പതിനാറാം കേരള നിയമസഭ

ഒന്നാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ: 1596 **01-07-2026-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന

ചോദ്യം ഉന്നയിച്ച അംഗങ്ങൾ

ശ്രീ. മഞ്ഞളാംകുഴി അലി

ശ്രീ. ടി. വി. ഇബ്രാഹിം

ശ്രീ. നജീബ് കാന്തപുരം

ശ്രീ. കുറുക്കോളി മൊയ്തീൻ

മറുപടി നൽകിയ മന്ത്രി

ശ്രീ. കെ. മുരളീധരൻ

(ആരോഗ്യ - ദേവസ്വം വകുപ്പ് മന്ത്രി)

(എ) ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന് നിലവിലുള്ള സംവിധാനങ്ങൾ എന്തെല്ലാമാണെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;

മറുപടി: ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം 2006 നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചു കൊണ്ടാണ് എല്ലാത്തരം ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന, സംഭരണ, വിതരണ മേഖലകളിൽ ഉള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത് എന്ന കാര്യം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭങ്ങളിലും പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. ദൈനംദിന പരിശോധനകൾ, പരാതി അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള പരിശോധന, പ്രത്യേക Enforcement drive-ന്റെ ഭാഗമായുള്ള പരിശോധന എന്നിവയാണ് ഭക്ഷ്യ സംരംഭങ്ങളിൽ സുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുവാനും വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ നിയമാനുസൃത നടപടി സ്വീകരിക്കുവാനും വകുപ്പ് ചെയ്യുവരുന്നത്. വിപണിയിൽ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന എല്ലാതര ഭക്ഷ്യയിനങ്ങളുടേയും സാമ്പിളുകൾ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ശേഖരിച്ചു ലാബിൽ അയക്കുന്നു. ലാബോറട്ടറി പരിശോധന ഫലം തൃപ്തികരമല്ലാത്ത വേളകളിൽ Food Safety and Standards Act 2006 പ്രകാരമുള്ള Adjudication/Prosecution നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരത്തിൽ സംശയം ഉണ്ടാകുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ ആയത് Seize ചെയ്യ seizure നടപടിക്രമങ്ങൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്. "Unsafe" എന്ന് ലാബ് റിപ്പോർട്ട് ലഭിക്കുന്ന അവസരങ്ങളിൽ നിയമപ്രകാരമുള്ള പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾക്ക് മുൻപ് Prohibition, Recall എന്നിവ നടപ്പിലാക്കി അത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ തുടർന്നും വിപണിയിൽ വിൽപ്പന ചെയ്യാതിരിക്കുവാനുള്ള നടപടികളും വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. കൃത്യമായ ശുചിത്വമാനദണ്ഡങ്ങൾ, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നിയമപ്രകാരമുള്ള Improvement notice നൽകുകയും, പിഴ ചുമത്തുന്നതിനുള്ള Compounding Action എന്നിവയും ചെയ്യുവരുന്നു. നിലവിലുള്ള ജീവനക്കാരെ ഉപയോഗിച്ച് പരിശോധനകൾ കാര്യക്ഷമമായി നടത്തി വരുന്നു.

(ബി) കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ ഹോട്ടലുകളിലും റസ്റ്റോറന്റുകളിലും പരിശോധന നടത്താൻ മതിയായ ജീവനക്കാരില്ല എന്നത് സർക്കാർ പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ടോ;

മറുപടി: മുൻ ഖണ്ഡികയിലെ ഉത്തരം

(സി) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ എന്തെല്ലാം നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനാണ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്; വിശദമാക്കുമോ?

മറുപടി: ഭക്ഷ്യവിഷബാധ പോലെയുള്ളവ വളരെ ആകസ്മികമായി സംഭവിക്കുന്നവയാണ്. അവ പൊതുജന ആരോഗ്യത്തിനു വളരെ ഗുരുതരമായി ബാധിക്കുന്നതിനാൽ തന്നെ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ തടയുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ വളരെ കാര്യക്ഷമമായി തന്നെ ചെയ്തു വരുന്നു. വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന പരിശോധനകളിൽ ശുചിത്വം, ഗുണനിലവാരം എന്നിവ ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ കർശന നിർദേശം, നിയമനടപടികൾ എന്നിവ സ്വീകരിക്കുന്നുണ്ട്. High Risk Food Category യിൽ വരുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദന മേഖലയിൽ കർശന പരിശോധനകൾ നടത്തിയും High Risk Food ന്റെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ചും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നു. പച്ചമുട്ടയിൽ നിന്നുള്ള Mayonnaise നിർമ്മാണം നിരോധിച്ചുകൊണ്ടുള്ള നിരോധന ഉത്തരവ് വകുപ്പ് പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. പാർസൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ പുറത്ത് അവ ഭക്ഷിക്കേണ്ട സമയപരിധി സൂചിപ്പിച്ചുകൊണ്ടുള്ള ലേബൽ കർശനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. അല്ലാത്ത പാർസൽ ഭക്ഷണവിതരണം വകുപ്പ് നിരോധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഷവർമ നിർമ്മാണ കേന്ദ്രങ്ങൾ പാലിക്കേണ്ട ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾ, സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തിയ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശം സർക്കാർ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. അന്യസംസ്ഥാനത്തുനിന്നും കേരളത്തിൽ എത്തിച്ചേരുന്ന പഴം, പച്ചക്കറി, പാൽ, മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. പൊതുജനങ്ങൾക്കുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കുള്ള മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ എന്നിവ കൃത്യമായ രീതിയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിന് സോഷ്യൽ മീഡിയ ക്യാമ്പയിൻ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്, സെമിനാർ , പരിശീലനങ്ങൾ എന്നിവ വകുപ്പ് നൽകിവരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ