

ఖమ్మం నగరంలో పుట్టగొడుగుల్లా పుట్టుకొస్తున్న బిర్యానీ కేంద్రాలు

- నాణ్యతకు నీళ్ళొదిలారా? ప్రజారోగ్యంతో చెలగాటమా?
- కబ్బీ నూనెలు, పదేపదే వాడుతున్న వంట నూనెలు, నాణ్యతపై అనుమానాలు
- బిర్యానీ నుంచి బజ్జీ, బోండా వరకు తనిఖీలు ఎక్కడ?
- వర్షా కాలంలో ఆహార కలుషితంపై మరింత అప్రమత్తత అవసరం
- అధికారుల ఆకస్మిక తనిఖీలతో అసలు వాస్తవాలు వెలుగులోకి రావాలంటున్న ప్రజలు



ఖమ్మం, సెప్టెంబర్ 18, నేటి శుభోదయ :

ఖమ్మం నియోజకవర్గ పరిధిలోని ఖమ్మం నగరం, అర్బన్ ఏరియా, ఖమ్మం రూరల్, ఏదులాపురం వంటి ఏరియాలో బిర్యానీ కేంద్రాలు, కిచిడీ దుకాణాలు, చికెన్ వంటకాల విక్రయ కేంద్రాలు, వేయించిన పదార్థాల బండ్లు, అల్పాహార కేంద్రాలు, రహదారి పక్కన ఉన్న భోజనశాలలు, పంజాబీ దాబాలు రోజురోజుకూ పెరుగుతున్నాయి. తక్కువ ధరకు రుచికరమైన ఆహారం అందిస్తున్నామనే పేరుతో అనేక చోట్ల వ్యాపారం సాగుతున్నప్పటికీ, ఆహార పదార్థాల నాణ్యత, వంట నూనెల వినియోగం, పరిశుభ్రత, నిల్వ విధానం, మాంసాహార పదార్థాల భద్రత వంటి అంశాలపై సమగ్ర తనిఖీలు జరుగుతున్నాయా అనే ప్రశ్నలు స్థానిక ప్రజల్లో వ్యక్తమవుతున్నాయి.

రుచే ముఖ్యమా, ఆరోగ్యం అక్కరేదా?

ఖమ్మం నగరం, ఏదులాపురం, ఖమ్మం అర్బన్, ఖమ్మం రూరల్ ప్రాంతాల్లో బిర్యానీ, కిచిడీ, చికెన్ పకోడీ, వేయించిన బియ్యపు వంటకాలు, బజ్జీలు, బోండాలు తదితర ఆహార పదార్థాల విక్రయ కేంద్రాలు పెద్ద సంఖ్యలో కనిపిస్తున్నాయి. అయితే కొన్ని కేంద్రాల్లో ఉపయోగిస్తున్న ముడి పదార్థాల నాణ్యత, వంట నూనె పరిస్థితి, ఆహారాన్ని తయారు చేసే ప్రదేశాల పరిశుభ్రతపై వినియోగదారుల్లో సందేహాలు వ్యక్తమవుతున్నాయి. ముఖ్యంగా ఒకసారి ఉపయోగించిన నూనెను పలుమార్లు వేడి చేసి ఉపయోగించడం జరుగుతుందా? నాణ్యత లేని నూనెలు వినియోగిస్తున్నారా? ఆహార పదార్థాల తయారీలో అనుమతించని రంగులు లేదా ఇతర పదార్థాలు కలుపు

తున్నారా? అనే అంశాలపై అధికారులు శాస్త్రీయంగా పరీక్షలు నిర్వహించాల్సిన అవసరం ఉందని ప్రజలు కోరుతున్నారు.

చికెన్ వంటకాల తయారీలో జాగ్రత్తలు పాటిస్తున్నారా?

చికెన్ పకోడీ, చికెన్ వేపుడు, ఇతర మాంసాహార వంటకాల విషయంలో మాంసం నిల్వ విధానం అత్యంత కీలకం. మాంసాన్ని సరైన ఉష్ణోగ్రతలో భద్రపరచక పోవడం, ఎక్కువసేపు బయట ఉంచడం, శుభ్రమైన నీటితో శుభ్రపరచకపోవడం, వండిన ఆహారాన్ని ఎక్కువసేపు నిల్వ చేయడం వంటి అంశాలు ఆహార భద్రతకు సంబంధించిన ముఖ్యమైన విషయాలు. ఈ నేపథ్యంలో నియోజకవర్గంలోని మాంసాహార ఆహార కేంద్రాల్లో నిల్వ గదులు, శీతలీకరణ పరికరాలు, మాంసం కొనుగోలు వివరాలు, తయారీ ప్రదేశాల పరిశుభ్రత తదితర అంశాలను అధికారులు పరిశీలించాల్సిన అవసరం ఉందని ప్రజలు అంటున్నారు.

బజ్జీ, బోండా బండ్లలో నూనె ఎన్నిసార్లు?

రోడ్డు పక్కన నిర్వహిస్తున్న బజ్జీ, బోండా, పకోడీ, చికెన్ వేయింపు కేంద్రాల్లో వంట నూనె వినియోగంపై కూడా అనేక అనుమానాలు వ్యక్తమవుతున్నాయి. ఒకసారి లేదా రెండుసార్లు వినియోగించిన నూనెను మళ్ళీ మళ్ళీ అధిక ఉష్ణోగ్రతకు వేడి చేయడం వల్ల నూనెలో అవాంఛిత మార్పులు సంభవించే అవకాశం ఉందని ఆహార నిపుణులు సూచిస్తున్నారు. అందువల్ల ఇలాంటి కేంద్రాల్లో వాడుతున్న నూనె నాణ్యతను సంబంధిత అధికారులు తనిఖీ చేసి, నిబంధనలకు విరుద్ధంగా ఉన్నట్లు తేలితే చర్యలు తీసుకోవాలని ఖమ్మం నగర ప్రజలు కోరుతున్నారు.

రంగులు, రుచుల కోసం అడ్డగోలు ప్రయోగాలా?

ఆహార పదార్థాలకు ఆకర్షణీయమైన రంగు, రుచి తీసుకురావడానికి అనుమతించబడిన ఆహార సంకలితాలను మాత్రమే నిర్ణీత పరిమితుల్లో ఉపయోగించాల్సి ఉంటుంది. కానీ నాణ్యత లేని లేదా అనుమతులు లేని రంగులు, రుచి పదార్థాలు వినియోగిస్తున్నారనే అనుమానాలు ఉంటే వాటిపై అధికారులు నమూనాలు సేకరించి ప్రయోగశాల పరీక్షలు నిర్వహించాల్సిన అవసరం ఉంది. ప్రజలు తినే ఆహారం కావడంతో కేవలం దుకాణం పరిశుభ్రంగా కనిపిస్తుందా లేదా అనే దానితో తనిఖీని పరిమితం చేయకుండా ముడి పదార్థాల నుంచి తయారీ, నిల్వ, విక్రయం వరకు మొత్తం ప్రక్రియను పరిశీలించాలనే డిమాండ్ వినిపిస్తోంది.

ఖమ్మం నగర పరిధిలో గల దాబాలపై కూడా దృష్టి సారించాలి

ఖమ్మం నగర పరిధిలోని ఖమ్మం అర్బన్, ఖమ్మం రూరల్, ఏదులాపురం మధ్య రహదారి ప్రాంతంలో పలు పంజాబీ దాబాలు నిర్వహించబడుతున్నాయి. రహదారి ప్రయాణికులు, సానికులు, వాహనదారులు ఈ దాబాల్లో ఆహారం తీసుకుంటున్నారు. అయితే కొన్ని దాబాల్లో వంట ప్రదేశాల పరిశుభ్రత, వంట నూనెల వినియోగం, మాంసాహార పదార్థాల నిల్వ, తాగునీటి నాణ్యత, వ్యర్థాల నిర్వహణ వంటి అంశాలను అధికారులు తనిఖీ చేయాల్సిన అవసరం ఉందని స్థానికులు కోరుతున్నారు. రహదారి పక్కన ఆహార విక్రయ కేంద్రాలు కావడంతో పరిశుభ్రతపై ప్రత్యేక దృష్టి పెట్టాల్సిన అవసరం ఉందని వారు చెబుతున్నారు.

వర్షాకాలం మరింత అప్రమత్తత అవసరం

వర్షాకాలంలో ఆహార పదార్థాల నిల్వ, నీటి పరిశుభ్రత, పరిసరాల పారిశుధ్యం వంటి అంశాల్లో నిర్లక్ష్యం జరిగితే



ఆహార కలుషితానికి సంబంధించిన సమస్యలు తలెత్తే అవకాశం ఉంటుంది. ముఖ్యంగా బహిరంగ ప్రదేశాల్లో తయారు చేసే విక్రయించే ఆహార పదార్థాలు, మాంసాహార వంటకాలు, వేయించిన పదార్థాల విషయంలో మరింత జాగ్రత్త



అవసరం. ఈ పరిస్థితుల్లో అధికారులు ముందస్తు చర్యల్లో భాగంగా ప్రత్యేక తనిఖీలు నిర్వహించి, నిబంధనలు పాటించని కేంద్రాలను గుర్తించాలని ప్రజలు కోరుతున్నారు.

దుకాణాల సంఖ్య పెరుగుతోంది, తనిఖీల సంఖ్య ఎంత?

ఖమ్మం నియోజకవర్గంలో ఆహార విక్రయ కేంద్రాల సంఖ్య పెరుగుతున్న నేపథ్యంలో సంబంధిత శాఖల వద్ద వాటి నమోదు, అనుమతులు, తనిఖీల వివరాలు ఎంత మేరకు ఉన్నాయో అనే ప్రశ్నలు తలెత్తుతున్నాయి. బిర్యానీ కేంద్రాలు, దాబాలు, చిన్న భోజనశాలలు, అల్పాహార కేంద్రాలు, రహదారి పక్కన ఆహార విక్రయ కేంద్రాలపై ఎప్పుడు తనిఖీలు నిర్వహించారు? ఎన్ని నమూనాలు సేకరించారు? ఎన్ని నమూనాలు ప్రయోగశాలకు పంపారు? నాణ్యతలో లోపాలు గుర్తించిన సందర్భాల్లో ఎలాంటి చర్యలు తీసుకున్నారు? అనే అంశాలపై ప్రజలకు స్పష్టత ఇవ్వాలనే అవసరం ఉంది.

నమూనాలు సేకరిస్తే అసలు విషయం బయటపడే అవకాశం

ఆహారం నాణ్యతపై కేవలం ఆరోగ్య పరంగా లేదా అనుమానాల ఆధారంగా నిర్ణయానికి రావడం కంటే, సంబంధిత అధికారులు శాస్త్రీయ పద్ధతిలో ఆహార నమూనాలు సేకరించి పరీక్షలు నిర్వహించడం కీలకం. వంట నూనె, బిర్యానీ, కిచిడీ, చికెన్ వంటకాలు, ఉపయోగిస్తున్న రంగులు, రుచి పదార్థాలు, తాగునీరు వంటి వాటి నమూనాలను సేకరించి ప్రయోగశాలలకు పంపితే నాణ్యతపై స్పష్టమైన ఆధారాలు లభించే అవకాశం ఉంటుంది. పరీక్షల్లో నిబంధనలకు విరుద్ధమైన అంశాలు బయటపడితే బాధ్యులపై చట్టపరమైన చర్యలు తీసుకోవాలని ప్రజలు కోరుతున్నారు.

అధికారుల ఆకస్మిక తనిఖీలు ఎప్పుడు?

ఖమ్మం నగరం, ఖమ్మం రూరల్, ఖమ్మం అర్బన్, ఏదులాపురం తదితర ప్రాంతాల్లో సంబంధిత అధికారులు ఆకస్మిక తనిఖీలు నిర్వహించి ఆహార కేంద్రాల వాస్తవ పరిస్థితిని పరిశీలించాలనే డిమాండ్ పెరుగుతోంది. ముందస్తు సమాచారం ఇచ్చి చేసే తనిఖీలకంటే ఆకస్మిక తనిఖీల ద్వారా వాస్తవ పరిస్థితులను గుర్తించే అవకాశం ఉంటుందని ప్రజలు అభిప్రాయపడుతున్నారు. ముఖ్యంగా రద్దీగా ఉండే సమయాల్లో వంట ప్రదేశాలు, నూనె వినియోగం, మాంసం నిల్వ, తాగునీరు, ఆహార పదార్థాల నిల్వ విధానం, వ్యర్థాల

నిర్వహణ వంటి అంశాలను ప్రత్యక్షంగా పరిశీలించాలని వారు కోరుతున్నారు.

ప్రజారోగ్యంపై రాజీ వద్దు

ఆహారం విక్రయించడం ఒక వ్యాపారం అయినప్పటికీ ప్రజారోగ్యాన్ని దృష్టిలో పెట్టుకుని నాణ్యతా ప్రమాణాలు పాటించడం ప్రతి ఆహార విక్రయదారుడి బాధ్యత. అదే సమయంలో నిబంధనలు అమలు చేయడం సంబంధిత అధికారుల బాధ్యత. వ్యాపారులపై అసవసర ఇబ్బందులు లేకుండా, వినియోగదారుల ఆరోగ్యానికి హాని కలగకుండా చట్టపరమైన ప్రమాణాల ప్రకారం తనిఖీలు నిర్వహించి, లోపాలు ఉంటే సరిదిద్దేలా చర్యలు తీసుకోవాల్సిన అవసరం ఉంది.

తనిఖీలు, పరీక్షలు, చర్యలకై ప్రజల డిమాండ్ ఇదే

ఖమ్మం నియోజకవర్గంలో పెరుగుతున్న బిర్యానీ కేంద్రాలు, దాబాలు, అల్పాహార కేంద్రాలు, వేయించిన పదార్థాల విక్రయ కేంద్రాలపై సంబంధిత అధికారులు ప్రత్యేక దృష్టి సారించాలని ప్రజలు కోరుతున్నారు. ఆహార పదార్థాల నమూనాలు సేకరించి ప్రయోగశాల పరీక్షలు నిర్వహించాలని, వంట నూనెల నాణ్యతను పరిశీలించాలని, మాంసాహార పదార్థాల నిల్వ విధానాన్ని తనిఖీ చేయాలని, తాగునీటి నాణ్యతను పరిశీలించాలని, పరిశుభ్రతా ప్రమాణాలను కచ్చితంగా అమలు చేయించాలని వారు కోరుతున్నారు. నిబంధనలు ఉల్లంఘించినట్లు నిరారణ అయితే బాధ్యులపై చట్ట ప్రకారం చర్యలు తీసుకోవాలని, ప్రజల ఆరోగ్యంతో చెలగాటానికి ఎట్టి పరిస్థితుల్లోనూ అవకాశం ఇవ్వకూడదని పట్టణ, గ్రామీణ ప్రాంతాల ప్రజలు కోరుతున్నారు.

