

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 283

10-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്താൻ നടപടി

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. എം. എം. മണി</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ വിഷബാധകൾ വർദ്ധിച്ചുവരുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എന്തൊക്കെ പ്രതിരോധ പ്രവർത്തനങ്ങളാണ് ഇതിനെതിരെ നടപ്പാക്കി വരുന്നത്; വിശദാംശം നൽകാമോ;</p>	<p>(എ) ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന Routine പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവുകൾ, ലഭ്യമാകുന്ന പരാതിയിന്മേലുള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനായുള്ള സാമ്പിൾ ശേഖരണം, പരിശോധനയിൽ ന്യൂനതകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് എതിരെ നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന Compounding, Prosecution, Adjudication നടപടികൾ എന്നിവ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ, ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ, ജലജന്യ രോഗങ്ങൾ, മഴക്കാല രോഗങ്ങൾ എന്നിവ തടയുന്നതിനും ആരോഗ്യവും സുരക്ഷയും ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് വിവിധ തരത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവുകൾ നടത്തി വരുന്നു. വിവിധ മേഖലകളിലുള്ള ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India) നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്നത് അനുസരിച്ച് FoSTaC പരിശീലനം നൽകി വരുന്നു. കുടുംബശ്രീ പ്രവർത്തകർ, സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണ പാചകത്തിലേർപ്പെട്ടിരിക്കുന്നവർ, ICDC ജീവനക്കാർ, വീട്ടമ്മമാർ, കുട്ടികൾ, ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരികൾ എന്നീ വ്യത്യസ്ത മേഖലകളിൽ ഉള്ള ജനങ്ങൾക്ക് safe food practice, Good hygiene practice, Good manufacturing practice എന്നിവയെ സംബന്ധിച്ച ബോധവൽക്കരണം നടത്തി വരുന്നു. Facebook, Youtube, Instagram എന്നീ ഓൺലൈൻ മാധ്യമങ്ങളിലൂടെയും വകുപ്പ്, പൊതുജനങ്ങൾക്കും, ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കുമുള്ള ബോധവൽക്കരണം നടത്തി വരുന്നു.</p> <p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയ്ക്ക് വെല്ലുവിളിയാകുന്ന അപ്രതീക്ഷിത വെല്ലുവിളികൾ ആയ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ പ്രതിരോധിക്കുവാൻ</p>

		<p>എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് തലത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവുകൾ നടത്തുന്നതോടൊപ്പം തന്നെ പരിശോധനയിൽ വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നടപടികളും, ഗുരുതര വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ അടച്ചുപൂട്ടൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നിയമ നടപടികളും സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയുടെ ലക്ഷണങ്ങൾ ഒരാളിൽ പ്രകടമായതു കൊണ്ട് മാത്രം അത് ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ എന്നു പറയുവാൻ കഴിയുകയില്ല. മാത്രമല്ല കേരളത്തിൽ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെട്ട മിക്ക ഭക്ഷ്യ വിഷബാധകളും ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയാണെന്ന് ശാസ്ത്രീയമായി സ്ഥിരീകരിച്ചിട്ടില്ല. ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ വളരെ ആകസ്മികമായും വിരളമായും മാത്രമാണ് കാണപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്.</p>
(ബി)	<p>വഴിയോര തട്ടുകടകൾ നൽകുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന് എന്തൊക്കെ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നത്; വിശദാംശം നൽകാമോ;</p>	<p>(ബി) വഴിയോര തട്ടുകടകൾ വൃത്തിയുള്ള രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സർക്കിൾ തലത്തിലും പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. വഴിയോരക്കടകളുടെ ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാല പരിശോധനകളും ജില്ലാ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രത്യേക സ്റ്റാഫുകൾ രൂപീകരിച്ചുള്ള പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു.</p> <p>തട്ടുകടകൾ നടത്തുന്ന വ്യക്തികൾക്ക് FoSTaC Training നൽകി അവരെ ശരിയായ രീതിയിൽ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനായി പ്രാപ്തരാക്കുന്നു.</p> <p>തട്ടുകടകളേയും ചെറുകിട ലഘുഭക്ഷണ ശാലകളേയും കോർത്തിണക്കി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ച് കൊണ്ട് വൃത്തിയും ശുചിത്വവുമുള്ള തനതായ കേരളീയ ഭക്ഷണം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനായി Clean Street Food Hub നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ഇതിനായി 16 Street Food Hub കൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് ഓഡിറ്റ് നടത്തുകയുണ്ടായി.</p>
(സി)	<p>2024 ജനുവരി 1 മുതൽ മെയ് 31 വരെ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി നടത്തിയ പരിശോധനകൾ സംബന്ധിച്ച വിശദാംശം, പരിശോധനകളുടെ എണ്ണം, നോട്ടീസ് നൽകിയിട്ടുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ, മോശം ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ വിതരണം നടത്തിയതിനെ തുടർന്ന് അടപ്പിച്ച സ്ഥാപനങ്ങളുടെ എണ്ണം, ആകെ ചുമത്തിയ പിഴ എന്നിവ ഉൾപ്പെടെ നൽകാമോ;</p>	<p>(സി) 2024 ജനുവരി 1 മുതൽ മെയ് 31 വരെ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി ആകെ 48340 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 1941 റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകളും, 3003 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസുകളും, 145 ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസുകളും നൽകുകയും, ഗുരുതരമായ വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തിയ 1402 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും</p>

		<p>ചെയ്തു. കൂടാതെ പ്രസ്തുത പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി 3879 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും, 16556 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും ചെയ്തു.</p>
<p>(ഡി)</p>	<p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ജീവനക്കാരെ ബോധവൽക്കരിക്കുന്നതിന് എന്തൊക്കെ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നത്; വിശദാംശം നൽകാമോ?</p>	<p>(ഡി)</p> <p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി FSSAI യുടെ അംഗീകൃത ഏജൻസികൾ മുഖേന കഴിഞ്ഞ വർഷം 654 FoSTaC Training സംഘടിപ്പിക്കുകയും അത് വഴി 21758 പേരെ പരിശീലിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു. ഈ വർഷവും കൂടുതൽ ആളുകൾക്ക് ട്രെയിനിംഗ് നൽകുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ