പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ

സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി
(2011-2014)

പതിനൊന്നാമത് റിപ്പോർട്ട്

(2013 ഏപ്രിൽ 9-ാം തീയതി സമർപ്പിച്ചത്)

2006-ലെ The Food Safety and Standards Act -ലെ

വ്യവസ്ഥകൾ കേരള സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച്

കേരള നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്
തിരുവനന്തപുരം
2013

\\192.168.11.20\pressbox\committees\subordinate\Reports to consider\11th 12th and 13th Reports\facing sheet 11.doc

ഉള്ളടക്കം

		പേജ്
സമിതിയുടെ ഘടന	..	V
അവതാരിക	..	VII
റിപ്പോർട്ട്	..	1
അനുബന്ധം		

സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി (2011-2014)

ഘടന

<u>ചെയർമാൻ</u> :

ശ്രീ. എം. ഉമ്മർ

<u>അംഗങ്ങൾ</u> :

ശ്രീ. വി. ചെന്താമരാക്ഷൻ

ശ്രീ. ചിറ്റയം ഗോപകുമാർ

ശ്രീ. ഹൈബി ഈഡൻ

ശ്രീ. ലൂഡി ലൂയിസ്

ശ്രീ. എൻ. എ. നെല്ലിക്കുന്ന്

ശ്രീ. സാജുപോൾ

ശ്രീ. എ. കെ. ശശീന്ദ്രൻ

ശ്രീ. വി. ശിവൻകുട്ടി

<u>നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്</u> :

ശ്രീ. പി. ഡി. ശാരംഗധരൻ, സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. എം. നാരായണൻ പോറ്റി, ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി.

ശ്രീ. കെ. എസ്. അനസ്, ഡെപ്യൂട്ടി സെക്രട്ടറി.

ശ്രീമതി. എസ്. രമാദേവി അമ്മ, അ ർ സെക്രട്ടറി.

\\192.168.11.20\pressbox\committees\subordinate\Reports to consider\11th 12th and 13th Reports\facing sheet 11.doc

അവതാരിക

സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതിയുടെ (2011-2014) അദ്ധ്യക്ഷനായ ഞാൻ, സമിതി അധികാരപ്പെടുത്തിയതനുസരിച്ച്, സമിതിയുടെ പതിനൊന്നാമത് റിപ്പോർട്ട് സമർപ്പിക്കുന്നു.

കേരളത്തിൽ ഇടക്കിടെയു ാകുന്ന ഭക്ഷ്യവിഷബാധകളുടെയും ഭക്ഷ്യ ഗുണനിലവാരത്തെ സംബന്ധിച്ച പരാതികളുടെയും പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി 2006 ലെ The Food Safety and Standards Act ന്റെ സംസ്ഥാനത്തെ നടത്തിപ്പിനെക്കുറിച്ച് പഠനവിധേയമാക്കാൻ തീരുമാനിച്ചത്. ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിന് മുൻതൂക്കം നൽകി നിയമമാക്കിയിട്ടുള്ള 2006 ലെ The Food Safety and Standards Act –ലെയും ചട്ടങ്ങളിലെയും വ്യവസ്ഥകൾ സംസ്ഥാനത്ത് കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പാക്കുന്നു ോ എന്നു വിലയിരുത്തുന്നതിനും പ്രായോഗിക തലത്തിൽ പോരായ്മകൾ അനുഭവപ്പെടുന്നു ോയെന്നു മനസ്സിലാക്കുന്നതിനുമായി ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ആരോഗ്യവകുപ്പുദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരിൽ നിന്നും തെളിവെടുക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾ, പൊതുജനാരോഗ്യ പ്രവർത്തകർ, ഹോട്ടലുടമകൾ, വ്യാപാരികൾ, ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകൾ നടത്തുന്നവർ എന്നിവരിൽനിന്നും അഭിപ്രായങ്ങൾ ആരായുന്നതിനുമായി സമിതി, തിരുവനന്തപുരം, മൂന്നാർ, കോഴിക്കോട് എന്നീ സ്ഥലങ്ങളിൽ യോഗം ചേരുകയു ായി. 4.10.2012 ന് തിരുവനന്തപുരത്തു ചേർന്ന യോഗത്തിൽ നിയമത്തിലെ വ്യവസ്ഥകൾ നിറവേറ്റപ്പെടാതെ പോകുന്നതിനുള്ള കാരണങ്ങൾ ആരോഗ്യം, നിയമം എന്നീ വകുപ്പു ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായും സംസ്ഥാന ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റിലെ വിവിധ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായും വിശദ

മായി ചർച്ച ചെയ്യുകയു   ായി. തുടർന്ന് മൂന്നാർ, കോഴിക്കോട് എന്നിവടങ്ങളിൽ യോഗം ചേർന്നതിനുശേഷം അവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് കിട്ടയ വിവരങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് 15.11.2012 ന് യോഗം ചേർന്ന് വിശകലനം നടത്തുകയും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷമറുമായി വിശദമായ ചർച്ച നടത്തുകയുമു ായി. ഈ വിഷയത്തിൽ സമിതി നടത്തിയ പഠനത്തിന്റെയും തെളിവെടുപ്പിന്റെയും ചർച്ചകളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉരുത്തിരിഞ്ഞ അഭിപ്രായങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും അടങ്ങുന്നതാണ് ഈ റിപ്പോർട്ട്.

സമിതി നടത്തിയ തെളിവെടുപ്പു യോഗങ്ങളിൽ ഹാജരായി സമിതിക്കാവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കിയ ഉദ്യോഗസ്ഥൻമാരുടെ പേരുവിവരം ഈ റിപ്പോർട്ടിന്റെ അനുബന്ധം I ൽ ചേർത്തിരിക്കുന്നു.

2013 ഏപ്രിൽ 2-ാം തീയതി ചേർന്ന യോഗത്തിൽ സമിതി ഈ റിപ്പോർട്ട് അംഗീകരിച്ചു.

തിരുവനന്തപുരം,
2013 ഏപ്രിൽ

എം. ഉമ്മർ,
ചെയർമാൻ,
സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി.

<u>റിപ്പോർട്ട്</u>

2006-ലെ The Food Safety and Standards Act -ലെ വ്യവസ്ഥകൾ കേരള സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച്.

ശുദ്ധവായുപോലെ ജനജീവിതത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ് ശുദ്ധജലവും ശുദ്ധമായ ഭക്ഷണവും. ഇന്ത്യയിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതു തടയാനായി 1954-ൽ ആണ് മായം ചേർക്കൽ നിരോധന നിയമം നിലവിൽ വന്നത്. എന്നാൽ പൊതുജനതാല്പര്യാർത്ഥം ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യമേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളെയും കച്ചവട സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഒരൊറ്റ അതോറിറ്റിയുടെ നിയന്ത്രണത്തിൻ കീഴിൽ കൊണ്ടു വരുന്നതാണ് നല്ലതെന്ന ആശയമാണ് 2006-ലെ The Food Safety and Standards Act നിയമമാക്കിയതിലൂടെ സർക്കാർ പ്രാവർത്തികമാക്കിയത്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമം നിലവിൽ വന്നതോടെ The Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), The Fruit Products Order, 1955, The Meat Food Products Order, 1973, The Vegetable Oil Products (Control) Order, 1947, The Edible Oils Packaging (Regulation) Order, 1998, The Solvent Extracted Oil, De oiled Meal, and Edible Flour (Control) Order, 1967, The Milk and Milk Products Order, 1992, Any other order issued under the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955) relating to food എന്നീ ആക്ടുകളും ഉത്തരവുകളും റദ്ദാക്കപ്പെടുകയും ഇവയിൽ പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുള്ള വകുപ്പുകൾ ഈ നിയമത്തിന്റെ കീഴിൽ കൊണ്ടുവരികയുമുണ്ടായി. ഇന്ത്യയിൽ നിലവിലുണ്ടായിരുന്ന മേൽ സൂചിപ്പിച്ച ആക്ടുകളുടെയും ഉത്തരവുകളുടെയും എല്ലാ വശങ്ങളും ഉൾപ്പെടുത്തി ശാസ്ത്രീയമായ നിലവാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾക്ക് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും അവയുടെ ഉല്പാദനം, സംഭരണം, വിതരണം, വ്യാപാരം, കയറ്റുമതി, ഇറക്കുമതി എന്നിവയിൽ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിനും മനുഷ്യരുടെ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമല്ലായെന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമാണ് പ്രസ്തുത നിയമത്തിൽ ഊന്നൽ നൽകിയിട്ടുള്ളത്.

2. ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിന് മുൻതൂക്കം നൽകി ആഹാരം പാകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ഉറവിടം മുതൽ ഉപഭോഗം വരെ

സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതാണ് 2006-ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിലവാര നിയമം (The Food Safety and Standards Act, 2006). ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉൽപ്പാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ മുതൽ വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ വരെ പരിശോധന ശക്തമാക്കേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. വൃത്തിയുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ ഉണ്ടാക്കുന്ന ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണം എന്നതാണ് നിയമത്തിന്റെ ഉദ്ദേശമെങ്കിലും നിയമം നടപ്പാക്കുന്നതിനെ ആശ്രയിച്ചായിരിക്കും അതിന്റെ ഫലസിദ്ധി. ഭക്ഷണത്തിൽ മായമോ മാലിന്യമോ കലർന്നാൽ അത് കടുത്ത ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്കുമാത്രമല്ല മരണത്തിനു തന്നെ കാരണമായേക്കാവുന്ന സാഹചര്യങ്ങൾ ഇപ്പോഴുള്ളതിനാൽ പൊതുജനാരോഗ്യ സംരക്ഷണം ലക്ഷ്യമിട്ടുള്ള നിയന്ത്രണങ്ങളും നിരീക്ഷണങ്ങളും ഈ മേഖലയിൽ ഉണ്ടാകണമെന്ന് നിയമം അനുശാസിക്കുന്നു.

3. 2006-ൽ The Food Safety and Standards Act കേന്ദ്രഗവൺമെന്റ് പാസ്സാക്കിയെങ്കിലും അതിന്റെ ചട്ടങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചതും നടപ്പാക്കി തുടങ്ങിയതും 2011-ൽ സുപ്രീംകോടതിയിൽ ഫയൽ ചെയ്ത ഒരു പൊതു താല്പര്യ ഹർജിയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വിധി വന്നതിനുശേഷം മാത്രമായിരുന്നു. കേരളം ഒരു ഉപഭോക്തൃ സംസ്ഥാനം എന്ന നിലയിലേക്ക് മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ പലവിധ കാർഷിക-കാർഷികേതര ഉല്പന്നങ്ങൾക്കും അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ടതായി വരുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനുപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതും അനുവദനീയമായതിനേക്കാൾ കൂടുതൽ അളവിൽ കീടനാശിനികളുടെയും രാസ പദാർത്ഥങ്ങളുടെയും അംശം ഉണ്ടാകുന്നതും ആരോഗ്യത്തിന് ദോഷകരമായി ബാധിക്കുന്നു. കാൻസർ, കിഡ്നി, കരൾ, ഉദരസംബന്ധമായ പലതരം അസുഖങ്ങൾ എന്നിവ വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന ഇക്കാലത്ത് പല രോഗങ്ങളുടെയും അടിസ്ഥാന കാരണം മേൽപ്പറഞ്ഞ വസ്തുതയാണെന്ന് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിലെ മൂന്ന് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറികൾ, ഫലവർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവ പരിശോധിച്ചതിൽ ഓർഗാനോഫോസ്ഫറസ് വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം ക്രമാതീതമായ അളവിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടെന്നും ധാന്യങ്ങൾ, വിവിധ ഇനം പൊടിവർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ മായം ചേർത്തിട്ടുള്ളതായും കണ്ടെത്തിയിരുന്നു. ഇവ ശരീരത്തിലെ വിവിധ അവയവങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം താറുമാറാക്കുന്നു. സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകൾ അടക്കമുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കർശനമായ നിലവാരവും മാനദണ്ഡവുമാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമത്തിൽ

വ്യവസ്ഥ ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. പലവിധ ജോലികൾക്കായി അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തെത്തുന്നവർക്കും ജോലി സംബന്ധമായി വീടുകളിൽ നിന്നും വിട്ടുനിൽക്കുന്നവർക്കും ഹോട്ടലുകളെയും തട്ടുകടകളെയും ആശ്രയിക്കാതിരിക്കാൻ നിർവ്വാഹമില്ല. അതുകൊണ്ടുതന്നെ പരിശോധനയിലുടെയും പരിഹാരനടപടികളിലൂടെയും ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കേണ്ട ബാധ്യത സർക്കാരിനുണ്ട്. പരിശോധനയും ശിക്ഷാനടപടിയും ഹോട്ടലുടമകളെ കൂടുതൽ ജാഗരൂകരാക്കുകയും അതുവഴി ശുചിത്വ സുരക്ഷാ നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്താൻ സ്വയം തയ്യാറാകുകയും തുടർന്ന് പൊതുജനാരോഗ്യ സുരക്ഷയെന്ന ലക്ഷ്യം സാക്ഷാത്ക്കരിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യും.

4. കേരളത്തിൽ പല ജില്ലകളിലും അടിക്കടിയുണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ച് ഒട്ടനവധി പരാതികളും ഉയർന്നുവന്ന സാഹചര്യത്തിലാണ് 2006-ലെ The Food Safety and Standards Act ലെ വ്യവസ്ഥകൾ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പിലാക്കുന്നുണ്ടോയെന്നത് സംബന്ധിച്ച് പഠനം നടത്തേണ്ടത് അനിവാര്യമാണെന്നും നിയമം നടപ്പിലാക്കുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന പ്രായോഗിക ബുദ്ധിമുട്ടുകളെന്തൊക്കെയാണെന്നും മനസ്സിലാക്കണമെന്നുമുള്ളതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ ജില്ലകൾ സന്ദർശിച്ച് തെളിവെടുപ്പ് നടത്തണമെന്ന് കേരള നിയമസഭയുടെ സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി തീരുമാനിച്ചത്.

5. പ്രാരംഭ നടപടിയായി സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി (2011-14), 2012 ഒക്ടോബർ മാസം 4-ാം തീയതി തിരുവനന്തപുരത്ത് യോഗം ചേരുകയും ഈ വിഷയവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ, ആരോഗ്യകുടുംബക്ഷേമം, നിയമം എന്നീ വകുപ്പുകളുടെ സെക്രട്ടറിമാരിൽ നിന്ന് തെളിവെടുക്കുകയും ചെയ്തു. കൂടാതെ പ്രസ്തുത ആക്ടിൻ കീഴിൽ പുറപ്പെടുവിച്ച 52/2010 -ാം നമ്പർ എസ്.ആർ.ഒ. യുടെ സൂക്ഷ്മപരിശോധനയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടും നിയമത്തിന്റെ ഉദ്ദേശലക്ഷ്യങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി നിറവേറ്റപ്പെടുന്നുണ്ടോയെന്നതു സംബന്ധിച്ചും ആക്ട് നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് പ്രായോഗിക തലത്തിൽ എന്തെങ്കിലും ബുദ്ധിമുട്ട് അനുഭവപ്പെടുന്നുണ്ടോയെന്നതു സംബന്ധിച്ചും ചർച്ച നടത്തുകയുമുണ്ടായി.

6. ആക്ടിലെ 30(1) വകുപ്പു പ്രകാരം നിയമിക്കുന്ന ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറുടെ പേര് വിജ്ഞാപനത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയാൽ ഓരോ തവണയും കമ്മീഷണർ മാറുമ്പോൾ വിജ്ഞാപനം ഭേദഗതി ചെയ്യേണ്ടി വരുകയില്ലേയെന്ന് സമിതി ആരാഞ്ഞതിന് പ്രോസിക്യൂഷനുള്ള അനുവാദം കൊടുക്കാനുള്ള അധികാരം ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കുന്നതിനാൽ കമ്മീഷണറുടെ പേര് വിജ്ഞാപനത്തിലുൾപ്പെടുത്തേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണെന്ന് നിയമവകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥൻ വിശദീകരിക്കുകയുണ്ടായി. ചട്ടങ്ങളും റെഗുലേഷനുകളും വിജ്ഞാപനം ചെയ്തിട്ടുണ്ടോയെന്നാരാഞ്ഞതിന് സെൻട്രൽ ഗവൺമെന്റിന്റെ ചട്ടങ്ങളും റെഗുലേഷനുകളും അനുസരിച്ചാണ് ഇപ്പോൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നതെന്നും ഈ നിയമം നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ എന്ന സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി ബോഡിയെ കേന്ദ്രഗവൺമെന്റ് നിശ്ചയിച്ചുള്ളതിനാൽ പ്രസ്തുത സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി ബോഡി എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെയും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർമാരുമായി എല്ലാ മാസവും യോഗം ചേരാറുണ്ടെന്നും ഈ വിഷയത്തിൽ ഏതെങ്കിലും നിയമ പ്രശ്നങ്ങളിൽ അകപ്പെടുന്നതിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കുന്നതിനായി 27 സംസ്ഥാനങ്ങൾക്കും ഓരോ കരട് മാതൃകാ ചട്ടം സെൻട്രൽ അതോറിറ്റി ഉണ്ടാക്കുകയും അതനുസരിച്ച് എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളും ചട്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി നിയമസഭയ്ക്ക് സമർപ്പിക്കണമെന്നാണ് പറഞ്ഞിരിക്കുന്നതെന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ജോയിന്റ് കമ്മീഷണർ വ്യക്തമാക്കുകയുണ്ടായി.

7. പൊതുജനാരോഗ്യം കണക്കിലെടുത്ത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആക്ടിന്റെ 30(2)(a) വകുപ്പു പ്രകാരം ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർക്ക് ഒരു ഭക്ഷ്യവസ്തുവിന്റെ ഉല്പാദനമോ, വിതരണമോ, വിൽപ്പനയോ സംസ്ഥാനമൊട്ടാകെയോ ഏതെങ്കിലും മേഖലയിലോ ഒരു വർഷത്തിൽ കുറയാതെയുള്ള കാലയളവിൽ നിരോധിക്കാമെന്ന വ്യവസ്ഥ പ്രകാരം തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നുള്ള ഫോർമാലിന്റെ അംശമുള്ള മൂന്ന് ഇനം പാലുകൾക്ക് നിരോധനം ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടെന്ന് ആരോഗ്യ വകുപ്പ് സ്പെഷ്യൽ സെക്രട്ടറി അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. 2006-ൽ ഈ നിയമം നിലവിൽ വന്നിരുന്നുവെങ്കിലും 2011ആഗസ്റ്റ് 5 ന് ഈ നിയമം പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതു വരെ നിയമത്തെ സംബന്ധിച്ച് സംസ്ഥാന സർക്കാരിന് യാതൊരു വിവരവും നൽകിയിരുന്നില്ലെന്നും 1954-ലെ മായം ചേർക്കൽ നിരോധന നിയമത്തിൽ നിന്നും പുതിയ നിയമത്തിലേക്ക് മാറുന്നതിനുവേണ്ട മുന്നൊരുക്കങ്ങൾ ചെയ്തു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണെന്നും ആക്ട് പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ തുക

ബഡ്ജറ്റിൽ ഉൾക്കൊളളിച്ചിട്ടില്ലെന്നും ഫണ്ട് അനുവദിച്ചെങ്കിൽ മാത്രമേ ആക്ടിലെ വ്യവസ്ഥകൾ ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളൂവെന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ സമിതി മുമ്പാകെ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു.

8. ആക്ടിലെ 30(2)(c) വകുപ്പുപ്രകാരം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷനിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെക്കുറിച്ചുള്ള ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്സുകളും പരിശീലന പരിപാടികളും നടത്തണമെന്ന് പറഞ്ഞിട്ടുള്ളതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷനിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ട്രെയിനിംഗ് കഴിഞ്ഞെന്നും പ്രസ്തുത ഉദ്യോഗസ്ഥരെ ട്രെയിനേഴ്സ് ഓഫ് ട്രെയിനിംഗ് ആയി നിയമിച്ചുകൊണ്ട് ആക്ടിലെ വ്യവസ്ഥകൾ പ്രവർത്തിപഥത്തിൽ എത്തിക്കുവാൻ വിവിധ ജില്ലകളിലെ വ്യാപാരി - വ്യവസായി ഏകോപന സമിതിയംഗങ്ങൾ, ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ, ഹോട്ടൽ ആന്റ് റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ, ചെറുകിട കച്ചവടക്കാർ, വഴിവാണിഭക്കാർ, തട്ടുകടക്കാർ എന്നിങ്ങനെ ആഹാര വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഒട്ടുമിക്കവാറും ആളുകൾക്കും പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ടെന്നും ജോയിന്റ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ സമിതി മുമ്പാകെ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു.

9. വ്യാപാരികൾക്ക് ആക്ടിലെ 31-ാം വകുപ്പുപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസിംഗ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയിലാണ് എതിർപ്പുള്ളതെന്നും റൂൾസും റെഗുലേഷൻസും പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്നതിനുമുമ്പ് വ്യാപാരികൾക്ക് എതിർപ്പുണ്ടെങ്കിൽ അറിയിക്കാൻ വേണ്ടി ഡൽഹിയിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച വിജ്ഞാപനത്തിന്റെ പകർപ്പ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷന്റെ വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തിയെങ്കിലും ആരും പ്രതികരിക്കാതിരുന്നതിനാൽ ചട്ടം പ്രാബല്യത്തിൽ വരുകയും ചട്ടം പ്രാബല്യത്തിൽ വന്ന ശേഷവും അഭിപ്രായം പ്രകടിപ്പിക്കാൻ സമയം അനുവദിച്ചുവെങ്കിലും ആരും പ്രതികരിക്കാതിരുന്നതിനാൽ നിയമം നടപ്പിലാക്കിയെന്നും ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ വ്യാപാരി സമൂഹത്തിന്റെ എതിർപ്പിനുള്ള കാരണമെന്തെന്ന സമിതിയുടെ ചോദ്യത്തിനുത്തരമായി വ്യക്തമാക്കുകയുണ്ടായി. കൂടാതെ 1957-ലെ മായംചേർക്കൽ നിരോധന നിയമത്തിലെ ചട്ടം നിലവിലുണ്ടായിരുന്ന കാലം മുതൽ 2 രൂപ മുതൽ 18 രൂപ വരെ രജിസ്ട്രേഷൻ ഫീസായിരുന്നത് പുതിയ നിയമത്തിൽ പ്രതിവർഷം 12 ലക്ഷം രൂപ വരെ വിറ്റുവരവുള്ള കച്ചവടക്കാർക്ക് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 100 രൂപയും അതിനു മുകളിലുള്ള ഉല്പാദ

കർക്കും വിതരണക്കാർക്കും 2000 മുതൽ 7500 രൂപവരെ പല സ്കെയിലിൽ നിരക്ക് ഏർപ്പെടുത്തുകയും ലൈസൻസിനും രജിസ്ട്രേഷനും റഗുലേഷൻ ഏർപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ടെന്നും വലിയ വ്യവസായശാലകളിൽ മാത്രം നിലവിലുള്ള ഫുഡ് മാനേജ്മെന്റ് ചെറുകിട മാനുഫാക്ചറിംഗ് യൂണിറ്റിലും വേണമെന്ന വ്യവസ്ഥ പാലിക്കാൻ കേരളത്തിന്റെ സാഹചര്യമനുസരിച്ച് ബുദ്ധിമുട്ടാണെന്ന് ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ അറിയിക്കുകയുമുണ്ടായി. 2011-ൽ 12 ലക്ഷത്തിനു താഴെ വിറ്റുവരവുള്ള 31,372 പേർക്ക് രജിസ്ട്രേഷനും അതിനു മുകളിൽ വിറ്റുവരവുള്ള 10,860 പേർക്ക് ലൈസൻസും നൽകിയിട്ടുണ്ടെന്നും ഈ ഇനത്തിൽ 3,57,17,200 രൂപ 2012 സെപ്തംബർ വരെ ഖജനാവിൽ ഒടുക്കിയിട്ടുണ്ടെന്നും കമ്മീഷന്റെ പ്രവർത്തനത്തിനാവശ്യമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ കുറവുണ്ടെന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു.

10. പി.എഫ്.എ. ആക്ട് നിലനിന്നിരുന്ന സമയത്ത് ആരോഗ്യവകുപ്പിൻകീഴിലെ ഫുഡ് ഇൻസ്പെക്ടർമാർ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുക, അവ സർക്കാർ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിലേക്ക് അയച്ച് പരിശോധിപ്പിക്കുക, മായം കലർന്ന വസ്തുക്കളെന്നു കണ്ടാൽ അത് സംബന്ധിച്ച് കേസ് രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുക എന്നീ കർത്തവ്യങ്ങളാണ് നിറവേറ്റിയിരുന്നത്. എന്നാൽ പുതിയ നിയമപ്രകാരം ചട്ടങ്ങൾ പ്രാവർത്തികമാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ കുറവുണ്ടെന്നും പി.എഫ്.എ. ആക്ട് നിലനിന്നപ്പോഴുണ്ടായിരുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥരെ വച്ചുമാത്രം പുതിയ നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന വിധത്തിൽ ലൈസൻസും രജിസ്ട്രേഷനും പരിശോധനയും കാര്യക്ഷമമായി നിർവ്വഹിക്കാൻ കഴിയില്ലെന്നും എന്നാലും നിലവിലുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ പരിശോധനാറിപ്പോർട്ടുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ചട്ടങ്ങൾ പാലിക്കാത്തവർക്കെതിരെ പിഴ ചുമത്തുന്നുണ്ടെന്നും സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ആഹാരമാണെന്ന് തെളിയിക്കുന്നതിനുള്ള ലാബ് സൗകര്യങ്ങളുടെ അപര്യാപ്തതയാണ് പ്രോസിക്യൂഷന് വിഘാതമായി നിൽക്കുന്നതെന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ സമിതിയെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. നിയമവും ചട്ടങ്ങളും പൂർണ്ണമായും നടപ്പാക്കാൻ ആവശ്യമായ സജ്ജീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്താൻ മൂന്നു വർഷമെങ്കിലും വേണ്ടിവരുമെന്ന് അദ്ദേഹം സമിതി മുമ്പാകെ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു.

11. പി. എഫ്. എ ആക്ടുപ്രകാരം 2000 ഓളം കേസുകളുണ്ടെന്നും ആയത് പരിഗണനയ്ക്ക് വരുമ്പോൾ 2006 -ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിലവാര നിയമം ഇപ്പോൾ നിലവിലുള്ളതിനാൽ പി. എഫ്. എ ആക്ടനുസരിച്ച് കേസ് എടുക്കാൻ കഴിയുകയില്ലെന്ന് വാദിച്ച 189 കേസുകൾ കോടതി ഇപ്പോൾ സ്റ്റേ ചെയ്തിരിക്കുകയാണെന്നും കേസുകൾ പ്രോസിക്യൂഷന് പോകുമ്പോൾ ഭക്ഷണം സുരക്ഷിതമല്ലെന്ന് തെളിയിക്കാൻ ലാബിൽ കൊണ്ടു പോയി പരിശോധിച്ച് കൊണ്ടുവരണമെന്നും ഇതിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റിക്ക് പരിമിതികളുണ്ടെന്നും -18°C -ൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യസാമ്പിളുകൾ അപ്രകാരം സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഇപ്പോഴും ഇല്ലാത്തതിനാൽ മൈക്രോബയോളജി ലാബുകൾ ആക്ടിന്റെ ഫലപ്രദമായ നടത്തിപ്പിന് അത്യാവശ്യഘടകമാണെന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ സമിതി മുമ്പാകെ അറിയിച്ചിരുന്നു. കൂടാതെ കേരളത്തിൽ നിലവിലുള്ള മൂന്ന് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകൾക്കും അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടില്ലെന്നും തിരുവനന്തപുരത്തെ ലാബിലെ അടിസ്ഥാനസൗകര്യവികസനം മാത്രമാണ് ഇപ്പോൾ നടന്നുവരുന്നതെന്നും സമിതിയെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി.

12. ധാരാളം വിദേശികൾ അടക്കമുള്ള വിനോദസഞ്ചാരികൾ എത്തുന്ന കേരളത്തിലെ മലയോര ജില്ലയായ ഇടുക്കിയിലെ മൂന്നാറിൽ സമിതി 8-10-2012 ന് യോഗം ചേരുകയും ആരോഗ്യവകുപ്പിലെ ജില്ലാതല ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരിൽ നിന്നും തെളിവെടുക്കുകയും ജില്ലയിലെ പൊതുജനങ്ങൾ, വിവിധ ആരോഗ്യ സംഘടനകൾ, പൊതുപ്രവർത്തകർ എന്നിവരിൽ നിന്നും നിർദ്ദേശങ്ങൾ/അഭിപ്രായങ്ങൾ സ്വീകരിക്കുകയുമുണ്ടായി. തദവസരത്തിൽ മൂന്നാർ പ്രദേശത്ത് ശുദ്ധീകരിക്കാത്ത വെള്ളമാണ് പല സ്ഥലങ്ങളിലും ലഭിക്കുന്നതെന്നും തട്ടുകടകൾ തുറസ്സായ സ്ഥലത്താണ് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതും വിൽക്കുന്നതുമെന്നും പല ഹോട്ടലുകളും പ്രവർത്തിക്കുന്നത് നാലും അഞ്ചും സെന്റ് സ്ഥലത്തായതിനാൽ ഹോട്ടലുകൾക്ക് ആവശ്യമായ പ്രാഥമിക സൗകര്യങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള തടസ്സങ്ങൾ ഉണ്ടെന്നുമുള്ള പരാതികൾ ലഭിച്ചതോടൊപ്പം ഇടുക്കിയിലെ ചെക്ക്പോസ്റ്റുകളിൽ പരിശോധന നടത്തി അസംസ്കൃത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നത് കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന നിർദ്ദേശവും സമിതി മുമ്പാകെ സമർപ്പിക്കപ്പെട്ടു. നിയമം പ്രാവർത്തികമാക്കാൻ ആവശ്യമായ ഉദ്യോഗസ്ഥർ കുറവാണെന്നും ജില്ലയിലെ ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥനും 18 പഞ്ചായത്തുകളുടെ ചുമതലയു

ണ്ടെന്നും പഞ്ചായത്തുകൾ തമ്മിലുള്ള ദൂരം വളരെ കൂടുതലായതിനാൽ എത്തിച്ചേരാൻ ബുദ്ധിമുട്ടുണ്ടെന്നും വാഹനത്തിനായി അനുവദിച്ചിരിക്കുന്ന തുക വളരെ കുറവാണെന്നും സാമ്പിൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി ഇടുക്കി, കോട്ടയം, എറണാകുളം, തൃശ്ശൂർ എന്നീ ജില്ലകൾക്കായി എറണാകുളത്ത് കാക്കനാട് ഒരു ലാബ് മാത്രമേയുള്ളൂവെന്നും പുതിയ നിയമത്തിൻ കീഴിൽ സാമ്പിൾ എടുത്ത് പരിശോധിക്കുന്നത് നടപ്പാക്കി തുടങ്ങിയിട്ടില്ലെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതിയുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുത്തുകയുണ്ടായി. പുതിയ നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകളിലും ജോലി ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഹെൽത്ത് കാർഡ് വേണമെന്നുള്ള നിബന്ധന കർശനമായി പാലിക്കപ്പെടുന്നില്ലെന്നും സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടു. ഹോട്ടലുകളിലെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നതിന് ആരോഗ്യ വകുപ്പിന് അധികാരമില്ലായെന്ന ജില്ലാ മെഡിക്കൽ ഓഫീസറുടെ പരാതിയിന്മേൽ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ പരിശോധന ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറിൽ നിക്ഷിപ്തമാണെങ്കിലും ഹോട്ടലുകളിലെ ശുചിത്വം സംബന്ധിച്ച് ആരോഗ്യ വകുപ്പിന് പരിശോധിക്കാവുന്നതാണെന്നും സമിതി അഭിപ്രായപ്പെടുകയുണ്ടായി. ജില്ലയിൽ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ് നൽകുന്ന പ്രക്രിയ മന്ദഗതിയിലാണെന്ന് സമിതിക്ക് ബോധ്യപ്പെട്ടു. പീരുമേട് മോഡൽ റസിഡൻഷ്യൽ സ്കൂളിലെ 60 കുട്ടികൾക്ക് 9.8.2012-ൽ ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുണ്ടായ സംഭവം ഇടുക്കി Dy.SP സമിതിയുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുത്തുകയും തദവസരത്തിൽ സർക്കാരിന്റെ വിവിധ വകുപ്പുകളുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്ന അംഗനവാടികൾ, ഹോസ്റ്റലുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിശ്ചിത കാലയളവുകളിൽ പരിശോധന നടത്തേണ്ടതനിവാര്യമാണെന്ന് സമിതി അഭിപ്രായപ്പെടുകയുമുണ്ടായി.

13. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമം എത്രമാത്രം കാര്യക്ഷമമായി കർമ്മപഥത്തിലെത്തിച്ചുവെന്ന് വിലയിരുത്തുന്നതിനായും ഈ നിയമം പ്രാവർത്തികമാക്കുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന ബുദ്ധിമുട്ട് പഠിക്കുന്നതിനായും സമിതി 5.11.2011-ന് ആരോഗ്യവകുപ്പുദ്യോഗസ്ഥർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർ, പൊതുജനങ്ങൾ എന്നിവരിൽ നിന്നും കോഴിക്കോട് കളക്ടറേറ്റ് കോൺഫറൻസ് ഹാളിൽ വച്ച് തെളിവെടുപ്പ് നടത്തുകയുണ്ടായി. 2011 ആഗസ്റ്റ് 5 മുതലാണ് ഈ നിയമം നടപ്പിലാക്കി തുടങ്ങിയതെന്നും അതിനുശേഷമാണ് ലൈസൻസുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അധികാരങ്ങളും കർത്തവ്യങ്ങളും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥരിൽ നിക്ഷിപ്തമായതെന്നും അതിനുമുമ്പ് കോർപ്പറേഷൻ സെക്രട്ടറി/മുനിസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി/പഞ്ചായത്ത്

സെക്രട്ടറി തുടങ്ങിയ തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ മേധാവിമാരായിരുന്നു ലൈസൻസ് നൽകിയിരുന്നതെന്നും അതുകൂടാതെ എഫ്.പി.ഒ. ലൈസൻസും പാലുൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് നൽകുന്ന എം.എം.വി.ഒ. ലൈസൻസും കേന്ദ്രഗവൺമെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങളാണ് നൽകിയിരുന്നതെന്നും ഇപ്പോൾ അത്തരം ലൈസൻസുകളെല്ലാം ഏകീകരിച്ചുകൊണ്ടാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമ പ്രകാരം ലൈസൻസ് നൽകുന്നതെന്നും ജില്ലാ ചീഫ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ സമിതി മുമ്പാകെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. പി.എഫ്.എ. ആക്ട് നിലവിലുണ്ടായിരുന്നപ്പോൾ ഉണ്ടായിരുന്ന സൗകര്യങ്ങൾ മാത്രമെ ഇപ്പോഴുള്ളൂവെന്നും കോഴിക്കോട് ജില്ലയിൽ 7 ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരും ഒരു ചീഫ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും ഒരു വാഹനവും മാത്രമാണുള്ളതെന്നും ആക്ടിന്റെ ഫലപ്രദമായ നടത്തിപ്പിന് കുടുതൽ ജിവനക്കാരും അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ഉണ്ടാകണമെന്നും എന്നിരുന്നാലും കച്ചവടക്കാർക്കുള്ള 8033 രജിസ്ട്രേഷനുകളും 1164 ലൈസൻസുകളും നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ടെന്നും ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കുന്നതിനുള്ള സമയം ദീർഘിപ്പിച്ചതിനാലാണ് അതു സംബന്ധിച്ച നടപടി ക്രമങ്ങൾ മന്ദഗതിയിലായതെന്നും ഇതുവരെ 20% സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുമാത്രമാണ് ലൈസൻസ് നൽകിയിട്ടുള്ളതെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതി മുമ്പാകെ വ്യക്തമാക്കുകയുണ്ടായി. പുതിയ നിയമപ്രകാരം സാമ്പിൾ എടുക്കുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ തുടങ്ങിയിട്ടില്ലാത്തതിനാൽ ഏതു ഭക്ഷണസാധനവും മായം കലർത്തി വിൽക്കാമെന്ന അവസ്ഥയുണ്ടെന്ന് സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടു. കോഴിക്കോട്ടുള്ള ഗവൺമെന്റ് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിന് അക്രെഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടില്ലാത്തതിനാൽ ഭക്ഷ്യ സാമ്പിൾ എടുത്താലും പരിശോധിക്കാൻ കഴിയാത്ത അവസ്ഥയാണ് നിലനിൽക്കുന്നതെന്നും സംസ്ഥാന സർക്കാർ നോട്ടിഫൈ ചെയ്യുന്ന ഫുഡ് അനലിസ്റ്റിന്റെ റിപ്പോർട്ടിനാണ് നിയമപരമായി സാധുതയുള്ളതെന്നും അപ്രകാരം ഫുഡ് അനലിസ്റ്റിനെ നോട്ടിഫൈ ചെയ്യാത്തതിനാൽ സാമ്പിൾ എടുത്താലും കേസ് നിലനിൽക്കില്ലെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതി മുമ്പാകെ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു.

14. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നടപടികൾ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരിൽ മാത്രം നിക്ഷിപ്തമാക്കിയതു കൊണ്ട് നേരത്തെ പ്രാബല്യത്തിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന മദ്രാസ് പബ്ലിക് ഹെൽത്ത് ആക്ടിന്റെ പരിധിയിൽ നിന്ന് പരിശോധന നടത്തിയിരുന്ന ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർമാർക്ക് ഇപ്പോൾ പരിശോധന നടത്താൻ കഴിയാത്ത അവസ്ഥയുണ്ടെന്ന് ആരോഗ്യ വകുപ്പുദ്യോഗസ്ഥർ സമിതി

മുമ്പാകെ പരാതിപ്പെട്ടുവെങ്കിലും നിലവിലുള്ള നിയമം ഭക്ഷണശാലകളിലെ ശുചിത്വ നിലവാരം ഹെൽത്ത് ഇൻസ്പെക്ടർമാർ പരിശോധിക്കുന്നതിന് തടസ്സമുണ്ടാക്കുന്നില്ലെന്നും ഭക്ഷണപദാർത്ഥവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിശോധന ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർ നിർവ്വഹിക്കണമെന്നാണ് ആക്ടിൽ നിഷ്ക്കർഷിച്ചിരിക്കുന്നതെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതിയെ ധരിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി.

15. ആക്ടിന്റെ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച് 15.11.2012 ന് സമിതി തിരുവനന്തപുരത്ത് യോഗം ചേരുകയും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ആരോഗ്യവകുപ്പുദ്യോഗസ്ഥർ, ഹോട്ടൽ ആന്റ് റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ ഭാരവാഹികൾ എന്നിവരിൽ നിന്നും തെളിവെടുപ്പ് നടത്തുകയുമുണ്ടായി. ഈ ആക്ട് നടപ്പിലാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ സമയം കിട്ടിയില്ലെന്നും നിയമം നടപ്പിലാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ കേരളം വളരെ പിന്നിലാണെന്നും പഴം, പച്ചക്കറി, പാൽ, പലവ്യഞ്ജനങ്ങൾ മുതലായവ കച്ചവടക്കാർ പരിശോധിക്കണമെന്ന് പറയുന്നത് അപ്രായോഗികമാണെന്നും ഹോട്ടൽ ആന്റ് റസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ് അറിയിച്ചു.

16. ആക്ടിലെ വ്യവസ്ഥകൾ സംബന്ധിച്ച് ഹോട്ടലുകാരെ ബോധവൽക്കരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഒരു വർഷം മുമ്പ് Evaluate, Educate, Estimate എന്ന ഒരു ട്രിപ്പിൾ-ഇ പ്രോഗ്രാം നടത്തിയിരുന്നുവെന്നും അതനുസരിച്ച് സംസ്ഥാനത്ത് ലൈസൻസും രജിസ്ട്രേഷനും ഇല്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ ശേഖരിച്ചു വരികയാണെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതിയെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. സംസ്ഥാനത്തെ മുഴുവൻ സ്ഥാപനങ്ങളും പരിശോധന നടത്താൻ നിർദ്ദേശം നൽകിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട കേന്ദ്രങ്ങളിലെ 3800 സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിച്ചതിൽ 1100 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 73 സ്ഥാപനങ്ങൾ താൽക്കാലികമായി അടയ്ക്കുകയും ചെയ്തുവെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി.

17. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് നിലവിൽ വന്ന് 6 വർഷം കഴിഞ്ഞിട്ടും അക്രഡിറ്റഡ് ലാബുകൾ സ്ഥാപിക്കാൻ കഴിയാത്തതെന്തുകൊണ്ടെന്ന സമിതിയുടെ ചോദ്യത്തിന് നിലവിലുള്ള ഗവൺമെന്റ് ലാബുകൾക്ക് നിയമം നിഷ്ക്കർഷിക്കുന്ന രീതിയിൽ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കി അവയ്ക്ക് കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റി ഏർപ്പെടുത്തുന്ന ഏജൻസി പരിശോധിച്ച് അതിന് NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ നൽകേണ്ടതുണ്ടെന്നും തിരുവനന്തപുരം ലാബിന്റെ 90% ജോലി പൂർത്തീകരിച്ചുവെന്നും ഇതിനുവേണ്ട

അപേക്ഷ മാത്രമേ ഇപ്പോൾ നിലവിലുള്ളൂവെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ അറിയിച്ചതോടൊപ്പം മറ്റ് രണ്ട് ലാബുകൾക്കും ഫണ്ട് കിട്ടുന്ന മുറയ്ക്ക് മാത്രമേ ജോലി പൂർത്തീകരിക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളൂവെന്നും വ്യക്തമാക്കുകയുണ്ടായി. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ പ്രസ്തുത ലാബിൽ തന്നെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിൾ പരിശോധിക്കാനാവുമെന്നും അപ്പോൾ മാത്രമേ സാമ്പിളുകൾ സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി ആയി പരിശോധിക്കാനും നിയമപരമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനും കഴിയുകയുള്ളൂവെന്നും സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടു.

സമിതിയുടെ നിഗമനങ്ങളും ശുപാർശകളും

സമിതിയുടെ നാല് തെളിവെടുപ്പുയോഗങ്ങളിൽ നിന്നും സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യമായ കാര്യങ്ങളും സമിതിയുടെ ശുപാർശകളും ചുവടെ ചേർക്കുന്നു:

18. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാന്റേർഡ്സ് ആക്ട് നിലവിൽ വന്നതിനു ശേഷം ഒരു ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറെ നിയമിച്ച ആദ്യ സംസ്ഥാനം കേരളമാണെന്ന വസ്തുത സമിതി അംഗീകരിക്കുന്നു. പി. എഫ്. എ. ആക്ട് നിലവിലുണ്ടായിരുന്നപ്പോൾ ആരോഗ്യവകുപ്പിൻകീഴിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന ഫുഡ് ഇൻസ്പെക്ടർമാരെ നിയമത്തിന്റെ പിൻബലത്തോടെ ഒരു പ്രത്യേക കമ്മീഷണറേറ്റിൻ കീഴിൽ കൊണ്ടുവരികയും ഒരു പ്രത്യേക വകുപ്പായി പ്രവർത്തിപ്പിക്കാനുമുള്ള സർക്കാർ നടപടി ശ്ലാഘനീയമാണ്. എന്നാൽ ആക്ടിന്റെ നടത്തിപ്പുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങൾ കേരളത്തെ അപേക്ഷിച്ച് ഏറെ മുന്നോട്ടു പോയിരിക്കുന്നുവെന്നും ഫണ്ടിന്റെ കുറവാണ് ഇവിടെ വിഘാതമായി നിൽക്കുന്നതെന്നും സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടു. തുടർന്നുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ ജീവനക്കാരുടെയും മറ്റ് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെയും കുറവുണ്ടെന്ന് സമിതിക്ക് തെളിവെടുപ്പുവേളകളിൽ മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

19. ആഗോളതലത്തിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി നിയമങ്ങൾ ഏകീകരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഈ ആക്ട് ഇന്ത്യയിൽ നടപ്പാവുമ്പോൾ സംസ്ഥാനങ്ങൾക്കുണ്ടാകുന്ന അധികച്ചെലവ് ആക്ട് നടപ്പിലാക്കുന്നതു വരെയുള്ള കാലയളവിൽ കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് പൂർണ്ണമായി വഹിക്കുമെന്ന് ആക്ട് പാസ്സാക്കുന്ന വേളയിൽ അതിന്റെ ആമുഖത്തിൽ സൂചിപ്പിക്കുകയുണ്ടായിയെന്നും ആക്ടിന്റെ ഫലപ്രദമായ നടത്തിപ്പിന് അധികത്തുക ചെലവായാൽ പോലും അത് കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിൽ നിന്നും നേടിയെടുക്കാൻ കഴിയുമെന്നും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥർ സമിതിയെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. ആയതിനാൽ <u>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി</u>

ബന്ധപ്പെട്ട് സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിലുള്ള ദുർബലമായ സംവിധാനം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് കേന്ദ്രസഹായം നേടിയെടുക്കുന്നതിനുള്ള ശ്രമം സർക്കാരിന്റെ ഭാഗത്തുനിന്നുണ്ടാവണമെന്നും അപ്രകാരം ആവശ്യമായ പശ്ചാത്തലസൗകര്യം സമയബന്ധിതമായി ഏർപ്പെടുത്തണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

20. സമിതിയുടെ വിവിധ തെളിവെടുപ്പുയോഗങ്ങളുടെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ കുറവ് സർക്കാരിന്റെ ശ്രദ്ധയിൽ കൊണ്ടുവരാൻ കഴിഞ്ഞതിന്റെ ഫലമായി 57 ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ പുതിയ തസ്തിക സൃഷ്ടിക്കാനും 32 ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരെ മുനിസിപ്പൽ കോമൺ സർവ്വീസിൽ നിന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റിൻ കീഴിലേക്ക് മാറ്റിക്കൊണ്ടുവരാനും കഴിഞ്ഞെന്നും 14 ജില്ലകളിൽ ആർ.ഡി.ഒ. മാരെ അഡ്ജൂഡിക്കേറ്റിംഗ് ഓഫീസർമാരായി നിയമിച്ചുവെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. എന്നാൽ 68-ാം വകുപ്പ് പ്രകാരം നിയമിച്ച അഡ്ജൂഡിക്കേറ്റിംഗ് ഓഫീസറുടെ തീരുമാനത്തിൽ അപ്പീൽ കേൾക്കാൻ 70-ാം വകുപ്പ് അനുശാസിക്കുന്ന രീതിയിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അപ്പലേറ്റ് ട്രൈബ്യൂണൽ വിജ്ഞാപനം വഴി രൂപീകരിക്കാവുന്നതും അവരുടെ അധികാരപരിധി നിശ്ചയിക്കേണ്ടതുമാണ്. ആയതിനാൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അപ്പലേറ്റ് ട്രൈബ്യൂണൽ താമസംവിനാ രൂപീകരിച്ച് വിജ്ഞാപനം പുറപ്പെടുവിക്കണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

21. ആക്ടിലെ 74-ാം വകുപ്പ് സ്പെഷ്യൽ കോടതിയുടെ രൂപീകരണവും പബ്ലിക് പ്രോസിക്യൂട്ടർമാരുടെ നിയമനവും സംബന്ധിച്ചാണ്. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റിന്റെ അധികാരപരിധിയിൽ പൊതുജനതാല്പര്യപ്രകാരം ഏതെങ്കിലും ഉപഭോക്താവിന്റെ മരണമോ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ രീതിയിൽ അപകടമോ സംഭവിക്കുകയാണെങ്കിൽ 3 വർഷമോ അതിൽ കൂടുതലോ തടവ് ശിക്ഷ ലഭിക്കാവുന്നതുമായ കേസുകൾക്കായി അതത് സംസ്ഥാനത്തെ ഹൈക്കോടതി ചീഫ് ജസ്റ്റിസിന്റെ അനുമതിയോടുകൂടി സ്പെഷ്യൽ കോടതി ഗസറ്റ് വിജ്ഞാപനം വഴി രൂപീകരിക്കാവുന്നതും അതിന്റെ അധികാരപരിധി നിശ്ചയിക്കാവുന്നതുമാണ്. ആഹാരത്തിന്റെ സാമ്പിൾ എടുക്കുന്നതിന്റെ പരിശോധനാഫലം ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമാണെന്ന് തെളിഞ്ഞാൽ സ്പെഷ്യൽ കോടതിയിൽ മാത്രമേ കേസെടുക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളൂവെന്നും കോടതിയുടെ നടപടിക്രമങ്ങൾ നീണ്ടുപോകാതെ പെട്ടെന്ന് കേസ് തീരുമാനിക്കാൻ വേണ്ടിയാണ് ഇപ്പോഴത്തെ നിയമത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ കോടതിയെക്കുറിച്ച് പറയുന്നതെന്നും തെളിവെടുപ്പുവേളയിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു. ആയതിനാൽ

സ്പെഷ്യൽ കോടതിയുടെ രൂപീകരണം എത്രയുംവേഗം നടപ്പിൽ വരുത്തണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

22. എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർക്ക് നിലവിൽ അവരുടെ അധികാരപരിധിയിൽ 10 മുതൽ 18 വരെ പഞ്ചായത്തുകൾ ഉണ്ടെന്ന് സമിതിക്ക് തെളിവെടുപ്പുവേളകളിൽ ബോധ്യപ്പെട്ടിരുന്നു. ആക്ടിലെ വ്യവസ്ഥകൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനായി പുതിയ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിച്ചതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. കേന്ദ്രനിയമത്തിലും ചട്ടങ്ങളിലും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ യോഗ്യത സംബന്ധിച്ച് വ്യക്തമായി പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുള്ളതിനാൽ പുതിയ തസ്തികകൾ താമസംവിനാ പി.എസ്. സി. ക്ക് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്ത് നിയമനത്തിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും പുതിയ ഉദ്യോഗസ്ഥരെ കൂടി നിയമിച്ചുകഴിഞ്ഞ് ഓരോ നിയോജകമണ്ഡലത്തിന് ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറെന്ന നിലയ്ക്ക് നിലവിലുള്ള അധികാരപരിധി പുതുക്കി നിശ്ചയിക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

23. കേന്ദ്രചട്ടങ്ങളിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ അധികാരങ്ങളും കർത്തവ്യങ്ങളും പ്രതിപാദിക്കുന്ന 2.1.3.4 (f) ഖണ്ഡിക, ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും അവരുടെ അധികാരപരിധിക്കുള്ളിൽപ്പെടുന്ന ഭക്ഷ്യവ്യാപാരങ്ങളെക്കുറിച്ച് ഒരു ഡാറ്റാബേസ് സൂക്ഷിക്കണമെന്ന് നിഷ്ക്കർഷിച്ചിരിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ എല്ലാ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരും അവരുടെ അധികാരപരിധിയിലുള്ള ഭക്ഷ്യവ്യാപാരങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ഡാറ്റാബേസ് തയ്യാറാക്കണമെന്നും പുതുതായി സ്ഥാപനം തുടങ്ങുന്നതനുസരിച്ച് ആയത് അപ്ഡേറ്റ് ചെയ്യണമെന്നും ആയത് അതത് ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർ പരിശോധിക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

24. കൂടാതെ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ നടത്തുന്ന എല്ലാ പരിശോധനകളുടെയും സാമ്പിളുകൾ എടുക്കുന്നതും സ്റ്റോക്കുകൾ പിടിച്ചെടുക്കുന്നതുമുൾപ്പെടെയുള്ള എല്ലാ നടപടികളുടെയും റെക്കോർഡുകൾ സൂക്ഷിക്കണമെന്നും ആയത് ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർക്ക് സമർപ്പിക്കണമെന്നുമുള്ള 2.1.3.4 (h) ചട്ടം അനുശാസിക്കുന്ന രീതിയിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ റെക്കോർഡുകൾ സൂക്ഷിക്കുന്നുണ്ടെന്നും അത് എല്ലാ മാസവും ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർമാർ പരിശോധിക്കുന്നുണ്ടെന്നും അത് സംബന്ധിച്ച സ്റ്റേറ്റ്മെന്റ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർക്ക് നൽകണമെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

25. ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും തന്റെ അധികാരപരിധിയിൽ വരുന്ന ഭക്ഷണശാലകളിലും ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകളിലും സംസ്ക്കരി

ച്ചതോ സംസ്ക്കരിക്കാത്തതോ ആയ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വിപണനം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളിലും വർഷത്തിലൊരിക്കലെങ്കിലും പരിശോധന നടത്തേണ്ടത് ആവശ്യമാണെന്ന് സമിതിക്ക് അഭിപ്രായമുണ്ട്. ആയതിനാൽ ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും തൊട്ടടുത്ത മാസത്തേക്കുള്ള ടൂർ കലണ്ടർ തയ്യാറാക്കി അതത് ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർക്ക് സമർപ്പിക്കണമെന്നും ആയതിന്റെ റിപ്പോർട്ട് മൂന്നു മാസത്തിലൊരിക്കൽ ജോയിന്റ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർക്കോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർക്കോ സമർപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നിർദ്ദേശം നൽകണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

26. ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറുടെ കീഴിലും നിരവധി പഞ്ചായത്തുകളുണ്ടെന്നും അവിടെയെല്ലാം പരിശോധനയ്ക്കായി എത്തുന്നതിന് വാഹന സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടില്ല എന്ന വസ്തുതയും സമിതിക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടിരുന്നു. ആയതിനാൽ ഹോട്ടലുകളും ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകളും നിലവിലുള്ള ലൈസൻസ് പുതുക്കുന്ന വേളയിലോ ലൈസൻസിന് അപേക്ഷിക്കുന്ന വേളയിലോ സ്ഥലപരിശോധനയും ശുചിത്വനിലവാരവും ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് നേരിട്ടുള്ള സന്ദർശനം ആവശ്യമായതിനാൽ അവരുടെ അധികാരപരിധിയിൽപ്പെടുന്ന എല്ലാ സ്ഥലങ്ങളിലും എത്തിച്ചേരാനുള്ള വൈഷമ്യങ്ങൾ കണക്കിലെടുത്ത് ആവശ്യമായ വാഹനസൗകര്യം ഓരോ ജില്ലയിലും ലഭ്യമാക്കണമെന്ന് സമിതിക്ക് അഭിപ്രായമുണ്ട്. മാത്രമല്ല, പരിശോധനാവേളയിൽ ശുചിത്വം ഇല്ലാത്ത അവസ്ഥ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ തെളിവായി വീഡിയോയും ചിത്രങ്ങളും ഹാജരാക്കണമെന്നുള്ളതുകൊണ്ട് ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർക്കും ക്യാമറാ സംവിധാനം ലഭ്യമാക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ, ഓരോ ജില്ലയിലും ആവശ്യത്തിനുള്ള വാഹനസൗകര്യവും ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർക്കും ഡിജിറ്റൽ ക്യാമറാ സംവിധാനവും ലഭ്യമാക്കണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

27. പഴയ PFA Act-ൽ നിന്നും പുതിയ FSSA Act ലേയ്ക്ക് വഴിമാറുന്ന ഈ വേളയിൽ ഏതു ഭക്ഷ്യസാധനവും മായം കലർത്തി വിൽക്കാമെന്ന അവസ്ഥ ഇന്ന് കേരളത്തിൽ നിലവിലുണ്ടെന്നും ആയതിന്റെ കാരണം ഭക്ഷ്യസാമ്പിൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധിക്കാനുള്ള നിയമപരമായ സംവിധാനങ്ങളുടെ അപര്യാപ്തതയാണെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. അതിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനമായിട്ടുള്ളത് ആക്ടിലെ 43-ാം വകുപ്പിൽ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള NABL (National Accreditation Board for Testing and Calibration of Laboratories) അക്രഡിറ്റേഷൻ ഉള്ള ലാബുക

ളുടെ അഭാവമാണ്. നിലവിൽ സംസ്ഥാനത്ത് കൊച്ചിയിലുള്ള ഒരു പ്രൈവറ്റ് ലാബിന് അക്രഡിറ്റേഷൻ ഉള്ളതായും സെൻട്രൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റി അംഗീകരിച്ച ലാബുകളുടെ പട്ടികയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. എന്നാൽ അത്യാവശ്യമുള്ള സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനു മാത്രമേ ഈ സംവിധാനം ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളുവെന്നതിനാൽ നിലവിൽ സർക്കാരിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള ഫുഡ് അനലിറ്റിൽ ലാബുകൾക്കും ആവശ്യമായ ഭൗതിക സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കി നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന രീതിയിൽ പൂർണ്ണതോതിൽ സജ്ജമാക്കിയതിനുശേഷം അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിക്കാനുള്ള സാഹചര്യം സൃഷ്ടിക്കേണ്ടത് അനിവാര്യമാകയാൽ അതിനുവേണ്ട ഫണ്ട് ലഭ്യമാക്കണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു. തിരുവനന്തപുരത്തെ ലാബിന്റെ ജോലി 90% പൂർത്തീകരിച്ചെന്ന് തെളിവെടുപ്പുവേളയിൽ സമിതി മുമ്പാകെ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ വ്യക്തമാക്കിയിരുന്നു. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ തിരുവനന്തപുരത്തെ ലാബിന് അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമാക്കാൻ വേണ്ട നടപടി അടിയന്തരമായി കൈക്കൊള്ളണമെന്നും മറ്റ് രണ്ട് ലാബുകളുടെയും സജ്ജീകരണങ്ങൾ ഘട്ടം ഘട്ടമായി പൂർത്തീകരിച്ച് അവയ്ക്ക് അടുത്ത ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിക്കാൻ വേണ്ട സാഹചര്യം ഒരുക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

28. വരും വർഷങ്ങളിൽ ഓരോ ജില്ലയിലും NABL അക്രഡിറ്റേഷനോടുകൂടിയ ഫുഡ് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകൾ സജ്ജമാക്കാൻ വേണ്ട നടപടി സർക്കാരിന്റെ ഭാഗത്തുനിന്നും ഉണ്ടാവണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

29. ഇടുക്കിയിലും കോഴിക്കോടും തടന്ന തെളിവെടുപ്പ് യോഗങ്ങളിൽ സർക്കാർ നിയന്ത്രിത പട്ടിക ജാതി-പട്ടികവർഗ ഹോസ്റ്റലുകളിൽ ഭക്ഷ്യവിഷബാധ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തതായി ആരോഗ്യ വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ സമിതിയെ തെളിവെടുപ്പു വേളയിൽ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. ആയതിനാൽ ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും അവരുടെ അധികാര പരിധിയിൽ വരുന്ന പട്ടികജാതി-പട്ടികവർഗ്ഗ വിഭാഗങ്ങൾക്കുള്ള പ്രീ-മെട്രിക് ഹോസ്റ്റലുകളിലും സർക്കാർ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള മറ്റെല്ലാ ഹോസ്റ്റലുകളിലും അംഗനവാടികളിലും എല്ലാ ഗോഡൗണുകളും ഗവൺമെന്റ് ഭക്ഷ്യ സാധനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളിലും ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളുടെ സംഭരണരീതി, ആഹാരം പാകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലം, ഉപയോഗിക്കുന്ന ജലം എന്നിവ ഉൾപ്പെടെ എല്ലാം സമഗ്രമായി പരിശോധിക്കേണ്ടതും

അതിൻപ്രകാരമുള്ള റിപ്പോർട്ട് എല്ലാ മാസവും ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർക്ക് നൽകണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

30. ലോക ടൂറിസ്റ്റ് ഭൂപടത്തിൽ തന്നെ സ്ഥാനം പിടിച്ച കേരളത്തിലെ പ്രസിദ്ധമായ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളിൽ പലയിടത്തും മതിയായ സൗകര്യങ്ങളില്ലാതെ തുറസ്സായ സ്ഥലത്ത് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്ത് വിൽക്കുന്നതായും ഗുണനിലവാരം കുറഞ്ഞ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വില്പന നടന്നുവരുന്നതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ധാരാളം വിദേശികളും സ്വദേശികളുമായ വിനോദസഞ്ചാരികൾ സന്ദർശിക്കുന്ന ഈ ഭക്ഷണശാലകളിൽ നിരന്തരമായ പരിശോധന അത്യാവശ്യമാണെന്നും ഇത്തരം സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകുന്നത് ഈ സ്ഥലങ്ങളുടെ പ്രശസ്തിക്ക് കോട്ടം തട്ടുന്നതിന് കാരണമാകുമെന്നും സമിതി അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. ആയതിനാൽ കേരളത്തിലെ എല്ലാ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളിലും അനുബന്ധ സ്ഥലങ്ങളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾ അതത് ജില്ലാ ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർമാരുടെ സാന്നിധ്യത്തിൽ തന്നെ പരിശോധന നടത്തേണ്ടത് അനിവാര്യമാണെന്നും മാസത്തിലൊരിക്കലെങ്കിലും ഇത്തരം സ്ഥലങ്ങളിൽ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും ഇതിനുവേണ്ട മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ പുറപ്പെടുവിക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

31. ഓരോ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറും തന്റെ അധികാരപരിധിയിലുള്ള ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ ഫാക്ടറികളും യൂണിറ്റുകളും നിർബന്ധമായും വർഷത്തിലൊരിക്കൽ പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ടെന്ന് ജില്ലാതല ഓഫീസർമാർ ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

32. ആക്ടിലെ 94 -ാം വകുപ്പുപ്രകാരം സ്റ്റേറ്റ് ഗവൺമെന്റിന് മൂന്ന് കാര്യങ്ങൾക്ക് ചട്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ അധികാരം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ആക്ടിലെ 30(f) വകുപ്പുപ്രകാരം ഫുഡ്സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റിയുമായി കൂടിയാലോചിച്ച് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ നിർവ്വഹിക്കേണ്ട ചുമതലകൾ നിർണ്ണയിക്കുക, ആക്ടിലെ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാത്ത ഭക്ഷ്യ സംബന്ധമായ ബിസിനസ്സിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന ഒരു വ്യക്തിയെ കണ്ടുപിടിക്കുകയോ കണ്ടുപിടിക്കാൻ സഹായിക്കുകയോ ചെയ്യുന്ന വ്യക്തിക്ക് 95-ാം വകുപ്പു പ്രകാരം സ്റ്റേറ്റ് ഗവൺമെന്റ് നിർണ്ണയിക്കുന്ന പ്രതിഫലം നൽകാനായി ഫണ്ട് മാറ്റി വയ്ക്കുക, സ്റ്റേറ്റ് ഗവൺമെന്റിന് നിർണ്ണയിക്കാവുന്ന വേറെയെന്തെങ്കിലും കാര്യങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ അതിനായി ചട്ടങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിക്കുക എന്നീ കാര്യങ്ങൾക്കാണ് അധികാരം നൽകിയിട്ടുള്ളത്. ഇവയിൽ

<u>സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മിഷണർക്ക് ആവശ്യമെന്നുകണ്ടാൽ ചട്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാനുള്ള അധികാരം ഉപയോഗിച്ച് പ്രത്യേകമായി ചട്ടങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കേണ്ടതുണ്ടോയെന്ന് പരിശോധിക്കണമെന്നും ആവശ്യമെന്നുകണ്ടാൽ അവ തയ്യാറാക്കി വിജ്ഞാപനം ചെയ്യണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.</u>

33. <u>95-ാം വകുപ്പുപ്രകാരം ആക്ടിലെ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാത്ത ഭക്ഷ്യസംബന്ധമായ ബിസിനസ്സിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന വ്യക്തിയെ കണ്ടുപിടിക്കുകയോ കണ്ടുപിടിക്കാൻ സഹായിക്കുകയോ ചെയ്യുന്ന വ്യക്തിക്ക് പ്രതിഫലം നൽകുന്നതിനായി ഒരു ഫണ്ട് രൂപീകരിക്കണമെന്ന 94(2)(b) വകുപ്പ് അനുശാസിക്കുന്ന പ്രകാരം ഫണ്ട് രൂപീകരിക്കണമെന്നും അതിന്റെ വിനിയോഗ രീതിയെ സംബന്ധിച്ച് ചട്ടങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.</u>

34. ഹോട്ടലുകളിലും ഇതര ഭക്ഷ്യസംസ്കരണശാലകളിലും പാകം ചെയ്യുന്നതോ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നതോ ആയ ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നത് മാത്രമല്ല ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കുള്ള വെല്ലുവിളി. അസംസ്കൃത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പാക്കുന്നതും അവയിൽ പരിമിതമായ അളവിൽ മാത്രമേ കീടനാശിനികളുടെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളുടെയും അംശം അടങ്ങിയിട്ടുള്ളുവെന്ന് നിർണ്ണയിക്കുന്നതുമാണ് ഏറ്റവും പ്രയാസമേറിയ പ്രവൃത്തി. വീടുകളിലെ നിത്യോപയോഗ സാധനങ്ങളുടെ കാര്യത്തിലും ഈ വസ്തുത ബാധകമാണ്. എല്ലാത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും - സംസ്കരിച്ചതോ, പാകം ചെയ്തതോ, സംസ്കരിക്കാത്തതോ ആയവ - ക്രയവിക്രയം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളെല്ലാം തന്നെ അവ ലഭിക്കുന്ന ഉറവിടങ്ങളുടെ പട്ടിക ചേർത്ത രജിസ്റ്റർ സൂക്ഷിക്കണമെന്ന് നിയമം അനുശാസിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ <u>എല്ലാ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരും അവരുടെ അധികാര പരിധിക്കുള്ളിൽ വരുന്ന വ്യാപാര സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പ്രസ്തുത രജിസ്റ്റർ സൂക്ഷിക്കണമെന്ന് നിഷ്കർഷിക്കേണ്ടതും ആയത് പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.</u>

35. സംസ്ഥാനത്ത് ഇതര മേഖലകളിലേതു പോലെ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ വിതരണ ശൃംഖലകളിലും ജോലിചെയ്യുന്നവരിൽ അന്യസംസ്ഥാനക്കാരുടെ പ്രാതിനിധ്യം കൂടി വരുന്ന സാഹചര്യമുള്ളതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. 2.1.3.4 (ii) ഖണ്ഡിക പ്രകാരം ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണശാലകളിലും ജോലി ചെയ്യുന്നവരിൽ സാംക്രമിക രോഗങ്ങളില്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ട ചുമതല ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസറിൽ കേന്ദ്രചട്ടങ്ങളിലെ നിക്ഷിപ്തമാണ്. ആയതിനാൽ

<u>പ്രസ്തുത സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പരിശോധന നടത്തുന്ന വേളയിൽ ജീവനക്കാരുടെ ഹെൽത്ത് കാർഡ് പരിശോധിച്ച് ഇക്കാര്യം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്ന് സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.</u>

36. കേരളം ഒരു ഉപഭോക്തൃ സംസ്ഥാനമാകയാൽ പഴം, പച്ചക്കറി, പാൽ, പാലുൽപന്നങ്ങൾ, മാംസം, ധാന്യങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കെല്ലാം അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ട അവസ്ഥയാണ് ഇന്ന് നിലനിൽക്കുന്നത്. സംസ്ഥാന അതിർത്തി കടന്നെത്തുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ സുരക്ഷിതമാണോയെന്ന് നോക്കേണ്ടത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണറേറ്റിന്റെ കർത്തവ്യമാണ്. <u>ആയതിനാൽ അതിർത്തി ചെക്ക് പോസ്റ്റിൽ വച്ച് തന്നെ പരിശാധനയ്ക്കാവശ്യമായ സംവിധാനം ബലപ്പെടുത്തണമെന്നും കൂടാതെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും മൊബൈൽ വിജിലൻസ് സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിക്കണമെന്നും അവരുടെ പ്രവർത്തന റിപ്പോർട്ട് എല്ലാ മാസവും അതത് ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർ, ജോയിന്റ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ/ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ എന്നിവർക്ക് സമർപ്പിക്കണമെന്നും സമിതി ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.</u>

37. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉറവിടം മുതൽ അത് പാകം ചെയ്യുന്നതുവരെയുള്ള ശൃംഖല ഒട്ടാകെ നിരീക്ഷണവിധേയമാക്കാൻ നിഷ്കർഷിക്കുന്ന ഈ നിയമം ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കാൻ സർക്കാരിന്റെ ഭാഗത്ത് നിന്നുള്ള പിന്തുണയും ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ഇച്ഛാശക്തിയും ഒരുപോലെ ആവശ്യമാണെന്ന് സമിതി കരുതുന്നു. ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തെ മുൻനിർത്തി ഈ നിയമം നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കാൻ വേണ്ട എല്ലാ സൗകര്യങ്ങളും സർക്കാർ ഒരുക്കുമെന്ന് സമിതി പ്രത്യാശിക്കുന്നു.

തിരുവനന്തപുരം,
2013 ഏപ്രിൽ

എം. ഉമ്മർ,
ചെയർമാൻ,
സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി.

<u>അനുബന്ധം - 1</u>

2006-ലെ The Food Safety and Standards Act ലെയും ചട്ടങ്ങളിലെയും വ്യവസ്ഥകൾ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പാക്കുന്നുേ ാ എന്നു വിലയിരുത്തുന്നതിനും പ്രായോഗിക തലത്തിൽ പോരായ്മകൾ അനുഭവപ്പെടുന്നുേ ാ യെന്നു മനസ്സിലാക്കുന്നതിനുമായി കേരള നിയമസഭയുടെ സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ സമിതി വിവിധ ജില്ലകളിൽ ചേർന്ന തെളിവെടുപ്പു യോഗങ്ങളിലും സന്ദർശനങ്ങളിലും പങ്കെടുത്ത് തെളിവ് നൽകിയ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെയും പേരുവിവരം

<u>ഹാജരായ ഉദ്യോഗസ്ഥർ</u>

1. ശ്രീ. കെ. വി. മോഹൻകുമാർ, ജില്ലാ കളക്ടർ, കോഴിക്കോട്
2. ശ്രീ. സി. കെ. പത്മാകരൻ, സ്പെഷ്യൽ സെക്രട്ടറി, നിയമ വകുപ്പ്
3. ശ്രീ. വി. വി. വിനയകുമാർ, സ്പെഷ്യൽ സെക്രട്ടറി, ആരോഗ്യ വകുപ്പ്
4. ശ്രീ. ബിജുപ്രഭാകർ, ഐ.എ.എസ്സ്, കമ്മീഷണർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റ്.
5. ശ്രീ. ടി. വസന്തകുമാർ, അഡീഷണൽ സെക്രട്ടറി, നിയമ വകുപ്പ്
6. ശ്രീ. കെ. അനിൽകുമാർ, ജോയിന്റ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റ്.
7. ശ്രീ. ജെയിംസ് ജോസഫ്. കെ., ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി, നിയമ വകുപ്പ്
8. ശ്രീമതി. കെ. പി. രമാദേവി, എ.ഡി. എം. കോഴിക്കോട്
9. ഡോ. അലോഷ്യസ് . പി. ജെ., ഡിസ്ട്രിക്റ്റ് മെഡിക്കൽ ഓഫീസർ (ഹെൽത്ത്), ഇടുക്കി.
10. ശ്രീ. ജോൺസൺ ജോസഫ്, ഡെപ്യൂട്ടി എസ്. പി., ഇടുക്കി.
11. ഡോ. വി. എസ്. ലീല, ഡി.എ.ഒ. (ഐ.എസ്.എം.)
12. ഡോ. പി. കെ. മോഹനൻ, ഡി. എം. ഒ, കോഴിക്കോട്
13. ഡോ. പി. കെ. വേണുഗോപാലൻ, ഡി. എം. ഒ, (ഐ. എസ്.എം)
14. ഡോ. കവിതാ പുരുഷോത്തമൻ, ഡി. എം. ഒ, (ഹോമിയോ)
15. ഡോ. പി. സി. ജെസ്സി. എസ്. എം. ഒ. (ആയുർവേദ)
16. ഡോ. എം. കെ. അപ്പുണ്ണി, അഡീഷണൽ ഡി. എം. ഒ
17. ഡോ. എൻ. എം. രാജേന്ദ്രൻ, ഡി. എ. എച്ച്. കോഴിക്കോട്

18. ശ്രീമതി. വത്സ. വി. ഡെപ്യൂട്ടി സെക്രട്ടറി, ആരോഗ്യ വകുപ്പ്
19. ശ്രീ. കെ. അജിത് കുമാർ, ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഫൂഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ
20. ശ്രീമതി ഗംഗാബായി . ജി., ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർ, ഇടുക്കി.
21. ശ്രീ. ഡി. ശിവകുമാർ, ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, തിരുവനന്തപുരം
22. ശ്രീ. ഡി. അഷ്റഫുദ്ദീൻ, ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, ആലപ്പുഴ.
23. ശ്രീ. എ. മുഹമ്മദ്റാഫി, ഡെസിഗ്നേറ്റഡ് ഓഫീസർ
24. ശ്രീമതി സിമി . കെ. തോമസ്, അസിസ്റ്റന്റ് ഇൻഫർമേഷൻ ഓഫീസർ, പി. & എ.ആർ.ഡി.
25. ശ്രീ. പി. രാധാകൃഷ്ണൻ, ചീഫ് ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ
26. ശ്രീ. സുജയൻ. കെ., ചീഫ് ഫൂഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കോഴിക്കോട് കോർപ്പറേഷൻ
27. ശ്രീമതി സാലി ജോസഫ്, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, ദേവികുളം സർക്കിൾ.
28. ശ്രീ. മുരളി. എൻ. പി., ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, തൊടുപുഴ സർക്കിൾ.
29. ശ്രീ. പി. ശിവദാസൻ, ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, പേരാമ്പ്ര സർക്കിൾ
30. ശ്രീ. അനിൽകുമാർ. സി.ടി., ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, മൊബൈൽ വിജിലൻസ് സ്ക്വാഡ്, കോഴിക്കോട്
31. ശ്രീ. വിനോദ്കുമാർ. കെ., ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കോഴിക്കോട് കോർപ്പറേഷൻ
32. ശ്രീമതി പി. കെ.ഏലിയാമ്മ,ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കുന്ദമംഗലം സർക്കിൾ
33. ശ്രീ. കെ. രാജീവ്, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, വടകര/കൊയിലാ 1 സർക്കിൾ
34. ശ്രീ. ഒ. ശങ്കരനുണ്ണി, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കൊയിലാ 1 സർക്കിൾ
35. ശ്രീമതി. ബദറുന്നിസ. എം. എസ്, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കോഴി ക്കോട് സർക്കിൾ
36. ശ്രീ. ടി. പി. കമ്മദ്കുട്ടി, ഡിസ്ട്രിക്റ്റ് സപ്ലൈ ഓഫീസർ
37. ശ്രീ. പി.കെ. ഗൗരീഷ്, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, മൊബൈൽ വിജിലൻസ് സ്ക്വാഡ്, തിരുവനന്തപുരം.

38. ശ്രീ. എ. സതീഷ്കുമാർ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, മൊബൈൽ വിജിലൻസ് സ്ക്വാഡ്, തിരുവനന്തപുരം.
39. ശ്രീമതി. എൽ. ഭൂസുധ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, തിരുവനന്തപുരം സർക്കിൾ.
40. ശ്രീ. ദയാൽ മാത്തപ്പൻ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, നെയ്യാറ്റിൻകര സർക്കിൾ.
41. ശ്രീമതി. സി.എസ്. രാജേശ്വരി അമ്മ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, പാറശ്ശാല സർക്കിൾ.
42. ശ്രീ. സി.എൽ. ദിലീപ്, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ, കിളിമാനൂർ സർക്കിൾ.