

चिकन के साथ हम एंटीबायोटिक भी खाते हैं

डॉ. डी. बालसुब्रमण्यन

हैदराबाद से बेंगलोर का रास्ता इतिहास से भरपूर है। इस रास्ते पर रायलसीमा का बेंगनपल्ली पड़ता है जो ऐतिहासिक है। 17वीं सदी के अंतिम दशक तक यह हीरों का बड़ा क्षेत्र था। यहां से हीरों का खनन करके निज़ाम के हैदराबाद पहुंचाए



जाते थे, जहां से हज़ारों व्यापारी दुनिया भर में इनका व्यापार करते थे। खनन करते-करते हमने सारे हीरे निकाल लिए और 18वीं सदी के अंत तक दक्षिण अफ्रीका और दक्षिण अमेरिका से उत्पादन और बिक्री दोनों में परास्त हो गए।

बेंगनपल्ली एक और राजा के लिए जाना जाता है- आम, फलों का राजा। यहां तक कि आज भी बेंगनपल्ली आम (इसे बेनिशान या बेदाग कहा जाता है) ज़्यादा महंगे अल्फान्सो को टक्कर देता है। लेकिन अफसोस, पिछले दशकों से इसके व्यापारी घाटे में चल रहे हैं। फलों की बोली जल्दी लग सके इसके लिए गोदामों में इन फलों को पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड का इस्तेमाल किया जाता है जो फलों को पकाने वाली गैस एथिलीन छोड़ता है। इससे फल जल्दी पक जाते हैं। नतीजा यह निकलता है कि फल असमान पकते हैं और पेड़ पर पके फल की तरह मीठे भी नहीं होते हैं। और कार्बाइड का अवशिष्ट स्वास्थ्य के लिए हानिकारक भी होता है। लगता

है आखिरकार सरकार जाग गई है लेकिन केवल फल विक्रेताओं को चेतावनी भर दी गई है।

इन दिनों यदि आप हैदराबाद से बेंगलोर की यात्रा करें तो देखेंगे कि पोल्ट्री फार्मर्स की कतार लगी हुई है। ये चिकन कारखाने किन्हीं

ग्रामीणों के द्वारा नहीं चलाए जा रहे हैं जो घरों में मुर्गियां पालते हैं। इन पोल्ट्री फार्मर्स में तो उद्योग के स्तर पर इनका प्रजनन कराया जा रहा है। भारत भर में इनके जैसे फार्मर्स ने चिकन और अंडों की क्रांति ला दी है। कुछ उस तरह जैसी श्वेत और हरित क्रांति हुई थी। तमिलनाडु में मिड-डे मील में स्कूली बच्चों के बेहतर पोषण के लिए कभी-कभार अंडे देने की व्यवस्था की गई है, जो कि बेहतर पोषण के लिए सराहनीय आइडिया भी है।

लेकिन इसमें खतरा है। जैसे कि आम में प्रयुक्त कैल्शियम कार्बाइड या दूध में ऑक्सीटोसिन (एक हार्मोन जो गाय और भैंस में दूध उत्पादन को बढ़ाता है) है, वैसे ही अब औद्योगिक स्तर पर चिकन के उत्पादन से हमारे स्वास्थ्य पर खतरा मंडरा रहा है। यहां खतरा मुर्गे को तेज़ी से बढ़ाने के लिए पालन के दौरान दिए जा रहे एंटीबायोटिक से है ताकि मुर्गों को कोई संक्रमण न हो। प्रसिद्ध वेन्कीज़, वेटलाइन इंडिया और स्कायलार्क हैचरीज़ नियमित रूप से एंटीबायोटिक का इस्तेमाल करते

हैं ताकि मुर्गे द्वारा भोजन को मांस में बदलने की कार्यक्षमता बढ़ाई जा सके।

डाउन टू अर्थ पत्रिका में इस समस्या की ओर ध्यान दिलाया गया था। विभिन्न बाजारों से चिकन के नमूने लेकर उनका विश्लेषण करने पर चौंकाने वाले नतीजे मिले हैं। चिकन के लिवर, मांसपेशियों और किडनी में टेद्रासाइक्लीन्स, नॉरफ्लॉक्सेसीन और नियोमाइसीन जैसे एंटीबायोटिक पाए गए हैं।

यह क्यों खतरनाक है? क्योंकि इनके बारंबार और लंबे समय तक इस्तेमाल से बैक्टीरिया की एंटीबायोटिक प्रतिरोधी किस्म बढ़ती जाएंगी। और यह प्रतिरोधी किस्में उन मनुष्यों में पहुंच जाएंगी जो इन्हें खाते हैं। यहां तक कि मांस में पाए जाने वाले अपरिवर्तित बैक्टीरिया हमारी आंतों में पाए जाने वाले जीवाणुओं पर हमला कर सकते हैं। और ध्यान देने की बात यह है कि जो एंटीबायोटिक मनुष्यों के लिए इस्तेमाल होते हैं वही पोल्ट्री फार्मर्स में भी इस्तेमाल होते हैं।

चिकन के उन बचे-खुचे अखाद्य पदार्थों का क्या जिन्हें हम खुले में फेंकते या दफना देते हैं? पंखों, हड्डियों और दूसरे हिस्सों से प्रतिरोधी स्ट्रेन अब मिट्टी, भूजल, तालाबों और दूसरे स्रोतों में चले जाते हैं। डाउन टू अर्थ ने मुद्दा उठाया है कि जब जीवाणु प्रतिरोधी होते हैं, तो वे चिकन की आंत में और पर्यावरण में पाए जाने वाले जीवाणुओं को भी प्रभावित करते हैं और वे एंटीबायोटिक की विस्तृत श्रृंखला के प्रति प्रतिरोधी बनते हैं।

अतः यह बहुत ज़रूरी है कि सरकार को पोल्ट्री उद्योगों में एंटीबायोटिक के दुरुपयोग से निपटने के लिए

ज़रूरी कदम उठाने चाहिए। डाउन टू अर्थ के डॉ. चंद्र भूषण ने इसके लिए कुछ सुझाव दिए हैं। इसमें से कुछ - (1) मुर्गे की वृद्धि को बढ़ाने के लिए एंटीबायोटिक के इस्तेमाल पर रोक लगानी चाहिए। (2) भोजन के रूप में एंटीबायोटिक के इस्तेमाल की अनुमति नहीं मिलना चाहिए और भारतीय मानक ब्यूरो के नियमन को सुधारना चाहिए। (3) मनुष्यों के लिए महत्वपूर्ण एंटीबायोटिक को पशुओं में इस्तेमाल की अनुमति नहीं दी जानी चाहिए। (4) एंटीबायोटिक का इस्तेमाल प्रशिक्षित पशु चिकित्सकों के निर्देशानुसार होना चाहिए। (5) पोल्ट्री फार्म में एंटीबायोटिक के इस्तेमाल से पर्यावरण में प्रतिरोधी बैक्टीरिया स्थानांतरित हो रहे हैं। इसके लिए प्रदूषण मानक तय होना चाहिए और इसकी मानक सीमा तय करने के लिए सिस्टम बनना चाहिए। (6) अच्छे फार्म प्रबंधन को बढ़ावा दिया जाना चाहिए और एंटीबायोटिक की जगह हर्बल औषधि के इस्तेमाल को बढ़ावा देना और विकसित करना चाहिए। (7) एकीकृत निगरानी तंत्र विकसित करना चाहिए जो मनुष्यों, पशुओं और भोजन श्रृंखला में एंटीबायोटिक-प्रतिरोध की प्रवृत्ति की निगरानी कर सके।

इस मामले में समय बहुत महत्वपूर्ण है क्योंकि जीवाणु जल्दी प्रजनन करते हैं? इनका संतति समय मिनट और घंटों में होता है। इस प्रकार इनमें पीढ़ियों के बीच का समय बहुत कम है और म्यूटेशन की संभावना बहुत ज़्यादा है। नए-नए एंटीबायोटिक के साथ जीवाणुओं से लड़ना हमारे लिए एक कठिन लड़ाई है। हमें समझदार बनने की ज़रूरत है ताकि हम जीत सकें। (स्रोत फीचर्स)

शैक्षणिक
संदर्भ

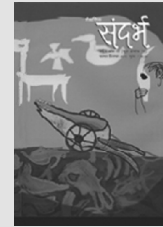
विज्ञान और शिक्षा से सम्बन्धित विविध मुद्दों और विषयों पर परत दर परत खुली चर्चा करती एक बेबाक पत्रिका

वार्षिक सदस्यता शुल्क

व्यक्तिगत - 150 रुपए

संस्थागत - 300 रुपए

एक अंक की कीमत - 30 रुपए, कुल पृष्ठ- 92



सदस्यता शुल्क एकलव्य, भोपाल के नाम ड्राफ्ट या मनीऑर्डर या मल्टीसिटी चेक से भेजें।