

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 227

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഗ്രേഡിംഗ് ഏർപ്പെടുത്തുന്നതിന് നടപടി

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p><b>ശ്രീ. കെ.പി.മോഹനൻ</b></p>	<p><b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ്</b> (ആരോഗ്യ വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ഹാനികരമായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കഴിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ജീവഹാനി ഉൾപ്പെടെ സംഭവിക്കുന്ന കാര്യം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; ആയത് പരിഹരിക്കുന്നതിനായി എന്തൊക്കെ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുമെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കഴിച്ചശേഷം പിന്നീട് ആരോഗ്യ നില വഷളായി ജീവഹാനി സംഭവിച്ച ചില ഒറ്റപ്പെട്ട സംഭവങ്ങൾ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. പൊതുജനങ്ങൾക്ക് നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി കാര്യക്ഷമമായ രീതിയിൽ നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തുവരുന്നു. <b>നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം</b> എന്ന ക്യാമ്പയിനിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 55684 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 6103 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 3666 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 1,63,00,000/- രൂപ (ഒരു കോടി ആറുപത്തി മൂന്ന് ലക്ഷം രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. കൂടാതെ 5899 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ 454 സാമ്പിളുകൾ <b>Unsafe</b> ആയും 220 സാമ്പിളുകൾ <b>Substandard</b> ആയും, 301 സാമ്പിളുകൾ <b>Misbranded</b> ആയും പരിശോധനാ ഫലം ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1556 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 1271 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും നിലവിലുണ്ട്.</p>

2014 മുതൽ 2022 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 2302 അഡ്ജ്യൂഡിക്കേഷൻ കേസുകൾ തീർപ്പാക്കുകയും 7,48,65,300/- രൂപ (ഏഴ് കോടി നാൽപ്പത്തി എട്ട് ലക്ഷത്തി അറുപത്തി അയ്യായിരത്തി മൂന്നു് രൂപ മാത്രം) പിഴ വിധിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിശോധനകൾക്കായി NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള മൂന്ന് ഗവണ്മെന്റ് അനാലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും, പത്തനംതിട്ട, കണ്ണൂർ ജില്ലകളിലായി രണ്ട് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകളും വകുപ്പിന് കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. ഇതിന് പുറമെയാണ് 14 ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന സഞ്ചരിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലബോറട്ടറികൾ. പ്രസ്തുത ലാബുകളിൽ മാത്രമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 21070 ഭക്ഷ്യ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരിശോധന വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും, ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് ഓരോ മാസവും ജില്ലകളിൽ നിന്നും സ്റ്റാറ്റൂട്ടറിയായി ശേഖരിയ്ക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വിവരം കണക്കാക്കി ജില്ലകൾക്ക് നൽകിവരുന്നതും അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നതും.

ഭക്ഷണ വിഭവങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ചില മുൻകരുതലുകൾ ഉൽപ്പാദകരും ഉപഭോക്താക്കളും സ്വീകരിയ്ക്കേണ്ട ചില മുൻകരുതലുകൾ സംബന്ധിച്ച മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുകയും ബോധവൽക്കരണം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. അതനുസരിച്ച് ഷവർമ്മ തയ്യാറാക്കുന്നതിനും വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനും മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിക്കുകയുണ്ടായി. ഒപ്പം പച്ച മുട്ട ഉപയോഗിച്ച് മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുന്നത് സംസ്ഥാനത്ത് നിരോധിക്കുകയും **Pasturised Egg/Veg** മയോണൈസും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പാസ്റ്റൽ ഭക്ഷണ സംസ്കാരം വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും ഒപ്പം ടി ഭക്ഷണം ഉപയോഗിയ്ക്കേണ്ട സമയപരിധിയും പാസ്റ്റലിൽ

രേഖപ്പെടുത്തണമെന്നും നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

കൂടാതെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള അവസരങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധിയ്ക്കേണ്ട കാര്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്കും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും മറ്റും അവബോധം സൃഷ്ടിയ്ക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ബോധവൽക്കരണ പരിശീലന പരിപാടികളും നടത്തി വരുന്നു. അത്തരത്തിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

**സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി**

കേരളത്തിലെ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തുകളിൽ സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണ് സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർ, സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾ, അംഗണവാടി പ്രവർത്തകർ, കുടുംബശ്രീ പ്രവർത്തകർ, റസിഡന്റ്സ് അസോസിയേഷനുകൾ, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ, പൊതുജനങ്ങൾ എന്നിവർക്കിടയിൽ അവബോധ ക്ലാസുകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി പഞ്ചായത്തുകളിലെ ജല സ്രോതസ്സുകൾ പരിശോധിയ്ക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട IEC മെറ്റീരിയലുകൾ പഞ്ചായത്തുകൾക്ക് വിതരണം ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതുവരെ 573 പഞ്ചായത്തുകളിൽ ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കി.

**സേഫ് ആൻഡ് ന്യൂട്രീഷ്യസ് ഫുഡ് @ സ്കൂൾ (SNF@School)**

സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണശീലം വളർത്തുന്നതിനും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടി ക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് SNF@School. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതുവരെ ആകെ 2103 സ്കൂളുകളിൽ ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കി

**ഫോസ്ടാക് ട്രെയിനിങ് (FoSTaC Training)**

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 13630 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി.

ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി നടത്തിവരുന്ന ബേസിക് ഫോസ്ടാക് 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, ഹൈ റിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് വകുപ്പ് നടപടികൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

**Eat Right Campus**

100 -ൽ കൂടുതൽ തൊഴിലാളികളോ ജീവനക്കാരോ വിദ്യാർത്ഥികളോ ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് പോഷക സമൃദ്ധവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ഒരുക്കുക എന്നതും അതോടൊപ്പം ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജീവനക്കാർക്ക് ആവശ്യമായ പരിശീലനം നൽകി മികച്ച സേവനം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതും ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി ചെയ്തു വരുന്നു.

**Eat Right School**

സ്കൂൾ കുട്ടികളിൽ സുരക്ഷിതവും ആരോഗ്യകരവും സുസ്ഥിരവുമായ ഭക്ഷണ

		<p>ശീലങ്ങൾ വളർത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതി. Eat Right Campus, Eat Right School എന്നിവയിലായി 30 ഓളം സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p><b>ക്ലീൻ സ്കീറ്റ് ഫുഡ് ഹബ്ബ്</b></p> <p>ഏകദേശം 20 മുതൽ 50 വരെ തട്ടുകടകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്രദേശങ്ങളെ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചുകൊണ്ടു ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ആഹാരം പാകം ചെയ്ത് പൊതുജനങ്ങൾക്കും വിനോദസഞ്ചാരികൾക്കും ലഭ്യമാക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് ഈ പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം ഈ വർഷം ഇതുവരെ മൂന്ന് സ്കീറ്റ് ഫുഡ് ഹബ്ബുകളുടെ ഓഡിറ്റ് പൂർത്തിയായിട്ടുണ്ട്.</p> <p><b>ക്ലീൻ ഫ്രൂട്ട് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ മാർക്കറ്റ്</b></p> <p>സംസ്ഥാനത്തെ പഴം, പച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ സുരക്ഷിതവും ശുചിത്വമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യവ്യവഹാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന ഈ പദ്ധതി വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ വകുപ്പിന്റെ കൂടി സഹകരണം ആവശ്യമാണ്. സംസ്ഥാനത്ത് ഇത്തരത്തിലുള്ള മാർക്കറ്റുകളുടെ ഓഡിറ്റിംഗ് നടന്ന് വരികയാണ്.</p>
<p>(ബി) ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഗ്രേഡിംഗ് സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തുന്ന കാര്യം പരിശോധിക്കുമോ; വിശദമാക്കുമോ;</p>		<p>(ബി) ഓരോ പ്രദേശത്തേയും ഹോട്ടലുകൾ / റെസ്റ്റോറന്റുകൾ / കഫേകൾ എന്നിവകളുടെ നിലവാരം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉപകാരപ്രദമായ രീതിയിൽ മനസ്സിലാക്കുന്നതിനായി " ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ്" നടപ്പാക്കുന്നു. ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിലേയും സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഇതിലൂടെ ലക്ഷ്യമാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ൽ അധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവർക്ക് റേറ്റിങ് നല്ലാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇക്കാര്യം അറിയുന്നതിനുള്ള മൊബൈൽ ആപ്പ്</p>

		<p>വികസിപ്പിക്കുന്ന നടപടികൾ അവസാന ഘട്ടത്തിലാണ്.</p>
<p>(സി)</p>	<p>മായം കലർന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ വീലുന്ന തടയാൻ സമയബന്ധിതമായി കർശന പരിശോധന നടത്തുന്നകാര്യവും പരിഗണിക്കുമോ; വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി) സംസ്ഥാനത്ത് വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥങ്ങൾ സുരക്ഷിതവും ഗുണനിലവാരവും ഉള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിലേയ്ക്കായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സമയബന്ധിതമായി നിരന്തര പരിശോധനകൾ കർശനമായി നടത്തി വരുന്നു.</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>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ