राष्ट्रीय अध्यापक शिक्षा परिषद्
(भारत सरकार का एक विधिक संस्थान)

गुरुर्गुरुतमो धाम
NCTE

National Council for Teacher Education
(A Statutory Body of the Government of India)
By E-mail / By Hand / Speed Post / Fax

File No. NCTE-CDN015/7/2021-VIP Section-HQ **30th September, 2021**

To,

The Under Secretary
Northern Regional Committee
NCTE
G-7, Sector 10
Dwarka, New Delhi.

The Regional Director (I/C)
Western Regional Committee
NCTE
G-7, Sector 10
Dwarka, New Delhi.

The Regional Director (I/C)
Eastern Regional Committee
E-15, Neelkanth Nagar
Nayapalli
Bhubaneshwar-751012.

The Regional Director
Southern Regional Committee
NCTE
G-7, Sector 10
Dwarka, New Delhi.

Subject: Separation of arrangements for manufacturing and distribution of vegetarian and non-vegetarian food items in mess, lunch, canteen and coaching centres in schools and higher educational institutions- reg.

Sir,

I am directed to refer to letter dated 04.02.2021 received from Shri Prahlad Singh Patel, Hon'ble Minister of State (IC) for Tourism & Culture, Government of India on the above subject.

It is requested that the contents of the letter may kindly be disseminated to the teacher training institutions under your jurisdiction for necessary action at their end.

The compliance report may be submitted to the VIP Section in this regard.

Yours faithfully,

(Satish Gupta)
Under Secretary

ms

From:	Cp
Sent:	04 February 2021 14:58
To:	ms
Subject:	FW: VIP Reference received from Shri Prahlad Singh Patel, Member of State (IC) for Tourism & Culture - reg.
Attachments:	Image_025.pdf

From: Rajesh Samplay <r10samplay@gmail.com>
Sent: 04 February 2021 14:39
To: L Sweety Changsan <lschangsan@nic.in>; Santosh Kumar Yadav <yadavsk.up@nic.in>; R.C. Meena <r.cmeena@gov.in>; MANEESH IAS <maneesh.garg@nic.in>
Cc: KVS <kvs.commissioner@gmail.com>; commissioner-kvs@gov.in; commissioner.nvs@gov.in; NVS <commissionernvs@yahoo.com>; chairman nios <cm@nios.ac.in>; Manoj Ahuja <chmn-cbse@nic.in>; Cp <cp@ncte-india.org>; directorncert <director.ncert@nic.in>; director ctsa <directorctsa@gmail.com>; nbb.admin@gmail.com
Subject: VIP Reference received from Shri Prahlad Singh Patel, Member of State (IC) for Tourism & Culture - reg.

Madam/ Sir,

Please find enclosed a note No. 13-2/2021-EE.1 dated 04.02.2021 on the subject mentioned above, details of which are self explanatory.

Regards

EE.1 Section
Department of School Education and Literacy
Ministry of Education

176525/2021/MS(NCTE)-HQ

VIP Reference

No.F.13-2/2021-EE.1
Government of India
Ministry of Education (Shiksha Mantralaya)
Department of School Education and Literacy

New Delhi, the 4th February, 2021

Subject: VIP Reference received from Shri Prahlad Singh Patel, Member of State (IC) for Tourism & Culture-regarding.

Please find enclosed a note no. M. 11013/01/2021-Coordination dated 29.01.2021 received from Department of Higher Education therewith forwarding a note from Shri Prahlad Singh Patel, Member of State (IC) for Tourism & Culture requesting the separation of arrangements for manufacturing and distribution of vegetarian and non-vegetarian food items in mess, lunch, canteen and coaching centres in schools and higher educational institutions.

2. Bureau Heads and Heads of Autonomous Organizations are requested to kindly direct their subordinates to circulate the aforementioned VIP reference to their Bureaus/Divisions and Autonomous Organizations under their Administrative control for taking further necessary action, if any, in the subject matter.

(Om Prakash Singh)
Section Officer (EE.1)

JS(Inst)
JS(SS-I)
JS(EE.1)
JS(SS-II)

Copy for necessary action to:

Heads of all the Autonomous Organizations under DoSE&L

M. 11013/01/2021- समन्वय

भारत सरकार

शिक्षा मंत्रालय

उच्चतर शिक्षा विभाग

कमरा नं -229 -सी , शास्त्री भवन , नई दिल्ली-110115

दिनांक: 29 जनवरी, 2021

कार्यालय ज्ञापन

विषय : विद्यालयों एवं उच्च शिक्षण संस्थानों में संचालित मेस, भोजनलय, कैंटीन व कोचिंग सेंटर आदि में शाकाहारी एवं मांसाहारी भोजन सामग्रियों के निर्माण एवं वितरण इत्यादि की व्यवस्थायें अलग -अलग किए जाने के संबंध में।

अधोहस्ताक्षरकर्ता को उपर्युक्त विषय पर श्री प्रहलाद सिंह पटेल, पर्यटन एवं संस्कृति राज्य मंत्री से प्राप्त दिनांक 13. 01. 2021 का अ. शा. पत्र संख्या 15 /2021 जिसके साथ श्री देशराज जैन कलेशिया, अध्यक्ष, श्री आदिनाथ दिगंबर जैन समाज, जिला-गुना, मध्य प्रदेश का पत्र संलग्न है जिसमें उन्होंने विद्यालयों एवं उच्च शिक्षण संस्थानों में संचालित मैस, भोजनलय, कैंटीन व कोचिंग सेंटर आदि में शाकाहारी एवं मांसाहारी भोजन सामग्रियों के निर्माण एवं वितरण इत्यादि की व्यवस्थायें अलग-अलग किए जाने का अनुरोध किया है, की प्रति आवश्यक कार्रवाई हेतु अग्रसारित करने का निदेश हुआ है।

संलग्नक : यथोपरि

महेश कुमार

(महेश कुमार मीना)

उप-सचिव (समन्वय)

I/c : 725

1. अपर सचिव (टी.ई.) 820057/2021
2. अपर सचिव (सी. यू.) (1)
3. संयुक्त सचिव(ए.) (2)
4. संयुक्त सचिव (मैनेजमेंट /एल.) (3)
5. संयुक्त सचिव(एच.ई.) (4)
6. संयुक्त सचिव(आई.सी.सी./पी.) (5)
7. ए.डी.जी.(एच.ई) (6)

1592
01/02/2021 SO(TE1)

प्रति- समान कार्रवाई हेतु प्रेषित: अवर सचिव (ई.ई.) - स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग (7)

1/2/2021

पर्यटन एवं संस्कृति राज्य मंत्री (स्वतंत्र प्रभार)
भारत सरकार, नई दिल्ली

Minister Of State (IC) For Tourism & Culture
Government Of India, New Delhi

सत्यमेव जयते

प्रहलाद सिंह पटेल
PRAHLAD SINGH PATEL

(92)

जनवरी, 2021

DO No. 15/2021

मेरे पत्र के साथ संलग्न श्री देशराज जैन कलेशिया, अध्यक्ष, श्री आदिनाथ दिगम्बर जैन समाज, जिला गुना, मध्य प्रदेश के पत्र का संज्ञान लेने का कष्ट करें जिसमें उन्होंने विद्यालयों एवं उच्च शिक्षण संस्थानों में संचालित मैस, भोजनालय, कैंटीन व कोचिंग सेंटर आदि में शाकाहारी तथा मांसाहारी भोजन सामग्रियों के निर्माण एवं वितरण इत्यादि की व्यवस्थाएं अलग–अलग किए जाने के संबंध में अनुरोध किया है ।

अतः उपरोक्त विषय को संज्ञान में लेते हुए उचित कार्रवाई करने का कष्ट करें ।

सधन्यवाद,

(प्रहलाद सिंह पटेल)
13/1/21

डॉ. रमेश पोखरियाल निशंक
माननीय मानव संसाधन विकास मंत्री,
शास्त्री भवन, सी–विंग,
डॉ. राजेन्द्र प्रसाद रोड,
नई दिल्ली–110001

18 JAN 2021
स्कैन/SCANNED

सचिव/Secretary
FTS No. 815902
25 JAN 2021
उच्च शिक्षा विभाग/D/o Higher Edn.

2011 से प्रयोज्य) है। इससे संबंधित अधिसूचना क्रमांक– फा.स. 2–15015/30/2010, दिनांक 1 ... 2010 से प्रभावशील है। उक्त विनियम के 'अध्याय 1: साधारण' के '1.2: परिभाषाएँ' शीर्षक के अन्तर्गत 12

176526/2021/MS(NCTE)-HQ

Rg. No. 2B/113/07/08 ॥ श्री अरनाथाय नमः ॥

श्री आदिनाथ दिगम्बर जैन समाज

धार्मिक, पारमार्थिक एवं शैक्षणिक ट्रस्ट कमेटी

आरोन जिला गुना (म.प्र.)

अध्यक्ष
देशराज जैन कलेरिया
Mob.9926237083

सचिव
राजीवकुमार जैन काँशल
Mob. 9993810411

पत्र क्रमांक–धा. स. शि./1008/2 दिनांक– 10/01/2021

प्रति,

माननीय श्री प्रहलाद सिंह पटेल जी
मंत्री–संस्कृति एवं पर्यटन (स्वतंत्र प्रभार)
501, C–विंग, शास्त्री भवन, डॉ. राजेन्द्र प्रसाद रोड,
नई दिल्ली–110 011
E-mail- prahladp@sansad.nic.in
prahaladspatel@gmail.com

जिला गुना (म.प्र.)

द्वारा :– ______________________
____
____

विषय :– विद्यालयों एवं उच्च शिक्षण संस्थानों में संचालित मैस, भोजनालय, कैंटीन व कोचिंग सेंटर आदि में शाकाहारी तथा मांसाहारी भोजन सामग्रियों के निर्माण एवं वितरण इत्यादि की व्यवस्थाएँ पृथक–पृथक किए जाने विषयक।

मान्यवर !

1. अनेकता एवं विविधता युक्त भारतीय संस्कृति के बीच में विद्यार्थियों को अपने संस्कार, जीवन व आचरण पद्धति को सुरक्षित रख पाना दिनोंदिन कठिन होता जा रहा है। अहिंसा, जीवदया, शाकाहार और प्राणिमैत्री जैसे उच्च नैतिक मूल्यों से संस्कारित विद्यार्थियों को शिक्षा प्राप्ति हेतु विद्यालयों तथा उच्च शैक्षणिक संस्थानों में प्रवेश लेना होता है। तब केन्द्रीय या राज्य शासन द्वारा संचालित/वित्त पोषित शासकीय, अर्ध शासकीय, शासन से अनुदान प्राप्त, अशासकीय संस्थानों तथा कोचिंग सेंटरों आदि में जाकर अथवा छात्रावासों में रहकर अध्ययनशील विद्यार्थियों को अत्यधिक विषम तथा कष्टप्रद वातावरण में नास्ता तथा भोजन आदि करना होता है।

2. कारण, उपर्युक्त शैक्षणिक संस्थानों में संचालित होने वाली मैस, भोजनालय तथा कैंटीन आदि में शाकाहारवाली तथा मांस, मछली, समुद्री उत्पाद, कुक्कुट व अण्डा आदि से युक्त मांसाहारवाली भोज्य सामग्री एक साथ ही बनाई, पकाई तथा परोसी जाती है। इससे शाकाहार आदि उच्च मानवीय मूल्यों में आस्थावान् छात्र–छात्राओं के सम्मुख विकट परिस्थिति निर्मित हो जाती है। क्योंकि, वे ऐसे विषम वातावरण में नाश्ता व भोजन आदि नहीं कर पाते हैं। कदाचित् मजबूरीवशात् नास्ता व भोजन आदि यदि वे वहाँ पर करते भी हैं तो मानसिक प्रतिकूलताओं की वजह से शारीरिक आवश्यकताओं के अनुरूप उचित/पर्याप्त खाद्य सामग्री का सेवन नहीं कर पाने से उन्हें कुपोषण का शिकार होना पड़ता है। इसके प्रतिफलस्वरूप उनके स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ने के कारण वे अध्ययन करने में पिछड़ने लगते हैं। तब प्रतिभावान् होते हुए भी वे कम अंक ही प्राप्त कर पाते हैं और जीवनपर्यन्त के लिए उसका दुष्परिणाम भुगतने के लिए मजबूर हो जाते हैं। जिन दिनों में मांसाहारी भोज्य सामग्री इन संस्थाओं में बनाई जाती है, उन दिनों विद्यार्थियों को संस्थान से बाहर जाकर नास्ता व भोजन करने विवश होना पड़ता है। तब कभी संस्थान से बाहर जाने की अनुमति नहीं होती और अनुमति मिलने से उन पर अतिरिक्त व्यय का भार बढ़ जाता है, जो प्रत्येक विद्यार्थियों के अभिभावकों द्वारा प्रदाय कर पाना भी संभव नहीं हो पाता।

3. 'भारत सरकार' के 'स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली' से 'भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली' [FSSAI] सम्बद्ध है। इस प्राधिकरण के द्वारा 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' के अन्तर्गत 'खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम–2011' अधिनियमित हुआ है, जो 'भारत का राजपत्र (असाधारण)' भाग 3, खण्ड 4, संख्यांक 153, पृष्ठ 1 से 28 पर प्रकाशित (दिनांक 5 अगस्त, 2011 से प्रयोज्य) है। इससे संबंधित अधिसूचना क्रमांक– फा.स. 2–15015/30/2010, दिनांक–1 अगस्त, 2010 से प्रभावशील है। उक्त विनियम के 'अध्याय 1: साधारण' के '1.2: परिभाषाएँ' शीर्षक के अन्तर्गत 12 [illegible]

1.2.1 (7)– 'मांसाहारी खाद्य' से एक ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसमें एक संघटक के रूप में दुग्ध या दुग्ध उत्पादों को छोड़कर पक्षियों, ताजा जल अथवा समुद्री जीव–जन्तुओं अथवा अण्डों अथवा किसी पशु जनित उत्पाद सहित कोई भी सामग्री, जीव–जन्तु अथवा उसका भाग अन्तर्विष्ट हो।"

1.2.1 (11)– 'शाकाहारी खाद्य' से विनियम 1.2.1(7) में यथा परिभाषित मांसाहारी खाद्य से भिन्न कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है।"

इन दोनों ही परिभाषाओं से 'मांसाहारी' तथा 'शाकाहारी' खाद्य सामग्रियों का स्पष्टतः परीक्षण/पहचान किया जाना अब सुगम हो गया है।

4. 'भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली' [FSSAI] भारत सरकार के स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली से सम्बद्ध है। इस प्राधिकरण के द्वारा 'भारत का राजपत्र' (असाधारण) भाग 3, खण्ड 4, संख्यांक 173, दिनांक 1 अगस्त, 2011, पृष्ठ 1–64 पर प्रकाशित (दिनांक 5 अगस्त, 2011 से प्रयोज्य) में 'खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006' के अन्तर्गत 'खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011' संबंधी अधिसूचना क्रमांक–फा. स. 2–15015/30/2010, दिनांक 01 अगस्त, 2011 से प्रभावशील है।

इसकी अनुसूची 4, भाग–5 में 'भोजन प्रबन्ध (केटरिंग)/खाद्य परोसने वाले स्थापनों का काम करने वाले खाद्य कारबार प्रचालकों द्वारा अनुसरण किए जाने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता सम्बन्धी विनिर्दिष्ट पद्धतियाँ' निर्धारित की गई हैं। इसमें उल्लेखित है–

"भाग-2 के अतिरिक्त, केटरिंग/खाद्य परोसने वाले स्थापन, जिनमें खाद्य की उठाई–धराई की जाती है, विनिर्मित, भण्डारित, वितरित और अन्ततः ग्राहकों को विक्रय किया जाता है तथा उनको उठाई–धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के लिए उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होना चाहिए।"

"इसके अन्तर्गत ऐसे परिसर भी सम्मिलित हैं जहाँ लोग आराम करने, खाने या पीने के लिए आते हैं अथवा कोई ऐसा स्थान जहाँ पकाया हुआ भोजन विक्रय किया जाता है या विक्रय के लिए तैयार किया जाता है। इसमें सम्मिलित हैं :–

(क) भोजनालय, (ख) रेस्तरां और होटल, (ग) स्नेक बार, (घ) कैंटीन (विद्यालयों, महाविद्यालयों, कार्यालय/संस्थाओं में), (ङ) धार्मिक स्थानों पर खाद्य सेवा, (च) पास–पड़ौस में टिफिन सेवा/डब्बा वाला, (छ) रेल और एयरलाइन केटरिंग तथा (ज) अस्पताल की केटरिंग।"

"इसी विनियम के 'भाग–5' के अन्तर्गत ही II. 'उत्तम खाद्य के लिए स्वास्थ्य सम्बन्धी पद्धतियाँ' में अनेक प्रकरण उल्लेखित किए गए हैं। इनमें शाकाहारी तथा मांसाहारी सामग्री बनाने, पकाने तथा वितरण करने के संबंध में कुछ प्रमुख उल्लेख इस प्रकार हैं–

(अ) प्रसंग 2 : 'कच्ची सामग्री' के अन्तर्गत 'मांसाहारी उत्पादों की तैयारी' के प्रसंग में निर्देशित 6 बिन्दुओं में से प्रथम बिन्दु में उल्लेख है–

"कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।"

(आ) प्रसंग 3 : पकाया जाना (कुकिंग) के सन्दर्भ में निर्देशित 10 बिन्दुओं में से क्रमांक तीन में स्पष्ट प्रावधान है–

"(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्कृत/कुकिंग अलग–अलग की जाए।"

(इ) प्रसंग 6 : 'प्रति–संदूषण' के सम्बन्ध में प्रति सन्दूषण से बचने के लिए उल्लेखित 7 शर्तों में से प्रमुख 2 शर्तों (क्रमांक 1 तथा 4 वाली शर्तें) निम्नलिखित प्रकार से हैं–

- "कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी समयों पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।"
- "फल/सब्जियों/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चोपिंग बोर्ड और चाकुओं का प्रयोग करना चाहिए।"

इसी प्रकार से 'खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण, विनियम, 2011' की अनुसूची 4, भाग-1 के अन्तर्गत "क. विनिर्माण/प्रसंस्करण से भिन्न इकाइयों और फेरी वाले खाद्य विक्रेताओं के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य सम्बन्धी 23 अपेक्षाएँ निर्देशित की गई हैं। इनमें से 21वीं अपेक्षा में इस प्रकार का उल्लेख है-

"सामिष और निरामिष मदें अलग-अलग धोया चाहिए।"

5. दैनिक 'नवदुनिया' तथा 'राज एक्सप्रेस' (दोनों ही भोपाल, म.प्र.), शुक्रवार, 15 जुलाई, 2016 के अंक में प्रकाशित विवरण के अनुसार भारत सरकार के 'फूड सेफ्टी एण्ड स्टैण्डर्ड अथॉरिटी ऑफ इण्डिया' ने 'खाद्य सुरक्षा अधिनियम-2006' में कुछ और नए संशोधन कर दिए हैं। उसके अनुसार किराना, दूध-डेयरी, बिग रेस्टोरेंट (होटल्स एण्ड रेस्टोरेंट) तथा स्मॉल रेस्टोरेंट, खुदरा व्यापारी, फल-सब्जी व मांस विक्रेताओं सहित अन्य दुकानों के लिए भी 12 स्वर्णिम (गोल्डन) नियम बनाए हैं। स्मॉल रेस्टोरेंट के हेतु FSSAI-10033306232007 में निर्धारित स्वर्णिम (गोल्डन) नियमों में से प्रमुख नियम इस प्रकार प्रतिपादित किए जाने हैं-

5.1 बिग रेस्टोरेंट (होटल्स एण्ड रेस्टोरेंट) तथा स्मॉल रेस्टोरेंट में भी अब एक ही किचन में शाकाहारी भोजन के साथ मांसाहारी भोजन नहीं पकाया जा सकेगा।

5.2 शाकाहारी तथा मांसाहारी खाद्य पदार्थों को अलग-अलग से ही लाना होगा एवं कच्चे व पके भोजन को अलग-अलग ही भण्डारण करना होगा।

5.3 शाकाहारी और मांसाहारी भोजन तैयार करने चाकू-छुरी आदि भी अलग-अलग उपयोग किए जाएँगे, ताकि आलू, गाजर, मछली और चिकन आदि को एक ही चाकू या छुरी से नहीं काटा जा सके।

5.4 संस्थान के किचन को सूक्ष्म जीवाणुओं और चूहों आदि से बचाना होगा।

5.5 खाना खाने व खाद्य पदार्थों को धोने के लिए पीने योग्य साफ व स्वच्छ पानी लिया जाए।

5.6 खाद्य पदार्थ को 60 डिग्री तक पकाएँ तथा ठण्डा पेय पदार्थ 5 डिग्री सेल्सियस तक अधिकतम एवं शून्यतम डिग्री सेल्सियस तक न्यूनतम मेंटेन करना होगा।

5.7 खाना पकाने वाले कर्मचारी भोजन सामग्री पकाते समय तथा बाद में भी और प्रत्येक 2 घण्टों के बाद अच्छी तरह साबुन से हाथ धोएँ।

5.8 सभी कर्मचारियों को साफ एप्रीन, कैप व दस्ताने पहनना होगा तथा सफाई के लिए साफ कपड़ों का उपयोग करना होगा।

5.9 पके हुए भोजन को कमरे के तापमान पर अधिकतम ढाई घण्टों के भीतर खाया जाना चाहिए।

5.10 बीमार व्यक्ति से खाना न परोसाएँ एवं कर्मचारी को यदि हाथ या अंग में चोट लगी हो तो वाटरप्रूफ बेण्डेज लगवाएँ।

5.11 कीटनाशक व कीट नियंत्रक का उपयोग कर किचन को साफ रखना होगा।

5.12 वहाँ पर एक्सपायरी सामग्री नहीं चलेगी व गुणवत्ता युक्त सामग्री ही रखना होगी।

5.13 इन नियमों को 7 X 5 के बोर्ड पर प्रतिष्ठान के बाहर डिस्प्ले बोर्ड या फ्लेक्स पर लगाना होगा। उसे आमजन आसानी से पढ़ सकें ऐसे बड़े अक्षरों में प्रिंट कराना होगा। इन नियमों का उल्लंघन करते पाए जाने पर 2 लाख रुपयों तक का जुर्माना तथा लायसेंस/रजिस्ट्रेशन को निलंबित करने की कार्रवाई भी की जा सकती है।

6. भारत सरकार के स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली के अन्तर्गत 'भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, नई दिल्ली' [FSSAI] संचालित होता है। इस प्राधिकरण के द्वारा अधिनियमित "खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम-2006" के अन्तर्गत 2006 का अधिनियम संख्यांक-34, दिनांक-23 अगस्त, 2006 से प्रभावशील, अध्याय 1, पृष्ठ 2 पर 'खाद्य कारबार' एवं 'खाद्य कारबार कर्ता' को इस प्रकार परिभाषित किया गया है-

धारा 3–ड– "खाद्य कारबार" से ऐसा कोई उपक्रम अभिप्रेत है, चाहे वह लाभ के लिए है या नहीं, और चाहे वह सार्वजनिक है या प्राइवेट, जो खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, भण्डारण, परिवहन, वितरण, आयात के किसी प्रक्रम से सम्बन्धित क्रियाकलापों में से कोई क्रियाकलाप कर रहा है और उसके अन्तर्गत खाद्य सेवायें, जलपान सेवायें, खाद्य संघटकों का विक्रय भी होता है।

धारा 3–ण– "खाद्य कारबार" के सम्बन्ध में "खाद्य कारबार कर्ता" से ऐसा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है जिसके द्वारा कारबार किया जाता है या जिसका वह स्वामी है तथा इस अधिनियम और इसके अधीन बनाये गये नियमों और विनियमों के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए उत्तरदायी है।

उपर्युक्त सभी प्रसंगों एवं परिभाषाओं से भी सुस्पष्ट होता है कि उपर्युक्त अधिनियम एवं तत्सबंधी विनियम भी देश की समस्त शैक्षणिक संस्थाओं के अन्तर्गत संचालित होने वाली मैस, भोजनालय, केण्टीन, कोचिंग सेंटर, टिफिन सेंटर तथा पेईंग गेस्ट सेंटर आदि पर भी पूर्णतः लागू होते हैं।

7. भारत सरकार तथा अनेक राज्य सरकारों ने भी अपने–अपने प्रदेशों में 'जैन समुदाय' को अब 'धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय' के रूप में अधिसूचित किया हुआ है। भारतीय संविधान में धार्मिक अल्पसंख्यक वर्ग के लिए अपनी संस्कृति, परम्परा तथा मान्यताओं को संरक्षित रखने हेतु कुछ विशिष्ट अधिकार प्राप्त हैं। 'भारत के संविधान' के अनुच्छेद 25 में जहाँ 'संस्कृति और शिक्षा संबंधी अधिकारों' हेतु "अन्तःकरण की और धर्म को अबाध रूप से मानने, आचरण और प्रचार करने की स्वतंत्रता" प्रदान की गई है, वहीं अनुच्छेद 29 में "भारत के राज्य क्षेत्र या उसके किसी भी भाग में निवासी नागरिकों के किसी भी अनुभाग को, जिसकी अपनी विशेष भाषा, लिपि या संस्कृति है, उसे बनाए रखने का अधिकार प्राप्त होगा।"

भारतीय संविधानगत इन दोनों ही अनुच्छेदों के अनुसार जैन धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय के छात्र–छात्राओं के हितों को संरक्षित किया/कराया जाना शासन का नैतिक कर्तव्य है।

8. धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय में परिगणित 'जैन समुदाय' के प्रायःकर सभी छात्र तथा छात्रायें धर्म, संस्कृति, परम्परा तथा मान्यताओं के अनुरूप अपने भोजन में मांस, मछली, समुद्री उत्पाद, कुक्कुट तथा अण्डा आदि मांसाहारी पदार्थों का सेवन करना तो बहुत दूर आलू, प्याज, लहसुन, गाजर आदि जमीन के अन्दर पैदा होने वाली सब्जी रूप खाद्य सामग्री का भी सेवन नहीं करते हैं। इसी कारण प्रमुख होटल, रेलवे तथा एयर लाइन्स आदि में अब 'जैन फूड' रूप थाली ने अपनी अलग तथा विशिष्ट पहचान स्थापित की है।

9. धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय के अन्तर्गत 'जैन समुदाय' से सम्बद्ध छात्र–छात्रायें अपनी अहिंसक, शाकाहारमय भोजन पद्धति को आचरण में रखकर विद्यालयों तथा उच्च शैक्षणिक संस्थानों में अध्ययन करते हैं। उस समय संस्थान की मैस, भोजनालय, कैंटीन, कोचिंग सेंटर्स, टिफिन सेंटर्स तथा पेईंग गेस्ट सेंटर्स आदि में उपलब्ध कराए जाने वाली भोजन सामग्री के उपभोग करते समय जैन धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय के तथा शाकाहार, अहिंसा, जीवदया एवं प्राणिमैत्री जैसे विशिष्ट मानवीय मूल्यों में आस्थावान् छात्र व छात्रायें भी जब शाकाहारी भोजन सामग्री का उपभोग कर रहे होते हैं, तब उनके सम्मुख या आस–पास बैठकर उपर्युक्त मांसाहारी सामग्री का उपभोगकर्त्ताओं के द्वारा भोजन करने के कारण उन्हें अत्यधिक मानसिक कष्ट पहुँचता है। इस कारण विद्यार्थीगण पूर्णतः भोजन नहीं कर पाते, जिससे वे शारीरिक एवं मानसिक रूप से भी पीड़ाओं को झेलने विवश होते हैं। इसलिए अहिंसा, शाकाहार, जीवदया तथा प्राणिमैत्री जैसे उदात्त मानवीय मूल्यों में आस्था रखने वाले विद्यार्थियों तथा धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय रूप में अंगीकृत जैन छात्र–छात्राओं के अधिकारों को भी संरक्षित व सुरक्षित रखने हेतु भारत सरकार तथा राज्य सरकार के संबंधित मंत्रालय, विभाग के अधिकारियों को निर्देशित करके स्पष्ट तथा त्वरित निर्देश जारी किए/कराए जाएँ, साथ ही उन्हें योग्य रीति से परिपालित तथा प्रचारित–प्रसारित भी किया/कराया जाए।

10. 'भारत के खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण [FSSAI], नई दिल्ली' के द्वारा उपर्युक्त अधिनियम एवं विनियमों में स्पष्टतः प्रावधान होने के बावजूद भी छात्र–छात्राओं आदि के द्वारा अनेक शैक्षणिक संस्थानों के प्रबंधकों को लिखित में निवेदन कर शाकाहारी तथा मांसाहारी सामग्रियों को पृथक्–पृथक् निर्मित व भण्डारित इत्यादि कराए जाने हेतु आग्रह किया जाता रहा है, किन्तु अनेक नगरों एवं संस्थानों में प्रयास करने के बावजूद भी अपेक्षित परिणाम नगण्य ही प्राप्त होता रहा है। हालांकि, आई. आई. टी., चेन्नई, तमिलनाडु तथा बनारस हिन्दू विश्वविद्यालय, वाराणसी, उत्तरप्रदेश जैसे क्वचित् विरले ही संस्थान हैं जहाँ विद्यार्थियों के निवेदन पर पृथक् रूप

से 'केवल शाकाहारयुक्त' नाश्ता व भोजन आदि भोज्य सामग्रियों को बनाए जाने, पकाने, परोसे जाने एवं भोजन कक्ष में प्रवेश करने, खाने–पीने के बर्तन व टेबल आदि समस्त सामग्रियाँ भी अब पूर्णतः पृथक् निर्धारित हो गई हैं।

11. इसके संबंध में देश के समस्त शैक्षणिक संस्थानों में अध्ययनशील छात्र–छात्राओं, उनके अभिभावकों तथा देश के नागरिकों की ओर से विनम्र अनुरोध है कि केन्द्रीय तथा राज्य सरकार द्वारा संचालित/वित्त पोषित शासकीय, अर्द्ध शासकीय, शासन से अनुदान प्राप्त, अशासकीय संस्थानों तथा कोचिंग संस्थानों की मैसों, भोजनालयों, टिफिन सेंटर्स तथा पेइंग गेस्ट सेंटर्स तथा कैण्टीनों आदि में भी नाश्ता तथा भोजन आदि करने हेतु कक्षों व भोजन सामग्रियों में शाकाहारी तथा मांसाहारी सामग्रियों को पृथक्–पृथक् बनाने, पकाने व परोसे जाने आदि के लिए देश भर के समस्त विद्यालयों व उच्च शिक्षा संस्थानों में निम्नलिखित बिन्दुओं को ध्यान में रखकर स्पष्ट निर्देश अविलम्ब प्रचारित–प्रसारित एवं अनुपालित भी किए/कराए जाएँ–

11.1 जिन शैक्षणिक संस्थानों में विद्यार्थियों की संख्या अधिक होने से वहाँ पर एक से अधिक मैस, भोजनालय, कैण्टीनें इत्यादि यदि संचालित की जा रही हों, तो उनमें से कुछ को 'केवल शाकाहारी सामग्री' के उपयोगकर्त्ताओं हेतु आरक्षित कर दी जाएँ तथा विद्यार्थियों को ऐसी स्वतन्त्रता प्रदान की जाए, ताकि वे अपनी इच्छित मैस आदि में जाकर भोजन सामग्री का सेवन कर सकें।

11.2 जिन शैक्षणिक संस्थानों में मात्र एक ही मैस, भोजनालय, कैण्टीन आदि हो, तो उसमें शाकाहारी व मांसाहारी भोजन व नाश्ता आदि भोज्य सामग्री बनाने, पकाने तथा परोसने इत्यादि हेतु कक्ष, बर्तन, क्रॉकरी, कटलरी, चाकू आदि पृथक्–पृथक् निर्धारित किए जाएँ।

11.3 शाकाहारी भोज्य सामग्री का उपभोगकर्त्ताओं के साथ/आस–पास में बैठकर मांस, मछली, समुद्री उत्पाद, कुक्कुट एवं अण्डा आदि मांसाहारी सामग्री का सेवन करना निषिद्ध किया जाए।

11.4 शाकाहारी तथा मांसाहारी सामग्री के उपयोगकर्त्ताओं के लिए नाश्ता–भोजन आदि करने हेतु दोनों की बैठक व्यवस्थाएँ पूर्णतः पृथक्–पृथक् की जाएँ, ताकि देखकर होने वाली ग्लानि से बचा जाना संभव हो सके। इस हेतु बीच में विभाजक रेखा स्वरूप दीवार, पर्दा, प्लाई आदि से पृथक्करण किया जाए।

12. भारत सरकार के शिक्षा मंत्री (मानव संसाधन विभाग– HRD), शिक्षा राज्य मंत्री–शिक्षा मंत्रालय तथा चेयरमैन एवं सदस्य–विश्वविद्यालय अनुदान आयोग (UGC) से भी अनुरोध है कि विद्यालयों एवं उच्च शैक्षणिक संस्थानों के लिए भी अलग–अलग से एतद् विषयक स्पष्ट दिशा–निर्देश प्रेषित किए/कराए जाने हेतु संबंधित सक्षम व सम्बद्ध अधिकारियों को त्वरित व समुचित कार्रवाई करने और उन्हें व्यापक स्तर पर अनुपालन तथा प्रचारित–प्रसारित करने निर्देशित किया जाए।

साथ ही माननीय राष्ट्रपति जी, उपराष्ट्रपति व राज्य सभा अध्यक्ष जी, लोकसभा अध्यक्ष जी और केन्द्रीय अल्पसंख्यक कार्य मंत्री एवं राज्य मंत्री जी, चेयरमेन एवं सदस्य–राष्ट्रीय मानव अधिकार आयोग, चेयरमेन एवं सदस्य–राष्ट्रीय अल्पसंख्यक आयोग, चेयरमेन एवं सदस्य–राष्ट्रीय अल्पसंख्यक शैक्षणिक संस्था आयोग, प्रदेश के माननीय राज्यपाल जी, मुख्यमंत्री जी, उच्च शिक्षा मंत्री जी, स्कूल शिक्षा मंत्री जी, अल्पसंख्यक कल्याण मंत्री जी, अध्यक्ष एवं सदस्य–राज्य अल्पसंख्यक आयोग तथा चेयरमेन तथा सदस्य–राज्य मानव अधिकार आयोग आदि से भी विनम्र अनुरोध है कि धार्मिक अल्पसंख्यक समुदाय तथा अहिंसा, शाकाहार, जीवदया, प्राणिमैत्री जैसे उच्च मानवीय मूल्यों में आस्थावान् छात्र–छात्राओं के हित में एतद् विषयक व्यापक निर्देश जारी करवाने में अपनी महती भूमिका अदा करें।

13. हमें पूर्ण विश्वास है कि हम सभी के विनम्र अनुरोध पर ध्यान देकर उक्त संबंध में संबन्धित मंत्रालयों/विभागों से भी अतिशीघ्र निर्देश जारी किए/कराए जाने में आप अपनी महती भूमिका अवश्य ही अदा करेंगे। आपके सत्प्रयास से छात्र–छात्राओं रूप विद्यार्थियों को होने वाले शारीरिक, मानसिक तथा आर्थिक कष्टों से छुटकारा मिलेगा। तब वे पूर्ण मनोयोग पूर्वक प्रशस्त वातावरण में अध्ययन करके उच्चतम अंक/योग्यता प्राप्त कर राष्ट्र की उन्नति में सहयोगी बन सकेंगे।

इसके संबंध में आपके द्वारा किए/कराए गए प्रयासों की लिखित में जानकारी प्रार्थी को भी मिल सके, ऐसी व्यवस्था सुनिर्धारित कराएँ । सादर।

संलग्न : खाद्य सुरक्षा मानक अधिनियम–2006, संबंधित उपर्युक्त विनियम एवं 16 जुलाई, 2016 को दोनों समाचार पत्रों में प्रकाशित विवरण और अन्य सामग्री।

निवेदक

(विराग [illegible])

श्री आदिनाथ दिगम्बर जैन समाज

[illegible]

श्री सकल दिगम्बर जैन समाज एवं ट्रस्ट कमेटी

[illegible] गुना (म.प्र.)

आरोन-473101, गुना, मध्यप्रदेश

प्रतिलिपि:–

(1) माननीय श्री राम नाथ कोविन्द जी
राष्ट्रपति–भारत
राष्ट्रपति भवन, रायसीना हिल्स,
नई दिल्ली–110 004
E-mail- presidentofindia@rb.nic.in
pressecy@alpha.nic.in
secy.president@rb.nic.in

(2) माननीय श्री एम. वेंकैया नायडू जी
उपराष्ट्रपति–भारत
एवं सभापति–राज्यसभा
6, मौलाना आजाद रोड,
नई दिल्ली–110 011
E-mail- vpindia@sansad.nic.in
vpindia@nic.in
secyvp@nic.in

(3) माननीय श्री नरेन्द्र मोदी जी
प्रधानमंत्री–भारत सरकार
प्रधानमंत्री कार्यालय
152, साउथ ब्लॉक, रायसीना हिल्स,
नई दिल्ली–110 011
E-mail- pmosb@pmo.nic.in
appt.pmo@gov.in

(4) माननीय श्री ओम बिरला जी
अध्यक्ष–लोक सभा
लोक सभा कार्यालय
16, संसद भवन तथा 102, संसद भवन एनेक्सी,
नई दिल्ली–110 001
E-mail- speakerloksabha@sansad.nic.in

(5) माननीय श्री डॉ. रमेश पोखरियाल 'निशंक' जी
मंत्री–शिक्षा मंत्रालय -HRD, भारत सरकार
301–सी विंग, शास्त्री भवन, डॉ. आर. पी. रोड,
नई दिल्ली–110 001
E-mail- drrameshpokhriyal@gmail.com
nishankramesh@gmail.com
request_hrd@gov.in
pstohrm@gov.in
minister.hrd@gov.in
secy.sel@nic.in
secy.dhe@nic.in

(6) माननीय श्री मुख्तार अब्बास नकवी जी
मंत्री–अल्पसंख्यक कार्य मंत्रालय, भारत सरकार
11वीं मंजिल, पं. दीनदयाल अंत्योदय भवन,
सीजीओ कॉम्प्लेक्स, लोदी रोड,
नई दिल्ली–110 003
E-mail- mnaqvi@sansad.nic.in
mnaqvi@gov.in
pstominister-mma@gov.in
Secy-mma@nic.in

(7) माननीय श्री संजय श्यामराव धोत्रे जी
राज्यमंत्री–शिक्षा मंत्रालय–HRD, भारत सरकार
126, सी–विंग, शास्त्री भवन, डॉ. आर. पी. रोड,
नई दिल्ली–110 001
E-mail- sanjaysdhotre@gmail.com
sanjay.dhotre@sansad.nic.in

(8) माननीय श्री किरेन रिजीजू जी
राज्यमंत्री–अल्पसंख्यक कार्य मंत्रालय, भारत सरकार
पं. दीनदयाल अन्त्योदय भवन,
सीजीओ कॉम्प्लेक्स, लोदी रोड,
नई दिल्ली–110 003
E-mail- krijiju@gmail.com
kiren.rijiju@sansad.nic.in

(9) माननीय प्रोफे. डॉ. डी. पी. सिंह जी
चेयरमेन एवं सदस्य महोदय जी
विश्वविद्यालय अनुदान आयोग (UGC)
बहादुरशाह ज़फर मार्ग
नई दिल्ली–110 002
E-mail- cm.ugc@nic.in
vcm.ugc@nic.in
secy.ugc@nic.in
ispfs-doe@gov.in

(10) माननीय चेयरमेन महोदय जी
एवं सदस्य महोदय जी
राष्ट्रीय मानव अधिकार आयोग
मानव अधिकार भवन, ब्लॉक–सी
जीपीओ कॉम्प्लेक्स, आई एन ए
नई दिल्ली–110 023
E-mail- covdnhrc@nic.in
cgnhrc@nic.in
ionhrc@nic.in
sgnhrc@nic.in
js-nhrc@nic

(11) माननीय चेयरमेन महोदय जी
एवं सदस्य महोदय जी–राष्ट्रीय अल्पसंख्यक आयोग
5वीं मंजिल, लोकनायक भवन, खान मार्केट
नई दिल्ली–110 003
E-mail- chairman-ncm@nic.in
atif.rasheed@gov.in
ro-ncm@nic.in
secy-ncm@nic.in
usgr-ncm@nic.in

(12) माननीय चेयरमेन महोदय जी
एवं सदस्य महोदय जी
राष्ट्रीय अल्पसंख्यक शैक्षणिक संस्था आयोग
जीवनतारा बिल्डिंग, गेट नं. 4,
1–मंजिल, पटेल चौक, 5–संसद मार्ग,
नई दिल्ली–110 001
E-mail- chairman-ncmei@nic.in
mannbs2001@yahoo.com
naheedncmeiabidi@gmail.com
secretary.ncmei@nic.in

(13) माननीय श्रीमती आनन्दीबेन पटेल जी
राज्यपाल–मध्यप्रदेश
राज भवन,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- mprajbhavan@mp.gov.in
psrajbhavan@mp.gov.in
dsrajbhavan@mp.gov.in
adcdrajbhavan@mp.gov.in
patogovrajbhavan@mp.gov.in

(14) माननीय श्री शिवराज सिंह चौहान जी
मुख्यमंत्री–मध्यप्रदेश राज्य शासन
मंत्रालय, वल्लभ भवन,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- cm@mp.nic.in
info@shivrajsinghchouhan.org
shivraj.chouhan@mpvidhansabha.nic.in
cs@mp.nic.in
pstocmbpl@gmail.com
secycmmp@gmail.com

(15) माननीय श्री डॉ. मोहन यादव जी
उच्च शिक्षा मंत्री–मध्यप्रदेश राज्य शासन
मंत्रालय, वल्लभ भवन,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- drmohanyadav51@gmail.com
mohan.yadav@mpvidhansabha.nic.in
commhedu@mp.gov.in

(16) माननीय श्री इंदर सिंह परमार जी
राज्य मंत्री–स्कूल शिक्षा (स्वतन्त्र प्रभार)
मध्यप्रदेश राज्य शासन
मंत्रालय, वल्लभ भवन,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- isp-sjp@gmail.com
mpbse@mp.nic.in
director_rsk@mp.gov.in
cpibhop@mp.nic.in

(17) माननीय श्री इंदर सिंह परमार जी
राज्य मंत्री–पिछड़ा वर्ग, अल्पसंख्यक कल्याण
(स्वतन्त्र प्रभार)
मध्यप्रदेश राज्य शासन
मंत्रालय, वल्लभ भवन,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- isp-sjp@gmail.com
bcbpl@nic.in

(18) माननीय श्री चेयरमेन व सदस्य महोदय जी
मध्यप्रदेश राज्य अल्पसंख्यक आयोग
ई–ब्लाक, पुराना सचिवालय,
सुल्तानिया रोड,
भोपाल–462 001, मध्यप्रदेश
E-mail- mpminoritycomm@gmail.com

(19) माननीय श्री नरेन्द्रकुमार जैन जी
चेयरमेन व सदस्य महोदय जी
मध्यप्रदेश मानव अधिकार आयोग
पर्यावास भवन, खण्ड–1
प्रथम तल, अरेरा हिल्स,
भोपाल–462 011, मध्यप्रदेश
E-mail- mphumanright@yahoo.co.in
shobhitias@hotmail.com

(3) [illegible] यदि खाद्य में मिलाए जाते हैं तो [illegible] की गई [illegible] सब्जियों से [illegible] किए जाने चाहिए और पूर्णत: [illegible] किए जाने चाहिए।

- बचे हुए खाद्य का पुन: उपयोग करने की सिफारिश नहीं की जाती।
- [illegible] और कम जोखिम वाले खाद्यों, [illegible] पकाए गए [illegible], [illegible] कटे हुए फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।
- [illegible] के दौरान [illegible] किए गए सभी फलों को फेंक दिया जाना चाहिए।
- [illegible] के दौरान 60 डिग्री से. से अधिक के तापमान पर रखे गए खाद्य को, [illegible] प्रक्रिया का पालन करने के बाद पुन: इस्तेमाल किया जा सकता है।
- बची हुई चीजों को ताजा उत्पाद के साथ कभी न मिलाएं। यदि सन्देह हो तो उत्पाद को फेंक दें।
- बचे हुए खाद्य को 74 डिग्री से. से अधिक तापमान पर पुन: गर्म करें।

9. [illegible] को प्रशीतित करना।

रेफ्रिजरेटर में प्रशीतित करना :

- प्रशीतित की जाने वाली मदों पर [illegible] सुनिश्चित करने के लिए [illegible] की तारीख का लेबल लगाया जाना चाहिए।
- 5 डिग्री से [illegible] कम के तापमान वाले खाद्य को प्रशीतित करें।
- मांस, कुक्कुट और मछली के लिए [illegible] प्रशीतित करने की सिफारिश की जाती है।
- [illegible] पानी और [illegible] के लिए प्रशीतित करने के किसी अन्य तरीके की अनुमति नहीं है।

चलते हुए पानी में प्रशीतित करना।

- प्रशीतित की जा रही मदों पर तारीख और समय का लेबल लगाया जाना चाहिए।
- [illegible] और [illegible] खाद्य के लिए चलते हुए पानी में प्रशीतित करना [illegible] है।
- चलते पानी में प्रशीतित करने में 90 मिनट से अधिक का समय नहीं होना चाहिए।
- [illegible] और पानी के बीच वायु का अन्तराल (गैप) सुनिश्चित करें।
- खाद्य [illegible] के [illegible] किए हुए [illegible] का उपयोग करें।
- प्रशीतित किए जाते के समय [illegible] का उपयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाना चाहिए।
- प्रशीतित किए जाने के पश्चात्, उत्पाद को 12 घण्टों के भीतर उपयोग करें।
- [illegible] चलता हुआ पानी (मुख्य [illegible]) 15 डिग्री से [illegible] कम के तापमान पर होना चाहिए।

□□□

214-215
216-217

Page No.: 314, 317, 320, 325,

2

खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011

THE FOOD SAFETY AND STANDARDS (Packaging and Labling) Regulations, 2011

(धारा 23 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खण्ड (v) द्वारा प्रदत्त शक्तियों को प्रयोग में लाते हुए)

[1] अधिसूचना [illegible] 2-15015/30/2010, दिनांक 01 अगस्त, 2011-खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 23 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खण्ड (v) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, [illegible] खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 से [illegible] है, [illegible] है; और

विनियमों का प्रारूप, भारत के राजपत्र के असाधारण, भाग 3, खण्ड 4 में तारीख 20 अक्तूबर, 2010 को पृष्ठ 1 से 776 में [illegible] रूप में प्रकाशित किया गया था, [illegible] अधिसूचना [illegible] तीस दिन की अवधि समाप्त होने से पहले, [illegible] प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों से आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और राजपत्र की प्रतियां 21 अक्तूबर, 2010 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थी;

और उक्त प्रारूप विनियमों पर विनिर्दिष्ट अवधि के अन्दर [illegible] से [illegible] और सुझावों पर खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है, और उन्हें अन्तिम रूप दे दिया गया है;

अत: अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्-

विनियम

अध्याय 1 : साधारण

[illegible]

1.1.1: इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 है।

1.1.2: ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को या इसके पश्चात् प्रवृत्त होंगे।

[illegible]

1.2.1: इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,-

1. "से पहले [illegible]" से वह तारीख अभिप्रेत है, जो किसी [illegible] परिस्थिति के अधीन, [illegible] खाद्य [illegible] और [illegible] रहता है जिसके लिए [illegible] किया गया है, की अवधि की समाप्ति को

1. भारत का राजपत्र (असाधारण) भाग 3, खण्ड 4 [illegible], दिनांक [illegible], 2011, पृष्ठ 1-20 पर प्रकाशित (दिनांक 5 अगस्त, 2011 से प्रभावी)।

संप्रतिभूत करती है और उस तारीख के बाद भी खाद्य उपभोग के लिए पूर्णतया से सुरक्षित हो, भले ही इसकी क्वालिटी कम हो गई हो : खाद्य पदार्थों को इस तारीख के पश्चात् भी विक्रय किया जा सकेगा, बशर्ते वह असुरक्षित न हो ;

2. "विनिर्माण की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है, जिस तारीख को खाद्य वर्णनानुसार उत्पाद बनता है;

3. "पैक करने की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है जिस तारीख को खाद्य को किसी ऐसे आधान में रखा जाता है, जिसमें अन्ततः विक्रय होगा;

4. "शिशु" से कोई ऐसा बालक अभिप्रेत है जिसकी आयु 12 मास से अधिक न हो;

5. "लॉट संख्यांक" या "कोड संख्यांक" या "बैच संख्यांक" से शब्द संख्यांक या कोड संख्यांक या बैच संख्यांक पूर्ववर्ती करने वाली संख्या में या वर्णमाला में या संख्या या वर्णमाला दोनों के संयोजन से कोई संख्यांक अभिप्रेत है जिसके पूर्व 'लाट संख्यांक' या 'लाट' अथवा 'कोड संख्यांक' या 'कोड' अथवा 'बैच संख्यांक' या 'बैच' शब्द या कोई सूचक अक्षर है जिसके द्वारा खाद्य के विनिर्माण का पता किया जा सकता है और वितरण में उसकी पहचान की जा सकती है;

6. "बहुइकाई पैकेज" से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है जिसमें अलग-अलग या एक सम्पूर्ण पैकेज के रूप में फुटकर विक्रय के लिए आशयित समान मात्रा में अलग-अलग पैक की हुई और लेबल की गई एक ही वस्तु हो;

7. "मांसाहारी खाद्य" से एक ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसमें एक संघटक के रूप में दूध या दूध उत्पादों को छोड़कर पक्षियों, ताजा जल अथवा समुद्री जीव-जन्तुओं अथवा अण्डों अथवा किसी पशु मूलक उत्पाद सहित कोई भी सम्पूर्ण जीव जन्तु अथवा उसका भाग अन्तर्विष्ट हो;

8. "पूर्व पैकेज में रखे गए" या "पूर्व पैक किए गए खाद्य" से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो किसी प्रकार के पैकेज में ऐसी रीति से रखा जाता है कि उसकी अन्तर्वस्तुओं को इसे खोले बिना परिवर्तित नहीं किया जा सकता हो और जो ग्राहक को विक्रय करने के लिए तैयार है;

स्पष्टीकरण-इन विनियमों में जहां कहीं भी "पैकेज" अभिव्यक्ति आती है उसका अर्थ ऐसे पैकेज के रूप में लगाया जाएगा, जिसमें पूर्व पैक किया गया खाद्य पदार्थ है।

9. "प्रमुख प्रदर्शित पैनल" से आधान पैनल का वह भाग अभिप्रेत है, जो सामान्यतः इसमें अन्तर्विष्ट वस्तु का प्रदर्शन, विक्रय या क्रय की सामान्य और प्रचलित दशाओं में प्रदर्शित किया गया या प्रस्तुत किए गए या दिखाए जाने या जांच-पड़ताल किए जाने आशयित है या संभाव्य है;

10. "उपयोग की सर्वोत्तम तारीख" या "अनुशंसित उपभोग की अन्तिम तारीख" या "अवसान की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है, जो किसी ऐसी अवधि की समाप्ति दर्शाती है जिसमें

अनुमानित भण्डारण दशाओं के अधीन जिसके पश्चात् खाद्य में अपेक्षितः ऐसे गुण-धर्म नहीं रह जाएंगे, जिनकी ग्राहक द्वारा सामान्यतः अपेक्षा की जाती है और खाद्य विक्रय योग्य नहीं रह जाएगा;

11. "शाकाहारी खाद्य" से विनियम 1.2.1(7) में यथा परिभाषित मांसाहारी खाद्य से भिन्न कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है;

12. "थोक पैकेज" से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है, जिसमें -

(क) अनेक फुटकर पैकेज अन्तर्विष्ट है और जहां ऐसे अन्य पारिभाषित पैकेज विनिर्दिष्ट को विक्रय करने, वितरित करने या परिदान करने के लिए आशयित है और किसी एक ग्राहक को सीधे विक्रय करने के लिए आशयित नहीं है, या

(ख) किसी विनिर्दिष्ट को थोक में विक्रय करने के लिए ऐसी खाद्य वस्तु अन्तर्विष्ट है जिससे कि ऐसा विनिर्दिष्ट ऐसी खाद्य वस्तु को लघु मात्रा में ग्राहक को विक्रय करने, वितरण करने या परिदान करने के लिए समर्थ हो सके।

अध्याय 2 : पैक करना और लेबल लगाना

2.1 पैकेजिंग

2.1.1. साधारण अपेक्षाएं :

(1) निम्नलिखित पदार्थ या धातु के बने हुए किसी पात्र या आधान का प्रयोग खाद्य पदार्थों को तैयार करने, पैक करने और भण्डारकरण करने में किया जाए तब यह समझा जाएगा कि वह मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाता है:

(क) आधान, जिनमें जंग लगी हो;

(ख) इनैमिलित आधान जो कट गए हों और जिनमें जंग लगी हो;

(ग) तांबे या पीतल के आधान, जिनमें उचित रूप से कलई नहीं की गई हो;

(घ) एल्युमिनियम के बने आधान, जो रासायनिक संयोजन में पात्रों के लिए यथा एल्युमिनियम और एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्दिष्ट आई.एस. : 20 के या पात्रों के लिए पिटवां एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्दिष्ट आई.एस. : 21 के अनुरूप नहीं है।

(2) प्लास्टिक सामग्री से बने ऐसे पात्र, जो निम्नलिखित भारतीय मानक विनिर्देशों के अनुरूप नहीं है, और जिनका उपयोग आंशिक या पूर्ण रूप से खाद्य पदार्थों को पैक करने के लिए या उनके भण्डारकरण के लिए साधित आधान के रूप में किया जाता है, अर्थात्-

(i) भारतीय मानक : 10146 (खाद्य वस्तुओं के संपर्कीय पोलिएथिलीन के लिए विनिर्देश);

(ii) भारतीय मानक : 10142 (खाद्य पदार्थों के संपर्कीय स्टाइरीन पोलिमर के लिए विनिर्देश);

(iii) भारतीय मानक : 10151 (खाद्य पदार्थों से संपर्कीय पालिविनाइल क्लोराइड (पीवीसी) के लिए विनिर्देश);

17652S/2021/MS(NCTE)-HQ

[illegible] खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 [illegible]

3. [illegible]

4. [illegible]

5. [illegible]

6. [illegible]

7. [illegible]

8. [illegible]

9. [illegible]

(i) [illegible]

(ii) [illegible]

(iii) [illegible]

10. [illegible]

11. [illegible]

236-237
264-265
266-267
301-307
308-313

4 [illegible] 267, 308, 306, 312 → इन Pages पर Veg and Non food Items को Separate रखने के [illegible]

अधिनियम के अधीन निर्मित विनियम

1

खाद्य सुरक्षा और मानक

(खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011

THE FOOD SAFETY AND STANDARDS

(Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011

[illegible]

[illegible] 21 अक्टूबर, 2010 [illegible]

[illegible]

विनियम

अध्याय 1 : खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण

धारा 1.1: [illegible]

1.1.1: [illegible] विनियम, 2011 है।

1.1.2: ये विनियम 5 अगस्त, 2011 को प्रवृत्त होंगे।

1.2: परिभाषाएं :

1.2.1: [illegible]

1. [illegible]

176525/2021/MS(NCTE)-HQ

किसी परिसर में विनिर्दिष्ट खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए ये मूलभूत आवश्यक शर्तें हैं और खाद्य कारबारकर्ता निरन्तर यह प्रयास करेंगे कि पहले निर्धारित की गई अवधि के भीतर [illegible] मानक प्राप्त करने के उद्देश्य से परिसरों में स्वच्छता और स्वास्थ्यकर की दशाओं में सुधार किया जाए।

भाग -1

पंजीकरण के लिए आवेदन करने वाले छोटे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुपालन की जाने वाली स्वच्छता और स्वास्थ्यकर सम्बन्धी सामान्य पद्धतियाँ

(विनियम 2.1.1(3) देखिए)

रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा इकाइयों का निरीक्षण किए जाने का निदेश दिए जाने की दशा में, निरीक्षण में इस बात की पुष्टि की जानी चाहिए कि उनके द्वारा न्यूनतम निम्नलिखित उपाय किए गए हैं :

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ताओं/कारबारकर्ताओं के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता सम्बन्धी शर्तें

खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता सम्बन्धी अपेक्षाएं ऐसे स्थान, जहां खाद्य पदार्थ विनिर्मित किए जाते हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगे :

1. परिसर स्वच्छता वाले स्थानों पर अवस्थित होंगे और आस-पास गन्दगी नहीं होगी। सभी नई इकाइयां पर्यावरणीय रूप से प्रदूषित क्षेत्रों से दूर स्थापित की जाएंगी।
2. खाद्य विनिर्माण का कारबार करने के लिए परिसरों में विनिर्माण और भण्डारण करने के लिए पर्याप्त जगह होना चाहिए ताकि समग्र स्वच्छ वातावरण बनाया जा सके।
3. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था सहित और संवातित होंगे तथा चलने-फिरने के लिए पर्याप्त खाली जगह होगी।
4. फर्श और दिवारें अच्छी हालत में बनाए रखी गई होना चाहिए। वे चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए।
5. प्रत्येक दिन के कारबार के अन्त होने पर परिसरों को किसी सुरक्षा प्रणाली कीटनाशक को द्वारा कीटमुक्त किया जाएगा। कारबार के संचालन के दौरान कोई स्प्रे नहीं किया जाएगा अपितु इसके बजाए परिसरों में पुसी मक्खियों को मारने के लिए मक्खीमार सटकी/पट्टी का प्रयोग करना चाहिए। खिड़कियों, दरवाजे और अन्य खुले स्थानों पर जाली या स्क्रीन, जो भी उपयुक्त हो, फिट किए जाएंगे ताकि परिसर को कीटमुक्त बनाया जा सके। विनिर्माण में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य (पोटेबल) होगा और यदि अपेक्षित हो, तो जल का रासायनिक और सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण नियमित अन्तरालों पर किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से कराया जाएगा।
6. परिसरों में पीने योग्य जल की निरन्तर आपूर्ति सुनिश्चित की जाएगी। अन्तरायिक जल आपूर्ति की दशा में, पर्याप्त भण्डार करने की व्यवस्था की जाएगी।
7. जब उपस्कर और मशीनें नियोजित की जाएं तो ऐसे डिजाइन की होंगी कि सफाई करना आसान हो जाएगी, मेजों, मशीनों के फर्मयत् भागों आदि की सफाई के लिए प्रबन्ध किए जाएंगे।
8. खाद्य की निर्मिति, पैक करने या भण्डार करने में कोई ऐसा बर्तन, आधान या अन्य उपस्कर प्रयुक्त नहीं किया जाएगा, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकारक धातु संदूषक होने की संभावना हो (तांबे या पीतल के बरतनों में उचित लाइनिंग होगी)।

9. कारबार के अन्त होने पर सभी उपस्करों को साफ करेंगे, धोएंगे, सुखाएंगे और चट्टा लगाकर रखा जाएगा, जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और [illegible] की वृद्धि न हो।
10. सभी उपस्करों को दीवारों से दूर रखा जाएगा, जिससे कि उचित निरीक्षण किया जा सके।
11. प्रभावकारी जल-निकास व्यवस्था होना चाहिए और अपशिष्ट जल के व्ययन हेतु प्रावधान होना चाहिए।
12. प्रसंस्करण और निर्मिति में काम करने वाले कर्मकार स्वच्छ, हेलमेट, दस्तानों और ओवरों का प्रयोग करेंगे।
13. संक्रामक रोगों से ग्रस्त व्यक्तियों को काम करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी। कोई चोट या कटी चमड़ी पर ढक कर रखा जाएगा और ऐसे व्यक्ति को खाद्य के सीधे सम्पर्क में आने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
14. खाद्य की अवाई-चढ़ाई करने वाले सभी व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार शौचालय का प्रयोग करने के बाद साबुन, डिटर्जेंट और पानी से अपने हाथों को साफ करेंगे। खाद्य की अवाई-चढ़ाई प्रक्रियाओं के दौरान शरीर के अंगों, बालों में खुजलाने करने से बचा जाए।
15. खाद्य की अवाई-चढ़ाई करने वाले सभी व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या ऐसी अन्य वस्तु पहनने से बचें जो खाद्य पदार्थों में गिर सकती हैं और अपने चेहरे या बालों को भी न छुएं।
16. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
17. सभी वस्तुएं जो भण्डारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढककर रखी जाएंगी।
18. खाद्यों के परिवहन में प्रयुक्त वाहनों को अच्छी हालत में और साफ करके रखा जाना चाहिए।
19. खाद्य पदार्थ जब पैक किए जाएं तब में या आधानों में परिवहन किए जाएं, तो अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाएगा।
20. कीटनाशियों/रोगाणुनाशकों को विनिर्माण/प्रसंस्करण/अवाई-चढ़ाई क्षेत्रों से दूर अलग रखा जाएगा और पृथक रूप से भण्डारित किया जाएगा।

ख. विनिर्माण/प्रसंस्करण से भिन्न इकाइयों और फेरी वाले खाद्य विक्रेताओं के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्यकर सम्बन्धी अपेक्षाएं।

1. संदूषण के संभावित स्रोतों जैसे रजकशाला घूरे, अपशिष्ट जल, शौचालय सुविधाओं, खुले नालों और आवारा पशुओं से बचा जाना चाहिए।
2. विक्रय-गाड़ियों के तल जो खाद्य या खाद्य भण्डार के पात्रों के सम्पर्क में है वे ठोस, जंग/मोरचा रोधी सामग्री से बने होंगे और साफ और अच्छी हालत में रखी जाएगी। विक्रय-गाड़ियों को धूल, आंधी और धूप से संरक्षित किया जाएगा और जब प्रयोग में न हो, तो खाद्य का विक्रय करने वाली गाड़ियों को स्वच्छ स्थान पर और उचित रूप से संरक्षित रखा जाएगा।
3. उपभोक्ताओं द्वारा भोजन परोसने और खाने की प्रक्रिया में अपेक्षित किसी कार्यकलाप के लिए भोजन स्टाल या विक्रय गाड़ी मालिकों द्वारा उक्त सहित सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

4. विक्रय-गाड़ियों के पृष्ठ भाग धरातल से कम से कम 60 से 70 से.मी. ऊपर [illegible], [illegible], [illegible] करने के आधार (स्टेनलेस स्टील शीट) होंगे।

5. विक्रय के स्थल, थैले, बिस्तर, बैंच और [illegible], [illegible], [illegible] आदि साफ और सुव्यवस्थित होंगे।

6. खाना पकाने के पात्र और आपूर्ति साफ और अच्छी दशा में होंगे। वे टूटे हुए/पिचके नहीं होंगे।

7. व्यापार के बन्द होने पर सभी आधानों को साफ करके, धोकर और सुखाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि [illegible], फफूंद और [illegible] की वृद्धि से बचा जा सके।

8. सफाई, धुलाई और खाना पकाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल पेय प्रकृति का होगा।

9. परिस्वीकृत पेय जल (जल शोधक द्वारा अभिक्रियित जल जैसे [illegible], उबला हुआ/[illegible] जल) उचित ढंग से ढका हुआ और [illegible] आधानों में होगा और इसे स्वच्छ तथा [illegible] से युक्त [illegible] क्षेत्र में इन आधानों में व्यवहारित किया जाएगा।

10. खाना पकाने, भण्डारकरण और परोसने का कार्य [illegible], [illegible], [illegible] श्रेणी की प्लास्टिक और अन्य विषैली सामग्री के बने पात्रों में नहीं किया जाएगा।

11. प्रत्येक [illegible] के पश्चात् पात्रों का कचरा साफ किया जाएगा, [illegible] जाएगा, [illegible] से रगड़ा जाएगा और बहते पानी के नीचे धोया जाएगा। पात्रों को पोंछने का कार्य साफ कपड़े से किया जाएगा। हाथ पोंछने और पात्रों की सफाई के लिए अलग-अलग कपड़े इस्तेमाल किए जाएंगे। पात्रों को साफ करने के लिए इस्तेमाल किया गया कपड़ा, [illegible] और [illegible] साफ करने के लिए इस्तेमाल नहीं किया जाएगा और [illegible] के लिए, खाना पकाने वाले, खाद्य की कटाई-पिसाई करने वाले या परोसने वाले व्यक्ति को, जहां आवश्यक हो, [illegible] और [illegible] का इस्तेमाल करना चाहिए। [illegible] और [illegible] समय हमेशा अपना मुंह ढककर रखेगा।

12. [illegible] का असम्पूर्ण [illegible] या पात्रों पर थूक लगाकर नहीं हटाया जाएगा।

13. संक्रामक रोग से ग्रस्त व्यक्ति को काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

14. खाद्य की कटाई-पिसाई करने वाले व्यक्ति अपने नाखूनों को [illegible] और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार [illegible] का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन, डिटर्जेंट और पानी से अपने हाथों को धोएंगे।

15. खाद्य की कटाई-पिसाई करने वाले व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या अन्य ऐसी वस्तुएं पहनने से बचेंगे जो खाद्य में गिर सकती हैं तथा अपने चेहरे और बालों को छूने से भी बचेंगे।

16. सभी वस्तुएं जो भण्डारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढक कर रखी जाएंगी। खाद्य केवल खाद्य श्रेणी प्लास्टिक आधानों में भण्डारित किया जाना चाहिए ताकि रिसाव से बचा जा सके।

17. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, थूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।

18. खाद्य वस्तुएं प्रतिदिन की आवश्यकता के अनुसार तैयार की जानी चाहिए या पकाई जानी चाहिए ताकि बच न सकें। बची हुई खाद्य वस्तुओं का इस्तेमाल, इसकी उपभोग या इस्तेमाल के लिए उसकी

[illegible] सुनिश्चित किए बिना नहीं करना चाहिए। बची हुई खाद्य वस्तुओं के [illegible] के [illegible] में रखी जानी चाहिए।

19. खाद्य वस्तुओं का भण्डारकरण करने के लिए प्रत्येक वस्तु की [illegible] के साथ [illegible] में [illegible] लगाए जाएंगे। [illegible], [illegible], [illegible] प्रदान किए जाएंगे।

20. [illegible] [illegible] [illegible] से [illegible] किया जाएगा।

21. शाकाहार और मांसाहार मदें अलग-अलग होनी चाहिए। (Veg. and Non Veg Food Items Separate)

22. [illegible], [illegible] के [illegible] और [illegible] हटाने के लिए [illegible] किया जाना चाहिए। [illegible] 4 डिग्री से. से 6 डिग्री से. की रेंज में होना चाहिए।

23. [illegible] [illegible] [illegible] स्थानों में होना चाहिए, जिनसे [illegible] या [illegible] बाधा न हो या [illegible] स्थिति के निकट नहीं होना चाहिए।

भाग-3

अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता/उत्पादन संबंधी साधारण अपेक्षाएं

(विनियम 2.1.1(4) देखिए)

ऐसे स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा खाद्य पदार्थों का [illegible], प्रसंस्करण, विनिर्माण, पैक, भण्डारित और वितरित किया जा रहा है और ऐसे व्यक्ति, जो खाद्य पदार्थों के साथ व्यवहार कर रहे हैं, नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा प्रबंधन और अन्य मानकों के अनुरूप होना चाहिए। [illegible] अपेक्षाओं का पालन किए जाने का [illegible] भी खाद्य कारबारकर्ता का [illegible] जाएगा।

यह विनिर्दिष्ट नीचे अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के [illegible] से ऐसे [illegible] की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण हैं और यह सुनिश्चित करेगा कि [illegible] सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित किया, अनुरक्षित और [illegible] रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

1. अवस्थान और परिवेश।

1.1. खाद्य स्थापन पर्यावरणीय रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकर धुआं, अवांछनीय गंध, धूल, [illegible], धुआं, रासायनिक, जैविक उत्सर्जन या प्रदूषण पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, बाढ़ग्रस्त क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहां ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

1.2. यदि खाद्य किया अन्य पर्यावरण संदूषण स्रोत का [illegible] है तो बाहरी संदूषण से विनिर्माण इकाई को सुरक्षित रखने समुचित उपाय किए जाने चाहिए।

1.3. विनिर्माण परिसर की पहुंच किसी आवासीय क्षेत्र से सीधे नहीं होनी चाहिए।

10.05. स्थापना से सम्बन्धित प्रत्येक सभी सामग्रियों और प्रशासनिक अनुदेश पूरा करने की शर्त के अधीन रहते हुए सूचना भेज द्वारा अनुज्ञप्ति प्रदान की जाएगी।

भाग – 5

खानपान प्रबन्ध (केटरिंग)/खाद्य परोसने वाले स्थानों का खाद्य कार्य करने वाले खाद्य कारबार प्रचालकों द्वारा अनुपालन किए जाने के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य सम्बन्धी विनिर्दिष्ट पद्धतियाँ

भाग 2 के अतिरिक्त, केटरिंग/खाद्य परोसने वाले स्थापन, जिनमें खाद्य की कटाई-छंटाई की जाती है, विनिर्मित, प्रसंस्कृत, वितरित और अन्ततः ग्राहकों को विक्रय किया जाता है तथा उनकी कटाई-छंटाई करने वाले व्यक्तियों के बारे में नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य सम्बन्धी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के लिए उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होना चाहिए।

इसके अन्तर्गत ऐसे परिसर भी सम्मिलित हैं जहां लोग आराम करने, खाने या पीने के लिए जाते हैं अथवा कोई ऐसा स्थान जहां पकाया हुआ भोजन विक्रय किया जाता है या विक्रय के लिए तैयार किया जाता है। इसमें सम्मिलित हैं :

(क) भोजनालय

(ख) रेस्तरां और होटल

(ग) स्नैक बार

(घ) कैन्टीन (विद्यालयों, महाविद्यालयों, कार्यालय/संस्थाओं में)

(ङ) धार्मिक स्थलों पर खाद्य सेवा

(च) [illegible] में विविध सेवा/अन्य स्थान

(छ) रेल और एयरलाइन केटरिंग

(ज) अस्पताल की केटरिंग

I. सभी परिसरों के लिए सामान्य विनिर्दिष्ट पद्धतियाँ :

एक. खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले क्षेत्र :

जहां खाद्य पदार्थ तैयार किया जाता है, उन कमरों के लिए निम्नलिखित नियम लागू होंगे- जहां कहीं किसी प्रकार का खाना पकाने या तलने का कार्य किया जा रहा हो, वहां रसोई के आकार के अनुसार समुचित धुआं निकालने की क्षमता सहित एक चिमनी कारबार आरंभ करने से पूर्व लगानी होगी।

दो- हाथ धोने की सुविधाएं और प्रसाधन :

(1) हाथ धोने के लिए [illegible] की बनी हुई चौकी-बेसिन, साबुन, बहता हुआ गर्म और ठण्डा पानी तथा हाथों को साफ करने के लिए और उन्हें स्वास्थ्यकर रूप से सुखाने की सुविधाओं सहित प्रदान की जाएंगी। ग्राहकों के इस्तेमाल के लिए साफ और सूखे तौलिए रखे जाएंगे।

(2) कच्चे खाद्य पदार्थों और उपस्करों को धोने के लिए अलग-अलग हौदी (सिंक), जहां आवश्यक हो, प्रदान की जानी चाहिए।

(3) थालियों, उपस्करों और कटलरी की उचित रूप से सफाई को सुनिश्चित करने के लिए [illegible], डिटर्जेंट और गर्म पानी सुविधा सहित बर्तनों और ग्लास और प्याले को धोने के लिए अलग-अलग स्थान होगा।

3. पोशाक बदलने की सुविधा :

कर्मचारिवृन्द को अपनी पोशाक बदलने के लिए सुविधाएं जहां आवश्यक हो, मुहैया की जानी चाहिए।

II. कुशल प्रचालन के लिए स्वास्थ्यकर सम्बन्धी पद्धतियाँ :

1. सफाई :

- खाद्य सेवी और उपस्करों को भिन्न-भिन्न कार्यों के बीच में, विशेषकर कच्चे खाद्य पदार्थों की कटाई-छंटाई के पश्चात् साफ किया जाएगा।
- यदि कोई व्यक्ति किसी प्रकार का खाद्य पदार्थ/पानी/पेय गिराता है तो सतह को पूरी तरह से साफ किया जाएगा।
- खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा एक व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम और अनुसूची विकसित किए जाने चाहिए।
- खाद्य की कटाई-छंटाई करने वाले व्यक्तियों को व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम या अनुसूची का पालन करना चाहिए जिससे भवन और उपस्करों की सफाई, जब उनकी सफाई की आवश्यकता हो, सुनिश्चित की जा सके।

कार्यक्रम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होना चाहिए :

- किसी चीज की सफाई की जाना आवश्यक है।
- कब-कब इनकी सफाई की आवश्यकता है।
- सफाई कैसे की जानी चाहिए।

सफाई के लिए अनुदेशों में निम्नलिखित अन्तर्विष्ट होना चाहिए :

- सफाई करने वाले किन रसायनों का प्रयोग करना चाहिए।
- इन रसायनों को (पानी, [illegible], पेय जैसे खाद्य पदार्थों से दूर) कैसे भण्डारित और प्रयोग करना चाहिए।
- इन रसायनों को कितना प्रयोग करना चाहिए और कितना मिलाया जाना चाहिए।
- इन्हें कितनी देर तक सतह पर लगा रहने दिया जाना चाहिए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

2. सफाई सामग्री :

(1) सफाई सामग्री विश्वसनीय और ज्ञात व्यौहारियों से खरीदी जाएगी और समय-समय पर सफाई और दुर्गन्ध के लिए जांच-पड़ताल की जाएगी।

(2) कोई भौतिक संदूषक और विषाक्त पदार्थ संदूषण नहीं होना चाहिए।

1. कपड़ा, पोंछा, पानी आदि खाद्य उपयोगी सामग्री से अलग-अलग स्थानों में उचित रूप से एक बार भण्डारित किए जाने चाहिए और फर्श की सफाई, हाथ आदि के लिए नियमित रूप से जांच की जानी चाहिए।

- इन्हें कितनी मात्रा में प्रयोग किया जाए या मिलाया जाए।
- इन्हें कितने समय तक सतह पर लगा हुआ छोड़ा जाए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

[illegible] की देखभाल :

(1) ऐसे [illegible] का प्रयोग किया जाना चाहिए जिन्हें [illegible] से सुरक्षित किए गए हैं और उचित रूप से संग्रहित रखे गए हैं।

(2) [illegible] फलों और सब्जियों को [illegible] पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए। [illegible] के लिए तैयार फलों और सब्जियों को [illegible] 50 पीपीएम [illegible] जल के साथ धोना चाहिए।

(3) फलों और सब्जियों को [illegible] खाद्य सेवा की [illegible] से पहले [illegible] छिलका, [illegible] और/या [illegible] जाना चाहिए, जैसा उपयुक्त हो।

(4) पहले से तैयार किए गए फलों/सब्जियों को स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए खाद्य सेवा के पात्रों में प्रशीतन में या [illegible] के लिए उपयुक्त [illegible] तापमान पर रखा जाना चाहिए।

मांसाहारी उत्पादों की तैयारी :

(1) कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए कच्चे मांस और कुक्कुट तथा समुद्री उत्पादों के लिए अलग-अलग वस्तुओं (जैसे चॉपिंग बोर्ड, [illegible], चाकू) तथा इन्हें तैयार करने के लिए अलग-अलग क्षेत्र का प्रयोग करना चाहिए।

(3) किसी अन्य [illegible] के पश्चात् कच्चे मांस या कुक्कुट या समुद्री उत्पादों को तैयार करने से पूर्व हाथों को अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।

(4) यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मांसाहारी खाद्य उचित रूप से पकाए गए हैं।

(5) कच्चे मांस/कुक्कुट को तैयार करने के पश्चात् प्रयोग की गई सतहों को [illegible] से धोया जाना चाहिए और पानी से [illegible] चाहिए तथा स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(6) यह सुनिश्चित किया जाए कि [illegible] बिन्दु संख्या 9 के अनुसार [illegible] हो।

3. पकाया जाना (कुकिंग) :

(क) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग किसी स्वीकार्य स्तर के खतरे, जो कच्चे खाद्य के स्तर पर उपस्थित हो सकता है, को नष्ट और कम करने के लिए पर्याप्त रूप से की जाना चाहिए।

(ख) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग पद्धतियों से यह सुनिश्चित होना चाहिए कि खाद्य पुनः संदूषित न हो।

(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग अलग अलग की जाए।

(घ) जब कभी खाद्य को पकाया जाए या पुनः गर्म किया जाए, तो यह सम्पूर्ण रूप से गर्म होना चाहिए। यह विशेष रूप से आवश्यक है कि यह निश्चित किया जाए कि खाद्य सम्पूर्ण रूप से पक गया है।

(ङ) खाद्य पकाने वाले तेल का पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

(च) खाद्य को गर्म 60 डिग्री से. पर और 2 घण्टे के भीतर 21 डिग्री से. पर शीतित या 4 घण्टों में 5 डिग्री से. किया जाना चाहिए और तत्पश्चात् [illegible] खाद्य को पुनः गर्म किया जाना [illegible]।

(छ) पुनः गरम करने वाले खाद्य को 74 डिग्री से. न्यूनतम [illegible] तापमान पर किया जाना चाहिए। [illegible] में खाद्य को पुन गरम करते हुए 74 डिग्री से. न्यूनतम तापमान पर रखना चाहिए और [illegible] में लाने के लिए 5 मिनट तक [illegible]।

(ङ) [illegible] जाए।

(च) [illegible] जाए।

(छ) [illegible] यदि संभव हो।

4. [illegible] (सिर्विंग) :

- [illegible] तैयार खाद्य [illegible] लिए तैयार [illegible] जो पके के तापमान में रखा हुआ नहीं [illegible] चाहिए।
- [illegible] खाद्य वस्तुएं, जिन्हें [illegible] किया जाना आवश्यक है, [illegible] फ्रिज में रखना चाहिए।
- [illegible] के समय [illegible] खाद्य [illegible] ढका होना चाहिए।
- पकाए हुए खाद्य को [illegible] किया जाना चाहिए और फिर फ्रिज में रख देना चाहिए।
- [illegible] खाद्य को, तैयारी के दौरान [illegible] नहीं रखना चाहिए।
- फ्रिज और [illegible] यथोचित और [illegible] अनुसार [illegible] होना चाहिए।
- [illegible] के रूप में फ्रिज को 5 डिग्री से. पर [illegible] किया जाना चाहिए [illegible] कि खाद्य को [illegible] अवस्था में रखा गया है। खाद्य को [illegible] और संदूषण से बचाने के लिए फ्रिज और [illegible] की अच्छी [illegible] में [illegible] रखा जाना चाहिए।

5. प्रति-संदूषण :

प्रति संदूषण से बचने के लिए निम्नलिखित बातों को [illegible] चाहिए :

- कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी [illegible] पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट को छूने के पश्चात् हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।
- काटने की [illegible], चॉपिंग बोर्ड और [illegible] को खाद्य तैयार करना आरंभ करने से पूर्व और इनको प्रयोग करने के पश्चात् अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए।
- [illegible]/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चॉपिंग बोर्ड और [illegible] का प्रयोग करना चाहिए।
- फ्रिज में कच्चे मांस/कुक्कुट को खाने के लिए तैयार खाद्य के नीचे रखना चाहिए।
- कच्चे मांस/कुक्कुट के लिए अलग फ्रिज रखा जाना चाहिए।
- [illegible] की जानकारी दी जाना चाहिए कि प्रति संदूषण [illegible] जाए।

नवदुनिया सिटी

भोपाल, शुक्रवार 15 जुलाई 2016

रेस्टोरेंट में अब एक साथ नहीं पका सकेंगे शाकाहार और मांसाहार भोज

[illegible]

Serving Safe Food is My Responsibility
(Follow 12 Golden Rules of Food Safety)

[illegible]

एक ही चाकू से सब्जी व चिकन काटने पर रोक

Food Safety Display Boards

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006

(2006 का अधिनियम संख्यांक 34)

[23 अगस्त, 2006]

खाद्य से संबंधित विधियों को समेकित करने और खाद्य पदार्थों के लिए विज्ञान आधारित मानक अधिकथित करने तथा उनके विनिर्माण, भंडारण, वितरण, विक्रय और आयात को विनियमित करने के लिए, मानव उपभोग के लिए सुरक्षित तथा स्वास्थ्यप्रद खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित करने, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की स्थापना करने, तथा उनसे संबंधित या उनके आनुषंगिक विषयों का उपबंध करने के लिए अधिनियम

भारत गणराज्य के सतावनवें वर्ष में संसद् द्वारा निम्नलिखित रूप में यह अधिनियमित हो :—

अध्याय 1

प्रारंभिक

1. संक्षिप्त नाम, विस्तार और प्रारंभ—(1) इस अधिनियम का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 है।

(2) इसका विस्तार सम्पूर्ण भारत पर है।

(3) यह उस तारीख को प्रवृत्त होगा जो केन्द्रीय सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा, नियत करे, और इस अधिनियम के भिन्न उपबन्धों के लिए भिन्न-भिन्न तारीखें नियत की जा सकेंगी और ऐसे किसी उपबंध में इस अधिनियम के प्रारंभ के प्रति किसी निर्देश का यह अर्थ लगाया जाएगा कि वह उस उपबंध के प्रवर्तन में आने के प्रति निर्देश है।

2. नियंत्रण की समीचीनता के संबंध में संघ द्वारा घोषणा—यह घोषणा की जाती है कि लोकहित में यह समीचीन है कि संघ को खाद्य उद्योग को अपने नियंत्रण में ले लेना चाहिए।

3. परिभाषाएं—(1) इस अधिनियम में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—

(क) "अपद्रव्य" से ऐसी कोई सामग्री अभिप्रेत है, जिसका उपयोग खाद्य को असुरक्षित या अवमानक या मिथ्या छाप वाला बनाने के लिए किया जाता है या किया जा सकता है या जिसमें बाह्य पदार्थ अंतर्विष्ट हैं;

(ख) "विज्ञापन" से कोई श्रव्य या दृश्य प्रचार, किसी प्रकाश, ध्वनि, धुएं, गैस, मुद्रण, इलैक्ट्रानिक मीडिया, इंटरनेट या वैब साईट द्वारा किया गया रूपण या उद्घोषणा अभिप्रेत है और इसके अन्तर्गत किसी सूचना, परिपत्र, लेबल, लपेटन, बीजक या अन्य दस्तावेजों के माध्यम से प्रचार भी है;

(ग) "अध्यक्ष" से खाद्य प्राधिकरण का अध्यक्ष अभिप्रेत है;

(घ) "दावे" से ऐसा कोई अभ्यावेदन अभिप्रेत है, जिसमें यह कथन, सुझाव या विवक्षा की जाती है कि किसी खाद्य में उसके उद्भव, पोषक तत्व, प्रकृति, प्रसंस्करण, सम्मिश्रण या अन्यथा से संबंधित विशिष्ट क्वालिटियां हैं;

(ङ) "खाद्य सुरक्षा आयुक्त" से धारा 30 के अधीन नियुक्त खाद्य सुरक्षा आयुक्त अभिप्रेत है;

(च) "उपभोक्ता" से ऐसे व्यक्ति और कुटुम्ब अभिप्रेत हैं जो अपनी वैयक्तिक आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए खाद्य क्रय करते हैं या प्राप्त करते हैं;

(छ) "संदूषक" से ऐसा कोई पदार्थ अभिप्रेत है, चाहे वह खाद्य में मिलाया गया हो या नहीं किन्तु वह ऐसे खाद्य में ऐसे खाद्य के उत्पादन (जिसके अन्तर्गत कृषि कर्म, पशुपालन या पशु चिकित्सा औषधि में की गई संक्रियाएं भी हैं), विनिर्माण, प्रसंस्करण, निर्माण, उपचार, पैकिंग, पैकेजिंग, परिवहन या धारण करने के परिणामस्वरूप या पर्यावरणीय संदूषण के परिणामस्वरूप विद्यमान है और इसके अन्तर्गत कीट अवशेष, कृंतक रोम और अन्य बाह्य पदार्थ नहीं हैं;

(ज) "अभिहित अधिकारी" से धारा के 36 अधीन नियुक्त अधिकारी अभिप्रेत है;

(झ) "बाह्य पदार्थ" से किसी खाद्य पदार्थ में अंतर्विष्ट कोई पदार्थ अभिप्रेत है, जो उसके विनिर्माण के लिए प्रयुक्त

(ञ) "खाद्य" से ऐसा कोई पदार्थ अभिप्रेत है, चाहे वह प्रसंस्कृत है, या आंशिक रूप से प्रसंस्कृत है या अप्रसंस्कृत है, जो मानव उपभोग के लिए आशयित है और जिसके अन्तर्गत खंड (यठ) में परिभाषित सीमा तक प्राथमिक खाद्य, आनुवंशिक रूप से उपांतरित या निर्मित खाद्य या ऐसे संघटकों से युक्त खाद्य, शिशु खाद्य, पैक किया गया पीने का जल, अल्कोहाली पेय, चिविंगम, तथा कोई अन्य पदार्थ हैं, जिसके अन्तर्गत खाद्य के विनिर्माण, निर्माण या उपचार के दौरान प्रयुक्त किया गया जल भी है; किन्तु इसके अंतर्गत कोई पशु खाद्य, जीवित पशु तब तक, जब तक कि उन्हें मानव उपभोग के लिए बाजार में लाने हेतु तैयार या प्रसंस्कृत नहीं किया जाता, कटाई से पूर्व पौधे, औषधि और औषधीय उत्पाद, प्रसाधन सामग्री, स्वापक या मनःप्रभावी पदार्थ नहीं हैं :

परन्तु केन्द्रीय सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा, किसी अन्य वस्तु को, उसके उपयोग, प्रकृति, सार या क्वालिटी को ध्यान में रखते हुए, इस अधिनियम के प्रयोजनों के लिए खाद्य घोषित कर सकेगी;

(ट) "खाद्य योज्यक" से ऐसा कोई पदार्थ अभिप्रेत है, जिसका सामान्यतः स्वयं किसी खाद्य के रूप में उपभोग नहीं किया जाता है या जिसे खाद्य के विशिष्ट संघटक के रूप में उपयोग में लाया जाता है चाहे उसका पोषक मूल्य है या नहीं, ऐसे खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, निर्माण, उपचार, पैकिंग, पैकेजिंग, परिवहन या धारण करने में प्रौद्योगिक (जिसके अन्तर्गत आर्गेनोलैप्टिक भी है) प्रयोजन के लिए खाद्य में जिसके साशय मिश्रण के परिणामस्वरूप प्रत्यक्षतः या परोक्षतः या युक्तियुक्त रूप से निर्माण की संभावना है या जिसका उपोत्पाद ऐसे खाद्य का संघटक बन जाता है, उसका निर्माण होता है या ऐसे खाद्य की विशेषताओं को अन्यथा प्रभावित करता है किन्तु इसके अन्तर्गत खाद्य में पोषक क्वालिटियों को बनाए रखने या उनमें सुधार करने के लिए मिलाए गए "संदूषक" या पदार्थ सम्मिलित नहीं हैं;

(ठ) "खाद्य विश्लेषक" से धारा 45 के अधीन नियुक्त विश्लेषक अभिप्रेत है;

(ड) "खाद्य प्राधिकरण" से धारा 4 के अधीन स्थापित भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण अभिप्रेत है;

(ढ) "खाद्य कारबार" से ऐसा कोई उपक्रम अभिप्रेत है, चाहे वह लाभ के लिए है या नहीं और चाहे वह सार्वजनिक है या प्राइवेट, जो खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, भंडारण, परिवहन, वितरण, आयात के किसी प्रक्रम से संबंधित क्रियाकलापों में से कोई क्रियाकलाप कर रहा है और इसके अन्तर्गत खाद्य सेवाएं, जलपान सेवाएं, खाद्य या खाद्य संघटकों का विक्रय भी है;

(ण) खाद्य कारबार के संबंध में, "खाद्य कारबार कर्ता" से ऐसा व्यक्ति अभिप्रेत है, जिसके द्वारा कारबार किया जाता है या जिसका वह स्वामी है तथा इस अधिनियम और इसके अधीन बनाए गए नियमों और विनियमों के अनुपालन को सुनिश्चित करने के लिए उत्तरदायी है;

(त) "खाद्य प्रयोगशाला" से केन्द्रीय सरकार या राज्य सरकार या किसी अन्य अभिकरण द्वारा स्थापित कोई खाद्य प्रयोगशाला या संस्थान अभिप्रेत है और जो परीक्षण और मूल्यांकन प्रयोगशालाओं के लिए राष्ट्रीय प्रत्यायन बोर्ड या किसी समतुल्य प्रत्यायन अभिकरण द्वारा प्रत्यायित है तथा धारा 43 के अधीन खाद्य प्राधिकरण द्वारा मान्यताप्राप्त है;

(थ) "खाद्य सुरक्षा" से यह आश्वासन अभिप्रेत है कि खाद्य उसके आशयित उपयोग के अनुसार मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य है;

(द) "खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा" से यह अवधारित करने के लिए कि क्या ऐसे उपाय और संबंधित परिणाम खाद्य सुरक्षा और उस निमित्त किए गए दावों के उद्देश्यों को पूरा करते हैं विनिर्माण इकाइयों द्वारा अपनाए गए खाद्य सुरक्षा उपायों की क्रमबद्ध और क्रियात्मक रूप से स्वतंत्र जांच अभिप्रेत है;

(ध) "खाद्य सुरक्षा प्रबन्ध प्रणाली" से अच्छी विनिर्माण पद्धतियों, अच्छी स्वास्थ्यकर पद्धतियों, परिसंकट विश्लेषण और संकटकालीन नियंत्रण केन्द्र तथा अन्य ऐसी पद्धतियों, जो खाद्य कारबार के लिए विनियमों द्वारा विनिर्दिष्ट की जाएं, का अपनाया जाना अभिप्रेत है;

(न) "खाद्य सुरक्षा अधिकारी" से धारा 37 के अधीन नियुक्त अधिकारी अभिप्रेत है;

(प) "परिसंकट" से खाद्य में ऐसा कोई जैविक, रासायनिक या भौतिक कारक या खाद्य की अवस्था अभिप्रेत है, जो संभाव्य रूप से स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव कारित करता है;

(फ) "आयात" से किसी खाद्य पदार्थ को भारत में भूमि, समुद्र या वायु मार्ग द्वारा लाना अभिप्रेत है;

(ब) "सुधार सूचना" से इस अधिनियम की धारा 32 के अधीन जारी की गई सूचना अभिप्रेत है;

(भ) "शिशु-खाद्य" और "शिशु दुग्ध अनुकल्प" के वही अर्थ हैं, जो उनके शिशु दुग्ध अनुकल्प, पोषण बोतल और शिशु-खाद्य (उत्पादन, प्रदाय और वितरण का विनियमन) अधिनियम, 1992 (1992 का 41) की धारा 2 की उपधारा (1) के क्रमशः खण्ड (च) और खण्ड (छ) में हैं;

D.O. No. 15/21

भारत सरकार सेवार्थ
ON INDIA GOVERNMENT SERVICE

①

पर्यटन राज्य मंत्री (स्वतंत्र प्रभार)
भारत सरकार
परिवहन भवन, नई दिल्ली - 110001

MINISTER OF STATE (IC) FOR TOURISM
GOVERNMENT OF INDIA
TRANSPORT BHAWAN, NEW DELHI - 110001