

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2239

21-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടലുകളിൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധന

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ സണ്ണി ജോസഫ്, ശ്രീ ടി. സിദ്ദിഖ് ശ്രീ സജീവ് ജോസഫ്</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് എന്തെല്ലാം സംവിധാനങ്ങളാണ് നിലവിലുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>(എ) ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗം കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലാബുകളിലേയ്ക്ക് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിലവാരമില്ലാത്തതായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമെന്ന് പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ള പദ്ധതിയാണ് ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ് . ഇതിലൂടെ 3078 ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട് .</p> <p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന FoSTAC Training (Food Safety Training and Certification) സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p>

		<p>ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 1292 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 43470 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി. ഇനിയും കൂടുതൽ പേർക്ക് പരിശീലനവും ബോധവൽക്കരണവും നടത്താനുള്ള പരിപാടികൾ നടന്നു വരുന്നു. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് മെഡിക്കൽ ഫീറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p>
(ബി)	<p>ഭക്ഷ്യവിഷബാധ പോലുള്ള സംഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാകുമ്പോൾ മാത്രമാണ് വകുപ്പ് റെയ്ഡുകൾ അടക്കമുള്ള പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നത് എന്ന ആക്ഷേപം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>(ബി) എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകൽ, നിയമപരമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ/ പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകൾ ഫയൽ ചെയ്ത പഠന സംബന്ധമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ, പരാതി അന്വേഷിച്ച് നടപടി സ്വീകരിയ്ക്കൽ തുടങ്ങിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിരന്തരം നടന്ന് വരുന്നു.</p> <p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2023-2024 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 65432 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 7343 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 9642 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പ്ലൈൻസ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 40545150/- രൂപ (നാല് കോടി അഞ്ച് ലക്ഷത്തി നാല്പ്പത്തി അയ്യായിരത്തി ഒരുനൂറ്റി അൻപത് രൂപ മാത്രം) പിഴ ഈടാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ 10466 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ 1584 സാമ്പിളുകൾ Non Conforming ആയി പരിശോധനാ ഫലം ലഭ്യമാവുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. 2023-24 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 746 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 982 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്</p>
(സി)	<p>എങ്കിൽ കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ ഉറപ്പുവരുത്താനുള്ള അടിയന്തര നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;</p>	<p>(സി) മറുപടി (ബി) പിരിവിൽ ചേർത്തിട്ടുണ്ട്.</p>
(ഡി)	<p>ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യാൻ ശ്രമിക്കുന്ന ഹോട്ടലുകളുടെ പേരുവിവരങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങളുടെ അറിവിലേക്കായി പരസ്യപ്പെടുത്തുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ?</p>	<p>(ഡി) ഭക്ഷണത്തിൽ മായം കലർത്തുന്നതും പഴകിയ ഭക്ഷണം നൽകുന്നതും സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ അറിയിക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ഗ്രിവാൻസ് പോർട്ടൽ (www.eatright.foodsafety.kerala.gov.in) പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളെ ശുചിത്വം, ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരം എന്നിവയുടെ</p>

അടിസ്ഥാനത്തിൽ തരംതിരിച്ച് പരസ്യപ്പെടുത്തുന്ന Hygiene Rating എന്ന ഒരു പദ്ധതി Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇത് പൊതുജനങ്ങളിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷൻ (Eat Right Kerala) രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. വകുപ്പ് ശേഖരിക്കുന്ന സാമ്പിളുകൾ ലാബ് പരിശോധനയിൽ Unsafe, Substandard ആകുന്ന സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഇവ സംബന്ധിച്ച വിവരം വകുപ്പിന്റെ വെബ് സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണം നൽകിയതിന് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസരത്തിൽ പ്രസ്തുത ഹോട്ടലുകളുടെ പേരു വിവരം ദിനപത്രങ്ങളിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ