ఆంధ్రజ్యోతి నవ్య

ఆదివారం

29 జూన్ 2008

ప్రత్యేక అతిథి

ఆహార భద్రత అనేది భారతదేశంలో తీవ్ర నిర్లక్ష్యానికి గురవుతోందని ఆందోళన వ్యక్తం చేస్తున్నారు ప్రవాసాంధ్రుడు డాక్టర్ భద్రిరాజు సుబ్రహ్మణ్యం. ఏంటమాలజీలో పిహెచ్‌డి చేసి అమెరికాలోని కన్సాస్ స్టేట్ యూనివర్శిటీలో ప్రొఫెసర్‌గా పని చేస్తున్నప్పటికీ గత పదేళ్లుగా ఆహార భద్రత గురించే బోధిస్తున్నారు. ఇటీవల భాగ్యనగరంలో ఆహార భద్రతపై తయారీదారులకు నిర్వహించిన ఒక అవగాహన కార్యక్రమంలో పాల్గొనేందుకు విచ్చేసిన డాక్టర్ భద్రిరాజు సుబ్రహ్మణ్యంతో ముఖాముఖీ...

నేను సైతం...

భద్రిరాజు అంటే... కృష్ణమూర్తిగారికి మీరు?

మీ ఊహ నిజమే. హైదరాబాద్ సెంట్రల్ యూనివర్సిటీకి వైస్ ఛాన్సలర్‌గా పనిచేసిన డాక్టర్ భద్రిరాజు కృష్ణమూర్తి మా నాన్నగారే.

మీ గురించి చెప్పండి?

నేను ఆచార్య రంగా వ్యవసాయ విశ్వ విద్యాలయంలో బియెస్సీ చదివాను. ఆ తరువాత అమెరికా వెళ్లి అక్కడి యూనివర్సిటీ ఆఫ్ మిన్నెసోటాలో ఏంటమాలజీలో ఎమ్మెస్ చదివి, ఆపైన పిహెచ్‌డి కూడా చేశాను. తరువాత అదే యూనివర్సిటీలో అసోసియేట్ ప్రొఫెసర్‌గా పనిచేశాను. ప్రస్తుతం కన్సాస్ స్టేట్ యూనివర్సిటీలో ఏంటమాలజీ ప్రొఫెసర్‌గా పనిచేస్తున్నాను. దాదాపు ముప్పై ఏళ్లుగా అమెరికాలోనే ఉంటున్నాను.

ఏంటమాలజీ అంటే...?

తెలుగులో దీనిని కీటక శాస్త్రంగా వ్యవహరిస్తారు. అంటే వివిధ రకాల గింజలలో ఉండే పురుగులు, వాటి నివారణకు తీసుకోవాల్సిన జాగ్రత్తలు ఈ శాస్త్రం నేర్పిస్తుంది.

మరి, ఆహార భద్రత అంటున్నారేమిటి?

అంటే.. ఏంటమాలజీలో ఆహార భద్రత కూడా ఒక భాగమే. గత తొమ్మిదేళ్లుగా నా టీచింగ్ కూడా దీనిమీదే సాగుతోంది. ఇంకో ప్రధాన కారణం ఏమిటంటే.. ఒక భారతీయుడిగా నేను ఇప్పటి వరకు నా దేశానికి చేసిందేమీ లేదు. కనీసం నా జ్ఞానమైనా ఈ దేశానికి ఉపయోగపడాలని అనుకున్నాను. ఆహార భద్రత గురించి భారతదేశంలో అంతగా తెలియదు. అందుకే దీనిపై జరిగే అవగాహన కార్యక్రమాల్లో పాల్గొని ఇక్కడి తయారీదారులకు ఆహార భద్రత విధానాలు తెలియజెబుతున్నాను.

భారత దేశంలో ఆహార భద్రత అనేది నిర్లక్ష్యానికి గురవుతోందని ఎలా చెప్పగలరు?

ఆహార పదార్థాలు చెడిపోవడానికి ఎన్నో స్థాయిలలో ఎన్నో అవకాశాలు ఉన్నాయి. ముడి పదార్థాలను ప్రాసెస్ చేసి ప్యాకేజ్డ్ ఫుడ్‌గా మార్చే ప్రక్రియలో ఎన్నో జాగ్రత్తలు తీసుకోవాల్సి ఉంటుంది. మీరు ఒక బిస్కెట్ ప్యాకెట్ కొంటారు? లేదంటే ఒక బ్రెడ్ కొంటారు.. కానీ అది సేఫ్ ఫుడ్ అని మీరు చెప్పగలరా? అసలు ఆహార భద్రత కొలమానాల గురించి చాలామంది తయారీదారులకే తెలియదు. లేబుల్స్ మీద రాతలు బాగానే ఉంటాయి కానీ డబ్బా లోపల ఆహారానికే ఎవరూ గ్యారెంటీ ఇవ్వలేరు.

మరి, ప్రభుత్వం ఏమీ పట్టించుకోవడం లేదా?

భారతదేశంలో రెండేళ్ల క్రితమే నేషనల్ ఫుడ్ సేఫ్టీ స్టాండర్డ్స్ యాక్ట్ అని ఒక చట్టం వచ్చింది. ఈ చట్టం గురించి ఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ కంపెనీల వాళ్లకు తెలుసు, కానీ ఎలాంటి జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలో తెలియదు. దీనికి ముందు 1954లో ప్రివెన్షన్ ఆఫ్ ఫుడ్ అడల్ట్రేషన్ యాక్ట్ తీసుకొచ్చారు. ప్రభుత్వం చట్టాలు చేస్తుంది. కానీ అవి సరిగా అమలవుతున్నాయా అని పట్టించుకునేంత తీరిక ఎవరికుంది? ముడి పదార్థాలను ప్రాసెస్ చేసి వాటిని ప్యాక్ చేయడానికి మధ్య ఎన్నో రకాల పరీక్షలు జరపాలి. తయారీదారులందరూ తమ తమ కంపెనీలలో హాసెప్ ఉందంటారు? అయితే ఈ పరీక్షలన్నీ అంత సమర్థంగా జరుగుతున్నాయా అన్నదే ప్రశ్న?

హాసెప్ అంటే...?

హజర్డ్ అనాలసిస్ అండ్ క్రిటికల్ కంట్రోల్ పాయింట్ అని ఉంటుంది. అంటే ఆహార పదార్థాలలో ఏదైనా లోపం తలెత్తినప్పుడు ఏ స్థాయిలో ఆ లోపం ఏర్పడిందో నిర్ధారించే విధానం అన్నమాట. ఈ పరీక్షలనే సంక్షిప్తంగా హాసెప్ అంటారు. మెటల్, స్టోన్, గ్లాస్.. ఇలా దాదాపు పదకొండు రకాల పరీక్షలు ఉంటాయి. ఒక్కోసారి ముడి పదార్థాలలోనే బ్యాక్టీరియా ఉండొచ్చు. లేదంటే ప్రాసెస్ చేసేప్పుడు ఏర్పడవచ్చు. చెప్పలేం. అందుకే ఈ పరీక్షలన్నీ చేయాల్సి ఉంటుంది. ఇవి చాలా కష్టం కూడా.

అమెరికాలో లభించే ఆహారం సురక్షితమైనదేనా?

అనుమానమే అక్కర్లేదు. 99.9 శాతం అక్కడి ఫుడ్ సేఫ్. ఎన్నో రకాలుగా పరీక్షలు జరుపుతారు. అయినా ఎన్ని జాగ్రత్తలు తీసుకున్నా మొన్న టొమాటాలలో చిన్న సమస్య వచ్చింది. ఇవేంటంటే మానవ తప్పిదాల వల్ల జరిగేవి. ఒక్కోసారి ఎవరికైనా తప్పవు.

– వై. రమేష్ బాబు