പതിനാറാം കേരളനിയമസഭ

രണ്ടാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ: 2020 **26-10-2026-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും മിന്നൽ പരിശോധനയും

ചോദ്യം ഉന്നയിച്ച അംഗങ്ങൾ

ശ്രീ. സജി ചെറിയാൻ

ശ്രീ. കെ. പ്രേംകുമാർ

ശ്രീ. എം. വിജിൻ

ശ്രീ. എം. എസ്. അരുൺ കുമാർ

മറുപടി നൽകിയ മന്ത്രി

ശ്രീ. കെ. മുരളീധരൻ
(ആരോഗ്യ - ദേവസ്വം വകുപ്പ് മന്ത്രി)

(എ) ഭക്ഷണശാലകളിൽ നിന്നുണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ മൂലം മരണങ്ങൾ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;

മറുപടി: ഇല്ല

(ബി) സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷ്യവിതരണ കേന്ദ്രങ്ങളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പരിശോധന കൃത്യമായി നടക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;

മറുപടി: ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തുടനീളമുള്ള ഭക്ഷ്യോത്പാദനം, സംഭരണം, വിതരണം, എന്നിവ നടത്തുന്ന എല്ലാ തരത്തിലുള്ള ഫുഡ് ബിസിനസ്സ് establishment-കളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇതിൽ പതിവ് പരിശോധനകൾ (Routine Inspections), ലഭിക്കുന്ന പരാതികളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകൾ (Complaint-based Inspections), പ്രത്യേക പരിശോധനാ യജ്ഞങ്ങളുടെ ഭാഗമായി നടത്തുന്ന പരിശോധനകൾ (Special Drives), മുൻകൂട്ടി അറിയിക്കാതെയുള്ള മിന്നൽ പരിശോധനകൾ (Surprise Inspections) എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്നു. കൂടാതെ, ഉത്സവകാലങ്ങളിലും മറ്റ് വിശേഷാവസരങ്ങളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ആവശ്യാനുസരണം ചെക്ക്പോസ്റ്റുകളിലുൾപ്പെടെ പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ നടത്തുന്ന എല്ലാ പരിശോധനകളുടെയും വിവരങ്ങൾ Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) യുടെ ഡിജിറ്റൽ പ്ലാറ്റ്ഫോമായ FoSCoS പോർട്ടലിൽ രേഖപ്പെടുത്തിവരുന്നു. പ്രസ്തുത പോർട്ടലിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള പരിശോധനാ വിവരങ്ങൾ കമ്മീഷണറേറ്റ് തലത്തിൽ ലഭ്യമാകുന്നതിനാൽ സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നടത്തുന്ന പരിശോധനകളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിരീക്ഷിക്കാനും അവ അവലോകനം ചെയ്യാനും സാധിക്കുന്നു. ഇതിലൂടെ സംസ്ഥാനത്ത് പരിശോധനകൾ കാര്യക്ഷമമായും ചിട്ടയായും നടക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും സാധിക്കുന്നു.

(സി) മിക്ക ഹോട്ടലുകളിലും അവിടെ പാചകം ചെയ്യാത്ത ഭക്ഷണം പുറമെ നിന്ന് കൊണ്ടുവരുന്നതാണെന്ന കാര്യം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ഇപ്രകാരം ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്ന

സ്ഥലങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിലെ വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരമാണോ പ്രവർത്തിക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താൻ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;

മറുപടി: ഹോട്ടലുകൾ/ബേക്കറികൾ/ മറ്റ് eatery-കൾ അവിടെ പാകം ചെയ്യാത്ത ഭക്ഷണം പുറത്തുനിന്ന് ഓർഡർ ചെയ്ത് വിൽപ്പന ചെയ്യുന്നതായി പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇപ്രകാരം ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷണം നിർമ്മിക്കുന്ന ഇടം ഫുഡ് ബിസിനസ്സ് ഓപ്പറേറ്ററിൽ നിന്നും മനസ്സിലാക്കിയശേഷം, അവ പരിശോധിക്കുകയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് വകുപ്പ് ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലംഘനങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനത്തിന് മേൽ FSS Act 2006 പ്രകാരമുള്ള നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുണ്ട്.

(ഡി) ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകുമ്പോൾ മാത്രം തീവ്ര പരിശോധന നടത്തുന്ന രീതിക്ക് പകരം കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ നോട്ടീസ് പരിശോധനയും മിന്നൽ പരിശോധനയും നടത്തി കർശന തുടർനടപടി സ്വീകരിക്കാൻ സംവിധാനമൊരുക്കുമോ;

മറുപടി: ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന് നിലവിൽ ലഭ്യമായ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസർമാർ ഉൾപ്പെടെയുള്ള enforcement resources വിനിയോഗിച്ച് കൊണ്ട് സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യവ്യാപാര സ്ഥാപനങ്ങളിലും ഫലപ്രദമായ രീതിയിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗബാധകൾക്കും പ്രത്യേക മുൻഗണന നൽകിക്കൊണ്ട്, ഇത്തരം സംഭവങ്ങൾ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെടുന്ന മേഖലകളിൽ ഊർജിത പരിശോധനകളും ആവശ്യമായ തുടർനിയമനടപടികളും സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു.

(ഇ) ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കൊണ്ടുവരുന്ന കോഴി ഇറച്ചി ഉൾപ്പെടെയുള്ള മാംസാഹാരങ്ങൾ മതിയായ ശീതീകരണ സംവിധാനത്തിലാണോ കൊണ്ടുവരുന്നത് എന്ന് പരിശോധിക്കാൻ എന്ത് സംവിധാനമാണ് നിലവിലുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?

മറുപടി: മാംസാഹാരങ്ങളുടെയും കോഴിയിറച്ചിയുടെയും ഉപഭോഗം കൂടുതൽ ഉണ്ടാകുന്ന ഉത്സാവകാലങ്ങളിൽ, ഇത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സുരക്ഷയും ഗുണനിലവാരവും ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽനിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് കോഴിയിറച്ചി ഉൾപ്പെടെയുള്ള മാംസാഹാരങ്ങൾ കൊണ്ടുവരുന്ന ചെക്ക്പോസ്റ്റുകളിലും പരിശോധനകൾ നടത്താറുണ്ട്. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സുരക്ഷിതമായ ഗതാഗതം, സംഭരണം, കൈകാര്യം ചെയ്യൽ എന്നിവ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ചെക്ക്പോസ്റ്റ് പരിശോധനകൾ കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമാക്കുകയും, പരിശോധനയിൽ നിയമലംഘനങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്ന പക്ഷം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, 2006-ലെ വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം നിയമാനുസൃത എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ