

कांगड़ा चाय की गुणवत्ता बढ़ाएं बागवान

हिमाचल दस्तक। पालमपुर

भारत सरकार के चाय बोर्ड द्वारा कांगड़ा चाय से जुड़े बागवानों के लिए चाय की गुणवत्ता में सुधार के प्रयासों को लेकर हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान (आईएचबीटी) पालमपुर में एकदिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस कार्यशाला में कांगड़ा चाय से जुड़े चाय उत्पादकों और वैज्ञानिकों ने भाग लिया। बोर्ड से आए वैज्ञानिकों ने खाद्य सुरक्षा और मानक कानून 2011 के बारे में जानकारी दी। चाय बोर्ड के निदेशक शोध डॉ. बी बेरा और शोध अधिकारी डॉ. ए. बासु मजूमदार ने चाय को कृत्रिम

रंग देने, प्राकृतिक गुणवत्ता को बरकरार रखने, चाय उत्पादों में स्वच्छता, पैकिंग के दौरान गुणवत्ता व सुरक्षा आदि के बारे में जानकारी प्रदान की। समन्वयक प्रत्याशा चक्रवर्ती ने चाय उद्योग से जुड़े खाद्य सुरक्षा और मानक कानून के बारे में बताया। कार्यशाला में चाय उत्पादकों ने अपनी समस्याओं के बारे में चाय बोर्ड के अधिकारियों को बताया। आईएचबीटी के वरिष्ठ वैज्ञानिक डॉ. अनिल सूद ने बताया कि चाय तैयार करने में गुणवत्ता किस प्रकार की रखी जाए। इस कार्यशाला में पालमपुर तथा निकटवर्ती क्षेत्रों व पड़ोसी जिला मंडी से लगभग 60 चाय उत्पादकों ने भाग लिया।



एक दिवसीय कार्यशाला में चाय बोर्ड के कई वैज्ञानिकों ने भाग लिया।

Workshop for Tea industry on food safety held

Tea Board- CII FACE Awareness Programme on FSSR 2011 at Palampur, 31st October, 2013

Palampur, 1 November: Tea Board of India in association with CII- FACE conducted one awareness programme on Food Safety & Standards Regulations, 2011 on 31st October at IHBHT auditorium here. The programme was organized by Palampur regional office of Tea Board. The programme was customized for the Tea Industry in lieu of the latest Food Safety and Standards Act (FSSA), 2011. According to the act, all Food Establishments and Manufacturing Units have to procure either Licence or get them registered with FSSAI as per their annual turnover, prior to 4th February, 2014.

Dr. B. Bera, Director (Research) Tea Board emphasized on maintaining the quality of the produce so as to propagate Indian tea as the safest and purest in the international market. Dr. A Basu Majumder discussed on the regulatory issues of MRL, iron filing, artificial coloring of tea, Nature Identical flavor and packaging of tea for ensuring quality and safety of tea produced in the country. Ms Pratyasha Chakraborty, Counsellor, CII discussed on the Food Safety Hazards in Tea along with the various issues associated with FSSA 2011 related to tea. The Road map for implementing Food Safety Management System in tea was also briefed by her.

Around 60 participants including Planters, Sr. Managers, representatives from Small Tea Growers, traders engaged in manufacturing, trading and other tea related business attended in this programme.

खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के बारे बताया

पालमपुर, 31 अक्टूबर (भृगु): खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम के अंतर्गत चाय उत्पादन को सुनिश्चित बनाने के दृष्टिगत जागरूकता कार्यक्रम का आयोजन किया गया। टी बोर्ड ऑफ इंडिया ने सी.आई.आई.फेस के सहयोग से इस कार्यक्रम का आयोजन किया गया। टी बोर्ड के क्षेत्रीय कार्यालय द्वारा आयोजित इस कार्यक्रम में टी बोर्ड के अनुसंधान निदेशक डा. बी. बेरा व अनुसंधान अधिकारी डा. बासु मजूमदार ने देश में चाय उत्पादों के संदर्भ में सुरक्षा के अतिरिक्त एम.आर.एल. आयरन फिलिंग, चाय की आर्टीफिशियल कलरिंग जैसे नियामक विषयों पर जानकारी दी। सी.आई.आई. फेस के परामर्शकर्ता प्रत्याशा चक्रवर्ती ने खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम से जुड़े विभिन्न पहलुओं के बारे में जानकारी दी। कार्यक्रम में चाय उत्पादन, विपणन व चाय से संबंधित अन्य व्यवसायों में जुड़े लोगों ने बड़ी संख्या में भाग लिया। कार्यक्रम में जे.एल. बुटेल, राजेंद्र ठाकुर व के.जी. बुटेल सहित आई.एच.बी.टी., कृषि विश्वविद्यालय व प्रदेश सरकार के अधिकारी उपस्थित थे।



Participants at the FSSR, 2011 workshop at Palampur, HP on 31.10.2013