

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 231

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p>ശ്രീ. റോജി എം. ജോൺ , ശ്രീ. എ . പി . അനിൽ കുമാർ , ശ്രീ പി സി വിഷ്ണുനാഥ്, ശ്രീമതി കെ.കെ.രമ</p>	<p>ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിന് സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ വിശദീകരിക്കാമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായും അതിലൂടെ സുരക്ഷിതവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്. 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, 2011 ലെ റൂൾസ് ആന്റ് റെഗുലേഷൻസ് പ്രകാരം 2013 ൽ രൂപീകൃതമായ സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുക എന്നതാണ്. അതിനായി നിയമപരമായ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ, ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ, ട്രെയിനിംഗ് പരിപാടികൾ എന്നീ മൂന്ന് മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്. എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകൽ, നിയമപരമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ/ പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകൾ ഫയൽ ചെയ്ത പഠന സംബന്ധമായ സാമ്പിൾ ശേഖരിയ്ക്കൽ, പരാതി അന്വേഷിച്ച് നടപടി സ്വീകരിയ്ക്കൽ തുടങ്ങിയ വിവിധ പരിപാടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം എന്ന ക്യാമ്പയിനിൽ ഉൾപ്പെടുത്തി ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 55684 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 6103</p>

സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 366€ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പാണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 1,63,00,000/- രൂപ (ഒരു കോടി ആറുപത്തി മൂന്ന് ലക്ഷം രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു. കൂടാതെ 5899 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധിച്ചതിൽ 454 സാമ്പിളുകൾ **Unsafe** ആയും 220 സാമ്പിളുകൾ **Substandard** ആയും, 301 സാമ്പിളുകൾ **Misbranded** ആയും പരിശോധനാ ഫലം ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1556 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 1271 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും നിലവിലുണ്ട്. **2014 മുതൽ 2022 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 2302 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകൾ തീർപ്പാക്കുകയും 7,48,65,300/- രൂപ (ഏഴ് കോടി നാൽപ്പത്തി എട്ട് ലക്ഷത്തി അറുപത്തി അയ്യായിരത്തി മൂന്നു് രൂപ മാത്രം) പിഴ വിധിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.**

പരിശോധനയുടെ ഭാഗമായി ശേഖരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ശാസ്ത്രീയ പരിശോധനകൾക്കായി NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള മൂന്ന് ഗവണ്മെന്റ് അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും, പത്തനംതിട്ട, കണ്ണൂർ ജില്ലകളിലായി രണ്ട് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകളും വകുപ്പിന് കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. ഇതിന് പുറമെയാണ് 14 ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന സഞ്ചരിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ പരിശോധനാ ലബോറട്ടറികൾ. പ്രസ്തുത ലാബുകളിൽ മാത്രമായി 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ **ഡിസംബർ വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 21070 ഭക്ഷ്യ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്.** ലാബുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പരിശോധന വിവരങ്ങൾ നിരന്തരം വീശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും, ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് ഓരോ മാസവും ജില്ലകളിൽ നിന്നും സ്റ്റാറ്റൂട്ടറിയിലായി ശേഖരിയ്ക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വിവരം കണക്കാക്കി ജില്ലകൾക്ക് നൽകിവരുന്നതും. അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു.

സംസ്ഥാനത്ത് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭിക്കുന്നു എന്ന്

ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഹോട്ടലുകൾ/
റസ്റ്റോറന്റുകൾ തുടങ്ങിയ,
ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ പാകം ചെയ്ത് വിൽപന
നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സംഘടന
പ്രതിനിധികളുമായി ചർച്ച നടത്തുകയും
അവരുടെ കൂടി സഹകരണത്തോടുകൂടി
ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് നടപടികൾ
സ്വീകരിക്കുകയുമുണ്ടായി. അതനുസരിച്ച് ഈ
മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്ക്
മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ്
ഉറപ്പുവരുത്തുക, ജീവനക്കാർ
FoSTaC ട്രെയിനിംഗ് നേടിയിട്ടുണ്ടെന്ന്
ഉറപ്പുവരുത്തുക, സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഹൈജീൻ
മോണിറ്റർ ചെയ്യുന്നതിന് ഒരാളെ
ചുമതലപ്പെടുത്തുക, എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളും
ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നേടുക,
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ലൈസൻസും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ
ട്രോൾ ഫ്രീ നമ്പറും വ്യക്തമായി പ്രദർശിപ്പിക്കുക
കൃത്രിമ കളറുകൾ പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കുക
തുടങ്ങി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് വേണ്ട
തീരുമാനങ്ങൾ എടുത്തു നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.
അതോടൊപ്പം സംസ്ഥാനത്തിന്റെ എല്ലാ
ഭാഗങ്ങളിലും പരിശോധനകൾ കൂടുതൽ
ഫലപ്രദമാക്കുന്നതിനായി തദ്ദേശസ്വയംഭരണ
വകുപ്പുമായി സഹകരിച്ച് പരസ്പര
ധാരണയോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നതിന് ബഹു.
തദ്ദേശസ്വയംഭരണ വകുപ്പ് മന്ത്രിയുടെ
സാന്നിധ്യത്തിൽ യോഗം ചേർന്ന്
ആവശ്യമായ തീരുമാനങ്ങൾ എടുത്തിട്ടുണ്ട്.
അതനുസരിച്ച് ഓരോ തദ്ദേശസ്വയം ഭരണ
സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും പരിധിയിൽപ്പെടുന്ന
ഹോട്ടൽ/ റസ്റ്റോറന്റ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള
ഭക്ഷ്യവിതരണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ
പങ്കുവയ്ക്കുന്നതിനും ഈ രംഗത്ത്
പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ
വകുപ്പിന്റെ പരിശീലനം പഞ്ചായത്ത്
തലത്തിൽ നൽകുന്നതിനും ഒരുമിച്ച്
പ്രവർത്തിക്കുന്നതിനും പരിസര
ശുചിത്വമില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന തട്ടുകടകൾ
ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷണശാലകൾ മാറ്റി
സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ നടപടി
സ്വീകരിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയ്ക്ക്
പ്രാധാന്യം നൽകുന്നതിനുള്ള പ്രചരണ
പരിപാടികൾ പഞ്ചായത്ത് തലത്തിൽ
നടപ്പാക്കുന്നതിനും തീരുമാനിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ശുദ്ധവും വൃത്തിയും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 800 ലധികം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ എന്നിവർക്ക് റേറ്റിങ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇക്കാര്യം അറിയുന്നതിനുള്ള മൊബൈൽ ആപ്പ് വീക്ഷിക്കുന്ന നടപടികൾ അവസാന ഘട്ടത്തിലാണ്. പരമാവധി എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ട് വരുന്നതിനും ട്രെയിനിംഗുകൾ നൽകുന്നതിനും നടപടി സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. 10 ജീവനക്കാർ ഉള്ള ഹോട്ടലിൽ ട്രെയിനിംഗ് കഴിഞ്ഞ ഒരാൾ എങ്കിലും ഉണ്ടാവണമെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി പരിപാടികൾ ആസൂത്രണം ചെയ്ത് നടപ്പിൽ വരുത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു.

സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ട്രക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന മയോണൈസിൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണെന്ന് കണ്ടതിനാൽ റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുള്ളതാണ്. വെജ് മയോണൈസോ അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ചൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസോ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ

		<p>സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റർ പായ്ക്കുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു.</p>
(ബി)	<p>നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് എതിരെ കർശന നടപടി സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കുമോ;</p>	<p>(ബി) ഉണ്ട്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകളിൽ ചില ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ നേടുന്നില്ലെന്ന് കണ്ടതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് 26/09/2022 മുതൽ 30/09/2022 വരെ നടപ്പിലാക്കിയ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവാണ് ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി 5764 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 564 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 406 സ്ഥാപനങ്ങൾ അടപ്ಪിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p> <p>എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ലൈസൻസ് മേളകളും ക്യാമ്പുകളും സംഘടിപ്പിച്ച് വരുന്നു. 2022 എപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ ഇത്തരത്തിലുള്ള 260 ക്യാമ്പുകളാണ് സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ 343302 സ്ഥാപനങ്ങൾ രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയും 45173 സ്ഥാപനങ്ങൾ ലൈസൻസ് നേടിയും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്.</p>
(സി)	<p>ശുചിത്വമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ ശക്തമായ നടപടി സ്വീകരിക്കുന്നതിനും അവയുടെ പേര് വിവരങ്ങൾ പരസ്യപ്പെടുത്തുന്നതിനും നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; വിശദമാക്കുമോ;</p>	<p>(സി) ശുചിത്വമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന ഹോട്ടലുകൾക്കെതിരെ ശക്തമായ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ നിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധന നടക്കുന്നുണ്ട്. 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 8224 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 1081 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 36,42,500 രൂപ (മൂപ്പത്തി ആറ് ലക്ഷത്തി നാൽപ്പത്തി രണ്ടായിരത്തി അഞ്ഞൂറ് രൂപ മാത്രം) പിഴ ചുമത്തുകയും</p>

		<p>ചെയ്തു. സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ട്രക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു.</p> <p>ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 2023 ജനുവരി 1 മുതൽ 22 വരെ 6689 പരിശോധനകളും, 218 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും 1114 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും, 317 സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുകയും, 834 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും, 902 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു.</p> <p>വകുപ്പ് ശേഖരിക്കുന്ന സാമ്പിളുകൾ ലാബ് പരിശോധനയിൽ Unsafe, Substandard ആകുന്ന സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഇവ സംബന്ധിച്ച വിവരം വകുപ്പിന്റെ വെബ് സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിയ്ക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണം നൽകിയതിന് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസരത്തിലും പ്രസ്തുത ഹോട്ടലുകളുടെ പേരു വിവരം ദിനപത്രങ്ങളിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കാറുണ്ട്.</p>
<p>(ഡി) ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തുന്ന മാംസം, മത്സ്യം, പാൽ എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ചു ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഏർപ്പെടുത്തിയ ക്രമീകരണങ്ങൾ വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(ഡി) ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തുന്ന മാംസം, മത്സ്യം, പാൽ എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ചു ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. അവയുടെ വിവരങ്ങൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു</p> <p>ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ</p> <p>മത്സ്യത്തിലെ രാസസാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുന്നതിനും മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ചു വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതിയാണ് 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ'. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഹാർബറുകൾ, മത്സ്യ ലേല മാർക്കറ്റുകൾ, മത്സ്യ മൊത്ത വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ, മത്സ്യ വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്ഥിരമായി മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. 2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 8307 മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, 494 നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 20,000 കിലോ ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമല്ലാത്ത മത്സ്യം നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p> <p>പാൽ പരിശോധന</p>	

അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും എത്തുന്നതുൾപ്പെടെ കേരളത്തിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന പാലിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് മാർക്കറ്റുകൾ, ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പാലിന്റെ പരിശോധന നടത്തി വരുന്നു. **2022-23** സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ആകെ **3493** പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും **348** സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും **934** സർവ്വൈലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിക്കുകയുണ്ടായി. ലാബ് പരിശോധനയിൽ **3** സാമ്പിളുകൾ **Unsafe** ആയും **20** എണ്ണം **Substandard** ആയും **05** എണ്ണം **Misbranded** ആയും കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ