

**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**11 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 4132**

**28-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**ഗുണനിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം നൽകുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ നടപടി**

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
<b>ശ്രീ. ജോബ് മൈക്കിൾ</b>		<b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ്</b> <b>(ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</b>	
(എ)	<p>വൃത്തിഹീനവും ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതുമായ ഭക്ഷണം നൽകുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നശേഷം എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	(എ)	<p>ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ചട്ടപ്രകാരം നടപടി സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. 2023-24 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ <b>24214</b> ഹോട്ടലുകൾ പരിശോധന നടത്തുകയും <b>2144</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റെക്വിമിനേഷൻ നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, <b>3986</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും <b>953</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മേൽ കാലയളവിൽ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്ന് <b>475</b> സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് നൽകിയതിന്റെ പരിശോധനാ ഫലം ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ <b>82</b> പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും <b>108</b> അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും വിവിധ കോടതികളിൽ ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p>
(ബി)	<p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പൂട്ടിച്ചതോ പിഴ ചുമത്തിയതോ ആയ ഹോട്ടലുകൾ വീണ്ടും പ്രവർത്തിപ്പിച്ചശേഷം തെറ്റ് ആവർത്തിക്കുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;</p>	(ബി)	<p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്ക്കുകയോ പിഴ ചുമത്തിയതോ ആയ ഹോട്ടലുകൾ വീണ്ടും പ്രവർത്തിപ്പിച്ചശേഷം അപൂർവ്വമായി തെറ്റ് ആവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ അടച്ചുപൂട്ടൽ, ഇരട്ടി തുക പിഴയായി ഈടാക്കൽ, അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p>
(സി)	<p>എങ്കിൽ ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ എന്തെല്ലാം ശിക്ഷാ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	(സി)	<p>മറുപടി (ബി) പിരിവിൽ ചേർത്തിട്ടുണ്ട്.</p>

<p>(ഡി)</p> <p>വൃത്തിയുള്ളതും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണം നൽകുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകുന്നതിനും അത് സ്ഥാപനത്തിൽ നിർബന്ധമായും പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനും നടപടി സ്വീകരിക്കുമോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ?</p>		<p>(ഡി)</p> <p>ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി <b>Food Safety and Standards Authority of India</b> യുടെ സഹായത്തോടുകൂടി ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ജ്യൂസ് ഷോപ്പ്, ബേക്കറി തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഓഡിറ്റ് നടത്തി റേറ്റിംഗ് നൽകുന്ന പദ്ധതിയാണ് <b>Hygiene Rating</b>. ഇതിലൂടെ <b>3078</b> ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ടി റേറ്റിംഗിന്റെ വിശദാംശങ്ങൾ സ്ഥാപനത്തിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനായി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുന്നതിനോടൊപ്പം തന്നെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിലും പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നുണ്ട്.</p>
---	--	---

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ