

Food Adulteration Paragraph

Food adulteration has become an alarming public health issue today. It refers to the intentional addition, substitution or removal of essential ingredients from food products for financial gains without concern for human health. Various toxic chemicals and inferior substitutes are used by unscrupulous manufacturers and suppliers to cut costs or enhance profit margins. Studies indicate widespread adulteration practices across common food categories - fruits, vegetables, milk, meat, spices, oils etc.

The drivers of food adulteration are greed for higher profits, lack of moral ethics, regulatory gaps, high demand-supply gaps and ignorance among consumers. Toxic chemicals like formalin, carbide, textile dyes are used by traders for ripening or preserving fruits/vegetables to keep them attractive for longer periods. Milk and dairy products are adulterated with detergents, starch, glucose, urea etc which pose kidney problems. Filler ingredients like argemone seeds, kesari dal are mixed with mustard oil or ghee to increase volume. Meat can contain harmful steroid residues. Fish/prawns are preserved using formalin, which is a cancer-causing chemical. Even everyday foods like pulses or rice are not spared and can contain tiny stones/pebbles.

The health impacts of ingesting such adulterated foods can be disastrous - ranging from diarrhoea, food poisoning to developing chronic ailments like cancer, renal failure or liver cirrhosis. Adulterants can be genotoxic, neurotoxic or carcinogenic in nature. Children are even more vulnerable to toxicity impacts. Moreover, storage, supply and consumption of toxic adulterated foods increase antimicrobial resistance in the environment. They also cause malnutrition due to loss of nutrients. Unfortunately creating awareness is a major challenge as visual differentiation is difficult.

Urgent, collective steps are needed to curb food adulteration including improving food safety systems, stringent norms for additives, upgraded testing infrastructure to identify adulterants quickly, strict penalties for violations, raising consumer awareness on risks and ensuring ethical, responsible conduct by businesses. Without a committed focus on eliminating this unethical practice which plays with human lives for greed, achieving food safety, food security and public health goals will remain an uphill task. It calls for zero tolerance along with a moral conscience against profits at the cost of health.

খাদ্যে ভেজাল আজ একটি উদ্বেগজনক জনস্বাস্থ্য সমস্যা হয়ে দাঁড়িয়েছে। এটি মানব স্বাস্থ্যের জন্য উদ্বেগ ছাড়াই আর্থিক লাভের জন্য খাদ্য পণ্য থেকে প্রয়োজনীয় উপাদানগুলি ইচ্ছাকৃত সংযোজন, প্রতিস্থাপন বা অপসারণকে বোঝায়। বিভিন্ন বিষাক্ত রাসায়নিক এবং নিষ্কামনের বিকল্পগুলি অসাধু নির্মাতা এবং সরবরাহকারীরা খরচ কমাতে বা লাভের মার্জিন বাড়াতে ব্যবহার করে। অধ্যয়নগুলি সাধারণ খাদ্য বিভাগ - ফল, শাকসবজি, দুধ, মাংস, মশলা, তেল ইত্যাদি জুড়ে ব্যাপক ভেজাল অনুশীলন নির্দেশ করে।

খাদ্যে ভেজালের চালকরা বেশি মুনাফার লোভ, নৈতিকতার অভাব, নিয়ন্ত্রণের ফাঁক, উচ্চ চাহিদা-সরবরাহের ব্যবধান এবং ভোক্তাদের মধ্যে অজ্ঞতা। ফরমালিন, কার্বাইড, টেক্সটাইল রঞ্জক জাতীয় বিষাক্ত রাসায়নিকগুলি ব্যবসায়ীরা ফল/সবজি পাকা বা সংরক্ষণের জন্য ব্যবহার করে যাতে দীর্ঘ সময়ের জন্য আকর্ষণীয় থাকে। দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্যে ভেজাল থাকে ডিটারজেন্ট, স্টার্চ, ফ্লকোজ, ইউরিয়া ইত্যাদি যা কিডনির সমস্যা তৈরি করে। ভলিউম বাড়াতে সরিষার তেল বা ঘি দিয়ে মেশানো হয় আর্জেমোন বীজ, কেশরি ডালের মতো ফিলার উপাদান। মাংসে ক্ষতিকারক স্টেরয়েডের অবশিষ্টাংশ থাকতে পারে। ফরমালিন ব্যবহার করে মাছ/চিংড়ি সংরক্ষণ করা হয়, যা ক্যান্সার সৃষ্টিকারী রাসায়নিক। এমনকি প্রতিদিনের খাবার যেমন ডাল বা ভাতও রেহাই পায় না এবং এতে ছোট পাথর/নুড়ি থাকতে পারে।

এই জাতীয় ভেজাল খাবার খাওয়ার স্বাস্থ্যের প্রভাবগুলি বিপর্যয়কর হতে পারে - ডায়রিয়া, ফুড পয়জনিং থেকে শুরু করে ক্যান্সার, রেনাল ফেইলিওর বা লিভার সিরোসিসের মতো দীর্ঘস্থায়ী অসুস্থতা। ভেজাল জিনোটক্সিক, নিউরোটক্সিক বা কার্সিনোজেনিক প্রকৃতির হতে পারে। শিশুরা বিষাক্ত প্রভাবের জন্য আরও বেশি ঝুঁকিপূর্ণ। তদুপরি, বিষাক্ত ভেজাল খাবার সংরক্ষণ, সরবরাহ এবং সেবন পরিবেশে জীবাণুরোধী প্রতিরোধ ক্ষমতা বাড়ায়। পুষ্টির ক্ষতির কারণে তারা অপুষ্টিও সৃষ্টি করে। দুর্ভাগ্যবশত সচেতনতা তৈরি করা একটি বড় চ্যালেঞ্জ কারণ চাক্ষুষ পার্থক্য করা কঠিন।

খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থার উন্নতি, সংযোজনকারীর জন্য কঠোর নিয়ম, দ্রুত ভেজাল শনাক্ত করার জন্য উন্নত পরীক্ষার পরিকাঠামো, লক্ষ্যের জন্য কঠোর শাস্তি, ঝুঁকি সম্পর্কে ভোক্তাদের সচেতনতা বৃদ্ধি এবং ব্যবসার দ্বারা নৈতিক, দায়িত্বশীল আচরণ নিশ্চিত করা সহ খাদ্যে ভেজাল রোধে জরুরী, সম্মিলিত পদক্ষেপের প্রয়োজন। এই অনৈতিক অভ্যাস যা লাভের জন্য মানুষের জীবন নিয়ে খেলা করে তা নির্মূল করার প্রতি প্রতিশ্রুতিবদ্ধ ফোকাস ছাড়া, খাদ্য নিরাপত্তা, খাদ্য নিরাপত্তা এবং জনস্বাস্থ্য লক্ষ্য অর্জন একটি কঠিন কাজ থেকে যাবে। এটি স্বাস্থ্যের মূল্যে লাভের বিরুদ্ধে নৈতিক বিবেকের সাথে শূন্য সহনশীলতার আহ্বান জানায়।