

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 5759

08-07-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മാധം ചേർക്കൽ തടയാൻ നടപടി

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. കെ.കെ. രാമചന്ദ്രൻ		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മാധം ചേർക്കൽ തടയുന്നതിനും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് കൈക്കൊണ്ടിട്ടുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;	(എ)	<p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുടെ കാര്യത്തിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലാത്ത നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത്. സംസ്ഥാനത്തെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതിന് ചുവടെ വിവരിക്കുന്ന പ്രകാരം മൂന്ന് രീതിയിൽ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ</p> <p>ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജോലികളിൽ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുള്ളവർക്കുള്ള പരിശീലനം</p> <p>പൊതുജനങ്ങൾക്കുള്ള ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും അതുവഴി സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്തുമസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷവേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല/ മകരവിളക്ക് മഹോത്സവം, ആറ്റുകാൽ പൊങ്കാല, തൃശ്ശൂർപ്പുരം തുടങ്ങിയ ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്ന് പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്റ്റാഡുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇത് കൂടാതെ പരാതികളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകളും നടത്തുകയും തുടർ നടപടികൾ കർശനമായി സ്വീകരിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമ പരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടി കൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p>

വഴിയോര കച്ചവടക്കാർ, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ബീച്ചുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വില്പനയ്ക്കായി വെച്ചിട്ടുള്ള ഉല്പാദിപ്പിച്ച പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ (മാങ്ങ, പൈനാപ്പിൾ, നെല്ലിക്ക മുതലായവ) വിൽക്കുന്ന കടകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും അവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന **FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)** സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. നാളിതുവരെ 1292 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 43470 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ദുഷ്യവശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘുലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും, ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എളുപ്പ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റിന് നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ടി ഡോക്യുമെന്റിന് ബോധവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലബോറട്ടറികൾ മുഖേന പ്രദർശിപ്പിച്ച് വരുന്നു. കൂടാതെ സിവിൽ സപ്ലൈസ് വകുപ്പിന്റെ ആവശ്യപ്രകാരം പൊതുജന ബോധവൽക്കരണത്തിനായി ടി ഡോക്യുമെന്റിയുടെ പകർപ്പ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. അതോടൊപ്പം തന്നെ സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന SNF@School പദ്ധതിയിലും, പൊതുജന ബോധ വൽക്കരണത്തിനായി Model Grama Panchayath പദ്ധതിയിലും ടി ഡോക്യുമെന്റിന് ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. **2023-24** സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തെ **97** സ്കൂളുകളിൽ SNF@School എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിക്കഴിഞ്ഞു.

സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ പഞ്ചായത്തുകളിലെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/

രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ടി പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. **2023-24** സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ **24** പഞ്ചായത്തുകളിൽ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

കുടിവെള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം ഇവ പെട്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് എല്ലാ ജില്ലകളിലും സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലാബുകൾ **(Food Safety on wheels)** പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ടി ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick Adulteration Testകൾ നടത്തിവരുന്നു.

നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് എതിരെ കർശനമായ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. **2006** ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണം/ സംഭരണം/ വിതരണം/ വിൽപന തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രതിവർഷം **12** ലക്ഷം രൂപയിൽ താഴെ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ രജിസ്ട്രേഷനും **12** ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് മുകളിൽ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസും എടുത്തിരിക്കണമെന്ന് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ (FSSAI) വെബ്സൈറ്റിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നവർക്കാണ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നൽകുന്നത്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ വെബ്സൈറ്റ് ആയ foscoss.fssai.gov.in മുഖാന്തിരം അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് യോഗ്യമാണെങ്കിൽ അപേക്ഷകന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തിക്കുന്ന മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന്

		<p>ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്പെഷ്യൽ സ്റ്റാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ പരിശോധനകൾ കർശനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് വില്പനയെത്തുന്ന മത്സ്യങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി മാധ്യം ചേർക്കുന്നതായുള്ള വാർത്തകളുടെയും പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭ്യമായ പരാതികളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ മത്സ്യങ്ങളിലെ മാധ്യം കണ്ടെത്തുന്നതിനായി ‘ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ’ എന്ന ഒരു പദ്ധതിയ്ക്ക് രൂപം നൽകുകയും 2022 ഏപ്രിൽ 18 മുതൽ സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ വഴി സംസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് എത്തുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള മത്സ്യം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ശക്തമായ ക്രമീകരണങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഒരുക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്</p>
<p>(ബി) ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷണം കഴിച്ച് ഭക്ഷ്യവിഷബാധയേൽക്കുകയും മരണം സംഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് ഒഴിവാക്കാൻ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പിനെ കൂടുതൽ ശാക്തീകരിക്കുന്നതിനും കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുമോ;</p>		<p>(ബി) നിലവിലുള്ള ജീവനക്കാരെ ഫലപ്രദമായ രീതിയിൽ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി കാര്യക്ഷമമായ പ്രവർത്തനങ്ങളാണ് വകുപ്പ് നടത്തി വരുന്നത്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനും അതുവഴി കൂടുതൽ സുരക്ഷിതവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പഠനം നടത്തി, പുതിയ തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ശുപാർശകൾ പരിശോധിച്ചു വരുന്നു .</p> <p>ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷണം കഴിച്ച് ഭക്ഷ്യവിഷബാധയേൽക്കുകയും മരണം സംഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് ഒഴിവാക്കാൻ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പ് പരിശോധനകളും ബോധവൽക്കരണക്ലാസ്സുകളും നടത്തിവരുന്നുണ്ട്. ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി 2023-24 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 24214 ഹോട്ടലുകൾ പരിശോധന നടത്തുകയും 2144 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 3986 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പാണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 953 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മേൽ കാലയളവിൽ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്ന് 475 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് നൽകിയതിന്റെ പരിശോധനാ ഫലം</p>

ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ 82 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 108 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും വിവിധ കോടതികളിൽ ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. സർക്കാർ പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ട്രക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് പച്ച മുട്ട ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകുന്നതു സാധ്യത കൂടുതലാണെന്നും പച്ചമുട്ട ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ചൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു.

ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗം കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലാബുകളിലേയ്ക്ക് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിലവാരമില്ലാത്തതായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം

		<p>നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ള പദ്ധതിയാണ് ഹൈജിൻ റേറ്റിംഗ്. ഇതിലൂടെ 3078 ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>	
(സി)	<p>തൃശ്ശൂർ ആസ്ഥാനമായി ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലാബ് അനുവദിക്കുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ?</p>	(സി)	<p>ഇപ്പോൾ പരിഗണനയിലില്ല.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ