

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

5 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 14

27-06-2022 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
<p>ശ്രീ. ഇ. കെ. വിജയൻ, ശ്രീ. ജി. എസ്. ജയലാൽ, ശ്രീ. ഇ. ടി. ടൈസൺ മാസ്റ്റർ, ശ്രീ. പി. ബാലചന്ദ്രൻ</p>		<p>ശ്രീമതി വിനോ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>	
<p>(എ)</p>	<p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിന് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ)</p>	<p>ഉണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും അത് വഴി സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്മസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷ വേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല/ മകരവിളക്ക് 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 നടത്തി വരുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമപരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്.</p> <p>ഭക്ഷ്യ വിഷബാധപോലെയുള്ള അടിയന്തിര സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ 24 മണിയ്ക്കൂറ്റം പ്രവർത്തന സജ്ജമായ Quick Response Team (QRT) എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും പരാതി സ്വീകരിക്കുന്നതിനായി 24 മണിയ്ക്കൂറ്റം പ്രവർത്തിക്കുന്ന ജി.സി.സി (ഗവൺമെന്റ് കോൺടാക്ട് സെന്റർ) മുഖേന പ്രവർത്തിപ്പിച്ച് വരുന്ന ടോൾഫ്രീ നമ്പർ (1800 425 1125) സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിലുണ്ട്.</p>

വഴിയോര കച്ചവടക്കാർ, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ബീച്ചുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വില്പനയ്ക്കായി വച്ചിട്ടുള്ള ഉപ്പിലിട്ട പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ (മാങ്ങ, പൈനാപ്പിൾ, നെല്ലിക്ക മുതലായവ) വിൽക്കുന്ന കടകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും അവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന **FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)** സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ദൃഷ്ടി വശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘു ലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും, ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എളുപ്പ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റിന് നിർമ്മിച്ച് പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ടി ഡോക്യുമെന്റിന് ബോധവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലബോറട്ടറികൾ മുഖേന പ്രദർശിപ്പിച്ച് വരുന്നു. സിവിൽ സപ്ലൈസ് വകുപ്പിന്റെ ആവശ്യപ്രകാരം പൊതുജന ബോധവൽക്കരണത്തിനായി ടി ഡോക്യുമെന്റിയുടെ പകർപ്പ് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ **SNF@School, Model Grama Panchayath** തുടങ്ങിയ പദ്ധതികളിൽ ടി ഡോക്യുമെന്റിന് പൊതുജന ബോധവൽക്കരണത്തിനായി ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു.

സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധനം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി SNF@School എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ പഞ്ചായത്തുകളിലെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ

		<p>ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ടി പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p> <p>കടിവെള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം ഇവ പെട്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് എല്ലാ ജില്ലകളിലും സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലാബുകൾ (Food Safety on wheels) പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ടി ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick Adulteration Test കൾ നടത്തിവരുന്നു.</p>
<p>(ബി) നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് എതിരെ കർശനമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>		<p>(ബി) ഉണ്ട്. നിയമ പ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണ ശാലകൾക്ക് എതിരെ കർശനമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമ പ്രകാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണം/ സംഭരണം/ വിതരണം/ വിൽപന തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഭക്ഷ്യസംരംഭകരും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രതിവർഷം 12 ലക്ഷം രൂപയിൽ താഴെ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ രജിസ്ട്രേഷനും 12 ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് മുകളിൽ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസും എടുത്തിരിക്കണമെന്ന് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ (FSSAI) വെബ് സൈറ്റിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നവർക്കാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നൽകുന്നത്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ വെബ്സൈറ്റ് ആയ foscoc.fssai.gov.in മുഖാന്തിരം അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് യോഗ്യമാണെങ്കിൽ അപേക്ഷകന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകി വരികയും ചെയ്യുന്നു.</p> <p>ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ രജിസ്ട്രേഷൻ 100/- രൂപയും ലൈസൻസിന് 2000/- രൂപയുമാണ് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി ഫീസായി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്. കഴിഞ്ഞ ഒരു വർഷ കാലയളവിൽ സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് 14385 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 3139</p>

		<p>സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, ഗുരുതരമായ വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തിയ 355 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകി അടച്ചിടുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p>
(സി)	<p>ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തിക്കുന്ന മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(സി) ഉണ്ട്. ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തിക്കുന്ന മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ പരിശോധനകൾ കർശനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് വില്പനയ്ക്ക് എത്തുന്ന മത്സ്യങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി മായം ചേർക്കുന്നതായുള്ള വാർത്തകളുടെയും പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭ്യമായ പരാതികളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ മത്സ്യങ്ങളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനായി 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ' എന്ന ഒരു പദ്ധതിയ്ക്ക് രൂപം നൽകുകയും സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ വഴി സംസ്ഥാനത്തേക്ക് എത്തുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള മത്സ്യം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ശക്തമായ ക്രമീകരണങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഒരുക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ടി പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 22/06/2022 വരെ 5549 മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 2797 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിയ്ക്കുകയും 131 വ്യക്തികൾ/സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നോട്ടീസ് നൽകുകയും 17283 കിലോ കേടായ മത്സ്യം നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p> <p>ഇതുകൂടാതെ പല ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും മാംസം ഉൾക്കൊള്ളിച്ചുകൊണ്ടുള്ള ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പരിശോധിക്കുകയും അവയുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് മാംസം അടങ്ങിയ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി 2022 മേയ് മാസം മുതൽ നാളിതുവരെ 5605 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 548 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും 119 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും ശേഖരിക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമല്ലാത്ത 436 കിലോഗ്രാം പാചകം ചെയ്തതും അല്ലാത്തതുമായ മാംസം നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p>
(ഡി)	<p>ശുചിത്വമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ ശക്തമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(ഡി) ഉണ്ട്. ശുചിത്വമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ ശക്തമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ മുഖേനയും അല്ലാതെയും (E-mail, CMO Portal മുഖേന, നേരിട്ട്</p>

ലഭ്യമാകുന്ന പരാതികൾ) ലഭിക്കുന്ന പരാതികളിന്മേൽ പരിശോധന നടത്തുന്നത് കൂടാതെ സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകളും, മോശപ്പെട്ട രീതിയിൽ ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്ക് അത് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നോട്ടീസ് നൽകുകയും ഫൈൻ ഇടാക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. കഴിഞ്ഞ ഒരു വർഷ കാലയളവിൽ സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് 14385 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 3139 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, ഗുരുതരമായ വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തിയ 355 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകി അടച്ചിടുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർക്കും, ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും മെച്ചപ്പെട്ട രീതിയിലുള്ള ശുചിത്വപൂർണ്ണമായ രീതിയിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനാവശ്യമായ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകൾ നടത്തി വരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ