

विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस

राष्ट्रीय वेबिनार एवं शैक्षिक प्रदर्शनी

7 जून 2024

विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस 2019 में इसकी शुरुआत के बाद से प्रति वर्ष 07 जून को संयुक्त रूप से एफ ए ओ /डब्लू एच ओ /यू एन द्वारा आयोजित किया जाता है, ताकि सतत विकास लक्ष्यों को प्राप्त करने में खाद्य सुरक्षा के महत्व पर जोर दिया जा सके, विशेष रूप से स्वास्थ्य, भूख और सतत कृषि से संबंधित लक्ष्यों को प्राप्त करने में। विश्व स्वास्थ्य संगठन (WHO) का अनुमान है कि हर साल 600 मिलियन लोग दूषित भोजन खाने से बीमार हो जाते हैं, जिससे 420,000 मौतें होती हैं। एफ ए ओ द्वारा घोषित इस वर्ष विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस की थीम "खाद्य सुरक्षा: अप्रत्याशित के लिए तैयार रहें" है, डब्लू एच ओ के अनुसार यह इस बात पर जोर देना है कि खाद्य सुरक्षा दुर्घटनाओं के लिए तैयार रहना कितना महत्वपूर्ण है, चाहे वे कितनी भी छोटी या गंभीर क्यों न हों। विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस खाद्य सुरक्षा मुद्दों के बारे में जागरूकता बढ़ाता है, लोगों को सिखाता है कि खाद्य सुरक्षा के माध्यम से बीमारी को कैसे रोका जाए, और लोगों को अधिक खाद्य-सुरक्षित प्रथाओं को अपनाने के लिए प्रोत्साहित करता है। विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस का आयोजन 07 जून, 2024 को के मा शि सं -भा कृ अनु प ,मुंबई में पोस्ट-हार्वेस्ट टेक्नोलॉजी अनुभाग द्वारा किया गया। राष्ट्रीय कृषि उच्च शिक्षा परियोजना (NAHEP) ने कार्यक्रम को प्रायोजित किया। कार्यक्रम में डॉ. इंद्राणी करुणासागर, निदेशक-परियोजनाएं और डी एस टी-टेक , निट्टे विश्वविद्यालय, मैंगलोर द्वारा "खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता में प्रासंगिक मुद्दे" पर एक हाइब्रिड मोड राष्ट्रीय वेबिनार और खाद्य सुरक्षा के मुद्दों, खाद्य पदार्थों में मिलावट और दूषित पदार्थों का पता लगाने और सुरक्षित खाद्य प्रथाओं पर एक शैक्षिक प्रदर्शनी सह डेमो शामिल था। वेबिनार में डॉ. इंद्राणी करुणासागर ने समुद्री भोजन सहित खाद्य सुरक्षा के महत्व, खाद्य पदार्थों में मौजूद सामान्य संदूषकों और इस तरह के संदूषण से बचने के तरीकों पर जोर दिया। डॉ. रविशंकर ने संयुक्त निदेशक डॉ. एन.पी. साहू की उपस्थिति में प्रदर्शनी का उद्घाटन किया। प्रदर्शनी सह डेमो में 250 से अधिक आगंतुकों ने भाग लिया, जिसमें आम खाद्य जनित बीमारियों, खाद्य जनित बीमारियों से जुड़े प्रकोप से बचने के लिए असुरक्षित खाद्य पदार्थ, खाद्य पदार्थों में रासायनिक संदूषक, खाद्य प्रसंस्करण विधियों और पैकेजिंग सामग्री की सुरक्षा और संदूषण और खाद्य जनित रोग प्रकोप को रोकने के लिए अपनाई जाने वाली अच्छी स्वच्छता प्रथाओं पर पोस्टर शामिल थे। दूध, घी, शहद और कृत्रिम रूप से पके फलों जैसे रोजमर्रा के खाद्य पदार्थों में मिलावट का पता लगाने के लिए सरल परीक्षणों का प्रदर्शन और असुरक्षित स्ट्रीट फूड को प्रदर्शित करने वाले मॉडल की व्यवस्था की गई थी। प्रदर्शनी में छात्रों, वैज्ञानिक, तकनीकी, प्रशासनिक कर्मचारियों और आम जनता ने भाग लिया। डॉ. बी.बी. नायक, प्रमुख (एफआरएचपीएचएम प्रभाग), डॉ. सनथ कुमार, प्रधान वैज्ञानिक और डॉ. मंजूषा एल., वरिष्ठ वैज्ञानिक ने आईसीएआर-सीआईएफई में खाद्य सुरक्षा दिवस के कार्यक्रमों का समन्वय किया।