

21 क्विंटल नकली आलू जब्त, खाने से कैंसर का है खतरा, FSSAI ने बताया हाथ लगाकर जांच करने का तरीका



फूड सेफ्टी एंड ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन (FDA) की एक टीम ने बलिया के अंदर 21 क्विंटल नकली आलू जब्त किया है। टाइम्स ऑफ इंडिया की रिपोर्ट के मुताबिक यहां सफेद आलू को लाल रंग से डाई करके ऊंचे दाम पर बेचा जा रहा था। जो सेहत के लिहाज से काफी बुरा हो सकता है।

हर घर के अंदर आलू का इस्तेमाल होता है। इसे सब्जी, चिप्स, पापड़, समोसा और न जाने कितने पकवान बनाने के लिए उपयोग करते हैं। कारोबारी इससे मुनाफा बढ़ाने के लिए केमिकल से जल्दी पकाकर या कलर करके ऊंचे दामों पर बेच देते हैं। यह नकली आलू और हानिकारक कलर सेहत के लिए बहुत खराब हो सकता है और कैंसर का कारण भी बन सकता है।

सब्जियों को कलर करने के लिए हानिकारक केमिकल इस्तेमाल होते हैं। इनका सेवन आपकी बॉडी सेल्स को खराब कर देता है और बहुत ज्यादा बीमार बना सकता है। नकली आलू को हाथ में लेते ही पहचाना जा सकता है, इस तरीके के बारे में फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया (Food Safety and Standards Authority of India) ने बताया है।

Source: <https://navbharattimes.indiatimes.com/lifestyle/health/fsda-seized-21-quintal-fake-coloured-potato-in-balia-that-can-cause-cancer-fssai-told-how-to-identify-real-potato/articleshow/114338849.cms>