

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 170

21-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കാൻ നടപടി

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീമതി സി. കെ. ആശ, ശ്രീ പി എസ് സുപാൽ, ശ്രീ. വി. ആർ. സുനിൽകുമാർ, ശ്രീ. പി. ബാലചന്ദ്രൻ</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുടെ കാര്യത്തിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലാത്ത നടപടികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുടെ കാര്യത്തിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലാത്ത നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത്. സംസ്ഥാനത്തെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതിന് ചുവടെ വിവരിക്കുന്ന പ്രകാരം മൂന്ന് രീതിയിൽ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ</p> <p>ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജോലികളിൽ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുള്ളവർക്കുള്ള പരിശീലനം</p> <p>പൊതുജനങ്ങൾക്കുള്ള ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും അതുവഴി സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്മസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷവേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല/ മകരവിളക്ക് മഹോത്സവം, ആറ്റുകാൽ പൊങ്കാല, തൃശ്ശൂർപുരം തുടങ്ങിയ ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്ന് പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇത് കൂടാതെ പരാതികളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകളും നടത്തുകയും തുടർ നടപടികൾ കർശനമായി സ്വീകരിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി</p>

ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമ പരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

വഴിയോര കച്ചവടക്കാർ, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ബീച്ചുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വിലനയ്ക്കായി വെച്ചിട്ടുള്ള ഉപ്പിലിട്ട പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ (മാങ്ങ, പൈനാപ്പിൾ, നെല്ലിക്ക മുതലായവ) വിൽക്കുന്ന കടകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും അവയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. 2006 ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന **FoStac Training (Food Safety Training and Certification)** സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. നാളിതുവരെ 1292 ട്രെയിനിംഗുകളിലായി ആകെ 43470 ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്ക് പരിശീലനം നൽകുകയുണ്ടായി.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ദുഷ്യവശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘുലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും, ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എളുപ്പ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റിന് നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ടി ഡോക്യുമെന്റിന് ബോധവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലബോറട്ടറികൾ മുഖേന പ്രദർശിപ്പിച്ച് വരുന്നു. കൂടാതെ സിവിൽ സപ്ലൈസ് വകുപ്പിന്റെ ആവശ്യപ്രകാരം പൊതുജന ബോധവൽക്കരണത്തിനായി ടി ഡോക്യുമെന്റിയുടെ പകർപ്പ് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. അതോടൊപ്പം തന്നെ സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന SNF@School പദ്ധതിയിലും, പൊതുജന ബോധവൽക്കരണത്തിനായി Model Grama Panchayath പദ്ധതിയിലും ടി ഡോക്യുമെന്റിന് ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. 2023-24 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തെ 97 സ്കൂളുകളിൽ SNF@School എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിക്കഴിഞ്ഞു .

സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ പഞ്ചായത്തുകളിലെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ടി പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. **2023-24** സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ **24** പഞ്ചായത്തുകളിൽ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

കുടിവെള്ള പരിശോധന, ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം ഇവ പെട്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതിനും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് എല്ലാ ജില്ലകളിലും സഞ്ചരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലാബുകൾ **(Food Safety on wheels)** പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. ടി ലാബുകളിൽ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള Quick Adulteration Testകൾ നടത്തിവരുന്നു.

നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയില്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷണശാലകൾക്ക് എതിരെ കർശനമായ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു. **2006** ലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണം/ സംഭരണം/ വിതരണം/ വിൽപന തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സംരംഭകരും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രതിവർഷം **12** ലക്ഷം രൂപയിൽ താഴെ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ രജിസ്ട്രേഷനും **12** ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് മുകളിൽ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസും എടുത്തിരിക്കണമെന്ന് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ (FSSAI) വെബ്സൈറ്റിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നവർക്കാണ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നൽകുന്നത്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ വെബ്സൈറ്റ് ആയ foscops.fssai.gov.in മുഖാന്തിരം അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച യോഗ്യമാണെങ്കിൽ അപേക്ഷകന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകുകയും ചെയ്യുന്നു .

		<p>ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലേക്ക് എത്തിക്കുന്ന മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്പെഷ്യൽ സ്റ്റാഫുകൾ രൂപീകരിച്ച് മത്സ്യം, മാംസം എന്നിവയുടെ പരിശോധനകൾ കർശനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് വില്പനയ്ക്കെത്തുന്ന മത്സ്യങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി മായം ചേർക്കുന്നതായുള്ള വാർത്തകളുടെയും പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭ്യമായ പരാതികളുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ മത്സ്യങ്ങളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനായി 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ' എന്ന ഒരു പദ്ധതിയ്ക്ക് രൂപം നൽകുകയും 2022 ഏപ്രിൽ 18 മുതൽ സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ വഴി സംസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് എത്തുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള മത്സ്യം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ശക്തമായ ക്രമീകരണങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഒരുക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.</p>
<p>(ബി) ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനും നിലവിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിലെ പോരായ്മകൾ വിലയിരുത്തുന്നതിനും ന്യൂനതകൾ പരിഹരിച്ച് എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനും നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ;</p>	<p>(ബി) ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായിട്ടുള്ള എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2023-2024 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 65432 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ച സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവുകളിൽ ഒന്നാണ് ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ, സർക്കാർ അടുത്ത കാലത്ത് പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടേക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ച് വരുന്നു.</p> <p>വഴിയോരത്തുള്ള തട്ടുകടകൾ വൃത്തിയുള്ള രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാ സർക്കിൾ തലത്തിലും പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടന്നുവരുന്നു. വഴിയോരക്കടകളുടെ ഭക്ഷ്യ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാല പരിശോധനകളും പ്രത്യേക സ്റ്റാഫുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു.</p> <p>സംസ്ഥാനത്തെ പഴം, പച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ സുരക്ഷിതവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതും</p>	

		<p>ശുചിത്വമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യവ്യാപാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് Clean and Fresh Fruits and Vegetable Market.</p> <p>FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിലുമായി ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫറ്റേരിയകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിലേക്കായി Hygiene Rating എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിലൂടെ 3078 ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p>
(സി)	<p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ മുൻനിർത്തി ചെറുധാന്യങ്ങൾ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കുന്നതിനുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ജനപിന്തുണ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദമാക്കാമോ?</p>	<p>(സി) 2023 വർഷം അന്താരാഷ്ട്ര ചെറുധാന്യ വർഷമായി ആചരിച്ചതിന്റെ ഭാഗമായി കേരള ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ പൊതുജനങ്ങളെ ഉൾപ്പെടുത്തി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം 47 പ്രോഗ്രാമുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. ടി പ്രോഗ്രാമുകളിൽ പൊതു ജനങ്ങളെ ഉൾപ്പെടുത്തിയ സെമിനാറുകൾ, സ്കൂൾ കോളേജ് വിദ്യാർത്ഥികളെ ഉൾപ്പെടുത്തി മില്ലറ്റ് കിസ് മത്സരങ്ങൾ, റെസിപ്പി കോമ്പറ്റീഷൻ, യോഗ, ബൈക്കത്തോൺ, വാക്കത്തോൺ, മില്ലറ്റ് എക്സിബിഷൻ എന്നിവ നടത്തുകയുണ്ടായി. ആയതിൽ നല്ലരീതിയിലുള്ള പൊതുജന പങ്കാളിത്ത പിന്തുണയും ഉണ്ടായിരുന്നു. പൊതുജനങ്ങൾക്കിടയിൽ ഇക്കാര്യത്തിൽ വർദ്ധിച്ച അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുള്ളതായി വകുപ്പ് വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ട്.</p>

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ