

राजस्थान सरकार

निदेशालय, चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवायें, राजस्थान जयपुर।

क्रमांक:- एफएसएसए/विशेष अभियान/दिपावली/2018/829

दिनांक:-18/10/18

- राज्य अभिहित अधिकारी एवं संयुक्त निदेशक (ग्रा0स्वा0), मुख्यालय।
- समस्त अभिहित अधिकारी एवं मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी, राजस्थान।

विषय:- दिपावली के त्यौहार पर दिनांक 22.10.2018 से 04.11.2018 तक विशेष अभियान बाबत।

सन्दर्भ:- एफएसएसएआई द्वारा त्यौहारों पर विशेष अभियान के अन्तर्गत खाद्य सुरक्षा के प्रभावी कियान्वयन हेतु दिये गये निर्देश दिनांक 16.10.2018 के क्रम में। (प्रति संलग्न)

उपरोक्त विषयान्तर्गत संदर्भित पत्र के क्रम में लेख है कि दीपावली त्यौहार पर खाद्य पदार्थों की मांग/खपत बढ़ने के कारण अनेक निर्माता/व्यापारियों द्वारा अपमिश्रित खाद्य पदार्थों की बिक्री बाजार में किये जाने की सम्भावना को रोकने तथा अपमिश्रित खाद्य पदार्थों की बिक्री पर प्रभावी अंकुश/नियंत्रण हेतु आप अपने सम्भाग/जिलों में विभाग द्वारा दिनांक 22.10.2018 से 04.11.2018 तक विशेष अभियान के तहत कार्यवाही हेतु एक संयुक्त दल का गठन किया जावे, जिसमें एक विभागीय अधिकारी, खाद्य सुरक्षा अधिकारी, एक चतुर्थ श्रेणी कर्मचारी व वाहन मय वाहन चालक रखा जावे। अभियान में खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को नमूनीकरण कार्यवाही हेतु सभी अभिहित अधिकारियों द्वारा पर्याप्त मात्रा में स्लिप व अन्य सामग्री आवश्यक रूप से उपलब्ध करवायी जावे। जिले में गठित प्रत्येक दल को प्रतिदिन 03 निरीक्षण व 03 नमूनीकरण का लक्ष्य तथा केन्द्रीय दल को प्रतिदिन 04 निरीक्षण व 04 नमूनीकरण का लक्ष्य आवंटित किया जा रहा है, तथा संवेदनशील/सीमावर्ती क्षेत्र जैसे अलवर/भरतपुर/धौलपुर में प्रतिदिन कम से कम 04 नमूनीकरण का कार्य एक्ट के तहत किया जाना सुनिश्चित करें। जिसकी पूर्ति लक्ष्य अनुसार सुनिश्चित की जावे व प्रगति रिपोर्ट प्रतिदिन नियमित रूप से सांयकाल 6:00 बजे तक अथवा अगले दिवस प्रातः 10 बजे तक एफएसएसए अनुभाग की ईमेल आईडी fssa.2006@yahoo.com पर निम्न प्रपत्रानुसार सॉफ्ट कॉपी (एक्सल शीट) में भिजावाया जाना सुनिश्चित करें। प्रगति प्रतिवेदन की प्रतिदिन समीक्षा कर लक्ष्य पूर्ति ना करने वाले खाद्य सुरक्षा अधिकारी के विरुद्ध राजस्थान सेवा नियम के अनुसार कठोर अनुशासनात्मक कार्यवाही अमल में लाई जावेगी।

प्रपत्र

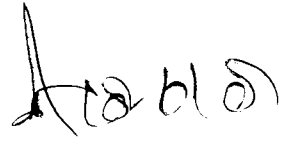
दीपावली अभियान की सूचना प्रपत्र					दिनांक:		
जिले/दल का नाम:-.....					खाद्य कारोबारी कर्ता द्वारा लाईसेंस/रजिस्ट्रेशन प्राप्त किया गया है अथवा नहीं	नष्ट/सीज करवाये गए माल का विवरण	विशेष विवरण
क्र० सं०	खाद्य सुरक्षा अधिकारी का नाम	खाद्य कारोबारी कर्ता/प्रतिष्ठान का नाम व पूर्ण पता	खाद्य पदार्थ का नाम	नमूना कोड/क्रमांक			

साथ ही अभियान में निम्न कार्यवाही सुनिश्चित की जावे:-

- अभियान के अन्तर्गत किसी भी प्रतिष्ठान पर मिलावटी/दूषित/कृत्रिम घी, वनस्पति, तेल, मावा, दूध, पनीर, मिठाईयाँ/कलर युक्त मिठाईयाँ, दूध व दूध से निर्मित खाद्य/पेय पदार्थ, ड्राईफ्रूट्स, मसाले/खुले मसाले, नमकीन, आटा आईसकीम, चाय लोकल टॉफिया, बिस्कुट, सुपारी, अचार, इत्यादि पाये जाने पर उसमें से खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 के तहत नमूनीकरण की कार्यवाही कर शेष सामग्री स्वास्थ्य पर कुप्रभाव डालने वाली पायी जाने पर उसे नष्ट करवाने के साथ-साथ संबंधित व्यक्ति/फर्म के विरुद्ध फूड सेफ्टी एण्ड स्टेण्डर्ड एक्ट-2006 के तहत कार्यवाही की जावे।
- जिले में अन्य स्थानों से बिक्री हेतु आने वाले घी, मावा, पनीर, दूध इत्यादि की विशेष निगरानी रखी जावे तथा जिन सारतों से उक्त माल आता है, उन पर पुलिस के माध्यम से सतत निगरानी रख कर आने वाले पदार्थों की जांच कार्यवाही की जावे।

3. बाजार में खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम का उल्लंघन कर निर्माता/उत्पादकों द्वारा बिना दिनांक अंकित किये खाद्य पदार्थ बेचते हुये पाये जाने पर उनके द्वारा किये जा रहे नियमों के उल्लंघन को ध्यान में रखते हुए ऐसे खाद्य पदार्थों के नमूने खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के तहत जांच हेतु लिये जावें व ऐसी सामग्री के निर्माता/विक्रेता को खाद्य सामग्री बेचने से रोकने के लिए पाबंद किया जावे, व उपलब्ध सामग्री को खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के तहत नमूनीकरण पश्चात नष्ट करवाते हुए व्यापारी के लाईसेंस निरस्त करवाया जावें। इस प्रकार की सामग्री बाजार में जांच के दौरान बिकते हुए पाये जाने पर क्षेत्र में पदस्थापित खाद्य सुरक्षा अधिकारी के साथ अभिहित अधिकारी के विरुद्ध भी अनुशासनात्मक कार्यवाही की जावेगी।
4. राज्य में सिंथेटिक दूध के निर्माण एवं बिक्री तथा देशी घी में मिलावट की सूचनाएं आये दिन समाचार पत्रों में प्रकाशित होती है। अतः सिंथेटिक दूध के निर्माण और बिक्री रोकने हेतु नियमित रूप से सम्भावित संस्थानों/संग्रहण केन्द्रों की जांच की जावे तथा घी उत्पादकों की भी नियमित रूप से जांच की जावे। किसी भी क्षेत्र में सिंथेटिक/मिलावटी घी विक्रय होते हुए पाये जाने पर क्षेत्र में पदस्थापित खाद्य सुरक्षा अधिकारी के साथ-साथ अभिहित अधिकारी के विरुद्ध भी अनुशासनात्मक कार्यवाही की जावेगी।
5. मिठाईयों की दुकान/रेस्टोरेन्ट के बाहर के फास्ट फूड सेन्टर में कार्यरत कर्मचारियों के एवं स्थान की स्वच्छता सुनिश्चित करें।
6. अभिहित अधिकारी द्वारा यह सुनिश्चित किया जावे कि मिलावट की रोकथाम हेतु गठित दल जिले के अन्तर्गत आने वाले सभी शहरी व ग्रामीण क्षेत्रों का नियमित रूप से भ्रमण कर नमूनीकरण का कार्य सम्पन्न करायेंगे तथा गठित दल को निर्देशित किया जावे कि विशेष परिस्थितियों को छोड़कर एक ही प्रतिष्ठान से दो से अधिक नमूने नहीं लिए जावेंगे।

साथ ही समस्त मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारियों को निर्देशित किया जाता है कि वे सम्बंधित खाद्य प्रयोगशालाओं को केमिकल्स व अन्य संसाधन उपलब्ध कराया जाना सुनिश्चित करे, ताकि अभियान के अन्तर्गत लिये गये खाद्य नमूनों की जांच निर्धारित समयानुसार की जा सके।
संलग्न-उपरोक्तानुसार।



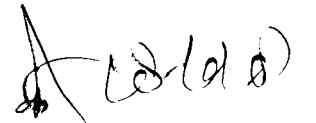
आयुक्त, खाद्य सुरक्षा एवं
निदेशक (जन स्वास्थ्य)
चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवाये
राजस्थान जयपुर

दिनांक:- 18/10/18

क्रमांक:- एफएसएसए/विशेष अभियान/दिपावली/2018/829

प्रतिलिपि निम्न को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित है:-

1. निजी सचिव, माननीय चिकित्सा मंत्री महोदय, राजस्थान सरकार, जयपुर।
2. निजी सचिव, पुलिस महानिरीक्षक, राजस्थान, जयपुर।
3. निजी सचिव, अतिरिक्त मुख्य सचिव, चिकित्सा एवं स्वास्थ्य विभाग, राजस्थान सरकार, जयपुर।
4. समस्त जिला कलेक्टर राजस्थान।
5. संयुक्त शासन सचिव, चिकित्सा एवं स्वास्थ्य (गुप-3), विभाग, राजस्थान सरकार, जयपुर।
6. संयुक्त निदेशक (आरसीडी), एफएसएसएआई नई दिल्ली को उनके पत्रांक F.NO.04(37)2017/States /RCD/FSSAI-2018 Dated 16th Oct. 2018 के क्रम में। daya.shankar@nic.in
7. अतिरिक्त निदेशक (ग्रा0स्वा0), मुख्यालय।
8. नोडल अधिकारी (एफएसएसए) एवं संयुक्त निदेशक (ग्रा.स्वा.), मुख्यालय।
9. मुख्य खाद्य विश्लेषक, केन्द्रीय जन स्वास्थ्य प्रयोगशाला, जयपुर। chief.public.analyst@gmail.com
10. खाद्य विश्लेषक, जन स्वास्थ्य प्रयोगशाला, अजमेर, अलवर, जोधपुर, उदयपुर एवं कोटा।
11. प्रभारी, केन्द्रीय दल (खाद्य सुरक्षा), मुख्यालय।
12. समस्त खाद्य सुरक्षा अधिकारियों को पालनार्थ।
13. प्रभारी सर्वर रूम मुख्यालय को भेजकर लेख है कि सम्बंधित को ईमेल कर विभाग की वेबसाईट पर भी अपलोड करे।
14. रक्षित पत्रावली।



आयुक्त, खाद्य सुरक्षा एवं
निदेशक (जन स्वास्थ्य)
चिकित्सा एवं स्वास्थ्य सेवाये
राजस्थान जयपुर

F.No. 04(37)2017/States/RCD/FSSAI-2018
(A Statutory Authority established under the Food Safety & Standards Act, 2006)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110 002

Dated, the 16th October, 2018

Subject: Special drive for ensuring safe and quality milk and milk products during festivals –
reg.

Public confidence in the safety and quality of milk and milk products is low. With low shelf life, milk and milk products are prone to spoilage if these are not stored and handled properly. There are instances of few unscrupulous elements/dairy businesses indulging in acts of adulteration. Such cases of adulteration often increase during festival season when the demand for milk and milk products outstrips supply.

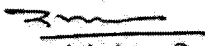
2. Preparation and handling of dairy products under unhygienic conditions and its storage without temperature control results in bacteriological contamination and quick deterioration of quality. It is observed that milk products such as *khoa* are prepared months in advance of the festival seasons and stored under unhygienic conditions leading to poor microbial quality and visible growth of fungus etc. Likewise, *dahi* is transported in bulk in rusted tin containers from places of production to distant markets leading to microbial contamination and deterioration during transit. On the basis of a nation-wide consultation with various stakeholders, FSSAI has identified some common adulterants used in milk and milk products. This list is given in Annex.

3. While economically motivated adulteration of milk and milk products invariably results in cheating of consumers, use of certain types of adulterants can also lead to a negative impact on their health. At the same time, heavy microbial contamination and the consequent presence of microbial toxins in such products also pose a serious threat to the health of consumers.

4. In view of the above, States/UTs are advised to take up special drive on surveillance of milk and milk products (specifically products like *khoa*, *paneer*, *dahi*, *ghee* etc.) w.r.t. their microbiological quality and presence of adulterants, and compliment such surveillance activities with adequate enforcement drive particularly during the festive season ahead.

5. This issues with the approval of the Competent Authority.

Encls: a/a.


16.10.18
(Daya Shankar)
Joint Director (Regulatory Compliance Division)
Tele : 011-23237435

To,

1. All Food Safety Commissioners
2. All Designated Officers, FSSAI.

Copy for information to

Head (IT) with request to upload it on FSSAI website for wide publicity.

Product	Adulterants	Reasons for spoilage and adulteration
Milk	Water	Increasing volume
	Urea	Increasing milk solids-not-fat (SNF) content
	Skimmed Milk Powder	Increasing SNF content
	Detergents	Uniform dispersion of vegetable oil
	Pulverised Soap	Creating white froth
	Synthetic Milk	Mixing with milk to increase volume
	Vegetable fat/oil	Cheaper substitution of milk fat
	Hypochlorites and chloramines; quaternary ammonium compounds; formalin; hydrogen peroxide; boric acid and borates; salicylic acid; and benzoic acid	Preservation of milk
Butter	Vanaspati/oil	Cheaper substitution of milk fat
Ghee	Partially Hydrogenated Fat (Vanaspati)	Cheaper substitution of milk fat
	Palmolen and artificial flavours	
	Animal body fats	
	Refined vegetable oils (Deoxidised oils)	
Paneer	Vegetable oils	Cheaper substitution of milk fat
Khoa	Cellulose	Increasing volume/bulk
	Starch	
Dahi	Blotting Paper	Improving consistency
	Carboxy Methyl Cellulose (CMC)	
Rabri	Blotting paper	Improving consistency
Milk-Based Sweets	Rhodamine B	Cheaper alternatives to permitted food colours
	Orange II	
	Metanil Yellow	
	Malachite green	
	Quinoline yellow	
	Auramine	
	Lard and tallow in place of ghee or vegetable oils in sweets	Cheaper substitutes used for admixing
Cream	Vegetable fat/oil emulsion	Cheaper substitution of milk fat