പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ

(THIRTEENTH KERALA LEGISLATIVE ASSEMBLY)

വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI
(SUBJECT COMMITTEE XI)

ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും സഹകരണവും

(FOOD, CIVIL SUPPLIES AND CO-OPERATION)

കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡെവലപ്മെന്റിന്റെ പ്രവർത്തനം സംബന്ധിച്ച റിപ്പോർട്ട്

കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവ്വഹണവും
സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ 235 (1) (iii) ചട്ടപ്രകാരമുള്ളത്

[Under Rule 235 (1) (iii) of the Rules of Procedure and Conduct
of Business in the Kerala Legislative Assembly]

2014 ജൂൺ 19-ാം തീയതി സമർപ്പിച്ചത്
(Presented on 19th June, 2014)

കേരള നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്
തിരുവനന്തപുരം
2014

SECRETARIAT OF THE KERALA LEGISLATURE
THIRUVANANTHAPURAM
2014

പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ

(THIRTEENTH KERALA LEGISLATIVE ASSEMBLY)

വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI

(SUBJECT COMMITTEE XI)

ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും സഹകരണവും

(FOOD, CIVIL SUPPLIES AND CO-OPERATION)

കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡെവലപ്മെന്റിന്റെ
പ്രവർത്തനം സംബന്ധിച്ച റിപ്പോർട്ട്

കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവ്വഹണവും
സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ 235 (1) (iii) ചട്ടപ്രകാരമുള്ളത്

[Under Rule 235 (1) (iii) of the Rules of Procedure and Conduct of Business
in the Kerala Legislative Assembly]

802/2014.

ഉള്ളടക്കം

		പേജ്
സമിതിയുടെ ഘടന	..	v
അവതാരിക	..	vii
റിപ്പോർട്ട്	..	1

വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI

ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും സഹകരണവും

(2013-2016)

ഘടന

ചെയർമാൻ :

ശ്രീ. അനൂപ് ജേക്കബ്,
ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും ഉപഭോക്തൃസംരക്ഷണവും രജിസ്ട്രേഷനും വകുപ്പുമന്ത്രി.

എക്സ്-ഒഫീഷ്യോ അംഗങ്ങൾ :

ശ്രീ. സി. എൻ. ബാലകൃഷ്ണൻ,
സഹകരണവും ഖാദി ഗ്രാമവ്യവസായവും വകുപ്പുമന്ത്രി.

ശ്രീ. അടൂർ പ്രകാശ്,
റവന്യൂവും കയറും വകുപ്പുമന്ത്രി.

അംഗങ്ങൾ:

ശ്രീമതി ഗീതാ ഗോപി

ശ്രീ. കോലിയക്കോട് എൻ. കൃഷ്ണൻ നായർ

ശ്രീ. ലൂഡി ലൂയിസ്

ശ്രീ. കെ. കെ. നാരായണൻ

ശ്രീ. ആർ. സെൽവരാജ്

ശ്രീ. ജി. സുധാകരൻ

ശ്രീ. വി. എം. ഉമ്മർ മാസ്റ്റർ.

നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്:

ശ്രീ. പി. ഡി. ശാരംഗധരൻ, സെക്രട്ടറി

ശ്രീമതി എസ്. ജയന്തി, ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി

ശ്രീമതി എസ്. ഷാഹിന, ഡെപ്യൂട്ടി സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. സഖറിയ പി. സാമുവൽ, അണ്ടർ സെക്രട്ടറി.

അവതാരിക

ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും സഹകരണവും സംബന്ധിച്ച വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI-ന്റെ കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡെവലപ്മെന്റിന്റെ പ്രവർത്തന പഠനറിപ്പോർട്ട് കേരള നിയമസഭയുടെ നടപടിക്രമവും കാര്യനിർവ്വഹണവും സംബന്ധിച്ച ചട്ടങ്ങളിലെ 235 (1) (iii) ചട്ടപ്രകാരം സമിതിയുടെ അദ്ധ്യക്ഷനായ ഞാൻ സമർപ്പിക്കുന്നു.

ആരോഗ്യമുള്ള ജനതയും ആരോഗ്യ മേഖലയിലെ ശരിയായ പ്രവർത്തനങ്ങളും ഭക്ഷണത്തിലെ ജാഗ്രതയും ആരോഗ്യമുള്ള ഒരു സമൂഹം കെട്ടിപ്പടുക്കുന്നതിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ആരോഗ്യമുള്ള ജനതയാണ് ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ മുഖമുദ്ര. ആഹാരവും ആരോഗ്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അനാരോഗ്യകരമായ പല വാർത്തകളും പഠന റിപ്പോർട്ടുകളും നാം നിത്യവും കാണുന്നു. കാർഷികോല്പന്നങ്ങളിലെ കീടനാശിനിയുടെ അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധന വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ കർശനമായി നടപ്പാക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഇന്ത്യയിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷിതത്വ നിർവ്വഹണത്തിന്റെ ഭാഗമായി കൂടുതൽ വിപുലമായ പരിശോധന നടത്തേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഈ വിഷയത്തിൽ സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ പൊതുവിതരണ ഉപഭോക്തൃകാര്യ വകുപ്പ് വളരെ കാര്യക്ഷമമായ ഇടപെടലുകളാണ് നടത്തിവരുന്നത്. ഈ വിഷയത്തിൽ നടത്തിയ ചർച്ചകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ കോന്നിയിലുള്ള 'കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡെവലപ്മെന്റ്'' എന്ന ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് സന്ദർശിക്കുന്നതിന് സമിതി തീരുമാനിക്കുകയും അതനുസരിച്ച് 2013 ഒക്ടോബർ 4-ാം തീയതി പ്രസ്തുത ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് സന്ദർശിക്കുകയുമുണ്ടായി. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ച് ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി ചർച്ച നടത്തിയ സമിതി, ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇൻസ്ട്രുമെന്റേഷൻ ലാബ്, കെമിക്കൽ ലാബ്, മൈക്രോബയോളജി ലാബ് എന്നിവ സന്ദർശിക്കുകയും പ്രവർത്തനങ്ങൾ നേരിട്ട് മനസ്സിലാക്കുകയും ചെയ്തതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയതാണ് ഈ റിപ്പോർട്ട്.

2014 ഫെബ്രുവരി 20-ാം തീയതി ചേർന്ന യോഗത്തിൽ സമിതി ഈ റിപ്പോർട്ട് അംഗീകരിച്ചു.

തിരുവനന്തപുരം,
2014 ഫെബ്രുവരി 20.

അനൂപ് ജേക്കബ്,
ചെയർമാൻ,
വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI.

റിപ്പോർട്ട്

മനുഷ്യരുടെ അടിസ്ഥാന ആവശ്യങ്ങളിൽ സർവ്വപ്രധാനമാണ് ഭക്ഷണം. ഇക്കാരണത്താൽ തന്നെയാണ് ഐക്യരാഷ്ട്രസഭ അന്താരാഷ്ട്ര നിയമങ്ങളിൽ ഭക്ഷണത്തിനുള്ള അവകാശത്തിന് നിർണ്ണായക പ്രാധാന്യം നൽകിയിരിക്കുന്നത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയ്ക്കായുള്ള നിയമം 2013 സെപ്റ്റംബറിൽ പാർലമെന്റ് പാസ്സാക്കുകയുണ്ടായി. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ സ്വന്തമാക്കാൻ കഷ്ടപ്പെടുന്ന, രാജ്യത്തെ 67% ജനതയ്ക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതാണ് ഈ നിയമം. ദാരിദ്ര്യരേഖയ്ക്ക് താഴെയുള്ളവർക്കും പാർശ്വവൽക്കരിക്കപ്പെട്ടവർക്കും ഭക്ഷണം അവകാശമാക്കുന്നത് അവർക്ക് പ്രത്യേക വരുമാനമാർഗ്ഗം ലഭ്യമാകുന്നതിന് തുല്യമാണ്. ഇതനുസരിച്ച് ജനങ്ങൾക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട പോഷകാഹാരവും അതുവഴി ആരോഗ്യവും ഉറപ്പാക്കുന്നതാണ്.

കഴിഞ്ഞ ദശാബ്ദങ്ങളിൽ ഇന്ത്യ ദ്രുതഗതിയിലുള്ള സാമ്പത്തിക വളർച്ച കൈവരിച്ചിരുന്നുവെങ്കിലും പോഷകാഹാരക്കുറവും പട്ടിണിയും ഇന്നും കടുത്ത വെല്ലുവിളികളായി തുടരുന്നു. ഐക്യരാഷ്ട്രസഭയുടെ ഫുഡ് ആന്റ് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ ഓർഗനൈസേഷന്റെ കണക്കുപ്രകാരം 2003-05-ൽ ഇന്ത്യയിൽ 225 ദശലക്ഷത്തിലേറെ പോഷകാഹാരക്കുറവുള്ള ജനങ്ങൾ ഉണ്ടെന്നും ഇത് ദേശീയ ജനസംഖ്യയുടെ 21% ആണെന്നും വ്യക്തമാക്കുന്നു. പോഷകാഹാരക്കുറവും ശിശുമരണനിരക്കും വ്യക്തമാക്കുന്ന ഗ്ലോബൽ ഹംഗർ ഇൻഡക്സിൽ, രാജ്യത്തെ പട്ടിണി 'ഭീതിജനകം' എന്ന് വിശേഷിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. സാമ്പത്തിക, സാമൂഹിക, സാംസ്കാരിക അവകാശങ്ങളുടെ അന്താരാഷ്ട്ര ഉടമ്പടിയുടെ അനുച്ഛേദം 11-ൽ വിശപ്പിൽനിന്നും പോഷകാഹാരക്കുറവിൽനിന്നും മുക്തരാകാനുള്ള മൗലിക അവകാശം എടുത്തു പറയുന്നുണ്ട്.

ആരോഗ്യമുള്ള ജനതയാണ് ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ മുഖമുദ്ര. ആരോഗ്യമുള്ള ജനതയും ആരോഗ്യമേഖലയിലെ ശരിയായ പ്രവർത്തനങ്ങളും ഭക്ഷണത്തിലെ ജാഗ്രതയും ആരോഗ്യമുള്ള ഒരു സമൂഹം കെട്ടിപ്പടുക്കുന്നതിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ആരോഗ്യകേരളം സുരക്ഷിത കേരളമെന്ന് പ്രഖ്യാപനം നടത്തിവന്ന മലയാളി ഇന്ന് അൽപാൽപ്പമായി മരിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഭക്ഷണത്തിലൂടെ പേരറിയാത്ത വിഷങ്ങളുടെ ഉപഭോക്താക്കളായി നാം മാറിക്കഴിഞ്ഞു. പലതരത്തിലുള്ള മാരകമായ വിഷവും കീടനാശിനികളുമാണ് അറിഞ്ഞോ അറിയാതെയോ ദിനംപ്രതി ഭക്ഷണരൂപത്തിൽ നമ്മുടെ ശരീരത്തിലെത്തുന്നത്. ആമാശയവും വൃക്കയും കരളും തലച്ചോറുംവരെ തകരാറിലാക്കുന്ന രാസവസ്തുക്കളാണ് ഇവയിൽ പലതും.

ഇന്ന് വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന മിക്ക ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലും രാസവസ്തു കലർത്തുന്നതായി റിപ്പോർട്ടുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. വിഷമുള്ളവ വിൽക്കുക, കൃത്രിമവും മാരകവുമായ നിറം ചേർക്കുക, കേടുവരാതെ ദീർഘനാളത്തേക്ക് സൂക്ഷിക്കാൻ മാരകമായ രാസവസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിക്കുക, വൃത്തിയില്ലാത്ത പാത്രങ്ങളിലോ ടിന്നുകളിലോ സൂക്ഷിക്കുക തുടങ്ങിയവ കുറ്റകൃത്യമായി പരിഗണിച്ചിട്ടുണ്ടെങ്കിലും കൃത്രിമങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി തടയാൻ നമുക്ക് കഴിയുന്നില്ല.

ഭാവിയുടെ വാഗ്ദാനങ്ങളായ കുട്ടികളുടെ ബുദ്ധിയേയും ശരീരത്തേയും ദോഷകരമായി ബാധിക്കുന്ന തരത്തിൽ അവരെ അടിമകളാക്കിമാറ്റുന്ന കൃത്രിമ നിറങ്ങൾ ചേർത്ത ശീതളപാനീയങ്ങൾ, നൂഡിൽസ്, ഗുണനിലവാരമില്ലാത്ത പ്ലാസ്റ്റിക് കവറുകളിലുള്ളതും രുചിവർദ്ധകവസ്തുക്കൾ ചേർത്തിട്ടുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ എന്നിവയിൽ മാരകമായ രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതായി പഠനങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുന്നു. ഇത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൃത്യമായി പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയ മാക്കുന്നതിനും അതിൽ ദോഷകരമായ ഘടകങ്ങൾ ഏതൊക്കെയാണെന്ന് കണ്ടെത്തുന്നതിനും ആവശ്യമായ നടപടി സ്വീകരിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു.

വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന ചീര, പുതിന, കറിവേപ്പില തുടങ്ങി 17 ഇനം പച്ചക്കറി കളിൽ അപകടകരമാംവിധം വിഷാംശം ഉണ്ടെന്നാണ് കാർഷിക സർവ്വകലാശാല കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നത്. കറിക്കൂട്ടുകളിൽ പ്രത്യേകിച്ച് നാം നിത്യവും ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളരിയിലും മുരിങ്ങക്കയിലും കാരറ്റിലും പച്ചമുളകിലുമെല്ലാം വിഷവസ്തുക്ക ളടങ്ങിയ കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യമുള്ളതായി പരിശോധനാ ഫലങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുന്നു. വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിലെ കീടനാശിനി വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയിൽ 27 ഇനം പച്ചക്കറികളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ബിരിയാണിയിൽ ഇ-കോളി മുതലായ ബാക്ടീരിയ കളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയതായുള്ള പത്രവാർത്തകളും പുറത്തുവന്നിട്ടുണ്ട്.

മത്സ്യം കേടാകാതിരിക്കാൻ അമോണിയയും ഉപ്പും ചേർക്കുന്നതിനു പുറമെ ഫോർമലിൻ ചേർത്ത ലായനിയും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഉണക്കാനിടുന്ന മത്സ്യങ്ങളിൽ മോണോക്ലോറോ ഫോസ്ഫേറ്റ് എന്ന രാസവസ്തു അടങ്ങിയ നുമാക്രോൺ എന്ന കീടനാശിനി ചേർക്കുന്നു. മഴക്കാലത്ത് ഉണക്ക മത്സ്യങ്ങളിൽ പുഴുക്കൾ കയറാതിരിക്കാ നാണ് നുമാക്രോൺ ചേർക്കുന്നത്. അത്യന്തം ആപൽക്കരമായ നുമാക്രോൺ പൊതുജനസമ്പർക്കമില്ലാത്ത കൃഷിയിടങ്ങളിൽ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ എന്ന് ലോകാരോഗ്യ സംഘടന നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കടുത്ത അർബുദകാരി എന്നതിനു പുറമെ നാഡീ തകരാറുകൾ, ജനിതക വൈകല്യങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കും ഈ രാസവസ്തു കാരണമാകുന്നതായി പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

ആരോഗ്യത്തിന് അപകടമില്ലാതെ അനുവദിക്കാവുന്ന കീടനാശിനിയുടെ പ്രതിദിന അളവാണ് അക്സപ്റ്റബിൾ ഡെയ്‌ലി ഇൻടേക്ക് (എ.ഡി.ഐ.) അഥവാ അനുവദനീയ പ്രതിദിന ഉപഭോഗം. ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങളിൽ അവശിഷ്ട വിഷത്തിന്റെ അളവ് അവശിഷ്ടപരിധിക്ക് താഴെയാണെന്ന് നിരീക്ഷിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് കളങ്കമറ്റ ഒരു സംവിധാനം നിലവിൽവന്നാൽ മാത്രമേ ഭക്ഷ്യമേഖലയിൽ സുരക്ഷിതത്വവും പൊതുജനാരോഗ്യവും ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ കഴിയുകയുള്ളൂ. 2006-ലെ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് നിയമപ്രകാരം ഓരോ കീടനാശിനിക്കും ഓരോ ഭക്ഷ്യവസ്തുവിലും അനുവദനീയമായ പരമാവധി അവശിഷ്ടപരിധി നിശ്ചയിച്ച് പരസ്യപ്പെടുത്തണമെന്ന് നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ നിയന്ത്രണത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസർമാർ പിടിച്ചെടുത്ത സാമ്പിളുകൾ പരിശോധനയ്ക്ക് അയയ്ക്കുകയും മായമോ മാലിന്യമോ കാണപ്പെടുന്നുവെങ്കിൽ നിയമലംഘകർക്കെതിരെ നടപടി സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഇത്തരത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി അവയുടെ പരിശോധനാകേന്ദ്രങ്ങൾ സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ ആരംഭിക്കുന്നതിന് സർക്കാർ നടപടി സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്രസ്തുത പരിശോധനാകേന്ദ്രങ്ങളിൽ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ ലോകോത്തര നിലവാരത്തിലുള്ള സംവിധാനങ്ങളുപയോഗിച്ച് ഏറ്റവും വേഗത്തിലും എളുപ്പത്തിലും കൃത്യതയോടും കൂടി പരിശോധനാഫലങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും സർക്കാർ മുൻഗണന നൽകുന്നു. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് പുറമെ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുടെ മൂല്യവർദ്ധനവ്, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണം എന്നിവയിലും സർക്കാർ ഊന്നൽ നൽകുന്നു. മേൽ പ്രസ്താവിച്ച നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിക്കുന്നത് ലക്ഷ്യമാക്കിയാണ് പത്തനംതിട്ട കേന്ദ്രമാക്കി കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡവലപ്മെന്റ് എന്ന സ്ഥാപനം സർക്കാർ ഉടമസ്ഥതയിൽ ആരംഭിച്ചിട്ടുള്ളത്.

ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും സഹകരണവും സംബന്ധിച്ച വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI, കോന്നിയിലുള്ള കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ഭാഗമായ വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തന പുരോഗതി വിലയിരുത്തുന്നതിനായി 2013 ഒക്ടോബർ 4-ാം തീയതി പ്രസ്തുത ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് സന്ദർശിക്കുകയും പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്തു.

പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിന്റെ വിവിധ യൂണിറ്റുകളായ ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധനാ ലാബ്, കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജീനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി, കേരള ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ എന്നിവ നേരിൽക്കണ്ട് അവയുടെ പ്രവർത്തനം സമിതി വിലയിരുത്തി. ലോകോത്തര നിലവാരത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന യന്ത്രവത്കൃത കെമിക്കൽ ലാബ്, മൈക്രോബയോളജി ലാബ് എന്നിവ മുഖേന കാർഷിക ഉല്പന്നങ്ങളിലും കുടിവെള്ളത്തിലും ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളിലും സൂക്ഷ്മാണുപരിശോധനകൾ നടത്തുകയും ഇറച്ചി, മീൻ തുടങ്ങിയവയിൽ മായം ചേർക്കൽ കണ്ടുപിടിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധനാ ലാബിൽ 43 പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്തിയതിൽ 14 സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനിയുടെ അംശം കണ്ടെത്തിയതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കി. വർഷത്തിൽ 4 പ്രാവശ്യമെങ്കിലും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്തേണ്ടതിന്റെയും വിഷാംശങ്ങൾ FAO നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള അനുവദനീയ അളവിൽ കൂടുതലാണെങ്കിൽ ആയത് പരസ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതിന്റെയും ആവശ്യകതയും, കൂടാതെ സംസ്ഥാന തലസ്ഥാനത്തുനിന്നും വളരെ ദൂരത്തിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ സാമ്പിളുകൾ എത്തിക്കുന്നതിലെ പ്രായോഗിക ബുദ്ധിമുട്ടും സമിതിക്ക് ബോധ്യപ്പെടുകയുണ്ടായി.

ക്വാളിറ്റി മോണിറ്ററിംഗുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് റേഷനിംഗ് ഇൻസ്പെക്ടേഴ്സിന് സ്പോട്ടിൽവച്ച് ഫുഡ് ഗ്രെയിൻ ക്വാളിറ്റി പരിശോധിക്കുന്നതിനും ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട്സ് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾസ്, മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും ഡീഹൈഡ്രേറ്റഡ് ഉല്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുമുള്ള ട്രെയിനിംഗും നൽകിവരുന്ന ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളും സേവനങ്ങളും സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്കിടയിൽ വേണ്ടത്ര പ്രചാരം ലഭിച്ചിട്ടില്ലെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുകയുണ്ടായി.

സി. എഫ്. ആർ. ഡി. നടത്തുന്ന കോഴ്സുകൾ, പരിശീലന പരിപാടികൾ, ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ പരിശോധനകൾ, മറ്റ് സേവനങ്ങൾ എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് പൊതുജന ങ്ങൾക്ക് അറിവ് നൽകുന്നതിനായി മാദ്ധ്യമങ്ങൾവഴി പരസ്യം നൽകേണ്ടത് ആവശ്യമാണെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിച്ചു.

ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്കും ഈ മേഖലയിലേക്ക് കടന്നുവരുവാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന വ്യവസായ സംരംഭകർക്കും ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണത്തിൽ പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് സി.എഫ്.ആർ.ഡി.യെ ചുമതലപ്പെടുത്തുന്നത് അഭികാമ്യ മായിരിക്കുമെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിച്ചു.

ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റിയുടെ അംഗീകാരത്തിനായി അപേക്ഷ നൽകി ഒരു വർഷം കഴിഞ്ഞിട്ടും അംഗീകാരം ലഭ്യമായിട്ടില്ല എന്നത് സമിതിയുടെ ശ്രദ്ധയിൽ പ്പെടുകയും ഇതിനായി സി.എഫ്.ആർ.ഡി.യുടെ ലെയ്സൺ കാര്യക്ഷമമാക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്തു.

ഫുഡ് ടെക്നോളജിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിഭാവനം ചെയ്തിരുന്ന 4 കോഴ്സു കളിൽ രണ്ടെണ്ണം മാത്രമേ നടത്തുന്നുള്ളൂവെന്ന് നിരീക്ഷിച്ച സമിതി മറ്റ് രണ്ട് കോഴ്സുകൾകൂടി നടത്തുന്നതിനാവശ്യമായ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കി എത്രയും പെട്ടെന്ന് കോഴ്സുകൾ ആരംഭിക്കേണ്ടതാണെന്നും ട്രെയിനിയായി ജോലി ചെയ്യുന്നവർക്ക് നൽകുന്ന സ്റ്റൈപ്പന്റ് വളരെ കുറവാണെന്നും ആയത് വർദ്ധിപ്പിക്കേണ്ട താണെന്നും സമിതി അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. കൂടാതെ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിനായി സെമിനാർ ഹാളോ ആഡിറ്റോറിയമോ ഇല്ലായെന്നും സമിതിക്ക് ബോധ്യപ്പെടുകയുമുണ്ടായി.

സി.എഫ്.ആർ.ഡി.യുടെ കീഴിലുള്ള ഡ്രഗ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിൽ മരുന്നിന്റെ ഗുണനിലവാരം നിർണ്ണയിക്കുന്നതിനുള്ള എല്ലാ പരിശോധനകളും നടത്തുന്നതിന് പരിശീലനം ലഭിച്ച ജീവനക്കാർ ഉള്ളതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുകയും പ്രസ്തുത ലാബിന് NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ നേടിയെടുക്കേണ്ടതാണെന്ന് വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്തു.

ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ നാലാമത് സംരംഭമായ മെഗാ ഫുഡ് പാർക്കിനായി കേന്ദ്രഗവൺമെന്റ് അംഗീകരിച്ച 96.5 കോടി രൂപയുടെ സ്കീമിൽ ആദ്യഗഡു മാത്രമാണ് നേടിയെടുക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞതെന്ന് വിലയിരുത്തിയ സമിതി, യൂട്ടിലൈസേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് യഥാസമയം സമർപ്പിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയും ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-കെ.യുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ

"കൗൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആന്റ് ഡെവലപ്മെന്റ്-കേരള" എന്നത് 1955-ലെ തിരുവിതാംകൂർ-കൊച്ചി സാഹിത്യ ശാസ്ത്രീയ ധർമ്മസംഘങ്ങൾ രജിസ്ട്രേഷൻ ആക്ട് പ്രകാരം രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള ഒരു സൊസൈറ്റിയാണ്. ഇത് പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ കോന്നി ടൗണിൽനിന്ന് 7 കിലോമീറ്റർ അകലെ ഐരാവൺ വില്ലേജിൽ പെരിങ്ങോട്ടക്കലിൽ 35 ഏക്കർ സ്ഥലത്ത് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നു. ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണം, ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുടെ മൂല്യവർദ്ധനവ്, ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കൽ,

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, പോഷക സംരക്ഷണം എന്നീ മേഖലകളിൽ മതിയായ പരിജ്ഞാനമുള്ള മനുഷ്യവിഭവശേഷിവികസനം ലക്ഷ്യമാക്കി പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനമാണിത്. മുഖ്യമന്ത്രി പ്രസിഡന്റായി ഭക്ഷ്യ-പൊതുവിതരണ വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ ഈ സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

അന്തർദേശീയ തലത്തിൽ സ്വീകാര്യമായ ഗുണമേന്മയും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട് ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ മികച്ച ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെ അവയ്ക്കാവശ്യമായ മാനവശേഷി വികസിപ്പിക്കുവാനാണ് സി.എഫ്.ആർ.ഡി. ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യുടെ കീഴിൽ ഫുഡ് ക്വാളിറ്റി മോണിറ്ററിംഗ് ലബോറട്ടറി (എഫ്.ക്യൂ.എം.എൽ.), കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജിനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി-കേരള (സി.എഫ്.റ്റി.-കെ.), ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ (എഫ്.പി.റ്റി.സി.) എന്നീ മൂന്ന് പ്രധാന വിഭാഗങ്ങൾ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണം, മൂല്യവർദ്ധിത ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, തദ്ദേശ തൊഴിൽ മേഖലയുടെ വികസനം എന്നിവ കൈവരിക്കുന്നതിന് മെഗാ ഫുഡ് പാർക്ക് എന്ന മറ്റൊരു സുപ്രധാന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിച്ചുവരുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഓരോ യൂണിറ്റിന്റെയും വിശദാംശങ്ങൾ താഴെ ചേർക്കുന്നു:

1. **ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധന ലാബ് (Food Quality Monitoring Laboratory)**

ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ പരിശോധന നടത്തുന്നതിന് സി.എഫ്.ആർ.ഡി.യുടെ കീഴിൽ 2008-ൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ച ഈ ലാബ് ലോകോത്തരനിലവാരം പുലർത്തുന്നു. ഇതിന്റെ പ്രധാന ഘടകങ്ങളായ മൈക്രോബയോളജി ലാബും കെമിക്കൽ ലാബും പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവൽകൃത സംവിധാനത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ആധുനിക ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ എല്ലാവിധ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലും ജല ത്തിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളെയും വിശകലനം ചെയ്യാനും അവയുടെ ഗുണമേന്മയും സുരക്ഷിതത്വവും പോഷകമൂല്യവും ഉറപ്പുവരുത്തുവാനും ഈ ലാബുകൾ മുഖേന സാധിക്കുന്നു. ഈ ലാബിലെ മൈക്രോബയോളജി ഡിവിഷൻ, NABL (National Accreditation Board for Caliberation and Testing Laboratories) അക്രഡിറ്റേഷൻ നേടിയിട്ടുള്ളതാണ്. അത്യാധുനിക സൗകര്യങ്ങളോടുകൂടിയ ഈ ലാബ് ഏഷ്യാ-പസഫിക് മേഖലയിലെ തന്നെ ആദ്യ സംരംഭമാണ്. തുടർ അക്രഡിറ്റേഷനുവേണ്ടിയുള്ള വിലയിരുത്തൽ 2013 മാർച്ച് 16, 17 തീയതികളിൽ നടക്കുകയും അടുത്ത രണ്ട് വർഷത്തേക്കുകൂടി NABL അക്രഡിറ്റേഷന് ശുപാർശ ചെയ്യപ്പെടുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

ലാബുകളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളും പ്രയോജനങ്ങളും

- കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലും കുടിവെള്ളത്തിലും Total plate count, E-coli, Coliforms, Staphylococcus aurous, Clostridia species, Vibrio cholera, Salmonella species, Listeria species മുതലായവ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ടോ എന്ന് കൃത്യമായി കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള സൂക്ഷ്മാണു പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നു.

- ഇറച്ചി, മീൻ മുതലായവയിൽ മായംചേർക്കുന്നതു കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിനുള്ള പരിശോധനകൾ നടത്തുവാൻ കഴിയുന്നു.

- ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്ന ഓരോ യൂണിറ്റിന്റെയും, അവ കൈകാര്യംചെയ്യുന്ന വ്യക്തികളുടെയും വിതരണക്കാരുടെയും വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിലുള്ള കുടിവെളള പാക്കേജ് യൂണിറ്റിന്റെയും ശുചിത്വവും ഗുണമേന്മയും വിലയിരുത്തുവാൻ ഈ അത്യാധുനിക ലാബിലൂടെ സാധിക്കുന്നു.

- അതിനൂതന സംവിധാനമുള്ള മൈക്രോബയോളജി ഡിവിഷനിൽ രോഗാണു നിർണ്ണയ സംവിധാനവും, ബാക്ടീരിയകളുടെ എണ്ണം പരിശോധിക്കുവാനുള്ള സംവിധാനവും വിവിധ സ്പീഷീസുകളെ തിരിച്ചറിയുവാനുള്ള സംവിധാനവും ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

- യൂറോപ്യൻ യൂണിയന്റെയും അമേരിക്കയുടെയും ലോകാരോഗ്യസംഘടന യുടെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിച്ച് ഗുണമേന്മയുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുവാനും വിപണനംനടത്തുവാനും ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദകരെ സജ്ജമാക്കുവാൻ ഈ ലബോറട്ടറിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിലൂടെ സാധിക്കുന്നു. മൈക്രോബയോളജി ടെസ്റ്റ് കൂടാതെ കെമിക്കൽ ലാബിൽ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ എല്ലാവിധ രാസപരിശോധനയും നടന്നുവരുന്നു.

- ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിലൂടെ ഭക്ഷ്യവിഷബാധയുടെ കാരണങ്ങൾ കണ്ടെത്താനും അവ പരിഹരിക്കാനും സാധിക്കുന്നു. ഈ ലാബിലൂടെ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന രോഗാണുക്കളെ കണ്ടെത്തുവാനും ഇവ ഉണ്ടാക്കുന്ന ദൂഷ്യവശങ്ങൾക്ക് പരിഹാരമാർഗ്ഗം നിർദ്ദേശിക്കുവാനും സാധിക്കുന്നു.

- വിവിധ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണശാലകളിലെ ശുചിത്വ സംവിധാനങ്ങൾ, ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ എന്നിവ പരിശോധിച്ച് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുക, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണപരിശോധനാ ഉപദേശംനൽകുക എന്നിവയും ഈ ലാബിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളാണ്.

മുകളിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള വിവിധ പരിശോധനകൾ വേഗതയേറിയ അതിനൂതന മാർഗ്ഗങ്ങളിലൂടെയും പരമ്പരാഗതരീതിയിലും ഈ ലബോറട്ടറിയിൽ ചെയ്തുവരുന്നു. ഈ പരിശോധനയ്ക്ക് സാധാരണയായി മറ്റ് ലാബുകളിൽ മൂന്നുമുതൽ എട്ട് ദിവസങ്ങൾ വരെ എടുക്കുമ്പോൾ, ഈ ലാബിലെ നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഏതാനും മണിക്കൂറുകൾക്കുളളിൽ പരിശോധനാഫലം അറിയിക്കുന്നതിലൂടെ സമയലാഭവും സാമ്പത്തികലാഭവും കൈവരിക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നു.

2006-ലെ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് അനുസരിച്ചുള്ള സ്റ്റാൻഡേർഡുകൾ ഉപയോഗിച്ച് 3000 സാമ്പിളുകളിൽ ഭക്ഷ്യനിലവാര പരിശോധനാ ലാബ് നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ 10% സാമ്പിളുകളിൽ Salmonella ബാക്ടീരിയ കളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയിരുന്നു. ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ

ഉല്പാദന ശാലകളിൽ അപര്യാപ്തമാണെന്നാണ് ഇതിൽനിന്നും മനസ്സിലാക്കുന്നത്. ഇത്തരത്തിലുള്ള അപര്യാപ്തത പരിഹരിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ നിർദ്ദേശങ്ങളും ശിപാർശകളും നൽകുന്നതിൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. നിർവ്വഹിക്കുന്ന പങ്ക് വളരെ പ്രശംസനീയമാണ്.

2. **കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജീനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി—കേരള (സി.എഫ്.റ്റി.-കെ.)**

ഭക്ഷ്യപൊതുവിതരണ വകുപ്പിന്റെകീഴിൽ കോന്നിയിലുള്ള സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യിൽ സി.എഫ്.റ്റി.-കെ., 2009-ൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചു. എം.ജി. യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിൽ അഫിലിയേറ്റ് ചെയ്തിട്ടുള്ള സ്വാശ്രയ മാതൃകയിലുള്ള ഈ കോളേജിൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് വിഷയത്തിൽ മൂന്നുവർഷം പഠനദൈർഘ്യമുള്ള ബിരുദകോഴ്സും (B.Sc.) രണ്ടുവർഷം പഠനദൈർഘ്യമുള്ള ബിരുദാനന്തര ബിരുദകോഴ്സും (M.Sc.) നടത്തിവരുന്നു.

കോഴ്സ്	*കാലാവധി*	*യോഗ്യത*
ബി.എസ്സ്സി. ഫുഡ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ്	6 സെമസ്റ്റർ	ഗവ. അംഗീകൃത സ്ഥാപനത്തിൽനിന്നും 55% മാർക്കിൽ കുറയാത്ത പ്ലസ് ടു (സയൻസ്).
എം.എസ്സ്സി. ഫുഡ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ്	4 സെമസ്റ്റർ	അംഗീകൃത യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിൽനിന്ന് ബയോകെമിസ്ട്രി, ബയോടെക്നോളജി, കെമിസ്ട്രി, ഫുഡ് സയൻസ് ആന്റ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ്, മൈക്രോ ബയോളജി, ലൈഫ് സയൻസ് എന്നിവയിൽ ഏതെങ്കിലും ഒന്നിൽ 55% മാർക്കിൽ കുറയാതെയുള്ള ബിരുദം.

ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ഫുഡ് സേഫ്റ്റി കമ്മീഷണറേറ്റ്, പബ്ലിക് ഹെൽത്ത് ലാബ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിയമിക്കപ്പെടുന്നവർക്ക് സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യുടെ കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജീനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി നടത്തിവരുന്ന M.Sc. (ഫുഡ് ടെക്നോളജി ആന്റ് ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ്) യോഗ്യത നിഷ്കർഷിക്കുന്നത് ഉചിതമായിരിക്കുമെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു.

3. **ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെന്റർ (എഫ്.പി.റ്റി.സി.)**

2010-ൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. ആരംഭിച്ച എഫ്.പി.റ്റി.സി.-യുടെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ താഴെ ചേർക്കുന്നു:

ഉല്പാദനത്തിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയിലും ഗുണമേന്മയിലും താൽപ്പര്യവും അറിവുമുള്ള യുവജനങ്ങൾക്കും ഭക്ഷ്യോല്പാദനരംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്കും പരിശീലനം നല്കുകയാണ് ഇതിന്റെ ലക്ഷ്യം. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യോല്പാദനം, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ, ഗുണമേന്മയുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ പൊതുജനാരോഗ്യത്തെ ബാധിക്കുന്ന വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ച് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അറിവ് നൽകുകയെന്നതും ഇതിന്റെ ലക്ഷ്യമാണ്.

വിവിധ തരത്തിലുള്ള പരിശീലന പരിപാടികൾ, കേരളത്തിലെ ഭക്ഷ്യ ഉല്പാദനരംഗത്തെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ, ശുചിത്വം, ശുചിത്വ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മുതലായവയെ ആസ്പദമാക്കിയുള്ള ട്രെയിനിങ് പ്രോഗ്രാം എന്നിവയും സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. കൂടാതെ ഹസ്സാർഡ് അനാലിസിസ് ക്രിട്ടിക്കൽ കൺട്രോൾ പോയിന്റ്സ് (എച്ച്.എ.സി.സി.പി.), ഗുഡ് മാനുഫാക്ചറിംഗ് പ്രാക്ടീസ് (ജി. എം. പി.) എന്നീ പരിശീലന പരിപാടികളും നടത്തിവരുന്നു. കൂടാതെ ഉല്പാദകരും വിപണന ഏജൻസികളും തമ്മിൽ ഒരു നല്ല ബന്ധം സൃഷ്ടിച്ചെടുക്കാൻ എഫ്.പി.റ്റി.സി.-യുടെ പരിശീലന പരിപാടികളിലൂടെ സാധിക്കുന്നുണ്ട്. ഫുഡ് ഇൻഡസ്ട്രീസിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ഗുണനിലവാരം എന്നിവ മെച്ചപ്പെടുത്താൻ എഫ്.പി.റ്റി.സി. സഹായിച്ചു വരുന്നു. അതോടൊപ്പം 2006-ലെ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് അനുസരിച്ച് മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നതിനും സംരംഭകരെ ആകർഷിക്കുന്നതിനുംവേണ്ട പദ്ധതികളും എഫ്.പി.റ്റി.സി. ആസൂത്രണം ചെയ്യുന്നു.

പരിശീലന പരിപാടികൾ

1.	ഐ.എസ്.ഒ. 022000 എഫ്.എസ്.എം.എസ്. (ഫുഡ് സേഫ്റ്റി മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം)	.. 3 ദിവസം
2.	എച്ച്.എ.സി.സി.പി. (ഹസ്സാർഡ് അനാലിസിസ് ക്രിട്ടിക്കൽ കൺട്രോൾ പോയിന്റ്സ്)	.. 3 ദിവസം
3.	ജി.എം.പി. (ഗുഡ് മാനുഫാക്ചറിംഗ് പ്രാക്ടീസ്)	.. 1 ദിവസം
4.	ഹൈജീൻ ആന്റ് സാനിറ്റേഷൻ	.. 1 ദിവസം
5.	ഇവാലുവേഷൻ ഓഫ് ഫുഡ് ഗ്രെയിൻസ്	.. 2 ദിവസം
6.	ഇവാലുവേഷൻ ഓഫ് മേജർ ഫുഡ് കമോഡിറ്റീസ്	.. 1 ദിവസം
7.	മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ:	
	(എ) ബേക്കറി ആന്റ് കൺഫഷനറി	.. 5 ദിവസം
	(ബി) ഫ്രൂട്ട്സ് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ വിഭവങ്ങൾ	.. 5 ദിവസം
	(സി) ധാന്യ വിഭവങ്ങൾ	.. 3 ദിവസം
	(ഡി) പയർവർഗ്ഗങ്ങളും എണ്ണക്കുരുക്കളും	.. 5 ദിവസം
8.	തെർമ്മൽ പ്രോസസ് ഇവാലുവേഷൻ	.. 5 ദിവസം
9.	മിനി ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ	.. 3 ദിവസം
10.	ആർ. ആന്റ് ഡി. പ്രോഡക്ട്സ് ഡവലപ്മെന്റ്	.. ആവശ്യമനുസരിച്ച്
11.	തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്ന വിഷയത്തിലുള്ള ശിൽപ്പശാല	.. 2 ദിവസം

4. **മെഗാ ഫുഡ് പാർക്ക്**

കോന്നിയിലുള്ള 30 ഏക്കർ സ്ഥലത്ത് 25 മുതൽ 30 വരെ ഇനം പോഷക സമ്പുഷ്ടവും പാചകസജ്ജവുമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണയൂണിറ്റുകൾ ഉള്ള ഒരു മെഗാ ഫുഡ് പാർക്ക് സ്ഥാപിക്കാൻ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. ഉദ്ദേശിക്കുന്നു. ഫുഡ് പാർക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമാകുമ്പോൾ കേരളത്തിലെയും സമീപസംസ്ഥാനങ്ങളിലെയും കാർഷിക ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണി ലഭിക്കുകയും കൂടാതെ മെച്ചപ്പെട്ടതും വ്യത്യസ്ത വുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാകുകയും ചെയ്യും. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണരംഗത്ത് കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങളും സംരംഭങ്ങളും സൃഷ്ടിക്കുവാൻ മെഗാ ഫുഡ് പാർക്ക് വഴിയൊരുക്കും. 25 ആധുനിക ഭക്ഷ്യസംഭരണ യൂണിറ്റുകളും 4000 തൊഴിലവസരങ്ങളും പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന ഈ പദ്ധതിക്ക് കേരള ഗവൺമെന്റ് 56 കോടി രൂപയുടെ ഭരണാനുമതി നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ പ്രാരംഭപ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നുവരുന്നു.

സമിതിയുടെ ശിപാർശകൾ

1. സംസ്ഥാനത്ത് വിതരണം ചെയ്യപ്പെടുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി മൂന്ന് മാസത്തിലൊരിക്കലെങ്കിലും കേരളത്തിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകൾ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച് പരിശോധന നടത്തണമെന്നും അവയിൽ വിഷാംശം അനുവദനീയമായ അളവിൽ കൂടുതൽ ഉണ്ടെന്ന് കണ്ടെത്തിയാൽ പരിശോധനാഫലങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്ന റിപ്പോർട്ടും സ്വീകരിക്കേണ്ട നടപടികൾ സംബന്ധിച്ച് നൽകിയ ശിപാർശയും മാദ്ധ്യമങ്ങളിലൂടെ പരസ്യപ്പെടുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

2. സംസ്ഥാന തലസ്ഥാനത്ത് നിന്നും 110 കിലോമീറ്റർ അകലെ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ പരിശോധനയ്ക്കായുള്ള സാമ്പിളുകൾ എത്തിക്കുന്നതിൽ പ്രായോഗിക ബുദ്ധിമുട്ട് നേരിടുന്നുണ്ടെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. വിദൂരസ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന പാൽ, മത്സ്യം തുടങ്ങിയവ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ എത്തിക്കുമ്പോൾത്തന്നെ കേടാകുന്നതിനുള്ള സാദ്ധ്യത ഏറെയായതിനാൽ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യുടെ റീജിയണൽ സെന്ററുകൾ സ്ഥാപിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

3. സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യിൽനിന്നും ലഭ്യമാകുന്ന സേവനങ്ങളെക്കുറിച്ച് മതിയായ പ്രചരണം ലഭിക്കാത്തതിനാൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. നടത്തുന്ന പഠനകോഴ്സുകൾ സംബന്ധിച്ചും ഇവിടെ നടത്തിവരുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ പരിശോധന സംബന്ധിച്ചും പൊതുജനങ്ങളിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി വിപുലമായ രീതിയിൽ വിവരങ്ങൾ പരസ്യപ്പെടുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് പ്രമുഖ മാദ്ധ്യമങ്ങൾവഴി പരസ്യം നൽകണമെന്നും സമിതി നിർദ്ദേശിക്കുന്നു.

4. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ നാലാമത് സംരംഭമായ മെഗാ ഫുഡ് പാർക്കിനായി പുതിയ പ്രോജക്ട് തയ്യാറാക്കി അടിയന്തരമായി കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന് സമർപ്പിച്ച് പരമാവധി കേന്ദ്ര സഹായം ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും ഫണ്ട് ലാപ്സാകുന്ന സ്ഥിതിവിശേഷം യാതൊരു കാരണവശാലും ഉണ്ടാകരുതെന്നും ഇക്കാര്യത്തിൽ മതിയായ ശ്രദ്ധ നൽകണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

5. കയറ്റി അയയ്ക്കുന്ന ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ലാബിന് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റിയുടെ അംഗീകാരം അനിവാര്യമായ തിനാൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി അതോറിറ്റിയുടെ അംഗീകാരം നേടിയെടുക്കണമെന്നും ഇതിനായി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ലെയ്സൺ വർക്ക് കാര്യക്ഷമമാക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

6. ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ട്സ്/വെജിറ്റബിൾസ് സംസ്കരണത്തിൽ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകണമെന്നും അവർ തയ്യാറാക്കുന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾ സിവിൽ സപ്ലൈസ് കോർപ്പറേഷൻവഴി വിപണനം നടത്തുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

7. തുടക്കത്തിൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നാല് കോഴ്സുകളാണ് വിഭാവനം ചെയ്തിരുന്നത് എന്നും എന്നാൽ നിലവിൽ രണ്ട് കോഴ്സുകൾ മാത്രമേ നടത്തുന്നുള്ളൂവെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ മറ്റ് രണ്ട് കോഴ്സുകളായ കാറ്ററിംഗ് ടെക്നോളജിയും, എം.ബി.എ.-യും (ഹോട്ടൽ മാനേജ്മെന്റ്) ആരംഭിക്കുന്നതിനായി അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനം, ഭരണപരമായ തീരുമാനങ്ങൾ എന്നിവയിൽ കാലവിളംബം ഒഴിവാക്കി എത്രയും പെട്ടെന്ന് കോഴ്സുകൾ ആരംഭിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

8. സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യിൽ ട്രെയിനിയായി ജോലി ചെയ്യുന്നവർക്ക് ലഭിക്കുന്ന സ്റ്റൈപ്പന്റ് അവരുടെ യോഗ്യതയ്ക്ക് അനുസരിച്ചുള്ളതല്ല എന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ട്രെയിനിംഗ് കാലഘട്ടത്തിൽ ആദ്യത്തെ ഒരു വർഷം ട്രെയിനിംഗ് പിരീഡായി കണക്കാക്കി പതിനയ്യായിരം രൂപ വീതം നൽകേണ്ട താണെന്നും അതിനുശേഷം അവരുടെ സേവനം ആവശ്യമാണെങ്കിൽ പ്രതിമാസം ഇരുപത്തി അയ്യായിരം രൂപ ശമ്പളത്തോടുകൂടി കോൺട്രാക്ട് അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിയമിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

9. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിനായി പരമാവധി ആൾക്കാരെ ഉൾക്കൊള്ളാവുന്ന തരത്തിൽ ഒരു കോൺഫറൻസ് ഹാളും പരിശീലകർക്കായി മതിയായ സൗകര്യമുള്ള ട്രെയിനിംഗ് ഹാളും നിർമ്മിക്കുന്നതിനും ലേഡീസ് ഹോസ്റ്റലിലെ സൗകര്യങ്ങൾ വിപുലീകരിക്കുന്നതിനുമായി അധിക തുക വകയിരുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

10. ഹോട്ടലുകളിൽനിന്നുള്ള ഭക്ഷണസാമ്പിളുകൾ പരിശോധിച്ച് മായം കലർന്നിട്ടുള്ള തായി കണ്ടെത്തിയാൽ പരിശോധനാഫലങ്ങൾ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഹോട്ടലുകളുടെ പേര് ഒഴിവാക്കുന്ന പ്രവണത അഭികാമ്യമല്ല എന്നതിനാൽ പരിശോധനാഫലങ്ങൾ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഹോട്ടലുകളുടെ പേര് സഹിതം റിപ്പോർട്ട് പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

11. ഗുണനിലവാരം ഇല്ലാത്തതും അവശ്യംവേണ്ടുന്ന ഘടകങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളാത്തതും എന്നാൽ മാരകമായ രാസാവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുന്നതുമായ മരുന്നുകൾ ഉപയോഗിക്കുകവഴി നിരവധി രോഗികൾ പുതിയപുതിയ രോഗങ്ങൾക്ക് അടിമപ്പെടുന്നത് തടയുന്നതിനാവശ്യമായ നടപടി സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യുടെ ഡ്രഗ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബ് വഴി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

12. ഡ്രഗ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബിൽ മരുന്നിന്റെ ഗുണനിലവാരം നിർണ്ണയിക്കുന്നതിനുള്ള ഏതാണ്ട് എല്ലാ പരിശോധനകളും നടത്തുന്നതിന് പരിശീലനം ലഭിച്ച ജീവനക്കാർ സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യിൽ ഉള്ളതിനാലും ഈ പദ്ധതിക്ക് ഭരണാനുമതി ലഭിച്ചിട്ടുള്ളതിനാലും കെമിക്കൽ ലാബ് അടിയന്തരമായി പ്രവർത്തനസജ്ജമാക്കണമെന്നും ലാബിന് NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ നേടിയെടുക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

13. സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര സർവ്വേ നടത്തുന്നതിന് സി.എഫ്.ആർ.ഡി. ലക്ഷ്യമിടുന്നതിനാൽ വിളവെടുക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങൾ, സംഭരണശാലകൾ, വിതരണക്കാർ, പൊതു കമ്പോളങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുന്നതിനും പരിശോധന നടത്തുന്നതിനും സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യെ അധികാരപ്പെടുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

14. പൊതുജനാരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് സഹായകമാകും എന്നതിനാൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ പരിശോധനയ്ക്കും വിശകലനത്തിനും ആവശ്യമായ തസ്തിക സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യിൽ സൃഷ്ടിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

15. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ഉത്തര, മദ്ധ്യ, ദക്ഷിണ മേഖലകളിൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യുടെ മോഡൽ ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും തെരഞ്ഞെടുത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും സംഭരണം, നിർജ്ജലീകരണം എന്നിവയിൽ പരിശീലനം നൽകുന്നതിനുള്ള മാതൃകാ പരിശീലന കേന്ദ്രങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ സാമ്പത്തിക സഹായം സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-ക്ക് നൽകണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

16. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നയത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ ധാന്യങ്ങളുടെ ശരിയായ സംഭരണത്തിനായി പുതിയ സംഭരണശാലകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും നിലവിലുള്ള സംഭരണശാലകളെ ആധുനികവൽക്കരിക്കുന്നതിനും നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

17. അംഗീകാരമില്ലാത്ത സംഭരണശാലകളിൽ ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നത് തടയുന്നതിനായി നിയമനിർമ്മാണം നടത്തണമെന്നും സംഭരണശാലകളുടെ സർട്ടിഫിക്കേഷന് സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യെ അധികാരപ്പെടുത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

18. എല്ലാ ജില്ലകളിലെയും ഭക്ഷ്യവ്യവസായ മേഖലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്കും ഈ മേഖലയിലേക്ക് കടന്നുവരാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന വ്യവസായ സംരംഭകർക്കും ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ സി.എഫ്.ആർ.ഡി. മുഖേന പരിശീലനം നൽകുന്നതിന് നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

19. സംസ്ഥാനത്ത് ഇറക്കുമതിചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന നടത്തി സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്നതിന് സി.എഫ്.ആർ.ഡി.-യെ അധികാരപ്പെടുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

20. 2006-ലെ ഫുഡ് ആന്റ് സേഫ്റ്റി സ്റ്റാന്റേർഡ്സ് ആക്ടിലെ വ്യവസ്ഥകൾ കേരള സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച് പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭയുടെ സബോർഡിനേറ്റ് ലെജിസ്ലേഷൻ കമ്മിറ്റി 2013 ഏപ്രിൽ 9-ാം തീയതി സഭയിൽ സമർപ്പിച്ച പതിനൊന്നാമത് റിപ്പോർട്ടിലെ ശിപാർശകൾ അടിയന്തരമായി നടപ്പിലാക്കി ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉറവിടം മുതൽ ഉപഭോഗം വരെയുള്ള ശൃംഖല ഒട്ടാകെ നിരീക്ഷണ വിധേയമാക്കുന്നതിനും ബന്ധപ്പെട്ട നിയമം നിഷ്കർഷിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥകൾ ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

അനൂപ് ജേക്കബ്,
ചെയർമാൻ,
വിഷയനിർണ്ണയ സമിതി XI.

തിരുവനന്തപുരം,
2014 ഫെബ്രുവരി 20.