ऑगस्ट
२०१५

ISSN 2250-1215

वनराई

www.vanarai.org

Vanarai । पुणे । वर्ष चोविसावे । अंक आठवा । ऑगस्ट २०१५ । किंमत ₹ १५ । वार्षिक वर्गणी ₹ ३०० । पृष्ठे ३६

सावधान! आपले अन्न सुरक्षित आहे का?

आहार, आरोग्य आणि पर्यावरण

शेतमालातील रासायनिक अंश
समस्या आणि उपाय

बहुराष्ट्रीय कंपन्यांचे वादग्रस्त ठरलेले 'ब्रॅण्डेड' अन्नपदार्थ

अन्न सुरक्षिततेबाबतच्या सुधारणा

कीटकनाशके, अन्न आणि आरोग्य

अन्नातील भेसळ कशी ओळखायची?

आरोग्यदायी आहारपद्धती

वनराई

www.vanarai.org

पर्यावरण आणि ग्राम विकास समर्पित मासिक

१९९० पासून 'वनराई' नावाने मराठी मासिक अंकाचे व दिवाळीच्या निमित्ताने वार्षिक विशेषांकाचे प्रकाशन

शेती, जल-मृदा संवर्धन, वनीकरण, पर्यावरण व ग्राम विकास समर्पित अग्रगण्य मराठी नियतकालिक म्हणून लौकिक

नामवंत अभ्यासक, राष्ट्रीय-आंतरराष्ट्रीय ख्यातीचे तज्ज्ञ, ज्येष्ठ पत्रकार, विचारवंत यांसह संवेदनशील तरुण, संशोधक इत्यादींकडून 'वनराई' अंकासाठी नियमित लेखन

महाराष्ट्राच्या कानाकोपऱ्यातील प्रगत शेतकरी, सामाजिक-पर्यावरणवादी कार्यकर्ते, अभ्यासू नेते, प्रशासकीय अधिकारी व स्पर्धा परीक्षांचे विद्यार्थी असा विविध प्रकारचा वाचक वर्ग

संशोधन-प्रशिक्षण संस्था, विद्यापीठ-महाविद्यालये व सार्वजनिक ग्रंथालय पातळीवरही विलक्षण प्रतिसाद

'इंटरनॅशनल स्टॅंडर्ड सीरिअल नंबर'प्राप्त (ISSN २२५०-१२१५) 'वनराई' मासिकाला प्रतिष्ठेचे वीसहून अधिक पुरस्कार

वनराई मासिकाचे सभासद, लेखक, जाहिरातदार, प्रायोजक होऊन आपणही 'वनराई'सोबत जोडून घेऊ शकता.

वनराई मासिकाचे सभासद शुल्क असे भरा!

डिमांड ड्राफ्ट/धनादेशाद्वारे सभासद शुल्क पाठविण्यासाठी तपशील

डिमांड ड्राफ्ट नं /चेक नं.........................
दिनांक ....
बँकेच नाव ....
(डिमांड ड्राफ्ट किंवा धनादेश 'वनराई' या नावाने खालील पत्त्यावर पाठवावा)
पत्ता :- वनराई कार्यालय, ४९८ पर्वती,
आदित्य रेसिडन्सी, मित्र मंडळ चौक, पुणे-४११००९.
ई-मेल :- editor@vanarai.org

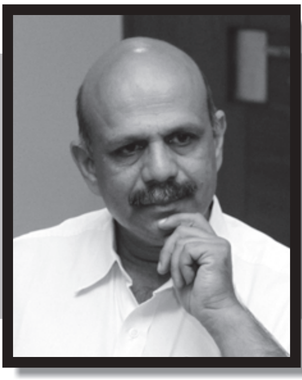
बँक खात्यात सभासद शुल्क जमा करण्यासाठी बँकेचा तपशील

खातेदाराचे नाव :- वनराई
बँकेचे नाव व शाखा :- बँक ऑफ बडोदा, सदाशिव पेठ, पुणे - ३०.
खाते क्रमांक :- ०४५००१०००१२६७८.
आय. एफ. एस. सी. कोड :- BARB0SADASH
(पाचव्या क्रमांकाचे अक्षर शून्य आहे.)
टीप:- बँक खात्यात जमा केलेल्या रकमेच्या पावतीची (झेरॉक्स) प्रत फॅक्स/ई-मेल/पोस्ट/कुरिअरने वनराई कार्यालयात पाठवावी.

सभासद शुल्क

वार्षिक (प्रिंट)- ४००/-, पीडीएफ आवृत्ती (वार्षिक) - २००/-
त्रैवार्षिक - ११५०/-, पंचवार्षिक - १९००/-

संपर्क : वनराई, आदित्य रेसिडेन्सी, ४९८, मित्र मंडळ चौक, पर्वती, पुणे - ४११००९
७७२००५६७३८ / ७५०७२४७७७ editor@vanarai.org www.vanarai.org



भूमिका

भारताचे माजी राष्ट्रपती डॉ. ए.पी.जे. अब्दुल कलाम यांचे नुकतेच निधन झाले. वनराईचे संस्थापक डॉ. मोहन धारिया म्हणजेच अण्णांसोबतच्या त्यांच्या अनेक आठवणी माझ्या मनात घर करून आहेत. डॉ. अब्दुल कलाम राष्ट्रपती असताना त्यांच्या हस्ते अण्णांना ‘पद्मविभूषण’ पुरस्काराने सन्मानित करण्यात आले होते. तसेच अण्णांनी लिहिलेल्या भारताच्या तेजस्वी स्वातंत्र्यसंग्रामावर आधारित ‘इंडियाज ग्लोरियस फ्रीडम स्ट्रगल ॲण्ड पोस्ट-इंडिपेंन्ड्न्स एरा’ या पुस्तकासाठी त्यांनी प्रस्तावना लिहिली होती. या दोघांचे नाते अतिशय प्रेमाचे व मैत्रीपूर्ण होते, म्हणूनच केवळ अण्णांच्या आग्रहाखातर ते अनेकदा वेगवेगळ्या कार्यक्रमांसाठी पुण्याला आले होते. पुण्यातच नव्हे, तर दिल्लीतही या दोन दिग्गजांनी एकाच व्यासपीठावरून भाषण करण्याचा योगही अनेकदा जुळून आला होता. अण्णा ज्या ज्या वेळी दिल्लीला जात असत, त्या त्या वेळी ते आवर्जून डॉ. कलामांची भेट घेत असत. दोघांच्या अनौपचारिक गप्पांमध्येही देशाच्या विकासावर अतिशय गांभीर्याने चर्चा होत असे.

डॉ. कलामांना वनराईच्या कार्याविषयीही विशेष आदर होता. त्यामुळे ते अण्णांकडून वनराईच्या नवनवीन उपक्रमांविषयी जाणून घेण्यासाठी नेहमीच उत्सुक असत. दिवाळीच्या निमित्ताने प्रसिद्ध होणाऱ्या वनराईच्या वार्षिक विशेषांकासाठीही ते आवर्जून लेख पाठवत असत. वनराईच्या मागील चार वार्षिक विशेषांकांमध्ये त्यांचे अतिशय मार्गदर्शक असे लेख प्रसिद्ध झाले आहेत. दरवर्षीप्रमाणे यंदाही वनराई विशेषांकासाठी लेख पाठविण्याचे आवाहन करण्यासाठी म्हणून त्यांना पत्र लिहिले. मात्र, दुसऱ्याच दिवशी त्यांचे निधन झाल्याची बातमी समजली. अतिशय धक्कादायक आणि दुःखद अशी ही बातमी मनाला चटका लावून गेली. डॉ. कलामांच्या निधनाने संपूर्ण देश हळहळला. त्यांच्या जाण्याने देशाचा महान मार्गदर्शक आपण गमावला आहे.

डॉ. कलामांनी तरुणाईच्या बळावर आणि विज्ञान-तंत्रज्ञानाच्या आधारे भारताला जागतिक महासत्ता बनविण्याचे जे स्वप्न पाहिले होते. त्यांचे हे स्वप्न सर्व भारतीयांनी मिळून साकार करणे, हीच डॉ. कलामांना खरी श्रद्धांजली ठरेल.

स्व. डॉ. अब्दुल कलाम यांच्या पवित्र स्मृतींना विनम्र अभिवादन!

रवींद्र धारिया

अध्यक्ष

वनराई

संस्थापक
पद्म विभूषण डॉ. मोहन धारिया

सल्लागार मंडळ

अध्यक्ष
डॉ. रघुनाथ माशेलकर

सदस्य
डॉ. विजय भटकर
डॉ. जयंत नारळीकर
डॉ. माधव गाडगीळ
डॉ. राम ताकवले
डॉ. भूषण पटवर्धन
डॉ. विजय केळकर
डॉ. चंद्रकांत पांडव

विश्वस्त मंडळ

अध्यक्ष
श्री. रवींद्र धारिया

विश्वस्त
श्री. नितिन देसाई
श्री. कमल मोरारका
श्री. अविनाश भोसले
श्री. रोहिदास मोरे
श्री. गणपतराव पाटील
श्री. गिरीश गांधी

संपादक
रवींद्र धारिया

कार्यकारी संपादक
अमित वाडेकर

उप-संपादक
खंडोजी वाघे

संगणकीय अक्षरजुळणी
जयश्री काळे, किरण नाईकनवरे

मुखपृष्ठ व मांडणी
यशोधन लोवलेकर

मुद्रितशोधन
मिलन म्हेत्रे

छपाई
प्रभात प्रिंटिंग वर्क्स, पुणे

'वनराई ट्रस्ट'च्या मालकीचे हे मासिक मुद्रक व प्रकाशक श्री. चद्रकांत इंगुळकर, प्रभारी सचिव, वनराई यांनी प्रभात प्रिंटिंग वर्क्स, ४२७, गुलटेकडी, पुणे ४११ ०३७ येथे छापून वनराई संस्था, आदित्य रेसिडेन्सी, ४९८, पर्वती, मित्रमंडळ चौक, पुणे ४११ ००९ येथे प्रसिद्ध केले.
फोन : ०२०-२४४२०३५१, २४४२९३५१
फॅक्स : ०२०-२४४२५२९९
RNI NO. MAHMAR/50029/91
Email: vanaraitrust@gmail.com
Website: www.vanarai.org

देणगी मूल्य - विशेषांक व पोस्टेजसह

प्रति अंक	वार्षिक वर्गणी	आजीवन वर्गणी
₹ १५/-	₹ ३००/-	₹ १०,०००/-

अंतरंग

वर्ष चोविसावे ▪ अंक आठवा ▪ ऑगस्ट २०१५

▪ संपादकीय
सावधान : आपले अन्न सुरक्षित आहे का? — ०६
▪ अमित वाडेकर

आहार, आरोग्य आणि पर्यावरण — ०८
▪ डॉ. भूषण पटवर्धन

शेतमालातील रासायनिक अंश : समस्या आणि उपाय — १२
▪ वसंत फुटाणे

बहुराष्ट्रीय कंपन्यांचे वादग्रस्त ठरलेले 'ब्रॅण्डेड' अन्नपदार्थ — १७
▪ टीम वनराई

अन्न सुरक्षिततेबाबतच्या सुधारणा :
समस्या, कारणे आणि उपाययोजनांचा गोषवारा — २१

कीटकनाशके, अन्न आणि आरोग्य — २४
▪ इंडिया फॉर सेफ फूड

अन्नातील भेसळ ओळखायची कशी? — २६

संस्था परिचय :
भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरण — २९

आरोग्यदायी आहारपद्धती — ३२

कविता : आत्मघातकी मानव प्राणी — ३४
▪ विद्याधर गव्हाणे

याशिवाय वनराई वार्ता

अंकात व्यक्त झालेल्या मतांशी संपादक सहमत असतीलच, असे नाही.

संपादकीय

सावधान : आपले अन्न सुरक्षित आहे का?

■ अमित वाडेकर

दूषित अन्न आणि पाण्यामुळे दरवर्षी जगभरात १० लाख बालकांना आपले प्राण गमवावे लागतात. त्यापैकी ७ लाख बालके दक्षिण आशियातील असतात. भारतातही हे प्रमाण लक्षणीय आहे. सुरक्षित अन्नाच्या बाबतीत भारताचा क्रम तळाशी असणाऱ्या देशांमध्ये लागतो. भारत सरकारने 'अन्न सुरक्षा कायदा' करून गरीबातील गरीबाला अन्न मिळण्याची हमी दिली आहे. मात्र, देशातील कोट्यवधी लोक आज जे अन्न खात आहेत ते खरोखरच किती सुरक्षित आहे, याची हमी कोण देणार? 'रीसर्च पॅसिफिक' संस्थेच्या पाहणीनुसार, 'देशातील तीनपैकी एका मातेला काळजी वाटते की, आपण आपल्या मुलांना जे अन्न देत आहोत, त्यात भेसळ तर नाही ना'. हीच पाहणी असेही सांगते की, 'देशातील ७० टक्के मातांना एक चिंता सतावत आहे, ती म्हणजे आपण घरात जे अन्न शिजवत आहोत, ते खरोखरच आपल्या मुलांच्या प्रकृतीसाठी सुरक्षित आहे का?'

एका बाजूला शहरांलगत गटारांमधील दूषित व विषारी सांडपाण्यावर भाजीपाला पिकवला जात आहे, तर दुसऱ्या बाजूला कीड किंवा रोगांपासून आपले पीक वाचविण्यासाठी शेतकरी आपल्या शेतात विषारी कीटकनाशकांचा मारा करत आहेत. दूषित सांडपाण्यावर पिकवलेला व कीटकनाशकांनी युक्त असा हा भाजीपाला किंवा फळे विक्रीसाठी जेव्हा बाजारात येतात, तेव्हा त्यापैकी कित्येक फळे किंवा भाज्यांना पुन्हा एकदा रसायनमिश्रित पाण्याचा सामना करावा लागतो. कारण ग्राहकांचा भर केवळ हिरव्यागार व ताज्यातवान्या भाज्या खरेदी करण्यावरच असल्याने सुकलेल्या भाज्या कोणी विकत घेत नाही. म्हणून शिळ्या भाज्या पुन्हा ताज्या दिसण्यासाठी त्या भाज्यांना विशिष्ट प्रकारच्या रसायनांमध्ये बुडवून ठेवले जाते. तसेच कोबी, फ्लॉवरचे गड्डे खरेदी करताना त्यामध्ये ग्राहकांना अळी सापडू नये, म्हणून या फळभाज्याही कित्येक तास विषारी रसायनमिश्रित पाण्यात बुडवून ठेवल्या जातात. टोमॅटो लालबुंद दिसावा, तसेच केळी, आंबे लवकर पिकावे, फळांना व भाज्यांना चकाकी यावी, यासाठीही धोकादायक रसायने वापरली जातात. याप्रमाणेच दुधामध्ये भेसळीसाठी कपडे धुण्याचा सोडा, युरियासारख्या रासायनिक खतांचा वापर केला जातो. लाल तिखटात विटेचा चुरा, रव्यामध्ये लोखंडाचा चुरा, धने पावडरमध्ये लाकडाचा भुसा, शेंगदाण्यात खडे वापरले जातात. प्रसारमाध्यमांमध्येही अशा प्रकारच्या अन्न भेसळीच्या बातम्या सतत झळकत असतात.

म्हणूनच की काय सुजाण – सुशिक्षित नागरिक हातगाडीवर विकल्या जाणाऱ्या किंवा छोट्या व्यावसायिकांनी बनविलेल्या खाद्यपदार्थांपेक्षा बहुराष्ट्रीय कंपन्या किंवा नामवंत ब्रॅण्ड्सच्या खाद्यपदार्थांना आता अधिक पसंती देऊ लागले आहेत. जसे की, तहान भागविण्यासाठी रस्त्यावर मिळणाऱ्या सरबताऐवजी कोक-पेप्सीसारखी बाटलीबंद शीतपेये घेणे. उघड्यावर मिळणाऱ्या मिठाईऐवजी पाकीटबंद चॉकलेट्स घेणे. दारोदारी फिरणाऱ्या मध विक्रेत्यांऐवजी मॉल किंवा दुकानातून विशिष्ट ब्रॅण्ड्चा बाटलीबंद मध घेणे, तसेच जेवणासाठी सामान्य हॉटेलमध्ये न जाता मॅक्डॉनल्ड्स अथवा के.एफ.सी.सारख्या हॉटेल्स्मध्ये जाणे इत्यादी. यामागे जागतिकीकरण, खुली अर्थव्यवस्था

किंवा प्रतिष्ठेच्या खोट्या कल्पना अशी अनेक कारणे असली, तरी 'सुरक्षित अन्न मिळणे' हे यापैकी एक प्र्ुख कारण आहे. मात्र, पेप्सी-कोकमध्ये कीटकनाशकांचे आणि मधामध्ये प्रतिजैविकांचे प्रमाण सापडल्यानंतर, तसेच कॅडबरी चॉकलेट व के.एफ.सी.च्या चिकनमध्ये अळ्या निघाल्यानंतर या बहुराष्ट्रीय ब्रॅण्ड्सचे खाद्यपदार्थही किती सुरक्षित आहेत, असा प्रश्न गेल्या दशकभरात विचारला जाऊ लागला आहे. जाहिरातबाजी व मार्केटिंगचे प्रभावी तंत्र वापरून या बहुराष्ट्रीय कंपन्या व नामवंत ब्रॅण्ड्स आपले असुरक्षित आणि हानिकारक खाद्यपदार्थ ग्राहकांच्या गळी उतरवतात, हीच बाब मॅगी प्रकरणाने पुन्हा एकदा अधोरेखित केली आहे.

नेस्ले कंपनीच्या वार्षिक अहवालानुसार, गेल्या ५ वर्षांत कंपनीने मॅगीच्या जाहिरातींवर ३०० ते ४५० कोटी रुपये खर्च केले, तर मॅगीचा दर्जा तपासण्यासाठी केवळ १२ ते २० कोटी रुपये खर्च केले होते. इन्स्टंट नूडल्सच्या उत्पादनाची भारतामध्ये मोठी बाजारपेठ आहे. वर्षाला जवळपास ४ हजार २०० कोटी म्हणजेच महिन्याला ३५० कोटी रुपयांच्या नूडल्स उत्पादनांची विक्री भारतात होते. यापैकी नेस्लेच्या मॅगीचाच वाटा ७० टक्के इतका होता. अशा प्रकारे तीन दशके मॅगी भारतात विकून नेस्ले कंपनीने कोट्यवधी रुपयांचा नफा कमावला. मात्र, नुकतेच मॅगीमध्ये 'मोनोसोडियम ग्लुटामेट' आणि 'शिशा'चे अधिक प्रमाण आढळल्याने 'असुरक्षित आणि हानिकारक' म्हणून मॅगीवर देशभरात बंदी घातली गेली. बघता बघता महिनाभरातच इन्स्टंट नूडल्सच्या उत्पादनाच्या विक्रीत तब्बल ९० टक्क्यांहून अधिक घट झाली. नूडल्स उत्पादनांच्या महिन्याभरातील विक्रीचा आकडा ३५० कोटींवरुन थेट ३० कोटीपर्यंत एवढा खाली आला. केवळ मॅगीवर बंदी घातलेली असताना इतर कंपन्यांच्या इन्स्टंट नूडल्सच्या विक्रीत एवढी घट का व्हावी? याचे स्वाभाविक उत्तर म्हणजे, भारतीयांसाठी हा फार मोठा धक्का होता. ज्या अन्नपदार्थांच्या वेष्टनावर 'भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा'चा अधिकृत शिक्का आहे, तसेच जे अन्नपदार्थ पौष्टिक असल्याचा दावा जाहिरातींच्या भडिमारातून गेली कित्येक वर्षेकेला जात आहे आणि त्यावर सरकारी यंत्रणेने आजवर एकही आक्षेप घेतलेला नाही, असे अन्नपदार्थ अचानकपणे 'असुरक्षित आणि हानिकारक' असल्याचे जाहीर करून त्यावर देशभरात बंदी घातली जाते. अशा एकूण पार्श्वभूमीवर जनतेने विश्वास ठेवायचा कशावर आणि कोणावर? उघड्यावर विकले जाणारे अन्नपदार्थ आणि 'भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा'चा शिक्का असेलेले बहुराष्ट्रीय कंपन्या किंवा नामवंत ब्रॅण्ड्सचे अन्नपदार्थ यात फरक काय राहिला? म्हणूनच आपण जे अन्न खात आहोत ते अन्न खरोखरच सुरक्षित आहे का? नसेल तर का नाही? याला जबाबदार कोण? अन्नातील भेसळीवर कशा पद्धतीने मात करता येऊ शकते? अशा विविध पैलूंवर विचारमंथन घडवून आणण्यासाठी प्रस्तुत विषय केंद्रस्थानी ठेवून हा अंक सादर करीत आहोत. सदर प्रश्नाला वाचा फोडण्यासाठी, तसेच लोकांमध्ये जागृती घडवून आणण्यासाठी हा अंक उपयुक्त ठरेल, असा विश्वास आहे.

आहार, आरोग्य आणि पर्यावरण

■ **डॉ. भूषण पटवर्धन**
विभाग प्रमुख, आरोग्यशास्त्र विभाग
सावित्रीबाई फुले पुणे विद्यापीठ,
पुणे

आहार, आरोग्य आणि पर्यावरण यांचा एकमेकांशी घनिष्ठ संबंध आहे. अन्न सेवनाच्या पारंपरिक पद्धतीनुसार आपल्या सभोवतालच्या वातावरणात जे पिकते, ते आपण खातो. आपण ज्या पर्यावरणात वाढतो, त्याच पर्यावरणात उत्पादित होऊ शकणाऱ्या पिकांची लागवड केली, तर पर्यावरणीय समतोल राखला जातो आणि त्याच पिकांपासून मिळणारे अन्नधान्य हे आपल्या शरीरासाठी उपयुक्त आणि सुरक्षित असते.

पोषण, पर्यावरण, अनुवंशिकता आणि जीवनपद्धती या चार गोष्टींवर माणसाचे आरोग्य अवलंबून असते. यापैकी एक घटक बिघडला तरी माणसाचे आरोग्य बिघडते. बदलत्या जीवनपद्धतीचा आणि आहारशैलीचा आरोग्यावर परिणाम होत असतो. त्या परिणामांचा विचार करताना 'मॅगी'च्या घटनेकडे प्रातिनिधिक स्वरूपात पाहणे गरजेचे ठरते. कारण मॅगीमध्ये अतिरिक्त शिसे आणि मोनोसोडियम ग्लुटामेट आढळणे ही बाब आपल्या जीवनपद्धती आणि पोषणावर परिणाम करणारी आहे.

ज्या पदार्थांपासून शरीराला फक्त कॅलरीज मिळतात, अशा पदार्थांना 'जंक फूड' म्हटले जाते. मॅगी खाल्ल्याने नेमके हेच होते. शरीराला फक्त कॅलरीज मिळतात, पोषण मिळत नाही. मॅगी मैद्यापासून बनते. मैदा हा घटक अन्न सुरक्षिततेच्या दृष्टीने घातक नाही; पण तो प्रमाणापेक्षा जास्त खाल्ला, तर शरीराला केवळ कॅलरीज मिळतात. त्यातून कोणतीही प्रथिने किंवा शरीरासाठी इतर कोणतेही पोषक घटक मिळत नाहीत.

याउलट, आपल्या शरीराला आवश्यक असणारे पोषक घटक ज्या पदार्थांतून मिळतात आणि ज्या पदार्थांमुळे आपल्या शरीरावर कोणतेही दुष्परिणाम होत नाहीत, असे अन्न म्हणजे सुरक्षित अन्न. शरीराला फारशा उपयोगी न पडणाऱ्या घटकांचा भार आपण शरीराला द्यायला लागलो, तर तेही आरोग्याच्या दृष्टीने घातकच ठरते. कोणत्याही पदार्थाचे गरजेपेक्षा जास्त

सेवन केल्यास त्याचे रूपांतर विषातच होते. अगदी पाणीसुद्धा प्रमाणापेक्षा अधिक प्याले गेले, तर तेही शरीरास अपायकारकच ठरते.

आहार, आरोग्य आणि पर्यावरण यांचा एकमेकांशी घनिष्ठ संबंध आहे. अन्न सेवनाच्या पारंपरिक पद्धतीनुसार आपल्या सभोवतालच्या वातावरणात जे पिकते, ते आपण खातो. आपण ज्या पर्यावरणात वाढतो, त्याच पर्यावरणात उत्पादित होऊ शकणाऱ्या पिकांची लागवड केली, तर पर्यावरणीय समतोल राखला जातो आणि त्याच पिकांपासून मिळणारे अन्नधान्य हे आपल्या शरीरासाठी उपयुक्त आणि सुरक्षित असते. लांबच्या प्रदेशातील एखादा पदार्थ आपण आपल्याकडे आणला, तर तो आरोग्यदायी असेलच, असे नाही. कारण दोन्ही वातावरणात तफावत असते. उदाहरणार्थ, पंजाबी लोकांच्या आहारात मोहरीच्या तेलाचा वापर अधिक प्रमाणात असतो, तर दक्षिण भारतातील लोक आपल्या आहारात मोठ्या प्रमाणात नारळाच्या तेलाचा वापर करतात. कारण ज्या पर्यावरणात ते राहतात आणि त्या पर्यावरणात जे उत्पादित होते, तेच त्यांच्या आरोग्यासाठी योग्य असते. नारळाचे तेल चांगले म्हणून जर पंजाबी लोक रोजच्या आहारात नारळाच्या तेलाचा वापर करायला लागले, तर ते अन्न सुरक्षिततेच्या दृष्टीने घातक ठरेल.

सध्या जगात ‘मेडिटेरियन डाएट’ या विषयावर बरेच संशोधन सुरू आहे. ‘मेडिटेरियन डाएट’ म्हणजे भूमध्य समुद्राच्या सभोवताली असलेल्या देशांतील पारंपरिक आहारपद्धतीच्या आधारे तयार केलेली आहारपद्धती. मेडिटेरियन आहारपद्धतीत प्रामुख्याने ऑलिव्ह ऑईल, कडधान्ये, फळे, हिरव्या

पालेभाज्या यांचा समावेश असतो. असे म्हटले जाते की, ही आहारपद्धती खूप आरोग्यदायी आहे. त्यामुळे ती जास्तीत जास्त लोकांनी अवलंबली पाहिजे. 'मेडिटेरियन डाएट' ही आहारपद्धती भूमध्य समुद्राच्या परिसरात वास्तव्य करणाऱ्या लोकांसाठी आरोग्यदायी निश्चितच आहे; परंतु भारतामध्ये राहणाऱ्या लोकांसाठी ही आहारपद्धती आरोग्यदायी असेलच, हे आपण निश्चितपणे सांगू शकत नाही. या आहारपद्धतीत असलेले ऑलिव्ह ऑईल चांगले नक्कीच आहे, पण भारतीय आहारपद्धतीत ज्या पद्धतीने आणि ज्या प्रमाणात तेलाचा वापर होतो, ते प्रमाण लक्षात घेता भारतीयांसाठी ऑलिव्ह ऑईलपेक्षा नारळाचे तेल, तिळाचे तेल किंवा शेंगदाण्याचे तेल ही तेले मानवी आरोग्याच्या दृष्टिकोनातून अधिक चांगली आहेत. इथे पर्यावरणाचा घटक महत्त्वाचा ठरतो.

कोणतेही पीक असो, त्यासाठी अनुकूल वातावरण असेल, तरच त्याचा दर्जा चांगला असतो. अन्यथा त्याचा दर्जा बदलू शकतो. उदाहरणार्थ, देवगडचा हापूस आंबा. तोच आपण मराठवाड्यात लावला तर चवीला वेगळा लागतो. कारण देवगड आणि मराठवाड्यातील वातावरणात असलेला बदल. याच पद्धतीने अन्नाचा आणि पर्यावरणाचा विचार करायला हवा.

फळे, पालेभाज्या, धान्य यांची लागवड बऱ्याचदा जमिनीचा दर्जा न पाहताच केली जाते. वास्तवीक पाहता जमिनीच्या दर्जावरच फळांची, पालेभाज्यांची, धान्यांची उगवण, वाढ आणि पोषण अवलंबून असते. लागवड केलेली जमीन कसदार नसेल, तर पिकांच्या वाढीदरम्यान वेगवेगळ्या रासायनिक खतांचा, कीटकनाशकांचा वापर केला जातो. मात्र, हा वापर प्रमाणापेक्षा जास्त असेल, तर त्या रासायनिक खतांचे आणि किटकनाशकांचे अंश अन्नसाखळीमार्फत माणसापर्यंत पोहोचणारच. या प्रकियेदरम्यानच असुरक्षिततेचा धोका मोठ्या प्रमाणावर असतो. म्हणूनच, नैसर्गिक शेतीतून उत्पादित झालेल्या आणि सभोवतालच्या पर्यावरणाशी सुसंगत वातावरणात वाढलेल्या पिकांपासूनचे अन्न त्या-त्या प्रदेशातील

लोकांच्या आरोग्यासाठी सुरक्षित असते.

'आहार-आरोग्य-पर्यावरण' ही त्रिसूत्री बदलत्या जीवनपद्धतीप्रमाणे बदलत गेली; परंतु सद्यस्थिती बघता, बदलत्या जीवनपद्धतीबरोबरच ही त्रिसूत्री कोलमडताना दिसत आहे. जीवनपद्धती बदलत गेली तसे आपले शारीरिक श्रम कमी झाले आणि खायचे पदार्थ बदलत गेले. आहारावर पाश्चिमात्त्यांचा प्रभाव पडला. बर्गर, पिझ्झा किंवा पावभाजीसारखे पदार्थ खाण्याचे प्रमाण वाढत गेले. यामुळे शरीरात पोषणाशिवाय फक्त कॅलरीजचे प्रमाण वाढत गेले; परंतु कॅलरीज कमी करायची आपली ताकद मात्र कमी झाली. या सगळ्याची परिणिती मधुमेह, हृदयविकार, अस्थमा इत्यांदीसारख्या रोगांत झाली. आज शालेय मुलांपासून ते वृद्धांपर्यंत सर्व वयोगटातील लोकांत हे रोग दिसून येतात.

'मॅगी'सारखे पदार्थ जाहिरातीच्या माध्यमातून लोकांपर्यंत पोहोचविताना जाहिरातदार आणि प्रसिद्धीमाध्यमांनी जबाबदार जाहिराती करणे तितकेच महत्त्वाचे आहे. आपण करत असलेल्या जाहिरातींचा समाजमनावर काय परिणाम होईल, त्या जाहिरातींमुळे समाजाची दिशाभूल होईल का आदी बाबींचाही विचार करायला हवा. आहारपद्धतीनुसार आपल्याकडे अनेक पोषक पदार्थ आहेत, जे कमी वेळात बनतात. आपल्या संस्कृतीत खाद्यपदार्थांमध्ये असलेले वैविध्य पुन्हा फॅशनमध्ये आणण्याचे काम प्रसिद्धीमाध्यमे आणि सगळ्या कलाकारांनी करायला हवे.

ज्या पदार्थांमध्ये पोषक घटक नाहीत, जे पदार्थ खाल्ल्यामुळे फक्त कॅलरीज वाढतील, असे मॅगीसारखे पदार्थ लोकांना रास्त किंमतीत उपलब्ध झाल्याने असे पदार्थ खायची सवय लागते. हे पदार्थ खायची इच्छा निर्माण होईल, अशा रसायनांचा त्यात वापर करणे बरोबर नाही. यावर अंकुश आणला पाहिजे.

'मॅगी'मध्ये अतिरिक्त प्रमाणात शिसे सापडणे या घटनेला फक्त मॅगी उत्पादक जबाबदार नाहीत. कारण पदार्थ बनवताना वापरल्या जाणाऱ्या कच्च्या मालात, अगदी पाण्यात आणि जमिनीतही शिसे असते. आपण खातो त्या अनेक धान्यांमध्येही शिसे असते. ते सगळीकडे पसरलेले आहे. ही स्थिती आपल्या आजूबाजूला झालेल्या पर्यावरणाच्या ऱ्हासाची देणगी आहे.

संपर्क : bpatwardhan@gmail.com

शेतमालातील रासायनिक अंश

समस्या आणि उपाय

■ **वसंत फुटाणे**
विषमुक्त सेंद्रीय शेतकरी, अमरावती

''हल्ली पत्ताकोबी, कोबीफ्लॉवर, टोमॅटो या फळभाज्या जनतेच्या लाडक्या बनलेल्या आहेत. मात्र, माझा एक शेतकरी मित्र टोमॅटोला 'विषाचा गोळा' म्हणतो, कारण टोमॅटो पिकावर अनेकवेळा म्हणजेच आठवड्यात दोनदासुद्धा विषारी रसायनांची फवारणी केली जाते. मिरची, आलं, काकडी, कोबी इ. भाज्यांचे आणि द्राक्ष, सफरचंद यांसारख्या फळांचेही थोड्याफार फरकाने असेच असते...''

'मॅगी' या पाकीटबंद अन्नामध्ये आढळलेल्या घटकांबाबत देशात भरपूर चर्चा झाली आणि आजही सुरू आहे. मात्र, घराघरांतील उदरभरण हे मॅगी किंवा इतर फास्टफूडपेक्षाही स्वयंपाकघरात शिजवलेल्या विविध अन्नपदार्थांतूनच होते. स्वयंपाकासाठी ज्या भाज्या, धान्य, डाळी, तेल, मीठ वापरले जाते, त्यातही मानवी आरोग्यास घातक असणारे घटक असू शकतात. अगदी विषाचे अंशही असू शकतात. त्याबाबत मात्र कुणीही बोलताना दिसत नाही. शेतात, धान्य साठविणाऱ्या गोदामात, प्रक्रिया उद्योगाच्या ठिकाणी अन्नपदार्थांमध्ये विविध कारणांसाठी मिसळले जाणारे रासायनिक घटक दुर्लक्ष करण्याजोगे निश्चितच नाहीत. हल्ली टोमॅटो, पत्ताकोबी, कोबीफ्लॉवर या फळभाज्या जनतेच्या लाडक्या बनलेल्या आहेत. मात्र, माझा एक शेतकरी मित्र टोमॅटोला 'विषाचा गोळा' म्हणतो, कारण टोमॅटो पिकावर अनेकवेळा म्हणजेच आठवड्यातून दोनदासुद्धा विषारी रसायनांची फवारणी केली जाते. मिरची, आलं, काकडी, कोबी इत्यादी भाज्यांचे आणि द्राक्ष, सफरचंदसारख्या फळांचेही थोड्याफार फरकाने असेच असते. त्याचप्रमाणे कोबी, फ्लॉवर ही हिवाळ्यातील पिके आहेत. मात्र, या भाज्या आजकाल सर्व ऋतूंमध्ये बाजारात दिसतात. अशी लागवड निसर्गानुकूल नसते. बिगर हंगामी आणि पॉलिहाऊसमध्ये पिकवल्या जाणाऱ्या भाज्या रोगराईला बळी पडण्याची शक्यता अधिक असल्याने त्यावर रसायनांची फवारणी वारंवार करावी लागू शकते. असा विषारी रसायनयुक्त भाजीपाला ग्राहकांनी

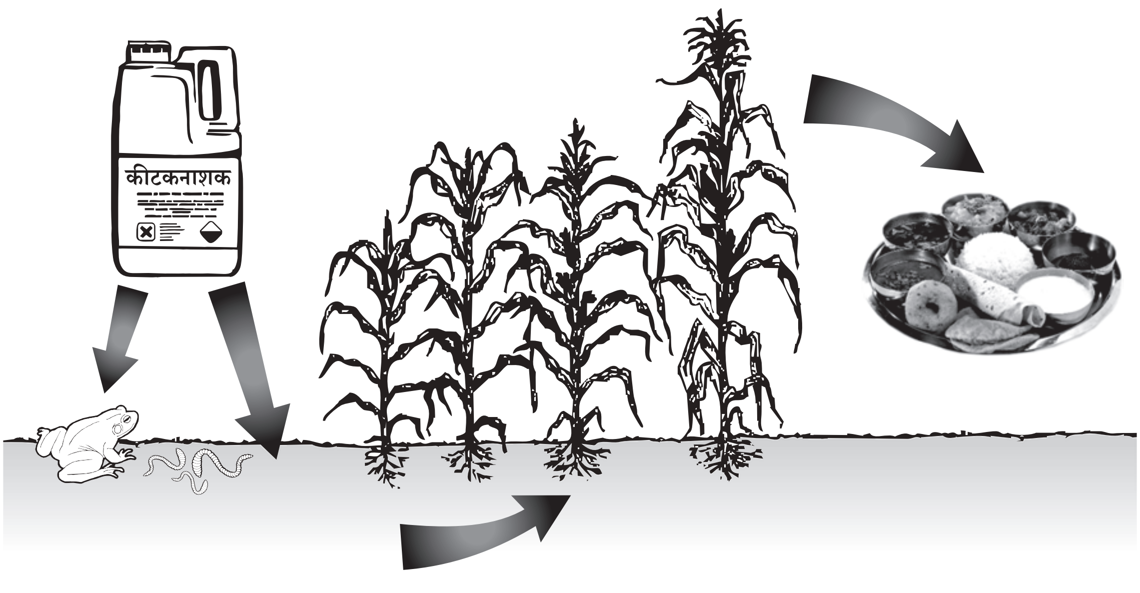
नाकारला, तरच शेतातील भाजीपाल्याची ही बिगर हंगामी लागवड थांबेल आणि आरोग्यास पोहोचणारी हानीही कमी होऊ शकेल.

रसायनांच्या परिणामांची माहिती उजेडात कोण आणणार?

शेतात फवारणी केल्यानंतर अगदी दुसऱ्या, तिसऱ्या दिवशी तो शेतमाल बाजारात येतो. फवारणी केल्यावर किती काळ असा शेतमाल वापरू नये. याबाबत शेतकरी आणि ग्राहक दोघेही अंधारात आहेत. त्याबाबतीतील नियम असतील, तर ते केवळ पुस्तकातच आहेत. त्यांना उजेडात कोण आणणार? त्यांना प्रसिद्धी कोण देणार? जनहितार्थ, तंबाखूजन्य उत्पादनावर सावधानतेचा इशारा दिला जातो; त्यातून व्यापक जनजागृती होते. अशीच व्यापक जनजागृती रासायनिक खते, तणनाशके, कीटकनाशके या तिन्ही कृषी रसायनांच्या घातक परिणामांसंदर्भात होण्यासाठी कृषी रसायनांच्या वेष्टणावर सावधानतेचा इशारा ठळकपणे दिला गेला पाहिजे, तसेच पैशाच्या पावतीबरोबरच अन्न सुरक्षिततेच्या दृष्टिकोनातून या रसायनांच्या दुष्परिणामांसंदर्भात माहिती देणारे सविस्तर पत्रक स्थानिक भाषेत शेतकऱ्याच्या हातात पडले पाहिजे. मात्र, रसायन उत्पादन करणाऱ्या नफेखोर कंपन्या आणि त्यांचे गावोगावचे एजंट व विक्रेते हे अशा प्रकारचे लोकशिक्षणाचे कार्य करणार नाहीत. कारण शेतकरी जागृत झाला, तर अशा कंपन्यांच्या नफ्यावरच आच येईल. म्हणूनच अशा जनहितार्थ कारवाया आपल्या कृषी, आरोग्य आणि पर्यावरण मंत्रालयाकडून केल्या जाव्यात. त्यासाठीसुद्धा ग्राहकांचा दबाव असावा लागेल. आज जनतेला जे अन्न मिळत आहे, ते एका अर्थाने विषयुक्त असून, नाईलाजाने ते 'विष' दररोज जनतेच्या पोटात जात आहे, त्याची चिंता कोणालाच कशी नाही? याचे उत्तर जनतेने सरकारला विचारले पाहिजे.

पर्यावरणस्नेही शेती पद्धतीची आवश्यकता

शेतीसाठी कोणतेही तंत्रज्ञान वापरले, तरी ते पर्यावरणस्नेहीच असायला हवे. कारण हवा, पाणी, माती हे सजीवांचे मूलाधार आहेत. त्यांच्या आरोग्यावर माणूस, प्राणी आणि अन्य सजीवांचे आरोग्य अवलंबून असते. शेतात विष घातल्यानंतर ते विष अन्न आणि पाण्यात येणारच, गिधाडांपासून गांडुळांपर्यंतचे सर्व जीव बाधित होणारच. याचे भान प्रत्येकाला असायला हवे. माझ्या आजोबांची पिढी शेतातील मुंग्यांना साखर घालत होती. आज मी जमिनीत विष ओतत आहे. शेती म्हणजे साप, विंचू, गांडूळ,



मुंग्या, मुंगळे, भू-सूक्ष्मजीव, मासे, खेकडे, बेडूक, पशु-पक्षी, वनस्पती या सर्वांची परिसंस्था (Eco-system) आहे. या परिसंस्थेला बाधा पोहोचली की सर्व अन्नसाखळी कोलमडणार. एकदा साखळी तुटली, तर ती परत जोडणे माणसाच्या आवाक्यातले नाही. म्हणूनच नैसर्गिक संसाधनांचे जतन करणारी पर्यावरणस्नेही शेती पद्धती आवश्यक ठरते.

नैसर्गिक संसाधनांचे जतन करणारी शेती पद्धती विकसित करण्याचे काम भारतात ८० च्या दशकात सुरू झाले. जपानी कृषी वैज्ञानिक श्री. मासानोबू फुकुओकांच्या 'एका काडातून क्रांती' (One Straw Revolution) या पुस्तकाची या कामी मोठी मदत झाली. ऑस्ट्रेलियन वैज्ञानिक Bill Mollision च्या Permaculture पद्धतीचाही उपयोग झाला. गुजरातच्या श्री. भास्करभाई सावेंचेही यात प्रचंड योगदान आहे. 'नैसर्गिक संसाधनांचे जतन करणारी शेती पद्धती' या झऱ्याचे आज नदीत रूपांतर झाले आहे. जागोजागचे शेतकरी, कार्यकर्ते, अभ्यासकांनी आपआपले स्वयंसेवी योगदान दिले आहे आणि अजूनही देत आहेत. महाराष्ट्रातसुद्धा हे कार्य चांगलेच रूजत आहे, आता गरज आहे ती लोकचळवळीची. दोन-चारशे लोकांनी केलेली सेंद्रिय / नैसर्गिक शेती वाळवंटातील हिरवळीसारखी ठरते, ती दीर्घकाळ टिकण्याची खात्री नाही. शेजारी रासायनिक शेती होत असेल, तर त्याचे अनिष्ट परिणाम माझ्या सेंद्रिय / नैसर्गिक शेतीवर होणारच. पूर्वी हा धोका तेवढा गंभीर नव्हता; पण कीटकनाशकांच्या जोडीला आता तणनाशकांचा वाढता वापर आणि जी. एम. बियाणे या दोन बाबी आल्याने अत्यंत धोकादायक परिस्थिती निर्माण होत आहे. अर्जेंटिनाचे याबाबतचे उदाहरण अतिशय बोलके आहे. सन २००० ते २००९ दरम्यान जी. एम. खाद्यान्न आणि तणनाशकांमुळे अर्जेंटिनात बालकांमध्ये कर्करोग तिपटीने वाढला असल्याचे निष्कर्ष अर्जेंटिना शासनाने केलेल्या पाहणीतून समोर आले आहेत.

भारतातील परिस्थिती पाहिली की लक्षात येते की, रासायनिक खते, तणनाशके आणि कीटकनाशकांच्या अवशेषांमुळे पंजाबमधील भटिंडा, बटाला परिसरातील एकाही विहिरीचे पाणी पिण्यालायक उरलेले नाही. महाराष्ट्राची वाटचालसुद्धा पंजाबच्या मागोमाग होत आहे. अशा परिस्थितीत शेजारच्या सेंद्रिय / नैसर्गिक शेतांमधील भूजलसुद्धा दूषित होणारच. म्हणून यापुढे एकट्या–दुकट्याने नव्हे, तर संपूर्ण गाव–शिवारात विषमुक्त शेती होणे आवश्यक आहे. दक्षिणेतील राज्यात सेंद्रिय शेतीचा प्रसार मोठ्या प्रमाणात झाला आहे. आंध्र प्रदेशमध्ये लाखो एकरात रसायनमुक्त कीडनियंत्रण (Non Pestiside Management) सुरू आहे. विषमुक्त सेंद्रिय शेतीच्या दिशेने ते एक मोठे पाऊल आहे. सिक्कीम सरकारने त्यांच्या राज्याला 'सेंद्रिय राज्य' म्हणून घोषित केले आहे. राजकीय इच्छाशक्ती जागली, तर महाराष्ट्रातसुद्धा हे सहज शक्य आहे. सेंद्रिय शेतीचे महाराष्ट्रात पुरेसे यशस्वी प्रयोग आहेतच. मात्र त्याला शासनाचे फारसे पाठबळ मिळत नाही. महाराष्ट्र राज्याचे सेंद्रिय शेती बाबतचे धोरण केवळ तोंडदेखले आहे. त्यात अधिकाधिक परिपूर्णता आणून पूर्ण शक्तीनिशी सेंद्रिय शेतीचे धोरण राबवायला हवे. याद्वारे जनतेला विषमुक्त अन्नाची ग्वाही द्यायला हवी.

सुरक्षित अन्नासाठी ग्राहक गटांची उभारणी

सुरक्षित (विषमुक्त) अन्न निर्मिती आणि त्याचे वितरण या दोन्हींसाठी शेतकरी आणि ग्राहकांनी मिळून एकत्र काम करण्याची गरज आहे. त्यासाठी असे ग्राहक गट तयार झाले पाहिजेत, जे शेतकऱ्यांना विविध (कायदे, तंत्रज्ञान, शासकीय धोरण इत्यादींची) माहिती देतील, मनुष्यबळाची गरज असताना शेतावरील कष्टाची कामे करतील, शेतकऱ्यांना अनामत रक्कम देऊन त्यांची पैशाची नड भागवतील, शेतमाल वितरणाची जबाबदारी सांभाळतील. शेतकऱ्यांना मदत करणाऱ्या अशा ग्राहक गटांच्या माध्यमातून जी व्यवस्था निर्माण होईल आणि शेतकरी व ग्राहक यांच्यामध्ये जे नाते निर्माण होईल, ते 'माणुसकी'च्या दिशेने जाणारे एक ठोस पाऊल असेल. सुरक्षित अन्नासाठी आग्रह धरणारे ग्राहक गट आज क्वचितच दिसतात. जागोजागी अशा गटांची बांधणी होऊन एकत्रितपणे शासन दरबारी सुरक्षित अन्नासाठी पाठपुरावा करणे आवश्यक आहे.

सुरक्षित अन्न आणि अन्नसुरक्षा

'सर्वांच्या भरण पोषणासाठी रासायनिक शेती लागणारच. सेंद्रिय शेती केल्यास लोक उपाशी मरतील', असा प्रचार विविध माध्यमांमधून केला जात आहे. हा प्रचार लोकांमध्ये गैरसमज पसरविणारा आहे. कारण सेंद्रिय शेतकऱ्यांनी रासायनिक शेतीचे उच्चांक मोडल्याची देखील अनेक उदाहरणे उपलब्ध आहेत. सेंद्रिय/ नैसर्गिक शेतीमुळे जमीन दरवर्षी सुपीक होत जाते, रासायनिक शेतीत याउलट घडते. रासायनिक शेती सुरूच ठेवल्यास पुढच्या पिढ्यांच्या हातात आम्ही कशा प्रकारची जमीन सोपवू? ती शेती पूर्णपणे वांझ तर नसेल?

सुरक्षित अन्न उत्पादनासाठी सुपीक माती, सुयोग्य वातावरण, पुरेसे पाणी, सूर्यप्रकाश आणि चांगले बियाणे या मूलभूत बाबींची आवश्यकता असते. यापैकी माणसाच्या हातात जे आहे, ते त्याने प्रामाणिकपणे करावे; पण माणूस इथेही चुकतोच आहे. मातीकडे आपले अक्षम्य दुर्लक्ष होत आहे. शेतकऱ्यालासुद्धा मातीचे महत्त्व (हल्ली) कळत नाही. पाणलोट क्षेत्र नियोजनानुसार प्रत्येक शेतात समतल (कंटूर) बांधबंदिस्ती झाली आणि त्याला समांतर पेरणी केल्यास उत्पादनात लक्षणीय वाढ होते. अवर्षण काळात त्याचा विशेष फायदा होतो. याला जैवभार व्यवस्थापन (Biomass Management) जोडल्यास दुधात साखर पडते. पालापाचोळा, काडीकचरा, पिकांचे अवशेष व्यवस्थितरीत्या शेतात परत जायलाच पाहिजेत. त्यासाठी युद्धपातळीवर जनजागृती व्हावी लागेल. 'ज्याचे उत्तम सेंद्रिय खत तयार होते ती वस्तू पेटविणे शहाणपणाचे कसे?' मात्र उच्चभ्रू वस्त्यांमध्येसुद्धा सफाईवाले पालापाचोळा

सहजपणे पेटवून देतात. अनेक शेतकरीसुद्धा शेतातील जैवभारास आगी लावून मोकळे होतात. गांधीजींच्या काळात सफाईची व्याख्या केली गेली ती म्हणजे 'सब चिजों का फायदेमंद इस्तेमाल.' आजच्या वैज्ञानिक भाषेत यास 'पुनर्चक्रीकरण' (Recycling) असे म्हणता येईल. शेतातील, गाव-नगरातील जैवभार योग्यरीत्या वापरले गेल्यास बाहेरच्या खतांची गरजच पडत नाही. पीक चक्र व्यवस्थित सांभाळणे एवढेच त्यासाठी पुरेसे राहील.

पीक चक्राच्याही बाबतीत आपल्या देशात आनंदी आनंद आहे. धानानंतर (भातानंतर) सालोसाल 'गहू' हे पीक घेणे कोणत्या शास्त्रात बसते? पंजाबमध्ये असेच सुरू आहे. सेंद्रिय/नैसर्गिक शेतीला अव्यवहार्य म्हणणारेही याबाबत 'ब्र' सुद्धा का उच्चारत नाहीत? आज रासायनिक शेतीत प्रचंड गोंधळ सुरू आहेत. 'एकात्मिक कीड नियंत्रणा'सारखे शासनाचे कार्यक्रम यशस्वीपणे राबविले, तरी विषारी किटनाशकांचा वापर ९० टक्क्यांपेक्षा कमी होईल; तरीही जी. एम. बियाणे आणले जात आहे, ते कशासाठी? एकात्मिक कीड नियंत्रण अभियान शासन मोठ्या प्रमाणावर का राबवत नाही? जी. एम. बियाणांमुळे तणनाशकांचा वापर वाढेल आणि त्याचे दुष्परिणाम अन्नाच्या सुरक्षिततेवर होतील, ही वास्तवता लक्षात घेतली पाहिजे.

वैज्ञानिकांचे 'ग्लायफोसेट' तणनाशकासंबंधीचे घोषणापत्र

जगभरातील ८०पेक्षा अधिक वैज्ञानिकांच्या गटाने 'ग्लायफोसेट' तणनाशकाच्या वापरावर बंदी आणण्याची मागणी केली आहे. त्यांनी तणनाशकांच्या घातक परिणामांचे पुरावे गोळा केले आहेत. त्याचा शास्त्रीय पद्धतीने अभ्यास केलेला आहे.

- जागतिक आरोग्य संघटनेने 'ग्लायफोसेट' तणनाशकाचे वर्गीकरण 'संभाव्य कर्करोगकारक' असे केले आहे. 'ग्लायफोसेट' तणनाशकाबाबत माहीत झालेल्या बाबींपैकी हा एक अल्प भाग आहे. 'ग्लायफोसेट'च्या दीर्घकाळ संपर्कात आल्याने फक्त कर्करोगच नव्हे, तर वांझपण, नपुंसकता, गर्भपात, जन्मजात दोष, संप्रेरकाची (Hormone) तोडफोड, मूत्रपिंडाचे विकार असे अनेक आजार होण्याची शक्यता असते.
- मानवी आजाराशिवाय 'ग्लायफोसेट' या तणनाशकाचा संबंध ४० नव्या आणि पुनरागमन झालेल्या (पिकांच्या) आजाराशी जुळतो. संपूर्ण अन्नसाखळीलाच 'ग्लायफोसेट' तणनाशकामुळे बाधा पोहोचते. संपूर्ण वनस्पती जगतात पिकांना आणि जमिनीला अन्नद्रव्य पुरविणारे सूक्ष्मजीव, मासे आणि अन्य जलचर, उभयचर, (बेडूक, कासव, खेकडे इत्यादी) मधमाश्या, पक्षी, सस्तन प्राणी आणि मानवी शरीरातील सूक्ष्मजीव (Human Microbiome) यावर घातक परिणाम होतो.
- आपल्या देशात 'तणनाशके' सुरक्षित आहेत, असा प्रचार करून ती शेतकऱ्यांच्या माथी मारली जातात. ती वापरण्याशिवाय पर्याय उरणार नाही, अशी परिस्थिती निर्माण केली जात आहे. याविरुद्ध कोण आवाज उठविणार? ग्राहक राजा, तूच काहीतरी कर, जागा हो! अन्यथा 'सुरक्षित अन्न' स्वप्न ठरेल.

बहुराष्ट्रीय कंपन्यांचे वादग्रस्त ठरलेले 'ब्रॅण्डेड' अन्नपदार्थ

■ टीम वनराई

''मोठमोठ्या बहुराष्ट्रीय कंपन्या व नामवंत ब्रॅण्ड्सचे जे अन्नपदार्थ आपण सर्रासपणे खातो, ते खरोखर कितपत सुरक्षित आहेत, असा प्रश्न 'मॅगी'वर घातलेल्या बंदीनंतर उपस्थित केला जाऊ लागला आहे. मात्र बहुराष्ट्रीय कंपनी किंवा एखाद्या ब्रॅण्ड्च्या बाबतीत भारतामध्ये घडलेली अशा प्रकारची ही पहिलीच घटना नाही. तर गेल्या दशकभरात बहुराष्ट्रीय कंपन्यांचे विविध नामांकित ब्रॅण्ड्स वेळोवेळी वादाच्या भोवऱ्यात सापडले आहेत. यापैकी काही प्रमुख घटनांवर टाकलेला हा दृष्टिक्षेप...''

कॅडबरी डेअरी मिल्कमध्ये अळ्या (२००३)

ऑक्टोबर २००३ मध्ये दिवाळीच्या एक महिनाअगोदर मुंबईतील एका ग्राहकाने कॅडबरी डेअरी मिल्क बारमध्ये अळी आढळल्याची तक्रार नोंदवली आणि कॅडबरी कंपनी वादाच्या भोवऱ्यात सापडली. नोंदवलेल्या तक्रारीवर त्वरित उपाय म्हणून महाराष्ट्रातील 'अन्न आणि औषध प्रशासन विभागा'ने पुण्यातील कॅडबरीच्या कारखान्यातील डेअरी मिल्कचा साठा जप्त केला. या घटनेला प्रतिउत्तर देताना कॅडबरी कंपनीने डेअरी मिल्क बारमध्ये अळी सापडणे, हा उत्पादन प्रक्रियेतील दोष नसून, विक्रेत्यांनी विक्रीसाठी ठेवलेल्या साठ्याची काळजीपूर्वक व्यवस्था न केल्याने ही घटना घडली, असे सांगितले. मात्र, हा दावा अन्न व औषध प्रशासनाकडून फेटाळला गेला आणि 'अळी सापडण्याची घटना उत्पादनाचा साठा करताना काळजी न घेतल्यामुळेच होऊ शकते; परंतु उत्पादन प्रक्रियेनंतर आरोग्याच्या दृष्टीने हानिकारक वातावरणात साठा करणे आणि व्यवस्थित बांधणी न करणे हा उत्पादन प्रक्रियेतील दोष आहे', असा प्रतिवाद करण्यात आला.

न्यायालयाने कंपनीला दंड म्हणून तक्रारकर्त्या व्यक्तीस

१५ हजार रुपये द्यावेत, अशी शिक्षा सुनावली. या घटनेचा परिणाम म्हणून कॅडबरी डेअरी मिल्कच्या विक्रीत ३० टक्क्यांनी घट झाली; परंतु वादाच्या भोवऱ्यातून बाहेर पडण्यासाठी कंपनीने केलेली योजना खरच कौतुकास्पद होती. कंपनीने कॅडबरी विक्री होत असलेल्या प्रमुख राज्यांतील १ लाख ९० हजार किरकोळ विक्रेत्यांना डेअरी मिल्क साठवणुकीच्या तंत्रज्ञानाचे प्रशिक्षण दिले, तसेच विदेशी बनावटीच्या यंत्रांमध्ये १५ कोटींची गुंतवणूक करून डेअरी मिल्कच्या पॅकिंगमध्येही बदल केले आणि कॅडबरी डेअरी मिल्क प्लास्टिक वेष्टणात आणले गेले. त्याचप्रमाणे अमिताभ बच्चनसारख्या ज्येष्ठ कलाकारांना घेऊन जाहिराती केल्या. या सर्व प्रयत्नांनंतर जून २००४ मध्ये ग्राहकांचा विश्वास परत मिळवण्यात कॅडबरीला यश मिळाले.

शीतपेयांमध्ये किटकनाशकांचे अंश (२००३)

'सेंटर फॉर सायन्स ॲण्ड एनव्हायरन्मेंट' (CSE) या संस्थेने सन २००३ साली 'पेप्सी' आणि 'कोका-कोला' या शीतपेयांचे नमुने देशातील वेगवेगळ्या भागांतून गोळा केले व संस्थेच्या सर्व सोयींनीयुक्त अशा प्रयोगशाळेत या नमुन्यांच्या काटेकोर चाचण्या केल्या. या चाचण्यांमध्ये शीतपेयात मानवी आरोग्याच्या दृष्टीने घातक अशा कीटकनाशकांच्या अंशाचे प्रमाण मान्य असलेल्या प्रमाणापेक्षा सरासरी ३४ पटींनी अधिक असल्याचे निदर्शनास आले. दिनांक ५ ऑगस्ट, २००३ रोजी संस्थेने या चाचण्यांचे निष्कर्ष प्रसिद्ध केले व शीत पेयांमध्ये कीटकनाशकांच्या अंशाचे प्रमाण किती असावे, हे सरकारने निश्चित करून द्यावे, अशी मागणी केली, तसेच कीटकनाशके विषारी असल्यामुळे पेयांच्या पोषणमूल्यांनुसार त्यातील अंशाचे प्रमाण निश्चित केले पाहिजे आणि उत्पादनात पाण्याचा वापर करण्यापूर्वी पाण्याचे शुद्धीकरण करून घेणे ही कंपनीची जबाबदारी असली पाहिजे, अशी भूमिका घेतली. या अहवालाचे पडसाद संसदेत उमटल्यानंतर केंद्र सरकारच्या आरोग्य मंत्रालयाने शीतपेयांचे नमुने तपासणीसाठी शासकीय प्रयोगशाळांकडे पाठवले व संस्थेने दिलेल्या अहवालातील निष्कर्षांच्या अभ्यासासाठी संयुक्त समितीची नियुक्ती केली.

आरोग्य मंत्रालयाने नियुक्त केलेल्या समितीने शीतपेयांमध्ये कीटकनाशकांचे प्रमाण अधिक असल्याचे मान्य केले. मानवी आरोग्याच्या सुरक्षिततेचा विचार करून हे प्रमाण किती असावे, याबाबत शासनाने निश्चित करावे अशी शिफारसही फेब्रुवारी २००४ मध्ये केली. या शिफारशीनुसार केंद्र सरकारने हे काम 'ब्यूरो ऑफ इंडियन स्टँडर्डस'कडे (BIS) दिले. २००६ मध्ये बी. आय. एस.च्या एका समितीने कीटकनाशकांचे प्रमाण निश्चित केले; परंतु ही प्रमाणनिश्चिती लागू करण्यात आली नाही.

या पार्श्वभूमीवर, सन २००६ मध्ये पुन्हा सी. एस. ई.ने देशात शीतपेयांचे उत्पादन करणाऱ्या कंपन्यांच्या २५ ठिकाणच्या प्रकल्पांमधून विविध नमुने गोळा करून चाचण्या केल्या. या चाचण्यांमधूनही कीटकनाशकांचे प्रमाण सरासरी प्रमाणापेक्षा २४ पटींनी अधिक आढळले; परंतु यावेळेस चाचण्यांच्या अहवालांचे निष्कर्ष संबंधित बहुराष्ट्रीय कंपन्यांनी अमान्य केले. त्याचप्रमाणे, शासकीय प्रयोगशाळेत केलेल्या चाचण्यांमध्ये कीटकनाशकांचा अंश आढळून आला नसल्याचे आणि सी. एस. ई.चे निष्कर्ष अपुरे असल्याचे केंद्रीय आरोग्यमंत्र्यांनी २२ ऑगस्ट, २००६ रोजी संसदेत नमूद केले.

मधामध्ये सूक्ष्मजंतूनाशकांचे (Antibiotics) अंश (२०१०)

मध हे एक नैसर्गिक उत्पादन आहे. उत्तम आरोग्य राखण्यासाठी मधाचे नियमित सेवन केले पाहिजे, असे आपण आपल्या आजी-आजोबांकडून व डॉक्टरांकडून नेहमी ऐकत असतो. प्राचीन ग्रंथांमध्ये व आयुर्वेदातही मधाचे महत्त्व अधोरेखित केलेले आहे. भारतातील जवळपास प्रत्येक स्वयंपाकघरात मध असतोच. बाळगोपाळांपासून वयस्करांपर्यंत सर्व जण मधाचे सेवन करतात. त्यामुळे भारतात मधाची मोठी बाजारपेठ विस्तारलेली आहे. मोठमोठ्या नामवंत बहुराष्ट्रीय कंपन्या मध उत्पादनाच्या क्षेत्रात आहेत. या पार्श्वभूमीवर सन २०१० मध्ये 'सेंटर फॉर सायन्स ॲण्ड एनव्हायरन्मेंट' (CSE) या संस्थेने मध उत्पादक कंपन्यांचे धक्कादायक सत्य समोर आणले होते. सी. एस. ई.ने आपल्या प्रयोगशाळेतील निष्कर्षांच्या आधारे असा दावा केला की, भारतात सर्वाधिक मध

विकणाऱ्या नामवंत कंपन्यांचे मध खाऊन तुम्ही आजारी पडू शकता. तुमचे शरीर अशक्त बनू शकते. हे मध खाणे तुमच्यासाठी अतिशय धोकादायक ठरू शकते. कारण या मधामध्ये सूक्ष्मजंतूनाशकांचे प्रमाण ठरवून दिलेल्या निकषापेक्षा कित्येक पटीने अधिक आहे. १०० टक्के शुद्ध मधाचा दावा करणाऱ्या या कंपन्या जनतेच्या डोळ्यावर धूळफेक करत आहेत, असा आरोप सी. एस. ई.ने केला होता.

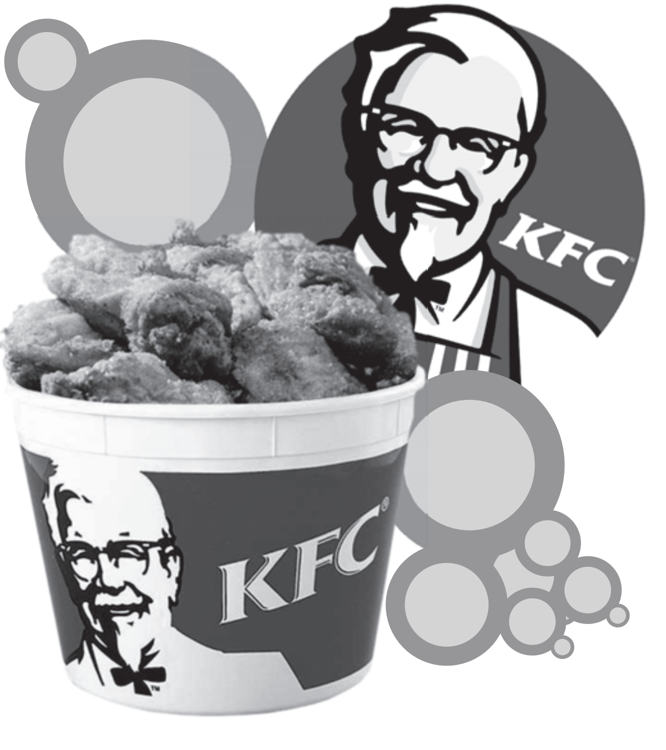
सप्टेंबर २०१० मध्ये CSE च्या 'पोल्युशन मॉनिटरी लॅबोरेटरी' या प्रयोगशाळेत दिल्लीतील विविध ठिकाणांहून गोळा केलेल्या बारा कंपन्यांच्या मधाचे नमुने तपासण्यात आले होते. या नमुन्यांच्या तपासणीत बंदी घालण्यात आलेल्या क्लोराम्फेनिकॉल, ॲम्पिसिलिन, एरॅथ्रोमायसिन, एन्रोफॉक्सासिन आणि सायप्रोफ्लोक्सॅसिन या जंतुनाशकांचे प्रमाण निर्धारित प्रमाणापेक्षा कित्येक पटींनी जास्त आढळून आले होते. डाबर हनीमध्ये तर हे प्रमाण नऊ पट अधिक होते. अशा सूक्ष्मजंतुनाशकयुक्त मधाच्या सेवनामुळे ऑक्सिट्रेट्रासायक्लिनसारख्या रक्ताशी संबंधित आजारांबरोबरच दातांच्या आणि हाडाच्या विविध विकारांचा सामना करावा लागतो. CSE ने ज्या कंपन्यांच्या मधाचे नमुने घेतले, त्या बारा कंपन्यांमध्ये डाबर इंडिया लिमिटेड, हिमालया ड्रग कंपनी, पतंजली आयुर्वेद लिमिटेड (हरिद्वार) आणि श्री बैद्यनाथ आयुर्वेद भवन प्रायव्हेट लिमिटेड (कोलकाता) या भारतीय कंपन्या होत्या, तर ऑस्ट्रेलियातील कॅपिलानो हनी लिमिटेड व स्वित्झर्लंडमधील नॅरिम्पेक्स ए. जी. या परदेशी कंपन्या होत्या.

सूक्ष्मजंतूनाशकांना आपण औषध मानतो; पण हे औषध जेव्हा आहाराद्वारे आपल्या शरीरात जाते, तेव्हा ते औषध नसते तर विष असते. असे मत 'सेंटर फॉर सायन्स ॲण्ड एनव्हायरन्मेंट'च्या (CSE) महासंचालक सुनीता नारायण यांनी यावेळी पत्रकार परिषदेत मांडले होते.

के. एफ. सी. चिकनमध्ये अळ्या (२०१४)

फास्ट फूडसाठी विशेषतः फ्राईड चिकनसाठी प्रसिद्ध असलेल्या के. एफ. सी. या ब्रॅण्डच्या चिकनमध्ये मृत अळी आढळल्याची घटना सन २०१४ मध्ये तामिळनाडूमधील कोईम्बतूर शहरात घडली. याप्रकरणी के. एफ. सी. विरोधात तक्रार दाखल करण्यात आली होती.

सन २०१४ मध्ये तामिळनाडूतील यासर अराफत या व्यक्तीने डी. बी. रोड (कोईम्बतूर) येथील के. एफ. सी. रेस्टॉरंटमधून 'चिकन टिक्का'चे एक पार्सल विकत घेतले. ते घरी नेऊन आपल्या मित्रांसमेवत खात



असताना चिकन लेगमध्ये एक अळी वळवळत असल्याचे दिसून आले. याबाबतची माहिती के. एफ. सी.ला दिल्यानंतर के. एफ. सी. च्या विक्रेत्यांनी आपले दोन प्रतिनिधी पाठविले आणि सदर पार्सल परत करून दुसरे नवीन पार्सल घेण्यास सांगितले. मात्र यासर अराफत यांनी तसे न करता अन्न व औषध प्रशासन विभागाशी संपर्क साधला आणि ते पार्सल तपासण्यासाठी दिले. त्यानंतर अन्न व औषध प्रशासनाकडून त्याची गंभीर दखल घेत के. एफ. सी. विरोधात तक्रार दाखल केली गेली. सन २०१२ मध्येही अशीच घटना केरळमध्ये घडली होती. त्रिवेंद्रम येथील के. एफ. सी. रेस्टॉरंटमध्ये सहकुटुंब जेवणासाठी गेलेल्या एका व्यक्तीने मागवलेल्या पदार्थातही जिवंत अळी असल्याचे लक्षात आले होते. तशी त्याने तक्रारही केली होती. या तक्रारीची दखल घेत अन्न आणि औषध प्रशासनाने हे रेस्टॉरंट बंद करण्याचे आदेश दिले होते.

मॅगीमध्ये आणि मोनोसोडियम ग्लुटामेट व शिसे (२०१५)

निर्धारित प्रमाणापेक्षा अधिक प्रमाणात मोनोसोडियम ग्लुटामेट (ॲजिनोमोटो) हे रसायन आणि शिसे आढळल्याने देशभरात 'मॅगी' या जंक फूडवर नुकतीच बंदी घालण्यात आलेली आहे. सुरुवातीला दिल्ली, केरळ, तामिळनाडू, हरियाना अशा अनेक राज्यांतून कारवाई होत असतानाच आता जवळपास भारतातील सर्व राज्यातून मॅगी हद्दपार झाली आहे. चटपटीत आणि स्वस्तात मिळणारे व कमी वेळात तयार होणारे फास्ट फूड म्हणजे मॅगी असे आजपर्यंत समीकरण झाले होते. मात्र, जून २०१५मध्ये देशभरातून अनेक नमूने गोळा करून ते तपासण्यात आले. या तपासणीतून मॅगीच्या अनेक नमुन्यांत शिसे आणि मोनोसोडियम ग्लुटामेटचे प्रमाण अधिक असल्याचे आढळून आले.

अन्नामध्ये जेव्हा धातूंचे प्रमाण २.५ पी.पी.एम.पेक्षा अधिक असते, तेव्हा ते अन्न शरीरासाठी घातक ठरते. असे अन्न दीर्घकाळ पोटात जात राहिले, तर अनेमिया, पोटांचे विकार, हृदयाशी संबंधित विकाराचा सामना करावा लागतो. त्याचप्रमाणे मोनोसोडियम ग्लुटामेटचा अधिक वापर होत राहिल्यास नवजात अर्भके आणि गर्भवती महिलांच्या आरोग्यावर विपरीत परिणाम होतो. त्यामुळे रसायनमुक्त अन्न हा मुद्दा आता ऐरणीवर आलेला आहे.

अन्न सुरक्षिततेबाबतच्या सुधारणा

समस्या, कारणे आणि उपाययोजनांचा गोषवारा

नुकत्याच घडलेल्या मॅगी प्रकरणाच्या पार्श्वभूमीवर 'भारतात अन्न सुरक्षिततेच्या बाबतीत सुधारणा करणे' या विषयावर दोन लाख नागरिकांच्या ऑनलाइन गटामध्ये 'लोकल सर्कल'च्या माध्यमातून तपशीलवारपणे चर्चा केली गेली. एवढ्या मोठ्या प्रमाणात लोकसहभाग असलेल्या या चर्चेतून काही निष्कर्ष काढण्यात आले, तसेच काही सामुदायिक समस्याही निश्चित करण्यात आल्या. या समस्यांमागची मूलभूत कारणे आणि भारतातील अन्नसुरक्षिततेत सुधारणा करण्यासाठीच्या उपाययोजनांवरही चर्चा करण्यात आली. त्यातील काही महत्त्वाच्या बाबी वनराईच्या वाचकांसाठी प्रसिद्ध करीत आहोत...

प्रमुख समस्या

१. अन्नपदार्थांमध्ये घातक रंग मिसळले जातात.

२. अन्नपदार्थांचे मोठे उत्पादक अन्न सुरक्षिततेच्या मानांकनांचे पूर्णपणे पालन करत नाहीत.

३. मोनोसोडियम ग्लुटामेट (एम.एस.जी. आणि शिसे यांची उच्च पातळी ही हवाबंद डब्यांतून आणि पाकिटांतून मिळणाऱ्या अन्नपदार्थांच्या बाबतीतील सर्वसामान्य बाब असते.)

४. रस्त्यावरचे विक्रेते, टपऱ्या किंवा छोटी दुकाने अशा ठिकाणी बनवण्यात येणारे अन्नपदार्थ आरोग्यपूर्ण पद्धतीने तयार केले जात नाहीत.

५. रस्त्यांवर मिळणाऱ्या अन्नपदार्थांत मानवी विष्ठेतील बॅक्टेरिया सापडणे ही सर्वसामान्य बाब आहे.

६. कित्येक रेस्टॉरंट्समधील स्वयंपाकघरे अत्यंत घाणेरडी असतात आणि तिथे उंदीर, घुशी फिरत असतात.

७. लहान अन्नउत्पादन प्रकल्पांमध्ये आरोग्यासाठी प्रतिकूल वातावरणात अन्न तयार केले जाते.

८. अन्नाला स्पर्श करताना अन्न हाताळणारे लोक हातमोजे वापरत नाहीत.

९. दूषित, भेसळयुक्त कच्च्या मालापासून अन्नपदार्थ तयार केले जातात.

१०. विशिष्ट ब्रँड्सची नकली उत्पादने बाजारात

खुलेपणाने विकली जातात.

११. फळांना अधिक स्वादिष्ट बनवण्यासाठी त्यांना रासायनिक पदार्थांचे इंजेक्शन्स दिले जातात.

१२. रेस्टॉरंटमध्ये विश्वासाने जेवायला जाणाऱ्या लोकांना कुजण्याच्या प्रक्रियेची सुरुवात झालेले चिकन विकले जाते.

१३. आपले नुकसान कमी करण्यासाठी विक्रेते कित्येक हवाबंद डबे आणि पाकिटे यांच्यावरची 'एक्सपायरी डेट' बदलतात.

१४. अधिक प्रमाणात नफा कमावण्यासाठी काही दुकानदार जाणीवपूर्वक एक्सपायरी डेट उलटून गेलेले खाद्यपदार्थ कमी किमतीला खरेदी करून त्यांची विक्री करतात.

१५. विक्रेते दुधात युरियाची भेसळ करतात.

१६. रस्त्याकडेचे विक्रेते एकदा तयार केलेले अन्नपदार्थ कित्येक दिवसांपर्यंत विकत राहतात.

१७. भाजीपाला, फळे आणि त्याबरोबरच अन्नधान्ये, डाळी, कांदे, बटाटे यांसारख्या खाद्यपदार्थांमध्ये कीटकनाशकांचे अंश मोठ्या प्रमाणात आढळतात.

१८. मांस किंवा पोल्ट्रीचे पदार्थ साठवण्याच्या मानांकनांचे पालन योग्यरीत्या केले जात नाही.

१९. भारतात अन्न वाढणारे वाढपी किंवा विक्री करणारे लोक विशेषतः रस्त्याकडेचे विक्रेते हे स्वच्छता राखून आणि आरोग्यपूर्ण पद्धतीने खाद्यपदार्थ बनवण्याकडे दुर्लक्ष तरी करतात किंवा त्यांना फक्त आपल्या स्वतःच्या उत्पन्नाचीच काळजी असते.

मूलभूत कारणे

१. किरकोळ विक्रेते किंवा उत्पादक अन्नपदार्थांत भेसळ करून अधिक नफा कमावण्याचा प्रयत्न करतात.

२. मोठे अन्न उत्पादक उत्पादनाची मानांकने पाळण्यासाठी अधिक खर्च करण्यास तयार नसतात.

३. 'भारतीय अन्न सुरक्षा आणि मानांकने प्राधिकरण'च्या मार्गदर्शक तत्त्वांकडे अन्न उत्पादक जाणीवपूर्वक दुर्लक्ष करतात.

४. अन्न सुरक्षितता आणि मूल्यमापनाची सरकारी तंत्रे जुनाट आहेत आणि त्यांमध्ये अत्याधुनिक माहितीचा अभाव आहे.

५. अन्न सुरक्षितता मंडळांकडे यंत्रणा, प्रक्रिया आणि नियंत्रणांचा अभाव आहे.

६. कंपन्या लोकांच्या आरोग्यापेक्षा नफ्याला अधिक महत्त्व देतात.

७. रस्त्याकडेच्या विक्रेत्यांवर सरकारी यंत्रणांचे कसलेच नियंत्रण नाही.

८. रेस्टॉरंटची स्वयंपाकघरे ग्राहकांना दिसत नसल्यामुळे रेस्टॉरंट त्यांच्या स्वच्छतेकडे जास्त लक्ष देत नाहीत.

९. अनेकदा लहान विक्रेत्यांना आपण भेसळयुक्त कच्चा माल वापरत असल्याचे माहितीही नसते.

१०. आपण वापरत असलेल्या विशिष्ट कीटकनाशकांमुळे मोठ्या समस्या निर्माण होऊ शकतात, याची शेतकऱ्यांना जाणीवच नसते.

११. किरकोळ विक्रेते आपल्या उत्पादनांवर एक्सपायरी डेट्सची पुनःछपाई करतात आणि

त्यांची विक्री करून आपला तोटा कमी करण्याचा प्रयत्न करतात.

१२. अन्नपदार्थांतील भेसळीची तक्रार करण्यास लोकांना उत्तेजन दिले जात नाही.

१३. ग्राहकाला अन्नसुरक्षिततेच्या समस्यांविषयी तक्रार करायची असेल तर ती नेमकी कुठे करावी, हे त्याला माहिती नसते.

१४. गुन्हेगारांना पकडण्यासाठी अन्न विभागाकडून नियमितपणे नियंत्रण ठेवले जात नाही किंवा धाडी टाकल्या जात नाहीत.

शोधलेल्या उपाययोजना

१. मंत्रालयाने 'द फुड सेफ्टी ॲण्ड स्टॅण्डर्ड ऑथॉरिटी ऑफ इंडिया' या संस्थेची (एम .एस.एस.ए.आय.) पुनर्रचना करावी.

२. 'भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरण'च्या कामकाजाचे आधुनिकीकरण करून अन्नपदार्थांमधील भेसळ शोधून काढण्यासाठी गटाला अत्याधुनिक तंत्रांचे प्रशिक्षण दिले जावे.

३. 'भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरण'च्या मार्गदर्शक तत्त्वांची कठोर अंमलबजावणी केली जावी.

४. आंतरराष्ट्रीय निकषांचे पालन करण्यासाठी प्रत्येक राज्यात अन्न परीक्षण प्रयोगशाळा स्थापन केल्या जाव्यात.

५. लाच घेणाऱ्या निरीक्षकांच्या बंदोबस्तासाठी एका समितीची स्थापना करावी.

६. सरकारी अन्न सुरक्षितता मूल्यमापन तंत्रे, प्रक्रिया आणि नियंत्रणे यांमध्ये सुधारणा केली जावी.

७. रस्त्यांवरच्या अन्न विक्रेत्यांच्या नियमनासाठी आणि त्यांना परवाने देण्यासाठी पावले उचलली जावीत.

८. रेस्टॉरंटमधील स्वयंपाकघरांच्या स्वच्छतेची मार्गदर्शक तत्त्वे आखून द्यावीत.

९. आरोग्याची सुयोग्य पातळी राखण्यासाठी आणि भेसळीची तपासणी करण्यासाठी अन्न निरीक्षकांनी अन्न उत्पादनांच्या आणि विक्रीच्या ठिकाणी अचानक भेटी द्याव्यात.

१०. नियमभंग करणाऱ्यांना कडक शिक्षा द्याव्यात.

११. पुनःपुन्हा गुन्हा करणाऱ्या विक्रेत्यांचे परवाने रद्द करावेत.

१२. फळांना आणि भाज्यांना इंजेक्शन देणे ही बाब बेकायदेशीर ठरवावी.

१३. रासायनिक शेतीवर कडक बंदी घालावी.

१४. अन्न सुरक्षितता मंडळांसाठी योग्य यंत्रणा आणि प्रक्रिया योजाव्यात.

१५. हॉटेल आणि रेस्टॉरंट यांमधील स्वयंपाकघरांची नियमितपणे जिल्हानिहाय तपासणी केली जावी.

१६. एखाद्या उत्पादनाच्या एखाद्या बॅचमध्ये कोणतीही समस्या आढळली तर ती उत्पादने रद्दबातल ठरवावीत आणि प्रसारमाध्यमे आणि सामाजिक माध्यमे यांच्याद्वारे लोकांना त्याविषयीची माहिती कळवली जावी.

१७. 'USDA ऑर्गॅनिक' या ओळी असलेले ऑर्गॅनिक लेबलिंग केले जावे.

१८. अन्न मंत्रालय आणि लोकल सर्कल्सने अन्न सुरक्षिततेत सुधारणा करण्यासाठी 'फाईट करप्शन टुगेदर' किंवा 'मेक रेल्वेज बेटर'च्या धर्तीवर नागरिकांची मंडळे स्थापन करावीत. त्यामुळे कोणत्याही ठिकाणच्या कोणत्याही नागरिकाला याविषयीची माहिती देणे किंवा तक्रार करणे सोपे जाईल.

१९. मोठ्या उद्योगांच्या असुरक्षित, भेसळयुक्त, दूषित अन्नपदार्थ उत्पादनांविषयी किंवा अन्नाच्या अनैतिक व्यवहारांविषयी माहिती देण्यासाठी किंवा तक्रार करण्यासाठी ग्राहकांची हेल्पलाइन सुरू करावी.

२०. सेंद्रिय शेतीला उत्तेजन दिले जावे.

२१. पाकिटावर किंवा हवाबंद डब्यांवर एक्सपायरी डेट कोरली जावी. त्यामुळे ती बदलता येणार नाही.

२२. एक्सपायरी झालेले पदार्थ परत घेण्याची सक्ती उत्पादकांवर केली जावी.

२३. शहरांत खासगी अन्न तपासणी प्रयोगशाळांची स्थापना केली जावी आणि नागरिकांनाही अन्नाचे नमुने तिथे तपासून घेण्याची परवानगी मिळावी.

कीटकनाशके, अन्न आणि आरोग्य

■ इंडिया फॉर सेफ फूड

सुरक्षित अन्न मिळणे हा प्रत्येक व्यक्तीचा मूलभूत अधिकार आहे, याची जाणीव भारतातील प्रत्येक शेतकऱ्याला, ग्राहकाला आणि सरकारला करून देण्यासाठी 'इंडिया फॉर सेफ फूड' ही चळवळ सुरू झाली. या चळवळीचे नेतृत्त्व 'अलायन्स फॉर सस्टेनेबल ॲण्ड हॉलिस्टिक ॲग्रिकल्चर' (ASHA) ही संस्था करते. कीटकनाशके, त्यांचा वापर, तसेच अन्न आणि मानवी आरोग्य इत्यादी घटकांशी संबंधित महत्त्वपूर्ण माहिती 'इंडिया फॉर सेफ फूड'ने आपल्या संकेतस्थळावर प्रसिद्ध केली आहे. या माहितीचा संपादित भाग वनराईच्या वाचकांना उपलब्ध करून देत आहोत...

तुम्हाला माहीत आहे का ?

- शेतीत फवारण्यात आलेली किंवा वापरली गेलेली सुमारे ९९.९ टक्के कीटकनाशके लक्ष्य असलेल्या कीटकांपर्यंत पोहोचत नाहीत. ती हवा, जमीन, पाणी, अन्न इत्यादींमध्ये मिसळून जातात.
- भारतात शेकडो कीटकनाशकांची नोंद केंद्रीय कीटकनाशक मंडळ आणि नोंदणी समितीकडे झालेली आहे. (२० जानेवारी २०१२ पर्यंत २३४ कीटकनाशकांची नोंद झाली होती.)
- सरकारकडून आणि स्वतंत्र एजन्सीजकडून करण्यात आलेल्या तपासणीनुसार बंदी घालण्यात आलेली आणि प्रतिबंधित करण्यात आलेली कित्येक कीटकनाशके बाजारात नियमितपणे आढळतात.
- सरकारने संसदेत दिलेल्या माहितीप्रमाणे, इतर देशांमध्ये बंदी घालण्यात आलेली किमान ६७ कीटकनाशके भारतात वापरली जातात.
- कित्येक अभ्यासातून असे सिद्ध झाले आहे की, भारतीय लोकांच्या शरीरात दररोजचा आहार आणि विविध माध्यमातून मोठ्या प्रमाणात कीटकनाशके जातात.

तुम्ही काय करू शकता ?

- तुमच्या गच्चीत कितीही छोटी जागा असली, तरी सेंद्रिय पद्धतींचा वापर करून स्वतःसाठी भाजीपाला पिकवण्याचा प्रयत्न करा. अंगण, टेरेस इत्यादींमध्ये तुम्ही चांगल्या प्रकारे भाज्या पिकवू शकाल.

- मंडईतून भाज्या आणल्यावर त्यांच्यावर फवारण्यात आलेल्या कीटकनाशकांचा अंश त्यांच्या बाह्य भागांवर राहू नये याची खात्री करून घेण्यासाठी त्या स्वच्छ धुवून घ्याव्यात. सातत्याने पद्धतशीरपणे फवारली गेलेली कीटकनाशके अशा प्रकारे नष्ट होत नाहीत. फळे आणि भाज्यांवरचे अशा विषांचे अंश कमी करण्यासाठी भाज्यांच्या आणि फळांच्या साली काढून टाकणे हा एक चांगला उपाय आहे.

- सेंद्रिय अन्न विकत घेणे, हा कीटकनाशकांचे सेवन टाळण्याचा आणखी एक चांगला पर्याय आहे. सेंद्रिय अन्नधान्ये रासायनिक कीटकनाशके आणि खते यांचा वापर न करता वाढवलेली असतात.

घरगुती कीटकनाशके

कित्येक जण घरगुती कीटकनाशकांकडे सौम्य प्रकारचे विषारी पदार्थ म्हणून पाहतात. घरगुती कीटकनाशकांचा योग्य प्रकारे वापर केला गेला नाही, तर मानवी आरोग्याला धोका पोहोचू शकतो. घरातील कीटकांवर नियंत्रण ठेवण्यासाठी नोंदणी समितीने (भारतातील नियामक मंडळांपैकी एक मंडळ) ३९ कीटकनाशकांना मान्यता दिली आहे. झुरळे, डास, मुंग्या इत्यादी कीटकांसाठी वापरल्या जाणाऱ्या कीटकनाशकांचा त्यांमध्ये समावेश होतो. या कीटकनाशकांपैकी काहींना फवारणी पदार्थांच्या स्वरूपात, तर काहींना जेल, कॉईल्स, द्रव फवारणी पदार्थ, मॅट्स, बेट्स, खडू, धूर निर्माण करणारे पदार्थ इत्यादींच्या स्वरूपात मान्यता दिली गेली आहे.

साठवलेल्या धान्यांचे कीटकांपासून रक्षण करण्यासाठी ६ कीटकनाशकांना मान्यता देण्यात आली आहे. सार्वजनिक आरोग्य कार्यक्रमाअंतर्गत डासांवर नियंत्रण राखण्यासाठी १४ कीटकनाशकांना मान्यता दिली गेली आहे. जर कीटकनाशकांचा वापर न करता अगदी संपूर्णपणे सेंद्रिय पद्धतीने शेती केली गेली तरीही घरांमध्ये, बागांमध्ये, इमारतींमध्ये केल्या जाणाऱ्या रसायनांच्या वापरामुळे आपण विषारी रसायनांच्या संपर्कात येत राहू. घरात वापरल्या जाणाऱ्या कीटकनाशकांमुळे लहान मुले आजारी पडण्याचे प्रमाण जास्त आहे.

घरगुती किटकनाशकांना पर्याय

घरगुती कीटकांवर नियंत्रण ठेवण्यासाठी कीटकनाशकांचा वापर टाळा. कीटकनाशकांना कित्येक पर्याय उपलब्ध आहेत. ते खालीलप्रमाणे–

- उंदरांसाठी पिंजरा लावणे, सापळा रचणे असे उपाय करावेत.
- डासांसाठी मच्छरदाण्या वापराव्यात किंवा कडुलिंबाच्या उत्पादनांवर आधारित कोणत्याही उत्पादनाचा वापर करावा.
- मुंग्यांवर नियंत्रण राखण्यासाठी हळद, राख यांचा वापरही केला जाऊ शकतो.

या प्रकारे रासायनिक विषारी पदार्थांशिवाय विविध कीटकांचा बंदोबस्त करणे सहज शक्य आहे.

अन्नातील भेसळ ओळखायची कशी?

अन्नपदार्थ	भेसळीचा पदार्थ व प्रकार	भेसळ ओळखण्याच्या पद्धती
रवा	लोखंडाचा चुरा	रव्यावरून चुंबक फिरवावे.
मोहरी	धोतऱ्याचे बी	धोतऱ्याचे बी एका बाजूला त्रिकोणी असते.
डाळ (हरभरा, तूर)	'मेटॅनील यलो'सारखे रंग	रंगयुक्त डाळ ओळखायची असेल, तर थोडी डाळ पाण्यात टाकून त्यावर हायड्रोक्लोरिक ॲसिड टाका. त्याला जांभळा रंग आल्यास त्यामध्ये मेटॅनील यलो रंगाची भेसळ आहे, हे लक्षात येते.
चहा पावडर	आधी वापरलेली चहा पावडर रंग देऊन मिसळणे, लाकडाचा भुसा, रंगीत पावडर	चहा पावडर थंड पाण्याात घातल्यानंतर रंग सोडते किंवा ओल्या पांढऱ्या कागदावर टाकल्यास कादगवर गुलाबी व लाल रंगाचे ठिपके दिसतात.
मटार (फ्रोजन)	रंग	मटार पाणत घालावेत. थोड्या वेळानंतर पाणी रंगीत होईल.
मिठाई	मेटॅनील यलो रंग	मिठाईचा तुकडा घेऊन त्यावर हायड्रोक्लोरिक ॲसिड टाका. त्याला जांभळा रंग आल्यास मिठाईत मेटॅनील यलो रंगाची भेसळ असल्याचे समजावे.
सफरचंद व तत्सम फळे	चकचकीत दिसण्यासाठी मेणाचा थर	पातळ सुरी अशा फळांच्या सालांवरून हलकेच फिरवावी. मेण सुरीला चिकटून येईल.
हळद	मेटॅनील यलो रंग	पाच थेंब पाणी आणि पाच थेंब हाड्रोक्लोरिक ॲसिड घातल्यास रंग बदलतो.
लाल तिखट	विटेचा चुरा	चमचाभर लाल तिखट पाणत घातले तर पाणी रंगीत होते.

दूध	पाणी मिसळणे, स्निग्धता काढून घेणे, धुण्याचा सोडा	दुधात बोट बुडवल्यानंतर दूध बोटाला चिकटले नाही, तर स्निग्धता नाही.
शहाजिरे	काळा रंग दिलेले गवती बी	हातावर चोळले, तर हात काळा होतो.
पिठी साखर	वॉशिंग सोडा	पाण्यात विरघळल्यानंतर लिटमस चाचणी केल्यास लाल लिटमस निळा होतो.
खवा, पनीर	पिष्ठमय पदार्थ	खवा किंवा पनीरमध्ये थोडे पाणी घालून गरम करा. थंड झाल्यावर काही थेंब आयोडिन टाकल्यास भेसळ असलेले पनीर किंवा खवा निळसर रंगाचा होतो.
खाद्यतेल	खनिज तेल	एका परीक्षानळीत अंदाजे पाच मिलीलीटर तेल घेऊन त्यामध्ये अल्कोहोल पोटॅशियम हायड्रोऑक्साइड घालून ते उकळत्या पाण्यात पाच मिनिटे हलवा. खाद्य तेलामध्ये खनिज तेल नसल्यास ते त्यात विरघळते. खनिज तेल असल्यास त्याचे दोन थर तयार होतात.
नारळाचे तेल	इतर तेल मिसळणे	फ्रीजमध्ये ठेवल्यास नारळाचे तेल गोठते. इतर तेल नाही.
केशर	रंगवलेल्या मक्याच्या तुऱ्याचे तुकडे	शुद्ध केशराचे तुकडे सहज होत नाहीत. मात्र, त्यात रंगवलेल्या मक्याच्या तुऱ्याचे तुकडे असल्यास ते सहज तुटतात. शुद्ध केशर पाण्यात विरघळते. मात्र, तसेच राहाणारे मक्याचे तुकडे लहान धाग्यासारखे दिसतात.
मध	गुळाचे पाणी	कापसाची वात मधात भिजवून पेटवावी. मधात भेसळ असेल तर वात तडतडते.
धने पावडर	लाकडाचा भुसा	थोडीशी धने पावडर पाण्यावर टाका. भेसळ असेल तर त्यातील लाकडाचा भुसा पाण्यावर तरंगतो.

'वनराई'चा २९वा वर्धापन दिन उत्साहात साजरा

सामाजिक, राजकीय, शैक्षणिक अशा विविध क्षेत्रातील मान्यवरांची उपस्थिती

फुलांच्या माळांनी सजलेले सभागृह... वनराईच्या कामांचा आलेख दर्शविणारी चित्रफित... आत्मविश्वासाने आणि उल्हसित चेहऱ्याने काम करणारे कार्यकर्ते... पुण्यात वारीच्या पालख्या आल्याने शहरात ठिकठिकाणी वाहतूककोंडी झालेली असतानाही अभिनंदनासाठी सर्व क्षेत्रांतील दिग्गजांची आणि महाराष्ट्रातील विविध गावांतून शेतकरी व ग्रामस्थांची लागलेली रीघ... अभिनंदनाच्या वर्षावाने प्रफुल्लित झालेले चेहरे... हे चित्र होते 'वनराई'च्या २९ व्या वर्धापन दिनानिमित्त आयोजित स्नेहमिलनाच्या समारंभाचे. गेल्या दोन वर्षांत वनराईचे अध्यक्ष मा.श्री. रवींद्र धारिया यांच्या नेतृत्वाखाली वनराईने घेतलेली भरारी पाहून अनेकजण समाधानाची भावना व्यक्त करीत होते...

१० जुलै, २०१५ रोजी वनराईच्या इको हॉल सभागृहात वनराईचा २९वा वर्धापन दिन मोठ्या उत्साहात साजरा झाला. या कार्यक्रमात वनराईचे अध्यक्ष श्री. रवींद्र धारिया, तसेच विश्वस्त श्री. नितीनभाई देसाई, श्री. रोहिदास मोरे यांनी उपस्थितांचे स्वागत केले. या प्रसंगी आमदार श्री. मोहन जोशी, माजी आमदार श्री. उल्हासदादा पवार, माजी महापौर श्री. अंकुश काकडे, माजी महापौर श्री. शांतीलाल सुरतवाला, नगरसेवक श्री. धनंजय जाधव, महात्मा फुले समता परिषदेचे कार्याध्यक्ष श्री. कृष्णकांत कुदळे, डॉ. के. एच. संचेती, डॉ. विनोद शहा, अस्थिरोगतज्ज्ञ डॉ. हर्डीकर, विद्यावाचस्पती डॉ. शंकर अभ्यंकर, डॉ. विजय देव, काँग्रेसचे शहराध्यक्ष श्री. अभय छाजेड, पर्यावरण तज्ज्ञ श्री. सुनील जोशी, अखिल भारतीय मराठी साहित्य परिषदेच्या अध्यक्षा डॉ. माधवी वैद्य, श्री. प्रकाश पायगुडे, प्रथितयश उद्योजक श्री. राजकुमार चोरडिया, श्री. धन्यकुमार चोरडिया, श्री. भारत देसरडा, श्री. सुहास ढमढेरे, श्री. सुधीर दरोडे, एम्प्रेस गार्डनचे श्री. सुरेश पिंगळे, कर्नल सुरेश पाटील, श्री. श्रीकांत मुंदडा, एम.आय.टी.चे श्री. राहुल कराड, श्री. मंगेश कराड, प्रभात प्रिंटिंग वर्क्सचे श्री. अलोक मुनोत असे विविध क्षेत्रांतील मान्यवर उपस्थित होते.

वनराईचे संस्थापक डॉ. मोहन धारिया यांचे दोन वर्षांपूर्वी निधन झाले. त्यांच्या निधनानंतर वनराईचा तारू कसा तरणार, असे अनेकांना वाटत होते. मात्र दोन वर्षांतच वनराईने कात टाकली असून, सी.एस.आर. प्रकल्पाअंतर्गत वनराईने महाराष्ट्रातील अनेक गावांत विकासकामे सुरू केली आहेत. साहजिकच वनराईची विकासकामे सुरू असलेल्या भोळी, केसुर्डी, धनगरवाडी, लिंबाची वाडी (जि. सातारा), चांडोली (बु.), गिरीम, रांजणी, पांढरेवाडी, थोरांदळे, गाडीमोडीचे खामगाव (जि. पुणे), मुळेगाव (जि. नाशिक), वरंध, कोंजर, नाते, कोळसे, दांडगुरी, नेराव, चापगाव, कुरडवे, घेराकिल्ला (रायगड), देवरूख, कर्नी, वाशीतर्फे देवरूख, पूरकिरदारी, अरवली, आंबवली, धामापूरतर्फे देवरूख, किरडुवे, सांगवे, निवे, ताम्हाणे (जि. रत्नागिरी), बाजारवाहेगाव, अंबड (जि. जालना) अशा महाराष्ट्रभरातील गावांतील शेकडो कार्यकर्ते आणि ग्रामपंचायतींचे पदाधिकारी, ग्रामस्थ व शेतकरी या कार्यक्रमास मोठ्या संख्येने उपस्थित होते. त्यामुळे स्नेहमिलनाच्या या कार्यक्रमास स्नेहमेळाव्याचे स्वरूप प्राप्त झाले होते. हजाराहून अधिक मान्यवरांनी या कार्यक्रमास उपस्थिती लावली.

गेल्या दोन वर्षांत वनराईचे अध्यक्ष श्री. रवींद्र धारिया यांच्या नेतृत्वाखाली वनराईच्या अनेक कामांना गती मिळाली असून, अनेक नवनवीन प्रकल्प सुरू झाले आहेत. स्नेहमिलनाच्या कार्यक्रमादरम्यान एलसीडीवर दाखविली जाणारी चित्रे वनराईची एकूण कामे प्रगतीपथावर असल्याची साक्षच देत होती.

संस्था परिचय

भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरण
(The Food Safety and Standards Authority of India - FSSAI)

‘‘देशांतर्गत अन्नसुरक्षिततेबाबत नियंत्रण आणि निरीक्षण करून सार्वजनिक आरोग्य जोपासण्यासाठी ऑगस्ट २०११ मध्ये ‘भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा’ची (FSSAI) स्थापना करण्यात आली. या संस्थेचे मुख्यालय दिल्ली येथे असून या प्राधिकरणाअंतर्गत ५ प्रादेशिक कार्यालये आणि ७८ प्रयोगशाळा काम करतात. जाणून घेऊया भारतातील या महत्त्वपूर्ण संस्थेविषयी...’’

अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने कायदा, २००६ नुसार ‘भारतीय अन्नसुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा’ची (The Food Safety and Standards Authority of India - FSSAI) स्थापना करण्यात आली. विविध मंत्रालये आणि विभागांकडून वेगवेगळे कायदे आणि आदेशांनुसार अन्नाशी संबंधित जे जे मुद्दे हाताळले जात होते, ते सर्व मुद्दे आणि त्यासंबंधीच्या कायदेशीर तरतुदींचे एकत्रीकरण या प्राधिकरणाअंतर्गत करण्यात आले. अन्नपदार्थांना विज्ञानाधिष्ठित मानांकने लागू करणे, अन्नपदार्थांचे उत्पादन, साठवणूक, वितरण, विक्री व आयात या घटकांचे नियमन करणे, तसेच खाण्यासाठी सुरक्षित आणि आरोग्यदायी अन्न उपलब्धीची हमी देणे यासाठी ‘भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा’ची निर्मिती करण्यात आली. ‘अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने कायद्या’च्या अंमलबजावणीचे प्रशासकीय मंत्रालय म्हणून भारत सरकारचे ‘आरोग्य आणि कुटुंबकल्याण मंत्रालय’ कामकाज पाहते. केंद्र सरकारद्वारे पदार्थ विज्ञानाचे ज्ञान असणारी प्रसिद्ध व्यक्ती किंवा केंद्रीय सचिवापेक्षा कमी पद नसणाऱ्या व्यक्तीची प्राधिकरणाचे अध्यक्ष म्हणून निवड केली जाते. ‘अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने कायदा, २००६’अंतर्गत ‘भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा’स खालील कार्ये करण्याचे अधिकार प्राप्त झाले आहेत.

‘भारतीय अन्न सुरक्षितता आणि मानांकने प्राधिकरणा’चे अधिकार

- अन्नपदार्थांशी संबंधित मानांकने आणि मार्गदर्शक तत्त्वे घालून देण्यासाठी नियंत्रणाची चौकट आखणे आणि त्यानुसार अधिसूचना काढण्यात आलेल्या विविध मानांकनांची अंमलबजावणी करण्यासाठी खास यंत्रणेचा निर्देश करणे.

- अन्न व्यवसायांसाठी अन्न सुरक्षितता व्यवस्थापन यंत्रणांचे प्रमाणीकरण करणाऱ्या प्रमाणीकरण मंडळांच्या अधिस्वीकृतीची प्रक्रिया आणि मार्गदर्शक तत्त्वे घालून देणे.
- प्रयोगशाळांच्या अधिस्वीकृतीच्या प्रक्रिया आणि मार्गदर्शक तत्त्वे तयार करणे आणि अधिस्वीकृत प्रयोगशाळांची अधिसूचना काढणे.
- अन्न सुरक्षितता आणि आहार यांच्याशी प्रत्यक्ष किंवा अप्रत्यक्ष संबंध असलेल्या क्षेत्रांविषयीचे धोरण आणि नियम तयार करण्यासाठी केंद्र सरकार आणि राज्य सरकारे यांना शास्त्रशुद्ध सल्ला आणि तांत्रिक पाठबळ पुरवणे.
- खाल्ले जाणारे अन्न, अन्नातील दूषित घटक, अन्न उत्पादनात आढळणारे विविध दूषित घटकांचे अंश, धोक्यांची लागण आणि फैलावासह संभाव्य धोके ओळखणे आणि जलदगती दक्षता यंत्रणा उभारणे या सर्व बाबींसंदर्भातील माहिती गोळा करणे आणि ती काळजीपूर्वक पडताळून पाहणे.
- जनता, ग्राहक, पंचायती इत्यादींना अन्न सुरक्षितता आणि तिच्याशी संबंधित मुद्द्यांची विश्वासार्हता आणि नेमकी माहिती जलद गतीने मिळण्यासाठी देशभर माहितीच्या जाळ्याची उभारणी करणे.
- अन्न व्यवसायांमध्ये असलेल्या किंवा त्या व्यवसायात उतरण्याची इच्छा असलेल्या लोकांना प्रशिक्षण कार्यक्रमांची सुविधा पुरवणे.
- अन्न, सांडपाणी आणि कृषी उत्पादनात कसलेही विषारी अंश नसण्याबाबतची मानके (फायटो-सॅनिटरी) या विषयीच्या आंतरराष्ट्रीय तांत्रिक मानांकनांच्या विकसनामध्ये सहभाग देणे.
- अन्न सुरक्षितता आणि अन्न मानांकनांविषयी सर्वसामान्य जागृतीला प्रोत्साहन देणे.

जुलै महिन्यात वाढदिवस झालेल्या वनराई कार्यकर्त्यांना

‘वनराई’तर्फे हार्दिक शुभेच्छा!

वनराईचे अध्यक्ष मा. श्री. रवींद्र धारिया आणि वित्त विभागप्रमुख श्री. सुधीर मेकल यांच्याकडून शुभेच्छा स्वीकारताना (डावीकडून) कु. किरण नाईकनवरे, सौ. प्राची डोईफोडे, श्री. प्रकाश जगताप, श्री. अमित वाडेकर आणि श्री. सचिन जावीर

जालना जिल्ह्यातील विजेळी खुर्द (ता. मंठा) येथे १०१ शौचालयांची उभारणी

श्री. लोणीकर यांच्या समवेत श्री. दिलीप देशमुख

'स्वच्छ भारत अभियाना'अंतर्गत केलेल्या कामाबद्दल वनराईचे जिल्हाध्यक्ष श्री. देशमुख यांचा सत्कार देशभर सुरू असलेल्या 'स्वच्छ भारत अभियाना'च्या पार्श्वभूमीवर वनराईच्या माध्यमातून जालना जिल्ह्यामध्ये १०१ शौचालये उभारणीचे काम नुकतेच पूर्ण झाले. वनराईच्या या भरीव कामाची दखल घेत जालना जिल्ह्याचे जिल्हाधिकारी श्री. ए. आर. नायक आणि मुख्य कार्यकारी अधिकारी श्री. दीपक चौधरी यांच्या हस्ते वनराईचे जालना जिल्हाप्रमुख श्री दिलीप जी. देशमुख यांचा नुकताच जिल्हा प्रशासनाच्या वतीने सत्कार करण्यात आला.

'स्वच्छ भारत अभियाना'अंतर्गत वनराईच्या माध्यमातून जालना जिल्ह्यातील विजेळी खुर्द (ता. मंठा) येथे १०१ वैयक्तिक शौचालये उभारण्याचा प्रकल्प हाती घेण्यात आला होता. मे महिन्याच्या अखेरपर्यंत जवळपास ७० टक्के काम पूर्ण झालेले होते. दरम्यान वनराईचे जिल्हाध्यक्ष श्री. देशमुख यांनी जालना जिल्ह्याचे पालकमंत्री तथा स्वच्छता व पाणीपुरवठा मंत्री श्री. बबनराव लोणीकर यांची भेट घेतली. या भेटीत त्यांनी वनराईच्या वतीने सुरू असलेल्या कामांची माहिती दिली आणि एका महिन्यात उर्वरित ३० टक्के कामे पूर्ण करण्याचे अभिवचनही दिले. त्यानुसार श्री. देशमुख यांच्या अथक प्रयत्नातून एका महिन्यात म्हणजे साधारण जुलै महिन्याच्या दुसऱ्या आठवड्यापर्यंत शौचालये उभारणीची सर्व कामे पूर्ण झाली. या भरीव कामाची दखल घेत नुकत्याच झालेल्या एका कार्यक्रमात जालना जिल्ह्याचे जिल्हाधिकारी श्री. नायक यांच्या हस्ते श्री. दिलीप जी. देशमुख यांचा सत्त्कार करण्यात आला.

जालना जिल्ह्यामध्ये वनराईच्या माध्यमातून गेल्या १९ वर्षांपासून विविध लोकोपयोगी उपक्रम राबविले जात आहेत. सन २००१ मध्ये येथे ७० महिला बचत गट स्थापन करण्यात आले. महिलांना या बचत गटांच्या माध्यमातून मोठे पाठबळ मिळाले. व्यावसायिक आणि व्यक्तिगत स्तरावर स्वावलंबी होण्यासाठीही या बचत गटांची महिलांना मोठी मदत झाली. वनराईचे जिल्हाध्यक्ष श्री. दिलीपराव देशमुख यांच्या पुढाकारातून अनेक उपक्रमही या ठिकाणी राबविले जात आहेत.

आरोग्यदायी आहारपद्धती

०१ चिरण्यापूर्वी भाज्या धुतल्या तरच त्यातील पोषणमूल्ये टिकून राहतात.

०२ भाज्या कमीत कमी वेळ आणि झाकण ठेवूनच शिजवाव्यात.

०३ कुटुंबाच्या गरजेइतकेच अन्न शिजवावे. शिळे खाणे टाळावे.

०४ दररोज एक फळ खावे.

०५ आहारात दररोज कच्चा लसूण असावा.

०६ मानवी आरोग्यासाठी अंकुरी आहार (मोड आलेली कडधान्ये) हा निसर्गाने दिलेला अमूल्य ठेवा आहे.

०७ रोजच्या आहारात गाजर, काकडी, टोमॅटो, मुळा इ. कच्च्या पदार्थांचा समावेश करावा.

०८ दररोज किमान एक ग्लासभर दूध प्यावे.

०९ अधिक तळलेल्या, मसालेदार पदार्थांचे सेवन टाळावे.

१० सततचे उपवास टाळावेत.

११ आहारात तंतुमय फळांचा व भाज्यांचा समावेश करावा.

१२ एकदा तळणासाठी वापरलेले तेल पुन्हापुन्हा वापरू नये.

१३ झोपून उठल्यावर रिकाम्या पोटी चहा, कॉफी पिऊ नये.

१४ आवळ्यात 'क' जीवनसत्त्व भरपूर असल्याने रोगप्रतिकारक शक्ती वाढण्यास मदत होते.

१५ केळी हा पूर्ण अन्न आहार आहे. त्यापासून शरिराला सर्व पोषक पदार्थ मिळतात.

१६ वाढत्या वयातील मुलांसाठी पपई हे उत्तम टॉनिक आहे.

१७ 'क' जीवनसत्व व खनिजे शरीराला मिळण्यासाठी पेरू हे उत्तम फळ आहे.

१८ क्षार व 'क' जीवनसत्व असल्यामुळे संत्रे शरीराच्या वाढीसाठी उत्तम फळ आहे.

१९ गाजरात असणाऱ्या 'कॅरोटीन'मुळे त्यातून 'अ' जीवनसत्व भरपूर प्रमाणात मिळते. त्यामुळे डोळे स्वच्छ राहतात.

२० पालकामध्ये ॲमिनो ॲसिड, फोलिक ॲसिड, लोह व 'अ' जीवनसत्व असतात.

२१ बीटमध्ये 'अ' आणि 'बी कॉम्प्लेक्स' ही जीवनसत्वे आहेत. बीटमधील लोहामुळे रक्ताचे प्रमाण वाढते.

२२ वांग्यामध्ये असणारे 'अ', 'ब' व 'क' जीवनसत्व आणि लोह शरीराला पौष्टिक असते.

कविता

आत्मघातकी मानव प्राणी

लोपत चालली जंगले
तसाच पावसाळ्यातील पाऊस
माणुसकीचा माणूस।

आटत गेले पाणी
तसे विहिरीतले झरे
मनातील पाझरे।

प्रदूषित झाली हवा
जसे धुरांचे ओकणे
रोगट तणे आणि मने।

विषारी झाली माती
हायब्रिडच्या या जाती
कलुषित झाली मती।

अशुद्ध हवा, पाणी व अन्न
कसं दुषित हे जगणं
अर्ध्यातच मरणं।

वाचा आणि बुद्धीवादी
आत्मघातकी मानव प्राणी
निसर्गाची करतोय हानी।

–विद्याधर गव्हाणे,
(पानगाव, ता. बार्शी, जि. सोलापूर)

शेती, पर्यावरण व ग्राम विकास समर्पित

मासिकाचे सभासद व्हा!

सभासद शुल्क – वार्षिक : रु. ४००/– त्रैवार्षिक : ११५०/–, पंचवार्षिक : रु. १९००/– (विशेषांक व पोस्टेजसह)

वनराई मासिकाचे सभासद कसे व्हावे?

- वनराई मासिकाचे सभासद होण्यासाठी 'वनराई' या नावाने धनादेश किंवा डिमांड ड्राफ्टद्वारे सभासद शुल्क पाठवावे किंवा वनराईच्या बँक खात्यात सभासद शुल्क जमा करावे.
- सभासदाने आपल्या संपूर्ण नावासह खालीलप्रमाणे सविस्तर पत्ता वनराई कार्यालयाकडे पाठवावा. (पिनकोड आवश्यक)

सभासदाचे नाव :-...व्यवसाय/नोकरी :-..
संपूर्ण पत्ता :...
....
....
तालुका .... जिल्हा .... पिन कोड..............................
दूरध्वनी/भ्रमणध्वनी क्र. .... ई-मेल...

डिमांड ड्राफ्ट किंवा चेकने सभासद शुल्क पाठविण्यासाठी तपशील

डिमांड ड्राफ्ट नं /चेक नं..........................
दिनांक..
बँकेच नाव ....
(डिमांड ड्राफ्ट किंवा धनादेश 'वनराई' या नावाने खालील पत्त्यावर पाठवावा)
पत्ता :- वनराई कार्यालय, ४९८ पर्वती,
आदित्य रेसेडन्सी, मित्र मंडळ चौक, पुणे-४११००९.
दूरध्वनी:- ०२०-२४४२०३५१/२४४२९३५१
भ्रमणध्वनी : ७७२०० ५६७३८
ई-मेल : editor@vanarai.org

बँक खात्यात सभासद शुल्क जमा करण्यासाठी बँकेचा तपशील

खातेदाराचे नाव :- वनराई
बँकेचे नाव व शाखा :- बँक ऑफ बडोदा, सदाशिव पेठ, पुणे-३०.
खाते क्रमांक :- ०४५००१०००१२६७८.
आय. एफ. एस. सी. कोड :- BARB0SADASH
(पाचव्या क्रमांकाचे अक्षर शून्य आहे.)
टीप:- बँक खात्यात जमा केलेल्या रकमेच्या पावतीची (झेरॉक्स) प्रत फॅक्स/ई-मेल/पोस्ट/कुरिअरने वनराई कार्यालयात पाठवावी.

(अधिक माहितीकरिता संपर्क :- ७७२००५६७३८/७५०७२४७७७७)

वनराई

वनराई मासिक अंक सभासदत्वाचे नवीन पर्याय !

- पर्यावरण, शेती, ग्रामीण विकास, वनीकरण, जल–मृद संधारण या क्षेत्रांतील विषयांचा ऊहापोह करणारे मराठीतील वैशिष्ट्यपूर्ण नियतकालिक.
- विद्यार्थी, प्रशासकीय अधिकारी, पर्यावरणप्रेमी, सामाजिक कार्यकर्ते, पत्रकार, अभ्यासू नेते आणि सामाजिक संस्था यांच्या पसंतीस उतरलेले 'वनराई' मासिक आता 'पीडीएफ' स्वरूपातही उपलब्ध.
- मासिकाच्या सभासदत्वाचे आपल्याला आवडतील आणि परवडतील असे सुलभ पर्याय निवडून अंक घरपोहोच मिळवा.

वर्ष	एकूण वर्गणी	तुमची बचत	तुम्ही भरायचे आहेत केवळ	पीडीएफ आवृत्ती
१	४५०/–	५०/–	४००/–	२००/–
३	१३५०/–	२००/–	११५०/–	–
५	२२५०/–	३५०/–	१९००/–	–

वनराई

वनराई, आदित्य रेसिडेन्सी, ४९८, पर्वती, मित्रमंडळ चौक, पुणे – ४११००९.
: ७७२००५६७३८ / (०२०) २४४२९३५१ / २४४२०३५१ : editor@vanarai.com : www.vanarai.org

मासिक अंक – सभासद अर्ज

सभासद क्र.: ______ दिनांक : ______ पावती क्र.:

सभासदाचे/संस्थेचे पूर्ण नाव : ______

पत्ता : ______

जवळची खूण : ______ गाव/शहर : ______

ता.: ______ जि.: ______ पिनकोड : ☐☐☐☐☐☐ राज्य : महाराष्ट्र/ ______

☑ रोख ☐ धनादेश ☐ डी. डी. ☐ मनी–ऑर्डर ☐ नेट–बँकिंग ☐ क्रमांक : ______ दिनांक : ______

मोबाइल / दूरध्वनी क्र.: १) ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ २) ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

इ–मेल : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

सभासद व्यक्ती असल्यास –

जन्मतारीख : ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐ ☑ आपण विद्यार्थी ☐/ शेतकरी ☐ / नोकरदार ☐ / व्यवसायिक ☐ आहात.

सभासद संस्था असल्यास : संस्थेचा प्रकार – ☑ खासगी ☐ शैक्षणिक ☐ स्वयंसेवी ☐ शासकीय ☐ सार्वजनिक ग्रंथालय ☐

सभासद शुल्काचा तपशील (विशेषांक व पोस्टेजसहित) ☑ वार्षिक ₹४००/– ☐ त्रैवार्षिक ₹११५०/– ☐ पंचवार्षिक ₹१९००/– ☐

सभासद शुल्क ₹ ______ सभासदत्वाचा कालावधी : ______ पासून ______ पर्यंत

वनराईकरिता

वनराई मासिकाचे सभासद झाल्याबद्दल आभार!

सही : ______

नाव : ______

ठिकाण : ______ दिनांक : ______