

તા. ૧૩/૦૧/૨૦૨૨

પ્રતિ,
તંત્રીશ્રી,
દૈનિક.....

આધુનિક ફૂડ સેફ્ટી ઓન વ્હીકલ (વાન)ને ફ્લેગ આપી
શુભારંભ કરાવતા મેયરશ્રી ડૉ. પ્રદિપ ડવ, માન. સાંસદ રામભાઈ
મોકરીયા, રાજકોટ શહેર ભાજપપ્રમુખ કમલેશભાઈ મીરાણી અને
મ્યુનિ.પદાધિકારીઓ

લોકોના સ્વાસ્થ્યને ધ્યાનમાં રાખીને ખાદ્ય પદાર્થોમાં થતા ભેળસેળને
સ્થળ પર જ ચકાસણી કરી નાશ કરી શકાશે: મેયરશ્રી ડૉ. પ્રદિપ ડવ

ફૂડ સેફ્ટી સ્ટાન્ડર્ડ ઓથોરીટી ઓફ ઇન્ડિયા દ્વારા કેન્દ્ર સરકારશ્રીના માધ્યમથી ગુજરાત સરકારશ્રીએ રાજકોટ મહાનગરપાલિકાને ૩૫ લાખના ખર્ચે આધુનિક ઇન્સ્ટ્રુમેન્ટ સાથે ફૂડ સેફ્ટી ઓન વ્હીકલ (વાન) ફાળવવામાં આવેલ છે. જેનો આજે તા. ૧૩-૦૧-૨૦૨૨ના રોજ માન. મેયરશ્રી ડૉ.પ્રદિપ ડવ, સાંસદ રામભાઈ મોકરીયા, રાજકોટ શહેર ભાજપપ્રમુખ કમલેશભાઈ મીરાણી, ડે.મેયર ડૉ. દર્શિતાબેન શાહ, સ્ટેન્ડિંગ કમીટીના ચેરમેન પુષ્કરભાઈ પટેલ, મ્યુનિ. કમિશનરશ્રી અમિત અરોરા, શાસક પક્ષ નેતા વિનુભાઈ ઘવા, ઇંડક સુરેન્દ્ર સિંહ વાળા, આરોગ્ય સમિતિના ચેરમેન રાજેશ્રીબેન ડોડીયા, સ્થાયી સમિતિના સભ્ય મનીષભાઈ રાડીયા, કોર્પોરેટર નિતીનભાઈ રામાણી વગેરેના વરદ હસ્તે ફ્લેગ આપી શુભારંભ કરવામાં આવેલ. આ પ્રસંગે નાયબ હેલ્થ ઓફિસર ડૉ. પી.પી. રાહોડ, ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસર અમિત પંચાલ ઉપસ્થિત રહેલ.

આ પ્રસંગે મેયરશ્રીએ જણાવેલ, લોકોના સ્વાસ્થ્યને ધ્યાનમાં રાખીને ફૂડ વિભાગના આ સ્પે.વાહનની મદદથી ખાદ્ય પદાર્થોમાં થતી ભેળસેળની સ્થળ પર જ ચકાસણી કરી અખાદ્ય ફૂડ માલુમ પડશે તો તેનો નાશ કરી શકાશે અને આવા અખાદ્ય પદાર્થોનું સેમ્પલ લઈ સરકાર માન્ય લેબોરેટરીમાં ચકાસણી માટે આપવામાં આવશે.

આ અવસરે વાનના કેમિસ્ટ દ્વારા દૂધ , ઘી અને મસાલાનું સ્પોટ ટેસ્ટિંગ નું નિદર્શન કરેલ હતું.

ફૂડ સેફ્ટી ઓન વ્હીકલ (વાન) સાથે સ્ટાફમાં લેબોરેટરી કેમીસ્ટ, પદ્મવાળા તથા ડ્રાઇવરની ફાળવણી સરકારશ્રીના ખર્ચે કરવામાં આવેલ છે.

જેની મુખ્યત્વે વિગતો નીચે મુજબની છે.

- ⇒ રાજકોટ મહાનગરપાલિકા તથા રાજકોટ જીલ્લા વિસ્તારને આવરી લેવામાં આવશે.
- ⇒ ફૂડ સેફ્ટી સ્ટાન્ડર્ડ ઓથોરીટીની ગાઇડલાઇન મુજબ ફૂડ સેફ્ટી ઓન વ્હીકલ દ્વારા વિસ્તારમાં સર્વેલન્સ સેમ્પલીંગ, ટ્રેનીંગ, અવેર્નેશ અને IEC એક્ટીવીટી કરવામાં આવશે.
- ⇒ સ્થળ પર ખાદ્ય પદાર્થોમાં કરવામાં આવેલ ભેળસેળ અંગે કન્ફોર્મેટીવ ટેસ્ટ દ્વારા માહિતી મેળવી શકાય છે.
- ⇒ FSWમાં અત્યાધુનિક ઇન્સ્ટ્રુમેન્ટ જેમકે દૂધ, ઘીની ચકાસણી માટે મિલ્કોસ્કેન મશીન ફાળવવામાં આવેલ છે. જેના દ્વારા સ્થળ પર જ પ્રાથમિક પરિક્ષણ થાય છે.
- ⇒ દાઝેલા તેલમાં રહેલા પોલર કમ્પાઉન્ડ ચકાસણી માટે TPC મશીન આપેલ છે. જેના દ્વારા ખાદ્ય સામગ્રી બનાવવા તેલ વાપરવા યોગ્ય છે કે કેમ તે જાણી શકાય છે.
- ⇒ દૂધ, ઘી, ખાદ્યતેલની ચકાસણી માટે સ્પેક્ટો મીટર ફાળવવામાં આવેલ છે.

- ⇒ FSWની સાથે મેજીક બોક્સ પણ આપવામા આવેલ છે. મેજીક બોક્સ દ્વારા જુદી જુદી ખાદ્ય સામગ્રીના કુલ ૧૦૨ ટેસ્ટીંગ સ્થળ પર કરી શકાય છે.
- ⇒ મેજીક બોક્સમા ખાદ્યચીજનું પરિક્ષણ કરવા માટે FSSAI દ્વારા તૈયાર કરેલા સોલ્યુશન આપવામા આવેલ છે.
- ⇒ TPC મીટર આપવામા આવેલ છે.
- ⇒ મેજીક બોક્સ દ્વારા દૂધમાં યુરીયા, સ્ટાર્ચ, ડીટર્જન્ટની ભેળસેળ તાત્કાલીક સ્થળ પર જ પારખી શકાય છે.

(પી.એ. ટુ મેચર)