

'Eat Right' मुहिम, रेस्तरां को डिस्प्ले करना होगा हाइजीन रेटिंग

स्वस्थ रहने के लिए किसको क्या खाना चाहिए, इस बारे में जानकारी देने के लिए सरकार ने ईट राइट नाम से एक मुहिम शुरू किया है जिसके तहत लोगों के खाने-पीने से जुड़ी कई बातों पर फोकस किया जाएगा। रेस्तरां के खाने को भी इसके दायरे में लाया जाएगा।

टाइम्स ऑफ इंडिया | 06 Sep 2019



रेस्तरां को बतानी होगी अपनी हाइजीन रेटिंग

केंद्रीय स्वास्थ्य मंत्री डॉ. हर्षवर्धन ने गुरुवार 5 सितंबर को [ईट राइट](#) के नाम से एक अभियान की शुरुआत की जो करीब एक साल तक चलेगी। इस अभियान का खाका फूड सेफ्टी ऐंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया FSSAI ने तैयार किया है। इसके तहत स्वस्थ रहने के लिए किसको क्या खाना चाहिए, इस बारे में जानकारी दी जाएगी। अभियान से जुड़े वॉलंटियर्स लोगों को बताएंगे कि वह अपने भोजन में नमक, फैट और चीनी का कम प्रयोग करके किस तरह खुद को स्वस्थ रख सकते हैं। जंक फूड सेहत के लिए कितना खतरनाक है, इस बारे में भी बताया जाएगा।

रेस्तरां और होटल को दिखाना होगा हाइजीन रेटिंग

ईट राइट अभियान के तहत ही अब रेस्तरां और होटल्स को मिली हाइजीन रेटिंग्स को अपने रेस्तरां के दरवाजे पर डिस्प्ले करना होगा। रेस्तरां में जो खाना लोगों को सर्व किया जा रहा है उसकी सेफ्टी की जांच करने के लिए एक [फूड सुपरवाइजर](#) की भी नियुक्ति करनी होगी। इस तरह की कवायद का मकसद डाइनिंग के स्टैंडर्ड को बेहतर बनाना है ताकि लोगों को जो खाना सर्व किया जा रहा है वह सेफ और

अच्छी क्वालिटी का हो। इसके लिए fssai ने पहले ही करीब 1 लाख 70 हजार फूड सुपरवाइजर्स को ट्रेनिंग दे दी है ताकि रेग्युलेटरी बॉडी के निर्देशों का पालन हो सके।

रेटिंग सिस्टम के लिए बन रही गाइडलाइन्स

fssai, रेस्तरां को रेटिंग देने के लिए एक रेटिंग सिस्टम तैयार कर रहा है जिसके लिए गाइडलाइन्स बनायी जा रही हैं। जब यह तैयार हो जाएगा तो fssai समय-समय पर इस बात की जांच करेगा कि उनके निर्देशों का पालन हो रहा है या नहीं और जो रेस्तरां नियमों की अनदेखी करेंगे उनके खिलाफ कार्रवाई भी की जाएगी।

डायट से जुड़ी बीमारियों में इजाफा: स्वास्थ्य मंत्री

इस बारे में स्वास्थ्य मंत्री हर्षवर्धन कहते हैं, भारत एक महामारी के दौर से गुजर रहा है जहां बीमारियां संक्रामक ये गैर-संक्रामक की तरफ शिफ्ट हो रही है और डायट से जुड़ी बीमारियों जैसे- डायबीटीज, हाई ब्लड प्रेशर और मोटापे का खतरा कई गुना बढ़ गया है। लिहाजा नया फूड सिस्टम बनाने की जरूरत है ताकि उपभोक्ताओं को बेहतर चीजें सर्व की जा सकें।