सत्यमेव जयते

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food

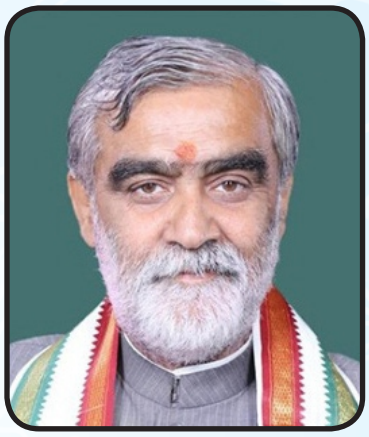
Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

वर्षिक रिपोर्ट Annual Report 2019-20

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

Food Safety and Standards Authority of India

डॉ. हर्ष वर्धन
Dr. Harsh Vardhan
माननीय केन्द्रीय मंत्री
Hon'ble Union Minister
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and Family Welfare



श्री अश्विनी कुमार चौबे
Shri Ashwini Kumar Chaubey
माननीय राज्य मंत्री
Hon'ble Minister of State
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and Family Welfare

विषय–सूची

1.	संक्षिप्त विवरण	1
2.	कर्त्तव्य, शासन संरचना और मानव संसाधन	9
3.	मानक और विनियम	17
4.	खाद्य सुरक्षा अनुपालन	24
5.	खाद्य परीक्षण और निगरानी	36
6.	खाद्य आयात	49
7.	जोखिम मूल्यांकन और अनुसंधान तथा विकास (आरएआरडी)	54
8.	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण	60
9.	सुरक्षित भोजन और स्वास्थ्यवर्धक आहार– 'ईट राइट पहलें'	68
10.	सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन	77
11.	कोडेक्स	90
12.	अंतर्राष्ट्रीय सहयोग	92
13.	एफएसएसएआई में डिजिटलीकरण, प्रौद्योगिकी का लाभ उठाना और ई–शासन	94
14.	राजभाषा	100
15.	आरटीआई मामले	101

तालिकाओं की सूची

rkfydk la[;k	fo"k;	i"B la-
तालिका – 1	वर्ष 2019–20 के लिए प्रवर्तन मैट्रिक्स	3
तालिका – 2	खाद्य प्राधिकरण के कर्तव्यों और कार्यों का विवरण	10
तालिका – 3	खाद्य प्राधिकरण के अध्यक्ष से भिन्न अन्य सदस्यगण (धारा 5)	11
तालिका – 4	धारा 5(1) (क) के तहत पदेन सदस्य	12
तालिका – 5	एफएसएसएआई की पदवार संस्वीकृत संख्या	14
तालिका – 6	वर्ष 2019–20 के दौरान अधिसूचित किए गए अंतिम विनियमों की सूची	21
तालिका – 7	वर्ष 2019–20 के दौरान अधिसूचित किए गए प्रारूप विनियमों की सूची	21
तालिका – 8	वर्तमान में लागू मुख्य विनियमों की सूची	22
तालिका – 9	केन्द्रीय अथवा राज्य लाइसेंस तथा पंजीकरण हेतु अर्हता मानदंड	33
तालिका – 10	जारी किए गए कुल लाइसेंस तथा पंजीकरणों की वर्षवार प्रगति	33
तालिका – 11	राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में एफएसएस अधिनियम, 2006 के तहत (दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार) प्रवर्तन तंत्र का प्रशासनिक ढ़ांचा	34
तालिका – 12	वर्ष 2019–20 के दौरान विश्लेषण किए गए, विहित मानकों और मानदंडों पर खरे नहीं पाए गए नमूने और की गई दंडात्मक कार्रवाई के विवरण	35
तालिका – 13	अधिसूचित किए गए प्राथमिक और रेफरल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की सूची	37
तालिका – 14	राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) / सहायक संदर्भ प्रयोगशाला (एएनआरएल) की सूची	39
तालिका – 15	दुग्ध उत्पादों के नमूनों के गैर–अनुपालन (एनसी) का समग्र संवितरण	44
तालिका – 16	देश में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की राज्यवार संख्या	46
तालिका – 17	राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र वार संस्वीकृत/ प्रदत्त एफएसडब्ल्यू की संख्या	47
तालिका – 18	वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान एफएसएसएआई की मौजूदगी के छह स्थलों पर खाद्य आयात निर्मुक्ति का आंकड़ा	53
तालिका – 19	चालू अनुसंधान परियोजनाओं की सूची	55
तालिका – 20	पूर्ण होने से पहले अंतिम समीक्षा के तहत परियोजनाओं की सूची	56
तालिका – 21	पूर्ण की गई परियोजनाओं की सूची	56
तालिका – 22	वर्ष 2019–20 के दौरान क्षेत्रवार हुए फोस्टैक प्रशिक्षण का ब्योरा	61
तालिका – 23	वर्ष 2019–20 के दौरान विनियामक कार्मिकों के लिए आयोजित किए गए प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा	62
तालिका – 24	वर्ष 2019–20 के दौरान प्रयोगशाला कार्मिकों के लिए आयोजित किए गए प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा	65
तालिका – 25	माइक्रो साइटों/ पोर्टलों की सूची	97
तालिका – 26	वेबसाइट/ पोर्टलों व अन्य डिजिटल पहलों की सूची	98

चित्रों की सूची

fp= l[;k	fo"k;	i"B l-
चित्र – 1	वर्ष 2019–20 के दौरान खाद्य प्राधिकरण की संरचना	11
चित्र – 2	खाद्य प्राधिकरण का संगठनात्मक ढांचा	13
चित्र – 3	पिछले वर्षों के दौरान लाइसेंस तथा पंजीकरणों की संख्या में परिवर्तन को दर्शाने वाला रेखाचित्र	24
चित्र – 4	एफएसडब्ल्यू वैन का आंतरिक दृश्य	41
चित्र – 5	एफएसडब्ल्यू वैन का बाहरी दृश्य	41
चित्र – 6	आरएआरडी के मुख्य कार्य क्षेत्र	54
चित्र – 7	एफएसकेएएन के मुख्य घटक	57
चित्र – 8	खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों और विनियामक स्टॉफ के प्रशिक्षण कार्यक्रमों की झलक	63
चित्र – 9	प्रयोगशाला कार्मिको के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रमों की एक झलक	66
चित्र – 10	श्री विराट कोहली के साथ ''ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'' कार्यक्रम के दौरान	77
चित्र – 11	डॉ हर्ष वर्धन के साथ ''ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'' कार्यक्रम के दौरान	78
चित्र – 12	गांधी जी की मूर्ति का अनावरण	82
चित्र – 13	कार्यक्रम के दौरान पुरस्कार वितरण समारोह	82
चित्र – 14	विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस समारोह की एक झलक	82
चित्र – 15	'ईट राइट', 'ईट सस्टेनेबल' पर सार्वजनिक व्याख्यान	83
चित्र – 16	गोवा, भारत में 'लॉइट हॉउस इंडिया इवेंट'	83
चित्र – 17	राज्यों के साथ पैनल चर्चा	83
चित्र – 18	'ईट राइट इंडिया' पुस्तक का विमोचन	84
चित्र – 19	'ईट राइट' मेले का शुभारंभ और 'नेटस्काफैन' का आरंभ तथा अन्य पहल	85
चित्र – 20	ग्यारहवीं राष्ट्रीय स्ट्रीट फूड फेस्टिवल के संयोजन में दूसरा 'ईट राइट' मेला की झलक	85

fp= l[;k	fo"k;	i"B l-
चित्र – 21	'ईट राइट' मेले में 'ईट हेल्दी पैविलियन' की झलक	85
चित्र – 22	'8वीं इंटरनेशनल शेफ्स कॉफ्रेंस' के दौरान 'ट्रांस फैट फ्री लोगो' का शुभारंभ	86
चित्र – 23	न्यू मोती बाग, नई दिल्ली में आयोजित मेला	87
चित्र – 24	प्रगति मैदान में भारतीय अंतरराष्ट्रीय व्यापार मेला (आईआईटीएफ)	87
चित्र – 25	आईएससी बेंगलुरु में एफएसएसएआई स्टॉल	88

अध्याय-1

संक्षिप्त विवरण

1.1 भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (संक्षेप में एफएसएसएआई), जिसे ''खाद्य प्राधिकरण'' भी कहा जाता है, खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 (वर्ष 2006 का अधिनियम संख्या 34) के तहत मुख्य रूप से खाद्य वस्तुओं के लिए विज्ञान आधारित मानक निर्धारित करने और मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित करने, उनके तैयार करने, भंडारण, संवितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करने के लिए स्थापित की गई है। एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 16 में इसका विस्तृत अधिदेश दिया गया है। इस अधिनियम को दिनांक 05 अगस्त, 2011 से खाद्य सुरक्षा एवं मानक नियम, 2011 और छह प्रमुख विनियमों की अधिसूचना के साथ लागू किया गया था।

1.2 'विश्वास के प्रेरक, सुरक्षित और पौष्टिक आहार के आश्वासन' के सिद्धांत के अनुरूप, खाद्य प्राधिकरण ने निम्नलिखित दृष्टिकोण के माध्यम से अपने अधिदेश को पूर्ण करने के लिए लगातार काम किया है:

- विश्वस्तरीय बेंचमार्क विनियमों, मानकों और दिशानिर्देशों को तैयार करना।
- लाइसेंसिंग, पंजीकरण, निरीक्षण, संपरीक्षा और बेहतर प्रयोगशाला नेटवर्क के माध्यम से अनुपालन की सुविधा।
- आयातित खाद्य उत्पादों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए आयात को विनियमित करना।
- विनियामक कर्मचारियों, प्रयोगशाला कर्मियों के साथ–साथ खाद्य व्यापार संचालको की क्षमता का निर्माण करना।
- अभिसरण की सही भावना के अनुरूप जन स्वास्थ्य पहल अभियान चलाना।
- खाद्य सुरक्षा की संस्कृति तैयार करने के लिए आईईसी (सूचना, शिक्षा और संचार) तथा बीसीसी (व्यवहारगत परिवर्तन हेतु संचार) तकनीकों का लाभ उठाना।
- प्रक्रियाओं को सुकर बनाने के लिए प्रौद्योगिकी को अपनाना।
- ज्ञान और सर्वोत्तम पद्धतियों को तैयार करने और आदान–प्रदान करने के लिए कार्यनीतिक साझेदारी बिठाना।

यह अध्याय उपर्युक्त वर्णित दृष्टिकोणों के अनुरूप रिपोर्टिंग वर्ष 2019–20 के लिए एफएसएसएआई के क्रियाकलापों और उपलब्धियों के संक्षिप्त विवरण पर प्रकाश डालता है। ब्यौरा संगत अध्यायों में दिया गया है।

1.3 खाद्य प्राधिकरण ने रिपोर्टाधीन वर्ष में दो बार बैठक की और कई महत्वपूर्ण निर्णय लिए। तथापि, इसने एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 5 की उप– धारा (1) के खंड (ख), (ग), (घ), (ङ), (च) और (छ) के तहत मौजूद रिक्तियों के कारण कम संख्या के साथ कार्य करना जारी रखा।

1.4 केंद्रीय सलाहकार समिति (सीएसी) खाद्य प्राधिकरण को अनेक मुद्दों पर परामर्श प्रदान करती है और खाद्य उद्योग, उपभोक्ता संगठनों, अनुसंधान संस्थानों और राज्य खाद्य प्राधिकरणों जैसे विभिन्न हितधारकों के साथ निकट सहयोग सुनिश्चित करती है। सीएसी ने वर्ष के दौरान दो बार बैठक की और कई महत्वपूर्ण मुद्दों पर चर्चा की।

1.5 वैज्ञानिक समिति, जो खाद्य प्राधिकरण को वैज्ञानिक राय प्रदान करने के लिए मुख्यरूप से उत्तरदायी है, ने वर्ष के दौरान दो बैठकें की और खाद्य प्राधिकरण को विभिन्न सिफारिशें की।

1.6 वर्ष के दौरान, 21 विषय विशिष्ट वैज्ञानिक पैनल कार्यरत रहे। इनमें 2 नए पैनल अर्थात् पैकेजिंग पर वैज्ञानिक पैनल और मादक पेय पदार्थों पर वैज्ञानिक पैनल शामिल थे। दिनांक 01 जनवरी, 2020 से तीन वर्ष की अवधि के लिए मौजूदा 19 वैज्ञानिक पैनलों का पुनर्गठन किया गया था। इन 21 वैज्ञानिक पैनलों ने कुल 67 बैठकें आयोजित की और अपने संबंधित विषयों पर मानक तैयार करने व अन्य संबंधित मामलों हेतु सिफारिशें की।

1.7 नए मानकों को शामिल करते हुए विनियम तैयार करने के साथ–साथ खाद्य पदार्थों की विभिन्न मदों के लिए मौजूदा मानकों में संशोधन करने की दिशा में काफी प्रगति हुई है। विनियमों की लगातार समीक्षा की जाती है और आवश्यकतानुसार अनिवार्य संशोधन किए जाते हैं। वर्ष 2019–20 के दौरान सात अंतिम अधिसूचनाएं और बारह मसौदा अधिसूचनाएं जारी की गईं थी। अंतिम अधिसूचनाओं में खाद्य सुरक्षा और मानक (अधिशेष खाद्य पुनः प्राप्ति और वितरण) विनियम, 2019 और कतिपय खाद्य उत्पादों के नए मानकों अथवा कतिपय खाद्य उत्पादों के मौजूदा मानकों में संशोधन से संबंधित अनेक संशोधन विनियम शामिल हैं। इसके अलावा, कुछ सामग्रियों/ उत्पादों के उपयोग पर प्रतिबंध लगाने के लिए कुछ संशोधन किए गए हैं।

1.8 वर्ष के दौरान, एफएसएसएआई ने जन साधारण से टिप्पणियां आमंत्रित करने के लिए अनेक प्रारूप विनियमों को अधिसूचित किया है। कुछ महत्वपूर्ण प्रारूप विनियमों में निम्नवत शामिल हैं:

- खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली बच्चों के लिए सुरक्षित खाद्य और संतुलित आहार) विनियम, 2019
- खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2019
- खाद्य सुरक्षा और मानक (शिशु पोषण हेतु खाद्य) विनियम, 2019
- खाद्य उत्पादों में ट्रांस फैट्स को सीमित करना' और 'नए/ उपयोग नहीं किए गए वनस्पति तेल/ वसा में कुल पोलर यौगिक को सीमित करने' से संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय निवारण और प्रतिबंध) संशोधन विनियम।

1.9 गैर–निर्दिष्ट खाद्य पदार्थों और खाद्य सामग्री के अनुमोदन के लिए प्राप्त आवेदनों की जांच के लिए वर्ष 2017 में गठित विशेषज्ञ समिति ने वर्ष में कुल छह बैठकें आयोजित की।

1.10 खाद्य सुरक्षा के बारे में चिंता के विषयों पर जनता के बीच जागरूकता और बेहतर समझ पैदा करने के लिए एफएसएसएआई द्वारा वर्ष 2019–20 के दौरान कुल सात मार्गदर्शक टिप्पण जारी किए गए।

1.11 वर्ष के दौरान, खाद्य प्राधिकरण ने दिल्ली, चंडीगढ़, भोपाल, मुंबई, अहमदाबाद, चेन्नई, बेंगलुरु, हैदराबाद, विशाखापट्टनम, कोच्चि, कोलकाता और गुवाहाटी में नए शाखा कार्यालय खोलने और अटारी, मुंबई जेएनपीटी, कांडला, कृष्णापट्टनम और रक्सौल में आयात कार्यालयों को मंजूरी दी। प्राधिकरण ने मुंबई और चेन्नई में राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला खोलने को भी अनुमोदन प्रदान किया है। ये कार्यालय निकट भविष्य में चालू हो जाएंगे।

1.12 एफएसएसएआई में 824 स्वीकृत पद हैं। बड़ी संख्या में ऐसे पद केवल इसलिए रिक्त हैं क्योंकि उनका सृजन वर्ष 2018 में ही किया गया है। एफएसएसएआई ने अधिसूचित भर्ती विनियमों के उपबंधों के अनुरूप नियमित आधार पर विभिन्न पदों को भरने के लिए कदम उठाए हैं। सीधी भर्ती पर भर्ती करने के लिए विज्ञापित पदों से सबंधित चयन प्रक्रिया में जांच/ सीबीटी/ लिखित परीक्षा का पहला चरण पूरा हो चुका है और चयन प्रक्रिया का अगला चरण जारी है। साथ ही कुछ पदों के अंतिम परिणाम के आधार पर निदेशक (पे लेवल–13) के पद के लिए तीन उम्मीदवार और खाद्य विश्लेषक (पे लेवल–10) पद के लिए चार उम्मीदवार सीधी भर्ती के आधार पर कार्यभार ग्रहण कर चुके हैं। वर्ष 2019–20 के दौरान प्रतिनियुक्ति के आधार पर एफएसएसएआई में 34 अधिकारी भी शामिल हुए हैं। नियमित कर्मचारियों की पर्याप्त संख्या और उपलब्धता के साथ, एफएसएसएआई अपने कार्यों का अधिक प्रभावी ढंग से निर्वहन करने में सक्षम होगा।

1.13 एफएसएस अधिनियम, 2006 के उपबंधों और उसके तहत बनाए गए नियम और विनियमों को लागू करने के लिए राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र एक महत्वपूर्ण साझेदार हैं। एफएसएस अधिनियम के उपबंधों के अनुपालन की जांच करने के लिए संबंधित राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों द्वारा खाद्य उत्पादों की नियमित निगरानी, निरीक्षण और औचक नमूना भरने का कार्य जारी रखा गया। राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों ने प्रवर्तन के लिए अपने प्रशासनिक तंत्र को मजबूत करना जारी रखा। दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार कुल 703 न्यायनिर्णयन अधिकारी, 667 अभिहित अधिकारी और 2583 खाद्य सुरक्षा अधिकारी कार्यरत हैं।

1.14 खाद्य प्राधिकरण ने एफएसएस अधिनियम के प्रावधानों को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए सीएसी की बैठकों, वीडियो कांफ्रेंस (वीसी) और राज्य स्तरीय संचालन समिति की बैठकों में भाग लेने के माध्यम से राज्य/ संघ राज्य क्षेत्रों के अधिकारियों को सहयोग जारी रखा है। वर्ष के दौरान एफएसएसएआई ने विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ 25 वीडियो कांफ्रेंस सत्र और क्षेत्रीय कार्यालयों के साथ 10 वीडियो कांफ्रेंस सत्र आयोजित किए।

1.15 *तालिका 1 – वर्ष 2019–20 के लिए प्रवर्तन मैट्रिक्स*

क्र. सं.	प्रवर्तन मैट्रिक्स	वर्ष 2019–20
1	विश्लेषण किए गए खाद्य नमूनों की संख्या	1,18,775
2	खरे नहीं पाए गए नमूने	29,192
	खरे नहीं पाए गए नमूने– असुरक्षित	4,526
	खरे नहीं पाए गए नमूने– घटिया	15,671
	खरे खरे नहीं पाए गए नमूने– त्रुटिपूर्ण लेबलिंग/ भ्रामक/ विविध	8,995
3	दायर किए गए दीवानी प्रकरण	27,412
4	दीवानी प्रकरण जिनमें निर्णय दिया गया	16,881
5	दीवानी मामलों में लगाई गई दंड की राशि	57,77,39,054
6	दायर किए गए आपराधिक प्रकरण	4,681
7	आपराधिक प्रकरण जिनमें निर्णय दिया गया	821
8	आपराधिक मामलों में लगाई गई दंड की राशि	1,61,07,305
9	लगाए गए दंड की कुल राशि (दीवानी तथा आपराधिक)	59,38,46,359

1.16 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 31 के तहत यथा अपेक्षित खाद्य व्यापार सचांलको (एफबीओ) के लाइसेंसिंग तथा पंजीकरण के संबंध में काफी प्रगति की गई है। दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार, केन्द्रीय लाइसेंसिग प्राधिकारियों (सीएलए) द्वारा कुल 58,538 केन्द्रीय लाइसेंस जारी किए गए थे जो पिछले वर्ष की अपेक्षा 25 प्रतिशत अधिक थे जबकि राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र के लाइसेंसिग प्राधिकारियों ने 12,99,887 राज्य लाइसेंस तथा 61,46,239 पंजीकरण जारी किए थे जिनमें पिछले वर्ष के दौरान जारी राज्य लाइसेंसों तथा पंजीकरण की अपेक्षा में क्रमशः 24 तथा 28 प्रतिशत की वृद्धि दर्ज की गई।

1.17 खाद्य लाइसेंसिंग तथा पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) मुख्य सॉफ्टवेयर एप्लीकेशन है जो लाइसेंसिंग तथा पंजीकरण प्रणाली को सुकर बनाता है। एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस–फोस्कोस) नामक एक अधिक कुशल पोर्टल विकसित किया है और अब यह एफएलआरएस को प्रतिस्थापित करने के लिए विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में चरणबद्ध तरीके से आरंभ करने के लिए तैयार है। अब यह मौजूदा एफएलआरएस पोर्टल के सामान्यतः धीमी गति से कार्य करने की शिकायत का समाधान करेगा। इसके अलावा, फोस्कोस को खाद्य सुरक्षा के लिए 'वन स्टॉप अनुपालन पोर्टल' के रूप में विकसित किए जाने की परिकल्पना है।

1.18 एफएसएसएआई ने 'रियल टाइम' आधार पर 'निगरानी, डाटा संग्रहण और डाटा विश्लेषण के लिए निरीक्षण और नमूना लेने हेतु' खाद्य सुरक्षा अनुपालन के माध्यम से नियमित निरीक्षण और नमूना' प्रणाली (एफओएससीओआरआईएस– फास्कोरिस) नामक एक वेब आधारित मोबाइल ऐप विकसित किया है। दिनांक 31 मार्च, 2020 तक फास्कोरिस के माध्यम से 5,866 खाद्य व्यवसायों का निरीक्षण किया गया था।

1.19 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा विषय पर राज्यों के निष्पादन को मापने के लिए एक राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक आरंभ किया है। यह सूचकांक पांच महत्वपूर्ण मापदंडों पर राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के प्रदर्शन पर आधारित है, नामतः मानव संसाधन और संस्थागत डाटा; अनुपालन; खाद्य परीक्षण अवसंरचना और निगरानी; प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण; और उपभोक्ता सशक्तिकरण। प्रथम विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस के अवसर पर सूचकांक में बेहतर रैंक वाले राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों की सराहना की गई।

1.20 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा) विनियम, 2018 को अधिसूचित किया है और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विनिर्दिष्ट स्वच्छता और साफ–सफाई संबंधी आवश्यकताओं के अनुपालन के संबंध में खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा करने के लिए 24 खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा एजेंसियों को मान्यता प्रदान की है। यह निर्णय लिया गया है कि चिन्हित छह उच्च जोखिम वाली श्रेणियों/ स्वरूपों के व्यवसायों में आने वाले केन्द्रीय लाइसेंस धारक व्यवसायों की खाद्य प्राधिकरण

द्वारा अनिवार्य संपरीक्षा की जाएगी। एफएसएसएआई अपने द्वारा मान्यता प्राप्त तीसरे पक्ष के माध्यम से सभी केंद्रीय और राज्य लाइसेंस प्राप्त बूचड़खानों (लगभग 300 एफबीओ) की खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा भी कर रहा है। उच्च जोखिम वाली श्रेणियों की खुदरा दुकानों जैसे मिठाई (हलवाई/ मिठाई) की दुकानों, मांस की दुकानों आदि के साथ–साथ ई–कॉमर्स खाद्य कंपनियों की 'डेस्कटॉप लेखापरीक्षा' का तृतीय पक्ष द्वारा संपरीक्षा करवाने का भी प्रस्ताव है।

1.21 सुदृढ़ प्रयोगशाला प्रणाली के बिना खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित नहीं की जा सकती है। वर्ष 2019–20 के अंत में, खाद्य उत्पादों के विश्लेषण और परीक्षण के लिए प्राथमिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की संख्या संपूर्ण देश में 246 थी। खाद्य प्राधिकरण द्वारा एफएसएस अधिनियम की धारा 43 (1) के तहत अधिसूचित 246 प्रयोगशालाओं में से 187 प्रयोगशालाएं (एसएफटीएल) एनएबीएल मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाएं हैं। वर्ष के दौरान तीन राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं ने एनएबीएल प्रत्यायन प्राप्त किया, जिससे उनकी संख्या बढ़कर 15 हो गई तथापि, 59 राज्य खाद्य प्रयोगशालाएं एफएसएस अधिनियम के संक्रमण प्रावधानों अर्थात् धारा 98 के तहत एनएबीएल प्रत्यायन के बिना कार्य कर रही हैं। इन 59 एसएफटीएल ने एनएबीएल प्रत्यायन प्राप्त करने के लिए कदम उठाए हैं। 14 राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं, जिन्होंने न तो एनएबीएल प्रत्यायन प्राप्त करने के लिए कदम उठाए और न ही इस संबंध में आश्वासन दिया, उन्हें धारा 98 के दायरे से बाहर कर दिया गया है। इसके अलावा, अपीलीय कार्यों के लिए कुल 18 रेफरल लैब हैं, जिनमें सीधे एफएसएसएआई के तहत ऐसी दो लैब शामिल हैं। गाजियाबाद और कोलकाता स्थित दो विभागीय रेफरल लैब को उच्च तकनीक उपकरणों के साथ उन्नयन किया गया है। देशभर में इन अधिसूचित प्रयोगशालाओं की उपलब्धता ने देश भर में पर्याप्त खाद्य परीक्षण सुविधाएं सुनिश्चित की हैं। एफएसएसएआई दो और राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशालाएं आरंभ कर रहा है, जिनमें एक मुंबई और एक चेन्नई में स्थित है।

1.22 देश में खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी तंत्र का समग्र अवलोकन करने की मंशा से खाद्य और कृषि व्यवसाय कार्यनीतिक सलाहकार तथा अनुसंधान (एफएएसएआर), येस बैंक लिमिटेड, नई दिल्ली द्वारा एफएसएसएआई की ओर से भारत में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का एक 'मेटास्टडी' अध्ययन किया गया। अध्ययन में इंगित की गई प्रमुख चुनौतियां में उपकरण और मशीनरी, जनशक्ति उपलब्धता, कौशल विकास, विनियामक, अनुसंधान और विकास, क्षमता उपयोग के साथ–साथ उपभोक्ता जागरूकता रही हैं। प्रस्तावित सिफारिशों के अनुरूप, एफएसएसएआई पहले से ही देश में खाद्य परीक्षण बुनियादी ढांचे को बढ़ावा देने के लिए अनेक पहल में शामिल है ।

1.23 खाद्य परीक्षण में अपनाई जाने वाली उचित पद्धतियों को बनाए रखने के लिए बेहतर और ईमानदार प्रयोगशालाओं को प्रेरित करने और बेहतर व्यावसायिक पद्धतियों की दिशा में प्रयास करने के लिए कम सक्षम प्रयोगशालाओं को प्रोत्साहित करने के लिए, एक विस्तृत रैंकिंग मैट्रिक्स प्रस्तावित है। यह रैंकिंग मैट्रिक्स अधिक सक्षम और कुशल प्रयोगशालाओं के लिए एफबीओ के माध्यम से अधिक व्यवसाय का सृजन करने में भी मदद करेगी।

1.24 एफएसएसएआई ने दिनांक 08 अगस्त, 2019 से तीन वर्ष की अवधि के लिए परीक्षण की पद्धतियों को विकसित करने, सत्यापन, प्रवीणता, परीक्षण और प्रशिक्षण के उद्देश्य से 12 अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं को राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशालाओं (एनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान की है। साथ ही, दो अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं को तीन वर्षों की अवधि के लिए सभी एनआरएल सहायता सुविधा के रूप में कार्य करने के लिए अनुषंगी राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला लैब (एएनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान की है ।

1.25 ''मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के लिए प्रावधान सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली को सुदृढ़ करना'' के लिए केन्द्रीय क्षेत्र की योजना को वर्ष 2016–17 में 481.95 करोड़ रुपये (400.40 करोड़रुपये : अनावर्ती तथा 81.55 करोड़ रुपये : आवर्ती व्यय) के परिव्यय के साथ आरंभ किया गया। वर्ष के दौरान राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (एसएफटीएल) के सुदृढ़ीकरण के लिए 94.18 करोड़ रुपये का अनुदान जारी किया गया था। इसके साथ कुल 312.98 करोड़ रुपये के स्वीकृत/ जारी किए गए अनुदान के साथ 29 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में 39 एसएफटीएल को सुदृढ़ किया गया। इसके अलावा, वर्ष के दौरान, फूड सेफ्टी ऑन व्हील (एफएसडब्ल्यू) नामक 15 मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को मंजूरी दी गई और इन्हें 11 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को प्रदान किया गया, जिसमें राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली के लिए 3 सीएनजी एफएसडब्ल्यू की डिलीवरी शामिल है । इस योजना को लागू किए जाने के बाद से कुल 60 एफएसडब्ल्यू 32 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को स्वीकृत कर सौंपे गए हैं। इस योजना के अंतर्गत 60 एफएसडब्ल्यू सौंपे जाने के अलावा 30 संशोधित एफएसडब्ल्यू भी संस्वीकृत किए गए हैं जिनमें से 11 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को 28 संशोधित एफएसडब्ल्यू सौंपे गए हैं।

1.26 एफएसएसएआई ने एक 'फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स' (एफएसएमबी) विकसित किया है जो एक 'डू–इट–योरसेल्फ' खाद्य सुरक्षा परीक्षण किट है और जो स्कूली बच्चों को शिक्षित करने के लिए एक शैक्षणिक उपकरण है। वर्ष के दौरान 1000 एफएसएमबी की खरीद की गई थी जिनमें से 300

से अधिक बॉक्स राज्य खाद्य सुरक्षा विभागों को प्रदान किए गए थे। कुछ गैर–सरकारी संगठनों/ संस्थानों को भी कुछ बॉक्स उपलब्ध कराए गए थे। इसके अलावा, देश भर में ईट राइट चेंलेंज के माध्यम से कुल 618 स्कूलों का चयन किया गया और उनमें से प्रत्येक को एफएसएमबी भी प्रदान किया जाएगा।

1.27 देश में योग्य खाद्य विश्लेषकों की कमी से उबरने के लिए एफएसएसएआई नियमित रूप से खाद्य विश्लेषक परीक्षा आयोजित कर रहा है। वर्ष के दौरान छठी खाद्य विश्लेषक परीक्षा आयोजित की गई थी। सिद्धांत और प्रयोगात्मक परीक्षाओं में प्रदर्शन के आधार पर 61 अभ्यर्थियों को खाद्य विश्लेषक के पद के लिए योग्य घोषित किया गया था। इसके साथ ही, एफएसएसएआई द्वारा आयोजित छह एफएई परीक्षा के बाद 421 खाद्य विश्लेषकों को योग्य घोषित किया गया। इसके अतिरिक्त, राज्य/ संघ राज्य क्षेत्रों में खाद्य प्रयोगशालाओं में 31 और खाद्य विश्लेषक तैनात हैं। एफएसएसएआई नियमित खाद्य विश्लेषक परीक्षा के साथ–साथ कनिष्ठ विश्लेषक परीक्षा (जेएई) भी आयोजित कर रहा है। तीसरे जेएई में, 85 अभ्यर्थियों को कनिष्ठ विश्लेषक के पद के लिए योग्य घोषित किया गया था। खाद्य विश्लेषण में तीन वर्ष का अनुभव प्राप्त करने पर यह उम्मीदवार खाद्य विश्लेषक परीक्षा की प्रयोगात्मक परीक्षा में सीधे ही बैठने के लिए पात्र होंगे।

1.28 एफएसएसएआई ने दिनांक 15 अक्तूबर से 07 नवंबर, 2019 के दौरान त्यौहारों के मौसम के बीच दिल्ली और उसके आसपास बेचे जाने वाले दुग्ध उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा का पता लगाने के लिए दुग्ध उत्पादों की 'पायलट स्केल' निगरानी की। सर्वेक्षण के दौरान, गाजियाबाद की राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला में दुग्ध उत्पादों जैसे खोया, पनीर, घी और दूध आधारित मिठाइयों जैसे खोया बर्फी और छेना, छेना रसगुल्ले के कुल 1041 नमूनों की जांच की गई। इनमें से 438 नमूने पैक किए गए थे और 603 नमूने खुले थे। निष्कर्षों से संकेत मिलता है कि दुग्ध उत्पादों में रासायनिक और सूक्ष्मजीवी, दोनों विश्लेषणों में सुरक्षा का कोई मुद्दा नहीं था। नमूनों में पैक किए गए नमूनों की तुलना में खुले नमूनों में गुणवत्ता और स्वच्छता संबंधी मुद्दे कुछ अधिक पाए गए।

1.29 राष्ट्रीय दुग्ध सुरक्षा और गुणवत्ता सर्वेक्षण, 2018 ने एफएसएसएआई को 'हॉटस्पॉट' की पहचान करने में मदद की है, ताकि ऐसे क्षेत्रों में निगरानी और प्रवर्तन के लिए और अधिक तीव्र प्रयास किए जा सकें। एफएसएसएआई ने इस संबंध में राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के मार्गदर्शन के लिए 12 बिंदुओं की कार्ययोजना तैयार की है और उनके साथ उसे साझा किया है।

1.30 एफएसएसएआई ने लैब कर्मियों की खाद्य परीक्षण और प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण सक्षमताओं को सुदृढ़ करने के लिए भारतीय और विदेशी संस्थाओं के साथ साझेदारी भी की है ।

1.31 नमूना भरने और विश्लेषण की पद्धतियों पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों के आधार पर, वर्ष के दौरान खाद्य प्राधिकरण द्वारा निम्नवतविश्लेषण की पद्धतियों का पालन करने को स्वीकृति प्रदान की गई है:

(i) खाद्य पदार्थों के विश्लेषण पद्धति की 'नियमपुस्तिका'– एल्कोहोलिक पेय

(ii) शहद के विभिन्न मापदंडों के विश्लेषण हेतु पद्धतियां

(iii) रॉयल जेली, मधुमक्खियों के मोम, कोको और शर्करा के शुष्क मिश्रण के लिए विश्लेषण के लिए पद्धतियां।

अब तक, विभिन्न उत्पादों हेतु विश्लेषण की पद्धतियों की 15 नियम पुस्तिकाओं को एफएसएसएआई द्वारा अंतिम रूप दिया गया है।

1.32 कोविड 19 महामारी के संदर्भ में एफएसएसएआई ने स्थिति से निपटने के लिए विशेष कदम उठाए हैं। लॉकडाउन के दौरान खाद्य पदार्थों की आयात निर्मुक्ति और खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली और कोलकाता में स्थित राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशालाओं और एफएसएसएआई मान्यता प्राप्त निजी प्रयोगशालाओं) को आवश्यक सेवाओं के रूप में वर्गीकृत किया गया था। एफएसएसएआई से मान्यता प्राप्त निजी लैब को भी लॉकडाउन अवधि में कार्य करने की सुविधा प्रदान की गई थी। आयात निर्मुक्ति पूरी तत्परता के साथ सुनिश्चित की गई। इसके अलावा, एक विशेषज्ञ समिति की रिपोर्ट के आधार पर एफएसएसएआई ने स्पष्ट किया कि कोरोना वायरस प्रभावित देशों सहित भारत में आयात किया जाने वाले भोजन मानव उपभोग के लिए सुरक्षित हैं।

1.33 भारत में आयातित खाद्य पदार्थों की सुरक्षा सुनिश्चित करना खाद्य प्राधिकरण का उत्तरदायित्व है। खाद्य प्राधिकरण ने अपने स्वयं के प्राधिकृत अधिकारियों के माध्यम से दिल्ली, मुंबई, कोलकाता, चेन्नई, तूतीकोरिन और कोच्चि जैसे छह स्थानों पर प्रवेश के 22 बिंदुओं पर खाद्य आयात को सीधे विनियमित करना जारी रखा। एफएसएसएआई द्वारा 51,47,215 मीट्रिक टन (एमटीएस) भार के कुल 65,493 आयातित खाद्य पदार्थों

की सम्भलाई की। इनमें से 19,289 मीट्रिक टन भार के खाद्य पदार्थों की 962 मदों को अपालन प्रमाणपत्र जारी किए गए क्योंकि यह एफएसएस अधिनियम, 2006 और इसके तहत बनाए गए नियमों, विनियमों के तहत निर्धारित सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों पर खरे नहीं उतरते थे इसलिए, उन्हें अस्वीकार कर दिया गया। अन्य को अनापत्ति प्रमाणपत्र जारी कर दिया गया।

1.34 एफएसएसएआई ने खाद्य आयात के लिए प्रवेश के बिंदुओं (पीओई) की संख्या को और बढ़ा दिया है और उनकी संख्या अब 150 (विमानापत्तन/ पत्तन/ आईसीडी/ एसईजेड/ एलसीएस) है जिसमें प्रवेश के 22 बिंदु शामिल हैं जहां एफएसएसएआई मौजूद है। प्रवेश के अन्य बिंदुओं के लिए सीमा शुल्क के अधिकारियों को प्राधिकृत अधिकारी के रूप में अधिसूचित किया गया है।

1.35 व्यापार को सुगम बनाने और समस्या मुक्त पारदर्शी खाद्य आयात निकासी प्रणाली के लिए, एफएसएसएआई ने आयातित खाद्य पदार्थों के 1515–आईटीसी एचएस कोड व इसके जोखिम वर्गीकरण को अंतिम रूप दिया है और इसे प्रासंगिक खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (एफएसएसआर) के साथ मैप किया है।

1.36 बोतलबंद पेयजल/मिनरल वाटर की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई ने लाइसेंस प्राप्त आयातकों के लिए एक परामर्श जारी किया है कि वे केवल उन विदेशी विनिर्माताओं से भारत में बोतलबंद पेयजल/मिनरल वाटर का आयात करें जिन्होंने बीआईएस प्रमाणन प्राप्त किया है ।

1.37 देश में प्याज की कमी के दौरान देश में प्याज की निर्बाध आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए, एफएसएसएआई ने प्राधिकृत अधिकारियों को खेप की आमद के दिन ही दृश्य निरीक्षण करने के निदेश दिए थे और संतोषजनक दृश्य निरीक्षण होने पर नमूने भरने और प्रयोगशालाओं से विश्लेषण रिपोर्ट की प्रतीक्षा किए बिना अनंतिम अनापत्ति प्रमाणपत्र जारी करने का निदेश जारी किया था।

1.38 खाद्य सामग्री से जुड़े जोखिमों आदि की पहचान के लिए एक सुदृढ़ प्रणाली विकसित करने के उद्देश्य से स्थापित जोखिम आकलन और अनुसंधान एवं विकास (आरएआरडी) प्रभाग ने 'फूड सेफ्टी नॉलेज एसिमिलेशन नेटवर्क' (एफएसकेएएन) आरंभ किया है जो खाद्य प्राधिकरण के उत्तरदायित्वों के भीतर क्षेत्रों में उभरते हुए खाद्य सुरक्षा मुद्दों तथा जहां खाद्य सुरक्षा के लिए जोखिम आकलन में अंतराल अथवा अनिश्चितताएं मौजूद हैं, उनमें राष्ट्रीय या अंतरराष्ट्रीय स्तर पर जानकारी को आत्मसात करने के लिए और संयुक्त परियोजनाओं को तैयार करने के लिए वैज्ञानिक संगठनों/ विशेषज्ञों का एक नेटवर्क है। वर्तमान में 450 से अधिक विशेषज्ञ इस नेटवर्क का भाग हैं।

1.39 खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा के लिए अनुसंधान और विकास की अपनी योजना के तहत, एफएसएसएआई ने 20 संयुक्त अनुसंधान परियोजनाओं को वित्तपोषित किया है, जिनमें से पांच पूर्ण हो चुकी हैं, नौ प्रगति के विभिन्न चरणों में चल रही हैं जबकि छह परियोजनाओं की अंतिम समीक्षा की जा रही है। परियोजनाएं नए मानकों को विकसित करने, मौजूदा मानकों का उन्नयन करने और अभिनव विश्लेषणात्मक पद्धतियों के विकास में मदद करेगी।

1.40 एफएसएसएआई ने नेटस्कोफैन (खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण के लिए वैज्ञानिक सहयोग नेटवर्क) नामक एक नेटवर्क की स्थापना और प्रचालन किया है। नेटस्कोफैन के तहत आठ विषय/ खाद्य श्रेणी विशिष्ट समूह बनाए गए हैं। प्रत्येक समूह का नेतृत्व एक अग्रणी संस्थान करता है और चयनित साझेदार संस्थान मुख्य रूप से इस नेटवर्क के तहत क्रियालाप करने के लिए उत्तरदायी है अर्थात् संबंधित क्षेत्रों में मौजूदा और उभरते खाद्य सुरक्षा जोखिमों और मुद्दों के बारे में जानकारी/आंकड़ों का मिलान करना, विश्लेषण करके 'होराईजन–स्कैनिंग' का संचालन करना और इसके आधार पर हर दो माह पर अनुसंधान और विकास का सार–संक्षेपण तैयार करना ।

1.41 एफएसएसएआई ने 'ईट राइट इंडिया मूवमेंट' के तहत सुरक्षित भोजन, स्वस्थ और धारणीय आहार प्रदान करने के अपने क्रियाकलापों को जारी रखा है। 'ईट राइट इंडिया' विनियामक, क्षमता निर्माण, सहयोगात्मक और सशक्तिकरण पद्धतियों के एक विवेकपूर्ण सममिश्रण को अपनाता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि भोजन लोगों और हमारे ग्रह दोनों के लिए बेहतर है। महत्वपूर्ण पहल में खाद्य सुदृढीकरण,स्वच्छता रेटिंग योजना, भगवान को भोग (बीएचओजी), 'ईट राइट होम', 'ईट राइट स्कूल', 'ईट राइट कैम्पस', 'ईट राइट स्टेशन', 'क्लीन स्ट्रीट फूड हब', स्वच्छ सब्जी और फल बाजार, पुनर्उद्देशित प्रयुक्त खाद्य तेल (आरयूसीओ), जीवन के लिए आहार आदि शामिल हैं।

1.42 एफएसएसएआई की सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन (एसबीसी) पद्धति, खाद्य सुरक्षा के समान उत्तरदायित्व को साझा करने के लिए सभी हितधारकों के साथ विश्वास और सहयोग के पारिस्थितिकी तंत्र का निर्माण करने में जुटी हुई है। इस सहयोगात्मक दृष्टिकोण के साथ, एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और उचित भोजन के बारे में जन जागरूकता पैदा करने और लोगों को निर्णय लेने और खाद्य विकल्पों के

संबंध में व्यवहार को बदलने हेतु सशक्त बनाने के लिए अनेक हितधारकों जैसे सरकारी/निजी संस्थानों, व्यावसायिक संघों, संगठनों आदि के साथ भागीदारी की है। वर्ष के दौरान, खाद्य सुरक्षा और एफएसएस अधिनियम, नियमों और विनियमों के अनिवार्य तत्वों के बारे में हितधारकों को शिक्षित करने के लिए एफएसएसएआई के मुख्य क्रियाकलापों, पहलों , उपलब्धियों और अन्य घटनाक्रमों के बारे में जागरूकता को बढ़ाने के लिए विभिन्न सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) क्रियाकलाप आरंभ किए गए। संचार के ऑनलाइन माध्यमों जिसमें प्रिंट, इलेक्ट्रॉनिक और सोशल मीडिया के साथ–साथ आयोजनों/प्रदर्शनियों, मेलों और व्यापार मेलों जैसे ऑफलाइन माध्यमों का उपयोग करके विभिन्न लक्षित समूहों के बीच जानकारी का प्रसार किया गया।

1.43 ईट राईट इड़िया के तहत जागरूकता बैठकों संबंधी क्रियाकलापों में सतत् जीवन जीने हेतु प्लास्टिक फूटप्रिंट में कमी करना, ईट राइट क्विज, 'माइगव' पर विशेषज्ञ चर्चा आदि शामिल है इसके अलावा श्रीमती व्लौगर, जोकि ईट राइट पर ग्यारह भाग का एक विशेष वीडियो है, ईट राइट ट्रेवेलॉग आदि कार्यक्रमों को भी आरंभ किया गया था।

1.44 एफएसएसएआई ने संचार की सतत् पद्धति के रूप में नवंबर, 2019 माह में एक इन–हॉउस मासिक समाचार पत्रिका *''एफएसएसएआई – ट्रांसफॉर्मिंग इंडियाज् फूड सेफ्टी एंड न्यूट्रिशन एनवॉयरमेंट''* आरंभ की ताकि महत्वपूर्ण समाचार/ अधिसूचनाओं/ परिपत्रों; राज्यों को जारी आदेश तथा निदेशों; जनता को जुटाने संबंधी क्रियाकलापों तथा ईट राइट इंडिया मूवमेंट के तहत विभिन्न महत्वपूर्ण पहलों पर सभी को अद्यतन जानकारी उपलब्ध की जा सके।

1.45 खाद्य हैडलिंग करने और संबंधित खाद्य सुरक्षा परिणामों में सुधार करने के लिए, प्रशिक्षण उपयोग किए जाने वाले सबसे आम हस्तक्षेपों में से एक है। वर्ष 2019–20 के दौरान, खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य हैण्डल करने वालों के प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण के क्षेत्र में अपने क्रियाकलापों का विस्तार किया। अल्पावधि के दौरान, एफओएसटीएसी–फोस्टेक के तहत संपूर्ण खाद्य श्रंखला जिसमें विनिर्माण, खान–पान, खुदरा तथा भंडारण परिवहन शामिल है, में 255 प्रशिक्षण भागीदारों, 2000 से भी अधिक प्रशिक्षकों तथा 19 पाठ्यक्रमों के साथ प्रशिक्षण पारिस्थितिकी तंत्र का विकास हुआ है। पाठ्यक्रमों में उच्च जोखिम वाले खाद्य जैसे दुग्ध, मांस, कुक्कुट उत्पाद, स्वास्थ्य पूरक आदि के लिए प्रावधान शामिल हैं। वर्ष के दौरान फोस्टेक के तहत दो लाख से अधिक खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों को प्रशिक्षित किया गया। इसके अलावा, फोस्टेक पारिस्थितिकी तंत्र को स्वच्छता रेटिंग संपरीक्षकों के प्रशिक्षण में भी उपयोग किया गया है। अब तक, फोस्टेक कार्यक्रम के तहत 163 संपरीक्षकों को प्रशिक्षित किया जा चुका है।

1.46 एनआईओएस– नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ ओपन स्कूल के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए हैं, जिसका उद्देश्य उन लोगों के लिए बड़े पैमाने पर प्रशिक्षण आयोजित करना है जो खाद्य व्यवसाय में प्रवेश करना चाहते हैं।

1.47 प्रयोगला कर्मियों की क्षमताओं को बढ़ाने और उनका निर्माण करने के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा वर्ष के दौरान राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय संगठनों/ संस्थानों के सहयोग से खाद्य परीक्षण प्रयोगला कर्मियों के लिए कुल 26 प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए । इनमें 14 विशेष कार्यक्रम और 12 सामान्य कार्यक्रम शामिल थे। 542 खाद्य विश्लेषक/ प्रयोगला कर्मियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रमों में भाग लिया।

1.48 एफएसएसएआई ने विनियामक कर्मचारियों के लिए एक प्रशिक्षण नीति तैयार की है, जिसमें नए भर्ती किए गए खाद्य सुरक्षा अधिकारियों और अभिहित अधिकारियों के लिए प्रवेशन प्रशिक्षण शामिल है; और न्यायनिर्णयन अधिकारियों सहित ऐसे अधिकारियों के लिए आवधिक पुनश्चर्या प्रशिक्षण शामिल है। वर्ष 2019–20 के दौरान विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के 400 से अधिक विनियामक कर्मियों को विभिन्न प्रशिक्षण कार्यक्रमों के माध्यम से प्रशिक्षण प्रदान किया गया।

1.49 अंतर्राष्ट्रीय खाद्य व्यापार में कई गुना विकास होने और उद्योग के वैश्विक बनने के साथ, खाद्य प्राधिकरण के लिए यह महत्वपूर्ण हो जाता है कि वह बहुपक्षीय और द्विपक्षीय कार्यक्रमों के माध्यम से वैश्विक खाद्य सुरक्षा पहलों में भागीदारी के द्वारा खाद्य पदार्थों की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के अपने उत्तरदायित्व को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय सहयोग को बढ़ावा दे। अंतर्राष्ट्रीय खाद्य मानक तैयार करने में भारत का योगदान, एफएओ और डब्ल्यूएचओ के शीर्ष अंतर्राष्ट्रीय खाद्य मानक निकाय कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन के कार्य में उसकी सक्रिय भागीदारी के माध्यम से स्पष्ट है, जिनके मानकों को डब्ल्यूटीओ करारों के साथ–साथ अन्य बहुपक्षीय/द्विपक्षीय संबंधों के तहत खाद्य पदार्थों के अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के लिए संदर्भ मानकों के रूप में मान्यता प्राप्त है। अप्रैल, 2019 से मार्च, 2020 के दौरान भारतीय प्रतिनिधिमंडलों ने सात विषय विशिष्ट कोडेक्स समितियों, कोडेक्स कार्यकारी समिति और कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग की वास्तविक बैठकों में भाग लिया। भारत ने पत्राचार के माध्यम से वर्तमान में कार्यरत प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों पर कोडेक्स समिति के चालू कार्यों में भी भाग लिया। इन कोडेक्स बैठकों

में प्रतिनिधिमंडलों ने यह सुनिश्चित किया कि पूर्ण सत्र में की गई चर्चा के दौरान प्रस्तुत की गई लिखित टिप्पणियों और हस्तक्षेपों के आधार पर भारत की चिंताओं का काफी हद तक समाधान किया जाए।

1.50 कोडेक्स ढ़ांचों को संस्थागत बनाने और इन देशों में कोडेक्स मानक सेटिंग प्रक्रियाओं और कार्यपद्धतियों पर क्षमताओं का निर्माण करने के लिए कोडेक्स न्यास निधि 2 पहल के तहत भूटान, भारत और नेपाल द्वारा एक तीन वर्षीय संयुक्त परियोजना को नई दिल्ली में दिनांक 21 जून, 2019 को आयोजित एक प्रारंभिक कार्यशाला के साथ आधिकारिक तौर पर आरंभ किया गया था।

1.51 क्षेत्रीय समन्वयक के रूप में भारत ने, गोवा, भारत में दिनांक 23 से 27 सितंबर, 2019 के दौरान एशिया के लिए एफएओ/डब्ल्यूएचओ समन्वय समिति (सीसीएशिया 21) के इक्कीसवें सत्र की सफलतापूर्वक मेजबानी की। भारत ने खाद्य सुरक्षा और कोडेक्स कार्य से संबंधित मामलों पर क्षेत्र के कोडेक्स सदस्य देशों के बीच क्षेत्रीय सहयोग और समन्वय को सुदृढ़ करने के लिए सीसीएशिया के लिए एक 'क्षेत्र के लिए संगत कोडेक्स कार्य' हेतु कार्यसूची पत्र तैयार किए जिसमें 'मानक प्रचालन प्रक्रिया' (एसओपी) भी शामिल किया ।

1.52 अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के साथ सहयोग में सुधार लाने, अंतर्राष्ट्रीय सरकारी और गैर–सरकारी संगठनों द्वारा आरंभ किए गए खाद्य मानकों पर कार्य के समन्वय को बढ़ावा देने और अंतरराष्ट्रीय तकनीकी मानकों और घरेलू खाद्य मानकों के बीच एकरूपता को बढ़ावा देने के संबंध में अपने कर्तव्यों और कार्यों को पूरा करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर वैज्ञानिक और तकनीकी सहयोग खाद्य प्राधिकरण द्वारा किए गए महत्वपूर्ण क्रियाकलापों में से एक है। इस संदर्भ में अगस्त, 2019 में काठमांडू (नेपाल) में खाद्य सुरक्षा में सहयोग के लिए एफएसएसएआई और खाद्य प्रौद्योगिकी तथा गुणवत्ता नियंत्रण विभाग (डीएफटीक्यूसी) नेपाल के बीच एक समझौता ज्ञापन (एमओयू) पर हस्ताक्षर किए गए थे। इस समझौता ज्ञापन का उद्देश्य खाद्य पदार्थों के मानकों, निरीक्षण, परीक्षण और प्रमाणन के क्षेत्र और संबंधित सेवाओं में तकनीकी सहयोग को सुगम बनाना और इस क्षेत्र में जानकारी और विशेषज्ञता का आदान–प्रदान करना है ।

1.53 एएनएसईएस (खाद्य, पर्यावरण और व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा संबंधी फ्रांसीसी एजेंसी) और डेनिश पशु चिकित्सा और खाद्य प्रशासन (डीवीएफए) के साथ पहले से ही हस्ताक्षरित समझौता ज्ञापन के तत्वावधान में खाद्य सुरक्षा को बढ़ावा देने के लिए आगे कार्यक्रम आयोजित किए गए।

1.54 वर्ष के दौरान भारत में जोखिम आकलन विकसित करने के लिए यूरोपीय आयोग की एक पहल, नामतः 'बेटर ट्रेनिंग फॉर सेफर फूड्स' (बीटीएसएफ) हेतु दूसरे और तीसरे शार्ट टर्म मिशन (एसटीएम) का आयोजित किया गया था।

1.55 इसके अलावा, एफएसएसएआई के अधिकारियों/ प्रतिनिधिमंडलों ने खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों पर विदेशों में बैठकों/सम्मेलनों में भाग लिया।

1.56 खाद्य प्राधिकरण जैसे व्यापक और अति महत्वपूर्ण अधिदेश वाले एक विनियामक निकाय के लिए प्रौद्योगिकी के अत्यंत महत्व को मद्देनजर रखते हुए, खाद्य प्राधिकरण अधिकतम सीमा तक सूचना प्रौद्योगिकी (आईटी) का लाभ उठा रहा है। खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) और खाद्य आयात निकासी प्रणाली (एफआईसीएस) जैसी महत्वपूर्ण आईटी प्रणालियां, जो लाइसेंसिंग, पंजीकरण और आयात प्रणालियों की मेरूदंड है, के कार्य की देखरेख आईटी प्रभाग द्वारा की जा रही है। एफएसएसएआई ने एफएलआरएस के स्थान पर एफओएससीओएस (फोसकोस) नामक एक नवीन लाइसेंसिंग प्रणाली विकसित की है और यह आरंभ किए जाने के लिए तैयार है।इसके अलावा, इसके सभी मूल क्रियाकलाप, पूर्ण रूप से प्रणालियों द्वारा समर्थित हैं और पोर्टलों को आईटी प्रभाग द्वारा विकसित किया जा रहा है।

अध्याय-2

कर्त्तव्य, शासन संरचना और मानव संसाधन

अधिनियम का अधिनियमन

2.1 खाद्य कानूनों को एक ही कानून में समेकित करने का कार्य कुछ वर्षों से विशेषकर वर्ष 2002 में तत्कालीन माननीय वित्त मंत्री के बजट भाषण में केंद्र सरकार द्वारा अपनी मंशा घोषित करने के बाद से चल रहा था। खाद्य पदार्थों को अभिशासित करने वाले विभिन्न अधिनियमों और आदेशों के समेकन से संबंधित कार्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय को सौंपा गया था। खाद्य सुरक्षा और मानक विधेयक, 2005 को दिनांक 23 अगस्त, 2006 को भारत के राष्ट्रपति का अनुमोदन प्राप्त होने के बाद खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (वर्ष 2006 का अधिनियम संख्या 34) के रूप में अधिनियमित किया गया था। तत्पश्चात, इस अधिनियम को दिनांक 24 अगस्त, 2006 को भारत के राजपत्र (असाधारण) भाग–1, खंड 1 में प्रकाशित किया गया था। इस संबंध में अनेक अधिसूचनाओं जैसे दिनांक 15 अक्तूबर, 2007, 28 मई, 2008, 18 नवंबर, 2008, 09 मार्च, 2009, 31 जुलाई, 2009, 29 जुलाई, 2010 और 18 अगस्त, 2010 के माध्यम से विभिन्न तिथियों पर अधिनियम के विभिन्न उपबंध लागू हुए।

2.1.1 दिनांक 17 सितंबर, 2007 के भारत सरकार (कार्य आवंटन) नियम, 1961 के तहत मंत्रीमंडल सचिवालय की अधिसूचना के माध्यम से ''खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006'' विषय को खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय से स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में स्थानांतरित कर दिया गया था। स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय ने दिनांक 15 अक्तूबर, 2007 के खाद्य सुरक्षा और मानक (कठिनाइयों को दूर करना) आदेश, 2007 के माध्यम से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 6 की उपधारा (1) खंड (ग) की उप खंड में खाद्य प्राधिकरण के अध्यक्ष एवं सदस्यों के चयन के लिए चयन समिति में, ''स्वास्थ्य'' शब्दों के लिए ''खाद्य प्रसंस्करण उद्योग'' शब्द को प्रतिस्थापित किया गया था।

2.1.2 इस अधिनियम में दिनांक 07 फरवरी, 2008 के खाद्य सुरक्षा और मानक संशोधन अध्यादेश, 2008 तहत संशोधन किया गया है, जिसे धारा 3, 5 और 6 में संशोधन करके दिनांक 28 मार्च, 2008 के खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2008 द्वारा प्रतिस्थापित किया गया था।

2.2 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (एफएसएस अधिनियम) के पारित होने के परिणामस्वरूप सितंबर, 2008 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) की स्थापना हुई। इस निर्णय के परिणामस्वरूप मात्र अपमिश्रण निवारण के विपरीत सुरक्षित और स्वास्थ्यकर भोजन सुनिश्चित करने की एक व्यापक समग्र पद्धति के साथ विखंडित की तुलना में एकीकृत खाद्य विनियामक पारिस्थितिकीय की दिशा में एक व्यापक परिवर्तन हुआ।

एफएसएसएआई का अधिदेश

2.3 खाद्य प्राधिकरण का अधिदेश जैसा कि एफएसएस अधिनियम में परिकल्पित है, मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित करने और उससे जुड़े मामलों के लिए खाद्य विनिर्माण उसके भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करना है। अधिनियम की धारा 16 के तहत खाद्य प्राधिकरण के कर्तव्यों और कार्यों को विहित किया गया है। इसे संक्षेप में तालिका 2 में प्रस्तुत किया गया है।

तालिका 2 – खाद्य प्राधिकरण के कर्तव्यों और कार्यों का विवरण

निदेशों का निर्धारण	विज्ञान आधारित	क्षमताओं का सुदृढ़ीकरण	उपभोक्ताओं पर ध्यान केन्द्रित करना
• खाद्य पदार्थों की पहचान के लिए मानकों का निर्धारण। • लेबलिंग और दावों के मानकों का निर्धारण। • योजकों, प्रदूषकों, अवशिष्टों आदि के लिए सीमाओं का निर्धारण। • नमूना लेने और विश्लेषण की पद्धति के लिए दिशानिर्देशों का विकास। • आयातित खाद्य वस्तुओं के लिए उपयुक्त सीमा नियंत्रण का कार्यान्वयन। • जोखिम का मूल्यांकन, प्रबंधन और संप्रेषण सहित जोखिम विश्लेषण करना। • प्रयोगशाला प्रमाणन और अधिसूचना के लिए दिशानिर्देशों का विकास करना। • प्रमाणन निकायों के प्रत्यायन के लिए दिशानिर्देशों का विकास। • एफएसएस अधिनियम का प्रवर्तन और कार्यान्वयन का सर्वेक्षण करना। • खाद्य सुरक्षा और मानकों से संबंधित मामलों पर राज्य स्तरीय प्राधिकारियों का मार्गदर्शन करना।	• नीतियों के निरुपण के लिए वैज्ञानिक परामर्श और तकनीकी सहायता उपलब्ध कराना। • उपभोग और जोखिम सामना, जैविक जोखिमों की घटना और व्यापकता, प्रदूषक, द्रुत चेतावनी प्रणाली आदि के क्षेत्रों में अनुसंधान और विकास क्रियाकलापों में अग्रणी बनना। • खाद्य सुरक्षा के लिए संकट प्रबंधन नयाचार का विकास। • वैज्ञानिक सहयोग, सूचना और विशेषज्ञता का आदान–प्रदान और वैश्विक दृष्टि से श्रेष्ठ पद्धतियों के कार्यान्वयन के लिए ढांचे का विकास। • अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के साथ संबंधों को बेहतर बनाने के लिए वैज्ञानिक परामर्श और तकनीकी सहायता उपलब्ध कराना। • जोखिम मूल्याकंन पद्धतियों का विकास। • अंतर्राष्ट्रीय और राष्ट्रीय मानकों के बीच सामंजस्य को बढ़ावा देना। • अंतर्राष्ट्रीय तकनीकी मानकों के विकास कार्य में योगदान।	• खाद्य सुरक्षा इकोसिस्टम के भीतर राष्ट्रीय और राज्य स्तर पर खाद्य प्राधिकरणों के स्टॉफ, खाद्य कारोबारियों और अन्य हितधारियों की क्षमताओं के सदृढीकरण के लिए प्रशिक्षण उपलब्ध कराना।	• उपभोक्ताओं और सम्बद्ध हितधारियों को उपयुक्त, सरल, सामयिक सूचना उपलब्ध कराना। • वैज्ञानिक समितियों और पैनलों की समितियों के बारे में सामयिक ढंग से संप्रेषण। • वैज्ञानिक अध्ययनों के परिणामों का आदान–प्रदान करना। • बैठकों की कार्यसूची के संबंध में खाद्य प्राधिकरण, परामर्श समिति, वैज्ञानिक समिति और पैनलों आदि के सदस्यों द्वारा हित संबंधी वार्षिक घोषणाओं का प्रकटन।

2.4 खाद्य प्राधिकरण का गठन

2.4.1 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 5 के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण का एक अध्यक्ष होगा और निम्नलिखित 22 सदस्य होंगे, जिनमें से एक–तिहाई महिलाएं होंगी, अर्थात्–

तालिका 3 – खाद्य प्राधिकरण के अध्यक्ष से भिन्न अन्य सदस्यगण (धारा 5)

केन्द्र सरकार के मंत्रालयों और विभागों से सदस्य	कृषि, वाणिज्य, उपभोक्ता मामले, खाद्य प्रसंस्करण, स्वास्थ्य, विधायी मामले, लघु उद्योग कार्यों से सम्बद्ध केन्द्र सरकार के मंत्रालयों अथवा विभागों का प्रतिनिधित्व करने के लिए कम से कम संयुक्त सचिव स्तर के सात सदस्य जो पदेन सदस्य होंगे।
उपभोक्ता, किसानों और खुदरा विक्रेता संगठनों से प्रतिनिधित्व	किसानों और उपभोक्ता संगठनों से दो– दो प्रतिनिधि तथा खुदरा संगठनों से एक प्रतिनिधि
राज्यों और संघ राज्य क्षेत्रों से प्रतिनिधित्व	प्रथम अनुसूची में यथाविनिर्दिष्ट जोनों में से एक–एक बार प्रथम तीन वर्ष के चक्रानुक्रम से नियुक्त किए जाने वाले पांच सदस्यगण
खाद्य उद्योग और स्वतंत्र एसएमई और खाद्य प्रौद्योगिकीविदों अथवा वैज्ञानिकों से प्रतिनिधित्व	क) खाद्य उद्योग के दो प्रतिनिधि जिनमे से एक लघु उद्योग से संबंद्ध हो, ख) तीन प्रख्यात प्रौद्योगिकीविद् अथवा वैज्ञानिक

2.4.2 इसके अलावा, अधिनियम की धारा 9 के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण के मुख्य कार्यकारी अधिकारी खाद्य प्राधिकरण के सदस्य –सचिव हैं।

2.4.3 खाद्य प्राधिकरण के अध्यक्ष और मुख्य कार्यकारी अधिकारी की नियुक्ति स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में केंद्र सरकार द्वारा की जाती है। प्राधिकरण का मुख्यालय एफ.डी.ए. भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली– 110002 में स्थित है।

2.4.4 वर्ष 2019–20 के दौरान खाद्य प्राधिकरण का गठन निम्नानुसार था:

चित्र 1 – वर्ष 2019–20 के दौरान खाद्य प्राधिकरण की संरचना

सभापति

श्रीमती रीता तेवतिया

सदस्य सचिव (सीईओ)

श्री पवन अग्रवाल
(दिनांक 17 फरवरी, 2020 तक)

डॉ. जी.एस.जी. अयंगर
(दिनांक 25 फरवरी, 2020 से)

धारा 5(1)(क) के तहत पदेन सदस्य

तालिका 4 – धारा 5(1)(क) के तहत पदेन सदस्य

क्र. सं.	नाम	पदनाम	मंत्रालय
1	डॉ0 मंदीप कुमार भंडारी	संयुक्त सचिव	स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
2	श्री अतिश चंद	संयुक्त सचिव	कृषि और किसान कल्याण मंत्रालय
3	श्री संतोष कुमार सारंगी* श्री दिवाकर नाथ मिश्रा**	संयुक्त सचिव	वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय
4	श्री अवधेश कुमार चौधरी* श्री अनुपम मिश्रा **	आर्थिक सलाहकार आर्थिक सलाहकार	उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय
5	डॉ0 बिजय कुमार बेहेरा* सुश्री रीमा प्रकाश **	आर्थिक सलाहकार संयुक्त सचिव	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
6	डॉ0 रीता वशिष्ठ	अपर सचिव	विधायी विभाग, विधि और न्याय मंत्रालय
7	श्रीमती अल्का नांगिया अरोड़ा	संयुक्त सचिव	सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय

* प्राधिकरण की 28वीं बैठक

** प्राधिकरण की 29वीं बैठक

2.4.5 वर्ष 2019–20 में खाद्य प्राधिकरण की दो बैठकें (28वीं बैठक और 29वीं बैठक) क्रमशः दिनांक 25 मई, 2019 तथा 06 नवम्बर, 2019 को आयोजित हुई। चूंकि पिछले अथवा गत वर्षो में सदस्यों के कार्यकाल की समाप्ति के परिणामस्वरूप केन्द्र सरकार द्वारा एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा (1) की उप धारा (1) के खंड (ख), (ग), (घ), (ङ), (च) और (छ) के तहत किसी सदस्य की नियुक्ति नहीं की गई थी, खाद्य प्राधिकरण की यह बैठकें कम संख्या के साथ आयोजित की गई। तथापि, इंडियन चैम्बर ऑफ कामर्स एंड इंडस्ट्री (फिक्की), कॉनफेडरेशन ऑफ इंडियन इंडस्ट्रीज (सीआईआई) तथा अखिल भारतीय खाद्य प्रसंस्करों के संघ (एआईएफपीए), प्रत्येक से एक विशेष आमंत्रिति था।

2.5 केन्द्रीय परामर्श समिति (सीएसी)

2.5.1 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 11 केंद्रीय परामर्श समिति (सीएसी) की स्थापना का उपबंध करती है और धारा 12 इसके कार्यों को निर्धारित करती है। आयोग का प्राथमिक अधिदेश, प्राधिकरण को कार्य कार्यक्रम, कार्य को प्राथमिकता देने, संभावित जोखिमों की पहचान करना और ज्ञान प्रबंधन पर परामर्श प्रदान करना है। सीएसी खाद्य प्राधिकरण, राज्य प्रवर्तन एजेंसियों और खाद्य के क्षेत्र में काम कर रहे संगठनों के बीच निकट सहयोग और समन्वय सुनिश्चित करता है।

2.5.2 सीएसी में खाद्य उद्योग, कृषि, उपभोक्ताओं, संगत अनुसंधान निकायों और खाद्य प्रयोगशालाओं के हितों का प्रतिनिधित्व करने के लिए इनमें से प्रत्येक से दो सदस्य होते हैं। इसके अलावा, राज्यों / संघ राज्य क्षेत्रों के सभी खाद्य सुरक्षा आयुक्त और वैज्ञानिक समिति के सभापति पदेन सदस्य होते हैं। एफएसएसएआई के मुख्य कार्यकारी अधिकारी, केंद्रीय सलाहकार समिति के पदेन सभापति हैं। कृषि, पशुपालन और डेयरी, जैव प्रौद्योगिकी, वाणिज्य और उद्योग, उपभोक्ता मामले, पर्यावरण और वन, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, स्वास्थ्य, पंचायती राज, लघु उद्योग और खाद्य और सार्वजनिक वितरण में केंद्र सरकार के संबंधित मंत्रालयों / विभागों के प्रतिनिधियों के साथ–साथ सरकारी संस्थानों अथवा संगठनों और सरकार द्वारा मान्यता प्राप्त किसान संगठनों के प्रतिनिधियों को केंद्रीय सलाहकार समिति के विचार–विमर्श के लिए आमंत्रित किया जाता है।

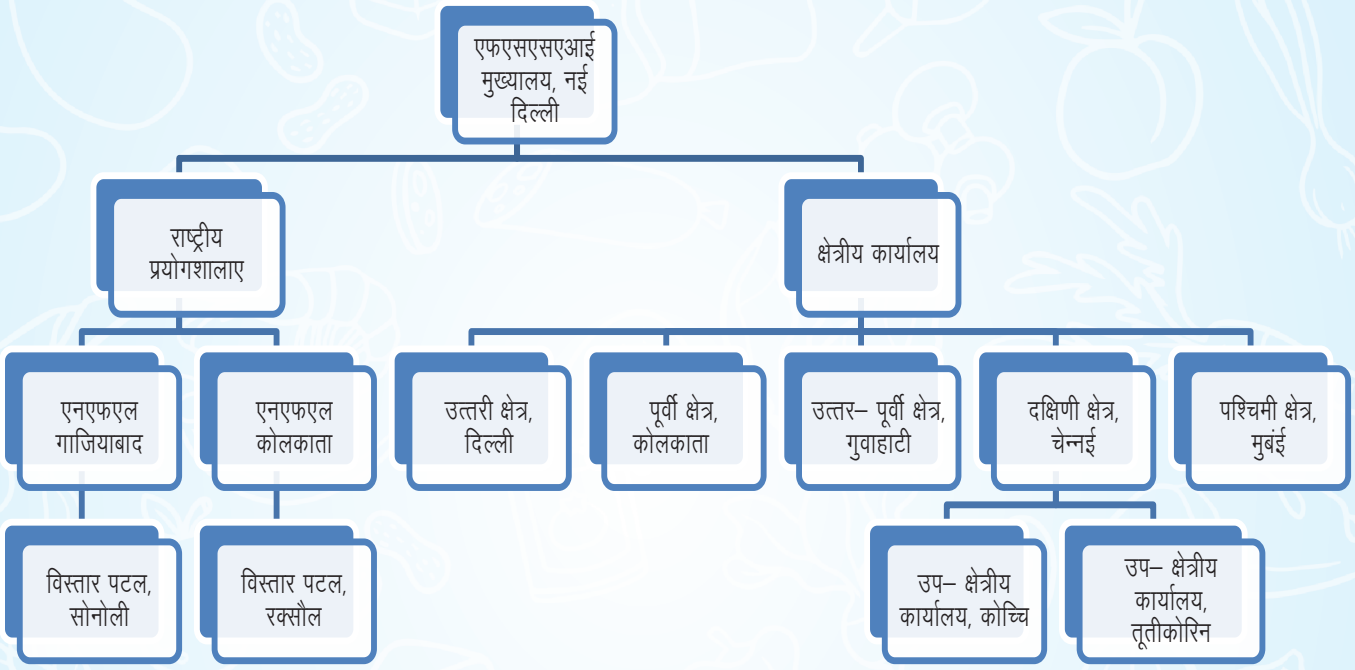
2.5.3 दिनांक 05 जुलाई, 2019 की अधिसूचना के माध्यम से खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 की धारा 11 के तहत तीन वर्ष के लिए केंद्रीय सलाहकार समिति का पुनर्गठन किया गया है।

2.5.4 वर्ष 2019–20 के दौरान सीएसी की दो बैठकें (26वीं और 27वीं) क्रमशः दिनांक 23 जुलाई, 2019 और 26 सितंबर, 2019 को हुई थी।

2.6 खाद्य प्राधिकरण का संगठनात्मक ढांचा:

2.6.1 एफएसएसएआई का मुख्यालय नई दिल्ली में स्थित है। प्राधिकरण के दिल्ली, मुंबई, कोलकाता, गुवाहाटी और चेन्नई में क्षेत्रीय कार्यालय हैं और गाजियाबाद और कोलकाता में दो राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशालाएं भी हैं।

चित्र 2 – खाद्य प्राधिकरण का संगठनात्मक ढांचा



2.6.2 वर्ष के दौरान, खाद्य प्राधिकरण ने दिल्ली, चंडीगढ़, भोपाल, मुंबई, अहमदाबाद, चेन्नई, बेंगलुरु, हैदराबाद, विशाखापट्टनम, कोच्चि, कोलकाता और गुवाहाटी में नए शाखा कार्यालय खोलने और अटारी, मुंबई जेएनपीटी, कांडला, कृष्णापट्टनम और रक्सौल में आयात कार्यालय स्थापित किए जाने को अनुमति प्रदान की है। प्राधिकरण ने मुंबई और चेन्नई में राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशालाओं की स्थापना को भी अनुमोदन प्रदान किया है। यह कार्यालय निकट भविष्य में चालू हो जाएंगे।

2.7 मुख्यालय में स्थित खाद्य प्राधिकरण के प्रभाग

- मानव संसाधन और वित्त प्रभाग
- सामान्य प्रशासन और नीति समन्वय प्रभाग
- सामाजिक व्यवहारगत परिवर्तन प्रभाग
- विज्ञान और मानक प्रभाग
- सूचना प्रौद्योगिकी प्रभाग

- खाद्य प्रयोगशाला प्रभाग
- प्रयोगशाला प्रशिक्षण और निगरानी प्रभाग
- कोडेक्स प्रभाग
- राज्य लाइसेंस प्रभाग
- केन्द्रीय लाइसेंस प्रभाग
- आयात प्रभाग
- खाद्य मान श्रृखंला प्रभाग

2.8 मानव संसाधन

एफएसएसएआई में विभिन्न स्तरों पर 824 स्वीकृत पद हैं। एफएसएसएआई में सभी संस्वीकृत पदों का पदवार विवरण तालिका 5 में दिया गया है ।

तालिका 5 – एफएसएसएआई की पदवार संस्वीकृत संख्या

क्र. सं.	पदनाम	पे–लेवल	पदों की स्वीकृत संख्या
1	अध्यक्ष	17	1
2	मुख्य कार्यकारी अधिकारी	15	1
3	कार्यकारी निदेशक	14	2
4	सलाहकार	14	2
5	निदेशक	13	16
6	मुख्य प्रौद्योगिकी अधिकारी	13	1
7	प्रधान प्रबंधक	13	1
8	संयुक्त निदेशक	12	32
9	उप निदेशक	11	44
10	सहायक निदेशक	10	22
11	सहायक निदेशक (तकनीकी)	10	60
12	खाद्य विश्लेषक	10	10
13	तकनीकी अधिकारी	7	255
14	केन्द्रीय खाद्य सुरक्षा अधिकारी	7	74
15	सहायक निदेशक (राजभाषा)	10	1
16	हिंदी अनुवादक	6	3
17	प्रशासनिक अधिकारी	8	25
18	सहायक	6	76
19	कनिष्ठ सहायक ग्रेड– ए	4	12
20	वरिष्ठ निजी सचिव	8	7
21	वैयक्तिक सचिव	7	17
22	वैयक्तिक सहायक	6	39
23	वरिष्ठ प्रबंधक (सूचना प्रौद्योगिकी)	12	2
24	प्रबंधक (सूचना प्रौद्योगिकी)	11	2
25	उप प्रबंधक (सूचना प्रौद्योगिकी)	10	4

क्र. सं.	पदनाम	पे–लेवल	पदों की स्वीकृत संख्या
26	सहायक प्रबंधक (सूचना प्रौद्योगिकी)	7	10
27	सूचना प्रौद्योगिकी सहायक	6	6
28	वरिष्ठ प्रबंधक	12	2
29	प्रबंधक	11	8
30	उप प्रबंधक	10	16
31	सहायक प्रबंधक	7	8
32	कनिष्ठ सहायक ग्रेड– II	2	12
33	स्टाफ कार ड्राइवर (सामान्य ग्रेड)	2	3
34	मल्टी टास्किंग स्टाफ (एमटीएस)	1	50
	कुल		824

2.9 एफएसएसएआई में भर्ती की स्थिति

2.9.1 सीधी भर्ती– दिनांक 01 अक्तूबर, 2018 को भर्ती संबंधी विनियम अधिसूचित किए गए थे और भर्ती विनियमों के उपबंधों के अनुसार भर्ती की प्रक्रिया शुरू कर दी गई है। तदनुसार, दिनांक 25 जनवरी, 2019 के विज्ञापन संख्या– डीआर– 01/2019, दिनांक 26 मार्च, 2019 के विज्ञापन संख्या– डीआर–02/2019 और दिनांक 16 अक्तूबर 2019 के विज्ञापन संख्या– डीआर–03/2019, के माध्यम से विभिन्न पदों के संबंध में सीधी भर्ती के लिए आवेदन आमंत्रित किए गए थे। इन विज्ञापनों में शामिल पदों के लिए संवीक्षा/ सीबीटी/ लिखित परीक्षा का पहला चरण पूरा हो चुका है। डीआर–02/2019 (अर्थात् सहायक निदेशक और उससे नीचे के स्तर तक) के तहत विज्ञापित पदों के लिए दूसरे चरण की लिखित परीक्षा की अनुसूची घोषित कर दी गई है और परीक्षा भविष्य में आयोजित की जाएगी। साथ ही, कुछ पदों के अंतिम परिणाम के आधार पर निदेशक (पे लेवल– 13) के पदों के लिए तीन अभ्यर्थी और खाद्य विश्लेषक (पे लेवल– 10) के पद के लिए चार अभ्यर्थी सीधी भर्ती के आधार पर कार्यभार ग्रहण कर चुके हैं।

2.9.2 प्रतिनियुक्ति– दिनांक 25 जून, 2019, 16 अक्तूबर, 2019 और 09 मार्च, 2020 के विज्ञापनों के माध्यम से प्रतिनियुक्ति के आधार पर 137 पदों को भरने के लिए भी आवेदन आमंत्रित किए गए थे। उनके चयन के परिणामस्वरूप, वर्ष 2019–20 के दौरान प्रतिनियुक्ति के आधार पर 34 अधिकारियों ने एफएसएसएआई में कार्यभार ग्रहण किया है।

2.10 अन्य कर्मचारी और सामान्य सेवाओं के मामले

2.10.1 महिला कर्मचारियों के लिए आंतरिक शिकायत समिति

महिला कर्मचारियों की सुरक्षा के लिए *विशाखा और अन्य बनाम राजस्थान राज्य* (वर्ष 1997) मामले में माननीय सर्वोच्च न्यायालय के निर्णय और महिलाओं का कार्यस्थल पर लैंगिक उत्पीड़न (निवारण, प्रतिषेध और प्रतितोष) अधिनियम, 2013 के अनुसार एफएसएसएआई में एक आंतरिक शिकायत समिति का गठन किया गया है और यह सुनिश्चित किया जाता है कि यह हर समय प्रभावी और कार्यात्मक हो। समिति को वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान कोई शिकायत प्राप्त नहीं हुई।

2.10.2 सर्तकता संबंधी मामले

2.10.2.1 एफएसएसएआई का सतर्कता प्रभाग केंद्रीय सतर्कता आयोग (सीवीसी) के दिशानिर्देशों का पालन करते हुए मुख्यालय, क्षेत्रीय कार्यालयों और प्रयोगशालाओं में एफएसएसएआई के कर्मचारियों के विरूद्ध विभिन्न स्रोतों के माध्यम से प्राप्त शिकायतों पर कार्रवाई करता है। शिकायतों/ मामलों की जांच या तो एफएसएसएआई द्वारा अथवा स्वतंत्र एजेंसी (जैसे सीबीआई) के माध्यम से की जाती है। यदि प्रथम दृष्टया किसी अधिकारी को अनियमितताओं के लिए उत्तरदायी ठहराया जाता है तो अनुशासनात्मक कार्यवाही शुरू करने के संबंध में आगे उचित कार्रवाई की जाती है। विहित मानदंडों के अनुसार, जहां कहीं भी आवश्यक हो तो, सीवीसी से भी परामर्श किया जाता है। वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान 24 शिकायतों पर कार्रवाई कर उनका निपटान किया गया। एक मामले में, मामूली दंड लगाए जाने की कार्रवाई शुरू की गई और आरोप पत्र जारी किया गया है।

2.10.2.2 अधिकारियों और कर्मचारियों में जागरूकता पैदा करने के लिए एफएसएसएआई मुख्यालय और उसके क्षेत्रीय कार्यालयों में दिनांक 28 अक्तूबर, 2019 से 02 नवंबर, 2019 तक सतर्कता जागरूकता सप्ताह मनाया गया। इस वर्ष, सतर्कता जागरूकता सप्ताह का विषय '' सत्यनिष्ठा –एक जीवन पद्धति'' था। इस अवसर पर दिनांक 28 अक्तूबर, 2019 को सभी अधिकारियों व कर्मचारियों को जीवन के सभी क्षेत्रों में ईमानदारी, पारदर्शिता व सत्यनिष्ठा बनाए रखने के लिए शपथ दिलाई गई। इसके बाद सर्तकता पर कर्मचारियों के ज्ञान के बारे में लिखित प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता आयोजित की गई। दिनांक 01 नवंबर, 2019 को एक कार्यशाला/ संवेदीकरण कार्यक्रम का आयोजन किया गया था, जिसमें सप्ताह के विषय पर भाषण देने के लिए बाहरी विशेषज्ञ को आमंत्रित किया गया था। इस अवसर पर प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता में प्रथम, द्वितीय और तृतीय स्थान प्राप्त करने वाले प्रतियोगियों को मुख्य कार्यकारी अधिकारी द्वारा 2,000 रुपये, 1,000 रुपये और 500 रुपये के नकद पुरस्कार प्रदान किया गया।

2.10.3 एफएसएसएआई डे–केयर सेंटर

बच्चों के लिए एफएसएसएआई डे–केयर सेंटर– ''नन्हें कदम'' एफएसएसएआई मुख्यालय, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली में चल रहा है। एफडीए भवन और आसपास के अन्य सरकारी कार्यालयों में कार्य करने वाली महिला कर्मचारियों के लिए चिर आवश्यक और सराहनीय कदम है।

2.10.4 जिम (व्यायामशाला)

एफएसएसएआई मुख्यालय और सीडीएससीओ में कार्य करने वाले और अपने स्वास्थ्य के प्रति जागरूक कर्मचारियों की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए एफडीए भवन परिसर में एक आधुनिक वातानुकूलित जिम (व्यायामशाला) स्थापित किया गया है। इसे अत्यंत उत्साहजनक प्रतिक्रिया प्राप्त हुई है।

2.11 एफएसएसएआई की आवश्यकताओं के लिए अतिरिक्त स्थान प्राप्त करने के लिए 2019–20 के दौरान उठाए गए कदम

2.11.1 चेन्नई पत्तन न्यास ने 'सेंट्रल डाक्यूकमेंटेशन' काम्पलेक्स बिल्डिंग के द्वितीय और तृतीय तल पर 1306 वर्ग मीटर का स्थान 30 साल के दीर्घकालिक पट्टे पर एफएसएसएआई को आवंटित किया है। पट्टे की अवधि के लिए चेन्नई पत्तन न्यास को 17,09,04,516 रुपये का एकमुश्त भुगतान किया गया है। पट्टे पर हस्ताक्षर किए जा रहे हैं। इस स्थान का उपयोग राष्ट्रीय खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला के साथ–साथ दक्षिणी क्षेत्रीय कार्यालय, चेन्नई को स्थापित करने के लिए किया जाना है।

2.11.2 जवाहरलाल नेहरू पत्तन न्यास ने 30 साल के दीर्घकालिक पट्टे के आधार पर नवी मुंबई के जेएनपीटी टाउनशिप में 'ट्रेनी हॉस्टल' भवन में 11873 वर्ग फुट (भूतल पर 8116 वर्ग फुट और प्रथम तल पर 3757 वर्ग फुट का स्थान आवंटित किया है। जवाहरलाल नेहरू पत्तन न्यास को 2,52,95,102 रुपये का एकमुश्त भुगतान किया गया है और कब्जा ले लिया गया है। इस स्थान का उपयोग राष्ट्रीय खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला की स्थापना के साथ–साथ पश्चिमी क्षेत्रीय कार्यालय, मुंबई के लिए कार्यालय स्थान के लिए किया जाना है। पट्टे पर हस्ताक्षर किए जा रहे हैं। इसके साथ ही, जवाहरलाल नेहरू पत्तन न्यास द्वारा पूर्व में आवंटित भूमि के भूखंड, जिसे एफएसएसएआई द्वारा उपयुक्त नहीं पाया गया था, वापस कर दिया जाएगा और धनराशि को वापस ले लिया जाएगा।

2.11.3 गाजियाबाद की राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला में दूसरे तल पर एक हल्का भारित ढांचा खड़ा किया गया है जिसके तहत लगभग 9,000 वर्ग फुट के स्थापन का निर्माण किया गया है। उत्तरी क्षेत्रीय कार्यालय को एनबीसीसी बिल्डिंग, लोदी रोड, दिल्ली में अपने मौजूदा किराये के परिसरों से यहां स्थानांतरित कर दिया गया है, जिससे लगभग 15 लाख रुपये प्रति माह की बचत हो रही है।

2.11.4 एनएफएल, गाजियाबाद परिसर में एक बहुमंजिला इमारत का निर्माण किया जा रहा है, जिसमें 46.26 करोड़ रुपये की अनुमानित लागत से लगभग 60,000 वर्ग फुट के स्थान का निर्माण किया जा रहा है। मैसर्स एनबीसीसी इंडिया लिमिटेड को इस परियोजना का निर्माण करने के लिए परियोजना प्रबंधन सलाहकार के रूप में नियुक्त किया गया है।

अध्याय-3

मानक और विनियम

3.1 वैज्ञानिक समिति

3.1.1 एफएसएस अधिनियम की धारा 14 में वैज्ञानिक पैनल के अध्यक्षों और छह स्वतंत्र वैज्ञानिक विशेषज्ञों, जो किसी भी वैज्ञानिक पैनल से संबद्ध न हों, को शामिल करते हुए एक वैज्ञानिक समिति के गठन का प्रावधान है। इस समिति पर खाद्य प्राधिकरण को वैज्ञानिक राय प्रदान करने, वैज्ञानिक राय की संगतता सुनिश्चित करने तथा विशेष रूप से वैज्ञानिक पैनलों की कार्य प्रक्रियाओं को अपनाने और कार्य पद्धतियों में सामंजस्य बिठाने हेतु सामान्य समन्वय का दायित्व होता है। यह वैज्ञानिक समिति एक से अधिक वैज्ञानिक पैनलों की दायरे में आने वाले बहुक्षेत्रीय मुद्दों पर विचार प्रदान करती है और उन मुद्दों पर कार्य समूहों का गठन करती है जो उन वैज्ञानिक पैनलों में से किसी पैनल के दायरे में नहीं आता है। यह वैज्ञानिक समिति अपने सदस्यों में से किसी एक सदस्य का अध्यक्ष के रूप में चयन करती है।

3.1.2 वर्ष 2019–20 के दौरान वैज्ञानिक समिति ने क्रमशः दिनांक 19 अगस्त, 2019 और 27 नवम्बर, 2019 को दो बैठकें आयोजित की।

3.1.3 अपनी प्रथम बैठक के दौरान इस वैज्ञानिक समिति द्वारा की गई सिफारिशों को यथा प्रयोज्य प्रारूप अधिसूचनाओं और अंतिम सूचनाओं को जारी करने के लिए दिनांक 06 नवम्बर, 2019 को हुई खाद्य प्राधिकरण की बैठक में रखा गया था जबकि दूसरी बैठक की सिफारिशों को खाद्य प्राधिकरण की अगली बैठक में रखा जाएगा।

3.2 वैज्ञानिक पैनल

3.2.1 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 13 में विषयगत विशिष्ट वैज्ञानिक पैनलों को स्थापित करने का प्रावधान है जिसमें स्वतंत्र वैज्ञानिक विशेषज्ञ होते हैं और जो जोखिम मूल्यांकन निकायों के रूप में कार्य करते हैं तथा अपनी सुविचारित वैज्ञानिक राय देते हैं।

3.2.2 खाद्य प्राधिकरण को नए सदस्यों को जोड़कर अथवा विद्यमान सदस्यों को हटाकर अथवा उक्त पैनल के नाम में बदलाव कर, जैसा भी मामला हो, इन वैज्ञानिक पैनलों को पुनर्गठित करने के लिए अधिकार प्रदान किया जाता है। वैज्ञानिक पैनल अपने सदस्यों में से ही एक अध्यक्ष का चुनाव करते हैं।

3.2.3 वर्ष के दौरान खाद्य प्राधिकरण ने दो नए वैज्ञानिक पैनलों (एसपी) अर्थात् पैकेजिंग संबंधी वैज्ञानिक पैनल और अल्कोहल युक्त पेय पदार्थ संबंधी वैज्ञानिक पैनल का गठन किया। इससे पूर्व, इन दो खाद्य श्रेणियों का कार्य क्रमशः लेबलिंग और दावा/ विज्ञापन संबंधी वैज्ञानिक पैनल तथा जल (सुगंधित जल सहित) और पेय पदार्थ (गैर– अल्कोहल) संबंधी वैज्ञानिक पैनल द्वारा किया जाता था। पहले से ही गठित शेष 19 पैनलों का पुनर्गठन दिनांक 01 जनवरी, 2020 को किया गया था। 21 कार्यमूलक वैज्ञानिक पैनल निम्नलिखित हैं:

एसपी–01	खाद्य सहयोज्य, सुवासकारी पदार्थ, प्रसंस्करण सहायय और खाद्य संपर्क सामग्री
एसपी–02	कीटनाशी अवशिष्ट
एसपी–03	एंटीबायोटिक अवशिष्ट
एसपी–04	जीव परिवर्तित जीव एवं खाद्य पदार्थ
एसपी–05	कार्यमूलक खाद्य, न्यूट्रासेयुटिकल्स, आहार संबंधी उत्पाद और अन्य सदृश्य उत्पाद
एसपी–06	जैविक खतरा
एसपी–07	खाद्य श्रृंखला में संदूषण
एसपी–08	लेबेलिंग और दावा/विज्ञापन

एसपी–09 प्रतिचयन और विश्लेषण की पद्धति

एसपी–10 मछली और मत्स्य उत्पाद

एसपी–11 अनाज, दाल, फली और उनके उत्पाद (बेकरी सहित)

एसपी–12 फल और सब्जी और उनके उत्पाद (सूखे फल और मेवे सहित)

एसपी–13 मांस और मांस उत्पाद (पॉल्ट्री सहित)

एसपी–14 दूध और दुग्ध उत्पाद

एसपी–15 तेल और वसा

एसपी–16 मिठाई, मिष्ठान, मधुरक, चीनी और शहद

एसपी–17 जल (सुवासित जल सहित) और पेय पदार्थ (अल्कोहल रहित)

एसपी–18 पोषण और सुदृढीकरण

एसपी–19 मसाले और पाक्य जड़ी बूटी

एसपी–20 पैकेजिंग (नया)

एसपी–21 अल्कोहल युक्त पेय (नया)

3.2.4 वर्ष के दौरान इन वैज्ञानिक पैनलों की कुल 67 बैठकें आयोजित की गईं।

3.3 विनियमों को तैयार करने हेतु वर्ष 2019–20 के दौरान किए गए महत्वपूर्ण क्रियाकलाप

3.3.1 वर्ष 2019–20 के दौरान सात अंतिम अधिसूचनाएं और बारह प्रारूप अधिसूचनाएं जारी की गईं। खाद्य सुरक्षा और मानक (अधिशेष खाद्य पुनःप्राप्ति और वितरण) विनियम, 2019 वर्ष के दौरान जारी की गई अंतिम अधिसूचनाओं में एक है। यह विनियम खाद्य प्राप्ति एजेंसियों तथा खाद्य दान करने वाले कारोबार आपरेटरों को दान किए जा रहे खाद्य पदार्थों की खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने हेतु दिशानिर्देश देते हैं। वर्ष के दौरान अधिसूचित अन्य अंतिम विनियमों में कतिपय खाद्य उत्पादों के नए मानकों के संबंध में कई संशोधन विनियम अथवा कतिपय खाद्य पदार्थों के विद्यमान मानकों में संशोधन शामिल है। इसके अलावा, कतिपय सामग्रियों/उत्पादों के इस्तेमाल को प्रतिबंधित करने के लिए कुछ संशोधन किए गए हैं।

3.3.2 वर्ष के दौरान जारी अंतिम अधिसूचनाओं की सूची तालिका 6 में दी गई है। वर्ष के दौरान जारी प्रारूप अधिसूचनाओं की सूची तालिका 7 में दी गई है। वर्तमान में लागू मुख्य विनियमों की पूर्ण सूची तालिका 8 में दी गई है।

3.4. कुछ नए विनियमों के निरूपण से संबंधित टिप्पण

3.4.1 प्रारूप खाद्य सुरक्षा एवं मानक (शिशु पोषण के लिए खाद्य) विनियम, 2019

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के उप विनियम 2.1.19 के तहत 'शिशु पोषण के लिए खाद्य' हेतु मानकों का निर्धारण किया गया है। इस श्रेणी में शिशु संबंधी फार्मूला, अनुवर्ती फार्मूला आदि जैसे उत्पाद मानक शामिल हैं जो 24 महीने के बच्चे तक के लिए अभीष्ट है। वर्तमान जानकारी और अंतरराष्ट्रीय मानकों नामतः कोडेक्स के आधार पर विद्यमान मानकों को अद्यतन करने के लिए वैज्ञानिक पैनल द्वारा इसकी समीक्षा की गई और इसमें संशोधन किया गया। प्रस्तावित प्रारूप विनियम एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के उल्लिखित उप विनियम 2.1.19 का स्थान लेगा। लोक टिप्पणियों को आमंत्रित करने के लिए दिनांक 01 मई, 2019 को प्रारूप खाद्य सुरक्षा एवं मानक (शिशु पोषण के लिए खाद्य) विनियमों को सरकारी राजपत्र में प्रकाशित किया गया। प्रारूप अधिसूचना को विश्व स्वास्थ्य संगठन के सदस्यों से टिप्पणी आमंत्रित करने के लिए इसकी वेबसाइट पर भी अपलोड किया गया था। टिप्पणियों पर विचार करने के पश्चात संशोधित प्रारूप अंतिम अधिसूचना की प्रक्रिया में है।

3.4.2 प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली बच्चों के लिए सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहार) विनियम, 2019

इस प्रारूप विनियम के मुख्य तत्व, जिन्हें दिनांक 30 अक्तूबर, 2019 को अधिसूचित किया गया था, निम्नवत हैं:

- विद्यालय के जलपानगृह और/ अथवा रसोई/ अथवा विक्रेता का अनिवार्य पंजीकरण/ लाइसेंसिंग।
- ऐसे खाद्य पदार्थ जिनमें वसा, नमक और चीनी अधिक हो (एचएफएसएस), उन्हें विद्यालय के जलपानगृह/ मैस भवन/ छात्रावास के रसोईघर में विक्रय नहीं किया जायेगा।
- विद्यालय के भवन में बच्चों को एचएफएसएस भोजन के निःशुल्क विक्रय हेतु कोई पेशकश नहीं की जाएगी न ही उसका विज्ञापन किया जायेगा।
- सुरक्षित भोजन और स्वास्थ्यकर आहार को बढ़ावा देने के लिए 'ईट राइट स्कूल' कार्यक्रम को अंगीकार करना।

हितधारकों से टिप्पणियां आमंत्रित करने के पश्चात्, उक्त विनियम अंतिमरूप दिए जाने के अध्यधीन हैं

3.4.3 प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2019

एफएसएसएआई ने दिनांक 25 जून, 2019 को एफएसएस (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियमों के मसौदे को अधिसूचित किया है। सामान्य और विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताओं पर प्रावधानों के अलावा, इन विनियमों में पैक किए गए ऐसे खाद्य उत्पादों पर फ्रंट–ऑफ–पैक लेबल पर लाल रंग–कोडिंग प्रदर्शित करना अनिवार्य बनाने का प्रस्ताव किया गया है, जिनमें उच्च वसा , उच्च शर्करा और उच्च नमक का स्तर है, जिससे उपभोक्ताओं को स्वस्थ भोजन को विकल्प चुनने के लिए प्रोत्साहित किया जा सके। तथापि, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) सहित विभिन्न हितधारकों से प्राप्त टिप्पणियों के आधार पर एफएसएसएआई में विनियमों में प्रस्तावित थ्रेश होल्ड की समीक्षा करने की प्रक्रिया चल रही है।

3.4.4. जीएम खाद्य के संबंध में विनियम

एफएसएसएआई ने जीएम खाद्य पर विनियमों का मसौदा तैयार किया है जो मंत्रालय के विचाराधीन है।

3.4.5 खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) संशोधन विनियम

- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 में संशोधन करने का प्रस्ताव है ताकि विनियमों को और सरल और युक्तिसंगत बनाया जा सके और प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित किया जा सके। इनमें वार्षिक विवरणिका और घोषणाओं को प्रस्तुत करने के शर्त के साथ क्रमशः शाश्वत लाइसेंस और पंजीकरण जारी करना, दस्तावेजों में कमी करना, विभिन्न केओबी का पुनर्संरेखण, लाइसेंस शुल्क का युक्तिकरण, संशोधन शुल्क में कमी, नए उभरते मॉडलों जैसे ई–कॉमर्स, प्रत्यक्ष विक्रेताओं आदि के लिए विशेष प्रावधान शामिल हैं। इसके अलावा, खाद्य उत्पादों (योज्य वार) श्रेणी की मौजूदा पद्धति के आधार पर लाइसेंस की पद्धति को उत्पाद मानक में अंतरित करने का प्रस्ताव है। चूंकि अंतिम अधिसूचना की प्रक्रिया में काफी समय लगने की संभावना है, इसलिए दिनांक 27 मार्च, 2020 को संशोधन शुल्क को घटाकर 1000 रुपये करने, सुविधाप्रदाता के लिए परीक्षण, निरीक्षण, लेखा परीक्षा, खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक और योजना से संबंधित उक्त संशोधन विनियमों के कुछ प्रावधानों प्रचनात्मक बनाने को एफएसएस अधिनियम की धारा 16 (5) के तहत एक निदेश जारी किया गया है।

3.5 डब्ल्यूटीओ–एसपीएस/ टीबीटी अधिसूचना

भारत विश्व व्यापार संगठन (डब्ल्यूटीओ) का हस्ताक्षरकर्ता है और तदानुसार सैनिटरी और फाइटोसैनिटरी (एसपीएस) और 'टेक्निकल बैरियर टू ट्रेड' (टीबीटी) समझौतों पर हस्ताक्षरकर्ता है और इन समझौतों के तहत एफएसएसएआई लगातार सदस्य देशों से टिप्पणियां और सुझाव मांगते हुए डब्ल्यूटीओ प्लेटफॉर्म पर अपने मानकों और विनियमों को अधिसूचित कर रहा है। इसके अलावा, एफएसएसएआई खाद्य और खाद्य सुरक्षा से संबंधित अन्य देशों की अधिसूचनाओं पर भी नजर रखता है और वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय के माध्यम से टिप्पणियां प्रदान करता है।

3.6 विशेषज्ञ समिति की बैठकें (गैर–विनिर्दिष्ट खाद्य पदार्थों और खाद्य सघंटको के लिए)

गैर–विनिर्दिष्ट खाद्य पदार्थों और खाद्य सघंटको के अनुमोदन हेतु प्राप्त आवेदनों की जांच के लिए वर्ष 2017 में एक विशेषज्ञ समिति का गठन किया गया, जिसकी वर्ष में छह बैठकें हुईं।

3.7 दावों के संबंध में विशेषज्ञ समिति का गठन

एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावा) विनियम, 2018 को अधिसूचित किया है। तत्संबंधी उप–विनियम 12 में समय–समय पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट लागू शुल्क के साथ दावों के अनुमोदन की प्रक्रिया निर्धारित की गई है। इस संबंध में एफएसएसएआई ने स्वास्थ्य संबंधी विशेषरूप से रोग से जुड़े जोखिम कम करने के दावों और विज्ञापनों में किए गए अन्य दावों की जांच करने के लिए एक विशेषज्ञ समिति का गठन किया है। एफबीओ, जो उक्त विनियमों के प्रावधानों के अनुसार खाद्य उत्पाद/ घटक के लिए दावों के संबंध में पूर्व मंजूरी लेना चाहते हैं, केवल 50,000 रुपये (केवल पचास हजार) के शुल्क के साथ विधिवत रूप से भरा हुआ आवेदन प्रस्तुत करेंगे। दावों संबंधी विशेषज्ञ समिति आवेदनों (और उसमें विनिर्दिष्ट वैज्ञानिक साक्ष्य) की जांच करती है और खाद्य प्राधिकरण को अनुमोदन अथवा अन्यथा अपनी सिफारिशें प्रदान करती है।

3.8 कार्यशालाएं

3.8.1 इंटरनेशनल एलायंस ऑफ डाइटरी/ फूड सप्लीमेंट्स एसोसिएशंस (आईएडीएसए) और भारतीय उद्योग महापरिसंघ (सीआईआई) ने रिसोर्स सेंटर ऑन हेल्थ सप्लीमेंट्स एंड न्यूट्रास्यूटिकल्स (आरईसीएचएएन) के तहत एक सहयोगात्मक पहल की है। आरईसीएचएएन के सहयोग से, दिनांक 30 अगस्त, 2019 को एफएसएसएआई, नई दिल्ली में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य या स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहार विषेयक उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सिय प्रयोजन हेतु खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016 और एफएसएसएआई की लाइसेंस अपेक्षाओं व अन्य आवश्यकताओं के संबंध में फार्मासिस्टों के लिए एक जागरूकता कार्यशाला आयोजित की गई थी।

3.8.2 प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में कीटनाशक अवशिष्ट की सहिष्णुता की सीमाओं का निर्धारण करने के लिए एफएसएसएआई में दिनांक 12 और 13 दिसम्बर, 2019 को दो दिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया गया था।

3.9 जन जागरूकता हेतु मार्गदर्शक टिप्पण

एफएसएसएआई द्वारा वर्ष 2019–20 के दौरान टिप्पण में कवर किए गए मुद्दों पर जनता के बीच जागरूकता और बेहतर समझ तैयार करने के लिए कुल सात मार्गदर्शक टिप्पण जारी किए गए थे :

- ग्लूटन मुक्त भोजनः सेलियाक रोग से ग्रस्त लोगों के लिए सुरक्षित खाद्य पदार्थ सुनिश्चित करने के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 09/2018।
- एफ्लॉटाक्सिन्स : एक मुख्य खाद्य सुरक्षा चिंता पर मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 10/2018।
- खिलाड़ियों के उपयोग के लिए विशेष आहार हेतु खाद्य पदार्थों (खिलाड़ियों के लिए एफएसडीयू) के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 11/2019
- मोटे अनाज– पोषक अनाज के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 12/2019
- कीटनाशक : खाद्य सुरक्षा चिंता, सावधानियां और सुरक्षा उपाय के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 13/2020।
- पारम्परिक दुग्ध उत्पाद की सुरक्षा और गुणवत्ता के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 14/2020।
- खाद्य में धातु संदूषक– संभावित जोखिम और कम करने हेतु उपाय के संबंध में मार्गदर्शक टिप्पण संख्या 15/2020।

इन मार्गदर्शक टिप्पणों की प्रति को https://www.fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php वेबसाइट से प्राप्त किया जा सकता है।

3.10 प्लास्टिक के उपयोग को कम करने और प्लास्टिक कचरे का प्रबंधन करने के लिए, मसौदा एफएसएस (पैकेजिंग) संशोधन विनियमों, 2020 को कार्यान्वित करते हुए खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियमों में बोतल बंद पानी के लिए उल्लिखित खाद्य ग्रेड पैकेजिंग सामग्री के अलावा अन्य पैकेजिंग सामग्री के उपयोग की अनुमति देने का निर्णय लिया गया है।

3.11 एफएसएसएआई के कार्यक्षेत्र में पशुचारा को शामिल करने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 में संशोधन करने के लिए एफएसएसएआई ने अपने प्रशासनिक मंत्रालय को प्रस्ताव दिया है। इस प्रस्ताव पर विचार किया जा रहा है। इस दौरान, एफएसएसएआई ने निदेश जारी किए हैं कि सभी यौगिक पशु चारा निर्माता, बीआईएस के साथ पंजीकृत होंगे और संगत बीआईएस मानकों का अनुपालन करेंगे।

3.12 खाद्य संपर्क सामग्री के रूप में बांस के उत्पादन, संभलाई और उपयोग हेतु अपनाए जाने के लिए दिशानिर्देश जारी किए गए हैं।

तालिका 6 – वर्ष 2019–20 के दौरान अधिसूचित किए गए अंतिम विनियमों की सूची

क्र.सं.	अंतिम विनियम	तिथि को अधिसूचित किया गया
1	तेलों और फैट्स में सुगंधित तत्व के रूप में डायसेटाइल के उपयोग पर प्रतिबंध के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन) प्रथम संशोधन विनियम, 2019	25 जून, 2019
2	साधारण नमक की बिक्री पर प्रतिबंध के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन) दूसरा संशोधन विनियम, 2019	25 जून, 2019
3	नारियल दूध और नारियल क्रीम के विद्यमान मानकों, सूखे मार्जोरम (साबूत और चूर्ण), लाल गोल मिर्च (सभी किस्में) (साबूत और चूर्ण), जयपत्र (बे लीफ) (साबूत और चूर्ण), सूखे पुदीना, सूखी मेंहदी के विद्यमान मानकों में संशोधन करने से संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) दूसरा संशोधन विनियम, 2019	05 जुलाई, 2019
4	चिया तेल और इसके फैटी एसिड रचना के नए मानकों के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) तीसरा संशोधन विधेयक, 2019	05 जुलाई, 2019
5	खाद्य सुरक्षा और मानक (अधिशेष खाद्य पुनःप्राप्ति और वितरण), विनियम, 2019	26 जुलाई, 2019
6	कैफिन रहित चूर्ण और भूने हुए कॉफी, कैफिन रहित घुलनशील कॉफी पाउडर के नए मानकों एवं बोतलबंद पेयजल के मानकों में संशोधन के संबंध में खाद्य और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) चौथा संशोधन विनियम, 2019	30 अक्तूबर, 2019
7	बकरी/भेड़ का दूध, दूध और दूध उत्पाद में कुल सोडियम की मात्रा यथा मीडियम फैट छेना/पनीर, मट्ठा चीज और नमकीन चीज के लिए मानकों के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) पांचवां संशोधन विनियम, 2019	28 नवम्बर, 2019

तालिका 7 – वर्ष 2019–20 के दौरान अधिसूचित किए गए प्रारूप विनियमों की सूची

क्र. सं.	प्रारूप विनियम	निम्नवत तिथि को अधिसूचित
1	खाद्य उत्पादों में इस्तेमाल के लिए अन्य उत्पादों के संबंध में विनियम 3 1 में संशोधन करने हेतु खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2019	15 अप्रैल, 2019
2	खमीर और समान उत्पादों सहित विभिन्न श्रेणियों के खाद्य पदार्थों में इस्तेमाल हेतु सोर्बिटन मोनोस्टिरेट को शामिल करने और मासालों व जड़ी बूटियों हेतु माइक्रोबायोलॉजिकल आवश्यकताओं के संबंध में विनियमों को संशोधित करने हेतु खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2019	15 अप्रैल, 2019
3	कम दुग्धशर्करा/ दुग्धशर्करा रहित दूध और डेयरी पारगम्य पॉउडर के लिए नए मानक तैयार करने और मोजेरेल्ला चीज की परिभाषा के निरूपण के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2019	01 मई, 2019
4	खाद्य सुरक्षा और मानक (शिशु पोषण के लिए खाद्य) विनियम, 2019	01 मई, 2019
5	खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्श) विनियम, 2019	25 जून, 2019
6	रैपिड विश्लेषणात्मक खाद्य परीक्षण किट, उपकरण अथवा पद्धति के अनुमोदन के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (प्रयोगशाला और नमूना विश्लेषण) संशोधन विनियम	05 जुलाई, 2019
7	खाद्य सुरक्षा और मानक (मादक पेय) संशोधन विनियम, 2019	05 जुलाई, 2019

क्र. सं.	प्रारूप विनियम	निम्नवत तिथि को अधिसूचित
8	ताजे/ अप्रयुक्त खाद्य तेल/ वसा में कुल पोलर यौगिक की सीमा के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन) संशोधन विनियम, 2019	05 जुलाई, 2019
9	फलों और सब्जियों के उत्पादों, अनाज और अनाज उत्पादों, मधुरक, नमक, मसालों, रूचिकर सामग्री और संबंधित उत्पादों, लसलसा रहित भोज्य पदार्थ, भोज्य पदार्थ में मिलायी गई सामग्रियां, अंडा और अंडा के उत्पादों के लिए अनुजीव मानकों तथा अनुजीव सवंमित नमूनों के पुनर्परीक्षण की प्रक्रियाओं/ प्रोटोकॉलों से संबंधित विनियमों में संशोधन करने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2019	26 जुलाई, 2019
10	खाद्य उत्पादों में ट्रांस फैट की सीमा के संबंध में खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन) संशोधन विनियम, 2019	28 अगस्त, 2019
11	सूक्ष्म पोषक तत्वों की सह्य सीमा को निर्धारित करने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढ़ीकृत खाद्य) संशोधन विनियम, 2019	28 अगस्त, 2019
12	खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली बच्चों के लिए सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहार) विनियम, 2019	30 अक्तूबर, 2019

तालिका 8 – वर्तमान में लागू मुख्य विनियमों की सूची

क्र. सं.	वर्तमान में लागू मुख्य विनियम
I.	**खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम**
1	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011
2	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011
3	खाद्य सुरक्षा और मानक (विक्रय प्रतिषेध और निर्बंधन) विनियम, 2011
4	खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011
5	खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011
6	खाद्य सुरक्षा और मानक (प्रयोगशाला और नमूना विश्लेषण) विनियम, 2011
7	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य या स्वास्थ्य अनुपूरक, न्यूट्रास्युटिकल्स, विशेष आहार विषयक उपयोग के लिए खाद्य, विशेष चिकित्सीयय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016
8	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य प्रत्याह्वान प्रक्रिया) विनियम, 2017
9	खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017
10	खाद्य सुरक्षा और मानक (गैर– विनिर्दिष्ट खाद्य और खाद्य सघटक के लिए अनुमोदन) विनियम, 2017
11	खाद्य सुरक्षा और मानक (जैविक खाद्य) विनियम, 2017
12	खाद्य सुरक्षा और मानक (एल्कोहालिक पेय) विनियम, 2018
13	खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढ़ीकरण खाद्य) विनियम, 2018
14	खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य सुरक्षा संपरीक्षण) विनियम, 2018
15	खाद्य सुरक्षा और मानक (प्रयोगशालाओं को मान्यता और अधिसूचना) विनियम, 2018
16	खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018
17	खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018

क्र. सं.	वर्तमान में लागू मुख्य विनियम
18	खाद्य सुरक्षा और मानक (अधिशेष खाद्य पुनः प्राप्ति और वितरण) विनियम, 2019
II.	**भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण कारबार संव्यवहार विनियम, 2010**
	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (इसकी बैठकों में कार्यो का निर्वाह) विनियम, 2010
	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (केंद्रीय सलाहकार समिति के कार्यो का निर्वाह) विनियम, 2010
	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (वैज्ञानिक समिति और वैज्ञानिक पैनलों की प्रक्रिया) विनियम, 2010
III.	**प्रशासनिक विनियम**
1.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (अधिकारियों और कर्मचारियों के वेतन, भत्ते एवं अन्य सेवा शर्तें) विनियम, 2013
2.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (भर्ती और नियुक्ति) विनियम, 2018
IV.	**नियम**
1.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (अध्यक्ष और सदस्यों के वेतन, भत्ते और अन्य सेवा शर्तें) नियम, 2008
2.	खाद्य सुरक्षा और मानक नियम, 2011

अध्याय-4

खाद्य सुरक्षा अनुपालन

4.1 लाइसेंसिंग / पंजीकरण

4.1.1 विनियामक प्रावधान

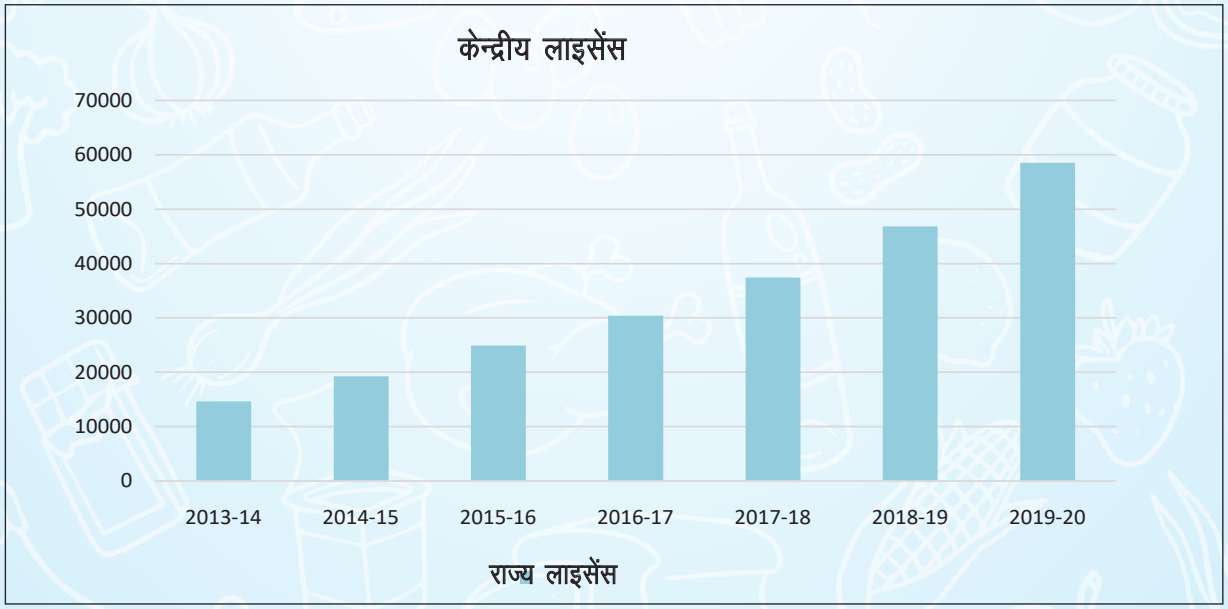
देश में सभी खाद्य कारोबारियों (एफबीओ) को कारोबार आरंभ करने या जारी रखने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 31 के अंतर्गत पंजीकृत कराना होता है अथवा लाइसेंस प्राप्त करना होता है। खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 में खाद्य लाइसेंस और पंजीकरण की प्रक्रिया संबंधी विनियम हैं। पात्रता मानदंडों के अनुसार केंद्रीय लाइसेंस, राज्य लाइसेंस प्रदान किए जाते हैं अथवा उनके पंजीकरण किए जाते हैं। केन्द्रीय/राज्य लाइसेंस के मामले में, किसी विशेष स्थान पर कोई खाद्य कारोबार चलाने के लिए विभिन्न प्रकार के कारोबारों के लिए विशिष्ट लाइसेंस नम्बर प्रदान किया जाता है। खाद्य कारोबारियों द्वारा खाद्य उत्पादों का क्रय या विक्रय केवल लाइसेंसशुदा/पंजीकृत विक्रेताओं से ही करना अपेक्षित होता है और उनका रिकार्ड भी रखना होता है।

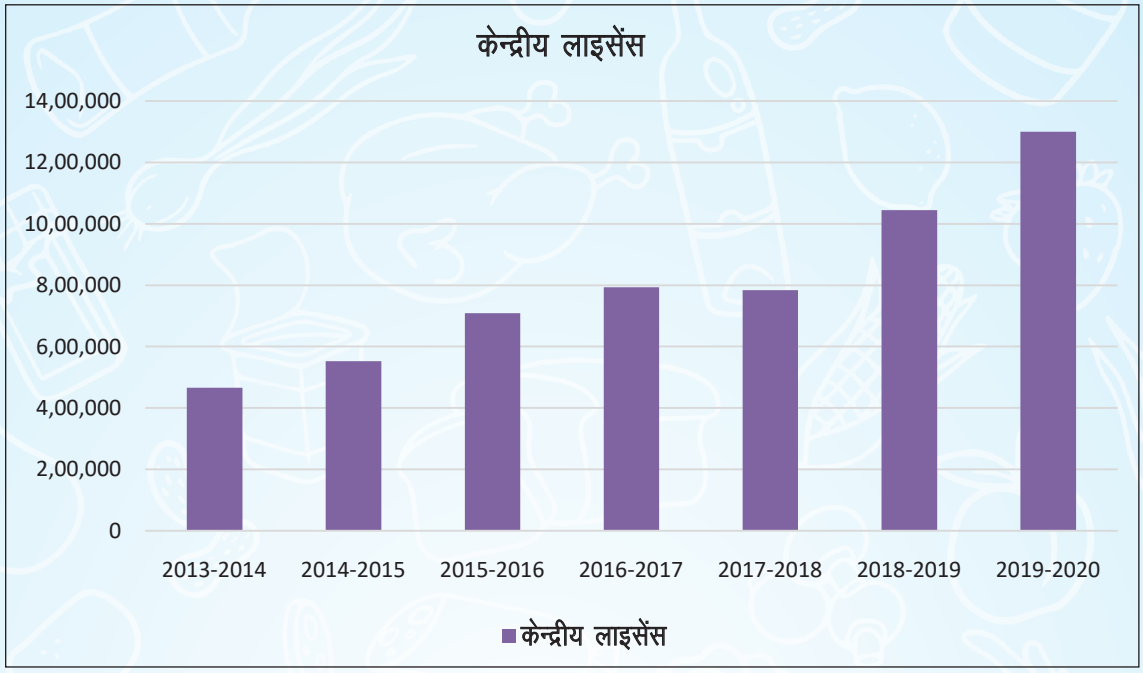
4.1.2 केंद्रीय अथवा राज्य लाइसेंस/ पंजीकरण की पात्रता संबंधी मानदंड तालिका 9 में दिए गए हैं।

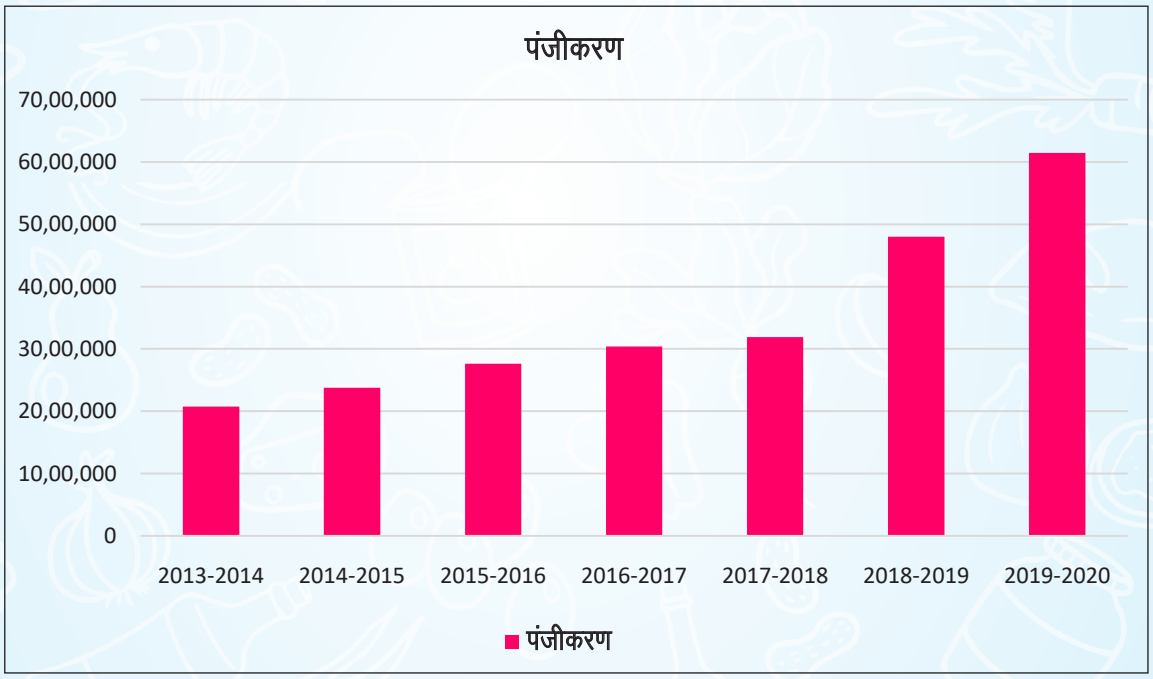
4.1.3 लाइसेंस प्रदान करने और पंजीकरण कराने की प्रक्रिया सुगम और सुकर बनाने के लिए एफएसएसएआई ने वर्ष 2012 में 'मैनुअल' प्रक्रिया को बदलकर केन्द्रीय और राज्य लाइसेंस तथा पंजीकरण हेतु एकल खिड़की के रूप में ऑनलाइन खाद्य लाइसेंस और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) लागू कर दी थी। ऑनलाइन प्रणाली को अधिक सुविधाजनक बनाने के लिए इसमें निरंतर सुधार किया है। पिछले कुछ वर्षों के दौरान पंजीकरण और लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले एफबीओ की संख्या में व्यापक वृद्धि दर्ज की गई है।

4.1.4 दिनांक 31 मार्च, 2020 तक केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकारियों (सीएलए) द्वारा खाद्य व्यवसाय संचालकों को 58,538 केंद्रीय लाइसेंस जारी किए जा चुके हैं। इसी प्रकार, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत राज्यों/ केंद्र शासित प्रदेशों के लाइसेंसिंग प्राधिकारियों द्वारा कुल 12,99,887 राज्य लाइसेंस और 61,46,239 पंजीकरण जारी किए गए हैं। वर्ष के अंत में जारी कुल लाइसेंस और पंजीकरण में हुई वर्षवार प्रगति तालिका 10 में दी गई है।

चित्र 3 – पिछले वर्षों के दौरान लाइसेंस तथा पंजीकरणों की संख्या में परिवर्तन को दर्शाने वाला रेखाचित्र







4.1.5 बिना लाइसेंस और लाइसेंस समाप्त होने वाले एफबीओ के मामले

एफएसएसएआई ने राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों से दिनांक 01 अक्टूबर, 2019 से एक प्रवर्तन अभियान चलाने को कहा जिसमें उन एफबीओ पर ध्यान केंद्रित करने को कहा गया है जिन्होंने लाइसेंस के लिए पात्र होने के बावजूद पंजीकरण प्रमाणपत्र प्राप्त किए हैं; एफबीओ, जो समाप्त हुए लाइसेंस के साथ खाद्य व्यवसाय जारी रखे हुए है/ बिना लाइसेंस कारोबार कर रहे हैं; और एफबीओ जो ऐसे खाद्य उत्पाद का विनिर्माण/ प्रसंस्करण कर रहे हैं जो उनके लाईसेन्स में अंकित नहीं है और उचित लाइसेंसों की अपेक्षा का उल्लंघन करने वाले ऐसे एफबीओ पर कार्रवाई करने के लिए कहा गया।

4.2 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में प्रवर्तन तंत्र का प्रशासनिक ढाँचा

एफएसएस अधिनियम, 2006 के अध्याय VII में अधिनियम के प्रवर्तन संबंधी उपबंध हैं। राज्य/ संघ राज्य क्षेत्रों की सरकारें अपने क्षेत्रों में एफएसएस अधिनियम, 2006 को खाद्य सुरक्षा आयुक्तों के माध्यम से लागू करने के लिए मुख्य रूप से उत्तरदायी हैं। खाद्य सुरक्षा आयुक्तों के अंतर्गत आने वाले दल में अभिहित अधिकारी (डीओ) और खाद्य सुरक्षा अधिकारी (एफएससी) शामिल हैं। प्रत्येक राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र, अभिहित अधिकारी और खाद्य सुरक्षा अधिकारी (एफएससी) के माध्यम से लाइसेंसिंग/ पंजीकरण और प्रवर्तन का कार्य करते हैं। न्यायनिर्णयन मशीनरी में विशेष अदालतों और आम दीवानी अदालतों के अतिरिक्त न्यायनिर्णयन अधिकारी और अपीलीय न्यायाधिकरण शामिल हैं। विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में प्रवर्तन ढाँचे का विवरण तालिका 11 में दिया गया है।

4.3 राज्यों/ संघ शासित क्षेत्रों में खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम के कार्यान्वयन के संदर्भ में 2019–20 के दौरान हुई प्रगति और नई पहल

4.3.1 जैसा कि पहले उल्लेख किया गया है, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा इसके अंतर्गत बनाए गए नियमों और विनियमों के कार्यान्वयन और प्रवर्तन का उत्तरदायित्व मुख्य रूप से राज्य/ संघ राज्य क्षेत्रों की सरकारों का है। तदनुसार, संबंधित राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों के कर्मियों द्वारा यह जांच करने के लिए कि खाद्य उत्पाद निर्धारित मानकों का अनुपालन करते हैं, खाद्य पदार्थों की निगरानी, पर्यवेक्षण और निरीक्षण नियमित रूप से किया जाता है और यादृच्छिक रूप से नमूने लिए जाते हैं। खाद्य नमूनों को नियमों के अनुरूप न पाए जाने पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अध्याय– IX के अंतर्गत दंड के प्रावधान लागू किए जाते हैं। वर्ष 2019–20 के दौरान विश्लेषण किए गए नमूनों, निर्धारित मानकों और मानदंडों के अनुरूप नहीं पाए गए नमूनों और की गई दंडात्मक कार्रवाई का विवरण तालिका 12 में दिया गया है।

4.3.2 अनुपालन के प्रति समग्र दृष्टिकोण का विकास करने के लिए, एफएसएसएआई निरीक्षणों और निगरानियों को वैश्विक मानकों के अनुरूप बनाने के लिए जोखिम आधारित दृष्टिकोण अपना रहा है। जोखिम आधारित निरीक्षण प्रणाली (आरबीआईएस) से सुरक्षित खाद्य आपूर्ति तथा उचित व्यापारिक पद्धतियों का सुनिश्चित किया जा सकेगा। साथ ही धोखाधड़ीपूर्ण पद्धतियों को रोका जा सकेगा। इसके उद्देश्य हैं: (i) भारत में खाद्य उपभोक्ता के संरक्षण के लिए घरेलू बाजार में असुरक्षित खाद्य की पहुंच को रोकना, (ii) उत्पाद–आधारित प्रक्रिया के स्थान पर जोखिम–आधारित खाद्य निरीक्षण प्रणाली लागू करना, जिसका उपयोग संपूर्ण खाद्य क्षेत्र के लिए खाद्य निरीक्षकों द्वारा किया जा सकता है, और (iii) 'जोखिम ग्रेड' को लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली से जोड़ना।

4.3.3 एफएसएसएआई ने 'नियमित निरीक्षण और नमूना भरने की प्रणाली के माध्यम से खाद्य सुरक्षा अनुपालन' की एक प्रणाली (एफओएससीओआरआईएस–फोस्कोरिस) का विकास किया है और सभी राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों से खाद्य सुरक्षा निरीक्षण और नमूना भरने में पारदर्शिता लाने के लिए उसे अपनाने का अनुरोध किया गया है। फोस्कोरिस निरीक्षण और नमूना भरने के लिए एक वेब आधारित मोबाइल एप है। इसे हाथ में पकड़ने वाले उपकरण जैसे मोबाइल फोन, टेबलेट तथा डेस्कटॉप के साथ भी उपयोग किया जा सकता है। फोस्कोरिस 'मैनुअल' निरीक्षण को प्रतिस्थापित करेगा तथा 'वास्तविक समय के आधार पर' न केवल निरीक्षण बल्कि निगरानी करने, डाटा संग्रहण और डाटा विश्लेषण करने हेतु सशक्त बनाता है। फोस्कोरिस द्वारा निरीक्षण करने वाले अधिकारियों का विवरण, उनकी भौगोलिक स्थिति, निरीक्षण किए जा रहे खाद्य परिसरों आदि का ब्योरा भी देखा जा सकेगा। निरीक्षण अधिकारी चित्र लेने तथा इसे सिस्टम में अपलोड भी कर सकेंगे। दिनांक 31 मार्च, 2020 तक फोसकोरिस के माध्यम से खाद्य व्यापार के 5,866 निरीक्षण किए गए।

4.3.4 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ इंटरफेस को बेहतर बनाने के लिए एफएसएसएआई राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों के साथ वीडियो कांफ्रेंसिंग (वीसी) सत्र आयोजित कर रहा है। सामान्यतया एक समय में एक राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र के साथ वीडियो कांफ्रेंस सत्र साप्ताहिक आधार पर आयोजित किया जाता है। इन कांफ्रेंस में राज्य विशिष्ट मुद्दों और व्यावहारिक समाधान पर चर्चा की जाती है। वर्ष के दौरान, एफएसएसएआई ने विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ 25 वीडियो कांफ्रेंस सत्र और अपने क्षेत्रीय कार्यालयों के साथ ऐसे 10 सत्र आयोजित किए।

4.3.5 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा के मुद्दों पर चर्चा करने और खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी प्रणाली में सुधार करने के लिए एफएसएसएआई की विभिन्न पहल के कार्यान्वयन का जायजा लेने के लिए राज्यों के साथ राज्य स्तरीय परामर्शदात्री समिति के साथ भागीदारी करने तथा शीर्ष स्तर पर राज्यों का दौरा करके राज्यों के साथ बातचीत में तेजी लाई है।

4.3.6 वर्ष 2019–20 के दौरान केंद्रीय सलाहकार समिति की दो बैठकें हुई जिसमें एफएसएसएआई के अलावा खाद्य सुरक्षा आयुक्तों और राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों से अन्य अधिकारी, विभिन्न मंत्रालयों और विभागों के अन्य अधिकारियों ने भाग लिया और खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों पर चर्चा की।

4.3.7 फोसकोस (एफओएससीओएस)

खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) मुख्य सॉफ्टवेयर एप्लीकेशन्स में से एक है जो एफएसएसएआई के लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली की सुविधा प्रदान करता है और अब सभी राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ–साथ भारतीय रेलवे के सभी 16 अंचलों में भी चल रहा है। अब विभिन्न राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में चरणबद्ध तरीके से एफएलआरएस को खाद्य सुरक्षा और अनुपालन प्रणाली (फोसकोस) नामक अधिक कुशल पोर्टल से प्रतिस्थापित करने का प्रस्ताव है। फोसकोस उन्नत सॉफ्टवेयर और हार्डवेयर के साथ क्लॉउड आधारित सर्वर पर कार्य करता है और अक्सर उठाए जाने वाले मौजूदा एफएलआरएस पोर्टल के धीमे रफ्तार से कार्य करने के मुद्दे को हल करेगा। फोसकोस को खाद्य सुरक्षा के लिए ''वन–स्टॉप अनुपालन पोर्टल'' के रूप में परिकल्पित किया गया है और भविष्य में उन्नत एमआईएस, संपरीक्षा, मॉड्यूल, इनफोलनेट के साथ लिंकेज, स्वच्छता रेटिंग आदि जैसी कार्यात्मक आवश्यकताओं के लिए और उन्नत बनाया जाएगा और इसमें अधिक मॉड्यूल होंगे। फोसकोस में अनिवार्य रूप से एफएलआरएस के समान ही सॉफ्टवेयर होता है, ताकि उपयोगकर्ताओं को फोसकोस का उपयोग करने में सुविधा हो। मुख्य परिवर्तन, विनिर्माताओं के लिए लाइसेंसिंग की कार्यप्रणाली में किया गया है जो अब मानकीकृत उत्पाद सूची पर आधारित होगी। वार्षिक विवरणी दाखिल करने के लिए मॉड्यूल को फोसकोस में शामिल किया गया है। अनिवार्य दस्तावेजों को तर्कसंगत बनाया गया है और कई दस्तावेज आधारित घोषणाओं को ऑनलाइन घोषणा के साथ प्रतिस्थापित कर दिया गया है।

4.3.8 खाद्य सुरक्षा मित्र योजना के तहत डिजिटल मित्र

एफएसएसएआई ने लाइसेंसिंग तथा पंजीकरण तथा स्वच्छता रेटिंग और प्रशिक्षण को सुकर बनाकर खाद्य सुरक्षा कानूनों के अनुपालन में लघु और मध्यम स्तर के खाद्य व्यापारों को सहायता प्रदान करने के लिए 'खाद्य सुरक्षा मित्र योजना' आरंभ की है। खाद्य सुरक्षा को सुदृढ़ करने के अलावा, यह योजना युवाओं, विशेषरूप से खाद्य और पोषण की पृष्ठभूमि वाले युवाओं के लिए रोजगार के नए अवसर भी पैदा करेगा। 'खाद्य सुरक्षा मित्र' अपना कार्य करने के लिए एफएसएसएआई से प्रशिक्षण और प्रमाणन भी प्राप्त करेगा और अपनी सेवाओं के लिए खाद्य व्यापारों द्वारा भुगतान भी प्राप्त करेगा।

इस योजना के तहत डिजिटल मित्र, एफएसएसएआई पंजीकरण/ लाइसेंस के लिए अपना आवेदन दायर करने में खाद्य व्यवसाय ऑपरेटरों की सहायता करने वाले सुविधा प्रदाता के रूप में कार्य करता है। इस पहल से बेईमान सलाहकारों और दलालों को प्रणाली से हटा दिया जाएगा और कम लागत पर मानकीकृत 'आपके घर पर' सेवाएं देकर एफबीओ को शोषण से बचाया जा सकेगा। फोसकोस को आरंभ और पंजीकरणों के लिए 'कॉमन सर्विस सेंटर्स' (सीएससी) की सेवा समाप्त किए जाने के साथ इसे और महत्व मिला है ।

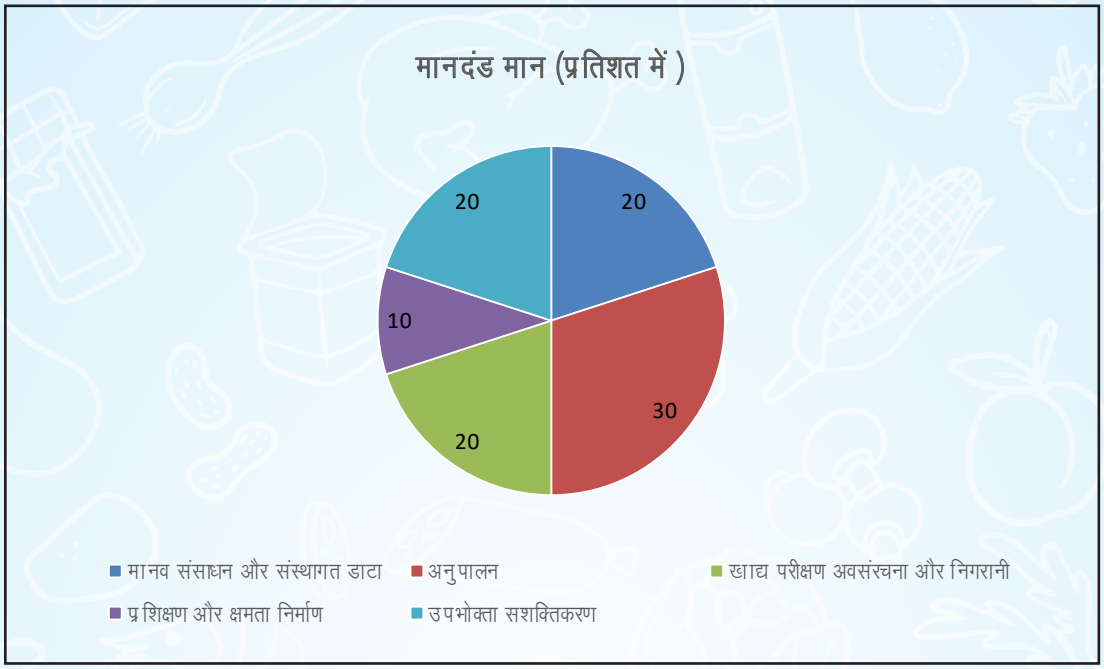
4.3.9 खाद्य सुरक्षा स्मार्ट जेकेट

खाद्य सुरक्षा स्मार्ट जैकेट को एफएसएसएआई द्वारा राष्ट्रीय फैशन प्रौद्योगिकी संस्थान (निफ्ट) के सहयोग से डिजाइन और संकल्पना तैयार की है, जो देशभर के सभी खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के लिए पेशेवर पहचान के रूप में है। यह देश में एफएसओ की पहचान दिलाने के अलावा खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी तंत्र की प्रणाली में बढ़ी हुई दक्षता, पेशेवरता और पारदर्शिता का सूत्रपात करेगा। पहचान और ट्रैकिंग के लिए क्यूआर कोड और आरएफआईडी टैग और प्रौद्योगिकीय उपकरणों (टैबलेट/ स्मार्ट फोन) जैसे को रखने के लिए जैकेट में आधुनिक डिजाइन है।

4.3.10 राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक (एसएफएसआई)

4.3.10.1 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा के विभिन्न मापदंडों पर राज्यों के प्रदर्शन को मापने के लिए राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक विकसित किया है। यह सूचकांक एक परिवर्तनशील, मात्रात्मक और गुणात्मक बेंचमार्किंग मॉडल है जो सभी राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में खाद्य सुरक्षा की स्थिति का मूल्यांकन करने के लिए एक निष्पक्ष ढांचा प्रदान करता है। यह सूचकांक मानव संसाधन और संस्थागत आंकड़े, अनुपालन;

खाद्य परीक्षण अवसंरचना और निगरानी; प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण; तथा उपभोक्ता सशक्तिकरण जैसे पांच महत्वपूर्ण मापदंडों पर किसी राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र के प्रदर्शन पर आधारित है। इन मापदंडों का मान पैटर्न निम्नानुसार है:



(क) मानव संसाधन और संस्थागत आंकड़े– यह मानदंड मानव संसाधनों की उपलब्धता जैसे खाद्य सुरक्षा अधिकारियों की संख्या, अभिहित अधिकारियों, न्यायनिर्णयन और अपीलीय अधिकरणों की सुविधा, राज्य/ जिला स्तरीय सलाहकार समितियों के कार्यकरण और खाद्य प्राधिकरण की केंद्रीय सलाहकार समिति की बैठकों में राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के सदस्यों की भागीदारी का मापन करता है ।

(ख) अनुपालन– अनुपालन मानदंड, राज्य लाइसेंस/ पंजीकरण जारी करने में वार्षिक वृद्धि और तत्परता को मापता है। साथ ही, यह मानदंड निरीक्षण हेतु उपयोग किए गए तरीके और परीक्षण के लिए भरे गए नमूनों की संख्या पर विचार करता है। इस मानदंड का एक महत्वपूर्ण कारक शिकायत निवारण है। कार्यरत उपभोक्ता शिकायत पोर्टल/ हेल्प डेस्क के साथ राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र इस मानदंड में अधिक अंक प्राप्त करेगा ।

(ग) खाद्य परीक्षण– अवसंरचना और निगरानी – यह मानदंड खाद्य नमूनों की जांच के लिए राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में प्रयोगशालाओं की उपलब्धता का मापन करता है। एनएबीएल मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाओं तथा प्रयोगशालाओं में पर्याप्त प्रयोगशाला जनशक्ति वाले राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र इस मानदंड में अधिक अंक प्राप्त करते हैं। मोबाइल खाद्य जांच प्रयोगशाला की उपलब्धता और प्रभावी उपयोग भी इस मानदंड में प्रमुख अंक प्राप्तकर्ता मानदंड में से एक है। यह मानदंड राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र में आयोजित निगरानी क्रियाकलापों पर भी विचार करता है।

(घ) प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण – प्रशिक्षित विनियामक कर्मचारियों के साथ राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र और फोस्टैक (खाद्य सुरक्षा, प्रशिक्षण और प्रमाणन) के तहत उच्च प्रशिक्षण इस मानदंड में अधिक अंक प्राप्त करेंगे। इसके अलावा, एक खाद्य व्यवसाय इकाई में प्रशिक्षित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक की उपलब्धता भी इस मानदंड में प्रमुख अंक प्राप्तकर्ता मानदंड में से एक है।

(ङ) उपभोक्ता सशक्तिकरण– यह मानदंड एफएसएसएआई की विभिन्न उपभोक्ता सशक्तिकरण पहल में राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र के प्रदर्शन को मापता है। क्या राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र ने खाद्य में पोषक तत्वों को मिलाना, भोग (भगवान को आनंदमयी स्वच्छ चढ़ावा) में भाग लिया है और रेस्तरां की स्वच्छता रेटिंग, आरयूसीओ ('री–पर्पज' उपयोग किया गया खाना बनाने का तेल) और घोषित स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब जैसी अन्य पहल पर इस मानदंड में विचार किया जाएगा।

4.3.10.2 वर्ष 2018–19 के लिए प्रथम राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक दिनांक 07 जून, 2019 को विश्व स्तर पर मनाए जाने वाले विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस के अवसर पर घोषित किया गया था। वर्ष 2018–19 के सूचकांक में 75 प्रतिशत और उससे अधिक अंक प्राप्त करने वाले राज्यों में गोवा, गुजरात, महाराष्ट्र, केरल, चंडीगढ़, मध्य प्रदेश और तमिलनाडु को अग्रणी राज्यों के रूप में सराहा गया। दिल्ली, जम्मू और कश्मीर, पंजाब, उत्तर प्रदेश और बिहार, जिन्होंने वर्ष 2018–19 राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक में 60 प्रतिशत से अधिक परंतु 75 प्रतिशत से कम अंक प्राप्त किए, उन्हें आगे बढने वाले राज्य के रूप में मान्यता प्रदान की गई।

4.3.11 खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा–खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा एजेन्सियों को पैनलबद्ध करना

4.3.11.1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 44 खाद्य प्राधिकरण को खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों के साथ खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा और अनुपालन की जांच का कार्य करने के लिए किसी संगठन अथवा अभिकरण को मान्यता प्रदान करने की शक्तियां प्रदान करती है। खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 16(2) (ग) खाद्य कारोबारियों के लिए खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस) के प्रमाणन में लगे हुए प्रमाणन निकायों की मान्यता के लिए प्रणाली और दिशानिर्देशों को विनिर्दिष्ट करने के लिए विनियम तैयार करने के लिए शक्तियां प्रदान करता है। तद्नुसार, एफएसएसएआई दिनांक 28 अगस्त, 2018 को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा) विनियम, 2018 को अधिसूचित किया।

4.3.11.2 खाद्य सुरक्षा निगरानी प्रणाली को सुदृढ़ करने के लिए एफएसएसएआई ने तृतीय पक्ष संपरीक्षा एजेंसियों के माध्यम से खाद्य व्यवसाय संचालकों की संपरीक्षा आरंभ की है और दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार संपरीक्षा के विभिन्न क्षेत्राधिकारों के तहत 24 खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा एजेंसियों को मान्यता प्रदान की है।

4.3.11.3 खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा) विनियमों, 2018 के भाग–III की धारा 8(1) के अनुसरण में, केंद्रीय लाइसेंस धारक खाद्य व्यवसायों जो निम्नवत छह उच्च जोखिम श्रेणियों/ स्वरूप के व्यवसायों में आते हैं उनके लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा दिनांक 13 अगस्त, 2019 के आदेश के माध्यम से संपरीक्षा को अनिवार्य बनाया गया है:

उत्पाद आईडी	उत्पाद का नाम
1	खाद्य श्रेणी 2.0 के उत्पाद के अलावा दुग्ध उत्पाद और संबद्ध उत्पाद
8	कुक्कुट सहित मांस और मांस के उत्पाद
9	मोलस्क, क्रस्टेसियन और एचीनोडर्मस् सहित मछली और मछली उत्पाद
10	अंडे और अंडे के उत्पाद
13	किसी विशेष पोषण के उपयोग हेतु खाद्या सामग्री (उदाहरण के लिए शिशु पोषण आदि)
16	तैयार भोजन (खानपान आदि)

4.3.11.4 संपूर्ण देश में केन्द्रीय/ राज्य लाइसेंसधारी बूचड़खानों की संपरीक्षा

स्वच्छ और सुरक्षित मांस की आपूर्ति सुनिश्चित करने में बूचड़खानों की भूमिका और महत्व को ध्यान में रखते हुए, एफएसएसएआई, अपने द्वारा मान्यता प्राप्त एजेंसी मैसर्स आरआईआर सर्टिफिकेशन प्राइवेट लिमिटेड के माध्यम से सभी केंद्रीय और राज्य लाइसेंस प्राप्त बूचड़खानों (लगभग 300) की खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा कर रहा है। अब तक, कुछ रिपोर्टें प्राप्त हुई हैं जिन्हें अनुपालन के लिए राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ साझा किया गया है। इससे राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र को इन बूचड़खानों के कामकाज के बारे में जानकारी प्राप्त करने में मदद मिलेगी और इन प्रतिष्ठानों में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानदंडों को बनाए रखने में बूचड़खानों को भी मदद मिलेगी।

4.3.11.5 मिठाई की दुकानों तथा मांस की दुकानों की संपरीक्षा

उच्च जोखिम श्रेणी की खुदरा दुकानों जैसे हलवाई/मिठाई की दुकानों, मांस की दुकानों आदि के बारे में स्वच्छता और साफ– सफाई से संबंधित अनेक मुद्दों की जानकारी प्राप्त हो रही है। इसे ध्यान में रखते हुए, प्रत्येक राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र से एक ऐसे शहर को नामित करने का अनुरोध किया गया था जिसमें एफएसएसएआई राज्य के क्षेत्र के आधार पर मिठाई/ मांस की 20/50 (प्रत्येक) के लिए की गई संपरीक्षा की लागत की प्रतिपूर्ति करेगा। इससे ऐसी दुकानों द्वारा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसाय का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 के अंतर्गत निर्धारित खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के मानकों का अनुपालन करने और कमियों का विश्लेषण करने में मदद मिलेगी। तत्पश्चात्, यह दुकानें अपनी स्वच्छता पद्धतियों में सुधार करने और आम जनता को

सुरक्षित भोजन प्रदान करने में सक्षम होंगी। यह एजेंसियां संपरीक्षा प्राप्तांक के आधार पर इन दुकानों को स्वच्छता रेटिंग प्राप्तांक भी उपलब्ध कराएंगी।

4.4 ई–कॉमर्स प्लेटफार्मों की संपरीक्षा

हाल के दिनों में, यह पाया गया है कि देश में खान–पान का कार्य करने वाले ऑनलाइन प्लेटफार्मों ने कामकाज बढ़ाया है। इन संस्थाओं द्वारा किए जा रहे अनुपालन की जांच करने के लिए, एफएसएसएआई देश में कार्य कर रहे प्रमुख ई–कॉमर्स प्लेटफार्मों की डेस्कटॉप संपरीक्षा करने की योजना बना रहा है।

4.5 निगरानी

निगरानी, विनियामक अनुपालन का एक अभिन्न अंग है और राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र नियमित रूप से निगरानी संबंधी क्रियाकलाप का संचालन करते हैं और अपनी निगरानी योजनाओं के अनुसार गहन निगरानी अभियान चलाते हैं। एफएसएसएआई ने एक वार्षिक निगरानी योजना तैयार की है और राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ साझा किया है जो भौगोलिक स्थिति, खाद्य पदार्थों की उपलब्धता, त्योहारों या विशिष्ट अवसरों के दौरान सक्रिय/ विशिष्ट निगरानी अभियानों, खाद्य वस्तुओं के साथ जुड़े जोखिम की सीमा आदि जैसे कुछ कारकों को ध्यान में रखते हुए अपनी वार्षिक निगरानी योजना में संशोधन कर सकते हैं और तैयार कर सकते हैं। अपने–अपने क्षेत्रों में आरंभ किए गए क्रियाकलापों के आधार पर राज्य और संघ राज्य क्षेत्र, समय–समय पर एफएसएसएआई को निगरानी रिपोर्ट सौंप रहे हैं। तत्पश्चात्, केंद्रीय सलाहकार समिति की विभिन्न बैठकों, राज्यों और संघ राज्य क्षेत्रें के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों के साथ अन्य बैठकों में इस योजना पर आगे चर्चा की गई है।

4.6 'खाद्य सुरक्षा कनेक्ट'

4.6.1 'खाद्य सुरक्षा कनेक्ट' सभी चैनलों (डिजिटल सहित) पर सक्रिय जुड़ाव और उपयुक्त विषयवस्तु के लिए एफएसएसएआई की एक पहल है ताकि नागरिकों को होशियार उपभोक्ता बनाया जा सके।

4.6.2 **'फूड सेफ्टी कनेक्ट' प्रणाली के उद्देश्य निम्नवत हैं–**

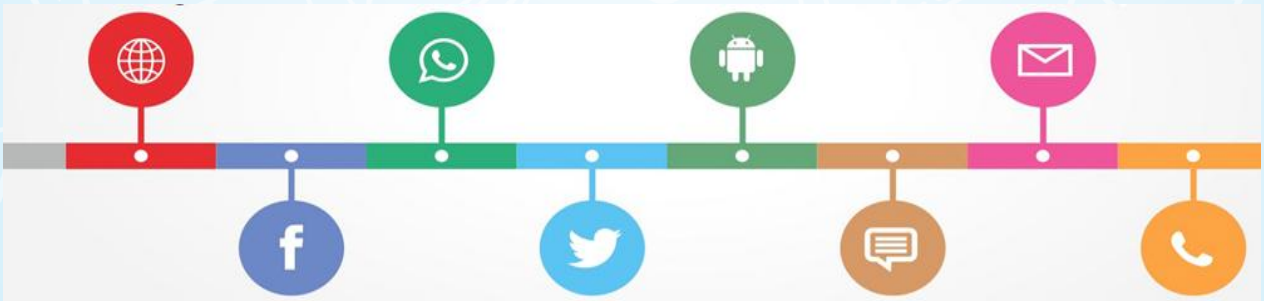
i. उपभोक्ताओं पर विशेष ध्यान देते हुए खाद्य व्यवसाय में सभी हितधारकों के साथ जुड़कर एक सहयोगात्मक तरीके से प्रतिक्रियात्मक पारिस्थितिकी प्रणाली तैयार करना।

ii. उपभोक्ताओं, खाद्य विनियामकों और खाद्य व्यापार उद्योग के बीच संचार चैनलों में सुधार करना।

iii. उपभोक्ताओं के बीच निर्बाध सूचना प्रवाह सुनिश्चित करने और उनकी चिंताओं/ शिकायतों का समयबद्ध और कुशल तरीके से समाधान करने के लिए एफएसएसएआई और राज्य खाद्य विनियामकों के भीतर एक विश्वसनीय और सुदृढ़ सूचना और प्रतिक्रिया–प्रणाली तैयार करना ।

संपूर्ण उपभोक्ता शिकायत निपटान प्रणाली

www.fssai.gov.in वाट्सएप्प 9868686868 एफएसएसएआई **compliance@fssai.gov.in**



एफएसएसएआई **@fssaiindia** एसएमएस 9868686868 निशुल्क नम्बर 1800112100

4.6.3 उपभोक्ताओं की चिंताओं पर कार्यवाही करने हेतु प्रणाली

एफएसएसएआई द्वारा विभिन्न माध्यमों (वेब पोर्टल और मोबाइल ऐप, एफएसएसएआई हेल्पलाइन, ईमेल, व्हाट्सएप, ट्विटर, फेसबुक, इनग्राम– राष्ट्रीय उपभोक्ता हेल्पलाइन पोर्टल, पीएमओ,पीजी पोर्टल, पोस्ट आदि) के माध्यम से प्राप्त उपभोक्ताओं और एफबीओ की शिकायतों/ चिंताओं को एफएसएसएआई द्वारा एक ही पोर्टल अर्थात् 'फूड सेफ्टी कनेक्ट पोर्टल' में समेकित किया जाता है। प्रत्येक दर्ज शिकायत/ चिंता के समक्ष एक विशिष्ट कोड का सृजन किया जाता है, जिन्हें उनके जोखिमों के अनुसार प्राथमिकता प्रदान की जाती है और तत्पश्चात् एफएसएस अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अनुरूप आवश्यक कार्रवाई के लिए संबंधित राज्य अभिहित अधिकारियों और एफबीओ को भेजा जाता है। चिंताओं के उचित निपटान की नियमित रूप से निगरानी की जाती है और उन्हें खाद्य सुरक्षा आयुक्त के साथ उठाया जाता है।

4.7 लाइसेंसिंग और पंजीकरण के मामले में व्यापार करने में सुगमता की दिशा में कुछ पहल

➢ **लाइसेंसिंग/ पंजीकरण हेतु दस्तावेजों को भौतिक रूप से प्रस्तुत करने की प्रक्रिया को बंद किया गया**

यह नोट किया गया था कि राज्य/ केंद्र शासित प्रदेश, लाइसेंस/ पंजीकरण के लिए आवश्यक विभिन्न दस्तावेजों को भौतिक रूप से प्रस्तुत करने की मांग कर रहे थे। यह आवेदन जमा करने की एक ऑनलाइन प्रणाली होने के उद्देश्य को ही विफल करती है। व्यापार करने में सुगमता के प्रति सरकार की प्रतिबद्धता और व्यापार सुधार कार्य योजना, 2017 के अनुसार, एफएसएसएआई ने एफएसएस अधिनियम के तहत लाइसेंस/ पंजीकरण के लिए आवश्यक विभिन्न दस्तावेजों को भौतिकरूप से प्रस्तुत करने को पूर्ण रूप समाप्त कर दिया है।

➢ **लाइसेंसिंग/ पंजीकरण को ऑनलाइन भेजने की प्रक्रिया का प्रारम्भ**

यह नोट किया गया था कि लाइसेंस सृजित किए जाने के बावजूद, खाद्य व्यवसाय संचालक लाइसेंस/ पंजीकरण की वास्तविक हस्ताक्षरित प्रति लंबे समय तक प्राप्त नहीं कर रहे थे। खाद्य व्यवसाय संचालकों को इस तरह की डाक प्राप्ति में विलम्ब, असुविधा और उत्पीड़न से बचाने के लिए एफएसएसएआई ने खाद्य व्यवसाय संचालकों की पंजीकृत ई–मेल आईडी पर सिस्टम सृजित लाइसेंस/ पंजीकरण जारी करना शुरू कर दिया।

सिस्टम जनित एफएसएसएआई लाइसेंस/ पंजीकरण प्रमाणपत्र में लाइसेंस/ पंजीकरण प्रमाणपत्र को सत्यापित करने के लिए एक सुरक्षा सुविधा के रूप में 'क्विक रिस्पांस' (क्यूआर) कोड होता है। कंप्यूटर जनित लाइसेंस/ पंजीकरण प्रमाणपत्र के आधार पर एफबीओ तुरंत अपना खाद्य व्यवसाय आरंभ करने की स्थिति में होगा।

➢ **लाइसेंस/ पंजीकरण का नवीनीकरण करवाने के लिए समय सीमा को 60 दिन से बढ़ाकर 120 दिन कर दिया गया**

पूर्व में खाद्य व्यवसाय संचालकों को नवीनीकरण की तिथि से पहले अपने लाइसेंस/ पंजीकरण का नवीनीकरण करने के लिए 60 दिन की समय सीमा प्रदान की गई थी। इसे बढ़ाकर अब 120 दिन कर दिया गया है।

➢ **राज्यों / संघ राज्य क्षेत्रों के लिए ऑनलाइन लाइसेंस/ पंजीकरण शुल्क की भुगतान पद्धति को आरंभ किया जाना**

यह नोट किया गया कि खाद्य व्यवसाय संचालक (एफबीओ) ऑनलाइन पद्धति के माध्यम से राज्य खाद्य लाइसेंस/ पंजीकरण के लिए शुल्क का भुगतान नहीं कर पा रहे थे क्योंकि अधिकांश राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र केवल 'ट्रेजरी चालान' के माध्यम से शुल्क स्वीकार कर रहे थे जिसके लिए एफबीओ को 'ट्रेजरी चालान' स्वीकार करने वाली विभिन्न बैंक शाखाओं का दौरा करना पड़ता था। एफबीओ द्वारा सामना की जाने वाली कठिनाइयों को देखते हुए एफएसएसएआई ने एक केंद्रीय पूल खाता खोला जिसमें राज्य लाइसेंस और पंजीकरण के लिए आवेदन करने वाले एफबीओ केंद्रीय खाते में ऑनलाइन अपना शुल्क जमा कर सकते है। केंद्रीय पूल खाते में जमा की गई राशि को नियमित आधार पर उनके द्वारा प्रदान किए गए खाते में संबंधित राज्यों /संघ राज्य क्षेत्रों को अंतरित किया जाता है।

➢ **कतिपय श्रेणियों के लिए पंजीकरण से छूट**

अंतिम छोर के वितरण व्यक्ति, प्रत्यक्ष बिक्री एजेंट, फूड वेंडिंग मशीन, वॉटर वेंडिंग मशीन, एकल व्यक्ति के स्वामित्व वाले खाद्य एटीएम और एकल इकाई के स्वामित्व वाले ब्रांडेड खाद्य वाहनों को एफएसएसएआई पंजीकरण की शर्तों से छूट प्रदान की गई है बशर्ते कि अन्य

बातों के साथ–साथ व्यक्तिगत इकाई/ कंपनी का वार्षिक कारोबार 12 लाख रुपये से अधिक नहीं हो और मुख्य इकाई उनकी पात्रता के आधार पर एफएसएसएआई लाइसेंस प्राप्त करेगी, सभी पृथक इकाइयों का डाटाबेस अथवा रिकॉर्ड का रखरखाव करेगी और इन पृथक इकाइयों द्वारा विनियामक अनुपालन के लिए उत्तरदायी होगी।

- **फोसकोस–** एफएलआरएस को प्रतिस्थापित करने के लिए फोसकास नामक लाइसेंसिंग और पंजीकरण की एक अधिक कुशल और व्यापक प्रणाली शीघ्र ही आरंभ किए जाने का प्रस्ताव है।
- **ऑफलाइन लाइसेंस/ पंजीकरण–** असाधारण स्थितियों के मामले में ऑफलाइन लाइसेंस/ पंजीकरण जारी करने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) के संबंध में दिनांक 27 मार्च, 2020 के एफएसएस अधिनियम की धारा 16 (5) के तहत निदेश जारी किया गया है।

4.8 वर्ष के दौरान की गई कुछ अन्य कार्यवाहियां

4.8.1 दिनांक 24 फरवरी, 2020 को एक आदेश जारी किया गया कि पैक नहीं की गई/ खुली मिठाइयों के मामले में, बिक्री के लिए दुकान पर मिठाई रखने वाले कंटेनर/ ट्रे पर ''उत्पाद की तिथि'' और ''समाप्ति की तिथि'' प्रदर्शित करनी चाहिए। यह दिनांक 01 अगस्त, 2020 से प्रभावी होगी।

4.8.2 नकली, गैर–मानकीकृत/ गैर–अनुमोदित खाद्य उत्पादों की बिक्री जैसी उभरती चुनौतियों से निपटने के लिए एफएसएसएआई ने राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों और सभी केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकरणों और प्राधिकृत अधिकारियों को विशेषरूप से नकली खाद्य उत्पादों और गैर–मानकीकृत/ गैर–अनुमोदित खाद्य उत्पादों के संबंध में नियमित बाजार निगरानी करने हेतु परामर्श दिया है।

4.8.3 सभी राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के आयुक्तों से अनुरोध किया गया है कि वे प्रसंस्कृत और असंसाधित खाद्य वस्तुओं की पैकिंग के लिए स्टेपलिंग और स्टेपल पिन के उपयोग को हतोत्साहित करने के लिए सभी हितधारकों के बीच जागरूकता पैदा करने के लिए एक प्रणालीगत अभियान आरंभ करें ।

4.8.4 लेबलिंग संबंधी दोष की सूचि जिन्हें अपवादों में (छोटे स्वरूप के मामूली लेबलिंग दोष जिनमें किसी भी प्रकार की खाद्य सुरक्षा चिंता नहीं हो) और अनिवार्य मामलों (जिनके विरूद्ध न्यायनिर्णयन की कार्रवाई की जा सकती है) वर्गीकृत किया गया है और राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों के साथ साझा किया गया है और मामूली लेबलिंग दोषों से जुड़े मामले, जिनमें कोई खाद्य सुरक्षा की चिंता नहीं हो, धारा 32 के तहत सुधार नोटिस जारी करके निपटने के लिए राज्य के डीओ और एफएसओ को आवश्यक निदेश जारी करने का परामर्श दिया गया है।

4.9 प्रक्रियाधीन पहल :

- संशोधन के माध्यम से खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन रजिस्ट्रीकरण) विनियमों में व्यापक समीक्षा।
- लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रक्रियाओं का सरलीकरण और युक्तिकरण और अधिक सुदृढ़ आईटी प्रणाली विकसित करना।
- खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों (एफएसएमएस) के साथ अनुपालन की संपरीक्षा और जांच के लिए प्रत्यायन और प्रमाणन एजेंसियों का एक व्यापक नेटवर्क स्थापित करना।
- विभिन्न चरणों में व्यवस्थित निगरानी के माध्यम से प्राधिकरणों की आंतरिक प्रक्रियाओं में समय के अंतर को इष्टतम बनाना।
- संपूर्ण आपूर्ति श्रृंखला में खाद्य व्यवसाय ऑपरेटरों की जवाबदेही सुनिश्चित करने के लिए उभरते व्यापार मॉडल अर्थात् 'ई–कॉमर्स, 'सीधी बिक्री' आदि को सक्रिय रूप से शामिल करना और उन्हें जवाबदेही बनाना।
- सभी केन्द्रीय संस्थान जिनका खाद्य से जुड़ा व्यापार/ क्रियाकलाप/ जलपानगृह आदि हैं उन्हें लाइसेंसिंग और जीएचपी के तहत लाना।

तालिका 9 – केन्द्रीय अथवा राज्य लाइसेंस तथा पंजीकरण हेतु अर्हता मानदंड

केन्द्रीय लाइसेंस

- 50,000 लीटर से अधिक तरल दूध/ प्रतिदिन अथवा 2500 मीट्रिक टन (मीट्रिक टन) प्रति वर्ष दुग्ध ठोस पदार्थों का उत्पादन करने वाली डेयरी इकाइयां।
- वनस्पति तेल प्रसंस्करण/ उत्पादक इकाइयां जिनकी संस्थापित क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है।
- 50 से अधिक बड़े पशुओं/ 150 छोटे पशुओं/ 1000 कुक्कुट पक्षियों का पशुवध करने के लिए सुसज्जित बूचड़खाने।
- प्रतिदिन 500 किलोग्राम से अधिक मांस/ प्रति वर्ष 150 मीट्रिक टन मांस की संभलाई अथवा संसाधित करने के लिए सुसज्जित मांस प्रसंस्करण इकाइयां।
- अन्न, अनाज और दलहन पिसाई इकाइयों के अलावा 2 मीट्रिक टन/दिन से अधिक की क्षमता वाली खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां।
- शतप्रतिशत निर्यात उन्मुख इकाइयां।
- वाणिज्यिक उपयोग के लिए खाद्य सामग्री और खाद्य योजक सहित खाद्य पदार्थों का आयात करने वाले सभी आयातक।
- ऐसे सभी खाद्य व्यवसाय संचालक जो किसी भी मालिकाना खाद्य पदार्थ को तैयार/ प्रसंस्करण/ आयात करते हैं जिसके लिए एफएसएसएआई द्वारा अनापत्ति प्रमाणपत्र प्रदान किया है।
- दो या दो से अधिक राज्यों में कार्यरत एफबीओ के पंजीकृत/ प्रधान कार्यालय।
- केंद्र सरकार की एजेंसियों जैसे रेलवे, हवाई और विमानपत्तन, बंदरगाह, रक्षा आदि के अंतर्गत प्रतिष्ठानों और इकाइयों में खाद्य खानपान सेवाएं।
- पांच सितारा और उससे अधिक प्रत्यायन वाले होटल।
- सभी ई–कॉमर्स खाद्य व्यापार।

राज्य लाइसेंस

- पंजीकरण अथवा केंद्रीय लाइसेंस के लिए पात्र लोगों के अलावा सभी एफबीओ
- सभी अन्न, अनाज और दाल पिसाई की इकाइयां।

पंजीकरण

- छोटे–मोटे निर्माता, विक्रेता, खुदरा व्यापारी, विक्रेता, चलते फिरते विक्रेता अथवा अस्थायी स्टाल धारक।
- छोटे खाद्य व्यवसाय, जिनका वार्षिक कारोबार 12 लाख भारतीय रुपये से अधिक नहीं है।
- अधिकतम 100 किलोग्राम/ लीटर प्रतिदिन भोजन की उत्पादन क्षमता।
- प्रतिदिन 500 लीटर अथवा कम की दुग्ध खरीद अथवा संग्रहण और संभलाई क्षमता।
- प्रतिदिन 2 बड़े पशु अथवा 10 छोटे पशु अथवा 50 कुक्कुट पक्षी प्रतिदिन या उससे कम की पशुवध की क्षमता।

तालिका 10 – जारी किए गए कुल लाइसेंस तथा पंजीकरणों की वर्षवार प्रगति

वर्ष	केन्द्रीय लाइसेंस	राज्य लाइसेंस	पंजीकरण
2013–2014	14,610	4,66,057	20,73,405
2014–2015	19,250	5,52,113	23,78,082
2015–2016	24,917	7,08,664	27,64,600
2016–2017	30,413	7,92,780	30,39,762
2017–2018	37,405	7,83,832	31,90,371
2018–2019	46,851	10,44,992	47,97,997
2019–2020	58,538*	12,99,887**	61,46,239***

* पिछले वर्ष की तुलना में 25 प्रतिशत की वृद्धि को दर्शाता है

** पिछले वर्ष की तुलना में 24 प्रतिशत की वृद्धि को दर्शाता है

*** पिछले वर्ष की तुलना में 28 प्रतिशत की वृद्धि को दर्शाता है

तालिका 11 – राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों में एफएसएस अधिनियम, 2006 के तहत (दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार) प्रवर्तन तंत्र का प्रशासनिक ढांचा

क्र सं.	राज्य का नाम	एफ एससी	एओ	डीओ	एफ एसओ	एसएल एसी	डीएलएसी	ट्रिब्यूनल
1	अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह	1	3	3	14	हाँ	हाँ	हाँ
2	आंध्र प्रदेश	1	13	13	45	नहीं	हाँ	हाँ
3	अरुणाचल प्रदेश	1	25	25	3	हाँ	हाँ	हाँ
4	असम	1	33	4	32	नहीं	नहीं	हाँ
5	बिहार	1	38	14	14	हाँ	हाँ	नहीं
6	चंडीगढ़	1	1	1	5	हाँ	नही	हाँ
7	छत्तीसगढ़	1	27	26	57	नहीं	नहीं	हाँ
8	दादरा, नगर हवेली और दमन दीव	1	2	3	3	नहीं	नहीं	नहीं
9	दिल्ली	1	11	9	16	हाँ	हाँ	हाँ
10	गोवा	1	2	2	20	हाँ	हाँ	हाँ
11	गुजरात	1	33	41	274	हाँ	हाँ	हाँ
12	हरियाणा	1	22	6	14	नहीं	नहीं	हाँ
13	हिमाचल प्रदेश	1	12	12	11	हाँ	हाँ	हाँ
14	जम्मू और कश्मीर	1	20	20	63	हाँ	हाँ	हाँ
15	झारखंड	1	24	45	22	हाँ	हाँ	हाँ
16	कर्नाटक	1	30	36	210	हाँ	हाँ	हाँ
17	केरल	1	27	14	136	हाँ	हाँ	हाँ
18	लद्दाख	1	2	1	1	हाँ	हाँ	नही
19	लक्षद्वीप	1	1	1	13	हाँ	हाँ	नहीं
20	मध्य प्रदेश	1	52	51	155	नहीं	नहीं	हाँ
21	महाराष्ट्र	1	7	47	218	नहीं	हाँ	हाँ
22	मणिपुर	1	16	12	22	हाँ	हाँ	हाँ
23	मेघालय	1	11	11	11	हाँ	हाँ	हाँ
24	मिजोरम	1	0	3	9	नहीं	नहीं	नहीं
25	नागालैंड	1	11	3	7	हाँ	हाँ	नहीं
26	ओडिशा	1	30	36	30	नहीं	हाँ	हाँ
27	पुदुचेरी	1	2	1	2	हाँ	नहीं	हाँ
28	पंजाब	1	25	22	46	हाँ	हाँ	हाँ
29	राजस्थान	1	40	34	56	नहीं	नहीं	हाँ
30	सिक्किम	1	4	3	4	हाँ	हाँ	नहीं
31	तमिल नाडु	1	32	32	271	हाँ	हाँ	हाँ
32	तेलंगाना	1	31	6	7	हाँ	नहीं	हाँ
33	त्रिपुरा	1	5	23	3	हाँ	हाँ	हाँ
34	उत्तराखंड	1	13	12	29	नहीं	नहीं	हाँ
35	उत्तर प्रदेश	1	75	72	580	हाँ	हाँ	हाँ
36	पश्चिम बंगाल	1	23	23	180	हाँ	हाँ	हाँ
	कूल	**36**	**703**	**667**	**2583**			

टिप्पणी : एफएससी = खाद्य सुरक्षा आयुक्त, एओ = न्याय–निर्णयन अधिकारी, डीओ = अभिनामित अधिकारी, एफएसओ = खाद्य सुरक्षा अधिकारी, एसएलएसी = राज्य स्तरीय सलाहकार समिति, डीएलएसी = जिला स्तरीय सलाहकार समिति।

तालिका 12 – वर्ष 2019–20 के दौरान विश्लेषण किए गए, विहित मानकों और मानदंडों पर खरे नहीं पाए गए नमूने और की गई दंडात्मक कार्रवाई

खरे नहीं पाए गए नमूने	सिविल प्रकरण	आपराधिक प्रकरण	खरे नहीं पाए गए नमूने	खरे नहीं पाए गए नमूने			सिविल प्रकरण			आपराधिक प्रकरण		
				असुरक्षित	घटिया	लेबलिंग दोष / भ्रामक / विविध	आरंभ किए गए प्रकरणों की संख्या	निर्णित प्रकरणों की संख्या	लगाए गए दंड (रुपये में)	आरंभ किए गए प्रकरणों की संख्या	निर्णित प्रकरणों की संख्या	लगाए गए दंड (रुपये में)
1	अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह	613		0	0	0	10	8	571000	0	0	0
2	आन्ध्र प्रदेश	4044	458	67	178	213	442	118	10161000	2	10	60000
3	अरूणाचल प्रदेश	346	10	1	6	3	4	5	26000	0	1	30000
4	असम	459	129	6	78	45	53	11	1029000	14	5	80000
5	बिहार	5665	501	166	177	158	147	8	208000	53	0	0
6	चण्डीगढ़	384	21	1	20	0	74	11	810000	20	1	0
7	छत्तीसगढ़	1550	305	42	187	76	205	190	5562500	56	0	0
8	दादरा और नगर हवेली तथा दमन और द्वीव	232	9	0	7	2	15	6	96000	0	2	52000
9	दिल्ली	2114	374	109	94	171	341	46	2012000	59	60	3250000
10	गोवा	147	6	0	1	5	6	4	210000	1	0	0
11	गुजरात	13160	984	59	511	414	579	368	28695500	16	27	966005
12	हरियाणा	2417	473	76	265	132	372	140	3567061	30	4	10500
13	हिमाचल प्रदेश	675	129	4	65	60	20	104	2709000	6	1	2000
14	जम्मू और कश्मीर	3688	950	28	529	393	1395	817	6451700	35	6	23000
15	झारखण्ड	1039	397				138	49	1180000	63	13	0
16	कर्नाटक	4551	465	93	123	249	351	211	2004500	80	12	220000
17	केरल	5021	778	354	187	237	359	599	12372500	210	8	245000
18	लद्दाख	6	0	0	0	0	9	9	101300	0	0	0
19	लक्षद्वीप	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	मध्य प्रदेश	15717	2575	132	1509	934	2083	1598	88103000	131	17	1134000
21	महाराष्ट्र	5962	1030	216	688	126	1150	847	23954623	1045	135	122500
22	मणिपुर	92	73	57	5	11	17	18	195000		1	40000
23	मेघालय	133	2		2		1	1	0	0	0	0
24	मिजोरम	101	61	0	15	46	0	0	0	0	0	0
25	नागालैण्ड	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	ओड़ीशा	702	183	44	99	40	61	97	803600	12	0	0
27	पुडुचेरी	5	5	5	0	0	22	20	142000	0	0	
28	पंजाब	7053	1394	80	1056	258	1990	893	28763850	106	33	584000
29	राजस्थान	6455	1834	409	946	479	903	174	2694320	75	0	0
30	सिक्किम	18					0	0	0	0	0	0
31	तमिलनाडु	10528	3155	991	964	1200	1779	1390	16712500	857	351	7377500
32	तेलंगाना	1680	135	24	54	57	111	67	311000	14		
33	त्रिपुरा	33	8	0	5	3	0	0	0	0	0	0
34	उत्तर प्रदेश	21193	12568	1458	7534	3576	14575	8881	335465100	1787	133	1877800
35	उत्तरांखण्ड	1211	267	0	247	20	142	111	1284000	0	0	0
36	पश्चिम बंगाल	1781	310	104	119	87	58	80		1543000	1	33000
	कुल	**118775**	**29192**	**4526**	**15671**	**8995**	**27412**	**16881**		**577739054**	**821**	**16107305**
										कुल दंड की राशि		**593846359**

अध्याय-5

खाद्य परीक्षण और निगरानी

5.1 खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की अधिसूचना

5.1.1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अध्याय VIII, धारा 43 के अनुसार, एफएसएसएआई द्वारा खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन के लिए खाद्य प्रयोगशालाओं में खाद्य परीक्षण के लिए एक पारिस्थितिकी प्रणाली (ईको सिस्टम) को प्रोत्साहित करना अपेक्षित है।

5.1.2 खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकीय के कार्यकरण

खाद्य विनियामक संस्थापना के एक अभिन्न भाग के रुप में, खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी प्रणाली के अंतर्गत निम्नलिखित प्रमुख कार्य करने होते हैं:

- खाद्य कानूनों/ विनियमों के निर्धारित गुणवत्ता और सुरक्षा मानदडों के समक्ष भोजन/ खाद्य वस्तुओं (घरेलु के साथ–साथ आयातित) का विश्लेषण और परीक्षण करना तथा खाद्य कानूनों/ विनियमों के प्रवर्तन को सक्षम बनाना।
- बाजार निगरानी संबंधी गतिविधियों में सहायता करना ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि विक्रय किए जा रहे खाद्य उत्पाद मानकीकृत हैं और इनका विक्रय विहित मानदण्डों के अनुपालन में किया जाता है।
- जोखिम मूल्यांकन ढांचे का भाग बनना, जिसमें खाद्य से संबंधित घटनाएं सम्मिलित हैं और तदनुसार, खाद्य मानकों अथवा दिशानिर्देश दस्तावेजों के विकास में सहायता करना।
- परीक्षण पद्धतियों में सामंजस्य स्थापित करने, विकास करने अथवा वैधीकरण के लिए नेटवर्क का अभिन्न अंग बनना।
- खाद्य परीक्षण और खाद्य मानकों के बारे में विशेषरुप से उपभोक्ताओं में जागरुकता पैदा करना।

खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का उपयोग विनियामक, उपभोक्ताओं और खाद्य व्यापार संचालकों द्वारा किया जा सकता है ताकि सभी स्तरों पर खाद्य कानूनों का अनुपालन सुनिश्चित कराया जा सके।

5.1.3 प्रयोगशालाओं को मान्यता

5.1.3.1 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43 (1) के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण इस अधिनियम के तहत खाद्य विश्लेषक द्वारा नमूनों का विश्लेषण करने के प्रयोजनों के लिए राष्ट्रीय परीक्षण और अशंशोधन प्रयोगशाला प्रत्यायन बोर्ड (एनएबीएल) या किसी अन्य प्रत्यायन अभिकरण द्वारा प्रत्यायित खाद्य प्रयोगशालाओं और अनुसंधान संस्थाओं को को अधिसूचित कर सकेगा।

5.1.3.2 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(2) के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण, इस अधिनियम अथवा इसके अधीन बनाए गए किन्हीं नियमों और विनियमों द्वारा रेफरल खाद्य प्रयोगशाला को सौंपे गए कृत्यों को करने के लिए एक या अधिक रेफरल खाद्य प्रयोगशाला या प्रयोगशालाओं को, अधिसूचना द्वारा स्थापित करेगा या मान्यता देगा।

5.1.3.3 उक्त अधिनियम की धारा 16 की उपधारा (2) के खंड (ङ) के साथ पठित धारा 43 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, एफएसएसएआई ने नवम्बर, 2018 में खाद्य सुरक्षा और मानकीकरण (प्रयोगशालाओं को मान्यता और अधिसूचना) विनियम, 2018 को अधिसूचित किया। यह विनियम प्रयोगशालाओं को मान्यता प्रदान करने तथा अधिसूचित करने के लिए सभी प्रक्रियागत अपेक्षाओं को कवर करता है जैसे प्रयोगशालाओं का स्वरूप, मान्यता तथा अधिसूचना हेतु मानदंड, नवीकरण, लेक्षापरीक्षा तथा जांच, प्रयोगशालाओं के दायित्व, निलंबन, मान्यता रद्द करना, संपरीक्षा आदि।

5.1.3.4 व्यापार करने में सुगमता को बढ़ावा देने के लिए, पारदर्शिता लाने के लिए; और एक ही प्लेटफार्म पर खाद्य प्रयोगशालाओं के क्रियाकलापों की समीक्षा और निगरानी करने के लिए एक उचित तंत्र स्थापित करने के लिए और इस प्रकार देश में खाद्य परीक्षण की गुणवत्ता में सुधार लाने के लिए खाद्य प्राधिकरण ने एनएबीएल की प्रयोगशाला प्रत्यायन/ मान्यता/ अनुमोदन प्रदान करने की

एकीकृत पद्धति के माध्यम से ही दिनांक 15 जून, 2019 से खाद्य प्रयोगशालाओं को मान्यता प्रदान करना आरंभ कर दिया है जिसमें भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद (ईआईसी), कृषि और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एपीईडीए), चाय बोर्ड, भारतीय तिलहन और उत्पाद निर्यात संवर्धन परिषद (आईओपीईपीसी) जैसे अन्य विनियामक भी शामिल हैं।

5.1.3.5 एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 98 के तहत एनएबीएल मान्यता के बिना दस से भी अधिक वर्षों से अनेक राज्यों में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं (एसएफटीएल) कार्य कर रही हैं, जबकि एफएसएस अधिनियम, 2006 के तहत एनएबीएल मान्यता, खाद्य प्रयोगशाला होने का प्राथमिक मानदंड है। तथापि, एनएबीएल प्रत्यायन प्रक्रिया आरंभ करने और इस संबंध में एक वचनपत्र प्रस्तुत करने हेतु बार–बार अनुरोध करने के बाद भी कुछ राज्यों/ केंद्र शासित प्रदेशों ने एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 98 के अंतर्गत जारी 14 राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (एसएफटीएल) के संबंध मे न तो वांछित वचनपत्र प्रस्तुत किया और न ही एनएबीएल मान्यता प्राप्त करने की प्रक्रिया आरंभ की। तदनुसार, इन 14 एसएफटीएल को दिनांक 14 जून, 2019 से एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 98 के क्षेत्राधिकार से हटा दिया गया है। राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र वार बंद किए गए एसएफटीएल हैं : अंडमान और निकोबार द्वीप (1), आंध्र प्रदेश (1), गुजरात (1), कर्नाटक (1), मध्य प्रदेश (2), पंजाब (2), राजस्थान (1), तमिलनाडु (1), पश्चिम बंगाल (4)।

5.1.3.6 वर्ष 2019–20 के दौरान, एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 98 के तहत जारी तीन एसएफटीएल ने एनएबीएल मान्यता प्राप्त की है और इसलिए, खाद्य नमूनों के प्राथमिक परीक्षण के लिए अधिनियम की धारा 43 (1) के तहत इन्हें अधिसूचित किया गया था। ये तीन एसएफटीएल हैं– खाद्य प्रयोगशाला, खाद्य सुरक्षा विभाग, दिल्ली, क्षेत्रीय राजकीय जन विश्लेषक प्रयोगशाला, गोरखपुर, उत्तर प्रदेश; पश्चिम बंगाल जन स्वास्थ्य प्रयोगशाला, कोलकाता, पश्चिम बंगाल। वर्ष के दौरान खाद्य नमूनों की प्राथमिक जांच के लिए नौ अन्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को भी अधिसूचित किया गया है।

5.1.3.7 दिनांक 31 मार्च, 2020 की स्थिति के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण के पास 264 प्रयोगशालाओं का नेटवर्क था, जिसमें से प्राथमिक परीक्षण के लिए 246 प्रयोगशालाएं शामिल थीं, जो एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43 (1) के तहत मान्यता प्राप्त और अधिसूचित थी और एफएसएस अधिनियम 2006 की धारा 43 (2) के तहत मान्यता प्राप्त और अधिसूचित 18 अपीलीय (रेफरल) प्रयोगशालाएं थी। इससे देश के हर भाग में परीक्षण के लिए खाद्य परीक्षण सुविधाओं की उपलब्धता में सुधार हुआ है। एफएसएसएआई द्वारा मान्यता प्राप्त और अधिसूचित सभी प्रयोगशालाओं का क्षेत्रवार ब्योरा नीचे तालिका 13 में दी गई है।

तालिका 13 – अधिसूचित किए गए प्राथमिक और रेफरल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की सूची

प्राथमिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं (एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(1) के तहत अधिसूचित)		संख्या
1	राज्य खाद्य प्रयोगशालाएं	15
2	केन्द्र सरकार संस्थानों/ स्वायत्त निकायों के तहत प्रयोगशालाएं	23
3	निजी प्रयोगशालाएं	149
4	अस्थायी व्यवस्था के तहत सरकारी प्रयोगशालाएं'	59
	कुल प्राथमिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं	**246**
रेफरल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं (एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(2) के तहत अधिसूचित)		
1	केन्द्र सरकार संस्थानों/ स्वायत्त निकायों के तहत प्रयोगशालाएं	16
2	खाद्य प्राधिकरण की स्वयं की प्रयोगशालाएं	02
	कुल 'रेफरल' प्रयोगशालाए	**18**

(*एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 98 के तहत अस्थायी उपबंध के तहत मान्यताप्राप्त तथा अधिसूचित)

5.1.3.8 खाद्य प्राधिकरण द्वारा खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की अधिसूचना प्रयोगशालाओं के स्वैच्छिक आवेदन के आधार पर एक सतत् प्रक्रिया है। तथापि, खाद्य प्राधिकरण का उन राज्यों में निजी खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को प्रोत्साहित और अधिसूचित करने का प्रस्ताव है जहां वर्तमान में कोई भी प्रयोगशाला नहीं है और साथ ही जहां उनकी संख्या कम है, वहां राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं अथवा अधिसूचित प्रयोगशालाओं की संख्या में वृद्धि करने का प्रस्ताव है। अस्थाई उपबंध के तहत एफएसएसएआई अधिसूचित प्रयोगशालाओं सहित राज्य/ सार्वजनिक खाद्य प्रयोगशाला और रेफरल प्रयोगशालाओं की की राज्यवार सूची तालिका 16 में दी गई है।

5.1.3.9 खाद्य प्राधिकरण के तहत खाद्य प्रयोगशालाएं

18 रेफरल प्रयोगशालाओं में से दो एफएसएसएआई के प्रत्यक्ष नियंत्रणाधीन हैं। यह हैं– राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला– गाजियाबाद (एनएफएलजी) और राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला– कोलकाता (एनएफएलके)। एनएफएल–गाजियाबाद को सार्वजनिक–निजी भागीदारी (पीपीपी) पद्धति के तहत अत्याधुनिक आदर्श खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला के रूप में विकसित किया गया है। इसका औपचारिक उद्घाटन दिनांक 23 अगस्त, 2019 को माननीय केंद्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री, डॉ हर्षवर्धन और माननीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण राज्य मंत्री, श्री अश्विनी कुमार चौबे ने किया था। इसी प्रकार एनएफएल–कोलकाता का भी अत्याधुनिक विश्लेषणात्मक उपकरणों के साथ नवीकरण तथा उन्नयन किया गया है। इसके अलावा, एनएफएल, कोलकाता में सूक्ष्मजीव अनुभाग को भी उन्नत सूक्ष्मजीव विज्ञान संबंधी विश्लेषणात्मक उपकरणों के साथ उन्नयन किया गया। शीघ्र ही एफएसएसएआई के तहत मुंबई और चेन्नई में दो और राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशालाएं भी सम्मिलित हो रही हैं।

5.2 देश में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं पर 'मेटॉस्टडी'

5.2.1 खाद्य परीक्षण और विश्लेषण, खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी तंत्र के अनिवार्य स्तंभ हैं जो खाद्य की पौष्टिकता और सुरक्षा को आश्वस्त करते हैं। तदनुसार, देश में खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी तंत्र का समग्र अवलोकन करने की मंशा से खाद्य और कृषि व्यवसाय रणनीतिक सलाहकार एवं अनुसंधान (एफएएसएआर), यस बैंक लिमिटेड, नई दिल्ली द्वारा एफएसएसएआई की ओर से भारत में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं पर एक मेटास्टडी की गई। इस संपूर्ण क्रियाकलाप के दौरान, खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी तंत्र में सभी महत्वपूर्ण हितधारकों जैसे एपीईडीए, एमपीईडीए, ईआईसी, एनएबीएल आदि से प्राप्त प्रतिक्रिया पर विचार किया गया और शामिल किया गया जिसके आधार पर प्रमुख सिफारिशों को निर्धारित किया जा सके और देश में खाद्य परीक्षण बुनियादी ढांचे को सुदृढ़ करने के लिए आगे का मार्ग निर्धारित किया जा सके।

5.2.2 इस अध्ययन के दायरे में, एक प्रारंभिक बिंदु के रूप में, भारत में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को उनके पंजीकरण (एफएसएसएआई अधिसूचित, एफबीओ के स्वामित्व वाली प्रयोगशालाओं, रेफरल प्रयोगशालाओं, संस्थागत प्रयोगशालाओं और गैर–एफएसएसएआई प्रयोगशालाओं), अंचल–वार भौगोलिक प्रसार (उत्तर, पूर्व, पश्चिम और दक्षिण) के साथ–साथ उनकी अलग–अलग परीक्षण क्षमताओं (जैविक/ रासायनिक/ अवशेष परीक्षण) के आधार पर वर्गीकृत किया गया। द्वितीयक और प्राथमिक अनुसंधान के आधार पर, प्रमुख चुनौतियां चिह्नित की गई और उनकी संभावित सिफारिशें निर्धारित की गई। जिन प्रमुख चुनौतियों पर प्रकाश डाला गया है, वे उपकरण और मशीनरी, जनशक्ति उपलब्धता, कौशल विकास, विनियामक, अनुसंधान और विकास, क्षमता उपयोग के साथ–साथ उपभोक्ता जागरूकता के क्षेत्र में रही हैं।

5.2.3 प्रयोगशालाओं हेतु 'रैंकिंग मैट्रिक्स'

प्रस्तावित सिफारिशों के अनुरूप, एफएसएसएआई पहले से ही देश में खाद्य परीक्षण बुनियादी ढांचे को बढ़ावा देने के लिए कई पहलों में शामिल रहा है। इनमें प्रयोगशाला अवसंरचना विकास के लिए संभावित पीपीपी मॉडलों से लेकर, इनफोलनेट पर सभी खाद्य प्रयोगशालाओं को जोड़ना, प्रशिक्षण कार्यक्रमों को आरंभ करना, राष्ट्रीय दुग्ध सुरक्षा और गुणवत्ता सर्वेक्षण तथा चल खाद्य प्रयोगशालाओं के साथ–साथ अन्य पहलों में खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण (आईटीसी–एफएसए) के लिए एक अंतरराष्ट्रीय प्रशिक्षण केंद्र का विकास करना शामिल है। खाद्य परीक्षण क्षेत्र में एक प्रतिस्पर्धी पारिस्थितिकी तंत्र, मौजूदा खाद्य प्रयोगशालाओं से उत्कृष्ट कार्य निष्पादन करवाने और एफबीओ द्वारा अनुपालन को बढ़ावा देने के लिए आवश्यक है। खाद्य परीक्षण में अपनाई जाने वाली बेहतर पद्धतियों को बनाए रखने के लिए अच्छी और ईमानदार प्रयोगशालाओं को प्रेरित करने और बेहतर व्यावसायिक पद्धतियों की दिशा में प्रयास करने के लिए कम सक्षम प्रयोगशालाओं को प्रोत्साहित करने के लिए, एक विस्तृत रैंकिंग मैट्रिक्स प्रस्तावित है। यह रैंकिंग मैट्रिक्स, अधिक सक्षम और कुशल प्रयोगशालाओं के लिए एफबीओ के माध्यम से अधिक व्यवसाय लाने में भी मदद करेगा।

5.3 राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला

5.3.1 खाद्य सुरक्षा और मानक (प्रयोगशालाओं की मान्यता और अधिसूचना) विनियम, 2018 के विनियम 3 के अनुसार, खाद्य प्राधिकरण परीक्षण की पद्धतियों को विकसित करने, सत्यापन, प्रवीणता, परीक्षण और प्रशिक्षण के उद्देश्य से किसी भी अधिसूचित खाद्य प्रयोगशाला या रेफरल खाद्य प्रयोगशाला को राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान कर सकता है।

5.3.2 एफएसएसएआई ने दिनांक 08 अगस्त, 2019 से तीन वर्षों की अवधि के लिए विनियमों में विनिर्दिष्ट कार्यों के लिए 12 अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं को राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान की है। इसके अलावा, दो अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं को उक्त तिथि से तीन वर्ष की अवधि के लिए सभी एनआरएल को सहायता सुविधा प्रदान करने के लिए कार्य करने हेतु अनुषंगी राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एएनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान की गई है। इन सभी 14 एनआरएल/ एएनआरएल के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए हैं। समझौता ज्ञापन के एक भाग के रूप में पृष्ठभूमि, दायित्वों, वित्तीय विनियमों आदि वाले एएनआरएल और एनआरएल के लिए दिशा–निर्देशों की पुस्तिका भी प्रयोगशालाओं के साथ साझा की गई है। विभिन्न क्रियाकलापों को आरंभ करने के लिए प्रत्येक एनआरएल को 25 लाख रुपये और प्रत्येक एएनआरएल के लिए 10 लाख रुपये का वार्षिक अनुदान निर्धारित किया गया है। वर्ष के दौरान कुल अनुदान का 40 फीसदी अर्थात् 11 एनआरएल को 10 लाख रुपये का अनुदान (जीएमओ विश्लेषण के लिए 1 एनआरएल अर्थात् ईआईए–कोच्चि के अलावा, चूंकि एफएसएसएआई जीएमओ विनियमों की प्रतीक्षा कर रहा है) और प्रत्येक एएनआरएल को 04 लाख रुपये जारी किए गए। दिनांक 23 अगस्त, 2019 को राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद के उद्घाटन के दौरान एनआरएल और एएनआरएल को मान्यता प्रदान किए जाने संबंधी प्रमाणपत्र भी प्रदान किया गया। इन एनआरएल/ एएनआरएल की एक सूची तालिका 14 में दी गई है।

तालिका 14 – राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) / सहायक राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एएनआरएल) की सूची

क्र. सं.	प्रयोगशाला का नाम / संस्था / संगठन	विशिष्ट क्षेत्र जिसके लिए एनआरएल / एएनआरएल घोषित किया गया है
एनआरएल के रूप में सरकारी प्रयोगशालाएँ		
1	सीएसआईआर– केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान, मैसूरु, कर्नाटक	पोषण संबंधी जानकारी और लेबलिंग
2	निर्यात निरीक्षण एजेंसी, कोच्चि, केरल	जीएमओ परीक्षण*
3	पंजाब बायोटेक्नोलॉजी इनक्यूबेटर, मोहाली, पंजाब	शहद सहित मिठाई और मिष्ठान
4	आईसीएआर– नेशनल रिसर्च सेंटर फॉर ग्रेप्स, पुणे, महाराष्ट्र	कीटनाशक अवशिष्ट तथा मायकोटॉक्सिन
5	आईसीएआर– सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ फिशरीज टेक्नोलॉजी, कोच्चि, केरल	मत्स्य और मत्स्य उत्पाद
6	सेंटर फॉर एनालिसिस एंड लर्निंग इन लॉइवस्टाक एंड फूड– राष्ट्रीय डेयरी विकास बोर्ड, आणंद, गुजरात	डेयरी और डेयरी उत्पाद
7	सीएसआईआर– इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ टॉक्सिकोलॉजी रिसर्च, लखनऊ, उत्तर प्रदेश	विष संबंधी मूल्यांकन/ जोखिम मूल्यांकन पौष्टिक–औषधीय पदार्थों, कार्यात्मक खाद्य पदार्थों और नवोन्मेषी/ उभरते खाद्य पदार्थ / खाद्य सामग्री
		(*जीएमओ नियमों के कार्यान्वयन के अधीन)
एनआरएल के रूप में निजी प्रयोगशालाएँ		
8	ट्रॉयोलाजी एनालिटीकल लेबोरेटरी प्राइवेट लिमिटेड, हैदराबाद, तेलंगाना	अनाज और दालों, मसाले इत्यादि में मायकोटॉक्सिन और संबंधित पीटी क्रियाकलाप
9	एडवर्ड फूड रिसर्च एंड एनालिसिस सेंटर लिमिटेड, कोलकाता, पश्चिम बंगाल	पशु चिकित्सा औषधि के अवषिश्ट शेष, एंटीबायोटिक्स और हार्मोन
10	विम्ता लैब्स लिमिटेड, हैदराबाद, तेलंगाना	जल, एल्कोहालिक और गैर–एल्कोहालिक पेय
11	फेयर लैब्स प्राइवेट लिमिटेड, गुरुग्राम, हरियाणा	तेल और वसा
12	नीयोजेन फूड एंड एनिमल सिक्योरिटी (इंडिया) प्राइवेट लिमिटेड, कोच्चि, केरल	खाद्य से एलर्जी कारक
एनआरएल (एएनआरएल) की सहायक सुविधा		
13	निर्यात निरीक्षण एजेंसी, चेन्नई, तमिलनाडु	सूक्ष्मजीवविज्ञानी परीक्षण में पीटीपी के रूप में सहायता सुविधा
14	निर्यात निरीक्षण एजेंसी, कोलकाता, पश्चिम बंगाल	सभी खाद्य श्रेणियों में भारी धातुओं के क्षेत्र में पीटीपी के रूप में सहायता सुविधा

5.4 चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के प्रावधान सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली को सुदृढ़ करने के लिए एक केंद्रीय क्षेत्र की योजना

5.4.1 देश में चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के प्रावधान सहित देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली को सुदृढ़ करने के लिए एक केंद्रीय क्षेत्र की योजना को दिनांक 31 अगस्त 2016 को स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय द्वारा 481.95 करोड़ रुपये (400.40 करोड़ रुपये– अनावर्ती, 81.55 करोड़ रुपये– आवर्ती) के परिव्यय के साथ वर्ष 2016–17 से आरंभ होने वाले वर्ष के लिए संस्वीकृत किया गया था।

5.4.2 योजना के लिए महत्वपूर्ण घटक

केंद्रीय क्षेत्र योजना के कार्यान्वयन के महत्वपूर्ण घटक तथा कार्यान्वयन की स्थिति का ब्योरा नीचे दिया गया है:

क. राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का सुदृढ़ीकरण

योजना के इस घटक के अंतर्गत राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र की तैयारी के अध्यधीन प्रति एसएफटीएल 10 करोड़ रुपये से 12 करोड़ रुपये (अनुमानित) की लागत पर 45 राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला (एसएफटीएल) को सुदृढ़ करने का प्रस्ताव था। इस लागत में तीन 'हाई एंड क्विपमेंट' (एचईई) अर्थात् जीसी–एमएसएमएस, आईसीपीएमएस और एलसी–एमएसएमएस को स्थापित करने के लिए भौतिक अवसंरचना के निर्माण/ नवीकरण के लिए 50 लाख रुपये, एचईई (7 वर्ष की जनशक्ति और 05 वर्ष की व्यापक एएमसी सहित) की खरीद के लिए 8.50 करोड़ रुपये औरे माइक्रोबायोलॉजी प्रयोगशाला की स्थापना के लिए 2.50 करोड़ रुपय (जनशक्ति और 'रेट कान्ट्रेक्ट' सहित) (पूर्व में 1.0 करोड़ रुपये) शामिल हैं। पूर्वोत्तर राज्य में नई प्रयोगशाला की स्थापना के लिए अनुमानित लागत 03 करोड़ रुपये है।

वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान एसएफटीएल के सुदृढ़ीकरण के लिए 94.18 करोड़ रुपये का अनुदान स्वीकृत/ जारी किया गया था। इसके साथ ही दिनांक 31 मार्च, 2020 तक 29 राज्यों/ सघ राज्य क्षेत्रों में 39 एसएफटीएल को सुदृढ़ किया गया है, जिस हेतु कुल 312.98 करोड़ रुपये का अनुदान स्वीकृत/ जारी किया गया है।

ख. 'रेफरल' खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का सुदृढ़ीकरण

योजना के इस घटक में अत्याधुनिक गुणवत्तापूर्ण सुविधाओं के साथ 'रेफरल' खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के सुदृढ़ीकरण की परिकल्पना की गई है। कुछ प्रमुख उपकरण की सुविधाओं के लिए मौजूदा और अपेक्षित परीक्षण सुविधाओं के बीच के अंतर को पाटने के लिए प्रत्येक 'रेफरल' प्रयोगशाला के उन्नयन के लिए अनुमानित अनुदान की राशि 3 करोड़ रुपये है।

इस अवधि के दौरान, कोई अतिरिक्त अनुदान उपलब्ध नहीं कराया गया था। अब तक, 28.08 करोड़ रुपये का कुल अनुदान अनुमोदित किया गया है जिसमें से 10 रेफरल प्रयोगशालाओं के लिए 23.565 करोड़ रुपये जारी किए गए हैं।

ग. चल खाद्य प्रयोगशालाओं के लिए सहायता

इस योजना के अंतर्गत, संपूर्ण देश में राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों में लगभग 60 चल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (एमएफटीएल), जिन्हें 'फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स' (एफएसडब्यू) के नाम से जाना जाता है (प्रत्येक 20 जिले में एक, और प्रत्येक राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र में कम से कम एक) की स्थापना की जाएगी। इससे न केवल दूरस्थ क्षेत्रों में खाद्य परीक्षण अवसंरचनाओं के अभाव की समस्या का समाधान किया जा सकेगा बल्कि उपभोक्ताओं की मूलभूत विश्लेषणात्मक आवश्यकताओं को भी पूरा किया जा सकेगा। इन प्रयोगशालाओं को संबंधित राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र सरकारों द्वारा अथवा उनके अभिकरणों/गैर–सरकारी संगठनों आदि द्वारा संचालित किया जाएगा। एक एफएसडब्ल्यू, इसके नवीकरण और प्रयोगशाला उपकरण के सृजन की अनुमानित लागत, जीएसटी सहित लगभग 38.5 लाख रुपये है। इसके अलावा, पेट्रोल, तेल, स्नेहक (पीओएल) और उपभोज्य पदार्थों के संबंध में राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को 05 लाख रुपए प्रतिवर्ष का आवर्ती अनुदान भी उपलब्ध कराया जा रहा है।

एफएसडब्यू निम्नवत कार्य निष्पादित करते हैं (i) निगरानी और राज्य के दूरस्थ् क्षेत्रों, बड़ी सभाओं, विद्यालयों और उपभोक्ता संगठनों में खाद्य सुरक्षा के संबंध में जागरुकता पैदा करना (ii) दूरस्थ् क्षेत्रों से लिए गए नमूनों की खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं तक ढुलाई करना (iii) खाद्य सुरक्षा कानूनों और सामान्य स्वच्छता पद्धतियों के विभिन्न पहलुओं पर उपभोक्ताओं को शिक्षित करना; (iv) घी, दूध, खोया, मिष्ठान्न, खाद्य तेल, मसाले में गुणात्मक अपमिश्रण, नमकीन, मसालों, तैयार भोजन आदि में गैर अनुमति प्राप्त खाद्य रंगो आदि की तत्स्थानिक जांच के लिए परीक्षण। प्रत्येक एफएसडब्ल्यू गुणात्मकरूप से विभिन्न सात खाद्य

श्रेणियों में 54 से अधिक मानदंड का परीक्षण कर सकती है। इसके अतिरिक्त, प्रत्येक एफएसडब्यू में राज्यों द्वारा इच्छा व्यक्त किए जाने पर, सरल सूक्ष्म जीव–विज्ञानी परीक्षणों के निष्पादन के लिए उपबंध किया गया है।

वर्ष 2019–20 के दौरान, राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली को 03 सीएनजी एफएसडब्ल्यू सौंपे जाने सहित 11 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को 15 एफएसडब्ल्यू स्वीकृत किए गए और संवितरित किए गए। इस केंद्रीय क्षेत्र योजना की शुरूआत से 32 राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों को कुल 60 एफएसडब्ल्यू स्वीकृत और सुपुर्द किए गए हैं। इस अवधि के दौरान राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों द्वारा पहले से संवितरित किए गए लगभग सभी एफएसडब्ल्यू को चालू कर दिया गया है।

अधिक परीक्षण सुविधाओं के साथ आशोधित 'फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स' (एफएसडब्ल्यू)

विजन दस्तावेज के अनुसार खाद्य परीक्षण, जागरूकता और क्षमता निर्माण में वृद्धि करने हेतु 'मॉडिफाइड एफएसडब्ल्यू' के नाम से कहे जाने वाले एफएसडब्ल्यू का नया संस्करण तैयार किया गया है। जीएसटी के अलावा, 37 लाख रुपये (लगभग) की लागत वाले एक पूरी तरह से निर्मित संशोधित एफएसडब्ल्यू (उपकरणों के साथ–साथ कुछ हाथ से चलाए जाने वाले उपकरण/ रैपिड किट और सूक्ष्मजीवी परीक्षण) राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्र को दी जा रही है। साथ ही ईंधन और उपभोग्य वस्तुओं के लिए तीन वर्षों के लिए 5 लाख रुपये प्रतिवर्ष के आवर्ती अनुदान भी दी जा रही है।

अभी तक, 30 संशोधित एफएसडब्ल्यू स्वीकृत किए गए हैं जिनमें से 28 संशोधित एफएसडब्ल्यू उनके निष्पादन और तैयारी के अध्यधीन ''पहले आओ पहले पाओ'' के आधार पर 11 राज्यों को सौंपी गईं। 'मॉडीफाईड फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स' का यह आवंटन केंद्रीय क्षेत्र योजना के तहत एफएसडब्ल्यू के प्रावधान से अतिरिक्त है।

दिनांक 31 मार्च, 2020 तक संस्वीकृत/ सौंपे गए एफएसडब्ल्यू और आशोधित एफएसडब्ल्यू का राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र वार विवरण तालिका 17 पर दिया गया है।

चित्र 4 – एफएसडब्ल्यू वैन का आंतरिक दृश्य

चित्र 5 – एफएसडब्ल्यू वैन का बाहरी दृश्य

घ. परीक्षण प्रयोगशालाओं का क्षमता निर्माण

क्षमता निर्माण, देश में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के सुदृढ़ीकरण और उन्नयन का एक अनिवार्य घटक है। प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य यह सुनिश्चित करना है कि राज्य की खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं एनएबीएल मान्यता प्राप्त करें और उच्च कौशलयुक्त खाद्य विश्लेषण करने के लिए सक्षम विश्लेषणात्मक कर्मचारी हों। वर्तमान में, सभी अधिसूचित प्रयोगशालाएं और 'रेफरल' खाद्य प्रयोगशालाएं इस कार्यक्रम में भाग लेने के लिए पात्र हैं। देश में खाद्य विश्लेषकों का एक प्रभावी और योग्य नेटवर्क स्थापित करने के लिए क्षमता निर्माण कार्यक्रम में अधिसूचित प्रयोगशालाओं, राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं और रेफरल प्रयोगशालाओं से अधिक भागीदारी को प्रोत्साहित किया जाता है जिसके माध्यम से व्यक्ति और प्रयोगशालाएं अपने कार्य को सक्षमता अथवा अधिक क्षमता से करने के लिए आवश्यक कौशल, ज्ञान, उपकरण और अन्य संसाधनों को प्राप्त करते हैं और बनाए रखते हैं। योजना के इस घटक के तहत 3 वर्ष के लिए 15 करोड़ रुपये की राशि निर्धारित की गई है।

एफएसएसएआई, राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों की प्रयोगशालाओं और अधिसूचित प्रयोगशालाओं के प्रयोगशाला कर्मियों के लिए सामान्य और विशेषीकृत दोनों प्रकार के प्रशिक्षण कार्यक्रमों का नियमित रूप से संचालन कर रहा है। वर्ष 2019–20 के दौरान प्रयोगशाला कर्मियों के लिए आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा अध्याय 8 में दिया गया है।

5.5 फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स

एफएसएसएआई ने एक फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स (एफएसएमबी) विकसित किया है जोकि एक 'डू–इट–योर सेल्फ' खाद्य सुरक्षा परीक्षण किट है और जो स्कूली बच्चों को शिक्षित करने के लिए एक शैक्षणिक उपकरण है। यह पहल छात्रों में जुड़ाव पैदा करने, उनमें एक वैज्ञानिक अभिवृत्ति तैयार करने और भोजन से जुड़े सरल और मजेदार प्रयोगों के माध्यम से छात्रों के बीच रचनात्मक क्षमता को बाहर लाने में मदद करेगी। यह एक छोटे आकार का, हल्के वजन वाला पोर्टेबल बॉक्स है जिसमें कुछ बुनियादी रसायन, छोटे उपकरण और सुरक्षा उपकरण शामिल हैं। इसमें साथ में एक मार्गदर्शक पुस्तक भी है जो चित्रों के माध्यम से बहुत ही सरल तरीके से विभिन्न खाद्य उत्पादों में परीक्षण को दर्शाती है। यह दूध में पानी, यूरिया, डिटर्जेंट, स्टार्च, पल्वराइज्ड साबुन आदि जैसे अपमिश्रकों का पता लगाने के लिए परीक्षण कर सकता है; मसालों और बघार के मसालों में स्टार्च और कृत्रिम रंग; पेय पदार्थों में मिनरल एसिड; चीनी और शहद में मिलावट का पता लगा सकता है। कुल मिलाकर, संवेदी परीक्षणों सहित 100 से अधिक अत्यंत सुगम परीक्षण किए जा सकते हैं जोकि वास्तव में अदभुत स्वयं करने वाले प्रयोग है, जिन्हें विद्यालय में अपनी प्रयोगशालाओं में आसानी से उपलब्ध सामग्री का उपयोग कर विद्यालय में किया जा सकता है। इस अवधि के दौरान 1000 एफएसएमबी की खरीद की गई थी जिनमें से 300 से अधिक बॉक्स राज्य खाद्य सुरक्षा विभागों को प्रदान किए गए थे। कुछ गैर–सरकारी संगठनों/ संस्थानों को कुछ बॉक्स भी उपलब्ध कराए गए थे। इसके अलावा, देशभर में 'ईट राइट चैलेंज' के माध्यम से कुल 618 विद्यालयों का चयन किया गया और इनमें से प्रत्येक को ऐसे प्रत्येक बॉक्स भी उपलब्ध कराए जाएंगे।

5.6 नमूना और विश्लेषण की पद्धतियों पर नियमपुस्तिकाएं

नमूना और विश्लेषण की पद्धतियों पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों के आधार पर वर्ष के दौरान खाद्य प्राधिकरण द्वारा निम्नवत नियमपुस्तिका और विश्लेषण की पद्धति का अनुपालन करने को अनुमोदन प्रदान किया गया है:

- खाद्य पदार्थों के विश्लेषण की पद्धति की नियम–पुस्तिका–एल्कोहालिक पेय।
- शहद के विभिन्न मानकों के लिए विश्लेषण की पद्धति।
- रॉयल जेली मधुमक्खियों के मोम, कोको और शर्करा के सूखे मिश्रण के लिए विश्लेषण की पद्धति।

विश्लेषण की यह पद्धतियां एफएसएसएआई की वेबसाइट पर उपलब्ध हैं। एफएसएसएआई द्वारा अब तक विभिन्न खाद्य उत्पादों के लिए विश्लेषण की विधि की 15 नियम पुस्तिकाओं को अंतिम रूप दिया गया है।

5.7 खाद्य विश्लेषक परीक्षा (एफएई)/ कनिष्ठ विश्लेषक परीक्षा (जेएई)

5.7.1 छठी खाद्य विश्लेषक परीक्षा (एफएई)

एफएसएसएआई योग्य खाद्य विश्लेषकों के पूल में वृद्धि करने और प्राथमिक और 'रेफरल' प्रयोगशालाओं में मानव संसाधन संबंधी आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए नियमित रूप से खाद्य विश्लेषक परीक्षाएं (एफएई) आयोजित करता है। छठे एफएई की सिद्धांत की परीक्षा दिनांक 14 जुलाई, 2019 को 11 केंद्रों पर आयोजित की गई थी, जहां कुल 527 परीक्षार्थी उपस्थित हुए थे जिनमें से 70 प्रायोगिक परीक्षाओं में बैठने के लिए पात्र पाए गए थे। पहली/ दूसरी कनिष्ठ विश्लेषक परीक्षा को उत्तीर्ण करने वाले पांच अभ्यर्थियों को भी प्रायोगिक परीक्षाओं में बैठने के लिए पात्र माना गया। प्रायोगिक परीक्षाएं दिनांक 14 से 15 सितंबर, 2019 के दौरान तीन केंद्रों पर आयोजित की गई थीं। प्रायोगिक परीक्षा के आधार पर खाद्य विश्लेषक परीक्षा बोर्ड ने दिनांक 30 अक्तूबर, 2019 को हुई बैठक में 61 अभ्यर्थियों को खाद्य विश्लेषक हेतु योग्य घोषित किया था। इसके साथ ही, एफएई के छठी परीक्षा के उपरांत खाद्य विश्लेषक हेतु कुल 421 अभ्यर्थियों को पात्र घोषित किया गया था। इसके अतिरिक्त, राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र की खाद्य प्रयोगशालाओं में 31 और लोक विश्लेषक तैनात हैं।

5.7.2 तीसरी कनिष्ठ खाद्य विश्लेषक परीक्षा (जेएई)

खाद्य परीक्षण से जुड़े कर्मियों की कमी को मद्देनजर रखते हुए और नए स्नातकोत्तरों को उद्योग/ खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं में नौकरी की संभावनाओं को तलाशने के और अपेक्षित विश्लेषणात्मक अनुभव प्राप्त करने के बाद खाद्य विश्लेषक को एक पेशे के रूप में लेने के लिए प्रोत्साहित करने के लिए, नियमित खाद्य विश्लेषक परीक्षा के साथ जेएई भी आयोजित की जा रही है। तीसरी जेएई, छठी एफएई के साथ–साथ ऑनलाइन पद्धति के माध्यम से आयोजित की गई थी। शैक्षणिक योग्यता, परीक्षा की पाठ्यचर्या और सिद्धांत की परीक्षा (परीक्षा पत्र I और II) तीसरी जेएई और छठी एफएई के लिए एक समान थी । जेएई के लिए कुल 617 अभ्यर्थी परीक्षा में बैठे जिनमें से 85 अभ्यर्थियों को कनिष्ठ विश्लेषक परीक्षा के लिए पात्र घोषित किया गया। खाद्य विश्लेषण में तीन वर्ष का अनुभव प्राप्त करने पर यह अभ्यर्थी सीधे खाद्य विश्लेषक की प्रायोगिक परीक्षा में बैठने के लिए पात्र होंगे।

5.8. निगरानी संबंधी क्रियाकलाप

5.8.1 दुग्ध उत्पादों की निगरानी

5.8.1.1 एफएसएसएआई ने त्योहारों के मौसम के दौरान दिनांक 15 अक्तूबर से 07 नवंबर, 2019 के बीच दिल्ली और उसके आसपास बेचे जाने वाले दुग्ध उत्पादों की गुणवत्ता और सुरक्षा का पता लगाने के लिए दुग्ध उत्पादों की अग्रगामी स्तर की निगरानी की।

सर्वेक्षण के दौरान दिल्ली और राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र में 11 जिलों के 44 स्थानों पर खोया (133), पनीर (409), घी (308) और दुध से बनी मिठाईयॉ जैसे खोये की बर्फी (82), छेना (20) और छेना रसगुल्ला (89) के कुल 1041 नमूने लिए गए और नेशनल फूड लेबोरेटरी, गाजियाबाद में कोल्ड चेन सुविधाओं के तहत एफएसएस विनियम, 2011 में दुग्ध उत्पादों के लिए निर्धारित सुरक्षा और गुणवत्ता के लिए विश्लेषण (रासायनिक और सूक्ष्मजीवी दोनों विश्लेषण) संबंधी मानदंडों पर जांच की गई। कुल संख्या में से 438 नमूने पैकट बंद थे और 603 नमुने खुले दुग्ध उत्पाद थे। आर्सेनिक, कैडमियम, कॉपर, लेड, मर्करी, निकल और टिन जैसे रासायनिक विश्लेषण के सुरक्षा मापदंडों में खुले और पैक दोनों के सभी नमूने ठीक पाए गए। यद्यपि छेना के 20 नमूनों में से 17 में खाद्य जनित रोगजनक अर्थात् साल्मोनेला और लिस्टेरिया मोनोसाइटोजीन पाए गए। किसी अन्य श्रेणी– पैक अथवा खुले में खाद्य जनित रोगजनकों को नहीं पाया गया।

5.8.1.2 रासायनिक विश्लेषण में, दुग्ध उत्पादों में बड़ी संख्या में 'बुटिरो रिफ्रैक्टोमीटर' (बीआर) की रीडिंग में विफलता पाई गई जो कम कीमत वाले वनस्पति तेलों की उपस्थिति को इंगित करता है। घी के नमूनों को रिचर्डमीसल (आरएम) मान के लिए सकारात्मक पाया गया और दुग्ध उत्पादों में 'बाउडाविन' परीक्षण विदेशी वसा विशेषरूप से हाइड्रोजनीकृत वसा (तिल के तेल युक्त जिसका 'बाउडाविन' परीक्षण के माध्यम से पता चलता है) के अपमिश्रण से पता चलता है। अन्य अपमिश्रण दुग्ध वसा या विदेशी वसा का था जो यह इंगित करता है कि उत्पाद कम वसा वाले दूध से तैयार किया गया था। कुछ नमूने 'स्टार्च' की मौजूदगी को भी दर्शाते हैं जो पैसा कमाने हेतु एसएनएफ मान में वृद्धि करने के लिए डाला जाता है।

5.8.1.3 सूक्ष्मजीवी विश्लेषण में, इनमें से अधिकांश नमूने, प्रक्रिया स्वच्छता मानदंडों पर खरा नहीं उतर पाए थे जैसे विनिर्माण, सभंलाई और परिवहन आदि के दौरान कोल्ड चेन बनाए रखना।

5.8.1.4 समग्र रूप से दुग्ध उत्पाद के नमूनों में केवल गुणवत्ता और स्वच्छता मापदंडों के मुद्दे पर गैर–अनुपालना पायी गयी। दुग्ध उत्पादों में सुरक्षा मापदंडों पर कोई गैर–अनुपालना नहीं पायी गयी। अपेक्षाओं के विपरीत, गुणवत्ता और स्वच्छता के मुद्दे पैक के साथ–साथ खुले नमूनों में भी पाए गए। खुले नमूनों में अधिकतम जिलावार गैर–अनुपालन, दक्षिण–पश्चिमी दिल्ली में और उसके बाद दक्षिण–पूर्वी दिल्ली और मध्य दिल्ली में पाया गया।

5.8.1.5 रासायनिक और सूक्ष्मजीवी मापदंडों के लिए उत्पादवार विफलताओं का समग्र सारांश नीचे तालिका 15 में दर्शाया गया है:

तालिका 15 – दुग्ध उत्पादों के नमूनों के गैर–अनुपालन (एनसी) का समग्र संवितरण

क्र. सं.	उत्पाद	भरे गए नमूनों की संख्या	पैकबंद/ खुले	भरे गए नमूनों की संख्या	रसायनिक एनसी	सूक्ष्म एनसी	
					गुणवत्ता	स्वच्छता	सुरक्षा
1	खोया	133	पैकबंद	31	22 (71 प्रतिशत)	31	0
			खुला	102	67 (66 प्रतिशत)	102	0
2	पनीर	409	पैकबंद	177	29 (16 प्रतिशत)	169	0
			खुला	232	98 (42 प्रतिशत)	230	0
3	घी	308	पैकबंद	222	24 (11 प्रतिशत)	लागू नहीं	लागू नहीं
			खुला	86	30 (35 प्रतिशत)	लागू नहीं	लागू नहीं
4	छेना	20	पैकबंद	2	1 (50 प्रतिशत)	2	2
			खुला	18	15 (83 प्रतिशत)	18	15
5	खोया बर्फी	82	खुली	82	33 (40 प्रतिशत)	81	0
6	छेना रसगुल्ला	89	पैकबंद	6	5 (83 प्रतिशत)	0	0
			खुला	83	61 (73 प्रतिशत)	1	0
कुल		1041	पैकबंद	438	81 (18 प्रतिशत)	202/216 (93 प्रतिशत)	2
			खुला	603	304 (51 प्रतिशत)	432/517 (84 प्रतिशत)	15

5.8.1.6 उपरोक्त तालिका में स्पष्ट रूप से दर्शाया गया है कि दुग्ध उत्पाद के नमूनों में रासायनिक और सूक्ष्मजीवी विश्लेषण दोनों में सुरक्षा संबंधी कोई मुद्दे नहीं पाए गए हैं। नमूनों में पैक किए गए नमूनों की तुलना में खुले नमूनों में केवल गुणवत्ता और स्वच्छता के अधिक मुद्दे पाए गए। मुख्य रूप से खोया, छेना, पनीर, खोया बर्फी, छेना रसगुल्ला और घी के नमूने बीआर रीडिंग में असफल पाए गए। 'बाउडाविन' परीक्षण में खोया, पनीर और घी के नमूने असफल पाए गए जिसमें वनस्पति तेलों/ वसा की मौजूदगी का पता चलता है। छेना, पनीर और छेना रसगुल्ला के नमूनों में दूध/ बाहरी वसा की मौजूदगी का पता चला। साथ ही, स्टार्च के लिए खोया बर्फी और छेना रसगुल्ला के नमूने भी पॉजिटिव पाए गए। इसलिए, इन चार गुणवत्ता मापदंडों के अलावा, सभी नमूने बाकी मापदंडों पर खरे पाए गए।

5.8.1.7 निरोधात्मक और उपचारात्मक उपाय

उपभोक्ता के लिए किसी भी मिलावटी उत्पाद से बचने के लिए पहला बचाव खुले उत्पादों की खरीद से बचना है, क्योंकि उनमें मिलावट की संभावना बढ़ जाती है। एफएसएसएआई, द्वारा इस अग्रगामी निगरानी के समापन पर, निम्न कार्यवाई की जानी अपेक्षित है :–

(क) दुग्ध उत्पादों से निपटने के लिए सुरक्षित और स्वच्छ पद्धतियों पर एक मार्गदर्शक टिप्पण जारी करना;

(ख) उपभोक्ता जागरूकता अभियान चलाना;

(ग) इन विनिर्माताओं के लिए प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण का संचालन करना जो स्वच्छता, साफ–सफाई, समलाई और भंडारण की बुनियादी समझ पैदा करने में मदद करेगा;

(घ) दुग्ध उत्पाद खुदरा विक्रेताओं को पंद्रह दिनों के अंतराल पर एनएबीएल मान्यता प्राप्त एफएसएसएआई अधिसूचित प्रयोगशालाओं से अपने नमूनों की जांच कराने के लिए प्रोत्साहित करना और अपनी संबंधित दुकानों के डिस्प्ले बोर्डों पर इसे प्रदर्शित करना;

(ङ) इसके अलावा, यह भी प्रस्तावित है कि छह सप्ताह का निगरानी अभियान चलाया जाएगा, जिसे मोबाइल वैन में नमूनों की जांच करके किया जाएगा, जिसके बाद राज्यों/संघ राज्यों क्षेत्र की सरकारों द्वारा कठोर प्रवर्तन संबंधी क्रियाकलाप किए जाएगा।

5.9 सुरक्षित और गुणवत्तायुक्त दुग्ध और दुग्ध उत्पादों हेतु कार्य योजना

इस बात को मद्देनजर रखते हुए कि दुग्ध और दुग्ध उत्पादों का व्यापक रूप से उपभोग किया जाता है, यह आवश्यक है कि दुग्ध और दुग्ध उत्पादों की गुणवत्ता में शून्य सहनशीलता और विशेषरूप से उनकी सुरक्षा के लिए प्रयास किये जाएं। राष्ट्रीय दुग्ध सुरक्षा और गुणवत्ता सर्वेक्षण, 2018 ने हॉटस्पॉट की पहचान करने में एफएसएसएआई की मदद की है, ताकि ऐसे क्षेत्रों में निगरानी और प्रवर्तन के लिए और अधिक तेज प्रयास किए जा सकें। इसलिए, राज्य/संघ राज्य क्षेत्र, खाद्य सुरक्षा और पशुपालन विभागों की प्रभावी भागीदारी के माध्यम से नियमित निगरानी और प्रवर्तन क्रियाकलाप आरंभ करेंगे। एफएसएसएआई ने इस संबंध में राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के मार्गदर्शन के लिए 12 बिंदुओं की कार्ययोजना तैयार की है जिसे फरवरी, 2020 के अंतिम सप्ताह में साझा किया गया था।

5.10 एफएसएसएआई द्वारा उपलब्ध कराई गई रैपिड टेस्ट किट

इस अवधि के दौरान एफएसएसएआई, ने विभिन्न राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को निम्नवत रैपिड टेस्ट किट/ हाथ में रख कर चलाने वाले उपकरण उपलब्ध कराए–

(क) खाद्य तेल की शुद्धता की जांच करने के लिए हाथ में रख कर चलाए जाने वाला रमन 1.0 स्पेक्ट्रोमीटर।

(ख) खाद्य तेल मे 'कुल पोलर यौगिक 'तथा 'एसिड मान' का पता लगाने के लिए फ्राईंग ऑयल मानीटर।

(ग) विभिन्न खाद्य नमूनों में एंटीबायोटिक दवाओं–बीटालेक्टम, टेट्रासाइक्लिन, एम्फीनिकोल/ क्लोराम्फेनिकोल, स्ट्रेप्टोमाइसिन, सल्फोनामाइड और माइकोटॉक्सिन– एम 1, बी 1, बी 2, जी1, जी 2 का पता लगाने के लिए पोर्टेबल लेट्रल फ्लो एसे रीडर।

5.11 रैपिड एनालिटिकल फूड टेस्टिंग (आरएएफटी) किट/ उपकरण/ पद्धति

5.11.1 इस अवधि के दौरान, खाद्य प्राधिकरण द्वारा देश में खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी तंत्र को सुदृढ़ करने के लिए रैपिड एनालिटिकल फूड टेस्टिंग (आरएएफटी) किट/ उपकरण/ विधि के अनुमोदन के विनियमों को अंतिम रूप दिया गया था। वर्ष के दौरान अनुमोदन के लिए विचार किए गए 51 आवेदनों में से 20 आवेदनों को अंतिम रूप से अनुमोदित किया गया और 11 आवेदनों को अनंतिम रूप से अनुमोदित किया गया। यह अनुमोदित रैपिड टेस्ट किट विभिन्न प्रकार के रोगाणुओं, खमीर और फफूंद, एफ्लाटॉक्सिन एम 1, अल्कोहल में इथेनॉल आदि का पता लगाने के लिए हैं।

5.11.2 ये उपकरण, खाद्य पदार्थों के वास्तविक समय के अनुसार ''तीव्र, बेहतर, सस्ता'' परीक्षण सुनिश्चित करेंगे। इनका आने वाले वर्षों में खाद्य उद्योग में गुणवत्ता आश्वासन/ गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रमों और विनियामक और निगरानी प्रयोजनों का भी अभिन्न अंग बनने की आशा है। विभिन्न खाद्य उत्पादों पर किए गए परीक्षणों के लिए त्वरित और वैध परिणाम प्राप्त करने के लिए फील्ड अधिकारियों द्वारा उपयोग के लिए राज्य सरकारों को कुछ आरएफटी किट/ उपकरण भी उपलब्ध कराए जाएंगे। इन्हें 'गवर्नमेंट ई–मार्केटप्लेस' (जीईएम) पोर्टल पर उपलब्ध कराने के लिए कदम भी उठाए गए हैं ताकि राज्य सरकारों, स्थानीय निकायों द्वारा स्वयं और अधिक खरीद की जा सके। एक बार ऐसी किट और उपकरणों का व्यापक रूप से विनियामक प्रयोजनों के लिए व्यापक रूप से उपयोग किए जाने पर, खाद्य उद्योग भी आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन और गुणवत्ता नियंत्रण उद्देश्यों के लिए उनका उपयोग करना आरंभ कर देगा।

5.12 भागीदारी

5.12.1 एफएसएसएआई और उसके भागीदार यह सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध हैं कि हम सभी जिस भोजन का उपभोग करते हैं, वह सुरक्षित और पौष्टिक हो। इस संबंध में क्षमता निर्माण क्रियाकलापों सहित खाद्य परीक्षण पारिस्थितिकी तंत्र को सुदृढ़ करने की दिशा में प्रयास किए जा रहे हैं। खाद्य के सूक्ष्मजीवी विश्लेषण के लिए क्षमता निर्माण, एफएसएसएआई पहलों के प्रमुख घटकों में से एक रहा है, जिसके लिए वह अनेक हितधारकों के साथ सहयोग कर रहा है।

5.12.2 वर्ष 2018 में, एफएसएसएआई और मैसर्स मर्क ने सूक्ष्मजीवी परीक्षण के क्षेत्र में प्रशिक्षण देने के लिए ''सेंटर फॉर माइक्रोबायोलॉजिकल एनालिसिस ट्रेनिंग (सी–मैट) नामक एक अत्याधुनिक केंद्र स्थापित करने के लिए सहयोग किया था। इस केंद्र को मैसर्स मर्क की सीएसआर पहल के तहत बनाया गया है। एफएसएसएआई और मर्क के बीच यह सहयोग भारत में बढ़ती खाद्य परीक्षण संबंधी आवश्यकताओं को सहायता प्रदान करने की दिशा में एक कदम है। इस केंद्र को औपचारिक रूप से दिनांक 30 अप्रैल, 2019 को राष्ट्रीय

खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद में मैसर्स मर्क द्वारा एफएसएसएआई को सौंपा गया था। इस केंद्र का उद्देश्य यह आश्वस्त करने के लिए प्रशिक्षण प्रदान करना है कि माइक्रोबायोलॉजिकल प्रयोगशालाएं विश्वसनीय, उच्च गुणवत्ता वाले परिणाम प्रस्तुत करें तथा तत्पश्चात् विश्लेषण का स्पष्ट, सटीक और निर्विवाद दस्तावेजी ब्योरा प्रस्तुत करें। केंद्र में मैसर्स मर्क के सहयोग से माइक्रोबायोलॉजिकल परीक्षण के क्षेत्र में प्रयोगशाला कर्मियों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आरंभ किए गए हैं।

5.12.3 दिनांक 02 अप्रैल, 2019 को एक खाद्य सुरक्षा समाधान केंद्र (एफएसएसएआई के सहयोग से 'थर्मो फिशर साइंटिफिक' की एक अनूठी पहल) राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद में खोला गया था। यह केंद्र महत्वपूर्ण कार्य प्रवाह और एकीकृत समाधान विकसित करके विश्लेषणात्मक समुदाय की आवश्यकता को पूरा करेगा जो भारत में खाद्य सुरक्षा क्षमता के निर्माण में मदद करते हैं। केंद्र में कई प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए हैं।

5.12.4 एफएसएसएआई ने भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद् (ईआईसी) और 'ग्लोबल फूड सेफ्टी पार्टनरशिप' (जीएफएसपी) के सहयोग से एक्सपोर्ट इंस्पेक्शन एजेंसी के पायलट टेस्ट हाउस, मुंबई में फूड सेफ्टी एनालिसिस एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईटीसी–एफएनएस) के लिए एक अंतर्राष्ट्रीय केन्द्र की स्थापना की है। यह हमारे देश के साथ–साथ पड़ोसी देशों में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के लिए क्षमता का निर्माण करने के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रदान करने हेतु एक केंद्र बन जाएगा। इस केंद्र का उद्घाटन दिनांक 22 सितंबर, 2019 को किया गया था। केंद्र में पहले से ही कई प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए जा चुके हैं।

तालिका 16 – देश में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की राज्यवार संख्या

क्र. सं.	राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र	एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(1) के तहत अधिसूचित खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं			अस्थायी चरण के तहत राज्य खाद्य प्रयोगशालाएं	एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(2) के तहत अधिसूचित निर्दिष्ट प्रयोगशालाएं
		सरकारी		निजी		
		राज्य	अन्य संस्थान			
1	अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह	.	.	.	.	.
2	आन्ध्र प्रदेश	.	1	5	1	1
3	अरूणाचल प्रदेश	.	.	.	.	.
4	असम	.	.	.	1	.
5	बिहार	.	.	.	1	.
6	चण्डीगढ़	.	.	.	.	.
7	छत्तीसगढ़	.	.	.	1	.
8	दादरा और नगर हवेली तथा दमन और द्वीव	.	.	1	.	.
9	राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली	1	.	20	.	.
10	गोवा	.	.	1	1	.
11	गुजरात	4	.	10	1	1
12	हरियाणा	.	.	14	2	.
13	हिमाचल प्रदेश	.	.	1	1	.
14	जम्मू और कश्मीर	.	1	.	2	.
15	झारखण्ड	.	.	1	1	.
16	कर्नाटक	.	.	13	5	2

क्र. सं.	राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र	एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(1) के तहत अधिसूचित खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं			अस्थायी चरण के तहत राज्य खाद्य प्रयोगशालाएं	एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(2) के तहत अधिसूचित निर्दिष्ट प्रयोगशालाएं
		सरकारी		निजी		
		राज्य	अन्य संस्थान			
17	केरल	3	6	7	.	2
18	लद्दाख	.	.	.	.	.
19	लक्षद्वीप	.	.	.	.	.
20	मध्य प्रदेश	.	.	8	1	.
21	महाराष्ट्र	2	2	25	15	3
22	मणिपुर	.	.	.	1	.
23	मेघालय	.	.	.	1	.
24	मिजोरम	.	.	.	.	.
25	नागालैण्ड	.	.	.	1	.
26	ओड़ीशा	.	.	1	1	.
27	पुडुचेरी	.	.	.	1	.
28	पंजाब	.	1	2	1	1
29	राजस्थान	.	1	5	8	.
30	सिक्किम	.	.	.	1	.
31	तमिलनाडु	.	1	17	6	2
32	तेलंगाना	1	.	9	.	3
33	त्रिपुरा	.	1	.	1	.
34	उत्तरप्रदेश	3	4	4	3	2
35	उत्तरांखण्ड	.	.	1	1	.
36	पश्चिम बंगाल	1	5	4	.	1
	कुल	**15**	**23**	**149**	**59**	**18**

तालिका 17 – राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र वार संस्वीकृत/ प्रदत्त एफएसडब्ल्यू की संख्या

क्र. सं.	राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र	प्रदत्त किए गए एफएसडब्ल्यू	आशोधित एफएसडब्ल्यू	
			संस्वीकृत	प्रदत्त
1	अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह	2	.	.
2	आन्ध्र प्रदेश	.	.	.
3	अरूणाचल प्रदेश	1	2	2
4	असम	2	.	.
5	बिहार	2	3	3

क्र. सं.	राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र	प्रदत्त किए गए एफएसडब्ल्यू	आशोधित एफएसडब्ल्यू	
			संस्वीकृत	प्रदत्त
6	चण्डीगढ़	1	.	.
7	छत्तीसगढ़	4	.	.
8	दादरा और नगर हवेली तथा दमन और द्वीव	1	.	.
9	राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली	3	.	.
10	गोवा	1	.	.
11	गुजरात	2	2	2
12	हरियाणा	3	2	2
13	हिमाचल प्रदेश	2	.	.
14	जम्मू और कश्मीर	2	.	.
15	झारखण्ड	2	.	.
16	कर्नाटक	1	.	.
17	केरल	3	3	3
18	लद्दाख	.	.	.
19	लक्षद्वीप	.	.	.
20	मध्य प्रदेश	4	5	5
21	महाराष्ट्र	2	.	.
22	मणिपुर	1	1	1
23	मेघालय	2	2	2
24	मिजोरम	.	1	1
25	नागालैण्ड	1	.	
26	ओड़ीशा	1	.	.
27	पुडुचेरी	1	.	.
28	पंजाब	2	5	5
29	राजस्थान	1	4	2
30	सिक्किम	1	.	.
31	तमिलनाडु	2	.	.
32	तेलंगाना	1		
33	त्रिपुरा	1	.	.
34	उत्तरप्रदेश	6	.	.
35	उत्तरांखण्ड	1	.	.
36	पश्चिम बंगाल	1	.	.
	कुल	**60**	**30**	**28**

अध्याय-6

खाद्य आयात

6.1 विनियामक प्रावधान

6.1.1 आयातित खाद्य पदार्थों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खाद्य पदार्थों के आयात का विनियमन एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 25 के अंतर्गत खाद्य प्राधिकरण का एक अधिदेश है। यह अधिनियम स्पष्ट रूप से परिभाषित करता है कि कोई भी व्यक्ति एफएसएस अधिनियम और इसके अंतर्गत बनाए गए नियमों और विनियमों के विरूद्ध अर्थात कोई असुरक्षित या गलत ब्रांड या घटिया खाद्य या वैसे खाद्य जिनमें कोई बाहरी पदार्थ मिले हों और साथ ही यदि खाद्य पदार्थ आयातित करने के लिए आयात लाइसेंस नहीं हो, तो कोई भी खाद्य पदार्थ भारत में आयात नहीं करेंगे। यह भी उपबंध है कि केन्द्र सरकार विदेश व्यापार (विकास और विनियम) अधिनियम, 1992 (वर्ष 1992 का 22) के अंतर्गत खाद्य पदार्थों के आयात का निषेध, प्रतिबंध या अन्यथा विनियमित करते समय एफएसएस अधिनियम के प्रावधानों तथा इसके अंतर्गत बनाए गए नियमों व विनियमों के तहत खाद्य प्राधिकरण द्वारा निर्धारित मानकों का पालन करेंगे।

6.1.2 भारत में आयातित खाद्य उत्पादों के विनियम के लिए एफएसएसएआई ने दिनांक 09 मार्च, 2017 को खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017 अधिसूचित किया, जिसमें खाद्य आयात की पूरी प्रक्रिया वर्णित की गई है जिसके द्वारा खाद्य आयात के लिए सम्पूर्ण प्रक्रिया मंजूरी को समझना आसान बनाया गया है।

6.2 प्रवेश मार्ग

6.2.1 एफएसएसएआई के अपने प्राधिकृत अधिकारी वर्तमान में छह स्थानों नामतः चेन्नई, कोलकाता, मुम्बई, दिल्ली, कोच्ची और तुतीकोरिन में पदस्थापित हैं, जहां इन स्थानों में खाद्य पदार्थों के आयात को विनियमित करने के लिए 22 प्रवेश द्वार अर्थात् विमानपत्तन/ बंदरगाह/ आईसीडी/ एसईजेड/ एलसीएस शामिल है। सीमा शुल्क विभाग के अधिकारी भी प्राधिकृत अधिकारी के रूप में नामित होते हैं और उन्हें अन्य बंदरगाहों/प्रवेश द्वारों जो वर्तमान में 128 हैं, में एफएसएस अधिनियम और इसके अंतर्गत नियमों और विनियमों का अनुपालन सुनिश्चित करने का उत्तरदायित्व सौंपा गया है।

6.3 संस्वीकृति संबंधी प्रक्रिया

एफएसएसएआई की खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस) एक ऑनलाइन प्रक्रिया है जिसमें खाद्य आयातक/ सीएचए प्रवेश द्वार पर आयातित खाद्य पदार्थों के आगमन पर और संबंधित सीमा शुल्क प्राधिकारियों से जांच आदेश प्राप्त करने के उपरांत सीमा शुल्क विभाग द्वारा यथा विनिर्धारित एकीकृत घोषणा प्रपत्र दायर करते हैं और प्रपत्र को एफआईसीएस में एफएसएसएआई को प्रेषित किया जाता है। आयातक को एफआईसीएस ऑनलाइन में अनिवार्य दस्तावेज (घटक सूची, लेबल का नमूना प्रति, अंतिम प्रयोक्ता घोषणा, प्रवेश बिल, उद्गम देश का प्रमाण पत्र, एफएसएसएआई लाइसेंस) और अन्य आवश्यक दस्तावेज दायर करना अपेक्षित होता है। आयातक/ सीएचए द्वारा जमा सभी दस्तावेजों की प्राधिकृत अधिकारियों द्वारा जांच की जाती है। इसके बाद, दृश्य निरीक्षण, प्रतिचयन और परीक्षण किया जाता है ताकि यह पता लगाया जा सके कि क्या आयातित खाद्य पदार्थ विभिन्न खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों के तहत स्थापित और निर्धारित सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों के अनुरूप है या नहीं। यदि नमूना निर्धारित मानकों के अनुरूप पाया जाता है तो अनापत्ति प्रमाणपत्र (एनओसी) सृजित हो जाता है। यदि नमूना निर्धारित मानकों के अनुरूप नहीं पाया जाता है तो अपालन प्रमाणपत्र (एनसीआर) सृजित हो जाता है।

6.4 जोखिम प्रबंधन प्रणाली

6.4.1 खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017 में जोखिम रूपरेखा के आधार पर आयातित खाद्य पदार्थों के चयनित नमूनों और जांच का उपबंध है जिसे विभिन्न घटकों के आधार पर मूल्यांकित किया जाता है और, तदनुसार एफएसएसएआई ने आयातित खाद्य पदार्थों

के लिए अनुप्रयोज्य आरएमएस हेतु मानदंड निर्धारित किए हैं। एफएसएसएआई के साथ परामर्श करके सीमा शुल्क प्राधिकारियों ने सीमा शुल्क विभाग के आईसीईजीएटीई के माध्यम से जोखिम प्रबंधन प्रणाली (आरएमएस) को पहले ही कार्यान्वित किया है, जो खाद्य पदार्थों की जोखिम श्रेणी, आयातक का अनुपालन रिकार्ड और उद्गम देश आदि पर आधारित होता है। समान उद्गम देश से और समान आयातक से उच्च जोखिम श्रेणी के खाद्य पदार्थ होने की स्थिति में पहले पांच वाणिज्यिक आयातित माल के लिए 100 प्रतिशत नमूना लिया जाता है और उनका परीक्षण किया जाता है। सभी नमूने विभिन्न खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप पाए जाने पर, अगले 20 आयातित माल से 25 प्रतिशत नमूने लिए जाते हैं। यदि इन सभी मामलों में नमूनों पास होता है, तो तदुपरांत आयातित सभी माल से केवल 5 प्रतिशत माल का नमूने लिए जाते हैं। किसी भी चरण में नमूनों के असफल होने की स्थिति में आयातक का पूरा रिकार्ड शून्य हो जाता है और इसके बाद आयातित माल के शतप्रतिशत नमूनों की जांच की जाती है।

6.4.2 समान देश और समान आयातक से निम्नवत जोखिम श्रेणी वाले खाद्य पदार्थों की स्थिति में पहले पांच वाणिज्यिक माल के लिए 100 प्रतिशत प्रतिचयन और परीक्षण किया जाता है। यदि सभी नमूनों को एफएसएस विनियमों के तहत निर्धारित मानकों के अनुरूप पाया जाता है, तो सभी तदुपरांत आयातित माल के लिए केवल 5 प्रतिशत नमूने लिये जाते हैं। किसी भी चरण में नमूनों के असफल होने की स्थिति में आयातक का पूरा रिकार्ड शून्य हो जाता है और माल का फिर से शतप्रतिशत नमूनों की जांच की जाती है।

6.5 संगत एफएसएस विनियमों के साथ आईटीसी एचएस संहिता की मैपिंग

व्यापार को सुविधाजनक बनाने और निर्बाध परादर्शी खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली के लिए एफएसएसएआई ने हाल में आयातित खाद्य पदार्थों के 1515–आईटीसी एचएस संहिता और इसके साथ जोखिम वर्गीकरण को अंतिम रूप दिया है और इसे प्रासंगिक खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (एफएसएसआर) से सुमेलन किया गया है। इसे सीमा शुल्क विभाग के आईसीईगेट में कार्यान्वित करने के लिए सीमा शुल्क विभाग के साथ साझा किया गया है। उत्पादों के सभी प्रमुख एचएस श्रेणी को आयातित खाद्य मदों की जांच को सुदृढ़ बनाने के लिए अपने संबंधित भारतीय खाद्य मानकों के साथ सुव्यवस्थित किया गया है जिसके द्वारा मजबूत आयात नियंत्रण का कार्यान्वयन सुनिश्चित किया गया है।

6.6 मालिकाना खाद्य की जांच

आयातित मालिकाना खाद्य उत्पादों की जांच के संबंध में एफएसएसएआई ने यह अनिवार्य बनाया है कि सभी मालिकाना वाले खाद्य पदार्थों की जांच निर्यातक देश की आईएसओ:17025 प्रत्यायित प्रयोगशाला द्वारा जारी विश्लेषण प्रमाणपत्र (सीओए) के अनुसार किया जाएगा और यह खाद्य पदार्थ प्रेषण की तिथि से 3 माह से अधिक पुरानी नहीं होगी।

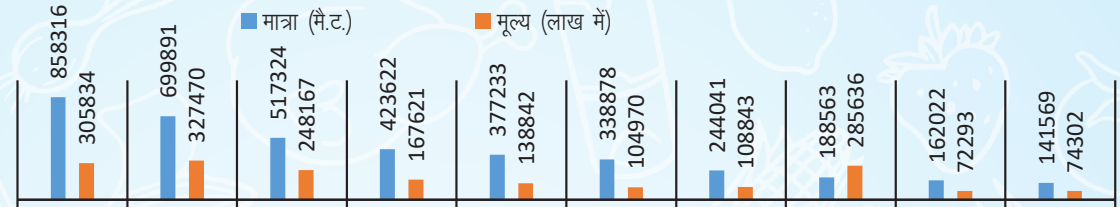
6.7 चीन से दूध और दुग्ध उत्पादों के आयात पर प्रतिबंध को बढ़ाना

चीन से चॉकलेट और चॉकलेट उत्पादों और कैंडी/ कन्फेक्शनरी/ संघटक के रूप में दूध और दूध ठोस से तैयार खाद्य सहित दूध और दूध उत्पादों के आयात पर प्रतिबंध को पहले ही दिनांक 23 अप्रैल, 2019 तक बढ़ा दिया गया था। इस विषय की भारत सरकार के संबंधित मंत्रालयों/ विभागों के साथ एफएसएसएआई में 5 अप्रैल, 2019 को हुई बैठक में समीक्षा की गई जिसमें यह सिफारिश की गई कि चीन से दूध और दुग्ध उत्पादों के आयात पर प्रतिबंध तब तक के लिए बढ़ाया जाए जब तक प्रवेश के बदंरगाहों पर सभी प्रयोगशालाओं की क्षमता का मेलामाइन की जांच के लिए उपयुक्त रूप से स्तरोन्यन नहीं कर दिया जाता । तदनुसार, वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय मंत्रालय, वाणिज्य विभाग ने 23 अप्रैल, 2019 का अधिसूचना जारी की।

6.8 एफएसएसएआई विनियमित प्रवेश मार्गों पर खाद्य आयात व्यापार सार

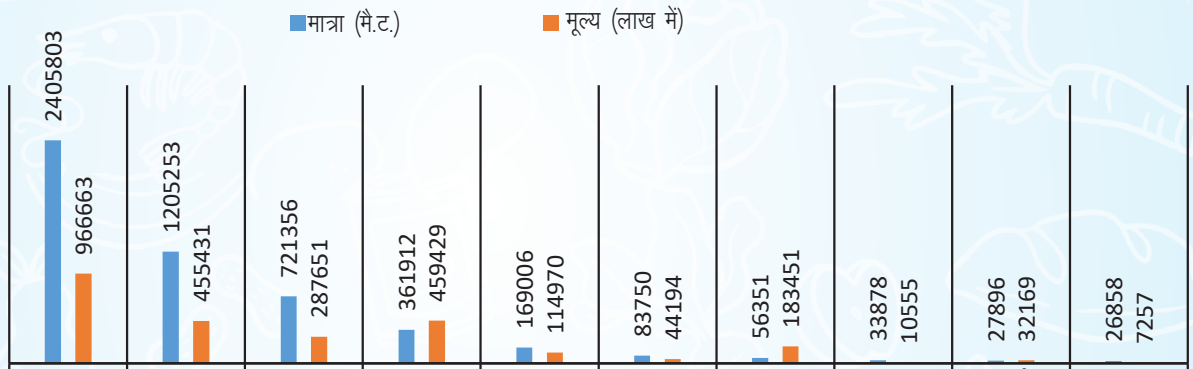
6.8.1 वित्त वर्ष 2019–20 के लिए एफएसएसएआई की खाद्य आयात निर्मुक्ति (एफआईसीएस) में उपलब्ध डाटा के अनुसार भारत में आयात किए जा रहे प्रमुख खाद्य पदार्थों में पशु या वनस्पति वसा, सब्जियां और कतिपय मूल और कंद, दाले, फल और गरी, खट्टे फलों या नींबू के छिलके, तिलहन और तैलीय फल, विविध अन्न, दुग्ध उत्पाद, अंडे, प्राकृतिक शहद, कॉफी, मेट और मसाले, अनाज आदि हैं। भारत को खाद्य सामग्री निर्यात करने वाले शीर्ष के देशों में मलेशिया, इंडोनेशिया, म्यांमार, यूक्रेन, रूस, कनाडा, अर्जेंटिना, संयुक्त राज्य अमरीका, मोजाम्बिक और ब्राजील हैं।

सर्वोच्च दस निर्यातक देश



	मलेशिया	इंडोनेशिया	म्यांमार	यूक्रेन	रूस	कनाडा	अर्जेंटिना	संयुक्त राज्य अमरीका	मोजाम्बिक	ब्राजील
मात्रा (मै.ट.)	858316	699891	517324	423622	377233	338878	244041	188563	162022	141569
मूल्य (लाख में)	305834	327470	248167	167621	138842	104970	108843	285636	72293	74302

सर्वोच्च दस खाद्य श्रेणी



	पशु या वनस्पति वसा	सब्जियां और कतिपय मूल और कंद	दाले	फल और गरी, खट्टे फलों या नींबू के छिलके	तिलहन और तैलीय फल, विविध अन्न	दुग्ध उत्पाद, अंडे, प्राकृतिक शहद	कॉफी, मेट और मसाले	अनाज	सब्जी, फल, गिरी, व पौधे के अन्य अंगो के तैयार उत्पाद	मिलिंग उद्योग के उत्पाद, माल्ट, स्टार्च गेहूं का ग्लुटेन
मात्रा (मै.ट.)	2405803	1205253	721356	361912	169006	83750	56351	33878	27896	26858
मूल्य (लाख में)	966663	455431	287651	459429	114970	44194	183451	10555	32169	7257

6.8.2 एफएसएसएआई द्वारा वर्ष 2019–20 के दौरान आयातित 51,47,215 मीट्रिक टन वजन के कुल 65,493 खाद्य मदों का हैण्डल किया। 19,289 मीट्रिक टन वजन के 962 खाद्य मदों को गैर–अनुपालन प्रमाणपत्र जारी किया गया, क्योंकि वे मदे एफएसएस अधिनियम, 2006 और उसके अंतर्गत बनाए गए विनियमों के तहत विनिर्धारित सुरक्षा और गुणवता मानकों को पूरा नहीं करती थी और इसलिए अस्वीकृत किया गया। 51,27,926 मीट्रिक टन वजन के 64,531 मदों को अनापत्ति प्रमाणपत्र जारी किया गया। वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान एफएसएसएआई द्वारा लिए गए नमूनों की संख्या और उसके द्वारा जारी अनापत्ति प्रमाणपत्र का स्थानवार प्रासंगिक ब्यौरा तालिका 18 में दिया गया है।

6.9 आयात को विनियमित करने और सरलता से व्यापार करने के लिए वर्ष 2019–2020 के दौरान लिए गए निर्णय

6.9.1 कोविड–19 माहामारी के संदर्भ में एफएसएसएआई ने इस स्थिति से निपटने के लिए विशेष कदम उठाए हैं। खाद्य मदों की आयात संबंधी मंजूरी और खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं (राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र दिल्ली और कोलकाता तथा एफएसएसएआई प्रत्यायित निजी प्रयोगशालाओं) को लॉकडाउन के दौरान आवश्यक सेवाओं के रूप में वर्गीकृत किया गया था। एफएसएसएआई प्रत्यायित निजी प्रयोगशालाओं को लॉकडाउन अविध में कार्य करने की सुविधा भी दी गई। आयात संबंधी मंजूरी तत्परतापूर्वक सुनिश्चित की गई।

6..9.2 आयायित खाद्य पदार्थों की सुरक्षा से संबंधित उठाई गई चिंताओं को दूर करने के लिए एफएसएसएआई ने आयातित खाद्य सामग्री में कोरोना वायरस की उपस्थिति की संभावनाओं की जांच करने के लिए एक विशेषज्ञ समिति का गठन किया। समिति की रिपोर्ट के आधार पर एफएसएसएआई ने स्पष्टीकरण जारी किया जिसमें कहा गया कि कोरोना वायरस प्रभावित देशों सहित भारत में आयातित खाद्य सामग्री मानव उपभोग के लिए सुरक्षित है।

6.9.3 फलों और सब्जियों संबंधी वैज्ञानिक पैनल की सिफारिशों के आधार पर खाद्य कुकुरमुत्ता की 11 प्रजातियों के आयात की अनुमति दी गई है (आदेश सं. 1–1765–एफएसएसएआई/आयात 2018 दिनांक 17 जुलाई, 2019)।

6.9.4 यह निर्णय लिया गया कि दिनांक 01 जनवरी, 2020 से सभी आयातित मालिकाना खाद्य सामग्री के निर्यातक देश से विश्लेषण प्रमाणपत्र (सीओए) के अनुसार गुणवत्ता मानदंड के लिए जांच की जाएगी। सीओए निर्यातक देश के आईएसओ : प्रत्यायित प्रयोगशाला द्वारा सीओए जारी किया जाना चाहिए जिसकी उन मानदंडों और उत्पाद मैट्रिक्स की गुंजाइश होनी चाहिए और यह माल भेजे जाने की तिथि से 3 माह से ज्यादा पुराना नहीं होना चाहिए। (आदेश सं. 1–1790–एफएसएसएआई/आयात / 2019 दिनांक 22 अगस्त और 11 अक्तूबर, 2019)।

6.9.5 सभी प्राधिकृत अधिकारियों को आयातित काली मिर्च के नमूनों को तीन अतिरिक्त कीटनाशकों नामतः ''एसीटैमीप्रीड, डिथीओकार्बमेट्स ओर प्रोक्लाराज'' के लिए जांच करने का निदेश दिया गया (आदेश सं. 1–1605–एफएसएसएआई/आयात/2016 (भाग दो) दिनांक 11 सितंबर, 2019)।

6.9.6 भारत में सुरक्षित खाद्य सामग्री का आयात सुनिश्चित करने के लिए प्रवेश द्वारों पर एक मजबूत विनियामक ढांचा होने के लिए एफएसएसएआई ने 150 खाद्य आयात प्रवेश द्वारों पर प्राधिकृत अधिकारियों (एओ) (अभिज्ञात विमानपत्तनों/बंदरगाहों/आईसीडी/एसईजेड/एलसीएस) को अधिसूचित किया है। (आदेश संख्या 1–1715/एफएसएसएआई/आयात/2017, दिनांक 09 अक्तूबर, 2019)।

6.9.7 पैकेटबंद पेयजल/मिनरल वॉटर की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई द्वारा प्रदत्त लाईसेन्सधारी आयातकों को केवल उन्हीं विदेशी विनिर्माताओं से भारत में पैकेटबंद पेयजल/मिनरल वाटर आयात करने को कहा है जिसने बीआईएस प्रमाणन प्राप्त किया है। इसके अलावा, यह विनिर्धारित किया गया है कि ऐसे खाद्य पदार्थों का कोई आर्कषक नाम अथवा संक्षेपाक्षर का प्रयोग नहीं किया जाएगा और उत्पाद के बारे में कोई नाम/ दावा खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 के अनुपालन मे होना चाहिए (परामर्श वाया संख्या 1–1800/ एफएसएसएआई/ आयात/ 2019, दिनांक 27 नवंबर, 2019)।

6.9.8 प्याज की कमी की अवधि के दौरान देश में प्याज की निर्बाध आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई ने प्राधिकृत अधिकारियों को माल आने के दिन ही देखकर निरीक्षण करने और प्रयोगशालों से विश्लेषण रिपोर्ट की प्रतीक्षा किए बिना औपबंधिक अनापत्ति प्रमाणपत्र जारी करने का निदेश दिया। (आदेश संख्या 1–1771/ एफएसएसएआई/ आयात/ 2018 दिनांक 04 दिसंबर, 2019 ओर 1 जनवरी, 2020)।

6.9.9 भारत में आयातित खाद्य उत्पादों की समग्र मंजूरी को सरल बनाने के लिए एफएसएसएआई ने जोखिम वर्गीकरण सहित आयातित खाद्य मदों का 1515 आईटीसी–एचएस संहिता को अंतिम रूप दिया । 1515 आइटीसी–एचएस संहिता को सीमा शुल्क विभाग के आईसीईगेट में कार्यान्वयन करने हेतु सीमा शुल्क विभाग के साथ इसे साझा किया है। इसके अतिरिक्त, आईटीएस–एचएस कोड को खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (एफएसएसआर) और खाद्य सुरक्षा प्रणाली के साथ सुव्यवस्थित किया गया है और दिनांक 06 मार्च, 2020 को इस संबंध में जनसूचना जारी की गई।

6.9.10 नेपाल से खाद्य सामग्री के आयात को सुकर बनाने के लिए खाद्य प्राधिकरण ने दिनांक 29 जुलाई, 2019 के आदेश अनुसार नेशनल फूड एंड फीड रेफरेंस लेबोरेटरी, काठमांडु, नेपाल को एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43(1) के तहत मान्यता दी है जो इस शर्त के अधीन कार्य करेगा कि उक्त प्रयोगशाला एक साल की अवधि के अंदर एफएसएस विनियम, 2011 के अनुसार सभी मानदंडों के लिए एनएबीएल प्रत्यायन प्राप्त करेगा।

तालिका 18 – वर्ष 2019–20 की अवधि के दौरान एफएसएसएआई की मौजूदगी के छह स्थलों पर खाद्य आयात निर्मुक्ति का आंकड़ा

स्थान	आयातित खाद्य मदों की संख्या	कुल प्रमात्रा (मीट्रिक टन)	जारी की गई अपालन रिपोर्टों (एनसीआर) की संख्या	जारी किए गए एनसीआर के तहत कवर होने वाली प्रमात्रा (मीट्रिक टन)	जारी किए गए अनापत्ति प्रमाणपत्र	जारी किए गए अनापत्ति प्रमाणपत्र के तहत कवर होने वाली प्रमात्रा (मीट्रिक टन)
चेन्नई	9,391	14,88,584	93	3,109	9,298	14,85,475
कोच्चि	2,189	44,092	91	1,013	2,098	43,080
कोलकाता	2,895	9,23,467	38	4,286	2,857	9,19,280
मुंबई	43,907	21,66,872	651	7,260	43,256	21,59,612
दिल्ली	5,605	31,111	43	594	5,562	30,517
तूतीकोरिन	1,506	4,93,089	46	3,027	1,460	4,90,062
कुल	**65,493**	**51,47,215**	**962**	**19,289**	**64,531**	**51,27,926**

अध्याय-7

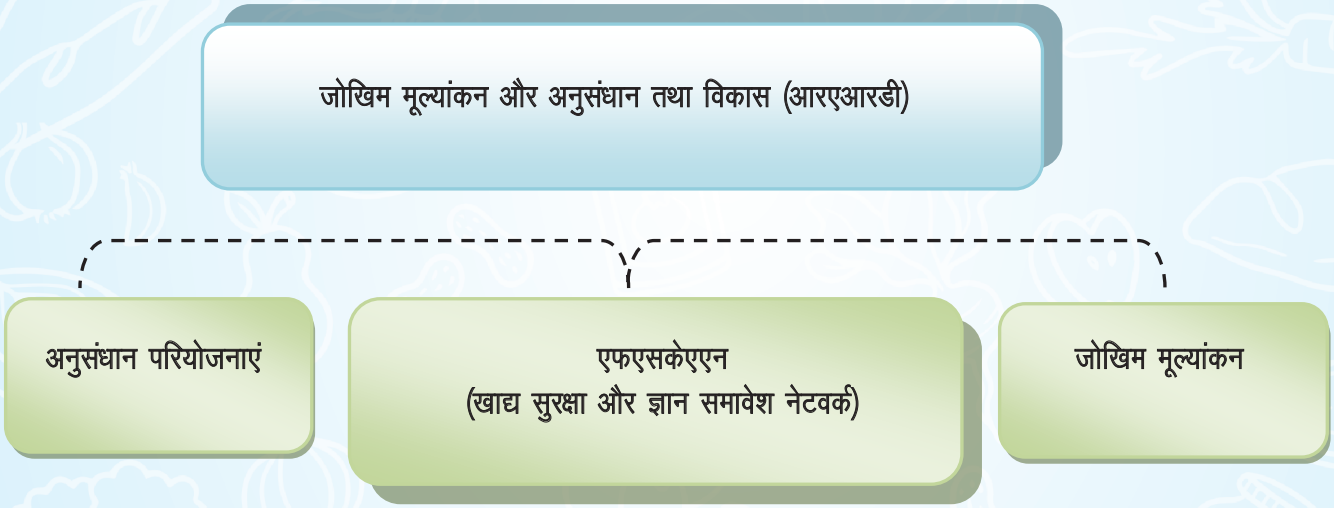
जोखिम मूल्यांकन और अनुसंधान तथा विकास (आरएआरडी)

7.1 जोखिम मूल्यांकन और अनुसंधान तथा विकास (आरएआरडी) प्रभाग/प्रकोष्ठ का गठन

7.1.1 देश के लिए खाद्य सुरक्षा नियामक होने के नाते एफएसएसएआई देशभर में मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए कार्य करती है और मुख्य रूप से विनियमों और खाद्य सुरक्षा मानक का कार्य करती है।

7.1.2 एफएसएसएआई ने खाद्य श्रृंखला में खाद्य जोखिम की पहचान, प्रभावी जोखिम ह्रास प्रणाली और प्रौद्योगिकी के विकास के लिए एक मजबूत सिस्टम का विकास करने और उदीयमान खाद्य सुरक्षा संबंधी मुद्दों की पहचाने करने, जोखिम का पूर्वानुमान करने और उपयुक्त जोखिम प्रबंधन उपाय करने के लिए तंत्र बनाने हेतु जोखिम मूल्यांकन और अनुसंधान तथा विकास (आरएआरडी) प्रभाग का गठन किया है। इस प्रभाग के मुख्य कार्य हैं –

चित्र 6 – आरएआरडी का मुख्य कार्य क्षेत्र



7.2 अनुसंधान परियोजनाएं

7.2.1 एफएसएसएआई ने अनुसंधान तथा विकास योजना के अंतर्गत सहायता के लिए अनुसंधान तथा विकास परियोजनाएं संबंधी प्रस्ताव प्रस्तुत करने और अनुदान देने के लिए तंत्र बनाया है। परियोजना प्रस्तावाओं के चयन के लिए मानक मुख्यतः दो बिंदुओं पर आधारित है :

- एफएसएसएआई अधिदेश के लिए परियोजना की प्रासंगिकता
- खाद्य सुरक्षा से संबंधित उभरते मुद्दे

7.2.2 31 मार्च, 2020 तक एफएसएसएआई ने 20 संयुक्त अनुसंधान परियोजनाओं को वित्तपोषित किया है जिसमें से 09 परियोजनाएं प्रगति के विभिन्न चरणों में हैं, 06 परियोजनाएं अंतिम समीक्षाधीन हैं और 05 परियोजनाएं पूरी हो गई हैं। परियोजनाएं नए मानक बनाने, विद्यमान मानकों का उन्नयन करने और अभिनव विश्लेषणात्मक प्रणाली के विकास में सहायता करेगी।

7.2.3 चालू अनुसंधान परियोजनाओं की सूची तालिका 19 में दी गई है। पूर्ण होने से पहले अंतिम समीक्षाधीन अनुसंधान परियोजनाओं की सूची तालिका 20 में दी गई है। पूर्ण परियोजनाओं की सूची तालिका 21 में दी गई है।

तालिका 19 – चालू अनुसंधान परियोजनाओं की सूची

क्र. सं.	परियोजना का नाम	संगठन का नाम	संस्वीकृत बजट और अवधि
1	खाद्य उद्योग में इसके संभावित अनुप्रयोग के लिए सिट्रस फ्रूटस के कार्यात्मक घटक और एंटीऑक्सीडेंट का विश्लेषण।	आईसीएआर– सेंट्रल सिट्रस रिसर्च इंस्टीट्यूट, नागपुर	35.84 लाख रुपये 02 वर्ष
2	तलने के दौरान वनस्पति तेलों की गुणवत्ता का आकलन और बार–बार तलने के लिए तेलों के लिए सुरक्षा दिशानिर्देश तैयार करना।	सीएसआईआर– भारतीय रासायनिक प्रौद्योगिकी संस्थान, हैदराबाद	22.92 लाख रुपये 01 वर्ष
3	रासायनिक संरचना में परिवर्तन और कृत्रिम पकाने वाले रसायनों के अवशेषों की पहचान के लिए विभिन्न कृत्रिम फल पकाने वाले रसायनों के साथ कृत्रिम रूप से पके फलों का तुलनात्मक अध्ययन	सीएसआईआर– इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ केमिकल टेक्नोलॉजी (आईआईसीटी), हैदराबाद	37.16 लाख रुपये 02 वर्ष
4	मांस में सस्ती गुणवत्ता वाले मांस की मिलावट की जांच के लिए प्रजातियों की पहचान	सीएसआईआर– नेशनल रिसर्च सेंटर ऑन मीट, हैदराबाद	40.5 लाख रुपये 1.5 वर्ष
5	ट्राइग्लिसराइड संरचना, फैटी एसिड संरचना और लघु घटक आधारित मिश्रित, इंटेरेस्टेरेफाइड तथा अपमिश्रित तेलों में तेलों की पहचान तथा प्रमात्रीकरणके लिए नवीन पद्धतियों का विकास	लिपिड रिसर्च सेंटर सीएसआईआर– इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ केमिकल टेक्नोलॉजी, हैदराबाद	26.16 लाख रुपये 01 वर्ष
6	अंगूर के सामान्यतः प्रसंस्कृत उत्पादों की पोषण गुणवत्ता और सुरक्षा मूल्यांकन	आईसीएआर– नेशनल रिसर्च सेंटर फॉर ग्रेप्स, पुणे	30.74 लाख रुपये 02 वर्ष
7	बाजार में उपलब्ध विभिन्न हर्बल उत्पादों के लिए संदूषण और प्रतिस्थापनिकत उत्पाद का पता लगाने के लिए डीएनए बार कोडिंग का अनुप्रयोग	सीएसआईआर– नॉर्थ ईस्ट इंस्टीट्यूट ऑफ साइंस एंड टेक्नोलॉजी, असम	50 लाख रुपये 02 वर्ष
8	प्रसंस्कृत मांस में कार्सिनोजेनिक और म्यूटाजेनिक यौगिकों का अनुमान	नेशनल रिसर्च सेंटर ऑन मीट, हैदराबाद	50.00 लाख रुपये 02 वर्ष
9	भारतीय तट पर फिनफिश और शेलफिश प्रजातियों में भारी धातुओं की निगरानी और संभव शमन उपाय	आईसीएआर– सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ फिशरीज टेक्नोलॉजी, कोच्चि	50.00 लाख रुपये 02 वर्ष

तालिका 20 – पूर्ण होने से पहले अंतिम समीक्षा के तहत परियोजनाओं की सूची

क्र. सं.	परियोजना का नाम	संगठन का नाम	संस्वीकृत बजट और अवधि
1	भारत के प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में उष्मा प्रेरित खाद्य विषैले पदार्थ, एक्रयालामाइड का पाया जाना; इसे कम करने की कार्यनीति और स्वास्थ्य जोखिम	सीएसआईआर– नेशनल इंस्टीट्यूट फॉर इंटरडिसिप्लिनरी साइंस एंड टेक्नोलॉजी (एनआईआईएसटी), तिरुवनंतपुरम	27.68 लाख रुपये 18 महीने
2	विभिन्न क्षेत्रों के खाद्य वनस्पति तेलों में कीटनाशक अवशेषों और धातु संदूशक पर डाटा तैयार करना	सीएसआईआर– भारतीय रासायनिक प्रौद्योगिकी संस्थान, हैदराबाद	29.12 लाख रुपये 01 वर्ष
3	खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन के लिए मत्स्य खाद्य प्रमाणीकरण हेतु मानक नयाचार और आणविक साधनों का विकास	आईसीएआर– केंद्रीय अंतर्देशीय मत्स्य अनुसंधान संस्थान, बैरकपुर	29.12 लाख रुपये 02 वर्ष
4	सब्जियों में धातुओं के संदूषकों (लौह, सीसा, तांबा, कैडमियम, क्रोमियम, मैंगनीज निकल, और जस्ता) पाए जाने पर आधारभूत डाटा तैयार करने के लिए अध्ययन।	सहयोगात्मक परियोजनाः i. पंजाब बायोटेक्नोलॉजी इनक्यूबेटर, मोहाली ii. निर्यात निरीक्षण एजेंसी (ईआईए), नई दिल्ली iii. ईआईए –कोलकाता प्रयोगशाला iv. ईआईए – मुंबई प्रयोगशाला v. ईआईए– चेन्नई प्रयोगशाला vi. कृषि विज्ञान विश्वविद्यालय, रायचूर	99.00 लाख रुपये 01 वर्ष
5	गाय के दूध के अलावा गोजातीय दूध में दूध वसा की शुद्धता के निर्धारण के लिए आईएसओ 17678:20 10 में दिए गए जीसी विश्लेषण पद्धति का सत्यापन और मानकीकरण	राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थान, करनाल	31.64 लाख रुपये 18 माह
6	सोयाबीन में कुनिट्ज ट्रिप्सिन इनहिबिटर और फाइटिक एसिड – व्यावसायिक किस्मों का आकलन और प्रोफाइलिंग, भारत में जर्मप्लाज्म और सोया आधारित उत्पादों की संभावना पूर्ण किस्में	आईसीएआर– इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ सोयाबीन रिसर्च, इंदौर	37.8 लाख रुपये 02 वर्ष

तालिका 21 – पूर्ण की गई परियोजनाओं की सूची

क्र. सं.	परियोजना का नाम	संगठन का नाम	संस्वीकृत बजट
1	मानव स्वास्थ्य पर खेसारी दाल के समग्र प्रभाव का आकलन	राष्ट्रीय पोषण संस्थान (एनआईएन), हैदराबाद	03.50 लाख रुपये
2	बकरियों में प्रायोगिक न्यूरोलैथिज्म	एनआईएन, हैदराबाद	45.21 लाख रुपये
3	भारत में प्रसंस्कृत और गैर प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की खपत का आकलन	एनआईएन, हैदराबाद	1.73 लाख रुपये
4	मत्स्य और मात्स्यिकी परियोजनाओं में कीटनाशक और एंटीबायोटिक अवषिश्ट एमआरएल के निर्धारण के लिए ढांचा तैयार करना	आईसीएआर– केंद्रीय मत्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान, कोच्चि	01.50 लाख रुपये
5	ताजे/ पैक किए हुए/ बोतलबंद नारियल पानी में रासायनिक संदूषणों का आकलन	फूड एंड ड्रग टॉक्सिकोलाजी रिसर्च सेंटर, नेशनल इंस्टीट्यूट ऑन न्यूट्रिशन (आईसीएमआर), हैदराबाद	14.09 लाख रुपये

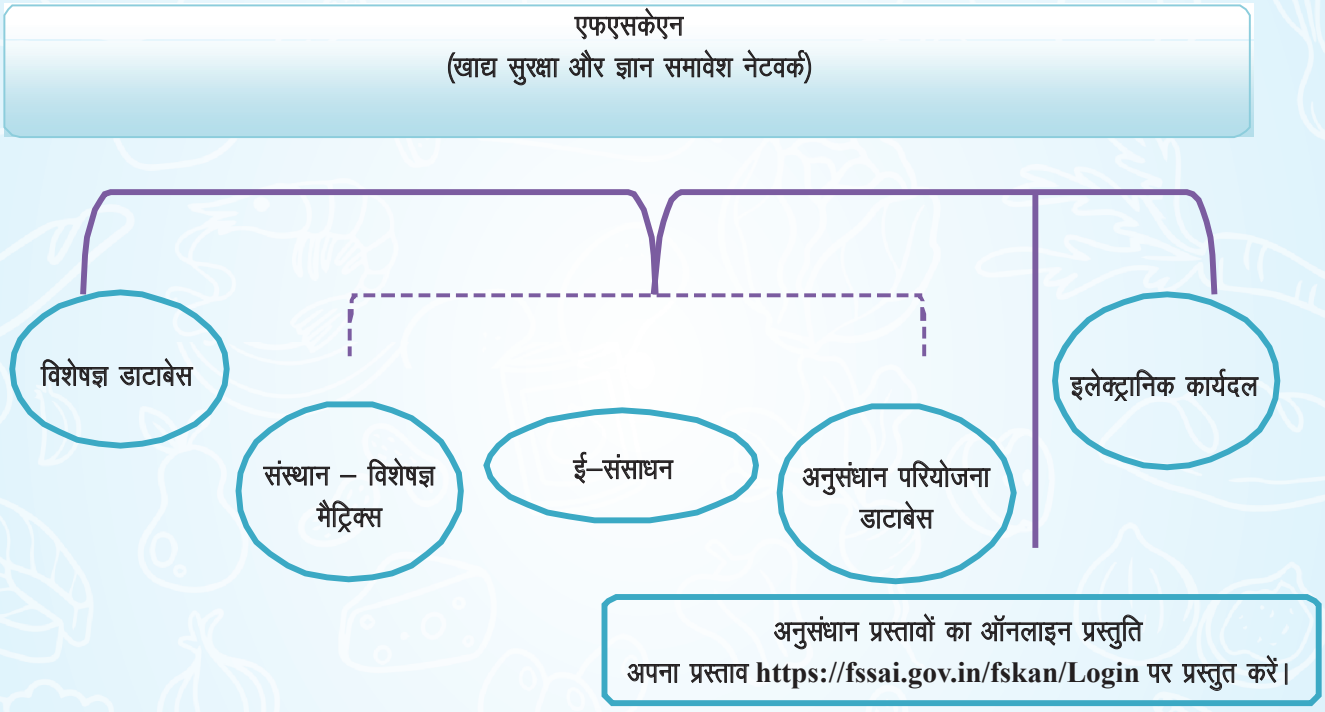
7.3 एफएसकेएएन (खाद्य सुरक्षा और ज्ञान समावेश नेटवर्क)

7.3.1 एफएसएसएआई ने एफएसएस अधिनियम की धारा 16(3)(ड.) के अंतर्गत प्राप्त अधिदेश के अनुसार एफएसकेएएन का गठन किया है जिसका उद्देश्य खाद्य प्राधिकरण के उत्तरदायित्वों के क्षेत्र मे कार्यकलापों के समन्वय, सूचना का आदान–प्रदान, संयुक्त परियोजनाओं का कार्यान्वयन और विशेषज्ञता का आदान–प्रदान करके वैज्ञानिक समन्वयन ढाँचे की सुविधा प्रदान करना और बेहतर कार्यप्रणाली को सुकर बनाना है।

एफएसकेएएन के मुख्य घटक हैं :

- खाद्य प्राधिकरण की उत्तरदायित्वों के क्षेत्र में उभरते खाद्य सुरक्षा संबंधी मुद्दों पर राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय वैज्ञानिक विशेषज्ञों के पास उपलब्ध सूचना और बेहतर कार्यप्रणाली का आमेलन
- संयुक्त परियोजनाओं (कर्ष और विकर्ष प्रकार) का निर्माण और कार्यान्वयन जहां खाद्य सुरक्षा के लिए जोखिम मूल्यांकन की कमी या अनिश्चितता रहती है।

चित्र 7 – एफएसकेएएन के मुख्य घटक



7.3.2 एफएसकेएएन पोर्टल की निम्नवत विशेषताएं हैं–

विशेषज्ञ डाटाबेस– एफएसएसएआई ने ऑनलाइन पंजीकरण प्रक्रिया के माध्यम से भिन्न खाद्य श्रेणी में 450 से ज्यादा विशेषज्ञों को नामांकित किया है और इसमें और विशेषज्ञों को जोड़ने के लिए प्रक्रिया चल रही है। यह खाद्य सुरक्षा, स्वास्थ्य और खाद्य पोषण के क्षेत्र में विशेषज्ञों का 'डोमेन भंडार' है और यह वैज्ञानिक पैनलों और वैज्ञानिक समिति को महत्वूपर्ण खाद्य सुरक्षा मुद्दों पर मानक निर्माण प्रक्रिया, जोखिम मूल्यांकन, नीतिगत निर्णय के लिए अपेक्षित वैज्ञानिक जानकारी हेतु सहायता के रूप में कार्य करेगा।

संस्थान–विशेषज्ञ मैट्रिक्स– एफएसएसएआई खाद्य क्षेत्र में अनुसंधान आधारित विज्ञान में कार्यरत प्रमुख संस्थानों/संगठनों/राज्य कृषि विश्वविद्यालयों के साथ सहयोग करता है।

ई–संसाधन– यह खाद्य सुरक्षा, स्वास्थ्य और पोषण से संबंधित ई–पत्रिका, ई–पुस्तकों, अग्रणी अनुसंधान पत्रों और लेखों का संग्रह है। एफएसकेएएन से पंजीकृत सदस्यों/विशेषज्ञों को खाद्य सुरक्षा से संबंधित प्रमाणिक, सटीक, समसामयिक, वस्तुनिष्ठ संदर्भ सामग्री तक पहुंच होती है।

अनुसंधान परियोजना डाटाबेस– इसमें विभिन्न अनुसंधान संस्थानों के सहयोग से कार्यान्वित खाद्य सुरक्षा और मानकों से संबंधित पूरी और चालू अनुसंधान परियोजनाओं का ब्योरा होता है।

ऑनलाइन अनुसंधान प्रस्ताव प्रस्तुत करना– पोर्टल दिशानिर्देशों के अनुसार ऑनलाइन पंजीकरण और अनुसंधान प्रस्तावों को प्रस्तुत करने के लिए प्रयोक्ता–अनुकूल सिस्टम प्रदान करता है। ऑनलाइन पंजीकरण नए अन्वेषक के लिए एकबारगी प्रक्रिया है और एक बार पंजीकृत होने के बाद मूल अन्वेषक लॉगिन आईडी और पासवर्ड से प्रस्ताव की स्थिति का पता लगा सकता है।

7.4 जोखिम मूल्यांकन प्रकोष्ठ

7.4.1 खाद्य सुरक्षा ढांचे में सुधार लाने के लिए एफएसएसएआई ने दिनांक 23 फरवरी, 2016 को जोखिम मूल्यांकन प्रकोष्ठ (आरएसी) का गठन किया है। प्रकोष्ठ को दिए गए कार्य निम्नवत हैं :

- निगरानी डॉटा का संग्रहण, प्रसंस्करण और विश्लेषण के माध्यम से जोखिम मूल्यांकन का मूल कार्य करना और विश्लेषण रिपोर्ट तैयार करना।
- खाद्य सुरक्षा मुद्दों पर वैज्ञानिक राय देने के लिए वैज्ञानिक पैनलों और वैज्ञानिक समिति को जानकारी देना।
- अभिज्ञात विषयक क्षेत्रों में वैज्ञानिक और तकनीकी सहायता के लिए उत्कृष्ट/नोडल संस्थानों के केन्द्रों का उपयोग करना।
- वैज्ञानिक पैनलों और वैज्ञानिक समिति द्वारा संचालित जोखिम मूल्यांकन निष्कर्षों को जोखिम प्रबंधकों और अन्य हितधारकों को बताना।
- खाद्य सामग्री और पेयजल में विषैले रसायनों या रोगजनक सूक्ष्मजीवों की सघनता के लिए उर्ध्वाधार और क्षैतिज मानकों की स्थापना में समन्वय करना।

7.5 खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण के लिए वैज्ञानिक समन्वय नेटवर्क (एनईटीएससीओएफएसएएन–नैट्सकोफैन)

7.5.1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा (3)(ड.) के अनुसरण में और खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण के क्षेत्र में वैज्ञानिक समन्वय हेतु ढांचा और संस्थागत तंत्र बनाने के लिए दिनांक 04 फरवरी, 2019 को हुई खाद्य प्राधिकरण की सत्ताईसवीं बैठक में प्राधिकरण के अनुमोदन के अनुसार एफएसएसएआई ने एक नेटवर्क नामतः एनईटीएससीओएफएएन–नैट्सकोफैन (खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण हेतु वैज्ञानिक समन्वय नेटवर्क) की स्थापना की और इसे आरंभ किया है। नैट्सकोफैन के अंतर्गत आठ समूह बनाए गए हैं जो निम्नवत है:–

(i) जैविक समूह जो जैविक खतरों, आनुवंशिक रूप से संशोधित (जीएम) खाद्य, जैविक खाद्य में कार्य करेगा।

(ii) रासायनिक समूह (सीएचजी) जो खाद्य श्रृंखला में खाद्य योजकों, सुगंधित और प्रसंस्कृत सहायकों, कीटनाशक, प्रतिजीवी अवशिष्ट, संदूषक में कार्य करेगा।

(iii) पोषण और दावा समूह (एनसीजी) जो पोषण और प्रबलीकरण, कार्यात्मक खाद्य, पोषणीय पदार्थ, आहारिकी खाद्य और अन्य समान उत्पाद, लेबलिंग, दावे और विज्ञापन के लिए कार्य करेगा।

(iv) पशु उत्पति खाद्य (एफएजी) जो दूध और दुग्ध उत्पादों, मीट और मीट उत्पादों, मछली और मछली उत्पादों पर कार्य करेगा।

(v) पौध उत्पति खाद्य जो अनाज, दालों, फलों और सब्जियों, मसाले और रसोई की सामग्री, मिष्ठान्न और कंफेक्शनरी, तेल और वसा के लिए कार्य करेगा।

(vi) पेयजल और पेय पदार्थ समूह (डब्ल्यूबीजी) जो अल्कोहलीय पेय पदार्थ और पेयजल तथा पेय पदार्थ (गैर–अल्कोहलीय) के लिए कार्य करेगा।

(vii) खाद्य परीक्षण समूह (एफटीजी) जो विश्लेषण और नमूना लेने के तरीके, त्वरित परीक्षण प्रणाली के लिए कार्य करेगा।

(viii) सुरक्षित और संवहनीय पैकेजिंग समूह (एसपीजी) जो खाद्य सम्पर्क सामग्री और खाद्य के सम्पर्क में सामग्री के पैकेजिंग के लिए कार्य करेगा।

7.5.2 प्रत्येक समूह का नेतृत्व एक अग्रणी संस्थान करता है और चयनित भागीदार मुख्यतः इस नेटवर्क के अंतर्गत कार्यकलाप करने के लिए उत्तरदायी होता है जिसमें समपार्श्व करके क्षैतिज स्कैनिंग करते हुए, संबंधित क्षेत्रों में विद्यमान और उभरते खाद्य सुरक्षा संबंधी जोखिमों और मुद्दे पर सूचना/डाटा को एकत्र करना, विश्लेषण करना और इस पर आधारित रहते हुए प्रत्येक दो माह में अनुसंधान और विकास सार तैयार करना है। यह समूह सर्वेक्षण, अनुसंधान कार्य, परीक्षण सुविधाओं और उपकरण, परीक्षण प्रोटाकॉल साझा करेगा। समूह से जुड़े निश्चित वैज्ञानिक पैनल की बैठकों में भाग लेने के लिए अग्रणी संस्थान विशेषज्ञ को विशेष आमंत्रिती के रूप नामित करेगा।

7.5.3 नैट्सकोफैन के सुचारू कार्य करने के लिए त्रिस्तरीय समिति की संरचना होगी जो निम्नवत होगी –

(क) राष्ट्रीय परामर्शदात्री समिति की अध्यक्षता भारत सरकार का प्रधान वैज्ञानिक सलाहकार और एफएसएसएआई का अध्यक्ष सह–अध्यक्षता करेंगे जिसमें आईसीएमआर, आईसीएआर, सीएसआईआर के महानिदेशक और एनआईएफटीईएम का उपकुलपति सदस्य होंगे जो समग्र मार्गदर्शन और परामर्श देंगे। एफएसएसएआई का सीईओ इस समिति का संयोजक होंगे।

(ख) राष्ट्रीय संचालन समिति की अध्यक्षता सीईओ, एफएसएसएआई और वैज्ञानिक समिति का अध्यक्ष सह–अध्यक्षता करेगा जिसमें अग्रणी संस्थानों के निदेशक और प्रत्येक समूह के लिए बनाए गए अग्रणी विशेषज्ञ सदस्य होंगे। सलाहकार (मानक), एफएसएसएआई इस समिति के संयोजक होंगे।

(ग) समूह संचालन समिति की अध्यक्षता अग्रणी संस्थान के निदेशक करेंगे जिसमें सभी भागीदार संस्थानों के विशेषज्ञ सदस्य होंगे। अग्रणी संस्थान से अग्रणी विशेषज्ञ संयोजक का कार्य करेंगे।

जबकि राष्ट्रीय परामर्शदात्री समिति वर्ष में दो बार बैठक करेगी, राष्ट्रीय संचालन समिति और समूह संचालन समिति प्रत्येक तिमाही बैठक करेंगे।

7.6 दिनांक 24 जुलाई, 2019 को ''जोखिम मूल्यांकन ढांचा संरचना – नवीन खाद्य और सहयोजक'' पर एफएसएसएआई– सीएचआईएफएसएस अभिविन्यास कार्यशाला

सीएचआईएफएसएस सहयोग के अंतर्गत दिनांक 24 जुलाई, 2019 को ''जोखिम मूल्यांकन ढांचा संरचना– नवीन खाद्य और सहयोजक'' पर एफएसएसएआई– सीएचआईएफएसएस अभिविन्यास कार्यशाला आयोजित हुई। यह अभिन्मुख कार्यशाला जोखिम आधारित सोच और जोखिम मूल्यांकन प्रविधि को मजबूत बनाने के लिए वैज्ञानिक पैनलों के सदस्यों और व्यापक खाद्य सुरक्षा हितधारक समुदायों को जानकारी देने के लिए आयोजित की गई थी ताकि विज्ञान आधारित खाद्य सुरक्षा निर्णय लिया जा सके।

7.7 मूल्यांकन और निगरानी समिति

चालू अनुसंधान परियोजनाओं की समीक्षा करने और नए परियोजना प्रस्तावों की समीक्षा करने के लिए मूल्यांकन और निगरानी समिति की सातवीं बैठक दिनांक 02 अगस्त, 2019 को आयोजित हुई।

अध्याय-8

खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण

8.1 खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी–फौस्टैक)

8.1.1 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम की धारा 16 (3)(ज) खाद्य प्राधिकरण को अपने क्षेत्र में या बाहर उन व्यक्तियों जो खाद्य व्यवसाय में खाद्य व्यवसाय प्रचालक या कर्मचारी या अन्य रूप में संलग्न है अथवा संलग्न होना चाहते हैं, के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक में प्रशिक्षण कार्यक्रम करना अपेक्षित करता है।

8.1.2 इस अपेक्षा के अनुपालन में एफएसएसएआई ने खाद्य पारितंत्र में खाद्य प्रबंधकर्ताओं के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता विषय पर मई, 2017 में खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी–फौस्टैक) कार्यक्रम आरंभ किया। यह देश में खाद्य व्यवसायों में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए स्व–अनुपालन की संस्कृति बनाने में सहायता करता है। यह पाठ्यक्रम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की धारा 4 के अंतर्गत यथा निर्धारित विभिन्न क्षेत्रों के खाद्य व्यवसाय प्रचालकों द्वारा अनुपालन करने के लिए सामान्य और विशिष्ट श्रेष्ठ स्वस्थप्रद और स्वच्छता अनुशीलन पर आधारित है।

8.1.3 मई, 2017 से प्रशिक्षण पारितंत्र स्वाभाविक रूप से बढ़ा है। वर्तमान में, विनिर्माण, खान–पान, खुदरा और भंडारण और परिवहन सहित खाद्य मूल्य श्रृंखला में 255 प्रशिक्षण भागीदार, 2000 से अधिक प्रशिक्षक और 19 पाठ्यक्रम हैं। पाठ्यक्रमों में उच्च जोखिम वाले खाद्य जैसे दूध, मीट, कुक्कुट उत्पाद, स्वास्थ्य अनुपूरक आदि के लिए प्रावधान है।

8.1.4 वर्ष 2019–20 के दौरान फोस्टैक के अंतर्गत दो लाख से ज्यादा खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों को प्रशिक्षित किया गया। मई, 2017 में इसके चालू होने के बाद एफएसएसएआई ने फोस्टैक के अंतर्गत खाद्य पारितंत्र में तीन लाख से ज्यादा लोगों को प्रशिक्षित किया है।

8.1.5 एफआईसीएसआई के साथ संबद्धता–खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र परिषद्

खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के लिए क्षेत्रगत कौशल परिषद (एफआईसीएसआई) एनएसडीसी, कौशल विकास मंत्रालय के अधीन क्षेत्रगत कौशल परिषदों में से एक है जो छोटे और मध्यम आकार के खाद्य व्यवसायों के कौशल विकास के लिए कार्य करता है। संगत फोस्टैक पाठ्यक्रमों के माध्यम से खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता अनुशीलन पर खाद्य प्रबंधकर्ताओं को प्रशिक्षित करने और एफएसएसएआई के क्लस्टर प्रमाणन कार्यक्रम के माध्यम से एमएसएमई के क्षमता का विकास के लिए एफआईसीएसआई और एफएसएसएआई के बीच दिनांक 04 जुलाई, 2019 को समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए। एक वर्ष में इस सहयोगात्मक प्रयास से 31,000 खाद्य प्रबंधकर्ताओं को प्रशिक्षित किया गया है। एफआईसीएसआई ने ऑनलाइन प्रशिक्षण देने के लिए एकनिष्ठ एलएमएस पोर्टल का विकास किया है।

8.1.6 विशेष पहल

8.1.6.1 फोस्टैक पारितंत्र का उपयोग स्वच्छता रेटिंग संपरीक्षकों के प्रशिक्षण में किया गया है। अब तक फोस्टैक कार्यक्रम के अंतर्गत 163 परीक्षकों को प्रशिक्षित किया गया है।

8.1.6.2 दिनांक 22 जनवरी, 2020 को एनआईओएस –राष्ट्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा संस्थान के साथ समझौता ज्ञापन हुआ। इस समझौता ज्ञापन का उद्देश्य खाद्य व्यवसाय में आने के इच्छुकों के लिए बड़े पैमाने पर प्रशिक्षण आयोजित करना है।

तालिका 22 – वर्ष 2019–20 के दौरान क्षेत्रवार हुए फोस्टैक प्रशिक्षण का ब्योरा

वर्ष 2019–2020 के लिए एफओएसटीएसी (फोस्टैक) का ब्योरा		
क्षेत्र	प्रशिक्षणों की संख्या	प्रशिक्षित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों की संख्या
पशु, मीट और मीट उत्पाद (बड़े पशु)	40	691
पोल्ट्री मीट और पोल्ट्री उत्पाद	47	813
बेकरी	133	3188
केटरिंग	5122	110617
खाद्य तेल और वसा	38	626
मछली और मत्स्य उत्पाद	40	976
स्वास्थ्य अनुपूरक और पौष्टिक पदार्थ	10	196
विनिर्माण	1969	33272
दूध और दुग्ध उत्पाद	145	2849
खुदरा और वितरण	906	26156
भंडारण और परिवहन	177	3695
स्ट्रीट फुड वेंडिंग	839	18178
पेयजल और पेयजन आधारित पेय पदार्थ – खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक	31	605
कुल	**9497**	**201862**

8.2 विनियामक कर्मचारिवृंद प्रशिक्षण

8.2.1 वित्त वर्ष 2019–20 के दौरान विभिन्न राज्यों और संघ राज्य क्षेत्रों के 400 से अधिक विनियामक अधिकारियों को निम्नवत उल्लिखित विभिन्न प्रशिक्षण कार्यक्रमों के माध्यम से प्रशिक्षित किया गया –

(i) खाद्य सुरक्षा अधिकारियों का प्रवेशन प्रशिक्षण

(ii) अभिहित अधिकारियों का प्रवेशन प्रशिक्षण

(iii) खाद्य सुरक्षा अधिकारियों का पुनश्चर्या प्रशिक्षण

(iv) अभिहित अधिकारियों का पुनश्चर्या प्रशिक्षण

8.2.2 खाद्य सुरक्षा अधिकारियों का प्रवेशन प्रशिक्षण पाठ्यक्रम को खाद्य सुरक्षा और मानकीकरण के संबंध में अद्यतन नियमों ओर विनियमों को ध्यान में रखकर संशोधित किया गया है।

8.2.3 खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में नवीनतम अनुभव और ज्ञान का आदान–प्रदान करने के लिए प्रशिक्षक पूल बढ़ाने हेतु प्रशिक्षक/ अतिथि संकाय के रूप में व्यक्तियों का चयन करने के लिए अभिरूचि– अभिव्यक्ति (ईओआई) निकाला गया है।

तालिका 23 – वर्ष 2019–20 के दौरान विनियामक कार्मिकों के लिए आयोजित किए गए प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा

क्र. सं.	राज्य/ संगठन	प्रशिक्षण का स्वरूप	से	दिनों की संख्या	तक	प्रशिक्षण संस्थान
1	पश्चिम बंगाल ओडीशा तेलंगाना कोलकाता नगर निगम	एफएसओ का प्रवेशन प्रशिक्षण (चौथा बैच)	08 जुलाई, 2019	40	23 अगस्त, 2019	एटीआई, कोलकाता
2	छतीसगढ़	एफएसओ का पुनश्चर्या प्रशिक्षण	15 जुलाई, 2019	6	20 जुलाई, 2019	प्रशासनिक अकादमी, निमोरा, रायपुर, छतीसगढ़
3	गुजरात (एसएमसी) हिमाचल प्रदेश जम्मू और कश्मीर	एफएसओ का प्रवेशन प्रशिक्षण	08 अप्रैल, 2019	40	28 मई, 2019	सूरत नगर निगम
4	छतीसगढ़	एफएसओ का पुनश्चर्या प्रशिक्षण	26 अगस्त, 2019	6	31 अगस्त, 2019	प्रशासनिक अकादमी, निमोरा, रायपुर, छतीसगढ़
5	गुजरात	एफएसओ का प्रवेशन प्रशिक्षण	26 अगस्त, 2019	40	11 अक्तूबर, 2019	गुजरात फॉरेंसिक विश्वविद्यालय, गांधीनगर
6	रेलवे	अभिहित अधिकारी का प्रवेशन प्रशिक्षण	26 अगस्त, 2019	5	31 अगस्त, 2019	नेशनल खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद
7	रेलवे हरियाणा ओडीशा	एफएसओ का प्रवेशन प्रशिक्षण	11 सितम्बर, 2019	40	28 अक्तूबर, 2019	मजहेरहाट पूर्व रेलवे स्पोर्टस अकादमी कम्प्लेक्स, कोलकाता
8	छतीसगढ़	अभिहित अधिकारियों का प्रवेशन प्रशिक्षण	18 नवम्बर, 2019	5	22 नवम्बर, 2019	छतीसगढ़ प्रशासन अकादमी, निमोरा, रायपुर
9	छतीसगढ़ केरल गुजरात	एफएसओ का प्रवेशन प्रशिक्षण	11 फरवरी, 2020	14	24 फरवरी, .2020	मार ग्रेगोरियस रिन्यूअल सेन्टर, नालानचिरा, तिरूवनंतपुरम, केरल
10	बिहार केन्द्रीय (आर ओ कोलकाता) आंध्र प्रदेश केरल	अभिहित अधिकारियों का प्रवेशन/पुनश्चर्या प्रशिक्षण	11 फरवरी, 2020	5	15 फरवरी, 2020	मार ग्रेगोरियस रिन्यूअन सेन्टर, नालानचिरा, तिरूवनंतपुरम, केरल
11	कर्नाटक	अभिहित अधिकारियों का प्रवेशन प्रशिक्षण	02 मार्च, 2020	5	06 मार्च, 2020	एक्जेक्यूटिव डेवलपमेंट सेन्टर, इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, एसजेपी कैम्पस, बेंगलूरू

चित्र 8 – खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों और विनियामक स्टॉफ के प्रशिक्षण की झलक

छतीसगढ़ प्रशासन अकादमी में अभिहित अधिकारियों का दिनांक 18 से 22 नवंबर, 2019 के दौरान आयोजित प्रवेशन प्रशिक्षण

माननीय स्वास्थ्य और सामाजिक कल्याण मंत्री, केरल सरकार, श्रीमती के. के. शैलजा– केरल, छतीसगढ़ और गुजरात के एफएसओ के लिए आयोजित प्रवेशन प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान स्थानः मार ग्रेगारियोस रिन्यूअल सेन्टर, तिरूवनंतपुरम, केरल

आईसीडीएस कार्यकताओं के साथ तमिलनाडु में खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक प्रशिक्षण। प्रशिक्षण भागीदार : परीक्षण प्राइवेट लिमिटेड

एक्जीक्यूटिव डेवलपमेंट सेन्टर, इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, एसजेपी कैम्पस, बेंगलूरू में दिनांक 02 से 06 मार्च, 2020 तक आयोजित किए गए कर्नाटक के अभिहित अधिकारियों के प्रवेशन प्रशिक्षण के दौरान भागीदारों द्वारा की गई गतिविधियां

8.3 क्षमता निर्माण और खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला कार्मिक का प्रशिक्षण

एफएसएसएआई राज्यों/संघ–राज्य क्षेत्रों के प्रयोगशाला कार्मिकों और अधिसूचित प्रयोगशालाओं के कार्मिकों के लिए विभिन्न प्रकार के प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से आयोजन कर रही है। यह कार्यक्रम निम्नवत स्वरूप के हैं –

- उत्तम खाद्य प्रयोगशाला अनुशीलन
- एनएबीएल प्रत्यायन जागरूकता कार्यक्रम
- विशेषीकृत प्रयोगशाला प्रशिक्षण कार्यक्रम

8.3.1 उत्तम खाद्य प्रयोगशाला अनुशीलन (जीएफएलपी)

उत्तम प्रयोगशाला प्रचालनों के विभिन्न पहलूओं पर देशभर में खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं में कार्यरत सभी वैज्ञानिक और तकनीकी स्टाफ को प्रशिक्षित करने के लिए एफएसएसएआई की उत्तम खाद्य प्रयोगशाला अनुशीलन (जीएफएलपी) पर प्रशिक्षण एक अखिल भारतीय परियोजना है। अवधि के दौरान ऐसे कुल 9 कार्यक्रम आयोजित किए गए जिसमें 232 प्रयोगशाला कार्मिकों ने भाग लिया। प्रशिक्षण में निम्नलिखित विभिन्न पहलू शामिल हैं –

- भारत में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की भूमिका
- प्रयोगशाला अवसंरचना
- नमूना लेना, नमूने का प्रबंधन और प्रसंस्करण
- दक्षता परीक्षण सहित गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम
- प्रविधि वैधीकरण
- पैकेटबंद सामग्री के परीक्षण में नवीनतम पद्धति और पैकेजिंग से संबंधित विनियम
- संदर्भ मानक
- 'ग्लासवेयर' अंशांकन
- मापन अनिश्चितता
- प्रत्यायन अपेक्षा
- राष्ट्रीय खाद्य विनियम
- डाटा शुद्धता

8.3.2 एनएबीएल प्रत्यायन जागरूकता कार्यक्रम (पुनश्चर्या पाठ्यक्रम)

अवधि के दौरान आईएसओ/आईईसी–17025:2017 के लिए राज्य सरकार की प्रयोगशालाओं के लिए एनएबीएल के सहयोग से तीन पुनश्चर्या पाठ्यक्रम संचालित किये गये ताकि वे अपनी प्रयोगशालाओं के लिए एनएबीएल प्रत्यायन प्राप्त कर सके। राज्य सरकारों के कुल 92 प्रयोगशालाओं ने प्रशिक्षण कार्यक्रम में भाग लिया।

8.3.3 विशेषीकृत प्रशिक्षण प्रयोगशाला कार्यक्रम

प्रयोगशाला कार्मिकों की क्षमता को सुदृढ करने के लिए कवक विष, कीटनाशक अवशिष्ट, पशु औषधि अवशिष्ट आदि पर देश भर में एफएसएसएआई अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं और राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं के लिए कई विशेषीकृत प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित कर रही हैं। इन विशेषीकृत कार्यक्रमों का मास्टर प्रशिक्षण कार्यक्रम पहले मास्टर प्रशिक्षकों का समुच्चय बनाने के लिए आयोजित किया जाता है । बाद में देश में प्रशिक्षकों को प्रशिक्षित करते हैं। इसके अलावा, कार्यक्रम में सूक्ष्मजीव और रासायनिक पहलू दोनों शामिल होते हैं। रिपोर्टाधीन अवधि के दौरान इस प्रकार के 14 प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए जिनमें 218 भागीदारों ने भाग लिया।

8.3.4 इस प्रकार वर्ष के दौरान कुल 26 प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए जिसमें 542 खाद्य विश्लेषक/प्रयोगशाला कार्मिक ने प्रशिक्षण कार्यक्रमों में भाग लिया। इन प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा तालिका 24 में दिया गया है।

तालिका 24 – वर्ष 2019–20 के दौरान प्रयोगशाला कार्मिकों के लिए आयोजित किए गए प्रशिक्षण कार्यक्रमों का ब्योरा

क्र. सं.	प्रशिक्षण की तिथि	स्थान	अभ्यर्थियों की संख्या
		उत्तम खाद्य प्रयोगशाला अनुशीलन (जीएफएलपी)	
1.	11 से 13 जून, 2019	भारतीय काजू निर्यात संवर्धन परिषद (सीईपीसीआई), केरल	31
2.	25 से 27 जून, 2019	आईसीएआर राष्ट्रीय मीट अनुसंधान केन्द्र (एनआरसीएम), हैदराबाद	30
3.	16 से 18 जुलाई, 2019	खाद्य और औषधि प्रयोगशाला, वडोदरा, गुजरात	15
4.	29 से 31 जुलाई, 2019	नेशनल टेस्ट हाउस जयपुर, राजस्थान	29
5.	17 से 19 सितंबर, 2019	राष्ट्रीय समपार्श्व प्रबंधन सिस्टम, नवीं मुंबई	20
6.	25 से 27 सितंबर, 2019	सीएसआईआर– भारतीय विषविज्ञान अनुसंधान, लखनऊ	18
7.	15 से 17 अक्तूबर, 2019	एडवर्ड खाद्य अनुसंधान और विश्लेषण केन्द्र, कोलकाता	26
8.	28 से 30 जनवरी, 2020	आईटीसी– एफएसएएन, मुम्बई	41
9.	24 से 26 फरवरी, 2020	श्रीराम औद्योगिक अनुसंधान संस्थान, दिल्ली	22
		एनएबीएल प्रत्यायन जागरूकता कार्यक्रम (पुनश्चर्या पाठ्यक्रम) (एनएएपी)	
10.	24 अप्रैल, 2019	केन्द्रीय खाराजल जलजीव पालन अनुसंधान संस्थान, चेन्नई	40
11.	7 मई, 2019	भारतीय रबर निर्माता संघ (आईआरएमआरए), थाणे	27
12.	22 मई, 2019	प्रशासनिक प्रशिक्षण संस्थान, कोलकाता	25
		विशेषीकृत प्रशिक्षण प्रयोगशाला कार्यक्रम (एसटीपी)	
13.	22 से 25 अप्रैल, 2019	केन्द्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान (सीआईएफटी), काच्चि में मछली और मत्स्यिकी उत्पादों में फॉरमेलडिहाइड के अनुमान पर प्रशिक्षण कार्यक्रम	10
14.	27 से 31 मई, 2019	आईसीएआर– केन्द्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी (सीआईएफटी), कोच्चि में मत्स्य उत्पादों पर सूक्ष्मजीवी जोखिम मूल्यांकन पर ध्यान केन्द्रित करने के लिए भारत में जोखिम मूल्यांकन प्रक्रिया के विकास में सहायता देने के लिए दूसरी लघु अवधि मिशन (एसटीएम) प्रशिक्षण कार्यक्रम	32
15.	19 से 21 जून, 2019	सीएफटीआरआई, मैसूरू में गेंहू का आटा, मैदा और चावल में प्रबल तत्व का विश्लेषण करने के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम	15
16.	27 से 30 अगस्त, 2019	आईसीएआर– राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केन्द्र, पूना में कवकविष पर विश्लेषण पर प्रशिक्षक प्रशिक्षण कार्यक्रम (टी–ओ–टी)	14
17.	18 से 20 सितंबर, 2019	सीएमएटी, राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशला (एनएफएल), गाजियाबाद में सूक्ष्मजीवी विश्लेषण प्रशिक्षण में मूल तकनीक	11
18.	14 से 18 अक्तूबर, 2019 (प्रथम बैच)	खाद्य सुरक्षा समाधान केन्द्र (एफएसएससी) राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद में फल और सब्जियों में बहु–कीटनाशी अवशिष्ट विश्लेषण	10
19.	11 से 15 नवंबर, 2019 (दूसरा बैच)	खाद्य सुरक्षा समाधान केन्द्र (एफएसएससी) राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद में फल और सब्जियों में बहु–कीटनाशी अवशिष्ट विश्लेषण	19
20.	18 से 21 नवंबर, 2019	आईटीसी–एफएसएएन, मुम्बई में हुई निर्यात व्यापार के लिए अवशिष्ट और संदूषक विश्लेषण का वैध मानकीकरण पर प्रशिक्षण	21
21.	9 से 13 दिसंबर, 2019	सीआईएफटी, कोच्चि में उन्नत सूक्ष्मजीव प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण	15
22.	10 से 13 दिसंबर, 2019	निर्यात संवर्धन एजेंसी, कोच्चि में कवकविष पर विश्लेषण संबंधी प्रशिक्षक प्रशिक्षण कार्यक्रम (टी–ओ–टी)	14

क्र. सं.	प्रशिक्षण की तिथि	स्थान	अभ्यर्थियों की संख्या
23.	18 से 20 दिसंबर, 2019	खाद्य सुरक्षा समाधान केन्द्र (एफएसएससी) राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद में विवेचनात्मक रूप से युग्मित प्लाज्मा मास स्पेक्ट्रोमेट्री का उपयोग करके ताजे फलों और सब्जियों में बहु–तत्व (भारी तत्व) का विश्लेषण	18
24.	20 से 24 जनवरी, 2020	केन्द्रीय सूक्ष्मजीवी विश्लेषण प्रशिक्षण (सीएमएटी), राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद में सीएचआईएफएसएस के सहयोग से उच्च जोखिम खाद्य–मीट और कुक्कुट विश्लेषण हेतु सूक्ष्मजीवी प्रौद्योगिकी प्रशिक्षण	12
25.	17 से 21 फरवरी, 2020	एलसी–एमएस/ एमएस और जीसी–एमएस/ एमएस का उपयोग करते हुए खाद्य सुरक्षा समाधान केन्द्र (एफएसएससी), राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद में अनाजों में बहु–अवशिष्ट विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम	12
26.	03 से 05 मार्च, 2020	फेयर लैब प्राइवेट लिमिटेड, गुरुग्राम, हरियाणा में दोहरी प्रबलित नमक में प्रबलतत्व (लौह और आयोडीन) की विश्लेषण पद्धति	15

चित्र 9 – प्रयोगशाला कार्मिकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रमों की एक झलक

उत्तम खाद्य प्रयोगशाला अनुशीलन (जीएफएलपी)

श्रीराम इंस्टीट्यूट फॉर इंडस्ट्रीयल रिसर्च, दिल्ली

नेशनल कोलेट्रल मेनेजमेंट सिस्टम, नवी मुंबई

आईटीसी– एफएसएएन, मुंबई

एनएबीएल प्रत्यायन जागरूकता कार्यक्रम (पुनश्चर्या कार्यक्रम)

सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ ब्रेकिश वाटर एक्वाकल्चर (सीआईबीए), चेन्नई

भारतीय रबड़ विनिर्माता संघ (आईआरएमआरए), ठाणे

विशेषीकृत प्रयोगशाला प्रशिक्षण कार्यक्रम

आईसीएआर– नेशनल रिसर्च सेंटर फॉर ग्रेप्स, पुणे

राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला (एनएफएल), गाजियाबाद

अध्याय-9

सुरक्षित भोजन और स्वास्थ्यवर्धक आहार- 'ईट राइट पहलें'

9.1 सुरक्षित भोजन और स्वास्थ्यवर्धक आहार भारत में खाने–पीने से होने वाली बीमारियों अल्पपोषण, सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमी और मोटापे के बढ़ते मामलों और उच्च रक्त चाप, मधुमेह, हृदय संबंधी रोग आदि जैसे गैर संचारी रोगों (एनसीडी) के भारी बोझ के संदर्भ में महत्वपूर्ण है। आहार का देश के स्वास्थ्य और पोषण परिणामों को आकार देने और निर्धारण करने में महत्वपूर्ण भूमिका है। राष्ट्रीय स्वास्थ्य नीति, 2017 का निवारक और प्रोत्साहक स्वास्थ्य देखभाल पर फोकस है जिसके तहत सुरक्षित और संपूर्ण भोजन का उपभोग महत्वपूर्ण है।

9.2 इसी संदर्भ में एफएसएसएआई ने खाद्य प्रणाली में बदलाव करने हेतु 'इट राइट इंडिया' नामक एक कार्यक्रम शुरू किया है ताकि लोगों को सुरक्षित, स्वास्थ्यप्रद और धारणीय आहार उपलब्ध हो सके यह कार्यक्रम सभी के लिए 'सहज जीवन शैली' की प्राप्ति के सरकार के विजन के अनुरूप है। इट राइट इंडिया में विनियामक, क्षमतावर्धन, सहयोगपूर्ण और सशक्तीकरण संबंधी दृष्टिकोण के उचित मिश्रण को लिया गया है ताकि यह सुनिश्चित हो कि आहार लोगों और इस ग्रह दोनों के लिए अच्छा है।

9.3 यह तीन मुख्य विषयों पर आधारित है– खाद्य सुरक्षा, स्वास्थ्यकर आहार और धारणीय खाद्य प्रणाली। खाद्य सुरक्षा के अंतर्गत व्यक्तिगत और आसपास की साफ–सफाई को सुनिश्चित करने, खाद्य आपूर्ति श्रृंखला में स्वस्थप्रद और स्वच्छता आचरण को बनाए रखने, मिलावट से निपटने, खाद्य पदार्थों में जहरीले तत्वों और संदूषण को कम करने तथा प्रसंस्करण और निर्माण प्रक्रियाओं में खाद्य संबंधी खतरों को नियंत्रित करने पर ध्यान दिया जाता है। स्वास्थ्यकर आहार के अंतर्गत आहार विविधता और संतुलित आहार को बढ़ावा देने, भोजन से विषैले औद्योगिक ट्रांसफैट को समाप्त करने, नमक, चीनी और संतृप्त वसा की खपत को कम करने तथा सूक्ष्म पोषक संबंधी कमियों को पूरा करने के लिए खाद्य सुदृढ़ीकरण को बढ़ावा देने पर फोकस होता है`। धारणीय खाद्य प्रणाली के अंतर्गत स्थानीय और मौसमी खाद्य–पदार्थों को बढ़ावा देने, खाद्य–पदार्थ की हानि या इसकी बर्बादी को रोकने, खाद्य मूल्य श्रृंखला में पानी के संरक्षण, खाद्य उत्पादन में रसायनों के उपयोग को कम करने तथा सुरक्षित एवं धारणीय पैकेजिंग को प्रस्तुत और इस्तेमाल करने के लिए कार्य किया जाता है।

9.4 सुरक्षित भोजन और स्वास्थ्यवर्धक आहार को बढ़ावा देने के लिए कुछ विनियामक उपाय किए गए हैं:

i) प्रयोग किए गए खाद्य तेल के खतरनाक प्रभावों से बचने के लिए खाद्य तेल में कुल पोलर यौगिक (टीपीसी) की सीमा को अधिकतम 25 प्रतिशत निर्धारित किया गया है।

ii) पांच मुख्य भोज्य पदार्थ यथा गेहूं का आटा, चावल, खाद्य तेल, दूध और दोहरे फोर्टिफाइड नमक के लिए खाद्य फोर्टिफिकेशन हेतु मानकों को अधिसूचित किया गया है ताकि स्वास्थ्यवर्धक अनुपूरक तत्वों, पोष्टिक औषधीय, प्रिबायोटिक और प्रोबायोटिक उत्पादों हेतु मानकों के अतिरिक्त सूक्ष्म पोषक तत्वों की समस्या का निदान किया जा सके।

iii) लेबल लगाने और प्रदर्शित करने संबंधी विनियमों के प्रारूप को अधिसूचित किया गया है जिसमें अन्य बातों के साथ–साथ सामान्य और विशिष्ट लेबल लगाने संबंधी आवश्यकताओं यथा संघटक सूची, पोषण संबंधी सूचना, ऊर्जा, कुल वसा, ट्रांस फैट, कुल चीनी और नमक साथ ही संस्तुत आहार संबंधी अंश (आरडीए) आदि में इनका योगदान के बारे जानकारी देना अपेक्षित है। पैक्ड खाद्य उत्पादों पर इसके सामने वाले लेबल पर लाल रंग के कोडिंग के डिस्प्ले के लिए भी प्रावधान है जिनमें अधिक वसा, अधिक चीनी और अधिक नमक तत्व के लेबल होते हैं ताकि उपभोक्ताओं को स्वास्थ्यवर्धक खाद्य विकल्प चुनने के लिए प्रोत्साहित किया जाए।

iv) "वर्ष 2022 तक ट्रांस फैट मुक्त भारत" के लक्ष्य की प्राप्ति के लिए सभी तेलों, वसा और खाद्य उत्पादों में 02 प्रतिशत से कम स्तर तक 'ट्रांस फैट' को कम करने के लिए विनियमों के प्रारूप को अधिसूचित किया गया है और यह अंतिम रूप दिए जाने के विभिन्न चरणों में है।

v) एफएसएसएआई ने एफएसएस (स्कूली बच्चों के लिए सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यवर्धक आहार) विनियम, 2019 के प्रारूप को भी अधिसूचित किया है और इन विनियमों को अंतिम रूप दिया जा रहा है। इसका लक्ष्य विद्यालय परिसरों में सुरक्षित और स्वास्थ्यवर्धक भोजन को

सुनिश्चित और प्रोत्साहित कर वहां सही तरीके से भोजन करने की आदत को बढ़ावा देने, स्कूली बच्चों के लिए खाद्य विपणन और विज्ञापन को विनियमित करते हुए तथा बच्चों को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन प्रदान करने हेतु निगरानी और पर्यवेक्षण एवं समग्र दिशानिर्देश को लागू करने को सुकर बनाना है।

9.5 महत्वपूर्ण पहल

वर्ष के दौरान ईट राईट पहल के अंतर्गत सुरक्षित, स्वास्थ्यवर्धक और धारणीय खाद्य पदार्थ हेतु कुछ महत्वपूर्ण पहलों और कार्यकलापों को नीचे वर्णित किया गया है।

9.5.1 स्वच्छता रेटिंग

(क) स्वच्छता रेटिंग प्रणाली का लक्ष्य खाद्य कारोबार में खाद्य संबंधी स्वच्छता की स्थिति में सुधार करना तथा उपभोक्ता को बाहर खाना खाते समय सूचित विकल्प प्रदान करने के लिए उन्हें सक्षम बनाना है। इस योजना को खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों (होटलों, रेस्त्रां, कैफे आदि), बेकरी, मिठाई की दुकानों और मांस की खुदरा दुकानों में लागू किया जा रहा है। स्वच्छता रेटिंग की प्राप्ति की मुख्य आवश्यकताएं निम्नवत हैं:

- एफएसएसएआई लाइसेंस/ पंजीकरण होना चाहिए।
- एफएसएस (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची–चार का अनुसरण करना अर्थात स्वच्छता और सफाई संबंधी विनियामक अपेक्षाएं।
- यह सुनिश्चित करने के लिए उपाय करना कि उपभोक्ताओं को दिया जा रहा भोजन बेहतर गुणवत्ता वाला हो और खाने के लिए सुरक्षित हो।
- एक प्रमाणित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक की नियुक्ति करना और उनके द्वारा सभी प्रकार के खाद्य हैण्डलर्स को प्रशिक्षित करना।

इस योजना को ऑनलाइन पोर्टल (www.fssai.gov.in/hygieneRating) के माध्यम से लागू किया जा रहा है, जहां विनियामक अपेक्षाओं का अनुपालन करने के पश्चात स्वच्छता रेटिंग' हेतु विकल्प चुनने वाले खाद्य कारोबार स्व आकलन कर सकते हैं। इसे स्वच्छता रेटिंग संपरीक्षक एजेंसियों अथवा विनियामक कर्मी द्वारा सत्यापित किया जाएगा। अब तक एफएसएसएआई द्वारा 26 स्वच्छता रेटिंग संपरीक्षक एजेंसियों को मान्यता प्रदान की गई है। इन एजेंसियों के संपरीक्षकों को स्वच्छता रेटिंग संपरीक्षा में निरंतरता सुनिश्चित करने के लिए प्रशिक्षण प्रदान किया जा रहा है। यदि किसी प्रतिष्ठान की स्वच्छता रेटिंग कम है तो उसे सुधार करने का नोटिस दिया जाता है। 1800 से अधिक खाद्य कारोबारियों को पहले ही स्वच्छता रेटिंग प्राप्त हो चुकी है। एफएसएसएआई ने यह भी अधिदेशित कर दिया कि अनिवार्य तृतीय पक्ष संपरीक्षण के सभी पात्र खाद्य कारोबारियो की स्वच्छता रेटिंग भी अनिवार्य होगी।

9.5.2 ईश्वर को स्वच्छ आनंददायी अर्पण (भोग)

9.5.2.1 पूजा स्थल जहां भोजन/ प्रसाद आदि के रूप में पैकेट या खुले रूप में खाद्य पदार्थ दिया जाता है, के लिए ईट राइट पहल के तहत भोग एक प्रमाणन है। इन स्थानों को प्रमाणन हेतु आवश्यक सभी चरणों अर्थात् एफएसएस अधिनियम, 2006 के अंतर्गत लाइसेंस/ पंजीकरण, खाने–पीने के कारोबार का संपरीक्षण और इनके लोगों के प्रशिक्षण को सफलतापूर्वक पूरा करने के बाद सत्यापित किया जाता है। भोग के कार्यान्वयन से यह सुनिश्चित करने में सहायता मिलेगी व भक्तों को ईश्वर के आशिर्वाद के साथ सुरक्षित और पौष्टिक प्रसाद प्राप्त हो।

9.5.2.2 प्रभावी कार्यान्वयन के लिए प्रशिक्षण साझेदार, संपरीक्षक एजेंसी, राज्य/ संघ राज्य क्षेत्र का खाद्य सुरक्षा विभाग, अन्य सरकारी, निकाय, कार्पोरेट, अकादमी, मंदिर प्राधिकरण/न्यास आदि जैसे विभिन्न हितधारकों को शामिल किया गया है। कार्यान्वयन हेतु दिशानिर्देश के रूप में दिशानिर्देश मैनुअल, फ्लेयर, वेबसाइट जैसी संसाधन सामग्रियों को तैयार किया गया है।

9.5.2.3 असम, कर्नाटक, हिमाचल प्रदेश, उत्तराखंड आदि जैसे राज्यों में राज्य स्तर पर संवेदीकरण प्रशिक्षण/ कार्यशाला का आयोजन किया गया है। वर्ष 2019–20 के दौरान 30 पूजा स्थलों (20 गुजरात में, 4 हिमाचल प्रदेश में, 3 मध्य प्रदेश में, 2 तमिलनाडु में और 1 छत्तीसगढ़ में) को प्रमाणित किया गया है।

9.5.3 **'ईट राइट होम'**

खाद्य सुरक्षा घर से शुरू होती है। भारत में उपभोग किए जाने वाले भोजन का बड़ा हिस्सा या तो स्वयं तैयार किया जाता है या घरेलू सहायकों द्वारा। खाद्य सुरक्षा सर्वप्रथम रसोई घर से ही शुरू होती है और इसका उल्लेख ''आपकी रसोई आपका दवाखाना बने'' के रूप में किया जाता है क्योंकि गैर संचारी रोग (एनसीडी) बढ़ रहे हैं और इसके बड़े कारकों में भोजन है। 'ईट राईट होम' खरीद से शुरू होकर > भंडारणझ धोने > काटने > पकाने> परोसने > पैकेजिंग> पुनः पकाने की खाद्य श्रृंखला के प्रत्येक चरण में हस्तक्षेप करने की दिशा में कदम है। एफएसएसएआई ने संसाधन पुस्तक– गुलाबी पुस्तक को तैयार किया है जो भारतीय रसोई घरों के लिए विशेषरूप से तैयार की गई है ताकि तैयार भोजन सुरक्षित, स्वास्थ्यवर्धक और पोषक हो। इसके अलावा मिलावट का पता लगाने के लिए डार्ट पुस्तक, एफएसएस वीडियो पुस्तकालय, गृहिणियों और घरेलू सहायकों के लिए अनुस्थापन और प्रशिक्षण मॉड्यूल तैयार किया किए गए हैं। एफएसएसएआई ने देश भर में घरेलू सहायकों और गृहिणियों हेतु प्रशिक्षिण पाठ्यक्रम को शुरू करने के लिए कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय के अंतर्गत घरेलू कामगार क्षेत्र कौशल परिषद् (डीडब्ल्यूएसएससी) के साथ साझेदारी की है। दिनांक 15 नवम्बर, 2019 से लेकर 05 दिसम्बर, 2019 के दौरान प्रयास 'जुवेनाइल एड सेंटर' (जेएसी) सोसाइटी के साथ पांच प्रशिक्षण सत्रों का आयोजन किया गया था जिसमें 250 से अधिक घरेलू सहायकों को प्रशिक्षण प्रदान किया गया।

9.5.4 **'स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब'**

9.5.4.1 'स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब' का लक्ष्य विद्यमान और स्थापित होने वाले स्ट्रीट फूड इकाईयों को उन्नत बनाना तथा स्ट्रीट फूड की गुणवत्ता को फूड कोर्ट एवं स्थापित होटलों व रेस्त्रां के स्तर तक लाकर उपभोक्ताओं को सुरक्षित और स्वास्थ्यकर स्थानीय खाद्य पदार्थ का अनुभव प्रदान करना है। 'स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब' लोकप्रिय स्ट्रीट फूड को बेचने वाले विक्रेताओं/ दुकानों/ स्टॉलों का एक ऐसा केंद्र है जिनमें से 80 प्रतिशत या इससे अधिक दुकानो पर स्थानीय और क्षेत्रीय भोजन मिलता है और मूलभूत सफाई और स्वच्छता संबंधी आवश्यकताओं को पूरा करता है। स्ट्रीट फूड वेंडरों के इन समूहों को अर्थात हब को संपरीक्षा की प्रक्रिया ताकि अंतर की पहचान की जा सके, वेंडरों की सहायता कर और उन्हें प्रशिक्षण प्रदान कर क्षमता निर्माण, और सत्यापन के लिए अंतिम संपरीक्षा के बाद सत्यापित किया जाता है। उसके पश्चात् नियमित जांच और परीक्षण के माध्यम से यह सुनिश्चित किया जाता है कि सत्यापन के स्तर को बनाए रखा जा सके। वर्ष 2019–20 के दौरान 11 स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब का सत्यापन किया गया (गुजरात–5, महाराष्ट्र–3, तमिलनाडु–1, चंडीगढ़–1 और छत्तीसगढ़–1)। इसके साथ 31 मार्च, 2020 तक एफएसएसएआई ने विभिन्न राज्यों के विभिन्न शहरों में 20 स्वच्छ स्ट्रीट फूड हबों का सत्यापन किया है। इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई ने अब तक 19 राज्यों में 101 स्ट्रीट फूड हब की पहचान की है जिन्हें स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब के रूप में परिणत किया जाना है और इनमें से 22 हबों के प्रमाणीकरण की प्रक्रिया चल रही है।

9.5.4.2 एफएसएसएआई ने विभिन्न 'आहार कार्ट', 'सलाद अथवा चाट कार्ट', 'बैवरेज कार्ट' और एकल वस्तु अथवा मिनी कार्ट हेतु मानकीकृत कार्ट डिजाइन और नमूने की संकल्पना की है। एफएसएसएआई ने भावी एजेंसियों से स्वच्छ स्ट्रीट फूड कार्टों के डिजाइन और विकास एवं देश भर में राज्य सरकारों, स्थानीय निकायों, नगरपालिकाओं आदि को आदर्श स्वच्छ 'स्ट्रीट फूड कार्टों' की आपूर्ति करने हेतु इन कार्टों के निर्माताओं/आपूर्तिकर्ताओं को पैनलबद्ध करने के लिए रूचि प्रकटन (ईओआई) की मांग की।

9.5.5 स्वच्छ और ताजा फल एवं सब्जी मंडी

9.5.5.1 इस पहल का लक्ष्य देशभर में क्लस्टर पहुंच के माध्यम से असंगठित ताजे फल और सब्जी मंडियों में सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी मुद्दों का समाधान करना है। 'स्वच्छ और ताजा फल एवं सब्जी मंडी' पहल के लिए विस्तृत योजना दस्तावेज तैयार किया गया है। एफएसएसएआई ने फलों और सब्जियों से संबंधित निम्नलिखित दिशानिर्देश संबंधी टिप्पणियों को भी जारी किया हैरू

- 'कीटनाशीः खाद्य सुरक्षा चिंता, सावधानियां और सुरक्षोपाय' के संबंध में दिशानिर्देश टिप्पण संख्या 13/2020
- 'फलों और सब्जियों पर स्टीकर' के संबंध में दिशानिर्देश टिप्पण संख्या 05/2018

- 'एथलीन गैस के माध्यम से फलों को कृत्रिम रूप से पकाना– फलों को पकाने का एक सुरक्षित तरीका' के संबंध में दिशानिर्देश टिप्पण संख्या 04/2018

दिनांक 04 मार्च, 2020 के पत्र के माध्यम से सभी राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्तों के साथ इन पहलों और साथ ही इन दिशानिर्देश संबंधी टिप्पणियों के संबंध में इस दिशानिर्देश दस्तावेज को साझा करते एवं तत्संबंधी कृत कार्रवाई टिप्पण और इसके परिणाम के बारे में पूछते हुए एफएसएसएआई ने उनसे निम्नलिखित बिंदुओं पर आवश्यक कार्रवाई करने का विशेष रूप से अनुरोध किया:

(क) उपभोक्ताओं को सुरक्षित और स्वच्छ फलों और सब्जियों की उपलब्धता सुनिश्चित करने; असुरक्षित ताजे फलों और सब्जियों के कारण स्वास्थ्य संबंधी खतरों की घटनाओं को कम करने; स्थानीय खुदरा बाजारों पर उपभोक्ताओं का विश्वास बनाए रखने; और अपने संबंधित राज्य क्षेत्राधिकारों में वेंडरों को मूलभूत स्वच्छता, साफ–सफाई, फलों और सब्जियों की सुरक्षा के संबंध में जागरूकता हेतु एफएसएसएआई की 'स्वच्छ और ताजा फल एवं सब्जी बाजार' संबंधी पहल को लागू करना।

(ख) फलों और सब्जियों में कीटनाशकों और भारी धातु अवशिष्टों, कार्बाइड से पकाने, मोम की परत, अम्ल से साफ करने और गैर अनुमेय रंगों के इस्तेमाल के संबंध में दिल्ली में विभिन्न खुदरा और थोक मंडियों में फलों और सब्जियों की आवधिक निरीक्षण करना। इस संबंध में खाद्य सुरक्षा विभाग द्वारा एक सुव्यवस्थित प्रतिदर्श योजना बनाई जा सकती है ताकि साप्ताहिक आधार पर राज्य भर में वैज्ञानिक और सतत आधार पर निरीक्षण किया जा सके।

नमूना लेते समय मूल स्थान सहित आपूर्ति के स्रोत को प्रत्येक प्रतिदर्श के लिए भी रिकार्ड किया जाए ताकि विश्लेषण के परिणाम की प्राप्ति होने पर राज्य के संबंधित खाद्य सुरक्षा विभाग तथा कृषि विभाग को इसके मूल के बारे में बताया जा सके तथा खाद्य सुरक्षा विभाग को आगे की जांच और परिशोधन के बारे में बताया जा सके। इससे मूल कारण स्तर पर इस मुद्दे के समाधान के लिए एक व्यवहारिक और मजबूत तंत्र को विकसित करने में भी सहायता प्राप्त हो सके।

(ग) मुख्य हितधारकों यथा व्यापारियों, थोक विक्रेताओं, आढ़तियों, एफबीओ जो फलों और सब्जियों का व्यापार करते हैं, किसान उत्पादक संगठनों और वनस्पति कारोबारियों को राज्य कृषि विपणन बोर्ड और एपीएमसी अधिकारियों आदि के सहयोग से शिक्षित करने और प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए एक विशेष जोर दिया जाये।

(घ) इसके अतिरिक्त, सभी हितधारकों को शिक्षित करने और जागरूक बनाने के लिए राज्यभर में वेबसाइटों, पोस्टरों, होर्डिंगों, सोशल मीडिया, सिनेमा हालों, मेट्रो स्टेशनों और बस स्टॉपों आदि पर विज्ञापन भी दिए जा सकते हैं। इसे समय–समय पर एफएसएसएआई द्वारा जारी फलों और सब्जियों से संबंधित विभिन्न विषयों से संबंधित इन दिशानिर्देशों जो एफएसएसएआई की वेबसाइट पर उपलब्ध है, के आधार पर तैयार किया जा सकता है।

9.5.6 'ईट राइट स्कूल'

9.5.6.1 'ईट राइट स्कूल' विद्यालय जाने वाले बच्चों में सुरक्षित खाने और सही खाने की आदत डालने में उन्हें सहायता करने का एक राष्ट्रव्यापी जागरूकता कार्यक्रम है।

9.5.6.2 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली बच्चों हेतु सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यवर्धक आहार) विनियम, 2019 के प्रारूप को तैयार किया है ताकि विद्यालय परिसरों में सुरक्षित और स्वास्थ्यवर्धक भोजन को सुनिश्चित और प्रोत्साहित कर वहां सही तरीके से भोजन करने की आदत को बढ़ावा देने, स्कूली बच्चों के लिए खाद्य विपणन और विज्ञापन को विनियमित करते हुए तथा बच्चों को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन प्रदान करने हेतु निगरानी और पर्यवेक्षण एवं समग्र दिशानिर्देश को लागू करने को सुकर बनाया जा सके।

9.5.6.3 इसके अतिरिक्त, प्रोजेक्ट ईट राइट स्कूल के अंतर्गत खाद्य सुरक्षा और पोषण की संस्कृति को स्वास्थ्य और तंदुरूस्ती समन्वयकों/एम्बेस्डरों और स्वास्थ्य टीमों के माध्यम से बढ़ावा दिया जाना अपेक्षित है, जो पाठ्यक्रम और सह–पाठ्यक्रम कार्यकलापों का आयोजन करेंगे। अब तक, इस कार्यक्रम के अंतर्गत 35,000 से अधिक विद्यालयों और 4,000 से अधिक स्वास्थ्य और तंदुरूस्ती एम्बेस्डरों को पंजीकृत किया गया है। इन विद्यालयों ने 40,000 से अधिक कार्यकलापों का आयोजन किया है।

9.5.6.4 सही खाने और स्वास्थ्यवर्धक आहारों को लेने के बारे में विद्यालयी बच्चों को शिक्षित करने के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा विश्वसनीय, संवादात्मक और क्रियाकलाप आधारित बहुत सारे संसाधनों का सृजन किया गया है। इनमें येलो बुक लेवल एक और दो (विभिन्न भाषाओं में उपलब्ध), जिसे निःशुल्क डाउनलोड के लिए उपलब्ध है; शुभंकर संबंधी अनुबंध, 'ईट राइट रचनात्मकता चुनौती'; सामान्य खाद्य मिलावटों आदि की पहचान करने के लिए 102 सुपर सहज परीक्षण के संबंध में बच्चों को प्रशिक्षित करने के लिए खाद्य सुरक्षा मैजिक बॉक्स शामिल है।

9.5.6.5 विद्यालयों के मार्गनिर्देश के रूप में कार्य करने और इस कार्यक्रम को सहजता से लागू करने के लिए नवम्बर, 2019 में एफएसएसएआई द्वारा 'ईट राइट मैट्रिक्स' तैयार की गई है। इस मैट्रिक्स में सही खाने की शिक्षा, स्वस्थ्य और सुरक्षित वातावरण सृजित करने और उत्तरदायित्वपूर्ण पद्धतियों को अपनाने के संबंध में कार्यकलापों को अपना कर ईट राइट स्कूल बनने के लिए मानक प्रदान किए गए हैं।

9.5.6.6 वर्ष के दौरान ईट राइट स्कूल कार्यक्रम के संबंध में विभिन्न विद्यालयों, एनजीओ और राज्य शिक्षा विभागों के लिए कई जागरूकता कार्यशालाएं आयोजित की गई है।

9.5.7 'ईट राइट कैंपस'

9.5.7.1 'ईट राइट इंडिया' अभियान के अंतर्गत एफएसएसएआई द्वारा वर्ष 2019 में 'ईट राइट कैंपस' पहल की शुरूआत की गई। इस पहल का लक्ष्य देश भर के कैंपसों में सुरक्षित, स्वास्थ्यवर्धक और धारणीय खाद्य को बढ़ावा देना है। 'ईट राइट कैंपस' के सिद्धांत की संकल्पना खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता, खाद्य बर्बादी प्रबंधन, पौष्टिक आहार, स्थानीय/ मौसमी खाद्य को बढ़ावा देने और जागरूकता सृजन के संबंध सुपरिभाषित मानकों के साथ पांच सितारा रेटिंग तंत्र के आधार पर की गई है। 'ईट राइट कैंपस' के रूप में प्रमाणन में उस कैंपस के प्रयासों को मान्यता प्रदान की जाती है, इसके नाम के साथ प्रतिष्ठा जुड़ती है और इससे वह अन्य कैंपसों के लिए एक उदाहरण बन जाता है।

9.5.7.2 जून, 2019 को संयुक्त राष्ट्र महासभा द्वारा घोषित प्रथम विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस पर माननीय केंद्रीय स्वास्थ्य मंत्री डॉ. हर्षवर्धन और केंद्रीय राज्य मंत्री श्री अश्विनी कुमार चौबे ने 7 कैंपसों को उनके उल्लेखनीय मानकों संबंधी प्रयासों को मान्यता प्रदान की, इनमें शामिल हैंः आईआईटी गांधीनगर; आईआईटी रूड़की; एलबीएसएनएए, मसूरी; यूनीलिवर, बंगलुरू; विप्रो, बंगलुरू; एचसीएल नोएडा और जेनपेक्ट, गुरूग्राम। उसके बाद 17 ऐसे कैंपसों को मार्च, 2020 तक ईट राइट कैंपस प्रमाणपत्र प्रदान किया गया है तथा 39 कैंपस अभी प्रतीक्षा में हैं।

9.5.7.3 खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण संबंधी विषय पर उच्च शिक्षा संस्थाओं (एचईआई) के साथ शामिल होने की रूपरेखा के तहत पिछले वर्ष के दौरान देश भर में पांच कार्यशालाओं की एक श्रृंखला आयोजित की गयी। शैक्षणिक समुदाय और उद्योग सहित विविध क्षेत्रों के प्रतिभागियों को इस रूपरेखा के अंतर्गत प्रस्तावित की जा रही ईट राइट पहलों के बारे में संक्षिप्त जानकारी दी गई तथा 'ईट राइट कैंपस' प्रमाणन हेतु आवेदन के लिए शैक्षणिक संस्थाओं को प्रोत्साहित किया गया।

9.5.8 'ईट राइट स्टेशन'

9.5.8.1 'ईट राइट स्टेशन' पहल को यह सुनिश्चित करने के लिए तैयार किया गया है कि यात्रियों, स्टेशन पर अन्य अगंतुकों और रेलवे अधिकारियों को सुरक्षित और पौष्टिक खाना मिले। जो रेलवे स्टेशन बेंचमार्क मानदंडों को पूरा करते हैं, उन स्टेशनों को प्लाक और/ अथवा उत्कृष्ट प्रमाणपत्र के जरिये 'ईट राइट स्टेशन' के रूप में मान्यता दी जाएगी।

9.5.8.2 इस पहल की शुरूआत जुलाई, 2019 में की गई थी और पहले ही 3 स्टेशनों को संबंधित रेलवे प्राधिकारियों की सक्रिय सहभागिता के माध्यम से प्रमाणित किया जा चुका है। प्रमाणित होने वाला पहला रेलवे स्टेशन मुम्बई सेंट्रल रेलवे स्टेशन था। बाद में, छत्रपति शिवाजी टर्मिनस रेलवे स्टेशन, मुम्बई और आनंद विहार टर्मिनल रेलवे स्टेशन, दिल्ली को प्रमाणित किया गया है। इन स्टेशनों पर पूर्व संपरीक्षा के दौरान पहचान किए गए अंतरों के आधार पर अवसंरचना और अभिविन्यास में महत्वपूर्ण बदलाव किए गए। रसोई प्रबंधक एफएसएसआई लोगो वाली सामग्रियों की खरीददारी सुनिश्चित कर रहे हैं। अन्य बेहतर प्रथाओं की शुरूआत की गई जिनमें तापमान

निगरानी उपकरण यथा थर्मामीटर अथवा डिजिटल डिस्प्ले शामिल है ताकि यह सुनिश्चित हो कि भोजन को पर्याप्त रूप से पकाया गया है और यह खाने के लिए सुरक्षित है, गैर–खाद्य ग्रेड प्लास्टिक, समाचार पत्र, थर्मोकॉल आदि से बने उपकरण और पैकेजिंग सामग्रियों का इस्तेमाल बंद करना, जल का परीक्षण करना और परीक्षण संबंधी रिपोर्टों को संभालकर रखना तथा प्रापण, अनुरक्षण, व्यक्तिगत स्वच्छता, चिकित्सा प्रमाणपत्रों, कीट नियंत्रण और प्रशिक्षणों के संबंध में उचित प्रलेखन।

9.5.9 'ईट राइट केटरर'

केटरिंग दूर स्थित जगहों या होटल, अस्पतालों, पब, विमान, क्रूज जहाजों, पार्क, फिल्म स्टुडियो, मनोरंजन स्थलों, अथवा कार्यक्रम वाले स्थानों पर खाद्य सेवा प्रदान करने वाला एक कारोबार है। वे दैनिक आधार पर बहुत संख्या में लोगों को और विभिन्न कार्यक्रमों और अवसरों पर भोजन मुहैया कराते हैं। इसलिए, यह बहुत ही महत्वपूर्ण है कि फूड केटरर को उपभोक्ताओं को भोजन मुहैया कराते हुए खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता, स्वास्थ्य और धारणीयता के आधार पर एक पारिस्थितिकी तंत्र का निर्माण करना चाहिए। ईट राइट केटरर बनने के लिए खाद्य कारोबारी को स्वच्छता रेटिंग प्राप्त करना चाहिए और खाने के उचित स्थान के सिद्धांत अपनाने चाहिए। यह सिद्धांत हैं:

- ✓ व्यक्तिगत स्वच्छता को बढ़ावा देना (उपभोक्ताओं और खाद्य आपूर्ति करने वालों के लिए)
- ✓ स्वास्थ्यकर खान–पान और जलयोजन को बढ़ावा देना
- ✓ प्रयुक्त खाद्य तेल का दूसरे कार्य में इस्तेमाल करना
- ✓ ट्रांसफैट मुक्त भोजन करना
- ✓ भोजन को बर्बाद नहीं करना

9.5.10 ईट राइट टूल किट

एफएसएसएआई द्वारा तैयार 'ईट राइट टूल किट' एक सरल प्रशिक्षण मैनुअल और संवादात्मक टूल्स हैं जिसमें वीडियो, पोस्टर, गेम आदि शामिल है जो सुरक्षित खान–पान, स्वास्थ्यवर्धक खान–पान और बेहतर खान–पान संबंधी मुख्य संदेश देने के लिए है, जिसका इस्तेमाल अग्रिम पंक्ति के स्वास्थ्यकर्मियों और अन्य जमीनी स्तर के कार्यकर्ताओं द्वारा किया जा सकता है। यह टूल किट महिला और बाल विकास मंत्रालय के एनआईसी डैशबोर्ड पर उपलब्ध है और इसे खरीदने के लिए जीईएम पोर्टल लिंक https://gem.gov.in/ पर भी जा सकते हैं।

9.5.11 प्रयोग किए गए खाद्य तेल का पुनर्उद्देशित करना

9.5.11.1 प्रयोग किए गए खाद्य तेल (यूसीओ) के उपभोग से स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ता है। तलने के दौरान तेल के कई गुणों में परिवर्तन हो जाता है। तेलों को बार–बार तले जाने पर हानिकारक कुल पोलर यौगिक (टीपीसी) बनता है। एफएसएसएआई ने कुल पोलर यौगिक की अधिकतम सीमा 25 प्रतिशत निर्धारित कर रखा है और उसके परे वनस्पति तेल का प्रयोग नहीं किया जाएगा। पुनर्उद्देशित प्रयुक्त खाद्य तेल (आरयूसीओ) यह सुनिश्चित करने की एक पहल है कि अस्वास्थ्यकर प्रयुक्त खाद्य तेल की खपत खाद्य मूल्य श्रृंखला में पुनःप्रवेश नहीं हो और यह बायो डीजल में परिवर्तित हो जाए। एफएसएसएआई ने बायो डीजल उत्पादकों द्वारा खाद्य कारोबार प्रचालकों से प्रयुक्त खाद्य तेल (यूसीओ) के संग्रहण के लिए दिशानिर्देश जारी किया है। इन दिशानिर्देशों में खाद्य कारोबार प्रचालकों (एफबीओ) से प्राधिकृत संग्रहकर्ता एजेंसियों के माध्यम से प्रयुक्त खाद्य तेल (यूसीओ) के संग्रहण के लिए बायो डीजल उत्पादकों को नामित करने हेतु निबंधन और शर्तें दी हुई हैं। दिनांक 31 मार्च, 2020 तक एफएसएसएआई ने खाद्य कारोबार प्रचालकों से प्रयुक्त खाद्य तेल (यूसीओ) के संग्रहण के लिए देश भर में 15 बायो डीजल उत्पादकों को नामित किया है। एक माइक्रो साइट तैयार किया गया है जो इस पारिस्थितिकी के संसाधन केंद्र के रूप में कार्य करता है।

9.5.11.2 दिनांक 10 अगस्त, 2019 को 'विश्व बायो ईंधन दिवस' के अवसर पर आरयूसीओ स्टीकर जारी किया गया था जिसे खाद्य कारोबार प्रचालकों के परिसरों में उभोक्ताओं को यह सूचित करने के लिए लगाया जाएगा कि एफबीओ आरयूसीओ अनुपालनकर्ता है जो प्रयुक्त खाद्य तेल के सुरक्षित निपटान को सुनिश्चित करता है। एफबीओ को आरयूसीओ स्टीकर जारी करने के लिए राज्यों हेतु एक मानक परिचालन प्रक्रिया और जांचसूची तैयार की गई है। राज्यों से यह अनुरोध किया गया है कि आरयूसीओ पहल को लोकप्रिय बनाया जाए।

9.5.12 भोजन बचाओ– भोजन साझा करो

9.5.12.1 इस पहल के तहत भोजन की बरबादी को रोकने और बचे हुए भोजन का दान और उसे साझा करने पर ध्यान दिया गया है। 92 भोजन प्राप्ति एजेंसियों ने एक साथ आकर एक गठबंधन बनाया है जिसे 'इंडियन फूड शेयरिंग अलायंस (आईएफएसए)' के नाम से जाना जाता है, जो भारत में भूख के मुद्दे से लड़ने और खाद्य हानि और बर्बादी को रोकने के लिए देश में खाद्य प्राप्ति साझेदारों का एक गठबंधन है। एफएसएसएआई और नैसकॉम ने भारत में भोज्य पदार्थों के दान के लिए संयुक्त रूप से एक प्रौद्योगिकी प्लेटफार्म तैयार करने हेतु दिनांक 12 दिसम्बर, 2019 को एक समझौता किया है। यह प्लेटफार्म अधिशेष भोजन वितरकों के पंजीकरण को सुकर बनाएगा और खाद्य कारोबारों, होटल चलाने वालों, कैटररों, लोगों आदि जैसे विभिन्न हितधारकों से अधिशेष भोज्य पदार्थ प्राप्त करने के लिए सुविधा प्रदान करेगा। यह भारत में भोज्य पदार्थ के दान को सुकर बनाएगा। 92 ऐसे संगठन जिसे 'इंडियन फुड शेयरिंग अलायंस' कहा जाता है, शुरूआत में इस प्लेटफार्म का भाग होंगे।

9.5.12.2 इसके अतिरिक्त, संग्रहीत और संवितरित किए जा रहे अधिशेष भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (अधिशेष खाद्य पुनःप्राप्ति और वितरण) विनियम, 2019 को दिनांक 26 जुलाई, 2019 को अधिसूचित किया गया है। यह विनियम खाद्य पुनःप्राप्ति एजेंसियों और दानकर्ता एफबीओ को दान किए जा रहे खाद्य की सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए मार्गनिर्देश देते हैं।

9.5.13 खाद्य पदार्थों में पोषक तत्व मिलाया जाना

9.5.13.1 रक्ताल्पता 2015–14 के राष्ट्रीय परिवार स्वास्थ्य सर्वेक्षण (एनएफएचएस)–4 आंकड़े के अनुसार लगातार एक चिंताजनक विषय बना हुआ है। इन आंकड़ों में यह दर्शाया गया है कि 6 से 59 महीने के 58.4 प्रतिशत बच्चे रक्ताल्पता के शिकार हैं, 5 वर्ष से कम आयु वर्ग के 35.7 प्रतिशत बच्चे कम वजन वाले हैं, 15–49 वर्ष के प्रजननीय आयु वाली 53 प्रतिशत महिलाएं और इसी आयु वर्ग के 22.7 प्रतिशत पुरूष रक्ताल्पता (<–13.0जी/डीएल) के शिकार हैं।

9.5.13.2 सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमियों को पूरा करने के लिए सबसे प्रभावी, आरोह्य, वहनीय और धारणीय तरीका खाद्य सुदृढीकरण है। एफएसएसएआई ने दिनांक 2 अगस्त, 2018 को खाद्य सुरक्षा और मानक (दृढीकृत खाद्य) विनियम, 2018 को अधिसूचित किया है। इसमें मुख्य भोजन सामग्रियों यथा तेल और दूध (विटामिन एक और डी सहित), गेहूं आटा और चावल (लौह तत्व, फॉलिक एसिड और विटामिन बी12 सहित) और दोहरे पोषक तत्व युक्त नमक (आयोडीन और लौह तत्व सहित) में खाद्य के पोषक तत्व मिलाया जाने के लिए मानक तय किए गए हैं। इस प्रकार के भोज्य पदार्थ की सहज पहचान के लिए आवश्यक पोषक तत्व युक्त खाद्य पदार्थों हेतु लोगो (+एफ) को दृढ़ीकरण को अपनाने हेतु उद्योग के लिए एक 'रैलिंग प्वाइंट' सृजित किया है।

9.5.13.3 खाद्य पदार्थों में पोषक तत्व मिलाए जाने के संबंध में नोडल मंत्रालयों/विभागों द्वारा हाल ही में लिए गए नीतिगत निर्णय

- महिला और बाल विकास मंत्रालय ने दिनांक 28 फरवरी, 2019 के अपने आदेश डी.सं. 25/16/2015–न्यूट्रीशन डेस्क के तहत आईसीडीएस और एसएबीएलए (सबला) योजनाओं के अंतर्गत आवश्यक पोषक तत्व युक्त गेहूं आटा, आवश्यक पोषक तत्व युक्त खाद्य तेल और दोहरे आवश्यक पोषक तत्व युक्त नमक के अलावा, आवश्यक पोषक तत्व युक्त चावल के अनिवार्य इस्तेमाल हेतु राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को निदेश दिया है।
- स्कूल शिक्षा और साक्षरता विभाग ने चावल से शुरू करते हुए भारतीय खाद्य निगम (एफसीआई) के माध्यम से एक व्यवस्थित तरीके से खाद्य वस्तुओं के दृढ़ीकरण की देखरेख करने के लिए दिनांक 28 फरवरी, 2019 को फा.सं. 1–4/2018–डेस्क (एमडीएम) के तहत आदेश जारी किया है।
- चावल के आवश्यक पोषक तत्व युक्त और जन वितरण प्रणाली के अंतर्गत इसके संवितरण के संबंध में केंद्र सरकार द्वारा प्रायोजित पायलट स्कीम के लिए सरकार द्वारा प्रशासनिक अनुमोदन प्रदान कर दिया गया है। प्रथम चरण में 15 राज्यों के लिए 147.61 करोड़ रूपए के कुल बजटीय परिव्यय के साथ वर्ष 2019–20 से शुरू होने वाले वर्ष से तीन वर्ष की अवधि के लिए अनुमोदन प्रदान किया गया है।

9.5.13.4 पोषक तत्वों को मिलाए जाने की वर्तमान स्थिति

(क) सरकार के सुरक्षा नेट कार्यक्रमों में 19 राज्यों– आंध्र प्रदेश, असम, बिहार, छत्तीसगढ़, गुजरात, गोवा, हरियाणा, हिमाचल प्रदेश, कर्नाटक, केरल, मध्य प्रदेश, महाराष्ट्र, ओडिशा, राजस्थान, तमिलनाडु, तेलंगाना, त्रिपुरा, उत्तर प्रदेश, पश्चिम बंगाल और चार संघ राज्य क्षेत्र– अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह, चंडीगढ़, दादर और नगर हवेली तथा दमन और दीव (डीएनएचडीडी); और दिल्ली ने अभी जिला स्तर पर अथवा उच्च स्तर पर आईसीडीएस, एमडीएम और पीडीएस जैसे सरकार के सुरक्षा नेट कार्यक्रम (एसएनपी) में अपनी चुनी हुई वस्तुओं को आवश्यक पोषक तत्व युक्त बनाए जाने को अपनाया है।

(ख) आवश्यक पोषक तत्व युक्त मुख्य खाद्य पदार्थ– स्वैच्छिक आवश्यक पोषक तत्व युक्त खुली बाजार उपलब्धता 5 प्रकार के खाद्य पदार्थों के लिए शुरू हो गई है। 114 शीर्ष कंपनियों और क्षेत्रीय ब्रांडों ने आवश्यक पोषक तत्व युक्त प्रमुख खाद्य पदार्थों के 157 ब्रांडों को शुरू किया है जो वर्तमान में अखिल भारत या क्षेत्रीय स्तर पर खुले बाजार में उपलब्ध हैं। तेल और दुग्ध उद्योग में बहुत अधिक हलचल है जिसमें पैकेटबंद रिफाइन्ड खाद्य तेल उद्योग के शीर्ष दस कंपनियों का प्रतिशत 47 है और संगठित दुग्ध उद्योग का प्रतिशत 36.6 है जो एफएसएसएआई मानकों के अनुसार आवश्यक पोषक तत्व युक्त कर रहा है।

9.5.13.5 फूड फोर्टिफिकेशन रिसोर्स सेंटर (एफएफआरसी)

एफएसएसएआई ने हितधारकों को अपेक्षित सहायता प्रदान करने के लिए एक नोडल बिंदु के रूप में एफएफआरसी http://ffrc.fssai.gov.in/, की स्थापना की है। वर्ष के दौरान प्रशिक्षण और क्षमता वर्धन और सुदृढीकरण को अपनाने के लिए प्रोत्साहित करने के लिए एफएफआरसी द्वारा किए गए कुछ क्रियाकलापों में शामिल हैं–

- सीएफटीआरआई, मैसूरू में अनाजों में मिलाए गए आवश्यक पोषक तत्वो के विश्लेषण के तरीके के संबंध में लैब–प्रशिक्षण कार्यक्रम दिनांक 19 से 21 जून, 2019 के बीच आयोजित किया गया। 15 लैब कार्मिकों को प्रशिक्षण प्रदान किया गया।
- गुणवत्ता और खाद्य सुरक्षा का मूल्यांकन करने के लिए 32 प्रीमिक्स निर्माताओं की ऑडिट की गई।
- एफएसओ के संवेदनशीलता हेतु एक मार्गदर्शक पुस्तक तैयार की गई।
- खुले बाजार में आवश्यक पोषक तत्व युक्त प्रमुख भोजन को बढ़ावा देने के लिए दिल्ली–एनसीआर के मॉर्डन बाजारों के छह स्टोरों यथा सेलेक्ट सिटी वॉक साकेत, डीएलएफ फेज 1 गुरूग्राम, पंजाबी बाग, न्यू फ्रेंड्स कॉलोनी, वसंत विहार, और कैलाश कॉलोनी, द्वारा परिसर ब्रांडिंग।
- राज्यों/खाद्य उद्योगों द्वारा आवश्यक पोषक तत्व मिलाने को अपनाने में शक्ति प्रदान करने के लिए एफएफआरसी द्वारा 8 क्षेत्रीय परामर्श श्रृंखलाएं आयोजित की जा रही है। इन परामर्शों में से 4 परामर्श वर्ष 2019–20 में पहले ही आयोजित किए गए हैं।
- राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों में पीडीएस के माध्यम से दोहरे आवश्यक पोषक तत्व युक्त नमक (डीएफएस) को लागू करने संबंध में एक कार्यशाला दिनांक 07 नवम्बर, 2019 को आयोजित की गई। जिन राज्यों ने डीएफएस को लागू किया है, उनके साथ अनुभव साझा करना, चुनौतियों और भावी संभावना पर चर्चा करने के लिए विस्तृत प्रश्नोत्तरी सत्र इस कार्यशाला का एक महत्वपूर्ण हिस्सा था।
- सोशल मीडिया पहुंच का आयोजन चार प्लेटफार्मों (फेसबुक, ट्विटर, लिंक्डइन, यू–ट्यूब) के माध्यम से किया जा रहा है जिसमें उपभोक्ताओं के साथ पहले ही 100+ क्रिएटिव्स को साझा किया गया है।

9.6 अन्य पहलें–

9.6.1 खाद्य पदार्थ जनित बीमारियों से निपटना

9.6.1.1 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा संबंधी घटनाओं की रोकथाम करने और किसी भी खाद्य सुरक्षा आपात स्थिति, जो राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर खाद्य सुरक्षा और लोक स्वास्थ्य को खतरे में डाल सकती हैं, का प्रबंध करने/ से निपटने के लिए खाद्य सुरक्षा आपात अनुक्रिया (एफएसआर) प्रणाली की एक रूपरेखा तैयार की है।

9.6.1.2 खाद्य जनित बीमारियों के मुद्दे के समाधान के लिए एफएसएसएआई और राज्य खाद्य प्राधिकारी राष्ट्रीय रोग नियंत्रण केंद्र (एनसीडीसी) और क्षेत्र स्तर पर इसके राज्य/ जिला निगरानी अधिकारी के साथ समन्वय स्थापित कर कार्य कर रहे हैं। एफएसएआई ने स्वास्थ्य

सचिवों को अनुरोध करने हेतु खाद्य सुरक्षा आयुक्तों को एक निदेश जारी किया कि वे प्रत्येक जिले के खाद्य सुरक्षा अधिकारी (एफएसओ) को समेकित रोग निगरानी कार्यक्रम (आईडीएसपी) के तहत त्वरित अनुक्रिया टीम (आरआरटी) के सदस्य के रूप में नामित करे जो इसमें उल्लिखित कार्यकलापों को करेगी। इससे राज्य प्राधिकारी खाद्य जनित बीमारियों के फैलने पर सूचना प्राप्त कर पाएंगे और तदनुसार ही उचित कार्रवाई कर पाएंगे। इन निदेशों के अनुसार एफएसओ को 24 राज्यों के आरआरटी में शामिल किया गया है। खाद्य जनित बीमारियों के फैलने के दौरान राज्य खाद्य प्राधिकरण को दिशानिर्देश देने के लिए एफएसएसएआई ने भारत में खाद्य जनित बीमारियों के फैलने की जांच करने और इनसे निपटने हेतु उनके लिए दिशानिर्देश भी तैयार किया है।

9.6.1.3 इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूएचओ) के साथ एक प्लेटफार्म विकसित करने के लिए कार्य कर रहा है जिसमें जब कभी भी खाद्य जनित बीमारियों की घटनाएं होंगी तो चेतावनी देने के लिए एक तंत्र की स्थापना की जाएगी और तदनुसार ही एफएसओ द्वारा उपयुक्त और त्वरित प्रक्रिया शुरू की जाएगी। यह प्लेटफार्म एफएसएसएआई को देशभर में होने वाली खाद्य जनित सभी बीमारियों की घटनाओं के डाटाबेस के माध्यम से ऐसी घटनाओं की निगरानी करने एवं संबंधित एफएसओ द्वारा इन पर कार्रवाई करने में समर्थ बनाएगा।

9.6.2 जीवन हेतु आहार

9.6.2.1 जन्मजात उपापचय दोष (आईईएम) वाले बच्चों को विशेष आहार की आवश्यकता होती है, और यदि इसे दूर नहीं किया जाए तो परिणामस्वरूप संज्ञानात्मक और शारीरिक विकृति आ जाती है। विशेष आहार के बिना आईईएम से ग्रस्त बच्चे शिशु अवस्था में ही जीवित नहीं रह पाएंगे। एफएसएसएआई व स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय ने विभिन्न संगठनों यथा इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन, अखिल भारतीय आयुर्विज्ञान संस्थान, इंडियन सोसाइटी फॉर इन्बोर्न एरर ऑफ मेटाबॉलिज्म, इंडियन एकेडेमी आफ पेडिएट्रिक्स, नेशनल न्यूनेटोलॉजी फोरम, भारतीय चिकित्सा अनुसंधान परिषद्, इंडियन सोसाइटी ऑफ पेडिएट्रिक्स गेस्ट्रोएंटेरोलॉजी, हेपाटोलॉजी एंड न्यूट्रिशन और नीति आयोग के साथ इस पहल को लागू करने के लिए मिलकर कार्य किया है।

9.6.2.2 इस परियोजना में रोगियों के लिए आहार की उपलब्धता, संबंधित चिकित्सा संकाय को प्रशिक्षित करने, जागरूकता सृजन कार्यक्रमों और हितधारकों के साथ बातचीत और सूचना प्रसार हेतु प्लेटफार्म के रूप में पोर्टल सुनिश्चित करने के लिए एक समग्र दृष्टिकोण अपनाया गया है। यह माता–पिता, स्वास्थ्य पेशेवरों और माता–पिता सहायता समूहों को जन्मजात उपापचय दोष (आईईएम) वाले बच्चों के प्रबंधन हेतु सही दृष्टिकोण अपनाने के लिए एक व्यापक प्लेटफार्म है। इस परियोजना के अंतर्गत जीवन को खतरे में डालने वाली कुछ बीमारियों से ग्रस्त रोगियों को सुविधा प्रदान करने, मानकों को अधिसूचित किए जाने तक , कार्यमूलक खाद्य पदार्थों, पौष्टिक औषधीय, आहार उत्पादों और अन्य समान उत्पादों संबंधी वैज्ञानिक पैनल द्वारा यथा संस्तुत 17 चिकित्सीय दशाओं (15 आईईएम और 2 हाईपोएलरजेनिक दशाएं) के लिए विशेष आहार के आयात की अनुमति मुम्बई और दिल्ली के माध्यम से दी गई है। इस सुविधा को दिनांक 02 मई, 2019 के बाद एक वर्ष तक अथवा उनके मानकों को अधिसूचित किए जाने, जो भी पहले हो, विस्तार दिया गया है। एफएसएस (शिशु पोषण हेतु आहार) विनियमों की अंतिम अधिसूचना जारी करने की प्रक्रिया चल रही है।

9.6.2.3 एफएसएसएआई ने राष्ट्रीय बाल स्वास्थ्य कार्यक्रम (आरबीएसके) के साथ 'जीवन के लिए आहार' पहल के अभिसरण के लिए दिनांक 16 अक्तूबर, 2019 को सरकार को प्रस्ताव दिया है।

9.6.3 जागरूकता सृजन

एफएसएसएआई 'ईट राइट इंडिया' के अपने अभियान के माध्यम से उपभोक्ताओं के आहार में नमक, चीनी और वसा की खपत को सीमित करने के संबंध में उन्हें शिक्षित करने के लिए सतत रूप से प्रयास कर रहा है। खाद्य प्राधिकरण ने वसा, चीनी और नमक की अधिकता वाले भोजन की खपत को सीमित करने के संबंध में उपभोक्ताओं को प्रेरित करने के लिए राष्ट्रीय पुरस्कार से पुरस्कृत अभिनेता श्री राजकुमार राव अभिनीत 'आज से थोड़ा कम' जैसे अभियान को शुरू किया है। इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई ने उपभोक्ताओं को ट्रांस फैट के हानिकारक प्रभाव के बारे में शिक्षित करने तथा भोजन में इसकी स्वीकार्यता को कम करने के लिए 'हार्ट अटैक रिविंड' अभियान को भी शुरू किया था। हाल ही में श्रेष्ठ क्रिकेटर और भारतीय क्रिकेट टीम के कप्तान श्री विराट कोहली राष्ट्रव्यापी अभियान 'ईट राइट स्टे फिट, तभी इंडिया सुपर हिट' के साथ अपने प्रशंसकों के लिए एक संदेश देने हेतु 'ईट राइट इंडिया' अभियान के साथ जुड़े। जागरूकता अभियानों को भी आरंभ किया गया ताकि धारणीय जीवन निर्वाह पहल के लिए 'ईट राइट इंडिया' के अंतर्गत एफएंडबी उद्योग में प्लास्टिक फुटप्रिंट में कमी की जा सके।

अध्याय-10

सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन

10.1 एफएसएस अधिनियम के अनुसार, एफएसएसएआई को देशभर में सुरक्षित और स्वास्थ्यकर खाद्य उपलब्ध कराने का अधिदेश प्राप्त है। एफएसएसएआई का अंतर्निहित सामाजिक और व्यवहार संबंधी परिवर्तन (एसबीसी) दृष्टिकोण सभी हितधारकों के साथ विश्वास और सहयोग का पारितंत्र बनाने के लिए जुड़ा हुआ है ताकि खाद्य सुरक्षा का उत्तरदायित्व समान रूप से साझा किया जा सके। इस सहयोगी दृष्टिकोण से एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा पर जन जागरूकता बनाने और निर्णय लेने के लिए लोगों को सशक्त बनाने तथा खाद्य चयनों के संबंध में व्यवहार में परिवर्तन लाने के लिए विभिन्न हितधारकों यथा सरकारी/ निजी संस्थानों, पेशेवर संघों, संगठनों आदि के साथ भागीदारी की है।

10.2 वर्ष के दौरान खाद्य सुरक्षा और एफएसएस अधिनियम, नियमों और विनियमों के आवश्यक घटकों के बारे में हितधारकों को शिक्षित करने के लिए एफएसएसएआई के मुख्य क्रियाकलापों, पहलों, उपलब्धियों और अन्य विकास कार्यों की सहज दृश्यता बढ़ाने के लिए विभिन्न सूचना, शिक्षा और संचार (आईईसी) क्रियाकलाप किए गए हैं। संचार के ऑनलाइन चैनलों, प्रिंट, इलेक्ट्रानिक और सामाजिक मीडिया तथा ऑफलाइन माध्यम एवं कार्यक्रमों/ प्रदर्शनियों, मेला और व्यापार मेलों आदि का उपयोग करके विभिन्न लक्ष्य समूहों तक सूचना का प्रसार किया गया।

10.3 **जागरूकता अभियान**

10.3.1 **'ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य और पेय उद्योग में प्लास्टिक कचरा प्रबंधन और प्लास्टिक फुटप्रिंट कम करने पर कार्रवाई करने के लिए उपभोक्ता जागरूकता अभियान, ''ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'' शुरू किया। माननीय प्रधानमंत्री, श्री नरेन्द्र मोदी ने ''स्वच्छता ही सेवा (एसएचएस) 2019'' आरंभ किया था, जिसका उद्देश्य 'प्लास्टिक कचरा जागरूकता और प्रबंधन' पर विशेषरूप से ध्यान देना है। एसएचएस 2019 के उद्देश्य के अनुसार 'ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग' के अंतर्गत एफएसएसएआई ने निम्न कार्यक्रम आयोजित किए –

(1) दिनांक 12 सितंबर, 2019 को एमजीएफ मॉल, गुरुग्राम में प्लास्टिक कचरा जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया जिसमें हजारों लोगों ने प्लास्टिक कचरा जागरूकता और प्रबंधन पर प्रमुख क्रिकेट खिलाड़ी, श्री विराट कोहली के साथ काम करने के लिए हाथ मिलाया। स्वयं श्री कोहली ने खाद्य और पेय पदार्थ में इस्तेमाल प्लास्टिक पैकेट का कचरा अलग किया और लोगों को उनका अनुसरण करने के लिए प्रेरित किया। 12 सितंबर, 2019 से शुरू होकर कचरा संग्रहण अभियान 8 दिन तक चला। इससे पहले वे अपने सोशल मीडिया अकाउंट (ट्विटर, इंस्टाग्राम और फेसबुक) से लाखों प्रशंसकों तक पहुंचे ताकि उन्हें इस अभियान से जोड़ा जा सके। इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई ने राज्य/संघ राज्य क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा विभागों से एसएचएस 2019 के समय–सीमा के अनुसार अपने राज्य की राजधानियों और बड़े शहरों में सार्वजनिक स्थानों और मॉलों में इस प्रकार का जागरूकता और कचरा संग्रहण अभियान चलाने के लिए कहा।

चित्र 10 – श्री विराट कोहली के साथ ''ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'' कार्यक्रम के दौरान

(2) दिनांक 24 सितंबर, 2019 को जहांगीरपुरी, नई दिल्ली में प्रयास चिल्ड्रन्स होम में 'स्वच्छता ही सेवा 2019' कार्यक्रम आयोजित किया गया। इसमें केन्द्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री, श्री हर्ष वर्धन ने भाग लिया। इसके अंतर्गत एफएसएसएआई ने खाद्य और पेय क्षेत्र को प्लास्टिक मुक्त करने के एजेंडा को बढ़ाया। बहुराष्ट्रीय कंपनियों के साथ शीर्ष की 22 खाद्य कंपनियों ने अपने प्रचालन में प्लास्टिक कचरे का प्रभावी रूप से प्रबंधन करने और आने वाले वर्षों में अपने प्लास्टिक फुटप्रिंट को कम करने के लिए स्वेच्छा से शपथ ली। इस कार्यक्रम में 200 से ज्यादा बच्चों, नागरिकों और अन्य हितधारकों ने भाग लिया।

(3) एफएसएसएआई ने दिनांक 23 से 29 सितंबर, 2019 को अपने मुख्यालय (एफडीए भवन, नई दिल्ली) में संग्रहण और पृथक्करण अभियान शुरू किया था जहां पृथक संग्रहण डिब्बा रखा गया और कर्मचारियों को घरों से प्लास्टिक कचरा लाने और उपयुक्त कचरा डिब्बे में डालने के लिए प्रेरित किया गया ताकि उसका पुनर्चक्रण किया जा सके और उसकी उचित निपटान हो सके।

(4) विश्व खाद्य दिवस पर एफएसएसएआई ने ''ईट राइट झोला'' पुनः उपयोग, धोवनीय और जैवनिम्नीकरणीय बैग भी आरंभ किया। 'ईट राइट बैग' को नाममात्र कीमत पर खुदरा श्रृंखला की दुकानों के काउंटरों पर भी उपलब्ध कराया गया है।

(5) दिनांक 24 सितंबर, 2019 को एफएसएसएआई के मुम्बई के क्षेत्रीय कार्यालय ने इनफिनिटी मॉल में इस प्रकार का समावेशी अभियान आयोजित किया जिसमें प्रसिद्ध पार्श्वगायक श्री शांतनु मुखर्जी (शान के नाम से लोकप्रिय) शामिल हुए। शान ने अपने प्रशंसकों से स्वस्थ्य और संवहनीय जीवन के लिए अपने दैनिक जीवन में एकल–प्रयोग वाले प्लास्टिक का उपयोग करने से बचने के लिए प्रेरित किया।

चित्र 11 – डॉ हर्ष वर्धन के साथ ''ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग'' कार्यक्रम के दौरान

10.3.2 आनॅलाइन 'ईट राइट' प्रश्नोत्तरी

एफएसएसएआई ने माईगोव प्लेटफार्म पर जनवरी, 2020 को ऑनलाइन 'ईट राइट प्रश्नोत्तरी' आयोजित की। इसमें स्वस्थकर भोजन, सुरक्षित खाद्य, उपभोक्ता सशक्तीकरण, खाद्य कानून और विनियामक पारितंत्र क्षेत्र शामिल थे। प्रश्नोत्तरी लगभग एक माह तक चली और लगभग एक लाख प्रतिभागियों की प्रविष्टियां प्राप्त हुईं। शीर्ष के 100 प्रतिभागियों को सराहना प्रमाणपत्र के साथ 1000 रुपये का नगद ईनाम दिया गया। प्रतिभागियों के लिए प्रश्नोत्तरी पर अपनी मूल्यवान प्रतिपुष्टि देने और ईट राइट इंडिया के संदर्भ में आगामी क्रियाकलापों के लिए प्रयोक्ता अनुभवों को बढ़ाने के लिए ईट राइट प्रश्नोत्तरी मतदान का भी आयोजन किया गया।

10.3.3 'माईगॉव' प्लेटफार्म पर विशेषज्ञ वाचन

एफएसएसएआई ने दिनांक 04 फरवरी, 2020 से 17 मार्च, 2020 तक 'माईगॉव' के माध्यम से नागरिकों को खाद्य और पोषण के क्षेत्र के विशेषज्ञों से सीधे रूबरू कराया। 'विशेषज्ञ वाचन' में 30 सेकेंड के लघु वीडियो की श्रृंखला के माध्यम से नागरिकों ने इन विशेषज्ञों से

'ईट राइट' पर विभिन्न जानकारी प्राप्त की। इन दो माह के दौरान 'कैसे सुरक्षित स्वास्थ्यकर और संवहनीय भोजन करे' पर सरल और कार्य किए जाने योग्य जानकारी देने के साथ लघु वीडियो नियमित रूप से दिखाये गये।

10.3.4 आरोग्य भारत : मिशन पोषण कार्यक्रम

इसके अंतर्गत दिनांक 02 मार्च, 2020 को राष्ट्रीय दूरदर्शन पर एक पैनल चर्चा का आयोजन किया गया। इस चर्चा का शीर्षक खाद्य सुरक्षा और मिलावट तथा सुरक्षित खाद्य और स्वस्थ्य अनुशीलन से संबंधित मुद्दों पर खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र के विशेषज्ञों के साथ विस्तार से चर्चा की गई।

10.3.5 अंतर्क्रियात्मक रेडियो काउंसिलिंग सत्र

जनमानस के बीच खाद्य सुरक्षा जागरूकता फैलाने के विचार से 'इग्नू' के सहयोग से ज्ञानवाणी के माध्यम से निम्नवत सत्रों का आयोजन किया गया –

- दिनांक 04 मई, 2019 को स्ट्रीट फूड वेडरों के लिए फोस्टैक कार्यक्रम।
- दिनांक 18 मई, 2019 को स्ट्रीट खाद्य सुरक्षा।

10.3.6 भारत की खाद्य सुरक्षा और पोषण पर्यावरण में परिवर्तन – फोसटैक न्यूजलेटर

'एफएसएसएआई द्वारा जारी किए गए महत्वपूर्ण समाचार/ अधिसूचना/ परिपत्र, राज्यों कों दिये गये आदेश और निदेश, नागरिकों की भागीदारी के लिए जन जुटाव क्रियाकलाप और ईट राईट इंडिया अभियान के अंतर्गत विभिन्न महत्वपूर्ण पहलों पर अद्यतन सूचना देनें के लिए सतत संचार माध्यम के रूप में एफएसएसएआई ने नवंबर, 2019 में आंतरिक मासिक न्यूजलेटर ''एफएसएसएआई – भारत की खाद्य सुरक्षा और पोषण पर्यावरण मे परिवर्तन'' आरंभ किया। एफएसएसएआई खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य पेशेवरों, खाद्य सुरक्षा विशेषज्ञों, उद्योगों और संघों, उपभोक्ता संगठनों एवं अन्य सरकारी विभागों सहित विभिन्न हितधारकों के साथ कार्य करता है। यह न्यूजलेटर भारत में हितधारकों के मध्य और कोडेक्स एलीमेंटरियस कमीशन व अन्य देशों में संबंधित एजेंसियों के विस्तारित अंतरराष्ट्रीय हितधारकों के बीच काफी पढ़ा जाता है। इसका व्यापक, सुरचित और पाठक अनुकूल ढांचा इस मासिक दस्तावेज का मुख्य पहलु है और इसका संपादकीय खंड विभिन्न हितधारकों और पाठकों के साथ संवाद करने में निजी संबंध स्थापित करता है। मार्च, 2020 तक 4 संस्करण प्रकाशित हुए हैं। इसका ब्योरा https://fssai.gov.in/cms/fssainewsletters.php पर उपलब्ध है।

10.3.7 विशेष वीडियो

'श्रीमती वलौग्गर', एक ग्यारह भाग वाले धारावाहिक जिसमें एक महिला वलौग्गर, अपने अनुभव तथा संदेश साझा करती है कि किस प्रकार सही भोजन का चुनाव किया जाए। इसे एफएसएसएआई के यू–ट्यूब चैनल पर दिखाया गया था।

10.3.8 'ईट राइट इंडिया' सफरनामा

लोगों को 'ईट राइट' के लिए प्रेरित करने हेतु स्वस्थ भारत यात्रा, अखिल भारतीय साइक्लोथॉन की यात्रा को 10 भाग वाले धारावाहिक में शामिल किया गया है जिसे दूरदर्शन और लिविंग फूडस चैनल पर प्रसारित किया गया। यह एक मनोरंजक सफरनामा, पाक संस्कृति विरासत और सुरक्षित, स्वास्थ्यकर और प्रबलित खाद्य का मिश्रण है। विश्व खाद्य दिवस के अवसर पर दिनांक 16 अक्तूबर, 2018 को स्वस्थ भारत यात्रा शुरू किया गया था। यह यात्रा छह विभिन्न मार्गों पर छह भिन्न स्थानों – लेह, पणजी, तिरूवनंतपुरम, पुडुचेरी, रांची और अगरतला में 100 से ज्यादा दिनों की थी। सभी छह ट्रेक दिनांक 27 जनवरी, 2019 को दिल्ली में समाप्त हुए।

10.4 भागीदारीयां

10.4.1 खाद्य सुरक्षा और पोषण में पेशेवरों के साथ भागीदारी

खाद्य सुरक्षा और पोषण की स्थिति में सुधार लाने के लिए राष्ट्रीय प्रयासों में योगदान करने हेतु खाद्य और पोषण में पेशेवर नेटवक

(नेटप्रोफैन) की राष्ट्रीय संचालन समिति की पहली बैठक का आयोजन एफएसएसएआई मुख्यालय में सीईओ, एफएसएसएआई की अध्यक्षता में दिनांक 18 नवंबर, 2019 को हुई। प्रारंभ में इसमें 6 संघों नामतः इंडियन डायेटिक एसोसिएशन (आईडीए), न्यूट्रिशन सोसाइटी ऑफ इंडिया (एनएसआई), इंडियन मेडिकल एसोसिएशन (आईएमए), एसोसिएशन ऑफ फूड टेकनोलॉजिस्ट्स एंड साइंटिस्ट्स (एएफएसटीआई), इंडियन फेडरेशन ऑफ क्यूलीनरी एसोसिएशन (आईएफसीए) और एसोसिएशन ऑफ एनालिटिकल केमिस्ट्स, इंडियन चैप्टर (एओएसी) ने इस नेटवर्क में भाग लिया। बाद में सातवां संघ– इंडियन पब्लिक हेल्थ एसोसिएशन (आईपीएचए) को नेटवर्क के नए सदस्य के रूप में स्वागत किया गया। 'ईट राइट इंडिया' अभियान के लिए इसके योगदान हेतु सर्वोत्तम निष्पादन चैप्टर्स को सिल्वर लेपल पिन अवार्ड दिया गया। उपस्थित जनों के लिए नेटप्रोफैन की वेबसाइट का डेमो भी दिया गया। स्टेट चैप्टर्स द्वारा लगभग 150 से 175 संवेदनशीलता क्रियाकलाप पहले ही आयोजित किए गए हैं। लोगों को जुटाने के लिए सदस्यों द्वारा किए गए कुछ प्रमुख कार्यकलापों में संसाधन सामग्री, पुस्तकों और सरल वीडियो का विकास करना शामिल है। ईट राइट मेला और अभिविन्यास कार्यशाला का भी आयोजन बरपेटा (दिनांक 14 जून, 2019), मुम्बई (दिनांक 29 अगस्त, 2019), इंदौर (दिनांक 08 सितंबर, 2019), चेन्नई (दिनांक 13 से 15 सितंबर, 2019) और रायपुर चैप्टर्स द्वारा किया गया।

10.4.2 फूड प्लैनेट और हेल्थ सेन्टर

एफएसएसएआई ने लाल बहादुर शास्त्री राष्ट्रीय प्रशासनिक अकादमी (एलबीएसएनएए) में 'फूड प्लैनेट और हेल्थ सेन्टर' की स्थापना करने के लिए एलबीएसएनएए के साथ सहयोग किया है जिसका उद्देश्य भारतीय प्रशासनिक सेवा के अधिकारियों में सोचने की क्षमता और समग्रता में कार्य करने का गुण पैदा करना और उन खाद्य संबंधी नीतियों और कार्रवाईयों को बढ़ावा देना है जो जनता के साथ–साथ इस पृथ्वी के लिए स्वास्थ्यकर हो। इस सेन्टर का उद्देश्य संवहनीय खाद्य प्रणाली पर एलबीएसएनएए द्वारा संचालित पाठ्यक्रमों में व्यापक 'ईट राइट' प्रशिक्षण मॉड्यूल (यथा सिविल सेवकों के लिए इंडक्शन प्रशिक्षण, मध्य–कैरियर प्रशिक्षण कार्यक्रम –एमसीटीपी, और अन्य विशेष कार्यक्रम) शुरू करना है और सुरक्षित एवं स्वास्थ्यकर खाद्य को बढावा देने के उपाय करना है जिसके द्वारा अधिकारियों और नागरिकों दोनों के स्वास्थ्य और सेहत में सुधार लाना है। केन्द्र ने अब तक चार प्रशिक्षण पाठ्यक्रम सफलतापूर्वक पूरे किये है जिनमें भारतीय प्रशासनिक सेवा के लगभग 600 अधिकारियों ने भाग लिया। हाल में 'फूड प्लैनेट और स्वास्थ्य सेन्टर' का वेबसाइट भी शुरू किया गया।

10.5 सोशल मीडिया के माध्यम से संदेश

10.5.1 वर्ष 2019–20 में एफएसएसएआई के सोशल मीडिया प्लेटफार्मों –ट्विटर, फेसबुक, यूट्यूब और इंस्टाग्राम की प्रशंसकों, गतिविधियों तथा श्रोताओं तक पहुंच के मामले में काफी बढोतरी हुई है। ईट राइट पर संदेश देने के अतिरिक्त हितधारकों को एफएसएएआई द्वारा उठाए गए महत्वपूर्ण कदमों के बारे में भी जानकारी प्रदान की गई। उपभोक्ता और खाद्य व्यवसाय संचालकों की शिकायतों का सोशल मीडिया के माध्यम से दैनिक आधार पर निपटारा भी किया गया। इसके अतिरिक्त, डॉ हर्ष वर्धन, माननीय केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री ने पोषण माह के अवसर पर दिनांक 01 सितम्बर, 2019 से 'ईट राइट इंडिया' पर 365 दिवस अभियान शुरू किया। इस अभियान में, माननीय स्वास्थ्य मंत्री अपने ट्विटर हैंडल पर प्रतिदिन ट्वीट साझा करते हैं। एफएसएसएआई ने अपने सोशल मीडिया पर इसे रीट्विट किया/पुनः साझा किया।

10.5.2 एफएसएसएआई अप्रत्याशित कोविड–19 महामारी के समय में समुदाय का मार्गदर्शन करने के लिए अपने सोशल मीडिया का अत्यधिक उपयोग कर रही है। एफएसएसएआई के आधिकारिक हैंडल से मार्च, 2020 से विभिन्न सोशल मीडिया प्लेटफार्मों पर हिन्दी और अंग्रेजी में दो पोस्ट किए जाते है जिसमें खाद्य सुरक्षा, निजी स्वच्छ आचरण , स्वस्थ भोजन संबंधी आदतें, सामाजिक दूरी और अन्य महत्वपूर्ण जानकारी नागरिकों को दी जाती है। यह ट्विट और पोस्टर https://fssai.gov.in/cms/coronavirus.php पर उपलब्ध है।

10.6 रिपोर्ट/ प्रकाशन/ विवरणिका/ लघुपत्र/ वीडियो

10.6.1 दिनांक 04 अप्रैल, 2019 को भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) के मुख्यालय में 'ईट–लेंसेट' कमीशन का 'फूड प्लानेट हेल्थ' भारत के लिए औपचारिक रूप से जारी किया गया। इस कार्यक्रम में नीति–निर्माताओं, विकास एजेंसियों, दूतावास

के प्रतिनिधियों, किसान संघों, खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमियों, अनुसंधानकर्ताओं और छात्रों ने भाग लिया जिसे देशभर के 43 महाविद्यालय में सीधा प्रसारण किया गया।

10.6.2 उपभोक्ताओं को सशक्त बनाने और सभी हितधारकों के मध्य एफएसएसएआई के कार्यकरण के महत्व और नई पहलों के बारे में बताने के लिए वर्ष के दौरान निम्नवत प्रकाशन निकाले गए और वितरित किए गए:

विवरणिका/लघुपत्र	पुस्तकें	लघु फिल्म/वीडिया
• ईट राइट कैम्पस • स्टेट फूड सेफ्टी इंडेक्स (2018–19) • हाइजिन रेटिंग • ईट राइट टी एस्टेट • क्लीन स्ट्रीट फूड हब • ईट राइट इंडिया मूवमेंट • ईट राइट क्विज • ई–कोर्स ईट राइट • ईट राइट ऑनलाइन स्टोर • ईट राइट स्टेशन्स • एलीमिनेट ट्रांसफैट • ईट राइट इंडिया–ट्रैवलॉग • एफएसएसएआई वीडियो लाइब्रेरी • प्लेज वर्ल्ड फूड सेफ्टी डे	• 'पिंक बुक' (द्वितीय संस्करण) • 'फूड सेफ्टी मैजिक' बुक • खाद्य और पोषण में पेशवरों के नेटवर्क के लिए घोषणा पत्र • 'स्टेट फूड सेफ्टी इंडेक्स' हैंडबुक • 'ईट राइट अवार्ड' 2018–19 • ईट राइट इंडिया बुक • पर्पल बुक	• श्रीमती ब्लोगर • ईट राइट ट्रैवलॉग • बायोडीजल में प्रयुक्त कुकिंग तेल का फिर से पुनर्उद्देशित करना • सुश्री जुही चावला द्वारा अभीनीत 'जीवन के पहले 1000 दिन में पोषण' • विराट कोहली का 'प्लस माइनस' का खेल

10.7 कार्यक्रम

10.7.1 पहला विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस

10.7.1.1 पहला विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस दिनांक 07 जून, 2019 को एफएसएसएआई में मनाया गया जिसका थीम 'फूड सेफ्टी, एवरीवन बिजनेस' था। मुख्य अतिथि माननीय केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री, डॉ. हर्ष वर्धन और माननीय केन्द्रीय स्वास्थ्य राज्य मंत्री, श्री अश्विनी चौबे थे। इस अवसर पर सुरक्षित और पोषक भोजन को बढ़ावा देने के लिए राज्यों, खाद्य व्यवसाय और व्यक्तियों के प्रयासों को मान्यता दी गई। लगभग सभी हितधारकों ने देश के सभी 130 करोड़ नागरिकों के लिए खाद्य सुरक्षा को बढ़ावा देने की सामूहिक रूप से शपथ ली।

10.7.1.2 एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा के पांच मानदंडों पर राज्यों के निष्पादन को मापने के लिए राज्य खाद्य सुरक्षा इंडेक्स (एसएफएसआई) का विकास किया है। इस अवसर परए केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री ने वर्ष 2018–19 में पहली एसएफएसआई रैंकिंग के आधार पर सात अग्रणी राज्यों को उनके जबरदस्त निष्पादन के लिए मान्यता प्रदान की। यह राज्य हैं– चंडीगढ़, गोवा, गुजरात, केरल, मध्य प्रदेश, महाराष्ट्र और तमिलनाडु।

10.7.1.3 नौजवान रसोईयों (शेफ), पेशेवरों और मीडिया प्रभावदाताओं को उनके संबंधित क्षेत्र में व्यक्तिगत योगदान के लिए 'ईट राइट अवार्ड' भी दिया गया।

चित्र 12 – गांधी जी की मूर्ति का अनावरण

चित्र 13 – कार्यक्रम के दौरान पुरस्कार वितरण समारोह

चित्र 14 – विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस समारोह की एक झलक

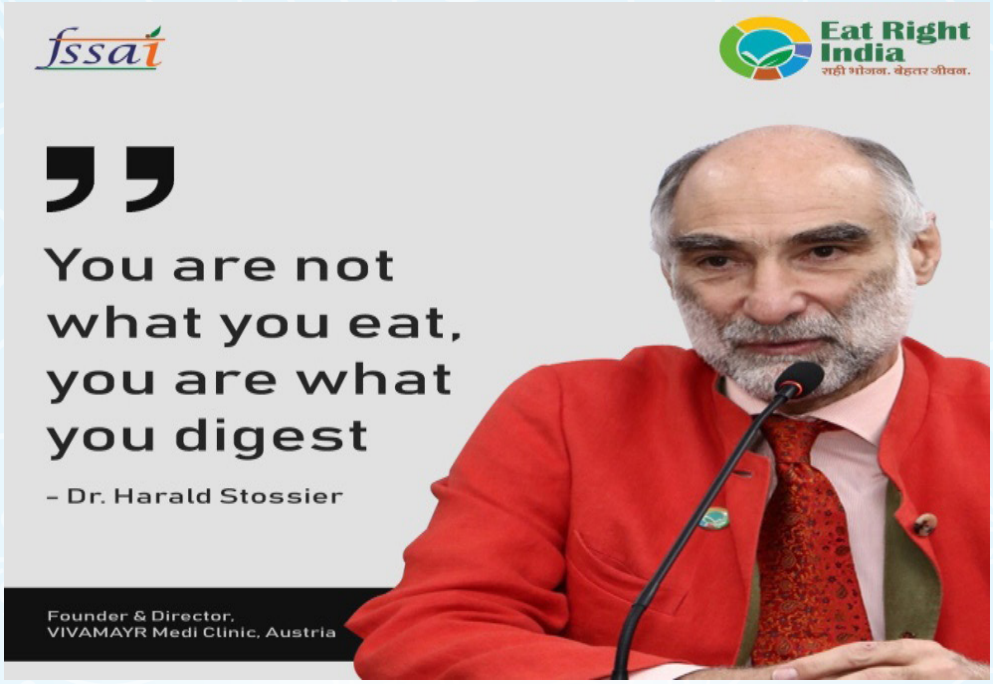
10.7.2 विश्व जैव ईंधन दिवस

विश्व जैवईंधन दिवस के अवसर पर नई दिल्ली में दिनांक 10 अगस्त, 2019 को एफएसएसएआई ने पेट्रोलियम और प्राकृतिक गैस मंत्रालय के साथ मिलकर 'प्रयुक्त कुकिंग तेल से जैवईंधन' विषय पर कार्यक्रम का आयोजन किया। डॉ हर्ष वर्धन, माननीय स्वास्थ्य मंत्री के साथ श्री धर्मेन्द्र प्रधान, माननीय पेट्रोलियम और प्राकृतिक गैस मंत्री ने प्रायोगिक योजना शुरू की जिसे प्रयुक्त कुकिंग तेल का संग्रहण और उसे जैवईंधन में बदलने हेतु मजबूत पारितंत्र बनाने के लिए उद्यमियों को प्रोत्साहित करने के उद्देश्य से डिजायन किया गया है। 'रिपर्पस यूज्ड कुकिंग ऑयल' (आरयूसीओ) स्टीकर भी निकाला गया जिसे खाद्य सेवा स्थापनाओं पर यह बताने के लिए प्रदर्शित किया जाएगा कि वे आरयूसीओ अनुपालक हैं।

10.7.3 डॉ हेरॉल्ड स्टॉसिअर, निदेशक, प्रसिद्ध वीआईवीएएवाईआर मेडिक्लीनिक, आस्ट्रिया का व्याख्यान

दिनांक 06 दिसंबर, 2019 को 'ईट राइट, ईट सस्टेनेबल– ब्रिंगिंग ग्लोबल विजडम ऑन हेल्दी एंड सस्टेनेबल डॉयट्स टू इंडिया' विषय पर डॉ हेरॉल्ड स्टॉसिअर का व्याख्यान आयोजित किया गया। इस व्याख्यान को भारत के कॉलेजों में प्रसारित किया गया और लगभग 65 कॉलेजों ने ऑनलाइन भाग लिया।

चित्र 15 – 'ईट राइट', 'ईट सस्टेनेबल' पर सार्वजनिक व्याख्यान



10.7.4 'लॉइट हॉउस इंडिया इवेंट'

एफएसएसएआई के सहयोग से विश्व बैंक ने एफएसएसएआई के 'ईट राइट इंडिया' अभियान से प्राप्त ज्ञान का आदान–प्रदान करने के लिए दिनांक 26 सितंबर, 2019 को गोवा में 'लाइट हॉउस इंडिया' इवेंट आयोजित किया गया। एशियाई देशों के 24 प्रतिनिधियों, जो एशिया के लिए एफएओ/ डब्ल्यूएचओ समन्वय समिति (सीसीएएसआईए21) के भाग थे, और एफएसएसएआई से सम्बद्ध विभिन्न भागीदारों/ कॉरपोरेट ने इस कार्यक्रम में भाग लिया।

चित्र 16 – गोवा, भारत में 'लॉइट हॉउस इंडिया इवेंट

चित्र 17 – राज्यों के साथ पैनल चर्चा

चित्र 18 – 'ईट राइट इंडिया' पुस्तक का विमोचन

10.7.5 विश्व खाद्य दिवस

'हेल्दी डायटस् फॉर जीरो हंगर' विषय पर दिनांक 16 अक्तूबर, 2019 को विश्व खाद्य दिवस मनाया गया। मुख्य अतिथि, केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री, डॉ. हर्ष वर्धन के साथ डॉ. के. सुब्रमणियन, मुख्य आर्थिक सलाहकार, भारत सरकार, श्री अरुण मैरा, भूतपूर्व सदस्य, योजना आयोग और भूतपूर्व अध्यक्ष, बॉस्टन कंस्लटिंग ग्रूप और श्री संग्राम सिंह, पेशेवर पहलवान इस अवसर पर उपस्थित थे। माननीय स्वास्थ्य मंत्री ने विभिन्न एफएसएसएआई कार्यक्रम आरंभ किए।'रिपर्पसिंग ऑफ यूज्ड कुकिंग ऑयल इनटू बायोडीजल' और 'न्यूट्रिशन इन द फर्स्ट 1000 डेज़ ऑफ लाइफ' पर सुश्री जुही चावला के अभिनय वाली लघु फिल्म भी जारी की गई।

10.8 'ईट राइट मेला'

(i) मुम्बई–नेटप्रोफैन मुम्बई चैप्टर और एएफएसटीआई चैप्टर ने खालसा कॉलेज, मुम्बई में एफएसएसएआई, एफडीए महाराष्ट्र और विश्व बैंक की सहायता से दिनांक 29 अगस्त, 2019 को इवेंट का आयोजन किया। इवेंट के दौरान विभिन्न कार्यकलापों जैसे स्ट्रीट प्ले, ईट राइट क्विज, वाद–विवाद, जुम्बा, योगा और अन्य ऐसे कार्यकलापों में विद्यार्थियों ने भाग लिया। स्ट्रीट फूड वेंडरों को भोजन बनाते और परोसते समय अनुपालन करने के लिए उचित स्वच्छता आचरण पर प्रशिक्षित किया गया। नेटप्रोफैन कार्यशाला एक वर्ष की कार्ययोजना और विभिन्न हितधारकों के संकल्पों के साथ समाप्त हुई।

(ii) नई दिल्ली–एफएसएसएआई ने जवाहरलाल नेहरू स्टेडियम, नई दिल्ली में दिनांक 25 से 29 दिसंबर, 2019 के दौरान नेशनल एसोसिएशन ऑफ स्ट्रीट वेंडर्स ऑफ इंडिया (एनएएसवीआई) द्वारा ग्यारहवीं राष्ट्रीय स्ट्रीट फूड फेस्टिवल के संयोजन में दूसरे 'ईट राइट' मेले का आयोजन किया। देशभर से सुस्वादिष्ट स्ट्रीट फूड के साथ ही अन्य कार्यक्रमों जैसे खाद्य के क्षेत्र में विशिष्ट व्यक्तियों और विशेषज्ञों के साथ वार्ता, प्रश्नोत्तरी, खेलकूद, प्रसिद्ध व्यक्तियों द्वारा स्वस्थ कुकिंग डेमो, प्रसिद्ध कलाकारों द्वारा सांस्कृतिक कार्यक्रम इत्यादि में भाग लेने से 'ईट राइट मेले' में आने वाले परिवारों को सम्पूर्ण खाद्य संबंधी अनुभव प्राप्त हुआ।

दिनांक 26 दिसंबर, 2019 को मेले के दौरान माननीय केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री, डॉ. हर्ष वर्धन ने नेटस्कोफैन आरंभ किया और 'द पर्पल बुक' जारी की।

चित्र 19 – 'ईट राइट' मेले का शुभारंभ और 'नेटस्कोफैन' का आरंभ तथा अन्य पहल

चित्र 20 – ग्यारहवीं राष्ट्रीय स्ट्रीट फूड फेस्टिवल के संयोजन में दूसरा 'ईट राइट मेला' की झलक

चित्र 21 – 'ईट राइट मेले' में 'ईट हेल्दी पैविलियन' की झलक

10.9 प्रदर्शनियों/'ट्रेड शो' में भागीदारी

10.9.1 एफएसएसएआई ने जन–जागरूकता, उपभोक्ता शिक्षा और एफएसएसएआई की पहलों का प्रचार करने तथा विभिन्न हितधारकों के साथ मजबूत संबंध बनाने के लिए कई कार्यक्रमों में भाग लिया। ब्योरा नीचे दिया गया है –

(i) दिनांक 07 से 10 अगस्त, 2019 के दौरान इंडिया एक्सपो सेन्टर एंड मार्ट, ग्रेटर नोएडा में इंडिया इंटरनेशनल हॉस्पिटलिटी एक्सपो हुआ। इस कार्यकम का मुख्य उद्देश्य फूड हॉस्पिटलिटी, फूड सर्विस इंडस्ट्री, नवाचार और फूड प्रसंस्करण आपूर्ति श्रृंखला में नवीनतम प्रौद्योगिकी पर विशेष ध्यान केन्द्रित करना था। भारत के परम्परागत खाद्य पदार्थ और संघटकों पर ध्यान केन्द्रित करने के लिए विशेष 'हेरिटेज पैवेलियन' का आयोजन किया गया।

(ii) दिनांक 29 से 31 अगस्त, 2019 के दौरान बॉम्बे एग्जिबिशन सेन्टर, मुम्बई में अन्नपूर्णा अनुफूड इंडिया 2019 का आयोजन किया गया। यह भारतीय खाद्य और पेय पदार्थ बाजार के लिए बी2बी प्लेटफार्म था। इस प्लेटफार्म का हितधारकों के साथ और जन–जागरूकता के लिए सुदृढ़ संबंध बनाने के लिए सफलतापूर्वक उपयोग किया गया। 'फोरम ऑफ इंडियन फूड इम्पोटर्स' (एफआईएफआई) ने खाद्य सुरक्षा और मानक पर अर्ध–दिवसीय संगोष्ठी का आयोजन किया जिसमें एफएसएएआई के वक्ताओं ने खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों और भारत में खाद्य सामग्री के आयात से संबंधित दिशानिर्देशों पर जानकारी प्रदान की।

(iii) दिनांक 19 से 21 सितंबर, 2019 के दौरान प्रगति मैदान, नई दिल्ली में इंडियन फूड इम्पोटर्स (एफआईएफआई) द्वारा एसआईएएल इंडिया, 2019 आयोजित किया गया जहां सीईओ, एफएसएसएआई ने ' खाद्य सुरक्षा– साझा दायित्व', 'ईट राइट इंडिया और रिस्पॉसिबल प्लेसेज टू ड्रिंक' पर सम्मेलन को संबोधित किया।

(iv) दिनांक 03 से 05 अक्तूबर, 2019 के दौरान पुलमैन होटल, ऐरो सिटी, नई दिल्ली में इंडियन फेडरेशन ऑफ कुलीनरी एसोसिएशन (आईएफसीए) द्वारा 8वीं इंटरनेशनल शेफ्स कॉफरेंस आयोजित किया गया। डॉ. हर्ष वर्धन, केन्द्रीय स्वास्थ्य मंत्री ने एफएसएसएआई को ''ट्रांस फैट फ्री'' लोगो का शुभारंभ किया जो 'ट्रांस फैट' दूर करने के अभियान में मील का महत्वपूर्ण पत्थर है और इसने एफएसएसएआई के 'ईट राइट इंडिया' अभियान को तीव्र गति भी प्रदान की है। ऐसी खाद्य कंपनियां जो ट्रांस फैट मुक्त वसा/तेल इस्तेमाल करती हैं, व खाद्य पदार्थ में 0.2 ग्राम/ 100 ग्राम से ज्यादा 'इंडस्ट्रिल ट्रांस फैट' नही होता है, वह खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 के अनुपालन में अपने खाद्य विक्रय केन्द्रों पर और खाद्य उत्पादों में 'ट्रांस फैट फ्री' लोगो इस्तेमाल कर सकती हैं। एफएसएसएआई ने 'शेफ्स 4 ट्रांस फैट फ्री' नारा भी जारी किया जिसके तहत देश के विभिन्न भागों से 1000 से ज्यादा शेफों ने अपने रेसिपी में 'ट्रांस फैट फ्री' तेल का इस्तेमाल करने और बड़े पैमाने पर भारतीय जनसंख्या के भोजन से ट्रांस फैट हटाने के लिए काम करने की शपथ ली। भारतीय भोजन से सोडियम/ नमक की मात्रा को कम करने की आवश्यकता पर सत्र में शेफों को कम नमक वाले रेसिपी तैयार करने के लिए प्रोत्साहित किया गया क्योंकि इससे हृदयाघात और स्ट्रोक के साथ वैसे बिमारियों का जोखिम कम होता है जिसमें उच्च रक्त दाब नहीं होता है।

चित्र 22 – '8वीं इंटरनेशनल शेफ्स कॉफ्रेंस' के दौरान 'ट्रांस फैट फ्री लोगो' का शुभारंभ

(v) दिनांक 13 अक्तूबर, 2019 को न्यू मोती बाग, नई दिल्ली में दिवाली मेला मनाया गया जिसमें 'ईट इंडिया पहल' को उजागर किया गया।

चित्र 23 – न्यू मोती बाग, नई दिल्ली में आयोजित मेला

(vi) 18 से 20 अक्तूबर, 2019 के दौरान पीतमपुरा दिल्ली हाट, नई दिल्ली में छठवीं वाइब्रेंट इंडिया – 2019 कन्करेंट शो 'मेरी दिल्ली उत्सव 2019' आयोजित किया गया जहां 'आज से थोड़ा कम' (दैनिक भोजन में कम नमक, चीनी और वसा), 'रिपर्पस यूज्ड कुकिंग ऑयल' (आरयूसीओ) आदि के माध्यम से स्वास्थ्यकर भोजन जैसी 'ईट राइट इंडिया' पहलें दिखाई गई।

(vii) दिनांक 07 से 09 नवंबर, 2019 के दौरान इंडिया एक्सपो मार्ट लिमिटेड (आईईएमएल), ग्रेटर नोयडा में बीआईओएफएसीएच के ग्यारहवें संस्करण का आयोजन किया गया। यह चाय, मसाले, शहद, बासमती चावल, कॉफी, अनाज, सूखे मेवे, सब्जियां, प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ और औषधीय पौधे सहित भारतीय जैविक उत्पाद पर चर्चा करने और प्रत्यक्ष जानकारी लेने के लिए व्यापार मेला–सह–प्रदर्शनी थी। कृषक बाजार का विषय 'ऑर्गेनिक फॉर माई प्लेट एंड पैलेट' था। एफएसएसएआई ने जैविक खाद्य विनियम से संबंधित सूचना, भारतीय ऑर्गेनिक इंटिग्रिटी डाटाबेस पोर्टल, जैविक भारत लोगो का उपयोग और इसका महत्व, जैविक खाद्य का जैविक प्रमाणन, लेबलिंग, परिवहन, भंडारण, वितरण और आयात तथा ईट राइट इंडिया पहल के बारे में जानकारी दी।

(viii) दिनांक 14 से 27 नवंबर, 2019 के दौरान प्रगति मैदान, नई दिल्ली में भारतीय अंतरराष्ट्रीय व्यापार मेला (आईआईटीएफ) के 39वें संस्करण का आयोजन किया गया। 'व्यवसाय करने की सुगमता' विषय पर एफएसएसएआई और अधिकांश अन्य मंत्रालयों, सरकारी विभागों तथा कारपोरेट घरानों ने जनता के बीच अपने कार्यक्रमों तथा नीतियों का प्रसार करने के लिए बी2बी और बी2सी के साथ इसके प्लेटफार्म का उपयोग किया।

चित्र 24 – प्रगति मैदान में भारतीय अंतरराष्ट्रीय व्यापार मेला (आईआईटीएफ)

(ix) दिनांक 04 से 06 दिसंबंर, 2019 के दौरान पोलो ग्राउंड, शिलांग, मेघालय में मेघालय सरकार और एसआईएएल ग्रुप, पेरिस द्वारा पहला पूर्वोत्तर खाद्य शो आयोजित किया गया। यह पूर्वोत्तर भारत का एक सबसे बडा खाद्य नवाचार और खाद्य प्रसंस्करण शो था जिसका उद्देश्य देश के पूर्वोत्तर भाग के लिए 'खाद्य व्यवसाय को प्रोत्साहित करने के लिए वैश्विक प्लेटफार्म' बनाना था। कार्यक्रम में एफएसएसएआई की भागीदारी से खाद्य व्यवसाय उद्यमियों को खाद्य कानूनों, विनियमों तथा एफएसएस अधिनियम और इसके अंतर्गत बनाए गए विनियमों के क्षेत्राधिकार में विशिष्ट अपेक्षाओं और कई अन्य अपेक्षाओं के संबंध में सीधा संवाद और बेहतर समझ विकसित करने के लिए सुविधा प्रदान की गई।

(x) दिनांक 12 से 14 दिसंबर, 2019 को प्रगति मैदान, नई दिल्ली में मेसर्स मेसी म्यूकेन्स द्वारा ड्रिंक टेकनोलॉजी इंडिया ट्रेड फेयर, 2019 आयोजित किया गया। यह भारतीय पेय, डेयरी और तरल खाद्य उद्योग के लिए अति महत्वपूर्ण है। एफएसएसएआई ने इस प्लैटफार्म का उपयोग खाद्य और पेय उद्योग में प्लास्टिक कचरा प्रबंधन और प्लास्टिक फुटप्रिंट को कम करने के लिए कार्रवाई का आह्वान करने के लिए 'ईट राइट इंडिया' के एक पिलर अर्थात् 'ईट राइट इंडिया फॉर सस्टेनेबल लिविंग' को दर्शाने के लिए किया गया।

(xi) दिनांक 18 से 20 दिसंबर, 2019 के दौरान डेस्टिनेशन गुजरात का आयोजन किया गया। इस कार्यक्रम की एक थीम पवेलियन 'खाद्य सुरक्षा और शुद्धता' थी। एफएसएसएआई ने खाद्य और भेषज नियंत्रण प्रशासन, गुजरात के साथ मिलकर इस प्लेटफॉर्म का उपयोग एफएसएसएआई के विनियमों का प्रसार करने, सामाजिक व्यवहार परिवर्तन हेतु जागरूकता पहलें और इनकी उपलब्धियां दर्शाने के लिए किया।

(xii) दिनांक 19 दिसंबर, 2019 से 5 जनवरी, 2020 तक अट्टिंगल, त्रिवेन्द्रम में केरल कौमुदी द्वारा दिसम्बर फेस्ट एक्सपो का आयोजन किया गया। इस फेस्टिवल में कृषि पवेलियन, फूड कोर्ट, मात्स्यिकी, पशुपालन और वनोपज पवेलियन शामिल थी जहां एफएसएसएआई की विभिन्न पहलों का प्रदर्शन किया गया।

(xiii) दिनांक 03 से 07 जनवरी, 2020 को जी.के.वी.के कैम्पस, कृषि विज्ञान विश्वविद्यालय, बेंगलुरु में 107वीं इंडियन विज्ञान कांग्रेस (आईएससी)– 'प्राइड ऑफ इंडिया' एक्सपो का आयोजन किया गया। माननीय प्रधान मंत्री, श्री नरेन्द्र मोदी ने इस कार्यक्रम का उद्घाटन किया। एफएसएसएआई स्टॉल को सबसे अच्छे डिजाईन स्टॉल का पुरस्कार प्राप्त हुआ।

चित्र 25 – आईएससी बेंगलुरु में एफएसएसएआई स्टॉल

(xiv) दिनांक 08 से 09 जनवरी, 2020 को वाणिज्य विभाग, वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार तथा भारतीय व्यापार संवर्धन परिषद (टीपीसीआई) ने इंडिया एक्सपोजिशन मार्ट, ग्रेटर नोएडा में 'इंडस फूड 2020' का आयोजन किया। इस मेले में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग,

फल जूस प्रसंस्करण, डेयरी, खाद्य तेल प्रसंस्करण, बेकरी और कनफेक्शनरी, मिठाइयां और स्नैक्स, मसाले, दालें, अनाज, चाय और पेय पदार्थ आदि के उद्यमी थे। एफएसएसएआई के विभिन्न ऑनलाइन प्लेटफार्मों जैसे लाइसेंस और पंजीकरण (एफएलआरएस), ऑनलाइन खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस), प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी) का प्रदर्शन किया गया। 'ईट राइट इंडिया' अभियान के अंतर्गत पहलों को पट्टिका, फ्लॉयर्स, विवरणिका आदि के माध्यम से दर्शाया गया।

(xv) दिनांक 29 फरवरी से 02 मार्च, 2020 के दौरान अखिल भारतीय आयुर्विज्ञान संस्थान (एम्स), नई दिल्ली में राष्ट्रीय भारतीय लोक स्वास्थ्य संघ का 64वां वार्षिक सम्मेलन (आईपीएचएसीओएन), 2020 का आयोजन किया गया। सम्मेलन का थीम 'भारत में सार्वभौमिक स्वास्थ्य कवरेज के लिए लोक स्वास्थ्य नेतृत्व का प्रोत्साहन' था। आम जनता में सामाजिक और व्यवहारगत परिवर्तन लाने के लिए 'ईट राइट इंडिया' पहल के अंतर्गत ईट सेफ, ईट हेल्दी, ईट सस्टेनेबल से संबंधित संदेश और मधुमेह, उच्च रक्तचाप, मोटापा आदि जैसे असंक्रमणीय रोग के निवारण के लिए भोजन में नमक, चीनी और वसा के अन्तर्ग्रहण को कम करने से संबंधित जानकारी प्रदान की गई; और

(xvi) दिनांक 03 से 07 मार्च, 2020 को प्रगति मैदान, नई दिल्ली में 'आहार– द फूड एंड हॉस्पिटलिटी फेयर– 2020' का आयोजन किया गया। इस मेले में भारत और विदेशों से 750 से ज्यादा भागीदारों ने विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पाद, मशीनरी, अतिथि सत्कार, खाद्य और पेय उपकरण तथा सजावट के सामान, और कन्फेक्शनरी की मदें दर्शाईं। हितधारकों के साथ मजबूत संबंध बनाने में इस मंच का सफलतापूर्वक उपयोग किया गया।

अध्याय-11

कोडेक्स

11.1 'कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन' (सीएसी) संयुक्त राष्ट्र संघ के खाद्य एवं कृषि संगठन (एफएओ) तथा विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूएचओ) का एक संयुक्त अंतर सरकारी निकाय है जिसके 189 सदस्य हैं (188 सदस्य देश और एक सदस्य संगठन (ईयू))। कोडेक्स ने उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की रक्षा करने और उचित व्यापार पद्धति को सुनिश्चित करने के लिए सामंजस्यपूर्ण अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक सृजित करने के लिए 1963 से कार्य किया है। भारत सन् 1964 से ही कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन का सदस्य है और यह अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक विकास प्रक्रिया में साझेदार रहा है। भारत कोडेक्स की बैठकों और कोडेक्स समिति की बैठकों के आयोजन और सह–आयोजन में सक्रिय रूप से भागीदारी करता है ताकि यह सुनिश्चित हो कि अंतरराष्ट्रीय मानकों को बनाते समय भारत की चिंताओं/मुद्दों को ध्यान में रखा जाए।

11.2 एफएसएसएआई राष्ट्रीय कोडेक्स संपर्क बिंदु (एनसीसीपी) के रूप में कार्य कर रहा है और यह एशिया क्षेत्र के लिए क्षेत्रीय समन्वयक के रूप में भारत की भूमिका के लिए कार्य करता है, तथा अंतरराष्ट्रीय मानकों के विकास के लिए कोडेक्स कार्य में सक्रिय भागीदारी करता है, जो मानक खाद्य उत्पादों के अंतरराष्ट्रीय व्यापार में सुरक्षा और उचित प्रथा को सुनिश्चित करने के लिए मूलभूत तत्व हैं।

11.3 कोडेक्स बैठकों में भागीदारी

भारतीय शिष्टमंडल ने अप्रैल, 2019 से मार्च, 2020 की अवधि के दौरान हुई सात कोडेक्स समितियों (यथा कीटनाशी अवशेष, खाद्य संदूषण, खाद्य लेबलिंग, ताजे फल और सब्जियां, भोजन स्वच्छता, पोषण और विशेष आहार उपयोग हेतु भोजन, एंटीमाइक्रोबियल प्रतिरोध संबंधी कृतक बल संबंधी कोडेक्स समितियां); कोडेक्स की कार्यकारी समिति; और 'कोडेक्स एलीमेंटेरियस' आयोग की वास्तविक बैठकों में भाग लिया। भारत ने प्रसंस्कृत फल और सब्जियों संबंधी कोडेक्स समिति के चल रहे कार्य में भी भागीदारी की जो वर्तमान में पत्राचार द्वारा कार्य कर रहा है। इन कोडेक्स बैठकों में शिष्टमंडलों ने यह सुनिश्चित किया कि पूर्ण सत्र में चर्चा के दौरान सौंपी गई लिखित टिप्पणियों और की गई दखलों के आधार पर भारत की चिंताओं को व्यापक रूप से दूर किया गया। कोडेक्स कार्य में भारत के कुछ महत्वपूर्ण योगदानों और हासिल उपलब्धियों में अन्यों के साथ–साथ निम्न शामिल हैं–

(क) भारत ने कीटनाशी अवशेष संबंधी कोडेक्स समिति की बैठक में 'इंडोक्राइन डिसरप्टर' (ईडी) के रूप में कीटनाशकों के निर्धारण और उनकी उपस्थिति के संदर्भ में सामंजस्यपूर्ण जोखिम प्रबंधन दृष्टिकोण हेतु दिशानिर्देशों से जुड़े चर्चा पत्र को प्रस्तुत किया।

(ख) खाने की वस्तुओं में संदूषकों संबंधी कोडेक्स समिति (सीसीसीएफ) के विचाराधीन खाने के लिए तैयार (आरटीई) मूंगफली में कुल एफ्लाटॉक्सिन (एएफटी) हेतु अधिकतम स्तर को निर्धारित करने एवं संबद्ध सैंपलिंग योजना (मूल रूप से भारत द्वारा प्रस्तावित) हेतु प्रस्तावित प्रारूप मानक के संबंध में इसके शीघ्र स्थापना हेतु अपने मजबूत समर्थन को दोहराया है ताकि भारत के अंतरराष्ट्रीय व्यापार संबंधी किसी भी बाधा को दूर किया जा सके।

(ग) आयोग द्वारा इसे अपनाने के लिए खाद्य स्वच्छता संबंधी कोडेक्स समिति द्वारा अंतिम रूप दिए गए खाद्य स्वच्छता (सीएक्ससी 1–1969) और इसके एचएसीसीपी अनुबंध के सामान्य सिद्धांतों के प्रस्तावित प्रारूप संशोधन में एक सह अध्यक्ष के रूप में भारत ने इस दस्तावेज के प्रारूप को तैयार करने और सर्वसम्मति पर पहुंचने के लिए एक महत्वपूर्ण भूमिका अदा की, जो पर्याप्त रूप से लघु और मझौले खाद्य कारोबारों से संबंधित मुद्दों का समाधान करता है।

(घ) भारत ने कोडेक्स कार्यनीति योजना 2020–25 को तैयार करने संबंधी कोडेक्स कार्यकारी उप समिति के सदस्य के रूप में इस योजना में, जिसे बाद में आयोग द्वारा स्वीकार किया गया, महत्वपूर्ण योगदान दिया।

(ड.) वर्ष के दौरान भारत ने नए कार्य हेतु अपने प्रस्तावों के आधार पर कई कोडेक्स पाठों को तैयार करने के संबंध में कार्य की अगुवाई की जिसमें उल्लेखनीय रूप से सूखे अथवा निर्जलित अदरक, वेयर आलू, आम की चटनी और मिर्च की सॉस से संबंधित मानक; और खाद्य पदार्थों के गैर खुदरा कंटेनरों के लेबलिंग करने संबंधी दिशानिर्देश शामिल हैं। इन पाठों को संबंधित समितियों द्वारा अनुमोदित किया गया और आयोग द्वारा विभिन्न चरणों (चरण 5, चरण 8 अथवा चरण 5/8) में स्वीकरण के लिए अग्रेषित कर दिया गया।

(च) भारत ने इंटरनेट बिक्री/ ई–कामर्स; खाद्यों के एलर्गेन लेबलिंग संबंधी दिशानिर्देश; समस्त निम्नवत जन स्वास्थ्य चिंताओं संबंधी दिशानिर्देश जिनमें सीएक्सएल की स्थापना से छूट दी जा सकती है; खाद्य प्रसंस्करण में जल के सुरक्षित उपयोग के सिद्धांत; और अनाज (गेहूं, मक्का, ज्वार और चावल), आटा और शिशुओं और छोटे बच्चों हेतु अनाज आधारित भोज्य पदार्थों में कुल एफ्लाटॉक्सिन के अधिकतम मान संबंध में नए कोडेक्स पाठ को तैयार करने के लिए कार्य समूहों के अध्यक्ष/ सह–अध्यक्ष के रूप में अपनी सक्रिय भागीदारी की।

(छ) भारत ने असमर्थित यौगिक (कीटनाशी) के प्रबंधन और लंबे समय तक भंडारण के दौरान बहुवर्गीय कीटनाशियों के प्रमाणित संदर्भ सामग्री (सीआरएम) की शुद्धता और स्थायित्व की निगरानी के संबंध में चर्चा पत्रों को तैयार करने में भी योगदान देने की पेशकश की।

11.4 कोडेक्स न्याय निधि 2 (सीटीएफ2) के अंतर्गत भारत, भूटान, नेपाल की संयुक्त परियोजना

11.4.1 संयुक्त कोडेक्स न्यास निधि 2 (सीटीएफ2) के लिए आरंभिक कार्यशाला

भूटान, भारत और नेपाल में कोडेक्स ढांचे को संस्थापित करने और कोडेक्स मानक निर्धारण प्रक्रिया और कार्यवाहियों पर क्षमता वर्धन करने हेतु कोडेक्स न्यास निधि 2 पहल के अंतर्गत इन देशों द्वारा तीन वर्षीय संयुक्त परियोजना, नई दिल्ली में दिनांक 21 जून, 2019 को शुरू हुए कार्यशाला के साथ आधिकारिक रूप आरंभ की। समय–सीमा और बजट सहित वर्ष 2019 के लिए वार्षिक कार्ययोजना के साथ इस परियोजना और इनकी कार्यान्वयन योजना के सभी कार्यकलापों पर चर्चा करने और इनकी समीक्षा करने के लिए इस कार्यशाला में भूटान, भारत और नेपाल से लगभग 40 प्रतिनिधियों ने भाग लिया, जिसमें सरकारी विभागों, शिक्षा/अनुसंधान संस्थाओं से प्रतिनिधि शामिल थे।

11.4.2 संयुक्त सीटीएफ2 परियोजना के अंतर्गत प्रशिक्षण

दिनांक 27 से 31 अगस्त, 2019 के दौरान कोडेक्स कार्य और कोडेक्स इंडिया के कार्यकरण के संबंध में भूटान और नेपाल के अधिकारियों के लिए एक पांच–दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया। इस प्रशिक्षण का उद्देश्य भूटान और नेपाल को उनके अपने देशों में मजबूत राष्ट्रीय कोडेक्स ढ़ांचे के विकास में उनकी सहायता करने के लिए कोडेक्स कार्य प्रबंधन के बारे में मूलभूत जानकारी देना और इस क्षेत्र में भारत के अनुभव से सीखना था।

11.4.3 खाद्य सुरक्षा संबंधी रसायन जोखिम विश्लेषण रूपरेखा संबंधी कार्यशाला

खाद्य सुरक्षा संबंधी रसायन जोखिम विश्लेषण रूपरेखा संबंधी एक चार–दिवसीय कार्यशाला का आयोजन विश्व स्वास्थ्य संगठन के सहयोग से सीटीएफ2 परियोजना के अंतर्गत भारत, नेपाल और भूटान की विभिन्न मुख्य सरकारी संस्थाओं के वैज्ञानिकों/विशेषज्ञों के लिए दिनांक 21 से 24 अक्तूबर, 2019 को सीएसआईआर–इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ टॉक्सीक्लोजी रिसर्च (आईआईटीआर), लखनऊ में एफएसएसएआई द्वारा किया गया। इस कार्यशाला में भारत, कनाडा, जर्मनी और हांगकांग (चीन) के अंतरराष्ट्रीय ख्याति प्राप्त अनुभवी संकायों ने भाग लिया। इस कार्यशाला के माध्यम से भारत के खाद्य सामग्रियों से जुड़े पेशेवरों के एक समूह को जोखिम आकलनकर्ताओं के रूप में प्रशिक्षित किया गया है जिनका खाद्य सामग्रियों में पाए गए रासायनिक संदूषण के संबंध में जोखिम प्रबंधन निर्णय लेने के लिए एफएसएसएआई द्वारा उपयोग किया जा सकता है।

11.5 कोडेक्स समिति की बैठकों का आयोजन

एफएसएसएआई ने गोवा, भारत में दिनांक 23 से 27 सितम्बर, 2019 के दौरान एशिया हेतु एफएओ/डब्ल्यूएचओ समन्वय समिति (सीसीएएसआईए 21) के इक्कीसवें सत्र का सफलतापूर्वक आयोजन किया। इस बैठक में प्राथमिक उत्पाद में खाद्य सुरक्षा के संबंध में भारत के अंतरराष्ट्रीय ख्याति प्राप्त कृषि वैज्ञानिक प्रो. एस. अय्यप्पन द्वारा दिए गए मुख्य भाषण से क्षेत्रीय संदर्भ में इस मुद्दे से निपटने के लिए दृष्टिकोण संबंधी व्यापक चर्चा शुरू हुई। बैठक के लिए क्षेत्रीय समन्वयक के रूप में भारत ने 'इस क्षेत्र के लिए संगत कोडेक्स कार्य' के संबंध में कार्यसूची पत्र तैयार किया जिसमें खाद्य सुरक्षा और कोडेक्स कार्य से संबंधित मामलों पर इस क्षेत्र के कोडेक्स सदस्य देशों में क्षेत्रीय समन्वय और सहयोग को सुदृढ़ करने के लिए सीसीएएसआईए हेतु मानक परिचालन प्रक्रिया (एसओपी)' भी शामिल थी। भारत ने परंपरागत दुग्ध आधारित मिष्टान्न हेतु क्षेत्रीय मानक को तैयार करने के लिए एक नए कार्य का प्रस्ताव भी दिया और समिति इस पर सहमत हुई कि भारत समिति के अगले सत्र में विचार हेतु एक संशोधित चर्चा पत्र प्रस्तुत कर सकता है।

अध्याय-12

अंतर्राष्ट्रीय सहयोग

12.1 अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के साथ सहयोग में सुधार करने, अंतर्राष्ट्रीय सरकारी और गैर–सरकारी संगठनों द्वारा किए गए खाद्य मानकों पर कार्य के समन्वय को बढ़ावा देने और अंतरराष्ट्रीय तकनीकी मानकों और घरेलू खाद्य मानकों के बीच संगतता को बढ़ावा देने के संबंध में अपने कर्तव्यों और कार्यों की पूर्ति करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर वैज्ञानिक और तकनीकी सहयोग, खाद्य प्राधिकरण द्वारा किए गए महत्वपूर्ण क्रियाकलापों में से एक है। इस संदर्भ में एफएसएसएआई, इस अध्याय में यथा वर्णित वर्ष 2019–20 के दौरान विभिन्न क्रियाकलापों/ आयोजनों के निष्पादन में जुटा रहा है।

12.2 समझौता ज्ञापन/अन्य हस्ताक्षरित सहयोग करारों के तहत किए गए क्रियाकलाप

12.2.1 अगस्त, 2019 में काठमांडू (नेपाल) में खाद्य सुरक्षा में सहयोग के लिए एफएसएसएआई और नेपाल के खाद्य प्रौद्योगिकी तथा गुणवत्ता नियंत्रण विभाग (डीएफटीक्यूसी) के बीच एक समझौता ज्ञापन (एमओयू) पर हस्ताक्षर किए गए हैं। इस समझौता ज्ञापन का उद्देश्य खाद्य पदार्थों और संबंधित सेवाओं के मानकों, निरीक्षण, परीक्षण और प्रमाणन के क्षेत्र में तकनीकी सहयोग को सुगम बनाना और इस क्षेत्र में सूचना और विशेषज्ञता का आदान–प्रदान करना है ।

12.2.2 खाद्य सुरक्षा के क्षेत्रों में एएनएसईएस (फ्रांसीसी एजेंसी फॉर फूड, एनवायरमेंट एंड ऑक्यूपेशनल हेल्थ एंड सेफ्टी) और एफएसएसएआई के बीच हस्ताक्षरित समझौता ज्ञापन के तत्वावधान में आईसीएआर–केन्द्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान (सीआईएफटी), कोच्चि में दिनांक 09 से 13 दिसंबर, 2019 तक उन्नत माइक्रोबायोलॉजिकल तकनीकों पर एक व्यावहारिक अनुभवजन्य प्रशिक्षण आयोजित किया गया।

12.2.3 एफएसएसएआई और डेनिश वेटरनरी एंड फूड एडमिनिस्ट्रेशन (डीवीएफए) के बीच समझौता ज्ञापन के तत्वावधान में रॉयल डेनिश एम्बेसी, नई दिल्ली में दिनांक 11 से 12 दिसंबर, 2019 तक कृषि और खाद्य उत्पादन में एंटी माइक्रोबियल रेजिस्टेंस (एएमआर) की चुनौतियों पर एक संगोष्ठी का आयोजन किया गया।

12.3 आयोजित की गई संगोष्ठियां/ कार्यशालाएं

12.3.1 भारत में जोखिम मूल्यांकन विकसित करने के लिए यूरोपीय आयोग की पहल के अंतर्गत सुरक्षित भोजन हेतु बेहतर प्रशिक्षण (बीटीएसएफ) के तहत द्वितीय अल्पकालिक मिशन (एसटीएम) को आईसीएआर–केंद्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान (सीआईएफटी) में दिनांक 27 से 31 मई, 2019 तक आयोजित किया गया था। एरिस्टोटल यूनीवर्सिटी ऑफ थेसालोनिकी, ग्रीस की फूड माइक्रोबायोलॉजी एंड हाईजीन प्रयोगशाला के प्रमुख, व ईएफएसए बायोहाजार्ड पैनल के अध्यक्ष ने एसटीएम की अध्यक्षता की।

12.3.2 जोखिम आकलन पर यूरोपीय आयोग की एक पहल, सुरक्षित भोजन हेतु बेहतर प्रशिक्षण (बीटीएसएफ) के तहत तीसरे अल्पकालिक मिशन (एसटीएम), का आयोजन दिनांक 11 से 15 नवंबर, 2019 तक राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान (एनआईएफटीईएम), हरियाणा में आयोजित किया गया। एरिस्टोटल यूनीवर्सिटी ऑफ थेसालोनिकी, ग्रीस की फूड माइक्रोबायोलॉजी एंड हाईजीन प्रयोगशाला के प्रमुख, व ईएफएसए बायोहाजार्ड पैनल के अध्यक्ष ने एसटीएम की अध्यक्षता की।

12.4 बैठकों में भागीदारी/ प्रशिक्षण

12.4.1 एफएसएसएआई के एक अधिकारी ने दिनांक 12 से 23 अगस्त, 2019 में बर्लिन में आयोजित खाद्य सुरक्षा में जोखिम मूल्यांकन और जोखिम सम्प्रेषण पर आठवीं 'बीएफआर समर अकादमी' में भागीदारी की।

12.4.2 एफएसएसएआई के दो सदस्यीय प्रतिनिधिमंडल ने दिनांक 25 से 27 नवंबर, 2019 तक नेपाल के काठमांडू में आयोजित 'डब्ल्यूएचओ दक्षिण पूर्व एशिया क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा पर कार्रवाई के लिए फ्रेमवर्क' में भाग लिया। इस कार्यक्रम में नौ देशों के प्रतिनिधियों ने भाग

लिया। सूचनाओं और बेहतर पद्धतियों के पारस्परिक आदान–प्रदान के अलावा, एफएसएसएआई ने अपने–अपने देशों में खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने के लिए सदस्य राष्ट्रों का मार्गदर्शन करने हेतु नेतृत्व किया । एफएसएसएआई एक बड़े और खंडित खाद्य व्यापार क्षेत्र पर कार्यवाही करने के लिए नवाचार और तकनीकी समाधानों को कैसे उपयोग कर रहा है, इस संबंध में उदाहरण भी साझा किए गए ।

12.4.3 एफएसएसएआई के दो सदस्यीय प्रतिनिधिमंडल ने दिनांक 25 से 28 फरवरी, 2020 तक में आयोजित 'ग्लोबल फूड सेफ्टी इनीशियेटिव' (जीएफएसआई) सम्मेलन में भागीदारी की ।

12.4.4 एफएसएसएआई के एक अधिकारी ने दिनांक 24 से 28 फरवरी, 2020 तक रीगा, लातविया में फूड कंपोजीशन एंड इंफॉर्मेशन (एफसीआई) विषय पर प्रशिक्षण पाठ्यक्रम में भाग लिया। इस पाठ्यक्रम का आयोजन यूरोपियन कमिशन के 'हेल्थ एंड फूड सेफ्टी डायरेक्टरेट जनरल' (डीजी सान्ते) की ओर से उपभोक्ता, स्वास्थ्य और खाद्य कार्यकारी एजेंसी (सीएचएएफईए) द्वारा किया गया था।

अध्याय-13

एफएसएसएआई में डिजिटलीकरण, प्रौद्योगिकी का लाभ उठाना और ई-शासन

13.1 एफएसएसएआई के सूचना प्रौद्योगिकी प्रभाग की भूमिका और उत्तरदायित्व

13.1.1 भारत, डिजिटल उपभोक्ताओं के लिए सबसे बड़े और तेजी से बढ़ते हुए बाजारों में से एक है। भारत सरकार ने देश की डिजिटल अर्थव्यवस्था के आकार को दोगुना करने की महत्वाकांक्षी पहल के रूप में विनियमों को युक्तिसंगत बनाने से लेकर डिजिटल इंडिया को आरंभ करने के लिए अवसंरचना में सुधार करने तक डिजिटल प्रगति को बढ़ावा देने के लिए बहुत कुछ किया है और नागरिकों को शामिल करने में एक महत्वपूर्ण बदलाव किया है। सरकार के डिजिटलीकरण के सृजन और प्रोत्साहन संबंधी सुदृढ़ इच्छा शक्ति की तर्ज पर एफएसएसएआई में ई–शासन डिजिटल प्रौद्योगिकी से कई तरह से इस पारिस्थितिकी में परिवर्तन आ सकता है। बीते कई वर्षों के दौरान एफएसएसएआई प्रौद्योगिकी का लाभ लेता रहा है ताकि साझेदारी और अभिसरण के माध्यम से तेजी से कार्य करते हुए खाद्य सुरक्षा और पोषण को एक साथ संबद्ध कर और उपभोक्ता सशक्तिकरण पर फोकस करते हुए कई प्रकार के सुधार हो सके।

13.1.2 सूचना प्रौद्योगिकी प्रभाग का मुख्य कार्य सूचना प्रौद्योगिकी अवसंरचना को विकसित करना, इस्तेमाल करना और सहायता करना है ताकि एफएसएसएआई के सभी प्रभागों के आंतरिक कर्मियों, साझेदार संगठनों, खाद्य कारोबारों, उपभोक्ताओं और प्राधिकरण के अन्य हितधारकों हेतु सहज पहुंच सुनिश्चित हो सके।

13.2. एफएसएसएआई में सूचना प्रौद्योगिकी अवसंरचना को सुदृढ़ किया जाना

13.2.1 सभी कार्यालयों में इंटरनेट कनेक्टिविटी के लिए बैंडविड्थ को बढ़ाया गया है और पीजीसीएल के माध्यम से दिल्ली स्थित एफएसएसएआई मुख्यालय में यह 60 एमबीपीएस है तथा सभी अन्य क्षेत्रीय कार्यालयों में यह 12 एमबीपीएस है। एनआईसी डाटा सेंटर में कुल आबंटित संसाधनः 292 कोर सीपीयू, 224 जीबी रैम और 20.252 टीबी एचडीडी के साथ एफएलआरएस के लिए एफएसएसएआई के छह सर्वर हैं।

13.2.2 क्लॉउड एडॉप्शन

बीएसएनएल क्लॉउड से अभी विभिन्न वेबसाइट, माइक्रोसाइट और अन्य एप्लिकेशन पोर्टल चल रहे हैं। एफएसएसएआई ने इंटरनेट पर अपने सभी नए एप्लिकेशनों को चलाने के लिए ''क्लॉउड फर्स्ट'' कार्यनीति अपनाई है, जिसने समय और अपेक्षित लागत में कमी की है।

(क) बीएसएनएल क्लॉउड में एफआईसीएस के लिए एफएसएसएआई के पास कुल आबंटित संसाधन 14वीसीपीयू; 40जीबी रैम; 2240 जीबी एचडीडी के साथ तीन वीएम है, इसके अतिरिक्त, सभी 40+ वेबसाइटों/पोर्टलों(11वीएम) के लिए कुल आबंटित संसाधनः 16वीसीपीयू; 28जीबी रैम 1040 जीबी एचडीडी के साथ बीएसएनएल क्लॉउड की सेवाएं प्राप्त की गई है।

(ख) एनआईसी की राष्ट्रीय क्लॉउड सर्विस 'मेघराज' में खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस) एप्लिकेशन पहले से ही विद्यमान है जो उचित आपदा पुनर्प्राप्ति कार्यात्मकताओं के साथ एक विश्वसनीय, लागत–प्रभावी और ठोस अवसंरचना प्रदान करता है। इसमें सात वीएम है जिनका कुल आबंटित संसाधन हैः 112 वीसीपीयू; 224 जीबी रैम और 3620 जीबी एचडीडी।

13.2.3 अनुभव क्षेत्र

एफएसएसएआई के पास तीन डिस्प्ले कार्यक्षेत्रों वाला एक समकालीन 360 डिग्री अनुभव क्षेत्र है जहां कोई भी भारत की खाद्य प्रणाली को देख सकता है और एफएसएसएआई की इस यात्रा में भागीदारी कर सकता है। एफएसएसएआई में देश की समृद्ध पाक कला

संबंधी विरासत की खोज करने के लिए वर्चुअल वास्तविक्ता अनुभव चक्र में 'खाद्य सुरक्षा भारत दर्शन' तथा 'इनफिनिटी मिरर' इस अनुभव क्षेत्र की विशेषतायें हैं।

13.2.4 सभी एफएसएसएआई मुख्यालय और क्षेत्रीय कार्यालय अब वीडियो कांफ्रेंसिंग सुविधा से युक्त हैं और आवश्यकता पड़ने पर आंतरिक रूप से एवं राज्य सरकारों के अधिकारियों के साथ नियमित वीडियो कांफ्रेंसिंग की जा रही है जिसके परिणामस्वरूप बेहतर समन्वय हो रहा है और यात्रा संबंधी आवश्यकताओं व लागतों में कमी आई है।

13.3 सिस्टम/ सॉफ्टवेयर एप्लिकेशन/ पोर्टल

एफएसएसएआई में डिजिटलीकरण के तहत संकल्पना से आगे बढ़ाते हुए उसे चालू किए जाने पर ध्यान दिया है जिसके परिणामस्वरूप विभिन्न नए एप्लिकेशन पारितंत्र , आंकड़े संबंधी नए पारितंत्र का सृजन हुआ है जो बदले में अपने मॉडलों को अनुकूल बनाने में उपभोक्ताओं हेतु पारितंत्र सृजित करने के लिए नए उत्पादों, सेवाओं, चैनलों और पोर्टलों को प्रोत्साहित करेगा। मुख्य डिजिटल पहलों में सॉफ्टवेयर एप्लिकेशन, पोर्टल और माइक्रो साइटें शामिल हैं–

क. खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस)।

ख. खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस)।

ग. खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस)।

घ. भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (आईएनएफओएलएनईटी)।

ड. खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी)।

च. नियमित जांच और प्रतिचयन प्रणाली के माध्यम से खाद्य सुरक्षा अनुपालन (एफओएससीओआरआईएस)।

छ. 'ईट राइट इंडिया' और अन्य माइक्रो साइटों के डिजिटलीकरण संबंधी पहल।

उपर्युक्त प्रमुख एप्लिकेशनों को बनाए रखने के अलावा वर्ष 2019–20 के दौरान कुछ नए कार्यों को आरंभ किया गया जिन्हें यहां संक्षेप में दिया गया है।

13.4 खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस) का प्रबंधन, खाद्य निर्यात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस) और 'माईगाव' प्लेटफार्म के साथ सहयोग

13.4.1 खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस)

13.4.1.1 वर्ष 2011 की शुरूआत से ही खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली ऑनलाइन लाइसेंसिंग प्रणाली के प्रमुख सॉफ्टवेयर एप्लिकेशनों में से एक है जो एफएसएसएआई की लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली को सरल बनाती है और अब यह देश के रेलवे के सभी 16 जोनों सहित संपूर्ण भारत में परिचालन में रही है।

13.4.1.2 एफएलआरएस एप्लिकेशन ने 'पैन इंडिया रेजर पे पेमेंट गेटवे' को लागू किया है तथा राज्य लाइसेंस एवं पंजीकरण हेतु शुल्क को केंद्रीय रूप से वसूला जाता है और राज्यों के बैंक खातों में अंतरित किया जाता है।

13.4.1.3 उन्नत विशेषताओं के साथ मुक्त संसाधन प्लेटफार्म में लाइसेंस और पंजीकरण हेतु एक नई खाद्य सुरक्षा और अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस) जल्द ही आरंभ की जाने वाली है।

13.4.2 खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस)

13.4.3 खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस) भारत में आयातित खाद्य पदार्थों की निर्मुक्ति प्रक्रिया की एक समेकित वेब आधारित प्रणाली है और यह सीमा शुल्क आईसीई–गेट प्रणाली के साथ भी समन्वित है। खाद्य आयात चेतावनी प्रणाली (एफआईएएस) को भी एफआईसीएस के साथ जोड़ दिया गया है, जो https://fics.fssai.gov.in/ पर उपलब्ध है, यह सीमा शुल्क अधिकारियों की पत्तनों पर खाद्य पदार्थों को रद्द करने की प्रक्रिया को सुगम बनाता है।

13.4.4 'माईगॉव' प्लेटफार्म के साथ सहयोग

एफएसएसएआई ने माईगॉव प्लेटफार्म जिसकी व्यापक पहुंच है, के माध्यम से खाद्य सुरक्षा कार्यक्रम और अन्य पहलों की पहुंच बढ़ाने के लिए 'माईगॉव टीम' के साथ सहयोग किया है। 'ईट राइट इंडिया' कार्यक्रम के अंतर्गत पौष्टिक भोजन, सुरक्षित भोजन, उपभोक्ता सशक्तिकरण, खाद्य विनियामक पारितंत्र आदि जैसे क्षेत्रों को शामिल करते हुए एक ऑनलाइन 'ईट राइट अभियान' 'माईगॉव' प्लेटफॉर्म https://quiz.mygov.in/quiz/eatright-quiz पर आरंभ किया गया। 'ईट राइट क्विज' कार्यक्रम के सफल कार्यान्वयन के बाद एक अन्य अभियान 'एक्सपर्ट स्पीक' नामक कार्यक्रम आरंभ किया गया है जहां सही भोजन के संबंध में विशेषज्ञों द्वारा सुझाव देने वाला एक कम अवधि वाला वीडियो माईगॉव प्लेटफार्म पर उपलब्ध कराया गया है।

13.4.5 खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस–फोस्कोस)

वर्ष के दौरान विद्यमान खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली को नया रूप देने का निर्णय लिया गया। खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस) सॉफ्टवेयर एप्लिकेशन को उन्नत विशेषताओं के साथ विकसित किया गया है और यह मुक्त संसाधन प्लेटफार्म पर आधारित है। यह मौजूदा एफएलआरएस की जगह होगा। इसकी उन्नत और अतिरिक्त विशेषताएं इसे और सरल, तेज और व्यापक बनाती है ताकि एफबीओ खाद्य लाइसेंस पाने में समर्थ हों अथवा पंजीकरण प्रमाणपत्र सहजता से प्राप्त कर सकें। फोस्कोस का सिस्टम आर्किटेक्चर अत्याधुनिक प्रौद्योगिकी पर आधारित है और यह माइक्रो सर्विसों का उपयोग करता है जो इसे कई स्वतंत्र सहकार्य संघटकों में बांटता है। यह कार्यान्वयन के उन्नत चरण में है।

13.5 वर्ष 2019–20 के दौरान विभिन्न चल रही प्रणालियों का विकास और कार्यान्वयन

13.5.1 नियमित जांच और प्रतिचयन प्रणाली के माध्यम से खाद्य सुरक्षा अनुपालन (एफओएससीओआरआईएस–फोस्कोरिस)

नियमित जांच और प्रतिचयन प्रणाली के माध्यम से खाद्य सुरक्षा अनुपालन (एफओएससीओआरआईएस–फोस्कोरिस) खाद्य सुरक्षा के लिए एक वेब आधारित रियलटाइम जांच प्लेटफार्म है। फोस्कोरिस एक व्यापक समग्र निरीक्षण जांच प्रणाली, पर्यावरण अनुकूल कागज रहित जांच हेतु एक संपूर्ण नया दृष्टिकोण है जो बदले में इन रिपोर्टों के रियलटाइम डिजिटलीकरण में सहायता करती है।

13.5.2 खाद्य उत्पाद पहचान सत्यापन प्रणाली (एफपीआईवीएस)

एफएसएस अधिनियम की धारा 22 के अंतर्गत आने वाले अधिकांश खाद्य पदार्थों के कारोबार को आसान बनाने के लिए एफएसएसएआई ने उत्पाद अनुमोदन प्रक्रिया की स्थापना को सफलतापूर्वक पूरा कर परिचालन शुरू कर दिया है और यह फोस्कोस का भी भाग बन गया है।

13.5.3 भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (आईएनएफओएलएनईटी–इन्फोलनेट)

भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (आईएनएफओएलएनईटी) सभी श्रेणियों की उन प्रयोगशालाओं को समेकित करने के लिए एक आईटी सोल्यूशन है, जो किसी भी प्रकार के खाद्य नमूना परीक्षण में शामिल हैं।

13.5.4 जैविक उत्पादों के लिए जैविक भारत पोर्टल

भारत से आने वाले जैविक खाद्य पदार्थों से संबंधित यह पोर्टल एक विनियामक पोर्टल है। इस पोर्टल में मूल रूप में भारतीय जैविक खाद्य संबंधी समग्र आंकड़ा है तथा जैविक खाद्य मानक प्रमाणन प्रक्रिया, एफबीओ संबंधी सूचना, उनके उत्पादों और भौगोलिक क्षेत्र जहां यह उपलब्ध हैं । इसे एफएसएसएआई, एपीईडीए और पीजीएस–इंडिया द्वारा संयुक्त रूप से विकसित किया गया है।

13.5.5 खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी) प्रशिक्षण पोर्टल

एफओएसटीएसी खाद्य मूल्य श्रृंखला के सभी खाद्य कारोबार प्रचालकों (एफबीओ) के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन पोर्टल है।

13.6 सामाजिक पहुंच/ डिजिटल संपर्क

13.6.1 कुछ नये संचार चैनलों को अंतिम उपभोक्ताओं तक सीधे पहुंच बनाने के लिए लगाया गया है, जो उपभोक्ताओं और एफएसएसएआई के बीच सीधा संबंध जोड़ते हैं। अब एफएसएसएआई व्यापक रूप से सबसे अधिक प्रयोग किए जाने वाले चार सोशल मीडिया प्लेटफार्म यथा फेसबुक, ट्विटर, यू–ट्यूब और इंस्टाग्राम पर व्यापक रूप से मौजूद है।

13.6.2 एफएसएसएआई का एक निःशुल्क हेल्पलाइन डेस्क भी है और इसका हेल्पलाइन नम्बर संपर्क माध्यमों के जरिए परिचालित किया गया है। उपर्युक्त उल्लिखित बहु चैनलों से आने वाली सभी शिकायतों/ प्रश्नों को वेब पोर्टल/ मोबाईल एप– खाद्य सुरक्षा संपर्क पर स्वतः भेजा जा रहा है।

13.6.3 'ईट राइट इंडिया अभियान' – 'ईट राइट इंडिया' संबंधी एक समन्वित पोर्टल को विकसित किया गया है। सभी स्वतंत्र ईट राईट पहल पोर्टलों को एफएसएसएआई के इस समेकित पोर्टल के अंतर्गत लाया जाएगा।

13.7 एफएसएसएआई वेबसाइट

वेबसाइट डिजाइन में अद्यतन प्रवृत्तियों को मद्देनजर रखते हुए एफएसएसएआई की एक नए पहचान वाली समेकित वेबसाइट को डिजाइन और विकसित किया गया है। इसमें सूचना को अधिक सुविधाजनक तरीके से डाला गया है ताकि नागरिक आंकड़ों की प्रभावी तरीके से खोज कर सकें। एफएसएसएआई की सभी एप्लिकेशनों और पहलों को इस समेकित वेबसाइट https://fssai.gov.in के माध्यम से सहजता से प्राप्त किया जा सकता है।

13.8 फूड फोर्टिफिकेशन रिसोर्स सेंटर (एफएफआरसी) वेबसाइट

संपूर्ण भारत में खाद्य पदार्थों में व्यापक पैमाने पर पोषक तत्वों को मिलाने को बढ़ावा देने के लिए एफएफआरसी नामक संसाधन और सहायता केंद्र है। इसकी नवीकृत वेबसाइट http://ffrc.fssai.gov.in यूआरएल पर उपलब्ध है।

13.9 माइक्रो साइट/ पोर्टल/ पहलें

निम्नलिखित माइक्रो साइटों/ पोर्टलों को सृजित किया गया है/ अथवा विकसित किया जा रहा है जिनका ब्यौरा तालिका 25 में है।

तालिका 25 – माइक्रो साइटों/ पोर्टलों की सूची

माइक्रो साइटों/ पोर्टलों के नाम	विशेषताएं
सेफ एंड न्यूट्रिशस फूड इनिशिएटिव एसएनएफ @स्कूल, एसएनएफ @होम, 'क्लीन स्ट्रीट फूड हब', एसएनएफ@ भोग, आदि	विभिन्न पहलों के लिए विभिन्न प्रकार की माइक्रो साइटों को सृजित किया गया है और इन्हें व्यापक बनाने के लिए इन्हें और अद्यतन किया जा रहा है ताकि सभी हितधारकों को एक मंच पर लाया जा सके जिससे कि इन पहलों के संबंध में सूचना प्रसारित करने, सहयोग करने और प्रबंधन करने में सहायता प्राप्त हो सके।
डाइट 4 लॉइफ पहल	एफएसएसएआई ने जन्मजात उपापचय दोषों (आईईएम) से ग्रसित बच्चों को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन प्रदान करने संबंधी चुनौती से निपटने के लिए पेशेवर संगठनों, स्वास्थ्य परिचर्या पेशेवरों के साथ साझेदारी की है और सहयोग किया है।
फूड एनालिस्ट एक्जॉम पोर्टल	वर्ष 2017, 2018 और 2019 के दौरान हुए खाद्य विश्लेषण की जांच में सभी आवेदकों के लिए 'फूड एनालिस्ट एक्जॉम' पोर्टल एक एकल बिंदू संपर्क स्थान था।
फूड सेफ्टी कनेक्ट	इस पोर्टल का ध्येय उपभोक्ताओं को खाद्य सुरक्षा और मानकों के प्रति शिक्षित और जागरूक करना है। इस पोर्टल में चल रहे शिकायत निपटान तंत्र और इसे और सुविधा प्रदान करना शामिल है।

माइक्रो साइटों/ पोर्टलों के नाम	विशेषताएं
ई–ऑफिस का कार्यान्वयन – डिजिटल कार्यस्थल सॉल्यूशन का एक ऑनलाइन सॉफ्टवेयर साधन	एफएसएसएआई में विभिन्न एप्लिकेशनों के लिए संगठनात्मक ढ़ांचे में सुधार करने और निगरानी में सहजता के लिए ई–ऑफिस पोर्टल ढ़ांचा संगठन संबंधी सूचना और एप्लिकेशन/सर्विस प्रदान करता है।
सेव फूड, शेयर फूड – भारतीय खाद्य साझा गठबंधन (आईएफएसए) नामक प्लेटफार्म	यह पोर्टल खाद्य पदार्थ संग्रह करने वाली एजेंसियों का एक नेटवर्क सृजित करता है तथा नागरिकों, खाद्य कारोबारियों, सिविल सोसाइटी संगठनों को एक समन्वित रूप में साथ लाता है ताकि संपूर्ण आपूर्ति श्रृंखला में भोजन की बर्बादी को रोका जाए।
एफएसएसएआई इन्टर्नशिप पोर्टल	मुक्त संसाधन प्लेटफार्म में विकसित पोर्टल को इंटर्नशिप योजना के लिए एफएसएसएआई में सफलतापूर्वक लागू किया गया है।
एफएसएसएआई और एफएफआरसी भर्ती के लिए पोर्टल	मुक्त संसाधन प्लेटफार्म में एक इन–हॉउस पोर्टल को एफएसएसएआई के आईटी पेशेवरों की भर्ती और एफएफआरसी में भर्ती के लिए भी डिजाइन, विकसित और लागू किया गया है।
खाद्य प्राधिकरण के वैज्ञानिक पैनलों में शामिल करने के लिए रूचि अभिव्यक्ति (ईओआई) को आमंत्रित करने के लिए एफएसएसएआई पोर्टल	खुला संसाधन में डिजाइन और विकसित एक ऑनलाइन प्लेटफार्म को सफलतापूर्वक लागू किया गया है।
तीव्र परीक्षण से मिलावट का पता लगाना (डीएआरटी)– मोबाइल प्रतिक्रियाशील पोर्टल	यह एक मोबाइल प्रतिक्रिया वेब पोर्टल है जो किसी भी प्रकार के मिलावट का पता लगाने के लिए सहज त्वरित सामान्य परीक्षण विश्लेषण के बारे में ब्योरा प्रदान करता है और इसे http://fssai.gov.in/dart/. यूआरएल पर देखा जा सकता है।
टिप्पणियों के लिए ई–प्लेटफार्म	टिप्पणियों के लिए ई–प्लेटफार्म (ईपीसी) एक एप्लिकेशन है जिसे उन दस्तावेजों के संबंध में टिप्पणियों को शामिल करने, साझा करने और भेजने के लिए मूर्त हितधारकों के लिए एक प्रणाली है, जिन टिप्पणियों को खाद्य प्राधिकरण द्वारा हितधारकों से लिया जाना/ आमंत्रित किया जाना अपेक्षित है।
खाद्य और पोषण में पेशेवरों का नेटवर्क (एनईटीपीआरओएफएएन)	एनईटीपीआरओएफएएन पोर्टलः https://fssai.gov.in/NetProFaN की खाद्य और पोषण के क्षेत्र में पेशेवर संघों और निकायों की समग्र सुदृढ़ता का लाभ उठाने, इन निकायों में नवोन्मेष को बढ़ावा देने और सम्पूरकता को बढ़ावा देने के लिए परिकल्पना की गई थी।
राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक (एसएफएसआई)	यह एक ऑनलाइन प्लेटफार्म है जिससे कोई भी इस सूचकांक में राज्यों/ संघ राज्य क्षेत्रों की वर्तमान रैंकिंग देख सकता है। इस एप्लिकेशन को https://fssai.gov.in/sfsi यूआरएल पर देखा जा सकता है।

13.10 यूआरएल के साथ वेबसाइट / पोर्टलों और अन्य डिजिटल पहलों की सूची तालिका 26 में दी गई है।

तालिका 26 – वेबसाइट/ पोर्टलों व अन्य डिजिटल पहलों की सूची

क्र. सं.	नाम	यूआरएल
1	एफएसएसएआई समग्र मुख्य वेवसाईट	https://fssai.gov.in
2	खाद्य सुदृढीकरण संसाधन केन्द्र (एफएफआरसी)	https://ffrc.fssai.gov.in
3	खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली (एफएलआरएस)	https: // foodlicensing.fssai.gov.in
4	खाद्य आयात निर्मुक्ति प्रणाली (एफआईसीएस)	https: // fics.fssai.gov.in
5	खाद्य आयात अस्वीकृति चेतावनी (एफआईआरए)	https://fssai.gov.in/fira

क्र. सं.	नाम	यूआरएल
6	खाद्य उत्पाद पहचान सत्यापन प्रणाली (एफपीआईवीएस)	https://fssai.gov.in/fpivs
7	खाद्य संस्कृति	https://fssai.gov.in/foodculture
8	एफएसएसएआई अनुभव क्षेत्र	https://experiencezone.fssai.gov.in
9	आईएफएस त्वरित पहुँच	https://fssai.gov.in/IFSquickaccess
10	स्वच्छता रेटिंग	https://fssai.gov.in/servesafe
11	फूड सेफ्टी नालेज एज़ाइमिलेशन (एफएसकेएएन)	https://fssai.gov.in/fskan
12	एफएसएसएआई इंटर्नशिप पोर्टल	https://fssai.gov.in/internship
13	एफएफआरसी भर्ती पोर्टल	https://fssai.gov.in/ffrcrecruitment
14	एफएसएसएआई भर्ती पोर्टल	https://fssai.gov.in/recruitment
15	एफएसएसएआई ट्रेनर्स पोर्टल	https://fssai.gov.in/trainers
16	एफएसएसएआई साइंटिफिक पैनल्स पोर्टल	https://fssai.gov.in/scientificpanels
17	डाईट फार लाइफ	https://diet4life.fssai.gov.in
18	असुरक्षित पानी	https://safewater.fssai.gov.in
19	एसएनएफ / स्कूल	https://snfportal.in/school
20	एसएनएफ / वर्कप्लेस	https://fssai.gov.in/snfwp
21	एसएनएफ पहल	https://snfportal.in ; https://snfportal.org
22	तीव्र परीक्षण के साथ मिलावट का पता लगानाः डीएआरटी	https://fssai.gov.in/dart
23	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (एफओएसटीएसी)	https://fostac.fssai.gov.in
24	नियमित निरीक्षण और नमूना प्रणाली (एफओएसटीएसी) के माध्यम से खाद्य सुरक्षा अनुपालन	https://foscoris.fssai.gov.in/
25	भारतीय खाद्य प्रयोगशाला नेटवर्क (इंफोर्लनेट)	https://infolnet.fssai.gov.in/
26	खाद्य विनियामक पोर्टल	https://foodregulatory.fssai.gov.in/
27	जैविक भारतः ऑर्गेनिक इंटीग्रिटी डेटाबेस	https://jaivikbharat.fssai.gov.in/
28	सेव फूड शेयर फूड पोर्टल	https://sharefood.fssai.gov.in/
29	फूड इनोवेटर्स नेटवर्क (एफआईएनई)– एफएसएसएआई की एक पहल	https://fssai.gov.in/fine
30	एफएसएसएआई स्वस्थ भारत यात्रा पोर्टल	https://fssai.gov.in/swasthbharatyatra
31	एफएसएसएआई ई–टिप्पणियाँ पोर्टल	https://fssai.gov.in/comments
32	'ईट राइट मूवमेंट'	https://fssai.gov.in/EatRightMovement
33	पुनः प्रयोजन प्रयुक्त पकवान तेल (रुको	https://fssai.gov.in/ruco/
34	बार–बार पूछे जाने वाले प्रश्न (एफएक्यू)	https://fssai.gov.in/faqs
35	एफएसएसएआई ईट राइट इंडिया इनिशिएटिव वेबसाइट	https://eatrightindia.gov.in/
36	खाद्य और पोषण में पेशेवरों का नेटवर्क (नेटप्रोएफएएन)	https://fssai.gov.in/NetProFaN
37	राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक (एसएफएसआई)	https://fssai.gov.in/sfsi
38	खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस)	https://foscos.fssai.gov.in/

अध्याय-14

राजभाषा

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण में राजभाषा हिंदी के प्रयोग संबंधी आदेशों/अनुदेशों के कार्यान्वदयन के लिए राजभाषा प्रभाग स्थापित है। प्राधिकरण द्वारा शासकीय प्रयोजनों के लिए हिंदी के प्रगामी प्रयोग के संबंध में राजभाषा अधिनियम/नियमों के प्रावधान तथा राजभाषा विभाग द्वारा समय–समय पर जारी किए गए विभिन्न आदेशों/अनुदेशों का अनुपालन सुनिशिचत करने के लिए पूर्ण निष्ठा के साथ ठोस प्रयास जारी रखे गए। राजभाषा कार्यान्वयन के क्षेत्र में विनियमों, अधिसूचनाओं, प्रेस नोटों, मानक मसौदों, परिपत्रों, प्रपत्रों, ब्रोशरों, संसदीय समितियों की प्रश्नविलियों, एफ.ए.क्यू, मैनुअलों, वेबसाइटों, पोर्टलों, महत्वपूर्ण एवं प्रमुख समितियों की बैठकों, आदेशों, दिशा–निर्देशों, निविदाओं, वार्षिक रिपोर्ट, पोस्टरों, विज्ञापनों, ए.टी.एन, संदेशों आदि जैसे महत्वरपूर्ण दस्तादवेजों के अनुवाद का कार्य किया जाता रहा। राजभाषा कार्यान्वयन समिति की तिमाही बैठकों का आयोजन नियमित रुप से किया गया। वर्ष के दौरान, हिंदी के प्रगामी प्रयोग से संबंधित तिमाही रिपोर्टें राजभाषा विभाग को 98 नियमित रुप से भेजी गईं। प्राधिकरण के अधिकारियों और कर्मचारियों को सरकारी कार्य में टिप्पसण तथा आलेखन में हिंदी का प्रयोग मूल रुप से करने के लिए प्रोत्साोहित करने के लिए प्रत्योक तिमाही में हिंदी कार्यशालाओं का आयोजन भी किया जा रहा है। वर्ष के दौरान 14 से 28 सितंबर, 2019 तक हिंदी पखवाड़ा भी मनाया गया। 14 सितम्बर 2019 को हिंदी दिवस के उपलक्ष्य में आयोजित एक समारोह में माननीय गृह मंत्री जी द्वारा जारी संदेश पढ़ा गया और इस अवसर पर विभिन्न प्रतियागिताओं का आयोजन किया गया। विजेताओं को नकद पुरस्कार प्रदान किए गए। मुख्यालिय के विभिन्नय प्रभागों तथा अधीनस्थत कार्यालयों को समय–समय पर हिंदी कार्यान्व यन संबंधी मार्गदर्शन प्रदान करना जारी रखा गया, जिसके परिणामस्वंरूप इन सभी प्रभागों और कार्यालयों में राजभाषा हिंदी के प्रयोग को बढ़ाने में तत्पारता देखने को मिली। कुल मिलाकर प्राधिकरण ने अपने यहाँ राजभाषा कार्यान्वयन में तत्प रता से कार्य करके इसे नया आयाम दिया और अपने अधिकारियों तथा कर्मचारियों को विभिन्ना प्रकार से प्रेरित और प्रोत्सागहित किया, जिनके परिणामस्वंरूप प्राधिकरण में हिंदी पत्राचार, टिप्परण लेखन, धारा 3(3) के अनुपालन आदि करने में प्रोत्साहन मिला। इस प्रकार प्राधिकरण हिंदी कार्य को बढ़ाने के लिए लगातार प्रतिबद्ध है तथा भविष्य में यह इसे और अधिक बढ़ाने के लिए प्रयासशील है।

अध्याय-15

आरटीआई मामले

वित्त वर्ष 2019–20 (दिनांक 01 अप्रैल, 2019 से 31 मार्च, 2020 तक)

1.	अवधि के दौरान आरटीआई आवेदनों पर की गई कार्यवाही का सारांश	अथ शेष	अन्य सार्वजनिक प्राधिकरणों से धारा 6(3) के तहत अंतरण के रूप में प्राप्त आवेदनों की संख्या	अवधि के दौरान प्राप्त आवेदन (अन्य पीए को अंतरित मामलों सहित)	धारा 6(3) के तहत ऐसे मामलों की संख्या जिन्हें अन्य सार्वजनिक प्राधिकरण को अंतरित किया गया	ऐसे निर्णय जहाँ अनुरोध / अपील खारिज कर दी गई	ऐसे निर्णय जहाँ अनुरोध / अपील स्वीकार कर लिया गया
	अनुरोध	135	613	986	152	0	1465
	प्रथम अपील	09	13	71	0	0	86
2.	अनुशासनात्मक मामले	ऐसे मामलों की संख्या जहां किसी अधिकारी के विरूद्ध अनुशासनात्मक कार्रवाई की गई है					एक
3.	सीएपीआईओ / सीपीआईओ / एए के रूप में नामित अधिकारियों की संख्या	नामित कुल सीएपीआईओ की संख्या		विनिर्दिष्ट सीपीआईओ की कुल संख्या		विनिर्दिष्ट कुल एए की संख्या	
		–		27		27	

4.	अनुरोधों को अस्वीकार करते हुए कितनी बार विभिन्न उपबंधों को लागू किया गया													
	आरटीआई अधिनियमए 2005 की संगत धाराएँ													
	धारा 8(1)										धारा			
	क	ख	ग	घ	ङ	च	छ	ज	झ	ञ	9	1 1	24	अन्य
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

5.	धारा 7(1) के तहत संग्रहित पंजीकरण शुल्क (रुपये में)	धारा 7(3) के तहत रुपये में संग्रहित अतिरिक्त पंजीकरण शुल्क	सीआईसी द्वारा धारा 20(1) के तहत वसूल की गई दंड की राशि (रुपये में)
	2850 रुपये	1266 रुपये	0

6. यदि सार्वजनिक प्राधिकरण ने नागरिकों द्वारा मांगी गई जानकारी के परिणामस्वरूप अपने नियमों / विनियमों / प्रक्रियाओं के संबंध में कोई बदलाव किया हैए तो कृपया परिवर्तनों का सारांशित विवरण (अधिकतम 500 वर्ण में) प्रदान करें।– शून्य

7.	ब्लॉक ट (अनिवार्य प्रकटीकरण से संबंधित विवरण)		
क	क्या लोक प्राधिकरण की वेबसाइट पर धारा 4 (1) (ख) के तहत अनिवार्य प्रकटीकरण को डाला गया हैद	यदि उत्तर (क) नहीं है तो क्या प्रसार का कोई अन्य माध्यम हैघ्नीचे विवरण प्रदान करें।	यदि उत्तर (क) हां है तो. वेबपेज का विवरण / यूआरएल प्रदान करेंए जहां प्रकटीकरण डाला किया गया हो।
	जी हाँ		https://www.fssai.gov.in/cms/right-to-information-act-rti.php
ख	धारा 4 (1) (ख) के तहत अनिवार्य प्रकटीकरण के अद्यतन की अंतिम तिथि		30 जून, 2017
ग	क्या डीओपीटी के दिनांक 15 मार्च, 2013 के काए ज्ञा. संख्या 01 जून, 2011– आर अनुसार अनिवार्य प्रकटीकरण का तीसरे पक्ष द्वारा लेखापरीक्षा की गई है?		यदि (ग) उत्तर हां है तो. वेबपेज का विवरण / यूआरएल कर उल्लेख करेंए जहां लेखापरीक्षा रिपोर्ट डाली गई हो।
	जी नहीं		

सत्यमेव जयते

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food

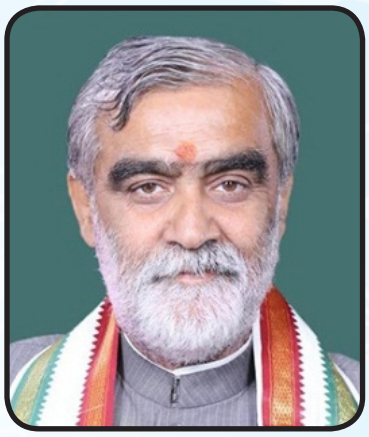
Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

वर्षिक रिपोर्ट Annual Report 2019-20

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

Food Safety and Standards Authority of India

डॉ. हर्ष वर्धन
Dr. Harsh Vardhan
माननीय केन्द्रीय मंत्री
Hon'ble Union Minister
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and Family Welfare



श्री अश्विनी कुमार चौबे
Shri Ashwini Kumar Chaubey
माननीय राज्य मंत्री
Hon'ble Minister of State
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and Family Welfare

Table of Contents

1.	Overview	1
2.	Duties, Governance Structure and Human Resource	9
3.	Standards and Regulations	17
4.	Food Safety Compliance	24
5.	Food Testing & Surveillance	36
6.	Food Imports	49
7.	Risk Assessment and Research & Development (RARD)	54
8.	Food Safety Training and Capacity Building	60
9.	Safe food and healthy diets –Eat Right Initiatives	68
10.	Social and Behavioural Change	77
11.	Codex	90
12.	International Cooperation	92
13.	Digitalisation, Leveraging Technology and e-Governance at FSSAI	94
14.	Rajbhasha	100
15.	RTI Matters	101

List of Tables

Table No.	Subject	Page No.
Table-1	Progress on enforcement metrics FY-2019-20	3
Table-2	Overview of duties & functions of the Food Authority	10
Table-3	Members, other than the Chairperson, of the Food Authority(Section 5)	11
Table-4	Ex-officio members under Section 5 (1) (a)	12
Table -5	Post-wise sanctioned strength of FSSAI	14
Table-6	List of Final Regulations notified during 2019-20	21
Table-7	List of Draft Regulations notified during 2019-20	21
Table-8	List of Principal Regulations currently in force	22
Table-9	Eligibility criteria for a Central or State Licence and Registration	33
Table-10	Year-wise progression sheet of total licenses and registrations issued	33
Table-11	Administrative Setup of enforcement machinery in States/UTs under FSS Act, 2006 (as on 31.03.2020)	34
Table -12	Details of samples analysed, found non-conforming to the prescribed standards and norms and penal action taken during the year 2019-20	35
Table-13	List of notified Primary and Referral Food Testing Laboratories	37
Table-14	List of National Reference Laboratories/Ancillary NRLs	39
Table-15	Overall distribution of Non-Compliant (NC) Samples of Milk Products	44
Table-16	State-wise number of Food Testing Laboratories in the country	46
Table-17	State/UT-wise FSWs sanctioned/delivered	47
Table-18	Data of Food Import Clearance at six locations where FSSAI is present during FY 2019-20	53
Table-19	List of Ongoing Research Projects	55
Table-20	List of Projects under final review before completion	56
Table-21	List of Completed Projects	56
Table -22	Sector-wise details of FoSTaC trainings held during 2019-20	61
Table -23	Details of training programs held for regulatory personnel during 2019-20	62
Table -24	Details of training programs held for laboratory personnel during 2019-20	65
Table-25	List of Micro-sites/Portals	97
Table-26	List of websites/portals and other digital initiatives	98

List of Figures

Figure No.	Subject	Page No.
Figure 1	Composition of the Food Authority, 2019-20	11
Figure 2	Organisational structure of the Food Authority	13
Figure 3	Diagrams reflecting change in number of licences and registrations over the years	24
Figure 4	Internal view of the FSW Van	41
Figure 5	External view of the FSW Van	41
Figure 6	Key Work Areas of RARD	54
Figure 7	Key components of FSKAN	57
Figure 8	Glimpses of trainings for food safety supervisors and regulatory staff	63
Figure 9	Glimpses of lab personnel training programs	66
Figure 10	Event with Shri Virat Kohli "Eat Right India for Sustainable Living"	77
Figure 11	Event with Dr. Harsh Vardhan "Eat Right India for Sustainable Living"	78
Figure-12	Inauguration of the Statue of Gandhi ji	82
Figure 13	Award Ceremony during the event	82
Figure 14	Glimpses of the World Food Safety day celebrations	82
Figure 15	A public lecture on Eat Right, Eat Sustainable	83
Figure 16	Light House India Event at Goa, India	83
Figure 17	Panel discussion with States	83
Figure 18	Launch of Eat Right India Book	84
Figure 19	Inauguration of the Eat Right Mela and launch of NetSCOFaN and other initiatives	85
Figure 20	Glimpses of 2nd Eat Right Mela in conjunction with the 11th National Street Food Festival	85

Figure No.	Subject	Page No.
Figure 21	Glimpses of the Eat Healthy Pavilion at the Eat Right Mela	85
Figure 22	Launch of the Trans Fat Free Logo' during the 8th International Chefs Conference	86
Figure 23	During the Mela @ New Moti Bagh, Delhi	87
Figure 24	India International Trade Fair (IITF) at Pragati Maidan	87
Figure 25	FSSAI Stall at ISC Bengaluru	88

Chapter-1

Overview

1.1 The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI in short), also referred to as the "Food Authority", has been established under the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006 (Act No. 34 of 2006), primarily 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. Its detailed mandate is given in Section 16 of the FSS Act, 2006. The Act was operationalized with the notification of Food Safety and Standards Rules, 2011 and six Principal Regulations w.e.f the 5th August, 2011.

1.2 In line with the motto of 'Inspiring trust, assuring safe and nutritious food', the Food Authority has worked relentlessly to fulfil its mandate through the following approach:

- setting globally benchmarked regulations, standards and guidelines
- facilitating compliance through licensing, registration, inspection, audit and improved laboratory network
- regulating imports for ensuring safety of imported food products
- building capacity of regulatory staff, laboratory personnel as well as food business operators
- driving public health initiatives in the true spirit of convergence
- leveraging IEC (Information, Education & Communication) and BCC (Behaviour change communication) techniques to build a food safety culture
- embracing technology to streamline processes
- forging strategic partnerships to generate and exchange knowledge and best practices

This chapter highlights an overview of the activities and achievements of FSSAI for the reporting year 2019-20 in alignment with the approach described above. The details are given in the relevant chapters.

1.3 The Food Authority met on two occasions in the year under report and took several important decisions. However, it continued to function with a truncated strength in the absence of appointment of Members against available vacancies under clauses (b), (c), (d), (e), (f) & (g) of sub-section (1) of Section 5 of FSS Act, 2006.

1.4 Central Advisory Committee (CAC) advises the Food Authority on a number of issues and ensures close co-operation with various stakeholders such as food industry, consumer organizations, research institutions and State food authorities. The CAC met on two occasions during the year and discussed several important issues.

1.5 Scientific Committee, which is primarily responsible for providing scientific opinion to the Food Authority, held two meetings during the year and made various recommendations to the Food Authority.

1.6 During the year, 21 subject specific scientific panels remained functional. These included 2 new panels i.e. Scientific Panel on Packaging and Scientific Panel on Alcoholic Beverages. Existing 19 scientific panels were reconstituted w.e.f. 1st January, 2020 for a period of three years. These 21 Scientific panels held a total of 67 meetings and made recommendations on formulation of standards and other related matters in respect of their respective subjects.

1.7 Considerable progress has been made towards framing of regulations covering new standards as well as amendments of existing standards for various articles of food. The regulations are constantly reviewed and necessary amendments are carried out as required. During the year 2019-20, seven final notifications and twelve draft notifications were issued. Final notifications included notification for Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Foods) Regulations, 2019 and a number of Amendment Regulations relating to new standards of certain food products or revision of existing standards of certain food products. Besides, some amendments have been carried out to place restriction on use of certain ingredients/products.

1.8 During the year, FSSAI notified a number of draft regulations for inviting public comments. Some of the important draft regulations include:

- Food Safety and Standards (Safe Food and Healthy Diets for School Children) Regulations, 2019.
- Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2019.
- Food Safety and Standards (Foods for Infant Nutrition) Regulations, 2019.
- Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Amendment Regulations relating to 'limits of trans-fat in food products' and ' limit of total polar compounds in fresh/unused vegetable oil/fat'.

1.9 The Expert Committee, which was constituted in 2017 to examine the applications received for approval of non-specified food and food ingredients, conducted a total of six meetings in the year.

1.10 A total of seven Guidance Notes were issued by FSSAI during 2019-20 to create awareness and better understanding among the public on issues of concern around food safety.

1.11 During the year, the Food Authority approved opening of new branch offices at Delhi, Chandigarh, Bhopal, Mumbai, Ahmedabad, Chennai, Bengaluru, Hyderabad, Vishakapatnam, Kochi, Kolkata and Guwahati and Import offices at Attari, Mumbai JNPT, Kandla, Krishnapatnam and Raxaul. The Authority has also approved for opening of National Food Laboratory at Mumbai and Chennai. These offices will become operational in near future.

1.12 FSSAI has a sanctioned strength of 824 posts. A large number of such posts are vacant as these were created only in 2018. FSSAI has taken steps to fill up various posts on regular basis as per provisions of the notified Recruitment Regulations. The first stage of scrutiny/CBT/written examination of selection process for advertisements for filling up posts on direct recruitment has been completed and next stage of selection process is on. Also, based on the final results of few posts, three candidates for the post of Director (Pay Level-13) and four candidates for the post of Food Analyst (Pay Level-10) have since joined on direct recruitment basis. 34 officers have also joined FSSAI on deputation basis during 2019-20. With adequate strength and availability of regular staff, FSSAI will be able to discharge its functions more effectively.

1.13 States/UTs are an important partner to enforce the provisions of the FSS Act, 2006 and Rules and Regulations made thereunder. Regular surveillance, monitoring, inspection and random sampling of food products continued to be undertaken by the food safety officials of respective States/UTs to check for compliance against the provisions of FSS Act. States/UTs continued to strengthen their administrative set up for enforcement. As on 31st March,2020, there are a total of 703 Adjudicating Officers, 667 Designated Officers and 2583 Food Safety Officers.

1.14 The Food Authority continued to support State/UTs authorities through meetings of CAC, Video Conferences (VC) and participation in State level steering committee meetings for effective enforcement of the provisions of FSS Act. During the year, FSSAI conducted 25 VC sessions with various States/UTs and 10 VC sessions with Regional Offices.

1.15 *Table 1 - Progress on enforcement metrics FY-2019-20*

S. No.	Enforcement Metric	Year 2019-20
1	food samples analysed	1,18,775
2	total samples found non- conforming	29,192
	non-conforming samples-unsafe	4,526
	non-conforming samples-sub standard	15,671
	non-conforming samples-labelling defects/misleading/miscellaneous	8,995
3	number of civil cases launched	27,412
4	number of civil cases decided	16,881
5	amount of penalty imposed in civil cases	57,77,39,054
6	number of criminal cases launched	4,681
7	number of criminal cases decided	821
8	amount of penalty imposed in criminal cases	1,61,07,305
9	total amount of penalty imposed (civil & criminal)	59,38,46,359

1.16 Considerable progress was made in respect of licensing and registration of Food Business Operators (FBOs) as per the requirment under Section 31 of the FSS Act,2006. As on 31st March, 2020, a total of 58,538 Central licenses had been issued by the Central Licensing Authorities (CLAs) while the Licensing authorities of States/ UTs had issued 12,99,887 State licenses and 61,46,239 registrations marking an increase of 25% in respect of Central licenses and 24% and 28% in respect of State licenses and registrations respectively over the previous year.

1.17 Food Licensing and Registration System (FLRS) is the main software application that facilitates licensing and registration system. FSSAI has developed a more efficient portal called Food Safety and Compliance System (FoSCoS) and it is now ready to be rolled out in a phased manner in different States/UTs to replace FLRS. It will resolve the often reported issue of slowness of existing FLRS portal. Further, FoSCoS is envisaged to be a 'One-Stop Compliance Portal' for food safety.

1.18 FSSAI has developed a web based mobile app called 'Food Safety Compliance through Regular Inspection and Sampling' system (FoSCoRIS) for inspections and sampling for monitoring, data collection and data analysis in real time basis. 5,866 inspections of food businesses were carried out through FoSCoRIS till 31st March, 2020.

1.19 FSSAI has launched a State Food Safety Index to measure the performance of States on food safety. This index is based on performance of States/UTs on five significant parameters, namely-Human Resource and Institutional Data; Compliance; Food Testing Infrastructure and Surveillance; Training and Capacity Building; and Consumer Empowerment. On the occassion of first World Food Safety Day, appreciation was given to States/UTs with better rank in the Index.

1.20 FSSAI has notified Food Safety and Standards (Food Safety Auditing) Regulations, 2018 and has recognised 24 food safety auditing agencies for carrying out food safety audit with regard to compliance to the hygiene and sanitary requirements specified in Schedule 4 of Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011. It has been decided that the food businesses holding Central License and falling in identified six high-risk categories/ kind of businesses will be subjected to mandatory auditing by the Food Authority. FSSAI is also conducting food safety audit of all Central and State licensed slaughter houses (approx 300 FBOs) through a third party recognised by FSSAI. It is also proposed to conduct third party audit of high risk categories retail shops like sweet (halwai/ mithai) shops, meat shops etc. as well as desk top audit of e-commerce food entities.

1.21 Food safety cannot be ensured without a robust laboratory system. At the end of the year 2019-20, the number of primary food testing labs for analysis and testing of food products stood at 246 spread all over India. Of these 246 labs, 187 labs are NABL accredited labs and notified by the Food Authority under Section 43(1) of FSS Act. Three State Food Testing Labs (SFTL) acquired NABL accreditation during the year raising their number to 15. 59 State Food labs are, however, continuing under the transition provisions of the FSS Act viz. Section 98 without NABL accreditation. These 59 SFTLs have initiated steps for obtaining NABL accreditation. 14 State Food Testing labs, which neither initiated steps to obtain NABL accrediation nor gave an assurance in this regard were discontinued from ambit of Section 98. Further, there are a total of 18 Referral Labs for appellate functions, including two such labs directly under FSSAI. The two departmental referral labs at Ghaziabad and Kolkata have been upgraded with advanced high end equipments. The availability of these notified labs across the country has ensured adequate food testing facilities across the country. FSSAI is also coming up with two more National Food Laboratories, one each at Mumbai and Chennai.

1.22 A metastudy on food testing laboratories in India was carried out on behalf of FSSAI by Food and Agribusiness Strategic Advisory & Research (FASAR), Yes Bank Limited, New Delhi with the intention of having a holistic overview of the food testing ecosystem in the country. The major challenges highlighted in the study have been in the domains of equipment & machinery, manpower availability, skill development, regulatory, R&D, capacity utilization as well as consumer awareness. In line with the recommendations proposed, FSSAI is already involved in a number of initiatives to give an impetus to the food testing infrastructure in the country.

1.23 In order to motivate the good and earnest labs to keep up the worthy practices followed in food testing and also to encourage the lesser competent labs to strive towards better business practices, a detailed ranking matrix is proposed. This ranking matrix will also help in generating more business through the FBOs for the more competent and proficient labs.

1.24 FSSAI has recognized 12 notified food laboratories as National Reference Laboratories (NRL) for the purpose of developing methods of testing, validation, proficiency, testing and training for a period of three years from 8th August, 2019. Also, 2 notified food laboratories have been recognized as Ancillary National Reference Laboratories (ANRL) for acting as a support facility to all the NRLs for a period of three years.

1.25 Under the Central Sector Scheme for "Strengthening of the Food Testing System in the country including provision for Mobile Food Testing Labs" (SOFTeL) rolled out during 2016-17 with an outlay of Rs. 481.95 crore (Rs.400.40 crore: non-recurring, and Rs. 81.55 crore:recurring), a grant of Rs.94.18 crore was sanctioned/ released towards strengthening of State Food Testing Laboratories (SFTLs) during the year. With this, 39 SFTLs in 29 States/UTs have been strengthened with a total sanctioned/ released grant of Rs. 312.98 crore. Further, during the year, 15 mobile food testing labs, called Food Safety on Wheel (FSW), were sanctioned and delivered to 11 States/UTs, including delivery of 3 CNG FSWs to NCT of Delhi. Since inception of the Scheme, a total of 60 FSWs have been sanctioned and delivered to 32 States/UTs. In addition to the delivery of 60 FSWs under the Scheme, 30 modified FSWs have also been sanctioned of which 28 have been delivered to 11 States/UTs.

1. 26 FSSAI has developed a Food Safety Magic Box (FSMB) which is a Do-It-Yourself food safety testing kit and aims to be a pedagogical tool to educate school children. During the year, 1000 FSMBs were procured of which more than 300 boxes were provided to State Food Safety Departments. A few boxes were also provided to some NGOs/institutes. Further, a total of 618 schools were selected through Eat Right Challenge across the country and FSMB would also be provided to each of them

1.27 To tide over the shortage of qualified Food Analysts in the country, FSSAI is regularly conducting Food Analyst Examination. The 6th Food Analyst Examination was held during the year. On the basis of performance in theory and practical examinations, 61 candidates were declared as qualified food analyst. With this, the total candidates declared as qualified food analysts after six FAE exams conducted by FSSAI are 421. In addition, there are 31 more Public Analysts deployed in State/UT food laboratories. FSSAI is also conducting Jr. Analyst

Examination along with the regular Food Analysts Examination. In the 3rd JAE, 85 candidates were declared as qualified Junior Analysts. These candidates, upon acquiring three years' experience in the analysis of food, will be eligible to appear directly in the practical examination of the Food Analysts Examination.

1.28 FSSAI conducted a pilot scale surveillance of milk products to ascertain the quality and safety of milk products sold in and around Delhi between 15th October and 7th November 2019 coinciding with the festival season. During the survey, a total of 1041 samples of milk products viz., khoya, paneer, ghee and milk based sweets such as khoya burfi and channa, channa rasgulla were tested at National Food Laboratory, Ghaziabad. 438 of these samples were packed and 603 were loose. Findings indicate that Milk products did not have safety issues in both chemical and microbiological analysis. The samples were found to have only quality and hygiene issues with more in loose samples as compared to packed ones.

1.29 The National Milk Safety and Quality Survey, 2018 has helped FSSAI in identification of hotspots, to make more intensified efforts for surveillance and enforcement in such areas. FSSAI has drawn up a 12-points action plan for guidance to States /UTs in this regard and shared with them.

1.30 FSSAI has also entered into partnerships with Indian and foreign entities to strengthen food testing and training and capacity building capabilities of lab personnel.

1.31 Based on the recommendations of the Scientific Panel on Methods of Sampling & Analysis and Scientific Committee, following manual & methods of analysis have been approved by the Food Authority during the year:

(i) Manual of Method of Analysis of Foods –Alcoholic Beverages

(ii) Methods of analysis for various parameters of Honey

(iii) Methods of analysis for Royal Jelly, Bees Wax, Dry mixtures of cocoa and sugars

So far, 15 manuals of method of analysis for different food products have been finalized by FSSAI.

1.32 In the context of COVID 19 pandemic, FSSAI took special steps to address the situation. Import clearances of food items and food testing laboratories (National Food labs at NCR and Kolkata and FSSAI accredited private labs) were classified as essential services during the lockdown. FSSAI accredited private labs were also facilitated to function in the lock down period. Import clearances were ensured diligently. Further, based on report of an Expert Committee, FSSAI clarified that food imported into India, including from Corona virus affected countries, was safe for human consumption.

1.33 It is the responsibility of Food Authority to ensure safety of food imported into India. The Food Authority continued to directly regulate food import at 22 points of entry at six locations viz. Delhi, Mumbai, Kolkata, Chennai, Tuticorin and Kochi through its own Authorised Officers. A total of 65,493 imported food items weighing 51,47,215 Metric Tonnes (MTs) were handled by FSSAI. Of these, 962 items, weighing 19,289 MTs of food, were issued non-conforming certificates as these did not meet the safety and quality standards prescribed under the FSS Act, 2006 and the rules, regulations made thereunder and were, thus, rejected. Others were issued NOC.

1.34 FSSAI has further increased the strength of the Points of Entry (PoE) for food import and their number now stands at 150 (Airports/Ports/ICD/SEZ/LCS) including 22 points of entry where FSSAI is present. For the other points of entry, Custom officials have been notified as Authorised Officer.

1.35 To facilitate trade and for hassle free transparent food import clearance system, FSSAI has finalized 1515-ITC HS Codes of imported food items along with risk categorization of the same and mapped it with relevant Food Safety and Standards Regulation (FSSR).

1.36 To ensure the quality of packaged drinking water/ mineral water, FSSAI issued an advisory for the FSSAI licensed importers to import packaged drinking water/mineral water to India only from foreign manufacturers who have obtained BIS certification.

1.37 To ensure uninterrupted supply of onion in the country during the period of shortage of the commodity, FSSAI instructed the Authorised Officers to carry out visual inspection on the very same day the consignment has arrived and upon satisfactory visual inspection, draw samples and issue provisional NOC without waiting for the analysis report from the laboratories.

1.38 Risk Assessment and Research & Development (RARD) Division set up with a view to develop a robust system for identification of food hazards etc. has launched 'Food Safety Knowledge Assimilation Network' (FSKAN) which is a network of scientific organizations/experts with objective for assimilation of information with scientific experts, nationally or internationally, on emerging food safety issues and best practices in the fields within the Food Authority's responsibilities and formulation and execution of joint projects where gaps or uncertainty in risk assessment for food safety exist. More than 450 experts are a part of this network presently.

1.39 Under its scheme of Research & Development for Food Quality and Safety, FSSAI has funded 20 joint research projects, out of which five have been completed, nine are ongoing at different stages of progression while six projects are under final review. The projects will help in developing new standards, upgrading the existing ones and in development of the innovative analytical methods.

1.40 FSSAI has established and operationalised a network called NetSCoFAN (Network for Scientific Cooperation for Food Safety and Applied Nutrition). Under NetSCoFAN, eight subject/food category specific groups have been created. Each group is led by a lead institution and selected partner institution(s) is mainly responsible for carrying out the activities under this Network i.e. to conduct horizon-scanning by collating, analyzing information/data on existing and emerging food safety risks and issues in the respective areas and based on this prepare R&D briefs every two months.

1.41 FSSAI continued with its activities under Eat Right India movement to provide people safe food, healthy and sustainable diets. The Eat Right India adopts a judicious mix of regulatory, capacity building, collaborative and empowerment approaches to ensure that food is good both for people and the planet. Important initiatives include food fortification, Hygiene Rating Scheme, Blissful Offering to God (BHoG), Eat Right Home, Eat Right School, Eat Right Campus, Eat Right Station, Clean Street Food Hub, Clean Vegetable and Fruit Market, Repurpose Used Cooking Oil (RUCO), Diet for Life etc.

1.42 Social and Behavioural Change (SBC) approach of FSSAI is associated with creation of an ecosystem of trust and cooperation with all stakeholders to share equal responsibility of food safety. With this collaborative approach, FSSAI has partnered with multiple stakeholders viz. Government/Private Institutions, Professional Associations, Organisations etc. for creating mass awareness around food safety and eating right and empower people to make decisions and modify behaviours regarding food choices. During the year, various Information, Education and Communication (IEC) activities were undertaken to enhance visibility of FSSAI's core activities, initiatives, achievements and other developments to educate stakeholders about food safety and essential elements of the FSS Act, Rules & Regulations. Information was disseminated to various target groups by using online channels of communication including print, electronic & social media as well as offline mediums including events/ exhibitions, melas and trade fairs etc.

1.43 Awareness and engagement activities included programmes such as Eat Right India for sustainable living focussed around reduction of plastic footprint, eat right quiz, expert speak on MyGov etc. Campaigns such as Shrimati vlogger, a 11 part special videos on eat right, Eat right travelogue etc. were also launched.

1.44 FSSAI launched an in-house monthly newsletter "FSSAI – Transforming India's Food Safety & Nutrition Environment" in the month of November, 2019 as a consistent mode of communication collateral to provide

regular updates on important news/notifications/ circulars; orders and directions issued to the States; mass mobilization activities for citizens engagement and update on various important initiatives under the 'Eat Right India' movement.

1.45 Training is one of the most common interventions used to improve food handling and related food safety outcomes. During 2019-20, the Food Authority further expanded its activities in the area of training and capacity building of food handlers. In a short period, the training ecosystem under FoSTaC has grown organically having 255 training partners, more than 2000 trainers and 19 courses across the food value chain including Manufacturing, Catering, Retail and Storage-Transportation. Courses cover provision for high-risk food like Milk, Meat, Poultry product, Health Supplement etc. Over two lakh Food Safety Supervisors were trained under FoSTaC during the year. Further, FoSTaC ecosystem has been used in the training of Hygiene Rating auditors also. 163 auditors have been trained under FoSTaC Programme so far.

1.46 MOU has been signed with NIOS- National Institute of Open School with the objective to conduct training at a large scale for those who intend to enter into the food business.

1.47 To upskill and build the capacities of lab personnel, a total of 26 training programs for food testing laboratory personnel were organised by the Food Authority during the year in collaboration with National and International Organizations/institutions. These included 14 specialized programs and 12 general programs. 542 Food Analyst/ Laboratory personnel attended the training programs.

1.48 FSSAI has framed a training policy for regulatory staff, including induction training for newly recruited Food Safety Officers and Designated Officers; and periodic refresher trainings for such officers including Adjudicating Officers. During 2019-20, more than 400 regulatory personnel of different States/UTs were imparted training through different training programmes.

1.49 With the exponential growth of international food trade and the industry becoming global, it becomes important for Food Authority to promote international collaboration to fulfil its responsibility of ensuring safety and quality of foods by way of participation in global food safety initiatives through multilateral and bilateral engagements. 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 as well as other multilateral/bilateral engagements. During April,2019-Mar,2020 Indian delegations attended physical meetings of seven subject specific Codex Committees, Codex Executive Committee and the Codex Alimentarius Commission. India also participated in the ongoing work of the Codex Committee on processed fruits and vegetables currently working by correspondence. In these Codex meetings, the delegations ensured that India's concerns were largely addressed based on the written comments submitted and interventions made during the discussions in the plenary.

1.50 A 3-year Joint Project by Bhutan, India and Nepal under the Codex Trust Fund 2 initiative, to institutionalize Codex structures and build capacities on Codex standard setting procedures and processes in these countries, was officially launched with an inception workshop held on 21st June, 2019 at New Delhi.

1.51 India, as regional coordinator, successfully hosted the Twenty-first Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA21) during 23-27 September, 2019 at Goa, India. India prepared agenda paper 'Codex work relevant to the region' which also included a 'Standard Operating Procedure (SOP) for CCASIA' to strengthen regional cooperation and coordination amongst Codex member countries of the region on matters related to food safety and Codex work.

1.52 Scientific and technical cooperation at the international level is one of the important activities undertaken by the Food Authority to fulfil its duties and functions in relation to improving co-operation with international organizations, promoting co-ordination of work on food standards undertaken by international governmental

and non-governmental organizations and promoting consistency between international technical standards and domestic food standards. In this context, a Memorandum of Understanding (MoU) was signed between FSSAI and the Department of Food Technology and Quality Control (DFTQC), Nepal for cooperation in food safety in August, 2019 in Kathmandu (Nepal). The MoU is intended to facilitate technical cooperation in the field of standards, inspection, testing and certification of foods and related services, and exchange of information and expertise in this area.

1.53 Under the aegis of the MoU already signed with ANSES (French Agency for Food, Environment and Occupational Health & Safety) and the Danish Veterinary and Food Administration (DVFA), further engagements were held to promote food safety.

1.54 The 2nd and 3rd Short Term Missions (STM) under Better Training for Safer Food (BTSF), an initiative of the European Commission, to develop Risk Assessment in India were held in India during the year.

1.55 Further, FSSAI officers/delegations participated in meetings/conferences abroad on issues concerning food safety.

1.56 Given the critical importance of technology for a regulatory body with a mandate as broad and overarching as the Food Authority, Food Authority is leveraging Information Technology (IT) to the maximum extent. Critical IT systems like Food Licensing & Registration System (FLRS) and Food Import Clearance System (FICS), which form the backbone of licensing, registration and import systems are being managed by the IT Division. FSSAI has developed a revamped licensing system called FoSCoS to replace FLRS and is ready to be rolled out. Further, all its principal activities are being fully supported by systems and portals develped by the IT Division.

Chapter-2

Duties, Governance Structure and Human Resource

Enactment of Act

2.1 The work on consolidation of food laws into a single statute had been on the anvil for some time, especially after the Central Government declared its intent in the budget speech of then Hon'ble Finance Minister in 2002. The work pertaining to consolidation of various Acts and Orders governing food was entrusted to the Ministry of Food Processing Industries. The Food Safety and Standards Bill, 2005 was enacted as the Food Safety and Standards Act, 2006 (Act No. 34 of 2006) once it received the assent of the President of India on 23rd August 2006. Subsequently, the Act was published in the Gazette of India (Extraordinary) Part I, Section 1 on 24th August, 2006. Various provisions of the Act came into force on various dates through several notifications in this regard viz. notifications dated 15th Oct, 2007, 28th May, 2008, 18th Nov,2008, 9th Mar, 2009, 31st Jul, 2009, 29th Jul, 2010 and 18th Aug, 2010.

2.1.1 Vide Cabinet Secretariat's notification under Govt. of India (Allocation of Business) Rules, 1961 dated 17th Sept, 2007, the subject "Food Safety and Standards Act, 2006" was shifted to the Ministry of Health & Family Welfare from the Ministry of Food Processing Industries. The Ministry of Health and Family Welfare vide 'The Food Safety and Standards (Removal of Difficulties) Order, 2007 dated 15th October, 2007 in Sub-Section (1), in clause (c) of Section 6 of The Food Safety and Standards Act, 2006 relating to Selection Committee for selection of Chairperson and Members of the Food Authority, for the word 'Health', the words "Food Processing Industries ' were substituted.

2.1.2 The Act has been amended vide the Food Safety and Standards(Amendment) Ordinance, 2008 dated 7th Feb, 2008, which was replaced by the Food Safety and Standards(Amendment) Act, 2008 dated 28th March, 2008 amending Sections 3, 5 and 6.

2.2 The passing of the Food Safety and Standards Act, 2006 (FSS Act) led to the establishment of the Food Safety and Standards Authority of India(FSSAI) in September, 2008. This decision marked a paradigm shift from a fragmented to a unified food regulatory ecosystem with a more holistic approach of ensuring safe and wholesome food as opposed to just prevention of adulteration.

2.3 Mandate of FSSAI

The Food Authority's mandate as envisaged in the FSS Act is to regulate manufacture, storage, distribution, sale and import of food to ensure availability of safe and wholesome food for human consumption and for matters connected therewith. The duties and functions of the Food Authority have been prescribed under Section 16 of the Act. An overview of the same is presented in the Table 2.

Table 2 - Overview of duties & functions of the Food Authority

Set Direction	Science Based	Strengthen Capacities	Consumer Focused
• Set standards of identity for articles of food • Set standards for labelling and claims • Set limits for additives, contaminants, residues etc. • Develop guidelines for methods of sampling & analysis • Implement appropriate border controls for imported food items • Conduct risk analysis including assessment, management and communication of risks • Develop guidelines for laboratory accreditation & notification • Develop guidelines for accreditation of certification bodies • Conduct survey of enforcement and implementation of FSS Act • Guide state level authorities on matters related to food safety & standards	• Provide scientific advice and technical support for framing policies • Lead R&D activities in areas such as consumption and risk exposure, incidence and prevalence of biological risks, contaminants, rapid alert system etc. • Develop crisis management protocols for food safety • Develop framework for scientific cooperation, exchange of information and expertise, implementation of global best practices • Provide scientific advice and technical support to improve relations with international organizations • Develop risk assessment methodologies • Promote consistency between international and domestic standards • Contribute to the development of international technical standards	• Provide training to strengthen capacities of staff of food authorities at national and state levels, food business operators and other stakeholders within the food safety ecosystem	• Provide appropriate, simple, timely information to consumers and relevant stakeholders • Communicate about opinions of scientific committees and panels in a timely manner • Share results of scientific studies • Disclose annual declarations of interest by Members of Food Authority, advisory committee, scientific committee and scientific panels etc. in relation to meeting agendas

2.4 Composition of the Food Authority

2.4.1 As per Section 5 of the FSS Act, 2006, the Food Authority shall consist of a Chairperson and the following twenty-two members out of which one-third shall be women, namely-

Table 3 - Members, other than the Chairperson, of the Food Authority (Section 5)

Members from the Ministries and Departments of Central Government	7 members not below the rank of Joint Secretary to represent Ministries or Departments of Central Government dealing with Agriculture, Commerce, Consumer Affairs, Food Processing, Health, Legislative Affairs, Small scale industries who shall be members *ex-officio*
Representation from consumer, farmers' and retailers' organizations	2 representatives each from consumer organizations and farmers' organizations and 1 from retailers' organizations
Representation from States and UTs	5 members to be appointed every three years on rotation; one each in-seriatim from the zones specified in first schedule of the Act
Representation from Food Industry and Independent SMEs and Food Technologists or Scientists	a) 2 representatives from food industry including one from small scale industry b) 3 eminent food technologists or scientists

2.4.2 In addition, as per Section 9 of the Act, Chief Executive Officer of the FSSAI is the Member-Secretary of the Food Authority.

2.4.3 The Chairperson and Chief Executive Officer of the Food Authority are appointed by the Central Government in the Ministry of Health & Family Welfare. The Head Office of the Authority is located at FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110002.

2.4.4 The composition of the Food Authority during the year 2019-20 was as follows

Figure 1 - Composition of the Food Authority, 2019-20

Chairperson

Mrs Rita Teaotia

Member Secretary (CEO)

Shri Pawan Agarwal (till 17-02-2020)

Dr. G.S.G. Ayyangar (from 25.02.2020)

Ex-Officio Members under Section-5 (1) (a)

Table 4 - Ex-officio members under Section 5 (1) (a)

S. No.	Name	Designation	Ministry
1	Dr. Mandeep Kumar Bhandari	Joint Secretary	Ministry of Health & Family Welfare
2	Shri Atish Chandra	Joint Secretary	Ministry of Agriculture & Farmers Welfare
3	Shri Santosh Kumar Sarangi* Shri Diwakar Nath Misra**	Joint Secretary Joint Secretary	Ministry of Commerce & Industry
4	Shri Awadesh Kumar Choudhary * Shri Anupam Mishra **	Economic Advisor Economic Advisor	Ministry of Consumer Affairs, Food & Public Distribution
5	Dr Bijaya Kumar Behera* Ms Reema Prakash **	Economic Advisor Joint Secretary	Ministry of Food Processing Industries
6	Dr. Reeta Vasishta	Additional Secretary	Legislative Department, Ministry of Law & Justice
7	Smt. Alka Nangia Arora	Joint Secretary	Ministry of Micro, Small & Medium Enterprises

* 28th Authority Meeting
** 29th Authority Meeting

2.4.5 Two meetings of the Food Authority (28th and 29th) were held during 2019-20 on 25th May, 2019 and 6th November, 2019 respectively. As no members were appointed by the Central Government during 2019-20 under clauses (b), (c), (d), (e), (f) & (g) of sub-section (1) of Section 5 of FSS Act, 2006 consequent upon expiry of the term of the members in previous year(s), these meetings of the Food Authority were held with a truncated strength. There were, however, special invitees one each from Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry (FICCI), Confederation of Indian Industry (CII) and All India Food Processors' Association (AIFPA).

2.5 Central Advisory Committee (CAC)

2.5.1 Section 11 of the FSS Act, 2006 provides for establishment of the Central Advisory Committee(CAC) and Section12 delineates its functions. The primary mandate of the Committee is to advise the Authority on the work programme, prioritization of work, identification of potential risks and knowledge management. The CAC ensures close co-operation and co-ordination among the Food Authority, the State enforcement agencies and the organizations operating in the field of food.

2.5.2 The CAC 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 of States/UTs and the Chairperson of the Scientific Committee are ex–officio members. The Chief Executive Officer, FSSAI 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,

as well as representatives of the government institutes or organizations and government recognized farmers' organizations are invitees to the deliberations of the Central Advisory Committee.

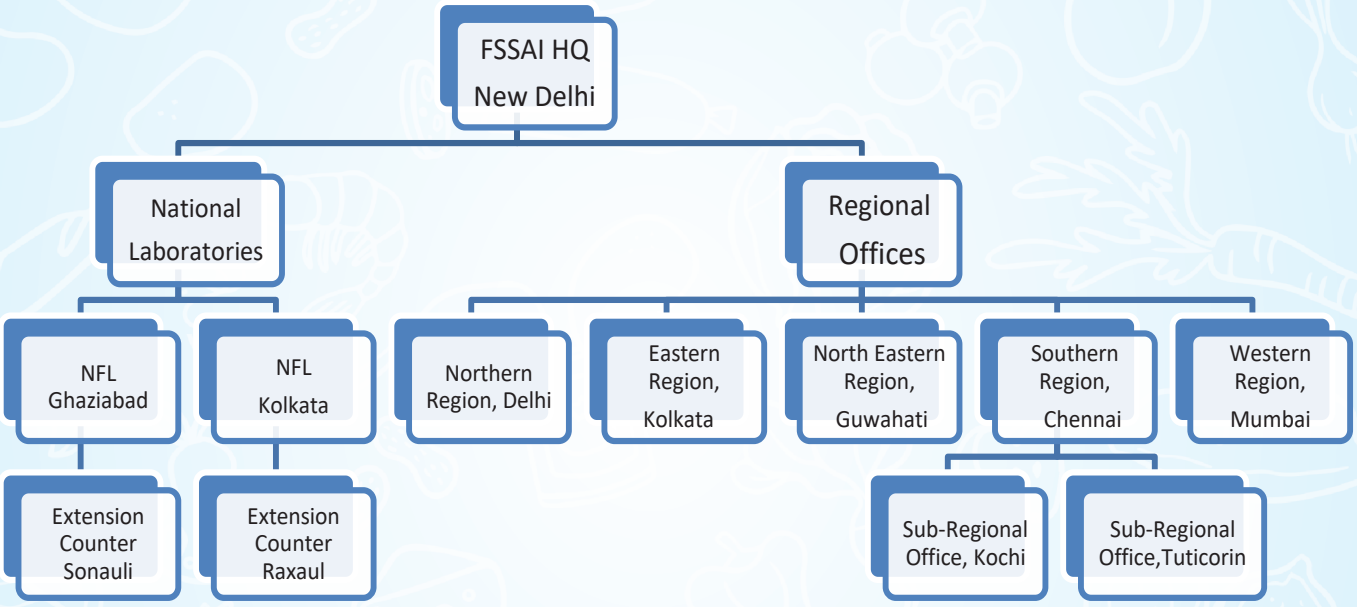
2.5.3 Central Advisory Committee has been re-constituted for 3 years under Section 11 of Food Safety and Standards Act, 2006 vide Notification dated 5th July, 2019.

2.5.4 During the year 2019-20, two meetings of CAC (26th and 27th) were held on 23rd July, 2019 and 26th September, 2019 respectively.

2.6 Organizational Structure of the Food Authority:

2.6.1 The FSSAI has its headquarters at New Delhi. The Authority also has regional offices located at Delhi, Mumbai, Kolkata , Guwahati and Chennai and two National Food laboratories at Ghaziabad and Kolkata.

Figure 2 - Organisational structure of the Food Authority



2.6.2 During the year, the Food Authority approved opening of new branch offices at Delhi, Chandigarh, Bhopal, Mumbai, Ahmedabad, Chennai, Bengaluru, Hyderabad, Vishakapatnam, Kochi, Kolkata and Guwahati and Import offices at Attari, Mumbai JNPT, Kandla, Krishnapatnam and Raxaul. The Authority has also approved for establishing National Food Laboratories at Mumbai and Chennai. These offices will become operational in near future.

2.7 Divisions of Food Authority at HQ

- Human Resources & Finance Division
- General Administration and Policy Coordination Division
- Social Behavioural Change Division
- Science & Standards Division
- Information Technology Division
- Food Lab Division

- Lab Training & Surveillance Division
- Codex Division
- State License Division
- Central License Division
- Imports Division
- Food Value Chain Division

2.8 Human Resource

FSSAI has a sanctioned strength of 824 posts at various levels. Post-wise details of all the sanctioned posts in FSSAI are given in Table 5.

Table 5 - Post-wise sanctioned strength of FSSAI

S. No.	Name of Post	Pay Level	Sanctioned Strength
1	Chairperson	17	1
2	CEO	15	1
3	Executive Director	14	2
4	Advisor	14	2
5	Director	13	16
6	Chief Technology Officer	13	1
7	Principal Manager	13	1
8	Joint Director	12	32
9	Deputy Director	11	44
10	Assistant Director	10	22
11	Assistant Director (T)	10	60
12	Food Analyst	10	10
13	Technical Officer	7	255
14	Central Food Safety Officer	7	74
15	Assistant Director (OL)	10	1
16	Hindi Translator	6	3
17	Administrative Officer	8	25
18	Assistant	6	76
19	Junior Assistant Grade - I	4	12
20	Senior Private Secretary	8	7
21	Personal Secretary	7	17
22	Personal Assistant	6	39
23	Senior Manager (IT);	12	2
24	Manager (IT)	11	2
25	Deputy Manager (IT)	10	4
26	Assistant Manager (IT)	7	10

S. No.	Name of Post	Pay Level	Sanctioned Strength
27	IT Assistant	6	6
28	Senior Manager	12	2
29	Manager	11	8
30	Deputy Manager	10	16
31	Assistant Manager	7	8
32	Junior Assistant Grade - II	2	12
33	Staff Car Driver (Ordinary Grade)	2	3
34	Multi Tasking Staff (MTS)	1	50
	Total		**824**

2.9 Recruitment Status in FSSAI

2.9.1 Direct Recruitment-The Recruitment Regulations were notified on 1st October, 2018 and the process of recruitment as per provisions of the Recruitment Regulations have been initiated. Accordingly, applications for direct recruitment against various posts were invited vide Advertisement No. DR-01/2019 dated 25th January, 2019, DR-02/2019 dated 26th March, 2019 and DR-03/2019 dated 16th October, 2019. The first stage of scrutiny/CBT/written examination for posts covered in these advertisements has been completed. The schedule of second phase written examination for the posts advertised vide DR-02/2019(i.e. to the level of Assistant Director and below) has been declared and examination will be conducted in due course. Also, based on the final results of few posts, three candidates for the posts of Director (Pay Level-13) and four candidates for the post of Food Analyst (Pay Level-10) have since joined on direct recruitment basis

2.9.2 Deputation- Applications were also invited for filling up 137 posts on deputation basis vide advertisements dated 25th June, 2019, 16th October, 2019 and 09th March, 2020. Consequent upon their selection, 34 officers have joined FSSAI on deputation basis during 2019-20.

2.10 Other Staff and General Services matters

2.10.1 Internal Complaints Committee for women employees

For protection of women employees, in accordance with the Hon'ble Supreme Court judgment in the Vishakha and others v State of Rajasthan (1997) case and the Sexual Harassment of Women at Workplace (Prevention, Prohibition and Redressal) Act, 2013, an Internal Complaints Committee has been constituted in FSSAI and it is ensured that the same is effective and functional at all times. The Committee did not receive any complaint during the period 2019-20.

2.10.2.1 Vigilance matters

Vigilance Division of FSSAI deals with complaints received through various sources against the employees of FSSAI at the Headquarter, Regional Offices and Laboratories by following the Central Vigilance Commission's (CVC) guidelines. The complaints/cases are investigated either by FSSAI or through independent agency (e.g. CBI). If, prima-facie, irregularities are attributed to an official(s), then further appropriate action regarding initiation of disciplinary proceedings is taken. CVC is also consulted, wherever required, as per the prescribed norms. During the period 2019-20, 24 complaints were processed and disposed-off. In one case, minor penalty proceedings were initiated and charge sheet issued.

2.10.2.2 Vigilance Awareness Week was observed from 28th October, 2019 to 2nd November, 2019 at FSSAI HQ and its Regional Offices to create awareness amongst officers and staff. This year, the theme of Vigilance Awareness Week was "Integrity – A Way of Life". On this occasion, a pledge to maintain honesty, transparency and integrity in all spheres of life was administered to all officers and staff on 28th October, 2019. This was followed by a written quiz competition about the knowledge of employees on vigilance. A workshop/sensitization program was organized on 1st November, 2019, in which an external expert was invited for a talk on the theme of the Week. On this occasion, cash prizes of Rs.2,000/-, Rs.1,000/- and Rs.500/- were awarded by the Chief Executive Officer to the contestants who stood 1st, 2nd & 3rd in the quiz competition.

2.10.3 FSSAI Day-Care Centre

FSSAI Day Care Centre for kids- "Nanhe Kadam" is functioning at FSSAI Headquarter, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi. This has been much needed and appreciated relief for women employees working in FDA Bhawan and in other government offices in the neighbourhood.

2.10.4 Gym

A modern air-conditioned Gym has been established in FDA Bhawan premises to cater to the need of fitness conscious staff working in FSSAI HQ and CDSCO. It has got a very encouraging response.

2.11 Steps taken during 2019-20 for acquiring additional space for FSSAI's requirements.

2.11.1 Chennai Port Trust has allotted a space of 1306 sq mtr. at 2nd and 3rd Floor of Central Documentation Complex Building to FSSAI on long term lease of 30 years. A lump sum payment of Rs. 17,09,04,516/- has been made to the Chennai Port Trust for the lease period. The lease is being entered into. The space is to be utilised for establishing a National Food Testing Laboratory as well as for housing Southern Regional Office, Chennai.

2.11.2 JNPT Port Trust has allotted space measuring 11873 sq ft (8116 sq ft at Ground floor and 3757 sq ft at first floor) Trainee's Hostel building at JNPT Township, Navi Mumbai on long term lease basis of 30 years. Lump-sum payment of Rs. 2,52,95,102/- has been made to JNPT and possession taken. The space is to be used for establishing a National Food Testing Laboratory as well as for office space for Western Regional Office, Mumbai. The lease is being entered into. With this, the plot of land earlier allotted by JNPT, but not found suitable by FSSAI, will be surrendered and consideration taken back.

2.11.3 A Light weighted structure has been erected on second floor at National Food Laboratory, Ghaziabad whereby accommodation of approx. 9,000 sq feet has been created. Northern Regional Office has since been shifted here from its existing rental premises at NBCC Building, Lodi Road, Delhi, thus effecting monthly savings of Rs. 15 lakhs approx.

2.11.4 A multi-storeyed building is being constructed at NFL, Ghaziabad complex creating space of approx. 60,000 sq ft at an estimated cost of Rs. 46.26 crores. M/s NBCC India Limited has been engaged as Project Management Consultants for carrying out this project.

Chapter-3

Standards and Regulations

3.1 Scientific Committee

3.1.1 Section 14 of the FSS Act 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 necessary to ensure consistency of the scientific opinion and in particular with regard to the adoption of working procedures and harmonisation of working methods of the Scientific Panels. The Scientific Committee provides opinions on multi-sectoral issues falling within the competence of more than one Scientific Panels and sets 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.

3.1.2 During the year 2019-20, the Scientific Committee held two meetings on 19th August, 2019 & 27th November, 2019 respectively.

3.1.3 Recommendations of the Scientific Committee made during the first meeting were placed in the meeting of the Food Authority held on 6th November, 2019 for its approval for issue of draft notifications and final notifications, as applicable while the recommendations of the second meeting will be placed in the next meeting of the Food Authority.

3.2 Scientific Panels

3.2.1 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 give their considered scientific opinion.

3.2.2 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.

3.2.3 During the year, the Food Authority set up two new Scientific Panels (SP) i.e. Scientific Panel on Packaging, and Scientific Panel on Alcoholic Beverages. Prior to this, these two food categories were dealt by Scientific Panel on Labelling & Claims/Advertisements & Scientific Panel on Water (including flavoured water) and Beverages (non-alcoholic) respectively. Rest of the 19 Scientific Panels, already established, were reconstituted on 1st January, 2020. The 21 functional scientific panels are:

SP-01	Food additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food
SP-02	Pesticides Residues
SP-03	Antibiotic Residues
SP-04	Genetically Modified Organisms and Foods
SP-05	Functional foods, Nutraceuticals, Dietetic Products and Other Similar Products
SP-06	Biological Hazards
SP-07	Contaminants in Food Chain
SP-08	Labelling and Claims/Advertisements
SP-09	Method of Sampling and Analysis
SP-10	Fish and Fisheries Product

SP-11	Cereals, Pulses & Legumes and their Products (including Bakery)
SP-12	Fruits & Vegetables and their Products (Including Dried Fruits and Nuts)
SP-13	Meat and Meat Products including Poultry
SP-14	Milk and Milk Products
SP-15	Oils and Fats
SP-16	Sweets, Confectionery, Sweeteners, Sugars and Honey
SP-17	Water (including flavoured water) and Beverages (non -alcoholic)
SP-18	Nutrition and Fortification
SP-19	Spices and Culinary Herbs
SP-20	Packaging (New)
SP-21	Alcoholic Beverages (New)

3.2.4 A total of 67 meetings of these Scientific Panels were organized during the year.

3.3 Important Activities undertaken during 2019-20 for framing of regulations

3.3.1 During the year 2019-20, seven final notifications and twelve draft notifications were issued. Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Foods) Regulations, 2019 is amongst the final notifications issued during the year. The regulation guides Food Recovery Agencies and donating Food Business Operators to maintain food safety and quality of food being donated. Other final regulations notified during the year include a number of Amendment Regulations relating to new standards of certain food products or revision of existing standards of certain products. Besides, some amendments have been carried out to place restriction on use of certain ingredients/products.

3.3.2 A list of final notifications issued during the year is at Table 6. A list of draft notifications issued during the year is at Table 7. A complete list of principal regulations currently in force is at Table 8.

3.4 Notes on formulation of some new regulations

3.4.1 Draft Food Safety and Standards (Foods for Infant Nutrition) Regulations, 2019

Standards for 'Foods for Infant Nutrition' are prescribed under sub-regulation 2.1.19 of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011. The category covers product standards such as infant formula, follow-up formula etc. intended for infants up to the age of 24 months. The same was reviewed and revised by the Scientific Panel to update the existing standards based on current knowledge and international standards, namely Codex. The proposed draft regulation is intended to supersede the aforementioned sub-regulation 2.1.19 of the FSS (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011. The draft Food Safety and Standards (Foods for Infant Nutrition) Regulations were published in the official gazette on 1st May, 2019 for inviting public comments. The draft notification was also uploaded on WTO website for inviting comments from WTO members. The revised draft notification after considering the comments is under process of final notification.

3.4.2 Draft Food Safety and Standards (Safe Food and Healthy Diets for School Children) Regulations, 2019

The key elements of these draft regulations, which were notified on 30th Oct, 2019, are:

- Mandatory registration/licensing of school canteen and/or kitchen and /or vendor
- Foods which are high in fat, salt and sugar (HFSS) not be sold to school children in school canteens/mess premises/hostel kitchens
- No advertisements or offer for free sale of HFSS foods to children in school premises
- Adoption of 'Eat Right School' programme for promoting Safe food and Healthy diets.

After inviting comments from stakeholders, the said regulations are under finalisation.

3.4.3 Draft Food Safety and Standards (Labelling & Display) Regulations, 2019

FSSAI has notified draft FSS (Labelling & Display) Regulations on 25th June, 2019. Besides provisions on general and specific labelling requirements, these regulations propose to make it mandatory to display red colour-coding on front-of-the-pack labels on packaged food products that have high-fat, high-sugar and high-salt content levels, thereby encouraging consumers to make healthier food choices. However, on the basis of comments received from various stakeholders including Ministry of Food Processing Industries (MoFPI), FSSAI is in process of reviewing the thresholds proposed in the Regulations.

3.4.4 Regulations on GM Food

FSSAI has drafted regulations on GM foods which is under consideration of the Ministry.

3.4.5. Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Amendment Regulations

It is proposed to amend the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 so as to further simplify and rationalise the regulations and ensure effective compliance. These include perpetual license and registration subject to submission of Annual Returns and declarations respectively, reduction in documents, realignment of various KoBs, rationalization of license fee, reduction of modification fee, special provision for new emerging models such as e-commerce, direct sellers etc. Further, methodology of license is proposed to be shifted to product standard based against existing methodology of food products (Additives wise) category. Since the process of final notification is likely to take considerable time, a direction under Section 16 (5) of FSS Act has been issued on 27th March, 2020 for operationalization of certain provisions of the said amendment regulations relating to reduction of modification fee to Rs. 1000/- only and provisions regarding testing, inspection, audit, food safety supervisor and scheme for facilitator.

3.5 WTO-SPS/TBT notification

India is a signatory to the World Trade Organisation (WTO) and, in turn, to the Sanitary and Phyto-sanitary (SPS) and Technical Barrier to Trade (TBT) agreements and as required under these agreements, FSSAI has been constantly notifying its standards and regulations on WTO platform seeking comments and suggestions from the member countries. Further, FSSAI also monitors notifications of the other countries related to food and food safety and provides comments through the Ministry of Commerce & Industry.

3.6 Meetings of the Expert Committee (for approval of non-specified food and food ingredients)

The Expert Committee, constituted in 2017 to examine the applications received for approval of non-specified food and food ingredients, held six meetings in the year.

3.7 Constitution of Expert Committee on Claims

FSSAI has notified Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018. Sub-regulation 12 thereof stipulates the procedure for approval of claims along with applicable fees specified by Food Authority from time to time. In this regard, FSSAI has constituted an Expert Committee on Claims for the purpose of scrutiny of health claims, specifically disease risk reduction claims and other claims made in advertisements. FBO, who wish to seek prior approval of claims for a food product/ingredient in food product as per provisions of the said Regulations, shall submit duly filled application along with a fee of Rs.50,000/- only (Fifty thousand only). Expert Committee on Claims examines applications (and scientific evidence provided therein) and provides its recommendations to the Food Authority for approval or otherwise.

3.8 Workshops

3.8.1 The International Alliance of Dietary/Food Supplements Associations (IADSA) and Confederation of Indian Industry (CII) have established a collaborative initiative under the Resource Center on Health Supplements and Nutraceuticals (RecHaN). In collaboration with ReCHaN, an awareness workshop for pharmacists was conducted at FSSAI, New Delhi on August 30, 2019 regarding the **F**ood Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations,2016 and License requirements and other requirements of FSSAI.

3.8.2 A two days workshop on "Fixation of Tolerance Limits of Pesticide Residues in Processed Foods" was organised on 12th and 13th December, 2019 at FSSAI.

3.9 Guidance Notes Issued for Public Awareness

A total of seven Guidance Notes were issued by FSSAI during 2019-20 to create awareness and better understanding among the public on the issues covered in the Note. The details are as under:

- Guidance Note No.09/2018 on Gluten Free Foods: ensuring safe food for people suffering from celiac disease.
- Guidance Note No. 10/2018 on Aflatoxins: A Key Food Safety Concerns.
- Guidance Note No. 11/2019 on Food for Special Dietary use for Sports person [FSDU for Sports person].
- Guidance Note No. 12/2019 on Millets - the nutri-cereals.
- Guidance Note No. 13/2020 on Pesticides: Food Safety Concerns, Precautions and Safety Measures.
- Guidance Note No. 14/2020 on Safety and Quality of Traditional Milk Products.
- Guidance Note No. 15/2020 on Metal Contaminants in Foods - Potential Risk and Mitigation measures.

These Guidance Notes are available at https://www.fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php

3.10 In order to reduce plastic usage and manage plastic waste, it has been decided to permit use of food grade packaging material for packaged water other than those mentioned in Food Safety and Standards (Packaging) Regulations by operationalising draft FSS(Packaging) Amendment Regulations, 2020.

3.11 The FSSAI has proposed to its administrative Ministry for amendment in the Food Safety and Standards Act, 2006 for inclusion of feed under the ambit of FSSAI. The proposal is under consideration. Meanwhile, FSSAI has issued directions that all compound cattle feed manufacturers shall be registered with BIS and shall comply with relevant BIS standards.

3.12 Guidelines have been issued to be followed in manufacturing, handling and use of bamboo as food contact material.

Table 6 - List of Final Regulations notified during 2019-20

S. No	Final Regulations	Notified on
1	Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) First Amendment Regulations, 2019 w.r.t. restriction on the use of diacetyl as flavouring substance in oils and fats.	25.06.2019
2	Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Second Amendment Regulations, 2019 w.r.t. restriction on sale of common salt.	25.06.2019
3	Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Second Amendment Regulations, 2019 related to revision of existing standards of coconut milk and coconut cream, standards for dried oregano (whole and powder), pimento (All spices) (whole and powder), formulation of laurel (Bay Leaf)(Whole and Powder), Dried Mint, Dried Rosemary.	05.07.2019
4	Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food additives) Third Amendment Regulations, 2019 relating to new standards of chia oil and its fatty acid composition.	05.07.2019
5	Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Foods) Regulations, 2019.	26.07.2019
6	Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Fourth Amendment Regulations, 2019 relating to new standards of decaffeinated ground and roasted coffee, decaffeinated soluble coffee powder and revision of standards of packaged drinking water.	30.10.2019
7	Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Fifth Amendment Regulations, 2019 relating to standards for Goat/Sheep Milk, total sodium content in milk and Milk Products viz. Medium fat chhana/paneer, whey cheeses and cheeses in brine.	28.11.2019

Table 7 - List of Draft Regulations notified during 2019-20

S.No	Draft Regulations	Notified on
1	Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulation, 2019 to amend regulations 3.1 " Other substances for use in Food Products".	15.04.2019
2	Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulation, 2019 to amend regulations relating to inclusion on sorbitan monostearate for use in various food categories including yeast and like products and microbiological requirements for spices and herbs .	15.04.2019
3	Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2019 related to formulation of new standards for low lactose/lactose free milk and dairy permeate powder and definition of mozzarella cheese.	01.05.2019
4	Food Safety and Standards (Foods for Infant Nutrition) Regulations, 2019.	01.05.2019
5	Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2019.	25.06.2019
6	Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Amendment Regulations, 2019 relating to "Limit of Total Polar Compounds in Fresh/Unused Vegetable Oil/fat	05.07.2019
7	Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages) Amendment Regulations, 2019.	05.07.2019

S.No	Draft Regulations	Notified on
8	Food Safety and Standards (Laboratory and Sample Analysis) Amendment Regulations related to Approval of Rapid Analytical Food testing Kit, Equipment or Method .	05.07.2019
9	Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Amendment Regulation, 2019 relating to Amendment to Regulations related to Fruit and Vegetable Products, Cereal and Cereal Products, Sweetening agents, Salt, Spices, Condiments and Related Products, Gluten free food, Substances added to food, Microbiological Standards for Egg and Egg Products and procedures /protocols for re-testing of microbiologically contaminated samples.	26.07.2019
10	Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2019 to prescribe the tolerance limit of micro nutrients.	28.08.2019
11	Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Amendment Regulations, 2019 relating to "limits of trans fats in Food Products.	28.08.2019
12	Food Safety and Standards (Safe Food and Healthy Diets for School Children) Regulations, 2019.	30.10.2019

Table 8 - List of Principal Regulations currently in force

S. No.	Principal Regulations currently in force
I.	**Food Safety and Standards Regulations**
1.	Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.
2.	Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
3.	Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Regulations, 2011.
4.	Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011
5.	Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.
6.	Food Safety and Standards (Laboratory and Sampling Analysis) Regulations, 2011.
7.	Food Safety and Standards (Food or Health Supplements, Nutraceuticals, Foods for Special Dietary Uses, Foods for Special Medical Purpose, Functional Foods and Novel Food) Regulations, 2016.
8.	Food Safety and Standards (Food Recall Procedure) Regulations, 2017.
9.	Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017.
10.	Food Safety and Standards (Approval for Non-specified Food & Food Ingredient) Regulations, 2017.
11.	Food Safety and Standards (Organic Food) Regulations, 2017.
12.	Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages) Regulations, 2018.
13.	Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018.
14.	Food Safety and Standards (Food Safety Auditing) Regulations, 2018.
15.	Food Safety and Standards (Recognition and Notification of Laboratories) Regulations, 2018.
16.	Food Safety and Standards (Advertising & Claims) Regulations, 2018.
17.	Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018.
18	Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Foods) Regulations, 2019.
II.	**Food Safety and Standards Authority of India Business Transaction Regulations, 2010.**
1.	Food Safety and Standards Authority of India (Transaction of Business at its Meetings) Regulations, 2010.
2.	Food Safety and Standards Authority of India (Procedure for Transaction of Business of Central Advisory Committee) Regulations, 2010.

S. No.	Principal Regulations currently in force
3.	Food Safety and Standards Authority of India (Procedure of Scientific Committee and Scientific Panels) Regulations, 2010.
III	**Administrative Regulations**
1.	Food Safety and Standards Authority of India (Salary, Allowances and other Conditions of Service of Officers and Employees) Regulations, 2013
2.	Food Safety and Standards Authority of India (Recruitment and Appointment) Regulations, 2018
IV	**Rules**
1.	Food Safety and Standards Authority of India (Salaries, Allowances and other Conditions of Service of Chairperson and Members) Rules, 2008
2.	The Food Safety and Standards Rules, 2011.

Chapter-4

Food Safety Compliance

4.1 Licensing/Registration

4.1.1 Regulatory Provision

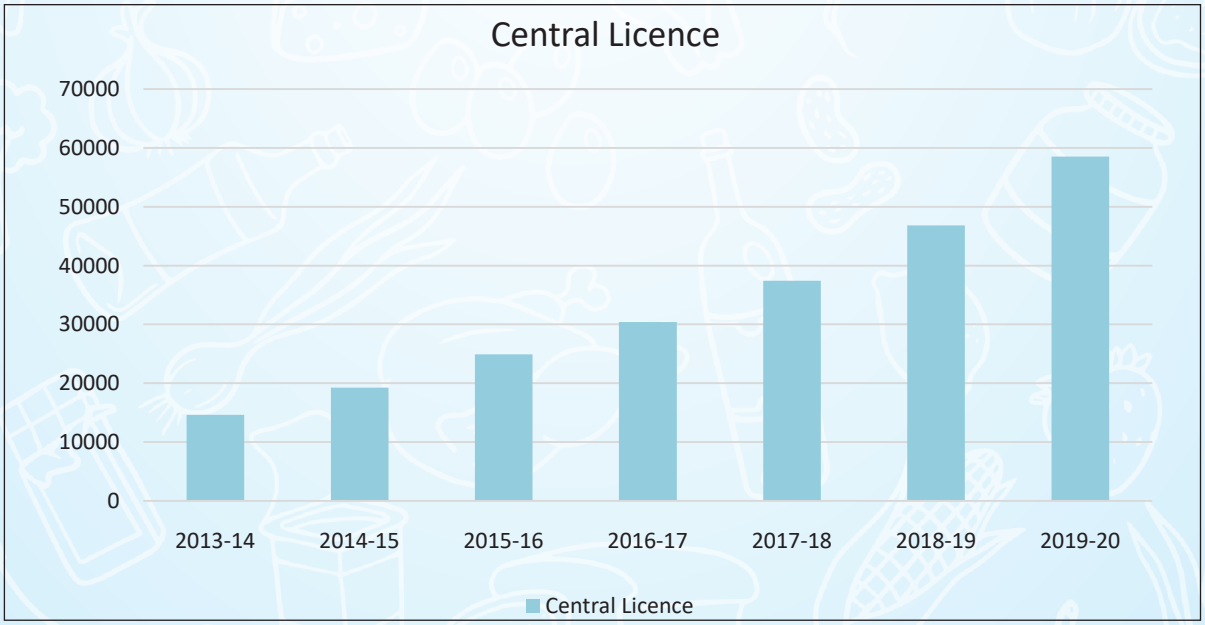
All Food Business Operators (FBOs) in the country are required to be registered or licenced under Section 31 of the Food Safety & Standards Act, 2006 to commence or carry on any food business. The Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2011 regulate the procedure for grant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

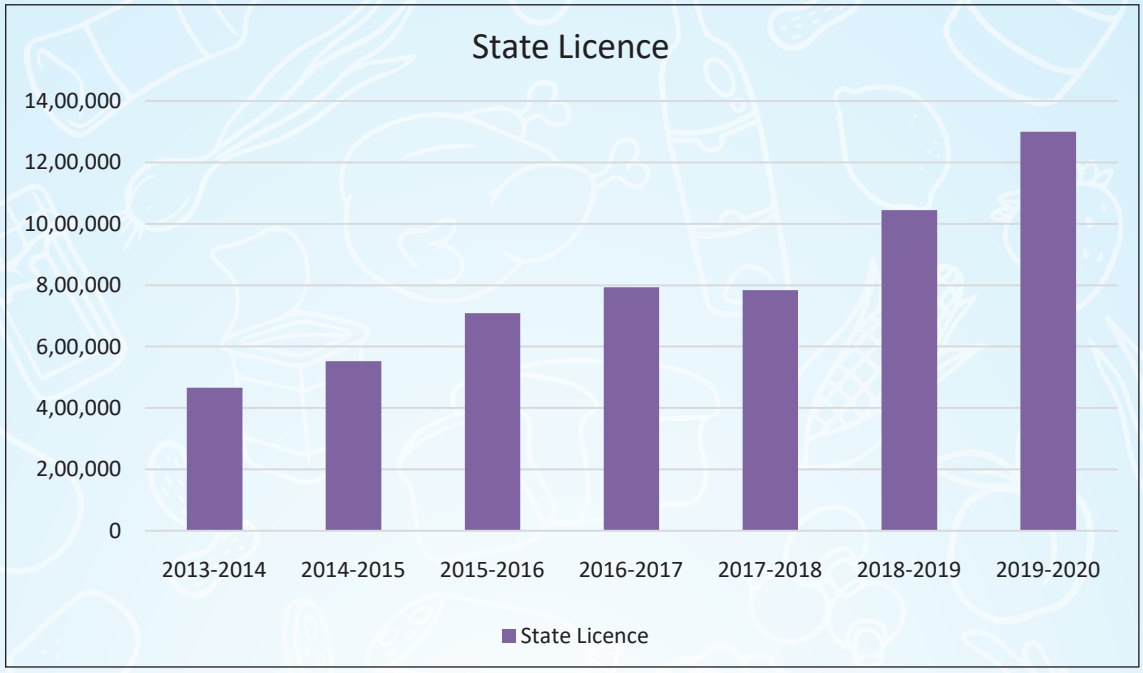
4.1.2 Eligibility Criteria for Central or State Licence/Registration are at Table 9.

4.1.3 To facilitate and streamline the procedure for issuance of licence and registration, the manual procedure was replaced with an online Food License and Registration System (FLRS) by FSSAI in the year 2012 to serve as a single window for Central and State license and registration. The online system has been constantly improved to make it more user friendly. During the last few years, the number of FBOs applying for license and registration has increased substantially.

4.1.4 Till 31st March, 2020, 58,538 Central licences have been issued to the Food Business Operators by the Central Licensing Authorities (CLAs). Similarly, a total of 12,99,887 State licences and 61,46,239 registrations have been issued by Licensing Authorities of States/Union Territories under Food Safety and Standards Act,2006. Year-wise progression sheet of total licences and registrations issued at the end of the year is given in Table 10.

Figure 3 - Diagrams reflecting change in number of licences and registrations over the years





4.1.5 Cases of Unlicensed FBOs and those with expired license

FSSAI asked States/UTs to conduct an enforcement drive from 1st October, 2019 with focus on FBOs who have obtained registration certificates despite being eligible for a licence; FBOs continuing food business with expired licenses/without licenses; and FBOs manufacturing/processing food products which are not endorsed on their licences and to take action on FBOs found to violate the requirement of proper licences.

4.2 Administrative setup of enforcement machinery in States/UTs

Chapter VII of the FSS Act contains provisions relating to enforcement of the Act. The State/UT Governments are primarily responsible for the enforcement of the FSS Act in their respective jurisdictions through the institution of the Commissioner of Food Safety. The team under the Commissioner of Food Safety includes Designated Officers (DOs) and Food Safety Officers (FSOs). Each State/UT has a Food Safety Commissioner (FSC) who undertakes the task of licensing /registration and enforcement through Designated Officers (DOs) and Food Safety Officers (FSOs). Adjudicating machinery includes Adjudicating Officers (AOs) and Appellate Tribunals, besides Special Courts and Ordinary Civil Court. The details of the administrative structure of enforcement machinery in various States/UTs are at Table 11.

4.3 Progress during the year 2019-20 with reference to implementation of the Food Safety and Standards Act in States/UTs and new initiatives

4.3.1 As earlier stated, the implementation and enforcement of FSS Act and Rules and Regulations made thereunder primarily rests with the State/UT Governments. Accordingly, 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 the food products comply with the laid down standards. In cases where the food samples are found to be non-conforming, recourse is taken to penal provisions under Chapter IX of the FSS Act, 2006. Details of samples analysed, found non-conforming to the prescribed standards and norms and penal action taken against FBOs during the year 2019-20 are at Table 12.

4.3.2 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 in the domestic market in order to protect food consumers in India; (ii) to draw a food inspection 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.

4.3.3 FSSAI has developed 'Food Safety Compliance through Regular Inspection and Sampling system' (FoSCoRIS) and requested all States/UTs to adopt the same to bring transparency in food safety inspection and sampling. FoSCoRIS is a web based mobile app for inspections and sampling. It can be used with hand held device like Mobile phones, Tablets and Desktops as well. FoSCoRIS will replace manual inspection and serve as an empowering tool not only for inspection but also for monitoring, data collection and data analysis in real time basis. FoSCoRIS will enable to view details of the officers conducting inspections, their geographical location, food premises being inspected etc. The Inspecting Officers shall also be able to capture the images and upload the same in the system. Till 31st March, 2020, 5,866 inspections of food businesses had been carried out through FoSCoRIS.

4.3.4 In order to improve interface with the States/UTs, FSSAI is conducting Video Conferencing (VC) sessions with the Food Safety Departments of States/UTs. Normally, Video Conference session is organised on weekly basis with one State/UT at a time. State specific issues and workable solutions to these issues are discussed. During the year, FSSAI conducted 25 Video Conference sessions with various States/UTs and 10 such sessions with its Regional Offices.

4.3.5 FSSAI has also increased interaction with States by participating in the State Level Advisory Committee meetings and through top level visit to States to discuss food safety issues and to take stock of implementation of various initiatives of FSSAI for improving the Food Safety eco-system.

4.3.6 During the year 2019-20, two meetings of Central Advisory Committee were held wherein Food Safety Commissioners and other Officials from States/UTs, various Ministries and Departments besides FSSAI, participated and discussed food safety related issues.

4.3.7 FoSCoS

Food Licensing and Registration System (FLRS) is one of the main software applications that facilitates licensing and registration system of the FSSAI and is now in operation in all States/UTs as well as in all the 16 Zones of Indian Railways. It is now proposed to replace FLRS with a more efficient portal called Food Safety and Compliance System (FoSCoS) in a phased manner in different States/UTs. FoSCoS functions on cloud based server with upgraded software and hardware and will resolve the often reported issue of slowness of existing FLRS portal. FoSCoS is envisaged to be the one-stop 'Compliance Portal' for food safety and in future will be upscaled to have more modules for functional needs such as advanced MIS, audit module, linkage with InFolNet, hygiene rating etc. FoSCoS essentially has the same flows as FLRS, so that users have convenience in using FoSCoS. The cardinal change is the methodology of licensing for manufacturers which now shall be based on standardised product list. Module for filing of Annual Return is incorporated in FoSCoS. Mandatory documents have been rationalised and many paper based declarations have been replaced with online declaration.

4.3.8 Digital Mitra under Food Safety Mitra Scheme

FSSAI has launched the 'Food Safety Mitra'(FSM) scheme to support small and medium scale food businesses in compliance with the food safety law by facilitating licensing and registration, hygiene ratings and training. Apart from strengthening food safety, this scheme would also create new employment opportunities for youth, particularly with food and nutrition background. The FSMs would undergo training and certification by FSSAI to do their work and get paid by food businesses for their services.

Digital Mitra under the Scheme acts as facilitator assisting Food Business Operators(FBOs) in filing their application for FSSAI Registration/License. This initiative will remove the unscrupulous consultants and touts from the system and avoid exploitation of FBOs by offering standardized door-step services at low cost. Its importance has gained further significance with introduction of FoSCoS and cessation of service of Common Service Centres (CSCs) for registrations.

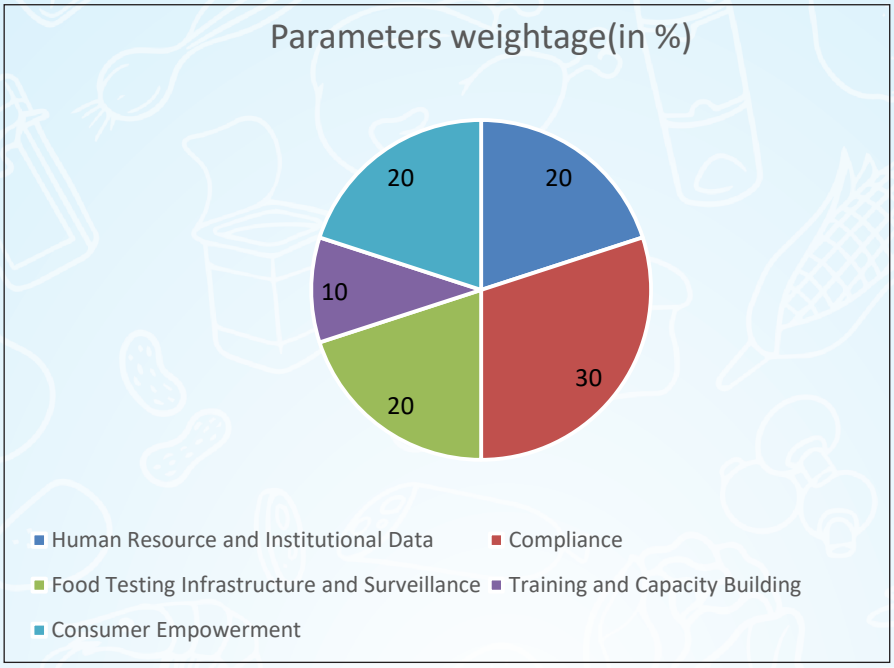
4.3.9 Food Safety Smart Jacket

Food Safety Smart Jacket has been designed and conceptualized by FSSAI in collaboration with National Institute of Fashion Technology (NIFT), as a mark of professional identity for all the Food Safety Officers across the country. It will usher in enhanced efficiency, professionalism & transparency in the system of Food Safety Ecosystem, apart from bringing visibility of FSOs in the country. Jacket has a smart design to hold tech devices like tablets/smart phone, a QR code and RFID tag for identification and tracking.

4.3.10 State Food Safety Index (SFSI)

4.3.10.1 FSSAI has developed State Food Safety Index to measure the performance of States on various parameters of Food Safety. The Index is a dynamic quantitative and qualitative benchmarking model that provides an objective framework for evaluating status of food safety across all States/UTs. This index is based on performance of a State/ UT on five significant parameters, namely- Human Resource

and Institutional Data; Compliance; Food Testing Infrastructure & Surveillance; Training and Capacity Building; and Consumer Empowerment. Weightage pattern of these parameters are as under:



(a) Human Resources and Institutional Data- This parameter measures the availability of human resources like number of Food Safety Officers, Designated Officers, facility of adjudications and Appellate Tribunals, functioning of State/ District level Advisory Committees and participation of State/UT members in Central Advisory Committee meetings of the Food Authority.

(b) Compliance- Compliance parameter measures the yearly increase and promptness in issue of state licenses/ registrations. Also, this parameter considers the mode of inspections used and the number of samples lifted for testing. One of the important factors of this parameter is grievance redressal. The State/ UT with working consumer grievances portal/ help desk will score more in this parameter.

(c) Food Testing- Infrastructure and Surveillance- This parameter measures the availability of labs in the States/ UTs for testing food samples. The States/ UTs with NABL accredited labs and adequate lab manpower in the labs score more in this parameter. The availability and effective use of Mobile Food Testing Lab is also one of the major scoring points in this parameter. This parameter also considers surveillance activities conducted in the State/ UT.

(d) Training and Capacity Building - The State/ UT with trained regulatory staff and higher trainings under FoSTaC (Food Safety Training and Certification) will score more in this parameter. Also, the availability of trained Food Safety Supervisor in a Food Business entity is also one of the major scoring points in this parameter.

(e) Consumer Empowerment- This parameter measures the performance of State/ UT in various consumer empowering initiatives of FSSAI. Whether the State/ UT has participated in Food Fortification, BHOG (Blissful Hygienic Offering to God) and other initiatives like Hygiene Rating of Restaurants, RUCO (Re Purpose Used Cooking Oil) and declared Clean Street Food hubs will be considered in this parameter.

4.3.10.2 The first State Food Safety Index for the year 2018-19 was announced on the first-ever World Food Safety Day celebrated globally on 7th June 2019. Goa, Gujarat, Maharashtra, Kerala, Chandigarh, Madhya

Pradesh and Tamil Nadu which scored 75% and more in the Index 2018-19 were appreciated as Leading States. Delhi, Jammu and Kashmir, Punjab, Uttar Pradesh and Bihar, which scored above 60% but less than 75% in the State Food Safety Index 2018-19 were recognised as States which are Catching Up.

4.3.11 Food Safety Audit-Empanelment of Food Safety Audit Agencies

4.3.11.1 Section 44 of the Food Safety and Standards Act, 2006 empowers 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 Food Safety and Standards Act, 2006 empowers Food Authority to frame regulations to specify the mechanisms and guidelines for accreditation of certification bodies engaged in certification of Food Safety Management Systems (FSMS) for food businesses. Accordingly, FSSAI has notified Food Safety and Standards (Food Safety Auditing) Regulations, 2018 on 28th August, 2018.

4.3.11.2 To strengthen the food safety surveillance system, FSSAI has initiated audit of Food Business Operators through third party auditing agencies and has recognized 24 food safety auditing agencies as on 31st March, 2020 under various scope of auditing.

4.3.11.3 In pursuance of Part III, Section 8(1) of the Food Safety and Standards (Food Safety Auditing) Regulations, 2018, the food businesses holding Central License and falling in following six high-risk categories/kind of businesses have been subjected to mandatory auditing by the food authority vide Order dated 13th August, 2019:

Product ID	Product name
1	Dairy products and analogues, excluding products of food category 2.0
8	Meat and meat products including poultry
9	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
10	Eggs and egg products
13	Foodstuffs intended for particular nutritional uses (eg. Food for infant nutrition etc)
16	Prepared Foods (catering etc)

4.3.11.4 Audit of Central/ State licensed Slaughter Houses all over India

Considering the role and importance of slaughter houses in ensuring supply of clean and safe meat, FSSAI is conducting food safety audit of all Central and State licensed slaughter houses (approx 300 FBOs) through an agency M/s RIR Certification Pvt. Ltd, recognised by FSSAI. So far, some reports have been received which have been shared with the States/ UTs for compliance. This will help the States/ UTs to get an insight into the functioning of these slaughter houses and also help the slaughter houses in maintaining the food safety and hygiene norms at these establishments.

4.3.11.5 Audit of Sweet Shops and Meat Shops

A lot of hygiene and sanitary issues are being reported with regard to high risk categories of retail shops like sweet (halwai/mithai) shops, meat shops etc. In view of this, each State/ UT was requested to nominate a city wherein FSSAI would reimburse the cost of audits conducted for 20/50 shops each of sweet/ meat shops depending on the area of State. This will enable checking the compliance of standards of food safety and hygiene prescribed under Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulation, 2011 by such shops and analysing the gaps.

These shops will then be able to improve on their hygiene practices and provide safe food to general public at large. The agencies will also be providing hygiene rating scores to these shops on the basis of audit scores.

4.4 Audit of E- Commerce platforms

In recent times, it is seen that online platforms dealing in food have increased functioning in the country. To check the compliance followed by these entities, FSSAI is planning to undertake desktop Audit of major e-commerce platforms working in the country.

4.5 Surveillance

Surveillance is an integral part of regulatory compliance and States/UTs regularly conduct surveillance activities and carry out intensive surveillance drives as per their surveillance plans. FSSAI has worked out an annual surveillance plan and shared with States/UTs who can modify and chalk out their annual surveillance plan taking into account certain factors like geographical location, availability of food items, active/specific surveillance drives during festivals or specific occasions, degree of risk associated with food commodities etc. Based on the activities undertaken in their respective areas, States and UTs are submitting surveillance reports to FSSAI from time to time. This plan has been subsequently followed up in various meetings of the Central Advisory Committee, Video Conferences, and other meetings with Commissioners of Food Safety, States and UTs.

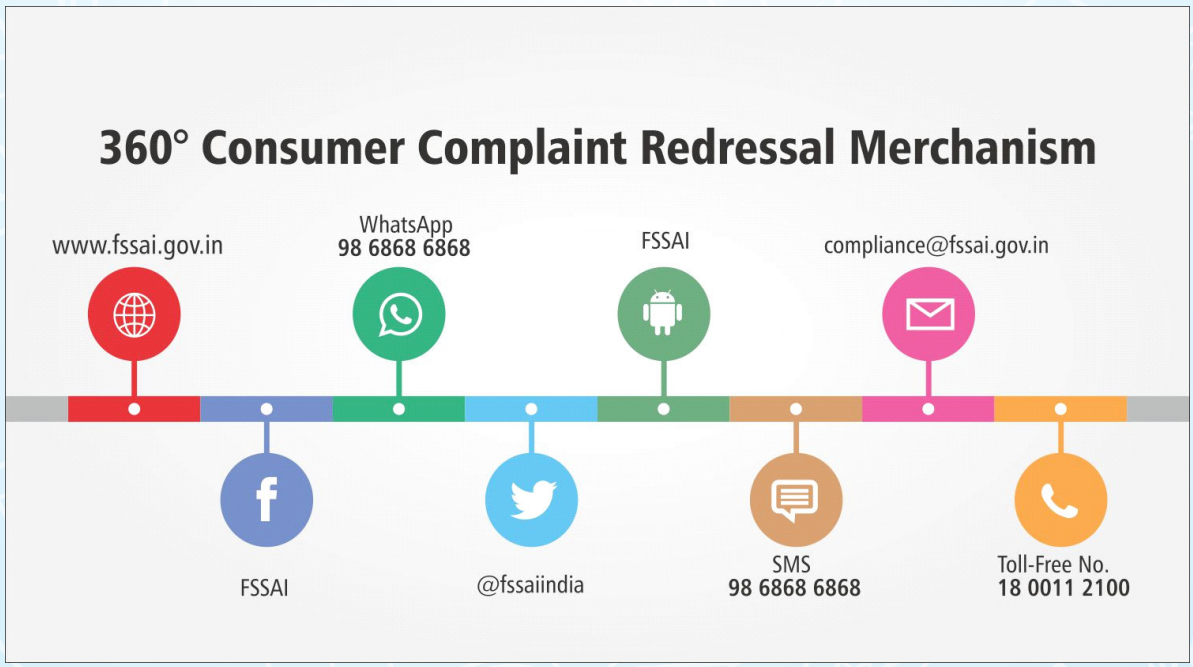
4.6 'Food Safety Connect'

4.6.1 'Food Safety Connect' is an initiative of FSSAI for active engagement and appropriate connect mechanism across channels (including Digital) so as to make citizens the smarter consumers.

4.6.2 Objectives of the Food Safety Connect System are as follows-

i. to create a responsive ecosystem-Food safety in a collaborative manner by engaging with all the stakeholders in the food business with special focus on the consumers.

ii. to improve the communication channels-between the Consumers, Food Regulators and the Food Business Industry.



iii. to build a credible and robust information and feedback-mechanism within FSSAI and the State Food Regulators to ensure a seamless information flow between the consumers and address their concerns/ complaints in a timely and efficient manner.

4.6.3 Mechanism for Handling a Consumer Concern

Complaints/Concerns of consumers and FBOs received by FSSAI through various channels (Web Portal & Mobile App, FSSAI Helpline, Emails, WhatsApp, Twitter, Facebook, INGRAM – National Consumer Helpline portal, PMO,PG portal, posts etc.) are consolidated by FSSAI into a single portal i.e. Food Safety Connect Portal. A unique code is generated against each lodged complaint/concern, prioritized according to their risks and then forwarded to concerned State Designated Officers and FBOs for necessary action as per provisions of FSS Act 2006, Rules and Regulations made thereunder. Proper disposal of concerns are regularly monitored and taken up with the concerned Commissioner of Food Safety.

4.7 Some Initiatives towards ease of doing business in matter of licensing and registration

- **Physical submission of documents for Licensing/Registration discontinued**

It was noted that States/UTs were seeking physical submission of various documents required for licensing/registration. This defeats the purpose of having an online system of submission of applications. In pursuance to Government's commitment to ease of doing business and as per Business Reforms Action Plan-2017, FSSAI has completely done away with physical submission of various documents required for licensing/registration under the FSS Act.

- **Introduced online dispatch of License/Registration**

It was noted that Food Business Operators were not receiving physical signed copy of License/Registration for long despite the license having been generated. To avoid such postal delays, inconvenience and harassment to Food Business Operators (FBOs), FSSAI has started system generated License/Registration issuance to the registered e-mail ids of Food Business Operators.

The system generated FSSAI License/Registration Certificate bears a Quick Response (QR) code as a security feature to verify the License/Registration Certificate. Based on the computer generated License/ Registration Certificate, the FBO will be in position to start his food business immediately.

- **Number of days increased from 60 to 120 for renewing the License/Registration**

Earlier 60 days window was given to food business operators to renew their license/registration prior to date of renewal. This is now increased to 120 days.

- **Operationalization of online license/registration fee payment mode for States/UTs**

It was noted that Food Business Operators (FBOs) were not able to make payment of fee for State food license/registration through online mode as most of the States/UTs were accepting fee only through Treasury Challan for which FBOs had to visit different Bank Branches that accept Treasury Challan. Considering the difficulties faced by FBOs, FSSAI opened a Central Pool Account wherein the FBOs applying for State license and registration are able to submit their fee online in Central Account. Amount deposited in Central Pool Account is transferred to the respective States/UTs in the account provided by them on regular basis.

- **Exemption from Registration for certain categories**

Last-mile delivery person, direct selling agents, food vending machines, water vending machines, food ATMs owned by a single entity and branded food carts owned by a single entity, have been exempted

from the requirement of FSSAI registration subject,inter-alia, to the conditions that the annual turnover of the individual entity/unit does not exceed Rs 12 lakh, and the main entity shall obtain an FSSAI licence based on their eligibility, maintain database or record of all individual units, and shall be responsible for regulatory compliance by these individual entities.

- **FoSCOS-** A more efficient and comprehensive system of licensing and registration to replace FLRS called FoSCoS is proposed to be introduced shortly.
- **Offline Licenses/Registration-** A direction dated 27th March 2020 under Section 16 (5) of FSS Act has been issued regarding Standard Operating Procedure (SoP) for issuance of offline licenses/ registration in case of exceptional situations.

4.8 Certain Other actions taken during the year

4.8.1 An order has been issued on 24th February, 2020 that in case of non-packaged/loose sweets, the container/tray holding sweets at the outlet for sale should display the "date of manufacturing" and "best before date" of the product. This will be effective from 1st August, 2020.

4.8.2 To overcome emerging challenges like sale of counterfeit, non-standardised/non-approved food products, FSSAI has advised Commissioners of Food Safety of States/UTs and all Central Licensing Authorities and Authorised Officers to conduct regular market surveillance especially with regard to counterfeit food products and non-standardised/non-approved food products.

4.8.3 Commissioners of Food Safety of all States /UTs have been requested to initiate a systemic campaign for generating awareness amongst all stakeholders to discourage the use of stapling and staple pins for packing processed and unprocessed food articles.

4.8.4 A list of labeling defects categorized into exceptions (minor labeling defects of insignificant nature and without any food safety concern) and mandatory cases (against which adjudication action could be taken) has been prepared and shared with States/UTs who have been advised to issue necessary instructions to State DOs and FSOs to deal with the cases involving minor labeling defects not posing any food safety concern by issue of improvement notices under Section 32.

4.9 Initiatives in pipeline:

- Comprehensive revision of Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 through amendment.
- Simplification and rationalization of licensing & registration processes and develop a more robust IT system.
- Establish a wide network of accreditation and certification agencies for audit and checking compliances with Food Safety Management Systems (FSMS).
- To optimise the time gap in the internal processes of authorities through systematic monitoring at different stages.
- To proactively incorporate and respond to the emerging business models i.e. e-commerce, direct selling etc. to ensure accountability of Food Business Operators in the entire supply chain.
- Outreach to all Central Institutions having food related business activities/canteen etc. to bring under licensing and G.H.P.

Table 9 - Eligibility criteria for a Central or State Licence and Registration

Central License

- Dairy units with more than 50,000 litres of liquid milk/day or 2500 Metric Tonne (MT) of milk solid per annum.
- Vegetable oil processing/ producing units having installed capacity of 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 of 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 Manufacturer, seller retailer, hawker, itinerant vendor or temporary stall holder
- Small food businesses with an annual turnover not exceeding INR 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 10 - Year-wise progression sheet of total licences and registrations issued

Year	Central Licence	State Licence	Registration
2013-2014	14,610	4,66,057	20,73,405
2014-2015	19,250	5,52,113	23,78,082
2015-2016	24,917	7,08,664	27,64,600
2016-2017	30,413	7,92,780	30,39,762
2017-2018	37,405	7,83,832	31,90,371
2018-2019	46,851	10,44,992	47,97,997
2019-2020	58,538*	12,99,887**	61,46,239***

* represents 25% increase over previous year
** represents 24% increase over previous year
*** represents 28% increase over previous year

Table 11 - Administrative Setup of enforcement machinery in States/UTs under FSS Act, 2006 (as on 31.03.2020)

S. No.	Name of State	FSC	NO. OF AOS	NO. OF DOS	NO. OF FSOS	SLAC	DLAC	TRIBUNAL
1	Andaman & Nicobar Islands	1	3	3	14	YES	YES	YES
2	Andhra Pradesh	1	13	13	45	NO	YES	YES
3	Arunachal Pradesh	1	25	25	3	YES	YES	YES
4	Assam	1	33	4	32	NO	NO	YES
5	Bihar	1	38	14	14	YES	YES	NO
6	Chandigarh	1	1	1	5	YES	NA	YES
7	Chhattisgarh	1	27	26	57	NO	NO	YES
8	Dadra Nagar Haveli& Daman Diu	1	2	3	3	NO	NO	NO
9	Delhi	1	11	9	16	YES	YES	YES
10	Goa	1	2	2	20	YES	YES	YES
11	Gujarat	1	33	41	274	YES	YES	YES
12	Haryana	1	22	6	14	NO	NO	YES
13	Himachal Pradesh	1	12	12	11	YES	YES	YES
14	Jammu & Kashmir	1	20	20	63	YES	YES	YES
15	Jharkhand	1	24	45	22	YES	YES	YES
16	Karnataka	1	30	36	210	YES	YES	YES
17	Kerala	1	27	14	136	YES	YES	YES
18	Ladakh	1	2	1	1	YES	YES	NO
19	Lakshadweep	1	1	1	13	YES	YES	NO
20	Madhya Pradesh	1	52	51	155	NO	NO	YES
21	Maharashtra	1	7	47	218	NO	YES	YES
22	Manipur	1	16	12	22	YES	YES	YES
23	Meghalaya	1	11	11	11	YES	YES	YES
24	Mizoram	1	0	3	9	NO	NO	NO
25	Nagaland	1	11	3	7	YES	YES	NO
26	Odisha	1	30	36	30	NO	YES	YES
27	Puducherry	1	2	1	2	YES	NO	YES
28	Punjab	1	25	22	46	YES	YES	YES
29	Rajasthan	1	40	34	56	NO	NO	YES
30	Sikkim	1	4	3	4	YES	YES	NO
31	Tamil Nadu	1	32	32	271	YES	YES	YES
32	Telengana	1	31	6	7	YES	NO	YES
33	Tripura	1	5	23	3	YES	YES	YES
34	Uttarakhand	1	13	12	29	NO	NO	YES
35	Uttar Pradesh	1	75	72	580	YES	YES	YES
36	West Bengal	1	23	23	180	YES	YES	YES
	Total	**36**	**703**	**667**	**2583**			

FSC- Food Safety Commissioner, AO-Adjudicating Officer, DO-Designated Officer, FSO- Food Safety Officer, SLAC-State Level Advisory Committee, DLAC- District Level Advisory Committee, Tribunal-Appellate Tribunal.

Table 12 - Details of samples analysed, found non-conforming to the prescribed standards and norms and penal action taken during the year 2019-20

S. No.	Name of State/UT	No. of Samples Analysed	No. of Samples found non-conforming (total)	Non Conforming Samples			Civil Cases			Criminal Cases		
				Unsafe	Sub Standard	Labelling defects/ Misleading/ Miscellaneous	No. of Cases Launched	No. of Cases decided	Penalties Raised (Rs.)	No. of Cases Launched	No. of Cases decided	Penalties Raised (Rs.)
1	Andaman & Nicobar Island	613		0	0	0	10	8	571000	0	0	0
2	Andhra Pradesh	4044	458	67	178	213	442	118	10161000	2	10	60000
3	Arunachal Pradesh	346	10	1	6	3	4	5	26000	0	1	30000
4	Assam	459	129	6	78	45	53	11	1029000	14	5	80000
5	Bihar	5665	501	166	177	158	147	8	208000	53	0	0
6	Chandigarh	384	21	1	20	0	74	11	810000	20	1	0
7	Chhattisgarh	1550	305	42	187	76	205	190	5562500	56	0	0
8	Dadara & Nagar Haveli and Daman & Diu	232	9	0	7	2	15	6	96000	0	2	52000
9	Delhi	2114	374	109	94	171	341	46	2012000	59	60	3250000
10	Goa	147	6	0	1	5	6	4	210000	1	0	0
11	Gujarat	13160	984	59	511	414	579	368	28695500	16	27	966005
12	Haryana	2417	473	76	265	132	372	140	3567061	30	4	10500
13	Himachal Pradesh	675	129	4	65	60	20	104	2709000	6	1	2000
14	Jammu & Kashmir	3688	950	28	529	393	1395	817	6451700	35	6	23000
15	Jharkhand	1039	397				138	49	1180000	63	13	0
16	Karnataka	4551	465	93	123	249	351	211	2004500	80	12	220000
17	Kerala	5021	778	354	187	237	359	599	12372500	210	8	245000
18	Ladakh	6	0	0	0	0	9	9	101300	0	0	0
19	Lakshadweep	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Madhya Pradesh	15717	2575	132	1509	934	2083	1598	88103000	131	17	1134000
21	Maharashtra	5962	1030	216	688	126	1150	847	23954623	1045	135	122500
22	Manipur	92	73	57	5	11	17	18	195000		1	40000
23	Meghalaya	133	2		2		1	1	0	0	0	0
24	Mizoram	101	61	0	15	46	0	0	0	0	0	0
25	Nagaland	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Odisha	702	183	44	99	40	61	97	803600	12	0	0
27	Puducherry	5	5	5	0	0	22	20	142000	0	0	
28	Punjab	7053	1394	80	1056	258	1990	893	28763850	106	33	584000
29	Rajasthan	6455	1834	409	946	479	903	174	2694320	75	0	0
30	Sikkim	18					0	0	0	0	0	0
31	Tamil Nadu	10528	3155	991	964	1200	1779	1390	16712500	857	351	7377500
32	Telangana	1680	135	24	54	57	111	67	311000	14		
33	Tripura	33	8	0	5	3	0	0	0	0	0	0
34	Uttar Pradesh	21193	12568	1458	7534	3576	14575	8881	335465100	1787	133	1877800
35	Uttarakhand	1211	267	0	247	20	142	111	1284000	0	0	0
36	West Bengal	1781	310	104	119	87	58	80	1543000	9	1	33000
	Total	**118775**	**29192**	**4526**	**15671**	**8995**	**27412**	**16881**	**577739054**	**4681**	**821**	**16107305**
										Total penalty		**593846359**

Chapter-5

Food Testing and Surveillance

5.1 Notification of Food Testing Laboratories

5.1.1 As per Chapter VIII, Section 43 of the FSS Act, 2006, FSSAI is to foster an ecosystem for testing of food at food laboratories for compliance with the food safety standards.

5.1.2 Functions of Food testing ecosystem

As an integral part of the food regulatory set up, the food testing ecosystem has to serve the following major functions:

- Analyse and test foods/food commodities (domestic as well as imported) against the prescribed quality and safety parameters and enable enforcement of food laws/regulations.
- Assist in market surveillance activities to ensure that the food products being sold are standardized and are sold in compliance with the standards prescribed.
- Be a part of the risk assessment framework including those during food related incidences and, in turn, aid in development of food standards or guidance documents.
- Be an integral part of the network to harmonize, develop or validate testing methods.
- Create awareness about food testing and food standards, especially among the consumers.

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

5.1.3 Recognition of laboratories

5.1.3.1 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 (NABL) or any other accreditation agency for the purposes of carrying out analysis of samples by the Food Analysts under this Act.

5.1.3.2 As per Section 43 (2) of FSS Act, 2006, the Food Authority shall, establish or recognize by notification, one or more referral food laboratories to carry out the functions entrusted to the referral food laboratory under the Act or any rules and regulations made thereunder.

5.1.3.3 In exercise of the powers conferred by clause (e) of sub- section (2) of Section 16 read with Section 43 of the said Act, FSSAI has notified the Food Safety and Standards (Recognition and Notification of Laboratories) Regulations, 2018 in November, 2018. The *ibid* Regulations cover all the procedural requirements for the recognition and notification for laboratories such as types of laboratories, criteria for recognition and notification, renewal, audit & investigation, obligations of the laboratories, suspension, de-recognition etc.

5.1.3.4 In order to foster ease of doing business; to bring about transparency; and, to have a proper system for reviewing and monitoring the activities of food laboratories on a single platform and thereby improving the quality of food testing in the country, the Food Authority has started recognizing food laboratories with effect from 15th June, 2019, only through the unified approach of laboratory

accreditation /recognition/ approval system of NABL which also has other regulators viz. Export Inspection Council of India (EIC), the Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), Tea Board, Indian Oilseed and Produce Export Promotion Council (IOPEPC).

5.1.3.5 A number of State Food Testing Laboratories (SFTLs) are continuing under Section 98 of FSS Act, 2006 for more than 10 years without having NABL accreditation though NABL accreditation is the primary criteria to be a food laboratory under FSS Act, 2006. However, even after repeated requests for initiating NABL accreditation process and to submit an undertaking in this regard, some States/ UTs neither submitted desired undertaking nor initiated the process for obtaining NABL accreditation in respect of 14 State Food Testing Laboratories (SFTLs) that were continuing under section 98 of FSS Act, 2006. Accordingly, these 14 SFTLs have been discontinued from the ambit of Section 98 of FSS Act, 2006, with effect from 14th June, 2019. State/UT wise discontinued SFTLs are Andaman & Nicobar Islands (1), Andhra Pradesh (1), Gujarat (1), Karnataka (1), Madhya Pradesh (2), Punjab (2), Rajasthan (1), Tamil Nadu (1), West Bengal (4).

5.1.3.6 During 2019-20, three SFTLs continuing under Section 98 of FSS Act 2006, have obtained NABL accreditation and, therefore, these were notified under Section 43(1) of the Act for primary testing of food samples. These three SFTLs are: Food Laboratory, Department of Food Safety, Delhi; Regional Government Public Analyst Laboratory, Gorakhpur, Uttar Pradesh; West Bengal Public Health Laboratory, Kolkata, West Bengal. Nine other food testing laboratories have also been notified for primary testing of food samples during the year.

5.1.3.7 As on 31st March, 2020, the Food Authority had a network of 264 laboratories comprising of 246 laboratories for primary testing, recognized & notified under Section 43(1) of FSS Act, 2006; and, 18 laboratories for appellate (referral) testing recognized & notified under Section 43(2) of FSS Act 2006. This has improved the availability of food testing facilities in every part of the country. The sector-wise composition of all the laboratories recognized and notified by FSSAI is at Table 13 below:

Table 13 - List of notified Primary and Referral Food Testing Laboratories

Primary food testing laboratories (notified under section 43(1) of FSS Act 2006)		Numbers
1	State food laboratories	15
2	Labs of Central Government institutes/autonomous bodies	23
3	Private laboratories	149
4	Government laboratories under transition provision*	59
	Total primary food testing laboratories	**246**
Referral food testing laboratories (notified under section 43(2) of FSS Act 2006)		
1	Labs under Central Government institutes/autonomous bodies	16
2	Food Authority's own laboratories	02
	Total referral laboratories	**18**

(* recognized and notified under the transition provision under section 98 of FSS Act 2006)

5.1.3.8 Notification of food testing laboratories by the Food Authority is a continuous process based on voluntary application of the laboratories. However, the Food Authority proposes to encourage and notify private food testing laboratories in States where none is presently available as well as increase the number of state food laboratories or notified laboratories where their number is less. State-wise number of FSSAI notified laboratories, State/Public Food Laboratories under transition provision and Referral laboratories is given in Table 16.

5.1.3.9 Food laboratories under the Food Authority

Two of the 18 referral laboratories are under the direct control of FSSAI. These are - National Food Laboratory-Ghaziabad (NFLG) and National Food Laboratory-Kolkata (NFLK). NFL-Ghaziabad has been developed as state-of-the-art model food testing laboratory on public-private-partnership (PPP) mode. It was formally inaugurated by Dr. Harsh Vardhan, Hon'ble Union Minister of Health and Family Welfare and Shri Ashwini Kumar Choubey, Hon'ble Minister of State for Health and Family Welfare on 23rd August, 2019. Likewise, NFL-Kolkata has also been renovated and upgraded with sophisticated analytical instruments. Further, microbiology section at NFL, Kolkata was also upgraded with advanced microbiological analytical instruments. FSSAI is also coming up with two more National Food Laboratories- one each at Mumbai and Chennai shortly.

5.2 Metastudy on Food Testing Laboratories in India

5.2.1 Food testing and analysis are the essential pillars of food safety ecosystem that assure wholesomeness and safety of the food. Accordingly, a metastudy on food testing laboratories in India was carried out on behalf of FSSAI by Food and Agribusiness Strategic Advisory &Research (FASAR), Yes Bank Limited, New Delhi with the intention of having a holistic overview of the food testing ecosystem in the country. During the entire exercise, feedback from all critical stakeholders in the food testing ecosystem such as APEDA, MPEDA, EIC, NABL, amongst others, was considered and incorporated to derive key recommendations and chart a way forward to strengthen the food testing infrastructure in the country.

5.2.2 Under the purview of this study, as a starting point, food testing labs in India were categorized based on their registrations (FSSAI notified, FBO owned labs, referral labs, institutional labs and non-FSSAI labs), geographical spread zone wise (North, East, West and South) as well as according to their varying testing capabilities (Biological/Chemical/Residue Testing), amongst others. Based on the primary and secondary research, major challenges were identified and probable recommendations were derived. The major challenges highlighted have been in the domains of equipment & machinery, manpower availability, skill development, regulatory, R&D, capacity utilization as well as consumer awareness.

5.2.3 Ranking matrix for labs

In line with the recommendations proposed, FSSAI has already been involved in a number of initiatives to give an impetus to the food testing infrastructure in the country. These range from probable PPP models for lab infrastructure development, on boarding all food labs on INFOLNET seamlessly, organisation of training programs, National Milk Safety & Quality Survey and mobile food labs as well as development of an International Training Centre For Food Safety And Applied Nutrition (ITC-FSAN) amongst other initiatives. A competitive ecosystem in the food testing sector is essential to get the best out of existing food labs and boost compliance by FBOs. In order to motivate the good and earnest labs to keep up the worthy practices followed in food testing and also to encourage the lesser competent labs to strive towards better business practices, a detailed ranking matrix is proposed. This ranking matrix, will also help in generating more business through the FBOs for the more competent and proficient labs.

5.3 National Reference Laboratory

5.3.1 As per Regulation 3 of Food Safety and Standards (Recognition and Notification of Laboratories) Regulations, 2018, the Food Authority may recognize any notified food laboratory or referral food laboratory as National Reference Laboratory (NRL) for the purpose of developing methods of testing, validation, proficiency, testing and training.

5.3.2 FSSAI has recognized 12 notified food laboratories as National Reference Laboratories (NRL) for the functions as specified in the regulations for a period of three years from 8th August, 2019. Also, 2 notified food laboratories have been recognized as Ancillary National Reference Laboratories (ANRL) for acting as a support facility to all the NRLs for a period of three years from said date. MoU has been signed with all these 14 NRLs/ANRLs. The Handbook of Guidelines for NRLs and ANRLs containing the background, obligations, financial regulations, etc. as a part of MoU has also been shared with the laboratories. An annual grant of Rs. 25 lakh to each of NRLs and Rs. 10 lakh to each of ANRLs has been earmarked for undertaking various activities. During the year, 40% of total grant i.e. a grant of Rs. 10 lakh to 11 NRLs (except 1 NRL i.e. EIA-Kochi for GMO analysis as FSSAI is awaiting GMO Regulations) and Rs. 4 lakh to each ANRL was released. The NRLs and ANRLs were also awarded Certificate of Recognition during inauguration of National Food Laboratory, Ghaziabad on 23rd August, 2019. A list of these NRLs/ANRLs is given at Table 14.

Table 14 - List of National Reference Laboratories/Ancilliary NRLs

S. No.	Name of the Laboratory/ Institution/Organization	Specific area for which declared as NRL/ANRL
	Government Laboratories as NRL	
1.	CSIR-Central Food Technological Research Institute, Mysuru, Karnataka	Nutritional information and labelling
2.	Export Inspection Agency, Kochi, Kerala	GMO testing*
3.	Punjab Biotechnology Incubator, Mohali, Punjab	Sweets & Confectionary including Honey
4.	ICAR-National Research Centre For Grapes, Pune, Maharashtra	Pesticides Residues and Mycotoxins
5.	ICAR-Central Institute of Fisheries Technology, Kochi, Kerala	Fish & Fish Products
6.	Centre for Analysis and Learning in Livestock and Food – National Dairy Development Board, Anand, Gujarat	Dairy & Dairy Products
7.	CSIR-Indian Institute of Toxicology Research, Lucknow, Uttar Pradesh	Toxicological evaluation/risk assessment of nutraceuticals, functional foods and novel/emerging foods/ food ingredients
		*(*subject to implementation of GMO regulations)*
	Private Laboratories as NRL	
8.	Trilogy Analytical Laboratory Pvt. Ltd., Hyderabad, Telangana	Mycotoxins in cereals & pulses, spices & condiments and related PT activities
9.	Edward Food Research & Analysis Centre Limited, Kolkata, West Bengal	Veterinary drug residues, antibiotics & hormones
10.	Vimta Labs Limited, Hyderabad, Telangana	Water, Alcoholic and Non-Alcoholic Beverages
11.	Fare Labs Pvt. Ltd., Gurugram, Haryana	Oils and Fats
12.	Neogen Food & Animal Security (India) Private Limited, Kochi, Kerala	Food Allergens
	Ancillary facility of NRLs (ANRLs)	
13.	Export Inspection Agency, Chennai, Tamil Nadu	Support facility as PTP in microbiological testing
14.	Export Inspection Agency, Kolkata, West Bengal	Support facility as PTP in the area of heavy metals in all food categories

5.4 Central Sector Scheme for Strengthening of the Food Testing System in the country including provision for Mobile Food Testing Laboratories

5.4.1 A Central Sector Scheme for "Strengthening of the Food Testing System in the Country including provision for Mobile Food Testing Laboratories" was approved on 31st August, 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) for implementation commencing 2016-17.

5.4.2 Important Components of the Scheme

The details of important components and status of implementation of the Central Sector Scheme is given below:

A. Strengthening of State Food Testing laboratories

Under this component of the Scheme, 45 State Food Testing Laboratory (SFTL) were proposed to be strengthened at an estimated cost between Rs.10 crore and Rs.12 crore (approx.) per SFTL subject to the readiness of the State/UT Governments. This cost includes Rs.50 lakh for the creation/renovation of physical infrastructure for installation of three high-end equipments (HEEs) viz. GC-MSMS, ICPMS and LC-MSMS, Rs.8.50 crore for procurement of HEEs (including 7 years' manpower and 5 years' Comprehensive AMC) and Rs.2.50 crore for setting up of a microbiology laboratory (~Rs.1.0 crore earlier, now ~Rs. 2.50 crore under the Rate Contract including manpower). The estimated cost for establishment of a new laboratory in North Eastern State is Rs. 3 crore.

During the period 2019-20, a grant of Rs. 94.18 crore was sanctioned/released towards strengthening of SFTLs. With this, till 31st March, 2020, 39 SFTLs in 29 States/UTs have been strengthened under the Scheme with a total sanctioned/ released grant of Rs. 312.98 crore.

B. Strengthening of Referral Food Testing Laboratories

This component of the Scheme envisions strengthening of Referral Food Testing laboratories with high end testing facilities. The estimated grant for upgradation of each referral laboratory with a few major equipment facilities is Rs. 3 crore for bridging the gap in the existing and required test facilities as per FSSRs.

During the period, no additional grant was provided. So far, a total grant of Rs. 28.08 crore has been approved out of which Rs. 23.565 crore has been released for 10 referral labs.

C. Support for Mobile Food laboratories

Under the Scheme, 60 Mobile Food Testing Laboratories (MFTL), referred to as Food Safety on Wheels (FSW) [one in every 20 districts, with at least one in each State/UT], were to be established in States/UTs across the country to address the issue of lack of food testing infrastructure in the remote areas and also to cater to the basic analytical needs of consumers etc. The estimated cost of creation of one FSW, its refurbishment and laboratory equipment is Rs. 38.5 lakh approximately, including GST. Besides, a recurring grant of Rs.5 lakh/year is also being provided to States/UTs towards petrol, oil and lubricants (POL) and consumables.

FSW executes functions of (i) surveillance and creating awareness regarding the food safety in remote areas in the State, large public congregations, schools and consumer organizations; (ii) transporting samples picked from remote areas to the nearest food testing laboratory; (iii) education of the consumers in various aspects of food safety laws and common hygiene practices; (iv) on the spot test facilities for qualitative adulteration of common food items like ghee, milk, khoya, sweets,

edible oil, non-permitted food colours in various foods like namkeens, spices, prepared foods etc. Each FSW can test >54 parameters qualitatively across 7 different food categories. In addition, each FSW has a provision for performing simple microbiological tests, if the States so desire.

During 2019-20, 15 FSWs were sanctioned and delivered to 11 States/UTs including delivery of 3 CNG FSWs to NCT of Delhi. Since inception of the Scheme, a total of 60 FSWs have been sanctioned and delivered to 32 States/UTs. Almost all the FSWs already delivered have been operationalized by the States/UTs during the period.

Modified Food Safety on Wheels (FSW) with more testing facilities

Towards scaling up of food testing, awareness and capacity building as per the vision document, a new version of FSW, called modified FSW, has been designed. A fully fabricated modified FSW (alongwith equipment, a few hand-held devices/rapid kits and microbiological testing) costing ~Rs.37 lakh (approx.) excluding GST, is being provided to States/UTs besides a recurring grant of Rs.5 lakh/year for three years towards fuel and Consumables.

So far, 30 modified FSWs have been sanctioned of which 28 modified FSWs have been delivered to 11 States, on first come first serve basis, subject to their performance and readiness. This allotment of Modified Food Safety on Wheels is over and above the provision of FSWs under the Central Sector Scheme.

State/UT-wise details of FSWs and modified FSWs sanctioned/delivered till 31st March, 2020 is at Table 17.

Figure 4 - Internal view of the FSW Van

Figure 5 - External view of the FSW Van

D. Capacity Building of Food Testing Laboratories

Capacity building is an essential component of strengthening and up-gradation of food testing laboratories in the country. The objective of the training program is to ensure that food testing laboratories of the State attain NABL accreditation and have competent analytical staff to perform high skilled food analysis. At present, all notified laboratories and referral food laboratories are eligible to participate in this programme. In order to establish an effective and qualified network of food analysts in the country, more participation is encouraged from notified laboratories, State food testing laboratories and referral laboratories in the capacity building programme by which individuals and laboratories obtain, improve, and retain the skills, knowledge, tools, equipment and other resources needed to do their jobs competently or to a greater capacity. Under this component of the Scheme, a sum of Rs. 15 crore has been earmarked for 3 years.

FSSAI is regularly conducting various kinds of training programs, both general and specialised, for laboratory personnel of States/UTs and notified laboratories. Details of training programs conducted for laboratory personnel during 2019-20 are given in Chapter 8.

5.5 Food Safety Magic Box

FSSAI has developed a Food Safety Magic Box (FSMB) which is a Do-It-Yourself food safety testing kit and which aims to be a pedagogical tool to educate school children. This initiative would enhance engagement, build a scientific temper and unleash creative potential amongst students through simple and fun experiments around food. It is a small sized, light weight portable box that contains few basic chemicals, small instruments and safety gadgets. It also has a companion guidance book that illustrates testing across various food products in a very simple way through pictures. It can perform tests to determine adulterants like water, urea, detergents, starch, pulverised soap etc. in milk; starch and artificial colours in spices and condiments; mineral acid in beverages, adulteration in sugar and honey. In all, more than 100 super easy tests, including sensory tests, can be performed that are actually pretty mind blowing, hands on science experiments which can be done at school using materials available readily in their laboratories. During the period, 1000 FSMBs were procured of which more than 300 boxes were provided to State Food Safety Departments. A few boxes were also provided to some NGOs/institutes. Further, a total of 618 schools were selected through Eat Right Challenge across the country and each such box would also be provided to each of them.

5.6 Manuals on Methods of Sampling and Analysis

Based on the recommendations of the Scientific Panel on Methods of Sampling & Analysis and Scientific Committee, following Manuals & Methods of Analysis have been approved by the Food Authority during the year:

- Manual of Method of Analysis of Foods – Alcoholic Beverages
- Methods of Analysis for various parameters of Honey
- Methods of Analysis for Royal Jelly, Bees Wax, Dry mixtures of cocoa and sugars

These methods of analysis are available on the website of the FSSAI. So far, 15 Manuals of Method of Analysis for different food products have been finalized by FSSAI.

5.7 Food Analyst Examination (FAE)/Junior Analyst Examination (JAE)

5.7.1 6th Food Analyst Examination (FAE)

FSSAI regularly conducts Food Analyst Examinations (FAE) to increase the pool of qualified Food Analysts and to augment human resource requirement of the primary and referral laboratories. Theory papers of 6th FAE were held on 14th July, 2019 at 11 Centres where a total of 527 candidates appeared of which 70 were found eligible for appearing in practical examinations. Five candidates who had cleared 1st/2nd Junior Analyst Examination were also considered eligible for appearing in practical examinations. The practical examinations were conducted during 14th-15th September, 2019 at three Centres. Based on the practical examination, the Food Analyst Examination Board, in its meeting held on 30th October, 2019, declared 61 candidates as qualified food analysts. With this, the total candidates declared as qualified food analysts after 6th of FAE are 421. In addition, there are 31 more Public Analysts deployed in State/UT food laboratories.

5.7.2 3rd Junior Analyst Examination (JAE)

Keeping in view of the scarcity of food testing personnel and to encourage the fresh post-graduates to have job prospects in food industry/ food testing laboratories and take up Food Analyst as a profession after acquiring required analytical experience, JAE are also being conducted along with the regular Food Analyst Examination. 3rd JAE was conducted simultaneously with 6th FAE through online mode. The educational qualifications, syllabus of examination and theory papers (Paper I & II) were same in 6th FAE and 3nd JAE. A total of 617 candidates appeared for the JAE of which 85 candidates were declared as qualified Junior Analysts. These candidates, upon acquiring three years experience in the analysis of food, will be eligible for appearing directly in the practical examination of Food Analyst Examination.

5.8 Surveillance Activities

5.8.1 Milk product surveillance

5.8.1.1 FSSAI conducted a pilot scale surveillance of milk products to ascertain the quality and safety of milk products sold in and around Delhi between 15th October and 7th November, 2019 coinciding with the festival season.

During the survey, a total of 1041 samples of milk products viz., khoya (133), paneer (409), ghee (308) and milk based sweets such as khoya burfi (82), channa (20), and channa rasgulla (89) were drawn from 11 districts in 44 locations across Delhi-NCR and tested at National Food Laboratory, Ghaziabad under cold chain facilities and analysed for safety and quality (both chemical and microbiological) parameters set out for milk products in the FSS Regulations, 2011. Out of the total number, 438 samples were packed and 603 were loose milk products. All the samples of both loose and packaged were found clear in the safety parameters of chemical analysis such as Arsenic, Cadmium, Copper, Lead, Mercury, Nickel & Tin. Further, 17 out of 20 samples of Channa were found to have food borne pathogens namely *Salmonella* and *Listeria monocytogenes*. No other categories- packed or loose were found to have food-borne pathogens.

5.8.1.2 In chemical analysis, major number for milk products showed failure for butyro refractometer (BR) reading which indicates presence of low priced vegetable oils. The samples found positive for RiechertMeissl (RM) value in ghee samples and baudouin test in milk products shows adulteration of foreign fat particularly hydrogenated fat (containing sesame oil which is detected through baudouin test).The other mixing was milk fat or foreign fat which indicates that product was prepared from low fat milk. Some samples show presence of starch which is added to enhance the SNF value for financial gains.

5.8.1.3 In microbiological analysis, most of these samples were not able to clear process hygiene criteria such as maintaining cold chain during manufacturing, handling and transporting etc.

5.8.1.4 Overall non-compliance of the samples has issues of only quality and hygiene parameters and not safety parameters in milk products. Contrary to expectations, quality and hygiene issues were prevalent in packed as well as loose samples. The maximum district wise non-compliance in loose samples was found in South-West Delhi followed by South-East Delhi and Central Delhi.

5.8.1.5 The overall summary of product-wise failures for chemical and microbiological parameters is shown in the Table 15 below:

Table 15 - Overall distribution of Non-Compliant (NC) Samples of Milk Products

S. No.	Product	No. of samples drawn	Packed/ Loose	No. of samples drawn	Chemical NC	Microbiological NC	
					Quality	Hygiene	Safety
1	Khoya	133	Packed	31	22 (71%)	31	0
			Loose	102	67 (66%)	102	0
2	Paneer	409	Packed	177	29 (16%)	169	0
			Loose	232	98 (42%)	230	0
3	Ghee	308	Packed	222	24 (11%)	NA	NA
			Loose	86	30 (35%)	NA	NA
4	Channa	20	Packed	2	1 (50%)	2	2
			Loose	18	15 (83%)	18	15
5	Khoya burfi	82	Loose	82	33 (40%)	81	0
6	Channa rasgulla	89	Packed	6	5 (83%)	0	0
			Loose	83	61 (73%)	1	0
TOTAL		1041	Packe	438	81 (18%)	202 / 216 (93%)	2
			Loosed	603	304 (51%)	432 / 517 (84%)	15

5.8.1.6 The above table clearly depicts that milk product samples do not have safety issues in both chemical and microbiological analysis. The samples were found to have only quality and hygiene issues with more in loose samples as compared to packed ones. Majorly, khoya, channa, paneer, khoya burfi, channa rasgulla and ghee samples show failure in BR reading. The samples of khoya, paneer and ghee show failure in baudouin test showing presence of vegetable oils/fats. Channa, paneer and channa rasgulla samples showed presence of milk/foreign fat. Also, khoya burfi and channa rasgulla samples were positive for starch. Therefore, other than these four quality parameters, all the samples were compliant for rest of the parameters.

5.8.1.7 Preventive and Corrective Measures

First approach for a consumer to prevent an encounter of any adulterated product is to avoid purchase of loose products, as the probability of adulteration increases. FSSAI, at the conclusion of this pilot surveillance, intends to initiate following action-

(a) release a guidance note on safe and hygienic practices for handling milk products;

(b) conduct consumer awareness drives;

(c) conduct training and capacity building of these manufacturers which will help in the basic understanding of hygiene, sanitation, handling and storage;

(d) Encourage Milk products retailers to get their samples tested from NABL accredited FSSAI notified laboratories at an interval of fifteen days and display the same on display boards at their respective outlets;

(e) Besides, it is also proposed to conduct a surveillance drive of six weeks which will be conducted by testing of samples in mobile van to be followed by stringent enforcement activities by the State/UT Governments.

5.9 Action plan for safe and quality milk and milk products

Considering that milk and milk products are widely consumed, it is imperative to strive for zero-tolerance in quality and particularly safety of milk and milk products. The National Milk Safety and Quality Survey, 2018 has helped FSSAI in identification of hotspots, so that more intensified efforts for surveillance and enforcement could be taken up in such areas. Therefore, the States / UTs would undertake regular surveillance and enforcement activities through effective participation of the State food safety and the animal husbandry departments. FSSAI has drawn up a 12-points action plan for guidance to States / UTs in this regard which was shared in last week of February, 2020.

5.10 Rapid Test Kit(s) provided by FSSAI

During the period, FSSAI has provided following rapid test kit(s)/hand-held devices to various States/UTs–

(a) Raman1.0 handheld Spectrometer for checking purity of edible oil;

(b) Frying oil monitor, for determination of Total Polar compound and acid value in edible oil;

(c) Portable Lateral flow assay reader for determination of Antibiotics- Betalactum, Tetracycline, Amphenicols/Chloramphenicol, Streptomycin, Sulphonamide and Mycotoxins- M1, B1, B2, G1, G2 in various food samples.

5.11 Rapid Analytical Food Testing (RAFT) Kit/Equipment/Method

5.11.1 During the period, the regulations for approval of Rapid Analytical Food Testing (RAFT) kit/equipment/ method was finalized by the Food Authority to strengthen the food testing ecosystem in the country. Out of the 51 applications considered for approval during the year, 20 applications were approved finally and 11 applications were approved provisionally. These approved rapid test kits are for detecting various types of microbes, yeast and mould, aflatoxin M1, ethanol content in alcohol content etc.

5.11.2 These devices would ensure “faster, better, cheaper” real-time testing of food items. These are expected to become an integral part of quality assurance/quality control programs in the food industry and also for regulatory and surveillance purposes in coming years. Some of the RAFT kits/ equipment would be provided to the State Governments for use by field officers to get quicker & validated results for tests conducted on various food products. Steps have also been initiated to make these available on Government e-Marketplace (GeM) portal so that further procurements can be made by State Governments, local bodies on their own. Once such kits and devices are widely used for regulatory purposes, food industry would also begin to use them for internal quality assurance and quality control purposes.

5.12 Partnerships

5.12.1 FSSAI and its partners are committed to ensure that the food which we all consume shall be safe and wholesome. In this regard, efforts are directed towards strengthening the food testing ecosystem including capacity building activities. Building capacity for microbiological analysis of food has been one of the key components of the FSSAI initiatives, for which it has been collaborating with many stakeholders.

5.12.2 In 2018, FSSAI and M/s Merck had collaborated to establish a state-of-the-art Centre called "Centre for Microbiological Analysis Training (C-MAT)" to be used for imparting training in the area of microbiological testing. The Centre has been built under the CSR initiative of M/s Merck. This collaboration between FSSAI and Merck is a step to support the growing food testing needs in India. The Centre was formally handed over to FSSAI by MERCK on 30th April, 2019 at National Food Laboratory, Ghaziabad. The Centre aims to provide training to assure that microbiological laboratories produce reliable high-quality results and subsequent documentation providing a clear, accurate and indisputable history of the analysis. Training programs have been started at the Centre in association with M/s Merck to laboratory personnel in the area of microbiological testing.

5.12.3 A Food Safety Solution Centre (a unique initiative of Thermo Fisher Scientific in association with FSSAI) was opened on 2nd April, 2019 at National Food Laboratory, Ghaziabad. The Centre would cater to the need of analytical community by developing critical work flows and integrated solutions that help build food safety capacity in India. A number of training programs have been organised at the Centre.

5.12.4 FSSAI, in collaboration with Export Inspection Council of India (EIC) and Global Food Safety Partnership (GFSP), has established an International Training Centre for Food Safety Analysis and Applied Nutrition (ITC-FSAN) at Export Inspection Agency's Pilot Test House, Mumbai. This would become the hub for providing training programs to build capacity for the food testing laboratories in our country as well as in the neighbouring countries. The centre was inaugurated on 22nd September, 2019. A number of training programs have already been organized at the Centre.

Table 16 - State-wise number of Food Testing Laboratories in the country

S. No.	State/UT	Food Testing labs notified under Section 43(1) of FSS Act, 2006			State Food Laboratories under Transition phase	Referral Laboratories notified under Section 43(2) of FSS Act, 2006
		Government		Private		
		State	Other Institutions			
1	Andaman & Nicobar Islands	-	-	-	-	-
2	Andhra Pradesh	-	1	5	1	1
3	Arunachal Pradesh	-	-	-	-	-
4	Assam	-	-	-	1	-
5	Bihar	-	-	-	1	-
6	Chandigarh	-	-	-	-	-
7	Chhattisgarh	-	-	-	1	-
8	Dadar & Nagar Haveli and Daman & Diu	-	-	1	-	-
9	GNCT of Delhi	1	-	20	-	-
10	Goa	-	-	1	1	-
11	Gujarat	4	-	10	1	1

S. No.	State/UT	Food Testing labs notified under Section 43(1) of FSS Act, 2006			State Food Laboratories under Transition phase	Referral Laboratories notified under Section 43(2) of FSS Act, 2006
		Government		Private		
		State	Other Institutions			
12	Haryana	-	-	14	2	-
13	Himachal Pradesh	-	-	1	1	-
14	Jammu & Kashmir	-	1	-	2	-
15	Jharkhand	-	-	1	1	-
16	Karnataka	-	-	13	5	2
17	Kerala	3	6	7	-	2
18	Ladakh	-	-	-	-	-
19	Lakshadweep	-	-	-	-	-
20	Madhya Pradesh	-	-	8	1	-
21	Maharashtra	2	2	25	15	3
22	Manipur	-	-	-	1	-
23	Meghalaya	-	-	-	1	-
24	Mizoram	-	-	-	-	-
25	Nagaland	-	-	-	1	-
26	Odisha	-	-	1	1	-
27	Puducherry	-	-	-	1	-
28	Punjab	-	1	2	1	1
29	Rajasthan	-	1	5	8	-
30	Sikkim	-	-	-	1	-
31	Tamil Nadu	-	1	17	6	2
32	Telangana	1	-	9	-	3
33	Tripura	-	1	-	1	-
34	Uttar Pradesh	3	4	4	3	2
35	Uttarakhand	-	-	1	1	-
36	West Bengal	1	5	4	-	1
	Total	15	23	149	59	18

Table 17 - State/UT-wise FSWs sanctioned/delivered

S. No.	State/UT	FSWs delivered	Modified FSW	
			Sanctioned	delivered
1	Andaman & Nicobar Islands	2	-	-
2	Andhra Pradesh	-	-	-
3	Arunachal Pradesh	1	2	2

S. No.	State/UT	FSWs delivered	Modified FSW	
			Sanctioned	delivered
4	Assam	2	-	-
5	Bihar	2	3	3
6	Chandigarh	1	-	-
7	Chhattisgarh	4	-	-
8	Dadar & Nagar Haveli and Daman & Diu	1	-	-
9	NCT of Delhi	3	-	-
10	Goa	1	-	-
11	Gujarat	2	2	2
12	Haryana	3	2	2
13	Himachal Pradesh	2	-	-
14	Jammu & Kashmir	2	-	-
15	Jharkhand	2	-	-
16	Karnataka	1	-	-
17	Kerala	3	3	3
18	Ladakh	-	-	-
19	Lakshadweep	-	-	-
20	Madhya Pradesh	4	5	5
21	Maharashtra	2	-	-
22	Manipur	1	1	1
23	Meghalaya	2	2	2
24	Mizoram	-	1	1
25	Nagaland	1	-	
26	Odisha	1	-	-
27	Puducherry	1	-	-
28	Punjab	2	5	5
29	Rajasthan	1	4	2
30	Sikkim	1	-	-
31	Tamil Nadu	2	-	-
32	Telangana	1		
33	Tripura	1	-	-
34	Uttar Pradesh	6	-	-
35	Uttarakhand	1	-	-
36	West Bengal	1	-	-
	Total	**60**	**30**	**28**

Chapter-6

Food Imports

6.1 Regulatory Provisions

6.1.1 Regulation of import of food products to ensure safety of imported food is one of the mandates of Food Authority prescribed under Section 25 of the FSS Act, 2006. The Act clearly defines that no person shall import into India any article of food in contravention of the FSS Act and rules and regulations made thereunder, i.e., any unsafe or misbranded or sub-standard food or food containing extraneous matter and also if there is no import licence for importing food products. 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 the FSS Act and rules and regulations made thereunder.

6.1.2 For regulating the imported food products into India, FSSAI notified the Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017 on 9th March, 2017, wherein complete procedure of food import has been encapsulated, thereby, making the entire procedure for food import clearance easier to comprehend.

6.2 Points of Entry

6.2.1 FSSAI has its own Authorized Officers present at six locations, namely, Chennai, Kolkata, Mumbai, Delhi, Kochi and Tuticorin, covering 22 Points of Entry (PoE) viz. Airports/ Ports/ICD/SEZ/LCS for regulating import of food at these locations. The officers of Customs Department are designated as Authorised Officers and entrusted with the responsibilities of ensuring compliance of FSS Act and rules and regulations thereunder at other ports/point of entry which are at present 128.

6.3 Procedure for clearance

The Food Import Clearance System (FICS) of FSSAI is an online process wherein the Food Importer/ CHA, upon arrival of the imported food articles at the point of entry and after receiving examination order from the Customs authorities concerned, files an Integrated Declaration form as specified by Customs and the form is forwarded to FSSAI in FICS. Importer is required to file mandatory documents (Ingredient List, Specimen copy of Label, End Use Declaration, Bill of Entry, Country of Origin Certificate, FSSAI License) and other essential documents in FICS online. All the documents submitted by the Importer/CHA are scrutinized by the Authorized Officer. Thereafter, visual inspection, sampling and testing is done in order to determine whether or not the imported food products conform to the safety and quality standards established and laid down under various Food Safety and Standards Regulations. If sample is found conforming to the prescribed norms, No Objection Certificate (NOC) is generated. If the sample is found non-conforming, then Non-Conforming Report (NCR) is generated.

6.4 Risk Management System

6.4.1 The Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017 provide for selective sampling & testing of imported food articles on the basis of risk profiles which is assessed on a combination of factors and, accordingly, FSSAI has set the parameters for RMS to be made applicable for imported food items. The Risk Management System (RMS) has already been implemented by the Customs authorities through Custom's ICEGATE, in consultation with FSSAI, based on identified criteria like risk category of the food

items, compliance history of the importer and country of origin etc. In the case of high risk category food items from the same country of origin and same importer, 100% sampling and testing is done for first five commercial consignments. If all the samples are in conformance to the standards laid down under various Food Safety and Standards (FSS) Regulations, then 25% sampling is done for next 20 consignments. If the samples are cleared in all these cases, only 5% sampling is done in all subsequent consignments. In case of sample failure at any stage, the complete history of the importer becomes zero and the consignments are then again subjected to 100% sampling and testing.

6.4.2 In the case of low risk category food items from the same country of origin and same importer, 100% sampling and testing is done for first five commercial consignments. If all the samples are found to be in conformance to the standards laid down under the FSS Regulations, then only 5% sampling is done for all subsequent import consignments. In case of sample failure at any stage, the complete history of the importer becomes zero and the consignments are then again subjected to 100% sampling and testing.

6.5 Mapping of ITC HS codes with relevant FSS Regulations

To facilitate trade and for hassle free transparent food import clearance system, FSSAI has recently finalized 1515-ITC HS Codes of imported food items along with risk categorization of the same and mapped it with relevant Food Safety and Standards Regulations (FSSRs). The same has been shared with the Customs for implementation in the Custom's ICEGate. All the major HS categories of products have been mapped with its respective Indian food standards to strengthen testing of imported food items thereby ensuring implementation of robust import control system.

6.6 Testing of Proprietary food

With regard to testing of imported proprietary food products, FSSAI has made it mandatory that all the proprietary food shall be tested as per the Certificate of Analysis (CoA) issued by an ISO:17025 accredited lab of the exporting country and same shall not be more than 3 months old from the date of despatch.

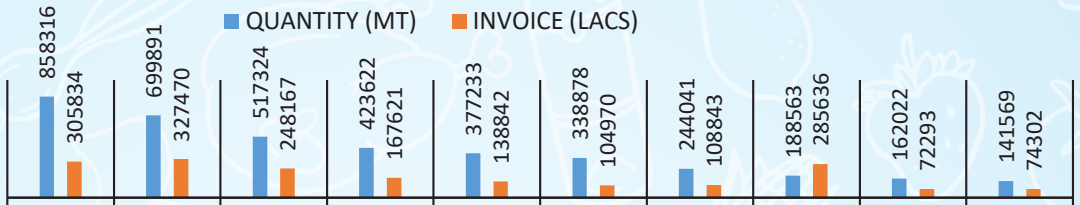
6.7 Extension of ban on import of milk and milk products from China

The ban on import of milk and milk products, including chocolates and chocolate products and candies/ confectionary/food preparation with milk and milk solids as ingredients from China was previously extended upto 23rd April, 2019. The issue was reviewed in a meeting held in FSSAI on 5th April, 2019 with the concerned Ministries/Departments of the Government of India, wherein it was recommended that the ban on import of milk and milk products from China be extended until the capacity of all laboratories at ports of entry have been suitably upgraded for testing melamine. Ministry of Commerce & Industry, Department of Commerce issued a Notification dated 23rd April, 2019 accordingly.

6.8 Food Import Trade summary at FSSAI regulated Points of Entry

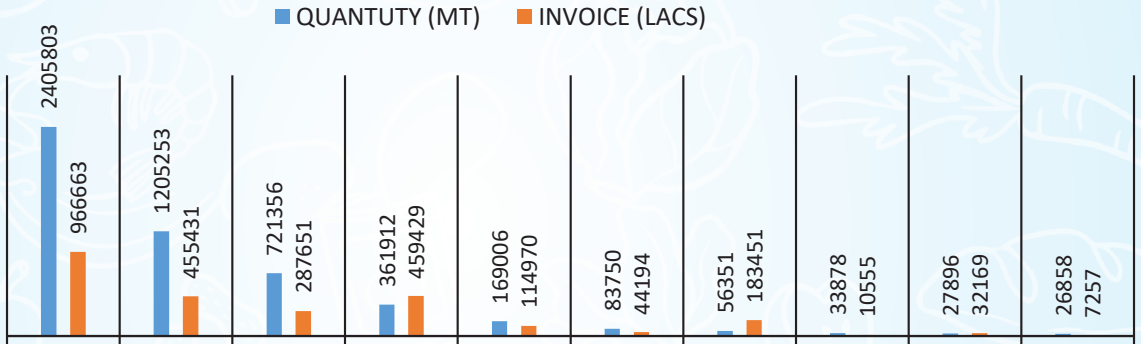
6.8.1 As per data available in Food Import Clearance System (FICS) of FSSAI for the financial year 2019-20, major food items being imported in India are animal or vegetable fats and oil, vegetables and certain roots and tubers, pulses, fruit and nuts, peels of citrus fruits or melons, Oil seeds and oleaginous fruits, miscellaneous grains seeds, dairy produce, eggs, natural honey, coffee, tea, mate and spices, cereals etc. Top countries exporting food commodities to India are Malaysia, Indonesia, Myanmar, Ukraine, Russia, Canada, Argentina, USA, Mozambique, and Brazil.

TOP10 COUNTRY OF ORIGIN



	MALAYSIA	INDONESIA	MYANMAR	UKRAINE	RUSSIA	CANADA	ARGENTINA	U S A	MOZAMBIQUE	BRAZIL
QUANTITY (MT)	858316	699891	517324	423622	377233	338878	244041	188563	162022	141569
INVOICE (LACS)	305834	327470	248167	167621	138842	104970	108843	285636	72293	74302

TOP 10 FOOD CATEGORIES



	Animal or vegetable fats and oil and their cleavage products; prepared edible fat; animal or vegetable waxes	Edible vegetables and certain roots and tubers	Pulses	Edible fruit and nuts; peels of citrus fruits or melons	Oil seeds and oleaginous fruits miscellaneous grains seeds and fruit; industrial and medicinal plants; straw and fodder	Dairy produce; birds eggs; natural honey; edible products of animal origin not elsewhere specified or included.	Coffee Tea mate and spices	Cereals	Preparations of vegetables fruit nuts or other parts of plants	Products of milling industry; malt; starches; inulin; wheat gluten
QUANTUTY (MT)	2405803	1205253	721356	361912	169006	83750	56351	33878	27896	26858
INVOICE (LACS)	966663	455431	287651	459429	114970	44194	183451	10555	32169	7257

6.8.2 During the year 2019-20, a total of 65,493 items of imported food products weighing 51,47,215 MT were handled by FSSAI. 962 items, weighing 19,289 MTs of food, were issued non-conforming certificates as these were not meeting the safety and quality standards prescribed under the FSS Act, 2006 and the regulations made thereunder and were,thus, rejected. 64,531 items, weighing 51,27,926 MTs of food were issued No-objection certificate. The relevant details regarding the number of samples drawn & NOCs issued by FSSAI location-wise for the period April 2019 to March 2020 is at Table 18.

6.9 Decisions taken during the year 2019-2020 for regulating import and facilitating smooth trade

6.9.1 In the context of COVID-19 pandemic, FSSAI took special steps to address the situation. Import clearances of food items and food testing laboratories (National Food labs at NCR and Kolkata and FSSAI accredited private labs) were classified as essential services during the lockdown. FSSAI accredited private labs were also facilitated to function in the lock down period. Imports clearance were ensured diligently.

6.9.2 To address concerns raised regarding safety of imported food, FSSAI constituted a Committee of Experts to examine the possibilities of presence of corona virus in imported food items. Based on the Committee's report, FSSAI issued clarification stating that food imported into India, including from Corona virus affected countries, is safe for human consumption.

6.9.3 Based on the recommendations of Scientific Panel on Fruits and Vegetables, import of eleven edible truffle species has been allowed (order no: 1-1765/FSSAI/Imports 2018 dated 17th July 2019).

6.9.4 It was decided that all the imported proprietary foods shall be tested for quality parameters as per Certificate of Analysis (CoA) from the exporting country effective from 1st January, 2020 onwards. CoA must be issued by an ISO:17025 accredited lab of the exporting country with a valid scope for those parameters and product matrix and same shall not be more than 3 months old from the date of despatch of consignment. (Orders numbers 1-1790/FSSAI/Imports/2019 dated 22nd August & 11th October 2019)

6.9.5 All the Authorised Officers were instructed to test the sample of imported black pepper for three additional pesticides namely "Acetamiprid, Dithiocarbamates & Prochloraz" in the imported black pepper (Order number 1-1605/FSSAI/Imports/2016 (pt-2), dated 11th September 2019).

6.9.6 In order to put in place a robust regulatory framework at the points of entry to ensure safe food imports in India, FSSAI has notified Authorised Officers (AO) (FSSAI officials and Custom Officials) at 150 food import entry points (identified Airports/Ports/ICD/SEZ/LCS). (Order number 1-1715/ FSSAI/Imports/2017, dated 9th October 2019).

6.9.7 To ensure the quality of packaged drinking water/ mineral water, FSSAI issued an advisory for the FSSAI licensed importers to import packaged drinking water/mineral water to India only from foreign manufacturers who have obtained BIS certification. Further, it has been specified that any fancy name or abbreviation on such foods shall not be used and any names/ claims made on the product must comply with Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018 (Advisory vide number 1-1800/ FSSAI/Imports/2019 dated 27th November, 2019).

6.9.8 To ensure uninterrupted supply of onion in the country during the period of shortage of the commodity, FSSAI instructed the Authorised Officers to carry out visual inspection on the very same day the consignment has arrived and upon satisfactory visual inspection, draw samples and issue provisional NOC without waiting for the analysis report from the laboratories. (Order number 1-1771/FSSAI/ Imports/2018 dated 4th December, 2019 & 1st January, 2020).

6.9.9 To streamline overall clearance process of imported food products in India, FSSAI finalised 1515 ITC-HS Codes of imported food items along with risk categorization for the same. The 1515 ITC-HS Codes has been shared with Customs for implementation in Customs' ICEGATE. Further, the ITC-HS Codes has been mapped with Food Safety and Standards Regulations (FSSRs) and Food Code System (FCS) and a public notice dated 6th March, 2020 was issued in this regard.

6.9.10 In order to ease the import of food items from Nepal, the Food Authority *vide* order dated 29th July, 2019, has recognized National Food and Feed Reference Laboratory, Kathmandu, Nepal under Section 43(1) of FSS Act, 2006, for analysis of some of the food products, subject to the condition that the said laboratory would obtain NABL accreditation for all the parameters as per FSS Regulations, 2011 within a period of one year.

Table 18 - Data of Food Import Clearance at six locations where FSSAI is present during FY 2019-20

Location	Number of imported food Items	Total Quantity (MT*)	Number of Non-Conforming Reports (NCR) Issued	Quantity covered under NCRs issued (MT)	Number of NOCs issued	Quantity covered under NOCs issued (MT)
Chennai	9,391	14,88,584	93	3,109	9,298	14,85,475
Kochi	2,189	44,092	91	1,013	2,098	43,080
Kolkata	2,895	9,23,467	38	4,286	2,857	9,19,280
Mumbai	43,907	21,66,872	651	7,260	43,256	21,59,612
Delhi	5,605	31,111	43	594	5,562	30,517
Tuticorin	1,506	4,93,089	46	3,027	1,460	4,90,062
Total	65,493	51,47,215	962	19,289	64,531	51,27,926

MT*-Metric Tonne

Chapter-7

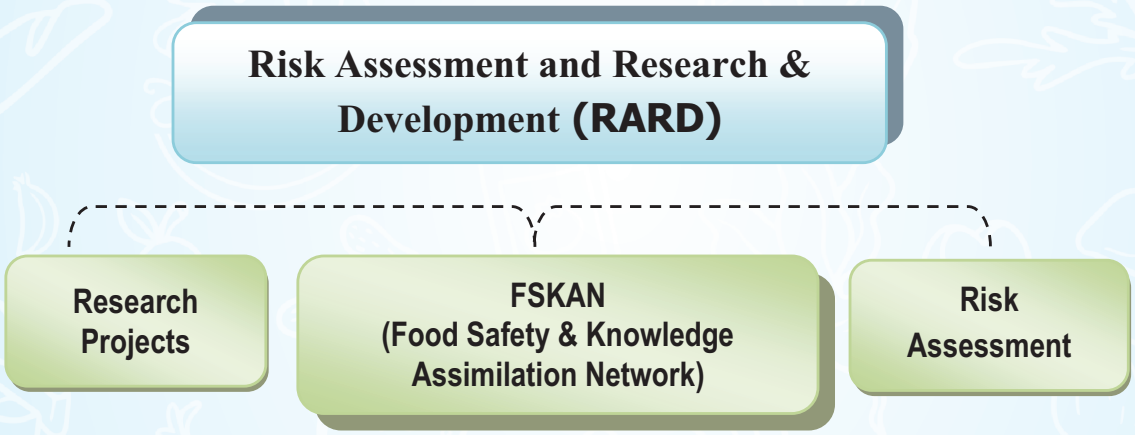
Risk Assessment and Research &Development (RARD)

7.1 Creation of the Risk Assessment and Research Development(RARD) Division/Cell

7.1.1 Being a food safety regulator for the country, FSSAI works towards ensuring availability of safe and wholesome food for human consumption throughout the country, and pre-dominantly works on the development of regulations and food safety standards.

7.1.2 FSSAI has established Risk Assessment and Research & Development (RARD) Division to develop a robust system for identification of food hazards, development of effective risk reduction methods and techniques across the food chain as well as to put a system in place to identify emerging food safety issues; anticipate and undertake appropriate risk management measures. The key work areas under this Division are:

Figure 6 - Key Work Areas of RARD



7.2 Research Projects

7.2.1 FSSAI has framed a mechanism for submission and grant of R&D projects for support under the Scheme of Research and Development. The criteria for selection of the project proposals is mainly based on two points:

- the relevance of the project to FSSAI mandate;
- emerging issue related to food safety.

7.2.2 Till 31st March, 2020, FSSAI has funded 20 joint research projects, out of which, 09 are ongoing at different stages of progression, 06 projects are under final review and 05 have been completed. The projects will help in developing new standards, upgrading the existing ones and in development of the innovative analytical methods.

7.2.3 List of ongoing research projects is at Table 19. List of research projects under final review before completion is at Table 20. List of completed projects is at Table 21.

Table 19 - List of Ongoing Research Projects

Sl. No.	Project Title	Name of the Organisation	Sanctioned Budget & duration
1	Functional components and antioxidants analysis of citrus fruit for its potential application in food industry.	ICAR- Central Citrus Research Institute, Nagpur.	Rs 35.84 Lacs 02 years
2	Assessment of the Quality of Vegetable Oils while frying and formulation of safety guidelines for fried oils for repeated frying.	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology, Hyderabad.	Rs 22.92 Lacs 01 year
3	Comparative studies of artificially ripened fruits ripened with various artificial ripeners for identification of changes in chemical composition and the residues of artificial ripeners.	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology (IICT), Hyderabad.	Rs 37.16 Lacs 02 years
4	Species identification to check adulteration of cheaper quality meat in meat.	ICAR- National Research Centre on Meat, Hyderabad.	Rs 40.5 Lacs 1.5 years
5	Development of novel methodologies for the identification and quantification of oils in blended, interesterified and adulterated oils based on triglyceride structure, fatty acid composition and minor constituents.	Centre for Lipid Research, CSIR- Indian Institute of Chemical Technology, Hyderabad.	Rs 26.16 Lacs 01 year
6	Nutritional quality and safety evaluation of common processed products of grapes.	ICAR- National Research Centre for Grapes, Pune	Rs 30.74 Lacs 02 years
7	Application of DNA bar coding to detect contamination and substitution for different herbal products available in the market.	CSIR- North East Institute of Science and Technology, Assam	Rs 50 Lacs 02 years
8	Estimation of Carcinogenic and Mutagenic compounds in processed meat.	National Research Centre on Meat, Hyderabad.	Rs 50.00 Lacs 02 years
9	Monitoring of heavy metal in finfish and shellfish species along the Indian Coast and possible mitigation measures.	ICAR-Central Institute of Fisheries Technology), Kochi.	Rs 50.00 Lacs 02 Years

Table 20 - List of Projects under final review before completion

Sl. No	Project Title	Name of the Organisation	Sanctioned Budget& Duration
1	Occurrence of acrylamide, a heat induced food toxicant, in processed food products of India; Mitigation strategies and health risks.	CSIR- National Institute for Interdisciplinary Science and Technology (NIIST), Thiruvananthapuram.	Rs 27.68 Lacs 18 Months
2	Generation of data on Pesticide Residues and Metal Contaminants in edible vegetable oils of different regions.	CSIR- Indian Institute of Chemical Technology, Hyderabad.	Rs 29.12 Lacs 01 year
3	Development of standard protocols and molecular tools for fish food authentication for food safety and quality assurance.	ICAR-Central Inland Fisheries Research Institute, Barrackpore.	Rs 29.12 Lacs 02 years
4	Study to generate baseline data on the occurrence of metals contaminants (Iron, Lead, Copper, Cadmium, Chromium, Manganese, Nickel and Zinc) in vegetables.	Collaborative project: i Punjab Biotechnology Incubator, Mohali ii. Export Inspection Agency (EIA), New Delhi iii. EIA-Kolkata Laboratory iv. EIA- Mumbai Laboratory v. EIA- Chennai Laboratory vi. University of Agricultural Sciences, Raichur.	Rs 99.00 Lacs 01 year
5	Validation and Standardization of the GC analysis method given in ISO 17678:2010 for determination of milk fat purity in bovine milk other than cow's milk.	National Dairy Research Institute, Karnal	Rs 31.64 Lacs 18 Months
6	Kunitz Trypsin Inhibitor & Phytic Acid in Soybean-Assessment of various methods of estimation & profiling of commercial varieties, promising Germplasm and Soy-based products in India.	ICAR- Indian Institute of Soybean Research, Indore.	Rs 37.8 Lacs 02 years

Table 21 - List of Completed Projects

Sl. No	Project Title	Name of the Organisation	Sanctioned Budget
1	Assessment of total implication of khesari dal on human health	National Institute of Nutrition (NIN), Hyderabad	Rs 03.50 Lacs
2	Experimental Neurolathyrism in Goats	NIN, Hyderabad.	Rs 45.21 Lacs
3	Assessment of consumption of Processed & Non processed foods in India	NIN, Hyderabad	Rs 01.73 Lacs
4	Pesticide and Antibiotic Residues in fish and fisheries projects: Evolving framework for fixation of MRLs	ICAR- Central Institutes of Fisheries Technology, Kochi.	Rs 01.50 Lacs
5	Assessment of chemical contaminants in fresh/packaged/bottled tender coconut water	Food and Drug Toxicology Research Centre, National Institute on Nutrition (ICMR), Hyderabad.	Rs 14.09 Lacs

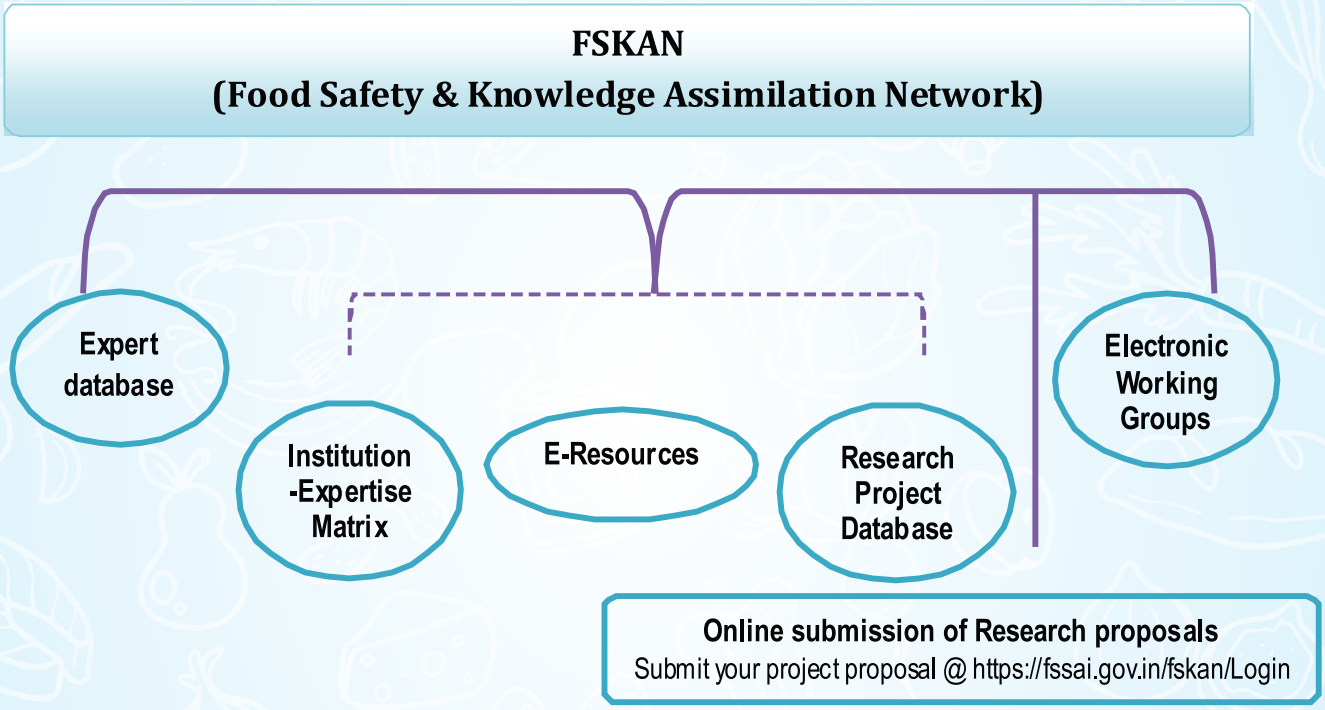
7.3 FSKAN (Food Safety & Knowledge Assimilation Network)

7.3.1 FSKAN has been established by FSSAI as mandated under Section 16(3)(e) of FSS Act with an aim to facilitate a scientific co-operation framework by the co-ordination of activities, exchange of information, implementation of joint projects and exchange of expertise and best practices in the fields within Food Authority's responsibilities.

The key Components of FSKAN are:

- Assimilation of information with scientific experts nationally or internationally on emerging food safety issues and best practices in the fields within the Food Authority's responsibilities.
- Formulation and execution of joint projects (pull and push type) where gaps or uncertainty in risk assessment for food safety exist.

Figure 7 - Key components of FSKAN



7.3.2 The FSKAN portal has following key features-

Expert database-FSSAI has enrolled more than 450 experts in different food categories through online process of registration and the process is ongoing for further additions. It is a 'Domain Repository' of experts in field of food safety, hygiene and food nutrition and will serve as a support for Scientific Panels and Scientific Committee for scientific inputs required for the purposes of standard setting process, risk assessment, policy decision on important food safety issues etc.

Institution-Expertise Matrix-FSSAI collaborates with premier Institutes/ Organizations/ State Agricultural Universities etc. involved in science based research in food sector.

E-Resources-It is a consortium of e-journals, e-books, leading research papers and articles pertaining to food safety, hygiene and nutrition. The members/experts registered with FSKAN have access to authoritative, accurate, current, objective reference material pertaining to food safety.

Research Project Database- It has the details of the accomplished and ongoing research projects pertaining to food safety & standards implemented in collaboration with various Research Institutes.

Online submission of research proposals-The portal provides a user-friendly system for online registration and submission of research proposals as per the guidelines. The online registration is a one-time process for a new investigator and once registered, the principal investigator can access through Login ID and Password for tracking the status of the proposal.

7.4 Risk Assessment Cell

7.4.1 To improve the Food Safety Framework, FSSAI has established a Risk Assessment Cell (RAC) on 23rd February 2016. Tasks assigned to the Cell are:

- To carry out the basic work of risk assessment through collection, processing and analysis of surveillance data and prepare an analysis report.
- Provide inputs to the Scientific Panels and Scientific Committee for providing the scientific opinions on food safety issues.
- Utilization of centres of excellences/nodal institutions for scientific and technical support in identified thematic areas.
- Communicate the risk assessment findings conducted by Scientific Panels and Scientific Committee to the risk managers and other stakeholders.
- Coordinate in setting vertical and horizontal standards for concentrations of toxic chemicals, or pathogenic micro-organisms in foods and water.

7.4.2 Network for Scientific Cooperation for Food Safety and Applied Nutrition "(NetSCoFAN)"

7.5.1 In pursuance to the Section 16(3)(e) of the Food Safety and Standards Act, 2006 and as per the approval of the Authority in the 27th Food Authority meeting held on 4th February,2019 for establishing a Framework and Institutional Mechanism for Scientific Co-operation in the Area of Food Safety and Applied Nutrition, FSSAI has established and operationalized a network called NetSCoFAN (Network for Scientific Cooperation for Food Safety and Applied Nutrition). Under NetSCoFAN, eight groups have been created which are:

(i) Biological Group (BIG) dealing with biological hazards, genetically modified(GM) Foods, organic foods;

(ii) Chemical Group (CHG) dealing with food additives, flavouring and processing aids, pesticides, antibiotic residues, contaminants in food chain;

(iii) Nutrition and Claims Group (NCG) dealing with nutrition and fortification, functional food, nutraceuticals, dietetic products and other similar products, labelling, claims and advertisements;

(iv) Foods of Animal Origin Group (FAG) dealing with milk and milk products, meat and meat products, fish and fish products;

(v) Food of Plant Origin Group (FPG) dealing with cereals, pulses, fruits and vegetables, spices and culinary, sweet and confectionary, oils and fats;

(vi) Water and Beverages Group (WBG) dealing with alcoholic beverages and water and beverages (non-alcoholic);

(vii) Food Testing Group (FTG) dealing with methods of analysis and sampling; rapid testing methods;

(viii) Safer and Sustainable Packaging Group (SPG) dealing with packaging food contact materials and material in contact with food.

7.5.2 Each group is led by a lead institution and selected partner institution(s) is mainly responsible for carrying out the activities under this Network i.e., to conduct horizon-scanning by collating, analyzing information/data on existing and emerging food safety risks and issues in the respective areas and based on this prepare R&D briefs every two months. The group will conduct surveys, research work, sharing of testing facilities and instrumentation, testing protocols. The lead institutions will be nominating an expert for participation as special invitee in the SP meetings mapped to the group.

7.5.3 NetSCoFAN would have a three-tier Committee structure for its smooth functioning as under –

a. National Advisory Committee chaired by the Principal Scientific Adviser to the Government of India and co-chaired by the Chairperson, FSSAI with Director Generals of ICMR, ICAR, CSIR and Vice-Chancellor, NIFTEM as members for overall guidance and advice. CEO, FSSAI will be the convener of this Committee.

b. National Steering Committee chaired by CEO, FSSAI and co-chaired by Chairman of the Scientific Committee having directors of lead institution and lead experts created for each group as members. Adviser (Standards), FSSAI will be the convener of this Committee.

c. Group Steering Committee chaired by the Director of the lead institution with experts from all the partner institutions as members. Lead expert from the lead institution would function as convener.

While the National Advisory Committee would meet twice a year, the National Steering Committee and the Group Steering Committees would meet every quarter.

7.6 FSSAI –CHIFSS Orientation Workshop on "Risk Assessment Framework Structure – Novel Foods and Additives" held on 24th July 2019

FSSAI –CHIFSS Orientation Workshop on "Risk Assessment Framework Structure – Novel Foods and Additives" held on 24th July, 2019 under the CHIFSS collaboration. This orientation workshop has been organized for orienting the scientific panels members as well as wider food safety stakeholder communities to risk-based thinking and to strengthen application of risk assessment methodology for advancing science-based food safety decision making.

7.7 Evaluation and Monitoring Committee

The Seventh meeting of the Evaluation & Monitoring Committee was held on 2nd August 2019 to review the progress of ongoing research projects as well as to review the new projects proposals.

Chapter-8

Food Safety Training and Capacity Building

8.1 Food Safety Training & Certification (FoSTaC)

8.1.1 Section 16(3)(h) of the Food Safety and Standards Act requires Food Authority 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.

8.1.2 In compliance thereof, FSSAI launched a Food Safety Training and Certification (FoSTaC) program on food safety and hygiene for food handlers across the food ecosystem in May, 2017. It helps build a culture of self compliance for food safety and hygiene in food businesses in the country. The Courses are primarily based on general & specific good hygiene & sanitary practices to be followed by Food Business Operators in various sectors as laid down under Schedule 4 of Food Safety & Standards (Licensing & Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

8.1.3 Since May 2017, the training ecosystem has grown organically. At present, there are 255 training partners, more than 2000 trainers and 19 courses across the food value chain including Manufacturing, Catering, Retail and Storage & Transportation. Courses cover provision for high-risk food like Milk, Meat, Poultry products, Health Supplement etc.

8.1.4 During 2019-20, over two lakh Food Safety Supervisors were trained under FoSTaC. In three years since its launch in May, 2017 FSSAI has trained more than 3 lakh people in the food ecosystem under FoSTaC.

8.1.5 Engagement with FICSI- Food Processing Sector Council

Sector Skill Council for Food Processing Industries (FICSI) is one of the Sector Skill Councils under NSDC, Ministry of Skill Development which works for the skill development of the small and medium sized food businesses. An MOU was signed on 4 July, 2019 between FICSI and FSSAI to train the food handlers on food safety & hygiene practices through relevant FoSTaC courses and to develop capacities of the MSMEs through Cluster Certification programme of FSSAI. In one year, 31000 food handlers have been trained through this collaborative effort. A dedicated LMS portal has been developed by FICSI for conducting online training.

8.1.6 Special initiatives

8.1.6.1 FoSTaC ecosystem has been used in the training of Hygiene Rating auditors. As on date, 163 auditors have been trained under FoSTaC Programme.

8.1.6.2 An MOU has been signed with NIOS- National Institute of Open Schooling on 22nd January, 2020. Objective of MOU is to conduct training at large scale for those who intend to enter into the food business.

Table 22 - Sector-wise details of FoSTaC trainings held during 2019-20

Details of FoSTaC 2019-2020		
Sector	**Number of Trainings**	**Number of Food Safety Supervisors Trained**
Animal Meat & Meat Products (Large Animals)	40	691
Poultry Meat & Poultry Products	47	813
Bakery	133	3,188
Catering	5,122	1,10,617
Edible Oil & Fat	38	626
Fish & Fishery Products	40	976
Health Supplements &Nutraceuticals	10	196
Manufacturing	1,969	33,272
Milk & Milk Products	145	2,849
Retail and Distribution	906	26,156
Storage and Transport	177	3,695
Street Food Vending	839	18,178
Water & Water Based Beverages- Food Safety Supervisor	31	605
Total	**9,497**	**2,01,862**

8.2 Regulatory Staff training

8.2.1 During the financial year 2019-20, more than 400 Regulatory Officials of different States and UTs were trained through different training programmes such as:

(i) Induction Training of Food Safety Officers,
(ii) Induction Training of Designated Officers,
(iii) Refresher Training of Food Safety Officers
(iv) Refresher Training of Designated Officers

8.2.2 Curriculum for Induction training of Food Safety Officers has been revised keeping-in-view the updated rules & regulations regarding food safety & standardizations.

8.2.3 In order to enhance the trainer pools for sharing up-to-date experience & knowledge in the field of Food Safety, an Expression of Interest (EOI) for selection of individuals as Trainer/Guest Faculty has been floated.

Table 23 - Details of training programs held for regulatory personnel during 2019-20

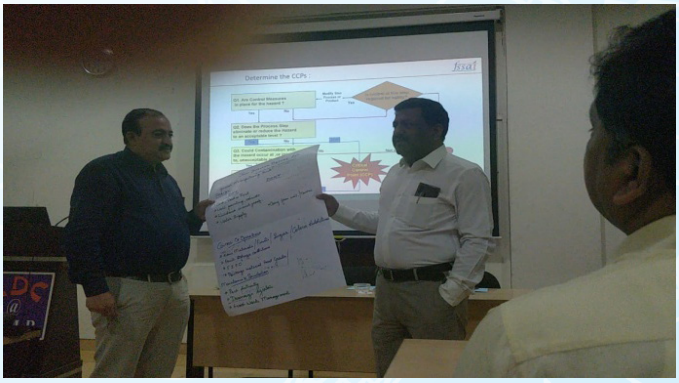
S. No.	State/ Organisation	Type of Training	From	No of Days	To	Training Institute
1	West Bengal	Induction training of FSOs (4th Batch)	08-07-2019	40	23-08-2019	ATI, Kolkata
	Odisha					
	Telangana					
	Kolkata Municipal Corporation					
2	Chhattisgarh	Refresher training of FSOs	15-07-2019	6	20-07-2019	Administrative Academy, Nimora Raipur, Chhattisgarh
3	Gujarat (SMC)	Induction training of FSOs	08-04-2019	40	28-05-2019	Surat Municipal Corporation
	Himachal Pradesh					
	Jammu & Kashmir					
4	Chhattisgarh	Refresher training of FSOs	26-08-2019	6	31-08-2019	Administrative Academy, Nimora Raipur, Chhattisgarh
5	Gujarat	Induction Training of FSOs	26-08-2019	40	11-10-2019	Gujarat Forensic University, Gandhinagar
6	Railways	Induction training of DOs	26-08-2019	5	31-08-2019	National Food Laboratory, Ghaziabad
7	Railway	Induction Training of FSOs	11-09-2019	40	28-10-2019	Majherhat Eastern Railway Sports Academy Complex, Kolkata
	Haryana					
	Odisha					
8	Chhattisgarh	Induction Training of Designated Officers	18-11-2019	5	22-11-2019	Chhattisgarh Academy of Administration, Nimora, Raipur
9	Chhattisgarh	Induction Training of FSOs	11-02-2020	14	24-02-2020	Mar Gregorios Renewal Centre, Nalanchira, Thiruvananthapuram, Kerala
	Kerala					
	Gujarat					
10	Bihar	Induction/ Refresher Training of Designated Officers	11.02.2020	5	15.02.2020	Mar Gregorios Renewal Centre, Nalanchira, Thiruvananthapuram, Kerala
	Central (RO Kolkata)					
	Andhra Pradesh					
	Kerala					
11	Karnataka	Induction Training of Designated Officers	02.03.2020	5	06.03.2020	Executive Development Centre, Institute of Hotel Management, SJP Campus, Bengaluru

Figure 8 - Glimpses of trainings for food safety supervisors and regulatory staff

Induction Training of Designated Officers at Chhattisgarh Academy of Administration, 18-22 November 2019

Hon'ble Minister of Health & Social Welfare, Govt of Kerala, Smt K. K Shailaja- during Induction Training Programme for FSOs of Kerala, Chhattisgarh & Gujarat Venue: Mar Gregorios Renewal Centre, Thiruvananthapuram, Kerala

Food Safety Supervisor training at Tamilnadu with ICDS workers. Training Partner: Pariskhan Pvt Ltdz



Activities by participants during Induction Training of Designated Officers of Karnataka from 2-6th March 2020 at Executive Development Centre, Institute of Hotel Management, SJP Campus, Bengaluru

8.3 Capacity Building and Training of Food Testing Lab Personnel

FSSAI is regularly conducting various kinds of training programs for laboratory personnel of States/UTs and notified laboratories. These programs are of following types:

- Good Food Laboratory Practices
- NABL Accreditation Awareness Programs
- Specialized Lab Training programs

8.3.1 Good Food Laboratory Practices (GFLP)

Training on Good Food Laboratory Practices (GFLP) is a Pan India project of FSSAI for all the scientific and technical staff working in food testing laboratories across the country to train them on various aspects of good food laboratory operations. During the period, total 9 such programs were organized in which 232 laboratory personnel participated. The training covers various aspects like:

- Role of Food Testing Laboratories for Assuring Food Safety in India;
- Laboratory Infrastructure;
- Sampling; Sample Handling and Processing;
- Quality Control Programs including Proficiency Testing;
- Method Validation;
- Latest Trends in testing of Packaging Materials and Regulations on Packaging;
- Reference standards;
- Glassware Calibrations;
- Measurement Uncertainty;
- Accreditation Requirement;
- National Food Regulations;
- Data Integrity.

8.3.2 NABL Accreditation Awareness Programs (Refresher courses)

During the period, three refresher courses for ISO/IEC-17025:2017 were conducted in collaboration with NABL for State Government Laboratories to enable them get NABL accreditation for their laboratories. Total 92 State Government Laboratories participated in the training program.

8.3.3 Specialized Training Programs

A number of specialized training programs are being conducted for FSSAI notified Food Laboratories and State Food Laboratories across the country on Mycotoxin, Pesticide Residues, Veterinary Drug Residues etc., to strengthen the capacity of laboratory personnel. Master training programs of these specialized programs are first conducted to build a set of master trainers who, in turn, train trainers in the country. Further, the program also includes both microbiological and chemical aspects. During the period under report, 14 such training programs have been conducted wherein 218 participants attended the training program.

8.3.4 Thus, during the year, overall a total of 26 training programs have been conducted wherein 542 Food Analysts/ Laboratory personnel attended the training programs. Details of these training programs are at Table 24.

Table 24 - Details of training programs held for laboratory personnel during 2019-20

S. No	Date of Training	Venue	No. of Candidates
Good Food Laboratory Practices (GFLP)			
1	11-13 June, 2019	Cashew Export Promotion Council of India (CEPCI), Kerala	31
2	25-27 June, 2019	ICAR National Research Centre on Meat (NRCM), Hyderabad	30
3	16-18 July, 2019	Food and Drugs laboratory, Vadodara, Gujarat	15
4	29-31 July, 2019	National Test House, Jaipur, Rajasthan	29
5	17-19 September, 2019	National Collateral Management System, Navi Mumbai	20
6	25-27 September, 2019	CSIR-Indian Institute for Toxicology Research, Lucknow	18
7	15-17 October, 2019	Edward Food Research and Analysis Centre, Kolkata	26
8	28-30 January, 2020	ITC-FSAN, Mumbai	41
9	24 -26 February, 2020	Shriram Institute for Industrial Research, Delhi	22
NABL Accreditation Awareness Programs (Refresher courses) (NAAP)			
10	24 April, 2019	Central Institute of Brackish Water Aquaculture (CIBA), Chennai	40
11	7 May, 2019	Indian Rubber Manufacturers Association (IRMRA), Thane	27
12	22 May, 2019	Administrative Training Institute, Kolkata	25
Specialized Training Programs (STP)			
13	22-25 April, 2019	Training program on Estimation of Formaldehyde in Fish and Fisheries Products at Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Kochi	10
14	27-31 May, 2019	2nd Short Term Mission (STM) training program to support the Development of Risk Assessment Procedure and Practices in India focusing on Microbial Risk Assessment on Fish products at ICAR- Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Kochi	32
15	19-21 June, 2019	Training program for Analysis of Fortificants in Wheat flour, Maida and Rice at CFTRI, Mysore	15
16	27-30 August, 2019	Training of Trainers program (T-o-T) on Analysis on Mycotoxin at ICAR- National Research Centre for Grapes, Pune	14
17	18- 20 September, 2019	Basic Techniques in Microbiological Analysis Training at CMAT, National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	11
18	14- 18 October, 2019 (batch I)	Multi Pesticide Residue Analysis in Fruits and Vegetables at Food Safety Solution Centre (FSSC) National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	10
19	11 to 15 November, 2019 (batch II)	Multi Pesticide Residue Analysis in Fruits and Vegetables" at Food Safety Solution Centre (FSSC) at National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	19
20	18-21 November, 2019	Training on Method Validation of Residues and Contaminant Analysis for Export Trade held at ITC-FSAN, Mumbai	21
21	9-13 December, 2019	Training on advanced microbiological techniques at CIFT, Kochi.	15
22	10th -13th December 2019	Training of Trainers program (T-o-T) on Analysis on Mycotoxin at Export Inspection Agency, Kochi	14

S. No	Date of Training	Venue	No. of Candidates
23	18-20 December, 2019	Multi-Elements (Heavy Metals) Analysis in fresh fruits and Vegetables by using inductively Coupled plasma Mass Spectrometry at Food Safety Solution Centre (FSSC) National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	18
24	20-24 January, 2020	Hands on Training on Microbiological Techniques for Analysis of High Risk Food-Meat and Poultry" in collaboration with CHIFSS at Central for Microbiological Analysis Training (CMAT), National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	12
25	17 to 21 February 2020	Training Program on Multi-residue analysis in cereals by using LC-MS/MS and GC-MS/MS Food Safety Solution Centre (FSSC), National Food Laboratory (NFL), Ghaziabad	12
26	3-5 March, 2020	Method of analysis of Fortificants (Iron & Iodine) in Double Fortified Salt at Fare Labs Pvt Ltd, Gurugram, Haryana	15

Figure 9 -Glimpses of lab personnel training programs

Good Food Laboratory Practices (GFLP)

Shriram Institute for Industrial Research, Delhi

National Collateral Management System, Navi Mumbai

ITC-FSAN, Mumbai

NABL Accreditation Awareness program (Refresher course)

Central Institute of Brackish Water Aquaculture (CIBA), Chennai

Indian Rubber Manufacturers Association (IRMRA), Thane

Specialized Lab Training Programs

ICAR- National Research Centre for Grapes, Pune

Natinal Food Laboratory (NFL), Ghaziabad

Chapter-9

Safe food and healthy diets –Eat Right Initiatives

9.1 Safe foods and healthy diets are critical in the context of India's high burden of food borne diseases, under-nutrition, micro-nutrient deficiencies and growing incidence of obesity and non-communicable diseases (NCDs) like hypertension, diabetes, heart related diseases etc. Food has a critical role to play in shaping and determining the health and nutrition outcomes of the country. The National Health Policy, 2017 is focussed on preventive and promotive healthcare, wherein the consumption of safe and wholesome food is important.

9.2 It is in this context, FSSAI has initiated a programme, the 'Eat Right India' movement to transform country's food system in order to provide people safe food healthy and sustainable diets. The programme is aligned with the Government's vision of achieving 'ease of living' for all. The Eat Right India adopts a judicious mix of regulatory, capacity building, collaborative and empowerment approaches to ensure that food is good both for people and the planet.

9.3 The movement is centred around three key themes –Food Safety, Healthy Diets and Sustainable food systems. Under food safety, the focus is on ensuring personal and surrounding hygiene, maintaining hygienic and sanitary practices through the food supply chain, combating adulteration, reducing toxins and contaminants in food and controlling food hazards in processing and manufacturing processes. Under healthy diets, the focus is on promoting diet diversity and balanced diets, eliminating toxic industrial trans-fats from food, reducing consumption of salt, sugar and saturated fats and promoting large-scale fortification of staples to address micronutrient deficiencies. Under sustainable food systems, actions promote local and seasonal foods, prevent food loss and food waste, conserve water in food value chains, reduce use of chemicals in food production and presentation and use of safe and sustainable packaging.

9.4 A few regulatory measures taken to promote safe food and healthy diets are:

i) A limit for Total Polar Compounds (TPC) in cooking oil at a maximum of 25% has been prescribed to avoid the harmful effects of used cooking oil.

ii) Standards for food fortification of five staples i.e. wheat flour, rice, edible oil, milk and double fortified salt have been notified to tackle micronutrient deficiencies, in addition to standards for health supplements, nutraceuticals, pre-biotics and pro-biotics products.

iii) Regulations on labelling and display have been draft notified providing, inter-alia, for general and specific labelling requirements such as ingredient list, nutrition information, energy, total fat, trans fat, total sugar and salt along with their contribution to Recommended Dietary Allowance (RDA) etc.. It also has a provision for display of red colour-coding on front-of-the-pack labels on packaged food products that have high-fat, high-sugar and high-salt content levels, thereby encouraging consumers to make healthier food choices.

iv) Regulations to reduce trans-fats to less than 2% in all oils, fats and food products to achieve the target of a 'Trans-fat Free India by 2022' have been draft notified and are at various stages of finalisation.

v) FSSAI has also draft notified FSS (Safe Food and Healthy Diets for School Children) Regulations, 2019 and the regulations are under finalisation. It aims at promotion of Eat Right habits in schools by ensuring

and promoting safe and healthy food in school premises, regulating food marketing and advertisement to school children, monitoring and surveillance and overall guidance for providing safe and wholesome food to children.

9.5 Important Initiatives

Some of the important initiatives for safe, healthy and sustainable food under Eat Right Initiative and activities during the year are elucidated below:

9.5.1 Hygiene Rating

Hygiene Rating Scheme is aimed at improving the standards of food hygiene in food businesses and to enable the consumer to make informed choices while eating out. This scheme is being implemented in food service establishments (hotels, restaurants, cafes, etc.), bakeries, mithai (sweet) shops and meat retail shops. The key requirements for obtaining hygiene ratings are:

- have FSSAI License/Registration
- follow Schedule 4 of FSS (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 i.e. the hygiene and sanitary regulatory requirements
- adopt measures to ensure that food being served to the consumers is of good quality and safe to eat
- appoint a certified Food Safety Supervisor and train all food handlers

This scheme is being implemented through an online portal (www.fssai.gov.in/hygieneRating), where Food Businesses opting for 'Hygiene Rating' after complying with the regulatory requirements can go for self-assessment. The same would be verified by the Hygiene Rating Audit Agencies or regulatory staff. 26 Hygiene Rating Audit Agencies have been recognized by FSSAI so far. The auditors of these agencies are being trained to ensure consistency in the hygiene rating audits. In case hygiene rating is low, improvement notice is given to the entity. More than 1800 food businesses have already received Hygiene Ratings. FSSAI has also mandated Hygiene Rating of all eligible food businesses undergoing mandatory Third Party Audits.

9.5.2 Blissful Hygienic Offering to God (BHOG)

9.5.2.1 BHOG is one of the certification under Eat Right Initiatives for places of worship where food is handled in packed or loose form, served as meals etc. These places are later certified after successful completion of all steps required for certification i.e. license/registration under FSS Act, 2006, audit and training of food handler. Implementation of BHOG would help to ensure that safe and wholesome prasad is received by the devotees along with the blessings of God.

9.5.2.2 For effective implementation, various stakeholders like training partner, auditing agency, State/UT Food Safety Department, other Govt. Bodies, Corporates, Academics, Temple authority/Trust etc. have been engaged. Resource material like guidance manual, flyers, website have been developed as a guide for implementation.

9.5.2.3 Sensitization training/workshop at state level has been conducted in States like Assam, Karnataka, Himachal Pradesh, Uttarakhand etc. 30 places of worship got certified during 2019-20 (20 in Gujarat, 4 in Himachal Pradesh, 3 in Madhya Pradesh, 2 in Tamil Nadu and 1 in Chhattisgarh).

9.5.3 Eat Right Home

Food Safety begins at home. Large proportion of the food is consumed in India which is either

prepared by self or with the domestic help. The food safety starts first in the kitchen and is mentioned as "Let Your Kitchen Be Your Pharmacy" as the Non Communicable Diseases (NCD) are on the rise and a large number of factors are food related. Eat Right Home is the step in the direction of making intervention at every steps of the food chain starting from Purchase >Storage>Washing >Cutting >Cooking >Serving>Packing > Recooking. FSSAI has developed Resource books-Pink Book developed specially for kitchens in Indian homes so that the food prepared is safe, hygienic and nutritious, the DART book for detecting adulteration, FSS Video library, orientation and training module for homemakers and domestic workers. FSSAI has partnered with the Domestic Workers Sector Skill Council (DWSSC) under the Ministry of Skill Development and Entrepreneurship to launch a training course for domestic workers and home makers across the country. Five training sessions were organized with PRAYAS Juvenile Aid Centre (JAC) Society from 15th November, 2019 to 5th December, 2019 wherein more than 250 domestic workers were trained.

9.5.4 Clean Street Food Hub

9.5.4.1 Clean Street Food Hub aims to upgrade the existing and upcoming street food eateries and provide consumers with safe and hygienic local eating experiences by raising the quality of street food vending to the level of food courts and established hotels and restaurants. A Clean Street Food Hub is a hub or cluster of vendors/ shops/ stalls selling popular street foods, 80 per cent or more of which represents local and regional cuisines and meets the basic hygiene and sanitary requirements. These clusters of street food vendors would be certified through a process of initial audit to identify gaps, improvement through hand holding and training of vendors, final audit for verification and thereafter sustenance through routine inspections and testing. During 2019-20, 11 clean street food hubs were certified (Gujarat-5, Maharashtra-3, Tamil Nadu-1, Chandigarh-1 and Chhatisgarh-1). With this, till 31st March, 2020, FSSAI has certified 20 clean street food hubs cross various cities of different States. Further, FSSAI has so far identified 101 street food hubs across 19 States which are to be converted into clean street food hubs of which 22 Hubs are under process of certification.

9.5.4.2 FSSAI has envisioned standardized cart design and prototype for different meal cart, salad or chat cart, beverage cart and single item or mini cart. FSSAI invited Expression of Interest (EoI) from the prospective agencies for Design and Development of Clean Street Food Carts and Empanelment of manufacturers/suppliers of these carts for supplying the Model Clean Street Food Carts to the State Governments, Local Bodies, Municipal Corporations, etc. across the country.

9.5.5 Clean and Fresh Fruit and Vegetable Market

9.5.5.1 Aim of this initiative is to address the safety and hygiene issues in the unorganized fresh fruits and vegetables markets via cluster approach across the country. Detailed Scheme Document for 'Clean and Fresh Fruit and Vegetable Market' initiative has been developed. FSSAI has also released following Guidance Notes relating to fruits and vegetables:

- Guidance Note No. 13/2020 on 'Pesticides: Food Safety Concerns, Precautions and Safety Measures
- Guidance Note No. 05/2018 on 'Stickers on Fruits & Vegetables'
- Guidance Note No. 04/2018 on ' Artificial Ripening of Fruits Ethylene gas –A Safe Fruit Ripener'

While sharing the Guidance Document on the initiative as also the Guidance Notes with the State Food Safety Commissioners of all States/UTs vide letter dated 4th March, 2020 and seeking note on action taken and outcome thereof, FSSAI specifically requested them to take necessary action on the following points:

(a) Implement the 'Clean and Fresh Fruit and Vegetable Market' initiative of FSSAI to ensure

the availability of safe and hygiene fruits and vegetables to the consumers; decrease in the incidence of health hazards due to unsafe fresh fruits and vegetables; gain trust of consumers on local retail markets; and, awareness among vendors on basic hygiene, sanitation, safety of fruits and vegetables under their respective State jurisdictions.

b. Conduct periodic surveillance of the fruit & vegetables across various retail and wholesale markets in Delhi with respect to the pesticide & heavy metals residues, carbide ripening, wax coating, acid washing and use of non-permitted colours in fruits and vegetables. In this regard, a structured sampling plan may be drawn by the Department of Food Safety so that the said surveillance may be conducted in a scientific and continuous manner across the State preferably on weekly intervals.

At the time of drawing of the samples, the source of supply including origin like inter-state arrivals may also be recorded for each sample so that upon the receipt of the results of the analysis an alert may be sounded to the concerned Department of Food Safety and Department of Agriculture of the State of the origin of the produce by the Department of Food Safety for further investigation and rectification. This practice may also help in developing a practical and sound trace back mechanism to tackle the issue at root cause level.

c. A special emphasis may also be given to educate and train the key stakeholders including Traders, wholesalers, Arthiyas, FBOs who deal in trading of the fruits and vegetables, Farmers Producers Organisations and Horticultural Businesses in association with the State Agricultural Marketing Board and APMC officials etc.

d. Further, advertisements on websites, posters, hoardings, social media, cinema halls, metro stations and bus stops etc. may also be carried out across the State for educating and awareness building of all stakeholders. The same may be designed on the basis of the Guidance Notes on various topics related to the Fruits and Vegetables released by FSSAI from time to time which are available on FSSAI website.

9.5.6 Eat Right School

9.5.6.1 'Eat Right School' is a Nation-wide awareness programme to help school children inculcate the habit of eating safe and eating right.

9.5.6.2 FSSAI has drafted Food Safety and Standards (Safe Food and Healthy diets for School Children) Regulations, 2019 to facilitate the promotion of Eat Right habits in schools by ensuring and promoting safe and healthy food in school premises, regulating food marketing and advertisement to school children, monitoring and surveillance and overall guidance for providing safe and wholesome food to children.

9.5.6.3 Further, under project 'Eat Right School', the culture of food safety & nutrition is to be promoted through Health and Wellness Coordinators/ Ambassadors and Health Teams who will conduct both curricular and co-curricular activities. So far, more than 35,000 schools and more than 4000 Health and Wellness Ambassadors are registered under this program. Schools have conducted 40,000+ activities.

9.5.6.4 A plethora of credible, interactive and activity based resources have been created by the Food Authority to educate schoolchildren about eating right and imbibing healthy diets. These include Yellow Book level I and II (available in various languages) and available for free download; Mascot Engagements, Eat Right Creativity Challenge, Food Safety Magic box to train children on 102 super easy tests to identify common food adulterants etc.

9.5.6.5 An Eat Right Matrix has been developed by FSSAI in November, 2019 to serve as a guideline for schools and ease implementation of the program. The matrix provides parameters for becoming an Eat Right School through adoption of activities on Eat Right Education, Create Healthy & Safe Environment and Adopt Responsible Practices.

9.5.6.6 A number of awareness workshops have been held during the year for various schools, NGOs and State Education Departments on Eat Right School program.

9.5.7 Eat Right Campus

9.5.7.1 The 'Eat Right Campus' initiative was launched in 2019 by FSSAI under the Eat Right India movement. This initiative aims to promote safe, healthy and sustainable food in campuses across the country. The concept of 'Eat Right Campus' has been institutionalized based on a five star-rating mechanism with a set of well-defined benchmarks on food safety and hygiene, food waste management, healthy diets, promotion of local/seasonal food and awareness generation. Certification as an Eat Right Campus recognizes the efforts of the campus, adds prestige to its name and enables it to set an example for other campuses.

9.5.7.2 On the first-ever World Food Safety Day, declared by the United Nations General Assembly in June 2019, Hon'ble Union Health Minister, Dr. Harsh Vardhan and Union Minister of State Shri Ashwini Kumar Choubey, recognized the efforts of 7 campuses for their exemplary standards-IIT Gandhinagar; IIT Roorkee; LBSNAA, Mussourie; Unilever, Bengaluru; Wipro, Bengaluru; HCL Noida and Genpact, Gurugram. Since then, 17 such campuses have been awarded with Eat Right Campus certification till March, 2020 and 39 are in the pipeline.

9.5.7.3 Under the Framework for Engagement with Higher Education Institutes (HEIs) on Food Safety and Applied Nutrition, a series of five workshops were conducted across the country over the last year. The participants from diverse fields including academia and industry were briefed about the Eat Right Initiatives being proposed under the Framework and educational institutions were nudged to apply for Eat Right Campus certification.

9.5.8 Eat Right Station

9.5.8.1 The 'Eat Right Station' initiative is designed to ensure that safe and wholesome food is served to passengers, visitors and railway officials. Railway Stations that fulfil benchmark criteria will be recognized as 'Eat Right Stations' through plaques and/or certificates of excellence.

9.5.8.2 This initiative was started in July, 2019 and already 3 stations have been certified through the active involvement of the concerned Railway Authorities. The first railway station to be certified was Mumbai Central Railway Station. Subsequently, Chhatrapati Shivaji Terminus Railway Station, Mumbai and Anand Vihar Terminal Railway Station, Delhi have been certified. At these stations, significant changes were made in infrastructure & lay-out, based on the gaps identified during pre-audit. Kitchen managers are ensuring purchase of ingredients with FSSAI logo. Other good practices initiated include temperature monitoring devices like thermometer or digital display to make sure food is adequately cooked and safe for consumption, discontinuing use of equipment & packing material made from non-food grade plastics, newspaper, thermocol etc. Testing of water and maintaining test reports and proper documentation on procurement, maintenance, personal hygiene, medical certificates, pest control and trainings.

9.5.9 Eat Right Caterer

Catering is a business of providing food service at a remote site or a site such as a hotel, hospital,

pub, aircraft, cruise ship, park, film studio, entertainment site, or event venue. They provide meals to a significant number of people on daily basis and at various events and occasions. Therefore, it is of utmost importance that food caterers should build an ecosystem based on food safety, hygiene, health and sustainability while serving food to the consumers. To become an Eat Right Caterer, a food business should attain hygiene rating and adopt principles of Right Place to Eat. These are:

- ✓ promote personal hygiene (for consumers and food handlers)
- ✓ promoting healthy eating and hydration
- ✓ repurpose used cooking oil
- ✓ go Trans Fat Free
- ✓ no food waste

9.5.10 Eat Right Tool Kit

An Eat Right toolkit created by FSSAI is a simple training manual and interactive tools including videos, posters, games, etc. to inculcate key messages of eating safe, eating healthy and eating fortified, which can be used by the front line health workers and other grass-root functionaries. The toolkit is available on the NIC Dashboard of Ministry of Women and Child Development and can be procured on the GEM portal link for procurement: https://gem.gov.in/

9.5.11 Repurpose Used Cooking Oil

9.5.11.1 The consumption of Used Cooking Oil (UCO) poses adverse health effects. During frying, several properties of oil are altered. Harmful Total Polar Compounds (TPC) are formed on repeated frying of oils. FSSAI has fixed a limit for Total Polar Compounds at 25% beyond which the vegetable oil shall not be used. Repurposed Used Cooking Oil (RUCO) is an initiative to ensure that consumption of unhealthy used cooking oil does not re-enter the food value chain and is converted into bio-diesel. FSSAI has issued guidelines for collection of Used Cooking Oil (UCO) from Food Business Operators by Biodiesel Manufacturers. The guidelines provide terms and conditions for enrolment of Biodiesel Manufacturers for collection of Used Cooking Oil (UCO) from Food Business Operators (FBOs) through its authorised collection agencies. Till 31st March, 2020, FSSAI has enrolled 15 Biodiesel Manufacturers across the country for collection of Used Cooking Oil(UCO) from Food Business Operators. A micro-site has been devised that serves as a resource hub of the ecosystem.

9.5.11.2 On the occasion of World Bio-fuel Day, 10th August, 2019, RUCO sticker was launched which will be pasted on premises of Food Business Operators to inform consumers that FBO is RUCO compliant ensuring safe disposal of used cooking oil. A Standard Operating Procedure & check-list has been developed for States for issue of RUCO Sticker to FBOs. States have been requested to popularise RUCO initiative.

9.5.12 Save Food, Share Food

9.5.12.1 This initiative focuses on prevention of food waste and promotes surplus food donation and sharing. 92 food recovery agencies have joined hands to form an alliance known as 'Indian Food Sharing Alliance (IFSA)' which is a coalition of food recovery partners in the country to fight the issue of hunger and also prevent food loss and food waste in India. FSSAI and NASSCOM have signed an MoU on 12th December, 2019 to jointly build a technology platform for food donation in India. This platform will facilitate registration of Surplus food distributors and will cater to different stakeholders like food businesses, hoteliers, caterers, individuals etc. It will facilitate food donation in India. 92 such organizations called 'Indian Food Sharing Alliance' will be part of this platform initially.

9.5.12.2 Further, to ensure the quality of surplus food being collected and distributed, Food Safety and Standards (Recovery and Distribution of Surplus Food) Regulations, 2019 have been notified on 26th

July, 2019. These regulations guide Food Recovery Agencies and donating FBOs in maintaining food safety and quality of food being donated.

9.5.13 Food Fortification

9.5.13.1 Anaemia continues to be a serious cause for concern with the National Family Health Survey (NFHS)-4 data of 2015-16 showing that 58.4% of children (6 – 59 months) are anaemic, 35.7% of children under 5 are underweight, 53% of women in the reproductive age (15 – 49 years) group and 22.7% of men in the same age group are anaemic (<13.0 g/dl).

9.5.13.2 One of the most effective, scalable, affordable and sustainable ways to address micronutrient deficiencies is Food Fortification. FSSAI has notified the Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018 on 2nd August, 2018. It prescribes standards for fortification of food in key staples viz. Oil and Milk (with Vitamin A and D), Wheat Flour and Rice (with Iron, Folic Acid and Vitamin B 12), and Double Fortified Salt (with Iodine and Iron). The Logo (+F) for fortified foods, to make such foods easily identifiable, has created a rallying point for the industry to adopt fortification.

9.5.13.3 Recent Policy Decisions taken by nodal Ministries/Departments on Food Fortification

- The Ministry of Women and Child Development vide Order D.No. 25/16/2015-NutritionDesk dated February, 28th 2019, has directed States/UTs for mandatory use of fortified rice in addition to fortified wheat flour, fortified edible oil and double fortified salt under ICDS and SABLA Schemes.
- The Department of School Education and Literacy have issued Orders vide F.No1-4/2018-Desk (MDM) dated 28th February, 2019 to look at fortification of food items in a systematic manner through Food Corporation of India (FCI) starting with rice.
- Administrative approval has been granted by the Government for Centrally Sponsored Pilot Scheme on fortification of rice and its distribution under the Public Distribution System. Approval has been granted for a period of three years beginning 2019-20 with a total budget outlay of Rs. 147.61 crores for 15 States in the first phase.

9.5.13.4 Current Status of Fortification

(a) In Government's Safety Net Programmes, 19 States - Andhra Pradesh, Assam, Bihar, Chhattisgarh, Gujarat, Goa, Haryana, Himachal Pradesh, Karnataka, Kerala, Madhya Pradesh, Maharashtra, Odisha, Rajasthan, Tamil Nadu, Telangana, Tripura, Uttar Pradesh, West Bengal and 4 UTs - Andaman & Nicobar Islands, Chandigarh, Dadar and Nagar Haveli and Daman & Diu (DNHDD);and Delhi have now adopted fortification of their chosen commodities at the district or at scale in government's safety net programmes (SNP) namely ICDS, MDM and PDS.

(b) Open market availability of Fortified Staples-Voluntary fortification has begun for 5 staples. 114 top companies and regional players have ~ 157 brands of fortified staples that are presently available in the open market with a PAN India and regional presence. There has been tremendous traction in the oil and milk industry with 47 percent of top ten players of packaged refined edible oil industry and 36.6 percent of the organized milk industry fortifying as per FSSAI standards.

9.5.13.5 Food Fortification Resource Centre (FFRC)

FSSAI has setup FFRC, http://ffrc.fssai.gov.in/, as a nodal point to provide the required support to stakeholders. Some of the activities undertaken by FFRC during the year towards training & capacity

building and advocacy include -

- Labs- Training Program on Method of Analysis of Fortificants in Cereals at CFTRI, Mysuru was held between 19-21 June, 2019. 15 lab personnel were trained.
- Audit was conducted for 32 premix manufactures for assessing quality and food safety.
- A guidebook for sensitization of FSOs has been created.
- Premise branding by Modern Bazaar in 6 stores at Delhi - NCR's Select City Walk Saket, DLF Phase 1 Gurugram, Punjabi Bagh, New Friends Colony, Vasant Vihar, and Kailash Colony for promotion of fortified staples in the open market.
- A series of 8 Regional consultations are being held by FFRC to empower States/Food industry adopt fortification. 4 of these consultations have already taken place in the year 2019-20.
- A workshop on introduction of Double Fortified Salt (DFS) through PDS in States/UTs was held on 7th November, 2019. Experience sharing from States that have implemented DFS, detailed Q&A session to discuss challenges & way forward was a significant part of the workshop.
- Social media outreach is being conducted through four platforms (facebook, Twitter, LinkedIn, Youtube) with over 100 + creatives already shared with the consumers.

9.6 Other initiatives-

9.6.1 Addressing food borne illnesses

9.6.1.1 FSSAI has developed a framework of Food Safety Emergency Response (FSR) System for prevention of food safety related incidents and managing/responding to any food safety emergency situations which may endanger food safety and public health, both at national and international levels.

9.6.1.2 To address the issue of food-borne illness outbreak, FSSAI and State food authorities are working in close coordination with National Centre for Disease Control (NCDC) and its state/district surveillance officers at field level. FSAI issued a direction to Food Safety Commissioners for requesting Health Secretaries to nominate the Food Safety Officer (FSO) of each district as member of the Rapid Response Team (RRT) under Integrated Diseases Surveillance Program (IDSP) who will undertake the activities mentioned therein. This direction would enable state authorities to receive communication with respect to food-borne illness incidents/outbreaks, as and when they occur and take appropriate actions accordingly. In accordance to the directions, FSOs have been included in RRT of 24 States. In order to guide State food authority during food borne illness outbreak, FSSAI has also developed guidelines for them for investigating and managing food borne illness outbreaks in India.

9.6.1.3 Further, FSSAI has been working with World Health Organisation (WHO) to develop a platform wherein a mechanism would be setup to generate alerts as and when food-borne illness incidence are reported and accordingly appropriate and quick response could be initiated by FSOs. This platform would enable FSSAI to monitor such incidences and actions taken thereon by the concerned FSOs through a database of all food-borne diseases/incidences reported in the country.

9.6.2 Diet for Life

9.6.2.1 Children born with Inborn Errors of Metabolism (IEM) have special dietary needs, which if unmet, result in cognitive and physical disorders. Without special diets, children with IEM would often not survive infancy. FSSAI, along with the Ministry of Health and Family Welfare, has collaborated with various organisations such as Indian Dietetic Association, All India Institute of Medical Sciences, Indian Society for Inborn Errors of Metabolism, Indian Academy of Paediatrics, National Neonatology

Forum, Indian Council of Medical Research, Indian Society of Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition and NITI Aayog to drive this initiative.

9.6.2.2 The project adopts a holistic approach to ensure the availability of diets for patients, training of the relevant medical faculty, awareness generation programs and a portal as a platform for stakeholders' interaction and information dissemination. It is a comprehensive platform for parents, healthcare professionals and parent support groups to adopt the right approach towards Inborn Errors of Metabolism (IEM) management. Under the project, to facilitate patients with certain life threatening disease conditions, pending formulation of standards, import of speciality foods for the 17 medical conditions(15 IEM and 2 hypoallergenic conditions) recommended by the Scientific Panel on Functional Foods, Nutraceuticals, Dietetic Products and other similar products have been allowed through Mumbai and Delhi. This facility has been extended by one year beyond 2.5.2019 or till their standards are notified, whichever is earlier. FSS (Foods for Infant Nutrition) Regulations are in the process of final notification.

9.6.2.3 FSSAI has proposed to the Government on 16th October, 2019 for convergence of 'Diet for Life ' initiative with Rashtriya Bal Swasthya Karyakram (RBSK)

9.6.3 Creating Awareness

FSSAI is constantly making efforts to educate consumers about limiting the consumption of salt, sugar and fat in their diet through its campaign 'Eat Right India' movement. The Food Authority, in the recent past, has launched campaigns like 'Aaj se Thoda Kam' featuring National-award winning actor Shri Raaj Kumar Rao to nudge consumers on limiting the consumption of foods high in fat, sugar and salt. Additionally, FSSAI had also launched 'Heart Attack Rewind', campaign to educate consumers on the harmful effects of trans-fat and reduce its acceptability in foods. More recently, the Ace cricketer and captain of Indian Cricket team Shri Virat Kohli joined the 'Eat Right India' movement to give a message to his fans with a nation-wide campaign 'Eat Right Stay Fit, Tabhi India Super Hit'. Awareness campaigns were also launched to reduction of plastic footprint in the F&B industry under Eat Right India for sustainable living' initiative.

Chapter-10

Social and Behavioural Change

10.1 As per the FSS Act, FSSAI is mandated to provide safe and wholesome food across the country. The underlying Social and Behavioural Change (SBC) approach of FSSAI is associated with creation of an ecosystem of trust and cooperation with all stakeholders to share equal responsibility of food safety. With this collaborative approach, FSSAI has partnered with multiple stakeholders viz. Government /Private Institutions, Professional Associations, Organisations etc. for creating mass awareness around food safety and empower people to make decisions and modify behaviours regarding food choices.

10.2 During the year, various Information, Education and Communication (IEC) activities were undertaken to enhance visibility of FSSAI's core activities; initiatives; achievements and other developments to educate stakeholders about food safety and essential elements of the FSS Act, Rules & Regulations. Information was disseminated to various target groups by using online channels of communication print, electronic & social media as well as offline mediums including events/ exhibitions, melas and trade fairs etc.

10.3 Awareness Campaigns

10.3.1 Eat Right India for Sustainable Living

The Food Authority started a consumer awareness campaign, "Eat Right India for Sustainable Living" as a call to action for plastic waste management and reduction of plastic footprint in the F&B industry. The Hon'ble Prime Minister, Shri Narendra Modi launched 'Swachhata Hi Seva (SHS) 2019', which has a special focus on 'plastic waste awareness and management'. In accordance with the agenda of SHS 2019,under the 'Eat Right India for Sustainable Living', FSSAI organized the following events:

(1) Plastic waste awareness event at MGF Mall, Gurugram was organised on 12th September, 2019, wherein thousands of people joined hands with Ace Cricketer, Shri Virat Kohli on plastic waste awareness and management. Shri Kohli himself segregated food and beverage (F&B) plastic packaging waste and motivated people to follow his foot-steps. The collection drive lasted for 8 days starting from 12th Sep, 2019. Earlier, he had reached out to millions of fans through his social media accounts (Twitter, Instagram and Facebook) to associate with this campaign. FSSAI further asked State/UT Food Safety Departments to conduct similar awareness and collection drives at public places and malls at their State capitals and major cities in accordance with the timelines of SHS 2019.

Figure 10 **- Event with Shri Virat Kohli "Eat Right India for Sustainable Living"**

(2) 'Swachhata Hi Seva 2019' event was held at Prayas Children's Home in Jahangirpuri, New Delhi on 24th September, 2019. It was graced by Union Minister for Health and Family Welfare, Dr. Harsh Vardhan. Under this, FSSAI pushed forward the agenda of plastic waste free F&B Sector. Twenty-two of the top food companies, including multinational companies, signed a voluntary pledge to effectively manage plastic waste in their operations and reduce their plastic footprint in the coming years. The event saw a participation of over 200 children, citizens and other stakeholders.

(3) FSSAI had initiated a collection and segregation drive at its own head office during 23-29th September 2019 (FDA Bhawan, New Delhi) where separate collection bins had been placed and employees were encouraged to bring plastic waste from home and drop it in the appropriate bins for being picked up for recycling and proper disposal.

(4) On the World Food Day, FSSAI also launched The 'Eat Right Jhola', a reusable, washable and biodegradable bag. The Eat Right Jholas were also made available at the check-out counters of retail chain outlets at a nominal price.

(5) On 24th September, 2019, FSSAI's regional office in Mumbai had also organized a similar engagement drive at Infiniti Mall, Mumbai involving famous playback singer Shri Shantanu Mukherjee (popularly known as Shaan). Shaan encouraged his fans to avoid usage of single-use plastic from their daily lives for healthy and sustainable living.

Figure 11 - Event with Dr. Harsh Vardhan "Eat Right India for Sustainable Living"

10.3.2 Online Eat Right Quiz

FSSAI organised an online Eat Right quiz in the month of January, 2020 on MyGov Platform. It covered areas around healthy eating, safe food, consumer empowerment, food laws and regulatory ecosystem. The Quiz was conducted for almost one month and received entries from about one lakh participants. Top 100 performers were awarded Rs.1000 cash prize along with a certificate of appreciation. An Eat right quiz poll was also conducted for participants to share their valuable feedback on the quiz and enhancing user experiences for forthcoming activities in the context of Eat Right India.

10.3.3 Experts Speaks on MyGov Platform

FSSAI brought Experts in the field of food and nutrition directly to citizens through MyGov from 4th February, 2020 to 17th March, 2020. In "Experts Speak", through a series of small 30 second videos, citizens learnt about various eat right tips from these Experts. During these two months, small videos with simple and actionable tip on how to eat safe, healthy and sustainably were shown regularly.

10.3.4 Arogya Bharat: Mission Poshan program

Under this, a panel discussion was organized on Doordarshan National on 2nd March, 2020. The topic of the discussion was 'Food Safety and Adulteration' and various issues related to safe food and hygiene practices were discussed in detail with experts in the field of food safety.

10.3.5 Interactive Radio Counselling Sessions

The following sessions were conducted in collaboration with IGNOU through GyanVani with a view to spread Food Safety awareness among masses on the following subjects:

FoSTaC Programme for Street Food Vendors on 4th May, 2019.

Street Food Safety on 18th May, 2019.

10.3.6 Transforming India's Food Safety & Nutrition Environment- FSSAI Newsletter

FSSAI launched an in-house monthly newsletter *"FSSAI – Transforming India's Food Safety & Nutrition Environment"* in the month of November, 2019 as a consistent mode of communication to provide regular updates on FSSAI's important news/notifications/ circulars; orders and directions issued to the States; mass mobilization activities for citizens engagement and update on various important initiatives under the 'Eat Right India' movement. FSSAI works with various stakeholders including food safety and health professionals, food safety experts, industry and associations, consumer organisations as well as other Government departments. This newsletter is a widely read communiqué amongst stakeholders in India as well as extended international stakeholders from Codex Alimentarius Commission and related agencies in other countries. A comprehensive, well designed and a reader friendly framework are the key aspects of this monthly document, with an editorial section that provides a personal touch to communication with various stakeholders and readers. Till March 2020, 4 editions have been published. The details of the same are available at https://fssai.gov.in/cms/fssainewsletters.php.

10.3.7 Special Videos

'Shreemati Vlogger', an 11-part episode series with a woman vlogger sharing her experiences and messages on how to eat right, was shown on FSSAI's Youtube channel.

10.3.8 Eat Right India Travelogue

A 10-part episode series covering the journey of Swasth Bharat Yatra, a Pan India Cyclothon for nudging people to Eat Right was aired on Doordarshan and Living Foods channel. It is an interesting blend of travelogue, culinary cultural heritage & messages around safe, healthy & fortified food. Swasth Bharat Yatra was flagged off on 16th October, 2018, on the occasion of World Food Day. The Yatra completed a journey of more than 100 days from six different locations-Leh, Panaji, Thiruvananthapuram, Puducherry, Ranchi and Agartala on six different tracks. All six tracks culminated in Delhi on 27th January, 2019.

10.4 Engagements

10.4.1 Engagement with professionals in Food Safety & Nutrition

The first meet of National Steering Committee of NetProFaN (Network of Professionals in Food and Nutrition), a network of professional bodies to contribute to national efforts to improve the status of food safety and nutrition, was held at FSSAI Headquarters under the chairmanship of CEO, FSSAI on 18th November, 2019. Initially, six associations had joined this network namely, Indian Dietetic Association (IDA), Nutrition Society of India (NSI), Indian Medical Association (IMA), Association of Food Technologists and Scientists (AFSTI), Indian Federation of Culinary Associations (IFCA), and Association of Analytical Chemists, India Chapter (AoAC). A seventh association - Indian Public Health Association (IPHA) was welcomed as a new member to the network. Silver lapel pins to the best performing chapters for their contribution to the Eat Right India Movement were awarded. Demo of NetProFaN website was also presented to the attendees. Around 150-175 sensitization activities have already been conducted by the State chapters. Some of the notable activities performed by the members include developing resource material, books, and simple videos for mass mobilization. Eat Right Mela and orientation workshop was also organized by Barpeta (14th June, 2019), Mumbai (29th August,2019), Indore (8th September, 2019), Chennai (13-15 September, 2019) and Raipur chapters.

10.4.2 Centre for Food Planet and Health-

FSSAI has collaborated with the Lal Bahadur Shastri National Academy of Administration (LBSNAA) to set up 'Centre for Food Planet and Health' (CFPF) at LBSNAA, Mussoorie, with the objective to inculcate among the officers from the Indian Administrative Services, the competence to think and act in a holistic manner and promote policies and actions on food that are healthy, for both, people and planet. The Centre aims to introduce comprehensive 'Eat Right' training modules in the courses run by LBSNAA (such as Induction Training to Civil Servants, mid-career training programme - MCTP, and other specialized programs) on sustainable food systems and measures to promote safe and healthy food, thereby improving the health and well-being of both the officers and the citizens. The Centre has successfully completed four training courses till date covering approximately 600 officers from the Indian Administrative Services. Recently, the website for 'Centre for Food Planet and Health' was also launched.

10.5 Messaging through Social Media

10.5.1 In the year 2019-20, FSSAI's social media platforms – Twitter, Facebook, YouTube, and Instagram saw an exponential increase with respect to followers, engagements, and reach to the audience. In addition to messaging on Eat Right, the public was also made aware about the significant steps taken by FSSAI to facilitate stakeholders and new initiatives being introduced. Consumer and FBOs' grievances were also redressed through social media on daily basis. Additionally, Dr. Harsh Vardhan, Hon'ble Union Health Minister launched a 365-day campaign on "Eat Right India" on the occasion of POSHAN Maah, from 01.09.2019. Tweets were shared by the Hon'ble Health Minister every day on his Twitter handle. FSSAI re-tweeted/re-shared the tweets across its social media platforms.

10.5.2 FSSAI has been using its social media extensively to help guide communities with an appropriate course of action in the unprecedented times of COVID-19 pandemic. Two posts, in Hindi and English, from the official handle of FSSAI incorporating key messages of food safety, personal hygiene practices, healthy eating habits, social distancing and other valuable tips for citizens is taken out on various social media platforms since the beginning of March, 2020. These tweets/posters are accessible at https://fssai.gov.in/cms/coronavirus.php

10.6 Report/Publications/Brochures/Leaflets/ Videos

10.6.1 The EAT-Lancet Commission's- 'Food Planet Health', was formally released on 4th April, 2019 for India at the headquarters of the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI). Policy-makers, development agencies, embassy representatives, farmers' associations, food technology entrepreneurs, researchers and students were present at this event, which was webcast live to 43 colleges across the country.

10.6.2 To empower consumers and to communicate the importance of FSSAI's working and new initiatives amongst all stakeholders, the following publications were released and distributed during the year:

Brochures/Leaflets	Books	Short films/Videos
• Eat Right Campus • State Food Safety Index (2018-19) • Hygiene Rating • Eat Right Tea Estate • Clean Street Food Hub • Eat Right India Movement • Eat Right Quiz • E-course Eat Right • Eat Right Online Store • Eat Right Stations • Eliminate Transfat • Eat Right India–Travelogue • FSSAI Video Library • Pledge World Food Safety Day	• Pink Book (second version) • Food Safety Magic Book • Manifesto for the Network of Professionals in Food and Nutrition • Handbook of State Food Safety Index • Eat Right Awards 2018-2019 • Eat Right India Book • Purple Book	• Smt Vlogger • Eat Right Travelogue • Repurposing of used cooking oil into biodiesel • Nutrition in the first 1000 days of life featuring Ms. Juhi Chawla • Plus Minus Ka Khel featuring Shri Virat Kohli

10.7 Events

10.7.1 First-Ever World Food Safety Day

10.7.1.1 The first-ever World Food Safety Day was celebrated in FSSAI on 7th June, 2019 on the theme 'Food Safety, Everyone's Business'. The Chief Guest was Hon'ble Union Health Minister, Dr. Harsh Vardhan and Hon'ble Union Minister of State for Health, Shri Ashwini Kumar Choubey. The occasion was marked by recognizing the efforts of States, Food Businesses and individuals in promoting safe and nutritious food. A wide cross section of stakeholders gathered to collectively take a pledge to promote food safety for all 130-crore citizens of the country.

10.7.1.2 FSSAI has developed the first State Food Safety Index (SFSI) to measure the performance of States on five parameters of food safety. On this occasion, Hon'ble Union Minister of Health recognized seven leading States/UTs based on the ranking of the first SFSI for the year 2018-2019, for their impressive performance. These were Chandigarh, Goa, Gujarat, Kerala, Madhya Pradesh, Maharashtra and Tamil Nadu.

10.7.1.3 Eat Right Awards were also given to individual contributions made by young chefs, professionals and media influencers in their respective fields.

Figure 12 - Inauguration of the Statue of Gandhi Ji

Figure 13 - Award Ceremony during the event

Figure 14 - Glimpses of the World Food Safety day celebrations

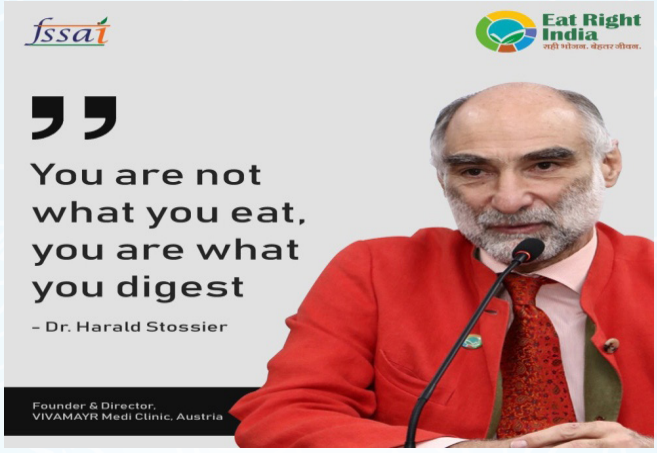
10.7.2 World Biofuel Day

On the occasion of World Biofuel Day, FSSAI, jointly with Ministry of Petroleum and Natural Gas, hosted a programme to commemorate the year's theme 'Biodiesel from Used Cooking Oil' on 10th August,2019 at New Delhi. Shri Dharmendra Pradhan, Hon'ble Minister of Petroleum and Natural Gas, along with Dr. Harsh Vardhan, Hon'ble Minister of Health released a pilot scheme which is designed to encourage entrepreneurs to build a robust ecosystem of collection and conversion of used cooking oil into biodiesel. A 'Repurpose Used Cooking Oil (RUCO)' sticker was also launched which will be displayed by the food service establishments to indicate that they are RUCO compliant.

10.7.3 Lecture by Dr. Harald Stossier, Director of the prestigious VIVAMAYR Medi-clinic in Austria

A public lecture on 'Eat Right, Eat Sustainable - Bringing global wisdom on healthy and sustainable diets to India' by Dr. Harald Stossier was organized on 6th December, 2019. This lecture was webcast in colleges across India and around 65 colleges participated online.

Figure 15 - A public lecture on Eat Right, Eat Sustainable



10.7.4 Light House India event

The World Bank, in association with FSSAI, organized a 'Lighthouse India' event on 26th September, 2019 at Goa to share the knowledge from FSSAI led 'Eat Right India' movement. The representatives from 24 Asian countries which were part of Twenty-first Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA21) and various partners/Corporates associated with FSSAI participated in this event.

Figure 16 - Light House India Event at Goa, India

Figure 17 -Panel discussion with States

Figure 18 - Launch of Eat Right India Book

10.7.5 World Food Day

The World Food Day was celebrated on 16th October, 2019 on the theme 'Healthy Diets for Zero Hunger'. Union Health Minister, Dr. Harsh Vardhan, the chief guest at the function, along with Dr. K. Subramanian, Chief Economic Advisor, Govt. of India, Mr. Arun Maira, former Member of Planning Commission & former India Chairman of Boston Consulting Group and Shri Sangram Singh, professional wrestler, graced the occasion. Hon'ble Health Minister launched various FSSAI initiatives. Short films on 'repurposing of used cooking oil into biodiesel' and 'nutrition in the first 1000 days of life' featuring Ms. Juhi Chawla were also released.

10.8 Eat Right Melas

(i) **Mumbai**- NetProFaN Mumbai Chapter and AFSTI chapter organized the event on 29th August, 2019 with the support of FSSAI, FDA Maharashtra and World Bank, at Khalsa College, Mumbai. During the event, various activities like street play, eat right quiz, debates, zumba, yoga and other such activities were performed by the students. Street food vendors were trained on good hygienic practices to be followed while preparing and serving food. NetProFaN workshop concluded with the one-year road map and commitments by various stakeholders.

(ii) **New Delhi**- FSSAI organized the 2nd Eat Right Mela in conjunction with the 11th National Street Food Festival by National Association of Street Vendors of India (NASVI) during 25–29 December, 2019 at Jawaharlal Nehru Stadium, New Delhi. The Eat Right Mela provided a complete food experience to families with engagement programs such as conversations with food visionaries and experts, quizzes, games, healthy cooking demos by renowned, cultural performances by famous artists amidst delicious street food from all corners of the country.

During the Mela on 26th December, 2019, the Hon'ble Union Health Minister, Dr. Harsh Vardhan launched NetSCOFaN and released 'The Purple Book'.

Figure 19 - Inauguration of the Eat Right Mela and launch of NetSCOFaN and other initiatives

Figure 20 - Glimpses of 2nd Eat Right Mela in conjunction with the 11th National Street Food Festival

Figure 21 - Glimpses of the Eat Healthy Pavilion at the Eat Right Mela

10.9 Participation in Exhibitions/Trade shows

10.9.1 FSSAI participated in a number of programs for public awareness, consumer education and publicity of FSSAI's initiatives and to develop strong engagements with various stakeholders. Details are as under:

i. India International Hospitality Expo at India Expo Centre & Mart, Greater Noida, during 07-10 August, 2019. The main focus of the event was on food hospitality, food services industries, innovations and latest technologies in food processing supply chain. A special 'Heritage Pavilion' was organized to focus India's traditional foods and ingredients.

ii. Annapoorna Anufood India 2019 at Bombay Exhibition Centre, Mumbai during 29-31 August, 2019. It was a B2B platform for the Indian food & beverage market. The platform was successfully utilized for developing strong engagements with stakeholders and for public awareness. The Forum of Indian Food Importers (FIFI) organised a half day seminar on food safety and standards wherein speakers from FSSAI addressed issues pertaining to food safety and guidelines to import food materials to India.

iii. SIAL India 2019 organized by Forum of Indian Food Importers (FIFI) at Pragati Maidan, New Delhi during 19-21 September, 2019 where the CEO, FSSAI addressed the conclave on Food Safety- Shared Responsibility, Eat Right India, and Responsible Places to Drink.

iv. 8th International Chefs Conference organized by Indian Federation of Culinary Association (IFCA) at Pullman Hotel, Aero City, New Delhi during 03-05 October, 2019. Dr Harsh Vardhan, Union Health Minister launched the 'Trans Fat Free' logo of FSSAI which marked an important milestone in the movement to eliminate Trans-Fats and also provided a momentum to accelerate the 'Eat Right India' movement of FSSAI. Food establishments which use trans-fat free fats/oil and do not have industrial trans-fat more than 0.2g/100g of food can display 'Trans fat free' logo in their outlets and on their food products, in compliance with the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018. FSSAI also released a slogan 'Chefs 4 Trans Fat Free' under which more than 1,000 chefs from different parts of the country took a pledge to use trans-fat free oils in their recipes and work towards their elimination from the diets of Indian population at large. In a session on need for reducing sodium/salt content from Indian diets, Chefs were encouraged to prepare recipes with less salt as it reduces the risk of heart attack and stroke even among those who do not have high blood pressure.

(v) Diwali Mela at New Moti Bagh, New Delhi on 13th October, 2019 where Eat Right India initiatives were highlighted.

Figure 22 - Launch of the 'Trans Fat Free Logo' during the 8th International Chefs Conference

(vI) 6th Vibrant India-2019 concurrent show 'Meri Dilli Utsav 2019' at Pitampura Dilli Haat, New Delhi during 18-20 October, 2019 where Eat Right India initiatives like healthy eating through 'Aaj se Thoda kam' (less salt, sugar, fat in daily diet), Repurpose Used Cooking Oil (RUCO) etc. were showcased.

Figure 23 - During the Mela @ New Moti Bagh, Delhi

(vii) 11th Edition of BIOFACH India at India Expo Mart Limited (IEML), Greater Noida, during 07-09 November, 2019. It is a Trade Fair-cum-Exhibition to discuss and have first-hand feel of the Indian organic products including tea, spices, honey, basmati rice, coffee, cereals, dry fruits, vegetables, processed foods and medicinal plant. The theme of the Farmers Market was "Organic for my plate and palate". FSSAI showcased the information related to FSSAI organic food regulation, about Indian Organic Integrity Database portal, use of Jaivik Bharat Logo and its importance, organic certification, labelling, transport, storage, distribution and import of organic foods and Eat Right India initiatives.

(viii) 39th edition of India International Trade Fair (IITF) at Pragati Maidan, New Delhi, during 14-27 November, 2019. On the theme of 'Ease of Doing Business', FSSAI and most of the other Ministries, Government Departments and Corporate Houses used this platform with B2B and B2C components to spread awareness about their programmes and policies among the public.

(ix) First North East Food Show, 2019 organized by Govt. of Meghalaya & SIAL Group, Paris at Polo Grounds, Shillong, Meghalaya during 04-06 December, 2019. It was one of Northeast India's biggest food innovation and food processing show focused on creating a "Global platform to Inspire Food Business" for the North Eastern

Figure 24 - India International Trade Fair (IITF) at Pragati Maidan

part of the country. FSSAI's participation in the event facilitated the food business entrepreneurs for a direct interaction and better understanding regarding the food laws, regulations, specific requirements and many other requirements under the purview of FSS Act and regulations thereunder.

(x) Drink Technology India Trade Fair, 2019 organized by M/s MesseMünchen's at Pragati Maidan, New Delhi during 12-14 December, 2019. This fair is the most important event for the Indian beverage, dairy and liquid food industry. FSSAI used this platform for showcasing one of the pillars of Eat Right India i.e. 'Eat Right India for Sustainable Living' as a call to action for plastic waste management and reduction of plastic footprint in the F&B industry.

(xi) Destination Gujarat, Gujarat during 18- 20 December,2019. One of the Theme Pavilion of the event was Food Safety and Purity. FSSAI, in coordination with Food and Drugs Control Administration Gujarat, utilized this platform for dissemination of information about FSSAI's regulations, awareness initiatives for social behaviour changes and achievements thereof.

(xii) December Fest Expo organized by Kerala Kaumudy at Attingal, Trivandrum from 19th December, 2019 to 05th January, 2020. This festival included agriculture pavilion, food court, pavilions of fisheries, animal husbandry and forest produce where FSSAI's various initiatives were presented.

(xiii) 107th Indian Science Congress (ISC)–Pride of India Expo at GKVK Campus, University of Agricultural Sciences, Bengaluru during 03-07January, 2020. The event was inaugurated by the Hon'ble Prime Minister, Shri Narendra Modi. FSSAI stall was awarded the Best Design Stall.

Figure 25 - FSSAI Stall at ISC Bengaluru

(xiv) Indus Food 2020 organized by Department of Commerce, Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India and Trade Promotion Council of India (TPCI) at India Exposition Mart, Greater Noida during 08-09 January, 2020. The exhibitors were from food processing, fruit juice processing, dairy, edible oil processing, bakery and confectionary, sweets and snacks, spices, pulses, cereals, tea and beverages etc. FSSAI's various online platforms like License and Registration (FLRS), Online Food Import Clearance System (FICS), Training and Certification (FoSTaC) were demonstrated. Also initiatives under Eat Right Movement were also displayed through Panels, flyers and brochures.

(xv) 64th Annual National Conference of Indian Public Health Association (IPHACON), 2020 at All India of Medical Sciences (AIIMS), New Delhi during 29th Feb-2nd March, 2020. The theme of the conference was 'Promoting Public Health Leadership for Universal Health Coverage in India'. Under the Eat Right India initiative, message related to Eat Safe, Eat Healthy, Eat Sustainable and the information related to reducing the intake of salt, sugar and fat in the diet for prevention of non-communicable diseases like high blood pressure, diabetes, hypertension, obesity etc. was given for social and behavioural change among general masses; and

(xvi) AAHAR –The Food & Hospitality Fair 2020 at Pragati Maidan, New Delhi during 03-07 March, 2020. The fair featured a wide range of food products, machinery, hospitality, food and beverage equipment and decoration items, and confectionery items from over 750 participants from India and overseas. The platform was successfully utilized for developing strong engagements with stakeholders.

Chapter-11

Codex

11.1 The Codex Alimentarius Commission (CAC) is a joint inter-governmental body of the Food and Agriculture Organization (FAO) and World Health Organisation (WHO) of the United Nations with 189 Members [188 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 to ensure that India's concerns/issues are taken into consideration while developing international standards.

11.2 FSSAI continued to function as the National Codex Contact Point (NCCP) and discharge India's role as the Regional Coordinator for the Asian Region, and participate actively in the Codex work for development of international standards that are fundamental to ensuring safety and fair practices in international trade of food products.

11.3 Participation in Codex meetings

The Indian delegations attended physical meetings of seven Codex Committees (viz. Codex Committees on Pesticides Residues, Contaminants in Foods, Food Labelling, Fresh Fruits and Vegetables, Food Hygiene, Nutrition and Foods for Special Dietary Uses, Task force on Antimicrobial Resistance); Codex Executive Committee; and the Codex Alimentarius Commission meeting held during the period April,2019 –March, 2020. India also participated in the ongoing work of the Codex Committee on processed fruits and vegetables currently working by correspondence. In these Codex meetings, the delegations ensured that India's concerns were largely addressed based on the written comments submitted and interventions made during the discussions in the plenary. Some important contributions and achievements by India in the Codex work included, among others,-

a) India presented the discussion paper on Guidelines for the determination of pesticides as Endocrine Disruptors (ED) and harmonized risk management approaches in respect of their presence in the Codex Committee on Pesticide Residues.

b) In proposed draft standard for establishing Maximum levels (MLs) for total aflatoxins (AFT) in Ready-To-Eat (RTE) peanuts and associated sampling plans (originally proposed by India) under consideration of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF), India continued to reiterate its strong support for early establishment of an ML for AFT in RTE so as to exclude any barriers to India's international trade.

c) In the proposed draft revision of the general principles of food hygiene (CXC 1-1969) and its HACCP annex finalised by the Codex Committee on Food Hygiene for its adoption by the Commission, India, as one of the co-chair, played an important role in drafting and achieving consensus on this document which adequately addresses the issues related to small and medium food businesses.

d) India, as a member of the Codex Executive Sub-committee on framing Codex Strategic Plan 2020-25, contributed significantly in the development of this plan subsequently adopted by Commission.

e) During the year, India led the work on development of several Codex texts, based on its proposals for new work, which notably include standards for dried or dehydrated garlic, ware potatoes, mango chutney and chilli sauce; and guidance on labelling of non-retail containers of foods. These texts have

been endorsed by the respective Committees and forwarded for adoption at different steps (step 5, step 8 or step 5/8) by the Commission.

f) India also offered to actively participate as chair/co-chair of working groups for the development of new Codex texts viz. Guidance on internet sales/e-commerce; Allergen labelling of foods; Guidelines for compounds of low public health concern that could be exempted from the establishment of CXLs; Principles for the safe use of water in food processing; and Maximum levels for total aflatoxins in cereals (wheat, maize, sorghum and rice), flour and cereal-based foods for infants and young children.

g) India also offered to prepare discussion papers on the management of unsupported compounds (pesticides) and monitoring of purity and stability of Certified Reference Material (CRM) of multi-class pesticides during prolonged storage.

11.4 Joint India, Bhutan, Nepal Project under Codex Trust fund 2 (CTF2)

11.4.1 Inception workshop for the Joint Codex Trust Fund 2 (CTF2)

The 3-year Joint Project by Bhutan, India and Nepal under the Codex Trust Fund 2 initiative, to institutionalize Codex structures and build capacities on Codex standard setting procedures and processes in these countries, was officially launched with an inception workshop held on 21st June, 2019 at New Delhi. About 40 participants from Bhutan, India and Nepal including representatives from the Government departments, educational/research institutions participated in the workshop to discuss and review all the activities of the project and their implementation plan together with annual work plan for 2019 including timelines and budget.

11.4.2 Training under Joint CTF2 project

A five days training programme for officials from Bhutan and Nepal on the Codex work and functioning of the Codex India was conducted during 27-31 August, 2019. The objective of the training was to impart basic knowledge about codex work management and draw learnings from India's experience in this area, in order to help Bhutan and Nepal develop strong national Codex structure within their respective countries.

11.4.3 Workshop on Chemical Risk Analysis Framework for Food Safety

A four-day workshop on Chemical Risk Analysis Framework for food safety was organised by FSSAI during 21-24 October, 2019 at CSIR-Indian Institute of Toxicology Research (IITR), Lucknow for scientists/experts from different premier government institutions of India, Nepal and Bhutan under the CTF2 project with the support of WHO. The workshop was facilitated by internationally experienced faculty from India, Canada, Germany and Hong-Kong (China). Through this workshop, a pool of food professionals from India have been trained as risk assessors, who could be utilized by FSSAI for taking risk management decisions on chemical contaminant found in food.

11.5 Hosting of Codex Committee meetings

FSSAI successfully hosted the Twenty-first Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA21) during 23-27 September, 2019 at Goa, India. In the meeting, the keynote address by Prof. S Ayyappan, an internationally renowned agricultural scientist from India, on food safety in primary production led to extensive discussions on approaches to deal with the issue in the regional context. For the meeting, India, as the Regional Coordinator, had prepared the agenda document on 'Codex work relevant to the region' which also included a 'Standard Operating Procedure (SOP) for CCASIA' to strengthen regional cooperation and coordination amongst Codex member countries of the region on matters related to food safety and Codex work. India also proposed a new work for development of a regional standard for traditional milk based sweets and the Committee agreed that India could present a revised discussion paper for consideration in the next session of the Committee.

Chapter-12

International Cooperation

12.1 Scientific and technical cooperation at the international level is one of the important activities undertaken by the Food Authority to fulfil its duties and functions in relation to improving co-operation with international organizations, promoting co-ordination of work on food standards undertaken by international governmental and non-governmental organizations and promoting consistency between international technical standards and domestic food standards. In this context, FSSAI has been engaged in the various activities/events during the year 2019-20 as described in this chapter.

12.2 MoUs signed/ activities carried out under other signed cooperation agreements

12.2.1 A Memorandum of Understanding (MoU) has been signed between the FSSAI and the Department of Food Technology and Quality Control (DFTQC), Nepal for cooperation in food safety in August, 2019 in Kathmandu (Nepal). The MoU is intended to facilitate technical cooperation in the field of standards, inspection, testing and certification of foods and related services, and exchange of information and expertise in this area.

12.2.2 Under the aegis of the MoU between ANSES (French Agency for Food, Environment and Occupational Health & Safety) and FSSAI in areas of food safety, a hands-on training on advanced microbiological techniques was held from 9th to 13th December, 2019 in ICAR-Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Kochi.

12.2.3 Under the aegis of MoU between FSSAI and the Danish Veterinary and Food Administration (DVFA), a seminar on the challenges of Anti-microbial Resistance (AMR) in Agriculture and Food production was held from 11th to 12th December, 2019 at the Royal Danish Embassy, New Delhi.

12.3 Seminars /workshops organised

12.3.1 The 2nd Short Term Mission (STM) under Better Training for Safer Food (BTSF), an initiative of the European Commission, to develop Risk Assessment in India was held from 27th to 31st May, 2019 in ICAR-Central Institute of Fisheries Technology (CIFT). Head of Laboratory of Food Microbiology and Hygiene, Aristotle University of Thessaloniki, Greece and Chair of EFSA Biohazard Panel headed the STM.

12.3.2 The 3rd Short Term Mission (STM) under Better Training for Safer Food (BTSF), an initiative of the European Commission on Risk Assessment was held from 11th -15th November, 2019 at National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management (NIFTEM), Haryana. Head of Laboratory of Food Microbiology and Hygiene, Aristotle University of Thessaloniki, Greece and Chair of EFSA Biohazard Panel headed the STM.

12.4 Participation in meetings/trainings

12.4.1 An officer from FSSAI participated in the 8th BfR Summer Academy on Risk Assessment and Risk Communication in Food Safety, Berlin from 12-23 August, 2019.

12.4.2 A two-member delegation from FSSAI participated in the 'Frameworks for action on Food Safety in WHO South East Asia Region' at Kathmandu, Nepal from 25th to 27th November, 2019. Representatives from nine countries participated in the event. Apart from mutual exchange of information and good

practices, FSSAI took a leadership position in the fora to guide member States to effectively manage their Food Safety Management Systems. Instances of how FSSAI is deploying innovation and technological solutions to tackle a large and fragmented food business sector were also shared.

12.4.3 A two-member delegation from FSSAI participated in the Global Food Safety Initiative (GFSI) Conference held from 25th -28th February, 2020.

12.4.4 An officer from FSSAI participated in the Training Course on Food Composition and Information (FCI) in Riga, Latvia from 24-28th February, 2020. The course was organised by the Consumers, Health and Food Executive Agency (CHAFEA) on behalf of the European Commission's Health and Food Safety Directorate General (DG SANTE).

Chapter-13

Digitalisation, Leveraging Technology and e-Governance at FSSAI

13.1 Role and Responsibilities of the IT Division of the FSSAI

13.1 Role and Responsibilities of the IT Division of the FSSAI

13.1.1. India is one of the largest and fastest-growing markets for digital consumers. India's government has done much to encourage digital progress, from rationalizing regulations to improving infrastructure to launching Digital India, an ambitious initiative to double the size of the country's digital economy and has brought a paradigm shift in engaging with citizens. In line with the government's strong intent of creating and promoting digitalisation, e-governance digital technology at FSSAI can alter this ecosystem in several ways. During past many years, FSSAI has been leveraging technology to enable a series of reforms, bringing food safety and nutrition together, focusing on consumer empowerment, while rapidly working through partnerships and convergence.

13.1.2 The main task of the IT Division is to develop, deploy and support IT infrastructure that ensures ease of access for internal staff of all Divisions of the FSSAI, partner organizations, food businesses, consumers and other stakeholders of the Authority.

13.2 **Strengthening of IT Infrastructure in FSSAI**

13.2.1 Bandwidth for the Internet connectivity at all offices has been enhanced and it is 60 MBPS at FSSAI Headquarter at Delhi through PGCL and 12 MBPS at all other Regional Offices. At NIC Data Centre, FSSAI has 6 Servers for FLRS, with total allocated resource: 292 Core CPU, 224GB RAM and 20.252TB HDD.

13.2.2 Cloud Adoption

Various website, micro-sites and other application portals are now running from BSNL cloud. FSSAI has adopted *"Cloud First"* strategy for hosting all its new applications on Internet which helped in reducing the time and cost required.

(a) At BSNL Cloud, for FICS, FSSAI has three VMs with total Allocated Resource: 14vCPU; 40GB RAM; 2240GB HDD. In addition services of BSNL Cloud for all other 40+ websites/portals (11VMs) with total Allocated Resource: 16vCPU; 28GB RAM 1040GB HDD for all Websites have been taken.

(b) The Food Safety Compliance System (FoSCoS) application is already hosted onto National Cloud 'Meghraj' that provides a reliable, cost-effective and robust infrastructure with proper disaster recovery functionalities. It has seven VMs with total allocated resource: 112vCPU; 224 GB RAM and 3620 GB HDD.

13.2.3 The Experience Zone

FSSAI has a contemporary 360-degree experience zone having three display arenas where one can walk through of India's food system and participate in the journey of FSSAI. The Infinity Mirror at

Experience Zone, unbound by space and '*food safety bharat darshan*' in a Virtual Reality experience cycle to explore the country's rich culinary heritage at FSSAI are special features at the Zone.

13.2.4 All FSSAI Headquarter and Regional Offices are now equipped with Video-conferencing facility and regular video conferencing is being conducted internally and with officials of the State Governments, as and when required, resulting in better co-ordination and reduced travel needs and costs.

13.3 System/ Software Applications / Portals

Digitalization in FSSAI has stepped up its focus- from concept to commission, resulting in creation of various new application ecosystems, new data ecosystem which, in turn, will spur new products, services, channels and portals to create ecosystem for consumers to adapt its models. Key digital initiatives include introduction of Software Applications, Portals and Micro-sites –

a. Food Licenses and Registration System (FLRS)
b. Food Import Clearance System (FICS)
c. Food Safety Compliance System (FoSCoS)
d. Indian Food Laboratories Network (INFoLNET)
e. Food Safety Training and Certification (FoSTaC)
f. Food Safety Compliance through Regular Inspection & Sampling System (FoSCoRIS)
g. Eat Right India and other Micro-sites Digitalization Initiatives

Beside sustaining above mentioned major applications, quite a few new tasks were rolled out during the year 2019-20 as described hereunder in brief.

13.4 Management of Food Licensing and Registration System (FLRS), Food Import Clearance System (FICS) & Collaboration with MyGov Platform

13.4.1 Food Licensing and Registration System (FLRS)

13.4.1.1 Food Licensing and Registration System (FLRS), since early 2011, is one of the major software applications of online licensing platform that facilitates Licensing and Registration System of the FSSAI and is now operational Pan India including in all 16 zones of the Railway of the country.

13.4.1.2 The FLRS application has implemented Pan India Razor Pay Payment Gateway and fee for State licence and registration is collected centrally and is transferred to bank account detail of States.

13.4.1.3 A new Food Safety & Compliance System (FoSCoS) for Licensing and Registration in Open Source platform with advance features, is about to be launched soon.

13.4.2 Food Import Clearance System (FICS)

The Food Import Clearance System (FICS) is an Integrated Web based System for the Process of Clearance of Imported Food into India and is also integrated with Customs ICEGATE system. The Food Import Alert System (FIAS) has been also embedded into FICS, available at https://fics.fssai.gov.in/ that enables Custom Officers for food rejection at Ports.

13.4.3 Collaboration with MyGov Platform

FSSAI has collaborated with MyGov team to increase the reach of food safety programme and other initiatives through MyGov platform which has a wider reach. Under Eat Right India Programme, an online Eat Right Quiz campaign covering areas like healthy eating, safe food, consumer empowerment, food regulatory ecosystem, etc. was started on the MyGov Platform viz. https://quiz.mygov.in/quiz/

eatright-quiz. After the successful event of Eat Right Quiz Programme, another campaign 'Expert Speaks' has been initiated where a small duration video with tips from Experts on eating right is made available on the MyGov Platform.

13.4.4 Food Safety Compliance System (FoSCoS)

During the year, it was decided to revamp the existing food licensing and registration system. Food Safety Compliance System (FoSCoS) software application has been developed with advance features and is based on Open Source platform. It would replace existing FLRS. Its advance and additional features make it simpler, faster and comprehensive so that FBO is able to get food license or can get registration certificate with ease. The system architecture of FoSCoS is based on state-of-the-art technology and uses Micro services that allows it to break into number of independent collaborating components. It is at an advanced stage of implementation.

13.5 Development and Implementation of different ongoing Systems during 2019-20

13.5.1 Food Safety Compliance through Regular Inspection & Sampling System (FoSCoRIS)

Food Safety Compliance through Regular Inspection & Sampling System (FoSCoRIS) is a web based real time inspection platform for food safety. FoSCoRIS is a Comprehensive 3600 verification system, a whole new approach towards eco-friendly paperless inspections which, in turn, helps in Real Time Digitization of the reports.

13.5.2 Food Product Identity Verification System (FPIVS)

In order to facilitate the businesses of most of the food articles that fall under Section 22 of the FSS Act, FSSAI has successfully completed setting up and operationalisation of the Product Approval Process and has become part of FoSCoS also.

13.5.3 Indian Food Laboratory Network (INFoLNET)

Indian Food Laboratory Network (INFoLNET) is an IT solution for integrating all categories of Labs which are involved in any type of food sample testing.

13.5.4 Jaivik Bharat Portal for Organic Products

The portal on Organic Food from India is a regulatory portal. At the heart of the portal is an Indian Organic integrity database jointly developed by the FSSAI, APEDA and PGS-India on Organic food standards, certification processes, information relating to FBOs, their products and geographical areas in which these are available.

13.5.5 Food Safety Training and Certification (FoSTaC) Training Portal

FoSTaC is the food safety training and certification portal for all Food Business Operators (FBOs) across the food value chain.

13.6 Social Outreach/Digital Connect

13.6.1 Quite a few new communication channels have been introduced to reach end-consumers directly, which act as a direct link between consumer and the FSSAI. Now, FSSAI has a considerable presence on Facebook, Twitter, YouTube and Instagram- four of the most widely used social media platforms.

13.6.2 FSSAI has also toll-free helpline desk and its helpline number has been circulated through the connect mediums. All the complaints/queries coming from the above mentioned multiple channels are being auto-redirected to web portal/ mobile APP- Food Safety Connect.

13.6.3 Eat Right India Movement–An integrated Portal on Eat Right India has been developed. All independent Eat Right initiatives portals will be brought under this integrated Portal of the FSSAI.

13.7 FSSAI Website

A new look integrated website of the FSSAI has been designed and developed looking into latest trends in the website design. Information has been structured in a more convenient way so that citizens can search for data in an effective way. All applications and initiatives of the FSSAI can be easily accessed through this integrated website available at https://fssai.gov.in.

13.8 Food Fortification Resource Centre (FFRC) Website

FFRC is a Resource and Support Centre to promote large-scale fortification of food across India. Its revamped website is available at the URL http://ffrc.fssai.gov.in.

13.9 Micro-Sites/Portals/Initiatives

Following micro-sites / Portals have been created / or are under development as per details in Table 25.

Table 25 - List of Micro-sites/Portals

Name of Micro-sites/ Portals	Features
Safe and Nutritious Food Initiative SNF@School, SNF@Home, Clean Street Food Hub, SNF@Bhog, etc.	Various micro-sites have been created for various initiatives and are being updated further to make these exhaustive one so as to bring all stakeholders on one platform so as to help in information dissemination, collaboration and management of these initiatives.
Diet4Life initiative	FSSAI has entered into a partnership with professional organizations, health care professionals and corporate to address the challenge of providing safe and nutritious food to children born with Inborn Errors of Metabolism (IEM).
Food Analyst Exam Portal	The Food Analyst Exam Portal was single point of contact for all applicants to the examination for Food Analyst held during 2017, 2018 and in the year 2019.
Food Safety Connect	This portal aims at Consumer Education and Awareness on matters of food safety and standards. This portal includes ongoing grievance redressal mechanism and facilitates it further.
Implementation of e-Office - an online software tool towards digital workplace solution	For improving the organizational to various applications and ease of monitoring within FSSAI, the e-Office portal framework provides organization information and applications/services.
Save Food, Share Food- a platform called Indian Food Sharing Alliance (IFSA)	The Portal creates a network of food collection agencies and brings together citizens, food businesses, civil society organizations, in a coordinated manner to prevent food lost or waste throughout the supply chain.
FSSAI Internship Portal	The portal developed in open source platform has been successfully implemented at FSSAI for the internship scheme.

Name of Micro-sites/ Portals	Features
Portal for FSSAI and FFRC Recruitment	An in-house portal in open source platform was also designed, developed and implemented for the recruitment of IT Professionals for the FSSAI and for the FFRC.
FSSAI Portal for inviting Expression of Interest (EoI) for Inclusion in the Scientific Panels of the Food Authority	An online platform designed and developed in open source and has been successfully implemented.
Detect Adulteration with Rapid Test (DART)– mobile responsive Portal	It is a mobile responsive web portal which provides detail about easy-to-do rapid common test analysis for detection of any kind of adulteration and can be accessed at URL - http://fssai.gov.in/dart/.
e-platform for Comments	e-platform for Comments (ePC) is an application intended to be a system for defined stakeholders to insert, share, and submit comments on documents on which comments needs to be/are invited from stakeholders by the Food Authority.
Network of Professionals in Food & Nutrition (NetProFaN)	The NetProFaN Portal: https://fssai.gov.in/NetProFaN is envisaged as a platform to leverage the collective strengths of the professional associations and bodies in food and nutrition, to foster innovations and enhance complementarily across these bodies.
State Food Safety Index (SFSI)	It is an online platform from which one can view the present ranking of States/UTs in the index. The application can be accessed from the URL – https://fssai.gov.in/sfsi.

13.10 A List of websites/portals and other Digital Initiatives with URL is at Table26.

Table 26- List of websites/portals and other digital initiatives

S. No.	Name	URL
1	FSSAI Integrated website main (Bilingual)	https://fssai.gov.in
2	Food Fortification Resource Centre (FFRC)	https://ffrc.fssai.gov.in
3	Food Licensing and Registration System (FLRS)	https://foodlicensing.fssai.gov.in
4	Food Imports Clearance System (FICS)	https://fics.fssai.gov.in
5	Food Import Rejection Alert (FIRA)	https://fssai.gov.in/fira
6	Food Product Identity Verification System (FPIVS)	https://fssai.gov.in/fpivs
7	Food Culture	https://fssai.gov.in/foodculture
8	FSSAI Experience Zone	https://experiencezone.fssai.gov.in
9	IFS Quick Access	https://fssai.gov.in/IFSquickaccess
10	Hygiene Rating	https://fssai.gov.in/servesafe
11	Food Safety Knowledge Assimilation Network (FSKAN)	https://fssai.gov.in/fskan
12	FSSAI Internship Portal	https://fssai.gov.in/internship
13	FFRC Recruitment Portal	https://fssai.gov.in/ffrcrecruitment
14	FSSAI Recruitment Portal	https://fssai.gov.in/recruitment
15	FSSAI Trainers Portal	https://fssai.gov.in/trainers

S. No.	Name	URL
16	FSSAI Scientific Panels Portal	https://fssai.gov.in/scientificpanels
17	Diet4Life	https://diet4life.fssai.gov.in
18	Safe Water	https://safewater.fssai.gov.in
19	SNF@School	https://snfportal.in/school
20	SNF@Work Place	https://fssai.gov.in/snfwp
21	SNF Initiatives	https://snfportal.in; https://snfportal.org
22	Detect Adulterations with Rapid Test: DART	https://fssai.gov.in/dart
23	Food Safety Training and Certification (FOSTAC)	https://fostac.fssai.gov.in
24	Food Safety Compliance through Regular Inspection and Sampling System (FoSCoRIS)	https://foscoris.fssai.gov.in/
25	Indian Food Laboratory Network (InfolNET)	https://infolnet.fssai.gov.in/
26	Food Regulatory Portal	https://foodregulatory.fssai.gov.in/
27	Jaivik Bharat: Organic Integrity Database	https://jaivikbharat.fssai.gov.in/
28	Save Food Share Food Portal	https://sharefood.fssai.gov.in/
29	Food Innovators Network (FINE) – an initiative of FSSAI	https://fssai.gov.in/fine
30	FSSAI Swasthbharat Yatra Portal	https://fssai.gov.in/swasthbharatyatra
31	FSSAI e-Comments Portal	https://fssai.gov.in/comments
32	Eat Right Movement	https://fssai.gov.in/EatRightMovement
33	Repurpose Used Cooling Oil (RUCO)	https://fssai.gov.in/ruco/
34	Frequently Asked Question (FAQs)	https://fssai.gov.in/faqs
35	FSSAI Eat Right India Initiative Website	https://eatrightindia.gov.in/
36	Network of Professionals in Food & Nutrition (NetProFaN)	https://fssai.gov.in/NetProFaN
37	State Food Safety Index (SFSI)	https://fssai.gov.in/sfsi
38	Food Safety Compliance System (FoSCoS)	https://foscos.fssai.gov.in/

Chapter-14

Rajbhasha

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण में राजभाषा हिंदी के प्रयोग संबंधी आदेशों/अनुदेशों के कार्यान्वदयन के लिए राजभाषा प्रभाग स्थापित है। प्राधिकरण द्वारा शासकीय प्रयोजनों के लिए हिंदी के प्रगामी प्रयोग के संबंध में राजभाषा अधिनियम/नियमों के प्रावधान तथा राजभाषा विभाग द्वारा समय–समय पर जारी किए गए विभिन्न आदेशों/अनुदेशों का अनुपालन सुनिशिचत करने के लिए पूर्ण निष्ठा के साथ ठोस प्रयास जारी रखे गए। राजभाषा कार्यान्वयन के क्षेत्र में विनियमों, अधिसूचनाओं, प्रेस नोटों, मानक मसौदों, परिपत्रों, प्रपत्रों, ब्रोशरों, संसदीय समितियों की प्रश्नविलियों,एफ.ए.क्यू, मैनुअलों, वेबसाइटों, पोर्टलों, महत्वपूर्णएवं प्रमुख समितियों की बैठकों, आदेशों, दिशा–निर्देशों, निविदाओं, वार्षिक रिपोर्ट, पोस्टरों, विज्ञापनों,ए.टी.एन, संदेशों आदि जैसे महत्वरपूर्ण दस्तादवेजों के अनुवाद का कार्य किया जाता रहा। राजभाषा कार्यान्वयन समिति की तिमाही बैठकों का आयोजन नियमित रुप से किया गया। वर्ष के दौरान, हिंदी के प्रगामी प्रयोग से संबंधित तिमाही रिपोर्टें राजभाषा विभाग को 98 नियमित रुप से भेजी गईं। प्राधिकरण के अधिकारियों और कर्मचारियों को सरकारी कार्य में टिप्पसण तथा आलेखन में हिंदी का प्रयोग मूल रुप से करने के लिए प्रोत्साोहित करने के लिए प्रत्येाक तिमाही में हिंदी कार्यशालाओं का आयोजन भी किया जा रहा है। वर्ष के दौरान 14 से 28 सितंबर, 2019 तक हिंदी पखवाड़ा भी मनाया गया। 14 सितम्बर 2019 को हिंदी दिवस के उपलक्ष्य में आयोजितएक समारोह में माननीय गृह मंत्री जी द्वारा जारी संदेश पढ़ा गया और इस अवसर पर विभिन्न प्रतियागिताओं का आयोजन किया गया। विजेताओं को नकद पुरस्कार प्रदान किए गए। मुख्यालिय के विभिन्नय प्रभागों तथा अधीनस्थत कार्यालयों को समय–समय पर हिंदी कार्यान्वयन संबंधी मार्गदर्शन प्रदान करना जारी रखा गया, जिसके परिणामस्वंरूप इन सभी प्रभागों और कार्यालयों में राजभाषा हिंदी के प्रयोग को बढ़ाने में तत्पारता देखने को मिली। कुल मिलाकर प्राधिकरण ने अपनेयहाँ राजभाषा कार्यान्वयन में तत्प रता से कार्य करके इसे नया आयाम दिया और अपने अधिकारियों तथा कर्मचारियों को विभिन्ना प्रकार से प्रेरित और प्रोत्सागहित किया, जिनके परिणामस्वंरूप प्राधिकरण में हिंदी पत्राचार, टिप्परण लेखन, धारा 3(3) के अनुपालन आदि करने में प्रोत्साहन मिला। इस प्रकार प्राधिकरण हिंदी कार्य को बढ़ाने के लिए लगातार प्रतिबद्ध है तथा भविष्य मेंयह इसे और अधिक बढ़ाने के लिए प्रयासशील है।

Chapter-15

RTI Matters

FY 2019-20 (01.04.2019-31.03.2020)

1	Summary of handling of RTI applications during the period	Opening Balance	No. of applications received as transfer from other public authorities u/s 6(3)	Applications received during the period (including cases transferred to other PAs)	No. of cases transferred to other public authorities u/s 6(3)	Decisions where requests/ appeals rejected	Decisions where requests/ appeals accepted
	Requests	135	613	986	152	0	1,465
	First Appeals	09	13	71	0	0	86
2	Disciplinary cases	No. of cases where disciplinary action taken against any officer					One

3	No. of officials designated as CAPIOs/CPIOs/ AAs	Total No. of CAPIOs designated	Total No. of CPIOs designated	Total No. of AAs designated
		-	27	27

4	No. of times various provisions were invoked while rejecting requests													
	Relevant Sections of RTI Act 2005													
	Section 8 (1)										Sections			
	a	b	c	d	e	f	g	H	i	j	9	11	24	others
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

5	Registration Fee Collected (in Rs.) u/s 7 (1)	Addl. Fee collected in Rs. u/s 7(3)	Penalty Amount Recovered (in Rs.) as directed by CIC u/s 20 (1)
	Rs. 2850	Rs. 1266	0

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

7. Block V (Details regarding Mandatory Disclosures)			
A	Is the Mandatory Disclosure under Section 4 (1) (b) posted on the website of public Authority?	If Answer of (A) is No- Is there any other medium of dissemination? Provide details below.	If Answer of (A) is Yes- Provide the details/URL of webpage, where the disclosure is posted.
	Yes		https://www.fssai.gov.in/cms/right-to-information-act-rti.php
B	Last date of updating of Mandatory disclosure under section 4 (1) (b)		30/06/2017
C	Has the mandatory disclosure been audited by third party as per DOPT OM No. 1/6/20011-R dated 15.05.2013?		If Answer of (C) is Yes- Provide the details/URL of webpage, where the Audit report is posted.
	No		