

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
പത്താം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്തചോദ്യം നം. 1852	07/03/2018 ൽ മറുപടി നല്കേണ്ടത്.
--	------------------------------------

ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് നടപടി

	ചോദ്യം	ഉത്തരം
	ശ്രീ.ടി. വി. ഇബ്രാഹിം	ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിൽ/ കാന്റീനുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ;	എ) സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിൽ/ ക്യാന്റീനുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ആഹാര വസ്തുക്കൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും വിൽപന നടത്തുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കർശന പരിശോധന നടപടികളാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപ്പാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ എല്ലാ ജില്ലകളിലും പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. ശുചിത്വ നിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസുകൾ നൽകുന്നുണ്ട്. തുടർ പരിശോധനകളിൽ നോട്ടീസ് നൽകിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ലംഘിച്ചതായി കണ്ടെത്തിയാൽ പിഴ ഈടാക്കുകയും ഗുരുതരമായ കുറ്റകൃത്യങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയാൽ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ലൈസൻസ് റദ്ദാക്കി സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തിവയ്ക്കുകയുമാണ് പതിവ്. ഇത്തരം കേസുകളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിലെ എല്ലാ മാനദണ്ഡങ്ങളും പാലിക്കുന്നു എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തിയിട്ടുണ്ടെന്ന് മാത്രമേ സ്ഥാപനങ്ങൾ തുറന്നു പ്രവർത്തിപ്പിക്കുവാൻ അനുവദിക്കുകയുള്ളൂ. ഹോട്ടലുകളിലും/ റസ്റ്റോറന്റുകളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതിന്റെ പകർപ്പ് അനുബന്ധമായി ഉള്ളടക്കം ചെയ്യുന്നു.


ബി)	2018 ജനുവരി, ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ ഹോട്ടലുകളിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കാമോ;	ബി)	<p>2018 ജനുവരി, ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ ഹോട്ടലുകളിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ താഴെപ്പറയുന്നു.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ക്രമ നം.</th> <th>ഹോട്ടലുകളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ</th> <th>ചുമത്തിയ പിഴ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>ജനതാ ഹോട്ടൽ, പാലത്തിങ്കൽ</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ഹോട്ടൽ ടോപ്സി, തിരുർ</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ഹോട്ടൽ മുബാരക്, വെണ്ണിയൂർ</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>ഹോട്ടൽ ടോപ്പ അപ്പ, വെണ്ണിയൂർ</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>ബിസ്മില്ലാ ഹോട്ടൽ, കാടമ്പുഴ</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>ഹോട്ടൽ ഹന്നത്ത്, കുറ്റിപ്പുറം</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>കെ എൽ 10 ഹോട്ടൽ, പൊൻമുറ</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>അൽ അമീൻ ഹോട്ടൽ, മന്നൂർപ്പള്ളി</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>ഹോട്ടൽ റെസ്പെക്ട് കൂൾ കോഫീ, കൊണ്ടോട്ടി</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>ഹോട്ടൽ നന്ദനം, കൊണ്ടോട്ടി</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>ഹോട്ടൽ തൗഫീക്ക് പ്ലാസ്സ് കൊണ്ടോട്ടി</td> <td>2000</td> </tr> </tbody> </table>	ക്രമ നം.	ഹോട്ടലുകളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ	ചുമത്തിയ പിഴ	1	ജനതാ ഹോട്ടൽ, പാലത്തിങ്കൽ	1000	2	ഹോട്ടൽ ടോപ്സി, തിരുർ	2000	3	ഹോട്ടൽ മുബാരക്, വെണ്ണിയൂർ	2000	4	ഹോട്ടൽ ടോപ്പ അപ്പ, വെണ്ണിയൂർ	1000	5	ബിസ്മില്ലാ ഹോട്ടൽ, കാടമ്പുഴ	2000	6	ഹോട്ടൽ ഹന്നത്ത്, കുറ്റിപ്പുറം	1000	7	കെ എൽ 10 ഹോട്ടൽ, പൊൻമുറ	2000	8	അൽ അമീൻ ഹോട്ടൽ, മന്നൂർപ്പള്ളി	2000	9	ഹോട്ടൽ റെസ്പെക്ട് കൂൾ കോഫീ, കൊണ്ടോട്ടി	3000	10	ഹോട്ടൽ നന്ദനം, കൊണ്ടോട്ടി	3000	11	ഹോട്ടൽ തൗഫീക്ക് പ്ലാസ്സ് കൊണ്ടോട്ടി	2000
ക്രമ നം.	ഹോട്ടലുകളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ	ചുമത്തിയ പിഴ																																					
1	ജനതാ ഹോട്ടൽ, പാലത്തിങ്കൽ	1000																																					
2	ഹോട്ടൽ ടോപ്സി, തിരുർ	2000																																					
3	ഹോട്ടൽ മുബാരക്, വെണ്ണിയൂർ	2000																																					
4	ഹോട്ടൽ ടോപ്പ അപ്പ, വെണ്ണിയൂർ	1000																																					
5	ബിസ്മില്ലാ ഹോട്ടൽ, കാടമ്പുഴ	2000																																					
6	ഹോട്ടൽ ഹന്നത്ത്, കുറ്റിപ്പുറം	1000																																					
7	കെ എൽ 10 ഹോട്ടൽ, പൊൻമുറ	2000																																					
8	അൽ അമീൻ ഹോട്ടൽ, മന്നൂർപ്പള്ളി	2000																																					
9	ഹോട്ടൽ റെസ്പെക്ട് കൂൾ കോഫീ, കൊണ്ടോട്ടി	3000																																					
10	ഹോട്ടൽ നന്ദനം, കൊണ്ടോട്ടി	3000																																					
11	ഹോട്ടൽ തൗഫീക്ക് പ്ലാസ്സ് കൊണ്ടോട്ടി	2000																																					
സി)	ഈ പരിശോധനകളെ തുടർന്ന് സ്വീകരിച്ച ശിക്ഷാനടപടികൾ വ്യക്തമാക്കാമോ;	സി)	2018 ജനുവരി ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ 11 ഹോട്ടലുകൾക്കായി 21000 രൂപ പിഴ ഈടാക്കിയിട്ടുണ്ട്.																																				
ഡി)	ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർക്ക് ഹെൽത്ത് കാർഡ് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നുണ്ടോ; വിശദാംശങ്ങൾ അറിയിക്കാമോ?	ഡി)	എല്ലാ ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർക്കും മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തി മാത്രമേ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകാറുള്ളൂ.																																				


 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ

ഹോട്ടൽ/റെസ്റ്റോറന്റുകളിൽ നടപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ 34 ഇന മാനദണ്ഡങ്ങൾ

1. എല്ലാ ഭക്ഷ്യസ്ഥാപനങ്ങളും FSSAI 2006 അനുസരിച്ചുള്ള ലൈസൻസോ/രജിസ്ട്രേഷനോ എടുത്തിരിക്കണം. കോപ്പി പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.
2. അടുക്കളയും പരിസരവും കൃത്യമായി അടർന്നുവീഴാത്ത രീതിയിൽ പ്ലാസ്റ്റർ ചെയ്ത് വൈറ്റ് വാഷ് ചെയ്ത് ചിലന്തിവല, മറ്റ് അഴുക്കുകൾ ഒന്നുമില്ലാതെ സൂക്ഷിക്കണം.
3. അടുക്കള ഭാഗത്തുള്ള ഓടകളിലോ തറയിലോ ഒരു കാരണവശാലും വെള്ളം കെട്ടിനിൽക്കുകയോ കൊതുകു്, പുഴുക്കൾ തുടങ്ങിയവ കാണപ്പെടുന്ന രീതിലുള്ള വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യം ഒരു തരത്തിലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല.
4. അടുക്കളയിൽ നിന്നും വരുന്ന ഖരമാലിന്യങ്ങൾ ഇതിനായി പ്രത്യേകം വച്ചിരിക്കുന്ന അടപ്പോടുകൂടിയ വെയ്സ്റ്റ് പാത്രങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കണം. അതിൽ നിന്നുള്ള ഈച്ച ആഹാരസാധനങ്ങളിൽ ചെന്നിരിക്കുവാൻ ഇടയാക്കുന്ന സാഹചര്യം ഒരിക്കലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല. ഈ വെയ്സ്റ്റ് പാത്രങ്ങളിലെ മാലിന്യങ്ങൾ ദിവസവും നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കണം.
5. കക്കൂസുകൾ, കുളിമുറികൾ എന്നിവ അടുക്കള ഭാഗത്തുനിന്നും നിശ്ചിത അകലം പാലിക്കുന്നില്ലെങ്കിലോ വൃത്തിഹീനമായി കിടക്കുന്നതോ കണ്ടാൽ നടപടി എടുക്കുന്നതാണ്.
6. അടുക്കള ഭാഗം ഈച്ച കടക്കാത്ത വിധം നെറ്റുകൾ അടിച്ചു ബലപ്പെടുത്തുകയോ ഇലക്ട്രിക്/ഇലക്ട്രോണിക് ഫ്ളൈ ട്രാപ് ഉപയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യണം.
7. ഡ്രെയിനേജ് പൂർണ്ണമായി അടച്ചിരിക്കണം. ഒരു കാരണവശാലും മലിനജലം ഹോട്ടലിന് അകത്തോ പുറത്തോ കെട്ടിയിടിക്കരുത്.
8. ഹോട്ടൽ /റെസ്റ്റോറന്റ് ഉടമകൾ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ ആരിൽ നിന്നാണോ വാങ്ങിക്കുന്നത് അവരുടെ ഒരു രജിസ്റ്റർ തയ്യാറാക്കണം. ഭക്ഷണത്തിന്റെ നിർവചനത്തിൽ വരുന്ന അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ സപ്ലൈ ചെയ്യുന്ന ഫുഡ് ബിസിനസ്സ് ഓപ്പറേറ്റർമാർക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരമുള്ള രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഉണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണം.
9. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതും, സംഭരിക്കുന്നതുമായ പരിസരം ശുചിത്വ പൂർണ്ണമായ അന്തരീക്ഷം നിലനിർത്തുന്നതിനാവശ്യമായ സ്ഥലസൗകര്യങ്ങളോടുകൂടി കൂടിയതായിരിക്കണം.
10. തറയും ചുമരും സീലിംഗും ഭദ്രമായതും പൊട്ടിപൊളിയാത്തതും വൃത്തിയാക്കാൻ എളുപ്പമുള്ള മിനുസമുള്ള പ്രതലത്തോടുകൂടിയതുമായിരിക്കണം.
11. സ്ഥാപനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം പാനയോഗ്യമായിരിക്കണം. അതിനുള്ള കെമിക്കൽ, മൈക്രോബയോളജിക്കൽ പരിശോധന അംഗീകൃത ലാബുകളിൽ ടെസ്റ്റിന് വിധേയമാക്കി രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

25. ഹോട്ടലിനകത്ത് തൊഴിലാളികളെ താമസിപ്പിക്കുവാൻ പാടില്ല. അവരുടെ വസ്ത്രങ്ങളും സൂക്ഷിക്കുവാൻ പാടില്ല.
26. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ വേഷം വൃത്തിയുള്ളതായിരിക്കണം.
27. ഹോട്ടലിൽ കഴിക്കുവാൻ വരുന്ന പൊതുജനങ്ങൾക്ക് കൃത്യമായി ബില്ലിന്റേ നൽകിയിരിക്കണം. ബില്ലിൽ ഹോട്ടലിന്റെ പേരും, ലൈസൻസ് നമ്പർ, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ, തീയതി ഇവ കൃത്യമായി കാണിച്ചിരിക്കണം.
28. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റിനുള്ള ടോൾഫ്രീ നമ്പർ (ടോൾഫ്രീ നമ്പർ 1800 425 1125) ക്യാഷ് കൗണ്ടറിൽ പൊതുജനങ്ങൾ കാണുന്ന വിധത്തിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.
29. ഹോട്ടലുകളിലെയും ഭക്ഷണശാലകളിലും ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന മേശകൾക്ക് (Serving Table) വൃത്തിയുള്ള പ്രതലം ഉണ്ടായിരിക്കണം. പൊട്ടിപൊളിഞ്ഞതോ വൃത്തിയാക്കുവാൻ പ്രയാസമുള്ളതോ ആയ പ്രതലമുള്ള മേശകൾ നിർബന്ധമായും ഒഴിവാക്കണം. ഡെനിംഗ് ഹാളിൽ (Serving Table) വൃത്തിയുള്ള പ്രതലം ഉണ്ടായിരിക്കണം. പൊട്ടിപൊളിഞ്ഞതോ വൃത്തിയാക്കുവാൻ പ്രയാസമുള്ളതോ ആയ പ്രതലമുള്ള മേശകൾ നിർബന്ധമായും ഒഴിവാക്കണം. ഡെനിംഗ് ഹാളിൽ വെള്ളം കെട്ടിടക്കുവാൻ അനുവദിക്കരുത്. ഭക്ഷണ അവശിഷ്ടങ്ങൾ, ചപ്പ് ചവറുകൾ എന്നിവ സമയാസമയം നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
30. പാഴ്സൽ നൽകുവാൻ ഫുഡ് ഗ്രേഡ് പാക്കിംഗ് വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിക്കണം.
31. കൃത്രിമ നിറങ്ങൾ നിരോധിക്കപ്പെട്ട മറ്റ് ചെറുവകൾ തുടങ്ങിയ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ പദാർത്ഥങ്ങൾ ഭക്ഷണസാധനങ്ങളിൽ ചേർക്കുവാൻ പാടില്ല.
32. ഐസ് സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് തെർമോകോൾ ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടില്ല. ഫ്രീസറിലോ വൃത്തിയുള്ള പാത്രങ്ങളിലോ ഐസ് ബോക്സുകളിലോ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
33. കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വിൽപ്പനയ്ക്കായി സൂക്ഷിക്കുവാൻ പാടില്ല.
34. നിയമപ്രകാരമുള്ള ലേബൽ വിവരങ്ങൾ കൂടാതെ പാക്ക് ചെയ്തു ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വിൽപ്പനയ്ക്കായി സൂക്ഷിക്കുവാൻ പാടില്ല.


 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ