

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 232

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p>ശ്രീ . മഞ്ഞളാംകുഴി അലി , പ്രൊഫ . ആബിദ് ഹുസൈൻ തങ്ങൾ , ശ്രീ. നജീബ് കാന്തപുരം, ശ്രീ എ കെ എം അഷ്റഫ്</p>	<p>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ വർദ്ധിച്ചുവരുന്നതായി പറയപ്പെടുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഹോട്ടലുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്ക് നിലവിൽ എന്തെല്ലാം സംവിധാനങ്ങളാണ് ഏർപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, 2011 ലെ റൂൾസ് ആന്റ് റെഗുലേഷൻസ് പ്രകാരം 2013 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. ഹോട്ടലുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം എന്ന ക്യാമ്പയിനിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 55684 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 6103 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 3666 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പോണ്ടിംഗ് 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</p>

മുതൽ 2022 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 2302 അഡ്ജ്യൂഡിക്കേഷൻ കേസുകൾ തീർപ്പാക്കുകയും 7,48,65,300/- രൂപ (ഏഴ് കോടി നാൽപ്പത്തി എട്ട് ലക്ഷത്തി അറുപത്തി അയ്യായിരത്തി മുനൂറ് രൂപ മാത്രം) പിഴ വിധിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപ്പന 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) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടേക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോലൈസ് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണെന്നതിനാൽ റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോലൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോലൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ചൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോലൈസ് നിർമ്മിക്കാവൂ എന്ന് പാട്ടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസിലാക്കിയതിന്റെയടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റർ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു. 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.

		<p>കൂടാതെ ഭക്ഷ്യവിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തിര ഘട്ടങ്ങളിൽ അന്വേഷിച്ച് ആവശ്യമായ തുടർനടപടികൾ എടുക്കുന്നതിനും കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും മാർക്കറ്റിൽ മായം ചേർത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എത്തുന്നതിന് മുമ്പായി തന്നെ തടയുന്നതിനായി രഹസ്യസ്വഭാവത്തോടുകൂടി അന്വേഷിച്ച് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഡെപ്യൂട്ടി കമ്മീഷണറുടെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സ് രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>
<p>(ബി)</p>	<p>ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്ന സ്ഥലത്തെ വൃത്തിയില്ലായ്മ, പഴകിയ ഭക്ഷണത്തിന്റെ വിൽപ്പന, ഭക്ഷണത്തിൽ നിറം ചേർക്കൽ തുടങ്ങിയവ പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ടോയെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(ബി) ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്ന സ്ഥലത്തെ വൃത്തിയില്ലായ്മ, പഴകിയ ഭക്ഷണത്തിന്റെ വിൽപ്പന, ഭക്ഷണത്തിൽ നിറം ചേർക്കൽ തുടങ്ങിയവ പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 55684 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 6103 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 3666 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 1,63,00,000/- രൂപ (ഒരു കോടി ആറുപത്തി മൂന്ന് ലക്ഷം രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു.</p>
<p>(സി)</p>	<p>ആരോഗ്യത്തിന് ദോഷകരമായ ഭക്ഷണം വിൽക്കുന്നവർക്കെതിരെ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നതെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(സി) പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമം പ്രകാരം ഗുണനിലവാരം പാലിക്കാത്ത സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്ക്കുന്നതും സാമ്പിൾ പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിറ്റുവർക്കെതിരെ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികളും നിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിറ്റുവർക്കെതിരെ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികളും സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ