

Eating out? Soon you can check how safe your platter is

Pushpa Narayan | Jun 26, 2019

Chennai: In a few weeks from now, when you walk into a restaurant look for the 'responsible place to eat' tag. Such a restaurant will have safe food and water, hygienic kitchens, healthy food handlers, informative menu cards and it will donate its surplus food. And eateries to could flaunt this voluntary tag from the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI).

The food safety department in Tamil Nadu has called for applications from five star hotels, chain restaurants, neighbourhood hotels, cafes, caterers, home kitchens with a client base, street food vendors to volunteer for hygiene assessment. "Hotels will be asked to do a self-assessment for compliance with hygiene, safety and structural requirements. Food inspectors will inspect the hotels for verification and rate them between one and five as per the level of compliance," said city's designated food officer A Ramakrishnan. Those with four or more points will be rated 'responsible place to eat' and can use the tag for promotions for a period of one year.

On Tuesday, the department called administrators of five star hotels for a meeting to explain the rating scheme. "We will be doing for each sector in the next 10 days before rolling out the programme. We believe hotels will register because it will allow them to better their brand value," he said.

Hoteliers said the scheme isn't new. Cities such as Pune have asked hotels to register themselves. The scheme, however, is voluntary as it is aimed at empowering consumers to make informed choices. Hotels too can get points for having one food safety supervisor for every 25 food handlers. The supervisor should monitor and train food handlers in best practices. It also encourages hotels to allow customers to walk into their kitchens any time for a check. In addition, hotels should also test food and water samples at the NABH

laboratories and also provide information such as "high fat", "high sugar", "high fibre" to inform customers about the kind of food they choose.

Hoteliers said they were excited about the scheme. "We soon have scores on our doors. While hotels will work towards maintaining standards, customers will be making informed choices," said a senior administrator of a five-star hotel who attended the meeting.

बैठक में मंथन • फूड, सेफ्टी अथॉरिटी ऑफ इंडिया की चेयरपर्सन ने की अधिकारियों के साथ बैठक

चार जिलों में बनेंगे स्ट्रीट फूड हब, स्ट्रीट वेंडर्स को देंगे स्वच्छता की ट्रेनिंग

सिटी रिपोर्टर/शिमला

शिमला के साथ-साथ प्रदेश के चार जिलों में स्ट्रीट फूड हब बनाए जाएंगे। इसमें कांगड़ा, हमीरपुर, सोलन और मंडी जिला का चयन किया गया है। इसमें स्ट्रीट फूड वेंडर्स को विशेषतौर पर ट्रेनिंग दी जाएगी। उन्होंने स्वच्छता के बारे में जानकारी दी जाएगी। इसके अलावा विभाग की टीम समय समय पर जांच भी करेगी कि स्ट्रीट वेंडर खाने की वस्तुओं को सफाई के साथ बेच रहे हैं या नहीं। मंगलवार को फूड, सेफ्टी अथॉरिटी ऑफ इंडिया की चेयरपर्सन रीता तियोतीया ने शिमला का दौरा किया। उनके साथ हेड ऑफ रेगुलेटरी कंप्लेंस



शिमला में मंगलवार को पीटरहॉफ में फूड सेफ्टी अथॉरिटी ऑफ इंडिया की बैठक की अध्यक्षता एफएसएआई की चेयरमैन रीता तियोतीया ने किया। इस दौरान बाकी दाधिकारी भी मौजूद थे।

डिविजन आरके मित्तल, डायरेक्टर सहगल और एफएसएआई मौजूद रही। इस दौरान उन्होंने फूड फर्टिलाइजेशन शालिनी के डिप्टी लीड रोहिनी सरन भी फूड सेफ्टी अधिकारियों और फूड

सेफ्टी एसोसिएशन ऑफ स्टेट के अधिकारियों के साथ बैठक की और उनकी समस्या के बारे में चर्चा की।

इस दौरान निर्णय लिया गया कि पूरे प्रदेश में फूड बेचने वालों को विशेष ट्रेनिंग दी जाएगी। यह ट्रेनिंग एक दिन की होगी। इसमें यह बताया जाएगा कि किस तरह से ढाबों, होटलों और रेस्टोरंटों पर खाने का सामान रखा जाएगा और सफाई न हुई तो क्या कार्रवाई हो सकती है। उसके बाद फूड ऑफिसर समय समय पर अपनी जांच में यह भी देखेंगे कि ढाबों में लोगों को ठीक पानी पिलाया जा रहा है कि या नहीं। इसके अलावा खाने की वस्तुओं को जांच भी करेंगे।