

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

14 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 2328

30-09-2025 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടലുകളുടെ ശുചിത്വവും ഗുണനിലവാരവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് നടപടി

ചോദ്യം		ഉത്തരം	
ശ്രീ. ഇ. ടി. സൈസൺ മാസ്റ്റർ		ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)	
(എ)	ഹോട്ടലുകളുടെ ശുചിത്വവും ഗുണനിലവാരവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് വകുപ്പ് കൈക്കൊണ്ടിട്ടുള്ളത്; വിശദമാക്കാമോ;	(എ)	ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഹോട്ടൽ, റസ്റ്റോറന്റ് തുടങ്ങിയ എല്ലാത്തരം ഭക്ഷ്യ ബിസിനസ് സ്ഥാപനങ്ങളിലും പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. Routine ഇൻസ്പെക്ഷനുകൾ, സർപ്രൈസ് ഡ്രൈവുകൾ, സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവുകൾ, രാത്രികാല പരിശോധനകൾ, പരാതി അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള പരിശോധനകൾ എന്നിവയാണ് എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് തലത്തിൽ വകുപ്പ് നടത്തുന്ന പരിശോധനകൾ. ഭക്ഷ്യ സംരംഭങ്ങളിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന, വിതരണം ചെയ്യുന്ന, വില്പന ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം കണ്ടെത്തുന്നതിന് എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് വിഭാഗം ഉദ്യോഗസ്ഥർ അവയുടെ സാമ്പിൾ ശേഖരിച്ച് NABL Accredited Lab ൽ പരിശോധനയ്ക്ക് അയക്കുന്നു. ലാബ് റിപ്പോർട്ടുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉചിതമായ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു. പരിശോധന വേളകളിൽ ന്യൂനതകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് തിരുത്തൽ നടപടികൾക്കായി നിർദ്ദേശം നൽകുകയും Compounding നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് പുറമേ കപ്പാസിറ്റി ബിൽഡിങ്ങിന്റെ ഭാഗമായി ഹോട്ടൽ, റെസ്റ്റോറന്റ് മറ്റ് ഭക്ഷ്യ ബിസിനസ് സ്ഥാപനങ്ങളുടെ Supervisors, food handlers എന്നിവർക്കായി FoSTaC പരിശീലനം നൽകി വരുന്നു. ഇതോടൊപ്പം തന്നെ Food Safety Officer സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്ന മറ്റ് IEC പ്രവർത്തനങ്ങളായ Model Food Safety Panchayat, Model food Safety town, Eat Right initiatives എന്നിവയുടെ ഭാഗമായും ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർക്ക് ബോധവൽക്കരണം നൽകി വരുന്നു. ഹോട്ടൽ, റസ്റ്റോറന്റ്, ബേക്കറി, മീറ്റ് ഷോപ്പ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ ശുചിത്വം, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ എന്നിവ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും

		ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അവയുടെ ശുചിത്വ നിലവാരം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അവയുടെ ശുചിത്വ നിലവാരം മനസ്സിലാക്കി ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനുമായി Food Safety and Standard Authority of India (FSSAI) ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണ് ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ്. ഹൈജീൻ റേറ്റിംഗ് പദ്ധതി പ്രകാരം Food Safety and Standard Authority of India (FSSAI) എംപാനൽ ചെയ്ത Audit agency തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ഹോട്ടൽ/ റസ്റ്റോറന്റ്/ ബേക്കറി/ Meat shop എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഓഡിറ്റ് നടത്തി ശുചിത്വം, സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡം എന്നിവ വിലയിരുത്തി റേറ്റിംഗ് നൽകുകയും ആയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ Hygiene Rating Certificate സ്ഥാപനത്തിന് ലഭ്യമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.
(ബി)	കൈപ്പമംഗലം നിയോജക മണ്ഡലത്തിൽ ഹോട്ടലുകളുടെ പരിശോധന ഉൾജിതമാക്കുന്നതിനായി നിലവിൽ എന്തെല്ലാം പ്രവർത്തനങ്ങളാണ് വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്നതെന്ന് വിശദമാക്കാമോ?	(ബി) 2025 ജനുവരി മാസം മുതൽ കൈപ്പമംഗലം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സർക്കിൾ പരിധിയിൽ വരുന്ന 150 ഹോട്ടലുകളിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. പരിശോധന സമയത്ത് കണ്ട ന്യൂനതകൾക്ക് അനുസൃതമായി 26 ഹോട്ടലുകൾക്ക് പിഴയടയ്ക്കാനായി ശുപാർശ ചെയ്തുകൊണ്ടുള്ള നോട്ടീസ് നൽകി. ഈ ഇനത്തിൽ 32500 രൂപ പിഴ ഈടാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർക്ക് മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി 2025 ജൂലൈ മാസത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്ക്വാഡ് ഉണ്ടായിരുന്നു. കൂടാതെ 2025 ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ ഷവർമ നിർമ്മാണ മേഖലകളിൽ പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിയിരുന്നു. ഈ കാലയളവിൽ വിവിധ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്ന് 3 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും 137 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും പരിശോധനയ്ക്കായി ശേഖരിച്ചിരുന്നു. ആയതിൽ unsafe എന്ന് പരിശോധന ഫലം ലഭിച്ച 2 സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നിയമാനുസൃതമായ നടപടികൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഹോട്ടൽ മേഖലയിലെ 40 അതിഥി തൊഴിലാളികൾ ഉൾപ്പെടെ ആകെ 120 ജീവനക്കാർക്ക് 2025 ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ FOSTaC പരിശീലനം നൽകി. ഫുഡ് ബിസിനസ് ഓപ്പറേറ്റർമാർക്ക് 2 ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകളും ഇക്കാലയളവിൽ നൽകി. ജില്ലയിലെ മൊബൈൽ ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലബോറട്ടറി ഉപയോഗിച്ച് സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും 10 ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തു.

