కలం

kalamdaily.com

Follow on: Kalamtelugu

11-03-2026, బుధవారం

ప్రజల గళం...

పేజీలు: 5

360° SINGLE TOPIC

ఆహార కల్తీ

పసిపిల్లలు తాగే పాలు మొదలు వంటింట్లో వాడే కారం పొడి వరకు కల్తీమయం. పాలల్లో యూరియా, మసాలా పొడర్లలో ఇటుక పొడి, టీ పొడర్‌లో రంపపు పొట్టు, వంటనూనెలో ఆర్గెమోన్ సీడ్స్, అల్లం-వెల్లుల్లి పేస్టులో అరటి బెరడు.. ఇలా ఆహార పదార్థాల్లోనూ యథేచ్ఛగా కల్తీ. 'స్వదేశీ' నినాదం మోజులో వాడే బాబా రాందేవ్ ప్యాకేజ్డ్ ఫుడ్ ఉత్పత్తులదీ అదే దారి. ఏపీ ప్రభుత్వ రంగ సంస్థ 'విజయ' నెయ్యిలోనూ రసాయనాలే.

నిద్ర లేవగానే వాడే టూత్ పేస్ట్ మొదలు రాత్రిపూట వాడే మస్కిటో కాయిల్స్ వరకు అన్నింటా కల్తీ! కాదేదీ కల్తీకి అనర్హం. ఒరిజినల్ ఏదో.. నకిలీ ఏదో తెలియని గందరగోళం. బ్రాండ్‌లు ఘనమైనా ధీమాగా నమ్మలేం. చివరకు కూరగాయలు, పండ్లు, చికెన్, మటన్ సైతం. అంతా నకిలీల రాజ్యం.. కల్తీల కమాల్!! కల్తీ కట్టడిలో ఫుడ్ సేఫ్టీ తనిఖీలు నామమాత్రమే.

ఇదే ఆసరాగా కొందరు ఆఫీసర్ల జేబులు నిండుతున్నాయి. అనారోగ్యం బారిన పడిన జనం ఆస్పత్రుల్లో చేరడం... పాయిజన్ ఎఫెక్టుతో ప్రాణాలొదలడం.. కల్తీతో గుండెజబ్బులు, క్యాన్సర్ అంటూ డాక్టర్లు హెచ్చరించడం.. కామన్ అయిపోయాయి. అందుకే ఐపీఎస్ ఆఫీసర్ సజ్జనార్.. "కల్తీ చేయడమంటే హత్యాయత్నమే.. ఇది మైనర్ ఉల్లంఘన కాదు.. సీరియస్ క్రైమ్.." అని ఫైర్ అయ్యారు. కాసుల కోసం కల్తీరాయుళ్ల కక్కుర్తి.. ప్రమాదంలో ప్రజల ప్రాణాలు.

కల్తీలపై కలం 360 డిగ్రీస్ స్పెషల్..

తెలంగాణ బ్యూరో, కలం

పాలు, నెయ్యి, టీ పొడి, కూరగాయలు, మటన్.. అన్నింటా నకిలీలలు

ప్రజారోగ్యంపై తీవ్ర ప్రభావం..

తూతూమంత్రంగా ఫుడ్ సేఫ్టీ తనిఖీలు

కల్తీ మాల్ డేంజర్ బెల్

ఎందులో ఏం కలుపుతున్నారు?

పాలు: యూరియా, డిటర్జెంట్, మాల్టోడెక్స్ట్రిన్, ఫార్మాలిన్, ఎథలీన్ గ్లైకాన్

కారం: ఇటుక పొడి, రంపపు పొట్టు, సుడాన్ రెడ్ వంటి హానికర రంగులు

పసుపు: సింథటిక్ కలర్స్ మెటానిల్ ఎల్లో, లెడ్ క్రోమేట్, రంపపు పొట్టు

నెయ్యి/నూనె: పామాయిల్, వనస్పతి, జంతువుల కొవ్వు, మినరల్ ఆయిల్

అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్: అరటి బెరడు, సింథటిక్ కలర్స్, గమ్, యాసిడ్స్

టీ పొడి: రంగు కలిపిన కొబ్బరి పీచు పొడి, వాడేసిన టీ పొడి

కూరగాయలు/పండ్లు: మెలాకైట్ గ్రీన్ (పచ్చగా కనిపించడానికి), కాల్షియం కార్బైడ్ (పండ్లు పండించడానికి)

మాంసం: వాటర్ ఇంజెక్షన్, యురియా, పెస్టిసైడ్స్, హెవీ మెటల్స్

ఆరోగ్యానికి ముప్పు

కల్తీ ఆహారం తీసుకోవడం వల్ల ప్రాణాంతక వ్యాధులు వచ్చే అవకాశం ఉంది.

జీర్ణకోశ వ్యాధులు: కడుపు నొప్పి, విరేచనాలు, వాంతులు, గ్యాస్ట్రిక్ సమస్యలు

అవయవాలు దెబ్బతినడం: యూరియా, ఫార్మాలిన్ వంటి రసాయనాల వల్ల కిడ్నీలు, కాలేయం తీవ్రంగా దెబ్బతింటాయి.

క్యాన్సర్: ఆహారంలో కలిపే సింథటిక్ రంగులు (మెటానిల్ ఎల్లో, సుడాన్ రెడ్), ఇతర రసాయనాలు క్యాన్సర్‌కు దారితీస్తాయి.

నరాల బలహీనత: కల్తీ పప్పులు, సింథటిక్ రంగుల వల్ల పక్షవాతం, నరాల సంబంధిత సమస్యలు రావొచ్చు.

గుండె సమస్యలు: నాసిరకం నూనెలు వాడటం వల్ల కొలెస్ట్రాల్ పెరిగి గుండెపోటు వచ్చే ప్రమాదం ఉంది.

ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆన్ వీల్స్

ఆహార కల్తీ కేసులు పెరుగుతుండడం, రాష్ట్రంలో ఫుడ్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్ ఒక్కటే ఉండడంతో ప్రభుత్వం 'ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆన్ వీల్స్' పేరుతో మొబైల్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్‌లను అందుబాటులోకి తెచ్చింది. ప్రస్తుతం రాష్ట్రంలో ఆరు మొబైల్ ఫుడ్ టెస్టింగ్ వ్యాన్స్ ఉన్నాయి. అధికారులు వీటిని ఒక్కో రోజు ఒక్కో ప్రాంతానికి తీసుకెళ్లి.. అక్కడున్న హోటళ్లు, ఇతర దుకాణాల నుంచి ఫుడ్ శాంపిల్స్ సేకరించి పరీక్షిస్తున్నారు.

కల్తీపై ఫిర్యాదు చేయండిలా..

హోటళ్లు, రెస్టారెంట్లు, ఇతర దుకాణాల్లో ఆహార కల్తీపై జనం నేరుగా అధికారులకు ఫిర్యాదు చేయవచ్చు.

ఫుడ్ సేఫ్టీ కమిషనర్: ఫోన్: 91001 05795, ఈ-మెయిల్: telanganacfs@gmail.com

జీహెచ్ఎంసీ: ఫోన్: 040-21111111

ఈ-మెయిల్: foodsafetywing.ghmc@gmail.com

ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా: ఫోన్: 1800-11-2100 (టోల్ ఫ్రీ)

వెబ్‌సైట్: foscos.fssai.gov.in/consumergrievance

టీపొడి

ఇన్సిడెంట్స్:

2026 ఫిబ్రవరి, మార్చిలో హైదరాబాద్ టాస్క్‌ఫోర్స్ పోలీసులు జరిపిన దాడుల్లో భారీగా కల్తీ టీ పొడిని స్వాధీనం చేసుకున్నారు. సనత్ నగర్‌లో జగన్నాథ్ బిష్ణోయ్ అనే వ్యాపారి కొబ్బరి పీచుతో టీపొడి తయారు చేస్తూ పట్టుబడ్డాడు. చందానగర్‌లో రంగులు, ఫ్లేవర్లు కలిపి తయారు చేస్తున్న భారీ టీపొడి తయారీ యూనిట్‌ను పోలీసులు సీజ్ చేశారు. బేగంబజార్, అఫ్జల్‌గంజ్, గోషామహల్ ప్రాంతాల్లో రెడ్ లేబుల్, తాజ్‌మహల్, జెమిని వంటి ప్రముఖ బ్రాండ్ల పేర్లతో నకిలీ టీ పొడి ప్యాకెట్లను విక్రయిస్తున్న ముఠాలను పట్టుకున్నారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

కొబ్బరి పీచును మెత్తటి పొడిలా చేసి అందులో వ్యర్థాలను తొలగిస్తారు. చిక్కదనం కోసం వేడి వేడి బెల్లం నీటిని కలుపుతారు. రంగు కోసం సన్‌సెట్ యెల్లో, టార్ట్రాజైన్ ఆరెంజ్ వంటి నిషేధిత రసాయన రంగులను యాడ్ చేస్తారు. ఈ మొత్తం మిశ్రమాన్ని 2 నుంచి 3 రోజులు ఎండబెట్టిన తర్వాత దానికి తక్కువ ధరలో దొరికే నాసిరకం టీ పొడిని, టీ గ్రాన్యూల్స్‌ను మిక్స్ చేస్తారు. ఒక కిలో టీ పొడి తయారీలో సుమారు 45 గ్రాముల నాసిరకం టీ పొడి, 500 గ్రాముల టీ గ్రాన్యూల్స్, 50 గ్రాముల రంగు కలిపి కొబ్బరి పీచు పొడిని యాడ్ చేస్తున్నారు. అదేవిధంగా, చింతపిక్కలను ఎండబెట్టి పొడి చేసుకుంటున్నారు. దానికి జీడిపప్పు పిక్క లోపల ఎర్రని చారతో ఉండే పొరను తీసుకుని దాన్ని పిండిలా చేస్తున్నారు. తర్వాత ఫుడ్ కలర్స్ కలిపి చింతపిక్కల పౌడర్‌తో కలిపి వేడి చేసి ఆరబెట్టి ప్యాకెట్లలో నింపి సప్లై చేస్తున్నారు. ఫుడ్ కలర్స్, జీడిపిక్కల పొర కారణంగా జీర్ణ వ్యవస్థ దెబ్బతింటుంది.

గుర్తించడం ఎలా?:

ఒక గ్లాసులో చల్లని నీళ్లు తీసుకోవాలి. అందులో ఒక స్పూన్ టీపొడి వేయండి. స్వచ్ఛమైన టీపొడి నీటిపై తేలుతుంది. రంగు వెంటనే వదలదు. రంగు కలిపిన టీ పొడి అయితే వెంటనే నీటిలోకి రంగు దిగుతుంది. అది కొబ్బరి పీచు లేదా చెక్కపొడి అయితే గ్లాసు అడుగున చేరుతుంది.

నూనె

ఇన్సిడెంట్స్:

ఇటీవల తెలంగాణ వ్యాప్తంగా నిర్వహించిన స్పెషల్ డ్రైవ్‌లో చాలా చోట్ల కల్తీ నూనె తయారు చేస్తున్నట్లు తేలింది. 2026 మార్చి 9న మాదాపూర్ ఎస్‌వోటీ పోలీసులు గచ్చిబౌలిలోని వట్టినాగులపల్లి, ఎన్టీఆర్ నగర్‌లో దాడులు చేసి 5వేల లీటర్ల కల్తీ వంట నూనె స్వాధీనం చేసుకున్నారు. రాజస్థాన్‌కు చెందిన తండ్రీకొడుకులు గడువు ముగిసిన నూనెను సేకరించి దానికి సోయాబీన్ నూనె కలిపి కొత్త ప్యాకెట్లలో నింపి విక్రయిస్తూ పట్టుబడ్డారు. చందానగర్, కూకట్‌పల్లి ప్రాంతాల్లోని కొన్ని గోదాముల్లో పామాయిల్ వేరుశనగ నూనెగా నమ్మించి విక్రయించే ముఠాలను పట్టుకున్నారు.
నిజామాబాద్‌లో నాసిరకం పత్తి గింజల నూనెను ప్యూర్ సన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్‌గా మార్చి విక్రయిస్తున్న కేంద్రాలపై పోలీసులు దాడులు చేశారు. చెంగిచెర్ల, బోడుప్పల్, మైలార్‌దేవ్‌పల్లిలో ఎముకల నుంచి నూనె తయారు చేస్తున్నట్లు గుర్తించారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

పామాయిల్ మిక్స్ చేసి నూనెను కల్తీ చేస్తున్నారు. ఖరీదైన వేరుశనగ లేదా నువ్వుల నూనెలో 70 శాతం వరకు చౌకగా దొరికే పామాయిల్ కలుపుతున్నారు. దీని వాసన తెలియకుండా ఉండేందుకు ఫ్లేవర్లను యాడ్ చేస్తున్నారు. ఆవ నూనెలో బరువు కోసం నల్లటి గసగసాల లాంటి ఆర్జిమోన్ విత్తనాల నుంచి తీసిన నూనె కలుపుతున్నారు. ఇది విషపూరితమైనవి. నూనె చిక్కగా కనిపించడానికి పారిశ్రామిక అవసరాలకు వాడే మినరల్ ఆయిల్‌ను యాడ్ చేస్తున్నారు. హోటళ్లు, రెస్టారెంట్లలో వాడేసిన లేదా గడువు ముగిసిన నూనెలను తక్కువ ధరకు కొని.. వాటికి రసాయనాలతో బ్లీచింగ్ చేసి కొత్త ప్యాకెట్లలో నింపుతున్నారు. కబేళాల నుంచి సేకరించిన జంతువుల ఎముకలు, కొవ్వు, చర్మాన్ని గంటల తరబడి మరిగించి కూడా నూనె తయారు చేస్తున్నారు. వాసన రాకుండా కొన్ని రసాయనాలు ఉపయోగిస్తున్నారు. దేశవ్యాప్తంగా సేకరించిన నూనె నమూనాల్లో దాదాపు 10 శాతం నూనెలు కనీసం నాణ్యతా ప్రమాణాలు అందుకోవడంలో విఫలమైనట్లు ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా (ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ) నిర్వహించిన సర్వేలో తేలింది. వీటిలో విటమిన్-ఏ, విటమిన్-డీ వంటి పోషకాలు ఉండకపోగా, ఆరోగ్యాన్ని దెబ్బతీసే ట్రాన్స్ ఫ్యాట్స్ ఎక్కువగా ఉంటున్నాయి.

గుర్తించడం ఎలా?:

- కొద్దిగా వేరుశనగ నూనెను గిన్నెలో పోసి ఫ్రిజ్‌లో 2 నుంచి 3 గంటలు ఉంచండి. అది కల్తీ పామాయిల్ అయితే గడ్డకట్టి తెల్లగా మారుతుంది. స్వచ్ఛమైన నూనె అయితే అలాగే ఉంటుంది.
- ఆవ నూనెలో 5 ఎంఎల్ నూనె తీసుకుని దానికి కొద్దిగా నైట్రిక్ యాసిడ్ కలిపితే అది ఎర్రగా మారితే అందులో ఆర్జిమోన్ ఆయిల్ ఉన్నట్లు లెక్క.

పసుపు

ఇన్సిడెంట్స్:

ఇటీవల హైదరాబాద్‌లోని వివిధ ప్రాంతాల్లో ఎస్వోటీ, టాస్క్‌ఫోర్స్ పోలీసులు జరిపిన దాడుల్లో కల్తీ పసుపును గుర్తించారు. హైదరాబాద్, చుట్టుపక్కల ప్రాంతాల్లో స్పెషల్ ఆపరేషన్స్ చేపట్టారు. శంషాబాద్‌లో కల్తీ పసుపు తయారీ కేంద్రంపై దాడి చేసి పెద్ద మొత్తంలో పసుపు, కృత్రిమ రంగులను సీజ్ చేశారు. పహాడిషరిఫ్‌లో లైసెన్స్ లేకుండా నడుపుతున్న ఒక యూనిట్‌లో పసుపును ఊక, రంగులతో కల్తీ చేస్తూ పట్టుబడ్డారు. జీడిమెట్ల, ఉప్పల్‌లోనూ ఇలాంటి ఘటనలే వెలుగులోకి వచ్చాయి. సనత్‌నగర్, బేగంబజార్ లో హోల్ సేల్ అమ్మేవాళ్లు నాసిరకం పసుపును బ్రాండెడ్ ప్యాకెట్లలో నింపి విక్రయిస్తున్నట్లు గుర్తించారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

బియ్యం, మొక్కజొన్న పిండి లేదా బొప్పాయి గింజల పొడిని పసుపులో కలిపి కల్తీ చేస్తున్నారు. ఇవి పసుపుతో ఈజీగా కలిసిపోయి బరువును పెంచుతాయి.

- పసుపు క్వాంటిటీని పెంచడానికి మెత్తటి సున్నం లేదా చాక్ పౌడర్‌ను వాడుతున్నారు.
- లీడ్ క్రొమేట్ అనేది పారిశ్రామిక రంగు. పసుపుకు ముదురు పసుపు రంగు రావడానికి దీన్ని కలుపుతున్నారు. ఇది అత్యంత విషపూరితమైంది.
- మెటానిల్ ఎల్లో అనేది ఆహారంలో వాడకూడని రంగు. దీన్ని సాధారణంగా రంగుల తయారీలో ఉపయోగిస్తారు. కానీ కొందరు పసుపును ఆకర్షణీయంగా కనిపించేందుకు మెటానిల్ ఎల్లో వాడుతున్నారు.

గుర్తించడం ఎలా?:

- ఒక గ్లాసు గోరువెచ్చని నీటిలో చెంచా పసుపు వేయండి. స్వచ్ఛమైన పసుపు గ్లాసు అడుగుకు చేరుతుంది. నీళ్లు లేత పసుపు రంగులోకి మారుతాయి. ఒకవేళ అది కల్తీ అయితే నీళ్లు ముదురు పసుపు రంగులోకి మారి, పైన పొరలా తేలుతుంది.
- పసుపు నీటిలో కొద్దిగా నిమ్మరసం లేదా యాసిడ్ వేయండి. ఒకవేళ అది వెంటనే మెజెంటా లేదా ముదురు గులాబీరంగులో మారితే అందులో మెటానిల్ ఎల్లో ఉన్నట్లు.
- కొద్దిగా పసుపు అర చేతిలో వేసి రుద్దండి. అది మృదువుగా ఉండి, అరచేతికి ముదురు పసుపు రంగు అంటుకుంటే అది స్వచ్ఛమైంది. ఇసుకలా లేదా గరుకుగా ఉంటే అందులో చాక్ పౌడర్ ఉన్నట్లు లెక్క.

కారం

ఇన్సిడెంట్స్:

ఖమ్మం జిల్లాలో ఇటీవల కల్తీ కారం కలకం రేపింది. మిరపకాయల నుంచి నూనె (ఒలియోరెసిన్) తీశాక మిగిలే పిప్పిలో అసలు ఘాటు, రంగు గానీ ఉండదు. దాన్ని అసలైన కారంలో కలిపి అమ్ముతున్నారు. హైదరాబాద్ పాత బస్తీలో కుళ్లిన మిర్చిని రంగులను కలిపి కారం తయారు చేస్తున్న యూనిట్లను అధికారులు సీజ్ చేశారు. వరంగల్, ఖమ్మం మార్కెట్లలో నాణ్యతలేని మిర్చిలో రసాయనాలు కలిపి కొత్త మిర్చిగా రంగు మార్చి అమ్ముతున్న వ్యాపారులపై కేసులు నమోదయ్యాయి.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

కారం ఎర్రగా కనిపించడానికి, బరువు పెరగడానికి చాలా సందర్భాల్లో ఎర్రటి ఇటుక పొడిన కలుపుతున్నారు. ఇది కిడ్నీల్లో రాళ్లు ఏర్పడటానికి, జీర్ణకోశ సమస్యలకు కారణమవుతుంది. కారం ఎరుపు రంగులో కనిపించడానికి సుడాన్ రెడ్ వంటి కృత్రిమ రంగులను ఉపయోగిస్తున్నారు. సాధారణంగా ప్లాస్టిక్స్, సాల్వెంట్స్, మైనం, షూ పాలిస్‌కు రంగు వేసేందుకు సుడాన్ రెడ్ ను వాడుతుంటారు. అలాంటి దాన్ని కారంలో కలుపుతుండటంతో తినేవాళ్లు క్యాన్సర్, శ్వాసకోస సమస్యల బారినపడుతున్నారు. మనిషి డీఏఎన్‌పై సుడాన్ రంగు తీవ్ర ప్రభావం చూపుతుంది. ఎండు మిర్చి తక్కువగా ఉన్నప్పుడు బరువు పెంచేందుకు సన్నటి చెక్క పొడిని రంగు కలిపి మిక్స్ చేస్తున్నారు. కారం మెత్తగా, ఉండలు కట్టకుండా ఉండటానికి కొన్నిసార్లు టాల్కమ్ పౌడర్ లేదా గంజి పౌడర్ కూడా కలుపుతున్నారు.

గుర్తించడం ఎలా?

- ఒక గ్లాసు నీటిలో ఒక చెంచా కారం వేయండి. అది ఇటుక పొడి అయితే వెంటనే గ్లాసు అడుగుకు చేరుతుంది. ఒక వేళ రంగు కలిపితే ఆ రంగు నీటిలో కలుస్తూ కిందికి దిగుతుంది. స్వచ్ఛమైన కారం నీటి పైభాగంలో కాసేపు తేలుతుంది.
- కొద్దిగా కారాన్ని తీసుకుని అర చేతిలో వేసి రుద్దండి. చేతికి ఇసుకలా గానీ, గరుకుగా తగిలితే అందులో ఇటుక పొడి లేదా ఇసుక ఉన్నట్లు అర్థం.

అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్

ఇన్సిడెంట్స్:

2026 ఫిబ్రవరి, మార్చిలో హైదరాబాద్‌లో పలుచోట్ల పెద్ద ఎత్తున కల్తీ అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్‌ను ఎస్వోటీ, టాస్క్ ఫోర్స్, ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు దాడులు చేశారు. బేగంబజార్ సమీపంలోని ఖతల్‌గంజ్ లో అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ కల్తీ యూనిట్‌ను గుర్తించారు. సుమారు 1,500 కిలోల కల్తీ పేస్ట్‌ను సీజ్ చేశారు. మైలార్ దేవ్‌పల్లిలో సైబరాబాద్ ఎస్వోటీ పోలీసులు ఒక అక్రమ తయారీ కేంద్రాన్ని గుర్తించి దాడి చేశారు. కుళ్లిన అల్లం, వెల్లుల్లితో పేస్ట్ తయారు చేస్తున్నట్లు గుర్తించారు. రాచకొండ ఎస్వోటీ పోలీసులు ఉప్పల్, బోడుప్పల్‌లో నివాస గృహాల మధ్య రహస్యంగా నడుపుతున్న కల్తీ అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ తయారీ కేంద్రాలపై దాడులు చేశారు. నిందితులను అరెస్ట్ చేశారు. అంబర్‌పేట్‌లో లైసెన్స్ లేకుండా అత్యంత అపరిశుభ్ర వాతావరణంలో పేస్ట్ తయారు చేస్తున్న వారిని ఫుడ్‌సేఫ్టీ అధికారులు గుర్తించి అరెస్ట్ చేశారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

అల్లం, వెల్లుల్లి కంటే అరటి కాండం చాలా చౌకగా దొరుకుతుంది. దీన్ని మెత్తగా ఉడికించి, గ్రైండ్ చేసి పేస్ట్‌లా మారుస్తారు. ఇది అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ రంగులోని ఉంటుంది. మార్కెట్‌లో పారేసే కుళ్లిన అల్లం ముక్కలను, నాసిరకం వెల్లుల్లిని తక్కువ ధరకు కొని వాటిని శుభ్రం చేయకుండానే పేస్ట్ చేస్తున్నారు. పేస్ట్ తెల్లగా లేదా లేత పసుపు రంగులో ఆకర్షణీయంగా కనిపించడానికి టైటానియం డయాక్సైడ్ వంటి రసాయనాలు లేదా హానికరమైన రంగులు కలుపుతున్నారు. పేస్ట్ ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉండటానికి పరిమితికి మించి ఎసిటిక్ యాసిడ్ లేదా ప్రమాదకరమైన సిట్రిక్ యాసిడ్‌ను కలుపుతున్నారు. పేస్ట్ చిక్కగా ఉండటం కోసం, బరువు పెంచడానికి మొక్కజొన్న పిండిని కలుపుతారు. ఇలాంటి అల్లంవెల్లుల్లి పేస్ట్ వాడితే.. జీర్ణకోశ వ్యాధులు వస్తాయి. డయేరియా, గ్యాస్ట్రిక్ సమస్యలు వస్తాయి.

గుర్తించడం ఎలా?:

- స్వచ్ఛమైన అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ చాలా ఘాటైన, సహజమైన వాసన కలిగి ఉంటుంది. కల్తీ జరిగినట్లయితే అందులో రసాయనాల వాసన లేదా పులిసిన వాసన వస్తుంది.
- పేస్ట్ మరీ తెల్లగా మెరిసిపోతున్నా లేదా విపరీతమైన పసుపు రంగులో ఉన్నా అది కల్తీ అని అనుమానించాలి.
- ఒక చెంచా పేస్ట్‌ను గ్లాసు నీటిలో వేయండి. అది కల్తీ అయితే అందులో కలిపిన పిండి పదార్థాలు లేదా రంగులు నీటిలో కలుస్తాయి. అరటి బెరడు వంటివి ఉంటే అవి నీటి అడుగుకు చేరుతాయి.
- కల్తీ పేస్ట్ తిన్నప్పుడు నాలుకపై ఒక రకమైన పౌడర్ లాంటి ఫీలింగ్ లేదా చేదు రుచి వస్తుంది.

పాలు

ఇన్సిడెంట్స్:

కాటేదాన్, మైలార్‌దేవ్‌పల్లిలోని కొన్ని డెయిరీ ఫామ్‌ల ముసుగులో సింథటిక్ పాలు తయారు చేస్తున్న ముఠాలను ఎస్వోటీ పోలీసులు పట్టుకున్నారు. వేల లీటర్ల కల్తీ పాలను సీజ్ చేశారు. హయత్‌నగర్, అబ్దుల్లాపూర్‌మెట్‌లో పాలలో నీళ్లు కలపడమే కాకుండా చిక్కదనం కోసం పౌడర్లు కలుపుతున్నట్లు గుర్తించారు. జడ్చర్ల, మహబూబ్‌నగర్‌లోని పాల సేకరణ కేంద్రాల వద్ద పాలు విరిగిపోకుండా ఉండటానికి కెమికల్స్ కలుపుతున్నట్లు అధికారులు గుర్తించి కేసులు నమోదు చేశారు. రంగారెడ్డి జిల్లాలోని కొన్ని ప్రైవేటు డెయిరీల్లో వెన్న తీసిన పాలను మళ్లీ చిక్కగా మార్చడానికి వెజిటేబుల్ ఆయిల్స్‌ను కలుపుతున్నట్లు గుర్తించారు. ఇలాంటి కల్తీ పాలు తాగితే జీర్ణకోశ వ్యాధులు వస్తాయి. కిడ్నీలు పాడవుతాయి. హార్మోన్ల అసమతుల్యత వల్ల పిల్లల్లో ఎదుగుదల లోపిస్తుంది. క్యాన్సర్, గుండె జబ్బుల బారినపడ్తాం. ఏపీలో రాజమండ్రిలో కల్తీ పాలు తాగి 11 మంది చనిపోయారు. ఫ్రీజర్ నుంచి ఇథిలిన్ గ్లైకాల్ లీక్ అయి పాలలో కలవడంతో కల్తీ అయ్యాయి. కిడ్నీలు దెబ్బతిని చనిపోయారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

- యూరియా, కాస్టిక్ సోడా, డిటర్జెంట్ పౌడర్, వంట నూనె కలిపి తెల్లటి మిశ్రమాన్ని తయారు చేస్తున్నారు. ఈ సింథటిక్ పాలు చూడటానికి అచ్చం పచ్చి పాలలాగే కనిపిస్తాయి.
- పాలలో నైట్రోజన్ శాతాన్ని పెంచి, ప్రొటీన్ ఎక్కువగా ఉన్నట్లు చూపించడానికి యూరియా కలుపుతున్నారు. దీనివల్ల పాలు చిక్కగా కనిపిస్తాయి.
- పాలలో నురుగు రావడానికి, నూనె నీటిలో బాగా కలవడానికి సర్ఫ్ లేదా సబ్బుపొడి లాంటి డిటర్జెంట్స్ వాడుతున్నారు.
- పాలు ఎక్కువసేపు విరిగిపోకుండా ఉండటానికి హైడ్రోజన్ పెరాక్సైడ్, ఫార్మాలిన్ కలుపుతారు. ఫార్మాలిన్.. శవాలు కుళ్లిపోకుండా ఉండటానికి ఉపయోగించే కెమికల్.
- పాలలో నీళ్లు కలిపినప్పుడు పల్చగా మారుతాయి. ఆ పల్చదనం తెలియకుండా ఉండటానికి బియ్యం పిండి లేదా గంజి పొడిని కలుపుతున్నారు.

గుర్తించడం ఎలా?:

- పాలను రుచి చూసినప్పుడు చేదుగా లేదా సోపు వాసన వస్తే అందులో డిటర్జెంట్ ఉన్నట్లు అర్థం.
- కొద్దిగా పాలను అరచేతిలో వేసి రుద్దండి. ఒకవేళ అది జిగటగా లేదా నురుగులా అనిపిస్తే కల్తీ జరిగినట్లే.
- పాలను మరిగించినప్పుడు అవి పసుపు రంగులోకి మారితే అందులో సింథటిక్ పదార్థాలు ఉన్నాయని అనుమానించాలి.
- కొద్ది పాలలో అయోడిన్ చుక్కలు వేయండి. పాలు నీలి రంగులోకి మారితే అందులో పిండి పదార్థాలు ఉన్నాయని అర్థం.

నెయ్యి

ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వరంగ సంస్థ అయిన విజయ డెయిరీ తన సొంత బ్రాండ్ పేరుతో నకిలీ నెయ్యి అమ్ముతున్నదని తెలంగాణ డెయిరీ డెవలప్‌మెంట్ కో ఆపరేటివ్ ఫెడరేషన్ చైర్మన్ గుత్తా అమిత్ రెడ్డి ఆరోపించారు. ''గుజరాత్ నుంచి భారీ మొత్తంలో నకిలీ నెయ్యి తెలంగాణ మార్కెట్లోకి వస్తున్నది. అక్కడ తయారవుతున్న నాసిరకం నెయ్యిని విజయ బ్రాండ్ పేరుతో ప్యాక్ చేసి ఆ సంస్థ సిబ్బంది ఇక్కడ విక్రయిస్తున్నారు. అసలైన విజయ డెయిరీ నెయ్యి ప్యాకెట్లను పోలి ఉండేలా నకిలీ కవర్లు, లోగోలను ముద్రిస్తున్నారు. సామాన్య ప్రజలు అసలైన దానికి, నకిలీ దానికి మధ్య తేడాను గుర్తించలేనంతగా వీటిని తయారు చేస్తున్నారు. మార్కెట్లో విజయ నెయ్యి ధర కంటే చాలా తక్కువ ధరకే ఈ నకిలీ నెయ్యిని దుకాణదారులకు సరఫరా చేస్తున్నారు'' అని అమిత్ పేర్కొన్నారు.

ఎలా తయారు చేస్తున్నారు?:

నెయ్యికి బదులుగా చౌకగా దొరికే వనస్పతిని వాడుతున్నారు. ఎముకలు, జంతువుల కొవ్వు నుంచి తీసిన నూనెను నెయ్యిలో కలుపుతున్నారు. ప్యూర్ నెయ్యిలో అధిక శాతం పామాయిల్‌ను కలిపి, దానికి నెయ్యి వాసన వచ్చేలా ఫ్లేవర్‌ను యాడ్ చేస్తున్నారు. నెయ్యి పసుపు రంగులో కనిపించడానికి కృత్రిమ రంగులను వాడుతున్నారు. కల్తీ నెయ్యిలో ఎక్కువగా ఉండే వనస్పతి లేదా హైడ్రోజనేటెడ్ ఆయిల్స్ వల్ల శరీరంలో చెడు కొలెస్ట్రాల్ పెరుగుతుంది. ఇది రక్త నాళాల్లో పేరుకుపోయి ధమనులు గట్టిపడటానికి కారణమవుతుంది. దీనివల్ల రక్తపోటు పెరిగి, చిన్న వయసులోనే గుండెపోటు వచ్చే ప్రమాదం ఉంది. నెయ్యిలో కలిపే నాసిరకం నూనెలు, జంతువుల కొవ్వు జీర్ణం కావడానికి చాలా సమయం పడుతుంది. దీనివల్ల కడుపు ఉబ్బరం, అజీర్ణం, దీర్ఘకాలిక విరేచనాలు సంభవిస్తాయి.

అసలైన విజయ నెయ్యిని గుర్తించడం ఎలా?

- మార్కెట్ ధర కంటే మరీ తక్కువ ధర (ఉదాహరణకు 10-20% తక్కువ) ఉంటే అది నకిలీ అయ్యే అవకాశం ఉంది.
- ప్యాకెట్ మీద ఉన్న అడ్రస్, బ్యాచ్ నంబర్, విజయ డెయిరీ అధికారిక హోలోగ్రామ్‌ను గమనించాలి.
- కొద్దిగా నెయ్యిని వేడి చేసినప్పుడు అది వెంటనే కరిగి ముదురు గోధుమ రంగులోకి మారితే అది స్వచ్ఛమైనది. అది కరగడానికి సమయం పట్టి, పసుపు రంగులోనే ఉంటే అది కల్తీ అని అనుమానించాలి.

కల్తీ కల్లు

ఇన్సిడెంట్స్:

ప్రభుత్వం కల్లు, నీరా వంటి ప్రకృతి సిద్ధమైన పానీయాలను ప్రోత్సహించేందుకు సెంటర్లు ఏర్పాటు చేసినప్పటికీ, క్షేత్రస్థాయిలో అక్రమ వ్యాపారులు లాభాల కోసం రసాయనాలతో కలిపిన కల్లును విచ్చలవిడిగా విక్రయిస్తున్నారు. నల్గొండ జిల్లా శాలిగౌరారం మండలంలో కల్తీ కల్లు తాగి ముగ్గురు వ్యక్తులు మరణించారు. మరికొందరు తీవ్ర అస్వస్థతకు గురై ఆసుపత్రి పాలయ్యారు. సూర్యాపేట జిల్లా ఆత్మకూరులో కల్తీ కల్లు తాగి ఇద్దరు ప్రాణాలు కోల్పోయారు. వీరి మరణానికి కల్లులో కలిపిన అధిక మోతాదు రసాయనాలే కారణమని వైద్యులు ప్రాథమికంగా నిర్ధారించారు. వికారాబాద్, రంగారెడ్డి జిల్లాలో మరణాలు సంభవించకపోయినా, వందలాది మంది ఫిట్స్, నరాల బలహీనతకు గురయ్యారు. హైదరాబాద్ లోని దూల్‌పేట్, ఇతర ప్రాంతాల్లో కల్తీ కల్లు స్థావరాలపై ఎక్సైజ్ పోలీసులు దాడులు చేసి భారీగా రసాయనాలను సీజ్ చేశారు.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

- కల్లు తాగిన వారికి కిక్ రావడానికి ఆల్ప్రాజోలం లాంటి పొడి చేసి కలుపుతున్నారు.
- క్లోరల్ హైడ్రేడ్.. ఒక ప్రమాదకరమైన మత్తు పదార్థం. కల్లుకు తెల్లటి రంగు, చిక్కదనం రావడానికి దీనిని విపరీతంగా వాడుతున్నారు.
- తీపి కోసం వాడే శాక్రిన్ కెమికల్ కలుపుతున్నారు. దీన్ని అధికంగా తీసుకుంటే ఆరోగ్యానికి హానికరం.
- కల్లు పైన నురుగు రావడానికి సర్ఫ్ లేదా సబ్బు పొడిని కలుపుతున్నారు.
- కల్లు విరిగిపోకుండా, రంగు మారకుండా ఉండటానికి సున్నం, యూరియా కలుపుతున్నారు.

గుర్తించడం ఎలా?:

- అసలైన కల్లు స్వచ్ఛమైన తెల్లటి రంగులో ఉండదు. కొంచెం మసకగా, నీళ్లలాగా పారదర్శకంగా ఉంటుంది.
- కల్తీ కల్లు పాలు లేదా సున్నం కలిపిన నీళ్లలాగా విపరీతమైన తెలుపు రంగులో ఉంటుంది. క్లోరల్ హైడ్రేట్ వంటి రసాయనాలు కలపడం వల్ల ఇది చిక్కగా కనిపిస్తుంది.
- అసలైన కల్లును గ్లాసులో పోసినప్పుడు పైన సహజమైన నురుగు వస్తుంది. కానీ అది కొద్దిసేపటికే కరిగిపోతుంది.
- కల్తీ కల్లులో డిటర్జెంట్ లేదా సబ్బు పొడి కలపడం వల్ల విపరీతమైన నురుగు వస్తుంది. ఈ నురుగు గ్లాసు పైన చాలా సేపు అలాగే నిలిచి ఉంటుంది.
- అసలైన కల్లు తీపి, పులుపు కలిసిన ఒక రకమైన సహజమైన వాసన కలిగి ఉంటుంది. తాగినప్పుడు గొంతులో మంట పుట్టదు.
- కల్తీ కల్లులో రసాయనాలు ఉండటం వల్ల ఘాటైన క్లోరిన్ లేదా మందుల వాసన వస్తుంది. తాగినప్పుడు గొంతులో మంటగా అనిపిస్తుంది. నాలుకపై ఒక రకమైన పౌడర్ లాంటి ఫీలింగ్ కలుగుతుంది.

పన్నీరు

ఇన్సిడెంట్స్:

తెలంగాణ ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు, ఎస్వోటీ పోలీసులు భారీ స్థాయిలో కల్తీ పన్నీరును స్వాధీనం చేసుకున్నారు. కుత్బుల్లాపూర్ లో 2026, మార్చి 5న ఒక అక్రమ తయారీ కేంద్రంపై దాడి చేసి సుమారు 800 కిలోల కల్తీ పన్నీరును సీజ్ చేశారు. ఇక్కడ పాలకు బదులుగా పౌడర్, నూనెలను వాడుతున్నట్లు గుర్తించారు. ఉప్పల్, నాచారంలో కొన్ని హోల్‌సేల్ మార్కెట్లలో నిల్వ ఉంచిన నాసిరకం పన్నీరును అధికారులు స్వాధీనం చేసుకున్నారు. ఇవి ఎక్కువగా హోటళ్లు, ఫాస్ట్ ఫుడ్ సెంటర్లకు సరఫరా అవుతున్నాయి. బేగంబజార్ లోని షాపులపై దాడులు చేసి కల్తీ పన్నీరు గుర్తించారు. శాంపిల్స్‌ను ల్యాబ్‌కు పంపించారు. యాసిడ్స్ వల్ల కడుపులో తీవ్రమైన మంట, అల్సర్లు, ఇన్ఫెక్షన్లు వస్తాయి. యూరియా, డిటర్జెంట్ వంటి రసాయనాలు రక్తంలో కలిసి మూత్రపిండాలను, కాలేయాన్ని పూర్తిగా దెబ్బతీస్తాయి.

కల్తీ చేస్తున్నది ఇలా:

- యూరియా, కాస్టిక్ సోడా, డిటర్జెంట్ కలిపిన పాలను పన్నీరు తయారీకి వాడుతున్నారు.
- పన్నీరు మెత్తగా, చిక్కగా కనిపించడానికి వనస్పతి లేదా నాసిరకం పామాయిల్‌ను విపరీతంగా కలుపుతున్నారు.
- పాలు త్వరగా విరగడానికి నిమ్మరసం లేదా వెనిగర్‌కు బదులుగా ప్రమాదకరమైన సల్ఫ్యూరిక్ యాసిడ్‌ను వాడుతున్నారు.
- పన్నీరు బరువు పెరగడానికి, గట్టిగా ఉండటానికి మొక్కజొన్న పిండి లేదా మైదా పిండిని కలుపుతున్నారు.

గుర్తించడం ఎలా?:

- పన్నీరును ముక్కలు చేసేటప్పుడు అది రబ్బరులా సాగుతుంటే లేదా పిండిలాగా విడిపోతుంటే అందులో కల్తీ ఉన్నట్లే. స్వచ్ఛమైన పన్నీరు సాఫీగా తెగుతుంది.
- కొద్దిగా పన్నీరును నీటిలో మరిగించి, చల్లారాక దానిపై కొన్ని చుక్కల అయోడిన్ సొల్యూషన్ వేయండి. అది నీలి రంగులోకి మారితే అందులో గంజి పొడి కలిసినట్లు అర్థం.
- పన్నీరు ముక్కను తీసుకుని అరచేతిలో వేసి గట్టిగా రుద్దండి. అది పొడిపొడిగా విడిపోతే అందులో స్కిమ్డ్ మిల్క్ పౌడర్ లేదా రసాయనాలు ఉన్నాయని అనుమానించాలి.

మెరిసే పండ్లన్నీ మేలిమి కావు..!

ఆహార కల్తీ అంటే హత్యాయత్నమే..

ఆహార కల్తీని ఏమాత్రం ఉపేక్షించం. ప్రజారోగ్యంతో చెలగాటమాడే వారిపై కఠిన చర్యలు తప్పవు. ఆహార కల్తీని హత్యాయత్నంతో సమానమైన నేరంగా పరిగణించి చర్యలు తీసుకుంటాం. కల్తీ కట్టడికి పోలీస్, ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారులతో ప్రత్యేక బృందాలను ఏర్పాటు చేస్తున్నాం. కల్తీ నియంత్రణకు ప్రత్యేక స్టాండర్డ్ ఆపరేటింగ్ ప్రొసీజర్ రూపొందించి అమలు చేస్తాం. తనిఖీలు, శాంపిల్స్ సేకరణ, సీజ్ అరెస్టుల ప్రక్రియ న్యాయపరంగా పకడ్బందీగా ఉంటుంది. కల్తీ కేసుల్లో తరచూ పట్టుబడితే బిజినెస్ లైసెన్స్‌లు రద్దు చేస్తాం. అవసరమైతే పీడీ యాక్ట్ నమోదు చేస్తాం.

- హైదరాబాద్ సీపీ సజ్జనార్

రోడ్డు పక్కన లేదా సూపర్ మార్కెట్లలో మెరిసిపోయే పండ్లను చూసి మనం ఆకర్షితులవుతాం. కానీ, ఆ మెరుపు వెనుక ప్రమాదకరమైన రసాయనాల దందా దాగి ఉంది. యాపిల్స్ పైన సహజంగానే ఒక పలచని మైనం పొర ఉంటుంది. అది ట్రాన్స్‌పోర్ట్ చేసేటప్పుడు పోతుంది. యాపిల్స్ మెరవడానికి, ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉండటానికి షెల్లాక్ లేదా కార్నౌబా వ్యాక్స్ వంటి రసాయన మైనాన్ని పూస్తుంటారు. అలాంటి పండ్లను తింటే మైనం పేగుల్లో పేరుకుపోయి జీర్ణకోశ సమస్యలు, అల్సర్లు, దీర్ఘకాలంలో క్యాన్సర్ వచ్చే ముప్పు ఉంది. యాపిల్‌ను చాకుతో మెల్లగా గీకితే తెల్లటి పొడిలాంటి మైనం వస్తుంది.

- మామిడి, అరటి పండ్లు సహజంగా పక్వానికి రావడానికి సమయం పడుతుంది. లాభాల కోసం వ్యాపారులు కాల్షియం కార్బైడ్ ఉపయోగిస్తారు. కార్బైడ్ పొట్లాలు పండ్ల మధ్యలో పెడితే, అవి విడుదల చేసే ఎసిటిలిన్ వాయువు వల్ల పండు పైన పసుపు రంగులోకి మారుతుంది. కానీ లోపల పచ్చిగానే ఉంటుంది. కార్బైడ్‌లో ఆర్సెనిక్, ఫాస్ఫరస్ వంటి విషపూరిత మూలకాలు ఉంటాయి. ఇవి కండ్లు తిరగడం, వాంతులు, మతిమరుపు, చర్మ వ్యాధులకు కారణమవుతాయి.
- పుచ్చకాయ కోయగానే లోపల ఎర్రగా, తియ్యగా ఉండాలని ప్రజలు కోరుకుంటారు. దీనిని ఆసరాగా చేసుకుని వ్యాపారులు ఎరిత్రోసిన్ అనే రసాయన రంగును, శాక్రిన్ అనే తీపి కారకాన్ని ఇంజెక్షన్ల ద్వారా పండ్లలోకి పంపుతున్నారు. ఈ కృత్రిమ రంగులు కిడ్నీలు, కాలేయాన్ని దెబ్బతీస్తాయి. చిన్న పిల్లల్లో డయేరియా వంటి సమస్యలు వస్తాయి.
- ద్రాక్ష గుత్తులు తాజాగా ఉండటానికి, తెగుళ్లు రాకుండా ఉండటానికి విపరీతంగా పురుగుమందులు చల్లుతారు. కొన్నిసార్లు ద్రాక్ష పైన తెల్లటి పౌడర్ లాంటి పొర కనిపిస్తుంది. అది రసాయన అవశేషమే. ఇవి నరాల బలహీనత, శ్వాసకోశ ఇబ్బందులు, రోగనిరోధక శక్తి తగ్గడానికి కారణమవుతాయి.
- బొప్పాయి, నారింజ వంటి పండ్లు మెరవడానికి లిక్విడ్ పారాఫిన్ లేదా మినరల్ ఆయిల్ పూస్తారు. దీనివల్ల పండ్లు కుళ్లిపోకుండా చాలా కాలం తాజాగా కనిపిస్తాయి.

ఫుడ్ సేఫ్టీ చట్టంలో ఏముంది?

దేశంలో కల్తీ నివారణకు కేంద్ర ప్రభుత్వం 2006లో ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ యాక్ట్ తీసుకొచ్చింది. ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా (ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ) సంస్థను ఏర్పాటు చేసింది. నాణ్యమైన ఆహార పదార్థాలు ప్రజలకు అందేలా చూడడమే దీని బాధ్యత. ఆహార పదార్థాల ప్రమాణాలు నిర్ణయించడం, కల్తీని అరికట్టడం, ఫుడ్ లైసెన్స్‌లు జారీ చేయడం, ఎప్పటికప్పుడు తనిఖీలు చేపట్టి ఫుడ్ టెస్టులు చేయడం.. ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ బాధ్యతలు. ఇదే చట్టం దేశవ్యాప్తంగా అన్ని రాష్ట్రాల్లో అమలవుతున్నది. ఎఫ్ఎస్ఎస్ఏఐ ఆధ్వర్యంలో ఆయా రాష్ట్ర ప్రభుత్వాలు ఈ చట్టాన్ని అమలు చేస్తున్నాయి.

కల్తీకి పాల్పడితే కఠిన శిక్షలు..

- కల్తీ ఆహారాన్ని విక్రయిస్తే 6 నెలల వరకు జైలు శిక్ష, రూ.లక్ష వరకు జరిమానా.
- కల్తీ ఆహారం తిని ఎవరైనా అస్వస్థతకు గురైతే నిర్వాహకులకు ఏడాది వరకు జైలు, రూ.3 లక్షల వరకు జరిమానా.
- కల్తీ ఆహారం తిని ఎవరైనా తీవ్ర అస్వస్థతకు గురైతే బాధ్యులకు 6 సంవత్సరాల వరకు జైలు, రూ.5 లక్షల వరకు జరిమానా.
- ఒకవేళ కల్తీ ఆహారం తిని ఎవరైనా మరణిస్తే నిర్వాహకులకు 7 సంవత్సరాల నుంచి జీవిత ఖైదు వరకు జైలు శిక్ష విధించవచ్చు. అలాగే కనీసం రూ.10 లక్షల జరిమానా విధించవచ్చు.
- ఇవే కాకుండా కల్తీ ఆహారం తయారు చేయడం, నిల్వ చేయడం, విక్రయించడం వంటి వాటికి సంబంధించి రూ.లక్షల్లో జరిమానాలు ఉన్నాయి.

జిల్లాకు ఒక్కరే..

కల్తీని అరికట్టడంలో ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్లదే కీలక పాత్ర. హోటళ్లు, రెస్టారెంట్లు, ఇతర దుకాణాల్లో ఎప్పటికప్పుడు తనిఖీలు చేపట్టి, ఆహార పదార్థాల నాణ్యతను నిర్ధారించాల్సింది వాళ్లే. కానీ తెలంగాణలో సరిపడా సంఖ్యలో ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్లు లేరు. జిల్లాకు ఒకే ఒక్క ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్ ఉన్నారు.

- కోటికి పైగా జనాభా ఉన్న గ్రేటర్ హైదరాబాద్‌లో సర్కిల్‌కు ఒక్కరు చొప్పున 30 మంది ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్లు అవసరం. కానీ ప్రస్తుతం 14 మందే ఉన్నారు.
- రాష్ట్రంలో ఫుడ్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్ ఒక్కటే ఉంది. హైదరాబాద్‌లోని నాచారంలో ఉన్న ఈ ల్యాబ్.. తెలంగాణతో పాటు ఆంధ్రప్రదేశ్‌కూ సేవలందిస్తున్నది. ఫలితంగా ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్లు పంపిస్తున్న శాంపిళ్ల టెస్టింగ్ చాలా ఆలస్యమవుతున్నది.

హైదరాబాద్‌లోని ఓ హోటల్‌లో ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారుల తనిఖీలు (ఫైల్)

తనిఖీలే.. చర్యల్లేవ్!

2024 అక్టోబర్‌లో హైదరాబాద్ బంజారాహిల్స్‌లోని నందినగర్ సంతలో ఓ మహిళ మోమోస్ తిని అస్వస్థతకు గురైంది. పరిస్థితి విషమించి చనిపోయింది. అదే దుకాణంలో మోమోస్ తిన్న 60 మంది అస్వస్థతకు గురయ్యారు. ఈ ఘటన రాష్ట్రవ్యాప్తంగా సంచలనం సృష్టించింది. దీన్ని సీరియస్‌గా తీసుకున్న ప్రభుత్వం.. కల్తీ ఆహార పదార్థాల కట్టడికి చర్యలు తీసుకోవాలని అధికారులను ఆదేశించింది.

- ప్రభుత్వ ఆదేశాలతో ఫుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు రంగంలోకి దిగి, కొన్ని రోజుల పాటు తనిఖీల పేరుతో హడావుడి చేశారు. పెద్ద పెద్ద హోటళ్లు, రెస్టారెంట్లలో కుళ్లిపోయిన చికెన్, పాడైపోయిన పదార్థాలు, గడువు ముగిసిన మసాలాలు, ఇతర వస్తువులను స్వాధీనం చేసుకున్నారు. బాధ్యులకు జరిమానాలు విధించారు. కానీ ఇప్పటి వరకు ఒక్కరికీ జైలు శిక్ష వేయించలేకపోయారు.
- కల్తీకి పాల్పడిన నిందితులకు శిక్ష వేయించడానికి ఏండ్లకేండ్లు టైమ్ పడుతుందని అధికారులు అంటున్నారు. కల్తీ జరిగినట్టు నిరూపిస్తేనే శిక్ష పడుతుందని చెబుతున్నారు. తాము నమోదు చేసిన అన్ని కేసుల్లోనూ ట్రయల్ జరుగుతోందని పేర్కొన్నారు.

తెలంగాణలో గత మూడేళ్లలో జరిమానాలు, జైలు శిక్షలు ఇలా..

	పరీక్షించిన శాంపిల్స్	జరిమానాలు	జైలు శిక్షలు
2024–25	3,347	125	0
2023–24	6,156	425	0
2022–23	4,809	315	0

తెలంగాణలో ఐదేళ్లలో శాంపిల్స్ టెస్టింగ్ ఇలా..

	పరీక్షించిన శాంపిల్స్	కల్తీగా తేలినవి
2025–26	2,315	218
2024–25	3,347	324
2023–24	6,156	973
2022–23	4,809	894
2021–22	3,077	353