

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

11 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 180

21-06-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. കെ. ബാബു (തൃപ്പൂണിത്തുറ), ശ്രീ. ഐ. സി. ബാലകൃഷ്ണൻ, ശ്രീ. എൽദോസ് പി. കുന്നപ്പിള്ളിൽ, ശ്രീ. സി. ആർ. മഹേഷ്</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഹോട്ടലുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് എന്തെല്ലാം സംവിധാനങ്ങളാണ് നിലവിലുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>(എ) ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ഹോട്ടലുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും റെക്സിഫിക്കേഷൻ, കോമ്പോണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും ഗുരുതരമായ പ്രശ്നങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. കൂടാതെ ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്ന് സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധനയ്ക്ക് നൽകി, പരിശോധനാ ഫലം ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രോസീക്യൂഷൻ കേസുകളും അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും വിവിധ കോടതികളിൽ ഫയൽ ചെയ്തു വരുന്നു. സർക്കാർ പുറപ്പെടുവിച്ച മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി രാത്രികാലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഷവർമ്മ ടക്കുകൾ, ഷവർമ്മ വിൽപന നടത്തുന്ന മറ്റ് ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥിരമായി പരിശോധിച്ചു വരുന്നു. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് പച്ച മുട്ട ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകുന്നതു സാധ്യത കൂടുതലാണെന്നതിനാൽ പച്ച മുട്ട ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ച് കൊണ്ട് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവായിട്ടുണ്ട്. വെജ് മയോണൈസ് അല്ലെങ്കിൽ പാസ്ച്യൂറൈസ്ഡ് മുട്ട ഉപയോഗിച്ച് മാത്രമേ മയോണൈസ് നിർമ്മിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ എന്ന് നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ്</p>

		<p>വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു.</p> <p>ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും പൊതുജനങ്ങൾക്കു നൽകുന്ന ഭക്ഷണം ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിൽ ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫേകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ള പദ്ധതിയാണ് ഹൈജിൻ റേറ്റിംഗ്. ഇതിലൂടെ 3078 ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.</p> <p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമ പ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, തട്ടുകടകൾ, മറ്റു ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കും കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അതോറിറ്റി നിഷ്കർഷിക്കുന്ന FoSTaC Training (Food Safety Training and Certification) സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. എല്ലാ ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.</p>
(ബി)	<p>ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ ഉദ്യോഗസ്ഥർ കുറവാണെന്ന ആക്ഷേപം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ;</p>	<p>(ബി) നിലവിലുള്ള ജീവനക്കാരെ പൂർണ്ണമായും ഉപയോഗപ്പെടുത്തി കാര്യക്ഷമമായി പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തി വരുന്നു. കൂടാതെ ഉദ്യോഗസ്ഥ ഭരണപരിഷ്കാര വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ പ്രവർത്തി പഠനം നടത്തി സമർപ്പിച്ച റിപ്പോർട്ടിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പുതിയ തസ്തികകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ശുപാർശകൾ പരിശോധിച്ച് വരുന്നു.</p>
(സി)	<p>എങ്കിൽ ഇതു പരിഹരിക്കുന്നതിന് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള നടപടികൾ വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>(സി) മറുപടി (ബി) പിരിവിൽ ചേർത്തിട്ടുണ്ട്.</p>

