Daily Current Affairs

खाद्य सुरक्षा और मानक

चर्चा में क्यों

- नेस्ले, पुमडीपुच और पुलरेस्ट जैसे लोकप्रिय उत्पाढ़ों में मिलावट जैसे हालिया विवाढ़ों ने खाद्य सुरक्षा और मानकों के बारे में उपभोक्ताओं, नीति निर्माता और खाद्य सुरक्षा के सम्बन्ध में चिंताएं को बढ़ा ढ़िया हैं।
- ऐसे मुद्दे जहां एक और भारत में खाद्य नियामक, FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) की कार्यप्रणाली पर सवाल उठाती है वहीं उपभोक्ताओं के सम्बन्ध में उनके विश्वास और स्वास्थ्य के साथ खिलवाड़ भी करता है।
- गौरतलब है कि विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस प्रति वर्ष ७ जून को मनाया जाता है , अत: एक जागरूक नागरिक के रूप में यह आवश्यक है कि हम खाद्य सुरक्षा के सम्बन्ध में अपने अधिकारों , विश्व स्वास्थ्य संगठन द्वारा खाद्य सुरक्षा के मानक और भारत में इसके लिए नीति , संगठन और कार्यप्रणाली आदि सभी मुद्दे को व्यापक दृष्टिकोण से समझे।



नेस्ले, पुमडीपुच और पुवरेस्ट मुह्रा

- नेस्ले पर आरोप लगाया गया है कि भारत सिहत विकासशील देशों में नेस्ले ने अपने उत्पाद बेबी फ़ूड ब्रांड, सेरेलैक में लगभग 2.7 ग्राम चीनी (प्रति सर्विग इकाई में) का उपयोग किया है।
- यह आरोप इंटरनेशनल बेबी फूड एक्शन नेटवर्क (आईबीएफएएन) और स्विट्जरलैंड स्थित जांच एजेंसी, पब्लिक आई ने लगाया है।
- हालाँकि नेस्ते ने अपना बचाव करते हुए कहा है कि उसने पिछले पांच वर्षों में भारत में अपने शिशु खाद्य उत्पादों में अतिरिक्त चीनी को 30 प्रतिशत से अधिक कम कर दिया है।
- वहीं एक ढूसरे मुद्दे में हांगकांग सरकार ने भारतीय निर्माताओं प्रमडीपुच प्राइवेट लिमिटेड और पुवरेस्ट फ़ूड प्रोडक्ट्स प्रा. के चार उत्पाढ़ों पर प्रतिबंध लगा ढ़िया है।
- इन उत्पादों पर हांगकांग खाद्य और पर्यावरण स्वच्छता विभाग के खाद्य सुरक्षा केंद्र (सीप्रफप्रस) ने कहा है कि इनके कई उत्पादों के नमूनों में कीढनाशक, पृथिलीन ऑक्साइड पाया गया।"

खाद्य सुरक्षा क्यों आवश्यक है ?

- यह सर्वविदित है कि हवा और पानी के बाद भोजन मनुष्य की तीसरी सबसे बुनियादी जरूरत है। यदि इन तीनों में से कोई एक भी संदूषित या असुरक्षित है तो यह न सिर्फ गंभीर बिमारी का कारण बन सकता है, बल्कि मृत्यु का भी कारण बन सकता है।
- · उद्धाहरण के लिए खाद्य और कृषि संगठन (एफएओ) के अनुसार, "हर साल खाद्य जनित बीमारियों के अनुमानित 600 मिलियन मामलों सामने आते है।
- · अनुमान है कि खाद्य जनित बीमारियाँ हर साल ढ़ुनिया भर में 10 में से 1 व्यक्ति को प्रभावित करती हैं।
- इसके अतिरिक्त बैक्टीरिया, वायरस, परजीवियों या भारी धातुओं जैसे रासायिवक पद्धार्थों से दूषित भोजन खाने से 200 से अधिक बीमारियाँ होती हैं।
- यह अधिक चिंताजनक इसलिए भी है क्योंकि यह असुरक्षित भोजन मानव स्वास्थ्य और अर्थव्यवस्थाओं के साथ सबसे कमजोर और हाशिए पर रहने वाले लोगों, विशेष रूप से महिलाओं और बच्चों, संघर्ष से प्रभावित प्रवासी आबाढ़ी आढ़ि को प्रभावित करती है।

.

अन्य प्रभाव

- स्वाद्य-जनित बीमारी से मृत्यू
- व्यापार और पर्यटन प्रभावित
- · परिणाम स्वरूप लोगों की आय में कमी और बेरोजगारी में वृद्धि
- · अंतत: किसी ढेश का आर्थिक विकास बाधित
- अतः इतने व्यापक प्रभावों को ढे्खते हुए यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि उत्पादन से उपभोग तक, खाद्य श्रृंखला के हर चरण पर भोजन सुरक्षित रहे।
- ऐसा इसिलपु क्योंकि विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूपुचओ) ने भी माना है कि खाद्य सुरक्षा, पोषण और आर्थिक विकास आपस में घनिष्ठ रूप से जुड़े हुए हैं। क्योंकि एक सुरक्षित खाद्य आपूर्ति राष्ट्रीय अर्थव्यवस्था, व्यापार और पर्यटन का समर्थन करती हुई किसी भी देश में सतत विकास को भीं बढ़ावा देती है।

खाद्य सुरक्षा को प्रभावित करने वाले कारक

1 . भौतिक कारक

2. मानव जनित कारक

- भौतिक कारकों में जलवायु, मिट्टी की गुणवत्ता आदि कारकों को सम्मिलित किया जाता है।
- मानव जनित कारकों में जलवायु परिवर्तन और उसका प्रभाव , रासायनिक संढूषण का उपयोग और जैविक खतरे आढ़ि को सम्मिलित किया जाता है।
- जलवायु परिवर्तन और उसका प्रभाव :- ऐसा अनुमान है कि ग्लोबल वार्मिग के कारण तापमान में हर 10 साल में लगभग 0.2°C की वृद्धि हो रही है। यह कुछ स्थानों पर अधिक वर्षा और कुछ स्थानों पर कम वर्षा का कारण बनता है। परिणाम :- अधिक वर्षा वाले क्षेत्रों में बाढ़ , फसल पैटर्न में परिवर्तन
- कम वर्षा क्षेत्रों में सूखा , फसल उत्पाद्दन प्रभावित
- भारत या अन्य विकासशील देश जहां अभी भी सिचाई और कृषि प्राद्यौगिकी परम्परागत है
 अत्यिधक प्रभावित

- विश्व स्तर पर कम भोजन उपलब्धता से वैश्विक खाद्य कीमतें बढ़ जाती हैं, जिससे गरीब सबसे अधिक अस्रिक्षत हो जाते हैं।
- · अन्य प्रभाव :- अधिक तापमान से भोजन को लम्बे समय तक सुरक्षित रखना मुश्किल
- भोजन में रासायनिक संढूषण : रासायनिक संढूषण उत्पादन के सभी चरणों में खाद्य सुरक्षा को खतरे में डालता है। भोजन में कीढनाशकों, रासायनिक अवशेषों, जहरीली धातुओं, पॉलीक्लोराइनेटेड बाइफिनाइल, परिरक्षकों, खाद्य रंगों और अन्य योजकों जैसे रसायनों की उच्च सांद्रता खाद्य सुरक्षा और मानव स्वास्थ्य के लिए एक गंभीर चुनौती पैद्धा करता है।
- उद्घाहरण के लिए WHO के अनुसार- "कीटनाशक वे रसायन हैं जिनका उपयोग कृषि में फसलों को कीड़ों, कवक, खरपतवार और अन्य कीटों से बचाने के लिए किया जाता है। कृषि में उनके उपयोग के अलावा, कीटनाशकों का उपयोग मच्छरों जैसे उष्णकिटबंधीय रोगों के वाहकों को नियंत्रित करने में सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा के लिए भी किया जाता है। लेकिन कीटनाशक मनुष्यों के लिए संभावित रूप से जहरीले भी होते हैं। वे कैंसर, प्रजनन, प्रतिरक्षा या तंत्रिका तंत्र पर प्रभाव सिहत स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकते हैं।"
- जैविक खतरे: जैविक खतरे भी खाद्य जिवत बीमारियों का एक महत्वपूर्ण कारण हैं। सूक्ष्मजीव सिहत जीवित जीव, जैविक खतरे पैढ़ा करते हैं। खाद्य सुरक्षा के क्षेत्र में सभी प्रयासों के बावजूढ़, सूक्ष्मजीवी खाद्य-जिवत रोगज़बक़ अभी भी एक गंभीर चिंता का विषय हैं और इससे नपुरोगज़बक़ उभरते रहते हैं।

खाद्य असुरक्षा का प्रभाव

- विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार खाद्य असुरक्षा तब मानी जाती है , जब किसी देश की पूरी आबादी को सिक्रय जीवन बनाए रखने के लिए पर्याप्त सुरक्षित और पौष्टिक भोजन उपलब्ध न हो। जिन देशों में सभी को खिलाने के लिए पर्याप्त भोजन नहीं है, वहां आम तौर पर इससे जुड़ी समस्याएं होती हैं।
- रवाद्य असुरक्षा के कुछ प्रभावों में शामिल हैं।
- भोजन की कमी के कारण कुपोषण और अधिक चरम मामलों में अकाल तक की स्थिति ढ्रेखी जा सकती है। संयुक्त राष्ट्र के अनुसार, ढुनिया भर में लगभग 828 मिलियन लोग भूख से प्रभावित हैं.

- जब भोजन कम उपलब्ध होता है, तो इससे भोजन की कीमतें बढ़ जाती हैं ऐसा अनुमान है कि वर्ष 2000 के बाढ़ से इसमें तेजी से वृद्धि हुई है। खाद्य पढ़ार्थों की बढ़ती कीमतों से गरीब ढ़ेशों को अधिक खतरा है।
- सामाजिक अशांति खाद्य आपूर्ति कम या उसकी कीमतों में आसामान्य वृद्धि होती है तो लोगों
 को अपने अस्तित्व के लिए लड़ना पड़ता है। उदाहरण के लिए वर्ष 2011 में अल्जीरिया में उच्च
 खाद्य लागत के कारण ढ़ंगें तक की स्थिति बन गई थी।

खाद्य सुरक्षा और मानक :- अंतरराष्ट्रीय खाद्य कानून, विनियम और संगठन

कोडेक्स पुलिमेंटेरियस

- कोडेक्स पुलिमेंटेरियस या "खाद्य कोड" कोडेक्स पुलिमेंटेरियस आयोग द्वारा अपनापु गपु मानकों, दिशानिर्देशों और अभ्यास संहिता का पुक संग्रह है।
- कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन एफएओ और डब्ल्यूएचओ का एक संयुक्त अंतरसरकारी निकाय है।
- वर्तमान में इसके 189 सदस्य हैं और भारत भी इसका सदस्य है।
- स्थापना :- रवाद्य मानक कार्यक्रम को लागू करने के लिए
- · उद्देश्य :- उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य की रक्षा करना, खाद्य व्यापार में उचित व्यवहार सुनिश्चित करना और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य मानकीकरण कार्य का समन्वय करना

स्वच्छता और पाढ्प स्वच्छता उपाय (पुसपीपुस)

- स्वच्छता और पाढ्प स्वच्छता उपाय खाद्य सुरक्षा और पशु और पौधों के स्वास्थ्य मानकों के लिए ब्रुवियादी नियम निर्धारित करते हैं।
- यह देशों को अपने मानक निर्धारित करने की अनुमित देता है। पुसपीपुस समझौता 1 जनवरी
 1995 को विश्व व्यापार संगठन की स्थापना के साथ लागू हुआ।

अंतर्राष्ट्रीय पाढ्प संरक्षण सम्मेलन (आईपीसीसी)

 आईपीसीसी का लक्ष्य ढुनिया के पौधों, कृषि उत्पाढ़ों और प्राकृतिक संसाधनों को पौधों के कीठों से बचाना है।

- · यह एक अंतरसरकारी संधि है और इसे 185 अनुबंध पक्षों द्वारा अनुमोदित किया गया है।
- आईपीसीसी वैश्विक खाद्य सुरक्षा और सुरक्षा की रक्षा करने और सुरक्षित व्यापार की सुविधा के लिए मुख्य उपकरण के रूप में अंतरराष्ट्रीय फाइडोसैनिडरी उपायों के अनुप्रयोग को विकसित, अपनाता और बढ़ावा ढेता है।

भारत में खाद्य सुरक्षा के लिए कानूनी ढांचा

• भारत में, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006, खाद्य सुरक्षा की स्थिति की निगरानी के लिए कानूनी ढांचा प्रदान करता है, और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मुख्य प्राधिकरण है।

रवाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006

- · उद्देश्य :- बहु-स्तरीय, बहु-विभागीय नियंत्रण से एकल कमांड के साथ खाद्य सुरक्षा और मानकों से संबंधित सभी मामलों के लिए स्थापित
- इस अधिनियम के तहत ही प्रत्येक राज्य के लिए FSSAI और राज्य खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण की स्थापना की गई।
- FSSAI: यह खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत स्थापित एक स्वायत वैधानिक निकाय है।
- स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार FSSAI का प्रशासनिक मंत्रालय है।
- मुख्यालय :- नई दिल्ली
- मुख्य भूमिका :- उपभोक्ताओं के लिए सुरक्षित और पौष्टिक भोजन सुनिश्चित करते हुए भोजन के निर्माण, प्रसंस्करण, वितरण, बिक्री और आयात को विनियमित और निगरानी करना

खाद्य सुरक्षा और मानक नियम, 2011

• यह खाद्य सुरक्षा अपीलीय न्यायाधिकरण और अपीलीय न्यायाधिकरण के रजिस्ट्रार, जैविक भोजन के लिए खाद्य सुरक्षा मानकों का प्रावधान करता है और खाद्य विज्ञापन को नियंत्रित करता है।

- इसमें खाद्य व्यवसायों की लाइसेंसिंग और पंजीकरण, पैकेजिंग और लेबलिंग, खाद्य उत्पाद् मानक और खाद्य योज्य नियम शामिल हैं।
- यह गैर-निर्दिष्ठ खाद्य पदार्थों और खाद्य सामग्री की बिक्री या अनुमोदन को प्रतिबंधित और प्रतिबंधित करता है

भारत में खाद्य सुरक्षा के लिए महत्वपूर्ण पहल

- **ईट राइट इंडिया मूलमेंट**: सभी भारतीयों के लिए सुरक्षित, स्वस्थ और टिकाऊ भोजन सुनिश्चित करने के लिए देश की खाद्य प्रणाली को बद्दलना।
- यह राष्ट्रीय स्वास्थ्य नीति 2017 के साथ संरेखित है, जिसमें निवारक और प्रोत्साहन स्वास्थ्य देखभाल और आयुष्मान भारत, पोषण अभियान, पुनीमिया मुक्त भारत और स्वच्छ भारत मिशन जैसे प्रमुख कार्यक्रमों पर ध्यान केंद्रित किया गया है।
- **ईट राइट स्टेशन सर्टिफिकेशन**: यह एफएसएसएआई ढ्वारा उन रेलवे स्टेशनों को प्रदान किया जाता है जिन्होंने यात्रियों को सुरक्षित और पौष्टिक भोजन उपलब्ध कराने में मानक (खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अनुसार) स्थापित किए हैं।
- राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक (एसएफएसआई): एफएसएसएआई द्वारा विकसित, सूचकांक का उद्देश्य खाद्य सुरक्षा के चयनित "मापढ़ंडों" पर राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों के प्रदर्शन को मापना है।
- पुसपुफपुसआई हर साल एक वितीय वर्ष के लिए जारी किया जाता है। पुसपुफपुसआई खाद्य सुरक्षा के पांच मापढ़ंडों पर राज्यों के प्रदर्शन को मापता है।
- मापढ़ंडों में मानव संसाधन और संस्थागत डेटा, अनुपालन, खाद्य परीक्षण, बुनियाढ़ी ढांचा और निगरानी, प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण और उपभोक्ता सशक्तिकरण शामिल हैं।