15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 230 **01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയാൻ നടപടി

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ഡോ.കെ.ടി.ജലീൽ, ശ്രീ . കെ .ഡി .പ്രസേനൻ , ശ്രീമതി ദെലീമ, ശ്രീ. ടി.ഐ.മധുസൂദനൻ		**ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)**	
(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ചിലയിടങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടായ പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഹോട്ടലുകളിലും റസ്റ്റോറന്റുകളിലും പരിശോധനകൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിന് തീരുമാനിച്ചിട്ടുണ്ടോ; ക്രമക്കേടുകൾ കണ്ടെത്തിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളത്; വിശദാംശം നൽകാമോ;	(എ)	ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ നിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കർശനമായ പരിശോധനകൾ നടന്ന് വരുന്നു. ക്രമക്കേടുകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമം പ്രകാരമുള്ള അഡ്ജുഡിക്കേഷൻ, പ്രോസിക്യൂഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെ നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്. **2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ** വരെ **8224** പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, **1081** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, **36,42,500** രൂപ **(മുപ്പത്തി ആറ് ലക്ഷത്തി നാൽപ്പത്തി രണ്ടായിരത്തി അഞ്ഞൂറ് രൂപ മാത്രം)** പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ച് വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണെന്നതിനാൽ റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ച്കൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ച്യുറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച്

			മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിയ്ക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാഴ്സൽ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു. **2023 ജനുവരി 1 മുതൽ 22** വരെ **6689** പരിശോധനകളും, **218** സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും **1114** സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും, **317** സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുകയും, **834** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, **902** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു.
(ബി)	2022 -ലെ ക്രിസ്തുമസ് കാലയളവിൽ 'ഓപ്പറേഷൻ ഹോളിഡേ' എന്ന പേരിൽ പ്രത്യേക പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;	(ബി)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ക്രിസ്തുമസ് പുതുവത്സരം പ്രമാണിച്ച് ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് **ഓപ്പറേഷൻ ഹോളിഡേ** എന്ന പേരിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഓഫീസർമാരുടെ സ്പെഷ്യൽ സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് **20/12/2022 മുതൽ 31/12/2022** വരെ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. ഇതിൽ **28** മുതൽ **30** വരെയുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ ടൂറിസം വകുപ്പുമായി സഹകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി . പ്രസ്തുത പരിശോധനയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കേക്ക് , വൈൻ, മറ്റുള്ള ബേക്കറി വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിയ്ക്കുന്ന ബോർമ്മകൾ, ബേക്കറി, മറ്റ് ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് **4864** പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, **525** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, **26** സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തിവയ്പ്പിക്കുകയും, **276** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് പിഴ അടയ്ക്കുന്നതിനുള്ള നോട്ടീസ് നൽകുകയും, **337** സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ശാസ്ത്രീയമായ പരിശോധനകൾക്കായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിലേയ്ക്ക് അയക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട് .

(സി)	ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പരാതി നൽകുന്നതിന് പൊതുജനങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേക സംവിധാനം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദാംശം നൽകാമോ?	(സി)	ഭക്ഷണത്തിൽ മായം കലർത്തുന്നതും പഴകിയ ഭക്ഷണം നൽകുന്നതും സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ നേരിട്ട് നൽകുന്നതിനായി 24 മണിയ്ക്കൂറും പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ജി.സി.സി (ഗവൺമെന്റ് കോൺടാക്റ്റ് സെന്റർ) മുഖേന പ്രവർത്തിപ്പിച്ച് വരുന്ന ടോൾഫ്രീ നമ്പർ (1800 425 1125) സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിലുണ്ട്. കൂടാതെ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഓഫീസുകളിൽ (തിരുവനന്തപുരത്ത് പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ കാര്യാലയം, തിരുവനന്തപുരം/ എറണാകുളം/ കോഴിക്കോട്എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഡെപ്യൂട്ടി കമ്മീഷണർമാരുടെ കാര്യാലയങ്ങൾ, 14 ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണർമാരുടെ കാര്യാലയങ്ങൾ, നിയമസഭാ മണ്ഡലാടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സർക്കിൾ ഓഫീസുകൾ) നേരിട്ടെത്തിയോ, ടെലഫോൺ മുഖേനയോ, ഇ-മെയിൽ മുഖേനയോ, ബഹു.മുഖ്യമന്ത്രിയുടെ പരാതി പരിഹാര സെൽ മുഖേനയോ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ അറിയിക്കാവുന്നതാണ്. ഭക്ഷണത്തിൽ മായം കലർത്തുന്നതും പഴകിയ ഭക്ഷണം നൽകുന്നതും സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ അറിയിക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പോർട്ടൽ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ അവസാന ഘട്ടത്തിലാണ്. സംസ്ഥാനത്തെ ഹോട്ടലുകളെ ശുചിത്വം, ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരം എന്നിവയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തരംതിരിച്ച് പരസ്യപ്പെടുത്തുന്ന Hygiene Rating എന്ന ഒരുപദ്ധതി Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇത് പൊതു ജനങ്ങളിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷൻ രൂപകൽപ്പന ചെയ്യുന്നതിനായി C-DIT നെ ചുമതലപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ