


നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നം. 6538	08.11. 2016 ൽ മറുപടി നല്കേണ്ടത്.
-----------------------------------------	-------------------------------------

**ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും സൂക്ഷിക്കുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ**

	ചോദ്യം		ഉത്തരം
	<b>പ്രൊഫ. ആബിദ് ഹുസൈൻ തങ്ങൾ</b>		<b>ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ</b> (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും മാംസം, പച്ചക്കറി എന്നിവ പകുതി പാകം ചെയ്ത് ഫ്രീഡ്ജിൽ സൂക്ഷിച്ച് ആവശ്യത്തിന് ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങളായി തയ്യാറാക്കി നൽകുന്നത് ഭക്ഷ്യ വകുപ്പിന്റെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; ഇതിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ എടുത്ത നടപടികൾ എന്തെല്ലാമെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;	എ)	ഉണ്ട്. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നടത്തുന്ന പരിശോധനയിൽ പച്ചക്കറി, മത്സ്യ-മാംസാദികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പാകം ചെയ്തതും അല്ലാത്തതും ഫ്രീഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നത് കണ്ടെത്തിയാൽ ഉയർന്ന പിഴ ചുമത്തുകയും ആവശ്യമെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്.
ബി)	മൈനസ് 180 oC-ൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള സംവിധാനം ഇത്തരം ഹോട്ടലുകളിൽ വേണമെന്ന നിയമം പാലിക്കാത്ത വർക്കേതിരെ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;	ബി)	ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് അനുസരിച്ച് മൈനസ് 18 ഡിഗ്രിയിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ സൂക്ഷിക്കാൻ സംവിധാനമില്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്.
സി)	ഇപ്പോൾ ഹോട്ടലുകളിൽ മാംസം സൂക്ഷിക്കുന്നത് ശരിയായ രീതിയിലല്ലെന്ന കാര്യം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; മാംസം സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഫ്രീസറിന്റെ ഘടന എന്താണെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;	സി)	ഉണ്ട്. മൈനസ് 18 oC - ൽ calibrate ചെയ്തു deep freezer - ൽ മാംസം സൂക്ഷിക്കണമെന്നാണ് നിർദ്ദേശം. 24 മണിക്കൂറും വൈദ്യുതി മുടക്കം കൂടാതെ ഫ്രീസർ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
ഡി)	ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശരിയായ രീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള നിർദ്ദേശം നൽകാമോ; വിശദമായ വിവരം ലഭ്യമാക്കാമോ;	ഡി)	എല്ലാ ഹോട്ടലുകൾക്കും, ബേക്കറികൾക്കും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശരിയായ രീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള 30 ഇന മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുള്ളതും ആയത് പരിശോധനയിൽ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതുമാണ്.

<p>ഇ) തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി യോജിച്ച് മാലിന്യങ്ങൾ കലർന്നതും പഴകിയതുമായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പിടിച്ചെടുക്കുവാനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; ഇതു സംബന്ധിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ പ്രവർത്തനം വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമത്തിലും അനുബന്ധചട്ടങ്ങളിലും അനുശാസിക്കുന്നത് പ്രകാരം നോട്ടീഫൈഡ് ആയിട്ടുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് മാത്രമേ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പരിശോധിക്കുവാനുള്ള അധികാരമുള്ളൂ. ആയത് തദ്ദേശസ്വയം ഭരണവകുപ്പുമായോ മറ്റ് ഏതെങ്കിലും വകുപ്പുമായോ ചേർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നത് നിയമപരമായി ചോദ്യചെയ്യപ്പെടാൻ സാധ്യതയുള്ളതാണ്. എന്നാൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സംസ്ഥാനവ്യാപകമായി പരിശോധന നടത്താനുള്ളതും മാലിന്യം കലർന്നതോ പഴകിയതോ ആയ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്നപക്ഷം ബന്ധപ്പെട്ട വർക്കെതിരെ 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമത്തിലും അനുബന്ധചട്ടങ്ങളിലും അനുശാസിക്കുന്നത് പ്രകാരം പ്രോസിക്യൂഷനടക്കമുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

  
 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ