কিটক্যাট–চিনিতে ভেজাল, নেসলে–মেঘনা এমডির বিরুদ্ধে গ্রেপ্তারি পরোয়ানা



সংগৃহীত ছবি

বাজারে নিম্নমানের কিটক্যাট ওয়েফার ও ভেজাল চিনি সরবরাহের অভিযোগে নেসলে বাংলাদেশ ও মেঘনা গ্রুপের শীর্ষ কর্মকর্তাদের বিরুদ্ধে ঢাকার নিরাপদ খাদ্য আদালত গ্রেপ্তারি পরোয়ানা জারি করেছে।

ঢাকা দক্ষিণ সিটি করপোরেশনের খাদ্য পরিদর্শক কামরুল হাসানের দায়ের করা দুটি পৃথক মামলায় সোমবার (২৪ নভেম্বর) স্পেশাল মেট্রোপলিটন ম্যাজিস্ট্রেট নুসরাত সাহারা বিথী এ আদেশ দেন। মামলাগুলোতে অভিযোগ করা হয়েছে—বিএসটিআইয়ের অনুমোদন ছাড়াই নেসলে বাংলাদেশ বাজারে কিটক্যাট চকলেট-কোটেড ওয়েফার সরবরাহ করছে। সরকারি ল্যাবে পরীক্ষায় ওয়েফারে অ্যাসিডিটি পাওয়া গেছে ২.৩২%, যা অনুমোদিত ১% সীমার বেশি। চকলেট আবরণে দুধের কঠিন পদার্থ ৯.৩১% এবং দুধের ফ্যাট ১.২৩%—উভয়ই মানদণ্ডের তুলনায় কম।

খাদ্য পরিদর্শক কামরুল হাসান জানান, অতিরিক্ত অ্যাসিডিটি খাদ্যের পচন নির্দেশ করে এবং দুধের উপাদান কম থাকা মানে এটি মানসম্পন্ন দুগ্ধজাত পণ্য নয়। এই মামলায় গ্রেপ্তারি পরোয়ানা জারি হয়েছে নেসলে বাংলাদেশের ব্যবস্থাপনা পরিচালক দিপাল আবে বিক্রমা এবং পাবলিক পলিসি ম্যানেজার রিয়াসাদ জামানের বিরুদ্ধে।

অভিযোগ অস্বীকার করে নেসলের কোম্পানি সচিব দেবব্রত রায় চৌধুরী বলেন, কিটক্যাটের জন্য আলাদা কোনো বিএসটিআই মানদণ্ড নেই। তিনি দাবি করেন, প্রতিটি আমদানিকৃত কনসাইনমেন্ট বিসিএসআইআর পরীক্ষার পরই কাস্টমস ছাড়পত্র দেয় এবং কোম্পানির সঙ্গে আনুষ্ঠানিক যোগাযোগ ছাড়াই মামলা করা হয়েছে। তার ভাষায়, এ ধরনের ব্যবস্থা দীর্ঘদিনের ব্যবসায়িক পরিবেশকে অস্থির করতে পারে।

অপর মামলায় মেঘনা সুগার রিফাইনারির উৎপাদিত চিনিতে গুরুতর মানহীনতা পাওয়ায় গ্রেপ্তারি পরোয়ানা জারি করা হয় মেঘনা গ্রুপের চেয়ারম্যান মোস্তফা কামালের বিরুদ্ধে। পরীক্ষায় দেখা যায়—চিনিতে সুক্রোজ মাত্র ৭৭.৩৫%, যেখানে ন্যূনতম মান ৯৯.৭০%। পাশাপাশি নিষিদ্ধ সালফার ডাই–অক্সাইড পাওয়া গেছে ০.০৮ ppm, যা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর। পরিদর্শক কামরুল হাসানের ভাষ্য—এই রাসায়নিক দিয়ে কৃত্রিমভাবে চিনি সাদা করা হয় এবং কম সুক্রোজ মানে তা আসল চিনি নয়, বরং কৃত্রিম সুইটনার ব্যবহার করা হয়েছে।

ঘটনা নিয়ে মন্তব্য জানতে চাইলে মেঘনা গ্রুপের জনসংযোগ বিভাগের কর্মকর্তা হাবিব উল্লাহ কোনো বক্তব্য দিতে রাজি হননি। দুটি মামলার পরবর্তী শুনানি অনুষ্ঠিত হবে আগামী ১৫ ডিসেম্বর।