

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത പോദ്യം നം. 222

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയാൻ നടപടി

| പോദ്യം | ഉത്തരം |
|--|---|
| <p align="center">ശ്രീ. പി. മമ്മിക്കുട്ടി</p> | <p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p> |
| <p>(എ) ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഫലപ്രദമായി തടയുന്നതിന് എന്തെല്ലാം നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നുവെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;</p> | <p>(എ) ഭക്ഷണ ശീലത്തിൽ മാറ്റം വന്നതു പ്രകാരം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നുള്ള പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം നേരിട്ടും പാഴ്ചലായും കഴിക്കുന്ന ശീലത്തിലേയ്ക്ക് മലയാളികൾ എത്തിച്ചേർന്നിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ചില മുൻകരുതലുകൾ ഉൽപ്പാദകരും ഉപഭോക്താക്കളും സ്വീകരിയ്ക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഈ സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഹോട്ടലുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെല്ലാം തന്നെ 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം നിഷ്കർഷിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി നിരന്തര പരിശോധനകളും ട്രെയിനിംഗുകളും നൽകി വരുന്നു. കൂടുതൽ പരിശോധനകൾക്കും, ബോധവൽക്കരണത്തിനും, ട്രെയിനിംഗ് പരിപാടികൾക്കും രൂപം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ നിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ച ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ എന്ന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി മാത്രം 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 8224 ഹോട്ടൽ റെസ്റ്റോറന്റുകൾ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 1081 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 36,42,500 രൂപ (മൂപ്പത്തി ആറ് ലക്ഷത്തി നാൽപ്പത്തി രണ്ടായിരത്തി അഞ്ഞൂറ് രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ</p> |

എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ട്രക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണെന്നതിനാൽ റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുണ്ട്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ചൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്കൽ പായ്ക്കുകളിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് നിഷ്കർഷിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു.

2023 ജനുവരി 1 മുതൽ 22 വരെ **6689** പരിശോധനകളും, **218** സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും **1114** സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും, **317** സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുകയും, **834** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, **902** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു. 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 334 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 13630 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി. കൂടാതെ **1152** ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളും സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി നടത്തിവരുന്ന ബേസിക് ഫോസ്ട്രാക് ട്രെയിനിങ് വഴി ഇതുവരെ 45,000 ലധികം പേർക്ക് പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. എല്ലാ ഭക്ഷണ ശാലകളിലെയും ഒരു സൂപ്പർവൈസർക്കാണ് ഈ പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ഇപ്രകാരം പരിശീലനം ലഭിച്ചയാൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് ട്രെയിനിങ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പരിശീലന പദ്ധതി ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിങ്, ഹൈ റിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട് .</p> |
| <p>(ബി) ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിന് എന്തെല്ലാം നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നുവെന്ന് അറിയിക്കാമോ;</p> | <p>(ബി) ഗുണനിലവാരമുള്ള ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി നിയമപരമായ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ, ബോധവൽകരണ പരിപാടികൾ, പരിശീലന പരിപാടികൾ എന്നീ മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.</p> <p>വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകളിൽ പല ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ നേടുന്നില്ലെന്ന് കണ്ടതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് 26/09/2022 മുതൽ 30/09/2022 വരെ നടപ്പിലാക്കിയ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവാണ് ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി 5764 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 564 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 406 സ്ഥാപനങ്ങൾ അടപ്ಪിയിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട് .</p> <p>എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ലൈസൻസ് മേളകളും ക്യാമ്പുകളും സംഘടിപ്പിച്ച് വരുന്നു . 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ ഇത്തരത്തിലുള്ള 260 ക്യാമ്പുകളാണ് സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ 343302 സ്ഥാപനങ്ങൾ രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയും 45173 സ്ഥാപനങ്ങൾ ലൈസൻസ് നേടിയും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്.</p> <p><u>ഫോസ്റ്റാക് ട്രെയിനിങ് (FoSTaC Training)</u></p> <p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, 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. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 334 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ</p> | |

13630 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി.

ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി നടത്തിവരുന്ന ബേസിക് ഫോസ്ട്രാക് ട്രെയിനിങ് വഴി ഇതുവരെ 45,000 ലധികം പേർക്ക് പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. എല്ലാ ഭക്ഷണ ശാലകളിലെയും ഒരു സൂപ്പർവൈസർക്കാണ് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ഇപ്രകാരം പരിശീലനം ലഭിച്ചയാൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് ട്രെയിനിങ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പരിശീലന പദ്ധതി ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിങ്, ഹൈറിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

Hygiene Rating

ശുദ്ധവും വൃത്തിയും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ ലക്ഷ്യമാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ലധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവർക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇക്കാര്യം അറിയുന്നതിനുള്ള മൊബൈൽ ആപ്പ് വികസിപ്പിക്കുന്ന നടപടികൾ അവസാന ഘട്ടത്തിലാണ്. പരമാവധി എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ട് വരുന്നതിനും ട്രെയിനിംഗുകൾ നൽകുന്നതിനും ശ്രമിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. 10 ജീവനക്കാർ ഉള്ള ഹോട്ടലിൽ ട്രെയിനിംഗ് കഴിഞ്ഞ ഒരാൾ എങ്കിലും ഉണ്ടാവണമെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി പരിപാടികൾ ആസൂത്രണം ചെയ്ത് നടപ്പിൽ വരുത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു.

(സി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പ് ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിന് എന്തെല്ലാം നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നുവെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?

(സി) നിലവിൽ ഒരു അസംബ്ലി മണ്ഡലത്തിൽ ഒരു ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഓഫീസർ ആണ് ഉള്ളത് . ഇവരെ ഉപയോഗിച്ച് പരമാവധി കാര്യക്ഷമമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പ് ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനായി അധിക തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ശുപാർശ സർക്കാരിന്റെ പരിശോധനയിലാണ് .

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ