



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



FEBRUARY 2025 MEDIA COMPENDIUM

सबसे अच्छा नमक कौन सा? FSSAI टेस्ट से 5 सेकंड में करें जांच

FSSAI द्वारा बताए गए सरल परीक्षण से आप अपने नमक की गुणवत्ता का पता लगा सकते हैं। यह परीक्षण सिर्फ 5 सेकंड में किया जा सकता है।

Edited By :Bandana Kumari | Feb 01 2025 6:52 PM



भारत में नमक की मिलावट एक बहुत गंभीर समस्या बन गई है, जो सीधे तौर पर हमारे स्वास्थ्य को प्रभावित करती है। अक्सर दुकानों पर बेचे जाने वाले नमक में सफेद पाउडर, चाक, बेकिंग सोडा और यहां तक कि सफेद मिट्टी मिलाई जाती है, ताकि उसका वजन बढ़ सके और कीमत कम हो सके। यह नमक दिखने में बिल्कुल असली जैसा लगता है, लेकिन इसके सेवन से स्वास्थ्य पर बहुत बुरा असर पड़ सकता है। हाल ही में आगरा में हुए एक मामले में एसटीएफ ने 6000 किलो नकली टाटा नमक पकड़ा था, जिसे असली पैकिंग में बेचा जा रहा था। ऐसे नमक के सेवन से पाचन तंत्र खराब हो सकता है, किडनी पर दबाव बढ़ सकता है, और उच्च रक्तचाप जैसे खतरनाक रोग हो सकते हैं।

नमक में मिलावट से होने वाले नुकसान

नमक में मिलावट होने से सबसे बड़ा खतरा पाचन तंत्र पर पड़ता है। इसमें इस्तेमाल होने वाली हानिकारक सामग्री, जैसे बेकिंग सोडा और चाक, पेट को नुकसान पहुंचाती है और पाचन प्रक्रिया को कमजोर करती है। इसके अलावा, मिलावटी नमक से किडनी पर दबाव बढ़ता है, जो किडनी स्टोन का कारण बन सकता है। ज्यादा

आयोडीन का सेवन हाइपरथायरायडिज्म का कारण बन सकता है, जबकि कम आयोडीन से हाइपोथायरायडिज्म जैसी समस्याएं हो सकती हैं। इसके अतिरिक्त, मिलावटी नमक से उच्च रक्तचाप का खतरा बढ़ता है, जो दिल की बीमारियों और स्ट्रोक का कारण बन सकता है।

FSSAI द्वारा नमक की जांच का तरीका

FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) ने नमक की मिलावट की पहचान करने के लिए एक सरल तरीका बताया है। इस विधि को अपनाकर आप केवल 5 सेकंड में यह जान सकते हैं कि आपका नमक असली है या नकली। इसके लिए एक गिलास पानी में एक चम्मच नमक डालकर अच्छी तरह से मिला लें। शुद्ध नमक पानी में घुल जाएगा, जबकि मिलावटी नमक से पानी थोड़ा सफेद हो जाएगा और गिलास में कुछ अशुद्ध तत्व तैरते हुए नजर आएंगे।

सर्वश्रेष्ठ नमक कौन सा है?

FSSAI के अनुसार, डबल फोर्टिफाइड नमक सबसे अच्छा नमक होता है। यह आयोडीन और आयरन दोनों की कमी को पूरा करने में मदद करता है, जो शरीर के लिए जरूरी हैं। डबल फोर्टिफाइड नमक से शरीर में इन पोषक तत्वों की सही मात्रा बनी रहती है, जिससे स्वस्थ जीवन जीने में मदद मिलती है। यह विशेष रूप से आयरन और आयोडीन की कमी से प्रभावित क्षेत्रों के लिए लाभकारी होता है।

निष्कर्ष

नमक का सेवन हमें दैनिक जीवन में जरूरी मात्रा में करना चाहिए, लेकिन इसमें मिलावट होने से यह स्वास्थ्य के लिए खतरनाक हो सकता है। FSSAI द्वारा बताई गई जांच विधि से आप आसानी से यह पहचान सकते हैं कि आपका नमक शुद्ध है या नहीं। साथ ही, डबल फोर्टिफाइड नमक का सेवन आपके स्वास्थ्य के लिए सबसे अच्छा विकल्प हो सकता है। इसलिए, शुद्ध और प्रमाणित नमक का सेवन करें और अपने परिवार को स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं से बचाएं।



हिन्दुस्तान

खाद्य सुरक्षा की टीम ने रेस्टोरेंट व ढाबा का किया निरीक्षण

रुड़की, संवाददाता। खाद्य सुरक्षा की टीम ने सोमवार को कलियर दरगाह क्षेत्र में बने रेस्टोरेंट, ढाबे और प्रसाद की दुकानों का निरीक्षण किया। लाइसेंस चेक क

Newsrap हिन्दुस्तान, रुड़की Mon, 10 Feb 2025 06:21 PM

खाद्य सुरक्षा की टीम ने सोमवार को कलियर दरगाह क्षेत्र में बने रेस्टोरेंट, ढाबे और प्रसाद की दुकानों का निरीक्षण किया। लाइसेंस चेक किया। वहां मौजूद लोगों को स्वच्छता आदि से संबंधित जरूरी दिशा निर्देश भी दिए गए। वरिष्ठ खाद्य सुरक्षा अधिकारी योगेंद्र पांडे सोमवार को कलियर दरगाह क्षेत्र में पहुंचे। जहां उन्होंने ज्वाइंट मजिस्ट्रेट के निर्देश के बाद रेस्टोरेंट, ढाबों और प्रसाद आदि की दुकानों का निरीक्षण किया। कुछ जगहों पर उचित साफ सफाई नहीं मिलने पर उन्होंने दुकानदारों को कड़ी फटकार लगाई। सफाई व्यवस्था को जल्द से जल्द दुरुस्त करने के निर्देश दिए। उन्होंने दुकानदारों से कहा कि खाद्य सामग्री को पूर्ण रूप से ढककर रखें। साथ दुकानों के बाहर लाइसेंस की प्रतिलिपि भी चिपकाएं। उन्होंने खाद्य पदार्थ के छोटे वैंडरों को आधार कार्ड, बिजली बिल, किरायानामा, दुकान आवंटन की रसीद आदि को तैयार कर अपने पास रखने के निर्देश दिए। कहा कि जल्द ही कलियर में एक कैंप का आयोजन किया जाएगा। जिसमें सभी दुकानदार अपने जरूरी दस्तावेजों के आधार पर रजिस्ट्रेशन करा सकेंगे।



शाहजहांपुर में जिला प्रशासन का बड़ा एक्शन, मिलावट के 360 मामलों में ढाई करोड़ से ज्यादा का जुर्माना -
SHAHJAHANPUR NEWS

मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ शाहजहांपुर जिला प्रशासन ने शुरू किया अभियान.



शाहजहांपुर में जिला प्रशासन का बड़ा एक्शन (Photo credit: ETV Bharat)

शाहजहांपुर : जिले में मिलावटी खाद्य पदार्थों पर बड़ी कार्रवाई की गई है. यहां मिलावट के 360 मामलों में ढाई करोड़ से ज्यादा जुर्माना लगाया गया है. मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ शाहजहांपुर जिला प्रशासन ने अपना एक बड़ा अभियान शुरू कर दिया है. जिला प्रशासन का कहना है कि खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वालों को किसी भी कीमत और बक्शा नहीं जाएगा.

दरअसल, शाहजहांपुर में जिला प्रशासन ने मिलावट के 360 मामलों में ढाई करोड़ से ज्यादा का जुर्माना लगाया है. इतना ही नहीं जिला प्रशासन अच्छे खाने के लिए लोगों को जागरूक करने के लिए भी बड़ा अभियान चलाएगा. खाद्य पदार्थों में मिलावट के मामले बढ़ाने के बाद जिला प्रशासन मोड में आ गया है. अपर जिलाधिकारी प्रशासन ने खाद्य सुरक्षा विभाग को अभियान चलाकर कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं. जिला

प्रशासन का कहना है कि 2023-24 में लिए गए सैंपल में से 360 सैंपल फेल हुए थे. जिन पर कार्यवाही करते हुए प्रशासन ने 2 करोड़ 59 लाख रुपये का जुर्माना लगाया था. जुर्माने की रकम की वसूली की कार्रवाई करते हुए 30 लाख रुपये जमा कराए गए हैं.

एडीएम प्रशासन संजय पांडेय का कहना है कि लिए गए सैंपल में से बड़ी संख्या में खाद्य पदार्थ के सैंपल सब स्टैंडर्ड, मिस ब्रांड और अनसेफ पाए गए थे. फिलहाल खाद एवं सुरक्षा विभाग की टीमों ने छापेमारी अभियान शुरू कर दिया है. उनका यह भी कहना है कि अच्छा खाने के लिए जिले भर में एक विशेष अभियान चलाया जाएगा, ताकि लोगों को अच्छे खाने के प्रति जागरूक किया जा सके.

Meghalaya Food Safety Dept. conducts raids to regulate street vendors in Shillong

By **Hub Network** February 10, 2025



Shillong, Feb 10: The Meghalaya Commissionerate of Food Safety Department has been conducting inspections in urban areas across the city of Shillong to regulate street vendors and ensure food safety compliance.

On Tuesday, Assistant Food Commissioner B.B.S. Mukhim directed officials to collect data on market vendors, including their names and business details, for further review.

Speaking to the media, Mukhim emphasized the importance of ensuring public safety and proper street vendor management in urban areas. She stated that the government aims to protect the livelihood of market vendors while maintaining organized and safe street sales.

The initiative is part of the implementation of the Meghalaya Street Vendors (Protection of Livelihood and Regulation of Street Vending) Act, 2014, which seeks to balance vendor rights with public safety and urban management. Mukhim explained that the provisions of the Act need to be properly structured into rules and regulations to be effectively enforced.

She further highlighted that the 2019 guidelines under the Act require immediate enforcement to regulate and protect street vendors while ensuring that public spaces are free from hazards and congestion.

The Food Safety Department has urged all vendors to comply with the registration process, as inspections will continue to ensure adherence to the law.



CROSS TOWN NEWS No.1 News Portal of Jammu & Kashmir

DC Srinagar in action mode over FSSAI regulations for Eateries

02/10/2025 J and K



SRINAGAR, FEBRUARY 09: Following the directions of Deputy Commissioner Srinagar Dr Bilal Mohi-Ud-Din Bhat, a team of Food Safety/ Drug and Food Control Organisation conducted an intensive inspection drive at Jehangir Chowk and Hari Singh High Street and other adjoining markets here today.

The drive was led by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar, Yamin ul Nabi to inspect roadside eateries and Kashmiri snack stalls.

The primary objective of the inspection was to ensure compliance with the Food Safety and Standards Act, particularly in terms of sanitary and hygienic conditions.

The team inspected various food stalls and vendors, checking for adherence to proper food handling, storage, and preparation practices.

During the inspection, roadside vendors were educated on the importance of maintaining hygiene and sanitary standards. They were also instructed to take measures to protect prepared food from

environmental hazards and pests. Failure to comply with these regulations would result in the cessation of their operations under the FSS Act.

Furthermore, food business operators involved in the preparation of ready-to-eat food were directed to undergo pest control measures at their premises.

They were also advised against setting up temporary stalls near or over drains, as this could lead to contamination and other health risks. Non-compliance with these directives would invite action under relevant rules and regulations.

The inspection drive is part of the ongoing efforts by the Drug and Food Control Organisation to ensure food safety and quality in Srinagar. The organisation is committed to protecting public health and promoting a culture of food safety awareness among food business operators.

Follow food safety norms or face action: BMC warns vendors in Khandagiri fair

The food safety officer said despite repeated caution, some vendors are using food colours that are harmful for health.



Office of the Bhubaneswar Municipal Corporation (BMC) File Photo

BHUBANESWAR: The Bhubaneswar Municipal Corporation (BMC) on Saturday warned vendors at the ongoing Khandagiri Mela to follow food safety guidelines or face penal action.

Food safety officer Satyajit Patel said the civic body has destroyed nearly 1.2 quintal of stale and adulterated food following checks over the last three days.

“Around Rs 3,500 in fine has been collected, while vendors have been warned of strict action and seizure of licence in the event of breach of safety and hygiene norms,” Patel said.

The food safety officer said despite repeated caution, some vendors are using food colours that are harmful for health. “Such food items are being destroyed. However, appropriate action will be taken against the vendors if they fail to stop the practice,” he said.

Patel said a food safety team on Saturday visited around 40 food stalls along Khandagiri road and inspected the food quality and hygiene standards. Around 20 kg food not meeting standards was destroyed.

The officer said the mobile food safety laboratory and BMC enforcement teams have been deployed to check quality of food served by the vendors to customers in the nine-day fair that commenced on February 4.

ग्वालियर: खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने मेले की खान-पान की दुकानों का किया निरीक्षण



- मौके पर ही की खाद्य पदार्थों की जाँच

ग्वालियर, 09 फरवरी (हि.स.)। श्रीमंत माधवराव सिंधिया ग्वालियर व्यापार मेला में सैलानियों को शुद्ध एवं गुणवत्तापूर्ण खाद्य सामग्री उपलब्ध कराने के लिए खाद्य सुरक्षा विभाग द्वारा मेला परिसर में स्थित फूड स्टॉलों, रेस्टोरेंट्स, सोफ्टी एवं पापड़ सेंटर इत्यादि की निरंतर जांच की जा रही है। रविवार को खाद्य सुरक्षा अधिकारी निरूपमा शर्मा ने मेला में पंडित सूप छत्री नं. 3 के मसाले, शिव सोफ्टी छत्री नं. 11 के आइसक्रीम, सॉस एवं नमकीन, श्री गिराज सोफ्टी छत्री नं. 11 के मसाले, डॉली अंजली खजला छत्री नं. 11 के पापड़ तलने वाले तेल, पापड़ मसाला और खजला की मौके पर ही जांच की।

चलित खाद्य प्रयोगशाला में मौजूद इलेक्ट्रॉनिक मिल्क टेस्ट मशीन से सोफ्टी सेंटर, रेस्टोरेंट और खजला विक्री सेंटरों पर दूध एवं दूध से बने उत्पादों, जैसे मावा, दही, पनीर और घी की भी जांच की गई। इसके अलावा, खाद्य सुरक्षा अधिकारी निरूपमा शर्मा ने सैलानियों को मिलावटी खाद्य पदार्थों की पहचान के सरल और प्रभावी तरीकों से अवगत कराया। उन्होंने बताया कि मोबाइल फूड टेस्टिंग लैब में उपलब्ध इलेक्ट्रॉनिक मिल्क टेस्ट

मशीन से कुछ ही सेकंड में दूध एवं दूध उत्पादों में मिलावट का पता चल सकता है। पब्लिक 10 रुपये शुल्क देकर इस मशीन से किसी भी समय अपने दूध और दूध उत्पादों की जांच करा सकती है।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने मेला के खाद्य प्रतिष्ठानों के संचालकों को खाद्य पदार्थों के उचित रख-रखाव, स्वच्छता और पैक्ड उत्पादों के लेबलिंग के तरीकों के प्रति जागरूक किया। साथ ही, उन्हें एमपी ऑनलाइन या फॉस्कॉस पोर्टल पर अपना खाद्य रजिस्ट्रेशन कराने के निर्देश भी दिए।

हिन्दुस्थान समाचार / मुकेश तोमर

Hyderabad: Two restaurants at Rajendranagar caught for food safety violations

At The Fort, food safety inspection teams discovered a severe cockroach infestation, extremely unhygienic refrigerator conditions, and large quantities of stored boiled vegetables without proper labeling.



Hyderabad: Multiple violations under Food Safety and Standards Act, 2006, were detected at two noted restaurants The Fort and Delish by Homes Kitchen, both at Rajendranagar, by the inspecting teams of [Commissioner of Food Safety, Hyderabad](#).

At The Fort, the food safety inspecting teams reported severe cockroach infestation in the premises, very unhygienic condition of refrigerators and identified stored boiled vegetables in large quantities without any labels.

The exhaust fans were found to be greasy and dripping oil, utensils were not cleaned properly and the kitchen floor was found to be wet and with improper drainage. The mandatory pest control records were not available and food waste was not being removed on a regular basis.

At Delish, during inspections, the food safety inspecting teams detected several unlabelled raw materials left in the kitchen, food waste was not removed at regular intervals, exhaust fans were found to be greasy and dripping oil and medical fitness certificates of food handlers and pest control records were not available.

POSHAN Abhiyaan, FSSAI's Eat Right School educating children on healthy choices: Experts

IANIS | 10 Feb 2025 1:51 PM IST

New Delhi: Amid concerns about unhealthy food habits and the consequent rise in diseases like diabetes and hypertension in India, public health experts on Monday said that the government's POSHAN Abhiyaan and FSSAI's Eat Right School initiative is educating children about the importance of balanced diets and sustainable eating practices. Increasing consumption of ultra-processed foods (UPF) -- rich in sugar, salt, and unsaturated fats and nutrient deficient has become a major health concern in India.

According to the recently released Economic Survey 2024-25, it is leading to multiple chronic conditions and even mental health issues in India.

The experts stressed that parents, schools, and the community play a larger role in educating children about healthy eating. This will not only help build a generation with better health but also reduce economic burden and increase productivity.

"India's POSHAN Abhiyaan provides a structured approach on the role school, parents and communities can play, to help children develop healthy practices," Dr. Anuja Agarwala, former nutritionist at AIIMS, New Delhi, and currently the Vice President of Indian Diabetic Association.

"Programmes like FSSAI's Eat Right School initiative teach students the importance of balanced diets and sustainable eating practices through interactive sessions and activities. The programme also encourages parental and school collaboration to instil healthy eating habits through interactive workshops and resources," she added.

Launched in March 2018, POSHAN Abhiyan (Prime Minister's Overarching Scheme For Holistic Nourishment) is the government's flagship initiative which focuses on advancing nutritional outcomes for children under six years, adolescent girls, pregnant women, and lactating mothers holistically. Eat Right School was launched by FSSAI to create awareness about food safety, nutrition, and hygiene among school children and through them among the community at large.

Agarwala called parent-school collaboration the key to sustaining nutrition education. This can include involving parents in food education by organising nutrition awareness workshops and cooking demonstrations.

"These initiatives encourage parents to engage actively with teachers and school nutritionists, discussing their child's dietary preferences and habits. Through collaboration, schools and parents in India can work together to ensure that children not only receive nutritious school meals but also develop healthy eating

practices at home, creating a consistent approach to nutrition education that supports children's growth and well-being," the expert said.

Parents, as primary role models, can also instil good habits by promoting hygiene, teaching children to wash their hands before meals, avoiding food wastage, and maintaining cleanliness.

"When parents, schools, and the community collaborate, children not only learn about the importance of healthy eating but also adopt hygienic practices, develop values of inclusivity, and appreciate the significance of nutritious meals," Agarwala said.

Dr. Jamuna Prakash, food consultant and former Professor, at the Department of Food Science and Nutrition, University of Mysore stressed the need to integrate nutrition in the school curriculum.

"Nutrition should be an integral part of the school curriculum as it equips children with essential knowledge to make informed food choices. It also promotes lifelong health and prevents issues like malnutrition, obesity, and micronutrient deficiencies," Prakash told IANS.



महिलाओं को दिया गया खाद्य सुरक्षा का प्रशिक्षण, मिला प्रमाण-पत्र

Sat, 8 Feb 2025 06:37 PM

बलरामपुर, संवाददाता। केंद्र एवं राज्य सरकार के वित्तीय सहयोग से फूड इंडस्ट्री कैपेसिटी एंड स्किल इनीशिएटिव महिलाओं को खाद्य सुरक्षा का प्रशिक्षण एवं प्रमाण-पत्र वितरण कार्यक्रम आयोजित किया गया। जिसमें सामाजिक संस्था टू लाइव फाउंडेशन एवं न्यू गुरुकुल एजुकेशन सोसाइटी की ओर से महिलाओं को फूड सुरक्षा के संबंध में प्रशिक्षित कर उन्हें प्रमाण-पत्र दिया गया।

प्रशिक्षण एवं प्रमाण-पत्र कार्यक्रम में एफआईसीएसआई के प्रतिनिधि परवीन कुमार ने कहा कि प्रशिक्षण का मुख्य उद्देश्य स्थानीय महिलाओं को कौशल विकास एवं रोजगार के अवसर प्रदान करना है। जिसमें महिलाओं को अलग-अलग राज्यों व जिलों में खाद्य सुरक्षा की निःशुल्क ट्रेनिंग दी गई है। जिन महिलाओं का प्रशिक्षण पूरा हो गया है उन्हें प्रमाण-पत्र देकर सम्मानित किया गया है। इसमें फास्ट ट्रेक एवं स्किल इंडिया सर्टिफिकेट शामिल हैं। उन्होंने बताया कि इस योजना का मुख्य उद्देश्य महिलाओं को खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूक करने के साथ-साथ जीवन स्तर सुधारने के लिए सहायता करना है। कार्यक्रम में स्थानीय अधिकारियों के साथ खाद्य उद्योग जगत के प्रतिनिधि भी शामिल हुए। इस अवसर पर दिलीप कुमार गुप्ता, श्याम बिहारी गुप्ता, कस्तूरबा आर्य बालिका इंटर कॉलेज प्रिंसिपल, टू लाइव फाउंडेशन संस्था अध्यक्ष विकास राज राय, अभिजीत चक्रवर्ती, न्यू गुरुकुल संस्था अध्यक्ष दिनेश खटाना आदि का विशेष सहयोग रहा।

अमर उजाला

Sultanpur News: टीम ने दुकानों से लिए खाद्य सामानों के नमूने

संवाद न्यूज एजेंसी, सुल्तानपुर Updated Sun, 09 Feb 2025 12:11 AM IST



सुल्तानपुर। करौंदीकलां सहित आसपास की बाजारों में शनिवार को खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने छापा मारकर खाद्य सामानों के नमूने लिए। शनिवार को अमर उजाला ने 'किराना दुकानों पर बिक रहे एक्सपायर्ड सामान' शीर्षक से खबर प्रकाशित की थी। शनिवार दोपहर खबर का असर दिखा।

खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने दुकानों पर छापा मार कर खाद्य पदार्थों के नमूने लिए। खाद्य सुरक्षा अधिकारी संदीप यादव ने बताया कि किराना दुकानों का निरीक्षण कर मसाले सहित अन्य सामानों के नमूने लिए गए हैं। दुकानदारों को सामानों के बेहतर रख-रखाव व साफ-सफाई के निर्देश दिए गए हैं। (संवाद)

Jalore News: सांचौर पुलिस का नकली व मिलावटी घी बेचने वालों पर चला चाबुक, 4 लोगों को किया गिरफ्तार

सांचौर पुलिस की नकली व मिलावटी घी बेचने वालों के विरुद्ध बड़ी कार्यवाही. मोमाई मिल्क डेयरी से मिलावट घी के कुल 625 पैकेट एवं प्रयुक्त वाहन 1 पिकअप को किया जब्त. 4 अभियुक्त को किया गया गिरफ्तार.

Written By Zee Rajasthan Web Team | Last Updated: Feb 08, 2025, 09:39 AM IST



Jalore News: सांचौर पुलिस ने बड़ी कार्रवाई को अंजाम देते हुए मिलावटी और नकली घी बनाने की फैक्ट्री पर कार्रवाई करते हुए 625 पैकेट घी और एक पिकअप वाहन जब्त किया. इस मामले में चार आरोपियों को गिरफ्तार किया गया है, जो नकली घी को सरस ब्रांड के नाम से पैक कर बाजार में बेच रहे थे.

पुलिस को सूचना मिली थी कि सांचौर के सिदेश्वर क्षेत्र में स्थित मोमाई मिल्क डेयरी में नकली घी बनाया जा रहा है और इसे सरस ब्रांड के नाम से पैक कर बाजार में बेचने की तैयारी की जा रही है. इस सूचना के आधार पर एसपी ज्ञानचंद्र यादव के निर्देशन में सांचौर थानाधिकारी देवेंद्र सिंह के नेतृत्व में पुलिस टीम ने फैक्ट्री पर छापा मारा. छापेमारी के दौरान वहां मौजूद चार लोग घी के टिन और पैकेट पैक करते हुए पाए गए.

जांच के दौरान फैक्ट्री में 72 लोहे के टिन 15 किलो के, 148 पैकेट 500 एमएल, 30 पैकेट 1 किलो और 375 पैकेट 200 एमएल नकली घी बरामद किया गया. इन पैकेटों पर बैच नंबर, उत्पादन तिथि और वैधता की कोई जानकारी नहीं थी. इसके बाद पुलिस ने घी के सैंपल लेकर विधि अनुसार जांच शुरू की और पूरा माल जब्त कर लिया.

घी की गुणवत्ता की पुष्टि के लिए मौके पर सरस डेयरी रानीवाड़ा के सहायक प्रबंधक प्रकाश श्रीवास्तव गुण नियंत्रण अधिकारी और बीसीएमओ डॉ. ओमप्रकाश को बुलाया गया। जांच में पाया गया कि यह घी मिलावटी और नकली था, जिसे सरस ब्रांड के नाम से बेचने की तैयारी की जा रही थी.

पुलिस टीम ने दबिश देकर इस मामले में प्रतापाराम पुत्र हकमाराम निवासी बालेरा, मनोज पुत्र चैनाराम निवासी माखूपुरा, भारमल पुत्र छोगाजी निवासी रतोड़ा और चंपतलाल पुत्र चुन्नीलाल निवासी आमली को गिरफ्तार किया है पुलिस ने आरोपियों के खिलाफ इस मामले में विभिन्न धाराओं में खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 तथा 102, 103 व्यापार चिन्ह अधिनियम 1999 के तहत मामला दर्ज कर जांच शुरू कर दी गई है.

Milk सेंटर की आड़ में चल रहा था नकली दूध बनाने का गोरखधंधा, मौके से बरामद हुई ये जानलेवा चीजें

By : अनुभव शर्मा | Edited By: Ankul | Updated at : 07 Feb 2025 09:48 PM (IST)



Synthetic Milk in Bulandshahr: लगातार मिल रही शिकायत के बाद जिले की फूड सेफ्टी विभाग की टीम ने कार्रवाई करते हुए नकली दूध का जखीरा बरामद किया है. इस मामले में एक व्यक्ति को गिरफ्तार किया गया है.

Bulandshahr News Today: थोड़े से मुनाफे के लालच में मिलावटखोर इंसानी जिंदगी को खतरे में डाल रहे हैं. मिलावटखोरो पर बुलंदशहर में फूड सेफ्टी विभाग ने बड़ी कार्रवाई की है. इस मामले में फूड विभाग ने पराग मिल्क कलेक्शन सेंटर की आड़ में नकली दूध बनाने के गोरख धंधे का खुलासा करते हुए मौके से बड़ी मात्रा में नकली दूध बरामद किया है.

यह मामला बुलंदशहर के खानपुर थाना क्षेत्र के गांव गुरावली स्थित पराग मिल्क कलेक्शन सेंटर का है, जहां पराग मिल्क कलेक्शन सेंटर की आड़ में नकली दूध बनाने का गोरखधंधा चल रहा था. इस मामले में बुलंदशहर

फूड सेफ्टी विभाग ने कार्रवाई करते हुए नकली दूध बरामद किया है. मिलावटखोर सिंथेटिक दूध को असली दूध में मिलाकर बेचते थे.

डेयरी की आड़ में गोरखधंधा

आज शुक्रवार (7 फरवरी) को बुलंदशहर की फूड सेफ्टी विभाग की टीम ने छापामारी की. इस दौरान केमिकल से बनाये जा रहे सिंथेटिक दूध को पकड़ा है. फूड सेफ्टी विभाग की टीम ने डेरी के कलेक्शन सेंटर पर सिंथेटिक दूध बनाते हुए एक युवक को मौके से पकड़ कर पुलिस को सौंप दिया. बगैर टेस्टिंग के पराग भी कलेक्शन सेंटर से सिंथेटिक दूध को खरीद रहा था.

इस पराग सेंटर पर व्हे पाउडर और सॉर्बिटोल से सिंथेटिक दूध को बनाया जा रहा था. मिलावटखोर असली दूध में सिंथेटिक दूध मिलाकर उसको आगे सप्लाई करते थे. मौके पर कलेक्शन सेंटर से पाउडर सॉर्बिटोल भी बरामद हुआ है. पराग के कलेक्शन सेंटर पर रजिस्टर में 65 लीटर दूध की एंट्री की गई थी, जबकि मौके से 125 लीटर दूध बरामद हुआ है.

मौके से पाउडर, सॉर्बिटोल बरामद

पूरे मामले में जानकारी देते हुए फूड सेफ्टी विभाग के अपर आयुक्त विनीत कुमार ने बताया कि हमें इस गांव में नकली दूध बनाए जाने की सूचना मिली थी. इसके बाद पुलिस बल के साथ छापेमारी की गई. उन्होंने बताया कि मौके पर पराग डेयरी के कलेक्शन सेंटर की आड़ में लोग नकली दूध बनाते थे. जिसे असली दूध में मिलाकर बेच दिया जाता था.

फूड सेफ्टी विभाग के अपर आयुक्त विनीत कुमार ने बताया कि मौके से पाउडर, सॉर्बिटोल बरामद किया गया है. इसके साथ मौके से 100 लीटर से अधिक मिलावटी दूध भी मिला है. जिसे नष्ट करवा दिया गया है. उन्होंने कहा कि सैंपल को कलेक्ट कर लैब में जांच के लिए भेजा गया है.

'जारी रहेगी कार्रवाई'

अपर आयुक्त विनीत कुमार ने बताया कि हम लोग लगातार ऐसे लोगों को चिन्हित कर रहे हैं और जानकारी हासिल कर रहे हैं. जिससे नकली दूध बनाने की गतिविधियों पर लगाम लगाया जा सके. उन्होंने बताया कि इस मामले में लगातार आगे भी कार्रवाई की जाएगी.

KASHMIR OBSERVER[®]

— Your trusted observer in Kashmir —

Intensive Food Safety Inspection Drive Conducted in Srinagar

by Observer News Service February 8, 2025



Srinagar- A team of food safety officials from the Drug and Food Control Organisation conducted an intensive inspection drive at Jehangir Chowk and HSHS in Srinagar. The drive, led by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar, Yameen ul Nabi Asstt. Commissioner food safety Srinagar focused on roadside eateries and Kashmiri snack stalls.

The primary objective of the inspection was to ensure compliance with the Food Safety and Standards Act, particularly in terms of sanitary and hygienic conditions. The team inspected various food stalls and vendors, checking for adherence to proper food handling, storage, and preparation practices.

During the inspection, roadside vendors were educated on the importance of maintaining hygiene and sanitary standards. They were also instructed to take measures to protect prepared food from environmental hazards and pests. Failure to comply with these regulations would result in the cessation of their operations under the FSS Act.

Furthermore, food business operators involved in the preparation of ready-to-eat food were directed to undergo pest control measures at their premises. They were also advised against setting up temporary stalls near or over drains, as this could lead to contamination and other health risks. Non-compliance with these directives would invite action under relevant rules and regulations.

The inspection drive is part of the ongoing efforts by the Drug and Food Control Organization to ensure food safety and quality in Srinagar. The organization is committed to protecting public health and promoting a culture of food safety awareness among food business operators.

RisingKashmir

Food Safety deptt takes action against unhygienic roadside eateries in Ganderbal

Last updated: February 8, 2025 1:09 am



Ganderbal, Feb 07: In a significant move to ensure the provision of safe, healthy, and sustainable food to the general public, the Food Safety Department of Ganderbal conducted a rigorous inspection of roadside eateries in the main market of Kangan. The drive was led by Shiraz Ahmad Mir, the Designated Officer of Food Safety, along with a team of Food Safety Officers.

During the inspection, the team emphasized the importance of adhering to Schedule-4 of the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006, and the associated rules and regulations of 2011. These guidelines pertain to hygiene, sanitation, and other essential requirements for food establishments. The officials directed the eateries to strictly comply with these standards to ensure public health and safety.

The inspection revealed several violations, including the presence of unhygienic conditions and the use of rotten food items. The team took immediate action by destroying the substandard food on the spot. Additionally, the department has decided to file challans under Section 56 of the FSS Act against the violators. These cases will be presented before the competent court for further legal action.

Shiraz Ahmad Mir stated, “Our primary objective is to safeguard the health of the public by ensuring that food businesses operate in compliance with the highest standards of hygiene and safety. We will continue to conduct such drives and take strict action against those who fail to meet the required norms.”

The Food Safety Department has urged the public to remain vigilant and report any instances of food adulteration or unhygienic practices to the authorities. This initiative is part of the department's ongoing efforts to promote food safety and protect consumers from health hazards.

The crackdown has been welcomed by local residents, who have expressed their support for stricter enforcement of food safety regulations. The department has assured that such inspections will be conducted regularly to maintain the quality and safety of food served in the district.



हिन्दुस्तान

फूड सेफ्टी तथा स्वास्थ्य विभाग की टीम ने दुकानों से सैंपल लिया

Fri, 7 Feb 2025 04:51 PM

जामताड़ा के फूड सेफ्टी और स्वास्थ्य विभाग ने दुकानों में जांच की। गिन्नी भंडार से गुटखा और केमिकल युक्त रंग का सैंपल लिया गया। दुकानदारों को निर्देश दिया गया कि प्रतिबंधित सामग्री न बेची जाए। कई...

जामताड़ा, प्रतिनिधि। फूड सेफ्टी तथा स्वास्थ्य विभाग की टीम ने शुक्रवार को जामताड़ा शहर के विभिन्न दुकानों में जांच पड़ताल किया। इस दौरान गिन्नी भंडार नामक दुकान से गुटखा तथा केमिकल युक्त रंग व अन्य सामानों का सैंपल लिया। इसके अलावा भी कई अन्य दुकानों में जांच पड़ताल की जा रही है। इस संबंध में जानकारी देते हुए अपार मुक्त चिकित्सा पदाधिकारी कालीचरण सोरन फूड सेफ्टी ऑफिसर अमित कुमार राम ने जांच किया और दुकानदारों को स्पष्ट निर्देश दिया कि किसी भी कीमत पर प्रतिबंधित गुटखा तथा खाद्य सामग्री नहीं बेचना है। इस दौरान कई जगह पर दुकानदारों ने जांच में सहयोग नहीं किया जिस पर फूड सेफ्टी ऑफिसर ने दुकानदार को फटकार लगाते हुए कार्रवाई करने की बात कही। उन्होंने बताया कि सरकार के निर्देश पर लगातार जांच की जा रही है और देखा जा रहा है कि किसी भी प्रकार का गलत सामान तो नहीं बिक रहा है। वही फूड सेफ्टी ऑफिसर द्वारा जांच किए जाने से गुटखा तथा अन्य सामान बेचने वाले दुकानदारों में हड़कंप देखा जा रहा है। मौके पर सहायक पंकज कुमार मंडल सहित अन्य लोग मौजूद थे।



हिन्दुस्तान

गुरावली में छापेमारी से बाजार से गायब हुआ मिलावटी पनीर और मावा

Sat, 8 Feb 2025 01:32 AM

खानपुर क्षेत्र के ग्राम गुरावली में पराग डेयरी के कलेक्शन सेंटर से सिंथेटिक दूध पकड़े जाने की सूचना मिलने पर नगर के बाजार से मिलावटी पनीर व खोया गायब हो गया। मिलावट खोरों ने पकड़े जाने के भय के अपने प्रतिष्ठानों को भी बंद रखा। नगर सहित क्षेत्र के ढकरोली, अमरपुर, नरसेना, कमालपुर, शेखपुर गढ़वा में मिलावटी दूध, पनीर, खोया, चाप व आटा बनाने का कार्य बड़े पैमाने पर चल रहा है। पूर्व में ग्राम बरौली, शेखपुर गढ़वा में मिलावटी आटा व दूध भारी मात्रा में पकड़ा जा चुका है। बृहस्पतिवार को गुरावली में पराग मिल्क कलेक्शन पर नकली दूध पकड़े जाने पर मिलावटी दूध, पनीर का काम कर रहे अधिकतम संचालक अपने प्रतिष्ठान बंद कर फरार रहे। गुरावली में ग्रामीण नरेश कुमार, हिरेंद्र सिंह, चमकेश आदि ने बताया कि गांव में कई माह से मिलावटी दूध बेचकर लोगों की सेहत से खिलवाड़ किया जा रहा था। ग्रामीणों ने क्षेत्र में बन रहे मिलावटी पनीर व चाप के कारोबार को बंद कराने की मांग की है।

अमर उजाला

Maharajganj News: मैदा और अरारोट मिलाकर बना रहे पनीर...मिलावट से मोटी कमाई

संवाद न्यूज एजेंसी, महाराजगंज Updated Sat, 08 Feb 2025 12:46 AM IST



महाराजगंज। सहालग में पनीर की मांग बढ़ गई है। इससे धंधेबाजों को कमाई का अवसर मिल गया है। पाउडर के दूध से पनीर बनाकर धंधेबाज मोटा मुनाफा कमा रहे हैं। दूध उत्पादन से ज्यादा पनीर की मांग है। दूध में मैदा व अरारोट मिलाकर पनीर तैयार किया जा रहा है।

सहालग में यह धंधा और फल-फूल रहा है। पिपराइच से सस्ता पनीर चिह्नित जगहों पर उतर रहा है। पनीर में मिलावट की जांच कम होने से लोगों की सेहत पर खराब असर पड़ रहा है। पशुपालन विभाग के आंकड़ों के अनुसार, 3000 लीटर रोजाना दूध का उत्पादन होता है। विभागीय योजनाओं से 21 डेयरी का संचालन होता है।

अनुमान के अनुसार, शहर में रोजाना दुकानों से लेकर घरों में करीब तीन लाख लीटर दूध की खपत होती है। मांग के हिसाब से यह घटता-बढ़ता रहता है। सहालग और अन्य विशेष अवसरों पर खपत चार लाख लीटर रोजाना पहुंच जाती है, जबकि पशुपालक से लगभग एक लाख लीटर दूध की ही आपूर्ति कर पाते हैं।

वहीं पैक दूध का कारोबार करने वाली कंपनियां भी करीब एक लाख लीटर दूध की आपूर्ति कर रही हैं। दूध की बिक्री करने वाले कहते हैं कि घरों में गाय का दूध 50 तो भैंस का 60 रुपये प्रति लीटर दिया जाता है। पानी के अलावा कुछ नहीं मिलाया जाता है।

रेट भी समय के हिसाब से घटता बढ़ता रहता है। अब पशु कोई रखना नहीं चाह रहा है तो पर्याप्त दूध कहां से होगा। इधर, सहालग में दूध एवं पनीर की मांग बढ़ गई है। इसकी पूर्ति के लिए धंधेबाज व्यवस्था करना शुरू कर दिए हैं। करीब 200 प्रति किलो के भाव से बिकने वाला पनीर पाउडर के दूध वाला होता है।

शहर में 330-340 रुपये प्रति किलो की दर से पनीर बिक रहा है। जानकारों की माने तो एक किलो पनीर बनाने के लिए कम से कम पांच लीटर दूध की जरूरत पड़ती है। एक लीटर दूध 60 रुपये में आता है। एक किलो पनीर के लिए 300 रुपये से अधिक का दूध लगता है। प्रोसेसिंग चार्ज अलग से शामिल है। ऐसे में पनीर की न्यूनतम लागत 300 से 350 रुपये प्रतिकिलो पहुंच जाती है। ऐसे में सस्ते पनीर में मिलावट की संभावना रहती है।

बताया जाता है कि जब दूध ही नहीं पर्याप्त मिलता तो पनीर कैसे बनाएंगे। बाजार के सूत्रों का कहना है कि डिमांड पूरी करने के लिए पिपराइच से बड़ी मात्रा में पनीर शहर में आता है। यह पनीर पाउडर से बनाया जाता है।

The Tribune

VOICE OF THE PEOPLE

Special sampling drive to check food adulteration in dist.

Ludhiana, Updated At: 08:54 AM Feb 07, 2025 IST



The district administration has launched a special sampling drive to check food adulteration and ensure safety of consumers in the district.

It was ordered by Deputy Commissioner (DC) Jitendra Jorwal while reviewing the working of the food safety wing of the Health Department here.

He expressed serious concern over the inadequate food sampling and measures to check the manufacturing, sale and consumption of adulterated and sub-standard food products, posing health hazards to consumers, in the district.

Asking the officials concerned to act diligently and effectively for ensuring food safety, Jorwal issued directions to carry out food sampling in canteens located inside schools and colleges, eating joints, restaurants, hotels, sweets/bakery manufacturers, sellers, milk suppliers, street vendors and other food establishments to ensure manufacturing and sale of safe and healthy food products to the public ahead of Holi festival next month.

“There is also a need to intensify inspections on premises of the food makers and sellers, besides spreading awareness and education among consumers about food safety,” he stressed.

He expressed the district administration’s firm commitment to eliminate the sale of adulterated food items, which poses significant health risks.

The DC instructed the officials to ensure compliance with the Food Safety Standards Act, 2006, among canteens, street vendors, bakery manufacturers, restaurants, hotels and milk suppliers.

“Health officials have been tasked with making surprise visits to the canteens in schools and colleges, and taking appropriate action against all those making or selling adulterated or substandard items,” he said.

Jorwal highlighted the importance of checking food packets for batch numbers, manufacturing dates and nutritional values of the products.

He further emphasised that the food manufacturers must ensure their workers wear gloves and caps and maintain clean and hygienic surroundings at workplaces. “Food safety officers have been instructed to inspect the premises where food items are commonly produced, particularly ahead Holi, which is approaching soon,” he said.

The Deputy Commissioner asked the Health Department officials to make sweets and bakery manufacturers, as well as milk vendors and their employees, aware about proper hygiene practices in food preparation.

He urged the food business operators to cooperate and comply with the government guidelines to ensure that safe and healthy food products were provided to the consumers.

However, he also instructed food safety officials not to harass any food business operators on the pretext of sampling, while making it clear that those involved in food adulteration will face strict consequences.

ADC Jammu imposes ₹1.89 lakh fine for food safety violations

by K H News Service February 7, 2025

Amid dry, hot and humid weather, hundreds of people including men, women and children mostly bare foot visited the revered suffi Saint Shrine Sheikh Noor-Ud-Wali popularly known as Nund Resh at Charar-e- Sharief in Budgam district on Sunday for prayers to seek rainfall to end the drought season in Kashmir valley.

Jammu : In a move to uphold food safety standards and protect public health, Additional Deputy Commissioner Jammu, Rakesh Kumar, imposed a penalty of Rs 1,89,000 under the Food Safety and Standards Act (FSSA) 2006 on several businesses in the district.

The fines were levied against offenders involved in the sale and distribution of substandard and misbranded food items across Jammu. The violators included manufacturers, distributors and retailers found breaching prescribed food safety norms.

Commercial establishments have been directed to adhere to food safety regulations and maintain proper standards to avoid legal action. The administration has also warned businesses to comply with the law to prevent further violations and penalties.



हिन्दुस्तान

खाद्य सुरक्षा की टीम ने चैनपुर में की छापामारी

चैनपुर में खाद्य सुरक्षा की टीम ने लव कुमार की अगुवाई में कई दुकानों पर छापामारी की। टीम ने गुटका, सिगरेट और अन्य खाद्य सामग्री के नमूने जांच के लिए भेजे। खाद्य सुरक्षा पदाधिकारी ने दुकानदारों को...

Thu, 6 Feb 2025 12:36 AM

चैनपुर, प्रतिनिधि। खाद्य सुरक्षा अधिनियम व कोप्टा एक्ट के तहत बुधवार को खाद्य सुरक्षा की टीम ने लव कुमार की अगुवाई में चैनपुर प्रखंड मुख्यालय स्थित कई दुकानों में छापामारी की। टीम ने गुटका, सिगरेट सहित अन्य खाद्य सामग्री संग्रहित कर सैंपल टेस्ट के लिए रांची भेजा। इधर टीम के छापामारी की खबर से प्रखंड के दुकानदारों में हड़कंप मच गया। खाद्य सुरक्षा पदाधिकारी लव कुमार ने दुकानदारों से शीघ्र लाइसेंस बनवाने की अपील की। सरकारी गाइडलाइन व प्रावधान के तहत लोगों की सुरक्षा से संबंधित खाद्य पदार्थों बिक्री करने को कहा। इसी कड़ी में टीम ने भारत बेकरी से केक व रोज, नीरज जेनरल स्टोर से बिस्कुट, दीपक स्टोर व अजीत स्टोर से गुटखा और पवन स्टोर से धनिया पाउडर के नमूनों जांच के लिए साथ ले गये।

अमर उजाला

Agra News: बिक्री के लिए रखी कीड़े पड़ी छाछ को खाद्य सुरक्षा विभाग ने कराया नष्ट

Wed, 05 Feb 2025 11:17 PM IST



मैनपुरी। लोगों की सेहत के साथ जमकर खिलवाड़ किया जा रहा है। कीड़े पड़ी छाछ को बाजार में बेचा जा रहा है। बुधवार को इसका खुलासा खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की जांच में हुआ। कुरावली के घिरोर रोड स्थित रोहित क्रीम घी निर्माण इकाई में छापे के दौरान मौके पर ही ड्रम में भरी 40 लीटर छाछ को टीम ने नष्ट कराया। साथ ही निर्माण इकाई से घी और क्रीम का नमूना भरा गया।

आयुक्त खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन डॉक्टर श्वेता सैनी ने बताया कि मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी मैनपुरी एके पाठक के नेतृत्व में मिलावटी दुग्ध व दुग्ध पदार्थों के विरोध में एक अभियान चलाया गया, जिसके तहत करीमगंज स्थित फैमिली डेरी से मिश्रित दूध का एक नमूना, विजय चंद्र के दूध संग्रह केंद्र से मिश्रित दूध का एक नमूना, एटा जनपद की ओम डेरी के वाहन से मिश्रित दूध का एक नमूना, भैंस के दूध का एक नमूना, दूध विक्रेता चंद्र प्रकाश से मिश्रित दूध का एक नमूना संग्रहित किया गया।

घिरोर रोड कुरावली स्थित विनोद कुमार की क्रीम व घी निर्माण इकाई से क्रीम का एक नमूना, घी निर्माता मिंदू द्वारा एटा से मैनपुरी विक्रय के लिए लाए गए 120 किलोग्राम घी में से घी का एक नमूना संग्रहित किया गया। सभी नमूनों को जांच के लिए राजकीय खाद्य विश्लेषण प्रयोगशाला भेजा गया है। रिपोर्ट प्राप्त होने पर अग्रिम विधिक कार्यवाही की जाएगी। टीम में खाद्य सुरक्षा अधिकारी बृजेंद्र कुमार, प्रदीप कुमार, इंद्रजीत सिंह, सनोज कुमार और जयदीप मौर्य शामिल रहे।



दैनिक भास्कर

मिलावटी बर्फी बेचने वाले दुकानदार पर कार्रवाई: बिना लाइसेंस और स्टार्च मिश्रित मिठाई बेचने पर खाद्य सुरक्षा विभाग ने 25 हजार का लगाया जुर्माना



पीलीभीत में मिलावटी बर्फी बेचने वाले दुकानदार पर कार्रवाई।

पीलीभीत के जोशी कॉलोनी में एक दुकानदार द्वारा मिलावटी बर्फी बेचने का मामला सामने आया है। खाद्य सुरक्षा विभाग की जांच में दुकान से लिए गए बर्फी के नमूने में स्टार्च की मौजूदगी पाई गई। जिसके बाद दुकानदार पर कड़ी कार्रवाई की गई है।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी प्रेम कुमार यादव ने 9 नवंबर 2023 को शाम 4:20 बजे जोशी कॉलोनी स्थित दुकान का निरीक्षण किया। दुकान के मालिक सोईकत राय के पास न तो खाद्य पंजीकरण प्रमाण पत्र था और न ही कोई

वैध लाइसेंस। निरीक्षण के दौरान दुकान में लगभग 4 किलोग्राम बर्फी रखी हुई थी, जिसका नमूना जांच के लिए लखनऊ भेजा गया।

मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ कार्रवाई

लखनऊ की प्रयोगशाला से आई जांच रिपोर्ट में बर्फी में स्टार्च की मौजूदगी की पुष्टि हुई। मामले में अपर जिलाधिकारी (वित्त एवं राजस्व) की अदालत ने खाद्य सुरक्षा एवं मानक के उल्लंघन का दोषी पाते हुए दुकानदार पर 25,000 रुपये का जुर्माना लगाया है।

अदालत ने दुकानदार को एक महीने के भीतर जुर्माने की राशि जमा करने का आदेश दिया है। यदि वह समय पर राशि जमा नहीं करता है, तो तहसीलदार अमरिया को भू-राजस्व की तरह वसूली करने के निर्देश दिए गए हैं। यह कार्रवाई खाद्य सुरक्षा विभाग की मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ चल रहे अभियान का हिस्सा है।

पंजाब केसरी

Schools/College, Restaurants/Hotels पर हो सकता है Action, जारी हो गए सख्त Order



Schools/College, Restaurants/Hotels
पर हो सकता है Action, जारी हो गए सख्त Order
www.punjabkesari.in

लुधियाना : डिप्टी कमिश्नर जितेंद्र जोरवाल ने बुधवार को स्वास्थ्य विभाग के खाद्य सुरक्षा विंग को स्कूलों और कॉलेजों की कैंटीनों में खाद्य पदार्थों के नमूने लेने के आदेश दिए। साथ ही, उन्होंने स्ट्रीट वेंडरों, खाने-पीने की दुकानों, रेस्तराओं, होटलों, मिठाई/बेकरी निर्माताओं और दूध आपूर्तिकर्ताओं और अन्य खाद्य प्रतिष्ठानों में जागरूकता और निरीक्षण से संबंधित गतिविधियों को तेज करने की आवश्यकता पर जोर दिया, ताकि अगले महीने होली के त्योहार से पहले लोगों को सुरक्षित और स्वस्थ खाद्य उत्पाद उपलब्ध कराए जा सकें।

बचत भवन में स्वास्थ्य अधिकारियों के साथ बैठक के दौरान, डिप्टी कमिश्नर ने मिलावटी खाद्य पदार्थों की बिक्री को खत्म करने के लिए जिला प्रशासन की प्रतिबद्धता व्यक्त की, जो स्वास्थ्य के लिए महत्वपूर्ण जोखिम पैदा करते हैं। उन्होंने अधिकारियों को कैंटीन, स्ट्रीट वेंडर, बेकरी निर्माताओं, रेस्तरां, होटल और दूध आपूर्तिकर्ताओं के बीच खाद्य सुरक्षा मानक अधिनियम 2006 का अनुपालन सुनिश्चित करने का निर्देश दिया। स्वास्थ्य अधिकारियों को स्कूलों और कॉलेजों में कैंटीन का औचक निरीक्षण करने का काम सौंपा गया है और यदि कोई घटिया सामान पाया जाता है तो उचित कार्रवाई की जाएगी।

जोरवाल ने बैच नंबर, निर्माण तिथि और पोषण मूल्य के लिए खाद्य पैकेट की जांच के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने आगे जोर दिया कि खाद्य निर्माताओं को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि उनके कर्मचारी दस्ताने और टोपी पहनें और साफ-सफाई बनाए रखें। खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को उन परिसरों का निरीक्षण करने का निर्देश दिया गया है जहां खाद्य पदार्थ आमतौर पर उत्पादित होते हैं, खासकर अगले महीने होली के त्योहार के मद्देनजर। कमिश्नर ने जोर देकर कहा कि विभाग मिठाई और बेकरी निर्माताओं के साथ-साथ दूध विक्रेताओं और उनके कर्मचारियों को भोजन तैयार करने में उचित स्वच्छता प्रथाओं के बारे में सक्रिय रूप से शिक्षित कर रहा है। उन्होंने खाद्य व्यवसाय संचालकों से सहयोग करने और सरकारी दिशानिर्देशों का पालन करने का आग्रह किया ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि समुदाय को सुरक्षित और स्वस्थ खाद्य उत्पाद प्रदान किए जाएं। इसके अतिरिक्त, उन्होंने खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को निर्देश दिया कि वे नमूना लेने के नाम पर किसी भी खाद्य व्यवसाय संचालक को परेशान न करें तथा स्पष्ट किया कि खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वालों को सख्त परिणाम भुगतने होंगे।

नयन जागृति

लोकतंत्र का सजग प्रहरी

मकबूल की ताहरी पर छापा, चिकन बिरयानी आंखों में खटकी..

खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने औचक निरीक्षण कर मीनाक्षी चौक से बिरयानी के साथ ही आचार-मुरब्बा सहित छह सैम्पल भरे



खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग द्वारा नगर क्षेत्र में खाद्य कारोबारकर्ताओं के प्रतिष्ठानों का औचक निरीक्षण करते हुए रुड़की रोड से अचार एवं मुरब्बा व मीनाक्षी चौक से चिकन बिरयानी और मीट के कुल 6 नमूने जांच हेतु संग्रहित करने के बाद उनको टेस्टिंग के लिए लैब में भिजवाया गया है। खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम की इस कार्यवाही को लेकर होटल और अन्य खाद्य कारोबारकर्ताओं में हड़कम्प मचा रहा।

जिलाधिकारी उमेश मिश्रा के दिशा निर्देशन में खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग, की सहायक आयुक्त खाद्य-2 अर्चना धीरान के निर्देशानुसार जनपद मुजफ्फरनगर में मिलावट को रोकने के लिए खाद्य सुरक्षा विभाग

की टीम प्रतिष्ठानों का लगातार निरीक्षण करते हुए कार्यवाही कर रही है। इसी कड़ी में शहर में किये गये औचक निरीक्षण के दौरान श्यामलाल अनिल कुमार आचार वाले, रूडकी रोड से खाद्य पदार्थ हींग का आचार, मूली का अचार व मुरब्बा के एक-एक विधिक नमूने नियमानुसार संग्रहीत किए गए।



इसके पश्चात मकबूल की ताहरी रेस्टोरेंट, मीनाक्षी चौक, मुजफ्फरनगर से खाद्य पदार्थ, चिकन बिरयानी, भैंस के मीट का कोरमा व चिकन कोरमा के एक-एक विधिक नमूने नियमानुसार संग्रहीत किए गए। इस प्रकार कुल 06 विधिक नमूने नियमानुसार संग्रहीत कर जांच हेतु खाद्य विश्लेषक प्रयोगशाला वाराणसी को प्रेषित किए जा रहे हैं। सहायक आयुक्त खाद्य अर्चना धीरान ने बताया कि जांच रिपोर्ट प्राप्त होने पर खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 के अंतर्गत अग्रिम प्रक्रिया की जाएगी। टीम के खाद्य सुरक्षा अधिकारी वैभव शर्मा, सुनील कुमार व विशाल चौधरी व खाद्य सहायक कृष्ण कुमार शामिल रहे। इसके अतिरिक्त टीम द्वारा कस्तूरबा गांधी आवासीय बालिका विद्यालय हरी नगर पुरकाजी, मुजफ्फरनगर में एफएसडब्ल्यू जागरूकता, प्रशिक्षण व निगरानी अभियान चलाया गया, जिसमें दो नमूने जांच हेतु संग्रहीत किए गए। इस दौरान डॉ. मनोज कुमार मौजूद रहे।

अमर उजाला

मिलावट का खेल: गोरखपुर में आ रहे हैं मिलावटी हल्दी-घी और नमकीन; इन 4 ब्रांड के माल बाजार से होंगे वापस

Wed, 05 Feb 2025 04:14 PM IST

खाद्य सुरक्षा विभाग की तरफ से मिली जानकारी के अनुसार, वृंदा फूड इंडस्ट्रीज शाहजहांपुर के उत्पाद शाही मसूर नमकीन का सैंपल 24 सितंबर को लिया गया था। शाहजहांपुर के ही मिरानपुर कटरा के व्यापारी प्रदीप कुमार अग्रवाल की दुकान से राहुल ब्रांड हल्दी का नमूना 5 अप्रैल-24 को लिया गया था।



खाद्य सामग्रियों में लगातार मिलावट होने की शिकायतें सामने आ रही हैं - फोटो : संवाद न्यूज एजेंसी

मिलावटखोरों ने रसोईघर की जरूरी सामग्री हल्दी और घी को भी नहीं बखशा। जौनपुर के हंस ब्रांड घी में मिलावट पाई गई है। शाहजहांपुर में पकड़ी गई बरेली के राहुल ब्रांड की हल्दी और शाहजहांपुर के शाही मसूर ब्रांड नमकीन के नमूने भी फेल हो गए हैं।

आगरा का हींग वाला मिक्सचर नमकीन भी मानक पर खरा नहीं उतरा है। इन सभी ब्रांड के जांच किए गए बैच नंबर के उत्पाद को पूरे प्रदेश से वापस लेने का आदेश खाद्य सुरक्षा आयुक्त ने दिए हैं।

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की तरफ से प्रदेश के अलग-अलग जनपदों में की गई सैंपलिंग की रिपोर्ट आई है। रिपोर्ट से पता चला है कि इनमें से कई खाद्य सामग्री असुरक्षित हैं। मतलब इनको खाने से सेहत को गंभीर नुकसान हो सकता है।

इस रिपोर्ट को ध्यान में रखते हुए खाद्य सुरक्षा आयुक्त उत्तर प्रदेश की तरफ से पत्र जारी कर असुरक्षित पाए गए ब्रांड वाले उत्पादों को बाजार से तत्काल वापस लेने का निर्देश संबंधित फर्मों को दिया गया है। जिलों का खाद्य सुरक्षा विभाग भी इस बात की निगरानी करेगा कि संबंधित लॉट नंबर का माल कहीं बिक तो नहीं रहा।

खाद्य सुरक्षा विभाग की तरफ से मिली जानकारी के अनुसार, वृंदा फूड इंडस्ट्रीज शाहजहांपुर के उत्पाद शाही मसूर नमकीन का सैंपल 24 सितंबर को लिया गया था। शाहजहांपुर के ही मिरानपुर कटरा के व्यापारी प्रदीप कुमार अग्रवाल की दुकान से राहुल ब्रांड हल्दी का नमूना 5 अप्रैल-24 को लिया गया था। यह हल्दी शिवरतन फूड इंडस्ट्रीज गोसाईगंज बरेली की ब्रांड है।

आगरा के आपके फूड इंडस्ट्रीज दयालबाग के उत्पाद हींग वाला मिक्सचर नमकीन का नमूना 16 सितंबर-24 को लिया गया था। इसके अलावा मऊ जिले के चिरैयाकोट से दुकानदार हृदयनारायण जायसवाल से हंस ब्रांड घी का नमूना 16 दिसंबर को लिया गया था।

यह घी हंस डेयरी प्रोडक्ट्स जौनपुर का है। इन सभी प्रोडक्ट्स के जांच नमूने की रिपोर्ट में इन्हें असुरक्षित माना गया है। इसीलिए खाद्य आयुक्त ने संबंधित कंपनियों को इन प्रोडक्ट्स के जिस बैच नंबर की जांच हुई है, उन्हें वापस लेने का निर्देश दिया है।

सहायक आयुक्त खाद्य डॉ. सुधीर कुमार सिंह ने बताया कि शासन की तरफ से जिन चार ब्रांड की वापसी के आदेश जारी किए गए हैं, उनकी जांच की जाएगी। अगर बाजार में प्रतिबंधित बैच नंबर का प्रोडक्ट बिका तो संबंधित दुकानदारों के खिलाफ कार्रवाई की जाएगी।

DECCAN Chronicle

Expired food items, cockroach infestation found in Hotel Ashoka in Hyderabad Telangana



Expired food items, cockroach infestation found in Hotel Ashoka in Hyderabad (Photo: X)

Hyderabad: Officials of Telangana Food Safety raided Hotel Ashoka in Lakdi-ka-Pul and found foul smell with untidy kitchen walls and floor apart from cockroach infestation. During the raids, officials found rusty vessels in the kitchen and refrigerator while synthetic food colours were being used in preparing food items. After finding rotten brinjal and cauliflower, officials discarded them. There were no Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) logo and Food Safety Training and Certification (FoSTaC) trained supervisor despite more than 140 people working on the premises.

Expired food items including rosemary dry herbs with an expiry date in September 2023 and curry cut packaged chicken, four and two kg each dated January 2 and 14, respectively and 4 kg packet dated January 28 were discarded. Water analysis reports were also not available, officials said, adding that food samples were collected from the hotel for analysis.



हिन्दुस्तान

खाद्य सुरक्षा विभाग ने भरे पांच सैंपल

Wed, 5 Feb 2025 01:08 AM

रामपुर। खाद्य सुरक्षा विभाग ने खाने पीने के पदार्थों में मिलावट की रोकथाम के लिए खाद्य सहायक आयुक्त के नेतृत्व में टीम के साथ मिलकर विशेष अभियान चलाया। जिसमें दुकानों से खाद्य पदार्थों के 5 सैंपल भरे गए। विशेष छापेमार् अभियान में दुनगला बाईपास पर मुस्तफा अली से दूध का एक नमूना ,दूधिया अनिल कुमार से दूध का एक नमूना, दूधिया राजवीर दूध का एक नमूना लिया गया। धमौरा से विशाल गुप्ता की दुकान से चना दाल का एक नमूना , राठौंडा से सौरभ किराना स्टोर से बेसन का एक नमूना लिया गया। टीम ने छापेमार् अभियान में कुल पांच सैंपल भरे। खाद्य सहायक आयुक्त ने बताया कि सभी सैंपलों को जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा गया है। जांच रिपोर्ट आने के बाद रिपोर्ट दर्ज कराई जाएगी। टीम में रामचन्द्र यादव, मनोज कुमार, अशोक कुमार आदि मौजूद रहे।

अमर उजाला

Gorakhpur News: पाउडर से बन रहा मिलावटी पनीर.. रिफाइन-डिटर्जेंट भी मिला रहे धंधेबाज

Updated Wed, 05 Feb 2025 12:48 AM IST



पनीर के आठ, सिंघाड़े के आटे के दो समेत 14 नमूनों की रिपोर्ट आई रिपोर्ट में मिलावट की पुष्टि

विभिन्न तारीखों पर शहर की दुकानों से लिए गए थे नमूने

गोरखपुर। धंधेबाजों ने पनीर को भी खाने लायक नहीं छोड़ा है। शहर की विभिन्न दुकानों से लिए गए पनीर के आठ नमूनों में मिलावट की पुष्टि हुई है। दरअसल, नमूनों में फैट की मात्रा ही नहीं मिली है। ऐसा तभी होता है, जब पाउडर से बने पनीर में रिफाइन तेल और डिटर्जेंट मिलाया जाता है। ऐसा पनीर लिवर और आंत को नुकसान पहुंचाता है। इसके अलावा सिंघाड़े के आटा में भी मिलावट पाई गई है। कुल 14 नमूनों की रिपोर्ट अपमिश्रित आई है।

शहर की विभिन्न दुकानों से लिए गए 14 खाद्य पदार्थों के नमूनों की रिपोर्ट मंगलवार को आई। अधोमानक और अपमिश्रित श्रेणी के इन नमूनों में से सबसे अधिक आठ पनीर के हैं। इसके अलावा दो नमूने सिंघाड़े के आटे के हैं। अब जिन दुकानों के नमूने फेल हुए हैं, उनके खिलाफ केस दर्ज होगा। सहायक आयुक्त खाद्य डॉ. सुधीर कुमार सिंह ने बताया कि सबसे खराब हालत पनीर की है। संदेह के आधार पर जिन आठ नमूनों को जांच के लिए भेजा गया था, उन सभी में मिलावट पाई गई है।

वहीं व्रत में सबसे अधिक खाए जाने वाला सिंघाड़ा का आटा भी शुद्ध नहीं है। बता दें कि खाद्य सुरक्षा विभाग ने दशहरा से दिवाली के बीच शहर में अभियान चलाकर नमूने लिए थे। करीब 80 नमूनों को जांच के लिए भेजा गया था। पिछले महीने 19 की रिपोर्ट आई थी। इसके बाद 14 नमूनों की रिपोर्ट मिली है।

खजनी-बड़हलगंज क्षेत्र से आ रहा मिलावटी पनीर

शहर में हर दिन करीब नौ लाख क्विंटल दूध की खपत होती है, जबकि केवल ढाई लाख लीटर दूध का उत्पादन ही होता है। करीब ढाई लाख लीटर दूध विभिन्न कंपनियों का पैकेटबंद आता है। शेष करीब चार लाख क्विंटल दूध की डिमांड मिलावट से पूरी होती है। दूध के अलावा पनीर की भी खूब खपत होती है। बड़ा सवाल यही है कि जब दूध ही नहीं मिलता तो पनीर कैसे बनाएंगे। बाजार के सूत्रों का कहना है कि डिमांड पूरी करने के लिए खजनी और बड़हलगंज क्षेत्र से बड़ी मात्रा में पनीर शहर में आता है। यह पनीर पाउडर से बनाया जाता है। इसमें चिकनाई लाने के लिए रिफाइन और डिटर्जेंट का प्रयोग होता है। इसका फायदा यह होता है कि जांच में इस प्रकार के पनीर की रिपोर्ट में फैट मिसिंग आता है।

--

आटा और रंग से बनाते हैं बेसन

पनीर ही नहीं, बेसन भी मिलावटी बिक रहा है। सूत्रों का कहना है कि खुले में बिकने वाले बेसन में चावल और गेहूं के आटा के अलावा खाने वाला पीला रंग मिला देते हैं। इससे वजन बढ़ जाता है और रंग मिला होने से वह बेसन जैसा ही दिखता है।

--

वर्जन

मिलावटी खाद्य पदार्थों की बिक्री पर रोक लगाने के लिए पिछले तीन महीने से लगातार अभियान चलाया जा रहा है। हर महीने 70 से 80 नमूने एकत्रित कर जांच के लिए भेजा जा रहा है। जैसे-जैसे रिपोर्ट मिल रही है, कार्रवाई भी हो रही है। पनीर के आठ नमूनों के मिलावटी होने की बात सामने आई है। अब इस मामले में विधिक कार्रवाई शुरू होगी।

- डॉ. सुधीर कुमार सिंह, सहायक आयुक्त खाद्य

डॉक्टर की राय

मिलावटी व केमिकल युक्त खाद्य पदार्थ सीधे लिवर को नुकसान पहुंचाते हैं। इसके अलावा आंत, हृदय, आहार नाल आदि पर भी इसका प्रभाव पड़ता है। पनीर में रिफाइन और डिटर्जेंट जैसे पदार्थों की मिलावट चिंताजनक है। ऐसा पनीर खाने से फूड प्वाइजनिंग भी हो सकती है।

- डॉ. राजकिशोर, बीआरडी मेडिकल कॉलेज।

अमर उजाला

Gorakhpur News: हल्दी, घी और नमकीन में मिलावट, बाजार से वापस होगा चार ब्रांड का माल

Updated Wed, 05 Feb 2025 12:47 AM IST



बरेली के राहुल ब्रांड हल्दी और शाहजहांपुर के शाही मसूर ब्रांड के नमकीन में मिलावट की पुष्टि जौनपुर के हंस ब्रांड घी और आगरा के हींग वाले मिक्सचर नमकीन के नमूने भी फेल गोरखपुर। मिलावटखोरों ने रसोईघर की जरूरी सामग्री हल्दी और घी को भी नहीं बखशा। जौनपुर के हंस ब्रांड घी में मिलावट पाई गई है। शाहजहांपुर में पकड़ी गई बरेली के राहुल ब्रांड की हल्दी और शाहजहांपुर के शाही मसूर ब्रांड नमकीन के नमूने भी फेल हो गए हैं। आगरा का हींग वाला मिक्सचर नमकीन भी मानक पर खरा नहीं उतरा है। इन सभी ब्रांड के जांच किए गए बैच नंबर के उत्पाद को पूरे प्रदेश से वापस लेने का आदेश खाद्य सुरक्षा आयुक्त ने दिए हैं।

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की तरफ से प्रदेश के अलग-अलग जनपदों में की गई सैंपलिंग की

रिपोर्ट आई है। रिपोर्ट से पता चला है कि इनमें से कई खाद्य सामग्री असुरक्षित हैं। मतलब इनको खाने से सेहत को गंभीर नुकसान हो सकता है।

इस रिपोर्ट को ध्यान में रखते हुए खाद्य सुरक्षा आयुक्त उत्तर प्रदेश की तरफ से पत्र जारी कर असुरक्षित पाए गए ब्रांड वाले उत्पादों को बाजार से तत्काल वापस लेने का निर्देश संबंधित फर्मों को दिया गया है। जिलों का खाद्य सुरक्षा विभाग भी इस बात की निगरानी करेगा कि संबंधित लॉट नंबर का माल कहीं बिक तो नहीं रहा।

खाद्य सुरक्षा विभाग की तरफ से मिली जानकारी के अनुसार, वृंदा फूड इंडस्ट्रीज शाहजहांपुर के उत्पाद शाही मसूर नमकीन का सैंपल 24 सितंबर को लिया गया था। शाहजहांपुर के ही मिरानपुर कटरा के व्यापारी प्रदीप कुमार अग्रवाल की दुकान से राहुल ब्रांड हल्दी का नमूना 5 अप्रैल-24 को लिया गया था। यह हल्दी शिवरतन फूड इंडस्ट्रीज गोसाईगंज बरेली की ब्रांड है।

आगरा के आपके फूड इंडस्ट्रीज दयालबाग के उत्पाद हींग वाला मिक्सचर नमकीन का नमूना 16 सितंबर-24 को लिया गया था। इसके अलावा मऊ जिले के चिरैयाकोट से दुकानदार हृदयनारायण जायसवाल से हंस ब्रांड घी का नमूना 16 दिसंबर को लिया गया था। यह घी हंस डेयरी प्रोडक्ट्स जौनपुर का है। इन सभी प्रोडक्ट्स के जांच नमूने की रिपोर्ट में इन्हें असुरक्षित माना गया है। इसीलिए खाद्य आयुक्त ने संबंधित कंपनियों को इन प्रोडक्ट्स के जिस बैच नंबर की जांच हुई है, उन्हें वापस लेने का निर्देश दिया है।

सहायक आयुक्त खाद्य डॉ. सुधीर कुमार सिंह ने बताया कि शासन की तरफ से जिन चार ब्रांड की वापसी के आदेश जारी किए गए हैं, उनकी जांच की जाएगी। अगर बाजार में प्रतिबंधित बैच नंबर का प्रोडक्ट बिका तो संबंधित दुकानदारों के खिलाफ कार्रवाई की जाएगी।

खाद्य पदार्थों में मिलावट मामले में आज सुनवाई करेंगे न्याय निर्णयन पदाधिकारी

जमशेदपुर में खाद्य पदार्थों में मिलावट के 13 मामलों की सुनवाई आज न्याय निर्णयन पदाधिकारी भगीरथ प्रसाद करेंगे। ये मामले शहर के कई प्रसिद्ध खाद्य प्रतिष्ठानों से जुड़े हैं। पहले सुनवाई 17 जनवरी को होनी...

जमशेदपुर। खाद्य पदार्थों में मिलावट मामले में न्याय निर्णयन पदाधिकारी सह एडीसी भगीरथ प्रसाद आज 13 मामलों की सुनवाई करने वाले हैं। इसमें शहर के अनेक नामी-गिरामी खाद्य सामग्रियों के प्रतिष्ठान और दुकानें शामिल हैं। इन मामलों की सुनवाई बीते 17 जनवरी को ही 3.30 बजे से होने वाली थी। परंतु उस दिन सिविल कोर्ट में एक अधिवक्ता के निधन के कारण चार फरवरी की तारीख सुनवाई के लिए तय की गई थी। बीते दिन शहर के नौ चर्चित दुकानों व प्रतिष्ठानों की मिठाई और दूध के 13 नमूनों में मिलावट या कम गुणवत्ता का प्रमाणित होने के बाद खाद्य सुरक्षा पदाधिकारी ने इस मामले में सजा के लिए न्याय निर्णयन पदाधिकारी के पास मामला भेज दिया।

Indore: Milk Vendors Mandated to Install Fat Measuring Machines To Curb Adulteration

As per the order, all milk vendors and dairy operators of the district are required to keep fat and SNF measuring device in their establishment.

Wednesday, February 05, 2025, 09:03 AM IST



Indore (Madhya Pradesh): Keeping the milk fat measuring machines at every milk parlour and shop has been made mandatory for milk vendors. To prevent infectious diseases caused by the use of adulterated milk in the district, collector Asheesh Singh has issued prohibitory orders under Section 163 of the Indian Civil Security Act 2023.

As per the order, all milk vendors and dairy operators of the district are required to keep fat and SNF measuring device in their establishment. All milk vendors, and dairy operators will have to compulsorily display the prescribed and standard quantity of fat and SNF in the milk being sold as per Food Safety and Standards Act 2006 and Regulations 2011 and the quantity of fat present in the milk product by writing it electronically on the display or on the information board.

All milk vendors and dairy operators will test the milk in front of the consumers if they wish to be informed about the quantity of fat and SNF. All milk vendors and dairy operators will provide necessary information and training regarding the measuring instrument to the consumers as per requirement.

All milk vendors and dairy operators who supply milk door-to-door will keep the measuring instrument with them or compulsorily mention the quantity of fat and SNF on the milk cartons and cans along with the date every day.



पत्रिका

FSSAI ने बताए इम्यूनिटी बूस्ट करने वाले फूड्स, जानें आप

Immunity-boosting tips by FSSAI: यदि आपका इम्यून पावर कम है तो आप FSSAI द्वारा बताई गई इन इम्यूनिटी बूस्ट टिप्स को फॉलो कर इम्यूनिटी बढ़ा सकते हैं।

भारत•Feb 05, 2025 / 09:28 am

Puneet Sharma



Immunity-boosting tips by FSSAI: जब कोरोना आया था उसमें सबसे ज्यादा प्रभावित कमजोर इम्यून सिस्टम वाले लोग हुए थे। यदि आपकी इम्यून सिस्टम कमजोर होता है तो आप बार बार बीमार भी पड़ने लगते हैं। ऐसे में आपका इम्यून सिस्टम का मजबूत होना बेहद जरूरी माना जाता है। ऐसे में आपको ऐसी चीजों का सेवन करना चाहिए जिसमें विटामिन सी के साथ साथ एंटी-ऑक्सीडेंट अधिक मात्रा में हो। फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड ऑथोरिटी ऑफ इंडिया (FSSAI) ने ट्वीट करके बताया है कि आप किन फूड्स का सेवन कर अपने इम्यून सिस्टम को बूस्ट कर सकते हैं। जानिए कौनसे हैं वो फूड्स।

संतरा



संतरे में विटामिन सी (Vitamin C) की प्रचुरता होती है। इसके अलावा, इसमें उच्च मात्रा में फाइबर भी होता है, जो शरीर से विषाक्त पदार्थों को निकालने में सहायक होता है।

आंवला

आंवला (Amla) को विटामिन सी का प्रमुख स्रोत माना जाता है। इसके साथ ही, इसमें फाइबर, आयरन और प्रोटीन जैसे महत्वपूर्ण पोषक तत्व भी होते हैं, जो शरीर में खून की कमी को दूर करने और वजन घटाने में सहायक होते हैं।

पपीता



पपीते में विटामिन ए, सी, नियासिन, मैग्नीशियम, कैरोटीन, फाइबर, फोलेट, पोटैशियम, कॉपर, कैल्शियम और विभिन्न प्रकार के एंटीऑक्सिडेंट्स होते हैं, जो आपकी इम्यूनिटी को बढ़ाने और पेट को स्वस्थ रखने में सहायक होते हैं।

शिमला मिर्च में विटामिन-सी, ए, ई के साथ-साथ खनिज और पोटैशियम की प्रचुरता होती है, जो इम्यून सिस्टम को मजबूत करने और विभिन्न बीमारियों से सुरक्षा प्रदान करने में सहायक है।

नींबू

नींबू में विटामिन ए, विटामिन सी, पोटैशियम, कैल्शियम और फाइबर जैसे कई पोषक तत्व होते हैं, जो आपकी इम्यूनिटी को बढ़ाने में सहायक होते हैं। इसके अलावा, नींबू शरीर के पीएच स्तर को संतुलित करने में भी

योगदान करता है। यदि आप किडनी स्टोन की समस्या से जूझ रहे हैं, तो नींबू में मौजूद सिट्रिक एसिड आपके लिए लाभकारी हो सकता है।

अमरूद



अमरूद में औषधीय गुणों की प्रचुरता होती है। इसमें विटामिन सी, लाइकोपिन और एंटी-ऑक्सीडेंट्स की भरपूर मात्रा होती है। इसके सेवन से इम्यूनिटी में वृद्धि होती है और रक्त शर्करा का स्तर नियंत्रित रहता है।

डिसक्लेमर: इस लेख में दी गई जानकारी का उद्देश्य केवल रोगों और स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं के प्रति जागरूकता लाना है। यह किसी क्वालीफाइड मेडिकल ऑपिनियन का विकल्प नहीं है। इसलिए पाठकों को सलाह दी जाती है कि वह कोई भी दवा, उपचार या नुस्खे को अपनी मर्जी से ना आजमाएं बल्कि इस बारे में उस चिकित्सा पेशी से संबंधित एक्सपर्ट या डॉक्टर की सलाह जरूर ले लें।

Telangana Today

FOR LOCAL TO GLOBAL NEWS

Hyderabad: Food Safety teams detect severe violations at NALSAR University canteen

During inspections of the canteen operated by Sri Sai Ganesh Caterers, the teams discovered rat droppings and a cockroach infestation in the kitchen storeroom, along with the absence of pest control records and water quality analysis reports.

By **Telangana Today**

Published Date - 5 February 2025, 09:46 AM



Hyderabad: The food quality inspecting teams of Commissioner of Food Safety, Hyderabad conducted inspections in the canteen of NALSAR University, Shamirpet and reported multiple violations under the Food Safety and Standards Authority Act of FSSAI.

The teams during inspections in the canteen, being operated by Sri Sai Ganesh Caterers, detected rat faeces and cockroach infestation in kitchen store room and non-availability of pest control records and reports related to water quality analysis.

The FSSAI license was obtained on registered address instead of food preparation premises and the FoSTaC (food Safety Training Certificate) trained supervisor was not available.

“About 90 kilograms of unlabelled raw Rajma was found. Muskmelon seeds (20 kg) used for preparing gravy was found to have infested the insects and discarded. About 30 kilograms of green gram was found without packing date, expiry date and batch number,” the report from the food quality inspecting teams said.

The windows and doors of the preparation area, dining area did not have insect proof screens. The floor was found to be slippery in the preparation area. Temperature records were not maintained and raw materials were kept on the floor without pallets, the Commissioner of Food Safety said.

जन के साथ - सच के साथ

जनवार्ता

हिंदी दैनिक समाचार पत्र | ई-पेपर

दो बड़े मिठाई दुकानों के सैंपल हुए फेल, मिलावट की पुष्टि



-मिठाई व पनीर में मिली मिलावट, नगर निगम में जारी किया नोटिस, मांगा जवाब



वाराणसी। दो अति प्रतिष्ठित मिष्ठान की दुकानों के मिठाई व पनीर की जांच में मिलावट की पुष्टि हुई है। नगर निगम ने दुर्गा पूजा और दीपावली के अवसर पर मिठाई के दुकानों पर सैंपल कलेक्ट किए थे, जिसकी रिपोर्ट अभी आई है। अब इन दुकानों को नोटिस दी जाएगी और जवाब मांगा जाएगा। बताया जाता है कि एक अति

प्रतिष्ठित प्राचीन मिठाई की दुकान की पनीर और एक दुकान के काजू की बर्फी खराब थी। पनीर में आर्टिफिशियल दूध का फैट पाया गया। वह दूध गाय या भैंस का नहीं था। सैंपल की जांच रिपोर्ट 4 महीने बाद आई है। जांच रिपोर्ट आने के बाद और उसमें मिलावट की पुष्टि होने से अन्य मिष्ठान प्रतिष्ठान और खाद्य पदार्थ बेचने वाले दुकान के स्वामियों में हड़कंप मच गई है।

खपत बढ़ी, इसलिए पहले से बनाकर स्टोर कर रहे हैं दुकानदार

बताया जाता है कि वाराणसी में पर्यटकों की भारी मात्रा में आवा जाही हो रही है और प्रतिष्ठित मिठाई और खान-पान की दुकानों से बड़ी मात्रा में खाद्य पदार्थों का विक्रय हो रहा है। लोग यह भी कह रहे हैं कि जिस प्रकार से डिमांड है। उस प्रकार से उच्च क्वालिटी की सप्लाई संभव नहीं है, इसलिए बड़ी दुकान के स्वामी अपने बड़े नाम की आड़ में समान बेच रहे हैं। मिठाइयां व कचौड़ी, सब्जी, पूरी, इडली डोसा आदि अन्य खाद्य पदार्थ पहले बनाकर स्टोर किए जा रहे हैं जिससे उनके खराब होने की संभावना अधिक है।

लोग यह भी कह रहे हैं कि बड़े मिष्ठान की दुकानों की मिठाईयों में चीटियां भी नहीं लग रही हैं क्योंकि उनमें घातक केमिकल का प्रयोग किया जा रहा है।

Your food orders may not be safely packaged

Non-food grade plastic containers, aluminum foil used for food packaging; complaint filed with health dept, AMC but no action yet



If you frequently order food delivery, you might want to be cautious. A complaint has been filed with the health department and the municipal corporation regarding the use of non-food-grade plastic containers and aluminum foil for food packaging, violating the Food Safety and Standards Act, 2006, and its rules. Despite this, the authorities have taken no strict action so far.

Many people rely on online food delivery services for convenience, whether to enjoy restaurant-style food at home or to save time in their busy schedules. However, customers often overlook the quality and hygiene of the packaging materials used. Additionally, there is no guarantee that the delivery personnel follow hygiene protocols.

Rules flouted

Retired Weights and Measures Department officer Jaswantsinh Vaghela, who filed the complaint, said "All

online food delivery platforms and restaurants must follow the Food Safety and Standards Act, 2006, which mandates that plastic containers used for food packaging must be food-grade, and aluminum foil must meet ISI standards. Additionally, delivery personnel should wear gloves and caps and maintain proper hygiene records. However, these rules are being openly flouted.”

He added “The responsibility of ensuring compliance with these regulations lies with the health department and the municipal corporation, yet no action has been taken. This negligence poses a serious health risk to citizens. That is why I have filed a written complaint with the state health minister and the municipal commissioner in Gandhinagar.”

According to the Food Safety and Standards Act, 2006, food delivery platforms are required to ensure that their delivery personnel are free from infectious diseases. They must also use packaging materials that meet food safety standards, with civic bodies monitoring compliance.

Unsafe Foods At Roadside Eateries In J&K

by From Editor's Desk February 4, 2025

Risky food practices have been reported in the past also but the Food Safety officials continue inspections at food stalls for not more than few weeks after which such unhealthy practices are revived by the vendors again and the revival of unhygienic and unsafe food practices as such is a regular practice of roadside eateries.

Vendors selling eateries on the roadsides is in no way an unusual practice putting to risk the lives of hundreds of roadside eaters everywhere in Jammu & Kashmir as running a road side eatery is as usual as is running a tea stall in any food street in the twin capital cities Srinagar and Jammu . Police dismantling one makeshift shop for using contaminated oil from a container out of which a dead mouse was recovered won't end the delivery of unhygienic and unsafe food at makeshift shops in the food streets anywhere in Kashmir valley or Jammu division. Regular inspections by the Food Safety Department on the makeshift shops can however reduce the sale of such risky food practices at food streets in twin capital cities and major towns of both Kashmir Valley and Jammu division. This time public outcry against the use of oil from a container out of which a dead mouse was recovered has woke up authorities of Food Department from deep slumber and the shop of vendor has been dismantled in a joint operation with the local police authorities. Such risky food practices have been reported in the past also but the Food Safety officials continue inspections at food stalls for not more than few weeks after which such unhealthy practices are revived by the vendors again and the revival of unhygienic and unsafe food practices as such is a regular practice of roadside eateries. Unfortunately growing number of unhygienic roadside eateries and fast-food shops poses a constant threat to the lives of regular eaters across cities and towns in Jammu & Kashmir like other parts of the country. The precedence of last more than two decades shows that number of roadsides eateries doubles annually and there is no dead end to it across cities and towns both in Kashmir Valley and as well as Jammu division. While the fact remains that public opinion is divided over the question of removing the roadside eateries, none is opposed to curbs on unhygienic methods followed by the eateries for preparing, cooking and serving food to the passengers and bystanders at most of the bus stands in cities and towns.

"Since experiences have shown that food contamination often leads to dysentery, cholera and jaundice, administrative wisdom demands that use of poor quality of oil and artificial colouring agents is declared a punishable offence and working hours of food safety officials are changed on rotational basis through attendance procedures adopted for morning and evening duties at both Government and private hospitals not only in Jammu & Kashmir but in every State and Union Territory of the country."

While the roadside eateries prepare food items in highly polluted environment and serve hot food items on plastics covered with polythene papers in open spaces the food safety officials don't bother to inspect

roadside eateries in any food street in any city or town in Kashmir Valley or Jammu division. Experiences of decades have shown that vendors in food streets are overcrowded with customers mostly in the morning and evening hours the time when food safety officials can't be asked to conduct inspections. If asked to shut their business operations in morning and evening hours the eatery owners will simply argue that they are forced to cater to the basic human needs of hundreds of long distance travelers, who prefer to travel in the night. Since experiences have shown that food contamination often leads to dysentery, cholera and jaundice, administrative wisdom demands that use of poor quality of oil and artificial colouring agents is declared a punishable offence and working hours of food safety officials are changed on rotational basis through attendance procedures adopted for morning and evening duties at both Government and private hospitals not only in Jammu & Kashmir but in every State and Union Territory of the country.

Authorities crack down on unhygienic food practices

February 02, 2025 | BK News Service



The Food Safety Department, in coordination with Hazratbal Police, took swift action against a street vendor accused of endangering public health by using contaminated oil for cooking. The vendor's makeshift shop was dismantled after locals raised concerns about food hygiene and the risk of infection.

According to reports, the vendor was found using oil from a tin in which dead mice were discovered. The alarming revelation had sparked widespread concern among devotees.

Following the outcry, Food Safety officials and Srinagar Police, acting on the directions of SP Hazratbal Hilal Khaliq, along with DO Hazratbal and SHO Nigeen, dismantled the shop. Additionally, an FIR (10/2025) was registered at Nigeen Police Station under Section 271 of the Bharatiya Nyaya Sanhita (BNS) for negligence and posing a potential public health hazard.

Food Safety Department and police inspected other makeshift shops too and advised them to follow the hygienic standards.



Anantapur District: చిక్కదనం పాల కోసం..పామాయిల్, ఉప్పు, మాల్టోడెక్సిన్

ABN , Publish Date - Feb 04 , 2025 | 05:22 AM

పాలలో చిక్కదనం కోసం పామాయిల్, ఉప్పు, మాల్టోడెక్సిన్ పొడర్ను నీటిలో కలిపి.. తర్వాత ఆ మిశ్రమాన్ని పాలలో కలుపుతున్నారు.

అనంతపురంలో కల్తీ పాల కేంద్రంపై విజిలెన్స్ దాడులు

• పలు డెయిరీలకు వాటినే సరఫరా చేస్తున్న నిందితుడు

అనంతపురం న్యూటౌన్, ఫిబ్రవరి 3 (ఆంధ్రజ్యోతి): నేటి రోజుల్లో కల్తీకి ఏదీ అనర్థం కాదన్నట్లుగా పరిస్థితి తయారైంది. పాలలో చిక్కదనం కోసం పామాయిల్, ఉప్పు, మాల్టోడెక్సిన్ పొడర్ను నీటిలో కలిపి.. తర్వాత ఆ మిశ్రమాన్ని పాలలో కలుపుతున్నారు. ఈ ఉదంతం తాజాగా అనంతపురం జిల్లాలో వెలుగులోకి వచ్చింది. ఈ కల్తీ పాలను విజయ, గాయత్రి డెయిరీలకు సరఫరా చేస్తున్నట్లు తేలింది. దీనికి సంబంధించి విజిలెన్స్ అధికారులు జిల్లాలోని రాప్తాడు మండలం బండమీదపల్లి గ్రామంలో రామిరెడ్డి నిర్వహిస్తున్న కల్తీ పాల తయారీ కేంద్రంపై దాడులు చేపట్టారు. ఆయన నివాసంలో తనిఖీలు చేశారు. పాల చిక్కదనం కోసం వినియోగిస్తున్న వివిధ మిశ్రమాలను స్వాధీనం చేసుకున్నామని విజిలెన్స్ డీఎస్పీ నాగభూషణం తెలిపారు. రామిరెడ్డి స్థానిక పాడి రైతుల నుంచి రోజుకు 300 లీటర్ల వరకు పాలు సేకరిస్తుంటాడు. అయితే పైన పేర్కొన్న కల్తీ మిశ్రమాన్ని పాలలో కలుపుతున్నట్లు సమాచారం అందుకున్న విజిలెన్స్ అధికారులు సోమవారం రాత్రి దాడులు నిర్వహించారు. అదనపు ఆదాయం కోసం ఇలా చేస్తున్నానని రామిరెడ్డి అంగీకరించాడని విజిలెన్స్ డీఎస్పీ తెలిపారు. ఈ కల్తీపాల ద్వారా గ్యాస్ టర్బిన్, క్యాన్సర్ వంటి జబ్బులు వచ్చే ప్రమాదం ఉందని తెలిపారు. కల్తీ పాల నమూనాలను పరీక్షల నిమిత్తం హైదరాబాదులోని ల్యాబ్ కు పంపుతున్నామని తెలిపారు. ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారుల సమక్షంలో కల్తీ పాల తయారీ కేంద్రాన్ని సీజ్ చేశామని తెలిపారు. నివేదిక వచ్చాక చట్టపరంగా చర్యలు తీసుకుంటామన్నారు. తనిఖీల్లో విజిలెన్స్ సీఐ సద్గురుడు, ఏఓ వాసుప్రకాష్, ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారి తస్లీం, రెవెన్యూ అధికారులు తదితరులు పాల్గొన్నారు.



दैनिक भास्कर

खाद्य सुरक्षा विभाग की व्यापारियों को चेतावनी:एक्सपायरी डेट का सामान बेचा तो होगी कार्रवाई, साफ-सफाई का भी रखें ध्यान



औरैया में खाद्य सुरक्षा विभाग ने व्यापारियों के साथ महत्वपूर्ण बैठक आयोजित की। महावीर गंज स्थित एक कैफे में आयोजित इस बैठक में खाद्य सुरक्षा अधिकारी ए.के. राय ने व्यापारियों को खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन करने के निर्देश दिए।

अधिकारी ने स्पष्ट किया कि एक्सपायरी डेट वाले खाद्य पदार्थों की बिक्री पूर्णतः प्रतिबंधित है। उन्होंने कहा कि पहले व्यापारियों को समझाया जाएगा, लेकिन नियमों का उल्लंघन करने पर कड़ी कार्रवाई की जाएगी। प्रशिक्षक हरचरन कौर ने बताया कि यह जनपद का सातवां प्रशिक्षण कैंप है, जिसका उद्देश्य व्यापारियों को नियमों से अवगत कराना है।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने व्यापारियों से दुकानों की साफ-सफाई का विशेष ध्यान रखने और कर्मचारियों की व्यक्तिगत स्वच्छता सुनिश्चित करने का आग्रह किया। उन्होंने खाद्य पदार्थों में मिलावट रोकने पर भी जोर दिया। बैठक में किराना समिति के संरक्षक संजय दीक्षित, अध्यक्ष धीरज दीक्षित, महामंत्री सुनील गुप्ता, कोषाध्यक्ष प्रशांत पोरवाल सहित 24 से अधिक व्यापारी उपस्थित थे।

ठेला, ढाबा, रेस्टोरेंट के खाने में कौन घोल रहा जहर? जयपुर की तो डूब गई लुटिया, रिपोर्ट देख छूट जाएगा पसीना

February 04, 2025, 11:35 IST

Jaipur News: राजस्थान में स्वास्थ्य विभाग के प्रयोगशाला किए गए प्रयोग से पता चला है कि 2024 में जांचे गए खाद्य नमूनों में से 25.5% नमूने घटिया और मिलावटी पाए गए. जयपुर में स्थिति और भी भयावह है.



खाद्य पदार्थों में मिलावट पाई गई. (सांकेतिक तस्वीर)

जयपुर: राजस्थान में होटल, ढाबे, रेस्टोरेंट के खाने को लेकर चोंकाने वाली रिपोर्ट सामने आई है. यहां फूड डिपार्टमेंट की 2024 की रिपोर्ट में सामने आया कि 25.5 खाने में उपयोग किए जाने वाले खाद्य पदार्थ की क्वालिटी खराब है. दूध, मसाले और खाने के तेल में भी बड़ी मात्रा में मिलावट सामने आई है. विभाग को 591 जांच में ऐसे सैम्पल मिले हैं, जो खाना इंसानों के लिए खतरनाक है और स्लो पॉइजन की तरह काम कर रहे हैं.

द टाइम्स ऑफ इंडिया की रिपोर्ट के मुताबिक, राजस्थान में स्वास्थ्य विभाग के प्रयोगशाला किए गए प्रयोग से पता चला है कि 2024 में जांचे गए खाद्य नमूनों में से 25.5% नमूने घटिया और मिलावटी पाए गए. जयपुर में स्थिति और भी भयावह है. यहां 28.5% खाद्य नमूने मिलावट के कारण क्वालिटी टेस्ट में विफल रहे. स्टडी में 14,061 सैम्पल लिए गए थे. जिनमें से 3,595 को असंतोषजनक माना गया. इसमें दूध और मिठाइयों से लेकर मसालों और खाद्य तेलों तक कई तरह की मिलावटें पाई गई. प्रयोग के परिणाम ने पूरे राज्य में उपभोक्ता सुरक्षा को लेकर गंभीर चिंताएं पैदा की हैं. इतना ही नहीं बल्कि 591 नमूनों को मानव उपभोग के लिए खतरनाक के रूप में वर्गीकृत किया गया.

स्वास्थ्य विभाग ने पाया कि कई रेस्टोरेंट और भोजनालय गंदगी में चल रहे हैं. वहां से एक्सपायर हो चुके पैकेज्ड खाद्य पदार्थ जब्त किए गए. डिप्टी कमिश्नर ऑफ फूड सेफ्टी पंकज ओझा ने कहा कि राजस्थान खाद्य गुणवत्ता परीक्षण में अग्रणी बनकर उभरा है. जिसने भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) के सैम्पल इकट्ठे करने के लिए निर्धारित लक्ष्य का 300% हासिल किया है. ओझा ने कहा कि [इस साल (2024) एक मील का पत्थर साबित हुआ, क्योंकि राजस्थान पहली बार राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा सूचकांक में छठे स्थान पर रहा, साथ ही देश में सबसे अच्छा प्रयोगशाला नेटवर्क होने के लिए भी पहचाना गया.]

स्वास्थ्य विभाग ने पाया कि कई रेस्टोरेंट और भोजनालय गंदगी में चल रहे हैं. वहां से एक्सपायर हो चुके पैकेज्ड खाद्य पदार्थ जब्त किए गए. डिप्टी कमिश्नर ऑफ फूड सेफ्टी पंकज ओझा ने कहा कि राजस्थान खाद्य गुणवत्ता परीक्षण में अग्रणी बनकर उभरा है. जिसने भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) के सैम्पल इकट्ठे करने के लिए निर्धारित लक्ष्य का 300% हासिल किया है. ओझा ने कहा कि [इस साल (2024) एक मील का पत्थर साबित हुआ, क्योंकि राजस्थान पहली बार राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा सूचकांक में छठे स्थान पर रहा, साथ ही देश में सबसे अच्छा प्रयोगशाला नेटवर्क होने के लिए भी पहचाना गया.]

खाद्य मिलावट के बढ़ते मुद्दे के जवाब में, भजन लाल शर्मा के नेतृत्व वाली सरकार ने इस कुप्रथा के खिलाफ प्रयासों को तेज करने के उद्देश्य से [शुद्ध आहार, मिलावट पर वार] नामक एक अभियान शुरू किया. इसके बाद स्वास्थ्य विभाग ने फैसला लिया. जिसमें अकेले 2024 में 6.6 लाख किलोग्राम से अधिक मिलावटी खाद्य उत्पादों को जब्त या नष्ट किया गया. कानूनी कार्रवाई भी बढ़ाई गई, जिसमें खाद्य मिलावट में शामिल व्यक्तियों और फर्मों के खिलाफ विभिन्न अदालतों में 3,915 से अधिक मामले दर्ज किए गए. स्वास्थ्य विभाग की त्वरित प्रतिक्रिया में 11 और 12 नवंबर को केवल दो दिनों में खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वालों के खिलाफ 527 मामले दर्ज किए गए, जिनमें से कुल 3,114 मामलों का पहले ही निपटारा हो चुका है. मामलों में दोषी व्यापारियों पर 11.2 करोड़ रुपए का जुर्माना भी लगाया गया.

प्रयोग के परिणाम से पता चला है कि मसालों के नमूनों में एसिटामिप्रिड और इमिडाक्लोप्रिड जैसे हानिकारक पदार्थ पाए गए. जो उपभोग के लिए असुरक्षित माने जाने वाले स्तरों पर थे. इसके अलावा, बेईमान व्यापारी मिठाइयों में हानिकारक रंग एजेंटों का उपयोग करते पाए गए और घी में पशु वसा की जगह सस्ती वनस्पति वसा का उपयोग करते पाए गए. खाद्य तेलों के मामले में, सस्ते तेलों को अधिक महंगी किस्मों के साथ मिलाया गया था, और मावा और पनीर तैयार करने के लिए दूध पाउडर का उपयोग किया गया था. जो यह दर्शाता है कि कुछ व्यापारी लाभ के लिए किस हद तक जा सकते हैं.



ગુજરાતી જાગરણ

Ahmedabad News: અમદાવાદમાં ઢોસા ખાધા બાદ લોકોને ઝડા-ઉલટી, મનપાએ ઘાટલોડિયામાં આવેલુ રેસ્ટોરન્ટ સીલ

મનપાના ફૂડ વિભાગ દ્વારા રેસ્ટોરન્ટમાં ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવ્યું હતું અને સાંભાર, ગ્રીન ચટણી, કોકોનટ ચટણી અને ઢોસાના ખીરાના નમૂના લઈ લેબોરેટરીમાં મોકલવામાં આવ્યા છે.



Ahmedabad News: અમદાવાદમાં ઘોટલોડિયામાં આવેલા રેસ્ટોરન્ટમાં ઢોસા ખાધા બાદ કેટલાક લોકોને ઝડા-ઉલટી થતાં મહાનગર પાલિકાના ફૂડ વિભાગ દ્વારા કાર્યવાહી હાથ ધરવામાં આવી છે. રેસ્ટોરન્ટમાં ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવ્યું હતું. જેમાં ખાવાનું અનહાઇજેનિક કન્ડિશનમાં બનાવવામાં આવી રહ્યું હોવાનું ધ્યાને આવ્યું હતું. મનપા દ્વારા તાત્કાલિક પગલા ભરીને સાઉથર્ન ગ્રુપ ધ ટેસ્ટ ઓફ સાઉથ રેસ્ટોરન્ટને સીલ કરવામાં આવ્યું હતું. તેમજ સાંભાર, ગ્રીન ચટણી, કોકોનટ ચટણી અને ઢોસાના ખીરાના નમૂના લેવામાં આવ્યા હતા અને લેબોરેટરીમાં

મોકલવામાં આવ્યા છે.પ્રાપ્ત વિગત અનુસાર,ઘાટલોડિયામાં સાઉથર્ન ગ્રુપ ધ ટેસ્ટ ઓફ સાઉથ હોટલ-રેસ્ટોરન્ટમાં ઢોસા ખાધા બાદ કેટલાક લોકોને ફૂડ પોઇઝનિંગની અસર જોવા મળી હતી. જેના પગલે અમદાવાદ મહાનગર પાલિકાની ટીમ દ્વારા હોટલ-રેસ્ટોરન્ટમાં ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવ્યું હતું. ચેકિંગ દરમિયાન રેસ્ટોરન્ટનું કિચન અનહાઇજેનિક જોવા મળ્યું હતું. અમુક જગ્યાએ ગંદકી જોવા મળી હતી. ચોખ્ખાઇનો અભાવ હતો. જેના પગલે મનપાની ટીમ દ્વારા હોટલ-રેસ્ટોરન્ટને સીલ મારવામાં આવ્યું હતું.

મનપાની ટીમ દ્વારા સાંભાર, ગ્રીન ચટણી, કોકોનટ ચટણી અને ઢોસાના ખીરા સહિતની સામગ્રીના સેમ્પલ લેવામાં આવ્યા હતા અને પૃથક્કરણ માટે લેબોરેટરી મોકલવામાં આવ્યા છે. લેબમાંથી રિપોર્ટ આવ્યા બાદ જો અખાદ્ય સામગ્રી પીરસવામાં આવતી હશે તો હોટલ-રેસ્ટોરન્ટ સામે કાર્યવાહી કરવામાં આવી શકે છે. નોંધનીય છેકે, છેલ્લા કેટલાક સમયથી અખાદ્ય વસ્તુઓનું વેચાણ થતું હોવાનું સામે આવ્યા બાદ મનપાના ફૂડ વિભાગ દ્વારા કડક ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવી રહ્યું છે. 19 જાન્યુઆરીથી 1 ફેબ્રુઆરી સુધીમાં 713 જેટલા ખાદ્ય એકમોમાં

મનપા દ્વારા તપાસ હાથ ધરાઈ હતી.

अमर उजाला

Bareilly News: बेसन के लड्डू, रसगुल्ले और साबूदाना संग नमक में भी मिली मिलावट

Updated Mon, 03 Feb 2025 02:36 AM IST



बरेली। त्योहार पर मुनाफा कमाने के लिए मिलावटखोरों ने लोगों की खुशियों के रंगों में जहर घोलने से भी परहेज नहीं किया। बेसन के लड्डू, रसगुल्ले और साबूदाना संग आयोडाइज्ड नमक में भी मिलावट पकड़ी गई है। इसकी पुष्टि खाद्य प्रयोगशाला की जांच रिपोर्ट से हुई है। रिपोर्ट के अनुसार 114 खाद्य पदार्थों के नमूनों की जांच में 72 यानी 60 फीसदी से ज्यादा में मिलावट मिली है। कई नमूनों में हानिकारक रसायन मिले हैं।

मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी अक्षय गोयल के मुताबिक बीते साल अक्तूबर, नवंबर में कई प्रतिष्ठानों से नमूने भरे गए थे। इन्हीं नमूनों की जांच में विभिन्न श्रेणियों में नौ असुरक्षित मिले हैं जबकि 52 अधोमानक यानी उनमें दावे के अनुरूप तत्व नहीं पाए गए हैं। वहीं चार मिसब्रांड व सात में अन्य खामियां मिली हैं। ये जो खाद्य पदार्थ घटिया मिले हैं, उनके विक्रेताओं के खिलाफ नियमानुसार नोटिस जारी कर दी गई है। संबंधित कोर्ट में वाद दायर करने के लिए मुख्यालय से अनुमति मांगी गई है।

खाद्य पदार्थ जो मिले मिलावटी और असुरक्षित

श्यामगंज स्थित राजेश के प्रतिष्ठान के बेसन के लड्डू, इज्जतनगर बिहारमान नगला के गौरव कुमार का कुट्टू का आटा, पीलीभीत रोड की सुषमा देवी का धनिया पाउडर, कटरा चांद खां के दीपक का साबूदाना, साहूकारा के दीपक का साबूदाना, किला के मनोज कुमार का हल्दी पाउडर, मौलानगर के मोहम्मद साहिद का राजतारा ब्रांड आयोडाइज्ड नमक, मोहल्ला टांडा के जावेद की साबुत हल्दी, आंवला पक्का कटरा के साकिर के मोतीचूर के लड्डू, संजयनगर के राजीव गुप्ता की सोनपापड़ी, सिमरा के रतिराम की कच्ची मूंगफली, फरीदपुर के साजिद का लाल मिर्च पाउडर, संभल के मोनू कुमार के रसगुल्ले, मोहल्ला ऊंचा के इरफान का हल्दी पाउडर, भोजीपुरा के लाल सिंह का साबूदाना घटिया मिले हैं। अमर उजाला ब्यूरो



हिन्दुस्तान

खाद्य पदार्थों में मिलावट के 15 मामले में 2.30 लाख का जुर्माना

Amroha News - अमरोहा, संवाददाता। खाद्य पदार्थों में मिलावट के 15 मामलों में विक्रेताओं पर 2.30 लाख का जुर्माना लगाया गया है। एडीएम कोर्ट से जुर्माने की कार्रवाई हुई

Mon, 3 Feb 2025 01:59 AM

खाद्य पदार्थों में मिलावट के 15 मामलों में विक्रेताओं पर 2.30 लाख का जुर्माना लगाया गया है। एडीएम कोर्ट से जुर्माने की कार्रवाई हुई है। निर्धारित अवधि के अंदर जुर्माने की रकम जमा न करने पर आरसी की कार्रवाई अमल में लाई जाएगी। उधर, इस कार्रवाई से खाद्य विक्रेताओं में खलबली मच गई है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने गत दिनों खाद्य पदार्थों के सैंपल लेकर जांच को भेजे थे। जांच में सैंपल अधोमानक आने पर संबंधित खाद्य विक्रेताओं के खिलाफ एडीएम कोर्ट में वाद दायर कराया गया था। अब इस मामले में एडीएम कोर्ट से जुर्माने की कार्रवाई है। मिश्रित दूध, मावा, धनिया पाउडर, सफेद रसगुल्ला, पनीर, मिल्क केक आदि से संबंधित खाद्य पदार्थों में मिलावट की पुष्टि हुई है। एडीएम वित्त एवं राजस्व ब्रिजेश कुमार त्रिपाठी ने जांच रिपोर्ट के आधार पर 15 विक्रेताओं के खिलाफ 2.30 लाख रुपये के जुर्माने की कार्रवाई की है। निर्धारित अवधि के अंदर जुर्माने की रकम जमा न करने पर आरसी की कार्रवाई अमल में लाई जाएगी।



Contaminated Curd, Houseflies In Ghee And More Food Safety Violations Found At Dairy Unit In Telangana

The Telangana Food Safety Department found several violations, including unsanitary food processing, dead lizards, and rusted equipment. Read on to know more.

Written by: Nikita Nikhil Food News Feb 03, 2025 15:46 pm IST



The task force visited a dairy unit Raghunathpally in Jangaon. (Photo: X/@cfs_telangana)

A task force representing the Telangana Food Safety Department conducted inspections at Shakti Milk And Milk Products, Raghunathpally (M) in Telangana's Jangaon district. They visited the facility on February 1st, 2025. As per the Commissioner of Food Safety, Telangana, the establishment made several food safety violations. Firstly, they flagged the inadequate sanitary measures during the processing and handling of food. Moreover, the stored ghee in the establishment had traces of mosquitoes and houseflies in it. They also found a dead lizard in the proximity of food articles and spider webs were observed on the roof.

Next, they listed that the pest control record and water analysis reports of the establishment were not available. The equipment found was found uncleaned, rusted and unsterilised. The raw food items were not

stored properly, and certain labelling defects were observed on packed products. Moreover, the task force revealed that 720 kg of curd was discarded due to contamination, fungal infestation and spoilage. The team also seized 1,700 kg of curd was seized due to labelling violations and suspicions of substandard quality.

The task force also revealed that the collected samples have been sent for laboratory analysis and further action will be taken as per provisions of the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006, and FSS Rules and Regulations, 2011.



Prior to this, the Telangana Food Safety Department conducted an inspection at the Central Kitchen of Sri Chaitanya Educational Institutes In Hyderabad and flagged a range of issues, including expired food items, improper storage, unhygienic conditions, cockroach infestation, etc. [Read all about it here.](#)

अमर उजाला

Kangra News: दुकानदारों को दी फूड सेफ्टी एक्ट की जानकारी

संवाद न्यूज एजेंसी, कांगड़ा Updated Sun, 02 Feb 2025 12:51 AM IST



रक्कड़ (कांगड़ा)। स्वास्थ्य सुरक्षा एवं विनियमन निदेशालय हिमाचल प्रदेश के सौजन्य से खाद्य सुरक्षा विभाग ने रक्कड़ में दुकानदारों को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के नियमों के बारे में जागरूक किया। इसमें संचालकों को फूड सेफ्टी एक्ट के नियमों की जानकारी दी।

असिस्टेंट कमिश्नर फूड सेफ्टी धर्मशाला सविता ठाकुर और फूड सेफ्टी ऑफिसर धर्मशाला डॉ. अभिषेक ठाकुर ने दुकानदारों को खाद्य पदार्थों को अखबार के कागज में न बेचने की सलाह दी। इसके अलावा, दुकानदारों को फूड लाइसेंस बनाने के बारे में जागरूक किया गया। इस दौरान मेडिकल स्टोर, सब्जी विक्रेता, स्वीट शॉप और ढाबा संचालक जागरूकता शिविर में मौजूद रहे। सभी दुकानदारों से खाद्य सामग्री की गुणवत्ता बनाए रखने की अपील की। मिठाई विक्रेताओं को मिठाई को ढक कर रखने और साफ-सफाई का भी विशेष ध्यान देने को कहा गया।



दैनिक भास्कर

गढ़मुक्तेश्वर में खाद्य सुरक्षा विभाग की 2 डेरी पर छापेमारी: डेयरी से दूध, दही, घी के 6 नमूने लिए, जांच के लिए लैब भेजे



गढ़मुक्तेश्वर में खाद्य सुरक्षा विभाग की 2 डेरी पर छापेमारी।

हापुड में खाद्य सुरक्षा विभाग ने बड़ी कार्रवाई करते हुए कुचेसर रोड स्थित 2 डेयरी से छापेमारी में दूध और दूध से बने उत्पादों के 6 नमूने लिए हैं। यह कार्रवाई खाद्य आयुक्त के निर्देश और जिलाधिकारी के मार्गदर्शन में की गई।

डेयरी से मिश्रित दूध का नमूना लिया

खाद्य सुरक्षा अधिकारी आर.पी. गंगवार और प्रियंक श्रीवास्तव की टीम ने कुचेसर रोड चौपला स्थित दिनेश डेयरी चिलिंग सेंटर से गाय का घी, गाय का क्रीम, भैंस का क्रीम, भैंस का घी और मिश्रित दूध का नमूना लिया। इसके अलावा हरित प्रदेश मिल्क प्रोड्यूसर कंपनी से मिश्रित दूध का एक नमूना लिया गया।

लैब से रिपोर्ट आने के बाद होगी कानूनी कार्रवाई

विभाग के अधिकारियों ने बताया कि सभी नमूनों को जांच के लिए खाद्य विधि विश्लेषक प्रयोगशाला भेजा गया है। प्रयोगशाला से रिपोर्ट आने के बाद नियमानुसार आगे की कानूनी कार्रवाई की जाएगी। यह कार्रवाई उत्तर प्रदेश सरकार के खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन के आदेश पर की गई है, जिसका उद्देश्य खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता सुनिश्चित करना है।

Authorities crack down on unhygienic food practices

February 02, 2025 | BK News Service



The Food Safety Department, in coordination with Hazratbal Police, took swift action against a street vendor accused of endangering public health by using contaminated oil for cooking. The vendor's makeshift shop was dismantled after locals raised concerns about food hygiene and the risk of infection. According to reports, the vendor was found using oil from a tin in which dead mice were discovered. The alarming revelation had sparked widespread concern among devotees.

Following the outcry, Food Safety officials and Srinagar Police, acting on the directions of SP Hazratbal Hilal Khaliq, along with DO Hazratbal and SHO Nigeen, dismantled the shop. Additionally, an FIR (10/2025) was registered at Nigeen Police Station under Section 271 of the Bharatiya Nyaya Sanhita (BNS) for negligence and posing a potential public health hazard.

Food Safety Department and police inspected other makeshift shops too and advised them to follow the hygienic standards.

Tatanagar, Bokaro rly stations earn FSSAI's Eat Right Certification



Ranchi: Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has awarded the Eat Right Station certification to Tatanagar and Bokaro railway stations, recognizing their commitment to providing safe, hygienic, and nutritious food to passengers.

During a comprehensive two-month evaluation, FSSAI assessed 25 food stalls at Tatanagar and 14 at Bokaro, examining food safety protocols, hygiene practices, and nutritional standards. The assessment included thorough inspections of restaurants, food stalls, and water quality checks.

Kamal Deo, food safety officer at Tatanagar station, said, "Our team has consistently worked to ensure all food outlets within the station adhere to FSSAI's stringent guidelines. This certification reflects our commitment to passenger health and safety."

The certification is part of FSSAI's Eat Right India movement, launched in 2018, which aims to transform the country's food system.

"We will conduct monthly inspections of all food establishments to maintain cleanliness and uphold safety standards," Deo added. "Regular training sessions will be held for vendors, and strict action will be taken against violators."

An FSSAI eastern region official noted, "The certification of these stations demonstrates our progress in ensuring passengers have access to safe and nutritious food during their journeys. It highlights the successful collaboration between FSSAI and Indian Railways." These additions bring the total number of certified stations in Jharkhand to five, including Dhanbad, Ranchi, and Hatia.

86 shops in Tuticorin penalised for unsafe food packaging

TNN / Feb 1, 2025, 00:11 IST



Tuticorin: Food safety officials, who inspected 534 shops in Tuticorin district in the last four days, booked 86 shops for packaging food items in newspapers and banned plastic paper while booking another 56 for functioning without a proper licence.

A team led by district designated officer for food safety and drug administration, Dr S Mariappan, inspected the tea shops and snack outlets in Tuticorin city, Kayalpattinam, Tiruchendur, Sathankulam, Udangudi, Alwarthirunagari, Kayathar, Kalugumalai, and Eppothumvendran regions.

Mariappan said that they found 65 shops using newspapers for packaging food, which is illegal, and 16 shops utilizing banned plastic covers

, while five shops used both newspapers and plastic covers. The newspapers and plastic materials were seized from the shops. Another 56 shops were found functioning without FSSAI registration and licence. The department decided to penalise these shops with a fine since notifications were published twice already, said the official.

The shops that used newspapers are likely to be levied a fine of 1,000, and shops that used plastic materials would be fined 2,000, while the shops that functioned without a licence are likely to pay a fine of 5,000.

During the inspection, the sleuths also found three shops, one each at Kayalpattinam, Alwarthirunagari, and Arumuganeri, selling banned tobacco products. They were sealed temporarily for further proceedings, he added.

खाद्य सुरक्षा औषधि विभाग की टीम ने की छापामारी

खाने पीने की चीजों में हो रही मिलावट की रोकथाम को चलाए जा रहे अभियान के तहत खाद्य सुरक्षा औषधि विभाग की टीम ने आधा दर्जन नमूने लेकर जांच को लखनऊ प्रयोगशाला में भेजे। डीएम प्रेरणा शर्मा के निर्देशन में खाद्य सुरक्षा औषधि प्रशासन विभाग की टीम ने शनिवार को कई स्थानों पर छापामारी करते हुए आधा दर्जन नमूने लेकर उन्हें जांच के लिए लखनऊ प्रयोगशाला में भेज दिया है। खाद्य सुरक्षा अधिकारी सोमेंद्र सिंह ने बताया कि कुचेसर रोड चौपला पर दिनेश डेयरी चिलिंग सेंटर पर प्रवर्तन कार्रवाई करते हुए गाय का घी, क्रीम, भैंस का क्रीम, घी, मिश्रित दूध का एक एक नमूना एवं हरित प्रदेश मिल्क प्रोड्यूसर कंपनी से निश्रित दूध का एक नमूना संग्रहित किया गया। उन्होंने बताया कि राजकीय प्रयोगशाला से जांच रिपोर्ट आने के बाद उसके आधार पर अग्रिम कार्रवाई की जाएगी। छापामार कार्यवाही के दौरान टीम में खाद्य सुरक्षा अधिकारी आरपी गंगवार और प्रियंक श्रीवास्तव भी शामिल रहे।

NBT नवभारत टाइम्स

6000 kg नकली नमक जब्त, आंतें सड़ा देगा ऐसा नमक, FSSAI टेस्ट से 5 सेकंड में करें चेक, सबसे अच्छा नमक कौन सा?

Authored by उस्मान खान | नवभारत टाइम्स कॉम 1 Feb 2025, 2:46 pm

नमक में मिलावट एक गंभीर समस्या है, जिससे सेहत को भारी नुकसान हो सकता है। इससे पाचन, किडनी, थायरॉइड, हृदय और तंत्रिका तंत्र प्रभावित हो सकते हैं। इसलिए हमेशा शुद्ध और प्रमाणित नमक ही खरीदें, घर पर उसकी जांच करें और सरकार द्वारा बनाए गए खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन करें।



आगरा में एसटीएफ की टीम ने एक मकान में छापा मारकर नकली टाटा नमक बनाने वाले को पकड़ा है और उसके पास से 6000 से ज्यादा किलो नकली नमक जब्त किया है। वो नकली नमक को असली जैसी पैकिंग में तैयार कर 'टाटा नमक' के नाम से आसपास के जिलों और राजस्थान में बेचा जा रहा था। आरोपी ने बताया कि वह पिछले तीन साल से नकली सामान बेच रहा था। इससे वह 10 गुना अधिक मुनाफा कमा

रहा था। उसके पास से करीब 6175 किलोग्राम नकली टाटा नमक जब्त हुआ है।

भारत में खाने-पीने की लगभग चीजों मिलावट आम बात है। नमक खाने का सबसे जरूरी हिस्सा है। सीमित मात्रा में नमक का सेवन शरीर में पानी का संतुलन बनाए रखता है, नसों को ठीक से काम करने में मदद करता है और मांसपेशियों को मजबूत करता है। लेकिन ज्यादा मुनाफा कमाने के लिए कई बार इसमें मिलावट कर दी जाती है, जिससे यह सेहत के लिए खतरनाक हो सकता है।

नमक में मिलावट क्या होती है?



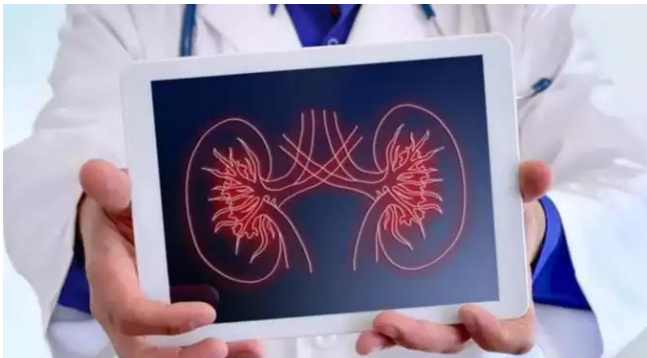
जब खाने के नमक में कोई अशुद्ध या हानिकारक चीज मिलाई जाती है, तो इसे मिलावट कहते हैं। यह मिलावट वजन बढ़ाने, चमक बढ़ाने या उत्पादन लागत कम करने के लिए की जाती है। लेकिन ऐसा करने से नमक की गुणवत्ता खराब हो जाती है और यह सेहत को नुकसान पहुंचा सकता है। नमक का वजन बढ़ाने के लिए इसमें सफेद पाउडर, चाक, धोने का सोडा, सफेद मिट्टी की मिलावट के जाती है। यह चीजें नमक जैसी दिखती हैं, जिससे पहचानना मुश्किल होता है।

पाचन तंत्र हो सकता है डैमेज



इसमें मैग्नीशियम सल्फेट मिलाया जाता है जिससे नमक हल्का कड़वा बन जाता है। इसका ज्यादा सेवन करने से पेट खराब हो सकता है। इसके अलावा इसमें सोडियम बाइकार्बोनेट (बेकिंग सोडा) मिलाया जाता है, जिससे नमक की बनावट बदल जाती है। इसे ज्यादा मात्रा में लेने से पाचन तंत्र खराब हो सकता है।

किडनी हो सकती है डैमेज



अशुद्ध नमक से किडनी पर दबाव पड़ता है और किडनी स्टोन का खतरा बढ़ जाता है। ज्यादा सोडियम से हाई ब्लड प्रेशर हो सकता है। ज्यादा आयोडीन लेने से हाइपरथायरायडिज्म हो सकता है, जिससे दिल की धड़कन तेज हो सकती है और घबराहट हो सकती है। कम आयोडीन से हाइपोथायरायडिज्म हो सकता है, जिससे वजन बढ़ सकता है और सुस्ती आ सकती है।

हाई ब्लड प्रेशर और दिल की बीमारी



मिलावटी नमक ज्यादा सोडियम वाला हो सकता है, जिससे ब्लड प्रेशर बढ़ता है। इससे हार्ट अटैक और स्ट्रोक का खतरा बढ़ सकता है। मिलावटी नमक शरीर से कैल्शियम कम कर सकता है, जिससे हड्डियां कमजोर हो सकती हैं।

थायरॉइड का खतरा



नकली नमक में कांच या पत्थर का चूर्ण वजन बढ़ाने के लिए मिलाया जाता है। यह शरीर के लिए बेहद खतरनाक होता है। कुछ कंपनियां जरूरत से ज्यादा आयोडीन मिलाती हैं, जिससे थायरॉइड की समस्या हो सकती है।

मिलावटी और नकली नमक की जांच कैसे करें



आपके नमक में कहीं चाक पाउडर तो मिक्स नहीं यह जाने के लिए FSSAI ([ref](#)) ने एक सिंपल तरीका बताया है। एक गिलास में थोड़ा पानी लें और एक चम्मच नमक डालकर अच्छी तरह मिक्स करें। शुद्ध नमक पानी में घुल जाएगा जबकि नकली नमक से पानी थोड़ा सफेद हो जाएगा और कुछ अशुद्ध तत्व गिलास में तैरते नजर आ सकती हैं।

खाने के लिए सबसे अच्छा नमक कौन सा है?



FSSAI के अनुसार, डबल फोर्टिफाइड नमक खाने के लिए सबसे बेहतर है और इससे दोगुना फायदा मिलता है। डबल फोर्टिफाइड नमक आयोडीन और आयरन की कमी को दूर करने में मदद करता है, जिससे सभी के लिए बेहतर सेहत संभव होती है। fssai ने एक वीडियो भी शेयर किया है और कहा है कि इस वीडियो को देखें और जानें कि डबल फोर्टिफाइड नमक को कैसे स्टोर करें, इस्तेमाल करें और सही तरीके से खाएं ताकि आपका जीवन और भी स्वस्थ बन सके।



हिन्दुस्तान

खाद्य पदार्थों में मिलावट की शिकायत को कॉल करें

Moradabad News - मुरादाबाद में खाद्य पदार्थों में मिलावट या गड़बड़ी की शिकायत के लिए सहायक आयुक्त राजवंश प्रकाश श्रीवास्तव ने 8009551910 पर कॉल करने की सलाह दी है। उपभोक्ता इस नंबर पर सीधे शिकायत कर सकते हैं।



दैनिक भास्कर

गुड में मिलावट की शिकायत पर कार्रवाई:दोघट में कोल्हुओं पर हुई छापेमारी, गुड और मिड-डे-मील के तेल के सैंपल लिए गए

आशीष | बागपत 17 दिन पहले



बागपत के दोघट थाना क्षेत्र में गुड में रंग मिलाने की शिकायतों के बाद सोमवार को खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने कई गन्ना कोल्हुओं पर छापेमारी की। खाद्य सुरक्षा अधिकारी डॉ. यज्ञदत्त आर्य के नेतृत्व में की गई इस कार्रवाई में दोघट क्षेत्र के रामबीर और बिजेंद्र के गन्ना कोल्हुओं से गुड के नमूने एकत्र किए गए।

किसी भी प्रकार की मिलावट बर्दाश्त नहीं की जाएगी

छापेमारी के दौरान टीम ने प्राथमिक विद्यालय दोघट का भी निरीक्षण किया। जहां मिड डे मील में प्रयोग किए जा रहे सरसों के तेल का नमूना लिया गया। सभी नमूनों को जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा जाएगा।

अधिकारियों ने कोल्हू संचालकों को कड़ी चेतावनी दी है कि गुड में किसी भी प्रकार की मिलावट बर्दाश्त नहीं की जाएगी।

मिलावट पाए जाने पर कड़ी कानूनी कार्रवाई की जाएगी। छापेमारी की खबर से क्षेत्र के कोल्हू संचालकों में हड़कंप मच गया है। यह कार्रवाई खाद्य सुरक्षा विभाग की ओर से खाद्य पदार्थों में मिलावट रोकने के लिए चलाए जा रहे विशेष अभियान का हिस्सा है।



खाद्य सुरक्षा बिभाग ने कई जगहों पर की छापेमारी,मानकों के बिपरीत खाद्य पदार्थों को करवाया नष्ट

लेखक: Uk live - फ़रवरी 09, 2025



टिहरी: टिहरी एवं घनसाली क्षेत्रों के सुदूरवर्ती बाजारों- बुढाकेदार, सेन्दुल सिलयारा, चमियाला,कोटी कालोनी, घनसाली मुख्य बाजार, बागी आदि मे खाद्य सुरक्षा बिभाग ने निरीक्षण कर 28 दुकानों जिसमे (परचून, होटल, मीट, ढाबा, रेस्तरा, मिठाई , सब्जी सहित बिभिन्न खाद्य प्रतिष्ठानो मे निरिक्षण किया जिसमे दो नमूने (बेसन, नमक) के लिए गए.

खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बताया कि बिना खाद्य लाईसेन्स व खाध्य सुरक्षा मानको में उल्लघन पर पांच लोगों को नोटिस भी जारी किये गए हैं.

उन्होंने बताया कि गलती करने एवं बिना लेबल पैकड सामग्री जिसमे बेकरी के 59 पैकेट, सब्जी 02 किलो, सिरका 11 बोतल, दूध 06 पैकेट, सूजी 02 पैकेट खाद्य कारोबार कर्ताओ द्वारा मौके पर ही नष्ट करा दिया गया.



हिन्दुस्तान

360 खाद्य सुरक्षा के वाद निस्तारित, 2 करोड़ 49 लाख का जुर्माना लगाया

Shahjahnpur News - शाहजहांपुर में जिला प्रशासन मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ सख्त कार्रवाई कर रहा है। अपर जिला मजिस्ट्रेट प्रशासन ने 360 मामलों में ढाई करोड़ रुपये का जुर्माना लगाया है। 2023-24 में लिए गए सैंपल में से...

Wed, 12 Feb 2025 02:55 AM

शाहजहांपुर, संवाददाता। जिला प्रशासन द्वारा मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ निरंतर अभियान चलाया जा रहा है। मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ अपर जिला मजिस्ट्रेट प्रशासन न्यायालय की ओर से खाद्य सुरक्षा से जुड़ेवादों में बड़ी कार्रवाई की जा रही है।

खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वालों को किसी भी कीमत और बक्शा नहीं जा रहा है। अपर जिला मजिस्ट्रेट प्रशासन ने मिलावट के 360 मामलों में ढाई करोड़ से ज्यादा का जुर्माना लगाया है। जिसमें बात 2023 की करें तो 110 वाद व 2024 में 250 वाद निस्तारित किए गए हैं।

इतना ही नहीं जिला प्रशासन अच्छे खाने के लिए लोगों को जागरूक करने के लिए भी बड़ा अभियान जल्द चलाएगा। अपर जिला मजिस्ट्रेट प्रशासन ने खाद्य सुरक्षा विभाग को अभियान चलाकर कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं।

2023-24 में लिए गए सैंपल में से 360 सैंपल फेल हुए थे। जिनपर कार्यवाही करते हुए प्रशासन ने 2 करोड़ 59 लाख रुपये का जुर्माना लगाया था। जुर्माने की रकम की वसूली की कार्यवाही करते हुए 30 लाख रुपये जमा कराए गए हैं।

सैंपल में से बड़ी संख्या में खाद्य पदार्थ सब स्टैंडर्ड, मिस ब्रांड और अनसेफ पाए गए थे। फिलहाल खाद्य एवं सुरक्षा विभाग की टीमों ने छापेमारी अभियान शुरू कर दिया है। जिला प्रशासन का यह भी कहना है कि अच्छा खाने के लिए जिले भर में एक विशेष अभियान चलाया जाएगा। ताकि लोगों को अच्छे खाने के प्रति जागरूक किया जा सके।

अमर उजाला

Aligarh News: आधा दूध, आधा पानी, प्रयोगशाला ने 67 नमूनों की बताई यह कहानी

Published by: चमन शर्मा Updated Tue, 11 Feb 2025 04:13 PM IST

लगातार गूंजती शिकायतों के बाद खाद्य सुरक्षा विभाग ने दूध के यह सैंपल 31 जनवरी 2025 तक जिले में अलग-अलग स्थानों से लिए थे। शहर में 266 ठिकानों पर जांच की गई। इनमें मुहल्ले स्तर पर संचालित होने वाली डेयरियां भी थीं। फूड इंस्पेक्टरों ने 120 नमूने लेकर जांच के लिए आगरा की प्रयोगशाला में भेजे थे। आठ फरवरी को इन नमूनों की जांच प्राप्त हुई है। इनमें सर्वाधिक दूध के 67 नमूने फेल आए हैं।



अलीगढ़ महानगर में सप्लाई किए जा रहे दूध में भारी मिलावट की जा रही है। प्रयोगशाला से जारी दूध के 67 नमूनों की रिपोर्ट में साफ हो गया है कि जितना दूध था लगभग उतना ही पानी मिलाया गया है। पहले दूध से फैट निकाला गया और फिर मिल्क पाउडर मिलाकर दूध को गाढ़ा करने की कोशिश हुई। यह सभी सैंपल गांव से आने वाले दूध से लिए गए थे। यह दूध कालोनी और मुहल्लों में सप्लाई हो रहा था।

Aligarh News: आधा दूध, आधा पानी, प्रयोगशाला ने 67 नमूनों की बताई यह कहानी

अलीगढ़ महानगर में सप्लाई किए जा रहे दूध में भारी मिलावट की जा रही है। प्रयोगशाला से जारी दूध के 67 नमूनों की रिपोर्ट में साफ हो गया है कि जितना दूध था लगभग उतना ही पानी मिलाया गया है। पहले दूध से फैट निकाला गया और फिर मिल्क पाउडर मिलाकर दूध को गाढ़ा करने की कोशिश हुई। यह सभी सैंपल गांव से आने वाले दूध से लिए गए थे। यह दूध कालोनी और मुहल्लों में सप्लाई हो रहा था।

अलीगढ़ में मिलावटी दूध की बिक्री को लेकर आए दिन शिकायतें गूंजती रहती हैं। शासन तक भी यह मामले पहुंच चुके हैं। लगातार गूंजती शिकायतों के बाद खाद्य सुरक्षा विभाग ने दूध के यह सैंपल 31 जनवरी 2025 तक जिले में अलग-अलग स्थानों से लिए थे। शहर में 266 ठिकानों पर जांच की गई। इनमें मुहल्ले स्तर पर संचालित होने वाली डेयरियां भी थीं। फूड इंस्पेक्टरों ने 120 नमूने लेकर जांच के लिए आगरा की प्रयोगशाला में भेजे थे। आठ फरवरी को इन नमूनों की जांच प्राप्त हुई है। इनमें सर्वाधिक दूध के 67 नमूने फेल आए हैं। दूध में पानी के साथ मिल्क पाउडर पाया गया है। दूध में कई जगह तो आधा पानी मिलाया गया है।

यह है जिले में दूध की मांग और आपूर्ति की स्थिति

गत 13 वर्षों में पशुओं की संख्या घटी है और जिले में दूध की मांग बढ़ी है। जाहिर है मिलावटी दूध की सप्लाई से मांग और आपूर्ति का अंतर पाटा जा रहा है।

इस तरह कम हुए पशु

- वर्ष 2012 में जिले में भैंस की संख्या 11.30 लाख थी। जो वर्तमान में 9.70 लाख है। इसमें 3.90 लाख दुधारू भैंस हैं।
- वर्ष 2012 में गायों की संख्या 2.02 लाख थी। वर्तमान में गायों की संख्या 1.27 लाख है। इसमें दुधारू पशुओं की संख्या करीब 40 हजार है।

इतना दूध चाहिए जिले को

- जिले में 6 लाख लीटर दूध प्रतिदिन उत्पादन, जबकि 7 लाख लीटर प्रतिदिन की खपत
- एक लाख लीटर की मांग दिल्ली से पैक्ड दूध की आपूर्ति से पूरी होती है।
- 3.50 लाख लीटर पैक्ड दूध की खपत जिले में है।

पनीर के 36 और खोआ के 32 नमूने फेल

विभाग ने पनीर के 57 नमूने जांच को भेजे, इनमें से 36 नमूने फेल आए हैं। जबकि खोआ के 50 नमूने जांच के लिए भेजे थे इनमें से 32 नमूने फेल आए हैं। पनीर को सोया, रिफाइंड और मिल्क पाउडर से तैयार किया जा रहा था। इसी तरह खोआ को भी तैयार किया जा रहा था।

कीमत में है 160 रुपये प्रति किलो का अंतर

एक किलो पनीर बनाने किए लिए पांच लीटर दूध की जरूरत होती है और यह 360 रुपये प्रति किलो तक है। जबकि रिफाइंड और सोया से तैयार पनीर की कीमत बाजार में 190 से 200 रुपये किलो तक है

सेहत के लिए बहुत नुकसानदायक

बाल रोग विशेषज्ञ डॉ. विकास मलहोत्रा कहते हैं कि सोया, रिफाइंड और पाउडर आदि के मिश्रण से जो पनीर बनाया जाता है वह बच्चों ही नहीं बल्कि बड़ों की सेहत के लिए भी बहुत हानिकारक है। इससे पाचन संबंधी जटिल समस्या हो सकती हैं। इस तरह के पनीर के लगातार सेवन से शरीर में बैड फैट, धमनी और तंत्रिका तंत्र में समस्या हो सकती है।

पनीर, दूध और खोआ के जो भी नमूने फेल मिले हैं, संबंधित के खिलाफ रिपोर्ट दर्ज कराई गई है। इन पर वाद विचाराधीन है। सुनवाई हो रही है। पिछले दिनों चंडौस सहित अन्य जगहों से नमूने भरे हैं। इनको जांच के लिए भेज दिया गया है। - दीनानाथ यादव, मंडलीय सहायक आयुक्त, खाद्य सुरक्षा।

Jalore News: सांचौर पुलिस का नकली व मिलावटी घी बेचने वालों पर चला चाबुक, 4 लोगों को किया गिरफ्तार

Jalore News: सांचौर पुलिस की नकली व मिलावटी घी बेचने वालों के विरुद्ध बड़ी कार्यवाही. मोमाई मिल्क डेयरी से मिलावट घी के कुल 625 पैकेट एवं प्रयुक्त वाहन 1 पिकअप को किया जब्त. 4 अभियुक्त को किया गया गिरफ्तार.

Written By Zee Rajasthan Web Team | **Last Updated:** Feb 08, 2025, 09:39 AM IST



Jalore News: सांचौर पुलिस ने बड़ी कार्रवाई को अंजाम देते हुए मिलावटी और नकली घी बनाने की फैक्ट्री पर कार्रवाई करते हुए 625 पैकेट घी और एक पिकअप वाहन जब्त किया. इस मामले में चार आरोपियों को गिरफ्तार किया गया है, जो नकली घी को सरस ब्रांड के नाम से पैक कर बाजार में बेच रहे थे.

पुलिस को सूचना मिली थी कि सांचौर के सिदेश्वर क्षेत्र में स्थित मोमाई मिल्क डेयरी में नकली घी बनाया जा रहा है और इसे सरस ब्रांड के नाम से पैक कर बाजार में बेचने की तैयारी की जा रही है. इस सूचना के आधार पर एसपी ज्ञानचंद्र यादव के निर्देशन में सांचौर थानाधिकारी देवेंद्र सिंह के नेतृत्व में पुलिस टीम ने फैक्ट्री पर छापा मारा. छापेमारी के दौरान वहां मौजूद चार लोग घी के टिन और पैकेट पैक करते हुए पाए गए.

जांच के दौरान फैक्ट्री में 72 लोहे के टिन 15 किलो के, 148 पैकेट 500 एमएल, 30 पैकेट 1 किलो और 375 पैकेट 200 एमएल नकली घी बरामद किया गया. इन पैकेटों पर बैच नंबर, उत्पादन तिथि और वैधता की कोई जानकारी नहीं थी. इसके बाद पुलिस ने घी के सैंपल लेकर विधि अनुसार जांच शुरू की और पूरा माल जब्त कर लिया.

घी की गुणवत्ता की पुष्टि के लिए मौके पर सरस डेयरी रानीवाड़ा के सहायक प्रबंधक प्रकाश श्रीवास्तव गुण नियंत्रण अधिकारी और बीसीएमओ डॉ. ओमप्रकाश को बुलाया गया। जांच में पाया गया कि यह घी मिलावटी और नकली था, जिसे सरस ब्रांड के नाम से बेचने की तैयारी की जा रही थी.

पुलिस टीम ने दबिश देकर इस मामले में प्रतापाराम पुत्र हकमाराम निवासी बालेरा, मनोज पुत्र चैनाराम निवासी माखूपुरा, भारमल पुत्र छोगाजी निवासी रतोड़ा और चंपतलाल पुत्र चुन्नीलाल निवासी आमली को गिरफ्तार किया है पुलिस ने आरोपियों के खिलाफ इस मामले में विभिन्न धाराओं में खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 तथा 102, 103 व्यापार चिन्ह अधिनियम 1999 के तहत मामला दर्ज कर जांच शुरू कर दी गई है.



Food Waste, Unlabelled Items Flagged At These Two Restaurants In Telangana

Over the past several months, the task force has flagged many serious food safety violations at establishments across the state.

Written by:Toshita Sahni Edited by:Neha Grover, Feb 11, 2025 13:42 pm IST



The food safety officials listed several problems found on the premises

A task force representing Telangana's Food Safety Commissioner has continued to conduct inspections of establishments across the states. The officials have not only visited restaurants, bars, bakeries and cafes; they have also inspected cloud kitchens, food manufacturing units, food vending units, canteens of universities and other educational institutions, and several other types of eating joints. Over the past several months, they have flagged many serious food safety violations at these establishments and shared their findings on X (formerly Twitter). One of the recent rounds of inspections took place in Rajendranagar in Telangana.

On February 8, 2025, the task force went to a food establishment known as "The Fort". They uncovered several issues pertaining to hygiene and other concerns. The officials found a cockroach infestation on the premises. They stated that the refrigerators were "very unhygienic." They discovered boiled vegetables being stored in large quantities without any labels. They noted that utensils were not cleaned properly. Additionally, the team found out that food waste was not being removed from the premises regularly. Moreover, they observed that the floor of the kitchen was wet and lacked proper drainage. The exhaust fans were greasy, and oil was found to be dripping from them. The inspection also revealed that the requisite pest control records were not available with the FBO [Food Business Operator].



The other food establishment the task force inspected in this area was "Delish by Homes Kitchen." Here, too, the officials noted that food waste was not being taken out of the premises at regular intervals. Another common problem was the greasy exhaust fans that were found to be dripping oil. The officials discovered unlabelled (food) raw materials in the kitchen. The necessary documents, such as Medical fitness certificates of food handlers and Pest control records, were unavailable.



Before this, the food safety task force conducted an inspection of the canteen at NALSAR University in Shamirpet, Hyderabad. Unlabelled items, infestation, expired food, hygiene issues, lack of records and other violations were found on the premises. The officials also noted that its FSSAI license had been "obtained on the registered address instead of food preparation premises." Read the complete article.



The Sentinel
of this land, for its people

Assam: Kokrajhar Hosts First-Ever 'Eat Right Mela' at Govt HS & MP School Playground

For the first time in Kokrajhar, the 'Eat Right Mela' organized by the Food Safety Department, Kokrajhar for healthy eating habit got underway at Kokrajhar Government HS & MP School Playground.

Published on: 12 Feb 2025, 9:46 am



KOKRAJHAR: For the first time in Kokrajhar, the 'Eat Right Mela' organized by the Food Safety Department, Kokrajhar, under the Commissionerate of Food Safety, Assam, in collaboration with the Kokrajhar District Administration for healthy eating habit got underway from today at Kokrajhar Government HS & MP School Playground.

As part of the programme, District Commissioner, [Kokrajhar](#) Masanda M Pertin flagged off the walkathon of the students, NCC cadets, and citizens of Kokrajhar in the morning followed by an inaugural meeting and exhibition highlighting the importance of millet-based food products and its benefits for the people.

Designated Officer of Food Safety Department, Kokrajhar Bilifang Brahma, in his keynote address, said that Kokrajhar was one of the districts of Assam to host the 'Eat Right Mela' in connection with the observation of

international millet year to raise awareness about the importance of millets, their nutritional benefits, and their potential to address food security and climate change. He said that millet was a fast growing food across the world for its rich nutritional and other disease preventive supplements. Millets protect the people from diabetes, cancer, and other diseases and its demand is going high everywhere, he said, adding that the habit of eating nutrition-rich millets should be a regular practice for all. With the aim of bringing awareness, the department concerned, in collaboration with the district administration, organized the [‘Eat Right Mela’](#) in Kokrajhar. He also said that there was also an exhibition displaying millet-based food products for healthy life in 30 stalls.

Brahma said that the holding of the mela was an initiative of FSSAI and aimed to promote healthy eating habits, food safety awareness, and sustainable nutritional practices. He said that there also were technical sessions featuring local food products especially millet-based products and demonstrations of food adulteration testing. Besides, the programme also included quiz competition and millet-based cooking competition.

The inaugural programme was addressed by Chairperson of Kokrajhar Municipal Board Pratibha Brahma, Samiran Baruah, Retired Designated Officer, Food Safety, Assam, Dr Sunil Paul, Chief Scientist, KVK, Gossaigaon, Dr Anuk Islary, Assistant Prof CIT-Kokrajhar and attended by Joint Director of Health Services, Kokrajhar and Dilip Chetia, Secretary, Kokrajhar Merchant Association.



Kamrup metro hosts 'Eat Right Mela and Walkathon' to promote healthy living

Krishna Medhi Feb 11, 2025, Updated Feb 11, 2025, 8:21 PM IST

The Kamrup Metropolitan District Food Safety Administration, in collaboration with the district authorities, organized a two-day 'Eat Right Mela and Walkathon' at Srimanta Sankardeva Kalakshetra's Rang Ghar Bakori. The event, aimed at promoting safe and nutritious food choices, also emphasized key government nutrition initiatives.

The event featured interactive activities such as an open quiz, a drawing competition, and a cooking contest, encouraging public engagement in healthy eating habits. Several food stalls were set up, offering nutritious options to reinforce the event's core message of wellness through diet.

A special session was conducted on the licensing and registration process required for organizing such events, equipping attendees with valuable insights on compliance and food safety regulations.

The initiative was supported by several notable officials, including Dispur Co-District Commissioner Monjit Borkakoti, Chief Medical & Health Officer (CM&HO) Dr. Apurba Krishna Sarma, Joint Director of FSSAI Dr. Jeston George, State Public Health Laboratory Food Analyst Anupam Gogoi, and retired Food Safety Assam officer Samiran Baruah. Their presence underscored the importance of spreading awareness about food safety and healthy nutrition.



TM
TRAVEL
AND TOUR
WORLD

Hotel and Restaurant Association (Western India) Teams Up with FSSAI to Deliver Premier FoSTaC Training at Four Points by Sheraton, Navi Mumbai

Tuesday, February 11, 2025



The Hotel and Restaurant Association (Western India) – HRAWI recently hosted an advanced-level Food Safety Supervisor Training in Catering (FoSTaC) under the guidance of the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI). The training took place on February 5th and 6th, 2025, at Four Points by Sheraton Navi Mumbai in Vashi, bringing together 62 hospitality professionals eager to enhance their expertise in food safety, hygiene management, and sustainable waste disposal practices.

Industry experts led the workshop, offering valuable insights to elevate operational standards in the hospitality sector. The event was inaugurated by Prof. Praveen Andrews, a certified trainer from Parikshan, alongside key dignitaries including Ms. Trupti Pawar, Secretary General of HRAWI; Chef Bandu Popat Ugalmugale, Executive Sous Chef; Mr. Rajesh Vasudev Ghole, Cluster Purchase Manager; and Ms. Chhavi Prabhakar, Training and Quality Manager at Four Points by Sheraton Navi Mumbai.

With this latest edition, HRAWI has successfully trained and certified 3,337 hospitality professionals through its FoSTaC initiatives, reinforcing its commitment to strengthening food safety standards. These programs are

designed to empower industry stakeholders with practical knowledge and skills to ensure compliance with national regulations and align with global best practices.

The Hotel and Restaurant Association of Western India (HRAWI) has been a cornerstone of the region's hospitality industry for 74 years. Representing a diverse network of hotels and restaurants, including establishments ranging from casual dining to luxurious 5-star deluxe properties, HRAWI plays a crucial role in shaping the sector. Its extensive membership spans across Maharashtra, Gujarat, Madhya Pradesh, Chhattisgarh, Goa, and the Union Territory of Dadra and Nagar Haveli and Daman and Diu, making it a prominent voice for hospitality professionals. As an affiliate of the Federation of Hotel & Restaurant Associations of India (FHRAI), headquartered in New Delhi, HRAWI is linked to a legacy that traces back to its founding in Mumbai in 1950, with the late J.R.D. Tata as one of its pioneering figures.



दैनिक भास्कर

शोहरतगढ़ में खाद्य मिलावट के मामले में बड़ी कार्रवाई: आरोपी को 2 साल की सजा, 5 हजार का जुर्माना

शोहरतगढ़ 3 दिन पहले



अजय गौतम, अभियोजन अधिकारी

सिद्धार्थनगर के शोहरतगढ़ में खाद्य अपमिश्रण के एक पुराने मामले में न्यायालय ने बड़ा फैसला सुनाया है। सीजेएम श्रद्धा भारतीय की अदालत ने आरोपी मूलचंद को दो साल की सजा और 5000 रुपए का जुर्माना लगाया है।

यह कार्रवाई पुलिस महानिदेशक द्वारा चलाए जा रहे 'ऑपरेशन कन्विक्शन' के तहत की गई। सिद्धार्थनगर के पुलिस अधीक्षक डॉ. अभिषेक महाजन के निर्देशन में चल रही इस मुहिम में पुलिस ने प्रभावी पैरवी की। मामला 1992 का है, जो खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम की धारा 7/16 के तहत दर्ज किया गया था।



उदय साहनी, आरक्षी, न्यायालय पैरोकार, शोहरतगढ़

आरोपी मूलचंद, जो पटेश्वरी का पुत्र है और शोहरतगढ़ का निवासी है, को अदालत ने दोषी पाया।

इस मामले में सफल पैरवी के लिए जिला मॉनिटरिंग सेल, अभियोजक अजय गौतम और न्यायालय पैरोकार आरक्षी उदय साहनी का विशेष योगदान रहा।

यह फैसला खाय मिलावट के खिलाफ कानूनी कार्रवाई का एक महत्वपूर्ण उदाहरण है।

State labour department issues notification to stop selling tea with toxins banned by FSSAI

The notification, issued on Tuesday, says that the state government has evolved a mechanism to keep a check on the quality of teas produced in Bengal as well as teas that come from other states or neighboring countries

Avijit Sinha Published 14.02.25, 11:44 AM



A tea garden in Darjeeling. File picture

The Bengal labour department issued a gazette notification to stop the sale of teas with pesticides banned by the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) and the unbridled influx of Nepal teas.

The notification, issued on Tuesday, says that the state government has evolved a mechanism to keep a check on the quality of teas produced in Bengal as well as teas that come from other states or neighbouring countries.

Along with the notification, the state has also annexed a list of 26 pesticides banned in the tea industry.

“There are reports that tea cultivators and growers in the state are using the banned or restricted pesticides. Despite the ban, such teas continue to be bought and sold in Bengal. These pesticides are reportedly being used secretly and without authorisation in tea gardens, particularly in certain pockets of north Bengal. This is a matter of grave concern, given the adverse impacts of these chemicals on the health of tea garden workers, tea consumers and the surrounding environment,” said a senior official of the department.

The use of such pesticides can lead to negative implications in both domestic and international tea markets. Thus, it has been decided to monitor the use of pesticides and keep a check on the quality of teas made and sold across the state, the official added.

According to Tuesday’s notification, the West Bengal Tea Directorate, under the labour department, will take steps to create awareness among farmers, small tea growers, tea garden stakeholders, wholesalers, dealers, retailers and agents about the prohibition on the sale, distribution, use and stocking of banned pesticides.

“The additional labour commissioner of the north Bengal zone will assist the directorate. The directorate and the department will immediately act to prevent the use and stocking of such pesticides. Initiatives would be taken to stop the sale of teas produced here by using such pesticides,” said a source.

The officers of the department have also been authorised to intercept any vehicle carrying tea leaves to collect samples of tea in case they suspect that such teas might contain the banned pesticides.

“They will get samples tested in notified labs. Similarly, officers of the Customs department posted at the international border check posts in Bengal will allow vehicles to carry tea only if they have with them a tea testing clearance report issued by such labs or any other competent authority. This will stop the import of inferior quality teas or teas with hazardous pesticides into the state and the country,” the source added.

Over the past few years, stakeholders of the Indian tea industry, particularly those in north Bengal, have expressed concern repeatedly over the unchecked import of Nepal teas, pointing out that these were not tested in India but sold in India and overseas.

“It is good the state government has decided to tighten its grip on this issue. We welcome the decision. It will largely help to prevent the sale of teas, whether imported into India or produced in our state, which are unsafe for consumption,” said Bijoygopal Chakraborty, the president of the Confederation of Indian Small Tea Growers Associations (Cista).

Through the notification, the state government has also authorised officers of the state police posted at check posts in the international and interstate borders to check vehicles carrying tea into Bengal.

“They will check whether the consignment of tea concerned has obtained a lab testing report. Necessary communications have been passed to authorities,” said an official.

“This notification comes as a major step to stop the production and sale of inferior quality teas. We will extend all possible cooperation (in efforts towards this end),” said Rana Dey, secretary of the Terai branch of the Indian Tea Association.

अमर उजाला

मिलावट: सफेद काम का काला कारोबार, आधा दूध-आधा पानी

Updated Fri, 14 Feb 2025 12:55 AM IST



जिले में सप्लाई किए जा रहे दूध में मिलावट की जा रही है। दीपावली पर दूध व दुग्ध उत्पाद के लिए गए नमूनों की रिपोर्ट अच्छी नहीं है। जितना दूध था लगभग उतना ही पानी मिलाया गया है। दूध से फैट निकाला गया और फिर मिल्क पाउडर मिलाकर दूध को गाढ़ा करने की कोशिश हुई।

मिलावटी दूध की बिक्री को लेकर आए दिन शिकायतें गूंजती रहती हैं। शासन तक भी मामले पहुंच चुके हैं। खाद्य सुरक्षा विभाग ने दीपावली के त्योहार पर दूध व दुग्ध उत्पादों के 11 नमूने लिए थे।

इनमें दूध के चार, खोवा के तीन, पनीर के दो, छेना व पेडा के एक-एक शामिल रहे। इन नमूनों को जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा गया था। इनमें से दस नमूनों की रिपोर्ट पिछले हफ्ते प्राप्त हुई। आठ नमूने फेल रहे।

दूध में पानी के साथ मिल्क पाउडर मिलाया गया था। इसमें फैट की मात्रा भी कम मिली है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने संबंधित को नोटिस जारी कर 45 दिन के भीतर अपील करने का अवसर दिया है। इसके बाद आगे की कार्रवाई की जाएगी।

सेहत के लिए नुकसानदायक:

बाल रोग विशेषज्ञ डॉ. विश्वप्रकाश ने बताया कि सोया, रिफाइंड और पाउडर आदि के मिश्रण से बनाई जाने वाली पनीर बच्चों ही नहीं, बल्कि बड़ों की सेहत के लिए भी बहुत हानिकारक है। इससे पाचन संबंधी जटिल समस्या हो सकती हैं। इस तरह के पनीर के लगातार सेवन से शरीर में बैड फैट, धमनी और तंत्रिका तंत्र में समस्या हो सकती है।

जारी है शुद्ध आहार, मिलावट पर वार अभियान

by SEEMA BHARTI 14 Feb 2025 06:20 PM



श्रीगंगानगर : स्वास्थ्य विभाग की टीम ने लिए विभिन्न एरिया से खाद्य पदार्थों के सैंपल मुख्यमंत्री भजनलाल शर्मा एवं जिला कलेक्टर डॉ. मंजू के निर्देशों पर चिकित्सा एवं स्वास्थ्य विभाग की ओर से जिले में खाद्य सुरक्षा अधिनियम के तहत कार्रवाई जारी है। विभाग की ओर से चलाए जा रहे शुद्ध आहार, मिलावट पर वार अभियान के दौरान विभागीय टीम ने जिले के विभिन्न एरिया से खाद्य पदार्थों के सैंपल लिए और व्यापारियों को जागरूक किया। सीएमएचओ डॉ. अजय सिंगला ने बताया कि अभियान के तहत खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सुरक्षा टीम ने श्रीगंगानगर एवं सूरतगढ़ लोकल व ग्रामीण इलाकों में खाद्य पदार्थ बेचने वाली दुकानों का निरीक्षण किया। इस दौरान खाद्य सुरक्षा अधिकारी कंवरपाल सिंह एवं हंसराज गोदारा

ने खाद्य व्यापारियों को खुले में मिठाईयां नहीं रखने एवं खाद्य सामग्री को ढक कर रखने के लिए जागरूक किया। वहीं टीम ने राणा प्रताप कॉलोनी सौ फिट मार्ग पर स्थित बिश्नोई प्रोविजन स्टोर से सरसों तेल व बेसन, सूरतगढ़ की आनंद विहार कॉलोनी स्थित गुप्ता मार्ट से पोहा, स्टेशन मार्ग पर स्थित शेरा वैष्णो ढाबा से आटा, सूरतगढ़ के दूध विक्रेता दीपक कुमार से दूध का सैंपल, रामसरा जाखड़ान स्थित बोयत किरयाना स्टोर से टोस्ट, यहीं के नीलकंठ किरयाना स्टोर से बेसन और भागुवाला कुएं के पास स्ट्रीट वेंडर से गोलगप्पे एवं पापड़ी का सैंपल लिया गया। विभाग ने आमजन से अपील की है कि वे मिलावटी खाद्य पदार्थ बेचने वालों, अशुद्ध और अवधिपार खाद्य पदार्थ बेचने वालों की सूचना टोल फ्री नंबर 181 पर या जिलास्तरीय व्हाट्स एप नंबर 9351504313 पर अवश्य दें।



हिन्दुस्तान

सेहत का रखें ध्यान, बेचें शुद्ध सामान

Fatehpur News - फतेहपुर, संवाददाता खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग द्वारा खागा नगर के खाद्य



फतेहपुर ,संवाददाता खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग द्वारा खागा नगर के खाद्य व्यापारियों के साथ प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया गया। शुक्रवार को नगर पंचायत के सभागार में आयोजित कार्यक्रम में विभाग ने व्यापारियों के साथ कई अहम बिंदु साझा किए। बिक्री किए जाने वाले सामान की शुद्धता पर विशेष रूप से ध्यान केंद्रित किया गया।

व्यापार मंडल कंछल गुट के जिला अध्यक्ष शिव चंद्र शुक्ल की अध्यक्षता में आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम में विभाग के अधिकारियों द्वारा व्यापारियों को खाने पीने वाली वस्तुओं की साफ सफाई एवं अच्छी गुणवत्ता बरकरार रखने को लेकर संवाद किया गया। इसके अलावा खाद्य पदार्थों को पूरी शुद्धता के साथ ग्राहकों तक पहुंचाने पर जोर दिया गया। सहायक आयुक्त देवेंद्र पाल सिंह ने बताया कि खाने पीने की वस्तुओं में रंग का प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए। मिलावटी सामानों की बिक्री नहीं करनी

चाहिए। अपने ग्राहकों की सेहत का विशेष ध्यान रखते हुए शुद्ध सामान ही दुकान से बेचना चाहिए। मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी राजेश कुमार दीक्षित ने कहा कि खाने पीने की दुकानों में साफ सफाई का ध्यान देना चाहिए। हेयर कवर व ग्लव्स पहनकर ही सामान बनाना या बेचना चाहिए। साफ सफाई न होने व मिलावटी चीजों को खाने पीने से अनेकों प्रकार की घातक बीमारियां होती हैं। इस अवसर पर खाद्य सुरक्षा अधिकारी धीरज कुमार दीक्षित, अतुल कुमार साहू, ललित कुमार केसरवानी, पवन कुमार केसरवानी, राजन तिवारी, विमल किशोर, रवि केसरवानी, राजेंद्र मोदनवाल, विजय कुमार मिश्रा, मुन्ना भाई, दरोगा और त्रिभुवन नाथ द्विवेदी सहित अन्य लोग मौजूद रहे।

अमर उजाला

Maharajganj News: खाद्य सुरक्षा टीम ने जांच के लिए भेजे चार नमूने

संवाद न्यूज एजेंसी, महाराजगंज Updated Thu, 13 Feb 2025



महाराजगंज। मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी केके उपाध्याय के साथ टीम ने धनेवा धनेई में एक टॉफी, बिस्कुट की दुकान व एक दुग्ध व्यापारी से नमूना लेकर जांच के लिए भेज दिया। अभियान के तहत इसमें से चूरन गोली, खट्टी मीठी गोली व पेडा (कनेफक्शनरी उत्पाद) के तीन नमूने लिए गए। टीम में खाद्य सुरक्षा अधिकारी रंजनी मौर्या, अंकित सिंह और रंजन श्रीवास्तव मौजूद रहे। संवाद

The KASHMIR MONITOR

Food Safety Raids in Srinagar: Kashmiri Snacks Contain Harmful Colors

by Monitor News Bureau Feb. 14, 2025 Updated: 4:53 pm IST



Srinagar, Feb 14: The Drug and Food Control Organisation intensified inspections across Srinagar, cracking down on food safety violations in Hazratbal and Makhdoom Sahib areas. Led by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar, Yameen-ul-Nabi, the team found several food business operators using artificial colors in Kashmiri snacks, which were immediately destroyed.

Vendors were also warned against poor hygiene, and roadside stalls near drains were directed to shut down. Authorities have vowed strict action, including facility closures, under the Food Safety and Standards Act. Consumers can report unsafe food via the toll-free number 104.



दैनिक भास्कर

नानपारा में खाद्य सुरक्षा विभाग की छापेमारी: 2 दुकानों से जब्त की नकली चाय, 14 नमूने लैब भेजे

अनिल कुमार वर्मा | नानपारा 3 दिन पहले



खाद्य सुरक्षा और औषधि प्रशासन की टीम ने शनिवार को नानपारा नगर में बड़ी कार्रवाई करते हुए नकली चाय का भंडाफोड़ किया। विभाग को मिली सूचना के आधार पर कबाबची गली स्थित मीशम किराना स्टोर पर छापेमारी की गई, जहां से लोबोसा मिक्स ब्रांड की आठ पैकेट नकली चाय बरामद की गई।

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन के सहायक आयुक्त डॉक्टर अमर सिंह के नेतृत्व में की गई इस कार्रवाई से पहले 24 जनवरी को कमला किराना स्टोर से भी पांच किलो नकली चाय बरामद की गई थी। दोनों दुकानों से बरामद की गई चाय को तत्काल सीज कर दिया गया है।

डॉक्टर अमर सिंह ने बताया कि क्षेत्र के विभिन्न स्थानों से कुल 14 नमूने एकत्र किए गए हैं, जिन्हें जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा गया है। विभाग नकली खाद्य पदार्थों की बिक्री पर कड़ी नजर रख रहा है और ऐसी गतिविधियों में लिप्त पाए जाने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई की जाएगी।



खाद्य सुरक्षा विभाग ने छापेमारी कर तीन प्रतिष्ठानों को नोटिस दिए

हरिद्वार, संवाददाता। खाद्य सुरक्षा विभाग और आपूर्ति विभाग की टीम ने शनिवार को चिडियापुर से लेकर कांगड़ी तक विभिन्न व्यापारिक प्रतिष्ठानों होटल, ढाबों

Sat, 15 Feb 2025 06:41 PM



हरिद्वार, संवाददाता। खाद्य सुरक्षा विभाग और आपूर्ति विभाग की टीम ने शनिवार को चिडियापुर से लेकर कांगड़ी तक विभिन्न व्यापारिक प्रतिष्ठानों होटल, ढाबों आदि का निरीक्षण कर छापेमारी की। जिला खाद्य सुरक्षा अधिकारी एमएन जोशी ने बताया कि हाईवे पर स्थित होटल और ढाबों में खाने की गुणवत्ता, साफ सफाई, फूड लाइसेंस चेक किए गए। इसमें तीन प्रतिष्ठानों में साफ सफाई की उचित व्यवस्था न पाले जाने पर एवं खुली खाद्य सामग्री पाये जाने पर नोटिस जारी किया गया। तैयार खाद्य सामग्री में बदबू पाए जाने पर चावल एक भिगोना एवं खली मिक्स सब्जी को मौके पर ही नष्ट करामा गया। तीन व्यापारिक प्रतिष्ठानों पर कुल पांच घरेलू गैस सिलिकर उपयोग में पाये जाने पर उन्हें मौके पर ही कब्जे में लिये गया। इस अवसर पर दोनों विभाग के अधिकारी और कर्मचारी मौजूद रहे।

Health officials confiscate 600 kg spoilt chicken from 2 shops in S'bad



Health officials confiscate 600 kg spoilt chicken from 2 shops in S'bad

Hyderabad: Amid the ongoing bird flu scare, food safety officials confiscated 600 kg of spoiled meat from two businesses in Anna Nagar, Secunderabad, on Thursday. The raid targeted chicken centres, which were allegedly storing and distributing contaminated meat to local wine shops and bars. Notices were issued to the shop owners, and a case was booked by police.

The raid was conducted by food safety officials, task force officials, and Secunderabad Cantonment Board's (SCB) health and sanitation department following a complaint. "We conducted surprise inspections at two chicken centres in the Anna Nagar area — Ravi Chicken Centrr and SSS Chicken Centre," said M Devender, health superintendent of SCB. "What we found was shocking. They were holding large quantities of rotten chicken from old stock."

Devender revealed that Ravi Chicken Centre, which previously operated from Indiramma Nagar, was found hoarding the spoilt meat. "The chicken meat was nearly 20 days old and completely inedible. These establishments were supplying this contaminated meat to retail wine shops and fast-food centres in the vicinity," he added.

The officials issued notices to both shop owners, giving them 48 hours to respond to the violations. "Appropriate action will be taken based on their response," Devender stated.

The raid comes at a time when the region grapples with bird flu concerns. Health officials have urged the public to be vigilant about the quality of meat they consume.

Hyderabad Health Scare: Rotten Chicken Found in Cold Storage, Destined for Bars and Restaurants

A major health hazard was uncovered in Hyderabad when the Food Safety department, in collaboration with the North Zone Task Force officials, discovered a large quantity of rotten chicken being illegally stored and supplied to local wine shops and bars.



Hyderabad Health Scare: Rotten Chicken Found in Cold Storage, Destined for Bars and Restaurants

Hyderabad: A major health hazard was uncovered in Hyderabad when the Food Safety department, in collaboration with the North Zone Task Force officials, discovered a large quantity of rotten chicken being illegally stored and supplied to local wine shops and bars.

In a joint operation, authorities seized approximately 500 kilograms of rotten chicken that had been kept in cold storages at chicken centers in Anna Nagar, near Begumpet, Secunderabad.

Rotten Chicken Discovered in Secunderabad Cold Storages

On Thursday, February 13, Food Safety department officials conducted an inspection of chicken centers in the bustling neighborhoods of Anna Nagar and Begumpet. During the raid, they uncovered the disturbing sight of 500 kilograms of chicken in a decayed state, which had been stored improperly for weeks.

The rotten poultry had been distributed to nearby wine shops and bars, raising serious concerns over food safety and public health in the area. The chicken had likely been intended for use in restaurants and eateries, putting unsuspecting consumers at risk of foodborne illness.

Immediate Action and Investigation Underway

The seized chicken was promptly disposed of by the authorities to prevent any further distribution. Officials have initiated a thorough investigation into the suppliers and chicken centers involved in this illegal practice. The Food Safety department is also working to identify any other potential hotspots where such unsanitary conditions may exist.

Health Risks of Consuming Rotten Chicken

Consuming spoiled or rotten chicken poses significant health risks, including food poisoning and foodborne illnesses caused by harmful bacteria such as Salmonella, Campylobacter, and E. coli. These pathogens can lead to symptoms such as stomach cramps, vomiting, diarrhea, and fever.

Authorities have advised the public to be cautious when purchasing chicken from unknown or untrustworthy sources, and to ensure that meat is stored and handled properly.

Government Takes Action to Ensure Food Safety

This alarming discovery has prompted the local government to increase surveillance and conduct regular checks on food establishments, including chicken centers and restaurants, to prevent similar incidents in the future. The Food Safety department has emphasized the importance of adhering to hygiene standards and maintaining the cold chain for perishable items.

Stay Safe, Be Vigilant

Consumers in Hyderabad are urged to stay alert and report any suspicious food products or practices to the authorities. The recent incident serves as a reminder of the importance of food safety and the responsibility of both food suppliers and consumers to ensure that safe and healthy food practices are followed.

बहराइच: दुकान में मिली नकली चाय, नमूना जांच के लिए भेजा...खाद्य सुरक्षा और औषधि प्रशासन की टीम ने की छापेमारी

By Vishal Singh - On 15 Feb 2025 21:19:05



बहराइच, अमृत विचार। नानपारा नगर में शनिवार को खाद्य सुरक्षा और औषधि प्रशासन की टीम ने एक दुकान पर छापेमारी की, जहां पांच पैकेट नकली चाय बरामद हुई, जिसे सीज कर दिया गया है।

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन के सहायक आयुक्त डॉक्टर अमर सिंह ने बताया कि जिले के नानपारा नगर में नकली चाय बिक्री होने की जानकारी मिली। जिस पर शनिवार को नगर के कबाबची गली स्थित मीशम किराना स्टोर पर जांच की गई तो मौके से आठ पैकेट लोबोसा मिक्स ब्रांड की नकली चाय मिली, जिसे जब्त कर जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा गया है।

डॉक्टर अमर सिंह ने बताया कि 24 जनवरी को कमला किराना स्टोर पर भी पांच किलो चाय बरामद हुई थी, जिसे सीज कर दिया गया है। उन्होंने बताया कि विभिन्न क्षेत्रों से कुल 14 नमूने जांच के लिए भेजे गए हैं।



शारदीय कावड़ यात्रा के मद्देनजर खाद्य सुरक्षा विभाग ने किया होटल ढाबों का निरीक्षण

February 15, 2025



आज जिलाधिकारी हरिद्वार के आदेशो के अनुपालन में शारदीय कांवड़ यात्रा के दृष्टिगत जिला खाद्य आपूर्ति एवं खाद्य सुरक्षा विभाग के संयुक्त टीम द्वारा महिमानन्द जोगी के नेतृत्व में चिड़ियापुर से लेकर कांगड़ी श्यामपुर तक विभिन्न व्यापारिक प्रतिष्ठानों , होटल , ढाबा इत्यादि लगभग 15 से 20 प्रतिष्ठानों का आकस्मिक निरीक्षण एवं छापेमारी की गयी। जिसमे टीम द्वारा उक्त प्रतिष्ठानों में रेट लिस्ट, खाने की गुणक्ता, साफ सफाई, खाद्य सुरक्षा के अन्तर्गत फूड लाइसेन्स चेक किये गये । जिसमे तीन प्रतिष्ठानों में साफ सफाई की उचित व्यवस्था न पाये जाने पर एवं प्रथम दृश्यता अस्वच्छता होने के कारण मौर पर ही खाद्य सुरक्षा विभाग द्वारा नोटिस जारी किया गया एवं तैयार खाद्य सामाग्री में से चावल एक भिगोना एवं सब्जी को मौके पर ही नष्ट कराया गया।

तीन प्रतिष्ठानों में कुल पाँच घरेलू गैस सिलेंडर उपयोग में पाये जाने पर मौके पर ही कब्जे में लिये गये, जिसमे खाद्य आपूर्ति विभाग द्वारा कार्यवाही की जा रही है। इस मौके पर योगेन्द्र पाण्डेय सहित कई अधिकारी सम्मिलित है।

अमर उजाला

Aligarh: दिल्ली की मदर डेयरी जा रहे दूध में पकड़ी मिलावट, 24 हजार लीटर दूध सीज, 300 लीटर कराया नष्ट

Published by: [अलीगढ़ ब्यूरो](#) Updated Sun, 16 Feb 2025 01:46 AM IST

टैंकर मदर डेयरी दिल्ली को भेजा गया था। टीम ने ड्रम में निकाले गए 300 लीटर दूध को नष्ट करा दिया। वहीं टैंकर के 24 हजार लीटर दूध को सीज करते हुए सहज डेयरी की सुपुर्दगी में दे दिया।



पकड़े गए दूध का सैंपल भरते अधिकारी - फोटो : विभाग

दिल्ली की मदर डेयरी के लिए भेजे जाने वाले दूध में मिलावट करने का मामला सामने आया है। 15 फरवरी को एफडीए की टीम ने मदर डेयरी दिल्ली जा रहे दूध के टैंकर में मिलावट करने का मामला पकड़ा। मौके पर टीम ने 300 लीटर दूध को नष्ट कराते हुए टैंकर के 24 हजार लीटर दूध को सीज कर दिया। सीज दूध को स्थानीय डेयरी की अभिरक्षा में दे दिया। प्रकरण में टैंकर चालक सहित दो के खिलाफ रिपोर्ट दर्ज कराई गई है।

सहायक आयुक्त खाद्य दीनानाथ यादव ने बताया कि गाजियाबाद-अलीगढ़-कानपुर हाईवे पर पनैठी के नजदीक सूर्या ढाबे के पास एक दूध का टैंकर पुलिस व एफडीए की संयुक्त टीम ने पकड़ा। दूध के टैंकर को फिरोजाबाद से दिल्ली भेजा जा रहा था। ड्राइवर राहुल निवासी जसराना फिरोजाबाद व पनैठी निवासी यतेंद्र उर्फ लंबू दूध को ड्रम में निकालकर पानी मिला रहे थे।

टीम ने टैंकर स्वामी बजरंग ट्रांसपोर्ट और मयूर बिहार दिल्ली को इसकी सूचना दी। ट्रांसपोर्टर ने बताया कि यह टैंकर मदर डेयरी दिल्ली को भेजा गया था। टीम ने ड्रम में निकाले गए 300 लीटर दूध को नष्ट करा दिया। वहीं टैंकर के 24 हजार लीटर दूध को सीज करते हुए सहज डेयरी की सुपुर्दगी में दे दिया। इस मामले में ड्राइवर सहित दो और ट्रांसपोर्टर के खिलाफ थाना अकराबाद में रिपोर्ट दर्ज कराई है।

पंजाब केसरी



इंदौर। (सचिन बहरानी): मध्य प्रदेश के इंदौर जिला प्रशासन ने खाद्य पदार्थ में मिलावट करने वालों के खिलाफ सख्ती शुरू कर दी है, एक तरफ जहां खाद्य विभाग की टीम लगातार अभियान चलाकर खाद्य पदार्थों का सैंपल ले रही है, तो वहीं जुर्माने की भी कार्रवाई की जा रही है, लेकिन अब कलेक्टर आशीष सिंह के निर्देश के बाद खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वालों के खिलाफ एफआईआर भी दर्ज कराई जा रही है।



अधिकारी मनीष स्वामी ने शनिवार को बताया की लोगों को साफ़, अच्छा गुणवत्ता का सामान मिले, इसका प्रयास किया जा रहा है। अगर कोई व्यापारी गड़बड़ी करता है तो उसके खिलाफ सख्त कार्रवाई की जाएगी, फिलहाल जिला प्रशासन ने खाद्य पदार्थों की जांच के लिए अलग-अलग टीमों भी बनाई है।

अमर उजाला

Shamli News: मिठाई, पनीर, मसालों में मिली मिलावट

Updated Sat, 15 Feb 2025 10:44 PM IST



शामली। जिले में खाद्य पदार्थों को खरीदते समय लोगों को सावधानी बरतने की जरूरत है। यहां पर मावा से लेकर मिठाई, पनीर, दूध व मसालों आदि में मिलावट हो रही है। खाद्य विभाग की ओर से जिले भर से लिए गए नमूनों की जांच में इसका खुलासा हुआ है। इसलिए परखकर और सोचसमझकर ही इन्हें खरीदें।

खाद्य सुरक्षा एवं प्रशासन विभाग द्वारा इस वित्तीय वर्ष में एक अप्रैल 2024 से 31 जनवरी 2025 तक कुल 244 विभिन्न खाद्य पदार्थों के नमूने लिए हैं, इनमें से अभी तक लगभग 140 नमूनों की रिपोर्ट प्राप्त हुई है। रिपोर्ट में 42 नमूने फेल पाए गए। इनमें 35 अधोमानक और सात नमूने असुरक्षित पाए गए हैं। सहायक आयुक्त खाद्य सुरक्षा पंकज कुमार ने बताया कि लोगों के स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए शुद्ध खाद्य पदार्थों की बिक्री के लिए दुकानों व प्रतिष्ठानों से लगातार नमूने लेने की कार्रवाई की जाती है। जो नमूने फेल पाए जाते हैं उनके विरुद्ध न्यायालय में वाद दायर कराया जाता है। उन्होंने लोगों से जांच परखकर खाद्य पदार्थ खरीदने का अनुरोध किया है।

मिलावटी खाद्य पदार्थ सेहत के लिए नुकसानदायक : जिला अस्पताल के सीएमएस डॉ. किशोर कुमार आहूजा ने बताया कि खाद्य पदार्थों में मिलावट स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।

इसका सीधा असर पाचन तंत्र पर पड़ता है। खाद्य पदार्थों में मिलावट के लिए जो केमिकल इस्तेमाल किए जाते हैं वे स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी नुकसानदायक हैं। इनके लगातार सेवन से उल्टी, दस्त, लिवर, किडनी और पेट संबंधी रोग होने की आशंका होती है।



500 liters fake milk with 1-liter toxic chemicals seized in this state; Here's how to check the purity of milk

Feb 15, 2025, 14:15 IST

A businessman in Uttar Pradesh has been arrested for producing 500 litres of fake milk using chemicals. The fake milk, which contained harmful substances like caustic potash, was sold as real milk for 20 years. Authorities seized chemicals during the raid and provided methods to check milk purity at home to avoid such dangers.



Milk is often considered as a rich source of calcium and an integral part of a balanced diet that helps with overall well being and boosts metabolism. But, what if the same milk turns out to be the cause for severe illness? Yes, you read it right. A recent raid in Uttar Pradesh resulted in seizing of 500 litre fake milk and 1 litre chemicals, Scroll down to read the details.

A businessman in Uttar Pradesh's Bulandshahr has been held after he created 500 litres of fake milk using one litre of chemicals. According to the authorities, Ajay Agarwal--the owner of Agarwal traders who deal in milk and milk products--would mix artificial sweeteners and flavours in the chemicals to make it seem like real milk. He has been accused of selling

synthetic milk and paneer for 20 years.

As per the raid by the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), one shop and four godowns have been seized with pre-mixed chemicals. "Agarwal has not yet revealed the chemicals he used to create the fake milk but with only five mililitre of it, he could create up to two litres of fake milk," an official told reporters. He added that Agarwal used flavouring agents so that no one could distinguish the synthetic milk from the real one by its appearance, taste, or smell.



दैनिक भास्कर

खाद्य सुरक्षा विभाग टीम की 6 दुकानों पर छापेमारी: जमानियां के दुकानदारों को चेतावनी- सैंपल फेल होने पर लगेगा जुर्माना

नरेंद्र नाथ पांडेय | जमानियां 3 दिन पहले

गाजीपुर के जमानियां में खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन की पांच सदस्यीय टीम ने मिलावटखोरी की शिकायत पर कई मिठाई की दुकानों पर छापेमारी की।

यह कार्रवाई स्थानीय निवासी पवन कुमार श्रीवास्तव द्वारा सीएम पोर्टल पर की गई शिकायत के बाद की गई।

टीम ने बरेसर सहित अन्य स्थानों पर स्थित छह मिठाई की दुकानों से खाद्य पदार्थों के सैंपल लिए और बड़ी मात्रा में खाद्य सामग्री जब्त की।

दुकानों में पाई गई गंदगी के लिए दुकानदारों को नोटिस जारी कर एक सप्ताह में स्पष्टीकरण देने का निर्देश दिया गया है।



टीम ने कई दुकानों से खाद्य पदार्थों के सैंपल लिए।

खाद्य सुरक्षा अधिकारियों ने चेतावनी दी है कि समय पर जवाब न देने पर दुकानों को सील करने की कार्रवाई की जा सकती है।

टीम दो सप्ताह बाद दोबारा निरीक्षण करेगी। सैंपल फेल होने पर दुकानदारों पर जुर्माना लगाने के साथ-साथ मुकदमा भी दर्ज किया जाएगा।

मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी सुमन कुमार मिश्र ने कहा कि मिलावटखोरी किसी भी कीमत पर बर्दाश्त नहीं की जाएगी। सभी सैंपल जांच के लिए लैब भेज दिए गए हैं।

इस छापेमारी में खाद्य सुरक्षा अधिकारी राजीव कुमार, अरविंद प्रजापति, नबीउल्लाह और पंकज कनौजिया शामिल थे। छापेमारी की खबर फैलते ही कई दुकानदारों ने अपनी दुकानें बंद कर दीं।



दैनिक भास्कर

फाल्गुनी मेले में खाद्य सुरक्षा अधिकारी हुए सख्त:खाने के सामान में रंग के प्रयोग पर रोक, दुकानदारों को लाइसेंस और आईडी कार्ड अनिवार्य

बाराबंकी के लोधेश्वर महादेव में चल रहे फाल्गुनी मेले में खाद्य सुरक्षा विभाग ने बड़ी कार्रवाई की है। खाद्य सुरक्षा अधिकारी भगौती प्रसाद और डॉ. अंकिता यादव ने मेले में लगी दुकानों का गहन निरीक्षण किया।

अधिकारियों ने मिठाई और अन्य खाद्य पदार्थों में किसी भी प्रकार के रंग के प्रयोग पर पूर्ण प्रतिबंध लगा दिया है। साथ ही, दुकानदारों को खाद्य पदार्थों को ढककर रखने और उनमें पेपर का उपयोग न करने के निर्देश दिए गए हैं। स्वच्छता पर विशेष जोर देते हुए, खाना बनाने वाले कर्मचारियों के लिए टोपी पहनना अनिवार्य किया गया है।

विभाग ने सभी दुकानदारों के लिए एक नई व्यवस्था लागू की है, जिसके तहत उन्हें आधार कार्ड और दो फोटो के साथ लाइसेंस बनवाना अनिवार्य होगा। यह लाइसेंस बाराबंकी के सभी मेलों में मान्य होगा। खाद्य सुरक्षा अधिकारी भगौती प्रसाद ने बताया कि उनकी टीम ने दर्जनों मिठाई की दुकानों और होटलों का निरीक्षण किया।

अधिकारियों ने चेतावनी दी है कि यदि किसी भी दुकान पर रंग युक्त खाद्य पदार्थ पाए गए तो कड़ी कार्रवाई की जाएगी। यह कदम मेले में आने वाले श्रद्धालुओं की सुरक्षा और स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए उठाया गया है, ताकि उन्हें खान-पान से संबंधित किसी भी प्रकार की समस्या का सामना न करना पड़े।





Ghazipur News - खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने जमानियां में बरेसर नहर के पास मिठाई की दुकानों पर छापेमारी की। तीन दुकानों से मिठाइयों के सैंपल एकत्र किए गए। दुकानदारों में हड़कंप मच गया और कई ने अपनी दुकानें बंद कर...

Mon, 17 Feb 2025 11:22 PM



जमानियां। खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने बरेसर नहर के पास स्थित मिठाई की दुकानों पर छापेमारी की। तीन दुकानों से मिठाइयों के सैंपल एकत्र किए। टीम के पहुंचते ही दुकानदारों में हड़कंप मच गया। कई दुकानदारों ने अपनी दुकानें बंद कर दी। शिकायतकर्ता पवन कुमार श्रीवास्तव ने मिलावटी खाद्य पदार्थों को लेकर आईजीआरएस पोर्टल पर शिकायत दर्ज कराई थी। इसी के आधार पर खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने जमानियां स्टेशन स्थित बरेसर नहर के पास मिठाई की तीन दुकानों पर जांच अभियान चलाया। खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम में मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी सुमन कुमार मिश्र, खाद्य सुरक्षा अधिकारी राजीव कुमार, अरविंद प्रजापति, नबीउल्लाह और पंकज कनौजिया शामिल रहे।



कैमिकलयुक्त दूध पिला रहे दूधिया, 81 में से 63 सैंपल फेल

Badaun News - दूधिया और बाजार से खरीदे गए दूध में मिलावट का खतरा बढ़ गया है। कैमिकल्स युक्त दूध बिक रहा है, जिससे स्वास्थ्य पर गंभीर प्रभाव पड़ सकता है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने 81 सैंपल लिए, जिनमें से 63 फेल हो गए।...



दूधिया और बाजार से खरीदकर दूध पी रहे हैं तो सावधान हो जाइये। बाजार और दूधिया का दूध भी मिलावट हो सकता है कैमिकल्स युक्त दूध बाजार में आ रहा है। इसके पीने से सेहत भी खराब हो जायेगी। बाजार में बिकने वाले दूध और दूधियों के दूध के तमाम सैंपल फेल हो चुके हैं। जिन पर कार्रवाई भी हुई है। जनपद में दूध को लेकर मिलावट खोरी चल रही है। दूधिया स्तर से लेकर दुकानों और कंपनी स्तर पर मिलावटखोरी हो रही है। बाजार में मिलावटी दूध की जमकर बिक्री हो रही है, दूध में न केवल पानी मिलाया जा रहा है बल्कि कैमिकल्स युक्त दूध तैयार करके बाजार में बिक्री की जा रही है। जनपद में सबसे ज्यादा दूध की स्थिति इसलिए खराब है। कि जिले में वित्तीय वर्ष 2024-25 में अब तक करीब 81 सैंपल खाद्य सुरक्षा विभाग की ओर से भरे गए। जिनकी राजकीय प्रयोगशाला से सैंपल की जांच हुई और 63 सैंपल फेल हो गए। जिसमें मिलावटखोरी हो गई। बता दें कि इसी मिलावटखोरी को लेकर कई दिन पहले एडीएम प्रशासन से आनलाइन शिकायत की गई थी। जिसमें सहसवान के व्यक्ति ने मिलावटखोरी की शिकायत की थी। खाद्य सुरक्षा विभाग ने सैंपल भरा लिया है। मगर बाजार में अभी मिलावटी दूध की जमकर बिक्री हो रही है।

RisingKashmir

RK Impact: Food Safety Deptt intensifies efforts to curb unhygienic practices among street vendors

Conducts surprise inspections across Srinagar

Last updated: February 17, 2025



Srinagar, Feb 16: In a positive development, the Food Safety Department has intensified its inspection drives across Srinagar, cracking down on unhygienic practices among street vendors and eateries. Notably, this move comes after Rising Kashmir published an article on February 8, highlighting growing concerns over food safety standards in the city. In response, the Drug and Food Control Organisation has launched a series of rigorous inspections, targeting roadside food stalls and businesses selling ready-to-eat meals to enforce

hygiene and safety regulations.

On February 12, a team led by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar, Yameen ul Nabi, along with other food safety officials, conducted surprise inspections in Batamaloo, Tangpora, and Mominabad. The inspections focused on enforcing cleanliness standards and proper waste disposal to prevent food contamination. Vendors were also provided guidance on maintaining a hygienic food preparation environment. As part of these checks, food samples were collected from various stalls for testing, and multiple violations were recorded. Consequently, three cases were filed under Section 56 of the Food Safety and Standards (FSS) Act for serious hygiene lapses. The crackdown continued on February 13, when food safety officials carried out another round of inspections in Khayam. During these checks, authorities discovered that some vendors were using artificial food colors in biryani. The contaminated stock was immediately destroyed, and legal proceedings were initiated against the offenders. Interestingly, these inspections come amid growing public concern over food safety, especially after a disturbing video surfaced from Hazratbal a few weeks ago. The footage showed a dead mouse floating in a tin of cooking oil used by a vendor, sparking widespread outrage. This led to swift action by both the Food Safety Department and Hazratbal Police, resulting in the vendor's stall being dismantled and legal proceedings being initiated. Local residents have since called for more frequent and rigorous food safety checks. "We want to feel safe when we eat out, especially in public spaces like markets and street stalls. These inspections are a welcome move," said Arshad Ahmed, a resident of Lal Chowk. "Authorities should maintain pressure on these vendors to ensure such incidents do not happen again." Another resident, Riyaz, said, "It's terrifying to think about the kind of food we might be consuming. This is a step in the right direction, but continuous monitoring is essential. One inspection isn't enough — vendors must be checked regularly." Building on these efforts, the Food Safety Department has reaffirmed its commitment to stricter enforcement. In the 2024-25 fiscal year, the department conducted 1,454 inspections, including 439 focused on high-risk foods. During these inspections, 760 food samples were collected, 56 of which were found substandard, leading to legal action. Additionally, checks on 209 street food vendors resulted in fines totaling Rs 1.77 lakh and 20 challans for hygiene violations.

To enhance compliance, authorities are expanding efforts under the Food Safety Training and Certification (FOSTAC) initiative, which educates food vendors on best practices. Mobile Food Testing Vehicles (MFTVs) have also been deployed to conduct on-the-spot quality checks,

ensuring a quicker response to safety concerns. A senior official from the Food Safety Department, requesting anonymity, said, "The department is fully committed to ensuring the safety and hygiene of food in Srinagar. Our inspection drives will continue regularly to uphold the highest standards. We will take strict actions against violators to safeguard public health and create a safer environment for everyone."

As these efforts continue, the public remains hopeful that regular inspections will lead to long-term improvements in food safety across Srinagar. While this crackdown is a step in the right direction, ongoing vigilance from authorities, along with cooperation from food vendors, is essential to ensuring a safer, cleaner food environment for all.

महादेवा मेले में रंगयुक्त मिठाई बेचने वाले दुकानदार पर होगी कार्रवाई: खाद्य सुरक्षा अधिकारी



बराबंकी, 18 फ़रवरी (हि.स.)। खाद्य सुरक्षा अधिकारी भगौती प्रसाद और डॉ. अंकिता यादव ने मंगलवार को लोधेश्वर महादेवा में चल रहे फाल्गुनी मेले में बिक रही मिठाई और अन्य खाद्य सामग्री का निरीक्षण किया। साफ-सफाई से शुद्ध खाद्य सामग्री बिक्री करने के निर्देश दिए हैं।

अधिकारियों ने कहा कि मिठाई और अन्य खाद्य पदार्थों में किसी भी प्रकार के रंग का प्रयोग न किया जाए। खाद्य पदार्थों को ढककर रखने और उनमें वर्क का उपयोग न करने के निर्देश दिए। स्वच्छता पर विशेष जोर देते हुए कहा है होटल में खाना बनाने वाले कर्मचारियों के लिए टोपी पहनना अनिवार्य है। सभी दुकानदारों के लिए एक नई व्यवस्था लागू की है, जिसके तहत उन्हें आधार कार्ड और दो फोटो के साथ लाइसेंस बनवाना अनिवार्य होगा। यह लाइसेंस बाराबंकी के सभी मेलों में मान्य होगा। अधिकारियों ने दुकानदारों से कहा कि यदि किसी भी दुकान पर रंग युक्त खाद्य पदार्थ पाए गए तो कड़ी कार्रवाई की जाएगी।

अमर उजाला

Tue, 18 Feb 2025



होली के त्योहार पर मिठाइयों और नमकीनों में किस हद तक मिलावट की जाती है, इसकी तस्दीक खाद्य सुरक्षा विभाग के आंकड़े कर रहे हैं। पिछले वर्ष होली पर एफडीए ने खाद्य पदार्थों के 35 नमूने लिए थे। इनमें से 25 नमूने फेल आए हैं। अधिकांश नमूने खोवा, बेसन, सूजी और धनिया पाउडर के थे।

होली के त्योहार पर मिठाई, नमकीन और शीतल पेय पदार्थों की जमकर बिक्री होती है। त्योहार से पहले ही मिलावटखोर भी सक्रिय हो जाते हैं। कई खाद्य पदार्थों में नुकसानदायक रंगों का

इस्तेमाल किया जाता है। ऐसे में इन खाद्य पदार्थों के सेवन से लोगों के किडनी और लिवर खराब होने से लेकर कैंसर तक होने का खतरा है।

मिठाइयों, आइस्क्रीम, चॉकलेट और शीतल पेय पदार्थों से लेकर मसालों तक में नुकसानदायक रंगों का इस्तेमाल किया जाता है। यह रंग दो प्रकार के होते हैं। कोलतार (खाने योग्य) और प्राकृतिक (पेंट)। केवल कोलतार रंगों को ही खाने की वस्तुओं में मिलाने की अनुमति है। इसमें लाल, पीला, हरा और नीला रंग महत्वपूर्ण है।

यह दो प्रकार का होता है अम्लीय और क्षारीय। शेष सभी अम्लीय और क्षारीय रंगों के इस्तेमाल पर रोक है। हालांकि अब कोलतार रंगों में भी रसायन मिलाए जा रहे हैं। जैसे पिंसी हुई लाल मिर्च में घुलनशील कोलतार रंग जैसे सूडान 293 की मिलावट की जाती है। इससे कूड़ा, कंकड़, बुरादा आदि को छुपाया जा सके।

त्योहार पर खप जाता है 180 हजार किलो खोवा जिले में मिठाई की करीब 900 दुकानें हैं। इन पर करीब 45 हजार किलो खोवा रोजाना बनता है। त्योहारों पर खोवा की खपत चार गुनी हो जाती है। इस हिसाब से 180 हजार किलो खोवा की खपत हो जाती है। इसकी पूर्ति होना संभव नहीं है। इससे मिलावट का बाजार जोर पकड़ लेता है।

वर्जन-

मिलावटखोरी पर लगाम कसने के लिए खाद्य सुरक्षा एवं औषधि विभाग अभियान चला रहा है। होली पर विशेष अभियान चलाया जाएगा। मिलावटखोरों के खिलाफ नियमानुसार कार्रवाई की जाएगी।



हिन्दुस्तान

एलयू के न्यू कैंपस की कैंटीन से खाद्य पदार्थों का नमूना लिया

Lucknow News - एफएसडीए की टीम ने लखनऊ विश्वविद्यालय की न्यू कैंपस की कैंटीन से खाद्य पदार्थों के नमूने लिए। शिकायतकर्ता यश अग्रवाल ने मिलावटी खाद्य पदार्थों की शिकायत की थी। खाद्य सुरक्षा अधिकारी नीतिका केसरी ने...

Newsrap हिन्दुस्तान, लखनऊ,

Wed, 19 Feb 2025



हिन्दुस्तान

एफएसडीए की टीम ने मंगलवार को लखनऊ विश्वविद्यालय के न्यू कैंपस की कैंटीन से खाद्य पदार्थों का नमूना लिया। इनको जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा जाएगा। न्यू कैंपस की पवन गुप्ता कैंटीन में मिलावटी खाद्य पदार्थ बिकने की यश अग्रवाल ने आईजीआरएस पोर्टल पर शिकायत की थी। प्रकरण दर्ज कराया था। इसके बाद खाद्य सुरक्षा अधिकारी नीतिका केसरी पवन गुप्ता कैंटीन पहुंचीं और शिकायतकर्ता को भी मौके पर आने को कहा। उसने आने में असमर्थता जताई। कैंटीन संचालक मनोज कुमार गुप्ता ने खाद्य पंजीकरण का प्रमाण पत्र दिखाया। कैंटीन में विक्रय हेतु मौजूद खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता में संदेह होने के आधार पर चिल्ली सॉस व फ्रेंच फ्राई का नमूना लिया गया। सहायक खाद्य आयुक्त बीपी सिंह ने मंगलवार को इसकी रिपोर्ट जिलाधिकारी को भेज दी। इसी के साथ आईजीआरएस की इस शिकायत को निस्तारित कर दिया गया।



दैनिक भास्कर

मथुरा में खाद्य विभाग की बड़ी कार्रवाई:कस्तूरबा विद्यालय समेत कई दुकानों से लिए 30 से ज्यादा सैंपल, मिठाई दुकानदारों को सख्त निर्देश

मथुरा में खाद्य सुरक्षा विभाग ने बड़ी कार्रवाई करते हुए विभिन्न स्थानों पर छापेमारी की। खाद्य सुरक्षा अधिकारी रामनरेश ने कस्तूरबा गांधी आवासीय विद्यालय, स्वरूपा की रसोई का निरीक्षण किया, जहां से मूंग की दाल और चावल के नमूने एकत्र किए गए।



बठैन गेट, कोसीकलां में खाद्य सुरक्षा अधिकारी धर्मेन्द्र कुमार ने फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स के माध्यम से विभिन्न खाद्य पदार्थों के 28 नमूने लिए। इनमें मिठाईयां, खाद्य तेल और पिसे मसाले शामिल थे। व्यापारियों को मानक अनुरूप खाद्य सामग्री तैयार करने और बेचने के निर्देश दिए गए।



विशेष रूप से मिठाई विक्रेताओं को सिंथेटिक रंगों के उपयोग पर रोक लगाई गई। साथ ही सभी दुकानदारों को स्वच्छता के कड़े निर्देश दिए गए, जिसमें एप्रेन, दस्ताने, हेड कैप और मास्क का उपयोग अनिवार्य किया गया। खाद्य पदार्थों को ढक्कन रखने और साफ-सफाई का विशेष ध्यान रखने को कहा गया।

गोवर्धन में दानघाटी क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा अधिकारी जितेंद्र कुमार और दलवीर सिंह ने मिठाई की दुकानों का निरीक्षण किया। दुकानदारों को खाद्य पंजीकरण प्रमाण पत्र प्रदर्शित करने, मूल्य सूची लगाने और दुकान के बाहर ढक्कन युक्त कूड़ेदान रखने के निर्देश दिए गए।

अमर उजाला

Bulandshahar News: मिलावटी दूध बेचने वाले को छह माह का कारावास

Tue, 18 Feb 2025



बुलंदशहर। एसपीओ मृत्युंजय सिंह ने बताया कि स्याना के तत्कालीन खाद्य निरीक्षक लखमीचंद्र ने 23 मई 2000 की सुबह साढ़े आठ बजे नगर कोतवाली क्षेत्र की डीएम कॉलोनी में ततारपुर गांव निवासी ऋषिपाल दूध बेचने के लिए जाते समय पकड़ा। वह गाय और भैंस का दूध बेचने के लिए जा रहा था। खाद्य निरीक्षक लखमीचंद्र ने अपना परिचय देकर ऋषिपाल से नौ रुपये का दूध खरीदा। इस दूध का नमूना जांच के लिए भेजा। जांच का लिखित नोटिस मौके पर दिया गया। मिलावट की जांच रिपोर्ट आने पर इसका मुकदमा नगर कोतवाली पर दर्ज किया गया था। अभियुक्त पर सिद्ध हुआ कि वह जिस दूध को बेच रहा था, उसमें दूध के मानक के आधार पर फैट लगभग 13 प्रतिशत, मिल्क साॅलिड नाट फैट लगभग 29 प्रतिशत कम था।

अदालत ने अभियुक्त ऋषिपाल को दोषी करार देते हुए छह माह साधारण कारावास की सजा दी। साथ ही एक हजार रुपए का अर्थदंड भी लगाया। पूर्व में जेल में बिताई अवधि सजा में समायोजित की जाएगी। अर्थदंड जमा करने करने पर दस दिन का अतिरिक्त कारावास भुगतना होगा।

पत्रिका

मध्यप्रदेश की सबसे बुलंद आवाज़

बागेश्वर धाम में फिर की गई फूड सैंपलिंग, 10 किलो खराब खोवा के पेड़ों का विनिष्टीकरण कराया

छतरपुर. बुधवार को एक बार फिर बागेश्वर धाम ग्राम गढ़ा में खाद्य पदार्थों के नमूने लिए गए। इस कार्यवाही में खाद्य सुरक्षा विभाग छतरपुर के अधिकारियों का संयुक्त दल शामिल हुआ, जिसने बागेश्वर धाम स्थित व्यवसायिक प्रतिष्ठानों, दुकानों, होटलों और ढाबों का सघन निरीक्षण किया। इस दौरान 23 से अधिक प्रतिष्ठानों में खाद्य पदार्थों की जांच की गई।

छतरपुर • Feb 19, 2025



जांच करतीं खाद्य सुरक्षा अधिकारी

23 से अधिक प्रतिष्ठानों में की गई खाद्य पदार्थों की जांच

छतरपुर. बुधवार को एक बार फिर बागेश्वर धाम ग्राम गढ़ा में खाद्य पदार्थों के नमूने लिए गए। इस कार्यवाही में खाद्य सुरक्षा विभाग छतरपुर के अधिकारियों का संयुक्त दल शामिल हुआ, जिसने बागेश्वर धाम स्थित व्यवसायिक प्रतिष्ठानों, दुकानों, होटलों और ढाबों का सघन निरीक्षण किया। इस दौरान 23 से अधिक प्रतिष्ठानों में खाद्य पदार्थों की जांच की गई।

विशेष रूप से मिठाई और अन्य खाद्य पदार्थों के 20 नमूने लिए गए, जिन्हें खाद्य प्रयोगशाला में भेजा जाएगा। इसके अलावा, मौके पर खराब पाए गए 10 किलोग्राम खोवा के पेड़ों का विनिर्णीकरण भी कराया गया, ताकि यह आम जनता के लिए खतरे का कारण न बने।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी वेद प्रकाश चौबे और वंदना जैन ने मौके पर मौजूद रहकर इस कार्यवाही को सुनिश्चित किया। कलेक्टर पार्थ जैसवाल ने कहा कि आमजन के स्वास्थ्य की सुरक्षा के लिए यह कार्रवाई निरंतर जारी रहेगी। खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता को लेकर प्रशासन सख्त है और किसी भी प्रकार की लापरवाही नहीं बरती जाएगी। अगले कुछ दिनों में और भी स्थानों पर जांच अभियान चलाने की योजना बनाई गई है, ताकि किसी भी प्रकार के असुरक्षित खाद्य पदार्थों का वितरण रोका जा सके।

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि विभाग की टीम ने भरे नमूने

Pilibhit News - पीलीभीत, संवाददाता। खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की टीम ने विशेष अभियान चलाकर खाद्य पदार्थों के नमूने भरे, जो प्रयोगशाला जांच के लिए भेज दिए जायेंगे। खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग की टीम ने विशेष अभियान चलाकर खाद्य पदार्थों के नमूने भरे, जो प्रयोगशाला जांच के लिए भेज दिए गए। चेकिंग अभियान से दुकानदारों में हड़कंप मचा रहा। मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी स्वतंत्र कुमार श्रीवास्तव के नेतृत्व में खाद्य सुरक्षा अधिकारी सतीश कुमार, तेज बहादुर सिंह, प्रेम कुमार यदव और अनंत स्वरूप की टीम ने अलग-अलग प्रतिष्ठानों पर छापा मार कार्रवाई की। टीम ने गांव प्यास निवासी देवेन्द्र कुमार से आसाम चौराहा से मिश्रित दूध, मोहल्ला वासिल निवासी मोहम्मद नदीम के भूरे खां प्रतिष्ठान से बेकरी कुकीज, गांव अभयपुर माधोपुर निवासी जसवीर सिंह से आसाम चौराहा से मिश्रित दूध, मोहल्ला वासिल निवासी असलम के असलम किराना स्टोर भूरे खां से गुड़, गांव लालपुर निवासी प्रमोद कुमार से आसाम चौराहा पीलीभीत से मिश्रित दूध, आवास विकास कॉलोनी निवासी अमानुद्दीन खान के समर मेडिकोज से न्यूट्रासियूटिकल सीरप, गांव सड़िया निवासी राकेश कुमार से आसाम चौराहा से मिश्रित दूध, मोहम्मद रजागंज पूरनपुर निवासी मोहम्मद अफजाल खान के ब्लाक रोड खानकाह देहत प्रतिष्ठान से बेसन, गांव शाहगढ़ निवासी दिनेश कुमार के नन्हेलाल देवल गांव कुरैया खुर्द कलां प्रतिष्ठान से कच्ची घानी सरसो तेल, मोहल्ला खानका देहात पूरनपुर निवासी बाबू शाह के बरकाती किराना स्टोर ब्लाक रोड पूरनपुर और गांव कुरैया खुर्द कलां पूरनपुर निवासी संजय कुमार सिंह के चौराहा किराना स्टोर कुरैया खुर्द कलां प्रतिष्ठान से बेसन के नमूने भरे। सहायक आयुक्त खाद्य द्वितीय राम औतार सिंह ने बताया कि विशेष चेकिंग अभियान चलाया गया, जिसमें खाद्य पदार्थों के नमूने भरे गए। इन सभी नमूनों को जांच के लिए प्रयोगशाला भेज दिया गया है। जांच रिपोर्ट आने

के बाद आगे की कार्रवाई की जाएगी।



दैनिक भास्कर

सिद्धार्थनगर में खाद्य मिलावट मामले में 2 आरोपियों को जेल:आपरेशन कन्विकशन के तहत कार्रवाई, जुर्माना भी लगा

इंतेजार हैदर | सिद्धार्थनगर



जिला मॉनिटरिंग सेल और पुलिस की प्रभावी पैरवी के चलते दो आरोपियों को सजा सुनाई गई है।

सिद्धार्थनगर में पुलिस महानिदेशक द्वारा चलाए जा रहे 'आपरेशन कन्विकशन' के तहत खाद्य मिलावट के दो अलग-अलग मामलों में बड़ी कार्रवाई हुई है।

जिला मॉनिटरिंग सेल और पुलिस की प्रभावी पैरवी के चलते दो आरोपियों को सजा सुनाई गई है।

पहले मामले में भवानीगंज थाना क्षेत्र के भडरिया बाजार निवासी कनिकराम को दोषी पाया गया। यह मामला 1994 का है। दूसरे मामले में बसौनी निवासी धुवनरायन को 1992 के एक मामले में दोषी करार दिया गया।

सीजेएम श्रद्धा भारतीय की अदालत ने दोनों आरोपियों को खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम की धारा 7/16 के तहत दो-दो साल की सजा सुनाई। साथ ही प्रत्येक पर 5,000 रुपए का जुर्माना भी लगाया गया।

पुलिस अधीक्षक डॉ. अभिषेक महाजन के निर्देशन में चली इस कार्रवाई में जिला मॉनिटरिंग सेल, अभियोजन अधिकारी अजय कुमार गौतम और दोनों थानों के पैरोकारों का विशेष योगदान रहा।

भवानीगंज थाने से मुख्य आरक्षी मुकेश निगम और सिद्धार्थनगर थाने से आरक्षी दुर्गेश गुप्ता ने मामले की पैरवी की।

‘State to form spl task force to crack down on adulterated tea’

BY Team MP20 Feb 2025

Alipurduar: The Bengal government has announced a series of measures to address concerns in North Bengal’s tea industry. After a high-level meeting at Nabanna on Tuesday, state Labour minister Moloy Ghatak stated that strict action will be taken against low-quality, adulterated tea and dust tea. A special task force will be formed and two laboratories will be set up in North Bengal to test the chemical composition of tea and ensure its safety for consumption. Additionally, the government will closely monitor adulterated Darjeeling tea from Nepal and dust tea from Assam. Bought-leaf tea factories will also be under strict surveillance to maintain quality standards.

The meeting was attended by representatives from the Tea Board of India, tea garden owners’ associations, small tea farmers’ associations and senior state officials, including the Chief Secretary and top Labour department officials. Industry stakeholders have largely welcomed the state government’s intervention. Chinmay Dhar, North Bengal Chairman of the Tea Association of India, stated: “I appreciate the government’s efforts. For the first time, almost every issue affecting North Bengal’s tea industry over the past decade was discussed. We are optimistic that more such meetings will be held in the future, ensuring faster resolutions.”

The tea industry has faced severe financial losses, with auction prices dropping last year and extreme weather impacting production. Tea Board data shows losses amounting to thousands of crores, which were discussed in the meeting. The state government reiterated its policy on land use in tea estates. Chief Minister Mamata Banerjee had previously announced that 30 per cent of uncultivated land in tea gardens could be used for alternative industries, including tourism. Minister Ghatak clarified that only land unsuitable for tea cultivation will be considered, ensuring tea production remains unaffected. Additionally, factories producing low-quality or unfit tea may face license cancellation. Bijaygopal Chakraborty, president of The

Confederation of Indian Small Tea Growers Associations, called the meeting productive, stating: “It is evident the government is serious about supporting the tea industry. We welcome the formation of the task force and new laboratories.”

UP: हर महीने 40 करोड़ की काली मिर्च खपा रहे... खिला रहे पपीते के बीज; गोरखपुर से बिहार और इस देश तक जा रहा माल

अमर उजाला नेटवर्क, गोरखपुर Published by: शाहरुख खान

Gorakhpur Spice Scam: यूपी के गोरखपुर में धंधेबाज हर महीने 40 करोड़ की मिलावटी काली मिर्च खपा रहे हैं। शाहजहांपुर, दिल्ली और कानपुर के धंधेबाज गोरखपुर की मंडी में मिलावटी काली मिर्च पहुंचा रहे हैं। यह माल गोरखपुर के रास्ते बिहार और नेपाल तक जा रहा है।



Gorakhpur spice scam - फोटो : अमर उजाला

Gorakhpur News: धंधेबाजों ने मुनाफे के लिए खाने-पीने की हर चीज में मिलावट कर रखा है। शहर में बिक रहे मसालों में ज्यादातर मिलावटी हैं। शाहजहांपुर और कानपुर के धंधेबाज काली मिर्च में बारीकी से मिलावट कर उसे गोरखपुर पहुंचा रहे हैं। शहर में हर महीने करीब 40 करोड़ की मिलावटी काली मिर्च खपाई जा रही है।

खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने मंगलवार को लालडिग्गी क्षेत्र स्थित स्वास्तिक ट्रांसपोर्ट फाउंडेशन के गोदाम से काली मिर्च और खड़ी हल्दी का नमूना लिया। गोदाम में 16 बोरी काली मिर्च रखी हुई थी, जिसमें रंग और तेल के मिलावट होने की आशंका थी।

सूत्रों की मानें तो कानपुर से मिलावटी काली मिर्च की सप्लाई की जा रही है। कानपुर में ही काली मिर्च में पपीते और भिंडी के बीच को मिलाया जाता है। इसके रंग में फर्क न आए इसके लिए कुछ केमिकल को भी मिलाते हैं।

मिलावटी माल पकड़ में न आए इसके लिए ट्रांसपोर्ट की बिलिंग कर मंडी तक लाया जाता है। मंडी के सूत्रों ने बताया कि इसमें शाहजहांपुर, कानपुर और दिल्ली के धंधेबाज जुड़े हुए हैं। हर महीने खप रही 10 हजार क्विंटल मिलावटी काली मिर्च

गोरखपुर की मंडी में हर महीने करीब 25 हजार क्विंटल काली मिर्च की खपत है। इसमें 10 हजार क्विंटल मिलावटी रहता है। मिलावटी मिर्च की कीमत 375 से 410 रुपये प्रति किलो है। वहीं असली काली मिर्च का रेट 670 से 800 रुपये प्रति किलो है। व्यापारियों की मानें तो मिलावटी मिर्च से धंधेबाज मोटी कमाई करते हैं। हर महीने इसका धंधा करीब 40 करोड़ तक हो रहा है। सहालग और सर्दी में यह और भी ज्यादा हो गया था।

नेपाल और बिहार तक सप्लाई

धंधेबाज कानपुर से नकली काली मिर्च को पहले गोरखपुर पहुंचाते हैं। यहां से इसे छोटी गाड़ियों में लादकर आसपास के जिलों, नेपाल और बिहार तक सप्लाई की जाती है। सूत्रों ने बताया कि गोरखपुर से निकलने के बाद ये कहीं भी पकड़े नहीं जाते। इनका नेटवर्क काफी बड़ा है।

मंगलवार को साफ कर दिए दाने

साहबगंज किराना कमेटी के व्यापारियों की सूचना पर सोमवार रात में खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने जांच की थी, जबकि नमूने मंगलवार को लिए गए। व्यापारियों की मौजूदगी में

अधिकारियों ने गोदाम में गिरी हुई काली मिर्च को पानी में डाला तो दाने ऊपर आ गए और रंग भी सफेद हो गया। इसमें आशंका हुई कि काली मिर्च में भिंडी के बीज हैं, लेकिन मंगलवार को गोदाम खुला तो नीचे गिरे हुए दाने साफ कर दिए गए थे।

मिलावटखोर हल्दी में चमक बरकरार रखने के लिए लेड क्रोमेट लगाते हैं, इसकी जांच के लिए हल्दी का नमूना लिया गया है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने शेषपुर मोहल्ले स्थित दीपक कुमार भट्ट के ट्रांसपोर्टर फाउंडेशन में आई काली मिर्च का नमूना लिया। व्यापारियों की सूचना के अनुसार गोदाम में 125 बोरी काली मिर्च कानपुर से आई थी, लेकिन मौके पर 16 बोरी ही मिली। इस कारण ट्रांसपोर्टर को नोटिस देकर बिल मांगा गया है कि किसने माल मंगाया था। उसके आधार पर जांच की जाएगी।

सही सामान बेचने वालों को नुकसान

साहबगंज किराना कमेटी के मंत्री गोपाल जायसवाल ने बताया कि गोरखपुर से शहर के अलावा बिहार और नेपाल तक काली मिर्च जाती है। असली काली मिर्च कर्नाटक से आती है। असली काली मिर्च का रेट 670 से 800 रुपये किलो है, जबकि यह मिलावटी काली मिर्च थोक में 375 से 410 रुपये किलो बिक रही है। बाजार में मिलावटी काली मिर्च को भी असली के रेट से बेचा जा रहा है। इससे अच्छे व्यापारियों को काफी नुकसान होता है।

एलर्जी और लिवर से जुड़ी समस्याएं

जिला अस्पताल के फिजिशियन डॉ. राजेश कुमार ने बताया कि काली मिर्च एक आम मसाला है जो विभिन्न प्रकार के व्यंजनों में उपयोग किया जाता है। मिलावटी काली मिर्च खाने से कई नुकसान हो सकते हैं। इसमें केमिकल पदार्थों के मिलाने से पाचन संबंधित समस्याएं आ सकती हैं। मिलावटी काली मिर्च में मौजूद अन्य पदार्थों से एलर्जी या संवेदनशीलता हो सकती है, जो त्वचा पर चकत्ते, खुजली या अन्य प्रतिकूल प्रभावों का कारण बन सकती है। इससे लिवर की समस्याएं भी हो सकती हैं।

नौसड़ में खपा दी 32 बोरी चायपत्ती

मिलावटी काली मिर्च की तरह नौसड़ में 20 दिन पहले चमड़ा रंगने वाले रंग के साथ पकड़ी गई चायपत्ती को भी खपा दिया गया था। बिल के अनुसार 32 बोरी चायपत्ती देवरिया सहित अन्य स्थानों पर बेची गई थी। देवरिया में जांच हुई तो वहां भी मिलावटी चायपत्ती का नमूना लिया गया था। खाद्य सुरक्षा विभाग ने चायपत्ती का नमूना लिया है, जिसकी रिपोर्ट का इंतजार है।

मिलावटी खाद्य पदार्थों की जांच के लिए अभियान जारी है। ट्रांसपोर्टर के गोदाम में काली मिर्च और खड़ी हल्दी का नमूना लिया गया है। नोटिस देकर बिल मांगा गया है कि कानपुर से आई काली मिर्च को कहा कहां भेजा गया। पहले दिन गोदाम में गिरी काली मिर्च में भिंडी के बीज की मिलावट थी, लेकिन उसे अगले दिन हटा दिया गया था। काली मिर्च में रंग और तेल के मिलावट होने की आशंका है।- डॉ. सुधीर कुमार सिंह, सहायक खाद्य आयुक्त

फ्रेश सब्जियां बस एक छलावा, 'हरा जहर' किया जा रहा स्प्रे, FSSAI ने बताया पहचानने का तरीका

Is Green Vegetables Safe To Eat: यदि आपको लगता है कि हरी सब्जियों में किसी तरह का मिलावट नहीं किया जा सकता है, और शुद्ध खाना खा रहे हैं तो आप गलत हैं. यहां बताए गए उपायों से ग्रीन वेजिटेबल में मिलावट को आप पहचान सकते हैं.

Written By [Sharda singh](#) | Last Updated: Feb 20, 2025,



हरी सब्जियां कई तरह के विटामिन्स, मिनेरल्स जैसे पोषक तत्वों से भरपूर होती हैं, जिससे इसका नियमित सेवन सेहत के लिए बहुत जरूरी माना जाता है. लेकिन हाल के समय में कुछ व्यापारी हरी सब्जियों को फ्रेश दिखाने के लिए मेलेकाइट ग्रीन जैसे हानिकारक केमिकल का यूज कर रहे हैं.

ऐसे में भारत सरकार के खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FASSI) ने इस समस्या को रोकने के लिए जांच के आसान तरीकों को बताया है, जिन्हें अपनाकर आप हरी सब्जियों में मिलावट का पता लगा सकते हैं.

हरी सब्जियों में कलर को बढ़ाने के लिए जिन केमिकल्स का इस्तेमाल किया जाता है, वह इतने टॉक्सिक होते हैं जिससे कैंसर जैसी जानलेवा बीमारियां भी हो सकती है.

सब्जी में मिलावट की पहचान कैसे करें-

टेस्ट 1: ब्लॉटिंग पेपर मैथड

सामग्री की आवश्यकता

- हरी सब्जियां
- गीला सफेद ब्लॉटिंग पेपर

विधि- इस टेस्ट में, सबसे पहले हरी सब्जियां जैसे धनिया, मटर या पालक का एक छोटा हिस्सा लें फिर इन्हें गीले सफेद ब्लॉटिंग पेपर पर रखें. अब थोड़ी देर के लिए इसे ऐसे ही छोड़ दें. यदि सब्जियां शुद्ध हैं तो पेपर पर कोई बदलाव नहीं होगा. लेकिन यदि सब्जियों में मेलेकाइट ग्रीन या आर्टिफिशियल कलर डाले गए हैं, तो कुछ समय बाद ब्लॉटिंग पेपर पर हरे रंग का दाग दिखाई देगा, जो मिलावट का संकेत है.

टेस्ट 2: लिक्विड पैराफिन मैथड

सामग्री की आवश्यकता

- लिक्विड पैराफिन में भीगी हुई कॉटन बॉल
- हरी सब्जियां

विधि- इसमें एक कॉटन बॉल को लिक्विड पैराफिन में भिगोकर हरी सब्जी पर रगड़ा जाता है. सब्जी पर कॉटन लगाने के बाद रंग में कोई बदलाव होने की जांच करें. अगर रंग में कोई

बदलाव नहीं होता है तो सब्जी शुद्ध मानी जाती है, लेकिन यदि रंग में बदलाव होता है, तो यह मिलावट का संकेत हो सकता है.

इन बातों का रखें ध्यान

हरी सब्जियां खरीदते समय कुछ सावधानियां बरतने से आप मिलावट से बच सकते हैं. भरोसेमंद जगहों से ही सब्जी खरीदें. खरीदने से पहले अच्छी तरह से सब्जियों को जांचें. सुनिश्चित करें कि उनमें कोई अजीब चमक या दिखावटी रंग न हो. साथ ही, सब्जियों को अच्छे से धोना और आवश्यकता पड़ने पर छीलना भी मिलावट से बचने का एक अच्छा तरीका है.

इसे भी पढ़ें- हर वक्त मन को परेशान करते हैं खराब विचार, श्री श्री रवि शंकर ने बताया दिमाग को शांत रखने के 5 तरीके

Disclaimer: प्रिय पाठक, हमारी यह खबर पढ़ने के लिए शुक्रिया. यह खबर आपको केवल जागरूक करने के मकसद से लिखी गई है. हमने इसको लिखने में घरेलू नुस्खों और सामान्य जानकारियों की मदद ली है. आप कहीं भी कुछ भी अपनी सेहत से जुड़ा पढ़ें तो उसे अपनाने से पहले डॉक्टर की सलाह जरूर लें.

नैनीताल में बिक रहा खराब दूध, गंदगी में बनता मिला खाना

फोटो कार्रवाई :: - खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने शहर में की छापेमारी - चाय की दुकान के लाइसेंस पर संचालित हो रही थी बेकरी - भोटिया मार्केट के एक रेस्

Wed, 19 Feb 2025

- चाय की दुकान के लाइसेंस पर संचालित हो रही थी बेकरी

- भोटिया मार्केट के एक रेस्टोरेंट में एक्सपायरी दूध मिला नैनीताल, संवाददाता। पर्यटन नगरी में सैलानियों से ही नहीं, स्थानीय लोगों की सेहत से खिलवाड़ किया जा रहा है। इसका खुलासा बुधवार को खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम की रेस्टोरेंट और बेकरी में छापेमारी के दौरान हुआ। टीम ने सभी पर कार्रवाई कर जुर्माना लगाया।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी अभय कुमार, नायब तहसीलदार नरेंद्र कुमार गहतोड़ी की अगुवाई में टीम ने बुधवार को शहर में निरीक्षण किया। भोटिया मार्केट में हार्ट रॉक रेस्टोरेंट में एक्सपायरी डेट का दूध बिकता मिला। रंगाई-पुताई के दौरान खाना तैयार किया जा रहा था। रेस्टोरेंट के लाइसेंस की अवधि भी पूरी हो चुकी थी।

यहां पनीर का सैंपल भरा गया। मल्लीताल गाड़ीपड़ाव में जकिया सुल्तान रेस्टोरेंट की रसोई में गंदगी पाई गई। साथ ही खुले बेसन में सब्जियां पड़ी मिलीं। विभाग ने यहां बेसन का सैंपल भरा। मल्लीताल बाजार में मामूज बेकरी में भी गंदगी मिली। चाय के लाइसेंस पर बेकरी का संचालन किए जाने का मामला भी सामने आया। यहां से मैदा और बन के सैंपल लिए गए। खाद्य सुरक्षा अधिकारी अभय कुमार ने बताया कि गंदगी मिलने और चाय के लाइसेंस पर बेकरी संचालित करने वाले पर दो लाख की चालानी कार्रवाई होगी। अनियमितता पर ऑनलाइन चालान काटे गए हैं।

KASHMIRLife

10 Srinagar Food Operators Fined for Hygiene Violations Ahead of Ramadan

By KL News Network

SRINAGAR: The Food Safety team of the Drug and Food Control Organisation intensified inspection drives in Srinagar ahead of Ramadan, fining ten food business operators for failing to meet hygiene and sanitary standards.

Led by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar, Yameen Ul Nabi, and Food Safety Officers Fayaz Ahmad Bhat and Hakeem Adil Rashid, the team conducted inspections at Parimpora Market and Fruit Mandi Parimpora. Violators were fined under Section 69 of the Food Safety and Standards Act.

With the holy month of Ramadan approaching, the department is focusing on ensuring the quality and safety of essential food items, including dates and dry fruits. Authorities have urged food businesses to maintain strict hygiene practices and comply with all food safety regulations to safeguard public health. (KNT)

खाद्य सुरक्षा उल्लंघन मामले में 8 प्रतिष्ठानों के खिलाफ लगा जुर्माना

पलामू जिले में खाद्य सुरक्षा मानकों के उल्लंघन पर न्याय निर्णयन पदाधिकारी कुंदन कुमार ने आठ प्रतिष्ठानों पर 2 लाख 65 हजार रुपये का जुर्माना लगाया। विक्रेताओं द्वारा अवमानक खाद्य पदार्थों की बिक्री के...

Thu, 20 Feb 2025

मेदिनीनगर, संवाददाता। पलामू जिले में खाद्य सुरक्षा मानकों को बनाये रखने और सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा के मद्देनजर न्याय निर्णयन पदाधिकारी सह अपर समाहर्ता कुंदन कुमार ने खाद्य सुरक्षा उल्लंघन को लेकर आठ प्रतिष्ठानों के खिलाफ जुर्माना लगाया है। जनवरी माह से अबतक आठ प्रतिष्ठानों के विरुद्ध 2 लाख 65 हजार रुपये का जुर्माना लगाया है। अपर समाहर्ता ने बताया कि घटिया और मिलावटी (अवमानक) खाद्य पदार्थ बिक्री करने व भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक नियमों का पालन नहीं करने वाले विक्रेताओं के विरुद्ध जुर्माना लगाया गया है। इसके पूर्व इन विक्रेताओं के फूड सैंपल को जांच के लिए रांची के नामकुम स्थित स्टेट फूड टेस्टिंग लैबोरेट्री में जांच कराया गया। समय-समय पर फूड सेफ्टी ऑफिसर गुलाब लकड़ा ने खाद्य पदार्थ बेचने वाले दुकानों पर छापेमारी कर खाद्य पदार्थों का नमूना जब्त किया था। उल्लेखनीय है कि होली का त्योहार नजदीक आ गया है। इस क्रम में की गई कार्रवाई का व्यापक असर होने की संभावना है।

अमर उजाला

Basti News: खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने बभनान में तीन दुकानों से लिए नमूने

Published by: गोरखपुर ब्यूरो Updated Thu, 20 Feb 2025



रंगीन मसूर, दाल और मिथ्या छाप आटा को किया सील

संवाद न्यूज एजेंसी

बभनान (बस्ती)। नगर पंचायत की दुकानों का बुधवार को खाद्य सुरक्षा विभाग के आयुक्त की अगुवाई में टीम ने औचक निरीक्षण किया। इस दौरान दो दुकानों पर आटा और दाल को सील किया गया। जबकि एक दुकान पर रंगीन मसूर दाल को सील कर गया। एक दुकान पर 990 किलो मिथ्या छाप आटा पाए जाने पर सील कर दिया गया। इस दौरान कस्बे में हड़कंप मचा रहा। अधिकतर दुकानदार अपनी दुकान का शटर बंद कर गायब हो गए।

दोपहर बाद कस्बे के स्टेशन चौराहा से विजयनगर चौराहे के बीच फूड कमिश्नर बीके पांडेय, जिला खाद्य अधिकारी धर्मराज मिश्र व बस्ती मंडल के खाद्य सुरक्षा अधिकारी इंद्रेश कुशवाहा

की टीम ने तीन दुकानों पर पहुंचकर खाद्य पदार्थों के नमूने लिए। फूड कमिश्नर बीके पांडेय ने बताया कि औचक निरीक्षण में तीन दुकानों की जांच की गई।

उन्होंने बताया कि एक दुकान पर 998 किलो मिथ्या छाप आटा, दूसरी दुकान पर 58 किलो मसूर की रंगीन दाल पाए जाने पर सील कर दिया गया। बताया कि एक दुकान से काली मिर्च का सैंपल लेकर लैब भेजा जाएगा। परिणाम आने के बाद कार्रवाई की जाएगी।



हिन्दुस्तान

आवासीय विद्यालय की रसोई से भरे मूंग दाल-चावल के सैंपल

Mathura News - क्रॉसर-खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने चलाया अभियान, गोवर्धन से लिया पेड़े का नमूना जिलाधिकारी द्वारा दिए गए निर्देशों के अनुपालन में खाद्य सुरक्षा विभाग

जिलाधिकारी द्वारा दिए गए निर्देशों के अनुपालन में खाद्य सुरक्षा विभाग के अधिकारियों ने स्कूल का निरीक्षण कर खाद्य पदार्थ के सैंपल लिए। इसके अलावा अन्य स्थानों से भी नमूने लिए गए। सहायक आयुक्त खाद्य धीरेन्द्र प्रताप सिंह के निर्देशन में फूड विभाग की टीम सक्रिय है। खाद्य सुरक्षा अधिकारी रामनरेश द्वारा कस्तूरबा गांधी आवासीय विद्यालय, स्वरूपा का निरीक्षण किया। विद्यालय की रसोई से मूंग दाल और चावल के नमूने गुणवत्ता जांच हेतु संग्रहित लिए गए। खाद्य सुरक्षा अधिकारी जितेंद्र कुमार एवं दलवीर सिंह द्वारा गोवर्धन तहसील में दानघाटी के आसपास स्थित मिठाई की दुकानों का निरीक्षण कर मिठाइयों को ढक कर रखने, खाद्य पंजीकरण प्रदर्शित करने, रेट लिस्ट लगाने और दुकान के बाहर ढक्कन युक्त कूड़ेदान रखने के निर्देश दिए गए। सौंख अड्डा गोवर्धन स्थित मिठाई की एक दुकान से पेड़े का एक नमूना भी विश्लेषण हेतु लिया गया। खाद्य सुरक्षा अधिकारी धर्मेन्द्र कुमार द्वारा कोसीकला में खाद्य सचल प्रयोगशाला फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स के माध्यम से विभिन्न प्रकार की मिठाइयों, खाद्य तेल, पिसे मसाले आदि के 28 नमूने लिए गए।

34 students fall ill after eating noon meals in Sundargarh, Rayagada

Chanchala Sahu, matron of the school said they initially suspected the girls fainted due to food poisoning but ruled it out as over 150 others who ate the food didn't fall ill.



A child vomiting after eating the noon meal and (right) students admitted to the district headquarters hospital. (Photo | Express)

ROURKELA/BERHAMPUR : About 34 students from two schools in Sundargarh and Rayagada districts were taken ill after allegedly consuming mid day meal served in their institutions on Tuesday.

Thirty students of Udusu Primary school in Sundargarh's Bisra block who fell ill were admitted to the Bisra Community Health Centre (CHC). While four with symptoms of food poisoning were kept under observation, others were discharged after treatment. Bisra block education officer (BEO) Supravat Behera said the situation was under control.

Behera said the MDM is supplied to all the schools of the district by one organisation but students of Udusu school only fell sick. Samples of food and water have been collected and sent for test, he informed.

Meanwhile, four Class IX students at the government Sevashram in Rayagada district's Rivelkana village also suffered the same sickness after having their daily MDM. According to sources, the students became unconscious while the classes were underway and were rushed to the Rayagada district headquarters hospital.

As the news spread, parents of the students gathered in front of the hospital, which led to a commotion. While some claimed the girls fell ill due to food poisoning, others alleged they became unconscious due to fear of ghosts.

Chanchala Sahu, matron of the school said they initially suspected the girls fainted due to food poisoning but ruled it out as over 150 others who ate the food didn't fall ill. "One of the girls fainted due to epilepsy and the others became unconscious after seeing her. The doctors also said the girls fainted due to shock," she said, adding that the girls were discharged from the hospital in the evening.



Elliot's beach fish samples sent to lab for tests

Feb 19, 2025,



Chennai: Food safety and fisheries department officials on Wednesday evening seized 5kg of stale and decayed fish during a surprise inspection at Elliot's Beach in Besant Nagar. Samples of nearly 11 varieties of fish were collected and sent to the lab for further analysis.

On Sunday evening, a couple had complained that they found at least 20 worms in a seer fish (Vanjiram) they had purchased for 900. They confronted the vendor, which resulted in a tussle.

Based on media reports, a team of food safety officials led by the designated officer (Chennai) Dr Satheesh Kumar inspected 12 fish stalls between 6.30pm and 8.30pm — the time when business peaks for the vendors.

They took samples of various fish varieties including Sankara, Vanjiram, white Kilanga, Parai, Koduva, and Illa from various food stalls.

"Food samples were handed over to a NABL-accredited lab for analysis. If the samples are declared unfit for human consumption, action will be taken," he said.

On Wednesday, fish vendors were asked to get a valid FSSAI licence or registration and ensure they provide clean fish to the public. Those violating food safety norms were issued notices under the FSSAI and directed to maintain hygiene. The food safety department will also organise a FoSTaC (Food Safety Training and Certification) programme for fish vendors, focusing on food safety and meat hygiene, to increase awareness among vendors.

Routine inspections and strict monitoring will continue, officials said, adding that the department was committed to ensuring food safety in the city's fish markets.

RisingKashmir

Food Safety inspections intensified in Sgr to prevent sale of unhealthy, expired stuff

Ahead of Holy month of Ramadhan

February 20, 2025



Cases registered against dozens food business operators

Srinagar, Feb 19: Ahead of the holy month of Ramadhan, the Food Safety team of the Drug and Food Control Organisation, on the directions of the Deputy Commissioner (DC) Srinagar, Dr. Bilal Mohi-Ud-Din Bhat intensified the drives across the Srinagar to check the sanitary and hygiene conditions of roadside vendors and food business operators dealing with prepared food.

The inspection drives are being conducted to ensure the quality of food, especially dates, dry fruits, ready to eat food items etc as per the guideline of the Food Safety and Standards Act.

The Food Safety team headed by Assistant Commissioner Food Safety Srinagar Yameen Ul Nabi along with Food safety Officers Fayaz Ahmad Bhat and Hakeem Adil Rashid conducted inspections at Parimpora Market and Fruit Mandi Parimpora. The team found 10 food business operators violating sanitary and hygiene standards and were fined under Section 69.

Meanwhile, the team also conducted an evening inspection at various locations in Srinagar, including Jehangir Chowk, Amirakadal, HSHS, Lal Chowk and other areas. To check the sanitary and hygiene conditions of roadside vendors and food business operators dealing with prepared food. During the evening inspection drive as many as 8 Food Business Operators (FBOs) were compounded and two insanitary challans were submitted to the Adjudicating Office in Srinagar. On the occasion, Street vendors were informed about food safety rules and regulations, and the importance of maintaining high standards of sanitary and hygiene conditions in their stalls. Vendors were warned against using artificial colors in prepared food and instructed to protect food from environmental hazards.

Moreover, the Deputy Commissioner Srinagar has asked the Food Safety team to further intensify the inspections across the City to monitor the food items in the market to prevent the sale of unhealthy and expired food stuff. He also urged the food business operators to self-comply with the rules and regulations laid under the Food Safety and Standards Act. Failure to comply may lead to strict actions, including closure of their business. In the meantime, the Food Safety Department has also appealed the consumers can contact the Drug and Food Control Organization or report their concerns on the toll-free number 104.

अमर उजाला

Nainital: चाय के लाइसेंस पर बनाए जा रहे थे केक, खाद्य सुरक्षा विभाग ने छापा मारा; गंदगी मिलने पर कार्रवाई की

अमर उजाला नेटवर्क, नैनीताल Published by: हीरा मेहरा Updated Thu, 20 Feb 2025 10:49 AM

मल्लीताल बड़ा बाजार क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने छापा मारा तो चाय की दुकान के लाइसेंस पर बेकरी का संचालन होता मिला। साथ ही रेस्टोरेंट में गंदगी मिलने पर बेकरी स्वामी के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई है।



नैनीताल के रेस्टोरेंट में निरीक्षण करती खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम - फोटो : अमर उजाला

नैनीताल के मल्लीताल बड़ा बाजार क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने छापा मारा तो चाय की दुकान के लाइसेंस पर बेकरी का संचालन होता मिला। साथ ही रेस्टोरेंट में गंदगी मिलने पर बेकरी स्वामी के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई है। वहीं चाट पार्क क्षेत्र में एक रेस्टोरेंट के लाइसेंस की वैधता समाप्त होने पर संचालक का चालान किया गया।

बुधवार को जिला प्रशासन के नेतृत्व में खाद्य सुरक्षा विभाग की ओर से मल्लीताल बाजार क्षेत्र में अभियान चलाया गया। टीम ने सबसे पहले एक रेस्टोरेंट में छापा मारा। फिर बड़ा बाजार क्षेत्र में जांच के दौरान चाय की दुकान के लाइसेंस पर मामूज बेकरी संचालित होती मिली। बेकरी व रेस्टोरेंट में गंदगी भी पाई गई, जिस पर खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बेकरी से मैदे का सैंपल भरते हुए गंदगी व गलत लाइसेंस पर कार्य करने पर संचालक हिमांशु बिष्ट का चालान किया।

इसके बाद टीम ने गाड़ी पड़ाव क्षेत्र में जायका रेस्टोरेंट से बेसन का सैंपल भरा। चाट पार्क क्षेत्र स्थित हार्ट रॉक रेस्टोरेंट का निरीक्षण कर टीम ने पनीर का सैंपल भरा और गुलजार अहमद के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई। खाद्य सुरक्षा अधिकारी अभय सिंह ने बताया कि गंदगी के चालान में संचालक को दो लाख तक का जुर्माना भरना पड़ सकता है। अभियान में नायब तहसीलदार नरेंद्र कुमार गहतोड़ी समेत अन्य कर्मी मौजूद रहे।

Fruits, unbranded drinks come under food safety lens

Meanwhile, it is essential for consumers to be aware and prioritise their health and safety.



COIMBATORE: With summer approaching, several locally-prepared soft drinks are flooding the market, The food safety department has planned to conduct periodic inspection for sale of unapproved soft drinks, pathaneer (palm neera) and fruit drinks. They also plan to raise awareness about the risks associated with consuming unapproved food items which could be adulterated.

K Tamilselvan, designated food safety officer for the district said, “There are serious concerns about quality of locally-made soft drinks. Without proper testing and regulation, there’s a risk of contamination, adulteration or other safety issues. We monitor soft drinks manufacturing to meet certain standards of quality and safety. By bypassing this process, locally-made soft drink brands are putting consumers at risk. The sale of fake or unauthorised soft drinks will peak in summer, so we will be conducting surprise raids.”

He added, “We learnt that locally-produced soft drinks are available even at petty shops, with prices starting at Rs 5. A year ago, we busted an illegal manufacturing unit in the city. Similarly, we are working to identify other illegal manufacturing units. Meanwhile, it is essential for consumers to be aware and prioritise their health and safety. When choosing a soft drink, customers should look for brands that are approved by the food safety department.”

Along with soft drinks, the food safety department is planning to inspect quality of other items which are commonly consumed by the public during summers such as watermelon, fruit juices and palm water. “We received information that watermelons in the market have been artificially enhanced with colours and sweeteners. Moreover, another popular summer drink, palm water sourced from palm trees has also become a cause for concern as it is alleged that some people add artificial flavours, preservatives, water and sweeteners. Although we tested palm water samples from three different locations in the city last year, no adulteration was found. We have planned to do the same this year,” Tamilselvan added.

Additionally, the department will hold inspections at shops selling fruits, fruit juices and ice manufacturing units. Tamilselvan said they have already started monitoring manufacturing units and will commence inspection soon.



4 jailed for 7 yrs for adulterating illicit liquor with urea

Keshav Agarwal / Feb 20, 2025



Pilibhit: A local court in Pilibhit sentenced four men to seven years in jail for distilling illicit liquor and adulterating it with urea to increase its potency in 2008. The court of additional district and sessions judge Shweta Dixit also imposed a fine of Rs 10,000 on each convict on Wednesday.

On Oct 17, 2008, a police team led by the then sub-inspector Ram Kishor Sharma raided an illegal distillation site in a forest near Rahpur village under Deuria Kotwali police station area. The team seized 400 litres of distilled liquor, a large quantity of fermented raw liquid, urea for adulteration, and distillation equipment. Two of the four convicts, Gurwant Singh, 59, and Surendra Pandit, 52, were arrested at the site, while Satnam Singh, 60, Sampurn Singh, 50, and Munis Khan managed to escape but were later arrested.

The next day, an FIR was registered against the five accused under section 60(2) of the Excise Act, IPC section 272 (adulteration of food or drink meant for sale), and the Gangster Act.

Additional district govt counsel Amit Kumar Shukla said the police initially charged five people, including Munis Khan, who was later acquitted due to a lack of evidence. Based on witness statements, evidence presented in court, and arguments from both sides, the court pronounced a guilty verdict against the four, Shukla said.

जीभ नहीं जिंदगी का स्वाद बदल देंगे ये मिलावटी मसाले, सात नमूने फेल

Aligarh News - हांगकांग में पिछले साल मसालों के नमूने फेल होने के बाद, अलीगढ़ में एफडीए ने मसालों के सात नमूनों की जांच की। इन नमूनों में हल्दी, मिर्च, धनिया और जलजीरा शामिल हैं, जिनमें हानिकारक केमिकल की मात्रा पाई...

जीभ नहीं जिंदगी का स्वाद बदल देंगे ये मिलावटी मसाले, सात नमूने फेल -हांगकांग में बीते साल मसालों के नमूने फेल होने के बाद प्रदेश में भरे गये थे नमूने

-हल्दी पाउडर, मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, जलजीरा की 265 पेरामीटर पर हुई जाँच

-पहली बार चेन्नई की सेंट्रल एफडीए लेब में हुई अलीगढ़ के मसालों की जाँच

-कोपर सल्फेट, इथोफन प्रोक्स सहित कई केमिकल की मात्रा मसालों में पाई गयी

-स्वास्थ्य पर बहुत बुरा असर डाले रहे ये मिलावटी मसाले, सिस्टम सो रहा

अलीगढ़। वरिष्ठ संवाददाता। दूध, घी, पनीर सहित तमाम खाद्य पदार्थों में मिलावट का पूर्व में कई बार खुलासा हो चुका है। पहली बार एफडीए द्वारा लिए गए मसालों के नमूनों के जांच रिपोर्ट चेन्नई की सेंट्रल लैब से आई है। जिसमें सात मसालों के नमूने फेल हुए हैं। जिसमें हल्दी पाउडर, मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, जलजीरा आदि शामिल हैं।

FSD Ang Conducts Intensive Market Inspection



Anantnag : Food Safety Department Anantnag conducted an extensive market inspection across various locations in the district Anantnag to assess the adherence of Food Business Operators (FBOs), particularly roadside vendors, to the provisions of Schedule-IV of the Food Safety and Standards Act (FSSA), 2006.

During the inspection, several violations of food safety standards were identified, particularly poor hygiene and sanitation practices. Vendors were found using improper waste disposal systems, utilizing printed paper as food wrapping material, and employing non-food-grade plastic materials for packaging. These practices pose a significant risk to consumer health and safety.

As a result of the findings, five petty FBOs have been recommended for compounding under Section 69 of the Food Safety and Standards Act, 2006. In addition, the Food Safety Officers (FSOs) procured a total of 10 samples during the drive—four enforcement and six surveillance samples—for detailed laboratory analysis.

The department also made use of its Mobile Food Testing Van to conduct on-the-spot testing of various food items. The mobile unit also served as an educational tool, informing vendors and the public about the harmful effects of reusing cooking oil and the importance of

maintaining food safety standards, particularly in relation to RUCO (Reused Cooking Oil). The Food Safety team issued strong warnings to Food Business Operators, stressing the importance of adhering to good manufacturing and hygienic practices. Authorities have made it clear that those found in violation of the Food Safety and Standards Act, 2006, will face strict legal action.

The Food Safety Department remains committed to ensuring public health and safety by monitoring food quality and educating local vendors about maintaining proper food safety standards.



Kanpur News: कानपुर में खाद्य विभाग ने की बड़ी छापेमारी, 12 क्विंटल मिलावटी मावा किया जप्त

UP News: त्योहारों को देखते हुए कानपुर में खाद्य विभाग सक्रिय हो गया है. खाद्य विभाग ने छापेमारी करते हुए 12 क्विंटल मावा जप्त किया है. मामले में आगे की कार्रवाई की जा रही है.

By : विकास धीमान | Updated at : 20 Feb 2025



खाद्य विभाग ने जप्त किया मिलावटी मावा

Source : विकास धीमान

Kanpur News: त्योहार नजदीक आते ही अलग अलग शहरों में लोगों को जहर खिलाने और बेचने का कारोबार धड़ल्ले से शुरू हो जाता है. मिलावट खोर ज्यादा मुनाफा कमाने के चक्कर में लोगों की सेहत से खिलवाड़ करने से नहीं चूकते हैं. मिलावट खोरों पर शिकंजा कसने के

लिए खाद्य विभाग सक्रिय हो गया है. कानपुर में मिलावट खोरों के खिलाफ खाद्य विभाग ने बड़ी कार्रवाई को अंजाम दिया है, शहर के रोडवेज बस अड्डे झकरकटी पर एक कंटेनर में नकली मावे की सूचना पर छापेमारी की गई. खाद्य विभाग की टीम ने 12 क्विंटल मावा बरामद कर सैंपल भर लिया है.

इटवा से कानपुर बाजार ही ओर मावे से भरी एक गाड़ी को मुखबिर की सूचना पर पुलिस और खाद्य विभाग के अधिकारियों ने संयुक्त रूप से घेर कर छापेमारी कर दी. बीच सड़क पर पकड़ी गई मावे से भरी गाड़ी में तकरीबन 12 क्विंटल से ज्यादा की मात्रा में मावा बरामद किया गया है. खाद्य विभाग के अधिकारियों ने पकड़ी गई गाड़ी से माल बरामद कर जब्त कर लिया है और सैंपल लेकर उसकी जांच के लिए लैब भेज दिया है. पकड़ा गया माल हुलागंज क्षेत्र के एक व्यापारी की दुकान पर पहुंचना था.

गाड़ी के ड्राइवर से भी पूछताछ की जा रही है. पूछताछ में उसने बताया कि माल इटवा जनपद से लेकर कानपुर आया है, उसे सिर्फ माल की डिलीवरी देने को कहा गया था. गाड़ी में मौजूद माल असली है या नकली इसकी उसे कोई भी जानकारी नहीं है.

खाद्य विभाग ने लैब भेजा मावे का सैंपल

वहीं पकड़े गए माल को लेकर खाद्य अधिकारी संजय प्रसाद ने बताया कि त्यौहार को देखते मिलावटखोर लोग मिलावटी मावे की खपत बाजारों में करते हैं. मुखबिर की सूचना पर पता चला कि इटवा से कानपुर के बड़े मावा बाजार में ज्यादा मात्रा में मावा लाया जा रहा है जिसके चलते ये छापेमारी की गई है. मौके पर मावे का टेस्ट किया गया जिसे परीक्षण में मिलावट के संकेत मिले. जिसके बाद चार नमूने लिए गए और गाड़ी को क्षेत्रीय पुलिस के सुपुर्द कर दिया गया. मामले में जांच रिपोर्ट आने के बाद आगे की कार्रवाई की जाएगी.

90 किलो कचरी सीज, सात सैंपल भरे

Rampur News - खाद्य सहायक आयुक्त सुनील कुमार शर्मा के नेतृत्व में मिलावट रोकने के लिए छापेमारी की गई। टीम ने विभिन्न स्थानों से 5 खाद्य पदार्थों के सैंपल भरे और करीब 90 किलो मिलावटी कचरी सीज की। इस अभियान में कई...

Fri, 21 Feb 2025

खाद्य एवं पेय पदार्थों में मिलावट की रोकथाम को लेकर खाद्य सहायक आयुक्त सुनील कुमार शर्मा के नेतृत्व में छापेमार अभियान चलाया गया। जिसमें 5 खाद्य पदार्थों के सैंपल भरे गए। टीम ने डिग्री कॉलेज रोड स्थित शबरी ट्रेडर्स से एक सैंपल, बिलासपुर गेट स्थित इकबाल किराना से नमकीन का एक सैंपल, शाहबाद गेट स्थित दूधिया इमरान अली, रियाजुल और राजा खान से दूध का एक-एक सैंपल, रोशन बाग स्थित राजेश कुमार साई पापड़ की कचरी फैक्ट्री से रंगीन कचरी के दो सैंपल लेकर करीब 90 किलो कचरी सीज की गई। इस दौरान अशोक कुमार सिंह, वीरेन्द्र सिंह कुशवाहा, रामचन्द्र यादव, राहुल शुक्ला, अजरा बी मोहम्मद आदि मौजूदा रहे।



Plastic sheets in idli preparation: A health hazard with toxic chemicals; 24 Karnataka eateries in the soup

Feb 21, 2025



Health safety officials in Bengaluru are inspecting eateries to prevent the use of plastic sheets in idli preparation due to health risks. 24 notices have been issued, and many establishments are switching to banana leaves, cloth, or non-stick moulds as alternatives.

BENGALURU: Health safety officials are cracking down on food outlets using plastic sheets in the preparation of idlis. As many as 254 eateries have been inspected across the state and 24 issued notices.

The crackdown comes in the wake of the commissionerate of food safety and drug administration ordering inspections of hotels, restaurants, and street vendors across Karnataka. An order in this regard was issued on Feb 14, 2025, following complaints from the public.

Eating foods cooked with plastic subjected to very high temperatures might cause harm to one's health. Hoteliers in the city, meanwhile, said while some in the sector may be using plastic sheets, a majority opts for white cotton cloth, banana leaves, or non-stick moulds.

Karthik B Shetty, founder of Idly Guru, which provides batter and equipment to 50 food trucks and food outlets, including quick-service restaurants across Bengaluru, said paper with a thin layer of plastic laminating

it was used in establishments in the past to cut costs and effort in cleaning the cloth traditionally used between the batter and mould. Cloth usually has to be washed and dipped in water with each use, while paper rolls were a shortcut. These were also a cheaper alternative to butter paper. The large-scale production of idlis evolved from banana leaves to cloth, paper roll, and now largely, non-stick moulds.

Bruhat Bangalore Hotel Association (BBHA) president Subramanya Holla S told TOI: "While some small hotels may be using plastic sheets, 90% of city hotels have stopped using them as far as I know. And a lot of them are going in for the widely available non-stick moulds."

"A lot of people are using cloth now, the traditional way. Plastic sheets were opted for in the past as they were easier to maintain compared to cloth, which needed to be cleaned and dried. Plastic became a convenient option with labour attrition too," he pointed out, considering it a bygone trend. "In sync with FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India) standards, we have reminded members to forgo plastic."

Krishna Raj, proprietor of Hotel Nisarga Grand on Nrupathunga Road, said, "Plastic was used earlier, but people have switched to the healthier option of banana leaves. We use banana leaves for tatte idlis and cotton cloth for smaller idlis — these cloths are washed thoroughly and then reused. We use the cloth just for idlis."

Vasant Kumar of Chalukya Samrat said, "We use steel cutlery and steel moulds, which are covered with a neat white cloth that is wet before putting idli batter. We have several cloth pieces that are washed, dry-cleaned, and used; we use 18-20 per day, with about 800 idlis being churned out on a weekday."

Using plastic sheets to cook idlis can be harmful due to the release of toxic chemicals when plastic is exposed to high temperatures.

As plastic is not designed for cooking, the heat can cause it to break down and leach harmful substances, such as bisphenol A (BPA) and phthalates, into the food.

These chemicals are known to disrupt hormonal balances and may lead to long-term health issues, including reproductive problems, developmental disorders, and increased risks of certain cancers.

When food is cooked in direct contact with plastic sheets, the potential for these harmful substances to enter the food increases, posing serious risks to consumer health.

खाद्य सुरक्षा विभाग की कार्रवाई :मिलावटी पनीर की पहचान कर मौके पर नष्ट किया 400 किलो दूषित पनीर

Feb 20, 2025



खैरथल (हीरालाल भूरानी)

जिले में खाद्य सुरक्षा विभाग की बड़ी कार्रवाई में 400 किलो दूषित एवं मिलावटी पनीर पकड़ा गया और मौके पर ही नष्ट कर दिया गया। जिला कलेक्टर एवं मजिस्ट्रेट के निर्देशानुसार और मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी डॉ. अरविंद गेट के नेतृत्व में यह कार्रवाई की गई।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बताया कि गुरुवार की सुबह करीब 5:00 बजे तिजारा टोल प्लाजा के पास पुलिस ने एक संदिग्ध सफेद इको वैन को रोका, जिसमें लोहे की कैनों में बड़ी मात्रा में पनीर भरा हुआ था। वाहन की तलाशी लेने पर इसमें से तेज बदबू आने लगी। पुलिस ने तत्काल खाद्य सुरक्षा विभाग को सूचित किया, जिसके बाद मोबाइल फूड टेस्टिंग वैन मौके पर पहुंची और पनीर की प्रारंभिक जांच की गई।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी हेमंत कुमार यादव के अनुसार, पकड़े गए 400 किलो पनीर में मिलावट और खराब गुणवत्ता के संकेत मिले। पनीर को जांच के लिए खाद्य प्रयोगशाला भेजा गया तथा मौके पर ही प्रशासन ने जेसीबी मंगाकर गड़्ढा खुदवाया और दूषित पनीर को नष्ट कर दिया।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बताया कि यह पनीर हरियाणा के मेवात क्षेत्र से लाया गया और इसे तिजारा व आसपास के

इलाकों में बेचा जाना था। उन्होंने बताया कि आरोपी मोहम्मद साद (25 वर्ष), निवासी गुर्जर नंगला, मेवात (हरियाणा) को हिरासत में लिया तथा मिलावट पर अंकुश लगाने हेतु आगे भी इस प्रकार की कार्यवाही की जाएगी। इस संयुक्त अभियान में खाद्य सुरक्षा अधिकारी हेमंत कुमार यादव, थानाधिकारी रामनिवास, कांस्टेबल महिपाल सिंह, फारुक खान एवं सुभाष यादव मौजूद रहे।

बाराबंकी में लोधेश्वर महादेव मेले में खाद्य सुरक्षा का जायजा:दुकानदारों को सामान पर रेट लिखने और स्वच्छता बनाए रखने के निर्देश

संदीप | लोधौरा, बाराबंकी



खाद्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा दुकानों का निरीक्षण।

लोधेश्वर महादेव के फाल्गुनी मेले में श्रद्धालुओं की सुरक्षा को लेकर प्रशासन सतर्क है। खाद्य सुरक्षा अधिकारी भगौती प्रसाद और उनकी टीम ने मेले में लगी दुकानों का निरीक्षण किया।

अधिकारियों ने होटल और खाद्य स्टॉल संचालकों को स्वच्छता बनाए रखने के निर्देश दिए। उन्होंने कहा कि प्रत्येक स्टॉल पर कूड़ेदान रखना अनिवार्य है। साथ ही खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता का विशेष ध्यान रखने को कहा।

महादेव चौकी प्रभारी संतोष कुमार त्रिपाठी भी निरीक्षण के दौरान मौजूद रहे। टीम ने लाया, दाना और प्रसाद की दुकानों पर विशेष नजर रखी। दुकानदारों को निर्देश दिया गया कि वे हर पैकेट पर मार्कर से रेट अवश्य लिखें। इससे श्रद्धालुओं और दुकानदारों के बीच किसी तरह का विवाद नहीं होगा और सभी सामान एक समान दर पर बिकेंगे।

मेले में श्रद्धालुओं द्वारा जलाभिषेक और पूजा-अर्चना का क्रम निरंतर जारी है। प्रशासन की यह कार्रवाई श्रद्धालुओं को स्वच्छ और गुणवत्तापूर्ण खाद्य सामग्री उपलब्ध कराने के लिए की गई है।



दैनिक भास्कर

खाद्य सुरक्षा विभाग टीम की 6 दुकानों पर छापेमारी: जमानियां के दुकानदारों को चेतावनी-
सैंपल फेल होने पर लगेगा जुर्माना

नरेंद्र नाथ पांडेय | जमानियां



सैंपल फेल होने पर दुकानदारों पर जुर्माना लगाने के साथ-साथ मुकदमा भी दर्ज किया जाएगा।

गाजीपुर के जमानियां में खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन की पांच सदस्यीय टीम ने मिलावटखोरी की शिकायत पर कई मिठाई की दुकानों पर छापेमारी की।

यह कार्रवाई स्थानीय निवासी पवन कुमार श्रीवास्तव द्वारा सीएम पोर्टल पर की गई शिकायत के बाद की गई। टीम ने बरेसर सहित अन्य स्थानों पर स्थित छह मिठाई की दुकानों से खाद्य

पदार्थों के सैंपल लिए और बड़ी मात्रा में खाद्य सामग्री जब्त की। दुकानों में पाई गई गंदगी के लिए दुकानदारों को नोटिस जारी कर एक सप्ताह में स्पष्टीकरण देने का निर्देश दिया गया है।



टीम ने कई दुकानों से खाद्य पदार्थों के सैंपल लिए।

खाद्य सुरक्षा अधिकारियों ने चेतावनी दी है कि समय पर जवाब न देने पर दुकानों को सील करने की कार्रवाई की जा सकती है। टीम दो सप्ताह बाद दोबारा निरीक्षण करेगी। सैंपल फेल होने पर दुकानदारों पर जुर्माना लगाने के साथ-साथ मुकदमा भी दर्ज किया जाएगा। मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी सुमन कुमार मिश्र ने कहा कि मिलावटखोरी किसी भी कीमत पर बर्दाश्त नहीं की जाएगी। सभी सैंपल जांच के लिए लैब भेज दिए गए हैं। इस छापेमारी में खाद्य सुरक्षा अधिकारी राजीव कुमार, अरविंद प्रजापति, नबीउल्लाह और पंकज कनौजिया शामिल थे। छापेमारी की खबर फैलते ही कई दुकानदारों ने अपनी दुकानें बंद कर दीं।

खाद्य सुरक्षा विभाग की छापेमारी, कालातीत दूध व गंदगी मिलने पर कार्रवाई

20 Feb 2025



नैनीताल, 20 फ़रवरी (हि.स.)। खाद्य सुरक्षा विभाग ने नगर के कई व्यवसायिक प्रतिष्ठानों का औचक निरीक्षण किया। इस दौरान कई जगह अनियमितताएं पाए जाने पर चालानी कार्रवाई की गई और सैंपल लिए गए।

भोटिया मार्केट स्थित हार्ट रॉक प्रतिष्ठान में एक्सपायरी तिथि के बाद का यानी कालातीत दूध पाया गया। साथ ही रेस्टोरेंट में पुताई के दौरान खाना बनाया जा रहा था। इसके अलावा, प्रतिष्ठान का लाइसेंस भी कालातीत मिला। विभाग ने यहां से पनीर का नमूना लिया। इसके अलावा गाड़ी पड़ाव स्थित जकिया सुल्तान रेस्टोरेंट की रसोई में गंदगी पाई गई और खुले बेसन पर सब्जियां रखी मिलीं। विभाग ने रेस्टोरेंट से बेसन का नमूना लिया। वहीं मल्लीताल

बाजार में स्थित मामूस बेकरी में भी गंदगी के साथ चाय के लाइसेंस पर बेकरी संचालित हो रही थी। यहां से मैदा व बन के नमूने लिए गए।

दो लाख रुपये तक के जुर्माने की कार्रवाई संभव

खाद्य सुरक्षा निरीक्षक अभय कुमार ने बताया कि गंदगी व नियमों के उल्लंघन पर दो लाख रुपये तक की चालानी कार्रवाई की जा सकती है। सभी प्रतिष्ठानों में ऑनलाइन चालान जारी कर दिया गया है और संदिग्ध खाद्य पदार्थों के नमूने लिए गए हैं। इस दौरान नायब तहसीलदार नरेंद्र कुमार गहतोड़ी भी मौजूद रहे।

अमन यात्रा

कानपुर नगर: भाटिया होटल पर छापेमारी, खाद्य सुरक्षा में गंभीर खामियां, संचालन बंद

जिलाधिकारी जितेंद्र प्रताप सिंह के निर्देश पर होटल और रेस्टोरेंट में स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए चलाए जा रहे अभियान के तहत परेड स्थित भाटिया होटल प्राइवेट लिमिटेड पर खाद्य सुरक्षा अधिकारियों ने अचानक छापेमारी की।

कानपुर नगर: जिलाधिकारी जितेंद्र प्रताप सिंह के निर्देश पर होटल और रेस्टोरेंट में स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए चलाए जा रहे अभियान के तहत परेड स्थित भाटिया होटल प्राइवेट लिमिटेड पर खाद्य सुरक्षा अधिकारियों ने अचानक छापेमारी की। सहायक आयुक्त (खाद्य) संजय प्रताप सिंह के नेतृत्व में संजय वर्मा, डी.पी. सिंह और डॉ. अजय मौर्या की टीम ने यह कार्रवाई की। छापेमारी में होटल के किचन और स्टोरेज में गंभीर खामियां पाई गईं, जिसके चलते संचालन को तत्काल प्रभाव से बंद करने का आदेश दिया गया।

छापेमारी में सामने आई चौंकाने वाली कमियां-

- - **गंदगी का आलम:** विनिर्माण परिसर की फर्श, छत और दीवारें बेहद गंदी थीं। किचन और स्टोरेज में कॉकरोच घूम रहे थे, डीप फ्रीजर गंदे और ओवरलोडेड पाए गए, जिसमें वेज और नॉनवेज खाद्य पदार्थ एक साथ रखे थे।
- - **खुली नालियां और बदबू:** परिसर में खुली नालियों और रुके पानी के कारण तेज बदबू फैली थी। डस्टबिन के बाहर कूड़ा बिखरा हुआ था।
- - **एक्सपायर्ड सामग्री:** स्टोरेज में दूध, केचप, मेयोनीज, मसाले, क्रश जैसे कई खाद्य पदार्थ एक्सपायर्ड पाए गए।
-

- **अस्वच्छ भंडारण:** कच्चे खाद्य पदार्थों का भंडारण अव्यवस्थित था। बोरियों और पैकेटों पर चूहों की फीसेस मिलीं, प्रोसेसिंग एरिया में बिल्लियां घूम रही थीं, और कुछ सब्जियां सड़ी हुई थीं।

•

- **पानी की जांच रिपोर्ट गायब:** परिसर में पानी की अद्यतन जांच रिपोर्ट उपलब्ध नहीं थी।

नमूने जांच के लिए भेजे गए

टीम ने पनीर, बेसन, चना दाल, फिश मसाला, हल्दी पाउडर, मूंग दाल धुली, भुना चना, ब्लैक बीन्स और वाइट विनेगर के नमूने संग्रहित किए, जिन्हें जांच के लिए प्रयोगशाला भेजा जा रहा है।

किचन संचालन पर रोक

खाद्य सुरक्षा अधिकारियों ने किचन की स्थिति को संचालन के लिए अनुपयुक्त पाया। होटल प्रबंधन को निर्देश दिया गया कि जब तक सभी कमियों को दूर नहीं कर लिया जाता, तब तक किचन और व्यवसाय बंद रहेगा। यह आदेश अग्रिम निर्देशों तक प्रभावी रहेगा।

जिलाधिकारी की सख्ती का असर

जिलाधिकारी जितेंद्र प्रताप सिंह ने शहर में खाद्य स्वच्छता को लेकर सख्त रुख अपनाया है। इस छापेमारी से अन्य होटल और रेस्टोरेंट संचालकों में भी हड़कंप मच गया है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने चेतावनी दी है कि नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई जारी रहेगी।

अमर उजाला

Nainital: चाय के लाइसेंस पर बनाए जा रहे थे केक, खाद्य सुरक्षा विभाग ने छापा मारा; गंदगी मिलने पर कार्रवाई की

[हीरा मेहरा](#) Updated Thu, 20 Feb 2025

मल्लीताल बड़ा बाजार क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने छापा मारा तो चाय की दुकान के लाइसेंस पर बेकरी का संचालन होता मिला। साथ ही रेस्टोरेंट में गंदगी मिलने पर बेकरी स्वामी के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई है।



नैनीताल के रेस्टोरेंट में निरीक्षण करती खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम - फोटो : अमर उजाला

नैनीताल के मल्लीताल बड़ा बाजार क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा विभाग की टीम ने छापा मारा तो चाय की दुकान के लाइसेंस पर बेकरी का संचालन होता मिला। साथ ही रेस्टोरेंट में गंदगी मिलने

पर बेकरी स्वामी के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई है। वहीं चाट पार्क क्षेत्र में एक रेस्टोरेंट के लाइसेंस की वैधता समाप्त होने पर संचालक का चालान किया गया।

बुधवार को जिला प्रशासन के नेतृत्व में खाद्य सुरक्षा विभाग की ओर से मल्लीताल बाजार क्षेत्र में अभियान चलाया गया। टीम ने सबसे पहले एक रेस्टोरेंट में छापा मारा। फिर बड़ा बाजार क्षेत्र में जांच के दौरान चाय की दुकान के लाइसेंस पर मामूज बेकरी संचालित होती मिली। बेकरी व रेस्टोरेंट में गंदगी भी पाई गई, जिस पर खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बेकरी से मैदे का सैंपल भरते हुए गंदगी व गलत लाइसेंस पर कार्य करने पर संचालक हिमांशु बिष्ट का चालान किया।

इसके बाद टीम ने गाड़ी पड़ाव क्षेत्र में जायका रेस्टोरेंट से बेसन का सैंपल भरा। चाट पार्क क्षेत्र स्थित हार्ट रॉक रेस्टोरेंट का निरीक्षण कर टीम ने पनीर का सैंपल भरा और गुलजार अहमद के खिलाफ चालानी कार्रवाई की गई। खाद्य सुरक्षा अधिकारी अभय सिंह ने बताया कि गंदगी के चालान में संचालक को दो लाख तक का जुर्माना भरना पड़ सकता है। अभियान में नायब तहसीलदार नरेंद्र कुमार गहतोड़ी समेत अन्य कर्मी मौजूद रहे।

Uttar Pradesh Deploys Mobile Labs for Food Safety Inspections at Maha Kumbh Mela



Photo Credit: **Web**

In a bid to ensure the safety and hygiene of food served at the Maha Kumbh Mela, the Uttar Pradesh government has introduced mobile laboratories for on-the-spot food testing.

These 'Food Safety on Wheels' units are being deployed to conduct regular checks at eateries, including hotels, dhabas, and small stalls, to prevent the distribution of spoiled or adulterated food to the millions of pilgrims attending the event.

Assistant Food Commissioner Sushil Kumar Singh highlighted the importance of these mobile units, emphasizing that they allow quick testing and response to food safety complaints. The inspections aim to safeguard the well-being of the millions of devotees gathering for the spiritual event.

Chief Minister Yogi Adityanath's government is actively overseeing the cleanliness and quality of food at the event, with food safety officers stationed across five zones and 25 sectors of the fair. The monitoring is being coordinated from a central office in Sector 24, ensuring prompt action on food safety issues.

The government anticipates up to 45 crore pilgrims and visitors will attend the Maha Kumbh Mela over the course of the event, which will run until February 26, making it one of the largest spiritual gatherings in the world.

Maha Kumbh 2025: UP Government Launches Mobile Labs For Food Quality Checks

The Uttar Pradesh government estimates a footfall of 40 to 45 crore pilgrims and visitors over the next six weeks, until February 26.



Maha Kumbh 2025 is taking place in Prayagraj, Uttar Pradesh.

The Maha Kumbh Mela 2025, one of the world's largest religious gatherings, commenced in Prayagraj after a rare celestial alignment, occurring after 144 years. Known for its immense spiritual significance, the event has attracted millions of pilgrims from across the globe. With such a massive influx, ensuring public health and food safety has become a top priority for the government.

To address these concerns, the Uttar Pradesh government on Wednesday announced the deployment of mobile laboratories to inspect food quality at eateries within the Maha Kumbh Mela area. The initiative aims to uphold hygiene and safety standards.

Assistant Food Commissioner (Grade 2) Sushil Kumar Singh highlighted the role of 'Food Safety on Wheels' in preventing the distribution of adulterated or spoiled food to pilgrims.

"These mobile labs conduct instant testing of food and beverages. Regular checks are performed at hotels, dhabas, and stalls, and food safety complaints are promptly addressed to ensure immediate action," Singh said.

The Uttar Pradesh government, under Chief Minister Yogi Adityanath's leadership, said efforts are being made to ensure clean and safe food for the millions attending the fair.

"The fair is divided into five zones and 25 sectors, with food safety officers in each sector monitoring hygiene and safety standards," the government stated.

"All food safety operations are coordinated from the central office on Sankat Mochan Marg in Sector 24, which oversees monitoring and team deployments across the fair," it added.

While food safety officers manage each sector, chief officers supervise operations across every five sectors, the government said. Up to 14 sectors in the Jhunsi area are being closely monitored, it noted.

On January 13, the first day of the Maha Kumbh, around 1.75 crore devotees gathered at the Triveni Sangam. The number doubled to 3.5 crore on the second day, coinciding with Makar Sankranti. The Uttar Pradesh government anticipates a footfall of 40-45 crore pilgrims and visitors over the next six weeks, concluding on February 26.

Food Safety and Drug Administration in Karnataka found fried green peas samples to be unsafe

Following announcement of a ban on plastic sheet usage in preparing idlis, state health department issued notices to 52 eateries found using them across the state



Bengaluru: The Food Safety and Drug Administration in Karnataka, has found 26 out of 31 samples of fried green peas to be unsafe after testing them for artificial colours.

A total of 106 samples of green peas were collected; other results are awaited. This is a part of their ongoing drives to test food safety and quality across the state, as announced by the state health minister Dinesh Gundu Rao on Friday.

"Banned colouring agents such as sunset yellow, tetrazine have been found in them. These are banned and likely carcinogenic and should not be used at all. This is causing some concern for us," he said.

Following the announcement of a ban on plastic sheet usage in preparing idlis on Thursday, the state health department issued notices to 52 eateries found using them across the state, after inspecting nearly 681 food establishments. Twelve of these are in Bengaluru Urban district and eight of which are in BBMP limits.

The FDA has also found that the usage of artificial colours in cakes has reduced. Last August, 295 cake samples were collected and analysed and 12 samples (4.06%) were found unsafe. They did a special drive following up on the use of artificial and unsafe colours in January and found only seven out of 603 cake samples across the state to be unsafe, said the minister.

Water samples being analysedThe department is also analysing 288 water samples from drinking water bottles as part of a special campaign launched in February.As part of their routine inspections, the FDA has collected and analysed 3,608 food samples in January and 2,543 samples in February. Of these, the administration has declared a total of 34 samples "unsafe" and 33 samples "poor quality".

अमर उजाला

FSSAI: रेस्तरां में इडली बनाने में प्लास्टिक इस्तेमाल विवाद की जांच करे कर्नाटक सरकार, एफएसएसएआई के निर्देश

कर्नाटक के कुछ रेस्तरां में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक के इस्तेमाल का विवाद तूल पकड़ता जा रहा है। ताजा घटनाक्रम में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग से पूरे मामले की जांच करने को कहा है।



भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने इडली पकाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल मामले में जांच का निर्देश दिया है। प्राधिकरण के निर्देश पर कर्नाटक का राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग पूरे मामले की जांच करेगा। एफएसएसएआई ने नियमों का उल्लंघन करने वाले किसी भी प्रतिष्ठान के खिलाफ त्वरित कार्रवाई करने को भी कहा है। प्राधिकरण ने भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का उपयोग करने वाले खाद्य व्यापार संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाने के निर्देश दिए हैं।

गंभीर स्वास्थ्य जोखिम के कारण खतरे में इंसानों की सेहत

पूरे घटनाक्रम पर बारीकी से नजर रख रहे एफएसएसएआई ने कहा, खाने-पीने की चीजों में प्लास्टिक के इस्तेमाल से खाद्य सुरक्षा संबंधी गंभीर चिंताएं पैदा होती हैं। प्राधिकरण की मुख्य कार्यकारी अधिकारी (सीईओ) जी कमला वर्धन राव ने कहा, 'उच्च तापमान पर खराब गुणवत्ता वाले या गैर-खाद्य ग्रेड प्लास्टिक के इस्तेमाल से गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा होते हैं।' उन्होंने कहा, निम्न श्रेणी के प्लास्टिक उच्च तापमान

के कारण बिसफेनॉल ए (बीपीए), फथलेट्स और अन्य जहरीले रसायन छोड़ सकते हैं। इनके कारण इंसानों की सेहत पर प्रतिकूल असर पड़ सकता है।

FSSAI क्या करता है

प्राधिकरण ने कहा है कि राज्य सरकार के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर पूरे मामले की गहन जांच की जा रही है। नियमों का उल्लंघन करने पर कड़ी कार्रवाई सुनिश्चित की जाएगी। बता दें कि एफएसएसआई देशभर में भोजन तैयार करने की प्रक्रिया में इस्तेमाल होने वाली सामग्री पर कड़ी नजर रखता है। स्वच्छता संबंधी मानकों के उल्लंघन पर कानूनी कार्रवाई करने के प्रावधान हैं। इडली को भाप की मदद से पकाया जाता है। परंपरा के मुताबिक स्वीकृत खाद्य ग्रेड सामग्री का ही इस्तेमाल किया जाना चाहिए, जिससे रासायनिक रूप से इडली सेहत के लिए खतरनाक न बने।

इडली बनाने में पॉलिथीन शीट का इस्तेमाल, 52 होटलों पर कार्रवाई
इससे पहले आई खबर के मुताबिक कर्नाटक के कुछ रेस्तरां में पतली पॉलिथीन शीट का इस्तेमाल कर इडली पकाने के मामले में 52 होटलों को चिह्नित किया गया है। इन सभी जगहों पर इडली बनाने के लिए पारंपरिक कपड़े की जगह पॉलिथीन शीट का इस्तेमाल किया जा रहा था। कांग्रेस सरकार के खाद्य सुरक्षा विभाग ने इनके खिलाफ कार्रवाई शुरू कर दी है। स्वास्थ्य मंत्री दिनेश गुंडु राव ने कहा, होटल मालिकों को ऐसा नहीं करना चाहिए, क्योंकि प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल से कैंसर का खतरा बढ़ जाता है। गर्म होने पर प्लास्टिक शीट के हॉनिकारक तत्व इडली में प्रवेश कर सकते हैं। इससे लोगों के स्वास्थ्य पर बुरा असर पड़ सकता है। राव ने आश्वासन दिया कि इस संबंध में सरकार पूरी गंभीरता और तत्परता से कार्रवाई कर रही है।

FSSAI orders probe into use of plastic sheets for idli steaming in Karnataka restaurants

"The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk," FSSAI CEO G Kamala Vardhana Rao said.



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has directed Karnataka's State Food Safety Department to investigate reports of plastic sheets being used in the steaming process of idlis in some local restaurants.

The move comes in response to concerns over food safety and hygiene, with the FSSAI urging swift action against any establishments found violating regulations.

The State Food Safety Department has been directed to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators (FBOs) or hotels found using plastic in food preparation, the FSSAI said in a statement.

FSSAI, which is closely monitoring the situation, further said the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.

"The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk," FSSAI CEO G Kamala Vardhana Rao said.

These low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects, he said.

FSSAI is working closely with the state food safety officials to investigate the matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasises that the use of food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation. The process of steaming idlis should be done as per convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.

कर्नाटक में इडली तैयार करने में प्लास्टिक के उपयोग पर एफएसएसएआई ने जताई चिंता, सख्त कार्रवाई के दिए निर्देश



नई दिल्ली, 1 मार्च (हि.स.)। कर्नाटक में इडली तैयार करने में प्लास्टिक के उपयोग पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने चिंता जाहिर की है। एफएसएसएआई ने इस मामले को गंभीरता से लेते हुए कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को जल्द से जल्द एक रिपोर्ट प्रस्तुत करने और उल्लंघनकर्ताओं के खिलाफ तत्काल कार्रवाई करने के निर्देश जारी किए हैं। इसके साथ ही राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को इस मुद्दे पर तत्काल आवश्यक कार्रवाई करने और भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का उपयोग करने वाले खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाने के लिए भी कहा है।

प्राधिकरण की ओर से शनिवार को बताया गया कि वह इस गंभीर मामले पर बारीकी से नजर रख रहा है और उपभोक्ताओं की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध है। एफएसएसएआई के मुताबिक प्लास्टिक शीट का उपयोग करने की प्रथा भोजन में हानिकारक रसायनों के संभावित रिसाव के कारण महत्वपूर्ण खाद्य सुरक्षा चिंताओं को जन्म देती है।

Plastic Sheets for Idli Steaming? Food Regulator Orders Probe

The move comes in response to concerns over food safety and hygiene in Karnataka. Swift action may be taken against establishments found violating norms.



The Food Safety and Standards Authority of India has directed Karnataka's State Food Safety Department to investigate reports of plastic sheets being used in the steaming process of idlis in some local restaurants.

The move comes in response to concerns over food safety and hygiene, with the FSSAI urging swift action against any establishments found violating regulations.

The State Food Safety Department has been directed to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators or hotels found using plastic in food preparation, the FSSAI said in a statement.

FSSAI, which is closely monitoring the situation, further said the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.

"The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk," FSSAI CEO G Kamala Vardhana Rao said.

These low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A, phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects, he said.

FSSAI is working closely with the state food safety officials to investigate the matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasises that the use of food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation. The process of steaming idlis should be done as per convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.

FSSAI orders probe into use of plastic sheets for idli steaming in Karnataka restaurants



New Delhi: The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has directed Karnataka's State Food Safety Department to investigate reports of plastic sheets being used in the steaming process of idlis in some local restaurants.

The move comes in response to concerns over food safety and hygiene, with the FSSAI urging swift action against any establishments found violating regulations.

The State Food Safety Department has been directed to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators (FBOs) or hotels found using plastic in food preparation, the FSSAI said in a statement.

FSSAI, which is closely monitoring the situation, further said the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from

plastic into the food,

The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious

These low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects, he said.

FSSAI is working closely with the state food safety officials to investigate the matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasises that the use of food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation. The process of steaming idlis should be done as per convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.



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