

प्रेस नोट

रेस्टॉरंट/केटरर्स/हॉटेल्स/फास्ट फूड विक्रेते आस्थापनांमध्ये चीज ऑनॅलॉगच्या वापराबाबत

अन्न सुरक्षा व मानके कायदा, २००६ हा जनहित व जनआरोग्य यांच्या दृष्टीने अत्यंत महत्त्वाचा कायदा असून सर्वसामान्य जनतेस सकस, निर्भळ व सुरक्षित अन्नपदार्थ उपलब्ध करून देणे हा त्याचा प्रमुख उद्देश व उद्दिष्ट आहे.

भारत हा दुग्ध उत्पादनात अग्रगण्य देश असून पनीर हा भारतीय आहाराचा एक महत्त्वाचा घटक आहे. पनीर केवळ चविष्टच नाही तर पोषणामूल्यांनी समृद्ध असल्यामुळे त्याचे आहारात विशेष स्थान आहे. पनीरमध्ये प्रथिने, कॅल्शियम, जीवनसत्त्वे आणि आवश्यक खनिजे मोठ्या प्रमाणात आढळतात. शाकाहारी लोकांसाठी पनीर हा प्रथिनांचा उत्तम स्रोत मानला जातो.

पनीर व चिज ऑनॅलॉग मधील फरक : अन्न सुरक्षा व मानके (अन्नपदार्थ मानके व अन्न मिश्रित पदार्थ) विनियम, २०११ मधील विनियम २.१.१ नुसार "पनीर" हा केवळ दुधापासून बनविलेला पदार्थ आहे. याउलट "डेअरी ऑनॅलॉग" हा दूध व्यतिरिक्त इतर खाद्यतेल, स्टार्च, इमल्सिफायर व इतर घटक वापरून बनविलेला पदार्थ असून तो पनीरसारखा दिसतो पण "पनीर" नाही. FSSAI च्या मानकांनुसार हा "चिज ऑनॅलॉग" या प्रवर्गात मोडतो.

अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र राज्य यांच्या निदर्शनास आले आहे की काही रेस्टॉरंट/केटरर्स/हॉटेल्स/फास्ट फूड विक्रेते या आस्थापनांमध्ये अन्न पदार्थ तयार करताना चीज ऑनॅलॉगचा वापर मोठ्या प्रमाणात करण्यात येत असून त्याबाबत सदर आस्थापनांकडून ग्राहकांना पुरेशी माहिती उपलब्ध करून देण्यात येत नसल्याकारणाने ग्राहकांची दिशाभूल व फसवणूक होत असल्याच्या तक्रारी प्राप्त होत आहेत. तथापि बाजारात काही ठिकाणी "पनीर ऑनॅलॉग" / "चीज ऑनॅलॉग" हे पदार्थ "पनीर" किंवा "चीज" या नावाने किंवा त्यासारख्या नावाने विकले जात आहेत. यामुळे ग्राहकांची दिशाभूल होत आहे.

अन्न सुरक्षा व मानके कायद्यातील तरतुदी :

अन्न सुरक्षा व मानके कायदा २००६ चे कलम १८ (२) (e) नुसार उपभोक्त्यांना ते जे अन्न खातात त्याबद्दल योग्य निर्णय घेण्यासाठी अन्न पदार्थातील घटकपदार्थाविषयी माहिती असणे आवश्यक आहे. तसेच अन्न सुरक्षा मानके (Labelling and Display Regulation) २०२० मधील chapter ३ मधील नियमन ९(६) नुसार अन्न व्यवसायीकाने अन्न पदार्थाची ग्राहकांना विक्री करताना, पोषण संबंधित माहिती आणि किंवा/त्यातील घटकांची माहिती, तसेच आरोग्य संदेश प्रदर्शित करणे आवश्यक आहे.

राज्य परवानाधारक चीज ऑनॅलॉग चे उत्पादक/पुरवठादार यांना चीज ऑनॅलॉगचा विक्री/पुरवठा करताना Food Safety and Standards Act, २००६ च्या कलम २३ मधील तरतुदीनुसार अन्नपदार्थाचे पॅकेजिंग व लेबलिंग भ्रामक अथवा दिशाभूल करणारे नसावे व अन्नपदार्थाचे खरे स्वरूप स्पष्टपणे नमूद करणारे असावे तसेच Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, २०२० (General Labelling Requirements) नुसार विक्री बिलावर डेअरी ऑनॅलॉग चीज ऑनॅलॉग असा स्पष्ट उल्लेख करणे बंधनकारक आहे. रेस्टॉरंट/हॉटेल्स/केटरर्स/फास्ट फूड विक्रेते या आस्थापनां जर चीज ऑनॅलॉगचा वापर करून अन्न पदार्थ तयार करीत असतील तर त्याची विक्री करताना बिलांवर, तसेच हॉटेलमध्ये अन्न विक्री

करताना मेन्युकार्ड/इलेक्ट्रॉनिक डिस्ले बोर्ड इत्यादी वर सदर अन्न पदार्थाचा स्पष्ट उल्लेख नमूद करणे आवश्यक आहे.

ग्राहकांनी घ्यावयाची काळजी :

१. पनीर खरेदी करताना पॅकबंद उत्पादनावरील लेबल काळजीपूर्वक वाचा. "अॅनालॉग" असा उल्लेख आहे का ते तपासा.
२. सुटे पनीर खरेदी करताना विक्रेत्याकडे ते शुद्ध दूधापासून बनलेले आहे का याची खात्री करा. संशय असल्यास बिल मागा.
३. हॉटेलमध्ये मेनूकार्डवर पनीर व चिज अॅनालॉग हे दोन स्वतंत्र अन्न पदार्थ आहे का याची खात्री करावी व त्याप्रमाणे आपल्या जो पदार्थ पाहिजे त्याची ऑर्डर करावी.
४. अॅनालॉग हा आरोग्यास अपायकारक नाही, परंतु त्यातील घटक व पोषणमूल्ये पनीरपेक्षा वेगळी असतात. त्यामुळे ग्राहकांची फसवणूक टाळण्यासाठी योग्य माहिती असणे आवश्यक आहे.

अन्न व्यवसायिकांना निर्देश :

राज्यातील रेस्टॉरंट/केटरर्स/हॉटेल्स/फास्ट फुड विक्रेते/चीज अॅनालॉगचे उत्पादक/पनीरचे उत्पादक/पुरवठादार यांनी कायदयातील तरतुदीचे उल्लंघन केल्याचे आढळ्यास त्यांच्यावर प्रशासनामार्फत अन्न सुरक्षा व मानके अधिनियम २००६, नियम व नियमने अंतर्गत संबंधितांवर कठोर कारवाई घेण्यात येईल.

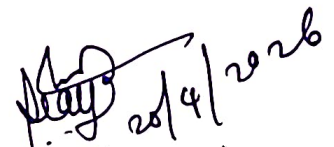
हॉटेल/रेस्टॉरंट चालकांनी पनीर अॅनालॉग व चीज अॅनालॉग उत्पादकाकडून खरेदी करताना खरेदी बिलावर सदर अन्न पदार्थाचा स्पष्टपणे उल्लेख आहे की नाही याची खात्री करावी नंतरच सदरचे अन्न पदार्थ खरेदी करावे.

ज्या अन्न व्यवसायिकांनी अन्न परवाना घेतला त्यावेळेस त्यांनी जो मोबाईल/फोन संपर्क क्रमांक दिलेला आहे. त्या संपर्क क्रमांकावर प्रशासनाने हॉटेल/रेस्टॉरंट चालकांना पनीर व चिज अॅनालॉग संदर्भाने उपरोक्त नमूद करावयाचे कार्यवाही संदर्भाने सूचना केलेल्या आहेत.

तथापि, ज्या अन्न व्यवसायिकांनी/परवाना धारकांनी अन्न परवाना घेते वेळेस स्वतःचा Email ID आणि मोबाईल क्रमांक दिलेला नाही व कोणा त्रयस्थ व्यक्तीचा Email ID आणि मोबाईल नंबर दिलेला आहे अशा अन्न व्यवसायिकांना स्पष्ट सूचना देण्यात येत आहेत कि त्यांनी तात्काळ त्यांच्या परवाना/नोंदणी मध्ये स्वतःचा Email ID आणि मोबाईल नंबर टाकून घ्यावा अन्यथा त्यांच्या वर कारवाई करण्यात येईल असा इशारा देखील मा. अन्न सुरक्षा आयुक्त श्री. श्रीधर डुबे-पाटील यांनी दिला आहे.

अन्न व औषध प्रशासन ग्राहकांच्या आरोग्याबाबत दक्ष असून अन्नातील भेसळ व दिशाभूल करणाऱ्या प्रकारांना आळा घालण्यासाठी कटिबद्ध आहे.

ग्राहकांनी अशा प्रकारची दिशाभूल झाल्यास त्याबाबत तक्रार प्रशासनाच्या १८००-२२२-३६५ या टोल फ्री क्रमांकावर नोंदवावी व्हावी असे आवाहन मा. अन्न सुरक्षा आयुक्त श्री. श्रीधर डुबे-पाटील यांनी जनतेस केलेले आहे.



श्रीधर डुबे-पाटील (भा.प्र.से)

अन्न सुरक्षा आयुक्त,

अन्न व औषध प्रशासन (म.राज्य), मुंबई