

**भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण**  
**एफ डी ए भवन, कोटला रोड**  
**नई दिल्ली – 110002**

**दिनांक 20 सितंबर 2012 को 11:00 बजे एफ डी ए भवन, नई दिल्ली में आयोजित खाद्य प्राधिकरण की दसवीं बैठक का कार्यवृत्त**

श्री के. चंद्रमौली, अध्यक्ष, भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण की अध्यक्षता में भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण की दसवीं बैठक एफ डी ए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली में 20 सितंबर 2012 को 11:00 बजे आयोजित की गई। बैठक में भाग लेने वाले प्रतिभागियों की सूची **अनुलग्नक-1** में है। सदस्य जो बैठक में उपस्थित नहीं हो सके, उन्हें अवकाश की अनुमति दी गई।

अध्यक्ष बैठक में उपस्थित सभी सदस्यों का स्वागत किया। उन्होंने इस बात पर बल दिया कि खाद्य प्राधिकरण अब एक अलग मोड में है। पहली आठ बैठकों के दौरान, हमने हितधारकों के साथ विचार-विमर्श के बाद अधिनियम, नियमों के मसौदे, विनियम, प्रक्रियाओं के बारे में विचार-विमर्श किया। 5 अगस्त, 2011 के बाद अधिनियम लागू किया जा रहा है और अब हमें खाद्य प्राधिकरण को दिया गया अधिदेश लेने की जरूरत है। अधिनियम के कार्यान्वयन के लिए सदस्यों अपने महत्वपूर्ण योगदान/सुझाव दे सकते हैं।

**मद संख्या I: नए सदस्यों द्वारा शपथ ग्रहण करना**

नए सदस्यों ने खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के 7(3) खंड और भारतीय खाद्य संरक्षा मानक प्राधिकरण नियम, 2008 के नियम 16 के अनुसार पद और गोपनीयता की शपथ ली और "रुचि की वार्षिक घोषणा" पर हस्ताक्षर किए।

**मद संख्या II: सदस्यों द्वारा रुचि का प्रकटीकरण**

कार्यवाही के शुरू होने से पहले, बैठक में सभी मौजूद सदस्यों ने बैठक में विचार किया जाने वाले कार्यसूची मद के संबंध में 'रुचि की विशिष्ट घोषणा' पर हस्ताक्षर किए।

**मद संख्या III: 06 जून 2012 को आयोजित पिछली बैठक के कार्यवृत्त की पुष्टि**

प्राधिकरण ने 06 जून 2012 को आयोजित खाद्य प्राधिकरण की नवीं बैठक के कार्यवृत्त की पुष्टि की।

**मद संख्या IV: मुख्य कार्यकारी अधिकारी की रिपोर्ट**

प्राधिकरण ने वर्ष 2011-2012 के दौरान एफ एस एस ए आई की गतिविधियों के बारे में सी ई ओ की रिपोर्ट को देखा। सी ई ओ, एफ एस एस ए आई ने उत्पाद अनुमोदन, ऑनलाइन लाइसेंसिंग, आयात, आदि के संदर्भ में खाद्य प्राधिकरण द्वारा किए गए कार्य के बारे में सदस्यों को जानकारी दी। उन्होंने एफ एस एस ए आई के अध्यक्ष और सी ई ओ के कोडेक्स बैठकों में भाग लेने के बारे में सदस्यों को जानकारी दी। उन्होंने विभिन्न राज्यों में डीओ और एओ के लिए एफ एस एस ए

आई द्वारा आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम के बारे में सदस्यों को यह जानकारी दी। श्रीमती विनोद कोतवाल, वैज्ञानिक और मानक विंग के साथ डॉ मीनाक्षी सिंह, वैज्ञानिक ग्रेड चतुर्थ (4) और एम. एस. दवे सलाहकार (मानक) के रूप में कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग के वर्तमान अध्यक्ष के शामिल होने के साथ कोडेक्स विंग को मजबूत बनाने के बारे में उन्होंने प्राधिकरण को सूचित किया। उनकी उपस्थिति निश्चित तौर पर मानकों के विकास में विशेष रूप से क्षेत्रीय मानक स्थापित करने और अंतरराष्ट्रीय सर्वोत्तम प्रथाओं के साथ मानकों को अनुरूप करने के बदलाव में मदद मिलेगी।

*सामग्री में कमी (सी ई ओ एंड सीपी के कार्यवृत्त में अंतर)। इस मामले की संक्षेप में चर्चा की गई। अध्यक्ष ने उसके द्वारा लाए गए मामले की सामग्री को वापस लेने की पेशकश की। प्राधिकरण के सभी सदस्य ने मिलकर सामग्री को वापस करने के लिए सहमत हुए।*

**मद संख्या 1: न्यूट्रास्यूटिकल्स, पोषाहारों, कार्यात्मक खाद्य पदार्थों, नॉवेल फूड्स और स्वास्थ्य भोजन पूरक के विनियम पर वैज्ञानिक पैनल की सिफारिश के लिए कार्यात्मक खाद्य पदार्थों, न्यूट्रास्यूटिकल्स, मिताहार उत्पाद और अन्य समान उत्पाद पर वैज्ञानिक पैनलों की 5वीं बैठक की सिफारिश की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने कार्यात्मक खाद्य पदार्थों, न्यूट्रास्यूटिकल्स, मिताहार उत्पाद और अन्य समान उत्पादों पर वैज्ञानिक पैनलों की सिफारिश और मसौदा विनियम पर वैज्ञानिक समिति को नोट किया। खाद्य प्राधिकरण ने मसौदे विनियम पर विचार विमर्श किया। चर्चा की शुरुआत में एक सदस्य ने सुझाव दिया कि वैज्ञानिक समिति द्वारा मसौदा विनियम को अंतिम रूप दिए जाने के बाद, मसौदे को खाद्य प्राधिकरण द्वारा स्वीकृत किए जाने से पहले हितधारकों को परामर्श के लिए भेजा जाना चाहिए। अध्यक्ष ने स्पष्ट किया कि डा. प्रकाश की अध्यक्षता के पैनल ने विभिन्न हितधारकों से जानकारी ले ली थी और मसौदा विनियम की तैयारी करते हुए वैज्ञानिक पैनल द्वारा विचार-विमर्श किया गया है।

सदस्यों में से एक ने सुझाव दिया कि चेतावनी का आकार निर्धारित न्यूनतम 3एमएम फॉन्ट आकार से भी बड़ा होना चाहिए और बोल्ड और आंखों को आकर्षक लगने वाला होना चाहिए। उनका विचार था कि चेतावनी को "चिकित्सा सलाह के अंतर्गत प्रयोग किया जाए" और लेबल (अंग्रेजी और हिंदी) द्विभाषी होना चाहिए।

विस्तृत चर्चा के बाद खाद्य प्राधिकरण ने विनियम के लिए अनुबंध/सारणी सहित विनियम मसौदा को मंजूरी दे दी। हालांकि, विनियम मसौदा चरण में है इसलिए प्रकाशन के लिए सरकार को भेजने से पहले श्रीमती इंद्राणी के साथ परामर्श किया जा सकता है।

**मद संख्या 2: पान मसाला में मैग्नीशियम कार्बोनेट को जोड़ने के लिए स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने पान मसाला में मैग्नीशियम कार्बोनेट को जोड़ने पर वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया। सी ई ओ ने सदस्यों को सूचित किया कि ये कार्यसूची जानकारी के लिए है और खाद्य प्राधिकरण को इस मामले में कोई भी कार्रवाई करने की जरूरत नहीं है।

**मद संख्या 3: खाद्य योगात्मक के रूप में प्राकृतिक रंगों के उपयोग के लिए स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अनुमोदन किया (i) खाद्य योगात्मक के रूप में प्राकृतिक रंगों अर्थात् अनथोक्थानिंस, कॉपर क्लोरोफिलीन, प्राकृतिक कैरोटीन, लाल शिमला मिर्च, कार्थमस और ल्यूटेन का खाद्य पदार्थों में उपयोग (ii) जेईसीएफए विनिर्देशों के अनुसार खाद्य संरक्षा और मानक विनियम, 2011 के तहत इन रंगों के उत्पाद विनिर्देशों का शामिल किए जाना (iii) इन रंगों की अनुमति शिशु आहार में नहीं दी जानी चाहिए।

**मद संख्या 4: कार्बोनेटेड पानी, कार्बोनेटेड फ्रूट पेय या फ्रूट पेय में जीएमपी स्तर पर प्राकृतिक रंग (150डी) के रूप में कारमेल का उपयोग और कार्बोनेटेड पानी के लिए डिस्पेंसर में उपयोग के लिए सिंथेटिक सिरप के लिए स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण एड्स और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अनुमोदन किया (i) कार्बोनेटेड पानी और कार्बोनेटेड पानी के लिए डिस्पेंसर में उपयोग के लिए सिंथेटिक सिरप में जीएमपी स्तर पर कारमेल रंग (150डी) का उपयोग (ii) कारमेल रंग (150डी) प्राकृतिक रंग के रूप में चिह्नित नहीं किया जाना चाहिए और वैज्ञानिक समिति की सिफारिश के अनुसार ईयू के दिशा-निर्देशों का पालन किया जाएगा।

**मद संख्या 5: उष्ण प्रसंस्कृत शिमला मिर्च, भिंडी और पालक में सिंथेटिक रंग के प्रयोग के लिए स्वीकृति**

उष्ण प्रसंस्कृत शिमला मिर्च, भिंडी और पालक में सिंथेटिक रंग के प्रयोग के संबंध में खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया। सी ई ओ ने सदस्यों को सूचित किया कि कार्यसूची जानकारी के लिए है और खाद्य प्राधिकरण को इस मामले में कोई भी कार्रवाई करने की जरूरत नहीं है। उष्ण प्रसंस्कृत सेम/पीली फलियां/हरे मटर और संसाधित मटर में सिंथेटिक रंग के प्रयोग के लिए प्रावधान को खाद्य संरक्षा और मानक विनियम हटाने के संबंध में अलग से कार्यवाही की जाएगी।

**मद संख्या 6: विभिन्न खाद्य उत्पादों में एसपरटेम और एसीसुलफेम नमक के उपयोग के लिए स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अनुमोदन किया जो निम्नलिखित हैं:

(i) एसपरटेम और एसीसुलफेम नमक के मिश्रण (आईएनएस 962) का एक कृत्रिम स्वीटनर के रूप में निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में उपयोग:

खाद्य श्रेणी	अधिकतम अनुमति स्तर (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
1. डेयरी आधारित पेय, फ्लेवर्ड तथा/अथवा किण्वित (जैसे चॉकलेट दूध, कोको, एग्नॉग, पीने योग्य दही, और मट्ठा आधारित पेय)	350
2. डेयरी आधारित मिठाई जैसे हलवा, फल या स्वादिष्ट दही	350
3. जैम, जैली, मुरब्बा	1000

4. चॉकलेट और चॉकलेट उत्पाद	500
5. चीनी मुक्त मिष्ठान	2000
6. चीनी मुक्त च्यूइंग गम	500
7. कार्बोनेटेड पानी	350

(II) इस नमक के जेईसीएफए शुद्धता मानक (आईएनएस 962) को भी अपनाया जा सकता है।

(III) कृत्रिम स्वीटनर के लेबलिंग प्रावधानों को लागू करना होगा।

**मद संख्या 7: एफ बी ओ के लाइसेंस/पंजीकरण के नवीकरण/रूपांतरण हेतु 5 अगस्त 2012 से 6 महीने की समय अवधि के लिए विस्तार**

प्राधिकरण के सदस्यों को सूचित किया गया कि एफ बी ओ के लाइसेंस/पंजीकरण के नवीकरण/रूपांतरण के लिए 5 अगस्त 2012 से 6 महीने की समय अवधि के लिए विस्तार किया और इस मुद्दे को कार्यसूची से पहले सर्कुलेशन द्वारा सूचित किया गया था।

**मद संख्या 8: विभिन्न खाद्य पदार्थों में एक कृत्रिम मिठास (स्वीटनर) के तौर पर स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड के प्रयोग की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अनुमोदन किया जो निम्नलिखित हैं:

(i) कोडेक्स के अनुसार 0-4 मि.ग्रा/कि.ग्रा. बीडबल्यू के जेईसीएफए एडीआई के आधार पर 11 खाद्य पदार्थों में एक गैर-पोषक स्वीटनर के रूप में स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड का उपयोग निम्नलिखित है:

खाद्य श्रेणी	अधिकतम स्तर (मिग्रा./किग्रा.) (स्टेवियोल समकक्ष)
1. डेयरी आधारित पेय फ्लेवर्ड	200
2. डेयरी आधारित डेजर्ट्स (आइसक्रीम, फ्रोजेन डेजर्ट्स, क्रीम टॉपिंग्स)	330
3. दही	200
4. फ्रूट नेक्टर्स	200
5. गैर-कार्बोनेटे पानी पर आधारित पेय (गैर-अल्कोहलिक)	200
6. आइस लोलीज/एडिबल आइस	270
7. जैम्स, जैलीज, मुरब्बे	360
8. रेडी टु ईट सेरियल्स	350
9. कार्बोनेटेड पानी	200
10. सॉफ्ट ड्रिंक कंसन्ट्रेट	200*
11. च्यूइंग गम	3500

\* पुनर्निर्माण के बाद अंतिम उत्पाद में

- (ii) करियर/फिलर सहित 100 मिलीग्राम प्रति स्टेवियोल के समतुल्य के रूप में 7 मि.ग्रा. शामिल हो सकते हैं जो गोली के आकार में तालिका का श्रेष्ठ स्वीनटर के रूप में स्टेवियोल ग्लाइकोसाइड के उपयोग की स्वीकृति
- (iii) जेईसीएफए द्वारा निर्धारित विनिर्देश और शुद्धता को अपनाया जाएगा।

#### **मद संख्या 9: ब्रैंड में ग्लूकोज ओक्सीडेज, जीलेनेज और लिपेज एंजाइम के इस्तेमाल की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और ब्रैंड में ग्लूकोज ओक्सीडेज, जीलेनेज और लिपेज एंजाइम के इस्तेमाल का अनुमोदन किया और कोडेक्स विनिर्देश अपनाते हुए इन एंजाइमों की विशिष्टताओं को अपनाया।

#### **मद संख्या 10: विभिन्न खाद्य पदार्थों में खाद्य योगात्मक के रूप में पुल्लुलन के उपयोग के लिए स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में जीएमपी के अनुसार खाद्य योगात्मक के रूप में पुल्लुलन के उपयोग के लिए अनुमोदन किया:

1. डेयरी आधारित मिठाइयां (जैसे हलवा, फल या स्वादिष्ट दही)
2. ऊपर उल्लेखित खाद्य श्रेणी 1 के डेयरी आधारित मिठाई उत्पादों को छोड़कर फैट आधारित मिठाई
3. पूर्व पकाया गया पास्ता और नूडल्स और इस जैसे उत्पाद
4. चटनी और मसाले

चूंकि पुल्लुलन को एक 'नोवल भोजन' के रूप में मान्यता प्राप्त है, अतः इसका उपयोग अनुभाग 22 के उत्पाद अनुमोदन की आवश्यकताओं के अनुरूप करना होगा।

#### **मद संख्या 11: फेरस फ्युमारेट के कैप्सूलीकरण (ईएफएफ) और डबल फोर्टिफाइड नमक (डीएफएस) के लिए योगात्मक के उपयोग की स्वीकृति – डीएफएस के मानकों में संशोधन**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और लोह फोर्टिफाइड आयोडीन युक्त नमक (डबल फोर्टिफाइड नमक) में फेरस फ्युमारेट के कैप्सूलीकरण के उपयोग को स्वीकृति दी और मानकों में संशोधन किया [एफएसएसआर 2011: विनियमन 2.9.30 (5)]। नमक पैकेज पर उपभोक्ताओं के लिए उपयुक्त लेबलिंग होनी चाहिए। लेबलिंग पर यह समस्या पहले से ही पैनल को भेजी जा चुकी है और आयोडीन की मात्रा के स्तर को बनाए रखने के लिए नमक के उपयोग पर कुछ लेबलिंग आवश्यकताओं को विकसित करने को कहा गया है। आयोडीन के स्तर के बारे में उपभोक्ताओं की जागरूकता के लिए कुछ रंग की जांच होनी चाहिए।

#### **मद संख्या 12: कत्था के निर्माण में एक सुरक्षित खाद्य के रूप में 'गैंबियर' के उपयोग की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अध्यक्ष ने जानकारी दी कि गैंबियर की सुरक्षा के संबंध में नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रिशन, हैदराबाद की रिपोर्ट आने तक

मसौदे को स्थगित किया जा सकता है। प्रचुर मात्रा में पूर्वोपाय के मामले में, अध्यक्ष के साथ परामर्श के बाद, उत्पाद की वैज्ञानिक समिति सुरक्षा सुनिश्चित की जा रही है।

### **मद संख्या 13: पेय पदार्थों में एक स्थिरक के रूप में कार्बोक्सीमेथाइल सेलूलोज के इस्तेमाल की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने खाद्य योगात्मक, स्वाद, प्रसंस्करण सहायक और खाद्य के संपर्क में सामग्री पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और अनुमोदन किया (I) जीएमपी के रूप में देने के लिए तैयार पेय पदार्थों के स्थिरक के रूप में कार्बोक्सीमेथाइल सेलूलोज का उपयोग (II) उपयोग किए हुए सीएमसी के स्तर और फल सामग्री लेबल पर उल्लेख की जानी चाहिए।

### **मद संख्या 14: खाद्य परीक्षण की विधि के एफ एस एस ए आई नियमावली के मसौदे का अनुमोदन**

खाद्य प्राधिकरण ने वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और खाद्य परीक्षण की 15 खाद्य परीक्षण की विधि के एफ एस एस ए आई नियमावली के मसौदे का अनुमोदन किया और आगे अनुमोदन किया कि इन नियमावलियों की तीन साल में एक बार समीक्षा की जानी चाहिए और 2-3 शीर्ष एफ एस एस ए आई प्रयोगशालाओं में सत्यापन और प्रतिक्रिया के लिए भेजा जाना चाहिए। खाद्य प्राधिकरण ने भी नमूना और विश्लेषण की विधि पर वैज्ञानिक पैनल द्वारा किए गए कार्य की सराहना की।

### **मद संख्या 15: पोषक या दूषित करने वाले तत्व के रूप में जिंक और कॉपर पर तर्क के साथ पुष्टि की स्वीकृति**

खाद्य प्राधिकरण ने वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और सूक्ष्म पोषक के रूप में जिंक और कॉपर को मंजूरी दे दी। खाद्य प्राधिकरण ने आगे स्वीकृति दी कि आईसीएमआर द्वारा निर्धारित जिंक के लिए भारतीय के लिए आरडीए सीमा और भारतीय के लिए स्वीकार्य कॉपर के सेवन का पालन किया जाना चाहिए।

### **मद संख्या 16: कार्यसूची से हटाया गया।**

### **मद संख्या 17 : कीटनाशकों के अधिकतम अवशेष सीमा के संबंध में खाद्य संरक्षा और मानक (दूषक, विषाक्तता और अवशेषों) विनियम, 2011 के संशोधन की स्वीकृति।**

खाद्य प्राधिकरण ने कीटनाशकों और एंटीबायोटिक अवशेषों पर वैज्ञानिक पैनल और वैज्ञानिक समिति की सिफारिशों को नोट किया और कीटनाशकों के अधिकतम अवशेष सीमा के संबंध में खाद्य संरक्षा और मानक (दूषक, विषाक्तता और अवशेषों) विनियम, 2011 के संशोधन की स्वीकृति निम्नलिखित बदलाव के साथ दी:-

- (i) क्रम संख्या 183 के सापेक्ष में क्लोरनत्रानीलीप्रोले से संबंधित जिसमें कड़वी लौकी के लिए एलओक्यू पर सहनशीलता सीमा 0.3 के बजाय 0.03 होना चाहिए, डालने के लिए भिंडी की सहनशीलता सीमा 0.3 की जरूरत है और यह पहले से ही निर्धारित किया गया है कि चावल की सहनशीलता सीमा को हटा दिया जाना चाहिए।

सदस्यों में से एक ने चावल में ट्राइसायक्लाजोल के लिए एम आर एल की समीक्षा के लिए सुझाव दिया। अध्यक्ष ने सुझाव दिया कि मुद्दे पर अलग से विचार किया जा सकता है। सी ई ओ ने सूचित किया कि कीटनाशकों और एंटीबायोटिक अवशेषों पर मामले को वैज्ञानिक पैनल को भेजा दिया गया है।

**मद संख्या 18: कार्बोनेटेड पेय के मुद्दों पर अधिवक्ता प्रशांत भूषण द्वारा दायर पीआईएल याचिका पर कार्यसूची नोट को स्वीकृति।**

खाद्य प्राधिकरण ने लेबलिंग और दावे/विज्ञापन पर वैज्ञानिक समिति एवं वैज्ञानिक पैनल की सिफारिशों पर विचार किया और सिफारिशों को मंजूरी दे दी है और आगे उल्लेख किया कि इन सिफारिशों को न्यायालय को दिया जाएगा।

सदस्यों में से एक ने गुमराह करने वाले विज्ञापनों के लिए सुझाव दिया कि भारतीय विज्ञापन मानक परिषद (एएससीआई) जैसी निजी एजेंसी के शामिल होने के बावजूद, जिसके पास दंडात्मक शक्ति नहीं है, उपभोक्ता मामलों के मंत्रालय, स्वास्थ्य मंत्रालय और एफ एस एस ए आई से सदस्यों को मिलाकर हमारे पास एक समिति (सरकारी संस्था) होनी चाहिए। सदस्यों में से एक ने सुझाव दिया कि समिति में उपभोक्ता संगठनों से सदस्यों को शामिल करना चाहिए।

सदस्यों में से एक यह भी सुझाव दिया है कि भ्रामक विज्ञापनों के 19 मामलों में न्याय निर्णयन के लिए दायर याचिका को एफ एस एस ए आई की वेबसाइट पर प्रकाशित किया जाना चाहिए।

**मद संख्या 19.1 और 19.2: भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण (भर्ती और नियुक्ति) विनियम, 2012 और भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण (वेतन और अधिकारियों और कर्मचारियों के भत्ते) विनियम, 2012**

कार्यसूची मद प्राधिकरण के अनुसमर्थन के लिए गए था। सी ई ओ ने सदस्यों को सूचित किया है कि इन मदों को सर्कुलेशन द्वारा सदस्यों की मंजूरी लेने के बाद स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय को भेज दिया गया है।

**मद संख्या 19.3 और 19.4: कार्यसूची से हटाए गए।**

**मद संख्या 20: अध्यक्ष के अनुमोदन के साथ कोई अन्य मद (एफ एस एस ए आई अध्यक्ष, के कर्तव्य)**

*सामग्री में कमी (सी ई ओ एंड सीपी के कार्यवृत्त में अंतर)। इस मामले की संक्षेप में चर्चा की गई। अध्यक्ष ने उसके द्वारा लाए गए मामले की सामग्री को वापस लेने की पेशकश की। प्राधिकरण के सभी सदस्य ने मिलकर सामग्री को वापस करने के लिए सहमत हुए।*

किसी भी अन्य विषय के तहत श्री बेजोन मिश्रा उपभोक्ताओं के लिए सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए देश में निर्मित और आयातित डिब्बाबंद खाद्य उत्पादों पर अनिवार्य प्रौद्योगिकी ट्रेकिंग और ट्रेसिंग के आधार पर एक मजबूत रिकॉल तंत्र के लिए तत्काल जरूरत पर बल दिया। श्री मिश्रा ने प्रस्तावित

किया कि शुरू करने के लिए, यह पैकेज्ड दूध और अन्य दूध उत्पादों में एक प्रारंभिक पहल के रूप में लागू किया जा सकता है क्योंकि यह माना जाता है कि इस तरह के उत्पादों में संदूषण और मिलावट के उच्च जोखिम होते हैं। सी ई ओ प्राधिकरण को सूचित किया कि रिकॉल के लिए एक विनियमन तैयार है।

श्रीमती एस गिरिजा मत्स्य पालन की योग्यता को नियुक्ति के विभिन्न स्तरों के लिए भर्ती नियमों में शामिल किया जाना चाहती थी।

अंत में, अध्यक्ष ने उल्लेख किया है कि सदस्यों का कार्यकाल खत्म होने पर उनके कार्यालय छोड़ने से पहले एक विदाई बैठक निर्धारित की जाएगी।

**धन्यवाद ज्ञापन:** अध्यक्ष को धन्यवाद ज्ञापन करते हुए बैठक समाप्त हुई।

**अध्यक्ष**

**मुख्य कार्यकारी अधिकारी**

[ये कार्यवृत्त पुष्टिगत कार्यवृत्त हैं। 30/10/2012 को 11वीं प्राधिकरण की बैठक में इस बात की पुष्टि हुई।]



दिनांक 20 सितंबर, 2012 को 11 बजे एफ डी ए भवन, नई दिल्ली में आयोजित खाद्य प्राधिकरण की दसवीं बैठक

### भागीदारों की सूची

#### सदस्य

1. श्री के. चद्रमौली, अध्यक्ष एफ एस एस ए आई
2. श्री एस.एन. मोहंती, सी ई ओ, एफ एस एस ए आई
3. श्री उत्पल कुमार सिंह, संयुक्त सचिव, कृषि एवं सहकारिता विभाग, कृषि भवन, नई दिल्ली
4. श्री मनोज परिडा, संयुक्त सचिव, उपभोक्ता मामले, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय, उपभोक्ता मामले का विभाग, कृषि भवन, डॉ. राजेंद्र प्रसाद रोड, नई दिल्ली
5. सुश्री एस. गिरिजा, निदेशक (एनआईएफपीएचएटीटी), कृषि मंत्रालय, कोची, केरल
6. सुश्री अनुराधा प्रसाद, संयुक्त सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, पंचशील भवन, नई दिल्ली
7. श्री. असित के. त्रिपाठी, संयुक्त सचिव, वाणिज्य मंत्रालय, वाणिज्य एवं उद्योग विभाग, उद्योग भवन, नई दिल्ली
8. सुश्री वसुंधरा प्रमोद देवधर, केयर/ऑफ मुंबई ग्राहक पंचायत, ग्राहक भवन मुंबई, संत दन्यानेश्वर मार्ग, जे.वी.पी. डी, विले पारले वेस्ट, मुंबई-400056
9. श्री बिजोन मिश्रा, एमआईएसआरए, ग्राहक प्रतिनिधि
10. सुश्री इंद्राणीकर, डीडीसी, सी आई आई

#### एफएसएआई के अधिकारी

1. श्री एस. दवे, सलाहकार, एफ एस एस ए आई
2. श्री धीर सिंह, निदेशक (क्यूए), एफ एस एस ए आई
3. श्री प्रदीप चक्रवर्ती, निदेशक (पीए), एफ एस एस ए आई
4. सुश्री विनोद कोतवाल, निदेशक (कोडेक्स), एफ एस एस ए आई
5. सुश्री मीनाक्षी, वैज्ञानिक (मानक), एफ एस एस ए आई
6. श्री अनिल मेहता, डीडी (मानक), एफ एस एस ए आई
7. श्री आर.के. सक्सेना, डीडी (जीए), एफ एस एस ए आई
8. श्री पी. कार्तिकेयन, एडी (क्यूए), एफ एस एस ए आई
9. श्री पुष्पिंदर कौर, तकनीकी अधिकारी, एफ एस एस ए आई