15 -ാം കേരള നിയമസഭ

3 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 3993 **27-10-2021 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

മാവേലി സ്റ്റോറുകളുടെ പ്രവർത്തനം

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. രാമചന്ദ്രൻ കടന്നപ്പള്ളി		**Shri G R Anil** **(ഭക്ഷ്യ-പൊതുവിതരണ വകുപ്പ് മന്ത്രി)**	
(എ)	മാവേലി സ്റ്റോറുകൾ കൂടുതൽ ജനപ്രിയമാക്കി കൂടുതൽ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കുവാൻ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്; വ്യക്തമാക്കാമോ;	(എ)	നിലവിലെ മാവേലി സ്റ്റോറുകൾ വിപണന സാധ്യതയും സ്ഥല ലഭ്യതയും പരിഗണിച്ച് സപ്ലൈകോ സൂപ്പർ സ്റ്റോറുകളായോ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളായോ ഉയർത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നുണ്ട്. വിപണന സാധ്യതയുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ കുറഞ്ഞത് 700 ച.അടി വിസ്തീർണ്ണമുള്ള അനുയോജ്യമായ കെട്ടിട സൗകര്യം വാടക രഹിതമായോ/വാടക ഇളവിലോ ലഭ്യമാകുന്ന മുറയ്ക്ക് ആവശ്യമായ സാധ്യതാപഠനം നടത്തിയും ബ്രാന്റഡ് ഇനങ്ങൾക്ക് സെൽഫ് സർവ്വീസ് സൗകര്യം കൂടി ഏർപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടും മാവേലി സ്റ്റോറുകൾ മാവേലി സൂപ്പർ സ്റ്റോറുകളായും, കുറഞ്ഞത് 1500 ച.അടി സ്ഥല സൗകര്യം ലഭിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് വിപണന സാധ്യതയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആധുനികമായ ഉപഭോക്തൃ സൗഹൃദ സംവിധാനങ്ങൾ കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തി നവീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തി സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളായി ഉയർത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികളും സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു.
(ബി)	മാവേലി സ്റ്റോറുകൾ വഴി വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്; വ്യക്തമാക്കാമോ;	(ബി)	സിവിൽ സപ്ലൈസ് കോർപ്പറേഷൻ വഴി വാങ്ങുകയും മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ കർശനമായ ഗുണനിലവാര പരിശോധന സംവിധാനങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. സപ്ലൈകോ വാങ്ങുന്ന മാവേലി, നോൺ മാവേലി സാധനങ്ങൾക്കെല്ലാം ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിച്ചിട്ടുണ്ട്. സപ്ലയർമാർ ഡിപ്പോകളിൽ എത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് കമ്മിറ്റി ഈ സാധനങ്ങൾ പരിശോധിച്ച് സപ്ലൈകോ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഉള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തിയ ശേഷമാണ് സ്വീകരിക്കുന്നത്. ഇതിനാവശ്യമായ

			പരിശോധന സംവിധാനങ്ങൾ എല്ലാ ഡിപ്പോകളിലും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. Chemical Test ആവശ്യമുള്ള സന്ദർഭങ്ങളിൽ കോന്നിയിലുള്ള CFRD FQM ലാബ്, Regional Analytical Lab, മറ്റ് NABL Accredited Lab-കൾ എന്നിവയിൽ സാമ്പിളുകൾ അയച്ച് പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്. ഇപ്രകാരം സ്വീകരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഗോഡൗണിൽ ശാസ്ത്രീയമായി സംഭരിക്കുകയും മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിതരണം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ആവശ്യമെങ്കിൽ കീടനിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കുന്നുമുണ്ട്. കോർപ്പറേഷൻ മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിൽക്കുന്ന പാക്കറ്റ് വസ്തുക്കൾക്ക് ISO 22000/HACCP/AGMARK/FSSAI ഗുണനിലവാരം നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഓരോ ജില്ലയിലേയും ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് ഓഫീസർ മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള സപ്ലൈകോ വില്പനശാലകളിൽ നിന്ന് ഏകദേശം 20 - ഓളം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ എല്ലാ മാസവും റാൻഡമായി ശേഖരിച്ച് CFRD - യിൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തുന്ന കർശന ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണസംവിധാനവും നിലവിലുണ്ട്. ടെസ്റ്റുകളിൽ പരാജയപ്പെടുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വില്പന നിർത്തിവയ്ക്കുന്നതിനും വിപണിയിൽ നിന്നും പിൻവലിക്കുന്നതിനുമുള്ള അടിയന്തരനടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനോടൊപ്പം സപ്ലൈയർക്കെതിരെ Barring from Supplies, Penalty അടക്കമുള്ള കർശന നടപടികളും സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. കാലാകാലങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരത്തിൽ കേന്ദ്ര/ സംസ്ഥാന സർക്കാരുകൾ വരുത്തുന്ന മാറ്റങ്ങൾ ഉൾക്കൊണ്ട് പരിശോധനകൾ കൂടുതൽ ശക്തിപ്പെടുന്നതിനുള്ള കർശനനടപടികൾ സപ്ലൈകോ എടുത്തുവരുന്നു. മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകളിലെ കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഉല്പന്നങ്ങൾ Food Safety Standards Act പ്രകാരം “വില്പനക്കുള്ളതല്ല”എന്ന ബോർഡ് തൂക്കി പ്രസ്തുത ഉത്പന്നങ്ങൾ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കുകയും ആയത് സപ്ലൈയറിൽ നിന്നും മാറ്റി വാങ്ങുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുമുണ്ട്.
(സി)	മാവേലി സ്റ്റോറുകളിൽ കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യാതിരിക്കാൻ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്; വ്യക്തമാക്കാമോ?	(സി)	മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകളിലെ കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഉല്പന്നങ്ങൾ Food Safety Standards Act പ്രകാരം “വില്പനക്കുള്ളതല്ല”എന്ന ബോർഡ് തൂക്കി പ്രസ്തുത ഉത്പന്നങ്ങൾ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കുകയും ആയത്

			സപ്ലൈയറിൽ നിന്നും മാറ്റി വാങ്ങുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിച്ചു വരുന്നുമുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ