

প্রথম আদ্য বাংলাদেশ

আইসিডিডিআরবির গবেষণা

ঢাকার ৫৫ শতাংশ পথখাবারে জীবাণু

বিশেষ প্রতিনিধি/আপডেট: ০২:৫০, জানুয়ারি ২৬, ২০১৫ | প্রিন্ট সংস্করণ

আন্তর্জাতিক উদরাময় গবেষণা কেন্দ্র, বাংলাদেশের (আইসিডিডিআরবি) এক গবেষণায় দেখা গেছে,

রাজধানী ঢাকার ৫৫ শতাংশ পথখাবারে নানা ধরনের জীবাণু রয়েছে। এসব খাবার বিক্রেতাদের ৮৮

শতাংশের হাতে থাকে জীবাণু। গবেষণাকারীরা বলছেন, বিক্রেতাদের সচেতন করে খাবার দূষণ কমিয়ে

আনা সম্ভব।

‘ঢাকা শহরে নিরাপদ পথখাবার (স্ট্রিট ফুড) নিশ্চিতকরণে রাস্তার বিক্রেতাদের আচরণ পরিবর্তনে উদ্যোগ’

শীর্ষক গবেষণায় এ তথ্য পাওয়া গেছে। গতকাল রোববার আইসিডিডিআরবির সাসাকাওয়া মিলনায়তনে

গবেষণার তথ্য উপস্থাপন করা হয়। এ গবেষণায় ২০১৩ সালের ডিসেম্বর থেকে ২০১৪ সালের অক্টোবরের

মধ্যে ঢাকা দক্ষিণ সিটি করপোরেশনের ৭ হাজার ৭৫৪ জন পথখাবার বিক্রেতার তথ্য নেওয়া হয়েছে।

এঁদের বিক্রি করা খাবার পরীক্ষাগারে পরীক্ষা করা হয়েছে।

গবেষণায় নেতৃত্ব দেন আইসিডিডিআরবির সহযোগী বিজ্ঞানী আলেয়া নাহিদ। ফলাফল উপস্থাপনের সময়

আলেয়া নাহিদ বলেন, ঢাকা শহরের রাস্তাগুলোতে প্রায় দুই লাখ বিক্রেতা নানা ধরনের খাবার বিক্রি করেন।

এর মধ্যে আছে ফল, চা, ঝালমুড়ি, পিঠা, বাদাম, ছোলা, চটপটি, ফুচকা, চাটনি, মিষ্টি, ডিম (ভাজা বা সেদ্ধ), রুটি, পরোটা, পুরি, চিপস, মোয়া, গজা, শিঙাড়া, সমুচা, পেঁয়াজু, শরবত, ফলের রস, হালিম, আইসক্রিম, নুডলস, পোলাও, তেহারি, খিচুড়ি, ভাত, শিক কাবাব ইত্যাদি।

গবেষকেরা দেখেছেন, তৈরি প্রক্রিয়া, রান্না, সংরক্ষণ, সরবরাহ এসব স্তরে খাবার দূষিত হয়। দূষণের কারণ বা জীবাণুযুক্ত হওয়ার একটি বড় কারণ অনিরাপদ পানির ব্যবহার। খাবার বিক্রেতার নোংরা হাতে, গামছায়, খাবার সরবরাহের প্লেটে বা কাগজে জীবাণু থাকে। এ ছাড়া মাছি বা অন্যান্য কীটপতঙ্গের কারণেও দূষণ ঘটে। দূষণের আর একটি কারণ বারবার টাকা নাড়াচাড়া করা।

আলেয়া নাহিদ বলেন, পথখাবার বিক্রেতা এবং এসব খাবার যাঁরা ক্রয় করেন, তাঁদের সচেতনতা প্রায় একই স্তরে। তিনি জানান, গবেষণার অংশ হিসেবে পথখাবার বিক্রেতাদের সচেতন করার উদ্যোগ নেওয়া হয়। গবেষক দলের সদস্যরা বিক্রেতাদের খাবার খোলা অবস্থায় না রাখা, সরু মুখওয়ালা পানির পাত্র ব্যবহার, কাঁচা খাবার বা সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা, হাত ধোয়া, গ্লাভস ব্যবহার সম্পর্কে প্রশিক্ষণ দেন। ক্রেতারা যেন খাবারে হাত না দেন বা বিক্রেতা যেন একই পানি বারবার ব্যবহার না করেন, সে বিষয়ে সচেতন করেন। এরপর দেখা গেছে, পরিস্থিতির উন্নতি হয়েছে। প্রশিক্ষণ পাওয়া বিক্রেতাদের হাতে জীবাণু কম পাওয়া গেছে এবং তাঁদের বিক্রি করা খাবারে জীবাণুও কম পাওয়া গেছে।

অনুষ্ঠানের প্রধান অতিথি স্থানীয় সরকার ও সমবায় প্রতিমন্ত্রী মো. মসিউর রহমান বলেন, নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩ বাস্তবায়ন শুরু হলে পরিস্থিতির অনেক উন্নতি হবে। খাদ্য নিরাপদ রাখার যেকোনো বেসরকারি উদ্যোগকে সরকার শতভাগ সমর্থন করবে।

গবেষণা ফলাফল উপস্থাপনের আগে আইসিডিডিআরবির উপনির্বাহী পরিচালক আব্বাস ভূঁইয়া বলেন,

যেকোনো শহরের রাস্তার খাবার মুখরোচক। কিন্তু ঢাকা শহরের রাস্তাগুলোর দায়িত্বে স্থানীয় সরকার মন্ত্রণালয়। আর মানুষের স্বাস্থ্যের দায়িত্বে স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়। এই জনস্বাস্থ্যবিশেষজ্ঞ বলেন, ঢাকার পথখাবার নিয়ে এ দুই মন্ত্রণালয়ের একসঙ্গে কাজ করার সুযোগ আছে।

স্বাস্থ্য অধিদপ্তরের সাবেক মহাপরিচালক ও জাতিসংঘের জাতীয় নিরাপদ খাদ্য কর্মসূচির জ্যেষ্ঠ পরামর্শক শাহ মুনির হোসেন বলেন, বিশ্ব খাদ্য কর্মসূচি খুলনা সিটি করপোরেশনের সহযোগিতায় ৩০০ বিক্রেতাকে প্রশিক্ষণ ও প্রত্যেককে রাস্তায় খাবার বিক্রির বিশেষ ধরনের গাড়ি দিয়েছে। এখন ওই সব বিক্রেতার বিক্রি দ্বিগুণ বেড়েছে।

অনুষ্ঠানের দ্বিতীয় পর্বে বৈজ্ঞানিক তথ্য ব্যবহারে গণমাধ্যমের ভূমিকা নিয়ে আলোচনা হয়। আলোচনায় অংশ নিয়ে সাংবাদিকেরা বলেন, একই বিষয়ে দুটি প্রতিষ্ঠান থেকে পরস্পরবিরোধী তথ্য পেলে সাংবাদিকেরা দ্বন্দ্ব পড়েন। এতে পাঠক বিভ্রান্ত হন।