



स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

स्ट्रीट फूड के आधुनिकीकरण के लिए एसओपी



भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण



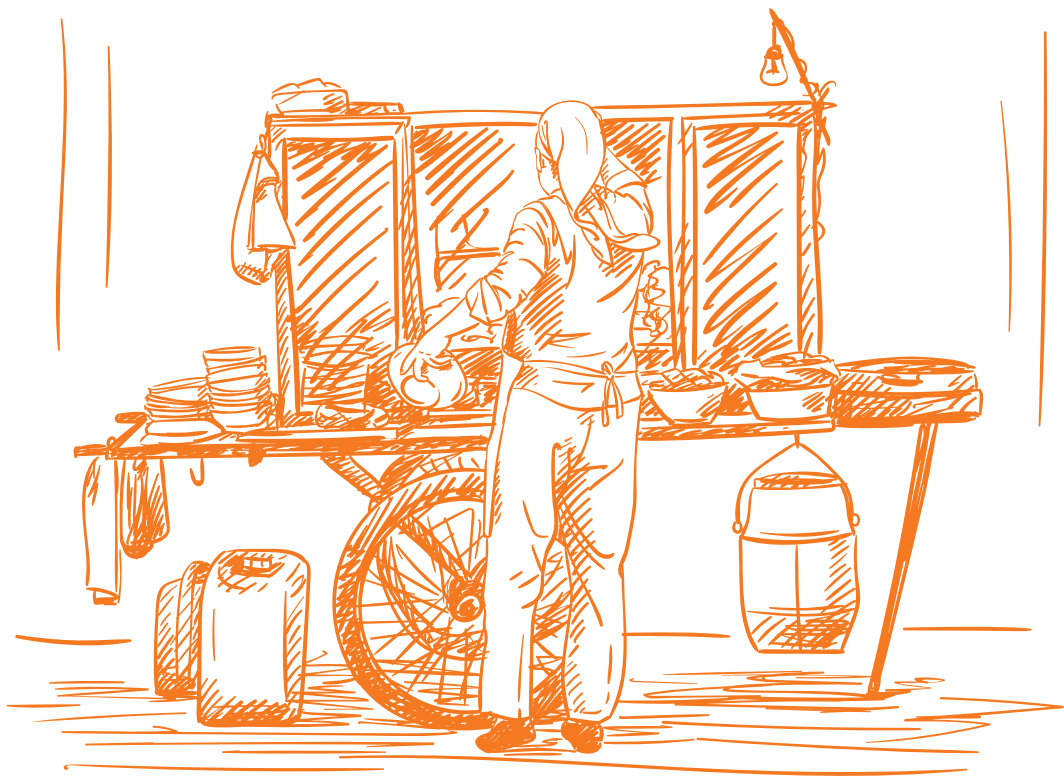
सत्यमेव जयते

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

स्ट्रीट फूड के
आधुनिकीकरण के लिए
एसओपी

fssai

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण





“

करीब सौ वर्षों से स्ट्रीट फूड हमारे समाज, संस्कृती और विरासत का एक अभिन्न हिस्सा रहा है और पूरे भारत में पाए जाने वाले स्ट्रीट फूड की विविधता और प्रचुरता यकीनन पूरे विश्व में बेजोड़ है। समूचे देश में मजेदार स्ट्रीट फूड का एक बड़ा बाजार फैला हुआ है जो प्रतिदिन काफी मात्रा में पर्यटकों को आकर्षित करता है और यह दिन भी दूर नहीं जब यह राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय पर्यटकों को आकर्षित कर उनका का भी एक बड़ा हब बन जाएगा।

इसी संदर्भ में जहाँ स्वास्थ्यकर और सुरक्षित भारतीय स्ट्रीट फूड के मानक की इतनी महत्ता हासिल कर ली हो वहाँ इस निर्देशिका की एक महत्वपूर्ण भूमिका होगी। हमारे सभी स्ट्रीट फूड हब की स्वच्छता के स्तर को बेहतर बनाते हुए, सिर्फ खाद्य के तैयार किए जाने की प्रक्रिया ही नहीं बल्कि उसके परोसे जाने के तरीकों में भी स्वच्छता बनाए रखने की आवश्यकता है जिसके परिणामस्वरूप से ये सभी हब पूरे विश्व में सर्वोत्तम साबित होंगे।

भारत में स्ट्रीट फूड लाखों लोगों को सस्ते दामों में स्वस्थ और पोषणयुक्त खाद्य की उपलब्धता को सुनिश्चित करने के साथ-साथ बड़ी संख्या में रोजगार भी प्रदान करता है। यह पुस्तक हमारे स्ट्रीट फूड को एक स्वास्थ्यकर और स्वच्छ विकल्प के रूप में परिवर्तित करने में सहायक होगी जिसका अर्थ होगा अधिक संख्या में लोगो का शामिल होना और रोजगार के लिए बेहतर अवसर।

मैं भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण को इस निर्देशिका को लाने के लिए किए गए अतुलनीय प्रयासों के लिए तहे दिल से धन्यवाद करना चाहता हूँ।

”

डॉ. मनसुख मांडविया

माननीय केंद्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री एवं
माननीय रसायन और उर्वरक मंत्री





“

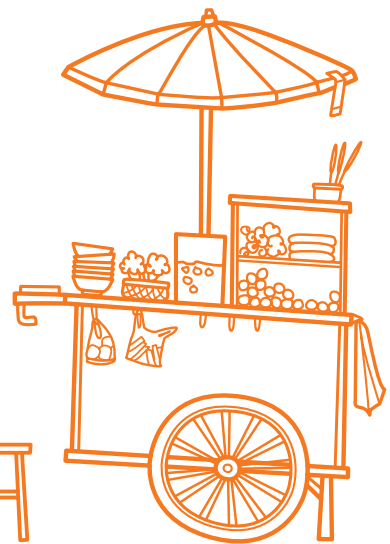
यह जानकर अत्यंत खुशी हुई कि स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के अधीन भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण ने भारत में खाद्य सुरक्षा तंत्र के सुदृढीकरण हेतु स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा मानक नवाचार स्थापित करने के लिए विविध कदम उठाएँ हैं।

स्ट्रीट फूड्स के लिए उद्दिष्ट मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) में स्ट्रीट फूड व्यवसाय का संचालन करते समय पालन की जाने वाली सभी प्रक्रियाएँ सम्मिलित हैं। इस एसओपी का लक्ष्य एक ऐसे आदर्श स्थान का विकास करना है जहाँ स्वच्छता और सुरक्षा दिशानिर्देशों सहित उपभोक्ताओं के लिए स्वस्थ और सुरक्षित भोजन विकल्प शामिल हों। स्ट्रीट फूड विक्रेताओं द्वारा इस एसओपी को आसानी से अपनाने योग्य बनाने का प्रयास किया गया है।

मेरा मानना है कि यह एसओपी स्ट्रीट फूड के बाजार में स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा मानकों को और बेहतर बनाने में काफी मददगार साबित होगी। इस उपयोक्ता अनुकूल एसओपी को लाने के लिए मैं एफएसएसआई को बहुत-बहुत बधाई देती हूँ।

”

डॉ. भारती प्रवीण पवार
माननीय केंद्रीय स्वास्थ्य और
परिवार कल्याण राज्य मंत्री





“

स्ट्रीट फूड बेचना और खरीदना देश के लाखों लोगों का रोज का काम है। यह कार्य विविध प्रकार से किया जाता है और इसमें रेहड़ियों अथवा स्टालों और क्योस्कों से लाइसेंसशुदा और लाइसेंसरहित विक्रेताओं द्वारा बेचे जा रहे तैयार खाद्य, प्रसंस्कृत खाद्य और ताजा खाद्य एवं बीवरेज भी शामिल हैं। स्ट्रीट फूड शहरी खाद्य प्रणाली का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। विकास के अनेक टिकाऊ ध्येय प्राप्त करने में इन प्रणालियों में सुरक्षा और स्वास्थ्य संबंधी पहलुओं पर ध्यान देना जरूरी है।

एफ.एस.एस.ए.आई ने स्ट्रीट फूड की बिक्री में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता में सुधार लाने के लिए “ईट राइट इंडिया” अभियान के तहत समूहगत दृष्टिकोण अपनाकर “स्वच्छ स्ट्रीट फूड केंद्र” नामक पहल की शुरुआत की है। अब तक ऐसे 110 से अधिक केंद्रों को प्रमाणित किया जा चुका है।

उपरोक्त के अतिरिक्त स्ट्रीट फूड केंद्रों का आधुनिकीकरण करने की भी योजना है। इससे उपयुक्त जगहों, सांस्थानिक ऋण, सामाजिक सुरक्षा तथा कौशल-प्रशिक्षण की उपलब्धता सुनिश्चित कराकर शहरी स्ट्रीट फूड विक्रेताओं की आजीविका की समस्या हल होगी और उन्हें उदीयमान बाजारों में स्थान मिलेगा।

इस प्रलेख में आधुनिक स्ट्रीट फूड केंद्रों के बेंचमार्क दिए गए हैं। इसमें उनका अव-स्थापन और अभिन्यास, अभिनामित क्षेत्रों की थीमें, स्टालों और रेहड़ियों के डिजाइन, खरीद और तैयारी, साफ-सफाई तथा स्वच्छता की प्रक्रिया शामिल है।

स्ट्रीट फूड केंद्रों के आधुनिकीकरण का यह अभियान न केवल भारत में स्ट्रीट फूड की छवि को बदलकर रख देगा, बल्कि पर्यटन के नए आयाम भी खोलेगा।

”

(राजेश भूषण)





“मुझे स्वास्थ्यकर और स्वच्छ स्ट्रीट फूड पर इस पुस्तिका के लोकार्पण से बहुत प्रसन्नता हो रही है। स्ट्रीट फूड विश्व के अनेक भागों की खाद्य संस्कृति का एक अभिन्न अंग है। इनमें खान-पान का सस्ता, सुविधाजनक और जायकेदार खाद्य चखने को मिलता है। स्ट्रीट फूड विक्रेता अपना कारोबार व्यस्त सार्वजनिक स्थानों और स्ट्रीट फूड केंद्रों में चलाते हैं, जहाँ वे खाद्य और बीवरेज की अनेक चीजें तैयार करके बेचते हैं। इसी कारण मैं स्वास्थ्यकर और स्वच्छ स्ट्रीट केंद्र पर इस पुस्तिका के लोकार्पण से रोमांचित हूँ। बहुत से देशों में स्ट्रीट का पुराना इतिहास और सांस्कृतिक महत्ता है, जहाँ नुस्खे और तकनीकें पीढ़ी-दर-पीढ़ी चले आ रहे हैं। उनसे विक्रेताओं को अपने पकवानों की खूबियाँ और नयापन जाहिर करने का अवसर मिलने के साथ-साथ बहुत लोगों को आय का स्रोत तथा रोजगार भी मिलता है।

फिर भी इसकी सुरक्षा और स्वच्छता के बारे में लोग प्रायः आशंकित रहते हैं और वे इन जायकेदार खाद्यों को खाने से हिचकिचाते हैं। इसके अतिरिक्त स्ट्रीट खाद्य उद्योग के सामने भी विनियमों संबंधी और बड़ी खाद्य श्रृंखलाओं से होड़ के मुद्दे हैं। इस खाद्य संस्कृति में संतुलन लाने के लिए इसे सहारा देने के साथ-साथ जनता के स्वास्थ्य और सुरक्षा को सुनिश्चित कराने की आवश्यकता है।

इस पुस्तिका में आदर्श फूड स्ट्रीट स्थापित करने के बारे में जानकारी होने से यह इन चुनौतियों से निपटने का एक छोटा-सा कदम है। इस पुस्तिका में स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के सामने आ रही परेशानियों से लेकर खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता बनाए रखने की रीतियों, स्ट्रीट फूड केंद्र स्थापित करने के लिए उचित स्थान और अभिन्यास तक सब कुछ शामिल किया गया है।

मुझे विश्वास है कि यह पुस्तिका देश में अच्छा स्ट्रीट फूड उद्योग स्थापित करने और उसे अपग्रेड करने के लिए मार्गदर्शी प्रलेख के रूप में काम करेगी और इससे स्थानीय लोगों तथा आगंतुकों के लिए खान-पान का अच्छा जायका मिलने के साथ-साथ स्ट्रीट फूड उद्योग का अस्तित्व बनाए रखने में सहायता मिलेगी।”

जी. कमला वर्धन राव, आई.एस.
मुख्य कार्यकारी अधिकारी
भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण



संक्षिप्ताक्षर-सूची

सी.एस.एफ.एच	स्वच्छ स्ट्रीट फूड केंद्र
एफ.बी.ओ.	खाद्य कारोबारी
एफ.एस.डी.बी	खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड
एफ.एस.एस.ए, 2006	खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006
एफ.आई.एफ.ओ	पहले आगत पहले निर्गत
एफ.ई.एफ.ओ	पहले गतावधि पहले निर्गत
आर.यू.सी.ओ	पुनर्पर्याजनार्थ प्रयुक्त पकवान तेल
जी.एम.पी	अच्छी उत्पादन रीतियाँ
जी.एच.पी	अच्छी स्वच्छता रीतियाँ
फॉस्कोस	खाद्य सुरक्षा अनुपालन प्रणाली
फोस्टैक	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन
एफ.एस.एम	खाद्य सुरक्षा मित्र



विषय-सूची

अध्याय 1 स्ट्रीट बिक्री के खाद्य	14
1.1 भूमिका और प्रस्तावना.....	14
1.2 स्ट्रीट फूड बिक्री की चुनौतियाँ.....	16
1.3 स्ट्रीट फूड बिक्री का वैश्विक परिदृश्य.....	20
अध्याय 2 विनियमात्मक अपेक्षाएँ और पहलें	22
2.1 स्ट्रीट विक्रेता (आजीविका संरक्षण और स्ट्रीट बिक्री विनियमन) अधिनियम, 2014.....	23
2.2 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006.....	25
2.3 स्वच्छ स्ट्रीट फूड केंद्र: एफ.एस.एस.ए.आई की ईट राइट इंडिया पहल.....	30
2.4 दीनदयाल अंत्योदय योजना-राष्ट्रीय शहरी आजीविका मिशन (DAY-NULM).....	35
अध्याय 3 अच्छी उत्पादन रीतियाँ (जी.एम.पी) और अच्छी स्वच्छता रीतियाँ (जी.एच.पी) अपेक्षाएँ	36
3.1 स्ट्रीट फूड केंद्रों का अव-स्थापन और अभिन्यास.....	36
3.2 स्ट्रीट फूड स्टालें/रेहड़ियाँ-डिजाइन और विशिष्टियाँ.....	42
3.3 खाद्य-प्रापण और तैयारी.....	43
3.4 खाद्य प्रहस्तन और भंडारण.....	45
3.5 अपशिष्ट प्रबंधन और साफ-सफाई.....	46
3.6 वैयक्तिक स्वच्छता.....	47
अध्याय 4 प्रशिक्षण और क्षमता-निर्माण	48
अनुबंध	54
अनुबंध 'क' : स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता की चेक-लिस्ट.....	55
अनुबंध 'ख' : परिभाषाएँ.....	58



अध्याय 1

स्ट्रीट बिक्री के खाद्य

1.1 भूमिका और प्रस्तावना

“स्ट्रीट बिक्री के खाद्य” अथवा “स्ट्रीट फूड” विक्रेताओं द्वारा सार्वजनिक स्थानों और स्ट्रीट फूड केंद्रों पर तुरंत सेवन अथवा बाद में सेवन के लिए तैयार किए गए/बेचे गए खाद्य और बीवरेज होते हैं। स्ट्रीट फूड में विभिन्न स्वाद और सुवास वाले पारंपरिक खाद्य होते हैं तथा वे शहर के सभी स्थानों पर आसानी से उपलब्ध होते हैं और खरीदे जा सकते हैं।

स्ट्रीट फूड का इतिहास और संस्कृति सदियों पुरानी है तथा विश्व की हर संस्कृति और क्षेत्र में लोगों के स्ट्रीट फूड के प्रति लगाव को दर्शाने वाले साक्ष्य हैं। स्ट्रीट फूड की अत्यधिक लोकप्रियता न केवल इसकी विभिन्नता तथा जायके के कारण है, बल्कि यह सस्ता होने तथा इसकी आसानी से उपलब्धता के कारण भी है। बढ़ते शहरीकरण के कारण यह क्षेत्र व्यापक होता जा रहा है तथा तैयार भोजन सस्ती दरों पर मिलने से शहरी जनता की आवश्यकता की पूर्ति कर रहा है और अनेक लोगों के रोजगार का महत्वपूर्ण स्रोत भी बन रहा है।

हर राज्य की अपनी प्रसिद्ध/अलग तरह की फूड स्ट्रीट होती है, जिसमें उसके स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजनों की भरमार होती है और वे पर्यटन के आकर्षक केंद्र बनते जा रहे हैं। कोलकाता के काठी रोल से लेकर मुंबई के मुँह में पानी लाने वाला वडा पाव, दिल्ली में छोले-कुल्चे और छोले-भटूरे बेचने वाली और चेन्नई में इडली-डोसा और वडा बेचने वाली तथा देश के अन्य क्षेत्रों में फुचका, चाट, मोमो बेचने वाली रेहड़ियों तक भारत में बेचे जाने वाले विभिन्न प्रकार के खाद्य हर भारतीय के लिए विशेष महत्व रखते हैं तथा वे शहर/कस्बे में खाद्य बिक्री में जोश ला देते हैं।

स्ट्रीट फूड को न केवल उनके जायके, उनकी सहज उपलब्धता एवं उन द्वारा समाजों के सांस्कृतिक एवं सामाजिक विरासत में अदा की गई भूमिका के कारण पसंद किया जाता है, बल्कि वे जनता के पोषण को बनाए रखने के लिए महत्वपूर्ण और अनिवार्य बन गए हैं। विकासशील उद्यमियों को कारोबार के अवसर प्रदान करने के अतिरिक्त स्ट्रीट फूड की बिक्री से विकासशील देशों की अर्थ-व्यवस्था में महत्वपूर्ण योगदान मिल सकता है। भारत में राष्ट्रीय शहरी स्ट्रीट विक्रेता/हरकारा नीति में बताया गया है कि स्ट्रीट विक्रेता महानगरों की जनसंख्या का लगभग 2% होते हैं।

स्ट्रीट फूड शहर के निम्न और मध्यम आय वर्ग के उपभोक्ताओं की खाद्य और पोषण संबंधी आवश्यकताओं की पूर्ति की दिशा में महत्वपूर्ण सामाजिक भूमिका निभाते हैं तथा उन्हें उनके अलग तरह के स्वाद और उनकी सहज उपलब्धता के कारण सराहा जाता है। इससे होने वाले लाभों के विपरीत यह माना जाता है कि स्ट्रीट फूड विक्रेता गरीब, अशिक्षित होते हैं तथा उन्हें खाद्य के सुरक्षित प्रहस्तन जैसी खाद्य सुरक्षा अवधारणा में बारे में बहुत कम ज्ञान होता है।



1.2 स्ट्रीट फूड बिक्री की चुनौतियाँ

भारत बहुत बड़े भू-भाग और विविधता वाला देश है। अपनी 135 करोड़ जनसंख्या के साथ यह विश्व का दूसरा सबसे अधिक जनसंख्या वाला देश है। वर्ष 2050 तक यह जनसंख्या बढ़कर 160 करोड़ हो जाने की संभावना है। लगभग 50 लाख लइसेंसशुदा/पंजीकृत खाद्य कारोबारों के अतिरिक्त एक बहुत बड़ा असंगठित क्षेत्र भी है, जिसमें खाद्य विक्रेता, हरकारे, ढाबेवाले तथा असंगठित स्ट्रीट फूड बाजार शामिल हैं। शहरीकरण के कारण जहाँ इससे गलियों में खाद्य की उपलब्धता सहज हो गई है, वहीं इन खाद्य विक्रेताओं की अस्वच्छ और असुरक्षित खाद्य रीतियों के कारण खाद्य सुरक्षा का मुद्दा भी उठ रहा है। देश में खाद्यजनित बीमारियाँ चिंता का एक बड़ा विषय बनता जा रहा है, जिससे देश को लगभग \$15 करोड़ का नुकसान हर साल होता है, जिसके 2030 तक बढ़कर 150 मिलियन हो जाने की आशंका है। ऐसा परिदृश्य केवल मनमाने व्यवहार के कारण उत्पन्न होता है।

स्ट्रीट विक्रेताओं को अपने कानूनी, भौतिक और सामाजिक-सांस्कृतिक परिवेश के कारण आजीविका के अलग प्रकार के जोखिमों का सामना करना पड़ता है। अनेक स्ट्रीट विक्रेताओं के लिए अत्यधिक तथा शाश्वत जोखिम यह है कि स्थानीय स्वशासन उन्हें उनके ठियों से जबरन हटा देता है अथवा उनके माल को जब्त कर लेता है। ऐसा विस्थापन चुनावों, बड़े समारोहों अथवा शहर के ऐतिहासिक केंद्रों के सौंदर्यीकरण के समय होता है। आम कारोबारियों की तरह स्ट्रीट विक्रेता भी उस अस्थायी सांस्थानिक परिवेश में कम उत्पादी होते हैं, जब नियमों की भविष्यवाणी नहीं की जा सकती।

स्ट्रीट विक्रेता नियमित व्यावसायिक खतरे भी अधिक झेलते हैं। अनेक विक्रेताओं को अपने बिक्री के स्थान तक भारी मात्रा में वस्तुएँ हर रोज ले जानी और लानी पड़ती हैं। जिस वातावरण में वे काम करते हैं, उसमें नल के साफ पानी, प्रसाधनों, और ठोस अपशिष्टों के उठान संबंधी उचित अवसंरचना की कमी होती है। व्यावसायिक क्षेत्रों में अग्नि सुरक्षा के उपकरण न होने तथा ट्रैफिक के अनुचित विनियमन के कारण स्ट्रीट विक्रेता शारीरिक नुकसान के जोखिम में रहते हैं। वे खराब स्तर का वायु प्रदूषण और खराब मौसम की मार झेलते हैं। अनेक स्ट्रीट विक्रेताओं की आय और कमाई के जोखिम एक जैसे होते हैं। स्थानीय स्वशासन द्वारा उन्हें हटाया जाने, उनका माल जब्ती किया जाने तथा रिश्वतखोरी उनके आय के लिए एक बहुत बड़ा जोखिम है।



संक्षेप में, स्ट्रीट फूड बिक्री में निम्नलिखित मुख्य चुनौतियाँ हैं:

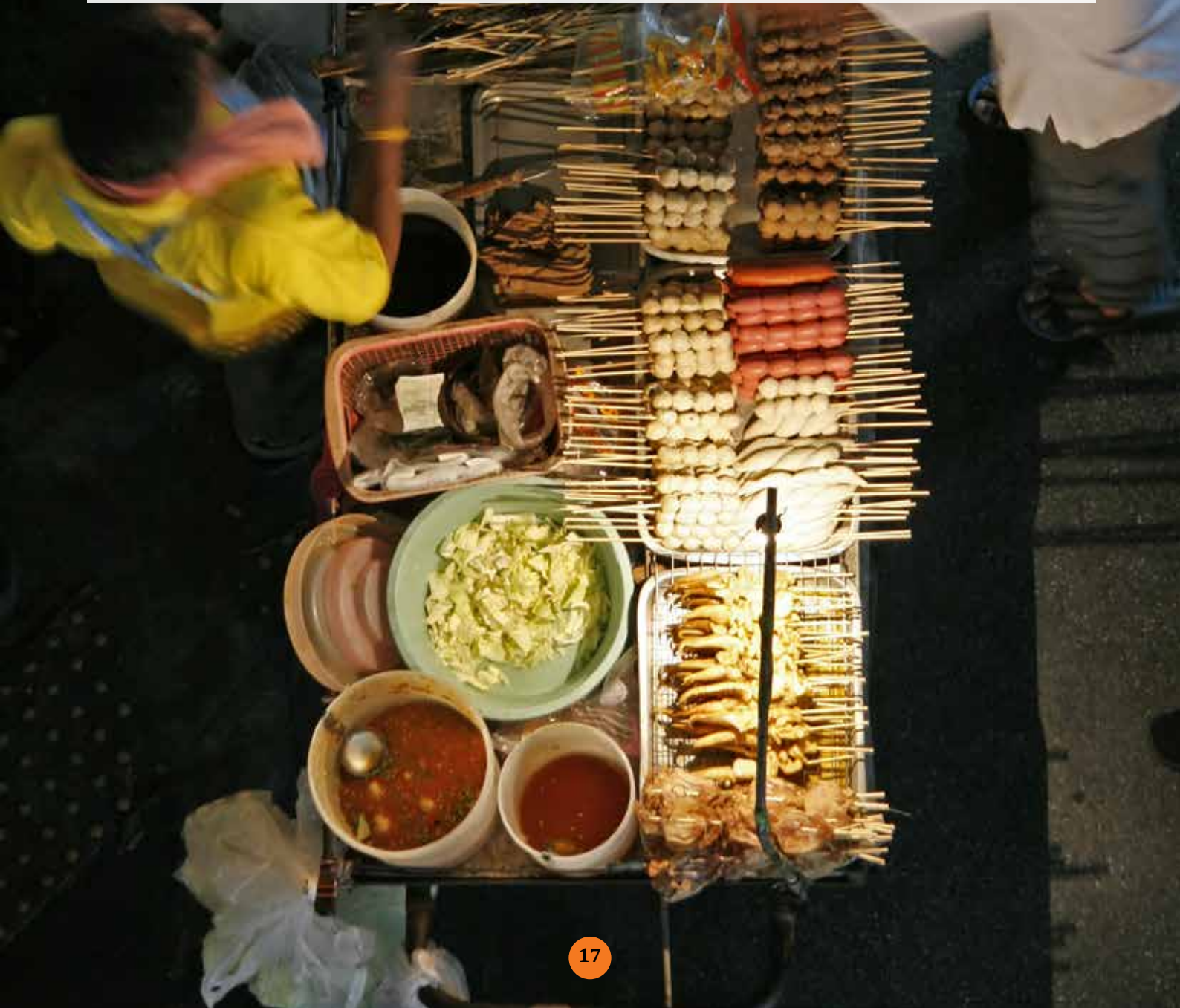
क. खाद्य बिक्री क्षेत्र का अव-स्थापन और अभिव्यास

नगर की समग्र आयोजना में स्ट्रीट फूड की बिक्री का कोई अलग क्षेत्र निर्धारित नहीं होता

ट्रैफिक और पैदल यात्रियों का अनुचित प्रबंधन

उनके लिए बिजली, प्रकाश, प्रसाधन, रद्दी की टोकरी इत्यादि की कोई सुविधा नहीं होती।

बिक्री क्षेत्र के पास साफ-सफाई की खराब व्यवस्था होती है।



ख. खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता

कच्ची सामग्रियों का प्रापण, खाद्य ग्रेड के उपस्करों का प्रयोग, उचित ताप पर पकाई इत्यादि तथा पेय जल पूर्ति

विक्रेताओं की खराब वैयक्तिक स्वच्छता

धुलाई और रख-रखाव-अनुचित धुलाई, गैर-खाद्य ग्रेड के रसायनों का प्रयोग, जगह पर कीट-नियंत्रण के कारगर उपाय न होना

खाद्य का डिस्प्ले/बिक्री - परोसने के लिए गैर-खाद्य ग्रेड की सामग्रियाँ होना तथा डिस्प्ले के दौरान खाद्य वस्तुओं को उचित प्रकार ढककर न रखना

ग. स्वास्थ्य और पोषण

घटिया संघटकों के प्रयोग से विभिन्न प्रकार की बीमारियों, जैसे गैर-संचारी रोग और गैस की समस्याएँ होती हैं

खाना पकाने की गलत पद्धति से खाद्य का पोषण मान तथा ऊर्जा दक्षता कम होती है

1.3 स्ट्रीट खाद्य बिक्री का वैश्विक परिदृश्य

अधिकांश विकासशील देशों में स्ट्रीट फूड की अधिकांश बिक्री इन उद्यमों की प्रकृति अनौपचारिक होने के कारण विनियमों और सरकारी संरक्षण के बाहर होती है। इससे अस्वास्थ्यकर रीतियाँ पनपती हैं। अध्ययनों से पता चला है कि इनमें से अधिकांश खाद्य ढके हुए न होने के कारण उन पर मक्खियाँ, धूल आती रहती हैं, जिनसे खाद्यजनित रोगाणु हो सकते हैं। खाद्य तैयारी के क्षेत्र में दो मुख्य स्रोतों से ही संदूषक घुस सकते हैं दृ अनुचित खाद्य प्रहस्तन और खाद्य अपशिष्ट निपटान से।

अनुभव से ज्ञात होता है कि सिंगापुर, थाईलैंड, जापान, हांगकांग इत्यादि देशों में एक सशक्त खाद्य संस्कृति ने स्ट्रीट बिक्री कारोबारों की सुरक्षा, स्वच्छता और साफ-सफाई के स्तर संबंधी नीतियों/विनियमों में सुधार लाने के लिए नीति-निर्माताओं का ध्यान आकर्षित किया है। इनमें से अधिकांश देशों ने हरकारों/विक्रेताओं को खाद्य की तैयारी के समय खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता संबंधी आवश्यक बातों तथा अन्य अपेक्षाओं के बारे में शिक्षित करने के सख्त उपबंध किए हुए हैं, जिनसे न केवल खाद्यजनित बीमारियों की घटनाएँ कम हुई हैं, बल्कि गलियों में स्थानीय खाद्यों की समृद्ध परंपरा भी लौट आई है, उपभोक्ताओं में गलियों में उपलब्ध खाद्य के प्रति बेहतर धारणा बनी है तथा वे अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर दिखाई देने लगे हैं।



सिंगापुर की हरकारा संस्कृति को यूनेस्को ने "सिंगापुर की मानवता की अप्रत्यक्ष सांस्कृतिक सम्पदा" के रूप में मान्यता भी दी है। थाईलैंड में नगरपालिकाओं ने विक्रेताओं को बिक्री के स्थान आबंटित किए हुए हैं। बैंगकाक शहर में ऐसे 287 शहर हैं।

मलेशिया एशिया के ऐसे कुछ देशों में से है, जिन्होंने अपने खाद्य विक्रेताओं को मान्यता दी है। 1990 में मलेशिया ने राष्ट्रीय हरकारा नीति का निर्माण किया, जो स्ट्रीट बिक्री से जुड़ी सामाजिक और आर्थिक समस्याएँ हल करने की एक वृहद् योजना है। इसके क्रियान्वयन में ऋण योजनाओं के वित्तपोषण के लिए निधियाँ उपलब्ध कराना तथा सुविधाओं में सुधार करने के लिए स्ट्रीट विक्रेताओं को प्रशिक्षण प्रदान करना शामिल है।



अध्याय 2

विनियामक आवश्यकताएं और पहल

2.1 स्ट्रीट विक्रेता (आजीविका संरक्षण और स्ट्रीट बिक्री विनियमन) अधिनियम, 2014

परिस्थिति और स्ट्रीट विक्रेताओं की दशा तथा भारत की अप्रत्यक्ष अर्थ-व्यवस्था में उनकी भूमिका का संज्ञान लेते हुए स्ट्रीट विक्रेताओं के बिक्री अधिकारों को कानूनी रूप देने के लिए स्ट्रीट विक्रेता (आजीविका संरक्षण और स्ट्रीट बिक्री विनियमन) अधिनियम, 2014 पारित किया गया। यह अधिनियम संविधान के अनुच्छेद 14 के अनुरसरण में पारित किया गया, जिसमें समानता के अधिकार, व्यापार, पेशे और कारोबार की स्वतंत्रता की बात कही गई है तथा जिसके बारे में अनुच्छेद 19(1)(छ) में उपबंध है। यह अधिनियम सड़कों के किनारे पैदल पथ पर भीड़-भाड़ कम करने के प्रयोजन से स्ट्रीट विक्रेताओं को विनियमित करने के लिए इस प्रकार की बिक्री के लिए विनियमात्मक निकाय बनाने के लिए बनाया गया था, जिससे ट्रैफिक का प्रवाह भी सुचारू रखा जा सके। इस अधिनियम में राज्य को विक्रेताओं के अधिकारों को मानने तथा उनके किसी प्रकार के उल्लंघन पर सामाजिक सुरक्षा प्रदान करने की जिम्मेदारी डालने के प्रयोजन से उपबंधित किया गया था। चूँकि अधिनियम के अधिनियमन से पहले विक्रेताओं को सार्वजनिक भूमि पर अतिक्रमणकर्ता माना जाता था, इसलिए अधिनियम में अब बिक्री के उनके अधिकार को कानूनी रूप देकर उनके पेशे को कानूनी बनाया गया है।



अधिनियम की मुख्य विशेषताएँ

संबंधित राज्य सरकार को स्ट्रीट विक्रेताओं के बिक्री अधिकारों की रक्षा करने की शक्ति दी गई है। संबंधित राज्य सरकार द्वारा गठित एक “नगर विक्रय समिति” होती है, जिसमें अध्यक्ष और सदस्य अधिनियम की धारा 22 के अनुसार होते हैं। नगरपालिका अथवा नगर पंचायत के रूप में स्थानीय प्राधिकरण होता है, जो बिक्री गतिविधियों का विनियमन करती है। स्थानीय प्राधिकरण नगर विक्रय समिति की सिफारिशों के अनुसार कार्य करती है। अधिनियम की मुख्य विशेषताएँ नीचे दी जा रही हैं:

- I. राज्य सरकार स्ट्रीट विक्रेताओं के लिए एक योजना बनाएगी। नगर निगम आयोजना प्राधिकरण के परामर्श से हर पाँच वर्ष बाद एक स्ट्रीट बिक्री योजना बनाएगी।
- II. स्थानीय प्राधिकरण प्राधिकृत बिक्री क्षेत्रों की पहचान करने के लिए सभी स्ट्रीट विक्रेताओं का सर्वेक्षण करेगी और विक्रेताओं को स्थान का आबंटन आवश्यक बनाएगी, जिसके साथ मूल नागरिक अवसंरचनाएँ भी होंगी, यथा उचित प्रकाश-व्यवस्था, बिजली, गैस, पानी, जल-निकास व्यवस्था, कचरा संग्रहण, प्रसाधन, ग्राहकों के बैठने का क्षेत्र, हाथ धोने की जगहें, पार्किंग इत्यादि शामिल हैं।
- III. अधिनियम में प्रत्येक नगर निगम में एक नगर विक्रय समिति समिति (टीवीसी) के गठन का उपबंध है। टीवीसी विधेयक के उपबंधों के क्रियान्वयन के लिए केंद्रीय प्राधिकरण के रूप में उपबंधित की गई है।
- IV. नगर विक्रय समिति (टीवीसी) में नगर निगम आयुक्त, स्ट्रीट विक्रेताओं, स्थानीय प्राधिकरण, आयोजना प्राधिकरण, स्थानीय पुलिस, निवासी कल्याण संघ और अन्य व्यापार संघों के प्रतिनिधि होंगे।
- V. स्ट्रीट बिक्री का इच्छुक व्यक्ति नगर विक्रय समिति के पास अपना पंजीकरण कराएगा। तब वह विक्रय प्रमाण-पत्र के लिए आवेदन करेगा, जो विभिन्न मानदंडों के आधार पर जारी किया जाएगा।
- VI. स्ट्रीट विक्रेताओं की आजीविका के अधिकारों की रक्षा करने के साथ-साथ विक्रय क्षेत्रों के परिसीमन, स्ट्रीट बिक्री की शर्तों और प्रतिबंधों के माध्यम से स्ट्रीट बिक्री को विनियमित करेगी।





2.2 स्ट्रीट फूड विक्रेताओं और केंद्रों के लिए एफ.एस.एस.ए.आई की विनियमात्मक अपेक्षाएँ

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई) स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन स्थापित एक संवैधानिक निकाय है। इसकी स्थापना खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत की गई है, जो भारत में खाद्य सुरक्षा और विनियमन के बारे में एक समेकित अधिनियम है। एफ.एस.एस.ए.आई खाद्य सुरक्षा के विनियमन और पर्यवेक्षण के माध्यम से जनता के स्वास्थ्य की रक्षा करने और उसे बढ़ावा देने के दायित्व का निर्वहन करती है।

क. लाइसेंसिंग/पंजीकरण

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 31(2) के अनुसार देश में प्रत्येक खाद्य कारोबारी को भारत की शीर्ष खाद्य विनायमक संस्था भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण से लाइसेंस लेना होता है/पंजीकृत कराना होता है।

लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रक्रिया और अपेक्षाओं का विनियमन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 के तहत किया जाता है। पंजीकरण उन छोटे खाद्य उत्पादकों द्वारा कराना होता है, जिनमें छोटे खुदरा विक्रेता, हरकारे, घुमंतू विक्रेता अथवा कोई अस्थायी स्टालधारक अथवा लघु अथवा कुटीर उद्योग शामिल है, जिसकी वार्षिक आय 12 लाख हो। इस सीमा से अधिक आय वाले सभी खाद्य कारोबारियों को लाइसेंस लेना होता है। विनियमों से संबंधित उद्घरण नीचे दिया जा रहा है।

देश के सभी खाद्य कारोबारी को एतदपश्चात् विहित प्रक्रिया के अनुसार पंजीकृत किया जाएगा/ लाइसेंस दिया जाएगा।

छोटे खाद्य कारोबारियों का विनियमन

- (1) हर छोटा खाद्य कारोबारी इन विनियमों की अनुसूची 2 के तहत पंजीकरण के लिए प्रपत्र 'क' में आवेदन के साथ अनुसूची 3 में विहित शुल्क देकर पंजीकरण प्राधिकरण से अपना पंजीकरण कराएगा।
- (2) छोटा खाद्य उत्पादक इन विनियमों की अनुसूची 4 के भाग 1 में उपबंधित आधारभूत स्वच्छता और सुरक्षा अपेक्षाओं का पालन करेगा और इन अपेक्षाओं के अनुपालन के संबंध में अपने आवेदन के साथ अनुसूची 2 के तहत अनुबंध-1 में विहित प्रपत्र में स्व-साक्ष्यांकित घोषणा प्रस्तुत करेगा।
- (3) पंजीकरण प्राधिकरण पंजीकरण आवेदन पर विचार करके आवेदन प्राप्त होने के 7 दिनों के अंदर पंजीकरण को या तो स्वीकृत करेगी अथवा लिखित में बताए गए कारणों से उसे रद्द करेगी अथवा निरीक्षण का नोटिस जारी करेगी।
- (4) निरीक्षण का आदेश दिए जाने की स्थिति में पंजीकरण प्राधिकरण द्वारा पंजीकरण परिसर में अनुसूची 4 के भाग 2 में विहित सुरक्षा, स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी अपेक्षाओं से संतुष्ट होने पर ही पंजीकरण करेगी।

पंजीकरण न किए जाने, अथवा उससे इन्कार किए जाने, अथवा ऊपर उप-विनियम (3) में किए गए उपबंध के अनुसार निरीक्षण का आदेश 7 दिनों के अंदर न दिए जाने अथवा ऊपर उप-विनियम (4) में किए गए उपबंध के अनुसार 30 दिनों के अंदर कोई निर्णय सूचित न किए जाने की स्थिति में छोटा खाद्य कारोबारी अपना कारोबार आरंभ कर सकता है, बशर्ते कि उसके लिए पंजीकरण प्राधिकरण द्वारा बाद में भी सुझाए गए सुधारों का अनुपालन कराना अनिवार्य होगा।

बशर्ते कि आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और/अथवा लिखित में रिकार्ड किए गए कारण बताए बिना पंजीकरण से इन्कार नहीं किया जाएगा।



	Registration Certificate Government of Delhi Department Of Food Safety Food Safety and Standards Authority of India Registration Certificate under FSS Act, 2006			
पंजीकरण संख्या / Registration Number: 2332XXX900XXXX				
1. Name and permanent address of Food Business Operator (FBO) / खाद्य व्यापार ऑपरेटर का नाम और स्थायी पता:	CANTEENO [Redacted] East , Delhi-110092			
2. Address of location where food business is to be conducted / premises / स्थान का पता जहां खाद्य व्यापार / परिसर है:	[Redacted] East , Delhi - 110092			
3. Kind of Business / कारोबार का प्रकार:	Food Vending Establishment			
4. Photo Identity Card / फोटो पहचान पत्र(विवरण) :	N/A			
<p>This Registration certificate is issued under and is subject to the provisions of FSS Act, 2006 all of which must be complied with by the petty food business. / यह पंजीकरण खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुदत्त की गई और वह अधिनियम के उपबंधों के अध्यादीन है जिनका अनुवादिधारी द्वारा अनिवार्य पालन किया जाना चाहिए.</p>				
Place / स्थान:	East	Registering Authority पंजीयन प्राधिकारी		
Issued On / दिनांक:	[Redacted] (New Registration)			
Valid Upto: / वैधता:	[Redacted] (For details, refer Annexure)			
पंजीकरण संख्या / Registration Number: 2332XXX900XXXX				
Validity From	Validity Upto	Issued On	Fee Paid	Type
31-05-2021	30-05-2022	31-05-2021	100 INR	New

(5) The Registering Authority shall issue a registration certificate and a photo identity card, which shall be displayed at a prominent place at all times within the premises or vehicle or cart or any other place where the person carries on sale/manufacture of food in case of Petty Food Business.

(6) The Registering Authority or any officer or agency specifically authorized for this purpose shall carry out food safety inspection of the registered establishments at least once in a year.

Street food vendor must have registration or license from Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) before starting their business. The certificate of registration and Food Safety and Display Board (FSDB) issued by the Food Authority shall be displayed on the kiosks/carts.



B. FOOD SAFETY DISPLAY BOARDS

As per the FSS Regulation, there is a mandatory requirement of displaying FSSAI License/Registration Number at food premises. Usually, the FSSAI license number is not visible to the consumers. Thus, to change the overall consumer perceptibility and to strengthen food safety, FSSAI has introduced Food Safety Display Boards (FSDBs) for various food businesses. Henceforth, in addition to the existing mandatory requirement of displaying FSSAI License/ Registration Number, it will also be mandatory (in a phased manner) for FBOs to display these Food Safety Display Boards at FBO premises.

Food Safety Display Boards are informative board which primarily displays food safety and hygiene practices to be followed by FBO in their establishment. The FSDBs are color coded for different kind of food businesses for ease of recognition by the consumers. The color designation as per kind of business is as follows –

-  Restaurant
-  Fruit & Vegetable Retail
-  Meat Retail
-  Milk Retail
-  Street Food
-  Retail Store
-  Liquor Retail
-  Transport & Distribution
-  Storage
-  Manufacturing



(Please Mention Your License no.)

Street Food

I Serve Safe Food

I Follow These 12 Golden Rules

Hygiene Rule Codes		Hygiene Rule Codes	
1	Keep vending premises/cart clean and pest free 		7 Wear clean clothes/ uniform
2	Use potable water for food preparation 		8 Wash hands before & after handling food and after using toilets, coughing, sneezing, etc.
3	Cook food thoroughly. Keep hot food hot and cold food cold 		9 Use water proof bandage to cover cuts or burn wounds
4	Handle and store veg & non veg, raw & cooked food separately 		10 Do not handle food when unwell
5	Store cold food at cool temperature 		11 Use clean and separate dusters to clean surfaces and wipe utensils
6	Use separate chopping boards, knives, etc. for raw/cooked & veg/non veg food 		12 Keep separate and covered dustbins for food waste

If any concern

Give your Feedback to Company Name

Call toll free
1800 112 100
SMS or Whatsapp
9868686868

Always quote FSSAI Number for quick action

(Company Name)
(Contact Details)



Download FSSAI APP
or Logon to <https://foodlicensing.fssai.gov.in/cmsweb>

Connect with us:

- Food Safety and Standards Authority of India
- fssaiindia

एफएसडीबी प्रदर्शित करते समय ध्यान रखी जाने वाली बातें

- केवल खाद्य कारोबार के प्रकार के लिए विशिष्ट एफएसडीबी को ही प्रदर्शित करें।
- आकार: एफएसएसएआई पंजीकृत खाद्य कारोबार के लिए ए4 और एफएसएसएआई लाइसेंस प्राप्त खाद्य कारोबार के लिए ए3 के आकार का
- प्रदर्शित किए जाने वाले एफएसडीबी की संख्या: कम से कम एक एफएसडीबी प्रदर्शित किया जा सकता है। बिक्री केन्द्र के बड़े आकार के होने की स्थिति में एक से अधिक प्रदर्शित किए जा सकते हैं और जहां किसी एक विशिष्ट स्थान पर प्रदर्शित एफएसडीबी सभी उपभोक्ताओं और खाद्य संचालकों की नजर से ओझल रहता हो।
- एफएसडीबी जानकारी: समय के बीतने के साथ एफएसडीबी में प्रदर्शित जानकारी धुंधली या क्षतिग्रस्त नहीं होनी चाहिए।
- खाद्य कारोबारी के लिए निर्देश: खाद्य कारोबारी सबसे ऊपर अपना एफएसएसएआई/लाइसेंस संख्या और कंपनी का नाम और प्रतिक्रिया व्यक्त करने के लिए सबसे नीचे दाईं ओर फीडबैक विवरण दर्शा सकता है।

2.3 ईट राइट स्ट्रीट फूड हब: एफएसएसएआई की ईट राइट इंडिया पहल

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की प्रस्तावना में, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) से भारत में लोगों के लिए सुरक्षित और पौष्टिक भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने की अपेक्षा की गयी है। इसलिए, एफएसएसएआई ने 'ईट राइट इंडिया' आंदोलन के माध्यम से सभी भारतीयों के लिए सुरक्षित, स्वस्थ और टिकाऊ भोजन सुनिश्चित करने के लिए देश की खाद्य प्रणाली को बदलने के लिए बड़े पैमाने पर प्रयास शुरू किया है। इस प्रकार, टैगलाइन 'सही भोजन, बेहतर जीवन', इस आंदोलन की प्रमुख आधार बन गई है। ईट राइट इंडिया के अंतर्गत विनियामक, क्षमता निर्माण, सहयोगात्मक और सशक्तिकरण दृष्टिकोणों का विवेकपूर्ण मिश्रण अपनाया गया है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि हमारा भोजन न केवल लोगों के लिए बल्कि इस प्लेनेट के लिए भी बेहतर हो सके। इसके अलावा, यह सभी हितधारकों – सरकार, खाद्य कारोबारियों, नागरिक समाज के संगठनों, विशेषज्ञों और पेशेवरों, विकास एजेंसियों और बड़े पैमाने पर नागरिकों द्वारा मिलजुल कर संपन्न किए गए कार्यों पर आधारित है। ईट राइट इंडिया तीन मूल विषयों – ईट सेफ, ईट हैल्दी और ईट सस्टेनेबल पर आधारित है।



**Eat Right
India**
सही भोजन. बेहतर जीवन.

- **ईट सेफ:** अपमिश्रण की स्थिति से मुकाबला करते हुए, खाद्य पदार्थों में विषाक्त पदार्थों और दूषित पदार्थों की मात्रा में कमी लाते हुए और प्रसंस्करण और विनिर्माण प्रक्रियाओं में खाद्य खतरों को नियंत्रित करते हुए खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के माध्यम से व्यक्तिगत और आसपास स्वच्छता बनाए रखना, स्वच्छता और साफ-सफाई की पद्धतियां सुनिश्चित करना।
- **ईट हैल्दी:** विविधतापूर्ण आहार और संतुलित आहार को बढ़ावा देना, खाद्य पदार्थों को विषैली औद्योगिक ट्रांस-वसा से मुक्त करना, नमक, चीनी और संतृप्त वसा की खपत में कमी करना और सूक्ष्म पोषक तत्वों की कमी की समस्या के समाधान के लिए बड़े पैमाने पर प्रमुख खाद्य पदार्थों के खाद्य पौष्टिकीकरण को बढ़ावा देना।
- **ईट सस्टेनेबल:** स्थानीय और मौसमी खाद्य पदार्थों को बढ़ावा देना, खाद्य पदार्थों की होने वाली क्षति को रोकना और उन्हें बर्बाद होने से बचाना, खाद्य मूल्य श्रृंखलाओं में जल का संरक्षण करना, खाद्य उत्पादन और प्रस्तुतिकरण में रसायनों के उपयोग में कमी लाना और सुरक्षित और टिकाऊ पैकेजिंग का उपयोग करना।

ईट राइट इंडिया के अंतर्गत कई प्रकार की पहल और कार्यक्रम सम्मिलित हैं। इन पहलों का उद्देश्य स्थायी रूप से सुरक्षित और स्वास्थ्यकर खाद्य पदार्थों की मांग और उनकी आपूर्ति दोनों को बढ़ावा देना है। जबकि आपूर्ति कार्यों से संबंधित हस्तक्षेपों का उद्देश्य स्व-अनुपालन को बढ़ावा देने के लिए खाद्य कारोबारों की क्षमता का निर्माण करना है, मांग से संबंधित पहलों के द्वारा उपभोक्ताओं को सुरक्षित और स्वस्थकर खाद्य पदार्थों की मांग करने के लिए प्रेरित किया जाता है। स्थायी तरीके से खाद्य पदार्थों के उत्पादन और उनकी खपत के लिए की जाने वाली पहल का उद्देश्य पर्यावरण के अनुकूल खाद्य पद्धतियों और आदतों को बढ़ावा देना है।





SOP

CLUSTER IDENTIFICATION

A geographical area with an aggregation of at least 50 vendors will be identified and recommended by authority to FSSAI for declaration



PRE-AUDIT

Vendors of the potential hub will be jointly inspected by State FDA and FSSAI empanelled auditing agency for gap analysis.



IMPLEMENTATION

Training: Hand holding under FOSTAC

Compliance Submission: Compliance of suggestions given during initial inspection to be done within 30 days' time limit which is to be confirmed by concerned State FDA official.



FINAL AUDIT

Conducted by same FSSAI empanelled auditing agency. Report of assessment to be submitted to concerned state FDA.



CERTIFICATE OF DECLARATION

After proper examination, FSSAI will certify the cluster as a "Clean Street Food Hub" and reward the hub with a plaque.



SUSTENANCE & RENEWAL OF CERTIFICATE

- Routine Inspection by State FDA
- Quality Testing
- Renewal of Certificate



ईट राइट स्ट्रीट फूड हब

समर्पित स्वरूप की समझी जाने वाली कोई भी फूड स्ट्रीट घर से बाहर जाकर खाने के लिए एक अच्छी जगह होती है। हर राज्य में प्रसिद्ध/अद्वितीय मानी जाने वाली फूड स्ट्रीट होती हैं, जिनमें उनके स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजन देखने को मिल जाते हैं। ऐसे स्थानीय केन्द्र प्रसिद्ध होने के साथ-साथ पर्यटकों के लिए भी आकर्षण का केन्द्र होते हैं। दिल्ली के चांदनी चौक से लेकर मुंबई की खाऊ गली तक, भारत की 'फूड स्ट्रीट्स' में सदियों से चले आ रहे व्यंजन देखे जा सकते हैं और ऐसे स्थानों पर आकर इनका स्वाद लिए बगैर कोई नहीं रह पाता। तथापि, इन फूड स्ट्रीट्स में बुनियादी स्वच्छता पद्धतियों का अनुपालन चिंता का विषय है और यहां खाना असुरक्षित महसूस होता है।

एफएसएसआई ने "ईट राइट इंडिया" आंदोलन की छत्रछाया में क्लस्टर दृष्टिकोण के माध्यम से स्ट्रीट फूड विक्रय के क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता में सुधार करने के लिए 'ईट राइट स्ट्रीट फूड हब' की शुरुआत करने की पहल की है।

ईट राइट स्ट्रीट फूड हब को प्रसिद्ध स्ट्रीट फूड बेचने वाले 20 या इससे अधिक विक्रेताओं/दुकानों/स्टालों के हब या क्लस्टर के रूप में परिभाषित किया जा सकता है, जिनमें से 80 प्रतिशत या उससे अधिक स्थानीय और क्षेत्रीय व्यंजन होते हैं और उनमें बुनियादी स्वच्छता और साफ-सफाई की अपेक्षित जरूरतों का पूरा ध्यान पूरा ध्यान रखा जाता है।

क्लस्टर से तात्पर्य एक ऐसे सामान्य भौगोलिक क्षेत्र (जैसे कोई विशिष्ट मार्ग, पथ, गली, कार्यालय या बाजार,



प्रमुख पर्यटन स्थल आदि) में स्थित खाद्य विक्रेताओं के एक ऐसे समूह से है, जो एक अधिकृत खाद्य वेंडिंग जोन हो और जहां पानी, बिजली, गैस कनेक्शन, अपशिष्ट निपटान, वॉश रुम आदि जैसी सामान्य सुविधाओं का उपयोग किया जाता हो। इन क्लस्टरों में उन्हीं विक्रेताओं को मान्यता प्रदान की जाएगी जो पंजीकृत/लाइसेंस प्राप्त हों और जिनका पैनलबद्ध संपरीक्षक अभिकरणों (तृतीय पक्ष संपरीक्षक का संपरीक्षण अभिकरण स्वच्छता रेटिंग) द्वारा इनका संपरीक्षण किया जाता हो और फोस्टेक (खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन) के अंतर्गत अधिकृत प्रशिक्षण भागीदारों द्वारा बुनियादी खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर प्रशिक्षण प्राप्त हों। स्ट्रीट फूड सेपटी और स्वच्छता के लिए बनाए गए निर्दिष्ट मानदण्डों का अस्सी प्रतिशत पूरा करने वाले क्लस्टर को "ईट राइट स्ट्रीट फूड हब" घोषित किया जाता है।"

क्लीन स्ट्रीट फूड हब पहल के प्रमुख उद्देश्य:

- स्ट्रीट पर विक्रय किए जाने वाले खाद्य पदार्थों की सुरक्षा और स्वच्छता मानकों में सुधार
- स्ट्रीट फूड विक्रेताओं पर उचित नियामक नजर रखना सुनिश्चित करना
- स्ट्रीट फूड विक्रेताओं का प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण
- अवसंरचना और सुविधाओं के लिए स्थानीय नगरपालिका निकायों को शामिल करना
- व्यंजनों की समृद्ध विरासत को संरक्षित करना और पर्यटन को बढ़ावा देना
- खान-पान के स्थानीय पदार्थों के लिए उपभोक्ताओं में विश्वास उत्पन्न करना
- स्ट्रीट फूड क्लस्टर को मान्यता देना और विक्रेताओं की आजीविका में वृद्धि करना

क्लीन स्ट्रीट फूड हब के रूप में घोषणा के लिए मार्गदर्शन दस्तावेज भी विकसित किया गया है जो उत्प्रेरण और कार्यान्वयन योजनाओं के साथ रेडी रेकनर के रूप में कार्य करेगा जिसे भाग लेने वाले राज्यों और निकायों द्वारा आसानी से अपनाया जा सकता है। इन दिशानिर्देशों में मानक निर्धारित हैं और इन्हें अपनाए जाने और निरीक्षण जांचसूची के लिए खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस) और साथ ही एसओपी को परिभाषित किया गया है।





सबसे पहले कांकरिया झील, अहमदाबाद स्थित स्ट्रीट फूड हब को प्खलीन स्ट्रीट फूड हब के रूप में प्रमाणित किया गया है। यह झील लगभग 2.5 किलोमीटर के दायरे में स्थित है और लगभग 500 वर्षों से अहमदाबाद की पहचान बनी हुई है। यहां लगभग 66 स्ट्रीट फूड विक्रेता हैं जिनके द्वारा पाओ भाजी, चीनी व्यंजन, भेल पुरी, आइसक्रीम, खिचू, पॉपकॉर्न, ढोकला, मसाला डोसा, पानी पुरी आदि जैसे व्यंजन परोसे जा रहे हैं। हर साल लगभग 1.18 करोड़ लोग यहां आते हैं।

2.4 राष्ट्रीय शहरी आजीविका मिशन (Day-NULM)

शहरी गरीब परिवारों को लाभकारी स्वरूप के स्व-रोजगार और कुशल मजदूरी से संबंधित रोजगार के अवसर उपलब्ध कराए गए हैं ताकि उनकी गरीबी और कमजोरी को दूर किया जा सके, जिसके परिणामस्वरूप गरीबों की निम्न स्तर की दुकानों को मजबूत बनाया गया है और इस प्रकार स्थायी रूप से उनकी आजीविका में सहायनीय सुधार देखने को मिला है। मिशन का उद्देश्य शहर के बेघरों को चरणबद्ध तरीके से आवश्यक सेवाओं से युक्त आश्रय प्रदान करना है। इसके अलावा, इस मिशन के अंतर्गत उभरते बाजार के अवसर प्रदान करने के लिए शहरी स्ट्रीट विक्रेताओं को उपयुक्त स्थान, संस्थागत ऋण, सामाजिक सुरक्षा और कौशल तक उनकी पहुंच को आसान बनाते हुए शहरी पथ विक्रेताओं की आजीविका संबंधी चिंताओं को दूर किया जाएगा।

अवस्थान और विन्यास

3.1 स्ट्रीट फूड हबों की अवस्थिति और विन्यास

स्ट्रीट फूड हब के लिए किसी आदर्श स्थान का चयन करना सबसे महत्वपूर्ण बात है। स्ट्रीट फूड हब एक साफ-सुथरे, हवादार और गैर प्रदूषित क्षेत्र में स्थित होना चाहिए जो कि स्थानीय शहरी निकाय/टाउन वेंडिंग कमेटी द्वारा अधिकृत वेंडिंग जोन/क्षेत्र के रूप में मान्यता प्राप्त हो। ऐसे क्षेत्र में साफ पानी और स्वच्छता और अपशिष्ट निपटान प्रणाली जैसी सामान्य सुविधाएं उपलब्ध होनी चाहिए।

इन स्थानों तक आना-जाना आसान होना चाहिए और ये स्थान शहर/कस्बे से अच्छी तरह से जुड़े होने चाहिए। इन स्थानों के आसपास प्रसिद्ध पर्यटन स्थलों का भी पता लगाया जाना चाहिए ताकि ऐसे हबों में लोगों का आवागमन अपेक्षा के अनुसार हो सके। अन्य महत्वपूर्ण अवसंरचनात्मक सुविधाओं जैसे पार्किंग स्थल आदि पर भी विचार किया जा सकता है।

साथ ही उपभोक्ताओं को बेहतर सेवा प्रदान करने के लिए कौशल विकास और उद्यमशीलता मंत्रालय (एमएसईडीसी) द्वारा विक्रेताओं को उपयुक्त के कौशलों में प्रशिक्षित किया जाएगा।



इस प्रकार, हब के स्थानों का चयन करने के लिए सूची तैयार करने से पहले स्थानीय शहरी निकाय, पर्यटन मंत्रालय और एमएसईडीसी की सहमति प्राप्त करना उपयुक्त होगा।

निर्दिष्ट क्षेत्र/हब के विन्यास में स्टालों/दुकानों/कियोस्क/टेलों और लोगों के उठने-बैठने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए और वॉशरूम, धुलाई क्षेत्र आदि जैसी अन्य सामान्य सुविधाएं होनी चाहिए। विन्यास इस प्रकार का होना चाहिए कि स्टालों/दुकानों/कियोस्क/टेलों तक पहुंचना आसान हो और उनके बीच पर्याप्त स्थान हो और फूड हैंडलिंग, खाद्य पदार्थ तैयार करने, भंडारण करने, परोसने, सफाई, धुलाई और स्वच्छता के लिए पर्याप्त क्षेत्र होना चाहिए।

लोगों के बैठने और खाद्य पदार्थों का सेवन करने के लिए स्वच्छता बनाए रखने संबंधी कार्य और सुखद वातावरण सुनिश्चित करने के लिए अवस्थान और विन्यास में पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश और वातायन की सुविधा होगी।

विन्यास के अंतर्गत ढक्कन लगे कचरे के डिब्बे रखे जाएंगे और वे ऐसी सामग्री से बने होंगे जिन्हें रोजाना आसानी से साफ और कीटाणुरहित किया जा सके। यह ऐसा होना चाहिए जिससे विशिष्ट रूप से इसकी पहचान हो सके।

यह भी सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि खाद्य प्रबंधन क्षेत्र से सुरक्षित दूरी पर विक्रेताओं और ग्राहकों के लिए पानी, साबुन और सफाई से संबंधित अन्य कारकों के साथ स्वच्छता सुविधाएं प्रदान की जाएं।

इसके अलावा, विन्यास इस प्रकार का होना चाहिए कि हब के भीतर और बाहर सामग्रियों और सामानों के लाना और ले जाना आसान होना चाहिए क्योंकि इससे खाद्य संदूषण के संभावित स्रोतों से बचा जा सकेगा।

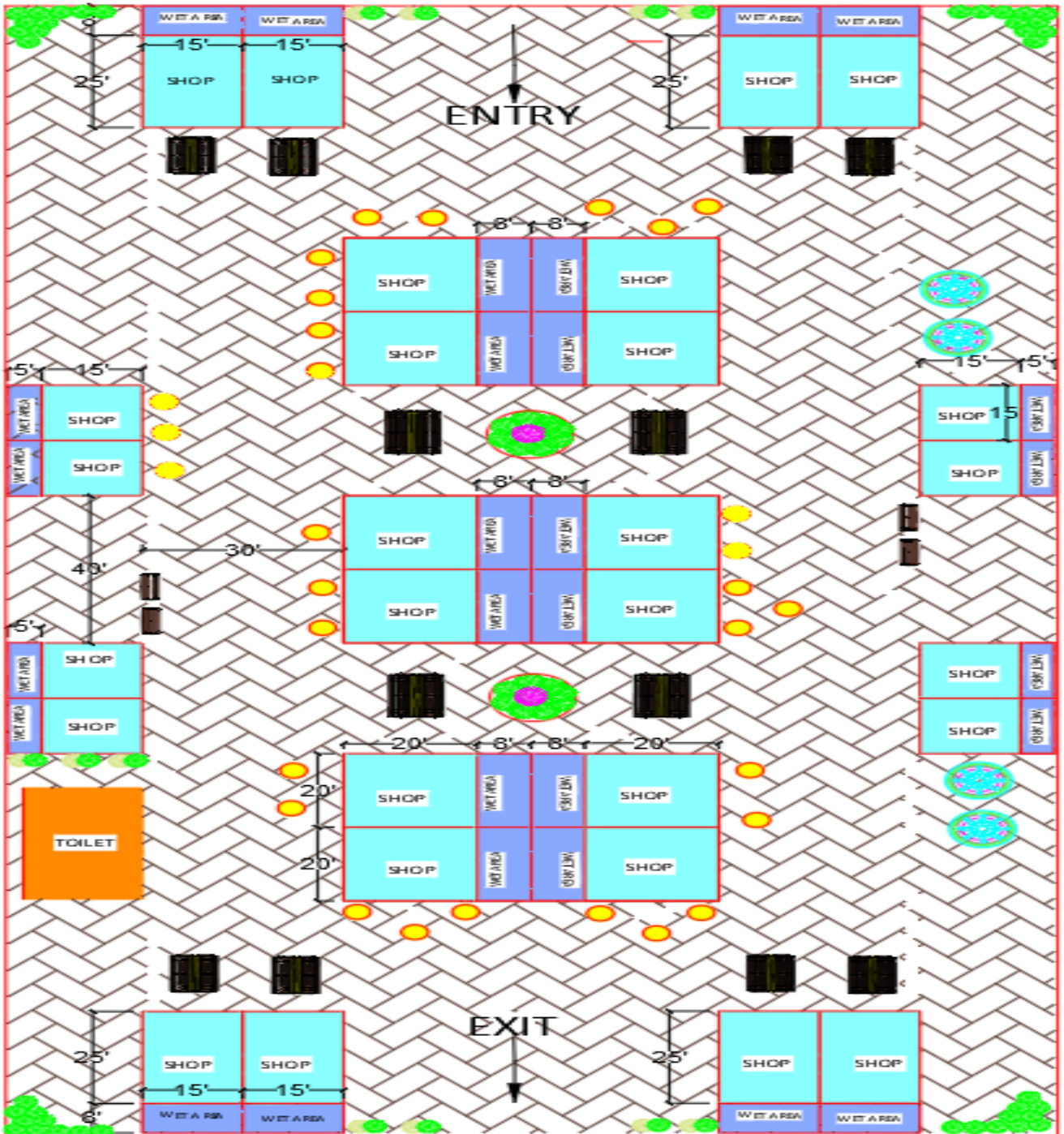


उपर्युक्त बातों को ध्यान में रखते हुए, विन्यास के लिए कुछेक नमूने इस प्रकार हैं

- विकल्प I – फूड कोर्टयार्ड (लगभग 6500 वर्ग मीटर क्षेत्र)

मुख्य विशेषताएं

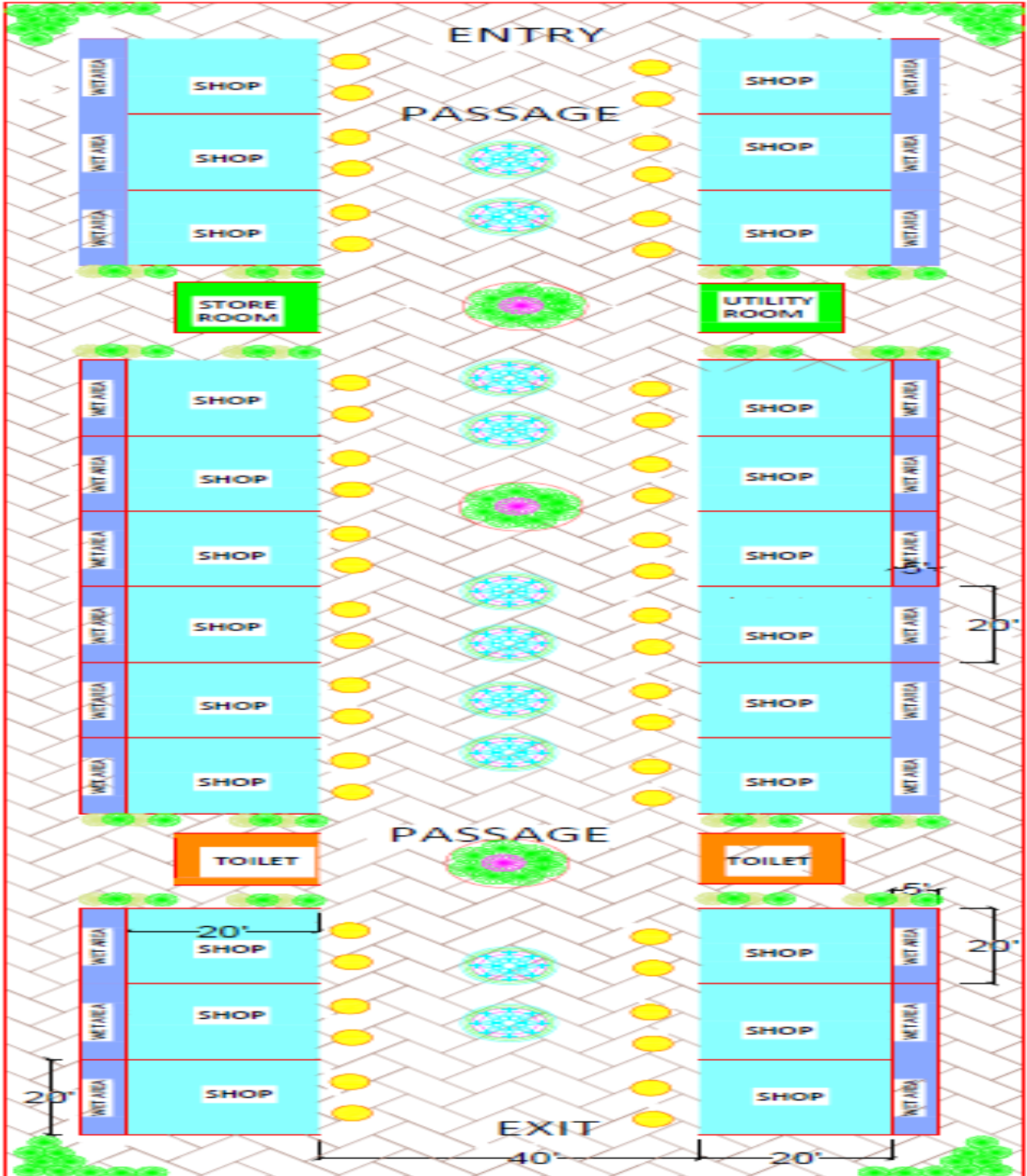
- सभी दुकानों में 2 साइडों वाले एल-आकार का डिस्प्ले है
- दुकानें 3 अलग-अलग आकार की हैं।
- सभी दुकानों का आसानी से अवलोकन किया जा सकता है
- बाहर बैठने के लिए पर्याप्त जगह
- सभी दुकानों के लिए पृथक वेट एरिया
- सार्वजनिक स्वच्छता का ध्यान रखा जाता है



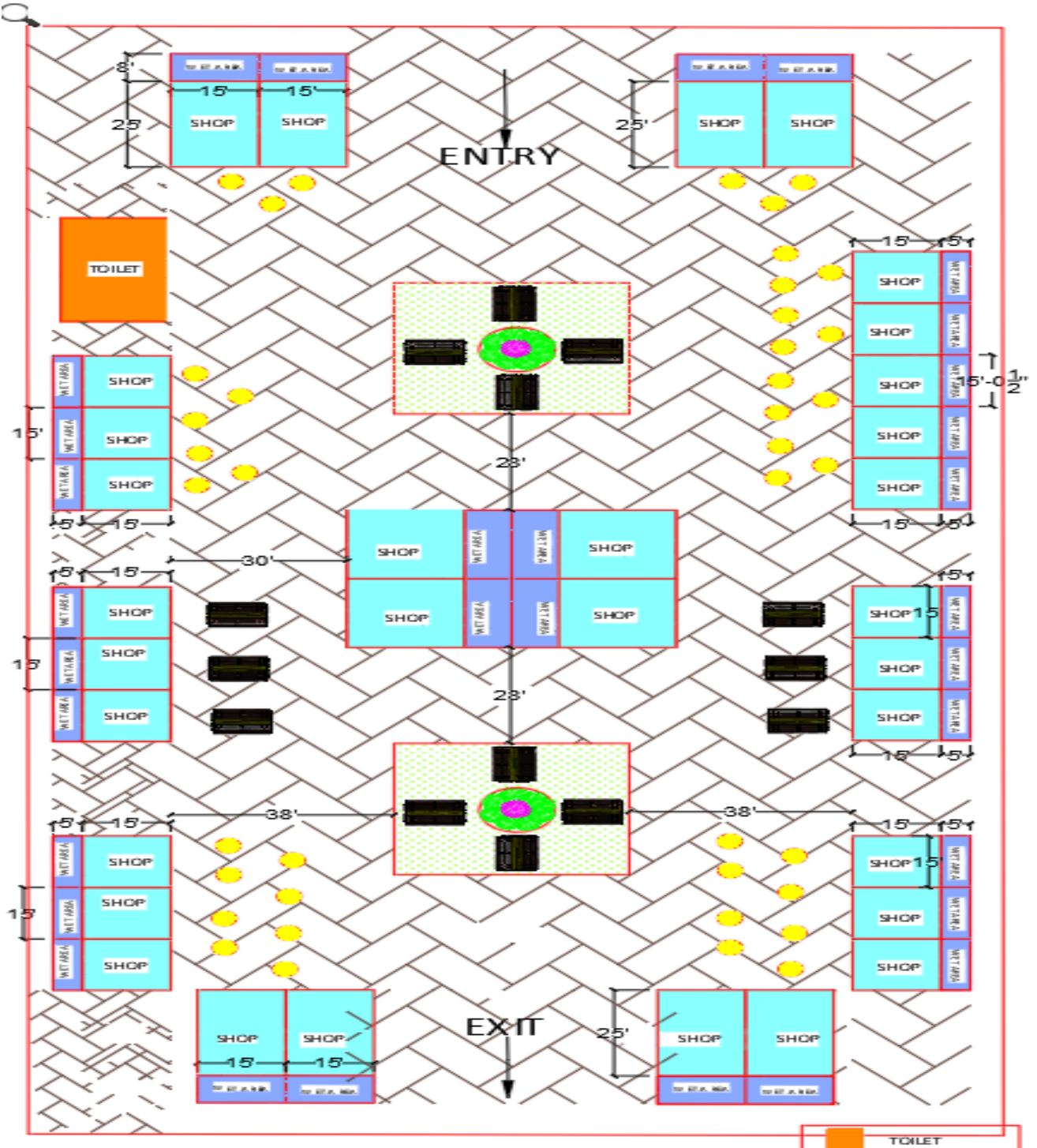
- विकल्प II – फूड स्ट्रीट (लगभग 5000 वर्ग मीटर क्षेत्र)

मुख्य विशेषताएं

- पूरे क्षेत्र में समरूपता का पालन किया जाता है
- दुकानें समान आकार की होती हैं
- केंद्रीय क्षेत्र को रंग-बिरंगे सिट आउट द्वारा विशिष्ट रूप से दर्शाया गया है
- दुकानों के पीछे अलग वेट एरिया
- सार्वजनिक स्वच्छता का ध्यान रखा जाता है
- स्टोर रूम/गोदाम और यूटीलिटी एरिया भी उपलब्ध कराया जाता है



- विकल्प III – फूड हाट (लगभग 7500 वर्ग मीटर क्षेत्र)
मुख्य विशेषताएं
 - सभी दुकानों में 2 साइडों वाले एल-आकार का डिस्प्ले है
 - दुकानें 3 अलग-अलग आकार की हैं।
 - सभी दुकानों का आसानी से अवलोकन किया जा सकता है
 - बाहर बैठने के लिए पर्याप्त जगह
 - जनता के लिए हैंगआउट क्षेत्र
 - सभी दुकानों के लिए पृथक वेट एरिया
 - सार्वजनिक स्वच्छता का ध्यान रखा जाता है



नामित क्षेत्र/हब की विषय-वस्तु

- निर्दिष्ट भौगोलिक क्षेत्र में उस क्षेत्र/राज्य की संस्कृति और परंपरा को दर्शाने वाली थीम हो सकती है जिसमें वह स्थित हैं।
- राज्य विषय-वस्तु के कुछ नमूने इस प्रकार हैं



(Rajasthan)

3.2 स्ट्रीट फूड स्टॉल/ठेला - डिजाइन और विशिष्टताएं

स्टालों/ठेलों/कियोस्क की संरचना को सक्षम प्राधिकारी द्वारा प्राथमिक रूप से अनुमोदित किया जाना चाहिए। स्ट्रीट फूड स्टॉल स्वच्छ, हवादार और गैर-प्रदूषित क्षेत्रों में स्थित होने चाहिए। आसपास का क्षेत्र पशुओं या पालतू पशुओं और गंदगी से मुक्त होना चाहिए।

कियोस्कों तक आना-जाना आसान होना चाहिए और उनके बीच पर्याप्त जगह होनी चाहिए। खाद्य पदार्थों को संदूषण से बचाने के लिए स्टॉल/ठेले/कियोस्क ढकें चाहिए। स्टॉल/ठेले ऐसी सुरक्षित सामग्री से बने होंगे जिनकी सफाई करना, कीटाणुरहित करना आसान हो, जंगरोधी/क्षयरोधी सामग्री से युक्त हो और उन्हें साफ और अच्छी स्थिति में रखा जाना चाहिए।

स्टॉल/ठेले और सतह, जिन पर कार्य किया जाता है, टूट-फूट, ढीले कीलों से मुक्त होने चाहिए। जिस सतह पर कार्य किया जाता है, वह स्वच्छ, अप्रवेश्य होना चाहिए, साफ करना आसान हो (जैसे स्टेनलेस स्टील को साफ करना आसान होता है), जमीन से कम से कम 60-70 सेमी ऊपर होना चाहिए।

स्टॉल/ठेले में कच्चे और पके खाद्य पदार्थों को रखने का स्थान अलग-अलग होना चाहिए। स्टाल/ठेले का उपयोग सोने या रहने के स्थान के रूप में नहीं किया जाएगा।

3.3 उपकरण और खाना पकाने के बर्तन

खाना पकाने के बर्तनों सहित सभी उपकरण खाद्य ग्रेड सामग्री से बने होने चाहिए और जंग रोधी होने चाहिए और वे ऐसे होने चाहिए जिन्हें बार-बार साफ और कीटाणुरहित किया जा सके।

तांबा, सीसा, कैडमियम और गैर-खाद्य ग्रेड के प्लास्टिक के बर्तनों में खाना पकाने, भंडारण और परोसने का काम नहीं करना चाहिए। सभी उपकरणों, साधनों और खाद्य पदार्थों को काटने की सतहों को साफ रखा जाना चाहिए और रोज किए जाने वाले क्रिया-कलापों से पहले और बाद में साफ किया जाना चाहिए और कच्चे खाद्य पदार्थों के प्रबंधन के लिए उपयोग किए जाने के तुरंत बाद साफ किया जाना चाहिए और अच्छी स्थिति में रखा जाना चाहिए (जो टूटी-फूटी न हो)।

केवल खाद्य सुरक्षित सफाई कारकों, अपमार्जक आदि का उपयोग किया जाना चाहिए। सतहों की सफाई के लिए अलग कपड़े का इस्तेमाल किया जाना चाहिए फर्श की सफाई के लिए उपयोग किए जाने वाले कपड़े का उपयोग टेबल और कार्य क्षेत्रों की सतहों की सफाई और बर्तनों को पोंछने के लिए नहीं किया जाना चाहिए। इन कपड़ों को नियमित रूप से धोना चाहिए।



कलात्मक चित्र



सभी गैर-डिस्पोजेबल बर्तनों को पर्याप्त मात्रा में साबुन या अन्य उपयुक्त अपमार्जक वाले गर्म पानी में अच्छी तरह से धोकर नियमित रूप से साफ किया जाना चाहिए। बर्तनों को एप्रन, गंदे कपड़े, बिना साफ किए तौलिये या हाथों से नहीं पोंछना चाहिए।


3.4 अधिप्राप्ति और तैयार करना

सभी कच्चे पदार्थ और सामग्री तथा पैकेजिंग लागू राष्ट्रीय मानकों (एफएसएसआई, बीआईएस) के अनुरूप होनी चाहिए। विक्रेताओं को खुला तेल और पिसा/पाउडर मसाले नहीं खरीदने चाहिए, जो खुले में बिना पैक किए उत्पादों के रूप में बेचे जाते हैं।

बर्फ पीने के पानी से बनानी चाहिए। भंडारण के उद्देश्य से उपयोग की जाने वाली बर्फ को पेय पदार्थों में नहीं मिलाया जाना चाहिए। पीने, गर्म या ठंडे पेय और पेय पदार्थों को तैयार करने के लिए उपयोग किया जाने वाला पानी पीने योग्य होना चाहिए और साइड में लगे नल से युक्त स्वच्छ कंटेनरों में रखा जाना चाहिए।

पैकेज्ड खाद्य सामग्री का उपयोग समाप्ति तिथि के भीतर/तारीख से पहले किया जाना चाहिए। केवल अनुमत खाद्य योजकों का उपयोग किया जाना चाहिए और एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 में निर्दिष्ट स्तरों से अधिक नहीं होना चाहिए। खाद्य पदार्थों को पैक करने और परोसने के लिए खाद्य को साफ और खाद्य ग्रेड पैकिंग सामग्री (जैसे मोमयुक्त कागज और कोई अन्य उपयुक्त सामग्री) में लपेटा जाना चाहिए। प्रिंटेड प्लास्टिक/कागज का इस्तेमाल कभी भी खाद्य परोसने के लिए नहीं करना चाहिए। प्रिंटेड प्लास्टिक पेपर का उपयोग वर्जित है क्योंकि खाद्य पदार्थों के सीधे संपर्क में आने से प्रिंट खराब हो सकता है।

स्ट्रीट फूड को तैयार करने में केवल सुरक्षित कच्ची खाद्य सामग्री का ही उपयोग किया जाना चाहिए। कच्चे खाद्य पदार्थों को पकाने से पहले साफ पानी से अच्छी तरह धोना चाहिए। फ्रोजन फूड को पकाने से पहले सिर्फ एक बार ही पिघलाना चाहिए।



क्रॉस-संदूषण से बचने के लिए, कच्चे और पके हुए खाद्य पदार्थों के साज-संभाल का कार्य अलग-अलग करना चाहिए। इसके लिए चाकू और कटिंग बोर्ड के अलग-अलग सेट का इस्तेमाल करना चाहिए। यदि यह संभव न हो तो चाकू और ऐसे बोर्ड, जिस पर काटने का काम किया जाता हो, को प्रत्येक उपयोग के बाद धोना चाहिए। खाद्य पदार्थों को पर्याप्त रूप से पकाया या संसाधित किया जाना चाहिए ताकि यह खपत (समय/तापमान) के लिए सुरक्षित हो। अंतिम रूप से खाद्य को तैयार करने और फिर से गरम करने का कार्य बिक्री के समय किया जाना चाहिए। इससे खाद्य पदार्थों को सुरक्षित रखा जा सकता है और विश्वास भी बनाए रखा जा सकता है। पके हुए खाद्य पदार्थों को परोसने से पहले केवल एक बार ही दोबारा गर्म करना चाहिए और परोसे जाने वाले खाद्य के हिस्से को ही दोबारा गर्म करना चाहिए।

पके हुए खाद्य पदार्थों के अप्रयुक्त भाग को कोल्ड स्टोर में रखा जाना चाहिए। खाना पकाने के तेल की गंध, स्वाद और रंग के लिए नियमित रूप से जांच की जानी चाहिए और यदि आवश्यक हो तो इसे बदल दिया जाना चाहिए। बार-बार गर्म तेल के इस्तेमाल से बचना चाहिए। तेल को दोबारा गर्म करने पर ट्रांस फैट बनने से बचने के लिए अधिकतम तीन बार इस्तेमाल करें। हो सके तो एक बार उपयोग करना चाहिए। यह आदर्श स्थिति है। जहां खाद्य पदार्थों को गर्म रूप में परोसा जाना हो, वहां उसे 60 डिग्री सेल्सियस से ऊपर तापमान पर बनाए रखना चाहिए, गर्म खाद्य पदार्थों को गर्म और ठंडे खाद्य पदार्थों को ठंडा अर्थात् 5 डिग्री सेल्सियस से कम तापमान पर रखा जाना चाहिए। पके हुए खाद्य स्वच्छ स्थान पर रखे जाने चाहिए और यदि 2 घंटे के भीतर इसका सेवन नहीं किया जाता है और ठंडा हो गया है, तो परोसने से पहले अच्छी तरह से यानी कम से कम 70व ° के तापमान पर गरम किया जाना चाहिए। खपत के समय ताजा सलाद और ताजे फलों के व्यंजन तैयार किए जाने चाहिए।

डिस्पोजेबल प्लेट, बर्तन, गिलास, नैपकिन आदि का उपयोग करके भोजन और पेय पदार्थ परोसे जाने चाहिए। जब यह संभव न हो, तो अच्छी स्थिति में परोसने के कार्य से संबंधित गैर-डिस्पोजेबल वस्तुओं को प्रत्येक उपयोग के बाद धोया, साफ और कीटाणुरहित किया जाना चाहिए। छिलके वाले फलों सहित किसी भी प्रकार के रेडी-टू-ईट भोजन के साथ हाथ के प्रत्यक्ष संपर्क से बचना चाहिए। बिक्री के लिए प्रदर्शित खाद्य और पेय पदार्थों को अच्छी तरह से संरक्षित किया जाना चाहिए और उचित तापमान पर रखा जाना चाहिए। एक ही समय पर या एक-साथ पैसों, बिल और खाद्य पदार्थों का लेन-देन नहीं करना चाहिए। जब यह संभव न हो तो खाना बनाने से पहले हाथों को धोएं और उन्हें कीटाणुरहित करें।

3.5 हैंडलिंग और भंडारण

सभी प्रकार की खाद्य सामग्री को ढक कर रखना चाहिए और धूल-मिट्टी से बचाना चाहिए। साफ और स्वच्छ क्रॉकरी, कटलरी, बर्तन आदि का उपयोग करना चाहिए। डिस्पोजेबल प्लेट, कवर, गिलास, स्ट्रॉ, पेपर टॉवल, कप, चम्मच, दस्ताने आदि का एक ही बार उपयोग किया जाना चाहिए।

पके हुए खाद्य पदार्थों को दस्ताने पहने बगैर हाथों से नहीं छूना चाहिए। प्रदर्शन, भंडारण या परोसने के दौरान खाद्य से भरी प्लेटों को एक के ऊपर एक नहीं रखना चाहिए। खाने के लिए तैयार कच्चे खाद्य पदार्थों को बहुत ही सावधानी से संभाला जाना चाहिए, उन्हें ढक कर रखा जाना चाहिए और एक कैबिनेट/प्रदर्शन मंजूषा में प्रदर्शित किया जाना चाहिए। कच्चे और पके हुए खाद्य पदार्थों को अलग-अलग संभाला और संग्रहित किया जाना चाहिए।

पहले आया, पहले गया के सिद्धांत को लागू किया जाएगा क्योंकि इससे खाद्य संदूषण के संभावित स्रोतों से बचने में मदद मिलेगी। भंडारण के लिए पर्याप्त संख्या में रैक उपलब्ध कराए जाएंगे। शाकाहारी और मांसाहारी खाद्य पदार्थों, कच्चे और पके खाद्यों के लिए अलग कंटेनर, उपकरण और पृथक भंडारण स्थान सुनिश्चित किया जाएगा। मसाला और सॉस को उचित तापमान पर संग्रहित किया जाना चाहिए। खाद्य पदार्थ परोसने के लिए अलग कंटेनर या पैकेज का उपयोग किया जाना चाहिए। सभी पके और शीघ्र खराब होने वाले खाद्य पदार्थों को तुरंत फ्रिज में प्राथमिक रूप से 5 डिग्री सेल्सियस से कम तापमान में रखें। बचे हुए और बिना बिके खराब होने वाले खाद्य पदार्थों का स्वच्छतापूर्वक निपटान किया जाना चाहिए और उनका उपयोग नहीं किया जाना चाहिए। ईंधन, अपमार्जक, साबुन आदि को खाद्य प्रबंधन के क्षेत्र से दूर ऐसे कंटेनरों में संग्रहित किया जाना चाहिए, जो केवल इसी कार्य में प्रयोग किए जाते हों। खाद्य की दुलाई, भंडारण स्वच्छ तरीके से की जानी चाहिए और सुरक्षित रहने की उनकी निर्दिष्ट अवधि के भीतर इसका सेवन किया जाना चाहिए। ऐसी वस्तुओं को संभालने के बाद, खाद्य पदार्थों की साज-संभाल से पहले हाथों को अच्छी तरह धोना चाहिए।



3.6 जल प्रबंधन और स्वच्छता

सभी प्रकार के ठोस कचरे को ऐसे उपयुक्त कंटेनरों में सही ढंग से निपटाया जाना चाहिए जिनके ढक्कन अच्छी तरह से बंद हो सकें या कचरे के डिब्बे में डाला जाना चाहिए। नगर पालिका द्वारा नियमित रूप से कचरा संग्रहण किया जाना चाहिए।

ठोस और तरल कचरे का अलग-अलग निस्तारण किया जाना चाहिए। बायोडिग्रेडेबल और नॉन-बायोडिग्रेडेबल कचरे के लिए अलग-अलग रंग के कूड़ेदान का इस्तेमाल किया जाना चाहिए। अपशिष्ट जल जैसे तरल अपशिष्ट को तुरंत नालियों या सीवरों में बहा दिया जाएगा और जमा नहीं होने दिया जाएगा।

बर्तनों, गिलासों आदि में बचे हुए खाद्य पदार्थों को ढक्कनयुक्त, सुरक्षित और उपयुक्त कंटेनरों में डाल दिया जाना चाहिए ताकि पालतू पशुओं और/या वैक्टर के वहां आने से बचा जा सके। उपयोग की गई डिस्पोजेबल वस्तुओं को उपयुक्त और सुरक्षित कंटेनरों में डाल दिया जाना चाहिए। ये कंटेनर उन कंटेनरों से अलग होंगे जिनमें बचे हुए खाद्य सामग्री डाली गई हो।

प्रत्येक विक्रेता को हर समय खाद्य पदार्थों के संदूषण को रोकने के लिए अपने ढेलों/स्टॉल को कीटों से मुक्त रखने के लिए उचित उपाय करने चाहिए। खाद्य पदार्थों के प्रदर्शन के स्थान के पास जाली या यूवी लैंप जैसे निवारक उपायों का उपयोग किया जाना चाहिए ताकि पक्षियों और उड़ने वाले कीड़ों को आने से रोका जा सके और संबंधित संदूषण से बचा जा सके। किसी भी संदूषित खाद्य पदार्थ का उचित निपटान किया जाना चाहिए। कीट नियंत्रण सामग्रियों जैसे कीटनाशकों और ईंधन, डिटर्जेंट आदि से खाद्य पदार्थों को संदूषित होने से बचाया जाना चाहिए।





3.7 वैयक्तिक स्वच्छता

कारोबार के संचालन के दौरान स्ट्रीट फूड वेंडिंग में शामिल लोगों को व्यक्तिगत स्वच्छता का उच्च स्तर बनाए रखना चाहिए।

यदि वे पीलिया, दस्त, उल्टी, बुखार, खांसी, त्वचा पर जखम (फोड़े/कटने सहित), नाक और आंखों से पानी बहना, बार-बार और तेज खांसी, स्पष्ट रूप से दिखायी देने वाली संक्रमित त्वचा के घाव (फोड़े/कटने सहित) जैसे संक्रामक रोगों से पीड़ित हैं, तो उन्हें खाद्य पदार्थों को हाथ नहीं लगाना चाहिए। उन्हें किसी भी गैर-संक्रमित कटे स्थानों और घावों को पूरी तरह से वाटरप्रूफ ड्रेसिंग से ढक कर रखना चाहिए और कस कर बांधा जाना चाहिए और इसे नियमित रूप से बदलते रहना चाहिए।

विक्रेताओं को द्वि-वार्षिक डी-वॉर्मिंग सहित टीकाकरण की अनुशंसित अनुसूची के अनुसार आंत्र समूह के रोगों से बचने के लिए टीका लगाया जाना चाहिए। उन्हें साफ-सुथरे कपड़े, डिस्पोजेबल दस्ताने, बालों की जाली पहननी चाहिए और खाद्य पदार्थ तैयार करते समय आभूषण आदि पहनने से बचना चाहिए। उंगलियों के नाखूनों को हर समय छोटा और साफ रखना चाहिए और उन्हें खाद्य पदार्थों की हैंडलिंग से पहले और बाद में, शौच आदि से निवृत्त होने, छींकने, किसी सतह का स्पर्श करने जैसी गतिविधि के बाद हाथों को साबुन और साफ पानी से अच्छी तरह धोना चाहिए।

विक्रेताओं को खाद्य पदार्थों की हैंडलिंग के समय खाना, चबाना, धूम्रपान और नाक साफ करने से बचना चाहिए और कोई भी अस्वास्थ्यकर कार्य जैसे कि थूकना, नाक, कान या शरीर के किसी अन्य छिद्र को साफ करने, शरीर के किसी भी हिस्से को, मोबाइल फोन को, मुद्रा आदि को नहीं छूना चाहिए और खाद्य पदार्थों पर छींकना या खांसना नहीं चाहिए। उन्हें प्राथमिक रूप से मास्क, सिर पर पहनी जाने वाली टोपी, दस्ताने आदि पहनने चाहिए।

अध्याय 4

प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण

प्रशिक्षण

प्रत्येक स्ट्रीट फूड विक्रेता, हेल्पर या खाद्य संचालकों को बुनियादी खाद्य स्वच्छता से संबंधित प्रशिक्षण प्राप्त होना चाहिए। एक सामान्य दृष्टिकोण से देखा जाए तो खाने को पूरी तरह से पकाने, गर्म खाद्य की सही निगरानी करने, उन्हें तेजी से ठंडा करने, कोल्ड स्टोरेज का प्रयोग करने, परस्पर संदूषण से बचाव या इस तरह के अन्य अभ्यासों से ही अधिकांश खाद्य जनित खतरों को रोका जा सकता है। ये प्रशिक्षण संबंधित प्राधिकरण या संबंधित अधिकारियों द्वारा मान्यता प्राप्त या अनुमोदित अन्य किसी संस्थानों द्वारा आयोजित किये जा सकते हैं। स्ट्रीट फूड विक्रेता को भी उपभोक्ताओं के प्रति उनकी जिम्मेदारी के बारे में जागरूक किया जाना चाहिए।

प्रशिक्षण सामग्री ऐसी हो जिसमें टेक्सट कम और चित्र अधिक हों। स्थानीय भाषा के प्रयोग के साथ-साथ प्रमुख संदेशों को संक्षिप्त और स्पष्ट संदेशों के रूप में रखा जाना चाहिए। प्रशिक्षण सामग्री वाटर प्रूफ हो ताकि वे इसे अपने हिसाब से प्रयोग कर सकें अर्थात् इसका उल्लेख कर सकें/अपने पास रख सकें/अपने ठेले/खोमचे (फूड वेंडिंग कार्ट) या स्टाल पर भी लटका सकें। उपभोक्ताओं को स्ट्रीट फूड वेंडिंग क्षेत्रों को दूषित नहीं करने की उनकी जिम्मेदारी के बारे में सूचित

फॉस्टेक (खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणीकरण)

एफएसएसएआई ने जुलाई, 2017 में सबसे बड़ा खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणीकरण (फॉस्टेक) कार्यक्रम शुरू किया था। फॉस्टेक कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों का एक ऐसा समूह बनाना है, जिन्हें खाद्य सुरक्षा और मानक, लाईसेंसिंग और रजिस्ट्रीकरण विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में विनिर्दिष्ट अच्छी स्वच्छता और विनिर्माण अभ्यासों के बारे में प्रशिक्षित किया जा सके। खाद्य प्रणाली में विभिन्न स्तरों पर सभी प्रकार के खाद्य व्यवसायों की प्रशिक्षण आवश्यकताओं को संबोधित करने के उद्देश्य से यह कार्यक्रम कुल तीन स्तरों पर विकसित किया गया है जिसमें कुल 19 पाठ्यक्रम, बुनियादी, उन्नत और विशेष आते हैं। बाद में, इसे कुल 25 पाठ्यक्रमों (241 स्व-शिक्षण पाठ्यक्रम) के साथ बुनियादी, उन्नत और जागरूकता पाठ्यक्रमों के रूप में पुनर्गठित किया गया। इनमें से एक कोर्स 4 घंटे की अवधि के स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए है, जिसमें स्ट्रीट फूड वेंडिंग में पालन की जाने वाली बुनियादी खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता अभ्यासों को शामिल किया गया है। प्रत्येक स्ट्रीट फूड विक्रेता, हेल्पर या खाद्य संचालक बुनियादी खाद्य स्वच्छता प्रशिक्षण प्राप्त करेंगे जिसमें जीएचपी, जीएमपी, खाद्य अपमिश्रण, खाद्य योजकों का उपयोग एवं उनकी समझ शामिल है।



डे - एनयूएलएम (राष्ट्रीय शहरी आजीविका मिशन)

शहरी गरीब परिवारों की गरीबी और भेद्यता को कम करने के लिए उन्हें लाभकारी स्व-रोजगार और अच्छी मजदूरी वाले रोजगारों का उपयोग करने में सक्षम बनाया गया एवं उनके लिए मजबूत एवं आधारीय संस्थानों का निर्माण किया गया जिसके परिणामस्वरूप उनकी आजीविका के स्तर में लगातार एवं उल्लेखनीय सुधार हुआ है। मिशन का उद्देश्य शहरी बेघरों को चरणबद्ध तरीके से आवश्यक सेवाओं से लैस आश्रय प्रदान करना है। इसके अलावा यह मिशन शहरी स्ट्रीट विक्रेताओं को उभरते हुए बाजार के अवसरों का फायदा उठाने हेतु एक उपयुक्त संस्थान, ऋण, सामाजिक सुरक्षा और कौशल तक पहुंच की सुविधा प्रदान करेगा जिससे उनकी आजीविका संबंधी सभी समस्याएँ दूर हो जाएंगी।

यूएलबी एक समय में एक क्षेत्र के सभी स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए एक से दो दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करेगा। इस कार्यक्रम का उद्देश्य स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को उनके अधिकारों और जिम्मेदारियों, उनसे संबंधित विशिष्ट नीतियों या कानूनों, खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता के रख-रखाव, अपशिष्ट निपटान इत्यादि पहलुओं पर उनका ध्यान आकर्षित करना है। प्रशिक्षण मॉड्यूल, आईईसी सामग्री और कार्यशालाएँ एसयूएलएम/यूएलएम द्वारा चिन्हित किसी भी संसाधन या एजेंसी के साथ साझेदारी में विकसित की जा सकती है। प्रशिक्षण के वितरण को एक प्रशिक्षण संस्थान, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण जैसी एक विशेष एजेंसी या किसी प्रतिष्ठित गैर-सरकारी संगठन को आउटसोर्स किया जा सकता है। प्रशिक्षण प्राप्त करने वाले स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को वेतन के रूप में प्रशिक्षण के दिनों की संख्या के आधार पर दैनिक राशि दी जाएगी जिसकी गणना आजीविका की अवसर लागत पर की जाएगी। यह वेतन राज्य में लागू शहरी क्षेत्रों की न्यूनतम मजदूरी से कम नहीं होनी चाहिए। इस प्रशिक्षण लागत में प्रशिक्षक शूल्क, भोजन एवं यात्रा की लागत शामिल कर के अधिकतम रु. 750 प्रति व्यक्ति प्रति दिन होनी चाहिए। इस तरह के विशेष प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने की लागत कौशल प्रशिक्षण के माध्यम से रोजगार से पूरी की जाएगी।

कौशल विकास और उद्यमशीलता मंत्रालय (एमएसडीई)

एमएसडीई स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को कौशल प्रशिक्षण प्रदान करेगा और भोजन तैयार करने और वेंडिंग की सुंदरता में स्वच्छता की स्थिति में सुधार करते हुए उन्हें ई-कार्ट अनुज्ञप्ति के लिए पात्र बनाएगा। इस कार्यक्रम का उद्देश्य स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को प्रासंगिक कौशल प्रदान करना है जो उपभोक्ताओं को बेहतर सेवाएं, राजस्व सृजन के लिए विक्रेताओं को अधिक अवसर, विनियमों और निर्धारित नियमों पर जागरूकता और स्थानीय निकायों को बेहतर सेवाएं प्रदान करेगा।

अनुबंध

स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता चिन्हांकन-सूची (चेक लिस्ट)

क्रम सं.	जांच के विषय	सही का निशान लगाएँ (✓)
01	परिसर में खाद्य व्यवसाय संचालन के लिए सामान्य विनियामक आवश्यकताएं क) एफएसएसआई, 2006 के तहत अनुज्ञप्ति(लाइसेंस)/पंजीकरण ख) नगर पालिका/स्थानीय निकाय से अनापत्ति प्रमाण-पत्र	
02	फूड स्टॉल स्वच्छ, हवादार, गैर-प्रदूषित क्षेत्रों में स्थित हैं क) आसपास के क्षेत्र स्वच्छ और प्रदूषित क्षेत्र से दूर हैं ख) पंखों के माध्यम से क्षेत्र को प्राकृतिक रूप से या कृत्रिम रूप से हवादार किया जाता है	
03	वेंडर स्टॉल व्यवस्थित रूप से लगाने एवं स्टॉलों के अंदर और बाहर सामग्री का प्रवाह व्यवस्थित करने के लिए पर्याप्त स्थान उपलब्ध है क) स्टॉलों के बीच पर्याप्त जगह ख) मुक्त रूप से सुलभ सामग्री के आसान प्रवाह और व्यक्ति की आवाजाही की सुगमता	
04	काम करने के सतह का अच्छा रख-रखाव होना चाहिए, साफ करना आसान और जमे हुए अपशिष्ट से मुक्त होना चाहिए। क) वेंडिंग कार्ट की सतह साफ है और खाद्य अनुरूप है, उपयोग में न होने पर ठीक से ढकी हुई है ख) कार्य मेज (वर्किंग टेबल) एफएसएसआई, 2006 के तहत अनुमोदित स्टेनलेस स्टील या अन्य समान सामग्री से बना है	
05	बेहतर सुविधाएं जैसे सभी आयु वर्ग के लिए खाने की सुविधा और वाहनों के लिए पार्किंग व्यवस्था।	
06	भोजन तैयार करने की सुविधा के लिए पर्याप्त संख्या में और उचित प्रकाश व्यवस्था उपलब्ध है क) खाद्य प्रबंधन क्षेत्र में प्राकृतिक या कृत्रिम साधनों के माध्यम से पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था ख) भोजन तैयार करने की जगह के ऊपर प्रकाश के स्रोत उपयुक्त रूप से सुरक्षित/ढंके हुए हैं	
07	भोजन की आवश्यकता की प्रकृति के अनुसार तापमान सरीखे नियंत्रित स्थितियों में भोजन का उचित और सुरक्षित प्रदर्शन और बिक्री। क) प्रदर्शन और बिक्री के दौरान भोजन को ठीक से ढक कर रखा जाता है, विकारी भोजन को प्रशीतन तापमान पर रखा जाता है ख) रेफ्रिजरेटर के तापमान (यदि उपयोग किया जाता है) की समय-समय पर निगरानी की जाती है	
08	भंडारण सुविधा के साथ पीने योग्य पानी की उचित आपूर्ति उपलब्ध है और इसका उपयोग खाना पकाने, बर्फ और भाप तैयार करने, बर्तन धोने और कार्य से जुड़े सतहों की सफाई करने में किया जाता है। क) खाना पकाने और बर्तन धोने के लिए पीने योग्य पानी की आपूर्ति। ख) पीने योग्य पानी और बर्फ के लिए उचित भंडारण की सुविधा।	
09	पानी की गुणवत्ता की निगरानी स्रोत पर, संग्रह के बाद और उपयोग बिंदु पर की जाती है। क) स्रोत स्तर पर गुणवत्ता के लिए जल परीक्षण किया गया ख) पीने और खाना पकाने के उद्देश्य से उपयोग किए जाने वाला डिब्बाबंद पेयजल एफएसएसआई द्वारा स्वीकृत वितरक से प्राप्त होता है।	

क्रम सं.	जांच के विषय	सही का निशान लगाएँ (✓)
10	बर्तनों की सफाई और अपशिष्ट भंडारण के लिए प्रदान किया गया समर्पित क्षेत्र या सामान्य सुविधा क्षेत्र खाद्य प्रबंधन क्षेत्रों से दूर स्थित होना चाहिए। बर्तन धोने के लिए इस्तेमाल होने वाला डिटर्जेंट खाद्य श्रेणी का होना चाहिए।	
	क) बर्तनों की सफाई के लिए अलग समर्पित क्षेत्र	
	ख) बर्तन धोने के लिए खाद्य श्रेणी के रसायनों का उपयोग किया जाता है	
11	भोजन प्रबंधन क्षेत्र से कुछ दूरी पर शौचालय (प्रसाधन) की सुविधा उपलब्ध है।	
	क) भोजन प्रबंधन क्षेत्र से दूर शौचालय की सुविधा	
	ख) पुरुषों और महिलाओं के लिए अलग-अलग और पर्याप्त संख्या में शौचालय	
12	हाथ धोने की पर्याप्त सुविधा प्रदान की जाएगी	
	क) हाथ धोने के क्षेत्रों में विशेष रूप से शौचालयों में लगातार पानी की आपूर्ति	
	ख) हाथ धोने वाली वस्तुएँ जैसे द्रव्य साबुन, सैनिटाइजर आदि का इस्तेमाल किया जाता है।	
	ग) हाथ सुखाने की सुविधा या टिशू पेपर उपलब्ध है।	
13	खाना पकाने के क्षेत्र से धुएँ को निकालने की पर्याप्त सुविधा	
14	जल निकासी की पर्याप्त सुविधा	
	क) ठहराव/जाम से बचने के लिए जल निकासी में पानी और अपशिष्ट का मुक्त प्रवाह	
	ख) नालियों की समय पर सफाई और रख-रखाव किया जाता है	
	ग) कीट के प्रकोप को रोकने के लिए नालियों को ढंका जाता है	
15	सूखे और गीले कचरे को ठीक से अलग किया जाता है और नगरपालिकाओं द्वारा दैनिक आधार पर एकत्र किया जाता है	
16	खाद्य प्रबंधकों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता की सामान्य जानकारी है	
17	कीट नियंत्रण के उपाय	
	क) चूहों, मक्खियों आदि जैसे कीटों के प्रवेश को रोकने के लिए पर्याप्त उपाय किए गए हैं	
	ख) नियमित रख-रखाव के लिए कीट नियंत्रण समझौता यदि कोई हो	
	ग) भोजन को संदूषण से बचाने के लिए कीटनाशक और अन्य रसायनों को खाद्य प्रबंधन क्षेत्र से दूर रखें	

हब में व्यक्तिगत दुकानों/स्टॉलों के लिए सामान्य चिन्हांकन-सूची (चेक लिस्ट)

क्रम सं.	जांच के विषय	सही का निशान लगाएँ (✓)
I.	डिजाइन और सुविधाएं	
1	स्टॉल की कार्यशील सतह जमीन से 60–70 सेमी ऊपर रखी गई है।	
2	ढक्कन वाले कूड़ेदान उपलब्ध हैं। ठोस और तरल कचरे के लिए अलग-अलग कूड़ेदान हैं।	
3	बंद परिसरों के मामले में, दीवारों, दरवाजों आदि जैसी सभी संरचनाएं ऐसी सामग्रियों से अच्छी तरह से निर्मित की जानी चाहिए जो टिकाऊ हों, खाद्य कणों के लिए अभेद्य हों और उपयोग में कोई जहरीला प्रभाव न हो, जहाँ तक व्यवहार्य हो, कीट पोषण में असमर्थ (कीट प्रतिकूल) हों और आसानी से और प्रभावी ढंग से साफ किया जाएगा और जहां उपयुक्त हो, विसंक्रमित किया जाएगा।	
4	स्टॉल की कार्यशील सतह संक्षारण प्रतिरोधी सामग्री से बनी है तथा अभेद्य और पर्यावरण प्रदूषण से उपयुक्त रूप से संरक्षित है।	
5	उपकरण और बर्तन खाद्य ग्रेड सामग्री से बने हों	
6.	हाथ धोने की पर्याप्त सुविधा उपलब्ध है।	
II	संचालन का नियंत्रण	
क)	कच्चा माल/प्रापण	
1	एफएसएसआई अनुज्ञप्ति/पंजीकरण संख्या (यदि लागू हो) सहित कच्चे माल की सामग्री ताजी होनी चाहिए तथा एफएसएसआई लाइसेंस प्राप्त विक्रेता से खरीदी जानी चाहिए। यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि कोई खराब हो चुका (एक्सपायर्ड) उत्पाद खरीदा या उपयोग नहीं किया जा रहा है।	
ख)	भंडारण	
2	आने वाली सामग्री, अर्द्ध निर्मित या अंतिम उत्पादों को उनके तापमान की आवश्यकता के अनुसार स्वच्छ वातावरण में भंडारित किया जाता है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। फर्स्ट-इन, फर्स्ट-आउट (FIFO), और फर्स्ट-एक्सपायर्ड, फर्स्ट-आउट (FEFO) का अनुपालन किया जाना चाहिए।	
3	शाकाहारी और मांसाहारी भोजन का उचित पृथक्करण किया गया है।	
4	कच्चे, अर्द्ध-प्रसंस्कृत और पूर्ण रूप से संसाधित भोजन का उचित पृथक्करण किया जाता है।	
5	खाने के डिब्बे जमीन से कम से कम 15 सेमी ऊपर रखे जाते हैं।	
ग)	खाद्य प्रसंस्करण/खाना बनाना	
6*	खाना पकाने से पहले खाद्य सामग्री को पीने योग्य पानी में अच्छी तरह से धोया जाता है।	
7	शीतीकृत (जमे हुए) भोजन को स्वच्छता से पिघलाया जाता है। बाद में उपयोग के लिए पिघले हुए भोजन को भंडारित नहीं किया जाता है।	
8*	भोजन तैयार करने में इस्तेमाल होने वाला पानी और बर्फ पीने योग्य पानी से बनाया जाता है। अधिमानतः एक नल (साइड टैप) के साथ पानी को साफ और ढके हुए कंटेनर में संग्रहित किया जाता है।	
9	खाना पकाने के प्रयोजनों के लिए उपयोग किया जाने वाला तेल उपयुक्त है। वसा और तेल का समय-समय पर रंग, स्वाद और तैरते तत्वों की जांच कर सत्यापन किया जा रहा है।	
10*	खाना अच्छे से पकाया जाता है।	
11	गर्म भोजन को गर्म रखा जाएगा और ठंडे भोजन को ठंडा रखा जाएगा	
12	पका हुआ भोजन यदि 2 घंटे के भीतर नहीं खाया जाता है, तो उसे परोसने से पहले दोबारा गर्म किया जाता है। दोबारा गर्म उचित तरीके से किया जाता है न कि अप्रत्यक्ष रूप से जैसे कि गर्म पानी डालकर या बैन-मेरी (गर्म पानी का एक पैन जिसमें धीमी गति से खाना पकाने के लिए खाना पकाने का बर्तन रखा जाता है) या लैप के नीचे रख कर।	
घ)	सेवा/प्रदर्शन/बिक्री	
13	तुरंत सेवन नहीं करने वाले विकारी (जल्दी खराब होने वाले) और पके हुए भोजन को उचित तापमान पर रखा जाना चाहिए।	

क्रम सं.	जांच के विषय	सही का निशान लगाएँ (✓)
14	रेडी-टू-ईट कच्चे भोजन को ढक कर रखा जाता है और शीतीकृत वातावरण में एक डब्बे में प्रदर्शित किया जाता है।	
15	सेवा क्षेत्र और सेवारत उपकरण साफ रखे जाते हैं।	
16	परोसने के उद्देश्य से उपयोग की जाने वाली क्रॉकरी और कटलरी वस्तुएँ खाद्य ग्रेड गुणवत्ता वाले हैं। कोई अन्य गैर-खाद्य ग्रेड गुणवत्ता वाली वस्तु का उपयोग नहीं किया जाता है।	
17*	परोसने के लिए उपयोग की जाने वाली त्याज्य (डिस्पोजेबल) वस्तुओं का पुनरुपयोग नहीं किया जाता है। समाचार पत्र, थर्माकोल, गैर-खाद्य ग्रेड प्लास्टिक और अन्य मुद्रित कागजों को भोजन परोसने के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा।	
इ)	बचा हुआ भोजन और अपशिष्ट प्रबंधन	
18	2 घंटे से अधिक कमरे के तापमान पर रखे बचे हुए और बिना बिके खराब होने वाले भोजन का निपटान किया जाना चाहिए।	
19.*	कूड़ेदानों को ढक कर रखा जाता है, समय-समय पर खाली किया जाता है और हर समय साफ रखा जाता है।	
च)	ढुलाई	
20.	यदि ढुलाई का समय 2 घंटे से अधिक हो जाता है, तो गर्म भोजन को गर्म (थर्मल) बक्से में रखा जाता है और ठंडे भोजन को शीतकारक तत्वों (रेफ्रिजरेट) के साथ कंटेनर में रखा जाता है।	
III.	रखरखाव और स्वच्छता	
क)	कार्य सतह/तैयारी क्षेत्र/बर्तन	
1.	कार्य की सतह मरम्मत की अच्छी स्थिति में होनी चाहिए जिसमें कोई छिलने वाली सतह, ढीली कीलें आदि न हों।	
2.	ठेले (कार्ट) साफ करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला कपड़ा, बर्तन, क्रॉकरी और हाथ पोंछने आदि के कपड़े को अलग-अलग और साफ स्थिति में रखा जाता है।	
3.	खाद्य तैयारी क्षेत्रों का रख-रखाव ठीक से किया जाता है। कीट के प्रवेश को रोकने के लिए उचित उपाय किए गए हैं।	
4.	हर संचालन के बाद बर्तनों और उपकरणों की ठीक से सफाई की जाती है।	
5.	फर्श, दीवारों और अन्य सभी सतहों को हर दिन साफ किया जाता है और अच्छी स्थिति में रखा जाता है।	
IV.	व्यक्तिगत स्वच्छता	
1.*	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) काम शुरू करने से पहले या कोई गैर-खाद्य गतिविधि (जैसे शौचालय जाना, कूड़ेदान खाली करना, आदि) करने के बाद हाथ धोता है।	
2.	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) साफ-सुथरा है, धुले हुए कपड़े पहनता है और कटे हुए नाखून और व्यवस्थित मूँछें रखता है।	
3.	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) भोजन तैयार करते/परोसते समय सिर और मुंह को ढकता है और एप्रन, दस्ताने आदि का उपयोग करता है। खाद्य गतिविधि में एक बार इस्तेमाल होने वाली त्याज्य (डिस्पोजेबल) वस्तुओं का पुनरुपयोग नहीं किया जाता है।	
4.	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) कृत्रिम नाखून या ढीले आभूषण नहीं पहन रहा है।	
5.	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) भोजन बनाते/परोसते समय धूम्रपान नहीं करता है, कुछ चबाता या थूकता नहीं है।	
6.	खाद्य गतिविधि से जुड़ा व्यक्ति (फूड हैंडलर) किसी संक्रामक या संचारी रोग से पीड़ित नहीं है।	
7.	खाद्य गतिविधि से जुड़े व्यक्ति (फूड हैंडलर) को कोई खुला घाव या दग्ध (बर्न) नहीं है।	

परिभाषाएँ

- क) **पीने योग्य पानी:** पानी जो इसके उपयोग की स्थिति में खाद्य सुरक्षा से समझौता नहीं करता है।
- ख) **क्रॉकरी:** सभी गिलास, प्लेट, थालियाँ, कप, कटलरी और बर्तन जिनका उपयोग खाने और भोजन तैयार करने में किया जाता है।
- ग) **त्याज्य/डिस्पोजेबल वस्तुएं:** कोई भी उपकरण, कंटेनर, औजार, बर्तन, नैपकिन, दस्ताने या रैपर जो भोजन की तैयारी, भंडारण, प्रदर्शन, परोसने या बिक्री में एक बार उपयोग के लिए अभिप्रेत हैं।
- घ) **खाद्य सुरक्षा:** आश्वासन कि भोजन अपने इच्छित उपयोग के अनुसार मानव उपभोग के लिए (स्वीकार्य/सुरक्षित) है।
- ङ) **विकारी (जल्दी खराब होने वाला) भोजन:** वह भोजन जो तेजी से सड़ने, खराब होने और/या सूक्ष्मजीवों के विकास के लिए उपयुक्त है (जैसे दूध और दूध से बने उत्पाद, अंडे, मांस, मुर्गी, मछली, आदि)।
- च) **कीट:** कीट, पक्षी, कृंतक और कोई अन्य जानवर जो भोजन को प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से दूषित कर सकते हैं।
- छ) **कच्चा भोजन:** ऐसा भोजन जो पका हुआ या बिना संसाधित किया हुआ हो।
- ज) **रेडी-टू-ईट:** कोई भी भोजन (पेय पदार्थों सहित) (कच्चा या पका हुआ, गर्म या ठंडा हो सकता है) बिक्री स्थल पर आगे की प्रक्रिया के बिना जो तत्काल उपभोग के लिए तैयार है।
- झ) **खाद्य ग्रेड खाद्य ग्रेड:** का अर्थ पदार्थों से बनी सामग्री हैं जो सुरक्षित और उनके इच्छित उपयोग के लिए उपयुक्त हैं, और मानव स्वास्थ्य को खतरे में नहीं डालते हैं या भोजन या ऑर्गेनोलेप्टिक विशेषताओं की संरचना में अस्वीकार्य परिवर्तन नहीं करते हैं।
- ञ) **पैकेजिंग सामग्री:** "पैकेजिंग सामग्री" का अर्थ है कार्डबोर्ड, कागज, कांच, धातु के कंटेनर जैसी सामग्री जो सुरक्षा के साथ-साथ यह सुनिश्चित करता है कि भोजन उपभोग के लिए सुरक्षित है।
- ट) **पैकेज या कंटेनर:** "पैकेज या कंटेनर" का अर्थ है एक पूर्व-पैक बॉक्स, बोटल, कास्केट, टिन, बैरल, केस, पाउच, पात्र, बोरी, बैग, रैपर या ऐसी अन्य चीजें जिनमें भोजन पैक किया जाता है।
- ठ) **स्ट्रीट फूड हब:** कई विक्रेताओं द्वारा स्ट्रीट फूड को बनाने, प्रदर्शन और बिक्री करने के लिए संबंधित प्राधिकरण द्वारा नामित कोई भी सार्वजनिक स्थान या प्रतिष्ठान।
- ड) **स्ट्रीट फूड स्टॉल:** एक ऐसा स्थान जहाँ स्ट्रीट फूड तैयार किया जाता है, प्रदर्शित किया जाता है, परोसा जाता है या जनता को बेचा जाता है। इसमें पहियों के साथ या बिना और उस पर या उसमें कोई अन्य संरचना सहित गाड़ियां, वाहन इत्यादि शामिल हैं।
- ढ) **स्ट्रीट फूड वेंडर/फेरीवाले:** स्ट्रीट फूड स्टॉल, कार्ट या हब में स्ट्रीट फूड बेचने वाले व्यक्ति।
- ण) **अपशिष्ट जल:** विक्रेताओं की गतिविधियों के परिणामस्वरूप उत्पन्न होने वाला गंदा पानी।

<https://blog.ipleaders.in/detailed-study-street-vendors-protection-livelihood-regulation-street-vending-act-2014/>



सत्यमेव जयते

GOVERNMENT OF INDIA

Connect with FSSAI



FSSAI



@fssaiindia



www.fssai.gov.in



FSSAI

एफएसएसएआई
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