പതിനഞ്ചാം കേരള നിയമസഭ

അനൗദ്യോഗിക ബില്ലുകളും പ്രമേയങ്ങളും സംബന്ധിച്ച സമിതി
(2021-2023)

പത്താമത് റിപ്പോർട്ട്

(2023 സെപ്റ്റംബർ മാസം 12-ാം തീയതി സഭയിൽ സമർപ്പിച്ചത്)

കേരള നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്
തിരുവനന്തപുരം
2023

പതിനഞ്ചാം കേരള നിയമസഭ

അനൗദ്യോഗിക ബില്ലുകളും പ്രമേയങ്ങളും സംബന്ധിച്ച സമിതി (2021-2023)

പത്താമത് റിപ്പോർട്ട്

(2023 സെപ്റ്റംബർ മാസം 12 -ാം തീയതി സഭയിൽ സമർപ്പിച്ചത്)

(സുരക്ഷിതഭക്ഷണം ഉറപ്പാക്കുന്നതു സംബന്ധിച്ച്)

847/2023.

ഉള്ളടക്കം

		പേജ്
സമിതിയുടെ ഘടന	..	v
ആമുഖം	..	vii
റിപ്പോർട്ട്	..	1
അനുബന്ധം 1	..	19
അനുബന്ധം 2	..	20

അനൗദ്യോഗിക ബില്ലുകളും പ്രമേയങ്ങളും സംബന്ധിച്ച സമിതി
(2021-2023)
ഘടന

<u>അദ്ധ്യക്ഷൻ</u> :

ശ്രീ. പ്രമോദ് നാരായൺ

<u>അംഗങ്ങൾ</u> :

ശ്രീ. സി. എച്ച് . കുഞ്ഞമ്പു

ശ്രീ. സി. ആർ. മഹേഷ്

ശ്രീ. കുറുക്കോളി മൊയ്തീൻ

ശ്രീ. കെ. പ്രേംകുമാർ

ശ്രീ. ഐ. ബി. സതീഷ്

ശ്രീ. വി. ആർ. സുനിൽ കുമാർ.

<u>നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്</u> :

ശ്രീ. എ. എം. ബഷീർ, സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. വി. ജി. റിജു, ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി

ശ്രീമതി ഷീബാ വർഗീസ് , ഡെപ്യൂട്ടി സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. ദീപക് എസ്. വി., അണ്ടർ സെക്രട്ടറി.

ആമുഖം

മനുഷ്യന്റെ അടിസ്ഥാന ആവശ്യങ്ങളായ ഭക്ഷണം, വസ്ത്രം, പാർപ്പിടം എന്നിവയിൽ ഏറ്റവുമധികം പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നതാണ് ഭക്ഷണം. ഒരു വ്യക്തിയുടെ ജീവൻ നിലനിർത്തുന്നതിനാവശ്യമായ പോഷകമൂല്യങ്ങൾ ആ വ്യക്തിക്ക് ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നു എന്നുറപ്പു വരുത്തുന്നതിനോടൊപ്പം തന്നെ കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണം സുരക്ഷിതമായിരിക്കണമെന്ന കാര്യത്തിനും തുല്യമായ പ്രാധാന്യം ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്. ആദിമ മനുഷ്യനിൽ നിന്നും ആധുനിക മനുഷ്യനിൽ എത്തുമ്പോൾ ഭക്ഷണമെന്നത് വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന് വിധേയമാവുകയും അതിന്റെ സാമ്പത്തികവും വാണിജ്യപരവുമായ സാധ്യതകൾ വിപുലപ്പെടുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു. ഭക്ഷണം തേടിയുള്ള പൗരാണിക മനുഷ്യന്റെ പ്രയാണങ്ങൾ അവനെ കാർഷികവൃത്തിയിലേക്ക് നയിക്കുകയും സ്ഥിരവാസത്തിന് പ്രേരിപ്പിക്കുകയും തത്ഫലമായി ഭൂമിയുടെ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽ വ്യത്യസ്തങ്ങളായ സംസ്കാരങ്ങൾ ഉടലെടുക്കാൻ കാരണമായിത്തീരുകയും ചെയ്തുവെന്നതിനാൽ ഭക്ഷണം തന്നെയാണ് മനുഷ്യ സംസ്കാരങ്ങളുടെ പിറവിക്ക് നിമിത്തമായതെന്ന് പറയാം.

അത്യുൽപ്പാദന ശേഷിയുള്ള വിത്തിനങ്ങളും ആധുനിക കാർഷിക യന്ത്രങ്ങളും രാസവളങ്ങളും പുതുതലമുറ കീടനാശിനികളും പരമ്പരാഗത കാർഷിക സമ്പ്രദായങ്ങളെ മാറ്റിമറിച്ചുകൊണ്ട് ഹരിതവിപ്ലവത്തിന് രാജ്യത്തെ പ്രാപ്തമാക്കി. എന്നാൽ രാസവളങ്ങളുടെയും രാസകീടനാശിനികളുടെയും അനിയന്ത്രിതവും വിവേകരഹിതവുമായ ഉപയോഗം ഇരുതലമൂർച്ചയുള്ള വാളായി മാറുകയും മനുഷ്യന്റെ ആരോഗ്യത്തിനും ജീവനു തന്നെയും ഭീഷണിയായിത്തീരുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു. കാസർഗോഡ് ജില്ലയിൽ എൻഡോസൾഫാൻ പ്രയോഗം സൃഷ്ടിച്ച ദുരന്തം ഒരു പാഠമായി നമ്മുടെ കൺമുന്നിലുണ്ട്. ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് സമൂഹത്തെ കടുത്ത ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളിലേക്ക് നയിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായവും ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും മറ്റൊരു ഭീഷണിയായി മാറുന്നത്.

പ്രസ്തുത വിഷയങ്ങളുടെ ഗൗരവം കണക്കിലെടുത്ത് പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭയിൽ അംഗമായിരുന്ന ശ്രീമതി ഇ. എസ്. ബിജിമോൾ 2014 ജൂൺ 20-ാം തീയതി നിയമസഭയിൽ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളിലെ മായം ചേർക്കലും രാസവള കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യവും സംബന്ധിച്ച അനൗദ്യോഗിക പ്രമേയം അവതരിപ്പിച്ചു. പ്രമേയത്തിന്മേൽ സർക്കാർ നൽകിയ ഉറപ്പുകൾ സമിതി പരിശോധിക്കുകയും 21-12-2016, 22-1-2020 എന്നീ തീയതികളിൽ സമിതി തിരുവനന്തപുരത്ത് യോഗം ചേർന്ന് കൃഷി, ആരോഗ്യം (ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ), നികുതി, ധനകാര്യം എന്നീ വകുപ്പുകളിൽ നിന്നും തെളിവെടുപ്പ് നടത്തുകയുമുണ്ടായി. കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ ചെറുവത്തൂരിൽ ഭക്ഷ്യവിഷബാധയേറ്റ് മരണപ്പെട്ട കുട്ടിയുടെ ഭവനം സമിതി സന്ദർശിക്കുകയും കാസർഗോഡ് കളക്ടറേറ്റിൽ യോഗം ചേർന്ന് ഉദ്യോഗസ്ഥരിൽ നിന്നും വിശദാംശങ്ങൾ തേടുകയും ചെയ്തു. തുടർന്ന് സമിതി 21-12-2022-ന് തിരുവനന്തപുരത്ത് യോഗം ചേർന്ന് ആരോഗ്യ കുടുംബക്ഷേമം,

കൃഷി, തൊഴിൽ, ഭക്ഷ്യപൊതുവിതരണം എന്നീ വകുപ്പുകളിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരിൽ നിന്നും തെളിവെടുപ്പ് നടത്തുകയും അഭിപ്രായങ്ങൾ സ്വരൂപിക്കുകയും നിഗമനങ്ങളിൽ എത്തിച്ചേരുകയും ചെയ്തു. പ്രസ്തുത യോഗങ്ങളുടെയും സന്ദർശനത്തിന്റെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയതാണ് ഈ റിപ്പോർട്ട്.

2023 ജൂൺ മാസം 8-ാം തീയതി ചേർന്ന സമിതി യോഗം ഈ റിപ്പോർട്ട് അംഗീകരിച്ചു.

തിരുവനന്തപുരം ,
2023 സെപ്റ്റംബർ 12.

പ്രമോദ് നാരായൺ,
അദ്ധ്യക്ഷൻ,
അനൗദ്യോഗിക ബില്ലുകളും പ്രമേയങ്ങളും സംബന്ധിച്ച സമിതി.

റിപ്പോർട്ട്

ഭക്ഷ്യ സ്വയംപര്യാപ്തതയ്ക്കൊപ്പം സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതിനും അതീവ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. ഭക്ഷണവും കുടിവെള്ളവും ഗുണമേന്മയുള്ളതും ദൂഷ്യരഹിതവുമാണെന്ന് ഉറപ്പാക്കുവാനുള്ള പ്രാഥമികമായ ഉത്തരവാദിത്തം ഔദ്യോഗിക സംവിധാനങ്ങളിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്. ഗുണനിലവാരമില്ലാത്ത ഭക്ഷണവും കുടിവെള്ളവും ഉദരരോഗങ്ങൾ മുതൽ ക്യാൻസർ വരെയുള്ള ഗുരുതര ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുന്നുവെന്നും പലപ്പോഴും മരണഹേതുവാകുന്നുവെന്നും ലോകാരോഗ്യ സംഘടന കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പ് വരുത്തുകയെന്നത് ഇന്ത്യൻ ഭരണഘടനയുടെ ആർട്ടിക്കിൾ 21 അനുശാസിക്കുന്ന 'ജീവിക്കാനുള്ള അവകാശം' എന്ന മൗലികാവകാശം സംരക്ഷിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗം തന്നെയാണ്.

(2) ആധുനിക കാലഘട്ടത്തിൽ മനുഷ്യന്റെ കൃഷിരീതികളും ഭക്ഷണരീതികളും നിരന്തരമായ പരിണാമങ്ങൾക്ക് വിധേയമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. നഗരവൽക്കരണം വ്യാപകമായതോടെ കാർഷിക രംഗത്ത് വ്യാപരിക്കുന്ന ആളുകളുടെ എണ്ണവും കൃഷിഭൂമിയും ചുരുങ്ങിയതിന്റെ ഫലമായി പരിമിതമായ ഭൗതികസാഹചര്യങ്ങൾ വിനിയോഗിച്ചുകൊണ്ട് കൂടുതൽ ആളുകൾക്ക് ഭക്ഷണം ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കേണ്ട ആവശ്യം സംജാതമാകുകയും തുടർന്ന് കൃഷിരീതികളിൽ വിപ്ലവകരമായ മാറ്റങ്ങൾ സംഭവിക്കുകയും ചെയ്തു. രാസവളങ്ങളും രാസകീടനാശിനികളും പ്രസ്തുത വെല്ലുവിളി മറികടക്കുന്നതിന് സഹായിച്ചുവെങ്കിലും അവയുടെ അനിയന്ത്രിതമായ ഉപയോഗം മണ്ണിന്റെ സ്വാഭാവിക ഘടനയെ മാറ്റിമറിക്കുകയും വായു, വെള്ളം എന്നിവയെ മലിനീകരിക്കുകയും ബയോ മാഗ്നിഫിക്കേഷനിലൂടെ ഭക്ഷണ വസ്തുക്കളിൽ ഉയർന്ന അളവിൽ അവക്ഷിപ്ത സാന്നിധ്യമായി മാറി മനുഷ്യനിൽ നിരവധി ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങൾ ഈ പ്രശ്നത്തെ ശതഗുണീഭവിപ്പിക്കുന്നു.

(3) ഭക്ഷ്യവിഷബാധ മൂലമുളവാകുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ആരോഗ്യമേഖല നേരിടുന്ന ഗുരുതരമായ ഭീഷണികളിലൊന്നാണ്. വൈദേശിക ശീലങ്ങളെ അതിവേഗം സ്വാംശീകരിക്കാനുള്ള മലയാളികളുടെ താല്പര്യം സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ഭക്ഷ്യസംസ്കാരത്തിലും വലിയ തോതിൽ പ്രതിഫലിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഒരു കാലത്ത് ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് എന്ന പേരിൽ നിലവിലുണ്ടായിരുന്ന ഭക്ഷണശാലകളുടെ സ്ഥാനത്ത് ഷവർമ്മ പോലെയുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ വിപണനം ചെയ്യുന്ന തട്ടുകടകൾ മുതൽ ചെറുതും വലുതുമായ റെസ്റ്റോറന്റുകൾ വരെ ഭക്ഷണവിതരണ മേഖലയിൽ വ്യാപകമായി. ഇത്തരം ഭക്ഷണശാലകളിലെ ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്നും വിഷബാധയേറ്റതും മരണം സംഭവിച്ചതുമായ പല

സംഭവങ്ങളും റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ടെന്നത് അതീവഗൗരവതരമായി സമിതി വിലയിരുത്തുന്നു. ഭക്ഷ്യസംരംഭകരുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ കാര്യക്ഷമമായി ഇടപെട്ട് ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തേണ്ട പ്രധാന ഉത്തരവാദിത്തം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിനാണെന്നും കൃഷി, തദ്ദേശസ്വയംഭരണം, ക്ഷീരവികസനം, ആരോഗ്യം എന്നീ വകുപ്പുകൾക്കും പ്രസ്തുത വിഷയത്തിൽ തുല്യമായ പങ്ക് വഹിക്കാനുണ്ടെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പു വരുത്തുന്ന വിഷയത്തിൽ കാര്യക്ഷമതയോടെയും ജാഗ്രതയോടെയുമുള്ള ഇടപെടലുകൾ പ്രസ്തുത വകുപ്പുകൾ നടത്തിവരുന്നതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു.

(4) 2006 ആഗസ്റ്റ് 23-ന് രാഷ്ട്രപതിയുടെ അംഗീകാരം ലഭിച്ച ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്ട്, ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ നിയമങ്ങളെ ക്രോഡീകരിക്കുകയും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇൻഡ്യയുടെ രൂപീകരണത്തിന് അടിത്തറ പാകുകയും ചെയ്തു. പ്രസ്തുത നിയമം നടപ്പാക്കുന്നതിനായി 2011-ൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് റൂൾസ് നിലവിൽ വന്നു. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിക്കുക, അവയുടെ ഉൽപ്പാദനം, വിതരണം, സംഭരണം, വിൽപ്പന, ഇറക്കുമതി എന്നിവ നിയന്ത്രിക്കുക, പോഷകദായകവും സുരക്ഷിതവുമായ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നിവ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇൻഡ്യയുടെ ഉത്തരവാദിത്തമാണ്.

(5) ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്റ്റ്, 2006 പ്രകാരം സംസ്ഥാനത്ത് ആരോഗ്യകുടുംബക്ഷേമ വകുപ്പിന് കീഴിൽ 2008-ൽ ആദ്യമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ നിയമിതനായി. 2006-ലെ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ആക്റ്റ്, ബന്ധപ്പെട്ട ചട്ടങ്ങൾ, റെഗുലേഷനുകൾ എന്നിവ സംസ്ഥാനത്ത് നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള ഉത്തരവാദിത്തം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടേതാണ്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറെ സഹായിക്കുന്നതിനായി സംസ്ഥാനത്ത് രണ്ട് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ജോയിന്റ് കമ്മീഷണർമാർ പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്നു. അതിലൊരാൾ എൻഫോഴ്സ്മെന്റിന്റെയും മറ്റൊരാൾ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ/വിജിലൻസിന്റെയും ചുമതല നിർവ്വഹിക്കുന്നു. ഭരണപരമായ സൗകര്യമനുസരിച്ച് സംസ്ഥാനത്തെ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നിങ്ങനെ മൂന്ന് മേഖലകളായി തിരിച്ച് ഓരോ മേഖലയുടെയും ചുമതല ഡെപ്യൂട്ടി കമ്മീഷണർമാരിൽ നിക്ഷിപ്തമാക്കിയിരിക്കുന്നു. ജില്ലാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ നയിക്കുന്നത് അസിസ്റ്റന്റ് കമ്മീഷണർമാരാണ്. ഓരോ നിയമസഭാ മണ്ഡലത്തെയും ഒരു സർക്കിളായി പരിഗണിച്ചുകൊണ്ട് 140 ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആഫീസർമാർ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു.

(6) സംസ്ഥാനത്തെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ കീഴിലുള്ള മുഴുവൻ ലാബുകളുടെയും ചുമതല ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (പ്രിവൻഷൻ ഓഫ് അഡൽട്രേഷൻ) നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

സംസ്ഥാനത്ത് നിലവിൽ നാല് റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളും ഒരു ജില്ലാ ലാബും എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഓരോ മൊബൈൽ ലാബുകളുമാണുള്ളത്. റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകൾ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട്, കണ്ണൂർ എന്നിവിടങ്ങളിലായി പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. സംസ്ഥാനത്തെ ഏക ജില്ലാ ലാബ് പത്തനംതിട്ടയിലാണുള്ളത്. സംസ്ഥാനത്തെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട തീർത്ഥാടന കേന്ദ്രമായ ശബരിമലയിലെ വഴിപാടിന്റെ ഭാഗമായി ലഭിക്കുന്നതും വിതരണം ചെയ്യുന്നതുമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനൊപ്പം മറ്റ് ഭക്ഷ്യസാമ്പിളുകളും ഇവിടെ പരിശോധിച്ച് വരുന്നു.

(7) കണ്ണൂർ റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബ് 2020-ൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചുവെങ്കിലും പൂർണ്ണതോതിൽ പ്രവർത്തനസജ്ജമായിട്ടില്ലെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. അയൽ സംസ്ഥാനമായ കർണ്ണാടകയിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഏറെ എത്തിച്ചേരുന്ന കാസർഗോഡ്, കണ്ണൂർ ജില്ലകളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഈ ലാബിന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വത്തിന്റെ വിഷയത്തിൽ ഏറെ നിർണ്ണായകമായ പങ്ക് വഹിക്കാനുണ്ടെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് എന്നീ റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകൾക്ക് മാത്രമാണ് എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമായിട്ടുള്ളത്. എന്നാൽ ഇവയിലെ കെമിക്കൽ വിഭാഗത്തിന് മാത്രമാണ് എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടുള്ളതെന്നും മൈക്രോബയോളജി വിഭാഗത്തിന് നാളിതുവരെ എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടില്ലെന്നും സമിതിക്ക് ബോധ്യമായി. ബജറ്റ് വിഹിതം ശരിയായി വിനിയോഗിച്ചുകൊണ്ട് ലാബ് സൗകര്യങ്ങൾ ഉചിതമാംവിധം വികസിപ്പിക്കുന്നതിലുണ്ടായ വീഴ്ചയാണ് പൂർണ്ണമായ തോതിലുള്ള എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭിക്കാത്തതിന് കാരണമെന്നും ഇത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാകേസുകളിൽ തിരിച്ചടിക്ക് കാരണമാകുന്നുവെന്നും സംസ്ഥാനത്തെ ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യസംരക്ഷണം എന്ന ലക്ഷ്യത്തിന് തടസ്സമാണെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട് റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബുകളിലെ മൈക്രോബയോളജി വിഭാഗത്തിന് എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും കണ്ണൂർ റീജിയണൽ അനലിറ്റിക്കൽ ലാബ് പൂർണ്ണതോതിൽ പ്രവർത്തനസജ്ജമാക്കുന്നതിനുമുള്ള അടിയന്തര നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(8) സംസ്ഥാനത്തെ ജനങ്ങളുടെ ഭക്ഷണശീലങ്ങളിൽ നിരന്തരം മാറ്റം വന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഒരു കാലഘട്ടമാണിത്. നാടൻ ഭക്ഷണങ്ങളോടൊപ്പം മറ്റു വിഭവങ്ങളും ആസ്വദിക്കുന്നതിലുള്ള താല്പര്യം ജനങ്ങളിൽ വർദ്ധിക്കുന്നതായാണ് കാണുന്നത്. നാവിലെ രസമുകുളങ്ങളെ അത്യധികം ഉദ്ദീപിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷണം ആസ്വദിക്കുമ്പോൾത്തന്നെ അവ സുരക്ഷിതമാണോയെന്ന ആശങ്കകളും നിലനിൽക്കുന്നുണ്ട്. ഷവർമ്മ, മയോണൈസ് തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ പലപ്പോഴും വിഷബാധയ്ക്ക് കാരണമായതായും മരണം സംഭവിച്ചതായും റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ വ്യാപകമായ തോതിൽ

ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധിക്കുന്നതിന് നിലവിലുള്ള ലാബ് സൗകര്യങ്ങൾ തീർത്തും അപര്യാപ്തമാണെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ മൊബൈൽ ലാബുകൾക്കു പുറമേ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഓരോ സ്ഥിരം ലാബ് സംവിധാനം സജ്ജമാക്കണമെന്നും എല്ലാ പ്രധാന ചെക്ക് പോസ്റ്റുകളിലും ലാബ് സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(9) അടിസ്ഥാനതലത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാരാണ്. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർമാർ പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. വാഹനത്തിന്റെ ലഭ്യത അനുസരിച്ച് സർക്കിളുകളെ വിവിധ സ്ലാബുകളായി തിരിച്ചാണ് പരിശോധനകളും സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി, സർവൈലൻസ് സാമ്പിളിംഗും അഡ്ജൂഡിക്കേഷൻ, പ്രോസിക്യൂഷൻ, പരാതി പരിഹാരം, അന്വേഷണം എന്നിവയും നടത്തുന്നതെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. അതോടൊപ്പം സർക്കിൾ തലത്തിൽ വരുന്ന എഫ്.ബി.ഒ. രജിസ്ട്രേഷൻ അപേക്ഷകൾ പരിശോധിച്ച് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുക, ലൈസൻസ് അപേക്ഷകളിൽ അന്വേഷണം നടത്തുക, സ്റ്റേറ്റ് IEC പരിപാടികൾ, SNF@school, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പഞ്ചായത്ത് പ്രോഗ്രാം എന്നിവ നടത്തുക, കൂടാതെ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ. പരിപാടികളായ Eat Right School, Eat Right Campus, RUCO fortification, Save food Share food, Clean street food hub, Clean and fresh vegetable market, BHOG, Mobile food testing lab എന്നിവയുടെ നടത്തിപ്പും ഒരു സർക്കിളിന്റെ ചുമതലയാണ്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ ഒരു അസംബ്ലി മണ്ഡലത്തിൽ ഒരു ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഓഫീസർ എന്ന നിലയിൽ 140 സർക്കിളുകളാണ് നിലവിലുള്ളത്. ഇതിൽ 90 സർക്കിൾ ഓഫീസുകളിൽ ഒരു ക്ലാർക്ക്, ഒരു ഓഫീസ് അറ്റൻഡന്റ് എന്നീ തസ്തികകളും 50 സർക്കിൾ ഓഫീസുകളിൽ ഒരു ക്ലാർക്ക് തസ്തികയുമാണ് നിലവിലുള്ളതെന്നും ബൃഹത്തായ കർമ്മ പരിപാടികളും ഉത്തരവാദിത്തവുമുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ പശ്ചാത്തല സൗകര്യങ്ങൾ പരിമിതമാണെന്നും ജീവനക്കാരുടെ എണ്ണം തുലോം കുറവാണെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിലെ ജീവനക്കാരുടെ എണ്ണം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും വാഹനമുൾപ്പെടെയുള്ള പശ്ചാത്തല സൗകര്യങ്ങൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുമുള്ള അടിയന്തര നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(10) 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണം/സംഭരണം/വിതരണം/വിൽപന തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ഭക്ഷ്യസംരംഭകരും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രതിവർഷം 12 ലക്ഷം രൂപയിൽ താഴെ വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ രജിസ്ട്രേഷനും 12 ലക്ഷം മുതൽ 20 കോടി രൂപ വരെ വാർഷിക വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ലൈസൻസും 20 കോടി രൂപയിലധികം വാർഷിക വിറ്റുവരവുള്ള ഭക്ഷ്യസംരംഭകർ കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ ലൈസൻസും

നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ അതോറിറ്റിയുടെ FosCos പോർട്ടൽ മുഖേന അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കുകയും ആയത് പരിശോധിച്ച് യോഗ്യമാണെങ്കിൽ അപേക്ഷകന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നും ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ ഓൺലൈനായി നൽകി വരുകയും ചെയ്യുന്നു. 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര റെഗുലേഷൻ അനുസരിച്ച് രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് അപേക്ഷ ലഭിച്ച് നിശ്ചിത സമയപരിധിക്കുള്ളിൽ ആയത് അനുവദിക്കുകയോ നിരസിക്കുകയോ തുടർ പരിശോധനകൾക്ക് ഉത്തരവിടുകയോ അല്ലെങ്കിൽ അത്തരത്തിലുള്ള മറ്റേതെങ്കിലും കുറവ് ചൂണ്ടിക്കാണിച്ച് അപേക്ഷകനെ വിവരം അറിയിക്കുകയോ ചെയ്യാത്തപക്ഷം ഒരാൾക്ക് രജിസ്ട്രേഷനോ ലൈസൻസോ ഇല്ലാതെതന്നെ ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കാവുന്ന സാഹചര്യമാണ് നിലവിലുള്ളതെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ അപേക്ഷകൾ യഥാസമയം പരിഗണിച്ച് തുടർനടപടികൾ കൈക്കൊള്ളാത്തതിന്റെ ഫലമായി നിരവധി ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ ഇല്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കേണ്ടി വരുന്ന സാഹചര്യത്തിലേക്ക് നയിക്കുന്നതായും ഇത് സുരക്ഷിതഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിലെ വീഴ്ചകൾക്ക് ഇടയാക്കുന്നതായും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി, 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിലെ 31-ാം വകുപ്പ് പ്രകാരം സമർപ്പിക്കുന്ന രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് അപേക്ഷകളിന്മേൽ മുപ്പതു ദിവസത്തിനകം തീർപ്പുകൽപ്പിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(11) ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നതും സംഭരിക്കുന്നതും വിതരണം ചെയ്യുന്നതുമായ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കിയിട്ടുണ്ടോ എന്നറിയുന്നതിനും വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്നു വിലയിരുത്തുന്നതിനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പ് പരിശോധനകൾ നടത്തി വരുന്നു. 2022-23 സാമ്പത്തിക വർഷം ഓപ്പറേഷൻ ഫോസ്കോസ് എന്ന പേരിൽ 75654 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 8507 സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് നോട്ടീസ് നൽകുകയും 644 സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം നിർത്തി വയ്പ്പിക്കുകയും ചെയ്തുവെന്നും ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ ഇല്ലാതെ പ്രവർത്തിച്ച സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്ന് 2,82,06,500 രൂപ പിഴ ഈടാക്കിയെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് പുരോഗതി ഉൾപ്പെടെയുള്ള വിവരങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ. -യുടെ Central Advisory Committee ഓരോ മൂന്നു മാസം കൂടുമ്പോഴും അവലോകനം നടത്തി വരുന്നു. (2022-23 സാമ്പത്തികവർഷത്തിലെ നാലാം ത്രൈമാസ അവലോകന റിപ്പോർട്ട് അനുബന്ധം-1 ആയി ചേർത്തിരിക്കുന്നു) എങ്കിലും സംസ്ഥാനത്ത് നിരവധി ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് ഇല്ലാതെ ഇപ്പോഴും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ സംസ്ഥാനത്തെ മുഴുവൻ ഭക്ഷ്യസംരംഭകരുടെയും വിശദവിവരങ്ങൾ അടങ്ങിയ സമഗ്രമായ ഡാറ്റാ ബേസ് തയ്യാറാക്കി

സൂക്ഷിക്കണമെന്നും അവയെല്ലാം രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് നേടിയിട്ടുണ്ടെന്നും ആയത് യഥാസമയം പുതുക്കുന്നുവെന്നും ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും അനധികൃതമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നവയെ കണ്ടെത്തി പിഴ ചുമത്തുകയും രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് ലഭ്യമാകുന്നതുവരെ അവയുടെ പ്രവർത്തനം തടയുകയും ചെയ്യുന്നതടക്കമുള്ള കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(12) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പിന്റെ പരിശോധനകളെത്തുടർന്ന് മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാത്തതോ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് ഇല്ലാത്തതോ ആയ സ്ഥാപനങ്ങളെ പ്രവർത്തിക്കുന്നതിൽ നിന്ന് തടയുകയും രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് കരസ്ഥമാക്കിയ ശേഷം തുടർന്ന് പ്രവർത്തിക്കാൻ അനുവദിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. എന്നാൽ പലപ്പോഴും പ്രവർത്തനം നിർത്തിവയ്ക്കപ്പെടുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ മാധ്യമശ്രദ്ധ നഷ്ടപ്പെടുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ തുറന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്ന അവസ്ഥ നിലവിലുണ്ട്. അതുപോലെ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് നേടിയ ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതും ആവശ്യമാണ്. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ വ്യവസ്ഥകൾ പാലിച്ചുകൊണ്ടാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി വർഷത്തിലൊരു തവണയെങ്കിലും പരിശോധന നടത്തണമെന്നും നടപടികളുടെ ഭാഗമായി പ്രവർത്തനം താൽക്കാലികമായി അവസാനിപ്പിച്ച ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം പുനരാരംഭിക്കുന്നത് ജനപ്രതിനിധികളും ഉന്നത ഉദ്യോഗസ്ഥരും അടങ്ങിയ ഒരു സമിതിയുടെ തീരുമാനപ്രകാരമായിരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(13) സുരക്ഷിത ഭക്ഷണമെന്നത് പൊതുജനാരോഗ്യം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിലെ നിർണ്ണായക ഘടകമാണ്. ഇത് വ്യക്തിയുടെ ആരോഗ്യത്തെയും ഉപജീവനത്തെയും ഉൽപ്പാദനക്ഷമതയെയും സ്വാധീനിക്കുന്നു. ലോകാരോഗ്യ സംഘടനയുടെ കണക്കനുസരിച്ച് തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യയിൽ 2010-ൽ 15 കോടി ജനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യജന്യമായ രോഗങ്ങൾ ബാധിക്കുകയും അതിൽ 1.75 ലക്ഷം ആളുകൾ മരണപ്പെടുകയും ചെയ്തു. ഇത്തരം രോഗങ്ങൾ പിടിപെട്ടവരിൽ 40 ശതമാനവും അഞ്ച് വയസ്സിൽ താഴെ പ്രായമുള്ള കുട്ടികളാണ്. 2011-ൽ പന്ത്രണ്ടിൽ ഒരാൾ വീതം ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗബാധിതരാകുന്നുവെന്ന അവസ്ഥയുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ 2030-ൽ ഒൻപതിൽ ഒരാൾ വീതം ഇത്തരത്തിൽ രോഗബാധിതരാകുമെന്നാണ് ലോകാരോഗ്യ സംഘടന വിലയിരുത്തിയിട്ടുള്ളത്. ആന്റിബയോട്ടിക് സാന്നിധ്യമുള്ളതും, ആരോഗ്യകരമല്ലാത്ത കൊഴുപ്പടങ്ങിയതും വളരെയധികം കലോറിയുള്ളതും ഉപ്പ് അധികരിച്ചതുമായ ഭക്ഷണം ആരോഗ്യത്തെ അപകടത്തിലാക്കുന്നു. 'സ്ട്രീറ്റ് ഫുഡ്' എന്നത് വളരെയധികം ജനപ്രീതി നേടിയ ഒരു ഭക്ഷ്യസംസ്കാരം തുറന്നിട്ടുവെങ്കിലും അത് പലപ്പോഴും സുരക്ഷിതമല്ലാത്ത ഭക്ഷണമാകുന്നതായും സമിതി ആശങ്കപ്പെടുന്നു. ഇത്തരത്തിലുള്ള സാഹചര്യങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച് ലോകജനതയെ ബോധവൽക്കരിക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യശീലങ്ങളിൽ മാറ്റം വരുത്തുന്നതിനും വേണ്ടിയാണ് 2015-ൽ ലോകാരോഗ്യ സംഘടന 'From farm to plate make food safe' എന്ന ആപ്തവാക്യം സ്വീകരിച്ചത്.

ഇതിന്റെ അന്തസ്സത്ത ഉൾക്കൊണ്ടുകൊണ്ട് 'സ്വച്ഛ് ഭാരത്', ' മേക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ' എന്നിവയുടെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ നിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിന് രാജ്യത്ത് വിവിധ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കിവരുന്നു. സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സൂചികയിൽ (എസ്.എഫ്.എസ്.ഐ) 2019-20-ൽ കേരളത്തിന് നാലാം സ്ഥാനവും 2020-21-ൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവുമായിരുന്നത് 2021-22-ൽ ആറാം സ്ഥാനത്തിലേക്ക് താഴ്ന്നുവെങ്കിലും കാര്യക്ഷമായ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ഫലമായി 2022-23 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനം കൈവരിച്ചുവെന്നത് അഭിമാനാർഹമായ നേട്ടമായി സമിതി കാണുന്നു. ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ എണ്ണം, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്താനുള്ള നടപടികൾ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇൻഡ്യ (FSSAI) -യുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിലുള്ള പദ്ധതികളുടെ നിർവ്വഹണം, ലാബ് സൗകര്യം എന്നീ മാനദണ്ഡങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സൂചിക തയ്യാറാക്കുന്നത്. പ്രസ്തുത സൂചികയിലെ ഒരു മാനദണ്ഡമായി സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്ന എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ. ഇനിഷ്യേറ്റീവ് ആയ BHOG(Blissful Hygenic Offering to God) സർട്ടിഫിക്കേഷൻ എന്ന പദ്ധതിയിലും ' Eat Right School' ഇനിഷ്യേറ്റീവിൽ സ്കൂളുകളെ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിലും സംസ്ഥാനം ഇനിയുമേറെ മുന്നോട്ട് പോകാനുണ്ടെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ഭക്തലക്ഷങ്ങൾ പൊങ്കാല അർപ്പിക്കാനെത്തുന്ന ആറ്റുകാൽ ദേവി ക്ഷേത്രം BHOG രജിസ്ട്രേഷൻ കൈവരിച്ചുവെന്നത് മറ്റ് ആരാധനാലയങ്ങൾക്ക് മാതൃകയാണെന്ന് സമിതി വിലയിരുത്തുന്നു. ഭക്ഷണം നൽകുന്ന ആരാധനാലയങ്ങൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്ന BHOG പദ്ധതിയിലേക്ക് കൂടുതൽ ആരാധനാലയങ്ങളെ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സൂചികയിലെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ഒന്നാം സ്ഥാനം നിലനിർത്തുന്നതിന് കരുത്തുപകരുമെന്ന് സമിതി കരുതുന്നു. ആയതിനാൽ ' Eat Right School' ഇനിഷ്യേറ്റീവിലേക്ക് മുഴുവൻ സ്കൂളുകളെയും ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിനും, BHOG സർട്ടിഫിക്കേഷനിലേക്ക് കൂടുതൽ ആരാധനാലയങ്ങളെ കൊണ്ടുവരുന്നതിനുമുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ സൂചികയിലെ കേരളത്തിന്റെ നിലവിലെ ഒന്നാം സ്ഥാനം നിലനിർത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(14) സംയോജിത ശിശുവികസന സേവന പദ്ധതിക്ക്(ഐ.സി.ഡി.എസ്.) കീഴിൽ നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന ദേശീയ പോഷകാഹാര മിഷൻ (പോഷൺ അഭിയാൻ) പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി അങ്കണവാടികളിലെ കുട്ടികൾക്ക് നൽകുന്ന ഭക്ഷണത്തിന്റെയും വിദ്യാഭ്യാസ വകുപ്പ് സ്കൂളുകളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഉച്ചഭക്ഷണത്തിന്റെയും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള ഉത്തരവാദിത്തം സംസ്ഥാന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പിനാണ്. എന്നാൽ അങ്കണവാടികളിൽ വിതരണംചെയ്യുന്ന അമൃതം പൊടി അടക്കമുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ നിശ്ചിത ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്നില്ലെന്ന പരാതികൾ പലപ്പോഴും ഉണ്ടാകുന്നതിനെ സമിതി ഗൗരവപൂർവ്വം വീക്ഷിക്കുന്നു. കുഞ്ഞുങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ അതീവശ്രദ്ധയും കരുതലും ആവശ്യമാണ്. ആയതിനാൽ അങ്കണവാടികളിലെയും

സ്കൂളുകളിലെയും കുട്ടികൾക്ക് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി അവിടെ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും അവ സംഭരിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളും പാചകശാലകളും നിരന്തരം പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നവരുടെയും വിതരണം ചെയ്യുന്നവരുടെയും വ്യക്തിശുചിത്വം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(15) ഒരു ഉപഭോക്തൃ സംസ്ഥാനമെന്ന നിലയിൽ കേരളത്തിന് പഴം, പച്ചക്കറി, പാൽ, മുട്ട, മാംസം എന്നിവയുൾപ്പെടെയുള്ള നിത്യോപയോഗ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾക്കായി അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ടിവരുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തേക്ക് വരുന്ന ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങളിൽ ബഹുഭൂരിപക്ഷവും മായം കലർന്നതോ കീടനാശിനികളുടെ അമിത സാന്നിദ്ധ്യമുള്ളതോ ആണെന്ന് പരിശോധനകളിൽ വെളിവായിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളായതിനാൽ അതിന്റെ ഉറവിടത്തിൽ പരിശോധനകൾ നടത്തുന്നതിനോ തുടർനടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനോ സംസ്ഥാനത്തിന് പരിമിതികൾ ഉണ്ട്. ഇത്തരം സാഹചര്യത്തിൽ വിദേശരാജ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുമ്പോൾ സ്വീകരിക്കുന്ന തരത്തിലുള്ള നടപടിക്രമങ്ങൾ സ്വീകരിക്കുകയാണെങ്കിൽ ഒരു പരിധി വരെ സംസ്ഥാനത്തെ ജനങ്ങൾക്ക് സുരക്ഷിതമായ ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ സാധിക്കുമെന്ന് സമിതി കരുതുന്നു. ആയതിനാൽ രജിസ്ട്രേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടുള്ള മൊത്തവ്യാപാരികൾ മാത്രമാണ് അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൊണ്ടുവരുന്നതെന്ന് ഉറപ്പാക്കണമെന്നും അത്തരം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ നിരന്തരം പരിശോധിക്കണമെന്നും ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കാത്തവ വിപണനം ചെയ്യുന്ന ചെറുകിട വ്യാപാരികൾക്കും അവ വിതരണം ചെയ്യുന്ന മൊത്തവ്യാപാരികൾക്കും എതിരെ കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(16) പച്ചക്കറികളിലെ രാസകീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം സമീപകാലത്തായി ഏറെ വർദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഉൽപ്പാദനവർദ്ധനവിന് സഹായകരമായിട്ടുണ്ടെങ്കിലും കീടനാശിനികൾ ഭക്ഷണത്തിലൂടെ മനുഷ്യശരീരത്തിൽ എത്തിച്ചേരുകയും വൃക്കരോഗങ്ങൾ, ക്യാൻസർ തുടങ്ങിയ പല മാരകരോഗങ്ങൾക്കും കാരണമായിത്തീരുകയും ചെയ്യുന്നു. 1950 കാലഘട്ടത്തിൽ രാജ്യത്ത് പച്ചക്കറി ഉൽപ്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിച്ചിരുന്ന വളത്തിന്റെ അളവ് 2 കിലോഗ്രാം / ഹെക്ടർ ആയിരുന്നു. അത് 2020-21-ൽ 150 കിലോഗ്രാം / ഹെക്ടർ ആയി വർദ്ധിച്ചു. ഓർഗാനോഫോസ്ഫേറ്റ്, ഓർഗാനോഫ്ളൂറിൻ എന്നീ പഴയ തലമുറ കീടനാശിനികൾക്ക് പകരം 2018-ന് ശേഷം പുതിയ തലമുറ കീടനാശിനികളാണ് ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നത്. നിരോധിത കീടനാശിനികൾ സംസ്ഥാനത്ത് വിൽക്കപ്പെടുന്നില്ലെങ്കിലും അയൽസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ അവ ഇപ്പോഴും ലഭ്യമാണ്. അതിർത്തി ജില്ലകളിലെ കർഷകർ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് അവ വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കുന്നതായി സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. പച്ചക്കറികളിലെ കീടനാശിനികളുടെ അമിതമായ സാന്നിദ്ധ്യം പരിശോധിക്കുവാൻ സംസ്ഥാനം തമിഴ്നാടിനോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു.

(17) 2022 ഒക്ടോബർ മുതൽ 2023 മാർച്ച് വരെയുള്ള കാലയളവിൽ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല നടത്തിയ കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധന റിപ്പോർട്ട് (അനുബന്ധം -2) പ്രകാരം 35.64% ഭക്ഷ്യ സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയെന്നും 32.31% പച്ചക്കറികളിലും 44.82% പഴവർഗ്ഗങ്ങളിലും 66.67% സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലും 14.28% മറ്റു ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലും കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായെന്നും ഇക്കോ ഷോപ്പുകളിൽ നിന്നും ജൈവപച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളിൽ യഥാക്രമം 21.73%, 48.21% എന്നിങ്ങനെ കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം സ്ഥിരീകരിച്ചുവെന്നും രേഖകളിലൂടെ സമിതിക്ക് ബോധ്യപ്പെട്ടു. ജൈവപച്ചക്കറികൾ എന്ന ലേബലിൽ വിപണനം ചെയ്യുന്ന പച്ചക്കറികളിൽ പോലും കീടനാശിനികൾ ഉണ്ടെന്ന് കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ വിവിധ പരിശോധന റിപ്പോർട്ടുകളിൽ വ്യക്തമാക്കിയിരിക്കുന്നു. പൊതുവിപണിയിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച പച്ചച്ചീര, ബജി മുളക്, കാപ്സിക്കം(ചുവപ്പ്, മഞ്ഞ), വെണ്ട, കോവയ്ക്ക, പാലക്ക് ചീര, ഉലുവയില, സാലഡ് വെള്ളരി, പടവലം, പയർ, ആപ്പിൾ(പച്ച), മുന്തിരി(കുരു ഇല്ലാത്തത്-കറുപ്പ്, പച്ച), തണ്ണിമത്തൻ(കിരൺ), ഏലക്ക, മുളക് പൊടി, മല്ലിപ്പൊടി, ജീരകം, കാഷ്മീരി മുളക്, കസൂരിമേത്തി എന്നിവയുടെ എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയതും ആന്ധ്രാപ്രദേശിൽ നിന്നുള്ള വറ്റൽ മുളകിൽ വ്യാപകമായി കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയതിനെത്തുടർന്ന് ലാബ് റിസൾട്ട് സഹിതം ആന്ധ്രാപ്രദേശ് സർക്കാരിനെ വിവരം അറിയിച്ചുവെങ്കിലും കർഷകർക്ക് ബോധവൽക്കരണം നൽകാമെന്ന ലാഘവത്തോടെയുള്ള മറുപടിയാണ് ലഭിച്ചതെന്നതും സംഗതികളുടെ ഗൗരവസ്വഭാവത്തെ സ്ഥിരീകരിക്കുന്നു. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കീടനാശിനികളുടെ അമിതമായ സാന്നിദ്ധ്യം സൃഷ്ടിക്കുന്ന ആപൽക്കരമായ അവസ്ഥയിൽ നിന്ന് പൊതുജനത്തെ സംരക്ഷിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത സമിതിക്ക് ബോധ്യമായിട്ടുണ്ട്. കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയ്ക്കുകീഴിൽ പഴം-പച്ചക്കറികളിലെ കീടനാശിനി പരിശോധനയ്ക്കായി വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജ്, കുമരകം പ്രാദേശിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രം, വെള്ളാനിക്കര കാർഷിക കോളേജ്, പടന്നക്കാട് കാർഷിക കോളേജ് എന്നിവിടങ്ങളിലായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ലാബുകളിൽ തൊണ്ണൂറ്റിയെട്ടോളം കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം പരിശോധിക്കാൻ കഴിയുന്ന അത്യാധുനിക സൗകര്യങ്ങൾ സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ടെന്നും 'വെജ് വാഷ്' പോലുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പുതുതലമുറ കീടനാശിനികളെ പച്ചക്കറികളിൽ നിന്നും നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന് പര്യാപ്തമല്ലെങ്കിലും പച്ചക്കറികൾ പാചകം ചെയ്തു കഴിക്കുമ്പോൾ കീടനാശിനികൾ ഒരു പരിധി വരെ നിർവ്വീര്യമാകുന്നുവെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ പച്ചക്കറികളിലെ കീടനാശിനികൾ നീക്കം ചെയ്യുന്നതിനും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ അടക്കമുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം പരിമിതപ്പെടുത്തുന്നതിനും സഹായകമായ കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെട്ട മാർഗ്ഗങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച് കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ഗവേഷണം ശക്തിപ്പെടുത്തണമെന്നും, അത്തരം ഗവേഷണങ്ങളുടെയും പരിശോധനകളുടെയും കണ്ടെത്തലുകൾ ജനങ്ങളിലേക്കെത്തിക്കുന്നതിനും സുരക്ഷിത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉൽപ്പാദനവും ഉപഭോഗവും ശീലമാക്കേണ്ടതിന്റെ പ്രാധാന്യം

പൊതുസമൂഹത്തേയും കർഷകരേയും നിരന്തരം ഓർമിപ്പിക്കുന്നതിനും ബോധവൽക്കരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്നും സമൂഹമാധ്യമങ്ങളിൽ വെരിഫൈഡ് അക്കൗണ്ടുകളിലൂടെ ഇത്തരം ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ തുടർച്ചയായ ഇടപെടലും വിവരങ്ങളുടെ സമയബന്ധിതമായ പുതുക്കലും ഉണ്ടാകണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(18) ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് മലയാളികൾക്ക് ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്ത പദാർത്ഥമാണ് വെളിച്ചെണ്ണ. പൊതുവിപണിയിലെ വിശ്വസനീയമായ വെളിച്ചെണ്ണ ബ്രാന്റുകൾ ഏതൊക്കെയാണെന്ന് തിരിച്ചറിയാൻ കഴിയാത്തവിധം ഉപഭോക്താക്കൾ ആശയക്കുഴപ്പത്തിലാകുന്നു. മായം ചേർത്ത പല ബ്രാന്റുകളും നിരോധിക്കപ്പെടുകയും എന്നാലവ മറ്റു പേരുകളിൽ വീണ്ടും പ്രത്യക്ഷപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നത് നിരന്തരമായി പത്രമാധ്യമങ്ങളിൽ വാർത്തയായി മാറുന്നു. വിലകുറഞ്ഞ എണ്ണകൾ കൂട്ടിക്കലർത്തുന്ന മുൻകാല രീതിയിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായി പെട്രോളിയം ഉപോൽപ്പന്നമായ പാരഫിൻ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ചേർക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നതായും അന്യസംസ്ഥാനത്തു നിന്നും വരുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയിൽ സൾഫറിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യവും സ്ഥിരീകരിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ളതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. അതുപോലെതന്നെ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ രാസപദാർത്ഥങ്ങളും ടാർട്രസീൻ, സൺസെറ്റ് യെല്ലോ, റോഡമീൻ, ബ്രില്യന്റ് ബ്ലൂ, കാർമോയിസിൻ തുടങ്ങിയ കൃത്രിമ നിറങ്ങളും ചേർത്ത ശർക്കരയുടെ വിപണനവും സംസ്ഥാനത്ത് വ്യാപകമാകുന്നതായി മാധ്യമവാർത്തകളിലൂടെ സമിതിയുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ഭൗമസൂചികയിൽ ഇടം പിടിച്ച, കേരളത്തിന്റെ അഭിമാനമായ ഉൽപ്പന്നമാണ് മറയൂർ ശർക്കര. എന്നാൽ മറയൂർ ശർക്കര എന്ന പേരിൽ വിലകുറഞ്ഞതും ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതുമായ ശർക്കര വ്യാപകമായി വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്നുവെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ വ്യാജ വെളിച്ചെണ്ണ തടയുന്നതിനായി ആവിഷ്കരിച്ച 'ഓപ്പറേഷൻ ഓയിൽ', മായം ചേർന്ന ശർക്കര കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള 'ഓപ്പറേഷൻ പനേല' എന്നിവ കൂടുതൽ ശക്തമായി നടപ്പിലാക്കണമെന്നും വ്യാജ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുന്നവർക്കെതിരെ കർശന നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(19) രാജ്യത്ത് ഏറ്റവും അധികം ആളുകൾ മത്സ്യം ഉപയോഗിക്കുന്ന സംസ്ഥാനങ്ങളിലൊന്നാണ് കേരളം. ആഭ്യന്തരമായി ലഭിക്കുന്ന മത്സ്യത്തിന് പുറമേ ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, തമിഴ്നാട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നും സംസ്ഥാനത്തേക്ക് വിൽപ്പനയ്ക്കായി മത്സ്യം കൊണ്ടു വരുന്നുണ്ട്. അഴുകിയതും രാസവസ്തുക്കൾ കലർന്നതുമായ മത്സ്യം സംസ്ഥാനത്ത് വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്നുവെന്നത് ആശങ്കാജനകമാണ്. 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ' എന്ന പേരിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പ് നടത്തുന്ന പരിശോധനകളുടെ ഭാഗമായി അഴുകിയതും രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർന്നതുമായ മത്സ്യം വൻതോതിൽ പിടിച്ചെടുക്കുകയും നശിപ്പിക്കുകയും വിപണനം നടത്തുന്നവർക്കെതിരെ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്തു വരുന്നു. 2022-23 സാമ്പത്തികവർഷത്തിൽ ഇത്തരത്തിൽ 9499 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 3351 സർവൈലൻസ് സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിക്കുകയും 679 വ്യക്തികൾ/സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നോട്ടീസ് നൽകുകയും 36800.3 കിലോഗ്രാം കേടായ

മത്സ്യം പിടിച്ചെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തതായി തെളിവെടുപ്പിലൂടെ സമിതിക്ക് ബോധ്യമായിട്ടുണ്ട്. എന്നിരുന്നാലും പ്രസ്തുത പരിശോധനകൾ കൊണ്ടു മാത്രം രാസവസ്തുക്കൾ കലരാത്ത മത്സ്യത്തിന്റെ ലഭ്യത ഉറപ്പു വരുത്താൻ സാധിക്കുകയില്ലെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. പൊതുജനങ്ങൾക്ക് മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കാൻ കഴിയുന്ന ടെസ്റ്റ് കിറ്റുകൾ നിലവിൽ വേണ്ടത്ര ലഭ്യമല്ലായെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ 'ഓപ്പറേഷൻ മത്സ്യ' കൂടുതൽ ശക്തിപ്പെടുത്തണമെന്നും കേടായതും രാസവസ്തുക്കൾ കലർത്തിയതുമായ മത്സ്യം വിൽപ്പന നടത്തുന്നവർക്കും മൊത്തവിതരണക്കാർക്കും എതിരെ കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് (സിഫ്റ്റ്), കൊച്ചി വികസിപ്പിച്ച ഫോർമാലിൻ ടെസ്റ്റ് കിറ്റിനും അമോണിയ ടെസ്റ്റ് കിറ്റിനും പൊതുജനങ്ങൾക്കിടയിൽ വേണ്ടത്ര പ്രചരണം നൽകണമെന്നും പ്രസ്തുത കിറ്റുകൾ ന്യായമായ വിലക്ക് സുലഭമായി ലഭിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(20) കുടിവെള്ള ദൗർലഭ്യം നേരിടുന്ന ധാരാളം പ്രദേശങ്ങളുള്ള ഒരു സംസ്ഥാനമാണ് കേരളം. നാഷണൽ സാംപിൾ സർവ്വേ ഓർഗനൈസേഷന്റെ 2018-ലെ സോഷ്യോ ഇക്കണോമിക് സർവ്വേ അനുസരിച്ച് സംസ്ഥാനത്തെ 17 ശതമാനത്തോളം ജനങ്ങൾ വെള്ളത്തിനായി സ്വന്തം വീടിന് പുറത്തുള്ള ജലസ്രോതസ്സുകളെയാണ് ആശ്രയിക്കുന്നത്. നഗരവാസികളിൽ 1.7 ശതമാനം കുപ്പിവെള്ളത്തെയും ചെറിയൊരു വിഭാഗം ഗ്രാമ-നഗരവാസികൾ സ്വകാര്യ ടാങ്കറുകളെയും കുടിവെള്ളത്തിനായി ആശ്രയിക്കുന്നു. എന്നാൽ ഇത്തരത്തിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന കുടിവെള്ളത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഫലപ്രദമായി പരിശോധിക്കപ്പെടുന്നില്ലായെന്ന് സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ഇവയിൽ പലതിലും അമ്ലാംശം, കോളിഫോം ബാക്ടീരിയ എന്നിവയുടെ അളവ് അനുവദനീയമായതിലും കൂടുതലാണെന്ന് ആരോഗ്യവകുപ്പിന്റെ പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ടെന്നും രജിസ്ട്രേഷനോ ഗുണനിലവാര പരിശോധനകളോ കൂടാതെയും ഏറ്റവും അത്യാവശ്യം വേണ്ട ക്ലോറിനേഷൻ പോലും ചെയ്യാതെയുമാണ് പലപ്പോഴും വിതരണക്കാർ കുടിവെള്ളം വിതരണം ചെയ്യുന്നതെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. കുടിവെള്ളമില്ലാതെ വലയുന്ന മനുഷ്യരെ ചൂഷണം ചെയ്യുന്ന ഇത്തരം പ്രവൃത്തികൾ അടിയന്തരമായി തടഞ്ഞുകൊണ്ട് എല്ലാവർക്കും ഗുണനിലവാരമുള്ള കുടിവെള്ളത്തിന്റെ ലഭ്യത ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതുണ്ടെന്ന് സമിതിക്ക് ബോധ്യമാകുന്നു. ആയതിനാൽ കുടിവെള്ളത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള എൻ.എ.ബി.എൽ. അംഗീകാരമുള്ള ലാബുകൾ വ്യാപകമാക്കണമെന്നും ഹയർ സെക്കൻഡറി സ്കൂളുകളിലെ ലാബുകളിൽ കുടിവെള്ള ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കുള്ള സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തണമെന്നും കുടിവെള്ളം വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുകയും അല്ലാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്യണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ ടാങ്കറിൽ വിതരണം ചെയ്യപ്പെടുന്ന കുടിവെള്ളത്തിന്റെ സ്രോതസ്സുകളുടെ

സുരക്ഷിതത്വം ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും നദികൾ, നീർത്തടങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിലെ മാലിന്യ നിക്ഷേപങ്ങളും പ്ലാസ്റ്റിക് മാലിന്യങ്ങളും നിയന്ത്രിച്ചുകൊണ്ട് ജലത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിന് പൊതുജനങ്ങളിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനാവശ്യമായ പ്രവർത്തനങ്ങൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(21) പുതിയ ഭക്ഷണരീതികളുടെയും തിരക്കേറിയ ജീവിതശൈലികളുടെയും ഭാഗമായി മലയാളിയുടെ തീൻമേശകളിൽ കടന്നുവന്ന വിഭവമാണ് പകുതിവേവിച്ച (Half Cooked) ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ. പ്രധാനമായും ചപ്പാത്തി, പൊറോട്ട, പത്തിരി, പൂരി, കുബ്ബൂസ് തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളാണ് ഇത്തരത്തിൽ ലഭ്യമാകുന്നത്. ഇവ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി രാസപദാർത്ഥങ്ങളായ സോർബിക് ആസിഡ്, ബെൻസോയിക് ആസിഡ് എന്നിവ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ. നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ളതിൽ കൂടുതൽ അളവിൽ ചേർത്തുവരുന്നതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ആയതിനാൽ സംസ്ഥാനത്ത് വിൽക്കപ്പെടുന്ന പകുതിവേവിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കുന്നത് മാനദണ്ഡപ്രകാരമാണോയെന്ന് കണ്ടെത്തുന്നതിനായി കർശന പരിശോധനകൾ നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(22) 2019-20 ലെ കണക്ക് പ്രകാരം സംസ്ഥാനത്തെ ആഭ്യന്തര പാലുൽപ്പാദനം 25.42 ലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ ആണ്. ഉല്പാദനത്തിലുള്ള കുറവ് നികത്തുന്നതിനാവശ്യമായ പാൽ തമിഴ്നാട്, കർണാടക എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നാണ് കൊണ്ടുവരുന്നത്. ഇങ്ങനെ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും വരുന്ന പാലിൽ വ്യാപകമായി രാസവസ്തുക്കൾ ചേർക്കുന്നതായും പ്രത്യേകിച്ചും ഉത്സവസീസണുകളിലാണ് ഇത് കൂടുതലായി റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെടുന്നതെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. പാൽ കേടാകാതിരിക്കുന്നതിന് ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ, ഫോർമാലിൻ എന്നിവ ചേർക്കുക, പാൽ പതഞ്ഞുപൊങ്ങുന്നതിന് ഹൈഡ്രജൻ പെറോക്സൈഡ് ഉപയോഗിക്കുക, കൊഴുപ്പുകൂട്ടുന്നതിന് യൂറിയ കലർത്തുക തുടങ്ങി ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ പല അപകടകരമായ പ്രവൃത്തികളും ചെയ്യുന്നതായി മാധ്യമവാർത്തകളിലൂടെ സമിതിയുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ കലർന്ന പാലിന്റെ ദീർഘകാല ഉപയോഗം ശരീരത്തിന്റെ രോഗപ്രതിരോധ സംവിധാനം തകർക്കുകയും ആന്റിമൈക്രോബിയൽ റസിസ്റ്റൻസിന് കാരണമാവുകയും ചെയ്യുന്നു. അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നു വരുന്ന പാലിനൊപ്പം ആഭ്യന്തരമായുൽപാദിപ്പിക്കുന്ന പാലിൽ അഫ്ലാടോക്സിൻ എന്ന കുമിൾജന്യ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളതായും കാലിത്തീറ്റയുടെ ഗുണനിലവാരമില്ലായ്മയാണ് അഫ്ലാടോക്സിൻ വിഷബാധയ്ക്ക് കാരണമെന്നും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു.

(23) പാലിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ക്ഷീരവികസന വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഓരോ ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണ ഓഫീസ് പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. 2021-22, 2022-23 സാമ്പത്തിക വർഷങ്ങളിലായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പും ക്ഷീരവികസന വകുപ്പും ചേർന്ന് സംസ്ഥാനത്ത് വിൽപന നടത്തുന്ന പാലിന്റെയും പാലുൽപന്നങ്ങളുടെയും 8117 പരിശോധനകൾ നടത്തുകയും 1115 സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ച് ലാബിൽ

പരിശോധിച്ചതിൽ നിന്നും 40 എണ്ണം സുരക്ഷിതമല്ലാത്തതാണെന്നും 61 എണ്ണം ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതാണെന്നും കണ്ടെത്തുകയും ചെയ്തതായും ഇക്കാലയളവിൽ 26 പ്രോസിക്യൂഷൻ കേസുകളും 52 അഡ്ജ്യൂഡിക്കേഷൻ കേസുകളും ഫയൽ ചെയ്തതായും സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. ഗുണനിലവാരം കുറഞ്ഞതും മായം കലർന്നതുമായ പാൽ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും കൊണ്ടുവരുന്നത് തടയാൻ ആര്യങ്കാവ്, മീനാക്ഷിപുരം, പാറശ്ശാല എന്നീ ചെക്ക് പോസ്റ്റുകളിൽ സ്ഥിരമായും വാളയാർ, കുമളി എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഉത്സവ സീസണുകളിലും പാൽ പരിശോധന കേന്ദ്രങ്ങൾ നിലവിലുള്ളതായും; എന്നാൽ തമിഴ്നാട് അതിർത്തിയിലുള്ള ചെക്ക് പോസ്റ്റുകളിൽ മാത്രമാണ് ഇത്തരത്തിൽ പാൽ പരിശോധനാ കേന്ദ്രങ്ങൾ ഉള്ളതെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ മായം കലർന്ന പാൽ സംസ്ഥാനത്തേക്ക് കൊണ്ടുവരുന്നത് കൂടുതൽ ഫലപ്രദമായി തടയുന്നതിനായി വാളയാർ, കുമളി എന്നീ ചെക്ക് പോസ്റ്റുകളിലും കർണാടക സംസ്ഥാനത്തിന്റെ അതിർത്തിയിലുള്ള പ്രധാന ചെക്പോസ്റ്റുകളിലും സ്ഥിരം പാൽ പരിശോധനാ കേന്ദ്രങ്ങൾ ഒരുക്കണമെന്നും അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും വരുന്ന കാലിത്തീറ്റകളുടെ ഗുണമേന്മ പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(24) മത്സ്യം, പാൽ എന്നിവ പോലെ മാംസത്തിനായും കേരളം അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിച്ചുവരുന്നു. മാംസഭക്ഷണത്തിൽ പ്രധാനമായും കോഴി, ആട്, മറ്റു കന്നുകാലികൾ എന്നിവയുടെ ഇറച്ചിയാണ് ഉൾപ്പെടുന്നത്. സംസ്ഥാനത്തിനകത്ത് മാംസത്തിനുവേണ്ടിയുള്ള വിവിധ ഫാമുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും മാംസോൽപാദനത്തിൽ കേരളത്തിന് സ്വയംപര്യാപ്തത കൈവരിക്കാൻ സാധിച്ചിട്ടില്ല. ഇതു മാംസത്തിനുവേണ്ടി മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ട അവസ്ഥ സംജാതമാക്കുകയും വില, ഗുണനിലവാരം എന്നിവ അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളാൽ നിർണ്ണയിക്കപ്പെടുന്ന അവസ്ഥയിലേക്ക് നയിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. കേരള ചിക്കൻ പോലുള്ള സർക്കാർ സംരംഭങ്ങളും സ്വകാര്യ ഫാമുകളും താരതമ്യേന ഗുണനിലവാരമുള്ള കോഴിയിറച്ചിയും മുട്ടയും ലഭ്യമാക്കുന്നുവെങ്കിലും സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങളെ പൂർണ്ണമായും നിറവേറ്റുന്നതിൽ ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കാൻ പര്യാപ്തമായിട്ടില്ല. അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ഫാമുകളിൽ അമിതമായ തോതിൽ ഹോർമോണുകളും ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളും നൽകി വളർത്തുന്ന കോഴികളെയാണ് ഇറച്ചിക്കായി സംസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് കൊണ്ടുവരുന്നതെന്ന വാർത്തകളെ സമിതി അതീവ ഗൗരവത്തോടെ നോക്കി കാണുന്നു. 'ആന്റിമൈക്രോബിയൽ റെസിസ്റ്റൻസ് ' എന്നത് മനുഷ്യരാശിക്ക് ഒരു ഭീഷണിയായി ഉയരുകയും അതിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിന് ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ഉപയോഗം അടിയന്തര സാഹചര്യങ്ങളിൽ മാത്രമായി പരിമിതപ്പെടുത്തണമെന്ന് ലോകാരോഗ്യ സംഘടന ഉൾപ്പെടെ ആവശ്യപ്പെട്ടിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ, അമിതമായി ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ നൽകി വളർത്തിയ ഇറച്ചിക്കോഴികളും സമാനമായി വളർത്തിയ മുട്ടക്കോഴികളിൽ നിന്നുള്ള മുട്ടയും സംസ്ഥാനത്തെ ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യസുരക്ഷയ്ക്ക് കടുത്ത വെല്ലുവിളിയാണ് സൃഷ്ടിക്കുന്നതെന്ന് സമിതി കരുതുന്നു.

ഇറച്ചിക്കോഴികളിലെന്നപോലെ സ്റ്റീറോയിഡുകൾ നൽകി ഭാരം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്ന കന്നുകാലികളും ഇറച്ചിക്കായി അതിർത്തി കടന്നെത്തുന്നുണ്ട്. ഹോർമോണുകൾ അമിതമായി അടങ്ങിയ മാംസം ശരീരത്തിൽ എത്തുന്നത് മനുഷ്യരിലെ, പ്രത്യേകിച്ച് കുട്ടികളിലെ ശാരീരിക-മാനസിക വളർച്ചാ ഘട്ടങ്ങളുടെ സ്വാഭാവികത തകിടം മറിയാൻ കാരണമാകുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ നിരവധിയായ ആരോഗ്യ-സാമൂഹ്യ പ്രശ്നങ്ങൾ മാംസവ്യാപാര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നിലനിൽക്കുമ്പോൾ 'സുനാമി ഇറച്ചി' എന്ന അപരനാമത്തിലറിയപ്പെടുന്ന നിലവാരം കുറഞ്ഞ ഇറച്ചി വ്യാപകമാകുന്നുവെന്ന വാർത്തകൾ സാഹചര്യത്തെ കൂടുതൽ സങ്കീർണ്ണമാക്കുന്നു. അസുഖം മൂലമോ മറ്റു കാരണങ്ങളാലോ ചത്ത ജീവികളുടെ ഇറച്ചി പ്രിസർവേറ്റീവുകളായ രാസവസ്തുക്കൾ അമിതമായി ചേർത്ത് സംസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് കടത്തിക്കൊണ്ടു വരുന്നതും ഇത്തരം സുനാമി ഇറച്ചിയുടെ പ്രായോജകർ അറിയപ്പെടുന്ന സ്വകാര്യ ഭക്ഷണശാലകളാണെന്ന വാർത്തകളും അതീവ ഗുരുതരമായ സ്ഥിതിവിശേഷമാണെന്ന് സമിതി വിലയിരുത്തുന്നു. അതോടൊപ്പംതന്നെ സംസ്ഥാനത്തെ അറവുശാലകളുടെ പ്രവർത്തനത്തെ സംബന്ധിച്ചും സമിതിക്ക് ഉത്കണ്ഠയുണ്ട്. വേണ്ട വിധത്തിലുള്ള മുൻകരുതലുകൾ കൈക്കൊണ്ടില്ലായെങ്കിൽ അറവുശാലകളും കോഴിക്കടകളും രോഗങ്ങൾ പൊട്ടിപ്പുറപ്പെടുന്ന ഇടങ്ങളായി മാറിയേക്കാമെന്ന് സമിതി ഭയപ്പെടുന്നു. മേൽപ്പറഞ്ഞ സാഹചര്യങ്ങൾ സൂക്ഷ്മമായി നിരീക്ഷിച്ച സമിതി അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് മാംസത്തിന്റെ ആവശ്യത്തിനായി കൊണ്ടുവരുന്ന ആട്, കന്നുകാലികൾ, ഇറച്ചിക്കോഴികൾ എന്നിവയിലെ ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ, സ്റ്റീറോയിഡുകൾ തുടങ്ങിയവയുടെ സാന്നിദ്ധ്യം പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും 'സുനാമി ഇറച്ചി' സംസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് വരുന്നത് തടയുന്നതിനുമുള്ള കർശന നടപടികൾ മൃഗസംരക്ഷണവകുപ്പും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ വകുപ്പും സ്വീകരിക്കണമെന്ന് ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ അറവുശാലകളുടെയും കോഴിക്കടകളുടെയും പ്രവർത്തനം സംബന്ധിച്ച് വ്യക്തമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ രൂപീകരിക്കുകയും അവ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പരിശോധന നടത്തുകയും ചെയ്യണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(25) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമങ്ങൾ വ്യാപകമായി ലംഘിക്കപ്പെടുന്നത് പലപ്പോഴും ഉൽസവ-തീർത്ഥാടന കാലങ്ങളിലാണ്. ഓണക്കാലത്തും ശബരിമല തീർത്ഥാടന കാലത്തും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം ചേർക്കലും വ്യാജ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനവും ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തെ ഹനിക്കുന്നതായി സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. അന്യസംസ്ഥാനത്തു നിന്നും വളരെയധികം തീർത്ഥാടകരെത്തുന്ന ശബരിമല തീർത്ഥാടന കാലത്ത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വീഴ്ചകൾ സംഭവിക്കുന്നത് തീർത്തും ഒഴിവാക്കപ്പെടേണ്ടതാണ്. ആയതിനാൽ മായം ചേർന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വിറ്റഴിക്കുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനായി ഉൽസവ-തീർത്ഥാടനകാലങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സ്പെഷ്യൽ ടാസ്ക് ഫോഴ്സ് രൂപീകരിച്ച് നടപടികൾ കർശനമാക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(26) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങൾ ഗുണനിലവാരത്തോടെയും വൃത്തിയുള്ള സാഹചര്യത്തിലും ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാകണമെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ നിർമ്മിക്കപ്പെട്ടതാണ് 2006-ൽ നിലവിൽ വന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാരനിയമം. പ്രസ്തുത നിയമത്തിനനുസൃതമായി ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പ് രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത നിരവധി കേസുകൾ നടപടിക്രമം പൂർത്തിയാകാതെ കോടതികളിൽ നിലവിലുള്ളതായി സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. കേസ്സുകൾ തീർപ്പാകാത്തതിന് നിരവധി കാരണങ്ങൾ ഉണ്ടെന്നും ലാബുകളിൽ നിന്നും പരിശോധനാ ഫലം യഥാസമയം ലഭ്യമാകാത്തത് അവയിലൊന്നാണെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട കേസ്സുകൾ തീർപ്പാക്കാൻ വൈകുന്നതിന്റെ കാരണങ്ങൾ കണ്ടെത്തി അവ പരിഹരിക്കുന്നതിനുള്ള അടിയന്തര നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

(27) ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള പ്രാഥമികമായ ഉത്തരവാദിത്തം സംസ്ഥാനത്ത് നിർവ്വഹിക്കുന്നത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പാണ്. എന്നാൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പിനൊപ്പം കൃഷി, ക്ഷീരവികസനം, ആരോഗ്യം, തദ്ദേശസ്വയംഭരണം, മൃഗസംരക്ഷണം എന്നീ വകുപ്പുകളും അതതു വകുപ്പുകളുടെ അധികാരപരിധിയിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെയും ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങളുടെയും പരിശോധന നടത്തുകയും വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിച്ചുകൊണ്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്തുവരുന്നുണ്ട്. കൃഷി വകുപ്പ് പച്ചക്കറികളിലെയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലെയും കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം പരിശോധിക്കുമ്പോൾ, ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് പാലിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും പാലിലെ മായവും വ്യാജബ്രാന്റുകളും തിരിച്ചറിയുന്നതിനുമുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നു. ആരോഗ്യം, തദ്ദേശസ്വയംഭരണം എന്നീ വകുപ്പുകൾ പൊതുവിലും ഭക്ഷണശാലകളിലും പരിശോധനകൾ നടത്തിവരുന്നു. നിലവിലെ സാഹചര്യത്തിൽ മനുഷ്യവിഭവശേഷി കൂടുതലുള്ള കൃഷി, ക്ഷീരവികസനം, ആരോഗ്യം, തദ്ദേശസ്വയംഭരണം എന്നീ വകുപ്പുകൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വം സംബന്ധിച്ച വിഷയത്തിൽ കൂടുതൽ ക്രിയാത്മകമായി ഇടപെടാനാകുമെന്ന് സമിതി മനസ്സിലാക്കുന്നു. എന്നാൽ ഈ വകുപ്പുകൾക്ക് പിഴ ചുമത്താനും ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തതും മായം ചേർന്നതുമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ താൽക്കാലികമായി വിലക്കാനും മാത്രമുള്ള അധികാരമാണുള്ളതെന്നും നിയമനടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനുള്ള അധികാരം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പിന് മാത്രമാണ് നൽകിയിരിക്കുന്നതെന്നും ഇത് സുരക്ഷിതഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് പ്രധാന തടസ്സമാണെന്നും സമിതി നിരീക്ഷിക്കുന്നു. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായം, അമിതമായ കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം, ഗുണനിലവാരമില്ലായ്മ, വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ മുതലായവ കണ്ടെത്തിയാൽ പ്രസ്തുത വിവരം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിനെ അറിയിച്ച് പ്രോസിക്യൂഷൻ അടക്കമുള്ള നിയമനടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനുള്ള അധികാരം കൃഷി, ക്ഷീരവികസനം, ആരോഗ്യം,

തദ്ദേശസ്വയംഭരണം, മൃഗസംരക്ഷണം എന്നീ വകുപ്പുകൾക്ക് കൂടി നൽകുന്നതിനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

28. പായ്ക്ക് ചെയ്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെ മായവും ഗുണനിലവാരമില്ലായ്മയും വ്യാജബ്രാന്റുകളും കണ്ടെത്തുന്നതിനും പ്രസ്തുത ബ്രാന്റുകൾ അടിയന്തരമായി നിരോധിക്കുന്നതിനും അവയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ സമൂഹമാധ്യമങ്ങളിലടക്കം പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതിനുമുള്ള നടപടികൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പ് സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

29. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ പാക്കറ്റിൽ ലേബലിംഗ് നിയമാനുസൃതം നടക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

30. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയോടൊപ്പം സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം എന്ന ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കുന്നതിനായി തദ്ദേശസ്വയംഭരണം, കൃഷി, ആരോഗ്യം എന്നീ വകുപ്പുകളുടെ സഹകരണത്തോടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാവകുപ്പ് സംയുക്ത പരിശോധനകൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

31. ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ തൊഴിലാളികളും മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് എടുത്തിട്ടുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പാക്കണമെന്നും അങ്ങനെയല്ലാത്ത തൊഴിലാളികളെ ജോലിക്ക് നിയോഗിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കെതിരെ കർശന നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

32. " Eat Right Kerala" ആപ്പിൽ രജിസ്ട്രേഷൻ/ലൈസൻസ് ലഭിച്ച മുഴുവൻ ഭക്ഷണശാലകളെയും ഉൾപ്പെടുത്തണമെന്നും പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര അതോറിറ്റി അവസാനമായി പരിശോധന നടത്തിയ തീയതിയും അതനുസരിച്ചുള്ള റേറ്റിംഗും കാലാകാലങ്ങളിൽ അപ്ഡേറ്റ് ചെയ്ത് പ്രദർശിപ്പിക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

33. ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരാതികൾ അറിയിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള 1800-425-1125 എന്ന ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വ്യക്തമായി കാണാൻ കഴിയുന്ന തരത്തിൽ എല്ലാ ഭക്ഷണശാലകളിലും ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ കവറുകളിലും പ്രദർശിപ്പിക്കണമെന്നും ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ സേവനം മുഴുവൻ സമയവും ലഭിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണമെന്നും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഫോട്ടോ/വീഡിയോ സഹിതം പരാതി നൽകുന്നതിന് ഒരു വാട്സ് ആപ് നമ്പർ സജ്ജമാക്കണമെന്നും സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

34. മയോണൈസിൽ പച്ചമുട്ടയ്ക്ക് പകരം പാസ്ച്ചറൈസ്ഡ് മുട്ട ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള തീരുമാനം കർശനമായി നടപ്പിലാക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

35. ഹോട്ടൽ മേഖലയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്ന അതിഥി തൊഴിലാളികൾക്കിടയിൽ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം എന്ന വിഷയത്തെ സംബന്ധിച്ച് തൊഴിൽ വകുപ്പിന്റെ സഹകരണത്തോടെ വിവിധ ഭാഷകളിലുള്ള ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസുകൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

36. The Eat Right India Challenge പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായിട്ടുള്ള റുക്കോ (RUCO – Repurpose Used Cooking Oil) പദ്ധതിയിൽ കൂടുതൽ ഭക്ഷണശാലകളെ ഉൾപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ട് മികച്ച രീതിയിൽ നടപ്പിലാക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

37. ജൈവകൃഷിക്ക് മുൻതൂക്കം നൽകിക്കൊണ്ട് കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

38. കൃഷി വകുപ്പിന്റെയും തദ്ദേശസ്വയംഭരണ വകുപ്പിന്റെയും പദ്ധതി വിഹിതങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ട് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ജില്ലാ പഞ്ചായത്തുകളിൽ ഓരോ മാതൃകാ ജൈവ കൃഷിത്തോട്ടം പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുകയും അതിന്റെ അനുഭവവെളിച്ചത്തിൽ അത്തരം പദ്ധതികൾ സംസ്ഥാനത്തൊട്ടാകെ വ്യാപിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

39. പച്ചക്കറി കൃഷിയിൽ സ്വയം പര്യാപ്തത കൈവരിക്കുകയും സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുക എന്ന ദൗത്യത്തിന്റെ ഭാഗമായി ആവിഷ്കരിച്ച 'ഞങ്ങളും കൃഷിയിലേക്ക് ' എന്ന പദ്ധതി വിപുലമായ ഒരു ജനകീയ ക്യാമ്പയിനായി മാറ്റണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

40. വിദ്യാഭ്യാസവകുപ്പുമായി ചേർന്ന് സ്കൂൾ കുട്ടികളിൽ ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണശീലം വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് ഉതകും വിധം ബോധവൽക്കരണക്യാമ്പയിനുകൾ സംഘടിപ്പിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

41. മഹാത്മാഗാന്ധി ദേശീയ ഗ്രാമീണ തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയിലെ തൊഴിലാളികളുടെ സേവനം ജൈവകൃഷി മേഖലയിലേക്ക് കൂടി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്ന തരത്തിൽ നിലവിലുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങളിൽ മാറ്റം വരുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

42. കീടനാശിനികൾ ഉപയോഗിക്കേണ്ട രീതികളെ സംബന്ധിച്ചും അതിന്റെ അമിതമായ ഉപയോഗം സൃഷ്ടിക്കുന്ന ദൂഷ്യവശങ്ങളെക്കുറിച്ചും കർഷകർക്കിടയിൽ ബോധവൽക്കരണം നടത്തണമെന്ന് സമിതി ശിപാർശ ചെയ്യുന്നു.

43. ഭക്ഷ്യസാധനങ്ങൾക്കായി മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കുന്ന അവസ്ഥ അവസാനിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ഭക്ഷ്യ സ്വയംപര്യാപ്തത കൈവരിക്കുകയും ശരിയായ ഭക്ഷ്യസംസ്കാരം രൂപപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്ന അവസ്ഥയിലേക്ക് സംസ്ഥാനം അതിവേഗം എത്തിച്ചേരണമെന്നാണ് സമിതി ആഗ്രഹിക്കുന്നത്. സംസ്ഥാനത്തെ ജനങ്ങളുടെ ക്ഷേമം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം എന്ന ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കുന്നതിനും ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ വകുപ്പുകളുടെയും ഏകോപിതമായതും കൂടുതൽ ജാഗ്രത്തുമായ പ്രവർത്തനം ഉണ്ടാകുമെന്ന് സമിതി പ്രത്യാശിക്കുന്നു.

പ്രമോദ് നാരായൺ,

തിരുവനന്തപുരം, അദ്ധ്യക്ഷൻ,

2023 ജൂൺ 8 . അനൗദ്യോഗിക ബില്ലുകളും പ്രമേയങ്ങളും സംബന്ധിച്ച സമിതി.

അനുബന്ധം-1

Sl. No.	State/UT	License				Registration				No. of Camps/Special Drives			
		Total active License at beginning of the Qtr (A)	Total active License at end of the Qtr (B)	Net Increase QoQ (C = B-A)	% Increase (D = C*100/A)	Total active Registrations at beginning of the Qtr (E)	Total active Registrations at end of the Qtr (F)	Net Increase QoQ (G = F-E)	% Increase (H = G*100/E)	Target as per MoU	Camps/ special drives organised during Qtr	Cumulative for the Year	% of Camps organized during quarter against target
Col.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	A&N Islands	1724	1739	15	0.87	5896	6072	176	2.99	19	4	21	21
2	Andhra Pradesh	33977	34489	512	1.51	73997	74371	374	0.51	200	35	73	18
3	Arunachal Pradesh	3723	3804	81	2.18	4541	4852	311	6.85	30	24	30	80
4	Assam	11628	11812	184	1.58	20539	19975	-564	-2.75	272	20	39	7
5	Bihar	25774	26699	925	3.59	42068	38901	-3167	-7.53	456	14	40	3
6	Chandigarh	2811	2879	68	2.42	2320	2360	40	1.72	24	24	24	100
7	Chhattisgarh	15591	15471	-120	-0.77	80748	81016	268	0.33	215	33	38	15
8	Dadra NH &DD	1483	1481	-2	-0.13	4275	4251	-24	-0.56	2	5	5	250
9	Delhi	28943	29828	885	3.06	69066	71799	2733	3.96	264	3	35	1
10	Goa	3469	3529	60	1.73	24013	25217	1204	5.01	16	4	20	25
11	Gujarat	61581	62534	953	1.55	140979	144474	3495	2.48	200	130	175	65
12	Haryana	18677	19292	615	3.29	48073	49026	953	1.98	0	12	15	0
13	Himachal Pradesh	7386	7577	191	2.59	82382	85200	2818	3.42	156	82	160	53
14	J&K	9628	9712	84	0.87	91184	93136	1952	2.14	160	32	168	20
15	Jharkhand	7387	7600	213	2.88	48352	48600	248	0.51	192	74	91	39
16	Karnataka	62196	63704	1508	2.42	202971	205636	2665	1.31	288	72	152	25
17	Kerala	44686	45970	1284	2.87	337769	350170	12401	3.67	560	145	405	26
18	Ladakh	447	451	4	0.89	4045	4421	376	9.30	16	1	15	6
19	Lakshadweep	13	12	-1	-7.69	2135	1965	-170	-7.96	10	0	0	0
20	Madhya Pradesh	31424	32738	1314	4.18	250528	252844	2316	0.92	152	34	224	22
21	Maharashtra	167180	167396	216	0.13	847668	852730	5062	0.60	108	36	56	33
22	Manipur	1380	1390	10	0.72	12443	12948	505	4.06	216	7	19	3
23	Meghalaya	1972	2046	74	3.75	6802	7018	216	3.18	48	2	40	4
24	Mizoram	499	587	88	17.64	2772	4116	1344	48.48	32	32	32	100
25	Nagaland	540	530	-10	-1.85	4907	4866	-41	-0.84	50	12	20	24
26	Odisha	17144	17753	609	3.55	60711	66212	5501	9.06	288	102	288	35
27	Puducherry*	2003	2018	15	0.75	5631	5676	45	0.80	24			0
28	Punjab	24049	24461	412	1.71	69793	73007	3214	4.61	102	117	219	115
29	Rajasthan	46614	47041	427	0.92	276219	290191	13972	5.06	272	104	404	38
30	Sikkim	756	751	-5	-0.66	8703	9189	486	5.58	40	0	40	0
31	Tamil Nadu	114600	115325	725	0.63	480931	465101	-15830	-3.29	100	88	488	88
32	Telangana	29380	30305	925	3.15	65326	68554	3228	4.94	120	71	163	59
33	Tripura	1495	1502	7	0.47	5104	5501	397	7.78	64	14	36	22
34	Uttar Pradesh	102756	105208	2452	2.39	638714	663057	24343	3.81	375	2665	8924	711
35	Uttarakhand	8174	8324	150	1.84	42258	43782	1524	3.61	108	50	94	46
36	West Bengal	39081	40915	1834	4.69	135449	138805	3356	2.48	500	132	646	26
	Total	930171	946873	16702	1.80	4199312	4275039	75727	1.80	5679	4180	13199	74

Table title: FORM 2A: Active State Licenses and Registrations (end of Q4 FY-2022-2023)

Objective : To capture net increase in Active Licenses & Registration and the Camps/special drives organized for it.

*information not received from UT of Puducherry

അനുബന്ധം-2

" സേഫ് റ്റു ഈറ്റ് "പദ്ധതി

58-ാമത്തെ പരിശോധനാ റിപ്പോർട്ട്

ഒക്ടോബർ 2022 മുതൽ മാർച്ച് 2023 വരെയുള്ള കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശ പരിശോധന റിപ്പോർട്ട്

കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശ ഗവേഷണ
പരിശോധന ലബോറട്ടറി

കാർഷിക കോളേജ്, വെള്ളായണി, തിരുവനന്തപുരം.

കാർഷിക സർവ്വകലാശാല

ഒക്ടോബർ 2022 മുതൽ മാർച്ച് 2023 വരെയുള്ള കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശ പരിശോധനാ റിപ്പോർട്ട്-(58-ാമത്തെ റിപ്പോർട്ട്)

കീടനാശിനി അവശിഷ്ട പരിശോധനയിൽ അന്താരാഷ്ട്ര അംഗീകാരമായ ISO 17025: 2017 നേടിയിട്ടുള്ള വെള്ളായണി കാർഷികകോളേജിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശ പരിശോധനാ ലബോറട്ടറിയിൽ നടന്നു വരുന്ന "സേഫ് റ്റു ഈറ്റ് "പദ്ധതിയുടെ 58-ാമത്തെ റിപ്പോർട്ടാണിത്. കാർഷിക വികസന കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പിന്റെ ധനസഹായത്തോടെയാണ് ഈ പദ്ധതി 2013 മുതൽ കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ നടന്നുവരുന്നത്. ഈ പദ്ധതിക്ക് ആവശ്യമായ സാമ്പിളുകൾ ശേഖരിച്ചിരിക്കുന്നത് പൊതു വിപണികൾ, കർഷകരുടെ കൃഷിയിടങ്ങൾ, ഇക്കോഷോപ്പുകൾ, "ജൈവം" എന്ന ലേബലിൽ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുന്ന വിപണികൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നാണ്. ഈ പദ്ധതിയുടെ പരിശോധനാ ഫലങ്ങൾ www.kerala.gov.in എന്ന കേരള സർക്കാരിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ ലഭ്യമാണ് .

റിപ്പോർട്ടിലെ കണ്ടെത്തലുകളുടെ സംക്ഷിപ്തം

ഒക്ടോബർ 2022 മുതൽ മാർച്ച് 2023 വരെ പരിശോധന നടത്തിയ 679 ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകളിൽ 242 എണ്ണത്തിൽ (35.64%) കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി. പരിശോധിച്ച 32.31% പച്ചക്കറികളിലും 44.82% പഴവർഗ്ഗങ്ങളിലും 66.67% സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലും 50% ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളിലും 14.28% മറ്റുഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലുമാണ് കിടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയത്.

പൊതുവിപണി (48.80%) ജൈവ പച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകൾ (48.21%) എന്നിവയുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിലും (21.17%) ഇക്കോഷോപ്പുകളിലെ പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിലും (21.73%) കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കുറവുള്ളതായാണ് കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നത്. എന്നാൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കൂടുതലായാണ് ഈ പഠനത്തിൽ കാണുന്നത്.

I. പൊതുവിപണിയിലെ സാമ്പിളുകളിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടതോത്

1.പച്ചക്കറികൾ:

പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 48.80% പച്ചക്കറികളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടം കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. പച്ചച്ചീര, ബജി മുളക് ,കാപ്സിക്കം (മഞ്ഞ), കാപ്സിക്കം (ചുമപ്പ്),വെണ്ട, സെലറി, കോവയ്ക്ക, കെയ്ൽ ഇല ,ഉലുവയില ,പാലക്ചീര,

സലാഡ് വെള്ളരി, പടവലം, പയർ എന്നീ പച്ചക്കറികളിലെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. ചുവന്ന ചീര, വഴുതന, കാപ്സിക്കം (പച്ച), സാമ്പാർ മുളക്, കറിവേപ്പില, പച്ചമുളക്, പുതിനയില എന്നിവയുടെ 50% അധികം സാമ്പിളികളിലും കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. ബീറ്റ്റൂട്ട്, പാവയ്ക്ക, കത്തിരി, ബ്രോക്കോളി, ക്യാബേജ്, ക്യാബേജ് (വയലറ്റ്), മുരിങ്ങ, ഇഞ്ചി, നെല്ലിക്ക എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടം കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

2. പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ

കീടനാശിനി അവശിഷ്ട പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയ 33 പഴവർഗ്ഗങ്ങളിൽ 16 എണ്ണത്തിൽ അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി (48.48%). ആപ്പിൾ (പച്ച), മുന്തിരി (കറുപ്പ് കുരുവില്ലാത്തത്), മുന്തിരി (പച്ച കുരുവില്ലാത്തത്),പിയർ, തണ്ണിമത്തൻ (കിരൺ) എന്നീ പഴവർഗ്ഗങ്ങളിലെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. ആപ്പിൾ, മുന്തിരി (കറുപ്പ്), മുന്തിരി (പച്ച)എന്നിവയുടെ 50%-ൽ അധികം സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. വാഴപ്പഴം, സപ്പോട്ട, ഡ്രാഗൺ ഫ്രൂട്ട്, മാങ്ങ, മുസംബി, നേന്ത്രൻ, ഓറഞ്ച് എന്നിവയുടെ സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയില്ല.

3. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ

പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 21 സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ 18 എണ്ണത്തിലാണ് (85.71%) കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളത്. ഏലക്ക ,മുളകുപൊടി, മല്ലിപ്പൊടി, ചതച്ച മുളക് ,ജീരകം, ജീരകപ്പൊടി, കാശ്മീരി മുളക്, കസൂരിമേത്തി എന്നിവയുടെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. എന്നാൽ കുരുമുളകുപൊടി ,പെരുംജീരകം, എന്നിവയിൽ കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

4. മറ്റു ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ

പരിശോധിച്ച മറ്റു ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളായ വെള്ളക്കടല, ഉലുവ എന്നിവയിൽ കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തിയില്ല .

5. ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ:

പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച രണ്ട് ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗ സാമ്പിളുകളിൽ ഒരെണ്ണത്തിൽ [(ഉണക്കമുന്തിരി (മഞ്ഞ) (50%)] കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി.

II. കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടതോത്

1. പച്ചക്കറികൾ:

കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച 307 പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ 65 എണ്ണത്തിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി (21.17%). ക്യാപ്സിക്കം (പച്ച), ക്യാരറ്റ് എന്നിവയിലെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. ബീൻസ്, പാവയ്ക്ക, ചുരയ്ക്ക, കത്തിരി, കാബേജ്(വൈലറ്റ്), നിത്യവഴുതന, അമര പയർ, ചേമ്പ്, മല്ലിയില, കറിവേപ്പില, ചേന, ഇഞ്ചി, കാച്ചിൽ, നന കിഴങ്ങ്, പപ്പായ, മധുര കിഴങ്ങ്, വാളരി പയർ, സാമ്പാർ മുളക്, ചതുര പയർ, അഗത്തിച്ചീര, അഗത്തിപ്പൂവ് എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല .

2. പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ:

കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച 10 പഴവർഗ്ഗങ്ങളിൽ മൂന്നെണ്ണത്തിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി (30%). മുന്തിരി (കറുപ്പ്), പേരയ്ക്ക, നേന്ത്രൻ എന്നിവയിലെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. എന്നാൽ സപ്പോട്ട ,പപ്പായ, പാഷൻ ഫ്രൂട്ട് എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

3. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ:

കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച 10 സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ മൂന്നെണ്ണത്തിൽ കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി (30%). കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച ഏലക്ക, ഗ്രാമ്പൂ എന്നിവയിൽ 50%-ൽ അധികം സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. കുരുമുളക്, മുളക്, മുളകുപൊടി, കറുവാപ്പട്ട, ജാതിപത്രി എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

III. ഇക്കോ ഷോപ്പ് സാമ്പിളുകളിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടതോത്

1. പച്ചക്കറികൾ:

കൃഷിവകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ നിരീക്ഷണത്തിൽ നമ്മുടെ കർഷകർ ഉത്പാദിപ്പിച്ച 78.26% പച്ചക്കറികളും സുരക്ഷിതമാണെന്ന് കണ്ടെത്തി. അവശിഷ്ട തോത് 50% സാമ്പിളുകളിലും കണ്ടെത്തിയത് പാവയ്ക്ക, വെള്ളരി എന്നിവയിലാണ്. വഴുതന, ചേന, ,പച്ചമുളക് ,കോവയ്ക്ക, നേന്ത്രൻ, പടവലം, തക്കാളി എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല .

2. പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ:

കീടനാശിനി അവശിഷ്ട പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളായ കപ്പപ്പഴം, രസകദളി, നേന്ത്രൻ, റമ്പൂട്ടാൻ എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.

3. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ:

കീടനാശിനി അവശിഷ്ട പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയ മുളകുപൊടി ,മല്ലിപ്പൊടി എന്നിവയിലെ ശേഖരിച്ച രണ്ട് സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി.

IV. " ജൈവം "എന്ന ലേബലിൽ വിൽക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടതോത്:

1. പച്ചക്കറികൾ:

' ജൈവം' എന്ന ലേബലിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന വിപണനശാലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 56 ഇനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ 27 ഇനം സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടം കണ്ടെത്തി (48.21%).പരിശോധിച്ച പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ ചുവന്ന ചീര, പച്ചച്ചീര, ബജിമുളക് ,ബീറ്റ്റൂട്ട്, ക്യാപ്സിക്കം (പച്ച), ക്യാപ്സിക്കം (ചുവപ്പ്), സെലറി, സാമ്പാർ മുളക് ,മല്ലിയില, പുതിനയില എന്നിവയിലെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. ബീൻസ്,പാവയ്ക്ക, ക്യാരറ്റ് ,കറിവേപ്പില, കോവയ്ക്ക, തക്കാളി എന്നിവയുടെ 50%-ൽ അധികം സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തുകയുണ്ടായി. വെണ്ട, കത്തിരി,വഴുതന, ബ്രോക്കോളി ,കാബേജ്,കാബേജ് (വയലറ്റ്), നെല്ലിക്ക, അമരയ്ക്ക, ചേന, മാങ്ങ ,നേന്ത്രൻ ,സലാഡ് വെള്ളരി, പടവലം, ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, പയർ, ഉള്ളിപ്പൂവ് എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല .

2. പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ:

' ജൈവം' എന്ന ലേബലിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന വിപണനശാലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 14 ഇനം പഴവർഗ്ഗങ്ങളിൽ ഏഴിനം സാമ്പിളുകളിൽ കീടനാശിനി അവശിഷ്ടം കണ്ടെത്തി (50%). പരിശോധിച്ച സാമ്പിളുകളിൽ മുന്തിരി (കറുപ്പ്) (100%), ആപ്പിൾ (50%) കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി . ഓറഞ്ച്, മുസംബി, മാങ്ങ, പപ്പായ ,പാഷൻ ഫ്രൂട്ട് എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല .

3. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ:

' ജൈവം' എന്ന ലേബലിൽ വില്പന നടത്തുന്ന വിപണന ശാലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 18 സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ 11 എണ്ണത്തിലും (61.11%) കീടനാശിനി

അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. കാശ്മീരി മുളക്, കാശ്മീരി മുളകുപൊടി, ജീരകപ്പൊടി, ഏലക്കയുടെ ശേഖരിച്ച എല്ലാ സാമ്പിളുകളിലും കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. മുളകുപൊടി, പെരുംജീരകം, ജീരകം, മല്ലിപ്പൊടി എന്നിവയിൽ 50% കീടനാശിനി സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി. ശേഖരിച്ച മല്ലി, കുരുമുളക് എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല .

4. മറ്റു ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ:

ജൈവം എന്ന ലേബലിൽ വിൽപ്പന നടത്തുന്ന വിപണനശാലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച ബസുമതി അരി(100%) കീടനാശിനി അവശിഷ്ടവിഷാംശം കണ്ടെത്തി. പരിശോധിച്ച മറ്റു ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ വാഴയ്ക്കപ്പൊടി, വെള്ളക്കടല ,ഉലുവ ,കുവരക് , കുവരക് പൊടി എന്നിവയിൽ കീടനാശിനി കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ല.