

(സി) 1-11-2016-ൽ തിരുവനന്തപുരം മാനസികാരോഗ്യ കേന്ദ്രം സൂപ്രണ്ട്, പി.ഡബ്ല്യു.ഡി. വകുപ്പിലെ സൂപ്രണ്ടിംഗ് എഞ്ചിനീയർ, എക്സിക്യൂട്ടീവ് എഞ്ചിനീയർ മുതലായ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി നടത്തിയ ചർച്ചയിൽ പ്രത്യേക രീതിയിലുള്ള ശൗചാലയം നിർമ്മിക്കുന്നതിന് പി.ഡബ്ല്യു.ഡി. വകുപ്പിനെ ചുമതലപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

(ഡി) 2016-17-ലെ ആദ്യ ബഡ്ജറ്റിൽ തിരുവനന്തപുരം ഉൾപ്പെടെയുള്ള മാനസികാരോഗ്യ കേന്ദ്രങ്ങൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിലേക്കായി 374 ലക്ഷം രൂപ നീക്കിവച്ചിരുന്നു. ഇതിനുപുറമെ 2016-17-ലെ പുതുക്കിയ ബഡ്ജറ്റിൽ തിരുവനന്തപുരം മാനസികാരോഗ്യ കേന്ദ്രത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനത്തിനായി മാസ്റ്റർ പ്ലാൻ നടപ്പിലാക്കുന്നതാണെന്നും വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും സൂക്ഷിക്കുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ

223(6538) പ്രൊഫ. ആബിദ് ഹുസൈൻ തങ്ങൾ : താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യനീതിയും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും മാംസം, പച്ചക്കറി എന്നിവ പകുതി പാകം ചെയ്ത് ഫ്രീഡ്ജിൽ സൂക്ഷിച്ച് ആവശ്യത്തിന് ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങളായി തയ്യാറാക്കി നൽകുന്നത് ഭക്ഷ്യ വകുപ്പിന്റെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; ഇതിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ എടുത്ത നടപടികൾ എന്തെല്ലാമെന്ന് വിശദമാക്കാമോ;

(ബി) മൈനസ് 180°C-ൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള സംവിധാനം ഇത്തരം ഹോട്ടലുകളിൽ വേണമെന്ന നിയമം പാലിക്കാത്തവർക്കെതിരെ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;

(സി) ഇപ്പോൾ ഹോട്ടലുകളിൽ മാംസം സൂക്ഷിക്കുന്നത് ശരിയായ രീതിയിലല്ലെന്ന കാര്യം ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ; മാംസം സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഫ്രീസറിന്റെ ഘടന എന്താണെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ;

(ഡി) ഹോട്ടലുകളിലും ബേക്കറികളിലും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശരിയായ രീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള നിർദ്ദേശം നൽകാമോ; വിശദമായ വിവരം ലഭ്യമാക്കുമോ;

(ഇ) തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി യോജിച്ച് മാലിന്യങ്ങൾ കലർന്നതും പഴകിയതുമായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പിടിച്ചെടുക്കുവാനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ; ഇതു സംബന്ധിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തിയ പ്രവർത്തനം വിശദമാക്കുമോ?

ഉത്തരം

(എ) ഉണ്ട്. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നടത്തുന്ന പരിശോധനയിൽ പച്ചക്കറി, മത്സ്യ-മാംസാദികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പാകം ചെയ്തും അല്ലാത്തതും ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നത് കണ്ടെത്തിയാൽ ഉയർന്ന പിഴ ചുമത്തുകയും ആവശ്യമെങ്കിൽ പ്രോസിക്യൂഷൻ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്.

(ബി) ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട് അനുസരിച്ച് മൈനസ് 18 ഡിഗ്രിയിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ സൂക്ഷിക്കാൻ സംവിധാനമില്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്.

(സി) ഉണ്ട്. മൈനസ് 18^o C-ൽ calibrate ചെയ്ത deep freezer-ൽ മാംസം സൂക്ഷിക്കണമെന്നാണ് നിർദ്ദേശം. 24 മണിക്കൂറും വൈദ്യുതി മുടക്കം കൂടാതെ ഫ്രിസർ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

(ഡി) എല്ലാ ഹോട്ടലുകൾക്കും ബേക്കറികൾക്കും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ശരിയായ രീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള 30 ഇന മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുള്ളതും ആയത് പരിശോധനയിൽ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതുമാണ്.

(ഇ) 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിലും അനുബന്ധ ചട്ടങ്ങളിലും അനുശാസിക്കുന്നത് പ്രകാരം നോട്ടിഫൈഡ് ആയിട്ടുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് മാത്രമേ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പരിശോധിക്കുവാനുള്ള അധികാരമുള്ളൂ. ആയത് തദ്ദേശസ്വയംഭരണ വകുപ്പുമായോ മറ്റേതെങ്കിലും വകുപ്പുമായോ ചേർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നത് നിയമപരമായി ചോദ്യം ചെയ്യപ്പെടാൻ സാധ്യതയുള്ളതാണ്. എന്നാൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി പരിശോധന നടത്താറുള്ളതും മാലിന്യം കലർന്നതോ പഴുകിയതോ ആയ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്ന പക്ഷം ബന്ധപ്പെട്ടവർക്കെതിരെ 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിലും അനുബന്ധ ചട്ടങ്ങളിലും അനുശാസിക്കുന്നത് പ്രകാരം പ്രോസിക്യൂഷൻ അടക്കമുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാറുണ്ട്.

ആരോഗ്യമേഖലയിലെ പുതിയ പദ്ധതികൾ

224(6539) ശ്രീമതി ഇ. എസ്. ബിജിമോൾ :

ശ്രീ. ആർ. രാമചന്ദ്രൻ :

ശ്രീ. കെ. രാജൻ :

ശ്രീ. ഇ. കെ. വിജയൻ : താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക്

ആരോഗ്യവും സാമൂഹ്യനീതിയും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) ആരോഗ്യമേഖലയിൽ എന്തൊക്കെ പുതിയ പദ്ധതികളാണ് നടപ്പാക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്;