

1. माननीय श्री शिवराज सिंह चौहान जी
मुख्यमंत्री-मध्यप्रदेश शासन
501, मंत्रालय, वल्लभ भवन, भोपाल, म. प्र.
फोन नं. (0755) 2441-581 / 033 / 096 / 396 (का), फैक्स (0755) 2441781
फोन नं. (0755) 244-2231 / 2241, 2735876, 2660322, 2540500(नि.), फैक्स (0755) 2540501
Email- cm@mp.nic.in
2. श्रीमती रंजना बघेल जी
राज्यमंत्री (स्वतंत्र प्रभार) - महिला एवं बाल विकास विभाग
65, मंत्रालय, वल्लभ भवन, भोपाल, म. प्र.
फोन नं. (0755) 2441018 (का), 2552030, 2443234 (नि)
Email- ranjana_baghel_n66361.Html
3. श्री संचालक महोदय जी
महिला एवं बाल विकास विभाग
संचालनालय-पर्यावास भवन, खण्ड दो, चतुर्थ तल, अरेरा हिल, भोपाल, म. प्र.
फोन नं. (0755) 2550909, फैक्स (0755) 2550912
Email- commwcd@mp.nic.in
Email- sancharwed@gmail.com

द्वारा

विषय- 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' के अंतर्गत 'अण्डा' वितरण को रोकने के संबंध में।
महोदय,

भारतीय संस्कृति की प्राणभूत अहिंसा, जीवदया, परोपकार, नैतिकता आदि विशिष्ट मानवीय गुणों के आदर्श को अपने जीवन में आत्मसात् करने वाले महात्मा गांधी जी के जन्म दिवस को संयुक्त राष्ट्रसंघ ने 'अन्तरराष्ट्रीय अहिंसा दिवस' के रूप में घोषित किया है। किन्तु 2 अक्टूबर, 2010 को बापू जी के पावन जन्म जयन्ती के शुभ दिन से मध्यप्रदेश शासन का महिला एवं बाल विकास मंत्रालय, भोपाल के द्वारा 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' योजना का प्रदेश भर में क्रियान्वयन प्रारम्भ करके नन्हें-मुन्ने अबोध शिशुओं एवं बच्चों को हिंसा की पर्याय 'अण्डे' के रूप में मांसाहार प्रदान कर एक गलत कार्य की शुरुआत की जायेगी।

78 पृष्ठीय इस योजना का 'ड्राफ्ट मिशन दस्तावेज-विजन 2020' के रूप में वेब साइट-www.mpwed.nic.in पर उपलब्ध है। इस मिशन में प्रदेश के बच्चों के बेहतर स्वास्थ्य एवं पोषण के लिए 6 माह से लेकर 6 वर्ष तक के बच्चों में कुपोषण में कमी लाने, उनके स्वास्थ्य एवं पोषण और देखभाल में बेहतरी लाने हेतु प्रयास किया जाना उल्लिखित है।

राज्य शासन के द्वारा स्वीकृत 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' विषयक दस्तावेज में कुछ स्थलों पर 'अण्डों' को उपयोग में लाये जाने का उल्लेख किया गया है। यथा -

1. उपरिलिखित मिशन दस्तावेज के पैराग्राफ 5.1.5 में 'पूरक पोषण आहार का सुदृढीकरण' शीर्षक के अन्तर्गत 6 माह से 3 वर्ष तक के छोटे बच्चों तथा गर्भवती एवं शिशुवती महिलाओं को साप्ताहिक रूप से दिये जाने वाले "टेक होम राशन (THR) का वर्णन पृ. 34 पर 'गर्म नाश्ते का प्रदाय' के रूप में निम्नलिखित उल्लेख किया गया है-

" आंगनबाड़ी केन्द्रों के भ्रमण के समय यह तथ्य सामने आये हैं कि आंगनबाड़ी केन्द्रों पर नाश्ते हेतु निर्धारित समय प्रायः सुबह 9-9.30 बजे तक तैयार गर्म नाश्ता नहीं पहुँचता है। इस समस्या के हल के लिए अटल बाल मिशन खाने के लिए तैयार नाश्ता जैसे- उबले अंडे/उबले आलू/भुने चने/अंकुरित आहार/फल/दूध/सोया दूध/सोया से बनी अन्य सामग्री की संभावनायें तलाश करेगा जो कि रुचिकर, पौष्टिक एवं अधिक कैलोरी और प्रोटीन युक्त होगी। उक्त परिवर्तन से नाश्ते के स्वाद एवं पोषक तत्वों में विविधता लायी जायेगी।"

2. उपरिलिखित पैराग्राफ के अंतर्गत ही 'साझा चूल्हा योजना' के रूप में 3 वर्ष से 6 वर्ष तक के बच्चों के लिए 'गंभीर कुपोषित बच्चों के लिए तीसरा मील (Third Meal)' शीर्षक से पृष्ठ 35 पर निम्नलिखित जानकारी दी गई है-

" कम वजन वाले बच्चों के लिए प्रदेश के पूरक पोषण आहार कार्यक्रम में तीसरे मील का प्रावधान है। वर्तमान में गंभीर कुपोषित बच्चों की संख्या, अलग-अलग आंगनबाड़ी केन्द्रों पर 2 से 20 तक होने से स्व सहायता समूहों को तीसरा मील देने में परेशानी हो रही है। अटल बाल मिशन के तहत उपरोक्त कठिनाईयों को दृष्टिगत रखते हुए विकल्प के रूप में -अंडे, केले, उबले आलू, दूध और प्रोटीन, ऊर्जायुक्त सूक्ष्म तत्वों से फोर्टीफाइड पोषाहार को टेक होम राशन के रूप में दिये जाने की संभावनाओं पर विचार किया जायेगा। इससे बच्चों को नियमित एवं गुणवत्तापूर्ण पौष्टिक आहार मिलने के कारण कुपोषण के प्रतिशत में कमी आने की संभावना है।"

3. इस ड्राफ्ट मिशन दस्तावेज के पृष्ठ 39-40 पर पैराग्राफ 5.2 में 'अनुसूचित जनजाति एवं कुपोषण से सर्वाधिक प्रभावित जिलों के लिए विशेष पैकेज' शीर्षक के अंतर्गत निम्नलिखित उल्लेख है-

"उपरोक्त जिलों के सभी बच्चों (सामान्य एवं कुपोषित) को दिन में 3 बार पूरक पोषण आहार प्रदान किया जायेगा। उक्त पोषण आहार में 1. उच्च प्रोटीन युक्त पौष्टिक नाश्ता, 2. गर्म पका भोजन, 3. तीसरे मील के रूप में अण्डा/आलू/केला/सोया दूध या उच्च प्रोटीन युक्त सामग्री का प्रदाय आंगनबाड़ी केन्द्र पर अथवा टेक होम राशन के रूप में दिया जायेगा। उक्त खाद्य सामग्री की दर आवश्यकतानुसार निर्धारित की जायेगी।"

प्रदेशस्थ आंगनबाड़ियों के माध्यम से एवं अन्य माध्यमों से भी बच्चों के कुपोषण को दूर कर स्वस्थ एवं पुष्ट शरीर निर्माण करने की दिशा में राज्य शासन के महिला एवं बाल विकास मंत्रालय द्वारा तैयार किये गये 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' संबंधी विस्तृत दस्तावेजगत कुछ प्रयास जहाँ प्रशंसनीय हैं, वहीं उसमें कुछ गंभीर चिन्ताकारक प्रसंग भी हैं। कारण, इसमें 6 माह से लेकर छह वर्ष तक के नासमझ, अबोध बच्चों को अन्य पोषक आहार के साथ प्रथम क्रम पर 'अण्डा' के रूप में मांसाहार प्रस्तुत/प्रदाय किये जाने का उल्लेख भी है।

भारत सरकार के स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली के द्वारा 'भारत का राजपत्र' [असाधारण, भाग II, खंड 3, उप-खण्ड (i)] सं. 166, दिनांक 4 अप्रैल, 2001 में 'खाद्य अपमिश्रण निवारण (चौथा संशोधन) नियम, 2001' विषयक अधिसूचना जी. एस. आर. 245 (E) में 'मांसाहार (Non-Vegetarion)' की परिभाषा पृष्ठ 5 पर दी है, जिसमें मांसाहार के अंतर्गत 'अण्डा' को भी गर्भित किया है। यथा-

"Explanation IX - "Non-Vegetarion food" means an article of food which contains whole or part of any animal including birds, fresh water or marine animals or eggs or products of any animal origin, but not including milk or milk products, as an ingredient."

अतएव उपर्युक्त उद्धरण से सुस्पष्ट है कि भारत सरकार के स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय ने 'मांसाहार' की परिभाषा के अंतर्गत 'अण्डा' को भी शामिल किया है।

नेशनल इन्स्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रीशन (ICMR) हैदराबाद के द्वारा प्रकाशित 'Nutritive Value of Indian Food' सूची में विभिन्न खाद्य पदार्थों की तुलनात्मक तालिका दी। उसमें से कुछ प्रमुख खाद्य पदार्थों के बारे में अध्ययन करने से यह सुनिश्चित होता है कि 'अण्डा' की अपेक्षा शाकाहारयुक्त खाद्य पदार्थ अधिक शक्तिशाली एवं पौष्टिकता वाले होते हैं, जिनमें स्वास्थ्यवर्धक तत्वों की विपुल मात्रा उपलब्ध है। यथा-

प्रतिशत (100 ग्राम में)

ग्राम

| पदार्थ का नाम | प्रोटीन | कार्बो. | फैट (वसा) | फाइबर | मिनरल्स | कैलोरीज | पदार्थ का नाम | प्रोटीन | कार्बो. | फैट (वसा) | फाइबर | मिनरल्स | कैलोरीज |
|---------------|---------|---------|-----------|-------|---------|---------|---------------|---------|---------|-----------|-------|---------|---------|
| गेहूँ | 12.1 | 69.4 | 1.7 | 1.9 | 2.7 | 341 | अखरोट | 15.6 | 11.0 | 64.5 | 2.6 | 1.8 | 687 |
| जौ | 11.5 | 69.6 | 1.3 | 3.9 | 1.2 | 336 | काजू | 21.2 | 22.3 | 46.9 | 1.3 | 2.4 | 596 |
| बाजरा | 11.6 | 67.5 | 5.0 | 1.2 | 2.3 | 361 | पिस्ता | 19.8 | 16.1 | 53.5 | 2.1 | 2.8 | 626 |
| मक्का | 11.1 | 66.2 | 3.6 | 2.7 | 1.5 | 342 | चिलगोज़ा | 13.9 | 29.0 | 49.3 | 1.0 | 2.8 | 615 |
| चना | 17.1 | 60.9 | 5.3 | 3.9 | 3.0 | 360 | किशमिश | 1.8 | 74.6 | 0.3 | 1.1 | 2.0 | 308 |
| चावल | 13.5 | 48.4 | 16.2 | 4.3 | 6.6 | 393 | तिल | 18.3 | 25.0 | 43.3 | 2.9 | 5.2 | 563 |
| सोयाबीन | 43.2 | 20.9 | 19.5 | 3.7 | 4.6 | 432 | तरबूज के बीज | 34.1 | 4.5 | 52.6 | 0.8 | 3.7 | 628 |
| राजमा | 22.9 | 60.6 | 1.3 | 4.8 | 3.2 | 346 | सिंघाड़ा | 13.4 | 68.9 | 0.8 | - | 3.1 | 330 |
| उड़द | 24.0 | 59.6 | 1.4 | 0.9 | 3.2 | 347 | नारियल | 6.8 | 18.4 | 62.3 | 6.6 | 1.6 | 662 |
| लोबिया | 24.1 | 54.5 | 1.0 | 3.8 | 3.2 | 323 | खजूर | 2.5 | 75.8 | 0.4 | 3.9 | 2.1 | 317 |
| मूँग | 24.0 | 56.7 | 1.3 | 4.1 | 3.5 | 334 | मुनक्का | 2.7 | 75.2 | 0.5 | 2.2 | 1.1 | 316 |
| मसूर | 25.1 | 59.0 | 0.7 | 0.7 | 2.1 | 343 | रसभरी | 1.0 | 11.7 | 0.6 | 1.0 | 0.9 | 56 |
| मोठ | 23.6 | 56.5 | 1.1 | 4.5 | 3.5 | 330 | धानिया | 14.1 | 21.6 | 16.1 | - | 4.4 | 288 |
| अरहर | 22.3 | 57.6 | 1.7 | 1.5 | 3.5 | 335 | दही | 3.1 | 3.0 | 4.0 | - | 0.8 | 60 |
| चना दाल | 20.8 | 60.9 | 5.6 | 3.9 | 2.7 | 360 | छेना | 18.3 | 1.2 | 20.8 | - | 2.6 | 265 |
| मटर | 19.7 | 56.5 | 1.1 | 4.5 | 2.2 | 315 | पनीर | 24.1 | 6.3 | 25.1 | - | 4.2 | 348 |
| मूँगफली | 26.2 | 26.7 | 39.8 | 3.1 | 2.5 | 570 | खोया | 22.3 | 25.7 | 1.6 | - | 4.3 | 206 |
| बादाम | 20.8 | 10.5 | 58.9 | 1.7 | 2.9 | 655 | अण्डा | 13.3 | - | 13.3 | - | 1.0 | 173 |
| मैथी | 26.2 | - | - | - | - | 333 | | | | | | | |

उपरिलिखित सूची के आधार से विश्लेषण करने पर 'अण्डे' की अपेक्षा शाकाहारी पदार्थों में आवश्यक प्रोटीन, विटामिन्स, फ़ैट, फाइबर, कार्बोहाइड्रेट्स, मिनरल्स, कैलोरीज आदि अन्य स्वास्थ्यवर्धक तत्व निश्चित तौर पर अधिक मात्रा में उपलब्ध हैं। इस तालिका के आधार पर निम्नलिखित तथ्य सामने आते हैं। यथा—

1. चना, सोयाबीन, राजमा, उड़द, लोबिया, मूँग, मसूर, मोठ, अरहर, चना दाल, मटर, मूँगफली, तिल तथा सिंघाड़ा आदि पदार्थों में अण्डा की अपेक्षा ज्यादा मात्रा में प्रोटीन उपलब्ध होता है।
2. उपर्युक्त इन सभी में अण्डा की अपेक्षा से कैलोरीज की मात्रा भी बहुत अधिक प्राप्त होती है।
3. अण्डा की अपेक्षा चावल, सोयाबीन, मूँगफली, तिल, नारियल, तरबूज के बीज तथा अन्य अनेक सूखे मेवों के सेवन करके अत्यधिक फ़ैट की मात्रा प्राप्त की जा सकती है।
4. उपर्युक्त सभी शाकाहारी खाद्य पदार्थों के द्वारा अण्डा से अधिक मिनरल्स को पाया जा सकता है।
5. अण्डा में कार्बोहाइड्रेट होता ही नहीं है, जबकि इन पदार्थों के सेवन करने से उसकी आपूर्ति स्वयमेव हो जाती है।
6. जहाँ पाचन तंत्र को सुचारु एवं सुगम बनाये रखने में महत्वपूर्ण भूमिका अदा करने वाला फाइबर अण्डा में प्राप्त ही नहीं होता, वहीं उक्त शाकाहारी पदार्थों में फाइबर रहने से इनके उपयोग करने वालों का पाचन तंत्र मजबूत रहता है।

अतएव उपर्युक्त सभी दृष्टिकोणों से विचार करने पर यह सुस्पष्ट होता है कि अण्डा की अपेक्षा अन्य शाकाहारी पदार्थों का सेवन किया/कराया जाना जहाँ अल्प लागत वाला है, वहीं अधिक गुणवत्ताप्रद भी है।

इसी प्रसंग में अण्डा के सेवन करने पर होने वाली शारीरिक क्षति के लिए कारणभूत एवं खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता विषयक कुछ अन्य बिन्दुओं पर भी विचार किया जाना अत्यंत आवश्यक है—

1. अण्डा में कोलेस्टेरोल की मात्रा अधिक होने से धमनियों में सिकुड़न होते जाने से लकवा, दिल का दौरा पड़ने की स्थिति निर्मित हो जाती है। डॉ. राबर्ट ग्रॉस के अनुसार एक अण्डे में 4 ग्रेन कोलेस्टेरोल होता है जो हाई ब्लडप्रेसर, किडनी की बीमारियों का कारक होता है, जबकि मैथी के सेवन करने से कोलेस्टेरोल की सफाई हो जाती है।
2. कोलेस्टेरोल की अधिक मात्रा ब्लडप्रेसर की बीमारी का कारण बन जाता है। अतः बच्चों के लिए अण्डा बिलकुल भी अनुकूल नहीं है। अण्डे के सफेद भाग में नमक एवं पीले भाग में कोलेस्टेरोल होने से ये दोनों स्वास्थ्य के लिए घातक/जहर ही हैं।
3. अण्डा में कार्बोहाइड्रेट्स बिलकुल नहीं होते हैं। अण्डों को खाने के फलस्वरूप कब्ज/जोड़ों में दर्द जैसी बीमारियाँ बच्चों में अनायास प्रारम्भ हो सकती हैं और इसी कारण से उनके पेट में सड़ाँध पैदा होना शुरू हो जाती है, ऐसा अभिमत डॉ. ई. बी. मेक्कालम का है।
4. पोल्ट्री फार्म में मुर्गियों को दी गई अनेक घातक दवाइयों का असर अण्डा में आ जाता है। उसमें डी. डी. टी. जैसा जहर पाया जाता है, जिसके दुष्परिणाम से अण्डा खाने वाला बच्चा नहीं सकता है। यह तथ्य फ्लोरिडा (अमेरिका) के कृषि विभाग की हेल्थ बुलेटिन में प्रकाशित किया गया है।
5. अण्डा में सालमोनेला बैक्टेरिया तथा माइक्रोव (कैम्पीलोबैक्टर) भी पाया जाता है, जो आँतों में भयंकर रोग का कारण होता है।
6. बच्चों को दिये जाने वाले अण्डों का दुष्परिणाम उनकी युवावस्था और बुढ़ापे में भी प्रकट होते हैं।
7. अण्डा में तुरंत ऊर्जा देने वाले तत्व, जैसे— शुगर, स्टार्च नहीं होता है।
8. दाँत, हड्डी और पसलियों के लिए अपरिहार्य कैल्शियम की अण्डे में आश्चर्यजनक रूप से कमी होती है।
9. दूध में पाये जाने वाले बी-2, बी-12 तथा कैल्शियम की यथेष्ट मात्रा अण्डा में नहीं पायी जाती है।
10. अण्डा को पकाने, तलने की प्रक्रिया में विटामिन-1 नष्ट हो जाता है, विटामिन बी-2 भी 25 प्रतिशत नष्ट हो जाता है तो बी-12 भी अंशतः बर्बाद हो जाता है।
11. अण्डा की अपेक्षा पालक में लोहा (आयरन), आयोडीन व विटामिन-ए का जहाँ अधिक समृद्ध स्रोत है, वहीं वह अण्डा से 25 गुना सस्ता भी पड़ता है।
12. धनिया में अण्डा की अपेक्षा प्रोटीन, वसा (फ़ैट), खनिज लवण (मिनरल्स), कैल्शियम, कार्बोहाइड्रेट्स, फॉस्फोरस, लोहा (आयरन) एवं कैलोरीज भी अधिक प्राप्त होती हैं।
13. अण्डा में रेशे (डायट्री फायबर्स) नहीं होते हैं। अतः अण्डा जहाँ स्वास्थ्य के लिए घातक होता है, वहीं बड़ी आँत के कैंसर के लिए भी कारण बनता है।
14. हाफकिन्स इंस्टीट्यूट, मुंबई का निष्कर्ष है कि अण्डे शरीर में हायपर एसिडिटी (अति अम्लता) पनपाते हैं। अतः इन्हें शिशुओं को दिया जाना खतरे से खाली नहीं है। बच्चों का पाचन तंत्र कोमल होने से वे अण्डा पचा नहीं पाते। अतः अण्डा/अण्डा मिश्रित केक, आमलेट, आइसक्रीम, बिस्किट आदि बच्चों को नहीं देना चाहिए।
15. अण्डा सेवन करने से गठिया (रूमोटॉइड), गाउट (जोड़ों में थक्के जमना) जैसी वातजनित बीमारियाँ हो जाती हैं। प्रौढ़ावस्था एवं वृद्धावस्था में तो ये बीमारियाँ खतरनाक और पीड़ादायक मोड़ ले लेती हैं।
16. तुअर, चना, चौला आदि दालों में अण्डों की तुलना में प्रोटीन की मात्रा डेढ़ गुना होती है, जबकि मैथी, उड़द, मसूर, मूँगफली इत्यादि में तो दुगुना प्रोटीन होता है। छोटे बालकों के विकास में मूँगफली के नियमित उपयोग की एक अद्भुत, निर्दोष और अत्यंत लाभप्रद भूमिका हो सकती है।

17. अण्डा में सालमोनेला, क्लोस्ट्रिडियम पेराफ्रिंजीन्स, क्लोस्ट्रिडियम बोटिलिनम, बैसिल्लस सेर्यूस, वाइबियो पेराहेमोलिक्टस, एस्केरिशिया कोली तथा कैम्पीलोबैक्टर जैसे जीवाणु (बैक्टीरिया) होते हैं, जो अनेक प्रकार की बीमारियाँ पैदा करते हैं।
18. ब्रिटेन के डॉ. रॉबर्ट ग्रॉस ने चेतावनी दी है कि अण्डे के श्वेतक (एगव्हाइट) में 'एविडिन' होता है, जिससे कोढ़, एक्झीमा, लकवा (पक्षाघात), चर्मरोग, चर्मकैंसर तथा अनेक प्रकार की एलर्जियाँ (अति संवेदनशीलताएँ) जैसी बीमारियाँ हो सकती हैं।
19. 90 प्रतिशत से अधिक चूजों को संख्या-मिश्रण (आर्सेनिक कम्पाउण्ड) दिये जाते हैं। उन्हें सल्फा-औषधियाँ और नाइट्रोफूरॉस (एंटीबैक्टीरियल एजेंट्स) भी दिये जाते हैं। इन सबका दुष्प्रभाव क्या मांसाहारी या अण्डाहारी पर नहीं पड़ेगा ?
20. जिन्हें वंशानुगत (हिरेडिटरी) हृदय-रोग हो, उन्हें अण्डे स्वप्न में भी नहीं खाना/खिलाना चाहिए, क्योंकि ऐसे लोगों के लिए अण्डा जहर है जहर।
21. विख्यात आहारशास्त्री के. केलेनी, लंदन का कथन है कि अण्डे खाना मांस खाने से भी बदतर है, क्योंकि इनमें मांस की अपेक्षा अधिक चिकने पदार्थ होते हैं जो कब्ज पैदा करते हैं।
22. प्रो. एग्नरबर्ग, डॉ. मेक्कालम एवं डॉ. विलियम्स के शोध का निष्कर्ष है कि अण्डा खाने से कैंसर, हृदय-रोग, एक्झीमा, दमा, लकवा, क्षय, संग्रहणी, पेचिश, मंदाग्नि जैसे भयानक रोगों का शिकार हो जाना पड़ता है।
23. प्रो. एग्नरबर्ग, जर्मनी का यह भी शोध अनुभव है कि अण्डा शरीर में 51.83 प्रतिशत कफ पैदा करता है, जो शरीरगत पोषक तत्वों को असंतुलित कर देता है।
24. अण्डे को फ्राइ या रोस्ट कर दिया जाए तो कोलेस्टेरॉल की मात्रा और बढ़ जाती है, जिससे अति तनाव (हायपर कोलेस्टेरॉलेमिया), हृदयाघात (हार्टअटैक), एथिरो जैसे रोगों की आशंका बढ़ जाती है।
25. मशहूर चिकित्सक प्रो. ओकाडा डेविडसन इरविंग का प्रबल मत है कि अण्डे खाने से पेचिश, मंदाग्नि जैसी बीमारियाँ पेट में घर कर जाती हैं। इसी कारण बाद में आमाशय कमजोर पड़ जाता है और आँतें भी सड़ने/गलने लगती हैं।
26. सालमोनेला एन्टेरिटाइडिस बैक्टीरिया मुर्गियों की अँतड़ियों से होता हुआ अण्डे के 'एग येलो' (पीतक) में आ जाता है। अण्डा खाने वाले को इसी कारण डायरिया (अतिसार), पेट में ऐंठन, बुखार, उल्टी होने जैसे रोगों का शिकार होना पड़ता है। और कभी-कभी तो वह जानलेवा भी साबित हो जाता है।

उपरिलिखित तथ्यों और प्रमाणों के आधार से यह प्रतिफलित होता है कि अण्डा का सेवन शरीर और स्वास्थ्य के लिए अत्यधिक हानिकारक है। अतएव अल्पवय धारक शिशुओं, बच्चों, गर्भवती महिलाओं तथा शिशुवती महिलाओं के भी कुपोषित शरीर को पुष्ट बनाये जाने हेतु अनाज, दलहन, तिलहन, मसाले, मेवा आदि खाद्य पदार्थों का उपयोग किया जाना चाहिए। इस लिए म. प्र. शासन के महिला एवं बाल विकास विभाग की 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' योजना के अंतर्गत दिये जाने वाले 'उबले अण्डा' शब्द को हटाकर, अन्य योग्य पदार्थों का चयन किया जाए।

इस संबंध में आपसे अनुरोध है कि बच्चों की उम्र, अबोधता, अज्ञानता को दृष्टि में रखकर यह विचार किया जाए कि जिन्हें स्वयं खाद्य-अखाद्य, हित-अहित, सेवनीय-असेवनीय पदार्थों का विवेक नहीं है, ऐसी स्थिति में बच्चों के पालक, अभिभावक के साथ शासन का भी यह नैतिक दायित्व है कि अनजाने में मांसाहार के रूप में अण्डा दिये जाने रूप उल्लेखों को हटाकर जहाँ उनकी धार्मिक परम्परा पर हो सकने वाले कुठाराघात से उन्हें बचाया जाए, वहीं कुपोषण को दूर करने अन्य अनेक उच्च प्रोटीन एवं कैलोरी युक्त खाद्य पदार्थ प्रदान करके, जिन सात वस्तुओं का नामोल्लेख अण्डा के पश्चात् ऊपर दिया भी गया है, उन्हें देकर या उन जैसी कोई अन्य सामग्री का चयन करके उनके शरीरों को पुष्ट एवं निरोगमय बनाया जाए।

अतः इस विषय में आपसे जन-अपेक्षा है कि 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' योजना के क्रियान्वयन होने से पहले ही उसमें उपर्युक्त तीनों स्थलों पर, तथा इनके अतिरिक्त जहाँ पर भी 'अण्डा' शब्द को पोषक आहार के रूप में दिया जाना प्रस्तावित/विचारित किया गया है, सर्वत्र ही 'अण्डा' शब्द को विलोपित किया/कराया जाए, और उसके स्थान पर अहिंसक, निरामिष तथा योग्य पोषकता युक्त अन्य खाद्य सामग्री बच्चों को प्रदान की जाए।

हमें विश्वास है कि आप हमारे निवेदन पर गंभीरतापूर्वक विचार करेंगे, और अनायास ही अबोध शिशुओं को दिये जाने वाले अण्डा रूप मांसाहार सेवन करने से बचाने में अपनी अहम भूमिका का निर्वाहकर 'अटल बाल आरोग्य एवं पोषण मिशन' के दस्तावेजगत प्रत्येक स्थल से 'अण्डा' शब्द को हटवाने सार्थक प्रयास करेंगे। साथ ही आपसे यह भी जन-अपेक्षा है कि उक्त योजना के क्रियान्वयन प्रारम्भ होने में चूँकि अब कुछ ही दिन शेष हैं, अतः इस विषय में आप अतिशीघ्र संबंधितजनों से उचित सम्पर्क करेंगे।

आपके द्वारा इस विषय में की/कराई गयी कार्रवाई की एक प्रति हमें भी उपलब्ध हो, ऐसी आपसे महती अपेक्षा है। सादर।