

## प्रेस-विज्ञप्ति

27.09.2016

आज दिनांक **27 सितम्बर, 2016** को सायं **04:30 बजे** से मर्चेट्स चैम्बर ऑफ उत्तर प्रदेश, फेडरेशन ऑफ इंडियन एक्सपोर्ट आर्गनाइजेशन (फियो) एवं कानपुर कानपुर होटल एंड रेस्टोरेन्ट एसोसिएशन के संयुक्त तत्वाधान में “खाद्य व्यापार के लिए राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन में गुणवत्ता एवं इंडियन ट्रेड पोर्टल” पर एक कार्यशाला का आयोजन किया गया।

श्री विजय पाण्डेय, सदस्य, एम.सी.यू.पी. ने बताया कि खाद्य सुरक्षा कानून ऐसे बनाये जाने चाहिये जो उच्च गुणवत्ता वाले खाद्य पदार्थों को ही मान्यता दे। उन्होंने कहा कि नियामक संस्था, उत्पादनकर्ता, क्रेता, एवं विक्रेता सभी को जागरूक होने की जरूरत है।

श्री एस.एस.हैदर आबिदी, डेसिगनेटेड ऑफिसर, एफ.एस.डी.ए. ने बताया कि किसी भी खाद्य पदार्थ के मानक को निर्धारित करने के लिए अलग-अलग प्रान्तों से नमूने लिए जाते हैं, जिसकी पूर्णतयः जांच के बाद ही प्रत्येक प्रान्त के लिए खाद्य पदार्थों के मानक तय होते हैं। उन्होंने सूचित किया कि विभाग से खाद्य नमूने की जांच के लिए प्रति नमूना 1000/- रुपया शुल्क तय है।

प्रो. आर.के.त्रिवेदी, निदेशक, स्टेप-एच.बी.टी.आई, ने बताया कि कि हम सभी में खाद्य सुरक्षा एवं इसकी स्वच्छता के लिए जागरूकता की जरूरत है और इस पर अधिक से अधिक संख्या में गोष्ठी आयोजित होनी चाहिए। उन्होंने एक नमकीन कम्पनी (जिसकी निर्यात की गयी खाद्य सामग्री जो कि अंतर्राष्ट्रीय बाजार में नहीं स्वीकृत की गयी) का उदाहरण देते हुए कहा कि एक उत्पादनकर्ता को अपनी खाद्य सामग्री राष्ट्रीय एवं अंतर्राष्ट्रीय दोनों प्रकार के तय मानकों के हिसाब से तैयार करनी चाहिए।

श्री डी.टी.पराटे, जॉइंट डी.जी.एफ.टी., ने विदेश व्यापार निति के बारे में बताया एवं कहा कि आयात-निर्यात के लिए आयात-निर्यात कोड (आई.ई.कोड) लेने की प्रक्रिया अत्यंत सरल हो गयी है। उन्होंने कहा की आयातक/निर्यातक लाइसेन्स जारी करवाने के लिए डी.जी.एफ.टी. की वेबसाइट ([dgft.gov.in](http://dgft.gov.in)) पर आवेदन कर सकते हैं, जिसके लिए पैन नंबर अनिवार्य होता है एवं आवेदन करने के पश्चात आई.ई.कोड जारी करने के लिए केवल 24 से 48 घंटे के अन्दर किया जाता है। उन्होंने यह भी बताया उनकी वेबसाइट पर एक टोलफ्री नंबर भी उपलब्ध है, जिससे कोड भी व्यापारी डी.जी.एफ.टी. विभाग से संपर्क कर सकता है।

डॉ. आई.एम.रोहतगी, अध्यक्ष, मर्चेट्स चैम्बर ऑफ उत्तर प्रदेश, ने खाद्य व्यापार के लिए राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन में गुणवत्ता पर आयोजित की गयी इस गोष्ठी को अत्यान्त सराहनीय प्रयास बताया एवं कहा कि मीडिया आसानी से लोगों को खाद्य पदार्थों की सफाई एवं स्वच्छता के बारे में जागरूक कर सकती है।

श्री वाई.एस.गर्ग, सलाहकार, फियो, ने कहा कि एफ.एम.सी.जी. (दूध, मसाले, चॉकलेट, कनफैक्शनारी, आर्गेनिक फूड, सक्कर, कृषि एवं अन्य खाद्य) पदार्थों के आवश्यक परीक्षण के बारे में बताया। उन्होंने यह भी बताया कि उत्तर प्रदेश में खाद्य व्यापार के लिए राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय मानकों के अनुपालन में गुणवत्ता पर चार शहरों (लखनऊ, वाराणसी, अलाहाबाद एवं कानपुर) पर गोष्ठियां आयोजित की जायेंगी, जिसमें से कानपुर प्रथम था

कार्यशाला का संचालन श्री अलोक श्रीवास्तवा, को-ओर्डिनेटर-फियो ने किया एवं धन्यवाद-प्रस्ताव श्री पदम् कुमार जैन, उपाध्यक्ष, एम.सी.यू.पी ने दिया ।

कार्यशाला में उपस्थित गणमान्य: श्री ए.के.सिन्हा, सचिव, एम.सी.यू.पी., मर्चेट्स चैम्बर ऑफ उत्तर प्रदेश फियो के सदस्यगण और कानपुर होटल एंड रेस्टोरेन्ट एसोसिएशन के प्रतिनिधिगण उपस्थित थे ।

—

धन्यवाद,

मर्चेट्स चैम्बर ऑफ उत्तर प्रदेश