



स्वास्थ्य एवं
परिवार कल्याण मंत्रालय
MINISTRY OF
HEALTH AND
FAMILY WELFARE

सत्यमेव जयते



**Eat Right
India**
सही भोजन. बेहतर जीवन.



MILAN
URBAN
FOOD
POLICY
PACT



आत्मनिर्भर भारत



Safe & Healthy Ujjain

Mr Anshul Gupta (IAS)

Municipal Commissioner, UMC & Executive Director, USCL

May 25th, 2022

Ujjain is one of the oldest living cities in the world, located on the banks of river Shipra. City experiences a daily average 1 lakh pilgrimages visits town to offer devotions to Shree Mahakaleshwar.

Ujjain experiences a flow of 5-25 lakh pilgrimages from across the country as city hosts variety of festivals throughout the year and hence it becomes Ujjain's responsibility to facilitates the pilgrimages.





SIMHASTHA 2016



Maha Shivratri 2022

Food Challenges...

- **Availability** of Safe & Healthy Food (*hygienic food*)
- Temples & Religious Food (*Laddu Prasadi & Bhandara*)
- Disposal of **Leftover** Food (*consumption of food till shelf-time & disposal*)
- **Awareness** on Adoption of Safe & Healthy Food (*nutritious value*)
- Sustainable **Serving** of Food (*ban of plastic*)
- **Hygienic** Food Preparation Units
- Ban of Food **Adulteration** Business



Food Vision...

- Healthy Food system is directly proportional to the **economic growth** of the region
- **Participatory Planning Approach**
- Identification of **Healthy & Safe Food hubs** across the city
- **Digitalize** the markets across the Ujjain
- **Promotion** of safe, hygienic, healthy, and sustainable food consumption pattern
- **Creation** of sustainable food production, storage, distribution, consumption, and management environment
- Making Ujjain as **“Simhastha 2028”** ready



Food Strategy...

- Transformation of Existing Fruit & Vegetable markets as **Smart Mandi**- *Ongoing*
- Street Food hubs as **Clean Food Hubs**- *Ongoing*
- Save food Share food with **NGOs** (*Robin Hood Army*)
- Food Waste & Recycling- *Use of sal/banana leaf plates (patravali- biodegradable cutlery) as serving in street food, surplus food distribution and bhandaras and bhogs.*
- **Sustainable** Approach- *Promoting Multi pockets jute bags over a single use plastic.*
- **Child** Development Scheme- *Food settings in schools, campuses, women, and child development by growing Kitchen gardens in schools and AnganWadies.*
- **Smart City** Projects Initiatives- *Eateries with rules & regulations on Safe & Healthy Food Environment*
- Public Awareness **Campaigns**
- 100% **Ban** of Food Adulteration Business

Actions Taken & Way Forward

2021

Licensing, Registrations & Surveillance Drives

- 3725 Food Businesses Licensed/Registered
- Collected 721 samples in 09 special Surveillance drives

खाद्य लाइसेंस व पंजीयन के लिए लगाया कैंप



शिविर में रजिस्ट्रेशन कराने पहुंचे व्यापारी। • नईदुनिया

खाद्यरोध। खाद्य औषधि प्रशासन विभाग उज्जैन द्वारा मंगलवार को नगर के खाद्य व्यापारियों के लाइसेंस एवं रजिस्ट्रेशन के लिए एक विवसीय कैंप का आयोजन जैन मांगलिक परिसर में किया गया।

इसमें लगभग 100 खाद्य व्यापारियों ने रजिस्ट्रेशन करवाया। खाद्य सुरक्षा अधिकारी वीया तटवाड़े ने बताया कि खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 नियम एवं विनियम 2011 के अंतर्गत छोटे बड़े सभी खाद्य कारोबारियों को खाद्य लाइसेंस एवं रजिस्ट्रेशन अनिवार्य रूप से करना है। यदि कोई

गीता भवन ने वितरित किए कंबल

बड़नगर। अनुविभागीय अधिकारी डॉ. योगेश भस्मट द्वारा गीता भवन में 70 कंबल वितरण हेतु प्रदान किए गए। समिति द्वारा होटलों में कवर करने वाले, सफाईकर्मी, मजदूर एवं घरों में कवर करने वाली महिलाओं को कंबल वितरित किए

करोबारी बिना लाइसेंस के पाया गया तो उस पर पांच लाख रुपये जुर्माना तथा 6 माह की जेल हो सकती है। कैंप के अलावा एक मोबाइल चलित टैस्टिंग लैब द्वारा भी नगर में घूमकर

गए (जनकरी) संस्थाध्यक्ष हरिकृष्ण मेलवाणी ने बी। ट्यूटी विनोद मकवाना, गोवर्धनलाल वरवाल, विनोद शास्त्री, मुख्य सेवकार ललित सोनी, नरेंद्र राठी, पूर्व नया अध्यक्ष सुकमाल जैन, मैनेजर संजय कुमावत उपस्थित थे।

व्यापारियों को जागरूक किया गया। पीएल डोडिया, व्यापारी संघ अध्यक्ष गोविंद ठावा, रविंद्र बरखेड़ावाला, अभय मंडोन, सुनील खेमसरा आदि उपस्थित थे।

खाद्य कारोबारियों ने लाइसेंस प्राप्त किए



तराना। खाद्य प्रशासन द्वारा किराना व्यापारी एसोसिएशन तराना के सहयोग से राठौर धर्मशाला जवाहर मार्ग पर खाद्य लाइसेंस शिविर का आयोजन किया गया जिसमें फल, सब्जी, दूध, किराना सामग्री, चाटवाले, टी स्टॉल, हलवाई, ज्यूस सेंटर, भोजनालय, टिफिन सेंटर आदि छोटे बड़े 80 खाद्य कारोबारियों द्वारा शिविर में दस्तावेज के साथ उपलब्ध होकर लाइसेंस / रजिस्ट्रेशन हेतु आवेदन किए गए। जिसमें खाद्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा शिविर में खाद्य लाइसेंस प्रदान किए गए। खाद्य सुरक्षा अधिकारी बी.एल. देविलिया ने बताया कि खाद्य लाइसेंस हेतु जिलेभर में अलग-अलग स्थानों पर लाइसेंस शिविर का आयोजन किया जा रहा है। शिविर में व्यापारी एसोसिएशन के पदाधिकारी ओमप्रकाश पलोड़, नरेंद्र कानडी, बलराम चौहान, मोहन पंजाबी, रंजन गेरा, उमेश जाजू, जगदीश मंडोरा आदि ने सहयोग प्रदान किया। ज्ञात हो कि खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 की धारा 31 के अंतर्गत समस्त प्रकार के छोटे बड़े खाद्य व्यापारियों को लाइसेंस अथवा रजिस्ट्रेशन प्राप्त करना कानूनन अनिवार्य है। खाद्य लाइसेंस रजिस्ट्रेशन प्राप्त किए बिना खाद्य कारोबार करना अधिनियम अंतर्गत दण्डनीय अपराध है जिसमें बिना लाइसेंस के खाद्य कारोबार करने पर 06 माह की सजा व अधिकतम पांच लाख रुपए तक का जुर्माने का प्रावधान है।



2022

Licensing, Registrations & Surveillance Drives

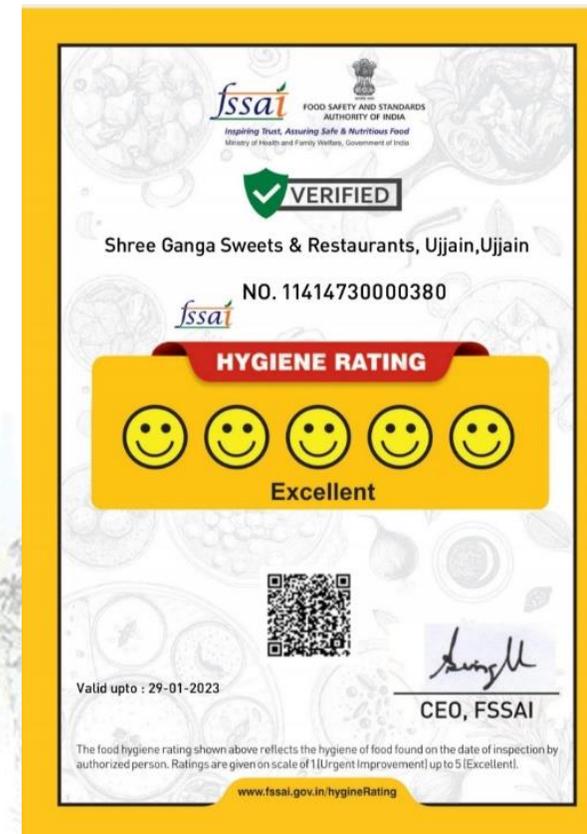
- Additional 3000 Food Businesses Licensed/Registered
- Collection of 1500 samples & 02 special surveillance drives in a month



2021

Benchmarking & Certification

- Shri Mahakaleshwar Mandir Ujjain has been certified as SAFE BHOG place, in the year 2021.
- Total 11 restaurants certified
- Total 17 sweets & bakery shops certified



2022

Benchmarking & Certification

- Shri Chamunda Mata Mandir & ISKON Temple targeted as SAFE BHOG place
- Hygiene Rating of the Community & Social Kitchens
- Certification of 20+ Restaurants, Bakery & Sweets shops



2021

Changing Food Settings

- Police officer's Mess & Hotel Anjushree are the two certified Eat Right Campus
- Out of 97 total 71 Govt. Schools are registered and the process of certification is under process
- Training of School Teachers & Asha Anganwadi Worker is ongoing




FOOD SAFETY AND STANDARDS
AUTHORITY OF INDIA
Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food
Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

ANJUSHREE HOTEL & RESORTS PVT LTD,
Ujjain
is certified as


as per guidelines established by
Food Safety and Standards Authority of India

★★★★★
Very Good

Shri Arun Singhal
Chief Executive Officer
FSSAI

Auditing Partner: QMS INTERNATIONAL PVT. LTD. | Training Partner: SKETCH THE ART TO CREATE | Implementation Partner: FEMA URBAN GOVT. OF M.P.

Valid up to 08 December 2023

2022

Changing Food Settings

- Ujjain Railway Station as certified EatRight Railway Station
- 03 schools targeted for certified EatRight Schools + 25 AnganWadies
- 01 Govt. Hospital & 01 Govt Office Canteen certified EatRight Campus
- Transforming Vegetable Existing market as “Smart Vegetable & Fruit Market”
- Street Food hubs as “Clean Food Hubs” - *(3 hubs have been identified)*



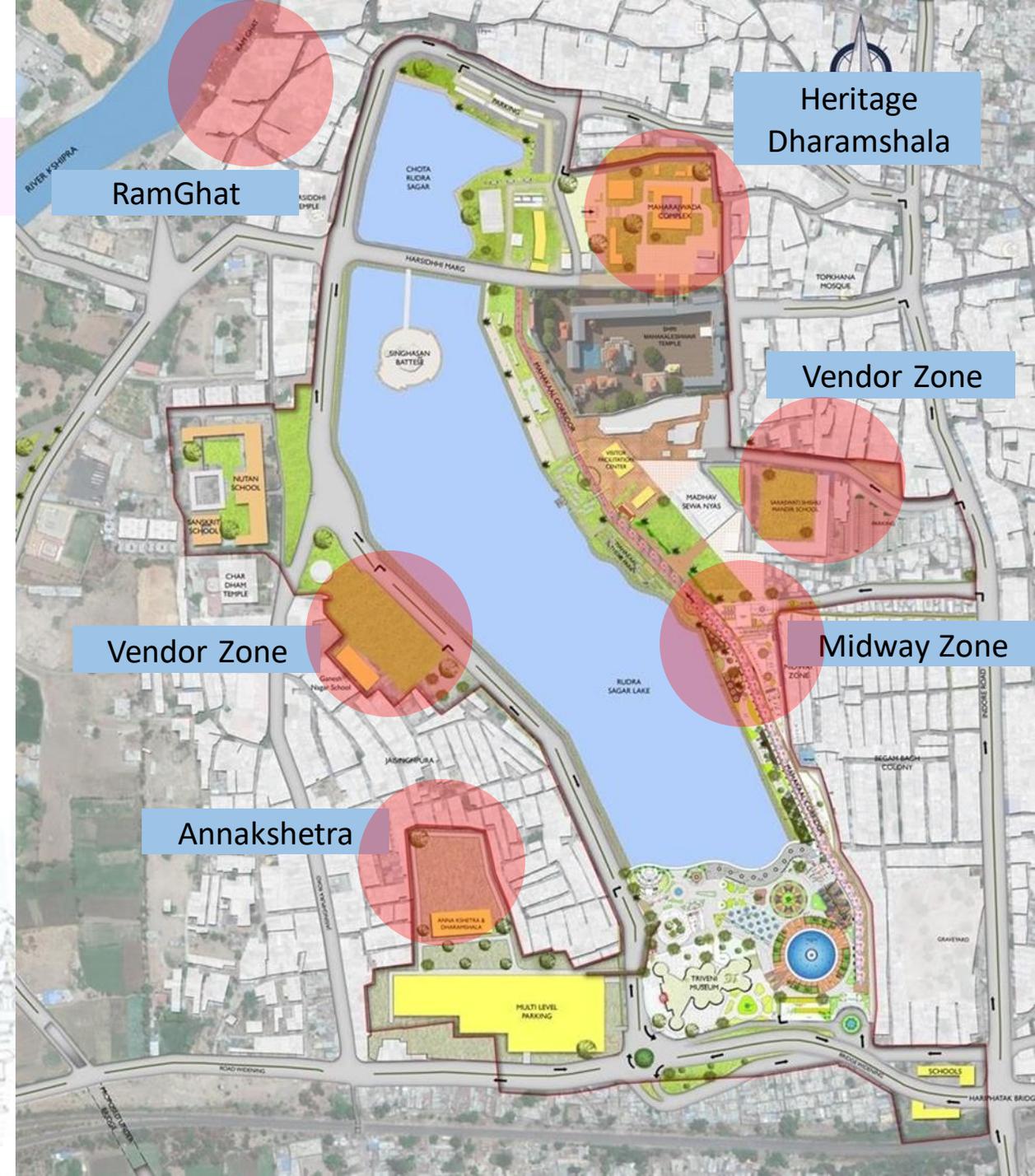
2022

Linking MRIDA

Ujjain Smart City Projects with EatRight Initiatives

- Licensed & Registered Food Businesses
- Hygiene Rated Food Businesses
- Registered & Certified EatRight Schools
- RUCO Registered Food Businesses
- Ban on Single Use plastic disposals
- Save Food Share Food
- *Vendor Survey is ongoing*

Applicable to all the vendors located in the project boundary



2021

Behavior Change Campaigns

Food Adulteration Checking Camps

- Through the Mobile Food Testing Lab (MFTL) regularly organizing food adulteration camps. (3231 samples has been collected in year 2021)
- Enforcement drives were conducted to make availability of hygienic safe and quality food for all.

Campaigns on Food Fortification and the +F logo

- Campaigning through 40 Smart City Screens, multiplex screen and at social media Facebook and Instagram.

Campaigns on reducing daily intake of Fat, Salt and Sugar

- Campaigning through 40 Smart City Screens, multiplex screen and at social media Facebook and Instagram.

Campaigns on Trans-Fat Free India

- Campaigning through 40 Smart City Screens, multiplex screen and at social media Facebook and Instagram.

बच्चे आकर्षित हों इसलिए फिंगर में ज्यादा मात्रा में कर रहे थे रंगों का प्रयोग, फैक्टरी की सील

नागझिरी की फैक्टरी से फिंगर-मैदा व रंगों के नमूने भी लिए



फिंगर फैक्टरी में जांच करते एडीएम।

अधिकारियों की टीम ने शुक्रवार को नागझिरी स्थित फिंगर की फैक्टरी में दबिशा दी। यहां फिंगर बनाने में रंगों का ज्यादा मात्रा में प्रयोग किया जा रहा था ताकि रंग-बिरंगे फिंगर को देख बच्चे आकर्षित हों। फैक्टरी को सील करवाने के साथ ही नमूने भी लिए।

उक्त कार्रवाई एडीएम नरेंद्र सूर्यवंशी व एएसपी अमरेंद्र सिंह के नेतृत्व में मुख्य खाद्य सुरक्षा अधिकारी बसंत दत्त शर्मा व बीएस देवलिया आदि ने की। देर शाम टीम ने

में रंगों का प्रयोग किया जा रहा था, जो सेहत के लिए नुकसानदायक हो सकता है। यही नहीं, फैक्टरी के कर्मचारियों द्वारा स्वच्छता का भी ध्यान नहीं रखा जा रहा था। टीम ने फिंगर, मैदा व रंगों के नमूने लिए। 4900 किलो फिंगर व 4500 किलो मैदा व रंगों के साथ फैक्टरी को सील कर दिया। साथ ही निर्माता को अधिनियम की धारा 32 के तहत नोटिस जारी करने की कार्रवाई भी की। एडीएम सूर्यवंशी ने बताया कि फिंगर में बहुत तेज रंग दिख रहा था। ऐसा बच्चों को आकर्षित करने के लिए किया जा रहा था। फैक्टरी सील करवा दी है। नमूनों की जांच रिपोर्ट के आधार पर संबंधित पर आगे की कार्रवाई तय की जाएगी।

मावा फैक्टरी पर दबिशा, 17 क्विंटल मावा जब्त

उन्हेल के दिदियाखेड़ी में कार्रवाई, सैंपल भी लिए



उन्हेल के दिदियाखेड़ी की मावा फैक्टरी में कार्रवाई करते टीम सदस्य।

भास्कर संवाददाता | उज्जैन

खाद्य सुरक्षा एवं औषधि प्रशासन व पुलिस की संयुक्त टीम ने बुधवार को उन्हेल के ग्राम दिदियाखेड़ी में मावा बनाने की फैक्टरी पर दबिशा दी।

खाद्य सुरक्षा अधिकारी बीए देवलिया ने बताया कि फैक्टरी में मावा तैयार किया जा रहा था। मौके पर खाने का सोडा भी पाया गया। इसके संबंध

में निर्माता ने बताया कि मावा चिकना बनाने के लिए सोडा मिलाते हैं। टीम ने यहां से मावा, घी, क्रोम, सोडा, दूध आदि के सैंपल लिए। साथ ही यहां कोल्ड में रखे करीब 17 क्विंटल मावा जब्त कर संबंधित को सुपुर्दगी में दिया गया। टीम में खाद्य सुरक्षा अधिकारी बसंत दत्त शर्मा, प्रभुलाल डोडियार, सलीम खान एवं आरक्षक श्रीराज परमार और राजकुमार शामिल थे।



उद्योगपुरी में व्यापारी के गोदाम पर छापा, 30 लाख का तेल जब्त

लार्ड-सेंस पैकिंग का, सप्लायर खुल्सा तेल, खाद्य सुरक्षा विभाग ने सैंपल भेरे

उज्जैन, अग्निपथ। खाद्य सुरक्षा विभाग ने एडीएम नरेंद्र सूर्यवंशी के साथ कर्मचारी उद्योगपुरी में तेल गोदाम पर छापा मारा। यहां पैकिंग के लार्ड-सेंस पर खुल्सा पैकेजिंग तेल सप्लायर होत देहा टीम ने सैंपल लेकर करीब 30 लाख का तेल जब्त कर लिया।

मध्यरात मिला संकाय ट्रेडिंग कंपनी संकायक संकाय पित्त मांगीलाल अग्रवाल का गोदाम उद्योगपुरी में परमेश्वर तेल का गोदाम है। बुधवार दोपहर खाद्य सुरक्षा विभाग टीम ने एडीएम सूर्यवंशी के साथ गोदाम पर छापा मारा। जांच में लार्ड-सेंस पैकिंग व पैकिंग का होने का पता चलकर लॉकडाउन करवाया गया। गोदाम में 11 ड्रम दिखाई दिए। तेल सप्लायर से सलाह किया जाता दिखता। खुल्सा तेल सप्लायर करने पर टीम ने छात सैंपल भेजकर जांच के लिए सैंपल प्रेषण

करवा भेजे। लॉकडाउन यहां मिले 26668 किलो तेल निकाल पार रिपोर्ट अपने तेल प्रमाणित करा दिया। जल्द तेल को बर्बाद करीब 30,89,820 रुपये हैं। कार्रवाई के दौरान खाद्य सुरक्षा विभाग के बसंतदत्त शर्मा, बीए देवलिया, सलीम खान, प्रभुलाल डोडियार व सलीम खान मौजूद थे। संबंधित है प्रशासन निराश्रित खोरी से मुक्ति के लिए मुहिम चला रहा है। इसी के अलावा यह कार्रवाई की गई।



2022

No Plastic !

दोने में दो ना !

Around 20 vendors registered with Dona-Patra Association



पॉलिथीन प्रतिबन्ध अभियान

क्या आपके पास है कोई दूधना विकल्प, पोलिथीन को छोड़ने का लेना होगा संकल्प।

Decimal 23.1920

नगर पालिक निगम उज्जैन



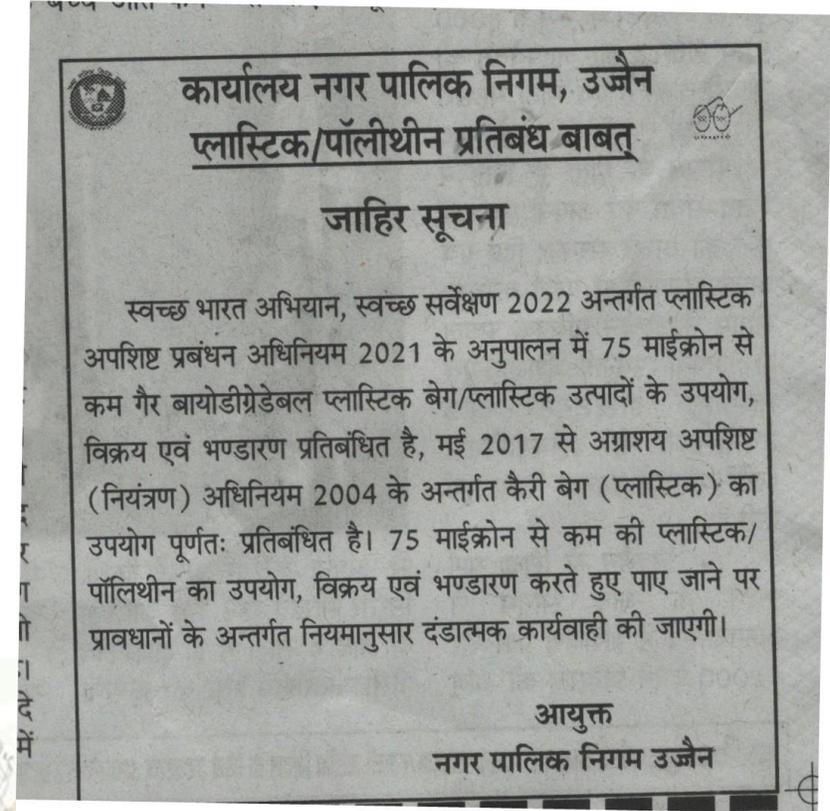
Say no to plastic bags



SAY NO TO PLASTIC!



Notification for Plastic ban & Bag distribution Campaign



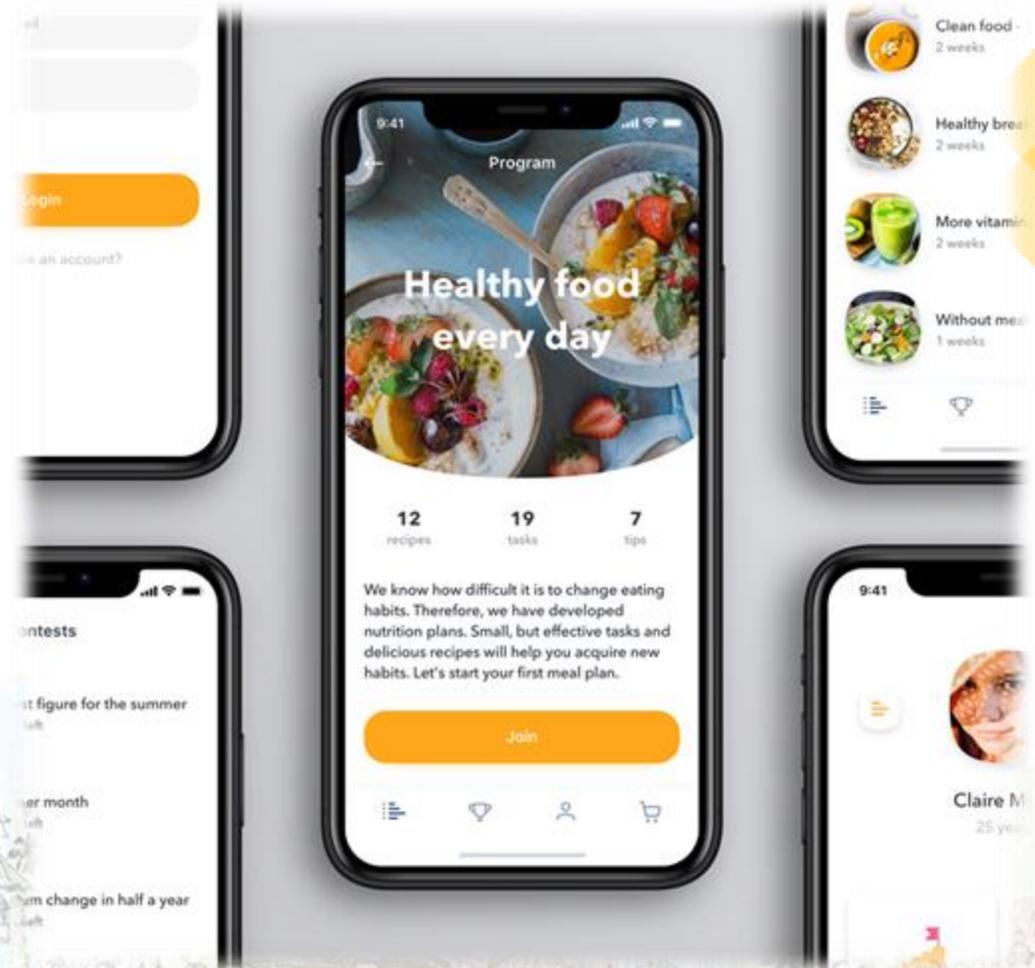
No. of penalties for plastic use -263 (during dec 2021 to May 2022)

Amount collected – 61520 Rs

2022

Mobile Application

- FSSAI Certified Food Joints
- Doctors & Nutritionists
- Naturopathy Centers
- Fitness Centers
- Organic Food Distributors
- Organic Food Suppliers
- Medicinal Plants Information & Nurseries
- Organic Disposable Items Distributors
- Yoga & Meditation Centers
- Online Food Calory Calculator



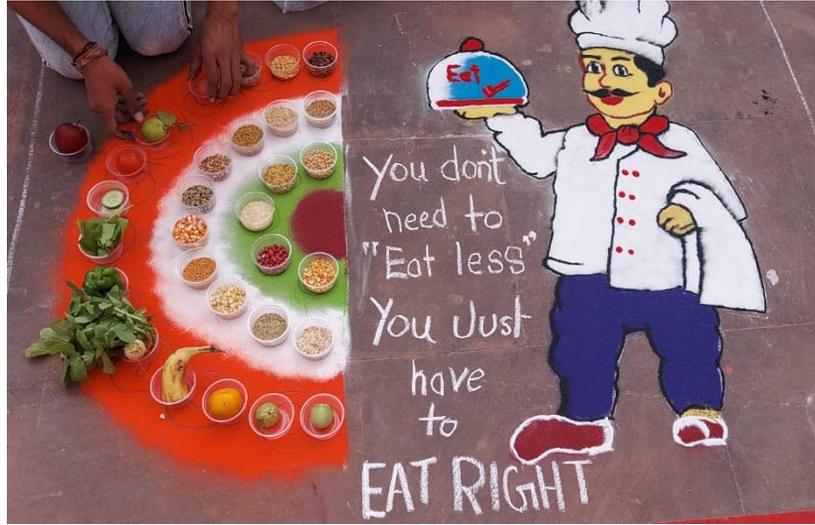
2022

Kitchen Garden Competition

- Targeting to develop 01-hectare of kitchen garden in the city (*Private Residences, Govt/Pvt Schools, AnganWadies, Colleges, Hospitals, Govt/Pvt Offices etc.*)
- The interventions will be 3R and showcase the use of old & waste materials like cans, bottles, containers etc in a creative manner.
- The installation of composting pit in the premises.
- Agricultural Department & Colleges of Ujjain have extended Technical Support.
- Technical sessions from the experts will be organized during the competition tenure.



2021 EatRight Mela & Walkathon 2021



2022

EatRight Mela 2022

- The Feast was focused on the spreading awareness on Safe, Hygienic & Healthy Food among the citizens to create Health Society. Stalls from Bio-degradable products, Paper Bags, Earthen Utensils / Pots, medicinal value plants, Salads, etc were setup with demo units. A mobile testing unit was setup from the food department for on the spot testing of food products.

स्मार्ट सिटी कंपनी ने लगाया ईट राइट मेला



उज्जैन। स्वस्थ, सुरक्षित भोजन को बढ़ावा देने के लिए उज्जैन स्मार्ट सिटी कंपनी ने रविवार को कासमास माल में ईट राइट मेला लगाया।

लोगों को विभिन्न स्टाल और नुक्कड़ नाटक के माध्यम से अच्छे आहार की

जानकारी दी गई। कंपनी के कार्यकारी निदेशक और नगर निगम आयुक्त अंशुल गुप्ता ने भी मेले का अवलोकन किया। विभिन्न प्रतियोगिताएं भी हुईं, जिसके विजेताओं को पुरस्कृत किया गया। ●**नईदुनिया**

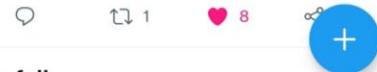
Smart Cities Mission Retweeted
Ujjain Smart City @UjjainSmartC... · 22h ·
Eat Right Mela held on 22 May 2022.
Gloves and caps were distributed among stall vendors to ensure the public's safe and hygienic distribution of food items.

#Eatrightmovement #EatRight #EatSmart
#Mufpp #FDAIndia #MoHUA
#EatRightMelaUjjain #EataRightUjjain
@fssaiindia



Gloves and caps distribution to ensure safe and hygienic distribution of food item among public

MUFPP and 3 others



Who to follow



2021

Atmanirbhar Ward (SBM)

- 100% home composting at household and community level
- 100% dry waste collection and disposal
- Installing Air Quality monitoring systems, decibel meters and CCTV cameras with Integration at ICCC



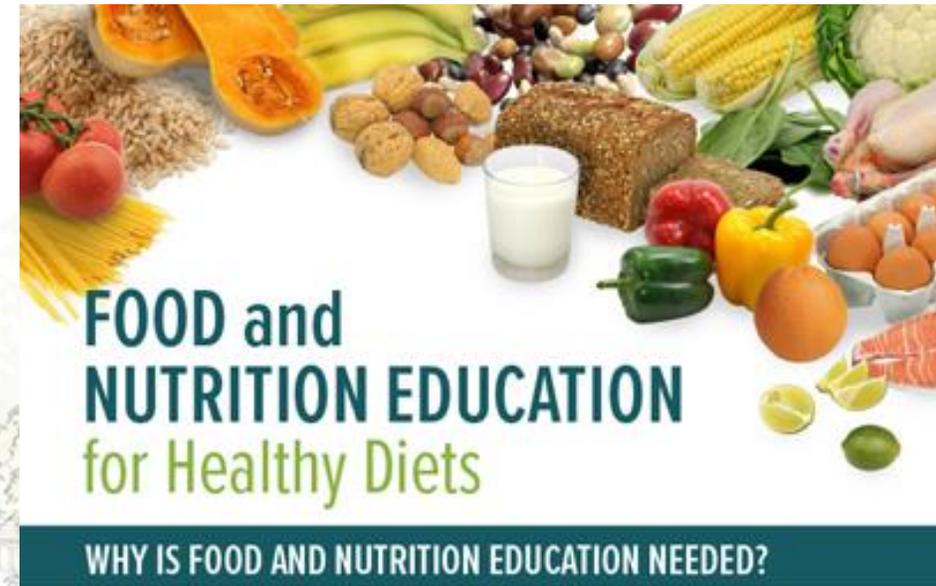
2022

EatRight Colony

- Kitchen Garden in every house
- Common RUCO container for the colony
- No use of plastic
- Zero Food Waste generation
- 80% Organic Food
- 100% home composting at household
- 100% dry waste collection and disposal

EatRight Education

- Short Professional Courses on the quality control, food analysis, milk adulteration, food preservation, food processing, etc.
- Inclusion of Safe & Healthy Food modules in the Schools



Thank You