

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 238

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്നുണ്ടായ അണുബാധ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p style="text-align: center;"><b>ശ്രീ .പി. കെ. ബഷീർ , ശ്രീ . മഞ്ഞളാംകുഴി അലി , ശ്രീ . എൻ . ഷംസുദ്ദീൻ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ്</b> (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) കോട്ടയം സംക്രാന്തിയിലുള്ള ഹോട്ടലിലെ ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്നും അണുബാധയുണ്ടായി രശ്മി രാജൻ എന്ന യുവതി മരിക്കാനിടയായ സംഭവത്തിൽ സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) കോട്ടയം മുൻസിപ്പാലിറ്റിയിൽ സംക്രാന്തിയിൽ പ്രവർത്തിച്ച് വന്നിരുന്ന ഹോട്ടൽ പാർക്ക് (മലപ്പുറം കഴിമന്തി) എന്ന സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നും <b>21/12/2022</b> ന് ഭക്ഷണം കഴിച്ച നിരവധി പേർക്ക് ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ ഉണ്ടായി എന്ന് <b>30/12/2022</b> ന് നിരവധി പരാതികൾ ലഭിച്ചതിനെ തുടർന്ന് കോട്ടയം ജില്ലാ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണറുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം കോട്ടയം സർക്കിൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഓഫീസർ ടി സ്ഥാപനം പരിശോധന നടത്തി അവിടെ കണ്ടെത്തിയ ന്യൂനതകളുടെയും തുടർച്ചയായുള്ള പരാതികളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണറുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം സ്ഥാപനം അടച്ച് പൂട്ടുക ഉണ്ടായി. <b>31/12/2022</b> തീയതിയിൽ കോട്ടയം ജില്ലാ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണറുടെ നിർദ്ദേശ പ്രകാരം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഓഫീസർമാരുടെ പ്രത്യേക സ്കാഡ് <b>KIMS Health Hospital</b> സന്ദർശിച്ച് രോഗികളുടെയും ഡോക്ടർമാരുടെയും മൊഴി ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്തു. ടി ഹോട്ടലിന്റെ അടുക്കള പ്രവർത്തിച്ചിരുന്നത് മറ്റൊരിടത്താണെന്ന് വിവരം ലഭിച്ചതിനെ തുടർന്ന് സംക്രാന്തി മെഡിക്കൽ കോളേജ് റോഡിലുള്ള സ്ഥാപനത്തിന്റെ അടുക്കള സന്ദർശിക്കുകയും ആയത് പൂട്ടി കിടക്കുകയാണെന്ന് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുകയും ചെയ്തു. <b>31/12/2022</b> തീയതിയിൽ കോട്ടയം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണർ ടി സ്ഥാപനത്തിന്റെ ലൈസൻസ് സസ്പെൻ്റ് ചെയ്തു. ടി സ്ഥാപനത്തിനെതിരെ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിയ്ക്കുവാൻ തീരുമാനിച്ചു.</p> <p>ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർ, ജൂനിയർ ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർ എന്നിവർ ഹോട്ടലും ഹോട്ടലിൽ നിന്നു മാറി മറ്റൊരു സ്ഥലത്ത് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന അടുക്കളയും പരിശോധന നടത്തി. പരിശോധനയിൽ അടുക്കള</p>

		<p>വൃത്തിരഹിതമായ സാഹചര്യത്തിൽ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടു. മലിന ജലം ഒഴുക്കുന്നതിന് ശാസ്ത്രീയ സംവിധാനം ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. രോഗബാധിതരായവരെ സർവ്വലബ്സിനു വിധേയമാക്കുകയും Stool Sample test നു വിധേയമാക്കുകയും ചെയ്തുവെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p>
<p>(ബി) ഇത്തരം സംഭവങ്ങൾ ആവർത്തിക്കാതിരിക്കാൻ എന്തെല്ലാം നടപടി സ്വീകരിക്കാനാണ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;</p>	<p>(ബി)</p>	<p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതെ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസ്, കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് എന്നിവ നൽകുകയും പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും <b>Unsafe</b> ആയി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിയ്ക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ കുറ്റക്കാർക്കെതിരെ പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും, <b>Substandard/Misbranded</b> ആയി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിയ്ക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ കുറ്റക്കാർക്കെതിരെ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്ത് വരുന്നു.</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 <b>FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)</b> സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p> <p>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</p>

		<p>ലഭിച്ചയാൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് ട്രെയിനിങ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പരിശീലന പദ്ധതി ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിങ്, ഹൈ റിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. കൂടുതൽ പരിശീലന പരിപാടികൾ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ വകുപ്പിന്റെ കൂടി സഹകരണത്തോടെ നടത്തുന്നതിന് തീരുമാനിച്ചിട്ടുണ്ട്.</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> <p>ഇതുകൂടാതെ ആരോഗ്യ വകുപ്പ് ഡയറക്ടറും ഭക്ഷ്യ വിഷ ബാധ തടയുന്നതിനായി ആർ.ആർ.റ്റി മീറ്റിംഗ് വിളിക്കുകയും എല്ലാ ഫീൽഡ് വിഭാഗം ജീവനക്കാർക്കും ആവശ്യമായ മാർഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഗൃഹസന്ദർശനം, കിണറുകളിൽ ക്ലോറിനേഷൻ, ബോധവൽക്കരണം എന്നിവയും എല്ലാ വെള്ളിയാഴ്ചയും ഹോട്ടലുകളിൽ ഇൻസ്പെക്ഷൻ ക്യാമ്പയിനും നടത്തി വരുന്നു.</p>
(സി)	<p>ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങളിൽ കർത്തവ്യ നിർവ്വഹണത്തിൽ വീഴ്ച വരുത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കെതിരെ നടപടി സ്വീകരിക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി) ടി വിഷയത്തിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ഭാഗത്ത് നിന്നും കർത്തവ്യ നിർവ്വഹണത്തിൽ വീഴ്ച സംഭവിച്ചിട്ടില്ല. കർത്തവ്യ നിർവ്വഹണത്തിൽ വീഴ്ച കണ്ടെത്തുന്ന സാഹചര്യങ്ങളിൽ കുറ്റാരോപിതർക്കെതിരെ കർശന നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ