

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 323

28-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

വഴിയോര ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാൻ നടപടി

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. പ്രമോദ് നാരായൺ, ശ്രീ. ജോബ് മൈക്കിൾ, ശ്രീ. സെബാസ്റ്റ്യൻ കള്ളങ്കൽ, ഡോ. എൻ. ജയരാജ്</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വിനോ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് വഴിയോരങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ, തട്ടുകടകൾ എന്നിവയ്ക്ക് ശുചിത്വ പരിശോധന സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ടോ; ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും ശുചിത്വവും ഉറപ്പാക്കാൻ സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള നടപടികൾ അറിയിക്കുമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് വഴിയോരങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ, തട്ടുകടകൾ എന്നിവയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം പരിശോധന നടത്തിയ റിപ്പോർട്ട്, ജീവനക്കാരുടെ ഹെൽത്ത് കാർഡ് എന്നിവ ഉണ്ടെന്ന് പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു. കൂടാതെ സംസ്ഥാനത്ത് വഴിയോരങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന തട്ടുകടകളും, ഭക്ഷണശാലകളും വൃത്തിയുള്ള രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുവാനായി എല്ലാ സർക്കിൾ തലത്തിലും പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. വഴിയോരക്കടകളിൽ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാല പരിശോധനകളും, സ്പെഷ്യൽ സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ചുള്ള പ്രത്യേക പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു. കൂടാതെ മൊബൈൽ ലാബിന്റെ സഹായത്തോടെ തട്ടുകടകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണ, ചായപ്പൊടി എന്നിവയുടെ പരിശോധനകൾ നടത്തി ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. തട്ടുകടകൾ നടത്തുന്ന വ്യക്തികൾക്ക് FoSTaC Training നൽകി അവരെ ശരിയായ രീതിയിൽ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനായി പ്രാപ്തരാക്കുന്നു .</p>
<p>(ബി) രാത്രികാലങ്ങളിൽ മാത്രം പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ പരിശോധിക്കാൻ പ്രത്യേകമായി സംവിധാനമേർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; ഇല്ലെങ്കിൽ ഇതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;</p>	<p>(ബി) രാത്രികാല പരിശോധനകൾക്കായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും സർക്കിൾ തലത്തിൽ പ്രത്യേക സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.</p>
<p>(സി) ക്ലീൻ ആന്റ് സേഫ് സൂപ്പർ ഫുഡ് എന്ന ആശയം പ്രാവർത്തികമാക്കാൻ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി) ഏകദേശം 20 മുതൽ 50 വരെയുള്ള തട്ടുകടകളെയും ചെറുകിട ലഘു ഭക്ഷണശാലകളെയും കോർത്തിണക്കിക്കൊണ്ട് വൃത്തിയും ശുചിത്വവും</p>

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളും ഉറപ്പുവരുത്തി നിലവിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ടൂറിസം കേന്ദ്രങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചാണ് ക്ലീൻ സ്കീം ഫുഡ് ഹബ്ബ് പദ്ധതി വിഭാവനം ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. തദ്ദേശീയരും അന്തർദേശീയരുമായ വിനോദസഞ്ചാരികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് തനതായ കേരളീയ ഭക്ഷണം കർശനമായ ശുചിത്വ നിലവാരം പാലിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുക എന്നതാണ് ക്ലീൻ സ്കീം ഫുഡ് ഹബ്ബ് പദ്ധതിയിലൂടെ ലക്ഷ്യമിട്ടിട്ടുള്ളത്. അത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കുന്നതിന് FSSAI Authorised empanelled Agency പരിശോധിച്ച് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. പരിശോധനയ്ക്കും അവശ്യം വേണ്ട പരിശീലനത്തിനുമായി 16 ക്ലീൻ സ്കീം ഫുഡ് ഹബ്ബിനായി ഒരെണ്ണത്തിന് 25000 രൂപ ക്രമത്തിൽ 4 ലക്ഷം രൂപ Food Safety and Standards Authority of India യും സംസ്ഥാന സർക്കാരും തമ്മിൽ അംഗീകരിച്ചിട്ടുള്ള MoU പ്രകാരം അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. അപ്രകാരം 16 എണ്ണത്തിന് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. തദ്ദേശസ്വയംഭരണ വകുപ്പിന്റെ കൂടി സഹകരണത്തോടെ ക്ലീൻ സ്കീം ഫുഡ് എന്ന ആശയം പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ പുരോഗമിച്ചു വരുന്നു .

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ