

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
പതിനാറാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം
നം. 5642

18/11/2019 ൽ മറുപടി
നല്കേണ്ടത്.

ഇറച്ചി വ്യാപാരശാലകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാനിയമ പ്രകാരമുള്ള നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമാക്കുന്നതിന് നടപടി

ചോദ്യം

ശ്രീ.ആർ. രാമചന്ദ്രൻ

ഉത്തരം

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

എ) സംസ്ഥാനത്ത് കോഴിയിറച്ചി എ) ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഇറച്ചി വ്യാപാര ശാലകൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരമുള്ള നിബന്ധനകൾ നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദീകരിക്കുമോ;

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം Schedule 4, Part IV ൽ ഇറച്ചി വ്യാപാരശാലകൾ പാലിക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമ പ്രകാരമുള്ള നിബന്ധനകൾ വിവരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ആയത് പ്രകാരം കോഴി ഇറച്ചി ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഇറച്ചി വ്യാപാരശാലകളും സ്റ്റോട്ടർ ഹൗസുകളും മാംസ മാർക്കറ്റുകളോട് ചേർന്നും പച്ചക്കറി, മത്സ്യം തുടങ്ങിയവ വിൽക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും മാറി പുകയും, പൊടിപടലങ്ങളും ബാധിക്കാത്ത രീതിയിൽ സ്ഥാപിക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ടി സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസും, തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ NOC യും നിർബന്ധമാണ്. കൂടാതെ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം ശുദ്ധമായിരിക്കേണ്ടതും ഉപകരണങ്ങൾ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ളതും അണുവിമുക്തവുമായിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.

അറവുചെയ്യുന്നതിനു മുൻപ് മൃഗങ്ങളെ പാർപ്പിക്കുന്ന

സ്ഥലമായ Lairage, അറവുചെയ്യുന്നതിനു മുൻപ് മൃഗങ്ങൾക്ക് അസുഖങ്ങളൊന്നുമില്ലായെന്ന് പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന പ്രക്രിയയായ Ante Mortem, മൃഗങ്ങളെ Captive Bolt Piston എന്ന ഉപകരണം ഉപയോഗിച്ച് വേദനിപ്പിക്കാത്ത തരത്തിൽ ബോധരഹിതമാക്കുന്ന പ്രക്രിയയായ Stunning, അറവു ചെയ്തതിനുശേഷം മൃഗങ്ങളുടെ ആന്തരാവയവങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്ന പ്രക്രിയയായ Post Mortem തുടങ്ങിയ വ്യത്യസ്ത പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേകം മുറികളും സൗകര്യങ്ങളും ഒരുക്കിയിരിക്കേണ്ടതാണ്.

ബി) അവിടുത്തെ ശുചിത്വവും ഇറച്ചി ബി) ക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിൽ യുടെ ആരോഗ്യപരമായ സുരക്ഷിതത്വവും നിരന്തര പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയിട്ടുണ്ടോ;

സി) അവിടുത്തെ മാലിന്യനിർമ്മാർ സി) 2006 ലെ ക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം Schedule 4, Part IV പ്രകാരം സ്ഥിരമായ "Drainage System" നിലവിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണം. പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നുള്ള ഓടകളിൽ മൂടിയും ട്രാപ്പുകളും സ്ക്രീനുകളും സ്ഥാപിച്ച് എലികൾപോലെയുള്ള ക്ഷ്യദ്രവീകൾ കടക്കാതെ സംരക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. രക്തം പ്രത്യേകമായി നിർമ്മിച്ച കുഴികളിലൂടെ മാത്രം പുറംതള്ളേണ്ടതാണ്.

ഡി) ആരോഗ്യവകുപ്പിന്റെ നിരന്തര ഡി) ക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിരീക്ഷണത്തിന് ഇറച്ചി വ്യാപാരശാലകളെ വിധേയമാക്കി ജനങ്ങൾക്ക് സുരക്ഷിതമായ ഇറച്ചി ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദീകരിക്കുമോ?

പരിശോധന നടത്തി വരുന്നുണ്ട്. 2019 ഒക്ടോബർ മുതൽ സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ 23 സ്റ്റോട്ടർ ഹൗസുകളിൽ പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ആയതിൻപ്രകാരം 15 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റെക്ടിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസ് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. പ്രസ്തുത സ്ഥാപനങ്ങളിൽ 13 എണ്ണം ക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ ഇല്ലാതെയാണ് പ്രവർത്തിച്ചിരുന്നതെന്ന്

പ്രസ്തുത പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ആയവയ്ക്ക് ലൈസൻസ് എടുക്കുന്നതിന് നോട്ടീസ് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ ഒരു സ്ഥാപനം അനാരോഗ്യകരമായ ചുറ്റുപാടിയാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നതെന്ന് പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇത് പരിഹരിക്കുന്നതിന് നോട്ടീസ് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. നോട്ടീസ് നൽകിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ ആയത് പരിഹരിച്ചിട്ടുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് തുടർ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.

ഇത്തരം നടപടികളിലൂടെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിരന്തര നിരീക്ഷണത്തിലൂടെയും സംസ്ഥാനത്ത് ശുദ്ധമായ ഇറച്ചി ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ