

11 April 2017

മൽസ്യങ്ങളിൽ രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ; കർശനമായ നടപടിയെന്ന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ

കൊച്ചി: മൽസ്യം കോടാവതെ ദീർഘനാൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് തടയുമെന്ന് സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഡോ. നവജോത് ഓസ. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സെന്റ് തെരേസസ് കോളേജിൽ നടന്ന ഏകദിന സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുകയായിരുന്നു അവർ.

സി എം എഫ് ആർ ഐ യിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന നാഷണൽ അക്കാദമി ഓഫ് അഗ്രികൾച്ചറൽ സയൻസും (നാസ്) സെന്റ് തെരേസസ് കോളേജിലെ ഫുഡ് ഫോ സസ്ടൈൻ ടെക്നോളജി വൊക്കേഷണൽ സ്കൂൾ വകുപ്പും സംയുക്തമായാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചത്. വടക്കൻ കേരളത്തിലാണ് മായം ചെയ്തതെ കൂടുതലായി നടക്കുന്നത്. ഇത് തടയുന്നതിന് ഓപ്പറേഷൻ സാഗർ റാണി എന്ന പേരിൽ നടപടികൾ തുടങ്ങി

യിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് റാഫിഡ് ഡിറ്റക്ഷൻ കിറ്റുകൾ വികസിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. മത്സ്യമാംസ വിപണന കേന്ദ്രങ്ങളും അറഡ് ശാലകളും വ്യതിയാന സൂക്ഷിക്കാൻ തയ്യാറാകണമെന്നും അവർ പറഞ്ഞു. സിഎംഎഫ് ആർഐ ഡയറക്ടർ ഡോ എ ഗോപാലകൃഷ്ണൻ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തി ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിക്കാൻ പൊതുജനങ്ങളെ ബോധവൽക്കരിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരത്തെ കുറിച്ച് പലരും അജ്ഞരാണ് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. കൃഷിയിടങ്ങളിലാണ് കീടനാശിനികളുടെ ഉപയോഗം കൂടുതലാണ് സെമിനാറിൽ സംസാരിച്ച വിദഗ്ധർ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. വിപണിയിൽ കീടനാശിനികളുടെ ഉപയോഗം താരതമ്യേന കുറവാണ്. കാൻസറിന് കാരണമായേക്കാവുന്ന രാസപദാർത്ഥങ്ങളാണ് ജീര



സെന്റ് തെരേസാസ് കോളേജിൽ നടന്ന ഏകദിന സെമിനാർ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഡോ നവജോത് ഓസ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

കങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതെന്ന് സെമിനാറിൽ അഭിപ്രായമുയർന്നു. എന്നാൽ ഓക്സിജൻ മുട്ട ഇന്ത്യയിൽ വിപണിയിൽ ലഭ്യമല്ലെന്നും ഇത്തരം തെറ്റിദ്ധാരണ പരത്തുന്ന വാർത്തകൾ പ്രചരിപ്പി

ക്കുന്നത് തടയണമെന്നും സെമിനാറിൽ ആവശ്യമുണ്ടായി. ഡോ ശ്രീനിവാസ ഗോപാൽ, ഡോ സുധീർ കെ പി, ഡോ ജോർജ്ജ് ടി ഉമ്മൻ, ഡോ എസ് നസീം ബീവി, ഡോ അശോക് കുമാർ, ഡോ

പി ഐ ഗീവർഗ്ഗീസ്, ഡോ ജെസ്റ്റോ ജോർജ്ജ്, സെന്റ് തെരേസസ് കോളേജ് പ്രിൻസിപ്പൽ ഡോ സജിമോൾ അഗസ്റ്റിൻ, ഡോ സിസ്റ്റർ വിനിത എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.