खाद्य पदार्थों में मिलावट पर रोक

चर्चा में क्यों?

हाल ही में उत्तर प्रदेश के मुख्यमंत्री ने राज्य में **खाद्य पदार्थों में मिलावट** से निपटने के लिये नए निर्देश जारी किये।

मुख्य बिंदु

- **स्वामियों के नामों का प्रदर्शन** :
  - सभी रेस्तरां और भोजनालयों को अपने संचालकों, मालिकों, प्रबंधकों और अन्य प्रमुख कर्मचारियों के नाम और पते प्रमुखता से प्रदर्शित करने होंगे।
  - इस कदम का उद्देश्य खाद्य प्रतिष्ठानों में पारदर्शिता और जवाबदेही सुनिश्चित करना है।
- **खाद्य सुरक्षा अधिनियम में संशोधन** :
  - नए प्रदर्शन नियमों के अनुपालन को लागू करने के लिये **खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006** में संशोधन किया जाएगा।
  - खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, पुलिस और स्थानीय प्रशासन को शामिल करते हुए राज्यव्यापी सत्यापन अभियान चलाया जाएगा।
- **CCTV स्थापना अनिवार्य** :
  - सभी भोजनालयों, होटलों और ढाबों को भोजन कक्ष और प्रतिष्ठान के अन्य भागों में **CCTV कैमरे लगाने होंगे।**
  - ऑपरेटरों की जिम्मेदारी CCTV फुटेज को सुरक्षित रूप से संग्रहीत करने और अनुरोध किये जाने पर उसे कानून प्रवर्तन को उपलब्ध कराने की है।
- **सार्वजनिक स्वास्थ्य और स्वच्छता** :
  - ये निर्देश खाद्य पदार्थों में मिलावट के उन मामलों पर राज्य की प्रतिक्रिया का हिस्सा हैं, जहाँ खाद्य पदार्थों में मानव अपशिष्ट और अन्य संदूषक पाए गए थे।
  - भोजन तैयार करने और परोसने वाले सभी कर्मचारियों के लिये मास्क और दस्ताने का अनिवार्य उपयोग सहित सख्त स्वच्छता प्रथाओं को लागू किया जाएगा।

FSSAI

- **वर्ष 2006** में स्थापित खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम **(FSSAI)** खाद्य सुरक्षा को विनियमित करने के लिये भारत का प्राथमिक कानून है। यह खाद्य उत्पादों के लिये मानक निर्धारित करता है और उनके **निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री** और **आयात की देखरेख करता है** । अधिनियम का उद्देश्य उपभोक्ताओं के लिये सुरक्षित और पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करना है।
- **FSSAI अधिनियम, 2006 की मुख्य विशेषताएँ:**
  - **एकीकृत खाद्य कानून** : यह विभिन्न खाद्य कानूनों को एक एकीकृत प्रणाली में समेकित करता है, तथा खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के लिये स्पष्ट मानक स्थापित करता है।
  - **राज्य सरकारों को शक्तियाँ**: अधिनियम **राज्य सरकारों को** स्थानीय स्तर पर खाद्य सुरक्षा को विनियमित करने के लिये नियम बनाने और उपाय करने की अनुमति देता है, जैसे निरीक्षण करना, अनुपालन सुनिश्चित करना और उल्लंघन के खिलाफ कार्रवाई शुरू करना।
  - **खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण** : खाद्य मानकों को निर्धारित करने, खाद्य सुरक्षा ऑडिट करने और सुरक्षित खाद्य प्रथाओं को बढ़ावा देने के लिये इस अधिनियम के तहत **भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) बनाया गया था।**
- यह अधिनियम **केन्द्रीय और राज्य दोनों प्राधिकरणों को** खाद्य सुरक्षा पर कड़ी निगरानी रखने तथा अनुपालन न होने की स्थिति में कार्रवाई करने का अधिकार देता है, जैसे कि हाल ही में उत्तर प्रदेश द्वारा खाद्य पदार्थों में मिलावट संबंधी चिंताओं को दूर करने के लिये जारी किये गए निर्देश।

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/crack-down-on-food-adulteration