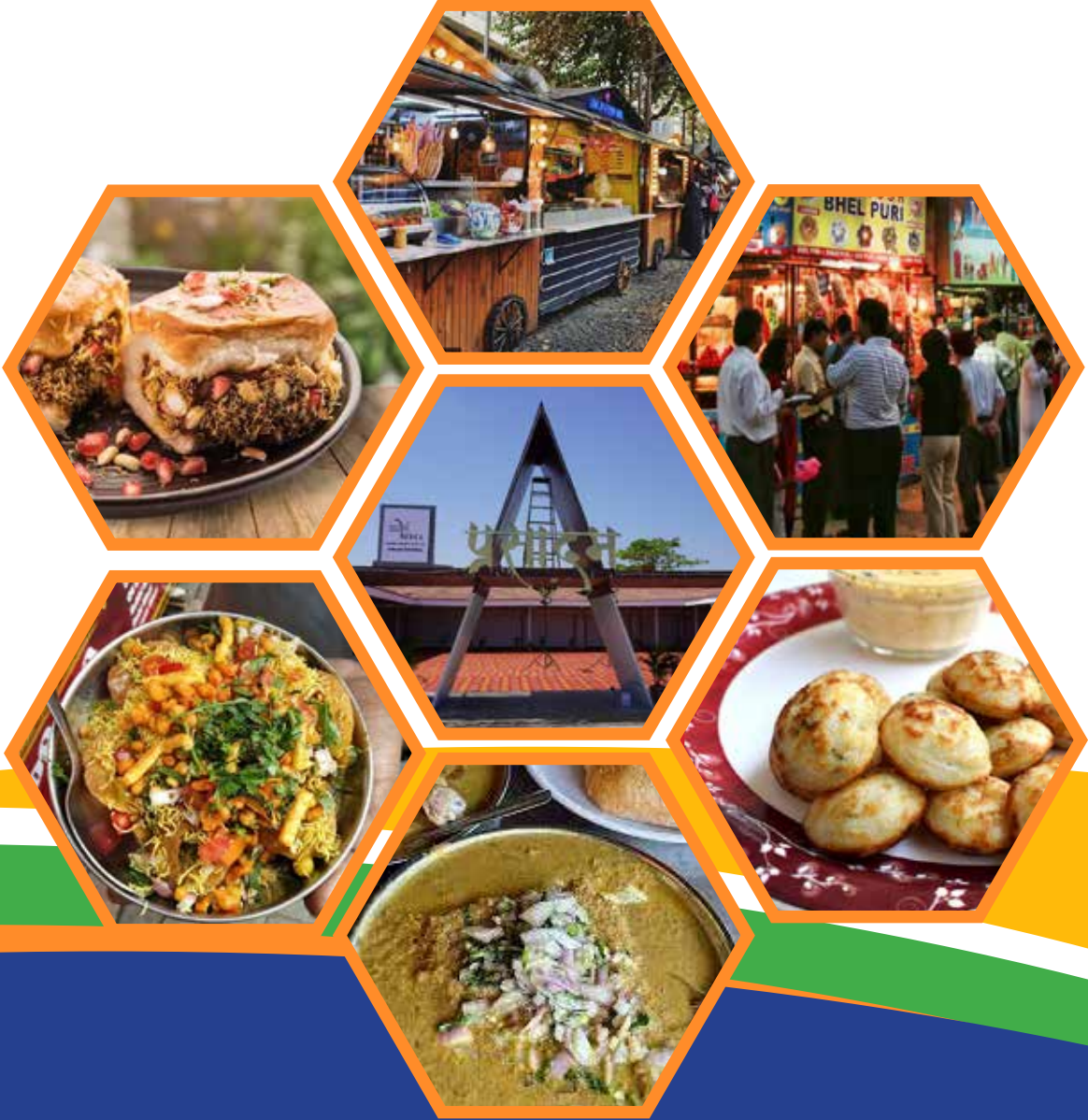


एफएसएसएआई  
fssai



स्वास्थ्य एवं  
परिवार कल्याण मंत्रालय  
MINISTRY OF  
HEALTH AND FAMILY WELFARE

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण  
Food Safety and Standards Authority of India



हेल्दी एवं हाईजेनिक  
फूड स्ट्रीट

# हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीट

भारत में "हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीट" का तात्पर्य उन निर्दिष्ट क्षेत्रों या स्ट्रीट से है जहाँ खाद्य विक्रेता, स्टॉल या भोजनालय विभिन्न प्रकार के पौष्टिक, हितकारी और साफ भोजन का विकल्प प्रदान करते हैं। इनफूड स्ट्रीट्समें ऐसे खाद्य पदार्थ उपलब्ध कराने पर ध्यान दिया जाता है जो स्वच्छता के उच्च मानकों का पालन करते हुए बनाए और परोसे जाते हैं ताकि उपभोक्ताओं की सुरक्षा और हित सुनिश्चित किया जा सके।

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय ने आवासन और शहरी कार्य मंत्रालयके सहयोग से राज्यों/संघराज्य क्षेत्रोंसे देश भर में हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीटका विकास किया जा रहा है। इस पहल को एक अग्रगामी परियोजनाके रूप में शुरू किया गया है ताकि देश भर में स्वच्छ और सुरक्षित खाद्य रीतियाँ सुनिश्चित करने के लिए ऐसी अन्य फूडस्ट्रीट्सके लिए एक उदाहरण स्थापित किया जा सके।

खाद्यजनित रोगों को कम करने के लिए खाद्य व्यवसायों और सामुदायिक सदस्यों के बीच सुरक्षित तथा स्वस्थ भोजन की आदतों को बढ़ावा देना और समग्र स्वास्थ्य सुधार को सुनिश्चित करना।



स्वच्छता और अन्य सहायक सुविधाओं के लिए उचित आधारभूत ढाँचे के साथ भौगोलिक रूप से अलग-अलग क्षेत्रों के अनुसार स्वच्छ व्यंजनों को बढ़ावा देना।



श्री अन्न आधारित व्यंजनों की तरह पारंपरिक व्यंजनों को बढ़ावा देना।



समुदाय के लिए प्रत्यक्ष/अप्रत्यक्ष रोजगार सृजित करना



खाद्य पर्यटन को बढ़ावा देना



स्वच्छ खाद्य उत्पाद परोसने के लिए देश के 100 चयनित मौजूदा स्ट्रीट फूड केंद्रों को तैयार करना





# परिकल्पना

भारत में फूड स्ट्रीट में बिकने वाले भोजन की खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता को वैश्विक मानकों के स्तर का बनाना एवं उपभोक्ताओं को स्वच्छ एवं सुरक्षित खान-पान का विकल्प उपलब्ध कराना

सड़क पर बिकने वाले चयनित खाद्य पदार्थों की सुरक्षा और स्वच्छता मानकों को उच्च स्तरीय बनाना।

स्ट्रीट फूड विक्रेताओं पर समुचित नियामिकी निगरानी सुनिश्चित करना।

एफएसएस अधिनियम, 2006 की अनुसूची IV के अधीन खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर स्ट्रीट फूड विक्रेताओं का प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण।

उपभोक्ताओं में स्थानीय खान-पान के प्रति विश्वास बढ़ाना।

खाद्य विक्रय स्थल के निकट ढाँचागत विकास और सुविधाएँ प्रदान के लिए स्थानीय नगर पालिका निकायों को संलग्न करना।

समृद्ध पाक विरासत का संरक्षण और पर्यटन को बढ़ावा देना।

स्ट्रीट फूड समूहों को मान्यता देना और विक्रेताओं की आजीविका को बढ़ावा देना।

## उद्देश्य

# कार्यान्वयन योजना

इस पहल को एफएसएसएआई कीओर से तकनीकी सहायता सहित आवासन और शहरी कार्य मंत्रालयके अभिसरण में राष्ट्रीय स्वास्थ्य मिशन (एनएचएम) के माध्यम से कार्यान्वित किया जा रहा है।



## प्रमुख विशेषताएँ

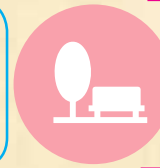
हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीटमें निम्नलिखित सुविधाएं होंगीजिनके लिए वित्तीय सहायता भी प्रदान की जा रही है



हाथ धोने की सुविधा



सुरक्षित पेयजल



सार्वजनिक क्षेत्रों में समुचित फर्शबंदी



सामान्य भंडारण स्थान



कूड़ेदान की सुविधा



ठोस एवं तरल अपशिष्ट निपटान की उपयुक्त व्यवस्था



उचित लाइटिंग और ब्रांडिंग आदि



बिलबोर्ड का उपयोग



स्थायी प्रकृति काअग्रभाग निर्माण और पहचानसूचक

# स्ट्रीट फूड विक्रेताओं और केन्द्रों के लिए एफ.एस.एस.ए.आई नियामिकी आवश्यकताएँ

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई) स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन स्थापित एक वैधानिक निकाय है। एफ.एस.एस.ए.आई की स्थापना खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन की गई है, जिसका उद्देश्य नागरिकों को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन प्रदान करना है।

- एफएसएस अधिनियम, 2006 की धारा 31(1) और 31(2) के अनुसार देश में प्रत्येक खाद्य कारोबारी के लिए लाइसेंस प्राप्त करना/पंजीकृत होना आवश्यक है।
- लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रक्रिया और आवश्यकताएँ खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 द्वारा विनियमित की जाती हैं।

- खाद्य कारोबारी <https://foscossai.gov.in> पर ऑनलाइन पंजीकरण/लाइसेंस के लिए आवेदन कर सकते हैं
- एफएसएस विनियम के अनुसार खाद्य परिसरों में एफएसएसएआई लाइसेंस/पंजीकरण संख्या प्रदर्शित करना अनिवार्य है। एफ.एस.एस.ए.आई ने विभिन्न खाद्य व्यवसायों के लिए खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्ड का सूत्रपात किया है। अब से एफ.एस.एस.ए.आई लाइसेंस/पंजीकरण संख्या प्रदर्शित करने की मौजूदा अनिवार्य आवश्यकता के अतिरिक्त खाद्य कारोबारी के लिए अपने परिसर में इन खाद्य सुरक्षा प्रदर्शन बोर्डों का प्रदर्शन (चरणबद्ध तरीके से) करना भी अनिवार्य होगा।



# विक्रेताओं के लिए FoSTaC प्रशिक्षण

## ऑफलाइन प्रशिक्षण

- अवधि: 4 घंटे
- पाठ्यक्रम: बुनियादी खाद्य स्वच्छता प्रशिक्षण जिसमें अच्छी स्वच्छता रीतियाँ (जीएचपी), अच्छी विनिर्माण रीतियाँ (जीएमपी), खाद्य मिलावट और खाद्य योजकों का उपयोग सम्मिलित है।
- भाषा: स्ट्रीट फूड विक्रेताओं की आवश्यकता के अनुसार हिंदी, अंग्रेजी या कोई क्षेत्रीय भाषा।
- प्रशिक्षण भागीदार प्रशिक्षण का संचालन करेगा और स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के ऑनलाइन नामांकन और प्रमाणीकरण में सहयोग करेगा।
- प्रशिक्षण भागीदार का शुल्क सरकार, सीएसआर भागीदार या स्ट्रीट फूड विक्रेताओं द्वारा वहन किया जा सकता है।

## मोबाइल एप के माध्यम से ऑनलाइन प्रशिक्षण

- स्व-निर्देशित ऑनलाइन पाठ्यक्रम
- अवधि: 2 घंटे
- पाठ्यक्रम: स्ट्रीट फूड विक्रेता के लिए ई-लर्निंग मॉड्यूल-
- मॉड्यूल एफएसएस (खाद्य व्यवसायों की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) विनियमन, 2011 की अनुसूची 4 के अनुसार आवश्यकताओं की व्याख्या करते हैं जिसमें कोविड जागरूकता, घरेलू वस्तुओं का उपयोग करके मिलावट का पता लगाने पर जानकारी और एफएसएसएआई पंजीकरण प्रक्रिया की जानकारी शामिल है।
- भाषा: हिंदी
- पाठ्यक्रम पूरा करने के लिए स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को गुगल प्ले स्टोर से मोबाइल एप्लीकेशन डाउनलोड करना होगा <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.fostac>
- पंजीकरण के पश्चात स्ट्रीट फूड विक्रेता पाठ्यक्रम पूरा किया जा सकता है।
- मॉड्यूल और मूल्यांकन के सफल समापन के पश्चात ही उपयोगकर्ता प्रशिक्षण भागीदारी प्रमाणपत्र डाउनलोड कर सकेंगे।



# निरीक्षण के लिए निरीक्षण मानदंड और जाँचसूची

इस जाँचसूची में हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीट योजना के तहत बताई गई विभिन्न आवश्यकताओं के कार्यान्वयन का आँकलन करने के लिए मानदंड शामिल किए गए हैं। यह जाँचसूची एफएसएस (खाद्य व्यवसायों की लाइसेंसिंग और पंजीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में निर्धारित सुरक्षा और स्वच्छता रीतियों के कार्यान्वयन पर केंद्रित है।

जाँचसूची का विभाजन दो भागों में किया गया है:

- क) (प्रत्येक हेल्दी एवं हाईजेनिक फूड स्ट्रीट पर लागू सामान्य सुविधाएँ): यह भाग स्ट्रीट फूड के सुरक्षित वितरण के लिए उपलब्ध स्थान, सुविधाओं और बुनियादी ढाँचे के मूल्यांकन पर केंद्रित है।
- ख) व्यक्तिगत सुविधाएँ (सभी विक्रेताओं पर लागू): यह भाग प्रत्येक स्टॉल पर खाद्य संचालकों द्वारा पालन की जाने वाली स्वच्छता रीतियों, खाद्य प्रबंधन, अपशिष्ट प्रबंधन, रखरखाव और स्वच्छता की आवश्यकताओं के आँकलन पर केंद्रित है।

जाँच सूची बाद में जारी की जाएगी।

## जांच सूची:

मूल्यांकन की तारीख	पता/ स्थान
मूल्यांकन विभाग/एजेसी का नाम	जांचकर्ता का नाम एवं पता
स्ट्रीट खाद्य विक्रेताओं की संख्या	

1 स्ट्रीट फूड हब (सामान्य सुविधाएँ)				
क्रम सं०	मूल्यांकन के मानदंड	हां	ना	बजट
1	परिसर में खाद्य व्यापार परिचालन हेतु सामान्य विनियामक आवश्यकताएं			
	a) लाइसेंस / एफएसएसआई, 2006 के तहत पंजीकरण			
	b) नगरपालिका /स्थानीय निकाय से अनापत्ति प्रमाणपत्र			
	c) बेहतर प्रसाधन सुविधा			
	d) हाथ सफाई हेतु पर्याप्त एवं आरक्षित स्थान			
	e) पर्याप्त निकासी व्यवस्था			
	f) पर्याप्त जल आपूर्ति			
	g) ठोस एवं तरल अपशिष्ट निष्कासन हेतु व्यवस्था			
2	खाद्य स्टॉल साफ वेंटिलेटेड प्रदूषण रहित स्थान पर स्थित हो			
	a) उसके आस-पास का स्थान साफ एवं प्रदूषित स्थान से दूर हो			
	b) प्राकृतिक रूप से या पंखे द्वारा कृत्रिम रूप से स्थान पूरी तरह से वेंटिलेटेड है।			
3	स्टॉल विक्रेताओं को व्यवस्थित स्थान के लिए पर्याप्त स्थान उपलब्ध हो तथा स्टॉल में खाद्य पदार्थों का सुनियोजित रूप से आदान-प्रदान होता है।			
	a) स्टालों के मध्य पर्याप्त स्थान			
	b) स्टॉल के अंदर एवं बाहर खाद्य सामग्रियों एवं व्यक्तियों का आबाध रहित अवागमन			
4	सभी आयुवर्ग हेतु खाने की बेहतर सुविधा एवं वाहन हेतु पार्किंग व्यवस्था			

## 1 स्ट्रीट फूड हब (सामान्य सुविधाएं)

क्रम सं०	मूल्यांकन के मानदंड	हां	ना	बजट
5	खाने बनाने की सुविधा हेतु पर्याप्त संख्या में रोशनी की व्यवस्था होना			
	a) खाद्य देखरेख स्थान पर प्राकृतिक एवं कृत्रिम माध्यम से पर्याप्त रोशनी की व्यवस्था			
	b) बनाये गए खाने को सुरक्षित ढककर रखने हेतु उस स्थान पर लाइट की व्यवस्था			
6	भंडारण सहित जलआपूर्ति की बेहतर सुविधा उपलब्ध है तथा कार्यस्थल पर उस जल का उपयोग खाना बनाने, बर्फ जमाने एवं बर्तनों को स्टीम वॉश एवं सफाई हेतु प्रयोग में लाने की व्यवस्था है।			
	a) खाना बनाने एवं बर्तनों को धोने के लिए सुविधायुक्त जल आपूर्ति			
	b) पेय जल एवं बर्फ की उचित संग्रहण सुविधा है।			
7	जल के संग्रहण एवं उसके प्रयोग के दौरान उसकी गुणवत्ता जांच ली गई है।			
	a) मूल स्तर पर गुणवत्ता हेतु जल का निरीक्षण			
	b) पीने एवं खाना बनाने के उद्देश्य से उपयोग किया गया पैकटबंद पेय जल एफएसएसआई के आपूर्तिकर्ताओं द्वारा प्राप्त किया गया है।			
8	अपशिष्ट संचयन			
	बर्तनों को धोने हेतु विशेष सुविधा अथवा उचित स्थान की व्यवस्था है एवं यह खाद्य देखरेख वाले स्थान से दूर हो। बर्तनों की सफाई हेतु उपयोग किया जाने वाला डिटरजेंट खाद्य ग्रेड का है।			
	a) बर्तनों की सफाई हेतु अलग स्थान आवंटित है।			
	b) बर्तनों की सफाई हेतु फूड ग्रेड रसायन का इस्तेमाल होता है।			
9	हाथ धोने हेतु पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाए।			
	a) विशेष रूप से प्रशासन कक्ष में हाथ धोने हेतु अनवरत जल आपूर्ति की व्यवस्था है।			
	b) तरल साबुन, सेनिटाइजर आदि जैसे पदार्थों का उपयोग किया जाता है।			
	c) हाथ सुखाने या टिशू पेपर की सुविधा उपलब्ध है।			
10	खाना बनाए जाने वाले स्थान से उठने वाले धुएं को बाहर करने हेतु पर्याप्त सुविधा			
11	जल निकासी की पर्याप्त सुविधा			
	a) निकासी में बिना किसी ठहराव के जल एवं अपशिष्ट का मुक्त प्रवाह			
	b) नालियां समय से साफ की जाती हैं एवं उसकी उचित देखरेख होती है।			
	c) कीटों के संक्रमण को रोकने हेतु नालियों को सही से ढकने की व्यवस्था है।			
12	दैनिक आधार पर नगर पालिका द्वारा सुखे एवं गीले कचड़ों को अलग-अलग एकत्रित किया जाता है।			
13	खाद्य संचालकों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता की बुनियादी ज्ञान हो।			



## 2 स्लैब स्टॉल- लॉक स्टॉल –व्यक्तिगत सुविधाएं (सभी विक्रेताओं पर लागू)

क्रम सं०	मूल्यांकन के मांनदंड	हां	ना	बजट
I.	सामान्य आवश्यकताएं			
	a) सभी खाद्य व्यापार संचालकों के पास एफएसएसआई 2006 के तहत पंजीकरण /लाइसेंस होना चाहिए!			
	b) सभी खाद्य संचालकों को स्ट्रीट वेंडर के लिए FOSTaC प्रशिक्षण के तहत प्रमाणित किये गए हैं।			
II.	डिजाइन एवं सुविधाएं			
1	स्टॉल की कामकाजी सतह जमीन से 60-70 से0मी0 ऊपर रखी गई है।			
2	ढक्कन रहित अपशिष्ट डिब्बे उपलब्ध हो। सूखे एवं गले कचड़े हेतु अलग-अलग कूड़ेदान की व्यवस्था हो			
3	बंद परिसर में सभी दिवारें डोरसेट बेहतर ढंग से ऐसे पदार्थों से निर्मित हो जो टिकाऊ, खाद कणों के प्रति अभेद हो और जिसके उपयोग से किसी प्रकार कोई विषात प्रभाव न हो, संभवतः कीट संक्रमण बाधक हो एवं जिसे आसानी एवं प्रभावी ढंग से साफ एवं कीटाणुरहित किया जा सकें।			
III	संचालन पर नियंत्रण			
a	कच्चा माल/ रसीद			
	कच्चा माल ताजा होना चाहिए। एफएसएसआई का लाइसेंस/ पंजीकरण संख्या (यदि लागू हो) हो एवं एफएसएसआई लाइसेंस प्राप्त विक्रेता से खरीदा गया हो। यह सुनिश्चित की जाए कि कोई भी एक्सपायर्ड उत्पाद न ही खरीदा या उपयोग में लाया जाता है।			
b	खाद्य प्रसंस्करण /खाना बनाना।			
1.	खाद्य सामग्रियों को पकाने से पूर्व साफ पानी से धोया जाता है।			
2	जमे हुए खाद्य पदार्थों को सफाई से पिघलाया जाता है। पिघलाएं गए भोजन को बाद में उपयोग में लाए जाने हेतु स्टोर नहीं किया जाता।			
3	खाना बनाने के दौरान उपयोग में लाए जाने वाला जल एवं बर्फ साफ एवं पेय हो। जल को साफ एवं ढके हुए पात्रों में रखा जाता है।			
4	उपयोग में लाएं जाने वाला तेल खाना पकाने के लिए उपयुक्त हो। रंग, स्वाद एवं तेल में तैरते हुए तत्वों की आवधिक जांच की जा रही है।			
5	खाना सही से पकाया गया है।			
6	गर्म एवं ठंडे भोजन को उनके तासीर के अनुसार रखा जाता है।			
7	कार्य स्थल एवं सेवा संबंधी उपकरणों को साफ रखा जाता है।			
8	परोसने में इस्तेमाल होने वाले कटलरी एवं क्रोकरी के समान फूड ग्रेड के है। किसी भी प्रकार का गैर-खाद्य ग्रेड युक्त सामान का उपयोग नहीं किया जाता।			
9	परोसने के लिए उपयोग किए जाने वाले डिस्पोजेबल वस्तुओं का पुनः उपयोग नहीं किया जाता है। भोजन परोसने हेतु अखबार, थर्मोकॉल गैर खाद्य ग्रेड का प्लास्टिक एवं अन्य प्रिन्टेड पेपर का उपयोग नहीं किया जाता।			
c	बचे हुए भोजन एवं अपशिष्ट प्रबंधन।			
10	कूड़ेदान ढक्कन सहित है, समय से खाली किए जाते है एव हमेशा रखे जाते है।			
IV	व्यक्तिगत स्वच्छता।			
1	खाद्य प्रचालकों द्वारा कार्य शुरू करने से पहले या कोई भी गैर-फूड हैडलिंग गतिविधियों (जैसे प्रसाधन इस्तेमाल करने, कूड़ेदान खाली करने आदी) के बाद हाथ की सफाई की जाती है।			
2	खाना परोसने वाला साफ सुथरा हो। धुले हुए स्वच्छ कपड़ी पहना हो साथ ही उसके नाखून तथा दाढ़ी /मूँछे कटी हुई हो।			
3	फूड हैंडलर का सिर एवं मुह खाना बनाते हुए तथा परोसते हुए ढका हुआ हो, एप्रोन का प्रयोग करता हो। हाथ में दस्ताने आदी हो। एक बार भोजन परोसने में इस्तेमाल होने वाले सामानों का प्रयोग दोबारा नहीं किया जाता।			
4	भोजन परोसने वाले व्यक्ति के कृत्रिम नाखून न हो या ढीले गहने न पहने हो।			
5	भोजन परोसन वाला व्यक्ति धूम्रपान न कर रहा हो कुछ मुंह में न चबा रहा हो या खाना बनाते तथा परोसते समय थुक न रहा हो।			
6	फूड हैंडलर किसी संक्रमण या संचारी रोग से पीड़ित न हो।			
7	फूड हैंडलर को कोई बाहरी घाव या जलन न हो।			



सत्यमेव जयते

## GOVERNMENT OF INDIA

### Connect with FSSAI



FSSAI



@fssaiindia



[www.fssai.gov.in](http://www.fssai.gov.in)



FSSAI



भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण  
Food Safety and Standards Authority of India  
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय  
Ministry of Health and Family Welfare

FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002