

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 226

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പിന്റെ പരിശോധന കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിന് നടപടി

| ചോദ്യം | | ഉത്തരം | |
|--|------------|---|--|
| ശ്രീ പി.പി. സുമോദ് | | ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി) | |
| <p>(എ) ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വിഭാഗം നടപ്പിൽവരുത്തിയ പദ്ധതികൾ ഏതൊക്കെയാണെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;</p> | <p>(എ)</p> | <p>ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി പരിശോധനകൾ കൂടുതൽ ശക്തമാക്കുകയും വീഴ്ച കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ നിയമം പ്രകാരമുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ 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 കൂടുതലാണെന്ന് കണ്ട് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ച്യൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നത് അപകടകരമാണെന്നതിനാൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതിയും</p> | |

സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയ പരിധിയും രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു.

ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗം നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലബോറട്ടറികളിലേക്ക് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിലവാരമില്ലാത്തതായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് 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. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ലധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവയ്ക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

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. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി **334** ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ **13630** ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി. കൂടുതൽ പേർക്ക് പരിശീലനവും ബോധവൽക്കരണവും നടത്താനുള്ള

| | | |
|------|---|--|
| | | <p>പരിപാടികൾ നടന്നു വരുന്നു. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തര ഘട്ടങ്ങളിൽ അന്വേഷിച്ച് ആവശ്യമായ തുടർനടപടികൾ എടുക്കുന്നതിനും കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും മാർക്കറ്റിൽ മായം ചേർത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എത്തുന്നതിന് മുമ്പായി തന്നെ തടയുന്നതിനായി രഹസ്യ സ്വഭാവത്തോടുകൂടി അന്വേഷിച്ച് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഡെപ്യൂട്ടി കമ്മീഷണറുടെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സ് രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p> |
| (ബി) | <p>ഹോട്ടലുകളിൽ നടത്തുന്ന പരിശോധനകളുടെ എണ്ണം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനുമുള്ള നടപടികൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പ് സ്വീകരിക്കുമോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?</p> | <p>(ബി) ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി പരിശോധനകൾ നിരന്തരമായി നടത്തി വരുന്നുണ്ട്.</p> |

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ