

सुरक्षित प्रोसेसिंग का महत्व चटपटे स्वाद से ज्यादा है

यूपीएससी प्रासंगिकता:

- सामान्य अध्ययन पेपर I (GS-I): समाज, सामाजिक न्याय और सार्वजनिक स्वास्थ्य
- सामान्य अध्ययन पेपर II (GS-II): शासन, संविधान और सामाजिक न्याय – सांविधिक निकायों की भूमिका



खबर में क्यों?

जुलाई 2024 में चेन्नई में 58 पानी पुरी स्टालों पर छापे मारे गए, जहाँ दूषित पानी और असुरक्षित सामग्री पाई गई। ऐसे हाई-प्रोफाइल खाद्य पदार्थों में मिलावट के मामलों की एक शृंखला ने भारत के खाद्य सुरक्षा पारिस्थितिकी तंत्र पर चिंताओं को फिर से जीवित कर दिया है। अब बहस इस बात पर केंद्रित है कि क्या स्ट्रीट फूड (सड़क किनारे बिकने वाले खाद्य पदार्थ), जो अनौपचारिक और कम विनियमित वातावरण में काम करते हैं, की तुलना में कड़े प्रोटोकॉल द्वारा समर्थित पैकेटबंद खाद्य पदार्थ अधिक सुरक्षित हैं।

पृष्ठभूमि

स्ट्रीट फूड हमेशा से भारत की पाक संस्कृति का एक अभिन्न अंग रहा है। हालांकि, बार-बार दूषित होने, अस्वच्छ तैयारी और खराब भंडारण की घटनाओं ने जनता के विश्वास को कम किया है। यद्यपि भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) पैकेटबंद और बिना पैकेट वाले दोनों खाद्य पदार्थों को नियंत्रित करता है, लेकिन स्ट्रीट फूड अर्थव्यवस्था के विशाल और अनौपचारिक स्वरूप के कारण इसका प्रवर्तन असमान बना हुआ है।

पैकेटबंद खाद्य पदार्थ: संरचनात्मक रूप से सुरक्षित और अधिक पारदर्शी

1. मज़बूत नियामक निरीक्षण

पैकेटबंद खाद्य पदार्थ एक परिभाषित और प्रवर्तनीय नियामक ढाँचे के तहत काम करते हैं। FSSAI निम्नलिखित के लिए स्पष्ट मानक अनिवार्य करता है:

- कच्चे माल की सोर्सिंग
- प्रोसेसिंग और हैंडलिंग के तरीके
- लेबलिंग और पैकेजिंग के मानक

उदाहरण: एक पैकेटबंद डेयरी उत्पाद को पाश्चुरीकरण मानकों का पालन करना होता है और उस पर पता लगाने (traceability) योग्य बैच विवरण अंकित होना चाहिए।

2. आधुनिक प्रोसेसिंग तकनीकों को अपनाना

यह उद्योग नियमित रूप से उन उन्नत तकनीकों का उपयोग करता है जो दूषित होने के जोखिम को कम करती हैं:

- पाश्चुरीकरण (Pasteurisation)
- वैक्यूम सीलिंग (Vacuum sealing)

- एसिप्टिक पैकेजिंग (Aseptic packaging) ये तरीके रोगजनकों को मारते हैं, पोषण मूल्य बनाए रखते हैं, और शेल्फ लाइफ (भंडारण की अवधि) बढ़ाते हैं — जो विभिन्न तापमान और आर्द्रता वाले देश में महत्वपूर्ण है।

3. उपभोक्ताओं के लिए उच्च पारदर्शिता

पैकेटबंद खाद्य पदार्थ आवश्यक जानकारी प्रदान करते हैं जैसे:

- सामग्री की सूची (Ingredients list)
- एलर्जी चेतावनी (Allergen warnings)
- निर्माण और समाप्ति तिथियाँ (Manufacturing & expiry dates) यह पारदर्शिता उपभोक्ताओं, विशेषकर बुजुर्गों, माता-पिता और एलर्जी वाले लोगों को सूचित विकल्प चुनने में सशक्त बनाती है।

4. विकसित हो रही स्वास्थ्य प्राथमिकताओं के साथ तालमेल

बढ़ती स्वास्थ्य चेतना ने कंपनियों को निम्नलिखित के लिए प्रेरित किया है:

- कम चीनी/कम नमक वाले वेरिएंट में विविधता लाना
- हानिकारक एडिटिव्स (मिलावटी पदार्थों) को कम करना
- आयरन, फोलिक एसिड, विटामिन डी जैसे पोषक तत्वों से खाद्य पदार्थों को फोर्टिफाई करना (पोषक तत्व मिलाना)

उदाहरण: बच्चों में पोषण की कमी को लक्षित करते हुए कई नाश्ते के अनाज अब सूक्ष्म पोषक तत्वों के फोर्टिफिकेशन के साथ आते हैं।

स्ट्रीट फूड: प्रणालीगत जोखिमों के साथ सांस्कृतिक पहचान

1. सार्वजनिक स्वास्थ्य चिंताएँ

ORF के अनुमानों के अनुसार, भारत में प्रति वर्ष लगभग 100 मिलियन खाद्य-जनित बीमारियाँ दर्ज होती हैं, जिनसे लगभग 1,20,000 मौतें होती हैं। इसका एक बड़ा हिस्सा असुरक्षित स्ट्रीट फूड प्रथाओं से उत्पन्न होता है। @resultmitra  www.resultmitra.com  9235313184, 9235440806

2. असुरक्षित तैयारी और हैंडलिंग

सामान्य जोखिम कारक शामिल हैं:

- खाना पकाने के तेल का पुनः उपयोग, जिससे हानिकारक ट्रांस फैट उत्पन्न होते हैं
- मिलावटी या निम्न-गुणवत्ता वाली सामग्री का उपयोग
- खराब व्यक्तिगत स्वच्छता
- दूषित पानी का उपयोग

उदाहरण: राजस्थान और उत्तर प्रदेश में अनुपचारित पानी से तैयार भोजन को कई डायरिया (दस्त) के प्रकोपों से जोड़ा गया है।



3. नियामक और प्रवर्तन चुनौतियाँ

FSSAI के प्रयासों के बावजूद, जिनमें शामिल हैं:

- विक्रेता प्रशिक्षण मॉड्यूल
- नगर निगमों के साथ सहयोग (जैसे, बीएमसी के साथ)
- स्वच्छता और अपशिष्ट प्रबंधन पर जागरूकता अभियान ...स्ट्रीट फूड विनियमन निम्नलिखित के कारण कठिन बना हुआ है:
- विक्रेताओं की गतिशीलता (Vendor mobility)
- औपचारिक पंजीकरण का अभाव
- छोटे पैमाने के विक्रेताओं की भारी संख्या
- खाद्य सुरक्षा मानकों की कम जागरूकता

स्ट्रीट फूड सुरक्षा में सुधार के लिए सरकारी पहल

1. ईट राइट इंडिया पहल (Eat Right India Initiative)

- उपभोक्ताओं और विक्रेताओं के बीच सुरक्षित, पौष्टिक और टिकाऊ भोजन विकल्पों को बढ़ावा देता है।

2. स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब (Clean Street Food Hub - CSFH)

- स्वच्छता और अपशिष्ट निपटान के आधार पर लोकप्रिय फूड हब को प्रमाणित करता है।
- उदाहरण: अहमदाबाद का कांकरिया झील फूड ज़ोन शुरुआती CSFH-प्रमाणित हबों में से एक है।

3. विक्रेताओं का प्रशिक्षण और प्रमाणन

निम्नलिखित में बुनियादी प्रशिक्षण प्रदान करता है:

- सुरक्षित भंडारण
- स्वच्छ खाना पकाना
- व्यक्तिगत स्वच्छता
- पानी की सुरक्षा इन हस्तक्षेपों का उद्देश्य सांस्कृतिक जीवंतता को कम किए बिना अनौपचारिक क्षेत्र को ऊपर उठाना है।



आगे की राह (Way Forward)

1. विक्रेता प्रशिक्षण और प्रमाणन को मज़बूत करना

- वार्ड स्तर पर अनिवार्य स्वच्छता प्रशिक्षण का विस्तार करें।
- अनौपचारिक श्रमिकों को कम लागत वाला प्रमाणन प्रदान करें।

2. स्थानीय निकायों को FSSAI के साथ एकीकृत करना

- नगर निगमों को नियमित निरीक्षण, पानी की जाँच और तत्काल सुधारात्मक कार्रवाई करनी चाहिए।

3. उपभोक्ता जागरूकता को बढ़ावा देना

- ग्राहकों को रेटेड और प्रमाणित खाद्य आउटलेट चुनने के लिए प्रोत्साहित करने वाले अभियान
- फूड हब पर स्वच्छता स्कोर का सार्वजनिक प्रदर्शन

4. किफायती सुरक्षित-प्रोसेसिंग तकनीकों को अपनाना

- कम लागत वाले जल फिल्टर (water filters)
- स्टील भंडारण इकाइयाँ
- तेल-गुणवत्ता जाँच पट्टियाँ (Oil-quality testing strips)
- ये उपकरण दूषित होने के जोखिमों को काफी कम कर सकते हैं



5. स्वच्छ स्ट्रीट फूड हब को राष्ट्रीय स्तर पर बढ़ाना

- हर शहर प्रतिस्पर्धा और जवाबदेही बनाने के लिए कम से कम 5-10 प्रमाणित सुरक्षित फूड हब की पहचान और विकास कर सकता है।

निष्कर्ष

जैसे-जैसे भारत शहरीकरण की ओर बढ़ रहा है और खान-पान की आदतें विविध हो रही हैं, सुरक्षा को भावना से अधिक महत्व दिया जाना चाहिए। पैकेटबंद खाद्य पदार्थों को पहले से ही पता लगाने की क्षमता (traceability), मानकीकृत प्रोसेसिंग, और स्पष्ट लेबलिंग का लाभ मिलता है। चुनौती यह है कि इसी तरह के मानकों को फैले हुए स्ट्रीट फूड पारिस्थितिकी तंत्र तक बढ़ाया जाए।

स्ट्रीट फूड के आकर्षण को बनाए रखते हुए स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए विनियमन, जागरूकता, प्रशिक्षण और तकनीकी समर्थन की आवश्यकता है। अंततः, भारत का खाद्य भविष्य इस सिद्धांत पर आधारित होना चाहिए कि हर नागरिक स्वच्छ, स्वास्थ्यकर और भरोसेमंद भोजन का हकदार है — चाहे वह एक पैकेट से आए या एक सड़क की ठेली से।

यूपीएससी मुख्य परीक्षा अभ्यास प्रश्न resultmitra.com 9235313184, 9235440806

प्र. "भारत की स्ट्रीट फूड संस्कृति जीवंतता और समावेशिता का प्रतिनिधित्व करती है, फिर भी इसकी अनौपचारिक और कम विनियमित प्रकृति महत्वपूर्ण सार्वजनिक स्वास्थ्य जोखिम पैदा करती है।" भारत में पैकेटबंद खाद्य पदार्थों और स्ट्रीट फूड के बीच सुरक्षा मानकों में संरचनात्मक अंतर पर चर्चा करें। साथ ही, स्ट्रीट फूड क्षेत्र के सांस्कृतिक और आजीविका पहलुओं को कमजोर किए बिना खाद्य सुरक्षा को मजबूत करने के उपाय भी सुझाएँ। (250 शब्द)

