

**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**12 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2208**

**14-10-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരം**

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center"><b>ശ്രീ. മാണി. സി. കാപ്പൻ</b></p>	<p align="center"><b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ്</b> <b>(ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</b></p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകൾ വഴി ജനങ്ങൾക്ക് നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന് ഗുണനിലവാരം ഇല്ലാത്ത കാര്യം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിന് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകൾ വഴി ജനങ്ങൾക്ക് നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗം കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലാബുകളിലേക്ക് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ നിലവാരമില്ലാത്തതായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും, ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായി പരിശോധനാ ഫലം ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു .</p> <p>ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്ന ശേഷം ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ള പദ്ധതിയാണ് <b>ഹൈജിൻ റേറ്റിംഗ്</b>. ഇതിലൂടെ <b>3234</b> ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p> <p><b>2006</b> ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന <b>FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)</b> സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p>

		<p>നാളിതുവരെ <b>1638</b> പരിശീലന പരിപാടികളിലായി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന <b>56365</b> പേർക്ക് പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇനിയും കൂടുതൽ പേർക്ക് പരിശീലനവും ബോധവൽക്കരണവും നടത്താനുള്ള പരിപാടികൾ നടന്നു വരുന്നു. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p>
<p>(ബി) ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ നിലവിൽ എന്തെല്ലാം കാര്യങ്ങളാണ് സ്വീകരിച്ചുവരുന്നത്; വിശദമാക്കാമോ?</p>		<p>(ബി) സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് <b>2023-24</b> സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തൊട്ടാകെ <b>24214</b> ഹോട്ടലുകൾ പരിശോധന നടത്തുകയും <b>2144</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, <b>3986</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും <b>953</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മേൽ കാലയളവിൽ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്ന് <b>475</b> സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് നൽകിയതിന്റെ പരിശോധനാ ഫലം ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ <b>82</b> പ്രോസിയൂഷൻ കേസുകളും <b>108</b> അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും വിവിധ കോടതികളിൽ ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. സർക്കാർ പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന 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 ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലായതിനാൽ പച്ച മുട്ട ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചു കൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുണ്ട്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ച്യൂ റൈസ്ഡ് മുട്ട ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയവും രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന്</p>

കാണിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്.

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 .

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ