

CORPORATE OFFICE

Delhi Office

706 Ground Floor Dr. Mukherjee
Nagar Near Batra Cinema Delhi -
110009

Noida Office

Basement C-32 Noida Sector-2
Uttar Pradesh 201301

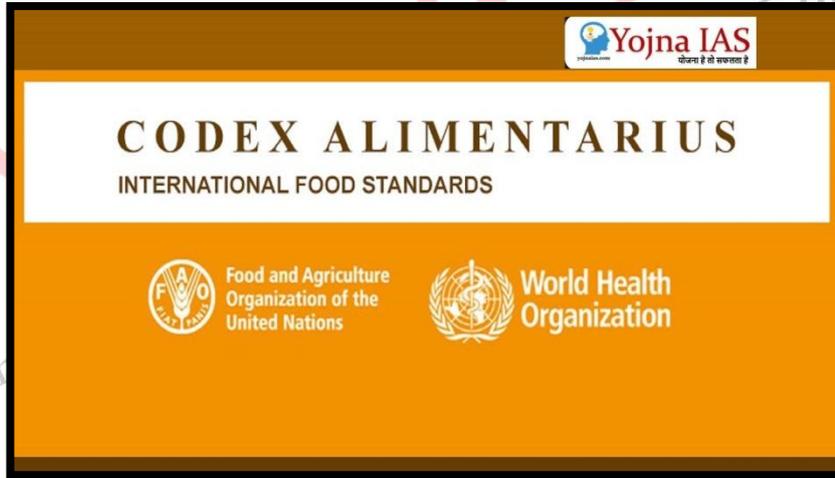


दिनांक: 5 जुलाई 2024

भारत का कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन की कार्यकारी समिति में उपस्थिति

(यह लेख यूपीएससी सिविल सेवा परीक्षा के मुख्य परीक्षा सामान्य अध्ययन प्रश्न पत्र - 2 के अंतर्गत ' भारतीय संविधान और शासन व्यवस्था , अंतर्राष्ट्रीय संबंध और महत्वपूर्ण अंतर्राष्ट्रीय संस्थान, महत्वपूर्ण प्राधिकरण और आयोग ' खंड से और मुख्य परीक्षा सामान्य अध्ययन प्रश्न पत्र - 3 के अंतर्गत ' भारतीय अर्थव्यवस्था का विकास, भारतीय कृषि से संबंधित मुख्य तथ्य और खाद्य प्रसंस्करण ' यूपीएससी के प्रारंभिक परीक्षा के अंतर्गत ' कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक , खाद्य सुरक्षा मित्र , ईट राइट स्टेशन ' खंड से संबंधित है। इसमें योजना आईएस टीम के सुझाव भी शामिल हैं। यह लेख ' दैनिक करेंट अफेयर्स ' के अंतर्गत ' भारत का कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन की कार्यकारी समिति में उपस्थिति ' से संबंधित है।)

खबरों में क्यों ?

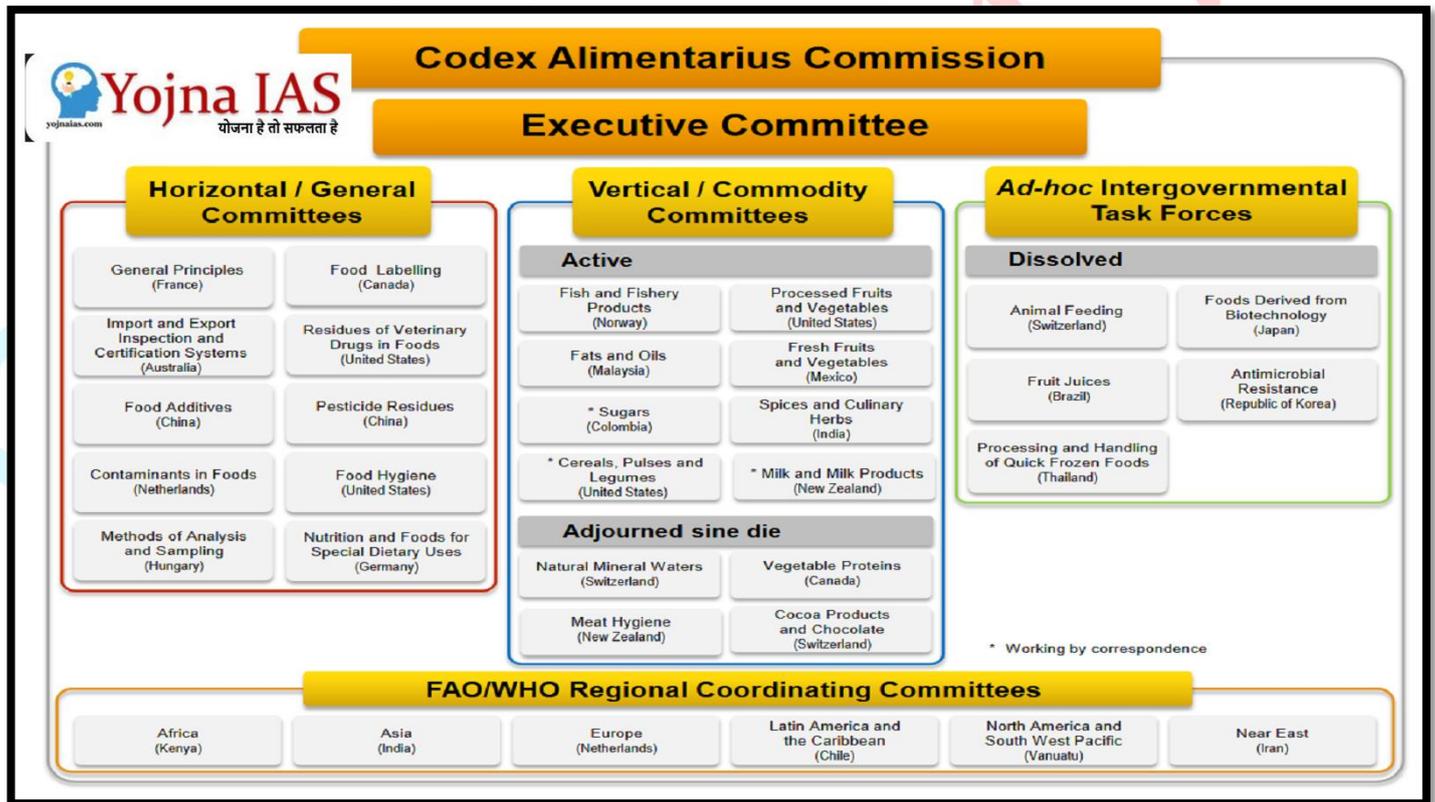


- भारत ने हाल ही में कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन (Codex Alimentarius Commission – CAC) की कार्यकारी समिति के 86वें सत्र में भाग लिया है।
- इस सत्र में भारत ने मसालों के मानकों की गुणवत्ता मानकों जैसे कि छोटी इलायची, वेनिला और हल्दी के मानकों को बढ़ावा देने के लिए महत्वपूर्ण योगदान दिया है।
- इन मसालों के महत्वपूर्ण उत्पादक और निर्यातक के रूप में, भारत की भागीदारी अंतरराष्ट्रीय व्यापार को सुगम बनाने में महत्वपूर्ण है।
- भारत ने नामित वनस्पति तेलों के मानकों के प्रगति को समर्थन दिया है, जिसके तहत शिगा टॉक्सिन-उत्पादक एशेरिकिया कोलाइ को नियंत्रित करने के लिए दिशा-निर्देशिकाएँ और खाद्य उत्पादन और प्रसंस्करण में पानी के सुरक्षित उपयोग और पुनः प्रयोग के मानकों के लिए भी समर्थन और सहमति व्यक्त किया है।

कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन (CAC) :

- कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन (CAC) एक अंतर्राष्ट्रीय खाद्य मानक निकाय है।
- इस निकाय का मुख्य उद्देश्य उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की रक्षा करना और खाद्य व्यापार में उचित प्रथाओं की सुनिश्चितता को तय करना है।
- इस अंतर्राष्ट्रीय संगठन को मई 1963 में संयुक्त राष्ट्र के खाद्य और कृषि संगठन (Food and Agriculture Organisation – FAO) और विश्व स्वास्थ्य संगठन (World Health Organisation-WHO) द्वारा संयुक्त रूप से स्थापित किया गया था।
- इसके तहत विभिन्न खाद्य मानक, दिशा-निर्देश, और अभ्यास संहिताएं तैयार की जाती हैं।
- इसके तहत तय किए गए मानकों और संहिताएं आमतौर पर स्वच्छता अभ्यास, लेबलिंग, संदूषक, योजक, निरीक्षण, प्रमाणन, पोषण, और पशु चिकित्सा दवाओं और कीटनाशकों के अवशेषों से निपटने के लिए लागू होती हैं।
- वर्तमान में CAC में कुल 189 सदस्य हैं, जिसमें 188 देश और यूरोपीय संघ शामिल हैं।
- भारत सन 1964 में CAC का सदस्य बना था।
- कोडेक्स के तहत कमोडिटी मानक विशिष्ट उत्पादों को संदर्भित करते हैं, जबकि क्षेत्रीय मानक संबंधित क्षेत्रों पर लागू होते हैं।

CAC की कार्यकारी समिति (CCEXEC) का 86वाँ सत्र :



- भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) के CEO के नेतृत्व में भारत ने रोम स्थित FAO मुख्यालय में आयोजित कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग की कार्यकारी समिति (CCEXEC) के 86वें सत्र में सक्रिय रूप से भागीदारी की।
- CCEXEC का प्रमुख कार्य नए कार्य प्रस्तावों की समीक्षा और मानक विकास की प्रगति की निगरानी करना है।
- कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग की कार्यकारी समिति (CCEXEC) के 86वें सत्र के दौरान, भारत ने छोटी इलायची, हल्दी और वेनिला सहित विभिन्न मसालों के मनको के विकास के लिए जोरदार समर्थन किया।
- यह पहल भारत के लिए विशेष महत्त्व रखती है, क्योंकि भारत इन मसालों का प्रमुख उत्पादक और निर्यातक है। अतः इससे भारत को अंतर्राष्ट्रीय व्यापार में आसानी होगी।

- इसके अलावा, भारत ने वनस्पति तेलों के लिए मानकों की प्रगति, शिगा टॉक्सिन उत्पादन करने वाले एस्चेरिचिया कोलाई (Shiga Toxin-Producing Escherichia Coli) के नियंत्रण हेतु दिशा-निर्देशों, और खाद्य उत्पादन एवं प्रसंस्करण में पानी के सुरक्षित उपयोग और पुनः उपयोग का समर्थन किया।
- भारत ने खाद्य पैकेजिंग में पुनर्नवीनीकृत सामग्रियों के उपयोग से संबंधित खाद्य सुरक्षा विचारों पर कोडेक्स द्वारा एक मार्गदर्शन विकसित करने के प्रस्ताव का भी समर्थन किया।
- यह पहल जलवायु परिवर्तन, पर्यावरण संरक्षण और स्थिरता जैसी वैश्विक चुनौतियों से निपटने में अत्यंत महत्वपूर्ण है।
- अंततः, भारत ने खाद्य संपर्क अनुप्रयोगों के लिए पोस्ट उपभोक्ता PET (पॉलीइथिलीन टैरेफ्थैलेट) के पुनर्चक्रण पर FSSAI द्वारा विकसित दिशा-निर्देशों के साथ अपने अनुभव साझा किए।

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) :



- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) एक स्वायत्त वैधानिक निकाय है।
- भारत में इसे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत स्थापित किया गया है।
- यह निकाय भारत के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के अधीन काम करता है।
- यह भारत में खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को विनियमित तथा पर्यवेक्षण करके सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा और संवर्द्धन के लिए एक जिम्मेदार निकाय है।
- FSSAI का मुख्यालय नई दिल्ली में स्थित है और इसके छह क्षेत्रीय कार्यालय दिल्ली, गुवाहाटी, मुंबई, कोलकाता, कोचीन और चेन्नई में स्थित हैं।
- भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण राज्यों के खाद्य सुरक्षा अधिनियम के विभिन्न प्रावधानों को लागू करने का कार्य करता है।
- FSSAI मानव उपभोग के लिये पौष्टिक खाद्य पदार्थों के उत्पादन, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात की सुरक्षित व्यवस्था सुनिश्चित करने का कार्य करता है।
- इसके अलावा यह देश के सभी राज्यों, जिला एवं ग्राम पंचायत स्तर पर खाद्य पदार्थों के उत्पादन और बिक्री के निर्धारित मानकों को बनाए रखने में सहयोग करता है।
- यह समय-समय पर खुदरा एवं थोक खाद्य-पदार्थों की गुणवत्ता की भी जाँच करता है।
- इसका मुख्य उद्देश्य खाद्य सामग्री के लिए वैज्ञानिक तथ्यों पर आधारित मानकों का निर्माण करना है और खाद्य पदार्थों के उत्पादन, भंडारण, वितरण, बिक्री और आयात को नियंत्रित करने के माध्यम से मानव-उपभोग के लिए सुरक्षित और संपूर्ण आहार की उपलब्धि सुनिश्चित करना है।

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा खाद्य सुरक्षा से संबंधित शुरू की गई महत्वपूर्ण पहल :

राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक :

- FSSAI ने खाद्य सुरक्षा के पाँच मापदंडों पर राज्यों के प्रदर्शन को मापने के लिए राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक (SFSI) को विकसित किया है।

ईट राइट अवार्ड्स :

- FSSAI ने भारतीय नागरिकों को सुरक्षित और स्वस्थ भोजन विकल्प चुनने तथा खाद्यान्न कंपनियों तथा व्यक्तियों के योगदान को मान्यता देने हेतु 'ईट राइट अवार्ड्स' की स्थापना की है, जो नागरिकों के बेहतर स्वास्थ्य और कल्याण में मदद करेगा।

ईट राइट मेला :

- FSSAI द्वारा आयोजित यह मेला नागरिकों को सही खान-पान हेतु प्रेरित करने के लिए एक आउटरीच गतिविधि है।

ईट राइट इंडिया (Eat Right India) :

- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) द्वारा शुरू किए गए इस पहल का मुख्य उद्देश्य भारत में भोजन की गुणवत्ता और पोषण स्तर को सुधारना है। इसके तहत स्वस्थ खाने की आदतें, सुरक्षित भोजन और टिकाऊ खाद्य प्रणाली जैसे विभिन्न पहलुओं पर जोर दिया जाता है।

ईट राइट स्टेशन (Eat Right Station) :

- FSSAI द्वारा शुरू किया गया यह पहल रेलवे स्टेशनों पर सुरक्षित और पौष्टिक भोजन प्रदान करने के उद्देश्य से शुरू की गई है। इसके तहत रेलवे स्टेशनों पर खाद्य विक्रेताओं को FSSAI के मानकों के अनुसार प्रशिक्षित और प्रमाणित किया जाता है। इस पहल के तहत यह सुनिश्चित किया जाता है कि यात्रीगण स्वच्छ और सुरक्षित भोजन प्राप्त हो।

RUCO (Reused Cooking Oil) :

- RUCO (Reused Cooking Oil) एक पहल है जिसका उद्देश्य प्रयुक्त खाद्य तेल का पुनः उपयोग करना और उसे बायो-डीजल में परिवर्तित करना है। इस पहल के तहत प्रयुक्त तेल को संग्रहित करके बायो-डीजल बनाने के लिए उपयोग में लाया जाता है। इससे पर्यावरण को होने वाले नुकसान को कम किया जा सकता है और ऊर्जा के स्थायी स्रोत को बढ़ावा दिया जा सकता है।

खाद्य सुरक्षा मित्र (Food Safety Mitra) :

- FSSAI द्वारा शुरू किए गए इस कार्यक्रम के तहत प्रशिक्षित पेशेवरों को विभिन्न खाद्य व्यवसायों में खाद्य सुरक्षा मानकों के पालन के लिए नियुक्त किया जाता है। ये मित्र खाद्य व्यवसायों को सही तरीके से संचालन करने में मदद करते हैं और उपभोक्ताओं को सुरक्षित और स्वस्थ भोजन प्राप्त करने में सहायता करते हैं।

100 फूड्स (100 Foods) :

- भारत में FSSAI द्वारा शुरू किए गए 100 फूड्स कार्यक्रम का मुख्य उद्देश्य भारतीय खानपान की विविधता और पोषण मूल्य को प्रदर्शित करना है। इसमें 100 प्रमुख भारतीय खाद्य पदार्थों को शामिल किया गया है, जो विभिन्न पोषण गुणों से भरपूर हैं। इस पहल का उद्देश्य लोगों को स्वस्थ और संतुलित आहार के प्रति जागरूक करना है।
- इन तमाम पहलों का उद्देश्य समग्र रूप से भारतीय खाद्य प्रणाली को सुधारना और स्वस्थ व सुरक्षित भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करना है।

स्रोत - पीआईबी एवं इकॉनॉमिक टाइम्स।

प्रारंभिक परीक्षा के लिए अभ्यास प्रश्न :

Q.1. अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा मानकों के उपयोग से संबंधित विवादों को निपटाने के लिए WTO किसके साथ सहयोग करता है? (UPSC - 2018)

- A. खाद्य सुरक्षा मानकीकरण के लिए अंतर्राष्ट्रीय संगठन।
- B. इंटरनेशनल फेडरेशन ऑफ स्टैंडर्ड्स यूजर्स।
- C. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण।
- D. कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन।

उत्तर - D

मुख्य परीक्षा के लिए अभ्यास प्रश्न :

Q.1. भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की मुख्य चुनौतियाँ क्या हैं और भारत सरकार द्वारा खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की मुख्य चुनौतियों का समाधान करने के लिए अपनाई गई मुख्य नीतियों का विस्तारपूर्वक एवं तर्कसंगत व्याख्या कीजिए। (UPSC CSE - 2019 शब्द सीमा - 250 अंक - 15)

[Dr. Akhilesh Kumar Shrivastava](#)

