

भारत सरकार
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
स्वास्थ्य और परिवार कल्याण विभाग

लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या: 803
29 नवंबर, 2024 को पूछे जाने वाले प्रश्न का उत्तर

मात्स्यिकी उत्पादों में फॉर्मेलिन का उपयोग

803. श्री दिलेश्वर कामैत:

क्या स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

(क) क्या सरकार का ध्यान देश के विभिन्न भागों से प्राप्त इन रिपोर्टों की ओर गया है कि देश में मछली और मात्स्यिकी उत्पादों में फॉर्मेलिन जैसे विषैले परिरक्षकों का उपयोग किया जा रहा है;

(ख) यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और इस संबंध में मछली और मात्स्यिकी उत्पादों में फॉर्मेलिन और अन्य विषैले परिरक्षकों के प्रयोग को रोकने के लिए सरकार द्वारा क्या कार्रवाई की गई है/किए जाने का विचार है;

(ग) क्या खाद्य उत्पादों में फॉर्मेलिन के प्रयोग से कैंसर हो सकता है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है; और

(घ) क्या सरकार का विचार मछलियों और अन्य उपभोज्य वस्तुओं में ऐसे हानिकारक विषैले पदार्थों के अंश का पता लगाने के लिए जनता के उपयोग हेतु कम लागत वाले डिटेक्टर उपलब्ध कराने का है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है?

उत्तर

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय में राज्य मंत्री (श्री प्रतापराव जाधव)

(क) और (ख): भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) देश भर में उपभोक्ताओं को सुरक्षित खाद्य उत्पादों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए पूरी तरह प्रतिबद्ध है। इस दिशा में, एफएसएसएआई राज्य/संघ राज्य क्षेत्रों और अपने क्षेत्रीय कार्यालयों के माध्यम से खाद्य सुरक्षा एवं मानक (एफएसएस) अधिनियम, 2006 और उसके तहत बनाए गए विनियमों के तहत निर्धारित गुणवत्ता और सुरक्षा

मापदंडों और अन्य आवश्यकताओं के अनुपालन की जांच करने के लिए मछली और मात्स्यिकी उत्पादों सहित विभिन्न खाद्य उत्पादों की नियमित निगरानी, निरीक्षण और औचक नमूनाकरण करता है।

खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियमन, 2011 के अनुसार, फॉर्मेल्डिहाइड को खाद्य उत्पादों में योजक या परिरक्षक के रूप में उपयोग करने की अनुमति नहीं है। हालाँकि, कुछ मत्स्य प्रजातियों में फॉर्मेल्डिहाइड स्वाभाविक रूप से मौजूद होता है और इसलिए, एफएसएसएआई ने ऐसे समुद्री उत्पादों में फॉर्मेल्डिहाइड की अधिकतम सीमा निर्दिष्ट की है। निर्दिष्ट सीमा से अधिक फॉर्मेल्डिहाइड सीमा वाले मछली और मात्स्यिकी उत्पाद के संबंध में निर्दिष्ट सीमा का अनुपालन न किए जाने पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और इसके नियमों/विनियमों के प्रावधानों के अनुसार दोषी खाद्य व्यवसाय संचालकों (एफबीओ) के खिलाफ दंडात्मक कार्रवाई की जाती है।

इसके अलावा, खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 में, मछली और मात्स्यिकी उत्पादों में विभिन्न संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले विषाक्त पदार्थों, एंटीबायोटिक अवशेषों, बायोटॉक्सिन के लिए भी सीमा निर्दिष्ट की गई हैं।

एफएसएसएआई ने उपभोक्ताओं, एफबीओ और नियामक तंत्र के लिए "मछली में फॉर्मेलिन के मुद्दे" पर एक मार्गदर्शन नोट भी जारी किया है। मार्गदर्शन नोट में मछली में फॉर्मेलिन मिलावट से बचने, उसे प्रतिबंधित करने और उसका पता लगाने के सर्वोत्तम तरीकों पर उपभोक्ताओं, खाद्य व्यवसाय संचालकों और खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के लिए सलाह निर्दिष्ट की गई है।

(ग): विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यूएचओ) की अंतर्राष्ट्रीय कैंसर शोध एजेंसी (आईएआरसी) ने फॉर्मेल्डिहाइड को "मनुष्यों के लिए कैंसरकारी" के रूप में वर्गीकृत किया है।

(घ): मार्गदर्शन नोट "मछली में फॉर्मेलिन का मुद्दा" के तहत, भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद (आईसीएआर)-केंद्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान (आईसीएआर-सीआईएफटी), कोच्चि द्वारा विकसित एक त्वरित किट का परामर्श मछली में मुक्त फॉर्मेल्डिहाइड की जांच के लिए दिया गया है। ऐसी जांच की विधि सरल, तीव्र और उपभोक्ता के अनुकूल है और यह मछली में मौजूद केवल अतिरिक्त फॉर्मेल्डिहाइड का पता लगाती है।
