

पीएमएफएमई  
के अंतर्गत  
मास्टर प्रशिक्षकों  
के लिये  
ईडीपी प्रशिक्षण कार्यक्रम  
(पाठ्य सामग्री, भाग-3)



**खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकासविभाग  
राष्ट्रीयखाद्यप्रौद्योगिकीउद्यमिताऔरप्रबंधनसंस्थान**

यूजीसीअधिनियम, 1956 कीधारा 3 के तहत मानित विश्वविद्यालय (डी-नोवोश्रेणी)  
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार, सोनीपत, हरियाणा, भारत के तहत एक स्वायत्त  
संस्थान

## अनुक्रमणिका

1. एमएसएमई के लिए डिजिटल मार्केटिंग.....	1
2. स्वच्छता और एफएसएसएआई मानक.....	11

## 1. एमएसएमई के लिए डिजिटल मार्केटिंग

डॉ हरि शंकर श्याम

### सूक्ष्म और लघु व्यवसायों के लिए डिजिटल मार्केटिंग और लीड जनरेशन

#### परिचय

21वीं सदी के दूसरे दशक में डिजिटल मार्केटिंग ने विश्व स्तर पर महत्व प्राप्त कर लिया है। इसने संगठनों की प्रचार लागत को काफी कम कर दिया है और दुनिया के सबसे दूर के कोने तक उनकी पहुंच बढ़ा दी है, बशर्ते कि उपभोक्ता एक इंटरनेट सुविधा से जुड़ा हो। आखिरकार, डिजिटल मार्केटिंग छोटे और सूक्ष्म उद्यमों के लिए वरदान साबित हुई क्योंकि वे अब वैश्विक स्तर पर काम कर सकते हैं। धीरे-धीरे, कई छोटी और सूक्ष्म कंपनियां समाज में अपने उत्पादों और सेवाओं को बढ़ावा देने के लिए अपनी वेबसाइट और सोशल मीडिया पेज विकसित कर रही हैं, हालांकि बहुत से छोटे और सूक्ष्म उद्यम डिजिटल मार्केटिंग के रुझानों का पालन नहीं कर रहे हैं, इसलिए इस तरह के प्रशिक्षण का महत्व कार्यक्रम पहले की तरह बढ़ जाते हैं। भारतीय प्रधान मंत्री श्री नरेंद्र मोदी ने अखिल भारतीय स्तर पर और दुनिया भर में हमारे छोटे और सूक्ष्म व्यवसायों को बढ़ावा देने के लिये, “आत्मनिर्भर भारत” कार्यक्रम के माध्यम से वैश्विक स्तर पर देश की आत्मनिर्भरता को बढ़ावा देने पर जोर दिया है। भारत में सूक्ष्म और लघु व्यवसायों के उत्पादों और सेवाओं को बढ़ावा देने के लिए प्रमुख समाधानों में से एक उन्हें डिजिटल रूप से परिवर्तित करना या कम से कम उनकी कुछ प्रक्रियाओं को परिवर्तित करना है।

#### डिजिटल मार्केटिंग और इंटरनेट आधारित मार्केटिंग चैनल

डिजिटल मार्केटिंग एक प्रकार का विज्ञापन या अधिमानतः मार्केटिंग संचार है जो विभिन्न ऑनलाइन और डिजिटल चैनलों के माध्यम से दिया जाता है। ये चैनल ईमेल, सर्च इंजन, सोशल मीडिया, वेबसाइट, मोबाइल, एफिलिएट मार्केटिंग, वीडियो मार्केटिंग, इन्फ्लुएंसर मार्केटिंग आदि हैं। डिजिटल मार्केटिंग के आगमन के साथ हमने देखा है कि हमारी पारंपरिक मार्केटिंग प्रणाली को उनके दृष्टिकोण में समग्र बदलाव की आवश्यकता है और अब आवश्यकता है पारंपरिक बनाम डिजिटल मार्केटिंग के सही मिश्रण की। इसे और अधिक समझने के लिए हम इस अंतर को इस तालिका से समझ सकते हैं;

#### तालिका 1: पारंपरिक और डिजिटल मार्केटिंग के उपकरण

पारंपरिक मार्केटिंग	डिजिटल मार्केटिंग
अमापनीय	रियल टाइम
उच्च बजट	मापनीय
व्यावसायिक सामग्री	यूजर द्वारा बनाई गई सामग्री
अनिश्चित पहुंच क्षमता	कम लागत
सीमित दर्शक	निश्चित पहुंच क्षमता
खराब विश्लेषिकी	गहन विश्लेषिकी

तालिका 1 से कोई भी पारंपरिक मार्केटिंग और डिजिटल मार्केटिंग के बीच दिलचस्प अंतर देख सकता है। डिजिटल मार्केटिंग में जानकारी का विश्लेषण करने की क्षमता हमारी भविष्य की मार्केटिंग रणनीतियों को तैयार करने में हमारी मदद करने वाली है। डिजिटल मार्केटिंग और विशेष रूप से डिजिटल मार्केटिंग के इंटरनेट-आधारित चैनलों के माध्यम से प्रचार के लिए, सूक्ष्म और छोटे संगठनों को निम्नलिखित डिजिटल मार्केटिंग चैनलों को समझने की आवश्यकता है:

- सर्च इंजन ऑप्टिमाइज़ेशन
- ई-मेल मार्केटिंग
- सोशल मीडिया मार्केटिंग
- सर्च इंजन मार्केटिंग
- कंटेंट मार्केटिंग
- एफिलिएट मार्केटिंग
- मोबाइल मार्केटिंग

कई अन्य चैनल भी उपलब्ध हैं लेकिन उपर्युक्त चैनल प्रमुख डिजिटल मार्केटिंग चैनल हैं। वे सही रणनीति के साथ प्रचार टूल का सही सेट प्रदान करते हैं जो संगठनों को पर्याप्त संख्या में व्यावसायिक लीड उत्पन्न करने में मदद कर सकते हैं।

सर्च इंजन ऑप्टिमाइज़ेशन (एसईओ) मुख्य रूप से ऑर्गेनिक सर्च इंजन परिणामों के माध्यम से वेबसाइट ट्रैफिक की मात्रा और गुणवत्ता बढ़ाने की एक तकनीक है। एसईओ में कीवर्ड्स का चयन बहुत महत्वपूर्ण हो जाता है।

ईमेल मार्केटिंग, मार्केटिंग का एक रूप है जहां लक्षित दर्शकों को ज्यादा संख्या में और कस्टमइज्ड मेल भेजे जा सकते हैं। ईमेल मार्केटिंग में कोई भी पूरा विश्लेषण देख सकता है जो हमें ईमेल मार्केटिंग के लिए अपने अभियान को नया स्वरूप देने में मदद कर सकता है। यह कुछ घोषणाओं, नए उत्पाद आगमन, छूट और अन्य सेवाओं को संप्रेषित करने में भी मदद करता है।

सोशल मीडिया मार्केटिंग विभिन्न सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म के माध्यम से किसी संगठन के उत्पादों और सेवाओं का प्रचार है। फेसबुक, व्हाट्सएप, लिंकडइन, ट्विटर, इंस्टाग्राम, यूट्यूब, पिंटरेस्ट आदि प्रमुख सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म हैं। यह लक्षित दर्शकों से जुड़ने के सबसे तेज़ तरीकों में से एक है। यह कई गुणवत्ता लीड उत्पन्न करने में भी मदद करता है।

सर्च इंजन मार्केटिंग भी एसईओ की तरह है लेकिन फर्क सिर्फ इतना है कि यहां हमें पेज विज्ञापनों के जरिए वेबसाइट या लैंडिंग पेज पर ट्रैफिक मिल रहा है। इस तरीके से सर्च इंजन के टॉप सर्च पर कोई बहुत तेजी से आ सकता है। सर्च इंजन मार्केटिंग का उपयोग करके कंपनियां या संगठन बहुत अधिक सशुल्क लीड प्राप्त कर सकते हैं।

कंटेंट मार्केटिंग एक रणनीतिक मार्केटिंग दृष्टिकोण है और पिछले कुछ वर्षों में इसे महत्वपूर्ण स्थान मिला है। इस प्रकार की मार्केटिंग में किसी भी संगठन के उत्पाद और सेवाओं को बढ़ावा देने के लिए ऑनलाइन सामग्री जैसे वीडियो, चित्र, क्रिएटिव, ब्लॉग आदि बनाना होता है। कंटेंट मार्केटिंग में उद्देश्य मार्केटियर द्वारा वांछित कार्रवाई करते हुए लक्षित दर्शकों की रुचि को प्रोत्साहित करना है।

एफिलिएट मार्केटिंग बहुत तेजी से बढ़ रहा है और बहुत सारे युवाओं को एफिलिएट मार्केटियर बनने के लिए आकर्षित कर रहा है। इन एफिलिएट मार्केटियर ने कुछ एफिलिएट मार्केटिंग साइट्स पर खुद को पंजीकृत करके अच्छा कमीशन अर्जित कर सकते हैं या फिर एफिलिएट मार्केटियर बनकर कुछ संगठन के उत्पादों और सेवाओं को सीधे बढ़ावा दे सकते हैं। ये मार्केटियर अपनी सामग्री के माध्यम से प्रचार करते हैं और दर्शकों को संगठन द्वारा बनाए गए लैंडिंग पृष्ठ पर ले जाने का प्रयास करते हैं।

मोबाइल मार्केटिंग काफी बढ़ रही है और कोई भी अपने मोबाइल से अनुभव कर सकता है कि अब प्रचार केवल एसएमएस, एमएमएस या अन्य मोबाइल मैसेजिंग तक ही सीमित नहीं है

बल्कि इन-ऐप विज्ञापन, वेब विज्ञापन आदि से भी प्रचार किया जा सकता है। लक्षित दर्शकों तक इसकी बहुत तेजी से पहुंच है।

### लीड जनरेशन

लीड जनरेशन सूक्ष्म और लघु संगठनों के लिए सबसे बड़ी चुनौतियों में से एक है और डिजिटल मार्केटिंग उन्हें तेजी से लीड उत्पन्न करने में मदद कर सकती है। लेकिन सही लीड प्राप्त करने के लिए एक बहुत मजबूत रणनीति की भी आवश्यकता होती है अन्यथा व्यक्ति कई लीड उत्पन्न कर सकता है लेकिन जिसमें कई लीड खराब लीड होंगे।

अच्छी लीड नहीं मिलने के कारण निम्नलिखित हैं:

- प्रासंगिक लक्षित दर्शकों को खोजने में सक्षम नहीं - लीड जनरेशन के लिए डिजिटल अभियान चलाते समय संगठन या एजेंसी गलत लक्ष्यीकरण के लिए चली गई, जैसे कोई कंपनी महिलाओं के लिए हर्बल सौंदर्य उत्पाद बना रही थी, लेकिन लीड जनरेशन के लिए सभी को लक्षित कर रही थी।
- खराब आवश्यकता विश्लेषण - उपभोक्ता और उपभोक्ता खंडों की आवश्यकता का विश्लेषण किया जाना महत्वपूर्ण है। यदि आवश्यकता विश्लेषण ठीक से नहीं किया गया है, तो मार्केटियर अवांछित उत्पादों या सेवाओं को अनिच्छुक उपभोक्ता क्षेत्रों में बढ़ावा दे सकता है। सोशल मीडिया एक ऐसा मंच है जहां लोग अपनी आत्मीयता और इच्छाओं को व्यक्त करते हैं। मार्केटिंग के पारंपरिक तरीके अक्सर खराब आवश्यकता विश्लेषण के जाल में फंस जाते हैं।
- निम्न गुणवत्ता सामग्री:- उपभोक्ताओं को उनकी सामाजिक-आर्थिक स्थिति के आधार पर प्रासंगिक सामग्री को पेश करना लीड जनरेशन के लिए महत्वपूर्ण है। इसे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिये जरूरी ऑटोमोबाइल क्षेत्र के विभिन्न उदाहरणों के माध्यम से समझाया जा सकता है जहां लीड जनरेशन के लिए सही सामग्री महत्वपूर्ण है।
- विश्लेषिकी का खराब उपयोग या कोई विश्लेषिकी नहीं: - मार्केटिंग के पारंपरिक तरीके में अक्सर विश्लेषिकी (एनालिटिक्स) का लगभग कोई उपयोग नहीं होता है। उपभोक्ता की आवश्यकता का आकलन करते समय लघु और सूक्ष्म उद्यम अनुमान कार्य पर निर्भर करते हैं जिसमें अपव्यय या इन्वेंट्री हो सकती है। डिजिटल मार्केटिंग टूल सटीक विश्लेषण प्रदान करते हैं।

- अस्थिर ऑनलाइन उपस्थिति: - युवाओं और शिक्षित उपभोक्ताओं का एक महत्वपूर्ण हिस्सा इंटरनेट आधारित सूचनाओं पर निर्भर करता है, जबकि अधिकांश छोटे और सूक्ष्म उद्यमों की इंटरनेट पर उपस्थिति नगण्य है और सोशल मीडिया पर भी बहुत कम उपस्थिति है।
- कस्टमर जर्नी मैपिंग नहीं करना:- उपरोक्त उपभोक्ता सेगमेंटेशन और असेसमेंट के सभी टूल के अलावा, ग्राहक यात्रा मैपिंग की भूमिका छोटे और सूक्ष्म उद्यमों के लिए बहुत महत्वपूर्ण है। पहले उल्लिखित सभी दृष्टिकोण उपभोक्ता के पिछले व्यवहारों पर आधारित हैं जबकि उपभोक्ता यात्रा मानचित्रण व्यवहारिक उन्नति की ओर संकेत करता है। ग्राहक यात्रा मानचित्रण तभी संभव हो सकता है जब हम एक से अधिक स्रोतों से जानकारी प्राप्त कर सकें और उपभोक्ता के आगे के व्यवहार का मिलान और भविष्यवाणी करने का प्रयास कर सकें।

इस प्रकार एक संगठन खराब लीड जनरेशन से बच सकता है और ऊपर बताए गए तरीकों को अपनाकर अपनी लीड बढ़ा सकता है। अगले खंड में लीड जनरेशन का विवरण समझाया जा रहा है।

व्यवसाय के विकास और उनके उत्पादों की बिक्री क्षमता को साकार करने के लिए अच्छी गुणवत्ता वाले लीड का निर्माण महत्वपूर्ण है। लीड जनरेशन के मूल सिद्धांत निम्नलिखित हैं:

- क) खरीदार के व्यक्तित्व को परिभाषित करना: - खरीदार के व्यक्तित्व को जानने और परिभाषित करने में डिजिटल मार्केटिंग बहुत प्रभावी हो सकती है। पहचान, लक्ष्यीकरण और वर्गीकरण के डिजिटल तरीके के स्पष्ट लाभ हैं।
- ख) लक्षित दर्शकों का विकास:- उपभोक्ता की पहचान और उनके व्यवहार के साथ लक्ष्यीकरण अधिक प्रभावी हो जाता है।
- ग) प्रभावी चैनलों की पहचान करना:- एक बार जब उपभोक्ता वर्गों की पहचान हो जाती है और उन्हें अलग कर दिया जाता है, तो उनसे संपर्क करने और उनसे संवाद करने के लिए प्रभावी चैनलों का चयन करना आसान हो जाता है।
- घ) लीड फ़नल बनाना: - जैसा कि चित्र 1 में बताया गया है, लीड फ़नल को प्रमुख उपभोक्ताओं के लिए 'मार्केटिंग योग्य लीड' और 'बिक्री योग्य लीड्स के प्रति जागरूकता' - को समायोजित करके बनाया जा सकता है।

- ड) सामग्री विकसित करना: - हमारे संभावित उपभोक्ताओं तक पहुंचने के लिए सामग्री के विकास के लिए डिजिटल उपकरण बहुत सहायक हैं।
- च) प्रभावी लीड पोषण: - इस खंड में उपभोक्ताओं को इंटरनेट के माध्यम से आसानी से शामिल किया जा सकता है और उनका पोषण किया जा सकता है। माध्यम प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष हो सकता है।
- छ) मजबूत ग्राहक संबंध प्रबंधन: - इंटरनेट की मदद से संबंध प्रबंधन की एक अनुकूलित योजना को बनाए रखा जा सकता है।
- ज) लक्षित दर्शकों का विकास करना: - डिजिटल उपकरण दर्शकों को उनके आकार या भौगोलिक स्थिति के बावजूद लक्षित करने के लिए अपेक्षाकृत आसान होते हैं।
- झ) भौगोलिक:- जीआईएस और जीपीएस सेवाओं के साथ इंटरनेट उपभोक्ताओं को भौगोलिक श्रेणियों में आसानी से वर्गीकृत करता है।
- ञ) सोशियोग्राफिक:- इंटरनेट उपभोक्ताओं की सामाजिक और आर्थिक श्रेणियों में उनकी पिछली पसंद और गतिविधियों के आधार पर आसानी से वर्गीकृत कर सकता है।
- ट) साइकोग्राफिक:- सोशल मीडिया पोस्ट उपभोक्ताओं का मनोवैज्ञानिक रूप से आकलन करने में बहुत उपयोगी हैं।
- ठ) जनसांख्यिकीय:- अधिकांश जनसांख्यिकीय संकेतक और चर इंटरनेट पर आसानी से उपलब्ध हैं जिनका उपयोग लीड जनरेशन में किया जा सकता है।
- ड) व्यवहार:- जनसांख्यिकीय और पसंद आधारित जानकारी का सही मिश्रण उपभोक्ताओं के व्यवहारिक प्रोफाइल का निर्माण कर सकता है।

डिजिटल मार्केटिंग चैनलों को पिछले अनुभागों में समझाया गया है। एक बार जब लीड जनरेशन की मूलभूत प्रक्रियाओं का पूरी तरह से पालन किया जा रहा है तो इसे डिजिटल मार्केटिंग के अपने संबंधित चैनलों के साथ मिला दिया जा सकता है।

### लीड जनरेशन के लिए प्रभावी चैनलों की पहचान करना (ऑनलाइन)

लीड जनरेशन के चैनलों का विस्तृत विवरण पिछले अनुभागों में उल्लिखित है। इन चैनलों को प्रस्तुत करने का विचार लीड जनरेशन दृष्टिकोणों के उनके सही सेट के साथ उनकी पहचान करना और उनका मिलान करना है।



- सामाजिक मीडिया
- पीपीसी विज्ञापन
- कूपन पंजीकरण
- रेफरल
- सर्च इंजन
- सर्वेक्षण
- आयोजन पंजीकरण
- 

### लीड फ़नल बनाना



चित्र 1: लीड फ़नल बनाना

जैसा कि चित्र में बताया गया है, जागरूकता पैदा करने से लेकर लीड कैप्चर करने, प्रॉस्पेक्ट बिल्डिंग और एमक्यूएल (मार्केटिंग योग्य लीड) को अलग करने तक एक लीड फ़नल बनाया जा सकता है।

### लीड जनरेशन के लिए कंटेंट मैटेरियल विकसित करना

सामग्री सामग्री के लिए चेकलिस्ट निम्नलिखित हैं।

- उत्पाद ब्रोशर
- ग्राफिक पोस्ट
- ऑफर पर्चे
- उत्पाद/सेवा वीडियो
- ग्राहक से अनुशंसा
- उत्पाद/सेवा वीडियो मैनुअल

- उत्सव प्रचार पोस्ट
- लॉयल्टी ऑफ़र
- इन्फ्लुएंसर कनेक्ट

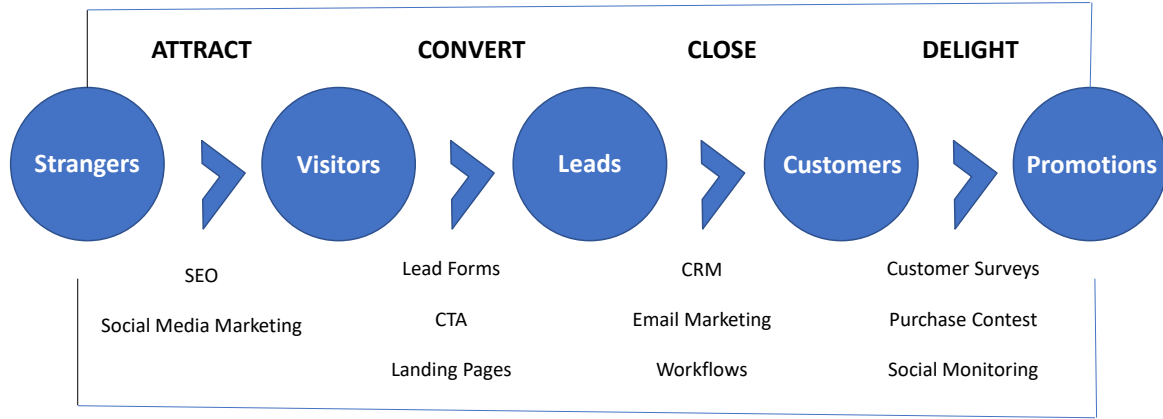
सामग्री की उपर्युक्त श्रेणियों को डिजिटल स्वरूपों में तैयार करने की आवश्यकता है। लीड जनरेशन के लिए सामग्री बनाने के लिए प्रतिभागी उन्हें एक चेकलिस्ट के रूप में उपयोग कर सकते हैं।

### **प्रभावी लीड पोषण**

लीड जनरेशन के साथ लीड पोषण भी उतना ही महत्वपूर्ण है। डिजिटल मार्केटिंग के मामले में लीड पोषण के चरण निम्नलिखित हैं। इस शब्द पर विस्तार से चर्चा की जाएगी जबकि इनके सामान्य अर्थ नीचे दिए गए हैं।

- ईमेल अनुवर्ती :- नियमित या आवधिक ईमेल
- रिटारगेटिंग और लाइफ टाइम वैल्यू क्रिएशन:- सीक्वेंशियल और पीरियोडिक रिटारगेटिंग और लाइफ टाइम के लिए वैल्यू क्रिएट करना। मार्केटिंग के पारंपरिक तरीके के मामले में शब्दों के अर्थ लगभग समान हैं, हालांकि, इन तरीकों में उपयोग किए जाने वाले उपकरण अलग हैं।
- विज्ञापन निजीकरण:- भौगोलिक स्थिति, भाषा डबिंग और अन्य के लिए निजीकृत विज्ञापन।
- वन टू वन फेस इंटरैक्शन: - डिजिटल मीडिया उपभोक्ताओं के साथ आमने-सामने बातचीत करने के अवसर प्रदान करता है।
- आवश्यकता विश्लेषण के भाग के रूप में ग्राहक सर्वेक्षण: उपभोक्ताओं के लिए विभिन्न उपकरण हैं जो दोनों पक्षों के लिए सुविधाजनक हैं। ये सर्वेक्षण संगठनों को लीड जनरेशन के नए क्षेत्रों का पता लगाने में मदद करते हैं।

### **लीड जनरेशन फाउंडेशन मॉडल**



चित्र 2: लीड जनरेशन फाउंडेशन मॉडल

लीड जनरेशन फाउंडेशन मॉडल अजनबियों से प्रमोटरों की ओर बढ़ता है। यह आकर्षित करने, परिवर्तित करने, करीब करने और प्रसन्न करने के साथ काम करता है। चित्र 2 में, उपकरणों का भी नीचे उल्लेख किया गया है क्योंकि उनका उपयोग लीड जनरेशन फाउंडेशन मॉडल के विभिन्न चरणों में किया जा रहा है।

### लीड जनरेशन उपकरण

- गूगल मैप्स परिणाम:- गूगल मैप का इस्तेमाल लीड जनरेशन के लिए क्षेत्रों को मार्किंग और डी-मार्किंग में किया जा सकता है।
- ईमेल मार्केटिंग स्थानीय डेटाबेस: - ई-मेल संग्रह उच्च संभावित उपभोक्ताओं तक पहुंचने का सबसे आसान तरीका है।
- व्हाट्सएप मार्केटिंग:- व्हाट्स एप मार्केटिंग लीड जनरेशन के लिए एक व्यक्तिगत और इंटरैक्टिव प्लेटफॉर्म प्रदान करता है।
- हंटर:- उपभोक्ताओं की प्रत्यक्ष पहचान के लिए विभिन्न उपकरण उपलब्ध हैं, ऐसे उपकरण हंटर के रूप में जाने जाते हैं।
- क्रोम के लिए ईमेल एक्सट्रैक्टर: गूगल क्रोम दुनिया में सबसे लोकप्रिय ब्राउज़रों में से एक होने के कारण स्थान और विभिन्न अन्य जनसांख्यिकीय वैरिएबल्स (चर) के आधार पर ईमेल निकाल सकता है।
- गूगल और सोशल मीडिया पर लीड विज्ञापन: - गूगल विज्ञापन, फेसबुक विज्ञापन और अन्य लोकप्रिय मोड सीधे ऑनलाइन लीड उत्पन्न करने में सहायक हो सकते हैं।
- अनबाउंस:- उपकरण जो गलत लक्ष्यीकरण को रोकता है।
- सेंड इन बल्यू: - लीड जनरेशन के लिए निजीकृत और अनुकूलित टूल।

- **हबस्पॉट:** - एक ही स्रोत से लीड उत्पन्न करने के कई रास्ते।

लोकप्रिय उपकरणों के अलावा कई नवाचार हैं जो डिजिटल मार्केटिंग में हो रहे हैं जैसे; आकर्षक शीर्षक, अच्छी तस्वीरें या वीडियो, प्रामाणिकता की गारंटी, लीड फॉर्म, उत्पाद के बारे में आकर्षक सामग्री, सक्रिय कॉल टू एक्शन, सरल लेकिन आकर्षक डिजाइन, सीधे संपर्क का बिंदु, प्रेरक कॉल टू एक्शन, ग्राहक केंद्रित योजना आदि।

## 2. स्वच्छता और एफएसएसएआई मानक याशी श्रीवास्तव

### खाद्य सुरक्षा का परिचय

- I. खाद्य सुरक्षा का अर्थ यह आश्वासन है कि भोजन मानव उपभोग के लिए उसके इच्छित उपयोग के अनुसार स्वीकार्य है।
- II. खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली का अर्थ है खाद्य व्यवसाय के लिए अच्छी विनिर्माण प्रथाओं, अच्छी स्वच्छता प्रथाओं, जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु और ऐसी अन्य प्रथाओं को अपनाना जो विनियमन द्वारा निर्दिष्ट की जा सकती हैं।
- III. खाद्य सुरक्षा खतरे का अर्थ है भोजन में जैविक, रासायनिक या भौतिक कारक, या भोजन की स्थिति, जिसमें स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ने की संभावना हो। खतरे मुख्यतः चार प्रकार के होते हैं

### फूड हैजाड्स (खाद्य सुरक्षा खतरे)

#### क) भौतिक खतरे

भोजन में पाई जाने वाली कोई भी बाहरी वस्तु (निर्जीव) या प्राकृतिक रूप से पाई जाने वाली वस्तु (धातु, कठोर प्लास्टिक), जो खतरा पैदा करती है, 'भौतिक संदूषण या खतरा' कहलाती है।

आम भौतिक खतरों में शामिल हैं:

- कांच
- उपकरण से चिपके हुए टुकड़े
- उपकरण, डिब्बे, पन्नी आदि से धातु की छीलन।
- स्टेपलर पिन
- ब्लेड
- डिस्पोजेबल के प्लास्टिक या चिपके हुए टुकड़े
- एक प्रकार का वृक्ष और धागे
- बैंड एड्स
- बाल

#### ख) रासायनिक खतरे

प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले और संसाधित रासायनिक पदार्थ जो खाद्य जनित बीमारी का कारण बन सकते हैं, उन्हें 'रासायनिक संदूषक या खतरा' कहा जाता है।

प्राकृतिक रासायनिक संदूषकों में शामिल हैं:

- जैविक विष
- मायकोटॉक्सिन (एफ्लाटॉक्सिन, ओक्रैटॉक्सिन आदि)

प्रक्रिया प्रेरित रासायनिक संदूषकों में शामिल हैं:

- प्रसंस्करण सेट अप या आपूर्ति श्रृंखला में विषाक्त धातु
- कीटनाशक, रंगारंग
- सफाई उत्पाद और सैनिटाइज़र
- उपकरण स्नेहक
- रासायनिक खाद्य योज्य, परिरक्षक
- पैकेजिंग सामग्री-अवशेषों का पैकेजिंग सामग्री से तेल में स्थानांतरण।
- अन्य तेलों या खनिज तेल के साथ मिलावट

### ग) जैविक खतरे

जैविक खतरे जीव, या जीवों द्वारा उत्पादित पदार्थ हैं, जो मानव स्वास्थ्य के लिए खतरा पैदा करते हैं। वे खाद्य प्रसंस्करण में एक प्रमुख चिंता का विषय हैं क्योंकि वे अधिकांश खाद्य जनित बीमारियों के प्रकोप का कारण बनते हैं। प्रमुख जैविक खतरों में शामिल हैं -

- जीवाणु उदाहरण: साल्मोनेला एसपीपी।, एंटरोहेमोरेजिक एस्चेरिचिया कोलाई, लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स, स्टैफ्लोकोकस ऑरियस, क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम,
- खमीर और मोल्ड उदाहरण: कैंडिडा, एस्परगिलस एसपी, हेलिकोस्पोरियम

### जैविक खतरों के कारण -

- खाद्य जनित संक्रमण - इसका परिणाम तब होता है जब कोई व्यक्ति रोगजनकों वाले भोजन का सेवन करता है; जो मानव आंत में बढ़ते हैं और असुविधा या बीमारी का कारण बनते हैं। 'खाद्य जनित संक्रमण' के विशिष्ट लक्षण तुरंत प्रकट नहीं होते हैं।
- खाद्य जनित नशा - इसका परिणाम तब होता है जब कोई व्यक्ति विषाक्त पदार्थों वाले भोजन का सेवन करता है; जो परेशानी या बीमारी का कारण बनता है। 'खाद्य जनित नशा' के विशिष्ट लक्षण शीघ्र प्रकट होते हैं। खाद्य जनित विष मध्यस्थ संक्रमण होते हैं, जिसके परिणामस्वरूप जब कोई व्यक्ति रोगजनकों द्वारा उत्पादित विषाक्त पदार्थों

वाले भोजन का सेवन करता है; जो मानव आंत में बढ़ते हैं और विषाक्त पदार्थ उत्पन्न करते हैं जो असुविधा या बीमारी का कारण बनते हैं।

### सूक्ष्मजीवों के विकास के अनुकूल परिस्थितियाँ

एफएटी. टीओएम. शर्तें	परिभाषा
<b>फूड (भोजन)</b>	खाद्य जनित सूक्ष्मजीव संभावित रूप से खतरनाक खाद्य पदार्थों से पोषक तत्व प्राप्त करते हैं।
<b>एसीडिटी (अम्लता)</b>	अधिकांश खाद्य पदार्थों के पीएच रेंज के बीच खाद्य जनित सूक्ष्मजीव अच्छी तरह से विकसित होते हैं।
<b>टैम्प्रेचर (तापमान)</b>	सूक्ष्मजीव 5° सेल्सियस - 60° सेल्सियस के तापमान रेंज के बीच अच्छी तरह से विकसित होते हैं, जिसे आमतौर पर 'खतरे के क्षेत्र' के रूप में जाना जाता है।
<b>टाइम (समय)</b>	'खतरे के क्षेत्र' के संपर्क में आने पर सूक्ष्मजीवों को बढ़ने के लिए पर्याप्त समय चाहिए।
<b>ऑक्सीजन</b>	सूक्ष्मजीवों को अपने विकास के लिए मुक्त या संयुक्त अवस्था में ऑक्सीजन की आवश्यकता होती है।
<b>माँइस्चर (नमी)</b>	सूक्ष्मजीवों को बढ़ने के लिए नमी की आवश्यकता होती है और इसे 'जल गतिविधि (ए. डब्ल्यू.)' के रूप में मापा जाता है।

### खाद्य सुरक्षा विनियम

खाद्य सुरक्षा का आश्वासन प्रदान करने के लिए, खाद्य व्यवसायों को एक प्रभावी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस) को लागू करना चाहिए जो कि खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) और उपयुक्त पूर्व-आवश्यक कार्यक्रमों के आधार पर खाद्य उत्पादन से लेकर खाद्य उपभोग तक खाद्य श्रृंखला में होने वाले खतरों को सक्रिय रूप से नियंत्रित करे।

एफएसएमएस (खाद्य व्यवसायों का लाइसेंस और पंजीकरण) विनियम 2011 के तहत लाइसेंस की शर्त के अनुसार, लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले प्रत्येक खाद्य व्यवसाय ऑपरेटर (एफबीओ) के पास एक दस्तावेज एफएसएमएस योजना होनी चाहिए और इस विनियमन की अनुसूची 4 का पालन करना चाहिए। अनुसूची 4 खाद्य व्यवसायों द्वारा अच्छी विनिर्माण प्रथाओं (जीएमपी) और अच्छी स्वच्छता प्रथाओं (जीएचपी) के कार्यान्वयन पर आधारित एफएसएमएस की अवधारणा का परिचय देती है।

### अनुसूची 4: भाग- II

लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य व्यवसाय ऑपरेटरों द्वारा पालन की जाने वाली स्वच्छ और स्वच्छता प्रथाओं पर सामान्य आवश्यकताएं:

जिस प्रतिष्ठान में खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा भोजन को संभाला, संसाधित, निर्मित, पैक, संग्रहीत और वितरित किया जा रहा है और उन्हें संभालने वाले व्यक्तियों को स्वच्छता और स्वास्थ्यकर आवश्यकता, खाद्य सुरक्षा उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होना चाहिए जैसा कि नीचे निर्दिष्ट किया गया है।

आवश्यक आवश्यकताओं का पालन सुनिश्चित करना खाद्य व्यवसाय संचालक की जिम्मेदारी भी मानी जाएगी।

## 1. स्थान और परिवेश

विनिर्माण/प्रसंस्करण/पैकेजिंग परिसर खुले नालों, कचरा यार्ड, धुएं या गैसों का उत्सर्जन करने वाले उद्योगों और घनी वनस्पति जैसे प्रदूषण के स्रोतों से दूर स्थित होना चाहिए।

बाहरी स्रोतों जैसे गंध, कीट, धूल आदि संदूषण से बचने के लिए; प्रसंस्करण क्षेत्र को पर्यावरण प्रदूषण से बचाने के लिए उचित उपाय किए जाने चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र की किसी भी आवासीय क्षेत्र तक सीधी पहुंच नहीं होनी चाहिये।

## 2. खाद्य स्थापना परिसर का लेआउट और डिजाइन

### क) खाद्य उत्पादन परिसर के बाहर

प्रसंस्करण के दौरान सामग्री के पीछे से प्रवाह को रोकने के लिए खाद्य उत्पादन इकाई का लेआउट और डिजाइन एक दिशात्मक होना चाहिए। क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए यह आवश्यक है।

### ख) खाद्य उत्पादन परिसर के अंदर

- I. प्रतिष्ठान के फर्श, छत और दीवारें अभेद्य सामग्री से बनी होनी चाहिए। उन्हें बिना किसी परतदार पेंट या प्लास्टर के चिकना होना चाहिए और जिन्हें साफ करना आसान हो और गंदगी का संचय, संघनन और फफूंदी न हो, इसलिये एक अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाना चाहिए।
- II. स्थापना में दरवाजे चिकनी और गैर-अवशोषक सतहों से बने होंगे और उन्हें साफ करना और कीटाणुरहित करना आसान होगा। दरवाजे स्वतः बंद होने वाले, पट्टी या हवा के पर्दे के साथ लगाए जा सकते हैं।
- III. फर्श में उचित ढलान के साथ पर्याप्त और उचित जल निकासी होनी चाहिए और उन्हें साफ करना और कीटाणुरहित करना आसान होना चाहिए। संदूषण से बचने



के लिए जल निकासी भोजन तैयार करने वाले क्षेत्र की दिशा के विपरीत दिशा में होनी चाहिये।

- IV. कीड़ों और कृन्तकों को प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करने से रोकने के लिए नालियों को कवर किया जाना चाहिए।
- V. प्रतिष्ठान में बाहरी का तरफ खुलने वाले खिड़कियों, दरवाजों और अन्य सभी बाहर की तरफ खुलने वाली जगहों को कीटों से बचाने के लिए तार-जाल या कीट-रोधी स्क्रीन से अच्छी तरह से संरक्षित किया जाना चाहिए। दरवाजों को हर समय बंद रखने के लिए स्वचालित क्लोजिंग स्प्रिंग्स के साथ फिट किया जाना चाहिए और साथ ही धूल और गंदगी के संचय से बचने के लिए जाल को हटाना और साफ करना आसान होना चाहिए।

### 3. उपकरण और कंटेनर

आटा, चीनी, डेयरी आधारित उत्पाद, मसाले, बेकरी सामग्री, सूखे मेवे, अनाज और अनाज, तिलहन, परिष्कृत तेल, आदि जैसे खाद्य उत्पादों की तैयारी / हैंडलिंग / प्रसंस्करण / भंडारण के दौरान कुछ उपकरण जैसे। स्कूप, चम्मच, खाना पकाने के बर्तन, कंटेनर, टैंक, साइलो, हॉपर, पाइप, पैकेजिंग मशीन, फिल्टर आदि भोजन के संपर्क में आते हैं। ये सभी खाद्य संपर्क सतहें:

- गैर संक्षारक / जंग मुक्त सामग्री से बनी होनी चाहिये।
- चिकनी तथा किसी भी प्रकार के खांचे से मुक्त होनी चाहिये।
- साफ करने और निर्वाह करने में आसान होनी चाहिये।
- गैर विषैली और गैर प्रतिक्रियाशील होनी चाहिये।
- खाद्य ग्रेड गुणवत्ता की होनी चाहिये।

आम तौर पर, खाद्य ग्रेड स्टेनलेस स्टील या गैल्वेनाइज्ड लौह सामग्री को प्राथमिकता दी जाती है क्योंकि यह उपर्युक्त आवश्यकताओं का अनुपालन करती है।

- भोजन तैयार करने, संभालने और पैकेजिंग (यदि कोई हो) के दौरान उपयोग किए जाने वाले सभी उपकरण आसानी से सफाई की सुविधा के लिए डिजाइन, अवस्थित और निर्मित किए जाने चाहियें और उन्हें अशुद्ध हवा और धूल से दूर रखा जाना चाहिये।

- खाद्य उत्पादों वाले प्रत्येक बर्तन या कंटेनर को हर समय या तो उचित रूप से फिट किए गए कवर/ढक्कन के साथ ढका जाना चाहिए या एक साफ जालीदार कवर या ढकने की अन्य सामग्री के साथ भोजन को पूरी तरह से धूल, गंदगी और मक्खियों और अन्य कीड़ों से पूरी तरह से बचाया जाना चाहिए।
- खाद्य सामग्री के निर्माण के लिए उपयोग किया जाने वाला कोई भी बर्तन या कंटेनर किसी भी ऐसे स्थान पर नहीं रखना चाहिये जहां ऐसा बर्तन या कंटेनर दूषित हो और जिससे भोजन हानिकारक हो।
- सभी उपकरणों को हर समय साफ, मरम्मत और अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाना चाहिए।
- सभी माप उपकरण/उपकरण जैसे तापमान गेज, दबाव नापने का यंत्र, तुला राशि, आदि को सही माप के लिए समय-समय पर अंशांकित (कैलिब्रेट) किया जाना चाहिए।

#### 4. सुविधाएं

- क) जल आपूर्ति: उपकरण/कंटेनरों/खाना पकाने के बर्तनों की सफाई में उपयोग किया जाने वाला पानी पीने योग्य होना चाहिये और इससे कोई खतरा नहीं होना चाहिये जो कि खाद्य उत्पादों को दूषित नहीं करेगा। स्वच्छ और सुरक्षित जल भंडारण की सुविधा प्रदान की जानी चाहिये। भाप, यदि किसी खाद्य सामग्री को गर्म करने के लिए उपयोग की जाती है, तो पीने योग्य पानी से उत्पन्न की जानी चाहिये। यदि खाद्य प्रसंस्करण/हैंडलिंग/भंडारण के लिए उपयोग में नहीं आने वाले कंटेनरों/क्षेत्रों की सफाई में कहीं भी गैर-पीने योग्य पानी का उपयोग किया जाता है, तो संबंधित पाइपलाइन को, पीने योग्य पानी की पाइपलाइन से अलग किया जाना चाहिये।
- ख) जल निकासी और अपशिष्ट निपटान: प्रसंस्करण के दौरान उत्पन्न अपशिष्ट जैसे उत्पादों का छलकाव, ब्लिचिंग अर्थ, स्पेंट वॉश, डी-गम्ड तेल, बॉयलर से राख आदि को नियमित रूप से एकत्र किया जाए और इस तरह के एकत्र किए गए कचरे को इस तरह से संग्रहीत किया जाना चाहिए कि यह परिसर के अंदर/बाहर खाद्य प्रक्रिया और भंडारण क्षेत्र को दूषित न करे। प्रसंस्करण क्षेत्र में उत्पन्न अपशिष्ट को एक विशिष्ट क्षेत्र में रखे ढक्कन वाले कूड़ेदानों में एकत्र किया जाए जहां पर नियमित रूप से सफाई की जाना चाहिये।

एकत्रित कचरे को समय-समय पर स्थानीय कचरा संग्रहण निकाय को सौंप दिया जाना चाहिये या उचित तरीके से निपटान होना चाहिये जिससे कोई खतरा नहीं हो।

यदि आवश्यक हो तो पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड के अनुसार एक एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट स्थापित किया जाएगा।

- ग) कार्मिक सुविधाएं और शौचालय: व्यक्तिगत सुविधाओं में पीने योग्य पानी की आपूर्ति के साथ हाथ धोने और सुखाने की व्यवस्था, पर्याप्त और अलग शौचालय और कपड़े बदलने की सुविधाएं शामिल हैं। हाथ धोने की सुविधा गर्म या ठंडे बहते पानी के साथ सेल्फ क्लोजिंग / या कोहनी से संचालित नल, साबुन का घोल, हाथ सुखाने की प्रणाली / तौलिया और कीटाणुनाशक होने चाहिये। पुरुषों और महिलाओं के लिए पर्याप्त संख्या में अलग-अलग स्वच्छ शौचालय, जलपान कक्ष और चेंजिंग रूम उपयुक्त स्थानों पर उपलब्ध कराए जाएं और इनकी प्रक्रिया/भंडारण क्षेत्र तक सीधी पहुंच नहीं होनी चाहिये।

खाद्य संचालकों में जागरूकता पैदा करने के लिए, 'करो और न करो' के लिए डिस्प्ले बोर्ड, व्यक्तिगत स्वच्छता, व्यक्तिगत व्यवहार और अच्छी निर्माण प्रथाओं को प्रमुख स्थानों पर चित्रमय जानकारी और समझने योग्य भाषा या स्थानीय भाषा में निर्देशों के साथ लगाया जाना चाहिये।

- घ) वायु गुणवत्ता और वायु-संचार प्रणाली को डिजाइन और निर्मित किया जाए ताकि हवा दूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों में प्रवाहित न हो। कच्चे माल की हैंडलिंग, प्रसंस्करण, भंडारण, आदि के लिए समर्पित कार्यस्थानों पर वायु-संचार (वेंटिलेशन) विशेष रूप से महत्वपूर्ण है।
- ड) प्रकाश व्यवस्था: खाद्य संचालकों को स्वच्छ तरीके से संचालित करने में सक्षम बनाने के लिए पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था प्रदान की जाए। आकस्मिक टूट-फूट के कारण होने वाले प्रदूषण को रोकने के लिए प्रकाश को संरक्षित/आच्छादित किया जाना चाहिए।

उपकरणों की सफाई और रखरखाव

उपकरण और परिसर की सफाई और स्वच्छता

सफाई के लिए विशिष्ट क्षेत्रों, सफाई आवृत्ति, प्रक्रिया, उपकरण, सफाई सामग्री और विधि का संकेत देते हुए विस्तृत सफाई कार्यक्रम विकसित किया जाना चाहिए।

- उपकरण और कंटेनर जो खाद्य उत्पादों के संपर्क में आते हैं और इसकी हैंडलिंग, भंडारण, प्रसंस्करण और पैकेजिंग के लिए उपयोग किए जाते हैं, जंग मुक्त सामग्री से बने होने चाहिये जो खाद्य सामग्री को कोई विषाक्तता प्रदान नहीं करें और जिन्हें साफ / या कीटाणुरहित करना आसान हो (अन्य डिस्पोजेबल एकल उपयोग प्रकारों की तुलना में)। एमएस (माइल्ड स्टील पाउडर कोटेड) टैंकों और पाइपलाइनों से बचा जाना चाहिए और एसएस (स्टेनलेस स्टील) के साथ प्रतिस्थापित किया जाना चाहिए।
- खाद्य उत्पाद निर्माण में उपयोग किए जाने वाले उपकरण और बर्तनों को हर समय अच्छी स्थिति अर्थात् साफ और स्वच्छ स्थिति में रखा जाना चाहिए। इनकी समय-समय पर मरम्मत की जानी चाहिये। ऐसे बर्तनों या पात्रों का उपयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाना चाहिये।
- उपकरणों को इस प्रकार स्थित, डिज़ाइन और निर्मित किए जाने चाहिए कि इनको इच्छित उपयोग के अनुसार आवश्यक रखरखाव और साफ रखा जा सके और साथ ही परिसर के अंदर इनकी निगरानी और स्वच्छता बनाये रखना आसान हो।
- उपकरणों की सफाई और उन्हें कीटाणुरहित करने के लिए उपयुक्त सुविधाएं हों और जहां भी संभव हो वहां सफाई प्रणाली (सीआईपी) अपनाई जाये।
- उपकरणों की सफाई और उन्हें कीटाणुरहित करने के लिए सीआईपी (जगह में सफाई) सुविधाओं को अपनाया जा सकता है। इसके लिये एक जगह निश्चित की जानी चाहिये जहां पर पानी की सही आपूर्ति के साथ सफाई करने के लिये सभी साधन मौजूद हों तथा अपशिष्ट जल निकासी की उचित व्यवस्था हो।
- अपशिष्ट, उप-उत्पादों और अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपकरण और कंटेनर विशेष रूप से पहचाने जाने योग्य और उपयुक्त रूप से निर्मित होने चाहिए।
- सफाई रसायनों और अन्य खतरनाक पदार्थों को रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनरों की पहचान की जाएगी और भोजन के दुर्घटनावश या आकस्मिक संदूषण को रोकने के लिए अलग से भंडारित किया जाना चाहिये।
- यदि आवश्यक हो, एक अपशिष्ट जल निपटान प्रणाली / अपशिष्ट उपचार संयंत्र स्थापित किया जाना चाहिये।

- भोजन के संपर्क में आने वाली या संपर्क में आने वाली सभी वस्तुओं, फिटिंग और उपकरणों को अच्छी स्थिति में रखा जाना चाहिए ताकि उन्हें साफ रखा जा सके और जहां भी आवश्यक हो, कीटाणुरहित किया जा सके।
- स्नेहक (ल्यूब्रीकेंट) और गर्मी हस्तांतरण तरल पदार्थ खाद्य ग्रेड के होने चाहिये।

### करो और ना करो

- कभी भी रसायनों को भोजन, खाद्य भंडारण क्षेत्रों या किसी ऐसे उपकरण या उपकरण के पास न रखें जो भोजन को छू सके। उपकरण और रसायनों की सफाई के लिए उन्हें एक निर्दिष्ट क्षेत्र में ताला लगाकर रखें।
- भोजन तैयार करने वाले स्थान पर या उसके आस-पास रसायनों को कभी न छोड़ें। इसमें काउंटरों के ऊपर, स्टोव आदि शामिल हैं।
- भोजन तैयार करने की जगह, किचन सिंक या ड्रेन बोर्ड के ऊपर रसायनों का भंडारण न करें।
- रसायनों को उनके मूल लेबल वाले कंटेनरों में स्टोर करें और सुनिश्चित करें कि वे ठीक से बंद हैं।
- कभी भी खाद्य भंडारण कंटेनरों का उपयोग रसायनों के भंडारण, परिवहन या मिश्रण के लिए न करें।
- उपयोग करने से पहले हमेशा लेबल पर दिए गए निर्देशों को पढ़ें, भले ही वह उत्पाद आप नियमित रूप से उपयोग करते हों। आप गलती से गलत उत्पाद का उपयोग नहीं करना चाहते हैं या गलत तरीके से इसका उपयोग नहीं करना चाहते हैं।
- कर्मचारियों को रासायनिक सुरक्षा सावधानियों के बारे में चेतावनी देने के लिए सुरक्षा पोस्टर या ग्राफिक्स का उपयोग करें। उन व्यवसायों में जहां भाषा की बाधाएं एक समस्या हो सकती हैं, ऐसी सामग्री बनाएं जो या तो द्विभाषी हों या उन चित्रों का उपयोग करें जिन्हें आगे विवरण की आवश्यकता नहीं हो।
- हमेशा स्प्रे नोजल को अपने से दूर रखते हुए रसायनों का छिड़काव करें।
- कभी भी दो अलग-अलग रसायनों को एक साथ न मिलाएं।
- अनुशंसित होने पर हमेशा सुरक्षात्मक दस्ताने और काले चश्मे पहनें।

### निवारक और सुधारात्मक रखरखाव

निवारक रखरखाव कार्यक्रम इस प्रकार होंगे।

- निवारक अनुरक्षण कार्यक्रमों में खाद्य सुरक्षा खतरों की निगरानी और/या नियंत्रण के लिए उपयोग किए जाने वाले सभी उपकरण शामिल होंगे।
- सुधारात्मक अनुरक्षण इस तरह से किया जाएगा कि आस-पास की लाइनों या उपकरणों पर उत्पादन के दूषित होने का खतरा न हो।
- उत्पाद सुरक्षा को प्रभावित करने वाले अनुरक्षण अनुरोधों को प्राथमिकता दी जाएगी।
- अस्थायी सुधार उत्पाद सुरक्षा को जोखिम में नहीं डालेंगे। एक स्थायी मरम्मत द्वारा प्रतिस्थापन के लिए अनुरोध को रखरखाव अनुसूची में शामिल किया जाएगा।
- स्नेहक और गर्मी हस्तांतरण तरल पदार्थ खाद्य संगत होंगे जहां उत्पाद के साथ प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष संपर्क का जोखिम होता है।
- अनुरक्षित उपकरणों को उत्पादन के लिए वापस जारी करने की प्रक्रिया में सफाई, स्वच्छता, जहां प्रक्रिया स्वच्छता प्रक्रियाओं में निर्दिष्ट हो, और पूर्व-उपयोग निरीक्षण शामिल होगा।
- स्थानीय क्षेत्र पीआरपी अपेक्षाएं अनुरक्षण क्षेत्रों और प्रक्रिया क्षेत्रों में अनुरक्षण गतिविधियों पर लागू होंगी।
- रखरखाव कर्मियों को उनकी गतिविधियों से जुड़े उत्पाद खतरों में प्रशिक्षित किया जाएगा।

## 5. खाद्य संचालन और नियंत्रण

### कच्चे माल की खरीद

कच्चे माल की खरीद और प्राप्त करते समय, खाद्य संचालक यह सुनिश्चित करेगा कि -

- I. कच्चा माल विश्वसनीय और ज्ञात आपूर्तिकर्ताओं से खरीदा जाएगा। लाइसेंस की शर्त के अनुसार, प्रत्येक निर्माता, वितरक या आपूर्तिकर्ता, जो विनिर्माण को खाद्य पदार्थ बेचते हैं, उन्हें या तो अलग से या बिल में कैश मेमो देना होगा या फॉर्म ई यानी गारंटी के फॉर्म में वारंटी का लेबल लगाना होगा।
- II. यह खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत निर्धारित सभी विनियमों और मानकों के अनुरूप होगा।
- III. कच्चे माल और खरीद के स्रोत का रिकॉर्ड निरीक्षण के लिए एक रजिस्टर में रखा जाएगा।

- IV. सभी कच्चे माल की दृश्य गिरावट और गंध और किसी भी बाहरी मामले के लिए जाँच की जानी चाहिए।
- V. यदि सामग्री टैंकरों (जैसे दूध, तेल, पानी, आदि) में प्राप्त होती है, तो इसे सील की अखंडता के लिए जांचा जाना चाहिए और ज्यादातर समर्पित टैंकरों का उपयोग किया जाना चाहिए।
- VI. किसी भी कच्चे माल या उसके संघटक को स्वीकार नहीं किया जाएगा यदि यह ज्ञात हो कि इसमें परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीव, कीटनाशक, पशु चिकित्सा दवाएं या विषाक्त पदार्थ या विघटित या बाहरी पदार्थ शामिल हैं, जिन्हें सामान्य छँटाई या प्रसंस्करण द्वारा स्वीकार्य स्तर तक कम नहीं किया जा सकता हो।
- VII. कच्चे माल की खरीद उस मात्रा में की जानी चाहिए जो प्रतिष्ठान की भंडारण/संरक्षण क्षमता के अनुरूप हो।
- VIII. पैकेज्ड कच्चे माल की 'एक्सपायरी डेट'/'बेस्ट बिफोर'/'यूज बाय डेट डेट, पैकेजिंग अखंडता प्रामाणिकता और भंडारण की स्थिति के लिए जाँच की जानी चाहिए।

### कच्चे माल और भोजन का भंडारण

कच्चे माल को प्राप्त करने और स्वीकार करने के बाद, भंडारण की आवश्यकता आती है। भंडारण सुविधाओं को भंडारण के दौरान क्रॉस-संदूषण से बचने के लिए डिजाइन और निर्माण किया जाना चाहिये, पर्याप्त रखरखाव और सफाई की अनुमति होनी चाहिये जिससे कीट पहुंच और संचय से बचाया जा सके। जिन खाद्य पदार्थों को 5°C से कम रखने की आवश्यकता होती है, उनके लिए कोल्ड स्टोरेज की सुविधा उपलब्ध कराई जानी चाहिये।

भंडारण कक्ष को इस प्रकार डिजाइन किया जाना चाहिये ताकि कच्चे, संसाधित, पैकेजिंग, अस्वीकार किए गए, वापस किए गए या वापस बुलाए गए खाद्य पदार्थों, एलर्जेन सामग्री और विशिष्ट रूप से चिह्नित और सुरक्षित उत्पादों (हार्डवेयर और सफाई रसायन) को अलग-अलग रखा जा सके। कच्चे भोजन के लिए भंडारण क्षेत्र, कार्य-प्रगति, प्रसंस्कृत, पके और पैकेज्ड उत्पादों के क्षेत्र से अलग होना चाहिये।

साथ ही, गैर-विषैले पदार्थों से बने कंटेनरों को कच्चे माल के भंडारण, कार्य-प्रगति और तैयार/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए उपलब्ध कराया जाएगा।

कच्चे माल की खरीद और प्राप्त करते समय, खाद्य संचालक यह सुनिश्चित करेगा कि -

- I. खाद्य पैकेजिंग पर भंडारण निर्देशों का पालन किया जाना चाहिए।
- II. शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए संबंधित खाद्य सामग्री / उत्पादों के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता को बनाए रखा जाएगा।
- III. फीफो (फर्स्ट इन फर्स्ट आउट) और एफईएफओ (फर्स्ट एक्सपायर फर्स्ट आउट) स्टॉक रोटेशन सिस्टम, जैसा लागू हो, भंडारण क्षेत्रों, कार्य-प्रगति और संसाधित / पके हुए या पैकेज्ड खाद्य उत्पादों में पालन किया जाएगा।
- IV. खाद्य सामग्री को रैक/पैलेट पर, फर्श के स्तर से काफी ऊपर और दीवार से दूर रखा जाएगा।

### उत्पादन

विभिन्न खाद्य उत्पादों के निर्माण/प्रसंस्करण के लिए एक विस्तृत खाद्य सुरक्षा योजना और स्वच्छता आवश्यकता का पालन किया जाना चाहिए।

### परिवहन अथवा ढुलाई

- I. परिवहन वाहनों, टैंकरों और कंटेनरों को प्रासंगिक विनिर्देशों में दी गई आवश्यकताओं के अनुरूप अच्छी मरम्मत, सफाई और स्थिति में बनाए रखा जाएगा।
- II. जहां खाद्य और गैर-खाद्य उत्पादों के लिए समान वाहनों और कंटेनरों का उपयोग किया जाता है, वहां लोड के बीच सफाई की जाएगी और खाद्य पदार्थों के परिवहन के लिए कोई पेट्रोलियम या खतरनाक रसायन टैंकर नहीं लगाए जाएंगे।
- III. बड़ी संख्या में कंटेनर केवल खाद्य उपयोग के लिए समर्पित होंगे। जहां संगठन द्वारा आवश्यक हो, थोक कंटेनरों को एक निर्दिष्ट सामग्री के लिए समर्पित किया जाएगा।
- IV. टैंकरों, डिलीवरी टैंकरों को प्लास्टिक/धातु की मुहरों के साथ सील / धागे या सीसा मुहरों के साथ सील किया जाना चाहिए।

खाद्य पदार्थों को किसी भी संदूषण से बचाने के लिए परिवहन और /या परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनर गैर-विषाक्त और साफ होने चाहिए और जिन्हें अच्छी स्थिति में रखा जाना चाहिए।



## 6. प्रबंधन और पर्यवेक्षण

भोजन के प्रसंस्करण के साथ-साथ इसकी पैकिंग, प्रेषण और भंडारण के लिए एक विस्तृत मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) विकसित की जाएगी। एक मानक संचालन प्रक्रिया, या एसओपी, एक जीवित दस्तावेज है जो एक नियमित या दोहराव वाले कार्य को करने के लिए तकनीकी निर्देश दिखाता है। एसओपी का उद्देश्य गलत संचार और स्थापना आवश्यकताओं का अनुपालन करने में विफलता को कम करते हुए दक्षता, गुणवत्ता आउटपुट और प्रदर्शन की एकरूपता प्राप्त करना है। एसओपी 5 डब्ल्यू (5W-) और 1 एच (1H) पर आधारित होना चाहिए अर्थात् क्यों, कब, क्या, कहाँ, कौन और कैसे।

एक अच्छी मानक संचालन प्रक्रिया ऐसी होनी चाहिये-

- किसी कार्य को करने के लिए आवश्यक सभी जानकारी प्रदान करे।
- यह आमतौर पर प्रक्रिया के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों के लिए विशिष्ट होती है।
- विस्तृत हो।
- स्टैंडअलोन हो।
- गुणवत्तापूर्ण जानकारी प्रदान करे।
- संदर्भ प्रदान करे।

तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों और प्रथाओं पर उपयुक्त योग्यता, ज्ञान और कौशल होना चाहिए।

एफएसएसएआई लाइसेंस की शर्त के अनुसार - खाद्य व्यवसाय संचालक उत्पादन प्रक्रिया की निगरानी के लिए कम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियुक्त करेगा।

उत्पादन प्रक्रिया का पर्यवेक्षण करने वाले व्यक्ति के पास रसायन विज्ञान/जैव-रसायन/खाद्य और पोषण/सूक्ष्म जीव विज्ञान के साथ विज्ञान में कम से कम डिग्री या खाद्य प्रौद्योगिकी/डेयरी प्रौद्योगिकी/डेयरी माइक्रोबायोलॉजी/डेयरी रसायन विज्ञान/डेयरी इंजीनियरिंग/तेल प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा होना चाहिए। किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय या संस्थान या समकक्ष से व्यवसाय की विशिष्ट आवश्यकता से संबंधित किसी भी अन्य विषय में पशु चिकित्सा विज्ञान / होटल प्रबंधन और प्रौद्योगिकी या कोई डिग्री या डिप्लोमा या समकक्ष हो।

यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि एसओपी खाद्य उत्पादों को सुरक्षित और सही तरीके से संभालने, स्टोर करने और संसाधित करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने में मदद करे। और यदि कभी आवश्यक हो तो लॉट या बैच को आसानी से खोजा और वापस लिया जा सके।

## 7. खाद्य परीक्षण सुविधा

भौतिक, सूक्ष्मजीवविज्ञानी और रासायनिक विश्लेषण के लिए एक अच्छी तरह से सुसज्जित प्रयोगशाला परिसर के अंदर होनी चाहिए जिससे किसी भी संदेह या संभावित संदूषण के मामले में, खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा प्रेषण से पहले खाद्य सामग्री का परीक्षण किया जा सके।

यदि परिसर में प्रयोगशाला सुविधा नहीं है, तो एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला के माध्यम से नियमित परीक्षण किया जाना चाहिये। प्राप्त शिकायतों के मामले में और यदि आवश्यक हो, तो कंपनी स्वेच्छा से या तो इन-हाउस प्रयोगशाला या एफएसएसएआई द्वारा अधिसूचित एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला या प्रयोगशाला में परीक्षण करेगी। एफएसएसएआई लाइसेंस की शर्त के अनुसार - खाद्य व्यवसाय संचालक इन विनियमों के अनुसार जितनी बार आवश्यक हो ऐतिहासिक डेटा और जोखिम मूल्यांकन के आधार पर सुरक्षित उत्पादन और वितरण सुनिश्चित करने के लिए छह महीने में कम से कम एक बार स्वयं या एनएबीएल मान्यता प्राप्त / एफएसएसए अधिसूचित प्रयोगशालाओं के माध्यम से खाद्य उत्पादों में प्रासंगिक रासायनिक और/या सूक्ष्मजीवविज्ञानी संदूषकों का परीक्षण सुनिश्चित करेगा।

## 8. ऑडिट, दस्तावेज़ीकरण और रिकॉर्ड

- I. एसओपी के अनुसार पूरे सिस्टम का आवधिक ऑडिट किया जाएगा।
- II. कच्चे माल की प्राप्ति, मौजूदा आरएम का स्टॉक, उत्पादन, भंडारण, वितरण, सेवा, प्रयोगशाला परीक्षण के परिणाम, सफाई और स्वच्छता, कीट नियंत्रण और उत्पाद वापस लेने का उचित रिकॉर्ड रखा जाएगा।
- III. अभिलेखों को एक वर्ष की अवधि या उत्पाद के शेल्फ जीवन तक, जो भी अधिक हो, तक रखा जाएगा।

## 9. प्रतिष्ठान परिसर की स्वच्छता और रखरखाव

## कीट - नियंत्रण

एक कीट कोई भी जीवित जीव है जो नुकसान या परेशानी का कारण बनता है, या बीमारियों को प्रसारित या पैदा करता है।

- I. प्रतिष्ठान में कीट नियंत्रण गतिविधियों के प्रबंधन और/या विशेषज्ञ ठेकेदार के साथ सौदा करने के लिए एक व्यक्ति नियुक्त किया जाना चाहिये।
- II. कीट प्रबंधन कार्यक्रमों का दस्तावेजीकरण किया जाए और कीटों की पहचान करें , और योजनाओं, विधियों, अनुसूचियों, नियंत्रण प्रक्रियाओं और, जहां आवश्यक हो, प्रशिक्षण के माध्यम से नियंत्रण किया जाना चाहिये।
- III. कार्यक्रमों में उन रसायनों की सूची शामिल होगी जो प्रतिष्ठान के निर्दिष्ट क्षेत्रों में उपयोग के लिए अनुमोदित हैं, जिन्हें समझौते में सूचीबद्ध किया जाएगा।
- IV. कीट पहुंच को रोकने और संभावित प्रजनन स्थलों को खत्म करने के लिए उपकरण और भवन सहित खाद्य प्रतिष्ठान को अच्छी मरम्मत में रखा जाए। छेद, नालियां और अन्य स्थान जहां कीटों के पहुंचने की संभावना है, उन्हें सीलबंद स्थिति में रखा जाएगा या जाली/ग्रिल/क्लिडिंग या किसी अन्य उपयुक्त साधन के साथ फिट किया जाना चाहिये और जानवरों, पक्षियों और पालतू जानवरों को खाद्य प्रतिष्ठान क्षेत्र/परिसर में प्रवेश करने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिये।
- V. खाद्य सामग्री को जमीन के ऊपर और दीवारों से दूर रखे कीट-रोधक कंटेनरों में संग्रहित किया जाना चाहिए।
- VI. खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित किए बिना कीटों के प्रकोप से तुरंत निपटा जाना चाहिए। अनुमेय रासायनिक, भौतिक या जैविक एजेंटों के साथ उचित सीमा के भीतर उपचार, भोजन की सुरक्षा या उपयुक्तता के लिए खतरा पैदा किए बिना किया जाना चाहिए। दिनांक और आवृत्ति के साथ उपयोग किए जाने वाले कीटनाशकों का रिकॉर्ड रखा जाना चाहिए।
- VII. जानवरों, पक्षियों और पालतू जानवरों को खाद्य प्रतिष्ठान क्षेत्र/परिसर में प्रवेश करने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिये।
- VIII. आसपास के क्षेत्र में कीटों के बसने को नियंत्रित करने के लिए (अर्थात् उन्हें आश्रय और चारा संसाधन उपलब्ध नहीं कराना) एक गैर-आकर्षक वातावरण बनाए रखना आवश्यक है जिसमें शामिल हैं:

- दीवारों और इमारतों के संपर्क के बिना अनुपयोगी सामग्री, पैलेट और मशीनों का पृथक भंडारण।
- बाहरी स्थानों का डिजाइन और रखरखाव, जिसमें शामिल हैं:
  - ✓ उच्च वनस्पति के साथ खाली जमीन में बने छिद्रों और स्थानों का उन्मूलन।
  - ✓ घास के लॉन की नियमित कटाई
  - ✓ ठहरे हुए पानी को हटाना।
  - ✓ जमीन पर छोड़े गए लत्ता, कागज, प्लास्टिक की फिल्म और अन्य गंदगी को हटाना।
- IX. कृन्तकों के बसने से बचने के लिए तकनीकी भवनों (मशीन की दुकान, बाँयलर रूम, रेफ्रिजरेशन रूम और इलेक्ट्रिकल कैबिनेट) की सफाई और सफाई।
- X. खिड़की पर मच्छरदानी और प्रवेश द्वार पर उपयुक्त स्क्रीन।
- XI. अपशिष्ट कंटेनरों का कठोर प्रबंधन, जिसमें शामिल हैं:

#### निगरानी और जांच

कीट-निगरानी कार्यक्रमों में कीट गतिविधि की पहचान करने के लिए प्रमुख स्थानों में संसूचक और जाल लगाना शामिल होगा। डिटेक्टर और ट्रैप का नक्शा रखा जाएगा। सामग्री, उत्पादों या सुविधाओं के संभावित संदूषण को रोकने के लिए डिटेक्टरों और जालों को डिजाइन और स्थित किया जाएगा।

प्रमुख कीटों में शामिल हैं - (सूचनात्मक उद्देश्य)

- तिलचट्टे
- कृतक (चूहे, चूहे, गिलहरी आदि)
- मक्खियाँ
- संग्रहीत उत्पाद कीट (आटा बीटल, चूरा अनाज बीटल, सिगरेट बीटल, भारतीय भोजन कीट आदि)

#### 10. व्यक्तिगत स्वच्छता

किसी भी बीमारी से पीड़ित किसी भी कर्मचारी को किसी भी खाद्य प्रबंधन क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुमति नहीं दी जाए। किसी भी बीमारी से पीड़ित कोई भी व्यक्ति तुरंत प्रबंधन को बीमारी की सूचना देगा और फूड हैंडलर की चिकित्सा जांच तुरंत की जाएगी।

सभी कर्मियों की वर्ष में एक बार चिकित्सकीय जांच की जाएगी और एक पंजीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित एक रिकॉर्ड रखा जाएगा। सभी कर्मियों को अनिवार्य रूप से आंतों के रोगों के समूह के खिलाफ टीका लगाया जाएगा और एक रिकॉर्ड रखा जाएगा। महामारी के मामले में, सभी श्रमिकों को टीकाकरण किया जाना आवश्यक है।

निम्न प्रकार की मेडिकल जांच की जानी चाहिये:

- I. शारीरिक जांच
- II. नेत्र परीक्षण
- III. त्वचा की जांच
- IV. \*एंटेरिक ग्रुप ऑफ डिजीज के खिलाफ लगाए जाने वाले टीके की अनुसूची का अनुपालन
- V. अगर किसी कर्मचारी के किसी संचारी या संक्रामक रोग से पीड़ित होने का संदेह हो तो पुष्टि करने के लिए आवश्यक कोई भी परीक्षण हो, किया जाना चाहिए।

नोट - \* एंटेरिक ग्रुप ऑफ डिजीज के खिलाफ टीका लगाया जाने वाला टीका उस क्षेत्र के नगर निगम द्वारा घोषित सूची के अनुसार चिकित्सा व्यवसायियों द्वारा तय किया जाएगा।

### व्यवहार और व्यक्तिगत स्वच्छता

खाद्य जनित बीमारी को रोकने के लिए खाद्य संचालकों की व्यक्तिगत सफाई सबसे महत्वपूर्ण कड़ी है। ये व्यक्तिगत स्वच्छता की आदतें उनके व्यवहार का हिस्सा बन जानी चाहिए।

- I. सभी खाद्य संचालकों को उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक कपड़े, सिर ढंकना, फेस मास्क, दस्ताने और जूते पहनने चाहिए।
- II. खाद्य संचालकों को हमेशा अपने हाथों को साबुन और पीने योग्य साफ पानी से धोना चाहिए, अपने हाथों को कीटाणुरहित करना चाहिए और फिर हैंड ड्रायर या साफ कपड़े के तौलिये या डिस्पोजेबल पेपर से सुखाना चाहिए।
- III. खाद्य संचालकों को कच्चे भोजन या किसी भी दूषित सामग्री, उपकरण या काम की सतह को संभालने के तुरंत बाद अथवा शौचालय का उपयोग करने के बाद भोजन संभालने की गतिविधियों की शुरुआत में हमेशा अपने हाथ धोना चाहिए, क्योंकि इससे अन्य खाद्य पदार्थ दूषित हो सकते हैं।

- IV. कोई भी खाद्य संचालक खाद्य सेवा क्षेत्र में किसी भी भोजन पर धूम्रपान, थूकना, चबाना, छींकना या खांसने में संलग्न नहीं होना चाहिए।
- V. भोजन संचालकों को समय-समय पर अपने नाखून और बाल काटने चाहिए।
- VI. खाद्य संचालकों को हाथ की कुछ आदतों से बचना चाहिए जैसे कि नाक खुजलाना, बालों से उँगली चलाना, आँख, कान और मुँह रगड़ना, दाढ़ी खुजाना, शरीर के कुछ हिस्सों को खरोंचना आदि। जब अपरिहार्य हो, ऐसे कार्यों के बाद काम शुरू करने से पहले हाथों को प्रभावी ढंग से धोना चाहिए।
- VII. भोजन तैयार करते समय और खाना बनाते समय सड़क के जूते भोजन तैयार करने वाले क्षेत्र के अंदर नहीं पहने जाने चाहिए।
- VIII. क्रॉस संदूषण से बचने के लिए खाद्य संचालकों को गंदे करेंसी नोटों/कार्डों को नहीं संभालना चाहिए।

### आगंतुक प्रबंधन

- I. आम तौर पर, आगंतुकों को खाद्य तैयारी वाले क्षेत्रों के अंदर जाने से मना किया जाना चाहिए।
- II. खाद्य निर्माण, खाना पकाने, तैयारी और भंडारण या हैंडलिंग क्षेत्रों में प्रवेश करते समय आगंतुकों को सुरक्षात्मक कपड़े, जूते पहनने चाहिए।
- III. आगंतुक खाद्य संचालकों के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता प्रावधानों का पालन किया जाना चाहिए।

### 11. उत्पाद जानकारी और उपभोक्ता जागरूकता

सभी पैकेज्ड खाद्य उत्पादों पर एफएसएस अधिनियम, 2006 और उसके तहत बनाए गए विनियमों के प्रावधानों के अनुसार एक लेबल और अपेक्षित जानकारी होनी चाहिए। (कृपया नीचे दिये गये लिंक का संदर्भ लें)

<http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/fss-regulations.html>

लेबलिंग सामान्य आवश्यकता -

प्रत्येक पूर्व-पैक किए गए भोजन में एक लेबल होगा जिसमें नीचे दी गई आवश्यकता के अनुसार जानकारी होगी, जब तक कि अन्यथा प्रदान न किया गया हो, अर्थात् -

- I. इन विनियमों के तहत लेबल पर निर्दिष्ट किए जाने वाली आवश्यक घोषणा का विवरण अंग्रेजी या हिंदी में देवनागरी लिपि में होगा। बशर्ते कि इसमें निहित कुछ भी इस विनियम के तहत आवश्यक भाषा के अलावा किसी अन्य भाषा के उपयोग को नहीं रोकेगा।
- II. पहले से पैक किए गए भोजन को किसी भी लेबल पर या किसी भी लेबलिंग तरीके से वर्णित या प्रस्तुत नहीं किया जाना चाहिए जिससे गलत, भ्रामक या किसी भी तरह से इसके चरित्र के बारे में गलत धारणा पैदा करने की संभावना है।
- III. पहले से पैक किए गए खाद्य पदार्थों में लेबल इस तरह से लगाए जाने चाहिए कि वे कंटेनर से अलग न हों।
- IV. खरीद और उपयोग की सामान्य परिस्थितियों में लेबल पर सामग्री स्पष्ट, अमिट और उपभोक्ता द्वारा आसानी से पढ़ने योग्य होनी चाहिए।
- V. जहां कंटेनर एक रैपर द्वारा कवर किया गया है, रैपर में आवश्यक जानकारी होनी चाहिए या कंटेनर पर लेबल बाहरी रैपर के माध्यम से आसानी से पढ़ने योग्य होना चाहिए और यह अस्पष्ट नहीं होना चाहिए।
- VI. लाइसेंस संख्या को मुख्य डिस्प्ले पैनल पर निम्नलिखित प्रारूप में प्रदर्शित किया जाना चाहिए:

#### पूर्व-पैक खाद्य पदार्थों की लेबलिंग

ऊपर विनिर्दिष्ट सामान्य लेबलिंग अपेक्षाओं के अतिरिक्त भोजन के प्रत्येक पैकेज में लेबल पर निम्नलिखित जानकारी होनी चाहिए, अर्थात् -

- भोजन का नाम
- अवरोही क्रम में सामग्री की सूची
- पोषण संबंधी जानकारी
- शाकाहारी या मांसाहारी के संबंध में घोषणा
- खाद्य योजकों और परिरक्षकों के संबंध में घोषणा
- निर्माता या पैकर का नाम और पूरा पता
- वजन या मात्रा के आधार पर शुद्ध सामग्री

- निर्माण / पैकिंग की तिथि
- लॉट / कोड / बैच पहचान
- कब तक उपयोग में लाया जाना सही है
- उपयोग के लिए निर्देश
- आयातित उत्पादों के लिए आयातक विवरण और मूल देश

## 12. प्रशिक्षण

- I. सभी खाद्य संचालकों को भोजन को दूषित होने से बचाने में उनकी भूमिका और जिम्मेदारी के बारे में पता होना चाहिए।
- II. खाद्य संचालकों के पास आवश्यक ज्ञान और कौशल होना चाहिए जो खाद्य प्रसंस्करण/निर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए प्रासंगिक हों।
- III. सभी खाद्य संचालकों को व्यक्तिगत स्वच्छता आवश्यकताओं के साथ-साथ खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा पहलुओं में प्रशिक्षित किया जाना चाहिए।
- IV. प्रशिक्षण की प्रभावशीलता, सुरक्षा आवश्यकताओं के बारे में जागरूकता और योग्यता स्तर का आवधिक मूल्यांकन किया जाना चाहिए।
- V. प्रशिक्षण कार्यक्रमों की नियमित रूप से समीक्षा की जानी चाहिए और जहां कहीं आवश्यक हो उन्हें अद्यतन (अपडेट) किया जाना चाहिए।

## एफएसएसएआई मानक और विनियम

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 92(1) खाद्य प्राधिकरण को अधिनियम और उसके अधीन बनाए गए नियमों के अनुरूप विनियम/मानक बनाने का अधिकार देती है। एफएसएस अधिनियम, 2006 के अधिनियमन के बाद एफएसएसएआई ने विभिन्न हितधारकों के साथ व्यापक परामर्श और विचार-विमर्श/बैठकों के माध्यम से छह प्रमुख नियमों का मसौदा तैयार किया है। ये विनियम 1 अगस्त, 2011 को भारत के राजपत्र में अधिसूचित किए गए हैं और 5 अगस्त, 2011 को लागू हुए हैं।

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 भोजन से संबंधित कानूनों को मजबूत करने और खाद्य पदार्थों के लिए विज्ञान आधारित मानकों को निर्धारित करने और खाद्य निर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित करने, मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और स्वस्थ भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने और उससे जुड़े या उसके प्रासंगिक मामलों के संबंध में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण स्थापित करने के लिए अधिनियम है।

1. खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954



2. फल उत्पाद आदेश, 1955
3. मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973
4. वनस्पति तेल उत्पाद (नियंत्रण) आदेश, 1947
5. खाद्य तेल पैकेजिंग (विनियमन) आदेश, 1988,
6. सॉल्वेंट एक्सट्रैक्टेड ऑयल, डी-ऑयल मील और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967
7. दूध और दुग्ध उत्पाद आदेश, 1992
8. आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 के अंतर्गत भोजन से संबंधित कोई आदेश।

### कुल 21 विनियम हैं।

1 अगस्त, 2011 को भारत के राजपत्र में 6 प्रमुख विनियम अधिसूचित किए गए और 5 अगस्त, 2011 को लागू हुए।

2016 और 2017 में 5 नए नियम अधिसूचित किए गए।

2018 और 2020 के बीच एक और 11 नियम जोड़े गए।

### नियमन-1

#### खाद्य व्यवसायों का लाइसेंस और पंजीकरण (विनियमन, 2011)

- यह विनियम 5 अगस्त, 2011 को लागू हुआ
- विनियम के अधीन, कोई भी व्यक्ति तब तक कोई खाद्य व्यवसाय शुरू नहीं करेगा जब तक उसके पास वैध लाइसेंस न हो
- खाद्य निर्माता/प्रोसेसर/हैंडलर के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्यकर आवश्यकताएं

### नियमन-2

#### खाद्य व्यवसायों का लाइसेंस और पंजीकरण (विनियमन, 2011)

- यह मानक उत्पाद का वर्णन करता है और प्रत्येक संघटक के विनिर्देश प्रदान करता है।
- यह विनियम विभिन्न खाद्य उत्पादों के विस्तृत मानक प्रदान करता है, यह विभिन्न खाद्य समूहों में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न खाद्य योजकों की सीमा निर्धारित करता है; और विभिन्न खाद्य पदार्थों के लिए सूक्ष्मजीवविज्ञानी आवश्यकता को निर्धारित करता है। इसमें अनिवार्य रूप से विभिन्न खाद्य पदार्थों के भौतिक, रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी मानक शामिल हैं।

### विनियमन-3

#### बिक्री का निषेध और प्रतिबंध (विनियमन, 2011)

- यह विनियम एक दिशा-निर्देश देता है जो परिभाषित करता है कि किस उत्पाद में बिक्री के लिए प्रतिबंध है या बिक्री की अनुमति नहीं है।

#### **विनियमन-4**

##### **पैकेजिंग और लेबलिंग (विनियमन, 2011)**

- यह मानक पैकेजिंग और लेबलिंग आवश्यकता के बारे में है।
- अनिवार्य मुद्रण लेख।
- पैकेज्ड फूड की खपत में शामिल स्वास्थ्य जोखिमों पर बढ़ती चिंता के साथ, एफएसएसआई अब पैकेजिंग और लेबलिंग आवश्यकताओं से संबंधित नियामक मानदंडों पर सख्त है।

#### **विनियमन-5**

##### **संदूषक, विष और अवशेष (विनियमन, 2011)**

- यह विनियम दूषित पदार्थों, विषाक्त पदार्थों और अवशेषों की अधिकतम अवशिष्ट सीमा के बारे में जानकारी प्रदान करता है।
- निर्धारित करता है कि भारतीय फार्माकोपिया के मोनोग्राफ में वर्णित रसायन जब भोजन में उपयोग किया जाता है तो उसमें निर्धारित सीमा से अधिक धातु संदूषक नहीं होंगे।

#### **विनियमन -6**

##### **प्रयोगशाला और नमूना विश्लेषण (विनियमन, 2011)**

- यह विनियम विभिन्न खाद्य पदार्थों के नमूने के आकार के साथ-साथ नमूने लेने और विश्लेषण करने की प्रक्रिया प्रदान करता है।

#### **नियमन-7**

##### **खाद्य या स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहार उपयोग के लिए खाद्य पदार्थ, विशेष चिकित्सा प्रयोजन के लिए खाद्य पदार्थ, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ और नूतन खाद्य, (विनियम, 2016)**

- इन विनियमों में कार्यात्मक खाद्य पदार्थों की आठ श्रेणियां शामिल हैं, अर्थात् स्वास्थ्य पूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहार उपयोग के लिए भोजन, विशेष चिकित्सा प्रयोजन के लिए भोजन, पौधे या वनस्पति युक्त विशेष भोजन, प्रोबायोटिक्स युक्त खाद्य पदार्थ, प्रीबायोटिक्स युक्त खाद्य पदार्थ और नूतन खाद्य पदार्थ।

#### **विनियमन-8**

### फूड रिकॉल प्रक्रिया (विनियमन, 2017)

- ये विनियम उन खाद्य या खाद्य उत्पादों पर लागू होंगे जिन्हें निर्धारित किया जाता है या प्रथम दृष्टया असुरक्षित माना जाता है और/या जैसा कि समय-समय पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा निर्दिष्ट किया जा सकता है।
- रिकॉल को खाद्य श्रृंखला के किसी भी चरण में बाजार से खाद्य उत्पादों को हटाने के लिए एक कार्रवाई के रूप में परिभाषित किया जा सकता है, जिसमें उपभोक्ता के पास पहुँच चुका खाद्य उत्पाद भी शामिल है, जो सार्वजनिक स्वास्थ्य या भोजन के लिए खतरा पैदा कर सकता है जो अधिनियम, या बनाए गए नियमों या विनियमों का उल्लंघन करता है।

### विनियमन-9

#### आयात (विनियमन, 2017)

- यह विनियम खाद्य आयातकों के लाइसेंस के बारे में वर्णन करता है।
- खाद्य प्राधिकरण द्वारा आयातित खाद्य की मंजूरी।
- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 25 में प्रावधान है कि खाद्य वस्तुओं के सभी आयात अधिनियम के प्रावधानों के अधीन हैं। एफएसएसआई द्वारा किए गए जोखिम प्रोफाइलिंग के आधार पर खाद्य पदार्थों का चयनात्मक नमूनाकरण और परीक्षण सीमा शुल्क आइसगेट में कार्यान्वित किया जाता है।

### नियमन-10

#### गैर-विशिष्ट खाद्य और खाद्य सामग्री के लिए स्वीकृति (विनियमन, 2017)

यह विनियम एफएसएसआर, 2011 में निर्धारित नए खाद्य, बिना विनिर्देशन वाले भोजन के अनुमोदन की प्रक्रिया का वर्णन करता है।

नए विनियमन में, FSSAI ने गैर-निर्दिष्ट भोजन को "स्वामित्व वाले भोजन या खाद्य सामग्री के अलावा कोई भी खाद्य पदार्थ, जिसमें एडिटिव्स, प्रोसेसिंग एड्स और एंजाइम शामिल हैं, के रूप में परिभाषित किया है, जिसके लिए अधिनियम के तहत बनाए गए किसी भी विनियमन में मानकों को निर्दिष्ट नहीं किया गया है।"

### विनियमन-11

#### जैविक खाद्य (विनियमन, 2017)

- ये विनियम प्रमाणीकरण की दो प्रणालियों को मान्यता देते हैं अर्थात् कृषि और किसान मंत्रालय द्वारा कार्यान्वित भागीदारी गारंटी प्रणाली (पीजीएस)
- वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय द्वारा कार्यान्वित कल्याण और राष्ट्रीय जैविक उत्पादन कार्यक्रम (एनपीओपी)।
- ये विनियम जैविक खाद्य उत्पादों की अखंडता सुनिश्चित करते हैं, और बाजार में बेईमान प्रथाओं को नियंत्रित करने में मदद करते हैं।

## नियमन-12

### मादक पेय (विनियमन, 2018)

- मादक पेय पदार्थों के लिए मानकों को निर्दिष्ट करना अर्थात् आसुत मादक पेय, वाइन और बीयर।
- यह एफएसएस (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 की लेबलिंग आवश्यकताओं के अलावा मादक पेय पदार्थों के लेबलिंग के लिए विशिष्ट आवश्यकता को भी निर्दिष्ट करता है।
- विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताओं में अल्कोहल सामग्री की घोषणा, मानक पेय की लेबलिंग, कोई पोषण संबंधी जानकारी शामिल नहीं है, कोई स्वास्थ्य दावा नहीं है, 'गैर-नशीला' शब्दों पर प्रतिबंध या 0.5 प्रतिशत से अधिक युक्त पेय के लेबल पर समान अर्थ वाले शब्द हैं। मात्रा के अनुसार अल्कोहल, वाइन की लेबलिंग, एलर्जिन चेतावनी, वैधानिक चेतावनी आदि।

## विनियमन-13

### खाद्य फोर्टिफिकेशन (विनियमन, 2018)

- खाद्य फोर्टिफिकेशन एक वैज्ञानिक रूप से सिद्ध, लागत प्रभावी, मापनीय और टिकाऊ वैश्विक हस्तक्षेप है जो सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमी के मुद्दे को संबोधित करता है।
- यह विनियम गेहूं के आटे और चावल (आयरन, विटामिन बी12 और फोलिक एसिड के साथ), दूध और खाद्य तेल (विटामिन ए और डी के साथ) और डबल फोर्टिफाइड नमक (आयोडीन और आयरन के साथ) भारत में सूक्ष्म पोषक तत्व कुपोषण के उच्च बोझ को कम करने के लिए है।
- फोर्टिफाइड खाद्य पदार्थों की पहचान करने के लिए '+F' लोगो को अधिसूचित किया गया है।

## विनियमन-14

### **खाद्य सुरक्षा ऑडिटिंग (विनियमन, 2018)**

- खाद्य सुरक्षा निगरानी प्रणाली को मजबूत करने के लिए, एफएसएसएआई ने निजी ऑडिटिंग एजेंसियों के माध्यम से खाद्य व्यवसाय ऑपरेटरों के ऑडिट की परिकल्पना की है।
- अनुपालन संस्कृति के विकास और बढ़ावा देने के लिए, एफएसएसएआई निजी मान्यता प्राप्त ऑडिटिंग एजेंसियों के माध्यम से अनुपालन को सक्षम कर रहा है।
- खाद्य सुरक्षा ऑडिट केंद्रीय या राज्य लाइसेंसिंग प्राधिकरणों द्वारा किए जाने वाले नियामक खाद्य सुरक्षा निरीक्षणों को कम करेगा।
- संतोषजनक ऑडिटिंग के परिणामस्वरूप केंद्रीय या राज्य लाइसेंसिंग प्राधिकरण द्वारा नियामक नमूने को छोड़कर बार-बार किये जाने वाले निरीक्षणों को कम किया जाएगा। यह खाद्य सुरक्षा निगरानी प्रणाली को मजबूत करेगा और उपभोक्ताओं को सुरक्षित भोजन सुनिश्चित करने के साथ-साथ आत्म-अनुपालन को प्रोत्साहित करेगा।

### **विनियमन-15**

#### **प्रयोगशालाओं की मान्यता और अधिसूचना (विनियमन, 2018)**

- खाद्य परीक्षण और विश्लेषण खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी तंत्र का एक अनिवार्य हिस्सा है जो यह सुनिश्चित करने के लिए है कि भोजन उपभोग के लिए सुरक्षित है।
- इसके लिए, एफएसएसएआई, एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 43 के तहत एनएबीएल मान्यता प्राप्त खाद्य प्रयोगशालाओं को मान्यता देता है और अधिसूचित करता है।
- एफएसएसएआई बंदरगाहों पर खाद्य सामग्री की निकासी में लगने वाले समय को कम करने के लिए विदेशी प्रयोगशालाओं को भी मान्यता दे रहा है।
- एफएसएसएआई ने अधिसूचित प्रयोगशालाओं को राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशालाओं (एनआरएल) के रूप में और विशिष्ट उद्देश्य के लिए एनआरएल (एएनआरएल) की सहायक सुविधा के रूप में अनुमोदित किया है।

### **नियमन-16**

#### **विज्ञापन और दावे (विनियमन, 2018)**

- इन विनियमों का उद्देश्य खाद्य उत्पादों के दावों और विज्ञापनों में निष्पक्षता स्थापित करना और ऐसे दावों/विज्ञापनों के लिए खाद्य व्यवसायों को जवाबदेह बनाना है ताकि उपभोक्ता हितों की रक्षा की जा सके।

- इन विनियमों के अनुसार, खाद्य व्यवसाय चलाने वाली कंपनियां कुछ अपवादों को छोड़कर, खाद्य लेबल पर प्राकृतिक, ताजा, मूल, पारंपरिक, प्रामाणिक, वास्तविक जैसे शब्दों या वाक्यांशों का उपयोग नहीं कर सकती हैं।
- इस तरह के प्रतिबंध मुख्य रूप से तुच्छ आधार पर खाद्य व्यवसायों द्वारा इन शब्दों के खुलेआम उपयोग को प्रतिबंधित करने के उद्देश्य से हैं।

### **नियमन-17**

#### **पैकेजिंग (विनियमन, 2018)**

- भोजन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री के संबंध में सामान्य आवश्यकताएं निर्धारित की गई हैं।
- विनियम उन सामग्रियों और पदार्थों के संबंध में विशिष्ट आवश्यकताओं को निर्धारित करते हैं जो खाद्य उत्पादों के संपर्क में आने के लिए अभिप्रेत हैं।
- यह उस सामग्री के विनिर्देश का वर्णन करता है जिसे खाद्य पदार्थ की पैकेजिंग सामग्री के रूप में उपयोग किया जा सकता है।

### **विनियमन-18**

#### **अधिशेष भोजन की वसूली और वितरण (विनियमन, 2019)**

- संगठनों और व्यक्तियों द्वारा सद्भावपूर्वक भोजन दान करने पर उनकी सुरक्षा के लिए एक समान राष्ट्रीय विनियमन स्थापित करना।
- जरूरतमंद व्यक्तियों को वितरण के लिए गैर-लाभकारी संगठनों को भोजन और किराना उत्पादों के दान को प्रोत्साहित करना।
- यह बताता है कि खाद्य सुरक्षा और भोजन की बर्बादी दोनों को ध्यान में रखते हुए अधिशेष भोजन कैसे वितरित किया जा सकता है।

### **विनियमन-19**

#### **स्कूल में बच्चों के लिए सुरक्षित भोजन और संतुलित आहार (विनियमन, 2020)**

- यह मौलिक विचार प्रदान करता है और स्पष्ट करता है कि स्कूली बच्चों के लिए कौन से खाद्य पदार्थ स्वस्थ हैं और क्या नहीं।

- स्कूल परिसर में सुरक्षित भोजन और संतुलित आहार सुनिश्चित करने के लिए स्कूल प्राधिकरण की जिम्मेदारी।
- स्कूल परिसर में और उसके आसपास सुरक्षित भोजन और संतुलित आहार को बढ़ावा देना।
- स्कूल में बच्चों को खाद्य विपणन और विज्ञापन और बिक्री।

### विनियमन-20

#### शिशु पोषण के लिए खाद्य पदार्थ (विनियमन, 2020)

- इस विनियम में विशेष चिकित्सा प्रयोजन के लिए शिशु फार्मूला के मानक शामिल हैं, विशेष रूप से चयापचय संबंधी त्रुटियों (आईईएम) के साथ जन्मजात शिशुओं के लिए भोजन।
- विशेष चिकित्सा प्रयोजनों के लिए शिशु फार्मूला के तहत समय से पहले शिशु दूध विकल्प, लैक्टोज मुक्त और लैक्टोज और सुक्रोज मुक्त शिशु दूध विकल्प के लिए मानक।
- पारंपरिक खाद्य सामग्री के आधार पर शिशुओं के लिए भोजन के मानक भी हैं।

### विनियमन -21

#### लेबलिंग और प्रदर्शन (विनियमन, 2020)

- ये विनियम पहले से पैक किए गए खाद्य पदार्थों की लेबलिंग आवश्यकताओं और परिसर में आवश्यक जानकारी के प्रदर्शन को निर्धारित करते हैं जहां भोजन का निर्माण, संसाधित, परोसा और संग्रहीत किया जाता है।
- 10 या अधिक स्थानों पर केंद्रीय लाइसेंस या आउटलेट वाले खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों को मेनू कार्ड या बोर्ड या बुकलेट पर प्रदर्शित खाद्य पदार्थों के खिलाफ कैलोरी मान (प्रति सेवारत और सेवारत आकार में) का उल्लेख करना होगा।
- प्रस्तावित रंग-कोडित लेबलिंग जिसका उद्देश्य उपभोक्ताओं को वसा, नमक और चीनी (एचएफएसएस) उत्पादों में उच्च उत्पादों की पहचान करने में सक्षम बनाना है।
- खाद्य संयोजकों के लिए कार्यात्मक वर्गों को विशिष्ट नाम (नामों) या मान्यता प्राप्त अंतर्राष्ट्रीय नंबरिंग सिस्टम (आईएनएस) के साथ घोषित किया जाएगा जैसा कि एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में सामग्री की सूची में निर्दिष्ट है।

#### वजन और माप अधिनियम

बाट और माप के मानक अधिनियम, 1976 को बाट और माप के मानकों को स्थापित करने, अंतर-राज्यीय व्यापार या वाणिज्य को विनियमित करने, बाट, माप और अन्य सामान जो वजन, माप या संख्या द्वारा बेचा या वितरित किया जाता है, और उससे संबंधित या उसके आनुषंगिक विषयों का उपबंध करने के लिए अधिनियमित किया गया था।

- कानूनी माप विज्ञान अधिनियम 2009 14 जनवरी 2010 को आधिकारिक राजपत्र में प्रकाशित होने के बाद से प्रभावी हो गया है।
- यह बाट और माप के मानक अधिनियम, 1976 और बाट और माप के मानक (प्रवर्तन) अधिनियम, 1985 की जगह लेता है।
- बाट और माप के सत्यापन के लिए सरकार द्वारा अनुमोदित परीक्षण केंद्रों की नियुक्ति।
- कंपनियां किसी ऐसे व्यक्ति को नामित करेंगी जिसे अधिनियम के प्रावधानों के उल्लंघन के लिए जिम्मेदार ठहराया जाएगा।
- "पैकेज्ड कमोडिटी" की सरलीकृत परिभाषा।
- प्रावधानों के उल्लंघन के लिए अधिक कठोर दंड अधिनियम की कुछ नई विशेषताएं हैं।

### लीगल मेट्रोलॉजी (पैकेज्ड कमोडिटीज) रूल्स, 2011

पैकेज्ड कमोडिटीज नियम 2011 के नियम 2 (एच) में पैकेज के संबंध में "प्रिंसिपल डिस्प्ले पैनल" को परिभाषित किया गया है, जिसका अर्थ है पैकेज का कुल सतह क्षेत्र जहां इन नियमों के तहत आवश्यक जानकारी निम्नलिखित तरीके से दी जानी है, अर्थात्;

- सभी सूचनाओं को एक साथ समूहीकृत किया जा सकता है और एक ही स्थान पर दिया जा सकता है; या
- पूर्व-मुद्रित जानकारी को एक साथ समूहीकृत किया जा सकता है और एक स्थान पर दिया जा सकता है और ऑनलाइन जानकारी को अन्य स्थान पर समूहीकृत किया जा सकता है;

### अनिवार्य घोषणाएं

- विनिर्माता/पैकर/आयातक का नाम और पता
- वस्तु का सामान्य या जेनरिक नाम
- शुद्ध मात्रा
- निर्माण/पैक/आयात का महीना और वर्ष



- सभी करें सहित अधिकतम खुदरा मूल्य के रूप में खुदरा बिक्री मूल्य
- उपभोक्ता देखभाल विवरण
- उद्गम देश

### नियमों के तहत शामिल पैकेज्ड कमोडिटीज

हालांकि कुछ प्रावधान सभी पैक की गई वस्तुओं के लिए लागू होते हैं, कुछ नियम ऐसे होते हैं जो कुछ प्रकार की वस्तुओं पर लागू नहीं होते हैं। नियमों के अध्याय II, उदाहरण के लिए, खुदरा बिक्री के लिए बने पैकेजों से संबंधित, ये प्रावधान कुछ प्रकार की वस्तुओं पर लागू नहीं होंगे।

स्पष्ट रूप से, ये नियम संस्थागत या औद्योगिक उपभोक्ताओं के लिए उत्पादों के लिए लागू नहीं होंगे, यानी वे संस्थान जो निर्माता से सीधे उक्त संस्थान द्वारा उपयोग के लिए खरीदते हैं या उपभोक्ता जो उस उद्योग में उपयोग के लिए सीधे निर्माता से उत्पाद खरीदते हैं।

उदाहरण के लिए, एक अस्पताल द्वारा सीधे पेंट कंपनी से पैकेज्ड पेंट खरीदना एक संस्थागत उपभोक्ता के बराबर होगा, और इस प्रकार उत्पादों को उन घोषणाओं की आवश्यकता नहीं होगी जो तब आवश्यक होती हैं जब इन्हें खुदरा बाजार में बेचा जाये।

इसके अलावा, जिन वस्तुओं में 25 किग्रा या 25 लीटर (सीमेंट और उर्वरक के मामले में क्रमशः 50) से अधिक मात्रा होती है, उन्हें खुदरा पैकेज की विशिष्ट आवश्यकताओं से छूट दी गई है।

इसके अतिरिक्त, नियम कुछ पैकेजों पर लागू नहीं होते हैं, भले ही वे अन्य सभी मानदंडों को पूरा करते हों, यदि:

- I. पैकेज वजन या माप द्वारा बेचा जाता है और 10 मिलीलीटर या 10 ग्राम से कम मात्रा में बेचा जाता है (बशर्ते उत्पाद तंबाकू नहीं है); या
- II. पैकेज में फास्ट फूड आइटम होते हैं और होटल/रेस्तरां/समान निकाय द्वारा पैक किया जाता है; या
- III. ड्रग्स (मूल्य नियंत्रण) आदेश, 1995 के अंतर्गत अनुसूचित दवाएं और गैर-अनुसूचित दवाएं शामिल हैं; या
- IV. कृषि उपज 50 किलोग्राम से अधिक के पैकेज में; या
- V. धागा जो हथकरघा बुनकरों को कुंडल के रूप में बेचा जाता है।



## Contributors

### DOMAIN TRAINING

डॉ. संजय भयाना  
 डॉ. विमल पंत  
 डॉ अनुपमा पंघाल  
 डॉ सपना  
 डॉ. आर. प्रशांत कुमार  
 डॉ सारिका यादव  
 डॉ अमन दुआ  
 डॉ हरि शंकर श्याम  
 सुश्री कनिका गुप्ता  
 सुश्री याशी श्रीवास्तव

\*श्री सुनील कुमार द्वारा स्वरूपण और डिजाइनिंग

**खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग**

फोन: +91 130 228 1251

ईमेल: fbmed.niftem@gmail.com