15 -ാം കേരള നിയമസഭ

5 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 204 **27-06-2022 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസില്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നടപടി

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. എൽദോസ് പി. കുന്നപ്പിള്ളിൽ, ശ്രീമതി.ഉമ തോമസ്, ശ്രീമതി കെ.കെ.രമ, ശ്രീ. ടി.സിദ്ദിഖ്		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെ കണ്ടെത്താൻ എന്തൊക്കെ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചത് എന്ന് വിശദമാക്കാമോ;	(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെ കണ്ടെത്താൻ നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. പരിശോധനാ വേളയിൽ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ ഇല്ലായെന്ന് കണ്ടെത്തിയാൽ 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. ടി 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. ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ എല്ലാ ഭക്ഷ്യസംരംഭകരും കൈവരിക്കുന്നതിനായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ മേളകൾ സംഘടിപ്പിച്ച് വരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും നേടണമെന്ന സന്ദേശം വകുപ്പിന്റെ എല്ലാ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളിലും ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതോടൊപ്പം ആരോഗ്യ ജാഗ്രത പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായും ഹെൽത്തി കേരള ഇൻസ്പെക്ഷൻ നടത്തി വരുന്നു.

(ബി)	ചെറുവത്തൂരിൽ ഷവർമ കഴിച്ച് പെൺകുട്ടി മരിച്ച സംഭവത്തിൽ എന്തൊക്കെ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് എന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;	(ബി)	Ideal Cool Bar & Food Point എന്ന സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നും ചിക്കൻ ഷവർമ്മ കഴിച്ച് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടായതായി 01/05/2022 ൽ ലഭിച്ച പരാതിയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തൃക്കരിപ്പൂർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസർ ടി സ്ഥാപനം പരിശോധിക്കുകയും ചിക്കൻ ഷവർമ്മയുടെ സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിൾ ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്തു. കൂടാതെ വ്യത്യസ്ത ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ 11 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിൾ സ്വീകരിക്കുകയും വെള്ളത്തിന്റെ സാമ്പിളും പരിശോധനയ്ക്കായി ലാബിലേയ്ക്ക് അയക്കുകയും ചെയ്തു. ചിക്കൻ ഷവർമ്മ നിർമ്മിക്കുന്നതിലേയ്ക്കായി ചിക്കൻ വാങ്ങിയ Bathariya Chicken Centre എന്ന സ്ഥാപനം FSSAI ലൈസൻസ് ഇല്ലാതെയാണ് പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്നതെന്ന് കണ്ടെത്തിയതിനെ തുടർന്ന് സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പിച്ചു. സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിൽപ്പന നടത്തിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ നടത്തിപ്പുകാർക്കെതിരെ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. പ്രസ്തുത സ്ഥലത്ത് ആരോഗ്യ വകുപ്പ് ORS പാക്കറ്റുകൾ വിതരണം നടത്തുകയും ആരോഗ്യ ബോധവൽക്കരണം നടത്തുകയും ചെയ്തു. രോഗലക്ഷണങ്ങൾ ഉള്ളവരിൽ നിന്ന് ബ്ലഡ് ആന്റ് സ്റ്റൂൾ സാമ്പിൾ എടുത്ത് കോഴിക്കോട് മെഡിക്കൽ കോളേജിലേയ്ക്ക് അയച്ചു. പരിശോധനയിൽ മൂന്ന് പേർക്ക് ഷിഗെല്ലാ രോഗം ബാധിച്ചതായി കണ്ടെത്തി. ഫീൽഡ് സ്റ്റാഫിന് ആവശ്യമായ ട്രെയിനിംഗ് നൽകി പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നും അന്നേ ദിവസം ഭക്ഷണം കഴിച്ചവരേയും രോഗലക്ഷണങ്ങളുള്ളവരേയും കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുകയും ചെയ്തു. സമാന ലക്ഷണങ്ങളുമായി എത്തുന്നവരുടെ വിവരങ്ങൾ ആരോഗ്യ വകുപ്പിനെ അറിയിക്കുവാൻ പ്രൈവറ്റ് ആശുപത്രികൾക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകി. രോഗ ലക്ഷണങ്ങളുള്ള എല്ലാവരേയും കണ്ടെത്തുകയും നിരീക്ഷണത്തിനും ചികിത്സയ്ക്കുമായി ആശുപത്രിയിൽ അഡ്മിറ്റ് ചെയ്യുകയും ചെയ്തു. നീലേശ്വരം താലൂക്ക് ആശുപത്രിയിലും CHC ചെറുവത്തൂരിലും കൂടുതൽ ചികിത്സാ സൗകര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തി. ആരോഗ്യ

			പ്രവർത്തകർ കുടിവെള്ള സ്രോതസ്സുകളിൽ ക്ലോറിനേഷൻ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കൂടുതൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നതിനായി **ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ** എന്ന പേരിൽ മെയ് മാസം മുതൽ നാളിതുവരെ **5605** പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, **548** സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും **119** സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും ശേഖരിക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമല്ലാത്ത **436 കിലോഗ്രാം** പാചകം ചെയ്തതും അല്ലാത്തതുമായ മാംസം നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഇതു കൂടാതെ ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ/ജാഗറി/ജ്യൂസ് ഭക്ഷ്യ എണ്ണയുടെ പരിശോധനകൾ എന്നിവ നടത്തി വരുന്നു. കൂടാതെ ജലജന്യ രോഗങ്ങൾ തടയുന്നതിനും ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും പ്രത്യേക സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രവർത്തനം ശാക്തീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.
(സി)	ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെ കണ്ടെത്തുന്നതിലുള്ള അലംഭാവമാണ് ഇത്തരം സംഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള കാരണം എന്ന ആരോപണം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ആയത് പരിഹരിക്കാൻ സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ?	(സി)	സംസ്ഥാനത്ത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെ കണ്ടെത്താൻ നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. പരിശോധനാ വേളയിൽ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ ഇല്ലായെന്ന് കണ്ടെത്തിയാൽ 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. ടി നിയമ പ്രകാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണം/ സംഭരണം/വിതരണം/ വിൽപന തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ ഇല്ലാത്ത സ്ഥാപനത്തെ കണ്ടെത്തി തിരുത്തൽ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും കൈവരിയ്ക്കുന്നതിനായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ മേളകൾ സംഘടിപ്പിച്ച് വരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും കരസ്ഥമാക്കണമെന്നുള്ള സന്ദേശം വകുപ്പിന്റെ എല്ലാ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളിലും ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇത്തരം നടപടികളിലൂടെ എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളേയും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടു വരാൻ സാധിക്കും.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ