**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**8 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 3011** **28-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**മായം ചേർത്ത മത്സ്യവില്പന തടയാൻ നടപടി**

| ചോദ്യം | | ഉത്തരം | |
|---|---|---|---|
| ഡോ. മാത്യു കുഴൽനാടൻ,<br>ശ്രീ. സജീവ് ജോസഫ്,<br>ശ്രീ. സനീഷ്കുമാർ ജോസഫ്,<br>ശ്രീ. ടി.സിദ്ദിഖ് | | ശ്രീ സജി ചെറിയാൻ<br>(മത്സ്യബന്ധനം, സാംസ്കാരികം, യുവജനകാര്യ വകുപ്പ് മന്ത്രി) | |
| (എ) | സംസ്ഥാനത്ത് ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ പദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർത്ത മത്സ്യം ധാരാളമായി ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നടക്കം വില്പനയ്ക്ക് എത്തുന്നുണ്ടെന്ന റിപ്പോർട്ടുകൾ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; | (എ) | ഉണ്ട് . രാസവസ്തുക്കൾ ചേർത്തുള്ള മത്സ്യ വില്പന തടയുവാൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പിന്റെയും ആരോഗ്യവകുപ്പിന്റെയും ഉദ്യോഗസ്ഥരെ ഉൾപ്പെടുത്തി ജില്ലകൾ തോറും ടാസ്ക് ഫോഴ്സുകൾ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഇൻസ്പെക്ടർ, ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർ, അസിസ്റ്റൻറ് ഫിഷറീസ് എക്സ്റ്റൻഷൻ ഓഫീസർ എന്നിവർ പ്രസ്തുത ടാസ്ക് ഫോഴ്സിലെ അംഗങ്ങളാണ്. ടാസ്ക് ഫോഴ്സിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ചേർന്ന് വിവിധ മത്സ്യ മാർക്കറ്റുകളിലും ഫിഷിംഗ് ഹാർബറുകളിലും ലാന്റിംഗ് സെന്ററുകളിലും അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും മത്സ്യം കൊണ്ടു വരുന്ന വാഹനങ്ങളിലും പരിശോധന നടത്തുകയും സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി (CIFT) വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത പേപ്പർ സ്ട്രിപ് ക്വാളിറ്റി ടെസ്റ്റ് കിറ്റ് ഉപയോഗിച്ച് മത്സ്യങ്ങളിൽ അമോണിയ, ഫോർമാലിൻ എന്നീ രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം ഉണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. കൂടാതെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലെ മത്സ്യമാർക്കറ്റുകളിൽ മിന്നൽ പരിശോധന നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. കൂടാതെ ‘ ഓപ്പറേഷൻ സാഗർ റാണി’ എന്ന പേരിൽ ക്രോമോടോഫിക് ആസിഡ്,പരിശോധനാ കിറ്റുകൾ എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള രാസവസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടോ എന്ന പരിശോധനയും കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തി വരുന്നു. ഇത് കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ‘ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ’ എന്ന പദ്ധതി പ്രകാരം മത്സ്യത്തിൽ ഹാനികരമായ പദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർത്തിട്ടുണ്ടോ എന്ന പരിശോധനയും നടത്തി |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഹാർബറുകൾ, മത്സ്യ ലേല മാർക്കറ്റുകൾ, മത്സ്യ മൊത്ത വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ, മാർക്കറ്റുകൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.ഇത്തരത്തിൽ പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിച്ച സമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിലെ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറികളിൽ പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. 2021 മേയ് മുതൽ നാളിതുവരെ ആകെ 1957 മത്സ്യ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിച്ചതിൽ ഒരു സാമ്പിളിൽ മാത്രമാണ് ഫോർമാലിന്റെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളത്. ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം 8818 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 30005 കിലോ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത മത്സ്യം പിടിച്ചെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മായം കലർത്തിയ മത്സ്യം പിടികൂടി നശിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പാണ്.** |
| (ബി) | എങ്കിൽ ഇപ്രകാരം രാസവസ്തുക്കൾ ചേർത്തുള്ള മത്സ്യവില്പന തടയുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ വകുപ്പുമായി ചേർന്ന് എന്തെല്ലാം ശക്തമായ നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് അറിയിക്കുമോ; | (ബി) | ഉണ്ട് . **രാസവസ്തുക്കൾ ചേർത്തുള്ള മത്സ്യ വില്പന തടയുവാൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പിന്റെയും ആരോഗ്യവകുപ്പിന്റെയും ഉദ്യോഗസ്ഥരെ ഉൾപ്പെടുത്തി ജില്ലകൾ തോറും ടാസ്ക് ഫോഴ്സുകൾ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഇൻസ്പെക്ടർ, ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർ, അസിസ്റ്റൻറ് ഫിഷറീസ് എക്സ്റ്റൻഷൻ ഓഫീസർ എന്നിവർ പ്രസ്തുത ടാസ്ക് ഫോഴ്സിലെ അംഗങ്ങളാണ്. ടാസ്ക് ഫോഴ്സിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ചേർന്ന് വിവിധ മത്സ്യ മാർക്കറ്റുകളിലും ഫിഷിംഗ് ഹാർബറുകളിലും ലാന്റിംഗ് സെന്ററുകളിലും അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും മത്സ്യം കൊണ്ടു വരുന്ന വാഹനങ്ങളിലും പരിശോധന നടത്തുകയും സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി (CIFT) വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത പേപ്പർ സ്ട്രിപ് ക്വാളിറ്റി ടെസ്റ്റ് കിറ്റ് ഉപയോഗിച്ച് മത്സ്യങ്ങളിൽ അമോണിയ, ഫോർമാലിൻ എന്നീ രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം ഉണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. കൂടാതെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലെ മത്സ്യമാർക്കറ്റുകളിൽ മിന്നൽ പരിശോധന നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. കൂടാതെ ' ഓപ്പറേഷൻ സാഗർ റാണി' എന്ന പേരിൽ ക്രോമോടോഫിക് ആസിഡ്,പരിശോധനാ കിറ്റുകൾ എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള രാസവസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടോ എന്ന പരിശോധനയും കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തി** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **വരുന്നു. ഇതു കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ' എന്ന പദ്ധതി പ്രകാരം മത്സ്യത്തിൽ ഹാനികരമായ പദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർത്തിട്ടുണ്ടോ എന്ന പരിശോധനയും നടത്തി വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഹാർബറുകൾ, മത്സ്യ ലേല മാർക്കറ്റുകൾ, മത്സ്യ മൊത്ത വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ, മാർക്കറ്റുകൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.ഇത്തരത്തിൽ പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിച്ച സമ്പിളുകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിലെ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറികളിൽ പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. 2021 മേയ് മുതൽ നാളിതുവരെ ആകെ 1957 മത്സ്യ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിച്ചതിൽ ഒരു സാമ്പിളിൽ മാത്രമാണ് ഫോർമാലിന്റെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളത്. ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം 8818 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 30005 കിലോ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത മത്സ്യം പിടിച്ചെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. മായം കലർത്തിയ മത്സ്യം പിടികൂടി നശിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പാണ്.** |
| (സി) | വൃത്തിയുള്ളതും മായം ചേർക്കാത്തതുമായ മത്സ്യം വിൽപ്പന നടത്തുന്നതിന് വകുപ്പ് നടത്തുന്ന ഇടപെടലുകൾ വിശദമാക്കാമോ? | (സി) | **കേരള നിയമസഭ പാസ്സാക്കിയ മത്സ്യ ലേലവും വിപണനവും ഗുണനിലവാര പരിപാലനവും ആക്ട് 2021 പ്രകാരം രൂപീകൃതമായ സംസ്ഥാനതല മത്സ്യ ഗുണനിലവാര പരിപാലന കമ്മിറ്റിയിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെയും ആരോഗ്യ വകുപ്പിന്റെയും തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ വകുപ്പിന്റെയും പ്രതിനിധികൾ ഉൾപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. കമ്മിറ്റി നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ യോഗം ചേരുന്നുണ്ട്. മത്സ്യ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അവർ വാങ്ങുന്ന മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരത്തെപ്പറ്റി ബോധവൽക്കരണം നൽകുക, മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം നിശ്ചയിച്ചു നൽകുക തുടങ്ങിയ ചുമതലകൾ നിർവ്വഹിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രാരംഭ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. മായം ചേർക്കാത്ത മത്സ്യം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനായി മത്സ്യഫെഡ് മുഖേന സംസ്ഥാന വ്യാപകമായ രീതിയിൽ "അന്തിപ്പച്ച" ഫിഷ് സ്റ്റാളുകളും ഫിഷ് മാർട്ടുകളും മികച്ച രീതിയിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കുന്ന ജനകീയ മത്സ്യകൃഷി പദ്ധതി പ്രകാരം ഉൾനാടൻ മേഖലകളിൽ മത്സ്യ ഉല്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം മത്സ്യ കർഷകർ മായം ചേർക്കാത്ത മത്സ്യം വിപണിയിൽ എത്തിക്കുകയും** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ചെയ്യുന്നുണ്ട് എന്ന് ജില്ലാ ഓഫീസുകൾ വഴി ഉറപ്പു വരുത്തുന്നുണ്ട്. ലൈവ് ഫിഷ് മാർക്കറ്റുകൾ, മാർക്കറ്റിംഗ് ഔട്ട് ലെറ്റുകൾ, ശീതീകരിച്ച വാഹനങ്ങൾ എന്നിവ മുഖേന ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് മായം കലരാത്ത ഗുണമേന്മയുള്ള മത്സ്യം ലഭ്യമാക്കുന്നു. ഗുണനിലവാരം നശിക്കാതെ ശീതീകരണം ഉറപ്പാക്കി മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി മത്സ്യ മാർക്കറ്റുകളുടെ ആധുനികവൽക്കരണവും സംസ്ഥാന തീരദേശ വികസന കോർപ്പറേഷൻ മുഖേന നടത്തി വരുന്നു. MPEDA (സമുദ്രോല്പന്ന കയറ്റുമതി വികസന ഏജൻസി), SWIFT(സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി), EIA (എക്സ്പോർട്ട് ഇൻസ്പെക്ഷൻ ഏജൻസി) എന്നീ വകുപ്പ് /ഏജൻസികളിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ധരെ ഉൾപ്പെടുത്തി മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുള്ള ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളും നടത്തി വരുന്നു. |

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ