

FoSTaC

फूड सेफ्टी ट्रेनिंग आणि सर्टिफिकेशन (FoSTaC) हे अन्न हाताळणाऱ्यांसाठी मोठ्या प्रमाणावर प्रशिक्षण कार्यक्रम आहे, जे अन्न व्यवसायात आहेत किंवा अन्न व्यवसायात प्रवेश करण्याचा विचार करत आहेत. FoSTaC **कार्यक्रमांतर्गत १९ अभ्यासक्रम** आहेत, जे कॅटरिंग, उत्पादन, दुग्ध व्यवसाय इत्यादी सर्व प्रकारच्या अन्न व्यवसायांसाठी आहेत. हे अभ्यासक्रम प्रामुख्याने **फूड सेफ्टी अँड स्टँडर्ड्स (अन्न व्यवसाय परवाना आणि नोंदणी) नियम, २०११ मधील अनुच्छेद ४** नुसार स्वच्छता आणि स्वच्छतेच्या चांगल्या पद्धतींवर केंद्रित आहेत.

हे अभ्यासक्रम **तीन स्तरांमध्ये** विभागलेले आहेत - *मूलभूत, प्रगत आणि विशेष*. मूलभूत स्तराच्या अभ्यासक्रमाची कालावधी **४ तास**, तर प्रगत आणि विशेष अभ्यासक्रम **८ ते १२ तासांपर्यंत** असतो. प्रशिक्षण पूर्ण केल्यानंतर प्रशिक्षणार्थींना **फूड सेफ्टी सुपरवायझर प्रमाणपत्र** दिले जाते.

Eat Right Campus

'ईट राईट कॅम्पस' उपक्रम FSSAI द्वारा राबविला जातो, जो विद्यापीठे, महाविद्यालये, संस्थान, कार्यस्थळे, रुग्णालये, चहा बागा, तुरुंग, हॉटेल्स (फक्त कर्मचाऱ्यांसाठी असलेली कॅटीन) आणि अंगणवाडी केंद्रे येथे **सुरक्षित, आरोग्यदायी आणि शाश्वत अन्न** प्रोत्साहन देण्यासाठी आहे.

या उपक्रमाचा उद्देश **लोकांच्या आणि पर्यावरणाच्या आरोग्य सुधारणा आणि सामाजिक आणि आर्थिक विकासास** चालना देणे हा आहे.

Eat Right School

ईट राईट स्कूल हा उपक्रम शालेय विद्यार्थ्यांमध्ये **सुरक्षित, आरोग्यदायी आणि शाश्वत अन्न खाण्याची सवय रुजवण्यासाठी** तयार करण्यात आला आहे.

यासाठी 'यलो बुक्स I आणि II' विकसित करण्यात आले आहेत, जे १ ली ते ८ वीच्या विद्यार्थ्यांसाठी **वयानुसार योग्य आणि वैज्ञानिकदृष्ट्या विश्वासाई माहिती** प्रदान करतात. शिक्षक या पुस्तके वर्गात वापरू शकतात आणि संबंधित अभ्यासक्रमासोबत त्यातील उपक्रम समाविष्ट करू शकतात.

शाळा FSSAI प्रमाणित हेल्थ आणि वेलनेस टीम स्थापन करू शकतात. याशिवाय, शाळांसाठी एक गुणांकन प्रणाली तयार करण्यात आली आहे, ज्या आधारे शाळेला 'ईट राईट स्कूल' म्हणून प्रमाणपत्र दिले जाते.

Hygiene Rating Audit

हायजिन रेटिंग ही FSSAI द्वारे विकसित तंत्रज्ञान-समर्थित योजना आहे, जिथे अन्न सुरक्षा आणि स्वच्छता मानकांचे पालन करणाऱ्या अन्न सेवा संस्थांना १ ते ५ स्टार रेटिंग दिले जाते.

ही योजना उपहारगृहे, कॅफे, केटरर्स, गोड्या दुकानं, बेकरी, मटण दुकानं, मॉल्स, विमानतळे, हॉस्पिटल्स इत्यादी ठिकाणी लागू केली जाऊ शकते.

ग्राहकांना माहितीपूर्ण निर्णय घेण्यास मदत होते आणि व्यवसायाच्या विश्वासाहतेत वाढ होते.

Eat Right Places of Worship

ईट राईट पूजास्थळे उपक्रम तीर्थक्षेत्रांमध्ये अन्न सुरक्षा आणि स्वच्छता सुनिश्चित करण्यासाठी आहे.

यामध्ये अन्न हाताळणाऱ्यांची ओळख, प्रशिक्षण आणि स्वच्छता संदेशांचे प्रदर्शन समाविष्ट आहे. योग्य अंमलबजावणी केल्यानंतर संबंधित तीर्थक्षेत्राला प्रमाणपत्र दिले जाते.

Clean Street Food Hubs

क्लीन स्ट्रीट फूड हब (CSFH) हा उपक्रम स्ट्रीट फूड विक्रेत्यांच्या स्वच्छतेच्या पातळीला अन्न न्यायालये आणि रेस्टॉरंट्सच्या दर्जाशी समकक्ष बनवण्याचा आहे.

या अंतर्गत स्थानिक आणि प्रादेशिक खाद्यसंस्कृतीला चालना मिळते आणि ग्राहकांचा विश्वास वाढतो.

Clean and Fresh Fruit and Vegetable Markets

हा उपक्रम ताज्या फळे आणि भाज्या विक्री करणाऱ्या बाजारपेठांसाठी आहे, जिथे मूलभूत स्वच्छता आणि सुरक्षितता निकष पूर्ण करणारे विक्रेते असतील.

यात पूर्व-ऑडिट, प्रशिक्षण, अंतिम ऑडिट आणि प्रमाणन यांचा समावेश आहे.

Eat Right Stations

भारतीय रेल्वे स्थानकांवरील सर्व अन्न विक्रेत्यांचे ऑडिट, प्रशिक्षण आणि प्रमाणन करण्यासाठी 'ईट राईट स्टेशन' हा उपक्रम आहे.

जे स्थानके निर्धारित निकष पूर्ण करतात त्यांना 'ईट राईट स्टेशन' म्हणून मान्यता दिली जाते आणि प्रमाणपत्र दिले जाते, जे ग्राहकांचा विश्वास वाढवते.
