പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ

പത്തൊൻപതാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നം. 1881

10/03/2020 ൽ മറുപടി നല്കേണ്ടത്.

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
ശ്രീ.മുരളി പെരുനെല്ലി **,, പി.വി. അൻവർ** **,, എം. രാജഗോപാലൻ** **,, പി. ഉബൈദുള്ള**	**ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ** (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വനിത-ശിശുവികസനവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)

(എ)	സുരക്ഷിത ആഹാരം ആരോഗ്യത്തിന് ആധാരം എന്ന മുദ്രാവാക്യം പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ കാര്യക്ഷമമായ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ഫലമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിൽ സംസ്ഥാനത്തിന് രാജ്യത്ത് ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാനായിട്ടുണ്ടോ;	(എ)	'സുരക്ഷിത ആഹാരം ആരോഗ്യത്തിന് ആധാരം' എന്ന മുദ്രാവാക്യം പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ കാര്യക്ഷമമായ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ഫലമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സൂചികയിൽ സംസ്ഥാനത്തിനെ Leading State-കളിൽ ഒന്നായി കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി (FSSAI) തെരഞ്ഞെടുത്തിട്ടുണ്ട്.
(ബി)	ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിൽക്കുന്നവരെല്ലാം ലൈസൻസോ പെർമിറ്റോ എടുത്തിട്ടുണ്ടെന്ന കാര്യം ഉറപ്പാക്കാനും അവർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരമുള്ള വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്താനും നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനത്തെക്കുറിച്ച് അറിയിക്കാമോ;	(ബി)	ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരെല്ലാം (Food Business Operators) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തുന്ന പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്. ഇതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്ഥിരം പരിശോധനകളും ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്ന് പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധ

			യിൽപ്പെട്ടാൽ 2006 ലെഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരമുള്ള പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജുഡിക്കേഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു
(സി)	ജീവിതശൈലിയിൽ ഉണ്ടായ വ്യതിയാനം കൊണ്ട് ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണവും ബേക്കറിയുല്പന്നങ്ങളും പാചകത്തിന് തയ്യാറായതോ പകുതി പാകം ചെയ്തതോ ആയ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും വ്യാപകമായിട്ടുള്ളതിനാൽ ഇവ ആരോഗ്യത്തിന്ഹാനികരമായിട്ടുള്ളവയല്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്താൻ ശക്തമായ നടപടിയുണ്ടാകുമോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ?	(സി)	ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി ഇത്തരം ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ട്. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ കൃത്രിമ നിറങ്ങളോ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കേടാകാതിരിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്രിസർവേറ്റീവ്സുകളോ അനുവദനീയമായ അളവിൽ കൂടുതൽ കണ്ടെത്തിയാൽ 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമ പ്രകാരമുള്ള നിയമനടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ