

নিরাপদ খাদ্য আইন- ২০১৩ মেনে চলুন জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষা করুন

কৃত্রিম রং দেয়া হলুদ বর্জন করুন

কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো আস্ত হলুদ চেনার উপায়-

- কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো হলুদের বাহিরের রং স্বাভাবিকের চেয়ে বেশি উজ্জ্বল ও চকচকে দেখায়
- কৃত্রিম রং দেয়া শুকনো আস্ত হলুদ হাত দিয়ে স্পর্শ করলে হাতে রং লেগে যায় কিন্তু ঘষা দিলেও রং পুরোপুরি উঠে যাবে না

নিচের ছবি গুলো লক্ষ্য করুন-



আমাদের করণীয় :

- কৃত্রিম রং দেয়া উজ্জ্বল বা চকচকে হলুদ কিনবেন না
- কৃত্রিম রং বিহীন আস্ত হলুদ কিনে নিজেরা গুড়া করে নিন অথবা বেটে নিন
- বাজারে সহজলভ্য খোলা গুড়া হলুদ কিনবেন না



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

খাদ্য মন্ত্রণালয়

৭১-৭২ ইক্সটেন গার্ডেন, রমনা, ঢাকা-১০০০, ফোন- ৫৫১৩৮৬০৯, ফ্যাক্স-৫৫১৩৮৬০১/৬০২
ই-মেইল: info@bfsa.gov.bd, ওয়েব- www.bfsa.gov.bd



হলুদে (শুকনো বা গুড়া) ক্ষতিকর রং বা উজ্জ্লকারক ব্যবহার

বন্ধে নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের

সতর্কীকরণ গণবিজ্ঞপ্তি

সর্বসাধারণের অবগতির জন্য জানানো যাচ্ছে যে, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের যে কোন ধরনের খাদ্যের ভেজাল, দূষণ ও খাদ্যসংযোজন দ্রব্যের নিরাপদ মাত্রাধিক্যের ক্ষেত্রে আইনগত ব্যবস্থা গ্রহণের বাধ্যবাধকতা রয়েছে। সম্প্রতি আইসিডিআর, বি ও যুক্তরাষ্ট্রের স্ট্যানফোর্ড বিশ্ববিদ্যালয় এক যৌথ গবেষণায় বাংলাদেশের গর্ভবতী মহিলাদের রক্তে উচ্চমাত্রায় সীসার (লেড) উপস্থিতি পায়। এ সংক্রান্ত একটি গবেষণা প্রবন্ধ এনভায়রনমেন্টাল রিসার্চ জার্নালে প্রকাশিত হয়েছে। গবেষণার পরবর্তী ধাপে রক্তে সীসার উৎস অনুসন্ধানে খাবার হলুদে সীসার মিশ্রণ (দূষণ) প্রমাণিত হয়। উক্ত শুকনো বা গুড়া হলুদে প্রাপ্ত সীসার উৎস হচ্ছে অবৈধভাবে ব্যবহৃত রং বা উজ্জ্লকারক ‘লেড ক্রোমেট’ ($PbCrO_4$) যা স্থানভেদে পিউরি, পিপড়ি, বাসন্তি রং, কাঠালি বা সরষে ফুল রং নামে পরিচিত। হলুদে বিদ্যমান সীসা মানবদেহের জন্য মারাত্মক ক্ষতিকর। নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ মোতাবেক সকল মশলা উৎপাদনকারী ব্যবসায়ীদের হলুদ (শুকনো বা গুড়া) প্রক্রিয়াজাতকরণে কোন ধরনের রং বা উজ্জ্লকারক ব্যবহার বা সংযোজন বা মিশ্রনে বিরত থাকার জন্য নির্দেশ প্রদান করা হল। মানব শরীরে সীসার ক্ষতিকারক দিক্ষসমূহ নিম্নরূপ:

- লেড ক্রোমেট বা উজ্জ্লকারকে বিদ্যমান সীসা একটি বিষ যা স্নায় ও মস্তিষ্কের স্থায়ী ক্ষতিসাধন করে ও অকাল মৃত্যু ঘটায়।
- সীসার দূষণ বৃদ্ধি বিকাশে অপূরণীয় ক্ষতিসাধন করে, এমনকি জন্মের পূর্বে সীসার সংস্পর্শ পরবর্তীতে শিশুর বুদ্ধিমত্তা হ্রাস করে।
- রক্তে সীসার কোন সহনীয় মাত্রা নেই, যদিও রক্তে সীসার প্রচলিত (ইউএসএ) মাত্রা হলো ৫ মাইক্রোগ্রাম/ডেসি.লি।
- সীসা অন্যান্য যেসব রোগের কারণ-
 - ❖ পরিপাকতন্ত্র (কোষ্ঠকার্টিন্য, বমিভাব, ক্ষুধামন্দা, অরংচি), হন্দ-রক্তলালীর রোগ (রক্তশূণ্যতা, উচ্চ রক্তচাপ) ইত্যাদি বৃদ্ধি করে।
 - ❖ দেহের রোগপ্রতিরোধ ক্ষমতা হ্রাস করে।
 - ❖ শিশুর শারিরিক ও মানসিক বৃদ্ধি ব্যাহত করে ও প্রাপ্তবয়ক্ষদের স্মৃতিভ্রম, মাথাব্যথা, বিষমতা ও মনো-স্নায়ুবিক বৈকল্য সৃষ্টি করে।
 - ❖ হরমোন জনিত রোগ বৃদ্ধি করে।

এমতাবস্থায়, সংশ্লিষ্ট উৎপাদনকারী, সরবরাহকারী, পরিবেশনকারী, পাইকারী ও খুচরা বিক্রেতা এবং গ্রাহককে উক্ত দূষণযুক্ত পণ্য (হলুদ) উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, পরিবহন, ক্রয়-বিক্রয় এবং ব্যবহার না করার জন্য সতর্ক করা হল। একই সাথে সকল উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানকে তাদের উৎপাদিত পণ্যে (হলুদ) সীসার অনুপস্থিতি নিশ্চিত করে বাজারজাত করার জন্য নির্দেশনা প্রদান করা হল। প্রাকৃতিক উপায়ে উৎপাদিত আস্ত হলুদ স্ব-উদ্যোগে গুড়া/পেস্ট করে খাদ্যে ব্যবহার করা অধিক নিরাপদ বিবেচনায় তা সর্বসাধারণকে অনুসরণ করার জন্য উৎসাহিত করা হল।

এই গণবিজ্ঞপ্তি প্রচারের পরে কোন উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠানের উৎপাদিত হলুদে (শুকনো বা গুড়া) ক্ষতিকর রাসায়নিক লেডক্রোমেট (সীসা) এর উপস্থিতি প্রমাণিত হলে দায়ী প্রতিষ্ঠান বা ব্যক্তির বিরুদ্ধে কঠোর আইনানুগ ব্যবস্থা গ্রহণ করা হবে।



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

খাদ্য মন্ত্রণালয়

৭১-৭২ ইক্সট্রান গার্ডেন, রমনা, ঢাকা-১০০০, ফোন- ৫৫১৩৮৬০৯, ফ্যাক্স- ৫৫১৩৮৬০১/৬০২

ই-মেইল: info@bfsa.gov.bd, ওয়েব- www.bfsa.gov.bd

