

**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**8 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 4071**

**03-03-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ പരിശീലനം**

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center"><b>ശ്രീ. ടി. വി. ഇബ്രാഹിം , ശ്രീ. കുറുക്കോളി മൊയ്തീൻ, ശ്രീ. നജീബ് കാന്തപുരം</b></p>	<p align="center"><b>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</b></p>
<p>(എ) ഭക്ഷ്യവിഷബാധ വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവരുൾപ്പെടെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പരിശീലനം നൽകാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നുണ്ടോ; എങ്കിൽ ആയതിന്റെ വിശദാംശം നൽകുമോ?</p>	<p>(എ) 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന <b>FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification)</b> പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ നാളിതുവരെ വരെ 396 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 14945 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി. എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുക എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടെ പരിശീലന പരിപാടികൾ എല്ലാ ജില്ലകളിലും നടന്നു വരുന്നു.</p> <p>ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്കായി നടത്തിവരുന്ന ബേസിക് ഫോസ്ട്രാക് ട്രെയിനിംഗ് വഴി നാളിതുവരെ 51000-ത്തിലധികം പേർക്ക് കേരളത്തിൽ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. എല്ലാ ഭക്ഷണ ശാലകളിലെയും ഒരു സൂപ്പർവൈസർക്കാണ് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ഇപ്രകാരം പരിശീലനം ലഭിച്ചയാൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് ട്രെയിനിംഗ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഈ പരിശീലന പദ്ധതി ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിംഗ്, ഹൈ റിസ്ക് ഭക്ഷണങ്ങൾ എന്നിവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഗണ്യമായ മാറ്റം കൊണ്ട് വരുന്നുണ്ട്. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകുന്നതിനുള്ള ശ്രമം വകുപ്പ് ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>

