



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. 8, नवंबर 2018



चाइना फिशरीज एण्ड सी-फूड एक्स्पो-2018



14

समुद्री मत्स्य लैंडिंग की खास बातें



21

'फिश एक्सचेंज पोर्टल' पर जागरूकता कार्यक्रम



23

भीमावरम में एंटीबायोटिक्स पर एक्सपोटर्स मीट



24

समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों का प्रशिक्षण



| 31

मत्स्य बंदरगाहों पर मनाया गया 'स्वच्छता पखवाडा'



32

पश्चिम बंगाल में अमेरिकी गृह विभाग और एनओएए दल का दौरा



संपादक मंडल

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

श्री बी. श्रीकुमार सचिव

श्री पी. अनिल कुमार संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

डॉ. टी.आर. जिबिन 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 सहयोग बिवर्ल्ड कॉर्पोरेट सोल्युशंस लिमिटेड 166, जवहर नगर, कड़वन्त्रा, कोच्ची, केरल, भारत- 682 020 फोन: 0484 2206666, 2205544 www.bworld.in, life@bworld.in

लेआउट **रोबी अबाड़ी**



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 दोस्तों

झे आपको यह बताते हुए बहुत खुशी हो रही है कि अमेरिकी विदेश विभाग के एक दल ने प. बंगाल और ओड़ीशा में श्रिम्प खेती की हमारी प्रणालियों का जायजा लिया। दल ने इस बात का भी अध्ययन किया कि हमारी ये प्रणालियां देश में समुद्री जीवों की आबादी को किसी भी रूप में हानि तो नहीं पहुंचा रहीं हैं! अमेरिकी दल को 'ओलिव रिडले मरीन' के संरक्षण के हमारे प्रयासों के बारे में भी अवगत कराया गया।

दल ने पश्चिम बंगाल में पारंपरिक फिल्ट्रेशन प्रणालियों और 'डोल नेट ऑपरेशंस' के साथ-साथ ट्राउल फिशरीज का भी जायजा लिया। ओड़ीशा में उन्होंने पारादीप फिशिंग हार्बर और चिल्का झील में जारी मत्स्य अभियानों का अवलोकन किया। अमेरिकी दल ने इन दोनों राज्यों में हितधारकों के परामर्शदाताओं को अमेरिकी सार्वजनिक कानून 101-162 के सेक्शन 609 की जानकारी दी। हमें आशा है कि अमेरिकी विदेश विभाग हमारे अनुरोध पर विचार करते हुए पूर्वी तट पर जारी मत्स्य गतिविधियों को मान्यता देगा ताकि हम अमेरिका को श्रिम्प का निर्यात जारी रख सकें। अमेरिकी दल संभवतः 2019 के शुरु में पश्चिमी तट पर जारी श्रिम्प उत्पादन का भी जायजा लेगा। एमपीईडीए इस दौरे की तैयारियों में लगा है।

हमें उम्मीद है कि डॉस हमारे अनुरोध पर विचार करेगा और अमेरिका के लिए झींगा के निर्यात के लिए पूर्वी तट को प्रमाणित करेगा। इसके अलावा, टीम 2019 की शुरुआत में श्रिम्प हार्वेस्टिंग प्रणालियों का निरीक्षण करने के लिए पश्चिमी तट पर जाने की संभावना है और एमपीईडीए इसके लिए तैयार है। माह के दौरान एमपीईडीए ने दो बड़ी प्रदर्शनियों में शिरकत की। चीन के क्विंग्दो में आयोजित 'द चाइना फिशरीज एण्ड सी-फूड एक्सपो' में सजे भारतीय पंडाल में दर्शकों की भारी भीड़ जुटी। इस प्रदर्शनी में सहयोगियों के रूप में हमारे 21 निर्यातक अपने उत्पादों के साथ मौजूद थे। एमपीईडीए ने छह निर्यातकों के साथ 'दुबई सीफेक्स' (SEAFEX) में भी भाग लिया। इन दो आयोजनों के अलावा शंघाई में आयोजित 'इंटरनेशनल इम्पोर्ट एक्सपो' में हमारे दो अधिकारी मौजूद रहे जो कि विभिन्न उत्पाद संगठनों के अलावा यहां आने वाले दर्शकों और खरीदारों से भी निरंतर संपर्क करते रहे।

भारत और चीन के बीच व्यापार वृद्धि के लिए हमारी सरकार गंभीर प्रयास कर रही है और इस कड़ी में समुद्री उत्पादों का निर्यात बढ़ाने की दिशा में एमपीईडीए भी कारगर भूमिका निभा रहा है। मूल्य संवर्धित नए उत्पादों के लिए चीनी बाजार में अच्छी संभावनाएं हैं। चीन हालांकि विश्व में समुद्री खाद्य के सबसे बड़े निर्यातकों में है, लेकिन अपनी घरेलू खपत और प्रसंस्करण के लिहाज से वह दुनिया का प्रमुख आयातक भी है। हालांकि दक्षिण-पूर्व एशियाई देशों (SEAN) के मुकाबले हमारे दामों में अंतर है। मैं सभी निर्यातकों से अनुरोध करना चाहूंगा कि वे उच्च गुणवत्ता वाले उत्पादकों की आपूर्ति कर चीनी बाजार पर ध्यान केंद्रित करें। इससे हमें पश्चिमी देशों में अपने घटते निर्यात की भरपाई के साथ ही पूर्वी एशिया में नए क्षेत्रों में प्रवेश का भी मौका मिलेगा।

धन्यवाद ।

चाइना फिशरीज एण्ड सी-फूड एक्स्पो-2018

चीनी प्रांतों के समुद्री खाद्यों का परिचय

चीन समुद्री खाद्य निर्यातकों के लिए संभावनाओं से भरा एक उभरता हुआ बाजार है। 2017-18 के दौरान भारत से चीन को 158.30 मिलियन अमेरिकी डॉलर मूल्य के 45,385 मीट्रिक टन समुद्री उत्पाद निर्यात किए गए। इनमें सबसे अधिक संख्या फ्रोजन श्रिम्प की थी। कुल निर्यात किए गए उत्पादों में 86 प्रतिशत हिस्सा फ्रोजन फिश, सूखी व जीवित सामग्री का था।

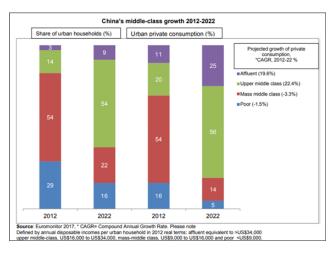
चीन में 23 प्रांत हैं। इनमें 22 का प्रशासन 'पीपुल्स रिपब्लिक ऑफ चाइना' के हाथों में है। 23 वां प्रांत ताइवान है जिस पर चीन अपना दावा जताता है लेकिन यहां का शासन चीन के अधिकार में नहीं है। साल 2017 के दौरान चीन के शान्दोंग, गुआन्दोंग, फुजियांग और झेजियांग प्रांत अनुकूल समुद्री क्षेत्र और प्रचुर जलीय स्त्रोतों के कारण समुद्री खाद्यों के सबसे बड़े उत्पादक क्षेत्र थे। जलीय स्त्रोतों में मत्स्य उत्पादन के मामले में हुबई, गोंगडोंग और जियांगसू तीन प्रांत सबसे आगे थे। क्विंगदो और दालियांन चीन के दो सबसे बड़े बंदरगाह हैं। शंघाई, बीजिंग और गांगझाऊ खुदरा व्यापार के महत्वपूर्ण केंद्र हैं। चेंगदू और शेनयांग वे प्रमुख शहर हैं जो चीन को वैधिक व्यापार और वाणिज्य से जोडते हैं।



चीन में उपभोक्ता प्रोफ़ाइल 'यूरोमॉनिटर' के अनुसार 2016 में चीन की प्रति व्यक्ति मत्स्य खपत 37.4 अमेरिकी डॉलर थी जिसके कि 2021 तक 56.4 यूएस डॉलर पहुंचने की संभावना है। चीनियों के खानपान की आदतें जापान और कोरिया के लोगों जैसी ही हैं। वे भाप में पके, भुने, उबले, अधपके और यहां तक कि कच्चे मत्स्य उत्पादों को पसंद करते हैं क्योंकि उनकी नजर में ये फ्रोजन की अपेक्षा अधिक स्वादिष्ट होते हैं। यही वजह है कि ये लोग खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को लेकर बहुत संजीदा हैं।

चीन में उभरते मध्यम वर्ग ने वहां के बाजार को सबसे अधिक प्रभावित किया है। इस वर्ग की क्रय शक्ति में बहुत बदलाव आया है और ऐसे लोगों की संख्या बहुत बढ़ी है जो गुणवत्ता वाले उत्पादों के लिए बेहतर दाम चुकाने को तैयार हैं। प्रति व्यक्ति व्ययकारी आय के मामले में बीजिंग, गुआंगझाऊ, तान्जिन शहर और गुआंगडोंग व झेजियांग प्रांत सबसे ऊपर हैं। (स्रोतः चाइना इयरबुक तथा नेशनल ब्यूरो ऑफ स्टेटिस्टिक्स- 2017)।

चीन में ताजा जलीय स्त्रोतों से प्राप्त उत्पादों की सबसे अधिक खपत घरों और होटलों में है क्योंकि ये ताजा और



सस्ते होते हैं। उपभोक्ता समूहों की क्रय पद्धित में अंतर अवश्य होता है। युवा पीढ़ी आसान चयन और कम समय में आपूर्ति की सुविधा के कारण ऑनलाइन ऑर्डर देना पसंद करती है। समुद्री खाद्य समेत सस्ते दामों पर भोज्य पदार्थों की विशाल रेंज से जुड़े अनेक एप मोबाइल पर उपलब्ध हैं। ऑर्डर एक घंटे के भीतर गंतव्य तक पहुंच जाता है। लेकिन यह सब चीन के दूरस्थ क्षेत्र में रह रहे लोगों के लिए संभव नहीं है जहां कि समुद्री खाद्यों की उपलब्धता अपेक्षाकृत कम है। बड़े-बूढ़े लोगों की पीढ़ी सुपरमार्केट से खरीदारी में अधिक विश्वास करती है। अधिकांश चीनी आबादी अभी भी ऑनलाइन खरीदारी की अपेक्षा सुपरमार्केट, थोक बाजार और पारंपरिक मछली बाजारों से ही अपनी रोजमर्रा की आवश्यकताएं पूरी करती है।

चीन में समुद्री खाद्यों के वितरण के माध्यम

चीन दुनिया के सबसे बड़े ई-कॉमर्स ओर ई-ग्रोसरी बाजारों में से है। साल 2012 से 2016 तक चीनी ग्रोसरी सामानों की सालाना बिक्री दर 52.9 प्रतिशत आंकी गई। 'अलीबाबा' और 'जेडी.कॉम' चीन के सबसे बड़े ई-ग्रोसरी विक्रेता हैं। चीन और कनाडा के बीच एक ई-कॉमर्स चैनल भी विकसित हुआ है जिससे इन दोनों देशों के बीच व्यापार बढ़ने की आशा की जा रही है। अलीबाबा समूह और कनाडा





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 Full Service FDA Security & Air Freight

Compliance Consulting

NEW FOR 2019



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

के बीच व्यापारिक सहभागिता से चीन में कनाडा के व्यापार में महत्वपूर्ण वृद्धि हुई है।

चीन के दस बड़े ख़ुदरा व्यापारी ये हैं-

- चाइना रिसोर्सिज वेंगार्ड
- ओले एंड बीएलटी
- आरटी-मार्ट
- वॉल मार्ट
- कैरीफोर
- यांगहुई
- लिआन्हुआ
- दशांग ग्रुप
- सेम्स क्लब
- वू मार्ट

चीन में ऑनलाइन भुगतान के सबसे लोकप्रिय मंचों में 'अली-पे', 'वी-पे' और 'वी-चैट पे' जैसी मोबाइल सेवाएं शामिल हैं। ऑलनाइन खरीदारी में एक दो दिन या घंटों के चीनी उपभोक्ताओं तक माल पहुंच जाता है। ई-मार्केटिंग में समयाविध का सबसे अधिक महत्व होता है। अधिकांश ग्राहक समुद्री खाद्य या ग्रोसरी सामान के मामले में एक घंटे के भीतर डिलीवरी चाहते हैं। समुद्री खाद्य आपूर्ति के अन्य माध्यमों में थोक बाजारों के अलावा फिश मार्केट, सुपर मार्केट और रेस्टोरेंट व होटल शुंखलाएं शामिल हैं।

प्रदर्शनी

'चाइना फिशरीज एण्ड सी-फूड एक्स्पो 2018' एशिया के

समुद्री खाद्य आयातकों व निर्यातकों के लिए इस व्यवसाय के नवीनतम रुझानों को समझने व सीखने का महत्वपूर्ण मंच है। इस बार यह प्रदर्शनी 7-9 नवम्बर तक चीन के क्विंगदो मंय आयोजित की गई। इसमें 1520 प्रदर्शक शामिल हुए और अनुमानतः 29,250 से अधिक दर्शक पहुंचे। एक्स्पो में शिरकत करने वालों में आयातक, वितरक, खुदरा व्यापारी, खाद्य सेवा संचालक, मत्स्य पालक, प्रसंस्करण कंपनियां और उपकरण निर्माता इत्यादि थे।

'एमपीईडीए' ने भी भारतीय पंडाल सजाया था जिसमें 21 भारतीय निर्यातकों ने सहयोगी-प्रदर्शकों के तौर पर हिस्सा लिया और अपने उत्पादों की विशाल शृंखला प्रस्तुत की। भारतीय पंडाल को हॉल नंबर ई-3 में 174 वर्ग मीटर की जगह उपलब्ध कराई गई थी। प्रदर्शनी में एमपीईडीए की भागीदारी का नेतृत्व सहायक निदेशक श्रीमती अंजु और डॉ. पाऊ बिक लुन ने किया। एमपीईडीए ने फ्रोजन, चिल्ड, ड्राई और रेडी टु यीट उत्पादों के सैम्पल पेश किए थे। भारतीय समुद्री खाद्यों के बारे में प्रचार सामग्री अंग्रेजी और चायनीज दोनों भाषाओं में उपलब्ध कराई गई थी। आगंतुकों को निर्यातकों की डायरेक्टरी वाली सीडी भी मुहैया कराई जा रही थी। इसके अलावा स्टॉल पर चानी भाषा में फिश एक्सचेंज पोर्टल भी प्रस्तुत किया गया था। इस दौरान पूछे गए व्यापार संबंधी प्रश्नों की सूची इस समाचार-पत्रिका में अलग से प्रस्तुत की गई है।

चीनी समुद्री खाद्य आयातकों से वार्तालाप

चीन के समुद्री खाद्य आयातकों से संवाद में यह खुलासा हुआ कि उन्हें निरंतर साफ-सुथरे और उच्च गुणवत्ता वाले



स्टॉल में आए दर्शकों को जानकारी देते एमपीईडीए अधिकारी

विपणन समाचार



भारतीय स्टाल का नजारा और एमपीईडीए स्टाफ









विपणन समाचार

उत्पादों की आपूर्ति चाहिए लेकिन ज्यादातर यह पाया गया कि भारतीय निर्यातकों से जिस उत्पाद की मांग की गई है, वह सप्लाई किए गए उत्पाद से मेल नहीं खाता। अंतर मुख्य रूप से आकार अथवा अपेक्षित श्रेणी का होता है। जहां तक गुणवत्ता का प्रश्न है तो अधिकांश आयातक भारत से आने वाले समुद्री खाद्य उत्पादों से संतुष्ट नजर आए। दूसरा महत्वपूर्ण बिंदु भारतीय श्रिम्प के दामों को लेकर था। अन्य देशों की पेशकश के हिसाब से भारतीय उत्पाद महंगे आंके गए। हालांकि भारतीय श्रिम्प के दाम सिर्फ अर्जेंटीना और पाकिस्तान से अधिक पाए गए। ट्रेड मैप से एकत्र किए गए दामों को विस्तार से तालिका में समझाया गया है।

चीनी बाजार में भारत का सबसे बड़ा मुकाबला रूस है जो चैप्टर 0.3 के तहत अमेरिका, कनाडा, नार्वे और न्यूजीलैंड के बाद सबसे बड़ा आपूर्तिकर्ता है। एक्स्पो के दौरान फ्रोजन मछिलयों, श्रिम्प और सूखे उत्पादों की अच्छी मांग सामने आई। चीनी आयतकों और आम लोगों ने सूखी श्रिम्प, मछली और मत्स्य माव मॉज के बारे में जानने की उत्सुकता दिखाई। निर्यातकों ने भारतीय जलाशयों में उत्पादित विभिन्न प्रजाति की मछिलयों खासकर पैरेट फिश, येलो क्रोयकर इत्यादि के बारे में भी जानना चाहा।

एक्स्पो में शामिल हुए भारतीय सहयोगी प्रदर्शकों से प्राप्त जानकारियों को एकत्र किया गया। उनकी राय में चीनी बाजार में भारतीय समुद्री खाद्य उत्पादों के लिए बहुत सारी संभावनाएं हैं। विद्यार्थियों और दर्शकों के साथ संवाद से यह भी पता चला कि चीन के दूरस्थ प्रांतों में सिर्फ फ्रोजन समुद्री खाद्य ही उपलब्ध है जबिक वहां के लोग चिल्ड उत्पाद चाहते हैं। इसका कारण यह है कि इन प्रांतों के सुपर बाजारों में चिल्ड उत्पादों को पहुंचाने की सुविधाएं ही नहीं हैं। यहां अधिकांश लोग महंगे दामों पर भी समुद्री खाद्य पदार्थों की खरीदारी को तैयार हैं। उनका कहना था कि खाद्ययोग्य मांसाहार की तुलना में उन्हें समुद्री खाद्य सामग्री बहुत कम उपलब्ध हो पाती है। समुद्री खाद्य उत्पादों की बिक्री मुख्य रूप से सुपरमार्केट के आसपास होती है।

एचएस 030617 के अंतर्गत आयात, मूल्य इकाई सहित

देश	आयात टन में (2017)	मूल्य इकाई (अमेरिकी डॉलर/टन)
कनाडा	54,875	11,262
अर्जेंटीना	20,632	6,861
अमेरिका	15,499	18,850
इक्वाडोर	15,030	7,261
थाईलैंड	14,546	10,297
भारत	13,591	6,918
पाकिस्तान	5,411	5,725
मलयेशिया	3,437	9,606
वियतनाम	3,128	12,111

स्रोतः ट्रेड मैप



Advertisement Tariff in MPEDA Newsletter Rate Per Insertion

 Back Cover
 (Colour)
 Rs. 15,000/ US\$ 250/

 Inside Cover
 " Rs. 10,000/ US\$ 200/

 Inside Full Page
 " Rs. 8,000/ US\$ 150/

 Inside Half Page
 " Rs. 4,000/ US\$ 75/

* GST @ 18% is extra

Ten Percent concession for contract advertisement for one year (12 issues) or more.

Matter for advertisement should be provided by the advertiser in JPEG or PDF format in CMYK mode.

Mechanical Data : Size: 27 x 20 cms. Printing : Offset (Multi-colour)

Print Area : Full Page: 23 x 17.5 cm, Half Page: 11.5 x 17.5 cm



For details contact:

Deputy Director (MP) MPEDA House, Panampilly Avenue, Cochin - 682036 Tel: +91 484 2321722, 2311979 Fax: +91 484 2312812, E-mail : newslet@mpeda.gov.in

श्रिम्प से भारत में होने वाली बीमारी

*के.पी. जितेन्द्रन, ए. नवानीत कृष्णन, वी. जगदीशन, पी. एजिल प्रवीणा और टी. भुवनेश्वरी

परिचय

हाल के दिनों में वाणिज्यिक मत्स्य पालन के श्रिम्प पालन महत्वपूर्ण क्षेत्र के रूप में उभरा है। लिहाजा इस उद्योग में अधिक सावधानियां बरते जाने की जरूरत के साथ साथ सूचनात्मक जानकारी मुहैया करवाने की जरूरत है। श्रिम्प पालन उद्योग को परजीवी Enterocytozoon hepatopenaei (EHP) के कारण बीमारी Hepatopancreatic Microsporidiosis (HPM) का सामना करना पड़ रहा है। penaeid श्रिम्प को माइक्रोस्पोरिडयन परजीवी Enterocytozoon hepatopenaei (EHP) का सामना करना पड़ रहा है। इससे एशिया में श्रिम्प पालन के दौरान उनका विकास कम होता है और उत्पादन में भी बहुत कमी आती है।

हाल में भारत में जानवरों में फैलने वाली महामारी E. hepatopenaei की सूचना मिल चुकी है जिसके बाद श्रिम्प पालन को कई अन्य तरह की बीमारियां भी झेलनी पड़ीं। श्रिम्प के पाचक ग्लैंड की निलकाओं में ईएचपी मिला है। इससे श्रिम्प के अंगों को नुकसान पहुंचा। इससे श्रिम्प का असंतुलित विकास हुआ और उसके विकास पर भी प्रतिकूल असर पड़ा। इस लेख में पैथागन, बीमारी, संक्रमण, महामारी, पैथोजेनिसस, निदान, उपचार, भारत में penaeid श्रिम्प में Hepatopancreatic Microsporidiosis के उपचार और नियंत्रण के तरीके बारे में बताया जाएगा।

गेगतनक

माइक्रोस्प्रोरेडिया (Microsporidia) से जल और थल में संक्रमण फैलता है। कई माइक्रोस्प्रोरेडिया penaeid श्रिम्प के साथ-साथ फिनफिश में पैथोग्स की तरह रिपोर्ट किए गए हैं। पहले अनाम माइक्रोस्प्रोरिडया की तरह Enterocytozoon hepatopenaei की जानकारी मिली जिससे थाइलैंड में 2004 में परजीवी P. monodon से काले श्रिम्प के विकास में बाधा खड़ी हुई थी। इस परजीवी के गुणों और वर्गीकरण के बारे में 2009 में जानकारी मिल

पाई थी। ईएचपी से P. monodon और P. vannamei संक्रमित होते है। यह भी आशंका रहती है कि इससे P. japonicas भी संक्रमित हुआ हो। इसकी विभिन्न जीवन अविध की संवेदनशीलता भी स्पष्ट नहीं है। हालांकि परजीवी के कारण लारवा के बाद की स्थित (PL-7 onwards), जूविनाइल्स, ग्रोवर्स और ब्रुडस्टॉक भी प्रभावित होते हैं।

भौगोलिक वितरण

श्रिम्प पाल के दक्षिण-पूर्व एशिया के कई देशों में पैथोगन्स महामारी के रूप में फैल चुके हैं। पैथोगन्स वियतनाम, थाइलैंड, मलेशिया, इंडोनेशिया, चीन, भारत के अलावा दक्षिण अमेरिकी देश वेनेजुएला में भी फैल चुके हैं। (आकृति-1) भारत में इस बीमारी की जानकारी 2014 से दर्ज की गई है। सीआईबीए और आरजीसीए ने नेशनल सर्विलेंस प्रोग्राम

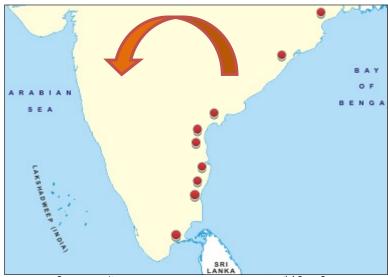


आकृति 1. वैश्विक स्तर पर श्रिम्प पालन में माइक्रोस्पोरिडया की आशंका वाले क्षेत्र।

ऑन एक्वेटिक एनिमल डिजीज (एनएसपीएएडी) के तहत इस बीमारी का मुख्यत आंध्र प्रदेश और तिमलनाडु में पता लगाया था। हाल के दिनों में E. hepatopenaei का विस्तार कई अन्य क्षेत्रों में हो गया है। पूर्वी और पश्चिमी तटों के कई श्रिम्प पालन केंद्रों में इसके फैलन की जानकारी मिली है। इससे अंतर्देशीय जलीय सिस्टम भी प्रभावित हुआ है। (आकृति दो, तालिका एक)

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

ऐसा लगता है कि भारत में यह बीमारी कुछ समय पहले संक्रमित ब्रूडस्टॉक के जरिए प्रवेश की है। इसके बाद संक्रमित बीज के कारण यह बीमारी भारत के अन्य भौगोलिक हिस्सों में फैली। भारत में ईएचपी के फैलने से श्रिम्प के उत्पादन पर अत्यधिक प्रभाव पडेगा क्योंकि भारत में साल 2009 के बाद से P. vannamei अपनाने के कारण श्रिम्प का उत्पादन तीन गुना बढ चुका है। हालांकि ईएचपी ने कम क्षेत्र को प्रभावित किया है। इसलिए ईएचपी को अत्यधिक गंभीरता से नहीं लिया गया है। डब्ल्यूएसएसवी की तुलना में ईएचपी से मृत्युदर इतनी अधिक नहीं रही है। ऐसी कोई उम्मीद नहीं है कि भारत में श्रिम्प पालन केंद्रों में यह बीमारी पहले से थी। भारत में प्रमुख प्रजातियों के उपलब्ध डाटा में भी इसका कोई प्रमाण नहीं है।



आकृति 2. भारत में Enterocytozoon hepatopenaei का भौगोलिक विस्तार।

तालिका 1. भारत में श्रिम्प पालन के दौरान Enterocytozoon hepatopenaei पर प्रकाशित रिपोर्ट

क्रम संख्या	साल	स्पीशिज	पालन का तरीका	मिले क्लीनिकल साइन	भौगोलिक स्थिति
1	2014	P. vannamei	फार्म	आकार में बदलाव और धीमा विकास	तमिलनाडु, आंध्र प्रदेश, ओडीशा और पश्चिम बंगाल
	2015				
2	2014	P. vannamei	फार्म	आकार में बदलाव और धीमा विकास	तमिलनाडु, आंध्र प्रदेश और ओड़ीशा
	2015	P. monodon			
3	2014	P. monodon	फार्म	धीमा विकास और अतिरिक्त जीवाणु संक्रमण	तमिलनाडु, आंध्र प्रदेश और ओड़ीशा
	2015	P. vannamei			
4	2015	P. vannamei	फार्म	व्हाइट फेसेस सिंड्रोम, धीमा विकास	तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश
5	2016	P. vannamei	हैचरी	पोस्ट लार्वा पर ब्लैक स्पॉट	तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश
		(post larvae)			
6	2016	P. vannamei	फार्म	अवरुद्ध विकास	तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश
7	2016	P. vannamei	फार्म	लागू नहीं	तमिलनाडु
8	2016	P. vannamei	फार्म	आकार में बदलाव, व्हाइट फेसेस सिंड्रोम	तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश
	2017			। राज्ञान	
9	2016	P. vannamei	फार्म	व्हाइट फेसेस सिंड्रोम, धीमा विकास	आंध्र प्रदेश
10	2017	P. vannamei	फार्म	लागू नहीं	महाराष्ट्र
11	2018	P. vannamei	फार्म	धीमा विकास	आंध्र प्रदेश

बीमारी

परजीवी के कारण सीधे श्रिम्प की मृत्यु नहीं होती है लेकिन इससे श्रिम्प का धीमा विकास होता है। इसलिए एशिया के कई देशों में उत्पादन का बहुत ज्यादा नुकसान होता है। इससे hepatopancreatic ऊतक गल जाते हैं और श्रिम्प का धीमा विकास होता है व उत्पादन कम होता है। ईएचपी संक्रमण के स्पष्ट क्लीनिकल साइन नहीं होते हैं। लेकिन इससे उनका आकार में बदलाव, विकास ठहर जाता है और/ या सफेद मल सिंड्रोम होता है लेकिन इससे मौत नहीं होती है। ईएचपी से hepatopancreatic tubules संक्रमित होती है। इससे श्रिम्प पौष्टिक पदार्थ नहीं पचा पाते हैं और इससे उनके विकास पर प्रतिकूल असर पड़ता है। शुरुआती दिनों में आकार में बदलाव नहीं दिखाई देता है। लेकिन किसानों के अनुसार ईएचपी संक्रमण प्रभावित श्रिम्प में 23 DOC से सफेद मल सिंड्रोम दिखने लगता है। इससे कभी कभी ही उबर पाते हैं। (आकृति 3, ए और बी)

हालांकि प्रयोगशाला में संक्रमित श्रिम्प में सफेद मल का सिंड्रोम हमेशा नहीं दिखता है जैसा कि धीमा विकास और असंतुलित आकार से दिखाई देता है। संक्रमित पोस्ट लारवा ने लैबोरेटरी कंडीशन में सफेद मल के सिंड्रोम नहीं दर्शाए



आकृति 3 - ईएचपी संक्रमित श्रिम्प के पालन केंद्र पानी की सतह पर तैर रही व्हाइट फेसेस सिंड्रोम की धारियां (A), तैरते हुए श्रिम्प के पास पड़ी हुई व्हाइट फेसेस सिंड्रोम की धारियां (B), माइक्रोस्पोरिडया के विकास के दौरान उभरे तरल धब्बे (C)।

लेकिन आकार में बदलाव, धीमा विकास या दोनों ही नजर आए। ईएचपी का अत्यधिक संक्रमण होने पर श्रिम्प पालन केंद्र में बैक्टीरियल इंफेक्शन जैसे Vibrio spp. हो सकते हैं, इससे कुछ श्रिम्प की मौत हो सकती है।

तालाब में ईएचपी संक्रमण होने पर अत्यधिक नुकसान हो सकता है। संक्रमण होने पर hepatopancreas को नुकसान पहुंच सकता है। (आकृति. 3, सी); ईएचपी के लक्षणों के तहत आकार में बदलाव और धीमा विकास है (आकृति. 4) और पालन के दौरान नुकसान होता है। हैचरी में पोस्ट लाखा का आकार धीमा बढ़े और आकार में बदलाव दिखाई दे तो ईएचपी का संदेह किया जा सकता है।

जीवविज्ञान और संचरण

माइक्रोस्पोरिडिया microsporidia की जीवनावधि और संचरण के तरीकों को खराब ढंग से समझा गया है। आमतौर पर माइक्रोस्पोरिडिया के जीवन के तीन चरण होते हैं। ये हैं - संक्रमण, प्रजनन और जीवाणु उद्भवन (sporogonic)।

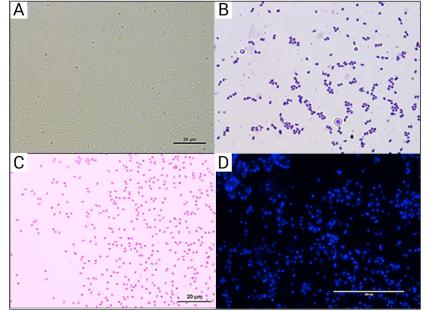
संक्रमण के दौर में परिपक्व अंडाकार और 5-6 कोइल्स वाला



आकृति 4. ईएचपी के संक्रमण के कारण श्रिम्प के आकार में आया बदलाव।

पोलर फिलामेंट होता है। यह फिलामेंट माइक्रोस्पोरिडिया के डाइगोस्टिक चरण में सबसे महत्वपूर्ण होता है (आकृति 5)।

वातावरण में जीवाणु तब आते और सक्रिय होते हैं जब उनके लिए बाहरी कारण उपयुक्त होते हैं और संक्रमित कोशिका के अंदर पोलर फिलामेंट युक्त स्पोरोप्लाज्म होते हैं। प्रजनन



आकृति 5. स्पोरस के जरिए माइक्रोस्पोरिडया की पहचान। A - फ्रेश स्पोर्स, B - जिम्सा स्टेन, C - फ्लोक्सिन बी स्टेन, D - कैल्कोफ्लोर वाइट स्टेन।

के चरण के दौरान मेजबान कोशिका में sporoplasm और meronts होते हैं लेकिन इनमें chitin नहीं होते हैं। इसलिए लाइट माइक्रोस्कोपी से परखना मुश्किल होता है। स्पोजोनिक sporogonic चरण के दौरान sporonts, sporoblasts और विकसित होने वाले spores होते हैं। इस दौरान chitin और प्रोटीन धीरे-धीरे बीजाणु की दीवार के पास एकत्रित होना शुरू होते हैं।

कोशिका के अंदर होने और छोटे आकार के कारण ज्यादातर संरचनाएं और विकास के चरण संक्रमण या इलेक्ट्रान माइक्रोस्कोपी की स्कैनिंग करके देखे जा सकते हैं। पोलर फिलामेंट प्रीकरसर्स Polar filament precursors और बीजाणु के अन्य जीवित अंग sporogonal plasmodium और pre-sporoblast units में पैक रहते है। परिपक्व बीजाणु हालांकि पर्यावरण के लिए के फेसेस के रूप में जारी किए जाते हैं।

Enterocytozoon hepatopenaei morphologically अन्य जीवाणुओं से मिलते जुलते हैं। यह एक श्रिम्प से दूसरे श्रिम्प में ओरल रूट से संक्रमित हो जाते हैं। श्रिम्प सहवास करने से संक्रमित हो जाते हैं (श्रिम्प के मल से जीवाणु पानी में पहुंच जाते हैं)। साथ ही संक्रमण के कारण मरे श्रिम्प के संपर्क में आने से स्वस्थ श्रिम्प भी संक्रमित हो जाते हैं। इनके संक्रमित अन्य के अन्य कारणों को खराब ढंग से समझा गया है। हालांकि अभी तक E. Hepatopenaei के पहचाने गए द्वितीयक संक्रमणकर्ता को शामिल नहीं किया गया है। लेकिन ये महत्वपूर्ण भूमिका अदा करते हैं।

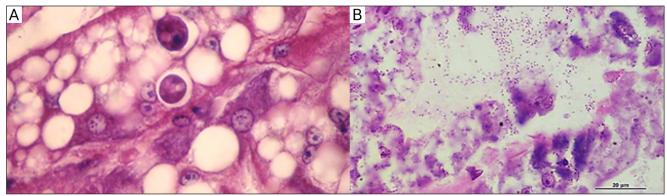
प्रयोगशाला में सहवास और संक्रमित टिशू को मुंह से जाने पर संक्रमण की पुष्टि हुई है लेकिन अभी तक वर्टिकल संक्रमण की पहचान नहीं हो पाई है।

प्रयोगशाला निदान

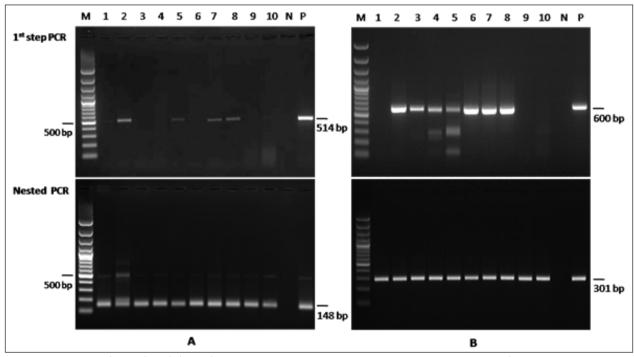
श्रिम्प में ईएचपी संक्रमण का पता लगाने के लिए पाचक ग्लैंड hepatopancreas का परीक्षण किया जाता है। इसका कारण यह है कि इनमें cytoplasm of hepatopacreatic tubular कोशिकाओं विकास होता है। वयस्क हुए जीवाणु मल के जरिए बाहर निकलते हैं। इसलिए मल की धारियों का इस्तेमाल जांच के लिए किया जा सकता है।

ईएचपी संक्रमण का पता डिमांस्ट्रेटिंग स्पोर्स के जिएए पता किया जा सकता है। लाइट माइक्रोस्कोपी से हाल में हुए मल या मल की धारियों और hepatopancreas tissue smears का परीक्षण किया जा सकता है (आकृति 5, ए-डी)। माइक्रोस्कोपिक तकनीक को बेहतर किया जा सकता है। जीवाणुओं में कंसंट्रेशन और डिफरेंशियल सेंट्रिफिग्यूशन पर अधिक केंद्रित कर इसे बेहतर किया जा सकता है। इसे स्पेशल स्टेनिंग तकनीक से भी बेहतर किया जा सकता है।

श्रिम्प में ईएचपी संक्रमण का पता लगाने के लिए मोल्यूक्लर आधारित तकनीक जैसे पोलिमरेज चेन रिएक्शन (आकृति 7) है। इसमें 18s small sub unit rRNA (SSU-PCR), spore wall protein (SWP-PCR) and EHP-specific -tubulin gene की पहचान की जाती



आकृति 6. (ए) श्रिम्प हेपटोपेन्क्रियास का हिस्टोलॉजिकल भाग पूर्व और विलंब से होने वाले प्लाज़मोडिया स्थिति को दर्शाता है, और (बी) हेपटोपेंक्रियास के परिगलन और लुमेन में भरे हुए माइक्रोस्पोरिडियन बीजाणु।



आकृति 7. श्रिम्प के नमूनों में एन्ट्रोसायटोज़ोन हेपेटोपेनेई के नेस्टेड पीसीआर का पता लगाना-पीसीआर लक्ष्य बीजाणु दीवार प्रोटीन जीन, बी-पीसीआर लक्ष्य 18 एस सबयूनिट (एसएसयू) आरडीएनए जीन

है। स्पेशलाइज्ड प्रयोगशालाओं में अन्य मोल्यूक्लर तरीकों जैसे situ-hybridisation, real time PCR and LAMP का भी उपयोग किया जा सकता है।

प्रतिबंध और नियंत्रण

इसका खुलासा हो चुका है कि ईएचपी संक्रमित पाचक ग्रंथि hepatopancreas को भोजन मुहैया करवाने और संक्रमित श्रिम्प से सहवास करने पर अन्य श्रिम्प भी संक्रमित हो जाते हैं। इसलिए श्रिम्प पालन केंद्र में इसे नियंत्रित करने मुश्किल हो जाता है। इसके अलावा माइक्रोस्पोरिडयन जीवाणु वातावरण की स्थितियों के प्रति प्रतिरोधक क्षमता विकसित कर लेते हैं। इससे वे श्रिम्प की अगली खेप पैदा होने तक जीवित रह लेते हैं। इससे श्रिम्प के विकास में रुकावट पैदा होती है और उत्पादन में अत्यधिक नुकसान झेलना पड़ता हैं।

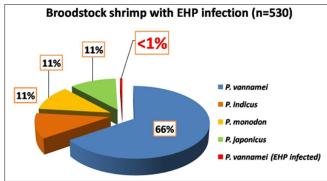
मनुष्यों और जानवरों में ईएचपी संक्रमण को रोकने के लिए आज कोई कारगर तरीका उपलब्ध नहीं है। शून्य से 20 डिग्री कम पर दो घंटे तक जमाने और फिर 4 डिग्री सेल्सियस पर रखने पर जीवाणु की सिक्रयता को रोका जा सकता है। क्लोरीन की कम मात्रा, KMnO4 और इथेनोल की मदद से जीवाणु की क्रियाशीलता को रोका जा सकता है। जिस किसी भी तालाब में बीमारी हो चुकी हो, उसे ढंग से सुखाया (तीन से चार हफ्ते) जाना चाहिए। श्रिम्प की खेप प्राप्त करने के बाद मिट्टी में बचे हुए जीवाणुओं के अवशिष्टों को फिजिक्ल और रासायनिक तरीकों से निष्क्रिय

किया जा सकता है। ढंग से विकसित हो चुके श्रिम्प के लिए यह जरूरी होता है कि ईएचपी जीवाणुओं के वाहकों को नष्ट कर दिया गया हो। सुखाने के बाद तालाब की सतह पर चूना पत्थर या सीपी का चूना (CaO) जलाया जाना चाहिए। इससे तालाब की तलछट ईएचपी जीवाणुओं से मुक्त हो जाती है।

बेहतर प्रबंधन तरीकों (BMPs) से ईएचपी की महामारी को रोका जा सकता है। इस क्षेत्र में कुटीर और छोटे किसानों के कारण जैवसुरक्षा के तरीके समुचित नहीं हैं। मछली पालन केंद्र में श्रिम्प ब्रूड स्टॉक में ईएचपी संक्रमण का पता मल के परीक्षण से किया जा सकता है। हैचरी को 2.5% सोडियम हाइड्रोक्साइड सोल्यूशन (कम से कम तीन घंटे तक संपर्क) से पूरी तरह कीटाणुमुक्त कर देना चाहिए और फिर इसे एक हफ्ते तक सुखाना चाहिए। प्रोडक्शन साइकिल के दौरान एसिडिफाइड क्लोरीन (200 ppm) से साफ करना चाहिए। ईएचपी मुक्त मुक्त जीवित चारा खिलाया जाना चाहिए।

सफलता का रास्ता

भारत में बीते तीन सालों के दौरान बीमारी एचपीएम ने तेजी से पांव पसारे हैं। भारत में इस बीमारी को लेकर जागरूकता का अभाव है क्योंकि इस बीमारी से वायरल



आकृति 8. नेस्टेड पीसीआर लक्ष्य बीजाणु दीवार प्रोटीन जीन द्वारा झींगा ब्रूडस्टॉक नमूनों में एंटरोसाइटोजून हेपेटोपेनेई संक्रमण पैटर्न [एसपीएफ पी वन्नामाइ परीक्षण किया गया] का केवल 1% सकारात्मक पाया गया, जबिक सभी स्वदेशी प्रजातियां एफएचपी के लिए नकारात्मक थीं, जो कि घातक नमूनों का उपयोग करते हुए गैर-घातक स्क्रीनिंग द्वारा नकारात्मक थीं]

बीमारी की तरह इस बीमारी से मौतें कम होती हैं। श्रिम्प अति संवेदनशील होते हैं। यह अत्यधिक संख्या में पालन केंद्र में होते हैं। खास श्रिम्प में भी संक्रमण होने पर यह एक के बाद दूसरे में शृंखला की तरह फैलता जाता है। इससे मत्स्य पालन केंद्र में बहुत अधिक मात्रा में माइक्रोस्पोरिडियन जीवाणुओं की उत्पत्ति हो जाती है। पहले से ही संक्रमित होने की प्रकृति और वातावरण में माइक्रोस्पोरिडियन जीवाणुओं के कारण एक से दूसरे श्रिम्प आसानी से संक्रमित हो जाते हैं। इससे तालाब में परजीवी तेजी से बढ़ जाते हैं।

भारतीय परिदृश्य में माइक्रोस्पोरिडियन संचरण का सटीक

स्रोत और प्रकृति अभी भी स्पष्ट नहीं है, हालांकि स्टॉकिंग के लिए पी.वन्नामाई, आर्टेमिया सिस्ट और पोस्ट-लार्वा के आयातित बूड स्टॉक को 2016 के बाद से हेपेटोफेनिआ ई के लिए सकारात्मक पाया गया है (अप्रकाशित डेटा)

एपीएफ ब्रूड स्टॉक या जीवनचक्र या जीवित चारा से हैचरी संक्रमित हो सकती है। एसपीएफ ब्रूड स्टॉक को अजैविक सुरक्षा की तकनीक से रखने और पॉण्ड रेज्ज ब्रूड स्टॉक से बहुत ज्यादा संक्रमण फैल सकता है। लिहाजा किसानों को लारवा के बाद के चरण की पहले की स्थिति की स्क्रीनिंग करने का विकल्प चुनना चाहिए ताकि ईएचपी संक्रमण का पता लगाया जा सके।

नई जगह और अत्यधिक पैदावार वाले जगह पर चारे का इस्तेमाल किए जाने से पहले बॉयोफ्लॉक तकनीक का इस्तेल करना चाहिए। बॉयोफ्लॉक तकनीक संक्रमण को कहीं अधिक उजागर कर देती है। भारत में आखेट कर पकड़े गए श्रिम्प के ब्रूडस्टॉक में पी इंडिकस, पी मोनोडोन और पी जापोनिकस (आकृति 8) हैं। इसमें पी मोनोडोनईएचपी के प्रति संवेदनशील है।

पश्चिमी घाट में आज की तारीख तक पारंपरिक मत्स्य पालन क्षेत्रों में ईएचपी की कोई सूचना नहीं मिली है। हमारे पास 2014 से पहले भी इस संक्रमण का कोई आंकड़ा उपलब्ध नहीं है। इस बीमारी से निपटने की बाधाओं में, नैदानिक तकनीकों की सीमाएं, उचित नैदानिक सुविधा की कमी और कुशल मानव शक्ति शामिल हैं। (तालिका 1)

निष्कर्ष

श्रिम्प पालन में माइक्रोस्पोरिडियन परजीवी E. hepatopenaei से Hepatopancreatic Microsporidiosis होता है। इससे श्रिम्प पालन करने वाले देशों को बहुत ज्यादा आर्थिक नुकसान हो चुका है।

इस संक्रमण के लक्षण दिखाई नहीं देते हैं और इससे श्रिम्प की मौत भी नहीं होती है। इससे श्रिम्प का का विकास 15-30% तक कम होता है। ईएचपी संक्रमण के कयास तब लगते हैं जब श्रिम्प का असामान्य विकास, कम विकास हो चुका होता है। ईएचपी संक्रमण श्रिम्प के अंग हेपेटेपैंक्रेयास को प्रभावित करता है।

ईएचपी संक्रमण ऊध्वार्धक रूप से फैल सकता है यानि बहुत तेजी से फैल सकता है। तेजी से संक्रमण संक्रमित श्रिम्प के अन्य श्रिम्पों के सहवास और संक्रमित भोजन से फैल सकता है। श्रिम्प पालन केंद्रों में भौगोलिक रूप से ईएचपी का संक्रमण फैला है। इससे ब्रूडस्टॉक, पोस्ट लाखा और अन्य एक्वाक्ल्चर इनपुट भी भविष्य में प्रभावित हो सकते हैं। इस संक्रमण की रेंज, जीवविज्ञान, संक्रमण के तरीके और नियंत्रण के तरीके पर प्राथमिकता के आधार पर अध्ययन किए जाने की जरूरत है।

भारत के चुनिंदा बंदरगाहों पर अक्टूबर 2018 के दौरान उतरी मत्स्य खेप की खास बातें

संतोष कदम, वी.वी. अफजल, एन.जे. नीतू और जॉयस वी. थॉमस नेटफिश-एमपीईडीए

रत में आखेट किए गए मत्स्य उत्पादों में से 70 फीसद निर्यात कर दी जाती है। इसका मछली व मत्स्य उत्पादों के निर्यात का 45 फीसद मूल्य होता है। एमपीईडीए के कैच सर्टिफिकेशन सिस्टम के तहत नेटिफश भारत के प्रमुख बंदरगाहों पर समुद्र से आखेट कर लाई गई मछली और उन्हें लाने वाली नावों की संख्या रिकार्ड करती है। अक्टूबर, 2018 में आखेट की गई समुद्री मछली और मछलियों को पकड़ कर लाने वाली नावों की संख्या का विश्लेषण इस रिपोर्ट में पेश किया गया है।

डाटा संग्रह व 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। ये आंकड़े प्राथमिक और द्वितीयक स्त्रोतों से एकत्रित किए जाते हैं। यह अनुमान बंदरगाह पर एक दिन में पकड़ कर लाई जाने वाली मछलियों को देख कर लगाया गया है। बंदरगाह पर मछली पकड़ने के जहाज व नौका का नाम, रजिस्ट्रेशन नंबर और उनके वर्ग का डाटा रिकार्ड किया गया। इस आंकड़े का ऑनलाइन एप्लीकेशन और एमएस ऑफिस (एक्स) टूलों की मदद से प्रजातिवार, क्षेत्रावार, राज्यवार और बंदरगाहवार विश्लेषण किया गया। इस रिपोर्ट में 44 बंदरगाहों से एकत्र खास अविध के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया।

तालिका 1. बंदरगाहों की सूची और आंकड़ा संग्रह के लिए चुनिंदा मत्स्य केंद्र

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

9	आंध्र प्रदेश	विशाखापट्टनम
10		निजामपट्टनम
11		काकीनाड़ा
12		मछलीपट्टनम
13		नागापट्टीनम
14		कराइकल
15		चेन्नई
16		पेझियार
17	तमिलनाडु	कुडालोर
18	तामलनाडु	पांडिचेरी
19		चिनामुट्टम
20		मंडपम
21		तूतीकोरिन
22		कोलाचेल
23		थुप्पमपङ्डी
24		विजिहिंगम
25	केरल	थोथापल्ली
26		कयामकुलम
27		बेपोर
28		शक्तिकुलंगरा
29		मुनाबम
30		पुथ्थीयप्पा
31		टडरीi
32		करवर
33	- 1	मंगलौर
34	कर्नाटक	होनावर
35		मालपे
36		गांगुली
37	गोवा	कटबोना
38	IPII	मलिम

39		रत्नागिरी (मिरकरवाड़ा)
40	महाराष्ट्र	ससून डॉक
41		हर्णे

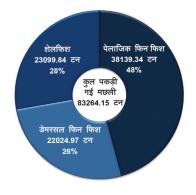
42	गुजरात	वेरावल
43		मंगरोल
44		पोरबंदर

समुद्र से आखेट कर लाई गई मछली का विश्लेषण

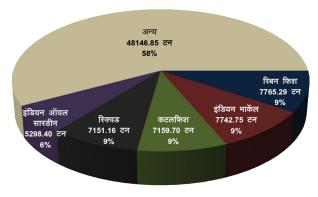
अक्टूबर 2018 में समुद्र से आखेट कर 44 स्थानों पर समुद्री मछली लाई गई जो कुल 83264.15 टन थी। इसमें सबसे ज्यादा पेलाजिक फिन फिश(Pelagic fin fishes) की हिस्सेदारी थी जो 38139.34 टन (46%) थी। इसके बाद शेलिफिश (Shellfishes) 23099.84 टन (28%) थी। डेमरसल फिन फिश (Demersal fin fishes) 22024.97 (26%) थी (आकृति-1)। आखेट कर लाई गई शेलिफिश में 65% मोलस्क हैं जिसमें कटलिफश और स्किड की हिस्सेदारी सबसे अधिक थी। क्रसटेशियन में करीकाडी श्रिम्प की हिस्सेदारी सबसे अधिक है।

समुद्री मत्स्य की 110 प्रजातियों को पकड़ कर लाया गया। इसमें पकड़ कर लाई गई पांच सबसे ज्यादा प्रजातियां क्रमशः रिबन फिश, इंडियन मार्केल, कटलिफश, स्किवड और इंडियन ऑयल सारडीन (आकृति-2) हैं। इन पांच मत्स्य प्रजातियों की पकड़ी गई मछिलयों में हिस्सेदारी 42% है। अन्य प्रमुख आखेट कर लाए गए मत्स्य उत्पाद जैपनिज थ्रेड फिन बीम, क्रोकर और रीफ कोड हैं। इसमें हरेक की हिस्सेदारी 3000 टन से अधिक थी। इस महीने में सबसे कम पकड़ कर लाया गया मत्स्य उत्पाद येलो फिन सीबीम थी जो 0.20 टन थी।

तालिका 2 में अक्टूबर, 2018 में दर्ज कई मत्स्य उत्पादों की संख्यात्मक जानकारी विस्तार से दी गई है। पेलाजिक फिन में प्रमुख हिस्सेदारी रिबन फिश और इंडियन मार्केल की थी। डेमरसल फिन फिश में प्रमुख हिस्सेदारी जैपनीज थ्रेडफन बीम और क्रोकर की थी। शेलिफश में प्रमुख हिस्सेदारी कटलिफश और स्किड की थी।



आकृति 1. अक्टूबर 2018 में पकड़ कर लाई गई मछलियों का श्रेणीवार ब्योरा।



आकृति 2. अक्टूबर 2018 में पकड़ कर लाए गए प्रमुख मत्स्य जन्माद

आकृति 2. अक्टूबर 2018 में पकड़ कर लाए गए प्रमुख मत्स्य उत्पाद

मत्स्य उत्पाद	टनों में	खेप में हिस्सेदारी का %	
पेलाजिक फिन फिश	पेलाजिक फिन फिश		
रिबन फिश	7765.29	9.33	
इंडियन मार्केल	7742.75	9.30	
इंडियन ऑयल सारडीन	5298.40	6.36	
टूना	3576.04	4.29	
हार्स मार्केल	2206.29	2.65	
सीर फिश	1881.79	2.26	

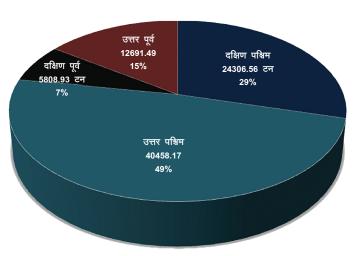
स्कैड्स	1787.67	2.15
एंकरोविज	1297.93	1.56
लैदर जैकेट	1270.67	1.53
बोम्बे डक	1196.33	1.44
ट्रेवलिज	955.18	1.15
हिल्सा	586.03	0.70
डॉल्फिन फिश	567.05	0.68
बाराकुडा	508.81	0.61
लेसर सारडीन्स	403.23	0.48

हेरिंग्स	401.96	0.48
क्वीन फिश	302.53	0.36
ओरियंटल बोनिटो	87.80	0.11
म्यूलेट	84.75	0.10
सेल फिश	81.27	0.10
इंडियन सेलमन	37.95	0.05
कोबिया	22.37	0.03
मारलिन	21.37	0.03
नीडल फिश	12.50	0.02
सी बॉस	10.80	0.01
सिल्वर सिलागो	9.40	0.01
फ्लैट नीडल फिश	9.34	0.01
इंडियन लिशा	8.60	0.01
रेनबो रनर	4.36	0.01
इंडियन थ्रेड फिश	0.90	0.00
कुल	38139.34	45.81
डेमरसल फिन फिश		
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	4688.10	5.63
क्रोएकर	3441.96	4.13
रीफ कॉड	3163.63	3.80
बुल्स आई	2475.67	2.97
कैट फिश	2116.32	2.54
पोम्फ्रेट	1435.67	1.72
लिजर्ड फिश	1241.29	1.49
सोल फिश	1138.50	1.37
फाइलिफश	605.62	0.73
स्नैपर	454.78	0.55
ईल	289.53	0.35
गोट फिश	216.66	0.26
मून फिश	207.05	0.25
पॉनी फिश	203.75	0.24
रे	108.67	0.13
बैट फिश	72.80	0.09
घोल	48.95	0.06
पर्च	25.29	0.03
इंडियन हलीबट	22.38	0.03

पैरट फिश	21.82	0.03		
व्हीप फिन सिल्वर बिड्डी	21.60	0.03		
ब्लैक टिप शार्क	10.60	0.01		
एम्परर ब्रीम	10.52	0.01		
स्पाइन फुट	1.60	0.00		
गिटार फिश	1.50	0.00		
ट्रिगर फिश	0.53	0.00		
येलो फिन सी बीम	0.20	0.00		
कुल	22024.97	26.45		
शेलफिश				
मोलस्क				
कटलिफश	7159.70	8.60		
स्क्विड	7151.16	8.59		
ऑक्टोपस	835.45	1.00		
वेल्क	0.50	0.00		
कुल मोलस्क	15146.81	18.19		
क्रसटेशियन	क्रसटेशियन			
करीकाडी श्रिम्प	1742.95	2.09		
डीप सी श्रिम्प	1552.09	1.86		
सी क्रैब	1067.88	1.28		
पेनेइड श्रिम्प	863.18	1.04		
पिंक श्रिम्प	810.22	0.97		
व्हाइट प्रान	537.73	0.65		
पूवालन श्रिम्प	536.28	0.64		
टाइगर प्रान	281.22	0.34		
रेनबो प्रान	194.42	0.23		
फ्लावर प्रान	191.40	0.23		
ज्वाला	52.38	0.06		
रेड श्रिम्प	46.40	0.06		
किंग प्रान	36.26	0.04		
लोबस्टर	21.23	0.03		
मड क्रैब	19.40	0.02		
कुल क्रसटेशियनस	7953.03	9.55		
कुल शेलिफश	23099.84	27.74		
कुल योग	83264.15	100.00		

मत्स्य उत्पादों की खेप उतरने का क्षेत्रावर ब्योरा

अक्टूबर, 2018 में मछली आखेट की सबसे ज्यादा खेप उत्तर पूर्वी तट पर आई थी। महाराष्ट्र और गुजरात के चुनिंदा बंदरगाहों पर कुल 40457.17 टन (आखेट किए गए मत्स्य उत्पादों का 49%) खेप उतारी गई। दक्षिण पश्चिम तट के केरल, कर्नाटक और गोवा में 24306.56 टन (29%) आखेट कर मछली लाई गई और यह तट क्षेत्र दूसरे स्थान पर आया। दक्षिण पूर्वी तट के तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के 14 बंदरगाहों पर कुल 5808.93 टन (7%) आखेट किए गए मत्स्य उत्पादों की खेप उतरी। उत्तर पूर्वी तट के पश्चिम बंगाल और ओड़ीशा के आठ बंदरगाहों पर समुद्र में आखेट कर लाई गई 12691.49टन (15%) मछली की खेप उतरी। (आकृति-3)। तालिका 3 में हर क्षेत्र में आखेट कर लाए गए पांच प्रमुख मत्स्य उत्पाद दर्शाए गए हैं।



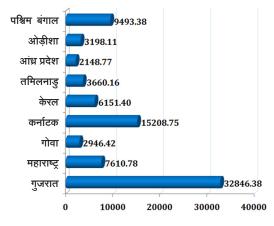
आकृति 3. अक्टूबर, 2018 में पकड़ कर लाई गई मछली का क्षेत्रावर ब्योरा

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

		914841, 2010	
उत्पाद	टनों में	क्षेत्र में उतारी गई मछली का %	
दक्षिण पश्चिम			
इंडियन मार्केल	5231.16	21.52	
इंडियन ऑयल सारडीन	4550.50	18.72	
रिबन फिश	1747.75	7.19	
स्क्विड	1612.80	6.64	
बुल्स आई- डस्की फिन	991.16	4.08	
उत्तर पश्चिम			
कटलिफश	5409.05	13.37	
रिबन फिश	5175.86	12.79	
स्क्वड	4837.52	11.96	
जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम	4423.18	10.93	
रीफ कोड	2562.79	6.33	
दक्षिण पूर्व			
कटलिभश	739.67	12.73	
टूना	597.92	10.29	
स्क्विड	347.93	5.99	
रिबन फिश	338.11	5.82	
सी क्रैब	273.53	4.71	
उत्तर पूर्व			
क्रोएकर	1490.42	11.74	
करीकाडी श्रिम्प	1035.87	8.16	
बोम्बे डक	936.42	7.38	
सी क्रैब	647.20	5.10	
इंडियन मैकेरल	605.99	4.77	

राज्यवार ब्योरा

अक्टूबर, 2018 में समुद्र से पकड़ कर सबसे अधिक मत्स्य उत्पाद गुजरात में लाए गए। गुजरात में 32846.38 टन मत्स्य उत्पाद लाए गए। पकड़ कर लाए गए उत्पादों में इनकी हिस्सेदारी 39 फीसद थी (आकृति-4)। इसके बाद सबसे अधिक मत्स्य उत्पाद पकड़ कर कर्नाटक में 15208.75 टन (18%) दर्ज किए गए। कर्नाटक के बाद मछली आखेट की खेप उत्तरने में पश्चिम बंगाल रहा। पश्चिम बंगाल में 9493.38 टन (11%) खेप उत्तरी। इस अवधि में जिस राज्य में सबसे कम समुद्री मत्स्य उत्पादों की उत्तरी, वो आंध्र प्रदेश है। आंध्र में समुद्र से पकड़ कर लाई गई 2148.77 टन (2%) मछली की खेप उत्तरी। समुद्र से पकड़ कर लाई गई कुल मछली की खेप पश्चिमी तट के राज्यों में 78 फीसद खेप उत्तरी जबिक बाकी की 22 फीसद खेप पूर्वी तट के राज्यों पर उत्तरी।



आकृति 4. अक्टूबर 2018 में पकड़ कर लाई गई मछली राज्यों के आधार पर

The major five fishery items which had contributed significantly to the landings in each state during October are given in Table 4.

तालिका 4. अक्टूबर, 2018 में पकड़ कर लाई गई मछली का ब्योरा राज्यवार

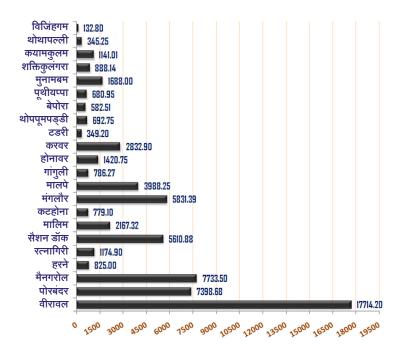
Item	Quantity in tons	% of total landings of the state		
केरल				
इंडियन मैकेरल	1381.25	22.45		
स्क्वड	781.00	12.70		
इंडियन ऑयल सारडीन	684.00	11.12		
कटलिफश	574.61	9.34		
रिबन फिश	501.84	8.16		
कर्नाटक				
इंडियन ऑयल सारडीन	3825.00	25.15		
इंडियन मैकेरल	2828.21	18.60		
रिबन फिश	1102.41	7.25		
बुल्स आई-डस्की फिन्ड	991.16	6.52		
स्क्विड	724.70	4.77		
गोवा				
इंडियन मैकेरल	1021.70	34.68		
रीफ कोड	418.85	14.22		
हार्स मैकेरल	338.20	11.48		
लिटल टून्नी	174.80	5.93		
दुना	149.45	5.07		
महाराष्ट्र				
इंडियन मैकेरल	1105.53	14.53		
हार्स मैकेरल	1029.14	13.52		
जैपनीज थ्रेड ब्रीम	738.18	9.70		
कैट फिश	615.45	8.09		
स्क्विड	470.52	6.18		
गुजरात				
कटलिफश	5372.00	16.35		
रिबन फिश	5035.00	15.33		
स्किवड	4367.00	13.30		
जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम	3685.00	11.22		
रीफ कोड	2235.30	6.81		
तमिलनाडु				
कटलिफश	685.15	18.72		
स्क्विड	303.97	8.30		

टूना	225.05	6.15		
इंडियन स्कैड	183.59	5.02		
सी क्रैब	180.02	4.92		
आंध्र प्रदेश				
टूना	372.87	17.35		
रिबन फिश	273.67	12.74		
ब्राउन श्रिम्प	173.43	8.07		
व्हाइट प्रान	154.13	7.17		
टाइगर प्रान	124.76	5.81		
ओड़ीशा				
क्रोएकर	736.23	23.02		
कारीकडी श्रिम्प	483.32	15.11		
सी क्रैब	179.97	5.63		
टूना	178.28	5.57		
रिबन फिश	177.42	5.55		
पश्चिम बंगाल				
बोम्बे डक	855.74	9.01		
क्रोकर	754.19	7.94		
कारीकाडी श्रिम्प	552.55	5.82		
हिल्सा	552.26	5.82		
इंडियन मार्केल	508.45	5.36		

उतरी खेप का बंदरगाहवर ब्योरा

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 समुद्र में आखेट कर लाई गई मछली की सबसे बड़ी खेप गुजरात के वेरावल बंदरगाह पर 17714.20 टन (21%) पर आई। इसके बाद बंदरगाह मंगरौल पर मछली की खेप 7733.50 टन (9%) आई। पूर्वी तट में सबसे ज्यादा खेप देशप्राण बंदरगाह पर आई। इस अवधि में आखेट की गई मछली की खेप उतरने के मामले में देश में देशप्राण बंदरगाह का स्थान सातवां था। देशप्राण बंदरगाह पर 3877.50 टन (4%) खेप उतरी। अक्टूबर में 44 में से 18 बंदरगाहों पर समुद्र में आखेट की गई मछली की खेप 1000 टन से अधिक उतरी। इसमें पश्चिमी तट के 12 बंदरगाह थे और पूर्वी तट के 12 बंदरगाह थे। सबसे कम खेप तमिलनाडु के चिनामुट्टम बंदरगाह पर (23.20) टन उतरी।



आकृति 5: अक्टूबर, 2018 में पश्चिमी तट के प्रमुख बंदरगाहों पर आखेट कर लाई गई समुद्री मछली टनों में

नौकाओं का आवगमन

अक्टूबर, 2018 में कुल 30126 नौकाओं का आवगमन दर्ज किया गया। इसमें सबसे ज्यादा नौकाओं का आवगमन वेरावल बंदरगाह (4476) पर दर्ज हुआ। इसके बाद दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा नौकाओं का आगमन पोरबंदर बंदरगाह पर 2662 बार हुआ। बंदरगाह पर मछली पकड़ कर लाने वाली नौकाओं में 78 फीसद मत्स्य नौकाएं ट्रालर श्रेणी की थीं और बाकी पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लांग लाइनर्स और पारंपरिक नौकाएं थीं।

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 5 में अक्टूबर, 2018 और उससे पिछले महीने के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया है। सितंबर की तुलना में अक्टूबर में आखेट की गई समुद्री मछली की खेप में थीड़ी सी गिरावट 600 टन की दर्ज की गई। पिछले महीन की तुलना में इस महीने आखेट की गई समुद्री मछली की खेप में पेलाजिक फिन फिश की हिस्सेदारी 10 फीसद बढ़ी जबिक अन्य दो श्रेणियों की मछलियों में इसी अनुपात में गिरावट दर्ज हुई। इस अविध में उतरी खेप में सबसे ज्यादा रिबन फिश पकड़ कर लाई गई। राज्यों में सबसे ज्यादा रिबन फिश पकड़ कर लाई गई। राज्यों में सबसे अधिक खेप गुजरात में उतरी और बंदरगाहों में वेरावल बंदरगाह पर उतरी थी। सितंबर की तुलना में अक्टूबर में नौकाओं का आवगमन अधिक दर्ज किया गया।

सारांश

अक्टूबर, 2018 में भारत के 44 प्रमुख मत्स्य बंदरगाहों पर कुल 83264.15 टन मत्स्य उत्पाद पकड़ कर लाए

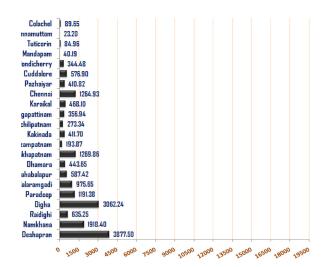


Fig. 6. Landings (in tons) recorded at harbours in east coast during October 2018

गए थे। पेलाजिक फिन फिश (Pelagic fin fishes) की हिस्सेदारी थी जो 38139.34 टन (46%) थी। इसके बाद शेलिफश (Shellfishes) 23099.84 टन (28%) थी। डेमरसल फिन फिश (Demersal fin fishes) 22024.97 (26%) थी। समुद्री मछली के आखेट में प्रजातिवर श्रेणी रिबन फिश की सबसे अधिक खेप आई। इस महीने में इंडियन मैकेरल, कटलिफश और स्किड की भी इतनी ही खेप आई। अक्टूबर में समुद्री मछली के आखेट की 78 फीसद खेप पश्चिमी तट पर आई थी। वेरावल बंदरगाह पर सबसे अधिक मछलियों की खेप उतरी और इसी बंदरगाह पर सबसे अधिक नौकाओं का आवगमन हुआ।

तालिका 5. आंकड़ों का तुलनात्मक विश्लेषण

	अगस्त, 2018	सितंबर 2018	अक्टूबर 2018	
कुल पकड़े गए मत्स्य उत्पाद	47118.88 ਟਜ	83878.88 ਟਜ	83264.15 ਟਜ	
पकड़ी गई पेलाजिक फिन	13585.64 ਟਜ (29%)	30605.87 ਟਜ	38139.34 ਟਜ	
फि श		(36%)	(46%)	
पकड़ी गई डेमरसल फिन	15360.49 ਟਜ (33%)	23239.71 टन	22024.97 टन	
फिश		(28%)	(26%)	
पकड़ी गई शेलफिश	18172.75 ਟਜ (38%)	30033.30 ਟਜ	23099.84 ਟਜ	
		(36%)	(28%)	
सबसे ज्यादा पकड़ी गई प्रजाति	जैपनीज थ्रेड फिन बीम (16%)	स्क्वड (15%)	रिबन फिश (9%)	
पकड़ कर लाई मछलियों में	केरल (26%)	गुजरात (38%)	गुजरात (39%)	
अव्वल राज्य				
पकड़ कर लाई गई मछलियों	वेरावल (11%)	वेरावल (22%)	वेरावल (21%)	
में अव्वल बंदरगाह				
नावों की कुल आवक	17296	29333	30126	

*Percentage of total catch

'फिश एक्सचेंज पोर्टल' पर जागरूकता कार्यक्रम



कार्यक्रम में प्रतिभागियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण

पीईडीए वेरावल स्थित क्षेत्रीय कार्यालय ने 'फिश एक्सचेंज पोर्टल', 'नई वित्तीय सहायता योजनाएं', 'ई-स्टाट पैकेज' और वीरावेल क्षेत्र में निर्यातकों के लिए 'ईयू-रेक्स रजिस्ट्रेशन' पर 24 अक्टूबर और 20 नवम्बर को जागरूकता कार्यक्रम का आयोजन किया। इस कार्यक्रम में प्रबंधकों, तकनीकी विशेषज्ञों, प्रोद्योगिकीविदों और सांख्यिकी से जुड़े लोगों ने हिस्सा लिया। 24 अक्टूबर के कार्यक्रम में 24 निर्यातक जबिक 20 नवम्बर के कार्यक्रम में 21 निर्यातक शामिल हुए।

क्षेत्रीय कार्यालय वेरावल के उप निदेशक श्री रामआधार गुप्ता ने अतिथियों का स्वागत करते हुए कार्यक्रम की शुरुआत की और संक्षेप में सारी बातें सामने रखीं। सहायक निदेशक श्रीमाली विनोद कुमार ने डिजीटल माध्यम से जुड़े विदेशी खरीदारों और भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातकों के लिए फिश एक्सचेंज पोर्टल की नई सुविधा के बारे में विस्तार से बताया। उन्होंने जानकारी दी कि विश्व व्यापार स्पर्धा के मौजूदा दौर की एक प्रमुख जरूरत के रूप में यह पोर्टल कौन-कौन सी व्यापारिक सुविधाएं उपलब्ध कराता है। यह निर्यातक और आयातक के बीच सुगम और प्रभावी संवाद स्थापित कराने में सहायक है। इसके माध्यम से निर्यातक नवीनतम वैश्विक समाचारों से रूबरू हो सकते हैं। साथ ही आयात की प्रक्रिया, बाजार की मांग, उत्पाद के मानक, डाटा विश्लेषण और क्रय-विक्रय संबंधी बुद्धिमत्ताओं की भी जानकारी प्राप्त की जा सकती है। एमपीईडीए के तहत पंजीकृत निर्यातकों को इस पोर्टल में अपने उत्पादों और पेशकशों को पोस्ट करने की सुविधा दी गई है। वे खरीदारी संबंधी जानकारियां प्राप्त कर सकते हैं, ताजा व्यापारिक आंकड़ों को देख सकते हैं और अपने व्यापार का प्रबंधन कर सकते हैं।

कार्यक्रम में शामिल लोगों को दिखाया गया कि वे बतौर निर्यातक किस तरह से फिश एक्सचेंज पोर्टल में खुद को पंजीकृत कर सकते हैं। कार्यक्रम में नई वित्तीय सहायता योजना की विस्तृत जानकारी भी प्रस्तुत की गई।

किनष्ठ तकनीकी अधिकारी श्री घनश्याम मेहता ने ई-स्टाट पैकेज और ईयू- रेक्स (EU-REX) के बारे में अपनी प्रस्तुति दी और समझाया कि कोई निर्यातक इसमें किस प्रकार से शातमिल हो सकता है। बिल कैसे तैयार करें, इसका व्यावहारिक नमूना दिखलाया गया और नवम्बर 2018 के बाद से सांख्यिकी डाटा दर्ज करने की भी सलाह दी गई। ई-स्टाट कार्यक्रम 1 नवम्बर 2018 से लागू किए जाने की तैयारी है। निर्यातकों के सामने आने वाली किसी भी तरह की कठिनाई को इस अविध से पूर्व दुरुस्त किए जाने के निर्देश दिए गए हैं।

अमेरिकी गृह विभाग के दल के दौरे से पहले कोलकाता में बैठक



बैठक में साझेदारों को संबोधित करते एमपीईडीए के चेयरमैन व आईएएस श्री के.एस. श्रीनिवास।

लकाता स्थित एमपीईडीए के क्षेत्रीय कार्यालय ने अमेरिकी गृह विभाग के प्रस्तावित भारत दौरे से पहले साझेदारों की बैठक आयोजित की।

होटल नोवोटल में 26 अक्टूबर को बैठक हुई। यह कोलकाता के क्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक के संक्षिप्त उद्बोधन से शुरू हुई। उन्होंने बैठक की विषयवस्तु के बारे में प्रकाश डाला। एमपीईडीए के सचिव ने अमेरिकी गृह विभाग की 31 अक्टूबर से 5 नवम्बर तक प्रस्तावित दौरे के विषय में विस्तार से बताया। इसम्ं एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक (मार्केटिंग) ने अमेरिकी श्रिम्प के कारोबार व उसके पालन, समुद्री कछुए के संरक्षण के बारे में दी जा चुकी जानकारी के बारे में बताया।

एमपीईडीए के चेयरमैन ने उद्घाटन भाषण अमेरिकी गृह विभाग का दौरे करवाने के बारे में विस्तार से बताया और श्रिम्प कारोबार व संबंधित नियामकों (रेग्लूशंस) के बारे में बताया। भारत अमेरिका को 1,500 करोड़ रुपए के श्रिम्प उत्पादों का निर्यात कर रहा है। उन्होंने कहा कि पश्चिम बंगाल के लिए कछुओं के पिंजरों 'टर्टल एक्सक्लूड डिवाइस' बेकार हैं क्योंकि इस राज्य में कछुओं प्रजनन के लिए नहीं आते हैं। चेयरमैन ने बताया कि पश्चिमी बंगाल में अमेरिकी दल कब-कब, कहां-कहां जाएगा। इसके अलावा दल के ओड़ीशा दौरे और अन्य विभागों से प्रस्तावित कार्यक्रमों के

बारे में बताया। एमपीईडीए के चेयरमैन ने बैठक में उपस्थित कुछ लोगों को पश्चिमी बंगाल के मित्स्यिकी विभाग के प्रधान सचिव के कार्यालय में 27 अक्टूबर को प्रस्तावित बैठक के लिए आमंत्रित किया। उन्होंने इस दौरे को सफलतम दौरे में से एक बनाने के लिए सभी साझेदारों और निर्यातकों का सहयोग मांगा।

पश्चिम बंगाल एसईएआई के उपाध्यक्ष श्री प्रणब कार, पश्चिम बंगाल एसईएआई के सचिव श्री ताज मोहम्मद, निदेशक श्री रामालिंगम, मैसर्स त्रिवेणी एक्सोपोटर्स के श्री अरिजीत भट्टाचार्य, मैसर्स मेगा मोडा एक्सपोटर्स और मैसर्स एशियन एक्सपोर्ट्स के श्री दीपक नोपेनी ने चेयरमैन के समक्ष विभिन्न मुद्दे उठाए।



यूएस श्रिम्प कारोबार व सर्टिफिकेशन के बारे में प्रस्तुति देते एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक डॉ. राम मोहन एम. के.।

भीमावरम में एंटीबायोटिक्स पर एक्सपोटर्स मीट



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

पीईडीए के भामीवरम उपक्षेत्रीय डिवीजन ने एंटीबोयोटिक्स पर 26 अक्टूबर को एक्सपोटर्स मीट आयोजित की। यह साझेदारों में जागरूकता बढ़ाने के लिए जारी कार्यक्रम के तहत हुआ। इसमें साझेदारों को यूएस सीफूड इंपोर्ट मॉनिटरिंग प्रोग्राम के बारे में बताया गया।



कार्यक्रम में हिस्सा लेते लोग।

विजाग, नेल्लूर और भीमारम में आयोजित जागरूकता कार्यक्रम के दौरान एक्सपोटर्स ने उत्पादों में एंटीबायोटिक्स होने के कारण निर्यात रद्द होने पर चिंता जताई। उन्होंने एमपीईडीए से अनुरोध किया कि निर्यात मूल्य शृंखला (एक्सपोर्ट वैल्यू चेन) से एंटीबायोटिक के अवशिष्ट बिल्कुल खत्म करने के लिए खास कार्यक्रम शुरू करे।

इसके बाद एमपीईडीए के विजयवाड़ा क्षेत्रीय डिवीजन ने निर्यातकों के लिए एंटीबायोटिक्स रहित पाले गए श्रिम्प को प्राप्त करने के लिए प्रारूप तैयार किया। इस प्रारूप को क्षेत्रीय डिवीजन विजाग और उपक्षेत्रीय डिवीजन भीमावरम को भी वितरित किया गया। उपस्थित लोगों से अनुरोध किया गया था कि जो इच्छुक हो, वह इस बैठक में प्रस्ताव देने के लिए आ सकता है और इसे बेहतर ढंग से लागू करने में मदद कर सकता है। बैठक में 19 निर्यातक इकाइयों के 27 प्रतिनिधियों ने हिस्सा लिया।

विशाखापट्टनम स्थित क्षेत्रीय कार्यालय के उपनिदेशक श्री एम. शिवाजी ने सार की जानकारी देकर कार्यक्रम शुरू किया।

क्षेत्रीय केंद्र के संयुक्त निदेशक श्री अनिल कुमार ने एंटीबायोटिक्स संक्रमित श्रिम्प की निर्यात की खेप में भेजने से रोकने के लिए सुझाव पेश किए और उनसे इन सुझावों पर विचार मांगे। भीमावरम उपक्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक डॉ. पाऊ बियाक लून ने समुद्री खाद्य पदार्थ क्षेत्र में कारोबार के मुद्दों और कारोबारी समझौतों पर कक्षाएं लीं।

समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों का प्रशिक्षण



प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन करते गुजरात की समुद्री खाद्य निर्यात एसोसिएशन के उपाध्यक्ष श्री करषणभाई आर. सालेटा

मुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) ने समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों के कौशल को बढ़ाने के लिए कार्यक्रम शुरू किया। यह कार्यक्रम कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय के तहत राष्ट्रीय कौशल विकास कारपोरेशन के आर्थिक सहयोग से शुरू किया गया है।

यह कार्यक्रम प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) के तहत आता है और प्रोजेक्ट की श्रेणी रिकनिगनशन ऑफ प्रायर लिंग (अरपीएल) है। एमपीईडीए के तहत नौ तटीय राज्यों में समुद्री खाद्य पदार्थ प्रसंस्करण की पंजीकृत 200 इकाइयां हैं। इनके लिए 200 प्रशिक्षण कार्यक्रमों की योजना बनाई गई है। इसके तहत समुदी खाद्य उत्पादों से जुड़े 200 श्रमिकों को प्रशिक्षित किया जाएगा। प्रशिक्षण लेने वाले श्रमिकों को स्वतंत्र आकलनकर्ता के आकलन करने पर 70 फीसद अंक हासिल करने पर पास घोषित किए जाएंगे और उन्हें राष्ट्रीय कौशल विकास कार्यक्रम के तहत प्रमाणपत्र दिया जाएगा।

यह प्रस्तावित किया गया है कि देश में सभी समुद्री खाद्य इकाइयों के श्रमिकों को प्रशिक्षित किया जाए। इससे भारत इस क्षेत्र के सभी श्रमिकों को प्रशिक्षित करने वाला दुनिया का पहला देश बन जाएगा। एमपीईडीए इस कार्यक्रम के तहत प्रशिक्षुओं को प्रशिक्षित करने वाले 44 प्रशिक्षकों को प्रशिक्षित कर चुका है। इस कार्यक्रम का संचालन सेक्टर काउंसिल ने किया है। इसका नाम फूड इंडस्ट्री, कैप्सिटी एंड स्किल इनिशियेटिंग सेक्टर काउंसिल है। नौ राज्यों में समुद्री खाद्य श्रमिकों को प्रमाणपत्र दिए जाएंगे।

पोरबंदर में मैसर्स सागर सम्राट सीफूड्स में 29 से 31 अक्टूबर तक पहले बैच को प्रमाणपत्र दिए गए। इसमें समुद्री खाद्य इकाई के 26 श्रमिकों को प्लांट, औजारों, व्यक्तिगत साफ सफाई, अन्य साफ सफाई, प्रो प्रोसेसिंग से लेकर पैकिंग तक के विभिन्न चरणों के बारे में बताया गया।

इस कार्यक्रम का संचालन प्रशिक्षकों को प्रशिक्षित करने वाले दो प्रशिक्षकों ने किया। ये हैं - नेटफिश गुजरात के राज्य समन्वयक श्री जिग्नेश एम. विस्वादिया और एमपीईडीए के वेरावल क्षेत्रीय कार्यालय के सहायक निदेशक विनोद कुमार। श्रमिकों का प्रशिक्षण क्लास रूम और प्रोडक्शन लाइन में किया गया। प्रशिक्षण के तीसरे दिन स्वतंत्र मूल्यांकन एजंसी



प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान नेटफिश गुजरात के राज्य समन्वयक श्री जिग्नेश एम. विस्वादिया।



कौशल को बेहतर बनाना।

के मल्यांककर्ताओं ने श्रमिकों की सैद्धांतिक व व्यक्तिगत कौशल को जांचा व परखा। इसे क्लास रूम और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई की प्रोडक्शन लाइन में जांचा व परखा गया।



प्रशिक्षण कार्यक्रम।

पोरबंदर के मैसर्स सिल्वर सी फूड यूनिट दो में 19 से 21 नवम्बर तक समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों के दूसरे बैच को प्रशिक्षित किया गया। इसे प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत आयोजित किया गया। राष्ट्रीय कौशल विकास समन्वय के प्रोटोकोल के तहत कौशल विकास और प्रबंधन सिस्टम (एसडीएमएस) में पंजीकृत समुद्री खाद्य इकाइयों के 23 श्रमिकों को प्रशिक्षित किया गया। इन श्रमिकों को प्लांट, औजारों के बारे में विस्तार से बताया



सैद्धांतिक मूल्यांकन।

गया। साथ ही व्यक्तिगत साफ-सफाई, अन्य साफ सफाई, प्री प्रोसेसिंग से लेकर पैकेजिंग के स्तर तक विभिन्न चरणों में उत्पाद को कैसे तैयार करना है, इसके बारे में बताया गया। यह प्रशिक्षण दो दिनों तक दिया गया।

नेटिफिश गुजरात के राज्य समन्वयक श्री जिग्नेश एम. विस्वादिया ने यह प्रशिक्षण दिया। फूड इंडस्ट्री, कैप्सिटी एंड स्किल इंनिशिएटिंग सेक्टर काउंसिल के उपमूल्यांकनकर्ता ने कार्यक्रम के समापन पर स्वतंत्र रूप से श्रमिकों के कौशल का मूल्यांकन किया।

समुद्री सुरक्षा और नेटफिश का नेविगेशन प्रशिक्षण



Demonstration of using life buoy by coast guard officials

🔪 टफिश और एमपीईडीए ने संयुक्त रूप से मछुआरों को जीवन रक्षक उपकरणों का उपयोग और इसका समुचित इस्तेमाल के प्रति जागरूक करने के लिए कार्यक्रम आयोजित किया। इस कार्यक्रम के लिए सहयाद्री कम्युनिटी डवलपमेंट और वीमेन इम्पॉवरमेंट सोसायटी की भी मदद ली गई। इसके तहत अलीगडा, बेथकोल और करवर में मछुआरों को जीवन रक्षक उपकरणों का उपयोग और इसका समुचित इस्तेमाल करने के लिए प्रोत्साहित किया गया। एमपीईडीए कारवार के उप निदेशक श्री विजयकुमार सी. यारगल ने उत्तर कन्नड़ जिले में कारवार स्थित एमपीईडीए के कार्यालय में 31 अक्टूबर को कार्यक्रम का उद्घाटन किया। नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री नारायन के. ए. ने प्रतिभागियों को कार्यक्रम के उद्देश्यों के बारे में बताया। करवर में तटरक्षक बल के सहायक कमांडेंट श्री दिनेश कुमार कार्यक्रम के मुख्य प्रशिक्षक थे। उन्होंने समुद्री सुरक्षा और नौपरिवहन के बारे में बताया। करवर में तटरक्षक बल के सीनियर सेलर श्री प्रवीन कुमार ने जीवन रक्षक जैकेट और लाइफ बोयेज के बारे में प्रशिक्षण दिया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम में 28 मछुआरों ने सक्रिय रूप से हिस्सा लिया। इनमें से कुछ ने नेटिफिश से अनुरोध किया कि उन्हें जीवन रक्षक उपकरण मुहैया करवाए जाएं तथा इस विषय पर और कार्यक्रम आयोजित किए जाएं। स्कोडवेस (SCOD-WES) की समन्वयक श्रीमती निधि नायक ने उपस्थित लोगों का अभिनंदन किया। स्कोडवेस के समन्वयक श्री

उमेश मराठी ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया। तिमलनाडु के कराईकल में 23 और 24 अक्टूबर को जीपीएस का इस्तेमाल करने और समुद्री सुरक्षा पर कार्यक्रम आयोजित हुआ। इस कार्यक्रम को आयोजित करने में स्वंयसेवी संगठन फिशरीज प्रोफेशनल ऑर्गेनाइजेशन (एफपीओ) ने भी मदद की। जीपीएस के प्रशिक्षण के दौरान मछली पकड़ने वाली नौकाओं में जीपीएस के इस्तेमाल की जरूरत के बारे में लोगों को जागरूक किया गया। साथ ही लोगों को जीपीएस को

इस्तेमाल करने के तरीके और इसमें आने वाली दिक्कतों के बारे

में प्रशिक्षण दिया गया।

तकरीबन 30 प्रतिभागियों को जीपीएस के बारे में बताया गया। इनमें नौका चालकों, नौका मालिकों और नौका श्रमिकों को जीपीएस की कार्यप्रणाली, जीपीएस के कई रिसीवरों, जीपीएस एकुरेसी, जीपीएस सिग्नल रिसेप्शन, वेपाइंट रिकार्ड करने के तरीके, राहत पहुंचाने के दौरान वेपाइंट का इस्तेमाल करने, प्रोक्सीमिटी अलार्म आदि के बारे में जानकारी दी गई। समुद्री सुरक्षा कार्यक्रम के दौरान 30 मछुआरों को अपनी सुरक्षा का ध्यान रखने के तरीकों के बारे में बताया गया। उन्हें सुरक्षा उपकरणों का इस्तेमाल करके दिखाया गया। उन्हें बताया गया कि आपदा से कैसे निपटा जाए। प्रशिक्षण लेने वालों ने सुरक्षा उपकरणों के बारे में जानकारी प्राप्त की। उन्होंने नेटफिश से अनुरोध किया कि रियायती दर पर जीवनरक्षक उपकरण मुहैया करवाए।

नेटिफश-एमपीईडीए का 'स्वच्छता ही सेवा' 2018 अभियान

च्छ भारत के लक्ष्य को हासिल करने के लिए भारत सरकार ने स्वच्छता ही सेवा की पहल को जन आंदोलन के रूप में आगे बढ़ाया है। इस अभियान में नेटफिश भी शामिल हो गया है और नेटफिश ने भारत के सभी तटीय राज्यों में अक्टूबर 2018 में बंदरगाहों और तटीय क्षेत्र की साफ-सफाई का अभियान शुरू किया है।

पश्चिम बंगाल में बंदरगाह की साफ सफाई का कार्यक्रम देशप्राण फिशिंग बंदरगाह, पेठुआघाट, पुरबा मेदनीपपुर में आयोजित हुआ था। इसमें 31 लोगों ने हिस्सा लिया जिसमें पुरबा मेदनीपुरर स्थित कोनटाई के नायापुत सुधीर कुमार हाई स्कूल के नेशनल सोशल सर्विस स्कीम के 20 छात्रों, स्कूल के शिक्षकों, जुनपट तटीय पुलिस के स्टॉफ, मत्स्य अधिकारियों, मछुआरों और मछली पकड़ने वाला जाल बुनने वालों आदि उपस्थित थे। इस कार्यक्रम का उद्घाटन जुनपट पुलिस स्टेशन के ऑफिसर इन चार्ज श्री मोफुद्दीन ने किया।

उन्होंने स्वच्छता और साफ-सफाई के महत्व पर प्रकाश डाला। देशप्राण फिशिंग बंदरगाह के विशेष अधिकारी श्री प्रद्युत प्रहरी ने बंदरगाहों पर साफ-सफाई और स्वच्छता की जरूरत पर प्रकाश डाला। नेटिफश के राज्य समन्वयक श्री अतेनु रॉय ने स्वच्छता ही सेवा, मछली बंदरगाहों की स्वच्छता और मछुआरों की व्यक्तिगत साफ-सफाई पर प्रकाश डाला। साथ ही उन्होंने प्लास्टिक के दुरुपयोग और इसके पर्यावरण पर पड़ने वाले प्रतिकूल असर के बारे में जानकारी दी। उन्होंने बताया कि केरल में नेटिफश ने केरल में समुद्र से प्लास्टिक हटाने की पहल शुरू की है।

प्रतिभागियों को देशप्राण फिशिंग बंदरगाह की साफ सफाई के लिए दस्ताने, टोपियां और थैले उपलब्ध कराए गए थे। उन्होंने कूड़ा, प्लास्टिक की थैलियां, पीईटी की बोतलें, थर्मोकोल के टूटे हिस्से, टूटे हुए जाल व रस्सी के हिस्से एकत्रित किए। नालियों, घाटों के साथ साथ गंदगी के वाले



देशप्राण बंदरगाह की सफाई करते लोग।

स्थानों पर ब्लीचिंग पाउडर डाला गया।

पाराद्वीप फिशिंग बंदरगाह पर 5 अक्टूबर, 2018 को बंदरगाह सफाई अभियान शुरू किया गया। अभियान में पाराद्वीप फिशिंग बंदरगाह की प्रबंधन सोसायटी, मछुअआरों, मछली पकड़ने का जाल बुनने वालों, नौका चालक दल के

सदस्यों ने हिस्सा लिया। राज्य समन्वयक श्री एक. के. महापात्रा ने फिशिंग बंदरगाह पर साफ-सफाई व स्वच्छता की उपयोगिता पर प्रकाश डाला और इस मछली की बेहतर गुणवत्ता के लिए भी जरूरी बताया।

नेटफिश ने प्रतिभागियों को टी- शर्ट और टोपियां मुहैया



पाराद्वीप बंदरगाह की सफाई करते प्रतिभागी।

करवाई थीं। इन लोगों ने प्लास्टिक के कचरे को बंदरगाह परिसर से एकत्रित किया और इसे इसका सुरक्षित ढंग से निपटान किया।

नेटिफश और इसके सदस्य स्वयंसेवी संगठन डीएफवाईडब्ल्यूए ने पुदिमदाका में मछली मछली पकड़ कर लाए जाने वाले



पद्दीमादका में सफाई अभियान शुरू करने से पहले शपथ लेते प्रतिभागी।

केंद्र पर 12 अक्टूबर को स्वच्छता कार्यक्रम आयोजित किया। इस कार्यक्रम में फिशरमैन सोसायटी ऑफ जलरीपेटा का भी सहयोग लिया गया। इस कार्यक्रम की शुरुआत मछली पकड़ कर लाए जाने वाले केंद्र पर जग जागरूकता अभियान से हुई जिसमें 100 मछुआरों ने हिस्सा लिया।

मछुआरों को यह संदेश दिया गया कि भारत सरकार के स्वच्छ भारत मिशन को लागू करने का ध्येय अच्छी सेहत को प्राप्त करना है। साथ ही इसमें मछली की गुणवत्ता का प्रबंधन भी है। राज्य समन्वयक श्री हनुमंथा राव ने मछली पकड़ कर लाए जाने वाले केंद्र की स्वच्छता की जरूरत पर प्रकाश डाला। उन्होंने तटीय इलाकों में खुले में शौच की समस्या को भी उजागर किया। फिशरमैन सोसायटी के अध्यक्ष श्री जगाराव ने खुले में शौच पर चर्चा की। साथ ही उन्होंने कहा कि मछली पकड़ कर लाए जाने वाले केंद्र की साफ सफाई अच्छी सेहत के लिए जरूरी है। डीएफवाईडब्ल्यूए के श्री अर्जिली दासू ने भारत के स्वच्छता मिशन के तहत आयोजित कार्यक्रमों की महत्व और उपयोगिता पर प्रकाश डाला। कार्यक्रम के समापन पर सभी प्रतिभागियों ने 'स्वच्छता ही सेवा' का संकल्प लिया। इसके बाद प्रतिभागियों ने बंदरगाह के आसपास के स्थानों में साफ-सफाई अभियान चलाया, सभी तरह के कूड़े कचरे को हटाया। नेटिफश ने प्रतिभागियों को टोपियां, दस्ताने और थैले मुहैया करवाए थे।

स्वच्छता ही सेवा अभियान के तहत चेन्नई के नागापट्टीनम न्यू बीच में 10 अक्टूबर को पूरे दिनभर सफाई की गई। नेटिफिश और उसके सहयोगी एनजीओ फिशरीज प्रोफेशनल आर्गेनाइजेशन (एफपीओ) ने मत्स्य विभाग और थल्यानायरु स्थित डॉ. एमजीआर मत्स्य कॉलेज व शोध संस्थान की मदद से स्वच्छता अभियान शुरू किया। लोगों को समद्री बीच की साफ सफाई रखने और लोगों व मछुआरों का समुद्र की जैविक स्रोतों को बरकरार रखने में योगदान के बारे में जानकारी देने वाले पर्चे बांटे गए।

नेटिफिश के राज्य समन्वयक डॉ. आर बालासुब्रमण्यम और एफपीओ के समन्वयक श्री वी. सौंदर्यपन्नदीयन को इस अवसर पर सम्मानित किया गया। मत्स्य प्रसंस्करण तकनीक (फिश प्रोसेसिंग टेक्नालजी) के विभाग के प्रमुख व सहायक प्रोफेसर श्री. एम. मुरगंथम ने स्वच्छता कार्यक्रम का समन्वय किया।



नागापट्टीनम में समुद्र तट की साफ सफाई करते प्रतिभागी।

इसमें तकरीबन 100 लोगों ने सक्रिय रूप से भाग लिया जिसमें डॉ. एम. जी. आर. फिशरीज कालेज एंड रिसर्च इंस्टीच्यूट के छात्रों व स्टॉफ भी शामिल थे। समुद्री बीच की ओर जाने वाले रास्ते व उसके समीप के पार्क और समुद्र तट की साफ-सफाई की गई। स्वच्छता कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले प्रतिभागियों को नेटफिश-एमपीईडीए का प्रतीक लगी टी-शर्ट भी दी गई।

अभियान 'स्वच्छता ही सेवा' के तहत बंदरगाह की साफ सफाई का कार्यक्रम कोच्चिन फिशरीज बंदरगाह थोपूमपड़डी में 9 अक्टूबर को आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम का उद्घाटन मत्तान्चेरी के विधायक श्री के. जे. मैक्सी ने किया। राज्य समन्वयक सुश्री संगीथाह एन. आर. ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। इस कार्यक्रम की अध्यक्षता कोच्चिन फिशिंग हार्बर के एटीएम शअरी एस. श्रीकुमार ने की। उद्घाटन कार्यक्रम के बाद सब इंस्पेक्टर ऑफ पुलिस श्री अभिलाष



थोपुमपङ्डी में सफाई करते विधायक श्री के. जे. मैक्सी।

और गिलनेट बाइंग एजेंट एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री. ए. एम. नौशाद ने अपने विचार रखे। उद्घाटन समारोह के बाद सभी प्रतिभागियों, बंदरगाह के कर्मचारियों, मछली पकड़ने का जाल



मानककाकड़ावुं बंदरगाह परिसर में झाड़ियां काटते बंदरगाह के श्रमिक।

बुनने वाले, मछुआरों, पांच श्रमिकों ने एक एक्सवेटर मशीन की मदद से सफाई की। साफ-सफाई का ज्यादातर काम मछली पकड़ने का जाल बुनने वाले स्थान पर हुआ।

अभियान 'स्वच्छता ही सेवा' के तहत नेटफिश ने त्रिसुर जिले स्थित मानककाकडावुं लैंडिंग सेंटर में स्वच्छता कार्यक्रम आयोजित किया। यह कार्यक्रम मानककाकड़ावुं बंदरगाह की श्रमिकों की यूनियन की कोऑर्डिनेटर कमेटी ने आयोजित किया। इस स्वच्छता कार्यक्रम का उद्घाटन कद्दापुरम ग्राम पंचायत के अध्यक्ष श्री पी. के. बशीर ने किया। इस कार्यक्रम की अध्यक्षता नेटफिश राज्य समन्वयक श्री संतोष एन. के.ने किया। इस मौके पर ग्राम पंचायत के सदस्य श्री अशकर अली और सुश्री सिरीबा रतीश भी उपस्थित थे। श्रमिक यूनियन समन्वयक समिति के अध्यक्ष श्री पी. ए. सिद्दकी ने उपस्थित लोगों को स्वागत किया। श्रमिक युनियन समन्वय समिति के कोषाध्यक्ष श्री मनाफ ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया। बंदरगाह के श्रमिकों के सक्रिय सहयोग से बंदरगाह परिसर में बढ़ी हुई बेतरतीब घास की कटाई की गई और ठोस कूड़े का निपटन किया गया। इसके बाद इन लोगों ने ऑक्शन हॉल की धुलाई की और इसे कीटाणु मुक्त किया। स्वच्छता गतिविधि में शामिल अलग-अलग



मुदगा फिशिंग बंदरगाह क सफाई करती मछुआरा समुदाय की महिलाएं।

यूनियनों ने बंदरगाह के 40 श्रमिकों को दस्ताने, मास्क और साफ-सफाई में इस्तेमाल होने वाली सामग्री मुहैया करवाई। अभियान 'स्वच्छता ही सेवा' के तहत उत्तरी कन्नड़ जिले के अमदाली स्थित मुदगा फिशिंग बंदरगाह पर 5 अक्टूबर को साफ-सफाई अभियान शुरू किया गया। यह एससीओडीडब्ल्यूईएस के सहयोग से शुरू किया गया। इसमें मुदगा फिशिंग हार्बर के 60 से अधिक मछुआरों ने हिस्सा लिया। इस कार्यक्रम के दौरान बंदरगाह की स्वच्छता पर संक्षिप्त चर्चा की गई, साफ-सफाई अभियान शुरू किया गया और अंत में पर्चे वितरित किए गए।

एससीओडीडब्ल्यूईएस की फिल्ड कोऑर्डिनेटर सुश्री निधि नायक ने गणमान्य लोगों और मछुआरों का स्वागत किया। कारवार में मत्स्य विभाग के उपनिदेशक श्री पी. नागर्जु ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया। उन्होंने मछआरों से अपील की कि वे बंदरगाह के साफ सुथरा रखने में विभाग की मदद करें। नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री नारायणा के. ए. ने बंदरगाह की साफ सफाई अभियान के लक्ष्यों और कर्नाटक में नेटफिश की गतिविधियों पर प्रकाश डाला। उन्होंने मछुआरों को सलाह दी कि वे बंदरगाह में मछलियां की साफ-सफाई का ध्यान रखें। मुदगा की फिशरमैन कोऑपरेटिव सोसायटी के सचिव श्री चंद्रकांत ने मछुआरों से अनुरोध किया कि बंदरगाह में उन्हें मुहैया करवाई गई सुविधाओं का समुचित इस्तेमाल करें। उद्घाटन सत्र के बाद मछुआरों की मदद से मछली बंदरगाह और ऑक्शन हॉल की साफ-सफाई की गई। इस समारोह के दौरान साफ सफाई की 50 किट अलग-अलग नौकाओँ पर वितरित की गई। इस किट में लिक्विड हैंड वॉश, बालों का तेल, कंघा, मंजन और ब्रश थे।

सिंधुदुर्ग के मालवन में दांडी समुद्र तट पर 11 अक्टूबर को अभियान 'स्वच्छता ही सेवा' के तहत सफाई कार्यक्रम हुआ। यह कार्यक्रम नेटिफश ने सिंधुदुर्ग के नागरिक बाहू उद्देश्यी सेवा प्रतिष्ठान के सहयोग से आयोजित किया। इसमें मछुआरा समुदाय के युवाओं ने बढ़-चढ़कर हिस्सा लिया। साफ-सफाई कार्यक्रम के दौरान प्लास्टिक की बोतलें, ग्लास

की बोतलें, चप्पल, जूते, जाल के टूटे हुए हिस्से, थर्मोकोल के टुकड़े, प्लास्टिक बैग, एफअरपी के टुकड़े, गत्ते के टुकड़े, टिन के कैन, प्लास्टिक शीट आदि समुद्र तट से एकत्रित की गईं और इनका निस्तारण किया गया। इस अवसर पर नेटिफश और एमपीईडीए के प्रतीक चिह्न व स्लोगन वाली टी शर्ट प्रतिभागियों को वितरित की गईं।



चोरवद हुए सफाई अभियान पर अखबार में छपी खबर।

नेटिफिश और बी.ए. वाई. ई.आर.डी.एफ.टी. ने अभियान 'स्वच्छता ही सेवा' के तहत चोरवद लैंडिंग सेंटर के बंदरगाह और तट पर 4 अक्टूबर को साफ-सफाई की। इसमें तकरीबन 60 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया जिमसें चोरवाड़ के सरकारी स्कूल के छात्रों ने भी हिस्सा लिया। मछुआरा समुदाय के अध्यक्ष ने साफ-सफाई अभियान का उद्घाटन किया। साफ-सफाई कार्यक्रम के तहत 500 से 700 किलो ठोस कूड़ा एकत्रित किया गया और लैंडिंग सेंटर की कीटाणु मुक्त किया गया। इस कार्यक्रम के जिरए पूरे मछुआरा समुदाय को साफ-सफाई की जरूरत और समुद्री पर्यावरण व समुद्र के संसाधनों को अवांछित पदार्थों से मुक्त रखने का संदेश दिया गया। नेटिफिश के राज्य समन्वयक श्री जिग्नेश विसावेदिया के धन्यवाद प्रस्ताव से कार्यक्रम का समापन हुआ।



मुनामबाम में स्वच्छता अभियान के प्रतिभागी

मत्स्य बंदरगाहों पर मनाया गया 'स्वच्छता पखवाड़ा'

रत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय ने 1 से 15 नवम्बर तक स्वच्छता पखवाड़ा मनाने का आह्वान किया है। मैरीन प्रोडेक्ट्स एक्सपोर्ट डेवलपमेंट अथॉरिटी (MPEDA) इस अवधि के दौरान सी-फूड एक्सपोर्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया (SEAI) और नेटवर्क फॉर फिश क्वालिटी मैनेजमेंट एण्ड सस्टेनेबल फिशिंग (NETFISH) के सहयोग और समन्वय से कोच्चि और केरल बंदरगाहों पर स्वच्छता अभियान चलाएगा।

कोचीन फिशरीज हार्बर

इस सिलसिले में 13 नवम्बर को कोचीन फिशरीज हार्बर, थोप्पमपड़ी में दिनभर स्वच्छता अभियान चलाया गया। इसमें एमपीईडीए, एसईएआई और एनईटीएफआईएसएच के स्टॉफ और आसपास स्थित समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाईयों के कर्मियों सहित 35 से अधिक लोगों ने हिस्सा लिया। सफाई कार्य के लिए एक एक्यूवेटर मशीन और पांच मजदूर भी लगाए गए।

इस समूचे दल ने प्लास्टिक की बोतलें, कैरी बैग,प्लास्टिक

के पैकेट, टूटे हुए जाल, खर-पतावार और सूची पत्तियां इत्यादि अपशिष्ट सामग्री का सुरक्षित निस्तारण किया। गोदी क्षेत्र और नीलामघर को भी साफ पानी से धोया गया।

मुनामबाम हार्बर

दूसरा स्वच्छता अभियान 14 नवम्बर को मुनामबाम हार्बर में चलाया गया जिसमें एमपीईडीए और नेटिफश स्टाफ तथा आसपास की समुद्री खाद्य प्रसंस्करण फैक्ट्रियों के कर्मियों सिहत 30 से अधिक लोगों ने हिस्सा लिया। सफाई कार्य में सहायता के लिए पांच मजदूरों को भी नियुक्त किया गया था। हार्बर क्षेत्र से प्लास्टिक के कचरे के अलावा खासकर झाड़ियां, खर-पतवार और जमीन पर गिरी सूखी पत्तियां इत्यादि अपशिष्ट सामग्री को हटाया गया। यहां भी गोदी क्षेत्र व नीलामघर को साफ पानी से धोया गया। स्वच्छता अभियान में शिरकत करने वालों को स्वच्छ भारत के लोगो वाली टोपियां, दस्ताने और मॉस्क उपलब्धय कराए गए थे।

पश्चिम बंगाल में अमेरिकी गृह विभाग और एनओएए दल का दौरा



बंदरगाह अधिकारियों, डीओएफ, एमपीईडीए अधिकारियों, मछुआरों के संघ और स्थानीय सरकार के प्रतिनिधि के साथ यूएस डीओएस

विश्व पिरकी दल ने यूएस पब्लिक लॉ के सेक्शन 609 के पालन के महेनजर 1 से 2 नवम्बर तक पश्चिम बंगाल का दौरा किया। अमेरिकी का यह कानून श्रिम्प पकड़ने के तरीके के दौरान यूएस सी टर्टल कंजर्वेशन प्रोग्राम से जुड़ा है। दौरा करने वाले अमेरिकी दल में अमेरिकी गृह विभाग और वाणिज्य विभाग के तहत नेशननल ओशियानिक एंड एटमास्फेयर एडिमिनिस्टेरशन (एनओएए) के दो सदस्यीय तकनीकी दल के साथ नई दिल्ली स्थित अमेरिकी उच्चायोग के डिप्टी मिनिस्टर काउंसर शामिल थे।

इस दल में अमेरिकी गृह विभाग के ब्यूरो ऑफ ओशियंस में ऑफिस ऑफ मैरिन कंजर्वेशन सेक्शन 609 टर्टल एक्सक्लूड डिवाइस (टीईडी) प्रोग्राम के इंवायरमेंट ऑफिसर श्री जोसेफ ए फेट्टी थे, अमेरिकी स्थित मिसीसिप्पी लेबोरेटरी के नेशनल मैरिन फिशरीज सर्विस सेंटर के रिसर्च फिशरीज बॉयोलॉजिस्ट श्री जेफ गियरहार्ट और नई दिल्ली स्थित अमेरिकी उच्चायोग के के डिप्टी मिनिस्टर काउंसलर सुश्री इसाबेला थीं।

अमेरिकी दल ने 1 नवम्बर को ब्लैक टाइगर श्रिम्प के पालने के फिल्टरेशन सिस्टम का जायजा लेने के लिए उत्तरी 24 परगना के अंदुलपोटा के राजेंद्रनगर का दौरा किया। अमेरिकी दल के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण भी थे। इसमें न्यूयार्क स्थित एमपीईडीए के रेजिडेंट डायरेक्टर आईएएस श्री जान किंग्सली, संयुक्त निदेशक डॉ. राम मोहन एम. के., उपनिदेशक श्री एस. एस. शाजी और उपनिदेशक श्री आर्चिमन लहिरी भी उपस्थित थे।

दल ने गांव राजेंद्रपुर का दौरा कर श्री साहेब अली और उनके जुड़े समूह के किसानों की वॉटर बॉडीज का निरीक्षण किया। वे लोग पारंपरिक रूप से टाइडल डायनिमक्स और नैचुरल श्रिम्प एंट्री से श्रिम्प को अलग-अलग करने के तरीके का जायजा लिया। बाद में दल ने किसानों से विस्तार से बातचीत की और श्रिम्प को पालने व पकड़ने का तरीका देखा।

इसके बाद दल ने बेनिफिक्स कॉप्लेक्स स्थित मत्स्य विभाग के सचिव के कार्यालय में मीटिंग की। एमपीईडीए के चेयरमैन, एमपीईडीए के रेजिडेंट डायरेक्टर, एमपीईडीए के सचिव, मत्स्य विभाग के वरिष्ठ अधिकारी, एमपीईडीए के वरिष्ठ अधिकारी और क्षेत्र के नामचीन मत्स्य विशेषज्ञों ने मीटिंग में हिस्सा लिया।

मत्स्य विभाग में उपनिदेशक श्री सप्तऋषि बिस्वास ने पश्चिम बंगाल में मत्स्य पालन पर प्रेजेंटेशन पेश किया। इसके बाद एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक डॉ. राम मोहन रॉय ने भारत में टर्टल के संरक्षण पर प्रेजेंटेशन दी।

श्री जोसेफ ए. फेट्टी ने सेक्शन 609 पर विस्तार से प्रेजेंटेशन दी। इसके बाद इस पर चर्चा हुई।

दूसरे दिन अमेरिकी दल ने पूरबा मेदिनीपुर में देशप्राणा



US DOS team visiting the Traditional Wild fisheries area in West Bengal

फिशिंग बंदरगाह का दौरा किया। बंदरगाह के अधिकारी, ब्लॉक डवलपमेंट अधिकारी, मत्स्य व सचिवालय के सहायक निदेशक, मछुआरों की एसोसिएशन ने बंदरगाह पर अमेरिकी दल का दौरा किया। इस मौके पर पूछे गए सवालों का जवाब एमपीईडीए के अधिकारियों और मछुआरों की एसोसिएशन के श्री श्यामसुंदर दास ने दिया। व्यापक विचार - विमर्श के बाद अमेरिकी दल ने ट्रालर्स, डॉट नेटर्स और गीसर्ज जैसे ट्राल नेट, गिल नेट और डोल नेट का निरीक्षण किया। नेटिफिश के राज्य समन्वयक श्री अतनु रॉय ने बताया कि कैसे इन तीन नेटों का इस्तेमाल किया जाता है।

बंदरगाह का दौरा करने के बाद दल ने पिचाबनी स्थित मैसर्स केएनसी एग्रो प्राइवेट लिमिटेड की प्रसंस्करण इकाई का दौरा किया। इसके बाद दल 3 नवम्बर को भुवनेश्वर के लिए रवाना हो गया।



पश्चिम बंगाल के मत्स्य सचिव की मत्स्य क्षेत्र के पणधारियों के साथ बैठक

श्चिम बंगाल सरकार के मत्स्य विभाग के सचिव आईएएस डॉ. रिव इंद्र सिंह ने अपने कार्यालय में 26 अक्टूबर को मत्स्य क्षेत्र के साझेदारों के साथ बैठक की। यह बैठक एमपीईडीए के अनुरोध पर की गई थी। एमपीईडीए ने अमेरिकी गृह विभाग के दौरे के 1-2 नवम्बर, 2018 के मद्देनजर बैठक हुई थी।

अमेरिकी दल मत्स्य उत्पादों खासतौर पर श्रिम्प के पालन के दौरान भारत में समुद्री कछुए (सी टर्टल) के संरक्षण के लिए समुद्र या पालन केंद्र में किए जाने वाले उपायों का जायजा लेने के लिए दौरा करेगा। एमपीईडीए के अनुरोध पर पश्चिमी मेदनीपुर स्थित पेठुआघाट का चयन अमेरिकी दौर के लिए किया गया है। डॉ. सिंह ने बंदरगाह पर किए जाने वाले छोटे-मोटे मरम्मत के कार्यों का जायजा लिया और उन्होंने यह तय किया कि यह कार्य 30 अक्टूबर तक पूरा हो जाए। उन्होंने राज्य मत्स्य विकास कारपोरेशन

(एसएफडीसी) के प्रबंध निदेशक को निर्देश दिया कि वे अगले दिन मरम्मत के कार्यों का जायजा लेने के लिए चयनित जगह का दौरा करें।

एमपीईडीए के चेयरमैन ने डॉ. सिंह को ऐसी बैठक आयोजित करने के लिए धन्यवाद दिया और उन्हें बताया कि अमेरिकी दौरे का क्या महत्व है। उन्होंने जोर दिया कि भारत प्राकृतिक रूप व तालाबों में मछली पालन के दौरान समुद्री कछुए के संरक्षण को लेकर गंभीर है।

इस अवसर पर अमेरिकी दौरे को ले जाए जाने वाले स्थानों के बारे में संक्षिप्त प्रेजेंटेशन किया गया। उन्होंने अमेरिकी प्रतिनिधियों के भावी दौरे के मद्देनजर सभी पणधारियों से मदद मांगी। इस बैठक में निर्यातक, मछली पालन करने वाले किसान, मछुआरे, नौकाओं के मालिक, राज्य मत्स्य विभाग के अधिकारी, बंदरगाह विभाग के अधिकारी और एमपीईडीए के अधिकारी उपस्थित थे।

जलकृषि परिदृश्य

चिरस्थाई श्रिम्प पालन की नई सोच

जयवाड़ा स्थित एमपीईडीए के क्षेत्रीय कार्यालय ने टिकाऊ श्रिम्प पालन पर चर्चा आयोजित की। इसमें श्रिम्प पालन की नई सोच को बढ़ावा दिया गया। इसके अगले दिन 31 अक्टूबर को आंध्र प्रदेश के गुंदुर जिले में करलापेलम में प्रगतिशील किसानों की एक दिन की बैठक आयोजित की गई।

एमपीईडीए के विजयवाड़ा क्षेत्रीय कार्यालय के संयुक्त निदेशक श्री पी. अनिल कुमार ने संस्थान की गतिविधयों के बारे में किसानों को अवगत कराया। उन्होंने किसानों को एंटीबायोटिक्स के मुद्दे और निर्यात मार्केट को बढ़ावा देने के बारे में भी जानकारी दी। गुटुंर जिले के तकरीबन 10 किसानों ने नई सोच देने वाले सत्र में हिस्सा लिया जिसमें उन्हें कई तरह के सुझाव दिए गए।

इसमें एमपीईडीए द्वारा मत्स्य पालन केंद्र के एंटीबायोटिक्स और बीमारी रहित होने का निशुल्क प्रमाणपत्र दिए जाने के बारे में बताया गया। निर्यातक यूरोपियन यूनियन को निर्यात या निर्यात नहीं किए जाने की दशा में भी उत्पाद खरीदने पर पीएचटी करवा रहे हैं। लिहाजा पीएचटी को अनिवार्य किया जाना चाहिए। एमपीईडीए बापटला में इलीसा लैब की स्थापना कर रहा है। इससे मत्स्य पालन केंद्रों को वो तरीके बताए जा सकेंगे जिससे उनके उत्पाद खराब नहीं हों। मत्स्य पालन करने वाले पंजीकरण करा सकेंगे। विशेषज्ञ एंटीबायोटिक्स के खिलाफ सुचारू रूप से अभियान चला सकेंगे।

प्रतिभागियों को फार्म में तैयार किए गए ब्रोड स्टॉक के बारे में चेताया गया क्योंकि इससे मछली के बीमारी युक्त बीज से बीमारी फैल सकती है। एमपीईडीए-आरजीसीए के ब्रोड स्टॉक मत्स्य पालन केंद्रों को सस्ती दर पर मुहैया करवाए जाते हैं तािक वे बाजार में प्रतिस्पर्धा कर सकें। इससे पहले पी. अनिल कुमार ने एक दिन की बैठक का उद्घाटन किया जिसमें तकरीबन 100 किसानों, विशेषज्ञ और आंध्र प्रदेश के मत्स्य विभाग के अधिकारी उपस्थित हुए। इसका ध्येय कलापेलम मंडल के श्रिम्प पालन क्षेत्र के किसानों को समसामयिक मुद्दों के प्रति जागरूक करना था। इस अवसर पर श्री पी. अनिल कुमार, एमपीईडीए के विजयवाड़ा क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री पी. ब्रह्मेश्वर राव, एमपीईडीए के विजयवाड़ा क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री के. अरिवकरसू, बपटला के मत्स्य विकास अधिकारी श्री किशोर और डा. वी. रत्नप्रकाश केवीके ने कक्षाएं ली।

श्री पी. अनिल कुमार ने समुद्री खाद्य निर्यात निगरानी कार्यक्रम (एसआईएमपी) पर प्रस्तुति दी और निर्यातकों के लिए इस कार्यक्रम की उपयोगिता पर प्रकाश डाला। उन्होंने विस्तार से बताया कि कैसे समुद्री खाद्य आयातक देशों ने गैर शुल्कीय बाधाएं खड़ी कर दी हैं। श्री ब्रह्मेश्वर राव ने भविष्य के समुद्री उत्पादों के लिए पालन केंद्रों के पंजीकरण की जरूरत पर प्रकाश डाला। उन्होंने मत्स्य पालन केंद्र के लिए एमपीईडीए के बेहतर प्रबंधन की प्रैक्टिस (बीएमपी) की प्रमाणीकरण योजना के बारे में बताया।

श्री के. अरिवकरसू ने श्रिम्प पालन उद्योग में एंटीबायोटिक्स के उपयोग और किसानों का अपना उत्पाद का बेहतर मूल्य पाने के लिए एक्सचेंज पोर्टल का उपयोग करने की हिदायत दी। डॉ. वी रत्नप्रकाश ने श्रिम्प पालन के दौरान बीमारियों और बीमारी का पता चलने के बाद समुचित प्रबंधन पर प्रकाश डाला। प्रतिभागियों को शपथ दिलाई गई कि श्रिम्प पालन के दौरान स्वस्थ्य और सुरक्षित तरीकों को अपनाएंगे। श्री ब्रह्मेश्वर राव के धन्यवाद प्रस्ताव से कार्यक्रम का समापन हुआ।



राईबाग में किसानों का प्रशिक्षण कार्यक्रम

नीटक के बेलगाम जिले के रैबग में 11 अक्टूबर को किसानों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम हुआ। मत्स्यकीय के उपक्षेत्रीय श्री सी.टी. नायक ने इस तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

श्री नायक ने उद्घाटन भाषण के दौरान मत्स्य गतिविधियों को बढ़ाने के लिए राज्य मत्स्कीय विभाग द्वारा लागू की गई योजनाओं पर प्रकाश डाला। उन्होंने इन योजनाओं को समुचित ढंग से लागू करने के लिए मत्स्य पालन करने वाले समुदाय का सहयोग मांगा। उन्होंने मछली पालन करने वालों से अनुरोध किया कि वे एमपीईडीए की योजनाओं का इस्तेमाल करें और अंतर्देशीय मत्स्यकीय को बढ़ावा दें जिससे भारत का इस क्षेत्र में निर्यात बढ़े और राष्ट्र अधिक विदेशी मुद्रा अर्जित कर सके। उन्होंने एमपीईडीए से अनुरोध किया कि ऐसे कार्यक्रम अन्य तालुका में भी आयोजित किए जाएं जिससे अन्य किसान भी लाभन्वित हों। यह भी बताया गया कि कम खारीय जमीन और एकत्रित क्षारीय पानी का सर्वश्रेष्ठ इस्तेमाल कैस किया जा सकता है।

यह कार्यशाला मत्स्य विभाग के सहायक निदेशक श्री संजय आरेकरे के अनुरोध पर आयोजित की गई थी। बेलगाम में मत्स्य विभाग के वरिष्ठ सहायक निदेशक श्री बाबी बोपन्ना ने इंडियन कॉमन कॉर्प के पालन के बारे में प्रतिभागियों को संबोधित किया।

उन्होंने खासतौर पर मछली के खाने और उसके प्रबंधन पर पर जोर दिया। मछली उत्पादन में मछली के खाने की लागत 60 फीसद आती है। प्रगतिशील किसान श्री मनजुनथ कुकुट पालन, खेती और मत्स्य पालन साथ-साथ कर रहा है। उसने बीते साल आंध्र प्रदेश के दौरे के कार्यक्रम में हिस्सा लिया था। उसने अपने अनुभवों को साझा किया। उसने बताया कि उसने अध्ययन दौरे कार्यक्रम में क्या-क्या सीखा।

श्री संजय अकेरेरा ने आईएमसी में एकत्रित क्षारीय पानी में मत्स्य पालन विषय पर आईएमसी में कक्षा ली थी। उन्होंने प्री स्टॉकिंग प्रबंधन, बीज चयन, मछली स्टॉकिंग प्रोटोकॉल, पानी के मानदंडों, मछली के स्वास्थ्य के प्रबंधन और पोस्ट हारवेस्टिंग तकनीक और मार्केट पर प्रकाश डाला। जूनियर टेक्रिकल ऑफिसर श्री जी. रामर ने श्रिम्प पालन केंद्र पर ही कक्षाएं लीं। उन्होंने श्रिम्प के लिए पानी की गुणवत्ता नियंत्रित करने के साथ तालाब बनाने, प्री स्टॉक मैनेजमेंट, बीज चयन, बीज स्टॉकिंग प्रोटोकॉल, पानी की गुणवत्ता के मानदंड, श्रिम्प का स्वास्थ्य प्रबंधन, मत्स्य पालने के लिए प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स, हारवेस्ट प्रबंधन के प्रोटोकॉल के बारे में बताया।

दूसरे दिन बेलगाम स्थित गोकक तालुक आईसीएआर-बड्रस केवीके के एसएमएस-मत्स्कीय के श्री आदर्श एच.एस ने पानी की गुणवत्ता और बीज चयन व स्टॉकिंग पर व्याख्यान दिया। करनजेनी की एग्रीकल्चर टेक्निकल मैनेजमेंट एजेंसी के कंसल्टेंट श्री शिवकुमार के कम्बर भारत में मत्स्य केंद्रों में पाली जाने वाली मछली और आईएससी व अन्य प्रजातियों में अंतर बताया। कार्यक्रम के अंतिम दिन डिगरवाड़ी और एक्सम्पा गांवों का दौरा करवाया गया और मत्स्य पालन के संचालन के बारे में बुनियादी जानकारी दी गई।

श्री संजय अकेररे ने प्रतिभागियों को कार्यक्रम में हिस्सा लेने का प्रमाणपत्र दिया। श्री जी. रमर ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।



प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स के लिए जागरूकता कार्यक्रम और मत्स्य पालन में विविधीकरण



प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स के दुष्प्रभावों के बारे में बताते एमपीईडीए के जेटीओ डॉ. विष्णुदास गुनागा।

पीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन ने 2 नवम्बर को किसानों के लिए जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया। इस कार्यक्रम के दो सत्रों में प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स और मत्स्य पालन के विविधीकरण पर चर्चा की।

एमपीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक डॉ. टी. बी. जिबीनकुमार ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और



कार्यक्रम में हिस्सा लेते प्रतिभागी।

उन्हें किसनों के लिए एमपीईडीए की विभिन्न कल्याणकारी योजनाओं के बारे में बताया। उन्होंने लोगों को एमपीईडीए के मत्स्य पालन में विकास के बारे में बताते हुए कहा कि रत्नागिरी, सिंधुदुर्ग और समीपवर्ती जिलों के किसानों और निर्यातकों के लाभ के लिए रत्नागिरी में एमपीईडीए ने उपक्षेत्रीय केंद्र खोला।

किनष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. विष्णुदास आर. गुनागा ने मत्स्य पालन के लिए प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स व रसायनों की सूची दी और इनसे पड़ने वाले दुष्प्रभाव के बारे में बताया।

दूसरे सत्र में डॉ. विष्णुदास ने मछलियों के विविधीकरण के लिए किए गए जागरूकता अभियान के बारे में विस्तार से बताया। साथ ही किसानों को सीबास, क्रैब और तिलिपया को पालने की तकनीक के बारे में बताया।

सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज ने किसानों को एंटीबायोटिक्स का इस्तेमाल किए बिना पर्यावरण के अनुकूल टिकाऊ मत्स्य पालन के तरीकों के बारे में जानकारी दी।

कक्षा के बाद प्रतिभागियों से संवाद किया गया। मछली के विविधीकरण पर किसानों के विभिन्न संशयों को दूर किया गया। साथ ही किसानों को सीब्रास, क्रैब और तिलिपया आदि की पालन तकनीकों के बारे में बताया गया। रत्नागिरी और सिंधुदुर्ग के 10 प्रतिभागियों ने इस कार्यक्रम में हिस्सा लिया।

जलकृषि परिदृश्य

अंतर्देशीय मत्स्य पालन पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

त्स्य विभाग के सहायक निदेशक श्री गौथम ने 15 नवम्बर को कर्नाटक के बीदर जिले के बसवकल्याण में अंतर्देशीय मत्स्य पालने कर रहे किसानों के लिए तीन दिवसीय कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

कर्नाटक के उत्तरी हिस्से में दो निदयों के बेसिन हैं। ये हैं गोदावरी और कृष्णा। जिले का ज्यादातर हिस्सा गोदावरी बेसिन के तहत आता है जिसमें गोदावरी की दो सहायक निदयां मंजरा और करंजा निदयां हैं। गोदावरी नदी बेसिन का क्षेत्रफल 4,411 वर्ग किलोमीटर है जिसमें मंजरा का क्षेत्रफल 1989 वर्ग किलोमीटर और कंजरा का क्षेत्रफल 2,422 वर्ग किलोमीटर है।

कृष्णा बेसिन में 585 वर्ग किलोमोटर का क्षेत्रफल है जिसमें मुल्लामारी नदी का क्षेत्रफल 249 वर्ग किलोमीटर है और गंधरीनाला नदी का बेसिन 336 वर्ग किलोमीटर में फैला हुआ है। मंजरा बारहमासी नदी है जो जिले के मध्य हिस्से से होकर 155 किलोमीटर बहती है। यह घुमावदार ढंग से पूर्व की ओर बहती है।

करंजा नदी उत्तर पश्चिम दिशा की ओर 74 किलोमीटर बहती है। इसका मुख्य स्त्रोत कंजरा जलाशय है। मुल्लामारी नदी का उद्भव बसवकल्याण तालुक के मताला जिले से होता है और यह 38 किलोमीटर पूर्व की ओर बहती है। फिर यह कल्लाबुगरी जिले में नदी कंगना से मिलती है।

मत्स्य विभाग में इस जिले में मछुआरों की 15 सोसायटी पंजीकृत हैं। इस क्षेत्र के किसान तालाबों और जलाशयों में इंडियन मेजर क्राप का बहुत ज्यादा पालन करते हैं। इस कार्यशाला का आयोजन अंतर्देशीय मछिलयों के पालन के साथ-साथ मीठे पानी, क्षारीय और कम लवणीय मिट्टी में एल. वनामेई के पालन के लिए किया गया।

राज्य सरकार ने क्षेत्र में क्षारीय और पानी से घिरे हुए 8558 हेक्टेयर क्षेत्र की पहचान की है जिसका खेती के लिए शायद इस्तेमाल नहीं हो सकता है। ज्यादातर जलाशयों में पूरे साल पानी नहीं रहता है जिसका इस्तेमाल स्कैमपी सीड और क्राप सीड के रूप में हो सकता है। श्री गौथम ने अपने उद्घाटन भाषण में राज्य मत्स्य विभाग की मत्स्यकीय संवर्द्धन से जुड़ी विभिन्न योजनाओं के बारे में जानकारी दी। उन्होंने स्कैमपी कल्चर से जुड़े विभिन्न प्रोजेक्ट के बारे में जानकारी दी।

एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री विजयकुमार यारगल ने आईएमसी कल्चर के बारे में कक्षा ली जिसमें क्षारीय पानी से घिरे क्षेत्र के बारे में विशेष तौर से बताया गया। उन्होंने प्री स्टाकिंग प्रबंधन, बीज चयन, बीज स्टाकिंग प्रोटोकॉल, पानी के विभिन्न मानदंडों, मछली के स्वास्थ्य प्रबंधन और पोस्ट हारवेस्ट तकनीक व मार्केट के विषयों पर चर्चा की।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दूसरे दिन जलाशय का दौरा करवाया गया। दौरे के दौरान प्रतिभागियों को पिंजरा (केज) लगाने, मछली की निर्यात की जाने वाली प्रजातियों और मत्स्य पालन के विभिन्न आयामों के बारे में बताया गया। किसान समुदाय से आग्रह किया गया कि अतिरिक्त आय के लिए स्कैमपी सीड के साथ-साथ कार्प सीड भी तैयार करें। प्रशिक्षण कार्यक्रम के समापन कार्यक्रम के मुख्य अतिथि के लिए बसवकल्याण तालुक पंचायत के कार्यकारी अधिकारी श्री मडिवल्लपा पी. एस. को आमंत्रित किया गया था। श्री मदिवाल ने अपने संबोधन में एमपीईडीए की तारीफ की कि उसने सुदुरवर्ती बीदर में कार्यक्रम आयोजित किया। उन्होंने मछुआरा समुदाय से आग्रह किया कि वे मत्स्य संवर्द्धन और विकास के लिए का समुचित ढंग से इस्तेमाल करें ताकि उपयोग नहीं होने के कारण यह कोष सरकार को वापस नहीं किया जाए। उन्होंने मत्स्यकीय विभाग के सहायक निदेशक से अनुरोध किया कि वे मत्स्य क्षेत्र के विकास के लिए व्यावहारिक प्रस्ताव लेकर आएं। उन्होंने प्रशिक्षुओं को भागीदारी प्रमाणपत्र और मानद राशि भी दी। कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी श्री. जी. रामर ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।



जलकृषि परिदृश्य

'पर्यावरण के अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प कृषि' पर प्रशिक्षण कार्यक्रम



प्रशिक्षुओं को प्रमाण-पत्रों का वितरण

पीईडीए के कोलकाता स्थित क्षेत्रीय कार्यालय ने उत्तरी 24 परगना जिले के हुस्नाबाद में 23-25 अक्टूबर 2018 तक 'पर्यावरण-रक्षित सतत श्रिम्प उत्पादन' पर तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

कार्यक्रम का मुख्य उद्देश्य किसानों को पर्यावरण के अनुकूल तथा चिरस्थाई मत्स्य पालन विशेषकर मत्स्य उत्पादन के विभिन्न तौर-तरीकों के प्रति शिक्षित करना था।

क्षेत्रीय कार्यालय के सहायक निदेशक श्री धिरित एक्का ने कार्यक्रम का उद्घघाटन किया। उनके अलावा सहायक निदेशक जॉनसन डी. क्रूज, एनएसीएसए के क्षेत्र प्रबंधक श्री प्रदीप मैती, हुस्नाबाद की क्षेत्र विस्तार अधिकारी श्रीमती नंदिता मिलक और सीपी फील्ड्स, हुस्नाबाद के सहायक प्रबंधक श्री सोमनाथ मन्ना ने भी संबंधित विषय के बारे किसानों को जानकारी दी।

अंतिम दिन किसानों के प्रश्नों और उनके मन में उठने वाले संदेहों के निदान के साथ ही विस्तृत विचार-विमर्श चला। विदाई समारोह में 20 प्रशिक्षु किसानों को प्रमाण-पत्र और मानद राशि प्रदान की गई।





समाचार स्पेक्ट्रम

आईसीएआर- सीआईबीए के बीच मत्स्य उत्पादन और श्रिम्प चारा तकनीक के लिए रणनीतिक करार



कार्यक्रम में उपस्थित लोग।

आईसीएआर-सीआईबीए ने चारा तकनीक के क्षेत्र में देश के पिश्चमी तट पर अपने कदम बढ़ाते हुए गुजरात के पोरबंदर स्थित अदिति इंटरप्राइजेज के साथ श्रिम्प और सीबास चारा प्रसंस्करण तकनीक के हस्तांतरण का एक रणनीतिक समझौता किया है। सीआईबीए ने श्रिम्प और सीबास फार्मिंग के लिए घरेलू इंग्रेडियन्ट्स के इस्तेमाल से सस्ता और गुणकारी चारा ईजाद किया है। ये तकनीकें उन्नति और व्यावसायिक उपयोग के इरादे से निजी उपक्रमों को हस्तांतरित की जा रही हैं। इस क्रम में पोरबंदर स्थित अदिति इंटप्राइजेज के साथ आईसीएआर-सीआईबीए ने श्रिम्प और सीबास चारा प्रसंस्करण तकनीक के लिए आपसी सहमित के एक पत्र (MoU) पर दस्तखत किए हैं।

अदिति इंटप्राइजेज पिछले एक दशक से मत्स्य पालन और मित्स्यकी क्षेत्र में हैचरी तथा प्रसंस्करण इकाई के साथ अपनी उपस्थिति बनाए हुए है। उसका इरादा सीआईबीए के तकनीकी सहयोग से चारा मिल स्थापित कर वनामी प्लस-1 और सीबास प्लस-1 चारा उत्पादन का है। यह चारा देश के पश्चिमी तट के मत्स्य पालकों खासकर उन छोटे और सीमांत कृषकों की आवश्यकता को पूरा करेगा जो कि ऊंची कीमत वाले चारे को खरीदने में असमर्थ हैं। 'फैक्टरी टू फार्म' की

अवधारणा के साथ सीआईबीए किसानों को सीधे मिल से चारा उपलब्ध कराने में सहायता करेगा ताकि वे बाजार भाव से कम पर इसे खरीद सकें। एमओयू पर दस्तखत करते हुए आईसीएआर-सीआईबीए के निदेशक डॉ. के.के. विजयन र्ने चारे की गुणवत्ता के साथ-साथ इसे लागत मूल्य पर ही उपलबध कराने पर जोर दिया। उन्होंने बताया कि समेकित चारा मिल की यह पहल पश्चिमी तटवर्ती क्षेत्र में किया गया ऐसा पहला प्रयास है जो कि मत्स्य पालक किसानों के लिए उनकी आय दोगुनी करने के प्रधानमंत्री के सपने के लिहाज से रीढ का काम करेगा। सीआईबीए के 'न्युट्रिशियन एण्ड फीड बायोटैक्नोलॉजी प्रोग्राम' के प्रधान वैज्ञानिक और टीम लीडर डॉ. के अंबाशंकर ने इस समझौते की अहमियत के बारे में संक्षिप्त जानकारी देते हुए आशा जताई कि इस 'देसी चारे' की सफलता उत्पादक और किसान दोनों के लिए फायदेमंद होगी। इससे पहले आईऔएमयू एबीआई युनिट के प्रमुख वैज्ञानिक डॉ. टी. रविशंकर ने सभी विभागाध्यक्षों, वैज्ञानिकों और न्यूट्रिशियन समूहों सहित तमाम उपस्थित लोगों का स्वागत किया। अंत में 'फिश न्युट्रिशन युनिट' के प्रधान वैज्ञानिक डॉ. डे ने धन्यवाद ज्ञापित किया। - ICAR – CIBA \P

सीबास फिश हैचरी टेक्नोलॉजी के हस्तांतरण के लिए आईसीएआर-सीआईबीए के बीच एमओयू पर हस्ताक्षर

सीबास बीज उत्पादन और अंडों की नर्सरी के लिए आईसीएआर-सीआईबीए ने नायाब तकनीक विकसित की है। इसे नेल्लौर, आंध्र प्रदेश के युवा उद्यमी श्री निशांत रेड़डी को हस्तांतिरत करने के लिए 30 अक्टूबर को सीआईबीए मुख्यालय में एमओयू पर हस्ताक्षर किए गए। इस अवसर पर आसीएआर, नई दिल्ली के डीडीजी (Fy Science) डॉ. जे.के. जीना भी उपस्थित थे। उन्होंने सीबास के बाजार की असीम संभावना जताते हुए इसे न सिर्फ किसानों के लिए फायदेमंद बताया बल्कि फार्मिंग मछली का उत्पादन बढ़ाए जाने की दिशा में किया जाने वाला महत्वपूर्ण प्रयास भी करार दिया। उन्होंने सीआईबीए और आंध्र प्रदेश में पहली सीबास हैचरी की पहल करने वाले उपक्रम को बधाई दी।

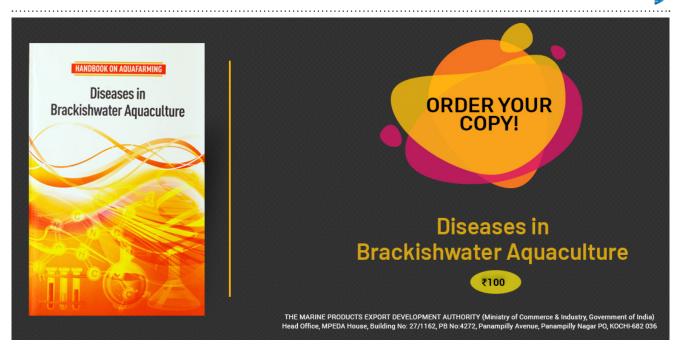
सीआईबीए के निदेशक डॉ. के.के.विजयन ने निजी क्षेत्र में सीबास हैचरी की स्थापना के महत्व को रेखांकित करते हुए कहा कि इससे मत्स्य कृषकों को गुणवत्तापूर्ण बीज मिल सकेंगे जो कि देश में सीबास फार्मिंग के विस्तार का एक महत्वपूर्ण पहलू है। डॉ. विजयन ने श्री निशांत रेड्डी की उद्यमिता की भी सराहना की जिन्होंने सीआईबीए के अंतर्गत हैचरी टेक्नोलॉजी व इसकी आर्थिकी से जुड़े अनुभव का लाभ उठाया। इस स्टार्टअप और प्रशिक्षण कार्यक्रम को

हाथों हाथ लिया।

निदेशक ने हैचरी तकनीक और आर्थिक लाभ में अनुभव प्राप्त करने के लिए सीआईबीए के तहत प्रशिक्षण में श्री निशांत रेड्डी के उद्यमी रवैये की सराहना की। रेड्डी ने सीबास हैचरी और फार्मिंग को श्रिम्प फार्मिंग के एक वैकल्पिक मॉडल के रूप में अपनाने का इरादा जताया क्योंकि यह एक चिरस्थाई और लाभदायक मत्स्य पालन उद्यम है। उन्होंने मत्स्य फार्मिंग की इस पहलकदमी को भरपूर सहयोग देने के लिए सीआईबीए का आभार जताया। उन्होंने विश्वास जताया कि उनकी यह पहल मछली उत्पादन बढ़ाने, रोजगार और आमदनी पैदा करने और किसानों की आय दुगनी करने की केंद्र सरकार की योजना के अनुरूप सिद्ध होगी।

इससे पूर्व मत्स्य पालन डिवीजन के प्रमुख व प्रधान वैज्ञानिक डॉ. एम कैलासम ने एमओयू का महत्व समझाया और अतिथियों का स्वागत किया। इस आयोजन का समन्वय इंस्टीट्यूट टेक्नोलॉजी मैनेजमेंट यूनिट- एबीआई और मत्स्य पालन डिवीजन के वैज्ञानिकों द्वारा किया गया। संस्थान के विभागाध्यक्षों और वैज्ञानिकों ने इसमें शिरकत की। आईटीएमयू के डॉ. पी.के. पाटील ने धन्यवाद ज्ञापित किया।





समाचार स्पेक्ट्रम

हिन्द महासागर में वार्मिंग से भारतीय फिशरीज पर खतरा



जलवायु परिवर्तन के कारण गर्म होता जा रहे हिन्द महासागर को लेकर वैज्ञानिकों का कहना है कि इससे करोड़ों डॉलर की भारतीय नीली अर्थव्यवस्था पर खतरा मंडराने लगा है। कोच्चि में 8 नवम्बर को केंद्रीय समुद्री मित्स्यकी अनुसंधान संस्थान द्वारा 'विंटर स्कूल ऑन क्लाइमेट चेंज इन मैरीन फिशरीज' विषय पर आयोजित कार्यक्रम के उद्घाटन सत्र में वैज्ञानिकों ने कहा कि जलवायु परिवर्तन के चलते स्टाक उत्पादकता और इसके वितरण में बदलाव के कारण फिशरीज पर असर पड़ रहा है।

21 दिन का यह स्कूल समुद्री जीवों पर जलवायु परिवर्तन के असर को लेकर अकादिमक विचार-विमर्श का अवसर उपलब्ध कराएगा। इसका उद्घाटन करते हुए 'केरला यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एण्ड ओशन स्टडीज' के कुलपित ए. रामचन्द्रन ने कहा कि जलवायु परिवर्तन के कारण विश्वभर में बाढ़ और सूखे का प्रकोप बढ़ता जा रहा है। जल का तापमान बढ़ने और कार्बन डाइऑक्साइट की अधिकता समुद्र को अधिक अम्लीय बना रही है। समुद्र की पारिस्थितिक-प्रणाली और जैव विविधता को शनै-शनैः क्षति पहुंचने से समुद्री जीवों की उत्पादकता घटने लगेगी। उन्होंने कहा कि ऐसी सूरत में नीली अर्थव्यवस्था के सतत विकास के लिए हितधारकों की प्रतिबद्धता और समेकित प्रयासों की आवश्यकता है।

केंद्रीय समुद्री मित्स्यकी अनुसंधान संस्थान के निदेशक ए.गोपालकृष्णन ने कहा कि हिन्द महासागर हर दस वर्ष में 0.11 सेल्सियस की दर से गर्म होता जा रहा है। यह स्थिति अटलांटिक महासागर (0.07) सेल्सियस की तुलना में अधिक है। 2050 तक हिन्द महासागर की सतह का तापमान 0.60 सेल्सियस तक बढ

जाएगा। उन्होंने कहा, हालांकि भारतीय समुद्री मत्स्य आखेट वैश्विक पटल के मुकाबले अधिक पर्यावरणीय-रक्षक है। जहां तक हमारी समुद्री फिशरीज में प्रयोग किए जाने वाली मित्स्यकी सामग्री का सवाल है, हम वैश्विक औसत की तुलना में 17.5 प्रतिशत कम कार्बन उत्सर्जित कर रहे हैं।

श्री गोपालकृष्णन ने बताया कि हमारे संस्थान ने सूचनाओं के ब्योरे को श्रेणीबद्ध किया है और हम हिन्द महासागर की जैव-विविधता में किसी भी तरह के परिवर्तन की भविष्यवाणी करने की प्रक्रिया पर काम कर रहे हैं। उन्होंने बताया कि संस्थान ने जलवायु परिवर्तन से निपटने के तहत भारतीय व्यापक आर्थिक क्षेत्र की प्रारंभिक उत्पादक गतिविधियों के आंकलन पर कार्ययोजना और अनुसंधान की रणनीति अपनाई है। इसके साथ ही जलवायु परिवर्तन के साथ भारतीय जल की धारीय क्षमता पर अध्ययन जारी है।

विंटर स्कूल के कोर्स निदेशक तथा समुद्री मित्स्यकी अनुसंधान संस्थान के डिमर्सल फिशरीज विभाग के प्रमुख श्री पी.यू. जकारिया ने कहा कि हमारे समुद्री तटों ने जलवायु संबंधी 24 विनाशकारी घटनाएं झेली हैं जिनमें जानमाल का भारी नुकसान हुआ है। उन्होंने कहा कि जलवायु परिवर्तन के असर का आंकलन अत्यावश्यक है तािक तदनुरूप इसके असर को मिटाने वाले उपाय किए जा सकें।

केंद्रीय समुद्री मित्स्यकी अनुसंधान संस्थान के अनुसार इस विंटर स्कूल का उद्देश्य वैज्ञानिकों, शोधार्थियों और अन्य हितधारकों को जलवायु परिवर्तन से पड़ने वाले प्रभावों के आंकलन के लिए उपकरणों और अपेक्षित जानकारियों से अवगत कराना है। कार्यक्रम में 25 शोधकर्ताओं और टीचरों ने शिरकत की।





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

if you haven't tasted Indian seafood.

You haven't tasted the best 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

'मत्स्य एवं मित्स्यकी उत्पादों के मूल्य संवर्द्धन' पर एनएफडीबी वित्त पोषित कौशल विकास कार्यक्रम

आईसीएआर-केंद्रीय मित्स्यकी तकनीकी संस्थान कोच्चि ने केरल राज्य सहकारी मत्स्य विकास महासंघ लिमिटेड (MATSYAFED) के सहयोग से एर्नाक़ुलम जिले के चेराई गांव में 'मत्स्य एवं मित्स्यकी उत्पादों के मूल्य संबर्द्धन' पर 14 से 16 नवम्बर तक तीन दिवसीय कौशल विकास कार्यक्रम आयोजित किया। राष्ट्रीय मित्स्यकी विकास बोर्ड, हैदराबाद (NFDB) की सहायता से आयोजित इस कार्यक्रम में चेराई, मुनामबाम, इडवंक्कड़ और मलीपुरम इत्यादि तटवर्ती क्षेत्रों से आए 24 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। चेन्नई मछुआरा सहकारी समिति के श्री ए.बी. शाजी ने 14 नवम्बर 2018 को कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

केरल राज्य सहकारी मत्स्य विकास महासंघ लिमिटेड, एर्नाकुलम के प्रबंधक श्री जॉर्ज ने इस अवसर पर तमाम सुविधाएं उपलब्ध कराईं। मछली की आरोग्यता, पोषकता, इसे सुखाना, पूर्व-प्रसंस्करण, सौर ड्रायर से सुखाना, गुणवत्ता मूल्यांकन, पैकेजिंग, अपशिष्ट का उपयोग, कुपोषण दूर करने में मछली का महत्व, उद्यमिता विकास, रोग प्रतिरोधक क्षमता और व्यक्तिगत स्वच्छता इत्यादि विषयों पर सत्र संचालित किए गए। मूल्य संवर्धित मत्स्य उत्पाद जैसे- फिश पापड़, फिश सूप और स्वच्छता के साथ सुखाने में इस्तेमाल किए जाने वाले सोलर डायर इत्यादि की प्रदर्शनी भी लगाई गई।

कार्यक्रम का समापन समारोह 16 नवम्बर को हुआ। इसमें केरल राज्य सहकारी मत्स्य विकास महासंघ लिमिटेंड के बोर्ड सदस्य श्री के.सी. राजीव मुख्य अतिथि थे। उन्होंने प्रशिक्षण को व्यवहार में उतारने का महत्व समझाया और महासंघ की ओर से भविष्य में भी हर संभव सहायता की पेशकश की। उन्होंने नई-नई तकनीकों को ग्रामीणों तक पहुंचाने के लिए आईसीएआर-सीआईएफटी की प्रयासों की सराहना की। सभी प्रतिभागियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के प्रति संतोष जताया। उन्होंने इस कड़ी में आगे और प्रशिक्षण की मांग की। कुछ प्रशिक्षुओं ने इस कार्यक्रम से प्राप्त जानकारियों के आधार पर अपने लघु उद्यम स्थापित करने की भी इच्छा प्रकट की। मुख्य अतिथि व अन्य गणमान्यों के हाथों प्रतिभागियों को प्रमाण-पत्र दिए गए। आईसीएआर-सीआईएफटी की जैव-रसायन व पोषाहार विभाग की प्रमुख तथा कार्यक्रम समन्वयक डॉ. सुशीला मैथ्यू ने सभी प्रतिभागियों व महासंघ के पदाधिकारियों के सहयोग की सराहना करते हुए अपील की कि इस प्रशिक्षण के दौरान प्राप्त ज्ञान को अपने दैनिक जीवन में उतारें और छोटे-छोटे उद्यम लगाएं। डॉ. मैथ्यू ने आश्वस्त किया कि आईसीएआर-सीआईएफटी इस काम में अपनी तकनीकी सहायता उपलब्ध कराने को हरदम तैयार



Subscription Order / Renewal Form

Newsletter. The subscription fee of Rs	. 1000/- inclusive of GST for one year is en-
dt drawn in favour of T Please send the journal to the following	he Secretary, MPEDA', payable at Kochi. g address:
Tel No	Fax :

For details, contact:

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

आईसीएआर-सीआईएफटी ने केरल के कुंबलम में 'विश्व एंटीबॉयोटिक जागरूकता सप्ताह'

मनाया

आईसीएआर-सीआईएफटी, कोचीन ने 12 से 18 नवम्बर तक 'वर्ल्ड एंटीबॉयोटिक एवेरनस वीक' (WAAW) मनाया। इसके अंतर्गत 16 नवम्बर को कोचीन से करीब 30 किलोमीटर के फासले पर स्थित कुंबालम गांव की 26 मछुआरिनों के लाभार्थ एक दिन की कार्यशला आयोजित की गई। कार्यक्रम को आयोजित करने वाले आईसीएआर-सीआईएफटी के 16 वैज्ञानिकों में आईसीएआर-सीआईएफटी की जैव-रसायन व पोषाहार विभाग की प्रमुख डॉ. सुशीला मैथ्यू, प्रधान वैज्ञानिक व माइक्रो बॉयोलॉजी, फरमंटेशन व बॉयोटेक्रोलॉजी विभाग के प्रमुख डॉ. एम.एम. प्रसाद, फरमंटेशन व बॉयोक्रेमेस्ट्री एवं न्यूट्रेशन विभाग की प्रधान वैज्ञानिक डॉ. की.के. आशा, सूचना एवं सांख्यिकी विभाग के वैज्ञानिक डॉ. वी.के. सजेश और माइक्रो बॉयोलॉजी, फरमंटेशन व बॉयोटेक्रोलॉजी विभाग की वैज्ञानिक श्रीमती टी. मुथुलक्ष्मी शामिल थीं।

डॉ. सुशीला मैथ्यु ने मछली की पोषाहार महत्ता समझाई जबकि डॉ. आशा भारतीय भोजन में मछली की भूमिका पर बोलीं। उन्होंने बताया कि भारत की 70 प्रतिशत से अधिक आबादी मछली का सेवन करती है। श्रीमती मुथुलक्ष्मी ने स्वच्छता और आयोग्य विषय पर बात की और बताया कि कैसे हम निजी तौर पर साफ-सफाई को अपना कर बीमारियों को रोक सकते हैं। डॉ. प्रसाद ने एंटीबॉयोटिक के सही प्रयोग, घटिया एंटीबॉयोटिक, बिना डॉक्टर की सलाह के एंटीबॉयोटिक का इस्तेमाल और किसी व्यक्ति के वैक्टीरिया के प्रभाव में आने से सामाजिक-आर्थिक दशाओं पर कैसे असर पड़ सकता है, इन सब बातों पर प्रकाश डाला। उन्होंने कहा कि मत्स्य पालकों को चाहिए कि वे रोग प्रतिरोधक के रूप में एंटीबॉयोटिक्स का इस्तेमाल न करें क्योंकि इसके विषाणुओं में बदलने का खतरा रहता है।

कार्यशाला के दौरान हुई इस सारी बातचीत को स्थानीय भाषा मलयालम में अनुवाद करने की सुविधा भी थी जो कि डॉ. सुशीला मैथ्यु द्वारा उपलब्ध कराई गई। अंत में सभी प्रतिभागियों ने शपथ ली कि अधिकृत डॉक्टर की सलाह के बिना कोई भी एंटीबॉयोटिक नहीं खरीदेंगे। इस अवसर पर कुंबलम ग्राम पंचायत के अध्यक्ष और वार्ड सदस्य ने भी संबोधित किया।



समाचार स्पेक्ट्रम

आईसीएआर-सीआईएफटी में विश्व मित्स्यकी दिवस मनाया गया



उपस्थित समुदाय को संबोधित करते आईसीएआर-सीआईएफटी के निदेशक डॉ. सी.एन. रविशंकर

आईसीएआर-सीआईएफटी, कोचीन ने मत्स्य संसाधनों के मित्स्यकी दिवस के महत्व पर प्रकाश डाला और रिस्पांसिबल संरक्षण के प्रति जागरूकता जगाने और मित्स्यकी के फिशिंग की दिशा में आईसीएआर-सीआईएफटी द्वारा किए विद्यार्थियों को पर्यावरण सुरक्षा के प्रति सचेत करने के उद्देश्य जा रहे प्रयासों की जानकारी दी। इस अवसर पर तीन

से 21 नवम्बर को 'विश्व मि्रस्यकी दिवस' मनाया। इस कार्यक्रम के तहत आईसीएआर-सीआईएफटी में 'रिस्पांस्बल फिशिंग' पर एक दिवसीय कार्यशाला आयोजित की गई। इसमें वैज्ञानिकों और संस्थान के स्टाफ समेत कोचीन और निकटवर्ती क्षेत्रों फिशरीज कॉलेजों स्नातक और स्नातकोत्तर विद्यार्थियों ने हिस्सा लिया। फिशिंग टेक्नोलॉजी

Student participants of the Workshop

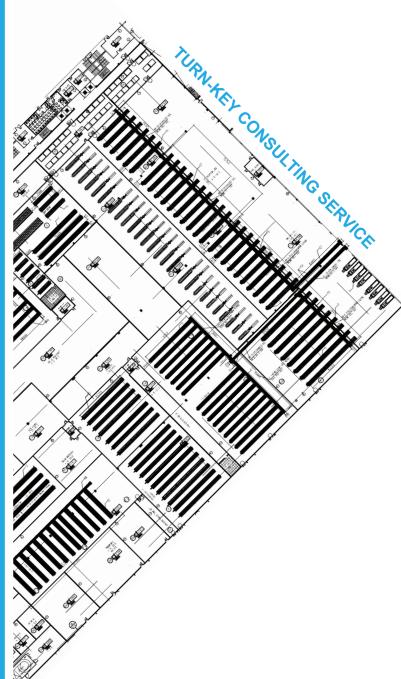
विभाग की डॉ. लीला एडविन ने उपस्थित समूह का स्वागत किया और संक्षेप में कार्यक्रम की विषयवस्तु समझाई। निदेशक डॉ. सी.एन. रविशंकर ने अपने संबोधन में

व्याख्यान दिए गए-1 फिशिंग में ऊर्जा के उत्तरदायित्वपूर्ण इस्तेमाल -डॉ. एडविन. प्रधान वैज्ञानिक व फिशिंग टेक्नोलॉजी विभाग विभागाध्यक्ष जुवेनिल मत्स्य आखेटः प्रभाव और रोकथाम -डॉ. वी.आर. मध्र, प्रधान वैज्ञानिक 3. घोस्ट फिशिंग व हमारे सागरों में प्लास्टिक प्रदूषण डॉ. सिले एन. थॉमस. प्रधान वैज्ञानिक।

दोपहर बाद 'फिश एण्ड फिशरीज' पर विद्यार्थियों के लिए एक क्विज प्रतियोगिता भी आयोजित की गई। डॉ. के. एम.संध्या के धन्यवाद ज्ञापन के साथ कार्यक्रम का समापन हुआ।

- ICAR-CIFT























SHRIMP PROCESSING EQUIPMENT

- PRE-PROCESSING CONVEYOR
- WASHING MACHINE
- HLSO GRADING MACHINE
- PUD GRADING MACHINE
- SOAKING TANK



FREEZING EQUIPMENT

- FEEDING MACHINE
- IQF FREEZER
- GLAZER
- RE-FREEZER



VALUE ADDED PRODUCTS

- COOKER
- CHILLER
- BOILER
- NOBASHI LINE
- SUSHI CONVEYOR
- SUSHI CUTTER

NAMDUNG COMPANY LIMITED

35 Ho Hoc Lam, Ward 16, District 8, Ho Chi Minh City, Viet Nam (8428) 3751 0725 WhatsApp (+84) 949362408 namdung-co@namdung.vn www.namdung.vn



चीन मत्स्य पालन में प्राप्त किया और सीफूड एक्सपो 2018

श्रिम्प

1. Shandong Grand Oceans Co. Ltd.

Tian Sen 1902 Yulan Square, North Longao Road, Jinan, China Mob: +133 6120 6094 E-mail: tsen@grandoceans.cn Vannamei shrimp

2. Giuseppe Andrenacci

Ittitalia, La Ciurma Ittitalia S.R.L., Via Carlo Marx, 1/A. 63824 Altidona (FM), Italia Tel: +39 0734 932613 Fax: +39 0734 937083 E-mail: info@ittitalia.it Shrimp (Sea caught)

3. Kim Jong Hyun

Eunha Marine Co. Ltd.
36, Noksansandan 381-ro,
Gangseo-gu, Busan
Tel: +82 51 831 1622/+82 51 979 5919
Fax: +82 51 831 1633
Mob: +010 7400 0393
E-mail: Kimjg4@eunhamarine.com
Shrimp

4. Zhaoyou Lu

Wuhan Sanlianghang Investment Consultation Co. Ltd. Tel: +027 82908287 Mob: 18507117062 E-mail: 2102949374@qq.com Shrimp

5. Jaok Liu

ZF America, ZF Max International Inc. 5100 Harvester Rd, Suite 2, Burlington, ON, Canada L7L 4X4 Tel: +905 632 3572

Fax: +905 637 1062 Mob: +416 988 1385

E-mail: jackliu@zfamerica.com

Farmed shrimp

6. Findus Nordic

SE-267 81 Bjuv Sweden Tel: +46 42 86000 Web: www.findus.com Small shrimp

FeichengJinming Aquatic

मत्स्य

1. Xin Pei Ming

products Co. Ltd.
Junction of Industrial three road and Taoyuan
Tel: +86 0538-3212788
Mob: +86 13705382078
E-mail: fcjinmingsc@163.com
Web: www.fcjmsc.com
Ribbon fish

2. Ramanan

OTRAC

Suite 602, LT Square. No. 500 Chengdu Road (N), Huangpu District, Shanghai, 200003, P.R. China

Tel: +86 0 21-63277999 Fax: +86 0 21-63277100 Mob: +86 15021333606 E-mail: ramanan@otraclimited.com Frozen fish

3. Titon Barua

FM Green Agro Ltd. House#262/263, Main Road, Block-B Bashundhara R/A, Dhaka-1229, Bangladesh

Tel: +88 02 55037315 Fax: +88 02 8431275 Mob: +88 02 8431275

E-mail: info@fmgreenagro.com Web: www.fmgreenagro.com

Frozen seabass

4. Duong ThiBich Ngoc

Vietnams Investments Co. Ltd 178/5A Binh Quoi Street, Ward 28, Binh Thanh District, Hochiminh City, Vietnam Tel: +84 28 62719957 Fax: +84 28 35564360

Mob: +84 0908080682 E-mail: vifomex@gmail.com, vietfoods@vietfoodsvn.com Web: www.vietfoodsvn.com Mackerel, Tuna, Anchovies

5.Xin Peri Ming

FeichengJinming aquatic products Co. Ltd.
Junction of Industrial three road and Taoyuan Street,
Feichengcity, Shandong Province,
Post Code 271000, China
Tel: +86 0538 3212788
Mob: +86 13705382078
E-mail: fcjinmingsc@163.com
Web: www.fcjmsc.com
Frozen ribbon fish

6. Jet

Shandong Kingsun Foods Co. Ltd. 518, Sungwon-Outlets, 308 National Highway, Chengyang, Qingdao, Shandong

Tel: +86 532 8898 3775 8888 Mob: +86 186 6399 4055 E-mail: jet@kingsunfoods.com Web: www.kingsunfoods.com *Ribbon fish, Silver pomfret*

7. Jian Yi Qiu

No.34(B), Pan Hlaing Golf Club Street, From No. (3)U Myie Road to U Shwe Bin Road, Industries Zone (1),

Hlaing ThaYa Township, Yangon Myanmar Tel: +0095 09782617960,

+0086 13326612730 Mob: 09974406888 E-mail: 1741920673@qq.com Frozen black, Silver pomfret, Chinese pomfret

8. Shamlan Abdulaziz Al-Taher

Samak Express Co.
Tel: +965 22452839
Mob: +965 99500712
E-mail: Shamlan_al-taher@hotmail.com
Web: www.samakexpress.com
Frozen white & black pomfret

9. Pei Xue Li

Qing Dao ZhongHeng Albert Trading Co. Ltd. 5th Floor, Yiyuan Business building, No.167, Guangzhou, Southroad, Jiaozhou, Qingdao, Shandong

Mob: +86 13105185190 Fax: +86 0531 87208728 E-mail: 1746754340@qq.com Ribbon fish

10. Tharaka Saram

Saram Marine Pvt. Ltd. No.721/B, Temple Road, Kohalwila, Dalugama, Kelaniya, Sri Lanka Tel: +94 (0) 31 4545455 Fax: +94 (0) 31 4545462 Mob: +94 (0) 777 877 677 E-mail: ceo@sarammarinefoods.com Web: www.sarammarinefoods.com *King fish*



11. Akbar Ashraf

Abaidi Al Kuwait Fisheries
Tel: +965 2252839/+965 99699397
E-mail: akbar@zbaidikw.com,
info@zbaidikw.com
Web: www.zbaidikw.com
Silver/Golden croakers

12. Nick Kim

ACET&C Co. Ltd.

1st Floor, 9-19, 6beon-gil,
Anchengnam-ro, Jinhae-gu
Changwon-si, Gyeongsangnam-do,
Republic of Korea
Tel: +82 55 715 1095
Fax: +82 55 715 1096
Mob: +82 10 8736 1094
E-mail: Nick.hmkim@gmail.com
Sole fish

13. Zhu Zhen Lin (Chaplin)

Autohaus Pvt. Ltd./Move Stone Services Pvt. Ltd. No.607, Changxing Science Technology Park, Zhejiang, China Mob: +91 8697081499/+86 13706530848 E-mail: glorylamb@163.com *Croaker (Sample)*

14. Sherry Li

Linkbest Foods Limited
(Hongkong)/
Zheng Zhou Linkbest Foods
Limited/Beijing Linkbest Foods

Limited

Zhaili, Songzhuang Town, Tongzhou District, Beijiing, China Mob: +86 15801573604 E-mail: sherry@linkbestfoods.com *Ribbon fish*

15. Max Kniaziev

Xiamen High Line Trading Co. Ltd. Room 2604, T1, SOHO 1, Taidi Haixi,

Haicang District, Xiamen City, Fujian Province, China Tel: +0592 2280359 Mob: 18650433940 E-mail: max@highlinetrading.com QQ- 1790795451 Red mullet

16. Gun Jun

Sea Star International Aquatic Products Trading Company Shanghai Yangpu District 2855 Military Road, 19-12 Fax: +021-65899771 Mob: 13601613499 E-mail: 1012790517@qq.com Ribbon fish

17. Kevin Tao

Qingdao Jiazhijie Aquatic Products Co. Ltd. Tel: +0532 8355 3286 Mob: 13964216330 E-mail: 511255572@qq.com Frozen cobia

मछली मांस / मछली तेल

1. Cathy Chen

Wuhancoland
Tel: +027 59903990
Mob: 15927477804
E-mail: cathychanchan@163.com
Web: www.coland-wuhan.com.cn
Fish meal

सिफेलोपोड

1. Zeng Yong Xiang

Tel: +0750 6209387, 6209399 E-mail: tinlok@126.com Web: www.sy-hc.com *Frozen octopus*

2. Fuyan Bai

Minghui Seafood YangshugouTieshan Street Lvshun, Dalian, China Tel: 18624382266 Fax: +0411 86211399 E-mail: 18624382266@163.com, minghuiseafood@yeah.net Frozen cuttlefish



3. Xiaofeng Liu

Milae ML (China) Corp. Room 2606, Xing Yuan International Building B, No.222, Wang Jing XiYuan Chao Yang District, Beijing, 100102

Tel: +86 10 5246 6294 Fax: +86 10 6475 0510 Mob: +189 1126 1025

E-mail: Liuxiaofeng85@163.com Web: www.milaebio.com

Squid

4. Qingdao Rishengcang Co. Ltd.

Tel: +0532-66569271/89657126 Fax: +0532-89657126 Mob: 15306396118/18906399711 E-mail: xin1982.3@163.com,

L-mail. Xm1902.3@103.Com

rscfoods.1688.com

Web: www.rscfoods.com.cn

Cuttlefish

मिश्रित मद/अन्य

1. Clement Chew

Lam Kee Fisheries Pte Ltd.
121 defu lane 10 Singapore 539231
Tel: +65 9272 1374, +65 6288 0111
Fax: +65 6382 0383
E-mail: lamkee@singnet.com.sg
Web: www.lamkeeseafood.com
Ready to eat curry

2. David

Integrity Import & Export Trade Fisheries Company Tel: +0086 18105908322 E-mail: 90992531@qq.com, Sdc88872136@126.com Frozen whole blue crab, Silver pomfret, Baigai

3. Liliya A. Kuropteva

Fish Company "Skif"
24, Rydzinskogostr, Yakutsk city
Republic of Sakha (Yakutia)
Tel/Fax: +7 (4112) 430 540
Mob: +7 (914) 235 70 19
E-mail: skiffish@bk.ru,
Lili8693@mail.ru
Ready to eat curry

4. Wanida Anekrithi

Wealthy & Healthy Foods
Company Ltd.
34/20 SoiPrachautid 13,
Prachautid Road, Donmuang,
Bangkok, 10210, Thailand
Tel: +02 928 2696 98
Fax: +02 928 2880
E-mail: wanidawealthy@gmail.com
Web: www.wh-foods.com
Baigai, Mud crab, Short neck clam,
Mackerel, Shrimp

5. Mary Shen

Qingdao ShengshiKangyuan

Import and Export Co. Ltd.
Room I, 12 Floor, TianZhi Building,
Qingdao Free Trade Port Area,
China- 266555
Tel: +86 532 8676 6171
Fax: +86 532 8676 8832
Mob: 18663994996
E-mail: 18663994996@163.com

6. Baoxing Lin

All kinds of seafood

Fujian Dingxing Industry Co. Ltd.
Office Building in Fujian Fuzhou
Mawei bonded zone 7
Tel: +0591 83968128
Fax: +0591 83653128
Mob: 13809555228, 13600858898
Baigai, Mullet, Pomfret,
Shrimp (sea caught)

7. Gwoli Chen

ToYo International Trading Inc. 29 New York Ave., Westbury NY 11590

Tel: +516 333 2662 Fax: +888 323 8155 Mob: 9175180348 Web: www.toyofoodusa.com All kinds of seafood

8. Fares Ahmed Bugammaz

Zbaidi Al Kuwait Fisheries Co. Tel: +965 22452839/ +965 99699399 E-mail: fares@zbaidikw.com, info@zbaidikw.com Web: www.zbaidikw.com *Dried fish, Shrimp*

9. Martin Xu

Shenzhen Hisealink Food Trading Co. Ltd. 21G, C. Building World Food City Pinglang Road, Longgang District Shenzhen, Guangdong

Tel: +0755 28349965 Mob: +86 136 3158 8958 E-mail: ceo@hisealink.com, rosie. he@hisealink.com Web: www.hisealink.com *All kinds of seafood*

10. Bobo Phang

Lee's Frozen Food Sdn Bhd
Corporate Office, B-09-03 Menara
Bata, PJ Trade Centre, No. 8, Jalan
PJU 8/8A, Bandar Damansara
Perdana, 47820 Petaling Jaya
Selangor Darulehsan
Tel: +03 7725 0788 Fax: +03 7725
0787/1787
E-mail: bobo.phang@leesfrozen.com
Web: www.leesfrozen.com
All kinds of seafood

11. Gu Yuan

Dandong Yuanyi Refined Seafood
Co. Ltd. No. 73 Jianshe Road,
Donggang, Liaoning
Tel: +86 415 7182567
Fax: +86 415 7188687
Mob: 13941510802
E-mail: guyuan@ddyyhc.com
Web: www.ddyyhc.com
Dried seafood

12. Yangjie Lu

Ningbo Destfound Aquapicks
Catering Management Co. Ltd.
No.29, Dachang Road, Liyang
Town, Ninghai Country
Tel: +86 0574 65328112
Mob: +188 1800 8517
E-mail: Lyjg20817@126.com
Surimi products

13. Ken Chen

Kung Her Trading Co. Ltd. 1FL, No.4, Alley6, Lane300, Sanmin Street, Sanchung, Taipei, Taiwan
Tel: +886 2 29806751
Fax: +886 2 2981 1143
Mob: +886 911 503 121
E-mail: Kenshan-chen@umail.hinet.net
Surimi

14. Hui Xikai

Shandong Meijia Group Co. Ltd. RizhaoJiatianxia Foodstuff Co. Ltd. No.3, Binzhou Road, Rizhao, Shandong, China, P.C. 276826 Mob: +86 158 6336 5514 E-mail: huixikai@rzmeijia.com Web: www.rzmeijia.com *Imitation products (surimi), Black tiger*

15. Jade Yoon

Handong Foods (China) Co. Ltd. Rm2711, Youhao Mansion, Zhongshan District, Dalian, Liaoning, China, P.C. 116001 Tel: +86 411 8252 0572/8252 0573 Fax: +86 411 8265 2569 Mob: +86 139 9861 0817 E-mail: jadeyoon@handongfoods.com Web: www.handongfoods.com *Dried fish, Dried shrimp, Reef cod*

16. Johnson Liu

197, Giffort Street, New
Westminster
B.C. V3M 6S1, Canada
Tel: +1 604 777 0612
Fax: +1 604 777 0692
Mob: +1 778 999 7280
E-mail: johnson@jtjmotor.com
Web: www.jtjmotor.com
Shrimp, Pomfret, Mahi Mahi,
Other seafood

17. Sha

Lingergy Fisheries Meibo Complex, Hunsi West, Guangzhou, China Tel: +0086 13560414859 E-mail: shaping1@hotmail.com Frozen crab flakes, Blue crab

18. Xiao Shan

Tel: +021 66182225 Mob: 18502182288 E-mail: xtai-75@163.com Whole blue crab

19. Libin Lu

Thai Union China Co., Ltd.
Room A1810, No. 596 of Mid
Longhua Rd,
Xuhui District, Shanghai
Tel: +86 21 3177 9766-601
Mob: +86 189 1611 5160
E-mail: Libin.Lu@thaiunion.com *Dried shrimp, Fish maws*

20. Annop Michael Kettratad

House of Crabs
32/6 Moo 8, NaiKhlong Bang
PlaKot
PhraSamutChedi, Samut Prakan
10290 Thailand
Tel: +66 8 9499 0024
E-mail: michael@houseofcrabs.net
Web: www.houseofcrabs.net
Live mud crab

21. David

Integrity Import and Export Trade Fisheries Company Tel: +0086 18105908322 E-mail: 90992531@qq.com, sdc88872136@126.com

22. Sarah

Qingdao Haoda Marine Biotech Co. Ltd. 188 Nanliu Rd., Chengyang, Qingdao, China

Post Code: 266 108
Tel: +0086 532 80699888
Fax: +0086 532 80699188
E-mail: 32121339@qq.com
Web: www.haoda.com.cn
Ready to eat product (curry)

23. Jiang Li Qing

Liaoning Sinotrust IMP & Exp. Co. Ltd. Jiefang ST. No.9 Zhong Shan District, Dalian, China Zip Code: 116001

Tel: +0411 82644576/82644526

Fax: +0411 82644586 Mob: 13998542208

E-mail: trustcenter@163.com Dried shrimp, Ready to eat

24. Liu Guanghe

Dalian LongxiangSeafoods Co.
Ltd. Houshi Village Daweijia Town
Jinpu New Area Dalian, China
P.C. – 116110
Tel: +0086 411 87896180
Fax: +0086 411 87896711
E-mail: kingbrine@aliyun.com
Web: www.kingbrine.com

Dalian KingbrineSeafoods Co. Ltd.



Surimi

25. Manas Chand Medisetty

Enjoy Trading Corp. 1710 Flushing Ave, #11, Ridgewood, Ny 11385, USA Tel: +718-628-8688

Fax: +718-628-8288 Mob: 16465800817

E-mail: manasmedis@gmail.com

Web: www.ehlinens.com Croackers (white & yellow), Pomfret (silver & Chinese), Ribbon fish, Eel. Sole

26. Lauren Chen

Blk 29#101-112, Kang Mei Chinese Herb Market, Puning City, Guangdong Province, P.R. China 515300 Tel: +086 663 2920002 Fax: +086 663 2920007

Chung Kee Pharmaceutical Co. Ltd.

E-mail: chenluyun.94@yahoo.com Dried fish, Fish maws, Shrimp (dried)

27. Jian Jiao

Beijing Tong Ren Tang Health (Dalian) Seafoods Co. Ltd. No.2 Haiyun Road, Economic and Technological Development Zone, Lvshunkou District, Dalian City Liaoning Province, PR China Tel: +0411 86201888 Fax: +0411 86245678

Dried fish maws

28. Mary Shen

Qingdao Shengshi Kangyuan Import & Export Co. Ltd. Room I, 12 Floor, TianZhi Building Qingdao Free Trade Port Area, China 266555

Tel: +86 532 8676 6171 Fax: +86 532 8676 8832 Mob: 18663994996 E-mail: 18663994996@163.com

Ribbon fish, Pomfret

29. Suki Cheah

PiauKee Live & Frozen Seafoods Sdn Bhd, Lot 6, Jalan 10, Off JalanKuari, Kg CherasBaru, 56100 Kuala Lumpur, Malaysia Tel: +603 4293 8888
Fax: +603 4293 1888
Mob: +6012 9692665
E-mail: suki@piaukee.com
Web: www.piaukee.com
All kinds of seafood



30. Alvin Zang

GEFCO Forwarding China Limited Room 10-1, United Mansion, No.9 Nanjing Road, Southern District, 266071, Qingdao, China Tel: +86 532 85711990 Fax: +86 532 6688 6096 Mob: +86 187 5325 7713 E-mail: Alvin.zang@gefco.net Shrimp, Fish

31. Hai Tao Zhang

Jalan Tuna 6 Blok A, No.2 MuaraBaru RM 29, Building No.9, No2 Gangqian Rd, Huangpu District, Guangzhou, China Seafood Sale Department Mob: +62 (0) 81288889698, +86 13826116787

E-mail: 2223491641@qq.com Frozen baby cuttlefish, Frozen baigai, Pomfret

32. Amy

A3208, 4/F, Main Tower, 2-12 Huacheng Avenue, Zhujiang New City, Guangzhou, China 510623 Tel: +8620 38299000 Fax: +8620 38299661

Mob: +86 17061703076

E-mail: aaa1810xx@sina.com Yellow croaker, Mackerel, Whole squid, Black pomfret, Ribbon fish, Cuttlefish, Baby octopus

33. Wenzhou Yiding Food Co. Ltd.

Tel: +0577 88122999/88122099 Mob: 15988712345 E-mail: 36933778@qq.com

34. Eric Zhou

Room 27F, No.295 Jiahe Road, Siming District, Xiamen, Fujian, China Mob: +86 18290517360 Tel: +86 0592 6037553 E-mail: Eric@tzhseafood.com All kinds of seafood

35. Barry Wang

Ewfresh Network Technology
(Beijing) Co. Ltd.
No.17, Jingsheng Middle St.,
Tongzhou District, Beijing,
China, 101102
Tel: +400 029 6788/
+86 10 56592733
Mob: +86 18613842823
E-mail: barrywang@sunkfa.com,
sjf.livel@sunkfa.com
Web: www.sunkfa.com,
www.ewfresh.com
All kinds of seafood

36. Connor Dumont

China Domestic Sales
Representative
PO Box 97
16797 SE, OR 97015
Clackamas, OR 97015
Tel: +503 905 4500
Mob: +86 186 1671 3568
Mud crab

37. Akbar Ashraf

Zbaidi Ali Kuwait Fisheries Tel: +965 2252839 E-mail: akbar@zbaidikw.com, Info@zbaidkw.com Web: www.zbaidikw.com *Dry fish, Shrimp, Seer fish*

38. Evgeny Malgin

Units 01-04, 36th Floor 41 Heung Yip Road, Hong Kong Mob: +86 132 4981 4387 E-mail: evgeny.malgin@x5.ru Web: www.x5.ru *All kinds of seafood*

Suganth International Pvt. Ltd

39. S Aravinthan

65/352A, Vystwyke Road,
Colombo 15, Sri Lanka
Tel: +94 11 2521059, +94 11 2521153
Fax: +94 11 2521322
E-mail: suganth@slt.lk
Web: www.suganth.net
Fish maws

40. Zhao Wentao

Yangzhou street No. 19, Shahekou District, Dalian Tel: +86 411 8870 2857 Fax: +86 411 8388 6998 Mob: +86 188 4113 3900 E-mail: globalreal@126.com Tuna, Snapper, Octopus, Chinese pomfret, Live/chilled crab

41. Huizhong Seafood

No.10, Anle East Road, Shuidong Town, Dianbai District, Maoming City, Cuangdong Province, China Mob: 86 18138039335 Tel: +86 668 5788688 Fax: +86 668 5788039 E-mail: henryseafood@qq.com Web: www.huizhongseatood.com *Tilapia, Squid*

42. Kuei Feng Chen

Daton Seafood Co. Ltd.
Dachen Seafood Co. Ltd.
17F, No.240, Datong Rd, Xinzhi
Dist, New Taipei City, 221, Taiwan,
R.O.C.

Tel: +886 2 86461000 Fax: +886 2 86462000 Mob: +0930 410930 E-mail: Domon19901010@gmail.com Baigai

43. Shen Ha

Export
Tel: +86 133387708866, +84
1252377598
Mob: +86 7707676008
E-mail: DeepOceanSeafood@gmail.com,
YangShenSeafood@gmail.com
Web: www.DeepOceanSeafood.com,

YangShenSeafood.1688.com

Groupers, Ribbon fish, Pomfret

Deep Ocean Seafood Import

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 of out the information given in this section.

PRAWN FEED



VANNAMEI 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



BLACK TIGER SHRIMP FEED



Feed Plant - Gujarat







Prawn Processing & Exports





Prawn Feed & Fish Feed

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



BLACK TIGER

SHRIMP FEED





Avant D-Flow

Water Quality Improve









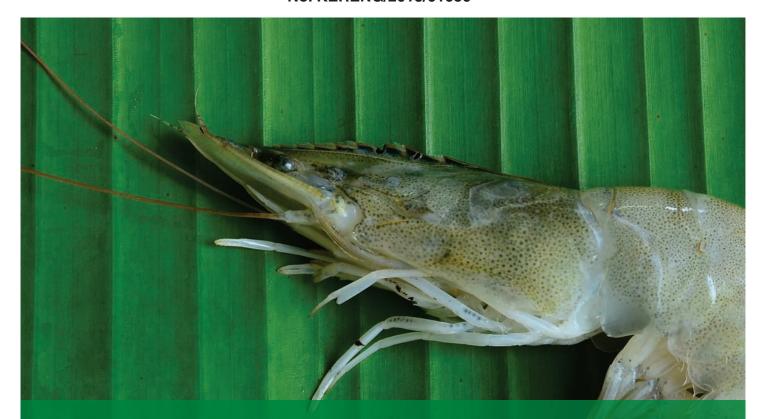




Corporate Office: **Avanti Feeds Limited** G-2, Concord Apartments 6-3-658, Somajiguda, Hyderabad - 500 082, India. Ph: 040-2331 0260 / 61 Fax: 040-2331 1604. Web: www.avantifeeds.com

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@integrogroup.com

www.Integrouk.com

