

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
പതിനാറാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം
നം .180

4-11-2019 ൽ മറുപടി
നല്കേണ്ടത്.

മൊബൈൽ ഫുഡ് ട്രസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ

ചോദ്യം

ശ്രീ.വി. കെ. സി. മമ്മത് കോയ
,, ബി.സത്യൻ
,, ടി.വി.രാജേഷ്
,, എം. മുരുകേഷ്

ഉത്തരം

ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ
(ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വനിത -ശിശുവികസനവും
വകുപ്പ് മന്ത്രി)

എ) കേരളത്തെ മാതൃകാ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംസ്ഥാനമാക്കി മാറ്റുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ഈ സർക്കാർ നടപ്പാക്കി വരുന്ന നൂതന പദ്ധതികൾ എന്തെല്ലാമാണെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;

സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ഈ സർക്കാർ നിരവധി നൂതന പദ്ധതികളാണ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്. അവ താഴെ ചേർക്കുന്നു.

1.SNF@ School (Safe and Nutritious Food @ School)

സംസ്ഥാനത്തെ സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി നടപ്പിലാക്കിയ പദ്ധതിയാണ് SNF@School. ഈ പദ്ധതി കഴിഞ്ഞ വർഷം സംസ്ഥാനത്ത് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 297 സ്കൂളുകളിൽ നടപ്പിലാക്കി. ഈ വർഷം തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 420 സ്കൂളുകളിൽ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു.

2. SNF @ Workplace (Safe and Nutritious Food @ Workplace)

സംസ്ഥാനത്തെ തൊഴിൽ ശാലകളിൽ സുരക്ഷിതവും പോഷകസമൃദ്ധവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണ ശീലങ്ങൾ വളർത്തിയെടുക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ നടപ്പിലാക്കുവാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണിത്. പ്രസ്തുത പദ്ധതിയുടെ പ്രാരംഭ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരുന്നു.

3. Clean Fresh Fruits and Vegetable Markets

സംസ്ഥാനത്ത് വിഷരഹിതവും ഗുണമേന്മയുള്ളതുമായ പച്ചക്കറികളും പഴവർഗ്ഗങ്ങളും മാർക്കറ്റുകളിലൂടെ ലഭ്യമാക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ നടപ്പിലാക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണിത്. ഇതിന്റെ പ്രാരംഭ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചുകഴിഞ്ഞു.

4. RUCO (Repurpose Used Cooking Oil)

ഉപയോഗിച്ച ഭക്ഷ്യ എണ്ണയുടെ തുടർച്ചയായ ഉപയോഗം പലതരത്തിലുള്ള ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് വഴിവെയ്ക്കുന്നതായി കണ്ടെത്തിയതിനാൽ ഇതിന്റെ ഉപയോഗം നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനായി പ്രതിദിനം 50 ലിറ്ററിന് മുകളിൽ ഭക്ഷ്യഎണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസംരംഭകരിൽ നിന്നും ഉപയോഗിച്ചശേഷം മിച്ചമുള്ള എണ്ണ കേന്ദ്രഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി അംഗീകരിച്ച ഏജൻസികൾ മുഖേന ശേഖരിച്ച് ബയോ ഡീസൽപോലുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുന്നതിനായി Food Safety and Standards Authority of India ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണിത്. ഇത് സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

5. Hygiene Rating of Hotels & Restaurants

സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകളിലും റെസ്റ്റോറന്റുകളിലും ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നു എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ടി സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നൽകാനുദ്ദേശിക്കുന്ന റേറ്റിംഗാണിത്. ഇത് നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികളും ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

6. Clean Street Food Hub

തട്ടുകടകളെയും ചെറുകിട ലഘു ഭക്ഷണശാലകളെയും കോർത്തിണക്കിക്കൊണ്ട് വൃത്തിയും ശുചിത്വവും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളും ഉറപ്പു വരുത്തി തദ്ദേശീയരും

വിദേശീയരുമായ വിനോദസഞ്ചാരികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് തനതായ കേരളീയ ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതാണ് Clean Street Food Hub പദ്ധതിയിലൂടെ ലക്ഷ്യമിട്ടിട്ടുള്ളത്. ഇത് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികളും ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

7. FoSTaC (Food Safety Training and Certification

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം വകുപ്പ് 16(3) h പ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളോ സംരംഭകരോ ആയവർക്ക് ദേശീയ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്നതരത്തിലുള്ള ട്രെയിനിംഗ് നൽകുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണിത്. ഇത് സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി കഴിഞ്ഞു. 2019 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെ സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ ഇത്തരത്തിലുള്ള 87 ട്രെയിനിംഗ് പ്രോഗ്രാം നടന്നുകഴിഞ്ഞു.

8.Quick Response Team (QRT)

സംസ്ഥാനത്ത് 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തിക്കുന്ന Government Contact Centre (GCC) വഴി ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരാതികൾക്ക് പരിഹാരം കാണുന്നതിനും അടിയന്തിര സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പ്രവർത്തനം നടത്തുന്നതിനും വേണ്ടി 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തന സജ്ജമായ Quick Response Team (QRT) എല്ലാ ജില്ലകളിലും രൂപീകരിച്ച് പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു.

ഇതുകൂടാതെ മത്സ്യത്തിലെ രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള 'ഓപ്പറേഷൻ സാഗർ

റാണി', ഗ്രാമപ്രദേശങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിയ മാതൃകാ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി, ആരാധനാലയങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ ഉണ്ടാകുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമം ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കണമെന്ന് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിട്ടി നിർദ്ദേശിച്ചപ്രകാരം നടപ്പിലാക്കിയ പുതിയ പദ്ധതിയായ "BHOG" (Blissfull Hygienic Offering to God), ശർക്കരയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കിയ പദ്ധതിയായ 'ഓപ്പറേഷൻ പനേല' എന്നീ പദ്ധതികളും വിജയകരമായി നടന്നുവരുന്നു.

ബി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പ്രവർത്തനം ബി) ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനായി പുതിയ മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ടോ;

സംസ്ഥാനത്ത് തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നീ ജില്ലകൾ കേന്ദ്രമാക്കി മൂന്ന് മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ 11 ജില്ലകളിൽ കൂടി മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ ആവശ്യപ്പെട്ടുകൊണ്ട് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിട്ടിക്ക് കത്ത് നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

കൂടിവെള്ളം പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള സംവിധാനവും, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick detection of Adulteration Test (പാൽ, ഭക്ഷ്യ എണ്ണകൾ) സംവിധാനവും, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ കൃത്രിമ കളർ കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള സംവിധാനവും ഈ ലാബുകളിൽ നിലവിലുണ്ട്. ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്മസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷ വേളകളിൽ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും കൊണ്ടു വരുന്ന പാൽ, ഭക്ഷ്യ എണ്ണകൾ എന്നിവചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധന നടത്തിവരുന്നു.


സ്കൂളുകൾ കോളേജുകൾ, റസിഡൻസ് അസോസിയേഷനുകൾ, കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ, അംഗൻവാടികൾ തുടങ്ങിയവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സംബന്ധിക്കുന്ന ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളും, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം എളുപ്പത്തിൽ കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള ക്യാക്ക് അഡൽറ്ററേഷൻ ടെസ്റ്റുകളും മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബ് ഉപയോഗിച്ച് നടത്തിവരുന്നു.

കഴിഞ്ഞ ഒരു വർഷമായി സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ 4586 പരിശോധനകളും, 142 അവബോധന ക്ലാസുകളും മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബ് ഉപയോഗിച്ച് നടത്തിയിട്ടുണ്ട്.

സി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച സി) പരാതികൾക്ക് ഉടൻ പരിഹാരം കാണുന്നതിന് ക്യാക്ക് റെസ്പോൺസ് ടീം സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശങ്ങൾ നൽകുമോ?

ഉണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തിക്കുന്ന Government Contact Centre (GCC) വഴി ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരാതികളിൽ ഉടൻ പരിഹാരം കണ്ടെത്തുന്നതിനു വേണ്ടി 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു ടീമിനെ ഏർപ്പെടുത്തുവാൻ ഗവൺമെന്റ് തീരുമാനിച്ചതനുസരിച്ച് രൂപവത്കരിക്കപ്പെട്ട **Quick Response Team (QRT)** സംവിധാനം എല്ലാ ജില്ലകളും കേന്ദ്രീകരിച്ച് പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ടോൾഫ്രീ പരാതികൾ. പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ലഭിക്കുന്ന പരാതികൾ എന്നിവയ്ക്ക് അടിയന്തിര സ്വഭാവത്തിൽ പരിഹാരം കൈക്കൊള്ളുന്നതിന് രണ്ടംഗ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥരെ വീതം ഒരു ടീമിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടാണ് QRT സംവിധാനം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

2019 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെ 2856
പരിശോധനകളും, 38 ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുമായി
ബന്ധപ്പെട്ട പരിശോധനയും. QRT
സംവിധാനത്തിലൂടെ സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ
നടത്തിയിട്ടുണ്ട്.


സെക്ഷൻ ഓഫീസർ