

**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**8 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 14**

**01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**ഹോട്ടലുകൾക്കും റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്കും റേറ്റിംഗ്**

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
<p><b>ശ്രീ എം.വി.ഗോവിന്ദൻ മാസ്റ്റർ,</b>  <b>ഡോ സുജിത് വിജയൻപിള്ള,</b>  <b>ശ്രീ ഐ ബി സതീഷ്,</b>  <b>ശ്രീമതി കാനത്തിൽ ജമീല</b></p>		<p><b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ്</b>  <b>(ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</b></p>	
<p>(എ)</p>	<p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ എന്ന ലക്ഷ്യം മുൻനിർത്തി സർക്കാർ നടപ്പാക്കിയിട്ടുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ അവലോകനം ചെയ്തിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശം നൽകാമോ;</p>	<p>(എ)</p>	<p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ എന്ന ലക്ഷ്യം മുൻനിർത്തി സർക്കാർ നടപ്പാക്കിയിട്ടുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിരന്തരം അവലോകനങ്ങൾക്കും വിലയിരുത്തലുകൾക്കും വിധേയമാക്കുകയും കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിന് വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്.</p> <p><b>2006</b> ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, <b>2011</b> ലെ റൂൾസ് ആന്റ് റെഗുലേഷൻസ് പ്രകാരം <b>2013</b> ൽ രൂപീകൃതമായ സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുക എന്നതാണ്. അതിനായി നിയമപരമായ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ, ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ, ട്രെയിനിംഗ് പരിപാടികൾ എന്നീ മൂന്ന് മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്. എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകൽ, നിയമപരമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ/ പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകൾ ഫയൽ ചെയ്യൽ പഠന സംബന്ധമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ, പരാതി അന്വേഷിച്ച് നടപടി സ്വീകരിയ്ക്കൽ തുടങ്ങിയ വിവിധ പരിപാടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു</p> <p><b>നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം</b> എന്ന ക്യാമ്പയിനിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി <b>2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ</b> വരെയുള്ള കാലയളവിൽ <b>55684</b> ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന <b>6103</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ്</p>

നൽകുകയും 3666 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 1,63,00,000/- രൂപ (ഒരു കോടി ആറുപത്തി മൂന്ന് ലക്ഷം രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. കൂടാതെ 5899 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ 454 സാമ്പിളുകൾ **Unsafe** ആയും 220 സാമ്പിളുകൾ **Substandard** ആയും, 301 സാമ്പിളുകൾ **Misbranded** ആയും പരിശോധനാ ഫലം ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1556 പ്രോസിയൂഷൻ കേസുകളും 1271 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും നിലവിലുണ്ട്. **2014 മുതൽ 2022 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 2302 കേസുകൾ തീർപ്പാക്കുകയും 7,48,65,300/- രൂപ (ഏഴ് കോടി നാൽപ്പത്തി എട്ട് ലക്ഷത്തി അറുപത്തി അയ്യായിരത്തി മൂന്നു് രൂപ മാത്രം) പിഴ വിധിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.**

പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിശോധനകൾക്കായി NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള മൂന്ന് ഗവണ്മെന്റ് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും, പത്തനംതിട്ട, കണ്ണൂർ ജില്ലകളിലായി രണ്ട് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകളും വകുപ്പിന് കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. ഇതിന് പുറമെയാണ് 14 ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന സഞ്ചരിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലബോറട്ടറികൾ. പ്രസ്തുത ലാബുകളിൽ മാത്രമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 21070 ഭക്ഷ്യ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരിശോധന വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കി വരുന്നു. ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് ഓരോ മാസവും ജില്ലകളിൽ നിന്നും സ്റ്റാറ്റൂട്ടറിയായി ശേഖരിയ്ക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വിവരം കണക്കാക്കി ജില്ലകൾക്ക് നൽകിവരുന്നതും നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതും.

സ്ഥിരമായി വകുപ്പ് നടത്തി വരുന്ന പരിശോധനകൾക്കു പുറമേ ചില പ്രത്യേക വിഷയങ്ങളിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു. അത്തരം സ്പെഷ്യൽ പരിശോധനകളുടെ വിവരം ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

**(1) ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ**

മത്സ്യത്തിലെ രാസസാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുന്നതിനും മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതിയാണ് 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ'. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഹാർബറുകൾ, മത്സ്യ ലേല മാർക്കറ്റുകൾ, മത്സ്യ മൊത്ത വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ, മത്സ്യ വിൽപന കേന്ദ്രങ്ങൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്ഥിരമായി മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 8307 മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 494 നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 20,000 കിലോ ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമല്ലാത്ത മത്സ്യം നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

**(2) ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ**

ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ച **ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ** എന്ന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി മാത്രം **2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ** വരെ **8224** പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, **1081** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, **36,42,500** രൂപ (**മുപ്പത്തി ആറ് ലക്ഷത്തി നാൽപ്പത്തി രണ്ടായിരത്തി അഞ്ഞൂറ് രൂപ മാത്രം**) വീഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ട്രക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ച് വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണെന്ന് കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളതിനാൽ റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ച്യൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച്

വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതി, സമയം, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു.

ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 2023 ജനുവരി 1 മുതൽ 22 വരെ 6689 പരിശോധനകളും, 218 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും 1114 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും, 317 സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുകയും, 834 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, 902 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു.

**ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്**

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകളിൽ പല ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ നേടുന്നില്ലെന്ന് കണ്ടതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് 26/09/2022 മുതൽ 30/09/2022 വരെ നടപ്പിലാക്കിയ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവാണ് ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി 5764 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 564 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 406 സ്ഥാപനങ്ങൾ അടപ്ಪിടയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട് .

എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് / രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ലൈസൻസ് മേളകളും ക്യാമ്പുകളും സംഘടിപ്പിച്ച് വരുന്നു . 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ ഇത്തരത്തിലുള്ള 260 ക്യാമ്പുകളാണ് സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ളത് . ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിലവിൽ വന്നതു മുതൽ 31/12/2022 തീയതി വരെ 123073 FSSAI ലൈസൻസുകളും 774183 രജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നൽകിയിട്ടുണ്ട് .

**(5)ഓപ്പറേഷൻ ഓയിൽ**

വെളിച്ചെണ്ണയിൽ സൾഫർ/രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിധ്യം ഉണ്ടോയെന്ന് അറിയുന്നതിനായി “ഓപ്പറേഷൻ ഓയിൽ” എന്ന പേരിൽ സംസ്ഥാന

വ്യാപകമായി 2022 നവംബർ 14 മുതൽ നവംബർ 26 വരെ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ 201 സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ സൾഫറിന്റെയോ മറ്റ് കെമിക്കലുകളുടെയോ സാന്നിധ്യം ഉള്ളതായി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

**(6) ഓപ്പറേഷൻ ജാഗ്രതി**

ശർക്കരയുടെ ഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ച് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രത്യേക സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും ശർക്കരയുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ലാബ് പരിശോധനയ്ക്കായി അയക്കുകയും ചെയ്ത് വരുന്നു. ഇപ്രകാരം 2022 മെയ് മുതൽ നാളിതുവരെ 1184 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തു. ഗുണനിലവാരമുള്ളതും മായം കലരാത്തതുമായ ശർക്കര വിപണിയിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ശക്തമായ പരിശോധനകളും നടപടികളും നടത്തി വരുന്നു.

**(7) ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സര സ്കാഡ്**

2022 ഡിസംബർ 20 മുതൽ 31 വരെ ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സരത്തോടനുബന്ധിച്ച് എല്ലാ ജില്ലകളും കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിയിരുന്നു. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 4864 പരിശോധനകളും, 525 നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 276 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും, 276 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 337 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും, 540 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

**(8) രാത്രികാല പ്രത്യേക പരിശോധന**

വഴിയോരത്തുള്ള തട്ടുകടകൾ വൃത്തിയുള്ള രീതിയിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാ സർക്കിൾ തലത്തിലും പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. വഴിയോരക്കടകളുടെ ഭക്ഷ്യ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാല പരിശോധനകളും പ്രത്യേക സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.

**(9) ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള പരിശോധന**

അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും അതിർത്തി ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ വഴി സംസ്ഥാനത്തെത്തുന്ന പാൽ,

മത്സ്യം, പഴം, പച്ചക്കറി, മാംസം എന്നിവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ ഇത്തരത്തിലുള്ള 110 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി.

**IEC പ്രവർത്തനങ്ങൾ**

**(i) സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി**

കേരളത്തിലെ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തുകളിൽ സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണ് സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർ, സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾ, അംഗണവാടി പ്രവർത്തകർ, കുടുംബശ്രീ പ്രവർത്തകർ, റസിഡന്റ്സ് അസോസിയേഷനുകൾ, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ, പൊതുജനങ്ങൾ എന്നിവർക്കിടയിൽ അവബോധ ക്ലാസുകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി പഞ്ചായത്തുകളിലെ ജല സ്രോതസ്സുകൾ പരിശോധിക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട IEC മെറ്റീരിയലുകൾ പഞ്ചായത്തുകൾക്ക് വിതരണം ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതുവരെ 573 പഞ്ചായത്തുകളിൽ ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കി.

**(ii) സേഫ് ആൻഡ് ന്യൂട്രീഷ്യസ്സ് എഡ് @ സ്കൂൾ (SNF@School)**

സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണശീലം വളർത്തുന്നതിനും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് SNF@School. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതുവരെ ആകെ 2103 സ്കൂളുകളിൽ ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കി.

**FSSAI യുടെ സഹകരണത്തോടെ MoU പ്രകാരം നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ**

FSSAI സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണറേറ്റുമായി ചേർന്ന് ഒപ്പു വെച്ചിട്ടുള്ള MoU പ്രകാരം 2020-21 സാമ്പത്തിക വർഷം മുതൽ വാർഷിക വർക്ക് പ്ലാൻ മുഖേന FSSAI യും സംസ്ഥാന സർക്കാരും ചേർന്ന് 60:40 എന്ന അനുപാതത്തിൽ തുക അനുവദിച്ചു വരുന്നു. വർക്ക്

പ്ലാൻ പ്രകാരം നടത്തിവരുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ/ പ്രോഗ്രാമുകൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

**(i) ഫോസ്ടാക് ട്രെയിനിങ് (FoSTaC Training)**

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, 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. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ **ഡിസംബർ വരെ 334** ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 13630 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി.

ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി നടത്തിവരുന്ന ബേസിക് ഫോസ്ടാക് ട്രെയിനിങ് വഴി ഇതുവരെ 45,000 ൽ അധികം പേർക്ക് പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. എല്ലാ ഭക്ഷണ ശാലകളിലെയും ഒരു സൂപ്പർവൈസർക്കാണ് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ഇപ്രകാരം പരിശീലനം ലഭിച്ചയാൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് ട്രെയിനിങ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പരിശീലന പദ്ധതി ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിങ്, ഹൈ റിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

**(ii) Eat Right Campus**

100 -ൽ കൂടുതൽ തൊഴിലാളികളോ ജീവനക്കാരോ വിദ്യാർത്ഥികളോ ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് പോഷക സമൃദ്ധവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ഒരുക്കുക എന്നതും അതോടൊപ്പം ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജീവനക്കാർക്ക് ആവശ്യമായ പരിശീലനം നൽകി മികച്ച സേവനം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതും ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി ചെയ്തു വരുന്നു.

**(iii) Eat Right School**

സ്കൂൾ കുട്ടികളിൽ സുരക്ഷിതവും ആരോഗ്യകരവും സുസ്ഥിരവുമായ ഭക്ഷണ ശീലങ്ങൾ വളർത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതിയാണ് ഇത്. Eat Right Campus, Eat Right

School എന്നിവയിലായി 30 ഓളം സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

**(iv) ക്ലീൻ സ്ട്രീറ്റ് ഫുഡ് ഹബ്ബ്**

ഏകദേശം 20 മുതൽ 50 വരെ തട്ടുകടകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പ്രദേശങ്ങളെ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചുകൊണ്ടു ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ആഹാരം പാകം ചെയ്ത് പൊതുജനങ്ങൾക്കും വിനോദസഞ്ചാരികൾക്കും ലഭ്യമാക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് ഈ പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം ഈ വർഷം ഇതുവരെ മൂന്ന് സ്ട്രീറ്റ് ഫുഡ് ഹബ്ബുകളുടെ ഓഡിറ്റ് പൂർത്തിയായിട്ടുണ്ട്.

**(v) ക്ലീൻ ഫുട്ട് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ മാർക്കറ്റ്**

സംസ്ഥാനത്തെ പഴം, പച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ സുരക്ഷിതവും ശുചിത്വമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യവ്യാപാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന ഈ പദ്ധതി വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ വകുപ്പിന്റെ കൂടി സഹകരണം ആവശ്യമാണ്. സംസ്ഥാനത്ത് ഇത്തരത്തിലുള്ള മാർക്കറ്റുകളുടെ ഓഡിറ്റിംഗ് നടന്ന് വരികയാണ്.

**(vi) Hygiene Rating.**

ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഇതിലൂടെ ലക്ഷ്യമാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ൽ അധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവർക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

**(vii) BHOG പദ്ധതി**

സംസ്ഥാനത്തെ ആരാധനാലയങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന ഈ പദ്ധതിയിൽ ഈ വർഷം 20 ലധികം ആരാധനാലയങ്ങളുടെ ഓഡിറ്റിങ് ഇതുവരെ പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ



		<p>ആരാധനാലയങ്ങൾ ഈ പാതയിൽ കൊണ്ട് വരുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരുന്നു.</p> <p><b><u>(viii) RUCO (Repurpose Used Cooking Oil )</u></b></p> <p>ഭക്ഷ്യ എണ്ണയുടെ അനിയന്ത്രിതമായ പുനഃരൂപയോഗം നിയന്ത്രിക്കണം എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ആവിഷ്കരിച്ച ഒരു പദ്ധതിയാണിത്. FSSAI അംഗീകാരമുള്ള Bio Diesel Manufacturers വഴി used oil collection agent- മാരുടെ സഹായത്തോടെ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ നിശ്ചിത പണം നൽകി തിരികെ ശേഖരിക്കുന്നതാണ് പദ്ധതി.</p> <p><b><u>(ix) Safe Food Share Food</u></b></p> <p>സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ സാമൂഹിക പ്രതിബദ്ധതാ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി നടത്തി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് Safe Food Share Food. ഭക്ഷണം അധികമായി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും പാഴാകാൻ സാധ്യതയുള്ള മേഖല കണ്ടെത്തി അത് ആവശ്യമുള്ളവർക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള സംവിധാനമാണ് ഇതിലൂടെ ഒരുക്കുന്നത്. സന്നദ്ധ സംഘടനകളുടെയും പൊതു പ്രവർത്തകരുടെയും സാമൂഹിക സംഘടനകളുടെയും സഹായത്തോടെയാണ് ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. ഭക്ഷണം നൽകാൻ സന്നദ്ധതയുള്ളവർക്ക് ദാതാവ് (Donor) ആയോ ഭക്ഷണം ആവശ്യമുള്ളവർക്ക് സ്വീകർത്താവ് (Beneficiary) ആയോ, ഇവ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനോ മറ്റ് സഹായം ചെയ്യുന്നവരെ സന്നദ്ധ പ്രവർത്തകർ (Volunteer) ആയോ പദ്ധതിയിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാം. ഇവരെ തമ്മിൽ കൂട്ടിയിണക്കുന്ന കണ്ണിയായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ 123 Safe Food Instances ആണ് വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ളത്.</p>
(ബി)	<p>ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സംസ്ഥാനത്ത് മുഴുവൻ പരിശോധന നടത്തുവാൻ അധികാരമുള്ള പ്രത്യേക ദൗത്യ സംഘത്തെ നിയോഗിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കുമോ;</p>	<p>(ബി) സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടാകാനിടയുള്ള ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തര ഘട്ടങ്ങളിൽ അന്വേഷിച്ച് ആവശ്യമായ തുടർനടപടികൾ എടുക്കുന്നതിനും കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും മാർക്കറ്റിൽ മായം ചേർത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എത്തുന്നതിന് മുമ്പായി തന്നെ തടയുന്നതിനായി രഹസ്യസ്വഭാവത്തോടുകൂടി അന്വേഷിച്ച് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഡെപ്യൂട്ടി</p>

കമ്മീഷണറുടെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സ് രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

**സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സിന്റെ ചുമതലകൾ**

ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം ചേർക്കൽ, അവയുടെ ഉല്പാദക കേന്ദ്രങ്ങൾ, വിപണന മാർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് പഠിച്ച് അവ ഉണ്ടാകാതിരിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ നിർദ്ദേശിച്ച് റിപ്പോർട്ട് നൽകൽ.

ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടായാൽ അവ പെട്ടെന്ന് നിയന്ത്രിക്കാനുള്ള ഇടപെടൽ, അന്വേഷണം, റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യൽ, പ്രവർത്തനം ഏകോപിപ്പിക്കൽ എന്നിവ.

ലൈസൻസ് ഇല്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ കണ്ടെത്തി നടപടിക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകൽ, നിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷ്യ എണ്ണ, നെയ്യ് എന്നിവ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന കേന്ദ്രങ്ങൾ കണ്ടെത്തി നടപടി സ്വീകരിക്കൽ, അനുവദനീയമല്ലാത്ത കൃത്രിമ നിറങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ കണ്ടെത്തി നടപടിക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകൽ, വ്യാജ ഓർഗാനിക് ഉല്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ, വിലമ്പ എന്നിവ കണ്ടെത്തി നടപടി സ്വീകരിക്കൽ, ഹെൽത്ത് സപ്ലിമെന്റ് , ഫുഡ് സപ്ലിമെന്റ് എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണ രീതികളെക്കുറിച്ചുള്ള അന്വേഷണം തുടങ്ങി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ വിഷയങ്ങളിൽ ആവശ്യമായ നടപടികൾ എടുക്കുകയും ആവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് നൽകുകയും ചെയ്യൽ, സോഷ്യൽ മീഡിയയിൽ പ്രചരിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തെക്കുറിച്ചുള്ള പരാതികളിൽ ആവശ്യമായ അന്വേഷണവും നടപടിയും റിപ്പോർട്ടും നൽകൽ, കമ്മീഷണർ നിർദ്ദേശിക്കുന്ന മറ്റ് ചുമതലകൾ വഹിക്കൽ എന്നിവ.

ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തര സാഹചര്യത്തിൽ ടാസ്ക്ഫോഴ്സ് ടീം അതിന്റെ അന്വേഷണം, തുടർ നടപടികൾ, റിപ്പോർട്ടിങ്ങ് എന്നിവ നടത്തുന്നതാണ്. ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുടെ റിപ്പോർട്ടും പ്രത്യേക അന്വേഷണം നടത്തുന്ന റിപ്പോർട്ടും കാലതാമസം വരുത്താതെ കമ്മീഷണർ ഓഫീസിൽ അയക്കുന്നതുമാണ്. ഈ സംവിധാനത്തിന്റെയും ഓഫീസിന്റെയും പ്രവർത്തനം **6** മാസത്തിൽ ഒരിക്കൽ വിലയിരുത്തുന്നതും ആവശ്യമായ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുന്നതും ആയിരിക്കും.

<p>(സി)</p>	<p>ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഹോട്ടലുകൾക്കും റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്കും ശുചിത്വം, വിവിധ പരിശോധനകൾ എന്നിവയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ റേറ്റിംഗ് നൽകുന്നതിനും ഈ റേറ്റിംഗ് ഫുഡ് ഡെലിവറി ആപ്പുമായി പങ്കുവയ്ക്കുന്നതിനും തീരുമാനിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി)</p>	<p>ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഇതിലൂടെ ലക്ഷ്യമാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ൽ അധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവർക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. റേറ്റിംഗ് ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ കണ്ടുപിടിക്കുവാനുള്ള മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷൻ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതിന്റെ പ്രവർത്തനം താമസംവിനാ ആരംഭിക്കുന്നതാണ്.</p>
-------------	--	-------------	--

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ