

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 4070

03-03-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയാൻ നടപടി

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീമതി ഒ എസ് അംബിക</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ-വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയുന്നതിനായി ഹോട്ടലുകൾ, കാറ്ററിംഗ് സർവീസുകൾ എന്നിവയ്ക്കായി എന്തെല്ലാം പുതിയ മാനദണ്ഡങ്ങളാണ് ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളതെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(എ) 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, 2011 ലെ റൂൾസ് ആന്റ് റെഗുലേഷൻസ് എന്നിവയിൽ അനുശാസിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾ പ്രകാരമാണ് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളനുസരിച്ച് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിയേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്ന സ്ഥലം ശുചിത്വമുള്ളതും കൂടാതെ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ജോലി ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും വ്യക്തി ശുചിത്വം പാലിയേണ്ടതും താക്ക് രോഗങ്ങൾ, പകർച്ചവ്യാധികൾ ഒന്നും തന്നെയില്ല എന്ന് മെഡിക്കൽ ഓഫീസർ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഉണ്ടായിരിക്കണമെന്ന് നിഷ്കർഷിക്കുന്നുണ്ട്. മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് പരിശോധന കർശനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഹോട്ടലുകൾ, കാറ്ററിംഗ് സർവീസുകൾ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾ തുടങ്ങി മുഴുവൻ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ട്രെയിനിംഗുകൾ നൽകാൻ തീരുമാനിച്ചു അവ നൽകി വരുന്നു. പാസ്റ്റൽ ഭക്ഷണം കൂടുതൽ സമയം വെച്ചിടുന്നത് കഴിയുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടതിനാൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്ത സമയം, പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതി, സമയം, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു. പച്ച മുട്ടയിൽ നിന്നും മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുന്നത് സുരക്ഷിതമല്ലാത്തതിനാൽ ആയത് നിരോധിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ പരിശോധനകളും, ട്രെയിനിംഗുകളും,</p>

ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകളും സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നടത്തി വരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ