

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

12 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2205

14-10-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. കുറുക്കോളി മൊയ്തീൻ, ശ്രീ. കെ. പി. എ. മജീദ്, ഡോ. എം. കെ. മുനീർ, ശ്രീ. എ. കെ. എം. അഷ്റഫ്</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഗുണമേന്മയില്ലാത്ത ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യപ്പെടുന്നതായി കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>(എ) ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ശക്തമായ ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്തുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. പരിശോധനകളിൽ ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതായി ലാബ് റിപ്പോർട്ട് ലഭിക്കുന്ന പക്ഷം പ്രസ്തുത ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ കഴിയാതെ 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം അനുസരിച്ചു നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.</p>
<p>(ബി) ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ പരിശോധിക്കുന്നതിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് വീഴ്ച വരുത്തുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>(ബി) ഇല്ല.</p>
<p>(സി) ഭക്ഷണശാലകളിൽ നിശ്ചിതകാലയളവിനുള്ളിൽ പരിശോധന നടത്തി ശുചിത്വവും ഗുണനിലവാരവും ഉറപ്പു വരുത്താൻ സ്വീകരിക്കാനുദ്ദേശിക്കുന്ന നടപടികൾ എന്തെല്ലാമാണെന്നു വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗം കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലാബുകളിലേക്ക് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിലവാരമില്ലാത്തതായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ പ്രോസീക്യൂഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ</p>

ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ള പദ്ധതിയാണ് **ഹൈജിൻ റേറ്റിംഗ്**. ഇതിലൂടെ **3234** ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമ പ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന **FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)** സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. നാളിതുവരെ **1638** പരിശീലന പരിപാടികളിലായി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന **56365** പേർക്ക് പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇനിയും കൂടുതൽ പേർക്ക് പരിശീലനവും ബോധവൽക്കരണവും നടത്താനുള്ള പരിപാടികൾ നടന്നു വരുന്നു. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ