



MPEDA

समाचार पत्र

खंड VI संख्या 7 अक्टूबर 2018

पृष्ठ 3

‘सीफेक्स-2018’ दुबई में
एमपीईडीए की भागीदारी

पृष्ठ 13

मूल्य संवर्धित मत्स्य खाद्यों
का चलता-फिरता स्टॉल

पृष्ठ 28

मछुआरा समुदाय की महिलाओं के लिए
आजीविका विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम

www.mpeda.gov.in





CPF-TURBO PROGRAM

The shrimp industry has seen major developments and tasted success over the years, And not only are we proud to be part of it, but also take pride in pioneering it. To ensure the success and profitability of the Indian Shrimp Industry, our highly determined team with committed Aquaculture specialists constantly provide the shrimp farmers with access to the latest and updated technology.



CPF-TURBO PROGRAM -
Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

विषय सूची

खंड. VI, संख्या. 7, अक्तूबर 2018



'सीफेक्स-2018' दुबई में एमपीईडीए की भागीदारी



12

मत्स्यकी रुझानों में बदलाव के लिए जनसंचार कार्यक्रम



13

मूल्य संवर्धित मत्स्य खाद्यों का चलता-फिरता स्टॉल



28

मछुआरा समुदाय की महिलाओं की आजीविका विकास के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम



37

उत्तरकन्नड़ में श्रिम्प किसानों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम



44

विश्व की सबसे बड़ी 'शिप'



47

खारे पानी में दुधिया रंग की मछली का सफल प्रदर्शन

इस प्रकाशन के विद्वत्पूर्ण लेखों में व्यक्त विचार एमपीईडीए के विचार नहीं हैं, यह सिर्फ लेखक के विचार हैं।
इस प्रकाशन के विद्वत्पूर्ण लेखों के जानकारी की सटीकता की जिम्मेदारी लेखकों पर निहित है,
यह न ही एमपीईडीए और न ही संपादकीय गण की जिम्मेदारी है।



संपादक मंडल

श्री टी. डोला शंकर, आईओएफएस
निदेशक (वि.)

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

श्री के.वी. प्रेमदेव
उप निदेशक (विपणन संवर्धन)

डॉ. टी.आर. जिविन कुमार
उप निदेशक (एमपीईडीए रत्नागिरी)

संपादक
श्री डॉ. एम.के. राम मोहन
संयुक्त निदेशक (वि.)

सह संपादक
श्रीमती के.एम. दिव्या मोहनन
वरिष्ठ लिपिक

संपादकीय सुहयोग
बिब्ल्ड कॉर्पोरेट सोल्युशंस लिमिटेड
166, जवहर नगर, कडवन्ना,
कोच्ची, केरल, भारत- 682 020
फोन: 0484 2206666, 2205544
www.bworld.in, life@bworld.in

लेआउट
रोबी अबाडी



www.mpeda.gov.in
support@mpeda.gov.in

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
की ओर से श्री बी श्रीकुमार, सचिव द्वारा
मुद्रित और प्रकाशित
(वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)
एमपीईडीए हाउस, पनम्पिल्ली एवेन्यू,
कोच्ची-682 036, फोन: +91 484 2311979

द्वारा प्रकाशित
एमपीईडीए हाउस,
पनम्पिल्ली एवेन्यू,
कोच्ची-682 036

प्रिंट एक्सप्रेस
44/1469 ए, अशोका रोड,
कलूर, कोच्ची - 682 017 में मुद्रित



के.एस. श्रीनिवास आईएएस
अध्यक्ष

प्रिय साथियों,

अमेरिकी एनओएस टीम के दौरे के बाद एमपीईडीए ने हितधारक कार्यशालाओं की एक शृंखला आयोजित की। इन कार्यशालाओं के माध्यम से हितधारकों को समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम (एसआईएमपी) के अंतर्गत प्रक्रियाओं और इनके अनुपालन की आवश्यकताओं के बारे में विस्तार से समझाया गया। मुझे इस आशय की रिपोर्टें मिली हैं कि तमाम जगहों पर, जहां भी इन कार्यक्रमों को आयोजित किया गया, हितधारकों ने भारी उत्साह दिखाया। इन कार्यक्रमों को करने का उद्देश्य ही यही था कि निर्यात में प्रमुख भूमिका निभाने वालों के अंदर आत्मविश्वास पैदा किया जाए और वे एसआईएमपी की प्रक्रिया संबंधी आवश्यकताओं के अनुरूप प्रक्रियाओं का पालन करने को प्रेरित हों। यह 1 जनवरी, 2019 से अमेरिका में हमारे श्रिम्प कार्गो को आसान संक्रमण की सुविधा प्रदान करेगा।

अमेरिकी विदेश विभाग के सम्मुख एमपीईडीए द्वारा प्रस्तुत अनुरोध पत्र के आधार पर विशेषज्ञों का एक दल पश्चिम बंगाल और ओडीशा में श्रिम्प की खेती की प्रणाली का जायजा लेने वहां का दौरा करेगा और उन तौर-तरीकों की जानकारी प्राप्त करेगा जो प्रकृतिकृत पकड़ी जाने वाली श्रिम्प की खेती के लिए अपनाए जा रहे हैं। दल यह भी मालूम करेगा कि श्रिम्प की खेती के तहत किस प्रजाति का उत्पादन हो रहा है और कौन से औजारों का इस्तेमाल हो रहा है। यह भी संज्ञान लिया जाएगा कि उपयोग में लाई जा रही प्रणालियों से कहीं समुद्री कछुओं की आबादी तो प्रभावित नहीं हो रही।

यह सब अमेरिका के उस फैसले के आलोक में हो रहा है जिसमें समुद्र से पकड़कर लाई जाने वाली भारतीय श्रिम्प के निर्यात पर अस्थायी प्रतिबंध लगा दिया गया है। यह प्रतिबंध 16 मई, 2018 को फेडरल रजिस्टर नोटिस के मातहत अमेरिकी सार्वजनिक कानून 101-162 की धारा 609 के प्रावधानों का पालन करने वाले प्रमाणित देशों की उस सूची के परिणास्वरूप लगाया गया जिन्हें अमेरिका में श्रिम्प के निर्यात की इजाजत है। हालांकि भारत को अभी भी मत्स्य पालन के जरिये अमेरिकी बाजार में श्रिम्प के निर्यात की अनुमति प्राप्त है।

अमेरिका भारतीय प्रकृतिकृत पकड़ी श्रिम्प के लिए भी एक प्रमुख बाजार है और इसलिए एक प्रमाणित राष्ट्र के रूप में सूचीबद्ध होना अमेरिका के लिए प्रकृतिकृत पकड़े गए श्रिम्प के निर्यात को पुनःस्थापित करने में सहायक होगा। इससे अन्ततः देश के सामुद्रिक क्षेत्र के उन छोटे मछुआरों को मदद होगी जो अपनी आजीविका के लिए निकटवर्ती समुद्री तटों पर मत्स्य पालन कर रहे हैं।

धन्यवाद।



‘सीफेक्स-2018’ दुबई में एमपीईडीए की भागीदारी

पृष्ठभूमि

संयुक्त अरब अमीरात (यूएई) सात अमीरातों का फेडरेशन है- आबूधाबी, दुबई, शारजाह, अजमान, फुजारिहा, रास अल-खैयमा और उम्म अल-कुवा। प्रत्येक अमीरात का शासन वंशानुगत आधार पर ‘अमीर’ करता है। सभी अमीर मिलकर एक संयुक्त सर्वोच्च परिषद का गठन करते हैं। यह परिषद ही देश की सबसे बड़ी विधायी और कार्यकारी संस्था है। सात में से कोई एक अमीर संयुक्त अरब अमीरात का राष्ट्रपति चुना जाता है। वर्तमान में आबूधाबी के शासक खलीफा बिल जायेद अल नाहयां देश के राष्ट्रपति हैं। यूएई की राजधानी दुबई है जो कि वाणिज्यिक और सांस्कृतिक दोनों तरह की गतिविधियों का केंद्र मानी जाती है। यूएई का कुल भू-क्षेत्र 83,600 वर्ग किलोमीटर है तथा इसकी समुद्री सीमा 1,318 किलोमीटर है। यूएई की सीमाएं ओमान और सऊदी अरब से लगती हैं। यूएई की आबादी 94 लाख है जिनमें 88 प्रतिशत प्रवासी हैं। अमीराती 11.6 प्रतिशत, दक्षिण एशियाई 59.4 प्रतिशत (भारतीय 38.2 प्रतिशत, बांग्लादेशी 9.5 प्रतिशत, पाकिस्तानी 9.4 प्रतिशत और अन्य 2.3 प्रतिशत), इजीप्शियन 10.2 प्रतिशत, फिलीपीनी 6.1 प्रतिशत और अन्य 12.8 प्रतिशत हैं।

मध्यपूर्व विश्व में सर्वाधिक विविधता वाले क्षेत्रों में से है। कुछ जगह थोड़ी बहुत अस्थिरता के बावजूद यह दुनिया का तीसरा सबसे सुरक्षित मुल्क है।

दुबई में 12 साल पहले शुरू हुआ ‘सीफेक्स’ आज एक वैश्विक प्रदर्शनी बन चुका है। शुरुआती दौर के मुकाबले यह 56 प्रतिशत वृहदकार हो चुका है। सीफेक्स-2018 इस प्रदर्शनी का सातवां संस्करण था जो कि मीना क्षेत्र में स्नैक्स व कन्फैक्शनरी के सबसे बड़े शो ‘क्यूमेक्स’ के साथ मिलकर दुबई वर्ल्ड ट्रेड सेंटर में आयोजित किया गया। यह दुबई ट्रेड सेंटर के ‘जैब-3’ नामक हॉल में 4000 वर्गमील क्षेत्र में विस्तृत था। इस प्रदर्शनी ने समुद्री खाद्य के पेशेवरों और संबंधित उद्योगों को अपने व्यवसाय को आगे बढ़ाने और आपसी संपर्क का एक प्रभावी प्लेटफार्म उपलब्ध कराया है।

इस आयोजन में पहुंचने वालों में अंतरराष्ट्रीय व्यापारी, थोक विक्रेता, खुदरा विक्रेता, आयातक और मध्यपूर्व व अफ्रीकी देशों के खाद्य सेवा के पेशेवर शामिल हैं। इस आयोजन का लाभ प्रदर्शकों को भी हुआ क्योंकि यह मीना क्षेत्र में समुद्री

खाद्य बाजार का प्रथम प्रवेश द्वार है। प्रदर्शनी के दौरान व्यापारिक जानकारी संबंधी 49 प्रविष्टियां दर्ज की गईं जिनका उल्लेख संबंधित न्यूजलैटर में अलग से किया गया है।

सीफेक्स में 111 देशों के 15,432 दर्शक और 143 प्रदर्शक शामिल हुए। 30 अक्टूबर से 1 नवम्बर तक चले सीफेक्स-2018 में एमपीईडीए ने भी भाग लिया। इसका स्टॉल 72 वर्गमीटर में था जिसमें पांच प्रदर्शकों ने भाग लिया। ये थे- मैसर्स प्योर इंपोर्ट एवं एक्सपोर्ट आंध्र प्रदेश, मैसर्स अर्णव फिश इंटरनेशनल, आंध्र प्रदेश मैसर्स यूनाइटेड मरीन प्रोडक्ट्स मंगलौर, मैसर्स फ्रेश कैच एक्सपोर्ट आंध्र प्रदेश और मैसर्स गट्टे मरीन एक्सपोर्ट रत्नागिरी। हॉल ‘जैब-3’ में भारतीय पैबेलियन के स्टॉल का नंबर था- जेड3- ई55। सीफेक्स-2018 में एमपीईडीए की इस भागीदारी का आयोजन उप निदेशक श्री के.वी. प्रेमदेव और श्री रामआधार गुप्ता ने किया।

मीना क्षेत्र में समुद्री खाद्य की संभावना

यूरोमॉनिटर इंटरनेशनल के अनुसार वर्ष 2021 तक यूएई में समुद्री खाद्य बाजार के 26.6 बिलियन दिरहम (7.3 बिलियन अमेरिकी डॉलर) तक पहुंचने की संभावना है। यह 2017 से चक्रवृद्धि वार्षिक वृद्धि 10.7 प्रतिशत की दर से निरंतर बढ़ता जा रहा है। ताजा रिपोर्ट के मुताबिक बढ़ती क्रयशक्ति, शहरीकरण और इस समूचे क्षेत्र में युवा ग्राहक समूहों में इजाफे के कारण यह बाजार आने वाले समय में एक बिलियन ग्राहकों को आकर्षित कर सकता है।

समुद्री खाद्यों की विशेषज्ञ कही जाने वाली 78 आयातक कंपनियों और 35 प्रसंस्करण इकाइयों के पंजीकरण के साथ ही यूएई में समुद्री खाद्य उद्योग तेजी गति से आगे बढ़ रहा है। दक्षिण एशिया से यूरोप और अमेरिका को जाने वाली प्रमुख एयरलाइनों का सबसे पंसदीदा पारगमन केंद्र दुबई और आबूधाबी ही है। ऐसा अनुमान लगाया गया है कि इन एयरलाइनों के यात्रियों और कर्मचारियों के लिए रोजाना बीस लाख पैकेट आहार तैयार किया जाता है।

यूएई एक समुद्री खाद्य बाजार के रूप में

यूएई ने चेप्टर-3 के अंतर्गत वर्ष 2016 के दौरान 522.58 मिलियन अमेरिकी डॉलर का समुद्री खाद्य आयात किया है। लगभग 127 विभिन्न देशों से समुद्री खाद्य यूएई में आयात किया जाता है।



Looking to Export to the U.S.?

Let our dedicated team with decades of experience assist you



Full Service, Inter-Modal
& LTL Trucking



FCL/LCL
Ocean Freight



Domestic and International
Air Freight



Full Service FDA Security &
Compliance Consulting

NEW FOR 2019

Seafood Import Monitoring Program



Now offering 2019
record keeping
for NOAA Compliance

Have FBGS be your
U.S. team to keep
your imports covered
for all monitoring
requirements

LET'S GET STARTED!

Call: 718.471.1299

Email: Info@FreightBrokersGlobal.com

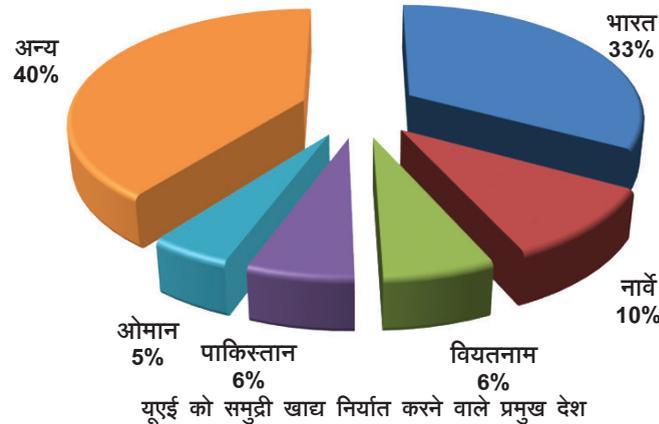
विपणन समाचार

i. अध्याय-03 के अंतर्गत यूई को निर्यात करने वाले देश भारत 28.9 प्रतिशत की हिस्सेदारी के साथ इस क्षेत्र का सबसे बड़ा निर्यातक है। इसके बाद नार्वे और वियतनाम हैं। भारत अध्याय-3 के अंतर्गत यूई को 159.61 मिलियन

अमेरिकी डॉलर का निर्यात करता है। संयुक्त अरब अमीरात में मत्स्य उत्पादों के प्रमुख आपूर्तिकर्ताओं में पाकिस्तान, ओमान, ईरान, तुर्की, चीन, यूई और म्यांमार शामिल हैं। (कृपया निम्नलिखित सूची का अवलोकन करें)

श्रेणी	निर्यातक देश	2016 में निर्यात मूल्य (मिलियन अमेरिकी डॉलर)
1	भारत	159.61
2	नार्वे	57.83
3	वियतनाम	42.09
4	पाकिस्तान	37.72
5	ओमान	32.69
6	ईरान, इस्लामिक गणराज्य	20.72
7	तुर्की	19.91
8	चीन	16.99
9	संयुक्त राज्य अमेरिका	11.86
10	म्यांमार	11.56
	विश्व	552.58

2016 में यूई मूल्य आधारित कुल समुद्री खाद्य के आयात की 74 प्रतिशत आपूर्ति करने वाले दस शीर्षस्थ देश-



ii. अध्याय-16के अंतर्गत यूई को निर्यात करने वाले देश

उपशीर्षक 1605 (क्रस्टेशियन, मोलस्क और अन्य सरीसृप जलचर, स्मोकड को छोड़कर प्रिपर्ड और प्रिजर्ब्ड) के अंतर्गत यूई को निर्यात करने वाले शीर्ष देशों में हैं- वियतनाम, अमेरिका, फ्रांस, थाईलैंड और कनाडा। इसमें भारत की भागीदारी सिर्फ 16% है।

उपशीर्षक 1605 के अंतर्गत यूई को निर्यात करने वाले देश		
श्रेणी	निर्यातक देश	2016 में निर्यात मूल्य (मिलियन अमेरिकी डॉलर में)
1	वियतनाम	3.01
2	संयुक्त राज्य अमेरिका	1.94
3	फ्रांस	0.96
4	थाईलैंड	0.87
5	कनाडा	0.81

विपणन समाचार

6	इंडोनेशिया	0.68
7	फिलिपीन्स	0.53
8	चीन	0.45
9	जापान	0.40
10	रूस	0.33
14	भारत	0.21
	विश्व	12.42

1604 के अंतर्गत (प्रिपर्ड और प्रिजर्ब्ड मछली, कैवियार और अंडों से तैयार कैवियार के विकल्प) थाईलैंड, फिलिपीन्स और इटली यूई के प्रमुख निर्यातकों में हैं। भारत 0.3% की भागीदारी के साथ यहां 21वें स्थान पर है।

यूई को 1604 के अंतर्गत निर्यात करने वाले देश		
श्रेणी	निर्यातक देश	2016 में निर्यात मूल्य (मिलियन अमेरिकी डॉलर)
1	थाईलैंड	55.39
2	फिलिपीन्स	5.91
3	इटली	3.39
4	चीन	2.55
5	इंडोनेशिया	2.29
6	ब्रिटेन	2.12
7	संयुक्त राज्य अमेरिका	2.05
8	ओमान	1.40
9	वियतनाम	1.25
10	जापान	1.13
21	भारत	0.24
	विश्व	86.69

iii. यूई को निर्यात किए जाने वाले विशिष्ट उत्पाद

इकाई मूल्य के साथ यूई को निर्यात किए जाने वाले विशिष्ट उत्पादों में भारत के लिए अच्छी संभावना है।

यूई (2017)				
SL. NO.	एसएस कोड	उत्पाद का विवरण	मूल्य (अमेरिकी डॉलर '000s)	इकाई मूल्य (अमेरिकी डॉलर/केजी)
1	0306 17	अन्य श्रिम्प और झींगा	199,124	7.36
2	1605 21	बगैर डिब्बाबंद श्रिम्प और झींगा	946	6.43
3	1605 54 00	कटल फिश व स्क्वीड	490	5.44
4	1604 20	अन्य प्रिपर्ड और प्रिजर्ब्ड मछली	3,780	4.28
5	0303 42 00	यलोफिन टूना (थुन्नस अलबकारस)	402	3.68
6	1605 55	ऑक्टोपस	478	15.41
7	1604 14 10	टूनस	89,322	4.31

विपणन समाचार

8	0303 43 00	स्किपजैक या स्ट्राइप-बिलाइड बोनिटो	316	1.60
9	1605 10 00	क्रैब	1982	22.02
10	1604 15 00	मकेरल	1335	3.08
11	1604 16 00	एन्कोवाइस	428	9.95
12	1604 13 10	सारडीन, सारडिनेला और ब्रिस्लिंग	6532	2.25

फ्रोजन श्रिम्प यूएई को निर्यात होने वाली सर्वश्रेष्ठ सामग्री है। टूना और अन्य मछलियों को प्रिपर्ड और प्रिजर्ब्ड उत्पादों की भी यहां के बाजार में अच्छी मांग है।

छह अंकों के एसएस कोड स्तर पर किए गए विश्लेषण के अनुसार अन्य श्रिम्प और झींगे इस बाजार में निर्यात किए जाने वाले प्रमुख उत्पाद हैं। सामान्यतः चैप्टर 16 के तहत टूना और अन्य प्रिजर्ब्ड मछलियों के बाद यूएई, अध्याय-03 के तहत अन्य श्रिम्प व झींगे के लिए बड़ा बाजार है।

यूएई को निर्यात होने वाले भारतीय समुद्री उत्पाद

2017-18 के दौरान 186.68 मिलियन अमेरिकी डॉलर मूल्य के 28,507 मे.टन समुद्री उत्पाद यूएई को निर्यात किए गए। भारत से निर्यात होने वाले प्रमुख उत्पाद फ्रोजन श्रिम्प, चिल्ड सामग्री, फ्रोजन फिश और फ्रोजन सिफ्लोपोड्स हैं जो कि कुल मछली व मछली उत्पाद का 98 प्रतिशत है। यूएई को निर्यात होने वाले उत्पादों का क्रमवार विवरण इस प्रकार है-

यूएई को निर्यात किए जाने वाले समुद्री उत्पादों का क्रमवार विवरण				
Q: मात्रा मे.टन में, V: मूल्य करोड़ रुपये में, \$: मिलियन अमेरिकी डॉलर				
मर्दे		2015-16	2016-17	2017-18
फ्रोजन श्रिम्प	Q:	11149	14142	19043
	V:	576.42	716.24	906.37
	\$:	88.65	107.94	142.36
फ्रोजन फिश	Q:	2854	3084	2566
	V:	32.85	39.65	28.62
	\$:	5.04	5.97	4.49
फ्रोजन कटल फिश	Q:	69	81	103
	V:	1.48	2.43	3.19
	\$:	0.23	0.37	0.50
फ्रोजन मर्दे	Q:	2052	1497	1386
	V:	37.83	34.21	30.30
	\$:	5.80	5.16	4.76
सूखे मर्दे	Q:	19	164	156
	V:	0.39	1.25	1.27
	\$:	0.06	0.19	0.20
जीवित मर्दे	Q:	3	6	4
	V:	0.17	0.29	0.25
	\$:	0.03	0.04	0.04
चिल्ड मर्दे	Q:	5251	5225	4871
	V:	215.21	221.33	196.87
	\$:	33.21	33.36	30.94

विपणन समाचार

अन्य	Q:	361	430	377
	V:	18.59	21.62	21.55
	\$:	2.86	3.27	3.39
कुल	Q:	21758	24629	28507
	V:	882.95	1037.02	1188.42
	\$:	135.87	156.29	186.68

भारत से निर्यात किए जाने वाले प्रमुख उत्पादों की शुल्क दरें (2017)

क्र.सं.	एचएस कोड	उत्पाद का विवरण	शुल्क दर	अधिमान्य शुल्क
1	03061790	अन्य श्रिम्प व झींगे	0%	0%
2	03034300	स्किपजैक व स्ट्राइप-बिलाइड बोनिटो फ्रोजन	5%	5%
3	03011190	लाइव फ्रेशवाटर फिश	0%	0%
4	03034200	यलोफिन टूनाज (थुन्नस अलबकारस)	5%	5%
5	03038930	रिबन फिश	5%	5%
6	03038950	प्रोम्फ्रेट (व्हाइट या सिल्वर या ब्लैक)	5%	5%
7	03038980	क्रॉइकर्स, गुपर्स, पलाउंडर्स	5%	5%
8	03011900	अन्य लाइव ओमामेंटल फिश	0%	0%
9	03049900	सुरिमि	5%	5%
10	030749(6 DIGIT)	अन्य कटल फिश व स्क्वड	5%	5%
12	16041410	प्रिपर्ड व प्रिपर्ड टूनाज	5%	5%
13	16041500	मैकेरल	5%	5%
14	16041600	एंकोवाइस	5%	5%
15	16042000	अन्य प्रिपर्ड व प्रिजर्ब्ड फिश	5%	5%
16	16052900	अन्य श्रिम्प व झींगे	5%	5%
17	16052100	बगैर डिब्बाबंद श्रिम्प और झींगे	5%	5%
18	16051000	क्रैब	5%	5%
19	16055400	कटल फिश व स्क्वड	5%	5%
20	16041310	सारडीन	5%	5%

यूएई से निर्यात होने वाले समुद्री खाद्य

वर्ष 2016 में यूएई ने 123.41 मिलियन अमेरिकी डॉलर के समुद्री खाद्यों का निर्यात किया। 33.3 प्रतिशत हिस्सेदारी के साथ इजिप्त सबसे बड़ा आयातक है। इसके बाद 22.2 प्रतिशत के साथ वियतनाम और 07.5 प्रतिशत के साथ ओमान हैं। यूएई से निर्यात होने वाले प्रमुख उत्पादों में विभिन्न प्रकार के क्रस्टेशियन, फ्रोजन व अन्य प्रकार की मछलियां तथा सूखी/नमकीन या लवणयुक्त तथा फ्रेश, चिल्ड व फ्रोजन मौलूस्क हैं।

निष्कर्ष

यूएई को कच्चा समुद्री खाद्य निर्यात करने वाले देशों की श्रेणी में भारत हालांकि प्रथम स्थान पर है लेकिन अध्याय-16 के अंतर्गत उसकी औसत रैंकिंग 18वीं है। भारत के पास खासकर मूल्य संवर्धित व चिल्ड उत्पादों के मामले में वह क्षमता है कि यूएई के बाजार में समुद्री खाद्य की आपूर्ति करने वाला सबसे बड़ा निर्यातक बन सके। अंतरराष्ट्रीय खरीदारों के साथ अपने व्यापारिक संबंधों को बनाए रखने के लिए विभिन्न व्यापारिक संगठनों और संबंधित सरकारी विभागों से निरंतर

विपणन समाचार



एमपीईडीए के स्टॉल में प्रदर्शित समुद्री खाद्य के नमूने।



एमपीईडीए स्टॉल का नजारा।



स्टॉल में दर्शकों के साथ एमपीईडीए के अधिकारी।

संपर्क हमारे वास्ते बहुत कारगर रहा है। इस कड़ी में अलग-अलग रूप में किए जाने वाले सीधे संपर्क के माध्यम से हमें खरीदार देशों की व्यापार और नियमन संबंधी आवश्यकताओं के बारे में जानकारी मिल सकेगी और हम अपना व्यापारिक आधार सशक्त करने में सक्षम हो सकेंगे।

अंतरराष्ट्रीय बाजार में अपनी उपस्थिति दर्ज कराने और फिर आगे बढ़ने के लिहाज से सीफेक्स में भागीदारी करना महत्वपूर्ण है। इससे हमें व्यापारिक विमर्श के माध्यम से अपनी गुणवत्ता नीति, निगरानी प्रणाली, पर्यावरणीय संरक्षण और स्थिरता उपायों पर अंतरराष्ट्रीय ग्राहकों और संबंधित अधिकारियों को संतुष्ट करने का भी अवसर प्राप्त होता है।

इसके अलावा शून्य शुल्क दर पर अतिरिक्त ऑर्डर प्राप्त करने के लिए खाद्य विशेषज्ञ/उद्यमी अपने उत्पादों के पुनर्प्रसंस्करण

तथा यूई से जीसीसी तथा अन्य अफ्रीकी बाजारों तक पहुंचने की संभावना खोज सकते हैं।

निकटता और सुव्यवस्थित आधारभूत संरचना जैसी सुविधाओं के कारण यूई को ट्रांशिपमेंट और पुनर्प्रसंस्करण के लिए उपयोग किया जा सकता है।

भारत को चाहिए कि वह यूई के लिए चिलड और जीवित मछली व्यवसाय को आसान बनाने के लिए अपने प्रमुख हवाई अड्डों पर ढांचागत सुविधाओं को उन्नत बनाएं क्योंकि वहां का बाजार मुख्यतः ताजा/चिलड मछली पर ही केंद्रित है।

यूई बाजार में मूल्य वर्धित और चिलड समुद्री खाद्य उत्पादों को अधिक विस्तार देने हेतु सीफेक्स दुबई में एमपीईडीए ने निरंतर भागीदारी की सिफारिश की है।



भारत पुनः शीर्ष निर्यातक बनने की तैयारी में

श्रिम्प निर्यात के बारे में ग्लोबफिश रिपोर्ट (चौथा संस्करण-2018) के पहली छमाही यानी जनवरी से लेकर जून तक के आंकड़ों को देखें तो इक्वाडोर पहले स्थान पर है। इसके बाद भारत और वियतनाम का नंबर है। इसका ब्योरा तालिका-1 में दिया गया है।

2017 की पहली छमाही के दौरान भी इक्वाडोर का उत्पादन भारत के मुकाबले अधिक था। हालांकि सालाना उत्पादन के मामले में भारत ने इक्वाडोर को पछाड़ दिया। जुलाई से दिसंबर की अवधि में भारत ने श्रिम्प की अधिक खेती की। इस प्रकार 2018 के संपूर्ण आंकड़ों के सामने आते ही संभवतः भारत अपना पहला स्थान पुनः प्राप्त कर लेगा।

तालिका-1 निर्यात की मात्रा

निर्यातक देश	वर्ष (टन)	
	2016	2017
भारत	4,38,500	5,74,200
इक्वाडोर	3,72,600	4,39,700

वियतनाम	4,25,000	5,30,000
इंडोनेशिया	1,88,000	1,76,600
चीन	2,05,300	1,96,900

निर्यातक देश	जनवरी-जून (टन)		जुलाई-दिसम्बर 2017
	2017	2018	
इक्वाडोर	2,12,700	2,42,700	2,27,000
भारत	1,78,400	2,41,200	3,95,800
वियतनाम	1,37,100	1,48,200	3,92,900
इंडोनेशिया	83,200	95,100	93,400
चीन	88,900	85,600	1,08,000

विश्व श्रिम्प उत्पादन

कैप्चर और कल्चर फिशरीज (स्रोत एफएओ) से अनुमानित श्रिम्प उत्पादन तालिका 2 में नीचे दिया गया है।

तालिका-2 श्रिम्प उत्पादन (2016 टन में)

उत्पादक	पकड़ी गई	खेती की गई	कुल उत्पादन
चीन	13,04,015	20,11,692	33,15,707
भारत	4,20,724	5,21,269	9,41,993
इंडोनेशिया	2,83,943	6,36,755	9,20,698
वियतनाम	1,67,500	6,33,427	8,00,927
इक्वाडोर	4,209	4,22,000	4,26,209
थाईलैंड	42,453	3,27,561	3,70,014
अर्जेन्टीना	1,78,520	-	1,78,520

समुद्री श्रिम्प का उत्पादन

सीएमएफआरआई के 2017 के वार्षिक आंकड़ों के अनुसार समुद्र से पकड़ कर लाई गई श्रिम्प की कुल मात्रा 4,12,261 टन थीं।

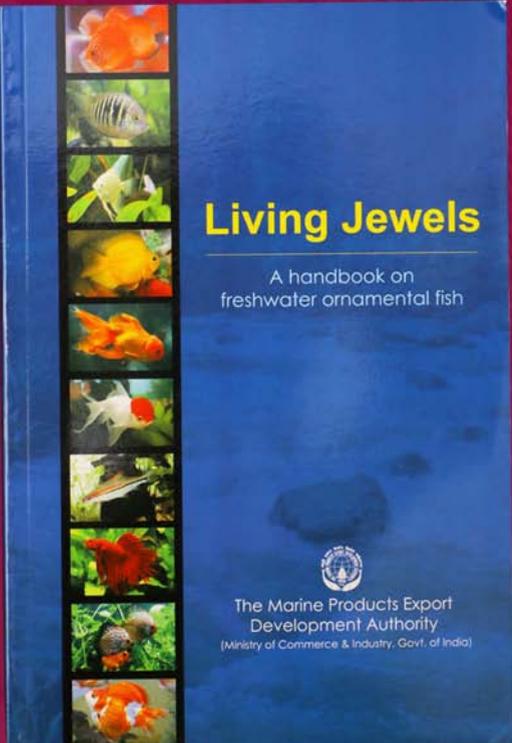
फार्मिंग श्रिम्प का उत्पादन

ग्लोबल एक्वाकल्चर एलायंस (जीएए) का अनुमान है कि इक्वाडोर, इंडोनेशिया और वियतनाम का 2018 का उत्पादन क्रमशः करीब 5,00,000 टन, 5,50,000 और

6,00,000 टन पहुंच सकता है जबकि भारत का उत्पादन 6,00,000 टन से नीचे गिर सकता है। थाईलैंड का उत्पादन 3,00,000 टन से नीचे रहने का अनुमान है। इन आंकड़ों से स्पष्ट है कि भारत और वियतनाम के श्रिम्प उत्पादन की मात्रा लगभग समान रहेगी और ये चीन के अलावा शीर्षस्थ स्थान प्राप्त कर सकते हैं। 2017 के दौरान भारत में कैप्चर मत्स्य पालन में कुल श्रिम्प उत्पादन 4,12,261 टन था।

विपणन समाचार

निर्यात की गई मात्रा (अमेरिकी डॉलर में) 2017								
क्रम संख्या	देश	एचएस कोड 030635 -जीवित चिल्ड कोल्ड वाटर श्रिम्प व झींगे	एचएस कोड 030695 -जीवित चिल्ड अन्य श्रिम्प व झींगे	एचएस कोड 030616 -कोल्ड वाटर श्रिम्प व झींगे	एचएस कोड 030617 अन्य श्रिम्प व झींगे	एचएस कोड 160521 श्रिम्प व झींगे एयरटाइट पैकिंग के बिना	एचएस कोड 160529 श्रिम्प व झींगे एयरटाइट पैकिंग में	कुल
1	भारत	9.35	2.25	14	4,629	114	205	4,973.60
2	वियतनाम	0.03	5.37	167	2,202	651	733	3,758.39
3	इक्वाडोर	0.00	0.00	367	2,671	9	5	3,052.00
4	चीन	0.00	81.79	71	905	695	492	2,244.79
5	थाईलैंड	0.00	73.30	32	922	592	376	1,995.30
6	इंडोनेशिया	6.02	0.97	20	1,404	258	44	1,732.99
7	अर्जेन्टीना	0.00	0.00	0	1,200	0.113	0.005	1,200.12



Living Jewels
A handbook on
freshwater ornamental fish

The Marine Products Export
Development Authority
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)

ORDER YOUR
COPY!

Living Jewels

A Handbook on Freshwater
Ornamental Fish

₹150

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

मत्स्यिकी रुझानों में बदलाव के लिए जनसंचार कार्यक्रम



विशाखापट्टनम में मछुआरों के गांव में जनसंचार कार्यक्रम

गुणवत्ता प्रबंधन और संरक्षण का विचार अधिक से अधिक लोगों तक पहुंचे, इस उद्देश्य के साथ 'नेटफिश' विभिन्न जनसंपर्क कार्यक्रम आयोजित कर रहा है। इसके लिए वह बंदरगाहों पर माइक्रोफोन प्रणाली, साइनबोर्ड लगाना व पर्चे बांटना इत्यादि तौर-तरीके अपना रहा है। सितम्बर 2018 में आंध्र प्रदेश के विशाखापट्टनम और केरल के अजिक्कल में 'चिरस्थाई मत्स्ययन के लिए जुवेनिल्स मत्स्यों को बचाइए' की थीम पर कार्यक्रम आयोजित किए गए।

आंध्र प्रदेश में प्रमुख केंद्रों पुडिमडक्का, जलारिपालेम और इनके आसपास तथा विजाग बंदगाह में गैर सरकारी संगठन 'डिस्ट्रिक्ट फिशरमन यूथ वेलफेयर एसोसिएशन' (डीएफवायडब्लूए) के सहयोग से क्रमशः 27, 28 और 30

सितम्बर को कार्यक्रम आयोजित किए गए। इन आयोजनों का उद्देश्य नौका मालिकों, मछली पकड़ने वाले जहाजों और यात्रिक नौयानों के कू-मेंबरों के बीच जागरूकता फैलाना था ताकि वे स्थानीय व्यापार के लिए अवयस्क यानी 5 किलो से कम वजन वाली यलो फिन टूना का आखेट बंद करें।

माइक लगे वाहनों के अलावा बैनरों के जरिये भी इस प्रचार अभियान को गति दी गई। विभिन्न स्थानों पर लगाए गए बैनरों में इस आशय की सूचनाएं लिखी गई थीं कि टूना मछली को पकड़ने के लिए हुक और लाइन जैसे गियरों तथा बड़े छेद वाले जाल का इस्तेमाल करें। साथ ही यह भी बताया गया था कि आकार में छोटी और बड़ी मछली के दामों में कितना अंतर है। इस दौरान विभिन्न बस्तियों में घूम-घूम कर सार्वजनिक उद्घोषणाएं की गईं और पर्चे बांटे गए।

इस तरह के कार्यक्रम हितधारकों के बीच छोटी यलो फिन टूना को न पकड़ने के लिए जागरूक कर सकते हैं वरना इस मत्स्य संसाधन के साथ-साथ मछुआरों को भी आर्थिक नुकसान उठाना पड़ेगा। कार्यक्रम के जरिये हितधारकों के बीच विचार-विमर्श से उनके रवैये में एक सकारात्मक परिवर्तन लाया जा सकता है।

केरल के कायमकुलम बंदगाह में 19 सितम्बर को जनसंचार कार्यक्रम आयोजित किया गया। कार्यक्रम के तहत यहां एक वृहदाकार साइनबोर्ड लगाया गया जिसमें केरल सरकार द्वारा



जनसंचार वैन के चारों ओर खड़ा मछुआरा समुदाय



बंदरगाह में जनसंचार कार्यक्रम।

अधिसूचित व्यावसायिक महत्त्व की 58 किस्म की मत्स्य सामग्री का उल्लेख किया गया था।

यह साइनबोर्ड नीलामघर के सभागार की दीवार पर लगाया गया था ताकि बंदरगाह में आने वाला प्रत्येक व्यक्ति इसे

आसानी से देख सके। इस तरह के वृहदाकार साइनबोर्ड समुद्री मत्स्य संसाधन प्रबंधन का एक आवश्यक अंग है। समुद्री सीमा वाले प्रत्येक भारतीय राज्य को इसका अनुकरण करना चाहिए।



मूल्य संवर्धित मत्स्य खाद्यों के लिए चलता-फिरता स्टॉल

भारत में मछुआरा समुदाय सामाजिक व आर्थिक विकास के मद्देनजर अभी भी निचले पायदान पर है। मत्स्य आखेट में गिरावट, मौसमी उतार-चढ़ाव और जलवायु परिवर्तन इत्यादि दुष्प्रभावों के चलते मत्स्य क्षेत्र का आकर्षण घटा है। और पारंपरिक मछली पकड़ने वाले परिवारों की हालत पहले से भी बदतर हुई है।

किसी भी क्षेत्र की बदतर आर्थिक स्थिति का सबसे ज्यादा असर गृहणियों पर पड़ता है क्योंकि रोजमर्रा के परिवारिक खर्च का सामना स्त्री को ही करना होता है। ऐसे में किसी परिवार तक जीवन निर्वाह के लिए अतिरिक्त आय का कोई विकल्प पहुंचाना हो तो महिलाओं के माध्यम से ही पहुंचाया जाना बेहतर होता है।

ग्रामीण मछुआरों के जन-जीवन में सुधार की विभिन्न गतिविधियों के संचालन में इन्हीं सब बातों को ध्यान में रखकर नेटफिश ने एक मोबाइल किओस्क यानी चलता-फिरता स्टॉल तैयार किया है जिसे 'फिश न्यूट्रीकार्ट' नाम दिया गया है। इसे

महिलाओं के स्वयं सहायता समूह (एसएसजी) के जरिये सशक्तीकरण के उद्देश्य से आजीविका में सुधार के लिए एक साधन के रूप में तैयार किया गया है।

फिश न्यूट्रीकार्ट का विकास

न्यूट्रीकार्ट को टाटा एसएफसी 407 चेसिस के साथ करीब 15 लाख की धनराशि से निर्मित किया गया है। इसकी बॉडी स्टेनलेस स्टील और पॉलिश किए गए लोहअयस्क से बनाई गई है। इसमें चार बर्नर वाला स्टोव, स्टेनलेस स्टील के रैंक व अल्मारी, स्टील का कीचन सिंक, इनवर्टर, बिजली का प्लग, लाइटें, 450 लीटर की क्षमता वाली पानी की टंकी, बाहर की ओर हाथ धोने की सुविधा और वाहन के नीचे गंदे पानी के निकास का प्रबंध इत्यादि सुविधाएं मौजूद हैं।

केरल में समुद्री खाद्य तैयार करने वाली यह अपने तरह की पहली वैन है। इसका संचालन महिला समूहों द्वारा किया जाएगा और इसके माध्यम से कोच्चि के प्रमुख स्थलों पर



एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस न्यूट्रीकार्ट का उद्घाटन करते हुए।

मत्स्य आधारित व्यंजन परोसे जाएंगे।

व्यंजनों में फिश कटलेट, फिश फिंगर, फिश समोसा, फिश बिरयानी और प्रॉन बिरयानी इत्यादि होंगे। इनके अलावा स्विड, क्रैब और अन्य प्रजाति की घरेलू मछलियों की डिशें भी तैयार की जाएंगी। नेटफिश ने महिला सशक्तीकरण के साथ-साथ आम लोगों को घर जैसा उत्तम और स्वादिष्ट भोजन मुहैया कराने के उद्देश्य से ही इस न्यूट्रीकार्ट को लॉन्च किया है। एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस ने 5 अक्टूबर को कोच्चि के निकट पन्नमपिल्ली नगर स्थित एमपीईडीए के मुख्यालय में इस न्यूट्रीकार्ट का उद्घाटन किया।

एमपीईडीए के सचिव श्री पी. श्रीकुमार, आंध्रप्रदेश मत्स्यकी आयुक्त श्री रामाशंकर नाइक, नेटफिश के मुख्य कार्यकारी डॉ. जॉयस वी. थॉमस और अमृता गतिविधि समूह की सदस्य सुश्री सुनिता संजीव ने इस मौके पर संबोधित किया।

वाहन को अमृता गतिविधि समूह को सौंपा गया और इसके लिए बाकायदा नेटफिश और संबंधित महिला समूह के बीच एमओयू पर दस्तखत किए गए। अमृता गतिविधि समूह सोसायटी फॉर एसिस्टेंस टु फिशरवूमन (एसएएफ) के अंतर्गत महिलाओं का स्वयं सहायता समूह है।



नेटफिश और अमृता गतिविधि समूह के बीच एमओयू का आदान-प्रदान।



न्यूट्रीकार्ट के अंदर मछली के व्यंजन तैयार करती महिलाएं।

संकेंद्रित क्षेत्र



फिश न्यूट्रीकार्ट।



न्यूट्रीकार्ट का भीतरी दृश्य।

‘शाइनिंग महाराष्ट्र’ प्रदर्शनी में एमपीईडीए की भागीदारी



विद्यार्थियों को एमपीईडीए गतिविधियों की जानकारी देते अधिकारी।

सोलापुर नगर निगम के आयुक्त और सोलापुर नगर विकास निगम लि. के मुख्य कार्यकारी डॉ. अविनाश धाकणे ने महाराष्ट्र के सोलापुर में 26 से 28 सितम्बर तक संसा फाउंडेशन, दिल्ली द्वारा आयोजित प्रदर्शनी ‘शाइनिंग महाराष्ट्र’ का उद्घाटन किया। एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, पनवेल ने भी इस प्रदर्शनी में हिस्सा लिया।

15 वर्गमीटर के स्टॉल में क्षेत्रीय प्रभाग, पनवेल ने एमपीईडीए की विभिन्न गतिविधियों के साथ-साथ जीवित मछली उत्पाद भी प्रदर्शित किए थे। इन उत्पादों में एल.वन्नामई, पेंगासिस, जीआईएफटी तिलपिया, मैग्राव केकड़े आलंकारिक मछलियां और समुद्री बास इत्यादि शामिल थे। स्टॉल में फिश एक्सचेंज पोर्टल और एल.वन्नामई, जीआईएफटी तिलपिया

संकेंद्रित क्षेत्र



एमपीईडीए अधिकारियों से संवाद करते दर्शकगण।

तथा समुद्री बास प्रजातियों के प्रारंभिक उत्पादन संबंधी दिशा-निर्देश के बारे में विभिन्न पोस्टर भी लगाए गए थे।

प्रदर्शनी में कुल मिलाकर 52 स्टॉल लगाए गए थे। इनमें 34 सरकारी संगठनों के थे। एमपीईडीए के स्टॉल पर सहायक निदेशक श्री नरेश विष्णु तांबड़ा, फील्ड सुपरवाइजर श्री अतुल रावसाहब साठे और सुपरवाइजर मंगेश मोहन गावड़े मौजूद रहे।

26 से 28 सितम्बर की अवधि के दौरान शाइनिंग महाराष्ट्र प्रदर्शनी में छोटे किसान, उद्यमी तथा सोलापुर जिले के और पूरे महाराष्ट्र के स्कूलों और कॉलेज के शिक्षकों व विद्यार्थियों सहित विभिन्न तबके के लोगों ने प्रदर्शनी का भ्रमण किया। कुल मिलाकर अनुमानतः 3000 से अधिक दर्शकों ने प्रदर्शनी का आनन्द लिया। इनमें 170 किसान, वैज्ञानिक

और शिक्षक थे और महाराष्ट्र के 20 स्कूलों के छात्र थे।

प्रदर्शनी के दौरान एमपीईडीए के अधिकारियों ने पोस्टरों और एल.वन्नामई, पेंगॉसिस, जीआईएफटी तिलपिया, मैग्राव केकड़े आलंकारिक मछलियां व समुद्री बास इत्यादि जीवित मत्स्य उत्पादों के माध्यम से बताया कि समुद्री खाद्य और मत्स्य पालन उत्पादों के निर्यात में एमपीईडीए किस प्रकार अपनी भूमिका का निर्वहन कर रहा है। दर्शकों को मत्स्य पालन तकनीक और उपरोक्त मत्स्य उत्पादों के आर्थिक लाभों के बारे में भी संक्षिप्त जानकारी दी गई। सभी दर्शकों ने एमपीईडीए के स्टॉल में प्रदर्शित जीवित मत्स्य उत्पादों, क्रैब्स और श्रिम्प के बारे में बहुत उत्साह दिखाया। स्टॉल पर आने वाले दर्शकों को इन प्रजातियों के मत्स्य पालन की तकनीक के बारे में स्थानीय भाषाओं में प्रकाशित पर्चे भी वितरित किए गए।

प्रदर्शनी के अंतिम दिन 28 सितम्बर को राज्यसभा सांसद अमर साबले ने एमपीईडीए के स्टॉल का भ्रमण किया। वहां मौजूद अधिकारियों ने सांसद महोदय को एमपीईडीए द्वारा कोल्हापूर जिले के अकीवात में अम्ल प्रभावित मृदाओं में एल.वन्नामई की फार्मिंग का उदाहरण देकर एल.वन्नामई के उत्पादन के बारे में जानकारी दी।

अधिकारियों ने उन्हें महाराष्ट्र में खारी मिट्टी वाले क्षेत्र में जलाशयों के जरिये एल.वन्नामई के साथ-साथ जीआईएफटी तिलपिया व पेंगॉसिस प्रजातियों की पिंजरे की खेती की संभावनाओं के बारे में भी अवगत कराया।



राज्यसभा सांसद अमर साबले ने एमपीईडीए के स्टॉल का भ्रमण किया।

अमेरिकी समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम पर जागरूकता कार्यक्रम (एसआईएमपी)



भीमावरम में प्रतिभागियों से संवाद करते एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक श्री. पी. अनिल कुमार।

एमपीईडीए ने अमेरिका में प्रस्तावित समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम (एसआईएमपी) के बारे में समुद्री खाद्य निर्यातकों के जागरूकता हेतु 10,11 और 12 अक्टूबर को वैजाग, भीमावरम और नेल्लोर में कार्यक्रम आयोजित किए गए।

इस कार्यक्रम का मुख्य ध्येय यह था कि हितधारकों को समुद्री खाद्य की आपूर्ति श्रृंखला का पता लगाने की आवश्यकता के बारे में बताया जाए ताकि वे अवैध, अप्रमाणित और अनियंत्रित (आईयूयू) मछली पकड़ने व समुद्री खाद्य की धोखाधड़ी से बचें। इस कार्यक्रम में पूर्वी गोदावरी, पश्चिमी गोदावरी, कृष्णा, विशाखापट्टनम और प्रकाशम जिलों के समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों ने हिस्सा लिया।

जागरूकता अभियान को मुख्य रूप से विजयवाड़ा के रिजनल डिवीजन के संयुक्त निदेशक श्री पी. अनिल कुमार ने संबोधित किया। उन्होंने अवैध, अप्रमाणित और अनियंत्रित (आईयूयू) मछली पकड़ने और समुद्री खाद्य की गलत जानकारी देने के बारे में बताया। उन्होंने अमेरिका में प्रस्तावित समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम (एसआईएमपी) के बारे में प्रकाश डाला। इसके तहत एसआईएमपी से संबंधित भारत के समुद्री खाद्य और मछली की प्रजातियों के बारे में प्रकाश डाला।

उन्होंने समुद्री खाद्य पदार्थ की निगरानी, एसआईएमपी के दौरान अपनाई जाने वाली प्रक्रियाओं, अमेरिका को निर्यात किए जाने वाले समुद्री खाद्य के बारे में ध्यान रखने वाले दिशानिर्देशों के बारे में भी बताया। इस तकनीकी सत्र के बाद सवाल जवाब का सत्र हुआ जिसमें लोगों ने अपनी जिज्ञासाओं और संदेहों को दूर किया। इसमें सभी सदस्यों ने विचार-विमर्श में सक्रिय रूप से भाग लिया और निर्यात से संबंधित मुद्दों पर चर्चा की गई।

हितधारकों से आग्रह किया गया कि वे एमपीईडीए के मछली आदान-प्रदान के लिए विकसित किए गए पोर्टल से अपना पंजीकरण करवाएं। निर्यातकों ने एमपीईडीए से अनुरोध किया कि वह एलिसा टेस्टिंग पर पुनश्चर्या पाठ्यक्रम खासतौर से मान्यता तकनीक पर कार्यक्रम आयोजित करे। कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले सभी प्रतिनिधियों ने पहल करने के लिए एमपीईडीए की तारीफ की और एसआईएमपी कार्यक्रम को सफलतापूर्वक लागू करने के लिए अपनी तरफ से भरसक मदद देने का आश्वासन दिया।

एमपीईडीए ने भीमावरम में 11 अक्टूबर को अमेरिकी एसआईएमपी पर कार्यक्रम आयोजित किया था। इसमें एमपीईडीए के सब रिजनल डिवीजन, भीमावरम के सहायक निदेशक डॉ. पाऊ बियाक लून समन्वयक थे। इस मौके पर डॉ. बियाक ने उपस्थित लोगों को अमेरिकी समुद्री खाद्य



भीमावरम में एसआईएमपी के प्रशिक्षण कार्यक्रम में प्रतिभागी।

आयात निगरानी कार्यक्रम के बारे में बताया। पूर्वी गोदावरी जिले के राज्य मात्स्यकी की संयुक्त निदेशक डॉ. अंजलि एस. ने किसानों के पंजीयन के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने राज्य मत्स्य विभाग द्वारा एक्वा खेती को विभिन्न एक्वा ज़ोन में सुव्यवस्थित करने के लिए उठाए गए कदमों के बारे में बताया। उन्होंने खेपों के लिए नकारात्मक परीक्षण रिपोर्ट मिलने के बाद भी हाल के निर्यात अस्वीकारों के बारे में अपनी चिंता व्यक्त की।

विशाखापट्टनम के रिजनल डिवीजन के उप निदेशक श्री एम. शाजी ने अमेरिकी समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम के बारे में संक्षिप्त रूप से बताया। उन्होंने मछली पकड़ने से लेकर अमेरिका में मत्स्य निर्यात तक की श्रृंखला के तथ्यों की रिपोर्टिंग और उनके आंकड़ें संग्रहित करने पर जोर दिया।

विजयवाड़ा के रिजनल डिवीजन के संयुक्त निदेशक श्री पी. अनिल कुमार मुख्य वक्ता थे जिसमें समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के 76 प्रतिनिधियों ने हिस्सा लिया।

वह सब कुछ जो एसआईएमपी के बारे में जानना चाहिए

वैश्विक बाजार खुल रहा है। यह अत्यधिक प्रतिस्पर्धी और गुणवत्ता को लेकर अत्यधिक सजग है। इसलिए गैरकानूनी, अप्रमाणित और अनियंत्रित (आईयूयू) मछली पकड़ना व समुद्री खाद्य की धोखाधड़ी से मछलियों को नुकसान पहुंचाता है। साथ ही इससे कानूनी बाजार बिगड़ता है, ग्राहकों के विश्वास को नुकसान पहुंचाता है और वैश्विक बाजार में गैरनिष्पक्ष ढंग से प्रतिस्पर्धा होती है। इससे वैश्विक बाजार में मत्स्यकी नियामकों को मानने वाले समुद्री खाद्य उत्पादकों के हितों को नुकसान पहुंचता है।

समुद्री खाद्य निर्यात निगरानी कार्यक्रम में आयातक को मछली पकड़ने के स्थान से लेकर अमेरिका में मछली की खेप के प्रवेश तक के आंकड़ें व मुख्य तथ्य मुहैया करवाने होते हैं। इस कार्यक्रम के प्रथम चरण में जोखिम आधारित पहचान की जाती है। इसके तहत मत्स्य उत्पाद आयातकों को आयात किए गए मत्स्य उत्पाद की बुनियादी सूची और आईसीसी मछली पकड़ने और/ या समुद्री खाद्य धोखाधड़ी की जानकारी अमेरिकी वाणिज्य विभाग को मुहैया करवानी होती है।

एसआईएमपी समुचित रिपोर्टिंग और आंकड़े एकत्रित करवाना मुहैया करवाता है ताकि आईयूयू मछली पकड़ने और। या समुद्री खाद्य आयात के अमेरिका में प्रवेश के दौरान गलत जानकारी देने से रोका जा सके। समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम के तहत अमेरिकी वाणिज्य विभाग को समुद्री उत्पाद के अमेरिका में प्रवेश के दौरान अतिरिक्त आंकड़े मुहैया करवाने पड़ते हैं या आयातक को प्राथमिकता को आयातक को आयातित मछली और मत्स्य उत्पाद को प्राथमिकता किस्म के तहत चिह्नित करना होता है। इस नियम का 1 जनवरी, 2018 से पालन करना अनिवार्य है।

एसआईएमपी शुरुआती दौर में चुनिंदा मत्स्य खाद्य पदार्थों पर लागू किया गया है क्योंकि इन खाद्य पदार्थों में धोखाधड़ी होती है। अमेरिका के राष्ट्रीय समुद्रीय और वायुमंडल प्रशासन (नेशनल ओशियेनिक एंड एटमास्फियर एडमनिस्ट्रेशन-एनओए) ने 23 अप्रैल को श्रिम्प और ऐब्लोन (गर्म समुद्र में पाए जाने वाले सीप के मोती) पर से प्रतिबंध हटा लिया है। श्रिम्प और ऐब्लोन पर 31

मंगलौर में एसआईएमपी पर जागरूकता कार्यक्रम



मंगलौर में एसआईएमपी जागरूकता बैठक में हिस्सा लेते प्रतिभागी।

एसपीईडीए के मंगलौर सब डिवीजन ने 9 अक्टूबर को एसआईएमपी पर जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया। कर्नाटक के मंगलौर में आयोजित इस कार्यक्रम में हितधारकों ने हिस्सा लिया। इसमें 42 प्रसंस्करण/ क्यू जी तकनीक के प्रतिनिधियों, कर्नाटक क्षेत्र में समुद्री खाद्य की 30 प्रसंस्करण इकाइयों ने शिरकत की। इस जागरूकता बैठक में मंगलौर एमपीईडीए

के उपनिदेशक श्री अशोक कुमार ने एसआईएमपी कार्यक्रम को लागू करने पर प्रस्तुति दी। उन्होंने कर्नाटक क्षेत्र में इस कार्यक्रम के विस्तार के बारे में जानकारी दी।

उन्होंने प्रसंस्करणकर्ताओं को बताया कि आयातकों को प्राथमिकता वाले समुद्री खाद्य प्रजातियों को पालने और जहां उनकी खेप उतरे, वहां के आंकड़ों को रखने की जरूरत है। उन्होंने अमेरिकी सरकार के सिंगल विंडो सिस्टम जिसे

दिसंबर से एसआईएमपी अनिवार्य होगा। इसलिए अमेरिका आयात किए जाने वाले शिम्प और ऐब्लोन के लिए यह अनिवार्य होगा कि वे कहां से पकड़े या पाले गए हैं और उनका अमेरिका में प्रवेश तक की श्रृंखला का आंकड़ा रखना 31 दिसंबर से अनिवार्य होगा।

एसआईएमपी लैबलिंग न तो लैबलिंग कार्यक्रम है और न ही ग्राहक को दिखाने के लिए कार्यक्रम है। एसआईएमपी एक समन्वित कार्यक्रम है। इसमें आंकड़ों को अमेरिका के नियामकों और कानून लागू करने वाली एजंसियों के लिए एकत्र, साझा और विश्लेषण किया जाता है ताकि वे आईयूयू मछली पकड़ने और समुद्री उत्पाद की धोखाधड़ी की समस्या को रोक सकें। आंकड़ों एकत्र किए जाने के कारण इन समुद्री खाद्य उत्पादों को पकड़ने या पालने से लेकर अमेरिका में प्रवेश तक की श्रृंखला के आंकड़ों की जांच की जाती है। इससे यह पता चलता है कि इन समुद्री खाद्य उत्पादों को कानून संगत ढंग से पकड़ा या पाला गया है या नहीं।

चुनिंदा समुद्री खाद्य उत्पादों में इन्हें पकड़ने और खेप पहुंचाने तक के दस्तावेज तैयार किए जाते हैं ताकि अमेरिकी सरकार के सिंगल डाटा पोर्टल पर आयात व निर्यात के आंकड़े मुहैया करवाए जा सकें। यह अंतरराष्ट्रीय ट्रेड डाटा सिस्टम (आईटीडीएस) के मानकों पर खरे उतरें। इस कार्यक्रम के तहत एकत्र की गई जानकारी गुप्त रखी जाती है। इसमें आयातक को मत्स्य उत्पाद के पकड़ने या पालने के क्षेत्र से लेकर उसके अमेरिका में पहुंचने तक के आंकड़ों को दो वर्ष तक रखना होगा।

एसआईएमपी कार्यक्रम इस तरह विकसित किया गया है कि प्राधिकार प्राप्त एजंसियां इसमें दर्ज आंकड़ों को ले सकें, विश्लेषण कर सकें, इस्तेमाल कर सकें और उनकी पुष्टि कर सकें और यह आंकड़ें गुप्त भी रहते हैं। एनओए और उसके मत्स्य प्रबंधन साझेदार कई घरेलू प्रजाति की मछलियों के प्रबंधन के बारे में जानकारी प्राप्त कर चुके हैं। सीमाओं पर एफडीए आयातित समुद्री खाद्य पदार्थ, उनके पकड़ने या पालने के बारे में सूचनाएं एकत्र करता है।



एसआईएमपी को विस्तार से समझाते उप निदेशक श्री अशोक कुमार।

इंटरनेशनल ट्रेड डाटा सिस्टम (आईटीडीएस) कहा जाता है, उसके बारे में विस्तार से जानकारी दी। इसके तहत आयातकों को अमेरिका में भेजे जाने वाले समुद्री खाद्य के आंकड़ों को दस्तावेजों में भरना पड़ता है।

बैठक में 3 एल्फा आइडेंटिफायर कोड पर चर्चा हुई। यह एफएओ का यूनिक टेक्सोनॉमिक कोड है। इसके जरिए आईएसएससीएपी के तहत प्रजाति का विस्तार से वर्गीकरण किया जाता है।

एफएओ 3 एल्फा के आइडेंटिफायर कोड में एसआईएमपी के तहत दर्ज प्राथमिकता वाली प्रजातियों का ब्योरा प्रोसेसर को देना जरूरी होता है।

नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री नारायण ने क्षेत्र में अपनी संस्थाओं की गतिविधियों की जानकारी दी। इसमें खासतौर से साफ सफाई और संरक्षण के बारे में जानकारी दी गई।

प्रसंस्करणकर्ताओं से कहा गया कि वे क्षेत्र में नेटफिश के प्रसंस्करण से पहले के प्रशिक्षण और प्लांट्स में प्रसंस्करण करने वाले कर्मियों को दिए जाने वाले प्रशिक्षण का लाभ उठाएं।

सहायक निदेशक डॉ. शशि ने पीएककेवीवाई योजना के तहत

कौशल विकास पर कार्यक्रम पेश किया और इस कार्यक्रम के लिए अनिवार्यता के बारे में बताया।

इसी तरह का कार्यक्रम पणजी में 10 अक्टूबर को आयोजित हुआ। इसमें गोवा के हितधारकों ने हिस्सा लिया। इसमें प्रसंस्करण/ क्यूसी तकनीक 25 प्रतिनिधियों, गोवा क्षेत्र के 14 समुद्री खाद्य इकाइयों के प्रतिनिधियों ने हिस्सा लिया।

एसआरडी गोवा के उप निदेशक श्री अशोक कुमार ने एसआईएमपी के प्रभावों और इसके गोवा क्षेत्र में पड़ने वाले प्रभावों और मुद्दों पर प्रकाश डाला।

इसके बाद नेटफिश के कार्यकर्ताओं ने कार्यक्रम पेश किया। इसमें नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री नारायण ने क्षेत्र में साफ सफाई से मछली की देखभाल और संरक्षण पर प्रकाश डाला।

दोनों बैठकों में हिस्सा लेने वाले लोगों से अनुरोध किया गया कि वे एमपीईडीए की सेवाओं जैसे पीएमकेवीवाई योजना के तहत कौशल विकास, मछलियों के आदान-प्रदान पोर्टल, एमपीईडीए के न्यूज लेटर, ई स्टैटिक्स पैकेज, ईयू के न्यू कैच सर्टिफिकेट पोर्टल, नान ईयू, आईसीसीएटी सर्टिफिकेट्स और क्षेत्र में अन्य सर्टिफिकेट की सुविधाओं का उपयोग करें।



सितंबर 2018 के दौरान भारत के चुनिंदा बंदरगाहों में समुद्री मत्स्य लैंडिंग का मुख्य आकर्षण

के.ए.नारायण, वी.वी. अफजल, एन.जे. नीतू और जॉयस वी. थॉमस,
नेटफिश-एमपीईडीए

नेटफिश भारत के प्रमुख बंदरगाहों पर समुद्री मछली की आवक और नौकाओं के आने के आंकड़े रखता है। इस रिपोर्ट में सितंबर, 2018 के दौरान बंदरगाह पर उपलब्ध आंकड़े का विश्लेषण किया गया है। समुद्री मछलियों के आंकड़ों से हम समुद्र के वातावरण को समझने में मदद मिलती है और मछली की संख्या का विश्लेषण कर बेहतर ढंग से मत्स्य प्रबंधन कर सकते हैं।

आंकड़े का संग्रहण और विश्लेषण

देशभर के प्रमुख बंदरगाहों के डाटा संग्रह केंद्रों (देखें तालिका-1) पर समुद्री मछली पकड़ने और उन्हें लाने वाली नावों के आंकड़े दैनिक आधार पर एकत्रित किए गए। ये आंकड़े प्राथमिक और द्वितीयक स्रोतों से एकत्रित किए जाते हैं। यह अनुमान बंदरगाह पर एक दिन में पकड़ कर लाई जाने वाली मछलियों को देख कर लगाया गया। बंदरगाह पर समुद्र से मछली पकड़ कर लाई नौका व जहाज का नाम, रजिस्ट्रेशन नंबर और उसके प्रकार का डाटा रिकार्ड किया गया। इस आंकड़े का ऑनलाइन एप्लीकेशन और एमएस ऑफिस (एक्स) टूलों की मदद से प्रजातिवार, क्षेत्रवार, राज्यवार और बंदरगाहवार विश्लेषण किया गया। इस रिपोर्ट में समुद्री तट रेखा वाले नौ राज्यों के 44 बंदरगाहों से एकत्र एक महीने के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया।

तालिका 1. डेटा संग्रह के लिए चयनित बंदरगाह और लैंडिंग केंद्रों की सूची

क्रम संख्या	राज्य	मत्स्य बंदरगाह
1	पश्चिम बंगाल	देशप्राण
2		नामखाना
3		राइदीघी
4	ओड़ीशा	दीघा (शंकरपुर)
5		पारादीप
6		बलरामगढ़ी
7		बहाबलपुर
8		धमारा

9	आंध्र प्रदेश	विशाखापट्टनम
10		निजामपत्तनम
11		काकीनाडा
12		मछलीपत्तनम
13	तमिलनाडु	नागापट्टीनम
14		कराइकल
15		चेन्नई
16		पेझियार
17		कुडालोर
18		पांडिचेरी
19		चिनामुट्टूम
20		मंडपम
21		तूतीकोरन
22		कोलाचेल
23	केरल	थोपूमापडुडी
24		विजिहिगम
25		थोथापल्ली
26		कायमकुलम
27		बेपोर
28		शक्तिकुलंगारा
29		मुनाबम
30		पुथीअप्पा
31		टडरी
32		कारवार
33	कर्नाटक	मंगलौर
34		होन्नावर
35		मालपे
36		गांगोली

संकेंद्रित क्षेत्र

37	गोवा	कटबोना
38		मालिम
39	महाराष्ट्र	रत्नागिरी (मिरकरवाड़ा)
40		ससून डॉक

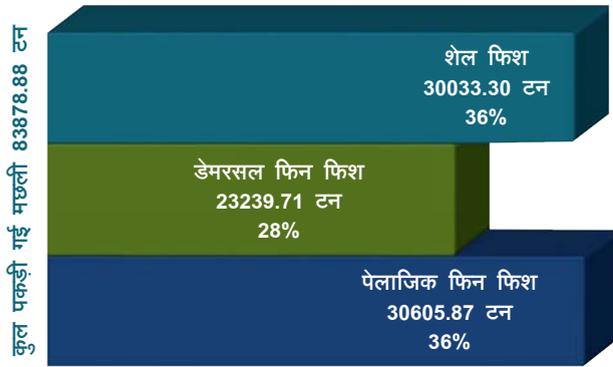
41	महाराष्ट्र	हर्णे
42	गुजरात	वेरावल
43		मंगरोल
44		पोरबंदर

मत्स्य लैंडिंग पर मूल्यांकन

सितंबर, 2018 में समुद्री मछली आखेट कर लाने वाले 44 स्थानों पर कुल 83878.88 टन मछली लाई गई। इसमें पेलाजिक फिन फिश (Pelagic fin fishes) 30,605.87 टन (36%), तकरीबन इतनी ही संख्या में शेल फिश (Shellfishes) 30,033.30 टन (तकरीबन 36%) है। हालांकि डेमरसल फिन फिश (Demersal fin fishes) की केवल 23239.71 टन (21%) रही। (आकृति-1)

आखेट कर लाई गई शेल फिश की समुद्री खेप में मोलस्क की हिस्सेदारी 75% है। इसमें सबसे अधिक संख्या स्क्वड की थी। क्रस्टेशन (कड़े खोल वाले मत्स्य खाद्य) में करिक्काडी श्रिम्प की सबसे अधिक हिस्सेदारी थी।

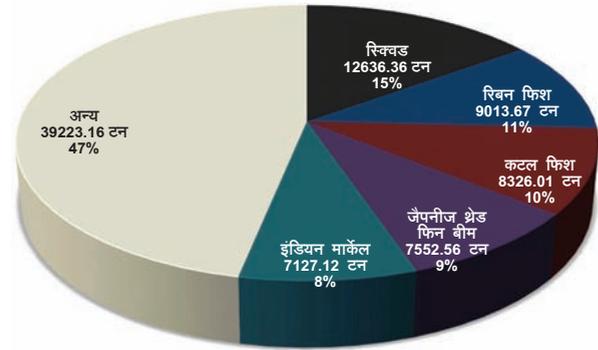
समुद्री मत्स्य की कुल 110 प्रजातियों को पकड़ कर लाया गया। इसमें पांच सबसे ज्यादा भागीदारी क्रमवार रूप में



सितंबर 2018 में समुद्री मछली के आखेट का श्रेणीवार ब्योरा

स्क्वड, रिबन फिश, कटल फिश, जैपनिज थ्रेडफिन बीम और इंडियन मेक्रैरेल की (आकृति-2) हैं। इन पांच मत्स्य उत्पादों की कुल हिस्सेदारी आखेट किए गए मत्स्य उत्पादों में 53% है। अन्य प्रमुख मत्स्य खाद्य सामग्री थीं रीफ कोड, लैदर जैकेट व क्रोकर। इसमें से हरेक 2500 टन से अधिक थी। इस दौरान आखेट कर लाए गए मत्स्य उत्पादों में सबसे कम आवक ब्लू मैरीन की 0.20 टन थी।

तालिका 2 में सितंबर, 2018 में दर्ज कई मत्स्य उत्पादों की संख्यात्मक जानकारी दी गई है। पेलाजिक फिन फिशमें रिबन फिश और इंडियन मेक्रैरेल की सबसे अधिक भागीदारी थी। हालांकि डेमरसल फिन फिश में पाई जाने वाली में जैपनिज थ्रेडफिन बीम और रीफ कोड की हिस्सेदारी अधिक थी। शेल फिश में स्क्वड और कटलफिश की हिस्सेदारी अधिक थी।



आकृति 2 सितंबर 2018 में समुद्री मत्स्य आखेट के दौरान पकड़ कर लाए गए प्रमुख उत्पाद

तालिका 2. सितंबर, 2018 में विभिन्न मत्स्य उत्पादों का श्रेणीवार ब्योरा

मत्स्य उत्पाद	टन	पकड़ी गई मछली का %
पेलाजिक फिन फिश		
रिबन फिश	9013.67	10.75
इंडियन मेक्रैरेल	7127.12	8.50
लैदर जैकेट	2818.11	3.36
टूना	2439.98	2.91
एनकोवी	1197.55	1.43
होर्स मेक्रैरेल	1197.47	1.43

हिस्सा	टन	प्रतिशत
स्क्वड	1177.59	1.40
सीर फिश	874.51	1.04
बॉम्बे डक	834.06	0.99
इंडियन ऑयल सार्डिन	821.25	0.98
बाराकूडा	444.97	0.53
लेसर सार्डिन	233.44	0.28
ट्रिवेली	221.10	0.26

संकेंद्रित क्षेत्र

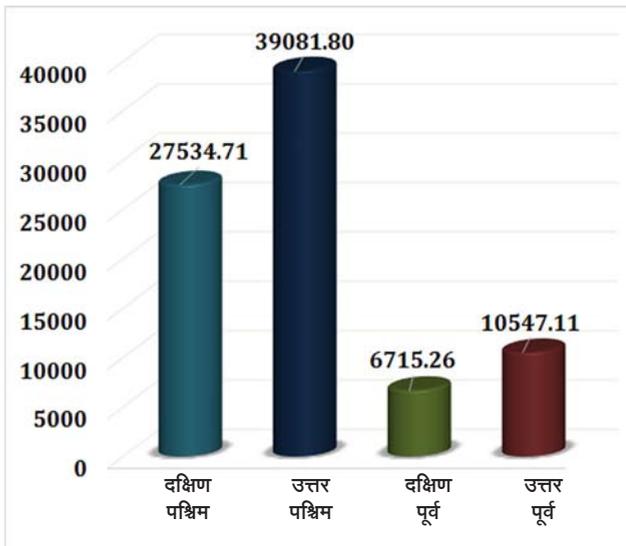
हरिंग्स	211.13	0.25
डॉल्फिन फिश	193.50	0.23
विचन फिश	166.86	0.20
ओरियंटल बोनिटो	104.60	0.12
सैल फिश	100.94	0.12
मुलेट	96.74	0.12
इंडियन सालमन	31.68	0.04
सिल्वर सिलागो	29.50	0.04
कोबिया	24.28	0.03
मार्लिन	18.29	0.02
इंडियन इलिशा	15.90	0.02
सी बास	12.67	0.02
नीडल फिश	3.20	0.00
मिल्क फिश	3.20	0.00
प्लैट नीडल फिश	2.63	0.00
फ्यूसीलर	1.50	0.00
कुल	30605.87	36.49
डेमरसल फिन फिश		
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	7552.56	9.00
रीफ कोड्स	4540.91	5.41
क्रोकर्स	2777.36	3.31
पोम्पफ्रेट्स	1556.58	1.86
स्नैपर	1468.04	1.75
लिजर्ड फिश	1391.94	1.66
कैट फिश	1280.58	1.53
सोल फिश	825.23	0.98
बुल्स आई	743.89	0.89
ईल	311.15	0.37
पोनी फिशोज	213.95	0.26
गोट फिश	203.62	0.24
रेज	112.44	0.13
परचीज	67.19	0.08
घोल	41.48	0.05
मून फिश	40.56	0.05
ब्लैक टिप शार्क	27.01	0.03
सिल्वर बिडुडी	24.80	0.03
पैरट फिश	18.67	0.02

एम्परर बीम	17.91	0.02
इंडियन हलीबट	11.12	0.01
स्पाइन फुट्स	7.60	0.01
फाइल फिश	2.00	0.00
येलो फिन सी बीम	1.25	0.00
गिटार फिश	1.00	0.00
सिकल फिश	0.45	0.00
बैटफिश	0.43	0.00
कुल	23239.71	27.71
शेल फिश		
क्रसटेशियन		
पेनाइड थ्रिम्प	6196.585	7.39
जवला	11.455	0.01
समुद्री केकड़ा	1045.639	1.25
मड क्रेब (केकड़ा)	76.05	0.09
झींगा	9.68	0.01
कुल क्रसटेशियन्स	7339.409	8.75
मोलस्क		
स्क्वड	12636.355	15.07
कटलफिश		9.93
ऑक्टोपस	1731.53	2.06
कुल मोलस्क	22693.892	27.06
कुल शेलफिश	30033.301	35.81
कुल योग	83878.88	100.00

क्षेत्रावर ब्योरा

सितंबर 2018 में मछली आखेट की सबसे ज्यादा खेप उत्तर पश्चिमी तट पर आई। इसमें महाराष्ट्र और गुजरात के चुनिंदा बंदरगाहों पर मत्स्य खाद्य की 39,081.80 टन (कुल आखेट की गई मछली का 47%) था। इसके बाद दूसरा स्थान दक्षिण पश्चिम तट का था जिसमें केरल, कर्नाटक और गोवा में कुल आखेट की गई मछली का 33% था। दक्षिण पूर्वी तट के तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के 14 बंदरगाहों पर आखेट की गई मछली की कुल 6715.26 टन (8%) थी। हालांकि उत्तर पूर्व तट के आंध्र प्रदेश और ओडीशा के आठ बंदरगाहों पर आखेट की गई मछली की 10,547.11 टन खेप आई (आकृति 3)। हर क्षेत्र में आखेट कर लाए गए पांच प्रमुख मत्स्य उत्पादों का उल्लेख तालिका 3 में दिया गया है।

संकेंद्रित क्षेत्र



आकृति 3. सितंबर, 2018 में समुद्री मछली आखेट की खेप का क्षेत्रावर ब्योरा

तालिका 3. सितंबर, 2018 में हर क्षेत्र में उतारे गए प्रमुख उत्पाद

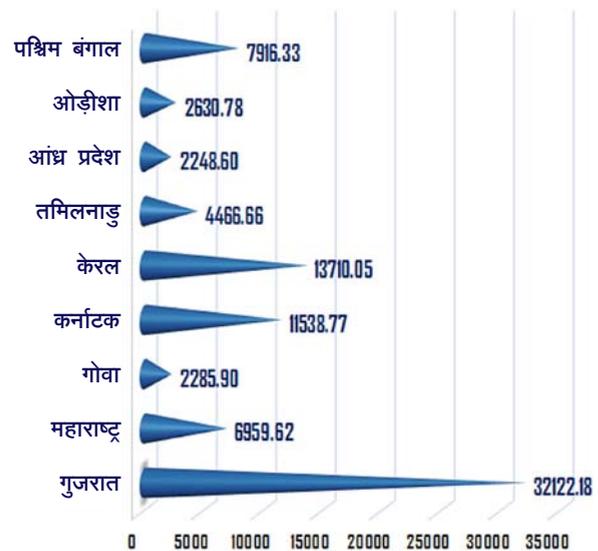
उत्पाद	टनों में	क्षेत्र में उतारी गई मछली का %
दक्षिण पश्चिम		
इंडियन मेक्रैरेल	5923.60	21.51
स्क्वड	4755.77	17.27
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	2370.12	8.61
रीफ कॉड	2001.34	7.27
कटलफिश	1547.16	5.62
उत्तर पश्चिम		
स्क्वड	7096.92	18.16
रिबन फिश	7071.51	18.09
कटल फिश	5708.79	14.61
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	5020.31	12.85
रीफ कॉड	2449.38	6.27
दक्षिण पूर्व		
कटल फिश	850.13	12.66
टूना	654.88	9.75
स्क्वड	532.97	7.94
समुद्री केकड़ा	362.61	5.40
ब्राउन श्रिम्प	359.130	5.35

उत्तर पूर्व		
क्रोकर	1260.21	11.95
हिल्सा	1157.92	10.98
मैरीन श्रिम्प (करिक्काड़ी)	902.16	8.55
बॉम्बे डक	699.67	6.63
समुद्री केकड़ा	542.61	5.14

राज्यवार ब्योरा

सितंबर, 2018 में समुद्र से पकड़ कर सबसे अधिक मत्स्य उत्पाद गुजरात में लाए गए थे। गुजरात में 32122.18 टन मत्स्य उत्पाद लाए गए। पकड़ कर लाए गए उत्पादों में इनकी हिस्सेदारी 38 फीसद थी (आकृति-4)। इसके बाद सबसे अधिक मत्स्य खाद्य उत्पादों का आखेट केरल में 13,710.05 टन (16%) दर्ज किया गया था। इसके बाद कर्नाटक में 11538.77 टन (14%) दर्ज किया गया था। इस अवधि के दौरान मत्स्य उत्पादों की सबसे कम आवक आंध्र प्रदेश में दर्ज की गई थी जहां 2,248.60 टन आखेट की गई समुद्री मछली की खेप दर्ज की गई थी।

पश्चिमी तट के राज्यों में आखेट कर लाई गई मछली की हिस्सेदारी 80% थी और इस क्रम में शेष 20 % की आवक पूर्वी तट के राज्यों पर थी। पूर्वी तट के राज्यों में



आकृति 4. सितंबर, 2018 के दौरान राज्य-वार मत्स्य की लैंडिंग (टनों में)

सबसे ज्यादा आखेट की गई मछली की खेप पश्चिम बंगाल में आई थी। सितंबर के दौरान प्रत्येक राज्य में लैंडिंग में महत्वपूर्ण योगदान देने वाली प्रमुख पाँच मत्स्य मर्दों को तालिका 4 दिया गया है।

संकेंद्रित क्षेत्र

तालिका 4. सितम्बर 2018 के दौरान विभिन्न राज्यों में प्रमुख मर्दों का अवतरण

उत्पाद	टनों में	राज्य में लाई गई मछली का %
केरल		
स्क्वड	3471.18	25.32
इंडियन मेक्रैरेल	2147.14	15.66
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	1710.60	12.48
स्नैपर	1293.70	9.44
कटलफिश	1177.54	8.59
कर्नाटक		
इंडियन मेक्रैरेल	2787.76	24.16
रीफ कॉड	1531.64	13.27
स्क्वड	1013.39	8.78
लैदर जैकेट	872.66	7.56
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	659.52	5.72
गोवा		
इंडियन मेक्रैरेल	988.70	43.25
रीफ कॉड		18.32
स्क्वड	271.20	11.86
हार्स मेक्रैरेल	128.85	5.64
लिटिल टूनी	126.90	5.55
महाराष्ट्र		
स्क्वड	2189.92	31.47
लैदर जैकेट	1118.40	16.07
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	719.81	10.34
हार्स मेक्रैरेल	476.06	6.84
सीर फिश	351.92	5.06
गुजरात		
रिबन फिश	6790.00	21.14
कटल फिश	5707.00	17.77
स्क्वड	4907.00	15.28
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	4300.50	13.39
रीफ कॉड	2236.40	6.96
तमिलनाडु		
कटलफिश	787.39	17.63
स्क्वड	467.85	10.47
सी क्रैब	236.62	5.30
टूना	232.57	5.21
इंडियन ऑयल सार्डिन	173.14	3.88

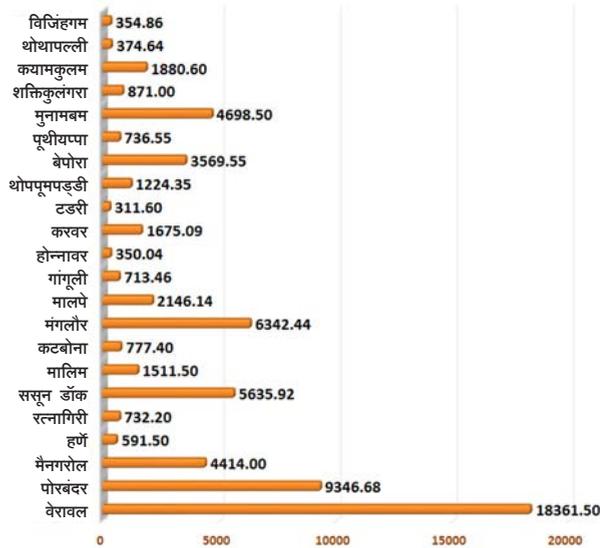
संकेंद्रित क्षेत्र

आंध्र प्रदेश		
टूना	422.31	18.78
ब्राउन श्रिम्प	190.21	8.46
व्हाइट प्रोन	181.63	8.08
रिबन फिश	162.10	7.21
समुद्री केकड़ा	125.99	5.60
ओड़ीशा		
क्रोकर	575.62	21.88
मैरीन श्रिम्प (करीकाडी)	354.40	13.47
टूना	145.51	5.53
समुद्री केकड़ा	143.11	5.44
इंडियन ऑयल सार्डिन	137.48	5.23
पश्चिम बंगाल		
हिल्सा	1081.59	13.66
क्रोकर	684.58	8.65
बॉम्बे डक	628.11	7.93
मैरीन श्रिम्प (करिक्काडी)	547.76	6.92
समुद्री केकड़ा	399.51	5.05

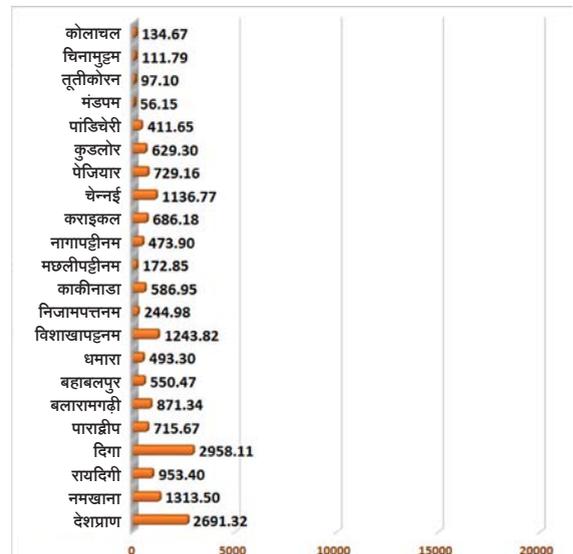
बंदरगाहवार ब्योरा

तालिका 5 और 6 में भारत के पश्चिमी और पूर्वी तट के बंदरगाहों में इस माह के दौरान पकड़ कर लाई गई मछलियों के आंकड़े दर्शाए गए हैं। इन 44 बंदरगाहों में समुद्री मछली आखेट की सबसे अधिक खेप गुजरात के वेरावल बंदरगाह पर 18,361.50 टन (22%) आई थी। इसके बाद दूसरे

नंबर पर पोरबंदर बंदरगाह पर 9346.68 टन (11%) आई थी। पूर्वी तट पर सबसे ज्यादा खेप दीघा (शंकरपुर) बंदरगाह पर दर्ज की गई, इस बंदरगाह पर 2958.11 टन मछली की खेप आई। यह आखेट किए गए समुद्री खाद्य का कुल 4% था। तमिलनाडु के मंडपम बंदरगाह पर सबसे कम मत्स्य उत्पाद 56.15 टन लिए गए।



आकृति 5 : सितंबर, 2018 पकड़ कर लाई गई मछली पश्चिमी तट के बंदरगाहों पर



आकृति 6 : सितंबर, 2018 पकड़ कर लाई गई मछली पूर्वी तट के बंदरगाहों पर

संकेंद्रित क्षेत्र

नौकाओं का आगमन

सितंबर, 2018 में कुल 29,333 नौकाओं का आगमन दर्ज हुआ। इसमें सबसे ज्यादा नौकाओं का आगमन वेरावल बंदरगाह पर (3708 बार) दर्ज किया गया। इसके बाद दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा नौकाओं का आगमन पोरबंदर बंदरगाह पर 3023 बार हुआ। बंदरगाह पर मछली पकड़ कर लाने वाली नौकाओं व जहाजों में 80 फीसद मत्स्य नौकाएं ट्रालर श्रेणी की थीं और बाकी पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लांग लाइनर्स और पारंपरिक नौकाएं थीं।

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 5 में सितंबर, 2018 और उससे पिछले महीने के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया है। इस महीने के दौरान समुद्री मछली के आखेट की खेप में बढ़ोतरी दर्ज की गई। अगस्त की तुलना में सितंबर में 36000 टन अधिक आवक हुई। सितंबर में पकड़े गए मत्स्य उत्पादों के विश्लेषण से यह पता चला कि समुद्री मछली के आखेट की खेप में पेलाजिक फिन फिश और शेल फिश की हिस्सेदारी लगभग बराबर सी थी। हालांकि बीते माह की तुलना में महासमुद्रीय मछली की आवक 7% अधिक दर्ज हुई। हालांकि शेल फिश की हिस्सेदारी बीते माह की तुलना में

2% घट गई थी। हालांकि सितंबर में समुद्री मत्स्य उत्पादों के आखेट की खेप में सबसे ज्यादा हिस्सेदारी स्क्वड की थी और जैपनीज थ्रेड फिन बीम चौथा स्थान ही प्राप्त कर पाई थी। राज्यों में अब्बल स्थान गुजरात ने प्राप्त किया और केरल दूसरे स्थान पर पहुंच गया। सबसे ज्यादा मत्स्य उत्पाद वेरावल बंदरगाह पर पकड़ कर लाए गए थे। बीते माह की तुलना में जून में मछली पकड़ने वाली नौकाओं का अधिक आगमन हुआ।

सारांश

सितंबर, 2018 में भारत के 44 प्रमुख मत्स्य बंदरगाहों पर कुल 83,878.88 टन मत्स्य उत्पाद पकड़ कर लाए गए थे। इसमें समुद्री फिन फिश और शेलफिश की हिस्सेदारी तकरीबन बराबर सी थी। इस महीने में मत्स्य उत्पादों में सबसे अधिक हिस्सेदारी स्क्वड की थी। सितंबर में समुद्री मछली की आखेट की 80 फीसद आपूर्ति पश्चिमी तट पर हुई थी। इसमें गुजरात में सबसे ज्यादा आवक हुई। गुजरात के वेरावल बंदरगाह पर सबसे ज्यादा मत्स्य उत्पाद पकड़ कर लाए गए और इस बंदरगाह पर ही मछली पकड़ने वाली नौकाओं का सबसे अधिक आगमन हुआ।

तालिका 5. आंकड़ों का तुलनात्मक विश्लेषण

	जुलाई 2018	अगस्त 2018	सितंबर 2018
कुल पकड़	23,957.27 टन	47,118.88 टन	83,878.88 टन
पेलाजिक फिनफिश की लैंडिंग	11,037.42 टन (46%)	13,585.64 टन (29%)	30,605.87 टन (36%)
डेमर्सल फिनफिश की लैंडिंग	4,685.39 टन (20%)	15,360.49 टन (33%)	23,239.71 टन (28%)
शेलफिश की लैंडिंग	8,234.45 टन (34%)	18,172.75 टन (38%)	30,033.30 टन (36%)
सबसे अधिक लैंडिंग दर्ज की गई प्रजातियां	इंडियन मार्केल (10%)	जैपनीज थ्रेड फिन बीम (16%)	स्क्वड (15%)
उच्चतम लैंडिंग दर्ज किए गए राज्य	पश्चिम बंगाल (45%)	केरल (26%)	गुजरात (38%)
सर्वाधिक लैंडिंग दर्ज किए गए बंदरगाह	देशप्राण (20%)	वेरावल (11%)	वेरावल (22%)
कुल नाव आगमन	11,564	17,296	29,333

*Percentage of Total Catch



मछुआरा समुदाय की महिलाओं के लिए आजीविका विकास प्रशिक्षण

नेटफिश ने मछुआरा समुदाय की महिलाओं के कौशल विकास और उनकी आजीविका बेहतर करने के लिए मत्स्य उत्पाद संवर्धित उत्पाद का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। यह दो दिवसीय कार्यक्रम कर्नाटक में हुआ, इसमें उडुपी में 21 सितम्बर और सूरतकाल में 29 सितम्बर को कार्यक्रम हुआ। ये कार्यक्रम स्वयंसेवी संगठन केयर्स और महिला मोगावीरा संघ फिशर वुमन एसोसिएशन के सहयोग से आयोजित हुए।

मेंगलोर की राज्य स्तरीय कौशल विकास प्रशिक्षिका श्रीमती रेघा गोपाल कार्यक्रम की मुख्य प्रशिक्षिका थीं। इस कार्यक्रम में मछुआरा समुदाय की 53 महिलाओं ने हिस्सा लिया। केयर्स के निदेशक श्री सतीश माबेन ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। राज्य समन्वयक श्री नारायण के. ए. ने हिस्सा लेने वाले लोगों को कार्यक्रम के उद्देश्य और मछली की गुणवत्ता प्रबंधन व साफ-सुथरा रहने के बारे में अपने

विचार पेश किए। कार्यक्रम में हिस्सा लेने वालों ने मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे श्रिम्प का अचार, सूखे हुए श्रिम्प का चटनी पाउडर, फिश बॉल और फिश फिंगर व्यंजन बनाए।

इसी तरह का प्रशिक्षण कार्यक्रम 'हैंड्स ऑन ट्रेनिंग प्रोग्राम' तमिलनाडु के कराइकल में 27 और 28 सितम्बर को आयोजित हुआ। यह कार्यक्रम एनजीओ और एफपीओ के सहयोग से आयोजित हुआ। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 30 लाभार्थी जिसमें मछली बेचने वाली, मछुआरा समुदाय की महिलाएं शामिल थीं।

डॉ. एमजीआर फिशरिज कालेज व शोध संस्थान के मत्स्य प्रसंस्करण तकनीक विभाग के प्रमुख व सहायक प्रोफेसर श्री एम. मुरुगनअनधम इस कार्यक्रम के रिसोर्स पर्सन थे। इस मत्स्य उत्पाद संवर्धित प्रशिक्षण कार्यक्रम में व्यावहारिक व सैद्धांतिक पक्षों की जानकारी दी गई। कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले लोगों को ट्रेनिंग मैनुअल्स भी दिए गए।



सूरतकाल में आयोजित कार्यक्रम में प्रशिक्षण देती प्रशिक्षिका।



कराइकल में मूल्य संवर्धित प्रशिक्षण।



उडुपी में मूल्य संवर्धित कार्यक्रम में प्रतिभागियों के साथ नेटफिश के राज्य समन्वयक।

मत्स्य जनित परजीवी संक्रमण : भारत में स्थिति और मुद्दे

के. जी. जितेन्द्रन

मनुष्य और जानवर में खाद्य जनित परजीवी संक्रमण (Food-borne parasitic zoonoses- FBZs) परजीवी कृमि हेल्मिंथ्स (helminthes) और एकल कोशिका वाले जीव प्रोटोजोन्स (protozoans) के कारण होता है। यह दूषित व संक्रमित मांस, मछली, पौधों और पानी से पनपने वाले एकल कोशिका जीवों के कारण होता है। इस बीमारी के चलते कई देशों में सार्वजनिक स्वास्थ्य प्रभावित हुआ है और सामाजिक-आर्थिक समस्याएं पैदा हुई हैं। खाद्य शृंखला में प्रवेश करने के कारण यह संक्रमण तेजी से फैलता है। जलीय पारिस्थितिक-तंत्र, समुद्री स्तनपायियों, पक्षियों और रोगजनित जलाशयों में मत्स्य गतिविधि तथा संक्रमित व रोगजनित खाद्यों के कारण मनुष्य अनायास ही इस संक्रमण की चपेट में आ जाता है।

पारंपरिक रूप से मछली जनित परजीवी रोग हेल्मिंथ्स (Chlonorchis, Opisthorchis, Metorchis, Diphylobothrium, Anisakis etc.) पैथोजेन्स (pathogens) से संक्रमित मत्स्य उत्पाद खाने से होता है। यह रोग आमतौर पर कम आय और मध्यम आय वालों देशों में अधिक पांव पसारता है लेकिन अंतरराष्ट्रीय बाजार, यातायात के साधन बढ़ने और बड़ी संख्या में लोगों के एक देश से दूसरे देश जाने के कारण भौगोलिक सीमाएं समाप्त हो रही हैं।

शहरीकरण और मानवीय गतिविधियां बढ़ने के कारण मछली और मत्स्य जीवों में (Giardia, Encephalitozoon and Cryptosporidium) के संक्रमण बढ़ रहे हैं। यह संक्रमण समुद्र तटीय इलाकों के पानी में सीवेज, खेती के अवशिष्ट छोड़ देने और चिकित्सकीय कचरे के मिलने के कारण होता है। ये संकेत देता है कि मनुष्य के सेहत को नुकसान पहुंचाने वाले छोटे-छोटे जीव रीढ़ की हड्डी वाले

समुद्री जीवों के शरीर में प्रवेश कर जाते हैं। लंबी दूरी के प्रवास, इन जीवों को पालने, जीवित जीवों और बर्फ में जमाकर रखी गई मछली के व्यापार और एक देश की सीमा से दूसरे देश की सीमा में जाने के कारण यह संक्रमण अपनी भौगोलिक सीमाओं को लांघ जाता है। जलकृषि की गहनता और समुद्री खाद्य व्यापार के वैश्वीकरण ने जलकृषि उद्योग में पर्यावरण और स्वास्थ्य की स्थिति में ह्रास के साथ उल्लेखनीय विकास किया है। मत्स्य जीवों और मनुष्य की सेहत के लिए जोखिम वाली स्थिति को समझने के लिए यह जरूरी है कि समुद्री वातावरण में संक्रमण के स्रोत की पहचान की जाए। मछली जनित परजीवी के संक्रमण से सार्वजनिक स्वास्थ्य को नुकसान और समुद्री खाद्य की सुरक्षा के मुद्दे को जागरूकता कार्यक्रम की मदद से उजागर करने की जरूरत है।

परजीवी जनित संक्रमण की मछली में शुरुआत

मछलियों में ट्रेमाटोड के संक्रमण के कारण 1.8 करोड़ लोग प्रभावित हैं। भौगोलिक रूप से निम्न आय और मध्यम आय वाली देशों के लोग इस मछली जनित संक्रमण से अधिक प्रभावित हैं। इसलिए इन देशों को हॉट स्पॉट भी कहा जाता है। अंतरराष्ट्रीय मार्केट के फैलाव, यातायात व्यवस्था बेहतर होने और बड़ी तादाद में लोगों के एक जगह से दूसरी जगह जाकर बसने के कारण इस संक्रमण का जोखिम भौगोलिक सीमाओं और जनसंख्या में फैल रहा है। विकसित देशों में मांस जनित परजीवी का संक्रमण सामान्य था जबकि विकासशील देशों में मछली जनित परजीवी का संक्रमण सामान्य था। यह संक्रमण संक्रमित मत्स्य उत्पादों के सेवन और खुले घावों के संक्रमण के संपर्क में आने व संक्रमित उत्पाद को रगड़ने या खरोंचने से होता है। संक्रमित मछली

Aquatic Animal Health and Environment Division,
ICAR-Central Institute of Brackishwater Aquaculture, Chennai - 600 028
Tamil Nadu, India, Email: kpjithendran@ciba.res.in

संकेंद्रित क्षेत्र

कच्ची या अधपकी खाने से इसके टिशू मानव शरीर में प्रवेश कर जाते हैं। संक्रमण के घाव के संपर्क में आने पर संक्रमित मछली को छूने या संक्रमित पानी के संपर्क में आने के कारण त्वचा पर संक्रमण होने का अंदेशा बढ़ जाता है। जलीय वातावरण के संदर्भ में मछली जनित संक्रमण का इन श्रेणियों में वर्गीकरण किया जा सकता है (i) मछली जनित संक्रमण : मछली/शेल फिश के विकास के दौरान उनमें परजीवी प्रवेश कर जाता है (ii) समुद्री जीवों के खोल (Crustacean) जनित संक्रमण : मत्स्य जीवों के खोल के विकास के दौरान परजीवी से संक्रमित हो जाते हैं (iii) सब्जी जनित/जलजनित संक्रमण : मुख्यतौर पर परजीवी के संक्रमण के चरण के दौरान वनस्पति (खतपतवार, कमल के तने) में मुख्यत यांत्रिक संक्रमण होना।

ताजे पानी, समुद्र में मिलने वाली नदी के पानी (बैंक वॉटर) व समुद्री पारिस्थितिकीतंत्र के साथ-साथ मछली के प्रजाति से भी मछली में परजीवी से होने वाले संक्रमण की स्थिति अलग-अलग रहती है। देश के कुछ हिस्सों में ही मछलियां परजीवी से संक्रमित होती हैं। देश में खाद्य सुरक्षा विशेषकर बर्फ में जमाई हुई (फ्रोजन) मछली के निर्यात के कारण यह मुद्दा चिंता का विषय है। फ्रोजन मछली में मछली जनित परजीवी के संक्रमण के लिए एक उत्तरदायी कारक (गरीबी, साफ-सफाई की कमी, एक जगह से दूसरी जगह लेकर ले जाए जाने वाले पानी की कमी, कच्चा या अधपका खाना) और/या संक्रमित परजीवी के विकास और स्थानांतरण के लिए उपयुक्त वातावरण होना है। कई संक्रमित परजीवी कच्ची समुद्री वनस्पति/कंद खाने से मानव शरीर में प्रवेश कर जाते हैं। भारत में खाद्य परजीवियों में खासकर मछली जनित परजीवियों का संक्रमण दक्षिण पूर्व और पूर्व के देशों की अपेक्षा कहीं अधिक कम है। इसका कारण यह है कि पूर्व के देशों में मछली को पकाने और खाने का तरीका अलग है। हालांकि कई समुदायों और कुछ लोग स्वाद के कारण बिना पकी हुई मछली, घोंघा आदि खाते हैं। गोल फीता कृमि आदि से भी होने वाले रोग (helmintho zoonosis) को स्वच्छ पेयजल और साफ-सुथरे में रहकर कम किया जा सकता है। लोगों को यह जागरूक व शिक्षित करने की जरूरत है कि बिना पकाई हुई मछली/केकड़ा नहीं खाएं। मछली और समुद्री जीवों में पाए जाने

वाले परजीवी (Anisakis) पाया जाता है जो मछली और समुद्री जीवों की आंत और उसके आसपास के ऊतकों में कैविटी करता है। ऐसे संक्रमित समुद्री उत्पादों को खाने से संक्रमण वाली बीमारी (anisakiasis) हो जाती है। मछली जनित परजीवी के संक्रमण से निकट भविष्य में एशिया में मत्स्यपालन भी प्रभावित हो सकता है। समुद्री मछली के संक्रमण से मनुष्यों में होने वाली महामारी की तुलना में तालाब में मत्स्य पालन में पाए जाने वाले वायरस को लेकर लोगों में मतैक्य है।



सुपर मार्केट के आउटलेट में रेडी टु इट मत्स्य और मत्स्य उत्पाद।



सुपर मार्केट के आउटलेट में रेडी टु इट मत्स्य और मत्स्य उत्पाद।



कच्चा या अधपके/ प्रसंस्कृत 'सुश्री' और अन्य मांसाहारी उत्पाद।

संकेंद्रित क्षेत्र

पौधा और जलजनित परजीवी संक्रमण

पौधे और जलजनित परजीवी संक्रमण से बीमारियां होती हैं। ये हैं (fasciolopsiasis, fascioliasis, schistosomiasis, cryptosporidiosis and giardiasis.)। जलजनित संक्रमण से दस्त और उलटी (cryptosporidiosis) होती है।

मछली जनित परजीवी से संक्रमण

मछली जनित परजीवी से संक्रमण से मानव शरीर पर कुप्रभाव पड़ता है। मनुष्यों को होने वाले संक्रमण (Heterophyes, Gnathostoma, Entamoeba, Balantidium and microsporidium (Encephalitozoon) हैं। समुद्र में पाए जाने वाले स्तनपायी और पक्षियों प्रोटोजोन्स संक्रमण फैलाने में भी भूमिका निभाते हैं। इनसे फैलने वाले संक्रमण (Giardia, Cryptosporidium, Encephalitozoon and Entamoeba) हैं।

खाने की आदतों की भूमिका

एशिया के कई देशों में उनकी खानपान की आदतों के कारण मछली जनित और मांस जनित परजीवी संक्रमण महामारी की तरह हो जाता है। इसके अलावा ताजे पानी और नदी व समुद्र के मिलने के मुहाने के पानी बैक वॉटर में पाई जाने वाली मछली और इस क्षेत्र के जंगली जानवरों के मांस के कारण परजीवी का संक्रमण होता है। इन्हें व्यंजन सुश्री और सश्रिमी के नाम से परोसा जाता है। (आकृति 1 से 3)

संक्रमण से ग्रसित महामारी वाले क्षेत्रों में बड़ी संख्या में सैलानी जाने लगे हैं। ये सैलानी सहित संक्रमित बीमारी का इलाज करने वाले विशेषज्ञ तक यह नहीं जानते हैं कि पारंपरिक मत्स्य व्यंजनों को खाने से संक्रमित होने का खतरा बढ़ जाता है।

जापानी क्यूसीन के दुनिया भर में लोकप्रिय होने की वजह से, जापानी रेस्तरां और सुशी बार में परोसे जाने वाले पारंपरिक जापानी मछली व्यंजन सुशी और साशीमि से मत्स्य जनित परजीवी संक्रमण, विशेष रूप से अनीसाकियसिस (anisakiasis) होने का संदेह है।

आंतों में होने वाला रोग लिगुआ :

स््यूडोफिलिडीन सेस्टोड्स का प्लियोसेराँइड लिगुला और

शिस्टोसेफालस क्रमशः ताजे पानी की मछली के गुहा (रुस्टिलस) और स्टिकलेबैक्स (जियोस्टोस्टियस) के शरीर गुहा में होता है। वयस्क लोग अडियल पक्षियों के आंत में पाए जाते हैं। मछली plerocercoid ऊतक के द्रव्यमान की तुलना में बड़े पैमाने पर हो सकता है। Echinostomes स्वाभाविक रूप से विभिन्न स्तनधारी और एवियन मेजबानों की आंत में परजीवी होते हैं। मनुष्य आकस्मिक मेजबान हैं, कच्ची या अपर्याप्त रूप से पके हुए मोलस्क, मछलियों आदि के भोजन की आदतों के साथ जुड़े होने का इकोनोस्टोमियासिस का अधिग्रहण, इन बीमारियों में से कई zoonoses, कुछ प्रमुख और अन्य संभावित भी हैं।

ताजे पानी की मछली आमतौर पर रोच (रस्टिलस) और छोटे आकार की कुछ खास मछलियों स्टिकलेबैक्स के शरीर में कैविटी होने पर खास तरह के फीताकृमि का लारवा (plerocercoid) संक्रमित हो जाता है। इनसे आंतें संक्रमित हो जाती हैं। मनुष्य कच्चा और अधपके घोंघा के खाने से दुर्घटनावश संक्रमित हो जाते हैं। इनसे परजीवियों के संक्रमण से कई बीमारियां हो जाती हैं।

जलीय जीवों की भूमिका

मनुष्यों में समुद्री जीवों से होने वाला संक्रमण संक्रमित टिशू को तेल में तलकर खाने से होता है जबकि संक्रमित समुद्री खाद्य के संक्रमण में आने से यह कम होता है। पूरी दुनिया में 50 परजीवी हेल्मिंथ के संक्रमण से मछली, केकड़े, क्रेफिशोज, घोंघा आदि संक्रमित हो जाते हैं। इनसे मनुष्यों को भी संक्रमण हो जाता है। हेल्मिंथ परजीवी संक्रमण विरले ही होता है और इनसे आमतौर पर हल्की चोट सी उभरती है। हालांकि कुछ सेहत के लिए घातक होते हैं। समुद्री खाद्य पदार्थों से दुनियाभर में होने वाला संक्रमण मत्स्य उत्पाद खाने के कारण समुद्र तटीय इलाकों में अधिक होता था। यातायात व तकनीक में सुविधा के कारण समुद्री खाद्य पदार्थ दुनियाभर में भेजे जाने लगे हैं। इसलिए समुद्री खाद्य उत्पादों से होने वाला परजीवी संक्रमण का खतरा केवल तटीय इलाकों तक ही सीमित नहीं रहा गया है।

हालांकि ये मामले निरंतर बढ़ रहे हैं लेकिन इनसे मनुष्यों को संक्रमण होने की आशंका कम ही रहती है। लेकिन मानव को इन परजीवियों से संक्रमित होने की आशंका कहीं अधिक बढ़ गई है। इसका कारण यह है कि मनुष्य समुद्री

संकेंद्रित क्षेत्र

वातावरण का अत्यधिक दोहन कर रहा है, लोगों की खाने की आदतों में बदलाव के तहत नैचुरल सी फूड डिश (सुशी और साशीमि) और समुद्री खाद्य पदार्थों को कम पकाना है। साथ ही खाद्य पदार्थों खासकर क्रस्टेशियन और मछलियों का अंतरराष्ट्रीय कारोबार बढ़ने के कारण टरमिनोड से संक्रमित होने की आशंका बढ़ गई है। इसके चलते बीमारी महामारी वाले क्षेत्र से अत्यधिक साफ-सफाई रखने वाली जनसंख्या तक पहुंचने का खतरा बढ़ गया है।

प्रवासियों की भूमिका

एशिया में रोग पैरागानिमियसिस (Paragonimiasis) महामारी बन गया है। एशिया, अफ्रीक और दक्षिण अमेरिका में 30 करोड़ लोगों पर खतरा मंडरा रहा है। जापान में प्रवासियों की संख्या बढ़ने के कारण 1980 के बाद यह बीमारी फिर से फैल रही है।

प्रवासी परिदों की भूमिका

इसकी पर्याप्त प्रमाणों से पुष्टि होती है कि प्रवासी पक्षियों और जानवरों संक्रमण को फैलाने में एजेंट की भूमिका निभाते हैं। इनसे उसी तरह विश्व में संक्रमण फैलता है जैसा प्रवासी लोगों के कारण क्षेत्र विशेष में फैलता है। पानी के करीब रहने वाले परिदों आमतौर पर लंबी दूरी तक उड़ान भर लेते हैं। वे आमतौर पर पानी में बीट करते हैं और चारा चुगते हैं। कई क्षेत्रों में जहां प्रवासी पक्षी आते हैं, उस जल क्षेत्र का पानी मनुष्यों को पीने के लिए इस्तेमाल करने से रोकने के लिए कानून हैं।

नियंत्रण के परिप्रेक्ष्य में

स्टॉल ने 60 साल पहले “द वार्मी वर्ल्ड” लिखी थी। लेकिन मनुष्य की आंतों में पाए जाने वाले कीड़ों की वैसी ही

मछलियों में परजीवी संक्रमण को रोकना चुनौतीपूर्ण कार्य होता है क्योंकि जलीय इकोसिस्टम में संक्रमित करने वाले और संक्रमण से प्रभावित होने वाले साथ साथ रहते हैं।

रही है। बीमारी हेल्मिंथ गरीबी से होने वाली बीमारी है और यह साफ-सफाई की खराब स्थिति से जुड़ी है। आर्थिक विकास की दर बढ़ने से इस संक्रमण की दर घटती है।

मांस/मछली जनित परजीवी के संक्रमण को रोकने के लिए इसको फैलाने वाले और इसके लिए उत्तरदायी कारकों पर समुचित नियंत्रण की जरूरत है। मछली जनित परजीवी के संक्रमण के लिए प्रभावित होने वाले, पैथागन, जलीय पर्यावरण के इकोसिस्टम के बीच जटिल इंटरैक्शन उत्तरदायी होता है। इसलिए कई चरणों पर कदम उठाए जाने की जरूरत है।

मछली जनित परजीवी के संक्रमण को रोकने के लिए बुनियादी रूप से यह जरूरी है कि साफ-सफाई का पूरी तरह ध्यान रखा जाए और संक्रमित लोगों के बीच जागरूकता फैलाई जाए। मछली जनित परजीवी के संक्रमण को रोकने के लिए यह जरूरी है कि समुचित रूप से शिक्षित किया जाए, साफ-सफाई से रहा जाए, लोग स्वयं साफ सफाई का ध्यान रखें, समुचित रूप से पके हुए खाने को खाएं, स्वच्छ पेय जल का इस्तेमाल करें, मछली और शेल फिश की खरीद-फरोख्त के दौरान साफ पानी से सफाई, मत्स्य आखेट, मछली का कारोबार और उसका प्रसंस्करण आदि हो।

भारत में मछली जनित परजीवी के संक्रमण होने का हाल के बरसों में कोई सटीक आंकड़ा नहीं है। बीते दो दशकों के दौरान इस संक्रमण पर कई पुस्तकें लिखी गई हैं। लिहाजा मछली जनित परजीवी के संक्रमण से होने वाली महामारी के क्षेत्रों के आंकड़ों को दुरुस्त करना होगा और मछली व मनुष्यों में बीमारी होने पर आंकड़े जुटाने होंगे। नार्थ ईस्टर्न हिल (एनईएच) क्षेत्र से बीमारी लंग फ्लुक्स (lung flukes) के मामले सामने आए जबकि अन्य बीमारियों की पुनः समीक्षा करने की जरूरत है। बीमारी लंग फ्लुक्स परजीवी संक्रमण के कारण होती है जो फेफड़ों पर प्रभाव डालती है। इस बीमारी से लड़ने के लिए सबसे जरूरी यह होती है कि मछली पालन और शेलफिश का पालन स्वच्छ वातावरण में किया जाए और यह स्थान सीवेज से संक्रमित नहीं हो। तभी मछली और मत्स्य खाद्य पदार्थ की सुरक्षा सुनिश्चित हो पाएगी।

रोकने और नियंत्रण करने की रणनीतियां

विश्व भर में परजीवी संक्रमण में रुझान देखने को मिले हैं।

संकेंद्रित क्षेत्र

इसके तहत बीते कुछ दशकों के दौरान खाद्य जनित परजीवी संक्रमण की तुलना में मिट्टी से संचरित होने वाले नेमाटोड संक्रमण की दर घटी है। मछली जनित या खाद्य जनित परजीवी संक्रमण से आम तौर पर मनुष्य के पीड़ित होने की अवस्था में ड्रग एथिलमिंटिक अत्यधिक कारगर सिद्ध होती है। इस बीमारी का समय रहते सटीक पता चल जाने पर आसानी से निदान किया जा सकता है। लिहाजा हेल्मिंथ को नियंत्रित करने की चुनौती से आसानी से निपटा जा रहा है। यह चुनौतीपूर्ण कार्यक्रम में यह अधिक महत्व रखता है कि सबसे गरीब व्यक्ति तक सेवाएं कैसे मुहैया करवाई जाएं और जिस समुदाय के लोगों तक पहुंच नहीं हैं, उन्हें सुविधाएं कैसे मुहैया करवाई जाएं।

वैश्विक रुझानों के अनुसार
खाद्य जनित परजीवी संक्रमण की
तुलना में मिट्टी से संचरित होने वाले
नेमाटोड संक्रमण की दर घटी है

परजीवी से होने वाले संक्रमण की प्राथमिकता तय करने का अभाव है। हालांकि देश के कुछ ही हिस्सों में यह समस्या है। खाद्य सुरक्षा को लेकर चिंताएं बढ़ रही हैं। खासतौर से निर्यात क्षेत्र में मत्स्य उत्पाद को प्रशीतित मर्दों के रूप में निर्यात करने को लेकर चिंताएं बढ़ी हैं।

अमेरिकी खाद्य और औषधि विभाग US Food and Drug Administration (यूएसएफडीए) यह सिफारिश करता है कि खाने में उपयोग होने वाली मछली को कम से कम शून्य से - 35°सेल्सियस नीचे 15 घंटे या शून्य से - 20°सेल्सियस नीचे सात पांच दिन तक रखा जाए। इसी तरह यूरोपियन यूनियन हजर्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पाइंट्स (एमएसीसीपी) के अनुसार खाने में उपयोग होने वाली समुद्री मछली को शून्य से - 20 डिग्री सेल्सियस नीचे 24 घंटे तक जमाया जाए।

समुद्री उत्पादों को खाने से संक्रमण होने का जोखिम उन

देशों में अधिक है जहां इस तरह के नियंत्रण करने वाले नियम लागू नहीं हैं। उदाहरण के तौर पर चीन में 130 करोड़ लोगों की आबादी है। जहां 56 से अधिक नेशनेल्टी के लोग रहते हैं। लिहाजा ऐसे देश में संक्रमण से होने वाली बीमारी को रोकना कहीं अधिक चुनौतीपूर्ण है।

हालांकि नियमित रूप से नजर रखकर महामारी को रोका जा सकता है। साथ ही संक्रमण वाले उत्पादों को एक जगह कैद करने के तरीके और खाने के संक्रमण को खोजने के तरीके से पैथागन्स के पनपने, प्रसंस्करण, फैलाव आदि को नियंत्रित किया जा सकता है। इस समस्या से निपटने के लिए कुछ खास समुदायों की खानपान की सेहत के लिए नुकसानदायक आदतों को भी बदलने की जरूरत है।

निष्कर्ष

परजीवी विशेषज्ञों को तेजी से बदलती दुनिया में परजीवी से होने वाले जटिल बीमारियों की समस्या से लड़ना होता है। मानव पारिस्थितिकी (ecology) में बदलाव और जलवायु परिवर्तन के कारण परजीवियों के सिस्टम ने दुनिया के सामने अत्यधिक विकट समस्या खड़ी कर दी है। इसमें खाद्य जनित परजीवी संक्रमण ने सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए कई देशों में बहुत ज्यादा समस्या खड़ी कर दी है, इससे मानव और पशुओं की सेहत के लिए खतरा उत्पन्न हो गया है।

परजीवी संक्रमण को रोकने के लिए इस पर अत्यधिक जोर दिया जाना चाहिए कि जानवरों को पारंपरिक रूप से मारने और समुद्री जीवों/समुद्री खाद्य का उत्पादन बढ़ाने के लिए किए जा रहे मछली पालन और इसके प्रसंस्करण में साफ सफाई का अत्यधिक ध्यान रखा जाए।

इसके अलावा यह भी जरूरी है कि जलीय परजीवी के विशेषज्ञों का राष्ट्रीय नेटवर्क स्थापित किया जाए। देश में मछली पालन और वितरण के स्थानों पर परजीवियों से होने वाले संक्रमण पर नजर रखने के लिए नेशनल सर्विलांस सिस्टम बनाया जाए। नेशनल सर्विलांस सिस्टम की स्थापना कर मछली जनित परजीवी संक्रमण को रोककर खाद्य सुरक्षा के मुद्दों और इस दिशा में शोध कार्य को बढ़ाया जा सकता है।



पर्यावरण-अनुकूल चिरस्थाई श्रिम्प कृषि पर किसानों की बैठक



किसान बैठक का उद्घाटन।

वलसाड के एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग ने गत 20 सितम्बर को किसानों के लिए पर्यावरण-अनुकूल चिरस्थाई श्रिम्प कृषि पर वलसाड जिला पंचायत के राजीव गांधी हॉल में एक किसान बैठक आयोजित की। बैठक में हिंगराज, कोसाम्बा, दंतीकवाड़ी, पलसाना, भागल, मालवन गांवों के कुल 70 प्रतिभागियों ने बैठक में भाग लिया, जिसमें श्रिम्प पालन में आ रही समस्याओं पर चर्चा की गई।

अपने स्वागत भाषण में उपनिदेशक श्री मारुति डी. यालिगर ने बीमारियों की समस्याओं को दूर करने के लिए ऑन-फार्म श्रिम्प नर्सरी स्थापित करने के महत्व को समझाया। भरुच के किसानों द्वारा लगभग 50 ऑन-फार्म नर्सरी स्थापित की गई हैं। अकेले कटपोर में ऐसी 32 नर्सरियां हैं। उन्होंने कहा कि इनमें से कोई भी नर्सरी किसी भी बीमारी की समस्या का सामना नहीं कर रही है और उनका उत्पादन 10 से 12 मीट्रिक टन/फसल है।

गुजरात एक्वाकल्चर फार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री नरेंद्र जे. टंडेल ने बैठक का उद्घाटन किया और किसानों को खेती के दौरान बीमारी की समस्याओं को दूर करने के लिए एमपीईडीए द्वारा विकसित बेहतर प्रबंधन अभ्यास (बीएमपी) अपनाने की सलाह दी। उन्होंने कहा, खेती में बेहतर

परिणाम के लिए अनुशासन बनाए रखने की जरूरत है।

वलसाड के सहायक मत्स्य निदेशक श्री समीर ने गुजरात में मत्स्य विभाग की गतिविधियों के बारे में जानकारी दी। वलसाड एक्वाकल्चर फार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री भगवानभाई ने किसानों को वैज्ञानिक और पर्यावरण के अनुकूल श्रिम्प पालन की सलाह दी।

मेंधर के मैसर्स ऑन-एवे एक्वाकल्चर के उपाध्यक्ष श्री साजी चाको ने गुजरात में श्रिम्प खेती की अतीत और वर्तमान स्थिति के बारे में जानकारी दी और श्रिम्प खेती में जैव सुरक्षा के महत्व को समझाया।

तकनीकी सत्र की शुरुआत एमपीईडीए-आरजीसीए द्वारा विकसित हेटरोट्रोपिक ऑटो-रीसाइक्लिंग एक्वाकल्चर टेक्नोलॉजी (एचएएटी) पर श्री यालिगर द्वारा एक प्रस्तुति के साथ हुई। यह तकनीक बीमारी की समस्याओं को नियंत्रित करती है और श्रिम्प की खेती की सफलता के लिए केवल एसपीएफ बीज के संग्रह का सुझाव देती है।

वलसाड के सहायक मत्स्य निदेशक श्री समीर ने तटीय मत्स्य पालन प्राधिकरण लाइसेंस और श्रिम्प पालन का महत्व, दिशानिर्देश, बिना किसी देरी के सीएए लाइसेंस

जलकृषि परिदृश्य



किसान बैठक में उद्घाटन भाषण देते एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री मारुति डी. यालिगर।

नवीकरण आवेदन आदि के बारे में बताया।

सहायक निदेशक श्री रजाक अली ने एमपीईडीए की प्रमाणन और प्राथमिक उत्पादन प्रमाणन और संस्था की मदद की नई योजनाओं के बारे में बताया।

उन्होंने मछली विनिमय पोर्टल पर किसानों के नामांकन और इसके उपयोग और लाभों के लिए चरणबद्ध विधि भी बताई। उन्होंने एमपीईडीए के साथ खेतों के ऑनलाइन नामांकन के महत्व को भी बताया।

फील्ड सुपरवाइजर श्री भाविन एम. घेरवारा ने एंटीबायोटिक मुक्त श्रिम्प उत्पादन व्यवसाय के कोड को अपनाने के बारे में बात की और किसानों को श्रिम्प खेती में किसी भी तरह के प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स का उपयोग नहीं करने का सुझाव दिया।

पिछले तीन वर्षों से लगातार श्रिम्प की खेती करने वाले भरुच के प्रगतिशील श्रिम्प किसान श्री जयंती ने श्रिम्प खेती के बारे में अपने अनुभव और अपनी शानदार सफलता के बारे में बताया।

चर्चा के समय के दौरान एमपीईडीए के अधिकारियों ने किसानों के संदेह को दूर किया। किसानों की बैठक श्री रजाक अली द्वारा पेश धन्यवाद प्रस्ताव पर वोट के साथ समाप्त हुई। श्री रजाक अली ने निर्यात के लिए उच्च गुणवत्ता और एंटीबायोटिक मुक्त श्रिम्प उत्पादन पर गुजरात के किसानों को बधाई दी थी।

इसी विषय पर एक और सत्र किसानों के लाभ के लिए सूरत के सचिन सामुदायिक सभागार में गत 27 से 31 अगस्त तक वलसाड के क्षेत्रीय प्रभाग ने आयोजित किया था, जिसमें पहले दिन प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए 100 प्रशिक्षुओं ने भाग लिया।

प्रशिक्षुओं के पंजीकरण के बाद श्री मारुति डी. यालिगर ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया। उन्होंने श्रिम्प पालन के विकास के लिए एमपीईडीए के प्रशिक्षण और भूमिका को संचालित करने के उद्देश्य को समझाया और प्रशिक्षुओं से नियमित रूप से प्रशिक्षण में भाग लेने का अनुरोध किया।



किसान बैठक में हिस्सा लेते प्रतिभागी।

उद्घाटन सत्र के बाद, एमपीईडीए के अधिकारियों ने विभिन्न तकनीकी पहलुओं के बारे में बताया। श्री मारुति डी. यालिगर और श्री भाविन घेरवारा ने श्रिम्प पालन की जानकारी दी और पर्यावरण हितैषी और टिकाऊ श्रिम्प पालन में एमपीईडीए की भूमिका और श्रिम्प के जीवन चक्र और तालाब की तैयारी के बारे में बताया।

28 अगस्त को सहायक निदेशक श्री रजाक अली और कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (अक्वा), श्रीमती एम ए पाटील ने साइट चयन और खेत निर्माण, बीज चयन, पैकिंग, परिवहन, जलवायु अनुकूलन और माल-संग्रह और जल गुणवत्ता प्रबंधन पर व्याख्यान दिया।

अगले दिन श्री मारुति डी. यालिगर और श्री रजाक अली के नेतृत्व में प्रशिक्षुओं को क्षेत्र दौरा के लिए सूरत जिले के

जलकृषि परिदृश्य

चौरासी तालुक के आहु सुल्तानाबाद गांव में श्री रोहनभाई पटेल के श्रिम्प फार्म पर ले जाया गया।

प्रशिक्षुओं को खेत तैयार करने, प्रबंधन, जैव-सुरक्षा उपायों, गुड मैनेजमेंट प्रैक्टिसेज (जीएमपी) और विभिन्न जल गुणवत्ता मापदंडों के परीक्षण के लिए फील्ड उपकरणों के उपयोग से जुड़े व्यावहारिक पहलुओं को समझाया गया। खेत के मालिक श्री रोहनभाई ने प्रशिक्षुओं को अपने अनुभव और वन्यामी श्रिम्प पालन की विधि बताई।

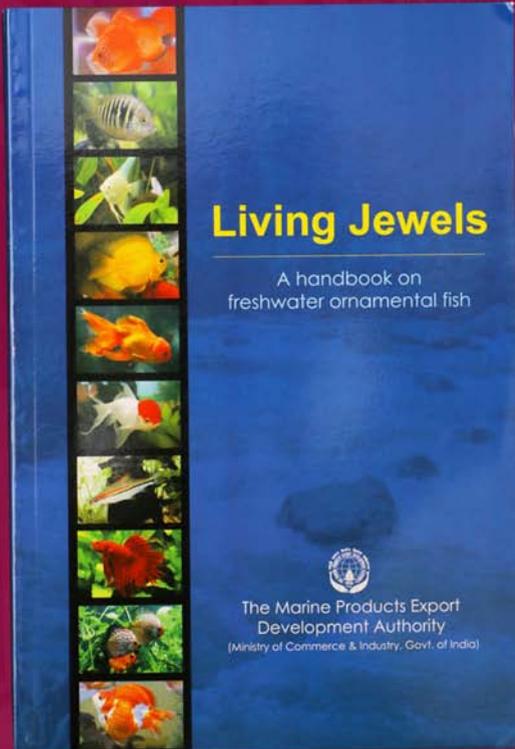
30 अगस्त को श्री मारुति डी. यालिगर और श्री भाविन ने श्रिम्प पालन के विकास के लिए सरकारी भूमि के आवंटन एवं पट्टे पर भूमि देने लिए व्याख्यान दिया। उन्होंने इसके लिए जिला कलेक्टर या मत्स्य विभाग को आवेदन प्रस्तुत करने की नीति और प्रक्रिया के बारे में बताया। इसके अलावा जलीय कृषि में जैविक समर्थक (प्रो-बायोटिक) और एंटीबायोटिक दवाओं का दुरुपयोग, कटाई और कटाई के बाद का प्रबंधन, जलीय कृषि में विपणन और एचएसीसीपी के उद्योग के बारे में भी बताया।

एमपीईडीए के अधिकारियों ने कार्यक्रम के अंतिम दिन 31 अगस्त को कार्यक्रम के लिए सूचीबद्ध शेष महत्वपूर्ण तकनीकी पहलुओं पर कक्षाएं लीं।

श्री मारुति यालिगर और श्री भाविन ने बीमारियों की रोकथाम और नियंत्रण, एक्वाकल्चर अथॉरिटी के दिशा-निर्देशों और लाइसेंस, वन्यामी श्रिम्प पालन और जैव-सुरक्षा उपायों और जलीय कृषि के विविधीकरण के लिए आवेदन करने के बारे में बात की। प्रशिक्षुओं के लिए परीक्षा आयोजित की गई थी।

प्रशिक्षण सभी 100 प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र के वितरण के साथ संपन्न हुआ, जिन्होंने सफलतापूर्वक प्रशिक्षण कार्यक्रम पूरा किया। श्री भाविन ने प्रतिभागियों और आमंत्रितों का स्वागत किया।

श्री मारुति यालिगर ने सफल प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र वितरित किए और समापन भाषण किया। श्री भाविन एम. घेरवारा ने धन्यवाद प्रस्ताव दिया।



ORDER YOUR COPY!

Living Jewels

A Handbook on Freshwater Ornamental Fish

₹150

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

उत्तरकन्नड़ में श्रिम्प किसानों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम

उत्तरकन्नड़ जिले में अंकोला तालुक के बेलामाबार और अवेरसा गांवों के किसानों में तब हडकंप मच गया जब स्टॉक किए गए एल.वन्नमेई के बीजों में एक माह के भीतर ही संक्रमण फैल गया। इन बीजों को तमिलनाडु या पुडुचेरी की श्रिम्प हैचरी से लाया गया था। बीमारी की रोकथाम के मद्देनजर इन क्षेत्रों के किसानों के लिए तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाया गया। कर्नाटक विश्वविद्यालय, कारवार के समुद्री जीवविज्ञान परास्नातक केंद्र के पूर्व प्रोफेसर डॉ. वी.के. नायक और अंकोला स्थित राज्य मत्स्यकी विभाग के अनुसंधान एवं सूचना केंद्र (मैरीन) के सहायक प्रोफेसर डॉ. डी.चंद्रकांत ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम

का नेतृत्व किया।

अपने उद्घाटन भाषण में डॉ. नायक ने सफल खेती के लिए किसान समुदायों के बीच आपसी सहयोग और खेती के तौर-तरीकों के आदान-प्रदान के महत्व पर बल दिया। बाद में उन्होंने श्रिम्प और अन्य फार्म उत्पादों के जैविक स्वरूप के बारे में विस्तार से बताया।

डॉ. चन्द्रकांत ने किसानों के श्रिम्प फार्मों का हवाला देते हुए गुणकारी जल प्रबंधन के साथ-साथ चारा प्रबंधन पर भी बातचीत की। उन्होंने मत्स्य पालन तालाबों के अपने तजुर्बे के आधार पर पानी, मिट्टी और प्रोबॉयोटिक्स चारे के बारे में भी कई अहम बातें बताईं।



क्षेत्रीय भ्रमण

श्रिम्प स्थल का चयन, पानी को नियंत्रित रखने की क्षमता वाले विशेष तालाबों का निर्माण, भंडारण-पूर्व प्रबंधन, बीजों का चयन, बीज भंडारण नवाचार, जल मानकों की विस्तृत जानकारी, श्रिम्प स्वास्थ्य प्रबंधन, मत्स्य पालन फार्म के लिए प्रतिबंधित एंटीबायोटिक और खेती प्रबंधन नवाचार इत्यादि विषयों पर उपनिदेशक श्री विजय कुमार यारागल, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी श्री जी. रामार और श्री एस.एम. शिरोडकर ने कक्षाएं लीं।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दूसरे दिन क्षेत्रीय भ्रमण का कार्यक्रम आयोजित किया गया जिसमें किसानों को बाड गांव स्थित मैसर्स वेस्ट कोस्ट एक्वाकल्चलर प्रा.लि. का दौरा कराया गया। इस दौरान स्वचालित फीडर, पी-लाइन तालाब में स्लेज पंप की स्थापना और संचालन, बर्ड फेन्सिंग, क्रेब फेन्सिंग, टायर डिप, हैंडवाश, सीसीटीवी कैमरा और सौर ऊर्जा उत्पादन इत्यादि महत्वपूर्ण जैव-सुरक्षा उपायों के बारे में बताया गया।

जलकृषि परिदृश्य



प्रशिक्षुओं की कक्षा लेते एमपीईडीए के जेटीओ श्री एस.एम. शिरोडकर।

समापन समारोह में बतौर अतिथि हड़वाड गांव के प्रगतिशील किसान श्री दीपक नायक को निमंत्रित किया गया। अपने



किसानों को संबोधित करते उपनिदेशक, एसआरडी कारवार श्री विजय कुमार यारागल।

संबोधन में उन्होंने श्रिम्प फार्मों के लिए एमपीईडीए के पंजीकरण का महत्व बताया और कहा कि सुव्यवस्थित निर्यात के लिए जरूरी सामग्री तक आसान पहुंच पंजीकरण के माध्यम से ही संभव है। उन्होंने बताया कि अनेक जहाजों में लदे हमारे माल को प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स पाए जाने के कारण रद्द कर दिया गया। श्री नायक ने प्रशिक्षकों को प्रतिभाग का प्रमाण पत्र और मानद राशि भी प्रदान की। कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी श्री जी. रामार ने धन्यवाद ज्ञापित किया।

उत्तर कन्नड़ जिले में ही तीन दिवसीय एक अन्य कार्यक्रम कुमता तालुक के होलंगड़े गांव में हुआ जिसमें होलंगड़े और मासूर गांव के 20 किसानों ने भाग लिया। यह कार्यक्रम मैसर्स अग्नाशिनी जैविक मत्स्यपालन कृषक कल्याण समिति के सचिव श्री विष्णु पाटगर के विशेष आग्रह पर आयोजित किया गया था। 18 से 20 सितम्बर तक चले इस कार्यक्रम का उद्घाटन श्री पाटगर ने किया।

अपने उद्घाटन भाषण में उन्होंने कहा कि नब्बे के दशक में ट्रिगर श्रिम्प ही खारे पानी की एकमात्र फार्मिंग प्रजाति थी जिसका संचयन किया जाता था और तभी से इसका निर्बाध गति से उत्पादन किया जा रहा था। इस क्षेत्र में अच्छा निवेश भी हुआ। 1995 में व्हाइट स्पॉट सिंड्रोम वायरस फैलने से अनेक किसानों को भारी नुकसान उठाना पड़ा। श्री पाटगर ने इस बात पर जोर दिया कि किसानों को जलस्रोत के मद्देनजर अपने फार्मों की पारिस्थितिकी और उत्पादन क्षमता मालूम होनी चाहिए। वे सिर्फ आर्थिक फायदे



किसानों को संबोधित करते डॉ. एन.वी. नायक।

के बारे में न सोचें।

उपनिदेशक श्री यारागल और कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी श्री रामार ने यहां भी कक्षाएं लीं और श्रिम्प स्थल का चयन, पानी को नियंत्रित रखने की क्षमता वाले विशेष तालाबों का निर्माण, बीज का संचयन से पूर्व का प्रबंधन, बीज भंडारण नवाचार, जल मानकों की विस्तृत जानकारी, श्रिम्प स्वास्थ्य प्रबंधन, मत्स्य पालन फॉर्म के लिए प्रतिबंधित एंटीबायोटिक और खेती प्रबंधन नवाचार इत्यादि विषयों की जानकारी दी। कार्यक्रम के दूसरे दिन प्रतिभागियों को हारवाड गांव में स्थित श्री दीपक नायक के श्रिम्प फार्म में ले जाया गया जहां उन्हें फार्म संचालन संबंधी जानकारी दी गई। श्री नायक उत्कृष्ट प्रबंधन प्रणाली अपनाने वाले एक सफल श्रिम्प किसान हैं। उन्होंने इस मौके पर प्रशिक्षु कृषकों के बीच अपने अनुभव बांटे और उनके संदेहों को भी दूर किया। प्रशिक्षुओं को इसके पश्चात श्री राजेन्द्र पाटकर के हारवाड स्थित एमपीईडीए के सीबास फार्म में ले जाया गया जहां उन्होंने समूची संचालन प्रणाली देखी। प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में श्री विष्णु पाटगर ने प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र और मानद राशि प्रदान की। श्री रामार ने धन्यवाद ज्ञापित किया।



पर्यावरण के अनुकूल और चिरस्थायी श्रिम्प कृषि पर एस/एसटी के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम



श्रिम्प पालन करने वाले बारबोधन के किसान जीतूभाई और प्रशिक्षुओं के साथ उपनिदेशक यालिगर।

क्षेत्रीय प्रभाग वलसाड ने जिले के अनुसूचित जाति / अनुसूचित जन-जाति उम्मीदवारों के लिए 20 से 24 अगस्त तक सूरत के ओलपाड तालुका के बारबोधन गांव में पर्यावरण अनुकूलन (इको-फ्रेंडली) और चिरस्थायी श्रिम्प कृषि पर पांच दिनों का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसका लक्ष्य सूरत के तटीय इलाकों में श्रिम्प कृषि को प्रोत्साहित करना था। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 22 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया।

सहायक निदेशक रजाक अली ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया। उन्होंने विस्तार से समझाया कि इस प्रशिक्षण कार्यक्रम को आयोजित करने का लक्ष्य पर प्रकाश डाला। उन्होंने श्रिम्प के पालन को बढ़ावा देने में एमपीईडीए की भूमिका को उजागर किया। उन्होंने प्रशिक्षण ले रहे लोगों से अनुरोध किया कि वे प्रशिक्षण कार्यक्रम में नियमित रूप से आएँ। इस मौके पर धन्यवाद प्रस्ताव श्री भवीन एम. घेरावरा ने पेश किया। सत्र के उद्घाटन के बाद एमपीईडीए के अधिकारियों ने कई

तकनीकी विषयों पर कक्षाएं लीं। श्री रजाक अली और श्री भाविन ने शुरुआती कक्षा में श्रिम्प कृषि, पर्यावरण के अनुकूल व चिरस्थायी श्रिम्प पालन, श्रिम्प की पहचान व उसकी जीवन अवधि, स्थान के चयन और श्रिम्प कृषि के स्थान के निर्माण पर प्रकाश डाला।

दूसरे दिन उपनिदेशक श्री मारुति डी. यालिगर और श्री भाविन ने तालाब बनाने की प्रक्रिया, बीज चयन, पैकेजिंग, ट्रांसपोर्ट, पर्यावरण के अनुकूल ढालने व भंडारण और पानी की गुणवत्ता के प्रबंधन के बारे में बताया।

प्रतिभागियों को 22 अगस्त को बारबोधन स्थित जीतूभाई के श्रिम्प कृषि केंद्र ले जाया गया। इस दौरे का नेतृत्व श्री मारुत यालिगर और श्री भाविन ने किया। इस व्यावहारिक पहलुओं श्रिम्प कृषि केंद्र का निर्माण, प्रबंधन, जैविक सुरक्षा इंतजाम, अच्छे प्रबंधन के तरीके और पानी की गुणवत्ता जांचने के लिए इस्तेमाल होने वाले यंत्रों के उपयोग के बारे में प्रतिभागियों को बताया गया। श्रिम्प कृषि केंद्र के मालिक श्री जीतूभाई ने प्रतिभागियों को श्रिम्प कृषि के अपने अनुभवों

जलकृषि परिदृश्य

के बारे में बताया। उन्होंने वन्यामी श्रिम्प की कृषि के बारे में भी बताया।

अगले दिन कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी श्रीमती एम. ए. पाटिल और भाविन ने भूमि को पट्टे पर लेने की नीति, सरकारी भूमि पर

श्रिम्प कृषि केंद्र खोलने की अनुमति के लिए प्रार्थनापत्र जिला कलेक्टर या मत्स्य विभाग को देने के बारे, प्रोबायोटिक के इस्तेमाल, मत्स्य पालन में एंटीबायोटिक के दुरुपयोग, श्रिम्प कृषि और कृषि के बाद के प्रबंधन, मार्केटिंग और जलकृषि में एचएसीसीपी के बारे में बताया।

एमपीईडी के अधिकारियों ने अन्य तकनीकी विषयों पर 24 अगस्त को कक्षाएं लीं। श्री मारुति यालिगर ने अपने व्याख्यान में बीमारी की रोकथाम व नियंत्रण, एक्वाकल्चर अथॉरिटी गाइडलाइन और लाइसेंस के लिए आवेदन करने के बारे में बताया। श्री भाविन ने अपने व्याख्यान में एल. वन्यामी कल्चर और जैविक सुरक्षा के इंतजामों और एक्वाकल्चर के वर्गीकरण के बारे में बताया। प्रशिक्षण सत्र में हिस्सा लेने वालों की परीक्षा ली गई थी। श्री मारुति यालिगर ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम को सफलतापूर्वक पूरा करने वाले सभी 22 प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र दिए।



उद्घाटन भाषण देते एमपीईडी के सहायक निदेशक श्री राजाक अली।

प्रतिजैविक (एंटीबायोटिक) मुक्त श्रिम्प के लिए आंध्र प्रदेश में हैचरी संचालकों की बैठक

श्रिम्प हैचरियों में एंटीबायोटिक का इस्तेमाल कुछ नई बात है। इन केंद्रों में बीमारी पर नियंत्रण के लिए एंटीबायोटिक का नियमित रूप से इस्तेमाल किया जाता है। लेकिन इससे श्रिम्प पालन केंद्र में प्रतिजैविक (एंटीबायोटिक) के अवशेष रह जाते हैं।

इससे पालन केंद्र के श्रिम्प में बैक्टीरिया के प्रति प्रतिरोधक क्षमता विकसित हो जाती है और उन पर बैक्टीरिया के कारण निशान आ जाते हैं। इससे भविष्य में और श्रिम्प का पालन करने पर बीमारी होने की आशंका बढ़ जाती है। इससे फिर एंटीबायोटिक का इस्तेमाल करना पड़ता है। इसलिए श्रिम्प के बढ़े होने पर एंटीबायोटिक का इस्तेमाल करना पड़ता है। इससे जांच करने पर श्रिम्प में एंटीबायोटिक निकल आता है। इससे निर्यात किए जाने वाले श्रिम्प की खेप पर अस्वीकार (रिजेक्ट) होने का खतरा मंडराता है। इसलिए यह जरूरी हो गया है कि श्रिम्प पालन केंद्रों में एंटीबायोटिक के इस्तेमाल को शून्य स्तर पर लाया जाए और भारत में श्रिम्प पालन केंद्रों को एंटीबायोटिक मुक्त बनाया जाए।

इस ध्येय के मद्देनजर एमपीईडी ने ऑल इंडिया श्रिम्प हैचरी एसोसिएशन (एआईएएचए) और सोसायटी फॉर एक्वाकल्चर प्रोफेशनल्स (एसएपी) के सहयोग से कार्यक्रम 'प्रोडक्शन ऑल हेल्थी श्रिम्प पीएल फ्री ऑफ एंटीबायोटिक' आयोजित किया। ये कार्यक्रम चेन्नई, आनगोल और काकीनाडा में क्रमश 24,

26 और 28 सितम्बर को आयोजित किए गए।

हाल में 10 से 20 फीसद हैचरियां एंटीबायोटिक रहित पीएल का उत्पादन कर रहे हैं। हाल के समय में बरसों से काम कर रहे और थोड़ी सी तकनीकी जानकारी के साथ श्रिम्प पालन केंद्र विकसित करने वाले टेक्नीशियन अपनी सेवाएं दे रहे हैं। इन टेक्नीशियन को पीएल के उत्पादन या बिक्री के आधार पर भुगतान किया जाता है। कार्यक्रम के दौरान ये सुझाव भी पेश किया गया कि श्रिम्प पालन केंद्रों को एंटीबायोटिक का कम इस्तेमाल करने के लिए प्रोत्साहित किया जाए।

इस कार्यक्रम के दौरान रिसोर्स पर्सन ने तकनीकी विषयों के बारे में विस्तार से बताया। जैसे श्रिम्प पालन केंद्र में बैक्टीरिया विब्रोसिस नियंत्रित करने के लिए बैक्टीरियोफेज, एंटीबायोटिक का सबसे बेहतरीन विकल्प श्रिम्प के सेहतमंद लेवीकल्चर का विकास, श्रिम्प पालन केंद्र में माइक्रोबियल और स्वास्थ्य प्रबंधन, एंटीबायोटिक के विकल्प और श्रिम्प पालन केंद्र में एंटीबायोटिक का इस्तेमाल बंद करना।

इस कार्यक्रम में 237 हितधारकों ने हिस्सा लिया। इनमें श्रिम्प पालन केंद्र के संचालक (मालिक/पट्टे वाले), श्रिम्प पालन केंद्र के टेक्नीशियन, नामचीन औषधि कंपनियों के प्रतिनिधि, एसफडी और एमपीईडी के अधिकारगण उपस्थित थे।

‘श्रिम्प खेती में बीएमपी अंगीकरण और मत्स्य पालन में प्रजाति विविधीकरण’ पर प्रशिक्षण कार्यक्रम



प्रशिक्षण कार्यक्रम के उद्घाटन के मौके पर (बायें से) श्री शितान्शु घोष, श्री प्रदीप खाटुवा, डॉ. डी. राय और श्री विश्वजीत ओझा।

श्रिम्प की खेती में बीएमपी (BMPs) अपनाने और मत्स्य पालन में प्रजाति विविधीकरण पर साफियाबाद, पूर्व मेदिनीपुर के सभागार में 18 से 20 सितम्बर तक तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। इसमें 20 किसानों ने भाग लिया।

कार्यक्रम में पूर्व मेदिनीपुर में श्रिम्प फार्मिंग की वर्तमान स्थिति और भावी संभावना, श्रिम्प फार्मों के सीएए पंजीकरण, फार्मों का एमपीईडीए नामांकन, श्रिम्प के जैविक आयाम, मत्स्य तालाब की तैयारी, बीज चयन व संचयन, जल व मिट्टी का गुणवत्ता प्रबंधन, पोषाहार और चारा प्रबंधन, बीएमपी व स्वास्थ्य प्रबंधन, मत्स्य पालन में एंटीबायोटिक्स से हानि, एनआरसीपी निगरानी/ सैम्पल एकत्रीकरण, श्रिम्प उत्पादन में जैविक सुरक्षा, एमपीईडीए/एमपीईडीए योजनाओं की भूमिका, श्रिम्प की खेती में मूल्य संबंधी विषय, समुद्री खाद्य निर्यात निगरानी कार्यक्रम, क्रेब, सीबास व नर तिलपिया उत्पादन और मत्स्य पालन समितियों का गठन इत्यादि विषयों पर चर्चा हुई।

एमपीईडीए के उप-क्षेत्रीय कार्यालय, कोर्टई के जूनियर टेक्नीकल ऑफिसर डॉ. डी.राय ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य समझाया। साफियाबाद, पूर्व मेदिनीपुर के प्रमुख किसान व चारा व्यवसायी श्री प्रदीप खाटुवा ने प्रशिक्षुओं को सलाह दी कि वे श्रिम्प के सतत उत्पादन की नवीनतम जानकारियां प्राप्त करने हेतु इस अवसर का भरपूर लाभ उठाएं। उन्होंने साफियाबाद में प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने के लिए एमपीईडीए की सराहना की। फील्ड मैनेजर, एनएसीएसए (NaCSA) पूर्वी मेदिनीपुर के श्री विश्वजीत ओझा ने किसानों को समूह-आधारित श्रिम्प उत्पादन तथा बेहतर प्रबंधन व सफल खेती के लिए मत्स्य पालन समितियां गठित करने की सलाह दी।

एक अन्य प्रमुख किसान शीतान्शु घोष ने श्रिम्प की खेती में नवीनतम वैज्ञानिक दृष्टिकोण के मद्देनजर इस प्रशिक्षण कार्यक्रम की उपयोगिता के बारे में बताया।

डॉ. राय ने अपने व्याख्यान में पूर्वी मेदिनीपुर जिले में श्रिम्प फार्मिंग की स्थिति, एमपीईडीए योजनाओं की भूमिका, सीएए

There's no
seafood as

Irresistible as Indian Seafood

From the sparkling Indian seas comes the
finest seafood in the world. Enjoy it in
abundance throughout the year.

*You haven't tasted the best seafood,
if you haven't tasted Indian seafood.*



The Marine Products Export Development Authority

(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)

MPEDA House, Panampilly Avenue, Kochi - 682 036, Kerala, India

Phone: +91 484 2311979 Fax: +91 484 2313361 E-mail: ho@mpeda.gov.in

जलकृषि परिदृश्य



प्रतिभागियों का समूह

पंजीकरण, फार्मों का एमपीईडीए नामांकन, श्रिम्प के जैविक आयाम, मत्स्य तालाब की तैयारी, बीज चयन व संचयन, पोषाहार और चारा प्रबंधन, बीएमपी व स्वास्थ्य प्रबंधन, श्रिम्प उत्पादन में रोग प्रबंधन, मत्स्य पालन में एंटीबायोटिक्स से हानि, श्रिम्प जीविका के लिए कारगर रोगनिवारण प्रणाली व जलाशय और एनआरसीपी निगरानी/ सैम्पल एकत्रीकरण इत्यादि मुद्दों के साथ-साथ मत्स्य पालन में प्रजातियों के विविधीकरण जैसे तकनीकी विषयों पर भी चर्चा की।

एनएसीएसए के फील्ड मैनेजर श्री विश्वजीत ओझा ने मत्स्य पालन समिति के गठन, श्रिम्प की समूह-आधारित खेती और श्रिम्प उत्पादन में बीएमपी के फायदों के बारे में बताया।

श्रिम्प का मूल्य और समुद्री खाद्य निर्यात निगरानी कार्यक्रम इत्यादि मुद्दों पर चर्चा करते हुए उन्होंने गुणवत्ता के प्रति विदेशी उपभोक्ताओं की चेतना और फार्म उत्पादों के नमूनों में एंटीबायोटिक अपशेषों की जांच व यूरोपीय संघ के दिशा-निर्देशों की भी जानकारी दी।

उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि वे रोगमुक्त श्रिम्प के उत्पादन के लिए बीएमपी अपनाएं। इस प्रकार एंटीबायोटिक्स और अन्य कैमिकल का प्रयोग घट सकेगा।

समापन-सत्र में डॉ. राय और विश्वजीत ओझा के अलावा धोबाबरिया अंचल पंचायत समिति की प्रधान सुश्री देवश्री साहू और प्रमुख किसान व चारा व्यवसायी श्री प्रदीप खाटुवा ने भी शिरकत की। डॉ. राय ने धन्यवाद ज्ञापित भी किया। इस मौके पर सभी 20 प्रतिभागियों को प्रमाण-पत्र और मानद राशि प्रदान की गई।



चिरस्थायी जलकृषि के लिए बीएमपी की उपयोगिता पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

भीमावरम स्थित एमपीईडीए के उप-क्षेत्रीय कार्यालय ने चिरस्थायी जलकृषि के लिए 'बेहतर प्रबंधन प्रणाली' (BMPs) विषय पर पूर्वी गोदावरी जिले के गुन्डीपुडी गांव में 25 से 27 दिसम्बर तक तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

कार्यक्रम का उद्घाटन गुन्डपुडी के प्रमुख कृषक श्री के. सतगुरु मूर्ति ने किया। प्रशिक्षण कार्यक्रम में 25 प्रशिक्षु शामिल हुए। एमपीईडीए के क.तकनीकी अधिकारी श्री के. रामांजनयेलु ने एमपीईडीए की बीएमपी, योजनाओं और सेवाओं, श्रिम्प कृषि में एंटीबायोटिक्स के मुद्दों, खेत में नामांकन और मत्स्य विनिमय (फिश एक्स्चेंज) पोर्टल पर व्याख्यान दिया।

फील्ड मैनेजर, एनएसीएसए (NaCSA) श्री लक्ष्मी नारायण ने मत्स्यपालन समिति का गठन और इसके लाभों पर कक्षा ली।

अंतिम दिन अमालापुरम स्थित फिशरीज के सहायक निदेशक श्री आनन्द राव ने फार्म पंजीकरण पर चर्चा की और मत्स्यकी विभाग की योजनाओं के बारे में बताया। उन्होंने प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र, फार्म पंजीकरण कार्ड और मानद राशि भी वितरित की।

एमपीईडीए अधिकारियों के साथ प्रतिभागियों की सामूहिक चर्चा के साथ ही प्रशिक्षण कार्यक्रम का समापन हुआ।



विश्व की सबसे बड़ी 'शिप'

चीन मछली पकड़ने का जहाज बना रहा है। यह विश्व में सबसे बड़ा पानी का जहाज होगा। यह 'शिप' साल 2020 तक बन कर तैयार होगी। इस पानी के जहाज को सैलमन मछली पालन केंद्र की तरह डिजाइन किया गया है। इसे तटबंध से भी बांधा जा सकता है। इसलिए इससे मछली



पकड़ने के काम में बेहद विस्तार होगा। इस समुद्री जहाज का नाम हैवफार्म है। एनसएके शिप डिजाइन ने इसका डिजाइन तैयार किया है। मालिक नोरडल्क्स के मुताबिक इससे चिरस्थायी मत्स्य कृषि में क्रांतिकारी बदलाव आएगा।

हैवफार्म की लंबाई 431 मीटर होगी और इसकी बीम 54 मीटर लंबी होगी। इसे नार्वे के तट के समीप तेज बहते पानी में बांधकर रखकर जाएगा। इसकी तकनीक समुद्री में तेल खनन के उद्योग की तरह होगी। नार्वे इस क्षेत्र में विश्व में अग्रणी है। डिजाइनरों को पूरा भरोसा है कि यह समुद्र में बेहद खराब मौसम में भी टिका रहेगा।

एक हैवफार्म में एक बार में 10,000 टन मछली को समाहित किया जा सकेगा, जो 2 मिलियन से अधिक मछली है। मौसम बेहद खराब होने की स्थिति में जहाज की ऊंचाई चार मीटर तक बढ़ाई जा सकेगी। यह 10 मीटर ऊंची लहरों को झेल सकता है। समुद्र में मछली रखने की इस फार्म को समुद्र की सतह से 10 मीटर नीचे तक बढ़ाया जा सकता है। इसमें सतह में 50 X 50 मीटर के स्टील के छह पिंजरे बनाए जाएंगे। इसमें 60 मीटर की गहराई तक मछली पकड़ने वाले जाल होंगे।

हैवफार्म के लिए सात सदस्यीय चालक दल होगा। इसके खाद्य भूमिगत कक्ष में 1000 टन की क्षमता होगी। इसमें जेनरेटर से पावर का इंतजाम होगा।

- www.maritimejournal.com



Diseases of Cultured Shrimp and Prawn in India



THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India) Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036,

आईएनएफएएआर परियोजना के एसओपी का व्यावहारिक अनुयोजन



कार्यक्रम के प्रतिभागि और संकाय

युवा विशेषज्ञों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम 'प्रेगमेटाइजेशन ऑफ एसओपी ऑफ आईएनएफएएआर' कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम का आयोजन नेटवर्क प्रोजेक्ट के तहत 'असेसमेंट ऑफ एंटीमाइक्रोबियल रसिस्टेंस इन माइक्रोऑर्गेनिज्म एसोसिएशन विद फिशरीज एंड एक्वाकल्चर इन इंडिया' में किया गया। इसका आयोजन कोच्चि में 22 से 31 अक्टूबर तक आईसीएआर-सेंट्रल इंस्टीच्यूट ऑफ फिशरीज टेक्नालजी के माइक्रोबायोलॉजी, फरमेंटेशन एंड बायोटेक्नालजी डिवीजन ने किया। आईसीएआर-सीआईएफटी कोच्चि के निदेशक डॉ. सी.एन. रविशंकर ने प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया। उद्घाटन भाषण में डॉ. रविशंकर ने मत्स्य पालन के विकास में एमआर में माइक्रोऑर्गेनिज्म की जरूरत और महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने कहा कि मत्स्य पालन क्षेत्र में एमआर- माइक्रोऑर्गेनिज्म के डाटा उपलब्ध नहीं है। लिहाजा उन्होंने इस क्षेत्र में विश्वसनीय डाटा बनाने पर जोर दिया। स्वागत भाषण आईएनएफएएआर के प्रोजेक्ट के पीआई व कोर्स डायरेक्टर डॉ. एम.एम. प्रसाद ने दिया। धन्यवाद प्रस्ताव प्रधान वैज्ञानिक डॉ. वी. मुरुगदास ने व्यावहारिक प्रशिक्षण/ प्रशिक्षण कार्यक्रम के समन्वय के लिए धन्यवाद दिया।

आईसीएआर-सीआईएफए, सीआईएफई, सीएमएफआरआई, डीसीएफआर और सीआईएफटी के नौ युवा वैज्ञानिकों,

सीआईएफटी के एक वैज्ञानिक आदि ने कार्यक्रम में हिस्सा लिया। इस दौरान व्याख्यान दिए गए और त्रिसूर में एक फिल्ड का दौरा किया गया। इससे प्रशिक्षकों को सैम्पलिंग के एक जैसे तरीके अपनाने के बारे में बताया गया। प्रोजेक्ट के दौरान ई. कोली, वीबरियो पैराहेमोलिटिक्स और स्टैफीलोकोक्स को पृथक करने, वर्गीकरण, मोल्युक्लर पहचान आदि के बारे में बताया गया। इसके बाद हर आर्गेनिज्म में एबीएसटी और जिनोटाइपिक की एंटीबायोटिक के प्रति सक्रियता के बारे में बताया गया। इस कार्यक्रम के दौरान टेस्ट के फीडबैक और अनुभवों को साझा किया गया। इससे प्रतिभागियों को यह पता चला कि उनके प्रयास सही दिशा में जा रहे हैं। समापन कार्यक्रम 31 अक्टूबर को हुआ। इसमें निदेशक सी.वी. रविशंकर ने प्रतिभागियों द्वारा तकनीक सिखने पर उनकी प्रशंसा की। उन्होंने कहा कि आईएनएफएएआर लागू करने नई तकनीक को जानने और इसे फिल्ड व प्रयोगशाला में लागू किया जाना है।

इससे पहले पाठ्यक्रम निदेशक डॉ. एम. एम. प्रसाद ने प्रशिक्षण और राष्ट्रीय नेटवर्क प्रोजेक्ट पर प्रकाश डाला। डॉ. रविशंकर ने प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र दिए। कार्यक्रम के अंत में डॉ. शिवरामन ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।



चेन्नई के एनआईओटी में आईसीएआर-सीआईबीए ने पृथ्वी विज्ञान मंत्रालय (ईएसएसओ) से समझौता पत्र पर किया हस्ताक्षर



देश में मछली पालन को बढ़ावा देने के लिए आईसीएबी-सीआईबीए ने ईएसएसओ-एनआईओटी के साथ समझौता पत्र पर हस्ताक्षर किए। सीआईबीए के निदेशक डॉ. के. के. विजयन और एनआईओटी के निदेशक डॉ. एम. ए. आत्मानंद ने चेन्नई स्थित एनआईओटी परिसर में इस समझौता पत्र पर 25 सितंबर को हस्ताक्षर किए। इस अवसर पर पृथ्वी विज्ञान मंत्रालय (एमओईएस) के सचिव व पृथ्वी प्रणाली विज्ञान संगठन के चेयरमैन डॉ. माधवन राजीवन, पृथ्वी विज्ञान मंत्रालय के संयुक्त सचिव डॉ. विपिन चंद्रा उपस्थित थे।

इस समझौता पर हस्ताक्षर से पृथ्वी विज्ञान मंत्रालय को भारत की भविष्य की नीली क्रांति को प्रोत्साहित करने के लिए समुद्र में मत्स्य पालन के लिए रोडमैप बनाने में मदद मिलेगी। एनआईओटी से साझेदारी होने के कारण फिनफिश के लिए केज (पिंजरे) बनाने के लिए इंजीनियरिंग विशेषज्ञता

की मदद मिलेगी। सीआईबीए के मत्स्य पालन और फीड बायोटेक्नालजी की तकनीक है जो अपने को प्रमाणित कर चुकी है। इससे फिनफिश की प्रजाति जैसे सीबास को फिनफिश केज (पिंजरे) में समुद्र में पांच मीटर से लेकर 100 मीटर की गहराई तक पाला जा सकता है। समुद्र में पिंजरा डालकर मछली पालन के स्थान को चिह्नित और इसकी प्रक्रिया को अपनाया जा सकता है। इसमें संस्थाओं और निजी क्षेत्र की सहभागिता भी ली जा सकती है। इससे भारत में समुद्री मछली का उत्पादन 5 एमएमटी के संभावित लक्ष्य को प्राप्त कर सकता है जिसमें हम भारत के ईईजेड के एक फीसद ही इस्तेमाल कर पाएंगे।

इस पहल से भारत में मछली का उत्पादन बढ़ेगा। भारत के तटीय इलाकों में रोजगार के अवसर बढ़ेंगे।

- ICAR - CIBA



Subscription Order / Renewal Form

Please enroll me / us as a subscriber / renew my existing subscription of the MPEDA Newsletter. The subscription fee of Rs. 1000/- inclusive of GST for one year is enclosed vide local cheque/DD No..... dt..... drawn in favour of The Secretary, MPEDA, payable at Kochi. Please send the journal to the following address:

Tel No..... Fax :
Email.....

For details, contact:

The Editor, MPEDA Newsletter, MPEDA House, Panampilly Nagar, Kochi - 682 036, Tel: 2311979, 2321722
Fax: 91-484-2312812. Email : newslet@mpeda.gov.in

खारे पानी में दुधिया रंग की मछली का सफल पालन



दुधिया रंग की मछली का पालन

आईसीएआर-सीआईबीए ने दुधिया रंग की मछली के पालन का आविष्कारिक तरीका विकसित किया है। इसमें छोटी मछली को नर्सरी में तैयार किया जाता है और फिर इसे खुले खारे पानी में छोड़ दिया जाता है। इससे आदिवासियों की आजीविका बेहतर हुई है। सीआईबीए ने आदिवासी उपयोजना के तहत इस कार्यक्रम की मदद की है। इसमें नर्सरी और बाद में उसे विकसित करने के तरीके के सकारात्मक आर्थिक परिणाम नजर आए। इसमें नर्सरी के तालाब में 0.5ग्राम की दुधिया रंग की छोटी मछली को 12 ग्राम तक बढ़ा किया जाता है। इन बीते 43 दिनों में मछली के पालन के कारण इसके जीवित रहने की दर 70% हो जाती है। इसके बाद 12 ग्राम की अंगुली के आकार की दुधिया रंग की मछली को ढंके हुए पेन कल्चर में पाला जाता है। इसे सीआईबीए द्वारा विकसित चारा खिलाया जाता है। इस चारे का नाम सीआईबीएपॉलीप्स है। यह चारा धीरे-धीरे पानी में डूबता है। इस एक किलो चारे की कीमत 30 रुपए है। इस चारे को खाने से मछली का वजन रोजाना 2-3 % की दर से बढ़ता है। कल्चर में 55 दिन रखने के बाद मछली का औसत वजन 125 से 180 ग्राम

हो जाता है और इसके जीवित रहने की संभावना 70% हो जाती है।

दुधिया रंग की 60 किलोग्राम मछली की खप तैयार की गई। इसे तैयार करने में प्रति किलो 80 रुपए लागत आई। यह मछली तैयार होने पर 120/- रुपए किलो की दर से बेची गई। इसमें एक किलो मछली तैयार करने पर 40 रुपए प्रति किलो का शुद्ध लाभ होता है। इसमें फायदा लागत अनुपात 1.25 है। इस तकनीक प्रदर्शन से यह साबित हो गया है कि खुले पानी में भी दुधिया रंग की मछली का पालन किया जा सकता है। इसका पालन आर्थिक रूप से फायदेमंद, वातावरण के अनुकूल और आदिवासी परिवारों को चिरस्थायी आजीविका मुहैया करवाता है और अन्य समुदायों को जलाशयों से पानी मुहैया करवाता है।

तमिलनाडु के तिरुवल्लुर जिले के कन्नावथुरज गांव में इस तकनीक के प्रदर्शन स्थल पर 23 अक्टूबर को हार्वेस्ट कार्यक्रम आयोजित हुआ। इस कार्यक्रम में 100 सहभागी, ग्राम पंचायत के अध्यक्ष, प्रगतिशील किसान और थ्रिम्प का पालन करने वाले, आदिवासी परिवारों, चेन्नई पेट्रो केमिकल्स

समाचार स्पेक्ट्रम

लिमिटेड के अधिकारियों ने हिस्सा लिया। सीआईबीए सोशल रिस्पांसिबिलिटी (सीएसआर) के तहत तटीय इलाकों के लोगों की आर्थिक स्थिति बेहतर करने के लिए कार्यक्रम किया है। कार्यक्रम में बैंक ऑफ इंडिया के अधिकारी भी उपस्थित थे। सीआईबीए के वैज्ञानिक आजीविका में मदद करने के कार्यक्रम में शामिल हैं। इस अवसर पर डॉ. सी. पी. बालासुब्रह्मण्यम, डॉ. बी शांति, डॉ. एम. कैलाशम, डॉ. पी महलक्ष्मी, डॉ. सी.वी. साईराम, तकनीकी अधिकारी और सीआईबीए के कर्मचारी उपस्थित

थे। इस अवसर पर कार्यक्रम से लाभान्वित होने वाले आदिवासी भी उपस्थित थे।

कार्यक्रम से लाभान्वित होने वाले इरुलर आदिवासियों ने आजीविका कमाने के लिए वैकल्पिक अवसर मुहैया करवाने के लिए सीआईबीए को धन्यवाद दिया। टीम लीडर प्रधान वैज्ञानिक डॉ. बी शांति ने इस प्रदर्शन कार्यक्रम का समन्वय किया। इस अवसर पर सीआईबीए के अन्य वैज्ञानिकों का दल भी उपस्थित था।

- ICAR - CIBA



सोलर हाईब्रिड ड्रायर, उद्यमी ने झंडा गाढ़ा

आईसीएआर-सीआईएफटी ने मछली को सुखाने को साफ सुथरे ढंग से सुखाने के लिए अलग-अलग मॉडल और क्षमता के सोलर ड्रायर्स विकसित किए हैं। सीआईएफटी के हाईब्रिड सोलर ड्रायर के मॉडल में एलपीजी है और इसमें बायोमास या बिजली से गर्म करने की वैकल्पिक व्यवस्था है। इससे खराब मौसम होने पर भी साफ सुथरे ढंग से मछली सुखती रहती है।

इन हाईब्रिड सोलर ड्रायर्स की ट्रे की 6 TO 110 M2 तक होती हैं। इसमें अलग अलग प्रजातियों की मछली 500 ग्राम से लेकर 10 किलो तक सुखाई जा सकती है। सीआईएफटी ने पर्यावरण के अनुकूल और कम ऊर्जा खपत वाले सोलर हाईब्रिड ड्रायर्स विकसित किए। यह मछुआरा समुदाय और सूखी मछली का कारोबार करने वाले स्टार्टअप में लोकप्रिय हो रहे हैं। इरनाकुलम के कुम्बलांगी में 24 से 25 अक्टूबर तक दो दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम हुआ। इसमें हिस्सा लेने वाले एक प्रतिभागी श्री मार्टिन ने भी हिस्सा लिया था। श्री मार्टिन ने आईसीएआर-सीआईएफटी की कम लागत की जानकारी प्राप्त की, उन्होंने हाईजैनेक ड्राई फिश बिजनेस शुरू करने के लिए संस्थान से संपर्क किया।

शुरुआत में उन्होंने संस्थान के एग्री बिजनेस इनक्यूबरेटर में पंजीकरण करवाया और सीआईएफटी के सोलर ड्रायर्स से सूखी हुई मछली प्राप्त करनी शुरू की। इस दौरान उनसे इनक्यूबरेटर को चलाने में खर्च होने वाली लागत ली जाती थी। उन्होंने श्रिम्प, मेक्रेल,

लिजर्ड फिश, सिल्वर क्रोकर्स सोल फिश, ग्लासी पेचलेट, एनकोवी आदि मछलियों को आमतौर पर सुखाया। उन्होंने आईसीएआर-सीआईएफटी के लोगो के तहत सूखी हुई मछलियों की मार्केटिंग की और इसे स्थानीय बाजार व समीपवर्ती बाजार में “ईएमएमए ड्राई फिश प्रोडक्ट्स” के नाम से बेचा। साफ सुथरी और सौर ऊर्जा में सुखाए गए मत्स्य उत्पादों से उन्हें सुखे हुए मत्स्य उत्पादों के कारोबार की मांग के बारे में जानकारी मिली।

आईसीएआर-सीआईएफटी के पास तकरीबन 10-15 इनक्यूबरेटर हैं जो सोलर ड्राइंग तकनीक का इस्तेमाल कर रहे हैं। इसमें हरेक इनक्यूबरेटर ड्रायर का इस्तेमाल कम होता था। इसलिए, श्री मार्टिन ने आईसीएआर-सीआईएफटी के तकनीकी समर्थन के तहत 20 किलोग्राम क्षमता के सौर- विद्युत ड्रायर की एक इकाई खरीदने के इरादे से आईसीएआर-सीआईएफटी से संपर्क किया।

उनका यह अनुरोध स्वीकार कर लिया गया। श्री मार्टिन के कम्बलगाही स्थित आवास पर 13 नवंबर, 2017 को एक ड्रायर लगाया गया। इसके बाद आईसीएआर-सीआईएफटी के अधिकारियों ने जगह का दौरा किया और उनके इस ड्रायर के कार्य की समीक्षा की। अभी श्री मार्टिन साथ सुथरे ढंग से सौर ऊर्जा में सुखाए गए मत्स्य उत्पादों को ब्रांड “ईएमएमए सोलर ड्राइड फिश-प्रीमियम क्वालिटी” के तहत इराकुलम जिले के 31 सुपरमार्केट में मुहैया करवा रहे हैं।

- CIFT



पर व्यावसायिक पूछताछ प्राप्त की सीफेक्स-2018 दुबई

श्रिम्प

1. Swati Chaturvedi

Sun Impex
Sun Impex International Foods
LLC
Burling Tower,
Office No. 910, Business Bay,
P.O. Box: 124010, Dubai, UAE
Tel: +971 4 3322673
Fax: + 971 4 3322674
Mob: +971 55 8759742
E-mail: swati@sunimpex.biz
Web: www.sunimpex.biz
Vannamei shrimp

2. Pan Haiyan

Export Manager
Taizhou Haihua Aquatic Products
Co. Ltd.
No.268, Yangang Road, Diaobang,
Shitang Town, Weling City,
Zhejiang, China P.C: 317511
Tel: +0086 576
86681537/86681888
Mob: +0086 13918996688
E-mail: haihua55@seafoodhaihua.com
Web: www.zjhaiyuan.com
Vannamei shrimp

3. Emad Elkomy

Purchasing Section Head
Gulf Food Company Americana LLC
UAE, P.O. Box 118846, Dubai
Tel: +971 4 459 9905
Fax: +971 4 551 6375
Mob: +971 55 105 7640
E-mail: emsfarag@americana-food.com
Shrimp



4. Abdulrahman Mokhtar

General Manager
Hassan Khalaf Co.
Al Obour Market-
Section 3, Shop 9
Fax: 02 44 77 01 85
Mob: 012 112 555 36/0100 67 47 695
E-mail: hassankhalafnet2015@gmail.com
Shrimp

5. Muhamed Arsal C. H.

Sales Executive Whole Sale
Department
Alliance Foods Company LLC
P.O. Box 32872, Dubai, UAE
Tel: +971 (4) 2776397
Fax: +971 (4) 2776402
Mob: +971 55 6804311
E-mail: Muhamed.arsal@asmak.ae
Web: www.asmak.biz
Shrimp

6. Mohamed Ragab

Al Gazeera Co.
Plot No. 17 Extension of Abour
Market- Industrial Area, Egypt
Tel: +2 057 272 69 19
Mob: +2 0100 222 67 83/+2 0122
228 999 2
E-mail: info@algazeera.com,
sales@algazeera.com
Vannamei shrimp

7. Pascal Abdallah

Owner
Promark Fish Trading
P.O Box 99104, Dubai, UAE
Tel: +971 43215134
Fax: +971 43215140
Mob: +971 50 4289342
E-mail: promark@promarkgt.com
Web: www.promarkgt.com
Frozen shrimp

8. Lily Zhang

Qi Chuang International Trade Co. Ltd.
1611, 6 Building, QiSheng Square,

Jinan, China
Tel: +86 18366172767
E-mail: Lillan1027@163.com
Vannamei shrimp

9. Bejtim Xhelili

Deputy Head, Procurement Food
Division
Ecolog International Fze
DAFZA# W38, P.O. Box 54464,
Dubai, UAE
Tel: +971 (0) 4 299 4500
Fax: +971 (0) 4 299 5055
Mob: +389 (0) 76 444 447
E-mail: bejtim.xhelili@
ecologinternational.com
Web: www.ecolog-international.com
Cooked and uncooked shrimp

10. Amjed Ibrahim Badaoud

Executive Asst. Manager, F&B
M/s. Anjum
P.O. Box 2067,
Makkah 21955, K.S.A
Tel: +966 125100000
Fax: +966 125100001
Mob: +966 568877003
E-mail: abadaoud@anjumhotels.com
Shrimp



11. Khaled Bin Dakhilallah Alotaibi

CEO
Gray Birdcafe
Tabuk, Saudi Arabia
Tel: +966 561319080
E-mail: alotaibi.khaled2@gmail.com
Shrimp

व्यापार पूछताछ

12. GM Majdi Katib

M/s. Circle of Trust
St. Zahran Tower,
Jeddah, Prince Sultan,
Saudia Arabia
E-mail: cot.menat@gmail.com
Shrimp

13. Mohamed Mossa

El-Farouka
95 Avenue 26 July St.,
Borg ElSelsa Alex Egypt
Tel: +203 4834470/4807066
Fax: +203 4819739
Mob: +2012 22146032/+2010
082255501
E-mail: mohamedmossa@hotmail.com,
elfaroukco@hotmail.com
Web: www.elfaroukco.net
Shrimp

14. Stuart Douglas

General Manager/Owner
Chef2Chef
Warehouse No.1,
Ras Al Khor Ind.3,
P.O. Box 410671, Dubai, UAE
Tel: +971 4 333 8838
Fax: +971 4 333 8848
Mob: +971 50 788 5699
E-mail: gm@chef2chef.me
Web: www.chef2chef.me
PD/PUD shrimp

15. S. Ganeshanadan

Proprietor
Amagi Exports
133/65, St Bernadette Mawatha,
Rilaula, Kandana
Tel: +94 11 2233762
Mob: +94 777636413/+960
7466813
E-mail: ganesh@amagihotels.com,
chairman@amagihotels.com
Frozen shrimp

16. Na Na Xu

Purchasing Manager
Asia MG Industrial Ltd.
P.O. 06600 QinHuangdao,
HeBei, China
Mob: +0086 15076096588
E-mail: anvis666666@hotmail.com
Shrimp

17. Mathavudin (Abu Yusuf)

Purchasing Manager
M/s. Zbaidi Al-Kuwait Fisheries
C.O.W.L.L No.4, 2nd Floor, Ahmed
Al Saleh & Sons Co. Building,
Algeria St., Block 3, Qibla, Kuwait
City, P.O. Box 2741, Ajman, UAE
Tel: +965 22452839
E-mail: info@zbaidikw.com
Shrimp

18. Michael Salama

Accounting Manager
M/s. Maxim Foods FZCO
Dubai Office
Dubai Airport Freezone,
4W Building, Office No. 4WB140,
P.O. Box 371328, Dubai,
United Arab Emirates
Tel: +971 585600280/42314184
Fax: +971 42314185
E-mail: michael@maximtrade.net
Shrimp

19. Eng. Abdallah Sakr

Managing Director
M/s. Blue Berg GmbH
Gustav-Stresemann-Ring 1-65189
Siesbaden, Germany
Tel: +49 6119777-377/15237740366
Fax: +49 61197774-111
E-mail: eng.abdallah@blueberg.net
Shrimp

20. Alavudden Patillath

Purchasing Manager
M/s. Noorja Asia
Abu Arab Est,
P.O. Box 18016,
Farwaniya 811, Kuwait
Tel: +965 24316744, +965 2431 6755
E-mail: ala.patillath@noorkuwait.com
Shrimp PD & PD Tail on

21. Wang Yuqi

Sales Representative
M/s. Famous Star Electrical
Appliances Trdg LLC
P.O. Box 89847,
Dubai, UAE
Tel: +042 562265
Mob: 0559416718
E-mail: 1103243468@QQ.COM
Shrimp

22. Thalal Rahaman

Sales Manager
M/s. Yamana Al Baida
P.O. Box 71928,13020, Kuwait
Tel: +965 69603194/24913096
Fax: +965 2491 3095
E-mail: thalal@yamamakwt.com,
sales@yamamakwt.com
Vannamei shrimp

23. Dr. Ehab Remon

CEO/President
M/s. Golden Eagle Foodstuff
Trading LLC
Rigga Al Buteen Plaza
Opp. Hotel Concorde, Al
Maktoum Road,
P.O. Box 381131, Dubai-UAE
Tel: +971 42945913
Fax: +971 42945912
E-mail: groupgoldeneagle@gmail.com
Frozen shrimp

मत्स्य

1. Marah Amer

Sales Agent
WMH Trading Group
5th Floor, Ba'aklini Bldg.
Hazmieh,
BLVD Camil Chamoun,
Berit, Lebanon
Mob: +961 81 659 113
E-mail: shipment@
wmhtradinggroup.com
Web: www.wmhtradinggroup.com
Reef cod, Tilapia and other fish



2. Haris Meethalavetil

Ooj Cold Store Frozen Food Stuff
Ooj Al Arabia Trading Est.,
Al-Mahjar, Behind Al Munajem
Cold Store, Near Haraj
Sawareekh,
P.O. Box 3953, Jeddah-21481,
K.S.A.
Tel: +966 550 132 188
Mob: +966 5 63 63 75 25
E-mail: oojcoldstores@gmail.com
Tilapia whole cleaned

व्यापार पूछताछ

3. Derian Giovanni Sukses

Makmur
GSM Fisheries
Berbek Industri V no. 1
Sidoarjo, 61256, Indonesia
Tel: +62 31 8480518
Mob: +62 87894711235
E-mail: info@gsmfish.com
Web: www.gsmfisheries.com
Whole round tuna

4. Ali Syed

Managing Director
Faygul Bradan, Dubai
Tel: +971 43267668
Mob: +971 528441155/4785290332
E-mail: salmon@faygul.de
Web: www.faygul.de
Salmon

5. Mohammed Sayeed

Sales Supervisor
M/s. Alwafd Food Stuff Trading
LLC
Shabiya-10, Near NMC Hospital
Mussafah,
Abu Dhabi, UAE
Tel: +971 50820716
Fax: +971 25587174
E-mail: alwafd666@gmail.com
Frozen fish



6. Deepak Sashi Dharan

Sales Executive
M/s. East Fish Processing LLC
East Fish Processing LLC
P.O. Box 2741, Ajman, UAE
Tel: +971 67455350/7444983
Fax: +971 67455318
E-mail: deepak@eatfish-uae.ae
Chilled fish

7. Muhammad Kashif

Sourcing Supervisor, Co-Pacing
Division
M/s. Gulf Food Industries
California Garden
P.O. Box 17100, Dubai-UAE
Tel: +971 48027865/557300450
E-mail: mkashif@americana-food.com
Tuna canned, Sardine

मिश्रित मद/अन्य

1. Abdelmoneim Ibrahim

General Manager
Delta Global
From tot anka amoon
tanta-1 Emroa Alkais St,
Egypt
Tel: +002 01007800100
Mob: +00 971 527674100
E-mail: deltaglobaleg@gmail.com
Vannamei, Black tiger, King fish

2. Shahi Iqbal

Purchase Manager
Mohammed Riaz & Patner LLC
Home Mart International Building,
Rumais, Muscat
Sultanate of Oman
Mob: +968 98568077
E-mail: shahid.iqbal@m-riaz.net
All kinds of seafood

3. Sardar M. Taj

Managing Director
Wholesale Market General
Trading LLC
P.O. Box: 22324, Shop# 11, Ajman-
UAE
Tel: +971 6 741 1144
Mob: +971 55 150 0040
E-mail: sardartaj@
wholesalemarkets.ae
Web: www.wholesalemarkets.ae
Frozen shrimp, Fish

4. Mohammad Ahmed Bin Ghalaita

Managing Director
Mohd. Bin Ghalaita Trading
310, Sobha Sapphire Business Bay
P.O. Box: 66481, Dubai, UAE
Mob: +971 4 458 8163
E-mail: mbgt015@gmail.com
Web: www.mbgtradinguae.com
All kinds of seafood

5. Najib Tannous

Owner/Partner
General Merchandise Int'l, LLC
Scala Dr 366, Cuyahog Falls,
OH 44224, USA
Mob: 001 330 2892283
E-mail: GMExport@hotmail.com,

najibtannous2014@gmail.com
Lobster, Shrimp, Fish

6. Sujith Rajendran

Technical/Production in Charge
RAK Fish and Food Drying
Tel: +971 (0) 7 2233803
Mob: +971 56 689 7525
E-mail: s.rajendran@rakffd.ae
All kinds of shrimp and fish

7. Subhan Khan

Managing Director
Sea King Foods Co. Ltd.
118/35 M.1, Tha Chin, Munag
Samutsakhon- 74000
Tel: +66 93 7603508
E-mail: seakingfoodsco@gmail.com
All kinds of seafood

8. Mostafa A. Rajab

Chairman
Mar Design Architecture
3rd, Ring Road St, Makkah,
Saudi Arabia
Tel: +966 12 5400096
Mob: +966 5 09509999
E-mail: en_mostafa_a_rajab@
hotmail.com
Web: www.makkiyah-designs.wix.
com/md
All kinds of seafood



9. Mohammed Basheer

Sales Manager
Abu Arab Cold Stores
M.S. Abu Arab Est., Saudi Arabia
P.O Box 70431, Jeddah 21567
Tel: +966 12 609 5489
Fax: +966 12 609 5487
Mob: +966 50 637 5505
E-mail: admin@
abuarabcoldstores.com
*Vannamei shrimp, Black tiger,
Tilapia clean finless tail on*

व्यापार पूछताछ

10. George Kutty

Marketing Manager
Ellil Impex
Post Box No. 20998,
Dubai Investment Park, Dubai,
UAE
Tel: +97 1508020143
Mob: +91 9526178960
E-mail: georgekutty@ellilimpex.com
All kinds of Fr. seafood, Shrimp

11. Subramaniam V. Iyer

General Manager
Four Rivers Food Distribution
P.O Box: 7022, Doha, Qatar
Tel: +974 4444 4849
Fax: +974 444 4841
Mob: +974 3049 1111
E-mail: subu@frqatar.com
Web: www.alpina.qa
Fr. shrimp, Fr. Lobster, Fr. king fish, Squid

12. Mohamed Rafiuddin

Marketing & Operations Manager
Ruby Marketing
Malabari Center, Sari St. Jeddah
P.O Box 42093, Jeddah 21541
K.S.A.
Tel: +966 12 6970613
Fax: + 966 12 6989069
Mob: +966 504642104
E-mail: rafiuddinruby@gmail.com,
rubyimport@yahoo.com
Tilapia, Squid, Milk fish/Pomfret (Black and silver), Shrimp

13. Sumesh P. T.

Procurement and Purchase
Manager
Alpina Group
P.O. Box 7022, Doha, Qatar

Tel: +974 4444 4849
Fax: +974 4444 4841
Mob: +974 7029 1111
E-mail: sumesh@alpina.qa
All kinds of seafood

14. Vinay N.

Inter Globe Motor Impex & Trade FZE
P.O Box No. 49698, UAE
Mob: +971 563374718
E-mail: sales@igmotorimpex.com
Web: www.igmotorimpex.com
All kinds of seafood

15. Swaroop Moreshwar

Country Manager, UAE
Pijikay
304, Montana Building
P. O. Box 51575, Alkarama,
Zabel St. Dubai, UAE
Mob: +971 544100919/+91
9004189999
E-mail: swaroop.moreshwar@
pijikay.com
Web: www.pijikay.com
All kinds of seafood

16. Payam Eftekhari

Aras Crayfish
Mob: +98 914 115 37 74
E-mail: arascrayfish@gmail.com
Sand lobster

17. Shane Andre Oliver

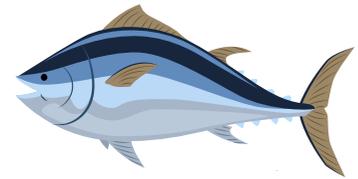
Freight Manager
M/s. Mohebi Martin Brower
Logistic LLC, P.O. Box 267, Dubai,
UAE, Tel: +971 48119458
Fax: 971 48865353
E-mail: shane.oliver@
stimiddleeast.com
Fish, Shrimp

18. Luke James

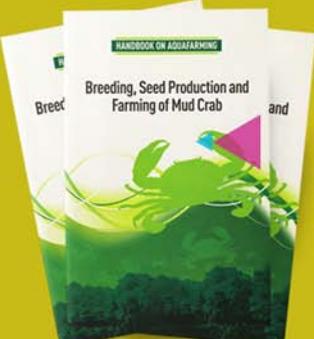
Operations Manager
M/s. Food Zone
Office 12, 3rd Floor, Hager
Complex,
Block 6, Bin Zuhai ST, Khaitan,
Kuwait
Tel: +965 67665431
Fax: +973 17783921
E-mail: foodzonekw@gmail.com
All kinds of seafood

19. Mohammed Yaqoob

Managing Director
M/s. Gulf Noor Food Stuff and
Fish
P.O. Box 3273, Manama,
Kingdom of Bahrain
Tel: +973 17141128
Fax: +973 17783921
E-mail: gulfnoor.noor@gmail.com
Fish, Shrimp



Disclaimer: The information presented in this section is for general information purposes only. Although every attempt has been made to assure accuracy, we assume no responsibility for errors or omissions. MPEDA or publishers of this Newsletter are no way responsible to trade disputes, if any, arise out of the information given in this section.



ORDER YOUR COPY!



Breeding, Seed Production and Farming of Mud Crab

₹50

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

PRAWN FEED



VANNAMEI FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED

AVANTI FEEDS LIMITED

In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports
An ISO 9001: 2008 Certified Company

Aiding sustainability & reliability to Aquaculture



Shrimp Hatchery



Feed Plant - Gujarat



Prawn Feed & Fish Feed



Prawn Processing & Exports

INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

- GREATER APPETITE • HEALTHY & FASTER GROWTH
- LOW FCR WITH HIGHER RETURNS • FRIENDLY WATER QUALITY

AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

AVANTI A.H.C.P. RANGE



IN COLLABORATION WITH:
THAI UNION FEEDMILL CO., LTD.,
Thailand.



Chelated Trace Mineral Supplement

Avant Bact

Gut Probiotic



Marine Mineral

Avant AmmoniAbsorb

Ammonia Absorber

Avant D-Flow

Water Quality Improver

Avant Life

Oxy-Generator

Avant ProW

Soil & Water Probiotic

Avant Immupak

Immunity Enhancer

Avant Catcher

1

Corporate Office: **Avanti Feeds Limited**

G-2, Concord Apartments 6-3-658, Somajiguda, Hyderabad - 500 082, India.
Ph: 040-2331 0260 / 61 Fax: 040-2331 1604. Web: www.avantifeeds.com

Regd. Office: **Avanti Feeds Limited.**

H.No.: 3, Plot No.: 3, Baymount, Rushikonda, Visakhapatnam - 530 045, Andhra Pradesh.



Innovative safeguards against complex risk

At Integro, we understand the risks involved with Seafood. We are committed to simple solutions to complex risks through our expertise.

Protect yourself with bespoke Rejection/Transit Insurance solutions from Integro Insurance Brokers.

Contact us to experience our expertise:

Raja Chandnani

Phone: +44 20 74446320

Email: Raja.Chandnani@integrogroupp.com

www.Integrouk.com

INTEGRO / UK
INSURANCE BROKERS