

कृत्रिम तरीके से फलों को पकाने हेतु मानक संचालन प्रक्रिया के अनुपालन के अनुपालन के संबंध में

प्रेस विज्ञप्ति

दिल्ली , 11 मार्च 2023: फलों का पकना एक प्राकृतिक घटना है जो उपभोक्ताओं के लिए फलों को खाने योग्य, स्वादिष्ट और पौष्टिक बनाती है। इसी तरह, कृत्रिम रूप से पकाना एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा फलों को कृत्रिम रूप से नियंत्रित तरीके से पकाया जाता है जिससे फलों की लंबी शेल्फ लाइफ सुनिश्चित करने के अलावा अच्छे से पकने और बेहतर उपभोक्ता स्वीकृति सुनिश्चित की जाती है ताकि वांछित परिणाम प्राप्त किया जा सके। कृत्रिम पकाने से आम जैसे फलों के परिवहन में भी सुविधा होती है जो पकने के बाद नरम और जल्दी खराब होने वाले हो जाते हैं क्योंकि फलों को नुकसान से बचने के लिए दूर के स्थानों पर कच्ची स्थिति में ले जाया जाता है और बिक्री से पहले गंतव्य बाजार में कृत्रिम रूप से पकाया जाता है।

हालांकि, आर्सेनिक और फास्फोरस के निशान की उपस्थिति के कारण जो मनुष्यों के लिए हानिकारक है और चक्कर आना, बार-बार प्यास लगना, जलन, कमजोरी, निगलने में कठिनाई, उल्टी, त्वचा का अल्सर आदि हो सकता है, एफएसएसआई ने कैल्शियम कार्बाइड के उपयोग पर भी रोक लगा दी है। खाद्य सुरक्षा और मानक (बिक्री पर प्रतिबंध और प्रतिबंध) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.3.5 में प्रावधान के अनुसार फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए 'मसाला' के रूप में जाना जाता है।

कैल्शियम कार्बाइड से निकलने वाली एसिटिलीन गैस हैंडलर्स के लिए समान रूप से हानिकारक होती है। ऐसी संभावना है कि कैल्शियम कार्बाइड प्रयोग के दौरान फलों के सीधे संपर्क में आ सकता है और फलों पर आर्सेनिक और फॉस्फोरस के अवशेष छोड़ सकता है। इसलिए भारत में फलों को पकाने के लिए इस केमिकल का इस्तेमाल प्रतिबंधित है।

तदनुसार, यह सुनिश्चित करने के लिए कि केवल एथिलीन के स्वीकृत स्रोतों के उपयोग के माध्यम से फलों के पकने को अनुमत प्रथाओं के अनुसार कड़ाई से विनियमित किया जाता है, FSSAI ने 'एथिलीन' को 100 पीपीएम (100µl/L) तक की सांद्रता पर एक सुरक्षित पकने वाले एजेंट के रूप में मान्यता दी है। एथेफॉन,

ईथर आदि जैसे स्रोतों के माध्यम से फसल, किस्म और परिपक्वता पर निर्भर करता है। कच्चे फलों को एथिलीन गैस से उपचारित करने से पकने की प्रक्रिया तब तक शुरू हो जाती है जब तक कि फल बड़ी मात्रा में एथिलीन का उत्पादन शुरू नहीं कर देते। हालाँकि, यह भी निर्देशित किया गया है कि ऐसी सामग्री भी कृत्रिम रूप से पकाए जाने वाले फलों के सीधे संपर्क में नहीं आनी चाहिए।

एफएसएसएआई द्वारा एथिलीन गैस द्वारा फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के सभी पहलुओं का विवरण देते हुए एक मानक संचालन प्रक्रिया (एसओपी) पहले ही जारी की जा चुकी है और यह निम्नलिखित लिंक पर उपलब्ध है:

https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_Ver2_Artificial_Ropenin_g_Fruits_03_01_2019_Revised_10_02_2020.pdf

हालाँकि, उपरोक्त निर्देशों के बावजूद एफएसएसएआई के ध्यान में यह लाया गया है कि व्यापारी/हैंडलर अभी भी प्रतिबंधित सामग्री यानी कैल्शियम कार्बाइड का उपयोग कर रहे हैं या एथिलीन गैस के स्वीकृत स्रोतों का गलत तरीके से उपयोग कर रहे हैं जैसे फलों को पकाने में डुबाना। एजेंट समाधान जो फलों को मानव उपभोग के लिए असुरक्षित बना सकते हैं।

इसलिए, फल पकाने वाले चैंबर्स को संचालित करने वाले सभी व्यापारियों/फल संचालकों/एफबीओ को निर्देशित किया जाता है कि वे उपरोक्त निर्देशों का सख्ती से पालन करें और फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए किसी भी प्रतिबंधित सामग्री का उपयोग करने या एथिलीन के स्वीकृत स्रोतों को गलत तरीके से लगाने से बचें। ऐसी किसी भी घटना के नोटिस में आने पर सख्ती से निपटा जाएगा और एफएसएस अधिनियम, 2006 और उसके तहत बनाए गए नियमों/विनियमों के प्रावधानों के अनुसार ऐसी गैरकानूनी प्रथाओं में शामिल व्यक्तियों के खिलाफ गंभीर कार्रवाई की जाएगी।

इसके अलावा, यदि उपभोक्ताओं द्वारा कैल्शियम कार्बाइड (मसाला) का उपयोग या फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए पकने वाले एजेंटों का उपयोग करने का कोई गलत तरीका देखा जाता है, तो ऐसे उल्लंघनकर्ताओं के खिलाफ कार्रवाई करने के लिए संबंधित राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्तों के ध्यान में लाया जा सकता है। सभी राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों के खाद्य सुरक्षा आयुक्तों का विवरण नीचे दिए गए लिंक पर उपलब्ध है: <https://www.fssai.gov.in/cms/commissioners-of-food-safety.php>
