

अब एआई कैमरों की निगरानी में बनेगा रेलवे का खाना

आईआरसीटीसी बेस किचन में लगवा रहा एआई सेंसर आधारित अत्याधुनिक कैमरे

पत्रिका मुकेश शर्मा
patrika.com

कोटा. ट्रेन और रेलवे स्टेशन पर यात्रियों को परोसे जाने वाले खाने पर अब रेलवे एआई (आर्टिफिशियल इंटेलीजेंस) सेंसर तकनीक से जुड़े कैमरों से निगरानी रखेगा। ये अत्याधुनिक कैमरे यात्रियों को परोसे जाने वाले भोजन से लेकर हाइजीन की भी मॉनिटरिंग करेगा। भोजन के दूषित होने, किचन और खाने की स्वच्छता में कमी, शेफ के कपड़े गंदे होने या बिना केप लगाए



खाना बनाने जैसी कमियों का रियल टाइम नोटिफिकेशन रेलवे अधिकारियों को भेज देगा।

ट्रेनों में खाना पहुंचाने के लिए वर्तमान में देश में प्रमुख स्थानों पर 183 बेस किचन संचालित हैं।

रेलवे के लिए ये किचन आईआरसीटीसी और लाइसेंसी वेंडर चलाते हैं। इन किचन में तैयार खाद्य पदार्थों की आपूर्ति ट्रेनों और रेलवे स्टेशनों पर यात्रियों के लिए जाती है।

120 में लग चुके

यात्रियों को गुणवत्तापूर्ण भोजन उपलब्ध करवाने के लिए इंडियन रेलवे कैटरिंग एंड टूरिज्म कॉर्पोरेशन बेस किचन में कैमरे लगा रहा है। देश

में 183 बेस किचन में से अब तक 120 किचन में ये अत्याधुनिक एआई तकनीक आधारित कैमरे लगाए जा चुके हैं।

शेफ से लेकर सफाई तक की मॉनिटरिंग

ये एआई कैमरे किचन के लिए ही डिजाइन किए गए हैं। ये कैमरे किचन या खाने में स्वच्छता की कमी होने पर तत्काल नोटिफिकेशन रेलवे अधिकारियों को भेजेगा। यहां तक कि शेफ के कपड़े साफ नहीं होने या उसके बिना टोपी लगाए खाना बनाने पर भी यह अधिकारियों को इसकी सूचना भेजेंगे। इसके साथ ही कैमरे में कैद फोटो किचन में लापरवाही का साक्ष्य भी होगा। इससे संबंधित किचन संचालक पर कार्रवाई की जा सकेगी।

एक हजार कलस्टर किचन भी बनेंगे

रेलयात्रियों को गुणवत्तापूर्ण व हाइजीनिक खाना देने के लिए देश में बेस किचन के अलावा एक हजार कलस्टर किचन बनाने की भी योजना है। ये कलस्टर किचन देशभर में विभिन्न रेलवे स्टेशनों के पास बनेंगे। जो उस रूट से गुजरने वाली सभी ट्रेनों में खाना पहुंचाएंगे।

आईआरसीटीसी रेलवे के बेस किचन में एआई सेंसर बेस कैमरे लगा रही है। इससे खाना बनाते समय स्वच्छता व गुणवत्ता पर नजर रखी जा सकेगी। अब तक 183 में से 120 बेस किचन में ये कैमरे लगाए जा चुके हैं।

सिद्धार्थ सिंह, जनसंपर्क अधिकारी, आईआरसीटीसी।