

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
ഏഴാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നമ്പർ 302

22/08/2017-ൽ മറുപടിക്ക്

കോളറ വ്യാപനം തടയുന്നതിനായി സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള മുൻകരുതലുകൾ

ചോദ്യം

മറുപടി

ശ്രീ.ജോർജ് എം. തോമസ്

ശ്രീമതി.കെ.കെ.ശൈലജ ടീച്ചർ

„ ഒ. ആർ. കേളു

(ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യനീതിയും വകുപ്പുമന്ത്രി)

„ രാജു എബ്രഹാം

„ എൻ. വിജയൻ പിള്ള

എ) കോഴിക്കോട് നഗരത്തിൽ ഇതരസംസ്ഥാന തൊഴിലാളികളിൽ ചിലർക്ക് കോളറ സ്ഥിരീകരിക്കുകയും പത്തനംതിട്ടയിൽ ഒരാൾ മരണപ്പെടുകയും ചെയ്ത സാഹചര്യത്തിൽ രോഗവ്യാപനം തടയുന്നതിനായി സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള മുൻകരുതലുകൾ എന്തെല്ലാമാണെന്ന് അറിയിക്കുമോ;

എ) പകർച്ചവ്യാധി നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി എല്ലാ ജില്ലയിലും ആരോഗ്യവകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ തുടർച്ചയായി ഇതര സംസ്ഥാനതൊഴിലാളികൾക്ക് ക്യാമ്പുകൾ സന്ദർശിച്ച് തൊഴിലാളികളുടെ വ്യക്തിശുചിത്വം, പരിസര ശുചിത്വം, കടിവെള്ള ശുചിത്വം തുടങ്ങിയവ നിരീക്ഷിച്ച് ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിലുള്ളതും ഇതരസംസ്ഥാന തൊഴിലാളികളുടെ വരവോടെ ഉണ്ടായിട്ടുള്ളതുമായ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾ ഇല്ലായ്മ ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ സംസ്ഥാന ആരോഗ്യവകുപ്പ് 'ഹെൽത്തി കേരള' എന്ന പേരിൽ സമഗ്രമായ ഒരു പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി ഇതര സംസ്ഥാന തൊഴിലാളികളുടെ തൊഴിൽ സ്ഥലങ്ങളും, വാസസ്ഥലങ്ങളും പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കുകയും അവരിൽ മലമ്പനി, മത്ത്, കോളറ, കാൻസർ, കഷ്ടം, ക്ഷയം തുടങ്ങിയ പകർച്ചവ്യാധികൾ ഉള്ളവരെ കണ്ടെത്തുകയും വേണ്ട ചികിത്സ നൽകുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതര സംസ്ഥാന തൊഴിലാളികളുടെ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ മെഡിക്കൽ ക്യാമ്പും അവരുടെ ഭാഷയിൽ തന്നെ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്സുകളും ആരോഗ്യവകുപ്പ് നടത്തിവരുന്നുണ്ട്.

കോഴിക്കോട് ജില്ലയിൽ രോഗബാധിത പ്രദേശങ്ങളിൽ എല്ലാ കടിവെള്ള സ്രോതസ്സുകളും തുടർച്ചയായി സൂപ്പർ ക്ലോറിനേഷൻ നടത്തിവരുന്നു.



കോളറ രോഗം വ്യാപിക്കുന്നത് തടയുന്നതിനുവേണ്ടി ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വിൽക്കുന്ന തട്ടുകടകൾ, വഴിയോരഭക്ഷണശാലകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, ക്യാന്റീനുകൾ എന്നിവ നടത്തുന്നവരുടെ പ്രത്യേക മുൻകരുതലിനും ജാഗ്രതയ്ക്കുമായി ഭക്ഷ്യ-സുരക്ഷാ വകുപ്പ് പരസ്യം തയ്യാറാക്കി സംസ്ഥാന-തൊട്ടാകെ വിവിധ പത്ര-മാധ്യമങ്ങളിലൂടെ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ബി) തട്ടുകടകളിലും റസ്റ്റോറന്റുകളിലും നൽകുന്ന ആഹാര പദാർത്ഥങ്ങൾ ശുചിത്വമുള്ളതാണെന്നും രോഗ-വ്യാപനത്തിന് ഇടയാക്കുന്നതല്ലെന്നും ഉറപ്പുവരുത്താൻ എടുത്തിട്ടുള്ള നടപടികൾ വ്യക്തമാക്കുമോ;

ബി) തട്ടുകടകളിലും റസ്റ്റോറന്റുകളിലും പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, ഭക്ഷ്യ-സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ലാബിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ശുചിത്വനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി കർശന നിർദ്ദേശങ്ങൾ അടങ്ങിയ നോട്ടീസുകൾ നൽകുന്നു. വീഴ്ച വരുത്തുന്നവർക്ക് പിഴ ഉൾപ്പെടെ ഉള്ളതും പ്രോസീക്യൂഷൻ, അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു.

സി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം, സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദന സംഭരണ വിതരണ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നവരെല്ലാം ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ നേടിയിട്ടുണ്ടോ; ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിലൂടെ വിൽക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കാൻ എന്തെങ്കിലും സംവിധാനം ഉണ്ടോയെന്ന് അറിയിക്കാമോ?

സി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ ഉല്പാദന സംഭരണ വിതരണ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്കെല്ലാം ലൈസൻസോ, രജിസ്ട്രേഷനോ നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

സംസ്ഥാനത്ത് ഈ വർഷം ഭക്ഷ്യ ഉല്പാദന, വിതരണ, വിൽപന നടത്തുന്ന 37348 പേർക്ക് ലൈസൻസും 146028 പേർക്ക് രജിസ്ട്രേഷനും നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ കീഴിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യ-പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള ഉന്നതനിലവാരത്തിലുള്ള സംവിധാനം നിലവിലുണ്ട്.


സെക്ഷൻ ഓഫീസർ