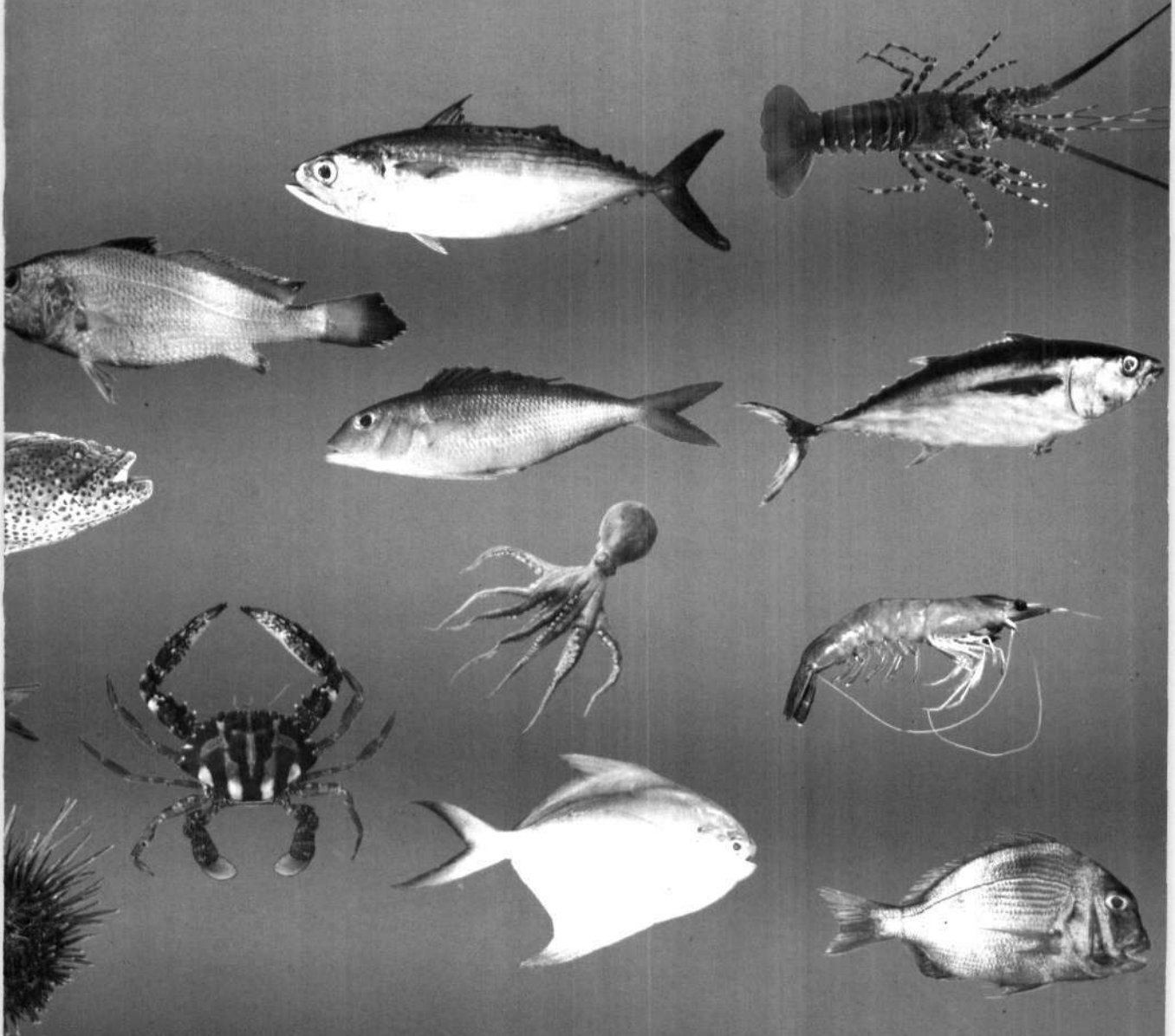


मत्स्यगंधा

2002



केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

डाक संख्या 1603, टाटापुरम डाक, कोचीन 682 014, भारत



मत्स्य खाद्यों की सुरक्षा के लिए व्यवस्था

जोसलीन जोस

केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान, कोचीन

खाद्य की सुरक्षा 1960 के दशकों में पिल्सबरी कंपनी, युनाइटेड स्टेट आर्मी और युनाइटेड स्टेट के राष्ट्रीय वैमानिकी एवं अंतरिक्ष प्रशासन (नासा) द्वारा संयुक्त रूप से विकसित किया गया चमत्कारी कार्यक्रम है। बाद में 'सुरक्षित खाद्य' के उत्पादन में प्रभावकारी उपाय के रूप में यह व्यापक रूप से स्वीकार्य हो गया। समुद्री खाद्य का आयात करनेवाले अधिकांश प्रमुख देशों ने यह अधिदेश बनाया है कि निर्यातक के खाद्य संसाधन एककों को संकट विश्लेषण तथा क्रांतिक नियंत्रण मान (Hazard Analysis and Critical control point) का अनुपालन करने चाहिए।

पहले व्यक्त किए गए अनुसार एक सुस्पष्ट सुरक्षित खाद्य की व्यवस्था के लिए नासा द्वारा की गई खोज का कारण अंतरिक्ष में वैमानिकों द्वारा खानेवाले खाद्य में त्रुटि (जीरो डिफेक्ट) सुनिश्चित करना था। वर्ष 1971 में पिल्सबरी कम्पनी ने एक खाद्य सम्मेलन में HACCP धारणा प्रस्तुत की तो इस चमत्कार को स्वीकारने में दुनिया तैयार नहीं था। लेकिन बाद में यह साबित हो गया कि यह धारणा खाद्य सुरक्षा की समस्याओं और जोखिम का सामना करने में सफल है। इस के उपरांत 1980 के प्रारंभिक वर्षों में प्रमुख खाद्य कंपनियों ने HACCP व्यवस्था स्वीकार की।

कई अंतर्राष्ट्रीय कंपनियों और समूहों ने खाद्य सुरक्षा की HACCP व्यवस्था के विस्तृत प्रयोग का सिफारिश किया जिनमें युनाइटेड स्टेट का खाद्य एवं औषध प्रशासन (FDA), युनाइटेड स्टेट का राष्ट्रीय विज्ञान अकादमी, संघ खाद्य एवं कृषि संगठन (FAO), यूरोपियन यूनियन (EU), इन्टरनाशनल कमीशन ओन माइक्रोबयोलजिकल स्पेसिफिकेशन फोर फुड्स (ICMSF) और दूध और पर्यावरणीय स्वास्थ्य का अंतर्राष्ट्रीय संघ (IAMFES) सम्मिलित हैं।

भारत में समुद्री खाद्य निर्यात सेक्टर में एच ए सी सी पी व्यवस्था के कार्यान्वयन का स्तर

भारत में आधुनिक समुद्री खाद्य निर्यात विपणन 1950 के वर्षों में शुरू हुआ। समय समय पर सरकार ने खाद्य सुरक्षा पर होने वाले मामलों को दूर करने और उत्पाद की गुणता बढ़ाने के उद्देश्य से विभिन्न प्रकार की गुणता नियंत्रण व्यवस्थाएं (जैसे IPQC, MIPQC, स्वतः प्रामाणीकरण व्यवस्था आदि) लगायीं। समुद्री खाद्य संसाधन (निर्यात के लिए) उद्योग में HACCP व्यवस्था का कार्यान्वयन 1990 के वर्षों में लागू कर दिया गया। यू एस एफ डी ए और यूरोपियन यूनियन अनुबंध द्वारा खाद्य संसाधन प्लान्टों में HACCP के कार्यान्वयन के लिए कड़ा अनुरोध किए जाने के बाद निर्यातकों को इस व्यवस्था का पालन करना पड़ा। फिर भी अधिकांश निर्यातकों ने आयात करनेवाले देशों की कानूनी आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए इस व्यवस्था का अनुपालन करना शुरू किया तथापि बाद में खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करने में इस व्यवस्था की प्रभावकारिता पर वे भी सहमत हुए।

HACCP व्यवस्था होते हुए भी निर्यात की अस्वीकृति क्यों ?

एच ए सी सी पी व्यवस्था लागू होने पर भी आयात करनेवाले देशों द्वारा उत्पादों की अस्वीकृति भारत के समुद्री खाद्य निर्यातकों के लिए चिंता का विषय बन गया है। यह केवल भारत की समस्या नहीं है एशिया के कई अन्य समुद्री खाद्य उत्पादकों के सामने भी यही समस्या पैदा हुई है। इस अस्वीकृति के कारण नीचे दिए जाते हैं:

1 विपणन कारण

बार बार यह रिपोर्ट मिलता रहता है कि समुद्री खाद्य आयात करनेवाले देश उत्पादों की मांग कम होने पर अस्वीकृति के लिए उत्पाद की सुरक्षा गुणता आदि पर झूठी दावा करते हैं। आयातित देश बाजार मांग में कमी स्पष्ट, मूल्य ह्रास आदि कारणों से जानबूझकर ऐसा करते होंगे।

2. राजनीतिक कारण

उत्पादों की अस्वीकृति के लिए राजनीतिक कारणों का सबूत न होने पर भी कुछ आयातक देशों द्वारा समुद्री उत्पादों की अस्वीकृति की गई है जिसका कारण राजनीति होने का संदेह है।

3. आंतरिक कारण

आयातक देशों द्वारा समुद्री खाद्य उत्पादों की अस्वीकृति के लिए आंतरिक कारण स्वास्थ्य सुरक्षा की कमी, उत्पादों का सुरक्षित प्रबंधन की कमी आदि सुरक्षा संबंधी मामले होंगे। कुछ संसाधन एककों में एच ए सी सी पी का नाम के वास्ते कार्यान्वयन (कृत्रिम दस्तावेजों, रिकार्ड तथा रिपोर्टों की तैयारी तथा रख रखाव) व्यवस्थापन एजेंसियों को संतुष्ट कराने के लिए या आयातक देशों के अनुबंधन की पूर्ति के लिए किया जाता है।

एच ए सी सी पी कार्यक्रम के कार्यान्वयन के लिए अवसंरचनात्मक सुविधाओं की अपर्याप्तता एक और कारण है। इस मामले में संसाधन एकक द्वारा एच ए सी सी पी व्यवस्था का उचित कार्यान्वयन किया होगा लेकिन क्रांतिक नियंत्रण मान, अनुचित या अपर्याप्त वैधीकरण/जाँच आदि की वजह से एच ए सी सी पी व्यवस्था भी अपर्याप्त हो जाएगी जो उत्पादों के निर्यात की असमर्थता का कारण भी बन जाएगी।

निर्यात उद्योग की निरंतरता की दृष्टि से समुद्री खाद्य उत्पादकों को अधिदेश की आवश्यकता की अपेक्षा एच ए सी सी पी व्यवस्था का कड़ा अनुपालन करने के संबंध में अवबोध जगाने का दायित्व व्यवस्थापन निकायों, विपणन संघों तथा अनुसंधान संगठनों पर निर्भर है।

भारत में घरेलू मात्स्यिकी में एच ए सी सी पी व्यवस्था के कार्यान्वयन की स्थिति

कई संसाधन एककों (स्थानीय खपत के लिए मछली एवं मात्स्यिकी उत्पादों का संसाधन करते हैं) के परिचालन में एच ए सी सी पी व्यवस्था का कार्यान्वयन किया गया है फिर भी घरेलू मछली संसाधन सेक्टरों या मछली का इस्तेमाल होनेवाले एककों में एच ए सी सी पी व्यवस्था की धारणाओं का पूर्णतः अनुपालन नहीं किया जाता है। इसके कारण नीचे दिए जाते हैं:

1. खाद्य सुरक्षा मामलों की प्रधानता पर अवबोध का अभाव - खाद्य संदूषण/खाद्य विषाक्तता (उत्पादों का अनुचित इस्तेमाल की वजह से) पर हुई दुर्घटनाओं के व्यक्त चित्रण में हुई अपर्याप्तता के कारण इसकी गंभीरता के बारे में प्राधिकारी गण या आम लोग अनभिज्ञ हैं।

2. एच ए सी सी पी जैसे कार्यक्रमों की विद्यमानता का अभाव - समुद्री खाद्य निर्यात सेक्टर की तुलना में घरेलू सेक्टर में एच ए सी सी पी कार्यक्रम का कार्यान्वयन बहुत कम है।

3. वर्तमान खाद्य नियमन में कड़ा नियंत्रण और व्यवस्थाओं की अपर्याप्तता - खाद्य का निरीक्षण और नियंत्रण उपाय होने पर भी घरेलू सेक्टर में एच ए सी सी पी व्यवस्था एक अधिदेश के रूप में बनायी नहीं गयी है।

4. लागत आवेष्टन - निर्यात सेक्टर की तुलना में घरेलू मछली/समुद्री खाद्य उत्पादों की बिक्री का लाभ बहुत कम है। इस कारण से इस स्तर के उत्पादकों के लिए एच ए सी सी पी व्यवस्था के कार्यान्वयन की लागत एक अतिरिक्त वित्तीय बोझ हो जाएगा।

घरेलू खाद्य उत्पादों के सेक्टर में एच ए सी सी पी व्यवस्था के कार्यान्वयन के लिए संबंधित विभागों या खाद्य नियमन प्राधिकरणों द्वारा आवश्यक अवबोध या शिक्षा नहीं दी जाने पर घरेलू मछली/मात्स्यिकी उत्पादों के खपत पर खाद्य संदूषण/खाद्य विषाक्तता की घटनाएं आगे भी हो जाएंगी।