भारत सरकार
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग

लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या 1080
दिनांक 24 जुलाई, 2026 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

खाद्य उत्पादों में अलग-अलग सामग्री का उपयोग

1080. श्री जगदम्बिका पाल:

क्या **स्वास्थ्य और परिवार कल्याण** मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

(क) क्या सरकार इस बात से अवगत है कि निर्माताओं द्वारा भारत और विदेशों में बेचे जाने वाले उत्पादों में अलग-अलग सामग्री का उपयोग किया जाता है जिससे स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ता है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो इसके क्या कारण हैं;
(ख) क्या सरकार देश में बेचे जाने वाले खाद्य उत्पादों के लिए समान वैश्विक मानक सुनिश्चित करने के लिए कड़े नियमों पर विचार कर रही है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है; और
(ग) सरकार द्वारा इस संबंध में हानिकारक योजकों के उपयोग को रोकने के लिए क्या उपाय किए जा रहे हैं?

उत्तर
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में राज्य मंत्री
(श्री प्रतापराव जाधव)

(क) से (ग): भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, (एफएसएसएआई) को खाद्य पदार्थों के लिए विज्ञान -आधारित मानक निर्धारित करने तथा उनके निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करने का अधिकार प्राप्त है, ताकि मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित की जा सके। खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 का कार्यान्वयन और प्रवर्तन केंद्र और राज्य सरकारों की साझा जिम्मेदारी है।

खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 विभिन्न खाद्य उत्पादों के मानक निर्धारित करते हैं, जिनमें खाद्य योजकों की विभिन्न खाद्य श्रेणियों में उपयोग की अनुमति और उनकी अधिकतम स्वीकार्य सीमाएँ शामिल हैं। अनुमत योजकों को स्वतंत्र निकायों अर्थात् वैज्ञानिक पैनलों और एफएसएसएआई की वैज्ञानिक समिति द्वारा किए गए वैज्ञानिक जोखिम मूल्यांकन के आधार पर विनिर्दिष्ट

किया जाता है, जिसमें उपलब्ध वैज्ञानिक साक्ष्य, खान-पान संबंधी जोखिम और देश-विशिष्ट आवश्यकताओं को ध्यान में रखा जाता है।

उपयोग के लिए अनुमत खाद्य योजकों की सूची खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 की अनुसूची क में दी गई है। वहाँ निर्दिष्ट नहीं किया गया कोई भी योजक खाद्य पदार्थों में उपयोग के लिए अनुमत नहीं है। ये विनियम कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग द्वारा अपनाए गए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्वीकृत खाद्य योजकों के लिए कोडेक्स सामान्य मानक (जीएसएफए) के साथ काफी हद तक समन्वित हैं। इसके अतिरिक्त, जोखिम मूल्यांकन एक सतत प्रक्रिया है जो वैश्विक सर्वोत्तम प्रथाओं के संदर्भ में होती है। जैसे ही खतरों की पहचान होती है, जन स्वास्थ्य की रक्षा के लिए उपयुक्त उपाय किए जाते हैं।

खाद्य मानकों की निरंतर समीक्षा नए वैज्ञानिक साक्ष्यों, तकनीकी आवश्यकताओं, जोखिम मूल्यांकन और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मान्यता प्राप्त सर्वोत्तम प्रथाओं के आधार पर की जाती है। जब भी आवश्यक हो, जन स्वास्थ्य की रक्षा सुनिश्चित करने के लिए खाद्य योजकों के मानकों और अनुमत सीमाओं में संशोधन किया जाता है। किसी भी विचलन की स्थिति में, एफएसएस अधिनियम, 2006 और इसके अंतर्गत बनाए गए नियमों एवं विनियमों के प्रावधानों के अनुसार चूक करने वाले खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) के विरूद्ध उपयुक्त नियामक और दंडात्मक कार्रवाई की गई है।

*****