

पत्रिका

## कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन उत्तर प्रदेश

(रजिस्ट्रीकरण प्रमाण पत्र संख्या : 819/1987-88)

वाटर वर्क्स रोड, ऐशबाग, लखनऊ - 226 004

फोन : 0522-2242486 मोबाइल : 9415418566, 9335019355 फैक्स : 0522-2242486

E-mail : coldstorage@fcaoi.org Website : http://www.fcaoi.org

श्री जी.एस. धीरानी, सेक्रेट्री जनरल : 9839013400, 9335519355

मूल्य : 1/- ₹0 31 मार्च, 2019 मासिक पत्रिका : अध्यक्ष : श्री महेन्द्र स्वरूप, ऐशबाग, लखनऊ। सचिव : श्री अरविन्द अग्रवाल वर्ष : 15, अंक : 10

### संगठन ही शक्ति है

बन्धुवर,

यह वर्ष अजीब उथल-पुथल का वर्ष साबित हो रहा है। मौसम बार बार करवटे ले रहा है। हर हफ्ता बादल-बदली, कहीं-कहीं जबर्दस्त बारिश, ओले, कहीं हल्की बून्दा बान्दी हो रही है। मौसम में बार-बार सर्दी-गर्मी चल रही है। कई जगह किसान आलू खोदने के लिए तैयार होते हैं परन्तु पानी का छिटा पड़ जाने से रुक जाते हैं। फसल के



कहीं भी रोग लगने का कोई समाचार नहीं है। हाँ, कहीं-कहीं वर्षा अधिक हो जाने से आलू में थोड़ी बहुत खराबी आने के समाचार जरूर मिल रहे हैं। वैसे आलू की फसल बहुत अच्छे में ही गिनी जाएगी लेकिन अभी तक शीतगृहों में आलू की रपतार उस हिसाब से नहीं हैं जिससे यह आंका जाए कि सभी शीतगृह भर जायेंगे। अभी अनुमान यही लगाया जा रहा है कि शीतगृहों में भन्डारण 75% से 80% ही हो पायेगा।

आलू के भाव में यकायक तेजी आ गई है जो कि 350-400 रूपए कुन्तल के भाव से चालू होने



के बाद, इस समय अच्छे आलू के भाव 800/900 रुपए कुन्तल तक पहुँच गए हैं। अभी और तेजी की उम्मीद की जा रही है लेकिन यह समझ में नहीं आ रहा है कि यह भाव टिक पायेंगे या नहीं। सभी असमंजस की स्थिति में है। शीतगृह वाले तो यह सोच रहे हैं कि किस हिसाब से लोन बाटे और व्यापारी वर्ग यह सोच रहा है कि किस भाव पर आलू खरीदा जाए। वैसे तो बिहार और पंजाब को छोड़कर सभी प्रान्तों में आलू का उत्पादन अच्छा है, फिर इस कदर तेजी का रूक पाना समझ नहीं आता। चुनाव का वर्ष है कुछ कहा भी नहीं जाता।

शीतगृहस्वामियों को चाहिए कि लोन बहुत ही सोच समझ कर दे। शीतगृह के संचालन पर विशेष ध्यान दें। नियमों का पालन करें, सरकार द्वारा माँगी गई तीनों इन्श्योरेन्स पालिसी को जरूर करवा ले। जैसे आग का बीमा, बिल्डिंग का व आलू का मशीनरी टूट-फूट का बीमा। अपने यहाँ किसान अधिकार पत्र भी जरूर लगाकर रखें। आपने बाँट और काटें का निरीक्षण करा लिया होगा, अवश्य करा ले।

आलू की लोडिंग करते वक्त विशेष ध्यान रखें कि कहीं आलू दागी तो नहीं आ रहा है। वैसे यदि आप अपने पल्लेदारों की यह जिम्मेदारी लगाए कि वह दागी आलू को पहचाने और लोड ना करें तो ठीक रहेगा, क्योंकि दागी आलू के दाग बोरों के ऊपर दिखाई देने लगते हैं। पल्लेदार आलू के बोरे को पीठ पर रखते वक्त ही फौरन पहचान लेते हैं कि इसमें दागी आलू है या नहीं।

### किसान अधिकार पत्र

वर्ष 2017 में हमने किसान अधिकार पत्र को अपनी पत्रिका में छापा था। हर शीतगृह को इस अधिकार पत्र को अपने यहाँ प्रदर्शित करना अत्यन्त आवश्यक है। अतः हम पुनः प्रकाशित कर रहे हैं इसे अपने शीतगृह में बड़े-बड़े अक्षरों में जिसे दूर से पढ़ा जा सके और प्रमुख जगह पर अवश्य प्रदर्शित करें।

शासन द्वारा समय समय पर जारी आदेशों एवं उत्तर प्रदेश कोल्ड स्टोरेज विनियमन अधिनियम, 1976 के अन्तर्गत भण्डारणकर्ताओं को शीतगृहों में भण्डारित आलू के संबंध में निम्नलिखित अधिकार हैं :-

1. शीतगृह में भण्डारण हेतु आने वाले आलू के लिए पूर्व में निर्धारित बुकिंग व्यवस्था लागू रहेगी तथा भण्डारणकर्ता निर्धारित आरक्षण शुल्क देकर शीतगृह में स्थान सुरक्षित करा सकता है। भण्डारणकर्ता को शीतगृह स्वामी द्वारा जमा किये गये माल एवं जमा किये आरक्षण शुल्क को माल की निकासी के समय कुल भण्डारण प्रभार में से कम कर दिया जायेगा।



2. भण्डारणकर्ता भण्डारण प्रभार के अतिरिक्त शीतगृह परिसर के शेड में माल उतारने के बाद अन्य कोई चार्ज नहीं देंगे।
3. भण्डारणकर्ता अपने माल को तौलाई कम से कम 10 प्रतिशत रखते समय तथा वापस लेने के समय करा सकते हैं एवं शीतगृह में अपने माल की समय-समय पर चेकिंग/निरीक्षण भी करा सकते हैं।
4. जिन किसानों द्वारा शीतगृह मालिकों से अग्रिम के रूप में भण्डारित माल के सापेक्ष ऋण लिया जाता है उनसे बैंक ऋण दर से 1/2 प्रतिशत से अधिक अथवा 15 प्रतिशत (इनमें से जो कम हो) ब्याज के रूप में चार्ज किया जायेगा। यदि कोई शीतगृह स्वामी इससे अधिक ब्याज लेता है तो उसके विरुद्ध नियमानुसार कार्यवाही की जायेगी।
5. भण्डारणकर्ता भण्डारण प्रभार एवं भण्डारण रसीद देकर अपने द्वारा जमा कराये गये माल का परिदान (वापसी) ले सकता है। भण्डारणकर्ता समय-समय पर आंशिक रूप में आवश्यक किराया देकर परिदान ले सकता है, जिसके लिए प्रत्येक वापसी की रसीद पर पृष्ठांकन किया जायेगा।
6. प्रत्येक शीतगृह में एक शिकायत पुस्तिका रखी जायेगी, जिसमें भण्डारणकर्ता अपने सुझाव/शिकायतें दर्ज कर सकेंगे।

प्रत्येक शीतगृह स्वामी का यह कर्तव्य होगा कि वह भण्डारणकर्ताओं के उपयुक्त अधिकारों के अनुसार कार्यवाही सुनिश्चित करें। यदि कोई शीतगृह स्वामी भण्डारणकर्ताओं को इन अधिकारों से वंचित करता है तो उनके विरुद्ध नियमानुसार कठोर कार्यवाही की जायेगी।

भण्डारणकर्ता अपनी शिकायत निदेशक, उद्यान एवं खाद्य प्रसंस्करण, उत्तर प्रदेश, लखनऊ को दूरभाष संख्या : 0522-280277 पर दर्ज करा सकेंगे।

अपने शीतगृह में बहुत बड़े अक्षरों में आलू किसान अधिकार पत्र छपवा कर ऐसे स्थान पर अवश्य लगाये जो किसी को भी दूर से दिखाई दे सके, यह अत्यन्त अनिवार्य है।

### **श्री राकेश गर्ग को उत्तर प्रदेश लघु उद्योग निगम लिमिटेड का उपाध्यक्ष बनने पर स्वागत :**

हम बड़े हर्ष के साथ यह सूचित कर रहे हैं कि श्री राकेश गर्ग, जो कि फेडरेशन ऑफ कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन्स ऑफ इण्डिया के कोऑर्डिनेटर इंटरनेशनल अफेयर्स है को उत्तर प्रदेश सरकार,



ने उत्तर प्रदेश लघु उद्योग निगम लिमिटेड का उपाध्यक्ष मनोनीत किया है। इस अवसर पर आगरा कोल्ड स्टोरेज ऑनर्स एसोसियेशन ने 24 मार्च, 2019 को उनका संजय प्लेस होटल में एक आयोजन कर के स्वागत किया और सम्मानपूर्वक साफा भी पहनाया। इस अवसर पर आगरा कोल्ड स्टोरेज ऑनर्स एसोसिएशन के उपाध्यक्ष, भुवेश अग्रवाल, अजय गुप्ता, कमलनयन, राजीव कंसल, विजय सिंघल, अतुल मित्तल ने भाग लिया। यहाँ पर हम श्री राकेश गर्ग का चित्र वा उनके सम्मान समारोह का चित्र भी प्रस्तुत कर रहे हैं।



(6) – पत्रिका कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन उत्तर प्रदेश, मार्च, 2019

## **Food Safety and Standards Act के सम्बन्ध में मीटिंग**

Food Safety and Standards Act 2006 के सम्बन्ध में मीटिंग दिनांक 6 मार्च, 2019 को स्वरूप कोल्ड स्टोरेज, लखनऊ में आयोजित की गई, जिसमें FSSAI खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के कई अधिकारियों ने भाग लिया। कोल्ड स्टोरेज वाले भी आमन्त्रित थे। इस मीटिंग का एक चित्र हम यहाँ प्रस्तुत कर रहे हैं।



इस मीटिंग का मुख्य उद्देश्य था कि सही ढंग से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 का पालन कैसे किया जाए। अधिकारियों के बताने के अनुसार खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 हर प्रकार के कोल्ड स्टोरेज पर लागू होता है। जैसे कि हम पहले सोचते थे, कि यह उन कोल्ड स्टोरेज पर नहीं लगता जो सिर्फ आलू का भण्डारण करते हैं, परन्तु यह गलत है। उनके अनुसार किसी भी प्रकार के खाद्य पदार्थ का भण्डारण करने वाले शीतगृहों पर लागू होता है। यह उन व्यापारियों पर भी लगता है जो माल बेचते हैं, जो माल की दुलाई करते हैं।

यहाँ पर ध्यान देने योग्य बात यह है कि निरीक्षण के समय यदि कोई भण्डारित माल आपत्तिजनक हालत में, जैसे सड़ा हुआ आलू या गन्ध करता हुआ कोई भी खाद्य पदार्थ पाए जाने की दशा में वह खाद्य पदार्थ किसका है, उसके मालिक का सही-सही पता बताना शीतगृहस्वामी की जिम्मेदारी होगी। यहाँ शीतगृहस्वामी यह नहीं कह सकते की हम माल के मालिक को नहीं जानते या हम पर माल के



मालिक का अधूरा पता है। इस लिए हर शीतगृहस्वामी को खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 का लाइसेन्स लेना अनिवार्य है। यह सलाह दी जाती है कि जितनी जल्दी हो, शीतगृह का खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 लाइसेन्स बनवा लिया जाए।

किराना रखने वाले शीतगृहस्वामियों को चाहिए कि वह प्रत्येक किराना व्यापारी जो उनके यहाँ किराना रखते हैं खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 लाइसेन्स की कापी जरूर अपने पास रखे। ऐसा ना होने पर यह साबित करना बहुत मुश्किल हो जायेगा कि वह माल जो कि खराब हालत में है उसी व्यापारी का है या नहीं। इसके साथ ही अधिकारियों ने रोजमर्रा के काम में आने वाली चीजों की जानकारीयों भी दी जो बहुत उपयोगी है। उन्हें, हम यहाँ प्रस्तुत कर रहे हैं।

### खाद्य पदार्थों में मिलावट की जाँच के घरेलू तरीके

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	मिलावट	पहचान
1.	दूध	पानी	दूध को कांच की साफ सतह पर बहाने पर शुद्ध दूध अपनी सफेदी छोड़ते हुए आगे बहता है। जब कि पानी मिला दूध सफेदी छोड़े तेजी से बह जाता है।
2.	खड़ी लाल मिर्च	रंग	बैसलीन से भीगी रूई को मिर्च की सतह पर रगड़ने पर कृत्रिम रंग से रंगीन होने पर रूई रंगीन होने लगती है।
3.	मिर्च पाउडर	रंग	लाल मिर्च के पाउडर को कांच के गिलास में भरे पानी में डालने पर पानी का रंग लाल हो जाता है।
4.	मिर्च पाउडर	लकड़ी का बुरादा	लाल मिर्च के पाउडर को कांच के गिलास से भरे पानी में डालने पर लकड़ी का बुरादा बिना भीगे सतह पर तैरता है।
5.	धनिया पाउडर	लकड़ी का बुरादा	कांच के गिलास में पानी लेकर एक चम्मच से धनिया पाउडर घुलाने पर लकड़ी का बुरादा ऊपर तैरता है।

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	मिलावट	पहचान
6.	काली मिर्च	पपीते के बीज	एक साफ कांच के गिलास में पानी लेकर संदिग्ध काली मिर्च इसमें डालें। काली मिर्च तली में बैठ जायेगी। जबकि पपीते के बीज सतह पर तैरने लगेंगे।
7.	शुद्ध हींग	आटा/स्टार्च की मिलावट	चम्मच पर थोड़ी सी हींग लेकर जलाने पर वह कपूर की तरह तेजी से जलने लगती है।
8.	चीनी	चाक पाउडर	चीनी को कांच के गिलास में पानी में घोलते हैं। चॉक पाउडर नीचे बैठ जाता है।
9.	शहद	शीरा/शक्कर	रूई की बत्ती शहद में भिगो कर जलाने पर शुद्ध शहद बिना आवाज किये जलता है।
10.	शहद	गुड़/शक्कर	शहद को पानी भरे कांच के गिलास में गिराने पर शुद्ध शहद की बूंद नीचे जाकर बैठ जाती है। जबकि गुड़ या चीनी मिली शहद की बूंद घुलने लगती है।
11.	चांदी का वर्क	एलुमिनियम	चांदी के वर्क के टुकड़े को हाथ में अंगूठे पर तर्जनी के बीच रगड़ने पर जहाँ शुद्ध वर्क सफेदी छोड़ कर गायब हो जाता है, वहीं एलुमिनियम वर्क गायब न होकर छोटी सी गोली बन जाता है।
12.	चाय पत्ती	प्रयोग की जा चुकी चाय पत्ती रंग	चाय की पत्ती को भीगे हुए टिशू पेपर पर रखने पर यदि चाय का दाग टिशू पेपर पर लगता है तो चाय पत्ती में रंग की मिलावट होने या प्रयोग की जा चुकी चाय की पत्ती की मिलावट की पुष्टि होती है।
13.	चाय पत्ती	चमड़े का बुरादा	एक चुटकी चाय पत्ती को कागज की पुड़िया बनाकर जलाने पर चमड़े की गंध के साथ जलने पर चमड़े के बुरादे की मिलावट की पुष्टि होती है।

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	मिलावट	पहचान
14.	चाय पत्ती	लोहे का बुरादा	चाय की पत्ती के ऊपर चुम्बक गिराने पर लोहे के बुरादे टुकड़े चुम्बक से चिपक जाते हैं।
15.	कॉफी	इमली / खजूर के बीज का पाउडर	कांच के गिलास में पानी लेकर एक चम्मच काफी डालते हैं। कॉफी ऊपर तैरती है, जबकि मिलावट नीचे बैठ जाती है। पानी भी रंगीन हो जाता है।
16.	घी	आलू का गूदा / स्टार्च	कांच के गिलास में पिघला घी लेकर उसमें आधा चम्मच आयोडीन नमक व आधे नींबू का रस डालने पर नीले रंग की उपस्थिति घी में आलू या स्टार्च की उपस्थिति दर्शाता है।
17.	अरहर / चने की दाल	खेसारी की दाल	देखने पर खेसारी दाल के चौकोर दाने दाल अलग से पहचाने जा सकते हैं।
18.	सरसों	आर्जीमोन के बीज	आवर्धक लेंस से देखने पर सरसों के दाने चिकनी सतह में एवं कम गहरे रंग के दिखते हैं। जबकि आर्जीमोन के बीच गहरे रंग के एवं खुरदरी सतह के दिखते हैं।
19.	दूध	साबुन / शैम्पू	कांच के गिलास में दूध लेकर उसमें थोड़ा पानी मिलाकर हिलायें गहरा झाग बनना शैम्पू / साबुन की मिलावट की निशानी है।
20.	खोया	आलू / स्टार्च	खोया को पानी के साथ उबालें व उसमें एक चम्मच आयोडीन नमक व नींबू का रस डाले नीला रंग स्टार्च की मिलावट प्रदर्शित करता है।
21.	नारियल का तेल	अन्य तेल	नारियल के तेल को 25 मिनट तक फ्रिज में रखें। जमे तेल के ऊपर पिघला तेल कोई अन्य तेल है।
22.	सेला चावल	हल्दी / रंग	कांच की प्लेट में एक चम्मच चावल व पानी लेकर उसमें थोड़ा सा भीगा चूना मिलाने पर रंग का अलग होना चावल में हल्दी या रंग की उपस्थिति को दर्शाता है।



क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	मिलावट	पहचान
23.	सरसों	रंग	एक प्लेट में सरसों के दाने लेकर उन पर तेल में भीगी रूई फिराये सरसों के रंगे होने पर रूई रंगीन हो जायेगी।
24.	आयोडीन नमक	सादा नमक	एक कटे हुए आलू के टुकड़े पर नमक छिड़के व उस पर नींबू का रस डाले। नीला रंग उत्पन्न होने का मतलब नमक में आयोडीन है। अन्यथा यह सादा नमक है।
25.	हरी सब्जी	रंग	(1) सब्जी को तेल से भीगी रूई से रगड़े रंगीन होने पर रंग रूई में लग जायेगा। (2) डंठल अगर रंगीन है तो सब्जी रंगी हुई है।
26.	कॉफी	चिकोरी	पानी से भरे कांच के गिलास में 1 चम्मच कॉफी डालें। कॉफी ऊपर तैरती रहेगी जब कि चिकोरी तली में डूब जायेगी।
27.	पनीर	ब्लॉटिंग पेपर	पनीर को उल्टे चाकू से काटे और कटी हुई सतह को देखें। ब्लॉटिंग पेपर की मिलावट होने पर सतह पर रोयें निकले दिखेंगे।
28.	दालचीनी	केसिया छाल	ध्यान से देखें दाल चीनी की छाल पतली होती है। जबकि केसिया छाल मोटी और परतों से बनी होती है व गंधहीन होती है।

### खाद्य पदार्थ से सम्बन्धित सामान्य जानकारी :

#### क्या करें?

- ❑ किचन में खाना बनाने के पूर्व तथा खाना बनाने के पश्चात् हाथ साबुन से धोये।
- ❑ किचन में साफ सफाई का विशेष ध्यान दें किचन में घरेलू कीट, मक्खी, चूहें एवं जन्तुओं को दूर करने की पर्याप्त व्यवस्था हों।
- ❑ खाना बनाते समय बालों को खुला न रखें, नाखून कटे एवं हाथ साफ होने चाहिए।



- ❑ खाद्य सामग्रियों को ढक कर रखें, जिससे धूल, मिट्टी, मक्खी, मच्छर, कॉकरोच द्वारा खाद्य पदार्थों को दूषित होने से बचाया जा सकें।
- ❑ खाद्य पदार्थों का क्रय विक्रय लाइसेंसधारी खाद्य कारोबार कर्ता से करें।
- ❑ खाना बनाने तथा पीने के लिए स्वच्छ जल का उपयोग करें।
- ❑ फल व सब्जियों के सेवन से पूर्व उसे लगभग आधा घण्टा पानी से भिगो कर रखें।
- ❑ खाद्य सामग्रियों में खाद्य रंगों का प्रयोग मानक के अनुरूप ही करें।
- ❑ अनावश्यक रंगों का प्रयोग स्वास्थ्य के लिए हानिकारक होता है।
- ❑ पैकेज खाद्य पदार्थ खरीदने से पूर्व लेबल निर्माण तिथि, बेस्ट बीफोर, यूज बाई डेट, अवसान तिथि, निर्माण का पता, निर्माण में प्रयुक्त खाद्य पदार्थ, ग्रीन अथवा ब्राउन संकेत एगमार्क व एफएसएसआई लोगो, सुरक्षित करने की सलाह इत्यादि ध्यान से पढ़ें तथा निर्देशों का अनुपालन करें।
- ❑ ढक्कन बन्द कूड़ेदान का प्रयोग करें।
- ❑ फ्रिज की सफाई महीने में एक बार अवश्य करें तथा फ्रिज के अन्दर पदार्थ को ढक कर रखना चाहिए दूध दुग्ध पदार्थ, मास व मछली फ्रिज के ऊपरी भाग में रखें।
- ❑ चाँदी वर्क लगी मिटाइयों के सेवन से पूर्व जाँच लें क्योंकि इन पर एल्युमिनियम वर्क के प्रयोग की सम्भावना अधिक होती है, जो कि स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।

### क्या न करें?

- ❑ बासी दूषित खाद्य पदार्थों के सेवन से बचें।
- ❑ खुले तेल व मसालों का प्रयोग न करें।
- ❑ अखबार के कागज में खाद्य पदार्थों को न लपेटें, उनमें लेड टाइटेनियम आक्साइड पाया जाता है, जिससे कैंसर, अल्सर होता है।
- ❑ प्लास्टिक के गिलास, पन्नी में चाय अथवा गर्म खाद्य पदार्थ न रखें।
- ❑ चाय की पत्ती का एक बार से अधिक बार प्रयोग न करें।
- ❑ समोसा, कचौड़ी, पूड़ी इत्यादि को तलने में खाद्य तेल का इस्तेमाल तीन बार से अधिक बार न करें।
- ❑ फास्ट फूड व जंक फूड, सड़े-गले खाद्य पदार्थ तथा कटे फटे फल इत्यादि के सेवन से बचें।
- ❑ बहुत ही सस्ते खाद्य पदार्थों को खरीदने से बचें क्योंकि इसमें मिलावट हो सकती है।
- ❑ खाद्य पदार्थ, फल व सब्जियों की चमक पर न जाएं, शुद्ध प्राकृतिक व ताजे खाद्य पदार्थ, फल व सब्जियों का सेवन करें।



- ❑ सुन्दरता नहीं, शुद्धता अपनायें असली नकली का रखें ध्यान।
- ❑ फल व सब्जियों को काट कर फ्रिज में न रखें।
- ❑ आटा गूथ कर एक घंटे से अधिक न रखें क्योंकि इसमें हानिकारक जीवाणु पैदा हो जाते हैं।
- ❑ जस्ते एवं एल्युमिनियम के बर्तन में दूध अथवा पानी नहीं उबालना चाहिए इससे मेटाबोलिक एवं न्यूरोसं सम्बन्धी बीमारियों का खतरा होता है।
- ❑ खाद्य पदार्थों को रंगीन पालीथीन में न रखें।
- ❑ प्लास्टिक के पानी की बोतलों का प्रयोग बार-बार न करें।
- ❑ बाजार में ठेले, खोमचें पर बिकने वाले खुले खाद्य पदार्थ चाट, चाउमीन, बर्गर, फुलकी इत्यादि के सेवन से बचें क्योंकि इनको घटिया किस्म के खाद्य पदार्थ द्वारा निर्मित किया जाता है जो कि स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।
- ❑ अजीर्णोमोटो/एमएसजी (मोनो सोडियम ग्लूटामेट) के सेवन से बचें।
- ❑ तम्बाकू एवं धूम्रपान कैंसर जनित है। इसलिए इनके प्रयोग से बचें।
- ❑ पॉलीथीन का प्रयोग प्रतिबन्धित है, यह पर्यावरण के लिए भी हानिकारक है इसका प्रयोग न करें।

### मिलावटी खाद्य पदार्थों को कैसे पहचानें?

- ❑ दूध को चिकने सतह पर डालने पर शुद्ध धीरे-धीरे एक सफेद निशान छोड़ कर बहता है जबकि पानी मिला दूध तेजी से बिना कोई निशान छोड़े बहता है।
- ❑ एक परखनली में थोड़ा दूध लेकर उसमें आधा चम्मच सोयाबीन या अरहर पाउडर मिला कर पाँच मिनट तक रख दें। फिर इसमें लाल लिटमस पेपर डुबोने पर यदि लिटमस पेपर का रंग लाल से नीला हो जाए तो दूध में यूरिया मिला हुआ है।
- ❑ 10 मिली दूध और 10 मिली पानी मिलाकर हिलाने पर यदि झाग बनने लगता है तो दूध में डिटर्जेंट मिला हुआ है।
- ❑ दूध, दही, रबड़ी, छेना, पनीर, खोया, घी आदि में टिचर आयोडीन की कुछ बूँद मिलाने पर यदि उसका रंग नीला हो जाता है तो उसमें स्टार्च मिला हुआ है।
- ❑ दूध, दही, पनीर, खोया, घी आदि में 10 बूँद हाइड्रोक्लोरिक अम्ल और एक चम्मच चीनी मिलाने के पाँच मिनट बाद यदि लाल रंग दिखाई देता है तो उसमें वनस्पति मिला हुआ है।
- ❑ एक रूई की बत्ती को शहद में डुबो कर माचिस से जलाने पर यदि नहीं जलता है या चिट-चिट की आवाज करता है तो शहद में चीनी का घोल मिला हुआ है।



- ❑ काली मिर्च को अल्कोहल में डालने पर काली मिर्च डूब जाती है यदि उसमें पपीता का बीज मिलाया गया है तो वह ऊपर तैरता है।
- ❑ साबुत हल्दी को पानी में डालने पर यदि तुरन्त रंग छोड़ता है, जिससे पानी पीले रंग का हो जाता है तो उसमें लेड क्रोमेट मिला हुआ है।
- ❑ शुद्ध हींग को चम्मच में रखकर जलाने पर कपूर की तरह जलती है परन्तु अपमिश्रित हींग जलाने पर राख छोड़ देती है।
- ❑ रूई को पैराफीन द्रव में डुबो कर हरी सब्जी या मिर्च की सतह पर रगड़ने से यदि रूई का रंग हरा हो जाए तो समझे कि सब्जी रंगी हुई है।
- ❑ हरी मटर को काँच के गिलास में पानी में डुबो कर आधा घण्टे रख दें। यदि पानी का रंग हरा हो जाय तो समझे की मटर कृत्रिम रंग से रंगी है।
- ❑ चाँदी वर्क को हथेली व अंगुलियों से रगड़ने पर पूर्ण रूप से अदृश्य हो जाती है। यदि अदृश्य नहीं होती है तो वह एल्युमिनियम वर्क होगा।
- ❑ कटे हुए आलू पर नमक लगाकर कुछ देर छोड़ दें। उसके बाद नींबू के रस को दो बूंद डालने पर यदि रंग नीला हो जाता है तो नमक आयोडीन युक्त है अन्यथा सामान्य नमक है।
- ❑ खाद्य तेल 10 मिली और 10 मिली सान्द्र हाइड्रोक्लोरिक अम्ल परखनली में धीरे-धीरे मिलाए तथा पाँच मिनट बाद यदि लाल रंग देता है तो उसमें रंग मिला हुआ है।

**एम.पी. सिंह**

खाद्य सुरक्षा अधिकारी, लखनऊ

भारत सरकार द्वारा ऑनलाइन सर्विस की कुछ महत्वपूर्ण वेबसाइट घोषित की गई है, उन्हें हम यहाँ प्रस्तुत कर रहे हैं। यह डाटा हमें भी सादर सिद्धि की, स्टार कोल्ड स्टोरेज, लखनऊ ने भेजा है।

**Obtain:**

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Birth Certificate    | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=1">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=1</a>                             |
| 2. Caste Certificate    | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=4">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=4</a>                             |
| 3. Tribe Certificate    | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=8">http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=8</a> |
| 4. Domicile Certificate | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=5">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=5</a>                             |
| 5. Driving Licence      | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=6">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=6</a>                             |
| 6. Marriage Certificate | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=3">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=3</a>                             |
| 7. Death Certificate    | <a href="http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=2">http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=2</a>                             |



**Apply for:**

1. PAN Card [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=15](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=15)
2. TAN Card [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=3](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=3)
3. Ration Card <http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=7>
4. Passport [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=2](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=2)
5. Inclusion of name in the Electoral Rolls <http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=10>

**Register:**

1. Land/Property <http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=9>
2. Vehicle <http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=13>
3. With State Employment Exchange <http://www.india.gov.in/howdo/howdoi.php?service=12>
4. As Employer [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=17](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=17)
5. Company [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=19](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=19)
6. IN Domain [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=18](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=18)
7. GOV.IN Domain [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=25](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=25)

**Check/Track:**

1. Waiting list status for Central Government Housing [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=9](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=9)
2. Status of Stolen Vehicles [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=1](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=1)
3. Land Records <http://www.india.gov.in/landrecords/index.php>
4. Cause list of Indian Courts [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=7](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=7)
5. Court Judgments (JUDIS ) [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=24](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=24)
6. Daily Court Orders/ Case Status [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=21](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=21)
7. Acts of Indian Parliament [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=13](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=13)
8. Exam Results [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=16](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=16)
9. Speed Post Status [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=10](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=10)
10. Agricultural Market Prices Online [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=6](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=6)

**Book/File/Lodge:**

1. Train Tickets Online [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=5](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=5)
2. Air Tickets Online [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=4](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=4)
3. Income Tax Returns [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=12](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=12)
4. Complaint with Central Vigilance Commission (CVC) [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=14](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=14)

**Contribute to:**

1. Prime Minister's Relief Fund [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=11](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=11) →

**Others:**

1. Send Letters Electronically [http://www.india.gov.in/howdo/otherservice\\_details.php?service=20](http://www.india.gov.in/howdo/otherservice_details.php?service=20)

**Global Navigation :**

1. Citizens <http://www.india.gov.in/citizen.php>  
2. Business <http://business.gov.in/>  
(External website that opens in a new window)  
3. Overseas <http://www.india.gov.in/overseas.php>  
4. Government <http://www.india.gov.in/govtphp>  
5. Know India <http://www.india.gov.in/knowindia.php>  
6. Sectors <http://www.india.gov.in/sector.php>  
7. Directories <http://www.india.gov.in/directories.php>  
8. Documents <http://www.india.gov.in/documents.php>  
9. Forms <http://www.india.gov.in/forms/forms.php>  
10. Acts <http://www.india.gov.in/govt/acts.php>  
11. Rules <http://www.india.gov.in/govt/rules.php>  
12. Schemes <http://www.india.gov.in/govt/schemes.php>  
13. Tenders <http://www.india.gov.in/tenders.php>  
14. Home <http://www.india.gov.in/default.php>  
15. About the Portal <http://www.india.gov.in/abouttheportal.php>  
16. Site Map <http://www.india.gov.in/sitemap.php>  
17. Link to Us <http://www.india.gov.in/linktous.php>  
18. Suggest to a Friend <http://www.india.gov.in/suggest/suggest.php>  
19. Help <http://www.india.gov.in/help.php>  
20. Terms of Use <http://www.india.gov.in/termsconditions.php>  
21. Feedback <http://www.india.gov.in/feedback.php>  
22. Contact Us <http://www.india.gov.in/contactus.php>

सेवा में,

**Postal Registration No. : SSP/LW/NP-65/2017-2019**

.....  
.....

प्रकाशक, मुद्रक, सम्पादक एवं स्वामी महेन्द्र स्वरूप, कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन, उत्तर प्रदेश,  
स्वरूप कोल्ड स्टोरेज, वाटर वर्क्स रोड, ऐशबाग, लखनऊ से प्रकाशित एवं  
रोहिताश्व प्रिण्टर्स, ऐशबाग रोड, लखनऊ द्वारा मुद्रित