പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
ഒന്നാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം.174	13.07.2016 ൽ മറുപടി നല്കേണ്ടത്.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ

	ചോദ്യം		ഉത്തരം
	ശ്രീ.വി. കെ. സി. മമ്മത് കോയ ,, കെ.സുരേഷ് കുറുപ്പ് ,, മുരളി പെരുനെല്ലി		ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനം വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; ഗുണനിലവാരമുള്ള ആഹാരസാധനങ്ങളാണ് വില്ക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പാക്കാൻ വകുപ്പിന് സാധിച്ചിട്ടുണ്ടോ എന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;	എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനം വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ട് സർക്കാർ തലത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ കീഴിൽ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി 3 റീജിയണൽ ലബോറട്ടറികളും ഒരു ഡിസ്ട്രിക് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറിയും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഗുണനിലവാരമുള്ള ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങളാണ് വിൽക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പാക്കാൻ വേണ്ടി ഉൽപ്പാദകരിൽ നിന്നും, വിതരണക്കാരിൽ നിന്നും, വില്പനക്കാരിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര നിയമം 2006 പ്രകാരം ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ എടുത്ത് മേൽപ്പറഞ്ഞ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുന്നുണ്ട്. ഈ ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നു. ഗുണനിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ അതിനു കാരണക്കാരായ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദകരായ ഫുഡ് ബിസിനസ്സ് ഓപ്പറേറ്റർമാരുടെ പേരിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ അടക്കമുള്ള നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പരിശോധന നടത്തി ആഹാരസാധനങ്ങളുടെ നിർമ്മാണ പ്രക്രിയയിലും പാക്കിംഗിലും ഉള്ള ന്യൂനതകൾ കണ്ടെത്തി നോട്ടീസ് നൽകുകയും വീണ്ടും ആവർത്തിക്കുയാണെങ്കിൽ ശിക്ഷണ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്.
ബി)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദന സംഭരണ	ബി)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദന സംഭരണ വിതരണ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ

	വിതരണ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഉണ്ടാകണമെന്ന നിയമം പാലിച്ചിട്ടുണ്ടോ എന്നു വ്യക്തമാക്കാമോ;		സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഉണ്ടായിരിക്കണമെന്ന് ഭക്ഷ്യ ഗുണനിലവാരനിയമം 2006 പ്രകാരം നിർബന്ധമാണ്. എന്നാൽ ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ എടുക്കേണ്ട കാലാവധി ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ 2016 ഓഗസ്റ്റ് 5 ാം തീയതി വരെ നീട്ടിയിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതുവരെ 56,784 പേർക്ക് ലൈസൻസും 2,51,781 പേർക്ക് രജിസ്ട്രേനും നല്കിയിട്ടുണ്ട്.
സി)	ലൈസൻസും രജിസ്ട്രേഷനും ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ ശുചിത്വ നിലവാരവും ഗുണനിലവാരവും ഉള്ള ആഹാരസാധനങ്ങളാണോ വിൽക്കുന്നതെന്ന് പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ടോ;	സി)	കേരളത്തിൽ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദന സംഭരണ വിതരണ മേഖലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളിലും, ഹോട്ടലുകളിലും, റെസ്റ്റോറന്റുകളിലും, ക്യാന്റീനുകളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥൻമാർ നിരന്തരമായി പരിശോധന നടത്തി ശുചിത്വ നിലവാരവും ഗുണനിലവാരവും ഉള്ള ആഹാരസാധനങ്ങളാണ് വിൽക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താറുണ്ട്. ഇതിനുപുറമെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഹോട്ടലുകളിലും, റെസ്റ്റോറന്റുകളിലും ശീതളപാനീയ വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങളിലും പാലിക്കേണ്ട 30 ഇന മാനദണ്ഡങ്ങളും പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്.
ഡി)	കുറ്റക്കാരായ സ്ഥാപനങ്ങളെ നിയന്ത്രിക്കാൻ സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടികൾ എന്താണെന്നും അതു ഫലപ്രദമാണോ എന്നും ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ ക്രിമിനൽ നടപടിയെടുക്കാറുണ്ടോയെന്നും വ്യക്തമാക്കാമോ ?		ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥൻമാരുടെ പരിശോധനയിൽ ശുചിത്വ നിലവാരവും ഗുണനിലവാരവും പാലിക്കാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നോട്ടീസ് നൽകുകയും പിഴ ചുമത്താറുമുണ്ട് എന്നാൽ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ ലാബുകളിൽ അയച്ച് പരിശോധന നടത്തി ഗുണനിലവാരമില്ലെന്ന് തെളിഞ്ഞാൽ അതിന് കാരണക്കാരായ കച്ചവടക്കാർക്കെതിരെ അഡ്ജ്യൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്. എന്നാൽ പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ മനുഷ്യരുടെ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമാണെന്ന് കണ്ടെത്തിയാൽ അവർക്കെതിരെ ക്രിമിനിൽ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുമുണ്ട്.

(ഒപ്പ്)

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ