

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ

രണ്ടാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം  
നം. 2875

17.10.2016 ൽ മറുപടി  
നല്കേണ്ടത്.


**ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം**

	ചോദ്യം	ഉത്തരം
	<b>ശ്രീ.പി.കെ. ശശി</b>	<b>ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ</b> (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	<p>സംസ്ഥാനത്ത് ജനങ്ങൾ ആഹാരത്തിനായി ആശ്രയിക്കുന്നതും മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നെത്തുന്നതും സംസ്ഥാനത്തുള്ളവയുമായ പഴം, പച്ചക്കറി, പലവ്യഞ്ജനം, മത്സ്യം, മാംസം, പാൽ, വിവിധയിനം എണ്ണകൾ എന്നിവയിൽ മായവും വിഷവസ്തുക്കളും ചേർത്ത് വിൽക്കുന്നതും അമിതവില ഈടാക്കുന്നതും ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശം ലഭ്യമാക്കുമോ;</p>	<p>എ) ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. കഴിഞ്ഞ ഓണക്കാലത്ത് അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഉൾപ്പെടെ ലഭ്യമായ വിവിധ പച്ചക്കറികളിൽ നിന്ന് 188 സാമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിച്ച് വെള്ളായണി കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ പെസ്റ്റിസൈഡ് റെസിഡ്യൂ ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ 8.5 ശതമാനം സാമ്പിളുകളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാമണ നിലവാര ചട്ടങ്ങളിൽ അനുവദിച്ചിരുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ആയതിൽ അന്യ സംസ്ഥാന പച്ചക്കറികളായ ബീൻസ്, കറിവേപ്പില, പച്ചമുളക്, പുതിനയില, മല്ലിയില, പാലച്ചീര, ബീറ്റൂട്ട്, കോവയ്ക്ക എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളതും ബീൻസിൽ നിരോധിച്ച കീടനാശിനിയായ പ്രോഫെനോഫാസ് അടക്കം 4 കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളതുമാണ്. കറിവേപ്പിലയിലും മല്ലിയിലയിലും ഒന്നിൽ കൂടുതൽ കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും കൊണ്ടു വരുന്ന പാലിന്റേറ്റ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള സാമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിലെ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിൽ പരിശോധന നടത്താറുണ്ട്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷ</p>

		<p>ണറുടെ നിയന്ത്രണത്തിൽ പുതുതായി തുടങ്ങിയ മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറിയുടെ സേവനം കൂടി പാലിന്റെ സാമ്പിളുകൾ ഉൾപ്പെടെ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി നിരത്തിലിറക്കുന്നതാണ്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമത്തിലെ 21 ാം വകുപ്പു പ്രകാരം ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിൽ നേരിട്ടോ അല്ലാതെയോ ആന്റിബയോട്ടിക്സിന്റെയോ, കീടനാശിനികളുടെയോ വെറ്റിനറി ഡ്രഗ്സിന്റെയോ അംശം ഭക്ഷണപദാർത്ഥത്തിൽ അനുവദനീയമല്ല. ഇത്തരം സരിച്ച് ഇത്തരം വസ്തുക്കൾ പാലുൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ കണ്ടെത്തിയാൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്. കൂടാതെ ഇത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ നിരോധിക്കാനും സാധിക്കും.</p> <p>രാസമത്സ്യത്തിന്റേതടക്കമുള്ള പരാതി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിച്ചതിൽ ഹേർമാലിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളതും ബന്ധപ്പെട്ടവർക്കെതിരെ പ്രോസിക്യൂഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ ഇതിനകം സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ രാസമത്സ്യം സംബന്ധിച്ച പരാതി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ മത്സ്യത്തിന്റെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള സെന്റർ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയിരുന്നില്ല. എന്നാൽ മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുവാനായി തയ്യാറാക്കിയിരുന്ന ഐസിയിൽ രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയെ തുടർന്ന് നാല് ഐസ് ഫാക്ടറികളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തിവയ്പ്പിച്ചിരുന്നു.</p>
ബി)	<p>ഇവകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന മായം/വിഷവസ്തുക്കൾ എന്തെല്ലാമാണെന്ന് പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ഏതു സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഇവ പരിശോധിക്കുന്നത് എന്നും കണ്ടെത്തിയ വിഷവസ്തുക്കളും മായം ചേർക്കലുകളും എന്താണ് എന്നും വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>ബി)</p> <p>പഴം, പച്ചക്കറികൾ എന്നിവ ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്തിയപ്പോൾ ചില സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനികളുടെ അംശം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>ഈ സാമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാകമ്മീഷണറുടെ കീഴിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം എന്നീ ജില്ലകളിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിലും കേരള അഗ്രിക്കൾച്ചർ യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുടെ കീഴിലുള്ള പെസ്റ്റിസൈഡ് റസിഡ്യൂ ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിലും അയച്ച്</p>

		<p>പരിശോധിക്കാറുണ്ട്. ചില മത്സ്യ സാമ്പിളുകളിൽ ഫോർമാലിൻ, അമോണിയ, തുടങ്ങിയ രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇവ കൊച്ചിയിലുള്ള സെന്റർ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയിലാണ് പരിശോധിക്കുന്നത്.</p> <p>പാലിൽ ഫോർമാലിൻ സോഡിയം ബൈകാർബണേറ്റ് തുടങ്ങിയ മായങ്ങളാണ് സാധാരണയായി കണ്ടുവരുന്നത്. ഇവ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാകമ്മീഷണറുടെ കീഴിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നീ ജില്ലകളിലുള്ള അനലറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധിച്ചുവരുന്നു.</p> <p>വെളിച്ചെണ്ണയിൽ സാധാരണയായി പാം കേർണൽ ഓയിൽ, പാം ഓയിൽ തുടങ്ങിയ വിലകുറഞ്ഞ എണ്ണകൾ ചേർക്കുന്നതായി പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇവ പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാകമ്മീഷണറുടെ കീഴിലുള്ള ലാബുകളിൽ ലഭ്യമാണ്.</p> <p>പലവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ സാധാരണയായി കൃത്രിമ നിറങ്ങൾ, സ്ലാർച്ച് എന്നിവ മായങ്ങളായി ചേർക്കാറുണ്ട്. ഇവ പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാകമ്മീഷണറുടെ കീഴിലുള്ള ലാബുകളിൽ ലഭ്യമാണ്.</p>
സി)	<p>ഇവ നിയന്ത്രിക്കാൻ എന്തു നടപടികൾ നാളിതുവരെ സ്വീകരിച്ചു എന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ?</p>	<p>സി) ഇവ നിയന്ത്രിക്കാൻ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ സേവനം ഉപയോഗിച്ച് സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്ന് സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്താറുണ്ട്. ഇതുകൂടാതെ ചെക്ക് പോസ്റ്റ് കേന്ദ്രീകരിച്ച് ഉത്പാദകാലയളവുകളിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്റ്റാഫുകളെ നിയോഗിച്ച് പഴം, പച്ചക്കറി, പലവ്യഞ്ജനം, മത്സ്യം, പാൽ, വിവിധയിനം എണ്ണകൾ കൊണ്ടുവരുന്ന വാഹനങ്ങൾ പരിശോധിക്കുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. കൂടാതെ പ്രത്യേക സാഹചര്യങ്ങളിൽ അതിർത്തി</p>

		<p>ചെക്ക്പോസ്റ്റുകളുള്ള ജില്ലയിൽ പ്രത്യേക ജാഗ്രത നിർദ്ദേശം നൽകാറുള്ളതും അതിർത്തി കടന്ന് വരുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ കൂടുതലായി സ്വീകരിച്ച് പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കാറുണ്ട്. എല്ലാ മാസവും ചെക്ക്പോസ്റ്റ് കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള പരിശോധനയ്ക്കും നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഇത് സംബന്ധിച്ച് നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ, മൊത്തച്ചില്ലറ വ്യാപാര കേന്ദ്രങ്ങൾ, തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ പരിശോധന നടത്തി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും ഈ സ്ഥലങ്ങളിൽ പരിശോധന നടത്തുന്നതിനായി സ്പെഷ്യൽ സ്റ്റാഫുകളെയും നിയമിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം 2006, അനുബന്ധ ചട്ടങ്ങളും അനുസരിച്ച് നിയമനടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>
--	--	---

  
 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ