

आपके खाने में क्या-क्या मिला है?

बात भारत की नहीं बल्कि अमीर देश अमरीका की है। आपको यह जानकर आश्चर्य होगा कि अमरीका में जो तैयारशुदा भोजन मिलता है, उसके बारे में बताया नहीं जा सकता कि उसमें जो कुछ मिलाया गया है, वह सेहत के लिए सुरक्षित है या नहीं।

एक अनुमान के मुताबिक तैयारशुदा व्यंजनों में लगभग 10,000 अलग-अलग रासायनिक पदार्थों का उपयोग होता है। इनमें से 43 प्रतिशत को 'आम तौर पर सुरक्षित' की श्रेणी में रखा गया है। इन्हें किसी भोज्य पदार्थ में मिलाने से पहले खाद्य व औषधि प्रशासन की अनुमति ज़रूरी नहीं होती। दिक्कत यह है कि 'आम तौर पर सुरक्षित' किस पदार्थ को माना जाए, इसे लेकर कोई स्पष्ट मापदंड नहीं है। खुद निर्माता को ही तय करना पड़ता है कि किसी पदार्थ को 'आम तौर पर सुरक्षित' की श्रेणी में रखे या नहीं। एक बार जब निर्माता यह फैसला कर लेता है, तो उसे इस बात की सूचना खाद्य व औषधि प्रशासन को देनी चाहिए, हालांकि कोई बाध्यता नहीं है। दिक्कत यहीं से शुरू होती है।

जब 2010 में खाद्य व औषधि प्रशासन ने कैफीनयुक्त अल्कोहल आधारित पेय पदार्थों की जांच की, तो पता चला

कि चार में से एक भी निर्माता ने ज़रूरी जांचें नहीं की थी और बगैर उपयुक्त जांचों के ही कई रसायनों को 'आम तौर पर सुरक्षित' की श्रेणी में डाल दिया था।

एक और चिंता का मुद्दा यह सामने आया है कि जहां जांच की भी जाती हैं, वहां इन परीक्षणों की गुणवत्ता का कोई ध्यान नहीं रखा जाता। मसलन, वॉशिंगटन के प्यू चेरिटेबल ट्रस्ट द्वारा किए गए एक आकलन में पता चला है कि 'आम तौर पर सुरक्षित' के 38 प्रतिशत मामलों में जो जांच की गई वह खाद्य व औषधि प्रशासन की सिफारिशों के मुताबिक नहीं थी। जैसे एक शर्त यह है कि ऐसी जांच का काम स्वयं निर्माता नहीं बल्कि कोई स्वतंत्र एजेंसी करे। मगर 22 प्रतिशत मामलों में जांच का काम निर्माता के किसी कर्मचारी द्वारा ही किया गया था।

यह हाल अमरीका का है। हमारे यहां पता नहीं क्या व्यवस्थाएं हैं जबकि हमारे देश में तैयारशुदा खाद्य पदार्थों का चलन लगातार बढ़ रहा है। अमरीका के खाद्य व औषधि प्रशासन में अब इस बात को लेकर जागरूकता बढ़ी है और जल्दी ही 'आम तौर पर सुरक्षित' श्रेणी के संदर्भ में कुछ दिशानिर्देश जारी होने की उम्मीद है। (*स्रोत फीचर्स*)