

भारत सरकार  
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय  
पंचशील भवन, अगस्त क्रान्ति मार्ग,  
नई दिल्ली - 110049

\*\*\*\*\*

कार्य योजना

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय वर्ष 2008-2009 को “खाद्य सुरक्षा और मानक वर्ष” के रूप में मना रहा है। विज्ञान भवन में 11 जून 2008 को आयोजित राष्ट्रीय सेमिनार में श्री सुबोधकांत सहाय, माननीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्यमंत्री ने औपचारिक रूप से “खाद्य सुरक्षा और मानक वर्ष” का शुभारम्भ किया। इस सेमिनार में डॉ. सयैदा हमीद, माननीय सदस्या योजना आयोग मुख्य अतिथि थीं।

विश्वभर में खाद्य सुरक्षा के प्रति चिंता बढ़ रही है। उपभोक्ताओं को खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के बारे में और अधिक आश्वस्त करने की मांग बढ़ रही है। एक तरफ खाद्य सुरक्षा के प्रति बढ़ती चिंता और दूसरी तरफ उपभोक्ताओं द्वारा स्वास्थ्यवर्धक खाद्य वस्तुओं की बढ़ती मांग की वजह से खाद्य मानकों का महत्व और बढ़ने का अनुमान है। आप सहमत होंगे कि खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता की संकल्पना सभी पणधारियों यानी किसानों से लेकर प्रसंस्करणकर्ताओं, फुटकर विक्रेताओं तथा उपभोक्ताओं के लिए महत्वपूर्ण है।

इस पहल का मूल उद्देश्य इस मंत्रालय की प्रस्तावित पहल के साथ-साथ खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के कार्यान्वयन में सीधे तौर पर शामिल अन्य मंत्रालयों जैसेकि कृषि मंत्रालय, वाणिज्य विभाग, स्वास्थ्य मंत्रालय और उपभोक्ता कार्य विभाग द्वारा प्रस्तावित संबंधित स्कीमों को एक मंच पर लाना था। विभिन्न राज्य सरकारों का गहन सहयोग भी नए कानून के कार्यान्वयन के लिए अपेक्षित होगा। सभी संबंधित मंत्रालय/संगठन खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा से संबंधित ऐसी पहलों की पहचान करेंगे जो या तो विद्यमान स्कीमों के रूप में हो अथवा जिन्हें वर्ष के दौरान उनके द्वारा शुरू किया गया हो। इससे हमें सुपरिभाषित उपायों तथा निर्धारित समय-सीमा में खाद्य सुरक्षा एवं खाद्य गुणवत्ता से संबंधित उन क्षेत्रों पर ध्यान देने का अवसर मिलेगा जिन पर जोर दिया जाना है।

खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता वर्ष, 2008/2009 के घटक निम्नलिखित होंगे -

11वीं योजना स्कीमों के अंतर्गत खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता वर्ष का कार्यान्वयन

(i) मंत्रालय की स्ट्रीट फूड की स्वच्छकर परिस्थितियों और गुणवत्ता उन्नयन संबंधी नई स्कीम के अंतर्गत, पूरे देश में 10,000 स्ट्रीट फेरीवालों का चयन किया जाएगा, उनका प्रोफाइल तैयार किया जाएगा और खाद्य की सुरक्षा और गुणवत्ता के उन्नयन हेतु उपाए किए जाएंगे। उन्हें मंत्रालय द्वारा तैयार किए जा चुके मानकों के आधार पर गुणवत्ता प्रमाणन प्रदान किया जाएगा। इस कार्यक्रम के अंतर्गत, परंपरागत पाक-प्रणाली वाले 10 फूड स्ट्रीटों की भी पहचान की जाएगी जिसके अंतर्गत अधिकांश पणधारियों को गुणवत्ता और साफ-सफाई के संदर्भ में उन्नीत किया जाएगा और जल निकासी, जल आपूर्ति, लाइटिंग आदि जैसे बुनियादी ढांचे के सृजन हेतु सहायता दी जाएगी ताकि इन उपायों से भोजन तैयार करने की साफ-सफाई और सुरक्षा स्थितियों में सुधार हो सके।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय)

(ii) राष्ट्रीय और क्षेत्रीय उद्योग संघों को इकाइयों की पहचान करने तथा खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों जो उनके संगठन के सदस्य हैं के लिए एचएसीसीपी अथवा आईएसओ-2000 के माध्यम से क्षमता निर्माण संबंधी कार्यक्रम शुरू करने के काम में शामिल किया जाएगा। 10,000 इकाइयों को लक्ष्य बनाया जाएगा जिन पर कार्य शुरू किया जा

सकता है जिनका, प्रोफाइल बनाया जा सकता है और उन्नयन के लिए विस्तृत कार्यक्रम तैयार किये जा सकते हैं तथा अनुवर्ती कार्रवाई उपाय शुरू किए जा सकते हैं। प्रमाणन 18 माह के भीतर प्राप्त कर लिया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद/उद्योग संघ)

(iii) सर्वोत्कृष्ट अंतर्राष्ट्रीय और व्यापार मानकों पर आधारित प्रोटोकॉल तैयार करना तथा तैयार प्रोटोकॉल के आधार पर एचएससीसीपी प्रमाणित यूनिटों में जांच करना। फील्ड प्रोटोकॉल का मूल्यांकन किया जाएगा तथा कम्पनियों को हीरक, स्वर्ण, रजत श्रेणी में वर्गीकृत किया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/फिक्की"/भारतीय गुणवत्ता परिषद/अपीडा"/उद्योग संघ)

(iv) 50 खाद्य सुरक्षा प्रयोगशालाओं की पहचान की जाएगी जिन्हें उद्योग की सर्वोत्तम प्रणालियों की तुलना में चिह्नित किया जाएगा और उनके उन्नयन के लिए कार्य योजना तैयार की जाएगी। ऐसे उपाय किए जाएंगे ताकि अगले 2 वर्षों के अन्दर वे सर्वोत्तम प्रणाली स्तर तक पहुँच सकें।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय मानक ब्यूरो/राज्य)

(v) अच्छी कृषि प्रणालियों (जीएपी) की पहले ही खाद्य वस्तुओं की अनुमार्गणीयता, साफ सफाई और सुरक्षा में सुधार लाने के लिए प्रमुख उभरते हुए क्षेत्र के रूप में पहचान की गई है। संपूर्ण देश में, 10,000 किसानों की पहचान की जाएगी (प्रत्येक राज्य में लगभग 500) जिन पर अच्छी कृषि प्रणालियों (जीएपी) अथवा नैसर्गिक खाद्य का प्रमाणन प्राप्त करने के लिए धीरे-धीरे कार्रवाई की जाएगी। व्यवहार्य परियोजनाएँ बनाई जाएंगी ताकि इन खेतों से कृषि-बागवानी उपज का विपणन किया जा सके और किसानों को प्रतिफल प्राप्त हो सके।

(मंत्रालय/संगठन: कृषि तथा सहकारिता विभाग/भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद/कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण)

(vi) 10 बूचड़खानों पर काम शुरू किया जाएगा। यह काम या तो वर्तमान बूचड़खानों के आधुनिकीकरण द्वारा अथवा सरकारी निजी भागीदारी मोड में नए बूचड़खानों की स्थापना द्वारा किया जाएगा। बूचड़खानों के उन्नयन के कार्यक्रमों को तैयार और अनुमोदित किया जाएगा। उन्हें शीत श्रृंखला, फुटकर बिक्री नेटवर्क के माध्यम से जोड़ा जाएगा ताकि प्रसंस्कृत मांस की गुणवत्ता और सुरक्षा पर ज़ेय प्रभाव रहे।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय मानक ब्यूरो/राज्य)

(vii) फल उत्पाद आदेश और मांस एवं मांस खाद्य उत्पाद आदेश की समीक्षा पणधारियों के परामर्श से की जाएगी और आधुनिक फॉरवर्ड लिंकेज और अंतर्राष्ट्रीय बेंचमार्क नियंत्रक प्रणाली केंद्रीय खाद्य प्राधिकरण के विचार के लिए तैयार की जाएगी।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/राज्य)

खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों को महिलाओं के प्रति संवेदनशील बनाने के बारे में

(viii) मंत्रालय खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों को महिलाओं के प्रति संवेदनशील बनाने के लिए मानक विकसित करके महिलाओं के प्रति संवेदनशील बनाने संबंधी कार्यक्रम शुरू करेगा। उपलब्ध कराई जाने वाली न्यूनतम सुविधा और इस संबंध में प्रमाणन संबंधी प्रक्रिया विकसित की जाएगी और अनुपालन करने वालों को पुरस्कृत किया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय)

खाद्य कानूनों और विनियमों को अद्यतन करना

(ix) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम के अंतर्गत वर्तमान खाद्य सुरक्षा मानकों की पणधारियों के परामर्श से पुनरीक्षा की जाएगी और तैयार किए गए संशोधित प्रस्ताव केंद्रीय खाद्य प्राधिकरण के विचारार्थ प्रस्तुत किए जाएंगे।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय/भारतीय मानक ब्यूरो/ उद्योग संघ)

#### खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता में नवप्रवर्तन के लिए पुरस्कार

(x) मंत्रालय एक सख्त चयन प्रक्रिया द्वारा नवीनतम खाद्य उत्पाद और प्रक्रिया की पहचान करने के लिए एक कार्यक्रम तैयार करेगा। विजेताओं की पहचान की जाएगी जिन्हें वर्ष के अंत में आयोजित किए जाने वाले कार्यक्रम में पुरस्कृत किया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय)

#### अध्ययन शुरू करना

(xi) विभिन्न फसलों में होने वाली बर्बादी के स्तर का अनुमान लगाने तथा उसमें कमी लाने के लिए अपेक्षित उपाय हेतु एक सूक्ष्म स्तरीय अध्ययन तथा सर्वेक्षण शुरू करना।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय)

(xii) खाद्य उत्पादों में कीटनाशक तथा अन्य अवशेषों के स्तर का अनुमान लगाने तथा देश के विभिन्न भागों में भोजन के पोषक तत्वों का अनुमान लगाने के लिए राज्य स्तरीय अध्ययन प्रारंभ करना।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xiii) कृषि एवं प्रसंस्करण खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण ने कृषि प्रसंस्कृत खाद्य के निर्यातकों की एक निर्देशिका तैयार करने का कार्य पहले ही आरंभ कर दिया है। इसे तैयार करके संवितरित कर दिया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/कृषि एवं प्रसंस्करण खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण)

(xiv) खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में सुरक्षा संबंधी मुद्दों की पहचान करने तथा प्रत्युत्तर देने के लिए तीव्र अनुक्रिया प्रणाली हेतु कार्य योजना तैयार करने के लिए एक अध्ययन शुरू करना।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xv) भारतीय वाणिज्य और उद्योग मंडल महासंघ खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में निवेशकों की सहायता करने के लिए एक अंतर्राष्ट्रीय पोर्टल का ब्योरा पहले से ही तैयार कर चुका है। निवेशकों के हित के उप क्षेत्रों को कवर करने के लिए इसे विस्तारित किया जाएगा तथा इसे और अधिक सूचनापरक और प्रचालनयुक्त बनाया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: भारतीय वाणिज्य और उद्योग मंडल महासंघ)

(xvi) भारतीय मानक ब्यूरो, स्ट्रीट फूड सेक्टर के लिए मानक विकसित करने का कार्य कर रहा है। इसे अंतिम रूप दे दिया जाएगा तथा इसे मंत्रालय के स्ट्रीट फूड सेक्टर कार्यक्रमों के इनपुट की तरह प्रयोग किया जाएगा।

(मंत्रालय/संगठन: भारतीय मानक ब्यूरो)

(xvii) कोडेक्स एलिमेंटेरियस के अधीन विहित मानकों, जोकि भारतीय बाजार के लिए संगत हैं, वर्तमान स्थानीय मानकों के अंतराल तथा कार्य बिंदुओं की पहचान के लिए एक अध्ययन शुरू किया जाएगा ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय/कृषि तथा प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण/भारतीय वाणिज्य और उद्योग मंडल महासंघ)

#### खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता हेतु जागरूकता कार्यक्रम

(xviii) एक गृहणी के समक्ष आने वाले खाद्य सुरक्षा मुद्दे और रसोईघर में अपेक्षित सुरक्षा प्रणालियों के संबंध में एक विवरणिका प्रकाशित की जाएगी । इसका बड़े पैमाने पर प्रचार किया जाएगा ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xix) खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों को विद्यालय के पाठ्यक्रम में शामिल किए जाने की जरूरत है । एक विशेषज्ञ समूह द्वारा उचित अध्यापन सामग्री तैयार की जाएगी ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xx) भारतीय व्यंजनों तथा उनका सांस्कृतिक पहलुओं से संबंध पर निजी कंपनियों के सहयोग से एक पुस्तक प्रकाशित की जाएगी । वैकल्पिक रूप में, पाक प्रणाली और खाद्य के क्षेत्र में कुछ सर्वोत्तम पुस्तकों की पहचान की जाएगी और उन्हें पुरस्कृत किया जाएगा ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xxi) खाद्य समूहों की पहचान की जाएगी जिनका भारतीय उद्योग परिसंघ, भारतीय वाणिज्य और उद्योग मंडल महासंघ के माध्यम से हैजार्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट और गुणवत्ता उन्नयन किया जाएगा । कम से कम 3 नैसर्गिक खाद्य समूहों की पहचान की जाएगी और किसानों को धारणीय बाजारों से जोड़ा जाएगा । ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय वाणिज्य और उद्योग मंडल महासंघ)

(xxii) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता से संबंधित प्रासंगिक मुद्दों के संबंध में देश में विभिन्न स्थानों पर अल्पावधि कार्यशालाएँ और सेमिनार आयोजित करने के लिए एक वर्षीय कार्यक्रम आयोजित किया जाएगा ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/भारतीय गुणवत्ता परिषद)

(xxiii) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता वर्ष 2008/2009 को स्मरणोत्सव बनाने के लिए एक डाक टिकट जारी किया जाएगा ।

(मंत्रालय/संगठन: खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/संचार मंत्रालय)