പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ

പതിനാലാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം	24.07.2015 ൽ മറുപടി
നം. *523	നല്കേണ്ടത്

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിന്റെ പ്രവർത്തനം

	ചോദ്യം		ഉത്തരം
	ശ്രീ.ഇ.പി.ജയരാജൻ " കോടിയേരി ബാലകൃഷ്ണൻ " കെ.വി. അബ്ദുൾഖാദർ " കെ. കുഞ്ഞിരാമൻ (ഉദുമ)		ശ്രീ. വി. എസ്. ശിവകുമാർ (ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	ഭക്ഷണശാലകൾ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരവും ശുചിത്വവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗം പരാജയപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ആയതിന്റെ കാരണങ്ങൾ പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദവിവരം അറിയിക്കാമോ;	എ)	പരാജയപ്പെട്ടിട്ടില്ല.

ബി)	ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പരിശോധനയ്ക്കെടുക്കുന്ന സാമ്പിളുകളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കുള്ള സജ്ജീകരണങ്ങൾ എന്തെല്ലാം എന്നറിയിക്കാമോ;	ബി)	. തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഓരോ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും പത്തനംതിട്ടയിൽ ശബരിമല ക്ഷേത്രവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാമ്പിളുകളും കുടിവെള്ള സാമ്പിളുകളും പരിശോധിക്കുന്നതിന് മാത്രമായി ഒരു ജില്ലാ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറിയും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ സർക്കാർ ഉടമസ്ഥതയിലും പൊതുമേഖലയിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിക്കുന്ന സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി 29.6.2015ലെ ജി.ഒ.ആർ.ടി.നം.2013/2015 എന്ന ഉത്തരവിലൂടെ സർക്കാർ ഇതിനകം അംഗീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.
സി)	സാമ്പിളുകൾ സമയബന്ധിതമായി പരിശോധിച്ച് പരിശോധനാഫലം ലഭിക്കാറുണ്ടോ;	സി)	ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിക്കുന്ന സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിളുകളുടെ പരിശോധനാഫലം 14 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ നൽകണമെന്നത് നിയമപരമായ വ്യവസ്ഥയാണ്. ആയത് കർശനമായി പാലിക്കാറുണ്ട്. എന്നാൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിക്കുന്ന സർവൈലൻസ് സാമ്പിളുകൾ, പൊതുജനങ്ങൾ നേരിട്ട് നൽകുന്ന കുടിവെള്ളം ഉൾപ്പെടെയുള്ള സ്വകാര്യ സാമ്പിളുകൾ മറ്റ് സർക്കാർ വകുപ്പ് എന്നിവർ നല്കുന്ന സാമ്പിളുകളിൽ പരിശോധനാഫലം ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് കാലതാമസം നേരിടുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.
ഡി)	ഓപ്പറേഷൻ രുചി എത്ര മാത്രം ഫലപ്രദമായിരുന്നെന്ന് വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശം നൽകാമോ?	ഡി)	"സുരക്ഷിത ആഹാരം ജനങ്ങളുടെ അവകാശം" എന്ന സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പ്രഖ്യാപനത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷണസാധനങ്ങളിൽ രുചി വർദ്ധക വസ്തുക്കളുടെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെയും ഉപയോഗം പരമാവധി കുറയ്ക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ രാസവസ്തുക്കൾ കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നില്ലായെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ ഹോട്ടൽ/റെസ്റ്റാറന്റ്, ബേക്കറി എന്നിവിടങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് റെയ്ഡുകൾ നടത്തുവാൻ നിർദ്ദേശിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് രൂപീകരിച്ച് നടപ്പാക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് "രുചി"(**RUCHI- Restrictive Use of Chemical and Harmful Ingredients).** ടി പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി എല്ലാ

			ഭക്ഷ്യോൽപാദകർക്കും വ്യാപാരികൾക്കും ഘട്ടംഘട്ടമായി പരിശീലനം നൽകി ആയതിന് ഒരു സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുകയും തുടർന്ന് ഇത്തരത്തിൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കരസ്ഥമാക്കുന്ന ഒരു ജീവനക്കാരൻ നിർബന്ധമായും ടി സ്ഥാപനത്തിൽ ഉണ്ടാകേണ്ടതാണെന്ന് നിബന്ധന ഏർപ്പെടുത്തുക വഴി ടി പദ്ധതിയുടെ ഉദ്ദേശലക്ഷ്യം പൂർണ്ണതോതിൽ കൈവരുത്തുവാൻ കഴിയുന്നതായിരിക്കും. കൂടാതെ പരിശീലനത്തിന് ശേഷം രുചിവർദ്ധക വസ്തുക്കളും രാസപദാർത്ഥങ്ങളും കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നില്ലായെന്നുറപ്പുവരുത്തുവാൻ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റാറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് റെയ്ഡുകൾ നടത്തുന്നതാണ്. ടി പരിശീലന പദ്ധതിക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണറേറ്റിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഇതിനകം തുടക്കം കുറിച്ചിട്ട് മാത്രമേയുള്ളൂ. എല്ലാ ജില്ലകളിലും പരിശീലന പരിപാടി പൂർത്തിയാകുന്ന മുറയ്ക്ക് അവലോകനം നടത്തുന്നതാണ്.

(ഒപ്പ്)

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ