

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

लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या: 3225
07 अगस्त, 2026 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम की समीक्षा

†3225. श्री अमरिंदर सिंह राजा वारिंग:

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

- (क) क्या सरकार द्वारा मौजूदा दंडात्मक ढांचे की अपर्याप्तता, खाद्य सुरक्षा अधिकारियों की कमी, अप्रभावी प्रयोगशाला अवसंरचना, न्यायनिर्णयन में विलंब, जुर्माने की वसूली न होने और लाइसेंसिंग संबंधी व्यापक अनियमितताओं को देखते हुए हाल ही में 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' के मौजूदा कार्यवाहकों की कोई समीक्षा की गई है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ख) क्या सरकार को इस बात की जानकारी है कि उच्चतम न्यायालय ने हाल ही में उक्त मुद्दे का संज्ञान लिया है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है; और
- (ग) सरकार द्वारा देशभर में खाद्य पदार्थों में मिलावट, संदूषण, भ्रामक लेबलिंग, असुरक्षित प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों और खाद्य सुरक्षा मानकों के अपर्याप्त प्रवर्तन के संबंध में बढ़ती राष्ट्रीय चिंताओं को दूर करने के लिए क्या कदम उठाए गए हैं?

उत्तर

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

(क) से (ग): भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) को मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और पौष्टिक आहार की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य पदार्थों के विज्ञान-आधारित मानक अवधारित करने तथा उनके विनिर्माण, भंडारण, वितरण, विक्रय और आयात को विनियमित करने का अधिदेश है। खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 के कार्यान्वयन और प्रवर्तन की साझा जिम्मेदारी केंद्र और राज्य सरकारों की है।

खाद्य सुरक्षा प्रवर्तन को मजबूत करने के लिए, एफएसएसएआई केंद्रीय सलाहकार समिति (सीएसी) की बैठकों, अंतर-राज्यीय क्षेत्रीय परिषद की बैठकों जैसे विभिन्न मंचों के माध्यम से सभी राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के कार्य-निष्पादन और रिक्तियों की नियमित रूप से समीक्षा करता है।

परीक्षण के माध्यम से खाद्य एवं खाद्य उत्पादों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसएआई ने खाद्य नमूनों के विश्लेषण हेतु 259 एनएबीएल मान्यताप्राप्त खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का एक नेटवर्क अधिसूचित किया है, जिसमें राज्य/संघ राज्य क्षेत्र सरकारों की प्रयोगशालाएं, सरकारी संस्थान और एनएबीएल मान्यता प्राप्त निजी प्रयोगशालाएं शामिल हैं। एफएसएसएआई ने अपीली-नमूनों के विश्लेषण के लिए 24 रेफरल खाद्य प्रयोगशालाओं को भी अधिसूचित किया है। देश भर में 305 मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएँ (फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स) तैनात की गई हैं, जो मौके पर परीक्षण करने, रैपिड किट वितरित करने और दूरदराज के क्षेत्रों में जन जागरूकता बढ़ाने का कार्य करती हैं।

एसओएफटीईएल योजना (देश में मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की व्यवस्था सहित खाद्य परीक्षण प्रणाली को मजबूत करना शामिल है) एफएसएसएआई द्वारा राज्य खाद्य प्रयोगशालाओं को उन्नत करना, माइक्रोबायोलॉजी सुविधा केंद्र स्थापित करना और मोबाइल खाद्य परीक्षण वैन तैनात करने की एक पहल है। इस योजना के तहत 47 राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को उन्नत विश्लेषणात्मक उपकरणों से संरचनात्मक रूप से उन्नत किया गया है।

लगभग 98% खाद्य व्यवसाय संचालक (एफबीओ) राज्य/संघ राज्य क्षेत्र खाद्य सुरक्षा प्राधिकरणों के अधिकार क्षेत्र में आते हैं। तदनुसार, एफएसएस अधिनियम, 2006 के प्रावधानों का प्रवर्तन और कार्यान्वयन मुख्यतः उनके संबंधित अधिकार क्षेत्रों वाले राज्य/संघ राज्य क्षेत्र खाद्य सुरक्षा प्राधिकरणों पर निर्भर करता है। एफएसएस अधिनियम, 2006 के अंतर्गत अवधारित मानकों, सीमाओं और अन्य सांविधिक अपेक्षाओं तथा इसके तहत बनाए गए विनियमों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए, राज्य खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण खाद्य क्षेत्र में नियमित निगरानी, चौकसी, लक्षित प्रवर्तन अभियान, निरीक्षण और नमूना लेने संबंधी गतिविधियाँ संचालित करते हैं।

जब भी न्यायालय में मामले दायर किए जाते हैं, तो समय-समय पर एफएसएस अधिनियम, 2006 और इसके अंतर्गत बनाए गए विनियमों के प्रावधानों का उल्लेख करते हुए प्रतिक्रिया दी जाती है।

एफएसएसएआई ने उपभोक्ताओं में खाद्य मिलावट के प्रति जागरूकता बढ़ाने और मिलावटयुक्त उत्पादों की पहचान करने के तरीकों के बारे में जानकारी देने के लिए अपने आधिकारिक यूट्यूब चैनल पर "#नो टू एडल्टरेशन" और "हाउ टू चैक फॉर एडल्टरेशन" वीडियो जैसे विभिन्न अभियान शुरू किए हैं; साथ ही "#हर

लेबल कुछ कहता है" अभियान के माध्यम से नागरिकों को लेबल साक्षरता से लैस कर स्वास्थ्यकर आहार और सूचित विकल्प चुनने में सक्षम बनाया है। यह पहल उपभोक्ताओं को पोषण संबंधी जानकारी (कैलोरी, वसा, शर्करा, प्रोटीन), अवयवों की सूची, एलर्जन चेतावनियाँ और दिनांक अंकन जैसे प्रमुख तत्वों के बारे में शिक्षित करती है। इन पहलों में जागरूकता फैलाने के लिए विज्ञापन, शैक्षिक सामग्री और ऑनलाइन प्लेटफ़ॉर्म शामिल हैं।

एफएसएसएआई ने डीएआरटी (डिटैक्ट एडल्टरेशन विद रैपिड टेस्ट) पुस्तक पेश की है, जिसमें 44 परीक्षण शामिल हैं जिन्हें दूध एवं दुग्ध उत्पाद, तेल, शर्करा एवं मिठाई, खाद्य अनाज एवं उनके उत्पाद, मसाले एवं चटनियाँ जैसे खाद्य पदार्थों के लिए घर पर पानी और आयोडीन टिंचर जैसे सरल घोलों की मदद से आसानी से किया जा सकता है। इन परीक्षणों में खाद्य उत्पादों की प्रामाणिकता स्थापित करने के लिए संवेदी मूल्यांकन परीक्षण भी शामिल हैं। डीएआरटी पुस्तक चित्रमय प्रस्तुति के माध्यम से शुद्ध और मिलावटी खाद्य उत्पादों के बीच अंतर को दर्शाती है। यह एफएसएसएआई की वेबसाइट पर भी उपलब्ध है।

इसके अलावा, फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स एक कॉम्पैक्ट और उपयोगकर्ता-अनुकूल किट है, जिसमें सात प्रकार के खाद्य पदार्थों में सामान्य मिलावट का पता लगाने के लिए सरल और त्वरित परीक्षण विधियाँ शामिल हैं। इस किट का उपयोग और वितरण स्कूलों में खाद्य सुरक्षा जागरूकता पहल के तहत किया जाता है। इसका उद्देश्य छात्रों को व्यावहारिक ज्ञान के माध्यम से जोड़ना है, जिससे वे दूध, मसाले, तेल और अनाज जैसी रोजमर्रा की खाद्य वस्तुओं में मिलावट की पहचान कर सकें।
