പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ
പത്താം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. * 220 — 27.01.2014- ലെ മറുപടിക്ക്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ശുചിത്വവും സുരക്ഷയും

	ചോദ്യം		ഉത്തരം
	ശ്രീ. കെ. എൻ. എ. ഖാദർ " സി. മോയിൻകുട്ടി " എൻ. എ. നെല്ലിക്കുന്ന് " വി. എം. ഉമ്മർ മാസ്റ്റർ		ശ്രീ. വി. എസ്. ശിവകുമാർ (ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ശുചിത്വവും സുരക്ഷയും ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന കാര്യത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് എന്താക്കെ നടപടിയാണ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;	എ)	ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി ഭക്ഷ്യ വസ്തുകൾ വിൽപന നടത്തുന്നതും ഉൽപാദനം നടത്തുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിരന്തരം പരിശോധന നടത്തി സാമ്പിളുകൾ പരിശോധനയ്ക്കായി ശേഖരിക്കാറുണ്ട്. സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി ഹോട്ടലുകൾ ബേക്കറികൾ, കുടിവെള്ള ടാങ്കറുകൾ, കുടിവെള്ള നിർമ്മാണ യുണിറ്റുകൾ, ജ്യൂസ് ഷോപ്പുകൾ, അന്യ സംസ്ഥാനത്ത് നിന്ന് കൊണ്ടുവരുന്നത് ഉൾപ്പെടെയുള്ള മീനുകൾ, ഭക്ഷ്യഎണ്ണകൾ, ഐസ് ഫാക്ടറികൾ, തുടങ്ങി കൂടുതലായി പരാതി ലഭിക്കുന്ന എല്ലാ മേഖലകളിലും പ്രത്യേകം ഊന്നൽ നൽകി പരിശോധന ശക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട് ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിന്നും ലഭ്യമായ വിവരങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഹോട്ടലുകൾ,ബേക്കറികൾ, ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് കടകൾ, കുടിവെള്ള വിതരണക്കാർ, കുടിവെള്ള ടാങ്കറുകൾ എന്നിവ പാലിക്കേണ്ട നിബന്ധനകൾ തയ്യാറാക്കിയിട്ടുള്ളതും പൊതു ജനങ്ങളുടെ അറിവിലേക്കായി പ്ത്രമാധ്യമങ്ങളിലൂടെ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുള്ളതും, വിശദാംശങ്ങൾ വകുപ്പിന്റെ വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധികരിച്ചിട്ടുള്ളതുമാണ്. കൂടാതെ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് വരുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുകളിൽ കണ്ടെത്തിയ മായം തടയുന്നതിന് വേണ്ട അടിയന്തിര തുടർനടപടി സ്വീകരികണമെന്നാവശ്യപ്പെട്ട് കൊണ്ട് തമിഴ്നാട്, കർണ്ണാടക, ആന്ധ്രപ്രദേശ്,ഗോവ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർമാർക്ക് ഇതിനകം നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇതനുസരിച്ച് മറ്റു

			സംസ്ഥാനങ്ങളുമായുള്ള യോജിച്ച പ്രവർത്തനവും നടന്നുവരുന്നു. സംസ്ഥാനവ്യാപകമായി നടത്തുന്ന പരിശോധനകൾ നിരന്തര നിരീക്ഷണത്തിന് വിധേയമാക്കിയിട്ടുള്ളതാണ്.
ബി)	ഇതു സംബന്ധിച്ച് പൊതു ജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരാതികളിന്മേൽ സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടിയുടെ വിശദവിവരം ലഭ്യമാക്കാമോ;	ബി)	ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ കമ്മീഷണറേറ്റ് തലത്തിലും, ജില്ലാ തലത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ജില്ലാ ഫുഡ് ഇൻസ്പെക്ടർ ഓഫീസ് തലത്തിലും സർക്കിൾ/ കോർപ്പറേഷൻ/ മുനിസിപ്പാലിറ്റി തലത്തിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഓഫീസുകളിൽ നേരിട്ടോ ഫോൺ മുഖാന്തിരമോ കത്ത് മുഖാന്തിരമോ പരാതി നൽകാവുന്നതും പരിഹാരം തേടാവുന്നതുമാണ്. തിരുവനന്തപുരം, ഏറണാകുളം കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുന്ന 3 മൊബൈൽ വിജിലൻസ് സ്ക്വാഡുകളുടെ സേവനവും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ ഓഫീസിൽ രാവിലെ 10 മണി മുതൽ വൈകിട്ട് 5 മണി വരെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ടോൾഫ്രീ നമ്പരും (1800 425 1125) ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.
സി)	ഭക്ഷണാവശ്യത്തിനുള്ള വിഭവങ്ങളുടെ പ്രോസസിംഗ് വൃത്തിഹീനമോ, അനാരോഗ്യകരമോ ആയ സാഹചര്യങ്ങളിലല്ല നടത്തപ്പെടുന്നത് എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്താൻ ആവശ്യമായ നടപടി ഇപ്പോൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദമാക്കുമോ; ഇല്ലെങ്കിൽ അക്കാര്യം പരിശോധിക്കുമോ?	സി)	ഭക്ഷണാവശ്യത്തിനുള്ള വിഭവങ്ങളുടെ പ്രോസസിംഗ് വൃത്തിഹീനമായ അന്തരീക്ഷത്തിലല്ലെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി ഹോട്ടൽ, ഐസ് ഫാക്ടറി, ജ്യൂസ് ഷോപ്പുകൾ, തുടങ്ങിയവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വ്യാപകമായ പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ട്. ഇത്തരം പരിശോധനകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ അത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾ കർശനമായി പാലിക്കേണ്ട വിവിധ മാനദണ്ഡങ്ങളും തയ്യാറാക്കി നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ആയത് പൊതു ജനങ്ങളുടെ അറിവിലേക്കായി പത്രക്കുറിപ്പുകളായും ആയതിന്റെ പകർപ്പ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ വെബ്സൈറ്റിലും (www.foodsafety.kerala.gov.in) പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. .

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ