പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ

പതിനൊന്നാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം.296 — 20.06.2018 ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യഗവേഷണ വികസന കൗൺസിൽ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
ശ്രീ.മുരളി പെരുനെല്ലി ശ്രീ.റ്റി.വി.രാജേഷ് ശ്രീ.സി. കെ. ശശീന്ദ്രൻ ശ്രീ.കെ.വി.വിജയദാസ്	ശ്രീ. പി. തിലോത്തമൻ (ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും വകുപ്പ മന്ത്രി)
(എ) സംസ്ഥാനത്തിന്റെ തനത് ഭക്ഷ്യ ഇനങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും അവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമായി രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള ഭക്ഷ്യഗവേഷണ വികസന കൗൺസിലിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്തെല്ലാമാണെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;	(എ) ഫുഡ് ടെക്നോളജി ആന്റ് ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് വിഷയത്തിൽ ബിരുദ ബിരുദാനന്തര കോഴ്സുകൾ നടത്തുന്ന ഒരു ഇൻഡിജനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി കോളേജും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തുന്നതിന് കെമിക്കൽ ഡിവിഷനും മൈക്രോബയോളജി ഡിവിഷനും ഉൾപ്പെടുത്തി ഒരു ഫുഡ് ക്വാളിറ്റി മോണിട്ടറിംഗ് ലാബും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും ഈ മേഖലയിലുള്ള തൊഴിലാളികൾക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററും ഭക്ഷ്യഗവേഷണ വികസന കൗൺസിലിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു
(ബി) ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ-മൂല്യവർദ്ധിത പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി എന്തെല്ലാം അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളാണ് കൗൺസിൽ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുളളത്; (സി) പ്രസ്തുത കൗൺസിലിന്റെ സേവനം വിപുലീകരിക്കുന്നതിനായി എന്തെല്ലാം പദ്ധതികളാണ് ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുളളത്;	(ബി) യും (സി) യും മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി കോന്നിയിൽ ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ, മിനി ഇൻക്യൂബേഷൻ സെന്റർ എന്നിവ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. വിപുലീകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഫ്രൂട്ട്സ് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ ഡീഹൈഡ്രേഷൻ പ്ലാന്റ്, സ്കൂൾ ഓഫ് ഫുഡ് ബിസിനസ് മാനേജ്മെന്റ് എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരുന്നു. സെന്റർ ഫോർ വാല്യൂ ആഡഡ് ഫുഡ് പ്രോഡക്റ്റ്സ് ഡവലപ്മെന്റ് & ഡെമോൺസ്ട്രേഷൻ, റീജിയണൽ ലബോറട്ടറിസ് എന്നിവ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

(ഡി) കൗൺസിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പരിശീലന പരിപാടിയുടെ വിശദാംശം നൽകുമോ?

(ഡി) ട്രെയിനിംഗ് ഓൺ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം(ISO 22000) & ഓഡിറ്റ് എന്ന 4 ദിവസത്തെ ട്രെയിനിംഗ് കോഴ്സും ട്രെയിനിംഗ് ഓൺ ഹസാട് അനാലിസിസ്, ക്രിറ്റിക്കൽ കൺട്രോൾ പോയിറ്റ് (HACCP) സിസ്റ്റം-ഫുഡ് സേഫ്റ്റി മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം (ISO 22000) എന്നീ 3 ദിവസത്തെ ട്രെയിനിംഗ് കോഴ്സും സി.എഫ്.ആർ.ഡി. സംഘടിപ്പിക്കുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ