



MPEDA

समाचार पत्र

खंड VI संख्या 10 जनवरी 2019



www.mpeda.gov.in





CPF-TURBO PROGRAM

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



CPF-TURBO PROGRAM -
Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

विषय सूची

खंड. VI, संख्या. 10, जनवरी 2019



कोच्चि में एमपीईडीए-आरजीसीए के बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर का उद्घाटन



03

वैश्विक कोंकण महोत्सव
ने जलवा बिखेरा



08

समुद्री खाद्य के मूल्य वर्धन
पर कार्यशाला



12

प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना
के तहत प्रशिक्षण



14

समुद्र में सुरक्षा के लिए
मछुआरों को प्रशिक्षण



18

पोत पर मछली काटने के सही तरीके का
प्रशिक्षण कार्यक्रम



37

श्रिम्प निर्यात पर अमेरिकी अधिनियम का
पालन करने को निर्यातकों ने कमर कसी

इस प्रकाशन के विद्वत्पूर्ण लेखों में व्यक्त विचार एमपीईडीए के विचार नहीं हैं, यह सिर्फ लेखक के विचार हैं।

इस प्रकाशन के विद्वत्पूर्ण लेखों के जानकारी की सटीकता की जिम्मेदारी लेखकों पर निहित हैं,

यह न ही एमपीईडीए और न ही संपादकीय गण की जिम्मेदारी है।



एम.पी.ई.डी.ए
खंड VI / संख्या. 10 / 2019 जनवरी समाचार पत्रिका

संपादक मंडल

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

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

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

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

सह संपादक
श्रीमती के.एम. दिव्या मोहनन
वरिष्ठ लिपिक

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

लेआउट
रोबी अंबाड़ी



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

आप के लिए



**के.एस. श्रीनिवास आईएएस
अध्यक्ष**

प्रिय साथियों,

नया वर्ष आपके जीवन में उमंग और खुशहाली लाए। बाजार से प्राप्त रिपोर्टों से श्रिम्प की मांग के पुनर्जीवन के संकेत मिले हैं क्योंकि श्रिम्प के प्रमुख आपूर्तिकर्ताओं में से अनेक ने अमेरिका, यूरोपीय यूनियन और जापान इत्यादि बड़े बाजारों में श्रिम्प की आपूर्ति को विनियमित किया है। भारतीय श्रिम्प किसानों के संयमित उत्पादन से आपूर्ति की अधिकता को नियंत्रित करने में मदद मिली है। इससे एक ओर जहां बाजार में अतिरिक्त खेप को निपटना आसान हुआ है, वहीं सस्ती दर पर बिक्री का संकट भी टला है। हम आशावित हैं कि हमारे निर्यातकों के समक्ष श्रिम्प की मांग लगातार बनी रहेगी और किसानों को भी उनके उत्पादन का उचित मूल्य मिल सकेगा।

चीन से प्राप्त रिपोर्टों से संकेत मिलता है कि भारत से चीन को निर्यात होने वाले समुद्री खाद्यों में 200 प्रतिशत की वृद्धि हुई है। यह इस लिहाज से बहुत उत्साहजनक है कि चीन दुनिया में समुद्री खाद्यों के सबसे बड़े बाजारों में से है। हालांकि समुद्री खाद्य संबंधी द्विपक्षीय व्यापार को लेकर दोनों देशों के बीच कुछ समस्याएं हैं जिनके बारे में एमपीईडीए बीजिंग स्थित भारतीय दूतावास के समुचित हस्तक्षेप का आग्रह कर चुका है।

17 से 19 मार्च 2019 तक बोस्टन में होने जा रहे 'सी-फूड एक्स्पो नॉर्थ अमेरिका' और 7 से 9 मई तक ब्रुसेल्स में हो रहे 'सी-फूड एक्स्पो ग्लोबल' में भाग लेने के लिए एमपीईडीए पहले ही कमर कस चुका है। एमपीईडीए के अलावा इन आयोजनों में बड़ी संख्या में हमारे निर्यातक भी भाग लेने को तैयार हैं।

एमपीईडीए भारतीय समुद्री-खाद्य के ब्रांड प्रमोशन के लिए एक योजना भी तैयार कर रहा है जिसके लिए समुद्री खाद्य निर्यातक एसोसिएशन से पहले ही परामर्श किया जा चुका है। इस दिशा में एक प्रस्ताव भी तैयार किया जा रहा है।

धन्यवाद।

Disclaimer: Readers are requested to verify & make appropriate enquiries to satisfy themselves about the veracity of an advertisement before responding to any published in this magazine. The Marine Products Export Development Authority, the Publisher & Owner of this magazine, does not vouch for the authenticity of any advertisement or advertiser or for any of the advertiser's products and/or services. In no event can the Owner, Publisher, Printer, Editor, Director/s, Employees of this magazine/organization be held responsible/liable in any manner whatsoever for any claims and/or damages for advertisement in this.

MPEDA is not responsible for the content of external Internet sites.

वैश्विक कोंकण महोत्सव ने अपनी छाप छोड़ी



वैश्विक कोंकण महोत्सव में एमपीईडीए का स्टॉल

एमपीईडीए ने 3 से 6 जनवरी तक हुए वैश्विक कोंकण महोत्सव में अपनी छाप छोड़ी। महाराष्ट्र के बंदरगाह मंत्री श्री रवीन्द्र चौहान ने विधायक श्री आशीष शेलार, एमएलसी भाई जगताप तथा अनेक राजनीतिक नेताओं की उपस्थिति में 3 जनवरी को महोत्सव का उद्घाटन किया।

एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई ने इस मौके पर अपने स्टॉल में जीवित केकड़ा और चिल्ड सामग्री (ब्लैक टाइगर व एल बन्नामेई श्रिम्प, लोबोस्टर, ग्राउपर, क्रोकर, तिलपिया, प्रोम्फेट, ड्राइ सामग्री, डिब्बाबंद सामग्री, सजावटी मछली और अन्य समुद्री खाद्य उत्पाद), फ्रीजर, चिलर और एक्वेरियम सजाए हुए थे।

कुछ विशेष पहलुओं को उभारने के इरादे से एमपीईडीए के स्टॉल में उत्पादों की कुकिंग की भी नुमाइश की गई थी जिसके लिए मैसर्स गाड्रे मैरीन एक्सपोर्ट प्रा.लि., मैसर्स फॉस्टर फ्रोजन फूड्स प्रा.लि. और मैसर्स वेस्ट कोस्ट



वैश्विक कोंकण महोत्सव-2019 के मौके पर एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्री भूषण पाटील को अवार्ड देते हुए केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु

फ्रोजन फूड्स प्रा. लि. ने विशेष आग्रह किया था। कुकिंग का प्रदर्शन दर्शकों के लिए सबसे ज्यादा कौतूहल का विषय रहा और बड़ी संख्या में सबने इसे देखा। बेहतर उत्पाद



Looking to Export to the U.S.?

Let our dedicated team with decades of experience assist you



**Full Service, Inter-Modal
& LTL Trucking**



**FCL/LCL
Ocean Freight**



**Domestic and International
Air Freight**



**Full Service FDA Security &
Compliance Consulting**

NEW FOR 2019

Seafood Import Monitoring Program



**Now offering 2019
record keeping
for NOAA Compliance**

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

LET'S GET STARTED!

Call: 718.471.1299

Email: Info@FreightBrokersGlobal.com

विपणन समाचार



वैश्विक कोंकण महोत्सव में एमपीईडीए के अधिकारीगण



वैश्विक कोंकण महोत्सव में एमपीईडीए के स्टॉल पर (बायें से) हिरवाल प्रतिष्ठान के अध्यक्ष श्री किशोर धारिया, विधायक आशीष शेलार, महाराष्ट्र के बंदरगाह मंत्री माननीय श्री रवीन्द्र चौहान और एमएलसी भाई जगताप

और मत्स्य पालन के तौर-तरीकों पर स्टॉल में वीडियो के जरिये भी लोगों को जानकारी दी जा रही थी। इस विधा ने भी दर्शकों को आकर्षित किया।

नेटफिश-एमपीईडीए ने 4 जनवरी, 2019 को चिरजीवी मत्स्यिकी और सामुद्रिक संरक्षण पर एक नुक्कड़ नाटक भी आयोजित किया। इसे देखने के लिए खूब भीड़ जुटी। नाटक का दर्शकों पर अच्छा प्रभाव पड़ा। सबसे अधिक गरिमामय क्षण वह था जब 5 जनवरी को केंद्रीय वाणिज्य

एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु वैश्विक कोंकण महोत्सव में पधारे। उन्होंने एमपीईडीए के स्टॉल का भी मुआइना किया। एमपीईडीए के लिए यह गौरव की बात थी कि मंत्रीजी ने वहां मौजूद स्टाफ के साथ खिंचाई गई फोटो को बाद में अपने आधिकारिक ट्विटर एकाउंट पर भी शेयर किया।

अगले दिन अपने संबोधन में श्री प्रभु ने एमपीईडीए द्वारा किए जा रहे कार्यों की सराहना की और महोत्सव में चमकदार उपस्थिति के लिए उसे अवार्ड देकर सम्मानित भी किया।

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

16 वीं अंतरराष्ट्रीय कृषि खाद्य एवं पेय प्रसंस्करण प्रदर्शनी में एमपीईडीए



महाराष्ट्र के उद्योग मंत्री श्री सुभाष देसाई के हाथों 'एक्सपोर्ट बिजनेस डेवलपमेंट अवार्ड' प्राप्त करते क्षेत्रीय प्रभाग मुंबई के सहायक निदेशक श्री भूषण पाटिल। इस मौके पर जाने-माने शेफ श्री हरपाल सिंह सोखी और ट्रिनिटी समूह के अध्यक्ष श्री जोसेफ डायस भी मौजूद थे।

एमपीईडीए ने अपने क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई के माध्यम से '16 वीं अंतरराष्ट्रीय कृषि खाद्य एवं पेय प्रसंस्करण प्रदर्शनी' में भाग लिया। यह अंतरराष्ट्रीय प्रदर्शनी 18-20 दिसंबर 2018 को 'बॉम्बे एक्जीविशन सेंटर' (NESCO), गोरेगांव में आयोजित की गई।

महाराष्ट्र सरकार के उद्योग मंत्री श्री सुभाष देसाई, फेडरेशन ऑफ होटल एंड रेस्टोरेंट एसोसिएशन (FHRAI) के उपाध्यक्ष श्री गुरबख्श सिंह कोहली, ऑस्ट्रेलियाई दूतावास के वाणिज्यिक निदेशक श्री रमेश के. कलनावत और जाने-माने शेफ हरपाल सिंह सोखी ने प्रदर्शनी और साथ में आयोजित सम्मेलन का उद्घाटन किया।

एमपीईडीए ने अपने नौ वर्गमीटर के स्टॉल में फ्रोजन उत्पादों जैसे- एचएल थ्रिप्स आईक्यूएफ, तिलापिया फिश टिक्का, पंगासियस फिलेट्स और फिश फिंगर आदि प्रदर्शित किए। एमपीईडीए स्टॉल का भ्रमण करने वालों में मुख्य रूप से घरेलू हितधारक जैसे होटल व्यवसायी, कच्चे माल के आपूर्तिकर्ता और मछुआरा समुदायों के प्रतिनिधि शामिल थे। आगंतुकों में से कुछ ने मत्स्य पालन और प्रसंस्करण क्षेत्रों

में एमपीईडीए की ओर से दी जाने वाली सलिसिडी के बारे में जानकारी एकत्र की।

दिलचस्प यह भी रहा कि अनेक लोग स्टॉल पर प्रदर्शित उत्पादों को खरीदना चाहते थे और साथ ही यह भी जानना चाहते थे कि इन उत्पादों का प्रसंस्करण व संरक्षण कैसे किया जाता है और भारत से निर्यात की जाने वाली किस्में कौन-कौन सी हैं।

इस मेगा प्रदर्शनी में भारत सहित अफगानिस्तान व दक्षिण अफ्रीका जैसे मुल्कों के 200 से भी अधिक ब्रांड पेश किए गए। इस मौके पर हजारों की संख्या में सामान्य लोगों के अलावा करीब 7000 व्यापारी और उद्यमी भी पहुंचे।

विभिन्न सरकारी और निजी क्षेत्र की श्रेणियों में दिए गए 'बेस्ट ऑफ इंडिया बिजनेस अवार्ड्स' इस मौके का मुख्य आकर्षण था। निर्यात को बढ़ावा देने वाली केंद्र सरकार की एजेंसियों एमपीईडीए, एपीईडीए, नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ फूड टेक्नोलॉजी, कोयर बोर्ड इत्यादि के अलावा छत्तीसगढ़, उत्तराखंड व असम के कृषि एवं उद्यानिकी निदेशालय तथा

विपणन समाचार

बिहार के उद्योग विभाग ने भी प्रदर्शनी में भाग लिया। अंतरराष्ट्रीय ख्याति प्राप्त इंटीरियर डिजाइनर कणिका बावा ने भी नई स्वचालन अवधारणा के तहत नुमाइशी तौर पर होटल के कमरे और एक डैमो कैफेटेरिया को पेश किया था। ऊर्जा संरक्षण, पोषण, दक्षता और पर्यावरण पर केंद्रित नई-नई अवधारणाएं भी यहां देखने को मिलीं।

आयोजन के दौरान अनेक तरह के संवादों और गतिविधियों से रूबरू होने के अवसर भी मिला। जैसे- नए उत्पाद की शुरुआत, टेस्टिंग व सेम्पलिंग, व्यापार और उद्यम से संबंधित बैठकें, कई तरह के कच्चे माल के आपूर्तिकर्ताओं की प्रस्तुतियां और कार्यशालाएं, निदेशक और शीर्ष प्रबंधन, नीति निर्माता और मेगा शो में आने वाले हितधारक इत्यादि।

राष्ट्रीय और भाषाई समाचार पत्रों में विज्ञापनों के साथ-साथ '16 वीं अंतरराष्ट्रीय कृषि खाद्य एवं पेय प्रसंस्करण प्रदर्शनी' और सम्मेलन को मीडिया में भी शानदार कवरेज मिली। विभिन्न सरकारी एजेंसियों के प्रतीक चिह्नों यानी लोगो को मीडिया ने भी छापा। यही लोगो वहां वितरित मग, प्लेट और टी-शर्ट पर भी मुद्रित थे।

अंतिम दिन महाराष्ट्र के उद्योग मंत्री श्री सुभाष देसाई ने शेफ श्री हरपाल सिंह सोखी और ट्रिनिटी समूह के अध्यक्ष श्री जोसेफ डायस के साथ पुरस्कार प्रदान किए। निर्यात के क्षेत्र में उल्लेखनीय कार्य के लिए एमपीईडीए को मिला पुरस्कार क्षेत्रीय प्रभाग मुंबई के सहायक निदेशक श्री भूषण पाटिल ने ग्रहण किया।



शेफ श्री हरपाल सिंह सोखी और ट्रिनिटी समूह के अध्यक्ष श्री जोसेफ डायस के साथ एमपीईडीए के स्टॉल का भ्रमण करते महाराष्ट्र के उद्योग मंत्री श्री सुभाष देसाई।



एमपीईडीए के चेयरमैन आईएसएस श्री के. एस. श्रीनिवास से संस्थान के मुख्यालय में मुलाकात करते जापान के कियोमूरा कारपोरेशन के अध्यक्ष श्री कियोशी किमूरा। श्री किमूरा का जापान में नामचीन सूत्री रेस्टोरेंट 'सुश्री - जैनमाई' है। उनकी ख्याति इसलिए भी है कि उन्होंने 2019 में नए साल के नीलामी के दौरान 3 मिलियन अमेरिकी डॉलर की बोली लगाई थी। यह बोली विश्व रिकार्ड थी।

समुद्री खाद्य के मूल्य वर्धन पर कार्यशाला



समुद्री खाद्य संवर्धित उत्पादों पर राष्ट्रीय कार्यशाला का उद्घाटन।

एमपीईडीए ने विशाखापट्टनम में समुद्री खाद्यों के मूल्य वर्धन पर राष्ट्रीय कार्यशाला और परस्पर संवाद के लिए बैठक आयोजित की। इसका ध्येय देश में समुद्री खाद्य के मूल्य वर्धन के प्रयासों को बढ़ावा देना था।

भारत की समुद्री खाद्य निर्यातक एसोसिएशन के अध्यक्ष शअरी वी. पद्मनाभम ने विशाखापट्टनम के वेल्कमहोटल ग्रांड बे 20 दिसंबर, 2018 को इस कार्यशाला का उद्घाटन किया। एमपीईडीए के निदेशक (विपणन) आईओएफएस श्री टी. डोला ने उद्घाटन सत्र की अध्यक्षता की।

इस वर्कशॉप को इस तरह आयोजित किया गया था कि इससे समुद्री खाद्य के क्षेत्र के उत्पाद को आधुनिकतम तरीके से विकसित करने की दूरदृष्टि विकसित हो। साथ ही समुद्री उत्पादों के मूल्य संवर्धित उत्पादों के विपणन को बढ़ावा दिया जाए। भारतीय उद्यमियों के सफलता की कहानी पेश की जाए। इसमें प्रेजेंटेशन के बाद परस्पर संवाद के लिए बैठक आयोजित की गई। इसमें साझेदारों ने नीति निर्माताओं को भारत में मूल्य संवर्धित को और बेहतर बनाने के लिए सुझाव दिए।

उद्घाटन भाषण में श्री पद्मनाभम ने इस क्षेत्र में और मूल्य वर्धन की विविधता और उसके महत्व पर प्रकाश डाला।

कृषि मंत्रालय में मत्स्यिकी विकास आयुक्त डॉ. पी पॉल पांडियन और एनएफडीबी के कार्यकारी निदेशक श्री जी. राठीनरज, संयुक्त निदेशक (विपणन) डॉ. राममोहन एम. के.



प्रस्तुति देते एमपीईडीए के निदेशक (विपणन) श्री टी. डोला शंकर आईओएफएस।

ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। संयुक्त निदेशक (एक्वा) श्री अनिल कुमार पी. ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया। इस कार्यक्रम का समन्वय एमपीईडीए के सहायक निदेशक (विकास) श्री वी. आई. हाकिम ने किया।

इस कार्यक्रम में मूल्य वर्धन पर सात प्रस्तुतियां दी गईं।



वक्तागण और प्रतिभागी

इसमें उद्योग के नामचीन वक्ताओं ने मूल्य वर्धन की सफल कहानियों को पेश किया।

एमपीईडीए के निदेशक (विपणन) श्री टी. डोला शंकर आईओएफएस ने पहले सत्र में प्रस्तुति दी। उन्होंने इसमें “प्रमुख मार्केटों में समुद्री खाद्य व्यापार में मूल्य वर्धन के अवलोकन और एमपीईडीए की सहायता योजनाओं” के बारे में बताया। रत्नागिरी स्थित मैसर्स गदर मैरीन एक्सपोर्ट के श्री अभिजीत तालेकर ने “मूल्य संवर्द्धित उत्पादों के विपणन के विस्तार और चुनौतियों” के विषय में बताया। साथ ही उन्होंने सुरिमी एनलोग उत्पादों की रीटेल मार्केटिंग के संदर्भ में बताया। मैसर्स नीकाकंती सीफूड्स के श्री वेंकट नीकाकंती ने “अमेरिका में मूल्य संवर्द्धित श्रिम्प उत्पादों की कैटरिंग” पर प्रस्तुति दी। साथ ही उन्होंने अमेरिका में विपणन किए जाने वाले श्रिम्प उत्पादों पर प्रकाश डाला। उन्होंने इस पर भी प्रकाश डाला कि कैसे अमेरिका में भविष्य में मूल्य संवर्द्धित उत्पादों को बढ़ाया जा सकता है।

इसके बाद मुंबई स्थित मैसर्स फोरस्टार फ्रोजन फूड्स के डॉ. दलीप परासिंस ने “उत्पाद के विकास और बेहतरीन मूल्य वर्धन” पर प्रस्तुति दी। मैसर्स डेली फिश के सीईओ श्री एलेक्स थॉमस ने ग्राहकों की पसंद के अनुरूप डिजिटल प्लेटफार्म के इस्तेमाल पर जानकारी दी।

भुवनेश्वर स्थित मैसर्स राम एसोर्टिड कोल्ड स्टोरेज के प्रबंध निदेशक श्री आदित्य डैश ने अपने अनुभव “समुद्री खाद्य में अतिरिक्त मूल्य वर्धन में उद्यमिता के अवसर और बढ़ती रुकावटों” पर अपने अनुभव साझा किए। अंतिम प्रस्तुति आईसीएआर-सीआईएफटी विजाग के प्रधान वैज्ञानिक डॉ. मधुसूदन राव ने दी। उन्होंने “मूल्य संवर्द्धित उत्पादों के विकास और इनक्यूबेशन फेसिलिटी के बिजनेस पर सीआईएफटी की पहल” पर जानकारी दी।

भोजन के बाद के सत्र की अध्यक्षता आंध्र प्रदेश के मत्स्यिकी विभाग के अतिरिक्त निदेशक श्री कोटेश्वर राव ने की। कई वक्ताओं ने बढ़ चढ़कर हिस्सा लिया और वे साझीदारों के सवालों का जवाब देने लगे। कई प्रतिभागियों ने यह मुद्दा उठाया कि निर्यात किए जाने वाले मत्स्य उत्पादों को कारगो क्लियरेंस में समय लगता है। इस दौरान बर्फ में रखी गई मछलियों की पैकेजिंग के लिए इस्तेमाल होने वाले थर्मोकोल बॉक्स के निस्तारीकरण का मुद्दा भी उठाया गया। सीआईएफटी के डॉ. मधुसूदन ने कहा कि वे थर्मोकोल के डिब्बों को रिसाइकिल किए जाने पर अध्ययन करवाएंगे। गुजरात के मैसर्स तैंडल्स नवसरी के श्री रोहन तैंडल ने जापान के बाजार में मूल्य संवर्द्धित उत्पादों पर अपने अनुभव साझा किए।

कार्यशाला के अंत में एमपीईडीए निदेशक (विपणन) के श्री टी. डोला शंकर आईओएफएस की अध्यक्षता में एक समिति गठित की गई। इसमें अन्य सदस्य थे एसईआई के अध्यक्ष श्री वी. पद्मनाभम, मैसर्स राम्स एसोर्टिड कोल्ड स्टोरेज के श्री आदित्य डैश, संयुक्त निदेशक (विपणन) डॉ. राम मोहन एम. के और संयुक्त निदेशक (एक्वा) श्री अनिल कुमार पी., मैसर्स फोरस्टार फ्रोजन फूड्स के डॉ. दलील परासिंस और बंगलुरु स्थित मैसर्स शस्हीमी फूड्स के श्री केदार नाथ।



कार्यशाला का नजारा

समिति ने भारत से निर्यात किए जाने वाले मूल्य संवर्द्धित उत्पादों के वर्धन की खातिर नीतियों में बदलाव के लिए सुझाव दिए।

यह कार्यशाला मूल्य संवर्द्धित उत्पादों को बढ़ाने और देश से मूल्य संवर्द्धित उत्पादों का निर्यात बढ़ाने के लिए नीतियों में बदलाव के सुझाव देने के मुद्दे पर सफल रही। इस कार्यशाला में भारत के सभी तटीय राज्यों के कई समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां और एमपीईडीए के कई कार्यालयों के अधिकारियों ने हिस्सा लिया।



नेटफिश का बंदरगाहों और तटों की स्वच्छता का अभियान

नेटफिश ने पकड़ी गई मछली के उतारने के स्थान और प्रदूषण से समुद्र के संरक्षण के लिए तमिलनाडु, कर्नाटक और महाराष्ट्र में दिसंबर, 2018 में सिलसिलेवार कई अभियान चलाए गए थे। इसका मुख्य ध्येय यह था कि मछुआरों और आम लोगों को पकड़ कर लाई गई मछली की गुणवत्ता के लिए उसे जमीन पर रखने के स्थान की साफ-सफाई और समुद्र और उसके स्रोतों को प्लास्टिक के प्रदूषण से मुक्त रखने के महत्व के बारे में बताया गया।

तूतीकोरिन के मुथुनगर समुद्र तट पर 21 दिसंबर, 2018 को स्वच्छता अभियान आयोजित किया गया। इसमें तूतीकोरिन स्थित एसडीआर स्कूल के कक्षा 6 से 12वीं तक के 200 छात्रों ने हिस्सा लिया। इन छात्रों को कई समूहों में बांट दिया गया था और इन्हें समुद्री तट को साफ करने के लिए प्लास्टिक के थैले, दस्ताने और टोपियां दी गई थीं। शिक्षकों ने इन छात्रों पर नजर रखी थी। छात्रों ने समुद्र तट से 200 किलो प्लास्टिक के थैले, नॉयलान की रस्सियां, सीमेंट के खाली प्लास्टिक बैग को इकट्ठा किया था। इस अभियान के दौरान समुद्र तट का दौरा करने वाले कई लोगों ने भी हाथ बंटाय़ा। एकत्रित किए गए कूड़े का आंकड़ा दर्ज किया गया और इसे म्यूनिसिपल के कूड़े टैंक में डाला गया।

इस अवसर पर कक्षा 1 से 5 तक के छात्रों के लिए ड्राइंग कंटेस्ट भी आयोजित किया गया। इसका विषय था समुद्री दुनिया का संरक्षण। नेटफिश ने छात्रों को ड्राइंग किट्स और टोपियां मुहैया करवाई थीं। पुरस्कार जीतने वाले छात्रों को स्मृति चिह्न (मोमेंटोज) दिए गए। इस कार्यक्रम के जरिए समुद्र तट के इकोसिस्टम, समुद्र तट और समुद्री जीवों के संरक्षण का संदेश स्कूली बच्चों को दिया गया।

कर्नाटक में 22 और 28 दिसंबर, 2018 को क्रमशः होन्नावर और करवर समुद्र तटों पर स्वच्छता कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम में मत्स्य अधिकारियों, मछुआरों की एसोसिएशन के सदस्यों, बोट मालिकों, कूड़े सदस्यों, मछुआरा समुदाय की महिलाओं ने सक्रिय रूप से हिस्सा लिया। कार्यक्रम की शुरुआत के दौरान एकत्रित लोगों को स्वच्छता के महत्व के बारे में बताया गया। उनसे अनुरोध किया गया कि नौका और उसके बाद उतारे जाने पर मछली को उठाने के दौरान साफ सफाई का विशेष तौर पर ध्यान दिया जाए। इसके बाद प्रतिभागियों के लिए मछली पकड़ने की नौका, मछली बंदरगाह और मछली नीलामी स्थल को सही ढंग से साफ करने का तरीका दिखाया गया। इसके बाद प्रतिभागियों ने स्वच्छता के कार्य में हाथ बंटाय़ा। कार्यक्रम के दौरान मछुआरों को लिविड हैंड वॉश, बालों



संकेंद्रित क्षेत्र

का तेल, कंघा और मंजन वितरित किया गया।

महाराष्ट्र के अलीबग समुद्र तट, रायगढ़ में 28 दिसंबर, 2018 को स्वच्छता अभियान के दौरान अलीबग जेएसएम कालेज के 35 एनएसएस वालंटियर ने हिस्सा लिया। इस दौरान जाल के टूटे हिस्से, थर्मोकॉल के टुकड़े, प्लास्टिक के थैले, प्लास्टिक की पानी की बोतलें, प्लास्टिक की चप्पलें व जूतें, तंबाकू के पुड़िया आदि एकत्रित की गईं। नेटफिश ने सभी हिस्सा लेने वालों को टी शर्ट और टोपियां वितरित कीं। कार्यक्रम के बाद जेएसएम कालेज के प्राचार्य ने आश्वासन दिया कि हर पखवाड़े स्वच्छता कार्यक्रम में हिस्सा लेंगे।



होनावर में स्वच्छता कार्यक्रम का शुभारंभ करते मत्स्य विभाग के सहायक निदेशक।



तूतीकोरिन में ड्राइंग प्रतियोगिता के दौरान हिस्सा लेते छोटे बच्चे।



होनावर बंदरगाह को साफ करतीं मछुआरा समुदाय की महिलाएं।



तूतीकोरिन के मुथुनगर समुद्र तट पर

प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत प्रशिक्षण



कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले प्रतिभागियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण।

तूतीकोरिन के पुहुपंदीपुरम स्थित मैसर्स नीला सी फूड्स प्राइवेट में 27 से 29 अक्टूबर 2018 तक प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) के तहत समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के तकनीशियनों का प्रशिक्षण आयोजित किया गया।

प्रशिक्षण से पूर्व 7 दिसंबर, 2018 को प्री स्क्रीनिंग आयोजित की गई। इसमें 30 श्रमिकों ने हिस्सा लिया। एमपीईडीए के सहायक निदेशक शअरी अंजू ने प्री स्क्रीनिंग प्रश्नावली अभ्यर्थियों को दी ताकि उनमें कौशल की कमी को दूर किया जा सके। यह प्रश्नावली अंग्रेजी और मातृभाषा में थी।

प्री स्क्रीनिंग के बाद अभ्यर्थियों की जानकारी एनएसडीसी की साइट पर अपलोड की गई। इसके अलावा प्रशिक्षित किए जाने वाले अभ्यर्थियों का बैच बनाया गया और उन्हें आरपीएल (रिकग्नाइज्ड प्रायर लर्निंग) के लिए पंजीकृत किया गया। इस बारे में जिला कलेक्ट्रेट कार्यालय को पूर्व सूचना दे दी गई थी।

इस कार्यक्रम का शुभारंभ एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू के ने मैसर्स नीला सी फूड्स प्राइवेट लिमिटेड के गुणवत्ता प्रबंधक श्री संथाकुमार और नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉक्टर विनोथ एस. रविन्द्रन के साथ दीप प्रज्वलित कर कार्यक्रम का शुभारंभ किया। इसके बाद प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना की किट प्रतिभागियों को

वितरित की गई।

श्री अंजू ने कार्यक्रम के बारे में बताकर सत्र की शुरुआत की और वर्तमान समय में इसके महत्व के बारे में बताया। इसके बाद नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉक्टर विनोथ एस. रविन्द्रन ने कार्य क्षेत्र को तैयार करने और उसके देखरेख और नेशनल आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड (एनओएस) के पाठ्यक्रम के अनुरूप मशीनरी को रखने के बारे में बताया। एनओएस का पाठ्यक्रम राष्ट्रीय कौशल विकास कारपोरेशन (एनएसडीसी) और एफआईसीएसआई ने बनाया है।

उन्होंने दोपहर के सत्र में बताया कि 'मछली को काटने से पहले क्या-क्या किया जाए और समुद्री खाद्य का प्रसंस्करण कैसे किया जाए' और एनओएस के तहत 'मछली को कैसे काटा जाए और समुद्री खाद्य का प्रसंस्करण कैसे हो'। यह कार्यक्रम प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) और एफआईसीएसआई द्वारा जारी 'डिब्बा बंद मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण टेक्नीशियन-कोर्स मैनुअल' के तहत आयोजित हुआ।

दूसरे दिन डॉ. विनोथ ने 'समुद्री खाद्य और उसकी फर्म के दस्तवेजीकरण के पूरे आंकड़े और प्रक्रिया के सभी रिकार्ड रखने' के बारे में बताया। दोपहर के सत्र में एचएसीसीपी की कक्षाओं में एनएसडीसी के पाठ्यक्रम के अनुरूप एनओएस में वर्णित खाद्य सुरक्षा, आरोग्य शास्त्र और स्वच्छता के बारे



प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन।

में बताया गया।

दूसरे दिन दोपहर के सत्र में प्रशिक्षुओं को व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया गया। सत्र के दौरान उन्हें गूड मैनेजमेंट प्रैक्टिस के तहत व्यक्तिगत साफ सफाई और प्रसंस्कृति खाद्य पदार्थ की साफ सफाई से देखरेख, मशीनों व कार्यस्थल के रखरखाव के तरीके को प्रदर्शित किया गया। प्रशिक्षुओं को पूरे उत्पाद के प्रसंस्करण का प्रशिक्षण दिया गया।

अंतिम दिन मैसर्स वी.वी. मैरीन प्रोडक्ट्स की गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्रीमती विजया दुर्गा देवी को मूल्यांकन के लिए बुलाया गया और उन्होंने एनएसडीसी और एफआईसीएसआई के मानकों के तहत बनाए गए एनओएस

के मानदंडों के अनुकूल मूल्यांकन किया। एमपीईडीए की सहायक निदेशक और नेटफिश तृतीकोरिन के एससीओ की उपस्थिति में सैद्धांतिक और व्यावहारिक मूल्यांकन किया गया।

प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत अन्य प्रशिक्षण सत्र तृतीकोरिन के कृष्णाराजपुरम स्थित मैसर्स कदलकानी प्रोजन फूड्स में समुद्री खाद्य के तकनीशियनों के लिए आयोजित किया गया।

इसके लिए कंपनी में 10 दिसंबर, 2018 को प्री स्क्रीनिंग की गई थी। इस प्री स्क्रीनिंग टेस्ट में प्रसंस्करण इकाई के 30 श्रमिकों ने हिस्सा लिया। सहायक निदेशक श्रीमती अंजू ने प्रतिभागियों के कौशल को परखने के लिए अंग्रेजी और उनकी मातृभाषा में लिखी प्रश्नावली दी। प्री स्क्रीनिंग से पहले अभ्यर्थियों का आधार, बैंक खाता संख्या, पता आदि अन्य

जानकारियां एकत्रित की गई थीं।

प्री स्क्रीनिंग के बाद अभ्यर्थियों की जानकारी एनएसडीसी की साइट पर अपलोड की गई। इसके आधार पर 30 प्रतिभागियों का समूह आरपीएल (रिकग्नाइज्ड प्रायर लर्निंग) के लिए पंजीकृत किया गया। मैसर्स कदलकानी में होने वाले प्रशिक्षण कार्यक्रम के बारे में डिस्ट्रिक्ट क्लेक्टेर को पहले ही सूचना दे दी गई थी।

एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्रीमती अंजू, पी. मैसर्स कदलकानी प्रोजन फूड्स की उत्पादन कार्यकारी श्रीमती ग्रीता पी. और नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉक्टर विनोथ एस. रविंद्रन ने दीप प्रज्वलित कर कार्यक्रम का शुभारंभ किया। प्रतिभागियों को प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना की किट, टोपियां, एप्रेन और स्टेशनरी दी गई।

इस सत्र का संचालन एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्रीमती अंजू और नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉक्टर विनोथ एस. रविंद्रन ने नेशनल आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड्स के तहत किया जिसे राष्ट्रीय कौशल विकास कारपोरेशन और एफआईसीएसआई ने जारी किया था।

तीसरे दिन मैसर्स वी.वी. मैरीन प्रोडक्ट्स के गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्रीमती विजया दुर्गा देवी ने एनएसडीएस और एफआईसीएसआई द्वारा जारी एनओएस के मानदंडों के तहत मूल्यांकन किया। एमपीईडीए की सहायक निदेशक और तृतीकोरिन नेटफिश के एससीओ ने सैद्धांतिक और व्यावहारिक मूल्यांकन किया। इस मूल्यांकन के तहत खींची गई फोटो, वीडियो और अन्य दस्तावेजों को अपलोड किया गया।



समुद्र में सुरक्षा के लिए मछुआरों को प्रशिक्षण



कूडलोर में समुद्री सुरक्षा पर प्रशिक्षण।

नेटफिश ने एनजीओ एसआरएमएसएस के सहयोग से ओडीशा के पाराद्वीप मत्स्य बंदरगाह पर समुद्री सुरक्षा व नौपरिवहन पर 17, 18 और 19 दिसंबर को तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

यह प्रशिक्षण कार्यक्रम बंदरगाह से संचालित हो रहे मछली पकड़ने के पोतों के स्कीपर्स, डाइवर्स और कू मैंबर के लिए आयोजित किया गया। प्रशिक्षार्थियों को समुद्र में रक्षा और सुरक्षा, समुद्र में मछलियों के लिए संरक्षित क्षेत्र, मछली पकड़ने की नौका के पंजीकरण और लाइसेंस, जीवन रक्षक उपकरण जैसे लाइफजैकेट, लाइफबॉय, लाइफ राफ्ट, आपदा की सूचना देने वाली मशीन, अग्निरोधक उपकरणों और कठिनाई के समय में संचार के विभिन्न तरीकों के बारे में जागरूक किया गया।

तमिलनाडू के कूडलोर में 12 और 13 दिसंबर, 2018 को प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम को आयोजित करने में एनजीओ एसओएचईएस ने भी मदद की। समुद्री सुरक्षा और जीपीएस के प्रशिक्षण कार्यक्रम में 60 लोगों ने हिस्सा लिया। इनमें ड्राइवर्स, नौका के मालिकों और नौक पर काम करने वाले श्रमिक शामिल थे। प्रतिभागियों को व्यक्तिगत सुरक्षा, जीपीएस के काम करने के ढंग, कई जीपीएस रिसीवर, जीपीएस की सटीकता, जीपीएस के सिग्नल को पकड़ने, वेपाइंट रिकार्ड करने का तरीका, आपदा के समय वेपाइंट की मदद से निकलने, समस्याओं

आदि के बारे में जागरूक किया गया। उन्हें प्रदर्शित करके बताया गया कि कैसे सुरक्षा उपकरणों और आपदा की स्थिति में कदम उठाए जाएं।



कूडलोर में जीपीएस का प्रशिक्षण।

समुद्री सुरक्षा और नौपरिवहन पर तीसरी प्रशिक्षण सत्र रायगढ़ में 28 दिसंबर, 2018 को आयोजित किया गया। इसमें 27 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। उन्हें जीवनरक्षक उपकरणों, रडार रिफ्लेक्टर्स, फर्स्ट एंड बाक्स, रेडियो आरटी उपकरण, डीएटी, सेफ्टी बीकन ईपीआईआरबी, एसएआरटी, कई सिग्नलों, आपात स्थिति में संपर्क आदि के बारे में बताया गया। साथ ही प्रतिभागियों के सामने इन उपकरणों का इस्तेमाल करने का तरीका भी प्रदर्शित किया गया।

सतत विकास, उसका पता लगाना और प्रमाणीकरण पर जागरूकता बैठक



प्रतिभागियों और मत्स्य विभाग के अधिकारियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण।

एमपीईडीए ने पकड़ कर लाई गई मछलियों पर नई योजनाओं को 2018 के दिसंबर के अंतिम सप्ताह में प्रकाशित किया है। यह निर्णय किया गया कि क्षेत्रीय डिवीजन पकड़ कर लाई गई मछलियों के क्षेत्र के विभिन्न साझेदारों में इसका प्रचार करेंगे और जागरूकता कार्यक्रम आयोजित करेंगे। इसमें मछली पोतों के मालिकों और मत्स्य सोसायटियों के साथ मत्स्यिकी विभाग को भी शामिल किया जाएगा। इसका कारण यह है कि यह सीधे तौर पर मछुआरों की सुरक्षा और मछलियों के सतत विकास से संबंधित है।

इस फैसले को क्रियान्वित करने के लिए एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय प्रखंड ने रत्नागिरी के पेथकीला में आधे दिन का जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया। यह कार्यक्रम पेथकीला में रत्नागिरी जिला मत्स्य फेडरेशन के सहयोग से आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम ने फेडरेशन के सदस्यों और कई मछुआरों व नौका मालिकों की एसोसिएशन तक संदेश का प्रचार किया। फेडरेशन ने बिना कोई शुल्क लिए अपने मीटिंग हॉल को कार्यक्रम के लिए उपलब्ध कराया।

रत्नागिरी स्थित एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय प्रखंड के उपनिदेशक डॉ. टी.बी. गिबिनकुमार ने कार्यक्रम के बारे में बताते हुए सत्र की शुरुआत की। रत्नागिरी में मत्स्यिकी विभाग का दारोमदार संभाल रहे सहायक निदेशक श्री आनंद बी. पल्लव, मत्स्यिकी

विभाग के अंतर्गत मत्स्यिकी प्रशिक्षण विभाग के प्रमुख श्री ए.बी. सलुनखे और रत्नागिरी जिला मत्स्य फेडरेशन के श्री बबमिया मकदम ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।

श्री आनंद बी. पल्लव ने अपने संबोधन के दौरान नीली हरित क्रांति के दौरान मत्स्य विभाग की योजनाओं पर प्रकाश डाला। श्री ए.बी. सलुनखे ने मत्स्य प्रशिक्षण संस्थान के तहत मुहैया करवाए जाने वाले प्रशिक्षण कार्यक्रमों के बारे में बताया। साथ ही उन्होंने कहा कि ऐसे कार्यक्रमों का प्रचार करने के साथ-साथ भविष्य में एमपीईडीए के कार्यक्रमों में हिस्सा लेंगे।

श्री बबमिया मकदम ने एमपीईडीए के कार्यक्रमों को फेडरेशन का पूरा सहयोग देने का आश्वासन दिया। उन्होंने अनुरोध किया कि मछली पकड़ने वाले क्षेत्र के लिए योजनाएं बनाए जाने से पहले मछुआरों और मछली पकड़ने वाले पोतों की एसोसिएशनों से भी परामर्श लिया जाए।

डॉक्टर टीबी गिबिनकुमार ने एमपीईडीए की सतत विकास, उसका पता लगाना और प्रमाणीकरण की योजनाओं पर प्रस्तुति दी। साथ ही उन्होंने पैनल में शामिल आपूर्तिकर्ताओं के बारे में प्रस्तुति दी। पैनल में शामिल इलेक्ट्रॉनिक यंत्रों के आपूर्तिकर्ता और मत्स्यफेड नेट फैक्टरी के बारे में प्रतिभागियों को जानकारी दी गई। तकरीबन 35 प्रतिभागियों

संकेंद्रित क्षेत्र

ने कार्यक्रम में हिस्सा लिया जिनमें मछली पकड़ने वाले पोतों के मालिक, मत्स्य सोसायटी के सदस्य और मत्स्यिकी विभाग के अधिकारीगण शामिल थे।

प्रतिभागियों में रत्नागिरी की पर्स सिनिंग नेट मेकचिमार मालक एसोसिएशन के जावेद वाडकर और भाग्यवती मछलीमार सोसायटी के सदस्य श्री महेश मनोहर अय्यर ने अपने विचार साझा किए।

दोनों ने यह सुझाव दिया कि इस उपकरणों को प्रदर्शित करके दिखाया जाए ताकि इनकी उपयोगिता समझ में आ सके। साथ ही इन्हें इस्तेमाल करने का खर्चा, सैटेलाइट फोन व वीएचएस के टाक टाइम और सबस्क्रिप्शन की मूल्य के बारे में जानकारी मिल सकेगी। रत्नागिरी जिला मत्स्य फेडरेशन के सचिव श्री गजानन डाली ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।



निर्यात के अवसर बेहतर बनाने के लिए गहन चर्चा



एमपीईडीए के मुख्यालय में 12 दिसंबर, 2018 को सभी तटीय राज्यों के मत्स्य विभाग के अधिकारियों की बैठक आयोजित हुई। इसका विषय था - 'ब्रिजिंग द गैप्स- इन द फर्स्ट माइल कनेक्टिविटी फार इंप्रूविंग द एक्सपोर्ट्स आफ सीफूड्स।'।

इस दौरान मत्स्य क्षेत्र से जुड़े कई विषयों पर विस्तार से चर्चा हुई। जैसे मत्स्य बंदरगाहों को सभी जरूरी संसाधनों के साथ बेहतर बनाना, चिरस्थायी मत्स्य उत्पादों के लिए संरक्षण के तरीके, मछली पकड़ने के लिए इस्तेमाल होने वाले उपकरणों का नियमन जैसे मेष साइज, इंजन पावर, नौका की लंबाई, पोत की निगरानी का सिस्टम (वेसल मॉनिटरिंग सिस्टम वीएमएस) और बायकैच रिडक्शन डिवाइस जैसे स्वचालित मेष कोड और टर्टल एक्स्कलूडर डिवाइस आदि।

बैठक में यह सहमति बनी कि पकड़ कर लाई गई मछली का निर्यात को तब तक नहीं बढ़ाया जा सकता है जब तक

सभी तटीय राज्यों में मछली पकड़ कर लाने तक के पहले चरण को और बेहतर नहीं बनाया जाता है। मछली पकड़ कर लाए जाने के बाद होने वाले नुकसान को कम करने के लिए यह प्रस्ताव दिया गया कि हरेक तटीय राज्य में पायलट प्रोजेक्ट के तहत मछली बंदरगाह को अपग्रेड किया जाए। इससे निर्यात के लिए बेहतर गुणवत्ता वाली मछली उपलब्ध हो पाएगी।

यह अनुमान लगाया गया है कि पकड़ी गई मछली को उतारने के स्थल और उसकी ढंग से देखभाल करने से एक किलो मछली का दाम कम से कम एक डालर अधिक बढ़ाया जा सकता है। अभी निर्यात किए जाने वाले मत्स्य उत्पादों के अनुसार एक डालर कीमत बेहतर मिलने से निर्यात राजस्व बढ़कर 7000 करोड़ रुपए (अमेरिकी डालर में 1000 मिलियन डालर) हो जाएगा। दशाएं बेहतर होने से गुणवत्ता और तादाद में भी परिवर्तन आएगा। इससे निर्यात और बढ़ेगा। इससे निर्यात से होने वाली कमाई बढ़ेगी।

मछली बंदरगाह की प्रबंधन सोसायटी बनाने के लिए साझेदारों की बैठक



गंगोली मछली बंदरगाह में साझेदारों की बैठक।

कर्नाटक राज्य की उडूपी जिले के कंडापुरा तालुक में मछली पकड़ने वालों का गांव गंगोली है। इस गांव की पूर्वी सीमा की ओर नदी है और पश्चिमी की ओर अरब सागर है। जहां पांच नदियां (सौपर्णिका नदी, वरही नदी, केडका नदी, चक्री नदी और कुब्जा) नदी मिलती हैं, उसके मुहाने पर यह गांव है। गंगोलवासियों को पहले 'पंचगंगावली' कहा जाता था। तकरीबन 365 मशीन से चलने वाले मछली पकड़ने वाले पोत, 2215 मोटरचालित बोट और 1045 गैरमोटरचालित नौकाएं मछली पकड़ कर गंगोली मछली बंदरगाह पर लाती हैं।

इसलिए यह निर्णय किया गया है कि बंदरगाह प्रबंधन सोसायटी का गठन किया जाएगा और इसके लिए साझेदारों की बैठक बंदरगाह पर 6 दिसंबर, 2018 को आयोजित हुई। एमपीईडीए और मत्स्य निदेशालय के निर्देश के अनुसार इस बैठक की जानकारी उन्हें दी गई। गंगोली मछली बंदरगाह बनाने के सिलसिले में 31 अक्टूबर, 2018 को बंगलुरु स्थित मत्स्य निदेशालय ने बैठक आयोजित की थी। इसमें मंगलौर स्थित एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री. एस. अशोक कुमार, संयुक्त निदेशक (मरीन) श्री रामाचार्य ने भी हिस्सा लिया था।

इस बैठक के सिलसिल में साझेदारों के विचार जानने के लिए बैठक आयोजित हुई थी। इसमें मालपे मछली बंदरगाह के संयुक्त निदेशक मत्स्य श्री एम. एल. डोडामनी, मंगलौर एमपीईडीए के उप निदेशक श्री एस. अशोक कुमार, मंगलौर स्थित ईआईए के सहायक निदेशक श्री एन. पल्लानी कुमार,

मंगलौर स्थित नेटफिश-एमपीईडीए के राज्य समन्वयक श्री के. ए. नारायणन, कुडापुर डिविजन के बंदरगाह अधिकारी श्री वेंकटेश, के. एफ. डी. सी. के प्रबंधक श्री रमेश खरवी, उडूपी जिला मत्स्य मार्केटिंग फेडरेशन लिमिटेड एस. के. के ब्रांच अधिकारी श्री रत्नाकर, पर्स-सीनी फशरीज प्राइमरी कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष श्री रमेश कुंदर, गंगोली फिशरमैन कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष श्री नागा खरवी, नाडा डोनी फिशरमैन कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष श्री मंजू बिलावा, कोनकोनखावी मार्केटिंग कमेटी के अध्यक्ष श्री बसवखारवी, डीप सी ट्राल बोट फिशरमैन एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री लोकेश खारवी, श्रमिकों की एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री पांडू खारवी, ट्राल बोट (370) फिशरमैन एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री मोइदीन, फ्रेश फिश मर्चेन्ट एसोसिएशन के सदस्य श्री रविशंकर, ट्राल बोट (डे ट्रालर्स) फिशरमैन एसोसिएशन के सचिव श्री मंजूनाथ खारवी और गंगोली मछली बंदरगाह की मत्स्यकी सहायक निदेशक (ग्रेड-1) श्रीमती टी. अंजनादेवी उपस्थित थे।

गंगोली मछली बंदरगाह की मत्स्यकी सहायक निदेशक (ग्रेड-1) श्रीमती टी. अंजनादेवी ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया और गंगोली मछली बंदरगाह के साझेदारों और अधिकारियों को बंदरगाह की प्रमुख गतिविधियों के बारे में बताया।

एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री एस. अशोक कुमार ने अपने संबोधन में सोसायटी बनाने के महत्व के बारे में बताया। उन्होंने बताया कि ऐसी सोसायटी केरल के मुनाबम मछली

संकेंद्रित क्षेत्र

बंदरगाह में बनाई गई जिससे बंदरगाह बेहतर हुआ। उन्होंने कहा कि कर्नाटक के लिए गंगोली मछली बंदरगाह मॉडल होगा जिसमें अंतरराष्ट्रीय मानदंडों के अनुसार सुविधाएं होंगी।

मंगलौर स्थित ईआईए के सहायक निदेशक श्री एन. पलानी कुमार ने जानकारी दी कि भारत सरकार की अधिसूचना और ईयू के दिशानिर्देशों के मुताबिक मॉडल मछली बंदरगाह की जरूरत है। नेटफिश-एमपीईडीए के राज्य समन्वयक श्री नारायण के. ए. ने उनके भाषण का अनुवाद कन्नड़ में किया। श्री नारायण ने अपने ओर से संबोधन में जोड़ते हुए कहा कि साझेदारों को सोसायटी के निर्माण में सकारात्मक व सक्रिय रूप से भाग लेना चाहिए ताकि इस बंदरगाह को बेहतर बनाया जा सके। यह सोसायटी मुन्नाबम फिशिंग बंदरगाह की तरह मॉडल बन सके।

मालपे मत्स्य बंदरगाह के मत्स्यकी संयुक्त निदेशक श्री एम. एल. डोडामनी ने साझेदारों की बैठक की अध्यक्षता की। उन्होंने बंदरगाह प्रबंधन सोसायटी बनाने के लिए एमपीईडीए के प्रयासों की सराहना की। उन्होंने साझेदारों से अनुरोध किया कि एमपीईडीए के इन प्रयासों का इस्तेमाल मछली बंदरगाह को बेहतर बनाने के लिए करें।

गंगोली स्थित पर्स-सीन फिशरीज प्राइमरी कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष श्री रमेश कुंदर ने कहा कि सभी बैठकें अनिवार्य रूप से गंगोली में की जाएं। साथ ही इस बैठक में अनिवार्य रूप से पांच मछुआरे उपस्थित हों। इस सुझाव के जवाब में एमपीईडीए के उपनिदेशक ने कहा कि 15 दिन पहले सभी सदस्यों को बैठक की तारीख और समय का नोटिस दिया जाएगा। हर बैठक के लिए कोरम पांच सदस्यों का होगा।

गंगोली स्थित फ्रेश फिश मर्चेंट एसोसिएशन के सदस्य श्री रविशंकर ने सुझाव दिया कि उडूपी के उपायुक्त सोसायटी का अतिथि अध्यक्ष बनाया जाना चाहिए। सुझाव यह भी दिया गया कि मालपे मछली बंदरगाह के संयुक्त निदेशक मत्स्यकी के संयुक्त निदेशक को इसका चेयरपर्सन बनाया

जाना चाहिए।

लिहाजा यह निर्णय किया गया कि बंदरगाह प्रबंधन सोसायटी का अध्यक्ष मालपे मछली बंदरगाह के मत्स्यकी संयुक्त निदेशक को बनाया जाए। इसका उपाध्यक्ष बंगलुरु स्थित मत्स्यकी निदेशालय (मरीन) के उपनिदेशक को बनाया जाए। इसका समन्वयक गंगोली मछली बंदरगाह के सहायक निदेशक (ग्रेड-1) को बनाया जाए। सोसायटी के सदस्य होंगे उडूपी स्थित बंदरगाह व मत्स्यकी के एकजीक्यूटिव इंजीनियर, मंगलौर स्थित एमपीईडीए के उपनिदेशक, मंगलौर स्थित ईआईए के सहायक निदेशक, उडूपी के मत्स्यकी सहायक निदेशक, मंगलौर स्थित नेटफिश-एमपीईडीए के राज्य समन्वयक, गंगोली के कुडपुर संभाग के बंदरगाह अधिकारी, गंगोली के. एफ. डी. सी. के के प्रबंधक, उडूपी जिला और एस. के. के ब्रांच ऑफिसर, गंगोली फिश मार्केटिंग फेडरेशन लिमिटेड, पर्स-सीनी फिशरीज प्राइमरी कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष, गंगोली फिशरमैन कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष, नाडा डोनी फिशरमैन कोआपरेटिव सोसायटी के अध्यक्ष, कोनकोनखावी मार्केटिंग कमेटी के अध्यक्ष, डीप सी ट्राल बोट फिशरमैन एसोसिएशन के अध्यक्ष, श्रमिकों की एसोसिएशन के अध्यक्ष, गंगोली ट्राल बोट (370) फिशरमैन एसोसिएशन के अध्यक्ष, गंगोली फ्रेश फिश मर्चेंट एसोसिएशन के सदस्य श्री रविशंकर, ट्राल बोट (डे ट्रालर्स) फिशरमैन एसोसिएशन के सचिव और उडूपी मत्स्यकी निदेशालय के वरिष्ठ सहायक निदेशक।

यह निर्णय किया गया कि गंगोली में बंदरगाह प्रबंधन सोसायटी के गठन के लिए साझेदारों की पहली बैठक के मिनट्स मत्स्य निदेशालय को भेजे जाएंगे ताकि इस सोसायटी को कर्नाटक सरकार की औपचारिक स्वीकृति मिल सके। औपचारिक स्वीकृति मिलने के बाद साझेदारों की दूसरी बैठक होगी जिसमें सोसायटी के कानूनों को स्वीकृति दी जाएगी। गंगोली मत्स्यकी की सहायक निदेशक श्रीमती टी. अंजनादेवी के धन्यवाद प्रस्ताव से बैठक का समापन हुआ।

पोत पर मछली काटने के सही तरीके का प्रशिक्षण कार्यक्रम

तमिलनाडु के थेंगीपट्टीनम मछली बंदरगाह पर मछली पकड़ने वाले पोत के कू के सदस्यों को प्रशिक्षण दिया गया। उन्हें 7 दिसंबर, 2018 को पोत पर मछली काटने के सही तरीके का प्रशिक्षण दिया गया। इस प्रशिक्षण में मछली की गुणवत्ता और डेक की देखभाल पर विशेष ध्यान दिया गया। चिंनमथम स्थित राज्य मत्स्यकी कार्यालय के विशेष अनुरोध पर नेटफिश ने यह कार्यक्रम

आयोजित किया।

कन्याकुमारी जिले स्थित चिंनमथम में मछली बंदरगाह तेजी से उभर रहा है और यहां पकड़ कर लाई जाने वाली मछलियों के निर्यात की संभावना है। मछली का अधिक प्रजनन होने, उनके रखरखाव और भंडारण का तरीका बेहतर होने से खाद्य सुरक्षा की समस्या का खतरा घटेगा। इससे उत्पाद की कीमत भी अच्छी मिलेगी और उत्पाद भी



पोत पर टूना मछली काटने के तरीके को प्रदर्शित करती जापान की टीम

लोगों के बीच लोकप्रिय होगा।

इस पहल को आगे बढ़ाने के लिए थेंगीपट्टीनम के दो मशीन चालित पोतों के 12 क्रू सदस्यों को प्रशिक्षित किया गया। उन्हें पोत पर टूना मछली को काटने के सही तरीके का प्रशिक्षण दिया गया। इसके तहत उन्हें बर्फ के इस्तेमाल, साफ-सफाई से मछली को काटने, ड्रेस कोड के महत्व, मछली पकड़ने के पोत की साफ सफाई का प्रशिक्षण दिया गया। नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन ने पोत पर साफ सफाई से मछली काटने और उसे रखने का तरीका बताया। साथ ही कैसे करना है, उसको भी करके दिखाया।

थेंगीपट्टीनम, कोलाशेल और मट्टम मछली बंदरगाहों का मछली खरीदने वाले जापान के दल ने इस माह दौरा किया। इस प्रतिनिधिमंडल ने मछली पकड़ने की गतिविधियों को देखा, मछली पोत का निरीक्षण किया और क्रू के सदस्यों से बातचीत की। दल के सदस्य मछली की गुणवत्ता देखकर

प्रभावित हुए। उन्होंने मछुआरों में पकड़ी गई मछली के मिलने वाले दाम के बारे में जानकारी ली। उन्हें यह जानकर आश्चर्य हुआ कि मछुआरों को पकड़ी गई टूना मछली को बाजार में बेचने पर इतना कम दाम मिल रहा है। उन्होंने कहा कि यदि मछुआरे जापान के मछली पकड़ने व रखने के मानदंडों का पालन करते हैं तो उन्हें अपने उत्पाद का दुगुना दाम मिल सकता है। इस प्रतिनिधिमंडल ने मछुआरों को प्रदर्शित करके दिखाया कि कैसे टूना मछली को काटा जाए, उसका खून साफ किया जाए और पॉलीथिन कवरों में उसे रखा जाए।

थेंगीपट्टीनम में नेटफिश ने नौका के क्रू सदस्यों को प्रशिक्षण दिया, यह प्रशिक्षण जापान के खरीदारों के मानदंडों को काफी हद तक पूरा करता है। इस प्रतिनिधिमंडल ने कहा कि पश्चिमी कन्याकुमारी जिले के थूथोर क्षेत्र के गहरे समुद्र से पकड़ी गई टूना खरीदना चाहते हैं और इसके लिए बेहतर दाम भी दे सकते हैं।



थेंगीपट्टीनम में पोत पर मछली काटने के सही तरीके का प्रदर्शन करते नेटफिश के सदस्य



पोत के क्रू सदस्यों को मछली को साफ सफाई से रखने का तरीका प्रदर्शित करता राज्य समन्वयक

मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के उत्पादन के लिए कौशल विकास कार्यक्रम



आंध्र प्रदेश के गजुवाका में प्रशिक्षण के दौरान बनाए गए उत्पादों को दिखातीं प्रशिक्षण प्राप्त कर चुकी महिलाएं।

लघु और सीमांत मछुआरों का जीवन स्तर बेहतर करने के लिए नेटफिश ने मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के उत्पादन के लिए कौशल विकास कार्यक्रम कोलकाता, आंध्र प्रदेश और तमिलनाडु में दिसंबर में आयोजित किया। यह कार्यक्रम विशेष तौर पर मछुआरा समुदाय की महिलाओं के लिए आयोजित किया गया था।

धोबरिया, सोफियाबाद और पुरबामेदिनीपुर में 5 दिसंबर, 2018 को मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के उत्पादन के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित हुआ। इसमें स्वसहायता समूहों के मछुआरा समुदाय की 44 महिलाओं ने हिस्सा लिया।

राज्य समन्वयक ने नेटफिश की गतिविधियों पर प्रकाश डाला और इस कार्यक्रम के उद्देश्यों के बारे में बताया। उन्होंने बताया कि कैसे साफ-सफाई रखकर मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पाद तैयार किए जा सकते हैं और ये उत्पाद बाजार में अधिक दाम प्राप्त कर सकते हैं।

उसके बाद उन्होंने प्रशिक्षार्थियों को ये उत्पाद बनाकर दिखाए। जैसे फिश बॉल, मछली का आचार, झींगे का अचार, मछली का कटलेट, कोटिड झींगा, ब्रेडेड बटरफ्लाइ, ब्रेडेड स्ट्रेच श्रिम्प, मछली पकौड़ा आदि। बाद में प्रशिक्षार्थियों से भी ये उत्पाद बनवाए गए। प्रशिक्षार्थियों को इन उत्पादों को बनाने की विधि बांग्ला भाषा में छपे कागज पर भी दी

गई। प्रशिक्षार्थियों को ये उत्पाद बनाने का तरीका ढंग से सिखाया गया ताकि वे इन्हें बनाकर बाजार में बेच सकें।

नेटफिश ने स्वयंसहायता समूह डीएफवाईडब्ल्यू की मदद से विशाखापट्टनम में 21 और 22 दिसंबर, 2018 को गजुवाका और पेदागतनयादा में प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 60 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। इनमें मछुआरा समुदाय की महिलाएं, मछली कारोबारी, पानी में रखकर जिंदा मछली बेचने वाले थे। नेटफिश द्वारा प्रशिक्षित श्रीमती रत्ना ने प्रतिभागियों को मत्स्य उत्पादों के मूल्य वर्धित उत्पाद बनाने की विधि के बारे में बताया। साथ ही इस दौरान साफ-सफाई पर ध्यान देने के तरीके के बारे में बताया। इसके बाद प्रतिभागियों ने फिश कटलेट, फिश बॉल और प्रान 65 बनाए।

थरंगमपाडी और पेरियार में 6 और 7 दिसंबर, 2018 को मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में मछली बेचने वालों और मछुआरा समुदाय की महिलाओं ने हिस्सा लिया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में कुल 30 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। डॉ एमजीआर मत्स्य कालेज व शोध संस्थान के सहायक प्रोफेसर व प्रमुख श्री एम. मरुगंधम इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के रिसोर्स पर्सन थे। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के सैद्धांति व व्यावहारिक पक्ष का प्रशिक्षण दिया गया और प्रतिभागियों को स्थानीय भाषा में छपे प्रशिक्षण के दस्तावेज भी दिए गए।

समुद्री सुरक्षा और सुरक्षित ढंग से मछली पकड़ने पर नेटफिश का प्रशिक्षण

नेटफिश ने स्वयंसहायता समूह डीएफवाईडब्ल्यू की मदद से समुद्री सुरक्षा पर विशाखापट्टनम में 20 नवंबर, 2018 को प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें 30 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया जिनमें मछुआरों, मछली पकड़ने की नौकाओं के मालिक और नौकाओं के कू सदस्य शामिल थे। कार्यक्रम की शुरुआत में जागरूकता बढ़ाने के लिए बैठक आयोजित की गई। इसके बाद समुद्री सुरक्षा व नौपरिवहन यंत्रों के एक प्रसिद्ध आपूर्तिकर्ता के प्रतिनिधि ने समुद्री सुरक्षा से जुड़े उपकरणों का इस्तेमाल करना सिखाया।



हारने में समुद्री सुरक्षा पर आयोजित कार्यक्रम।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान बाजार में उपलब्ध उपकरण जैसे लाइफबॉय, लाइफ जैकेट, वॉटर प्रूफ टार्च आदि का प्रशिक्षण

किया गया। प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को मछली पकड़ने के दौरान लाइफ जैकेट पहनने का सही ढंग, कैसे लाइफबॉय से एक बार में पांच लोगों को बचाया जा सकता है- उसे प्रदर्शित किया गया। प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को बताया गया कि कई देशों में मछली पकड़ने के दौरान सुरक्षा के विभिन्न उपकरणों को ले जाना अनिवार्य होता है। इन उपकरणों के बिना कुछ देशों के मछुआरे मछली पकड़ने नहीं जा सकते हैं। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान प्रतिभागियों को जीवन सुरक्षा से जुड़े इन यंत्रों के मूल्य के बारे में बताया गया। महाराष्ट्र के हरने और पजपंधारी जिले में 17 और 18 नवंबर, 2018 को जागरूकता कार्यक्रम आयोजित हुआ और प्रतिभागियों को समुद्री सुरक्षा व नौपरिवहन की सुरक्षा के बारे में जानकारी दी गई।

प्रशिक्षार्थियों को जीवनसुरक्षा व नौपरिवहन से जुड़े उपकरणों के इस्तेमाल करने का तरीका सिखाया गया। जैसे लाइफ जैकेट, डीएटी, लाइफबॉय, टॉर्च, सेफ्टी बीकान (रात के समय रास्ता दिखाने वाले रोशनी के यंत्र)- ईपीआईआरबी और एसएआरटी आदि। कक्षा के दौरान रूट और रात में संदेश दिए जाने के तरीके के बारे में बताया गया। मछुआरों ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के बाद सकारात्मक फीडबैक दिया। मछुआरों ने यह कार्यक्रम आयोजित करने के लिए धन्यवाद भी दिया। यह कार्यक्रम एनजीओ मानव विकास सेवाभावी संस्थान के सहयोग से आयोजित किया गया।



Subscription Order / Renewal Form

Please enroll me / us as a subscriber / renew my existing subscription of the MPEDA Newsletter. The subscription fee of Rs. 1000/- inclusive of GST for one year is enclosed vide local cheque/DD No.....

dt..... drawn in favour of 'The Secretary, MPEDA', payable at Kochi.

Please send the journal to the following address:

.....

Tel No..... Fax :

E mail

For details, contact:

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



Aerial view of MPEDA-RGCA
Multispecies Aquaculture Complex (MAC)



कोच्चि में एमपीईडीए-आरजीसीए के बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर का उद्घाटन

हमें चिरकालीन मत्स्यिकी और जलकृषि पर ग्लोबल वार्मिंग के दुष्प्रभाव को कम करने के लिए दीर्घकालिक रणनीति तैयार करने की आवश्यकता है। इस दिशा में उपग्रह चित्रण और भू-स्थानिक मानचित्रण जैसी उन्नत तकनीक के उपयोग से पूरे देश के लिए एक प्रोटोकॉल विकसित किया जाना चाहिए। ये बातें केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग तथा नागरिक उड्डयन मंत्री श्री सुरेश प्रभु ने कहीं। वह 8 दिसंबर 2018 को वल्लारपडोम में एमपीईडीए की स्वावलम्बी परियोजना बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर (Maltispecies Aquaculture Complex) का उद्घाटन कर रहे थे।

उन्होंने कहा कि एमपीईडीए द्वारा शुरू की गई इस परियोजना से कृषकों की आय में तेजी से वृद्धि हो सकेगी। जलकृषि

को बढ़ावा देने के लिए रणनीतियों पर काम किया जाना एमपीईडीए की कार्यप्रणाली का अहम हिस्सा है। श्री प्रभु ने कहा कि 7,600 किमी की तट रेखा होने के बावजूद हमारा देश अभी भी मछली उत्पादन से एक आबादी को खिलाने की चुनौतियां सामना कर रहा है। मछली भारतीय आहार का प्रमुख आधार है और हम मत्स्य उत्पादन के अस्थिर तौर-तरीकों के चलते इसका अपेक्षित उत्पादन नहीं कर पा रहे हैं।

मंत्रीजी ने आगे कहा कि जापान और कोरिया जैसे देश मूल्य-वर्धित मत्स्य उत्पादों की ओर देख रहे हैं। ऐसे में हम अपनी रणनीति तैयार करने के लिए मत्स्य आयात करने वाले इन देशों के संभावित निवेशकों और निर्यातकों के साथ बैठकें आयोजित कर सकते हैं। उन्होंने बताया कि भारत



सरकार ने हाल ही में नई कृषि निर्यात नीति को मंजूरी दी है। इसके पीछे सकल कृषि निर्यात बढ़ाने का उद्देश्य निहित है। इसमें बागवानी और मछली पालन जैसे क्षेत्र शामिल हैं। इस व्यापार को हम अगले पांच वर्षों में 60 बिलियन डॉलर तक पहुंचाना चाहते हैं।

अपने अध्यक्षीय भाषण में मत्स्य पालन, हार्बर इंजीनियरिंग व काजू उद्योग राज्यमंत्री श्रीमती जे. मेसीकुट्टी अम्मा ने कहा कि यदि हमें राज्य में मछली उत्पादन बढ़ाना है तो मानसिकता में बदलाव लाना होगा। भले ही देश में उपलब्ध कुल जल संसाधन का दस प्रतिशत हिस्सा केरल में है लेकिन यह राज्य केवल दो फीसद का ही उपयोग कर पाता है। केरल मत्स्य उत्पादकता में आंध्र प्रदेश से बहुत पीछे है, इस तथ्य के बावजूद कि मत्स्यय आहार के मामले में 3.8 किलो प्रति व्यक्ति राष्ट्रीय औसत के मुकाबले केरल में प्रति व्यक्ति खपत 24 किलोग्राम है।

श्रीमती मेसीकुट्टी ने बताया कि केरल सरकार ने घरेलू मत्स्य उत्पादन को दोगुना करने का नीतिगत निर्णय लिया है। इसके लिए तत्काल 12 करोड़ बीजों की आवश्यकता होगी। जब वर्तमान सरकार सत्ता में आई थी, तब राज्य की क्षमता 2.5 करोड़ बीजों की थी और अब यह बढ़कर 4.5 करोड़ हो गई है। बाढ़ में क्षतिग्रस्त हैचरियों को पुनर्जीवित करने के भी प्रयास किए जा रहे हैं। उन्होंने कहा कि जब दुनिया

वन्नामी बीजों में बीमारियों के प्रति जागरूक हो रही है, तब स्वदेशी श्रिम्प की जैविक खेती की ओर मुड़ने का यह सही समय है। 'बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर' जैसी सुविधाएं खाद्य सुरक्षा की दिशा में एक बड़ा कदम सिद्ध होने के साथ-साथ बेरोजगारी दूर करने और आर्थिक विकास को बढ़ावा देने में भी सहायक होंगी।

समारोह में गणमान्य लोगों और दर्शकों का स्वागत करते हुए एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास, आईएस ने कहा कि देश में मत्स्यव क्षेत्र का कितना महत्व है, यह इस बात से महसूस किया जा सकता है कि इस उद्योग के अंतर्गत उत्पादन में 13 गुना वृद्धि हुई है। 1950-51 में यह 0.75 मिलियन टन था जो 2017-18 में से बढ़कर 10.07 हो चुका है। इसके अलावा एक करोड़ 40 लाख लोग अपनी आजीविका के लिए मत्स्य गतिविधियों पर निर्भर हैं और इस उद्योग से हमारा देश सात अरब अमेरिकी डॉलर की विदेशी मुद्रा कमाता है।

श्रिम्प फार्मिंग की शुरुआत 1980 में 'टाइगर फ्रॉउन्स' के साथ हुई और 1995 तक इसका काफी तेजी से विस्तार होने लगा। वर्ष 1995 में इस उद्योग को तब बड़ा धक्का लगा जब उत्पादों में सफेद दाग की बीमारी का प्रकोप फैला। 2009 में वन्नादमी प्रजातियों के उत्पादन के साथ इस उद्योग ने फिर जोर पकड़ा। तथापि अब 'ब्लैक टाइगर'



जलकृषि परिदृश्य



वल्लारपडोम में बहुप्रजातीय हैचरी का उद्घाटन करते केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग और नागरिक उड्डयन मंत्री श्री सुरेश प्रभु साथ में हैं- (बायें से) आरजीसीए परियोजना निदेशक डॉ. एस. कांदन, केरल सरकार के प्रधान सचिव डॉ. ए. जयतिलक आईएएस, एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस, सांसद लोकसभा श्री के.वी. थॉमस और सांसद राज्यसभा श्री नवनीत कृष्णन. वल्लारपडोम में बहुप्रजातीय हैचरी का उद्घाटन करते केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग और नागरिक उड्डयन मंत्री श्री सुरेश प्रभु साथ में हैं- (बायें से) आरजीसीए परियोजना निदेशक डॉ. एस. कांदन, केरल सरकार के प्रधान सचिव डॉ. ए. जयतिलक आईएएस, एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस, सांसद लोकसभा श्री के.वी. थॉमस और सांसद राज्यसभा श्री नवनीत कृष्णन

जैसी स्वदेशी प्रजातियों की तरफ वापस मुड़ने का समय है क्योंकि एकल प्रजातियों पर निर्भर नहीं हुआ जा सकता। वन्नामी जैसी विदेशी प्रजाति लंबे समय तक टिकाऊ नहीं होती। अब भी श्रिम्प उत्पादन का लगभग 70 प्रतिशत भाग वन्नामी प्रजाति का है। पिछले पांच सालों में थाईलैंड, वियतनाम और फिलीपींस जैसे देशों से वन्नामी प्रजाति में बीमारी के प्रकोप की भी खबरें आ रही हैं। श्री श्रीनिवास ने कहा कि ऐसी स्थिति में अमेरिका, यूरोपीय संघ और जापान ब्लैक टाइगर प्रजाति में दिलचस्पी लेने लगे हैं।

एमएसी (MAC) की स्थापना जलकृषि में दिख रही बड़ी संभावना के मद्देनजर की जा रही है जिसका कि अभी मात्र 10-15 प्रतिशत ही उपयोग हो पा रहा है। एमपीईडीए द्वारा प्रदत्त यह सुविधा सी-बास, मड क्रैब और जीआईएफटी सहित ब्लैक टाइगर जैसी प्रजातियों को बढ़ावा देने के लिए ही प्रारंभ की गई है।

एमएसी के डिजाइन के बारे में जानकारी देते हुए श्री श्रीनिवास ने बताया कि पायलट नर्सरी 2017 में शुरू की गई थी जब अपनी तरह के अकेले इस परिसर का



एमएसी की नर्सरी यूनिट का उद्घाटन करतीं केरल सरकार की मत्स्य पालन, हार्बर इंजीनियरिंग व काजू उद्योग राज्यमंत्री श्रीमती जे. मेरीकुट्टी अम्मा

जलकृषि परिदृश्य

शिलान्यास किया गया था। इसके अंतर्गत दो इकाइयां हैं। एक, टाइगर श्रिम्प के लिए और दूसरी, 'फिन फिशेज' व 'मड क्रैब' के लिए नर्सरी। संपूर्ण परिसर को वांछनीय



उद्घाटन भाषण देते केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु

लवणता और आसपास के क्षेत्र में ताजा पानी की सुनिश्चितता के दृष्टिकोण से डिजाइन किया गया है। इसे इस प्रकार बनाया गया है कि अन्य 'फिन फिश' और 'शैल फिश' का उत्पादन किया जा सके। इसके अलावा यहां पानी को कम



दीप प्रज्वलित कर बहुप्रजातीय जलीय कृषि परिसर का उद्घाटन करते केंद्रीय वाणिज्य और उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु

समय के भीतर समुद्री जल से लेकर ताजा जल तक में परिवर्तित किया जा सकता है।

श्री श्रीनिवास ने बताया कि परिसर के भीतर मौजूद वर्षा जल संचयन प्रणाली से ताजा पानी की आवश्यकता को पूरा किया जाएगा। उच्च तकनीक से युक्त ट्रीटमेंट प्लांट और पूर्णतः

जैव सुरक्षा सुविधा से सुसज्जित यह प्रणाली पारिस्थितिक दृष्टिकोण से भी पूरी तरह सुरक्षित है। उन्होंने कहा कि परिसर किसी भी किस्म की एंटीबायोटिक दवाओं के उपयोग से मुक्त है। भविष्य में यहां सौर ऊर्जा के उपयोग की भी योजना है।

श्री श्रीनिवास ने बताया कि टाइगर श्रिम्प हैचरी में जलाशय कीटाणुशोधन व फिल्टराइजेशन इकाई, सूक्ष्म शैवाल प्रयोगशाला, लार्वा पालन अनुभाग, पोस्ट लार्वा अनुभाग और पैकिंग अनुभाग जैसे अलग-अलग खंड हैं। खेती के नजरिये से फिन फिश और मड क्रैब बहुत महत्वपूर्ण हैं। इसीलिए एमपीईडीए ने एचडीपीए की तर्ज पर जीआईएफटी, सीबास और क्रैबलेट्स की जैव सुरक्षित व गुणवत्तायुक्त नर्सरी का निर्माण किया है।

एमपीईडीए के पूर्व अध्यक्ष तथा वर्तमान में केरल सरकार में प्रधान सचिव डॉ. ए. जयतिलक आईएस ने उपस्थित लोगों को संबोधित करते हुए कहा कि एमएसी (MAC) की स्थापना एमपीईडीए द्वारा प्रदर्शित प्रतिबद्धता और गतिशीलता की शानदार गवाही है। इस परिसर का शिलान्यास सिर्फ एक साल पहले किया गया था और आज आठ एकड़ की

इस जमीन पर आठ करोड़ की लागत से वैश्विक मानकों वाली बहुप्रजातीय हैचरी बनकर खड़ी हो गई है। संपूर्ण मत्स्य क्षेत्र के लिए यह अत्यन्त गौरव और प्रसन्नता की बात है।

सांसद श्री के.वी. थॉमस ने कहा कि चूंकि पूरा मत्स्य क्षेत्र आज जलवायु और मौसम पर निर्भर है, लिहाजा यह अपरिहार्य है कि हम जलीय कृषि का विकल्प अपनाएं। समुद्र में एक संसाधन के रूप में मछलियों की संख्या घटती जा रही है और पानी लगातार खारा और प्रदूषित होता जा रहा है। विधायक श्री एस. सरमा ने कहा कि एमएसी की स्थापना मत्स्य क्षेत्र के लिए एक महत्वपूर्ण घटना है। उन्होंने दावा किया कि कोच्चि भारत की मत्स्यी

राजधानी बनने जा रही है।

एमपीईडीए के सचिव श्री बी. श्रीकुमार ने धन्यवाद ज्ञापित करते हुए कहा कि बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर का उद्घाटन प्रधानमंत्री के 'नीली क्रांति' के सपने को साकार करने की दिशा में बढ़ाया गया कदम है।



बहुप्रजातीय जलकृषि परिसर (MAC) की विशेषताएं

- देश में ब्लैक टाइगर श्रिम्प की खेती का पुनरुद्धार।
- मड क्रेब, सीबास, जीआईएफटी, पोम्पानो इत्यादि के गुणवत्तापूर्ण बीजों की आपूर्ति के साथ ही पश्चिमी तट में जलकृषि का विविधीकरण।
- अंतरदेशीय जलकृषि में जीआईएफटी तिलपिया का प्रवेश। इससे घरेलू बाजार की आवश्यकता पूरी हो सकेगी।
- कोचीन अंतरराष्ट्रीय हवाई अड्डे की निकटता, जो कि देश के अन्य भागों को बीजों की त्वरित आपूर्ति में सहायक।
- पश्चिमी तट, खासकर कोंकण क्षेत्र में इसी तरह की अन्य सुविधाओं के लिए एक मॉडल के रूप में कारगर। फिनफिश की जलकृषि के लिए पश्चिमी तट न सिर्फ बेहतर है, बल्कि सदाबहार वनस्पति से भी समृद्ध है।
- भारतीय जलकृषि के विविधीकरण को गति मिलेगी।

कोच्चि में एमपीईडीए के 'सिग्नेचर स्टॉल' की शुरुआत



केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु एमपीईडीए के सिग्नेचर स्टॉल का उद्घाटन करते हुए।

केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग तथा नागरिक उड्डयन मंत्री श्री सुरेश प्रभु ने 8 दिसंबर 2018 को एमपीईडीए के मुख्यालय कोच्चि में एमपीईडीए के 'सिग्नेचर स्टॉल' का उद्घाटन किया। 'सीफूड इंडिया' नामक यह स्टॉल पानमपल्ली नगर स्थित एमपीईडीए के मुख्यालय में 1700 वर्ग फुट में स्थापित किया गया है। यहां सीएमएफआरआई (CMFRI), सीआईएफटी (CIFT) और एनआईएफपीएचएटीटी (NIFPHATT) जैसे प्रमुख मत्स्य अनुसंधान संस्थाओं द्वारा विकसित उत्पादों के अलावा

निर्यातकों के मूल्य-वर्धित समुद्री उत्पादों को भी बिक्री व प्रदर्शन के लिए पेश किया गया है। स्टॉल में एमपीईडीए और इसकी संस्थानों जैसे- एनईटीएफआईएसएच (NETFISH), आरजीसीए (RGCA) और एनएसीएसए (NaCSA) की गतिविधियों की जानकारी देने वाला साहित्य भी उपलब्ध, कराया गया है। स्टॉल में प्रदर्शित प्रत्येक उत्पाद की जानकारी भी साथ में दर्ज है जिसमें संबंधित उत्पाद के उत्पादन, संवर्द्धन, पकाने की विधि और पोषक तत्वों के बारे में बताया गया है। ये सब बातें इस स्टॉल को शहर की पहचान बना रही हैं। मानो कह रही हों- यहां अवश्य पधारें।



एमपीईडीए के सिग्नेचर स्टॉल 'सीफूड इंडिया' का भ्रमण करते हुए केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु।



एमएसी की नर्सरी में उत्पादित कोबा मछली को देखते गणमान्य अतिथि।



एमएसी स्थित नर्सरी में मत्स्यक बीजों को डालतीं केरल सरकार में मत्स्यकी विभाग की मंत्री श्रीमती जे. मर्कुट्टी अम्मा।



परियोजना प्रबंधक डॉ. टी.जी. मनोजकुमार गणमान्य लोगों को एमएसी के डिजाइन और कार्यप्रणाली से अवगत कराते हुए।

जलकृषि परिदृश्य



रोगमुक्त टाइगर श्रिम्प के बीजों के साथ केंद्रीय मंत्री व अन्य गणमान्य अतिथि।



विधायक श्री एस. सरमा उपस्थित जनसमुदाय को संबोधित करते हुए।



लोकसभा के सांसद प्रो. के.वी. थॉमस समारोह को संबोधित करते हुए।

जलकृषि परिटृश्य



केंद्रीय वाणिज्य एवं उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु को स्मृति चिह्न प्रदान करते एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास, आईएएस।



केंद्रीय मंत्री को टाइगर श्रिम्प के रोगमुक्त लार्वा दिखाते एमपीईडीए के अध्यक्ष।



एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास, आईएएस स्वागत भाषण देते हुए।



एमएसी के शिलापट्ट का अनावरण कर उद्घाटन करते केंद्रीय मंत्री श्री सुरेश प्रभु।



एमएसी में 'अलेज कल्चर' की जानकारी प्राप्त करते गणमान्य अतिथि।



एमपीईडीए के सचिव श्री बी. श्रीकुमार धन्यवाद ज्ञापित करते हुए।

पर्यावरण के अनुकूल व चिरस्थायी श्रिम्प खेती पर प्रशिक्षण कार्यक्रम



प्रशिक्षुओं के साथ क्षेत्र भ्रमण के दौरान एमपीईडीआई के उप निदेशक श्री मारुति डी. यालिगर और सहायक निदेशक श्री रजाक अली

गुजरात

एमपीईडीआई के वलसाड़ स्थित क्षेत्रीय प्रभाग ने अमरेली जिले के राजुला में 'पर्यावरण के अनुकूल व चिरस्थायी श्रिम्प खेती' पर पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। 27 नवंबर से 1 दिसंबर 2018 तक चले इस कार्यक्रम में 64 प्रशिक्षुओं ने हिस्सा लिया। प्रशिक्षण का उद्देश्य अमरेली जिले के तटवर्ती गांवों में श्रिम्प की खेती को प्रोत्साहन देना था।

प्रशिक्षुओं को फील्ड सुपरवाइजर श्री एम.जी. भाविन की देखरेख में पंजीकृत किया गया। पंजीकरण के पश्चात एमपीईडीआई के उप निदेशक श्री मारुति डी. यालिगर ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रम का विधिवत उद्घाटन किया। उन्होंने प्रशिक्षण दिए जाने का उद्देश्य समझाया और श्रिम्प की खेती को प्रोत्साहित करने की दिशा में एमपीईडीआई की भूमिका पर प्रकाश डाला। उन्होंने प्रशिक्षुओं से अनुरोध किया कि वे पांचों दिन नियमित रूप से उपस्थित रहें।

उद्घाटन सत्र के बाद एमपीईडीआई के अधिकारियों ने विभिन्न तकनीकी पहलुओं पर कक्षाएं लीं। श्री मारुति डी. यालिगर ने

श्रिम्प की खेती और पर्यावरण के अनुकूल चिरकालीन श्रिम्प खेती में एमपीईडीआई की भूमिका पर व्याख्यान दिया। श्री एम.जी. भाविन ने श्रिम्प की पहचान, उसके जीवन चक्र और तालाब की तैयारी के बारे में बताया।

प्रशिक्षण के दूसरे दिन श्री मारुति डी. यालिगर, श्री रजाक अली और श्री भाविन ने स्थील का चयन, फार्म निर्माण, बीज चयन, जलवायु अनुकूलन, जल गुणवत्ता प्रबंधन, संचयन, पैकिंग और परिवहन इत्यादि विषयों पर कक्षाएं लीं। इसी क्रम में अगले दिन श्री यालिगर और श्री रजाक अली के नेतृत्व में प्रशिक्षुओं को व्यावहारिक ज्ञान हेतु अमरेली जिले के काथीवाडार गांव में श्री अम्बास जाफरी के श्रिम्प फार्म का भ्रमण कराया गया जहां उन्होंने फार्म निर्माण, प्रबंधन और जैव-सुरक्षा उपायों से जुड़े व्यावहारिक पहलुओं को जाना। प्रशिक्षुओं को गुड मैनेजमेंट प्रैक्टिस (GMPs) और विभिन्न स्तर पर जल की गुणवत्ता को मापने वाले उपकरणों के बारे में विस्तार से समझाया गया। फार्म प्रभारी श्री मोहम्मद ने वत्रामेई श्रिम्प की खेती के अपने अनुभवों को प्रशिक्षकों के संग साझा किया।

प्रशिक्षण के ही क्रम में 30.11.2018 को श्री मारुति डी

जलकृषि परिदृश्य

यालिगर और श्री भाविन ने श्रिम्प फार्मिंग के लिए लीज पर सरकारी भूमि के आवंटन की नीति और कलेक्टर या मत्स्यिकी विभाग के समक्ष इसके लिए आवेदन करने, खेती में जैविकों का प्रयोग, जलीय कृषि में एंटीबायोटिक दवाओं का दुरुपयोग, खेती के बाद का प्रबंधन, विपणन और जलीय कृषि में एचएसीसीपी के बारे में व्याख्यान दिए।

अंतिम दिन भी एमपीईडीए के अधिकारियों ने शेष महत्वपूर्ण तकनीकी पहलुओं पर कक्षाएं लीं। श्री यालिगर ने बीमारियों की रोकथाम व नियंत्रण, जलीय कृषि प्राधिकरण नियमावली और जैव सुरक्षा उपायों पर व्याख्यान दिया। उन्होंने सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पूरा करने वाले सभी प्रतिभागियों को संबोधित किया और समापन भाषण के उपरांत उन्हें प्रमाण पत्र भी प्रदान किए।

वलसाड स्थित एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग ने आनंद जिले के खंभात में भी 17-21 दिसंबर 2018 तक एमपीएमसी हॉल में इसी विषय पर पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। यह प्रशिक्षण खासतौर पर आनंद जिले के सामाजिक व आर्थिक रूप से पिछड़े वर्गों के लिए था। इसमें 64 उम्मीदवार शामिल हुए। कार्यक्रम का उद्घाटन एमपीईडीए

बाद का प्रबंधन, विपणन, जलीय कृषि में एचएसीसीपी, बीमारियों की रोकथाम व नियंत्रण, जलीय कृषि प्राधिकरण नियमावली, एल.वेन्नामेई उत्पादन के लिए लाइसेंस और जैव सुरक्षा उपाय इत्यादि विषयों की जानकारी दी गई।

श्री यालिगर और श्री भाविन के नेतृत्व में 20 दिसंबर को प्रशिक्षुओं को आनंद जिले के वडगांव में श्री वीरेन्द्र सिंह परमार के श्रिम्प फार्म का भ्रमण कराया गया। यहां उन्होंने फार्म निर्माण, प्रबंधन और जैव-सुरक्षा उपायों से जुड़े व्यावहारिक पहलुओं को जाना। प्रशिक्षुओं को गुड मैनेजमेंट प्रैक्टिस (GMPs) और विभिन्न स्तर पर जल की गुणवत्ता को मापने वाले उपकरणों के बारे में विस्तार से समझाया गया। फार्म प्रभारी श्री निखिल ने वेन्नामेई श्रिम्प की खेती के अपने अनुभव प्रशिक्षकों के संग साझा किए।

सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पूरा करने वाले सभी 64 प्रतिभागियों को प्रमाण पत्र भी प्रदान किए गए।

पश्चिम बंगाल

कोलकाता स्थित एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग ने उत्तरी 24 परगना जिले के कनमारी संदेशखाली में 28 से 20 दिसंबर 2018 तक 'पर्यावरण के अनुकूल व चिरस्थायी श्रिम्प खेती' विषयक तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

कार्यक्रम का मुख्य उद्देश्य पर्यावरण के अनुकूल व चिरस्थायी जलीय कृषि, खासकर विविधतापूर्ण खेती अपनाने के प्रति किसानों को जागरूक करना था। कार्यक्रम में 24 प्रशिक्षु किसानों ने भाग लिया। कोलकाता स्थित एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग के सहायक निदेशक श्री जॉनसन डी. कूज ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

तीन दिन के इस कार्यक्रम में श्री कूज के अलावा एनएसीएसए के फील्ड प्रबंधक श्री प्रदीप मैटे, संदेशखाली के फील्ड विस्तार अधिकारी श्री महसिन धलाई और सीपी फीड्स, हस्नाबाद के सहायक प्रबंधक सोमनाथ मन्ना ने संबंधित विषय पर विभिन्न व्याख्यान दिए।

अंतिम दिन आपसी संवाद के जरिये विस्तृत विचार-विमर्श का सत्र चला जिसमें प्रतिभागियों को अपनी शंकाओं के निवारण का अवसर मिला। सफलतापूर्वक प्रशिक्षण प्राप्त करने वाले प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र और मानद राशि प्रदान की गई।



प्रमाण पत्र प्राप्त करते प्रशिक्षु

के उपनिदेशक श्री मारुति डी. यालिगर ने किया। यहां श्री यालिगर, फील्ड सुपरवाइजर श्री भाविन एम घेरवरा, श्री रजाक अली और श्री एम.ए. पाटिल के नेतृत्व कक्षाएं चलीं। प्रशिक्षण के दौरान प्रतिभागियों को श्रिम्प फार्मिंग का परिचय, पर्यावरण के अनुकूल चिरकालीन श्रिम्प खेती में एमपीईडीए की भूमिका, श्रिम्प की पहचान, उसके जीवन चक्र, तालाब की तैयारी, स्थूल चयन, फार्म निर्माण, बीज चयन, जलवायु अनुकूलन, जल गुणवत्ता प्रबंधन, संचयन, पैकिंग, परिवहन, लीज आवंटन नीति व कलेक्टर या मत्स्यिकी विभाग के समक्ष इसके लिए आवेदन करना, खेती में जैविकों का प्रयोग, जलीय कृषि में एंटीबायोटिक दवाओं का दुरुपयोग, खेती के

प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स के खिलाफ जागरूकता अभियान



A view of the programme

आंध्र प्रदेश

भीमवरम स्थित एमपीईडीए के उप-क्षेत्रीय प्रभाग ने 24 जनवरी 2019 को आंध्र प्रदेश के श्रीकाकाकुलम जिले के श्रीकुरमाम में जलीय कृषि में प्रतिबंधित एंटीबायोटिक दवाओं के इस्तेमाल के खिलाफ एक दिवसीय जागरूकता अभियान चलाया। इस कार्यक्रम में 34 किसानों और अधिकारियों ने हिस्सा लिया। उद्देश्य यही था कि जलीय कृषि में प्रतिबंधित एंटीबायोटिक दवाओं के प्रयोग के खिलाफ किसानों को जागरूक किया जाए।

एमपीईडीए के सहायक निदेशक डॉ. पी. श्रीनिवासुलु ने उपस्थित समूह का स्वागत किया और किसानों से आग्रह किया कि वे श्रिम्प उत्पादन में किसी भी प्रतिबंधित एंटीबायोटिक का इस्तेमाल न करें। उन्होंने यह भी अनुरोध किया कि किसानों को चाहिए कि वे पंजीकृत हैजरियों से ही बीज प्राप्त करें। डॉ. श्रीनिवासुलु ने अमेरिका द्वारा लागू किए गए एसआईएमपी (SIMP) के बारे में अवगत कराया और एमपीईडीए की योजनाओं के बारे में किसानों को विस्तार से जानकारी दी। किसानों से आग्रह किया गया कि वे 'पौंड डाटा रजिस्टर' जरूर बनाएं।

श्रीकुरमाम के प्रमुख किसान श्री जी. सुरेश ने प्रतिबंधित एंटीबायोटिक दवाओं के उपयोग के खिलाफ

जागरूकता अभियान चलाने के लिए एमपीईडीए प्रयासों की सराहना की। इस मौके पर अधिकारियों ने एमपीईडीए योजनाओं के बारे में भी बताया।

फील्ड सुपरवाइजर श्री एल.के. पटनायक ने फार्म नामांकन की जानकारी दी और अनुरोध किया कि सभी किसानों को

चाहिए कि वे एमपीईडीए में नामांकन कराएं ताकि हमारा श्रिम्प निर्यात बढ़े। श्री पटनायक के धन्यवाद ज्ञापन के साथ कार्यक्रम का समापन हुआ।

महाराष्ट्र

रत्नागिरी स्थित एमपीईडीए के उप-क्षेत्रीय प्रभाग ने भी जलीय कृषि में प्रतिबंधित एंटीबायोटिक दवाओं के इस्तेमाल के खिलाफ जागरूकता पर दो कार्यक्रम आयोजित किए। 30 दिसंबर, 2018 को रत्नागिरी जिले के बाकले गांव में श्रीमती नीता वेती के फार्म पर आयोजित कार्यक्रम के समन्वय का दायित्व एमपीईडीए के उप-क्षेत्रीय प्रभाग, रत्नागिरी के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. विष्णुदास आर.गुनागा ने निभाया। उन्होंने इस तरह के कार्यक्रमों के उद्देश्य के बारे में जानकारी दी।

डॉ. गुनागा ने जलीय कृषि के विकास में एमपीईडीए की भूमिका के बारे में भी समझाया और इस कृषि क्षेत्र को प्रतिबंधित एंटीबायोटिक दवाओं के उपयोग से मुक्त बनाने की दिशा में कदम बढ़ाने की आवश्यकता पर बल दिया। उन्होंने प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स और रसायनों की सूची प्रस्तुत की और इनके इस्तेमाल से होने वाले दुष्परिणामों की जानकारी दी।

जलीय कृषि के विविधीकरण पर बातचीत में डॉ.गुनागा ने सीबास, केकड़े और तिलापिया इत्यादि की खेती में प्रयुक्त तकनीकों के बारे में विस्तार से समझाया। वह प्रतिभागियों को एमपीईडीए के बाकले गांव स्थित तालाब दिखाने भी ले गए जहां किसानों ने केकड़े के नमूनों को देखा। कार्यक्रम में भाग लेने वाले सभी 14 प्रतिभागियों को एंटीबायोटिक दवाओं और जलीय कृषि के विविधीकरण से संबंधित स्थाकनीय भाषा में लिखित सामग्री भी वितरित की गई।



श्रीकाकाकुलम जिले के गारा मंडल स्थित श्रीकुरमाम गांव में आयोजित जागरूकता कार्यक्रम में किसानों को अमेरिका द्वारा लागू एसआईएमपी (SIMP) के बारे में अवगत कराते एमपीईडीए के उप-निदेशक श्रीनिवासुलु।

‘जलीय कृषि नामांकन और प्रमाणीकरण के माध्यम से गुणवत्तापूर्ण श्रिम्प उत्पादन’ पर किसानों की बैठक

उत्तरी 24 परगना जिले में जलीय कृषि कार्य में लगे किसानों के लिए कोलकाता स्थित एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग ने ‘फार्म नामांकन और प्रमाणीकरण के माध्यम से गुणवत्तापूर्ण श्रिम्प उत्पादन’ विषय पर एक सत्र आयोजित किया। हस्नाबाद के सिमुलियाकालीबाड़ी स्थित नागेन्द्र प्राथमिक विद्यालय में 12 दिसंबर 2018 को आयोजित इस बैठक की शुरुआत एमपीईडीए उप-निदेशक आर्चिमान लाहिडी के स्वागत भाषण से हुई। उन्होंने मत्स्यम उत्पादन से जुड़े समुदाय, खासकर किसानों द्वारा झेली जाने वाली समस्याओं पर बातचीत की।

श्री लाहिडी ने इन समस्याओं पर विजय पाने के लिए कुछ सुझाव भी दिए। हस्नाबाद पंचायत के अध्यक्ष श्री रामकृष्ण घोष ने बैठक में उपस्थित किसानों से श्रिम्प खेती में बेहतर प्रबंधन नीतियों को लागू किए जाने की अपील की। प्रगतिशील किसान श्री कमल नायक और मृणाल कांति घोष ने भी बैठक को संबोधित किया। हस्नाबाद ब्लॉक की एफईओ श्रीमती नन्दिता मलिक ने मत्स्य उत्पादन से जुड़े समुदायों की बेहतरी के लिए राज्य मत्स्यिकी विभाग द्वारा किए गए कार्यों पर प्रकाश डाला।

बाद में श्री लाहिडी ने भारत और पश्चिम बंगाल का विशेष संदर्भ देते हुए विश्वभर में श्रिम्प के गिरते दामों पर एक

तकनीकी प्रस्तुति दी। उन्होंने जलीय कृषि की पहचान को समय की आवश्यकता कहा और इसके लिए पूर्व शर्त के रूप में कृषि फार्मों के नामांकन को अनिवार्य बताया। उन्होंने अमेरिका द्वारा 1 जनवरी 2019 से लागू किए जाने वाले ‘समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम’ (SIMP) पर भी अपनी प्रस्तुति दी। अमेरिकी वाणिज्य विभाग ने अपने देश में आयातित समुद्री खाद्य के लिए पहचान के नियम बनाए हैं। इसके लिए डिजिटल फार्म भरना होगा जो कि भारत में सिर्फ एमपीईडीए उपलब्ध करा सकता है।

एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग, कोलकाता के सहायक निदेशक जॉनसन डी. कूज ने जलीय कृषि के विविधीकरण पर अपनी प्रस्तुति दी। उन्होंने भारत में श्रिम्प की खेती के विकल्प के रूप में एशियाई समुद्री सी-बास, गिफ्ट तिलापिया, कोबिया, मंग्रोव क्रैब का सुझाव दिया। श्री कूज ने एमपीईडीए द्वारा तैयार प्रमाणीकरण योजना पर भी अपनी प्रस्तुति दी।

बैठक में 140 से अधिक किसान शामिल हुए। वे जलीय कृषि के क्षेत्र में हो रहे बदलावों की जानकारी पाकर बेहद उत्साहित थे। किसानों को निर्यातकों से सीधे संवाद का भी अवसर मिला। श्री कूज के धन्यवाद संबोधन के साथ ही बैठक संपन्न हुई।

श्रिम्प निर्यात पर अमेरिकी अधिनियम का पालन करने को निर्यातकों ने कमर कसी



अमेरिका द्वारा अपने यहां श्रिम्प के आयात पर लागू किए जाने वाले अधिनियम 'सी-फूड इम्पोर्ट मॉनिटरिंग प्रोग्राम' (SIMP) का अनुपालन करने के लिए भारतीय निर्यातक कमर कसने लगे हैं। अमेरिकी अधिनियम भारतीय श्रिम्प निर्यातकों पर 1 जनवरी 2019 से लागू हो जाएगा। इससे निर्यातक सकते में हैं।

इस अधिनियम के अंतर्गत आयात किए जाने वाले समुद्री खाद्य की संपूर्ण पड़ताल अनिवार्य है। मसलन, यह कि समुद्री खाद्य कहां से प्राप्त किया गया और अमेरिका में इसकी प्रथम बिक्री कहां हुई। इस प्रकार की पड़ताल का उद्देश्य अवैध, अवांछित और गैरकानूनी मत्स्यद गतिविधियों को विफल करना है। विदेश से अमेरिका में आने वाले श्रिम्प उत्पाद के मामले में अब आयातकों के लिए अनिवार्य है कि वे फसल और जमीन संबंधी आंकड़ों सहित उत्पादन की संपूर्ण शृंखला का रिकॉर्ड रखें।

ओडीसा की प्रमुख निर्यातक कंपनी राम एसोर्टेड कोल्ड स्टोरेज लि. के प्रबंध निदेशक श्री आदित्य दास ने कहा कि अमेरिकी अधिनियम के अनुपालन से लागत में वृद्धि हुई है क्योंकि निर्यातकों को अब उनके प्रत्येक कंटेनर के साथ उत्पादन की पड़ताल कराते दस्तावेजी साक्ष्य उपलब्ध कराने होंगे। उन्होंने कहा कि इन सबका निर्यातकों पर क्या असर पड़ेगा, इस बारे में कुछ भी कहना अभी जल्दबाजी होगा। अलबत्ता हमने अमेरिका को निर्यात की जाने अपनी

खेप का अमेरिकी नियमों के मुताबिक दस्तावेजीकरण शुरू कर दिया है।

इस निगरानी योजना के लागू होने के साथ ही अमेरिका के 'नेशनल ओशनिक एण्ड एटमोस्फेरिक एडमिनिस्ट्रेशन' (NOAA) को निर्यातकों द्वारा मुहैया कराई गई फसल व शृंखला संबंधी सूचना की जांच-पड़ताल का अधिकार हासिल हो जाएगा। व्यापारिक सूत्रों का कहना है कि छोटे निर्यातकों के लिए अमेरिका की ओर रुख करना अब अत्यन्त कठिन हो जाएगा। गौरतलब है कि सात अरब डॉलर के निर्यात के साथ संयुक्त राज्य अमेरिका भारतीय समुद्री उत्पादों का सबसे बड़ा बाजार है।

एक अन्य निर्यातक ने कहा कि अमेरिकी ट्रंप प्रशासन ने यह कदम बेशक अपने घरेलू उत्पादकों को लाभ देने के मकसद से उठाया है लेकिन अमेरिका में श्रिम्प का उत्पादन इतना नहीं है कि घरेलू बाजार की मांग को पूरा कर सके। यह अमेरिका द्वारा लागू की गई परोक्ष बाधा है जिसके माध्यम से वह निर्यात को हतोत्साहित करना चाहता है। 32 प्रतिशत की हिस्सेदारी के साथ भारतीय समुद्री खाद्य अमेरिका का प्रमुख बाजार है। पिछले वित्तीय वर्ष में अमेरिका ने भारत से 2,320.05 मिलियन डॉलर का समुद्री खाद्य आयात किया। भारत से वहां जाने वाला प्रमुख समुद्री खाद्य फ्रोजन श्रिम्प है जिसकी डॉलर में प्राप्त कुल हिस्सेदारी 95.03 प्रतिशत है।

- बिजनेस स्टैंडर्ड

विशेषज्ञों ने समुद्री खाद्य के मूल्य-संवर्द्धन को महत्वपूर्ण बताया

विशेषज्ञों का कहना है कि यदि भारत को अंतरराष्ट्रीय बाजार से स्पर्धा करनी है तो समुद्री खाद्यों का मूल्य संवर्द्धन महत्वपूर्ण हो जाता है क्योंकि यहां से अधिकांशतः कच्चा माल ही निर्यात किया जा रहा है। ये विशेषज्ञ, एमपीईडीए द्वारा गुरुवार को आयोजित एक दिवसीय कार्यशाला में बोल रहे थे।

एमपीईडीए के निदेशक (विपणन) ने बताया कि भारत में सिर्फ 6 प्रतिशत मूल्य-संवर्द्धन हो रहा है जबकि थाईलैंड में यही आंकड़ा 65 प्रतिशत है। उन्होंने कहा कि हमें अभी लंबी दूरी तय करनी है। बीते दशकों में हम बहुत कम रास्ता तय कर पाए हैं। समुद्री निर्यात के मामले में आंध्र प्रदेश हमारा नेतृत्व करता है, लिहाजा आंध्र के निर्यातक व प्रसंस्करणकर्ता इस मामले में पहल कर सकते हैं।

‘सी-फूड एक्सपोर्टर्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया’ (SEAI) के राष्ट्रीय अध्यक्ष वी. पद्मनाभम ने कहा, सवाल यह नहीं है

कि मूल्य-संवर्द्धन बड़े स्तर पर किया जाए और सरकारी योजनाओं का उपयोग कर बड़े-बड़े निर्यातक ही इसकी पहल करें। उन्होंने केन्द्र सरकार से आग्रह किया कि वह फिशरीज को कृषि का दर्जा देने की सालों पुरानी मांग को पूरा करने के साथ ही अन्य लंबित मुद्दों के समाधान पर सहमति जताए।

केंद्रीय कृषि मंत्रालय में विकास आयुक्त (मत्स्यिकी) पी. पॉल पांडियन ने बताया कि सरकार द्वारा ‘नीली क्रांति’ योजना के अंतर्गत आवंटित 3,000 करोड़ रुपये का उपयोग निर्यातकों और प्रसंस्करणकर्ताओं के हक में किया जाना चाहिए। राज्य संचालित ‘आंध्र प्रदेश फूड प्रोसेसिंग सोसायटी’ के मुख्य कार्यकारी अधिकारी वाई.एस. प्रसाद ने बताया कि राज्य सरकार ने पिछले चार सालों में उत्पादन क्षमता में 1.5 लाख टन वृद्धि के मद्देनजर 30 नई खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों को 160 करोड़ की सब्सिडी जारी की।

- बिजनेस लाइन 

टोक्यो में नीलामी के दौरान 30 लाख डॉलर में बिकी ब्लूफिन टूना

टोक्यो के नए मछली बाजार में नीलामी के दौरान 613 पौंड वजन की ब्लूफिन टूना 30 लाख डॉलर से अधिक में बिकी। यह एक कीर्तिमान है। समाचार एजेंसी रॉयटर के अनुसार इस भीमकाय मछली को ‘सुसीजामई सूसि’ नामक रेस्टोरेंट शृंखला के मालिक कियोशी किमूरा ने खरीदा।

खरीदारी के बाद बाजार से बाहर आकर किमूरा ने कहा कि उन्हें यह टूना मछली बहुत ताजा और स्वाद बढ़ाने वाली नजर आई। हालांकि वह सोचते हैं कि उन्होंने कुछ ज्यादा ही खर्च कर दिया क्योंकि वह उम्मीद कर रहे थे कि बोली 3 करोड़ येन (277,213 डॉलर) या फिर 5 करोड़ (462,022 डॉलर) अथवा बहुत अधिक हुआ तो 6 करोड़ येन

(554,426 डॉलर) तक जाएगी लेकिन यह पांच गुना अधिक ऊंची चली गई। यह रेस्टोरेंट शृंखला इससे पूर्व भी 2017 तक लगातार छह सालों के दौरान न्यू ईयर ऑक्शन में किसी इकलौती मछली के लिए सबसे अधिक दाम चुकाकर सुखियां बटोर चुकी है। इसके बाद एक अन्य रेस्टोरेंट शृंखला ने उसका यह वर्चस्व तोड़ दिया था।

2018 में बंद किए गए सुकजी मछली बाजार के बाद इस साल नववर्ष पर टोक्यो के नए बाजार तोक्यासू में यह पहली नीलामी थी। गौरतलब है कि सुकजी बाजार को टोक्यो में 2020 में होने वाले ओलंपिक की पार्किंग के कारण बंद करना पड़ा है।

- बिजनेस स्टैंडर्ड 

नर्मदा नदी में पहली बार ऑक्टोपस

भारतीय समुद्री तटरेखा पर पहली बार हाल ही में ऑक्टोपस की प्रजाति पाई गई। वैज्ञानिकों ने इसे नर्मदा के नदीजल क्षेत्र में ढूँढ़ निकाला। समुद्री जीव-विज्ञानियों ने इस बात की पुष्टि की है कि भारतीय समुद्री तटक्षेत्र में इससे पहले कभी भी ऑक्टोपस देखे जाने की कोई रिपोर्ट नहीं है। ऑक्टोपस एक समुद्री प्रजाति है जो आमतौर पर तटीय समुद्री जल में 50 मीटर की गहराई पर पाई जाती है। इसे समुद्र के मुहाने पर खारे पानी में शायद ही कभी देखा गया हो।

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद के अंतर्गत वडोदरा, गुजरात स्थित अंतर्देशीय मत्स्य अनुसंधान संस्थान के वैज्ञानिकों ने ऑक्टोपस के रूप में चिह्नित 'सिस्टोपस इंडिकस' के सत्रह प्रतिरूपों की पहचान की है। ऑक्टोपसों की पहचान 16 दिसंबर, 2018 को खंभात की खाड़ी से करीब 35 किलोमीटर दूर भड़भुत गांव में सामान्य प्रक्रिया के तहत किए जाने वाले सर्वेक्षण के दौरान की गई। वैज्ञानिकों ने इस खोज की घोषणा शुक्रवार को की। 'सीआईएफआरआई' वडोदरा के वैज्ञानिक डॉ. दिवाकर भक्त ने बताया कि भारत में 1988 से हमारे द्वारा एकत्र की गई सूचनाओं के मुताबिक ऑक्टोपस आमतौर पर श्रिम्प को पकड़ने में इस्तेमाल किए जाने वाले जाल, तटों पर डाले जाने वाले वृहद जाल, नावों से फेंके गए बड़े जाल, काटों के जरिये और 'लाइन एण्ड स्टेक' जाल से पकड़े जाते हैं। इन्हें कभी भी तटों पर खारे पानी में नहीं पकड़ा जा सका है।

इन सत्रह प्रजाति के ऑक्टोपसों की लंबाई 190 से 320 मिमी. है जो कि करीब-करीब मनुष्य की एक बांह के बराबर हैं। सबसे लंबी प्रजाति 325 मिमी थी जिसका वजन 56.2 किलो के आसपास आका गया। श्री भक्त ने बताया कि बंगाल की खाड़ी से लगे भारतीय तटवर्ती क्षेत्र में इस प्रजाति के ऑक्टोपस की सर्वाधिक लंबाई 600 मिमी आंकी गई है। विश्वभर में ऑक्टोपस 200 प्रजातियां हैं जिनमें 38 भारतीय समुद्रों में पाई जाती हैं।

श्री भक्त और उनके दल के अनुसार भड़भुत और इसके निकटवर्ती महोगाम क्षेत्र में दिसम्बर माह के दौरान प्रति हजार (ppt) में 18-20 भागों में लवणता पाई जाती है। समुद्री पानी में करीब 35 पीपीटी

लवणता होती है। समुद्री पानी और ताजा पानी मिलकर लवणता का यह माप 0.5 से 35 पीपीटी के बीच होता है।

प्रारंभिक विश्लेषण और उच्च लवणता यह बताती हैं कि पानी में किसी तेज ज्वार ने संभवतः इन प्रजातियों को मुहाने पर धकेला हो। हालांकि इन प्रजातियों के यहां आने का अन्य कारण यह भी हो सकता है कि 2017-18 के दौरान यहां समुद्र में मछली मारने की गति धीमी हुई है तथा पर्यावरणीय गड़बड़ी व मानवजनित परिवर्तन आए हैं।

'बॉम्बे नेचुरल हिस्ट्री सोसायटी' के निदेशक दीपक आष्टे ने कहा कि ने कहा कि आमतौर पर समुद्री प्रजातियां, खासकर मछलियां सर्दियों में प्रजनन के लिए खारे पानी में आ जाती हैं। हालांकि ऑक्टोपसों के मामले में ऐसे व्यवहार का कोई पिछला रिकॉर्ड उपलब्ध नहीं है।

ऑक्टोपसों पर शोध करने वाले स्वतंत्र विशेषज्ञ भी मानते हैं कि इस बात की संभावना अधिक है कि समुद्र में तेज ज्वार के कारण ही ये प्रजातियां यहां धकेली गई हों। समुद्री जीव विज्ञानी और केंद्रीय समुद्री मत्स्य अनुसंधान संस्थान (CMFRI) के पूर्व वैज्ञानिक विनय देशमुख ने कहा कि यहां ऑक्टोपस का पाया जाना एक दुर्लभ घटना है और इस पर आगे और अध्ययन किया जाना चाहिए।

गुजरात में 2017 के दौरान उतरी मोलस्क संसाधनों की कुल खेप (61688 टन) में ऑक्टोपसों की हिस्सेदारी मात्र 0.72 प्रतिशत थी। यह भारतीय अंतर्देशीय जल क्षेत्र में ऑक्टोपसों के पाए जाने का पहला दस्तावेजीकरण था। समुद्री जीव समूह की इस प्रजाति का यहां पाया जाना आसामान्य घटना थी। भले ही उनका आकार कुछ भी हो और उनमें 18-20 पीपीटी की लवणता में जीवित रहने की क्षमता हो। 'केंद्रीय समुद्री मत्स्य पालन अनुसंधान संस्थान' के प्रधान वैज्ञानिक रह चुके और वर्तमान में बंगाल की खाड़ी में जैव विविधता संरक्षण की परियोजना का नेतृत्व कर रहे ई. विवेकानन्दन ने कहा कि हमें यह अध्ययन करने की आवश्यकता है कि समुद्री जीवों के रहन-सहन में आए इस तरह के बदलाव क्या देश के अन्य भागों में भी हुए हैं।

- हिन्दुस्तान टाइम्स



मत्स्यिकी क्षेत्र में सब्सिडी पर अंकुश लगाने के अमेरिकी इरादे से भारत और चीन असहमत

भारत और चीन ने विश्व व्यापार संगठन (डब्ल्यूटीओ) से छोटे मछुआरों के लिए आजीविका सुरक्षा की मांग की है लेकिन अमेरिका ने विकासशील देशों में दी जाने वाली रियायतों का विरोध किया है। गौरतलब है कि मत्स्यिकी क्षेत्र में सब्सिडी पर अंकुश लगाने के मुद्दे पर बातचीत में पिछले सप्ताह तेजी आई है।

हाल ही में जिनेवा में हुई प्रतिनिधिमंडल प्रमुखों की बैठक में अनेक डब्ल्यूटीओ सदस्य इस मुद्दे पर 2019 के अंत तक बातचीत संपन्न किए जाने के पक्षधर थे मगर विकासशील देशों को विशेष छूट दिए जाने के इस मामले में अभी तक कोई समझौता नहीं हो पाया है। यह जानकारी जिनेवा स्थित अधिकारियों ने 'बिजनेस लाइन' पत्रिका को दी।

बैठक में अमेरिकी प्रतिनिधि ने कहा कि विश्व में समुद्री मछली का उत्पादन करने वाले 25 प्रमुख देशों में अधिकांश यानी 14 देश विकासशील हैं। इसमें विकसित देशों की संख्या मात्र एक है। अतः विकासशील देशों को रियायतों से छूट दिए जाने बारे में सभी सदस्यों को सावधानीपूर्वक सोचना चाहिए और यह भी देखना चाहिए कि विकासशील देश अपने यहां मत्स्यिकी क्षेत्र को कितनी सब्सिडी उपलब्ध करा रहे हैं।

भारत ने इस मामले में अमेरिका से बिल्कुल अलग नज़रिया अपनाते हुए इस बात पर बल दिया कि विश्व व्यापार संगठन के समझौते में हाशिये पर खड़े मछुआरों की जरूरतों के बारे में अवश्य विचार किया जाना चाहिए। भारत ने कहा कि एक विकासशील देश के नाते वह अपने यहां ऐसे मछुआरों को न्यूनतम सब्सिडी उपलब्ध कराता है जो कि अपने अस्तित्व के लिए एकमात्र इसी क्षेत्र पर निर्भर हैं। अतः भारत डब्ल्यूटीओ से एक न्यायसंगत और संतुलित परिणाम चाहता है।

भारत का जोर इस बात पर है कि वह अपने यहां मछुआरों

को न्यूनतम रियायतें देता है लिहाजा उसके मामले में सब्सिडी कटौती का विषय नहीं उठाया जाना चाहिए। भारत का यह भी कहना है कि इस महत्वपूर्ण तथ्य को ध्यान में रखा जाना चाहिए कि चीन के मामले में अधिकांश विकसित देश सब्सिडी कटौती नहीं चाहते जबकि सब्सिडी के मामले में चीन भी विकासशील देशों की श्रेणी में ही आएगा। वह अपने यहां मछुआरों को भारत की अपेक्षा कहीं अधिक रियायतें देता है।

चीन ने हस्तक्षेप करते हुए कहा कि विकासशील देशों के साथ किए जाने वाले अलग बर्ताव का विषय बातचीत का अभिन्न हिस्सा होना चाहिए। उसने कहा, तथापि वह अपनी क्षमताओं के अनुसार अपने दायित्व का पालन करेगा। सब्सिडी पर अंकुश लगाने का मुद्दा 'फ्रेंड्स ऑफ फिश' नामक एक अनौपचारिक समूह ने उठाया है। इसमें अर्जेंटीना, ऑस्ट्रेलिया, चिली, कोलंबिया, न्यूजीलैंड, नॉर्वे, आइलैंड, पाकिस्तान, पेरू और अमेरिका शामिल है। इस समूह का तर्क है कि मत्स्यिकी क्षेत्र को सालाना 14-20.5 बिलियन अमेरिकी डॉलर की सहायता दी जाती है। इस कारण क्षमता से अधिक मछलियां मारी जा रही हैं।

पिछले वर्ष दिसंबर में ब्यूनस आयर्स में आयोजित मंत्रस्तरीय बैठक में सदस्यों के बीच यह सैद्धांतिक सहमति बनी थी कि क्षमता से अधिक मत्स्य आखेट पर लगाम लगाने के लिए विकासशील देशों को दी जा रही सब्सिडी पर प्रतिबंध लगाया जाना चाहिए। यह भी सहमति हुई थी कि गैरकानूनी, बिना लाइसेंस के और अनियंत्रित मत्स्या आखेट को प्रोत्साहन देने वाली प्रवृत्ति को रोकने के लिए 2019 की अगली मंत्रिस्तरीय बैठक में सब्सिडी समाप्त करने पर निर्णय ले लिया जाएगा। हालांकि अब यह तय हुआ है कि जून 2020 में होने वाली बैठक तक इस निर्णय को स्थगित किया जाए और जनरल काउंसिल इस मामले में आवश्यक फैसला करे।

- बिजनेस लाइन

एशियाई जलीय कृषि; 2019 के रुझान

वैश्विक समुद्री खाद्य उत्पादन में जलीय कृषि का योगदान हर साल बढ़ता चला जा रहा है। वर्ष 2016 में इस क्षेत्र ने 110.2 मिलियन टन उत्पादन के साथ 243.5 अरब अमेरिकी डॉलर का कारोबार किया। यह विश्व की समुद्री खाद्य आपूर्ति का 53 प्रतिशत हिस्सा है। एफएओ के आंकड़ों के अनुसार इस उत्पादन की 90 प्रतिशत हिस्सेदारी एशिया

की है। पारिस्थितिक प्रभावों को कम करते हुए अधिकतम निवेश किस प्रकार हो, यह क्षेत्र ऐसी खोजों और विश्लेषणों के भावी अवसरों को भी सामने ला रहा है।

पश्चिमी दृष्टिकोण

चीन, भारत और अन्य विकासशील देशों में बढ़ते मध्यम वर्ग

समाचार स्पेक्ट्रम

में अटलांटिक सेल्मन जैसे महंगे पश्चिमी समुद्री खाद्य की मांग बढ़ती जा रही है। इस मत्स्य उत्पाद की आमतौर पर ठंडी जलवायु वाले देशों में परंपरागत फार्मिंग की जाती है या इसे समुद्र से पकड़ा जाता है। खासकर चीन सेल्मन का प्रमुख आयातक बनता जा रहा है। यहां प्रतिवर्ष 70,000 टन सेल्मन की खपत है। चिली, डेनमार्क और नार्वे इसके मुख्य निर्यातक हैं। निर्यात पर निर्भरता कम करने और सस्ती दर के इरादे से चीनी किसान सेल्मन और ट्राउट जैसी शीतोष्ण मछलियों के उत्पादन का प्रयास कर रहे हैं।

वर्तमान में सेल्मोनिड परियोजनाओं में सबसे महत्वाकांक्षी परियोजना पीले सागर में 143.9 मिलियन डॉलर की लागत से संचालित परियोजना है। फार्मिंग के लिए समुद्र में 30 मीटर ऊंचा और 180 मीटर की चौड़ा पिंजरा लगाया गया है। यह दुनिया का सबसे बड़ा सबमर्सिबल पिंजरा है। तापमान के लिहाज से इसकी गहराई में चार से लेकर 50 मीटर तक का बदलाव किया जा सकता है। वानजेफंग फिशरीज नामक इस फार्म से 20,000 टन वार्षिक उत्पादन वृद्धि के साथ 2020 तक 1,600 टन सेल्मन उत्पादन का लक्ष्य निर्धारित किया गया है। उत्तरी चीन के निंगबो में सरकारी सहायता प्राप्त पुनर्चक्रिय जलीय कृषि प्रणाली (RAS) की सुविधा से सम्पन्न एक अन्य फार्मिंग परियोजना से भी 20,000 टन का उत्पादन का लक्ष्य निर्धारित किया गया है।

इस प्रकार की परियोजनाएं राष्ट्रों के बीच आपसी सहयोग के अवसर भी उपलब्ध कराती हैं क्योंकि इनमें से कई परियोजनाएं यूरोपीय जलीय कृषि विशेषज्ञों और प्रौद्योगिकी प्रदाताओं की सहायता से संचालित की जाती हैं। चीनी कंपनियां भी विदेशी सेल्मन उत्पादकों के प्रत्यक्ष विदेशी निवेश पर विचार कर रही हैं। चीन की सोच में यह परिवर्तन उसके दुनिया में सेल्मन का शीर्षस्थ उपभोक्ता होने की वजह से ही संभव हो सका है।

स्मार्ट श्रिम्प फार्म

दक्षिणपूर्व एशिया में श्रिम्प की खेती वर्ष 1995 में दस लाख टन से बढ़कर 2016 में 70.8 लाख टन की वृद्धि के साथ मिश्रित भविष्य वाली रही है। दुर्भाग्य से समुद्री पारिस्थितिक तंत्र और खारे पानी के लिए सबसे अधिक नुकसानदेह कारकों में पारंपरिक श्रिम्प फार्म भी हैं।

इसके वैकल्पिक समाधान के रूप में पुनर्चक्रिय जलीय कृषि प्रणाली (RAS) का उपयोग तेजी से लोकप्रिय होता जा रहा है। थाईलैंड में चेरॉन पोकफंड फूड्स ने तो अपने सभी व्हाइटलेग श्रिम्प (पेनॉइस वन्रामेई) उत्पादों को 2023 तक इनडोर आरएएस प्रणाली के माध्यम से उत्पादित करने का लक्ष्य रखा है। इस प्रकार निकटस्थ नदियों के पानी को पम्प कर आरएएस प्रणाली के जरिये की जाने वाली फार्मिंग का दोहरा फायदा यह है कि पानी की कम खपत होती है

और प्रदूषण के कारण होने वाली बीमारियों का जोखिम भी कम रहता है।

सीपी फूड्स के अनुसार कार्यकारी उपाध्यक्ष प्रिमसैक वांग्चुसूतोन के अनुसार भविष्य में श्रिम्प फार्म जल प्रदूषण को कम करने और मानव कार्यबल की बचत के इरादे से स्वचालन पर अधिक निर्भर करेंगे।

कुछ और एशियाई श्रिम्प फार्म भी यह मानकर कि आरएएस और स्वचालन से खेती अधिक हो सकती है, इनका अनुकरण करने को उत्सुक हैं। दूसरी ओर कनाडाई प्रौद्योगिकी प्रदाता एक्सपर्ट सी अनुकूलन, रोग निवारण और भरोसेमंद उत्पादन के लिए एएल-लेड प्रबंधन प्रणाली को आगे बढ़ा रहा है। कंपनी के सीईओ वालेरिया रोबटाइल कहते हैं- यह एक नई अवधारणा है जो श्रिम्प फार्मिंग और मत्स्य कृषकों के लिए पैदावार के नए क्षेत्र खोलती है। यह कम लागत में अधिक उत्पादन के लिए है। यह तकनीकी रूप से अत्याधुनिक है और श्रिम्प किसानों के लिए अधिक फायदेमंद है।

मांसाहारी मछलियों का उत्पादन

पहले कम पौष्टिकता वाली शाकाहारी मछली का प्रचलन अधिक था, जैसे कि कार्प जो कि शैवाल और पौधों पर पलती हैं। एफओए के आंकड़ों के अनुसार एशिया में जलीय कृषि निरंतर प्रगति कर रही है जिसके तहत उच्च क्षमता वाली मांसाहारी मछलियों जैसे- श्रिम्प, गूपर और टूना के साथ ही सेल्मन की सघन खेती जारी है। हालांकि अधिक लाभदायक इन मांसाहारी मछलियों का चारा काफी महंगा होता है। सेल्मन के मामले में यह 2:1 (जिसका अर्थ है दो किलोग्राम चारे से एक किलोग्राम वजन प्राप्त करना) और ब्लूफिन टूना के मामले में 18:1 है। कहने का तात्पर्य यह है कि महज वैश्विक समुद्री खाद्य उत्पादन में वृद्धि के लिए नहीं, बल्कि जलीय कृषि की इन उच्च क्षमतावान प्रणालियों के चारे की आवश्यकता को ध्यान में रखते हुए भी देसी मछलियों का भंडारण जरूरी है। 1980 के उत्तरार्द्ध से देसी मछलियों की खेती की धीमी गति चिन्ता का विषय है क्योंकि इसमें कमी आने अर्थ है, चारे का महंगा हो जाना।

मछलियों का चारा

खेती के संचालन का उद्देश्य होता है पानी की एक सीमित मात्रा के साथ कम समय और कम से कम लागत में ज्यादा से ज्यादा समुद्री खाद्य का उत्पादन करना। जलीय कृषि की शुरुआती प्रणालियां सरल थीं जिनमें साधारण तालाबों में नाममात्र की बाहरी सामग्री के साथ कार्प जैसी शाकाहारी प्रजातियों को बनाए रखा जा सकता था। खासकर एशिया में हाल ही तक ये व्यापक कृषि प्रणालियां लोकप्रिय थीं। लेकिन अब इन चारे के बगैर की जाने वाली इस खेती में तेज गिरावट आई है।

जम्मू को मिला पहला हाइजनिक फिश मार्केटिंग कांप्लेक्स

पहला हाइजनिक रिटेल व होलसेल फिश मार्केटिंग कांप्लेक्स शुक्रवार को यहां खोला गया। इसमें आधुनिकतम सुविधाएं जैसे डीप फ्रीजर, एअर कंडीशनर आदि हैं। पशु, भेड़ और मत्स्य पालन विभाग के प्रमुख सचिव असगर हसन समून ने कांप्लेक्स का उद्घाटन किया। उन्होंने कहा कि यह मार्केट मछुआरा समुदाय और कारोबारियों की बिक्री की मांग को व्यवस्थित ढंग से पूरा करेगी।

समून ने इस जगह का तफसील से मुआयना किया और इस कांप्लेक्स का अधिकतम इस्तेमाल करने की सलाह दी। उन्होंने जोर दिया कि ग्राहकों को सबसे अच्छी व उन्हें संतुष्ट कराने वाली सेवाएं मुहैया करवाई जाएं। इसमें पकड़ कर लाई गई मछली की खेप को बर्फ के प्लॉट में रखने की सुविधा भी है। उन्होंने कहा कि हाइजिन प्राथमिकता पर है, लिहाजा अधिकारी नियमित रूप से मार्केट में बेची जाने वाले उत्पादों पर निगरानी रखें।

समून ने अधिकारियों से कहा 'हम इसे सुनिश्चित करेंगे कि जेएमसी के स्वास्थ्य अधिकारियों के नेतृत्व में दल बेचे जाने वाले उत्पादों का रोजाना निरीक्षण करे। हमारी प्राथमिकता सार्वजनिक स्वास्थ्य है। यह सबसे ज्यादा व्यवस्थित मार्केट में से एक है। साथ ही भारत में सुचारु रूप से देखभाल की जाने वाली मार्केट है। इसमें सार्वजनिक स्वास्थ्य को कायम रखा जाएगा।'

उन्होंने अधिकारियों से कहा कि इस सुविधा केंद्र में कूड़े को व्यवस्थित ढंग से अलग अलग किया जाएगा और वैज्ञानिक ढंग से इसका निपटान किया जाएगा। जेएमसी आयुक्त ने प्रधान सचिव को आश्वासित किया कि परिसर में कूड़ा निपटान सहित अन्य मुद्दों को समुचित ढंग से हल किया जाएगा।

समून ने कहा कि मार्केट में अन्य उत्पाद भी बेचे जाएं जिससे ग्राहकों को सहूलियत होगी। ग्राहक एक छत के नीचे ही अपनी जरूरत की अन्य खाद्य वस्तुएं भी खरीद लेंगे। इसलिए मार्केट में मांस, अंडे, पनीर और चिकन थोक व फुटकर रूप से बेचे जाने चाहिए। उन्होंने कहा कि यहां पर डायगनोस्टिक लैबोरेटरी भी स्थापित की जाएगी। उन्होंने अधिकारियों और मछली कारोबारियों से कहा कि मछली के शौकीन लोगों को अलग अलग प्रजाति की मछली मुहैया करवाई जाएं जिसमें कश्मीर में तालाब में पाले जाने वाली मछलियां भी हों।

मछली कारोबारियों के प्रतिनिधि मंडल ने समून को इस सुविधा के लिए धन्यवाद दिया। उन्होंने कहा कि इस सुविधा से क्षेत्र और इस कारोबार से जुड़े लोगों की आर्थिक स्थिति बेहतर होगी।

- बिजनेस स्टैंडर्ड



समुद्री खाद्य का बड़ा बाजार बनता उत्तर क्षेत्र

मुख्यतौर पर मांसाहारी भोजन मुर्गे व मांस के बाजार उत्तर क्षेत्र में समुद्री खाद्य उत्पादों की मांग तेजी से बढ़ रहा है। मांसाहार के कुल बाजार में समुद्री खाद्य उत्पादों की हिस्सेदारी 10 से 20 फीसद है। क्षेत्र में कोल्ड चेन की शृंखला और भंडारण की सुविधा के अभाव के कारण मांस की मांग उतनी नहीं बढ़ पा रही है जितनी बढ़नी चाहिए। उत्तर क्षेत्र में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़ और जम्मू-कश्मीर आते हैं जिनमें मांसाहारी उत्पादों की मांग 5000 करोड़ रुपए है।

क्षेत्र की जरूरतों को पूरा करने के लिए कई स्टार्टअप

कच्चा व मूल्य वर्धित मांस के उत्पाद मुहैया करवाना शुरू कर दिया है। मांसाहारी उत्पादों की अत्यधिक मांग और गुणवत्ता वाला व संगठित चेन के अभाव के कारण कई स्टार्टअप क्षेत्र में कारोबार बढ़ा रहे हैं। वे क्षेत्र में समुद्री खाद्य पदार्थ और मांसाहारी उत्पाद मुहैया करवा रहे हैं। लिसियस के संस्थापक विवेक गुप्ता और अभय हंजुरा ने कहा 'उत्तर क्षेत्र में समुद्री खाद्य उत्पादों की बहुत अधिक संभावनाएं हैं लेकिन बाजार को मांग के अनुरूप कम सामान की आपूर्ति हो रही है। हालांकि आपूर्ति कम होने के कारण भी बाजार का विकास बाधित हो रहा है।

समाचार स्पेक्ट्रम

लाजिस्टिक्स इंफ्रास्ट्रक्चर के कारण क्षेत्र में समुद्री खाद्य उत्पाद नहीं बढ़ पा रहे हैं। हम कारोबार का संचालन हरियाणा और राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र (एनसीआर) में कर रहे हैं, हमने पिछले महीने ही अपना कारोबार का विस्तार पंचकुला, चंडीगढ़ और मोहाली में किया है। हमें बहुत अच्छी प्रतिक्रिया मिल रही है।'

यह बाजार अत्यधिक असंगठित है और छोटे-छोटे हिस्सों में बंटा हुआ है। देश में 80 फीसद कच्चा मांस बिकता है और शेष 20 फीसद मूल्य वर्धित मांस बिकता है। कंपनी के बंगलुरु, हैदराबाद और दिल्ली-एनसीआर में तीन लाख ग्राहकों का आधार है। अभी ब्रांड रोजाना 5500 आर्डर रोजाना पूरे कर रहा है जिसमें 90 फीसद नियमित आने वाले ग्राहक हैं।

ई रिटेलर बिगबास्केट भी अपने कारोबार में समुद्री खाद्य उत्पाद प्रोजेन और कैनड फार्म में शामिल कर चुके हैं। बिगबास्केट के एक एक्जीक्यूटिव ने कहा 'हमें उत्तर में ग्राहकों से बहुत अच्छा रिस्पांस मिल रहा है खासतौर से समुद्री खाद्य उत्पादों के मामले में'। गुरुगांव स्थित फर्म

जैपफ्रैश स्थानीय बाजार से मीट और मछली लेता है। उसका प्रसंस्करण करता है और फिर ग्राहकों की जरूरतों के मुताबिक उत्पादों को तैयार कर घर के दरवाजे पर मुहैया करवाता है। साल 2015 में स्थापित जैपफ्रैश चिकन, मटन, समुद्री खाद्य उत्पाद, कोल्ड कट्स और रेडी टू इट कबाब व सॉसेज मुहैया करवा रहा है। अभी कंपनी दिल्ली व एनसीआर में अपनी सेवाएं मुहैया करवा रही है और कंपनी अपनी सेवाएं अन्य स्थानों पर भी मुहैया करवाने की रणनीति बना रही है।

अधिकारियों के मुताबिक उत्तरी क्षेत्र में असीम संभावनाएं हैं। एनसीआर क्षेत्र में ही अकेले मांसाहारी उत्पादों का बाजार 15,000 करोड़ रुपए का है। साल 2015 में बंगलुरु की कंपनी फ्रैश होम आनलाइन फ्रेश फिश और लाइव स्टॉक प्रोड्यूस, किसानों से सीधे उत्पाद लेकर घर के दरवाजे तक मुहैया करवा रहा है। यह कंपनी दिल्ली-एनसीआर के अलावा बंगलुरु, चेन्नई, त्रिवेंद्रम, कोच्ची और त्रिसूर में मुहैया करवा रही है।

- बिजनेस स्टैंडर्ड



वैश्विक स्तर पर श्रिम्प की आपूर्ति अधिक रहने का पूर्वानुमान

पूरे साल 2018 के दौरान वैश्विक स्तर पर श्रिम्प की आपूर्ति अधिक रही जो साल 2019 में भी अधिक रहेगी। इसका कारण यह लगता है कि अमेरिका के कोल्ड स्टोरों ने साल के आखिरी महीने में भी आपूर्ति को बरकरार रखा है।

कैलिफोर्निया के कोरोनाडो में 17 जनवरी, 2019 को आयोजित ग्लोबल सीफूड मार्केट कान्फ्रेंस में विशेषज्ञों ने कहा कि अमेरिका के कोल्ड स्टोरों में 2018 के मुकाबले 2019 में 30 फीसद अधिक श्रिम्प हैं। इसके अलावा विशेषज्ञों के पैनल ने यह भी भविष्यवाणी सी कर दी कि साल 2019 में कोल्ड स्टोर में रखे श्रिम्प की संख्या में कमी नहीं आएगी। इसका कारण भारत में उत्पादन है। पैनल के विशेषज्ञों के अनुसार अन्य देशों में श्रिम्प का उत्पादन लगातार बढ़ने के कारण यह रिकार्ड 740,000 टन (एमटी) के करीब रहेगा। फ्यूचर इंपोर्ट के प्रेजिडेंट जैफ गोल्डबर्ग के अनुसार 'अगर कोल्ड स्टोर में रखे हुए सारे श्रिम्प बाजार में आ जाते हैं तो इस सारे श्रिम्प का क्या होगा?'



अनुमान के अनुसार अमेरिका के कोल्ड स्टोरों में 290 मिलियन पाउंड श्रिम्प है। अगर इसकी आपूर्ति की जाए तो श्रिम्प का यह भंडारण तीन महीने से अधिक चलेगा।

कोल्ड स्टोरों में रखे श्रिम्प में बढ़ोतरी हो रही है क्योंकि इसकी आपूर्ति इक्वाडोर जैसे देशों से भी हो रही है। साल 2013 से 2018 के दौरान इक्वाडोर में श्रिम्प का उत्पादन 219,412 एमटी से बढ़कर 471,026 एमटी हो गया है। केवल इक्वाडोर और भारत से ही श्रिम्प की आपूर्ति अधिक नहीं हो रही है बल्कि इंडोनेशिया, वियतनाम और मैक्सिको से भी अधिक आपूर्ति हुई। सबसे ज्यादा अचरज वाली बढ़ोतरी ग्वाटेमाला में हुई है, जहां साल दर साल 30 से 40 फीसद की दर से बढ़ोतरी हो रही है।

बेस्ट एक्वाकल्चर प्रैक्टिस के मार्केट डवलपमेंट डायरेक्टर बिल होनिंग ने कहा 'बीते दो सालों के दौरान ग्वाटेमाला ने 87 और फार्म जोड़े हैं।' बीते कुछ सालों से प्रति चक्र (साइकिल) प्रति हेक्टेयर उत्पादन 25,000 किलोग्राम है। एक साल में फसल की तीन चक्र (साइकिल) लिए जाते हैं।

कुछ समय पहले श्रिम्प की अधिक पैदावार करने

There's no
seafood as

Irresistible as Indian Seafood

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

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



The Marine Products Export Development Authority

(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)

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

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

वाले वियतनाम की फसल में बीमारी फैल गई। जैसे बीमारी वाइट स्पॉट फैलने के कारण उत्पादन में अत्यधिक गिरावट आई।

भविष्य में उत्पादन के स्तर को कम दाम प्रभावित करेंगे। कम दाम के कारण ही श्रिम्प की अधिक आपूर्ति हो रही है।

इससे किसान भविष्य के लिए विस्तार की योजनाओं में कटौती कर रहे हैं। इससे खासकर भारत के किसान भी अड़चनों का सामना कर रहे हैं। सेंसिया के परचेजिंग के वाइस प्रेजिडेंट जेफ स्टर्न ने कहा 'कम दामों के कारण निश्चित रूप से कई किसानों और प्लांट्स की विस्तार की योजनाओं पर प्रभाव पड़ा है।'

- SeaFoodSource

तमिलनाडु बनाएगा बैकिश वॉटर में मछली पालन की नई नीति



शहर में मंगलवार को आयोजित वर्ल्ड बैकिशवॉटर एक्वाक्लचर कान्फ्रेंस में बातचीत करते नामचीन कृषि वैज्ञानिक डॉ. एम.एस. स्वामीनाथन और मत्स्यिकी विभाग के मंत्री डी. जयकुमारा

राज्य सरकार ने मंगलवार को कहा कि वह बैकिश वॉटर में मछली पालन के लिए मछली पालन की नई नीति बनाएगी। सरकार उन संभावित इलाकों को तलाश रही है जहां बड़े पैमाने पर मछली पालन किया जा सके। इस क्रम में सेंट्रल इस्टीमेट ऑफ बैकिशवॉटर एक्वाक्लचर (सीआईबीए) को मैपिंग करने का दायित्व सौंपा गया है।

पशुपालन, डेयरी और मत्स्य विभाग के प्रधान सचिव के. गोपाल ने वर्ल्ड बैकिशवॉटर एक्वाक्लचर कान्फ्रेंस के अवसर पर आयोजित किसान कांक्लेव पर एक्सप्रेस से विशेष बातचीत में कहा कि राज्य में 50,000 हेक्टेयर में मछली पालन किया जा सकता है।

श्री गोपाल ने कहा, 'इस बारे में सही आंकड़ा पता करने के लिए वैज्ञानिक अध्ययन किया जाने की जरूरत है। हमने सीआईबीए से कहा है कि राज्य के सभी 13 तटवर्ती जिलों में माइक्रोलेवल अध्ययन करे। प्रारंभिक आंकड़े छह महीने में मिल जाएंगे और इसके बाद व्यापक नीति बनाई जाएगी।'

तमिलनाडु को वरदान के रूप में 1076 किलोमीटर लंबा

समुद्र तट मिला है। इसमें सैकड़ों मुहाने, बैकवॉटर और नमक से प्रभावित क्षेत्र हैं जहां मछली पालन किया जा सकता है। श्री गोपाल ने बताया कि तटीय नियामक जोन (सीआरजेड) के नियमों के कारण हाई टाइड लाइन के दो किलोमीटर के क्षेत्र में मछली पालन की गतिविधियां नहीं की जा सकती हैं। उन्होंने कहा 'हमें इस मामले में सावधानीपूर्वक आगे बढ़ना होगा क्योंकि कुछ अन्य राज्य पर्यावरणीय समस्याएं झेल रहे हैं। तमिलनाडु समुद्र के कटाव और समुद्री जल की चपेट में है। इसलिए पर्यावरणीय समस्याओं के मद्देनजर वैज्ञानिक और चिरस्थायी तरीके अपनाए जाने की जरूरत है।'

सीआईबीए के निदेशक केके विजयन ने एक्सप्रेस को बताया कि तमिलनाडु में मछली पालन की प्रचुर संभावनाएं हैं और यह पहले भी बैकिशवॉटर में मछली पालन करने के मामले में अग्रणी रहा है। उन्होंने बताया, 'डिजिटल मैपिंग करने में एक साल का समय लगेगा। हम मौसम दर मौसम मैपिंग करेंगे जिसमें पानी की गहराई, खारेपन का स्तर और जल स्रोत का तापमान भी लिया जाएगा। यह एक व्यावहारिक नजरिया पेश करेगा और नीति

निर्माताओं को सही निर्णय लेने में मदद करेगा।'

मत्स्य मंत्री डी. जयकुमार और नामचीन कृषि वैज्ञानिक एमएस स्वामीनाथन ने कहा कि पोषण सुरक्षा (nutrition security) में मछली महत्वपूर्ण भूमिका निभा करती है। नेशनल बॉयोडॉयवर्सिटी एथोरिटी (एनबीए) के चेयरपर्सन बी. मीनाकुमारी ने कहा कि देश में मुहाने वाली 3.9 मिलियन हेक्टेयर जमीन है और बैकिश वॉटर वाली 3.5 मिलियन हेक्टेयर जमीन है। इसके अलावा मछली पालन

के लिए अनुकूल 1.2 मिलियन हेक्टेयर तटीय क्षेत्र और 8.5 मिलियन नमक से प्रभावित क्षेत्र है। अभी केवल 1.94 मिलियन हेक्टेयर में मछली पालन हो रहा है जिसमें 1.67 मिलियन हेक्टेयर पर श्रिम्प पालन हो रहा है। विश्व में 900 मिलियन डॉलर की मछली का आयात होता है और इसमें भारत की हिस्सेदारी 1.7 मिलियन डॉलर है।

- The New Indian Express

भारत ने चीन पर दबाव डाला कि व्यापार घाटा कम करने के लिए भारतीय उत्पादों का अधिक आयात करे

भारत ने मंगलवार को चीन से बातचीत के दौरान जोर दिया कि अधिक भारतीय उत्पादों खासकर फार्मास्यूटिकल और आईटी उत्पादों का अधिक आयात करे। बीते साल भारत और चीन के बीच व्यापार घाटा 57 बिलियन डॉलर को पार कर गया था। भारत ने यह मुद्दा दोनों देशों के वाणिज्य अधिकारियों की बैठक के दौरान बेजिंग में उठाया।

भारतीय दूतावास ने प्रेस रिलीज में बताया कि वाणिज्य सचिव अनूप वर्धावन ने चीन के उपमंत्री वांग शूवन से रिजनल कंप्रेसिव इकोनॉमिक पार्टनरशिप (आरसीईपी) के तहत चर्चा की।

वर्धावन ने सोमवार को चीनी के कस्टम के सामान्य प्रशासन (जनरल एडमिस्ट्रेशन ऑफ चाइना कस्टम्स) के उप मंत्री झांग झिवन से वार्ता की। यह विभाग भारतीय कृषि व संबंधित उत्पादों को बाजार तक पहुंच देने के मुद्दे पर जांच करता है और संगरोध (क्वॉरंटाइन) मुद्दों पर निर्णय लेता है।

प्रेस विज्ञप्ति के मुताबिक दोनों पक्षों ने बढ़ते कारोबारी घाटे पर विस्तार से चर्चा की। चीनी अधिकारियों के आंकड़ों के मुताबिक 2017 में व्यापार घाटा 51.72 बिलियन डॉलर था। यह 2018 में बढ़कर 57.86 बिलियन डॉलर हो गया।

साल 2017 के मुकाबले भारत से चीन को निर्यात 15.2 फीसद की दर से बढ़कर 18.84 बिलियन डॉलर हो गया। कई सिलेसिलवार प्रयासों के बाद चीन ने कहा कि वह विदेश ड्रग्स को बेचने पर उदारीकरण खासकर कैंसर का इलाज करने के लिए दवाई बेचने के लिए कदम उठाएगा। लेकिन चीन के बाजार में भारतीय ड्रग्स को बेचने देने की अनुमति देने पर कोई घोषणा नहीं की गई।

बीते साल प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी और चीन के राष्ट्रपति शी जिनपिंग ने वुहान में औपचारिक शिखरवार्ता की थी। इसके बाद उम्मीद यह जगी थी कि चीन भारतीय फार्मास्यूटिकल्स और आईटी को बाजार में प्रवेश करने की अनुमति देने के लिए कदम उठाएगा।

प्रेस विज्ञप्ति के मुताबिक वर्धावन ने चीनी पक्ष से बातचीत के दौरान जोर दिया कि चीन में भारतीय उत्पादों को सहायता और संवर्द्धन के लिए अधिक कदम उठाए जाएं। उन्होंने जोर देकर कहा कि भारत के आईटी उत्पादों, फार्मास्यूटिकल्स और कृषि उत्पादों जैसे प्रमुख जिसमें चीनी, चावल, दूध और दुग्ध उत्पादों को चीन के बाजार में अवसर मुहैया करवाए जाएं। उन्होंने कहा कि इन जिसमें का प्रमुख उत्पादक होने के कारण भारत चीन के लिए सबसे ज्यादा विश्वसनीय स्रोत बन सकता है।

उन्होंने रिजनल इकोनॉमिक पार्टनरशिप (आरसीईपी) पर भी चर्चा की। आरसीईपी 10 एशियन सदस्य देशों (ब्रुनई, कंबोडिया, इंडोनेशिया, मलेशिया, म्यांमा, सिंगापुर, थाइलैंड, फिलीपींस, लाओस और वियतनाम) और छह सहयोगियों (भारत, चीन, जापान, दक्षिण कोरिया, आस्ट्रेलिया और न्यूजीलैंड) का मुक्त व्यापार क्षेत्र है।

प्रेस विज्ञप्ति के मुताबिक उपमंत्रीस्तरीय वार्ता से पहले वाणिज्य मंत्रालय के सहायक सचिव व आरसीईपी पर भारत के चीफ नेविगेटर सुधांशु पांडेय ने चीन के वाणिज्य मंत्रालय के तहत अंतरराष्ट्रीय व्यापार और आर्थिक मामलों के उपनिदेशक यांग जेगनगेई से व्यापक विचार-विमर्श किया।

आरसीईपी का लक्ष्य यह है कि 16 देशों में सामान, सेवाओं और निवेश बढ़ाने के लिए व्यापार में आर्थिक उदारीकरण

अपनाया जाए। इस सिलसिले में अंतिम दौर की बैठक हैदराबाद में हुई थी।

अमेरिकी राष्ट्रपति डोनाल्ड ट्रंप के वाशिंगटन को ट्रांस पैसिफिक पार्टनरशिप (टीपीपी) से निकालने के बाद चीन आरसीईपी पर जोर दे रहा है।

चीन से सस्ते आयातित सामान के मद्देनजर अधिकारियों ने बताया कि भारत खासतौर पर सेवाओं और चीन के बाजार में लगे टैरिफ को हटवाने के लिए प्रयास कर रहा है।

प्रेस विज्ञप्ति के मुताबिक आरसीईपी सबसे बड़ा क्षेत्रीय व्यापारिक समझौता है। इसमें एशिया की प्रमुख अर्थव्यवस्थाओं को समन्वित किया जाएगा। आरसीईपी के तहत आने वाले देशों की विश्व जीडीपी में 30 फीसद हिस्सेदारी है। इस देशों में विश्व की 45 फीसद आबादी रहती है।

आरसीईपी के तीन आधार स्तंभों सामान, सेवा और निवेश पर विचार विमर्श हुआ। बताया गया है कि आरसीईपी पर

शुरुआती निष्कर्ष पर पहुंचने के लिए भारत और चीन में द्विपक्षीय सहमति होना आवश्यक है।

चीन और भारत ने सोमवार को भारत से तंबाकू की पत्तियों को चीन निर्यात करने के लिए प्रोटोकॉल पर हस्ताक्षर किए। वुआन शिखरवार्ता के बाद दो देशों ने गैरबासमती चावल और मछलियों व मछलियों के तेल के निर्यात पर हस्ताक्षर किए।

जीएसीसी ने स्वीकृति दे दी है कि भारत की छह मिलें रैपसीड मिल चीन को निर्यात करेंगी। प्रेस विज्ञप्ति के मुताबिक हाल के समय भारत के छह कृषि व उनसे बने उत्पादों को बाजार में प्रवेश करने की सराहनीय प्रगति हुई है। वर्धवान ने जीएसीसी से अनुरोध किया कि उत्पादों जैसे ओकरा, सोयाबीन, बोवाइन मीट और डेयरी प्रोडक्ट्स को बाजार मुहैया करवाने के लिए तेजी से कदम उठाए जाएं। उन्होंने चीन में मौजूद भारतीय आईटी कंपनियों और फार्मा कंपनियों से संक्षिप्त बातचीत की।

- The Economic Times



पशुपालन, डेयरी व मत्स्यिकी विभाग के सचिव ने उपलब्धियों के लिए आईसीएआर-सीआईएफटी की तारीफ की



DADF Secy Interacting with scientists

भारत सरकार के कृषि व किसान कल्याण मंत्रालय के तहत पशुपालन, डेयरी व मत्स्यिकी विभाग के सचिव आईएएस श्री तरुण सिद्धार्थ ने एमपीईडीए के चेयरमैन आईएएस श्री केएस श्रीनिवास के साथ कोच्चि स्थित आईसीएआर-सीआईएफटी का दौरा किया। सचिव का मत्स्यिकी क्षेत्र से लंबे समय तक जुड़ाव रहा है। उन्होंने आईसीएआर-सीआईएफटी में मत्स्य प्रजनन और उसके बाद देखभाल में बेहतरीन शोध के लिए

संस्थान की तारीफ की। उन्होंने सुझाव दिया कि मत्स्यिकी विभाग में एक जैसे काम करने वाली एजेंसियों को समन्वय कर एक दिशा में कार्य करना चाहिए और डुप्लीकेशन के कारण होने वाली संसाधन की बर्बादी से बचना चाहिए।

उन्होंने वनामेई प्रान कल्चर व मछलियों की बीमारियों पर नजर रखने के क्षेत्र में बेहतरीन योगदान देने के लिए आईसीएआर की तारीफ की। उन्होंने केंद्र और राज्य के साझेदारों से

गुजारिश की कि वे सरकार की नीली क्रांति को सुदृढ़ बनाने के लिए बढ़ चढ़कर हिस्सा लें।

उन्होंने बाद में आईसीएआर-सीआईएफटी, आईसीएआर-सीएमएफआरआई और सीआईएफएनईटी के वैज्ञानिकों से समुद्री मछली के नियमन, जिम्मेदार मत्स्य पालन और खाद्य सुरक्षा के मुद्दों पर संवाद किया। उन्होंने सुझाव दिया कि एमपीईडीए समय की जरूरत के अनुसार मत्स्यकी क्षेत्र के सभी साझेदारों को एकसाथ लाकर पाक्षिक संवाद करवाने में नेतृत्व की भूमिका अदा करे। इससे पहले आईसीएआर-सीआईएफटी के निदेशक डॉ. रविशंकर सी. एन. ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। उन्होंने संस्थान की महत्वपूर्ण शोध उपलब्धियों

और इसके विभिन्न क्षेत्रों में सफलतापूर्वक उपयोग के बारे में बताया।

उन्होंने पशुपालन, डेयरी व मत्स्यकी विभाग से अनुरोध किया कि आईसीएआर-सीआईएफटी की आसानी से अपनाई जाने वाली तकनीक को एनएफडीबी की सहायता से पूरे देश में पहुंचाया जाए। श्री श्रीनिवास ने आईसीएआर-सीआईएफटी और आईसीएआर-सीएमएफआरआई के योगदान की तारीफ की और मत्स्य क्षेत्र में हर संभव योगदान देने का आश्वासन दिया। इस अवसर पर आईसीएआर-सीएमएफआरआई के प्रभारी निदेशक डॉ. टी. वी. साधियानंदन और सीआईएफएनईटी के निदेशक श्री ए. के. चौधरी भी उपस्थित थे।

-ICAR-CIFT



इंडो - जापान चैंबर ने केरल में जापान के साथ संयुक्त उद्यम स्थापित करने पर चर्चा की

इंडो जापान चैंबर ऑफ कामर्स केरल (आईएनजेएसीके) ने राज्य में टूना मछली के प्रसंस्करण के लिए जापान की फर्मों के साथ संयुक्त उद्यम स्थापित करने के बारे में चर्चा की। टूना मछली की जापान के बाजार में अत्यधिक मांग है। अभी जापान को सशमी ग्रेड की चिल्ड टूना का निर्यात नहीं हो रहा है। सशमी ग्रेड की चिल्ड टूना का निर्यात मुख्यतौर पर श्रीलंका और मालदीव को हो रहा है। आईएनजेएसीके (INJACK) के अध्यक्ष सजीव के. मेनन लक्षद्वीप में पीली फिन टूना की अच्छी मौजूदगी है जिसका इस्तेमाल सशमी में होता है। लेकिन सशमी ग्रेड टूना के रखरखाव की तकनीकी और नौका पर उसकी देखरेख का तरीका मुहैया करवाने की जरूरत है।

प्रशिक्षण की जरूरत

उन्होंने सीएमएफआरआई के आंकड़ों के हवाला देकर बताया कि भारत में 22,587 टन टूना पकड़ी जाती है। लेकिन छोटे आधुनिक नौकाओं पर टूना की आनबोर्ड देखभाल करने की तकनीक की जरूरत है। भारत से जापान को टूना निर्यात के प्रयासों के परिणाम सामने आएंगे।

मेनन ने यह अनुरोध जापान के राजदूत के केनजी हिरामत्सु के आने से पहले किया। राजदूत ने कारोबारी के प्रतिनिधिमंडल को भरोसा दिलाया कि जापान के लिए टूना मछली और उसका प्रसंस्करण प्राथमिकता वाले क्षेत्रों में से एक है। समुद्री खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण के प्रबंध निदेशक केएस श्रीनिवास ने कहा कि केरल के

मछुआरे टूना की देखभाल करने के लिए प्रशिक्षित नहीं हैं, लिहाजा इस क्षेत्र में संयुक्त उद्यम स्थापित कर प्रशिक्षण मुहैया करवाया जा सकता है।

संयुक्त उद्यम स्थापित करने पर चर्चा

उन्होंने राजदूत से अनुरोध किया कि भारत से जापान को निर्यात होने वाली समुद्री खाद्य की खेप का निरीक्षण वर्तमान के 100 फीसद से घटाकर 50 फीसद किया जाए, जैसा यूरोपीय संघ के देशों में किया जाता है। आईएनजेएसीके (INJACK) के मेनन ने कहा कि राज्य सरकार ने कारोबार को बढ़ाने के लिए नियमों में ढील दी है। वे चाहते हैं कि केरल में जापान की मदद से 100 संयुक्त उद्यमों की स्थापना की जाए।

जापानी कलस्टर के लिए इलेक्ट्रानिक्स/साइबर पार्क आदर्श है। यहां केरल का सबसे ज्यादा प्रशिक्षित मानवश्रम उपलब्ध है। यहां आईटी/आईटी ई एस निजी साझेदारों को अच्छी मदद मुहैया करवा सकती हैं।

राजदूत ने कहा कि जापान और केरल के बीच कारोबार बढ़ाने के लिए बिजनेस डेस्क की स्थापना की जाएगी। जापान में केरल के बारे में कम जानकारी उपलब्ध है। जापान में केरल के आयुर्वेद और स्वास्थ्य पर्यटन के बारे में जागरूकता बढ़ाई जाएगी। जापान के कारोबारियों और निवेशकों का प्रतिनिधिमंडल बी2बी विचार-विमर्श के लिए केरल का दौरा करेगा।

- Business Line



PRAWN FEED



VANNAMEI FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED



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

Aiding sustainability & reliability to Aquaculture



Shrimp Hatchery



Feed Plant - Gujarat



Prawn Feed & Fish Feed



Prawn Processing & Exports

INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

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

AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

AVANTI A.H.C.P. RANGE



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



Chelated Trace
Mineral Supplement

Avant Bact

Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture
Gut Probiotic



Marine Mineral

Avant Ammoni Absorb

Ammonia Absorber

Avant D-Flow

Water Quality Improver

Avant Life

Oxy-Generator

Avant ProW

Soil & Water Probiotic

Avant Immupak

Immunity Enhancer

Avant Catcher

Accumulates Suspended Solids & Bacteria from a System
Collects with reduced chemical inputs

Corporate Office: **Avanti Feeds Limited**

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

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

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



Innovative safeguards against complex risk

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

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

Contact us to experience our expertise:

Raja Chandnani

Phone: +44 20 74446320

Email: Raja.Chandnani@integrogroupp.com

www.Integrouk.com

INTEGRO 
INSURANCE BROKERS