

नवभारत टाइम्स

घर से लेकर बाहर तक पूरी फूड चेन को सेफ बनाने पर जोर: FSSAI

इकनॉमिक टाइम्स | Oct 8, 2018, 08.17 AM IST

फूड सेफ्टी ऐंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया (FSSAI) के सीईओ पवन कुमार अग्रवाल ने ईशानी दासगुप्ता को दिए इंटरव्यू में बताया कि कैसे यह ऑर्गनाइजेशन खुद को नए सिरे से परिभाषित करने की कोशिश कर रहा है।

पेश हैं बातचीत के चुनिंदा अंश:

FSSAI ने हाल में सेहत के लिए फायदेमंद खाना खाने को लेकर एक मुहिम शुरू की थी जो सिर्फ फूड टेस्टिंग या सर्टिफिकेशन तक सीमित नहीं है। आप मैन्युफैक्चरिंग कंपनियों को हेल्दी फूड के नए स्टैंडर्ड्स तय करने को कह रहे हैं। क्या यह ऑर्गनाइजेशन को मिले अधिकार क्षेत्र के बाहर की चीज नहीं है?

2015 में सीईओ के तौर पर मेरा कार्यकाल शुरू होने के बाद मैंने अहसास किया कि 350 लोगों वाले ऑर्गनाइजेशन के लिए एक ऐसे देश में जांच और नियमों को लागू करना असंभव है जहां छोटे-बड़े रेस्टोरेंट्स मिलाकर रोजाना 5 अरब थालियां सर्व की जाती हैं। इसकी जगह हमने एक ऑर्गनाइजेशन के तौर पर अपनी भूमिका को नए सिरे से परिभाषित करने का फैसला किया जो साइंटिस्ट्स, एक्सपर्ट्स, फूड टेस्टिंग लैब, फूड बिजनेसेज, राज्य सरकारों समेत सभी प्रमुख स्टेकहोल्डर्स और खासकर कंज्यूमर्स की उम्मीदों को पूरा करने में सहायक हो। बच्चों के घर में खाने से लेकर स्कूल, ऑफिसों के कैंटीन और बाहर खाने तक, हम पूरी फूड-चेन को कवर करना चाहते हैं। पिछले साल नवंबर में ग्लोबल बर्डन ऑफ डिजीज एक रिपोर्ट आई थी, जिसमें पाया कि भारत में हर 10 में से 6 लोग खाने से जुड़ी बीमारियों से पीड़ित हैं। इसका मतलब यह है कि सही खाने का मसला सिर्फ पोषण से जुड़ा नहीं है, बल्कि यह मुख्य रूप से स्वास्थ्य से जुड़ा मामला है। हमारे अधिकार क्षेत्र के मुताबिक हमें सभी के लिए सुरक्षित और पौष्टिक भोजन सुनिश्चित करना है और हम इसके लिए एक ईकोसिस्टम बना रहे हैं। इसके लिए फूड की डिमांड और सप्लाई में हस्तक्षेप करना पड़ेगा।

FSSAI ने कई बार यह कहा है कि देश में पर्याप्त संख्या में फूड टेस्टिंग लैब नहीं हैं। आपके पास कितने हैं और इनकी क्या जरूरत है?

फूड टेस्टिंग लैबोरेटरीज (एफटीएल) को लेकर FSSAI एक मेटा स्टडी कर रहा है। अंतरिम रिपोर्ट के मुताबिक, देशभर में 750 से ज्यादा एफटीएल हैं। इनमें से 267 एफटीएल FSSAI के अंदर आते हैं। यह पर्याप्त संख्या है। गाजियाबाद में हमारी फूड स्टैंडर्ड्स इजेशन एंड रिसर्च लैबोरेटरी को एक स्टेट ऑफ द आर्ट लैब के तौर पर विकसित करने के बाद उसे अब नेशनल फूड लैबोरेटरी का नाम दिया गया है। इसके अलावा देशभर में 50 मोबाइल फूड टेस्टिंग लैब भी शुरू किए गए हैं।

आप स्टार्टअप्स को कैसे अपने साथ जोड़ रहे हैं?

हमने एक फूड इनोवेटर्स नेटवर्क शुरू किया है। यह एक व्यापक आंत्रप्रेन्योरशिप नेटवर्क है जो फूड एंड न्यूट्रिशन सेक्टर में काम कर रही स्टार्टअप को अपने साथ जोड़ता है। हम स्टार्टअप्स की चुनौतियों को खत्म करने के लिए एक ईकोसिस्टम बनाना चाहते हैं। वे हमारे प्लेटफॉर्म पर आवेदन दे सकती हैं और इनमें से शार्टलिस्टेड कंपनियों को हमारी तरफ से परामर्श और तकनीकी मार्गदर्शन मिलेगा।