

तुरन्त जारी हेतु

प्रेस रीलीज

प्रशिक्षित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों के माध्यम से केन्द्रिय सरकारी विभागीय केन्टीनों में सुरक्षित खाद्य को बढ़ावा देने के लिये एफएसएसएआई प्रतिबद्ध

नई दिल्ली, जून 16, 2018: अपने प्रकार की अनोखी पहल की शुरुआत करते हुए एफएसएसएआई ने विभिन्न केन्द्रिय सरकारी विभागीय केन्टीनों में सुरक्षित खाद्य को बढ़ावा देने के लिये प्रतिदिन हजारों कर्मचारियों को भोजन परोसने वाले खाद्य पर्यवेक्षकों के लिये खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण कार्यक्रम का अयोजन किया है। यह कार्यक्रम एफएसएसएआई की अभी हाल ही में शुरु की गई कार्यस्थल पर सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन (एसएनएफ@वर्कप्लेस) का हिस्सा थी जिसका लक्ष्य लोगों को सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य और स्वास्थ्यवर्धक आहार के लिये शिक्षित करना और कार्यस्थल पर सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन के लिये सम्पूर्ण ईकोतंत्र विकसित करना है। इस से रोजगारप्रदाताओं को अपने कर्मिकों के लिये सुरक्षित एवं स्वास्थ्यवर्धक खाद्य सुनिश्चित करने के लिये एक व्यवस्थित प्रक्रिया अपनाने के लिये प्रोत्साहन मिलता है जिस से न केवल कर्मचारियों के लिये यह कल्याणकारी साबित होता है बल्कि इस से कार्यस्थल पर उत्पादकता में वृद्धि करने में भी सहायता मिलती है। इस पहल में एक व्यापक व्यवस्था को अपनाया गया है जिस से कार्यालय प्रशासन अपने यहां लागू कर एक व्यवस्था विकसित करने के साथ प्रत्येक कर्मिक के लिये कार्यस्थल पर सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन सुनिश्चित कर सकते हैं; इस में केन्टीनों के द्वारा परोसे जाने वाले खाद्य को सुरक्षित एवं पौष्टिक बनाने के लिये विशिष्ट प्रथाएं एवं दिशा निर्देश दिये गये हैं जिस से कि सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य सुनिश्चित किया जा सके; यह कर्मिकों को कार्यस्थल पर खाने एवं स्वस्थ रहने के लिये विभिन्न क्या करें और क्या नहीं करें, उपयोगी टिप्स और सुझाव भी देता है और उनके द्वारा खाये जाने वाले खाद्य के स्वास्थ्य पर पडने वाले प्रभावों के बारे में जानकारी भी प्रदान करता है।

देश के सबसे बड़े रोजगारप्रदाता होने के कारण सरकार ने एसएनएफ@वर्कप्लेस पहल को अपनाया है तथा 80 से अधिक विभागीय केन्टीनों के प्रशिक्षु खाद्य सुरक्षा एवं स्वच्छता प्रथा की प्रशिक्षण एवं क्षमता निर्माण कार्यशाला में भाग ले रहे हैं। यह प्रशिक्षण का प्रथम चरण है और इस का लक्ष्य सभी विभागीय केन्टीनों को एक निश्चित समयावधि में इस पहल में शामिल करना है। अधिकतम प्रतिभागिता सुनिश्चित करने के लिये कर्मिक एवं प्रशिक्षण विभाग के माध्यम से एफएसएसएआई के प्रशिक्षण सहयोगी (ग्रीन फूड कन्सलटैन्सी) प्रशिक्षुओं को अन्य सभी विभागीय केन्टीनों में भेजेगा। सभी सरकारी केन्टीनों को एफएसएस विनियम, 2006 के अन्तर्गत लाईसेंस/पंजीकृत करने के लिये एफएसएसएआई ने मौके पर ही पंजीकरण की सुविधा प्रशिक्षण के दिन ही उपलब्ध करवाई है और खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्डों का वितरण पंजीकृत केन्टीनों को किया है।

इस प्रशिक्षण कार्यक्रम को विभिन्न केन्द्रिय सरकारी विभागीय केन्टीनों एवं कैफेटेरियाओं को सांस्थानिक बनाते हुए इन्हें खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण एवं प्रमाणन (फोस्टेक) के साथ एकीकृत किया है जिसका लक्ष्य प्रत्येक खाद्य व्यापारकर्ता के पास कम से कम 25 खाद्य हैण्डलरों पर एक प्रशिक्षित एवं प्रमाणित पर्यवेक्षक या खाद्य स्थापनाओं में कम से कम एक प्रशिक्षित एवं प्रमाणित पर्यवेक्षक अवश्य होना चाहिए। इस उद्देश्य के लिये एफएसएसएआई के प्रशिक्षण सहयोगियों के सहयोग से प्रशिक्षित विषय विशेषज्ञ के द्वारा प्रशिक्षण प्रदान किया जाता है।

मीडिया पूछताक्ष के लिये सम्पर्क करें:

रुचिका शर्मा

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

ईमेल: sharmaruchika.21@gmail.com

fssai



FOOD SAFETY AND STANDARDS
AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food