

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

5 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 1421

04-07-2022 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

വിദ്യാലയങ്ങളിലെ ഭക്ഷ്യവിഷബാധ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p>ശ്രീ. കെ. ബാബു (തൃപ്പൂണിത്തുറ), ശ്രീ. എ. പി. അനിൽ കുമാർ</p>	<p>ശ്രീ വി ശിവൻകുട്ടി (പൊതുവിദ്യാഭ്യാസ-തൊഴിൽ വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) വിദ്യാലയങ്ങളിൽ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് വേണ്ടി വിതരണം ചെയ്ത ഭക്ഷ്യ സാധനങ്ങളിൽ ഉപയോഗയോഗ്യമല്ലാത്തവയും ഉൾപ്പെട്ടിരുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ഉച്ചഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിലും അത് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിലും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വീഴ്ചകൾ വന്നിട്ടുണ്ടോയെന്ന് പരിശോധിക്കുന്ന തിന്റെ ഭാഗമായി പൊതുവിദ്യാഭ്യാസ, ആരോഗ്യ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പുകളിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ജൂൺ നാലാം തീയതി സ്കൂൾ സന്ദർശിക്കുകയും പാചകപ്പുര, സ്റ്റോർ മുറി, കുടിവെള്ള സ്ക്രോതസുകൾ, ഹാന്റ് വാഷിംഗ് ഏരിയ, മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജന സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവ വിശദമായി പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്തു. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ സഹകരണത്തോടെ സ്കൂളിൽ നിന്നു ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടേയും കുടിവെള്ള ത്തിന്റേയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും തിരുവനന്തപുരത്തുള്ള സർക്കാർ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറിയിൽ മൈക്രോബയോളജിക്കൽ, കെമിക്കൽ പരിശോധനകൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും ചെയ്തു. പരിശോധനാ റിപ്പോർട്ടുകൾ ലഭിക്കുന്നതുവരെയും അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തുടർനടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതുവരെയും സ്കൂളിലെ ഉച്ചഭക്ഷണ പരിപാടി താൽക്കാലി കമായി നിർത്തി വയ്ക്കുവാൻ സ്കൂൾ അധികൃതർക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകി. അരി, തുവര പരിപ്പ്, വൻപയർ, വറ്റൽ മുളക്, മുളക്പൊടി, മല്ലിപൊടി എന്നീ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളാണ് കുടിവെള്ളത്തിനു പുറമെ പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയത്. ലാബ് റിപ്പോർട്ടുകൾ പ്രകാരം അരിയിൽ ചത്ത പ്രാണികളുടേയും Chalky Kernels ന്റെയും സാന്നിദ്ധ്യവും വൻപയറിൽ അനുവദനീയമായ അളവിൽ കൂടുതൽ അന്യവസ്തുക്കളും (Inorganic extraneous matter) വറ്റൽ മുളകിൽ പൂപ്പൽ ബാധയും, കുടിവെള്ളത്തിൽ ഇ</p>

			<p>കോളി, കോളിഫോം ബാക്ടീരിയ എന്നിവയുടെ സാന്നിധ്യവും ഉണ്ടായിരുന്നു.</p>
(ബി)	<p>ഇത്തരം ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി നൽകുക വഴി വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഏൽക്കുന്ന സാഹചര്യമുണ്ടായിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദാംശം വ്യക്തമാക്കാമോ;</p>	(ബി)	<p>ലാബ് പരിശോധനകളിൽ ഇക്കാര്യം സ്ഥിരീകരിച്ചിട്ടില്ല .</p>
(സി)	<p>ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങൾ ഒഴിവാക്കുന്നതിന് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള നടപടികൾ എന്തെല്ലാം; വ്യക്തമാക്കാമോ?</p>	(സി)	<p>തികച്ചും വികേന്ദ്രീകൃതമായ രീതിയിലാണ് സംസ്ഥാനത്ത് സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. സ്കൂൾ തലത്തിൽ ഉച്ചഭക്ഷണ കമ്മിറ്റികളുടെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ് പദ്ധതിയുടെ മെന നിശ്ചയിക്കുന്നതും പാചക ആവശ്യത്തിനുള്ള ഭക്ഷ്യ സാധനങ്ങൾ (അരി ഒഴികെ) വാങ്ങുന്നതും. ഭക്ഷ്യ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി അവ കഴിവതും സർക്കാർ ഏജൻസികളിൽ നിന്ന് (മാവേലി സ്റ്റോർ, കൺസ്യൂമർ ഫെഡ്, ഹോർട്ടികോർപ്പ് തുടങ്ങിയവ) വാങ്ങണമെന്ന് സ്കൂളുകൾക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട് . ഇതോടൊപ്പം ഉച്ചഭക്ഷണത്തിൽ കഴിവതും പ്രാദേശികമായി ശേഖരിക്കാവുന്ന വിഷരഹിത പച്ചക്കറികളും മറ്റ് കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഉപയോഗിക്കണമെന്നും സ്കൂളുകൾക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതിയുടെ ചാർജ്ജുള്ള അദ്ധ്യാപകൻ/ അദ്ധ്യാപികയെ കൂടാതെ ഒന്നോ രണ്ടോ എസ്.എം.സി അംഗങ്ങൾ കൂടി ഭക്ഷണം തുടർച്ചയ്ക്ക് നോക്കുകയും അതിന്റെ ഗുണമേന്മ, സുരക്ഷിതത്വം എന്നിവ ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു . പാൽ പ്രാദേശിക ക്ഷീര സഹകരണ സംഘങ്ങളിൽ നിന്നും അവ ഇല്ലാത്തതിടങ്ങളിൽ മിൽമയിൽ നിന്നും വാങ്ങണമെന്നും സ്കൂളുകൾക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. നടപ്പ് അധ്യയന വർഷം കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ സ്പോൺസർഷിപ്പിന് കീഴിൽ കൊല്ലം ജില്ലയിലെ മുണ്ടയ്ക്കൽ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ക്യാഷ്യൂ എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ ഭാഗമായതും FSSAI, NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ഉള്ള ലാബോറട്ടറിയിൽ (സി.ഇ.പി.സി.ഐ ലാബോറട്ടറി ആന്റ് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്) സ്കൂളുകളിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷണ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു</p>

