

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ

രണ്ടാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ T3390 19.10.2016-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

കെപ്കോ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന കോഴിയിറച്ചിയിലെ ജലാംശതോത്

ചോദ്യം

ഉത്തരം

ശ്രീ.പി.കെ.അബ്ദു റബ്ബ്

അഡ്വ.കെ.രാജ്

(വനം,മൃഗസംരക്ഷണം

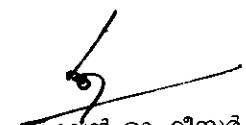
ക്ഷീരവികസനം,മൃഗശാല വകുപ്പു മന്ത്രി)

എ) കെപ്കോ നേരിട്ടും, ഔട്ട് ലെറ്റുകൾ വഴിയും വിൽക്കുന്ന കോഴി ഇറച്ചി മറ്റ് സ്വകാര്യ കച്ചവടക്കാർ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ബ്രോയിലർ കോഴി ഇറച്ചിയുമായി ഏതെല്ലാം തരത്തിലും വിധത്തിലും വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു എന്നത് വിശദമാക്കുമോ;

എ) സംസ്ഥാന പൗൾട്രി വികസന കോർപ്പറേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇന്റഗ്രേഷൻ ഫാമുകളിൽ, കെപ്കോയുടെ ഇറച്ചിക്കോഴി വളർത്തൽ കേന്ദ്രത്തിൽ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങളെ, കെപ്കോയുടെ സ്വന്തം തീറ്റ നൽകി, ശാസ്ത്രീയമായി വളർത്തിയെടുക്കുന്നു. കോഴികൾക്ക് 45 ദിവസം പ്രായമാകുമ്പോൾ തിരുവനന്തപുരത്തെ പേട്ടയിലുള്ള പ്രോസസിംഗ് പ്ലാന്റിൽ കൊണ്ടു വന്നു സംസ്കരിച്ചാണ് കെപ്കോ കോഴിയിറച്ചി ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. വെറ്ററിനറി ഡോക്ടറും സൂപ്പർവൈസർമാരും നിരന്തരം കോഴികളുടെ ആരോഗ്യ സ്ഥിതി പരിശോധിച്ചു വിലയിരുത്തുന്നു. കെപ്കോ കോഴിയിറച്ചിയിൽ മനുഷ്യർക്കു ഹാനികരമാകുന്ന ഹോർമോണുകളോ രാസപദാർത്ഥങ്ങളോ ഉണ്ടാവുകയില്ല. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമങ്ങൾ കർശനമായി പാലിച്ചു കൊണ്ട് പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവത്കരിച്ചതും ശുചിത്വം ഉറപ്പു വരുത്തിയിട്ടുള്ളതുമായ പ്രോസസിംഗ് പ്ലാന്റിൽ ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിക്കുന്നതിനാൽ മനുഷ്യർക്ക് ഭീക്ഷണിയുയർത്തുന്ന ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളൊന്നും തന്നെ ഉണ്ടാകുന്നില്ല. കോഴിയെ സംസ്കരിക്കുന്നതിനു മുൻപും സംസ്കരിച്ചതിനു ശേഷവും വെറ്ററിനറി ഡോക്ടർമാർ പരിശോധിച്ച് ഇറച്ചിയുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു.

സ്വകാര്യ കച്ചവടക്കാർ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും കൊണ്ടുവരുന്ന കോഴികളെയാണ് ഇറച്ചി ഉല്പാദനത്തിന് കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. അതിനാൽ സ്വകാര്യ കച്ചവടക്കാർ നൽകുന്ന കോഴിയിറച്ചിയുടെ ഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ച് ഉറപ്പു പറയാൻ കഴിയുകയില്ല. എന്നാൽ കെപ്കോ കോഴിയിറച്ചിയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

- ബി) കെപ്കോയിലൂടെ വിൽക്കുന്ന ഇറച്ചിയിൽ ജലാംശം വളരെയധികമാണെന്ന ഉപഭോക്താക്കളുടെ ആവലാതി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ കെപ്കോയുടെ കണക്ക് പ്രകാരം എത്ര ശതമാനം ജലാംശം വരെ അനുവദനീയമാണെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;
- ബി) കെപ്കോ കോഴിയിറച്ചിയിൽ ജലാംശം അധികമാണെന്നുള്ള തരത്തിലുള്ള ആവലാതികൾ കെപ്കോയ്ക്ക് ലഭിച്ചിട്ടില്ല. എങ്കിലും സംസ്കരിച്ചതിനു ശേഷം ചില്ലിംഗ് തുടങ്ങിയ പ്രക്രിയകൾക്ക് വിധേയമാക്കുന്നതിന്റെ ഫലമായി 8% മുതൽ 12% വരെ ജലാംശം കോഴിയിറച്ചിയിൽ നിലനിൽക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ടെന്നാണ് ശാസ്ത്രീയ പഠനം തെളിയിക്കുന്നത്.
- സി) നിലവിൽ വിൽപന നടത്തുന്ന , ഫ്രീസറിൽ സി) കോഴിയിറച്ചിയിൽ നിലനിൽക്കാൻ വയ്ക്കാത്ത കോഴിയിറച്ചിയിലെ ജലാംശത്തോട് പരിശോധിച്ച് സാധ്യതയുള്ള ജലാംശത്തോട് സംബന്ധിച്ച വിവരം കൂടി ലേബലിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.
- ഉപഭോക്താക്കൾ കബളിപ്പിക്കപ്പെടുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ സത്വര നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ?


സെക്ഷൻ ഓഫീസർ