन के लिए एक पोर्टल का विकास किया जा रहा है। यह पोर्टल की परिकल्पना खाद्य
	व्यापारकर्ता (एफबीओ) को किसी उत्पाद विशेष पर अनुमोदन लेना है या नहीं के बारे में दिशा निर्देश
	प्रदान करने के लिए की गई है। जिन मामलों में खाद्य उत्पाद अनुमोदन लेने की आवश्यकता है उन
	मामलों में प्रणाली खाद्य व्यापारकर्ता के आवेदन को स्वीकार कर लेगा। यह पोर्टल खाद्य व्यापारकर्ता एवं
	एफएसएसएआई के मध्य संवाद एवं आवेदन की स्थिति का पता लगाने का कार्य करेगा।
कन्ज्यूमर कनेक्ट	इस पोर्टल का लक्ष्य उपभोक्ता को खाद्य सुरक्षा एवं मानकों के संबंध में शिक्षित एवं जागरुक बनाना है।
	यह नागरिकों को खाद्य जिसका वे उपभोग करते हैं के संबंध में भागीदारी बढाने और अपने अधिकारों
	के बारे में जागरुक करने में योगदान देगा। इस पोर्टल में शिकायत निवारण तंत्र की सुविधा भी प्रदान
	की जाएगी।

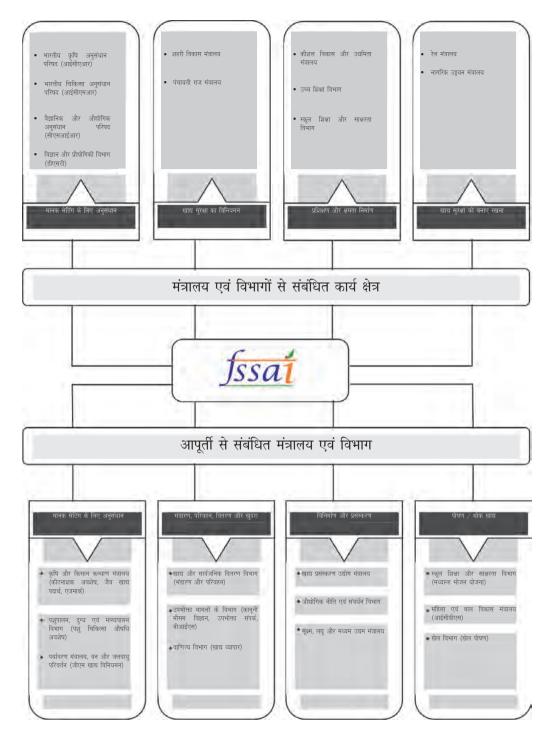
### भागीदारी ओर सम्मिलन

#### परिचय 15.1

- खाद्य हमारे दैनिक जीवन में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है एवं हमारे वर्तमान के कुछ महत्वपूर्ण सामाजिक, आर्थिक एवं पर्यावरण के 15.1.1 मुद्दों को सीधा प्रभावित करता है। खाद्य जिनत बीमारियों एवं मोटापे से लेकर खाद्य गरीबी और खाद्य बर्बादी, जलवाय परिवर्तन और सम्पन्नता में गिरावट और सामाजिक पलायन के कारण जैव विविधता में ह्रास तक न केवल खाद्य हमारी कछ महत्वपूर्ण समस्याओं के केन्द्र में है अपित यह महत्वपूर्ण समस्याओं के हल का भी प्रमुख अंग है। एक मजबूत भोजन प्रणाली को बनाने के लिए इस प्रकार एक समन्वित कार्य योजना के साथ एक सहयोगी दृष्टिकोण अपनाना आवश्यक है।
- कई मोर्चों पर कार्रवाई की आवश्यकता है। कृषि और खाद्य प्रसंस्करण को सुगम बनाना जो स्वास्थ्य और पर्यावरणीय प्रभावों 15.1.2 को कम करते हों; नई तकनीकें अपनाना जिससे खाद्य की बर्बादी को कम किया जा सके; आपूर्ति व्यवस्था दक्षता में सुधार प्रभावी पर्यावरणीय और स्वास्थ विनियम पोषण को सुधारने के लिए प्रभावी उपाय अपनाना, खपत में परिवर्तन के लिए अभिनव दृष्टिकोण को अपनाना खाद्य व्यवस्था द्वारा गरीबी उन्मूलन और भोजन, स्वास्थ्य और स्थिरता पर जनसंख्या-स्तर पर शिक्षा का प्रचार प्रसार।
- कोई आश्चर्य नहीं है कि 2015 में संयुक्त राष्ट्र द्वारा अपनाए गए 2030 के कार्यसूची के रुप में लगभग सभी 17 निरंतर विकास 15.1.3 लक्ष्य (एसडीजी) लोगों के जीवन में सुधार करने एवं स्थायी विकास के लिए सभी देशों के द्वारा अपेक्षित कार्रवाई के लिए हैं भोजन और पोषण से संबंधित हैं। इन एसडीजीयों में से अनके लक्ष्य जैसे भुख का खात्मा, अच्छा स्वास्थ्य एवं सेहत, साफ हवा और स्वच्छता, जमीन पर जीवन और पानी के अन्दर का जीवन और जिम्मेदार उपभोग और उत्पादन प्रत्यक्ष रूप से खाद्य एवं पोषण से संबंधित है, एवं अन्य अप्रत्यक्ष रुप से खाद्य एवं पोषण से संबंधित हैं।
- खाद्य सुरक्षा एवं पोषण के मुद्दे को हल करने के लिए केन्द्र एवं राज्य सरकार, स्थानीय निकाय, उपभोक्ता एवं सामाजिक संगठन, 15.1.4 व्यापार, वैज्ञानिक, एवं अनुसंधानकर्ताओं के बहु क्षेत्रीय सहयोग की आवश्यकता है। केवल एक समग्र परिप्रेक्ष्य के साथ ही उन समाधानों और नवाचारों की पहचान करना संभव है जो मानव स्वास्थ्य को उन्नत करने वाले आहार को बढावा देते हैं। इस व्यापक दृष्टिकोण को प्राप्त करने के लिए भोजन और कृषि, स्वास्थ्य और पोषण, पर्यावरणीय स्थिरता और सामाजिक-आर्थिक कारकों के बीच अंतर-संबंधों को पहचानने की आवश्यकता है।

#### सम्मिलन 15.2

इस अंतर-संबंध को मान्यता देने के लिए खाद्य प्राधिकरण बनाया गया था। विभिन्न एजेंसियों द्वारा प्रशासित खाद्य नियमों की बहलता से पैदा होने वाले उपभोक्ताओं, व्यापारियों, निर्माताओं के मन में भ्रम को दूर करने के लिए इसकी स्थापना की गई थी। इस प्रकार सम्मिलन खाद्य प्राधिकरण के डीएनए में है। एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और पोषण, मानकों, विनियम और अनुपालन से संबंधित सभी मामलों के लिए एक एकीकृत रेखा नियंत्रण और एकल संदर्भ बिंदु सुनिश्चित किया है। विभिन्न केंद्रीय मंत्रालयों / विभागों के साथ एफएसएसएआई कार्य करता है। केन्द्रीय मंत्रालयों की एक दृष्टांत सूची और उनमें से प्रत्येक से संबंधित काम का विवरण नीचे दिया गया है।



खाद्य सुरक्षा और पोषण पर एक एकीकृत और व्यापक कानून का मतलब है कि एफएसएसएआई के अधिदेश का बड़ा 15.3 और बहुत ही चुनौतीपूर्ण होना। अतः इसका समाधान नए कानून में खाद्य सुरक्षा के आयुक्त और उसके अधिकारियों को खाद्य सुरक्षा की महत्वपूर्ण शक्तियों का विकेन्द्रीकरण करके किया गया है। नए कानून से खाद्य सुरक्षा की पहली जिम्मे दारी सरकार/विनियामक से हटकर खाद्य व्यापारकर्ता के ऊपर आ गई है। यह आशा की जाती है कि सभी खाद्य व्यापार खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली के माध्यम से खाद्य सुरक्षा कानून का स्वंय अनुपालन करेंगें। एफएसएसएआई के लिए अपने विशाल कर्तव्य को पूरा करने के लिए साझेदारी में कार्य करना अनिवार्य बन गया है। एफएसएसएआई से यह आशा की जाती है कि वह सभी भागीदारों जैसे विश्व स्तर के भागीदार, खाद्य व्यापार, राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्त और वैज्ञानिकों और नागरिकों का विश्वास अर्जित करें।

### विश्वास के पांच स्तर



विश्वासः व्यापार में आसानी और विनियामक व्यवहारिकता में एकरुपता के लिए मानकों का विश्व स्तर के मानकों के साथ अनुरुपण



खाद्य त्यापारों के साथ विश्वासः विनियामक अनुपालनाओं को सनिश्चित करते समय उनके हितों को प्रभावित नहीं होने देता है।



स्थानीय स्तर विश्वासः बिना किसी पूर्वाग्रह के प्रभावी अनुपालना सनिश्चित करने के लिए स्थाननीय भागीदारों का विश्वास जीतना



विज्ञान आधारित मानकों का निर्धारण



उपभोक्ताओं का विश्वास जीतना जिनका स्वास्थ्य. सरक्षा. और विश्वास विनियामक के लिए महत्वपूर्ण है।

### साझेदारी 15.4

- एफएसएसएआई का प्रयास स्थिर विश्वसनीय एवं सरक्षित प्रथाओं. आधारभत ढांचा, प्रक्रियाओं, विनियम और कार्ययोजना को 15.4.1 स्थापित करना है जो कि विभिन्न भागीदारों जैसे विभिन्न राज्यों, उद्योंगों, केन्द्र सरकार, खाद्य व्यापारकर्ता इत्यादि की सामूहिक जिम्मेवारी एवं भागीदारी पर आधारित होती है। इन लक्ष्यों की प्राप्ती एवं देश में विश्वसनीय खाद्य सुरक्षा संस्कृति का निर्माण सभी भागीदारों की साझेदारी से ही संभव है।
- एफएसएसएआई एक छोटा और चस्त संगठन है। अपने बड़े अधिदेश को परा करने के लिए इसने कई अन्य संगठनों को सहयोगी 15.4.2 बनाया है और कार्य करवाने के लिए रिश्तों को मजबूत बनाया है। प्रवर्तन एवं निरीक्षण की जिम्मेदारी राज्य/केन्द्र शासित प्रदेशों के खाद्य आयुक्तों की है। खाद्य की जांच का काम राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं और एनएबीएल के द्वारा प्रत्यायित एवं एफएसएसएआई के द्वारा अधिसूचित प्रयोगशालाओं के द्वारा किया जाता है। रेफरल खाद्य प्रयोगशालाएं केन्द्रीय मंत्रालयों एवं एजेन्सियों के अधीन हैं। वैज्ञानिक पैनलों एवं वैज्ञानिक समितियों के सदस्य जो कि मानकों के निर्धारण में महत्वपर्ण भमिका निभाते हैं विश्व विद्यालय प्रणाली और सार्वजनिक अनुसंधान संस्थानों एवं एजेन्सियों से सम्बद्ध हैं।
- खाद्य प्राधिकरण के कार्यक्षेत्र में उद्योग का सहयोग महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। उपभोक्ता संगठन उपभोक्ताओं से संबंधित कार्यों 15.4.3 में आन्तरिक जानकारियां उपलब्ध करवाते हैं। एफएसएसएआई निकटता से भारतीय पोषण सोसायटी और भारतीय आहार संगठन के साथ विशेषज्ञ सलाह, सहयोग, समर्थन एवं सुझावों के लिए कार्य करता है।
- खाद्य फोर्टिफिकेशन स्त्रोत केन्द्र (एफएफआरसी) की स्थापना टाटा ट्रस्ट के सहयोग से देश में फोर्टिफिकेशन को खाद्य संरक्षा एवं 15.4.4 पोषण कार्यक्रमों एवं खुले बाजार में बढावा देने के लिए किया गया है। एफएफआरसी 'पौष्टिक' जो कि विकास साझेदारों का एक नेटवर्क है और संयुक्त राष्ट्र की एजेन्सियों के साथ भी कार्य करती है जो कि खाद्य फोर्टिफिकेशन के क्षेत्र में कार्य करती है।
- चिफ्स (सीआईआई-एचयुएल खाद्य सुरक्षा विज्ञान संस्थान) एफएसएमएस दिशानिर्देश दस्तावेज, विशेष खाद्यजनित बीमारियों के 15.4.5 जोखिम प्रबंधन के लिए मूल योजना, सेक्टर विशेष के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम विकसित करना और खाद्य सुरक्षा पर सार्वजनिक व्येख्यानों का आयोजन करने के काम में सहयोग करती हैं।
- अमरीका आधारित डीसेर्निस लिमिटेड के साथ एक समझौता ज्ञापन पर 170 से अधिक देशों से 90,000 से अधिक सहयोज्य 15.4.6 और संदूषकों आदि के मानकों के ऑनलाइन डाटाबेस की जानकारी प्राप्त करने के लिए हस्ताक्षर किए हैं। खाद्य प्राधिकरण भारतीय विज्ञापन मानक परिषद (एएससीआई) के साथ मिलकर विभिन्न खाद्य कम्पनियों के द्वारा विज्ञापन में किये जा रहे दावों की पडताल कर रहा है। एफएसएसएआई खाद्य और गैर खाद्य क्षेत्र दोनों के निगमित क्षेत्र के संस्थानों को सीएसआर और गैर

सीएसआर कोष से सुरक्षित एवं पोष्टिक खाद्य पहलों में भाग लेने का अवसर प्रदान करती है। सीएसआर के तहत होने वाली पात्र गतिविधियों में कुपोषण को जड़ से मिटाना, स्वास्थ्य को बढावा देना और कौशल प्रशिक्षण देने को विशेष रुप से शामिल किया गया है।

एफएसएसएआई केन्द्र सरकार के विभिन्न महत्वपूर्ण कार्यक्रमों में प्रमुख भूमिका निभाता है जैसे स्वच्छ भारत अभियान, मेक इन 15.4.7 इंग्डिया. डिजिटल इंग्डिया. स्मार्ट सिटी मिशन इत्यादि।

### नई सम्मिलन पहल 15.5

एफएसएसएआई भी अपनी संयोज्य शक्ति का लाभ उठाते हुए खाद्य से संबंधित उन मुद्दों पर भी पहल कर रही है जो कि विशेष रूप से इस कार्यक्षेत्र में नहीं आते हैं, लेकिन अप्रत्यक्ष रूप से खाद्य सुरक्षा और पोषण से संबंधित हैं।

#### खाद्य की बर्बादी को रोकना और प्रबंधन करना 15.5.1

- 15.5.1.1 खाद्य की बर्बादी को रोकना, बचे हुए खाद्य को प्राप्त करना और इसे बांटना और अन्त में खाद्य कचरे का सुरक्षित तरीके से निपटान करना एक राष्ट्रीय पहल है। इस पहल का महत्व इसलिए बढ़ जाता है कि बड़ी मात्रा में खाद्य का नुकसान और खाद्य अपशिष्ट सम्पूर्ण आपूर्ति श्रृंखला में होता है। यदि इस प्रकार की खाने की बर्बादी को रोका जा सके या खराब होने से पूर्व ही खाने को सुरक्षित बचा लिया जाए तो यह खाद्य बहुत से लोगों की भुख और कुपोषण को मिटा सकता है। इस दिशा में उठाए गए कदमों ने पूरे विश्व में आशाजनक परिणाम दिये हैं।
- 15.5.1.2 भारत में इस क्षेत्र में कई संगठन काम कर रहे हैं जैसे भारतीय खाद्य बैंकिंग नेटवर्क, अन्नक्षेत्र फाऊन्डेशन और रॉबिनहुड आर्मी परन्तु अभी भी इस क्षेत्र में काफी कुछ किया जाना बाकी है और वर्तमान में किये जा रहे प्रयासों में तेजी और व्यापकता लाने की आवश्यकता है। इस तरह के प्रयासों को बढावा देने एवं विनियामक सहयोग देने के लिए खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य सुरक्षा एवं मानक (बचे हुए खाने को प्राप्त करना एवं वितरण) विनियम का प्रारुप तैयार किया है। यह विनियम इस तरह के दानों को बढावा देगा और ऐसे लोगों और संगठनों को सुरक्षा प्रदान करेगा जो कि खाना वितरित करते हैं। एफएसएसएआई एक ऑनलाईन प्लेटफार्म का निर्माण दानदाता व्यापारों, एजेन्सियों, व्यक्तियों और संगठनों के मिलन के लिए करेगा जो कि वितरण में कार्यरत
- 15.5.1.3 खाद्य अपशिष्ट की रोकथाम के प्रबंधन तथा खाद्य हानि को खाद्य क्षेत्र में सुरक्षित भोजन पद्धतियों में एकीकृत किया जाएगा और साथ ही सामाजिक और व्यवहारिक बदलावों के प्रयासों को सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य पहल के अन्तरर्गत एकीकृत किया जाएगा ।

#### खाद्य स्मार्ट शहर 15.5.2

- 15.5.2.1 स्मार्ट सिटी मिशन को बढाते हुए खाद्य प्राधिकरण फड स्मार्ट शहर के लिए एक रूपरेखा विकसित कर रहा है जिसमें शहरी क्षेत्र में खाद्य प्रणालियों के लिए समस्त समाधान हों। हवा और पानी की तरह खाद्य को भी स्वतः उपलब्ध मान लिया जाता है और यह प्रायः नगर नियोजन में इसकी बड़े अनदेखी की जाती है, जबिक यह केन्द्रीय वस्तु है जिस से हमारा जीवन प्रभावित होता है।
- 15.5.2.2 खाद्य की दृष्टि से देखते हुए खाद्य आधुनिक शहरों को संस्थागत, सामाजिक और आर्थिक बुनियादी ढांचे को विकसित करने के लिए कई दिलचस्प अवसर प्रदान करता है ताकि सुरक्षित और पौष्टिक भोजन के माध्यम से स्वास्थ्य और उनके नागरिकों की खुशी सुनिश्चित हो सके।
- 15.5.2.3 बढते हुए शहरीकरण ने कई महत्वपूर्ण मुद्दों अर्थात् खाद्य पर्याप्तता, खाद्य गुणवत्ता और पर्यावरण संबंधी चिंताओं को जन्म दिया है। इनके समाधान का एक तरीका स्मार्ट सिटी डिजाइन के भीतर टिकाऊ खाद्य सुरक्षा और पोषण प्रणालियों को एकीकृत करना और खाद्य स्मार्ट शहर बनाना है। यहां तक कि अंतरराष्ट्रीय स्तर पर भी, खाद्य स्मार्ट सिटी की अवधारणा विकास की प्रारंभिक अवस्थाओं में है और भारत को इस महत्वपूर्ण विषय पर नयी सोच के लिए अग्रणी भूमिका निभाने का अवसर मिला है, यही वजह है कि एफएसएसएआई ने इस क्षेत्र के अगुवाओं के साथ भागीदारी की है, जैसे यूनाइटेड किंगडम से खाद्य फाउंडेशन और स्वीडन और नॉर्वे से ई.ए.टी फाउंडेशन।

- 15.5.2.4 इस अवधारणा को शहरी विकास मंत्रालय और कुछ स्मार्ट शहरों जैसे लुधियाना, अजमेर, भूवनेश्वर, जयपुर, नई दिल्ली, गुडुगांव आदि के साथ सह-विकसित किया जा रहा है।
- 15.5.2.5 खाद्य स्मार्ट सिटी के लिए चार-स्तंभीय दुष्टिकोण है। इसमें शामिल हैं, आपूर्ति श्रृंखला में सुरक्षा और स्वच्छता सुनिश्चित करना, आहार में सुधार करना, उपभोक्ताओं में सामाजिक और व्यवहारिक परिवर्तन का प्रयास करना और अतिरिक्त भोजन और भोजन की हानि को रोकना। इन स्तंभों में से प्रत्येक के आसपास अभियान, प्रक्रियाओं और प्रथाओं का निर्माण सभी शहरों के लिए एक परिवर्तन मॉडल बन सकता है, जिसका पूरे देश में अनुकरण भी किया जा सकता है।



### भारतीय खाद्य संस्कृाति - चलो अच्छाई को वापस लाएं 15.5.3

"भारतीय खाद्य संस्कृति - चलो अच्छाई को वापस लाएं" क्षेत्रीय व्यंजनों को प्रदर्शित करने, हमारी विशिष्ट पाक पहचान को फिर से खोजने और लोगों को अपने समृद्ध सांस्कृतिक अतीत के साथ पुनः जोड़ने के लिए इस प्रोजेक्ट को प्रारम्भ किया गया है। क्षेत्रीय भोजन की आदत मुख्य रूप से स्थानीय लोगों द्वारा आवश्यक पोषण के लिए एक समग्र दृष्टिकोण पर आधारित थी और हमारी स्वास्थ्य आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए आदर्श रूप से अनुकूल हैं। लेकिन जैसे भारतीयों की खान पान की आदतें बदल रही हैं उस से हमें अपनी स्थानीय खाद्य विरासत को खोने का बहुत ही बडा एवं वास्तविक खतरा है।

### दृष्टिकोण

5 स्तंभों पर आधारित एक व्यवस्थित रूपरेखा को हितधारकों के साथ सह-निर्मित किया जा रहा है जिसमें केन्द्रीय और राज्य सरकारें, खाद्य वैज्ञानिक और इतिहासकार, शेफ, खाद्य लेखक और विशेषज्ञ, कॉरपोरेट्स और बहु-राष्ट्रीय कंपनियां, ब्लॉगर्स, रेस्तरां, भोजन पनरुद्धारकर्ता. और प्रभावकारक लोग शामिल हैं:

एक मानक निर्धारण संस्था के रूप में एफएसएसएआई की भूमिका स्वच्छता और सुरक्षा के मापदंडों को सुनिश्चित करने के लिए, मानकों और प्रक्रियाओं का निर्धारण करना, बुनियादी सुविधाओं की सिफारिश करना और प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण सामग्री को विकसित करना होता है। इन खाद्य मानकों और बेंचमार्कों को भारतीय खाद्य संस्कृति के तहत खाद्य हब, खाद्य स्ट्रीट, खाद्य उत्सव, और खाद्य ट्रेल्स बनाने के लिए किसी भी हितधारक द्वारा अपनाना और लागू करना आवश्यक होगा। जिन पांच स्तंभों पर यह पहल निर्भर करती है वे हैं:

### राष्टीय रेसपी संग्रह 1.

एक समर्पित ऑनलाइन पोर्टल के माध्यम से एक राष्ट्रव्यापी रेसपी संग्रह बनाने की पद्धति को हितधारकों के साथ परामर्श करके तैयार किया जा रहा है। राष्ट्रीय रेसपी संग्रह भारत की स्थानीय / क्षेत्रीय खाद्य व्यंजनों के लिए केंद्रीय डेटाबेस के रूप में काम कर सकता है।

### 2.

खाद्य केन्द्रों की रणनीतिक स्थानों पर सुविधाओं के रूप में परिकल्पना की गई है जो एक बडे सांस्कृतिक अनुभव के हिस्से के रूप में स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजन पेश कर सकते हैं। मानक और स्वच्छता और सुरक्षा के लिए मानदंडों को पूर्व में ही निर्धारित किया जाएगा और इन्हें कड़ाई से लागू किया जाएगा। संबंधित राज्य सरकार / सहभागिता वाले हितधारकों के द्वारा जल, अपशिष्ट निपटान, उचित प्रकाश व्यवस्था इत्यादि सहित कुछ सामान्य बुनियादी सुविधाओं को सुनिश्चित करने की आवश्यकता होगी।

### सरक्षित खाद्य स्ट्रीट 3.

हर राज्य की अपनी मशहूर/अनूठी खाद्य सड़क/पथ है, जो स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजनों का प्रदर्शन करती हैं और प्रसिद्ध पर्यटक आकर्षण का केन्द्र हैं। देश भर में मौजूदा खाद्य सडकों को अपग्रेड करने के लिए और घरेल और अंतर्राष्ट्रीय पर्यटकों के लिए सुरक्षित और स्वच्छ स्थानीय भोजन का अनुभव प्रदान करने के लिए स्वच्छता संबंधी शर्तों को एफएसएसएआई और राज्य सरकार निकाय द्वारा पहले से तय किया जाएगा। बडे पैमाने पर प्रशिक्षण और सडक खाद्य विक्रेताओं की क्षमता निर्माण इस पहल का एक महत्वपूर्ण एवं अभिन्न हिस्सा होगा।

#### खाद्य महोत्सव 4.

स्थानीय/क्षेत्रीय स्वाद को एक नया मंच प्रदान करने के लिए खाद्य त्योहारों का एक नेटवर्क बनाया जा सकता है। इच्छुक राज्य अपने भोजन उत्सवों की मेजबानी कर सकते हैं. साथ ही क्षेत्रीय या स्थानीय व्यंजनों का प्रदर्शन करने वाले विक्रेताओं को विशेष सहयोग एवं समर्थन प्रदान कर सकते हैं। राष्ट्रीय स्तर के खाद्य त्योहार प्रत्येक क्षेत्र से सर्वश्रेष्ठ विक्रेताओं को मान्यता और पुरस्कार प्रदान कर सकता है।

### खाद्य टेल्स 5

भारतीय खाद्य संस्कृति की कुछ पूर्व-आवश्यकताओं के आधार पर अपनी प्रमाणन प्रणाली हो सकती है और अन्य सभी स्तभों के साथ इसे जोड़कर खाद्य ट्रेल्स को बढ़ावा मिल सकता है। इस प्रकार सम्पर्ण भारतीय खाद्य संस्कृति पहल एक संयोजी ढांचा तैयार करने का एक प्रयास है जो इस क्षेत्र में कई मौजूदा (यद्यपि विखंडित) प्रयासों को एक साथ संयोजित करके. उन्नयन और एक महत्वाकांक्षी ब्राडिंग बनाने और हमारे स्थानीय और क्षेत्रीय खाद्य विरासत को पनः प्राप्त करने में सहायता करता है।

### राजभाषा

### वर्ष 2016-17 के दौरान राजभाषा अनुभाग द्वारा संपन्न प्रमुख कार्य

वर्ष 2016-17 के दौरान भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण के राजभाषा अनुभाग ने चार तिमाही की प्रगामी प्रयोग से संबंधित तिमाही प्रगति रिपोर्ट राजभाषा विभाग, गृह मंत्रालय, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय एवं नराकास, दिल्ली (मध्य) को भेजा गया। वर्ष के दौरान राजभाषा कार्यान्वयन समिति की चार बैठकें आयोजित की गई एवं राजभाषा कार्यान्वयन संबंधित विभिन्न निर्णय लिए गए और उन पर अनुवर्ती कार्रवाई भी की गई। वर्ष के दौरान तीन हिंदी कार्यशालाएं आयोजित की गई जिसमें प्राधिकरण के अधिकारियों तथा कार्मिकों को हिंदी संबंधी विविध प्रशिक्षण दिया गया। सितंबर 2016 में हिंदी पखवाड़े का सफलता पूर्वक आयोजन किया गया जिसमें विभिन्न प्रतियोगिताएं आयोजित की गई और विजेता प्रतिभागियों को नगद पुरस्कार एवं प्रमाणपत्र प्रदान किए गए। इसके अतिरिक्त मुख्यालय के अधिनस्थ कार्यालयों का राजभाषा निरीक्षण किया गया और उन्हें राजभाषा के संबंध में मार्गदर्शन दिया गया। इसके परिणामस्वरूप संबंधित कार्यालयों द्वारा राजभाषा हिंदी के प्रयोग को बढ़ाने में तत्परता देखी गई। राजभाषा अनुभाग द्वारा संसदीय स्थायी समिति को प्रस्तुत किए जाने वाले कागजात का अनुवाद, वार्षिक रिपोर्ट 2016-17 का पुनरीक्षण तथा 'स्वच्छ स्ट्रीट फूड परियोजना दिल्ली' से संबंधित प्रशिक्षण सामग्री, वेबसाइट का हिंदी अनुवाद आदि किया गया। प्राधिकरण मुख्यालय नगर राजभाषा कार्यान्वययन समिति (मध्य क्षेत्र) का सदस्य है और इसकी बैठक में प्राधिकरण का प्रतिनिधित्व सहायक निदेशक (राजभाषा) ने किया।

### सूचना का अधिकार मामलेः

वर्षः 2016-2017 (1.4.2016-31.3.2017)

	01-04-2016 को प्रारम्भि क शेष	वर्ष के दौरान प्राप्ते प्रार्थना पत्र (लोक प्राधिकारी को स्थानातंरित मामलों सहित)	l .	_	निर्णय जहां अनुरोध/अपील स्वीकार किए गए
आवेदन	11	1295	219	42	1020
प्रथम अपील	0	54	0	52	0

ऐसे मामलों की संख्या जिनमें किसी भी अधिकारी के विरुद्ध अनुशासनात्मक कार्रवाई की गई	शून्य

अभीहित सीएपीआईओ की संख्याा	अभीहित केन्द्रीय जन सूचना अधिकारियों की संख्याा	अभीहित अपीलीय अधिकारियों की संख्या
	26	14

आवेदनों को निरस्त करते समय जितनी बार विभिन्न प्रावधानों को लागू किया गया													
सूचना का	सूचना का अधिकार कानून-2005 से संबंधित धारा												
धारा ४ (1) धाराएं अन्य							अन्य						
क ख ग घ ड़ च छ ज झ ण							9	11	24				
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42

	शुल्क से प्राप्त राशि (रुपये में)	
पंजीकरण शुल्क	अतिरिक्त शुल्क एवं अन्य प्रभार	दण्ड से प्राप्त राशि
5020	27,824	0

अगर सार्वजनिक प्राधिकारी ने नागरिकों द्वारा अनुरोधित जानकारी के परिणाम के रूप में अपने नियमों / विनियमों / प्रक्रियाओं के संबंध में कोई परिवर्तन किया है, तो कृपया परिवर्तनों का संक्षिप्त विवरण प्रदान करें (अधिकतम 500 वर्ण) निल

* खण्ड पांच (आवश्यक उद्घोषणा के संबंध में विवरण)		
	यदि उत्तर (क) का उत्तर नहीं है तो क्या प्रसार के अन्य	
4 (1) (बी) के तहत आवश्यक प्रकटीकरण किया गया	माध्यमों का उपयोग किया जाता हैं? विवरण प्रदान करें	यूआरएल प्रदान करें, जहां प्रकटीकरण किया गया है
है?	(500 वर्णों से अधिक नहीं)	(अधिकतम 150 वर्ण
हां 🔱		
ख. धारा 4(1)(ख) के तहत आवश्यक उद्घोषणा	करने की अन्तिम तिथि	30/06/2017
ग. क्या आवश्यक उद्घोषणा को का.प्र वि. के पत्र संख्या		यदि ग का उत्तर हां है तो उस वेबसाईट ⁄यूआरएल का
ओएम 1/6/20011-आईआर दिनांक 15.04.2013 के		वेबपेज का विवरण दें जहां पर यह ऑडिट रिपोर्ट उपलब्ध
अनुसार किसी तीसरे पक्ष ने ऑडिट किया है?		है (अधि 150 वर्ण)
नहीं 🔱		www.fssai.gov.in/home/rti.html
धारा 4 (1) (बी) के तहत आवश्युक प्रकटीकरण की ऑ	डेट का दिनांक (दिनांक ⁄माह⁄वर्ष प्रारुप में)	(दिनांक /माह/वर्ष प्रारुप में)



# वित्तीय वर्ष 2016-17

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

(खाद्य सुरक्षा एंव मानक अधिनियम, 2006 के अधीन स्थापित सांविधिक प्राधिकरण) एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (खाद्य सुरक्षा एंव मानक अधिनियम, 2006 के अधीन स्थापित सांविधिक प्राधिकरण)

## विषय सूची

	पृष्ठ संख्या
तुलन पत्र	96
आय व्यय लेखा	97
उपर्युक्त वित्तीय विवरणीयों की अनुसूचियां	98
प्राप्ति एवं भुगतान लेखा	117
महत्वपूर्ण लेखाकंन नीतियों और लेखों पर टिप्पीणियां	119
अनुबंध 1	122

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र यथा 31-03-2017

(राशि रुपयों में)

कोष⁄कैपिटल फन्ड एवं देनदारियां	अनूसूची	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
कोष/कैपिटल फन्ड	1	1,814,505,727	1,361,893,931
भंडार और अधिशेष	2	-	-
निर्धारित⁄बंदोबस्ती फंड	3	-	23,401,497
असुरक्षित ऋण और उधारी	4	-	-
असुरक्षित ऋण और उधारी	5	-	-
विलम्बित क्रेडिट देयताएं	6	-	-
(मौजूदा देनदारियां और प्रावधान)	7	71,242,754	288,156,677
योग		1,885,748,481	1,673,452,105
परिसंपत्तियाँ			
अचल संपत्तियां	8	68,112,599	37,340,873
निवेश-से निर्धारित⁄बंदोबस्ती फंड	9	-	-
निवेश-अन्य	10	-	-
मौजूदा परिसंपत्तियों, ऋण, अग्रिम आदि	11	1,817,635,882	1,636,111,232
विविध व्यय		-	-
(जो बहेखाते अथवा समायोजित में नहीं किया गया)			
योग		1,885,748,481	1,673,452,105
महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियां	26		
आकस्मिक देयताएं और खातों पर टिप्पणियां	27		

सहायक निदेशक (वित्त, बजट, एवं लेखा)

मुख्य कार्यकारी अधिकारी, एफएसएसआई

स्थानः नई दिल्ली दिनांक: 19.05.2017

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण 31-03-2017 को समाप्त वर्ष के लिए आय एवं व्यय लेखा

(राशि रुपयों में)

आय		अनूसूची	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
सेवाओं से आय		12	251,477,624	223,428,822
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार से प्राप्त अनुदान/सब्सिडी		13	761,572,085	455,141,503
शुल्क⁄अंशदान		14	-	-
निवेश से आय		15	-	-
(निवेश से आय चिन्हित/प्रपत्र निधियों को निधियों में अंतरण/निवेश से आय)				
रॉयल्टी/प्रकाशन से प्राप्त आय		16	-	-
अर्जित ब्याज		17	113,344,670	78,181,448
अन्य आय		18	2,117,795	2,998,906
वृद्धि/(कमी) तैयार माल के स्टॉक में और कार्य प्रगति में		19	-	-
	कुल(क)		1,128,512,174	759,750,679
व्यय				
स्थापना व्यय		20	131,344,510	87,970,983
प्रशासनिक व्यय इत्यादि		21	497,290,923	297,173,412
मरम्मत एवं सार संभाल व्यय		22	14,716,914	6,267,731
अनुदान⁄सब्सिडी इत्यादि परव्यय		23	41,029,700	5,500,000
मूल्यह्रास		24	14,919,828	9,617,795
व्याज		25	-	-
	कुल(ख)		699,301,875	406,529,921
व्यय की तुलना में आय का अधिशेष (क-ख)			429,210,299	353,220,758
स्पेशल रिजर्व के लिए स्थानांतरित			-	-
सामान्य रिजर्व के लिए⁄से स्थानांतरित			-	
शेष का अधिशेष/घाटा कोष/केपिटल फंड से स्थारनातरित किया जाता है			429,210,299	353,220,758
महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियां		26		
आकस्मिक देयताएं और खातों पर टिप्पणियां		27		

सहायक निदेशक (वित्त, बजट, एवं लेखा)

मुख्य कार्यकारी अधिकारी, एफएसएसआई

स्थानः नई दिल्ली दिनांक: 19.05.2017

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गठन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

(राशि रुपयों में)

		(साश रुपया म)
अनुसूची 1 - कोष∕कैपिटल फन्डः	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
वर्ष के प्रारम्भ में शेष	1,361,893,9	931 1,008,673,173
जोडेः समग्र∕पूंजी शेष		
जोडें/(घटाएं) आय तथा व्यय लेखा से अंतरित निवल आय		
(व्यय) का शेष कम करें:	429,210,3	299 353,220,758
जोडेंः रुपये स्थायी परिसंपति कोष में अतंरण की गई राशि	23,401,	497
वर्ष के अंत में - शेष	1,814,505,7	727 1,361,893,931
अनुसूची 2 - आरक्षित एवं अधिशेषः	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1 till trafe		
1. पूंजी रिजर्वः		
पिछले लेखा के अनुसार वर्ष के दौरान योग		-
		-
वर्ष के दौरान कमी⁄घटाव		-
3. पुर्नमूल्याकंन रिजर्वः		
पिछले लेखा के अनुसार		_
वर्ष के दौरान योग		_
वर्ष के दौरान कमी⁄घटाव		-
3. विशेष रिजर्वः		
पिछले लेखा के अनुसार		
वर्ष के दौरान योग		
वर्ष के दौरान कमी∕घटाव		_
4. सामान्य रिजर्वः		
पिछले लेखा के अनुसार		-
वर्ष के दौरान योग		-
वर्ष के दौरान कमी/घटाव		
योग		

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

(राशि रुपयों में)

नुसूची-3 उदिष्ट⁄अक्षय निधियां	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
	नियत परिसंपति निधि	नियत परिसंपति निधि
क) निधियों का अथ उपयोग	23,401,497	23,401,49
ख) निधियों में योग	,	,,_
´ i. दान∕अनुदान	_	
ii. निधियों के कारण निवेश से आय	_	
iii. अन्य योग (प्रकृति स्पष्ट करें)		
क) पूंजी व्यय योजना	_	
ख) पूंजी व्यय - गैर-योजना	_	
ग) उपहार स्वरुप पूंजी	_	
घ) जीपीएफ में स्टाफ का योगदान	_	
ड) जीपीएफ खाते में जमा ब्याज	_	
च) अग्रिम की वापसी		
व) आग्रम का पापता iv. संचित रिजर्व	-	
ıv. साचत ।रजव v. समग्र निधि से अंतरण	(22.401.407)	
	(23,401,497)	
योग (ख)	(23,401,497)	
योग (क+ख)	-	23,401,49
The Colories of the color of th		
ग) निधियों के उद्देश्यों की दिशा में उपयोगिता⁄च्यय ·		
i. पूंजी व्यय	-	
-अचल संपत्तियां	-	
-अन्य	-	
- अनुपयोगी सामान का निस्तारण	-	
- वर्ष के दौरान मूल्यहास	-	
कुल	-	
ii. राजस्व व्यय		
-वेतन, मजदूरी और भत्ते आदि	-	
-किराया	_	
-अन्य प्रशासनिक व्यय	_	
- स्टाफ को अग्रिम	_	
- स्टाफ तथा कलाकारों को अंतिम भुगतान	_	
- अदावे वाले शेष में अंतरण	_	
- स्टाफ दवारा अंतिम निकासी	_	
कुल	-	
(A)		
योग (ग) वर्ष के अंत में निवल शेष (क+ख-ग)	-	23,401,49

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गटन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

(राशि रुपयों में)

अनूसूची-4 सुरक्षित ऋण और उधार राशि	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1. केंद्र सरकार		-
2. राज्य सरकार (उल्लेख करें)		.   -
3. वित्तीय संस्थान		
क) मियादी ऋण		.   -
ख) अर्जित और देय ब्याज		.   -
4. बैंक		
क) मियादी ऋण		.   -
- अर्जित और देय ब्याज		.   -
ख) अन्य ऋण (उल्लेख करें)		.   -
- अर्जित और देय ब्याज		.   -
5. अन्य संस्थान और एजेंसियां		.   -
6. डिबैंचर और बॉन्ड		.   -
7. अन्य (उल्लेख करें)		.   -
योग		

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गटन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

अनुसूची 5- अप्रतिभूत कर्ज और उधार राशि	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1. केंद्र सरकार	-	-
2. राज्य सरकार (उल्लेख करें)	-	-
3. वित्तीय संस्थान	-	_
4. बैंक		
क) मियादी ऋण	-	-
ख) अन्य ऋण (उल्लेख करें)	-	-
5. अन्य संस्थानें और एजेंसियां	-	-
6. डिबैंचर और बॉन्ड	-	-
7. फिक्स डिपॉजिट	-	-
8. अन्य (उल्लेख करें)	-	_
कुल	-	-

अनुसूची-6 आस्थिगत जमा देयता	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क) पूंजी उपस्कर और अन्य परिसंपति के मालबंधन द्वारा सुरक्षित की स्वीकृत	-	-
ख) अन्य	-	-
कुल	-	-

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गठन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

(राशि रुपयों में)

		(राशि रुपयों में)
अनुसूची- ७ - वर्तमान देनदारियां एवं व्यवस्था	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क. वर्तमान देनदारियां		
क. यतमान पनपारपा 1. स्वीकार्यता		
1. स्वाकायता	-	-
2. विविध लेनदार		
क) वस्तु एवं सेवाओं के लिए (अनुसूची-7.1 के अनुसार)	31,290,344	36,699,080
ख) अन्य (अनुसूची-7.2 के अनुसार)	-	-
3. जमा धरोहर राशि	479,000	311,000
4. अर्जित ब्याज परन्तु देय नहींः		
क) सुरक्षित ऋणं∕उधारी	-	-
ख) असुरक्षित ऋण⁄उधारी	-	-
5. वैद्यानिक देनदारियाः		
क) अतिदेय	-	-
ख) अन्य (अगले वित्तिय वर्ष में माह के भुगतान योग्य देय शुल्क एवं कर)	423,951	310,380
6. अन्य वर्तमान देनदारियांः		
क) वेतनों में से कटौती	1,002,705	420.072
क) पराना न से कटाता ख) पुराने चौक	1,902,795	438,873
ख) पुरान चाक ग) प्राप्त धरोहर राशि	1,833,403	1,509,697
ग) प्राप्त धराहर साश	12,947,938	10,206,488
7. वर्ष के अन्त में अनुदान का अव्ययित शेषः		
क) वर्ष के अन्त <sup>े</sup> में अनुदान का अव्ययित शेष	21,446,253	236,918,338
योग क)	70,323,684	286,393,856
भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण		
तुलन पत्र के गटन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017		(राशि रुपयों में)
ख. प्रावधान		
1. कराधान के लिए		-
2. ग्रेच्युटी	-	-
3. अधिवर्षिता / पेंशन	-	-
4. संचित छुट्टी नकदीकरण	-	-
5. व्यापार वारंटिया / दावे	-	-
6. अन्य (विशेष)	-	-
क) कानूनी और व्यावसायिक व्यय	250,000	250,000
ख) वेतन व्यय	363,563	810,264
ग) कार्यालय रख-रखाव व्यय	150,056	150,056
घ) सम्मेलन व्यय	155,451	552,501
	, -	, -
कुल (ख)	919,070	1,762,821
कुल (क+ख)	71,242,754	288,156,677

(जारी...)

(जारी...)

,			(/
अनुः	मूची 7.1 वस्तुओं और सेवाओं के लिए विविध ऋणदाता	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1	श्री ए. रामाचंद्रनन	4,970	-
2	श्री चिनमय	13,407	-
3	श्री राजेश कुमार, वैज्ञानिक	-	18,259
4	श्री रविन्द्र कुमार, सहा निदेशक	-	7,748
5	इंटरनेशनल लॉ बुक कम्पनी	270	-
6	श्रीमती सीमापुरी	4,384	-
7	श्री सुमित अरोड़ा	13,790	-
8	श्री सुनीता ग्रोवर	6,404	-
9	प्रयायित प्रयोगशालाओं के दावे	31,247,119	36,673,073
	योग	31,290,344	36,699,080

अ	नुसूची 7.2 - अन्य के लिए विविध ऋणदाता	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1	देय ब्याज व्यय	-	-
	योग	-	-

				- Carrier	भारतीय काल मध्य मध्य मिट्ट	т теп	i max	1	E					
				30.03.	30.03.2017 को तुलन पत्र	डुरका ४ तुलन पत्र	न नागन्त । का भाग	नाग्य, आजप्य, कि का भाग बनने वाली	<b>.</b> .=					
ल्म	अनुसूची 8 - स्थायी परिसंपत्तियां												(सा	(राशि रुपयों में)
Æ	विवरण	विभाग			सकल ब्लॉक					अवमूल्यन			शुद्ध संपत्तियां	तियां
·#:		क <u>ी</u> दर	वर्ष की	वर्ष के दी	दौरान योग	वर्ष के	वर्ष के अंत	वर्ष के शुरू	वर्ष के	साल के	वर्ष के	वर्ष के	चालू वर्ष के	4
			शुरूआत में लागत मूल्याकंन	30.09.2016 30.09.2016 तक का योग के बाद का योग	30.09.2016 के बाद का योग	दौरान कटौती	में लागत <i>्र</i> मूल्यांकन		10	दौरान योग पर	दौरान योग पर	दौरान कटौती पर	अंत तक	के अंत तक
Ą.	भवनः-													
	a) आरओ, कोलकाता (सिविल और इलेक्ट्रिकल वर्क)	10%	5,240,885	'	1	'	5,240,885	612,303	462,858	1	1	1,075,161	4,165,724 4,628,582	4,628,582
	b) आरओ, चेन्नई, (सिविल और इलीक्ट्रिकल वर्क)	10%	'	'	5,465,606	1	5,465,606	1	1	273,280	'	273,280	5,192,326	ı
	<ul><li>ट) हैड क्वार्टर, एफडीए भवन (सिविल और इलेक्ट्रिकल वक)</li></ul>	10%	'	4,955,120	1,337,377	ı	6,292,497	1	1	562,381	'	562,381	5,730,116	1
B.	प्लांट, मशीनें एवं उपकरण						-		-	ı	1			
	a) लेब उपकरण	15%	5,186,763	847,089	104,138	•	6,137,990	2,348,000	425,814	134,874	1	2,908,688	3,229,302	2,838,763
	b) पानी का पाइप लाइन	15%	288,891	-	1	-	288,891	170,313	17,787	ı	Ţ	188,100	100,791	118,578
	<ul><li>पशीने एवं उपकरण</li></ul>	15%	3,050,864	33,451	-	-	3,084,315	1,016,922	305,091	5,018	1	1,327,031	1,757,284	2,033,942
	d) एलईडी फिटिंग	15%	•	1	2,480,589	•	2,480,589	,	1	186,044	1	186,044	2,294,545	1
C.	वाहन- राजदूत कार (1)	15%	563,772	1	1	•	563,772	429,832	20,091	ı	1	449,923	113,849	133,940
	मारूति सियाज़(2)	15%	•	-	1,511,028	-	1,511,028	-	-	113,327	ı	113,327	1,397,701	1
D.	फर्नीचर एवं फिक्चर्स	10%	11,256,722	808,376	2,323,006	-	14,388,104	2,927,106	832,963	196,988	1	3,957,056	3,957,056 10,431,048	8,329,625
떠	कार्यालय उपकरण					'	1		1	1	'			
	1 इलेक्ट्रोनिक हाजिरी मशीन	15%	102,266	1	1	•	102,266	53,416	7,328	1	'	60,744	41,523	48,850
	2 फोटोकापी मशीन	15%	4,174,896	84,576	608,095	'	4,867,567	1,558,175	392,508	58,294	'	2,008,977	2,858,590	2,616,721
	3 रेफ्रीजरेटर	15%	212,585	1	ı	'	212,585	121,262	13,698	ı	'	134,960	77,625	91,323
	4 लमहिटर	15%	10,980	ı	ı	'	10,980	1,902	1,362	ı	'	3,264	7,716	9,078
	5 स्केनिंग मशीन	15%	156,750	ı	,	'	156,750	102,065	8,203	ı	'	110,268	46,482	54,685
	6 वैक्यूम क्लीनर	15%	7,790		-	'	7,790	5,293	375	-		5,668	2,122	2,497

					भारतीट	भारतीय खाद्य सुरक्षा	गुरक्षा एवं	वं मानक	प्राधिकरण	E E					(जारी)
					30.03.2017	2017 को		न का भाग	बनने वाली	Œ.					
लुन	सूची 8	अनुसूची 8 - स्थायी परिसंपत्तियां												(सा	(राशि रुपयों में)
ŀ <del>ć</del>	विवरण		विभाग		l L	सकल ब्लॉक					अवमूल्यन			शुद्ध संपत्तियां	ात्तयां
·#:			की दर	वर्ष की	वर्ष के दौ	दौरान योग	वर्ष के	वर्ष के अंत	वर्ष के शुरू	वर्ष के	साल के	1	वर्ष के	चालू वर्ष के	4
				शुरूआत में लागत मूल्याकंन	30.09.2016 तक का योग	30.09.2016 के बाद का योग	दौरान कटौती		मं जैसा अः	10	दौरान योग पर	दौरान योग पर	<b>⊢</b>	अंत तक	के अंत तक
	7	वीजीए स्विचार एवं स्प्लीटर	15%	127,855	23,830	6,050		157,735	51,829	11,404	4,028	1	67,261	90,474	76,026
	8	बीटेल ट्रियन फोन	15%	10,931		•	'	10,931	7,243	553	1		7,796	3,135	3,688
	6	मोबाइल फोन	15%	184,662	14,400	6,500	'	208,562	113,734	10,639	2,873	1	127,246	81,316	70,928
	10	कॉर्डलेस फोन	15%	8,476	ı	1		8,476	6,176	345	1	-	6,521	1,955	2,300
	11	फैक्स मशीन	15%	229,930	ı	1	1	229,930	149,650	12,042	1	-	161,692	68,238	80,280
	12	गीजर	15%	16,042	1	1		16,042	11,687	653	'	٠	12,340	3,702	4,355
	13	माइक्रोवेव	15%	13,350	ı	1	1	13,350	805'6	276	1	1	10,084	3,266	3,842
	14	ऑयल फील्ड रेडीएटर	15%	25,365	ı	1	1	25,365	17,857	1,126	1	-	18,983	6,382	7,508
	15	वोल्टेज स्टेब्लाइजर	15%	25,950	-	1	1	25,950	18,103	1,177	-	-	19,280	6,670	7,847
	16	वाटर डिस्पेंसर	15%	20,500	ı	,		20,500	13,222	1,092	1	'	14,314	6,186	7,278
	17	ऑडियो कॉन्फ्रेस सिस्टम	15%	1,051,812	1	,	1	1,051,812	740,470	46,701	1	-	787,171	264,641	311,342
	18	विडियो कॉन्फ्रेस सिस्टम	15%	1	2,021,500	651,000	1	2,672,500	1	1	352,050	-	352,050	2,320,450	
	19	एलसीडी टीवी	15%	1,657,109	1,364,342	150,981	1	3,172,432	1,129,333	79,166	215,975	'	1,424,474	1,747,958	527,776
	20	प्लाज्मा टीवी	15%	2,568,875	-	1	1	2,568,875	1,821,621	112,088.10	-	-	1,933,709	635,167	747,254
	21	पम्प सेट	15%	28,173	1	1	1	28,173	5,944	3,334.35	1	1	9,278	18,896	22,229
	22	टाटा स्काई एवं ईपीआरएस सिस्टम	15%	29,495	ı	1	1	29,495	20,110	1,407.75	-	-	21,518	7,978	9,385
	23	सिमन हाईपाथ 1150 डिजिटल और औप्टि पाईट	15%	861,793	1	1	'	861,793	461,851	59,992.30	•	-	521,843	339,951	399,942
	24	स्पीकर	15%	14,350	-	6,044	1	20,394	9,750	069	453	-	10,893	9,502	4,600
	25	डिजीटल कैमरा	15%	83,050	ı	1	1	83,050	52,832	4,532.70	-	-	57,365	25,686	30,218
	26	ऑफिस अप्लाइंसिस	15%	652'86	97,780	165,373	1	361,712	48,850	7,456.35	27,070	•	83,376	278,337	49,709
	27	ब्ल्यू रे डिस्क प्लेयर	15%	000'66	1	'	'	000'66	61,662	5,600.70	•	1	67,263	31,738	37,338

							11911		8	E					(जारी)
					30.03.2017	नारताच खाच तुरसा 30.03.2017 को तुलन	थ दुरसा इप को तुलन पत्र ब	न नागक ब का भाग	नानक श्राचकरण का भाग बनने वाली	. d <del>.</del>					
अनुर	अनुसूची 8	- स्थायी परिसंपत्तियां												(साझ	(सांश रुपयों में)
Æ	क्र. विवरण	۲	विभाग		12	सकल ब्लॉक					अवमूल्यन			शुद्ध संपत्तियां	तियां
.मं:			भ <u>ू</u>		वर्ष के दो	दौरान योग	वर्ष के		वर्ष के शुरू	वर्ष के	साल के	वर्ष के	वर्ष के	चालू वर्ष के	पिछले वर्ष
				शुरूआत में लागत मूल्याकंन	30.09.2016   30.09.2016 तक का योग   के बाद का योग	30.09.2016 के बाद का योग	दौरान कटौती	में लागत <i>⁄</i> मूल्यांकन	भं जस मं	दौरान आरंभिक शेष पर	दौरान योग पर	दौरान योग पर	दौरान कटौती पर	अंत तक	के अंत तक
	28	एलसीडी प्रोजेक्ट	15%	247,950	'	'	'	247,950	119,274	19,301.40			138,575	109,376	128,676
	29	कूलर	15%	123,697	'	'	'	123,697	52,528	10,675.35		-	63,203	60,494	71,169
	30	फेक्रिग मशीन	15%	344,940	1	1	,   	344,940	203,367	21,236	1	-	224,603	120,337	141,573
	31	विजिकूलर एंड डीप फ्रीजर	15%	107,437	1	-	'	107,437	59,766	7,151		-	66,917	40,520	47,671
	32	फोन	15%	25,814	5,119	2,900	'	36,833	10,277	2,331	1,210	-	13,818	23,015	15,537
	33	टाटा स्काई	15%	7,622	-	-	-	7,622	5,615	301	-	-	5,916	1,706	2,007
	34	एयर कंडीशनर	15%	195,488	1	-	'	195,488	84,438	16,658	1	-	101,096	94,393	111,050
	35	वाइस रिकॉडर	15%	6,490	1	1	'	6,490	1,387	765	1	1	2,152	4,338	5,103
	36	ट्रासफोरमर	15%	1,253,668	1	-	'	1,253,668	188,050	159,843	1	-	347,893	905,775	1,065,618
压:	कंपूट	कंपूटर सहायक उपकरण						1		1	1	•			
		कम्प्यूटर	%09	18,782,955	112,310	819,180	'	19,714,445 13,471,856	13,471,856	3,186,659	313,140	-	16,971,655	2,742,790	5,311,099
	2	यूपीएस एंड बैटरी	15%	1,945,753	1	5,704,031	1	7,649,784	628,000	197,663	427,802	-	1,253,465	6,396,319	1,317,753
	3	प्रिंटर एंड स्कैनर	15%	3,063,117	66,339	1,665,389	'	4,794,845	1,662,099	210,153	134,855	-	2,007,107	2,787,738	1,401,018
	4	सिस्को 2821 सेक्योरिटी बंडल	15%	171,306	-	1	'	171,306	111,543	8,964	1	-	120,507	50,799	59,763
	2	कम्प्यूटर स०फटवेयर	%09	3,648,794	36,869	2,457,135	•	6,142,798	1,926,237	1,033,534	759,262	-	3,719,033	2,423,765	1,722,557
	9	लाइबेर स०फटवेयर	%09	228,800	-	1	'	228,800	228,144	394	-	-	228,538	262	656
		नेटविर्कम उपकरण	15%	786,606	215,399	1,363,488	•	2,365,493	327,691	68,837	134,571	-	531,100	1,834,393	458,915
	8	वेब कैम	15%	18,900	1	1	•	18,900	12,663	936	-	-	13,599	5,301	6,237
	6	सरवर	%09	8,211,712	855,399	3,667,286	'	12,734,397	6,615,816	957,538	1,613,425	-	9,186,779	3,547,618	1,595,896
	10	सैन सिस्टम हार्ड डिस्क	15%	'	1	3,578,379		3,578,379	'	!	268,378	-	268,378	3,310,001	1
G.	लाइब्रे	लाइब्रेरी पुस्तकें	%09	4,681,697	70,080	1	'	4,751,777	4,113,551	340,888	42,048	-	4,496,487	255,290	568,146
	योग (क)	(क)		81,261,187	11,611,979	34,079,575		126,952,741	43,920,323	9,092,481	5,827,347		58,840,151	68,112,599 37,340,875	37,340,875
	पिछले वर्ष	. वर्ष		60,004,907	5,009,635	16,246,645		81,261,187	34,302,520	5,399,973	4,217,822	•	43,920,322	37,340,873 25,702,389	25,702,389

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गठन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

अनुसूची 9 - उद्दिष्ट⁄अक्षय निधियों से निवेश	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1. सरकार में प्रतिभुतियां	-	-
2. अन्य अनुमोदित प्रतिभूतियां	-	-
3. शेयर	-	-
4. डिबैंचर तथा बॉन्ड	-	-
5. समनुषंगी तथा संयुक्त नवोद्यम	-	-
6. अन्य (उल्लेख किया जाए)	-	-
योग	-	-

अनुसूची 10 -अन्य सूची	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1. सरकार में प्रतिभूतियां	-	-
2. अन्य अनुमोदित प्रतिभूतियां	-	-
3. शेयर	-	-
4. डिबैंचर तथा बॉन्ड	-	-
5. समनुषंगी तथा संयुक्त नवोद्यम	-	-
6. अन्य (उल्लेख किया जाए)	-	-
योग	-	-

## भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गटन भाग अनुसूची यथा 31-03-2016

मनुसूची 11 वर्तमान परिसंपत्तियां, ऋण तथा अग्रिम आदि	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
ь) वर्तमान परिसंपत्तियां		
1. वस्तु सूची		
क) स्टोर्स तथा स्पेयर्स	-	
ख) खुले औजार	-	
ग) व्यापार में स्टॉक		
तैयार माल	-	
कार्य प्रगति पर	-	
कार्य प्रगति पर -उत्तरी क्षेत्र (सीएचईबी)	4,590,000	4,590,00
कार्य प्रगति पर -क्षेत्रीय कार्यालय, चेन्नई	-	5,691,46
कार्य प्रगति पर -क्षेत्रीय कार्यालय, कोलकाता	-	
कच्चा माल	-	
2. विविध देनदार		
क) छह माहसे अधिक अवधि के लिए बकाया ऋण	-	
ख) अन्य	-	
3. हाथ में नगदी शेष (चेक⁄ड्राफ्ट और अग्रदाय सहित)	90,884	40,88
4. वैंक शेष		
क) अनुसूचित बैंक में		
चालू खाते में	-	
जमा खाते में	1,346,951,411	1,408,292,93
क्षेत्रीय कार्यालयों के बचत खाते	36,785,435	30,926,82
मुख्यालय के बचत खाता में	217,814,618	19,422,71
मियादी जमा पर कटौती की गई टीडीएस	17,839,833	7,858,54
ख) गैर अनूसूचित बैंकों में	-	
चालू खाते में	-	
जमा खाते में	-	
बचत खाते में	-	
5. डाकघर -बचत खाता		
कुल	1,624,072,181	1,476,823,35

# भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण तुलन पत्र के गठन भाग अनुसूची यथा 31-03-2017

नुसूची 11 वर्तमान परिसंपत्तियां, ऋण तथा अग्रिम आदि (जारी)	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
) ऋण, अग्रिम तथा अन्य परिसंपत्तियां		
1. ऋण		
क) स्टाफ	-	
ख) इस तरह के क्रिया-कलापों⁄उद्देश्यों में शामिल	-	
अन्य लोग	-	
ग) अन्य (विनिर्दिष्ट करें)	-	
2. नगद या अन्य प्रकार से वसूली योग्य अग्रिम या अन्य राशियों या प्राप्त किए जाने वाले मूल्य		
क) पूंजी खाते में	-	
ख) पूर्व भुगतान	-	
ग) अन्य	-	
प्रतिभूति जमा	18,885,620	18,870,62
केन्द्रीय औषध मानक नियंत्रण संगठन (60:हिस्सेदारी)	45,507,290	33,816,97
- वित्तीय वर्ष 2016-2017 में दिया गया अग्रिम (अनुलग्नक-I)	27,313,518	
- वित्तीय वर्ष 2015-2016 में दिया गया अग्रिम (अनुलग्नक-I)	16,741,542	19,470,35
- वित्तीय वर्ष 2014-2015 में दिया गया अग्रिम (अनुलग्नक-I)	15,788,897	17,803,08
-वित्तीय वर्ष 2013-2014 में दिया गया अग्रिम (अनुलग्नक-I)	55,114,564	55,114,56
-वित्तीय वर्ष 2008-2009 से 2012-2013 तक दिया गया अग्रिम (अनुलग्नक-I)	14,212,270	14,212,27
3. प्रोद्दभूत आय		
क) उद्दिष्ट⁄अक्षय निधियों से		
ख) निवेश -अन्य से	-	
ग) ऋण तथा अग्रिम से	-	
घ) अन्य		
4. प्राप्ति योग्य दावे	-	
कुल (ख)	193,563,701	159,287,87
कुल (क+ख)	1,817,635,882	1,636,111,23

अनुसूची 12 - विक्रय⁄सेवाओं से आय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1) विक्रय से आय		
क) तैयार माल की बिक्री		
ख) कच्चे माल की बिक्री	-	-
ग) रद्दी की बिक्री	-	-
2) सेवाओं से आय		
क) लाइसेंस शुल्क	244,393,909	195,939,501
ख) नमूना परीक्षण शुल्क	7,083,715	6,439,320
ग) उत्पाद अनुमोदन शुल्क	-	21,050,001
कुल	251,477,624	223,428,822

अनुसूची 13- अनुदान∕ सब्सिडी	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1) केंद्र सरकार (स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार)	546,100,000	548,800,000
2) राज्य सरकार	-	-
3) सरकारी एजेंसियां	-	-
4) संस्थान/कल्याण संस्थाएं	-	-
5) अंतर्राष्ट्रीय संगठन	-	-
6) अन्य :		
जोडेः वर्ष के प्रारंभ में अव्ययित शेष	236,918,338	234,859,841
घटाएं: मंत्रालय को वापस की गई अनुदान राशि	-	(91,600,000)
घटाएं: वर्ष के अंत में अनुदान का अव्ययित शेष	(21,446,253)	(236,918,338)
घटाएं: वर्ष के दौरान पूंजीकृत अनुदान	-	
	-	-
कुल	761,572,085	455,141,503

(राशि रुपयों में)

अनुसूची -14 शुल्क⁄सदस्यता शुल्क	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1) प्रवेश शुल्क	-	-
2) वार्षिक शुल्क/सदस्यता शुल्क	-	-
3) सेमीनार⁄कार्यक्रम शुल्क	-	-
4) परामर्श शुल्क	-	-
5) अन्य	-	-
<del></del>	-	

अनुसूची-15 निवेशों से आय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1) ब्याज		
क) सरकारी प्रतिभूति से	-	-
ख) अन्य ऋण पत्र और बंध पत्र	-	-
2) अन्यः		
- निवेशों से ब्याज	-	-
कुल	-	-
चिह्नित⁄ स्थायी कोष में अंतरित	-	-

अनुसूच	ी 16 - रॉयल्टी, प्रकाशन इत्यादि से आय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1	रॉयल्टी से आय	-	-
2	प्रकाशन से आय	-	-
3	अन्य (उल्लेख करें)	-	-
		-	-
	कुल	-	-

अनुसू	ची 17 - अर्जित ब्याज	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1	मियादी जमाओं पर		
	क) अनुसूचित बैंकों में		
	I बैंक ऑफ बड़ौदा	-	23,746,554
	II आईसीआईसीआई बैंक	17,827,256	16,298,153
	III ओरिंयटल बैंक ऑफ कॉमर्स	-	14,947,152
	${ m IV}$ केनरा बैंक	60,929,309	8,634,583
	V इंडसइंड बैंक	8,913,975	-
	ख) ऑटोस्वीप से आय	10,708,811	2,095,582
	ग) संस्थानों में	-	-
	घ) अन्य	-	-
		-	
2	बचत खातों पर	-	
	क) अनुसूचित बैंको में	14,965,319	19,638,833
	ख) गैर अनुसूचित बैंको में	-	-
	ग) डाकघर बचत खाते	-	-
	घ) अन्यः मंत्रालय को वापस की गई ब्याज	-	(7,179,409)
3	ऋणों परः	-	
	क) कर्मचारी⁄स्टॉफ	-	-
	ख) अन्य	-	-
	कुल	113,344,670	78,181,448

अनुसू	ची 18 - अन्य आय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
1	परिसंपत्तियों की बिक्री⁄निपटान से लाभ		
	क) मालिकाना परिसंपत्तियां	-	-
	ख) अनुदान से अर्जित या निशुल्क प्राप्त परिसपत्तियां	-	-
2	विविध आय		
	अतिथि गृह से आय	118,952	166,159
	पूराने अखबारों की बिक्री	156,243	36,442
	निविदा फार्मों की बिक्री	1,172,111	16,500
	आरटीआई शुल्क	33,235	19,067
	-अन्य अस्वीकार्य नमूने	-	2,512,066
	विविध आय	201,734	-
	-सीपीएफ प्राप्तियां	435,520	248,672
	कुल	2,117,795	2,998,906

अनुसूची	19 - तैयार माल के स्टाक और कार्य प्रगति में वृद्धि⁄(कमी)	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क)	अंतिम स्टॉक		
	तैयार माल	-	-
	कार्य प्रगति	-	-
ख)	घटावः आरम्भिक स्टॉक		
	तैयार माल	-	-
	कार्य प्रगति	-	-
	निवल वृद्धि/(कमी) (क-ख)	-	-

अनुसूची २०- स्थापना व्यय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क) वेतन एवं मजूदरी	126,610,053	81,087,145
ख) भत्ते एवं बोनस	-	20,539
ग) कर्मचारी कल्याण व्यय	-	-
घ) अवकाश वेतन और पेंशन अंशदान	3,400,865	5,434,687
ड) अन्य	-	
चिकित्सा दावों की प्रतिपूर्ति	1,333,592	1,428,612
कुल	131,344,510	87,970,983

अनुसूच	वी 21- प्रसासनिक व्यय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क)	श्रम एवं प्रसंसकरण व्यय	-	-
ख)	विजली एवं ऊर्जा	6,591,585.00	5,876,868.00
ग)	जल प्रभार	724,072.00	677,992.00
ਬ)	किराया, दरें और कर	52,420,753.00	44,945,336.00
<b>ਭ.</b> )	डाक और संचार व्यय	521,812.00	633,765.00
ਚ)	छपाई एवं लेखन-सामग्री (पूर्ती एवं सामग्री)	6,125,649.00	4,572,162.00
छ)	यात्रा और वाहन व्यय	28,930,285.00	19,792,238.00
ज)	सेमिनारों⁄कार्यशालाओं पर व्यय	15,330,002.00	8,049,173.00
झ)	सदस्यता शुल्क व्यय (कोडेक्स न्यास फंड को अंशदान)	-	962,894.00
ਧ)	लेखापरीक्षक पारिश्रमिक	414,105.00	3,200.00
ਟ)	कानूनी और प्रोफेशनल व्यय	185,288,302.00	160,622,209.00
ਠ)	भवन की पुताई एवं पॉलिशिंग कार्य	825,103.00	-
ड)	आईईसी और प्रचार व्यय	16,471,280.00	17,618,247.00
ਫ)	कार्यालय व्यय	23,312,178.00	11,805,138.00
ण)	प्रशिक्षण प्रभार	1,375,009.00	2,728,259.00
त)	निगरानी	151,758.00	-
थ)	टेलीफोन और मोबाइल व्यय	1,483,204.00	1,051,139.00
द)	मनोरंजन व्यय	40,298.00	10,400.00
ध)	खाद्य प्रयोगशालाओं का सुद्रढीकरण	135,000,000.00	-
न)	वाहन व्यय	13,501,322.00	-
प)	पुस्तकालय व्यय	308,910.00	-
फ)	अन्य प्रशासनिक व्यय	-	
	बैंक प्रभार	67,350.00	52,255.00
	इंटरनेट व्यय	4,280,562.00	120,624.00
	सूचना प्रोद्योगिकी व्यय	2,943,624.00	-
	सदस्यता शुल्क	-	-
	डिजीटलीकरण व्यय	-	-
	जुरमाना	-	-
	अन्य	1,183,760.00	15,545,117.00
ब)	अवधि पूर्व व्यय	-	2,106,396.00
	कुल	497,290,923	297,173,412

अनुसूची	22 - मरम्मत एवं रखरखाव व्यय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
i) ii) iii)	एसी प्लांट, कम्प्यूटर एवं अन्य उपकरणों की मरम्मत एवं रखरखाव वहनों की मरम्मत, प्रचालन एवं रखरखाव अन्य	14,716,914 - -	6,267,731 - -
	कुल	14,716,914	6,267,731

अनुसूची 23- अनुदानों, सब्सिडी इत्यादि पर व्यय	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क) संस्थानों⁄संगठनों को दी जाने वाली अनुदान राशि (रेफरल लैब, पुणे - सीएफटीआरआई, मैसूर) ख) संस्थानों∕संगठनों को दी गई सब्सिडी	41,029,700	5,500,000 -
कुल	41,029,700	5,500,000

अनुसूची २४- मूल्यहास	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
स्थायी परिसम्पत्तियों पर	14,919,828	9,617,795
कुल	14,919,828	9,617,795
घटाएः स्थायी परिसंपत्ति निधि में अंतरित	-	-
कुल	14,919,828	9,617,795

अनूसूची 25 - चुकाए गए ब्याज	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
क) स्थायी ऋणों पर	-	-
ख) अन्य ऋणों पर	-	-
ग) अन्य -सीपीएफ पर ब्याज	-	-
कुल	-	-

## भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण 31.03.2017 को तुलन पत्र का भाग बनाने वाली अनुसूचियां

		38	
	नकदी आधार पर अव्ययित अनुदानों का निरूपण	2016-17	2015-16
	अंतिम दिन नकदी और बैंक शेष	217,905,502.00	19,463,594.00
	क्षेत्रीय कार्यालय में शेष	36,785,435.00	30,926,821.00
जोड़ें	मियादी जमा में निवेश	1,346,951,411.00	1,408,292,937.00
जोड़ें	मियादी जमा पर प्रतिदेय टीडीएस	17,839,833.00	7,858,543.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2016-17 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	368,412,371.00	-
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2015-16 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	296,462,374.00	296,462,374.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2014-15 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	301,159,250.00	301,159,250.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2013-14 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	331,878,910.00	331,878,910.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2012-13 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	255,325,389.00	255,325,389.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2011-12 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	31,284,900.00	31,284,900.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2010-11 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	7,196,249.00	7,196,249.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2009-10 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	4,983,589.00	4,983,589.00
घटाएं	वित्तीय वर्ष 2008-09 के लिए एफएसएसएआई का आंतरिक अर्जन	1,332,896.00	1,332,896.00
	वर्ष हेतु अव्ययित अनुदान (वर्तमान देयता)	21,446,253.00	236,918,338.00
	-f ->	F4640000000	F40 000 000 00
	वर्ष के प्रारम्भ में प्राप्त अनुदान	546,100,000.00	548,800,000.00
जोड़ें	वर्ष के प्रारम्भ में अव्ययित शेष	236,918,338.00	234,859,841.00
घटाएं	वर्ष के अंत में अव्ययित शेष	(21,446,253.00)	(236,918,338.00)
घटाएं	वर्ष के दौरान पूंजीकृत अनुदान	-	-
घटाएं	मंत्रालय को वापस की गई अनुदान राशि	-	(91,600,000.00)
	आय के रुप में मंत्रालय से प्राप्त अनुदान	761,572,085.00	455,141,503.00

## भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण 31.03.2017 को तुलन पत्र का भाग बनाने वाली अनुसूचियां

क्रं. स.	वित्त वर्ष के लिए एफएसएसएआई के अनुदान को छोड़कर अन्य प्राप्त निधियां	2016-17	2015-16
1	लाइसेंस शुल्क	244,393,909.00	195,939,501.00
2	उत्पाद अनुमोदन	-	21,050,001.00
3	नमूना परीक्षण	1,657,761.00	(3,799,256.00)
4	अस्वीकृत नमूने	-	2,512,066.00
5	बैंक ब्याज	102,635,859.00	76,085,866.00
6	ऑटो स्वीप ब्याज	10,708,811.00	2,095,582.00
7	अतिथि गृह शुल्क	118,952.00	166,159.00
8	आरटीआई शुल्क	33,235.00	19,067.00
9	निविदा⁄समाचार पत्रों की बिक्री	156,243.00	36,442.00
10	निविदा की लागत	1,172,111.00	16,500.00
11	अध्यक्ष की सीपीएफ रसीदें	435,520.00	254,110.00
12	विविध प्राप्तियां	201,734.00	-
13	सुरक्षा जमा / बयाना धन	2,894,450.00	942,323.00
14	सुरक्षा जमा / बयाना धन	1,732,728.00	41,592.00
15	स्टेल चेक	323,706.00	236,036.00
16	वेतन से सांविधिक कटौती	1,132,600.00	866,385.00
17	अन्य प्राप्तियां	347,576.00	-
18	कर्तव्यों और करों और लेनदेन का अंतर	467,176.00	-
		368,412,371.00	296,462,374.00

		भारतीय	भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं	व.	मानक प्राधिकरण		
		01.04.2016 帝	31.03.2017 की	अवधि	31.03.2017 की अवधि हेतु प्राप्तियां और भुगतान		
							(सांश रुपयों में)
क्रंस.		वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष	कं.स.	भुगतान	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
Ι	अारंभिक शेष				व्यय		
	क) नकदी शेष	40,884	45,884		क) स्थापना व्यय	116,716,692	83,043,214
	ख) बैंक में शेष				अनुसूची 20 के अनुसार)		
	і) बचत बैंक खाते	50,349,531	557,902,753		ख) प्रशासनिक व्यय	485,187,051	292,606,442
	ii) चालू जमा		1		(अनुसूची 21 के अनुसार)		
	iii) जमा खात		•		ग) मरम्मत एवं रखरखाव व्यय	14,100,614	7,102,707
					(अनुसूची 22 के अनुसार		
					घ) अन्य व्यय	479,762	559,248
Ξ							
	क) भारत सरकार से			Ξ	दिए गए अनुदान		
	- स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय	546,100,000	457,200,000		सहायता अनुदान	41,029,700	5,500,000
	- स्वास्थ्य विभाग (पूंजीगत अनुदान)	1	'				
				III	किए गए निवेश एवं जमाएं		
III	। निवेशों से आय				क) चिन्हित ध्स्थाई कोष से		-
	क) चिहितध्स्थाई कोष	•	•		ख) अपने कोष से (निवेश-अन्य)	1,338,037,436	1,408,292,937
	ख) निजी कोष (अन्य निवेश)	•	•				
				IV	स्थिर परिसंपत्तियों और कार्यशील पूंजी पर	L	
Δ	यान ह्यां				कार्यशील पंजी		
	+	10,708,811	2,095,582		क) स्थिर परिसम्पत्तियों की खरीद	40,225,948	18,201,087
	बैंक जमाओं पर (एफडीआरू बचत)	93,721,884	76,085,866		ख) कार्यशील पूंजी पर व्यय	40,000	2,166,850
	ऋणों, अग्रिमों इत्यादि पर	1	1				
				>	कर्मचारियों को अग्रिम	6,296,028	2,531,707
>	लाइसीसिसियों से प्राप्त आय			$\dashv$	,		
	-	244,393,909	195,939,501	VI	सप्लायर्स / अन्य को अग्रिम	61,697,302	34,877,932
	नमूना परीक्षण शुल्क	7,083,715	6,439,320				
	उत्पाद स्वीकृति	1	21,050,001	-			
	_				_		
<u> </u>	निवश की नकदाकरण	1,408,292,937	608,880,974	\ \	+		
	$\rightarrow$				- ठेकेदारों पर	616,300	423,460
MI	P(			$\dashv$	-किराए पर	1,506,741	949,988
	-अनुबधों पर	•	•		-प्रोफेशनलस पर	11,440,882	7,850,425
	- किराए पर	1	1		- वेतन पर	6,351,541	3,869,136
	-प्रोफेशनल पर	1	1		- सावधि जमा पर	9,981,290	6,667,127

		भारतीर	भारतीय खाद्य सरक्षा एवं मानक पाधिकरण	년 덕·	नक पाधिकरण		(जारी)
		01.04.2016 से	31.03.2017 की	अवधि	016 से 31.03.2017 की अवधि हेत प्राप्तियां और भगतान		
					9		(सांश रुपयों में)
क्रंस.	. प्राप्तियां	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष	ऋंस.	भुगतान	वर्तमान वर्ष	पिछला वर्ष
	- वेतन पर	•	1				
				VIII	ठेकेदार की ईएमडीध्प्रतिभूति जमा	378,000	253,201,485
VIII	I समायोजित अग्रिम						1
	-कर्मचारी	4,927,463	2,180,324	XI	वेतन से कटौती	8,276,277	6,744,467
	-सप्लायर्स/अन्य	27,932,466	15,329,975				
XI	्र अन्य कोई प्राप्ति			×	स्टेल चेक	204,331	57,537
	आरटीआई शुल्क	33,235	19,067				
	समाचारपत्रों की बिक्री	156,243	36,442	IX	प्रत्यायित प्रयोगशालाएं	300,957,481	255,729,923
	निविदा फार्म की बिक्री	1,172,111	16,500				
	विविध आय	1,732,728	166,159				
	अस्वीकृत नमूने	-	2,512,066	XII	अंतिम शेष		
	अन्य प्राप्तियां	1,103,782	254,110		क) नकदी शेष	90,884	40,884
					ख) बेंक में शेष		
×	ठेकेदार की ईएमडी/प्रतिभूति जमा	3,272,450	247,960,258		і) बचत बैंक खाते	254,600,053	50,349,531
					іі) चालू जमा		1
X	। वेतन से कटौती	1,132,600	866,385		iii) जमा खाते		1
				-			
X	। पूराने चेक	528,037	293,573				
	_						
X	I प्रत्यायित प्रयोगशालाएं	295,531,527	245,491,347				
	<u>क</u>	2,698,214,313	2,440,766,087			2,698,214,313	2,440,766,087
	- 9	2126		-			

जगहः नई दिल्ली दिनांक : 08.09.2016

## भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

## (खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण अधिनियम, 2006 के अधीन स्थापित सांविधिक प्राधिकरण) 31.03.2017 को समाप्त वर्ष हेतु वित्तीय लेखाओं का भाग बनाने वाली अनुसूचियां

## अनुसूची 26- महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियां

#### लेखांकन परंपरा 1.

वित्तीय विवरण ऐतिहासिक लागत परंपरा, यदि अन्यथा वर्णित न किया हो, और लेखांकन की प्रोद्दभूत पद्धति के आधार पर तैयार किए जाते है।

#### राजस्व मान्यता 2.

लाइसेंस शुल्क, उत्पाद अनुमोदन शुल्क और नमूना परीक्षण शुल्क प्राप्त होने पर मान्यता दी जाती है। अन्य आय को प्रोद्दभूत आधार पर मान्यता दी जाती है। बचत बैंक खातों पर ब्याज को प्रोदभूत आधार पर लेखाबद्ध किया जाता है।

#### निवेश 3.

दीर्घ कालीन निवेशों के तौर पर वर्गीकृत निवेश लागत आधार पर वहन किए जाते है। अस्थाई निवेश के अलावा अन्य गिरावट के लिए प्रावधान इस तरह के निवेश की लागत में वहन किया जाता है। "चालू" के तौर पर वर्गीकृत निवेश न्यूनतम लागत और उचित मूल्य पर वहन किए जाते है। ऐसे निवेशों के मूल्य में कमी के लिए प्रावधान प्रत्येक निवेश के लिए व्यक्तिगततौर पर किया जाता है, न कि वैश्विक आधार पर। लागत में दलाली, अंतरण, स्टाम्प जैसे अधिग्रहण व्यय शामिल होते है।

#### स्थायी परिसम्पत्तियां 4.

स्थायी परिसम्पत्तियां अर्जन की लागत में संचित मूल्याहास घटाकर आवक भाड़ा, शुल्क और करों और अर्जन से संबंधित आकस्मिक और खर्च शामिल करके दर्शाई जाती है। निर्माण निहित परियोजनाओं के संबंध में, परिसम्पत्तियों के मूल्य के भाग रूप में, संबंधित पूर्व - प्रचालन खर्च (समापन से पूर्व विशिष्ट्र परियोजना हेतु ऋण पर ब्याज सहित) को पूंजीबद्ध किया जाता हैं।

संचित कोष के अतिरिक्त गैर मौद्रिक अनदानों के माध्यम से प्राप्त स्थायी परिसम्पत्तियां पूंजी आरक्षित में जमा दर्शाते हुए उल्लिखित मूल्य पर पूंजीबद्ध की जाती है।

#### मुल्य हास **5**.

मूल्य ह्रास का प्रावधान आयकर अधिनियम के प्रावधानों एवं लिखित मूल्य पद्धित के आधार पर और उनमें निर्दिष्ट दरों के अनुसार किया जाता है। वर्ष के दौरान स्थायी परिसंपत्तियों में वर्ष / कमी के संबंध में, मूल्यह्रास पर तदनुसार विचार किया जाता है ।

#### सामान की सूची का मूल्य निर्धारण 6.

स्टेशनरी प्रयोज्य वस्तुओं, प्रकाशन, और अन्य स्टोर सामान की खरीद पर खर्च का लेखांकन राजस्व व्यय में किया जाता है।

#### विविध व्यय 7.

आस्थिगित राजस्व को खर्च इसकी तिथि से 5 वर्ष से अधिक अविध के बाद बट्टे खाते में डाला जाता है।

#### सरकारी अनुदान 8.

सरकारी अनुदानों का लेखांकन वसूली आधार पर किया जाता है। हालांकि, जब वित्तीय वर्ष से संबंधित अनुदान जारी होने की 8.1 स्वीकृति 31 मार्च से पहले प्राप्त होती है और अनुदान वास्तव में अगले वित्तीय वर्ष में प्राप्त, होता है तो अनुदान का लेखांकन

- प्रोद्भूत आधार पर किया जाता है और सामान राशि को वसूली योग्य के तौर पर दर्शाया जाता है।
- 8.2 पूंजीगत प्रकाशित के सरकारी अनुदानों को प्रोद्भूत आधार पर माना जाता है और निधि आधारित लेखांकन के अनुसार उदिष्ट⁄अक्षय निधि के अंतर्गत पूंजीगत अनुदान के रूप में दर्शाया जाता है।
- 8.3 राजस्व खर्च को पूरा करने हेतु सरकारी अनुदानों को उपयोग किए जाने की सीमा तक, उस वर्ष की आय माना जाता है जिसमें वे प्राप्त होते हैं।
- 8.4 नकद आधार पर संगणित अप्रयुक्त अनुदानों को आगे ले जाया जाता है और तुलन पत्र में देयता के रूप में प्रदर्शित किया जाता है।

### 9. विदेशी मुद्रा लेनदेन

- 9.1 विदेशी मुद्रा में लेनदेन का लेखांकन लेनदेन की तिथि को प्रचालित विनियम दर पर किया जाता है।
- 9.2 चालू पिरसंपत्तियों, विदेशी मुद्रा ऋणों और चालू देयताओं को वर्ष के अंत में प्रचलित विनिमय दर पर पिरविर्तित किया जाता है और पिरणामतः लाभ⁄हानि को, विदेशी मुद्रा देयता स्थिर पिरसंपत्तियों से संबंधित होने पर स्थायी पिरसम्पित्तयों की लागत से समायोजित किया जाता है, और अन्य मामलों में राजस्व में माना जाता है।

## अनुसूची 27 - आकस्मिक देयताएं और लेखाओं पर टिप्पणियां

### क) आकस्मिक देयताएं

- 1. आकस्मिक देयताएं
- 1.1 उधार के तौर पर न माने गए प्राधिकरण के लिए दावे रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य )
- 1.2 निम्न के संबंध में
  - प्राधिकरण द्वारा/की ओर से दी गई बैंक गारंटी रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य)
  - बैक द्वारा संस्था की और से खोले गए लैटर आफ क्रेडिट रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य)
  - बैंकों द्वारा डिस्काउंट किए गए बिल
     रू श्र्न्य (पिछले वर्ष रू. श्र्न्य)
- 1.3 निम्न के संबंध में विवादित मांग
  - आयकर रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य )
  - बिक्री कर- रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य)
  - निगम कर रू शुन्यू (पिछले वर्ष रू. शुन्यू)
- 1.4 आदेशों के गैर-निष्पादन, किंतु प्रविष्टि द्वारा विवादित हेतु पार्टियों द्वारा दावे पिछले वर्ष- रू शुन्यय (पिछले वर्ष रू. शुन्य )

## 2. पूंजीगत प्रतिबद्धताएं

पूंजीगत लेखा में निष्पादन हेतु शेष और प्रावधान न किए अनुबंधों का अनुमानित मूल्य - रू शून्य (पिछले वर्ष रू. शून्य)

### ख) लेखाओं पर टिप्पणियां

खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के अधीन स्थापित भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के प्रशासनिक नियंत्रण में एक सांविधिक प्राधिकरण और भारत सरकार द्वारा पूर्णतया वित्त पोषित है। अतएव इसकी लेखांकन नीतियों अधिकांशतः जीएफआर और आर एंड पी नियमों पर आधारित है। प्राधिकरण के लेखा सिद्धान्त और नीतियां संक्षेप में निम्न प्रकार है:

#### चाल परिसंपत्तियां ऋण एवं अग्रिम 1.

प्रबंधन की राय में, चालू परिसंपत्तियों, ऋण एवं अग्रिमों का मूल्य सामान्य कार्य व्यवहार में प्राप्तियों में, पत्र में दर्शाई गई कुल राशि से कमोबेश बराबर होता है। वर्ष के दौरान अग्रिमों में वृद्धि मुख्य तौर पर कर्मचारियों/बाहर पार्टियों को दिए गए अग्रिमों के कारण है।

### कराधान

वित्तीय वर्ष 2014-15 में प्राधिकरण ने पैन नंबर अर्थात् एएएजीएफ0023k प्राप्त किया है। भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण एक सांवधिक संस्था के रूप में स्थापित है और प्राधिकरण ने आयकर अधिनियम, 1961 की धारा 12 क के अंतर्गत आयकर की अदायगी से छूट प्राप्त की है।

#### विदेशी मुद्रा लेनदेन 2.

सी आई एफ आधार पर परिकलित आयातों का मूल्य 2.1

> तैयार माल की खरीद -श्रन्य कच्चा माल और घटक (पारगमन सहित) -शून्य पूंजीगत वस्तुएं -श्रन्य स्टोर्स, स्पेयर्स एवं प्रयोज्य सामान -शुन्य

विदेशी मुद्रा में खर्च 2.2

> क) यात्रा 36,56,430/-

ख) वित्तीय संस्थानों/बैंको को विदेशी मुद्रा में

> धन प्रेषण और ब्याज का भुगतान -शून्य

अन्य खर्च -ग) श्रन्य

> बिक्री पर कमीशन -शुन्य

> कानूनी और प्रोफेशनल खर्च -शून्य

विविध खर्च -श्रन्य

2.3 आय

> एफओबी आधार पर निर्यातों का मूल्य -श्रन्य सेवाओं का मूल्य -शून्य

### वित्तीय विवरणों की प्रस्तुति नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक द्वारा प्राधिकरण के लिए लागू निर्धारित प्रारूप के आधार पर की गई 3. है।

#### कोष का स्रोत 4.

प्राधिकरण के बजट में कोष की प्राप्तियों का वर्गीकरण निम्न प्रकार से किया जाता है-

- स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार से निवल अनुदान i)
- विविध प्राप्तियां जैसे लाइसेंस शुल्क, नमूना परीक्षण शुल्क, बचत बैंक खातों पर ब्याज और अन्य विविध प्राप्तियां इत्यादि ।
- स्थायी परिसंपत्ति निधि और भवन निधि 5.

सहायता अनुदानों से अर्जित पूंजीगत परिसम्पत्तियों का पूंजीकरण वर्ष हेतु प्राप्त अनुदान को घटाकर संचित कोष के अंतर्गत अनुदान के पूंजीगत के माध्यम से स्थिर परिसंपत्तियों के अंतर्गत किया गया है और तदनुसार, स्थिर परिसंपत्तियों पर प्रभारित

- मूल्यह्रास को निधि आधारित लेखांकन और मिलान धारणा के अनुरूप संबंधित निधि में प्रभारित किया गया है।
- आंकड़ों को निकटतम रूप तक पूर्णांकित किया गया है।
- पिछलें वर्ष के आंकड़ों को, प्राधिकरण द्वारा अंगीकृत एजीसीआर द्वारा अंगीकृत प्रारूप के अनुरूप आवश्यक होने पर, पुनः समूहीकृत / पुनः व्यवस्थित और पुनः ढाला गया है।
- 1 से 27 तक अनुसूचियां संलग्न की गई है और ये 31.03.2017 को तुलन पत्र और उस तिथि को समाप्त वर्ष हेतु आय और 8. व्यय लेखा का अभिन्न अंग है।

## अनुलग्नक 1

	ऋृण एवं अग्रिम वित्तीय वर्ष - 2016-2017	
क्रम. सं.	पार्टियों के नाम	राशि
1	विज्ञापन और विजुअल पब्लिसीटी के निदेशक	11,28,521.00
2	भारतीय भोजन पेकर	5,000.00
3	भारत का गौरव एक्सपो	10,00,000.00
4	भारतीय खेल प्राधिकरण	12,65,000.00
5	भारत व्यापार संवर्धन संगठन	2,67,168.00
6	स्कौच कंसल्टेंसी सर्विसेज प्राइवेट लिमिटेड	1,38,000.00
7	दीनदयाल उपाध्याय	10,20,983.00
8	स्टाफ को अग्रिम	17,51,637.00
9	सामान्य भारत परिषद के चिकित्सा के निदेशक	638.00
10	चिल्ड्रन बुक ट्रस्ट	2,292.00
11	राष्ट्रीय किताबें ट्रस्ट	2,156.00
12	मनुपात्रा इन्फोर्मेशन सॉल्यूशन प्राइवेट लिमिटेड	47,081.00
13	विज्ञान और पर्यावरण केंद्र	550.00
14	राजस्थान इलेक्ट्रॉनिक्स	49,328.00
15	केंद्रीय लोक निर्माण विभाग	162,104.00
16	प्रकाशन के नियंत्रक	31,15,000.00
17	प्रगति इंडियन ऑयल	22,576.00
18	सहायक निदेशक (संपदा निदेशालय) (रोकड़)	1,50,000.00
19	नराकास (मध्य), नई दिल्ली	1,000.00
20	कामिनी कन्सट्रक्शॅन	1,19,62,500.00
21	एनआईसीएसआई	14,93,299.00
22	एन कोड सोल्यूशन	13,800.00
23	केन्द्रीय सरकार एमप्लोई वेल्फेयर एसोसिएशन	62,000.00
24	कैरियर एयर कंडीशनिंग	513,505.00
25	बॉमर एंव लोरी	22,05,119.00
26	एसएचएसबी एनआरएचएम-बी	64,400.00
27	एनआईपीएचएम	81,708.00
28	नियंत्रक खाद्य और औषधि प्रशासन	1,12,000.00
29	संचालक आरसीवीपी नोरोन्हा प्राशासन अकादमी, भोपाल	68,950.00
30	रेलवे बोर्ड सीएओ ईस्टर्न रेलवे	59,050.00
31	सी.आई.आई	8,000.00

32	आईआईसीए	25,000.00
33	अभिहित कार्यालय, कोलकता	60,000.00
34	डी ओ मुंबई (एनएबीएल के लिए)	65,510.00
35	इन्सटीयूट आफ इकोनोमिक्स ग्रोथ	2,35,000.00
36	एनआईपीएचएम	1,01,893.00
37	एफडीए कर्नाटक	52,750.00
	कुल	27,313,518.00
	ॠण एवं अग्रिम वित्तीय वर्ष - 2015-2016	
क्रं.सं.	पार्टियों के नाम	राशि
1	विज्ञापन और विजुअल पब्लिसीटी के निदेशक, सूचना एवं प्रसारण मंत्रालय	1,14,56,556.00
2	दीन दयाल उपाध्याय प्रशिक्षण संस्थान	23,57,000.00
3	स्टॉफ को अग्रिम	3,58,170.00
4	टाटा स्काई	11,770.00
5	एफसीआई, मुंबई	2,00,000.00
6	नियंत्रक प्रकाशन (कन्ट्रोलर ऑफ पब्लिकेशन)	10,78,550.00
7	कैरियर एयर कंडीशनिंग	1,081,127.00
8	केन्द्रीय सरकार कर्मचारी वेलफेयर एसोसिएशन	35,000.00
9	नेशनल इनफोरमेटिक सैंटर सर्विसिस	163,369.00
	कुल	16,741,542.00
	ॠण एवं अग्रिम वित्तीय वर्ष - 2014-2015	
क्र.सं.	पार्टियों के नाम	राशि
1	विज्ञापन और विजुअल पब्लिसीटी के निदेशक (डी.ए.वी.पी.)	1,53,25,423.00
2	स्टॉफ को अग्रिम	1,03,489.00
3	टाटा स्काई	22,190.00
4	प्रगति इंडियन ऑयल	21,840.00
5	केन्द्रिय मत्स्य तकनीकि संस्थाऑन	1,50,000.00
6	स्वास्थ्य सेवा के निदेशक (लक्ष्यद्वीप)	62,750.00
7	ग्रामीण प्रबंधन संस्थान (इंस्टीट्यूट आफ रूरल मेनेजमैन्ट, आनन्द)	35,955.00
8	एफडीए छतीसगढ	67,250.00
<u> </u>	कुल	15,788,897.00

/ · · ·	ऋृण एवं अग्रिम वित्तीय वर्ष - 2013 -2014	
क्रं.सं.	पार्टियों के नाम	राधि
1	विज्ञापन और विजुअल पब्लिसीटी के निदेशक, (डी.ए.वी.पी.)	5,50,55,664.0
	मनुपात्रा	46,000.0
i	टाटा स्काई	9,900.0
4	राष्ट्रीय उत्पादकता परिषद (नेशनल प्रोडक्टीवीटी काउन्सिल)	1,000.0
5	सचीविय प्रशिक्षण और प्रबंधन संस्थान (आई एस टी एम)	2,000.0
	कुल	55,114,564.0
,	ऋृण एवं अग्रिम वित्तीय वर्ष 2008-09 से 2012-2013	
क्रं.सं.	पार्टियों के नाम	राधि
1	एबीपी प्राइवेट लिमिटेड	14,134.0
2	अखिल भारतीय फूड प्रोसेसिंग एसोसिएशन	2,167.0
3	अधिकृत अधिकारी, चेन्नई (ए.ओ.चेन्नेई)	10,000.0
4	अधिकृत अधिकारी, जेएनपीटी, न्हावा शेवा, मुम्बई	10,000.0
5	अधिकृत अधिकारी, समुद्र पोर्ट, चेन्नई	10,000.0
6	बैग फुल	1,200.0
7	खाद्य सुरक्षा आयुक्त, जम्मू और कश्मीर	245,073.0
8	कॉनफीडरेशन आफ् इण्डियन इंस्टीट्यूट	1,850,000.0
9	भारत चेन्नई उपभोक्ता संघ	58,148.0
10	डी.जी.एकेडीमी आफ एडिमिनिस्ट्रेशन भोपाल	90,000.0
11	दक्ष शिक्षा और वेल्फेयर सोसायटी	264,900.0
	दीनदयाल उपाध्याय	234,008.0
13	विज्ञापन और दृश्य प्रचार निदेशालय (डीएवीपी)	4,456,977.0
14	डिप्टी डायरेक्टर (उपनिदेशक), एस.पी.आई.पी.ए., अहमदाबाद	1,002.0
	फिक्की	79,750.0
16	सामान्य सेक्रेटरी दिल्ली टेलीग्राफ अकादमी	50,000.0
	एचएससीसी इंडिया लि.	16,414.0
18	भारत व्यापार संवर्धन संगठन (आई.टी.पी.ओ)	200,000.0
19	इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ मैनेजमेंट बेंगलोर।	437,698.0
20	राष्ट्रीय पोषण संस्थान (एनआईएन)	4,743,444.0
	एस.एस. बिल्डकोन प्राइवेट लिमिटेड, गाजियाबाद	200,000.0
22	स्टेट हेल्थ सोसाइटी (आईडीएसएल) जयपुर	456,400.0
23	यूएएचएफडब्ल्यू एस खाद्य सुरक्षा और मानक, देहरादून	161,600.0
	उप निदेशक चेन्नई	110,000.0
	उप-निदेशक (एफ एंड वीपी), एनबीसीसी, दिल्ली।	44,394.0
26	उप-निदेशक गुवाहाटी	10,000.0
27	उप-निदेशक - कोलकाता	62,336.0
	उप-निदेशक - मुम्बई	90,000.0
29	एल.टी.सी अग्रिम	196,363.0
30	पिताम्बर सिंह	5,625.0
31	आर.बी. कोटकर	4,237.0
32	एस.के. हलदार	10,000.0
33	उप-निदेशक - कोलकाता	86,400.0
	कुल	14,212,270.0



## कार्यालय महानिदेशक लेखापरीक्षा (केन्द्रीय व्यय) Office of the Director General of Audit, (Central Expenditure) इन्द्रप्रस्थ इस्टेट, नई दिल्ली-110 002 Indraprastha Estate, New Delhi-110002

विनांकः 6 OCT 2017 पत्र-संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/

सचिव, भारत सरकार, रवारथ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011.

विषय : वर्ष 2016-17 के लिए भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली के लेखाओं पर पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन।

महोदय.

में, भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली के वर्ष 2016-17 के प्रमाणित वार्षिक लेखे की प्रति, उसके पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन तथा लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र की प्रति संसद के पटल पर रखने के लिए संलग्न करती हूँ ।

संसद को प्रस्तुत कर दस्तावेज की द्रो प्रतियाँ उस तिथि को दर्शाते हुए, जब वे संसद को प्रस्तुत किए गए थे, इस कार्यालय को तथा भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, 9 दीनदयाल उपाध्याय मार्ग, नई दिल्ली-110124. को भेजी जाएं।

कुपया यह सुनिश्चित किया जाए कि पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन को संसद के दोनो सदनों के समक्ष प्रस्तुत करने से पहले वार्षिक लेखाओं को शासी निकाय (Governing body) द्वारा अनुमोदित करा लिया गया है तथा यह भी सुनिश्चित करें कि वर्ष 2016-17 के लेखापरीक्षा प्रतिवेदन एवं लेखापरीक्षा प्रमाण पत्र को संसद के पटल पर रखने से पहले सभी पूर्व वर्षों के लेखापरीक्षा प्रतिवेदन एवं लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र संसद के पटल पर प्रस्तुत किये जा चुके है।

लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनुवाद एवं इससे जारी करने से सम्बन्धित सभी कार्यों को आपके निकाय द्वारा किया जाना ही अपेक्षित है । पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनुवाद जारी करते समय निम्नलिखित अरवीकरण (disclaimer) अंकित करें ।

"प्रस्तुत प्रतिवेदन मुल रूप से अग्रेंजी में लिखित पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनवाद है। यदि इसमें कोई विसंगति परिलक्षित होती है तो अंग्रेजी में लिखित प्रतिवेदन मान्य होगा।"

अनुलग्नकः यथोपरि

भवदीया.

- 62-21 -

(भाविका जोशी लाठे) उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

Ph.: +91-11-23454100

Fax: +91-11-23702271

DGACR Building, I.P. Estate, New Delhi - 110002 E-mail: dgace@cag.gov.in

पत्र संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/577 दिनांकः 6 007 2017

पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन तथा लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र की प्रति श्री आशीष बहुगुणा,अध्यक्ष,भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली- 110002.को आवश्यक कार्यवाही हेत् अग्रेषित की जाती है।

संसद को प्रस्तृत दस्तावेंजो की दो प्रतियाँ उस तिथि को दर्शाते हुए जब वे संसद को प्रस्तृत किए गए थे, इस कार्यालय को तथा भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, नई दिल्ली-110124 को भेजी जाएं।

अनुलग्नकः यथोपरि

(भाविका जोशी लाठे) उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

पत्र संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/ दिनांकः

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली की पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन, लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र सहित प्रधान निदेशक (रिपोर्ट स्वायत्त निकाय), भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, 9 दीनदयाल उपाध्याय मार्ग, नई दिल्ली-110124.को अग्रेषित की जाती है।

यह महानिदेशक लेखापरीक्षा केन्द्रीय व्यय के अनुमोदन से जारी किया जा रहा है। अनुलग्नकः यथोपरि

-2271-

(भाविका जोशी लाठे)

उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

भारत के नियंत्रक एवं महा लेखापरीक्षक की भारतीय खाद्य सरक्षा और मानक प्राधिकरण के लेखों पर 31 मार्च, 2017 को समाप्त वर्ष की पृथक ऑडिट रिपोर्ट

हमने नियंत्रक एवं महा लेखापरीक्षक (कर्तव्य, शक्तियाँ एवं सेवा की शर्तें) अधिनियम, 1971 की धारा 19 (2) के अंतर्गत भारतीय खाद्य सरक्षा और मानक प्राधिकरण (प्राधिकरण) की यथा 31 मार्च. 2017 की संलग्न बैलेंस शीट तथा उस तिथि को समाप्त वर्ष के आय एवं व्यय और प्राप्तियों तथा भुगतान लेखों का ऑडिट किया है। ये वित्तीय विवरणियाँ प्राधिकरण के प्रबंधन की जिम्मेदारी हैं। हमारी जिम्मेदारी अपने ऑडिट के आधार पर इन वित्तीय विवरिणयों पर अपनी राय व्यक्त करना है।

- इस पृथक ऑडिट रिपोर्ट में भारत के नियंत्रक एवं महा लेखापरीक्षक (सीएजी) की टिप्पणियाँ वर्गीकरण, उत्तम लेखांकन रीतियों, लेखांकन मानकों और प्रकटीकरण के मानदंडों से अनुरूपता के संबंध में केवल लेखांकन संव्यवहार इत्यादि के बारे में हैं। विधियों, नियमों एवं विनियमों (औचित्य एवं नियमितता) के अनुपालन में वित्तीय लेन-देनों और दक्षता-सह-कार्यकारिता पहलुओं इत्यादि, यदि कोई हों, के ऑडिट अवलोकनों की रिपोर्ट निरीक्षण रिपोर्टों/सीएजी ऑडिट रिपोर्टों के माध्यम से अलग से दी जाती है।
- हमने यह ऑडिट भारत में सामान्यतः मान्य लेखांकन मानकों के अनुसार किया है। इन मानकों में अपेक्षा है कि हम अपने ऑडिट की योजना इस प्रकार बनाएँ और उसे इस प्रकार करें कि हमें वित्तीय विवरणियों के वस्तुपरक गलत टिप्पणियों से मुक्त होने के बारे में तार्किक आश्वासन मिल जाए। ऑडिट में वित्तीय विवरणियों में राशि के समर्थन में साक्ष्यों और प्रकटनों का परीक्षण के आधार पर जाँच करना शामिल होता है। ऑडिट में प्रबंधन द्वारा लेखांकन के लिए प्रयुक्त सिद्धांतों और सार्थक अनुमानों के आकलन के साथ-साथ वित्तीय विवरणियों के समग्र प्रस्तुतीकरण का मुल्यांकन करना भी शामिल होता है। हमें विश्वास है कि हमारे ऑडिट में हमारी राय के तर्कसंगत आधार हैं।
- अपने ऑडिट के आधार पर हम रिपोर्ट करतें हैं कि:-4.
- हमने वे सभी सूचनाएँ और स्पष्टी करण प्राप्त कर लिए हैं, जो हमारे सर्वोत्तम ज्ञान और विश्वास के आधार पर हमारे ऑडिट प्रयोजनों के लिए आवश्यक थे।
- इस रिपोर्ट में शामिल बैलेंस शीट, आय एवं व्यय और प्राप्तियों एवं भुगतान के लेखे भारत सरकार के वित्त मंत्रालय द्वारा अनुमोदित लेखों के युनिफार्म प्रारूप के अनुसार तैयार किए गए हैं।
- हमारे विचार में प्राधिकरण द्वारा उपयुक्तलेखा बहियाँ और अन्य संबंधित रिकार्ड रखे गए हैं, जो हमारी ऐसी बहियों की जाँच से iii. देखने में आया है।
- हम यह भी रिपोर्ट करते हैं कि:iv.
- बैलेंस शीट क.
- देयताएँ क.1.
- वर्तमान देयताएँ और प्रावधान (अनुसूची-7)ः रुपये 7.12 करोड़ क.1.1

वर्ष 2012-13 से 2015-16 तक उत्पाद अनुमोदन योजना के अंतर्गत 18.19 करोड़ रुपये की राशि शुल्क के रूप में वसूली गई थी, जो वापसी योग्य नहीं बताई गई थी। तथापि, उत्पाद अनुमोदन योजना को सर्वोच्च न्यायालय द्वारा 19 अगस्त, 2015 को समाप्त कर दिया गया था। उस समय प्राधिकरण के पास 1876 आवेदन लंबित थे। उनका शुल्को आवेदकों को वापस नहीं किया गया था और उसे प्राधिकरण की प्राप्तियों के रूप में मान लिया गया। चूँकि ये आवेदन निरस्तीकरण अथवा अनुमोदन के निर्णय के लिए लंबित थे, इनके लिए प्राप्त शुल्क को लेखों में देयताओं के रूप में दिखाया जाना चाहिए था। इस प्रकार प्राधिकरण की देयता रुपये 4.69 करोड़ (1876 X 25000) कम दिखाई गई।

#### परिसम्पत्तियाँ क.2

## क.2.1 अचल परिसम्पत्तियाँ (अनुसूची-8)ः रुपये 6.81 करोड़

'अनुसूची 11 वर्तमान परिसम्पत्तियाँ' के अंतर्गत प्राधिकरण ने उत्तरी क्षेत्र, केंद्रीय स्वास्थ्य शिक्षा ब्यूरो (सी.एच.ई.बी) में रुपये 0.45

करोड़ का कार्य प्रगति में दिखाया है। परंतु रिकार्ड की जाँच से पता चलता है कि यह क्षेत्र में चालु सिविल कार्य से संबंधित है। लेखों के समरूप प्ररूप के अनुसार इसे वर्तमान परिसम्पतियों की बजाय स्थायी अचल परिसम्पत्तियों के अंतर्गत चालू पूँजीगत कार्य के रूप में दिखाया जाना चाहिए था।

- आय और व्यय लेखा ख.
- आय ख.1
- अन्य आय (अनुसूची-18)ः रुपये 21.18 लाख ख.1

रुपये 4,35,520 की राशि 'अन्य आय अनुसूची-18' में देयता की बजाय सी.पी.एफ. प्राप्तियों के रूप में दर्शाई गई है। इससे रुपये 4,35,520 की अधिक आय और कम देयता दिखाई गई है।

#### ग. सामान्य

'ए.एस 15 लेखों का समरूप प्ररूप' के अनुसार सेवा-निवृत्ति लाभ संबंधी देयताओं का परिकलन एक्चुएरियल मूल्यांकन के आधार ग.1 पर किया जाना होता है। ऑडिट में यह देखने में आया कि प्राधिकरण ने सेवा-निवृत्ति लाभों अर्थात् ग्रेच्यूटी, छुट्टी नकदीकरण इत्यादि संबंधी बिलों पर रुपये 0.42 करोड़ रुपये का व्यय किया। परंतु एफ.एस.एस.ए.आई में सेवा-निवृत्ति लाभों का परिकलन एक्चुएरियल आधार पर करने का कोई प्रावधान नहीं किया गया।

#### लेखा अनुदान घ.

प्राधिकरण को वर्ष 2016-17 के दौरान स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय से रुपये 54.61 करोड़ का लेखानुदान प्राप्त हुआ। वर्ष के आरंभ में इसके पास खर्च न की गई 23.69 करोड़ रुपये की राशि शेष थी। प्राधिकरण रुपये 76.16 करोड़ ही व्यय कर सकी, जिससे यथा 31 मार्च 2017 को रुपये 2.14 करोड व्यय न किए गए अनुदान के रूप में रह गए।

#### प्रबंधन का पत्र ङ.

ऑडिट रिपोर्ट में शामिल न की गई किमयाँ एफ.एस.एस.ए.आई प्रबंधन को अलग से जारी किए गए प्रबंधन पत्र के माध्यम से सुधारात्मक कार्रवाई के लिए सुचित कर दी गई हैं।

- पूर्ववर्ती पैराग्राफों में हमारे अवलोकनों के अध्यधीन हम रिपोर्ट करते हैं कि इस रिपोर्ट में ऑडिट की गई बैलेंस शीट, आय एवं व्यय और प्राप्तियाँ एवं भुगतान लेखे लेखा बहियों के अनुसार हैं।
- जहाँ तक -
- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) की यथा 31 मार्च, 2017 की कार्य-दशाओं की बैलेंस शीटः क. और
- उस तिथि को समाप्त वर्ष के अधिशेष आय एवं व्यय लेखे का संबंध है, हमारी राय में और हमारी सर्वोत्तम सूचना तथा हमें दिए गए सष्टीकरणों के अनुसार, ऊपर कथित महत्वपूर्ण मामलों तथा इस ऑडिट रिपोर्ट के अनुबंध में उल्लिखित अन्य मामलों के अध्यधीन, लेखांकन नीतियों और लेखा-टिप्पणियों के साथ पठित उक्तर वित्तीय विवरणियाँ भारत में सामान्यतः मान्य लेखांकन सिद्धांतों के अनुरूप सत्य और निष्कपट हैं।

भारत के नियंत्रक और महा लेखापरीक्षक के लिए और की ओर से

हस्ता./-

स्थानः नई दिल्ली

दिनांक :

लेखा परीक्षा महानिदेशक (केंद्रीय व्यय)

### अनुबंध

#### आंतरिक लेखा परीक्षा प्रणाली की पर्याप्तता 1.

आंतरिक लेखा परीक्षा स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय वर्ष द्वारा 2015-16 तक की गई थी।

- i. आंतरिक नियंत्रण की पर्याप्त आंतरिक नियंत्रण निम्न कारणों से पर्याप्त नहीं था:-
- ii. प्राधिकरण के लेखों में 2009-10 से लगातार आय एवं व्यय में पूर्व अवधि का सामंजस्य देखा गया।
- अचल परिसंपत्तियों की भौतिक जाँच की पद्धति 2.
- 2015-16 में प्राधिकरण के मुख्यालय की अचल परिसंपत्तियों की भौतिक जाँच की गई थी। शाखा कार्यालयों की अचल परिसंपत्तियों 3 की भौतिक जाँच नहीं की गई।
- सामग्री की भौतिक जाँच की पद्धति 4.

वर्ष 2016-17 में बहियों, लेखन-सामग्रियों और अन्य उपभोज्यी सामग्रियों की भौतिक जाँच की गई थी। शाखा कार्यालयों की सामग्रियों की भौतिक जाँच नहीं की गई।

वैधानिक देयताओं के भुगतान में नियमितता 5.

> यथा 31.03.17 को अतिदेय और अन्य (माह के अगले वित्तीय वर्ष में देय शुल्क और कर) के संबंध में रुपये 4.24 लाख की वैधानिक देयता शेष थी।



Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

# ANNUAL REPORT | 2016-17

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण Food Safety and Standards Authority of India

## **CONTENTS**

Sr. No.	Particulars	Page No.
1	Overview	01-04
2	Food Safety and Standards Authority of India - Duties and Governance Structure	05-15
3	Food Safety Standards and Regulations	16-22
4	Import of Food Products	23-25
5	Food Safety Compliance	26-33
6	Food Safety Testing and Surveillance	34-40
7	Safe Food Practices	41-43
8	Social and Behavioural Change	44-55
9	Food Safety Training and Capacity Building	56-62
10	Global Outreach	63-69
11	Promoting Research and Assimilation of Scientific Knowledge in Food Safety	70-72
12	Healthy Diets	73-76
13	Consumer Focus	77-80
14	Leveraging Technology	81-85
15	Partnership and Convergence	86-91
16	Rajbhasha	92
17	RTI	93
18	Financial Statements	94-132

## Chapter-1

### **Overview**

- The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has been established for laying down science based standards for articles of food and to regulate their manufacture, storage, distribution, sale and import to ensure availability of safe and wholesome food for human consumption. The Food Safety and Standards Act, 2006 (FSS Act) was operationalised with the notification of Food Safety and Standards Rules, 2011 and six Regulations w.e.f. 5th August, 2011. The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) continued to work for promotion of the cause of availability of safe and wholesome food to the consumers during 2016-17.
- During the year under report, the Food Authority held two meetings and took a number of important 1.2 decisions. The Central Advisory Committee also met on two occasions to make recommendations to the Food Authority. The Scientific Committee held five meetings to review the recommendations made by the Scientific Panels. The Authority set up one new Scientific Panel on Nutrition and Fortification in view of renewed focus on addressing the issue of malnutrition in the country, thereby taking the total number of Scientific Panels to Seventeen. A total of 57 meetings of various Scientific Panels were held during the year.
- 1.3 The Scientific Committee and nine Scientific Panels were reconstituted during the year after following due process of selection.
- 1.4 Keeping in view the dynamic and evolving nature of food standards, eight Standard Review Groups for specific food categories were constituted to review the existing standards keeping in view the Indian and International scenario and prepare a report on the revision /addition of standards.
- 1.5 Considerable progress was made towards framing/revision of standards for various articles of food and additives etc. during the year. Final notifications were issued in 37 cases while various others were at different stages. These included amendments to existing provisions as well as framing of new Regulations. In particular, mention may be made of final notification of Food Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations, 2016. These Regulations prescribe standards for eight categories like health supplements, nutraceuticals, food for special dietary use, food for special medical purpose, specialty food containing plants or botanicals, foods containing probiotics, foods containing prebiotics and Novel Food products. Also, about 9000 provisions for use of around 400 food additives in various categories of foods have been framed during the course of harmonization in alignment with the globally acceptable practices. FSSAI also revised the definition of proprietary food, which covers the food and food ingredients which are not standardised, so as to provide for use of those ingredients which are either standardised or permitted in the Food Safety and Standards Regulations in such foods. Various Regulations and amendments, including the definition of proprietary food, have covered a majority of the food products for which NOCs/ product approvals were required earlier.
- 1.6 FSSAI has taken the lead in enabling large scale fortification of staple foods to combat widespread micronutrient deficiencies in the country. The addition of key vitamins and minerals such as iron, iodine, Vitamin A and D to staple foods such as wheat flour, rice, oil, milk and salt, for which standards have

- been finalised and made operational pending final notification of the Regulations, can ensure that the nutritional needs of a large section of the population can be met easily, in a cost-effective and sustainable manner. FSSAI has also established the Food Fortification Resource Centre (FFRC) in collaboration with stakeholders, which is envisaged as a Resource and Support Centre to promote large scale fortification of food across India. FSSAI has also come out with the report on Food High in Fat, Sugar and Salt (HFSS Report) which is a guidelines document for all stakeholders and the consumers aimed at enabling informed choice in consumption of fat, sugar and salt by every citizen. It is uploaded on the website of FSSAI.
- 1.7 Food safety cannot be ensured without a robust laboratory system. During the year, 27 more NABL accredited labs were notified by FSSAI for analysis and testing of food products raising the strength of notified labs to 125. 2 more Referral labs were notified raising the total to 16. This has improved the availability of food testing facilities in every part of the country. Further, with a view to strengthen the Food Testing System in the country, a Central Sector Scheme for "Strengthening of the Food Testing System in the country including provision for Mobile Food Testing Labs" (SOFTeL) has been rolled out by FSSAI with an outlay of Rs. 481.95 crore (Rs.400.40 crore Non recurring, Rs. 81.55 crore Recurring). It is, inter-alia, envisaged to strengthen 45 State/Public Food Testing labs and Referral Labs, establishment of 62 Mobile Food Testing labs etc.
- 1.8 FSSAI has initiated National Milk Quality Survey (NMQS) to evaluate the current status of milk quality in India and to check the extent of adulteration in non-standardized milk available in India. Nearly 1700 samples from 110 cities in 32 States/UTs have been taken. Report is under finalization.
- **1.9** FSSAI is also undertaking a research project on 'Study of the Chemical Contaminants in Food from Packaging Materials' in association with Indian Institute of Packaging (IIP) and National Test House (NTH). Approximately 728 and 1340 samples have been tested by IIP and NTH respectively.
- **1.10** Authority has also undertaken an exercise to review 20 years' old DGHS manuals of test methods for analysis of various food products. During the year, 4 more new Manuals of methods of analysis were reviewed and finalized taking the total of such finalised Manuals to 13.
- 1.11 As regards Licensing and Registration of FBOs, as on 31.03.2017, 30,413 Central licenses, 7,92,780 State licences and 30,39,762 registrations were granted to Food Business Operators by the Central/State Authorities. The corresponding figure as on 31.03.2016 was 24,917, 7,08,664 and 27,64,600 respectively, thus showing substantial improvement in the number of licenses/registrations issued to Food Business Operators during the year. Two more States/UTs went online (FLRS) for Licensing and Registration during the year and only one more State, namely, Nagaland remained be brought live on FLRS. Process of rolling out FLRS in Indian Railways was also initiated Further progress was also made in establishing administrative set up for enforcement of the provisions of the Act. As at end of 2016-17, Appellate Tribunals were established in 25 States/UTs and Steering Committees in 32 States/UTs.
- **1.12** As e-commerce has emerged as an alternate medium for conduct of food business, in order to ensure food safety in respect of products sold through e-commerce, FSSAI issued guidelines for operations of E- commerce Food Business requiring such entities to adhere to the provisions of Food Safety and Standards Act, Rules and Regulations made thereunder.
- 1.13 States/UTs are primarily responsible for enforcement of the provisions of the FSS Act, Rules and Regulations made thereunder. Regular surveillance, monitoring, inspection and random sampling of food products continued to be undertaken by the officials of Food Safety Departments of the respective States/ UTs to check that they comply with the standards laid down under Food Safety and Standards Act, 2006, and the rules and regulations made thereunder. During 2016-17, as per details shared by the States/UTs, 60,671 food samples were analysed of which 14,130 samples were found adulterated or misbranded. Criminal and Civil proceedings were launched in 1248 and 9392 cases respectively. There was conviction in 1,596 cases while penalties totalling Rs 14,80,05,378 were imposed in 3,978 cases.

- **1.14** FSSAI continued to regulate food import at six ports where it is present. A total of 57980 samples containing 8709357622.4 kgs of imported food products, were handled by the FSSAI during 2016-2017. 709 samples, weighing 41301831.84 Kgs of food, were issued non-conforming certificates for not meeting the standards prescribed under the FSS Act, 2006 and the regulations thereunder. 57244 samples weighting 8652985037.8 Kgs were cleared with issuance of No Objection Certificates. Also, with a view to bring transparency and uniformity in regulating food imports, FSSAI notified Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017 on 09.03.17 covering provisions relating to licensing of food importer; clearance of imported food by the Food Authority; food import clearance for specific purposes; storage, inspection and sampling of imported food; laboratory analysis of samples of imported food articles; and prohibition & restriction on food imports etc. Several steps were also taken aimed at promoting ease of doing business in matters of food imports.
- 1.15 During the year 2016-17, FSSAI considerably expanded its activities in the area of training and capacity building. Food Authority approved a training framework for the Regulatory Staff such as Food Safety Officers, Designated Officers & Adjudicating Officers at its 21st Meeting specifying, inter-alia, nature and tenure of such training programmes. In accordance with this policy framework, FSSAI organised three Training sessions for Food Safety Officers, five Training sessions for Designated Officers, one Training session each for Adjudicating Officers and Joint Food Safety Commissioners. Besides, FSSAI also organised three Training of Trainers programmes for Food Regulatory Staff. Further, FSSAI initiated Food Safety Training & Certification (FoSTaC) programme for training of consumers and food handlers as a step in direction of safe and wholesome food, through behavioural change and nurturing culture of safe and nutritious food. It is designed to enhance public awareness while simultaneously training food handlers across the value chain. Courses have been developed in various food business sectors. Nine Training of Trainers Programmes have been conducted during 2016-17 to develop resource pool of Trainers. Seven training programs for Laboratory personnel have been organized by FSSAI during 2016-2017 to enhance their testing and analytical capabilities.
- 1.16 To ensure safe and wholesome food to every citizen, reliance on traditional regulatory tools alone would not suffice. It is imperative to actively work towards social and behavioural change. With this objective in view, FSSAI has initiated Project SNF (Safe and Nutritious Food) which adopts a 360 degree approach for citizen guidance and behavioural change in every sphere- at home, school, places of worship, workplace or eating out. Awareness and capacity building are key components of this initiative to usher in a culture of safe and wholesome food. Several initiatives were taken during the year to realise the objective.
- 1.17 Based on the recommendations that emerged in a workshop attended by more than 120 participants representing concerned key officials from the Ministries, public and private Institutions engaged in Research and Development in areas of food safety, hygiene and nutrition and Research Funding Agencies, research proposals in areas relevant to FSSAI were identified aimed at generating knowledge in areas where adequate research has not been undertaken so far. 13 such proposals were awarded to institutions like ICMR, ICAR, NIN and were funded by FSSAI. FSSAI launched a new initiative, FSKAN (Food Safety Knowledge Assimilation Network), which is a network of scientific organizations to facilitate assimilation of scientific information, identification of gaps in research and coordinating and implementing research projects. It would be a framework for scientific cooperation in the area of food safety and nutrition.
- **1.18** With increasing globalisation, there is a need for greater International Cooperation to ensure that safe and quality food reaches the consumers. The FSSAI has actively participated in the 18 Codex Committee Meetings held during 2016-17. India was the Chair of 6 Electronic Working Groups (EWGs) and Co-Chaired one of the EWG. India participated in 35 Electronic Working Groups (EWGs) and significant comments were submitted in the EWGs. India's written comments were submitted to Codex Secretariat and India's concerns were largely addressed based on these comments and interventions during the Committee sessions. India successfully organized and Chaired the 20th session of FAO/WHO Coordinating

- Committee for Asia (CCASIA) at New Delhi in September 2016 which was attended by delegates from 18 Member countries, four Member countries outside the Region, one observer country and seven international organizations. The Coordinating Committee unanimously agreed to recommend to Codex Alimentarius Commission that India be re-appointed for a second term as Coordinator for Asia.
- **1.19** During the State visit of Prime Minister of New Zealand to India, an Arrangement between FSSAI and New Zealand Ministry for Primary Industries regarding food safety cooperation was signed and exchanged in an official ceremony held at Hyderabad House, New Delhi on 26<sup>th</sup> October, 2016. The objective of this Arrangement is to enhance cooperation and alignment of understandings between the Participants so as to better manage risks to human health, while reducing any duplicative or unnecessary food safety related regulations affecting trade between the two countries. Further, with a view to enhance understanding and cooperation in the field of food safety, several bilateral engagements were held during the year by way of interaction with foreign delegations and visit of FSSAI delegations abroad.
- 1.20 FSSAI actively engaged with Global Food Safety Partnership (GFSP), which is a unique public-private initiative of World Bank dedicated to improve the food safety in middle-income and developing countries. The cooperation has begun with activity around training in food safety which would expand in coming years. FSSAI has also engaged with EU CITD (European Union India Capacity Building Initiative for Trade Development) to strengthen India's capacity for food safety The first phase of this initiative included activities towards food safety, technical regulations and standardization and support to PCA/OSPCA (Post Clearance Audit/Onsite Post Clearance Audit) in Customs.
- 1.21 Consumers have a right to information, informed choice; right to education, safe and nutritious food; right to be protected from unfair trade practices and the right to redress their grievances. In recognition of these rights, FSSAI has taken many key initiatives, aimed at empowering consumers and protecting their interests. These include launching an exclusive Consumer Education Portal, Food Safety Display Board, Safe Water Portal, a robust Consumer feedback and Grievance and Redressal mechanism.
- 1.22 Given the critical importance of technology for a regulatory body with a mandate as broad and overarching as FSSAI, an Information Technology (IT) Division has been set up in-house, moving away from an earlier outsourced model. This move was imperative to reduce the dependence of FSSAI on external agencies for critical IT systems like Food Licensing & Registration System (FLRS) and Food Import Clearance System (FICS), which form the backbone of FSSAI's Licensing, registration and Import systems. The year 2016 also witnessed the launch of various initiatives like Safe and Nutritious Food (SNF), Safe Water, Milk survey, Consumer Connect among many more. All these initiatives are supported intensively through IT platforms and systems. This has enabled FSSAI to roll-out the related implementation plans faster and more effectively.
- 1.23 FSSAI commemorated a decade of integrated food safety law in August, 2016. Ten initiatives (10@10) covering a wide spectrum of activities on food safety and nutrition were launched on the occasion. A special Joint Commemorative meeting of the Authority, Central Advisory Committee, Scientific Committee and other stakeholders was held on 23<sup>rd</sup> August, 2016 a Joint Resolution was adopted committing themselves to work for the successful implementation of various 10@10 initiatives and all such programmes and activities that the Authority may take up in future for 'inspiring trust, assuring safe and nutritious food' to all Indians.
- 1.24 In order to fulfil its large mandate, FSSAI has built effective alliances with other organisations and created network of relationships. It is also leveraging its convening power for initiating action on issues related to food that do not specifically fall within the domain of FSSAI but are indirectly related to food safety and nutrition such as prevention and management of food waste, creating developing framework for Food Smart Cities that would include end-to-end solutions for food systems in urban setting and rediscovering India's Rich culinary heritage.

## **Chapter-2**

## Food Safety and Standards Authority of India - Duties and Governance Structure

- 2.1 The work on consolidation of laws relating to food into a single statute had been on the anvil for some time, especially after the Central Government declared its intention in this behalf in the Budget Speech of then Hon'ble Finance Minister in 2002. The work pertaining to consolidation of various Acts/Orders governing food was entrusted to the Ministry of Food Processing Industries, who piloted the Food Safety and Standards Bill, 2005, which was finally enacted as the Food Safety and Standards Act, 2006 by the Parliament and the same was published in the Gazette of India (Extraordinary) Part II, Section 1 on 24th August, 2006 after receiving assent of the President on 23rd August, 2006. The Act was prepared after extensive consultations with various stakeholders and after a series of discussions/deliberations in the Inter-Ministerial Group and Standing Parliamentary Committee meetings and its clearance from the Group of Ministers. Finally, the Ministry of Health and Family Welfare was designated as the administrative Ministry for the purposes of the FSS Act, 2006.
- 2.2 The passing of this legislation led to the establishment of the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) in September, 2008. It marks a shift from a multi-level to a single line of control with focus on self-compliance rather than a pure regulatory regime. It also introduced uniform licensing/ registration regime across the Centre and the States. One of the major responsibilities of the FSSAI is the development of science-based Food Standards by harmonising the same with Codex Standards, wherever possible. The setting of food standards is undertaken through a number of Scientific Panels and the Scientific Committee of the FSSAI and final approval by the Authority itself.
- 2.3 The Food Safety and Standards Act, 2006 envisages regulation of manufacture, storage, distribution, sale and import of food to ensure availability of safe and wholesome food for human consumption and for connected matters therewith.
- 2.4 The duties and functions of the Food Authority have been prescribed under Section 16 of the Act as under:-
  - It shall be the duty of the Food Authority to regulate and monitor the manufacture, processing, (1)distribution, sale and import of food so as to ensure safe and wholesome food.
  - Without prejudice to the provisions of sub section (1), the Food Authority may by regulations (2) specify
    - the standards and guidelines in relation to articles of food and specifying an appropriate system for enforcing various standards notified under this Act;
    - the limits for use of food additives, crop contaminants, pesticide residues, residues of veterinary drugs, heavy metals, processing aids, myco-toxins, antibiotics and pharmacological active substances and irradiation of food;

- (c) the mechanisms and guidelines for accreditation of certification bodies engaged in certification of food safety management systems for food businesses;
- (d) the procedure and the enforcement of quality control in relation to any article of food imported into India;
- (e) the procedure and guidelines for accreditation of laboratories and notification of the accredited laboratories;
- (f) the method of sampling, analysis and exchange of information among enforcement authorities;
- (g) conduct survey of enforcement and administration of this Act in the country;
- (h) food labeling standards including claims on health, nutrition, special dietary uses and food category systems for foods; and
- (i) the manner in which and the procedure subject to which risk analysis, risk assessment, risk communication and risk management shall be undertaken.
- (3) The Food Authority shall also:-
  - (a) provide scientific advice and technical support to the Central Government and the State Governments in matter of framing the policy and rules in areas which have a direct or indirect bearing on food safety and nutrition;
  - (b) search, collect, collate, analyse and summarise relevant scientific and technical data particularly relating to –
  - (i) food consumption and the exposure of individuals to risks related to the consumption food:
    - (ii) incidence and prevalence of biological risk;
    - (iii) contaminants in food;
    - (iv) residues of various contaminants;
    - (v) identification of emerging risks; and
    - (vi) introduction of rapid alert system;
  - (c) promote, co-ordinate and issue guidelines for the development of risk assessment methodologies and monitor and conduct and forward messages on the health and nutritional risks of food to the Central Government, State Governments and Commissioners of Food Safety;
  - (d) provide scientific and technical advice and assistance to the Central Government and the State Governments in implementation of crisis management procedures with regard to food safety and to draw up a general plan for crisis management and work in close co-operation with the crisis unit set up by the Central Government in this regard;
  - (e) establish a system of network of organizations with the aim to facilitate a scientific co-operation framework by the co-ordination of activities, the exchange of information, the development and implementation of joint projects, the exchange of expertise and best practices in the fields within the Food Authority's responsibility;
  - (f) provide scientific and technical assistance to the Central Government and the State Government for improving co-operation with international organizations;
  - (g) take all such steps to ensure that the public, consumers, interested parties and all levels of panchayats receive rapid, reliable, objective and comprehensive information through appropriate methods and means;

- (h) provide, whether within or outside their area, training programmes in food safety and standards for persons who are or intend to become involved in food businesses, whether as food business operators or employees or otherwise;
- (i) undertake any other task assigned to it by the Central Government to carry out the objects of this Act;
- (j) contribute to the development of international technical standards for food, sanitary and phyto-sanitary standards;
- (k) contribute, where relevant and appropriate to the development of agreement on recognition of the equivalence of specific food related measures;
- (l) promote co-ordination of work on food standards undertaken by international governmental and non-governmental organizations;
- (m) promote consistency between international technical standards and domestic food standards while ensuring that the level of protection adopted in the country is not reduced; and
- (n) promote general awareness as to food safety and food standards.
- (4) The Food Authority shall make it public without undue delay-
  - the opinions of the Scientific Committee and the Scientific Panels immediately after adoption;
  - (b) the annual declarations of interest made by members of Food Authority, the Chief Executive Officer, members of the advisory Committee and members of the Scientific Committee and Scientific Panels, as well as the declarations of interest if any, made in relation to items on the agendas of meetings;
  - (c) the results of its scientific studies; and
  - (d) the annual report of its activities:
- (5) The Food Authority may from time to time give such directions, on matters relating to food safety and standards, to the Commissioners of Food Safety, who shall be bound by such directions while exercising their powers under this Act;
- (6) The Food Authority shall not disclose or cause to be disclosed to third parties confidential information that it receives for which confidential treatment has been requested and has been accepted, except for information which must be made public if circumstances so require, in order to protect public health.

### **Composition of the Food Authority**

- 2.5 The Food Safety and Standards Authority of India was set up in 2008 as envisaged under Section 4 of the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006.
- 2.6 As per Section 5 of the FSS Act, the Food Authority shall consist of a Chairperson and the following twenty two members out of which one third shall be women, namely:-
  - (a) seven members, not below the rank of a Joint Secretary to the Government of India, to be appointed by the Central Government, to respectively represent the Ministries or Departments of the Central Government dealing with-
    - (i) Agriculture,
    - (ii) Commerce,
    - (iii) Consumer Affairs,

- (iv) Food Processing,
- (v) Health,
- (vi) Legislative Affairs,
- (vii) Small Scale Industries, who shall be Members *ex officio*;
- (b) two representatives from the food industry of which one shall be from small scale industries;
- (c) two representatives from consumer organizations;
- (d) three eminent food technologists or scientists;
- (e) five members to be appointed every three years, on rotation, one each in seriatim from the Zones as specified in the First Schedule to represent the States and the Union territories;
- (f) two persons to represent farmers' organizations;
- (g) one person to represent retailers' organizations.
- 2.7 The Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, is the administrative Ministry of Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI). The Chairperson and Chief Executive Officer of FSSAI are appointed by the Central Government. The Head office of the Authority is located at FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi 110002.
- 2.8 The composition of the Food Authority during the year 2016-17 was as under:

	Members of the Food Authority			
Chairperson				
Sh. Ashish Bahuguna				
	Member Secretary (CEO)			
	Sh. Pawan Agarwal			
	Ex-officio members under section 5 (1) (a)			
1	Shri K.L. Sharma, Joint Secretary, Ministry of Health & Family Welfare			
2	Sh. Utpal Kumar Singh, Joint Secretary, Ministry of Agriculture and Farmers Welfare			
3	Shri Santosh Kumar Sarangi, Joint Secretary, Ministry of Commerce and Industry			
4	Sh. P. Venkata Rama Sastry Joint Secretary, Ministry of Consumer Affairs , Food and Public Distribution			
5	Smt. Anuradha Prasad, Joint Secretary, Ministry of Food Processing Industries			
6	Dr. Reeta Vasishta , Additional Secretary, Ministry of Law & Justice			
7	Shri Manoj Joshi, Joint Secretary, Ministry of Micro, Small & Medium Enterprises			
	Members			
	Appointed under clause (b) of sub-section (1) of Section 5 of the Act			
8	(i) Ms. Shreya Pandey*, All India Food Processors' Association , New Delhi. (ii) Ms. Meetu Kapur*, Confederation of Indian Industry, New Delhi.			
	Appointed under clause (c) of sub-section (1) of Section 5 of the Act			
10 11	(i) Shri Thanglura*, Mizoram Consumers' Union, Aizawl (ii) Shri Vasudev. K. Thakkar*, V. Care Right and Duty, N.G.O, Vadodara			

	Appointed under clause (d) of sub-section (1) of Section 5 of the Act		
12 13	<ul> <li>(i) Dr. A.K. Srivastava*, National Dairy Research Institute, Karnal</li> <li>(ii) Dr. (Ms.) Lalitha Ramakrishna Gowda*, 'BAYLOR' 1235, Gange Road 3<sup>rd</sup> Cross, Kuvempunagar, MYSORE-570023</li> </ul>		
14	(iii) Dr. Gurudayal Singh Toteja, Indian Council of Medical Research (ICMR), New Delhi		
	Appointed under clause (e) of sub-section (1) of Section 5 of the Act		
15	Representative of the Govt. of Goa*		
16	Representative of the Govt. of Himachal Pradesh*		
17	Representative of the Govt. of Chhattisgarh*		
18	Representative of the Govt. of Assam*		
19	Representative of the Union Territory of Chandigarh *		
	Appointed under clause (f) of sub-section (1) of Section 5 of the Act		
20	(j) Shri. V. Balasubramaniam, Prawn Farmers Federation of India, Bengaluru.		
21	(ii) Shri Abulkalam*, Madina Munavara Coffee , Karnataka		
	Appointed under clause (g) of sub-section (1) of Section 5 of the Act		
22	(i) Dr. A.R. Sharma*, Ricela Health Foods Limited, Punjab		

**Note:** Tenure of the Members (marked \*) expired in July, 2016 i.e. before the  $22^{nd}$  Meeting of the Authority . Consequently, the  $22^{nd}$  Meeting was a truncated meeting consisting of 7 ex-officio Members under Section 5(1)(a) and 2 Members , namely, Dr. G.S. Toteja and Shri Balasumbramaniam V. nominated under Section 5(I)(d) of the Act and 5(1)(f) of the Act.

## **Meetings of the Food Authority:**

2.9 During the year 2016-17, the Food Authority met twice viz. on 26<sup>th</sup> May,2016 (21<sup>st</sup> Meeting) and on 20<sup>th</sup> December, 2016 (22<sup>nd</sup> Meeting).

#### **Central Advisory Committee (CAC)**

- 2.10 Section 11 of the FSS Act, 2006 provides for establishment of the Central Advisory Committee (CAC) and Section 12 delineates the functions of the CAC. The primary mandate of the Committee is to advise the Authority on the work programme, prioritization of work, identifying potential risks and pooling of knowledge. The Central Advisory Committee ensures close cooperation among the Food Authority and the enforcement agencies and organizations operating in the field of food.
- 2.11 The Central Advisory Committee consists of two members each to represent the interests of food industry, agriculture, consumers, relevant research bodies and food laboratories. In addition, all the Commissioners of Food Safety and the Chairperson of the Scientific Committee are ex-officio Members. The Chief Executive Officer is the Chairperson of the Central Advisory Committee ex-officio. The representatives of the concerned Ministries/ Departments of the Central Government in Agriculture, Animal Husbandry and Dairying, Bio- technology, Commerce and Industry, Consumer Affairs, Environment and Forests, Food Processing Industries, Health, Panchayati Raj, Small Scale Industries and Food and Public Distribution or government institutes or organizations and government recognised farmers' organizations are invitees to the deliberations of the Central Advisory Committee.
- 2.12 During the year 2016-17, the Central Advisory Committee met twice on  $22^{nd}$  June, 2016 ( $17^{th}$  Meeting) and on  $29^{th}$  September, 2016 ( $18^{th}$  Meeting).

#### Scientific Committee

2.13 Section 14 of the FSS Act, 2006 provides for the constitution of the Scientific Committee comprising the Chairpersons of the Scientific Panels and six independent scientific experts not belonging to any of the

Scientific Panels. The Committee is responsible for providing scientific opinion to the Food Authority, general co-ordination necei ssary to ensure consistency of the scientific opinion and in particular with regards to the adoption of working procedures and harmonisation of working methods of the Scientific Panels. The Scientific Committee provides opinion on multi-sectoral issues falling within the competence of more than one Scientific Panels and on setting up working groups on issues which do not fall within the competence of any of the Scientific Panels. The Scientific Committee chooses a Chairperson from amongst its members.

2.14 During the year 2016-17, the Scientific Committee held 5 meetings as per details below:

Sl. No.	Number of the meeting	Date of the meeting
1	21 <sup>st</sup>	13 <sup>th</sup> April, 2016
2	22 <sup>nd</sup>	28 <sup>th</sup> June, 2016
3	23 <sup>rd</sup>	4 <sup>th</sup> August, 2016
4	24 <sup>th</sup>	23 <sup>rd</sup> August, 2016
5	25 <sup>th</sup>	3 <sup>rd</sup> October, 2016

2.15 Recommendations of the Scientific Committee made during these meetings were placed before the Food Authority for its approval for issuance of draft notifications and final notifications.

#### **Scientific Panels**

- 2.16 Section 13 of the FSS Act, 2006 provides for establishment of subject specific Scientific Panels which consist of independent scientific experts to act as the risk assessment bodies and to give their considered scientific opinion.
- 2.17 The Food Authority has been empowered to reconstitute the Scientific Panels by adding new members or by omitting the existing members or by changing the name of the Panel as the case may be. The Scientific Panels choose a Chairperson from amongst its members.
- 2.18 The Food Authority set up one new Scientific Panel in addition to already established sixteen Scientific Panels. The following seventeen Scientific Panels remained functional during the year under report:
  - (i) Panel on Functional foods, Nutraceuticals, Dietetic Products and Other Similar Products.
  - (ii) Panel on Method of Sampling and Analysis.
  - (iii) Panel on Food additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food.
  - (iv) Panel on Contaminants in Food Chain.
  - (v) Panel on Biological Hazards.
  - (vi) Panel on Pesticides and Antibiotic Residues.
  - (vii) Panel on Labelling and claims/Advertisements.
  - (viii) Panel on Genetically Modified Organisms and Foods.
  - (ix) Panel on Fish and Fisheries Products.
  - Panel on Sweets, Confectionery, Sweeteners, Sugar & Honey.
  - (xi) Panel on Water (including flavoured water) & Beverages (alcoholic non-alcoholic).
  - (xii) Panel on Oils & Fats.
  - (xiii) Panel on Milk and Milk Products.
  - (xiv) Panel on Meat and Meat Products including Poultry.
  - (xv) Panel on Cereals, Pulses & Legume and their Products (Including Bakery).

- (xvi) Panel on Fruits & Vegetables and their Products (Including Dried Fruits and Nuts, Salt, Spices and Condiments).
- (xvii) Panel on Nutrition and Fortification (new panel)
- 2.19 The Scientific Panels held numerous meetings during the year 2016-17 as per the details given below:

Sr.	Scientific Panels on	Number of the meeting	Date of meeting
1	Functional Foods, Nutraceuticals, Dietetic	31 <sup>st</sup>	1st April, 2016
	Products and Other Similar Products	32 <sup>nd</sup>	11 <sup>th</sup> July, 2016
		$33^{\mathrm{rd}}$	2 <sup>nd</sup> December, 2016
		$34^{\mathrm{th}}$	7 <sup>th</sup> February 2017
2	Biological Hazards	$20^{\mathrm{th}}$	13 <sup>th</sup> February 2017
3	Pesticides and Antibiotics Residues	$43^{\rm rd}$	24 <sup>th</sup> May, 2016
		44 <sup>th</sup>	13 <sup>th</sup> July, 2016
		45 <sup>th</sup>	19 <sup>th</sup> August, 2016
		46 <sup>th</sup>	14 <sup>th</sup> October, 2016
		47 <sup>th</sup>	25 <sup>th</sup> January, 2017
		$48^{th}$	3 <sup>rd</sup> March, 2017
4	Genetically Modified Organisms and Foods	$8^{th}$	8 <sup>th</sup> July, 2016
		9 <sup>th</sup>	23 <sup>rd</sup> February 2017
5	Labelling and Claims/Advertisements	$20^{\mathrm{th}}$	1 <sup>st</sup> April, 2016
		21 <sup>st</sup>	15 <sup>th</sup> November, 2016
		22 <sup>nd</sup>	28 <sup>th</sup> February, 2017
		$23^{\mathrm{rd}}$	22 <sup>nd</sup> – 23 <sup>rd</sup> March, 2017
6	Fish and Fisheries Product	9 <sup>th</sup>	6 <sup>th</sup> June, 2016
		$10^{ m th}$	13 <sup>th</sup> September, 2016
		11 <sup>th</sup>	15 <sup>th</sup> February, 2017
7	Method of Sampling and Analysis	15 <sup>th</sup>	22 <sup>nd</sup> April, 2016
		16 <sup>th</sup>	27 <sup>th</sup> July, 2016
		$17^{\mathrm{th}}$	2 <sup>nd</sup> November, 2016
		$18^{th}$	30 <sup>th</sup> January, 2017
8	Contaminants in the Food chain	$13^{\text{th}}$	3 <sup>rd</sup> August, 2016
		$14^{ m th}$	10 <sup>th</sup> February, 2017
9	Food Additives, Flavourings, Processing Aids	$27^{\mathrm{th}}$	6 <sup>th</sup> April, 2016
	and Materials in Contact with Food	28 <sup>th</sup>	20 <sup>th</sup> July, 2016
		29 <sup>th</sup>	27 <sup>th</sup> September, 2016
		$30^{\mathrm{th}}$	16 <sup>th</sup> February, 2017
10	Sweets, Confectionery, Sugar & Honey	$4^{ m th}$	15 <sup>th</sup> June, 2016
		5 <sup>th</sup>	23 <sup>rd</sup> September, 2016
		$6^{\text{th}}$	9 <sup>th</sup> March 2017

Sr.	Scientific Panels on	Number of the meeting	Date of meeting
11	Oils & Fats	4 <sup>th</sup>	3 <sup>rd</sup> June, 2016
		5 <sup>th</sup>	21st September, 2016
		6 <sup>th</sup>	22 <sup>nd</sup> December, 2016
		$7^{\mathrm{th}}$	10 <sup>th</sup> March, 2017
12	Meat & Meat products including poultry	$3^{\mathrm{rd}}$	12 <sup>th</sup> August, 2016
13	Milk & Milk Products	2 <sup>nd</sup>	6 <sup>th</sup> May, 2016
		$3^{\mathrm{rd}}$	15 <sup>th</sup> September, 2016
		4 <sup>th</sup>	31st – 1st February 2017
		5 <sup>th</sup>	15 <sup>th</sup> – 16 <sup>th</sup> March 2017
14	Cereal, Pulses & Legumes and their products (including bakery)	$3^{\mathrm{rd}}$	12 <sup>th</sup> April, 2016
		4 <sup>th</sup>	10 <sup>th</sup> June, 2016
		$5^{\mathrm{th}}$	5 <sup>th</sup> August, 2016
		$6^{th}$	30 <sup>th</sup> September, 2016
		$7^{ m th}$	19 <sup>th</sup> December, 2016
		$8^{th}$	20 <sup>th</sup> March, 2017
15	Fruits & Vegetables and their products	$3^{\mathrm{rd}}$	29 <sup>th</sup> April, 2016
	(including dried fruits and nuts, salts, spices and condiments)	4 <sup>th</sup>	24 <sup>th</sup> June, 2016
		$5^{ m th}$	6 <sup>th</sup> October, 2016
		6 <sup>th</sup>	30 <sup>th</sup> December 2016
		$7^{\mathrm{th}}$	6 <sup>th</sup> March 2017
16	Water (including flavoured water) &	5 <sup>th</sup>	26-27 July, 2016
	Beverages (alcoholic and non-alcoholic)	6 <sup>th</sup>	26 <sup>th</sup> September, 2016
		$7^{\mathrm{th}}$	16 <sup>th</sup> – 17 <sup>th</sup> March, 2017
17	Nutrition and Fortification	1 <sup>st</sup>	7 <sup>th</sup> March 2017

#### 2.20 Reconstitution of Scientific Committee and Panels

The process of reconstitution of Scientific Committee and some Scientific Panels for development of Standards for new food products was initiated. In this regard, an Expression of Interest (EOI) was uploaded on Authority's website and published in leading newspapers in English and regional languages on Pan India basis to invite candidature from suitable professionals/scientists/subject experts in their individual capacity and not as representatives of any institution or scientific body for the Scientific Committee and the following Scientific Panels:

- Food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food; (i)
- (ii) Pesticides and antibiotics residues;
- (iii) Genetically modified organisms and foods;
- (iv) Functional foods, nutraceuticals, dietetic products and other similar products;
- Biological hazards; (v)
- (vi) Contaminants in the food chain;
- (vii) Labelling and claims/advertisements;

- (viii) Method of sampling and analysis; and
- Fish and fisheries products.

After following the due procedure for selection of members for Scientific Committee/Panels, the Authority reconstituted the Scientific Committee and aforesaid Panels vide order dated 6th January 2017.

#### 2.21 State Food Safety Commissioners:

India being a vast country with a population well over a billion, food safety enforcement is a herculean task. The responsibility of compliance of food standards as per Food Safety and Standards Act, 2006 and Rules and Regulation framed thereunder rests primarily with the State and UT Governments. That being the case, the State/UTs are responsible for creation and filling up of necessary posts required for the purpose. The Food Safety and Standards Authority of India is, however. providing some support in the form of imparting necessary training and capacity building of enforcement staff of States/UTs. The huge differentiation among States/UTs in terms of size, population, food culture, languages, industry penetration, manufacturing capability and location has its own level of maturity in terms of enforcement capability which is consistently growing and improving.

## 2.22 State/District level Steering Committees:

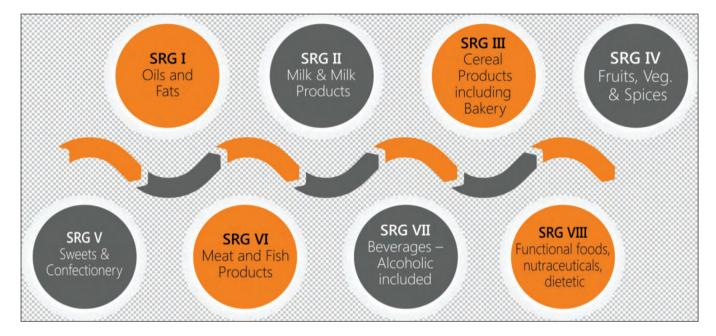
State/District level Steering Committees assist, aid or advise on any matter concerning food safety in a State/UT.

# **Food Authority** Chairperson and 22 members Food Standards Compliance and Inspections Scientific Committee Central Advisory Chairperson of scientific panels and Committee 6 Independent members 17 Scientific State Level Steering Committee **Advisory Committees**

Pictorial representation of structure of FSSAI

#### 2.23 **Standards Review Groups:**

- 2.23.1 Food standards are very dynamic and keep on changing and evolving depending on various factors. There is, therefore, need to review the same continually.
- 2.23.2 Keeping in view the aforementioned facts, FSSAI has recently constituted eight Standards Review Groups for various group of commodities viz. Oils & Fats; Milk & Milk Products; Cereals & Cereals Products; Fruits, Vegetables & their Products; Sweets & Confectionery; Meat & Fish Products; Beverages, including Alcoholic Beverages; and Nutraceuticals vide order dated 8th December, 2016. These Groups would identify the needs and all aspects of existing standards taking into account the Indian and international scenario, propose new broad standards minimizing the regulatory burden, easier to understand and reflecting advancement in scientific knowledge in areas of food processing and technology, nutrition, toxicology and allergenicity and prepare a report on the revision /addition of Standards.

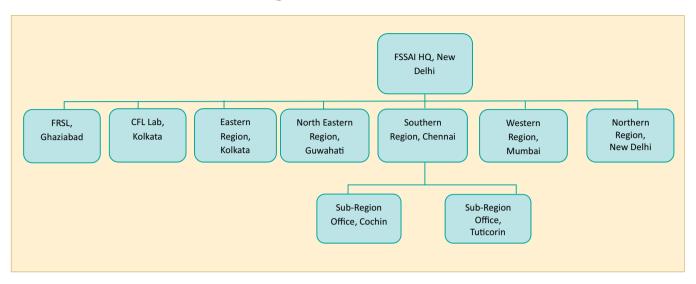


#### 2.24 Divisions of FSSAI

FSSAI works through 11 Divisions:

- Standards Division
- Regulation/Codex Division
- Regulatory Compliance
- Quality Assurance /Surveillance Division
- Imports Division
- Risk Assessment and R&D Division
- **FSMS** Division
- Human Resource, Vigilance and Training Division
- Legal Division
- Finance Division
- General Administration Division

### **Organizational Structure**



2.25 Against 356 sanctioned posts, which include the strength of Regional Offices & Laboratories, FSSAI has 327 persons in position viz. 24 persons who opted to join FSSAI as per provisions under Section 90 of FSS Act, 2006; 45 persons on deputation from other Ministries/Departments and Government agencies; 205 persons on contractual appointments; and 55 persons working in CFL, Kolkata on deemed deputation from DGHS. In addition, 38 persons in IT and specialised functional domains have been hired on contract basis from open market.

**Chapter-3** 

# **Food Safety Standards and Regulations:**

## Food Safety and Standards Rules and Regulations, 2011

- The Central Government in the Ministry of Health & Family Welfare notified the Food Safety and Standards Rules, 2011, which came into effect from 5<sup>th</sup> August, 2011.
- 3.2 It is the responsibility of FSSAI under the Food Safety and Standards Act, 2006 to frame standards for food products for food safety and to monitor their implementation in the country. Under the Food Safety and Standards Act, 2006, the FSSAI initially notified the following regulations in the Gazette of India on 1st August, 2011 and the same came into force from 5th August, 2011:-
  - (i) Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011
  - (ii) Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011
  - Food safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 (iii)
  - Food Safety and Standards (Prohibition and Restriction on Sales) Regulations, 2011
  - Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 (v)
  - Food Safety and Standards (Laboratory and Sampling Analysis) Regulations, 2011
- 3.3 Simultaneously, the enactments and orders mentioned in the Second Schedule of the Act stood repealed w.e.f. 5.8.2011. With notification of the Rules and six Regulations, the Food Safety and Standards Act became operational with effect from 5.8.2011.
- Prior to this, for ensuring smooth conduct of the meetings of Food Safety and Standards Authority of India (Food Authority), Central Advisory Committee and Scientific Committee and Scientific Panels, detailed procedure was prescribed in following Administrative Regulations notified in 2010 namely;
  - (i) Food Safety and Standards Authority of India (Transaction of Business at its Meetings) Regulations, 2010. The Regulations have been amended once to revise the allowances for the Members participating in meetings.
  - (ii) Food Safety and Standards Authority of India (Procedure for Transaction of Business of Central Advisory Committee) Regulations, 2010. These Regulations have also been amended once to revise the allowances for the Members participating in meetings.
  - (iii) Food Safety and Standards Authority of India (Procedure of Scientific Committee and Scientific Panels) Regulations, 2010. The Regulations have been amended to prescribe the revised procedure which includes appointment of Members and their working groups, external experts, delegation of responsibilities, requests for scientific advice, quorum and consensus, agenda, access to meeting, reimbursement and independence & confidentiality.

#### **Horizontal Standards**

Horizontal standards cut across foods or categories of foods. These standards are covered in two principal regulations.

### 3.5.1 Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations-2011

The Regulations contain Maximum Levels (MLs)/Maximum Residues Levels (MRLs) of various chemical and toxins, including heavy metals, crop contaminants and naturally occurring toxic substances. The Regulations have undergone nine amendment, which includes among others; Tolerance limit of antibiotics in honey; MRLs for Histamine and bio-toxin in fish and fishery products; MLs of Melamine in milk & milk products. Further, some major revisions have been undertaken to harmonize the existing MLs with CODEX standards, which include MLs of Mycotoxin, Naturally occurring toxic substances (NOTs) and Heavy metals. MRLs for pesticides residues, antibiotic and other pharmacologically active substances are in the process of draft notification.

#### 3.5.2 Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011

These prescribe general labelling requirements for all pre-packaged foods which includes: declaration of list of ingredients; best before date; date of manufacture; date of packaging on packaged food; use by date; expiry date; vegetarian/non-vegetarian Food etc. In these Regulations, seven amendments have been carried out which are either new provisions or revision of the existing provision for label declaration which include labelling provisions for gluten free food, low gluten food for information of consumer sensitive to gluten based products. Further, some revision of existing labelling provision is in respect of Irradiation of foods to distinguish the food products which are not irradiated; declaration as to the exact source of vegetable oil/fats used in the products & trans fatty acid content.

#### Vertical Standards

- 3.6 Vertical standards mainly include identification and compositional standards of specific food products.
- 3.6.1 Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 contain 377 vertical standards for various types of foods. These Regulations also contain provisions for use of additives in various foods in Appendix-A and microbiological requirements in respect of several categories of foods in Appendix-B of the Regulations. In these Regulations seven new provisions or revision of the existing provisions have been included:
  - About 9000 provisions for use of around 400 food additives in various categories of foods have been framed during the course of harmonization in alignment with the globally acceptable practices.
  - Prescribing the limit of caffeine content and other ingredients for caffeinated beverages and specific labeling requirements.
  - Gluten free and low gluten products, for making available to persons sensitive to gluten containing products.
  - Steviol glycosides as non-nutritive sweetener in various food categories.
  - Use of 5% fruit juice in carbonated fruit beverages.
  - Use of phytosterol, phytostenol, High fibre dextrin; standards for Oats and Pasta, limit of extraneous matter in raw pulses, and maximum limit of trans fatty acid content in food at 5%.

- FSSAI also revised the existing standards, the major amendments are as below:-
  - Standards for irradiated food to align these Regulations with provisions related to food provided in the Atom Energy (Radiation Processing of Food and Allied Products) Rules, 2012.
  - Revision of standards for packaged drinking water so as to align it with the international standards.
  - Revision of the microbiological requirement of milk, meat, fish and their products consistent with the latest developments and information regarding microbiological safety of foods.
  - Revised standards for silver leaf particularly with respect to its manufacturing process to avoid the use of animal products in the same.
- 3.6.2 Food Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations, 2016

These Regulations prescribe standards for eight categories like health supplements, nutraceuticals, food for special dietary use, food for special medical purpose, specialty food containing plants or botanicals, foods containing probiotics, foods containing prebiotics and Novel Food products. These standards also include the essential composition, requirements related to claims, labelling, permitted use of additives and the permissible limits of contaminants, toxins and residues. The Regulations do not allow the use of hormones or steroids or psychotropic ingredients in any of the articles of food. Further, these Regulations provide various Schedules dealing with use of vitamins and minerals, amino acids, ingredients of plants or botanical origin, nutraceuticals, probiotics and prebiotics in these products. Extensive discussion were held during the development process of these Regulations that extended over a period of around three years and involved multiple stakeholders, including government agencies.

- 3.7 Further, FSSAI also revised the definition of proprietary food, which covers the food and food ingredients which are not standardised, so as to provide for use of those ingredients which are either standardised or permitted in the Food Safety and Standards Regulations in such foods. The above Regulations and amendments, including the definition for proprietary food, have covered a majority of the food products for which NOC/ product approvals were required earlier.
- FSSAI is also in the process of finalizing Food Safety and Standards (Approval for Non specified Food 3.8 and Food Ingredients) Regulations, 2017 for products not covered under the above mentioned Regulations.
- 3.9 Other major Regulations which are being finalized are:
  - Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages Standards) Regulations, 2017: These Regulations prescribe standards for various categories of alcoholic beverages based on OIV standards and certain specific labelling requirements.
  - Revision of standards for milk and milk products, and chocolates so as to align these with the Codex standards.
  - Food safety and Standards (Organic Food) Regulations, 2017.
  - Food Safety and Standards (Fortification of Food) Regulations, 2016.
- 3.10 The details of Standards/Regulations notified/draft notified/finalized by the Food Authority during the year 2016 – 17 are as follows:

Sr. No.	Regulation/Standards	Status			
	A. Final Notifications				
1	Standards for gluten free and low-gluten products.	Notified on 03.05.2016			
2	Declaration of Gluten free Products	Notified on 03.05.2016			
3	Declaration of Low Gluten Products	Notified on 03.05.2016			
4	Limit of Heavy metals in foods	Notified on 03.05.2016			
5	Declaration of trans fats in various foods and class titles of edible oils	Notified on 25.05.2016			
6	Standards for cotton seed oil and Rice bran oil	Notified on 14.06.2016			
7	Use of DHA and ARA in Infant formula	Notified on 13.07.2016			
8	Use of DHA and ARA in follow up Formula w.r.t DHA and ARA	Notified on 13.07.2016			
9	Use of Isomaltulose in foods	Notified on 13.07.2016			
10	Use of High Fibre Dextrin in foods	Notified on 13.07.2016			
11	Declaration of Isomaltulose	Notified on 13.07.2016			
12	Declaration of High Fibre Dextrin	Notified on 13.07.2016			
13	Declaration of Phytosterols	Notified on 13.07.2016			
14	Standards of Silver Leaf	Notified on 15.07.2016			
15	Irradiated Food	Notified on 23.8.2016			
16	Inclusion of New Atomic Energy (Radiation Processing of Food and Allied Products), Rules, 2012 in Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additive) Regulations, 2011.	Notified on 23.08.2016			
17	Inclusion of use of Ethylene gas for ripening of fruits.	Notified on 23.08.2016			
18	Use of Food Additives (Harmonization with Codex Provisions).	Notified on 5.9.2016.			
19	Standards for Raw Pulse	Notified on 14.09.2016			
20	Unprocessed whole raw pulses (not for direct human consumption)	Notified 14.9.2016.			
21	Microbiological Standards for Milk and Milk products	Notified on 10.10.2016			
22	Microbiological standards for meat and meat products	Notified on 10.10.2016			
23	Removal of Zinc from Contaminants list	Notified on 10.10.2016			
24	Proprietary Food	Notified on 10.10.2016			
25	Carbonated Fruit Beverages or Fruit Drinks	Notified on 25.10.2016			
26	Packaged Drinking water	Notified on 15.11.2016			
27	Product specification for Caffeinated Beverages and Blue Tint in Packaged Drinking Water.	Notified on 2.12.2016			
28	FoodSafetyandStandards(FoodorHealthSupplements,Nutraceuticals, Foods for Special Dietary Uses, Foods for Special Medical Purposes, Functional Foods and Novel Food) Regulations, 2016	Notified on 23.12.2016			

Sr. No.	Regulation/Standards	Status
29	Limit of Iron Filings in Tea	Notified on 29.12.2016
30	List of histamine forming Fish species and limits of Histamine level for fish and Fishery products	Notified on 18.01.2017
31	Standards for Pasta	Notified on 31.01.2017
32	Redefinition of Interesterified Vegetable Fat as Interesterified Vegetable Fat/Oil.	Notified on 31.01.2017
33	Inclusion of Enzymatic degumming in Refining Process.	Notified on 31.01.2017
34	Exemption of Expelled/ Pressed Coconut Oil Imported in India from Refining.	Notified on 31.01.2017
35	Standards for Oats	Notified on 31.01.2017
36	Microbiological Standards of Fish and Fishery Products	Notified on 13.02.2017
37	Standards for malt extract, expeller pressed flour, baker's yeast, lactic acid, ascorbic acid, calcium propionate, sodium metabisulphite, potassium meta bisulphite	Notified on 13.02.2017
	B. Draft Notifications	
1	Microbiological standards for fruits and vegetables and their products	Notified on 10.10.2016
2	Beverages Non-Alcoholic-Carbonated	Notified on 10.10.2016
3	Renaming of "Linseed Oil" Standard as "Flaxseed/Linseed Oil"	Notified on 10.10.2016
4	Editorial correction in "Rapeseed Oil or Mustard Oil –low erucic acid" Standard	Notified on 10.10.2016
5	Cocoa butter	Notified on 10.10.2016
6	Palm Oil and Palm Kernel Oil	Notified on 10.10.2016
7	Virgin Coconut Oil	Notified on 10.10.2016
8	Peanut butter	Notified on 10.10.2016
9	Approval of additional additives/enzymes /processing aids for use in Category 14.2 (Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts)	Notified on 25.10.2016
10	Table olive	Notified on 15.11.2016
11	Vanilla	Notified on 15.11.2016
12	Coconut Milk	Notified on 15.11.2016
13	Coconut Cream	Notified on 15.11.2016
14	Dried Apricots	Notified on 15.11.2016
15	Cocoa Beans	Notified on 15.11.2016
16	Arecanuts or Betelnuts or Supari	Notified on 15.11.2016

Sr. No.	Regulation/Standards	Status
17	Inclusion of limits of parameters in the Standards of Cinnamon and Cassia	Notified on 15.11.2016
18	Standard for Edible Lactose	Notified on 02.12.2016
19	Durum wheat	Notified on 02.12.2016
20	Durum Wheat Maida	Notified on 02.12.2016
21	Pearl Millet Flour	Notified on 02.12.2016
22	Quinoa	Notified on 02.12.2016
23	Instant Noodles Seasoning	Notified on 02.12.2016
24	Sago	Notified on 02.12.2016
25	Fixing of limits of HCN in sago	Notified on 02.12.2016
26	Adopting 46 Standards for Food Additives	Notified on 02.12.2016
27	Standards for Dairy whitener	Notified on 06.12.2016
28	Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2016	Notified on 23.12.2016
29	Sodium saccharin (Food grade) and Calcium Saccharin (Food grade)	Notified on 20.02.2017
30	Cane Jaggery or Cane Gur	Notified on 20.02.2017
31	Standards of Sorghum Flour, Soybean, Soy Protein Products, Whole Maize (Corn) Flour, Wheat Protein Products Including Wheat Gluten, Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina, Durum Wheat, Finger Millet (Ragi) and Amaranth.	Notified on 23.03.2017
32	Quality of Vegetable oil for repeated frying	Notified on 23.03.2017

#### C. Standards/Regulations Approved by Food Authority for final/draft notification

- Chocolate 1.
- 2. Cocoa Powder
- 3. Canned Tropical Fruit Salad/ Cocktail/Mix
- 4. Labelling requirements for Beverages Non-Alcoholic Carbonated
- Removal of additives mentioned in Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food 5. Additives) Regulations, 2011 in view of the Notice for operationalization of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, dated 20-06-2016
- 6. **Date Paste**
- 7. Fermented Soybean Paste
- 8. Cocoa Mass or Cocoa/Chocolate Liquor, and Cocoa Cake
- 9. **Vegetable Protein Products**
- 10. Harrisa (Red Hot Pepper Paste)
- 11. Inclusion of Fatty Acid Composition (by GLC) in standards for Various Edible Vegetable Oils

- 12. Complementary Foods for Older Infants and Young Children
- 13. Special dietary foods with low-sodium content (including salt substitutes)
- 14. Durum Wheat Semolina and Whole durum wheat semolina
- 15. Sorghum Flour
- 16. Sovbean
- 17. Soy Protein Products
- 18. Finger Millet (Ragi)
- 19. Amaranth
- 20. Whole Maize (Corn) Flour
- 21. Wheat Protein Products Including Wheat Gluten
- 22. Fixation of MRLs of Pesticides
- 23. Milk Protein Concentrate (MPC)
- 24. Whey Protein Concentrate (WPC)

#### 3.11 Harmonisation of local standards with global standards

All signatories to the World Trade Organisation (and, in turn, to the Sanitary and Phyto-sanitary (SPS) and TBT Agreements) are required to frame standards in compliance with these Agreements and, therefore, harmonize with the Codex in the context of food standards. In line with the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006, FSSAI had not only approved the policy to adopt Codex standards where there are no domestic standards or regulations in place, but has also initiated the exercise of harmonisation of standards with Codex and the process is ongoing. In this context, new food additive provisions, largely in alignment with the Codex standards, have been incorporated in domestic food regulations of late.

# Chapter-4

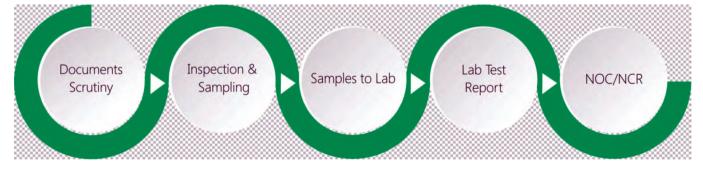
## **Import of Food Products**

Import of food in India is subject to provisions of Section 25 of the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006. The Act stipulates that no person shall import into India any article of food in contravention of the Act or any rules and regulations made thereunder. It also provides that the Central Government shall, while prohibiting, restricting or otherwise regulating import of articles of food under the Foreign Trade (Development and Regulation) Act, 1992 (22 of 1992), follow the standards laid down by the Food Authority under the provisions of this Act and Rules and regulations made thereunder. Further, as per section 47 (5) of the FSS Act, 2006, in case of imported articles of food, the Authorized Officer of the Food Authority shall take its sample and send to the FSSAI's NABL accredited notified laboratory for analysis who shall send the report within a period of five days to the Authorized Officer. If the sample is found conforming to the prescribed standards, No Objection Certificate (NOC) is generated for clearance of the food consignment and if the sample is found non-conforming, a Non-Conforming Report (NCR) is generated rejecting the clearance of food consignment.

#### 4.2 **Food Import Clearance Process**

- FSSAI has integrated its online Food Import Clearance System (FICS) with ICEGATE system (Indian Customs and Central Excise Electronic Commerce/Electronic Data interchange (EC/EDI) Gateway) of Department of Customs under Single Window Interface to Facilitate Trade (SWIFT).
- Food Importer files the application on SWIFT at ICEGATE. ICEGATE refers it to FSSAI on FICS.
- Application passes through the stages of documents scrutiny, inspection/sampling and culminates into the issuance of No Objection Certificate (NOC) /Non-Conformance Report (NCR).
- NOC/NCR is transmitted to the ICEGATE online. On the basis of NOC/NCR, Authorities of the Customs Department take the decision on the release of consignment.
- For Importing Food into India, the importer should have a valid FSSAI license and Import- Export Code from DGFT.

## Pictorial depiction of the Import clearance process



- FSSAI has successfully operationalised the import food clearance process in a phased manner and currently, FSSAI has its presence at six ports namely Chennai, Kolkata, Mumbai, Delhi, Kochi and Tuticorin covering 21 locations. To maintain parity of testing and import clearance at ports where FSSAI is not present, officials of Customs Department have been notified as Authorised Officers at 136 locations.
- A total of 57980 samples containing 8709357622.4 kgs of imported food products, were handled by the FSSAI during 2016-2017. 709 samples, weighing 41301831.84 Kgs of food, were issued non-conforming certificates for not meeting the standards prescribed under the FSS Act, 2006 and the regulations thereunder. 57244 samples weighting 8652985037.8 Kgs were issued No Objection Certificates. The details are at Table I.
- Following initiatives were taken during the year 2016-17 to streamline the process and reduce the time 4.5 for clearance of the imported food consignments:
  - Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017 were notified in the Gazette of India on a) 09.03.17. These Regulations cover various provisions related to licensing of food importer; clearance of imported food by the Food Authority; food import clearance for specific purposes; storage, inspection and sampling of imported food; laboratory analysis of samples of imported food article; and prohibition & restriction on food imports.
  - b) FSSAI has notified officers of the Customs Department at 136 locations to maintain parity of testing and import clearance.
  - Food Import Clearance System (FICS) of FSSAI is now integrated with Customs' ICEGATE via c) Single Window Interface for Facilitating Trade (SWIFT). Now, the importer is filing the application through SWIFT which is forwarded to FICS for further processing for clearance.
  - d) Customs, in consultation with FSSAI, has introduced Risk Management System (RMS) under which sampling, testing and analysis of imported food has been limited and reduced by categorizing the imported food as high risk and low risk food items, which is a step forward in line with the ease of doing business initiative of FSSAI.
  - FSSAI send the import samples to FSSAI notified NABL accredited labs for testing. The samples e) to different labs are referred through random selection by FICS to maintain integrity of testing procedures. To reduce the time taken and streamline the process of testing, new labs (increased to 125 NABL accredited labs as on 31.03.2017) have been notified. Apart from this, 16 referral labs are also notified for re-testing of Import samples.
  - f) Following category of imports have been exempted from regular sampling and testing
    - i. Food imported for personal consumption.
    - ii. Food imported by Diplomatic Missions.
    - Import of Food for the purposes of Research and Development. iii.
    - iv. Import of Food for the purposes of Exhibition and Tasting.
    - Import of Food for international sports events. V.
  - An order (File No. 1-1176/FSSAI/Imports/2014 dated 12.09.16) has been issued regarding g) drawal of sample out of the commingled cargo of pulses for multiple importers with same IGM number, thereby decreasing the clearance time by avoiding the drawl of multiple samples from single cargo.
  - h) High Risk category of Food has been reviewed by FSSAI and the outcome has been shared with the Customs in September, 2016.

- i) To avoid multiple sampling and testing from a commingled cargo of pulses, other cereals and oils at different ports of discharge and to minimize the clearance time, an order (File No. 1-1176/ FSSAI/Imports/2014 dated 09.01.17) has been issued.
- i) To minimize the cost of sampling of imported high priced alcoholic beverages, as per order (File No. 1-1619/FSSAI/Imports/2016 dated 06.03.17), it has been decided to take miniature/ representative sample of 100 ml (in two numbers) for laboratory analysis.

#### 4.6 Ban on import of Milk and Milk products from China

A meeting of the experts comprising the representatives of the concerned Departments was held in FSSAI on 03<sup>rd</sup> June, 2016 to review the ban on import of milk and milk products, including chocolates and chocolate products and candies/ confectionaries/food preparations with milk and milk solids as ingredients from China. In absence of any credible report and supporting data, it has been recommended that the ban on import of Milk and Milk products from China may be extended for a further period of one year i.e. up to  $23^{rd}$  June, 2017.

Table 1 Data of Food Import Clearance for the period 1st April 2016 to 31st March 2017

			Rejected		Approved	
Location	Total Number Of Samples	Total Quantity (Kgs)	Number of Non- Conforming Certificates (NCC) issued	Quantity Belonging to NCC issued (Kgs)	No Objection Certificate (NOC) Issued	Quantity of Sample Cleared (Kgs)
Chennai	10568	1727450599	206	6277577.305	10348	1715209481
Cochin	1532	167173922.7	52	23749172.14	1480	143424750.6
Kolkata	4532	1875610039	69	2344403.12	4507	1873160718
Mumbai	33061	3298035628	277	6179999.594	32745	3283209229
New Delhi	5432	29984171.66	69	111384.58	5345	29516892.2
Tuticorin	2855	1611103262	36	2639295.1	2819	1608463967
Total	57980	8709357622.4	709	41301831.84	57244	8652985037.8

# **Chapter-5**

## **Food Safety Compliance**

#### 5.1 **Licensing/Registration:**

## **5.1.1 Regulatory Provision**

Food Business Operators in the country are required to be registered or licensed under Section 31 of the Food Safety & Standards Act, 2006. The Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011 regulate the procedure for food license and registration. The licenses/registrations are issued to Food Business Operators to commence or carry on any food business as per eligibility criteria for Central License, State License and Registration. A Unique License Number is granted for different kind of businesses for carrying out food business at a particular premise for which license has been granted. The FBOs are required to buy and sell food products only from, or to, licensed/ registered vendors and maintain record thereof.

- **5.1.2** Eligibility Criteria for Central or State License/Registration are at **Table 1**.
- **5.1.3** To facilitate the procedure for license and registration, the manual procedure was replaced with an online Food Registration and License System (FLRS) by FSSAI in 2012 to serve as a single window for registration, central license and state license. The FLRS has been constantly improved to make it more user friendly. FLRS has helped in reaching out to the FBOs and during the last couple of years, the number of FBOs applying for registration and licensing has increased manifold.
- In addition to FLRS, FSSAI is also leveraging Common Service Centres (CSC-SPV) to ease the process of registration for small scale FBOs. The service is available through all CSCs Pan India
- **5.1.5** As on 31-03-2017, 30,413 Central licenses have been issued to Food Business Operators by the Central Licensing Authorities (CLAs) while 7,92,780 licenses and 30,39,762 registrations have been issued by Licensing Authorities of States/Union Territories under the Act.

#### Central Licences-Region wise- as on 31st March 2017

Region	Area of Jusrisdiction	No.of Licenses
Delhi	Delhi Delhi, Haryana, Uttarakhand, Rajasthan, Himachal Pradesh, Punjab, Jammu and Kashmir, Chandigarh, Uttar Pradesh	
Chennai	Kerala, Tamil Nadu, Karnataka, Andhra Pradesh, Telangana, Puducherry, Lakshadweep	7237
Guwahati	Assam, Arunachal Pradesh, Tripura, Manipur, Mizoram, Meghalaya, Nagaland	1100
Kolkata	Kolkata West Bengal, Odisha , Bihar, Jharkhand, Chhattisgarh, Sikkim, A & N Islands	
Mumbai	Mumbai Maharashtra, Gujarat and Madhya Pradesh, Dadra & Nagar Haveli, Daman & Diu, Goa	
	Total	30,413

**5.1.6** Details of State Licenses/Registrations State/UT wise are at Table 2.

#### 5.2 Administrative set up in States/UTs -

Chapter VII of the FSS Act, 2006 contains provisions relating to enforcement of the Act. The State/UT Governments are primarily responsible for the enforcement of the FSS Act, 2006 in their respective jurisdictions through the institution of the Commissioner of Food Safety. The team comprises of Designated Officers and Food Safety Officers. Overall, the number of Food Safety Officers have seen a significant rise of above 35% with nearly 3,000 FSOs in various States and UTs. A total of 36 Food Safety Commissioners for various States and UTs undertake task of licensing /registration and enforcement through and Designated Officers (DO) and Food Safety Officers (FSO). Adjudicating machinery includes Adjudicating Officers and Appellate Tribunals, besides Special Courts and Ordinary Civil Court. Details of administrative set up in States/UTs is at Table 3. As may be seen, all the States/UTs have appointed Food Safety Commissioners, and notified/appointed Adjudicating Officers, Designated Officers, and Food Safety Officers.

## Progress in the year 2016-17 with reference to implementation of the FSS Act in States/ UTs and new initiatives:

- **5.3.1** The implementation and enforcement of Food Safety and Standards Act, 2006 primarily rests with the State/UT Governments. Regular surveillance, monitoring, inspection and random sampling of food products are undertaken by the officials of Food Safety Departments of the respective States/ UTs to check that they comply with the standards laid down under Food Safety and Standards Act, 2006, and the rules and regulations made thereunder. In cases where the food samples are found to be nonconforming, recourse is taken to penal provisions under Chapter IX of the Food Safety and Standards Act, 2006. Details of samples received, analysed, found non-conforming to the prescribed standards and norms and penal action taken during the year 2016-17 are at Table 4.
- **5.3.2** To evolve the overall approach to compliance, FSSAI is adopting a Risk Based Approach towards inspections and surveillance aligning to global standards. Risk Based Inspection System (RBIS) will strengthen and protect safe food supply and fair trade practices and will prevent fraudulent practices. Its objectives are to (i) prevent unsafe food to be placed on the domestic market in order to protect food consumers in India (ii) to draw a food inspection system from a product-based process to a risk -based process that can be used by food inspectors across the entire food sector, regardless of the specific product(s) handled or manufactured and (iii) linking 'Risk grade' with Licensing & Registration System.
- 5.3.3 Till 31.03.2017, 18 Meetings of the Central Advisory Committee have been held wherein Food Safety Commissioners and other Officials of States/UTs, besides FSSAI, participated and discussed food related issues. During 2016-17, two CAC Meetings were held on 22<sup>nd</sup> June, 2016 and 29<sup>th</sup> September, 2016.
- **5.3.4** A water portal has been launched on 31st January, 2017 which enables consumers and stakeholders to view and compare the laboratory reports in respect of Packaged and Mineral water uploaded by FBOs and enforcement agencies. This portal will help consumers to make an informed choice with regard to packaged drinking water.
- **5.3.5** FSSAI has implemented a dedicated concerns handling portal/mobile app: "Food Safety Connect" to redress consumer grievances.
- **5.3.6** In order to improve interface with the States/UTs, FSSAI has initiated Video Conferencing (VC) session with the Food Safety Departments of States/UTs. State specific issues and workable solutions to these issues are discussed during the session.

- 5.3.7 FSSAI has increased interaction with States by participating in the State level steering committee meetings.
- **5.3.8** FSSAI has prepared a Standard Operating Procedure (SOP) on procedure for taking a sample and manner of sending it for analysis.
- **5.3.9** To facilitate petty FBOs in obtaining registration under FSS Act, Common Service Centres (CSCs) have been engaged for facilitating registrations in the States/UTs. Till 30th March, 2017, 1.14 lakh registrations have been facilitated by CSCs.
- **5.3.10** In order to ensure safety, FSSAI has come out with guidelines for operations of E- commerce Food Business Operators. All applicable provisions of the Act and the Rules and Regulations made thereunder are to be complied with by e-commerce entities in food business.
- **5.3.11** FSSAI rolled out online Food Licensing and Registration System (FLRS) in Konkan Railways in June, 2016 and initiated the process of rolling out FLRS in Indian Railways.
- **5.3.12** Two States/ UTs went online for Licensing/Registration (FLRS) during the year 2016-17.

1	Chhattisgarh	19 <sup>th</sup> Sept, 2016
2	Odisha	21st Dec, 2016

Thus, 35 States/ UTs have gone live till 30.03.2017. Matter is being pursued in respect of the only remaining State i.e. Nagaland

- **5.3.13** FSSAI have signed MoU with the Advertising Standard Council of India (ASCI) to monitor and address the cases of misleading advertisements across various media in the Food and Beverage sector (F&B). ASCI has processed 257 misleading advertisements relating to food during the year 2016-17.
- **5.3.14** One more Appellate Tribunal was established during the year. With this, Appellate Tribunals have been established in 25 States/UTs till 31.03.2017.
- **5.3.15** Steering Committees have been established in 3 more States during the year. With this, Steering Committees have been constituted in 32 States/UTs till 31.03.2017.
- 5.3.16 In order to ensure safety, FSSAI has come out with an order/advisory for restricting the use of newspaper as food packaging material.

#### 5.4. Further Initiatives in pipeline:

- Revision of Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011
- (b) Linking of Recall module in FLRS system.

## Table -1 Eligibility criteria for Central or State License and Registration

Central License		
•	Dairy units with more than 50,000 litres of liquid milk/day or 2500 MT of milk solid per annum.	
•	Vegetable oil processing/ producing units having installed capacity more than 2 MT per day.	

- Slaughter houses equipped to slaughter more than 50 large animals/150 small animals/1000 poultry birds per day
- Meat processing units equipped to handle or process more than 500 kg of meat per day/ 150 MT per annum.
- Food processing units having installed capacity more than 2 MT/day except grains, cereals and pulses milling units.
- 100 % Export Oriented Units.
- All Importers importing food items including food ingredients and additives for commercial use.
- All food business operators manufacturing/processing/importing any proprietary food for which NOC has been given by FSSAI.
- Registered/ Head office of FBOs operating in two or more states.
- Food catering services in establishments and units under Central Government Agencies like Railways, Air and Airport, Seaport, Defence etc.
- Hotels with 5 Star and above accreditation.
- All E-commerce food businesses.

#### State License

- All FBOs other than those eligible for Registration/Central License
- All grains, cereals and pulses milling units.

#### Registrations

- Petty Manufactures, seller retailer, hawker, itinerant vendor or temporary stall holder
- Small food businesses with an annual turnover not exceeding Rupees 12 lakhs
- Production capacity of food not exceeding 100 kg/ltr per day
- Procurement or handling and collection of milk up to 500 litres per day or less
- Slaughtering capacity 2 large animals or 10 small animals or 50 poultry birds per day or less.

Table 2: Report on licensing / registration in States / UTs (as on 31.03.2017)

S. No.	Name of State	No. of State Licenses Issued	No. of Registrations Issued
1	Andaman & Nicobar Island	1006	10963
2	Andhra Pradesh	31384	43204
3	Arunachal Pradesh	1607	5701
4	Assam	9061	5498
5	Bihar	10474	25522
6	Chandigarh	3402	1344
7	Chhattisgarh	11772	11332

S. No.	Name of State	No. of State Licenses Issued	No. of Registrations Issued
8	Dadara & Nagar Haveli	1128	2911
9	Daman & Diu	585	3902
10	Delhi	17050	57817
11	Goa	3110	23790
12	Gujarat	49384	112223
13	Haryana	8712	18185
14	Himachal Pradesh	10248	103011
15	Jammu & Kashmir	9459	82912
16	Jharkhand	5765	13881
17	Karnataka	101687	237134
18	Kerala	55488	164603
19	Lakshadweep	19	1752
20	Madhya Pradesh	38549	389885
21	Maharashtra	205688	691285
22	Manipur	1151	5619
23	Meghalaya	1900	3546
24	Mizoram	584	3926
25	Nagaland	611	5383
26	Odisha	9179	13299
27	Puducherry	1833	3320
28	Punjab	18295	105290
29	Rajasthan	46,369	183606
30	Sikkim	1343	4510
31	Tamil Nadu	33415	156936
32	Telengana	15347	12694
33	Tripura	1161	3848
34	Uttarakhand	9162	67430
35	Uttar Pradesh	51722	402072
36	West Bengal	25130	61428
	Total	7,92,780	30,39,762
Tota	l Licences (Central and States)	38	3,32,542

Table 3: Administrative Setup in States/UTs under FSS Act, 2006 (as on 31.03.2017)

S. No.	Name of State	FSC**	No. of AO #	No. of DO%	No. of FSO\$	Steering Committee	Tribunal
1	Andaman & Nicobar Island*	1	3	3	14	Yes	Yes
2	Andhra Pradesh*	1	13	17	45	Yes	Yes
3	Arunachal Pradesh	1	20	20	3	Yes	Yes
4	Assam	1	27	5	37	Yes	Yes
5	Bihar	1	38	10	14	Yes	No
6	Chandigarh	1	1	1	7	Yes	Yes
7	Chhattisgarh	1	27	27	71	Yes	Yes
8	Dadara& Nagar Haveli	1	1	1	2	Yes	Yes
9	Daman & Diu*	1	2	2	2	Yes	Yes
10	Delhi	1	11	5	8	Yes	Yes
11	Goa	1	2	2	17	Yes	No
12	Gujarat	1	33	27	261	Yes	Yes
13	Haryana	1	22	22	12	Yes	Yes
14	Himachal Pradesh	1	12	12	1	Yes	No
15	Jammu & Kashmir*	1	22	19	72	Yes	No
16	Jharkhand*	1	24	24	202	Yes	No
17	Karnataka	1	36	36	160	No	No
18	Kerala*	1	21	14	57	Yes	Yes
19	Lakshadweep*	1	1	1	15	No	Yes
20	Madhya Pradesh	1	51	51	158	Yes	Yes
21	Maharashtra*	1	7	62	298	Yes	Yes
22	Manipur	1	9	10	22	Yes	Yes
23	Meghalaya	1	11	3	8	Yes	Yes
24	Mizoram	1	8	3	10	Yes	No
25	Nagaland*	1	11	11	11	Yes	No
26	Odisha*	1	34	37	26	No	No
27	Puducherry	1	2	1	2	Yes	Yes
28	Punjab	1	22	22	30	Yes	Yes
29	Rajasthan*	1	48	42	87	Yes	Yes
30	Sikkim*	1	4	2	2	No	No

S. No.	Name of State	FSC**	No. of AO #	No. of DO%	No. of FSO\$	Steering Committee	Tribunal
31	Tamil Nadu	1	32	32	584	Yes	No
32	Telengana*	1	10	15	9	Yes	Yes
33	Tripura	1	8	9	18	Yes	Yes
34	Uttarakhand	1	13	12	29	Yes	Yes
35	Uttar Pradesh*	1	75	72	695	Yes	Yes
36	West Bengal*	1	19	19	42	Yes	Yes
	Total	36	680	651	3031	32	25

Note: Annual Report for 2016-17 of the States\* are awaited

Table 4- Annual Public Laboratory Testing Report for the year 2016-2017

Sr. No	Name of the State/ U.T.	Total No. of	No. of Samples	amples Samples		No. of Cases Launched		of Convictions/ Penalties
		samples received	Analysed	found adulterated and Misbranded	Criminal	Civil	Convic- tions	Penalties/ Amount raised in Rupees
1.	A & N Islands*							
2.	Andhra Pradesh*							
3.	Arunachal Pradesh	302	302	10	1	8	0	12/Rs. 348400
4.	Assam	536	526	67	3	23	0	2/Rs. 30000
5.	Bihar	2507	2427	42	3	30	6	Rs. 73000
6.	Chandigarh	251	251	19	2	14	1	Rs. 300000
7.	Chhattisgarh	1693	1693	425				
8.	Dadra & N.H	44	44	3		3		
9.	Daman & Diu*							
10.	Delhi	1155	1152	120	9	98	106	68/Rs. 3741500
11.	Goa	920	874	111		5	1	1/ Rs. 20000
12.	Gujarat	11364	11329	839	46	513	2	Rs. 16681000
13.	Haryana	2041	2033	188	18	243	14	71/ Rs. 2982170
14.	Himachal Pradesh	351	315	57		35	23	Rs. 195000

<sup>\*\*-</sup>FSC-Food Safety Commissioner, #-AO-Adjudicating Officer, %DO-Designated Officer, \$-FSO-Food Safety Officer

Sr. No	Name of the State/ U.T.	Total No. of	No. of Samples	No. of Samples	No. of Cases Launched			of Convictions/ Penalties
		samples received	Analysed	found adulterated and Misbranded	Criminal	Civil	Convic- tions	Penalties/ Amount raised in Rupees
15.	Jammu & Kashmir*							
16.	Jharkhand*							
17.	Karnataka	2837	2837	341	26	112		112/ Rs. 2195900
18.	Kerala	1899	1784	457	83	124	15	4/Rs. 375380
19.	Lakshadweep*							
20.	Madhya Pradesh	5675	5461	609	60	483	26	252/ Rs. 7427700
21.	Maharashtra*							
22.	Manipur	207	207	30	0	30	0	5/ Rs. 520000
23.	Meghalaya	47	43	3				
24.	Mizoram	26	20	2	0	0	0	
25.	Nagaland	285	285	42	0	0	0	0
26.	Odisha	508	508	75	12	52	0	2/Rs. 20000
27.	Puducherry	495	495	32	0	0	0	
28.	Punjab	4431	4054	2240	56	1442		Rs. 1410921
29.	Rajasthan	5801	4923	1276	193	169	0	65/ Rs. 115557
30.	Sikkim*							
31.	Tamil Nadu	4080	3022	970	244	617	109	442/ Rs. 7898500
32.	Telangana	1480	1480	330	103	85	15	17/Rs.504000
33.	Tripura	173	173	12	0	6	0	
34.	Uttar Pradesh	19755	13567	5663	375	5101	1273	2906/ Rs.101962350
35.	Uttarakhand	749	676	119	3	199		19/ Rs. 1004000
36.	West Bengal	195	190	48	11	0	5	Rs. 200000
	Total:	69807	60671	14130	1248	9392	1596	3978/
					10640			Rs.14,80,05,378

Source: States/UTs Note: Annual Report of the States\* are awaited.

# **Chapter-6**

## **Food Testing & Surveillance**

- 6.1 Notification of Food Testing Laboratories and Referral Laboratories:
- **6.1.1** One of the key mandates of FSSAI as per Chapter VIII, Section 43 of the Food Safety and Standards Act, 2006 is to foster an ecosystem for testing of food at labs for compliance with the food safety standards.
- **6.1.2** As per Section 43 (1) of FSS Act, 2006, the Food Authority may notify food laboratories and research institutions accredited by National Accreditation Board for Testing and Calibration Laboratories or any other accreditation agency for the purposes of carrying out analysis of samples by the Food Analysts under this Act.
- **6.1.3** As per Section 43 (2) of FSS Act, 2006, the Food Authority shall, establish or recognise by notification, one or more referral food laboratory or laboratories to carry out the functions entrusted to the referral food laboratory by this Act or any rules and regulations made thereunder.
- **6.1.4** Food testing laboratories are an integral part of food safety regulatory system and are involved in multiple functions viz;
  - enforcement of food laws by virtue of testing food against the prescribed quality and testing parameters:
  - in surveillance activities to ensure that the food products sold are standardized and also complying with the existing standards;
  - assist in testing of imported food thereby ensuring a transparent mechanism of trade and also testing for regulatory compliance; and
  - apart from this, the laboratories form the basis of risk assessment framework which is the core of development of food standards.

These laboratories can be used by the regulator, consumers and food business operators to ensure compliance of food laws at all levels.

**6.1.5** At present, there are 72 State/Public Food Laboratories functioning under the State/Union Territory Governments for primary analysis of samples by the Food Analyst under FSS Act, 2006. Further, during the year 2016-17, FSSAI notified 27 more NABL accredited laboratories under section 43(1) of the Food Safety and Standards Act, 2006, for the purposes of carrying out primary analysis of food samples thereby taking the total number of notified laboratories to 125 as on 31.03.2017. This has improved the availability of food testing facilities in every part of the country. Notification of food testing laboratories by FSSAI is a continuous process based on voluntary application of the laboratories. However, FSSAI proposes to encourage and notify private food testing laboratories in States where none is available as well as increase the number of state food laboratories or notified laboratories where their number is less.

- **6.6.6** As regards the Referral laboratories, two more laboratories namely, Central Institute of Fisheries Technology, Kochi and Indian Institute of Integrative Medicine, Jammu have been notified as Referral Food Laboratories, thereby taking the total number of referral laboratories to 16 for analyzing appeal samples of food. A list of notified laboratories (primary and referral) is at **Table 1**.
- 6.2 Central Sector Scheme for Strengthening of the Food Testing System in the country including provision for Mobile Food Testing Labs (SOFTeL).
- **6.2.1** A Central Sector Scheme for "Strengthening of the Food Testing System in the country including provision for Mobile Food Testing Labs" (SOFTeL) has been rolled out by FSSAI. The Scheme was approved on 31.8.2016 by the Ministry of Health and Family Welfare with an outlay of Rs. 481.95 crore (Rs.400.40 crore - Non recurring, Rs. 81.55 crore - Recurring). The Scheme is to be completed within a period of three years starting from 2016-17 upto 2018-19.
  - Components of the Scheme: This scheme consists of following six components: (A)

#### (i) **Strengthening of State Food Testing labs:**

Upgrade/strengthen at least one Food Testing Laboratory in each State/UT and two labs in larger States to create a network of modern Food Testing Laboratories in the country at the State level. Nearly 45 state laboratories would be strengthened across the country besides support for establishing new labs in four North Eastern States viz. Arunachal Pradesh, Manipur, Mizoram and Sikkim. Under this component, non-recurring assistance of Rs. 7.00 crore would be provided for 3 major equipments namely ICP-MS, GC-MSMS and LC-MSMS, setting up of Microbiology Lab and Infrastructure for sophisticated equipments besides recurring grant of Rs. 1.05 crore (covering 3 years) for Professional services, Consumables and Contingencies as per the requirement of the respective state lab.

#### **Strengthening of Referral Food Testing Labs:** (ii)

Strengthening of Referral Food Testing laboratories with a view to develop apex level referral labs with high end testing facilities as per Food Safety and Standards Regulations (FSSR) by utilizing the existing testing facilities in various established laboratories under the Government/Public sector to enable them to carry out the referral and appeal testing functions under the FSSR. There are at present 14 Referral labs notified by FSSAI other than two referral labs directly under the control of FSSAI namely, CFL, Kolkata and FRSL, Ghaziabad. Under this component, one time assistance of Rs. 3.00 crore would be provided to each lab on requirement basis.

#### (iii) Support for Mobile Food labs:

Establishment of 62 Mobile Food Testing labs (one mobile lab in every 20 districts, with at least one Mobile lab in each State/UT) for executing the functions of surveillance and creating awareness regarding the food safety and also to provide easy access to the facilities for checking the common adulterants in food items to the common man. These labs would be operated by the respective State/UT Governments or their agencies/NGOs, etc. Under this component, one time assistance of Rs. 20.00 lakh would be provided for procurement of Vehicle, its refurbishment and lab equipments besides recurring grant of Rs. 15.00 lakh (covering 3 years) for POL and Consumables for Mobile Lab.

#### (iv) Capacity Building of Food Testing Laboratories:

Capacity building is an essential component of strengthening and up-gradation of Food Testing Laboratories eco-system in the country. The ultimate objective of this activity is to ensure that all the State Food testing laboratories attain the NABL accreditation and bring them at par with best of the laboratories in the country. Under this component, a sum of Rs. 15 crore has been earmarked for 3 years.

#### (v) Incentivising States to utilise the facilities available in FSSAI Notified Labs:

FSSAI has already notified 125 NABL accredited labs under FSS Act, 2006. Utilization of these labs in the enforcement activities would cut down delays and bring in transparency. This will also help in reducing burden on Government infrastructure and also bring down costs. For this purpose, States/UT would be incentivized to meet the cost towards the testing charges of testing labs as notified by FSSAI. Under this component, a sum of Rs. 10 crore has been earmarked for 3 years.

#### (vi) School Food & Hygiene Programme:

The primary objective of establishing basic food testing facility in schools is to disseminate information about the basic understanding of the FSSR and general hygiene and safety practices. The Scheme will cover 500 schools/colleges across the country for establishing basic facilities at level 1 and another 1000 schools/colleges to establish facilities for food testing at level-2. Under this component, Rs. 3.00 lakh each will be provided for level-1 and Rs. 1.00 lakh will be provided for level-2 facilities.

- Implementation of the Scheme: An Empowered Committee (EC) has been constituted under the chairmanship of Chairperson, FSSAI to guide and oversee the implementation of the Scheme. The EC met on 2.11.2016 and 19.01.2017 and considered the proposals received from the State/UT Governments for release of grants. Based on the decisions of the Empowered Committee, following actions have been taken-
- A grant of Rs. 50 Lakh each has been released to 19 States/UTs for renovation/ creation of (i) infrastructure for housing sophisticated equipments. These States/UTs include Goa, Delhi, Karnataka, Tamil Nadu, Madhya Pradesh, West Bengal, Himachal Pradesh, Maharashtra, Haryana, Nagaland, Uttarakhand, J&K (Jammu), Uttar Pradesh, Gujarat, Andhra Pradesh, Odisha, Punjab, Kerala and Assam.
- (ii) A grant of Rs. 4.00 Crore has been released to CSIR-Central Food Technological Research Institute, Mysuru, Karnataka for procurement of two major equipments viz. EAIRMA and LC-MS/MS.
- (iii) One of the main objectives of capacity building initiative is to ensure continuous up-gradation of technical skills of food analysts and other laboratory staff so that they are well acquainted with latest analytical techniques and methods. FSSAI conducts regular training programmes for such staff. Seven training programs for laboratory personnel have been organized by FSSAI during 2016-2017.

#### 6.3 Surveillance Activities

- 6.3.1 Under Section 29 (3) of the Food Safety and Standards Act, 2006, "the Food Authority shall maintain a system of control and other activities as appropriate to the circumstances, including public communication on food safety and risk, food safety surveillance and other monitoring activities covering all stages of food business".
- **6.3.2** In line with the provisions of the Act, FSSAI has initiated National Milk Quality Survey (NMQS) to evaluate the current status of milk quality in India and to check the extent of adulteration in non-standardized milk available in India. Pilot Milk Quality Survey (MQS) was initiated in the States of Delhi and neighbouring States namely Haryana and Uttar Pradesh on 28th September, 2016 and Pan India Milk Quality Survey was rolled out from November, 2016 in order to ascertain the status of milk quality in the country. The survey was carried out by the Designated Officers and Food Safety Officers of States/UTs under the guidance of State Food Safety Commissioner with the overall coordination of FSSAI. 1663 samples of milk were drawn from both organized and unorganized sector i.e. Milk vendor, local dairy shops, local

- dairy farm, large milk mandies etc. to be tested for Fat, SNF & 14 common adulterants. These samples were collected from 32 States and UTs covering 110 cities. The final report is being compiled.
- **6.3.3** In the light of the order passed by the Hon'ble Supreme Court of India on 05.08.2016 in the matter-WP(C) No.159 of 2012 titled as 'Swami Achyutanand Tirth & others vs Union of India & others', it has been decided to provide at least one rapid test milk testing machine called Electronic Milk Adulteration Testing (EMAT) Machine to all the States/UTs. 29 EMAT machines have been distributed to 28 States/ UTs and one machine to Indian Railways through Ms Rajasthan Electronics & Instruments Limited for undertaking snap shot survey of milk in various cities and districts of States and UTs. Subsequently, States have been requested to conduct surveillance activities of milk and monitor the quality of milk available in their area on continuous basis.
- **6.3.4 Survey of packaging material:** FSSAI is undertaking a research project on 'Study of the Chemical Contaminants in Food from Packaging Materials' in association with Indian Institute of Packaging (IIP) and National Test House (NTH). Approximately 1,500 samples from four zones will be collected individually by IIP and 2,500 by NTH both with/without the help of regional offices of FSSAI. Approximately 728 and 1,340 samples have been tested by IIP and NTH respectively.
- 6.4 **Revision of FSSAI sample testing charges:** Testing charges for different food products have been reviewed and package rates for food testing has been introduced for ease of operation and integration in single window system of imports. The new package rate for "Foods for Infant Nutrition" and "Packaged drinking water and Mineral Water" is Rs. 12000/- per sample for complete testing. For other food categories, the packages rate for complete testing is Rs. 5000/- per sample. These package rates are to be charged by all notified laboratories uniformly, for both domestic and import samples.
- Food Analyst Examination: A Food Analyst Examination Board was constituted by FSSAI to conduct 6.5 the 3rd Food Analyst Examination (3rd FAE). NIFTEM, Kundli (Haryana) was selected to perform the functions of Academic Cell for Food Analyst Exam, 2016. The examination was held at four Centers namely, NIFTEM Kundli, CALF-NDDB, Anand (Gujarat), CFL, Kolkata and CFTRI, Mysuru.. The examination was in two parts, theory and practical. A total of 560 candidates appeared in the examination, including 29 candidates from previous examination. Theory examination was held on 7th January, 2017, and Practical examination was held on 14th - 15th February, 2017 and 21st - 22nd February, 2017. On the basis of the final results, a total of 156 candidates were finally declared qualified as Food Analysts.
- Detect Adulteration with Rapid Test (DART): A booklet titled DART "Detect Adulteration with Rapid Test" has been released on 11.03.2017. DART is a compilation of common quick tests for detection of food adulterants at household by the citizens themselves so as to induce awareness among the consumers about food safety. DART covers more than 50 tests that can be performed easily at household with the help of water and simple solutions like tincture of iodine for food products like Milk & Milk Products, Oils & Fats, Sugar & Confectionery, Foodgrains & its products, Spices & Condiments etc. These tests also include sensory evaluation tests for establishing authentication of food products. DART depicts the differences between pure and adulterated food products through pictorial representations. DART shall be continuously updated.

#### 6.7 Research and development in food testing

FSSAI has taken up a number of research & development projects in associations with various research institutes like ICMR, CSIR and ICAR, in order to undertake study in various areas focusing, inter-alia, on improvisation of existing analytical methodologies or developing novel technologies in the area of analysis. Some of the major research projects are:

- Species identification to check adulteration of cheaper quality meat in meat- ICAR.
- Validation and standardization of the GC analysis method for determination of milk fat purity - ICAR.
- Occurrence of acrylamide in processed food products of India. CSIR.
- Development of novel methodologies for the identification and quantification of oils CSIR.

#### **Manuals on Methods of Sampling and Analysis:** 6.8

- **6.8.1** FSSAI, through its Scientific Panel on Methods of Sampling and Analysis, is involved in revision of the existing testing methodologies and incorporation of new test methods for new parameters for analysis of various food articles. The recommendations of the Scientific Panel is placed before the Scientific Committee and thereafter before the Food Authority for consideration and approval. Earlier, 9 Manuals of methods of analysis for testing various food products were approved by the Food Authority. Following four new Manuals of methods of analysis have been approved by the Food Authority during 2016-17-
  - Antibiotics and Hormone Residues
  - Meat & Meat Products and Fish & Fishery Products (ii)
  - (iii) Pesticide Residues
  - (iv) Water Analysis
- **6.8.2** A list of 13 Manuals of methods of analysis finalized so far is given below. Further, 3 more manuals pertaining to (i) Beverages, Sugars and Sugar Products and Confectionery Products (ii) Alcoholic Beverages and (iii) Microbiological Testing in Foods are under review.

## 13 Manuals for methods of analysis finalized

- Milk and Milk Products
- Oils and Fats
- Fruit and Vegetable Products
- Cereal and Cereal Products
- Food Additives
- Mycotoxins
- Spices and Condiments
- Metals
- General Guidelines on Sampling
- Antibiotic and Hormone Residues
- Pesticide Residues
- Meat & Meat Products and Fish & Fishery Products
- Water Analysis

Table 1 State-wise details of 213 Food Testing Laboratories in the Country as on 31.03.2017 under the Food Safety and Standards Act, 2006 and Rules/Regulation, 2011 made there under

Sr. No.	State/UT	Number of State/ Public Food Laboratories	Number of Referral Food Labs*	Number of NABL Accredited Labs notified by FSSAI (mostly private)
1.	Andaman & Nicobar Islands	1	-	-
2.	Andhra Pradesh	1	1	1
3	Arunachal Pradesh	-	-	-
4	Assam	1	-	-
5.	Bihar	1	-	-
6.	Chhattisgarh	1	-	-
7	Chandigarh	-	-	-
8	Dadar &Nagar Haveli	-	-	-
9.	Daman & Diu	-	-	1
10	GNCT of Delhi	1	-	15
11.	Goa	1	-	1
12	Gujarat	6	1	7
13.	Haryana	2	-	12
14.	Himachal Pradesh	1	-	1
15.	Jammu & Kashmir	2	1	-
16	Jharkhand	1	-	-
17.	Karnataka	4	2	11
18.	Kerala	3	2	7
19	Lakshdweep	-	-	-
20.	Madhya Pradesh	3	-	5
21.	Maharashtra	11	2	20
22	Manipur	-	-	-
23.	Meghalaya	1	-	-
24	Mizoram	-	-	-
25	Nagaland	1	-	-
26.	Odisha	1	-	1

Sr. No.	State/UT	Number of State/ Public Food Laboratories	Number of Referral Food Labs*	Number of NABL Accredited Labs notified by FSSAI (mostly private)
27.	Puducherry	1	-	-
28.	Punjab	3	-	3
29.	Rajasthan	8	-	5
30	Sikkim	-	-	-
31	Tamil Nadu	7	2	16
32.	Telangana	1	2	6
33	Tripura	1	-	-
34	Uttar Pradesh	3	2	7
35	Uttarakhand	-	-	1
36	West Bengal	5	1	5
	Total	72	16	125

Note 1-\*The Referral Food Laboratories work as appellate laboratories for the purpose of analysis of appeal samples of food lifted by the Food Safety Officers of the State/UTs and local bodies and the imported food samples.

Note-2: All referral Labs are in Government sector (Centre & States). Two of these referral labs belong to FSSAI

# **Chapter 7**

### Safe Food Practices

With the objective being to foster a culture of safe food in country with a population of 1.3 billion, FSSAI needed to reach out to the masses in a quick, simple and efficient manner to achieve initial penetration. Further, to achieve success in adoption of the food safety practices, targeted programs are very important to ingrain the principles of food safety in the key stakeholders. Towards this, FSSAI has followed a multipronged approach.

## **Food Safety Management System**

- Review of Schedule 4 of Food Safety and Standards (Licensing & Registration of Food Businesses) 7.2 Regulations, 2011
- 7.2.1 It is widely recognized that assurance of food safety cannot be based on finished product testing alone. Rather than relying on end product testing, Food Businesses must implement an efficient Food Safety Management System (FSMS) based on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and suitable pre-requisite programs to ensure food safety. It primarily includes procedures and practices to be followed by food businesses so as to prevent the occurrence of food-borne illnesses by actively controlling hazards throughout the food chain starting from food production till final consumption. Section 3(1)(s) of FSS Act, 2006 stipulates the adoption of Good Manufacturing Practices (GMP), Good Hygienic Practices (GHP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and such other practices as may be specified by regulation, for the food businesses. As per the condition of license under Food Safety and Standards (Licensing & Registration of Food Businesses) Regulations, 2011, every Food Business Operator (FBO) applying for licensing shall have a documented FSMS plan and shall comply with Schedule 4 of the Regulations.
- 7.2.2 However, these requirements have not been fully implemented by FBOs even after obtaining the license primarily due to complexity in understanding the regulatory requirements, lack of understanding and awareness about the importance of food safety amongst the personnel employed in food industry and less emphasis paid to implementation and usefulness of the FSMS plan by the food inspectors in general. This results in a gap between the implementation of requirements by the industry to that specified under the Regulations.
- 7.2.3 In order to ensure consistent implementation of FSMS across various food categories and kind of food businesses, the Schedule 4 requirements are being reviewed and reframed into following five categories:

Schedule 4	General Requirements
Part 1	General Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators applying for Registration
Part 1(a)	Requirements for Street Food Vendors
Part 1(b)	Requirements for Petty Food Operators
Part 2	General Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators applying for License- Manufacturing/Processing. In addition to general requirements sector-specific requirements will be prescribed.
Part 3	General Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators applying for License- Catering
Part 4	General Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators applying for License- Transport and Storage
Part 5	General Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators applying for License- Retail and Distribution (including food brokers/ traders)

7.2. 4 Along with the revision of Schedule 4 requirements, detailed guidelines for implementation of revised requirements, model FSMS plan & inspection checklist for regulatory staff are also under development. Ten technical panels/groups have been constituted with participation of food safety practitioners from industry, trade associations, auditing bodies etc, for development of these documents.

Technical Panels -
Fish, Meat & Poultry
Edible oils & fats
Cereal, Pulses & Bakery (including ready-to-eat meals)
Fruit, Vegetable & Spices
Honey, Sugar & Sweets and confectionery
Milk and milk products
Water & Beverages
Catering
Transport, Storage, Retail & Distribution
Food Supplements

## **Technical panel responsibilities**

- 1. Revision of GHP & GMP requirements under Schedule 4 of Food Safety and Standard (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.
- 2. Development of sector specific FSMS guidelines including Model FSMS plans
- 3. Development of sector specific Inspection Report Formats with Inspection Checklist.
- 4. Development of Training Content for food handlers and supervisors.

7.2.5 Following Draft FSMS documents have been developed by the Technical Panels:

S. No.	Document
1.	FBOs engaged in storage, manufacturing, packing & transport of expeller and solvent extracted oil
2.	FBOs engaged in production, packaging and selling of table eggs
3.	FBOs engaged in processing, storing and selling of poultry, meat and its products.
4.	FBOs engaged in slaughtering of meat and poultry (small)
5.	FBOs engaged in catering sector

S. No.	Document
6.	FBOs engaged in manufacturing of confectionery including chocolates.
7.	FBOs engaged in manufacturing of bakery products
8.	FBOs engaged in Raw milk collection, handling and processing

- 7.3 Third Party Auditing- Draft notification on Food Safety and Standards (Third Party Food Safety Auditing) Regulations, 2017
- 7.3.1 Section 44 of the Food Safety and Standards Act, 2006 empowers the Food Authority to recognize an organization or an agency for carrying out food safety audit and checking compliance with the Food Safety Management Systems. Section 16(2) (c) of the Act, provides for a mechanism and guidelines for accreditation of certification bodies for Food Safety Management System (FSMS).
- 7.3.2 Inspecting and auditing food businesses is a humongous task for FSSAI. Hence, in order to cultivate and foster the growth of compliance culture, FSSAI is enabling compliance through auditing agencies and independent auditors. A robust framework for monitoring and governance of the same is being strategized alongside. While emphasising on self-compliance by the food businesses, to address the need to monitor such compliance, FSSAI is envisaging introducing Third Party Audit of the food companies by FSSAI Recognised Independent Food Safety Auditors and Auditing Agencies. The Food Safety and Standards (Third Party Food Safety Auditing) Regulations, 2017 covers the following sections:
  - Procedure for recognition of auditing agencies / auditors by constituting an Evaluation Committee a) on third party audit.
  - Procedure for Renewal/Cancellation/Suspension of recognition b)
  - c) Role of Evaluation Committee for Third Party Auditing
  - d) **Audit Process**
  - e) **Audit Reporting**
  - f) **Audit Monitoring System**
  - g) **Duties of Auditors**
- 7.3.3 Select food categories, primarily categorised on the basis of their risk classification, will be subject to Third Party Auditing. Food Businesses falling under such category would be required to get their businesses timely audited by recognised auditing agencies or individual food safety auditors on their own. Food businesses which are not subject to mandatory Third party auditing can also voluntarily opt for Third Party Auditing of their businesses. The risk classification will take into consideration the factors like food type and intended customer use, activity of the business, method of processing, customer base etc.
- 7.3.4 The Auditors, thus recognised, may be provided with details on Audit Procedure frequency, reports etc through a detailed Manual on Third Party Auditing which is being developed alongside. These Auditors may also be provided with a training to begin with the audit. Food Businesses having satisfactory audits may be subjected to less frequent audits by Central or State licensing authorities. Hence, Third party Audits will reduce the burden on the regulatory Food Safety Audits conducted by Central or State Licensing Authorities.

# **Chapter 8**

## **Social and Behavioural Change**

Setting of standards, enforcement and compliance are the traditional regulatory tools which have hitherto been the focus of FSSAI's activities. However, if safe and wholesome food to every Indian citizen is to be ensured on a sustainable basis, reliance on these traditional regulatory tools alone would not suffice- it is imperative to actively work towards social and behavioural change. This chapter delineates some of the activities undertaken for this objective.

## 8.2 Project SNF (Safe and Nutritious Food)

8.2.1 Project SNF (Safe and Nutritious Food) initiated by FSSAI is based on this philosophy. It adopts a 360 degree approach for citizen guidance and behavioural change in every sphere- at home, school, workplace or eating out. Awareness and capacity building are the key to usher in a culture of safe and wholesome food. Through focussed interventions, FSSAI would share and reiterate the message that safe and nutritious food has to be a way of life.

#### 8.3 **SNF@Home**

- **8.3.1** In India, a majority of people still eat food prepared at home. Yet, with a growing number of nuclear families and our fast-paced lifestyles, citizens neglect their health and have forgotten their age old wisdom of eating safe and wholesome food.
- **8.3.2** A Pilot of SNF@Home initiative was organised on March 2017 in association with Central Government Employees Resident's Welfare Association (RWA). During the event "The Pink Book" was launched to promote food safety, hygiene and good nutrition in Indian households. The salient features of this pilot launch were:-

#### (a) Creating Resources on Safe and Nutritious Food

- Pink Book: A trusted guide crafted especially for Indian households with valuable information including useful tips, do's and don'ts, methods and practices that should be followed at homes so that the food prepared is safe, hygienic and nutritious.
- **SNF Portal:** A digital resource platform with guides to learn about safe & nutritious food practices, making healthy choices, connecting with experts and sharing experiences

## **Outreach and Dissemination**

Details of work undertaken and that in the offing are:

- Connecting with Resident Welfare Associations (RWAs), Municipal Corporations and Civil Society Organisations for a wider outreach.
- Training Health and Wellness Coordinators in residential areas through RWAs or Societies to promote SNF in the community.

- Disseminating information by distributing "The Pink Book" and publicizing the SNF Portal through partners to reach households across India.
- Connecting people with food safety and nutrition experts through a network to answer their queries via modes like email or a helpline.
- Partners for the Initiative Resident Welfare Associations, Indian Dietetic Association, Home Science Colleges, Nutrition Society of India, Consumer Organisations, Civil Society Organisations, State Governments, Municipal Corporations

#### **Training and Capacity Building** c)

- Providing training and certification to Health and Wellness Coordinators through an online platform and workshops on food safety and nutrition.
- Providing training modules for domestic workers on food safety practices and cooking healthy food to be implemented by Health Wellness Coordinators.



NEW DELHI - Training program was conducted for domestic workers in association with the NGO Prayas and Resident Welfare Association, under the aegis of the PM Kaushal Vikas Yojana, Skill India. Star performers of the training program were felicitated at the event.

#### **SNF@Workplace**

- 4.4.1 In India, the cost of loss of productivity due to illness or death as a result of lack of safe and nutritious food is 3-9% of the Gross Domestic Product. Nowadays, a majority of employees eat at least one meal at the workplace on a regular basis. Healthy and productive employees are the key to the success of any organization. The partners in this task are State Governments; Employees Welfare Associations; Civil Society Organizations; and Corporates. The salient features of this initiative being taken up are:
  - A Policy Framework would be built up which would include developing a Guidance document (a) on best practices to ensure safe and nutritious food at workplace; highlighting and enforcing these best practices; providing support for training personnel; and creating material to spread awareness about the importance of the intake of Safe and Nutritious Food at workplaces.

- (b) The best practices would be enforced at all departmental canteens and cafeterias to be registered/ licensed with FSSAI; Food Safety Management Systems (FSMS) Guidelines for in-house and external food catering services; Food Safety Supervisors will be appointed at every workplace; Periodic testing of Kitchens, water, equipment etc.; and third party audits of workplace canteens; a starrating system to recognize workplaces following best practices. The "Model Cafes" at companies to be identified, promoted & replicated at other workplaces.
- Training would be imparted to train Health and Wellness Coordinators at every workplace through (c) FSSAI certified Master trainers; In-house training for food handlers best practices on food safety and nutrition through FSSAI certified Master trainers; and FSSAI online certification for trained personnel.
- Awareness would be created by the means of "The Orange Book" on safe and nutritious food for (d) the employees. The book will provide useful information and practical tips for ensuring safety of food, making healthy food choices and developing good eating habits. This will be launched soon and will be disseminated at workplaces. Also, there will be a provision of an in-house nutritionist or counseling sessions or helpline by experts and an online platform for detailed information and additional resources.
- An enabling environment would be created for supporting the provision of healthy menus at workplace canteens with nutrition information for food items and at least 50% of items in the "health food category". Fortified rice, wheat flour, oil, milk and salt to be used for preparing food at workplaces. Nudging the employees towards healthier choices through behavior change communication.

#### 8.5 SNF@School

- **8.5.1** Healthy eating patterns in childhood and adolescence ensures an optimal health, growth and intellectual development: and also helps prevent various macro and micronutrient deficiencies and eating disorders. Engaging with schools can help provide children with the knowledge, social support, and environmental reinforcement to adopt sustainable healthy eating behaviours.
- **8.5.1.1** Children are powerful change agents. Messages delivered to, and through children, have the potential to usher in behavioural change and a culture of safe and wholesome food. Project SNF@school is based on a three-pronged approach, at the School, State and National level, as under:
  - Creating Health & Wellness Coordinators and teams in each school
  - Delivering and reinforcing the message of safe and nutritious food through both curricular and co -curricular activities.
  - Ensuring an enabling legislative and regulatory framework to promote safe and wholesome food in schools.

#### Salient features of this initiative are:

#### (a) **Capacity Building**

- Health and Wellness coordinators: They would be the driving force for promoting a culture of safe and nutritious food in schools. FSSAI would encourage and facilitate the creation of a Health & Wellness Coordinator and a Health & Wellness team in each school.
- Training to teachers and/or senior students as Health & Wellness Coordinators.
- Training and capacity building content developed by domain experts.

- Content sharing through classroom programs and an online portal FoSTaC (Food Safety Training and Certification). The FoSTaC portal would host a Nutrition Quotient (NQ) module. Persons successfully completing these modules would be designated as 'Health and Wellness Coordinators' in their respective domains.
- Master Trainers empanelled by FSSAI to deliver training to trainers/Health & Wellness Coordinators.

#### (b) **Curricular and Co-curricular Activities**

- Curriculum review: Reviewing the curriculum for classes 1 to 12 to identify gaps/new areas, to embed a more holistic approach to food safety and nutrition in the curriculum, by interacting with the concerned school Board.
- Yellow Book- manual with age appropriate content for 3 levels, with simple messages and activities to be carried out within schools.
- A nation-wide IVRS quiz in eight languages, covering all States.
- Mascots 'Miss Sehat' and 'Master Sehat', which children can relate to and for instant visual recall. The mascots have been used extensively in the training content and a mascot activation program in malls, schools and other public places is on the anvil.





Master Sehat

Miss Sehat

#### **Enabling Legislative and Regulatory Framework** (c)

- Mandatory registration of school canteens/ hostel mess.
- Training modules for school canteen and mess staff.
- Discouraging sale of HFSS foods in school premises.
- Encouraging voluntary labeling of foods in school canteens through green, yellow, and red labels to nudge consumption of healthier foods.

#### **SNF@Eating Out- Clean Street Food**

8.6.1 India has a rich tradition of street food that often reflects local culture. Easy availability of street food coupled with its wide variety and delicacy of the offerings have made street food popular with all sections of society, including the elite and foreign tourists. However, street food is often perceived as unhygienic and a major health risk. Hence there is a need for capacity building of street food vendors that should lead to their behavioural change with the help of following partners:-

- Ministry of Skill Development and Entrepreneurship (MSDE)
- **Department of Consumer Affairs**
- NASVI
- Other NGOs
- Private organisations involved in empowerment of Street Vendors

#### 8.6.2 Salient Features:

FSSAI has launched Project Clean Street Food with following broad objectives:

- To ensure health, hygiene and safety standard of street food for consumers.
- To ensure social and economic upliftment of street vendor community by helping them in improving the quality of offerings thereby attracting more customers.
- To enhance the popularity of street food by transforming it into a global brand by itself.
- **8.6.3** In March 2016, a pilot was launched in Delhi in association with Ministry of Skill Development. This project resulted in 23,000 street food vendors being trained on food safety and hygiene practices. After successful completion of training, vendors were provided with FSSAI registration along with Skill India Certificates and food safety kits. In October 2016, project was also launched in Goa, where training of trainers took place for this project. Subsequently about 700 street food vendors were trained on food safety and hygiene. Training of Street Food Vendors was conducted at Delhi in the month of December, 2016 on Food Safety & Hygiene practices during the Clean Street Food-Delhi Project.

#### SNF@Eating Out -Serve Safe

- **8.7.1** This is a programme aimed at Restaurants. In today's time, people venture out of their home more often to savour delicacies served by the eating outlets. To cater the same more and more restaurants, café and fast food joints are mushrooming rapidly. This poses an extra challenge on catering industry and the food regulator as they have a responsibility to provide wholesome and safe food. Thus, to ensure that safe and wholesome food is being served to consumers at restaurants, FSSAI has rolled out initiative "SNF@Eating Out – Serve Safe". The aim is to empower and educate both the food handlers as well as customers to bring a behavioural change towards food safety & hygiene. Following is being carried out under Serve safe initiative:
  - (a) To inculcate and sustain a food safety culture in food businesses, it is envisaged that there would be at least one trained and certified Food Safety Supervisor (FSS) in Food Service Establishments (including catering industry). The FSS will be trained by a master Trainer and assessed. Upon a successful assessment, FSS will be awarded a joint certification by FSSAI & the Training Partner.

#### Food Safety Display Board (FSDB)

According to FSS (Licensing & Registration of Food Businesses) Regulations, 2011, every FBO is required to "display a true copy of the license granted at all times at a prominent place in the premises". However, to change the overall perceptibility of consumers and to strengthen food safety, FSSAI has introduced Food Safety Display Board (FSDB) which would eventually replace the existing requirement of displaying FSSAI license. Currently, colour coded FSDB have been introduced for six sectors, namely Milk Booths (Blue), Restaurants (Purple), Retail Store(Grey),

Vegetable & Fruit retail (Green), Meat Shops (Red) & Street Food Vendor (Purple). These FSDBs will be displayed in Food Businesses at a prominent location.

These FSDBs will not only make FSSAI registration/license number visible to the consumers but also inform the consumers and the food handler about the important food safety and hygiene practices required to keep food safe. An important feature of FSDB is a new and more effective consumer feedback system. It provides information to the consumers about various channels for sending feedback through WhatsApp, SMS or FSSAI App or contact Food Businesses also. Thirteen Food Businesses have voluntarily opted to display the Food Safety Display Boards covering around 2000 outlets in the country.



**How to decode Food Safety Display Boards?** 

#### SNF@Eating Out-BHOG (Blissful Hygienic Offering to God) 8.8

- **8.8.1** FSSAI is working to strengthen the food safety and quality control systems at Places of Worship by promoting good hygiene and manufacturing practices and educating the food handlers about appropriate food handling practices as an essential factor to ensure the health and welfare of the devotees. Siddhivinayak temple in Mumbai & Shirdi temple have already embraced the initiative and are standing as examples for others. Primary objectives of the initiative are:
  - ensure hygienic preparation, packaging & serving of 'prasad' and/or food served in compliance with the Food Safety Standards Regulations, 2011 in the places of worship; and
  - training and capacity building of the food supervisors & food handlers involved in preparation of 'prasad' and food served in places of worship.

#### **8.8.2** The partners for this initiative are:-

Food Safety Officials of States/ Concerned State Departments;

- Officials from Places of Worship:
- Members from different chapters of Association of Food Scientists and Technologists (AFST); and
- Students of Food Science/Food Technology/Home Science Colleges.
- **8.8.3** Implementation of FSMS in places of worship is to be done in three steps:
  - 1. Training of food safety supervisors at Places of Worship in safe food practices.
  - 2. Handholding of food safety supervisors by the trainers, who would audit and support them in FSMS implementation.
  - 3. Monitoring by State FDAs.

#### **8.8.4** Initiatives taken by FSSAI

- FSSAI and FDA Maharashtra supported Association of Food Scientists and Technologists (AFST), Mumbai and Institute of Chemical Technology (ICT), Mumbai to implement the Food Safety Management System (FSMS) in Siddhivinayak Temple, Mumbai and Shirdi Temple, Pune.
- A workshop was organized in September, 2016 by FSSAI, involving representatives from Places of Worship, members from different chapters of Association of Food Scientists and Technologists, State Departments/State Food Safety Officials to create awareness and to build capacities for improvement of food handling in Places of Worship.
- A training document (tool kit) detailing the GHP/GMP and FSMS plans to be followed by food supervisors and handlers in Places of Worship is developed.
- FSSAI has developed a guidance document for the States to roll out the initiative in the Places of Worship in their respective States.



#### 8.9 SNF@Eating Out- Safe Food on Track

- **8.9.1** Safe Food on track is a collaborative initiative with Indian Railways, Ministry of Skill Development and Entrepreneurship (MSDE), and IRCTC to train and certify approximately 11,000 licensed FBOs in around 70,000 food establishments. Benefits of implementation are:
  - Opportunity for the small scale vendors to enhance their skills and increase sales.
  - Food Safety Supervisor (trained & certified by FSSAI) in each premise.
  - Display of Food Safety Display Boards.

#### 8.10 SNF@Eating Out - @Hospital

**8.10.1** This initiative, which is in the offing, would include Identification of hospitals as high food safety risk points because of the risk of infection, contamination and the requirement for ensuring high levels of food safety and hygiene. The patients are more susceptible to food-borne illnesses than the general population and consequently food contamination by pathogens could be particularly harmful. In fact, small numbers of enteric pathogens that may be innocuous to most healthy people can cause disease and even death in highly susceptible patients, especially in immune-compromised subjects. Further, food hygiene in hospital poses peculiar problems, given the presence of patients who could be more vulnerable than healthy subjects to microbiological and nutritional risks. Moreover, in nosocomial outbreaks of infectious intestinal disease, the mortality risk has been proved to be significantly higher than the community outbreaks and highest for food borne outbreaks. This makes it imperative to train food handlers in hospitals, about food hygiene and HACCP.

#### **8.10.2** Salient features:

**Key Avenues for Implementation** 

- Introducing basic awareness and education on food safety and nutrition through dieticians
- Training to canteen staff and caterers at hospitals.
- Handbooks such as the Pink Book can be made available at hospitals.
- For hospital canteen staff, guidelines for their canteens as per FSSAI's FSMS guidelines to be implemented.
- Workers at the hospitals to be given the Employee Handbook-The Orange Book.
- Fortified food could be served to hospital workers at the canteens.
- For children (patients) or others who visit the hospitals, child-friendly material/messages on safe and nutritious food.

#### 8.11 Other Collaborations

- Hotel and Restaurant Association of Northern India (HRANI) empanelled as the first training partner for the restaurant sector
- NASVI, PRAYAS, RIMS, GRAS Academy, SSDH, IL&FS, Daksya Academy, Prabhaav Learnings -Training Partners for implementation of street safe food.
- Food & Agriculture Centre of Excellence (CII) Promoting food science based food safety initiative
- ASCI (Advertising Standard Council of India) address misleading advertisements in the F&B sector.
- CII & HUL strengthen protection for consumers and enable a science based innovation environment for the industry.
- Government Partners Ministry of Health & Family Welfare, Women & Child Development, Industrial Policy & Promotion, Animal Husbandry, dairying and Fisheries, Food Processing Industries.
- Development Partners Bill & Melinda Gates Foundation, Clinton Health Access Initiative, Coalition for Food & Nutrition Security, Food Fortification Initiative, Global Alliance for Improved Nutrition, Iodine Global Network, UNICEF, WFP, WHO.

### 8.12 Engaging with a variety of Stakeholders for a 360 degree approach

Safe and Nutritious Food initiatives include information dissemination, awareness workshops and training & capacity building. FSSAI is engaging with a number of stakeholders to achieve the objectives:

Government Partners	State governments, municipal bodies, district administration & panchayat.		<ul> <li>Convene &amp; coordinate overall implementation</li> <li>Provide Funds</li> </ul>			
Corporates	Both food & non-food businesses.		<ul> <li>Provide Funds Through CSR or otherwise</li> <li>Provide experts</li> <li>On ground implementation</li> </ul>			
Civil Society Organisation	Consumer organisations, NGOs & corporate foundations.		<ul> <li>Information dissemination</li> <li>Awareness workshops</li> <li>As training Partners</li> </ul>			
Industry Associations	National/regional federations/associations & affiliate association.		<ul> <li>Information dissemination</li> <li>Awareness workshops</li> <li>Provide experts</li> </ul>			
Resource Persons	Food technologist, nutritionists, dieticians through Nutrition Society of India, Association of Food Scientists & Technologists (India) & Indian Dietetic Association		<ul><li>Develop &amp; update content</li><li>Master trainers training</li></ul>			
To impart the training which will be managed through FoSTaC portal. SNF initiatives would require trained Health & Wellness Coordinators and Food Safety Supervisors (Basic/Advanced).						
Hea	alth & Wellness Coordinators (HWC)		Food Safety Supervisors (FSS)			
	@Home, @School, @Work.		Responsible for ensuring safe & hygienic food & training others     working on the promises in SNE@Entireport at Herpital			

- Responsible for driving the initiative.
- Undergo 1-2 days of training.
- Especially relevant for homemakers & cooks.
- Teachers & school staff, HR & Employees.

- working on the premises in SNF@Eatingout at Hospital.
- Undergo 4-6 hours of training.
- Especially relevant for vendors, individual intending to enter catering industry, students &professionals

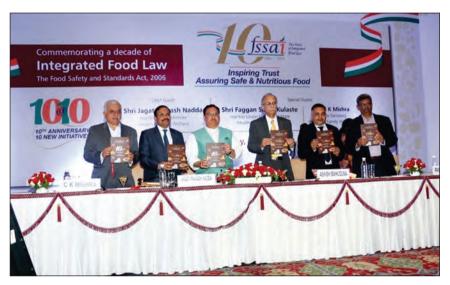
#### **Information, Education and Communication (IEC)**

- 8.13.1 Information, Education and Communication (IEC) combines strategies and approaches that enable the organisations, communities and stakeholders to play key roles in achieving and sustaining their defined goals. IEC is the backbone of any organization to channelize the promotional activities. It is the most crucial component, requires continuous and constant efforts targeted at various stakeholders. It empowers people to make decisions and modify behaviours. IEC activities are developed based upon needs assessments, to enhance the visibility, educate about the Act, Rules & Regulations and to generate awareness. Using various channels of communication valuable information is disseminated to different target groups.
- 8.13.2 A number of activities have been organized to make stakeholders aware about the essential elements of the Act, Rules & Regulations involving print and electronic media. IEC materials in the form of booklets/

leaflets/ posters, etc. have been developed on food safety, personal hygiene for food handlers, kitchen food safety, Food Handlers Do's and Don'ts, points on food safety to be considered while consuming street foods, licensing, registration, food import clearance, labelling, adulteration of milk and milk products, Food safety for children, Food safety at home etc. for various stakeholders of FSSAI.

#### **8.13.3** Events organised during 2016-17:

FSSAI commemorated a decade of integrated food safety law in August 2016. A commemorative (a) compendium was released on the occasion. Ten initiatives (10@10) covering a wide spectrum of activities on food safety and nutrition were launched on the occasion. In his message on the occasion, Hon'ble Prime Minister Shri Narendra Modi asked the organisation to take stock of the past work and strategize for the future with greater effort, passion and dedication.



Special Joint Commemorative meeting of the Food Authority, Central Advisory Committee, (b) Scientific Committee, Scientific Panels, and other stakeholders was held on 23rd August, 2016 at Hotel Ashok, New Delhi, wherein all these bodies adopted a Joint Resolution. In the said Resolution, it was resolved to commit to work for the successful implementation of various 10@10 initiatives and all such programmes and activities that the Authority may take up in future for 'inspiring trust, assuring safe and nutritious food' to all Indians



(c) FSSAI hosted the 20<sup>th</sup> session of CCASIA in New Delhi from 26<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup> September 2016 at Hotel Lalit, New Delhi, India being the Regional Coordinator for CCASIA, one of the regional coordinating committees of Codex Alimentarius Commission. Hon'ble Union Minister of Health and Family Welfare, Shri J.P. Nadda inaugurated the session.



- (d) Feast, Flavours & Fusion of India, an initiative to celebrate the Culinary Heritage of India was launched on 29<sup>th</sup> September 2016 at Hotel Lalit, New Delhi. The event featured a Panel discussion among eminent chefs of India. A repository of traditional Indian food, a comprehensive directory of Traditional Indian Recipes was also launched at the occasion.
- (e) Food Fortification Resource Centre (FFRC) was established with the support of Tata Trusts to drive fortification in safety net programmes and open market in the country. FFRC also works with POSHTIK–A network of Development Partners and UN Agencies working on food fortification.
- (f) National Summit on Fortification of Food was held on 16-17<sup>th</sup> October, 2016 at Vigyan Bhawan, New Delhi. Standards on fortification of foods (draft) were launched during the event. Sh. Ram Vilas Paswan, Hon'ble Union Minister of Consumer Affairs, Food & Public Distribution and Smt. Anupriya Patel, Hon'ble Minister of State for Health and Family Welfare launched the food fortification logo during the Summit on Fortification of Food.



- FSSAI participated in Consumer Mela organized by Ministry of Consumer Affairs on 20th October, (g) 2016 at Central Park, Connaught Place, New Delhi as a part of consumer advocacy and outreach.
- (h) Eighth National Street Food Festival at Jawaharlal Nehru Stadium, New Delhi was organized from 23-25th December, 2016 in association with National Association of Street Food Vendors of India (NASVI) with an aim to encourage safe and hygienic food under the Project Clean Street Food. Shri Rajiv Pratap Rudy, Hon'ble Union Minister of State (Independent Charge) Skill Development & Entrepreneurship inaugurated the Festival and recognized the street food vendors.
- 104th Indian Science Congress and Pride of India Science Expo was held at Sri Venkateswara (i) University, Tirupati, Andhra Pradesh from 3<sup>rd</sup> to 7<sup>th</sup> January, 2017. Shri Narendra Modi, Hon'ble Prime Minister of India, inaugurated the Congress. Food Safety Knowledge Assimilation Network (FSKAN), a new initiative of FSSAI, was unveiled by Chief Minister Sh. N. Chandrababu Naidu.
- Workshop on social mobilization for "Safe and Nutritious Food-A Way of Life" was held on 31st (j) January, 2017 at New Motibagh Club, New Delhi. The Workshop was organized under initiative of "Corporates for Safe and Nutritious Food". It focussed on building a coalition of corporates and design specific interventions that corporate can take up.



### **Food Safety Training and Capacity Building**

- In terms of section 16(3) (h) of the FSS Act, the Authority is expected to provide, whether within or outside their area, training programmes in food safety and standards for persons who are or intend to become involved in food businesses, whether as food business operators or employees or otherwise.
- 9.2 During the year of 2016-17, FSSAI considerably evolved in the area of training and capacity building.
- 9.3 **Training of Regulatory Staff:**
- **9.3.1** Food Authority has approved framework of training policy for the Regulatory staff such as Food Safety Officers, Designated Officers & Adjudicating Officers at its 21st Meeting held in May, 2016.
- **9.3.2** Two types of training have been designed, namely Induction Training for the newly recruited Food Safety Officers and Refresher Training for various Regulatory officers. Induction Training for newly recruited FSOs is of 40 days' duration to be imparted in three phases: Foundation, Class room phase & On the Job phase. Refresher Training is of 5 days' duration for Designated Officers; 7 days' duration for Food Safety Officers; two days duration for Adjudicating Officers; and of one day duration for Food Safety Commissioners / Joint Food Safety Commissioners / Authorised Officers.

#### 9.3.3 Dissemination of Training

- Training Content: Reading material will be available in two versions; e-learning module and Handbook. FSSAI has developed e-lectures on various relevant subjects specially for newly recruited FSOs.
- FSO Guide, Handbook for Adjudicating Officers, Manual for Designated Officers, Manual on FLRS have been/are being developed to be used by Regulatory Staff as ready-reckoner.
- Empanelment of Trainers: National Level Resource Pool has been created with the Subject Matter Experts from Industry, Regulators, Academia. Region wise trainers have also been identified and trained by FSSAI in three regions already (Mumbai, Delhi, Bengaluru) to maintain uniformity in terms of capacity building across the nation.
- Recognition of Training Institutes in State/UTs: FSSAI has recognized 20 training institutes in the States as per State's nomination and recommendation by the FSSAI representative who visited the Institute.
- 9.4 During 2016-17, FSSAI organised a number of Training programmes for the Regulatory Staff. Three Training of Trainers Programme were also held at Delhi, Bengaluru & Mumbai.
- 9.5 Through Training of Trainers' programme, FSSAI developed a Resource Pool of the domain experts from all regions of the country.





9.6 Among the Training Programmes for Regulatory Staff, three trainings have been organised for Food Safety Officers:



- Training of Food Safety Officers of Indian Railway @ Udaipur, Rajasthan - 20th - 24th June, 2016.
- Training of Food Safety Officers @ Raipur, Chhattisgarh - 08th - 12th August, 2016.
- Induction Training of 80 newly recruited Food Safety Officer @ Kerala- 13th Feb to 3rd April 2017. Training during 14th Feb to 27th February, 2017 was Classroom training and thereafter, till 3rd April, it was On-Job training of Food Safety Officers.



9.7 Five trainings have been organised for Designated Officers.



- Training of Designated Officers @ Ahmedabad, Gujarat -25<sup>th</sup> - 27<sup>th</sup> April, 2016.
- Training of Designated Officers @ Mumbai, Maharashtra- 09<sup>th</sup> - 11<sup>th</sup> May, 2016.
- Training of Designated Officers @ Patna, Bihar -09th - 11th June, 2016
- Training of Designated Officers @ Kolkata, West Bengal-21st - 25th Nov, 2016
- Training of Designated Officers @ Bengaluru -27<sup>th</sup> to 31<sup>st</sup> March, 2017.
- Training of Adjudicating Officers @ Thiruvananthapuram, Kerala- 06th 07th March, 2017.



9.9 Training of Joint Food Safety Commissioners of Indian Railway was held at Kolkata, West Bengal- 24th - 25<sup>th</sup> November, 2016





**9.10** Training of Trainers Programmes for Food Regulatory Staff: ToT @ Delhi -26th December to 28th December, 2016 at New Delhi ToT @Mumbai-9<sup>th</sup> January to 11<sup>th</sup> January, 2017 at FDA, Mumbai. ToT@Bengaluru -7th February to 9th February, 2017 at Bengaluru

- **9.11** EU-CITD-EU-CITD Activity 128-Risk based Inspection System for FSSAI @New Delhi -6<sup>th</sup> to 10<sup>th</sup> March, 2017
- 9.12 Food Safety Training & Certification (FoSTaC)- a programme for training of consumers and food handlers
- **9.12.1** India's 1.3 billion citizens have a right to safe and wholesome food, which can be achieved through behavioural change and fostering a culture of safe and nutritious food. FoSTaC (Food Safety Training and Certification) is a step in this direction.
- **9.12.2** FoSTaC is a participatory program of training and capacity building, designed to enhance public awareness while simultaneously training food handlers across the value chain. A training ecosystem has been developed. FoSTaC would also be a delivery platform for capacity building for Health and Wellness Coordinators under various initiatives for 'Safe and Nutritious Food(SNF)-A shared responsibility'.



- **9.12.3** The target audience fall into 2 broad categories:
  - (i) Citizens and consumers through the SNF/ Food Safety awareness programmes;
  - (ii) Food handlers/Food Safety Supervisors involved in any kind of food business (registered or licensed) and Students/professionals/other persons intending to enter the food industry.
- **9.12.4** Courses have been developed for various food business sectors. A website has been designed to manage the food safety training across the country. The content for FoSTaC has been created by domain experts to address the specific needs of each of these identified groups. In addition to the online SNF resources, the training modules can be categorized into three main groups: -
  - Level 1 Basic Food Safety Supervisor course: 5 courses of short duration (4 to 6 hour programs spread over 1-2 days). These address specific needs of Street food vending, Catering, Manufacturing, Storage and Transport, Retail and Distribution.
  - Level 2 Advanced Food Safety Supervisor course: 4 courses of 8 hours each, which build on the foundation imparted at level 1 for Catering, Manufacturing, Storage and Transport, Retail and Distribution.
  - **Level 3** Special Food Safety Supervisor course: 6 courses of 4 to 8 hours each, to address niche requirements of specialized manufacturing sectors including Milk and Milk products, Meat and Poultry, Fish and seafood, Packaged water, Bakery and Oil.
- **9.12.5** Training Partners (TPs): For ensuring the widest outreach and participation in training, the modules under FOSTAC would be disseminated through Trained Partners from the following broad categories of organizations: -
  - 1. **Associations:** Trade, Professional and Scientific Associations in the food sector at National, State or Regional level with a membership of at least a 100 members.
  - 2. Licensed Food Businesses: Large FBOs can train other smaller FBOs, including FBOs they work with either upstream /downstream, contractual manufactures and their own staff.

- 3. **Recognized Academic & Vocational Institutions:** Universities, Colleges, Technical Institutes, Hotel Management Institutes, and other Academic Institutes of relevant sectors can either integrate the FoSTaC course curriculum in their existing courses or offer these as specific courses.
- 4. Training Partners approved by various Sector Skill Councils and other Govt Schemes and Other Training Agencies who have at least three years of experience at national or international level in training on food safety and/or nutrition



Website of FoSTaC

- **9.12.6** Following is the list of trainings under FoSTaC held during 2016-17. Initial trainings were "Training of Trainers 'Programme (ToT) to develop resource pool:
  - ToT for National Resource Pool for Serve Safe@ New Delhi-4th January 2017 1)
  - 2) ToT for Serve Safe by HRANI (Hotel & Restaurant Association of Northern India) & FSSAI @ Lucknow-31st January 2017
  - 3) ToT for Serve Safe by HRANI (Hotel & Restaurant Association of Northern India) & FSSAI @ Gurugram-3<sup>rd</sup> February 2017
  - ToT for Serve Safe by HRANI (Hotel & Restaurant Association of Northern India) & FSSAI @ 4) Imperial Hotel, New Delhi-9th February 2017
  - ToT for Serve Safe by HRANI (Hotel & Restaurant Association of Northern India) & FSSAI@ Eros 5) Hotel, New Delhi-13th February 2017
  - ToT for Serve Safe by HRAWI (Hotel & Restaurant Association of Western India) & FSSAI@ Mumbai 6) - 27<sup>th</sup> February 2017
  - 7) ToT for Serve Safe by HRAWI (Hotel & Restaurant Association of Western India) & FSSAI@ Pune - 1st March 2017
  - ToT for Serve Safe by HRAWI (Hotel & Restaurant Association of Western India) & FSSAI@ Mumbai 8) - 3rd March 2017
  - 9) ToT for Serve Safe by HRAWI (Hotel & Restaurant Association of Western India) & FSSAI @ Nagpur - 24th March 2017











Training of the Trainer's Programme for Catering (Project Serve Safe) under FoSTaC at various locations.

#### 9.13 Project Clean Street Food -Delhi

9.13.1 FSSAI conceived the idea of Project Clean Street Food-Delhi under FBO training and RPL (recognition prior to learning) component of PMKVY (Pradhanmantri Kaushal Vikas Yojna) . This project was launched during the street food festival program held in March, 2016 at Delhi. Under this project street food vendors were provided training on basic hygiene and food handling practices across Delhi at 40 identified locations with 8 training partners

#### **9.13.2** Other Trainings under the project:

Training of Street Food Vendors under Project Clean Street Food by SSMMM & FSSAI @ New Delhi-16<sup>th</sup> February, 2017.

- ToT of 10 Street Food Vendors under Clean Street Food by Sadik Masih Medical Social Servants Society & FSSAI at New Delhi-10th March, 2017.
- ToT for Serve Safe@Restaurants @ Goa-22<sup>nd</sup> October. 2016 to 23<sup>rd</sup> October 2016
- ToT for Clean Street Food @Goa -22<sup>nd</sup> October, 2016 to 23<sup>rd</sup> October, 2016.

#### 9.14 Training of Laboratory Personnel:

One of the main objectives of Capacity building initiative under the SoFTel Scheme is to ensure continuous up-gradation of technical skills of food analysts and other laboratory staff so that they are well acquainted with latest analytical techniques and methods. FSSAI conducts regular training programmes for such staff. Following seven training programs for Laboratory personnel have been organized by FSSAI during 2016-2017:

- One Training program on "Good Food Laboratory Practices" for food analyst and other scientific/ technical personnel was conducted in Mumbai from 15th - 19th November, 2016 by FSSAI in collaboration with Export Inspection Council (EIC) and International Life Sciences (ILSI).
- One Master Trainers Program on the analysis of pesticide residues & mycotoxins was conducted in Singapore from 30th November, 2016 to 13th December, 2016 by FSSAI in collaboration with Global Food Safety Partnership (GFSP).
- Four NABL Awareness program one each in Delhi, Chennai, Kolkata and Mumbai were conducted during December, 2016 to February, 2017 by FSSAI in association with NABL for the laboratory staff working in the State food laboratories.
- As a follow up of the Master Training Programme held in Singapore, one Training of Trainers program on analysis of pesticide was conducted at National Institute of Plant Health Management (NIPHM) Hyderabad from 20<sup>th</sup> – 24<sup>th</sup> March, 2017 by FSSAI.

# Chapter-10

### Global Outreach

10.1 With the exponential growth of international food trade and the industry becoming global in terms of sourcing ingredients, manufacturing finished products and seeking markets for the products they produce domestically, it becomes important for FSSAI to promote international collaboration in various areas to effectively fulfil its responsibility of ensuring safety and quality of foods produced and consumed domestically or traded internationally. Such collaboration by and large spans participation in global food safety initiatives through multilateral and bilateral engagements with relevant international agencies and countries. India's contribution in international food standards formulation is evident through its active involvement in the work of Codex Alimentarius Commission, the apex international food standards body of the FAO and WHO, whose standards are recognized as reference standards for international trade of foods under the WTO agreements. Other bilateral engagements in the area of food safety, primarily intended for collaboration on technical and scientific areas of mutual interest and to comprehend food regulatory mechanisms of various countries, include exchange of scientific information; capacity building through visits of scientists/technicians under various projects and organizing workshops/training etc.

#### 10.2 Codex Activities

10.2.1 The Codex Alimentarius Commission is a joint inter-governmental body of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and WHO with 188 Members (187 Member countries and one Member Organization (EU)). Codex has worked since 1963 to create harmonized international food standards to protect the health of consumers and ensure fair trade practices. India is a member of Codex Alimentarius Commission since 1964 and continues to be a partner in the international food standards development process. India actively participates in the Codex meetings, hosting and co-hosting Codex Committee meetings.

#### 10.3 Participation in the Codex meetings, PWGs, EWGs during 2016-17:

10.3.1 The Indian delegation actively participated in 18 Codex Committee Meetings that were held during 2016-17 (January 2016-March 2017). The delegates from Food Authority and the concerned Ministries/ Departments and other stakeholders were part of the Indian delegation. India has participated in 35 electronic working groups (EWGs) and significant comments were submitted in the EWGs. India also chaired six EWGs and co-chaired one. In all the above mentioned Codex Committees, Physical Working Groups(PWGs) and EWGs, India's written comments were submitted to Codex Secretariat and India's concerns were largely addressed based on these comments and interventions during the Committee sessions.

#### 10.4 Briefs of some of the important Codex committees during the period (2016-2017):

**10.4.1** India successfully organized the 20<sup>th</sup> session of FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA) in New Delhi, from 26 to 30 September 2016. India chaired the session, which was attended by delegates from 18 Member countries, four Member countries from outside the Region, one observer country and seven international organizations. The Coordinating Committee discussed food safety & quality situation in the region and prioritized some of current and emergency issues for further work in the region. The discussions also featured topics including use of Codex Standards in the Region and Codex work relevant to the region. The document "Codex Work relevant to the region" was prepared by India. The Committee also finalized the REGIONAL CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR STREET-VENDED FOODS, which was initially proposed by India.

The Coordinating Committee unanimously agreed to recommend to Codex Alimentarius Commission that India be re-appointed for a second term as Coordinator for Asia. India thanked all CCASIA members for their support and accepted the nomination.



**CCASIA Delegation** 

10.4.2 The 48th Session of Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) was held during 07-11 November 2016 in Los Angeles, California, USA. The Session was attended by delegates representing 48 member countries, a Member Organization (EU) and 8 international organizations. India's concern on the following agenda item was considered:

Revision of the General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Annex.

France as chair of the Electronic Working Group presented the document prepared by the EWG outlining its 3 -part structure and detailing of the first part 'Introduction' with some new concepts. The plenary opened the discussion on this agenda and generally agreed that the document will have three parts -Introduction, Good Hygienic Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. After the discussions, the Committee agreed to establish an EWG to revise the 'Introduction' and to undertake the revision of the second and third parts in parallel for circulation for comments at Step 3 and consider if aspects on commitment and responsibility on food safety, including food safety culture, should be incorporated. It was also agreed to convene a PWG, chaired by United Kingdom and co-chaired by France, Ghana, India, Mexico and USA to be held in conjunction with 49th session of the CCFH to consider all comments received and to prepare a revised proposal for consideration by the plenary.

10.4.3 The 3rd Session of Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) was held from 6th to 10th February 2017 at Chennai, India. The Indian delegation comprised of 29 delegates from various organisations led by Dr A Jayathilak IAS, Chairman, Spices Board. Following texts were sent to the Codex Alimentarius Commission for adoption at Step 8 and 5/8 respectively:

Standard for Cumin, Standard for Thyme, Standard for black white and green pepper (Proposed draft). The Committee also agreed to adopt and forward to CAC40(July 2017) for approval 'The proposed strategy for developing horizontal group standards' based on following groups: i) 'dried roots, rhizomes, and bulbs', ii) 'dried fruits and berries' iii) 'dried leaves', 'dried floral parts' and iv) 'dried seeds'.

The Committee revived following new work proposals subject to approval for 40 CAC: -dehydrated ginger (India), dried garlic, dried chilli peppers and paprika(India), basil, saffron, coriander, nutmeg and cloves.

- 10.4.4 The 25th session of Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) was held at Kuala Lumpur, Malaysia from 27th February-3rd March, 2017. In the meeting, India's proposal related to crude rice bran oil in Codex Stan 210 was accepted and forwarded to CAC 40 for adoption. India also supported the agenda regarding inclusion of provisions for walnut oil, almond oil, hazelnut oil, pistachio oil, flaxseed oil (proposed by India) and avocado oil in the standard for named vegetable oils and agreed to co-chair it's EWG.
- 10.4.5 India also participated in the US-CCASIA Colloquium held during 12th to 14th June, 2016 in Lao People's Democratic Republic where in the Codex operations and structure in the country, challenges faced by the Asian members were discussed. Another US-CCASIA colloquium was hosted in India during 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup> August, 2016. The Colloquium discussed agenda items of the two Codex Committees: Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) and Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF). In the month of February 2017, another colloquium was held in Xiamen, China, during 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup> February, 2017, which featured one day of discussion on topics of general interest to all Codex delegates and two days of in-depth discussions on topics on the agenda for the three committees - Codex Committee on Contaminants in Food, Codex Committee on Pesticide Residues and Codex Committee on Food Additives and the Expert Bodies and their contributions to the work of Codex. The colloquium was sponsored by the US Codex Office, Foreign Agricultural Service, US and Department of Agriculture (USDA) and prepared the member countries for the then upcoming sessions of the 3 Codex Committees. China was the co-host for this event and India being the Regional Coordinator participated in the Colloquium and the detailed discussions held therein.



13 Asian member countries viz, Bangladesh, Cambodia, China, India, Indonesia, Japan, Laos PDR, Pakistan, Philippines, South Korea, Sri Lanka, Thailand, Vietnam and USA participated in the colloquium.

The Colloquium aimed at increasing cooperation among CCASIA delegates, exchange views, collaborate on strategies for advancing shared regional positions and enable participants to identify areas where CCASIA and the United States can collaborate to prepare for the upcoming Codex Committee meetings on Food Additives. Contaminants and Pesticide residues.

#### 10.5 India's New Work proposals:

- Guidance for labelling Non-Retail Containers in 43rd Session of Codex Committee on Food (i) Labelling (CCFL).
- (ii) Conversion of Regional Standards of Chilli Sauce in the 20th Session of FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA).
- (iii) Revision of Codex Standard on Mango Chutney.
- (iv) Draft standard on Cashew Nuts.

#### 10.6 GFSP-Global Food Safety Partnership (GFSP)

10.6.1 FSSAI is actively engaged with Global Food Safety Partnership (GFSP) which is a unique public-private initiative of World Bank dedicated to improve the food safety in middle-income and developing countries. The meeting of the members of Governing Council (GC) of GFSP represented by World Bank, UNIDO, FAO, FDA, FIA, USAID and Waters Corporations was held on 22nd February, 2017 in New Delhi. On the side lines of this meeting, the GC members of GFSP had a meeting with FSSAI and other stakeholders of food safety in India on 21st February, 2017. From India, apart from senior officials of FSSAI, industry majors including CEOs of HUL, Nestle, Tata Sons, Patanjali, the representatives from consumer organizations CII, FICCI and scientific community from ICMR, ICAR and Centre for Science & Environment were also present in the meeting. The meeting concluded with belief from both sides that the collaboration of FSSAI with GFSP which has begun with activity around training in food safety would expand in coming years and would help India in ensuring food safety for all over the world. The Regional Council meeting of GFSP is scheduled on 17th May, 2017 in New Delhi.

#### 10.6.2 Training Program in Collaboration with GFSP

FSSAI in collaboration with GFSP organized a training program for 10 trainers on Pesticide Residues and Mycotoxins in foods at Singapore in December, 2016. These trainers would now act as master trainers and conduct training of the food testing personnel in the country. Second such training on Veterinary Drug Residues is proposed to be held in April, 2017 in the University of Maryland, US.

#### 10.7 Initiatives under EU - CITD

10.7.1 FSSAI has engaged with EU CITD (European Union India Capacity Building Initiative for Trade Development) to strengthen India's capacity for food safety. The key objective of the initiative is to increase the quality of products and reducing costs and impediments to trade leading to economic growth and sustainable development and ultimately poverty reduction through integration into the global trading system. Under this initiative activities related to food safety, technical regulations and standardization and support to PCA/OSPCA (Post Clearance Audit/Onsite Post Clearance Audit) in Customs have been taken up.

#### **10.7.2** EU- CITD has worked/is working on following activities with FSSAI:

(i) EU CITD submitted a module for establishment of Risk Based Framework for National Food Control System. It is being explored to link the same with FLRS after which the pilot training of FSOs in selected States on the same will be taken up.

- (ii) Training of Master Trainers to deliver food safety and nutrition knowledge to schools under SNF at school (Safe and Nutritious Food).
- Designing a model process for food preparation, identifying critical points under project mid-day (iii) meal program. A Mid-Day Meal Guidance Document (Pushtaahaar) has been prepared by FSSAI. This would help in educating NGO's in food preparation and inspectors in surveillance.
- (iv) Study of process of information management within FSSAI
- (v) Scaling up and sustainability of Clean Street Food Project.

#### **10.8 WTO-SPS National Enquiry Point:**

- 10.8.1 India is a WTO member as part of WTO-SPS/TBT Agreement. According to these Agreements, every Country has to notify its standards on WTO to avoid any trade barrier. In India, FSSAI is the National Enquiry Point for WTO-SPS in matters related to food safety. FSSAI has been constantly notifying its standards and regulations on WTO platform asking for comments and suggestions. Till now, 82 FSSAI regulations have been notified on WTO.
- 10.8.2 While notifying all the new regulations and amendments to existing regulations to WTO member countries, FSSAI has also developed an internal mechanism to examine and respond objectively to the SPS/TBT notification of other countries by way of utilising internal expertise and, where required, external expertise too. The system is driven by a full time nodal officer for overall coordination, and in-depth examination of the notifications by specific commodity/ subject matter expert groups within FSSAI so as to provide appropriate inputs for development of comprehensive India's position on such notifications. FSSAI has sent 160 comments on the notifications of other countries to the Ministry of Commerce and Industry.



#### 10.9 Bi-lateral Engagements

#### 10.9.1 MoU signed during the State visit of Prime Minister of New Zealand to India:

An Arrangement between FSSAI and New Zealand Ministry for Primary Industries regarding food safety cooperation was signed and exchanged in an official ceremony held at Hyderabad House, New Delhi on 26<sup>th</sup> October, 2016. The objective of this Arrangement is to enhance cooperation and alignment of understandings between the Participants so as to better manage risks to human health, while

reducing any duplicative or unnecessary food safety related regulations affecting trade between the two countries.

#### 2.2.2 Presentations/Workshops in FSSAI

#### Presentation on Australian and Canadian Food Safety Regulatory System

A meeting with representatives of Australian High Commission and Canadian High Commission was held on 02<sup>nd</sup> September. 2016 at FSSAI. New Delhi with the objective to understand the Food Safety Regulatory System of Australia and Canada. The Counsellors (Agriculture) from Australian High Commission and Canadian High Commission gave presentation on the Food Safety Regulatory Systems of their respective countries, thus enhancing the understanding of the FSSAI officials.

#### Workshops with Canadian Food Inspection Agency (CFIA), Canada

The interactive workshops on Canadian Food Safety Regulatory System and Lab Management were held on 16<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> February. 2017 respectively at FSSAI HO. New Delhi in collaboration with CFIA. The Interactive workshops focused on overview of Canada's Food Safety System, Laboratory System and Food Product Import System, Canadian experience with Food Allergens and Food Safety Investigations & Recalls. The workshops helped FSSAI Officials as well as other stakeholders to learn about Canadian best practices and helped in idea sharing and knowledge dissemination.

#### 10.10 Delegation visits

#### 10.10.1 Visit of Foreign Delegations

- A delegation from Technical and Future Education (TAFE), Sydney visited India to gain insights into the Indian Food Safety System and Hygiene Practices followed at catering establishments, for the amalgamation of Australian and Indian Food Safety standards to develop an e-booklet for Hospitality Industry. An e-booklet on International best practices has been developed after a legal agreement with Sydney TAFE.
- A delegation comprising representatives from Commonwealth Secretariat, Export Development Board (EDB) of Sri Lanka and FISME (Federation of Indian Micro and Small & Medium Enterprises) met CEO, FSSAI in a meeting held on 01st July, 2016 at FSSAI, New Delhi. As discussed in the meeting, Commonwealth Sectt. in partnership with Sri Lanka organized a High Level Stakeholder Consultation Workshop in Colombo, Sri Lanka on 27th October, 2016 to discuss the issues relating to Standards in Exports of Agro-Processed Products and boosting exports to India wherein CEO, FSSAI participated as a speaker.
- A meeting was held on 27th June, 2016 at FSSAI, New Delhi under the Chairmanship of CEO, FSSAI with the officials from International Enterprise (IE), Singapore. As per the discussions in the meeting, FSSAI conveyed its interest for collaboration with IE Singapore in capacity building focusing on enforcement procedures, food testing methods, risk management and audit alongwith training of Food Business Operators. A follow up meeting in this regard was held on 22<sup>nd</sup> September, 2016 at FSSAI, New Delhi with Ms. Paramita Dasgupta, World Bank Head of Trade and Competitiveness Asia and officials from IE Singapore to discuss the possibility of adding World Bank as partner in training and capacity building program proposed with IE Singapore.
- A meeting with the officials from World Bank and Waters Corporation was held on 06th September, 2016 at FSSAI to explore the possibility of engaging FSSAI with the Global Food Safety Partnership of World Bank.
- A meeting was held with Dr. Karsten Hohgardt, Deputy Head of Department Plant Protection Products, Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (BVL), Germany on 22<sup>nd</sup> September, 2016 at FSSAI, New Delhi to discuss the cooperation between FSSAI and BVL, Germany.

- **(f)** A delegation from Poland headed by H.E. Mr. Holubowski, President of the Agricultural Market Agency and accompanied by H.E. Mr. Tomasz Lukaszuk, Ambassador of Poland and other delegates visited FSSAI Mumbai Office on 22<sup>nd</sup> September, 2016 to discuss the possibilities of cooperation of FSSAI with Polish companies.
- A meeting with members of EU delegation was held on 25th October, 2016 at FSSAI, New Delhi (g) to discuss the future of Product Approval process. Food Additives Standards, Harmonization of Regulations with CODEX, Risk Assessment and CITD issues.
- A meeting with Mr. Thomas Graham, Director, National Inspection Division, Canadian Food Inspection Agency (CFIA) was held on 8th November, 2016 at FSSAI, New Delhi to explore the possibilities of cooperation between India and Canada in the areas of food safety.
- (i) A meeting with delegation from the United Kingdom was held on 8th December, 2016 at FSSAI, New Delhi. The delegation was briefed about the latest developments in FSSAI including the integration of FSSAI's Food Import Clearance System (FICS) with the Customs Single Window Interface for Facilitating Trade (SWIFT) and the introduction of Risk Management System (R.M.S) which will eventually reduce sampling at ports.

#### 10.10.2 FSSAI Delegations abroad

- On invitation from US Deptt. of Agriculture (USDA), a delegation from FSSAI participated in a (a) technical exchange program in US from 14<sup>th</sup> July to 22<sup>nd</sup> July, 2016 to have an overview of the US Food Safety Regulatory system including US Risk Assessment procedures. The visit included a tour of Food and Drug Administration (FDA) facilities, a port tour and visit to US Food Production facilities.
- (b) Under the aegis of Joint Statement of Intents signed between FSSAI and German Agencies BVL (Federal Office of Consumer Protection and Food Safety) and BfR (Federal Institute for Risk Assessment), a delegation from FSSAI was invited to visit Germany on a study cum field visit. Accordingly, a delegation visited Germany from 12th June, 2016 to 17th June, 2016. The delegation visited the offices and facilities of BfR, BVL, Border Inspection Post at Hamburg and Frankfurt Airport's Customs Perishable Centre to understand the regulatory system and working procedure.
- A delegation from FSSAI visited the facilities in TAFE, Sydney in June, 2016.
- A representative from FSSAI attended Session on regulatory cooperation between members -Food Labelling held on 9th November, 2016 at WTO, Geneva and the 10th Meeting of India-EU Joint Working Group on SPS/TBT held on 11th November, 2016 in Brussels. While the regulatory cooperation meeting in Geneva focussed on food labelling regulations in place in India, the JWG in Brussels focussed on India's stand on various issues raised under SPS/TBT negotiations.
- 5th Indo-German IWG meeting held in Hannover, Germany from 13th-16th November, 2016 was attended by Indian delegation led by Dr. Trilochan Mohapatra, Secretary, Department of Agriculture Research and Education (DARE), Ministry of Agriculture & Farmers Welfare. Dr. Rubeena Shaheen, Director (RARD) attended the meeting as FSSAI representative. The German delegates were informed about the new import regulations notified recently by FSSAI which largely addressed the issues relating to import and packaging/labelling requirements.

# Chapter-11

## Promoting Research and Assimilation of Scientific Knowledge in Food **Safety**

#### 11.1 Promoting Research

- 11.1.1 A Workshop on 'Scientific Cooperation Framework for Food Safety' was organized by FSSAI on 12th July, 2016 at New Delhi which was attended by more than 120 participants representing concerned key officials from the Ministries, public and private Institutions engaged in Research and Development in areas of food safety, hygiene and nutrition and Research Funding Agencies, thus largely contributing to the success of this workshop.
- 11.1.2 The objective of conducting the workshop was to sift through and screen proposals having potential of falling within the objectives and responsibilities of FSSAI for funding purpose and to identify gaps where new studies and research are required. The workshop also aimed at facilitating a scientific cooperation framework by coordination of research activities, exchange of information and expertise, development and implementation of joint Research projects and best practices in the fields of food science, technology and nutrition. The focus of the day was on networking and discussion, as means to greater understanding between the different stakeholders, increased collaboration and to form concrete recommendations for improving current practices.
- **11.1.3** The invitees were divided into six groups to deliberate on specific categories of research proposals. Each group was chaired by an Expert and senior FSSAI official(s) to facilitate the discussions. Based on the recommendations that emerged in the discussions during the parallel technical sessions, research proposals falling within the mandate of FSSAI were shortlisted. 13 research projects were approved and granted by FSSAI till 31.03.2017 to various research Institutes/Organizations like ICMR, CSIR, ICAR, NIN etc. These Research and Development projects help to generate knowledge that would continuously update and upgrade food safety standards and data generation for standards setting and benchmarking of MRL/ML fixation, improvisation of existing analytical methodologies or developing novel technologies in the area of analysis etc A list of 13 Research projects taken up by FSSAI is at Table 1

#### 11.2 Assimilation of Scientific Knowledge in area of Food Safety-Food Safety Knowledge Assimilation **Network - FSKAN**

11.2.1 FSSAI launched its new initiative, FSKAN (Food Safety Knowledge Assimilation Network), which would be a framework for scientific cooperation in the area of food safety and nutrition in the workshop. Food Safety Knowledge Assimilation Network (FSKAN) is a network of organizations that would facilitate assimilation of scientific knowledge in the area of food safety and nutrition, identification of gaps in research and funding research projects in such gap areas and coordinating and implementing research projects.. The network approach helps to foster the continuous development and learning environment within food industry while creating ways and means of capturing innovative industry inputs.

## **Key objectives of FSKAN**

- Building a scientific community for collation of knowledge and expertise in a singular repository;
- Setting up a collaborative platform facility for scientific data collection and data sharing;
- Avoid duplication and divergent opinions while ensuring rapid access to information;
- Wide exposure of research findings on food safety issues; and
- Joint projects with research partners.
- **11.2.2** A logo on the FSKAN initiative depicting a network engaged in scientific research in the area of food safety has been launched. The logo depicts a network engaged in scientific research in the area of food safety.



## Details of the research projects sanctioned by FSSAI under the Scheme of Research & Development/ Studies for Food Quality and Safety

### **List of 13 Research Projects**

S. No.	Project Title	Name of Organization	Utilization
1	Kunitz Trypsin Inhibitor & Phytic Acid in Soybean: Assessment of methods of Estimation & Profiling	ICAR- Indian Institute of Soybean Research	Assessment of methods of Estimation
2	Antioxidants analysis of citrus fruit	ICAR- Central Citrus Research Institute	Development of analytical methodologies
3	Development of Standard Protocols and Molecular tools for Fish Food authentication	ICAR-Central Inland Fisheries Research Institute	Development of SOP and molecular tools
4	Nutritional quality and safety evaluation of processed products of grapes	ICAR- National Research Centre for Grapes	Nutritional quality and safety evaluation for standard setting
5	Species identification to check adulteration of cheaper quality meat in meat	ICAR- National Research Centre on Meat	Methodology for species identification for adulteration
6	Validation and standardization of the GC analysis method for determination of milk fat purity	ICAR- National Dairy Research Institute (NDRI)	Development of analytical methodologies
7	Occurrence of acrylamide in processed food products of India	CSIR- National Institute for interdisciplinary Science and Technology (NIIST)	Methodology for detection of chemical contaminants
8	Data generation on pesticide residues and metal contaminants in edible vegetable oils	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology (IICT)	Data generation for MRL fixation
9	Assessment of the quality of Vegetable Oils	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology (IICT)	Quality assessment study
10	Comparative studies of artificially ripened fruits	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology, (IICT)	Detection of residues for MRL fixation
11	Development of novel methodologies for the identification and quantification of oils	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology, (IICT)	Development of methodologies for the identification and quantification
12	Application of DNA bar coding to detect contamination and substitution form different herbal products	CSIR- North East Institute of Science and Technology	Methodology for detection of contaminants
13	Assessment of chemical contaminants in tender coconut water	ICMR- National Institute on Nutrition	Data generation for MRL fixation

# Chapter 12

## **Healthy Diets**

**12.1** Today, India is facing three major health challenges. The first challenge is the threat of food borne diseases and infections such as dysentery, typhoid, and diarrhoea. The second challenge is the increasing incidence of non-communicable diseases such as cancer, cardiovascular diseases and diabetes. The third major health challenge is the triple burden of malnutrition-under nutrition or hunger, micronutrient malnutrition caused by the deficiency of key vitamins and minerals in the diet and over nutrition, resulting in obesity. These problems are not restricted to certain sections of the society; rather they cut across social and economic strata, gender, age and geographical locations. In other words, everybody is affected. Moreover, all are linked to the food we eat. These diseases are however, largely preventable by ensuring safe food, good nutrition and healthy eating habits.

#### 12. 2 The threat of Food Borne Diseases

Eating food that is unsafe and unhygienic causes food borne diseases. The global burden of food borne illnesses and infections is substantial. According to the World Health Organisation, each year, food borne diseases cause one in ten people to fall ill around the world. This amounts to 33 million 'healthy years' lost. Thus, these diseases take a tremendous toll on the health and productivity of people. Food borne diseases, in many cases, particularly for young children under five years of age, can even cause death. Each year 4,20,000 lives are lost due to food borne illnesses globally. A third of these deaths are of children under 5 years of age. India is responsible for a significant proportion of death and disease globally.

#### 12.3 Increasing Incidence of Non-communicable Diseases

Non-communicable diseases such as cancer, cardiovascular diseases, diabetes and chronic respiratory diseases are rising rapidly. These diseases are responsible for 5.87 million deaths in India, which account for 60% of all deaths in India. The main causes linked to these diseases are unhealthy diet, lack of physical activity, alcohol and tobacco abuse. It is possible to prevent the onset of these diseases.

#### 12.4 Nutrition Issues

India suffers from the triple burden of under-nutrition, micronutrient deficiencies and over- nutrition. On the one hand, large sections of the population do not get sufficient food to eat. According to the Global Hunger Index, 2016, India is ranked #97 out of 118 countries. Moreover, there is widespread micronutrient malnutrition. Over 70% of Indians suffer from at least some form of deficiency of key vitamins and minerals and are unable to meet 50% of the Recommended Dietary Allowance (RDA) of micronutrients. This results in a spectrum of disorders such as anaemia, brain damage, stunting, neural tube defects, blindness etc. This incurs huge costs to the Indian economy in terms of human resources and hampers the productivity and growth of the country. On the other hand, in recent years, there has

been an increase in over nutrition as well, resulting in overweight people and obesity. At present 30 million people in India are considered obese. India and China account for 15% of the world's obese population.

#### 12.5 Role of FSSAI

FSSAI has taken several steps to address these health challenges. To reduce food borne illnesses and diseases caused by poor nutrition and unhealthy eating habits, FSSAI has launched the Safe and Nutritious Food (SNF) initiatives. To address the rise of non-communicable diseases and obesity, FSSAI has formulated guidelines on HFSS-High Fat, Salt and Sugar Foods, which are strongly linked to noncommunicable diseases. To address the problem of micronutrient malnutrition, FSSAI is steering largescale fortification of food in the country.

#### **Food Fortification Programme & Food Fortifiction Resource Centre**

#### 12.6 Food Fortification

- **12.6.1** FSSAI has taken the lead in enabling large scale fortification of staple foods to combat widespread micronutrient deficiencies in the country. The addition of key vitamins and minerals such as iron, iodine, Vitamin A and D to staple foods such as wheat flour, rice, oil, milk and salt can ensure that the nutritional needs of a large section of the population can be met easily, in a cost-effective and sustainable manner.
- 12.6.2 On October 16th, 2016, the World Food Day, FSSAI released and operationalized comprehensive standards of fortification for five staple foods-wheat, rice, oil, milk and salt. It also released a logo +F for fortified foods.



Release of the logo for fortified foods at the National Summit on Fortification of Food by Hon'ble Minister of Consumer Affairs, Food and Public Distribution, Shri Ram Vilas Paswan and Hon'ble Minister of State, Ministry of Health and Family Welfare, Smt. Anupriya Patel.

#### 12.7 Food Fortification Resource Centre

12.7.1 On November 17th, 2016 FSSAI launched the Food Fortification Resource Centre along with several partners, during a special meeting with Secretaries from eight key Central Ministries /Departments and Mr Bill Gates, Trustee and Co-Chair of the Bill and Melinda Gates Foundation as a special guest at FSSAI (HO). An online portal for knowledge dissemination and collaboration was also launched. FSSAI is currently, reviewing the Standards and also formulating standards for packaged foods.



Special Meeting on large scale fortification with Mr. Bill Gates as Special Guest

- 12.7.2 The Food Fortification Resource Centre (FFRC), established in collaboration with stakeholders, is envisaged as a Resource and Support Centre to promote large scale fortification of food across India through:
  - creating a rallying point through setting standards for fortified foods for commodities; (i)
  - monitoring, testing and capacity building;
  - (iii) building consensus among stakeholders;
  - (iv) preparing the supply side by providing technical support to food businesses;
  - implementing fortification in government programmes; and (v)
  - (vi) creating consumer awareness about the benefits of fortification.

This collaborative partnership with development partners, the government and industry partners is working towards scaling up fortification of staple foods. Through strong advocacy, it has mobilized state governments to adopt fortified foods in government programmes.

12.7.3 With technical support from development agencies, FFRC has prepared material for awareness on fortified foods and its benefits through handbooks, FAQs, posters as well as conducted several outrach events to engage and inform the public such as during the Street Food Festival in Delhi from December 23-25th, 2016. It is a recipient of the SKOCH Award for the most promising public health initiative in

- March 2017. It has brought industry partners together and provided them technical support to begin fortification of their food commodities. Through training workshops of regulatory staff, it will ensure enforcement of the Standards and assure quality to consumers.
- 12.7.4 FFRC has set up an Online Portal to aid in realization of these objectives. The portal has been placed in public domain (http://ffrc.fssai.gov.in).
- 12.7.5 FSSAI has also signed an MoU with Tata Trusts for on the ground support.

#### 12.8 High Fat, Sugar, Salt (HFSS) Report

- 12.8.1 FSSAI is also formulating guidelines on foods that contain high amounts of fat, salt or sugar, particularly in the light of the alarming increase in obesity and deadly diseases such as diabetes, cardiovascular diseases and cancer. Young children are particularly at risk because of the high, consumption of HFSS food and sugary drinks that are targeted at children. These guidelines inform the public about the recommended daily allowance for fat, sugar and salt; which food contains high quantities of fat, salt and sugar and how to limit the intake of such food.
- 12.8.2 The HFSS report is a guidelines document for all stakeholders and the consumers aimed at enabling informed choice in consumption of fat, sugar and salt by every citizen. It is uploaded on the website of FSSAI.

#### 12.9 Diet 4 Life

12.9.1 In an effort to provide safe and nutritious food to citizens of India, FSSAI has entered into a partnership with professional organizations like IDA, healthcare professionals and industry bodies to address the unique challenges that a small section of society faces in India. Inborn Errors of Metabolism (IEM) is a life threatening condition that affects many infants in India. Treatment of these metabolic disorders requires early intervention, including dietary management. In view of the seriousness of the issue, FSSAI is taking expedient actions to provide a unique platform for parents to find timely medical support and treatment. An Advisory under Section 16(5) of the FSS Act was issued on 2.11.2016 permitting import of food for special medical purposes for a period of two years or till their Standards are developed and notified, whichever is earlier, under certain conditions.

#### 12.9.2 Key highlights:

- Notification released: Direction under FSS Act, 2006 regarding import of specialty foods for IEM disorders facilitating import of reputed and clinically tested FSMP products for IEM through a special import notification for 15 IEM conditions identified under this project.
- Training health care professionals and continuous development workshops from all over the country to identify children with IEMs
- Awareness programs for parents and a dedicated website for information.

# Chapter 13

#### **Consumer Focus**

#### 13.1 Introduction

Consumers have a right to information, informed choice, right to education, safe and nutritious food, right to be protected from unfair trade practices and the right to redress their grievances. In recognition of these rights, FSSAI has taken seven key initiatives, aimed at empowering consumers and protecting their interests.

#### 13.2 Exclusive Consumer Education Portal

In order to educate consumers on all issues pertaining to food safety, the FSSAI has created an exclusive, interactive portal www.foodsmart.fssai.gov.in dedicated totally to converting all food purchasers into smart, alert and aware consumers. The portal tells them how to make an informed choice, whether they are buying raw food, processed foods or eating out. It also provides consumers with a forum/platform providing an opportunity to express their views, ask questions and register their complaints.

#### 13.3 Food Safety Display Boards

To create consumer awareness about food safety and hygiene, FSSAI has introduced colour-coded 'Food Safety Display Boards' for six sectors-restaurants, street food vendors, meat shops, fruit and vegetable retail, milk booths and other retail stores. These boards not only display the FSSAI registration/license number, but also convey to the consumers about the appropriate food safety and hygiene practices to be followed by the Food Business Operators (FBOs) in their establishment. They further provide consumers with contact numbers for feedback, queries and complaints.



Fruits & Vegetables Retail

Restaurants

Street Food



#### 13.4 Consumer feedback and Grievance Redressal

- 13.4.1 FSSAI has facilitated consumer feedback/complaints through a number of channels thereby creating a credible and robust information and feedback mechanism to enable a responsive ecosystem.
- 13.4.2 Besides a toll free Number (1800112100) on which consumers can call between 10 AM and 6 PM (on all business days), consumers can also WhatsApp their comments, queries and complaints on a Mobile number (+91 98686 86868) or send a message using the Short Messaging Service (SMS).
- 13.4.3 Consumers can also interact with FSSAI via the social networking sites (Face Book and Twitter) or can e-mail their complaints. Those who are not technology inclined can also send their comments and complaints via snail mail or walk in to the Regulatory Compliance Division (4th floor, FSSAI, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi-110002).

**Food Safety Connect** 

## **Redressal Mechanism** Compliance@fssai.gov.in Toll-Free-No. Whats App 18 0011 2100 98 6868 6868 **FSSAI FSSAI** SMS @fssaiindia 98 6868 6868 foodlicensing.fssai.gov.in /cmsweb/

13.4.4 The FSSAI team handling these complaints sift through them, categorize them and depending on the nature of the complaint, refer them to the food business operator or the state enforcement agency for appropriate action within clearly defined timelines. Overall, the Food Safety Connect initiative has facilitated an efficient connect mechanism across various channels as to make citizens, smarter consumers.

#### 13.5 Smart Consumer App

- 13.5.1 The Ministry of Consumer Affairs launched a "Smart Consumer" mobile App in December 2016 to educate & empower consumers, as part of the government's mission to promote Digital India. This App enables consumers to use their mobile phones to access information required to be provided by manufacturers/importers under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules 2011. These include information such as the name & address of the manufacturer, maximum retail price (MRP), net weight or volume and the consumer care number.
- 13.5.2 FSSAI intends to use the same 'smart consumer' mobile App to additionally capture information related to FSSAI licence numbers, food product test certification details, whether the product is under recall, etc. This information, along with the requirements under the Legal Metrology Rules, will have to be provided by each FBO with the corresponding Global Trade Item Numbers (GTIN).
- 13.5.3 Thus, with this 'Smart Consumer App' powered by GS1 India, consumers across the country can get, with a simple scan of the barcode, complete product details, along with the option to directly register their complaint. This would assist to move to a more self regulatory environment where citizens would fill the gap of limited inspectors for sustainable and effective monitoring.

#### 13.6 Enhancing regulatory work and empowering consumers

- 13.6.1 In order to improve the overall efficiency of the grievance redressal system and to sensitize the food safety officers (FSOs) in all the States and Union Territories towards consumer rights, FSSAI regularly organises training workshops for FSOs.
- 13.6.2 Another important initiative in this regard is the establishment of an exclusive 'Food Safety Phone Network', which allows all food regulatory authorities to operate in a Closed User Group (CUG) across the country, thereby bringing more coherence in the enforcement of food safety standards. It also reduces the response time to any exigencies emerging out of food safety issues. The network also gives the consumer, direct access to the safety officers in the field, thereby promoting a direct and meaningful interaction between them, leading to a shorter response time to consumer complaints. For this purpose a mobile app is being developed. The app will capture the geo-location of the consumer.

#### 13.7 Sensitization of FBOs to consumer rights

13.7.1 For timely and effective redressal of consumer complaints, FSSAI has formulated standards and turn around times, and has ensured that food business operators nominate 'Nodal Officers' to deal exclusively with consumer complaints and concerns. Besides monitoring their work, FSSAI regularly holds workshops for nodal officers. These workshops are also aimed at strengthening and improving the grievance redressal system at the FBO level, while at the same time, promoting responsive and responsible business practices in the FBOs.

#### 13.8 Safe Water Portal

13.8.1 FSSAI has launched a safe water portal where consumers can validate test report of packaged drinking water/mineral water using FSSAI, or BIS License No. Consumers can access and verify information on manufacturing/processing of packaged drinking water/ mineral water (physical, chemical & microbiological) through this online web portal. The initiative aims to use this portal as a 'confidence building exercise' for the packaged drinking water emphasising that the consumers have the right to expect that the packaged drinking water/ beverage they purchase should be safe and of high quality.

#### 13.9 Misleading Advertisements and Labels

- **13.9.1** The Food Safety and Standards Act, 2006 prohibits false and misleading advertisements and labels. Similarly, the Consumer Protection Act gives the consumer the right to be protected against such advertisements, described as an 'unfair trade practice'. In order to detect and curb violations of the FSS Act in respect of advertisements, FSSAI has signed a Memorandum of Understanding (MOU) with the Advertising Standards Council of India (ASCI), as per which ASCI will comprehensively monitor cases of misleading advertisements in the food and beverage (F & B) sector across various media channels. ASCI has processed 257 misleading advertisements during the year 2016-17.
- 13.9.2 ASCI will also process complaints against misleading F&B advertisements received through various sources, including the GAMA (Grievances against Misleading Advertisements) portal of the Ministry of Consumer Affairs. The MoU also requires ASCI to report to FSSAI non-compliance by any FBO of ASCI's directions on the advertisement for further action as required under the provisions of FSS Act.

# **Leveraging Technology**

#### 14.1 Setting up in-house full fledged IT Division in FSSAI

- 14.1.1 Large scale adoption of technology is the key to ensuring efficiency, transparency, enhanced outreach and more effective compliance and control. Technology adoption has been the turning point for organisations around the globe, enabling effective engagement with the end user and driving performance. Given the critical importance of technology for a regulatory body with a mandate as broad and overarching as FSSAI, an Information Technology (IT) Division has been set up in-house, moving away from an earlier outsourced model in which all IT-related activities pertaining to FSSAI were carried out through National Institute of Smart Governance (NISG).
- 14.1.2 This move was imperative to reduce the dependence of FSSAI on external agencies for critical IT systems like Food Licensing & Registration System (FLRS) and Food Import Clearance System (FICS). which form the backbone of FSSAI's Licensing, Registration and Import systems. The year 2016 also witnessed the launch of various initiatives like Safe and Nutritious Food (SNF), Safe Water, Milk survey, Consumer Connect among many more. All these initiatives are supported intensively through IT platforms and systems. This has enabled FSSAI to roll-out the related implementation plans faster and more effectively.
- 14.1.3 The newly established IT Division has 33 personnel at various levels and with a variety of skill sets etc. All IT operations have been gradually taken over from NISG by the internal IT Division. The annual outlay on human resources is approximately 300 lakhs. As compared to this, when National Institute of Smart Governance (NISG) handled IT needs of FSSAI, a total of 47 resources were deployed by NISG with annual cost of Rs. 696.26 lakhs. Thus, apart from roll out of the IT related plans faster and more effectively through an in-house IT Division, there has been a substantial saving of appx Rs. 3 Crores.
- 14.2 In addition to managing existing systems, new activities of website, microsite and application development have been undertaken internally. As the development team is co-located with other Divisions, better co-ordination and fast turnaround time has been observed.
- 14.3 FSSAI has also empanelled six IT development agencies to undertake various IT development projects and provide technical resources on wet-lease for the IT development team.
- **14.4 Strengthening of IT Infrastructure in FSSAI -** IT infrastructure has been significantly strengthened both at New Delhi headquarters and Regional offices of FSSAI:
  - Bandwidth for Internet connectivity at all offices has been enhanced from 10 MBPS at HQ to 50 MBPS and from 2 MBPS at Regional offices to 10 MBPS.

- ii. All FSSAI offices are now equipped with Video conferencing facility and regular video conferencing is being conducted internally and with officials of the State Governments. This has brought in better co-ordination amongst all and has reduced travel need.
- iii. At HO, a Server room has been created which caters to compute needs for development and testing. The storage at HQ Server room also cater to archival and backup of data from Food Import Clearance System and Food Licensing and Registration system.
- iv. Cloud Adoption- Website, micro-sites and other portals are now running from BSNL cloud. The process of setting up of disaster recovery site for FICS and FLRS on BSNL cloud is under progress. FSSAI has adopted "Cloud First" strategy for hosting its new applications on Internet which helped in reducing the time and cost required.
- 14.5 Management of Food Licensing & Registration System (FLRS) and Food Import Clearance System (FICS)

(FLRS)

- 14.5.1 Electronic Food Licensing and Registration System (FLRS) is now operational in all States and Union Territories except Nagaland. In 2016-17 FLRS has been rolled out in the States of Chattisgarh, Odisha. Rolling out of FLRS in Indian Railways has also been initiated.
- 14.5.2 FLRS captures pre-inspection and post inspection details. Online payment facility is being introduced across the country. Four States have completed the process of paperless grant of licenses. More banks have been integrated to facilitate online payments for licenses. Many States, however, continue with offline challans for payments. Efforts are being made to introduce online payments in all States.
- **14.5.3** In June 2016, facility was provided to petty food businesses to register themselves at over three lakh Common Service Centres (CSCs) that are operational in the country. FSSAI has entered into an agreement with CSC-SPV for the purpose and FLRS integrated with CSCs. About one lakh food businesses have so far been registered through CSCs. In the initial period, service charges of CSCs are being paid by the FSSAI so as to encourage registrations.
- 14.5.4 As the current system has limited functionality of handling licensing and registration, a new FLRS is being planned, which will also have functionalities like filing of annual returns, para-meterialization of inspection details, generation and tracking of improvement notices. As a part of this system, form simplification has been initiated in collaboration / consultation with National Centre of Good Governance (NCGG). Two rounds of stakeholder consultations have been done as a part of this initiative.

(FICS)

- 14.5.5 The FICS has also been integrated with Customs' Single Window Interface for Facilitating Trade (SWIFT). Now, the importers/CHAs are required to file their Bill of Entry through an Integrated Declaration Form only once with SWIFT. Required information is then forwarded electronically from SWIFT to FICS for clearance. Once the clearance process is completed at FICS, No Objection or Non Conformance (NOC/NCC) is transmitted back to SWIFT electronically.
- **14.5.6** As a part of FICS, all clearance sub-processes are handled electronically which includes document scrutiny, sampling, payment of fees, testing of samples and final clearance.
- **14.5.7** Integrated Risk Management System for food sampling has been introduced. This has also helped in reducing clearance time of the imports

14.5.8 A new initiative of pre-arrival document review is in process of being implemented as part of ease of doing business.

#### 14.6 Development of New Systems

#### 14.6.1 IFS.Quick Access System

IFS.Quick Access System has been developed to integrate all food related standards and provide a quick access to the vertical as well as horizontal standards and will be put in public domain shortly. This system will provide all the relevant information about any product on a single screen.

#### 14.6.2 Indian Food Laboratory Network (INFOLNET)

Indian Food Laboratory Network (INFOLNET) is an IT solution for integrating all categories of Lab which are involved in any type of food sample testing. The system would assist to monitor sampling & testing activity, capture test results at labs through various mechanisms. This system will also help in planning and execution of surveillance activities by the States. The Data repository created as a part of INFOLNET will help in risk analysis, improvements in Food Standards, Training and Capacity Building. This system is being implemented through a technology partner and is currently at advanced stage of development. Integration with other systems like FLRS, FICS, QuickAccess, FoSTaC has also been envisaged.

#### **14.6.3 Training Portal**:

Training and Certification has now become a key function of FSSAI. This includes training of regulatory staff, training of food laboratory staff and training of food supervisors and food handlers in food businesses. A training portal has, therefore, been established to manage all these training programmes. Right from training calendar, facility for registration, assessment and finally certification can be managed through portal.

#### 14.6.4 Social outreach/Digital Connect:

- 14.6.4.1 In the last one year, new communication channels have been introduced to reach end consumers directly. These platforms act as a direct link between consumer and the Authority. Presence on social media is now being managed with a dedicated team, which engages with stakeholders and helps in information dissemination. FSSAI is now connected to over 66,000 consumers actively with the help of social media channels.
- 14.6.4.2 FSSAI has a considerable presence on Facebook and Twitter two of the most widely used social media platforms. There are multiple users at FSSAI on Facebook from every department to handle queries and issues from consumers. The approach has enabled the Authority to connect and engage with over 700 consumers on an average every week.
- 14.6.4.3 FSSAI toll-free helpline number has been circulated through the connect mediums as above and are receiving over 150 calls per day. All the complaints coming from the above mentioned multiple channels are being auto-redirected to web portal/mobile app. In addition to receiving issues/complaints and suggestion, the social media platform has been used for the information dissemination about the activities, initiatives and workshops/events being carried out by FSSAI in the interest of respective stakeholders.
- 14.6.4.4 A mobile app for the Consumer Connect initiative has been rolled out. Under this initiative a consumer can reach the Authority through multiple channels like mobile app, WhatsApp, Toll-free number, website etc

#### 14.6.5 Website:

A new look website has been developed looking into latest trends in the website design. Information has been structured in a more convenient way so that citizens/FBO can search for data in effective way. The new website will also help in easy navigation to microsites which are being developed now.

### 14.6.6 Microsites/Portals:

Following microsites/Portals have been created /being created:

Name of Microsite/ Portal	Features
Safe and Nutritious Food Initiative – SNF@School, SNF@home, SNF@eatingout -Restaurant, -Clean street food, -On track, -BHOG, SNF@Workplace	Various microsites are being created for each initiative mentioned in left corner. The purpose is to bring all stakeholders on one platform. This will help in information dissemination, collaboration and management of these initiatives. All relevant information about the scheme can be found on the portal.
Food Fortification Resource Center	It is a portal for bringing on all stakeholders on a single platform. All information related to Fortification will be on the portal. It will also have details of suppliers and technology providers. Primarily, it is targeted to push Fortification with small and large food manufacturers.
Safe Water	This portal captures test results of samples of packaged drinking water. It includes all sample testing performed on the particular packaged drinking water
Milk Survey Portal	The portal provides facility of tracking milk samples taken under the National Milk Quality Survey, 2016 conducted by FSSAI. It provides access to all labs to upload the sample test report. MIS reports are generated from the system, which will help in analysis and tracking of the project.
Diet4Life	"In its effort to provide safe & nutritious food to citizens of India, FSSAI has entered into a partnership with professional organizations, healthcare professionals and corporate to address the challenge that plagues a small section of our society. In India many babies suffer from life threatening conditions of Inborn Error of Metabolism, and treatment of these metabolic disorders requires early nutritional and dietary intervention. In view of the seriousness of the issue, initiated a unique platform for parents to find timely medical support and treatment."
FSKAN	Food Safety Knowledge Assimilation Network would be a framework for scientific cooperation in the area of food safety and nutrition. It is being developed in partnership with M/s Inflibnet, one of empanelled agencies.
FoSTaC	An eLearning portal being developed in partnership with one of empanelled agencies. The portal will cater to various types of training programs, right from publishing the training calendar, registration for training, training, assessment and finally providing certificates. The certificates will have mechanism for online verification of its authenticity.

Food Analyst Exam portal	The Food Analyst Exam Portal was single point of contact for all applicants to the examination for Food Analyst held in 2017. The applicants were able to apply online, get confirmation of their application, pay exam fees online, get admit card, view results and receive communications from FSSAI through SMS and e-mail.
Website template for State Food Department –Pilot Chandigarh Project	
Food Product Approval System	New regulations on Food Product Approval is in the process of finalization. A portal to handle Product Approval is also being developed in parallel. The portal is envisaged to guide a Food Business Operator (FBO) on a particular case if Product Approval is required or not. In cases where Product Approval is required, the system will accept the FBO's application. The portal will provide application tracking and communication between FSSAI and FBO.
Consumer Connect	This portal aims at Consumer Education and Awareness on matters of food safety and standards. It will promote citizen's participation and enlighten consumer about their rights w.r.t. food they consume. This portal will also include ongoing grievance redressal mechanism and facilitate it further.

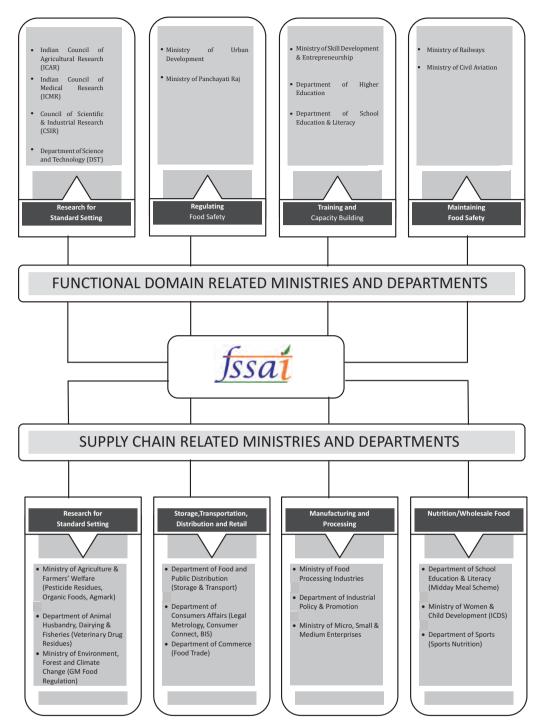
# Partnership and Convergence

#### 15.1 Introduction

- **15.1.1** Food plays a key role in our daily lives and touches some of today's most pressing social, economic and environmental issues. From food borne illnesses and obesity to food poverty and waste, climate change and bio-diversity loss to declining prosperity and social dislocation, food is not only at the heart of some of our greatest problems but is also a vital part of the solution. Designing a robust food system thus requires taking a partnered approach with a coordinated action plan.
- 15.1.2 Action is needed on several fronts right from facilitating agriculture and food processing that minimize health and environmental impacts; new technologies to reduce waste; improved supply chain efficiency; effective environmental and health regulations; interventions to improve nutrition; innovative approaches to shifting consumption; reducing poverty through food systems; and population-level education on food, health and sustainability.
- 15.1.3 Not surprisingly nearly all the 17 Sustainable Development Goals (SDGs) calling for action by all countries to improve the lives of people everywhere adopted by the United Nations in 2015 as 2030 Agenda for Sustainable Development relate to food and nutrition. Several of these SDGs such as zero hunger, good health and well being, clean air and sanitation, life on land and life below water and responsible consumption and production are directly related, most others have indirect bearing on food and nutrition.
- 15.1.4 Issue of food safety and nutrition requires cross-sector partnerships of national and state governments, local bodies, consumer and civil society organizations, businesses, scientists and researchers. Only with a holistic perspective it is possible to identify solutions and innovations that promote diets that enhance human health. In order to achieve this broad view, interconnections between food and agriculture, health and nutrition, environmental sustainability, and socio-economic factors need to be recognized.

#### 15.2 Convergence

The Food Authority was created in recognition of this interconnectedness. It was set up to address the confusion in the minds of consumers, traders, manufactures arising from multiplicity of food regulations administered by different agencies. Thus, convergence is in the DNA of the Food Authority. FSSAI ensured an integrated line of control and single reference point for all matters relating to food safety and nutrition, standards, regulations and compliance. FSSAI works with various Central Ministries / Departments. An illustrative list of Central Ministries and work related to each of them is give below.



15.3 An integrated and all pervasive law on food safety and nutrition meant that the mandate of FSSAI become huge and very challenging. This has been addressed in new law by decentralizing significant powers on food safety to Commissioner of Food Safety and his officers. Responsibility of food safety shifted from government / regulator to food business operator. It is expected that all food businesses will practice self-compliance through food safety management system. Working in partnerships has become an imperative for FSSAI to fulfil its huge mandate. Earning trust of all stakeholders, whether global stakeholders, food businesses, State Commissioners of Food Safety and scientists and citizens is the expectation from FSSAI.

#### **Five Levels of Trust**



Global Trust

Standards
harmonised to
global
standards for
easy trade and
uniformity in
regulatory
treatment



Food Businesses Trust:

Regulator
does not
adversely
affect
their interests
while
ensuring
regulatory
compliance



Local Trust:

Win the trust
of
local
stakeholders
to ensure
effective
compliance
without
prejudice



Scientists:

To set science based standards



Citizens

Earn trust of consumers whose health, safety and trust in the regulator is key requirement

#### 15.4 Partnerships

- **15.4.1** The spirit of FSSAI's efforts is to set up sustainable and safe practices, infrastructure, procedures, regulations and framework, which emphasizes on shared responsibility amongst various stakeholders such as the various States, industry, central government, food businesses etc. These goals can be achieved and a sustainable food safety culture can be instilled within the country only with the partnership of all stakeholders.
- **15.4.2** FSSAI is small and nimble organization. In order to fulfil its large mandate, it has built effective alliances with other organizations and created network of relationships to get things done. Responsibility for enforcement and inspections is with the Commissioners of Food Safety in States/UTs. Food testing is done by State food labs and NABL accredited labs notified by the Food Authority. Referral food labs are labs under Central Ministries and agencies. Members of Scientific Panels and Scientific Committee that play a key role in standard setting come from the university system and the public research institutions and agencies.
- **15.4.3** Industry associations play a role in the Food Authority's work in a broad range of areas. Consumer organizations provide insights on work related to consumer concerns. FSSAI works closely with the Nutrition Society of India and Indian Dietary Association for expert advice and support.
- **15.4.4** Food Fortification Resource Centre (FFRC) has been established with the support of Tata Trusts to drive fortification in safety net programmes and open market in the country. FFRC also works with POSHTIK A network of Development Partners and UN Agencies working on food fortification.
- **15.4.5** CHIFSS (CII-HUL Institute for Food Safety Sciences) is engaged for work on FSMS Guidance Documents, developing a blueprint for risk management of specific food borne illnesses, develop sector specific training programs and arrange public lectures on food safety.
- **15.4.6** MoU Signed with US-based Decernis Ltd to have access to online platform with standards database covering over 90,000 standards for food additives and contaminants etc. from over 170 countries. The Food Authority is also working with Advertising Standards Council of India (ASCI) for scrutiny of claims

in advertising by various food companies. FSSAI provides opportunities to corporates both from the food and non-food sector to participate in safe and nutritious food initiatives both through CSR and Non-CSR funds. Eradicating malnutrition, promoting healthcare and skill training are specifically included in the eligible activities under CSR.

15.4.7 FSSAI plays a key role in various flagship programmes of the Central Government viz. Swachh Bharat Abhiyan, Make in India, Digital India, Smart City Mission and so on.

#### 15.5 New Convergence Initiatives

FSSAI is also leveraging its convening power for initiating action of issues related to food that do not specifically fall within the domain of FSSAI, but are indirectly related to food safety and nutrition.

#### 15.5.1 Prevent and Manage Food Waste

- **15.5.1.1** This is a national initiative to prevent food waste, recover surplus food and distribute it and finally safe disposal of food waste. This initiative assumes significance considering that large volumes of food loss and food waste takes place across the supply chain. If such waste is prevented or food recovered just before being wasted, it can potentially address all chronic hunger and malnutrition worldwide. Such efforts have shown promising results worldwide.
- 15.5.1.2 In India as well, there are such efforts like the India Food Banking Network, Annakshetra Foundation and Robinhood Army, but much more is required and existing efforts need to be supported for scale up. In order to promote and provide regulatory support for such efforts, the Food Authority has drafted the Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Food) Regulations. These regulations would encourage such donations and protect organizations and individuals when they donate food. FSSAI would establish an online platform for matchmaking of donor businesses, agencies, individuals and organizations that are engaged in distribution.
- 15.5.1.3 Preventing and managing food waste and food loss would be integrated in safe food practices across the food sector and also in social and behavioural change efforts under the umbrella of Safe and Nutritious Food initiatives.

#### 15.5.2 Food Smart Cities

- 15.5.2.1 Building on the Smart City Mission, the Food Authority is developing a framework for Food Smart Cities that would include end-to-end solutions for food systems in urban setting. Food, like air and water, is often taken for granted and largely ignored in city planning, despite being a central piece around which life revolves.
- 15.5.2.2 Looking through the food lens provides modern cities many interesting opportunities to develop institutional, social and economic infrastructure to ensure the health and happiness of their citizens through safe and nutritious food.
- 15.5.2.3 Rapid urbanization has led to a number of key issues namely food sufficiency, food quality and environmental concerns. One of the ways to address this is to integrate sustainable food safety and nutrition systems within the smart city design and create Food Smart Cities. Even internationally, the concept of a Food Smart City is in the initial stages of development and India has the opportunity to play a pioneering role in shifting thinking around this critical issue, which is why FSSAI has partnered with thought leaders in this domain, such as Food Foundation from United Kingdom and EAT Foundation from Sweden and Norway.

- 15.5.2.4 This concept is being co-developed with the Ministry of Urban Development and some of the smart cities including Ludhiana, Ajmer, Bhubaneswar, Jaipur, New Delhi, Gurgaon.
- 15.5.2.5 There is four-pillar approach to Food Smart City. This includes, ensuring safety and hygiene across the supply chain, improving diets, triggering social and behavioral change in consumers and managing excess food and food loss recovery. Campaigns, processes and practices around each of these pillars can create a change model for all cities across the country to emulate.



### 15.5.3 Indian Food Culture - Let's bring the goodness back

"Indian Food Culture - Let's bring the goodness back" is a collaborative project to promote safe & wholesome food through showcasing regional cuisines, rediscovering our distinct culinary identity and reconnecting people with their rich cultural past. Regional food habits were primarily based on a holistic approach to nutrition as required by local people, and are ideally suited to meet our health needs. But as the eating habits of Indians are changing, we run the very real danger of losing our local food heritage.

#### **Approach**

A systematic framework based on 5 pillars is being co-created with a cross section of stakeholders including central and state government authorities, food scientists and historians; chefs; food writers and authors; experts; corporates and multi-nationals; bloggers; restaurateurs; food revivalists; and influencers.

As a standards setting body, FSSAI's role would be to set standards and processes to ensure hygiene and safety parameters, recommend infrastructure and develop training and capacity building content. These standards and benchmarks would need to be adopted and implemented by any stakeholder wishing to create recognized Food Hubs, Food Streets, Food Festivals and Food Trails under Indian Food Culture. The 5 pillars on which the initiatives would rest are:-

#### 1. **National Recipe Archive**

A methodology for creating a National Recipe Archive through a dedicated online portal is being worked out in consultation with stakeholders. The National Recipe Archive could serve as central database depicting local/regional food recipes of India.

#### 2. **Food Hub**

Food Hubs are envisaged as strategically located facilities that could offer local and regional cuisines as part of a larger cultural experience. The standards and benchmarks for hygiene and safety would be pre-decided and rigorously implemented. Some common infrastructural facilities including water, waste disposal, proper lighting etc. would need to be ensured by the concerned State government/participating stakeholders.

#### 3. Safe Food Street

Every State has its own famous/ unique food streets, which showcase its local and regional cuisines and are famous tourist attraction points. To upgrade existing food streets across the country and provide safe & hygienic local eating experiences for domestic and international tourists alike, benchmarks for hygiene and sanitary conditions will be pre decided by FSSAI and state government bodies. Large scale training and capacity building of street food vendors would be an integral part of this pillar.

#### **Food Festival** 4.

A network of Food festivals with a strong element of local/regional flavour could be created. Interested States could host their own food festivals, with special support to vendors showcasing the regional or local cuisines. The National level festival could recognize and award the best vendors from each region.

#### 5. **Food Trails**

Indian Food Culture could have its own certification system based on certain pre-requisites and promote food trails through tying it with all the other pillars.

The entire Indian Food Culture Initiative is thus an effort to create a cohesive framework that ties together the many existing (albeit fragmented) efforts in this area by curating, upgrading and creating an aspirational branding to help us rediscover our local and regional food heritage.

# Rajbhasha

वर्ष 2016-17 के दौरान राजभाषा अनुभाग द्वारा संपन्नय प्रमुख कार्य

वर्ष 2016-17 के दौरान भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण के राजभाषा अनुभाग ने चार तिमाही की प्रगामी प्रयोग से संबंधित तिमाही प्रगति रिपोर्ट राजभाषा विभाग, गृह मंत्रालय, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय एवं नराकास, दिल्ली (मध्य) को भेजा गया। वर्ष के दौरान राजभाषा कार्यान्वयन समिति की चार बैठकें आयोजित की गई एवं राजभाषा कार्यान्वयन संबंधित विभिन्न निर्णय लिए गए और उन पर अनुवर्ती कार्रवाई भी की गई। वर्ष के दौरान तीन हिंदी कार्यशालाएं आयोजित की गई जिसमें प्राधिकरण के अधिकारियों तथा कार्मिकों को हिंदी संबंधी विविध प्रशिक्षण दिया गया। सितंबर 2016 में हिंदी पखवाडे का सफलता पूर्वक आयोजन किया गया जिसमें विभिन्न प्रतियोगिताएं आयोजित की गई और विजेता प्रतिभागियों को नगद पुरस्कार एवं प्रमाणपत्र प्रदान किए गए। इसके अतिरिक्त मुख्यालय के अधिनस्थ कार्यालयों का राजभाषा निरीक्षण किया गया और उन्हें राजभाषा के संबंध में मार्गदर्शन दिया गया। इसके परिणामस्वरूप संबंधित कार्यालयों द्वारा राजभाषा हिंदी के प्रयोग को बढाने में तत्परता देखी गई। राजभाषा अनभाग द्वारा संसदीय स्थायी समिति को प्रस्तुत किए जाने वाले कागजात का अनुवाद, वार्षिक रिपोर्ट 2016-17 का पुनरीक्षण तथा 'स्वच्छ स्ट्रीट फूड परियोजना दिल्ली' से संबंधित प्रशिक्षण सामग्री, वेबसाइट का हिंदी अनुवाद आदि किया गया। प्राधिकरण मुख्यालय नगर राजभाषा कार्यान्वययन समिति (मध्य क्षेत्र) का सदस्य है और इसकी बैठक में प्राधिकरण का प्रतिनिधित्व सहायक निदेशक (राजभाषा) ने किया।

# **RTI Matters**

Year: 2016-2017 (1.4.2016 - 31.3.2017)

	Opening Balance as on 01-04-2016	Received during the year (including cases transferred to other Public Authority)	No. of Cases transferred to other Public Authority	Decisions where requests/appeals rejected	Decisions where requests/appeals accepted
Request	11	1295	219	42	1020
First Appeals	0	54	0	52	0

No. of cases where disciplinary action taken against any officer		

No. of CAPIOs designated	No. of CPIOs designated	No. of AAs designated		
	26	14		

No. of times various provisions were invoked while rejecting requests													
Relevant Sections of RTI Act 2005													
Section 8 (1)					S	ections		Others					
a	b	С	d	е	f	g	h	i	j	9	11	24	
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42

	Amount of charges Collection (in Rs.)	
Registration Fee Amount	Additional Fee &Any other charges	Penalties Amount
5020	27,824	0

If the Public Authority made any changes in regard to its rules/regulations/procedures as a result of requested information by the citizens, please3 provide the summarized details of the changes (max. 500 chars) Nil

* Block V (Details regarding Mandatory Disclosures)						
ž .	If Answer of (A) is No-Is there any other medium of dissemination? Provide details below (not exceeding 500 chars)	, , ,				
B. Last date of updating of Mandatory disclosu	re under Section 4(1)(b)	30/06/2017				
C. Has the Mandatory disclosure been audited by third party as per DOPT vide OM No. 1/6/20011-IR dated 15.04.2013?  No		Is answer of (C) is Yes- Provide the details/URL of webpage, where the Audit report is posted (max 150 chars) www.fssai.gov.in/home/rti.html				
Date of audit of Mandatory disclosure under Sect	ion 4(1) (b) (Format dd/mm/yyy	(Format dd/mm/yyyy)				

Issat

CIAL STATEMAN **FINANCIAL YEAR 2016-2017** 

# FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

(A Statutory Authority established under the Food Safety & Standards Act, 2006) FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110 002

# FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA (A STATUTORY AUTHORITY ESTABLISHED UNDER THE FOOD SAFETY & STANDARDS ACT, 2006)

# **CONTENTS**

	Page Nos.
BALANCE SHEET	96
INCOME & EXPENDITURE ACCOUNT	97
SCHEDULES TO THE ABOVE FINANCIAL STATEMENTS	98
RECEIPTS AND PAYMENT ACCOUNT	117
SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES AND NOTES TO ACCOUNTS	119
ANNEXURE I	122

### FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA **BALANCE SHEET AS ON 31-03-2017**

(Amount in Rs.)

CORPUS/CAPITAL FUND AND LIABILITIES	Schedule	Current Year	Previous Year
Corpus/Capital Fund	1	1,814,505,727	1,361,893,931
Reserves And Surplus	2	-	-
Earmarked/Endowment Funds	3	-	23,401,497
Secured Loans And Borrowings	4	-	-
Unsecured Loans And Borrowings	5	-	-
Deferred Credit Liabilities	6	-	-
Current Liabilities & Provisions	7	71,242,754	288,156,677
TOTAL		1,885,748,481	1,673,452,105
ASSETS			
Fixed Assets	8	68,112,599	37,340,873
Investments-From Earmarked/Endowment Funds	9	-	-
Investments-Others	10	-	-
Current Assets, Loans, Advances Etc.	11	1,817,635,882	1,636,111,232
Miscellaneous Expenditure		-	-
(to the extent not written off or adjusted)			
TOTAL		1,885,748,481	1,673,452,105
Significant Accounting Policies	26		
Contingent Liabilities and Notes On Accounts	27		

Asstt. Director (Finance, Budget & Accounts)

CHIEF EXECUTIVE OFFICER, FSSAI

PLACE: NEW DELHI DATE: 19.05.2017

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA INCOME AND EXPENDITURE ACCOUNT FOR THE YEAR ENDED ON 31-03-2017

(Amount in Rs.)

INCOME	Schedule	<b>Current Year</b>	Previous Year
Income from Services	12	251,477,624	223,428,822
Grants/Subsidies from Ministry of Health & Family Welfare, Govt. of	13	761,572,085	455,141,503
India			
Fees/Subscriptions	14	-	-
Income from Investments (Income on Invest. from earmarked/endow.	15	-	-
funds transferred to funds)			
Income from Royalty, Publication etc.	16	-	-
Interest Earned	17	113,344,670	78,181,448
Other Income	18	2,117,795	2,998,906
Increase/(decrease) in stock of Finished goods and work in progress	19	-	-
TOTAL(A)		1,128,512,174	759,750,679
EXPENDITURE			
Establishment Expenses	20	131,344,510	87,970,983
Administrative Expenses etc.	21	497,290,923	297,173,412
Repair & Maintenance Expenses	22	14,716,914	6,267,731
Expenditure on Grants, Subsidies etc.	23	41,029,700	5,500,000
Depreciation	24	14,919,828	9,617,795
Interest	25	-	-
TOTAL(B)		699,301,875	406,529,921
Balance being excess of Income over Expenditure (A-B)		429,210,299	353,220,758
Transfer to Special Reserve		-	-
Transfer to/from General Reserve		-	-
BALANCE BEING SURPLUS/(DEFICIT) CARRIED TO CORPUS/CAPITAL FUND		429,210,299	353,220,758
Significant Accounting Policies	26		
Contingent Liabilities and Notes On Accounts	27		

Asstt. Director (Finance, Budget & Accounts)

CHIEF EXECUTIVE OFFICER, FSSAI

PLACE: NEW DELHI DATE: 19.05.2017

(Amount in					
SCHEDULE 1 - CORPUS/CAPITAL FUND:	Current Year	Previous Year			
Balance as at the beginning of the year	1,361,893,931	1,008,673,173			
Add:Contributions towards Corpus/Capital Fund					
Add/(Deduct):Balance of net income/(expenditure)transferred from the					
Income and Expenditure Account	429,210,299	353,220,758			
Add: Amount transferred from Endowment fund	23,401,497				
BALANCE AS AT THE YEAR - END	1,814,505,727	1,361,893,931			
SCHEDULE 2 - RESERVES AND SURPLUS:	Current Year	Previous Year			
1. Capital Reserve:					
As per last Account	_	-			
Addition during the year	_	-			
Less:Deductions during the year	_	-			
2. Revalution Reserve:					
As per last Account	-	-			
Addition during the year	-	-			
Less:Deductions during the year	-	-			
3. Special Reserves:					
As per last Account	-	-			
Addition during the year	-	-			
Less:Deductions during the year	-	-			
4. General Reserve:					
As per last Account	_	-			
Addition during the year	_	-			
Less:Deductions during the year	-	-			
TOTAL	-	-			

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

SCHEDULE 3 - EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS	CURRENT YEAR	PREVIOUS YEAR
	Fixed Asset Fund	Fixed Asset Fund
a) Opening balance of the funds	23,401,497	23,401,497
b) Additions to the Funds:		
i. Donations/Grants	_	
ii. Income from Investments made on account of funds	_	
iii. Other additions (specify nature)		
a) Capital Expenditure - Plan	_	
b) Capital Expenditure - Non Plan	_	
c) Gifted Capital	_	
e) Staff Subscription to GPF	_	
f) Interest credited in GPF Account	_	
g) Refund of Advance	_	
iv. Accumulated Reserve	_	
v. Transfer to Corpus fund	(23,401,497)	
Total (b)	(23,401,497)	
iotai (b)	(23,401,497)	
TOTAL (a+b)	-	23,401,49
a) Utilisation /Eymanditure towards objectives of funds		
<ul><li>c) Utilisation/Expenditure towards objectives of funds</li><li>i. Capital Expenditure</li></ul>		
-Fixed Assets	-	
	-	
-Others	-	
- Disposal of unserviceable material	-	
- Depreciation during the year	-	
Total	-	
ii. Revenue Expenditure		
-Salaries, Wages and allowances etc.	-	
-Rent	-	
-Other Administrative expenses	-	
- Advance to staff	-	
- Final Payment to Staff and Artists	-	
- Transferred to Unclaimed Balances	-	
- Final Withdrawls by staff	-	
Total	-	
TOTAL (c)	-	
NET BALANCE AS AT THE YEAR-END (a+b-c)	_	23,401,497

(Amount in Rs)

SCHEDULE 4 - SECURED LOANS AND BORROWINGS	Current Year	Previous Year
1. Central Government	-	-
2. State Government (Specify)	-	-
3. Financial Institutions		
a) Term Loans	-	-
b) Interest accrued and due	-	-
4. Banks		
a) Term Loans	-	-
- Interest accrued and due	-	-
b) Other Loans (specify)	-	-
-Interest accrued and due	-	-
5. Other Institutions and Agencies	-	-
6. Debentures and Bonds	-	-
7. Others (specify)	-	-
TOTAL	-	-

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31-03-2017

SCHEDULE 5 - UNSECURED LOANS AND BORROWINGS	Current Year	Previous Year
1. Central Government	-	-
2. State Government (Specify)	-	-
3. Financial Institutions	-	-
4. Banks:		
a) Term Loans	-	-
b) Other Loans(specify)	-	-
5. Other Institutions and Agencies	-	-
6. Debentures and Bonds	-	-
7. Fixed Deposits	-	-
8. Others (Specify)	-	-
TOTAL	-	-

SCHEDULE 6-DEFERRED CREDIT LIABILITIES:	Current Year	Previous Year
a) Acceptances secured by hypothecation of capital equipment and other assets	-	-
b) Others	-	-
TOTAL	-	-

(Amount in Rs)

		(Amount in Rs)
SCHEDULE 7 - CURRENT LIABILITIES AND PROVISIONS	Current Year	Previous Year
A. CURRENT LIABILITIES		
1. Acceptances	-	-
2. Sundry Creditors		
a) For Goods/Services (as per Schedule-7.1)	31,290,344	36,699,080
b) Others (as per Schedule-7.2)	-	-
3. Earnest Money Deposits	479,000	311,000
4. Interest accrued but not due on:		
a) Secured Loans/borrowings	_	-
b) Unsecured Loans/borrowings	-	-
5. Statutory Liabilities:		
a) Overdue	-	-
b) Others (Duties & Taxes for the Month payable in next F.Y)	423,951	310,380
6. Other current Liabilities:		
a) Deductions from Salaries	1,902,795	438,873
b) Stale Cheques	1,833,403	1,509,697
c) Security Deposits Received	12,947,938	10,206,488
7. Unspent balance of the grant at the end of the year:	04.446.050	226 040 226
a) Unspent Grant at the end of the year	21,446,253	236,918,338
TOTAL (A)	70,323,684	286,393,856
FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA		
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31-03-2017		(Amount in Rs)
B. PROVISIONS		
1. For Taxation		-
2. Gratuity	-	-
3. Superannuation/Pension	-	
4. Accumulated Leave Encashment	-	-
5. Trade Warranties/Claims	-	-
6. Others (Specify)	-	
a) Rent Rate & Taxes Expenses	250,000	250,000
b) Office Expenses	363,563	810,264
c) Supply & Material Expenses	150,056	150,056
d) Travelling Expenses	155,451	552,501
TOTAL (B)	919,070	1,762,821
TOTAL (A+B)	71,242,754	288,156,677

(Cont...)

			(Cont)
SCI	HEDULE 7.1 - SUNDRY CREDITORS FOR GOODS/SERVICES	Current Year	Previous Year
1	Shri. A. Ramachandaran	4,970	-
2	Shri. Chinmayee	13,407	-
3	Shri. Rajesh Kumar, Scientist	-	18,259
4	Shri. Ravinder Kumar, Asst. Director	-	7,748
5	International Law Book Company	270	-
6	Smt. Seema Puri	4,384	-
7	Shri. Sumit Arora	13,790	-
8	Shri. Sunita Grover	6,404	-
9	Accredited Laboratories Claims	31,247,119	36,673,073
	TOTAL	31,290,344	36,699,080

SC	HEDULE 7.2 - SUNDRY CREDITORS FOR OTHERS	Current Year	Previous Year
1	Interest Expenses Payable	-	-
	TOTAL	-	-

				FOOD		SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA	[ANDAR]	DS AUTH	IORITY 0	F INDIA					
			<b>3</b>	SCHEDULES		FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31-03-2017	OF BAL	ANCE SH	IEET AS	VT 31-03	-2017				
SCE	IEDUI	SCHEDULE 8 - FIXED ASSETS												(Amor	(Amount in Rs.)
SI.		Description	Rate		.b	GROSS BLOCK				DE	DEPRECIATION	Z		NET BLOCK	ОСК
<u> </u>			of Dep.	Cost/ valuation	Additions during the year		Deductions during the				On additions	On On additions	Total up to the year-	As at the Current	As at the Previous
				As at beginning of the year	Addition upto 30.09.2016	Addition After 30.09.2016	year	at the year- end	of the year	balance during the year	during the year	during the year	end	year-end	year-end
Ą	+	Building:-													
	а)	RO, Kolkata (Civil & Electrical Work)	10%	5,240,885	ı	1	1	5,240,885	612,303	462,858	1	1	1,075,161	4,165,724	4,628,582
	(q	RO, Chennai (Civil & Electrical Work)	10%	1	1	5,465,606	ı	5,465,606	1	1	273,280	1	273,280	5,192,326	1
	(5)	HQ FDA Bhawan (Civil & Electrical Work)	10%	1	4,955,120	1,337,377	1	6,292,497	ı	1	562,381	1	562,381	5,730,116	ı
B.	-	Plant, Machinery & Equipments						-		1	-	-			
	a)	Lab Equipments	15%	5,186,763	847,089	104,138	-	6,137,990	2,348,000	425,814	134,874	-	2,908,688	3,229,302	2,838,763
	(q	Water Pipeline	15%	288,891	1	1	1	288,891	170,313	17,787	-	1	188,100	100,791	118,578
	(5)	Machinery & Equipment	15%	3,050,864	33,451	1	1	3,084,315	1,016,922	305,091	5,018	1	1,327,031	1,757,284	2,033,942
	(p	LED Fittings	15%	-	-	2,480,589	-	2,480,589	-	1	186,044	-	186,044	2,294,545	1
ن	_	Vehicles- Ambassador Car (1)	15%	563,772	1	1	-	563,772	429,832	20,091	-	1	449,923	113,849	133,940
	Мал	Maruti Ciaz (2)	15%	1	1	1,511,028	-	1,511,028	-	ı	113,327	1	113,327	1,397,701	1
D.		Furnitures & Fixtures	10%	11,256,722	808,376	2,323,006	-	14,388,104	2,927,106	832,963	196,988	-	3,957,056	10,431,048	8,329,625
떠		Office Equipments					1	1		ı	1	1			
	1	Electronic Attendance Machine	15%	102,266	1	1	-	102,266	53,416	7,328	-	-	60,744	41,523	48,850
	2	Photocopy Machine	15%	4,174,896	84,576	960'809	-	4,867,567	1,558,175	392,508	58,294	-	2,008,977	2,858,590	2,616,721
	3	Refrigerator	15%	212,585	1	1	1	212,585	121,262	13,698	1	1	134,960	77,625	91,323
	4	Room Heater	15%	10,980	1	-	-	10,980	1,902	1,362	-	-	3,264	7,716	9,078
	2	Scanning Machine	15%	156,750	-	1	-	156,750	102,065	8,203	ı	-	110,268	46,482	54,685
	9	Vaccum Cleaner	15%	7,790	-	1	-	7,790	5,293	375	1	-	5,668	2,122	2,497
	7	VGA Switcher & Splitter	15%	127,855	23,830	6,050	-	157,735	51,829	11,404	4,028	1	67,261	90,474	76,026

				FOOD	l _	Y AND S	TANDAR	DS AUTF	SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA	)F INDIA					(Cont)
			S	SCHEDULES		ING PART	OF BAL	ANCE SI	FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT	AT 31-03	31-03-2017				
SCH	EDUI	SCHEDULE 8 - FIXED ASSETS												(Amo	(Amount in Rs.)
SI.		Description	Rate		9	GROSS BLOCK				DE	DEPRECIATION	N		NET BLOCK	ОСК
<u>2</u>			of Dep.	Cost/ valuation	Additions during the year	during the ar	Deductions during the	Cost/ valuation				On deductions	Total up to the year-	As at the Current	As at the Previous
				As at beginning of the year	Addition upto 30.09.2016	Addition After 30.09.2016	year	at the year- end	of the year	balance during the year	during the year	during the year	end	year-end	year-end
	8	Beetel Twin Phones	15%	10,931	-	-	1	10,931	7,243	553	'	•	7,796	3,135	3,688
	6	Mobile Phones	15%	184,662	14,400	6,500		208,562	113,734	10,639	2,873	1	127,246	81,316	70,928
	10	Cordless Phones	15%	8,476	1	1	ı	8,476	6,176	345	ı	1	6,521	1,955	2,300
	11	Fax Machines	15%	229,930	-	-	-	229,930	149,650	12,042	-	-	161,692	68,238	80,280
	12	Gyser	15%	16,042	-	-	1	16,042	11,687	653	1	1	12,340	3,702	4,355
	13	Micro Wave	15%	13,350	-	-	-	13,350	6,508	576	-	-	10,084	3,266	3,842
	14	Oil Field Radiator	15%	25,365	-	-	-	25,365	17,857	1,126	-	-	18,983	6,385	7,508
	15	Voltage Stablizer	15%	25,950	-	<del>-</del>		25,950	18,103	1,177	-	-	19,280	6,670	7,847
	16	Water Dispenser	15%	20,500	-	-	1	20,500	13,222	1,092	ı	1	14,314	6,186	7,278
	17	Audio Conference System	15%	1,051,812	-		1	1,051,812	740,470	46,701	1	-	787,171	264,641	311,342
	18	Video Conference System	15%	•	2,021,500	651,000	-	2,672,500	-	•	352,050	-	352,050	2,320,450	-
	19	LCD/LED TV	15%	1,657,109	1,364,342	150,981	1	3,172,432	1,129,333	79,166	215,975	1	1,424,474	1,747,958	527,776
	20	Plasma TV	15%	2,568,875	-		1	2,568,875	1,821,621	112,088.10	1	-	1,933,709	635,167	747,254
	21	Pumpset	15%	28,173	-	-	ı	28,173	5,944	3,334.35	ı	1	9,278	18,896	22,229
	22	Tata Sky & EPRS System	15%	29,495	-	-		29,495	20,110	1,407.75	-	-	21,518	7,978	9,385
	23	Siemen Hi Path 1150 Digital & Optipoint	15%	861,793	1	,	1	861,793	461,851	59,992.30	1	1	521,843	339,951	399,942
	24	Speaker	15%	14,350	1	6,044		20,394	9,750	069	453	1	10,893	9,502	4,600
	25	Digital Camera	15%	83,050	1	1	1	83,050	52,832	4,532.70	1	1	57,365	25,686	30,218
	26	Office Appliances	15%	98,559	97,780	165,373	1	361,712	48,850	7,456.35	27,070	1	83,376	278,337	49,709
	27	Blue Ray Disc Player	15%	000'66	1		1	99,000	61,662	5,600.70	1	1	67,263	31,738	37,338
	28	LCD Projector	15%	247,950	-	-	1	247,950	119,274	19,301.40	1	-	138,575	109,376	128,676
	29	Cooler	15%	123,697	1		1	123,697	52,528	10,675.35	-	•	63,203	60,494	71,169

				FOOD		Y AND S	TANDAR	SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA	ORITY O	F INDIA	٠				(Cont)
			S	SCHEDULES		ING PART	T OF BAL	FORMING PART OF BALANCE SHEET	IEET AS AT		31-03-2017				
SCH	EDUL	SCHEDULE 8 - FIXED ASSETS												(Amor	(Amount in Rs.)
SI.		Description	Rate		G.	GROSS BLOCK				DE	DEPRECIATION	N		NET BL	BLOCK
8 			of Dep.	Cost/ valuation	Additions during the year	during the ar	Deductions during the		As at the beginning	On opening	On additions		Total up to	As at the Current	As at the Previous
				As at beginning of the year	Addition upto 30.09.2016	Addition After 30.09.2016	year	at the year- end	of the year	balance during the year	during the year	during the year	end	year-end	year-end
	30	Franking Machine	15%	344,940	-	-	-	344,940	203,367	21,236	-	1	224,603	120,337	141,573
	31	Visicooler & Deep Freezer	15%	107,437	1	·	1	107,437	59,766	7,151	-	1	66,917	40,520	47,671
	32	Phone	15%	25,814	5,119	2,900	-	36,833	10,277	2,331	1,210	1	13,818	23,015	15,537
	33	TATA Sky	15%	7,622	-	-	-	7,622	5,615	301	-	1	5,916	1,706	2,007
	34	Air Conditioner	15%	195,488	-	-	-	195,488	84,438	16,658	-	1	101,096	94,393	111,050
	35	Voice Recorder	15%	6,490	1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	'	6,490	1,387	765	1	'	2,152	4,338	5,103
	36	Transformer	15%	1,253,668	1	1	'	1,253,668	188,050	159,843	1	'	347,893	905,775	1,065,618
표.	Com	Computer Peripherals						-		1	-	1			
	1	Computer	%09	18,782,955	112,310	819,180	-	19,714,445	13,471,856	3,186,659	313,140	-	16,971,655	2,742,790	5,311,099
	2	UPS & Battery	15%	1,945,753	1	5,704,031	-	7,649,784	628,000	197,663	427,802	-	1,253,465	6,396,319	1,317,753
	3	Printer & Scanner	15%	3,063,117	66,339	1,665,389	-	4,794,845	1,662,099	210,153	134,855	1	2,007,107	2,787,738	1,401,018
	4	Cisco 2821 Security Bundle	15%	171,306	-	_	-	171,306	111,543	8,964	-	ı	120,507	50,799	59,763
	2	Computer Software	%09	3,648,794	36,869	2,457,135	-	6,142,798	1,926,237	1,033,534	759,262	1	3,719,033	2,423,765	1,722,557
	9	Library Software Sysyem	%09	228,800	-		-	228,800	228,144	394	-	1	228,538	262	656
	7	Networking Equipment	15%	786,606	215,399	1,363,488	-	2,365,493	327,691	68,837	134,571	1	531,100	1,834,393	458,915
	8	Web Cam	15%	18,900	-		-	18,900	12,663	936		1	13,599	5,301	6,237
	6	Server	%09	8,211,712	855,399	3,667,286	-	12,734,397	6,615,816	957,538	1,613,425	1	9,186,779	3,547,618	1,595,896
	10	San System Hard Disk	15%	1	1	3,578,379	1	3,578,379	'	1	268,378	'	268,378	3,310,001	ı
G.		Library books	%09	4,681,697	70,080			4,751,777	4,113,551	340,888	42,048	1	4,496,487	255,290	568,146
	TOT	TOTAL (A)		81,261,187	11,611,979	34,079,575	•	126,952,741	43,920,323	9,092,481	5,827,347	•	58,840,151	68,112,599	37,340,875
	PRE	PREVIOUS YEAR		60,004,907	5,009,635	16,246,645		81,261,187	34,302,520	5,399,973	4,217,822	,	43,920,322	37,340,873 25,702,389	25,702,389

SCHEDULE 9 - INVESTMENTS FROM EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS	Current Year	Previous Year
1. In Government Securities	-	-
2. Other approved Securities	-	-
3. Shares	-	-
4. Debentures and Bonds	-	-
5. Subsidiaries and Joint Ventures	-	-
6. Others (to be specified)	-	-
TOTAL	-	-

SCHEDULE 10 - INVESTMENTS - OTHERS	Current Year	Previous Year
1. In Government Securities	-	-
2. Other approved Securities	-	-
3. Shares	-	-
4. Debentures and Bonds	-	-
5. Subsidiaries and Joint Ventures	-	-
6. Others (to be specified)	-	-
TOTAL	-	-

SCHEDULE 11 CURRENT ASSETS, LOANS, ADVANCES ETC.	Current Year	Previous Year
A. CURRENT ASSETS:		
1. Inventories		
a) Stores and Spares	-	-
b) Loose Tools	-	-
c) Stock-in-trade		
Finished Goods	-	-
Work-in-progress	-	-
Work-in-progress - Northern Region (CHEB)	4,590,000	4,590,000
Work-in-progress - Regional Office Chennai	-	5,691,464
Work-in-progress - Regional Office Kolkata	-	-
Raw Materials	-	-
2. Sundry Debtors		
a) Debts Outstanding for a period exceeding six months	-	-
b) Others	-	-
3. Cash balances in hand (including cheques/drafts and imprest)	90,884	40,884
4. Bank Balances:		
a) With Scheduled Banks:		
-On Current Accounts	-	-
-On Deposit Accounts	1,346,951,411	1,408,292,937
-On Regional Offices Saving Accounts	36,785,435	30,926,821
-On Saving Accounts with Headquarter & Others	217,814,618	19,422,710
-TDS Deducted on F.D's	17,839,833	7,858,543
b) With non-scheduled Banks:	-	
-On Current Accounts	-	-
-On Deposit Accounts	-	-
-On Saving Accounts	-	-
5. Post Office-Savings Accounts	-	
TOTAL(A)	1,624,072,181	1,476,823,359

		(Alliount in Ks.)
SCHEDULE 11 CURRENT ASSETS, LOANS, ADVANCES ETC. (Contd.)	Current Year	Previous Year
B. LOANS, ADVANCES AND OTHER ASSETS		
1. Loans		
a) Staff	-	-
b) Other Entities engaged in activities/objectives similar to that	-	-
of the Entity	-	-
c) Other (specify)	-	-
2. Advances and other amounts recoverable in cash or in kind or for value to be received		
a) On Capital Account	-	-
b) Prepayments	-	-
c) Others	-	-
- Security Deposits	18,885,620	18,870,620
- Central Drugs Standards Control Organisation (60% Share)	45,507,290	33,816,975
- Advance given in the F.Y 2016-2017 (Annexure I)	27,313,518	-
- Advance given in the F.Y 2015-2016 (Annexure I)	16,741,542	19,470,359
- Advance given in the F.Y 2014-2015 (Annexure I)	15,788,897	17,803,085
- Advance given in the F.Y 2013-2014 (Annexure I)	55,114,564	55,114,564
- Advance given during F.Y 2008-2009 to F.Y 2012-2013 (Annexure I)	14,212,270	14,212,270
3. Income Accrued		
a) On Investments from Earmarked/Endowment Funds		-
b) On Investments - Others	-	-
c) On Loans & Advances	-	-
d) Others		
4. Claims Receivable	-	-
TOTAL(B)	193,563,701	159,287,873
TOTAL(A+B)	1,817,635,882	1,636,111,232

SCHEDULE 12 - INCOME FROM SALES/SERVICES	Current Year	Previous Year
1) Income from Sales		
a) Sale of Finished Goods		
b) Sale of Raw Material	-	-
c) Sale of Scraps	-	-
2) Income from Services		
a) Licence Fee	244,393,909	195,939,501
b) Sample Testing Fee	7,083,715	6,439,320
c) Product Approval Fee	-	21,050,001
TOTAL	251,477,624	223,428,822

SCHEDULE 13 - GRANTS/SUBSIDIES	Current Year	<b>Previous Year</b>
1) Central Government (Ministry of Health & Family Welfare, Govt. of	546,100,000	548,800,000
India)	340,100,000	340,000,000
2) State Government	-	-
3) Government Agencies	-	-
4) Institutions/Welfare Bodies	-	-
5) International Organisations	-	-
6) Others :		
Add: Unspent balance at the beginging of the year	236,918,338	234,859,841
Less: Grants Refunded to Ministry	-	(91,600,000)
Less: Unspent balance of grant at the end of the year	(21,446,253)	(236,918,338)
Less: Grants Capitalised during the year	-	
	-	-
TOTAL	761,572,085	455,141,503

(Amount in Rs.)

SCHEDULE 14 - FEES/SUBSCRIPTIONS	Cu	urrent Year	Previous Year
1) Entrance Fees		-	-
2) Annual Fees/Subscriptions		-	-
3) Seminar/Program Fees		-	-
4) Consultancy Fees		-	-
5) Others		-	-
TOTAL		-	-

### (Amount Rs.)

SCHEDULE 15 - INCOME FROM INVESTMENTS	Current Year	Previous Year
1) Interest		
a) On Govt. Securities	-	-
b) Other Bonds/Debentures	-	-
2) Others:		
- Interest from investments	-	-
TOTAL	-	-
TRANSFERRED TO EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS	-	-

SCH	IEDULE 16 - INCOME FROM ROYALTY, PUBLICATIONS ETC.	Current Year	Previous Year
1	Income from Royalty	-	-
2	Income from Publication	-	-
3	Others (Specify)	-	-
		-	-
	TOTAL	-	-

SCH	HEDULE 17 - INTEREST EARNED	Current Year	Previous Year
1	On Term Deposits		
	a) With Scheduled Banks		
	I Bank of Baroda	-	23,746,554
	II ICICI Bank	17,827,256	16,298,153
	III Oriental Bank of Commerce	-	14,947,152
	IV Canera Bank	60,929,309	8,634,583
	V Indusind Bank	8,913,975	-
	b) Earned from Autosweep	10,708,811	2,095,582
	c) With Institutions	-	-
	d) Others	-	-
		-	
2	On Savings Accounts:	-	
	a) With Scheduled Banks	14,965,319	19,638,833
	b) With Non-Scheduled Banks	-	-
	c) Post Office Saving Accounts	-	-
	d) Others: Interest refunded to Ministry	-	(7,179,409)
3	On Loans:	-	
	a) Employees/Staff	-	-
	b) Others	-	-
	TOTAL	113,344,670	78,181,448

SCH	EDULE 18 - OTHER INCOME	Current Year	Previous Year
1	Profit on Sale/disposal of Assets		
	a) Owned Assets	-	-
	b) Assets acquired out of grants, or received free of cost	-	-
2	Miscellaneous Income		
	-Guest House Earnings	118,952	166,159
	-Sale of old Newspapers/Scrap	156,243	36,442
	-Sale of Tender Form/Application Fees	1,172,111	16,500
	-RTI Fees	33,235	19,067
	-Others: Rejected Samples	-	2,512,066
	Miscellaneous Income	201,734	-
	-CPF Receipts	435,520	248,672
	TOTAL	2,117,795	2,998,906

1	EDULE 19 - INCREASE/(DECREASE) IN STOCK OF SHED GOODS & WORK IN PROGRESS	Current Year	Previous Year
a)	Closing Stock - Finished Goods - Work in Progress	-	-
b)	Less: Opening Stock - Finished Goods	-	-
	- Work in Progress	-	-
	NET INCREASE/(DECREASE) (a-b)	-	-

SCHEDULE 20 - ESTABLISHMENT EXPENSES	Current Year	Previous Year
a) Salaries and Wages	126,610,053	81,087,145
b) Allowances and Bonus	-	20,539
c) Staff Welfare Expenses	-	-
d) Leave Salary and Pension Contribution	3,400,865	5,434,687
e) Others:	-	
-Reimbursement of Medical Claims	1,333,592	1,428,612
TOTAL	131,344,510	87,970,983

SCHE	DULE 21 - ADMINISTRATIVE EXPENSES	Current Year	Previous Year
a)	Labour and processing expenses	-	-
b)	Electricity and Power	6,591,585.00	5,876,868.00
c)	Water charges	724,072.00	677,992.00
d)	Rent, Rates and Taxes	52,420,753.00	44,945,336.00
e)	Postage and Communication Charges	521,812.00	633,765.00
f)	Printing & Stationery (Supply & Material)	6,125,649.00	4,572,162.00
g)	Travelling and Conveyance Expenses	28,930,285.00	19,792,238.00
h)	Expenses on Seminar/Workshops (CM&S)	15,330,002.00	8,049,173.00
i)	Subscription Expenses (Contribution to Codex Trust Fund)	-	962,894.00
j)	Auditors Remuneration	414,105.00	3,200.00
k)	Legal & Professional Charges	185,288,302.00	160,622,209.00
l)	Wall painting and Polishing work	825,103.00	-
m)	IEC & Publicity Expenses	16,471,280.00	17,618,247.00
n)	Office Expenses	23,312,178.00	11,805,138.00
0)	Training Charges	1,375,009.00	2,728,259.00
p)	Surveillance	151,758.00	-
q)	Telephone & Mobile Expenses	1,483,204.00	1,051,139.00
r)	Entertainment Exp	40,298.00	10,400.00
s)	Strengtheing of Food Testing Laboratories (SoFTeL)	135,000,000.00	-
t)	Motor Vehicle Expenses	13,501,322.00	-
u)	Liabrary Expenses	308,910.00	-
v)	Other Administrative Expenses	-	
	-Bank Charges	67,350.00	52,255.00
	-Internet Charges	4,280,562.00	120,624.00
	-Information Tech Expenses	2,943,624.00	-
	-Membership Fees	-	-
	-Digitisation charges	-	-
	-Penalty	-	-
	-Others	1,183,760.00	15,545,117.00
w)	Prior Period Expenditure	-	2,106,396.00
	TOTAL	497,290,923	297,173,412

SCHE	DULE 22 -Repair & Maintenance Expenses Repair & Maintenance	Current Year	Previous Year
i) ii)	Repair and Maintenance of AC Plant, Computers & Other Equipments Repair, Running and Maintenance of Vehicles	14,716,914	6,267,731
iii)	Others	-	-
	TOTAL	14,716,914	6,267,731

		(
SCHEDULE 23 - EXPENDITURE ON GRANTS, SUBSIDIES ETC.	Current Year	Previous Year
a) Grants Given to Institutions/Organisation (Referral Lab, Pune & CFTRI, Mysore)	41,029,700	5,500,000
b) Subsidies given to Institutions/Organisations	-	-
TOTAL	41,029,700	5,500,000

SCHEDULE 24 - DEPRECIATION	Current Year	Previous Year
On Fixed Assets	14,919,828	9,617,795
TOTAL	14,919,828	9,617,795
Less: Transferred to Fixed Asset Fund	-	-
TOTAL	14,919,828	9,617,795

SCHEDULE 25 - INTEREST PAID	Current Year	Previous Year
a) On Fixed Loans	-	-
b) On Other Loans	-	-
c) Others- Interest on CPF	-	-
TOTAL	-	-

	Treatment of Unspent Grants on CASH BASIS	2016-17	2015-16
	Cash & Bank Balance as on last day	217,905,502.00	19,463,594.00
	Balance with Regional Offices	36,785,435.00	30,926,821.00
ADD:	Investments in FD	1,346,951,411.00	1,408,292,937.00
ADD:	TDS Refundable on FD	17,839,833.00	7,858,543.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2016-17	368,412,371.00	-
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2015-16	296,462,374.00	296,462,374.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2014-15	301,159,250.00	301,159,250.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2013-14	331,878,910.00	331,878,910.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2012-13	255,325,389.00	255,325,389.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2011-12	31,284,900.00	31,284,900.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2010-11	7,196,249.00	7,196,249.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2009-10	4,983,589.00	4,983,589.00
Less:	Internal Earnings of FSSAI for the Financial 2008-09	1,332,896.00	1,332,896.00
	Unspent Grant for the year (Current Liability)	21,446,253.00	236,918,338.00
			*
	Grant received during the year	546,100,000.00	548,800,000.00
Add:	Unspent balance at the beginging of the year	236,918,338.00	234,859,841.00
Less:	Unpent balance of grant at the end of the year	(21,446,253.00)	(236,918,338.00)
Less:	Grants Capitalised during the year	-	-
Less:	Grant Refunded to Ministry		(91,600,000.00)
	Grants to be shown as Income from Ministry	761,572,085.00	455,141,503.00

S. No.	Funds Received other than Grant of FSSAI for the Financial Year	2016-17	2015-16
1	License Fee	244,393,909.00	195,939,501.00
2	Product Approval	-	21,050,001.00
3	Sample Testing	1,657,761.00	(3,799,256.00)
4	Rejected Samples	-	2,512,066.00
5	Bank Interest	102,635,859.00	76,085,866.00
6	Auto Sweep Interest	10,708,811.00	2,095,582.00
7	Guest House Fees	118,952.00	166,159.00
8	RTI Fees	33,235.00	19,067.00
9	Sale of Newspaper/Scrap	156,243.00	36,442.00
10	Cost of Tender/Application Fees	1,172,111.00	16,500.00
11	CPF Receipts of Chairperson	435,520.00	254,110.00
12	Misc Receipts	201,734.00	-
13	Security Deposit/Earnest Money	2,894,450.00	942,323.00
14	Prior Period Adjustment	1,732,728.00	41,592.00
15	Stale Cheques	323,706.00	236,036.00
16	Statutory Deduction from Salary	1,132,600.00	866,385.00
17	Other Receipts	347,576.00	-
18	Differece of Duties & Taxes and Creditor	467,176.00	-
		368,412,371.00	296,462,374.00

		FOOD SAFET	TY AND STANDA	RDS A	SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA		
	RECEI	RECEIPTS AND PAYM	ENTS FOR THE	PER10	D PAYMENTS FOR THE PERIOD 01.04.2016 TO 31.03.2017		
							(Amount in Rs.)
s. S	RECEIPTS	CURRENT	PREVIOUS VEAR	s S	PAYMENTS	CURRENT	PREVIOUS VEAR
-	Opening Balance				Expenses		
	a) Cash in hand	40,884	45,884		a) Establishment Expenses	116,716,692	83,043,214
	b) Bank Balances				(Corresponding to Schedule 20)		
	i) Saving Bank Accounts	50,349,531	557,902,753		b) Administrative Expenses	485,187,051	292,606,442
	ii) Current Deposits				(Corresponding to Schedule 21)	7700077	1,000
	nı) Deposit Account		1		c) Kepair & Maintenance Exnenses	14,100,614	/,102,/0/
					(Corresponding to Schedule 22)	C9L 0LV	550 248
=	Grants Received			-	a) Odiei Expenses	4/7/102	0.77,240
	a) From Government of India			П	Grants Given		
	- Ministry of Health & Family	546,100,000	457,200,000		Grant in Aid	41,029,700	5,500,000
	- Department of Health (Capital	'	•				
				Ξ	Investments and deposits		
	+			+	made		
	Income on Investments from				a) Out of Earmarked/ Endowment funds		•
	a) Earmarked/Endow. Funds	1	•		b) Out of Own Funds (Investments - Others)	1,338,037,436	1,408,292,937
	b) Own funds (Oth. Investments)	1	1				
				N	Expenditure on Fixed Assets &		
IV	Interest Received				Capital Work in Progress		
	On Bank Deposits (Autosweep)	10,708,811	2,095,582		a) Purchase of Fixed Assets	40,225,948	18,201,087
	On Bank Deposits (FDR + Savings)	93,721,884	76,085,866		b) Expenditure on Capital Work in Progress	40,000	2,166,850
	Loans, Advances etc.	1	1	1	A de marie de la constante de	820 300 3	7 524 707
>	Income received from Licencee's			>	Advance to Employees	6,296,028	7,531,707
	- Licence Fees	244,393,909	195,939,501	VI	Advances to Suppliers/Others	61,697,302	34,877,932
	- Sample Testing Fees	7,083,715	6,439,320				
	- Product Approval	1	21,050,001				
M	Encashment of Investment	1,408,292,937	608,880,974	VII	TDS Deposit:	616.300	423.460
VII	+				-on Rent	1,506,741	949,988
	-on Contractors	1	1		-on Professional	11,440,882	7,850,425

		1000 A 1000	NA CHARLES CHARLES	יא סמי	A I GIAI TO WHITE OF THE		9
		FOOD SAFE	I Y AND STANDAL	ADS A	FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA		(Cont)
	RECEI	RECEIPTS AND PAYM	<b>IENTS FOR THE F</b>	PERIO	D PAYMENTS FOR THE PERIOD 01.04.2016 TO 31.03.2017	7	
							(Amount in Rs.)
S.	RECEIPTS	CURRENT	PREVIOUS	S ;	PAYMENTS	CURRENT	PREVIOUS
No.		YEAR	YEAR	No.		YEAR	YEAR
	-on Rent	1	•		-on Salary	6,351,541	3,869,136
	-on Professional	-	•		-on Fixed Deposits	9,981,290	6,667,127
	-on Salary	-	-				
					Contractor's EMD/ Security	378,000	253,201,485
1111	L -1			NIII N	Deposits		
VIII	Advances Adjusted			;	,	1	•
	-Employees	4,927,463		X	Deductions from salary	8,276,277	6,744,467
	-Suppliers/Others	27,932,466	15,329,975				
XI	Any other receipts :			×	Stale Cheques	204,331	57,537
	RTI fees	33,235	19,067				
	Sale of Newspaper/Scrap	156,243	36,442	IX	Accredited Laboratories	300,957,481	255,729,923
	Sale of Tender Form/ Application	1,172,111	16,500				
	Misc. Income	1,732,728	166,159				
	Rejected Samples	-	2,512,066	XII	Closing Balances		
	Other Receipts	1,103,782	254,110		a) Cash in hand	90,884	40,884
					b) Bank Balances		
×	Contractor's EMD/ Security Denosits	3,272,450	247,960,258		i) Saving Bank Accounts	254,600,053	50,349,531
					ii) Current Deposits		1
IX	Deduction from salary	1,132,600	386,385		iii) Deposit Account		1
XII	Stale Cheques	528,037	293,573				
XIII	Accredited Laboratories	295,531,527	245,491,347				
	TOTAL	2,698,214,313	2,440,766,087			2,698,214,313	2,440,766,087

CHIEF EXECUTIVE OFFICER, FSSAI

Asstt. Director (Finance, Budget & Accounts)

PLACE: NEW DELHI DATE: 19.05.2017

# SCHEDULES FORMING PART OF THE FINANCIAL ACCOUNTS FOR THE YEAR ENDED 31-03-2017

## SCHEDULE 26 - SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES

#### 1. ACCOUNTING CONVENTION

The financial statement are prepared on the basis of historical cost convention, unless otherwise stated and on the accrual method of accounting.

#### 2. REVENUE RECOGNITION

License Fees, Product Approval Fees and Sample Testing Fees are recognized as and when received. Other Income is recognized on receipts basis. Interest on saving bank accounts is accounted on receipts basis.

#### 3. **INVESTMENTS**

Investment classified as "long term investments" are carried at cost. Provision for decline, other than temporary, is made in carrying cost of such investments. Investments classified as "Current" are carried at lower of cost and fair value. Provision for shortfall on the value of such investments is made for each investment considered individually and not on a global basis. Cost includes acquisition expenses like brokerage, transfer stamps.

#### **FIXED ASSETS** 4.

Fixed Assets are stated at cost of acquisition less accumulated depreciation inclusive of inward freight, duties and taxes and incidental and direct expenses related to the acquisition. In respect of projects involving construction, related pre-operational expenses (including interest on loans for specific project prior to its completion), forming part of the value of the assets capitalized.

Fixed Assets received by way of non-monetary grants, other than towards the Corpus fund, are capitalized at values stated, by corresponding credit to capital Reserve.

#### 5. **DEPRECIATION**

Depreciation is provided as per the provisions of Income Tax Act and based upon written down value method & as per rates specified therein.

In respect of additions to / deductions from fixed assets during the year, depreciation is considered accordingly.

#### VALUATION OF INVENTORIES 6.

Expenditure on purchase of stationary, consumables, publication, and other stores is accounted as revenue expenditure.

#### 7. MISCELLANEOUS EXPENDITURE

Deferred revenue expenditure is written off over a period of 5 years from the year it is incurred.

#### 8. **GOVERNMENT GRANTS**

8.1 Government Grants are accounted on realization basis. However, where a sanction for release of grant pertaining to the financial year is received before 31st March and the grant is actually received in the next financial year, the grant is accounted on accrual basis and an equal amount is shown as recoverable.

- 8.2 Government Grants of capital nature are recognized on receipts basis and shown as capital grants under Earmarked/ Endowment fund in consistent with fund based accounting.
- 8.3 Government grants for meeting revenue expenditure are treated, to the extent utilized, as income of the year in which they are realized.
- 8.4 Unutilized grants computed on Cash Basis are carried forward and exhibited as a liability in the balance sheet.

#### 9. FOREIGN CURRENCY TRANSACTIONS

- 9.1 Transactions denominated in foreign currency are accounted at the exchange rate prevailing at the date of the transaction.
- 9.2 Current assets, foreign currency loans and current liabilities are converted at the exchange rate prevailing as at the year end and the resultant gain/loss is adjusted to cost of fixed assets, if the foreign currency liability relates to fixed assets, and in other cases is considered to revenue.

## SCHEDULE 27 - CONTINGENT LIABILITIES AND NOTES ON ACCOUNTS

#### A. **CONTINGENT LIABILITIES**

#### 1. **CONTINGENT LIABILITIES**

- Claims against the Authority not acknowledged as debts Rs. NIL (Previous year Rs. NIL) 1.1
- 1.2 In respect of:
  - Bank guarantees given by /on behalf of the Authority Rs. NIL (Previous year Rs. NIL) Letters of Credit opened by Bank on behalf of the Entity- Rs. NIL (Previous year Rs. NIL)
  - Bills discounted with banks-Rs. NIL (Previous year Rs. NIL)
- Disputed demands in respect of: 1.3
  - Income-tax Rs. NIL (Previous year Rs. NIL) Sales-Tax - Rs. NIL (Previous year Rs. NIL)
  - Municipal Tax Rs. NIL (Previous year Rs. NIL)
- In respect of claims from parties for non-execution of orders, (Previous year Rs. NIL) but contested by the Entry Rs. NIL

#### CAPITAL COMMITMENTS 2.

Estimated value of contracts remaining to be executed on capital account and not provided for (net of advances) Rs. NIL (Previous year Rs. NIL)

## **B. NOTES TO ACCOUNTS**

Food Safety and Standards Authority of India is a Statutory Authority established under Food Safety & Standards Act, 2006 under the Administrative control of the Ministry of Health & Family Welfare and is fully financed by Govt. of India, therefore, its accounting policies are mostly based on GFR's & R&P Rules. The accounting principles and policies of the authority in brief are as under:

#### 1. **CURRENT ASSETS, LOANS AND ADVANCES**

In the opinion of the management, the current assets, loans and advances have a value on realization in the ordinary course of business, equal at least to the aggregate amount shown in the Balance Sheet. Increase in advances during the year is mainly on account of advances given to employees/ outside parties.

## **TAXATION**

In the F.Y 2014-15 the Authority has obtained the PAN number i.e AAAGF0023KThe Food Safety and Standards Authority of India is registered as Trust, and the Authority has obtained exemption from Income Tax under Section 12A of Income Tax Act, 1961.

#### 2. FOREIGN CURRENCY TRANSACTIONS

2.1 Value of imports calculated on C.I.F. Basis:

Purchase of finished goods	NIL
Raw Materials & Components (Including in transit)	NIL
Capital Goods	NIL
Stores, Spares and Consumables	NIL

2.2 Expenditure in foreign Currency:

a)	Travel	36,56,430/-
----	--------	-------------

b) Remittances and Interest payment to Financial Institutions/

NIL Bank in Foreign Currency

Other expenditure: c)

> NIL Commission on sales NIL Legal and Professional Expenses Miscellaneous Expenses NIL

#### 2.3 Earnings:

Value of exports on FOB basis NIL Value of Services NIL

### 3. The presentation of the financial statements is based upon the prescribed format given by CAG applicable to our Authority.

#### 4. **SOURCE OF FUNDS**

The receipts of funds in the budget of the authority are classified as under:-

- i) Net grant from Ministry of Health & Family Welfare, Govt. of India
- ii) Misc. Receipts like Licence Fee, Sample Testing Fee, Interest on saving bank accounts, Interest on Fixed Deposits and other miscellaneous receipts, etc.

#### 5. FIXED ASSET FUND & BUILDING FUND

The capital assets acquired out of grant-in-aid has been capitalized under fixed assets by capitalizing grant under Corpus Fund by simultaneously reducing the grant in aid received for the year and

- accordingly, the depreciation charged on the fixed assets has been charged to the corresponding fund in accordance with fund based accounting and matching concept.
- Figures are rounded off to the nearest rupees. 6.
- Figures of the previous year have been regrouped/ rearranged and recasted wherever considered 7. necessary in lines with format prescribed by AGCR adopted by the Authority.
- 8. Schedule 1 to 27 are annexed to and form an integral part of the Balance Sheet as at 31-03-2017 and the Income and Expenditure account for the year ended on that date.

## Annexure I

	LOANS AND ADVANCES F.Y 2016-2017	
So. No.	NAME OF PARTIES	Amount
1	DIRECTORATE OF ADVERTISING AND VISUAL PUBLICITY	11,28,521.00
2	INDIAN FOOD PACKER	5,000.00
3	PRIDE OF INDIA EXPO	10,00,000.00
4	SPORTS AUTHORITY OF INDIA	12,65,000.00
5	INDIA TRADE PROMOTION ORGANISATION	2,67,168.00
6	SKOTCH CONSULTANCY SERVICES PVT. LTD	1,38,000.00
7	DEEN DAYAL UPADHYA	10,20,983.00
8	ADVANCE TO STAFF	17,51,637.00
9	DIRECTORATE OF GENERAL INDIA COUNCIL OF MEDICAL	638.00
10	CHILDREN BOOKS TRUST	2,292.00
11	NATIONAL BOOKS TRUST	2,156.00
12	MANUPATRA INFORMATION SOLUTION PVT. LTD	47,081.00
13	CENTRE FOR SCIENCE AND ENVIRONMENT	550.00
14	RAJASTHAN ELECTRONICS	49,328.00
15	CPWD	162,104.00
16	CONTROLLER OF PUBLICATION	31,15,000.00
17	PRAGATI INDIAN OIL	22,576.00
18	ASSISTANT DIRECTOR ESTATES (CASH)	1,50,000.00
19	PRESIDENT NARAKASH DELHI	1,000.00
20	KAMINI CONSTRUCTIONS	1,19,62,500.00
21	NICSI	14,93,299.00
22	N CODE SOLUTION	13,800.00
23	CENTRAL GOVT EMPLOEE WELFARE ASSOCIATION	62,000.00
24	CARRIER AIR CONDITIONS	513,505.00
25	BALMER & LAWRIE	22,05,119.00
26	SHSB NRHM -B	64,400.00
27	NIPHM	81,708.00
28	CONTROLLER FOOD AND DRUGS ADMINSITRATION	1,12,000.00
29	SANCHALAK RCVP NORONHA PRASHASAN ACADEMY, BHAOPAL	68,950.00
30	RAILWAY BOARD CAO EASTERN RAILWAYS	59,050.00

31	CONFEDERATION OF INDIAN INDUSTRY	8,000.00
32	IICA	25,000.00
33	DESIGNATED OFFICE KOLKATA	60,000.00
34	D O MUMBAI FOR NABL	65,510.00
35	INSTITUTE OF ECONOMICS GROWTH	2,35,000.00
36	NIPHM	1,01,893.00
37	FDA KARNATAKA	52,750.00
	TOTAL	27,313,518.00
	LOANCAND ADVANCED BY 004 C	
So. No.	LOANS AND ADVANCES F.Y 2015-2016  NAME OF PARTIES	Amount
30. No.	DIRECTORATE OF ADVERTISEMENT AND VISUAL PUBLICITY	1,14,56,556.00
2	DEEN DAYAL UPADHYAYA INST.	23,57,000.00
3	ADVANCE TO STAFF	3,58,170.00
4	TATA SKY	11,770.00
5	FCI, MUMBAI	2,00,000.00
6	CONTROLLER OF PUBLICATION	10,78,550.00
7	CARRIER AIR-CONDITIONING	1,081,127.00
8	CENTRAL GOVT. EMPLOYEES WELFARE ASSOCIATION	35,000.00
9	NATIONAL INFORMATICS CENTRE SERVICES	163,369.00
	TOTAL	16,741,542.00
	LOANS AND ADVANCES F.Y 2014-2015	
So. No.	NAME OF PARTIES	Amount
1	DIRECTORATE OF ADVERTISING AND VISUAL PUBLICITY	1,53,25,423.00
2	ADVANCE TO STAFF	1,03,489.00
3	TATA SKY	22,190.00
4	PRAGATI INDIAN OIL	21,840.00
5	CENTRAL INSTITUTE OF FISHERIES TECH	1,50,000.00
6	DIRECTOR OF HEALTH SERVICES (LAKSHYADEEP)	62,750.00
7	INSTITUTE OF RURAL MANAGEMENT ANNAD	35,955.00
8	FDA CHATTISGARH	67,250.00

	LOANS AND ADVANCES F.Y 2013-2014	
So. No.	NAME OF PARTIES	Amount
1	DIRECTORATE OF ADVERTISING AND VISUAL PUBLICITY	5,50,55,664.00
2	MANUPATRA	46,000.00
3	TATA SKY	9,900.00
4	NATIONAL PRODUCTIVITY COUNCIL	1,000.00
5	INSTITUTE OF SECRETARIAT TRAINING AND MANAGEMENT	2,000.00
	TOTAL	55,114,564.00
	LOANS AND ADVANCES F.Y 2008-09 to 2012-2013	
So. No.	NAME OF PARTIES	Amount
1	ABP PVT LTD.	14,134.00
2	ALL INDIA FOOD PROCESSING ASSOCIATION	2,167.00
3	AUTHORISED OFFICER CHENNAI	10,000.00
4	AUTHORISED OFFICER INPT NHAVA SHEVA.	10,000.00
5	AUTHORISED OFFICER SEA PORT CHENNAI.	10,000.00
6	BAG FULL	1,200.00
7	COMMISSIONER OF FOOD SAFETY, J&K	245,073.00
8	CONFEDERATION OF INDIAN INSTT	1,850,000.00
9	CONSUMER ASSOCIATION OF INDIA CHENNAI	58,148.00
10	D.G.ACADEMY OF ADMINISTRATION BHOPAL	90,000.00
11	DAKSH EDUCATION & WELFARE SOCIETY	264,900.00
12	DEEN DYAL UPADHYAY	234,008.00
13	DIRECTORATE OF ADVERTISING AND VISUAL PUBLICITY (DAVP)	4,456,977.00
14	DY DIRECTOR SPIPA, AHEMDABAD	1,002.00
15	FICCI	79,750.00
16	GENERAL SECRETARY DELHI TELEGRAPH ACADEMY	50,000.00
17	H.S.C.C. INDIA LTD	
18	INDIA TRADE PROMOTION ORGANISATION	16,414.00 200,000.00
19	INDIAN INSTITUTE OF MANAGEMENT BANGALORE.	437,698.00
20	NATIONAL INSTITUTE NUTRITION	4,743,444.00
21	S.S. BUILDCON PVT LTD GHAZIABAD	200,000.00
22	STATE HEALTH SOCIETY (IDSL) JAIPUR	456,400.00
23	UAHFWS FOOD SAFETY& STANDARDS DEHRADUN	161,600.00
24	DEPUTY DIRECTOR CHENNAI	110,000.00
25	DEPUTY DIRECTOR (F&VP) NBCC	44,394.00
26	DEPUTY DIRECTOR GUWAHATI	10,000.00
27	DEPUTY DIRECTOR - KOLKATA	62,336.00
28	DEPUTY DIRECTOR MUMBAI	90,000.00
29	LTC ADVANCE	196,363.00
30	PITAMBER SINGH	5,625.00
31	R. B. KHOTKAR	4,237.00
32	S.K HALDAR	10,000.00
33	S.S. TOMAR	86,400.00
	TOTAL	44 040 050 00
	TOTAL	14,212,270.00



# कार्यालय महानिदेशक लेखापरीक्षा (केन्द्रीय व्यय) Office of the Director General of Audit, (Central Expenditure) इन्द्रप्रस्थ इस्टेट, नई दिल्ली-110 002 Indraprastha Estate, New Delhi-110002

विनांकः 6 OCT 2017 पत्र-संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/

सचिव, भारत सरकार, रवारथ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011.

विषय : वर्ष 2016-17 के लिए भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली के लेखाओं पर पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन।

महोदय.

में, भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली के वर्ष 2016-17 के प्रमाणित वार्षिक लेखे की प्रति, उसके पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन तथा लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र की प्रति संसद के पटल पर रखने के लिए संलग्न करती हूँ ।

संसद को प्रस्तुत कर दस्तावेज की दो प्रतियाँ उस तिथि को दर्शाते हुए, जब वे संसद को प्रस्तुत किए गए थे. इस कार्यालय को तथा भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, 9 दीनदयाल उपाध्याय मार्ग, नई दिल्ली-110124, को भेजी जाएं।

कुपया यह सुनिश्चित किया जाए कि पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन को संसद के दोनो सदनों के समक्ष प्रस्तुत करने से पहले वार्षिक लेखाओं को शासी निकाय (Governing body) द्वारा अनमोदित करा लिया गया है तथा यह भी सनिश्चित करें कि वर्ष 2016-17 के लेखापरीक्षा प्रतिवेदन एवं लेखापरीक्षा प्रमाण पत्र को संसद के पटल पर रखने से पहले सभी पूर्व वर्षों के लेखापरीक्षा प्रतिवेदन एवं लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र संसद के पटल पर प्रस्तुत किये जा चुके है।

लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनुवाद एवं इससे जारी करने से सम्बन्धित सभी कार्यों को आपके निकाय द्वारा किया जाना ही अपेक्षित है । पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनुवाद जारी करते समय निम्नलिखित अरवीकरण (disclaimer) अंकित करें ।

"प्रस्तुत प्रतिवेदन मुल रूप से अग्रेंजी में लिखित पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन का हिन्दी अनवाद है। यदि इसमें कोई विसंगति परिलक्षित होती है तो अंग्रेजी में लिखित प्रतिवेदन मान्य होगा।"

अनुलग्नकः यथोपरि

भवदीया.

- 55-71 -

(भाविका जोशी लाठे) उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

Ph.: +91-11-23454100 Fax: +91-11-23702271

DGACR Building, I.P. Estate, New Delhi - 110002 E-mail: dgace@cag.gov.in

पत्र संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/577 दिनांकः ि ६ ०८७ २०१७

पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन तथा लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र की प्रति श्री आशीष बहुगुणा,अध्यक्ष,भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली- 110002.को आवश्यक कार्यवाही हेत् अग्रेषित की जाती है।

संसद को प्रस्तृत दस्तावेंजो की दो प्रतियाँ उस तिथि को दर्शाते हुए जब वे संसद को प्रस्तृत किए गए थे, इस कार्यालय को तथा भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, नई दिल्ली-110124 को भेजी जाएं।

अनुलग्नकः यथोपरि

(भाविका जोशी लाठे) उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

पत्र संख्यः ए.एम.जी. II/एस.ए.आर./एफ.एस.एस.ए.आई./7-17/2017-18/ दिनांक:

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली की पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन, लेखापरीक्षा प्रमाणपत्र सहित प्रधान निदेशक (रिपोर्ट खायत्त निकाय), भारत के नियंत्रक एवं महालेखापरीक्षक का कार्यालय, 9 दीनदयाल उपाध्याय मार्ग, नई दिल्ली-110124.को अग्रेषित की जाती है।

यह महानिदेशक लेखापरीक्षा केन्द्रीय व्यय के अनुमोदन से जारी किया जा रहा है। अनुलग्नकः यथोपरि

-2271-

(भाविका जोशी लाठे) उप-निदेशक (ए.एम.जी - II)

## Separate Audit Report of the Comptroller & Auditor General of India on the accounts of the Food Safety & Standards Authority of India for the year ended 31st March 2017

We have audited the attached Balance Sheet of the Food Safety & Standards Authority of India (the Authority) as at 31st March 2017, Income & Expenditure Account and Receipts & Payment Account for the year ended on that date under Section 19 (2) of the Comptroller & Auditor General's (Duties, Powers & Conditions of Service) Act, 1971. These financial statements are the responsibility of the management of Food Safety & Standards Authority of India, Our responsibility is to express an opinion on these financial statements based on our audit.

- 2. This Separate Audit Report contains the comments of the Comptroller & Auditor General of India (CAG) on the accounting treatment only with regard to classification, conformity with the best accounting practices, accounting standards and disclosure norms etc. Audit observations on financial transactions with regard to compliance with the Law, Rules & Regulations (Propriety and Regularity) and efficiency-cumperformance aspects, etc., if any, are reported through Inspection Reports/C AG's Audit Report separately.
- 3. We have conducted our audit in accordance with auditing standards generally accepted in India. These standards require that we plan and perform the audit to obtain reasonable assurance about whether the financial statements are free from material misstatements. An audit includes examining on a test basis, evidences supporting the amount and disclosure in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall presentation of financial statements. We believe that our audit provides a reasonable basis for our opinion.
- 4. Based on our audit, we report that-
- i. We have obtained all the information and explanations, which to the best of our knowledge and belief were necessary for the purpose of our audit.
- ii. The Balance Sheet, Income & Expenditure Account and Receipts & Payment Account dealt with by this report have been drawn up in the uniform format of accounts approved by the Ministry of Finance, Government of India.
- iii. In our opinion, proper books of accounts and other relevant records have been maintained by the Authority, in so far as it appears from our examination of such books.
- iv. We further report that:

#### A. **Balance Sheet**

#### A.I. Liabilities

A. 1.1. Current Liabilities & Provisions (Schedule-7): ₹ 7.12 crore

An amount of ₹ 18.19 crore was collected as fees under the Product Approval Scheme during the period 2012-13 to 2015-16 which was stated to be non-refundable. However, the Product Approval Scheme was quashed by Supreme Court on 19 August 2015. At that time 1876 applications were pending with the Authority. The fee of the same was not refunded to the applicants and the same was taken as receipt of the Authority in previous year accounts. As these applications were pending decision of either rejection or approval of the application, the fees received on these applications should have been shown as liability in the accounts. Hence, the liabilities of the Authority were understated by  $\mathbf{\xi}$  4.69 crore (1876 X  $\mathbf{\xi}$ 25000).

#### **A.2 Assets**

#### A. Fixed Assets (Schedule-8): ₹ 6.81 crore

Under the schedule 11 Current Assets the authority has shown work in progress in Northern Region, Central Health Education Bureau (CHEB), of ₹ 0.45 crore. However, scrutiny of records revealed that this related to the ongoing civil work in the Region. As per the Uniform Format of Accounts this should be shown as capital work-in-progress under the fixed assets instead of current assets.

#### В. Income & Expenditure account B.l. Income

#### B.l Other income (Schedule-18): ₹21.18 lakh

The amount of ₹ 4,35,520 was shown as CPF Receipts in Other Income - Schedule 18 instead of Liability. This has resulted in overstatement of income and understatement of liability by ₹ 4,35,520.

#### C. General

C.l As per AS 15 Uniform Format of Accounts, the retirement benefits obligations are to be done on actuarial valuation method. Audit noticed that the Authority incurred an expenditure of ₹ 0.42 crore on bills pertaining to retirement benefit i.e. gratuity, leave encashment etc. However, no provision has been made for retirement benefits on actuarial basis in the FSSAI.

#### Graiits-in-aid: D.

The Authority received grants-in-aid of ₹ 54.61 crore from Ministry of Health and Family Welfare during the year 2016-17. it had unspent balance of ₹ 23.69 crore at the beginning of the year. The Authority could utilise a sum of ₹76.16 crore, leaving a balance of ₹2.14 crore as unutilised grant, as on 3 lsl March 2017.

#### E. **Management Letter:**

Deficiencies which have not been included in the audit report have been brought to the notice of the FSSAI Management through a management letter issued separately for remedial/corrective action.

- Subject to our observations in the preceding paragraphs, we report that the Balance Sheet, Income & Expenditure Account and Receipts & Payment account dealt with by this report are in agreement with the books of accounts.
- In our opinion and to the best of our information and according to the explanations given to us, the vi. said financial statements read together witli the Accounting Policies and Notes on Accounts, and subject to the significant matters stated above and other matters mentioned in Annexure to this Audit Report give a true and fair view in conformity with accounting principles generally accepted in India:
- In so far it relates to the Balance Sheet, of the state of affairs of the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) as at 31 March 2017: and
- b. In so far as it relates to Income & Expenditure Account of the surplus for the year ended on that date.

For and on behalf of the C&AG of India

Place: New Delhi

Date:

Director General of Audit (Central Expenditure)

## Annexure

#### I. **Adequacy to Internal Audit System**

The internal audit was conducted by Ministry of Heaiifiv and Family Welfare up to 2015-16.

- 1. Adequacy of Internal Control Ike internal control was not adequate due to:-
- 2. Consistent prior period adjustments of Hijcome & Expenditure were observed in the accounts of the Authority since 2009-10.

#### 3. System of Physical verification of fixed assets

Physical verification of fixed assets of the Authority's headquarter was conducted for the year 2015-16. Physical verification of fixed assets in respect of branch offices was not conducted.

#### 4. System of physical verification of inventory

Physical verification of inventory like books, stationery and other consumables was conducted Tor the year 2016-17. Physical verification of inventory in respect of branch offices was not conducted.

#### 5. Regularity in payment of statutory dues

Statutory liability of overdue & Other (Duties & Taxes for the Month payable in next Financial Year.) of? 4.24 lakh was outstanding as on 31.03.17

# **Food Safety Connect**

www.foodlicensing. fssai.gov.in/cmsweb







FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi