

চা পাতায় কৃত্রিম রঙের ব্যবহার বাড়াচ্ছে ঝুঁকি

সংবাদ প্রতিনিধি, আগরতলা, ২৭ সেপ্টেম্বর: চা পাতায় সাথে কৃত্রিম রঙ মেশানোর প্রবণতা মারাত্মক রূপ নিয়েছে। চা পাতার প্রক্রিয়াকরণের সময় মাত্রাতিরিক্ত লোহার ওড়া থেকে যাওয়ার আশঙ্কা রয়েছে। এই ওড়িলি সম্পর্কে সতর্ক থেকে রক্ষা করতে হবে চা-এর গুণগত মান ও নিশ্চিত করতে হবে খাদ্য সুরক্ষার বিষয়টি। বৃহস্পতিবার খাদ্য সুরক্ষা এবং মান্যতা রক্ষা আইন ২০১১ শীর্ষক এক আলোচনাচক্র এই অভিমত ব্যক্ত করেন বিশেষজ্ঞ। স্থানীয় প্রজা ভবনে রাজ্যের চা উৎপাদকদের নিয়ে একদিনের কর্মশালাটি হয়। কর্মশালায় রাজ্যের বিভিন্ন অংশের প্রায় ত্রিশজন চা উৎপাদক অংশ নেন। টি বোর্ডের আগরতলাস্থিত আঞ্চলিক কার্যালয়ের উদ্যোগে আয়োজিত কর্মশালায় কৃত্রিম রঙ ব্যবহারের মত বিষয়ের উল্লেখ করে এর জন্য শক্তি বিধানের বিষয়ে কর্মশালায় অংশগ্রহণকারীদের সতর্ক করা হয়। দিনের কর্মশালায় টি বোর্ডের উন্নয়ন আধিকারিক এম মাহাতো স্বাগত আলোচনা করেন। উদ্বোধনী

আলোচনা করতে গিয়ে বোর্ডের গবেষণা অধিকর্তা ড. বি বেরা কর্মশালায় সরমর্ম ব্যাখ্যা করেন। খাদ্য নিরাপত্তা ও গুণগত মান সম্পর্কে বোর্ডের ভূমিকা নিয়ে আলোচনা করেন গবেষণা আধিকারিক ড. অনিবার্ণ বসু মজুমদার। কর্মশালায় মূল প্রতিপাদ্য সম্পর্কে বিস্তৃত আলোকপাত করেন বোর্ডের কাউন্সিলার প্রত্যাশা চক্রবর্তী। তিনি এই সম্পর্কিত আইনের নানা দিক ব্যাখ্যা সহ চা-এর গুণগত মান রক্ষার উপায় নির্দেশ করেন। তার আলোচনার ফাঁকেই সূচারভাবে চা উৎপাদকদের সাথে মতবিনিময় করে নেন। আলোচনার জ্ঞান, চা পাতায় কৃত্রিম রঙ মেশানো ভোক্তাদের পক্ষে বিপজ্জনক। স্বতন্ত্র উৎপাদকদের পক্ষেও। কৃত্রিম রঙ মেশানো এবং অতিরিক্ত লোহাযুক্ত চা পাতা খাওয়া বাস্তবের পক্ষে অত্যন্ত ক্ষতিকারক, আর রঙ মেশানোর ফলে চা পাতায় দ্রুত ছত্রাক জন্ম নেয় হয়ে যায়। তাদের অভিমত, শত চেষ্টার পরও চা পাতা প্রক্রিয়াকরণের সময় কিছু লোহার কণা

এর সাথে থেকে যায়। তাছাড়া সবুজ চা পাতাকে পোকা মাকড়ের হাত থেকে বাঁচাতে গিয়ে কীটনাশকের ব্যবহার বিপদ ডেকে আনতে পারে। একই সমস্যা সৃষ্টি করতে পারে নানা ধরনের গন্ধদ্রব্য মেশানো। কর্মশালায় আলোচনা জানান, মোট ছয়টি সুগন্ধি এবং পয়ত্রিশটি রাসায়নিক দ্রব্য নির্দিষ্ট পরিমাণে চা পাতায় ব্যবহার করা যায়। এই সম্পর্কে সুনির্দিষ্ট আইন রয়েছে। আইন অনুযায়ী প্রতি কিলোগ্রাম চা-এর সাথে একশ পঞ্চাশ মিলিগ্রাম উপায় নির্দেশ করেন। তবে চা পাতার সাথে কৃত্রিম রঙ ব্যবহারের কোনও সংস্থান নেই।

কড়া লিটার দেখাতে অনেকে আইন ভেঙে এই রঙ মেশানো আলোচকদের মতে, ঠাণ্ডা জলে সামান্য পরিমাণ চা পাতা ফেলে অথবা হাতের আঙ্গুলে ঘষলে, রঙ ধরলে বুঝতে পারেন এতে কৃত্রিম রঙ রয়েছে এবং এই চা বিপজ্জনক। আলোচনার চা পাতার মান রক্ষার গাছের পরিচর্যা থেকে প্রক্রিয়াজাত সুনির্দিষ্ট পদ্ধতি অবলম্বনের কথা বলেন।

চা থেকে খাদ্য, বিক্রি করতে লাইসেন্স বাধ্যতামূলক

আজকালের প্রতিবেদন: খাদ্যসুরক্ষা ও মানদণ্ড নিয়ন্ত্রণ-২০১১ আইন নিয়ে একদিনের সচেতনতামূলক কর্মশালায় আয়োজন করল টি বোর্ড এবং সি আই আই। বৃহস্পতিবার প্রজ্ঞাভবনে এই কর্মশালায় উপস্থিত ছিলেন চা-বাগানের মালিক, ক্ষুদ্র চা উৎপাদক সংস্থার প্রতিনিধি, বিভিন্ন যেক্ষাসেবায় সংস্থার প্রতিনিধি এবং টি বোর্ডের কর্মকর্তারা। উৎপাদন থেকে শুরু করে প্যাকেট করা এবং তা বাজারজাত করা পর্যন্ত খাদ্য সুরক্ষার বিষয়টি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে মেনে তার মানদণ্ড বজায় রাখার ওপর কর্মশালায় গুরুত্বরোপ করা হয়। আলোচনায় অংশ নেন টি বোর্ডের গবেষণা অধিকর্তা বি বেরা, বোর্ডের অন্যতম আধিকারিক অনিবার্ণ বসু মজুমদার এবং সি আই আই অফিসের কাউন্সিলার পি চক্রবর্তী। প্রত্যেকেই খাদ্য সুরক্ষা ও মানদণ্ড নির্ধারণের কেন্দ্রীয় আইনের ওপর আলোচনা করেন। সতর্ক করেন এই আইনে গুরুত্বপূর্ণ বিষয়গুলি সম্পর্কে এগুলি হল— উৎপাদনে যে সমস্ত কীটনাশক ব্যবহার করার কথা উল্লেখ রয়েছে, তার বাইরে অতিরিক্ত কীটনাশক ব্যবহার না-করা, গুণমান বজায় রেখে কাঁচা চা ও অন্যান্য চা-পাতা তৈরি করা। তাহলে কোনও কেমিক্যাল ব্যবহার না করা। এছাড়া কারখানায় স্বাস্থ্যসম্মত যাবতীয় বিষয় গুরুত্ব সহকারে দেখা। যাতে কোনও জীবাণু এবং ক্ষতিকারক বস্তু চা বা অন্যান্য সামগ্রীর সঙ্গে মিশে না যায়। তাঁরা বলেন, এছাড়াও সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ বিষয় হচ্ছে চা ছাড়াও কোনও ধরনের খাদ্যসামগ্রী বিক্রি করতে হলে অবশ্যই তাদের লাইসেন্স নিতে হবে। লাইসেন্স ছাড়া কোনও খাদ্যদ্রব্য বিক্রি আইনত অপরাধ। এই সব বিষয় মেনে খাদ্য সুরক্ষা ও মানদণ্ড নির্ধারণের জন্য বক্তারা সকলের কাছে আহ্বান জানান। পাশাপাশি এ বিষয়ে অন্যদের সচেতন করতে পরামর্শ দেন।



Panel of experts at the Agartala workshop of FSSR, 2013

Workshop for tea industry on food safety held

Tea Board- CII FACE Awareness Programme on FSSR 2011- The New Mandate at Agartala, 26th September, 2013

Agartala, 27 September: Tea Board of India in association with CII- FACE conducted one awareness programme on Food Safety & Standards Regulations, 2011 on 26th September at Praga Bhawan here. The programme was organized by Agartala regional office of Tea Board. The objective of this programme was to create awareness among the stake holders of tea industry about the regulations in order to maintain quality & food safety standards in tea. The programme was customized for the Tea Industry in lieu of the latest Food Safety and Standards Act (FSSA), 2011. According to the act, all Food Establishments and Manufacturing Units have to procure either Licence or get them registered with FSSAI as per their annual turnover, prior to 4th February, 2014.

Officials from Tea Board, and CII took part in the programme. From Tea Board, Dr. B. Bera and Dr. A Basu Majumder, discussed on the regulatory issues of MRL, iron filing, artificial coloring of tea, Nature Identical flavor and packaging of tea for ensuring quality and safety of tea produced in the country. Ms Pratyasha Chakraborty, Counsellor, CII discussed on the Food Safety Hazards in Tea along with the various issues associated with FSSA 2011 related to tea. The Road map for implementing Food Safety Management System in tea was also briefed by her.

Around 40 participants including Planters, Sr. Managers, representatives from Small Tea Growers, traders engaged in manufacturing, trading and other tea related business attended in this programme.

ডেইলি দেশের কথা

আগরতলা, ২৮ সেপ্টেম্বর, ২০১৩, শনিবার,

চা শিল্প নিয়ে কর্মশালা

নিজস্ব প্রতিনিধি। আগরতলা, ২৭ সেপ্টেম্বর: কাঁচা চা পাতা উৎপাদন ও চা প্রক্রিয়াকরণে উন্নত ব্যবস্থা সম্পর্কে বৃহস্পতিবার প্রজ্ঞাভবনে এক কর্মশালা অনুষ্ঠিত হয়। 'ফুড সফটি অ্যান্ড স্ট্যান্ডার্ড রেগুলেশন' শীর্ষক কর্মশালায় এদিন মূলত চা শিল্পের বিভিন্ন স্বাস্থ্য সুরক্ষা ও উৎপাদিত চায়ের গুণমান রক্ষার বিষয় নিয়ে আলোচনা করা হয়।

টি বোর্ড ও সি আই আই এর যৌথ উদ্যোগে আয়োজিত কর্মশালায় আলোচনা করেন টি বোর্ডের ডিরেক্টর (গবেষণা) ড. বি বেরা, গবেষণা আধিকারিক ড. অনিবার্ণ বসু মজুমদার, সি আই আই-এর কাউন্সিলার পি চক্রবর্তী প্রমুখ। কর্মশালায় রাজ্যের বিভিন্ন চা বাগান মালিক, প্রতিনিধি, ক্ষুদ্র চা উৎপাদক, সমবায় চা বাগান প্রতিনিধি, পঞ্চায়েত সমিতি প্রতিনিধিগণ উপস্থিত ছিলেন।



Participants at the FSSR, 2011 workshop at Agartala on 26.09.2013