പതിനാറാം കേരള നിയമസഭ

ഒന്നാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ: 1597 **01-07-2026-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ

ചോദ്യം ഉന്നയിച്ച അംഗങ്ങൾ **മറുപടി നൽകിയ മന്ത്രി**

ശ്രീ. സി. കെ. ഹരീന്ദ്രൻ ശ്രീ. കെ. മുരളീധരൻ
(ആരോഗ്യ - ദേവസ്വം വകുപ്പ് മന്ത്രി)

(എ) ഹോട്ടലുകളിലും വഴിയോര ഭക്ഷണശാലകളിലും വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരവും ശുചിത്വവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി നിലവിൽ സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള കർശന നടപടികൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;

മറുപടി: Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulation 2011, Schedule IV പ്രകാരമുള്ള ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഹോട്ടലുകൾ, വഴിയോര ഭക്ഷണശാലകൾ, മറ്റ് ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരസ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി Routine പരിശോധനകൾ, പരാതിയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകൾ, പ്രത്യേക വാണിജ്യ-വിപണന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ പരിശോധനകൾ, ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ, മൺസൂൺ, വേനൽക്കാലം, ആഘോഷവേളകൾ തുടങ്ങിയവ ആസ്പദമാക്കിയുള്ള പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ എന്നിവ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്നു. പരിശോധനകളിൽ വീഴ്ചകൾ കണ്ടെത്തുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ FSS Act 2006 section 32 പ്രകാരമുള്ള improvement Notice, FSS Act 2006 Section 69 പ്രകാരമുള്ള കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നടപടികൾ, FSS Act 2006 പ്രകാരമുള്ള Adjudication നടപടികൾ എന്നിവ വകുപ്പ് ചെയ്യുവരുന്നു. പൊതുജന ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമാകുന്ന വിധം പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ FSSAI ലൈസൻസ് സസ്പെൻഡ് ചെയ്യുകയും closure നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

(ബി) വിപണിയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന വിവിധ പാക്കറ്റ് ഫുഡുകൾ, മിനറൽ വാട്ടർ, സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്കുകൾ, പാൽ, പാലുൽപ്പന്നങ്ങൾ, ബേക്കറി പലഹാരങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പ്രത്യേക പരിശോധനകളുടെയും തുടർ നടപടികളുടെയും വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കാമോ;

മറുപടി: ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ എല്ലാതരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെയും എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് സാമ്പിൾ, Surveillance സാമ്പിൾ എന്നിവ ശേഖരിച്ചു ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കായി ലാബിൽ അയക്കുകയും പരിശോധന ഫലം തൃപ്തികരമല്ലാത്ത സാഹചര്യത്തിൽ FSSAI ആക്ട് 2006 പ്രകാരമുള്ള Prosecution, Adjudication നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുമുണ്ട്. ചില സാഹചര്യങ്ങൾ പ്രത്യേക Surveillance drive, enforcement drive എന്നിവ വകുപ്പ് സംഘടിപ്പിച്ച് വിവിധ ഭക്ഷ്യ ഇനങ്ങളുടെ ഉത്പാദന, വിതരണ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നും സാമ്പിൾ ശേഖരിച്ച് അവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.

(സി) ഹോട്ടൽ ജീവനക്കാർക്കും വഴിയോര കച്ചവടക്കാർക്കും നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുള്ള ഹെൽത്ത് കാർഡ് എല്ലാവരും ഉറപ്പായും കൈവശം വെക്കുന്നുണ്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനായി എന്തെല്ലാം നിരീക്ഷണ സംവിധാനങ്ങളാണ് ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളത്; നിയമലംഘകർക്കെതിരെ എന്ത് നടപടിയാണ് സ്വീകരിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;

മറുപടി: Food Safety and standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulation 2011 Schedule 4 പ്രകാരം അംഗീകൃത Medical Practitioner സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ സാധുവായ Medical Fitness Certificate, ഭക്ഷ്യ സംരംഭ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ Food Handlers കരസ്ഥമാക്കി സ്ഥാപനങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുണ്ട്. സാധുവായ Medical fitness Certificate പരിശോധന വേളയിൽ ഹാജരാക്കാത്തവർക്ക് എതിരെ FSS Act 2006 പ്രകാരമുള്ള നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസർ നടത്തുന്ന പരിശോധനകൾ ഇത് കൃത്യമായി പരിശോധിക്കുകയും ആവശ്യമായ വേളയിൽ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു

(ഡി) ഭക്ഷ്യവിഷബാധ മൂലമുണ്ടാകുന്ന അപകടങ്ങൾ തടയുന്നതിനായി മുൻ സർക്കാരിന്റെ കാലത്തും തുടർന്ന് ഈ സർക്കാരിന്റെ കാലത്തും സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള പ്രത്യേക പ്രതിരോധ നടപടികൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;

മറുപടി: ഭക്ഷ്യവിഷബാധ പോലെയുള്ളവ വളരെ ആകസ്മികമായി സംഭവിക്കുന്നവയാണ്. പൊതുജന ആരോഗ്യത്തിനു വളരെ ഗുരുതരമായി ബാധിക്കുന്നതിനാൽ തന്നെ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യ വിഷബാധ തടയുന്നതിനുള്ള മാർഗം വളരെ കാര്യക്ഷമമായി തന്നെ ചെയ്തു വരുന്നു. വകുപ്പു 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. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കുള്ള മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ എന്നിവ കൃത്യമായ രീതിയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിന് സോഷ്യൽ മീഡിയ ക്യാമ്പയിൻ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്, സെമിനാർ, പരിശീലനങ്ങൾ എന്നിവ വകുപ്പ് നൽകിവരുന്നു.

ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ തടയുന്നതിന് വേണ്ടി മുൻ സർക്കാറിന്റെ കാലത്തും തുടർന്ന് ഈ സർക്കാറിന്റെ കാലത്തും പ്രത്യേക Enforcement Drive കൾ സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ മഴക്കാലത്ത് ഉണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷ്യജന്യ ജലജന്യ രോഗങ്ങൾ തടയുന്നതിനും പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനും 'Operation Monsoon' വകുപ്പ് തുടരുന്നു. എല്ലാതരത്തിലുള്ള Special Drive കളുടെ പ്രവർത്തന പുരോഗതി, വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ച നടപടികൾ എന്നിവ വിലയിരുത്താറുണ്ട്.

(ഇ) ഹോട്ടൽ ഉടമകൾ, ജീവനക്കാർ, പൊതുജനങ്ങൾ എന്നിവർക്കായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ബോധവൽക്കരണവും ശുചിത്വ പാലനവും മുൻ നിർത്തി വകുപ്പ് തലത്തിൽ നടത്തിവരുന്ന

ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളുടെ വിശദാംശങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കാമോ?

മറുപടി: ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം 2006ൽ പരാമർശിച്ചിരിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങൾ, Food Safety and standards (Licensing and Registration of Food Business) Regulation 2011 എന്നിവ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരികൾക്ക് അവബോധം, പരിശീലനം നൽകുന്നതിനായി FSSAI യുടെ FosTaC പരിശീലനം വകുപ്പ് നൽകിവരുന്നു. വകുപ്പ് നടത്തുന്ന സെമിനാർ, ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ എന്നിവയിലും ഇത്തരം കാര്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നു. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യവ്യാപാരികൾക്കുള്ള FSS റെഗുലേഷൻ പ്രകാരമുള്ള മാർഗനിർദേശങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. വകുപ്പിന്റെ Social Media Platform കളുടെയും Print Media യുടെ സഹായത്തോടെയും ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരികൾക്ക് ആവശ്യമുള്ള ബോധവൽക്കരണം വകുപ്പ് നൽകിവരുന്നു.

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ