भारत सरकार

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग

लोक सभा

अतारांकित प्रश्न संख्या: 4604

20 मार्च, 2026 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत उल्लंघन

†4604. श्री के. सी. वेणुगोपालः

श्री सप्तगिरी शंकर उलाकाः

श्री कार्ती पी. चिदम्बरमः

एडवोकेट अदूर प्रकाशः

डॉ. मोहम्मद जावेदः

क्या **स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्री** यह बताने की कृपा करेंगे किः

(क) वर्ष 2020 से वर्ष-वार कितने मामलों में खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत अनुपालन न किए जाने के लिए शास्तियां लगाई गई और दंड दिए गए;

(ख) वर्ष 2020 से घटिया खाद्य, गलत ब्रांड वाले खाद्य, विषाक्त पदार्थ युक्त खाद्य और असुरक्षित खाद्य की श्रेणियों के अंतर्गत शास्ति लगाए गए अथवा दंडित किए गए खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) का वर्ष-वार ब्यौरा क्या है; और

(ग) क्या सरकार ने ऐसे उल्लंघनों को रोकने और खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन में सुधार लाने के लिए कोई जागरूकता अभियान चलाया है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में राज्य मंत्री

(श्री प्रतापराव जाधव)

(क) से (ग): भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) को खाद्य पदार्थों के लिए विज्ञान आधारित मानक निर्धारित करने और मानव उपभोग के लिए सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने हेतु उनके निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री एवं आयात को विनियमित करने के लिए अधिदेशित किया गया है। खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 का कार्यान्वयन एवं प्रवर्तन केंद्र एवं राज्य सरकारों की साझा जिम्मेदारी है।

खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 और उसके अंतर्गत बनाए गए विनियमों के तहत खाद्य उत्पादों में गुणवत्ता एवं सुरक्षा मानकों के अनुपालन की जाँच के लिए संबंधित राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा विभागों और एफएसएसएआई के क्षेत्रीय कार्यालयों के अधिकारियों द्वारा निगरानी अभियान, निरीक्षण, विनियामक निरीक्षण और विभिन्न खाद्य उत्पादों के यादृच्छिक नमूने लिए जाते हैं। यदि किसी प्रकार के उल्लंघन पाए जाते हैं, तो एफएसएस अधिनियम के प्रावधानों के अनुसरण में दोषियों के विरूद्ध कठोर विनियामक कार्रवाइयां की जाती है। पिछले 5 वर्षों के दौरान जाँचे गए खाद्य नमूनों और शास्ति लगाए गए मामलों की संख्या का विवरण निम्नानुसार है:

पिछले 5 वर्षों के प्रवर्तन का विवरण									
वर्ष	जांच किए गए नमूनों की संख्या	अननुरूप पाए गए नमूनों की संख्या	अननुरूप नमूने			सिविल मामले		आपराधिक मामले	
			असुरक्षित	उप- मानक	लेबलिंग त्रुटि/ भ्रामक जानकारी/ विविध	शास्ति के साथ लिया गया निर्णय	बढ़ायी गयी शास्ति (करोड़ रुपये)	दोषसिद्धियों की संख्या	बढ़ायी गयी शास्ति (करोड़ रुपये)
2024-25	170535	34388	7945	22516	3931	30142	35.74	1265	3.03
2023-24	170513	33808	6782	22603	4423	29586	74.12	1161	2.67
2022-23	1,77,511	44,626	6,579	21,917	16,130	28,464	33.23	1188	2.75
2021-22	1,44,345	32,934	4,890	16,582	11,462	19,437	53.39	671	1.38
2020-21	1,07,829	28,347	5,220	13,394	9,733	14,817	49.92	506	0.83

इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई ने विशेष रूप से खाद्य मूल्य श्रृंखला में मिलावट की समस्या के समाधान के लिए निम्नलिखित कार्यनीतियां अपनाई हैं:-

- भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने खाद्य व्यवसाय प्रचालकों (एफबीओ) के परिसरों के निरीक्षण को प्राथमिकता देने के लिए जोखिम आधारित निरीक्षण प्रणाली (आईबीआईएस) कार्यान्वित की है। एफएसएसएआई ने खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली (एफओएससीओएस) पोर्टल पर एक मंच प्रदान किया है, जहां उपभोक्ता द्वारा शिकायत दर्ज कराए जाने पर खाद्य सुरक्षा अधिनियम, 2006 के प्रावधानों के तहत अधिकार क्षेत्र के आधार पर राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग/क्षेत्रीय कार्यालय मामलों पर कार्रवाई करते हैं।

- एफएसएसएआई द्वारा खाद्य पदार्थों के प्राथमिक परीक्षण के लिए 252 प्रयोगशालाओं और रेफरल प्रयोगशालाओं को अधिसूचित किया गया है।
- भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने विभिन्न खाद्य पदार्थों में मिलावट की स्थल पर ही जांच करने के लिए राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को "फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स" (एफएसडब्ल्यू) के नाम से संदर्भित मोबाइल फूड टेस्टिंग लेबोरेटरी (एमएफटीएल) भी उपलब्ध कराई है। अब तक, एफएसएसएआई द्वारा 541 एमएफटीएल के लिए उपलब्ध कराई गई निधियों से राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों द्वारा 305 एमएफटीएल का प्रापण और तैनाती की गई हैं।
- फ़ूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स, खाद्य पदार्थों में मिलावट का पता लगाने को बेहद सुविधाजनक बनाते हैं। इसमें विश्वसनीय "क्विक स्क्रीनिंग टेस्ट" शामिल हैं जिन्हें कोई भी सामान्य जन घर पर ही कर सकता है।
- एफएसएसएआई ने डार्ट पुस्तिका नामत: "डिटेक्ट एडलटरेशन विद रेपिड टेस्ट" प्रकाशित की है, जिसमें खाद्य पदार्थों की विभिन्न श्रेणियों के लिए 50 से अधिक त्वरित जांच शामिल हैं।
- भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) अपने खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण एवं प्रमाणन (एफओएसटीएसी) कार्यक्रम के अंतर्गत खाद्य व्यवसायों और खाद्य पदार्थों के प्रबंधन से जुड़े व्यक्तियों को प्रशिक्षण प्रदान करता है। इस कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य उद्योग में कुशल एवं प्रशिक्षित मानव संसाधन की उपलब्धता बढ़ाना, खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 और इसके नियमों एवं विनियमों के अनुपालन के लिए स्व-अनुपालन हेतु बेहतर परिस्थितियों को बढ़ावा देना, खाद्य व्यवसायों में जिम्मेदार प्रथाओं को प्रोत्साहित करना और देश भर में खाद्य सुरक्षा हेतु सुदृढ़ संस्कृति को बढ़ावा देते हुए व्यवहारात्मक परिवर्तन लाना है।

******