पत्र सूचना शाखा
सूचना एवं जनसंपर्क विभाग, उत्तर प्रदेश

बेकरी–कन्फेक्शनरी के उत्पादों में नहीं चलेगी मनमानी

मिलावट से लेकर भ्रामक दावों तक कसेगा शिकंजा

खाद्य सुरक्षा विभाग ने स्टोरेज से लेकर परिवहन तक के मानक तय किए

प्रतिबंधित रंगों और रसायनों का इस्तमाल महंगा पड़ेगा

ब्रेड के नाम पर भ्रामक बिक्री नहीं चलेगी

कैफे और दुकानों के काउंटर भी जांच के दायरे में

लाइसेंस से लेकर रिकॉर्ड तक की होगी जांच

लखनऊ : 16 नवंबर, 2026

ब्रेड, बिस्कुट, केक, पेस्ट्री, कुकीज, चॉकलेट और कैंडी जैसे बेकरी एवं कन्फेक्शनरी उत्पाद बनाने और बेचने वाले कारोबारियों को अब खाद्य सुरक्षा के निर्धारित मानकों का सख्ती से पालन करना होगा। घटिया कच्चे माल का इस्तेमाल, प्रतिबंधित रंगों–रसायनों से उत्पादों को आकर्षक बनाना, अस्वच्छ वातावरण में निर्माण, गलत भंडारण और भ्रामक दावे अब महंगे पड़ सकते हैं। खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन, उत्तर प्रदेश ने इस क्षेत्र के लिए विस्तृत निर्देश जारी किए हैं। कारोबारियों को साफ–सफाई, गुणवत्ता, भंडारण, खाद्य रंगों, पैकेजिंग और लेबलिंग से जुड़े नियमों का अनिवार्य रूप से पालन करना होगा।

कच्चे माल और तैयार उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करनी होगी

बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों की गुणवत्ता बनाए रखने के लिए मैदा, आटा, कोको पाउडर, अंडे, मेवे, मार्जरीन और शॉर्टनिंग जैसे कच्चे माल की नियमित निगरानी जरूरी है। इनमें फफूंद, असमान्य रंग, दुर्गंध, संक्रमण या मिलावट दिखने पर तुरंत स्टोर से अलग करना होगा। पैक्ड कच्चे माल में फफूंद न लगे, इसके लिए लेबल पर दिए निर्देशों के अनुसार तापमान और नमी नियंत्रित रखनी होगी।

दूध, कस्टर्ड, पेस्ट्री फिलिंग जैसे जल्दी खराब होने वाले उत्पादों के लिए भंडारण से लेकर परिवहन और डिलीवरी तक कोल्ड चेन बनाए रखना अनिवार्य है। सात दिन से कम शेल्फ लाइफ वाले बेकरी उत्पादों पर उपयोग की अंतिम तिथि स्पष्ट रूप से अंकित करनी होगी।

प्रतिबंधित रंगों और रसायनों का इस्तमाल महंगा पड़ेगा

उत्पादों का आकर्षण बढ़ाने के लिए रोडामिन बी, मेटानिल येलो और सुडान डाई जैसे औद्योगिक रंगों का इस्तेमाल पूरी तरह प्रतिबंधित है। पोटैशियम ब्रोमेट, पोटैशियम आयोडेट, फॉर्मेलिन, बोरिक एसिड और सैलिसिलिक एसिड जैसे पदार्थों का प्रयोग भी वर्जित है। इनका इस्तमाल अक्सर घटिया कच्चे माल, बासीपन या फफूंद को छिपाने के लिए किया जाता है। बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पादों में केवल संस्तुत रंग और प्रिजर्वेटिव का ही मानक मात्रा में प्रयोग किया जा सकता है।

स्वच्छता और प्रसंस्करण के सख्त मानक

स्टोरेज और प्रसंस्करण वाले स्थानों का फर्श, छत और दीवारें इतनी चिकनी और समतल होनी चाहिए कि उन्हें आसानी से धोया जा सके। धुलाई और प्रसंस्करण के दौरान निकलने वाले पानी के लिए उचित ड्रेनेज व्यवस्था तथा कचरे के नियमित निस्तारण का बंदोबस्त जरूरी है। काम करने वाले कर्मचारियों की व्यक्तिगत स्वच्छता और निर्धारित ड्रेस कोड (एप्रन, हेड नेट, दस्ताना) का पालन अनिवार्य है। हर धुलाई के काम में पीने योग्य पानी का ही प्रयोग करना होगा।

स्टोरेज एवं प्रसंस्करण क्षेत्र में पर्याप्त रोशनी और वेंटिलेशन होना चाहिए। कच्चे माल की प्राप्ति, तैयारी, बेकिंग, ठंडा करने, पैकिंग और भंडारण के लिए अलग–अलग व्यवस्थित क्षेत्र होने चाहिए, ताकि एक खाद्य पदार्थ से दूसरे में संक्रमण न फैले। मिक्सर, ओवन, ट्रे, मोल्ड और खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाले सभी उपकरण खाद्य–ग्रेड गुणवत्ता के होने चाहिए।

सिर्फ रंग मिलाकर ब्रेड को ब्राउन, होल व्हीट ब्रेड, मिल्क ब्रेड बनाने का दावा नहीं चलेगा

अलग–अलग नाम से बेची जाने वाली ब्रेड में संबंधित सामग्री की निर्धारित न्यूनतम मात्रा होनी चाहिए। होल व्हीट ब्रेड (whole wheat bread) में कुल आटे का कम से कम 75 प्रतिशत साबुत गेहूं का आटा होना चाहिए। मल्टीग्रेन ब्रेड में गेहूं के अलावा अन्य अनुमन्य अनाजों की मात्रा न्यूनतम 20 प्रतिशत होनी चाहिए। मिल्क ब्रेड में दूध के ठोस पदार्थ कम से कम छह प्रतिशत होने चाहिए। ओट, ब्रान, हनी, फ्रूट या अन्य विशेष नामों से बेची जाने वाली ब्रेड में भी संबंधित सामग्री की निर्धारित मात्रा होना जरूरी है।

पैकेट पर पूरी जानकारी देना भी जरूरी

पैकेजिंग पर उत्पाद का नाम, सामग्री की सूची, एलर्जेन संबंधी जानकारी, पोषण विवरण, शाकाहारी/मांसाहारी चिह्न, बैच नंबर, निर्माण एवं समाप्ति तिथि तथा 14 अंकों का एफएसएसएआई लाइसेंस नंबर देना अनिवार्य होगा। दूध, सोया, ग्लूटेन और मेवे जैसे एलर्जेन की जानकारी स्पष्ट रूप से देनी होगी। केक बोर्ड, पेपर कप, रैपर और टेकअवे बॉक्स खाद्य–ग्रेड होने चाहिए। खाद्य पदार्थों को लपेटने या पैक करने के लिए अखबार या छपे हुए कागज का इस्तेमाल प्रतिबंधित है। वनस्पति वसा, मार्जरीन और शॉर्टनिंग में ट्रांस फैट की मात्रा दो प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए। शुगर फ्री, प्रिजर्वेटिव फ्री, ऑर्गेनिक और हेल्दी जैसे दावों की भी उत्पाद के वास्तविक फॉर्मूलेशन और अभिलेखों के आधार पर जांच की जाएगी।

कैफे और दुकानों के काउंटर भी जांच के दायरे में

खुले केक, पेस्ट्री, मफिन, कुकीज और ब्रेड को शीशे के डिस्प्ले केस या खाद्य–ग्रेड कवर में रखना होगा, ताकि वे धूल, मक्खियों और ग्राहकों के सीधे संपर्क से सुरक्षित रहें। केक काटने वाले चाकू, ट्रे और अन्य उपकरणों को नियमित रूप से सैनिटाइज करना होगा। कच्चे और तैयार खाद्य पदार्थों के लिए अलग–अलग उपकरणों का इस्तेमाल करना जरूरी है।

कैफे में इस्तमाल होने वाले दूध को उचित तापमान पर रखना तथा आइस मेकर में सुरक्षित पेयजल का उपयोग सुनिश्चित करना होगा। कॉफी मशीन, ब्लेंडर और जूसर की नियमित सफाई भी अनिवार्य है।

लाइसेंस से लेकर रिकॉर्ड तक की होगी जांच

सभी कारोबारियों के पास गतिविधियों के अनुरूप लाइसेंस या पंजीकरण होना चाहिए। मैदा, चीनी, दूध के ठोस पदार्थ, वसा, खाद्य रंग और फ्लेवर की खरीद के बिल, बैच नंबर और

आपूर्तिकर्ताओं का रिकॉर्ड सुरक्षित रखना होगा। कच्चे माल और तैयार उत्पादों का बैच रिकॉर्ड, रेसिपी, फॉर्मूलेशन तथा शेल्फ लाइफ का विवरण भी उपलब्ध होना चाहिए।

कर्मचारियों के मेडिकल रिकॉर्ड, पेयजल की जांच रिपोर्ट, कीट नियंत्रण संबंधी दस्तावेज और तापमान नियंत्रण के रिकॉर्ड भी रखने होंगे। बाजार में किसी उत्पाद के असुरक्षित पाए जाने पर उसे तत्काल वापस मंगाने की प्रभावी व्यवस्था और वितरण की पूरी जानकारी उपलब्ध होनी चाहिए।

सम्पर्क सूत्र– आशिया खातून

राम यतन / 04:40 PM

फोन नम्बर Direct : 0522–2239023 ई0पी0बी0एक्स0: 0522–2239132,33,34,35 एक्सटेंशन : 223 224 225
फैक्स नं0 : 0522–2237230 0522–2239586 ई–मेल : upsoochna@gmail.com,
वेबसाइट :www.information.up.gov.in