



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 368]

नई दिल्ली, बुधवार, अक्टूबर 30, 2019/कार्तिक 8, 1941

No. 368]

NEW DELHI, WEDNESDAY, OCTOBER 30, 2019/KARTIKA 8, 1941

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 अक्टूबर 2019

फा. सं. 15 (1) 2016/स्कूली छात्र विनियम/प्रवर्तन/एफ.एस.एस.ए.आई—खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली छात्रों के लिए सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहार) विनियम 2019, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई.) केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (v) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाना चाहती है, बनाने के लिए इन विनियमों का निम्नलिखित मसौदा इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त मसौदा विनियमों पर उस तिथि से तीस दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करनेवाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और औषध प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेजा जा सकता है।

उक्त विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि के समाप्त होने से पूर्व तक प्राप्त आपत्तियों या सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

अध्याय I: प्रस्तावना

1. संक्षिप्त नाम और प्रवर्तन की तारीख - (1) इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (स्कूली छात्रों के लिए सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहार) विनियम, 2019 कहा जाएगा।

2. परिभाषाएँ, (1) इन विनियमों में जब तक प्रसंग से अन्यथा अपेक्षित न हो:

(क) "अधिनियम" से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 अभिप्रेत है;

- (ख) "स्कूली शिक्षा विभाग" से संबंधित केंद्र या राज्य या संघ शासित क्षेत्र का वह नोडल विभाग अभिप्रेत है, जो स्कूली शिक्षा का कार्य संभालता हो, चाहे वह जिस किसी नाम से जाना जाता हो;
- (ग) "खाद्य हैंडलर" से कोई ऐसा व्यक्ति अभिप्रेत है जो प्रत्यक्षतः पैकेज-बंद अथवा खुले खाद्य, खाद्य उपकरण तथा बर्तन, या खाद्य के संपर्क में आने वाली सतह को हैंडल करता है और इसलिए उससे खाद्य स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं के अनुपालन की प्रत्याशा की जाती है;
- (घ) "खाद्य सुरक्षा" से यह अभिप्रेत है कि खाद्य उसके आशयित उपयोग के अनुसार मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य है;
- (ङ) "खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्ड" से ऐसे सूचनात्मक बोर्ड से अभिप्रेत है जिस पर एफबीओ का एफ.एस.एस.ए.आई. पंजीकरण/लाइसेंस संख्या, एफबीओ द्वारा अनुपालन किए जाने वाले बुनियादी खाद्य स्वास्थ्यकर और सुरक्षा सुझाव तथा उसके द्वारा प्रस्तुत किए जाने वाले खाद्य की गुणवत्ता और सुरक्षा के संबंध में उपभोक्ता की पुष्टि प्राप्त करने के लिए प्रविधि प्रदर्शित किए जाएं;
- (च) "खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक" खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक (एफ.एस.एस.) एक ऐसा व्यक्ति होता है जो खाद्य कारोबार में खाद्य हैंडलिंग से सम्बद्ध जोखिमों की पहचान करने और निवारण करने के लिए प्रशिक्षित है, एफ.एस.एस.ए.आई. के खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (फोस्टेक) या समय-समय पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथा अनुमोदित प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंतर्गत वैध एफ.एस.एस. प्रमाण पत्र धारण करता हो और खाद्य हैंडलरों को प्रशिक्षित करने और उनका पर्यवेक्षण करने में समर्थ हो;
- (छ) "स्वस्थकर आहार" से अभिप्रेत ऐसे आहार से है जिसमें आवश्यक सूक्ष्म पोषक तत्व अपेक्षित मात्रा और उपयुक्त अनुपात सहित सभी पोषक तत्व हों;
- (ज) "स्कूल" से निजी इकाइयों, स्थानीय निकायों, सरकार अथवा सरकारी सहायता प्राप्त संस्थाओं द्वारा संचालित हर प्रकार के स्कूल अभिप्रेत हैं, चाहे वे पूर्व-प्राथमिक, प्राथमिक, प्रारंभिक, माध्यमिक, डे-केयर/क्रेच, या आवासीय हों;
- (झ) "स्कूल प्राधिकारी" संस्था का प्रमुख यथा प्रधानाचार्य, मुख्याध्यापक इत्यादि, शासी निकाय, न्यास अथवा स्कूल के शासन और प्रबंधन के लिए स्थापित अन्य कोई एंटीटी अभिप्रेत है।
- (ञ) इन विनियमों के प्रयोजन के लिए "स्कूल कैंपस" से स्कूल के क्षेत्राधिकार में आने वाली सभी सम्पत्ति के सभी क्षेत्र अभिप्रेत हैं जो स्कूल की समयावधि के दौरान विद्यार्थियों के लिए और आवासीय स्कूल/छात्रावास के निवासियों के लिए सुगम पहुंच के अंतर्गत हो;
- (ट) "स्कूल आहार" से स्कूल कैंपस में कैंटीनों/स्कूल भोजनालय/होस्टल किचन/बिक्री मशीन से अथवा अन्य किसी पद्धति से बेचे गए अथवा आपूर्ति की सभी आहार और पेयों से अभिप्रेत है और इसमें मध्याह्न भोजनकिचन के माध्यम से परोसे गए और स्कूल द्वारा विद्यार्थियों के लिए मंगाए गए सभी आहार शामिल हैं।
- (2) यहाँ प्रयुक्त सभी अन्य शब्द और अभ्युक्तियों और अपरिभाषित, परंतु अधिनियम और उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों में परिभाषित अन्य सभी शब्दों और अभिव्यक्तियों से वही अर्थ अभिप्रेत होगा जो उनसे क्रमशः अधिनियम, नियमों अथवा विनियमों में अभिप्रेत है।

3. स्कूल परिसरों में सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहारों के सुनिश्चय के लिए स्कूल प्राधिकारी के उत्तरदायित्व

- 1) स्कूल आहार का विक्रय अथवा कैटरिंग करने वाला स्कूल प्राधिकारी खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006, उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के तहत संबंधित प्राधिकारी से खाद्य कारोबारी के रूप में पंजीकृत पंजीकरण प्राप्त करेगा और सुनिश्चित करेगा कि खाद्य सुरक्षित है और पोषण संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करता है।
- 2) स्कूल आहार का विक्रय अथवा कैटरिंग करने वाले किसी खाद्य कारोबारी से अनुबंध अथवा लेन-देन करने वाला स्कूल प्राधिकारी यह सुनिश्चित कराएगा कि ऐसा खाद्य कारोबारी खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के उपबंधों के तहत पंजीकृत अथवा लाइसेंसशुदा है और सुनिश्चित करेगा कि खाद्य सुरक्षित है और पोषण संबंधी अपेक्षाओं का पालन करता है।
- 3) स्कूली शिक्षा विभाग यह सुनिश्चित कराएगा कि मध्याह्न भोजन योजना के प्रचालन के लिए जिन खाद्य कारोबारियों के साथ करार किया गया है वे सभी खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के उपबंधों के तहत पंजीकृत अथवा लाइसेंसशुदा हैं और सुनिश्चित करेगा कि खाद्य सुरक्षित है और पोषण संबंधी अपेक्षाओं का पालन करता है।
- 4) स्कूल कैंपस में खाद्य का विक्रय अथवा खानपान की व्यवस्था करने वाले खाद्य कारोबारी खाद्य सुरक्षा मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के अंतर्गत यथा निर्धारित अनुसूची 4, खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्ड और खाद्य

सुरक्षा पर्यवेक्षक(कों) के अंतर्गत खाद्य सेवा संस्थापनाओं की साफ-सफाई और स्वच्छता पद्धतियों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करेगा।

- 5) स्कूल प्राधिकारी यह सुनिश्चित करेगा कि स्कूल कैंटीन/भोजनालय परिसर/छात्रावास रसोइघरों अथवा स्कूल कैम्पस के 50 मीटर के भीतर स्कूल के विद्यार्थियों को कोई व्यक्ति पहले से पैकेज-बंद खाद्यों की बिक्री के लिए कोई प्रस्ताव अथवा किसी प्रकार का प्रदर्शन नहीं करेगा जो कि खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2019 के अनुसार ऐसा खाद्य हो जिसमें वसा, नमक और शर्करा की अधिकता हो।

4. विद्यालय परिसरों में और इसके समीप सुरक्षित और स्वास्थ्यकर आहार खाद्य का संवर्धन

- 1) खाद्य प्राधिकरण अथवा राज्य खाद्य प्राधिकरण विद्यालय के बच्चों में सुरक्षित खाद्य और स्वास्थ्यकर आहार के संवर्धन से संबंधित व्यापक कार्यक्रम को अपनाने के लिए विद्यालयों को प्रेरित करेंगे और स्कूल कैम्पस को 'ईट राइट कैम्पस' परिवर्तित करने के लिए विनिर्दिष्ट मानदण्डों को पूरा करेंगे जिसके अंतर्गत सुरक्षित और स्वास्थ्यकर खाद्य, स्थानीय और मौसम के अनुसार खाद्य तथा कोई खाद्य अपशिष्ट नहीं पर ध्यान केन्द्रित किया गया है।
- 2) स्कूल प्राधिकारी स्कूल कैंटीन/भोजनालय/रसोई में राष्ट्रीय पोषण संस्थान तथा अन्य विशेषज्ञ संस्थानों/प्राधिकरणों द्वारा जारी किए गए "भारतीयों के लिए आहार संबंधी दिशा-निर्देश - एक मैन्यूअल" में दिए गए दिशा-निर्देश पर आधारित सुरक्षित और संतुलित आहार के उपभोग को प्रोत्साहित करेगा और उसे बढ़ावा देगा।
- 3) स्कूल प्राधिकारी यह सुनिश्चित करेंगे कि विद्यालय परिसर में स्कूल के लिए तैयार खाद्य सामग्री की आपूर्ति करने वाले खाद्य कारोबारी **अनुसूची 1** में दिए गये प्रमुख दिशानिर्देशों के आधार पर और खाद्य प्राधिकरण या राज्य के खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा जारी निर्देशों के अनुसार परोसे जाने वाले/बिचे जाने वाले खाद्यों की पहचान कर रहे हैं और चयन कर रहे हैं।
- 4) स्कूल प्राधिकारी समय-समय पर बच्चों के लिए व्यंजन सूची तैयार करने में सहायता करने के लिए पोषण विज्ञानियों, आहार विशेषज्ञों, पोषण संस्थानों को नियोजित कर सकते हैं या अभिभावकीय सहयोग प्राप्त कर सकते हैं।

5. स्कूल के बच्चों के लिए खाद्य विपणन और विज्ञापन

- 1) एचएफएसएस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण कर रहे खाद्य कारोबारी स्कूल परिसरों में अथवा स्कूल कैम्पस के 50 मीटर के क्षेत्र में बच्चों को ऐसे खाद्य पदार्थों का विज्ञापन नहीं करेगा या निशुल्क बिक्री नहीं करेगा।
- 2) बच्चों को खाद्य पदार्थों का विपणन करते समय, खाद्य कारोबारी :
 - (क) उपयुक्त भाग के आकार में खाद्य का प्रदर्शन करेगा और पैकेज-बंद करेगा/परोसेगा और प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से अतिभक्षण के लिए प्रेरित नहीं करेगा।
 - (ख) नए उत्पादों का विकास करेगा जिससे बच्चों को विशेष रूप से पौषक घनत्व, ऊर्जा घनत्व और भाग के आकार के संबंध में स्वास्थ्यकर खाने में मदद मिलेगी।
 - (ग) उत्पादों की पोषक गुणवत्ता में सुधार करने के लिए उन्हें पुनःनिरूपित करेगा जिसमें अधिक मात्रा में फलों, वनस्पतियों और पौष्टिक अनाजों का मिश्रण करना और भाग के आकारों, कैलोरी, सोडियम, परिष्कृत शर्करा और संतृप्त और ट्रांस वसा को कम करना सम्मिलित है।
 - (घ) केवल प्रीमियम और प्रोत्साहनों जैसे खिलौने, ट्रेडिंग कार्ड, परिधान, क्लब सदस्यता, प्रतिस्पर्धा, घटे-मूल्य विशेषताएं, या खाद्य, आहार और ब्राण्ड के साथ कूपन जो ऊपर वर्णित पौषक मानदण्डों को पूरा करते हों, का प्रस्ताव करेगा,
 - (ङ.) उपर्युक्त पौष्टिक मानदण्डों को पूरा करने वाले ब्राण्डों और खाद्य पदार्थों के साथ केवल बच्चों के लिए क्रीड़ा संबंधी प्रायोजन, स्कूल और अन्य आयोजनों का प्रयोग करेगा।

3) खाद्य कारोबारी स्कूलों में स्वास्थ्यकर खाने को प्रोत्साहित करेगा और निम्नलिखित के माध्यम से स्कूल कैम्पस में कहीं भी कम-पौष्टिक खाद्य या ब्राण्डों का विपणन, बिक्री नहीं करेगा अथवा बांटेगा:

- (क) लोगो, ब्राण्ड नाम, स्पोक-करेक्टर, उत्पाद नाम, अथवा वेंडिंग मशीनों पर/में अन्य उत्पाद विपणन; पुस्तक, पाठ्यचर्या, और अन्य शैक्षिक सामग्री; स्कूल आपूर्ति, पोस्टर, पाठ्य पुस्तक के आवरण; और स्कूल सम्पत्ति जैसे स्कोरबोर्ड, चिह्न; एथलैटिक मैदान, बस और भवन
- (ख) शैक्षिक प्रोत्साहन कार्यक्रम जो पुरस्कार के रूप में खाद्य वस्तुएं उपलब्ध कराते हैं
- (ग) कम-पौष्टिक खाद्यों की प्रत्यक्ष विक्री
- (घ) निशुल्क नमूने अथवा कूपन
- (ड.) स्कूल अनुदान संचयन गतिविधियां
- (च) स्कूल के कंप्यूटरों पर बैनर विज्ञापन या बालपेपर

6. मॉनिटरिंग और निगरानी

- 1) विद्यालय प्राधिकरण में परिसरों के नियमित निरीक्षण की प्रणाली होगी ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि विद्यार्थियों को सुरक्षित, स्वास्थ्यकर और स्वच्छ खाद्य परोसा जाता है। विद्यालय प्राधिकारी स्वास्थ्य एवं तंदुरुस्ती समन्वयकर्ता या स्वास्थ्य और तंदुरुस्ती दल नियुक्त कर सकता है जो सुरक्षित, स्वास्थ्यकर और स्वच्छ खाद्य की उपलब्धता की निगरानी के लिए नोडल अधिकारी (अधिकारियों) के रूप में कार्य करेगा (करेंगे)।
- 2) राज्य खाद्य प्राधिकारी खाद्य कारोबारियों की निगरानी और आवधिक निरीक्षण करेगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि अधिनियम और इसके अंतर्गत बनाए गए विनियमों का अनुपालन किया जाता है।
- 3) यदि विद्यालय प्राधिकारी बिना किसी उपयुक्त आधार के, इन विनियमों के अंतर्गत प्रावधानों का अनुपालन करने में असफल रहता है तो केन्द्रीय अथवा राज्य खाद्य प्राधिकारी उपयुक्त कार्रवाई करने के लिए संबंधित शिक्षा विभाग और/अथवा सम्बद्ध निकाय के साथ मामले को उठाएगा।
- 4) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबारियों का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.1.15 के अंतर्गत गठित राज्य स्तरीय सलाहकार समिति (एसएलएसी) एक उप-समिति का सृजन करेगी ताकि इस विनियम के कार्यान्वयन की निगरानी की जा सके और विद्यालय के बच्चों के लिए सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित की जा सके।
- 5) इस उप समिति में स्कूल शिक्षा विभाग और खाद्य तथा पोषण के क्षेत्र में लोक स्वास्थ्य व्यावसायिकोंका प्रतिनिधित्व होगा। इस उप समिति की एक वर्ष में कम से कम दो बैठकें आयोजित होंगी।
- 6) यह उप-समिति खाद्य समूहों और तैयार सामग्रियों की सूची की संस्तुति करेगी जो कि राज्य के भीतर भारतीयों के आहारों में स्थानीय अंतर के आधार पर और इन विनियमों की **अनुसूची I** में दिए गए प्रमुख दिशा-निर्देशों के अनुसार स्कूल कैंटीन/भोजनालयों/रसोइघरों में परोसी जाएंगी/बेची जाएंगी।

अनुसूची-I

[देखें विनियम 5(4) और 7(3)]

बच्चों को सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य उपलब्ध कराने के लिए सामान्य दिशा-निर्देश

- बच्चों में स्वास्थ्यकर आदतें अपनाने हेतु प्रेरित करने के लिए स्कूलों में भोजन का समय निर्धारित करना अनिवार्य है।
- सभी छात्रों को सुरक्षित पेय जल निःशुल्क उपलब्ध कराया जाएगा।
- एक सामान्य सिद्धांत के रूप में, पूरे सप्ताह में भिन्न-भिन्न प्रकार के खाद्य उपलब्ध कराए जाएंगे। स्कूल की व्यंजन सूची में अनाजों के प्रोटीन का मिश्रण होगा और भोजन सूक्ष्म पौषक तत्वों से परिपूर्ण होगा।
- पौष्टिक अनाज, बाजरा, पशु मूल के खाद्य जैसे दूध, अण्डे आदि के मिश्रण का उपयोग। भोजन तैयार करने के लिए ताजी, मौसमी और स्थानीय उपज का प्रयोग किया जाना चाहिए। भोजन के बाद परोसे जाने वाले मिष्ठानन, पैकेट बंद खाद्य, बेकरी उत्पाद और पैकेज-पूर्व पेय पदार्थों का उपभोग सीमित मात्रा में ही किया जाना चाहिए।
- खाना पकाने के तेल/घी का उपयोग 25 ग्राम प्रति दिन से अधिक नहीं किया जाएगा। पुनः गरम की गई वसा और तेलों के उपयोग से बचा जाना चाहिए।

- भोजन को अधिक पौष्टिक बनाने के उद्देश्य से खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्यों का फोर्टिफिकेशन) विनियम, 2018 के अनुसार फोर्टिफाइड गेहूँ, चावल, दूध, खाद्य तेल और डबल फोर्टिफाइड नमक का प्रयोग किया जा सकता है।
- अल्पाहार की प्रति सर्विंग में प्राप्त होने वाली ऊर्जा 100-150 kcals होनी चाहिए। जबकि भोजन से उपलब्ध होने वाली ऊर्जा 300-500 kcals, फलों, सब्जियों या पौष्टिकीकृत रेशे युक्त आहार से प्राप्त होने वाली सूक्ष्म पौषक तत्वों के साथ 18-20 ग्राम प्रोटीन होना आवश्यक है।
- विभिन्न क्रीडाओं में भाग लेने वाले एथलिटों अथवा छात्रों के लिए पूरक खाद्य पदार्थों से युक्त घनीभूत रूप से विशेष पौषकों की व्यंजन-सूची उपलब्ध करायी जा सकती है।

खाद्य के चयन के लिए सामान्य दिशा-निर्देश

दिशा-निर्देश	व्यंजन-सूची में समावेश	खाद्यों और पेय-पदार्थों की सूची
पर्याप्त रूप से खाएं	व्यंजन-सूची में हमेशा होना चाहिए - 75-80 % खाद्य इसी श्रेणी से संबंधित होने चाहिए	<p>1. अनाज, बाजरा और दालें - स्वास्थ्यकर गेहूँ अनाज (आटा, चावल), जौ (रागी, बाजरा), फलियां</p> <p>2. दूध, दूध उत्पाद, अण्डे, मांस और मछली - कम वसायुक्त दूध अथवा टोण्ड दूध, पुनःनिर्मित दूध, दही, दही निर्मित खाद्य, पनीर, अथवा कम वसा युक्त दुग्ध उत्पाद, चरबी मुक्त मांस, मुर्गा, मछली, अण्डे</p> <p>3. फल और सब्जियां - एक दिन में 300 ग्राम सब्जियां (जिसमें हरी पत्तेदार सब्जियां: 50 ग्राम; अन्य सब्जियां: 200 ग्राम और कंद मूल: 50 ग्राम सम्मिलित हैं)। ताजे फल (स्थानीय और मौसमी उत्पाद) 100 ग्राम प्रति दिन।</p> <p>4. तेल, वसा, गिरी और तिलहन - अखरोट, बादाम, पिस्ता, बिना नमक अथवा शर्करा के सेंकी गई गिरी</p> <p>5. प्रसंस्कृत/पकाए गए खाद्य - तैयार किया गया ताजा सूप, दलिया, पेय, जिसमें शर्करा का मिश्रण न किया गया हो, गर्म तेल में भूनी सब्जियां, अल्पाहार - उवली, सिकी अथवा भाप में पकायी, अनाज या दालें आधारित क्षुधावर्धक मसालेदार खाद्य परम्परागत और स्वास्थ्यकर व्यंजन जैसे इडली, उपमा, पोहा, खांडवी, ढोकला आदि</p>
यदा-कदा खाएं	ध्यानपूर्वक चुनें यदा-कदा खाए जाएँ— थोड़ी मात्रा में और न्यूनित आवृत्ति से।	<p>1. भोजन के अंत में परोसे जाने वाला मिष्ठान्न - आइसक्रीम, दूध-आधारित और डेयरी आधारित मिठाई/मिष्ठान्न</p> <p>2. पैकेज-बंद खाद्य - बिना तले, पनीर, डिब्बाबंद और परिरक्षित सब्जी, पैकेज-बंद मांस अथवा मछली उत्पाद, हरित श्रेणी में विनिर्दिष्ट से भिन्न अल्पाहार पर आधारित फल/सब्जी/धान्य/दाल, गिरियों और बीज।</p> <p>3. बेकरी उत्पाद - मैदे की ब्रेड, उच्च वसा युक्त बिस्कुट, रैप, सैंडविच,</p> <p>4. पेय पदार्थ - पैकेज-बंद 'हरा' श्रेणी में उल्लिखित से भिन्न सूप और जूस, धान्य अथवा माल्ट आधारित पेय पदार्थ, सोया दूध इत्यादि।</p>
संयम रखते हुए खाएं	उपलब्धता के संबंध में निरूत्साहित करें।	एचएफएसएस खाद्य - अधिक तेल में तले हुए खाद्य उदाहरणार्थ फ्रेंच फ्राई, तली हुई चिप्स, समोसा, छोले भटूरे, गुलाब जामुन। इत्यादि जैसे एच.एफ.एफ.एस उत्पाद; शर्करा डले कार्बोनेटित अथवा गैर-कार्बोनेटित पेय पदार्थ, तैयार खाद्य, नूडल, पिज्जा, बर्गर, कन्फेक्शनरी की वस्तुएँ, शर्करा और शर्करा आधारित उत्पाद इत्यादि।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./268/19]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th October, 2019

F. No. 15 (1) 2016/School Children Regulation/Enf/FSSAI.—The following draft of Food Safety and Standards (Safe food and healthy diets for School Children) Regulations 2019, which the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) propose to make, with the previous approval of the Central Government in exercise of powers conferred by clause (v) of sub-section (2) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006, (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (1) of section 92, for the information of persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhavan, Kotla Road, New Delhi – 110002.

The objections or suggestions which may be received from any person with respect to said draft regulations, before the expiry of the period specified above, will be considered by the Food Authority.

Draft Regulations

Chapter I: Preliminary

- 1. Short Title and Commencement** - (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Safe food and healthy diets for School Children) Regulations, 2019.
- 2. Definitions, -(1)** In these regulations, unless the context otherwise requires:
 - (a) **“Act”** means the Food Safety and Standards Act, 2006;
 - (b) **“Department of School Education”** means the nodal department of concerned Central or State or U.T that looks after the school education irrespective of nomenclature;
 - (c) **“Food Handler”** Food Handler is any person who directly handles packaged or unpackaged food, food equipment and utensils, or food contact surfaces and is therefore expected to comply with food hygiene requirements;
 - (d) **“Food Safety”** means assurance that food is acceptable for human consumption according to its intended use;
 - (e) **“Food Safety Display Board”** means an informative board displaying the FSSAI registration/license number of the FBO, basic food hygiene and safety tips to be complied by the FBO and mechanism for obtaining consumer feedback on the quality and safety of the food offered by it;
 - (f) **“Food Safety Supervisor”** Food Safety Supervisor (FSS) is a person who is trained to recognize and prevent risks associated with food handling in food business, holds a valid FSS certificate under Food Safety Training & Certification (FoSTaC) of FSSAI or training programme as approved by the Food Authority from time to time and shall be able to train & supervise the food handler;
 - (g) **“Healthy Diet”** is one which provides all the nutrients including the essential micro nutrients in required amounts and proper proportions;
 - (h) **“Schools”** means all types of schools whether pre-primary, primary, elementary, secondary, day care/ crèche, or boarding run by private entities, local bodies, government or aided by government;
 - (i) **“School Authority”** means Head of the Institution such as Principal, Headmaster etc. Governing Body, Trust or any other entity set up to govern and manage the school;

- (j) “**School campus**” means, for the purpose of these regulations, all areas of the property under the jurisdiction of the school that is accessible to students during the school hours and for residents of boarding schools/hostels;
- (k) “**School meals**” means all foods& beverages sold or supplied on the school campus through canteens/school mess/hostel kitchens/vending machines or any other method and include all meals served through mid-day meal kitchens and catered for students by the school.

(2) All other words and expression used herein and not defined, but defined in the Act, rules or regulations made thereunder, shall have the meanings assigned to them in the Act, rules or regulations, respectively.

3. Responsibilities of School Authority to ensure safe food and healthy diets on school premises

- 1) School Authority selling or catering school meals by itself in the school campus shall get registered registration as a Food Business Operator from the concerned authority under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 Rules and Regulations made thereunder and ensure that the food is safe and meet with nutrition requirement.
- 2) Any School Authority entering into a contract or transaction with a Food Business Operators (FBOs) selling or catering school meals on school campus shall ensure that such FBOs are duly registered or licensed under the provisions of the Act, Rules and Regulations made thereunder and ensure that the food is safe and compliant with nutrition requirements.
- 3) The Department of School Education shall ensure that all FBOs contracted by it for operation of the Mid-Day Meal scheme are registered or licensed under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006, Rules and Regulations made thereunder and ensure that the food is safe and compliant with nutrition requirements.
- 4) The FBOs selling or catering food on school campus shall ensure compliance to the requirements of sanitary and hygienic practices to the food service establishments under Schedule 4, Food Safety Display Board and Food Safety Supervisor(s) as prescribed under the Food Safety Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.
- 5) School Authority shall ensure that no person shall offer or expose for sale of pre-packaged foods which are referred to as foods high in fat, salt and sugar as per the Food Safety and Standards (Labeling and display) Regulations, 2019 to school children in school canteens/ mess premises/ hostel kitchens or within 50 meters of the school campus.

4. Promotion of safe and healthy foods in and around the school premises:

- 1) The Food Authority or the State Food Authority shall encourage schools to adopt a comprehensive program for promoting Safe food and Health diets amongst school children and meet specified benchmarks to convert school campus into ‘Eat Right Campus’ that focus on serving of safe and healthy food, local and seasonal food and no food waste.
- 2) The School Authority shall encourage and promote consumption of a safe and balanced diet in the school canteen/mess/ kitchen based on guidance from “Dietary guidelines for Indians – A Manual” issued by National Institute of Nutrition and other expert institutions/ authorities.
- 3) The School Authority shall ensure that the FBOs supplying prepared school meals in the school premise is identifying and selecting foods to be served / sold on the basis of the broad guidelines given in **Schedule I** and as per the direction issued by the Food Authority or the Commissioner of Food safety of the state.
- 4) The School Authority may engage with nutritionists, dietitians, nutrition associations or seek parental support to assist in the drafting of menu for the children, periodically.

5. Food marketing and advertisement to school children

- 1) Food Business Operators manufacturing HFSS food products shall not advertise or offer for free sale of such foods to children in school premises or within 50 meters of the School campus.
- 2) When marketing foods to children, FBOs shall:
 - (a) Depict and package/serve food in reasonable portion sizes and not encourage overeating directly or indirectly.
 - (b) Develop new products that help children eat healthy, especially with regard to nutrient density, energy density, and portion size.

- (c) Reformulate products to improve their nutritional quality, including adding more fruits, vegetables, and whole grains, and reducing portion sizes, calories, sodium, refined sugars, and saturated and trans fats.
 - (d) Only offer premiums and incentives such as toys, trading cards, apparel, club memberships, contests, reduced-price specials, or coupons with foods, meals, and brands that meet the nutrition criteria described above.
 - (e) Use sponsorship of sporting, school, and other events for children only with brands and foods that meet the above nutrition criteria.
- 3) FBOs shall support healthy eating in schools and not market, sell, or give away low-nutrition foods or brands anywhere on school campuses, including through:
- (a) logos, brand names, spokes-characters, product names, or other product marketing on/in vending machines; books, curricula, and other educational materials; school supplies; posters; textbook covers; and school property such as scoreboards, signs, athletic fields, buses, and buildings.
 - (b) educational incentive programs that provide food as a reward.
 - (c) direct sale of low-nutrition foods.
 - (d) free samples or coupons.
 - (e) school fundraising activities.
 - (f) banner ads or wallpaper on school computers.

6. Monitoring and Surveillance.

- 1) The School Authority shall have a system of regular inspection of premises to ensure that safe, healthy and hygienic food is served to students. The Schools Authority may appoint a Health and Wellness Coordinator or Health and Wellness team, who shall act as the nodal person(s) to monitor availability of safe, healthy and hygienic food.
- 2) The State Food Authority shall conduct surveillance and periodic inspection of Food Business Operators so as to ensure that compliance of the Act and regulations made thereunder are complied with.
- 3) If the School Authority, without reasonable grounds, fails to comply with the provisions under these Regulations, the Central or State Food Authority shall take up the matter with the concerned Education Department and/or Affiliation Body to take appropriate action.
- 4) The State Level Advisory committee (SLAC) constituted under the sub-regulation 2.1.15 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 shall create a sub-committee to monitor the implementation of this regulation and to ensure availability of safe and wholesome food to school children.
- 5) The sub-committee shall include representatives from the Department of School Education, and public health professionals in the field of foods and nutrition. The sub-committee shall meet at least twice in a year.
- 6) The sub-committee shall recommend list of food groups and preparations which should be served / sold in the school canteen/mess/ kitchen within the State based on local variations in the diets of Indians and as per the broad guidelines given in **Schedule I** of these regulations.

Schedule-I

[see regulation 5(4) and 7(3)]

General Guidance for Providing Safe and Wholesome Food to Children

- Meal-times in schools should be mandatory to inculcate healthy eating habits in children.
- Safe drinking water should be provided to all students free of cost.
- A variety of foods to be provided across the week, as a general principle. The school menu should have cereal-protein combination and a micronutrient rich meal for students.

- Use a combination of whole grains, millets, foods of animal origin like milk, eggs, etc. Fresh, seasonal and local produce should be utilized for the preparation of the meals. Desserts, packed foods, bakery products and pre-packaged beverages must be consumed in moderation.
- Cooking oil/ghee should not be consumed more than 25g per day. Use of re-heated fats and oils should be avoided.
- In order to make the meals more nutritious, fortified wheat flour, rice, milk, edible oil and double fortified salt as per the Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018 may be used.
- Snacks should provide 100-150 kcals per serving, while the meals must provide 300-500 kcals of energy, 18-20 g of proteins and with micronutrients from fruits, vegetables or fortified staples.
- Special nutrient dense menu with supplements may be provided for athletes or students involved in various sports.

General guidance for selection of Foods

Guideline	Inclusion in Menu	List of Foods & Beverages
Eat Adequately	Always a part of the menu – 75-80% of the foods should belong from this category	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cereals, Millets and Pulses – whole wheat grain (atta, rice), Millets (ragi, bajra), Legumes 2. Milk, Milk products, egg, meat and fish –Low fat milk or toned milk, reconstituted milk, curd, yoghurt, paneer, or low fat milk products, lean meat, chicken, fish, egg 3. Fruits and Vegetables – 300g of vegetables (including green leafy vegetables: 50g; other vegetables: 200g and roots and tubers: 50g) in a day. Fresh fruits (Local and seasonal produce) 100g per day. 4. Oils, fats, nuts and oilseeds – walnuts, almonds, pistachios, roasted nuts without salt or sugar, 5. Processed/ cooked Foods–Freshly made soup, porridge, beverages with no added sugar, stir fried vegetables, snacks - boiled, baked or steamed, cereal or pulses based savoury traditional and healthy recipes such as idli, upma, poha, khandvi, dhokla etc.
Eat Moderately	Select carefully To be eaten occasionally – in small portion size and reduced frequency	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desserts - Ice-creams, milk-based and dairy based sweetmeats/desserts 2. Packed foods- not fried, cheese, canned and preserved vegetable, packaged meat or fish products, fruits/vegetables/cereal/pulses based snacks other than those mentioned in green category, nuts and seeds 3. Bakery Products - white breads, high fat biscuits, wraps, sandwiches 4. Beverages - Packaged soups & juices other than those mentioned in Green category, cereal or malt based beverages, soya milk,etc.
Eat Sparingly	Discourage availability	<ul style="list-style-type: none"> • HFSS foods - Deep fried foods examples french fries, fried chips, samosa, chola bhatura, gulab jamun etc.Sugar sweetened carbonated or non-carbonated beverages, ready to eat food, noodles, pizzas, burgers, Confectionery items, sugar and sugar based products etc.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer
[ADVT.-III/4/Exty./268/19]