

अतारंकित प्रश्न संख्या : 945

22 , 2019 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

सब्जियों और फलों में विषैले रसायनों का उपयोग

945. श्री रमेशभाई एल० धडुकः

क्या स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री यह बताने को कृपा करेंगे कि:

(क) क्या सरकार को जानकारी है कि देश में सब्जियों और फलों को अप्राकृतिक रूप से चमकाने और पकाने के लिए विषैले रसायनों का उपयोग किया जा रहा है जिससे देशवासियों का स्वास्थ्य गंभीर खतरे में पड़ रहा है;

(ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है; और

(ग) इस प्रकार को घटनाओं को रोकने के लिए भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण द्वारा कृषि मंत्रालय और राज्य सरकारों के साथ सामूहिक रूप से राज्य/संघ राज्यक्षेत्र-वार क्या ठोस कदम उठाए जा रहे हैं?

त

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण राज्य मंत्री (श्री श्वे)

(क) से (ख): खाद्य सुरक्षा मानक (संदूषक, विषालुता और अपशिष्ट) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.3.6 के अनुसार ताजे फल और सब्जियां सड़न और मोम को परत, खनिज तेल और रंगों से मुक्त होने चाहिए। विनियम तथापि खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 (44) में को गई व्यवस्था के अनुसार समुचित लेबल घोषणा के अधीन ताजे फलों पर मधु मोम (सफेद और पीला) या कार्नाबा मोम या लाख मोम को परत को अनुमति देते हैं जो अच्छी विनिर्माण प्रैक्टिस से अधिक स्तर को न हों।

खाद्य सुरक्षा और मानक (निषेध और विक्रय प्रतिबंध) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.3.5 के तहत एसीटिलीन गैस जिसे आम तौर पर कार्बाइड गैस के रूप में जाना जाता है का प्रयोग फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए करना निषिद्ध है। विकल्प के तौर पर 100 पीपीएम (100µ/L) घनता वाली एथिलीन गैस का फलों को पकाने के लिए प्रयोग किया जा सकता है जो फसल, किस्म और परिपक्वता पर निर्भर करता है। एथिलीन सुरक्षित विकल्प है। एथिलीन हार्मोन है जो फलों में प्राकृतिक तौर पर पैदा किया जाता है ताकि फल प्राकृतिक ढंग से पक पाएं।

(ग): खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और उसके अधीन बनाए गए नियमों और विनियमों का कार्यान्वयन तथा प्रवर्तन मुख्यतः राज्य/संघ राज्य क्षेत्रों को सरकारों को करना होता है। राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों को समय-समय पर कड़ी निगरानी रखने के लिए परामर्श दिया जाता है और इसके लिए सभी स्रोतों से नियमित रूप से खाद्य नमूने लेने और आरोपियों के खिलाफ कड़ी कार्रवाई करने के लिए कहा जाता है। तदनुसार ऐसे मामलों में, जहां नमूने ठीक नहीं पाए जाते हैं दोषी खाद्य व्यापार प्रचालकों (एफबीओ) के विरुद्ध एफएसएस अधिनियम, 2006 के अनुसार दंडात्मक कार्रवाई की जाती है।

इसके अलावा फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए मागदर्शी नोट प्रकाशित किया गया है ताकि खाद्य व्यापार प्रचालकों/ट्रेडरों, उपभोगताओं और अन्य पणधारियों में फलों को कृत्रिम रूप से पकाने संबंधी जागरूकता पैदा की जा सके। इसमें एथिलीन गैस और इसके विश्वस्त स्रोतों के सभी पहलुओं का उल्लेख करते हुए मानक प्रचालन प्रक्रिया को भी शामिल किया गया है।
