

विषबाधा

सदृश परिस्थितीत घ्यावयाची दक्षता आणि करावयाच्या उपाययोजना

- १) केंद्रशासनाच्या अन्न महामंडळाकडून प्राप्त होणारा तांदूळ, अन्न, नागरी पुरवठा व ग्राहक संरक्षण विभागामार्फत रास्त भाव दुकानांपर्यंत पोहोच केला जातो. सदरचा तांदूळ पोहोच होईपर्यंत वाहतूक, हाताळणूक, साठवणूक इत्यादी बाबी कराव्या लागतात. त्यामुळे तांदूळामध्ये कचरा, खडे जातात. तसेच जास्त दिवस तांदूळ साठवून ठेवल्यास अळ्या होतात. त्यामुळे तांदूळ स्वच्छ निवडून चांगल्या पाण्याने २ वेळा धुतल्यानंतरच शिजवला गेला आहे याची खात्री करावी.
- २) अन्न शिजविताना भांड्यावर झाकण ठेवून अन्न शिजवावे. खिचडी करण्यासाठी वापरण्यात येणारे इतर पदार्थ, डाळ, तेल, तिखट, मीठ, हळद, भाज्या इत्यादी चांगल्या प्रतीच्या वस्तू वापरण्याबाबत आणि स्वच्छ भांड्यात खिचडी तयार करण्यासाठी अन्न शिजविणाऱ्या यंत्रणेला सूचना द्याव्यात.
- ३) खिचडी केल्यानंतर बराच कालावधी लोटल्यास त्यामध्ये ते खराब होण्याची शक्यता नाकारता येत नाही. तेव्हा खिचडी शिजविल्यानंतर अल्प कालावधीतच त्याचे वितरण करण्यात यावे.
- ४) विद्यार्थ्यांना घरी खिचडी नेण्यास परवानगी देण्यात येऊ नये. मुलांना खिचडी देण्यापूर्वी प्रथम ग्रामशिक्षण समिती सदस्याने अथवा शिक्षकाने खाऊ न तपासणी करावी आणि त्यानंतरच विद्यार्थ्यांना वाटप करण्यात यावी.
- ५) खिचडी वाटप करण्यापूर्वी अथवा केल्यानंतर तयार खिचडीत अळ्या किंवा इतर दूषित पदार्थ निदर्शनास आल्यास विद्यार्थ्यांना खिचडीचे वाटप करण्यात येऊ नये.