

मत्स्य बिक्री में सफाई

वी. नारायणन नंपियार

अन्य खाद्य पदार्थों की तुलना में मत्स्य जल्दी खराब हो जाता है। मत्स्य के खराब होने का मूल कारण जीवाणु है। इन जीवाणुओं को हम नग्न नेत्रों से देखा नहीं सकते। साधारणतः जिंदा मछली में जीवाणु हानिकारक नहीं होते हैं। लेकिन मत्स्य के मर जाने पर जीवाणु कार्यरत होते हैं और जल्दी ही उसकी संख्या बढ़ जाती है तथा मत्स्य खराब हो जाते हैं। जीवाणुओं को पलने के लिए आवश्यक सभी पौष्टिक तत्व मत्स्य में हैं। जीवाणुओं का बढ़ना नमी पर आधारित होता है। साधारण नमी में उसका प्रजनन समय आधे घंटे में लाखों की संख्या में पहुंच जाता है। जीवाणु के बढ़ते समय जो रस निकलता है उसी से मत्स्य में दुर्गन्ध आती है। अलावा इसके कुछ जीव विष भी उत्पादित करते हैं। इससे फूड पायसनिंग हो जाता है।

मत्स्य को पकड़ने से लेकर उपभोक्ता तक पहुंचने के बीच मत्स्य को ताजा रखने की कोशिश करें तो जीवाणुओं पर रोक लगा दी जा सकती है। गंदे पानी में जीवाणु होते हैं। इसलिए बेहतर है कि ऐसे पानी से मछली न पकड़ें। मछली पकड़ने के बाद उसे स्वच्छ पानी में साफ करना चाहिए। सागर तट के पानी में जीवाणु होते हैं। अतः ऐसे पानी में मत्स्य को साफ नहीं करना चाहिए। जिस जगह पर मछली को साफ किया जाता है वह आसानी से धोने लायक जगह होनी चाहिए। टोकरा, बांस के पेटी आदि पर रखकर मत्स्य को साफ नहीं करना चाहिए। हमेशा साफ करने में आसान वस्तु जैसे एलुमिनियम, प्लास्टिक आदि से बने पेटी का इस्तेमाल करना चाहिए। साफ किए गए मत्स्य को तुरंत ही बर्फ में रखना चाहिए। बर्फ की कमी में ज्यादातर सूक्ष्म जीव मर जाते हैं और जो रह जाते हैं उनका कार्य धीमा हो

जाता है और मत्स्य के खराब होने की संभावना कम रहती है। स्वच्छ पानी से बनाए गए बर्फ का ही इस्तेमाल करना चाहिए। वरना बर्फ से जीवाणु मत्स्य के संपर्क में आ जाते हैं।

बर्फ का इस्तेमाल करते समय स्वच्छता पर ध्यान देना चाहिए। बर्फ के टुकड़ों को जमीन पर खींच के नहीं ले जाना चाहिए। पाउडर, बोरी आदि का उपयोग नहीं करना चाहिए। इन सब में बहुत जीवाणु होते हैं। बर्फ को छोटे छोटे टुकड़े करके ही उपयोग में लाना चाहिए। बड़े टुकड़ों के इस्तेमाल से मत्स्य के दब जाने की संभावना है। बर्फ के पिघल जाने पर निकलनेवाले पानी को बहने की सुविधा वाली पेटी का इस्तेमाल करना चाहिए। बर्फ के पिघालते ही मत्स्य के चमड़े पर जो जीवाणु होते हैं वे भी पानी के साथ अलग हो जाते हैं। फुटकर मत्स्य बेचनेवाले के पास ले जाने पर और प्रदर्शनी के लिए बर्फ की जरूरत होती है। मत्स्य को जमीन पर और फर्श पर रखकर बेचा जाता है। इस प्रकार जमीन पर और फर्श पर रखकर बेचने से नमी के कारण मत्स्य जल्दी खराब हो जाता है। बेचने के लिए ले जाते समय मत्स्य को ऐसी पेटी में रखकर ले जाना चाहिए जिसमें मत्स्य आसानी से साफ किया जा सके है। साफ करने के लिए आसान प्लेटफार्म पर भी मत्स्य को रखकर साफ किया जा सकता है। जमीन पर और मिट्टी पर गंदगी रहती है। इनमें रोग फैलानेवाले जीवाणु होते हैं। जिन सूक्ष्मजीवों से फूड पोयजनिंग होता है उनमें 4 डिग्री सेंटीग्रेड से कम नमी होती है। इस प्रकार बर्फ में रखने से मत्स्य को फूड पोयजनिंग होने से बचा सकते हैं।

आसपास में कौआ, बिल्ली, कुत्ता, मक्खी आदि नहीं होनी चाहिए। बिक्री के लिए रखी मछली में मक्खी के बैठने से अनेक प्रकार के रोग होने की संभावना है। कौआ, बिल्ली



◆ जलधि

और कुत्ते के विर्सजनों से बहुत जीवाणुओं के बढ़ने की संभावना है। अडोस-पडोस को साफ सुथरा रखने से मक्खी आदि से बच सकते हैं। छींक और खांसी से बहुत सारे रोगाणु पैदा होते हैं। इसलिए छींकने और खांसने पर रुमाल का उपयोग करना चाहिए। जिस जगह पर मछली बेची जाती है वहाँ बड़ी मात्रा में स्वच्छ जल होना चाहिए। ज़मीन पर पानी इकट्ठा नहीं होना चाहिए। मत्स्य को रखे जानेवाले

बर्तन और तल हमेशा साफ करके रखा जाना चाहिए। इसके लिए प्रक्षालकों का उपयोग करना चाहिए। इसके बाद इसे स्वच्छ पानी में साफ करना चाहिए। क्योंकि प्रक्षालकों का मत्स्य से संपर्क में आने से मत्स्य के उपयोग करनेवालों को बीमारी हो सकती है। बाकी चीजों को अलग से बर्तन में रखकर फेंक देना चाहिए।



जो हुआ, अच्छा हुआ
जो होगा, वह भी अच्छा होगा।
तुम भूत का पश्चाताप न करो;
भविष्य की चिन्ता न करो
वर्तमान चल रहा है, उसे जीओ।

