പതിനഞ്ചാം കേരള നിയമസഭ

(FIFTEENTH KERALA LEGISLATIVE ASSEMBLY)

സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII

(SUBJECT COMMITTEE XII)

ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും

(HEALTH AND FAMILY WELFARE)

'ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ ഹാനികരമായ രാസവസ്തുക്കളുടെ പ്രയോഗം തടയൽ' സംബന്ധിച്ച പ്രത്യേക റിപ്പോർട്ട്

[കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവ്വഹണവും സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ 235(1)(iii) പ്രകാരമുള്ളത്]

2025 ഒക്ടോബർ --8---ാം തീയതി സമർപ്പിച്ചത്.

Presented on 8th October 2025

കേരള നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്

തിരുവനന്തപുരം

2025

പതിനഞ്ചാം കേരള നിയമസഭ

സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII
(ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും)

'ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ ഹാനികരമായ രാസവസ്തുക്കളുടെ പ്രയോഗം തടയൽ'
സംബന്ധിച്ച പ്രത്യേക റിപ്പോർട്ട്

[കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവ്വഹണവും സംബന്ധിച്ച
ചട്ടങ്ങളിലെ 235(1)(iii) പ്രകാരമുള്ളത്]

ഉള്ളടക്കം

		പേജ്
സമിതിയുടെ ഘടന	..	v
അവതാരിക	..	vii
റിപ്പോർട്ട്	..	1

സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII

ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും
(2023-2026)

ഘടന

<u>ചെയർപേഴ്സൺ:</u>

ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്,
ആരോഗ്യ-വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പുമന്ത്രി

<u>അംഗങ്ങൾ:</u>

ശ്രീമതി ഒ. എസ്. അംബിക

ശ്രീ. എ. പി. അനിൽ കുമാർ

ശ്രീമതി സി. കെ. ആശ

ശ്രീ. പി. കെ. ബഷീർ

ശ്രീമതി ദെലീമ

ശ്രീ. ജോബ് മൈക്കിൾ

ശ്രീമതി യു. പ്രതിഭ

ശ്രീമതി കെ. കെ. രമ

ഡോ. സുജിത് വിജയൻപിള്ള

<u>നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്</u>

ഡോ. എൻ. കൃഷ്ണ കുമാർ, സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. സെൽവരാജൻ പി. എസ്., ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. ജോമി കെ. ജോസഫ്, ഡെപ്യൂട്ടി സെക്രട്ടറി

ശ്രീമതി സുനിത. സി, അണ്ടർ സെക്രട്ടറി.

അവതാരിക

കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവഹണവും സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ ചട്ടം 235(1)(iii) പ്രകാരം തയ്യാറാക്കിയിട്ടുള്ള ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും സംബന്ധിച്ച സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII-ന്റെ ഈ റിപ്പോർട്ട് സമിതി അദ്ധ്യക്ഷയായ ഞാൻ സമർപ്പിക്കുന്നു.

എല്ലാ ജീവജാലങ്ങളുടെയും നിലനിൽപ്പിന്റെ അടിസ്ഥാന ആവശ്യമാണ് ഭക്ഷണം. എല്ലാവർക്കും ആവശ്യമായ അളവിൽ സുരക്ഷിതവും പോഷക സമ്പുഷ്ടവുമായ ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കുകയും അതിനാവശ്യമായ സാഹചര്യങ്ങൾ ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യേണ്ടത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുടെ പ്രാഥമിക കർത്തവ്യമാണ്. പുതിയ ഭക്ഷണരീതികളിലൂടെ വന്ന മാറ്റങ്ങൾ കൊണ്ട് ജീവിതശൈലിയിൽ തന്നെ വന്നിരിക്കുന്ന മാറ്റങ്ങൾ നിരവധിയാണ്. ആരോഗ്യം നിലനിർത്തേണ്ടതിന് പോഷക സമൃദ്ധമായ ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നത് പോലെ തന്നെ പ്രധാനമാണ് സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം കഴിക്കേണ്ടതുമെന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ ഹാനികരമായ രാസവസ്തുക്കളുടെ പ്രയോഗം തടയൽ എന്ന വിഷയം സംബന്ധിച്ച് ചർച്ച നടത്തിയത്.

കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവഹണവും സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ ചട്ടം 235 എ പ്രകാരം മേൽപ്പറഞ്ഞ വിഷയം സംബന്ധിച്ച് 29-5-2024, 25-9-2024 എന്നീ തീയതികളിൽ ചേർന്ന സമിതി യോഗങ്ങളിൽ ആരോഗ്യ കുടുംബക്ഷേമ വകുപ്പ് അഡിഷണൽ ചീഫ് സെക്രട്ടറി ഉൾപ്പെടെയുള്ള ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി നടത്തിയ ചർച്ചയുടെയും പ്രസ്തുത യോഗങ്ങളിൽ ലഭ്യമാക്കിയ രേഖകളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയതാണ് ഈ റിപ്പോർട്ട്. ഈ വിഷയത്തിൽ കൈക്കൊള്ളേണ്ട നടപടികളെ സംബന്ധിച്ച സമിതിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങളും ശിപാർശകളും ഈ റിപ്പോർട്ടിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു

2025 ഒക്ടോബർ 6-ാം തീയതി ചേർന്ന യോഗത്തിൽ ഈ റിപ്പോർട്ട് സമിതി അംഗീകരിച്ചു.

വീണാ ജോർജ്,
ചെയർപേഴ്സൺ,
സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII.

തിരുവനന്തപുരം,
2025 ഒക്ടോബർ 8.

റിപ്പോർട്ട്

ലോകത്തിലെ എല്ലാ ജീവജാലങ്ങളുടെയും നിലനിൽപ്പിന് അനിവാര്യമായ ഘടകങ്ങളാണ് ശുദ്ധമായ വായുവും ജലവും ഭക്ഷണവും. നമ്മുടെ ആരോഗ്യം നാം കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മയും അതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോഷകമൂല്യത്തെയും ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു. ആരോഗ്യ സംരക്ഷണത്തിനും രോഗപ്രതിരോധശേഷിയ്ക്കും നിത്യവും കഴിക്കുന്ന ആഹാരത്തിന് മുഖ്യപങ്കുണ്ട് . ആരോഗ്യകരമായ ആഹാരരീതി ഒരു സംസ്കാരമായി മാറേണ്ടതുണ്ട്.

വർത്തമാനകാല ആഹാരരീതികളിൽ ഉണ്ടായിട്ടുള്ള മാറ്റങ്ങൾ ആരോഗ്യത്തെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കാൻ തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഇന്നത്തെ തിരക്കുപിടിച്ച ജീവിതത്തിൽ റെഡി ടു ഈറ്റ് രീതിയിലുള്ള പാക്കേജ്ഡ് ഭക്ഷണപാനീയങ്ങൾക്ക് വളരെ പ്രചാരമുണ്ട്. കൂടാതെ പലതരം പൊടികൾ, ബേക്കറി സാധനങ്ങൾ, ആരോഗ്യ പാനീയങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും പാക്കറ്റുകളിൽ ലഭ്യമാണ് . ഇങ്ങനെ സംസ്കരിച്ചതും അല്ലാത്തതുമായി വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന ഭക്ഷണസാധനങ്ങളിൽ നിറം , മണം, രുചി ലഭിക്കുന്നതിനായി അനുവദനീയമല്ലാത്ത പല രാസവസ്തുക്കളും ചേർത്തിരിക്കുന്നതായും അനുവദിച്ചിട്ടുള്ളവ തന്നെ വളരെ കൂടിയ അളവിൽ ചേർന്നിരിക്കുന്നതായും, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ പഴുപ്പിക്കുന്നതിനായി രാസവസ്തുക്കളും അവ ദീർഘകാലം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി കീടനാശിനികളും ചേർക്കുന്നതായും പരിശോധനകൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്നു.

ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിന് മുൻതൂക്കം നൽകി ആഹാരം പാകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ഉറവിടം മുതൽ ഉപഭോഗം വരെ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്ന നിയമ മാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമം എന്നതിനാൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ മുതൽ വിപണന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ വരെ പരിശോധന ശക്തമാക്കേണ്ടതായിട്ടുണ്ട് . ഭക്ഷണത്തിൽ മായമോ മാലിന്യമോ കലർന്നാൽ അത് കടുത്ത ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾക്ക് മാത്രമല്ല മരണത്തിന് തന്നെ കാരണമായേക്കാവുന്ന സാഹചര്യം നിലനിൽക്കുന്നുണ്ട് . ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം ശക്തമാണെങ്കിലും പുത്തൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ മായം ചേർക്കുന്നതിൽ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നതിനാൽ ആയത് കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിന് ഉന്നത സാങ്കേതികതയുള്ള ലാബുകളും ഉപകരണങ്ങളും സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരും ആവശ്യമാണ്.

കേരളം ഒരു ഉപഭോക്തൃ സംസ്ഥാനം എന്ന നിലയിലേക്ക് മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ പലവിധ കാർഷിക - കാർഷികേതര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും അന്യസംസ്ഥാന ങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ടതായി വരുന്നുണ്ട് . ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാൻ

ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതും അനുവദനീയമായ അളവിനേക്കാൾ കൂടുതൽ കീടനാശിനികളുടെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെയും അംശം ഉണ്ടാവുന്നതും ആരോഗ്യത്തെ ദോഷകരമായി ബാധിക്കുന്നു . കൂടാതെ വ്യാവസായികവൽക്കരണത്തിന്റെ ഫലമായി വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന പരിസ്ഥിതി മലിനീകരണം അടുത്തകാലത്തായി ഭക്ഷണത്തിലെ രാസമാലിന്യത്തിന്റെ അളവ് കൂട്ടുന്നുണ്ട് . ഇവയെല്ലാം തന്നെ കരൾ , കിഡ്നി, ഉദരസംബന്ധമായ പലതരം അസുഖങ്ങൾ, ക്യാൻസർ, ന്യൂറോളജിക്കൽ പ്രശ്നങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കെല്ലാം കാരണമാകുന്നതായി വെളിവായിട്ടുണ്ട്. മത്സ്യ മാംസാദികളുടെ കാര്യത്തിൽ കൂടുതൽ ജാഗ്രത ആവശ്യമാണ് . ഈ രംഗങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധ പതിപ്പിച്ചാൽ മാത്രമേ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധകൾ പൂർണ്ണമായി തടയാനാവൂ . ഭക്ഷ്യ മലിനീകരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ആരോഗ്യ അപകടസാധ്യതകൾ ലഘൂകരിക്കുന്നതിന് , മലിനീകരണത്തിന്റെ ഉറവിടങ്ങൾ നിരീക്ഷിക്കുകയും നിയന്ത്രിക്കുകയും ചെയ്യുകയും ഈ രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിധ്യം കുറയ്ക്കുന്നതിന് ഉചിതമായ നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളേണ്ടതും അത്യാവശ്യമാണ്.

കേരളത്തിൽ ഭക്ഷണ സംസ്കാരത്തിൽ വന്ന മാറ്റം ശ്രദ്ധേയമാണ്. പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം വീടുകളിൽ എത്തിച്ചു നൽകുന്ന ആഗോള വിതരണ ശൃംഖലകൾ നാട്ടിൽ വേരുറപ്പിച്ചതോടെ ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തെ ആശ്രയിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണത്തിൽ വൻ കുതിപ്പാണ് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നത്. അത് ഇനിയും പെരുകുന്ന പ്രവണതയാണ് കാണുന്നത്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണം നക്ഷത്ര ഹോട്ടലെന്നോ തട്ടുകടയെന്നോ ഉള്ള വ്യത്യാസം കൂടാതെ ശുചിയും ആരോഗ്യകരവും സുരക്ഷിതവും ആണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്.

ഹോട്ടലുകളും, തട്ടുകടകളും, ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് സെന്ററുകളും കൂണുപോലെ മുളച്ചു വരുന്ന നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് ഗുണനിലവാരമുള്ള ഭക്ഷണം ലഭിക്കുക എന്ന ജനങ്ങളുടെ അവകാശം സംരക്ഷിക്കുക എന്നതു ഒരു വെല്ലുവിളിയാണ് . നിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം ജനങ്ങളിലേക്ക് എത്തുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കേണ്ടത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ചുമതലയിൽ ഉൾപ്പെട്ടതാണ്. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുകയും വിൽപ്പന നടത്തുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും ഹെൽത്ത് കാർഡ് സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തുകയാണെങ്കിൽ പകർച്ചവ്യാധികൾ ഇല്ലാത്തവരാണ് ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ഓരോ ജീവനക്കാരനെന്നും സ്ഥാപന നടത്തിപ്പുകാർക്ക് ഉറപ്പുവരുത്താൻ കഴിയുമെന്നും ഇതുവഴി ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിലൂടെ പകരാവുന്ന അപകടകാരികളായ വൈറസുകൾ, ബാക്ടീരിയകൾ അടക്കമുള്ള സൂക്ഷ്മജീവികൾ മൂലം ഉണ്ടാകുന്ന രോഗസാധ്യത കുറയ്ക്കുവാൻ സാധിക്കുമെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു.

1. ഇതര സംസ്ഥാന തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ക്രമാതീതമായി വർദ്ധിച്ചു വരുന്നത് മൂലം മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിലുള്ള പല അസുഖങ്ങളും ഇത്തരം തൊഴിലാളികളിലൂടെ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെടുന്ന സ്ഥിതിയുണ്ടെന്നും ഇത്തരത്തിൽ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് നിന്നും നിർമാർജനം ചെയ്ത പല രോഗങ്ങളും അവരിലൂടെ വീണ്ടും ഇവിടെ എത്തുന്നത് പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കേണ്ടത് വളരെ അത്യാവശ്യമാണെന്നും സമിതി അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. ആയതിനാൽ ഹോട്ടൽ, ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് സെൻററുകൾ, തട്ടുകടകൾ, ബേക്കറികൾ, ഫെയറുകളോടനുബന്ധിച്ച് നടത്തുന്ന ഫുഡ് സ്റ്റോളുകൾ, തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ജീവനക്കാർ എല്ലാവരും എഫ് എസ് എസ് എ ഐ ആക്ടിന്റെ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾക്കനുസൃതമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടോ എന്നും ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും തദ്ദേശീയർ / ഇതര സംസ്ഥാന തൊഴിലാളികൾ എന്ന വ്യത്യാസമില്ലാതെ ഹെൽത്ത് കാർഡ് ലഭ്യമാണോ എന്നുമുള്ള പരിശോധന കർശനമാക്കണമെന്നും ഹെൽത്ത് കാർഡില്ലാതെ ജോലി ചെയ്യുന്ന ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാരുണ്ടെങ്കിൽ പ്രസ്തുത സ്ഥാപന ഉടമയ്ക്കെതിരെ കർശന നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

2. ഹോട്ടൽ തൊഴിലാളികൾക്ക് ഹെൽത്ത് കാർഡ് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് മുമ്പ് ആക്ടിൽ നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന എല്ലാ വാക്സിനുകളും എടുത്തിട്ടുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

3. ഹോട്ടലുകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങളുടെ വൃത്തി സംബന്ധിച്ചും വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നത് സംബന്ധിച്ചുമുള്ള ആശങ്ക സമിതിയിൽ ഉയർന്നു. വൃത്തിയുള്ള ഭക്ഷണം കഴിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്ക് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ക്യാമ്പയിൻ നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

4. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ വകുപ്പിന്റെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെയും പ്രവർത്തനം ഏകോപിപ്പിച്ചു കൊണ്ട് ഭക്ഷണം ഉണ്ടാക്കുന്നതും വിൽക്കുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ശുചിത്വം പാലിക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ചുള്ള പരിശോധന നടത്തണമെന്നും അത് ലംഘിക്കുന്നവർക്കെതിരെ കർശനമായ നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

5. ഹോട്ടലുകളിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്തിന്റെ ശുചിത്വം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് കണ്ടു മനസ്സിലാക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലം ജനങ്ങൾക്ക് കാണത്തക്ക രീതിയിൽ ആയിരിക്കുകയോ അല്ലെങ്കിൽ സിസിടിവി സ്ഥാപിച്ച് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്ന ഇടം കാണാനുള്ള സംവിധാനം ഒരുക്കുകയോ ചെയ്യണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

6. നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തെ ഒട്ടുമിക്ക ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് സെന്ററുകളും തട്ടുകടകളും വളരെ പരിമിതമായ സൗകര്യങ്ങളോടു കൂടിയ സ്ഥലത്താണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത് . ഇന്നത്തെ തിരക്കുപിടിച്ച ജീവിതരീതിയിൽ ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളെ ആശ്രയിക്കുന്നവർ നിരവധിയാണ് . ആയതിനാൽ വൃത്തി ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്ലേറ്റുകളിൽ നന്നായി കഴുകിയെടുത്ത വാഴയില ഉപയോഗിക്കുന്നത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാൻ സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു

7. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഓപ്പറേഷൻ മൺസൂൺ എന്ന പരിശോധനയിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആക്റ്റിന്റെ ഷെഡ്യൂൾ നാലിൽ പരാമർശിച്ചിരിക്കുന്ന വിഷയങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതായും മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാത്ത ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് ആയവ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് സമയം നൽകിയശേഷം വീണ്ടും പരിശോധന നടത്തുകയും അപ്പോഴും ഗുണനിലവാരം പാലിക്കാത്ത ഭക്ഷണശാല ഉടമകൾക്കെതിരെ ചട്ട പ്രകാരമുള്ള കർശന നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നതായും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. മഴക്കാലത്ത് ജലമലിനീകരണത്തിനും ജലജന്യ രോഗങ്ങൾക്കും സാധ്യത കൂടുതലായതിനാൽ പാചകം ചെയ്യുന്നതിനും കഴുകുന്നതിനും ശുദ്ധമായ വെള്ളം ഉപയോഗിക്കണമെന്നും ജലത്തിന്റെ ഉറവിടവും ഗുണനിലവാരവും കാണിക്കുന്ന ഗുണനിലവാര പരിശോധന റിപ്പോർട്ട് ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഉണ്ടായിരിക്കണമെന്നും നിയമം അനുശാസിക്കുന്നുണ്ട് . ആയതിനാൽ ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യവും ക്ഷേമവും ഉറപ്പാക്കാൻ ഭക്ഷണശാലകളിൽ എല്ലാ ആവശ്യങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കുന്ന ജലത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും കുടിവെള്ളം വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് രജിസ്ട്രേഷൻ/ ലൈസൻസ് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുകയും അല്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് എതിരെ കർശന നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

8. ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ സുരക്ഷിതമായി കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് വാർഡ് തല പ്രതിനിധികളെ ഉൾപ്പെടുത്തി പ്രത്യേക ക്യാമ്പയിനുകൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്നും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ചുള്ള പരസ്യങ്ങൾ സമൂഹമാധ്യമങ്ങൾ വഴി പ്രചരിപ്പിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

9. കേരളത്തിലെ ജനങ്ങൾ തൊഴിൽ സംബന്ധമായും വിനോദസഞ്ചാരത്തിനായും ധാരാളം വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ പോകുന്നതിനാൽ ആ രാജ്യത്തെ ഭക്ഷണ രുചികൾ മനസ്സിലാക്കുകയും ആയവ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തു കൊണ്ട് വരാൻ ശ്രമിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. യുവതലമുറയ്ക്ക് നാടൻ ഭക്ഷണങ്ങളോടൊപ്പം ഇത്തരത്തിലുള്ള മറ്റു വിഭവങ്ങളും ആസ്വദിക്കുന്ന തിനുള്ള താല്പര്യം വർധിക്കുന്നതായാണ് കണ്ടുവരുന്നത്. വില്പനയ്ക്ക് വെയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ പരിഷ്കൃത രാജ്യങ്ങളിൽ കർശന

നിയമവ്യവസ്ഥയുണ്ട് . സംസ്ഥാനത്തിന്റെ മുഖ്യ വരുമാന സ്രോതസ്സിൽ ഒന്നായ വിനോദസഞ്ചാരത്തിന് ഊന്നൽ നൽകുന്ന കേരളത്തിന് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണവും ശുചിത്വ പൂർണ്ണമായ അന്തരീക്ഷവും ഒരുക്കി നൽകാൻ ബാധ്യതയുണ്ട്. ഓരോ സ്ഥലങ്ങളിലെയും ഭക്ഷണം അവിടത്തെ കാലാവസ്ഥയ്ക്കും സാഹചര്യങ്ങൾക്കും അനുസരിച്ചുള്ളതായിരിക്കും. വിദേശീയ ഭക്ഷണത്തിനുദാഹരണമാണ് ഷവർമ, മയോണൈസ്, അൽഫഹം ചിക്കൻ എന്നിവ. ഈ വിഭവങ്ങൾ പലപ്പോഴും ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയ്ക്ക് കാരണമാകുന്നതായും മരണം സംഭവിക്കുന്നതായും പല തവണ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മയോണൈസ്, അൽഫഹം ചിക്കൻ തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ചേരുവകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിന് പതിവായി ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ എന്ന പേരിൽ ഒരു ഡ്രൈവ് സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിലെ സെക്ഷൻ 30(2)(എ) -ൻ കീഴിൽ 22-1-2024-ൽ പുറപ്പെടുവിച്ച നിർദ്ദേശപ്രകാരം കേരളത്തിനുള്ളിൽ പച്ച മുട്ടയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കിയ മയോണൈസിന്റെ ഉത്പാദനം, വിൽപ്പന എന്നിവ നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന മയോണൈസ് പരിശോധന നടത്തി അത്തരത്തിലുള്ളതല്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താൻ സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

10. കേരളം പോലുള്ള ഒരു ഉപഭോക്തൃ സംസ്ഥാനത്ത് അരി, പച്ചക്കറി, പാൽ, മുട്ട, മത്സ്യം, മാംസം എന്നിങ്ങനെ എല്ലാ സാധനങ്ങൾക്കും മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ട അവസ്ഥയാണ് ഇന്നുള്ളത്. ഇത്തരത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തേക്ക് വരുന്ന ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളിൽ ബഹുഭൂരിപക്ഷവും മായം കലർന്നതോ കീടനാശിനികളുടെ അമിത സാന്നിധ്യമുള്ളതോ ആണെന്ന് പരിശോധനകളിൽ വെളിവായിട്ടുണ്ട് . ആയതിനാൽ ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് വരുന്ന എല്ലാ സാധനങ്ങളും ഉറവിടങ്ങളിൽ വച്ച് തന്നെ പരിശോധിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗം സ്വീകരിക്കുകയോ അല്ലെങ്കിൽ ചെക്ക് പോസ്റ്റു വഴി വരുന്നവ അവിടെവെച്ച് പരിശോധിക്കാനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കുകയോ ചെയ്യണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

11. ഫലപ്രദമായ പരിശോധനകൾ നടത്താൻ ജീവനക്കാരുടെ കുറവ് പലപ്പോഴും തടസ്സമാകുന്നുണ്ട്. പരിശോധന നടത്തുന്നതിന് ആവശ്യമായ വാഹനസൗകര്യവും സാമ്പിളുകൾ സത്വരമായി പരിശോധിക്കാനാവശ്യമായ ലാബ് സൗകര്യങ്ങളും ഏർപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

12. പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിശോധനകൾക്കായി NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള മൂന്ന് ഗവൺമെന്റ് അനലിറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറികളും രണ്ട് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകളും വകുപ്പിന് കീഴി പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു . ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്ക

അതിന്റെ
വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും
പരിശോധനാ വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും അതിന്റെ
പരിശോധനാ വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം
അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഓരോ മാസവും ജില്ലകളിൽ നിന്നും സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറിയായി ശേഖരിക്കേണ്ട
ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിവരം കണക്കാക്കി ജില്ലകൾക്ക് നൽകിവരുന്നതായി സമിതി
നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ഫുഡ്അനലിസ്റ്റിന്റെ പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയതിന് വിരുദ്ധമായ
കണ്ടെത്തലാണ് റഫറൽ ലബോറട്ടറിയിലെ പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തുന്നതെങ്കിൽ
ഭക്ഷണത്തിൽ മായം ചേർക്കുന്നവർക്കെതിരെ നിയമ നടപടി തുടരാൻ ആകില്ലെന്ന്
സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഈ വിഷയം കേന്ദ്ര അധികാര സ്ഥാനങ്ങളുടെ
ശ്രദ്ധയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ
ചെയ്യുന്നു.

13. അനാരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ പോലെ തന്നെ
അപകടകാരിയാണ് ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ പാക്കിങ്ങും വിതരണവും കഴിക്കുന്ന
രീതികളുമെന്നും അവയാണ് മഴക്കാലത്ത് കൂടുതലായി ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതെന്നും സമിതി
അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. ഓപ്പറേഷൻ ലേബൽ എന്ന പേരിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ
പരിശോധനകളുടെ ഫലമായി ഓൺലൈൻ വഴി വിതരണം ചെയ്ത ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളിൽ
ലേബൽ പതിപ്പിക്കാത്തത് കണ്ടെത്തുകയും അത്തരം വിതരണക്കാർക്ക് കർശന നിർദേശം
നൽകിയതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഓൺലൈൻ ഓർഡർ മുഖേന
വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ പാക്കറ്റിങ്ങിലെ ലേബലിൽ എത്ര
മണിക്കൂറിനകം ഭക്ഷണസാധനം ഉപയോഗിക്കണം എന്ന വിവരവും വിതരണം ചെയ്യുന്ന
സമയവും രേഖപ്പെടുത്താത്ത പാക്കറ്റുകൾ സ്വീകരിക്കരുതെന്ന അവബോധം സാധാരണ
ജനങ്ങളിൽ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ഇത്തരം കാര്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് സോഷ്യൽ മീഡിയ
ഉൾപ്പെടെയുള്ള മാധ്യമങ്ങൾ വഴി പരസ്യം നൽകാനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന്
സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

14. കേരവൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടായ കേരളത്തിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന്
ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്ത ഒരു കാർഷികോല്പന്നമാണ് വെളിച്ചെണ്ണ . എന്നാൽ
നാട്ടിൻപുറങ്ങളിലെ പല മില്ലുകളിലും എണ്ണ കേട്ടുകൂടാതെ ഇരിക്കുന്നതിനായി കൊപ്ര ആട്ടി
വെളിച്ചെണ്ണ എടുക്കുന്നതിനു മുൻപ് സൾഫർ പുരട്ടിയാണ് തേങ്ങ ഉണക്കാൻ ഇടുന്നതെന്നും
അപ്രകാരം മായം ചേർന്ന കൊപ്ര ആട്ടി എടുക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ നാടൻ വെളിച്ചെണ്ണ എന്ന
രീതിയിൽ ലേബലുകൾ ഇല്ലാതെ സാധാരണ കുപ്പികളിലാക്കി വിൽക്കുന്നുണ്ടെന്നും സമിതി
നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ കൊപ്രയിലെ മായം ചേർക്കലുമായി ബന്ധപ്പെട്ട
കാര്യത്തിൽ നിയമവശം കൂടി പരിശോധിച്ച് വേണ്ട നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളണമെന്നും
വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് കൊപ്ര ആട്ടുന്ന മില്ലുകൾ , പായ്ക്ക്

ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങൾ , വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ പരിശോധന നടത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

15. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ ഓരോ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി സർക്കിളിനും കീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണ നിലവാരമില്ലായ്മ , അമിതമായ കീട നാശിനികളുടെ സാന്നിധ്യം , അസംസ്കൃത സാധനങ്ങളിൽ മായം ചേർക്കൽ എന്നിവ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനായി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ പരിശോധന നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

16. പലനിറത്തിലും രുചികളിലുമുള്ള ശീതള പാനീയങ്ങൾ പല പേരുകളിൽ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ സുലഭമായി ലഭിക്കുന്നു. വേനൽക്കാലത്ത് ജലജന്യ രോഗമായ മഞ്ഞപ്പിത്തം കൂടുതലായി റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെടുന്നതിനാൽ ഇത്തരം പാനീയങ്ങൾ വിൽക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധന നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

17. ആൻറി മൈക്രോബിയൻ റെസിസ്റ്റൻസുമായി ബന്ധപ്പെട്ട്, മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡുമായി ചേർന്ന് തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിൽ ഒരു പരിശോധന നടത്തിയപ്പോൾ ഡ്രെയിനേജ് മാലിന്യം കുടിവെള്ളത്തിൽ കലരുന്നുവെന്ന് കണ്ടെത്തിയതായി സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ബന്ധപ്പെട്ട വകുപ്പുകൾ ഏകോപിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് കുടിവെള്ള പൈപ്പ് ലൈനിൽ ഡ്രെയിനേജ് മാലിന്യം കലരുന്നുണ്ടോയെന്ന് പരിശോധിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.-

18. കേരളത്തിൽ കള്ളിന്റെ ഉപഭോഗം കൂടുതലായതിനാൽ സംസ്ഥാനത്ത് വിതരണം ചെയ്യുന്ന കള്ളിന്റെ ഗുണമേന്മ സംബന്ധിച്ചുള്ള പരിശോധന ശക്തമാക്കാൻ സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

19. ഓരോ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി സർക്കിളുകളുടെയും കീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും ഡേറ്റാബേസ് തയ്യാറാക്കി സൂക്ഷിക്കണമെന്നും രജിസ്ട്രേഷൻ പുതുക്കുന്നതിന് മുൻപ് പരിശോധന നടത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

20. ബേക്കറിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപ്പ്, പഞ്ചസാര, ട്രാൻസ് ഫാറ്റ് എന്നിവയുടെ ഉപയോഗം കുറയ്ക്കുന്നതിന് വേണ്ട നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

21. സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളും പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണ നിയമപ്രകാരം മാത്രം ഉപയോഗിച്ച ശേഷം RUCO ക്ക് നി നൽകുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നത് ഗുണപ്രദമാണെന്ന് സമിതി വിലയിരുത്തുന്നു. ആയതിനാൽ ഭക്ഷണശാലകളിൽ പരിശോധന നടത്തി സ്ഥാപന നടത്തിപ്പുകാർക്ക് ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകൾ നൽകി എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളെയും RUCO പദ്ധതിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

22. കുട്ടികൾക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്ന സ്കൂളുകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പരിശോധന വളരെ പ്രധാനമാണെന്ന് സമിതി കരുതുന്നു. ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്കൂളുകളിലെ പാചകപ്പുര, പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ, പച്ചക്കറി എണ്ണ, വെള്ളം, കലവറയിൽ സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്ന ധാന്യങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഗുണമേന്മ, ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവരുടെ ശുചിത്വം, ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളിൽ കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിധ്യം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച പരിശോധനകൾ നടത്തേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്. ആയതിനാൽ ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ സ്കൂളുകളിലും അതാത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സർക്കിളിൽ ഉള്ള ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ ഉൾപ്പെടെ വിദ്യാഭ്യാസം, ആരോഗ്യം, തദ്ദേശസ്വയംഭരണം, പൊതുവിതരണം എന്നീ വകുപ്പുകളിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സംയുക്തമായി പരിശോധന നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

23. കാലപ്പഴക്കം കാരണം പൂപ്പൽ പിടിച്ച് കേടുവന്ന വിവിധയിനം അരികളും, ചെറുപയർ, ഉഴുന്ന്, പരിപ്പ്, കടലയിനങ്ങൾ തുടങ്ങിയ വിവിധയിനം ധാന്യങ്ങളും രഹസ്യമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന മില്ലുകളിലൂടെ പോളിഷ് ചെയ്ത് വിപണിയിൽ ഇറങ്ങുന്നുണ്ടോ എന്നത് സംബന്ധിച്ച് പരിശോധന കാര്യക്ഷമമാക്കേണ്ടതാണെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സർക്കിളിനു കീഴിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന മില്ലുകളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് പരിശോധന നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ജനങ്ങളുടെ അവകാശമാണ്. അത് ഉറപ്പാക്കുവാൻ പര്യാപ്തമായ നിയമ നിരീക്ഷണ സംവിധാനങ്ങൾ ഒരുക്കുക എന്നതും സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഫലപ്രദമായ പ്രതിരോധവും ഓരോ പൗരന്റെയും ജീവൻ സംരക്ഷിക്കാൻ ബാധ്യസ്ഥമായ ഭരണകൂടത്തിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വമാണ്. പ്രസ്തുത ഉത്തരവാദിത്വം നിറവേറ്റുന്നതിനായി ബന്ധപ്പെട്ട വകുപ്പുകളുടെ ഭാഗത്ത് നിന്നും ഏകോപിതവും കുറ്റമറ്റതുമായ പ്രവർത്തനം ഉണ്ടാകുമെന്ന് സമിതി പ്രത്യാശിക്കുന്നു.

Veena

വീണാ ജോർജ്,
ചെയർപേഴ്സൺ,
സബ്ജക്ട് കമ്മിറ്റി XII.

തിരുവനന്തപുരം,
2025 ഒക്ടോബർ 6.