

ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ: ದೂರವಿರಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಸುರ

ಪರಿಸರವನ್ನು ಕಸದ
ತೊಟ್ಟಿಯೆಂದು
ಮನುಷ್ಯ ಭಾವಿಸಿ
ಬಹಳ ಕಾಲವಾಯಿತು.
ನಮ್ಮ ದೇಹವೂ
ತ್ಯಾಜ್ಯಗುಂಡಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ
ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ
ಕಾಲಘಟ್ಟವಿದು. ಆಹಾರ
ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ,
ಒಟ್ಟು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಯನ್ನೇ
ಕನಿಷ್ಠ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಳಿಸುವ
ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಆಂದೋಲನ
ಜರುಗಬೇಕಾದುದು ಸದ್ಯದ
ತುರ್ತು.



ಈಶ್ವರ್

ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲು ಸರ್ಕಾರ ಯೋಚಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಸ್ವಾಗತಾರ್ಹ. ಬಹಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಕಾರ್ಯರೂಪಕ್ಕೆ ಬರಬೇಕಾಗಿದ್ದ ಚಿಂತನೆ ಈಗಲಾದರೂ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. 'ಆರೋಗ್ಯಕರ ನಾಳೆಗಾಗಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಕ್ತ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಬೇಕು' ಎನ್ನುವ ಕಾಳಜಿಯನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ತಡವಾಗಿಯಾದರೂ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಿದೆ. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕುವ ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆಯಾಗಿ, ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ನಿಷೇಧಿಸಿದೆ. ಹೋಳಿಗೆ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಆಹಾರಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಕೆಗೆ ಕಡಿವಾಣ ಹಾಕಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಆರೋಗ್ಯ ಸಚಿವರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡುವಾಗ ತಳ್ಳುಗಾಡಿಗಳು, ಸಂಚಾರಿ ವಾಹನಗಳು ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳನ್ನು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ, ಸಮಸ್ಯೆ ಇಷ್ಟು ಸರಳವಾಗಿಲ್ಲ. ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಹಿಂದುಳಿದ ವರ್ಗಗಳ ಜನರು ಹೆಚ್ಚು ಒಡನಾಡುವ ತಿನ್ನು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣುವಂತಿರುತ್ತದೆ. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್, ಫಾಸ್ಟ್‌ಫುಡ್ ಮಳಿಗೆಗಳು, ಬಾರ್ ಮುಂತಾದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ಮಿತಿಮೀರಿದೆ. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಹಾಗೂ ಡಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಾಫಿ, ಟೀ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣಿನರಸಗಳನ್ನು ತೆಳು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪದರ ಹೊಂದಿರುವ ಕಾಗದದ ಕಪ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ಕೊಳವೆಗಳು, ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಬಾಟಲಿಗಳು - ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಮೂಲಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಸ-ವಿಷ ದೇಹವನ್ನೂ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನೂ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕಾದುದು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಬದ್ಧತೆ. ತಮ್ಮ ಬದ್ಧತೆ-ಕಾಳಜಿಯನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸಿರುವ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು, ಬಾಟಲಿ ನೀರಿನ ಲಾಭದ ದಂಧೆಯ ಭಾಗವಾಗಿವೆ.

ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ತಿನ್ನುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಅನಾರೋಗ್ಯಕರ. ಮುದ್ರಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಸೀಸದಂತಹ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು. ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಿತ ಹಾಗೂ ಏಕಬಳಕೆಯ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಬಿಸಿಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕರಗಿ, ತಿನ್ನುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ನಿಧಾನವಿಷವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಬಹುದು ಹಾಗೂ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಎಡೆ ಮಾಡಿಕೊಡಬಹುದು ಎನ್ನುವುದು ತಜ್ಞರ ವಿಚಾರ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಭತ್ತಿನಸಗಡ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ಒಡಿಶಾದ ನೂರಾರು ಮಂದಿ ಕಿಡ್ನಿ, ಗಂಟಲು ಸಮಸ್ಯೆ, ಕ್ಯಾನ್ಸರ್, ಬಂಜೆತನ ಮುಂತಾದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಪಡೆದಿರುವ ವರದಿಗಳಿವೆ. ನಾವು ಚೆಲ್ಲುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಅರಿವಿಲ್ಲದೆ ತಿಂದು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಅನುಭವಿಸುವ ಪ್ರಾಣಸಂಕಟದ್ದೂ ಬೇರೆಯದೇ ಕಥೆ. ನಗರಗಳಲ್ಲಿನ ಬಿಡಾಡಿ ಹಸು-ದನಗಳ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹುಲ್ಲು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕೂಡ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳು ಕೊಡುವ ಹಾಲು ಸುರಕ್ಷಿತವೆಂದು ಭಾವಿಸುವುದು ಹೇಗೆ?

ಪರಿಸರವನ್ನು ಕಸದ ತೊಟ್ಟಿಯೆಂದು ಮನುಷ್ಯ ಭಾವಿಸಿ ಬಹಳ ಕಾಲವಾಯಿತು. ನಮ್ಮ ದೇಹವೂ ತ್ಯಾಜ್ಯಗುಂಡಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಕಾಲಘಟ್ಟವಿದು. ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಒಟ್ಟು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಯನ್ನೇ ಕನಿಷ್ಠ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಳಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಆಂದೋಲನ ಜರುಗಬೇಕಾದುದು ಸದ್ಯದ ತುರ್ತು. ಸರ್ಕಾರಿ ಆದೇಶಗಳಿಂದಷ್ಟೇ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ ನಿಯಂತ್ರಣಗೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಜನರ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಸಹಭಾಗಿತ್ವ ಅತ್ಯಗತ್ಯ. ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಬಳಸುವುದು ಹಾಗೂ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸುಚಿತಗೊಳಿಸುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರ ಎನ್ನುವುದು ನಮಗೆ ತಿಳಿಯದ ಸಂಗತಿಯೇನಲ್ಲ. ಆಹಾರದ ಬಿಸಿಗೆ ತೆಳು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕರಗುತ್ತದೆನ್ನುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯಜ್ಞಾನ. ಅಪಾಯದ ಅರಿವಿದ್ದೂ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಿಂದ ತಿಂಡಿ ತರಲು ಮನೆಗಳಿಂದ ಸ್ಕೀಲ್ ಡಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಬಟ್ಟೆಯ ಚೀಲಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ನಮಗೆ ಆಲಸಿಕೆ. ಈ ಮನೋಭಾವ ಬದಲಾಗಬೇಕು. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ವಿರುದ್ಧದ ಜನಾಂದೋಲನ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯದ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಪೂರಕ.

ಮನೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆಯ ವಿರುದ್ಧದ ಜಾಗೃತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ನಡೆಯಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ಸಕಾರಾತ್ಮಕ ಬದಲಾವಣೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಹಾಗೂ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ಮುಖ್ಯವಾದುದು.

■ ರಘುನಾಥ ಚ.ಹ.