

**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**5 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 3668**

**14-07-2022 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**അറവുശാലകൾക്കും വിൽപ്പനശാലകൾക്കും പൊതുവായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ**

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
<b>ശ്രീ. എച്ച്. സലാം</b>		<b>ശ്രീമതി ജെ ചിഞ്ചുറാണി (മുഗസംരക്ഷണ-ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</b>	
(എ)	<p>സംസ്ഥാനത്ത് മാംസാഹാരം കഴിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണത്തിലുണ്ടാകുന്ന വർദ്ധനയനുസരിച്ച് ആധുനികരീതിയിലുള്ള അറവുശാലകളോ മാംസ വിൽപ്പനശാലകളോ ഇല്ല എന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;</p>	(എ)	<p>ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. 2013 ലെ സർക്കാർ സെൻസസ് പ്രകാരം 15,680 ഓളം സ്കോട്ടർ യൂണിറ്റുകൾ സംസ്ഥാനത്തുണ്ട്. 2021 ആയപ്പോൾ ഇത് വർദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ആധുനിക രീതിയിലുള്ള അറവുശാലകൾ തുടങ്ങുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ ഇടയാറിൽ 3102 ലക്ഷം രൂപ മുതൽ മുടക്കുള്ള ഒരു അത്യാധുനിക അറവുശാല നിർമ്മാണം പൂർത്തിയാക്കി പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ പഞ്ചവത്സര പദ്ധതിക്കാലത്ത് അതിർത്തി ജില്ലകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് 3 ഹൈടെക് സ്കോട്ടർ ഹൗസുകൾ കൂടി ഇറച്ചി ഉൽപാദനത്തിനായി തുടങ്ങാനുള്ള പദ്ധതി രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>
(ബി)	<p>സംസ്ഥാനത്തെ അറവുശാലകൾക്കും വിൽപ്പനശാലകൾക്കും പൊതുവായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തുകയും ആ മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന അറവുശാലകൾക്കും വിൽപ്പനശാലകൾക്കും മാത്രം ലൈസൻസുകൾ പുതുക്കി നൽകുകയും ചെയ്താൽ മാംസ വിൽപ്പനയിൽ ഗുണകരമായ മാറ്റം കൊണ്ടുവരാൻ കഴിയുമോയെന്ന് അറിയിക്കുമോ;</p>	(ബി)	<p>അനധികൃത അറവുശാലകൾ വഴി രോഗം ബാധിച്ചതും ചത്തതുമായ ആടുമാടുകളുടെ മാംസം വിതരണം ചെയ്യുന്നത് ജന്തുജന്യ രോഗങ്ങൾ പിടിപെടാൻ ഇടയാക്കുന്നതാണ്. ആയതിനാൽ അറവുശാലകൾക്കും വിൽപ്പനശാലകൾക്കും പൊതുവായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തുകയും ആ മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന അറവുശാലകൾക്കും വിൽപ്പനശാലകൾക്കും മാത്രം ലൈസൻസുകൾ പുതുക്കി നൽകുകയും ചെയ്താൽ മാംസ വിൽപ്പനയിൽ ഗുണകരമായ മാറ്റം കൊണ്ടുവരാൻ കഴിയുന്നതാണ്.</p>
(സി)	<p>മാംസം ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് സർക്കാർ മേഖലയിൽ എന്തൊക്കെ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?</p>	(സി)	<p>സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ ഇടയാറിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്രമുഖ മീറ്റ് പ്രോസസിങ് സ്ഥാപനമായ മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ ലിമിറ്റഡിൽ മാംസം ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിച്ചാണ് വിതരണം ചെയ്യുവരുന്നത്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാനിയമം, മൃഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള ക്രൂരതാനിരോധനനിയമം എന്നിവ അക്ഷരം പ്രതി പാലിച്ചും വിദഗ്ദ്ധരും പരിചയസമ്പന്നരും ആയ വെറ്റെറിനറി</p>

ഡോക്ടർമാർ, ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റുകൾ, മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റുകൾ, എൻജിനീയർമാർ, മീറ്റ് ടെക്നോളജിയിൽ പ്രാവീണ്യം നേടിയ ജീവനക്കാർ എന്നിവരുടെ കൂട്ടായ പ്രവർത്തനത്തിലൂടെയും അത്യാധുനിക യന്ത്രസാമഗ്രികളുടെ സഹായത്താലും ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിലാണ് എം.പി.ഐ ഇറച്ചി സംസ്കരണം നടത്തുന്നത്. ഇതിനായി സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള നടപടികൾ പ്രധാനമായും അത്യാധുനിക ബൊവൈൻ പ്ലാന്റ്, സൈൻ പ്ലാന്റ്, ചില്ലർ റൂമുകൾ, ഫ്രീസിങ് റൂമുകൾ, ശുചീകരിച്ച ടേബിളുകൾ, കട്ടിങ് ബ്ലേഡുകൾ, കത്തികൾ, ഫുഡ് ഗ്രേഡ് ക്ലിറ്റി കവറുകൾ, കോൾഡ് ചെയിൻ സമ്പ്രദായം ഘടിപ്പിച്ച റീഫർവാനുകൾ, ഇ.റ്റി.പി പ്ലാന്റ്, റെന്ററിങ് പ്ലാന്റ്, ബയോഗ്യാസ് പ്ലാന്റ്, ക്വാളിറ്റി ടെസ്റ്റ് ലാബ്, എന്നിവയും കൂടാതെ മൃഗങ്ങൾക്ക് വിശ്രമിക്കുവാനുള്ള വിസ്താരമായ ലെയ്റേജികളും സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

സർക്കാർ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള മറ്റൊരു പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനമായ കേരള സംസ്ഥാന പൗൾട്രി വികസന കോർപ്പറേഷന്റെ തിരുവനന്തപുരം പേട്ടയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മീറ്റ് പ്രോസസിംഗ് പ്ലാന്റിൽ മാംസം ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിച്ച് ശുചിത്വം പാലിച്ച് കൊണ്ടുമാണ് വിതരണം ചെയ്യുന്നത്

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ