

सेंटर फॉर साइंस एंड एनवायरमेंट (सीएसई), नई दिल्ली

प्रेस विज्ञप्ति

- नई लैब स्टडी में सीएसई का खुलासा, जन स्वास्थ्य से खिलवाड़ कर रही हैं फूड कंपनियां
- जंक फूड में प्रस्तावित सीमा से अधिक है नमक और वसा की मात्रा
- फूड इंडस्ट्री सरकार के ड्राफ्ट रेगुलेशन का विरोध कर रही है, ताकि हम यह नहीं जान पाएं कि उनका खाना कितना खराब है
- 6 साल पहले विशेषज्ञों के समूह ने सिफारिशें की थी, लेकिन इसके बावजूद ड्राफ्ट रेगुलेशन को काफी कमजोर कर दिया गया है, हालांकि यह कमजोर ड्राफ्ट भी अब तक अधिसूचित नहीं किया गया है
- सीएसई ने चेताया है कि फूड पर रेड वार्निंग लेबल और लेबलिंग कानून की अधिसूचना जल्द से जल्द जारी की जाए, ताकि स्वास्थ्य को हो रहे नुकसान बचा जा सके
- सीएसई ने इस अभियान में लोगों से भी शामिल होने की अपील की है, क्योंकि हमारा स्वास्थ्य ही हमारा व्यापार है ना कि इंडस्ट्री का व्यापार। इस अभियान को मार्कइटरेड #Markitred नाम दिया है

नई दिल्ली, 7 दिसंबर। सेंटर फॉर साइंस एंड एनवायरमेंट (सीएसई) ने बाजार में आसानी से उपलब्ध लोकप्रिय प्रसकृत खाने के सामान का प्रयोगशाला (लैब) में जांच की और पाया कि भारत में बिक रहा ज्यादातर पैकेट बंद खाना और फास्ट फूड आइटम्स में नमक और वसा की मात्रा इतनी अधिक है कि वह खतरनाक हो सकती है। सीएसई के मुताबिक, फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया (एफएसएसएआई) द्वारा प्रस्तावित सीमा से काफी अधिक हैं, हालांकि यह एफएसएसएआई ने ये नियम अधिसूचित नहीं किए हैं।

ये जांच सीएसई की पॉल्यूशन मॉनिटरिंग लैबोरेट्री (पीएमएल) में की गई है, जो इससे पहले खाने की वस्तुओं की भी जांच कर चुकी है, जिसमें कोल्ड ड्रिंक्स में कीटनाशक, ब्रेड में पोटेशियम ब्रोमेट, शहर और चिकन में एंटीबायोटिक्स का खुलासा कर चुकी है। विस्तृत विवरण के लिए देखें

<https://www.cseindia.org/page/eml-laboratory>

वर्तमान में पीएमएल ने 33 लोकप्रिय जंक फूड्स का अध्ययन किया। इनमें चिप्स, नमकीन, इंस्टेंट नूडल्स, इंस्टेंट सूप के 14 सैंपल लिए गए और बर्गर, फ्राइज, फ्रायड चिकन, पिज्जा, सैंडविच और रैप्स के 19 सैंपल लिए गए। ये सैंपल दिल्ली के फास्ट फूड आउटलेट और ग्रासरी स्टोर से लिए गए। इनमें देश भर में व्यापक स्तर पर बिक रहे फूड के सैंपल शामिल थे।

ड्राफ्ट और कमेटियों की कथा

स्टडी का परिणाम जारी करते हुए सीएसई की महा निदेशक सुनीता नारायण ने कहा कि हमने जितने भी पैकेट बंद और फास्ट फूड के सैंपल की जांच की, उनमें नमक और वसा (फैट) की मात्रा खतरनाक स्तर तक पाई गई। उपभोक्ता होने के नाते हमें जानने का अधिकार होना चाहिए कि हमारे पैकेट में क्या है? लेकिन हमारा फूड रेगुलेटर एफएसएसएआई अपने ड्राफ्ट लेबलिंग रेगुलेशन को नोटिफाई नहीं कर रहा है। इससे साफ तौर पर लगता है कि ताकतवार फूड इंडस्ट्री का एफएसएसएआई पर पूरा दबाव है। यह स्वीकारयोग्य नहीं है। यह हमारे जानने के अधिकार और हमारे स्वास्थ्य के अधिकार के साथ खिलवाड़ है।

सुनीता नारायण ने यह टिपण्णी इसलिए की है, क्योंकि साल 2013 से तैयार फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स (लेबलिंग एंड डिस्प्ले) रेगुलेशन का ड्राफ्ट नोटिफाई नहीं हो पाया है। छह साल से अधिक समय बीतने के बाद एफएसएसएआई ने कमेटी पर कमेटी बनाने के बाद 2018 में एक 'फाइनल' ड्राफ्ट जारी किया, लेकिन उसके बाद उसमें बदलाव किया गया और फिर 2019 में एक और फाइनल ड्राफ्ट जारी कर जनता के सुझाव मांगे गए।

सीएसई ने पाया कि 2019 में जो ड्राफ्ट बनाया गया, उसका नेतृत्व बी. ससिकरण कर रहे थे, जो नेशनल इंस्ट्र्यूट ऑफ न्यूट्रिशन के पूर्व निदेशक हैं और वैश्विक स्तर की बड़ी फूड इंडस्ट्री के लॉबी ग्रुप इंटरनेशनल लाइफ साइंस इंस्ट्र्यूट के ट्रस्टी भी हैं, जिसने ड्राफ्ट में काफी फेरबदल करवा दिया।

ससिकरण कमेटी की रिपोर्ट को एफएसएसएआई ने सार्वजनिक भी नहीं किया है। नारायण ने कहा कि बावजूद इसके फाइनल ड्राफ्ट अभी ड्राफ्ट ही है। इसका मतलब साफ है कि हमारा जानना का अधिकार और हमारा स्वास्थ्य का अधिकार प्राथमिकता में नहीं है।

सीएसई की फूड सेफ्टी और टॉक्सिंस टीम के प्रोग्राम डायरेक्टर अमित खुराना ने कहा कि क्या हम वाकई अपने बढ़ते मोटापे, डायबिटीज और हृदय रोगों के बढ़ते बोझ के प्रति गंभीर हैं? एफएसएसएआई का रवैया तो गंभीर नहीं लगता है। जंक फूड और उसकी बढ़ती खपत की वजह से देश में गैर संचारी लाइफस्टाइल रोगों का बोझ बढ़ता जा रहा है। ऐसे में, हम सीएसई की लैब स्टडी की चेतावनी को नजरअंदाज नहीं कर सकते।

आरडीए की उपभोग सीमा

सीएसई ने प्रयोगशाला की जांच का अध्ययन किया, यह समझने के लिए हम जो ये खाने की चीजें खा रहे हैं, वह रिकमंडेड डायटरी अलाउंस (आरडीए) का कितना उपभोग कर रहे हैं। आरडीए की अवधारणा दुनिया भर में एक ही है, जिसके मुताबिक हमारे खाने में कितना न्यूट्रेंट (नमक, वसा और शुगर) की मात्रा कितनी होनी चाहिए। ज्यादातर पैकेट बंद खाने की वस्तुएं स्नैक कैटेगिरी में आती हैं जो इन खाने की वस्तुओं का आरडीए हमारे रोजाना की खपत से अधिक है।

खुराना ने बताया कि यदि हम कहें कि हम तीन बार खाना खाते हैं और दो बार स्नैक्स लेते हैं तो हर स्नैक में आरडीए का 10 फीसदी से अधिक नहीं होना चाहिए।

हमने क्या पाया ?

चिप्स और नमकीन की कैटेगिरी में जिन भी ब्रांड की जांच की गई, उनमें टू यम मल्टीग्रेन चिप्स (जिसका विज्ञापन भारतीय क्रिकेट टीम के कप्तान विराट कोहली “स्मार्ट स्नैक” के रूप में करते हैं) में 30 ग्राम के चिप्स में 1 ग्राम नमक पाया गया। दूसरे शब्दों में कहें तो एक बार के स्नैक से आप 30 ग्राम के चिप्स में ही अनुशंसित मात्रा से लगभग दोगुना नमक खा लेते हैं। इसी तरह नमकीन की श्रेणी में हल्दीराम के क्लासिक नट क्रेकर्स में भी नमक की मात्रा अधिक पाई गई। इंस्टेंट नूडल्स और सूप (मैगी और नॉर उत्पादों की जांच की गई) में भी नमक की मात्रा काफी अधिक पाई गई। इसी तरह मैकडोनाल्ड्स और बर्गर किंग के बर्गर, डोमिनॉज और पिज्जा हट के पिज्जा और सबवे के सैंडविच के सैंपल की भी जांच की गई। पूरी स्टडी रिपोर्ट देखने के लिए क्लिक करें www.cseindia.org.

#Markitred

सीएसई के रिसर्चर्स ने पाया कि एफएसएसएआइ ने जुलाई 2019 में जो ड्राफ्ट जारी किया था, उसमें काफी नियम बदल दिए गए हैं। 2018 और 2019 के ड्राफ्ट में काफी बदलाव हो चुका है। खासकर 100 ग्राम के पैकेट बंद फूड में नमक और वसा की स्वीकृत मात्रा में बदलाव किया गया है। इस सीमा से अधिक नमक और वसा होने पर रेड लेबल दिया जाएगा।

सीएसई ने 2018 और 2019 के ड्राफ्ट्स में प्रस्तावित सीमा रेखा को ही आधार बनाया है। इसमें चौंकाने वाले परिणाम सामने आया कि सभी फूड आयटम्स को रेड मार्क दिया जाना चाहिए। यही वजह है कि ताकतवर फूड इंडस्ट्री इस नोटिफिकेशन का विरोध कर रही है।

एडेड शुगर

‘एडेड शुगर’ के मामले में उत्पाद को रेड लेबल तब दिया जाना चाहिए, जब उसमें एनर्जी का 10 फीसदी से अधिक एडेड शुगर हो। 2018 के ड्राफ्ट में शुगर की बात कही गई थी, उसमें एडेड शुगर की बात नहीं थी, लेकिन 2019 में जारी ड्राफ्ट रेगुलेशन में एडेड शुगर को शामिल कर लिया गया। जबकि एडेड शुगर की लिमिट भी टोटल शुगर (50 ग्राम प्रति दिन) रखी गई, जबकि एडेड शुगर, टोटल शुगर से अधिक नुकसानदायक होती है। सीएसई रिसर्चर्स का कहना है कि इससे यह स्पष्ट होता है कि ताकतवर बेवरेज और जूस इंडस्ट्री के दबाव में नियमों से समझौता किया गया, जिससे हमारे स्वास्थ्य पर बुरा असर पड़ेगा।

ट्रांसफैट की गलत लेबलिंग

चूंकि ट्रांसफैट को काफी बुरा माना जाता है और इसे खाने में शामिल करने से पूरी तरह दूर रखने की सलाह दी जाती है, क्योंकि इससे हृदय रोग होने का खतरा रहता है। सीएसई लेब की मुखिया मृणाल मलिक ने कहा कि

लगभग सभी खाने के सैंपल की जांच के बाद पाया कि कंपनियां अपने उत्पादों में ट्रांसफैट के बारे में जानकारी ही नहीं देती, इसकी बिल्कुल भी इजाजत नहीं दी जानी चाहिए।

आगे की राह ?

सुनीता नारायण ने कहा कि एफएसएसएआई इस मामले में बहुत देरी कर दी है। पिछले छह वर्षों में, इस ड्राफ्ट को अंतिम रूप देने के लिए तीन समितियां बनी हैं। 2018 के ड्राफ्ट को कमजोर किया गया और अब भी 2019 के ड्राफ्ट को नोटिफाई नहीं किया जा रहा है। इससे यह स्पष्ट है कि ताकतवर फूड इंडस्ट्री ड्राफ्ट से खुश नहीं है और ड्राफ्ट को और कमजोर करनी चाहती है। हमारे अध्ययन से पता चलता है कि वे चिंतित क्यों हैं। उनके सभी सबसे लोकप्रिय फूड प्रोडक्ट्स को लाल रंग से लेबल (रेड लेबल) किया जाएगा। इसके बाद अपने बच्चों को दे रहे खाने की वस्तु के बारे में साफ-साफ पता होगा और हम अपने बच्चों के स्वास्थ्य की रक्षा कर सकेंगे। लेकिन यह इंडस्ट्री के हित में नहीं है। ऐसे में अब केंद्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय और एफएसएसएआई को यह स्पष्ट करना चाहिए कि वे किसके पक्ष में हैं: इंडस्ट्री या सार्वजनिक स्वास्थ्य के ?

इंटरव्यू और अन्य जानकारी के लिए कृपया सीएसई मीडिया रिसोर्स सेंटर में सुकन्या नायर से संपर्क करें। sukanya.nair@cseindia.org / 8816818864

पूरी स्टडी रिपोर्ट के लिए डाउन टू अर्थ की कवर स्टोरी देखें और इससे संबंधित अन्य सामग्री के लिए सीएसई की वेबसाइट www.cseindia.org पर जाएं