



ನಿಮ್ಮೊಡನೆ

ಕಾಯ್ದೆ ಮತ್ತು ನೈತಿಕತೆ

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬಹುತೇಕ ಹೋಟೆಲ್ - ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಈವರೆಗೆ 'ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ' ದಿಂದ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ) ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯದೆಯೇ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವ ವಿಷಯ ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಆತಂಕ ಹುಟ್ಟಿಸುವಂತಹದ್ದು. 'ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದೆ-2006'ರ ಪ್ರಕಾರ ಹೋಟೆಲ್- ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ'ನಿಂದ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಪಡೆಯುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ. ಈ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಒಂದು ಹೋಟೆಲ್ ಹೊಂದುವುದು, ಅಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದರ ಸೂಚನೆ. ಆದರೆ, ಕಾಯ್ದೆ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳೇನೂ ನಡೆದಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ'ನಿಂದ ಅನುಮತಿ ಪಡೆಯಲು ಗೊತ್ತುಪಡಿಸಿರುವ ಈ ವರ್ಷದ ಆಗಸ್ಟ್ 4ರ ಗಡುವಿನ ಬಗ್ಗೆ 'ಬೃಹತ್ ಬೆಂಗಳೂರು ಹೋಟೆಲುಗಳ ಸಂಸ್ಥೆ' ತನ್ನ ತಕರಾರು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದೆ. ಈ ಕಾಯ್ದೆ ಹೋಟೆಲ್ ಮಾಲೀಕರ ಸ್ನೇಹಿಯಾಗಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದು ಅದು ನೀಡುತ್ತಿರುವ ಕಾರಣ.

ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಾಗೂ ರುಚಿಕರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೊಂದುವುದು ಗ್ರಾಹಕರ ಹಕ್ಕು. ಅದನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದ ಕರ್ತವ್ಯ ಕೂಡ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯ್ದೆ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳ್ಳುವುದು ಅಪೇಕ್ಷಣೀಯ.

ಹೋಟೆಲ್ ಮಾಲೀಕರ ತಕರಾರಿನಲ್ಲಿ ಹುರುಳುಬಿಟ್ಟು ಯೂರೋಪ್ ದೇಶಗಳ 'ಪ್ಯಾಕೇಜ್ಡ್ ಫುಡ್' ನೀತಿಯನ್ನು ನಮ್ಮ 'ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದೆ' ಮಾದರಿಯಾಗಿ ಕೊಂಡಿದೆ. ಪಶ್ಚಿಮದ ಮಾದರಿ ನಮಗೆ ಹೊಂದುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದು ತಕರಾರಿನ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶ. ತಾಜಾ ಹಾಗೂ ಬಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೀಡುವುದು ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಪದ್ಧತಿ. ಉಪಾಹಾರ ದರ್ಶಿನಿಗಳಲ್ಲಂತೂ ಗ್ರಾಹಕರ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿಯೇ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪಶ್ಚಿಮದ ಮಾದರಿ ನಮಗೆ ಹೇರಿಕೆ ಎನ್ನುವ ಹೋಟೆಲ್ ಮಾಲೀಕರ ಅಳಲನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಇಷ್ಟು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಕಾಯ್ದೆಯ ಅನುಷ್ಠಾನದ ಮೂಲಕ ಪ್ರತಿ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಸಲ ತಯಾರಾಗುವ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಪರಿಣತರಿಂದ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂಥದೊಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಹೊಂದುವುದು ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಹೋಟೆಲುಗಳಿಗೆ ದುಬಾರಿ ಬಾಬತ್ತು. ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರದ ಬಳಿ ಇರುವ ಲ್ಯಾಬ್‌ಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ನಾಲ್ಕು ಮಾತ್ರ. ವಾಸ್ತವ ಹಿಗಿರುವಾಗ ಎಲ್ಲ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳೂ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಬೇಕೆಂದು ಅಪೇಕ್ಷಿಸುವುದು ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯವಲ್ಲ.

ಕಾಯ್ದೆಯ ಪ್ರಕಾರ ವಾರ್ಷಿಕ 12 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಹಿವಾಟು ಹೊಂದಿರುವ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ' ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ. ಬೆಂಗಳೂರೊಂದರಲ್ಲೇ ಇಂಥ ಸುಮಾರು 6 ಸಾವಿರ ಆಹಾರ ಕೇಂದ್ರಗಳಿವೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಹೋಟೆಲ್ ನಡೆಸುವವರಿಗೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ವಾಣಿಜ್ಯ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದೆ. ಬೃಹತ್, ಮಧ್ಯಮ, ಸಣ್ಣ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಒಟ್ಟು 70 ಸಾವಿರ ಪರವಾನಗಿಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಈಗ ಇವರಲ್ಲಿ 12 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಮೀರಿದ ವಹಿವಾಟು ನಡೆಸುವವರೆಲ್ಲರೂ ಕಾಯ್ದೆಯ ಪ್ರಕಾರ 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ' ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ.

'ನಾವು ಕಾಯ್ದೆಯ ವಿರುದ್ಧವೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಕಾಯ್ದೆ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿಗೆ ಹೊಂದುವಂತಿರಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನೂ ಕಾನೂನು ಅರ್ಥ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು' ಎನ್ನುವುದು ಹೋಟೆಲ್ ಮಾಲೀಕರ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸ್ಪಷ್ಟನೆ. ಈ ಸಂಬಂಧ ಪ್ರಕರಣವೊಂದರ ವಿಚಾರಣೆ ನ್ಯಾಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ, 'ಈ ಕಾಯ್ದೆ ಜನರು ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು- ಇಬ್ಬರ ಹಿತಕ್ಕೂ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿರುವ 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ' ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಜನಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿಸುವ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡಿದೆ. ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದವರ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಗಮನಕ್ಕೆ ತರಲಾಗುವುದು ಎಂದೂ 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ' ಹೇಳಿದೆ.

ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಾಗೂ ರುಚಿಕರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೊಂದುವುದು ಗ್ರಾಹಕರ ಹಕ್ಕು. ಅದನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದ ಕರ್ತವ್ಯ ಕೂಡ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯ್ದೆ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳ್ಳುವುದು ಅಪೇಕ್ಷಣೀಯ. ಆದರೆ, ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾಯ್ದೆ ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಸರ್ಕಾರಣ ಒತ್ತಾಯವನ್ನು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಗಮನಿಸಿ, ಕಾಯ್ದೆಗೆ ತಿದ್ದುಪಡಿ ತರಬೇಕಿದೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ, ಕಾಯ್ದೆಯ ಅಂಕುಶವಿಲ್ಲದೆಯೇ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಒದಗಿಸುವ ನೈತಿಕ ಬದ್ಧತೆಯನ್ನು ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದಾರರು ತೋರಬೇಕಾಗಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ 'ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎ' ಕೂಡ ಗಮನಹರಿಸಬೇಕು.

■ ರಘುನಾಥ ಚ.ಹ.

