

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

8 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 239

01-02-2023 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

മായം കലർന്ന ഭക്ഷണം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീമതി ദേശിമ		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സർക്കാർ സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ വിശദമാക്കാമോ;	(എ)	<p><b>2006</b> ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം, <b>2011</b> ലെ റൂൾസ് ആന്റ് റെഗുലേഷൻസ് എന്നിവ പ്രകാരം രൂപീകൃതമായ സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുക എന്നതാണ്. അതിനായി നിയമപരമായ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ, ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ, ട്രെയിനിംഗ് പരിപാടികൾ എന്നീ മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്.</p> <p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. <b>2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ</b> വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 55684 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 6103 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 3666 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് 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 <b>Unsafe</b> ആയും 220 സാമ്പിളുകൾ <b>Substandard</b> ആയും, 301 സാമ്പിളുകൾ <b>Misbranded</b> ആയും പരിശോധനാ ഫലം ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്.</p>

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 അനാലിറ്റിക്കൽ 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 വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാക്കുകയും, ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഓരോ മാസവും ജില്ലകളിൽ നിന്നും സ്റ്റാറ്റൂട്ടറിയായി ശേഖരിയ്ക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വിവരം കണക്കാക്കി ജില്ലകൾക്ക് നൽകിവരുന്നതും അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇവ കൂടാതെ ഉത്സവ സീസണുകളിലും ആഘോഷ വേളകളിലും മറ്റും സ്ഥിരമായി വകുപ്പ് നടത്തി വരുന്ന പരിശോധനകൾക്കു പുറമേ ചില പ്രത്യേക വിഷയങ്ങളിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു.

സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തര ഘട്ടങ്ങളിൽ അന്വേഷിച്ച് ആവശ്യമായ തുടർനടപടികൾ എടുക്കുന്നതിനും കമ്മീഷണർക്ക് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും മാർക്കറ്റിൽ മായം ചേർത്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എത്തുന്നതിന് മുമ്പായി തന്നെ തടയുന്നതിനുമായി രഹസ്യ സ്വഭാവത്തോടുകൂടി അന്വേഷിച്ച് റിപ്പോർട്ട്

ചെയ്യുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഡെപ്യൂട്ടി കമ്മീഷണറുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ഒരു സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സ് രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ പോലുള്ള അടിയന്തര സാഹചര്യത്തിൽ ടാസ്ക്ഫോഴ്സ് ടീം അതിന്റെ അന്വേഷണം, തുടർ നടപടികൾ, റിപ്പോർട്ടിങ് എന്നിവ നടത്തുന്നതാണ്.

ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുടെ റിപ്പോർട്ടും പ്രത്യേക അന്വേഷണം നടത്തുന്ന റിപ്പോർട്ടും കാലതാമസം വരുത്താതെ കമ്മീഷണറുടെ ഓഫീസിൽ അയക്കുന്നതുമാണ്. ഈ സംവിധാനത്തിന്റെയും ഓഫീസിന്റെയും പ്രവർത്തനം 6 മാസത്തിൽ ഒരിക്കൽ വിലയിരുത്തുന്നതും ആവശ്യമായ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുന്നതുമാണ്.

സംസ്ഥാനത്ത് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭിക്കുന്നു എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി ഹോട്ടലുകൾ/ റസ്റ്റോറന്റുകൾ തുടങ്ങിയ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ പാകം ചെയ്ത് വിൽപിക്കുന്ന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സംഘടനാ 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 ടോൾ 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/ റെസ്റ്റോറന്റ് 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 നൽകുന്നതിനുമുള്ള 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 വികസിപ്പിക്കുന്ന 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, ഷവർമ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ്

		<p>വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടെക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന 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 പാസ്ച്യൂറൈസ്ഡ് എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസോ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളൂ. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പാകം ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു.</p>
(ബി)	<p>ഹോട്ടലുകളിലും മറ്റ് ഭക്ഷ്യോല്പാദക സ്ഥാപനങ്ങളിലും മായം കലർന്ന ഭക്ഷണം കണ്ടെത്തുന്നതിനായി എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(ബി) ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ നിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി ഭക്ഷണം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടന്ന് വരുന്നു. <b>2022 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഡിസംബർ വരെ 8224</b> പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, <b>1081</b> സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, <b>36,42,500/- രൂപ (മുപ്പത്തി ആറ് ലക്ഷത്തി നാൽപ്പത്തി രണ്ടായിരത്തി അഞ്ഞൂറ് രൂപ മാത്രം)</b> പിഴ ചുമത്തുകയും ചെയ്തു.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ