ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം ലംഘിച്ച് കൃഷിവകുപ്പിന്റെ

നീര കച്ചവടം

കേരള നാളീകേര വികസന കോർപ്പറേഷൻ വിപണിയിലെത്തിക്കുന്ന 'കേര നീര' ബോട്ടിലിൽ മാനുഫാക്ചറിംഗ് തീയതിയോ ഉത്പാദകരുടെ പേരോ ഫുഡ് ലൈസൻസ് നമ്പരോ രേഖപ്പെടുത്തുന്നില്ലെന്ന് ഉപഭോക്താക്കൾ തെളിവ് സഹിതം ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം പരസ്യമായി ലംഘിക്കപ്പെട്ടിട്ടും നടപടിയെടുക്കാതെ അധികൃതർ ഒളിച്ചുകളിക്കുകയാണെന്നും ആക്ഷേപമുണ്ട്.

സംസ്ഥാന കൃഷിവകുപ്പ് വിപണിയിലെത്തിക്കുന്ന 'കേര നീര' ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ആക്ഷേപം. മതിയായ ഗുണനിലവാരമോ ഉത്പാദനനിബന്ധനകളോ പാലിക്കാതെയാണു കേര നീര വിപണിയിലിറക്കുന്നതെന്ന പരാതിയും വ്യാപകമാണ്. ഹോർട്ടികോർപ്പിന്റെ ഔട്ട്ലെറ്റുകളിലൂടെയും സെക്രട്ടേറിയറ്റിൽ അടക്കം സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള വെൻഡിംഗ് മെഷീനുകളിലൂടെയും ചില സ്വകാര്യ കച്ചവട സ്ഥാപനങ്ങളിലൂടെയുമാണ് സംസ്ഥാന നാളീകേര വികസനകോർപ്പറേഷൻ നീര ബോട്ടിലുകളിലാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. ഈ ബോട്ടിലിൽ മാനുഫാക്ചറുടെ പേര്, ബാച്ച് നമ്പർ എന്നിവക്കുപുറമേ മാനുഫാക്ചറിംഗ് ഡേറ്റ്, എക്സ്പയറി ഡേറ്റ് എന്നിവയും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. ഇതുകൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് നമ്പരും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. അതേസമയം ശീതീകരിച്ചു ഉപയോഗിച്ചാൽ മാനുഫാക്ചറിംഗ് തീയതി മുതൽ മൂന്നുമാസത്തേക്കു മികച്ചതാണെ

മാനുഫാക്ചറിംഗ് ഡേറ്റ് നിർബന്ധം

പായ്ക്കറ്റുകളായി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്ന ആഹാരപദാർഥങ്ങളിൽ ലേബൽ കണ്ടന്റ് നിർബന്ധമായും രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണമെന്നു ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ടി.വി.അനുപമ പറഞ്ഞു. ഓരോ പായ്ക്കറ്റുകളിലും മാനുഫാക്ചറിംഗ് ഡേറ്റ്, പായ്ക്കിങ് ഡേറ്റ്, അതിൽ ഉപയോഗിച്ചിരിക്കുന്ന ഇൻഗ്രേഡിയന്റ്സ്, മാനുഫാക്ചറുടെ പേര്, പായ്ക്കിങ് യൂനിറ്റിന്റെ പേര്, അഡ്രസ് എന്നിവ നിർബന്ധമായും രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. പായ്ക്കറ്റ് ഭക്ഷ്യഉത്പന്നങ്ങൾക്കു ഫുഡ് സേഫ്ടി ലൈസൻസ് നിർബന്ധമാണ്. പായ്ക്കറ്റുകൾ ഫുഡ് സേഫ്ടി സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ ലൈസൻസ് നമ്പർ കൃത്യമായി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാത്ത ഭക്ഷ്യോത്പാദ കമ്പനികളിൽനിന്നും ഒരുലക്ഷം രൂപവരെ പിഴ ഈടാക്കാനും സാധനം പിടിച്ചെടുത്തു നശിപ്പിക്കാനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം ശുപാർശ ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

ന്ന സാധാരണ സോഫ്ട്ഡ്രിങ്കുകളുടെ പരസ്യവാചകം അതുപോലെ പ്രത്യേകം ചേർത്തിട്ടുണ്ട്. 200 മില്ലി ലിറ്റർ അളവുള്ള ഒരു ബോട്ടിൽ കേര നീരക്കു 30 രൂപയാണു വിപണിവില. നീര ശേഖരണത്തിനും സംസ്കരണത്തിനും ആവശ്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യയോ ഉപകരണ സംവിധാനങ്ങളോ സംസ്ഥാനകൃഷിവകുപ്പിനില്ലെന്നതു യാഥാർഥ്യമാണ്. പരമ്പരാഗതരീതിയിൽ കള്ളുശേഖരിക്കുന്നതുപോലെയാണു കാർഷിക സർവകലാശാല നീരയും ശേഖരിക്കുന്നത്. ഇതിൽ കരിക്കിൻ വെള്ളവും ജലവും പഞ്ചസാരയും കലർത്തുന്നുണ്ട്. ഇതോടെ നഷ്ടപ്പെടുന്ന നീരയുടെ സ്വാഭാവിക രുചി വ്യത്യാസം തിരിച്ചറിയാതിരിക്കാനാണു അത് കാർബണേറ്റ് ചെയ്തു വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നതെന്നു വിദഗ്ധർ അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. സാധാരണഗതിയിൽ നീര ശേഖരിക്കുന്നതിനുമുമ്പായി പുളിക്കാതിരിക്കാൻ ആന്റി ഫെർമന്റിംഗ് സൊല്യൂഷൻ ചേർക്കാറുണ്ട്. മറ്റൊരു പദാർഥവും യഥാർഥ നീരയിൽ കലർത്താറില്ല. എന്നാൽ കാർബണേറ്റ് ചെയ്തു വിൽക്കുന്ന കേര നീര കോളപോലെ ഒരു സോഫ്ട് ഡ്രിങ്ക് മാത്രമാണെന്നും കാർബണേറ്റ് ചെയ്യുന്നതോടെ നീരയുടെ രാസഘടനയിൽ വ്യത്യാസമുണ്ടാവുകയും അതു കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതു ആരോഗ്യത്തിനു ഹാനികരമാകുകയും ചെയ്യുമെന്നും വിദഗ്ധർ വ്യക്തമാക്കുന്നു. അതേസമയം യഥാർഥ നീര ശരീരത്തിനു ആവശ്യമായ മുഴുവൻ പോഷകഘടകങ്ങളും അടങ്ങിയ ഹെൽത്ത് ഡ്രിങ്കാണെന്നു ശാസ്ത്രീയ പരിശോധനകളിലൂടെ തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. അതിനിടെ നീര വിപണനത്തിനുവേണ്ടി മാത്രമാണു കോടികളുടെ നഷ്ടത്തെതുടർന്നു പൂട്ടിക്കിടന്ന നാളികേര വികസന കോർപ്പറേഷൻ സംസ്ഥാന സർക്കാർ പുനരുജ്ജീവിപ്പിച്ചതെന്ന ആക്ഷേപവും ശക്തമാണ്.

നാളികേര വികസനകോർപ്പറേഷൻ മാർക്കറ്റിംഗ് ഏജൻസിമാത്രം: എം.ഡി

വിവിധ കർഷക ഏജൻസികളിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന നീര സംസ്കരിച്ചു ബോട്ടിൽ ചെയ്യുന്നത് കാർഷിക സർവകലാശാലയാണെന്നും പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കി തങ്ങൾക്കു കിട്ടുന്ന നീര വിപണനം ചെയ്യുക മാത്രമാണു നാളികേര വികസന കോർപ്പറേഷൻ ചെയ്യുന്നതെന്നും മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ അശോക് കുമാർ തെക്കൻ പ്രതികരിക്കുന്നു. മാനുഫാക്ചറിംഗ് തീയതി രേഖപ്പെടുത്താതെയാണു കേര നീര വിപണനം ചെയ്യുന്നതെന്ന കാര്യം ഇതുവരെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടില്ല. ഫുഡ് സേഫ്ടി ലൈസൻസ് നമ്പരും മാനുഫാക്ചറിംഗ് ഡേറ്റും രേഖപ്പെടുത്താതെ നീര വിപണനം ചെയ്യുന്നതു തെറ്റുതന്നെയാണ്. ഇക്കാര്യത്തെക്കുറിച്ച് അന്വേഷിക്കാൻ ബന്ധപ്പെട്ടവർക്കു നിർദേശം നൽകും. ഉത്പാദനം കുറവായതുകൊണ്ടു തന്നെ ഏറെക്കാലം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുവേണ്ടിയാണു നീര കാർബണേറ്റ് ചെയ്യുന്നതെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു.