



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



MAY 2025

MEDIA COMPENDIUM

भोग योजना: पुरा महादेव मंदिर के प्रसाद को मिला शुद्धता का प्रमाण

Bagpat News - - एफएसएसएआई की टीम ने मंदिर को दिया भोग योजना का प्रमाण पत्र भोग योजना: पुरा महादेव मंदिर के प्रसाद को मिला शुद्धता का प्रमाण भोग योजना: पुरा महादेव म

भोग योजना के मानकों पर बड़ागांव के त्रिलोक तीर्थधाम के बाद पुरा महादेव मंदिर भी खरा उतरा है। केंद्र की एफएसएसएआई की टीम ने पुरा महादेव मंदिर से भोग और प्रसाद के जो सैंपल लिए थे, वे जांच में शुद्धता के पैमाने पर खरे उतरे हैं। इससे पूर्व मंदिर की पेयजल और सफाई व्यवस्था भी ऑडिट के दौरान दुरुस्त मिली थी। जिसके बाद एफएसएसएआई ने पुरा महादेव मंदिर को शुद्ध भोग का प्रमाण पत्र दे दिया है। दरअसल, पुरा महादेव मंदिर कमेटी ने केंद्र सरकार की भोग योजना के लिए अक्टूबर 2024 में आवेदन किया था। आवेदन के समय बताया गया था कि मंदिर में बनने वाला भोग और प्रसाद एकदम शुद्ध है।

उसमें किसी प्रकार की मिलावट नहीं की जाती। मंदिर पहुंचने वाले श्रद्धालुओं के लिए शुद्ध पेयजल की भी व्यवस्था की गई है। मंदिर में साफ-सफाई की व्यवस्था भी दुरुस्त है। जिसके बाद केंद्र की ओर से मंदिर का ऑडिट करने के लिए एफएसएसएआई की टीम को भेजा गया था। टीम ने पुरा महादेव मंदिर पहुंचकर वहां बनने वाले प्रसाद, भोग और पेयजल की जांच की। भोग और प्रसाद बनाने में प्रयोग की जाने वाली सामग्री के सैंपल लिए थे। पेयजल और साफ-सफाई को देखा था। टीम ने बिंदुवार रिपोर्ट तैयार की थी। जिसकी जांच रिपोर्ट अब सामने आ गई है। एफएसएसएआई की जांच रिपोर्ट में मंदिर का भोग और प्रसाद शुद्धता के पैमाने पर खरा उतरा है। पेयजल भी शुद्ध मिला है। सहायक आयुक्त खाद्य एवं औषध प्रशासन मानवेंद्र सिंह ने बताया कि जांच रिपोर्ट आने के बाद केंद्र सरकार ने पुरा महादेव मंदिर को भोग योजना के अंतर्गत प्रमाण पत्र दे दिया है। बताया कि मंदिर में बनने वाला भोग और प्रसाद एकदम शुद्ध है। उसमें कोई मिलावट नहीं मिली है। - बड़ागांव को मिल चुका है प्रमाण पत्र सहायक खाद्य आयुक्त ने बताया कि बड़ा गांव के त्रिलोक तीर्थ धाम जैन मंदिर को एफएसएसएआई की ओर से भोग योजना का प्रमाण पत्र मिल चुका है। वर्ष 2022 में मंदिर कमेटी ने भोग और प्रसाद के

लिए आवेदन किया गया था। ऑडिट के बाद टीम ने मंदिर के प्रसाद को शुद्धता की जांच की थी। जांच में सभी मानक पूरे होने के बाद त्रिलोकतीर्थ धाम को भोग योजना का प्रमाण पत्र दिया गया था। ----- क्या है भोग योजना भोग प्रमाण पत्र भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा धार्मिक स्थलों को दिया जाने वाला एक प्रमाण पत्र है। इसका मुख्य उद्देश्य धार्मिक स्थलों पर भक्तों को परोसे जाने वाले प्रसाद या भोजन की स्वच्छता, सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करना है। ----- भोग प्रमाण पत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया: स्वैच्छिक भागीदारी: यह एक स्वैच्छिक पहल है, अनिवार्य नहीं। धार्मिक स्थलों को खुद से इसमें भाग लेने के लिए रुचि दिखानी होती है। पहचान और पंजीकरण: राज्य/केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य सुरक्षा विभाग द्वारा नोडल अधिकारी नामित किए जाते हैं, जो धार्मिक स्थलों की पहचान करते हैं। पहचाने गए धार्मिक स्थलों को एफएसएसएआई अधिनियम, 2006 के तहत लाइसेंस/पंजीकरण कराना होता है। यह प्रक्रिया एफएसएसएआई के ऑनलाइन पोर्टल (जैसेड्वरउड्वर) के माध्यम से होती है। ऑडिट : एफएसएसएआई द्वारा मान्यता प्राप्त किसी तीसरीपार्टी की एजेंसी (ऑडिटिंग एजेंसी) द्वारा धार्मिक स्थल का निरीक्षण किया जाता है। यह निरीक्षण खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों (आर अ३, 2006 की अनुसूची 4 की आवश्यकताओं के अनुसार) का मूल्यांकन करता है। इसमें रसोई की स्वच्छता, भंडारण, कच्ची सामग्री की गुणवत्ता, पानी की व्यवस्था, अपशिष्ट प्रबंधन आदि शामिल होते हैं। प्रशिक्षण : धार्मिक स्थल पर प्रसाद बनाने और परोसने में लगे खाद्य हैंडलर (कर्मचारी) को एफएसएसएआई द्वारा मान्यता प्राप्त प्रशिक्षण भागीदार द्वारा एफओएसटीएसी के तहत प्रशिक्षित किया जाता है। इस प्रशिक्षण में व्यक्तिगत स्वच्छता, खाद्य पदार्थों के सुरक्षित रख-रखाव, क्रॉस-संदूषण से बचाव, और सही तापमान नियंत्रण जैसी बातें सिखाई जाती हैं। बुनियादी ढांचे में सुधार: यदि निरीक्षण के दौरान कोई कमी पाई जाती है, तो धार्मिक स्थल को उन कमियों को दूर करने और आवश्यक बुनियादी ढांचे में सुधार करने की सलाह दी जाती है। अंतिम ऑडिट और प्रमाणन: सुधारों के बाद, उसी एफएसएसएआई प्रमाणित एजेंसी द्वारा एक अंतिम ऑडिट किया जाता है। यदि धार्मिक स्थल सभी निर्धारित मानकों को पूरा करता है, तो एफएसएसएआई और संबंधित राज्य खाद्य

सुरक्षा विभाग द्वारा 'भोग प्रमाण पत्र' जारी किया जाता है। नियमित निरीक्षण और नवीनीकरण: प्रमाण पत्र जारी होने के बाद भी, समय-समय पर निरीक्षण होते रहते हैं ताकि स्वच्छता और गुणवत्ता बनी रहे। यह प्रमाण पत्र आमतौर पर 2 साल के लिए वैध होता है और उसके बाद इसे नवीनीकृत कराना होता है। ----- ये भी होता है सुनिश्चित: कच्ची सामग्री की गुणवत्ता: सुनिश्चित करना कि प्रसाद बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली सभी सामग्री सुरक्षित और अच्छी गुणवत्ता की हो। स्वच्छता: खाना बनाने की जगह, बर्तनों और कर्मचारियों की साफ-सफाई पर विशेष ध्यान देना। सुरक्षित भंडारण: खाद्य पदार्थों का सही तरीके से भंडारण ताकि वे खराब न हों। अपशिष्ट प्रबंधन: कचरे का उचित निपटान। जागरूकता: धार्मिक स्थलों के माध्यम से भक्तों और आम जनता में खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूकता फैलाना। ----- कोट- यह प्रमाण पत्र धार्मिक स्थलों को एक विश्वसनीय पहचान प्रदान करता है और भक्तों को यह विश्वास दिलाता है कि उन्हें सुरक्षित और स्वच्छ प्रसाद या भोजन मिल रहा है। बड़ागांव के बाद पुरा महादेव मंदिर को भी भोग योजना के अंतर्गत प्रमाण पत्र मिल गया है। यह बागपत जनपद के लिए बड़ी उपलब्धि है, क्योंकि यहां के दो बड़े धार्मिक स्थानों को एफएसएसआई द्वारा भोग प्रमाण पत्र मिल चुका है। मानवेंद्र सिंह, सहायक आयुक्त खाद्य एवं औषध प्रशासन

फूड कनेक्ट सेफ्टी ऐप पर ग्राहक दें खाद्य सामग्री में गड़बड़ी की जानकारी

Kushinagar News - कुशीनगर में खाद्य सुरक्षा कनेक्ट ऐप की शुरूआत की गई है, जिससे ग्राहक खाद्य सामग्री में गड़बड़ी की शिकायत सीधे विभाग को कर सकते हैं। उपयोगकर्ताओं को ऐप के माध्यम से अपनी जानकारी दर्ज करनी होगी। यह...

कुशीनगर। अब अगर किसी ग्राहक को खाद्य सामग्री में गड़बड़ी या मिलावट की आशंका है, तो वह सीधे फूड सेफ्टी कलेक्ट ऐप के माध्यम से विभाग को सूचना दे सकेगा। खाद्य एवं औषधि प्रशासन ने उपभोक्ताओं की सुविधा और जागरूकता के लिए यह पहल शुरू की है। विभाग द्वारा इस फूड सेफ्टी कनेक्ट ऐप के पोस्ट जिले के सभी खाद्य सामग्री बेचने वाले दुकानों में चस्पा करने का कार्य शुरू कर दिया है। खाद्य एवं औषधि प्रशासन द्वारा जारी पोस्टरों में ऐप से जुड़ी सभी जानकारी दी गई है। ग्राहक को शिकायत दर्ज करते समय अपना नाम, पता, मोबाइल नंबर और संबंधित दुकान का नाम ऐप पर भरना होगा।

इसके अतिरिक्त, ग्राहक संतुष्टि फीडबैक के लिए ऐप में टोल फ्री नंबर और बारकोड स्कैन की सुविधा भी दी गई है। इस ऐप के माध्यम से ग्राहक खाद्य सामग्री में गड़बड़ी की जानकारी सीधे विभाग को दे सकते हैं। यह ऐप खाद्य सुरक्षा को लेकर उपभोक्ताओं को सजग और सशक्त बनाने की दिशा में एक अहम कदम माना जा रहा है। इसकी जानकारी देते हुये सहायक आयुक्त खाद्य दो प्रदीप कुमार राय ने बताया कि खाद्य वस्तुओं में मिलावट की जानकारी और शिकायत दर्ज करने की प्रक्रिया ऐप डाउनलोड करते ही उपयोगकर्ताओं को मिलेगी। इस ऐप का पोस्टर दुकानों में चस्पा किया जा रहा है, जिसमें दुकान व व्यापारी का नाम, मोबाइल नम्बर, ईमेल और पता भी लिखा रहेगा। इस पहल से न केवल उपभोक्ताओं की समस्याएँ दूर होंगी, बल्कि मिलावटखोरों पर भी सख्ती से नकेल कसी जा सकेगी।

मोटापे पर अब एक्शन में एफएसएसएआई :
राज्यों को खाने में तेल और चीनी की खपत को
दस फीसदी घटाने के आदेश
संतुलित आहार को बढ़ावा देने को कहा



राज्यों से कहा गया कि वे अपने खाद्य सुरक्षा निगरानी तंत्र को मजबूत करें, बाजारों, स्कूलों, कॉलेजों, कार्यालयों और सार्वजनिक स्थलों पर बेचे जाने वाले खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता सुनिश्चित की जाए।

नई दिल्ली। मोटापा और अस्वास्थ्यकर खानपान की बढ़ती समस्या को रोकने के लिए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने सभी राज्यों और केंद्रशासित प्रदेशों से तेल-चीनी की खपत घटाने के निर्देश दिए हैं। एफएसएसएआई ने कहा है कि खाने में तेल की खपत दस फीसदी तक घटाई जाए और संतुलित आहार को बढ़ावा दिया जाए जिससे न केवल मोटापे पर रोक लगेगी बल्कि हृदय संबंधी रोगों का खतरा भी कम होगा। राज्यों से कहा गया कि वे अपने खाद्य सुरक्षा निगरानी तंत्र को मजबूत करें, बाजारों, स्कूलों, कॉलेजों, कार्यालयों और सार्वजनिक स्थलों पर बेचे जाने वाले खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता सुनिश्चित की जाए।

मोटापे से जुड़ी स्वास्थ्य समस्याओं को गंभीरता से लें

एफएसएसएआई ने अपनी 47वीं केंद्रीय सलाहकार समिति की बैठक में सभी राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों से यह अपील की है कि वे अपने-अपने यहां मोटापे से जुड़ी स्वास्थ्य समस्याओं को गंभीरता से लें, साथ ही इसके समाधान को लेकर ठोस और व्यापक उपाय अपनाएं। एफएसएसएआई ने वादा किया कि वह सभी राज्यों को तकनीकी सहायता, प्रशिक्षण और आवश्यक संसाधनों की उपलब्धता सुनिश्चित करेगा ताकि ये योजनाएं जमीनी स्तर पर प्रभावी तरीके से लागू हो सकें।

शुगर बोर्ड से बच्चों में मीठे के सेवन पर नियंत्रण

केंद्रीय माध्यमिक शिक्षा बोर्ड (सीबीएसई) द्वारा स्कूलों में शुगर बोर्ड लगाने की पहल पर बैठक में एक अहम चर्चा हुई। विशेषज्ञों का यह मानना है कि इस कदम से छात्र और अभिभावक मीठे के सेवन के बारे में सोच-समझकर फैसला लेने को लेकर प्रोत्साहित होंगे। सीबीएसई की इस पहल का मकसद देश में बढ़ती सार्वजनिक स्वास्थ्य चिंता यानी बचपन में मोटापा, टाइप-2 मधुमेह और मेटाबोलिज्म संबंधी विकारों में कमी लाना है। ये देश में तेजी से बढ़ती स्वास्थ्य समस्याओं में शुमार है। इसके जरिए देशभर के स्कूलों को अपने कैपस में शुगर जागरूकता बोर्ड प्रमुखता से प्रदर्शित करने का निर्देश दिया गया है जिससे छात्रों और उनके अभिभावकों को इस बारे में जानकारी मिले और दोनों को अपने दैनिक आहार में छिपी हुई शुगर को पहचानने के लिए प्रोत्साहित किया जा सके।

The Premier English Daily of Uttarakhand

Garhwal Post

Commemorating

27 Years of Excellence & Committed Journalism

For Tomorrow's People!

500 Kg adulterated paneer seized, one caught



Garhwal Post Bureau

Dehradun, 28 May: The Food Safety and Drug Administration (FDA) conducted a surprise raid on Wednesday and seized 500 kilograms of adulterated paneer from a car. During a checking operation, the paneer was found to be of very poor quality and dangerous for public health.

According to the information, district FDA officers Manish Sayana and Ramesh Singh, along with police officer Pramod Bhandari, in-charge of Niranjapur Mandi police outpost, were checking vehicles in the Bhandari Bagh area. During this, they noticed a white Hyundai Eon car in suspicious condition.

They stopped and searched the car. Around 500 kg paneer was found in the boot and back seat of the car. There was no cooling system in the vehicle. The paneer was covered with dirty plastic bags and was being carried in open and unhygienic condition.

A man named Mohammad Irshad, son of Khalil Ahmad, was present in the car. He could not show any valid documents about the paneer. After checking, the team found that the paneer was not safe to eat. So, the team seized the paneer immediately.

Additional Commissioner Tajbar Singh Jaggi said that some people are still trying to sell fake and low-quality food in the market. But the department is alert and strict action is being taken against such people.



Food safety Srinagar conducts market inspections

The Food Safety Srinagar DFCO conducted intensive market inspections led by Assistant Commissioner Food safety , food safety officer Hakeem Adil Rashid, Khalid Bashir Syed Dilpazir along with team of Mobile food testing van across several key areas, including Sanat Nagar, Bagh-i-Mehtab, Lal Nagar Chanapora, and Housing Colony Chanapora, to assess adherence to food storage guidelines.

During the drive, Food Business Operators (FBOs) were sensitized on the importance of proper storage practices, particularly for high-risk food items such as packaged drinking water, carbonated water, milk, and milk products. Officials emphasized that exposing such items to direct sunlight can compromise their quality and safety of the products

All FBOs were directed to strictly follow food safety regulations, ensuring that high-risk food items are stored in appropriate conditions to prevent contamination and degradation. Non-compliance will attract action under the Food Safety and Standards Act, reinforcing the department's commitment to consumer welfare and public health.

The Food Safety Department urges businesses to uphold safe storage practices and assures continued vigilance through routine inspections to prevent violations.

Two mango godowns locked and sealed near Rajapalayam



A mango godown at Mamsapuram in Virudhunagar district, which was found operating without Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) licence, was locked by Food Safety officials on Thursday.

Another godown was sealed as the owner was not present to open it for inspection.

A team of officials led by Virudhunagar District Food Safety Designated Officer S. Mariappan conducted inspection at the two godowns on Rajamani Nadar Street.

The officials, including Food Safety Officer Veeramuthu and from the Labour Welfare Department, found that one of the godowns did not possess FSSAI licence. Besides, the godown had not used ethylene gas chamber, the permitted procedure for artificial ripening of mangoes. Instead, it was directly sprayed on the mangoes, which was against the established procedure for artificial ripening.

The officials seized 890 kg of mangoes and samples were taken for analysis in the laboratory. Since the godown did not have licence, it was locked and the officials began an inquiry into the issue. Based on the outcome of the laboratory test, further action would be taken.

When the officials went to the other godown, the owner did not turn up to facilitate inspection. The godown was sealed under the provisions of Food Safety and Standards Rules 2011. The order of closure was pasted on its door. After the godown owner appeared before the officials, it would be opened for inspection and samples would be lifted from the premises and further order would be issued to reopen it.

Traders can use ethylene gas chambers to artificially ripen the mangoes or use ethylene cylinders for the purpose.

A statement said traders involved in food business such as vegetables, fruits, mango godowns and temporary eateries should get licence/registration certificate under Food Safety and Standard Rules 2011 through <https://foscos.fssai.gov.in>

Units operating without the license would be closed and cases would be booked under the provisions of Food Safety and Standards Act 2006. People can lodge complaints against quality of food over 94440-42322, State WhatsApp complaint number or over <https://foodsafety.tn.gov.in> or using TN Food Safety app.

The details of the complainant would be kept confidential.

FSSAI cracks down on misleading '100% natural' claims in food advertising

New advisory of Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) warns food business operators against using unsubstantiated '100%' claims, reinforcing the 2018 Advertising and Claims Regulations.



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has issued a fresh advisory cautioning food business operators (FBOs) against making unverified '100%' claims—such as '100% natural' or '100% pure'—in their product advertising and labeling.

In its advisory dated May 28, 2025, the regulator said, "FSSAI has observed a growing trend in the use of the terms '100%' on food product labels and across various promotional platforms. this terminology is ambiguous, misleading within the current regulatory frameworks, and is prone to misinterpretation."

According to the advisory, such absolute claims can be deceptive if not backed by verifiable evidence. FBOs are reminded that any claim made must comply with the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, which stipulate that all assertions should be truthful, not misleading, and substantiated.

"The usage of the terms '100%' in isolation or conjunction with other descriptors-is likely to convey a false sense of absolute purity or superiority, potentially leading consumers to believe that competing products in the market do not comply with prescribed standards.

Therefore, all the FBOs are advised to discontinue the usage of the term "100%" on food product labels, packaging, and promotional content," the regulator said in its latest advisory.

This move aims to curb misleading marketing practices and ensure that consumers receive accurate information about the food products they purchase. This is not the first time FSSAI has addressed this issue. In a previous advisory, the authority highlighted concerns over the labeling of reconstituted fruit juices as '100% fruit juice,' noting that such claims are not permissible under the existing regulations.

The 2018 regulations were established to prevent false advertising and protect consumer interests by ensuring that food labels and advertisements accurately represent the product. Under these regulations, any claim made must be substantiated with scientific evidence and should not exaggerate the benefits of the product.

FBOs are advised to review their product labels and advertising materials to ensure compliance with these regulations. Non-compliance could lead to regulatory actions, including penalties and product recalls, it was added.

FSSAI asks food companies to remove “100 per cent” claim from labels

In an advisory, the Authority said it has observed a growing trend of use of “100 per cent” on food labels and across various promotional platforms



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has asked food and beverage companies to remove the term “100 per cent” from their labels, packaging and promotional material. The Authority said the usage of this term could give a “false sense of absolute purity or superiority” to consumers.

In an advisory, the Authority said it has observed a growing trend of use of “100 per cent” on food labels and across various promotional

platforms. “ This terminology is ambiguous, misleading in the current regulatory framework and is prone to misinterpretation,” it stated.

It pointed out that under the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, the term “100 per cent” is not defined or referenced in any manner.

The Echo of India, Kolkata edition

FSSAI asks States/UTs to take measures for addressing obesity

NEW DELHI, MAY 28 /- Food regulator FSSAI has asked States to take steps, including creating an awareness programme, to address the growing challenge of obesity. "In response to the Prime Minister's clarion call for urgent action against obesity and reducing oil consumption by 10 per cent, the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) on Tuesday urged States and UTs to step up awareness efforts and implement concrete measures to tackle the growing public health concern," the regulator said in a statement. The matter was deliberated during the 47th Central

Advisory Committee (CAC) meeting held on May 27, 2025, in New Delhi. During the extensive deliberations,



States and UTs were strongly urged to scale up comprehensive measures, including widespread public awareness campaigns, to effectively address the Prime Minister's call for an

obesity-free and healthier nation, it added. A significant point of discussion was the recent directive from the

Central Board of Secondary Education (CBSE) regarding the establishment of 'sugar boards' in schools. The FSSAI stressed the need for

states to actively support and implement this crucial initiative in a big way. This would help significantly curb excessive sugar consumption among school-going children and foster healthier dietary

habits from a young age. The FSSAI emphasised that "states are key to the successful execution of these public health initiatives". Discussions revolved around strategies for states to enhance their food safety surveillance, promote the 'Eat Right India' movement, and encourage the availability of nutritious and safe food options across all segments of society.

The authority reiterated its commitment to providing all necessary technical guidance and support to states and UTs in their endeavours. (PTI)

मोटापे पर लोगों को जागरूक करें राज्य: हेल्थ मिनिस्ट्री

■ NBT रिपोर्ट, नई दिल्ली

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने सभी राज्यों से अपील की है कि मोटापे की बढ़ती समस्या के बारे में लोगों को जागरूक करें। दिल्ली में हुई 47वीं केंद्रीय सलाहकार समिति (CAC) की बैठक में CBSE स्कूलों में शुगर बोर्ड स्थापित करने के फैसले का स्वागत किया गया और राज्यों को बड़े स्तर पर इस फैसले को लागू करने को भी कहा गया। इस पहल से स्कूली बच्चों में ज्यादा चीनी के सेवन को काफी हद तक कम करने और कम उम्र से ही स्वस्थ खाने की आदतों को बढ़ावा दिया जा सकेगा। प्रधानमंत्री ने भी मोटापे की समस्या पर बात करते हुए तेल की खपत में दस प्रतिशत तक की कमी लाने की अपील



AI Image

सेहत की चिंता

- चीनी के प्रयोग को कम करने की भी अपील
- दिल्ली में हुई केंद्रीय सलाहकार समिति की मीटिंग
- मीटिंग में CBSE स्कूलों में शुगर बोर्ड की हुई तारीफ
- पीएम ने भी मोटापे पर की थी बात, 10% तेल कम करने की अपील की थी

की थी। इसके बाद FSSAI ने राज्यों को दिशा-निर्देश जारी किए हैं।

राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों से जागरूकता बढ़ाने और बढ़ती सार्वजनिक स्वास्थ्य चिंता से निपटने के लिए ठोस उपाय लागू करने को कहा गया है। एफएसएआई ने इस

बात पर जोर दिया कि राज्यों द्वारा खाद्य सुरक्षा निगरानी बढ़ाने, 'ईट राइट इंडिया' आंदोलन को बढ़ावा देने तथा समाज के सभी वर्गों में पौष्टिक और सुरक्षित खाद्य विकल्पों की उपलब्धता को प्रोत्साहित करने पर काम करना होगा। सीएसी बैठक में 60 से अधिक

प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया, जिनमें खाद्य सुरक्षा संरक्षा आयुक्त, राज्यों के वरिष्ठ अधिकारी, केंद्रीय मंत्रालयों के प्रतिनिधि और खाद्य उद्योग, उपभोक्ता समूहों, कृषि, प्रयोगशालाओं और अनुसंधान संगठनों के प्रतिनिधि शामिल थे।

Hindu Businessline

FSSAI asks States to curb excessive sugar intake by school students, raise awareness

Meenakshi Verma Ambwani

New Delhi

The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has asked the States to step up efforts to curb excessive sugar consumption in school children.

Referring to a recent directive from the Central Board of Secondary Education regarding the establishment of sugar boards in schools, FSSAI underlined the need for the States to support “this crucial initiative and foster healthier dietary habits from a young age”.

HEALTH CONCERN

In its 47th Central Advisory Committee meeting held on May 27, FSSAI asked the State governments to step up awareness efforts and implement measures to tackle

the growing public health concern. This, it said, was in line with the Prime Minister’s call for action against obesity and reducing oil consumption by 10 per cent.

“During the extensive deliberations, the States and UTs were urged to scale up measures, including public awareness campaigns, to effectively address the Prime Minister’s call for an obesity-free and healthier nation,” an official statement added.

The FSSAI emphasised that the States are key to the successful execution of these public health initiatives. “Discussions revolved around strategies for States to enhance their food safety surveillance, promote the ‘Eat Right India’ movement and encourage the availability of nutritious and safe food options across all segments of society,” it added.

Hindustan Times

REDUCTION IN OIL CONSUMPTION TO SUGAR BOARDS, FSSAI PLANS FOR OBESITY-FREE INDIA

Rhythm Kaul

letters@hindustantimes.com

NEW DELHI: India's food safety regulator, Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) held its central advisory committee meeting with stakeholders on Tuesday to look for strategies for states on how best to implement Prime Minister Narendra Modi's suggestion to reduce oil consumption by 10%, according to people familiar with the matter.

Among other issues on the agenda, they added, were how states can enhance their food safety surveillance, encourage the availability of nutritious and safe food options, and promote the "Eat Right India" movement which was introduced in 2018 to improve public health and combat negative nutritional trends to fight lifestyle diseases.

During his address at the opening ceremony of 38th National Games in Dehradun in January, Modi spoke about fighting obesity and reducing oil consumption for better health.

"In response to the Prime Minister's clarion call for urgent action against obesity and reducing oil consumption by 10%, the FSSAI has urged states and UTs to step up awareness efforts and implement concrete measures to tackle the growing public health concern," the food regulator said in a statement.

The move will also help economically -- India currently imports 57% of its edible oil requirement.

According to FSSAI officials, during the food regulator's 47th Central Advisory Committee (CAC) meeting on Tuesday, states and Union territories (UTs) were urged to scale up measures to effectively address the PM's call for an obesity-free and healthier nation.

"A significant point of discussion was the recent directive from the Central Board of Secondary Education (CBSE) regarding the establishment of 'sugar boards' in schools," the statement added.

Sugar boards will display information about sugar content in everyday foods, its health risks, and alternatives to sugary snacks and drinks.

मोटापे की समस्या से निपटने के लिए कदम उठाये राज्य : FSSAI



नई दिल्ली : भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण' (एफएसएसएआई) ने राज्यों और केंद्रशासित प्रदेशों से मोटापे की बढ़ती चुनौती से निपटने के लिए जागरूकता कार्यक्रम चलाने सहित अन्य कदम उठाने को कहा है।

खाद्य नियामक ने यहां जारी एक बयान में कहा कि मोटापे के खिलाफ तत्काल कार्रवाई और तेल की खपत में 10 प्रतिशत की कमी लाने के प्रधानमंत्री के आह्वान के जवाब में एफएसएसएआई ने मंगलवार को राज्यों से जागरूकता बढ़ाने और बढ़ती सार्वजनिक स्वास्थ्य चिंता से निपटने के लिए ठोस उपाय लागू करने का आग्रह किया। यहां 27 मई, 2025 को आयोजित 47वीं केंद्रीय सलाहकार समिति (सीएसी) की बैठक के दौरान इस मामले पर विचार-विमर्श किया गया।

चर्चा का एक महत्वपूर्ण बिंदु विद्यालयों में 'शुगर बोर्ड' लगाये जाने के बारे में केंद्रीय माध्यमिक शिक्षा बोर्ड (सीबीएसई) का हालिया निर्देश था। एफएसएसएआई ने राज्यों से इस महत्वपूर्ण पहल को सक्रिय रूप से समर्थन देने और बड़े पैमाने पर लागू करने की आवश्यकता पर बल दिया। इससे स्कूल जाने वाले बच्चों में चीनी की अत्यधिक खपत को रोकने में मदद मिलेगी और छोटी उम्र से ही स्वस्थ आहार संबंधी आदतें विकसित होंगी। एफएसएसएआई ने इस बात पर जोर दिया कि इन सार्वजनिक स्वास्थ्य पहलों के सफल क्रियान्वयन के लिए राज्य महत्वपूर्ण हैं। चर्चा में राज्यों द्वारा खाद्य सुरक्षा निगरानी बढ़ाने, 'ईट राइट इंडिया' आंदोलन को बढ़ावा देने तथा समाज के सभी वर्गों में पौष्टिक और सुरक्षित खाद्य विकल्पों की उपलब्धता को प्रोत्साहित करने की रणनीतियों पर ध्यान केंद्रित किया गया।



UP: खाद्य सुरक्षा विभाग की बड़ी कार्रवाई, पान मसाला फैक्ट्री पर छापा; 13 लाख से ज्यादा का माल जब्त



जागरण संवाददाता, लखीमपुरा। खाद्य सुरक्षा विभाग की तीन सदस्यीय टीम ने ओदरहना, महेवागंज स्थित पान मसाला निर्माण इकाई में 0 आर.के. फ्रेगरेन्स का औचक निरीक्षण किया। निरीक्षण टीम में खाद्य सुरक्षा अधिकारी नत्थू कुशवाहा, विपिन कुमार सिंह तथा रमेश सिंह शामिल थे।

निरीक्षण के दौरान निर्माण इकाई में तैयार पान मसाला और निर्माण हेतु प्रयुक्त विभिन्न संघटक बड़ी मात्रा में स्टोर किए हुए पाए गए। मौके पर सुपरवाइज़र संजय धवन सहित अन्य कर्मचारी व व्यक्ति उपस्थित थे। संजय धवन द्वारा खाद्य अनुज्ञप्ति प्रस्तुत की गई।

निरीक्षण में यह भी पाया गया कि उसी परिसर में एक अस्थायी कक्ष में ज़र्दा का भंडारण तथा पैकिंग की छह मशीनें लगी हुई पाई गई। खाद्य सुरक्षा अधिकारी रमेश सिंह द्वारा पान मसाला का एक नमूना लेते हुए 23 बोरी 1149 किलो तैयार पान मसाला नियमानुसार अभिग्रहीत किया गया, जिसकी अनुमानित कीमत 7,46,850 रुपये बताई गई।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी विपिन कुमार सिंह द्वारा निर्माण में प्रयुक्त कत्था 59 किग्रा 24,485 रुपये, साबुत सुपाड़ी 648 किग्रा 2,26,800 रुपये एवं कटी सुपाड़ी 598 किग्रा 2,15,280 रुपये के नमूने लेते हुए नियमानुसार अभिग्रहण किया गया। वहीं, खाद्य सुरक्षा अधिकारी नत्थू कुशवाहा द्वारा निर्माता के मूल पैक में पान मसाला का नमूना लिया गया।

इसके अतिरिक्त तम्बाकू नियंत्रण अधिसूचना के उल्लंघन के आधार पर अपमिश्रक लूज़ तम्बाकू 123 किग्रा 29,520 रुपये एवं 10 बोरी पैक्ड तम्बाकू 60,000 रुपये भी जब्त की गई। इस प्रकार, कुल सात नमूने संकलित करते हुए 13,02,935 रुपये मूल्य के खाद्य पदार्थ नियमानुसार अभिग्रहीत किए गए। विभाग द्वारा आगे की जांच जारी है।

60 किलो सड़े गले आम को कराया नष्ट, केमिकल से पकाए फलों की जांच को लिए नमूने

खाद्य सुरक्षा दल से सप्ताह भर फलों का नमूनीकरण व गोदामों का निरीक्षण किया जाएगा। फलों को पकाने के लिए केमिकल का प्रयोग करने पर अब लाइसेंस निरस्त या उचित कठोर कार्रवाई होगी।



सवाईमाधोपुर। फलों को पकाने के लिए केमिकल का प्रयोग करने पर अब लाइसेंस निरस्त या उचित कठोर कार्रवाई होगी। इसके लिए खाद्य सुरक्षा टीम ने फलों को पकाने के लिए एसिटीलीन, कैल्शियम कार्बाइड, कृत्रिम मिठास व अन्य मिलावट की जांच के लिए जिला मुख्यालय स्थित बजरिया सब्जी मण्डी व रीको इंडस्ट्रियल एरिया में फलों के नमूने लिए। इस दौरान करीब 60 किलो आम सड़े गले होने पर मौके पर नष्ट कराए गए।

मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी सवाईमाधोपुर डॉ. अनिल कुमार जैमिनी के निर्देशानुसार जिले में 24 से 30 मई तक फलों के नमूनीकरण व निरीक्षण का अभियान चलाया जा रहा है। अभियान के तहत बजरिया स्थित सब्जी मंडी से 10 नमूने लिए गए। इनमें से सेब के 2, तरबूज के 2, अंगूर के 2, चीकू के 1, आम के 2, संतरा के 1 व रीको इंडस्ट्रियल एरिया खैरदा स्थित केले के एक गोदाम से 2 नमूने केले के खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के तहत लिए गए। विभाग से लिए गए फलों के नमूनों में कृत्रिम रंग, कृत्रिम मिठास, वैक्स कोटिंग व एसिटीलीन, कैल्शियम कार्बाइड से पकाए जाने व अन्य प्रकार की मिलावट की जांच की जाएगी।

गोदामों का होगा निरीक्षण

जैमिनी ने बताया कि खाद्य सुरक्षा दल से सप्ताह भर फलों का नमूनीकरण व गोदामों का निरीक्षण किया जाएगा। किसी भी प्रकार के मिलावटी व कृत्रिम रूप से पकाने के लिए अगर एसिटीलीन या कैल्शियम कार्बाइड काम में ली जा रही है तो मौके पर ही जांच कर लाइसेंस निरस्त कर गोदाम को बंद करने व उचित कठोर कार्रवाई अमल में लाई जाएगी। इस अवसर पर खाद्य सुरक्षा अधिकारी वेद प्रकाश पूर्विया व खाद्य सुरक्षा अधिकारी नितेश गौतम मौजूद रहे।

| फूड सेफ्टी टीम ने एक हजार किलो सेब और 250 किलो कीवी करवाई गई नष्ट



जयपुर, 27 मई (हि.स.)। शुद्ध आहार मिलावट पर वार अभियान के आयुक्त खाद्य सुरक्षा एवं औषधि नियंत्रण राजस्थान जयपुर के दिशा-निर्देश पर फलों के रखरखाव उनकी गुणवत्ता एवं फलों को पकाने में उपयोग लिये जा रहे रसायन की जांच के लिये विशेष अभियान शुरू किया गया है। जिसमें कैल्शियम कार्बाइड जैसे मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकारक रसायनों से फलों को पकाए जाने, फलों में आर्टिफिशियल स्वीटनर एवं रंग आदि के उपयोग पर पाबंदी लगाने, जूस सेंटरों पर खराब सड़े गले फलों के इस्तेमाल पर निगरानी, फल सब्जी का नमूनाकरण के लिए निर्देशित किया गया है।

जिसके तहत मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी जयपुर द्वितीय डॉक्टर मनीष मित्तल के निर्देशानुसार फूड सेफ्टी टीम ने मंगलवार को मुहाना मंडी स्थित अरावली कोल्ड स्टोरेज का निरीक्षण किया। जहां कोल्ड स्टोरेज में लगभग एक हजार किलो सेब रखे थे जो खराब हो चुके थे। कोल्ड स्टोरेज के प्रोपराइटर के माध्यम से सेब व्यापारी राजेश यादव को मौके पर बुलाकर खराब हुये सेब को नष्ट करवाया गया। जिसकी कीमत विक्रेता ने लगभग डेढ़ लाख रुपए बताई। कोल्ड स्टोरेज में खराब हो चुके फलों को जूस सेंटरों एवं फुटकर विक्रेताओं को कम कीमत पर बेच दिया जाता है जो उनकी छंटाई कर बेचते हैं। जो आमजन के स्वास्थ्य से खिलवाड़ है। वहीं एक अन्य कार्यवाही में मुहाना मंडी में ही स्थित एक फर्म मैसर्स आर एन इंटरनेशनल फ्रूट मर्चेन्ट कंपनी में लगभग 250 किलो कीवी जिसकी कीमत लगभग 1 लाख रुपये थी जो कि ट्रांसपोर्टेशन में खराब हो चुकी थी। इसे मौके पर नष्ट करवाया गया। कार्यवाही में खाद्य सुरक्षा अधिकारी सुशील कुमार चोटवानी, विनोद कुमार थारवान एवं अवधेश गुप्ता शामिल रहे।



गोवा

FDA Raid: अस्वच्छ बेसिन, एक्स्पायरी डेट उलटून गेलेले रंग; मुंडवेल-वास्को येथे एफडीएची कारवाई, रेस्टॉरंटला ठोकले टाळे

Vasco FDA Raid: स्वच्छतेसंबंधीचे व अन्न सुरक्षाचे मानकांसंबंधी योग्य अमबजावणी केल्यानंतर तसेच अन्न व औषध प्रशासनाकडून परवानगी दिल्यावर त्याला रेस्टॉरंट उघडता येईल, असे यावेळी सांगण्यात आले.

वास्को: स्वच्छता व अन्न सुरक्षा मानांकाचे उल्लंघन करणाऱ्या येथील एका रेस्टॉरंटला अन्न व औषध प्रशासनाच्या अधिकाऱ्यांनी सोमवारी (ता. २६) दणका देताना हे रेस्टॉरंट बंद करण्याचा आदेश दिला. स्वच्छतेचे व अन्न सुरक्षा मानांकाचे पूर्णपणे पालन केल्यावरच या रेस्टॉरंटची पुन्हा पाहणी केली जाईल. त्यानंतरच ते सुरू करण्याची परवानगी देण्यात येईल, असे महिला अधिकारी संज्योत कुडाळकर यांनी सांगितले.

अन्न व औषध प्रशासनाच्या पथकाने सोमवारी सकाळी अचानकपणे मुंडवेल येथील एका रेस्टॉरंटची तपासणी केली. यावेळी अधिकाऱ्यांनी उपस्थित केलेल्या विविध प्रश्नांमुळे मालकाची धावपळ उडाली. पथकाने तेथील जागेची पाहणी केल्यावर त्यांना प्रत्येक ठिकाणी अस्वच्छता दिसली.

शिवाय अन्न सुरक्षा मानकांचे उल्लंघन करण्यात आल्याचे दिसून आले. याप्रकरणी विचारणा केल्यावर मालक आपण प्रत्येक गोष्टीचे पालन करण्यास तयार असल्याचे वारंवार सांगत होता. परंतु हे अगोदर का केले नाही, असे अधिकाऱ्यांनी विचारल्या यावर तो थातुरमातूर उत्तरे देऊ लागला.

या पथकाला त्या रेस्टॉरंटच्या स्वयंपाक घरात व वस्तू ठेवण्याच्या खोलीत मोठी अस्वच्छता दिसून आली. फ्रीजमध्ये तयार केलेला अन्नपदार्थ व कच्चे पदार्थ (चिकन वगैरे) एकत्र ठेवल्याचे दिसून आले.

अन्नपदार्थांमध्ये वापरण्यात येणारे रंग हे वापरण्याची तारीख उलटून गेल्याचे होतेच, शिवाय ते अन्नपदार्थासाठी वापरण्यासाठी योग्य नव्हते. ज्या बाटल्यांची विल्हेवाट लावावयाची होती, त्यामध्ये अन्नामध्ये वापरात येणारे निरनिराळे रंग भरण्यात आले होते.

मोबाइल ऐप से मिलावटखोरी पर कसी जाएगी नकेल

Bagpat News - - ऐप पर लोग कर सकेंगे मिलावटखोरी की शिकायत मोबाइल ऐप से मिलावटखोरी पर कसी जाएगी नकेल मोबाइल ऐप से मिलावटखोरी पर कसी जाएगी नकेल मोबाइल ऐप से मिलावटखोर

अब मिलावटखोरी के खिलाफ कार्रवाई महज एक क्लिक की दूरी पर होगी। शासन के निर्देश पर खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग ने एक नई पहल की है। खाद्य पदार्थों में मिलावट रोकने के लिए फूड सेफ्टी कनेक्ट एप लांच किया गया है। इसके जरिए मिलावटखोरी की शिकायत ऑनलाइन दर्ज हो जाएगी। जिसके तहत होटल, रेस्टोरेंट और खाद्य सामग्री बेचने वाली दुकानों पर विशेष स्टीकर लगाए जाएंगे। इन स्टीकरों में दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन कर उपभोक्ता सीधे मोबाइल ऐप के जरिए मिलावट की शिकायत दर्ज कर सकेंगे। फूड सेफ्टी कनेक्ट एप पर मोबाइल के जरिए मिलने वाली शिकायतों का टीम त्वरित संज्ञान लेगी और मौके पर जाकर मामले की जांच भी करेगी।

इससे उपभोक्ताओं को न सिर्फ सुविधा मिलेगी, बल्कि मिलावटखोरों पर लगाम कसने में भी मदद होगी। खास बात यह है कि एप के जरिए दर्ज होने वाली शिकायत का निस्तारण एक घंटे में करना होगा। विभाग के उच्च अधिकारी तुरंत खाद्य सुरक्षा अधिकारी को मौके पर भेजेंगे और नमूने आदि भी लिए जाएंगे। वर्तमान में शिकायत करने के कई दिनों बाद टीम मौके पर पहुंचती है। तब तक मिलावटी सामान को मौके से हटा दिया जाता है। एप की मदद से उपभोक्ता मिलावटी खाद्य सामग्री बेचने वालों की जानकारी फोटो के साथ एप पर दर्ज कर सकेंगे। ----- व्यापारी लाइसेंस को कर सकेंगे आवेदन फूड सेफ्टी कनेक्ट एप के लांच होने के बाद व्यापारियों को भी सहूलियत होगी। उन्हें लाइसेंस और पंजीकरण के लिए अब कार्यालय की दौड़ लगानी नहीं पड़ेगी। लाइसेंस के लिए एप के जरिए विभागीय पोर्टल पर आवेदन करना होगा। इसके बाद विभाग ऑनलाइन सत्यापन के बाद लाइसेंस जारी करेगा। -----

होटल, रेस्तरां आदि की जानकारी भी मिलेगी सहायक खाद्य आयुक्त मानवेंद्र सिंह ने बताया कि भविष्य में इस एप पर होटल, रेस्तरां समेत मिठाई आदि की दुकानों की जानकारी भी मिलेगी। उपभोक्ता जिले में कितने होटल, रेस्तरां, दुकान आदि हैं, पूरी जानकारी देख सकेंगे। इसमें, संचालक का नाम, पंजीकरण नंबर आदि की जानकारी भी मिलेगी। ----- कोट- शासन की ओर से फूड सेफ्टी कनेक्ट एप को लाँच किया गया है। इसे उपभोक्ता मोबाइल पर डाउनलोड कर मिलावट करने वाले व मिलावटी सामग्री की बिक्री करने वालों की सूचना एप पर अपलोड कर सकेंगे। सूचना मिलते ही विभाग की टीम मौके पर पहुंचकर जांच करेगी और शिकायतकर्ता को कार्रवाई की जानकारी देगी। मानवेंद्र सिंह, सहायक आयुक्त खाद्य एवं औषध प्रशासन

FSSAI notifies guidelines for recycled-PET material for beverage makers, labelling norms specified

Labels of packaging containing recycled PET material will need to carry logo and declaration for easy identification



As per the regulations notified by the Ministry of Environment, Forest and Climate Change, consumer product companies will need to ensure 30 per cent of recycled plastic is used to make category-1 packaging

The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has notified guidelines specifying the accepted criteria for food-grade recycled PET (Polyethylene terephthalate) which can be used as food contact material by beverage makers. The guidelines, which specify various aspects of r-PET recycling, also introduced a new logo that will need to be displayed on labels along with information on the percentage of recycled PET material used in the packaging material. The food safety authority has said that this logo has been developed to ensure “easy identification” and “for the benefits of consumers”.

As per the regulations notified by the Ministry of Environment, Forest and Climate Change, consumer product companies will need to ensure 30 per

cent of recycled plastic is used to make category-1 packaging, which includes rigid plastics used in PET bottles, by FY26. These regulations came into effect from April 1.

FCM-rPET resin

FSSAI said these guidelines “pertain to process and operations” involved in recycling of PET materials, which will be used as food contact materials. The guidelines also specify the “acceptance criteria” for FCM-rPET resin (Food contact material-recycled PET). It added the guidelines will apply only to recycling technologies approved by FSSAI.

FSSAI defines FCM-rPET as, “post consumer food grade PET resin that has undergone a validated decontamination process” as per norms set by national and international regulatory authorities to “achieve specified purity for directly holding food.”

In terms of “markings and labelling, the guidelines stated that the food contact material made of FCM-rPET will be required to carry the specified logo along with a declaration stating, “...the packaging material is made with recycled PET”. Sources said that the specific logo for r-PET used in food products has also been developed to identify the r-PET packaging is safe and sustainable.

The guidelines have defined various processes including super-clean recycling process and melt-in recycling process among others which will be acceptable for producing recycled PET as food contact material. It added that conventional recycling processes will not be allowed. “Such processes should not be used for manufacturing food contact materials as it does not have the decontamination process step,” it added.

The guidelines have also defined the criteria for testing as well as documentation parameters that various stakeholders including food business operators will need to adhere to for using recycled PET materials in food applications.

Last month, the Food Authority had organised a national consultation with various stakeholders guidelines, which have now been finalised.

These guidelines come at a time when several r-PET manufactures are awaiting approvals from FSSAI for their facilities; the F&B industry has raised concerns about lack of enough supply of approved r-PET material to meet the demands of beverage companies.

मिर्जापुर में 300 किलो मिलावटी छेना जब्त: 6 जगहों पर खाद्य सुरक्षा विभाग की छापेमारी, गड्ढा खोद कर नष्ट कराया

भानु प्रताप सिंह | कछवा, मिर्जापुर
2 दिन पहले



मीरजापुर के भैंसा गांव में खाद्य सुरक्षा विभाग और राजस्व विभाग की संयुक्त टीम ने सोमवार को बड़ी कार्रवाई की। टीम ने पाल बस्ती में छह जगहों से कुल 300 किलो मिलावटी और अस्वच्छ छेना जब्त किया।

उप जिलाधिकारी गुलाबचंद के नेतृत्व में की गई इस कार्रवाई में सबसे पहले ओमप्रकाश के यहां से 75 किलो छेना जब्त किया गया। यहां अत्यंत गंदी परिस्थितियों में छेना का निर्माण हो रहा था। कमलेश कुमार के यहां से 30 किलो छेना मिला। यहां मिल्क पाउडर से छेना बनाया जा रहा था।

छन्नू पाल और सभाजीत पाल के यहां से 120 किलो छेना जब्त किया गया। जगन्नाथ पाल से 25 किलो और सोहन पाल से 50 किलो छेना बरामद हुआ। टीम ने सभी दुकानों से कुल छह नमूने भी लिए।

यह कार्रवाई आयुक्त, खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन उत्तर प्रदेश और जिलाधिकारी मीरजापुर के निर्देश पर की गई। कार्रवाई में सहायक आयुक्त खाद्य मंजुला सिंह, मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी एन.एन. झा समेत अन्य अधिकारी मौजूद थे।

प्रशासन ने कहा कि मिलावटी खाद्य पदार्थों के खिलाफ अभियान जारी रहेगा। इसका मुख्य उद्देश्य लोगों को शुद्ध और सुरक्षित दूध उत्पाद उपलब्ध कराना है।

UP Govt Launches Statewide Campaign, Deploys Task Force To Combat Milk Adulteration

The Uttar Pradesh government has expressed concern over the sale of synthetic and adulterated milk and milk products. To address this, a special drive has been launched across the state involving continuous checks and raids. A joint team of the Food and Drug Administration, Dairy Development Department, Police, and Administration will take action against those involved in the trade of fake and adulterated milk and milk products. This follows Chief Minister Yogi Adityanath's instructions for effective prevention during a review of the Food and Drug Administration Department on May 15.



Amid rising concerns over the production and sale of synthetic and adulterated milk and related products, the Uttar Pradesh government has ordered a special statewide campaign to tackle the issue. The campaign will involve joint action by the Food and Drug Administration (FDA), Milk Development Department, police, and district administration.

The decision follows Chief Minister Yogi Adityanath's directive during a review meeting of the Food and Drug Administration Department held on May 15, where he expressed serious concern over the growing cases of adulteration in dairy products and emphasised the need for strict enforcement.

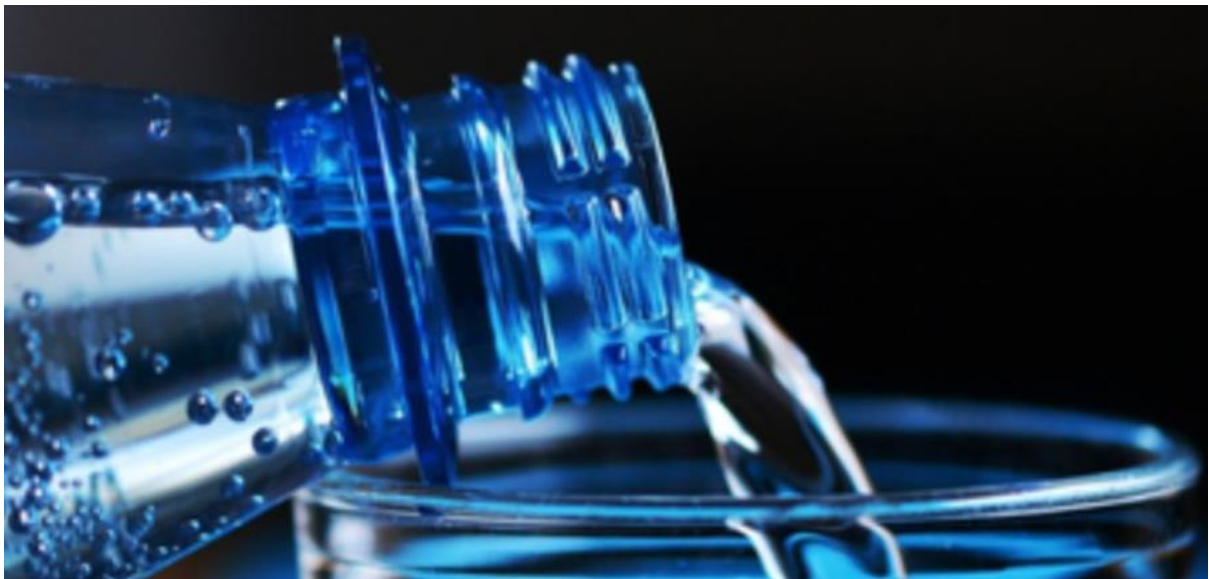
Acting on the Chief Minister's instructions, FDA Commissioner Rajesh Kumar has issued orders to all Assistant Commissioners (Food), directing them to take effective and coordinated action. The instructions call for continuous raids and inspections, particularly in high-risk areas where complaints regarding adulterated or synthetic milk have surfaced.

The campaign will target dairy owners, operators, and retailers involved in the supply and sale of milk laced with harmful chemicals. A designated officer from the Milk Development Department has been appointed in each district to ensure coordinated action.

The state government has emphasised that the goal of this campaign is to ensure the availability of safe and unadulterated food and beverages to the public through sustained monitoring and strict enforcement measures.

Inspections of manufacturing and bottling units intensified in Coimbatore

The move comes amid a surge in public consumption of bottled water, prompting authorities to ensure higher standards of safety and hygiene.



COIMBATORE: Following the reclassification of packaged drinking water and mineral water as high-risk food categories, the Food Safety Department in Tamil Nadu's Coimbatore district has intensified inspections of manufacturing and bottling units.

The move comes amid a surge in public consumption of bottled water, prompting authorities to ensure higher standards of safety and hygiene.

Dr T. Anuradha, the Designated Food Safety Officer for Coimbatore district, said the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) recently upgraded the risk classification for these products, requiring more stringent audits and safety checks.

“There are 76 drinking and mineral water manufacturing and bottling units in the Coimbatore district. Some are operating below the required standards,” Dr Anuradha said.



पत्रिका

फलों-सब्जियों की सेहत से समझौता नहीं: मिलावटी मिलने की शंका पर मौके पर होगी नष्ट , मंडी में पहुंचेगी जांच टीम

प्रदेश में पहली बार फलों व सब्जियों में रसायनों की मिलावट रोकने के लिए कृषि मंडियों में जाकर फल व सब्जियों के सैम्पल लिए जाएंगे।



सीकर. प्रदेश में पहली बार फलों व सब्जियों में रसायनों की मिलावट रोकने के लिए कृषि मंडियों में जाकर फल व सब्जियों के सैम्पल लिए जाएंगे। विशेष अभियान के दौरान प्रत्येक खाद्य सुरक्षा अधिकारी को रोजाना सर्विलेंस के तीन सैम्पल लेने होंगे। अच्छी बात है कि जांच के दौरान रोजाना फल व सब्जियों के थोक व खुदरा प्रतिष्ठानों से सैम्पल लिए जाएंगे। जांच के लिए थोक प्रतिष्ठानों पर फलों व सब्जियों को पकाने के दौरान प्रयुक्त रसायनों की जांच की जाएगी। जांच के दौरान देखने पर मिलावट की आशंका होने पर फौरन संबंधित फल व सब्जी को मौके पर नष्ट करवाया जाएगा। अभियान के पहले दिन खाद्य विभाग की टीम ने पकाने की प्रक्रिया और मिठास खुदरा व फुटकर विक्रेता के प्रतिष्ठान शामिल होंगे। जांच में अमानक मिलने पर संबंधित के खिलाफ कार्रवाई की जाएगी। जांच अभियान 30 मई तक चलेगा। पिछले दिनों राजस्थान पत्रिका ने दूसरे राज्यों से आकर खेतों में कीटनाशकों के जरिए सब्जियों की खेती करने को लेकर समाचार का प्रकाशन किया था।

इन पर रहेगा जोर

जांच के दौरान इन सभी सैम्पल में कृत्रिम रंग, वैक्स कोटिंग, स्वीटनर व अन्य प्रकार की जांच की जाएगी। प्रत्येक खाद्य सुरक्षा अधिकारी गोदाम में एसीटिलीन(किल्शायम कार्बाइड) की मौजूदगी का पता लगाने के लिए 15 बार ऑनस्पॉट जांच करेंगे। जिसकी सूचना आयुक्तालय को फौरन देनी होगी। जिसके बाद संबंधित फर्म या मालिक के खिलाफ सख्त कार्रवाई की जाएगी। अभियान के पहले दिन शनिवार को सीकर कृषि उपज मंडी में टीम ने सेव, आम, केले और अंगूर के सैम्पल लिए। सभी सैम्पल को जांच के लिए जयपुर भेजा गया।

लीवर होता है खराब

चिकित्सकों के अनुसार फलों में मिले हानिकारक केमिकल और कीटनाशक जैसे डीडीटी और बीएचसी जैसे नॉन डीग्रेडेबल बायोलॉजिकल कंपाउंड से लीवर को सर्वाधिक नुकसान होता है। कई के शरीर में कोशिकाओं में बेकाबू बढ़ोतरी होने लगती है। जिससे कैंसर जैसी असाध्य बीमारी होने का हर समय खतरा रहता है। फल-सब्जियों को जल्दी पकाने या बेहतर दिखाने के लिए रसायनों का जमकर उपयोग किया जाता है। कटू और लौकी सहित अन्य सब्जियों का आकार बढ़ाने के लिए कुछ जगह ऑक्सिटोसिन हार्मोन का इंजेक्शन लगाया जाता है जो शरीर की हड्डियों को कमजोर करता है। वहीं केला और आम जैसे फलों को पकाने के लिए कार्बाइड का प्रयोग होता है। अनार, तरबूज में भी लाल रंग लाने के लिए केमिकल प्रयोग किए जाते हैं।



जागरण

जम्मू के होटलों और रेस्टोरेंट में खराब या बासी खाना बेचने वाली की अब खैर नहीं, शिकायत पर तुरंत होगी कार्रवाई

जम्मू के जिला उपायुक्त ने होटल और रेस्टोरेंट में खराब खाने की शिकायत के लिए हेल्पलाइन नंबर 104 जारी किया है। उपभोक्ता बासी भोजन मिलने पर इस नंबर पर शिकायत कर सकते हैं जिस पर प्रशासन तुरंत कार्रवाई करेगा। यह फैसला उपभोक्ताओं की शिकायतों के बाद लिया गया है क्योंकि पहले खराब भोजन परोसे जाने पर भी कोई कार्रवाई नहीं होती थी।



जागरण संवाददाता, जम्मू। जिला उपायुक्त (डीसी) सचिन कुमार वैश्य ने होटल-रेस्टोरेंट में अक्सर भोजन करने जाने वाले लोगों के लिए फूड सेफ्टी हेल्पलाइन जारी की है। अब यदि कोई व्यक्ति किसी होटल-रेस्टोरेंट या रेहड़ी जोन में कुछ खाने जाए और उसे लगे कि परोसी गई खाद्य सामग्री बासी या खराब है, तो वह इसकी शिकायत फूड सेफ्टी हेल्पलाइन नंबर 104 पर कर सकता है।

डीसी ने कहा है कि उपभोक्ता की तरफ से शिकायत करते ही तुरंत प्रशासन की टीम वहां पहुंचेगी और शिकायत सही होने पर कड़ी कार्रवाई करेगी। इस तरह का कदम जम्मू में पहली बार उठाया गया है। इससे अक्सर बाहर भोजन करने वालों को बड़ी राहत मिलेगी। प्रशासन ने यह हेल्पलाइन उपभोक्ताओं की शिकायत के आधार शहर के विभिन्न इलाकों में चलाए गए अभियान के बाद शुरू करने का निर्णय लिया है।

कई उपभोक्ताओं की शिकायत थी कि उनको परोसे गए भोजन की गुणवत्ता सही नहीं थी, लेकिन कुछ नहीं किया गया। कुछ लोगों ने शिकायत की थी कि उनको रेस्टोरेंट भी खराब भोजन परोसा गया और जब उन्होंने शिकायत की तो उन्हें ताजा भोजन देने के बजाय पहले परोसे गए घटिया भोजन का भी पैसा जबरन लिया गया।

इतना ही नहीं, गर्मी का मौसम शुरू होने पर डीसी जम्मू के निर्देश पर एडीसी अनसूया जम्वाल और राकेश कुमार के नेतृत्व में गठित टीमों ने शहर के विभिन्न होटल-रेस्टोरेंट में जब जांच की तो पता चला कि संबंधित प्रतिष्ठान के संचालक मुनाफे के लिए उपभोक्ताओं की सेहत के साथ खुलेआम खिलवाड़ कर रहे थे।

तब प्रशासन की टीम ने ऐसे प्रतिष्ठानों पर जुर्माने के साथ अन्य कार्रवाई भी की थी। इसको ध्यान में रखते हुए डीसी ने अब फूड सेफ्टी हेल्पलाइन शुरू की है। डीसी जम्मू ने कहा कि आने वाले कुछ दिनों में इस हेल्पलाइन के स्टीकर सभी होटल-रेस्टोरेंट और रेहड़ी जोन में हर दुकान पर लगाए जाएंगे, ताकि उपभोक्ताओं को इस हेल्पलाइन के बारे में जानकारी मिल सके।

प्रतिष्ठान मालिकों को निर्देश दिए गए हैं कि वे इन स्टीकरों को हटाएं नहीं। यदि वे ऐसा करते हैं तो उनके खिलाफ कड़ी कार्रवाई की जाएगी। यही नहीं, अगर किसी होटल-रेस्टोरेंट में भोजन करने से किसी को फूड प्वाइजनिंग हो जाती है, तो भी उपभोक्ता इसकी शिकायत कर सकते हैं।

मिलावटखोरों की खैर नहीं, अब मोबाइल ऐप से शिकायत पर त्वरित कार्रवाई

Sambhal News - अब खाद्य सुरक्षा और औषधि प्रशासन विभाग ने फूड सेफ्टी कनेक्ट एप लॉन्च किया है, जिससे उपभोक्ता ऑनलाइन मिलावटखोरी की शिकायत कर सकते हैं। होटल, रेस्टोरेंट और दुकानों पर विशेष स्टीकर लगाए जाएंगे। एप...

अब मिलावटखोरी के खिलाफ कार्रवाई महज एक क्लिक की दूरी पर होगी। शासन के निर्देश पर खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन विभाग ने एक नई पहल की है। खाद्य पदार्थों में मिलावट रोकने के लिए फूड सेफ्टी कनेक्ट एप लांच किया गया है। इसके जरिए मिलावटखोरी की शिकायत ऑनलाइन दर्ज हो जाएगी। जिसके तहत होटल, रेस्टोरेंट और खाद्य सामग्री बेचने वाली दुकानों पर विशेष स्टीकर लगाए जाएंगे। इन स्टीकरों में दिए गए क्यूआर कोड को स्कैन कर उपभोक्ता सीधे मोबाइल ऐप के जरिए मिलावट की शिकायत दर्ज कर सकेंगे। फूड सेफ्टी कनेक्ट एप पर मोबाइल के जरिए मिलने वाली शिकायतों का टीम त्वरित संज्ञान लेगी और मौके पर जाकर मामले की जांच भी करेगी।

इससे उपभोक्ताओं को न सिर्फ सुविधा मिलेगी, बल्कि मिलावटखोरों पर लगाम कसने में भी मदद होगी। खास बात यह है कि एप के जरिए दर्ज होने वाली शिकायत का निस्तारण एक घंटे में करना होगा। विभाग के उच्च अधिकारी तुरंत खाद्य सुरक्षा अधिकारी को मौके पर भेजेंगे और नमूने आदि भी लिए जाएंगे। वर्तमान में शिकायत करने के कई दिनों बाद टीम मौके पर पहुंचती है। तब तक मिलावटी सामान को मौके से हटा दिया जाता है। एप की मदद से उपभोक्ता मिलावटी खाद्य सामग्री बेचने वालों की जानकारी फोटो के साथ एप पर दर्ज कर सकेंगे। व्यापारी लाइसेंस को कर सकेंगे आवेदन फूड सेफ्टी कनेक्ट एप के लांच होने के बाद व्यापारियों को भी सहूलियत होगी। उन्हें लाइसेंस और पंजीकरण के लिए अब कार्यालय की दौड़ लगानी नहीं पड़ेगी। लाइसेंस के लिए एप के जरिए विभागीय पोर्टल पर आवेदन करना होगा। इसके बाद विभाग ऑनलाइन सत्यापन के बाद लाइसेंस जारी करेगा। होटल, रेस्तरां आदि की जानकारी भी मिलेगी मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी ने बताया कि भविष्य में इस एप पर होटल, रेस्तरां समेत मिठाई आदि की दुकानों की जानकारी भी मिलेगी। उपभोक्ता जिले में कितने होटल, रेस्तरां, दुकान आदि हैं, पूरी जानकारी देख सकेंगे। इसमें, संचालक का नाम, पंजीकरण नंबर आदि की जानकारी भी मिलेगी। शासन की ओर से फूड सेफ्टी कनेक्ट एप को लॉंच किया गया है। इसे उपभोक्ता मोबाइल पर डाउनलोड कर मिलावट करने वाले व मिलावटी सामग्री की बिक्री करने वालों की सूचना एप पर अपलोड कर सकेंगे। सूचना मिलते ही विभाग की टीम मौके पर पहुंचकर जांच करेगी और शिकायतकर्ता को कार्रवाई की जानकारी देगी। - राहुल सिंह, मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी, संभल।

FSSAI asks states to step up measures on public health, obesity

Referring to a recent directive from CBSE regarding the establishment of 'sugar boards' in schools, FSSAI stressed the need for States to actively support and implement "this crucial initiative in a big way"



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has asked the States to step up their focus on curbing excessive sugar consumption in school-going children. Referring to a recent directive from the Central Board of Secondary Education (CBSE) regarding the establishment of 'sugar boards' in schools, FSSAI stressed the need for States to actively support and implement "this crucial initiative in a big way, recognising its potential to significantly curb excessive sugar consumption among school-going children and foster healthier dietary habits from a young age."

In the 47th Central Advisory Committee (CAC) meeting held on May 27, FSSAI asked states to step up awareness efforts and implement concrete measures to tackle the growing public health concern. This it said was in line with the Prime Minister's call for urgent action against obesity and reducing oil consumption by 10 per cent.

“During the extensive deliberations, States and UTs were strongly urged to scale up comprehensive measures, including widespread public awareness campaigns, to effectively address the Prime Minister's call for an obesity-free and healthier nation,” an official statement added

The FSSAI emphasised that States are key to the successful execution of these public health initiatives. “Discussions revolved around strategies for states to enhance their food safety surveillance, promote the ‘Eat Right India’ movement, and encourage the availability of nutritious and safe food options across all segments of society,” the statement added.

The 47th CAC meeting was attended by over 60 participants, including Commissioners of Food Safety, senior officials from States and UTs, representatives from central ministries, and stakeholders from the food industry, consumer groups, agriculture, laboratories, and research organisations.

FSSAI urges states and UTs to boost efforts against obesity, supports PM's call for healthier India



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) on Wednesday urged States and Union Territories to intensify efforts in response to the Prime Minister's clarion call for urgent action against obesity and a 10% reduction in oil consumption.

The appeal was made during the 47th Central Advisory Committee (CAC) meeting held on May 27 in New Delhi, where comprehensive measures to address this growing public health concern were deliberated.

States and UTs were strongly encouraged to scale up public awareness campaigns and implement concrete actions to realise the vision of an obesity-free and healthier nation.

A key highlight of the discussions was the recent directive from the Central Board of Secondary Education (CBSE) to establish 'sugar boards' in schools.

The FSSAI emphasised the critical role of States in actively supporting and implementing this initiative to curb excessive sugar consumption among children and promote healthier dietary habits.

The Authority also stressed the importance of enhancing food safety surveillance, promoting the 'Eat Right India' movement, and ensuring the availability of nutritious and safe food options across all segments of society.

FSSAI reaffirmed its commitment to providing the necessary technical guidance and support to States and UTs for the successful execution of these initiatives.

The 47th CAC meeting saw participation from over 60 members, including Commissioners of Food Safety, senior officials from States and UTs, central ministry representatives, and stakeholders from the food industry, consumer groups, agriculture, laboratories, and research organisations. Building on these discussions, a few days back, the FSSAI also urged all States and Union Territories to intensify inspections and conduct special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, as well as the colouring and coating of fruits with synthetic colours or non-permitted wax, according to an official release.

Commissioners of Food Safety across all States and UTs, along with Regional Directors of FSSAI, have been directed to maintain strict vigilance over fruit markets and mandis to prevent the illegal use of ripening agents such as calcium carbide, commonly referred to as 'masala'.

As part of these enforcement efforts, go-downs and storage facilities suspected of using prohibited substances like calcium carbide for fruit ripening are to be inspected thoroughly.

These combined measures reflect FSSAI's commitment to safeguarding public health by ensuring food safety alongside promoting healthier dietary habits across the country.

Tamil Nadu

Food safety department in TN's Coimbatore intensifies checking on water bottling and supply units

Manufacturers are required to adhere to rules such as printing expiration dates and ensuring that bottles and cans have at least 85% transparency (clean).



COIMBATORE: After drinking and mineral water have been classified as high-risk categories, the food safety department in Coimbatore district has ramped up inspections on suppliers.

Their consumption among the public has been increasing and the department plans to conduct regular inspections.

Manufacturers are required to adhere to rules such as printing expiration dates and ensuring that bottles and cans have at least 85% transparency (clean). Block-level food safety officials have been instructed to perform periodic checks at all production units throughout the district.

Designated Food Safety Officer for Coimbatore district Dr T Anuradha said Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has reclassified packaged drinking water and mineral water as high-risk food categories. This means that manufacturers of these products will face more strict safety checks and audits.

"There are 76 drinking and mineral water manufacturing and bottling units in Coimbatore district, some of which are found to be substandard. We aim to increase inspections and also hold a meeting with manufacturers next week to emphasise to be followed during production and supply of drinking and mineral water cans," she said.

Dr Anuradha said expiration dates must be printed on the containers – one month for 20-litre cans and six months for smaller cans. "Total Dissolved Solids (TDS) should be between 75 and 500 mg/L, and water should be enhanced with calcium and magnesium.

"Though adding minerals may change taste it is good for health. Water cans must not be transported in open vehicles due to potential chemical reactions caused due to sunlight and heat. Additionally, they must ensure that containers are clean and at least 85% transparent," she said.

During inspections, officials will verify licenses, examine safety measures, check the bottling process, inspect sanitation of the units, and check audit for waste water management.

Eight restaurants shut, 12 issued notices in Kozhikode food safety drive

A pre-monsoon flash inspection carried out by the Food Safety department exposed several restaurants, cool bars, and bakeries that were reportedly handling food production in unhygienic conditions. The inspections were conducted in Kozhikode North, Kozhikode South, Vellayil, Kunnamangalam, and Cherooppa, following confidential complaints from the public.

Food Safety department officials said eight restaurants found violating hygiene norms were recently shut down following the inspections. Notices were issued to the owners of 12 cool bars and bakeries after cleanliness issues were identified, they added.

The flash inspections were launched after reports emerged that some restaurants were using impure water for cooking in highly unhygienic environments. There were also complaints that certain restaurant owners ignored public grievances and failed to comply with instructions issued by local authorities.

“We covered around 100 shops in the latest round of flash inspections across five selected locations,” said a Food Safety department official who was part of the special squad. He added that some restaurants were even operating without the mandatory trade license.

Squad members said the inspections will continue in light of more complaints against suspected restaurants and wayside eateries. Hefty fines have already been imposed on violators as part of the intensified surveillance measures, they added.

Health department authorities had recently issued alerts about the spread of various waterborne diseases. Additional checks, led by Health department squads, were also conducted at suspected locations to assess the quality of water used in juice parlours and hotels.

During previous rounds of inspection, squads had exposed a few hotels suspected of using unapproved ingredients in food preparation. Five hoteliers were fined based on scientific lab reports. Officials said that some wayside eateries were also found committing similar violations during earlier inspections.

FSSAI URGES STATES, UTS TO CRACK DOWN ON ILLEGAL FRUIT RIPENING & SYNTHETIC COATING PRACTICES



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has urged all States and Union Territories to intensify inspections and carry out special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, as well as the colouring and coating of fruits with synthetic colours or non-permitted wax.

In a notification, the FSSAI urged the Commissioners of Food Safety of all States and Union Territories, as well as the Regional Directors of FSSAI, to maintain strict vigilance over fruit markets and mandis, to curb the illegal use of ripening agents such as calcium carbide.

FSSAI also urged all Food Business Operators to adhere to the Standard Operating Procedures to ensure safe and compliant ripening practices. The Authority reiterated that any violation of norms will lead to strict penal action under the FSS Act, 2006.

FSSAI asks States to curb use of illegal ripening agents on fruits



NEW DELHI :

FOOD regulator FSSAI has asked all States to check illegal use of ripening agents and synthetic coatings for fruits as part of its efforts to ensure safe food for people. "The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has urged all States and Union Territories to intensify inspections and carry out special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, as well as colouring and coating of fruits with synthetic colours or non-permitted wax," the regulator said in a statement on Tuesday.

The Commissioners of Food Safety of all States/UTs and Regional Directors of FSSAI have been requested to maintain strict vigilance over fruit markets and mandis, to curb illegal use of fruit ripening agents like calcium carbide, commonly known as 'masala'. As part of the enforcement drive, FSSAI has suggested that inspection of godowns and storage facilities, particularly those suspected of using substances like calcium carbide for ripening, may be carried out.

FSSAI urges states to intensify inspections against illegal ripening agents, synthetic coatings in fruits



New Delhi [India], May 21 (HBTv): The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has urged all States and Union Territories to intensify inspections and conduct special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, synthetic colouring, and coatings on fruits.

In an official release, the FSSAI directed the Commissioners of Food Safety across all States and UTs, along with its Regional Directors, to maintain strict vigilance over fruit markets and *mandis*, particularly focusing on the use of ripening agents such as calcium carbide, commonly known as 'masala'.

As part of this enforcement campaign, the FSSAI has suggested inspections of *godowns* and storage facilities, especially those suspected of using calcium carbide for artificial ripening. The presence of calcium carbide on the premises or stored alongside fruit crates will be treated as circumstantial evidence against the concerned Food Business Operator (FBO), which may lead to prosecution under the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006.

The release emphasised that calcium carbide is strictly prohibited for artificially ripening fruits under the Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Regulations, 2011. Its use poses severe health hazards, including mouth ulcers, gastric irritation, and potential carcinogenic effects.

The FSSAI also raised concerns over the use of ethephon solution by some FBOs, particularly for ripening bananas and other fruits, where fruits are directly dipped into the chemical. In response, the Authority has issued a guidance document titled *Artificial Ripening of Fruits – Ethylene Gas: A Safe Fruit Ripener*.

The document states that ethephon may be used only as a source for generating ethylene gas, and strictly in accordance with the Standard Operating Procedure (SOP) prescribed by the FSSAI. This SOP outlines critical parameters, including chamber requirements, handling conditions, sources and application of ethylene gas, post-treatment operations, and overall safety protocols.

The FSSAI warned that any violation of these guidelines will attract strict penal action under the FSS Act, 2006. It has urged all stakeholders in the fruit supply chain—including FBOs and consumers—to stay vigilant and ensure that only safe and legally compliant fruits enter the market, thereby upholding food safety and quality standards.
(ANI)

FSSAI Ups Compliance Norms, Demands Closure Reports From Expired FBOs



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has required all food business operators (FBOs) to submit a closure report or announce their status following the expiration of their license or registration to increase compliance and transparency in the food business ecosystem.

According to the most recent directive, which was released on May 16, 2025, FBOs must now respond through the Food Safety Compliance System (FoSCoS) portal if their licences or registrations have expired. The purpose of this procedural modification is to guarantee the correct tracking of food enterprises that are currently operating and to stop the abuse of expired permits.

“All Food Business Operators (FBOs), whose FSSAI licence/registration has expired during FY 2024-25, are hereby directed to mandatorily submit a Closure Report. This report must confirm that no food business activity is being conducted at the respective premises on the expired FSSAI license/registration number, or else, food businesses shall confirm whether a new license/registration has been obtained. FBOs are also required to provide specific reasons for the non-renewal of the FSSAI licence.”

Additionally, in the future, the food firm operator is required to justify closing their firm or not renewing their FSSAI licence or registration when it expires. The relevant FBO must submit such requests via the Food Safety Compliance System (FoSCoS) portal. The

guidance stated that this step is necessary to ensure traceability and transparency in the licensing framework and is a component of regulatory compliance.

Additionally, the regulator emphasised that running a food business with an expired FSSAI licence or registration will be considered a breach of Section 31 of the Food Safety and Standards Act, 2006, and that Section 63 may result in a fine of up to Rs 10 lakhs.

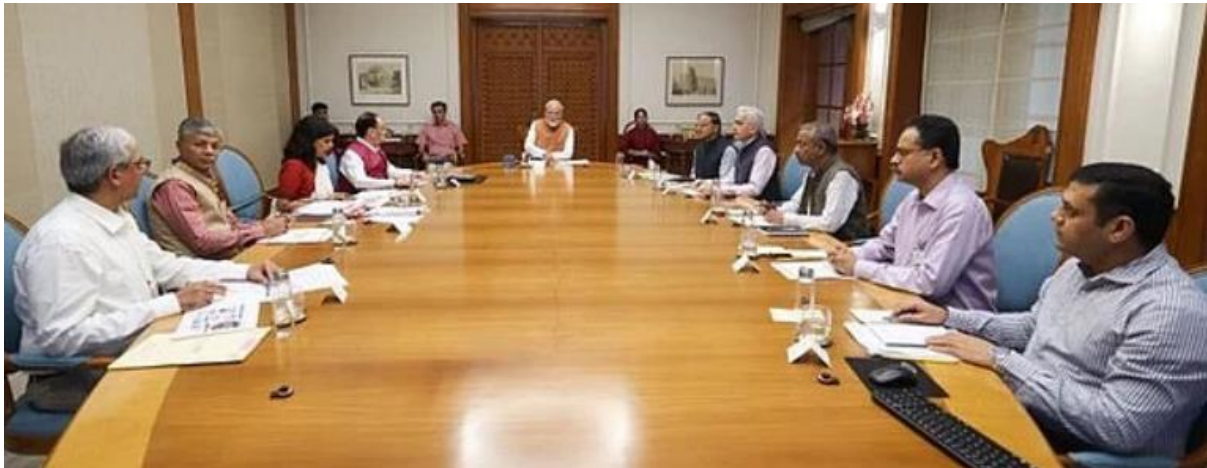
Further, to ensure that non-compliant or closed firms do not continue to operate without a valid licence, the most recent action is anticipated to assist FSSAI in maintaining a more streamlined and current registry of active FBOs.

Aligning with its goal of ensuring safe and hygienic food practices nationwide, the new reporting mechanism supports the regulator's larger push towards digitalised compliance and accountability. State food safety departments may investigate or take legal action if the directive is not followed.

News

FSSAI Asks States to Curb Use of Illegal Ripening Agents, Synthetic Coatings on Fruits

The regulator warned that any violation of these norms will attract strict penal action



Food regulator FSSAI has asked all states to check illegal use of ripening agents and synthetic coatings for fruits as part of its efforts to ensure safe food for people.

"The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has urged all States and Union Territories to intensify inspections and carry out special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, as well as colouring and coating of fruits with synthetic colours or non-permitted wax," the regulator said in a statement on Tuesday.

The Commissioners of Food Safety of all States/UTs and Regional Directors of FSSAI have been requested to maintain strict vigilance over fruit markets and mandis, to curb illegal use of fruit ripening using agents like calcium carbide, commonly known as 'masala'.

As part of the enforcement drive, FSSAI has suggested that inspection of godowns and storage facilities, particularly those suspected of using substances like calcium carbide for ripening, may be carried out.

"The presence of calcium carbide on the premises or stored alongside crates of fruits will be treated as circumstantial evidence against the Food Business Operator (FBO), potentially leading to prosecution under the Food Safety and Standards (FSS) Act 2006," it said.

Calcium carbide is strictly prohibited for the artificial ripening of fruits under the Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Regulations, 2011.

"The use of this substance poses serious health risks and is known to cause mouth ulcers, gastric irritation and has carcinogenic properties," the regulator pointed out.

Further, FSSAI has also identified cases where FBOs are using ethephon solution to artificially ripen bananas and other fruits by dipping them directly into the chemical.

In this context, the Authority has issued a comprehensive guidance document titled "Artificial Ripening of Fruits - Ethylene Gas: A Safe Fruit Ripener".

The document clearly states that ethephon could be used only as a source for generating ethylene gas and strictly in accordance with the prescribed Standard Operating Procedure (SOP).

This SOP details all critical aspects of artificial ripening using ethylene gas, including restrictions, chamber requirements, handling conditions, sources of ethylene gas, application protocols, post-treatment operations, and safety guidelines.

"FSSAI urges all Food Business Operators to adhere to these SOPs to ensure safe and compliant ripening practices," it said.

The regulator warned that any violation of these norms will attract strict penal action.



**FOOD SAFETY AND STANDARDS
AUTHORITY OF INDIA**

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food

Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

- The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has asked all states to check illegal use of ripening agents and synthetic coatings for fruits as part of its efforts to ensure safe food for people.
- FSSAI urged all states and Union Territories to intensify inspections and carry out special enforcement drives to curb the illegal use of non-permitted fruit ripening agents, as well as colouring and coating of fruits with synthetic colours or non-permitted wax.
- The Commissioners of Food Safety of all states/UTs and Regional Directors of FSSAI have been requested to maintain strict vigilance over fruit markets and mandis, to curb illegal use of fruit ripening using agents like calcium carbide.
- As part of the enforcement drive, FSSAI has suggested that inspection of godowns and storage facilities, particularly those suspected of using substances like calcium carbide for ripening, may be carried out.
- The presence of calcium carbide on the premises or stored alongside crates of fruits will be treated as circumstantial evidence against the Food Business Operator (FBO), potentially leading to prosecution under the Food Safety and Standards (FSS) Act 2006.

Why do traders use fruit ripeners?

- Fruit ripening is a combination of physiological, biochemical, and molecular processes which lead to changes in colour, sugar content, acidity, texture, and aroma.
- Artificial ripening is the process by which ripening is controlled to achieve desired characteristics intended for better consumer acceptance and improving sales. It is generally done for climacteric fruits such as mango, papaya, banana, etc. to achieve faster and uniform ripening characteristics.
- Fruit trade involves transporting fruits to distant places. Highly perishable fruits such as mango, papaya, banana, etc cannot be stored and transported to long distances after ripening as they tend to spoil.
- Therefore, to avoid spoilage of fruit during transportation, traders generally harvest raw fruits and ripen them artificially at the destination market before sale.



Calcium carbide

- Calcium carbide, commonly used for ripening fruits like mangoes, releases acetylene gas, which contains harmful traces of arsenic and phosphorus.
- These substances, also known as “masala”, can cause serious health issues such as dizziness, frequent thirst, irritation, weakness, difficulty in swallowing, vomiting and skin ulcers, etc.

- Additionally, acetylene gas is equally hazardous to those handling it.
- There are chances that calcium carbide may come in direct contact with fruits during application and leave residues of arsenic and phosphorus on fruits.
- Due to these dangers, the use of calcium carbide for ripening fruits has been banned under the Regulation of the Food Safety and Standards (Prohibition and Restrictions on Sales) Regulations, 2011.
- This regulation explicitly states, “no person shall sell or offer or expose for sale or have in his premises for the purpose of sale under any description, fruits which have been artificially ripened by use of acetylene gas, commonly known as carbide gas”.

Using ethylene gas

- Considering the issue of rampant use of banned calcium carbide, FSSAI has permitted the use of ethylene gas as a safer alternative for fruit ripening in India.
- Ethylene gas can be used at concentrations up to 100 ppm, depending upon the crop, variety and maturity.
- Ethylene, a naturally occurring hormone in fruits, regulates the ripening process by initiating and controlling a series of chemical and biochemical activities.
- The treatment of unripe fruits with ethylene gas triggers the natural ripening process until the fruit itself starts producing ethylene in substantial quantities.
- Further, the Central Insecticides Board and Registration Committee (CIB & RC) have approved Ethephon 39 per cent SL for the uniform ripening of mangoes and other fruits.
- However, due to high cost and scarce availability of ethylene gas, traders often use unsafe and banned ripeners like carbide gas which can be potentially harmful to our health.

‘एफएसएसएआय’ने फळांच्या कृत्रिम पिकवण्यासाठी कॅल्शियम कार्बाइडच्या वापरावर आणली बंदी



‘एफएसएसएआय’ने राज्यांना फळांवर कृत्रिम रंगांचा वापर रोखण्यासाठी तपासणी आणि विशेष मोहीम राबवण्याचे केले आवाहन

मुंबई, दि. २१ : भारतीय अन्न सुरक्षा आणि मानक प्राधिकरणाने (एफएसएसएआय) FSSAI सर्व राज्ये आणि केंद्रशासित प्रदेशांना अवैधपणे फळांवर कृत्रिम रंगांचा वापर रोखण्यासाठी तपासणी आणि विशेष मोहीम राबवण्याचे आवाहन केले आहे. यासह फळांच्या कृत्रिम पिकवण्यासाठी कॅल्शियम कार्बाइडच्या वापरावर बंदी आणून ग्राहकांच्या आरोग्याचे होणारे नुकसान थांबवून सकारात्मक पाऊल उचलले आहे.

सर्व राज्य, केंद्रशासित प्रदेशांच्या अन्न सुरक्षा आयुक्त आणि ‘एफएसएसएआय’च्या प्रादेशिक संचालकांना फळांच्या बाजारपेठा आणि मंडईवर कडक लक्ष ठेवण्याचे निर्देश देण्यात आले आहे, जेणेकरून कॅल्शियम कार्बाइडसारख्या (ज्याला सामान्यतः ‘मसाला’ म्हणतात) पिकवणाऱ्या एजंट्सचा अवैध वापर रोखता येईल.

या मोहिमेचा भाग म्हणून, ज्या ठिकाणी फळांची साठवणूक केली जाते तिथे जर कॅल्शियम कार्बाइडचा वापर आढळला तर त्याला परिस्थितीजन्य पुरावा मानून अन्न व्यवसाय ऑपरेटर (एफबीओ) वर खाद्य सुरक्षा आणि मानके (एफएसएस) कायदा, २००६ अंतर्गत कारवाई केली जाणार आहे.

फळांच्या कृत्रिम पिकवणीसाठी कॅल्शियम कार्बाइडचा वापर खाद्य सुरक्षा आणि मानके (विक्रीवरील प्रतिबंध आणि निर्बंध) नियम, २०११ अंतर्गत कडकपणे प्रतिबंधित आहे. या पदार्थाचा वापर गंभीर आरोग्य धोके निर्माण करतो आणि यामुळे तोंडाला जखम, पोटात जळजळ आणि कर्करोगजन्य गुणधर्म निर्माण होऊ शकतात.

याशिवाय, एफएसएसआयने असेही निर्देश दिले आहेत की, ज्या एफबीओज् कृत्रिमरित्या केळी पिकवताना रसायनांचा वापर करतात, त्यांच्यावरही कारवाई केली जावी. यासंदर्भात, प्राधिकरणाने एक सर्वसमावेशक मार्गदर्शन सूचना जारी केल्या आहेत, त्या www.fssai.gov.in या संकेतस्थळावर उपलब्ध आहेत.

यात फळांना कृत्रिमरित्या पिकवण्यासाठी इथिलीन गॅसचा वापर कसा करावा याबाबत मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) स्पष्टपणे नमूद केली आहे. इथिलीन गॅस वापरण्याच्या सर्व पैलूंचा समावेश आहे, एफएसएसआयने सर्व अन्न व्यवसाय ऑपरेटरांना या एसओपीचे पालन करण्याचे आणि सुरक्षित पिकवण पद्धतींचा अवलंब करण्याचे आवाहन केले आहे.

No ripening mangoes with calcium carbide: How FSSAI crackdown can keep your fruits safe

The presence of chemicals in godowns or next to the fruits will be considered as circumstantial evidence under Food Safety Act



With the mango season in full swing — and reports of the fruit being artificially ripened using carcinogenic chemicals such as calcium carbide — the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has asked states to intensify inspections and take action against such practices.

What has the FSSAI said?

The food safety regulator has asked state food safety commissioners and its regional directors to maintain vigil over fruit markets and carry out inspections in godowns and storage facilities. The presence of chemicals such as calcium carbide on the premises or next to the fruits will be considered as circumstantial evidence and the trader will be prosecuted under the Food Safety and Standards Act.

The regulator has emphasised that even permitted ripening agents should be used as per the protocol, failing which the vendor has to face strict penal action.

Why are fruits ripened?

While the food safety authority maintains that natural ripening of fruits is optimum for providing all essential nutrients, it does not completely ban artificial ripening. That's because some fruits continue to ripen even after harvesting such as mangoes, bananas, apples, pears, peaches among others. That's why they cannot be stored and transported after ripening as they tend to spoil. This is the reason traders of these fruits generally harvest them raw and ripen them artificially at the destination market before sale.

Artificial ripening — where the biochemical changes can be controlled to achieve the right colour, sugar content, acidity, texture and aroma — results in higher consumer acceptance and sale, according to FSSAI.

Which ripening agents are allowed, which aren't?

Considering the rampant use of the more harmful calcium carbide, which generates acetylene gas, the use of an alternative ethylene gas was allowed by the FSSAI in 2016. Ethylene gas is a natural plant hormone and does not pose risk to human health.

The food safety authority, however, cited examples of bananas being ripened, against protocol, by dipping them in ethephon — an agent used to generate ethylene gas. Strict guidelines have to be followed even for the use of ethylene gas.

Calcium carbide and the acetylene gas it produces, on the other hand, can be harmful for those working in the facilities as well as the consumers.

How do ripening agents harm your health?

An FSSAI guidance document on fruit ripening says that these chemicals can cause dizziness, frequent thirst, irritation, difficulty swallowing, vomiting, and skin ulcers. Calcium carbide also contains traces of arsenic and phosphorus which may remain as residues on fruits.

What do fruit sellers have to do?

While using safer alternatives, fruit traders have to take precautions to ensure that the chemicals do not come in direct contact with the fruit, the room being used for ripening remains air tight, temperature and humidity gets regulated through proper air circulation and ventilation, and an ethylene gas generation system with assured power supply.

What should you do?

Avoid fruits with black blotches on the skin as they are likely to have been ripened using the harmful acetylene gas. The FSSAI also advises that fruits should be purchased only from trusted or reputed vendors. Once purchased, they should be thoroughly washed in running potable water.

FSSAI की सख्ती, फलों को पकाने कैल्शियम कार्बाइड, सिंथेटिक रंग, मोम की कोटिंग का इस्तेमाल किया तो मिलेगी सजा, राज्यों को निरीक्षण के निर्देश

FSSAI ने स्पष्ट किया है कि खाद्य सुरक्षा और मानक बिक्री पर निषेध और प्रतिबंध, विनियम, 2011 के तहत फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड का इस्तेमाल सख्त वर्जित है। इस पदार्थ के इस्तेमाल से गंभीर स्वास्थ्य जोखिम पैदा होते हैं और यह मुँह के छाले, गैस्ट्रिक तथा कैंसर जैसी घातक बीमारी का कारण बन सकता है।

फल स्वास्थ्य के लिए फायदेमंद होते हैं, डॉक्टर्स भी मौसमी फल खाने की सलाह देते हैं, पुरानी कहावत भी है "An apple a day keep doctor away" लेकिन मुनाफा कमाने के चक्कर में फल विक्रेता हमें कभी कभी ऐसे फल थमा देते हैं जो प्रतिबंधित रसायनों से पके होते हैं जो हमारे स्वास्थ्य के लिए घातक होते हैं इसके लिए FSSAI ने प्रतिबंध जारी किये हैं और राज्य सरकारों को निरीक्षण के निर्देश दिए हैं एफएसएसआई ने कहा है जो भी उल्लंघन करेगा उसपर एक्शन होगा और सजा मिलेगी

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण यानि Food Safety and Standards Authority of India FSSAI ने राज्य सरकारों को निर्देश दिए हैं कि वो फल पकाने वाले अवैध एजेंट और सिंथेटिक कोटिंग्स के उपयोग रोकने के लिए निरीक्षण तेज करने के लिए अभियान चलाये, FSSAI ने कहा है फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड के उपयोग पर प्रतिबंध जारी है इसका सख्ती से पालन हो।



राज्यों तथा केंद्र शासित प्रदेशों को FSSAI के निर्देश

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने सभी राज्यों तथा केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों और एफएसएसआई के क्षेत्रीय निदेशकों को निर्देश दिए हैं कि वे फलों के बाजारों और मंडियों पर कड़ी निगरानी रखें जिससे कैल्शियम कार्बाइड जैसे एजेंटों का उपयोग करके फलों को पकाने के अवैध प्रयोग को रोका जा सके, जिसे आमतौर पर मसाला के रूप में जाना जाता है।

गोदामों, भंडारण सुविधाओं के निरीक्षण की सलाह

एफएसएसआई ने कहा कि अभियान के तहत गोदामों और भंडारण सुविधाओं का निरीक्षण किया जा सकता है, खास तौर पर उन गोदामों और भंडारण सुविधाओं का जहाँ फलों को पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड जैसे पदार्थों का इस्तेमाल करने का संदेह है। परिसर में या फलों के टोकरे के साथ संग्रहीत कैल्शियम कार्बाइड की मौजूदगी को खाद्य व्यवसाय संचालक (एफबीओ) के खिलाफ परिस्थितिजन्य साक्ष्य माना जाएगा, जिससे खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम 2006 के तहत मुकदमा चलाया जा सकता है।

रसायन में डुबोकर पकाए जाते हैं केले और अन्य फल

एफएसएसआई ने कहा कि प्राधिकरण ने ऐसे मामलों की भी पहचान की है जहाँ फल बेचने वाले व्यापारी केले और अन्य फलों को सीधे रसायन में डुबोकर कृत्रिम रूप से पकाने के लिए एथेफॉन के घोल का उपयोग कर रहे हैं। इस संदर्भ में, प्राधिकरण ने "Artificial Ripening of Fruits – Ethylene Gas: A Safe Fruit Ripener (फलों को कृत्रिम रूप से पकाना एथिलीन गैस: एक सुरक्षित फल पकाने वाला)" शीर्षक से एक व्यापक मार्गदर्शन दस्तावेज जारी किया है।

FSSAI ने बताये कृत्रिम रूप से फल पकाने नियम

प्राधिकरण ने इस दस्तावेज़ में स्पष्ट रूप से कहा है कि एथेफॉन का उपयोग केवल एथिलीन गैस उत्पन्न करने के स्रोत के रूप में और निर्धारित मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार ही किया जा सकता है। इस एसओपी में एथिलीन गैस का उपयोग करके कृत्रिम रूप से पकाने के सभी महत्वपूर्ण पहलुओं का विवरण दिया गया है। एफएसएसआई ने सभी खाद्य व्यवसाय संचालकों से सुरक्षित और अनुपालन योग्य फल पकाने की व्यवस्था सुनिश्चित करने के लिए इन एसओपी का पालन करने का आग्रह किया है।

उल्लंघन पर होगी दंडात्मक कार्रवाई

एफएसएसआई ने दोहराया है कि इन मानदंडों के किसी भी उल्लंघन पर एफएसएस अधिनियम, 2006 के तहत सख्त दंडात्मक कार्रवाई की जाएगी। प्राधिकरण एफबीओ और उपभोक्ताओं सहित आपूर्ति श्रृंखला में सभी हितधारकों को सतर्क रहने और यह सुनिश्चित करने के लिए प्रोत्साहित करता है कि खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए केवल सुरक्षित और कानूनी रूप से अनुपालन योग्य फल ही बाजार तक पहुँचे।

क्या आम को पकाने वाले कैल्शियम कार्बाइड से कैंसर होता है? सरकार ने क्यों कर दिया बैन, क्या है सच्चाई

Calcium Carbide Cancer Link: आम को थोड़ा पहले पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड का प्रयोग किया जाता है लेकिन क्या कैल्शियम कार्बाइड से कैंसर होता है. इस बारे में क्या कहता है विज्ञान. आइए इसके बारे में जानते हैं.



आम में कार्बाइड पर बैन.

Calcium Carbide Cancer Link: आम का मौसम आ गया है. बाजार रंग बिरंगे फलों से गुलजार है. आम के चटकदार रंग आपको बखूबी आकर्षित करते हैं लेकिन क्या आपको पता है कि इन आमों को जो समय से पहले पकाया जाता है वह किस चीज से पकाया जाता है. दरअसल, आम हो या केला, फलों को समय से पहले पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड का इस्तेमाल किया जाता है. लेकिन यह कैल्शियम कार्बाइड बेहद घातक होता है जिससे कई तरह के नुकसान हो सकते हैं. एफएसएसएआई यानी खाद्य वस्तुओं पर निगरानी

करने वाली संस्था भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण ने फलों को कृत्रिम रूप से पकाने में कैल्शियम कार्बाइड के इस्तेमाल पर पूरी तरह रोक लगा दी है. कुछ अध्ययनों में कहा गया है कि कैल्शियम कार्बाइड के इस्तेमाल से कैंसर का भी खतरा है. ऐसे में क्या सच में कैल्शियम कार्बाइड से कैंसर होता है. इस बारे में हमने सी के बिड़ला अस्पताल के मेडिसीन विभाग के कंसल्टेंट डॉ. तुषार तायल से बात की.

डॉ. तुषार तायल ने बताया कि कुछ रिसर्च में इस तरह की बातें आई हैं. एफएसएसएआई ने भी बताया है कि कैल्शियम कार्बायड जब नमी के संपर्क में आता है तो इससे एसीटिलीन गैस निकलने लगती है. इस गैसमें आर्सेनिक और फॉस्फोरस जैसे खतरनाक तत्व मौजूद होते हैं. आर्सेनिक जाहिर तौर पर कैंसर कारक होते हैं. इसलिए इससे कैंसर होने का खतरा रहता है. ऐसे में कैल्शियम कार्बायड का इस्तेमाल बिल्कुल ही न करें तो ज्यादा बेहतर है. लेकिन कहीं से आम खरीद लाए और इसमें पहले से कैल्शियम कार्बायड है तो यह जरूरी नहीं कि उसे कैंसर होगा ही नहीं. कैंसर किसी चीज को एक-दो बार खाने से नहीं होता. इसमें सालों लगते हैं. इसलिए बहुत ज्यादा घबराने की जरूरत नहीं है.

कैसे पहचानें कि आम कार्बायड से पका है

डॉ. तुषार तायल ने बताया कि इसका पता लगाना मुश्किल है कि आम में कार्बायड का इस्तेमाल हुआ या नहीं लेकिन चूंकि अब सरकार ने ही इस पर बैन लगा दिया है तो इसकी आशंका कम है. फिर भी यदि आप बाजार से आम लाते हैं तो आम को अच्छी तरह पहले पानी से धो लें फिर सेवन करें. अगर किसी तरह की परेशानी होती है तो डॉक्टर से मिलें लेकिन आमतौर पर इसमें कुछ लोगों को मामूली परेशानी हो सकती है, इसके लिए सामान्य इलाज है.

गोलगप्पे के पानी में मिला जहरीला कलर: लखीमपुर में खाद्य सुरक्षा विभाग की जांच में कई सैंपल फेल, एक सैंपल अनसेफ निकला

गोपाल गिरी | लखीमपुर-खीरी 16 घंटे पहले



लखीमपुर में गोलगप्पे के शौकीनों के लिए चिंताजनक खबर सामने आई है। खाद्य सुरक्षा विभाग ने जिले भर में चलाए गए विशेष अभियान में गोलगप्पों के पानी के सैंपल जांच के लिए भेजे थे। लैब से आई रिपोर्ट में कई सैंपलों में अधिक मात्रा में कलर मिलने की पुष्टि हुई है।

सहायक आयुक्त खाद्य सुरक्षा बृजेन्द्र शर्मा ने बताया कि एक सैंपल तो पूरी तरह से अनसेफ पाया गया है। दुकानदार धनिया-पुदीना जैसा हरा रंग दिखाने के लिए पानी में अधिक मात्रा में कलर मिला रहे हैं। यह स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकता है।

विभाग अप्रैल माह से लगातार अभियान चला रहा है। इस दौरान 69 खाद्य पदार्थों के सैंपल जांच के लिए भेजे गए। इनमें गोलगप्पे के पानी के सैंपल भी शामिल थे। खाद्य सुरक्षा विभाग ने दुकानदारों से पानी में कलर न मिलाने की अपील की है। विभाग दुकानों पर जाकर पानी की जांच और सैंपलिंग का काम जारी रखेगा।

In surprise check, officer collects food samples & warns vendors against using chemicals

TNN / May 14, 2025, 00:13 IST

[Share](#) [Print](#) [AA](#)



Panchkula: A surprise inspection of shops and carts selling fruits and vegetables, local markets, and cold storage units was conducted in Panchkula Tuesday. During the exercise, food safety officer Amit Kumar collected samples from various locations and sent them to the food laboratory in Karnal for analysis. Food items found unfit for consumption were immediately destroyed, and fruit sellers were instructed to keep their produce

covered and not to sell cut fruits. Vendors operating fruit, vegetable, and juice carts were specifically directed to protect their goods from dust, dirt, and flies. Issuing them a stern warning, Kumar said, "Any vendor found selling spoiled, cut, or contaminated food items will face strict legal action." Kumar said as the consumption of fruits and vegetables increases significantly during summer, vendors have been instructed against using chemicals and harmful stickers to preserve the freshness of produce. The department has also advised the public to avoid consuming contaminated fruits and remain vigilant about food safety. "The food safety department continues its efforts to ensure that only safe and hygienic food reaches consumers, especially during the summer when the risk of food contamination increases," the officer said.

मुर्गे की दुकानों पर खाद्य सुरक्षा टीम ने कारवाई की

Hapur News - छापाकारी नोटिस जारी कर स्पष्टीकरण भी मांगा गया गढ़मुक्तेश्वर, संवाददाता। सीएम पोर्टल पर की गई शिकायत के बाद खाद्य सुरक्षा विभाग कोई भी देर भी किए बिना

सीएम पोर्टल पर की गई शिकायत के बाद खाद्य सुरक्षा विभाग कोई भी देर भी किए बिना हरकत में आ गया, जिसने आनन-फानन में मुर्गे की तीन दुकानों को सेल करते हुए कारण बताओं नोटिस जारी कर स्पष्टीकरण मांगा है। विभागीय टीम ने गढ़ में तहसील रोड किनारे ईदगाह मार्केट में संचालित हो रही मुर्गे की तीन दुकान पर छापा मारा। खाद्य सुरक्षा इंस्पेक्टर डॉ सोविन्दर सिंह ने संबंधित दुकानों पर पहुंच कर मंगलवार की रात में मानक और आवश्यक दस्तावेजों की बड़ी बारीकी से जांच पड़ताल की। इस दौरान खामी पाए जाने पर सारूप, रहीसुददीन और नाजिम की मुर्गा बेचने वाली दुकानों के खिलाफ शिकायत मिली थी, जिसके चलते यह कार्रवाई की गई।

निरीक्षण के दौरान जब दुकानदार आवश्यक दस्तावेज प्रस्तुत नहीं कर पाए तो टीम ने आनन फानन में कार्यवाही करते हुए दुकानों को सील कर दिया। खाद्य सुरक्षा इंस्पेक्टर सोविंदर सिंह ने बताया कि दुकानों को इसलिए सील किया गया है, ताकि आवश्यक दस्तावेजों के अभाव में खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा को कोई खतरा उत्पन्न न हो पाए। उन्होंने बताया कि दुकानदारों को दस्तावेज पूरे करने के लिए नोटिस भी जारी किया गया है, परंतु इसके बाद भी निर्धारित समय में जरूरी दस्तावेज प्रस्तुत नहीं हो पाते हैं तो उनके विरुद्ध कड़ी कानूनी कार्यवाही भी की जाएगी। हालांकि संबंधित दुकानदारों ने जल्द से जल्द सभी जरूरी कागजात तैयार कर लेने का वादा किया है।

चारधाम यात्रा में FSSAI की बड़ी पहल, यात्रियों को मिलेगा कम नमक-तेल का खाना

श्रद्धालुओं को कम तेल, चीनी और नमक वाला खाना परोसने के साथ ही स्थानीय व्यंजन और उत्पाद भी परोसे जा रहे हैं। चारधाम यात्रा पर आने वाले श्रद्धालुओं के स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए राज्य सरकार ने खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) के साथ मिलकर एक विशेष अभियान शुरू किया है।



उत्तराखंड की चारधाम यात्रा पर आने वाले श्रद्धालुओं के स्वास्थ्य का इस बार खास ख्याल रखा गया है। श्रद्धालुओं को कम तेल, चीनी और नमक वाला खाना परोसने के साथ ही स्थानीय व्यंजन और उत्पाद भी परोसे जा रहे हैं। चारधाम यात्रा पर आने वाले श्रद्धालुओं के स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए राज्य सरकार ने खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) के साथ मिलकर एक विशेष अभियान शुरू किया है। सरकार और स्थानीय प्रशासन की इस पहल से चारधाम यात्रा पर आने वाले श्रद्धालु काफी खुश नजर आ रहे हैं।

यात्रियों को मिलेगा स्वस्थ और स्वादिष्ट खाना

दरअसल, स्थानीय लोगों को रोजगार मुहैया कराने के उद्देश्य से प्रशासन ने बदरीनाथ, केदारनाथ हाईवे और केदारनाथ पैदल मार्ग पर जगह उपलब्ध कराई है। इन जगहों पर ढाबे खोलकर स्थानीय लोग रोजगार कमा रहे हैं। सबसे बड़ी बात यह है कि इन ढाबों के अलावा अन्य होटलों में भी श्रद्धालुओं को स्थानीय व्यंजन और उत्पाद परोसे जा रहे हैं। इसका श्रद्धालु खूब फायदा उठा रहे हैं और उन्हें पहाड़ के उत्पाद काफी पसंद भी आ रहे हैं। इस बार चारधाम यात्रा पर आने वाले तीर्थयात्री स्वस्थ रहें और अच्छा खाना खाएं, इसके लिए भी पहल की गई है। इसके लिए राज्य सरकार की पहल पर तीर्थयात्रियों को कम तेल, चीनी और नमक वाला खाना परोसा जा रहा है।

श्रद्धालुओं को दिया जा रहा बुरांश का जूस

जिला मुख्यालय रुद्रप्रयाग में जवाड़ी बाईपास मोटर मार्ग पर कालापहाड़ व जवाड़ी के ग्रामीण ढाबे खोलकर अपनी आजीविका चला रहे हैं। यहां श्रद्धालुओं को मंडवा, इंगोरा के व्यंजनों के साथ ही बुरांश, माल्टा, आंवला आदि का जूस परोसा जा रहा है। इसके साथ ही स्थानीय स्तर पर उत्पादित दालें भी श्रद्धालुओं को खूब पसंद आ रही हैं। तीर्थयात्री पहाड़ी उत्पादों से बने भोजन को बेहद पौष्टिक बता रहे हैं। देश-विदेश से तीर्थयात्रा पर आए श्रद्धालुओं ने भी अपने अनुभव साझा किए।



मिल रहा कम नमक, चीनी और तेल का खाना

गुजरात से तीर्थयात्रा पर आए मंच ने कहा कि देश-विदेश से चारधाम यात्रा पर आने वाले श्रद्धालुओं के स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए राज्य सरकार द्वारा किया जा रहा यह प्रयास सराहनीय है. कम नमक, चीनी व तेल स्वास्थ्य के लिए अच्छा होता है. पहाड़ों पर चढ़कर तीर्थयात्रा पर जाने वाले के लिए यह भोजन बेहद जरूरी है. दिल्ली से केदारनाथ धाम की तीर्थयात्रा पर आए वरुण ने बताया कि उन्होंने यहां के स्थानीय उत्पाद बुरांश के जूस का सेवन किया. मैंने पहली बार यह जूस पिया, स्थानीय लोगों ने बताया कि यह दिल के लिए बहुत अच्छा है. मैं अपने परिवार के लिए भी यह जूस ले रहा हूं. स्थानीय उत्पादों को बढ़ावा देने और तीर्थयात्रा पर आने वाले लोगों के स्वास्थ्य को ध्यान में रखते हुए सरकार द्वारा चलाया जा रहा अभियान सराहनीय है.



PuneNow
Born in Pune, Raised for India!

FSSAI Urges Parents to Prevent Childhood Obesity with Simple Lifestyle Changes



The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), under the Ministry of Health and Family Welfare, has issued an important public health advisory aimed at preventing childhood obesity. The campaign, promoted under the *Eat Right India* initiative, emphasizes the importance of healthy habits and nutrition in children's daily routines.

With the powerful message **"Healthy kids are happy kids,"** FSSAI shared a list of actionable tips for parents and caregivers:

- **Limit screen time** to reduce sedentary behavior.
- **Encourage outdoor play** to keep kids physically active.
- **Focus on fresh, nutritious meals** rather than processed or packed foods.
- **Include more fruits and vegetables** in the daily diet.
- **Avoid refined flour, excess sugar, oil, and sweets**, which contribute significantly to unhealthy weight gain.

FSSAI's message is part of a broader effort to tackle the growing concern of childhood obesity in India. It highlights that small but consistent changes in children's lifestyles and diets can have a long-lasting positive impact on their health.

Through this initiative, FSSAI is reinforcing its commitment to a healthier future with the tagline: **“सही भोजन. बेहतर जीवन.” (Right food. Better life.)**

Meghalaya intensifies food safety training for vendors

SHILLONG, May 10: With food safety becoming an increasingly critical concern in India, the Commissionerate of Food Safety, Meghalaya, under the guidance of the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), has intensified efforts to train Food Business Operators (FBOs) across the state through the Food Safety Training and Certification (FoSTaC) programme.

Held over a span of 20 days, the training sessions recorded an average daily participation of 80 to 120 individuals, amounting to over 1,840 vendors in total. These included local vendors, restaurant owners and food handlers.

The programme underscored the importance of every food unit, regardless of size, appointing at least one or two trained Food Safety Supervisors to ensure hygiene, quality and compliance with national standards.

Leading the sessions was Deborshi De, a nationally certified FoSTaC trainer from Smart Management Consultancy, Kolkata, who emphasised the urgent need for grassroots-level awareness.

“There is no point in forcing the rules and regulations on vendors who have no understanding of them,” he said, adding, “Food safety is not a one-day affair. It has to be part of their daily practice.”

He added that the Shillong food safety commissionerate is taking the issue seriously and is taking steps in all directions to make food safety training a regular affair. “They are hell-bent on making the vendors understand the importance of food safety,” he noted.

Despite these efforts, the response from several regions has been underwhelming.

De further pointed out that while enforcing penalties for non-compliance might be tempting, it could have adverse effects. “Imposing fines without first building awareness could alienate small vendors and worsen the food safety scenario in the country,” he added.

Mumbai Street Vendors Get Trained in Food Safety by FSSAI-BMC Initiative

📍 India 🗣️ News Karnataka 📅 May 8, 2025 ⌚ 2:58 pm



In a significant push to improve **public food hygiene**, around **400 Mumbai street vendors** were trained on **food safety practices** on Wednesday at **Lokshahir Anna Bhau Sathe Natyagruha Auditorium, Byculla**. The session was jointly conducted by the **Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)** and the **Brihanmumbai Municipal Corporation (BMC)**.

This initiative is part of a **strategic partnership** between FSSAI and BMC, under a formal MoU, aimed at **enhancing the city's street food standards**. Their long-term goal is to **train over 10,000 street vendors** across Mumbai in the coming months.

The workshop addressed key topics such as **personal hygiene**, **clean cooking practices**, **safe food storage**, and ways to **prevent contamination**. It forms a core element of the broader **'Eat Right India' movement**, a national campaign encouraging healthy and hygienic food practices.

Officials from both agencies attended the session, interacting with vendors and emphasizing the critical role they play in Mumbai's culinary landscape. The training emphasized that **maintaining food safety is not just a legal requirement, but also a responsibility toward public health.**

Street vendors responded positively, expressing gratitude for the knowledge shared and pledging to apply the practices in their daily operations. Many noted that **improving food hygiene not only protects customers but can also help grow their business and reputation.**

This proactive step marks a vital move toward ensuring **safe, clean, and high-quality street food** for Mumbai's millions.



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