

15 -ാം കേരള നിയമസഭ

12 -ാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 172

14-10-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മേഖലയിൽ കൈവരിച്ച നേട്ടങ്ങൾ

ചോദ്യം	ഉത്തരം
<p align="center">ശ്രീ. സി. എച്ച്. കുഞ്ഞമ്പു ശ്രീ. കെ. ജെ. മാക്സി, ശ്രീ. കെ.വി.സുമേഷ്, ശ്രീ. കെ. പ്രേംകുമാർ</p>	<p align="center">ശ്രീമതി വീണാ ജോർജ്ജ് (ആരോഗ്യ- വനിത-ശിശുവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി)</p>
<p>(എ) "നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം" എന്ന ആപ്തവാക്യം സാക്ഷാൽക്കരിക്കുന്നതിനായി നടത്തിവരുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഫലമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മേഖലയിൽ കൈവരിച്ച നേട്ടങ്ങൾ എന്തെല്ലാമാണെന്നു വിശദമാക്കുമോ;</p>	<p>(എ) "നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം " എന്ന ആപ്തവാക്യം സാക്ഷാൽക്കരിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന പ്രവർത്തന മികവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിൽ കേരളത്തിന് ദേശീയ തലത്തിൽ തുടർച്ചയായ രണ്ടാം വർഷവും ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട് .</p> <p>2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, 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. നാളിതുവരെ 1638 പരിശീലന ക്ലാസുകളിലായി വിവിധ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന 56365 പേർക്ക് സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ ടി പദ്ധതിയിലൂടെ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട് .</p> <p>ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ തിരുവനന്തപുരം എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 3 അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും NABL FSSAI Integrated Assessment പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുള്ളതാണ് . ഇതിൽ ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി പ്രസ്തുത അംഗീകാരം ലഭിക്കുന്ന State Food Laboratory ആണ് എറണാകുളം റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി. രണ്ടാമതും മൂന്നാമതുമായി ഈ അംഗീകാരം ലഭിച്ചത് തിരുവനന്തപുരം, കോഴിക്കോട് എന്നീ ലബോറട്ടറികൾക്കാണ് .</p>

<p>(ബി)</p> <p>പ്രസ്തുത പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഫലമായി ദേശീയ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ സൂചികയിൽ സംസ്ഥാനത്തിന് ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ടോ; വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>		<p>(ബി) സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തന മികവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിൽ കേരളത്തിന് ദേശീയ തലത്തിൽ 2022-23 ലും തുടർന്ന് 2023-24 ലും തുടർച്ചയായി ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. Food Safety and Standards Authority of India യുടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിലാണ് കേരളത്തിന് ഒന്നാം സ്ഥാനം ലഭിച്ചത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പരിശോധന, സാമ്പിൾ ശേഖരണം, സാമ്പിൾ പരിശോധന, പ്രോസിയൂഷൻ കേസുകൾ, NABL അംഗീകാരമുള്ള ലാബുകളുടെ എണ്ണം, ലാബുകളിലെ പരിശോധനാ മികവ്, മൊബൈൽ ലാബിന്റെ പ്രവർത്തനം, പരിശീലനം, ബോധവൽക്കരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ തുടങ്ങി 40 ഓളം മേഖലകളിലെ പ്രവർത്തന മികവാണ് ദേശീയ സൂചികയിൽ കേരളത്തെ ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് എത്തിച്ചത്. എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തനക്ഷമമാക്കിയിട്ടുള്ള മൊബൈൽ ലാബുകളുടെ സേവനം ഉപയോഗിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്കും കുട്ടികൾക്കുമിടയിൽ ഫലപ്രദമായ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളും സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. കൂടാതെ വകുപ്പിന്റെ തന്നെ വിവിധ പദ്ധതികളായ സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി, Eat Right Campus, Eat Right School തുടങ്ങിയ പദ്ധതികളിലൂടെയും വ്യാപകമായ ബോധവൽക്കരണം സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു.</p>
<p>(സി)</p> <p>സുസ്ഥിരവും ആരോഗ്യകരവുമായ നിലനിൽപ്പിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ എന്തെല്ലാം പുതിയ പദ്ധതികൾക്കാണ് രൂപം നൽകിയിട്ടുള്ളതെന്ന് അറിയിക്കുമോ;</p>		<p>(സി) സുസ്ഥിരവും ആരോഗ്യകരവുമായ നിലനിൽപ്പിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്ഥിരമായി നടത്തി വരുന്ന പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ചില പ്രത്യേക വിഷയങ്ങളിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്റ്റാഫുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു. അത്തരം സ്പെഷ്യൽ പരിശോധനകളുടെ വിവരം ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ (2) ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ (3) ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്ഫോസ് (4) ഓപ്പറേഷൻ ജാഗറി (5) ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സര സ്കാഡ് 6) ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള പരിശോധന (7) ഓപ്പറേഷൻ മൺസൂൺ

		<p>(8) ഓപ്പറേഷൻ ലൈഫ്</p> <p><u>IEC പ്രവർത്തനങ്ങൾ</u></p> <p>(i) സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി</p> <p>(ii) സേഫ് ആൻഡ് ന്യൂട്രീഷ്യസ്സ് എഡ് @ സ്കൂൾ (SNF@School)</p> <p><u>FSSAI യുടെ സഹകരണത്തോടെ MoU പ്രകാരം നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ</u></p> <p>(i) ഫോസ്റ്റാക് ട്രെയിനിംഗ് (FoSTaC Training)</p> <p>(ii) Eat Right Campus</p> <p>(iii) Eat Right School</p> <p>(iv) മോഡലൈസേഷൻ ഓഫ് എഡ് സ്കീം</p> <p>(v) ക്ലീൻ ആന്റ് ഫ്രെഷ് ഫ്രൂട്ട് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ മാർക്കറ്റ്</p> <p>(vi) Hygiene Rating</p> <p>(vii) Eat Right Places of Worship പദ്ധതി</p> <p>(viii) RUCO (Repurpose Used Cooking Oil)</p> <p>(ix) Save Food Share Food</p>
(ഡി)	<p>ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നത് ക്രിമിനൽ കുറ്റമാണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടുത്തുന്നതിനും മായം ചേർക്കുന്നവരെ കണ്ടെത്തി ശക്തമായ നടപടി സ്വീകരിക്കാനും നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ടോ; വ്യക്തമാക്കുമോ?</p>	<p>(ഡി) ഉണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം ചേർക്കൽ തടയുന്നതിനും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലാത്ത നടപടികളാണ് വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത് . ആയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രധാനമായും മൂന്നു രീതിയിലാണ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത്.</p> <p>എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ</p> <p>ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജോലികളിൽ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുള്ളവർക്കുള്ള പരിശീലനം</p> <p>പൊതുജനങ്ങൾക്കുള്ള ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ</p> <p>സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും അതു വഴി സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു</p>

പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്തുമസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷ വേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല/മകരവിലക്ക് മഹോത്സവം, ആറ്റുകാൽ പൊങ്കാല, തൃശ്ശൂർപുരം തുടങ്ങിയ ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്നു പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്റ്റാഫുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത് കൂടാതെ പരാതികളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും തുടർ നടപടികൾ കർശനമായി സ്വീകരിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമപരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി **2023 ഏപ്രിൽ മുതൽ 2024 സെപ്റ്റംബർ വരെ 100761** ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന **11450** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും **13175** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും **5,54,85,061/- രൂപ (അഞ്ച് കോടി അൻപത്തി നാല് ലക്ഷത്തി എൺപത്തി അയ്യായിരത്തി അറുപത്തി ഒന്ന് രൂപ മാത്രം)** പിഴ ഈടാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ 14964 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും പ്രസ്തുത കാലയളവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1207 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 1444 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച **IEC** പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ദൃഷ്ടി വശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘുലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എളുപ്പ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റി നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

വിശദീകരണക്കുറിപ്പ്

"നല്ല ഭക്ഷണം നാടിന്റെ അവകാശം" എന്ന ആപ്തവാക്യം സാക്ഷാൽക്കരിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിവരുന്ന പ്രവർത്തന മികവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിൽ കേരളത്തിന് ദേശീയ തലത്തിൽ തുടർച്ചയായ രണ്ടാം വർഷവും ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2023 ഏപ്രിൽ മുതൽ 2024 സെപ്റ്റംബർ വരെ 100761 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 11450 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 13175 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 55485061/- രൂപ (അഞ്ച് കോടി അൻപത്തി നാല് ലക്ഷത്തി എൺപത്തി അയ്യായിരത്തി അറുപത്തി ഒന്ന് രൂപ മാത്രം) പിഴ ഈടാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ 14964 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും പ്രസ്തുത കാലയളവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1207 പ്രോസ്യൂട്ടന്റ് കേസുകളും 1444 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, 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. നാളിതുവരെ 1638 പരിശീലന ക്ലാസുകളിലായി വിവിധ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന 56365 പേർക്ക് സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ ടി പദ്ധതിയിലൂടെ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ തിരുവനന്തപുരം എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 3 അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും NABL FSSAI Integrated Assessment പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുള്ളതാണ്. ഇതിൽ ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി പ്രസ്തുത അംഗീകാരം ലഭിക്കുന്ന State Food Laboratory ആണ് എറണാകുളം റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറി. രണ്ടാമതും മൂന്നാമതുമായി ഈ അംഗീകാരം ലഭിച്ചത് തിരുവനന്തപുരം, കോഴിക്കോട് എന്നീ ലബോറട്ടറികൾക്കാണ്.

സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തന മികവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിൽ കേരളത്തിന് ദേശീയ തലത്തിൽ 2022-23 ലും തുടർന്ന് 2023-24 ലും തുടർച്ചയായി ഒന്നാം സ്ഥാനം നേടാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. Food Safety and Standards Authority of India യുടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സൂചികയിലാണ് കേരളത്തിന് ഒന്നാം സ്ഥാനം ലഭിച്ചത്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പരിശോധന, സാമ്പിൾ ശേഖരണം, സാമ്പിൾ പരിശോധന, പ്രോസ്യൂട്ടന്റ് കേസുകൾ, NABL അംഗീകാരമുള്ള ലാബുകളുടെ എണ്ണം, ലാബുകളിലെ പരിശോധനാ മികവ്, മൊബൈൽ ലാബിന്റെ പ്രവർത്തനം, പരിശീലനം, ബോധവൽക്കരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ തുടങ്ങി 40 ഓളം മേഖലകളിലെ പ്രവർത്തന മികവാണ് ദേശീയ സൂചികയിൽ കേരളം ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് എത്തിയത്. എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രവർത്തനക്ഷമമാക്കിയിട്ടുള്ള മൊബൈൽ ലാബുകളുടെ സേവനം ഉപയോഗിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്കും കുട്ടികൾക്കുമിടയിൽ ഫലപ്രദമായ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളും സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. കൂടാതെ വകുപ്പിന്റെ തന്നെ വിവിധ പദ്ധതികളായ സമ്പൂർണ്ണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാപഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി, Eat Right Campus, Eat Right School തുടങ്ങിയ പദ്ധതികളിലൂടെയും വ്യാപകമായ ബോധവൽക്കരണം സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു.

സുസ്ഥിരവും ആരോഗ്യകരവുമായ നിലനിൽപ്പിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് സ്ഥിരമായി നടത്തി വരുന്ന പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ചില പ്രത്യേക വിഷയങ്ങളിൽ സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകളും നടത്തി വരുന്നു. അത്തരം സ്പെഷ്യൽ പരിശോധനകളുടെ വിവരം ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

(1)ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ

മത്സ്യത്തിലെ രാസസാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുന്നതിനും മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതിയാണ് 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ'. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഹാർബറുകൾ, മത്സ്യ ലേല മാർക്കറ്റുകൾ, മത്സ്യ മൊത്ത വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ, മത്സ്യ വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ചെക്ക്പോസ്റ്റുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്ഥിരമായി മത്സ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തി തുടർനടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നു.

(2)ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ

ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തുടനീളം ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങി മാംസാഹാരം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി രൂപീകരിച്ച **ഓപ്പറേഷൻ ഷവർമ്മ** എന്ന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 2024 ഏപ്രിൽ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെ 512 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 56 റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകളും 108 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസുകളും 52 ക്ലോഷർ നോട്ടീസുകളും നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനകളിൽ ഷവർമ്മയുടെ ഒപ്പം നൽകുന്ന മയോണൈസ് റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്നതിനാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകുന്നതിനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലായതിനാൽ **റോ എഗ്ഗ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള മയോണൈസ് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം നിരോധിച്ചുകൊണ്ട്** ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഉത്തരവിറക്കുകയുണ്ടായി.

ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡ് വാങ്ങി കൂടുതൽ സമയം സൂക്ഷിച്ച് വെച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്നതായി മനസ്സിലാക്കിയതിന്റെയടിസ്ഥാനത്തിൽ **പാസ്റ്റൽ പായ്ക്കറ്റുകളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത തീയതിയും സമയവും**, കൂടാതെ അവ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന സമയം എന്നിവ രേഖപ്പെടുത്തണമെന്ന് കാണിച്ച് ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിക്കുകയും ചെയ്തു.

(3)ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്

സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി **ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്റ്റോസ്** എന്ന പേരിൽ സ്പെഷ്യൽഡ്രൈവ് നടത്തുകയും ഇതിന്റെ ഭാഗമായി **20,708** പരിശോധനകൾനടത്തുകയും, **4113** സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും **3364** സ്ഥാപനങ്ങൾ അടപ്പിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

എല്ലാ ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനായി ഈ കാലയളവിൽ **358** ലൈസൻസ് രജിസ്ട്രേഷൻ മേളകൾ സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

(4)ഓപ്പറേഷൻ ജാഗറി

ശർക്കരയുടെ ഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ച് ഒട്ടേറെ പരാതികൾ ലഭിച്ചതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രത്യേക സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പരിശോധനകൾ നടത്തി ശർക്കരയുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ലാബ് പരിശോധനയ്ക്കായി അയക്കുകയും ചെയ്ത് വരുന്നു.

(5) ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സര സ്കാഡ്

2023 ഡിസംബർ മാസത്തിൽ ക്രിസ്തുമസ്, പുതുവത്സരത്തോടനുബന്ധിച്ച് സംസ്ഥാനത്തുടനീളം എല്ലാ ജില്ലകളും കേന്ദ്രീകരിച്ച് സ്പെഷ്യൽ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് പ്രത്യേക പരിശോധനകൾ നടത്തിയിരുന്നു. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി 3129 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 259 നോട്ടീസുകൾ നൽകുകയും, 56 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ക്ലോഷർ നോട്ടീസ് നൽകുകയും, 197 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 354 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളും, 1312 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിയ്ക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

(6) ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള പരിശോധന

അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും അതിർത്തി ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ വഴി സംസ്ഥാനത്തെത്തുന്ന പാൽ, മത്സ്യം, പഴം, പച്ചക്കറി, മാംസം എന്നിവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഈ വർഷം ഓണത്തോടനുബന്ധിച്ച് ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള പ്രത്യേക പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി 2024 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ ചെക്ക് പോസ്റ്റുകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് 687 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയുണ്ടായി. ഇത്തരം പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി പാലിന്റെയും പാലുൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും 6 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകളും 751 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും, ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളുടെ 2 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും പച്ചക്കറികളുടെ 139 സർവ്വയിലൻസ് സാമ്പിളുകളും ശേഖരിച്ച് ലാബ് പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

(7) ഓപ്പറേഷൻ മൺസൂൺ

മൺസൂൺ കാലത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഓപ്പറേഷൻ മൺസൂൺ എന്ന പേരിൽ സ്പെഷ്യൽ ഡ്രൈവ് സംഘടിപ്പിയ്ക്കുകയും പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും ചെയ്തിരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി 1993 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 315 റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകളും 262 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസുകളും 22 ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് നോട്ടീസുകളും 90 ക്ലോഷർ നോട്ടീസുകളും നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

(8) ഓപ്പറേഷൻ ലൈഫ്

ഭക്ഷണത്തിലൂടെയും കുടിവെള്ളത്തിലൂടെയും പകരുന്ന രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള മുന്നറിയിപ്പിന്റെ ഭാഗമായി ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ, പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം വിൽപ്പന നടത്തുന്ന മറ്റ് സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് ഓപ്പറേഷൻ ലൈഫ് എന്ന പേരിൽ 17/07/2024, 18/07/2024 തീയതികളിൽ പ്രത്യേക പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. പ്രസ്തുത പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി 2645 സ്ഥാപനങ്ങൾ പരിശോധിയ്ക്കുകയും 369 റെക്വിഫിക്കേഷൻ നോട്ടീസുകളും 458 കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസുകളും, 109 ക്ലോഷർ നോട്ടീസുകളും നൽകുകയും 9 സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ ഫയൽ ചെയ്യുന്നതിന് ശുപാർശ ചെയ്യുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

IEC പ്രവർത്തനങ്ങൾ

(I) സമ്പൂർണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി

കേരളത്തിലെ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തുകളിൽ സമ്പൂർണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയാണ് സമ്പൂർണ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പദ്ധതി. ആയതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർ, സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾ, അംഗണവാടി പ്രവർത്തകർ, കുടുംബശ്രീ

പ്രവർത്തകർ, റസിഡന്റ്സ് അസോസിയേഷനുകൾ, കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ, പൊതുജനങ്ങൾ എന്നിവർക്കിടയിൽ അവബോധ ക്ലാസുകൾ നടത്തി വരുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി പഞ്ചായത്തുകളിലെ ജല സ്രോതസ്സുകൾ പരിശോധിക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട IEC മെറ്റീരിയലുകൾ പഞ്ചായത്തുകൾക്ക് വിതരണം ചെയ്ത് വരികയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. **(ii) സേഫ് ആൻഡ് ന്യൂട്രീഷ്യസ് ഫുഡ് @ സ്കൂൾ (SNF@School)**

സംസ്ഥാനത്തെ വിദ്യാർത്ഥികളിൽ ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണശീലം വളർത്തുന്നതിനും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ആവ്ഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് SNF@School.

FSSAI യുടെ സഹകരണത്തോടെ MoU പ്രകാരം നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ

(i) ഫോസ്റ്റാക് ട്രെയിനിങ് (FoSTaC Training)

2006 ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഹോട്ടലുകൾ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, 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. നാളിതുവരെ 1638 പരിശീലന ക്ലാസുകളിലായി വിവിധ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന 56365 പേർക്ക് സംസ്ഥാനത്ത് ഒട്ടാകെ ടി പദ്ധതിയിലൂടെ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

(ii) Eat Right Campus

100 ൽ കൂടുതൽ തൊഴിലാളികളോ ജീവനക്കാരോ വിദ്യാർത്ഥികളോ ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുത്ത് പോഷക സമൃദ്ധവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ഒരുക്കുക എന്നതും അതോടൊപ്പം ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജീവനക്കാർക്ക് ആവശ്യമായ പരിശീലനം നൽകി മികച്ച സേവനം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതും ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി ചെയ്തു വരുന്നു.

(iii) Eat Right School

സ്കൂൾ കുട്ടികളിൽ സുരക്ഷിതവും ആരോഗ്യകരവും സുസ്ഥിരവുമായ ഭക്ഷണ ശീലങ്ങൾ വളർത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന പദ്ധതി.

(iv) മോഡലൈസേഷൻ ഓഫ് ഫുഡ് സ്റ്റീറ്റ്

ഭക്ഷ്യ സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും സുരക്ഷിതവും ആരോഗ്യകരവുമായ ഭക്ഷണരീതികൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി കേന്ദ്ര ആരോഗ്യ കുടുംബക്ഷേമ മന്ത്രാലയം രാജ്യത്തുടനീളം 100 സ്റ്റീറ്റ് ഫുഡ് കേന്ദ്രങ്ങൾ നവീകരിക്കുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി Pilot Project എന്ന നിലയിൽ സംസ്ഥാനത്ത് തിരുവനന്തപുരം ശംഖുമുഖം, എറണാകുളം കസ്തുർബാ നഗർ, മലപ്പുറം കോട്ടകുന്ന്, കോഴിക്കോട് ബീച്ച ഏരിയ എന്നിവിടങ്ങളിലായി ഇതിനായുള്ള നിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പുരോഗമിക്കുകയാണ്.

(v) ക്ലീൻ ആന്റ് ഫ്രെഷ് ഫുട്ട് ആന്റ് വെജിറ്റബിൾ മാർക്കറ്റ്

സംസ്ഥാനത്തെ പഴം, പച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ സുരക്ഷിതവും ശുചിത്വമുള്ളതുമായ ഭക്ഷ്യവ്യാപാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് **Clean and Fresh Fruits and Vegetable Market.**

(vi) Hygiene Rating

കൂടാതെ ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുമായ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക്

ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി FSSAI യുടെ സഹായത്തോടെ 14 ജില്ലകളിലുമായി ഹോട്ടലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, കഫറ്റേരിയകൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കു റേറ്റിംഗ് നൽകി അംഗീകാരം നൽകുകയും അതോടൊപ്പം ജനങ്ങളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിലേക്കായി **Hygiene Rating** എന്ന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിലൂടെ **3234** ഹോട്ടലുകൾ/ റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് റേറ്റിംഗ് നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

(vii) Eat Right Places of Worship പദ്ധതി

സംസ്ഥാനത്തെ ആരാധനാലയങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന **Eat Right Places of Worship (PoW) പദ്ധതി**യുടെ ഭാഗമായി 38 ആരാധനാലയങ്ങളുടെ ഓഡിറ്റിംഗ് ഈ കാലയളവിൽ പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ ആരാധനാലയങ്ങൾ ഈ പാതയിൽ കൊണ്ട് വരുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടന്നു വരുന്നു.

(viii) RUCO (Repurpose Used Cooking Oil)

ഭക്ഷ്യ എണ്ണയുടെ അനിയന്ത്രിതമായ ഉപയോഗം നിയന്ത്രിക്കണം എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ആവിഷ്കരിച്ച ഒരു പദ്ധതിയാണിത്. FSSAI അംഗീകാരമുള്ള Bio Diesel Manufacturers വഴി used oil collection agent- മാരുടെ സഹായത്തോടെ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ നിശ്ചിത പണം നൽകി തിരികെ ശേഖരിക്കുന്നതാണ് പദ്ധതി.

(ix) Save Food Share Food

സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ സാമൂഹിക പ്രതിബദ്ധതാ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി നടത്തി വരുന്ന പദ്ധതിയാണ് Save Food Share Food. ഭക്ഷണം അധികമായി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും പാഴാകാൻ സാധ്യതയുള്ള മേഖല കണ്ടെത്തി അത് ആവശ്യമുള്ളവർക്ക് എത്തിക്കുന്നതിനുള്ള സംവിധാനമാണ് ഇതിലൂടെ ഒരുക്കുന്നത്. സന്നദ്ധ സംഘടനകളുടെയും പൊതു പ്രവർത്തകരുടെയും സാമൂഹിക സംഘടനകളുടെയും സഹായത്തോടെയാണ് ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്.

സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ മായം ചേർക്കൽ തടയുന്നതിനും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലാത്ത നടപടികളാണ് വകുപ്പ് സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത്. ആയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംസ്ഥാനത്ത് പ്രധാനമായും മൂന്നു രീതിയിലാണ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് വരുന്നത്.

- എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ
- ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജോലികളിൽ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുള്ളവർക്കുള്ള പരിശീലനം
- പൊതുജനങ്ങൾക്കുള്ള ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ

സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമാക്കുന്നതിനും അതു വഴി സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പ് നിരന്തരം പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത്തരം സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി പരിശോധനകൾക്കു പുറമെ ഓണം, റംസാൻ, ക്രിസ്തുമസ് തുടങ്ങിയ ആഘോഷവേളകളിലും, ശബരിമല മണ്ഡല/ മകരവിളക്ക് മഹോത്സവം, ആറ്റുകാൽ പൊങ്കാല, തൃശ്ശൂർപൂരം തുടങ്ങിയ ഉത്സവ സീസണുകളിലും, പ്രാദേശികമായി നടക്കുന്ന ഉത്സവങ്ങൾ, കൂടിച്ചേരലുകൾ, മഴക്കാലം, വേനൽക്കാലം തുടങ്ങി പകർച്ചവ്യാധികൾ പടർന്നു പിടിക്കുന്ന സന്ദർഭങ്ങളിലും പ്രത്യേക ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്കാഡുകൾ രൂപീകരിച്ചും പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. ഇത് കൂടാതെ പരാതികളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പരിശോധനകളും നടത്തുകയും തുടർ നടപടികൾ കർശനമായി സ്വീകരിച്ച് വരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം ലംഘിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ നിയമപരമായ പ്രോസിക്യൂഷൻ/ അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച്

വരുന്ന.

ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി 2023 ഏപ്രിൽ മുതൽ 2024 സെപ്റ്റംബർ വരെ 100761 ഭക്ഷ്യ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും, പ്രസ്തുത പരിശോധനകളിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാതിരുന്ന 11450 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 13175 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് കോമ്പൗണ്ടിംഗ് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 5,54,85,061/- രൂപ (അഞ്ച് കോടി അൻപത്തി നാല് ലക്ഷത്തി എൺപത്തി അയ്യായിരത്തി അറുപത്തി ഒന്ന് രൂപ മാത്രം) പിഴ ഈടാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ 14964 സ്റ്റാറ്റൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും പ്രസ്തുത കാലയളവിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് 1207 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 1444 അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

വഴിയോര കച്ചവടക്കാർ, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ബീച്ചുകൾ എന്നിവ കേന്ദ്രീകരിച്ച് വില്പനയ്ക്കായി 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.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച IEC പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മായം ചേർക്കുന്നതിന്റെ ദൃഷ്ടി വശങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചുകൊണ്ട് നിരവധി അവബോധന ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ലഘുലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും, ഈ വിഷയത്തിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള എല്ലാ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഡോക്യുമെന്റി നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.