

# Guidance Document for Training of Food Handlers in the Canteens of Universities, Colleges and Hostels



# Steps to train Food Handlers of Canteens of Universities, Colleges and Hostels

State/UT FDA will reach out to all Universities, Colleges and Hostels in their respective State/UT for training of food handlers in their canteen



The University/ College administration will identify the food handlers of Canteen to undergo FoSTaC training



They will send proposal to Commissioner of food safety of that particular State/UT through email/ hard copy.



After receiving the proposal, the State/ UT FDA will assign a training partner for conducting training on date as proposed by the University/ College



Universities, Colleges and Hostel administration will motivate all the food handlers to undergo training as per the schedule date and time.



Training Partners (TPs) will conduct the training and on successful completion of training, the certificate to the successful food handlers will be sent on email Id of University/ College or Hardcopy will be delivered by the TPs within 15 days of training.

\* Any clarification/query about the program may be sent to email id [fostac@fssai.gov.in](mailto:fostac@fssai.gov.in)

\* Visit our website <https://fostac.fssai.gov.in/index> for more information on FoSTaC program

# Guidance Document for Training of Food Handlers in the Canteens of Universities, Colleges and Hostels

## I. BACKGROUND:

Ensuring food safety in University, College and Hostel Canteens are crucial to safeguard the health of students. Good hygienic practices should be observed in preparation, storage and distribution of foods in the canteen as people are more prone to infections from contaminated food. Neglecting to keep the canteen clean can lead to various food borne illnesses among students and staff. Proper management of the canteen can also help in creating an environment to select healthy foods over unhealthy foods and inculcate good eating habits among students. This necessitates the need for adequately training food handlers who work in the canteen for observing food safety and good hygienic practices.

In India, there are an estimated 58,000 canteens with more than 5,88,000 food handlers in various Institutions as per below Table 1. Moreover, there are approximately 50,000 canteens with more than 5,00,000 food handlers in various hostels (Table 2). Therefore, the estimated number of food handlers to be trained across the country in University, College and Hostel Canteens will be approximately 11 lakhs. Training of these food handlers on food safety and hygiene in the canteens of universities and hostels has the potential to manage food safety risks more effectively, which can help prevent food-borne illnesses, outbreaks and thus promote health and well-being of students.

**Table 1: Statistics for Canteens and Food Handlers in Various Institutions**

S. No.	Type of Institution	No. of Canteens (Approx)	No. of Food Handlers (Approx.) (Variable taken is 10)
1	Universities Managed By Central Government – 235	1175 (235*5)*	11750
2	Universities Managed By State Government - 422	2110 (422*5)*	21100
3	Private Deemed (Aided) Universities-10	10	100
4	Private Unaided Universities-446	446	4,460
5	Colleges - 43796	43,796	4,37,960
6	Stand Alone Institutions - 11296	11,296	1,12,960
<b>Total</b>	<b>Total Institutions=56,205</b>	<b>Total Canteens= 58,833</b>	<b>Total Food Handlers= 5,88,330</b>

*\* 5 is taken as variable as per estimation*

**Table 2: Statistics for Canteens and Food Handlers in Various Hostels**

S. No.	Type of Institution	No. of Canteens (Approx)	No. of Food Handlers (Approx.) (Variable taken is 10)
1	SC/ST Hostels - 1012*	1012	10,120
2	Boys Hostel - 22398	22398	2,23,980
3	Girls Hostel - 26225	26225	2,62,250
4	Others Hostel - 1015	1015	10,150
<b>Total</b>	<b>Total Hostels = 50,650</b>	<b>Total Canteens= 50,650</b>	<b>Total Food Handlers= 5,06,500</b>

Source- All India Survey on Higher Education (AISHE) Report 2020-2021

\* Data taken from different State Government websites

## II. THE FoSTaC TRAINING PROGRAMME



Food Safety Training & Certification (FoSTaC) programme was initiated in July 2017 by FSSAI. Section 16 (3) (h) of the Food Safety and Standards Act 2006 prescribes that the Food Authority shall “provide whether within or outside their area, training programmes in food safety & standards for the persons who are or intend to become involved in Food Businesses, whether as Food Business Operators or employee or otherwise.” The Food Safety and Standards (Licensing & Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 (<http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/fss-regulations.html>) under the Food Safety & Standards Act, 2006 (<https://fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-act-2006.php>) outline mandatory sanitary and hygiene requirements for the catering industry in India including canteens in government and private institutions. The programme aims to train and certify Food Safety Supervisors (FSS) who can ensure that

food businesses comply with food safety regulations and standards. The general requirements on hygienic and sanitary practices to be followed by all registered food business operators engaged in catering/food service establishments under FSSAI, has been outlined in a Basic Food Safety Training Course Manual (<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>). which covers various aspects of food safety, including personal hygiene, food handling, storage, and preparation, among others. Till now, more than 13.50 lakh food handlers have been trained in over 46000 FoSTaC trainings. The key domains of the training include:

- **Good Manufacturing Practices:** This domain covers the best practices for food manufacturing, including the design and maintenance of facilities, equipment, and utensils, as well as the handling and storage of raw materials and finished products.
- **Good Hygienic Practices:** This includes the best practices for maintaining hygiene in food handling, including cleaning and sanitizing procedures, pest control, and waste management.
- **General Requirements on Hygienic and Sanitary Practices:** This includes the basic principles of food safety, personal hygiene, and sanitation practices that must be followed in canteens.
- **Awareness generation among students and staff:** This domain emphasizes on creating awareness among students and staff about healthy foods, nutritional information about the products prepared in the canteen and labelling.
- **Training and Audit:** This includes providing appropriate information, instruction, self-evaluation, supervision, and record keeping.

To implement the FSSAI regulations on food safety, FSSAI urges State/ UTs to facilitate basic food safety training of food handlers in various Universities, Colleges and Hostels Canteens of their respective States/UTs.

### **Outcome of the training:**

The State/ UTs will have trained food handlers in all canteens of University, College and Hostel.

### III. IMPLEMENTATION OF THE TRAINING PROGRAMME

#### A. Key Stakeholders of The Training Programme

The key stakeholders of the training programme include FSSAI, FDA in State/UTs, Training partners, Universities, Colleges and Hostels (Figure 1). FSSAI will be the apex organisation for facilitating basic food safety training of food handlers working in various canteens. FSSAI will coordinate with Food and Drug Administration (FDAs) of the State/UTs who will be responsible for conducting training. The FDA of States/ UTs will identify a Nodal Officer and at least 5-7 training partners in their State/UT. The training partners will identify certified trainers and assessors who have undergone FoSTaC training. The training partners will identify various canteens located in Universities, Colleges and Hostels. They will facilitate and assess the training of food handlers in various canteens of their respective State/ UT. The Universities, Colleges and Hostels will be responsible for ensuring food safety regulations in their canteens.



Figure 1

## B. Role and Responsibilities of the Stakeholders

The key role and responsibilities of the key stakeholders are as follows:



### Food Safety Standards Authority of India

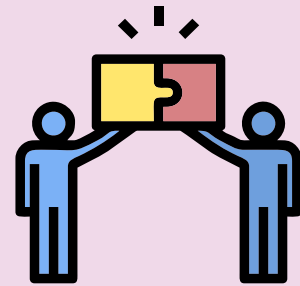
- FSSAI will provide overall guidance for the training. The training will be conducted as per the content of the Basic Food Safety Training Course Manual (<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>).
- FSSAI shall fund the program for which INR 500 may be allotted per participant
- FSSAI will be monitoring and evaluating the training programme

### FDA of State/UTs

- The FDA in State/ UTs will identify a nodal officer and training partners in their respective State and Uts.
- State/UTs FDA will facilitate training partners in identification of food handlers in canteens of Universities, Colleges and Hostels.
- State/UTs FDA will facilitate in organizing training sessions of food handlers working in canteens of Universities, Colleges and Hostels in food safety and hygiene as per FSSAI's Basic Food Safety Training Programme.
- State/UT FDAs may be empanelled as training partners and the State Food Safety Officers (FSOs) and Designated Officers (DOs) may be empanelled as trainers and assessors in States/UTs where the number of training partners are less or the number of food handlers are more.
- The State/UT FDAs will propose a budget plan annually for training under fresh MoU or under existing MoU with FSSAI. CSR funds may also be utilized by the State/UTs for the training.
- The State/UT FDAs will supervise trainings and may disburse the fund based on reports submitted by the Training partners.
- The State/ UTs will submit utilization certificate (for every financial year) to FSSAI.
- State/UT FDA will maintain proper documentation and reports of the trainings conducted.

## Training Partners

- The training partners will identify trainers and assessors in their respective State/ Uts.
- The training partners may identify and list canteens and food handlers in University, College and Hostel.
- They will be responsible for making the logistic arrangements for the training which will include inviting trainers, their TA/ DA, drafting the training program, registration and coordination with the participants, other training requirements, evaluation of training and providing certificates through FoSTaC portal.
- The training partners will provide monthly report of the training to the State/ UT FDAs.



## Universities, Colleges and Hostels

- The institution/ organisation will be responsible for identification of Food handlers in their canteens and ensure the food handlers are adequately trained in basic food safety training and demonstrate adequate skill and knowledge.
- The Universities/ Colleges/Hostels will provide the infrastructure facilities like seminar hall, projector, screen, audio-visual aids etc. required for providing effective training.
- The institution/ organisation will be responsible for management of the canteen and ensure the implementation of FSSAI food safety regulation in the canteens with respect to location, layout, equipment, facilities, food production and personal hygiene.

A fortnightly monitoring checklist will be shared in due course of time based on the following points:

1. Surrounding of the canteen is free from any filth and overall hygienic environment is maintained.
2. Potential sources of contamination like rubbish, waste water, toilet facilities, open drains and stray animals are avoided.
3. The layout and design of the premises including floor, ceiling, walls, door and windows are in accordance with the FSSAI requirements.



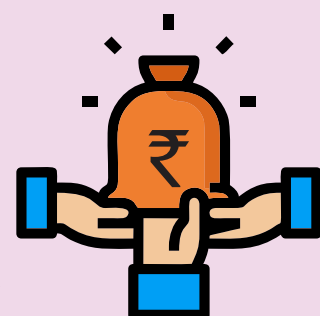


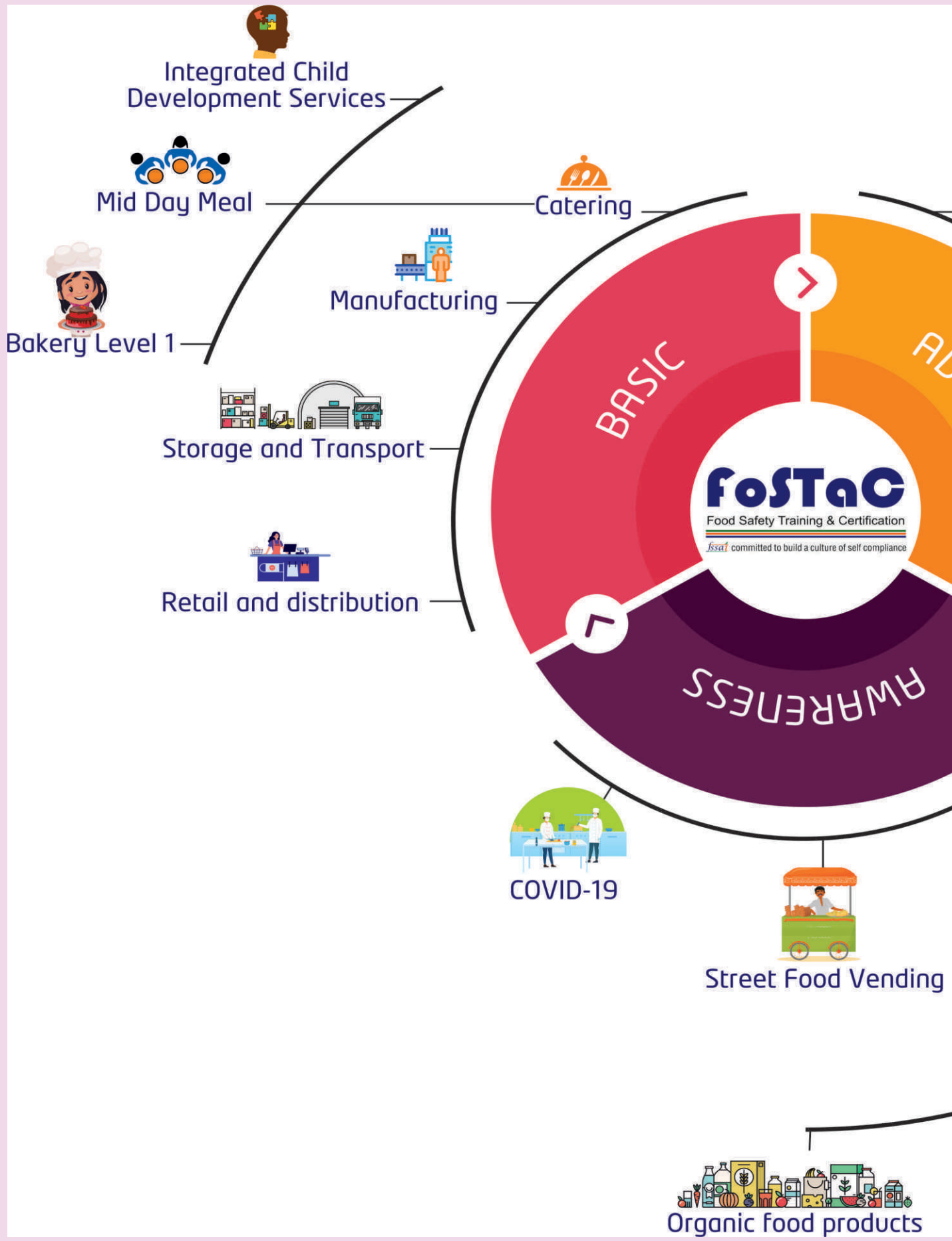
4. The quality of all the equipment and containers are as per FSSAI guidelines and are kept clean, washed, dried and well stacked.
5. There is adequate facility for clean water supply, utensils and equipment cleaning, raw material washing, potable ice and steam, toilets, proper ventilation, air quality & lighting systems.
6. FSSAI norms are followed during the preparation of food which includes receiving of raw materials, storage, preparation, prevention of cross-contamination, cooking, reheating, chilling, distribution, serving and waste disposal.
7. Food handlers in the canteen are provided with protective clothing, head covering, face mask, gloves and footwear.
8. There is adequate facility to the food handlers in the canteen for handwashing with soap and clean water. Furthermore, there should be facility for disinfecting hands and then drying with hand drier or clean cloth towel or disposable paper.
9. Food handlers maintain proper personnel hygiene as per FSSAI norms.
10. Visitors do not enter the food production area. In case that is not possible, visitors wear protective clothing, wash and sanitize hands before entering the food premises.
11. Proper pest control measures are adopted.

**(Note – The detailed guidelines are given in Basic Food Safety Training Course Manual (<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>)).**

### **C. Funding**

- FSSAI may fund the program through existing/ fresh MoUs with State/UTs for which INR 500 may be allotted per participant.
- State/UT FDAs may propose the budget plan for this and next financial years accordingly under MoU.
- State/UT FDAs may disburse the fund based on reports submitted by the TPs.
- Utilization certificate (for every financial year) to be submitted by State/UT FDAs to FSSAI.
- Also CSR funds may be utilised by the State/UT FDAs.









एफएसएसआई  
fssai

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण  
Food Safety and Standards Authority of India



स्वास्थ्य एवं  
परिवार कल्याण मंत्रालय  
MINISTRY OF  
HEALTH AND  
FAMILY WELFARE

सत्यमेव जयते

fostaC

Food Safety Training & Certification

fssai committed to build a culture of self compliance

# विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और छात्रावासों की कैंटीन के खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण के लिए मार्गदर्शन दस्तावेज



## विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और छात्रावासों की कैंटीन के खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण के लिए चरण

राज्य/संघराज्य क्षेत्र का एफडीए अपने संबंधित राज्य/संघराज्य क्षेत्र के सभी विश्वविद्यालयों, कॉलेजों और छात्रावासों तक उनकी कैंटीन के खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण के लिए पहुंचेगा।



विश्वविद्यालय/महाविद्यालय का प्रशासन फोस्टेक प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए कैंटीन के खाद्य संचालकों का अभিনিर्धारण करेगा।



वे उस विशेष राज्य/संघराज्य क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा आयुक्त को ईमेल/हार्ड कॉपी के माध्यम से प्रस्ताव भेजेंगे।



प्रस्ताव प्राप्त होने के बाद राज्य/संघराज्य क्षेत्र का एफडीए विश्वविद्यालय/महाविद्यालय द्वारा प्रस्तावित तिथि पर प्रशिक्षण आयोजित करने के लिए एक प्रशिक्षण भागीदार नियुक्त करेगा।



विश्वविद्यालय, महाविद्यालय और छात्रावास प्रशासन सभी खाद्य संचालकों को निर्धारित तिथि और समय के अनुसार प्रशिक्षण लेने के लिए प्रेरित करेगा।



प्रशिक्षण भागीदार प्रशिक्षण का आयोजन करेंगे और प्रशिक्षण के सफल समापन पर सफल खाद्य संचालकों को प्रमाण पत्र विश्वविद्यालय/महाविद्यालय की ईमेल आईडी पर भेजा जाएगा या प्रशिक्षण के 15 दिनों के भीतर प्रशिक्षण भागीदारों द्वारा हार्डकॉपी वितरित की जाएगी।

\* कार्यक्रम के बारे में कोई भी स्पष्टीकरण/प्रश्न ईमेल आईडी [fostac@fssai.gov.in](mailto:fostac@fssai.gov.in) पर भेजा जा सकता है।

\* फोस्टेक कार्यक्रम के बारे में अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट <https://fostac.fssai.gov.in/index> पर जाएं।

## विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और छात्रावासों की कैंटीन के खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण के लिए मार्गदर्शन दस्तावेज

### I. पृष्ठभूमि:

छात्रों के स्वास्थ्य की सुरक्षा के लिए विश्वविद्यालय, महाविद्यालय और छात्रावास की कैंटीन में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है। कैंटीन में खाद्य पदार्थों की तैयारी, उनका भंडारण और वितरण करने में अच्छी स्वच्छता रीतियों का पालन किया जाना चाहिए क्योंकि लोगों को दूषित भोजन से संक्रमण होने का खतरा अधिक होता है। कैंटीन की सफाई में लापरवाही बरतने से छात्रों और कर्मचारियों को विभिन्न खाद्य जनित बीमारियाँ हो सकती हैं। कैंटीन का उचित प्रबंधन करने से छात्रों के बीच अस्वास्थ्यकर खाद्य पदार्थों के बजाय स्वास्थ्यकर खाद्य पदार्थों का चयन करने का वातावरण बनाने और अच्छी भोजन संबंधी आदतें विकसित करने में भी सहायता मिल सकती है। इसके लिए कैंटीन में काम करने वाले खाद्य संचालकों को खाद्य सुरक्षा और अच्छी स्वच्छता रीतियों का पालन करने के लिए पर्याप्त प्रशिक्षण प्रदान करना आवश्यक है।

नीचे दी गई तालिका 1 के अनुसार भारत में विभिन्न संस्थानों में अनुमानित 58,000 कैंटीन हैं जिनमें 5,88,000 से अधिक खाद्य संचालक कार्यरत हैं। इसके अतिरिक्त विभिन्न छात्रावासों में लगभग 50,000 कैंटीन हैं जिनमें 5,00,000 से अधिक खाद्य संचालक कार्यरत हैं (तालिका 2)। अतः देश भर में विश्वविद्यालय, महाविद्यालय और छात्रावास की कैंटीन में प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए वहाँ कार्यरत खाद्य संचालकों की अनुमानित संख्या लगभग 11 लाख होगी। विश्वविद्यालयों और छात्रावासों की कैंटीन में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर इन खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण से खाद्य सुरक्षा जोखिमों का अधिक प्रभावी प्रबंधन किया जा सकेगा जिसके खाद्य जनित बीमारियों, प्रकोपों को रोकने में सहायता मिल सकती है और इस प्रकार छात्रों के स्वास्थ्य और सेहत में वृद्धि हो सकती है।

### तालिका 1: विभिन्न संस्थानों में कैंटीन और खाद्य संचालकों के आंकड़े

क्र.सं.	संस्थान का प्रकार	कैंटीन की संख्या (अनुमानित)	खाद्य संचालकों की संख्या (अनुमानित) [चर (वैरिएबल) 10 लिया गया है]
1	केंद्र सरकार द्वारा प्रबंधित विश्वविद्यालय - 235	1175 (235*5)*	11750
2	राज्य सरकार द्वारा प्रबंधित विश्वविद्यालय - 422	2110 (422*5)*	21100
3	निजी डीम्ड (सहायता प्राप्त) विश्वविद्यालय-10	10	100
4	निजी गैर सहायता प्राप्त विश्वविद्यालय-446	446	4,460
5	महाविद्यालय- 43796	43,796	4,37,960
6	स्टैंड अलोन संस्थाएँ - 11296	11,296	1,12,960
कुल	कुल संस्थाएँ = 56,205	कुल कैंटीन = 58,833	कुल खाद्य संचालक = 5,88,330

\* अनुमान के अनुसार 5 को चर (वैरिएबल) के रूप में लिया गया है

## तालिका 2: विभिन्न छात्रावासों में कैंटीन और खाद्य संचालकों के आंकड़े

क्र.सं.	संस्थान का प्रकार	कैंटीन की संख्या (अनुमानित)	खाद्य संचालकों की संख्या (अनुमानित) [चर (वैरिएबल) 10 लिया गया है]
1	एससी/एसटी छात्रावास - 1012*	1012	10,120
2	लड़कों का छात्रावास - 22398	22398	2,23,980
3	लड़कियों का छात्रावास - 26225	26225	2,62,250
4	अन्य छात्रावास - 1015	1015	10,150
कुल	कुल छात्रावास = 50,650	कुल कैंटीन = 50,650	कुल खाद्य संचालक = 5,06,500

स्रोत- उच्च शिक्षा पर अखिल भारतीय सर्वेक्षण (एआईएसएचई) रिपोर्ट 2020-2021

\* आंकड़े विभिन्न राज्य सरकार की वेबसाइटों से लिए गए हैं

## II. फोस्टेक प्रशिक्षण कार्यक्रम



खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (<https://fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-act-2006.php>) के अधीन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 (<http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/fss-regulations.html>) में सरकारी और निजी संस्थानों में कैंटीन सहित भारत में खानपान उद्योग के लिए अनिवार्य सफाई और स्वच्छता से संबंधित आवश्यकताओं की रूपरेखा है। इस कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों (एफएसएस) को प्रशिक्षित और प्रमाणित करना है जो खाद्य व्यवसायों द्वारा खाद्य सुरक्षा विनियमों और मानकों का अनुपालन सुनिश्चित कर सकें। एफएसएसएआई के अंतर्गत खानपान/खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों में संलग्न सभी पंजीकृत खाद्य कारोबारियों द्वारा पालन की जाने वाली स्वच्छता और सफाई की रीतियों से संबंधित सामान्य आवश्यकताएँ आधारभूत खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण पाठ्यक्रम मैनुअल



(<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>) में रेखांकित की गई हैं,

जिसमें व्यक्तिगत स्वच्छता, भोजन प्रबंधन, भंडारण और तैयारी सहित खाद्य सुरक्षा के विभिन्न पहलू सम्मिलित हैं अब तक 46000 से अधिक फोस्टेक प्रशिक्षणों में 13.50 लाख से अधिक खाद्य संचालकों को प्रशिक्षित किया जा चुका है। प्रशिक्षण के प्रमुख प्रक्षेत्रों में निम्नलिखित शामिल हैं:

- **अच्छी निर्माण रीतियाँ:** इस प्रक्षेत्र के अंतर्गत खाद्य निर्माण के लिए सर्वोत्तम रीतियाँ हैं, जिनमें सुविधाओं, उपकरणों और बर्तनों के डिजाइन और रखरखाव के साथ-साथ कच्ची सामग्री और तैयार उत्पादों का प्रबंधन और भंडारण सम्मिलित है।
- **अच्छी स्वच्छता रीतियाँ:** इसके अंतर्गत खाद्य प्रबंधन में स्वच्छता बनाए रखने के लिए सर्वोत्तम रीतियाँ हैं, जिनमें सफाई और स्वच्छता प्रक्रियाएँ, कीट नियंत्रण और अपशिष्ट प्रबंधन सम्मिलित हैं।
- **स्वच्छता और सफाई रीतियों से संबंधित सामान्य आवश्यकताएँ:** इसमें खाद्य सुरक्षा, व्यक्तिगत स्वच्छता और सफाई रीतियों के आधारभूत सिद्धांत सम्मिलित हैं जिनका कैंटीन में पालन किया जाना चाहिए।
- **छात्रों और कर्मचारियों को जागरूक बनाना:** इस प्रक्षेत्र में छात्रों और कर्मचारियों को स्वास्थ्यकर भोजन, कैंटीन में तैयार किए जाने वाले उत्पादों के बारे में पोषण संबंधी जानकारी और लेबलिंग के संबंध में जागरूक करने पर जोर दिया जाता है।
- **प्रशिक्षण और लेखापरीक्षण:** इसमें उचित जानकारी प्रदान करना, निर्देश, स्व-मूल्यांकन, पर्यवेक्षण और रिकॉर्ड रखना सम्मिलित है।

खाद्य सुरक्षा से संबंधित एफ.एस.एस.ए.आई विनियम लागू करने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई राज्यों/संघराज्य क्षेत्रों से अपने संबंधित राज्यों/संघराज्य क्षेत्रों के विभिन्न विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और छात्रावास की कैंटीन में खाद्य संचालकों को आधारभूत खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण की सुविधा प्रदान करने का आग्रह करता है।

### **प्रशिक्षण का परिणाम:**

राज्यों/संघराज्य क्षेत्रों में विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और छात्रावासों की सभी कैंटीन में प्रशिक्षित भोजन संचालक होंगे।

### III. प्रशिक्षण कार्यक्रम का कार्यान्वयन

#### A. प्रशिक्षण कार्यक्रम के मूल हितधारक

प्रशिक्षण कार्यक्रम के प्रमुख हितधारकों में एफएसएसएआई, राज्य/केंद्रशासित प्रदेश में स्थापित खाद्य एवं औषधि प्रशासन (एफडीए), प्रशिक्षण भागीदार, विश्वविद्यालय, कॉलेज व छात्रावास सम्मिलित हैं (चित्र 1)। एफएसएसएआई विभिन्न कैंटीनों में काम करने वाले खाद्य संचालकों को बुनियादी खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण की सुविधा प्रदान करने वाला प्रमुख संगठन होगा। एफएसएसएआई राज्य/केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य एवं औषधि प्रशासन (एफडीए) के साथ समन्वय स्थापित करेगा जो प्रशिक्षण आयोजित करने के लिए उत्तरदायी होगा। राज्यों एवं केंद्र शासित प्रदेशों के औषधि



प्रशासन (एफडीए) अपने राज्य एवं केंद्रशासित प्रदेशों में एक नोडल अधिकारी और कम से कम 5-7 प्रशिक्षण भागीदारों की पहचान करेगा। प्रशिक्षण भागीदार फॉस्टेक प्रशिक्षण प्राप्त करने वाले प्रमाणित प्रशिक्षकों और मूल्यांकनकर्ताओं की पहचान करेंगे। इतना ही नहीं, वे विश्वविद्यालयों, कॉलेजों और छात्रावासों में स्थित विभिन्न कैंटीनों की भी पहचान करेंगे। ये भागीदार संबंधित राज्य व केंद्र शासित प्रदेश की विभिन्न कैंटीनों में खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण की सुविधा और मूल्यांकन करने के साथ-साथ विश्वविद्यालय, कॉलेज और छात्रावास में भी खाद्य सुरक्षा नियमों को सुनिश्चित करने के लिए जिम्मेदार होंगे।

#### एफएसएसएआई

- समग्र मार्गदर्शन
- अनुदान
- जाचना और परखना

#### राज्य/केंद्र शासित प्रदेश एफडीए

- नोडल अधिकारी एवं प्रशिक्षण साझेदारों की पहचान
- निधि का भुगतान
- एफएसएसएआई को प्रशिक्षण कार्यक्रम की रिपोर्टिंग

#### प्रशिक्षण भागीदारों

- प्रशिक्षकों और मूल्यांकनकर्ताओं की पहचान
- विश्वविद्यालयों, कॉलेजों और छात्रावासों में कैंटीन की पहचान करें
- खाद्य संचालकों का प्रशिक्षण आयोजित करें

#### विश्वविद्यालयों, महविद्यालयों और छात्रावास

- खाद्य संचालकों की पहचान और उनका FoSTac प्रशिक्षण।
- कैंटीन में एफएसएसएआई खाद्य सुरक्षा विनियमन का कार्यान्वयन

Figure 1

## B. हितधारकों की भूमिका एवं उनके उत्तरदायित्व

हितधारकों की मुख्य भूमिकाएँ व उनके उत्तरदायित्व निम्नलिखित हैं:

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

- एफएसएसआई प्रशिक्षण के लिए संपूर्ण मार्गदर्शन प्रदान करेगा। यह प्रशिक्षण बुनियादी खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण पाठ्यक्रम मैनुअल के अनुसार ही दिया जाएगा।



(<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>).

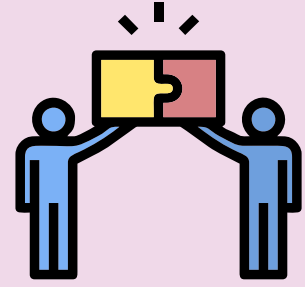
- एफएसएसआई इस कार्यक्रम के खर्च का वहन करेगा जिसके लिए प्रत्येक भागीदार पर 500 ₹. खर्च किया जाएगा।
- एफएसएसआई इस प्रशिक्षण कार्यक्रम की निगरानी व मूल्यांकन करेगा।

### राज्य/केंद्र शासित राज्यों के औषध प्रशासन

- राज्यों व केंद्र शासित प्रदेशों के औषध प्रशासन अपने यहाँ एक नोडल अधिकारी व प्रशिक्षण भागीदार की पहचान करेंगे।
- राज्यों व केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य व औषध प्रशासन विश्वविद्यालयों, कॉलेजों व छात्रावासों के कैंटीन के खाद्य संचालकों की पहचान करने के लिए प्रशिक्षण भागीदारों को सुविधाएँ प्रदान करेगा।
- राज्यों एवं केंद्र शासित प्रदेशों के औषध प्रशासन एफएसएसआई के बुनियादी खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण कार्यक्रम के अनुसार खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता में विश्वविद्यालयों, कॉलेजों और छात्रावासों की कैंटीन में काम करने वाले खाद्य संचालकों के प्रशिक्षण सत्र आयोजित करने में सुविधा प्रदान करेगा।
- राज्यों व केंद्र शासित प्रदेशों के एफडीए को प्रशिक्षण भागीदारों के रूप में सूचीबद्ध किया जा सकता है और राज्य खाद्य सुरक्षा अधिकारियों (एफएसओ) और नामित अधिकारियों (डीओ) को उन राज्यों व केंद्र शासित प्रदेशों में प्रशिक्षकों और मूल्यांकनकर्ताओं के रूप में सूचीबद्ध किया जा सकता है जहाँ प्रशिक्षण भागीदारों की संख्या कम है या फिर भोजन खाद्य संचालकों के अनुपात में कम है।
- राज्य व केंद्र शासित प्रदेशों के औषध प्रशासन नए समझौता ज्ञापन या एफएसएसआई के मौजूदा समझौता ज्ञापन के तहत प्रशिक्षण के लिए एक वार्षिक बजट का प्रस्ताव रखेंगे। इसके अलावा वे सीएसआर की निधि का भी उपयोग कर सकते हैं।
- राज्यों व केंद्र शासित प्रदेशों के औषध प्रशासन प्रशिक्षणों का संचालन करेंगे और प्रशिक्षण भागीदारों द्वारा प्रस्तुत रिपोर्ट के आधार पर निधि का वितरण कर सकते हैं।
- राज्य व केंद्र शासित प्रदेश एफएसएसआई को प्रत्येक वर्ष के लिए उपयोगिता प्रमाण पत्र जमा करेंगे।
- राज्य व केंद्र शासित प्रदेशों के औषध प्रशासन प्रशिक्षण के उचित दस्तावेजों व रिपोर्टों का अनुरक्षण

## प्रशिक्षण भागीदार

- प्रशिक्षण भागीदार अपने संबंधित राज्य व केंद्र शासित प्रदेश में प्रशिक्षकों और मूल्यांकनकर्ताओं की पहचान करेंगे।
- प्रशिक्षण भागीदार विश्वविद्यालय, कॉलेज और छात्रावास में कैंटीन और खाद्य संचालकों की पहचान कर उनकी सूची बना सकते हैं।
- वे प्रशिक्षण के लिए लॉजिस्टिक व्यवस्था करने के लिए जिम्मेदार होंगे जिसके अन्तर्गत प्रशिक्षकों को आमंत्रित करना, उनके यात्रा भत्ता व महँगाई भत्ते, प्रशिक्षक कार्यक्रम का मसौदा तैयार करने, प्रतिभागियों के साथ पंजीकरण और समन्वय, अन्य प्रशिक्षण संबंधी आवश्यकताएँ, प्रशिक्षण का मूल्यांकन और फॉस्टेक पोर्टल के माध्यम से प्रमाण पत्र प्रदान करना सम्मिलित है।
- प्रशिक्षण भागीदार राज्य व केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य व औषध प्रशासन को प्रशिक्षण की मासिक रिपोर्ट प्रदान करेंगे।



## विश्वविद्यालय, कॉलेज व छात्रावास

- संस्थान व संगठन अपने कैंटीन में खाद्य संचालकों की पहचान के लिए जिम्मेदार होंगे तथा वे यह भी सुनिश्चित करेंगे कि खाद्य संचालकों को बुनियादी खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण प्रदान किया गया है या नहीं और वे अपने कौशल व ज्ञान का सही इस्तेमाल कर रहे हैं या नहीं।
- विश्वविद्यालय, महाविद्यालय, छात्रावास प्रभावशाली प्रशिक्षण हेतु विनिर्माण सुविधाएँ जैसे सेमिनार हॉल, प्रोजेक्टर, स्क्रीन, टश्य- श्रव्य सहायता इत्यादि उपलब्ध कराना।
- संस्थान व संगठन कैंटीन के प्रबंधन व वहाँ स्थान, लेआउट, उपकरण, सुविधाएँ, खाद्य उत्पादन व व्यक्तिगत साफ-सफाई संबंधी एफएसएसआई खाद्य सुरक्षा विनियमों का पालन सुनिश्चित करेंगे।

आने वाले समय में निम्नलिखित बिंदुओं पर आधारित एक पाक्षिक निगरानी जाँच बिंदू साझा की जाएगी :

1. कैंटीन के आस-पास का परिसर गंदगी से मुक्त हो एवं स्वच्छता का पालन किया जाता हो।
2. संदूषण के मुख्य कारक जैसे कूड़ा, गंदा पानी, प्रसाधन सुविधाएँ मौजूद ह तथा वहाँ खुले नाले न हो व गैर- पालतू जानवर न घुमते हों। इसके साथ ही वहाँ दरवाजे, खिड़कियाँ व दीवारें एफएसएसआई की आवश्यकता के अनुसार हों।
3. सभी उपकरणों और कंटेनरों की गुणवत्ता एफएसएसआई के दिशा-निर्देशों के अनुसार हों तथा वे साफ, धुले हुए, सुखाए हुए व उचित रूप से रखे हुए होने चाहिए।

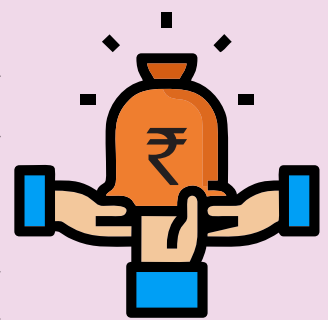


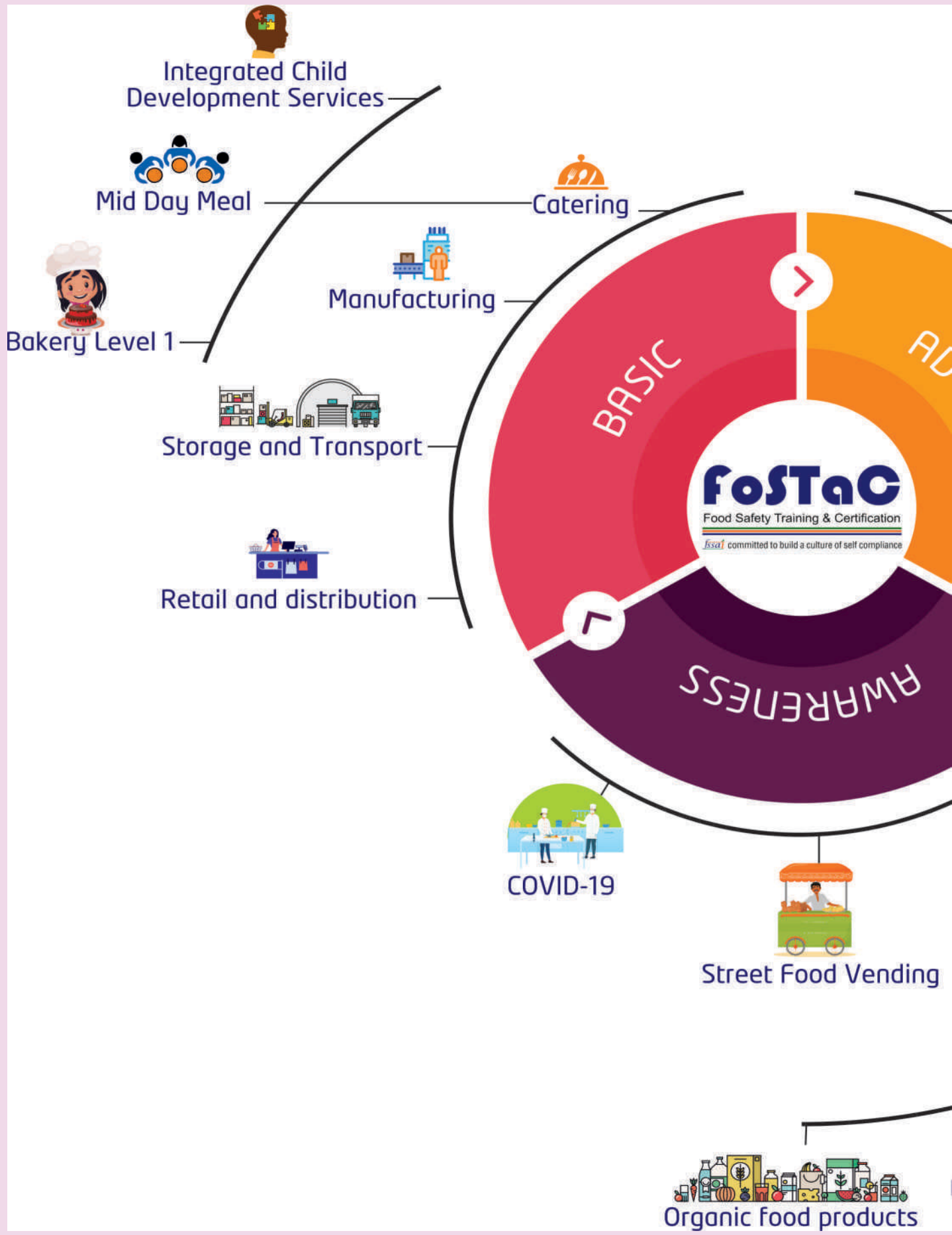
4. वहाँ स्वच्छ जल आपूर्ति, बर्तनों और उपकरणों की सफाई, कच्चे माल की धुलाई, बर्फ व भाप की सुविधा, शौचालय, उचित वातानुकूलन, वायु गुणवत्ता एवं रोशनी की सुविधाएँ उपलब्ध हों।
5. भोजन की तैयारी के दौरान एफएसएसआई मानदंडों जैसे कच्चा माल प्राप्त करना, भंडारण, तैयारी, परस्पर संदूषण रोकथाम, खाना पकाना, दुबारा गर्म और ठंडा करना, वितरण, परोसना और अपशिष्ट निपटान सम्मिलित हैं, का पालन किया जाता हो।
6. यह भी सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि कैंटीन में भोजन संचालक जैसे सुरक्षात्मक कपड़े जैसे सर ढकने के लिए कपड़े, मास्क व दस्ताने का प्रयोग होता हो।
7. कैंटीन में भोजन संचालकों के लिए साबुन और साफ पानी से हाथ धोने की पर्याप्त सुविधा होनी चाहिए। इसके अलावा हाथों को कीटाणुरहित करने और फिर हैंड ड्रायर या साफ कपड़े के तौलिए या डिस्पोजेबल पेपर से सुखाने की सुविधा होनी चाहिए। खाद्य संचालक एफएसएसआई मानदंडों के अनुसार उचित कार्मिक स्वच्छता का पालन करते हो।
8. दर्शनार्थी खाद्य उत्पादन क्षेत्र में प्रवेश नहीं कर सकते हैं। इसका पालन न होने पर दर्शनार्थी परिसर में तभी प्रवेश कर सकते हैं जब उन्होंने सुरक्षात्मक कपड़े पहने हो तथा हाथ धोते व साफ-सफाई रखते हो।
9. उचित कीट नियंत्रण उपाय अपनाए जाते हों।

(Note – The detailed guidelines are given in Basic Food Safety Training Course Manual (<https://fostac.fssai.gov.in/doc/Basic%20Catering%20English.pdf>).

### C. वित्तीय सहायता

- एफएसएसआई राज्य व केंद्र शासित प्रदेशों के साथ मौजूदा अथवा नए समझौता ज्ञापन के माध्यम से कार्यक्रम को वित्तपोषित कर सकता है, एवं इसके लिए प्रत्येक प्रतिभागी को 500 रुपये आबंटित किए जाएंगे।
- राज्य व केंद्र शासित प्रदेश के खाद्य व औषध प्रशासन समझौता ज्ञापन के तहत वर्तमान वित्तीय वर्ष व अगले वर्ष के लिए तदनुसार बजट योजना का प्रस्ताव रख सकते हैं।
- राज्य व केंद्र शासित प्रदेश के औषध प्रशासन टीपी द्वारा प्रस्तुत रिपोर्ट के आधार पर वित्तीय सहायता प्रदान कर सकते हैं।
- Utilization certificate (for every financial year) to be
- इसके अलावा राज्य व केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य व औषध प्राधिकरण द्वारा सीएसआर वित्तीय सहायता का उपयोग भी किया जा सकता है।







## CONTACT US

### Training Division

**Food Safety & Standards Authority of India**  
**02<sup>nd</sup> Floor, MMU Building, Mata Sundari Lane**  
**Kotla Road, New Delhi - 110002 India**

**Phone: 011-23667269**

**Email Id [fostac@fssai.gov.in](mailto:fostac@fssai.gov.in)**

**Website: <https://fostac.fssai.gov.in/index>**