

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
(खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत स्थापित एक सांविधिक प्राधिकरण)
(प्रशिक्षण प्रभाग)

एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002

दिनांक 17.03.2020

विनियामक अधिकारियों के प्रशिक्षण के लिए प्रशिक्षण/ गेस्ट फेकल्टी के रूप में
व्यक्तियों के चयन के लिए रुचि की अभिव्यक्ति का आमंत्रण

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई) की स्थापना खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अंतर्गत की गई है और इसे खाद्य वस्तुओं के लिए विज्ञान आधारित मानकों का निर्धारण करने और उनके विनिर्माण, भण्डारण, संवितरण, बिक्री और आयात करने के विनियमन का कार्यादेश सौंपा गया है ताकि मानव खपत के लिए सुरक्षित और पौष्टिक खाद्य की उपलब्धता सुनिश्चित की जा सके।

1. खाद्य सुरक्षा और मानक नियम, 2011 के नियम 2.1 द्वारा विनियामक अधिकारियों के प्रशिक्षण का कार्यादेश सौंपा गया है। तदनुसार, एफएसएसएआई विनियामक अधिकारियों के प्रशिक्षण के दौरान निम्नलिखित विषयों (माइयूल-वार) पर गेस्ट फेकल्टी के रूप में व्याख्यान देने के लिए प्रशिक्षकों का पैनल बनाने पर विचार कर रहा है।

माइयूल सं.	विषय
1	एफ एस एस अधिनियम, 2006 का प्रारंभ, एफ.एस.एस.ए.आई., राज्य एफडीए आदि की संरचना और कार्य
2.	खाद्य सुरक्षा अधिकारी, उनकी शक्तियां और कर्तव्य (विस्तारपूर्वक)
3.	खाद्य सुरक्षा के मूल तत्व, अपमिश्रण और संदूषक, उभरती समस्याएं, मानकीकरण और एफएसएमएस
4.	पंजीकरण और लाइसेंसिंग
5.	निरीक्षण, लेखा परीक्षा और स्वच्छता रेटिंग
6.	नमूने लेना और प्रयोगशाला नेटवर्क
7.	अपराध और शास्तियां और मामला अध्ययन सहित न्यायिक निर्णय
8.	अन्य विद्यमान और घनिष्ठ रूप से संबंधित खाद्य कानून
9.	आयातित खाद्य वस्तुओं की गुणवत्ता की निगरानी और कोडेक्स
10.	खाद्य कारोबारियों की क्षमता निर्माण और व्यावहारगत परिवर्तन, एफएसएसएआई की पहल और उपभोक्ताओं से संबंध
11.	व्यावहारगत पहलू

उपर्युक्त दिए गए विषयों के अंतर्गत जिन विषयों को शामिल किया गया है, वे इस रुचि की अभिव्यक्ति के साथ संलग्न मसौदा पाठ्यक्रम में विनिर्दिष्ट हैं।