

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 314

03-03-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്താൻ പരിശോധനാ സംവിധാനം

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. യു.എ.ലത്തീഫ്, ശ്രീ.പി. കെ. ബഷീർ, ശ്രീ. മഞ്ഞളംകുഴി അലി, പ്രൊഫ. ആബിദ് ഹസൈൻ തങ്ങൾ</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വിനോ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും അതിർത്തി കടന്നെത്തുന്ന ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത മത്സ്യവും മാംസവും പരിശോധിക്കാൻ ആവശ്യമായ സംവിധാനം സർക്കാർ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>(എ) ഉണ്ട്. അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും അതിർത്തി കടന്നെത്തുന്നതും സംസ്ഥാനത്തെ മാർക്കറ്റുകളിൽ ലഭ്യമാകുന്നതുമായ മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവ പരിശോധിക്കുന്നതിന് ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചും, റെയിൽവെ സ്റ്റേഷനുകൾ, മാർക്കറ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ചും കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ മത്സ്യത്തിൽ ഫോർമാലിൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തുകയോ കേടായ മത്സ്യം കണ്ടെത്തുകയോ ചെയ്യുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, 2006 സെക്ഷൻ 38(4) പ്രകാരം ടി മത്സ്യ പിടിചെടുത്ത് നശിപ്പിച്ച് നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. Central Institute of Fisheries Technologies (CIFT) വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത Test kit ഉപയോഗിച്ച് മത്സ്യത്തിൽ ഫോർമാലിൻ/ അമോണിയയുടെ സാന്നിദ്ധ്യം തൽസമയം കണ്ടെത്താൻ കഴിയുന്നു. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിയ്ക്കുന്ന മത്സ്യ സാമ്പിളുകൾ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ അയച്ച് GCMSMS (Gas Chromatograph coupled with Mass Spectrophotometer), HPLC (High-Performance Liquid Chromatography) എന്നീ അത്യാധുനിക ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തി വരുന്നു.</p> <p>രഹസ്യ വിവരങ്ങൾ കിട്ടുന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലും, പരാതികൾ ലഭ്യമാകുന്ന</p>

		<p>അവസരത്തിലും, അല്ലാതെയും റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, വാഹനങ്ങൾ, മറ്റ് വ്യാപാര കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് മാംസ പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ മോശമായ മാംസം കണ്ടെത്തിയാൽ പിടിച്ചെടുത്ത് നശിപ്പിച്ച് നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. മാംസത്തിന്റെ സാമ്പിൾ ശേഖരിച്ച് മൈക്രോബയോളജി പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നതിനുള്ള സൗകര്യം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ ലഭ്യമാണ്. തിരുവനന്തപുരം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ LCMSMS (Liquid Chromatograph with Mass Spectrophotometer) എന്ന അത്യാധുനിക ഉപകരണം ഉപയോഗിച്ച് മാംസത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ആന്റിബയോട്ടിക്സിന്റെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുവാൻ കഴിയുന്നു.</p>
<p>(ബി) ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിന് മൂന്ന് റീജിയണൽ ലാബുകൾ പര്യാപ്തമാണെന്ന് കരുതുന്നുണ്ടോ;</p>		<p>(ബി) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യശുദ്ധീകരണങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനായി തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്ന NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ച മൂന്ന് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളാണ് നിലവിലുള്ളത്. ഈ ലാബുകളിൽ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെയും വെള്ളത്തിന്റെയും ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള Food Safety and Standards Act നിഷ്കർഷിക്കുന്ന GCMSMS, ICPOES, HPLC, FTIR, uv Visible Spectro Photometer, Ion Chromotography എന്നീ ആധുനിക സജ്ജീകരണങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. തിരുവനന്തപുരത്തും, എറണാകുളത്തും കോഴിക്കോട്ടും പ്രവർത്തിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ യഥാക്രമം 2022 മാർച്ച്, 2021 ഡിസംബർ, 2022 ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ NABL-FSSAI Intregated Assessment പൂർത്തിയായിട്ടുള്ളതാണ്. ഇതിൽ എറണാകുളം റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി പ്രസ്തുത അംഗീകാരം നേടുന്ന സ്റ്റേറ്റ് ഫുഡ് ലബോറട്ടറിയാണ്. രണ്ടാമതും മൂന്നാമതുമായി ഈ അംഗീകാരം ലഭിച്ചത് തിരുവനന്തപുരം, കോഴിക്കോട് ലബോറട്ടറികൾക്കാണ്.</p> <p>കൂടാതെ ശബരിമലയിലെ വഴിപാട് പ്രസാരമായ അപ്പം, അരവണ എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനു</p>

		<p>ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ, തീർത്ഥാടകർക്കു നൽകുന്ന കുടിവെള്ളം എന്നിവയുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ആരംഭിച്ച പത്തനംതിട്ട ജില്ലാ ഫുഡ് സെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറി നിലവിൽ വാടക കെട്ടിടത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. പ്രസ്തുത ലാബിന് സ്വന്തമായി വിപുലീകരിച്ച കെട്ടിടം നിർമ്മിക്കുന്നതിന് പത്തനംതിട്ടയിൽ കോഴഞ്ചേരി താലൂക്കിൽ അനുവദിച്ച 4.55 ആർ ഭൂമിയിൽ ലാബിന്റെ നിർമ്മാണം പുരോഗമിക്കുന്നു. ഇതു കൂടാതെ കണ്ണൂർ ജില്ലയിൽ ഒരു റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിന്റെ പ്രവർത്തനം താൽക്കാലിക കെട്ടിടത്തിൽ ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p> <p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി 14 മൊബൈൽ ഫുഡ് സെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ പരിശോധനയ്ക്കായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും മൊബൈൽ ഫുഡ് സെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ ഏർപ്പെടുത്തിയ ആദ്യ സംസ്ഥാനമാണ് കേരളം. ടി ലാബുകൾ ഭക്ഷ്യപരിശോധന, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയെക്കുറിച്ചുള്ള ബോധവൽക്കരണം എന്നിവ നടത്തുന്നു. പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭ്യമാകുന്ന കുടിവെള്ളം, പാൽ, ഭക്ഷ്യഎണ്ണ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവ ലബോറട്ടറികളിൽ പരിശോധിക്കാൻ സാധിക്കുന്നു എന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത. ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരിശോധന വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും, ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും ഉചിതമായ നടപടികൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.</p> <p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ശാക്തീകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ലാബുകളിൽ ഉൾപ്പെടെ ആവശ്യമായ അധിക തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുള്ള ശുപാർശ സർക്കാർ പരിശോധനയിലാണ്.</p>
(സി)	<p>പര്യാപ്തമല്ലെങ്കിൽ കൂടുതൽ ലാബുകൾ അനുവദിക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ ജീവനക്കാരെ നിയമിക്കുന്നതിനും നടപടി സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശം അറിയിക്കുമോ?</p>	<p>(സി) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനായി തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്ന NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ച മൂന്ന് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളാണ് നിലവിലുള്ളത്. ഈ ലാബുകളിൽ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെയും വെള്ളത്തിന്റെയും ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള Food Safety and Standards Act നിഷ്കർഷിക്കുന്ന</p>

GCMSMS, ICPOES, HPLC, FTIR, uv Visible Spectro Photometer, Ion

Chromotography എന്നീ ആധുനിക

സജ്ജീകരണങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. തിരുവനന്തപുരത്തും, എറണാകുളത്തും കോഴിക്കോട്ടും പ്രവർത്തിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ യഥാക്രമം **2022** മാർച്ച്, **2021** ഡിസംബർ, **2022** ജൂൺ മാസങ്ങളിൽ **NABL-FSSAI Intregated Assessment** പൂർത്തിയായിട്ടുള്ളതാണ്. ഇതിൽ എറണാകുളം റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി പ്രസ്തുത അംഗീകാരം നേടുന്ന സ്റ്റേറ്റ് ഫുഡ് ലബോറട്ടറിയാണ്. രണ്ടാമതും മൂന്നാമതുമായി ഈ അംഗീകാരം ലഭിച്ചത് തിരുവനന്തപുരം, കോഴിക്കോട് ലബോറട്ടറികൾക്കാണ്.

കൂടാതെ ശബരിമലയിലെ വഴിപാട് പ്രസാദമായ അപ്പം, അരവണ എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനു ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ, തീർത്ഥാടകർക്കു നൽകുന്ന കുടിവെള്ളം എന്നിവയുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ആരംഭിച്ച പത്തനംതിട്ട ജില്ലാ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറി നിലവിൽ വാടക കെട്ടിടത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. പ്രസ്തുത ലാബിന് സ്വന്തമായി വിപുലീകരിച്ച കെട്ടിടം നിർമ്മിക്കുന്നതിന് പത്തനംതിട്ടയിൽ കോഴഞ്ചേരി താലൂക്കിൽ അനുവദിച്ച **4.55** ആർ ഭൂമിയിൽ ലാബിന്റെ നിർമ്മാണം പുരോഗമിക്കുന്നു. ഇതു കൂടാതെ കണ്ണൂർ ജില്ലയിൽ ഒരു റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിന്റെ പ്രവർത്തനം താൽക്കാലിക കെട്ടിടത്തിൽ ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി **14** മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ പരിശോധനയ്ക്കായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ ഏർപ്പെടുത്തിയ ആദ്യ സംസ്ഥാനമാണ് കേരളം. ടി ലാബുകൾ ഭക്ഷ്യപരിശോധന, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയെക്കുറിച്ചുള്ള ബോധവൽക്കരണം എന്നിവ നടത്തുന്നു. പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭ്യമാകുന്ന കുടിവെള്ളം, പാൽ, ഭക്ഷ്യഎണ്ണ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവ ലബോറട്ടറികളിൽ പരിശോധിക്കാൻ സാധിക്കുന്നു എന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത. ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരിശോധന വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും, ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം

ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും ഉചിതമായ നടപടികൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ശാക്തീകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ലാബുകളിൽ ഉൾപ്പെടെ ആവശ്യമായ അധിക തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുള്ള ശുപാർശ സർക്കാർ പരിശോധനയിലാണ്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ