उत्तर प्रदेश में खाद्य रंगों के नए दिशानिर्देश: प्रतिबंधित रंग, सीमा और रेहड़ी-दुकानदारों के नियम

समाचार-संदर्भ: 26-27 अक्टूबर 2026 | प्रिलिम्स: खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006, खाद्य रंग और प्रतिबंधित औद्योगिक रंग, FSSAI | मुख्य परीक्षा: GS-2 स्वास्थ्य और उपभोक्ता संरक्षण, GS-3 नियमन और प्रवर्तन



मौलिक प्रतीकात्मक चित्र: pcsmantra.com

खबरों में क्यों

The Indian Express (27 अक्टूबर 2026) के अनुसार उत्तर प्रदेश में चटनी में गैर-खाद्य औद्योगिक रंग मिलने के बाद राज्य के खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन (FSDA) ने बताया है कि खाद्य रंग कहाँ इस्तेमाल हो सकते हैं और कहाँ नहीं। The Times of India की रिपोर्ट के अनुसार आयुक्त रौशन जैकब ने कहा कि इन उपायों का उद्देश्य सुरक्षित भोजन देना और मिलावट, प्रतिबंधित रसायन और भ्रामक लेबलिंग पर कड़ी कार्रवाई संभव बनाना है। ये रिपोर्ट के अनुसार दिशानिर्देश हैं; मूल दिशानिर्देश-पत्र यहाँ नहीं पढ़ा गया।

दिशानिर्देश क्या कहते हैं?

विषय	रिपोर्ट के अनुसार नियम
प्रतिबंधित रंग	सूची में Rhodamine-B, Metanil Yellow, Butter Yellow, Malachite Green, Auramine, Orange II और Sudan रंग शामिल बताए गए हैं

विषय	रिपोर्ट के अनुसार नियम
चटनी और पका भोजन	चटनी में रंग मिलाना मना है। दाल, सब्ज़ी, बिरयानी और फ्रेंच फ्राइज़ जैसे पके भोजन में भी रंग मना है; टमाटर, चुकंदर, धनिया, पुदीना जैसी सामग्री सुझाई गई है
कुछ खाद्य पदार्थ	दूध, सादा दही, ताज़े फल-सब्ज़ियाँ, पिसे मसाले, चाय-कॉफ़ी, दाल, आटा, खाद्य तेल, गुड़, शहद आदि में रंग मना है
अनुमत रंग की सीमा	The Indian Express के अनुसार सूचीबद्ध मिठाई और बेकरी में अनुमत कृत्रिम रंगों की सामान्य अधिकतम सीमा 100 mg प्रति किलो है। FSSAI की अधिकृत तालिका (संकलन, दिसंबर 2022 संस्करण) में सीमा रंग और खाद्य-श्रेणी के अनुसार अलग है: जैसे confectionery की श्रेणी 5.2 में कई रंगों की सीमा 100 mg/kg, पर Allura Red AC की 200 और Erythrosine की 50 mg/kg। इसे सभी खाद्य पर लागू सीमा न समझें
मात्रा नापना	पैकेट से सीधे या चम्मच/चुटकी से अंदाज़े से रंग नहीं; डिजिटल तराजू से नापना। नाप न हो सके तो रंग का उपयोग नहीं
रिकॉर्ड	अधिकृत स्रोत से खरीद, लेबल और आपूर्तिकर्ता की जाँच, बिल, चालान और बैच नंबर सँभालकर रखना

मिठाई और नमकीन पर अन्य निर्देश

The Times of India के अनुसार दिशानिर्देश मिठाई और नमकीन के कारोबार पर लागू हैं। तलने के तेल की समय-समय पर जाँच होगी और कुल पोलर यौगिक (TPC) 25 प्रतिशत से अधिक होने पर तेल उपयोग नहीं होगा। यह सीमा बार-बार तलने में प्रयुक्त वनस्पति तेल पर है; FSSAI के अनुसार यह मानक लाइसेंसिंग और पंजीकरण (प्रथम संशोधन) विनियम, 2017 से आया है। उपयोग हो चुके तेल का रिकॉर्ड रखना और उसे FSSAI की RUCO (Repurpose Used Cooking Oil) व्यवस्था के अधिकृत संग्रहकर्ताओं को ही देना बताया गया है। खुले काउंटर की मिठाई पर उपयोग की अंतिम तिथि दिखाना भी कहा गया है।

उल्लंघन पर कार्रवाई

The Indian Express के अनुसार उल्लंघन पर खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के तहत कार्रवाई हो सकती है: धारा 51 (निम्न-स्तरीय भोजन) में 5 लाख रुपये तक जुर्माना, धारा 52 (भ्रामक ब्रांडिंग) में 3 लाख रुपये तक जुर्माना, और धारा 59 (असुरक्षित भोजन) में परिणाम के अनुसार कारावास और जुर्माना। लागू धारा हर मामले के तथ्यों पर निर्भर करती है।

परीक्षा की दृष्टि से मुख्य बिंदु

- खाद्य-ग्रेड रंग भी हर भोजन में नहीं चलता; अनुमति खाद्य-श्रेणी और सीमा के अनुसार होती है।

- Rhodamine-B जैसे औद्योगिक रंग खाद्य में किसी स्थिति में विकल्प नहीं हैं; रिपोर्ट इन्हें कपड़ा और कागज़ के रंगों के रूप में बताती है।
- राज्य के दिशानिर्देश केंद्रीय अधिनियम और FSSAI नियमों के ढाँचे में लागू होते हैं। रिपोर्ट के अनुसार दंड केंद्रीय अधिनियम की धाराओं से आएगा।

प्रिलिम्स परीक्षा अभ्यास प्रश्न

1. उत्तर प्रदेश FSDA के खाद्य रंग संबंधी दिशानिर्देशों की रिपोर्ट के संबंध में, निम्नलिखित कथनों पर विचार कीजिए:

1. रिपोर्ट के अनुसार चटनी में रंग मिलाना मना है।
2. रिपोर्ट के अनुसार Rhodamine-B का उपयोग छोटी मात्रा में कॉटन कैंडी में अनुमत है।
3. रिपोर्ट के अनुसार रंग की मात्रा डिजिटल तराजू से नापनी होगी और नाप न हो सके तो रंग का उपयोग नहीं होगा।

उपर्युक्त कथनों में से कौन-से सही हैं?
(a) केवल 1 और 2
(b) केवल 1 और 3
(c) केवल 2 और 3
(d) 1, 2 और 3

उत्तर और व्याख्या

उत्तर: (b)। कथन 1 और 3 रिपोर्ट के अनुरूप हैं। कथन 2 ग़लत है, क्योंकि Rhodamine-B जैसे औद्योगिक रंग का उपयोग प्रतिबंधित बताया गया है।

2. निम्नलिखित कथनों पर विचार कीजिए:

1. The Indian Express के अनुसार असुरक्षित भोजन से जुड़ी कार्रवाई खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 की धारा 59 के तहत हो सकती है।
2. उसी रिपोर्ट के अनुसार धारा 52 निम्न-स्तरीय (sub-standard) भोजन से संबंधित है।
3. The Times of India के अनुसार तलने के तेल में TPC 25 प्रतिशत से अधिक होने पर तेल का उपयोग नहीं होगा।

उपर्युक्त कथनों में से कौन-सा/से सही है/हैं?
(a) केवल 1
(b) केवल 1 और 2
(c) केवल 1 और 3
(d) 1, 2 और 3

उत्तर और व्याख्या

उत्तर: (c)। कथन 1 और 3 रिपोर्टों के अनुरूप हैं। कथन 2 ग़लत है, क्योंकि धारा 51 निम्न-स्तरीय भोजन और धारा 52 भ्रामक ब्रांडिंग (misbranded) से संबंधित बताई गई है।

मुख्य परीक्षा अभ्यास प्रश्न

'खाद्य रंगों पर राज्य-स्तरीय दिशानिर्देशों की प्रभावशीलता छोटे विक्रेताओं की जागरूकता, जाँच-क्षमता और दंड-व्यवस्था पर निर्भर करती है।' इस कथन का परीक्षण कीजिए। (150 शब्द)

उत्तर की रूपरेखा:

भूमिका में: उत्तर प्रदेश FSDA के खाद्य रंग संबंधी दिशानिर्देशों की समाचार-रिपोर्टों और सुरक्षित भोजन के उद्देश्य का संदर्भ दीजिए।

मुख्य भाग में: प्रतिबंधित औद्योगिक रंगों, खाद्य-श्रेणी के अनुसार अनुमत रंगों की अलग सीमाओं, डिजिटल तराजू से मापन और खरीद के रिकॉर्ड की भूमिका बताइए। तलने के तेल की जाँच, TPC सीमा और RUCO व्यवस्था को प्रवर्तन से जोड़िए। अधिनियम की धाराओं के तहत कार्रवाई को मामले के तथ्यों पर निर्भर बताइए।

निष्कर्ष में: विक्रेताओं को नियम समझाने, सही मापन, जाँच और दंड-व्यवस्था के संबंध को स्पष्ट कीजिए। समाचार-रिपोर्टों के विवरण की अंतिम पुष्टि मूल दिशानिर्देश-पत्र से करने की आवश्यकता रखिए।

स्रोत और तथ्य-सीमा

- The Indian Express: What makes that samosa chutney red? Why UP is cracking down on food colours – लेखक मौलश्री सेठ, 27 अक्टूबर 2026 (अद्यतन); मुख्य स्रोत।
- The Times of India: UPFSDA issues new compliance norms for food businesses – 27 अक्टूबर 2026; मिठाई-नमकीन और तेल संबंधी निर्देश।
- FSSAI: RUCO परामर्श (TPC 25% सीमा का आधार)
- FSSAI: Food Additives Regulations संकलन (दिसंबर 2022 संस्करण), रंग-सीमा तालिकाएँ

सीमा: मूल दिशानिर्देश-पत्र इस लेख के लिए सीधे नहीं पढ़ा गया। विवरण समाचार-रिपोर्टों के माध्यम से हैं, इसलिए अंतिम पुष्टि मूल दस्तावेज़ से करें। FSSAI की दिसंबर 2022 संकलन के बाद की संशोधन-अधिसूचनाओं (11 जनवरी 2023, 21 फरवरी 2023, 21 अक्टूबर 2024, 10 जुलाई 2025) के Appendix A पाठ में श्रेणी 5.2 की रंग-सीमाओं में बदलाव नहीं मिला (जाँच: 28 अक्टूबर 2026); इसके बाद की किसी अधिसूचना की जाँच यहाँ नहीं की गई। रिपोर्टों में कहे गए स्वास्थ्य-जोखिम सामान्य जानकारी हैं, चिकित्सकीय निष्कर्ष नहीं।

अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्न (FAQ)

संक्षिप्त उत्तर: खाद्य रंगों पर लेख अनुमत रंग, प्रतिबंधित औद्योगिक रंग और खाद्य-श्रेणी के अनुसार सीमा का अंतर समझाता है।

प्रश्न: क्या चटनी और पके भोजन में रंग मिलाने की अनुमति बताई गई है?

रिपोर्ट के अनुसार चटनी में रंग मिलाना मना है। दाल, सब्ज़ी, बिरयानी और फ्रेंच फ्राइज़ जैसे पके भोजन में भी रंग मना बताया गया है।

प्रश्न: क्या 100 mg/kg सभी खाद्य रंगों की समान सीमा है?

नहीं, लेख बताता है कि सीमा रंग और खाद्य-श्रेणी के अनुसार अलग होती है। इसे सभी खाद्य पर लागू सीमा नहीं समझना चाहिए।

प्रश्न: रंग की मात्रा कैसे नापने का निर्देश है?

डिजिटल तराजू से नापना है, चम्मच या चुटकी से अंदाज़ा नहीं लगाना है। नाप संभव न हो तो रंग का उपयोग नहीं करना है।