

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

4 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2172

16-03-2022 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

വിഷരഹിത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിപണനം

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ കടകംപള്ളി സുരേന്ദ്രൻ		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	<p>വിഷരഹിതമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിപണനം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ; ഈ വിഷയത്തിൽ നിലവിൽ സ്വീകരിച്ചുവരുന്ന നടപടികൾ ഫലപ്രദമാണോ;</p>	(എ)	<p>വിഷരഹിതവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിപണനം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്ഥിരമായി പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റുട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്മസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷ വേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല / മകരവിലക്ക് മഹോത്സവം, ആറ്റുകാൽ പൊങ്കാല, തൃശ്ശൂർ പൂരം തുടങ്ങിയ ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്ന് പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമപരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ / അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ വിഷബാധപോലെയുള്ള അടിയന്തിര സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തന സജ്ജമായ Quick Response Team (QRT) എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും പരാതി സ്വീകരിയ്ക്കുന്നതിനായി 24 മണിക്കൂറും പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ജി.സി.സി (ഗവൺമെന്റ് കോൺടാക്ട് സെന്റർ) മുഖേന പ്രവർത്തിപ്പിച്ച് വരുന്ന ടോൾഫ്രീ നമ്പർ (1800 425 1125) സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിലുണ്ട്. 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ</p>

അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification) സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ആരാധനാലയങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്ന പ്രസാദങ്ങളുടെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ “BHOG” (Blissfull Hygienic Offering to God) എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ ആരാധനാലയങ്ങൾക്കും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ ലഭ്യമാക്കിവരുന്നു. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ഭൂഷ്യ വശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘു ലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും, ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എളുപ്പ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റി നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധനം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി SNF@School എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ പഞ്ചായത്തുകളിലെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ടി പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. കുടിവെള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം ഇവ പെട്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് 8 സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലാബുകൾ പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ടി ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick Adulteration Test കൾ നടത്തിവരുന്നു. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി (FSSAI) പുതുതായി ലഭ്യമാക്കിയ 6 മൊബൈൽ ലാബുകളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ പൂർത്തീകരിച്ചിട്ടുള്ളതിനാൽ ടി വാഹനങ്ങൾ പത്തനംതിട്ട, കോട്ടയം, ഇടുക്കി, ആലപ്പുഴ, വയനാട്, കാസർഗോഡ് എന്നീ ജില്ലകൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതോടുകൂടി സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിന്റെ സേവനം ലഭ്യമാകുന്നതാണ്. മത്സ്യത്തിൽ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ രാസവസ്തുക്കൾ

		<p>ചേർക്കുന്നത് തടയുന്നതിലേയ്ക്കായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിയ പ്രത്യേക പദ്ധതിയായ 'ഓപ്പറേഷൻ സാഗർറാണി' വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. 'ഓപ്പറേഷൻ പനേല' എന്ന പേരിൽ സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ശർക്കരയുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ കീഴിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും Unsafe ആയി റിപ്പോർട്ട് ലഭിച്ചിട്ടുള്ളവയെതിരെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമപ്രകാരമുള്ള പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി (FSSAI) വിലയിരുത്തിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ 2019-20 കാലയളവിൽ ദേശീയ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സൂചികയിൽ കേരളത്തിന് നാലാം സ്ഥാനവും 2020-21 കാലയളവിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവും ലഭിക്കുകയുണ്ടായി.</p>
<p>(ബി) മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും കേരളത്തിലേയ്ക്ക് വിപണത്തിനായി കൊണ്ട് വരുന്ന പച്ചക്കറി, പഴം, പാൽ, മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണെന്ന് കരുതുന്നുണ്ടോ; ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന് സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(ബി) സംസ്ഥാനത്ത് അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നെത്തുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള പച്ചക്കറി, പഴം, പാൽ, മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചും അല്ലാതെയും പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ശേഖരിയ്ക്കുന്ന സാമ്പിളുകൾ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തി വരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മൂന്ന് വർഷ കാലയളവിൽ ഇത്തരത്തിൽ ആകെ 31,012 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 5,555 സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തിയതിൽ 273 സാമ്പിളുകളിൽ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ രാസ വസ്തുക്കൾ കലർന്നതായി കണ്ടെത്തുകയും ആയതിന് പ്രകാരം 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം അനുസരിച്ചുള്ള നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു. കുടിവെള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം ഇവ പെട്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് 8 സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലാബുകൾ പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ടി ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick Adulteration Test കൾ</p>	

നടത്തിവരുന്നു. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി (FSSAI) പുതുതായി ലഭ്യമാക്കിയ 6 മൊബൈൽ ലാബുകളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ പൂർത്തീകരിച്ചിട്ടുള്ളതിനാൽ ടി വാഹനങ്ങൾ പത്തനംതിട്ട, കോട്ടയം, ഇടുക്കി, ആലപ്പുഴ, വയനാട്, കാസർഗോഡ് എന്നീ ജില്ലകൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതോടുകൂടി സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിന്റെ സേവനം ലഭ്യമാകുന്നതാണ്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ