نیسلے پاکستان کی طرف سے عالمی یوم برائے تحفظ خوراک پر ویب نار کا انعقاد

لاہور: نیسلے پاکستان نے عالمی یوم برائے تحفظ خوراک کے موقع پر فوڈ سیفٹی کے بارے میں آگاہی پیدا کرنے کیلئے پاکستان کونسل آف سائنٹیفک اور انڈسٹریل ریسرچ (PCSIR) کے ساتھ اشتراک سے لائیو ویب کاسٹ کا انعقاد کیا۔ آن لائن تقریب کا موضوع "آج خوراک بچائیں صحت مند کل کیلئے" ہے جو عالمی ادارہ صحت کا بھی رواں سال کا موضوع بھی ہے۔

خوراک کے حوالے سے درپیش چیلنجز اور مواقع کو اجاگر کرتے ہوئے ڈاکٹر قرۃ العین سید، ڈی جی PCSIR نے کہا "خوراک کا تحفظ تیار کنندگان، صارفین اور حکومتی اداروں کی مشترکہ ذمہ داری ہے۔ ہم مل کر ہر سطح پر خوراک کے تحفظ کو یقینی بنا کر خوراک کی وجہ سے پیدا ہونے والی بیماریوں کو کم کر سکتے ہیں۔"

رفاقت علی، ڈی جی، پنجاب فوڈ اتھارٹی (PFA) نے اس موقع پر کہا "اگر آپ کسی چیز کی اصلاح کرنا چاہتے ہیں تو آپ بہتر سے بہتر کی جانب جا سکتے ہیں۔ PFA خوراک کے تحفظ اور معیار کو یقینی بنانے کے لئے اعلیٰ ترین سطح پہنچنے کا ارادہ رکھتا ہے تاکہ خوراک سے پیدا ہونے والی بیماریوں میں کمی لائی جا سکے۔

غلام مصطفیٰ، ایڈیشنل ڈی جی ٹیکنیکل، PFA نے سیشن کے دوران خطاب کرتے ہوئے کہا "ہم اس بات کو یقینی بنانے کیلئے ہر ممکن کوشش کر رہے ہیں کہ خوراک کا تحفظ ہمیشہ اپنی اہمیت کا حامل رہے۔ ہم ملاوٹ کے خاتمے کیلئے انڈسٹری کے ساتھ مل کر پوری لگن کے ساتھ کام کر رہے ہیں تاکہ پاکستان میں بالعموم اور پنجاب میں بالخصوص میں خوراک کے تحفظ کے عظیم کلچر میں محفوظ خوراک فراہم کی جا سکے"

سحر ثمرین، سربراہ کوالٹی اشورنس نیسلے پاکستان نے ویب کاسٹ کے شرکاء سے خطاب کرتے ہوئے کہا "خوراک کا تحفظ ایک صحت مند زندگی کیلئے کلیدی حیثیت رکھتا ہے۔ خوراک کے تحفظ کو یقینی بنانے کیلئے آج اٹھائے جانے والے اقدامات صحت مند مستقبل کی بنیاد رکھیں گے۔"

نیسلے کے مقصد کو اجاگر کرتے ہوئے انہوں نے کہا "ہمارا مقصد غذائیت سے بھرپور خوراک کی فراہمی سے موجودہ اور آنے والی نسلوں کیلئے ہر ایک کے معیار زندگی کو بلند کرنا ہے۔ جب ہم اس مقصد کو حاصل کر لیں گے تو ہم اچھائی کیلئے ایک طاقت کے طور پر ابھریں گے۔ انہوں نے اچھی صحت اور فلاح بہبود کے بارے میں اقوام متحدہ کے سسٹینیبل ڈیولپمنٹ گول SDG3 کے مطابق خوراک میں غذائیت کی کمی کے مسئلے سے نمٹنے کے لئے نیسلے کی جانب سے 2020 میں تین ارب مجموعی سپلیمنٹ کی ملک بھر میں تقسیم کے اقدام کو بھی سراہا۔

اپنے خیالات کا اظہار کرتے ہوئے ڈاکٹر عبدالعلیم میمن، ڈی جی پاکستان سٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) نے کہا "کھانوں کے معیار کے مطابق خوراک کی تیاری صارفین کی صحت کے تحفظ میں نہ صرف مدد دیتی ہے بلکہ تجارت میں شفاف طریقوں کو یقینی بناتی ہے۔ سائنس پر مبنی خوراک کے معیارات خوراک کے تحفظ کی بنیاد ہیں۔

ویبی نار میں صارفین کی صحت کیلئے پاکستان میں خوراک کے تحفظ ریگولیشن اور اس پر عمل درآمد کی اہمیت پر روشنی ڈالی گئی۔ سیشن میں جارلین ڈیوٹ ہیڈ آف کوالٹی نیسلے افریقہ اینڈ ایشیا، مسعود صادق بٹ، صدر پاکستان سوسائٹی فار فوڈ سائنٹسٹ اینڈ ٹیکنالوجیز، عامر حسین، ٹیٹرا پیک اور دادا ڈیری فارمز سے سعد حسن نے بھی شرکت کی۔

نیسلے کے بارے میں:
نیسلے خوراک اور مشروبات تیار کرنے والی دنیا کی بڑی کمپنی ہے۔ دنیا کے 191 ممالک میں فعال ہے۔ نیسلے کے 3 لاکھ 28 ہزار ملازمین لوگوں کے معیار زندگی کو بڑھانے اور صحت مند مستقبل کے لئے کردار ادا کرنے کے نیسلے کے مقصد کیلئے پرعزم ہے۔