


പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ  
പതിനഞ്ചാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്തചോദ്യം നം. 2124	13/06/2019 ൽ മറുപടി നല്കേണ്ടത്.
--	------------------------------------

**വഴിയോരങ്ങളിലെ ഭക്ഷണശാലകൾ**

	ചോദ്യം	ഉത്തരം
	<b>ശ്രീ.രാജ എബ്രഹാം</b>	<b>ശ്രീമതി .കെ.കെ. ശൈലജ ടീച്ചർ</b> (ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യ നീതിയും വനിത - ശിശുവികസനവും വകുപ്പ് മന്ത്രി)
എ)	വഴിയോരങ്ങളിലും മറ്റും അനധികൃതമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന തട്ടുകടകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ലഘു ഭക്ഷണശാലകളുടെ കണക്കെടുപ്പ് നടത്തിയിട്ടുണ്ടോ; ഉണ്ടെങ്കിൽ എത്ര കടകൾ ഏകദേശം സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട് എന്ന് വിശദമാക്കാമോ;	എ) സംസ്ഥാനത്ത് സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ നടപ്പിലാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി എല്ലാ ഭക്ഷ്യ ഉല്പാദന, സംഭരണ, വിതരണ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഫുഡ് ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ലൈസൻസും രജിസ്ട്രേഷനും നൽകി വരുന്നു. ഇത് പൂർണ്ണമായി നടപ്പിൽ വരുത്തിയതിനുശേഷമേ തട്ടുകടകളുടെയും, ലഘു ഭക്ഷണശാലകളുടെയും കൃത്യമായ കണക്ക് നൽകാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ.
ബി)	ഇത്തരം തട്ടുകടകളിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് എന്തെങ്കിലും സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;	ബി) തട്ടുകടകളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് പ്രത്യേക സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ എല്ലാ മാസവും മൂന്ന് ദിവസം വൈകുന്നേരം 4.00 മണി മുതൽ രാത്രി 9.00 മണിവരെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും സ്ഥിരം രാത്രികാല പരിശോധനകളും നടത്തിവരുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ വഴിയോര കച്ചവടം നവീകരിക്കുകയും അതുവഴി സുരക്ഷിതമായ ആഹാരം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിനുവേണ്ടി വഴിയോര കച്ചവടക്കാർക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുടെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ച് ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകൾ ഉൾപ്പെടെ സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ കേരള സംസ്ഥാനത്ത് Clean Street Food Hub എന്ന ആശയത്തെ മുൻനിർത്തി ഫുഡ് കോർട്ടുകൾ നടപ്പിൽ വരുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.

<p>സി) ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വസ്തുക്കൾ പലതവണ ഉപയോഗിക്കുന്നത് വലിയ ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾക്ക് ഇടയാക്കുന്നതിനാൽ ഇതിനെതിരെ എന്തെങ്കിലും മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശം തട്ടുകുകൾക്ക് നൽകിയിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>സി) തട്ടുകുകൾക്കുള്ള നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായുള്ള പരിശോധനകൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്നുണ്ട്. തട്ടുകുകുകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്ക് വ്യക്തിശുചിത്വവും നിലവാരവും ഉയർത്തുന്നതിന് Food Safety Training and Certification (FoSTaC) പരിശീലനം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള പരിശ്രമങ്ങളും നടന്നു വരുന്നു.</p> <p>പാചക എണ്ണയുടെ ആവർത്തിച്ചുള്ള ചൂടാക്കൽ എണ്ണയിൽ Total Polar Compounds ന്റെ അളവ് കൂടുന്നതിനാലും ആയത് ആരോഗ്യത്തിനു ഹാനികരമായതിനാലും FSSAI യുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം ദിനംപ്രതി 50 ലിറ്ററിനുമുകളിൽ എണ്ണ ഉപയോഗിച്ചുവരുന്ന ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാരുടെ ലിസ്റ്റ് തയ്യാറാക്കി വിശദമായ പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ Special Investigation Team തന്നെ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ആയതിന്റെ തുടർ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരുന്നു.</p>
<p>ഡി) തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അതിർത്തികളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ഭക്ഷണങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ തദ്ദേശസ്വയംഭരണ വകുപ്പിലെ ആരോഗ്യ വിഭാഗത്തിന് നിർദ്ദേശം നൽകുകയും പരിശോധന കർശനമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദാംശങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കാമോ?</p>	<p>ഡി) 2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം അനുസരിച്ച് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരമാനദണ്ഡങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് മാത്രമേ അധികാരമുള്ളൂ.</p>

  
 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ