15 -ാം കേരള നിയമസഭ

16 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2281 **05-02-2026 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

റേഷൻ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. മാണി. സി. കാപ്പൻ		**ശ്രീ ജി ആർ അനിൽ (ഭക്ഷ്യ-പൊതുവിതരണ വകുപ്പ് മന്ത്രി)**	
(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് സിവിൽ സപ്ലൈസ്, റേഷൻ കടകൾ എന്നിവ വഴി വിതരണം ചെയ്യുന്ന സാധനങ്ങൾക്ക് ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതുമൂലം ജനങ്ങൾ ബുദ്ധിമുട്ടുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; ഉണ്ടെങ്കിൽ വിശദാംശം ലഭ്യമാക്കുമോ;	(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് സിവിൽ സപ്ലൈസ്, റേഷൻ കടകൾ വഴി ഗുണനിലവാരമുള്ള സാധനങ്ങളാണ് വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നത്.
(ബി)	സാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ എന്തെല്ലാം സംവിധാനങ്ങളാണ് നിലവിൽ ഏർപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നതെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?	(ബി)	പൊതുവിതരണ കേന്ദ്രങ്ങൾ വഴി വിതരണം ചെയ്യുന്ന സാധനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന് പൊതുവിതരണ വകുപ്പ് പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കാറുണ്ട്. FCI യിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങൾ വിട്ടെടുക്കുന്നതിന് മുൻപ് DSO, FCI ഉദ്യോഗസ്ഥൻ, QA ഓഫീസർ എന്നിവർ സംയുക്ത പരിശോധന നടത്തി ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്താറുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ NFSA ഗോഡൗണുകളിലും ക്വാളിറ്റി ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് QA (Quality Assurance) ഓഫീസറുടെ സേവനം സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്, ടി ഉദ്യോഗസ്ഥർ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തിയാണ് ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങൾ സ്റ്റോക്കിൽ സ്വീകരിക്കുന്നത്. ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങളിൽ ഗുണനിലവാര വ്യതിയാനം കണ്ടെത്തുകയാണെങ്കിൽ ആയത് വിതരണം ചെയ്യരുതെന്ന് റേഷൻ കടകൾക്കും NFSA ഗോഡൗണുകളിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കും നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. റേഷൻ കടകളിലും, NFSA ഗോഡൗണുകളിലും അടിക്കടി പരിശോധന നടത്താറുണ്ട്. ഗോഡൗണുകളിൽ നിന്നും റേഷൻ കടകളിൽ നിന്നും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് എഫ്.സി.ഐ. സാമ്പിളുമായി ഒത്തുനോക്കിയും ഉചിതമായ നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളാറുണ്ട്. പരിശോധനയിൽ പിഴവ് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുന്ന പക്ഷം കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്. സിവിൽ സപ്ലൈസ് കോർപ്പറേഷൻ വഴി വാങ്ങുകയും മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ

			ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്താൻ കർശനമായ ഗുണനിലവാര പരിശോധന സംവിധാനങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. എല്ലാ ജില്ലയിലും ഗുണനിലവാര പരിശോധന ഓഫീസർമാർ ഗുണനിലവാര പരിശോധനകൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകുന്നുണ്ട്. വിതരണക്കാർ ഡിപ്പോകളിൽ എത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് കമ്മിറ്റി ഈ സാധനങ്ങൾ പരിശോധിച്ച് സപ്ലൈകോ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഉള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തിയ ശേഷമാണ് സ്വീകരിക്കുന്നത്. ഇതിനാവശ്യമായ പരിശോധന സംവിധാനങ്ങൾ എല്ലാ ഡിപ്പോകളിലും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. Chemical Test ആവശ്യമുള്ള സന്ദർഭങ്ങളിൽ കോന്നിയിലുള്ള CFRD FQM ലാബ്, Regional Analytical Lab, മറ്റ് NABL Accredited Lab-കൾ എന്നിവയിൽ സാമ്പിളുകൾ അയച്ച് പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്. ഇപ്രകാരം ഗുണനിലവാരം ഉണ്ടെന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ട ശേഷം സ്വീകരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഗോഡൗണിൽ ശാസ്ത്രീയമായി സംഭരിക്കുകയും മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിതരണം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. മേൽ ഗോഡൗണുകളിൽ ആവശ്യമെങ്കിൽ കീടനിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്. സപ്ലൈകോയുടെ മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വില്പനശാലകൾ വഴി വിൽക്കുന്ന പാക്കറ്റ് വസ്തുക്കൾക്ക് ISO 22000/HACCP/AGMARK/FSSAI ഗുണനിലവാരം നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഗുണ നിലവാര പരിശോധനകൾ കൂടുതൽ കർ ശനമാക്കുന്നതിനായി സപ്ലൈകോയിൽ വിതരണത്തിനെത്തിക്കുന്ന സാധനങ്ങളുടെ ഗുണ നിലവാര പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ടെന്ന സർട്ടിഫിക്കറ്റ് മുൻകൂർ ഹാജരാക്കുവാൻ വിതരണക്കാർക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട് . ഓരോ ജില്ലയിലേയും ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് ഓഫീസർ മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള സപ്ലൈകോ വില്പനശാലകളിൽ നിന്ന് ഏകദേശം 20 - ഓളം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ എല്ലാ മാസവും റാൻഡമായി ശേഖരിച്ച് CFRD FQM ലാബിൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തുന്ന കർശന ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണ സംവിധാനവും നിലവിലുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ