



भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण  
Food Safety and Standards Authority of India



सत्यमेव जयते

स्वास्थ्य और परिवार  
कल्याण मंत्रालय  
Ministry of Health and  
Family Welfare  
GOVERNMENT OF INDIA



# MARCH 2025 MEDIA COMPENDIUM



## FSSAI orders probe into use of plastic sheets for idli steaming in Karnataka restaurants

Published 1 Mar 2025, 06:10 PM IST



New Delhi, Mar 1 (PTI) The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has directed Karnataka's State Food Safety Department to investigate reports of plastic sheets being used in the steaming process of idlis in some local restaurants.

The move comes in response to concerns over food safety and hygiene, with the FSSAI urging swift action against any establishments found violating regulations.

The State Food Safety Department has been directed to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators (FBOs) or hotels found using plastic in food preparation, the FSSAI said in a statement.

FSSAI, which is closely monitoring the situation, further said the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.



"The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk," FSSAI CEO G Kamala Vardhana Rao said.

These low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects, he said.

FSSAI is working closely with the state food safety officials to investigate the matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasises that the use of food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation. The process of steaming idlis should be done as per convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.



कर्नाटक में इडली तैयार करने में प्लास्टिक के उपयोग पर एफएसएसएआई ने जताई चिंता, सख्त कार्रवाई के दिए निर्देश



नई दिल्ली, 1 मार्च (हि.स.)। कर्नाटक में इडली तैयार करने में प्लास्टिक के उपयोग पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने चिंता जाहिर की है। एफएसएसएआई ने इस मामले को गंभीरता से लेते हुए कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को जल्द से जल्द एक रिपोर्ट प्रस्तुत करने और उल्लंघनकर्ताओं के खिलाफ तत्काल कार्रवाई करने के निर्देश जारी किए हैं। इसके साथ ही राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को इस मुद्दे पर तत्काल आवश्यक कार्रवाई करने और भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का उपयोग करने वाले खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाने के लिए भी कहा है।

प्राधिकरण की ओर से शनिवार को बताया गया कि वह इस गंभीर मामले पर बारीकी से नजर रख रहा है और उपभोक्ताओं की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध है। एफएसएसएआई के मुताबिक प्लास्टिक शीट का उपयोग करने की प्रथा भोजन में हानिकारक रसायनों के संभावित रिसाव के कारण महत्वपूर्ण खाद्य सुरक्षा चिंताओं को जन्म देती है।



एफएसएसएआई के सीईओ जी कमला वर्धनराव ने कहा कि भोजन तैयार करने में निम्न-गुणवत्ता या गैर-खाद्य-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान में गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है।

उच्च ताप के संपर्क में आने पर ये निम्न-श्रेणी के प्लास्टिक बिस्फेनॉल ए (बीपीए), फ़ेथलेट्स और अन्य रसायनों जैसे जहरीले पदार्थ छोड़ सकते हैं जो खाद्य पदार्थों में प्रवेश कर सकते हैं, जिससे संभावित रूप से स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ सकता है। एफएसएसएआई इस मामले की गहन जांच करने और कड़ी कार्रवाई सुनिश्चित करने के लिए राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर काम कर रहा है।

एफएसएसएआई ने जोर देते हुए कहा कि भोजन तैयार करने में खाद्य ग्रेड सामग्री का उपयोग और स्वच्छता संबंधी प्रथाएं महत्वपूर्ण हैं। इडली को भाप में पकाने की प्रक्रिया परंपरा के अनुसार या अनुमोदित खाद्य-ग्रेड सामग्री के अनुसार की जानी चाहिए, जिससे रासायनिक संदूषण का खतरा न हो।



## FSSAI Orders Probe Into Use Of Plastic Sheets For Idli Steaming In Karnataka Restaurants



**FSSAI Orders Probe Into Use Of Plastic Sheets For Idli Steaming In [karnataka](#) Restaurants**



The Food Safety and Standards Authority of [india](#) (FSSAI) has directed Karnataka's National Meals Safety Department to research reviews of plastic sheets getting used inside the steaming technique of idlis in some neighborhood eating places.

The circular is available in reaction to issues over food protection and hygiene, with the FSSAI urging swift motion against any institutions located violating guidelines.

The state food protection branch has been directed to take immediately important action on the issue and implement strict measures towards meals enterprise operators (FBOs) or accommodations determined using plastic in meals coaching, the FSSAI stated in a statement.

FSSAI, which is carefully monitoring the scenario, further stated the practice of using plastic sheets raises significant food protection issues due to the leaching ability of harmful chemical substances from plastic into the meals.

"Using low-satisfactory or non-food-grade plastics in food instruction, particularly under excessive temperatures, poses a critical [health](#) chance," FSSAI CEO G. Kamala Vardhana Rao stated.

These low-grade plastics can launch toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemical substances when exposed to excessive heat and might leach into food objects, doubtlessly inflicting detrimental [health](#) outcomes, he said.

FSSAI is working closely with the state food protection officials to analyze the matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken towards those who violate meal safety regulations.

FSSAI emphasizes that the use of meal-grade materials and hygienic practices is vital in meal education. The procedure of steaming idlis needs to be completed as per convention or authorized food-grade materials that don't pose a threat of chemical contamination.



इडली खाने के हैं शौकीन तो हो जाएं सावधान, इस जगह इडली बनाने में प्लास्टिक का इस्तेमाल, एफएसएसएआई ने दिया जांच के आदेश

chemical plastic mix in idli: कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने गंभीरता से लिया है.



chemical plastic mix in idli: कहीं आप भी तो नहीं खा रहे प्लास्टिक वाली इडली.

chemical plastic mix in idli: इडली एक ऐसा नाश्ता है जिसे हममें से ज्यादातर लोग ब्रेकफास्ट में खाना पसंद करते हैं. ये एक साउथ इंडियन डिश है. लेकिन क्या हो जब आपको पता चले कि जो हेल्दी डिश समझ कर आप खा रहे हैं दरअसल उसमें प्लास्टिक मिला है. जी हां आपने बिल्कुल सही सुना हाल ही में कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने गंभीरता से लिया है. एफएसएसएआई ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को रिपोर्ट जमा करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं.

एफएसएसएआई ने राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को यह निर्देश दिया है कि वह इस मामले पर तुरंत आवश्यक कदम उठाएं और उन खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ



सख्त कदम उठाए, जो ऐसा कर रहे हैं। प्लास्टिक शीट्स के उपयोग की यह प्रक्रिया खाद्य सुरक्षा के लिहाज से गंभीर चिंता का विषय है, क्योंकि इससे प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के लीक होने का खतरा उत्पन्न हो सकता है।

एफएसएसएआई के सीईओ जी कमला वर्धन राव ने कहा कि खाद्य तैयारी में निम्न गुणवत्ता या नॉन-फूड-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान पर, गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है। ऐसे निम्न-ग्रेड प्लास्टिक में बिस्फेनोल ए (बीपीए), थैलेट्स और अन्य रसायन हो सकते हैं, जो उच्च तापमान के संपर्क में आने पर खाद्य पदार्थों में घुल सकते हैं और इससे स्वास्थ्य पर नकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है। एफएसएसएआई राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर इस मामले की गहराई से जांच कर रहा है। इसके साथ ही यह सुनिश्चित करने के लिए कड़ी कार्रवाई कर रहा है कि खाद्य सुरक्षा नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कठोर कदम उठाए जाएं।

एफएसएसएआई ने इस बात पर भी जोर दिया कि खाद्य तैयारी में खाद्य-ग्रेड सामग्री और स्वच्छता की प्रथाएं अत्यंत महत्वपूर्ण हैं। इडली को भाप में पकाने की प्रक्रिया पारंपरिक तरीके से या उन अनुमोदित खाद्य-ग्रेड सामग्रियों का उपयोग करके की जानी चाहिए, जो रासायनिक संदूषण का खतरा पैदा न करें। बता दें कि कर्नाटक के होटल और सड़क किनारे संचालित हो रही दुकानों में इडली बनाने के दौरान पॉलीथिन शीट के इस्तेमाल होने को लेकर खुलासा हुआ है। जानकारी के अनुसार, कर्नाटक खाद्य सुरक्षा विभाग ने पाया है कि 251 होटलों में से 52 इडली बनाने के लिए प्लास्टिक शीट का इस्तेमाल करते हैं।



## इडली बनाने में प्लास्टिक का इस्तेमाल! FSSAI ने कर्नाटक सरकार को दिया जांच का आदेश

00000 ने एक बयान में कहा कि राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को इस मुद्दे पर तत्काल आवश्यक कार्रवाई करने और फूड व्यवसाय संचालकों (00000) या होटलों द्वारा भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का उपयोग करने वालों के खिलाफ सख्त उपाय लागू करने का निर्देश दिया गया है। स्थिति पर करीब से नजर रख रही 00000 ने आगे कहा कि प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की प्रथा से भोजन में प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के रिसाव की संभावना के कारण फूड सुरक्षा संबंधी गंभीर चिंताएं पैदा होती हैं।



: ET NOW SWADESH Digital

### इडली बनाने में प्लास्टिक का इस्तेमाल!

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने कर्नाटक के राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को कुछ स्थानीय रेस्तरां में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की खबरों की जांच करने का निर्देश दिया है। यह कदम फूड सुरक्षा और स्वच्छता को लेकर चिंताओं के जवाब में उठाया गया है। FSSAI ने नियमों का उल्लंघन करने वाले किसी भी प्रतिष्ठान के खिलाफ त्वरित कार्रवाई करने का आग्रह किया है।

FSSAI ने एक बयान में कहा कि राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को इस मुद्दे पर तत्काल आवश्यक कार्रवाई करने और फूड व्यवसाय संचालकों (FBOs) या होटलों द्वारा भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का उपयोग करने वालों के खिलाफ सख्त उपाय लागू करने का निर्देश दिया गया है।





*For immediate release*

**FSSAI Addresses Concerns Regarding Plastic Use in Idli Preparation in Karnataka, Directs Strict Action Against Violators**

**Press Release**

New Delhi: 1st March, 2025: Taking serious cognizance of reports concerning the use of plastic sheets in the steaming process of idlis in some restaurants in Karnataka, the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has issued instructions to the Karnataka State Food Safety Department to submit a report at the earliest and take immediate action against violators.

State Food Safety Department was asked to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators (FBOs) or hotels found using plastic in food preparation. The authority is closely monitoring the situation and is committed to ensuring the safety of consumers.

The practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.

"The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk," stated Shri G Kamala VardhanaRao, CEO at FSSAI.

These low-grade Plastic can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects. FSSAI is working closely with the State Food Safety officials to investigate this matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasizes that the use of food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation. The process of steaming idlis should be done as per convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.

\*\*\*\*

स्थिति पर करीब से नजर रख रही FSSAI ने आगे कहा कि प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की प्रथा से भोजन में प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के रिसाव की संभावना के कारण फूड सुरक्षा संबंधी गंभीर चिंताएं पैदा होती हैं।

FSSAI के सीईओ जी. कमला वर्धन राव ने कहा, "भोजन तैयार करने में निम्न-गुणवत्ता या नॉन फूड-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान के तहत, एक गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है।"



उन्होंने कहा कि उच्च गर्मी के संपर्क में आने पर ये निम्न-श्रेणी के प्लास्टिक बिस्फेनॉल ए (BPA), फ़थलेट्स और अन्य रसायनों जैसे जहरीले पदार्थों को छोड़ सकते हैं और फूड पदार्थों में रिस सकते हैं, जिससे संभावित रूप से खराब स्वास्थ्य प्रभाव हो सकते हैं।

FSSAI मामले की पूरी तरह से जांच करने और फूड सुरक्षा नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई सुनिश्चित करने के लिए राज्य फूड सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर काम कर रहा है।

FSSAI इस बात पर जोर देता है कि भोजन तैयार करने में फूड-ग्रेड सामग्री और स्वच्छ प्रथाओं का उपयोग महत्वपूर्ण है। इडली बनाने की प्रक्रिया पारंपरिक रूप से या अनुमोदित फूड-ग्रेड सामग्री के अनुसार की जानी चाहिए जो रासायनिक संदूषण का जोखिम पैदा न करें।



# Karnataka cracks down on plastic use in idli preparation; FSSAI intervenes amid cancer risk concerns

FSSAI said that these low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects.



Idlis on plastic sheet.

**Synopsis:** Taking serious cognizance of reports concerning the use of plastic sheets in the steaming process of idlis in some restaurants in Karnataka, the FSSAI issued instructions to the Karnataka State Food Safety Department to submit a report at the earliest and take immediate action against violators. Using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.

In many hotels across Karnataka and even in other South Indian states, idli preparation is done in large batches to serve multiple customers efficiently. The process begins with soaking and grinding rice and urad dal to make a smooth batter, which is then fermented overnight for a soft texture.



In some places, to prevent the batter from sticking to the steaming plates, a thin plastic sheet is placed over the molds before pouring the batter. This makes it easier to remove the idlis quickly and maintain their shape.

However, the use of plastic sheets in steaming hot food can be harmful, has warned the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI).

Taking serious cognizance of reports concerning the use of plastic sheets in the steaming process of idlis in some restaurants in Karnataka, the FSSAI issued instructions to the Karnataka State Food Safety Department to submit a report at the earliest and take immediate action against violators.

“The State Food Safety Department was asked to take immediate necessary action on the issue and implement strict measures against Food Business Operators (FBOs) or hotels found using plastic in food preparation. The authority is closely monitoring the situation and is committed to ensuring the safety of consumers,” said the FSSAI in a statement.

It added that the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.

“The use of low-quality or non-food-grade plastics in food preparation, particularly under high temperatures, poses a serious health risk,” stated Shri G Kamala Vardhana Rao, CEO at FSSAI in a statement.

FSSAI said that these low-grade plastics can release toxic substances such as bisphenol A (BPA), phthalates, and other chemicals when exposed to high heat and can leach into food items, potentially causing adverse health effects.

Consuming Bisphenol A (BPA) and phthalates can have several health consequences, as they are endocrine disruptors that interfere with the body’s hormonal system.



BPA mimics estrogen in the body, potentially disrupting normal hormone functions and affecting development, especially in fetuses and children. Some studies suggest that BPA exposure is linked to an increased risk of certain cancers, including prostate cancer.

Additionally, BPA has been associated with metabolic disorders such as obesity, diabetes, and thyroid dysfunction by interfering with glucose metabolism. It is also known to contribute to reproductive issues, including infertility in both males and females.

Furthermore, BPA exposure has been linked to neurobehavioral effects such as ADHD, anxiety, and depression, particularly in children.

Meanwhile, phthalates, like BPA, act as endocrine disruptors and can lead to significant health concerns. They are known to affect reproductive health, causing fertility problems and even birth defects.

Exposure to phthalates during pregnancy can result in developmental issues in children. Some studies have also suggested a potential link between phthalate exposure and an increased risk of cancer, although further research is needed.

Additionally, phthalates may contribute to neurological effects, leading to behavioral and cognitive problems similar to those caused by BPA.

FSSAI said it is working closely with the State Food Safety officials to investigate this matter thoroughly and ensure that stringent actions are taken against those who violate food safety regulations.

FSSAI emphasised that food-grade materials and hygienic practices are crucial in food preparation and added that steaming idlis should be done according to convention or approved food-grade materials that do not pose a risk of chemical contamination.



## Crackdown by Karnataka government

The Karnataka government banned the use of plastic sheets in idli preparation following concerns over health risks, including the presence of carcinogenic substances that can leach into food during steaming. Recent inspections by the Karnataka Food Safety Department revealed that out of 251 samples collected, 52 establishments were using polythene sheets instead of traditional materials like cloth or banana leaves.

“Based on the information that some hotels had started using plastic sheets to prepare idli, we did random checks and found them using plastic. The hoteliers should not have done this as plastic is carcinogenic,” Health Minister Dinesh Gundu Rao had said.

These practices were flagged as hazardous due to the release of toxic chemicals at high temperatures. Violators have been fined, and the government is enforcing strict measures to ensure compliance, urging hotels and food vendors to adopt safer alternatives such as stainless steel, banana leaves, or cotton cloth.

Experts warn that prolonged exposure to these chemicals — such as bisphenol A (BPA) and phthalates – can lead to severe health risks, including hormonal imbalances, metabolic disorders and even cancer. These substances are known endocrine disruptors and have been linked to various health issues.

“This isn’t just about food safety, it’s a public health crisis in the making. There is evidence found of microplastics even entering the womb, so one has to be very careful. They can mess up with hormones as well,” said Dr Abhay G, an endocrinologist from Bengaluru.



# ಉದಯವಾಣಿ

ಜನಮನದ ಜೀವನಾಡಿ

Kannada News » ಸುದ್ದಿಗಳು » ರಾಜ್ಯ

## Scrutiny: ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಕೆ: ತನಿಖೆಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಆದೇಶ

ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೂಚನೆ

TEAM UDAYAVANI, MAR 2, 2025, 7:50 AM IST



ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಚಿತ್ರ

ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ.

ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ತಂದೊಡ್ಡಬಹುದು. ಅದರಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ಗಳನ್ನು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಇರಿಸಿದಾಗ ಈ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರದೊಳಗೆ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಹಾಗೂ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಳಕೆ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್‌ನ ಸಿಇಒ ಕಮಲ ವರ್ಧನ್‌ರಾವ್ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

**ಹೊಸದಿಲ್ಲಿ:** ಕರ್ನಾಟಕದ ಹೋಟೆಲ್, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಅಧೀನದ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್) ಕಳವಳ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದೆ. ಅಂಥವರ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಜತೆಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ತನಿಖೆ ನಡೆಸಬೇಕೆಂದು ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಶನಿವಾರ ಸೂಚನೆ ನೀಡಿದೆ. ಜತೆಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಶೀಘ್ರವೇ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸುವಂತೆಯೂ ಹೇಳಿದೆ.

ಹಾನಿಕಾರಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ (ಎಫ್‌ಬಿಒ) ಅಥವಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ವಿರುದ್ಧ ಶೀಘ್ರವೇ ಸೂಕ್ತ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಸೂಚಿಸಿರುವ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು, “ನಾವು ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅವಲೋಕಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಗ್ರಾಹಕರ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು ನಾವು ಬದ್ಧರಿದ್ದೇವೆ”



ದೇಶ

# ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳ ಬಳಕೆ: ವರದಿ ಕೇಳಿದ FSSAI, ತನಿಖೆಗೆ ಸೂಚನೆ

'ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಗಂಭೀರ ಕಳವಳಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ.



ಇಡ್ಲಿ

**ನವದೆಹಲಿ:** ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ವರದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತನಿಖೆ ನಡೆಸುವಂತೆ ಭಾರತದ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಕರ್ನಾಟಕ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಇಲಾಖೆಗೆ ನಿರ್ದೇಶಿಸಿದ್ದು, ಈ ಬಗ್ಗೆ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸುವಂತೆ ಸೂಚನೆ ನೀಡಿದೆ.

ರಾಜ್ಯದ ಕೆಲವು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಕುರಿತಾದ ವರದಿಗಳನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ, ಆದಷ್ಟು ಬೇಗ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸಲು ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ವಿರುದ್ಧ ತಕ್ಷಣ ಕ್ರಮ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ.



# ಕನ್ನಡಪ್ರಭ

'ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಗಂಭೀರ ಕಳವಳಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ.

'ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಥವಾ ಪುಡ್ ಗ್ರೇಡ್ ಅಲ್ಲದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಶಾಖಕ್ಕೆ ಒಡ್ಡಿದಾಗ ಬಿಸ್ಪೆನಾಲ್ ಎ (BPA) ಮತ್ತು ಥಾಲೇಟ್ ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಇತರ ವಿಷಕಾರಿ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಇವು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸೇರಿದಾಗ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಸಿಇಒ ಜಿ ಕಮಲಾ ವರ್ಧನ್ ರಾವ್ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.



ಇದ್ದಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಮ, 54 ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ದಂಡ

ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಇಡ್ಲಿ ಅಸುರಕ್ಷಿತ ಎನ್ನುವುದು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಇಲಾಖೆ ನಡೆಸಿದ ಪರೀಕ್ಷೆಯಿಂದ ದೃಢಪಟ್ಟಿದ್ದು, ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಇಲಾಖೆ ನಿಷೇಧಿಸಿದೆ. ಇಲಾಖೆಯ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು 251 ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಪರಿಶೀಲನೆ ನಡೆಸಿ, 52 ಕಡೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಈ ಇಡ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಹಾನಿಕಾರಕ ಅಂಶಗಳು ಪತ್ತೆಯಾಗಿವೆ. ಇದರ ಬೆನ್ನಲ್ಲೇ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್ ಇದನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿದೆ.





जनता से रिश्ता®

www.jantaserishta.com

कर्नाटक

## FSSAI ने कर्नाटक में असुरक्षित इडली पकाने के खिलाफ कार्रवाई का आदेश दिया



Bengaluru बेंगलुरु: भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने कर्नाटक राज्य खाद्य **सुरक्षा विभाग** को इडली पकाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट का उपयोग करने वाले रेस्तराओं के खिलाफ सख्त कार्रवाई करने का निर्देश दिया है।

यह कदम 52 रेस्तराओं में प्लास्टिक का उपयोग करने की रिपोर्ट सामने आने के बाद उठाया गया है, जो गर्मी के संपर्क में आने पर हानिकारक रसायन छोड़ सकता है, जिससे उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य को गंभीर खतरा हो सकता है।

इस मुद्दे का गंभीरता से संज्ञान लेते हुए, FSSAI ने अधिकारियों से जल्द से जल्द एक रिपोर्ट



प्रस्तुत करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ तत्काल कार्रवाई सुनिश्चित करने को कहा है।

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्री दिनेश गुंडू राव ने निष्कर्षों की पुष्टि करते हुए कहा, "पहले इडली पकाने के लिए कपड़े का उपयोग किया जाता था। हालांकि, हमें जानकारी मिली कि कुछ जगहों पर प्लास्टिक का उपयोग किया जाने लगा है। हमारे विभाग ने इसकी जांच की और पाया कि 251 नमूनों में से 52 में प्लास्टिक का उपयोग किया गया था। ऐसा नहीं किया जाना चाहिए, क्योंकि प्लास्टिक में कैंसरकारी तत्व होते हैं जो भोजन के साथ मिल सकते हैं।"

इडली एक मुख्य भोजन है और कर्नाटक तथा अन्य स्थानों पर लाखों लोग प्रतिदिन इसका सेवन करते हैं, इसलिए सरकार खाद्य विक्रेताओं से आग्रह कर रही है कि वे प्लास्टिक का उपयोग तुरन्त बंद कर दें तथा सुरक्षित, पारंपरिक खाना पकाने के तरीकों को अपनाएं।



# पंजाब केसरी

## Karnataka में इडली बनाने में प्लास्टिक का प्रयोग, FSSAI ने दी कड़ी चेतावनी

कनटिक में प्लास्टिक से बनी इडली पर FSSAI की सख्त निगरानी

कनटिक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने गंभीरता से लिया है। एफएसएसएआई ने कनटिक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को रिपोर्ट जमा करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं।

एफएसएसएआई ने राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को यह निर्देश दिया है कि वह इस मामले पर तुरंत आवश्यक कदम उठाएं और उन खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाएं, जो ऐसा कर रहे हैं। प्लास्टिक शीट्स के उपयोग की यह प्रक्रिया खाद्य सुरक्षा के लिहाज से गंभीर चिंता का विषय है, क्योंकि इससे प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के लीक होने का खतरा उत्पन्न हो सकता है।

एफएसएसएआई के सीईओ जी कमला वर्धन राव ने कहा कि खाद्य तैयारी में निम्न गुणवत्ता या नॉन-फूड-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान पर, गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है। ऐसे निम्न-ग्रेड प्लास्टिक में बिस्फेनोल ए (बीपीए), थैलेट्स और अन्य रसायन हो सकते हैं, जो उच्च तापमान के संपर्क में आने पर खाद्य पदार्थों में घुल सकते हैं और इससे स्वास्थ्य पर नकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है।

एफएसएसएआई ने इस बात पर भी जोर दिया कि खाद्य तैयारी में खाद्य-ग्रेड सामग्री और स्वच्छता की प्रथाएं अत्यंत महत्वपूर्ण हैं। इडली को भाप में पकाने की प्रक्रिया पारंपरिक तरीके से या उन अनुमोदित खाद्य-ग्रेड सामग्रियों का उपयोग करके की जानी चाहिए, जो रासायनिक संदूषण का खतरा पैदा न करें।

बता दें कि कनटिक के होटल और सड़क किनारे संचालित हो रही दुकानों में इडली बनाने के दौरान पॉलीथिन शीट के इस्तेमाल होने को लेकर सनसनीखेज खुलासा हुआ है। जानकारी के अनुसार, कनटिक खाद्य सुरक्षा विभाग ने पाया है कि 251 होटलों में से 52 इडली बनाने के लिए प्लास्टिक शीट का इस्तेमाल करते हैं।

एफएसएसएआई राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर इस मामले की गहराई से जांच कर रहा है। इसके साथ ही यह सुनिश्चित करने के लिए कड़ी कार्रवाई कर रहा है कि खाद्य सुरक्षा नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कठोर कदम उठाए जाएं।



## Karnataka idli ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ: ತನಿಖೆಗೆ ಆದೇಶಿಸಿದ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ



newsics.com

**ನವದೆಹಲಿ:** ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ವಿಷಯವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಅಧೀನದ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ), ತನಿಖೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಆದೇಶಿಸಿದೆ.

ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವ ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಹಾಗೂ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಬಳಸಲಾಗುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿತ್ತು. ಇದರ ಬೆನ್ನಲ್ಲೇ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ, ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆ ತನಿಖೆಗೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ.

‘ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಕೆ ತಡೆಗೆ ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಕಠಿಣ ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ’ ಎಂದು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ತನ್ನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡಿರುವ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಸಿಇಒ ಜಿ. ಕಮಲ ವರ್ಧಮ ರಾವ್, ‘ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಬಿಸ್ಕೆನಾಲ್, ಥಾಲ್‌ಲೇಟ್‌ನಂತಹ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇರುತ್ತವೆ. ಅಧಿಕ ತಾಪಮಾನದಡಿ ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಥವಾ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಬಾರದಂತಹ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ’ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.



ಈ ನಡುವೆ, ರಾಜ್ಯದ ಹಲವೆಡೆ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾರಕವಾಗುವ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ಕಾರಕ ಅಂಶ ಇಡ್ಲಿ ಜತೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಆರೋಗ್ಯದ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ ಎಂದು ಆರೋಗ್ಯ ಸಚಿವ ದಿನೇಶ್ ಗುಂಡೂರಾವ್ ಘೋಷಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ರಾಜ್ಯದ 251 ಆಹಾರ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆ ನಡೆಸಿದ್ದು, ಈ ವೈಕಿ 51 ಆಹಾರದ ಮಾದರಿಗಳು ಅನುರಕ್ಷಿತ ಎಂದು ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ.

ಈ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಬಳಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದ್ದು, ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಬಳಕೆ ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸದ್ಯದಲ್ಲೇ ಅಧಿಕೃತ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕೆಲ ದಿನಗಳ ಹಿಂದಷ್ಟೇ ಗೋಬಿ ಮಂಜೂರಿ, ಕಬಾಬ್, ಕಾಟನ್ ಕ್ಯಾಂಡಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಫುಡ್ ಕಲರ್ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ಕಾರಕ ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ.



## ಇಡ್ಲಿಯಿಂದ ಡೆಡ್ಲಿ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್: ತನಿಖೆಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಆದೇಶ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ವಿಷಯವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಅಧೀನದ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ), ತನಿಖೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಆದೇಶಿಸಿದೆ.



**ನವದೆಹಲಿ (ಮಾ.02):** ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ವಿಷಯವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಅಧೀನದ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ), ತನಿಖೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಆದೇಶಿಸಿದೆ. ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವ ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಹಾಗೂ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಬಳಸಲಾಗುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿತ್ತು. ಅದರ ಬೆನ್ನಲ್ಲೇ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ, ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಈ ಮೇಲಿನಂತೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ. ಅಂತೆಯೇ, 'ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಕೆ ತಡೆಗೆ ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಕಠಿಣ ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ತನ್ನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡಿರುವ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಸಿಇಒ ಜಿ. ಕಮಲ ವರ್ಧಮ ರಾವ್, 'ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಬಿಸ್ಕೆನಾಲ್, ಥಾಲೀನ್‌ನಂತಹ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇರುತ್ತವೆ. ಅಧಿಕ ತಾಪಮಾನದಡಿ ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಥವಾ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಬಾರದಂತಹ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ' ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಸೂಕ್ತ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅದಕ್ಕೆ ಅನುಮೋದಿಸಲಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೇ ಬಳಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿದೆ.

**ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಗೆ ನಿಷೇಧ:** ರಾಜ್ಯದ ಹಲವೆಡೆ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾರಕವಾಗುವ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ಕಾರಕ ಅಂಶ ಇಡ್ಲಿ ಜತೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಆರೋಗ್ಯದ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ ಎಂದು ಆರೋಗ್ಯ ಸಚಿವ ದಿನೇಶ್ ಗುಂಡೂರಾವ್ ಘೋಷಿಸಿದ್ದಾರೆ. ರಾಜ್ಯದ 251 ಆಹಾರ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆ ನಡೆಸಿದ್ದು, ಈ ಪೈಕಿ 51 ಆಹಾರದ ಮಾದರಿಗಳು ಅಸುರಕ್ಷಿತ ಎಂದು ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ.





**ಕನ್ನಡಪ್ರಭ**  
KannadaPrabha

## ಇಡ್ಲಿಯಿಂದ ಡೆಡ್ಲಿ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ - ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ : ತನಿಖೆಗೆ ಕೇಂದ್ರದ ಆದೇಶ



KannadaprabhaNewsNetwork | N/A | Published : Mar 02 2025, 01:17 AM IST / Updated: Mar 02 2025, 06:12 AM IST

**ನವದೆಹಲಿ:** ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ವಿಷಯವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಅಧೀನದ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ), ತನಿಖೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಆದೇಶಿಸಿದೆ. ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುವ ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಹಾಗೂ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಬಳಸಲಾಗುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿತ್ತು. ಅದರ ಬೆನ್ನಲ್ಲೇ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ, ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಈ ಮೇಲಿನಂತೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ.

ಅಂತೆಯೇ, 'ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ವೇಳೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಕೆ ತಡೆಗೆ ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಕಠಿಣ ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಇಲಾಖೆಗೆ ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ತನ್ನ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದೆ.



ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡಿರುವ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಸಿಇಒ ಜಿ. ಕಮಲ ವರ್ಧಮ ರಾವ್, 'ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಬಿಸ್ಕೆನಾಲ್, ಥಾಲೇಟ್‌ನಂತಹ ಹಾನಿಕಾರಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ. ಅಧಿಕ ತಾಪಮಾನದಡಿ ಕಡಿಮೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಥವಾ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಬಾರದಂತಹ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ' ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇಡ್ಲಿ, ಬೇಯಿಸಲು ಸೂಕ್ತ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅದಕ್ಕೆ ಅನುಮೋದಿಸಲಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೇ ಬಳಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿದೆ.



## इडली खाने वाले हो जाओ सावधान, 52 रेस्टोरेंट्स में मिलाया जा रहा घातक केमिकल वाला प्लास्टिक, FSSAI की चेतावनी

Written by:

• **Rakesh Ranjan Kumar**

Last Updated: March 01, 2025, 23:52 IST

Karnataka News: कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग की रिपोर्ट्स पर एफएसएसआई ने सख्त कदम उठाने के निर्देश दिए हैं. 52 होटलों में प्लास्टिक शीट का उपयोग पाया गया है.



नई दिल्ली. अगर आप इडली खाने के शौकीन हैं, तो जरा सावधान हो जाएं. ऐसा इसलिए कहा जा रहा है क्योंकि हो सकता है कि आप जो इडली खा रहे हैं, उसमें प्लास्टिक मिला हो. कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में ऐसे मामले सामने आए हैं, जहां इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के इस्तेमाल को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने गंभीरता से लिया है. एफएसएसआई ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को रिपोर्ट जमा करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं.



एफएसएसएआई ने राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को यह निर्देश दिया है कि वह इस मामले पर तुरंत आवश्यक कदम उठाएं और उन खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाए, जो ऐसा कर रहे हैं। प्लास्टिक शीट्स के उपयोग की यह प्रक्रिया खाद्य सुरक्षा के लिहाज से गंभीर चिंता का विषय है, क्योंकि इससे प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के लीक होने का खतरा उत्पन्न हो सकता है।

एफएसएसएआई के सीईओ जी कमला वर्धन राव ने कहा कि खाद्य तैयारी में निम्न गुणवत्ता या नॉन-फूड-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान पर, गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है। ऐसे निम्न-ग्रेड प्लास्टिक में बिस्फेनोल ए (बीपीए), थैलेट्स और अन्य रसायन हो सकते हैं, जो उच्च तापमान के संपर्क में आने पर खाद्य पदार्थों में घुल सकते हैं और इससे स्वास्थ्य पर नकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है।



000000 ने इडली बनाने को लेकर जारी किया सख्त निर्देश, नियमों का किया उल्लंघन तो होगी तत्काल कार्रवाई



**FSSAI:** इडली बनाने को लेकर फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटीज़ ऑफ़ इंडिया (FSSAI) ने निर्देश जारी किया है। साथ ही इन निर्देशों को गंभीरता से पालन करने की अपील किया है। इसके अलावा FSSAI जानी नियमों के उल्लंघन पर तत्काल कार्रवाई की मांग भी की है।

इडली बनाने के लिए साफ कपड़े की बजाय प्लास्टिक शीट्स का इस्तेमाल किए जाने के मामले को फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटीज़ ऑफ़ इंडिया (FSSAI) ने बेहद गंभीरता से लिया है। FSSAI ने इस मामले में कर्नाटक स्टेट फूड सेफ्टी डिपार्टमेंट को निर्देश जारी किए हैं। निर्देश में कहा गया है कि नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ तत्काल कार्रवाई करें और इस मामले में जल्द से जल्द रिपोर्ट दाखिल करें।



## 52 जगहों पर विभाग ने पाया गड़बड़ी

पिछले दिनों कर्नाटक के फूड सेफ्टी विभाग ने राज्य में 241 होटलों या वेंडर्स के यहां रेड मारकार कार्रवाई की थी। इस दौरान 52 जगहों पर विभाग ने पाया कि होटलों में इडली बनाने के लिए साफ कपड़े की बजाय लोग प्लास्टिक शीट्स का इस्तेमाल कर रहे थे, जो कैंसर पैदा करने वाले टॉक्सिन्स की वजह बन सकता है।

आमतौर पर इडली के घोल को साफ सूती कपड़े पर फैलाया जाता है, फिर इसे भाप में पकाने के लिए रख दिया जाता है। कर्नाटक में फूड सेफ्टी एंड ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन विभाग ने रेड कार्रवाई के दौरान पाया था कि सड़क पर खाना बेचने वालों के साथ-साथ रेस्टोरेंट्स में भी इडली बनाने में प्लास्टिक शीट्स का इस्तेमाल हो रहा था।

### FSSAI ने क्या कहा

FSSAI ने कहा कि कर्नाटक के कुछ रेस्तरां में इडली पकाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल से संबंधित रिपोर्टों का गंभीरता से संज्ञान लेते हुए, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को जल्द से जल्द एक रिपोर्ट प्रस्तुत करने और उल्लंघनकर्ताओं के खिलाफ तत्काल कार्रवाई करने के निर्देश जारी किए हैं।



# पत्रिका

इडली पकाने में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल के मामले में FSSAI ने राज्य इकाई को दिए जांच के निर्देश

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने कर्नाटक के राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को कुछ स्थानीय रेस्तराओं में इडली पकाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की रिपोर्ट की जांच करने का निर्देश दिया है।



बेंगलूरु. भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने कर्नाटक के राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को कुछ स्थानीय रेस्तराओं में इडली पकाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की रिपोर्ट की जांच करने का निर्देश दिया है।

यह कदम खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता से जुड़ी चिंताओं के जवाब में उठाया गया है, जिसमें एफएसएसएआई ने नियमों का उल्लंघन करने वाले किसी भी प्रतिष्ठान के खिलाफ त्वरित कार्रवाई करने का आग्रह किया है। एफएसएसएआई ने एक बयान में कहा कि राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को इस मुद्दे पर तत्काल आवश्यक कार्रवाई करने और खाद्य व्यवसाय संचालकों या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाने का निर्देश दिया गया है, जो भोजन तैयार करने में प्लास्टिक का इस्तेमाल करते पाए जाते हैं।

स्थिति पर बारीकी से नजर रख रही एफएसएसएआई ने कहा कि प्लास्टिक शीट के इस्तेमाल की प्रथा खाद्य सुरक्षा से जुड़ी महत्वपूर्ण चिंताओं को जन्म देती है, क्योंकि प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के भोजन में मिलने की संभावना है।

एफएसएसएआई की सीईओ जी कमला वर्धन राव ने कहा, खाद्य तैयार करने में कम गुणवत्ता वाले या गैर-खाद्य ग्रेड प्लास्टिक का इस्तेमाल, खास तौर पर उच्च तापमान पर, गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है। उन्होंने कहा कि ये निम्न-श्रेणी के प्लास्टिक उच्च ताप के संपर्क में आने पर बिस्फेनॉल ए (बीपीए), फथलेट्स और



अन्य रसायनों जैसे विषैले पदार्थ छोड़ सकते हैं और खाद्य पदार्थों में घुलकर संभावित रूप से प्रतिकूल स्वास्थ्य प्रभाव पैदा कर सकते हैं।

एफएसएसएआई राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर मामले की गहन जांच कर रहा है और यह सुनिश्चित कर रहा है कि खाद्य सुरक्षा नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई की जाए।

एफएसएसएआई इस बात पर जोर देता है कि खाद्य-ग्रेड सामग्री और स्वच्छता प्रथाओं का उपयोग भोजन तैयार करने में महत्वपूर्ण है। इटली को भाप में पकाने की प्रक्रिया परंपरा या स्वीकृत खाद्य-ग्रेड सामग्री के अनुसार की जानी चाहिए जो रासायनिक संदूषण का जोखिम पैदा नहीं करती है।



## स्वास्थ्य/चिकित्सा: कर्नाटक में इडली बनाने में प्लास्टिक का प्रयोग, एफएसएसआई ने दी कड़ी चेतावनी



कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने गंभीरता से लिया है। एफएसएसआई ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को रिपोर्ट जमा करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं। नई दिल्ली, 1 मार्च (आईएनएस)। कर्नाटक के कुछ रेस्टोरेंट्स में इडली बनाने की प्रक्रिया में प्लास्टिक शीट्स के उपयोग को लेकर आई रिपोर्ट्स को खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने गंभीरता से लिया है। एफएसएसआई ने कर्नाटक राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को रिपोर्ट जमा करने और उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के निर्देश दिए हैं। एफएसएसआई ने राज्य खाद्य सुरक्षा विभाग को यह निर्देश दिया है कि वह इस मामले पर तुरंत आवश्यक कदम उठाएं और उन खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) या होटलों के खिलाफ सख्त कदम उठाए, जो ऐसा कर रहे हैं। प्लास्टिक शीट्स के उपयोग की यह प्रक्रिया खाद्य सुरक्षा के लिहाज से गंभीर चिंता का विषय है, क्योंकि इससे प्लास्टिक से हानिकारक रसायनों के लीक होने का खतरा उत्पन्न हो सकता है।

एफएसएसआई के सीईओ जी कमला वर्धन राव ने कहा कि खाद्य तैयारी में निम्न गुणवत्ता या नॉन-फूड-ग्रेड प्लास्टिक का उपयोग, विशेष रूप से उच्च तापमान पर, गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है। ऐसे निम्न-ग्रेड प्लास्टिक में बिस्फेनोल ए (बीपीए), थैलेट्स और अन्य रसायन हो सकते हैं, जो उच्च तापमान के संपर्क में आने पर खाद्य पदार्थों में घुल सकते हैं और इससे स्वास्थ्य पर नकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है।

एफएसएसआई राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के साथ मिलकर इस मामले की गहराई से जांच कर रहा है। इसके साथ ही यह सुनिश्चित करने के लिए कड़ी कार्रवाई कर रहा है कि खाद्य सुरक्षा नियमों का उल्लंघन करने वालों के खिलाफ कठोर कदम



उठाए जाएं। एफएसएसआई ने इस बात पर भी जोर दिया कि खाद्य तैयारी में खाद्य-ग्रेड सामग्री और स्वच्छता की प्रथाएं अत्यंत महत्वपूर्ण हैं। इडली को भाप में पकाने की प्रक्रिया पारंपरिक तरीके से या उन अनुमोदित खाद्य-ग्रेड सामग्रियों का उपयोग करके की जानी चाहिए, जो रासायनिक संदूषण का खतरा पैदा न करें।

बता दें कि कर्नाटक के होटल और सड़क किनारे संचालित हो रही दुकानों में इडली बनाने के दौरान पॉलीथिन शीट के इस्तेमाल होने को लेकर सनसनीखेज खुलासा हुआ है। जानकारी के अनुसार, कर्नाटक खाद्य सुरक्षा विभाग ने पाया है कि 251 होटलों में से 52 इडली बनाने के लिए प्लास्टिक शीट का इस्तेमाल करते हैं।



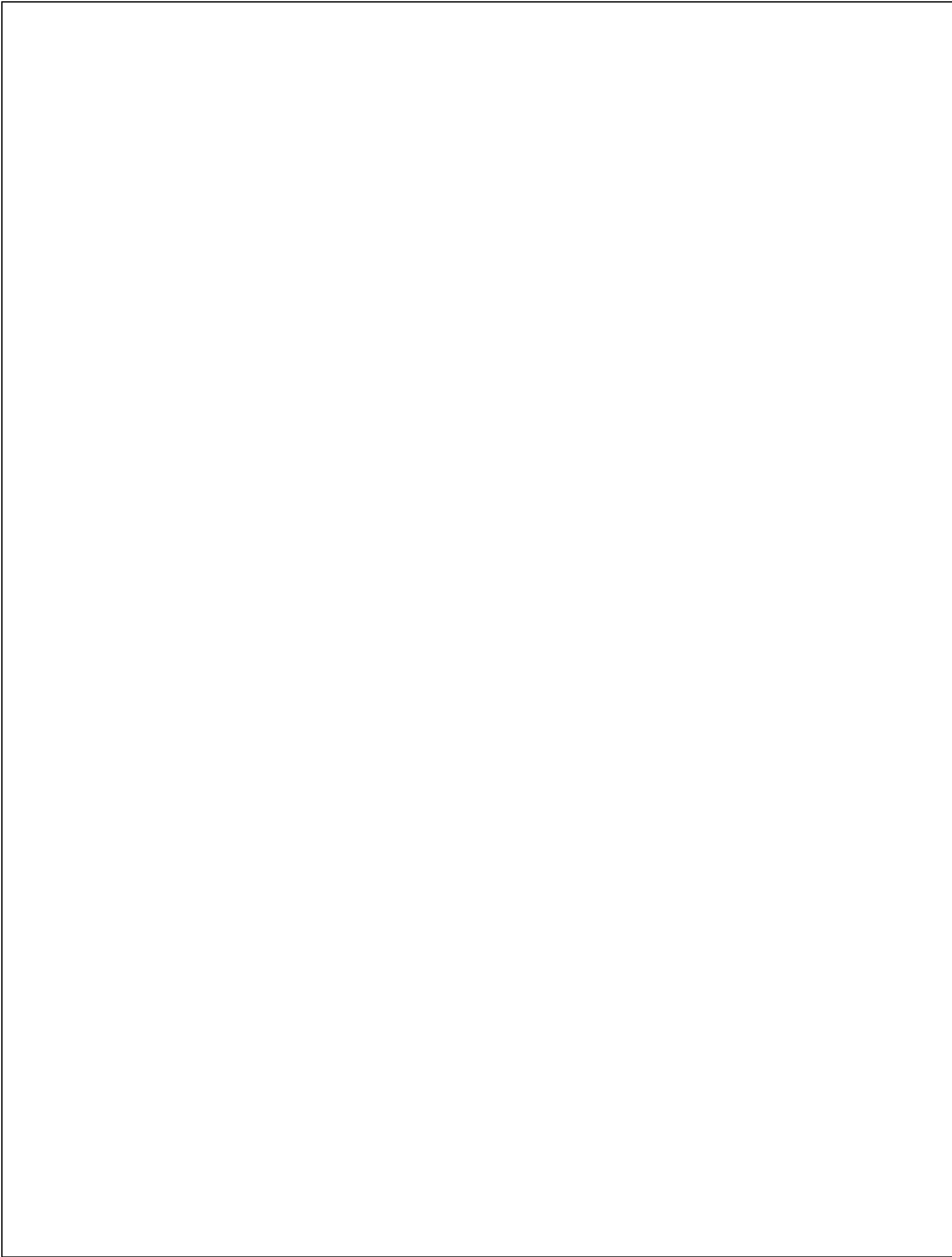
## FSSAI orders probe into use of plastic sheets for idli steaming in Karnataka restaurants

FSSAI, which is closely monitoring the situation, further said the practice of using plastic sheets raises significant food safety concerns due to the potential leaching of harmful chemicals from plastic into the food.



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has directed Karnataka's State Food Safety Department to investigate reports of plastic sheets being used in the steaming process of idlis in some local restaurants.







# Officials Flag Unhygienic Conditions At Two Restaurants In Hyderabad

**The task force has highlighted numerous violations found during their inspections on their X handle. Several food storage problems were discovered on the premises.**



A task force from Telangana's Food Safety Commissioner has been conducting extensive inspections throughout the state. Their work has covered a wide range of food establishments, from traditional restaurants and casual cafes to modern cloud kitchens and university canteens. FBO [Food Business Operators] such as food manufacturing units have also been included. The task force has highlighted numerous violations found during these visits on their X handle. Recently, they revealed the findings of inspections undertaken in Hyderabad's Ameerpet area on March 6, 2025.

They first went to the Amogha Hotel and Cafe in this neighbourhood. The officials flagged the lack of necessary documentation - they discovered that the Pest Control Records, Water Analysis Report, Employee Health Records, and FoSTac (food safety



training) Certificates of the supervisor were unavailable. They made note of several issues related to storage on the premises. They observed rodent infestation in the storage area. They said that the area was also "congested," as food articles had been "dumped on the ground." In violation of safety norms, food and non-food items had been stored together. Additionally, the food articles kept in the refrigerator did not have labels and coverings. Moreover, the task force found food waste littered inside the fridges.



## मिलावट के संदेह में तीन लाख 53 हजार की खाद्य सामग्री सीज

**Prayagraj News** - प्रयागराज में होली के अवसर पर मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ अभियान चलाया गया। शनिवार को 3.53 लाख रुपये की संदिग्ध सामग्री नष्ट की गई। इसमें 2048 किलोग्राम साबुत हल्दी, 433 किलोग्राम कुटी लाल मिर्च,...

प्रयागराज, वरिष्ठ संवाददाता। होली के अवसर पर मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ चलाए जा रहे अभियान में शनिवार को तीन लाख 53 हजार 158 रुपये के संदिग्ध सामग्री को नष्ट किया गया।

खाद्य सुरक्षा अभिहित विभाग की ओर से चलाए गए अभियान में नैनी औद्योगिक क्षेत्र में कारखाने से 42 बोरों में रखी गई 2048 किलोग्राम साबुत हल्दी जिसकी बाजार कीमत दो लाख 66 हजार 240 रुपये है, 15 बोरों में रखी 433 किलोग्राम कुटी लाल मिर्च जिसकी बाजार कीमत 63218, नखासकोहना से 48 किलोग्राम खजूर, जिसकी बाजार कीमत 14400 रुपये और मेजा से 31 किलोग्राम खोवा जिसकी बाजार कीमत 9300 रुपये बताई गई संदिग्ध लगने पर सीज किए गए। इसके पहले जिले में तमाम दुकानों पर अभियान चलाया गया जिसमें कुल 33 नमूने संग्रहित किए गए। इसमें मेजा, मंसूराबाद, नूरुल्ला रोड, लीडर रोड, मेजा, सिरसा, नैनी औद्योगिक, फूलपुर सहसों, चांदपुर सलोरी, सिविल लाइंस, प्रयागराज स्टेशन के आसपास से खाद्य सामग्रियों के नमूने लिए गए। सहायक आयुक्त खाद्य सुरक्षा द्वितीय सुशील कुमार सिंह ने बताया कि अब तक 47 नमूने लिए गए हैं, जिन्हें जांच के लिए लैब भेज दिया गया है।



# In just four months, over 2,869 Bengalureans test food at FDA kiosks

*Elements Mall in Thanisandra recorded the highest number of testing samples, with 1,033 analysed and 4,258 people participating in awareness activities.*



BENGALURU: In slightly

over four months, 2,869 people used the rapid food testing kiosks set up by the then Food Safety and Standards Department, now renamed as the Food Safety and Drug Administration Department (FDA), in ten malls in the city — a number FDA officials consider low given the high footfall at these malls. The initiative also included awareness campaigns, which reached over 16,200 people, on food safety and adulteration risks.

The self-testing, done by consumers to test around 2,869 food samples, showed 'no adulteration' in any of the items, which officials say is a positive sign. However, they also pointed out that the absence of adulteration might lead people to question whether the kiosks are functioning properly, further affecting participation.



Elements Mall in Thanisandra recorded the highest number of testing samples, with 1,033 analysed and 4,258 people participating in awareness activities. It was followed by Meenakshi Mall with 359 samples tested and Phoenix Mall of Asia, where the inauguration of these food safety kiosks was held, with 299 samples.

The department had set up these kiosks on October 24, equipped with rapid tests and a magic box, to help the public check the quality of everyday food items. Rapid tests use quick chemical reactions to detect common adulterants, while the magic box is an FSSAI-designed portable kit containing multiple test tools for on-the-spot food safety checks.

With these safety kits at malls, people could test the quality of pulses, sugar, cooking oil, tea powder, salt, dairy products like milk, ghee, paneer and butter as well as vegetables, coriander powder, drinking water, and other essentials. An FSSAI-trained worker was also appointed at each kiosk to conduct the tests.

An FDA official managing one of the kiosks told *TNIE* that most visitors were primarily interested in testing the quality of their pulses. After pulses, ghee samples were the most commonly tested. "Initially, there was curiosity among the public, as they expected these tests to provide a detailed report on what they were consuming.

However, when they realised the process involved only basic checks, the footfall reduced. Maybe people are conducting similar tests at home as these just require everyday things to check," the official said.

As per consumers and shoppers, the initiative was not marketed effectively, which they said could have resulted in low public participation. Many shoppers were either unaware of the kiosks or not interested in visiting them as they had to purchase things from outside and then perform the checks at the mall.



## स्ट्रीट फूड वेंडरों को दिया स्वच्छ खाना बनाने और परोसने का प्रशिक्षण

धनबाद में फूड सेफ्टी विभाग ने रविवार को स्ट्रीट फूड वेंडरों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। फूड सेफ्टी ऑफिसर डॉ राजा कुमार ने वेंडरों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के नियमों के बारे में जानकारी...

धनबाद, प्रमुख संवाददाता फूड सेफ्टी विभाग की ओर से रविवार को टाउन हॉल में स्ट्रीट फूड वेंडरों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। कार्यक्रम में फूड सेफ्टी ऑफिसर डॉ राजा कुमार वेंडरों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता से संबंधित महत्वपूर्ण जानकारी दी। उन्होंने वेंडरों को साफ-सुथरा और स्वच्छ खाना बनाने एवं परोसने के नियमों की जानकारी दी। प्रशिक्षण में शामिल वेंडरों को अप्रॉन प्रदान किया गया और उन्हें इसका अनिवार्य रूप से उपयोग करने की सलाह दी गई। फूड सेफ्टी ऑफिसर ने वेंडरों को बताया कि यह प्रशिक्षण डीसी माधवी मिश्रा और फूड सेफ्टी के अभिहित अधिकारी सह उप मुख्य चिकित्सा पदाधिकारी डॉ चंद्रभानु प्रतापन के निर्देशानुसार आयोजित किया गया है। उन्होंने सभी वेंडरों को फूड सेफ्टी का लाइसेंस लेना अनिवार्य बताया और कहा कि वे केवल लाइसेंसी दुकानदारों से ही खाद्य सामग्री खरीदें। इससे ग्राहकों को सुरक्षित और गुणवत्तायुक्त भोजन मिल सकेगा। प्रशिक्षण के दौरान वेंडरों को खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन करने के लिए कई निर्देश दिए गए। उन्हें बताया गया कि खाना बनाते और परोसते समय दस्ताने पहनना आवश्यक है। पानी का इस्तेमाल करना चाहिए। भोजन तैयार करने और परोसने की जगह को स्वच्छ रखना अनिवार्य है ताकि खाद्य सामग्री में किसी भी तरह की गंदगी न पहुंचे। प्रत्येक वेंडर को कचरा प्रबंधन के लिए अलग से कूड़ेदान रखना होगा और कचरे का उचित निपटान सुनिश्चित करना होगा। बीमार लोगों को



## Gautam Budh Nagar: Anti-adulteration raids ahead of Holi

Since Saturday, surprise inspections were conducted at various shops, and multiple samples of food items collected for testing



NOIDA: Ahead of Holi festival, when a lot of people love to have sweets, the Food Safety and Drug Administration (FSDA) of Gautam Budh Nagar is carrying out a crackdown on adulterated and substandard food products in Noida, and Greater Noida. In the last two days since Saturday, surprise inspections were conducted at various shops, and multiple samples of food items collected for testing, officials said on Monday.

At a dairy store, spoiled khoya (condensed milk) was found and immediately destroyed, officials said that a total of 10 food samples were sent to a laboratory for testing. According to the food department, the drive follows the direction of



district magistrate (DM) Manish Kumar Verma, to ensure safe and pure food products are available to the public.

“Food safety is a top priority, and we are committed to crack down on adulteration. Traders and shopkeepers must adhere to quality standards, or face strict legal consequences. Consumers are urged to remain vigilant and report any suspected adulteration,” the DM said.



# FSSAI asks states to step up surveillance on dairy analogues during March

**This is in continuation with the ongoing product-specific monthly surveillance drives of FSSAI to tackle food adulteration and ensure compliance with food safety regulations**



The [Food Safety and Standards Authority of India](#) (FSSAI) has directed all States and Union Territories (UTs) to step up surveillance on Dairy Analogues throughout the month of March, keeping in view the ongoing festive season. Dairy analogues are products that imitate milk or dairy products, but are made from non-milk sources like almonds, soy or oats.

The food safety authority aims to prevent food adulteration and mislabelling during the period of increased demand.

This is in continuation with the ongoing product-specific monthly surveillance drives of FSSAI to tackle food adulteration and ensure compliance with food safety regulations.



# दैनिक भास्कर

जयपुर में खराब काजू-पिस्ता-बादाम फिकवाया: फूड सेफ्टी डिपार्टमेंट टीम की जयपुर शहर में कार्रवाई; 300 किलोग्राम पनीर भी करवाया नष्ट



जयपुर में फूड सेफ्टी डिपार्टमेंट की टीम ने आज कई डेयरी फर्म और व्यापारियों के यहां छापे मारकर वहां से खराब पनीर, काजू-पिस्ता-बादाम समेत अन्य खाद्य पदार्थों की जांच की। कार्रवाई के दौरान 490 किलो ग्राम पिस्ता-बादाम और 300 किलोग्राम पनीर खराब मिलने पर उ



## Crackdown on food adulteration: 112 kg rice bran oil destroyed, substandard sauces seized in Lucknow

Upon examination, the FSDA team found that the vegetable and soy sauces were adulterated with potato pulp; samples sent for analysis



LUCKNOW The Food Safety and Drug Administration (FSDA) conducted multiple raids across the city on Tuesday and Monday, seizing large quantities of substandard and adulterated food items as part of a crackdown on illegal food practices that compromise public health.

On Tuesday, FSDA's vigilance led to the seizure of 112kg of rice bran oil that was being manufactured under unhygienic conditions at a unit on TS Mishra Road, near Kakori. The oil, which was intended for sale, was found stored in filthy conditions, prompting the team to confiscate and destroy it immediately. Officials also seized various food items, including cookies, milk, paneer, sabudana papad, kachari, khoya, and mustard oil from multiple establishments across the city.



## 1,200 kilos of adulterated watermelon seized in Madurai

*A team led by Jayaram Pandian, District Designated Officer, Food Safety Department made the seizure after conducting surprise inspections of roadside stalls in Bibikulam.*



**CHENNAI:** As many as 1,200 kilos of watermelon were seized in Madurai on Monday after the fruit was found to be artificially ripened.

A team led by Jayaram Pandian, District Designated Officer, Food Safety Department made the seizure after conducting surprise inspections of roadside stalls in Bibikulam.

Preliminary inquiries revealed that the seized watermelons were found to have been injected with chemical substances particularly erythrosine to enhance colour and sweetness.



## Uttarakhand government intensifies food safety measures on Char Dham Yatra routes

According to the Commissioner of Food Safety and Drug Administration Department, the state government has prepared a special action plan to maintain food safety at Char Dham Yatra and tourist places



The Uttarakhand government has intensified its actions against food adulteration and launched a cleanliness campaign along the [Char Dham Yatra](#) routes to ensure clean, safe, and high-quality food for pilgrims and the general public, said R Rajesh Kumar, Commissioner of Food Safety and Drug Administration Department, on Thursday.

He said that the state government has prepared a special action plan to maintain food safety at Char Dham Yatra and tourist places. Permanent food safety officers have been deployed in



districts like Haridwar, Nainital, Dehradun, Tehri, and Udham Singh Nagar. Additional officers will be deployed from other districts like Uttarkashi, Chamoli, Rudraprayag, and Pithoragarh. He further said that hotels, dhabas, restaurants, sweet sellers, and food vendors on travel routes and major [pilgrimage sites](#) will be regularly inspected.

Food safety teams will be deployed on highways and travel routes through mobile testing labs. Rajesh Kumar said that under no circumstances will unhygienic and adulterated food items be served to passengers. Strict action will be taken against those who violate food safety standards.



# DECCAN Chronicle

## 3 restaurants in Banjara Hills, Khairatabad raided for maintaining unhygienic conditions

FSSAI license and FoSTaC not displayed prominently in restaurants



Hyderabad: Telangana food safety officials raided three restaurants offering mandi and other non-vegetarian food in Banjara Hills and Khairatabad and found unhygienic conditions. The officials raided Mandi 36 Arabian kitchen in Banjara Hills, Mandi Town and Mandi King Royale, both in Khairatabad. At Mandi 36 Arabian kitchen, food handlers were not Food Safety Training and Certification (FoSTaC) trained.

Flooring was found to be patchy at some places while ceiling of the kitchen was found to be dark and sooty and chimneys were found to be greasy, dusty and unclean.

Exhaust fans were not fitted with meshes to prevent entry of insects.

Iron knives were found to be used in the kitchen, while grilling pans were found to be dark, greasy and unclean and food articles in the refrigerator are covered but unlabelled. A few vegetables like mint leaves were found in spoiled condition and thus discarded.



## मिलावट का दंश: मिलावटखोरों पर 383 मुकदमा, 92.49 लाख का जुर्माना

**Aligarh News - अलीगढ़ में खाद्य एवं औषधि सतर्कता समिति की बैठक में बताया गया कि पिछले एक साल में मिलावटखोरों पर 383 मुकदमे दर्ज किए गए हैं और 92.49 लाख रुपये का जुर्माना वसूला गया है। डीएम ने खाद्य कारोबारियों को...**

मिलावट का दंश: मिलावटखोरों पर 383 मुकदमा, 92.49 लाख का जुर्माना जिलास्तरीय खाद्य एवं औषधि सतर्कता समिति की बैठक में जारी किए गए आंकड़े

अलीगढ़। वरिष्ठ संवाददाता। जिलास्तरीय खाद्य एवं औषधि सतर्कता समिति की बैठक सोमवार को कलक्ट्रेट सभागार में आयोजित हुई। खाद्य विभाग द्वारा बताया कि मिलावटखोरों पर बीते एक साल में 383 मुकदमे दर्ज कराए गए हैं। वहीं 92.49 लाख का जुर्माना वसूला गया है। डीएम संजीव रंजन ने खाद्य कारोबारियों को अधिनियम के तहत पंजीकृत किए जाने के निर्देश दिए।

सहायक आयुक्त खाद्य ग्रेड टू दीनानाथ ने वर्ष 2024-25 में हुई कार्यवाही के बारे में बताया कि जिले में 3166 छापामार कार्यवाही करते हुए 826 नमूने संग्रहीत किए गये। 666 नमूने की जांच प्राप्त हो गई है। जिनमें से 250 नमूने मानक के अनुरूप नहीं पाए गए। 89 असुरक्षित, 22 मिथ्या छाप पाए गए। 418 वाद न्याय निर्णायक अधिकारी न्यायालय एवं 157 वाद न्यायिक न्यायालय में दायर किए गये हैं। न्याय निर्णायक अधिकारी न्यायालय द्वारा 368 मुकदमे निर्णीत किए गए एवं 89,94,000 का अर्थदण्ड अधिरोपित किया गया। विशेष अभियानों के तहत खाद्य पदार्थों के 934 नमूने संग्रहीत कर जांच कराई गई, जिसमें से 885 मानक के अनुरूप पाए गए। सहायक आयुक्त खाद्य द्वारा दूध, घी-मक्खन,





# दैनिक भास्कर

लखनऊ में वॉकथॉन में हेल्दी फूड खाने का संदेश दिया: ईट राइट मेले में शामिल हुए स्टूडेंट्स, प्रतियोगिताओं में प्रतिभा दिखाई



लखनऊ के इंदिरा गांधी प्रतिष्ठान में ईट हेल्दी, ईट सेफ की थीम पर ईट राइट मेला 2025 का आयोजन किया गया। इस अवसर पर भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) और खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन ने वॉकथॉन का भी आयोजन किया, जिसे प्रमुख सचिव खाद्य सुरक्



# THE LIVE NAGPUR

## FSSAI Awards 'Eat Right Campus' Certification to Nagpur Division's Railway Food Establishments



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has conferred the prestigious Eat Right Campus certification to several key food establishments under the Central Railway's Nagpur Division. This recognition highlights their unwavering commitment to delivering safe, hygienic, and nutritious food to railway patients, staff, and running personnel.

The certified establishments include the Nagpur Divisional Railway Hospital Canteen, DRM Office Staff Canteen, Nagpur Running Room, Ballarshah Running Room (Tapti & Godavari), Amla Running Room, and Wardha Running Room. The certification follows a comprehensive evaluation by FSSAI,



involving rigorous assessments based on food safety protocols, hygiene practices, and nutritional standards.

The inspection covered multiple aspects, including the cleanliness of kitchens and surrounding areas, water quality and safety measures, personal hygiene of food handlers, and adherence to food safety regulations. These establishments have demonstrated exemplary compliance with FSSAI's stringent guidelines, ensuring the highest food safety standards for railway personnel and passengers.

The Eat Right Campus certification is a testament to the dedicated efforts of the Nagpur Division's railway team in maintaining food quality and safety. As part of this initiative, the division will conduct monthly inspections across all certified establishments to ensure continued adherence to FSSAI norms. Regular training sessions will also be organized to enhance the awareness and skills of food handlers, reinforcing best practices in hygiene and nutrition.

This achievement aligns with FSSAI's Eat Right Movement, launched in 2018, which aims to transform India's food system by promoting safe, healthy, and sustainable eating habits. The certification highlights the successful collaboration between Central Railway Nagpur Division, FSSAI, and Marico Limited, Mumbai, reflecting a shared commitment to food safety excellence.

The Nagpur Division of Central Railway remains steadfast in its mission to provide high-quality food services, ensuring the well-being of railway employees and passengers while upholding national food safety standards.





# दैनिक भास्कर

लखनऊ में वॉकथॉन में हेल्दी फूड खाने का संदेश दिया:ईट राइट मेले में शामिल हुए स्टूडेंट्स, प्रतियोगिताओं में प्रतिभा दिखाई



लखनऊ के इंदिरा गांधी प्रतिष्ठान में ईट हेल्दी, ईट सेफ की थीम पर ईट राइट मेला 2025 का आयोजन किया गया। इस अवसर पर भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) और खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन ने वॉकथॉन का भी आयोजन किया, जिसे प्रमुख सचिव खाद्य सुरक्



17,200 kg of adulterated ghee worth Rs 1cr seized  
**FDCA raids Shri Raj Rajeshwari Dairy Products in Patan, suspends licence of the firm, takes samples**



The Food and Drug Control Administration (FDCA), Gujarat, cracked down on adulterated ghee traders in Patan, collecting 11 samples and seizing 17,200 kg of suspicious ghee worth over Rs 1 crore from Shri Raj Rajeshwari Dairy Products in Parth Estate.

On March 10, an FDCA team conducted an investigation at B-1 and B-21 units of the dairy, where Modi Rakeshbhai Mukeshbhai was identified as the responsible person. When he failed to appear at the godown despite being summoned, the District Officer (DO) of Patan sealed the premises and handed it over to the police.

Citing prima facie suspicion of adulteration and violations of the Food Safety and Standards Act, 2006, the FDCA suspended the firm's license with immediate effect.



## **AMC seizes over 1,000-kg suspicious cream**

The food department of the Ahmedabad Municipal Corporation (AMC) seized over 1000 kg of suspicious cream from Shiv Shambhu Dairy Products in Naroda, allegedly being used to produce adulterated ghee. According to an AMC official, fake cream was manufactured by mixing milk powder, palm oil, and vegetable oil and was being sold in rural areas and small shops. Samples of the seized cream have been sent to the laboratory for analysis. AM



## Suspected adulterated ghee worth ₹1 cr seized in Patan



Gujarat Food and Drugs Control Administration (FDCA) seized suspected adulterated ghee worth ₹1 cr from Patan. Acting on a tip-off, the department raided Shri Raj Rajeshwari Dairy Products in Parth Estate, near Krishna School, Patan, uncovering a potential manufacturing unit of adulterated ghee.

During the raid, the owner, Rakesh Modi, was absent from the premises, prompting officials to seal the godown and inform local police. Later, when the owner arrived, the godown was opened in the presence of police, exposing a massive stockpile of palm kernel oil

Upon questioning, the owner claimed that ghee was being made from butter, but no butter was found anywhere in the facility, raising serious suspicions of adulteration.

Officials collected 11 different samples from various batches and packaging of the seized ghee. These samples have been sent for laboratory testing to confirm the adulteration. Authorities confiscated 17,200 kg of fake ghee, with an estimated market value of ₹1 crore.



Despite frequent seizures of fake ghee in Gujarat, strict legal action against adulterators remains absent. Even in the Gujarat Assembly, BJP MLA Kishor Kanani raised concerns over the issue, highlighting that offenders often escape with fines, allowing them to continue their illegal activities.



धामी सरकार की चारधाम यात्रा मार्ग पर स्वच्छ और स्वस्थ भोजन सुनिश्चित करने की पहल



- राज्य में 'आज से थोड़ा कम' अभियान हुआ शुरू, तीर्थयात्रियों को पौष्टिक भोजन उपलब्ध कराना प्राथमिकता
- खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग, उत्तराखंड का स्वास्थ्यवर्धक कदम



**देहरादून।** धामी सरकार ने चारधाम यात्रा मार्ग पर तीर्थयात्रियों को स्वास्थ्यवर्धक भोजन उपलब्ध कराने के उद्देश्य से 'आज से थोड़ा कम' अभियान शुरू कर दिया है। खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उत्तराखंड के आयुक्त एवं स्वास्थ्य सचिव डॉ. आर. राजेश कुमार ने बताया कि मुख्यमंत्री पुष्कर सिंह धामी व स्वास्थ्य मंत्री डॉ धन सिंह रावत के निर्देशों पर अभियान ग्राउंड जीरो पर शुरू कर दिया गया है। आयुक्त एवं स्वास्थ्य सचिव डॉ. आर. राजेश कुमार ने कहा इस पहल का मुख्य उद्देश्य भोजन में अतिरिक्त नमक, चीनी और वसा की मात्रा को नियंत्रित करना है, जिससे हृदय रोग, मधुमेह और हाई ब्लड प्रेशर जैसी बीमारियों से बचाव किया जा सके। रेस्तरां एवं भोजनालयों को प्रोत्साहित किया जा रहा है कि वे शेफ और खाद्य विशेषज्ञों के सहयोग से स्वास्थ्यवर्धक व्यंजन तैयार करें और पोषण संतुलन का ध्यान रखें। इस अभियान के तहत फ्लेक्स बैनर, पोस्टर एवं डिजिटल माध्यमों के जरिए जागरूकता बढ़ाई जा रही है।

### **'RUCO पहल': पुनः प्रयुक्त तेल के स्वास्थ्य पर दुष्प्रभाव रोकने की रणनीति**

आयुक्त एवं स्वास्थ्य सचिव डॉ. आर. राजेश कुमार ने बताया कि स्वास्थ्य सुरक्षा को और मजबूत करने के लिए विभाग ने 'री-पर्पज यूज्ड कुकिंग ऑयल (**RUCO**)' पहल शुरू की है। इसके तहत, बार-बार इस्तेमाल किए गए तेल के दुष्प्रभावों को कम करने और उसे दोबारा खाद्य श्रृंखला में आने से रोकने के लिए सख्त निगरानी की जा रही है। प्रयुक्त तेल को एग््रीगेटर नेटवर्क के माध्यम से एकत्रित कर बायोडीजल, साबुन और अन्य गैर-खाद्य उत्पादों में पुनर्चक्रित किया जाएगा। इससे हृदय रोग, हाईपरटेंशन और लिवर संबंधी बीमारियों से बचाव होगा और पर्यावरण को भी सुरक्षित रखा जा सकेगा।

### **'ट्रिपल EEE रणनीति': स्वच्छ एवं सुरक्षित खाद्य प्रणाली की ओर एक ठोस कदम**

आयुक्त एवं स्वास्थ्य सचिव डॉ. आर. राजेश कुमार ने कहा खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए प्रशासन ने 'ट्रिपल **EEE** रणनीति' (**Educate, Enforce, Establish**) लागू की है। इसके अंतर्गत -



**Educate:** खाद्य व्यवसायियों एवं नागरिकों को प्रयुक्त तेल के दुष्प्रभावों के बारे में शिक्षित करना।





**Enforce:** खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन को सख्ती से लागू कराना।



**Establish:** प्रयुक्त तेल के संग्रहण एवं निस्तारण के लिए एक सुदृढ़ प्रणाली स्थापित करना।

खाद्य सुरक्षा आयुक्त एवं स्वास्थ्य सचिव डॉ. आर. राजेश कुमार ने कहा कि “चारधाम यात्रा पर श्रद्धालुओं को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन उपलब्ध कराना सरकार की प्राथमिकता है। ‘आज से थोड़ा कम’ और ‘**RUCO**’ जैसी पहलों से न केवल स्वास्थ्य सुरक्षा सुनिश्चित होगी, बल्कि पर्यावरण संरक्षण में भी मदद मिलेगी।”

अपर आयुक्त ताजबर सिंह जग्गी ने कहा, “हमारी पूरी टीम यात्रा मार्ग पर खाद्य सुरक्षा मानकों को प्रभावी रूप से लागू करने के लिए तत्पर है। किसी भी प्रकार की खाद्य असुरक्षा या मिलावट को बर्दाश्त नहीं किया जाएगा। सभी खाद्य व्यवसायियों को तय मानकों के अनुसार कार्य करना होगा, अन्यथा कड़ी कार्रवाई की जाएगी।” उन्होंने कहा, “हम तीर्थयात्रियों और पर्यटकों को स्वस्थ और स्वच्छ भोजन उपलब्ध कराने के लिए पूरी प्रतिबद्धता के साथ कार्य कर रहे हैं। प्रत्येक खाद्य व्यवसायी को यह सुनिश्चित करना होगा कि वे स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के मानकों का पालन करें। इन पहलों के माध्यम से उत्तराखंड को एक सुरक्षित और आदर्श तीर्थ स्थल बनाने की दिशा में महत्वपूर्ण कदम उठाए जा रहे हैं।” इन प्रयासों से यात्रा मार्ग पर परोसे जाने वाले भोजन की गुणवत्ता में सुधार होगा और हर वर्ष आने वाले लाखों श्रद्धालुओं को स्वास्थ्यवर्धक और सुरक्षित भोजन मिल सकेगा।





भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण  
Food Safety and Standards Authority of India



सत्यमेव जयते

स्वास्थ्य और परिवार  
कल्याण मंत्रालय  
Ministry of Health and  
Family Welfare  
GOVERNMENT OF INDIA

एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली - 110002  
FDA BHAWAN, KOTLA ROAD, NEW DELHI - 110002

Connect with FSSAI



FSSAI



@fssaiindia



www.fssai.gov.in



FSSAI