



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



सत्यमेव जयते

स्वास्थ्य और परिवार
कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and
Family Welfare
GOVERNMENT OF INDIA



APRIL 2025

MEDIA COMPENDIUM

FSSAI asks TN to crack down on sale of banned Chinese garlic in Chennai

*Import of Chinese garlic has been banned since September 2005 after India found fungus *Embellisia alli* and *Urocystis cepulae* in the product*

01 April 2025



Food safety regulator FSSAI has received complaints regarding sale of banned Chinese garlic in Chennai markets and has directed the Tamil Nadu government to look into the matter, Parliament was informed on Tuesday.

Import of Chinese garlic has been banned since September 2005 after India found fungus *Embellisia alli* and *Urocystis cepulae* in the product.

Minister of State for Agriculture Ram Nath Thakur, in a written reply to the Lok Sabha, said the Central Board Of Indirect Taxes & Customs (CBIC) and Directorate of Revenue Intelligence (DRI) seized 546 tonne of Chinese garlic during 2023-24, and 507 tonne during 2024-25.

Further, Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has also received a "complaint regarding sale of Chinese garlic in Chennai markets," he said.

FSSAI has directed Tamil Nadu Food Safety Department for monitoring and surveillance activities All Plant Quarantine Stations under Department of Agriculture have been directed to take necessary measures to stop import of banned Chinese garlic into the country, he added.

The import of agricultural commodities is regulated through Plant Quarantine (Regulation of Import into India) Order, 2003 and commodities are allowed for import after detailed pest risk analysis conducted by Directorate of Plant Protection Quarantine and Storage (DPPQ&S), Faridabad and accordingly pest mitigation measures adopted by exporting countries.

Further, various agencies namely Plant Quarantine Stations, CBIC and DRI inspect the import of commodities and their mode of entry and take necessary actions against the defaulters as per the provisions of Plant Quarantine Order, 2003 and Customs Act, 1962.

(Only the headline and picture of this report may have been reworked by the Business Standard staff; the rest of the content is auto-generated from a syndicated feed.)

Food safety team Seizes 1,300 kg of spurious paneer in Patiala

The team was acting on a police tip-off



In a crackdown on food adulteration, the Food Safety Team, acting on a police tip-off, seized around 1,300 kg of spurious paneer.

The operation, led by District Health Officer (DHO) Dr Gurpreet Kaur and Food Safety Officer (FSO) Ishan Bansal, successfully intercepted a vehicle transporting the adulterated dairy product from Haryana into Punjab.

The vehicle, bearing a Haryana registration number, was stopped at Police Post Kasturba Chonki, Rajpura. The team discovered a large quantity of paneer suspected to be spurious. Two samples were collected for laboratory analysis to determine the quality and safety of the product. The remaining 1,378 kg of paneer was confiscated and sealed by the food safety team.

We received credible information from the police regarding the transport of potentially adulterated paneer from Haryana. Acting swiftly, we intercepted the vehicle and seized the entire stock,” the FSO said.

The DHO, meanwhile, emphasised the seriousness of the situation, adding, “ The consumption of spurious paneer can pose significant health risks. We are committed to ensuring the safety of food products available to the public and will take stringent action against those involved in such malpractices. Further action will be taken based on the results of the laboratory tests.

The operation was conducted under the strict directives of Punjab Health Minister Dr Balbir Singh, Commissioner of Food and Drugs Dilraj Singh, and Deputy Commissioner Patiala Dr Preeti Yadav.

The authorities have urged the public to remain vigilant and report any suspected cases of food adulteration to the Food Safety Department.

They also reiterated their commitment to a zero-tolerance policy against those involved in the sale and distribution of spurious food items

फूड सेफ्टी विभाग ने नूंह जाकर पकड़ी नकली पनीर की खेप, 800 किलो पनीर किया जब्त



गुडगांव, (ब्यूरो): सीएम विंडो में मिली शिकायत के आधार पर शनिवार को गांव नाई पुन्हाना में दर्ज शिकायत के आधार पर जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी गुडगांव, नूंह व सीएम फ्लाइटिंग रेवाडी द्वारा संयुक्त छापेमारी की गई। जहां से 800 किलोग्राम नकली पनीर पकड़ी गई। खास बात ये है कि दुकानदार के पास एफएसएसआई का लाइसेंस भी नहीं पाया गया।

गुरुग्राम की ताजा खबरों के लिए
लिंक <https://www.facebook.com/KesariGurugram> पर टच करें।

छापेमारी की पहली कार्रवाई गांव नाई में सदाम पनीर भंडार पर की गई, जहां 800 किलोग्राम मिलावटी पनीर मिला। जिसमें सोयाबीन व पाम ऑयल मिला हुआ था। उल्लेखनीय है कि सदाम डेयरी के पास वैध एफएसएसआई लाइसेंस नहीं था, क्योंकि उनका लाइसेंस समाप्त हो चुका था। जबकि दूसरी छापेमारी नाई में फराक डेयरी का निरीक्षण किया गया व पनीर का एक नमूना जांच के लिए जब्त किया गया। तीसरी छापेमारी जिला नूंह के नाई में फारुख ठेकेदार ट्रेडिंग कंपनी बिना वैध एफएसएसआई लाइसेंस के काम करती पाई गई। यहां से भी अधिकारियों ने पनीर का एक नमूना जब्त किया। आप को बता दें कि इससे पूर्व गुडगांव में नकली पनीर खाने से एक महिला को उल्टियां होने लगी थी। जिसके बाद उसे अस्पताल में भर्ती कराना पड़ा था। शनिवार को की गई छापेमारी का नेतृत्व जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी डॉ. रमेश चौहान व सीएम फ्लाईंग इंस्पेक्टर राजेश रेवाड़ी ने किया।

जांच के लिए नमूने एकत्र कर जांच के लिए लैब भेज दिए गए। लैब रिपोर्ट के आधार पर आगे की कार्रवाई की जाएगी। फारुख ठेकेदार ट्रेडिंग कंपनी का एफएसएसआई लाइसेंस समाप्त हो गया था। बिना लाइसेंस के संचालन करने के लिए कार्रवाई की जाएगी। अधिकारिक सूत्रों की मानें तो मेवात नकली पनीर का गढ़ बना हुआ है। जहां से बड़ी मात्रा में नकली पनीर की खेप गुडगांव पहुंचाई जाती है। पूर्व में भी अधिकारियों की छापेमारी में कई क्विंटल पनीर पकड़ी जा चुकी है। जिसकी चर्चा गुडगांव सहित मेवात में भी खूब हुई थी। एफएसओ डॉ. रमेश चौहान के मुताबिक, हरियाणा में शिकायत निवारण व निगरानी प्रणाली, सीएम विंडो ने शिकायत दर्ज करने व ट्रैक करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई है। उसी के आधार पर टीम कार्रवाई कर इसको उजागर करती है।

खाद्य सुरक्षा विभाग ने सिडकुल से कुट्टू के आटे का सैंपल लिया

हरिद्वार।

जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी महिमानन्द जोशी के नेतृत्व में शनिवार को वरिष्ठ वरिष्ठ खाद्य सुरक्षा अधिकारी दिलीप जैन ने धनौरी, बहादराबाद एवं सिड

हरिद्वार। जिला खाद्य सुरक्षा टीम ने धनौरी, बहादराबाद तथा सिडकुल में 21 दुकानों और आटा चक्कियों में छापेमारी अभियान चलाया। इस दौरान सिडकुल इलाके में एक दुकान से पैकड कुट्टू के आटे का सैंपल लिया गया। जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी महिमानन्द जोशी के साथ वरिष्ठ खाद्य सुरक्षा अधिकारी दिलीप जैन भी मौजूद रहे। अन्य क्षेत्रों में कुट्टू का आटा विक्रय होता हुआ नहीं पाया गया। पूछताछ में दुकानदारों ने बताया कि उन्होंने कुट्टू के आटे को वापस भेजकर उसे बेचना बंद कर दिया है। एफएसओ ने बताया कि दो खाद्य कारोबारियों को बिना फूड लाइसेंस के व्यापार करने, स्वच्छता तथा स्वास्थ्य सम्बन्धी मानकों का पालन न करने तथा आवश्यक दस्तावेज प्रस्तुत न करने पर नोटिस जारी किए गए।



THE NEW
INDIAN EXPRESS

Six food testing labs to be set up in GHMC core region

These labs will test packaged foods for purity, adulteration, pathogens and micro-organisms.



HYDERABAD: GHMC has announced that it will establish six basic food testing laboratories in the GHMC core urban region in coordination with the Commissioner of Food Safety, Institute of Preventive Medicine, Public Health Labs and Food (Health) Administration, to curb food adulteration by hoteliers, restaurants and eateries and to enhance food testing across the city.

These labs will test packaged foods for purity, adulteration, pathogens and micro-organisms.

Currently, the only Food Testing Laboratory in the state is located at Nacharam, Hyderabad. With GHMC being a rapidly growing urban area, and around 40% to 45% of food establishments located within its limits, the state government has identified the need to meet international standards.

A meeting was recently held in the chambers of the Secretary, Health Medical and Family Welfare, Telangana, Christina Z Chongthu, where it was decided to submit proposals for setting up six food testing labs in all six zones of GHMC's core urban region.

Following this, the Commissioner of Food Safety requested the GHMC Commissioner to identify and allot six buildings of 6,500 to 10,000 sq ft each, and to sanction 30 crore — 5 crore per lab.

GHMC has agreed to allot six buildings of 10,000 sq ft each, as per Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) norms, and to sanction Rs 5 crore per lab. A large number of food establishments are also registering and obtaining licences from FSSAI.

Officials told TNIE that the labs will decentralise the workload currently handled by the State Food Laboratory at Nacharam, which receives all food samples from GHMC and all 33 districts of Telangana. The lone lab is under heavy pressure due to staff shortage and FSSAI's 14-day mandate for sample analysis. Hundreds of samples are processed there daily

2500 फूड वेंडर्स को मिला FSSAI का प्रशिक्षण



जयपुर | विश्व स्वास्थ्य दिवस पर झालाना स्थित राजस्थान इंटरनेशनल सेंटर में पहली बार 2500 स्ट्रीट और मोबाइल फूड वेंडर्स को एक साथ FSSAI नई दिल्ली द्वारा फोस्टैक प्रशिक्षण दिया। कार्यक्रम का शुभारंभ चिकित्सा मंत्री गजेन्द्र सिंह खिवसर और प्रमुख शासन सचिव

Dehradun News: अब सात दिनों में मिल जाएगी फूड सैैंपलों की रिपोर्ट



अब फूड सैैंपलिंग की रिपोर्ट के लिए महीनों का इंतजार नहीं करना पड़ेगा। खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की तरफ से 17.50 करोड़ की लागत आईटी पार्क स्थित फूड एंड ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन(एफडी) ऑफिस में हाईटेक लैब बनाई जाएगी।

देहरादून, ब्यूरो: अब फूड सैैंपलिंग की रिपोर्ट के लिए महीनों का इंतजार नहीं करना पड़ेगा। खाद्य संरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की तरफ से 17.50 करोड़ की लागत आईटी पार्क स्थित फूड एंड ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन(एफडी) ऑफिस में हाईटेक लैब बनाई जाएगी। जिसकी सभी तैयारियां पूरी कर ली गई हैं। लैब के लिए सभी उपकरण दिल्ली से खरीदे जाएंगे। अभी तक फूड सैैंपलों को जांच के लिए रुद्रपुर स्थित लैब में भेजे जाने की व्यवस्था थी। जहां से रिपोर्ट में आने में महीनों का समय लग जाता था। बताया जा रहा है कि पिछले दिनों नवरात्रि पर दून समेत हरिद्वार के कई इलाकों में कुट्ट के आटे से तैयार पकवान का सेवन करने के बाद अब विभाग जागा है। जिसके बाद आनन-फानन में लैब तैयार करने का फैसला लिया गया है।

स्टेट में अभी तक रुद्रपुर स्थित लैब में ही खाद्य सैैंपलों की जांच के होती थी। जिस कारण प्रदेश के सभी जिलों से फूड सैैंपल जांच के लिए रुद्रपुर भेजे जाते थे। त्यौहारी सीजन के दौरान सैैंपलों की अधिकता होने के चलते लैब पर खासा दबाव होता था। फूड सैैंपल की अधिकता के चलते जांच रिपोर्ट मिलने में देर होती थी। लेकिन अब दून में लैब स्थापित होने सैैंपलों की जांच में तेजी आएगी साथ ही रुद्रपुर स्थित लैब में भी काम का दबाव कम होगा। विभागीय अधिकारियों का दावा है कि दून में स्थापित होने वाली लैब से खाद्य पदार्थों की रिपोर्ट 7-10 दिनों के अंदर मिल जाएगी। जिससे समय रहते जरूरी कदम उठाए जा सकेंगे।

Mahim Koliwada women SHGs to receive Food Safety Training certificate

Mahim Koli women run India's first all-women seafood street food hub, certified for hygiene and quality by Food and Drug Administration



What comes to mind when we imagine a Koli woman? Typically, a woman wearing a saree sells fish on local trains or at the fish market. This has changed at least in Mumbai's Mahim Koliwada, where over 150 women from local self-help groups (SHG) now run Street Food Hub under the name of Mahim Seafood Plaza at Mahim Chowpatty.

These women have completed the Food Safety Training and Certification (FoSTaC) program in collaboration with the Food and Drug Administration (FDA), Maharashtra, to become the first all-women-led street food hub in India to receive "Eat-Right Street Food

Hub” certificate and the first seafood-based street food hub in the country to be certified under the Eat Right initiative, as per the FDA officials.

Sharmila Naik (46) is one of the women to receive the certificate. Ms. Naik says this certificate is not just for the namesake, it holds utmost importance because it made us realise the hygienic practices needed to be ensured for running an eatery business.

“From setting up to getting our stalls approved was not an easy job. We went through checks and inspections. Mumbai’s civic body officials have several times visited our stall and kitchen, where we cook. It was a tedious process, now that we’ve been cleared, we can mention it while promoting the hub,” Ms. Naik said.

'Eat Right Mela' to Celebrate the Power of Millets at Marina Park



Sri Vijaya Puram, 18 April 2025

In a vibrant initiative aimed at promoting healthy eating habits and sustainable food choices, the Food Safety Department of the Andaman & Nicobar Administration is set to organize the '*Eat Right Mela*' on April 19 and 20, 2025, at Marina Park, Sri Vijaya Puram.

Dedicated to raising awareness about the nutritional and environmental benefits of millets, the two-day event will spotlight these small-seeded grains, often hailed as "nutri-cereals." Millets are rich in dietary fiber, low on the glycemic index, and packed with antioxidants. They are also excellent sources of essential minerals including iron, zinc, calcium, potassium, and magnesium — making them both a healthy and eco-friendly dietary choice.

A key highlight of the Mela will be a diverse range of millet-based food stalls operated by local Self Help Groups (SHGs). Visitors can sample and purchase a variety of innovative,

delicious, and nutritious millet preparations — catering to both traditional tastes and modern preferences.

The Food Safety Department has extended a warm invitation to residents and tourists alike to attend the Mela, which will be open from **5 PM to 9 PM** on both days. The event promises a delightful experience for food lovers and health-conscious individuals, encouraging everyone to make informed food choices for a better and healthier tomorrow. (Story Based on PR)

FDA intensifies food outlet inspections within Chinnaswamy Stadium; imposes penalties for hygiene violations

12 food stalls operating inside the stadium were inspected during the match between Royal Challengers Bangalore and Punjab Kings, and notices were issued to two.



BENGALURU: With the ongoing IPL matches, the Food Safety and Drug Administration (FDA) Department has intensified food outlet inspections within the M Chinnaswamy Stadium.

Officials from the department told *TNIE* that samples were collected from all outlets, including popular brands, and penalties were imposed on those found violating hygiene standards. A total of 12 food stalls operating inside the stadium were inspected during

the match between Royal Challengers Bangalore and Punjab Kings on Friday. Notices were issued to two prominent outlets—one a leading packaged drinking water company, and the other a well-known food brand recognised for its ghee, sweets, snacks, instant mixes, and spice powders.

Samples were also collected from several popular food brands selling items such as pizza, tacos, and other snacks.

“This action comes in response to multiple complaints received during last year’s IPL matches, where people raised concerns about poor food quality and lack of hygiene. As a result, inspections were carried out during the match,” an FDA official said.

In addition to stadium checks, the department recently conducted inspections in industrial areas, starting with food stalls in Yeshwanthpur and Peenya. These areas see a high footfall of workers and daily-wage labourers who depend on these stalls for affordable meals.

Despite training sessions held a few months ago to improve hygiene and food safety, officials found that the quality at many stalls remained poor.

Moreover, stall owners reportedly did not cooperate during the inspections and raised objections, claiming that such checks harmed their business. Some workers also expressed concern, noting that these stalls are their only source of low-cost food.

Blinkit fined Rs 25,000 for supplying rotten fruits and poor hygiene standards in Bengaluru



FSSAI officials visit Blinkit warehouse for an inspection.

Bengaluru: Blinkit's warehouse in Channasandra, Kadugodi, has been fined Rs 25,000 by officials from the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) for supplying rotten fruits and failing to maintain cleanliness. A notice has also been issued.

The action comes after a customer named Bhagya filed a complaint with the authority. She had ordered jackfruit through Blinkit's online platform, but the fruit arrived rotten and emitted a foul smell. Following the complaint, FSSAI officials from the Bengaluru East division visited the Blinkit warehouse and

During the inspection, officers found that the food license was not displayed properly, hygiene among staff was lacking, and several other irregularities were present. Based on these findings, a fine of Rs 25,000 was imposed and a notice was served.

Later, BBMP health supervisor Akkamma also visited the warehouse and found that the company had not obtained a proper trade license. A separate notice was issued after this on-the-spot inspection.

Bhagya Saravanan, state president of Bharatiya Stree Shakti Sanghatane, has urged authorities to take strict action against Blinkit for delivering rotten fruits and protect consumer interests.

FSDA seizes 4,810Kg adulterated paneer on Lko-Agra expressway, destroys it

FSDA destroyed 4,810kg of adulterated paneer worth ₹10.50 lakh after a raid on the Lucknow-Agra expressway, ensuring food safety during peak season.



The Food Safety and Drug Administration (FSDA) destroyed 4,810kg paneer worth ₹10.50 lakh seized during a special raid conducted on three trucks on the Lucknow-Agra expressway on Monday morning.

Suspecting adulteration, a team of FSDA had seized the huge amount of paneer.

The paneer was found to be unfit for human consumption. Assistant commissioner FSDA VP Singh said that a rapid quality test conducted by the FSDA lab confirmed the paneer was adulterated. It was made from skimmed milk powder, and to increase its fat content, oils and other fatty ingredients were added, rendering it unsafe for consumption.

The seized paneer was destroyed in a pit later in the evening. Singh said, “During the marriage season, this paneer is used by caterers, hotels, restaurants, and eateries.”

He said, “This action is part of FSDA’s ongoing efforts to ensure food safety, especially during peak consumption periods. The department will continue to monitor and regulate food products to protect public health.



दैनिक भास्कर

मिलावट के शक पर 3900 लीटर मूंगफली तेल सीज



कोटा | खाद्य सुरक्षा दल ने शनिवार रात रामपुरा स्थित मै. बाबा ट्रांसपोर्ट कंपनी पर कार्रवाई की। जहां स्वार्तिक ब्रांड का मूंगफली तेल भीलवाड़ा से मंगवाया हुआ था। इसे कोटा जिले के गांव-कस्बों में भेजने की तैयारी थी। इस तेल में मिलावट का शक होने पर टीम ने



THE NEW
INDIAN EXPRESS

Fatty liver disease is preventable, reversible through healthy lifestyle choices: JP Nadda

NAFLD - a condition where excess fat accumulates in the liver, not caused by heavy alcohol consumption - is emerging as an important cause of liver disease in India.



NEW DELHI: Union Health Minister JP Nadda on Monday said that fatty liver disease is not only preventable but also reversible through healthy lifestyle choices and better nutrition.

Underlining the importance of liver health at a pledge-taking ceremony on liver health, he said that “Fatty liver not only impacts liver function but also significantly increases the risk of heart disease, diabetes, hypertension, and even cancer.”

However, he said, the good news is that fatty liver is preventable and, to a great extent, reversible through the adoption of a healthy lifestyle and healthy food habits.

Non-Alcoholic Fatty Liver Disease (NAFLD) - a condition where excess fat accumulates in the liver, not caused by heavy alcohol consumption - is emerging as an important cause of liver disease in India. It is assuming a silent epidemic with community prevalence ranging from 9% to 32%, depending on age, gender, area of residence and socioeconomic status.

Describing the liver as the most vital organ of the body, Nadda said, it performs essential functions like digestion, detoxification, and energy storage. “If the liver is not healthy, the entire body suffers.”

Nadda at the liver health camp also urged citizens to prioritise liver care.

Emphasising Prime Minister Narendra Modi’s address in "Mann Ki Baat," in which he appealed to the nation to reduce oil usage in cooking by at least 10%, Nadda said, “This small yet powerful step can go a long way in ensuring better liver health and in reducing the burden of Non-Communicable Diseases (NCDs) in the country.”

He called upon everyone to take the pledge for “taking care of liver health, get it checked regularly, and adopt a healthy lifestyle.”

He stressed that simple daily changes, including regular physical activity and mindful eating, can protect liver health.

Marking World Liver Day under the theme ‘Food is Medicine,’ the health ministry, in collaboration with the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) and the Institute of Liver and Biliary Sciences (ILBS), organised a liver health camp for officials and ministry staff.

FSSAI set up an educational exhibition promoting millets and liver-friendly foods.

Experts highlighted how fibre-rich millets aid bile production, reduce inflammation, and improve digestion thereby preventing conditions like NAFLD.

Other foods recommended for liver care include leafy greens, cruciferous vegetables like broccoli, fatty fish, nuts, citrus fruits, and healthy fats such as olive oil, known for aiding liver detoxification and overall function.

At the camp, all participants pledged to make informed food choices, lead healthier lifestyles, reduce edible oil intake by at least 10% and spread awareness about fighting obesity in response to the call given by the Prime Minister.

Goa FDA Cracks Down on Unhygienic Bakery Unit in Gausa Waddo, Retail Outlet Fined ₹10,000



Inspection by FDA Officials Leads to Closure of Bakery Over Health Violations Under Food Safety Act, 2006

A surprise inspection by the Food and Drugs Administration (FDA) team in Goa led to the shutdown of a bakery and sweet manufacturing unit operating under unhygienic conditions in Gausa Waddo. The inspection team, comprising Richard Noronha, Amit Mandrekar, and Lenin De Sa, visited three food production units as part of a routine check.

One of the inspected units was found to be violating basic hygiene protocols and food safety standards. The FDA immediately ordered the cessation of operations at the site and initiated action under Section 69 of the Food Safety and Standards Act, 2006.

The unit's retail outlet, which is reportedly a well-known establishment in the area, was slapped with a fine of ₹10,000 for non-compliance with food safety norms.

Officials emphasized that maintaining hygiene in food manufacturing is non-negotiable and warned that regular inspections will continue to ensure public health safety. "Food safety violations will be dealt with firmly. Consumers have the right to safe and hygienic food," said a senior FDA officer involved in the inspection

एफएसएसएआई के अभियान में गीता भवन का चयन

स्वर्गाश्रम

के गीता भवन आश्रम को ईट राइट कैंपस के रूप में विकसित किया जाएगा।
एफएसएसएआई के अभियान के तहत यहां फास्टैक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसमें 20 फूड हैंडलर्स को उन्नत कैटरिंग की...

स्वर्गाश्रम स्थित गीता भवन आश्रम को ईट राइट कैंपस के रूप में विकसित किया जाएगा। भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) के ईट राइट इंडिया अभियान के तहत गीता भवन का चयन किया गया है। इसी कड़ी में प्राधिकरण की ओर से बुधवार को गीता भवन में बुधवार को फास्टैक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। उत्तराखंड में अभियान के नोडल अधिकारी गणेश चंद्र कंडवाल के मुताबिक यह प्रशिक्षण प्राधिकरण से अधिकृत ट्रेनिंग पार्टनर एकेडमी ऑफ मैनेजमेन्ट स्टडीज के प्रशिक्षक प्रदान कर रहे हैं, जिसमें गीता भवन आश्रम के भोजनालय व मिष्ठान भंडार में कार्यरत 20 फूड हैंडलर्स को उन्नत कैटरिंग की ट्रेनिंग दी जा रही है। प्रशिक्षण में राष्ट्रीय प्रशिक्षक दीपक शर्मा ने उन्हें स्वच्छता, भोजन विषाकता के प्रति सावधानियां, व्यक्ति सफाई, रसोई में कीड़े-मकोड़ों पर नियंत्रण और शुद्ध पेयजल की उपयोग से संबंधित महत्वपूर्ण जानकारी दी हैं। नोडल अधिकारी ने कहा कि गीता भवन में प्रतिदिन सैंकड़ों की संख्या में देश-दुनिया से श्रद्धालु पहुंचते हैं। यहां ठहरने के साथ ही वह भोजन भी ग्रहण करते हैं। उन्हें चारधाम दर्शन के लिए पहुंचने वाले तीर्थयात्रियों को स्वच्छ और सुरक्षित भोजन उपलब्ध हो, इसके मद्देनजर यह प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया जा रहा है। मौके पर गीता भवन प्रबंधक गौतम कुमार, खाद्य सुरक्षा अधिकारी संदीप मिश्रा, हरिदास सैनी आदि मौजूद रहे।

FoSTaC training for FBOs held in Dimapur & Mokokchung



DIMAPUR, APRIL 24 (MExN): The Food Safety Administration of Dimapur Zone, in collaboration with the FSSAI-empanelled training partner M/s Aroma Shiksha Evam Seva Samithi, Korba (Chhattisgarh), successfully conducted the Food Safety Training & Certification (FoSTaC) programme for Food Business Operators (FBOs) across four districts.

The training sessions were held in batches on April 10, 11, 21, and 22, targeting FBOs operating under various categories such as basic catering, basic manufacturing, food service providers (including hotels, restaurants, and food stalls), and Packaged Drinking Water Plants, a press release received from the CMO Dimapur informed.

A total of eight batches were trained during the programme. Dr Anup Kumar Tiwari, an empanelled trainer with the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), served as the resource person. He emphasized the importance of adhering to Good Hygienic Practices (GHP) and Good Manufacturing Practices (GMP), alongside other essential food safety regulations.

Designated Officer (Food Safety), Samuel Zehol, stated that the programme aimed to ensure that FBOs are well-versed in national food safety standards and practices.

The FoSTaC training covered the districts of Dimapur, Chümoukedima, Niuland, and Peren, with the goal of enhancing compliance and awareness across the food industry in the region.

Similarly, the Food Safety Mokokchung Zone organized Food Safety Training & Certification (FoSTaC) for the Food Business Operators (FBOs) on April 24 at CMO Conference Hall Mokokchung. Chairing the event, Sukumlo Yanthan, Food Safety Officer informed that the training was aimed at those FBOs involved in running bakeries, restaurants, cafes, hotels and home-based manufacturing of food.

Dr Sentizungla Marina Yaden, Chief Medical Officer Mokokchung & I Tali Longkumer Councillor MMC, encouraged the Food Business Operators (FBOs) to equip the knowledge from the training to better the delivery of quality services to the consumers in the District.

FSSAI FoSTaC-Master Trainer Anup Kumar Tewari trained the FBOs on good hygiene and manufacturing practices as per requirements in Schedule 4 of Food Safety and Standards Licensing and Registration Regulations, 2011.

A live demonstration and sensitisation on the common food adulterants was showcased to the trainees by the Food Technicians Moangbenla Jamir and Hamche Phom of Food safety on Wheels Mokokchung Zone. IEC materials were also distributed to the FBOs.

Chardham यात्रियों के लिए अब खाना होगा साफ-सुरक्षित, खाद्य सुरक्षा विभाग ने कार्यशाला में दिए ये निर्देश

हरिद्वार में चारधाम यात्रा को लेकर खाद्य सुरक्षा विभाग ने बहादुराबाद में एक कार्यशाला का आयोजन किया। इसमें होटल रेस्टोरेंट और ढाबा कारोबारियों ने भाग लिया। अधिकारियों ने फूड लाइसेंस प्रदर्शित करने साफ-सफाई रखने और सिंगल यूज प्लास्टिक का उपयोग न करने के निर्देश दिए। व्यापारियों को खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन करने और उपभोक्ताओं को सुरक्षित भोजन उपलब्ध कराने के लिए कहा गया।



जागरण संवाददाता, हरिद्वार। चारधाम यात्रा के दृष्टिगत खाद्य सुरक्षा विभाग की ओर से बहादुराबाद क्षेत्र के एक होटल में जन जागरूकता कार्यशाला का आयोजन किया गया। जिसमें होटल, रेस्टोरेंट, ढाबा कारोबारियों के अलावा हरिद्वार, रुड़की और बहादुराबाद के व्यापार मंडल के व्यापारियों ने प्रतिभाग किया।

उपायुक्त खाद्य सुरक्षा गढ़वाल आरएस रावत ने चारधाम यात्रा मार्ग पर फूड लाइसेंस प्रदर्शित करने, रेस्टोरेंटों एवं होटलों में साफ-सफाई रखने के विशेष निर्देश दिए। उन्होंने खाद्य सुरक्षा विभाग हरिद्वार को लगातार सात दिन तक ढाबों, होटलों, रेस्टोरेंट, जूस दुकानों, फास्ट फूड स्टाल आदि चेक करने के विशेष निर्देश दिए।

जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने किया ये आग्रह

जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी महिमानंद जोशी ने व्यापारियों को खाद्य प्रतिष्ठान में फूड सेफ्टी डिस्प्ले बोर्ड प्रदर्शित करने, खाद्य पदार्थों की रेट लिस्ट लगाने के निर्देश वरिष्ठ खाद्य सुरक्षा अधिकारी दिलीप जैन, योगेन्द्र पांडेय व कपिल देव को चारधाम यात्रा के समय व्यापारियों द्वारा बरतने वाली सावधानियों के बारे में, पक्के बिल पर ही खाद्य पदार्थों को खरीदने व बेचने, तीन बार से अधिक एक ही तेल में खाद्य पदार्थों को न तलने, सिंगल यूज प्लास्टिक जैसे स्ट्रॉ, प्लास्टिक कप आदि का उपयोग न करने, तेल, वसा ज्यादा चीनी व नमक वाले खाद्य पदार्थ का निर्माण व विक्रय न करने का आग्रह किया

पंजाब केसरी

— www.PunjabKesari.com —

शहर में फूड सेफ्टी विभाग की छापेमारी, 545 किलो पनीर जब्त



लुधियाना (सुधीर, सहगल): बसंत एवेन्यू में फूड सेफ्टी विभाग द्वारा आशंका के आधार पर 545 किलो पनीर जब्त किया गया। यह पनीर एक दिन पहले लुधियाना से बाहर से यहां सप्लाई किया गया था और गत दिन हैबोवाल डायरी एसोसिएशन की शिकायत पर विभाग में छापेमारी की है। यह पनीर एक कारखाने से जब्त किया गया जिसको आगे शहर में सप्लाई किया जाना था।

इस दौरान 2 सैंपल एक पनीर और एक दही का लैब परीक्षण के लिए एकत्र किए गए ताकि उनकी गुणवत्ता और सुरक्षा की जांच की जा सके। प्रारंभिक जांच में पाया गया कि जब्त किया गया पनीर मात्र एक दिन पहले लुधियाना के बाहर से आया था, जिससे इसके भंडारण, परिवहन और गुणवत्ता को लेकर गंभीर चिंताएं व्यक्त की गईं।

सिविल सर्जन लुधियाना डॉ. रमनदीप कौर ने कहा लोगों का स्वास्थ्य हमारे लिए सर्वोपरि है। हम यह सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध हैं कि केवल सुरक्षित और स्वच्छ भोजन ही नागरिकों तक पहुंचे। जो भी व्यक्ति या संस्था खाद्य गुणवत्ता के साथ समझौता करेगी, उसके खिलाफ सख्त कार्रवाई की जाएगी। मैं सभी फूड बिजनेस ऑपरेटरों से नियमों का पालन करने और नागरिकों से सतर्क रहने व संदिग्ध खाद्य पदार्थों की तुरंत सूचना देने की अपील करती हूं।

जिला स्वास्थ्य अधिकारी डॉ. अमरजीत कौर ने कहा कि यह जल्दी कार्रवाई हमारी सतर्कता और खाद्य सुरक्षा के प्रति प्रतिबद्धता को दर्शाती है। लुधियाना में नियमित रूप से औचक निरीक्षण जारी रहेंगे। हम नागरिकों से अपील करते हैं कि वे उच्च गुणवत्ता वाला भोजन खरीदते समय सतर्क रहें और सुरक्षित खाद्य सामग्री की मांग करके एक स्वस्थ समाज के निर्माण में सहयोग दें। पंजाब स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग नागरिकों को आश्वस्त करता है कि लैब रिपोर्ट आने के बाद दोषियों के खिलाफ कड़ी कानूनी कार्रवाई की जाएगी। जो भी लोग जन स्वास्थ्य को खतरे में डालते हैं, उनके विरुद्ध फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स एक्ट के तहत सख्त सजा दी जाएगी।

स्वास्थ्य विभाग सभी नागरिकों से अपील करता है कि खाद्य सामग्री खरीदते समय, विशेषकर दूध, पनीर और दही जैसी नाशवंत वस्तुओं के लिए सतर्क रहें। केवल विश्वसनीय विक्रेताओं से ही सामान खरीदें, उत्पाद की लेबलिंग और स्वच्छता की जांच करें और किसी भी संदिग्ध गतिविधि की तुरंत जिला स्वास्थ्य अधिकारियों को सूचना दें। उनका मुख्य उद्देश्य लोगों के स्वास्थ्य की रक्षा करना है और वे औचक निरीक्षणों के माध्यम से बाजार में असुरक्षित खाद्य पदार्थों के प्रसार को रोकने के लिए दृढ़ संकल्पित हैं।

Adulterated toor dal found in Dindigul, govt orders inspection of ration shops, warehouses

Following this discovery, action has been taken against two officials responsible for the lapse.



CHENNAI: Adulteration has been detected in the toor dal supplied to ration shops in Tamil Nadu. During an inspection in Dindigul district, the District Collector found an adulterated deal meant for public distribution.

Following this discovery, action has been taken against two officials responsible for the lapse.

According to a Daily Thanthi report, in response, the state government has ordered a comprehensive inspection of dal quality at all Tamil Nadu Civil Supplies Corporation warehouses and ration shops across the state. The Food Department has issued instructions to officials to carry out thorough quality checks.

Additionally, collectors across districts have been directed to investigate five private companies that supplied the adulterated dal to the government

Strict measures are expected to ensure that only quality food products reach the public through ration shops.



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



सत्यमेव जयते

स्वास्थ्य और परिवार
कल्याण मंत्रालय
Ministry of Health and
Family Welfare
GOVERNMENT OF INDIA

एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली - 110002
FDA BHAWAN, KOTLA ROAD, NEW DELHI - 110002

Connect with FSSAI



FSSAI



@fssaiindia



www.fssai.gov.in



FSSAI