

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

13 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 5644

24-03-2025 - ൽ മറുപടി

ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ നടപടി

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. ഇ. ടി. സൈസൺ മാസ്റ്റർ		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	കുൽച്ചമംഗലം മണ്ഡലത്തിലെ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്; വിശദമാക്കുമോ;	(എ)	കുൽച്ചമംഗലം നിയോജക മണ്ഡലത്തിൽ ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ സംഭവിക്കാതിരിക്കുവാനായി കർശനമായ നടപടികളും, പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നുണ്ട്. മണ്ഡലത്തിലെ ഹോട്ടൽ, ബേക്കറി മേഖലയിലെ ജീവനക്കാർക്ക് High Risk ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യൽ, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണ നിലവാര നിയമം 2006 Schedule IV ൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന കാര്യങ്ങൾ എങ്ങനെ കർശനമായി പാലിക്കണം തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് വിശദമായ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്സ് 10.06.2024, 29.08.2024 തീയതികളിലായി നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിംഗ് മേഖലയിലെ വ്യാപാരികൾക്ക് വിശദമായ ട്രെയിനിംഗ് നൽകുന്നതിലേയ്ക്കായി Fostac training സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഹോട്ടൽ, കാറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ജീവനക്കാർക്ക് 29.10.2024, 10.12.2024 തീയതികളിലായി Fostac training നടത്തുകയും ട്രെയിനിംഗിൽ പങ്കെടുത്ത 87 ജീവനക്കാർക്ക് ട്രെയിനിംഗ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർ, കാറ്ററിംഗ് ജീവനക്കാർ, കടുംബശ്രീ പ്രവർത്തകർ, റേഷൻ വ്യാപാരികൾ, അംഗനവാടി ജീവനക്കാർ എന്നിവർക്കുൾപ്പെടെ മണ്ഡലത്തിൽ 6 Fostac ട്രെയിനിംഗ് നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. മണ്ഡലത്തിലെ 7 സ്ഥാപനങ്ങൾ (3 Hotel, 2 Cattering unit, 2 Bakery shop) Third party auditing ന് വിധേയമാക്കുകയും മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ Hygiene rating എന്ന സംവിധാനം പൂർത്തിയാക്കി ഗ്രേഡിംഗ് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. മണ്ഡലത്തിലെ ഒരു കാറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനത്തിനെ High Risk auditing-ന് തിരഞ്ഞെടുത്തിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ മണ്ഡലത്തിലെ High Risk food കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ബേക്കറി, ഹോട്ടലുകൾ, വഴിയോര സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ

			സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലാബിന്റെ സഹായത്തോടെ എല്ലാ മാസവും പരിശോധിക്കുകയും അവർക്ക് വേണ്ട മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുകയും ചെയ്തു വരുന്നു.
(ബി)	ഹോട്ടലുകളിൽ ആഹാരം പാർസൽ ചെയ്യുന്നതിനായി പ്ലാസ്റ്റിക് കവരുകൾക്ക് പകരം അലൂമിനിയം ഫോയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് നടപ്പിലാക്കാൻ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്?	(ബി)	ഹോട്ടലുകളിൽ ആഹാരം പാർസൽ ചെയ്യുന്നതിനായി അലൂമിനിയം ഫോയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച് നിർദ്ദേശങ്ങളൊന്നും വകുപ്പ് നൽകിയിട്ടില്ല. Prepared food പാക്കൽ ചെയ്യുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് മെറ്റീരിയലുകളുടെ സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകൾ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച് പരിശോധിക്കുകയും ഫുഡ് പാക്കേജിംഗിന് തൃപ്തികരമാണെന്ന് റിസൾട്ട് ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി Food Packaging material ലുകൾ സംബന്ധിച്ച് ബോധവൽക്കരണ പരിശീലന പരിപാടികൾ ജില്ലകളിൽ നടത്തുകയും Food Packaging material-കളുടെ ശരിയായ ഉപയോഗം എന്ന വിഷയത്തിൽ ബോധവൽക്കരണ പരസ്യം പ്രമുഖ പത്രമാധ്യമങ്ങളിൽ നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ