भारत सरकार

उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय

खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग

राज्य सभा

अतारांकित प्रश्न संख्या 2319

05 अगस्त, 2022 के लिए प्रश्न

खाद्यान्न की बर्बादी

2319. श्री नीरज डांगी:

प्रो. मनोज कुमार झा:

क्या **उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण मंत्री** यह बताने की कृपा करेंगे किः

(क) क्या यह सच है कि हर साल भंडारित खाद्यान्न बर्बाद हो जाता है;

(ख) यदि हां, तो विगत पांच वर्षों के दौरान बर्बाद हुए खाद्यान्न के मूल्य और मात्रा का वर्ष-वार ब्यौरा क्या है;

(ग) क्या सरकार को इन खाद्यान्नों की भारी बर्बादी का कोई उपयुक्त कारण पता चला है; और

(घ) सरकार द्वारा इस संबंध में अपनाए गए निवारक उपायों का ब्यौरा क्या है और यदि नहीं, तो तत्संबंधी कारण क्या हैं?

उत्तर

ग्रामीण विकास तथा उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण राज्य मंत्री

(साध्वी निरंजन ज्योति)

(क) से (ग): भारतीय खाद्य निगम बड़ी मात्रा में खाद्यान्नों की खरीद, भंडारण एवं प्रबंधन करता है। खरीदे गए खाद्यान्नों का वैज्ञानिक तरीके से भंडारण किया जाता है। सभी ऐहतियाती उपायों के बावजूद, मुख्य रूप से प्राकृतिक आपदाओं जैसे बाढ़,चक्रवात वर्षा आदि के कारण खाद्यान्नों की बहुत ही कम मात्रा क्षतिग्रस्त होती है। विगत पांच वर्षों के दौरान भारतीय खाद्य निगम के गोदामों में क्षतिग्रस्त हुए खाद्यान्नों का मूल्य तथा मात्रा का ब्यौरा निम्नानुसार है:-

वर्ष	क्षतिग्रस्त हुए खाद्यान्नों की मात्रा (लाख टन में)	उठान की गई मात्रा (डीसीपी को छोड़कर) (लाख टन में)	उठान की गई मात्रा की तुलना में क्षतिग्रस्त खाद्यान्नों का प्रतिशत	मूल्य करोड़ रुपए में
2017-18	0.027	452.16	0.006	3.22

...2/-

2018-19	0.05	500.08	0.01	6.73
2019-20	0.02	455.13	0.004	2.61
2020-21	0.02	688.56	0.003	2.77
2021-22	0.017	766.08	0.001	2.51

(घ) खाद्यान्नों की बर्बादी को रोकने के लिए सरकार द्वारा उठाए गए कदम अनुबंध में दिए गए है।

*****

अनुबंध

राज्य सभा में दिनांक 05.08.2022 को उत्तरार्थ अतारंकित प्रश्न संख्या 2319 के भाग (घ) के उत्तर में उल्लिखित अनुबंध

खाद्यान्नों की क्षति को रोकने के लिए सरकार द्वारा उठाए गए कदम निम्नानुसार हैं:-

i. सभी गोदामों का निर्माण विनिर्देशों के अनुसार किया जाता है।
ii. भंडारण पद्धतियों की उचित वैज्ञानिक संहिता अपना कर, खाद्यान्नों का भंडारण किया जाता है।
iii. खाद्यान्नों में फर्श से नमी आने से रोकने के लिए पर्याप्त डनेज सामग्री जैसे लकड़ी की क्रेटों, बांस की चटाइयों, पॉलीथीन की चद्दरों का उपयोग किया जाता है।
iv. सभी गोदामों में भंडारित अनाज के कीड़ों के नियंत्रण के लिए प्रधूमन कवर, नॉइलान की रस्सियाँ, जाल और कीटनाशक प्रदान किए जाते हैं।
v. गोदामों में रखे खाद्यान्नों में कीटों के नियंत्रण के लिए गोदामों में कीट निरोधक (कीटनाशकों का छिड़काव) और रोगहर उपचार (प्रधूमन) नियमित रूप से और समय पर किए जाते हैं।
vi. चूहों के नियंत्रण के लिए प्रभावी उपाय किए जाते हैं।
vii. 'कवर एंड प्लिंथ' (सीएपी) भंडारण में खाद्यान्नों का भंडारण ऊंचे प्लिनथों पर किया जाता है और डनेज सामग्री के रूप में लकड़ी की क्रेटों का उपयोग किया जाता है। चट्टों को कम घनत्व वाले विशेष रूप से तैयार किए गए काले रंग के वाटर प्रूफ पॉलीथीन कवरों से कवर किया जाता है और नॉइलान की रस्सियों/जालों से बांध दिया जाता है।
viii. अर्हक एवं प्रशिक्षित कर्मचारियों और वरिष्ठ अधिकारियों द्वारा स्टॉक/गोदामों के नियमित रूप से आवधिक निरीक्षण किये जाते हैं। खाद्यान्नों की गुणवत्ता की निगरानी विभिन्न स्तरों पर चेक और सुपर-चेक प्रणाली के माध्यम से नियमित अंतराल पर की जाती है।
ix. 'प्रथम आमद प्रथम निर्गम' (एफआईएफओ) सिद्धांत का पालन किया जाता है ताकि गोदामों में खाद्यान्नों के दीर्घावधिक भंडारण से बचा जा सके।
x. खाद्यान्नों के संचलन के लिए केवल कवर किए हुए रेल वैगनों का उपयोग किया जाता है ताकि पारगमन (ट्रांजिट) के दौरान क्षति से बचा जा सके।
xi. छत में लीकेज करने वाले सभी स्थानों की समय-समय पर पहचान और मरम्मत करना।
xii. गोदाम परिसरों में नालियों की सफाई सुनिश्चित की जाती है।
xiii. यह सुनिश्चित करना कि गोदामों के अंदर कोई रिसाव (सीपेज) नहीं है।
xiv. यह सुनिश्चित करना कि, परिसर में पानी का जमाव न हो।