कॉटन कैंडी पर प्रतिबंध

प्रिलिम्स के लिये:

कॉटन कैंडी, रोडामाइन B पर प्रतिबंध, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI), खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006।

मेन्स के लिये:

कॉटन कैंडी पर प्रतिबंध, खाद्य और पोषण असुरक्षा।

स्रोत: टाइम्स ऑफ इंडिया

चर्चा में क्यों?

हाल ही में हिमाचल प्रदेश ने संभावित खतरनाक रंग एजेंट **रोडामाइन B** की उपस्थिति के बाद कॉटन कैंडी या कैंडी फ्लॉस के उत्पादन, बिक्री और भंडारण पर एक वर्ष का प्रतिबंध लगा दिया है।

- यह प्रतिबंध कर्नाटक, तमिलनाडु और गोवा जैसे राज्यों की तर्ज़ पर है, जिन्होंने हानिकारक रंजक एजेंटों पर समान प्रतिबंध लागू किये हैं।
- इन कृत्रिम रंगों से युक्त खाद्य पदार्थों के सेवन से कैंसर सहित दीर्घकालिक स्वास्थ्य ज़ोखिम उत्पन्न हो सकता है।

कॉटन कैंडी क्या है?

- कॉटन कैंडी, जिसे कुछ क्षेत्रों में **कैंडी फ्लॉस या फेयरी फ्लॉस** के रूप में भी जाना जाता है, **एक प्रकार की स्पन शुगर कन्फेक्शनरी** है जो आमतौर पर कार्निवल, मेलों और मनोरंजन पार्कों में बेची जाती है।
- इसे चीनी को गर्म करके और द्रवीभूत करके बनाया जाता है तथा फिर इसे छोटे छिद्रों के माध्यम से घुमाया जाता है, जहाँ यह लंबे तंतुओं के रूप में ठंडा होकर, फिर से जमता चला जाता है।
- इन तंतुओं को एक **शंकु या छड़ी पर एकत्रित** किया जाता है, जिससे एक **फूली हुई, कपास/रूई के फाहे जैसी संरचना** बनती है।

रोडामाइन B क्या है?

- **परिचय:**
  - **रोडामाइन B** एक रंजक एजेंट है जिसका उपयोग आमतौर पर वस्त्र, कागज़ और चमड़ा उद्योगों में किया जाता है। यह कलरेंट/रंजक एजेंट **कम लागत का** होता है और कभी-कभी इसका प्रयोग लोकप्रिय स्ट्रीट फूड आइटम जैसे कि गोभी मंचूरियन तथा कॉटन कैंडी को **चटक रंग देने के लिये** किया जाता है।
  - यह रंजक एजेंट उपभोग के लिये उपयुक्त नहीं है क्योंकि इससे तीव्र विषाक्तता हो सकती है। इस रसायन के संपर्क में आने से **आँख को भी नुकसान** हो सकता है और **श्वास नली में जलन** हो सकती है।
    - जबकि विश्व स्वास्थ्य संगठन द्वारा कैंसर कारक एजेंटों की एक सूची तैयार की गई है, जिसके अनुसार इसे मनुष्यों के लिये कैंसरकारी के रूप में वर्गीकृत नहीं किया जा सकता है, किंतु **चूहों पर कुछ अध्ययन हुए हैं जिन्होंने इसके कैंसरजन्य प्रभाव को दर्शाया है।**
- **खाद्य उत्पादों में उपयोग:**
  - इसे आमतौर पर खाद्य उत्पादों में नहीं मिलाया जाता है, रोडामाइन B के मामले अमूमन छोटे शहरों में सड़क के किनारे खड़े होने वाले छोटे विक्रेताओं से संबंधित होते हैं।
    - इसका कारण खाद्य पदार्थों में स्वीकार्य **रंगों के संबंध में ज्ञान का अभाव** है। छोटे विक्रेताओं को इस बात की जानकारी नहीं होती है कि यह **डाई/रंग हानिकारक हो सकता है क्योंकि इसका प्रभाव हमेशा उपभोग के तुरंत बाद महसूस नहीं होता है।**
    - **इसका उपयोग** प्रायः "अवैध रूप से" **गोभी मंचूरियन**, आलू वेज, बटर चिकन, अनार के जूस, छोटे पैमाने पर उत्पादित आइसक्रीम अथवा कॉटन कैंडी जैसे खाद्य उत्पाद **में किया जाता है।**

- **वैधानकिता:**
  - [भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (Food Safety and Standards Authority of India- FSSAI)](#) ने खाद्य उत्पादों में **रोडामाइन B** के उपयोग पर वशिेष रूप से प्रतबिंध लगा दयिा है।
  - भोजन की तैयारी, प्रसंस्करण एवं वतिरण में इस रसायन का कसिी भी प्रकार उपयोग करना**खाद्य सुरक्षा और मानक अधनियिम, 2006** के तहत दंडनीय है।

खाद्य सुरक्षा अधनियिम, 2006 के तहत कनि खाद्य रंगों के उपयोग की अनुमत हिै?

- [FSSAI](#) खाद्य पदार्थों में बहुत कम प्राकृतकि और कृत्रमि रंगों के उपयोग की अनुमत देता है। जो नम्निलखिति हैं:
  - **प्राकृतकि खाद्य रंग:**
    - **कैरोटीन और कैरोटीनॉयड (पीला, नारंगी):** ये प्राकृतकि रंगद्रव्य हैं जो कई फलों व सब्ज़यिों, जैसे गाजर, कद्दू और टमाटर में पाए जाते हैं। इन खाद्य पदार्थों इनके मश्रिण से पीला, नारंगी और लाल रंग प्राप्त होता है।
    - **क्लोरोफलि (हरा):** क्लोरोफलि पादपों के हरे रंग के लयि उत्तरदायी वर्णक है। इसका उपयोग प्रायः प्राकृतकि खाद्य रंग एजेंट के रूप में कयिा जाता है।
    - **राइबोफ्लेवनि (पीला):** राइबोफ्लेवनि, जसि वटिामनि B2 के रूप में भी जाना जाता है, एक पीले रंग का यौगकि है जो वभिन्नि खाद्य पदार्थों में पाया जाता है। इसे कभी-कभी खाद्य रंग एजेंट के रूप में उपयोग कयिा जाता है।
    - **कैरेमल:** कैरेमल एक प्राकृतकि खाद्य रंग एजेंट है जो चीनी को गर्म करने से प्राप्त होता है। कैरेमलाइज़ेशन की डग्रिी के आधार पर इसका रंग हल्के पीले से लेकर गहरे भूरे तक हो सकता है।
    - **एन्नाट्टो (नारंगी-लाल):** एन्नाट्टो एक प्राकृतकि खाद्य रंग है जो अचीओट पेड़ के बीजों से प्राप्त होता है। यह खाद्य पदार्थों को एक नारंगी-लाल रंग प्रदान करता है और आमतौर पर इसका उपयोग पनीर, मक्खन एवं अन्य डेयरी उत्पादों में कयिा जाता है।
    - **केसर:** केसर एक मसाला है जो **क्रोकस सैटाइवस पौधे के फूल** से प्राप्त होता है। यह अपने गहरे पीले रंग के लयि जाना जाता है और दुनयिा के सबसे महँगे मसालों में से एक है।
    - **करक्यूमनि (पीला, हल्दी से):** करक्यूमनि हल्दी में पाया जाने वाला मुख्य सक्रयि यौगकि है। यह इस मसाले के पीले रंग के लयि ज़म्मिेदार है और इसका उपयोग प्राकृतकि खाद्य रंग एजेंट के रूप में कयिा जाता है।
  - **कृत्रमि रंग:**
    - **पोंसेउ 4R:** एक कृत्रमि लाल रंग जो आमतौर पर वभिन्नि खाद्य तथा पेय उत्पादों में उपयोग कयिा जाता है।
    - **कार्मोइसनि:** एक अन्य कृत्रमि लाल रंग जसिका प्रयोग प्राय: खाद्य पदार्थों को रंगने में कयिा जाता है।
    - **एरथि्रोसनि:** एक कृत्रमि लाल रंग जो आमतौर पर खाद्य पदार्थों को रंगने में उपयोग कयिा जाता है, वशिेषकर मठिाइयों और कैंडी में।
    - **टार्ट्राज़नि तथा सनसेट येलो FCF:** कृत्रमि पीले रंग व्यापक रूप से वभिन्नि खाद्य उत्पादों में उपयोग कयि जाते हैं।
    - **इंडगिो कारमाइन तथा ब्रलियिंट ब्लू FCF:** खाद्य पदार्थों को रंगने में कृत्रमि नीले रंग का प्रयोग कयिा जाता है।
    - **फास्ट ग्रीन FCF:** खाद्य उत्पादों में प्रयोग कयिा जाने वाला कृत्रमि हरा रंग।
- हालाँकि, सभी खाद्य पदार्थों में स्वीकार्य खाद्य रंगों की भी अनुमत निहीं है। कुछ खाद्य पदार्थ जनिमें इन रंगों का उपयोग कयिा जा सकता है उनमें **आइसक्रीम, बसि्कुट, केक, कन्फेक्शनरी, फलों के सरिप एवं क्रश, कस्टर्ड पाउडर, जेली क्रसि्टल** तथा कार्बोनेटेड अथवा गैर-कार्बोनेटेड पेय शामलि हैं।

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधकिरण क्या है?

- **परचिय:**
  - FSSAI, वर्ष 2006 के **खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधनियिम के तहत स्थापति एक स्वायत्त वैधानकि नकिाय** है।
    - वर्ष 2006 का अधनियिम, भोजन से संबंधति वभिन्नि कानूनों को समेकति करता है, जैसे क खिाद्य अपमश्रिण नवािरण अधनियिम, 1954, फल उत्पाद आदेश, 1955, मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973, के साथ-साथ अन्य अधनियिम, जनिकी नगिरानी पहले वभिन्नि मंत्रालयों और वभिागों द्वारा की जाती थी।
      - इस अधनियिम का **उद्देश्य बहु-स्तरीय, बहु-वभिागीय नयिंत्रण से एकल कमांड लाइन** की ओर बढ़ते हुए, **खाद्य सुरक्षा एवं मानकों** से संबंधति सभी मामलों के लयि एक एकल संदर्भ बदिु स्थापति करना है।
  - FSSAI, स्वास्थ्य एवं परविार कल्याण मंत्रालय के अंर्तगत कार्य करते हुए, भारत में खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता को वनिमियिन के साथ पर्यवेक्षण करके सार्वजनकि स्वास्थ्य की रक्षा और बढ़ावा देने के लयि भी ज़म्मिेदार है।
  - FSSAI का मुख्यालय नई दल्लिी में है और साथ ही देश भर में आठ क्षेत्रों में इसके क्षेत्रीय कार्यालय भी हैं।
  - FSSAI के अध्यक्ष और मुख्य कार्यकारी अधकिारी की नयिुक्त किेंद्र सरकार द्वारा की जाती है। इसका अध्यक्ष भारत सरकार के सचवि के पद के सामान पद पर आसीन व्यक्त होिता है।
- **कार्य एवं शक्तयिाँ:**
  - खाद्य उत्पादों और योजकों के लयि वनियिमों तथा मानकों का नर्धिारण।
  - खाद्य व्यवसायों को लाइसेंस और रजसि्ट्रीकरण प्रदान करना।
  - खाद्य सुरक्षा कानूनों और वनियिमों का प्रवर्तन।
  - खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता की नगिरानी तथा पर्यवेक्षण।
  - खाद्य सुरक्षा मुद्दों पर जोखमि मूल्यांकन और वैज्ञानकि अनुसंधान का संचालन करना।
  - खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर प्रशक्षिण तथा जागरूकता बढ़ाना।
  - खाद्य सुदृढ़ीकरण और जैवकि खाद्य पदार्थों को प्रोत्साहन।

- खाद्य सुरक्षा मामलों पर अन्य एजेंसियों और हितधारकों के साथ समन्वय करना।

- **कार्यक्रम और अभियान:**
  - [विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस]
  - [ईट राईट इंडिया]
    - [ईट राईट स्टेशन]
    - **ईट राईट मेला**
  - [राज्य खाद्य सुरक्षा सूचकांक]
  - [RUCO (प्रयुक्त खाद्य तेल का पुन: उपयोग)]
  - **खाद्य सुरक्षा मित्र**
  - [100 फूड स्ट्रीट]

UPSC सिविल सेवा परीक्षा, विगत वर्ष के प्रश्न

??????????:

प्रश्न.निम्नलिखित कथनों पर विचार कीजिये: (2018)

1. खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 ने खाद्य अपमिश्रण की रोकथाम (प्रिविंशन ऑफ़ फूड एडल्टरेशन) अधिनियम, 1954 को प्रतिस्थापित किया।
2. भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (फूड सेफ्टी एण्ड स्टैण्डर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया) (एफ.एस.एस.ए.आई.) केंद्रीय स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय में स्वास्थ्य सेवा महानिदेशक के प्रभार में है।

उपर्युक्त कथनों में से कौन-सा/से सही है/हैं?

(a) केवल 1
(b) केवल 2
(c) 1 और 2 दोनों
(d) न तो 1 और न ही 2

उत्तर: (a)

?????:

प्रश्न. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की चुनौतियों का सामना करने के लिये भारत सरकार द्वारा अपनाई गई नीतियों के बारे में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिये। (2021)

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/banning-cotton-candy