

International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

इंदौर जिले में खाद्य सुरक्षा एवं उसके मानकों का अध्ययन महेंद्र नागराज, शोधार्थी, शासकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय खरगोन (म.प्र.)

डॉ. ओंकार सिंह मेहता,

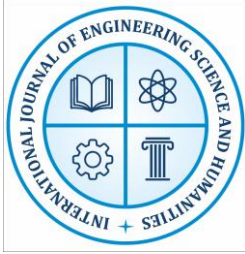
सहायक प्राध्यापक, वाणिज्य विभागशासकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय खरगोन (म.प्र.)

सारांश

भारत में खाद्य सुरक्षा एक अत्यंत महत्वपूर्ण विषय बन चुका है, क्योंकि खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता सीधे जनस्वास्थ्य से जुड़ी हुई है। वर्तमान अध्ययन में इंदौर जिले के 182 उपभोक्ताओं को शामिल करते हुए खाद्य सुरक्षा एवं उसके मानकों का विश्लेषण किया गया। अध्ययन का मुख्य उद्देश्य उपभोक्ताओं में खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूकता, एफएसएसआई मानकों की जानकारी, खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता, स्वच्छता, पैकेजिंग तथा खाद्य विक्रेताओं द्वारा अपनाए जाने वाले सुरक्षा मानकों का परीक्षण करना था। अध्ययन में यह पाया गया कि उपभोक्ताओं का एक बड़ा वर्ग खाद्य सुरक्षा संबंधी मानकों से पूर्णतः परिचित नहीं है। कई उपभोक्ता केवल ब्रांड और मूल्य के आधार पर खाद्य पदार्थ खरीदते हैं, जबकि पैकेजिंग, निर्माण तिथि, समाप्ति तिथि तथा एफएसएसआई लाइसेंस की जानकारी पर कम ध्यान देते हैं। वहीं दूसरी ओर शिक्षित एवं उच्च आय वर्ग के उपभोक्ताओं में खाद्य सुरक्षा के प्रति अधिक जागरूकता देखी गई।

शोध में यह भी स्पष्ट हुआ कि सड़क किनारे खाद्य विक्रेताओं तथा छोटे व्यवसायों में स्वच्छता एवं खाद्य मानकों का पालन अपेक्षाकृत कम है। अधिकांश उपभोक्ताओं ने यह स्वीकार किया कि वे खाद्य पदार्थ खरीदते समय गुणवत्ता और स्वच्छता को प्राथमिकता देते हैं, परंतु व्यावहारिक स्तर पर जागरूकता की कमी बनी हुई है। अध्ययन के अनुसार सरकार एवं एफएसएसआई द्वारा समय-समय पर चलाए जाने वाले जागरूकता अभियानों को और अधिक प्रभावी बनाने की आवश्यकता है। यह अध्ययन दर्शाता है कि खाद्य सुरक्षा केवल सरकारी नियमों तक सीमित नहीं है, बल्कि उपभोक्ताओं, विक्रेताओं तथा खाद्य उद्योग की संयुक्त जिम्मेदारी है। यदि सभी पक्ष मिलकर खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन करें, तो सुरक्षित एवं गुणवत्तापूर्ण खाद्य व्यवस्था स्थापित की जा सकती है।

मुख्य शब्द: खाद्य सुरक्षा, मानक, भारत



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

1. परिचय

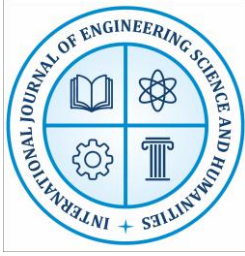
भारत का खाद्य प्रसंस्करण उद्योग वर्तमान में देश के प्रमुख क्षेत्रों में से एक माना जाता है और इसे सामान्यतः "सनराइज इंडस्ट्री" कहा जाता है। कृषि क्षेत्र में व्यापक खाद्य प्रसंस्करण एवं खाद्य श्रृंखला सुविधाओं की स्थापना के माध्यम से अर्थव्यवस्था को सुदृढ़ करने, रोजगार सृजन करने तथा निर्यात आय बढ़ाने की अत्यधिक संभावनाएँ हैं। तथापि, ये लाभ तभी प्राप्त किए जा सकते हैं जब सरकार खाद्य सुरक्षा विनियमों को कठोरता से लागू करे और उनका पालन सुनिश्चित करे। हाल के वर्षों में भारत में खाद्य सुरक्षा से संबंधित समस्याओं ने व्यापक ध्यान आकर्षित किया है। ग्रामीण विकास की देश की रणनीति, जिसमें ग्रामीण विकास को प्रोत्साहित करने तथा गरीबी कम करने हेतु कृषि निर्यात बढ़ाने का उद्देश्य सम्मिलित है, संभावित बाजारों में कठोर खाद्य सुरक्षा एवं स्वच्छता मानकों तथा फाइटोसैनिटरी उपायों (SPS) के कारण चुनौतियों का सामना कर रही है। यह लेख भारत में खाद्य सुरक्षा से संबंधित नियामक एवं नीतिगत आयामों का अध्ययन प्रस्तुत करता है।

खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006

भारत का खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र लाइसेंसिंग, स्वच्छता तथा खाद्य व्यवसाय की स्थापना एवं संचालन हेतु आवश्यक अनुमतियों से संबंधित अनेक नियमों के अधीन है। प्रारंभ में भारत में खाद्य सुरक्षा का नियमन "भोजन मिलावट निवारण अधिनियम, 1954" द्वारा किया जाता था। बाद में आवश्यक संशोधन के रूप में "खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006" (एफएसएसए) लागू किया गया। पहले विभिन्न मंत्रालय एवं विभाग अनेक अधिनियमों और आदेशों का संचालन करते थे, जिन्हें अब एफएसएसए के अंतर्गत समेकित कर दिया गया।

एफएसएसए द्वारा प्रतिस्थापित प्रमुख अधिनियम

1. भोजन मिलावट निवारण अधिनियम
2. फल उत्पाद आदेश, 1955
3. मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973
4. वनस्पति तेल उत्पाद (नियंत्रण) आदेश, 1947
5. खाद्य तेल पैकेजिंग विनियमन आदेश, 1998
6. विलायक निष्कर्षित तेल, डी-ऑयल्ड मील एवं खाद्य आटा नियंत्रण आदेश, 1967
7. दूध एवं दुग्ध उत्पाद आदेश, 1992
8. आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (खाद्य संबंधी)



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

एफएसएसए की प्रस्तावना के अनुसार, “मानव उपभोग हेतु सुरक्षित एवं पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य पदार्थों हेतु विज्ञान आधारित मानक निर्धारित करना तथा उनके निर्माण, भंडारण, वितरण, विक्रय एवं आयात का विनियमन करना” इसका मुख्य उद्देश्य है। इसी उद्देश्य से भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) की स्थापना की गई।

भारत का खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई)

एफएसएसएआई बहु-स्तरीय एवं बहु-विभागीय नियंत्रण को समाप्त कर खाद्य सुरक्षा एवं मानकों से संबंधित सभी विषयों के लिए एकल नियंत्रण व्यवस्था प्रदान करता है।

एफएसएसएआई के प्रमुख कार्य

- खाद्य वस्तुओं से संबंधित नियम एवं विनियम तैयार करना
- खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों के प्रमाणीकरण हेतु मानक निर्धारित करना
- प्रयोगशालाओं के प्रत्यायन हेतु प्रोटोकॉल विकसित करना
- राज्य एवं केंद्र सरकार को तकनीकी सहायता प्रदान करना
- खाद्य उपभोग, जैविक जोखिम, संदूषण आदि से संबंधित आँकड़ों का संकलन
- त्वरित चेतावनी प्रणाली विकसित करना
- राष्ट्रीय सूचना नेटवर्क स्थापित करना
- खाद्य उद्योग से जुड़े व्यक्तियों को प्रशिक्षण देना
- वैश्विक खाद्य एवं स्वच्छता और फाइटोसैनिटरी उपाय मानकों के निर्माण में भाग लेना
- खाद्य सुरक्षा के प्रति जन-जागरूकता बढ़ाना

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के अधीन एफएसएसएआई कार्य करता है तथा राज्य खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण इसके कार्यों में सहयोग करते हैं।

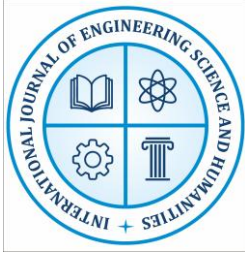
एफएसएसएआई के सदस्य

1. खाद्य सुरक्षा आयुक्त

प्रत्येक राज्य में खाद्य सुरक्षा कानूनों को लागू करने हेतु खाद्य सुरक्षा आयुक्त नियुक्त किया जाता है।

2. खाद्य सुरक्षा अधिकारी

इन अधिकारियों का कार्य खाद्य नमूने एकत्र करना, परीक्षण करना, अवैध वस्तुओं को जब्त करना तथा खाद्य निर्माण इकाइयों का निरीक्षण करना है।



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

3. खाद्य विश्लेषक

ये अधिकारी खाद्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा एकत्रित नमूनों का विश्लेषण करते हैं।

4. नामित अधिकारी

प्रत्येक जिले में एक नामित अधिकारी नियुक्त किया जाता है जो लाइसेंस जारी करने, नवीनीकरण करने या निरस्त करने का अधिकार रखता है।

5. प्रयोगशालाएँ

एफएसएसआई खाद्य परीक्षण हेतु प्रयोगशालाओं को अधिसूचित करता है। परीक्षण और अंशांकन प्रयोगशालाओं के लिए राष्ट्रीय प्रत्यायन बोर्ड से मान्यता प्राप्त निजी प्रयोगशालाएँ भी खाद्य सुरक्षा परीक्षण कर सकती हैं।

खाद्य सुरक्षा एवं मानक विनियम, 2011

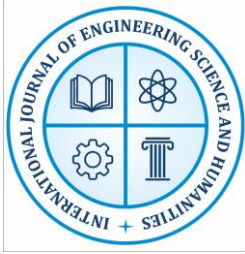
5 अगस्त 2011 को एफएसएसआई के अंतर्गत छह प्रमुख विनियम लागू किए गए:

- खाद्य सुरक्षा मानक (लाइसेंसिंग एवं पंजीकरण) विनियम, 2011
- खाद्य सुरक्षा मानक (पैकेजिंग एवं लेबलिंग) विनियम, 2011
- खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य योजक विनियम, 2011
- खाद्य सुरक्षा मानक (विक्रय निषेध एवं प्रतिबंध) विनियम, 2011
- खाद्य सुरक्षा मानक (विषाक्त पदार्थ एवं अवशेष) विनियम, 2011
- खाद्य सुरक्षा मानक (प्रयोगशाला एवं नमूना विश्लेषण) विनियम, 2011

भारत में खाद्य वस्तुओं के सामान्य ग्रेडिंग मानक

भारत में AGMARK ग्रेडिंग प्रणाली के अंतर्गत 213 वस्तुएँ सम्मिलित हैं, जैसे:

- खाद्य तेल एवं वसा
- फल एवं सब्जियाँ
- मसाले एवं मसाला उत्पाद
- अनाज एवं उप-उत्पाद
- दुग्ध एवं पोल्ट्री उत्पाद
- वन उत्पाद
- तिलहन एवं खाद्य मेवे



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

ये मानक कृषि उपज (ग्रेडिंग एवं विपणन) अधिनियम, 1937 के अंतर्गत कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय के विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय द्वारा विकसित किए गए। कृषि विपणन (एगमार्क) चिह्न गुणवत्ता एवं शुद्धता का प्रतीक माना जाता है। हालांकि, कर्मचारियों की कमी के कारण विपणन और निरीक्षण निदेशालय का गुणवत्ता नियंत्रण कमजोर पड़ रहा है, जिससे उपभोक्ता विश्वास में कमी देखी जा रही है।

2. अध्ययन के उद्देश्य

1. इंदौर जिले में खाद्य सुरक्षा के प्रति उपभोक्ताओं की जागरूकता का अध्ययन करना।
2. खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम (2006) के प्रति जानकारी का परीक्षण करना।
3. खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता, स्वच्छता एवं पैकेजिंग के प्रति उपभोक्ता दृष्टिकोण का अध्ययन करना।

3. अध्ययन पद्धति

प्रस्तुत अध्ययन इंदौर जिले के 182 उपभोक्ताओं पर आधारित है। अध्ययन हेतु प्राथमिक एवं द्वितीयक दोनों प्रकार के आंकड़ों का उपयोग किया गया। प्राथमिक आंकड़े प्रश्नावली एवं व्यक्तिगत साक्षात्कार के माध्यम से एकत्रित किए गए। द्वितीयक आंकड़े शोध पत्रों, एफएसएसएआई रिपोर्टें तथा खाद्य सुरक्षा संबंधी प्रकाशित सामग्री से प्राप्त किए गए। अध्ययन में सुविधाजनक निदर्शन का उपयोग किया गया। एकत्रित आंकड़ों का विश्लेषण प्रतिशत, आवृत्ति तथा सारणीकरण विधि द्वारा किया गया।

4. समंक विश्लेषण

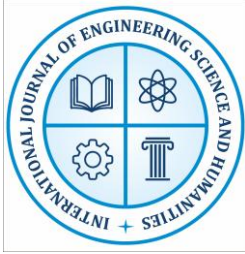
तालिका 1

उपभोक्ताओं की खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूकता

जागरूकता स्तर	उत्तरदाताओं की संख्या	प्रतिशत (%)
जागरूक	118	64.84%
जागरूक नहीं	64	35.16%
कुल	182	100.00%

स्रोत— प्राथमिक समंक

तालिका से स्पष्ट है कि 64.84 प्रतिशत उपभोक्ता खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूक हैं, जबकि 35.16 प्रतिशत उपभोक्ताओं में पर्याप्त जानकारी का अभाव पाया गया।



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

तालिका 2
एफएसएसएआई मानकों की जानकारी

उत्तर	संख्या	प्रतिशत (%)
जानकारी है	109	59.89%
जानकारी नहीं है	73	40.11%
कुल	182	100.00%

स्रोत— प्राथमिक समंक

अध्ययन में पाया गया कि लगभग 60 प्रतिशत उपभोक्ताओं को एफएसएसएआई मानकों की जानकारी है, जबकि शेष उपभोक्ता इससे अनभिज्ञ हैं।

तालिका 3
खाद्य पदार्थ खरीदते समय उपभोक्ताओं की प्राथमिकताएँ

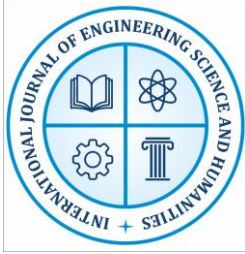
प्राथमिकता	संख्या	प्रतिशत (%)
गुणवत्ता	72	39.56%
मूल्य	41	22.53%
ब्रांड	36	19.78%
पैकेजिंग	18	9.89%
निर्माण/समाप्ति तिथि	15	8.24%
कुल	182	100.00%

स्रोत— प्राथमिक समंक

अधिकांश उपभोक्ताओं ने खाद्य पदार्थ खरीदते समय गुणवत्ता को प्रमुख आधार माना, जबकि कुछ उपभोक्ता मूल्य एवं ब्रांड को अधिक महत्व देते हैं।

तालिका 4
खाद्य विक्रेताओं की स्वच्छता के प्रति उपभोक्ता संतुष्टि

संतुष्टि स्तर	संख्या	प्रतिशत (%)
संतुष्ट	67	36.81%
आंशिक संतुष्ट	74	40.66%



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

असंतुष्ट	41	22.53%
कुल	182	100.00%

स्रोत— प्राथमिक समंक

उपभोक्ताओं का एक बड़ा वर्ग खाद्य विक्रेताओं की स्वच्छता व्यवस्था से केवल आंशिक रूप से संतुष्ट पाया गया।

तालिका 5

पैकेज्ड खाद्य पदार्थों पर लेबल पढ़ने की आदत

उत्तर	संख्या	प्रतिशत (%)
हमेशा पढ़ते हैं	81	44.51%
कभी-कभी पढ़ते हैं	69	37.91%
नहीं पढ़ते	32	17.58%
कुल	182	100.00%

स्रोत— प्राथमिक समंक

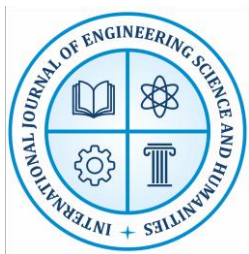
अध्ययन से ज्ञात हुआ कि लगभग 45 प्रतिशत उपभोक्ता खाद्य पदार्थों के लेबल को नियमित रूप से पढ़ते हैं।

5. खाद्य सुरक्षा एवं मानकों की स्थिति

भारत में खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 लागू होने के पश्चात खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता नियंत्रण व्यवस्था को मजबूत किया गया। एफएसएसआई द्वारा खाद्य निर्माण, भंडारण, वितरण एवं विक्रय के लिए वैज्ञानिक मानक निर्धारित किए गए हैं। अध्ययन में यह पाया गया कि इंदौर जिले में बड़े प्रतिष्ठानों में खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन अपेक्षाकृत बेहतर है, जबकि छोटे विक्रेताओं एवं सड़क किनारे दुकानों में स्वच्छता एवं गुणवत्ता संबंधी कमियाँ दिखाई देती हैं। शोध में यह भी सामने आया कि कई उपभोक्ता पैकेजिंग पर अंकित एफएसएसआई लाइसेंस नंबर, निर्माण तिथि एवं समाप्ति तिथि की जानकारी को गंभीरता से नहीं देखते। इससे मिलावटी एवं निम्न गुणवत्ता वाले खाद्य पदार्थों के उपयोग की संभावना बढ़ जाती है।

6. निष्कर्ष

प्रस्तुत अध्ययन से यह निष्कर्ष निकलता है कि इंदौर जिले में खाद्य सुरक्षा एवं उसके मानकों के प्रति उपभोक्ताओं में जागरूकता धीरे-धीरे बढ़ रही है, परंतु अभी भी व्यापक स्तर पर



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal
Impact Factor 8.3 www.ijesh.com ISSN: 2250-3552

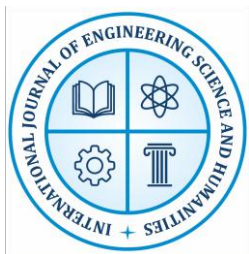
जागरूकता की आवश्यकता बनी हुई है। अध्ययन में शामिल 182 उपभोक्ताओं में से अधिकांश ने खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता एवं स्वच्छता को महत्वपूर्ण माना, किन्तु व्यवहारिक रूप से कई उपभोक्ता खाद्य लेबल, निर्माण तिथि, समाप्ति तिथि तथा एफएसएसआई प्रमाणन जैसे महत्वपूर्ण पहलुओं की अनदेखी करते पाए गए। अध्ययन से यह भी स्पष्ट हुआ कि शिक्षित एवं उच्च आय वर्ग के उपभोक्ताओं में खाद्य सुरक्षा के प्रति जागरूकता अधिक है, जबकि निम्न आय वर्ग एवं कम शिक्षित उपभोक्ताओं में जानकारी का स्तर अपेक्षाकृत कम पाया गया। सड़क किनारे खाद्य विक्रेताओं एवं छोटे दुकानदारों में स्वच्छता मानकों का पूर्ण पालन नहीं किया जा रहा है, जिससे खाद्य जनित रोगों का खतरा बना रहता है।

एफएसएसआई द्वारा निर्धारित नियम एवं मानक खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं, परंतु इनका प्रभावी क्रियान्वयन आवश्यक है। सरकार को चाहिए कि वह समय-समय पर जागरूकता अभियान चलाकर उपभोक्ताओं को सुरक्षित खाद्य पदार्थों की पहचान एवं उपयोग के प्रति शिक्षित करे। साथ ही खाद्य विक्रेताओं एवं व्यवसायियों को प्रशिक्षण प्रदान कर स्वच्छता एवं गुणवत्ता मानकों का पालन सुनिश्चित किया जाना चाहिए।

अंततः यह कहा जा सकता है कि खाद्य सुरक्षा केवल सरकारी नियमों का विषय नहीं है, बल्कि यह उपभोक्ताओं, खाद्य विक्रेताओं, उद्योगों तथा प्रशासन की सामूहिक जिम्मेदारी है। यदि सभी पक्ष मिलकर खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन करें, तो स्वस्थ समाज एवं सुरक्षित खाद्य व्यवस्था की स्थापना संभव हो सकती है।

संदर्भ

1. Chopra, D., & Kulkarni, A. (2019). A study on food safety standards in India: Issues and challenges. *International Journal of Research and Analytical Reviews*, 6(4), 109–116.
2. एफएसएसआई. (2020). Food Safety and Standards Authority of India. Government of India.
3. Ghosh, S., & Roy, A. (2018). Food safety standards and regulations in India: A review. *Food Control*, 90, 360–370.
4. Government of India. (2021). The Food Safety and Standards Act, 2006. New Delhi: Government of India.
5. Khuntia, S., & Lenka, S. K. (2020). Challenges and strategies for effective implementation of food safety regulations in India. *Journal of Food Science and Technology*, 57(2), 371–378.
6. Narayanan, R. (2019). Food safety standards and consumer perceptions: A case study of packaged food products in India. *Journal of Public Affairs*, 19(4), e1977.
7. Panda, S., & Kumar, P. (2020). Ensuring food safety in India: Issues and strategies. *Food Research International*, 128, 108748.



International Journal of Engineering, Science and Humanities

An international peer reviewed, refereed, open-access journal

Impact Factor 8.3 www.ijesh.com **ISSN: 2250-3552**

8. Rao, P. V. (2017). Food safety standards and regulations: Perspectives and challenges in India. *Current Opinion in Food Science*, 15, 105–109.
9. Rautela, G. S., & Garg, P. (2021). Consumer awareness and perception towards food safety standards in India: A case study. *Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 2152–2162.
10. Singh, S. K., & Kaur, G. (2019). Emerging trends in food safety regulations in India: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 56(9), 3965–3973.