



Forum for Good Governance

Regd.No.653/2009

Hyderabad
26th February, 2024

PRESS NOTE

Food Adulteration is rampant in the state. Adulteration of food is mostly for profit, sometimes adulteration may occur due to improper storage, metallic contamination due to prohibited material used for packing etc. Using harmful chemicals to artificially ripen fruits, like mango, banana Ethephon, Ethrel and Calcium Carboid are generally observed. To retain the colour, odor, texture of food articles, additives are used. Permitted food additives cause no harm but in practice prohibited, cheap additives are used causing health hazards.

Consuming adulterated food is an important reason effecting the health of people, children suffer badly due to adulterated food. Adulterated food may cause allergy, cancer, intestinal damage, loss of vision, joint pains, cardiac problems, paralysis leading to death. Due to high cost and restricted availability the greedy traders involved in food business are resorting to adulteration.

In the year 1954, prevention of food adulteration Act was brought. There are many other laws under various departments pertaining to food adulteration. Finally, with a view to consolidate all the laws, Indian Parliament has enacted Food Safety and Standards Act 2006 (FSS Act). Sec. 26 of the said Act puts responsibility on the food business operator that he shall ensure the articles of food satisfy the requirements of this Act at all stages of production, processing, import, distribute and sale. No food business operator shall store, sell or distribute any article of food which is unsafe, misbranded, substandard, contains extraneous matter etc. He should not employ any person who is suffering from infections, contagious disease in handling food material.

Though the Act is strong in its place, the implementation of the provisions of the Act are lacking because of shortage of staff, corruption political will and public apathy. As a matter of fact, preventing food adulteration should have been one of the election issues.

GHMC has 30 Food safety officers to control food adulteration in Hyderabad. As per National crime record out of 19 cities surveyed Hyderabad stood first with 246 cases of food adulteration. (84 % of total cases).

-: 2 :-

To control food adulteration Government should take massive awareness campaign, children from school level to be made aware of the harmful effects of food adulteration by including it in text books. Interestingly sec. 95 of the Act provides for rewards to persons who render assistance in the detection of the offence or the apprehension of the offender. Unfortunately, it remained on paper only.

To create awareness on Food adulteration Forum for Good Governance has conducted press meet on 26-2-2024 with Doctors and Nutritional experts.

Dr. Indrasena Reddy participating in the meeting has stated that during last 10 years cases due to consuming adulterated food are increasing. He observed that adulterated food is a slow poison effecting all organs of human body, effected people are running from one doctor to other like doctors shopping.

Dr. Kishan participating in the discussion has stated that earlier the health problems are normally noticed in people above 50 years but since last 2 decades due to consumption of adulterated food even children are suffering with health problems. With adulterated food Inflammatory bowel diseases (I.B.D) is found increasing. After Covid the adulterated food cases are increasing.


Dr. Vijaya Khader observed that due to ineffective implementation of the Act the adulteration is going unabated. India has maximum welfare programs, awareness and control of adulteration should be included in welfare program.

Vijayakumar, Dy. Director of Food Controller has briefly explained the activities taken up by controller of food safety. He requested the people to actively participate in controlling the adulteration.

M. Padmanabha Reddy President Forum for Good Governance emphasized the need for strict implementation of Food Safety and Standards Act. He asked the people to avoid outside food as lot of adulteration is taking place in road side eateries and hotels. Soma Srinivas Reddy while welcoming the participants explained the objectives of the press meet.

Sri Bandaru Ram Mohan Rao of Loksatta, Sivarani of foundation for Rural Development, Katta Shravya Advocate, Sri Govardhan Reddy, Sri Sudhkar Reddy of Forum for Good Governance spoke.

Yours Sincerely



M. Padmanabha Reddy

President

Forum for Good Governance

GHMC fails to act tough against food adulterers

NABINDER DOMMALA | DC
HYDERABAD, FEB. 26

Highlighting the lackadaisical approach to people's health in a city crowded with tens and thousands of eateries, the Greater Hyderabad Municipal Corporation (GHMC) food inspectors have sent just an average of seven food samples per day for testing and analysis in 2023.

The Hyderabad civic body has 23 dedicated food inspectors, but they sent a mere 2,534 food samples that were submitted for testing during the entire year — averaging to 110 food samples per food inspector in 2023.

Responding to the allegations of Congress corporators accusing GHMC food safety officials of turning a blind eye to rampant food adulteration within the city, Mayor G. Vijayalakshmi issued warnings to food inspectors, urging them to conduct regular inspections of hotels and eateries and submit weekly reports. However, these directives have largely gone unheeded.

Adding to the concerns, it has come to light that the GHMC's food safety wing includes retired officers who continue to hold positions of authority. Under the previous BRS government, a retired officer Sudarshan Reddy was entrusted with overseeing key locations in the city due to his familial connections with a top BRS leader and former minister of the day. Presently, he oversees operations in the central area of Hyderabad.

According to GHMC records, a total of 14,889 inspections were conducted in 2023, resulting in



Avoid adulterated food, say doctors

PRATHYUSH NALLELLA | DC
HYDERABAD, FEB. 26

Noted doctors on Monday warned against the rampant consumption of fast food and adulterated food, which they said would harm people's health in the long run.

Speaking at a meeting organised by the Forum for Good Governance (FGG) to spread awareness about protection from adulterated food, gastroenterologist Dr Kishan said, "Earlier, health issues were visible in people older than 50 years. But due to consumption of fast and adul-

terated food, even children are having severe health problems. Eating such food is causing an increase in inflammatory bowel diseases (IBD)."

"Adulterated food is a slow poison. Very slowly, it affects all our organs and cannot be traced for months or even years," said physician Dr. Indrasena Reddy.

He also said "Instead of correcting our food consumption, we run from one doctor to another as if we are doctor shopping."

He added that eating food with little to no nutritional values is the main reason for deficiency issues.

3,962 rectification notices being issued. However, only 2,322 food samples were sent for testing, of which a mere 311 were flagged for violations. Among these violations, 34 were deemed unsafe, 12 were misbranded, and 265 were deemed substandard. The number of vio-

lations compared to the complaints raised on My GHMC App and on Twitter are very low with people alleging that Hyderabad lacks a mechanism to inspect food adulteration. Surprisingly, the GHMC has removed phone numbers of its food inspector from its website.

పుడ్ సేఫ్టీ.. సున్నా

ఆహార కల్తీ..

రోగాలతో కుస్తీ



కల్తీకి పాల్పడి పట్టుబడితే జీవిత ఖైదు

హైదరాబాద్ కేంద్రంగా రోడ్డు పక్కన నడిపించే పుడ్ కోర్టు నుంచి మొదలుపెట్టి స్టార్ హోటళ్ల వరకు నాసిరకం పదార్థాలను వినియోగిస్తున్నట్లుగా పలు తనిఖీల్లో వెల్లడైంది. అయినా ప్రభుత్వం బాధ్యులపై చర్యలు తీసుకోవడంలో ఆలసత్వం ప్రదర్శిస్తున్నది. ఆహార పదార్థాల కల్తీకి పాల్పడి పట్టుబడితే జీవిత ఖైదు విధించాలనే నిబంధనలు ఉన్నాయి. కానీ అధికారులు చర్యలు తీసుకోవడం లేదు. బడా రెస్టారెంట్లు, హోటళ్లు కూడా కల్తీ పదార్థాలతో ఆహారాన్ని జనాలకు వడ్డిస్తున్నాయి.

- పద్మనాభ రెడ్డి, ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్, అధ్యక్షుడు

- దేశంలోనే మొదటి స్థానంలో హైదరాబాద్
- పెరుగుతున్న జీర్ణ వ్యవస్థ, మల్టీ ఆర్గాన్ ఫెయిల్యూర్ కేసులు
- స్లో పాయిజన్ లా మారిన కల్తీపుడ్
- 30మంది పుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు ఉన్నా.. కట్టి శూన్యం
- భయంకరమైన వ్యాధులతో పోరాటం చేస్తున్న పదేండ్లు నిండని చిన్నారులు
- కల్తీకి పాల్పడి పట్టుబడితే జీవిత ఖైదు.. ఎక్కడ అమలు.?
- ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్ ఆధ్వర్యంలో రాండ్ టీబుల్ సమావేశంలో వక్రలు

పిల్లలు వాడే సబ్బుల నుంచి మొదలుకొని తాగే పాల వరకు కలుషితం చేసి కాలకూట విషంగా మారుస్తున్నారు. ఆహార కల్తీ నియం త్రణకు కఠినమైన చట్టాలే ఉన్నప్పటికీ.. వాటిని క్షేత్రస్థాయిలో అమలు చేయడంలో నిర్లక్ష్యం కారణంగా జనాల చెంతకు కల్తీ పదార్థాలు చేరుతున్నాయి. అదేవిధంగా కల్తీ వస్తువులు, పదార్థాల తయారీలో దేశంలోనే హైదరాబాద్ మొదటి స్థానంలో ఉన్నదని నేషనల్ క్రైం రికార్డు బ్యూరో నివేదిక చెబుతుంది. ముఖ్యంగా జీర్ణ వ్యవస్థ, మల్టీ ఆర్గాన్ ఫెయిల్యూర్ కేసులు పెరుగుతున్నాయి. అయితే విస్తృతమైన అవగాహన కల్పించేలా ప్రభుత్వం ప్రత్యేక కార్యచరణను అమలు చేయాలని ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్ ఆధ్వర్యంలో జరిగిన రాండ్ టీబుల్ సమావేశంలో ఆహార నిపుణులు, వైద్యులు, న్యాయవాదుల తోపాటు పలు స్వచ్ఛంద సంస్థల ప్రతినిధులు అభిప్రాయపడ్డారు. సోమవారం సోమాజిగూడలోని ప్రెస్ క్లబ్ లో జరిగిన ఈ సమావేశంలో ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్ ప్రెసిడెంట్ ఎం.పద్మనాభ రెడ్డితోపాటు పలువురు నిపు

ణులు హాజరయ్యారు.

స్లో పాయిజన్ లా కల్తీ

రాష్ట్రంలో ఆహార కల్తీ పెద్ద ఎత్తున జరుగుతున్నది. అత్యంత వ్యాపారం చేస్తూ ఆహార పదార్థాలను కలుషితం చేసి జనాలకు స్లో పాయిజన్ లా ఎక్కిస్తున్నారు. రసాయనాలు పంటలను కూడా పాడుచేస్తున్నారు. ప్యాకింగ్ మెటీరియల్ తోనూ కల్తీ జరుగుతుండటంతో ప్రజలు తీవ్ర అనారోగ్య సమస్యల బారిన పడుతున్నారు. జీర్ణకోశం పాడైపోవడం, చూపు మందగించడం, కీళ్ల నొప్పులు, క్యాన్సర్, గుండెపోటు, పక్షపాతం వంటి రోగాలతో మృత్యువును ఎదుర్కొంటున్నారు. అయినా ప్రజల ప్రాణాలతో చెలగాటమాడుతున్న కల్తీ వ్యాపార నిర్లక్ష్యం చర్యలు తీసుకోవడంలో ప్రభుత్వాలు ఎందుకు నిర్లక్ష్యం చేస్తున్నాయని నిపుణులు ప్రశ్నించారు.

పలు విధాలుగా కల్తీ..

ఆహార పంటల ఉత్పత్తి, ప్యాకింగ్ మెటీరియల్, ఇథనాన్, ఇథర్, కాల్షియం కార్బైడ్ వంటి రసాయనాలను పండ్లు, కూరగాయల్లో వినియోగించి వ్యాపారాలు చేస్తున్నారు. 2006లో పుడ్ సేఫ్టీ, స్టాండర్ చట్టం అమలులోకి వచ్చినప్పటికీ.. శిక్షలు కఠినంగా లేకపోవడంతో నిర్విరామంగా కల్తీ వ్యవహారాలు సాగుతూనే ఉన్నాయి. ఇటీవల హైదరాబాద్

ప్రాణాలు పోతున్నాయి

ఆహార పదార్థాలను కల్తీ చేయడం వలన ప్రాణాలు పోతున్నాయి. నిజానికి వ్యాపారులు చేసే అక్రమాలపై అవగాహన లేకపోవడంతోనే కొనుగోలుదారులు నష్టపోతున్నారు. దీర్ఘకాలం పాటు కల్తీ పదార్థాలతో చేసిన ఆహారాన్ని తీసుకోవడంతో ప్రాణం

కేంద్రంగా మిస్ బ్రాండెడ్, సబ్ స్టాండర్డ్ వస్తువుల క్రయవిక్రయాలు జోరుగా సాగుతున్నాయి. వీటితో తీవ్రమైన అనారోగ్య సమస్యల బారినపడుతున్నారు.

దేశంలోనే హైదరాబాద్ నంబర్ వన్

బీర్యానీ సిటీగా పేరుగాంచిన హైదరాబాద్ కేంద్రంగా కల్తీ ఆహార ఉత్పత్తులు గణనీయంగా పెరిగాయి. నేషనల్ క్రైం రికార్డు బ్యూరో నివేదిక ప్రకారం హైదరాబాద్ లోనే అత్యధిక కేసులు నమోదవుతున్నాయని నిపుణులు పేర్కొన్నారు. గ్రేటర్ లో కల్తీని నియంత్రించేలా 30మంది పుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు పనిచేస్తున్నప్పటికీ కేసులు మాత్రం గణనీయంగా పెరుగుతూనే ఉన్నాయి.

తక్కువ వ్యాధుల బారినపడే ప్రమాదం ఉంది. పదేళ్లు నిండని చిన్నారులు భయంకరమైన వ్యాధులతో పోరాటం చేస్తున్నారు. ఇదంతా ఆహార పదార్థాల కల్తీపై అవగాహన లేకపోవడంతోనే జరుగుతుంది.

- డా. కిషన్, గ్యాస్ట్రోఎంట్రాలజిస్టు



ఆహారభద్రతా చట్టాన్ని పటిష్టంగా అమలు చేయాలి

కల్తీ ఆహారం విషయంలో ప్రభుత్వం కఠిన చర్యలు తీసుకోవాలి

ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్ అధ్యక్షుడు ఎం.పద్మనాభరెడ్డి



సోమవారం సోమాజిగూడలో మీడియా సమావేశంలో మాట్లాడుతున్న పద్మనాభరెడ్డి తదితరులు

హైదరాబాద్, ఫిబ్రవరి 26, ప్రభాతవార్త: ప్రభుత్వం ఆహార భద్రతా చట్టాన్ని పటిష్టంగా అమలు చేసి కల్తీలకు పాల్పడేవారిపై కఠిన చర్యలు తీసుకోవాలని ఫోరం ఫర్ గుడ్ గవర్నెన్స్ అధ్యక్షులు ఎం.పద్మనాభరెడ్డి డిమాండ్ చేశారు. ఈమెరకు సోమవారం సోమాజిగూడ ప్రెస్ క్లబ్ లో ఏర్పాటు చేసిన విలేకరుల సమావేశంలో వివిధ స్వచ్ఛంద సంస్థల ప్రతినిధులతో కలిసి మాట్లాడారు. ఈసందర్భంగా పద్మనాభరెడ్డి మాట్లాడుతూ రాష్ట్రంలో ఆహార కల్తీ పెద్దఎత్తున జరుగుతుందని లాభాపేక్షతో వ్యాపారులు ఆహార పదార్థాల కల్తీకి పాల్పడుతున్నారన్నారు. కొన్ని సందర్భాల్లో ఆహార ధాన్యాలు సరిగా నిలవు ఉంచకోవడంతో పాడైపోతున్నాయని అది కూడా కల్తీలో

భాగమేనన్నారు. మామిడి, అరటి వంటి జాతుల్లో కృత్రిమంగా పండించడానికి రంగు రావడానికి ప్రమాదకరమైన ఇథిపాన్, ఇథనాల్, కాల్షియమ్ రసాయనాలను వాడుతున్నారన్నారు. దీంతో కల్తీ ఆహార పదార్థాలు సేవించి ప్రజలు దీర్ఘకాలిక వ్యాధులకు గురవుతున్నారని జీర్ణకోశం పాడవటం, చూపు మందగించడం, కీళ్లనొప్పులు, క్యాన్సర్, గుండె నొప్పివంటి రోగాలతో చనిపోతున్నారని అన్నారు. ముఖ్యంగా హైదరాబాద్ వంటి నగరాల్లో కల్తీని అరికట్టడానికి 30మంది పుడ్ సేఫ్టీ అధికారులు పనిచేస్తున్నారని జాతీయ నేర లెక్కల ప్రకారం దేశంలో 19వట్టణాల్లో ఆహార కల్తీపై సర్వే చేయగా హైదరాబాద్ 246 కేసులతో

దేశంలోని అత్యధిక ఆహార కల్తీపట్టణంగా నిలిచిందన్నారు. కావున ఆహార కల్తీని నిరోధించడానికి ప్రభుత్వం పెద్దఎత్తున ఆవగాహన కార్యక్రమాలు చేపట్టాలని పిల్లలకు పాఠ్యపుస్తకాల్లో కల్తీగురించి దాంతో కలిగే అనారోగ్య సమస్యల గురించి తెలపాలన్నారు. డిప్యూటీ డైరెక్టర్ పుడ్ కంట్రోలర్ విజయకుమార్ మాట్లాడుతూ కల్తీని నిరోధించడానికి తాము చేస్తున్న కార్యక్రమాల గురించి వివరించారు. ఈకార్యక్రమంలో ఫోరం సెక్రటరీ సోమ శ్రీనివాస్ రెడ్డి, డాక్టర్ ఇంద్రసేనారెడ్డి, డాక్టర్ కిషన్, ఆచార్య విజయఖాద్రీ, బండారు రామ్మోహన్ రావు, కట్టా శ్రావ్య, గోవర్ధన్ రెడ్డి తదితరులు పాల్గొన్నారు.