

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

3 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 3419

26-10-2021 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

പച്ചക്കറികളിലെ വിഷാംശം ശാസ്ത്രീയമായി പരിശോധിക്കുന്നതിന് സംവിധാനം

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ എം രാജഗോപാലൻ</p>	<p align="center">Shri. P. Prasad (കൃഷി വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്ന പച്ചക്കറികളിലും ഇതരസംസ്ഥാനത്ത് നിന്നും വരുന്നവയിലും ഉള്ള വിഷാംശം ശാസ്ത്രീയമായി പരിശോധിച്ച് നടപടി സ്വീകരിക്കാൻ എന്തൊക്കെ സംവിധാനങ്ങളാണ് ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്ന പച്ചക്കറികളിലും ഇതര സംസ്ഥാനത്ത് നിന്നും വരുന്നവയിലും ഉള്ള വിഷാംശം ശാസ്ത്രീയമായി പരിശോധിക്കുന്നതിനായി കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെ കീഴിൽ തിരുവനന്തപുരം, തൃശൂർ, കോട്ടയം, കാസർഗോഡ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പരിശോധന ശാലകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. കർഷകരുടെ കൃഷിയിടങ്ങൾ, ഇക്കോഷോപ്പുകൾ , മറ്റു വിപണികൾ, എന്നിവിടങ്ങളിൽ എത്തുന്ന പച്ചക്കറികൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, മറ്റ് ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ എന്നിവയിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശം പരിശോധിച്ച് പരിശോധന ഫലം കേരള സർക്കാരിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ (www.kerala.gov.in) പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ വകുപ്പിന് കീഴിൽ, പ്രവർത്തിക്കുന്ന കോന്നിയിലെ CFRD ലാബിൽ പച്ചക്കറികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശാസ്ത്രീയമായി പരിശോധിക്കുന്നതിന് സംവിധാനമുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ കീഴിലുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ നടത്തുന്ന പരിശോധനകളിൽ ശേഖരിക്കുന്ന പഴം പച്ചക്കറി എന്നിവയുടെ സാമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്കായി നൽകുന്നു. ടി പരിശോധനകളിൽ 'Unsafe' ആയി റിപ്പോർട്ട് ലഭിച്ചിട്ടുള്ളവയ്ക്കെതിരെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമ പ്രകാരമുള്ള പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതുമായ (Substandard) പരിശോധന ഫലം ലഭിക്കുന്നവയ്ക്കെതിരെ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.</p>
<p>(ബി) വിഷാംശം കലർന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളെ കുറിച്ച് ജനങ്ങളിൽ അവബോധമുണ്ടാക്കാൻ എന്തൊക്കെ</p>	<p>(ബി) കൃഷി വകുപ്പിന് കീഴിലെ കാളിറ്റി കൺട്രോൾ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് വിംഗിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ</p>

നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചതെന്നും അറിയിക്കാമോ?

ജൈവകീടനാശിനികളുടേയും ജൈവ വളങ്ങളുടേയും ഉല്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കൽ, എന്നിവ ലക്ഷ്യമിട്ട് സംസ്ഥാനത്തൊട്ടാകെ ബോധവൽക്കരണ സെമിനാറുകൾ, വർക്ക് ഷോപ്പുകൾ, ക്യാമ്പയിനുകൾ എന്നിവ സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ചുവടെ ചേർക്കുന്ന പദ്ധതികളും നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. 1) FOSTac training പൊതുജനങ്ങൾക്ക് സുരക്ഷിതവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണ വസ്തുക്കൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് കച്ചവടക്കാരിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ്. 2) Safe & Nutritious Food @ School-സ്കൂൾ കുട്ടികളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെക്കുറിച്ചും, മായം ചേർക്കാത്ത സുരക്ഷിത ഭക്ഷണ രീതിയെക്കുറിച്ചും , ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെക്കുറിച്ചും, ഭക്ഷണരീതിയെക്കുറിച്ചും അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കിയ പദ്ധതിയാണ്. 3) Food Safety on Wheels : ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബ് മുഖേന പൊതുജനങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെപ്പറ്റി അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിർമ്മിച്ച ലഘു വീഡിയോ പ്രദർശനം, Quick detection test ലൂടെ ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങളിലെ മായം എളുപ്പത്തിൽ കണ്ടെത്തുന്നത് വിശദീകരിക്കുന്ന വീഡിയോ പ്രദർശനം, ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പദ്ധതിയിലൂടെ പഞ്ചായത്തുകളിലെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരേയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷനിൽ കൊണ്ടുവരിക, റസിഡന്റ് അസോസിയേഷൻ കേന്ദ്രീകരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം വളർത്തുക എന്നിവ നടത്തി വരുന്നു.

4)ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സന്ദേശങ്ങൾ KSRTC Bus കളിലും, ട്രെയിനുകളിലും (Jan Shatabdi) പ്രദർശിപ്പിച്ചു വരുന്നു. 5) ഗുണനിലവാരമുള്ളതും കൃത്രിമ ചായങ്ങൾ, രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കാത്തതുമായ ശർക്കര ഏലയ്ക്ക, മത്സ്യം, എന്നിവ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും ഇതുസംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങളെ ബോധവൽക്കരിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിയ പദ്ധതികളായ ഓപ്പറേഷൻ പനേല, ഓപ്പറേഷൻ എലൈച്ചി ഓപ്പറേഷൻ സാഗർ റാണി എന്നിവ വിജയകരമായി തുടർന്നു വരുന്നു.

