MPEDA

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
- INDIA -
भारत

समाचार पत्र

खंड. VII, संख्या. 1, अप्रैल 2019

पृष्ठ 03
'सी-फूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका - 2019' में एमपीईडीए की भागीदारी

पृष्ठ 15
तटीय कृषि मेला - 2019

पृष्ठ 45
समुद्रीखाद्य की एचएसीसीपी प्रणाली पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

ISSN 0245-7059

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. VII, संख्या. 1, अप्रैल 2019

03
'सी-फूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका - 2019' में एमपीईडीए की भागीदारी

15
तटीय कृषि मेला – 2019

20
सिल्वर पम्पानो बीजों का विक्रय शुरू

27
एमपीईडीए की योजनाओं को लोकप्रिय बनाने की कवायद

28
बंदरगाहों पर जागरूकता बढ़ाते साइन बोर्ड

32
समुद्री खाद्य उद्योग के साझेदारों की परस्पर संवाद बैठक

39
पीएमकेवीवाई के तहत तूतीकोरन में समुद्री खाद्य श्रमिकों का कौशल विकास

45
समुद्रीखाद्य की एचएसीसीपी प्रणाली पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

51
क्षमता निर्माण और लैंगिक समानता पर कार्यशाला

52
आईसीएआर-सीआईएफटी को मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद संदर्भ प्रयोगशाला के रूप में मान्यता

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

एम.पी.ई.डी.ए
खंड. VII, संख्या. 1, अप्रैल 2019 समाचार पत्रिका

संपादक मंडल

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

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

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

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

सह संपादक
श्रीमती के.एम. दिव्या मोहनन
वरिष्ठ लिपिक

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

लेआउट
रोबी 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 दोस्तों,

एमपीईडीए निर्यातकों और किसानों को योजनाओं, नियम-कायदों और कार्यक्रमों इत्यादि के बारे में संवेदनशील और जागरूक बनाने के लिए लगातार संवादों की शृंखला आयोजित करता आया है। इस प्रकार के कार्यक्रम हितधारकों के बीच बाजार को लेकर व्यक्त आशंकाओं और संदेहों को दूर करने में काफी हद तक मददगार साबित होते हैं। ये संवाद कार्यक्रम हितधारकों को बाजार से जुड़े नियम-कायदों के प्रति जागरूक तो करते ही हैं, साथ में संबंधित क्षेत्र के बारे में जानकारियों के एक सेतु का भी काम करते हैं। इनके माध्यम से हमें इस क्षेत्र को प्रभावित करने वाले कारकों का भी फीडबैक प्राप्त होता है और तदनुसार हस्तक्षेप कर उपायों की सिफारिश करने में सहायता मिलती है।

एमपीईडीए ने संवाद आधारित ऐसा ही एक छोटा प्रस्ताव नागरिक उड्डयन मंत्रालय को सौंपा है जो कि हवाई मार्ग से समुद्री उत्पादों के निर्यात में संचालन संबंधी आवश्यकताओं के बारे में है। मुझे आपको यह बताते हुए खुशी हो रही है कि मंत्रालय ने एमपीईडीए द्वारा प्रस्तुत प्रस्ताव पर चर्चा के लिए प्रमुख हवाई अड्डों, एयरलाइन ऑपरेटरों और अन्य हितधारकों की एक बैठक बुलाई है। साथ ही, हवाई मार्ग से विभिन्न गंतव्यों को भेजे जाने वाले ताजे और चिल्ड समुद्री उत्पादों के निर्यात को बढ़ावा देने की रणनीति के लिए एक कार्यबल का गठन किया है। माल के उच्च इकाई मूल्य को ध्यान में रखते हुए हम उम्मीद कर रहे हैं कि हमारा यह हस्तक्षेप विदेशी बाजारों में ताजे और जीवंत समुद्री खाद्यों के निर्यात को बढ़ाने में काफी सहायक होगा और इस प्रकार हमारा देश जीवन्त और चिल्ड समुद्री खाद्यों के कुल निर्यात में अपनी हिस्सेदारी बढ़ा सकेगा। ध्यान रहे कि समुद्री खाद्यों के कुल वैश्विक निर्यात में जीवन्त और चिल्ड समुद्री खाद्यों की भागीदारी 20 प्रतिशत है जबकि भारत से समुद्री खाद्यों के कुल निर्यात में इन उत्पादों का योगदान मात्र दो प्रतिशत है।

एमपीईडीए इसके अलावा लॉजिस्टिक संबंधी प्रमुख संकेतकों का अध्ययन करने के लिए भारतीय विदेश व्यापार संस्थान, नई दिल्ली की भी सहायता कर रहा है। यह अध्ययन कृषि एवं समुद्री खाद्यों के निर्यात में सेवा और आधारभूत ढांचे को और अधिक विकसित करने हेतु नीतियां बनाने में मदद करेगा।

एमपीईडीए ने आंध्र प्रदेश, तमिलनाडु, केरल और महाराष्ट्र में श्रिम्प की खेती में अपनाई जा रही प्रणालियों के निरीक्षण में अमेरिकी दल की भी सहायता की है। यह दल समुद्री कछुओं के संरक्षण के संबंध में अमेरिकी सार्वजनिक कानून की धारा 609 के तहत प्रमाणन देता है। मुझे उम्मीद है कि इस मूल्यांकन के बाद अमेरिकी विदेश विभाग द्वारा श्रिम्प उत्पादन की हमारी प्रणालियों को प्रमाणीकृत किया जा सकेगा और हम अमेरिकी बाजार में अपने श्रिम्प निर्यात को पुनः बहाल कर सकेंगे।

धन्यवाद।

दावा : पाठकों से अनुरोध किया जाता है कि वे इस पत्रिका में प्रकाशित किसी भी उत्तर के लिए किसी विज्ञापन की सत्यता के बारे में स्वयं को संतुष्ट करने के लिए उपयुक्त जाँच और सत्यापन करें। समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण, इस पत्रिका के प्रकाशक और स्वामी, किसी भी विज्ञापन या विज्ञापनदाता की प्रामाणिकता या किसी भी विज्ञापनदाता के उत्पादों और/या सेवाओं के लिए समर्थन नहीं देंगे। किसी भी सूरत में इसमें विज्ञापन के लिए इस पत्रिक/संगठन के मालिक, प्रकाशक, मुद्रक, संपादक, निदेशक/कर्मचारी, किसी भी तरीके से जिम्मेदार/उत्तरदायी हो नहीं हो सकते।

एमपीईडीए बाहरी इंटरनेट साइटों की सामग्री के लिए ज़िम्मेदार नहीं है।

'सी-फूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका- 2019' में एमपीईडीए की भागीदारी

सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका-2019 में भारतीय पंडाल का नजारा

वर्ष 2018 में मूल्य आधारित आंकड़े के अनुसार संयुक्त राज्य अमेरिका विश्व में मछली और मत्स्य उत्पादों का सबसे बड़ा आयातक है। पिछले दस सालों में अमेरिका का यह आयात बढ़कर 23.52 अरब अमेरिकी डॉलर पर पहुंच गया। एनओएए के अनुसार संयुक्त राज्य अमेरिका में उपभोग किए जाने वाले कुल समुद्री खाद्य का 90 प्रतिशत आयात होता है। सबसे अधिक आयात की वाली सामग्री में श्रिम्प, साल्मन, क्रैब और व्हाइट फिश है।

2.1 प्रतिशत इजाफे के साथ कुल वैश्विक मत्स्य उत्पादन 2018 में 178.8 मिलियन टन पहुंच गया। प्रमुख जलीय कृषि प्रजातियों के उत्पादन में 2018 में अनुमानित चार प्रतिशत की समग्र वृद्धि के साथ जलीय कृषि क्षेत्र वैश्विक समुद्री खाद्य के विकास में लगातार योगदान दे रहा है। कैप्चर फिशरीज का उत्पादन साल-दर-साल मामूली रूप से ही बढ़ पाता है। छोटी मछली एन्चोवी की अच्छी कैचिंग सेफेलोपोड्स की बेहद तंग आपूर्ति को ढक देती है। साथ ही मैकेरल और अन्य कई प्रजातियों की कैचिंग भी बहुत कम है। वर्ष 2018 में प्रति व्यक्ति औसतन 20.7 किलोग्राम मछली की खपत के साथ विश्वभर में मछली की खपत में लगातार दूसरे वर्ष भी सकारात्मक रुझान बरकरार रहा।

वर्ष 2017 में अमेरिका में प्रति व्यक्ति समुद्री खाद्य की खपत 1.1 पाउंड बढ़कर 16 पाउंड हो गई। नेशनल मैरीन फिशरीज सर्विस की रिपोर्ट के मुताबिक लगभग 10 वर्षों में ऐसा पहली बार हुआ। अमेरिकी लोग समुद्री खाद्य की एक से एक वैरायटी का भरपूर आनंद उठाते हैं। एक ओर जहां श्रिम्प, सामन, टूना और शेलफिश लगातार अमेरिका की पसंदीदा मछली बनी हुई हैं, वहीं नेशलन फिशरीज इंस्टीट्यूट ने श्रिम्प, सामन, टूना, तिलपिया, पोलक, पंगेसियस, कॉड, क्रैब, कैटफ़िश और क्लैम को सूचीबद्ध शीर्ष दस प्रजातियों में शामिल किया है। बढ़ी हुई 16 पाउंड की खपत में 85 प्रतिशत इन्हीं का उपभोग हुआ है।

पिछले साल चीन और संयुक्त राज्य अमेरिका के बीच बढ़ते व्यापारिक तनाव और ब्रिटेन व यूरोपीय यूनियन के बीच लंबे समय चली "ब्रेक्जिट वार्ता जैसी अनेक आर्थिक अनिश्चितताओं के कारण समुद्री खाद्य उद्योग के डगमगाने की आंशका व्यक्त की जा रही थी। लेकिन इसके बावजूद 2018 में वैश्विक समुद्री खाद्य व्यापार में अमेरिकी डॉलर के हिसाब से करीब 7 प्रतिशत की वृद्धि आंकी गई। इससे कमजोर पड़े अमेरिकी डॉलर को मजबूती तो मिली ही, विश्वभर में मछली की कीमतों में भी उछाल आया।

Freight Brokers Global Services Inc.

C-TPAT
Customs-Trade Partnership Against Terrorism
BUILDING PARTNERSHIPS • PROTECTING FREEDOM

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

1200 Brunswick Ave, Far Rockaway, NY 11691

www.FreightBrokersGlobal.com

विपणन समाचार

भारत एक बार फिर श्रिम्प के मूल उत्पादक के रूप में अमेरिका में प्रवेश करने वाला शीर्षस्थ देश बना है। भारत ने इंडोनेशिया, थाईलैंड और इक्वाडोर को चार सालों में ही पछाड़ कर यह उपलब्धि हासिल की है।

अमेरिका में आयातित कुल श्रिम्प का 32 प्रतिशत सिर्फ भारत से आया। इस तरह भारत पूंजी बाजार में अपनी हिस्सेदारी लगातार बढ़ा रहा है क्योंकि उसने श्रिम्प की कुल अमेरिकी मांग की 7.1 प्रतिशत संयुक्त विकास दर को पार कर वर्ष 2014 और 2017 के बीच 25.2 प्रतिशत की संयुक्त वार्षिक विकास दर अनुभव की। इस प्रकार खुद को मील का पत्थर साबित कर भारत 2018 में 546,872 मिलियन पाउंड या 248,127 मीट्रिक टन निर्यात के साथ एक कैलेंडर वर्ष में संयुक्त राज्य अमेरिका को झींगा निर्यात करने वाला शीर्ष देश बन गया। इंडोनेशिया ने 2018 में अमेरिका को 132,344 मीट्रिक टन निर्यात के साथ दूसरा स्था न हासिल किया। तीसरे नंबर पर 75,891 मीट्रिक टन के साथ इक्वाडोर रहा। इंडोनेशिया ने 2017 में अमेरिका को 118,057 मीट्रिक टन झींगा का निर्यात किया था बकि इक्वाडोर ने 71,788 मीट्रिक टन था।

वियतनाम भी थाईलैंड को पीछे छोड़ते हुए अमेरिका को 58,383 मीट्रिक टन झींगा का निर्यात कर चौथा स्थोन पर आ गया। चीन ने भी अमेरिका को 50,824 मीट्रिक टन झींगा निर्यात किया और पांचवें नंबर पर रहा। मैक्सिको, अर्जेंटीना और गुयाना क्रमशः सातवें, आठवें और दसवें नंबर पर रहे। इन सभी ने 2018 में अपने उत्पादन में मामूली गिरावट देखी। नौवें स्थान पर रहे पेरू ने जरूर 2017 में 9,950 मीट्रिक टन के मुकाबले से 2018 में 10,532 मीट्रिक टन के साथ अपना निर्यात बढ़ाया।

तालिका 1- 2018 में विभिन्न देशों से अमेरिका को निर्यात हुए श्रिम्प का तुलनात्मक ब्योरा

क्रम	निर्यातक	जनवरी-दिसं 2018	जनवरी-दिसं 2017	अंतर	विकास दर %
1	भारत	248,127	213,981	+ 34,146	+ 15.96
2	इंडोनेशिया	132,344	118,057	+ 14,287	+ 12.10
3	इक्वाडोर	75,891	71,788	+ 4,103	+ 5.72
4	वियतनाम	58,383	55,784	+ 2,599	+ 4.66
5	चीन	50,824	45,961	+ 4,863	+ 10.58
6	थाईलैंड	49,703	74,523	- 24,820	- 33.31
7	मैक्सिको	24,884	28,539	- 3,655	- 12.81
8	अर्जेंटीना	11,033	12,552	- 1,519	- 12.10
9	पेरू	10,532	9,950	+ 582	+ 5.85
10	गुयाना	7,006	9,289	- 2,283	- 24.58
शेष विश्व		26,996	23,685	+ 3,311	+ 13.98
अमेरिकी श्रिम्प आयात		**695,723**	**664,109**	**+ 31,614**	**+ 4.76**

स्रोत-एनओएए का विज्ञान एवं तकनीकी कार्यालय

प्रदर्शनी का एक नजारा

तालिका-2 वर्ष 2016, 2017 और 2018 के दौरान दुनिया भर में मछली और मत्स्य उत्पादों के शीर्ष दस निर्यातक देशों के तुलनात्मक आंकड़े दर्शाती है। चीन मछली और मत्स्य उत्पादों के निर्यात में हमेशा पहले स्थान पर रहता आया है। 2018 के दौरान चीन ने विभिन्न देशों में लगभग 21.54 अरब अमेरिकी डॉलर मूल्य के मछली और मत्स्य उत्पादों का निर्यात किया। भारत इस अवधि में 6.77 अरब अमेरिकी डॉलर मूल्य की मछली और मत्स्य उत्पादों के निर्यात के साथ चौथे स्थालन पर रहा।

तालिका 2- विश्व में मछली और मत्स्य उत्पादों के दस बड़े निर्यातक

क्रम	देश	निर्यात मूल्य (2016 में)	निर्यात मूल्य (2017 में)	निर्यात मूल्य (2018 में)
1	चीन	19,998.78	20,407.98	21,545.46
2	नार्वे	10,562.04	11,087.77	11,737.17
3	वियतनाम	7,036.02	8,214.97	7,678.47
4	भारत	5,500.70	7,059.98	6,775.42
5	चिली	4,738.86	5,584.21	6,285.21
6	थाईलैंड	5,604.26	5,854.46	5,813.88
7	अमेरिका	5,416.74	5,760.89	5,628.43
8	नीदरलैंड	4,657.28	5,114.73	5,538.68
9	कनाडा	5,008.09	5,307.91	5,382.79
10	स्पेन	4,043.63	4,636.67	5,074.55
शेष विश्व		63,484,599	69,235.81	73,950.49
कुल वैश्विक निर्यात		**136,051.01**	**148,265.37**	**155,410.56**

स्रोतः अमेरिकी सेन्सेस ब्यूरो पर आधारित आईटीसी के आंकड़े

तालिका-3 विश्वभर में वर्ष 2016, 2017 और 2018 के दौरान मछली और मत्स्य उत्पादों के शीर्ष दस निर्यातक देशों के क्रमवार आंकड़े दर्शाती है। संयुक्त राज्य अमेरिका मछली और मत्स्य उत्पादों के आयात में हमेशा पहले स्थान पर रहता आया है। वर्ष 2018 के दौरान अमेरिका ने विभिन्न देशों से लगभग 23.50 अरब डॉलर मूल्य की मछली और मत्स्य उत्पादों का आयात किया।

तालिका 3- विश्व में मछली और मत्स्य उत्पादों के दस बड़े आयातक

क्रम	देश	आयात मूल्य 2016 में	आयात मूल्य 2017 में	आयात मूल्य 2018 में
1	अमेरिका	20,317.11	22,462.64	23,500.18
2	जापान	13,593.30	14,710.06	15,030.02
3	चीन	7,088.06	8,297.07	11,921.05
4	स्पेन	7,124.64	8,026.13	8,586.87
5	इटली	6,140.69	6,548.20	6,984.76
6	फ्रांस	6,112.61	6,663.49	6,898.08
7	जर्मनी	5,687.14	6,071.60	6,082.65
8	कोरिया	4,502.41	4,984.49	5,794.05
9	स्वीडन	5,165.93	4,925.50	5,592.96
10	नीदरलैंड	3,711.39	4,186.15	4,421.56
शेष विश्व		49,810.12	53,947.55	58,682.59
कुल वैश्विक आयात		**129,253.40**	**140,822.88**	**153,494.77**

स्रोतः अमेरिकी सेन्सेस ब्यूरो पर आधारित आईटीसी के आंकड़े

कनाडा 2018 के दौरान अमेरिकी बाजार में समुद्री खाद्य का सबसे बड़ा निर्यातक है। इसके बाद चीन और भारत क्रमशः दूसरे और तीसरे स्थान पर हैं। भारत इस अवधि में 10.37 प्रतिशत की हिस्सेदारी के साथ अमेरिकी बाजार में 2.43 अरब मूल्य के समुद्री भोजन की आपूर्ति कर तीसरे स्थाान पर रहा।

2018 के दौरान संयुक्त राज्य अमेरिका में समुद्री उत्पादों के निर्यात का क्रमवार, मद-वार ब्योरा तालिका 4 में प्रस्तुत है।

तालिका 4- वर्ष 2018 के दौरान चेप्टर 03, चैप्टर 1604 और चैप्टर 1605 की मूल्य शर्तों के अंतर्गत अमेरिका में समुद्री खाद्य के आपूर्तिकर्ता (मूल्य मिलियन अमेरिकी डॉलर में)

क्रम	देश	चैप्टर 03	चैप्टर 1604	चैप्टर 1605	कुल	आपूर्ति प्रतिशत
1	कनाडा	2,881.81	91.26	284.46	3,257.53	13.86
2	चीन	2,103.93	303.12	596.79	3,003.84	12.78
3	भारत	2,137.99	17.06	281.28	2,436.33	10.37
4	चिली	2,181.59	26.15	45.84	2,253.58	9.59
5	इंडोनेशिया	1,275.57	54.11	663.58	1,993.26	8.48
6	वियतनाम	1,074.92	110.77	438.96	1,624.65	6.91
7	थाईलैंड	330.74	585.33	361.13	1,277.20	5.43
8	नार्वे	951.34	1.64	0.45	953.43	4.06
9	इक्वाडोर	668.39	150.72	22.37	841.48	3.58
10	मैक्सिको	552.19	25.58	52.35	630.12	2.68
शेष विश्व		4,366.08	511.88	350.81	5,228.76	22.25
कुल आयात		**18,524.55**	**1,877.62**	**3,098.02**	**23,500.18**	

स्रोतः अमेरिकी सेंसस ब्यूरो के आंकडों पर आधारित आईटीसी के आंकड़े

एमपीईडीए स्टॉल आगंतुकों से संवाद स्थापित करते एमपीईडीए के सचिव श्री बी. श्रीकुमार और न्यूयार्क स्थित ट्रेड प्रमोशन कार्यालय के आवासीय निदेशक जॉन किंग्स्ले आईएएस

अमेरिका को मछली और मत्स्य उत्पाद निर्यात करने वाला भारत दुनिया का तीसरे नंबर का देश है। भारत से तुलनात्मक ब्योरे के साथ अमेरिका द्वारा मछली और मत्स्य उत्पाद के निर्यात का विस्तृत चैप्टर डाटा नीचे तालिका-5 में दिया गया है।

भारत से अमेरिका को किए जाने वाले मत्स्य निर्यात में फ्रोजन श्रिम्प का योगदान सबसे अधिक है। 2018 में भारत ने अमेरिका को 2,436 मिलियन अमेरिकी डॉलर मूल्य का समुद्री खाद्य निर्यात किया। अमेरिका को निर्यात किए गए कुल समुद्री खाद्य में 2,48,127 मीट्रिक टन श्रिम्प था जो कि विभिन्न रूपों में था। निर्यात की गई अन्य सामग्री में पास्चुरीकृत केकड़ा मांस, फ्रोजन ग्रूपर, फ्रोजन माही माही, फ्रोजन स्क्वीड और फ्रोजन कटलफिश शामिल हैं। संयुक्त राज्य अमेरिका भारत से मछली और मत्स्य उत्पादों का लगभग 10.37 प्रतिशत आयात करता है। 2018 के दौरान यह आंकड़ा भारत से निर्यात किए गए मछली और मत्स्य उत्पादों का लगभग 35.96 प्रतिशत है।

उपरोक्त आंकड़ों से यह देखा जा सकता है कि भारत ने अमेरिका में अपने कुल उत्पादित श्रिम्प की लगभग 46 प्रतिशत आपूर्ति की है जो कि 2018 के दौरान अमेरिका द्वारा आयात किए जाने वाले कुल श्रिम्प का 28 प्रतिशत है। अमेरिका के लिए भारत सबसे बड़ा श्रिम्प आपूर्तिकर्ता है। अमेरिका द्वारा आयातित प्रति चार पाउंड श्रिम्प में से एक पाउंड भारत सप्लाई करता है।

तालिका 5- भारतीय आयात से तुलना करते हुए संयुक्त राज्य अमेरिका द्वारा मछली और मत्स्य उत्पादों के कुल आयात का डाटा

एचएस-कोड	अमेरिका द्वारा वैश्विक आयात			भारत से अमेरिकी आयात (आयात का %)			भारत से वैश्विक निर्यात (अमेरिकी निर्यात %)		
	मूल्य 2016	मूल्य 2017	मूल्य 2018	मूल्य 2016	मूल्य 2017	मूल्य 2018	मूल्य 2016	मूल्य 2017	मूल्य 2018
0301	76.82	79.09	84.74	0.02 (0.03%)	0.03 (0.04%)	0.01 (0.01%)	1.26 (1.90%)	2.00 (2.37%)	1.62 (0.68%)
0302	1,962.53	2,104.92	2,272.08	0.34 (0.02%)	0.49 (0.02%)	1.21 (0.05%)	78.24 (0.43%)	51.73 (0.63%)	47.10 (1.33%)
0303	676.32	693.43	762.44	10.59 (1.57%)	9.31 (1.34%)	9.29 (1.22%)	629.50 (1.68%)	735.24 (1.48%)	700.15 (1.33%)
0304	5,633.60	6,132.33	6,698.75	9.14 (0.16%)	14.51 (0.24%)	19.38 (0.29%)	159.26 (5.74%)	225.72 (9.11%)	269.41 (7.19%)
0305	305.00	306.68	276.84	0.16 (0.05%)	0.14 (0.05%)	0.17 (0.06%)	70.52 (0.23%)	69.79 (0.20%)	92.54 (0.19%)
0306	6,721.76	7,533.65	7,341.24	1,442.10 (21.45%)	2,037.54 (27.05%)	2,057.89 (28.03%)	3,595.37 (40.11%)	4,767.94 (56.67%)	4,469.78 (46.04%)
0307	948.68	998.20	1,044.21	27.45 (2.89%)	39.43 (3.95%)	50.04 (4.79%)	674.52 (4.07%)	811.51 (5.85%)	766.90 (6.52%)
0308	43.02	52.37	44.27	0.00	0.00	0.00	0.48 (0%)	1.14 (0%)	2.32 (0%)
1604	1,454.20	1,660.29	1,877.62	13.63 (0.94%)	16.15 (0.97%)	17.06 (0.91%)	37.85 (36.01%)	39.44 (42.66%)	42.15 (40.47%)
1605	2,495.18	2,901.69	3,098.02	131.84 (5.28%)	239.04 (8.24%)	281.28 (9.08%)	253.70 (51.97%)	355.48 (94.22%)	383.45 (73.36%)
कुल	**20,317.11**	**22,462.64**	**23,500.18**	**1,635.28 (8.05%)**	**2,356.63 (10.48%)**	**2,436.33 (10.37%)**	**5,500.70 (29.73%)**	**7,059.98 (33.38%)**	**6,775.42 (35.96%)**

भारत के अधिकांश मूल्य संवर्धित उत्पाद अन्य बाजारों की तुलना में संयुक्त राज्य अमेरिका में ज्यादा निर्यात किए जाते हैं। भारत ने अमेरिका को चैप्टर 1604 और 1605 के तहत अपने यहां उत्पादित और प्रसंस्करित मूल्यवर्धित उत्पादों का क्रमशः 40 प्रतिशत और 73 प्रतिशत निर्यात किया जिसमें ज्यादातर ब्लांच किए और पकाए हुए झींगा उत्पाद शामिल हैं।

नेशनल मरीन फिशरीज सर्विस एनएमएफएस/ (NMFS) के अनुसार, समुद्री खाद्य उद्योग ने लगभग 1.2 मिलियन रोजगारों का सृजन किया और 144 अरब अमरीकी डालर का कारोबार किया। अमेरिकी कंपनियां चीन में जॉब वर्क के लिए समुद्री भोजन का निर्यात करती हैं। चीनी रिवाज के मुताबिक वहां के प्रसंस्करणकर्ता समुद्री उत्पाद को अपने ग्राहकों के वास्ते विशेष बनाने के लिए इन्हें पुनः उन देशों को निर्यात करते हैं जहां से ये मूल रूप से निर्यात किए गए थे। अंतरराष्ट्रीय समुद्री खाद्य प्रसंस्करण की यह प्रणाली अमेरिका में अनेक समुद्री खाद्य कंपनियों के लिए मुनाफे का सौदा बन गई क्योंकि यह उन्हें आपूर्तिकर्ता के रूप में अपने मुख्य व्यवसाय पर ध्यान केंद्रित करने और श्रम लागत को कम करने के लिए चीन में आउटसोर्सिंग प्रसंस्करण (सफाई, कटाई और पैकेजिंग इत्यादि) का उपयोग करने की अनुमति देती है।

औद्योगिक सूत्रों के अनुसार चीन में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की प्रगति के कई कारण हैं, जैसे- कम उत्पादन लागत, उच्च वसूली दर और तैयार उत्पादों की उच्च गुणवत्ता इत्यादि। कम श्रम लागत से जाहिर है उत्पादन लागत में भी कमी आएगी। चीन में खासकर अमेरिका जैसे औद्योगिक देशों की तुलना में श्रम सस्ता और प्रचुर मात्रा उपलब्ध है। चीन में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण ज्यादातर हाथ से किया जाता है जिसके परिणामस्वरूप मशीन प्रसंस्करित समुद्री भोजन की अपेक्षा न केवल उच्च वसूली दर प्राप्त होती है, बल्कि उच्च गुणवत्ता वाला उत्पाद भी तैयार होता है। इन सबके परिणामस्वरूप एक सस्ता और गुणवत्तापूर्ण उत्पाद निर्यात बाजार में आसानी से बिक जाता है। हमारा मानना है कि भारतीय प्रसंस्करणकर्ताओं को भी अमेरिकी कंपनियों पुनः निर्यात की इस प्रणाली के अनुसार काम करने की आवश्यकता है। इस क्षेत्र में भारत के लिए अमेरिकी बाजार में अपार संभावना है।

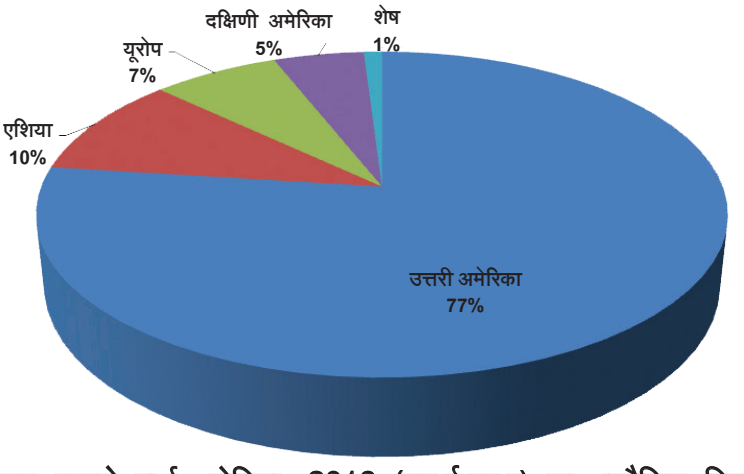
सी-फूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका/ सी-फूड प्रोसेसिंग नार्थ अमेरिका- 2019

'सी-फूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका/ सी-फूड प्रोसेसिंग नार्थ अमेरिका' है। तीन दिवसीय इस सालाना प्रदर्शनी में नेटवर्क और व्यवसाय के विस्तार की आकांक्षा लिए विश्वभर से हजारों की में ग्राहक और सप्लायर पहुंचते हैं। इनमें खरीददार, आयातक, निर्यातक, थोक विक्रेता, रेस्टोरेंट, सुपरमार्केट, होटल और अन्य खुदरा व खाद्य सेवा कंपनियां हर कोई शामिल होता है। मेले में शामिल सप्लायर्स बाजार में बिल्कुल नए आए समुद्री खाद्य उत्पादों, प्रसंस्करण व पैकेजिंग उपकरणों तथा समुद्री खाद्य बाजार में उपलब्धब सेवाओं की पेशकश करते हैं। इस मेले का आयोजन अमेरिका का राष्ट्रीय मत्स्यिकी करता है।

यह सी-फूड एक्स्पो अमेरिका में अपने समुद्री उत्पादों के निर्यात की लालसा रखने वाले देशों के लिए व्यापारिक वृद्धि और सफल नेटवर्किंग का एक कारगर अवसर होता है। अमेरिका अपने यहां खपत होने वाले समुद्री खाद्य पदार्थों का 90 प्रतिशत से अधिक बाहरी देशों से आयात करता है। इसे देखते हुए सी-फूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका विश्वभर के आपूर्तिकर्ताओं के लिए एक सुनहरा मौका होता है कि वे होटलों, सुपरबाजारों, समुद्री खाद्य बाजारों, कैटरिंग फर्मों, एयरलाइनों, क्रूजलाइनों इत्यादि तमाम ग्राहकों को अपने उत्पाद बेच सकें। प्रदर्शनी में लगे स्टालों के फर्श पर चलते हुए हर कोई समुद्री खाद्य उद्योग की हर धड़कन महसूस कर सकता है। मेले में व्यक्तिगत बातचीत और बैठकों के साथ-साथ सम्मेलनों के माध्यम से आगंतुकों के रुझानों की स्पष्ट झलक मिलती है। लोग उभरती चुनौतियों के मद्देनजर रचनात्मक विचार-विमर्श में संलग्न होते हैं।

लोगों की ऐसी उपस्थिति का मूल्य मेले में होने वाले लेन-देन से अधिक है। यह उद्योग से जुड़े नीतिनिर्धारकों के लिए उपभोक्ताओं के रुझान से लेकर उत्तम व्यावसायिकता तक के सार्वजनिक विचारों से जुड़ने का एक अवसर है। इस आशय की चर्चाएं स्टालों, विशेष आयोजन स्थइलों या वैचारिक सम्मेलनों में औपचारिक और अनौपचारिक दोनों रूपों से होती हैं। प्रदर्शनी में पहुंचने वाले आगंतुक विभिन्न प्रकार के उत्पादों के नमूने प्राप्त करने और समुद्री खाद्य से जुड़े नवीनतम आविष्कारों से अवगत होने का लाभ उठाते हैं। 17-19 मार्च 2019 तक बोस्टन में आयोजित किए गए 'सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका / सीफूड प्रोसेसिंग नॉर्थ अमेरिका' में विश्वभर से समुद्री खाद्य उद्योग से जुड़े 22,150 से अधिक पेशेवरों ने हिस्सा लिया। एक्सपो में 49 देशों के 1,329 प्रतिनिधि शामिल हुए जिन्हें 2,56,690 वर्ग फुट स्था न स्टॉलों के लिए उपलब्धु कराया गया।

इसके अलावा इस सी-फूड एक्स्पो ने 550 से अधिक नामी-गिरामी खरीदारों को भी आकर्षित किया। इनमें खुदरा व्यापार इकाइयों और खाद्यसेवा प्रतिष्ठानों से जुड़े समुद्री खाद्य उत्पादों के बड़े बड़े खरीदार शामिल थे। प्रदर्शनी में एयरलाइन, बार, क्लब, क्रूज लाइन, वितरक, फास्टफूड, सरकारी व



सीफूड एक्स्पो नार्थ अमेरिका- 2019 (एस.ई.एन.ए) का भागौलिक विश्लेषण

सैन्य श्रेणी, ग्रॉसरी, उच्च क्षमता वाली कैटरिंग, अस्पताल, होटल, आयात-निर्यात, उत्पादक, प्रसंस्करणकर्ता, रिसॉर्ट, रेस्तरां, स्कूल, सुपरबाजार और होलसेल इत्यादि के मालिकान, उच्चाधिकारी, पर्चेजिंग मैनेजर, कैटगिरी मैनेजर, प्राइवेट लेबल प्रोग्राम बायर्स और इक्विपमेंट एण्ड पैकेजिंग बायर्स शामिल थे।

एस.ई.एन.ए- 2019 का एक अवलोकन

प्रदर्शनी में एमपीईडीए ने न्यूयार्क स्थित ट्रेड प्रमोशन कार्यालय के सहयोग से बूथ न. 2833 में भारतीय पंडाल लगाया था। इस बार एमपीईडीए ने 2200 वर्ग फीट (20 फीट चौड़ाई और 110 फीट लंबाई) की जगह ली थी। भारतीय पंडाल के अंतर्गत सह-प्रदर्शकों के लिए सौ-सौ वर्ग फुट के 22 बूथ स्थापित किए गए थे। इनमें से 16 बूथों पर 14 प्रदर्शकों ने अपने उत्पाद और प्रचार समग्री प्रदर्शित की हुई थी। चार बूथों के साथ आंध्र प्रदेश के पंडाल में राज्य के 14 सह-प्रदर्शकों के लिए स्थान नियत किया गया था ताकि वे ग्राहकों के साथ संवाद कर सकें। सभी सह-प्रदर्शकों ने

भारतीय पंडाल में सह-प्रदर्शकों के साथ एमपीईडीए के अधिकारियों का दल

भारतीय पंडाल में किए गए इंतजामों के लिए एमपीईडीए की तारीफ की।

एमपीईडीए अध्यक्ष श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस के नेतृत्व वाली भारतीय टीम में न्यूयार्क स्थित ट्रेड प्रमोशन कार्यालय के आवासीय निदेशक जॉन किंग्स्ले आईएएस, सचिव बी. श्रीकुमार और उप निदेशक एस. अशोक कुमार शामिल थे। सभी ने मिलकर भारतीय पंडाल का बेहतरीन संयोजन किया और इसमें एमपीईडीए की केन्द्रीय भागीदारी सुनिश्चित की।

प्रदर्शनी के लिए इस बार एमपीईडीए की थीम थी- मूल्य संवर्धित उत्पाद व श्रिम्प, स्थायित्व और विविधता। इसके तहत एमपीईडीए क्षेत्रीय और उप क्षेत्रीय प्रभागों द्वारा विभिन्न मूल्य संवर्धित चिल्ड व फ्रोजन तथा ड्राई समुद्री खाद्य उत्पादों के नमूने प्रदर्शित किए गए थे। इन्हें क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई माध्यम से वायुमार्ग से लाया गया था। उत्पादों के अलावा विभिन्न प्रचार सामग्री जैसे- निर्यातकों की सूची वाली सीडी, सह-प्रदर्शक निर्देशिका, पर्चे, उत्पादों की सूची और कॉमर्शिएल फिश चार्ट इत्यादि को प्रदर्शित किया गया था और इसे आगंतुकों के बीच भी वितरित किया गया।

भारतीय पंडाल में पहुंचने वाले दर्शकों ने भारत की जलवायु, विभिन्न मछलियों और मत्स्यभ उत्पादों के बारे में जिज्ञासा भरे प्रश्न पूछे जिनका वहां उपस्थित अधिकारियों ने संतोषजनक जवाब दिया। एमपीईडीए के पंडाल में पहुंचे विभिन्न देशों के खरीदारों की जिज्ञासाओं से संबंधित प्रश्नों को इस समाचार पत्रिका के पिछले अंक में प्रकाशित किया गया था।

एक्सपो में एमपीईडीए द्वारा स्थापित भारतीय पवेलियन में 28 निर्यातकों ने सह-प्रदर्शकों के रूप में भाग लिया। इनमें से आंध्र प्रदेश के 14 प्रमुख निर्यातकों ने 400 वर्ग फुट का आंध्र प्रदेश का मंडप स्थापित किया जिसमें राज्य के समुद्री खाद्य, विशेषकर श्रिम्प को प्रदर्शित किया गया था। उत्पादों, सैंपलों और समाधानों के साथ प्रदर्शित हजारों बूथों के अलावा, एसईएनए-2019 के रूप में यह आयोजन स्वयं में एक अनूठा अनुभव भी था।

मुख्य प्रस्तुतीकरण

प्रदर्शनी में रविवार को निर्धारित कार्यक्रमों की शुरुआत सबेरे स्टिफ़ेल फिक्स्ड इनकम में मुख्य अर्थशास्त्री डॉ. लिंडसे पीग्जे के वकतव्य के साथ हुई। डॉ पीग्जा ने प्रतिलाभ की हमारी वर्तमान गति, भावी विकास, ब्याज दर और मौद्रिक नीति के लिए एक अद्यतन आर्थिक खाका प्रस्तुत किया। उन्होंने आगाह किया कि 2020 तक उपभोक्ता के खर्च और बाजार के मौजूदा आंकड़ों में अंतर को देखते हुए मंदी की 50 प्रतिशत से अधिक संभावना है। अपने वक्तव्य डॉ. पीग्जा में सूक्ष्म आर्थिक उपभोक्ता व्यवहार से संबंधित रुझान और नई संघीय रिजर्व नीति की पहलकदमी के संभावित आर्थिक प्रभावों पर प्रकाश डाला। उन्होंने आगे कहा कि लोग

सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका - 2019 में मुख्य वक्तव्य देतीं डॉ. लिंडसे पीग्जा

खाना खाने बाहर जाते हैं तो प्रीमियम उत्पादों पर व्यय होने वाली राशि पर अंकुश लगाते हैं। इसका मतलब है कि कंपनियों को अपने उत्पादों को कम खर्च की शक्ति वाले उपभोक्ताओं की मूल्य सीमा में रखने की दक्षताएं ढूंढ़नी होंगी।

सुश्री पीग्जा ने कहा कि खपत कम होती जा रही है और लोग अधिक महंगे उत्पादों को वहन करने में असमर्थ हैं। यह स्थिति उद्योग के नीति निधारकों के लिए कम लागत तक पहुंचाने वाली है। अन्य उद्योगों की तरह ही इस उद्योग में भी रोजमर्रा के उपभोक्ताओं के लिए लागत को कम रखने के लिए प्रसंस्करण और वितरण की नई तकनीकों सहित, क्षमताओं को खोजने की कश्मकश शुरू होने जा रही है।

सम्मेलन कार्यक्रम

सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका-2019 में कई सामाजिक कार्यक्रमों और नेटवर्किंग के अवसरों के अलावा एक शैक्षिक सम्मेलन का भी आयोजन किया गया। इस सम्मेलन में नामचीन औद्योगिक विशेषज्ञों द्वारा 26 शैक्षिक सत्र संबोधित किए गए जिनमें उपस्थित श्रोताओं को समुद्री खाद्यों के मौजूदा दौर से संबंधित अति महत्वपूर्ण मुद्दों पर सामयिक और व्यावहारिक जानकारी दी गई। यह सम्मेलन जलीय कृषि, निगमों की सामाजिक जिम्मेदारी, खाद्य सुरक्षा नीति, समुद्री खाद्य व्यवसाय का नेतृत्व तथा समुद्री खाद्य क्षेत्र में स्थिरता, पहचान और पारदर्शिता जैसे विषयों पर केंद्रित था।

सम्मेलन कार्यक्रम में मुख्य प्रस्तुतियां इस प्रकार थीं-

- मछली पकड़ने वाले पोतों की सामाजिक जिम्मेदारी: बाजार तक पहुंच सुनिश्चित करने का खाका
- रॉक स्टार उपभोक्ता ब्रांड का निर्माण कैसे करें
- अमेरिकी एसआईएमपी (SIMP) के अंतर्गत समुद्री खाद्य की पहचान करना
- समुद्री खाद्य की वित्तीयता: चुनौतियां और आगामी वर्ष के लिए अवसर
- उपभोक्ता क्या चाहते हैं: समुद्री खाद्य की स्थिरता का भविष्य
- आयातित समुद्री खाद्य को लेकर अमेरिकी सरकार की नीतियां
- समुद्री खाद्य एचएसीसीपी (HACCP) और एफडीए (FDA) खाद्य सुरक्षा आधुनिकीकरण अधिनियम की अद्यतन जानकारी
- एशियाई जलीय कृषि में नवाचार और विविधता
- मत्स्य मूल्य शृंखला में सामाजिक स्थिरता
- चिरस्थाई समुद्री खाद्य संसाधन में इक्विटी का निर्माण

भारतीय पंडाल में (बायें से) सचिव बी. श्रीकुमार, अध्यक्ष के.एस. श्रीनिवास आईएएस, न्यूयार्क स्थित ट्रेड प्रमोशन कार्यालय के आवासीय निदेशक जॉन किंग्स्ले आईएएस और एमपीईडीए के उपनिदेशक एस. अशोक कुमार।

प्रायोजित प्रस्तुतियां

सम्मेलन क्षेत्र में 18 और 19 मार्च को तीन प्रायोजित प्रस्तुतियों की एक शृंखला हुईं। 18 मार्च 2019 को, दो प्रायोजित प्रस्तुतियां दी गईं। इनमें पहली थी- 'पता लगाने की क्षमता में आगे बढ़ते कदम'। इसे 'ग्लोबल डायलॉग ऑन सीफूड ट्रैसेबिलिटी' ने प्रायोजित किया था। दूसरी प्रस्तुति थी- 'आरओवी (ROV) प्रयोग सहित उत्तम कार्यपद्धति सुनिश्चित करते हुए स्थिरता पर आधारित जलीय कृषि'। इसे 'डीप ट्रेकर' ने प्रायोजित किया था। 19 मार्च को प्रायोजित शृंखला का समापन स्थिरता पर केंद्रित सत्र के साथ हुआ जिसे 'थाई यूनियन' ने प्रायोजित किया। इसका शीर्षक था- 'समुद्री प्लास्टिक प्रदूषणः कचरा आपकी प्लेट तक'।

शेफ द्वारा लाइव प्रस्तुति

प्रदर्शनी सभागार के 'डेमोस्ट्रेशन थियेटर' में 17 और 18 मार्च को जाने-माने शेफों ने पंक्तिबद्ध होकर अपनी पाककला का प्रदर्शन किया। शेफ और उनके परोसे गए व्यंजन थे-

- द ग्रेट स्कॉटिश सीफूड कुक-ऑफः इसे 'मार्क ग्रीनवे रेस्तरां एण्ड पैट्रिक कैफे' के शेफ व लीगल सीफूड पाकशाला के निदेशक मार्क ग्रीनवे ने प्रस्तुत किया। यह स्कॉटलैंड के समुद्री खाद्य द्वारा प्रायोजित था।
- गैलिशियन सीफूड अवर सी, ए ब्रांडः इसे 'पैप्रिका रेस्तरां' के शेफ अल्वारो विल्सेंट ने परोसा। यह कंसेलरिया डो मार-जुंटा डी गैलिसिया द्वारा प्रायोजित था।
- अर्जेंटीनी वाइल्ड सीफूड, टेस्ट द मोस्ट साउदर्न ओशनः इसे न्यूबरी कॉलेज के पाककला प्रशिक्षक क्रिस्टोफर वॉकर ने पेश किया। यह प्रस्तुति अर्जेंटीना द्वारा प्रायोजित थी।
- एल्गे-फैड सॉल्मन टेक्स सेंटर प्लेट, सामे मोनसॉर सस्टेनेबल सीफूड जर्नीः इसे 'सामे मोनसॉर ऑफ प्रियोक्स एण्ड प्रोपरन' के शेफ ने प्रस्तुत किया। यह कॉरबियन द्वारा प्रायोजित प्रस्तुति थी।

डेमोस्ट्रेशन थियेटर में शेफ द्वारा लाइव प्रस्तुति

नए उत्पादों का प्रदर्शन

खरीदारों के लिए 'सीफूड एक्स्पो उत्तरी अमेरिका' में भाग लेने का एक आकर्षण नए उत्पादों की तलाश भी है। ऐसे हजारों ग्राहकों और मीडिया के लिए नए-नए उत्पादों को खोजने का काम आसान कर दिया है- न्यू प्रोडक्ट शोकेस ने, जो कि प्रदर्शनी का ही एक आयाम है। इस शोकेस में प्रदर्शित होने के लिए संबंधित उत्पाद को एक्पो शुरू होने के 18 माह के भीतर बाजार में उतरा जाना अनिवार्य है। ऐसे उत्पाद जो पिछले वर्ष वाले एक्स्पो में प्रवेश पा चुके थे या

एमपीईडीए के अध्यक्ष के.एस. श्रीनिवास भारतीय पंडाल में आगंतुकों के साथ संवाद करते हुए उनके साथ हैं, एमपीईडीए के सचिव बी. श्रीकुमार और एसईएआई के अध्यक्ष वी. पद्मनाभम

जिन्हें सूचीबद्ध किया गया था, उन्हें प्रवेश नहीं मिल सकता। 'न्यू प्रोडक्ट शोकेस' में प्रवेश की अहर्ता प्राप्त करने वाले सभी उत्पाद अपने आप 'सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड्स' प्रतियोगिता के लिए भी नामित हो जाते हैं। इस वर्ष लगभग 59 नए उत्पादों को न्यू प्रोडक्ट शोकेस में प्रदर्शित किया गया। इनमें से 12 उत्पादों को सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड्स प्रतियोगिता के लिए फाइनलिस्ट के रूप में चुना गया।

फीचर्ड प्रोडक्ट शोकेस

'फीचर्ड प्रोडक्ट शोकेस' विशिष्ट उत्पादों की ब्रांडिंग का बेहतरीन अवसर है। 'सीफूड एक्स्पो नॉर्थ अमेरिका/ सीफूड प्रोसेसिंग' कंपनियों को अपने सर्वश्रेष्ठ उत्पादों को प्रस्तुत करने के लिए अनूठा अवसर देता है। विशिष्ट उत्पादों को खास तरह का डिजाइन देकर उभारा जाता है और प्रदर्शकों को भरपूर अवसर दिया जाता है कि वे संभावित खरीदारों को अपने बेहतरीन उत्पादों की ओर अकर्षित कर सकें। फीचर्ड श्रेणी में प्रदर्शित उत्पाद सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड्स प्रतियोगिता में प्रवेश नहीं पा सकता। इस वर्ष, लगभग 18 उत्पादों को फीचर्ड प्रोडक्ट शोकेस में प्रदर्शित किया गया था।

सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड्स

2019 के सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड के विजेताओं की घोषणा सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका/ सीफूड प्रोसेसिंग नॉर्थ अमेरिका, बोस्टन में 17 मार्च को की गई। सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड्स जीतने वाला उत्पाद उत्तरी अमेरिका के समुद्री खाद्य बाजार में सर्वश्रेष्ठ उत्पाद के रूप में मान्यता पाता है। नए उत्पादों को अनेक कसौटियों पर परखा जाता है जिनमें विशिष्टता, बाजार के लिए उपयुक्त, स्वाद, क्षमता, सुविधा, पोषकता और मौलिकता शामिल हैं। प्रतियोगियों में प्रतिष्ठित पुरस्कारों की दो श्रेणियां हैं- सर्वश्रेष्ठ नए खुदरा उत्पाद और सर्वश्रेष्ठ नए खाद्यसेवा उत्पाद।

विजेताओं का चयन खुदरा और खाद्यसेवा उद्योग के विशेषज्ञों और खरीदारों के एक पैनल द्वारा 17 मार्च को 12 फाइनलिस्टों में से किया गया। ज्यूरी के सदस्यों में 'चीजकेक फैक्ट्री' के वरिष्ठ पाककला विशेषज्ञ बेन न्यूलिन, 'सेंटर ऑफ द प्लेट, एसजीसी फूड्स सर्विस' के निदेशक मार्क होगन और 'सीफूड, फ्रोजन मीट एण्ड सीफूड फूड लायन, एससीसी' की कैटगरी मैनेजर सुश्री जोसना बुस्बी भी शामिल थीं।

स्कॉटलैंड और मियामी स्थित 'सेंट जेम्स स्मोकहाउस' ने अपने नए उत्पाद 'सेंट प्योर सॉल्मन' के लिए 'बेस्ट न्यू रिटेल प्रोडक्ट' का पुरस्कार जीता। यह उत्पाद नए एएससी (ASC) प्रमाणित ग्रेड के मानकों पर खरा पाया गया। सेंट प्योर सैल्मन नॉन-जीएमओ है। यह हार्मोन्स तथा कृत्रिम प्रतिरक्षकों, रंगों या सुगंधों से मुक्त है। सॉल्मन के मांस की

छंटनी पूरी तरह से हाथ से की गई थीं और यह लंबवत कटा हुआ था। गहरी चमड़ी और भूरा मांस हटाने के बाद इसे स्थानीय संतरों और फ्लोरडा से मंगाए गए चकोतरों की लकड़ी के धुएं से इसे हल्का फ्रूट्स फ्लेवर दिया गया था। धुआं देने और समुद्री नमक मलने के बाद इसे रिसने के लिए छोड़ दिया गया।

'ईस्ट कोस्ट सीफूड' ने अपने लॉबस्टर मैकरोनी और पनीर बाइट्स के लिए 'बेस्ट न्यू फूड्स सर्विस' का पुरस्कार जीता। ईस्ट कोस्ट सीफूड के लॉबस्टर मैकारोनी और पनीर बाइट्स बिना प्रिजर्वेटिव या कृत्रिम फ्लेवर के तैयार किए जाते हैं। इस व्यंजन के लिए उत्तरी अमेरिका से प्राप्त उच्चे कोटि के लॉबस्टर मीट का उपयोग किया जाता है। इन स्वादिष्ट खाद्य पदार्थों के ऐपेटाइजर को रेस्तरां में डीप फ्राई किया जाता है। लोबस्टर को मकारोनी के मलाईदार मिश्रण और तीन पनीर मिश्रणों (परमेसन, असगियो, मोजेरेला) के

सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका में सीफूड एक्सीलेंस अवार्ड में शामिल उत्पादों को परखता निर्णायक मंडल

साथ एक दिलकश और सुनहरी कुरकुरी कोटिंग में लिप्त किया जाता है। फिर इसे सॉस के साथ या सॉस के बिना परोसा जाता है।

'ऑइस्टर शकिंग' वार्षिक प्रतियोगिता

18 मार्च 2019 को 'सी-फूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका / सीफूड प्रोसेसिंग नॉर्थ अमेरिका' बोस्टन के कन्वेंशन सेंटर के थिएटर में बहुप्रतीक्षित 13 वीं वार्षिक 'ऑइस्टर शकिंग' प्रतियोगिता आयोजित की गई। इसमें सबसे तेज शकर का खिताब अपने नाम करने के लिए 20 प्रतियोगी दौड़ में थे। प्रतियोगियों को अटलांटिक और प्रशांत समुद्री क्षेत्र से लाए गए छह-छह ऑइस्टरों वाले दो-दो बैग दिए गए जिन्हें प्रायोजकों ने पहले से ही तैयार कर रखा था। प्रतियोगिता के अंतर्गत आइस्टरों का खोल हटाकर इन्हें व्यवस्थित करना होता है और जो इस काम को सबसे कम समय में पूरा करता है, वह विजेता घोषित किया जाता है। कोई भी प्रतियोगी अनुचित या खराब ऑइस्टर को लेकर आपत्ति दर्ज करा सकता है लेकिन इसे मानना या न मानना ज्यूरी प्रमुख के विवेक पर निर्भर करता है। हर प्रतियोगी को सभी 12 ऑइस्टरों को उनके खोल से जितना जल्दी हो, अलग और साफ-सुथरा कर उपलब्धल कराई गई ट्रे में व्यवस्थित करना होता है। ट्रे को देखकर ही जज अपना फैसला सुनाते हैं। ट्रे प्रस्तुति के लिए प्रतियोगी को दस सेकंड तक का बोनस समय भी दिया जाता है।

सीफुड एक्सपो उत्तरी अमेरिका / सीफुड प्रसंस्करण उत्तरी अमेरिका में आयोजित 13वीं वार्षिक 'ऑइस्टर शकिंग' प्रतियोगिता के विजेता की घोषणा उसी दिन कर दी गई।

'यूनियन ऑइस्टर हाउस' के डेन कोल ने अन्य 19 प्रतियोगियों को पीछे छोड़ सबसे तेज 'शेकर' का खिताब अपने नाम किया। उन्होंने दूसरे स्थान पर रहे 'बेंजामिन्स रॉ बार' के स्टीव बोरेन के मुकाबले 5 सेकंड का कम समय निकाला। श्री कोल ने एक मिनट 31 सेकंड में एक दर्जन आइस्टरों की शेकिंग कर 700 अमेरिकी डॉलर की पुरस्कार राशि जीती।

'मिस्टिक ऑइस्टर्स' के चार्ल्स लार्किन ने तीसरा स्थान हासिल किया जबकि 'चॉपर चॉइस ऑयस्टर्स' के मिस्टर विलियम चॉपर और 'नेटिव केप कॉड शेलफिश' के बेन मॉर्गन क्रमशः चौथे और पांचवें स्थान पर रहे। निर्णायक मंडल में थे- शेफ शार्लेट लंगले (एमएससी ब्रांड एंबेसडर), जोसेफ शियारावेट (सीकोर सीफूड) और एलिसन मैकमरे (स्टारफिश / सीली कॉटेज)।

अगले साल 'सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका / सीफूड प्रोसेसिंग नॉर्थ अमेरिका-2020' बोस्टन के कन्वेंशन एंड एक्जीबिशन सेंटर में 15-17 मार्च तक आयोजित किया जाएगा।

तटीय कृषि मेला - 2019

तटीय कृषि मेले के उद्घाटन का नजारा

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद (ICAR), केन्द्रीय तटवर्ती कृषि अनुसंधान संस्थासन (CCAR), ओल्ड गोवा और तटवर्ती कृषि अनुसंधान संगठन ने ओल्ड गोवा स्थित आईसीएआर के कृषक प्रदर्शनी हॉल में 2 से 4 मार्च 2019 तक तीन दिवसीय तटीय कृषि मेले का आयोजन किया।

गौरतलब है कि तटीय क्षेत्र के किसानों की आजीविका कृषि और इससे संबद्ध क्षेत्रों के संसाधनों पर ही निर्भर है। पिछले कुछ दशकों में गोवा में कृषि और मत्स्य पालन व्यवसाय में प्रौद्योगिकी विकास, विविधीकरण और बाजार उन्मुखीकरण के कारण काफी बदलाव आया है। इस दृष्टि से यह मेला बहुत महत्वपूर्ण था। मेले में गोवा, महाराष्ट्र, कर्नाटक, केरल, लक्षद्वीप जैसे राज्यों, आईसीएआर से जुड़े विभिन्न संस्थानों, राज्यों के कृषि विश्वविद्यालयों, कृषि विज्ञान केंद्रों, कृषि बागवानी, पशुपालन और मत्स्य पालन से सम्बद्ध राज्य विभागों, उद्योगों के प्रतिनिधियों, वित्तीय और ग्रामीण बैंकिंग संस्थानों, व्यापारियों, व्यापारिक एजेंसियों और कृषि प्रसंस्करणकर्ताओं भाग लिया।

कारवार स्थिति एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय प्रभाग ने भी मेले में स्टाल लगाया। यहां वाणिज्यिक के साथ-साथ सजावटी मछलियों की जानकारी देते चार्ट प्रदर्शित किए गए और एमपीईडीए, यूआईडी नामांकन व वित्तीय योजनाओं से सबंधित गतिविधियों की भी जानकारी दी गई। मेले में एमपीईडीए का प्रतिनिधित्व करने के लिए उपनिदेशक श्री विजयकुमार यारागल और जूनियर तकनीकी अधिकारी श्री शीशेंद्र शिरोडकर को प्रतिनियुक्त किया गया था। स्टॉल पर आने वाले दर्शकों को जलीय कृषि में मड क्रैब, तिलपिया व सीबास फार्मिंग के बारे में बताया गया। साथ ही, वल्लारपडम स्थित बहुप्रजातीय जलीय कृषि परिसर में बीज की उपलब्धता और आरजीसीए में दिए जाने वाले प्रशिक्षण सत्रों के बारे में विस्तार से जानकारी दी गई।

भारत सरकार में सचिव (डीएआरई) और आईसीएआर, नई दिल्ली के महानिदेशक डॉ. त्रिलोचन महापात्र ने तटीय कृषि मेला-2019 का उद्घाटन किया। डॉ. महापात्र ने अन्य गणमान्य व्यक्तियों के साथ एमपीईडीए के स्टाल का भी दौरा किया। इस मेले के माध्यम से तटीय कृषि अनुसंधान, शिक्षा और विकास इत्यादि क्षेत्रों के हितधारकों और किसानों को एक छत के नीचे लाया गया। साथ ही, किसानों को वैज्ञानिकों और उद्यमियों के साथ सीधे वार्तालाप का अवसर मिला। मेले में विभिन्न वस्तुओं की नुमाइश और विविध चर्चाओं के माध्यम से किसानों को उन्नत और बेहतर तकनीकों से अवगत कराया गया। कुल 117 स्टॉल लगाए गए और तीन दिनों में लगभग 4350 लोगों ने यहां का दौरा किया। एमपीईडीए ने जलीय कृषि की विभिन्न योजनाओं और प्रतिबंधित एंटीबॉयोटिक्स के प्रति जागरूक करती प्रचार सामग्री का वितरण किया। संबंधित विषय की पुस्तकों और मूल्य सूची का भी विक्रय किया गया।

अमेरिकी दल ने देखे श्रिम्प खेती के तौर-तरीके

मेपाडू फिश लैंडिंग सेंटर का निरीक्षण करता अमेरिकी दल

अमेरिकी विदेश विभाग की एक टीम 29 मार्च से 5 अप्रैल 2019 तक भारत पर आई और उसने श्रिम्प की खेती के तौर-तरीकों का निरीक्षण किया।

अमेरिकी विदेश विभाग और एनओएए अधिकारियों की टीम में अमेरिकी विदेश विभाग के तहत आने वाले समुद्री संरक्षण कार्यालय के पर्यावरण अधिकारी जोसेफ ए. फेटे और एनओएए के मत्स्यिकी पर्यावरण विशेषज्ञ केंडल एम. फलेना लाना शामिल थे। उनके साथ ट्रेड प्रमोशन ऑफिस, न्यूयॉर्क के आवासीय निदेशक जॉन किंग्सले आईएएस ने इस क्षेत्र मे अपनाई गई श्रिम्प हार्वेस्टींग के तरीकों का निरीक्षण करने हेतु दक्षिणी आंध्र प्रदेश, चेन्नई, दक्षिणी तमिल नाडु, केरल और मुंबई का दौरा किया यह दौरा 30 मार्च 2019 को आंध्र प्रदेश के मेपाडू स्थित फिश लैंडिंग सेंटर से प्रारंभ हुआ।

आंध्र प्रदेश

30 मार्च 2019 को एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग विजयवाड़ा के संयुक्त निदेशक पी. अनिल कुमार और क्षेत्रीय प्रभाग चेन्नई के उपनिदेशक ए. जयबाल के साथ अमेरिकी टीम चेन्नई से मेपाडु फिश लैंडिंग सेंटर के लिए रवाना हुई। आंध्र प्रदेश के मत्स्य पालन आयुक्त राम शंकर नाइक आईएएस, संयुक्त निदेशक मत्स्य निदेशक पी. श्रीहरि और उपग्रह केंद्र, नेल्लोर के सहायक निदेशक डॉ. गणेश, नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री हनुमंथा राव और राज्य मत्स्यिकी विभाग के अन्य अधिकारियों की उपस्थिति में स्थानीय मछुआरों ने टीम का जोरदार स्वागत किया।

टीम ने समुद्र तट लैंडिंग क्षेत्र का दौरा किया और मछली पकड़ने के लिए उपयोग किए जाने वाले कंट्री क्राफ्ट और गियर का निरीक्षण किया। टीम ने इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न जालों के आकार को मापा और नोट किया जो श्रिम्प और अन्य मछलियों को पकड़ने के लिए इस्तेमाल किया जाता है। अमेरिकी अधिकारियों ने मछली पकड़ने की विभिन्न विधियों के बारे में मछुआरों से बातचीत भी की। टीम को फिश लैंडिंग सेंटर मेपाडू में नीलामघर और जाल मरम्मत करने वाली जगहें भी दिखाई गईं। इस दौरे के बाद टीम ने आंध्र प्रदेश पर्यटन विभाग के गेस्ट हाउस में आंध्र प्रदेश के मत्स्य पालन आयुक्त और एमपीईडीए के अधिकारियों के साथ एक बैठक की।

टीम ने मेपाडू और इसके आसपास स्थापित मछली लैंडिंग केन्द्रों और वहां इस्तेमाल की जाने वाली क्राफ्ट सामग्री के बारे में विभिन्न प्रश्नों के माध्यम से विस्तृत जानकारी ली। अमेरिकी अधिकारियों के प्रश्नों के जवाब श्री किंग्सले और श्री अनिल कुमार ने दिए। अमेरिकी टीम संयुक्त निदेशक जलीय कृषि और उपनिदेशक के साथ उसी दिन चेन्नई लौट आई।

चेन्नई

आंध्र का दौरा कर चेन्नई पहुंची अमेरिकी टीम में चेन्नई स्थित अमेरिकी वाणिज्य दूतावास के दो अधिकारी भी

शामिल हुए। 31 मार्च को यह दल तिरुवल्लूर जिले के पझारवेरकडु फिश लैंडिंग सेंटर पहुंचा। तमिलनाडु मत्स्य पालन विभाग के अतिरिक्त निदेशक श्री मोहनसुंदरम और संयुक्त मत्स्य निदेशक श्री इलंगो ने स्थानीय मछुआरों के साथ अमेरिकी दल की अगवानी की और उन्हें नीलामी हॉल, मछली बाजार और मछली लैंडिंग क्षेत्रों का दौरा कराया। टीम ने श्रिम्प पकड़ने में उपयोग किए जाने वाले गियर और स्वदेशी कारीगरी के बारे में जानकारी ली। उन्होंने गियर और जाल का आकार मापा और इसे रिकॉर्ड किया। इस दौरान मत्स्य विभाग के अधिकारी, एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक, उप निदेशक, सहायक निदेशक और नेटफिश के राज्य समन्वयक भी उपस्थित रहे।

तमिलनाडु मत्स्यिकी विभाग के अतिरिक्त निदेशक और एमपीईडीए के न्यूयॉर्क स्थित ट्रेड प्रमोशन कार्यालय के आवासीय निदेशक ने अमेरिकी दल को इस विशेष क्षेत्र में श्रिम्प पकड़ने में इस्तेमाल किए जाने वाले क्राफ्ट और गियर

रॉयापुरम मत्स्य बंदरगाह में अमेरिकी टीम

के बारे में जानकारी दी। दोनों अधिकारियों ने बताया कि स्थोनीय आबादी के बीच कछुए को लेकर अटूट धार्मिक श्रद्धा है जिसका उनके लिए बड़ा महत्व है। उन्होंने कछुओं के सरंक्षण के लिए राज्य सरकार और स्थाानीय मत्स्य पालन विभाग द्वारा अपनाए गए तरीकों और अन्य उपायों के बारे में भी अमेरिकी दल को अवगत कराया।

अमेरिकी वाणिज्य दूतावास, चेन्नई की सुश्री सारा और जॉर्ज मैथ्यू ने अपने अमेरिकी सहयोगियों को रॉयपुरम (कासिमेडु) में मछली पकड़ने के बंदरगाह के बारे में सूचित किया। मूल कार्यक्रम में शामिल न होने के बावजूद इसे यात्रा कार्यक्रम में शामिल किया गया।

टीम दोपहर तक रॉयपुरम पहुंच गई। उन्होंने बंदरगाह का दौरा किया, मछली पकड़ने के जहाजों और गियर का निरीक्षण किया। टीम ने ट्रॉवेल के कॉड-एंड के आकार को मापा और रिकॉर्ड किया। टीम के आग्रह पर उन्हें टीईडी फिक्स्ड ट्रावल नैट भी दिखाया गया।

तूतीकोरिन

अमेरिकी टीम ने एमपीईडीए के अधिकारियों- न्यूयॉर्क स्थित टीपीओ के आवासीय निदेशक, संयुक्त निदेशक (विपणन), सीईओ और राज्य समन्वयक नेटफिश के साथ 1 अप्रैल, 2019 को उवरी लैंडिंग केंद्र में मछली पकड़ने के तौर-तरीकों का निरीक्षण किया। राज्य मत्स्य पालन विभाग के संयुक्त निदेशक और एमपीईडीए के तूतीकोरिन स्थित उप क्षेत्रीय प्रभाग की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू ने स्थानीय पुजारी और मछुआरों के साथ अमेरिकी टीम की अगवानी की।

उवरी लैंडिंग सेंटर का निरीक्षण करते अमेरिकी अधिकारी

उवरी में उपयोग किया जाने वाले मुख्य जाल ट्रामेल का टीम ने निरीक्षण किया। उन्होंने खासकर जाल के आकार और इसके ऊपरी भाग की लंबाई का जायजा लिया। सहायक निदेशक के साथ-साथ मछुआरों ने भी टीम द्वारा पूछे गए प्रश्नों का उत्तर दिया। टीम ने मुख्य रूप से मुख्य लैंडिंग मालाबार का दौरा किया और इसके पश्चात कन्याकुमारी जिले के थेंगापट्टनम बंदरगाह के लिए रवाना हुई।

यहां टीम का स्वागत राज्य के मत्स्य अधिकारियों और स्थांनीय मछुआरों ने किया। टीम ने मछली पकड़ने के कुछ

अमेरिकी टीम चेलन्नम फिश लैंडिंग सेंटर में

ट्राउलरों का निरीक्षण किया और मछली पकड़ने के मौसम, इस्तेमाल किए जाने वाले गियर और अन्य कारीगरी के बारे में पूछताछ की। साथ ही, विभिन्न जालों जैसे जाल नेट और गिल नेट के आकार को मापा। टीम ने गियर की लंबाई और चौड़ाई दर्ज की और गहरे समुद्र में श्रिम्प पकड़ने का तरीका भी देखा।

कोच्ची

अमेरिकी टीम की कोच्ची यात्रा की शुरुआत 2 अप्रैल, 2019 को कोच्चि के कुजुपल्लि व्यापीन के निकट झींगा पालन स्थ लों के दौरे के साथ हुई। यहां टीम में पर्यावरण विशेषज्ञ सुश्री प्रिया घोष शामिल हुईं। यात्रा का समन्वय एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक (एम) डॉ. एम.के. राम मोहन ने किया। उनके साथ सहयोगी के रूप में नेटफिश के मुख्य कार्यकारी डॉ. जॉइस वी. थॉमस और एमपीईडीए के कोच्चि स्थित क्षेत्रीय प्रभाग के सहायक निदेशक पी.टी. श्रीजीत भी थे।

टीम ने किसानों के साथ सीधा संवाद किया और मछलियों के आकार, अवधि और मौसम इत्यादि के बारे में जानकारी ली। उन्होंने झींगा का छानकर बाहर निकालने में सहायक फाटक के गियर को मापा। टीम के सामने जाल डालने के तरीके का प्रदर्शन भी किया गया और इस दौरान पकड़े गए कुछ झीगों के नमूने भी लिए गए। इसके बाद टीम ने त्रिशूर जिले के चेट्टुवा और मुन्नकाडावू केंद्रों का दौरा किया। यहां उन्होंने मछली पकड़ने में इस्तेमाल किए जाने वाले छोटे जहाजों का मुआइना किया। इस दौरान गियर की माप ली गई और जालों का की जांच की गई।

अमेरिकी निरीक्षक मुन्नकाडावू फिश लैंडिंग सेंटर में

अगले दिन नाव की सवारी के साथ यात्रा प्रारंभ हुई जो कोच्चि तट के विस्तार क्षेत्र में पहुंची। यह क्षेत्र किसानों के लिए श्रिम्प और इसके बीजों का प्रमुख स्रोत है। टीम ने जलीय कृषि प्रणाली के विभिन्न रूपों को देखा और गिलनेट, कास्ट नेट और चीनी डिप नेट इत्यादि का जायजा भी लिया। दोपहर बाद टीम ने केंद्रीय मत्स्य प्रौद्योगिकी संस्थान का दौरा किया और यहां संस्थान के निदेशक डॉ. सी.एन रविशंकर तथा वैज्ञानिकों की एक टीम के साथ बातचीत की। उन्होंने टीईडी के डिजाइन और इसे विकसित करने के बारे में चर्चा की। सीआईएफटी (CIFT) द्वारा डिज़ाइन किए गए (TED) की जांच की गई और इसमें सुधार के

जाल व अन्य उपकरणों के निरीक्षण से पूर्व अरनला में स्थानीय मछुआरिनों ने अमेरिकी महमानों का स्वागत किया

सुझाव भी दिए गए। एमपीईडीए के मुख्यालय में अध्यक्ष के.एस. श्रीनिवास आईएएस से बैठक के साथ ही अमेरिकी टीम की कोच्चि यात्रा संपन्न हुई। बैठक के दौरान टीम ने अपने आगे के कार्यक्रम की जानकारी दी और अब तक के दौरे के अपने अनुभव को साझा किया। उन्होंने यात्रा में मिले सहयोग और व्यवस्था के लिए अध्यक्ष को धन्यवाद दिया।

मुंबई

अमेरिकी प्रतिनिधिमंडल को उत्तरी मुंबई में अर्नाला मछली लैंडिंग सेंटर दिखाया गया। यहां अमेरिकी वाणिज्य दूतावास के दो सदस्य भी टीम में शामिल हुए। अर्नाला मछुआरा सहकारी समिति के सदस्यों, पंचायत अध्यक्ष और उपाध्यक्ष ने गर्मजोशी के साथ मेहमानों का स्वागत किया।

एमपीईडीए के न्यूयार्क स्थित आवासीय निदेशक श्री किंग्सले ने ग्रामीणों को अमेरिकी दल की यात्रा के बारे में जानकारी दी। अमेरिकी पर्यावरण अधिकारी जोसेफ फेटे भी ग्रामीणों से उतनी ही गर्मजोशी से मिले और उन्हें भारत के विभिन्न हिस्सों की यात्रा के बारे में अपने अनुभव सुनाए। इस वार्तालाप का फ्रेंक माइकल रोसारियो ने उपकरणों के माध्यम से अनुवाद किया। यात्रा का समन्वय एमपीईडीए मुंबई के उप निदेशक श्री राजकुमार नाइक ने किया। बाद में प्रतिनिधिमंडल ने मत्स्य विभाग की नौका के माध्यम से मछली पकड़ने की गतिविधियों का जायजा लिया। टीम ने कई नावों और गिल नीटर का भी अवलोकन किया और 11.00 बजे तक लौट आई। वतन वापसी के लिए अमेरिकी टीम दोपहर में दिल्ली के लिए रवाना हुई।

सिल्वर पम्पानो बीजों का विक्रय शुरू

सिल्वर पम्पानो बीजों को बिक्री के लिए जारी करतीं भारत सरकार में सचिव (मत्स्य) श्रीमती रजनी सेखरी सिब्बल आईएएस

जलीय कृषि से जुड़े किसानों के लिए मछली बीज के उपलब्ध विकल्पों को बढ़ाने की योजना के तहत 3 अप्रैल, 2019 को कोच्चि के निकट वल्लारपडम स्थित एमपीईडीए के बहुप्रजातीय जलीय कृषि परिसर में सिल्वर पम्पानो बीजों की बिक्री शुरू की गई।

भारत सरकार में सचिव (मत्स्य) श्रीमती रजनी सेखरी सिब्बल आईएएस ने एमपीईडीए की शोध शाखा राजीव गांधी सेंटर फॉर एक्वाल्चर की मदद से विकसित इन बीजों को जारी किया। इस मौके पर एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के. एस. श्रीनिवास आईएएस, सचिव श्री बी. श्रीकुमार और एमपीईडीए और जलीय कृषि परिसर के परियोजना प्रबंधक डॉ. टी.जी. मनोजकुमार उपस्थित थे। सिल्वर पम्पानो पश्चिमी तट, खासकर कोंकण क्षेत्र में सबसे पसंदीदा मछली है। यह प्रजाति 6 महीने के भीतर 350 से 400 ग्राम के आकार तक पहुंच जाती है जिसकी उत्पादन लागत 150 रुपए प्रति किलोग्राम से अधिक नहीं होती। गौरतलब है कि श्रीमती सिब्बल नवगठित मत्स्य विभाग की पहली सचिव हैं। उन्होंने जलीय कृषि से जुड़े किसानों को विभिन्न प्रकार के मत्स्य बीजों की आपूर्ति सुनिश्चित किए जाने के लिए एमपीईडीए और आरजीसीए के प्रयासों की सराहना की। उन्होंने बताया कि राज्य सरकारें मत्स्य कृषकों की जरूरतों के मद्देनजर इसी प्रकार की सुविधाएं स्थापित करने के लिए एमपीईडीए-आरजीसीए से प्रौद्योगिकी प्राप्त कर सकती हैं।

वल्लारपडम स्थित एमपीईडीए के बहुप्रजातीय जलीय कृषि परिसर का उद्घाटन दिसंबर, 2018 में केंद्रीय वाणिज्य और उद्योग मंत्री श्री सुरेश प्रभु ने किया था। परिसर ने जीआईएफटी सीबास और ब्लैक टाइगर के बीज बेचकर 100 दिनों में एक करोड़ के कारोबार का लक्ष्य हासिल किया।

फरवरी 2019 के दौरान भारत के चुनिंदा बंदरगाहों पर समुद्री मछली की आवक संबंधी खास बातें

अफसल वी.वी., एन.जे.नीतू एवं जॉईस वी. थॉमस
नेटफिश एमपीईडीए

भारत के प्रमुख बंदरगाहों से रोजमर्रा पहुंचने वाली मछली की प्रमुख प्रजातियों तथा मछली पकड़ने वाले जहाजों के विवरण का लेखा-जोखा नेटफिश रखता है। ऐसा वह मछली पकड़ने के कार्य हेतु एमपीईडीए की प्रमाणन प्रणाली को सुगम बनाने के लिए करता है। प्रस्तुत रिपोर्ट में फरवरी, 2019 के दौरान प्राप्त डेटा का विश्लेषण किया गया है।

डेटा संग्रह और विश्लेषण

मछली पकड़ने और नौकाओं के आगमन के आंकड़े भारत के सभी नौ तटवर्ती राज्यों के चुनिंदा बंदरगाहों पर तैनात डेटा कलेक्टरों द्वारा प्राथमिक और माध्यमिक दोनों स्त्रोतों से रोजमर्रा के आधार पर जुटाए गए (देखें तालिका-1)। मछली की प्रमुख प्रजातियों की कुल मात्रा जो बंदरगाह पर एक दिन में उतारी जाती है, उसे अनुमान के आधार पर आंका गया। बंदरगाह पर मछली पकड़ने के जहाजों का नाम, पंजीकरण संख्या और आकार-प्रकार संबंधी जानकारी भी दर्ज की गई। प्रजाति-वार, क्षेत्र-वार, राज्य-वार और बंदरगाह-वार अनुमानों पर पहुंचने के लिए ऑनलाइन ऐप और एमएस ऑफिस (एक्सेल) टूल्स का उपयोग करके डेटा का विश्लेषण किया गया। फरवरी, 2019 के दौरान नौ तटवर्ती राज्यों के साथ 43 बंदरगाहों के डेटा प्राप्त किए गए जिनका इस रिपोर्ट के लिए विश्लेषण किया गया।

तालिका-1 डेटा जुटाने के लिए चयनित लैडिंग क्षेत्रों की सूची

क्रम संख्या	राज्य	बंदरगाह
1	पश्चिम बंगाल	देशपुरम
2		नामखाना
3		रायदिगी
4		दीघा (शंकरपुर)
5	ओड़िसा	पारादीप
6		बलरामगढ़ी
7		बहावलपुर
8		धमारा
9	आंध्र प्रदेश	विशाखापट्टनम
10		निजामपट्टनम
11		मछलीपुरम
12		काकीनाड़ा
13	तमिलनाडु	नागपट्टनम
14		कराइकल
15		चेन्नई
16		पजियार
17		कुड्डलौर
18		पुडुचेरी
19		चिन्नामट्टम
20		मडप्पम
21		तूतीकोरिन
22		कोलाचल
23	केरल	थोपमपड़डी
24		वाजिनजम
25		थोट्टापल्ली
26		कायमकुलम
27		बेपोर
28		श्क्तिकुलंगारा
29		मुनाबाब
30		पुथियप्पा
31	कर्नाटक	टाडरी
32		मंगलौर
33		होनावर
34		माल्पे
35		गंगोली
36	गोवा	कटबना

37	गोवा	मालिम
38	महाराष्ट्र	रत्नागिरी (मिरकरवाडा)
39		ससून डॉक
40		हर्णे
41	गुजरात	वेरावल
42		मंगरौल
43		पोरबंदर

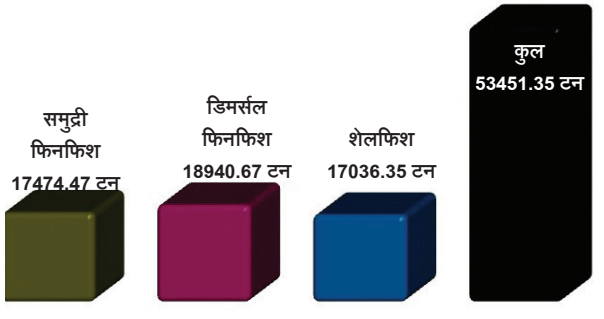
मछली की अनुमनित लैंडिंग

फरवरी 2019 की अवधि में 43 लैंडिंग स्थरलों से रिकॉर्ड की गई समुद्री लैंडिंग की मात्रा 53451.49 टन थी। इसमें जिसमें 33 प्रतिशत समुद्री फिनफिश संसाधन, 35 प्रतिशत डेमर्सल फिनफिशेज और 32 प्रतिशत शेलफिशेज (रेखाचित्र-1) शामिल थे। शेलफिश में मोलस्क (61प्रतिशत) और क्रस्टेशियन (39 प्रतिशत) शामिल थे।

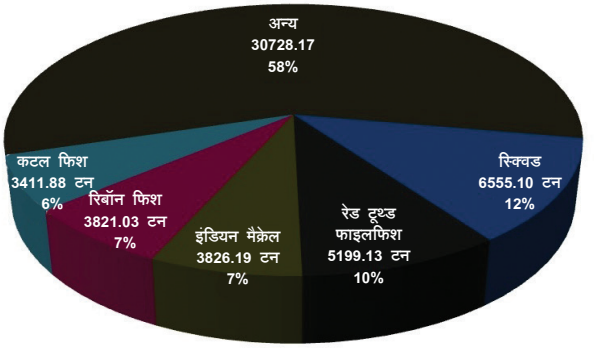
पकड़ी गई कुल मछलियों में 109 किस्म की समुद्री मत्स्य सामग्री शामिल थी। इसमें जिन प्रमुख पांच की मात्रा सबसे अधिक थी, वे थे- स्क्विड, रेड-टूथेड फाइलफिश, इंडियन मैकेरल, रिबन मछली और कटलफिश (रेखाचित्र-2)। कुल पकड़े गए मत्य्ममदों का 42 प्रतिशत ये पांचों ही थे।

अन्य प्रमुख सामग्री में जापानी थ्रेड फिन ब्रीम और क्रोअकर थे जिनमें प्रत्येक की अनुमानित मात्रा 2500 टन से अधिक रिकार्ड की गई। उपरोक्त अवधि के दौरान जिस प्रजाति की लैंडिंग सबसे कम दर्ज की गई, वह स्पॉटेड सिकल मछली थी जिसकी मात्रा सिर्फ 0.05 टन थी।

तालिका-2 में फरवरी 2019 के दौरान रिकॉर्ड की गई विभिन्न मत्स्य सामग्री की मात्रा दर्शाई गई है। समुद्री फिनफिश संसाधनों में सबसे अधिक मात्रा भारतीय मैकेरल और रिबन मछली की थी। डिमर्सल फ़िनफ़िश सबसे अधिक मात्रा रेड-टूथेड फाइलफिश और जापानी थ्रेडफिन ब्रीम की थी। शेलफिश संसाधनों में प्रमुख रूप से स्क्वीड, पेनिड श्रिम्प और कटलफिश थीं। पेनाइड श्रिम्प्स में करिकडी श्रिम्प 1540.66 टन के साथ सबसे अधिक मात्रा में थीं।



आकृति-1 फरवरी 2019 में श्रेणीवार फिश लैंडिंग



आकृति-2 फरवरी 2019 में उतरी प्रमुख मत्स्य सामग्री

तालिका-2 फरवरी 2019 के दौरान विभिन्न मत्स्य सामग्री की श्रेणीवार लैंडिंग

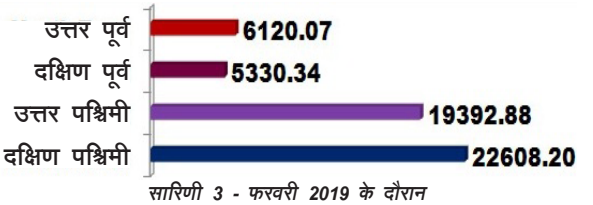
मत्स्य सामग्री	मात्रा टन में	कुल %
समुद्री फिनफिश		
इंडियन मैक्रेल	3826.19	7.16
रिबन फिश	3821.03	7.15
टूना	1865.78	3.49
इंडियन ऑयल सरडाइन	1537.07	2.88
अंकोवाइव्स	1130.21	2.11
शीर फिश	918.32	1.72
हार्स मैक्रेल	918.39	1.72
स्काड	727.28	1.36
ट्रिवलाइज	667.57	1.25
बाराकूडा	391.66	0.73
बाम्बे डक	294.96	0.55
डॉल्फिन फिश	255.15	0.48
हेरिंग्ज	170.88	0.32
ओरियन्टल बोनितो	167.40	0.31
क्वीन फिश	151.01	0.28
लसर सरडाइन	141.38	0.26

लैदर जैकेट	127.06	0.24
सेल फिश	114.03	0.21
मुलट	87.45	0.16
मार्लिन्स	40.81	0.08
इंडियन सामन	28.51	0.05
हिल्सा	26.22	0.05
ब्लैककिंग फिश	19.14	0.04
इंडियन इलिशा	19.00	0.04
सी बास	12.10	0.02
निडिल फिश	8.80	0.02
सिल्वर सिलागो	4.65	0.01
फ्लैट निडिल फिश	2.45	0.00
कुल	**17474.47**	**32.69**
डिमर्सल फिनफिश		
रेडटूथ्ड फाइलफिश	5109.13	9.56
जैपनीज थ्रैड फिन ब्रीम	2781.04	5.20
क्रोकर्स	2663.72	4.98
सोल फिश	1598.64	2.99
बुल्स आई	1477.37	2.76
कैट फिश	1388.18	2.60
लिजार्ड फिश	1159.31	2.17
रीफ कोड	1026.55	1.92
प्रोमफ्रेट्स	502.37	0.94
मून फिश	276.39	0.52
स्नैपर	233.07	0.44
गोट फिश	193.18	0.36
इएल	162.47	0.30
पोनी फिश	146.40	0.27
रेज	124.18	0.23
इंडियन हालिबुट	20.00	0.04
एम्परर ब्रीम	18.70	0.03
पर्च	17.62	0.03
सिल्वर बिडि	14.60	0.03
घोल	13.82	0.03
पैरेट फिश	7.63	0.01
ब्लैक टिप शार्क	2.17	0.00
स्पाइन फुट	1.90	0.00
सिकल फिश	1.40	0.00
सी-ब्रीम	0.80	0.00
स्पाटेड सिकल फिश	0.05	0.00
कुल	**18940.67**	**35.44**
शेलफिश		
स्क्विड	6555.10	12.26
पेनाइड श्रिम्प्स	5843.02	10.93
कटलफिश	3411.88	6.38
सी क्रैब	700.46	1.31
ओक्टोपस	441.49	0.83
नॉन-पेनाइड श्रिम्प	57.55	0.11
लोबस्टर	21.70	0.04
व्हील्क	4.17	0.01
मड क्रेब	1.00	0.00
कुल शेलफिश	**17036.35**	**31.87**
कुल योग	**53451.49**	**100.00**

क्षेत्रवार लैंडिंग

फरवरी 2019 में मछली की सबके अधिक लैंडिंग उत्तर पश्चिमी तट से दर्ज की गई थी। यहां महाराष्ट्र और गुजरात के चुनिंदा बंदरगाहों से कुल 22608.20 टन (कुल पकड़ का 42%) मत्स्य सामग्री उतारी गई।

दक्षिण पश्चिम तट में केरल, कर्नाटक और गोवा शामिल हैं। इनका योगदान कुल 19392.88 टन (36%) था। दक्षिण पूर्व तट के अंतर्गत तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के चुनिंदा बंदरगाहों से दर्ज की गई कुल 5330.34 टन (10%) लैंडिंग दर्ज की गई जबकि उत्तर पूर्वी तट के अंतर्गत बंगाल और ओडिशा के आठ बंदगाहों से 6120.07 टन (11%) मात्रा दर्ज की गई। (सारिणी-3)



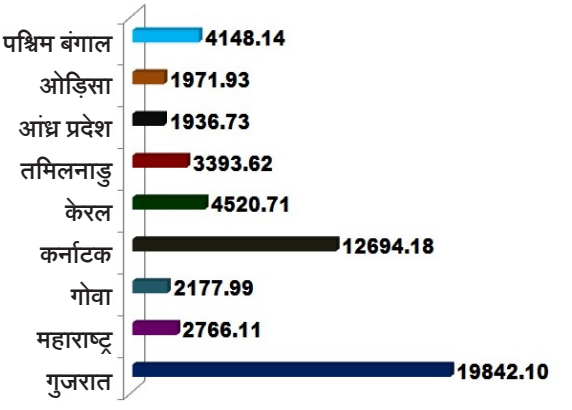
सारिणी 3 - फरवरी 2019 के दौरान दर्ज की गई क्षेत्रवार लैंडिंग (टन में)

संकेंद्रित क्षेत्र

राज्यवार लैंडिंग

महीने के दौरान सबसे अधिक लैंडिंग 19842.10 टन गुजरात से दर्ज की गई थी जो कुल पकड़ का 37% से अधिक थी (सारिणी 4)। इसके बाद कर्नाटक 12694.18 टन (24%) और पश्चिम बंगाल 4520.71 टन (8%) का योगदान रहा। जिस राज्य ने इस अवधि के दौरान सबसे कम लैंडिंग की सूचना दी, वह आंध्र प्रदेश था जहां केवल 1936.7 टन (4%) समुद्री मछली की पकड़ दर्ज की गई। पश्चिम तट के राज्यों ने कुल मिलाकर 79% से अधिक का योगदान किया।

फरवरी के दौरान प्रत्येक राज्य में हुई लैंडिंग में महत्वपूर्ण योगदान देने वाली पांच मुख्य मत्स्य सामग्री तालिका 3 में दी गई है।



सारिणी 4 - फरवरी 2019 के दौरान दर्ज की गई राज्यवार लैंडिंग (टन में)

तालिका 3 - फरवरी 2019 के दौरान विभिन्न राज्यों में उतारी गई प्रमुख मत्स्य सामग्री

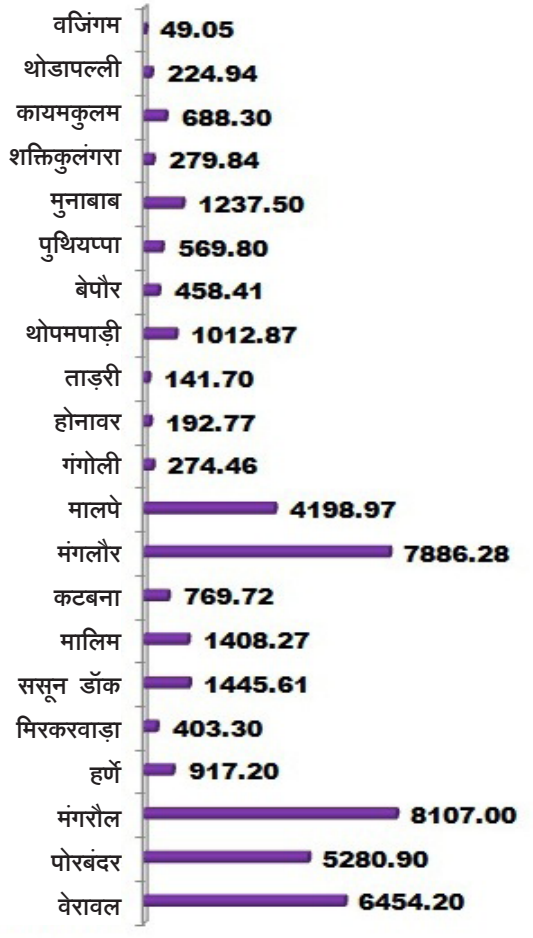
सामग्री	मात्रा टन में	राज्य में कुल लैंडिंग का %
केरल		
इंडियन ऑयल सरडाइन	524.39	11.60
श्रिम्प (पोवलन)	436.45	9.65
स्क्विड	394.57	8.73
इंडियन मैकरल	382.72	8.47
डीप सी श्रिम्प	367.00	8.12
कर्नाटक		
रेड टूथ्ड फाइलफिश	5105.53	40.22
इंडियन मैकरल	1212.66	9.55
स्क्विड	1030.67	8.12
जापानी थ्रड फिन ब्रीम	704.76	5.55
ट्रावली	473.91	3.73
गोवा		
इंडियन मैकरल	649.00	29.80
हार्स मैकरल	244.80	11.24
स्क्विड	156.60	7.19
ब्राउन श्रिम्प	150.00	6.89
टूना	117.70	5.40
महाराष्ट्र		
स्क्विड	611.39	22.10
इंडियन मैकरल	353.53	12.78
जापानी थ्रड फिन ब्रीम	253.30	9.16
रिबन फिश	203.36	7.35
हार्स मैकरल	161.60	5.84

गुजरात		
स्क्विड	3742.70	18.86
रिबन फिश	2568.00	12.94
कटलफिश	2129.40	10.73
जापानी थ्रेड फिन बीम	1361.50	6.86
क्रोकर	1133.90	5.71
तमिलनाडु		
कटल फिश	614.75	18.11
स्क्विड	341.85	10.07
टूना	256.53	7.56
इंडियनद स्कड	181.04	5.33
इंडियन ऑयल सरडाइन	135.19	3.98
आंध्र प्रदेश		
टूना	337.30	17.42
जापानी थ्रेड फिन बीम	198.67	10.26
ब्राउन श्रिम्प	142.50	7.36
रिबन फिश	133.86	6.91
सी क्रेब	121.57	6.28
ओड़ीशा		
क्रोकर	525.89	0.53
रिबन फिश	188.90	0.19
इंडियन ऑयल सरडाइन	121.73	0.12
मैरीन श्रिम्प (करिकड़ी)	117.92	0.12
सोल फिश	117.02	0.12
पश्चिम बंगाल		
क्रोकर	348.57	8.40
इंडियन ऑयल सरडाइन	304.02	7.33
सोल फिश	300.01	7.23
इंडियन मैकरल	246.49	5.94
मैरीन श्रिम्प (करिकड़ी)	239.36	5.77

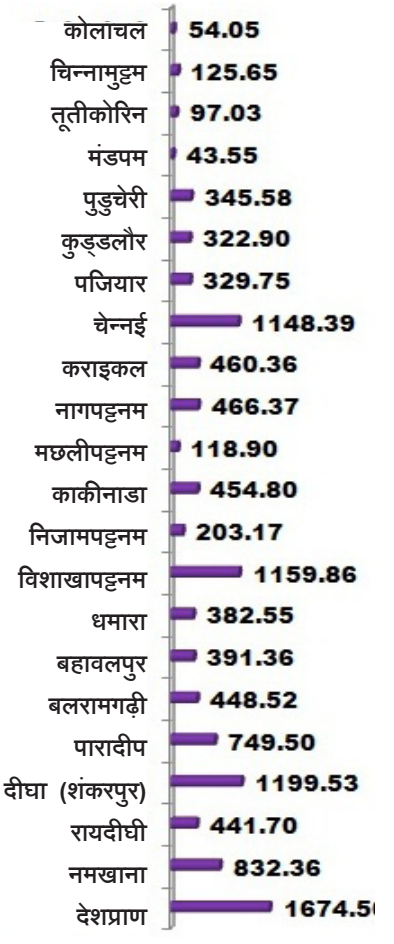
किस बंदरगाह में कितनी लैंडिंग

सारिणी 5 और 6 क्रमशः पश्चिमी तट और पूर्वी तट के चुनिंदा बंदरगाहों पर माह के दौरान दर्ज की गई मछली लैंडिंग को दर्शाती हैं। 43 बंदरगाहों में से गुजरात में मंगरोल बंदरगाह ने 8107.00 टन (15%) की अधिकतम लैंडिंग दर्ज की। इसके बाद 7886.28 टन (14%) लैंडिंग के साथ मैगलोर बंदरगाह था। वेरावल बंदरगाह 6454.20 टन (12%) के साथ तीसरे स्थान पर रहा जबकि पश्चिम बंगाल के देशप्राण बंदरगाह ने 1674.56 टन (3%) की लैंडिंग के साथ छठा स्थान प्राप्त किया यह वह बंदरगाह था जो पूर्वी तट के साथ अधिकतम लैंडिंग दर्ज करता है।

महीने के दौरान 43 बंदरगाह में से केवल 13 ने 1000 टन से अधिक मछली पकड़ी जिसमें से 9 बंदरगाह पश्चिम तट के थे। तमिलनाडु के मंडपम बंदरगाह से समुद्री मछली पकड़ने की सबसे कम मात्रा दर्ज की गई (43.55 टन)।



सारिणी 5 - फरवरी 2019 के दौरान पश्चिमी तट के बंदरगाहों में दर्ज लैंडिंग (टन में)



सारिणी 6 - फरवरी 2019 के दौरान पूर्वी तट के बंदरगाहों में दर्ज लैंडिंग (टन में)

अनुमानित नाव आगमन

फरवरी 2019 के दौरान बंदरगाहों पर पहुंची नावों की कुल सख्या 26972 दर्ज की गईं। वेरावल बंदरगाह पर सबसे अधिक (3428) नौकाएं पहुंचीं। इसके बाद मंगरोल बंदरगाह पर 2925 नावों के आगमन की सूचना थी। बंदरगाहों पर मछलियों के साथ पहुंचे जहाजों में से 76 प्रतिशत से अधिक ट्रॉलर्स श्रेणी के थे और बाकी पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लॉन्ग लाइनर्स और ट्रेडिशनल क्राफ्ट्स थे।

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 4 में फरवरी, 2019 के आंकड़ों की तुलना पिछले माह के साथ की गई है। पिछले माह मछली पकड़ में आई गिरावट फरवरी में और घट गई। जनवरी की तुलना में फरवरी में पकड़ 8000 टन से अधिक घट गई। पकड़ी गई मछलियों में समुद्री फिनाफिश का प्रतिशत घटा जबकि डिमर्सल फिनफिश और शेलफिश दोनों की मात्रा में वृद्धि देखी गई। फरवरी में पकड़ी गई मात्रा में डिमर्सल फिनफिश का योगदान सबसे अधिक रहा जबकि समुद्री फिनफिश दूसरे स्थान पर रही। इस दौरान उतरी विभिन्न मत्स्य सामग्री में स्क्विड की बहुतायत जारी रही। मछली पकड़ के मामले में गुजरात ने सभी तटवर्ती राज्यों के बीच अपना शीर्ष स्थामन बनाए रखा। मछली की आवक के मामले में मंगरोल बंदरगाह ने वेरावल बंदरगाह को पीछे छोड़ते हुए पहला स्थान हासिल किया। बंदरगाहों पर जनवरी के मुकाबले फरवरी में लगभग 3300 कम नौकाएं पहुंची।

सारांश

फरवरी 2019 में भारत के 43 प्रमुख मत्स्य बंदरगाहों से कुल 53451.49 टन समुद्री मत्स्य संसाधनों की लैंडिंग दर्ज की गई। इनमें समुद्री फिनफिश और शेलफिश के मुकाबले डिमर्सल फिनफिश का योगदान सबसे अधिक रहा। माह में उतरने वाली मत्स्य सामग्री में स्क्वीड सबसे अधिक थी।

फरवरी के दौरान कुल पकड़ का लगभग 79 प्रतिशत हिस्सा पश्चिमी तट का था और सबसे अधिक पकड़ उत्तर पश्चिम

क्षेत्र से बताई गई। गुजरात ने इस अवधि के दौरान अधिकतम लैंडिंग दर्ज की। बंदरगाहों में मंगरोल पहले नंबर पर रहा हालांकि वेरावल बंदरगाह पर सबसे अधिक नौकाओं के पहुंचने की सूचना मिली।

फरवरी माह में बंदरगाहों पर नौका भी कम पहुंची और पकड़ी गई मछली की मात्रा में भी कमी दर्ज की गई। इस प्रकार मछली पकड़ने के मामले में जनवरी से लेकर मार्च तक की अवधि भारत के लिए सुस्त और कमजोर अवधि रही।

तालिका 4- आंकडों का तुलनात्मक विश्लेषण

	दिसम्बर 2018	जनवरी 2019	फरवरी 2019
कुल पकड़	80378.18 टन	61594.53 टन	53451.49 टन
समुद्री फिनफिशेज की लैंडिंग	33592.50 टन (42%)	22819.44 टन (37%)	17474.47 टन (33%)
डिमर्सल फिनफिशेज की लैंडिंग	25111.14 टन (31%)	19943.04 टन (32%)	18940.67 टन (35%)
शैलफिशेज की लैंडिंग	21674.54 टन (27%)	18832.06 टन (31%)	17036.35 टन (32%)
सर्वाधिक लैंडिंग वाली प्रजातियां	रिबन फिश (10%)	स्क्विड (9%)	स्क्विड (12%)
राज्य में दर्ज सर्वाधिक लैंडिंग	गुजरात (37%)	गुजरात (38%)	गुजरात (37%)
सर्वाधिक लैंडिंग वाले बंदरगाह	वीरावल (16%)	वीरावल (16%)	मंगरौल (15%)
कुल नावों की आवक	**30849**	**30299**	**26972**

**Percentage of total catch*

एमपीईडीए की योजनाओं को लोकप्रिय बनाने की कवायद

एमपीईडीए मछली पकड़ने को प्रोत्साहित करने और इस क्षेत्र के चिरस्थायी विकास व निर्यात को बढ़ाने के लिए निरंतर काम कर रहा है। इस ध्येय के मद्देनजर मछली पकड़ने के क्षेत्र के लिए दो वित्तीय सहायता योजनाएं शुरू की गई हैं i) मछली पकड़ने के नियामकीय प्रमाणपत्र के साथ सेटलाइट युक्त पोतों के निरीक्षण के लिए यंत्र लगाने में मदद करना ii) पर्यावरण अनुकूल मछली पकड़ने के जाल और मछली पकड़ने के चुनिंदा तरीकों बॉयकैच रिडक्शन डिवाइस (बीआरडी) के लिए मदद मुहैया करवाना। बीआरडी के तहत स्क्वायर मैश कोड और टर्टल एक्सक्लूडर यंत्र शामिल हैं।

एमपीईडीए की सहयोगी संस्था नेटफिश है। नेटफिश ने केरल, पश्चिम बंगाल और आंध्र प्रदेश में इन वित्तीय योजनाओं के लिए जागरूकता बढ़ाने के लिए साझेदारों में फरवरी में जागरूता बढ़ाई है। इसके तहत साझेदारों में खासतौर पर कोलाम, मुन्नाबाम, बेपोर, पुथ्थीयप्पा, मुन्नाकाडवू, थोथापल्ली, डिगा मोहना और कावद्वीप के नौका मालिक और नौका चलाने वालों के लिए बैठकें आयोजित की गईं। इन बैठकों के दौरान एमपीईडीए और नेटफिश के अधिकारियों के साथ पैनल में आने वाले सप्लायर भी शामिल थे।

एमपीईडीए और नेटफिश के अधिकारियों ने साझेदारों को इन योजनाओं, इनके उद्देश्यों और वित्तीय मदद के लिए आवेदन करने के तरीके के बारे में बताया। पैनल में शामिल माल बेचने वालों ने अपने उत्पाद प्रतिभागियों के समक्ष पेश किए। इस अवसर पर वीएमएस के उपलब्ध विभिन्न मॉडलों और कार्यक्रमों के बारे में बताया गया। नया पैराग्राफ बनाए कुछ कार्यक्रमों में राज्य मत्स्यिकी विभाग के अधिकारियों ने भी हिस्सा लिया और उन्होंने साझेदारों से अनुरोध किया कि समुद्र में मछली पकड़ने के नियमों का पालन करें। उन्होंने कहा कि एमपीईडीए और मत्स्य विभाग की विभिन्न योजनाओं की विभिन्न अनुदान योजनाओं का बेहतर ढंग से इस्तेमाल किया जाना चाहिए।

क्षेत्रीय भाषा में अनुदान योजनाओं के लिए तैयार किए गए हैंड आउट्स और उनके बारे में विस्तार से जानकारी क्षेत्रीय भाषाओं में दी गई। इसके अलावा योजनाओं को लेकर बंदरगाहों पर साझेदारों के बीच लोगों से लोगों के बीच संवाद हुआ। बंदरगाहों पर इन योजनाओं का प्रचार-प्रसार करने के लिए नोटिस गए थे। ज्यादातर नौका मालिकों ने इन योजनाओं का स्वागत किया नया पैराग्राफ बनाए और अपनी नौकाओं में सेटलाइट फोन लगाने की इच्छा जताई। कई नौका मालिकों ने ट्राल्स में स्क्वायर मेश कोड लगाने के लिए अपनी इच्छा जताई। साथ ही उपलब्ध योजनाओं में अपनी इच्छा जताई। कुछ पोत मालिकों ने एमपीईडीए से अनुरोध किया कि वे पोत के मॉनिटरिंग सिस्टम के लिए सहायता राशि को बढ़ाए।

बंदरगाहों पर जागरूकता बढ़ाते साइन बोर्ड

मुन्नाक्कावडू में एमएलएस के साइन बोर्ड को पढ़ते लोग।

मछली को साफ सुथरे ढंग से रखने और उसके संरक्षण के लिए प्रयास बढ़ाने के तहत साइन बोर्ड को मछुआरों और मछली कारोबार से जुड़े लोगों के कार्य करने के स्थान पर लगाया गया। इन साइन बोर्ड को खासतौर पर मछली बंदरगाहों पर लगाया गया।

आझिकोड बंदरगाह पर लगाए गए साइनबोर्ड।

इन साइनबोर्ड का मुख्य ध्येय यह है कि मछली पकड़ने के सुरक्षित, साफ-सुथरे और टिकाऊ तरीकों का संदेश मत्स्य क्षेत्र के साझेदारों को दिया जाए। इससे इन लोगों को निर्णय लेने के लिए जानकारी मिल पाएगी।

फरवरी 2019 में जागरूकता साइन बोर्ड मुन्नाकाड्वू, चवाकाड, बेपोर, आजिकोड और मुन्नाबाम बंदरगाहों पर लगाए गए थे। इन साइन बोर्ड को कम से कम लीगल साइज के पेपर पर लगाया गया था जिसमें केरल सरकार द्वारा अधिसूचित 58 मत्स्य आइटमों के बारे में बताया गया। इसमें बताया गया कि मछली बंदरगाहों और मछली पकड़ने वाली नौकाओं पर क्या करें और क्या न करें।

इन साइन बोर्ड को बंदरगाहों पर महत्वपूर्ण जगहों पर लगाया गया था ताकि बंदरगाह का इस्तेमाल करने वाले सभी लोगों को दिखें। मछुआरों और मत्स्य क्षेत्र के साझेदारों ने इन साइन बोर्ड का फायदा उठाया और नेटफिश की पहल का स्वागत किया।

मुन्नकाकड्वू पर लगाए गए साइनबोर्ड।

सीक्लब ने आयोजित की कार्यशालाएं

Demonstration on fish drying and packing

सीक्लब ने तूतीकोरन के फिशरी कालेज एंड रिसर्च इंस्टीच्यूट में मछुआरों और छात्रों के लिए फरवरी में कई जागरूकता कार्यशालाएं आयोजित कीं। इस कार्यक्रम का प्रायोजक नेटफिश था।

इंस्टीट्यूट में 21 फरवरी, 2019 को 'पोपलाइजेशन ऑफ फिटिंग स्क्वायर मेश पैनल इन द कोड एंड ऑफ ट्राल नेट' कार्यशाला आयोजित की गई। मत्स्य तकनीक और मत्स्य इंजीनियरिंग विभाग के प्रमुख डॉ. एन. नेतीसेल्वन ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। एफसी एंड आरआई के डीन-इन-चार्ज डॉ. पी. वेलायूथम ने अपने अध्यक्षीय भाषण में ट्राल नेट की कॉड के अंतिम छोर पर स्क्वायर मेश पैनल लगाने के महत्व पर प्रकाश डाला।

तूतीकोरन स्थित सीएमएफआरआई के प्रधान सचिव डॉक्टर आई जगादीश ने ट्रालिंग से होने वाले नुकसान को रोकने के लिए बाई कैच रिडक्शन डिवाइस (बीआरडी) के महत्व पर प्रकाश डाला। मत्स्य जीव विज्ञान और संसाधन प्रबंधन के प्रोफेसर व प्रमुख डॉ. एस. डेविड किंगस्टन ने ट्रालिंग के दौरान छोटी मछलियों पकड़ने से दूरी बरतने पर जोर दिया। नेटफिश के एससीओ डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन ने हाल के वर्षों में मछुआरों में जिम्मेदाराना मत्स्यन तकनीक की जागरूकता बढ़ने पर प्रकाश डाला। मत्स्यन की संयुक्त निदेशक श्रीमती एन. चंद्रा ने स्वागत समारोह के दौरान इंस्टीच्यूट और नेटफिश के संयुक्त प्रयास की तारीफ की। मत्स्य तकनीक और मत्स्यन इंजीनियरिंग के सहायक इंजीनियर श्री एम. सिवासुदलाई मनी ने धन्यवाद प्रस्ताव पेश किया।

कार्यक्रम के दौरान ट्राल नेट के कॉड के अंतिम छोर पर स्क्वायर पैनल मैश के डिजाइन और इसे लगाने के तरीके के बारे में बताया गया। कार्यक्रम के अंत में डीन ने प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र वितरित किए। इस कार्यशाला में तूतीकोरन के कई मछुआरों और इंस्टीच्यूट के छात्रों ने हिस्सा लिया।

इंस्टीच्यूट में 28 फरवरी को एक अन्य सीक्लब ने 'सूखी मछली के साफ सुथरे ढंग से उत्पादन' पर जागरूकता कार्यशाला आयोजित की गई। इसमें मछुआरों और छात्रों सहित 45 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। इस कार्यक्रम में वी.ओ.सी कॉलेज के प्राचार्य डॉ. सी. वीराबाहु, मत्स्य प्रसंस्करण तकनीक विभाग के सहायक प्रोफेसर श्री. एफ. प्रतिभान, डॉ. पी. वेलायूथम, डॉ. विनोथ, एस. रविंद्रन, वीओसी कॉलेज के निदेशक श्री नीलाई मुरगन, मत्स्य प्रसंस्करण तकनीक विभाग के सहायक प्रोफेसर डॉ. वी. विजयराघवन उपस्थित थे। इन लोगों ने मानव के लिए पौष्टिकता के महत्वपूर्ण स्रोत मछली की उपयोगिता, विदेशी बाजार में सूखी मछली की विपणन रणनीति और मछुआरों के माध्यम से गुणवत्तापरक सूखी मछली की आपूर्ति पर प्रकाश डाला। कार्यशाला के दौरान सूखी मछली के साफ सुथरे ढंग से उत्पादन और और उसकी पैकिंग के बारे में प्रकाश डाला गया। डीन ने प्रतिभागियों को कार्यक्रम के प्रमाणपत्र वितरित किए।

नौका पर ही टूना का प्रसंस्करण

नेटफिश ने एनजीओ डीएफवाईडब्ल्यूए की मदद से काकीनाडा मछली बंदरगाह पर 22, 23, 27 और 28 फरवरी, 2019 को 'टूना फिश की देखरेख और प्रसंस्करण' का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

इस कार्यक्रम के प्रशिक्षक डीएफवाईडब्ल्यूए के श्री बी. तवाडू है। हरेक कार्यक्रम में काकीनाडा में टूना मछली पकड़ने वाले 15 मछुआरों ने हिस्सा लिया। प्रशिक्षण के दौरान मछुआरों को शाशमी ग्रेड की टूना मछली को तैयार करने के लिए उसको साफ सुथरे ढंग से देखभाल और प्रसंस्करण के बारे में बताया गया। इस दौरान मछली पकड़ने की नौका पर मछली को मारने, स्काइकिंग, खून निकालने के तरीके, डि गिलिंग, गटिंग, बर्फ में रखने, उसके प्रसंस्करण और भंडारण के बारे में बताया गया। इसके बाद इसे प्रशिक्षणार्थियों से करवा कर देखा गया। प्रशिक्षण लेने वालों को मछली पकड़ने की नौका पर क्रमबद्ध ढंग से टूना मछली की देखरेख और प्रसंस्करण के बारे में बताया गया। प्रतिभागियों को तेलुगू भाष में मछली पकड़ने की नौका पर टूना की देखरेख व प्रसंस्करण के बारे में बताया गया।

काकीनाडा में नौका पर टूना के प्रसंस्करण का तरीका बताते विशेषज्ञ।

नेटफिश का मूल्य वर्धन प्रशिक्षण

नेटफिश ने फरवरी में पश्चिम बंगाल, केरल और महाराष्ट्र में मछुआरा समुदाय की महिलाओं के सशक्तीरण और उन्हें आजीविका कमाने में मदद करने के लिए 'मत्स्य उत्पादों के मूल्य वर्धन' का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

पश्चिम बंगाल के जुनपुट में 8 फरवरी, केरल के कडापुरम, चेरानालोर और चेलानम में क्रमश 5, 14 और 15 फरवरी को कार्यक्रम आयोजित किए गए। महाराष्ट्र के रायगढ़, पालघर और हर्णे में क्रमश 17, 21 और 27 फरवरी को प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए।

पश्चिम बंगाल के जुनपुट में मूल्य वर्धित कार्यक्रम का प्रशिक्षण का नजारा।

ज्यादातर प्रशिक्षण एसएचजी के मछुआरा समुदाय की महिलाओं को उनके रहने के स्थान के करीब दिया गया। इन महिलाओं ने अपनी आजीविका के लिए मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों को सिखने का कार्यक्रम सीखने की इच्छा जताई थी। केरल में नेटफिश को एआईएफपीएचएटीटी और सीआईएफटी ने मदद की और उन्होंने प्रशिक्षण देने वाले मुहैया करवाए। हालांकि महाराष्ट्र में सीआईएफटी के प्रमाणीकृत प्रशिक्षकों ने प्रशिक्षण दिया। पश्चिम बंगाल में नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री अतुन राय स्वयं ही प्रशिक्षण मुहैया करवा रहे थे। प्रशिक्षण लेने वालों को संक्षिप्त में मूल्य वर्धित मत्स्य

त्रिसूर के कडापुरम पंचायत के प्रशिक्षणार्थियों के साथ नेटफिश और एनआईपीएचएटीटी के अधिकारीगण।

महाराष्ट्र के दकती धानु में प्रशिक्षण कार्यक्रम का नजारा।

उत्पादों की उपयोगिता के बारे में बताया गया। प्रशिक्षण लेने वालों को सिखाया गया कि कैसे वे कम दाम पर बिकने वाली मछली को मूल्य वर्धित उत्पाद में बदल सकते हैं और वे उसका बेहतर दाम प्राप्त कर सकते हैं।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान महिलाओं को सिखाया गया कि वे कैसे मूल्य वर्धित उत्पाद बनाएं। इसके तहत उन्हें फिश कटलेट, फिश बॉल, मछली का आचार, फिश फिंगर, फिश वेफर, मछली के पकौड़े, प्रान का अचार, श्रिम्प रोल, शिम्प समोसा, ब्रेडिड श्रिम्प उत्पाद आदि बनाना सिखाया गया। उन्हें सबसे पहले उत्पाद बनाकर दिखाए गए और फिर उन्हें सिखाई गई प्रक्रिया दोहराने के लिए प्रोत्साहित किया गया। अलग - अलग तरह के मूल्य वर्धित उत्पादों को बनाने का तरीका स्थानीय भाषा में प्रकाशित किया गया था और इसे लोगों के बीच वितरित किया गया। सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पार करने वाले प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र दिया गया।

चेलानम में तैयार उत्पाद दिखाते प्रशिक्षणार्थी।

समुद्री खाद्य उद्योग के साझेदारों की परस्पर संवाद बैठक

कार्यक्रम का नजारा।

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय के संयुक्त सचिव संतोष कुमार सारंगी ने भुवनेश्वर में 21 फरवरी, 2019 को समुद्री खाद्य उद्योग के साझेदारों के साथ बैठक की। इसमें नामचीन समुद्री खाद्य निर्यातक, किसान, जिलों बालासोर, भद्रक और जगतसिंह पुर में जलीयकृषि को बढ़ावा देने में शामिल कार्ययोजना के अधिकारियों ने हिस्सा लिया।

एमपीईडीए के भुवनेश्वर क्षेत्रीय खंड के उपसचिव श्री यू.सी. मोहपात्रा के धन्यवाद प्रस्ताव से बैठक शुरू हुई। इसके बाद श्री संतोष कुमार सारंगी ने कृषि निर्यात नीति के बारे में विस्तार से बताया। उन्होंने बताया कि सरकार किसानों की आय दुगनी करने के लिए पहल करने पर खास ध्यान दे रही है। उन्होंने जोर दिया कि निर्यात उन्मुख विकास की दर 7.1% - 7.3% से 8% व अधिक ले जानी चाहिए। उन्होंने कहा कि चीन और अमेरिका की विकास दर अमेरिकी डॉलर में क्रमश 15.5 - 16 ट्रिलियन और 19 ट्रिलियन हैं। हालांकि भारत की अर्थव्यवस्था की विकास दर 2.5 ट्रिलियन डॉलर पर सीमित है। श्री संतोष कुमार सारंगी ने प्रतिभागियों को बताया कि अलग - अलग राज्यों में 41 क्लस्टर (समूह) बनाए गए है। इसमें एक ओड़ीशा में है जो बालासोर-भद्रक-जगतसिंहपुर जिले हैं। इसका ध्येय यह था कि समूह के मुद्दों को पहचाना जाए। फिर इन्हें राज्य या केंद्र सरकार में बांट दिया जाए।

निर्यात नीति के क्रियान्वयन के लिए राज्य सरकार नोडल एजंसी को चिह्नित करेंगे। नीति के अनुसार खेती के उत्पाद से जुड़ी कंपनियों या संगठनों के लिए सीधे मार्केट तक पहुंच का प्लेटफार्म तैयार किया जाएगा। आधारभूत संरचना बेहतर करने और उत्पाद व उत्पाद बढ़ाने वाली प्रक्रियाओं के लिए लाजिक्टिक्स मुहैया करवाया जाएगा, इसके लिए जरूरत पड़ने पर सरकार हस्तक्षेप करेगी।

श्री संतोष कुमार सारंगी ने ओड़ीशा सरकार के मत्स्य और पशु संसाधन विकास के अतिरिक्त सचिव से कहा कि वह एमपीईडीए के साथ क्षेत्रों की पहचान के लिए काम करे। इसके लिए कोष भी वितरित किया जाएगा। उन्होंने सुझाव दिया कि निजी क्षेत्र को निवेश करने के लिए प्रोत्साहित किया जाए। ओड़ीशा के समुद्री क्षेत्र के संबंध में उन्होंने कुछ सुझाव दिए।

संयुक्त सचिव के संबोधन के बाद परस्पर संवाद सत्र आयोजित हुआ। इसमें प्रतिभागियों ने कुछ सुझाव दिए। फेल्कोन मैरीन लिमिटेड के श्री तारा रंजन पटनायक और कंसल्टेंट सरी राजेन पाधी ने कुछ विषयों को उठाया। एसईएआई ओड़ीशा के अध्यक्ष ने खेप वापस किए जाने के मुद्दे को उठाया और कहा कि ओड़ीशा में एंटीबायोटिक्स के इस्तेमाल की पहचान न्यूनतम हो रही है। श्री संतोष कुमार

सारंगी ने ओड़ीशा के एमपीईडीए में फार्म पंजीकरण के मुद्दे पर सवाल पूछा। इस पर एमपीईडीए के उपनिदेशक ने जवाब दिया कि गोद लिए गए फार्म की मदद करने के लिए निर्यातकों ने रुचि दिखाई है। उन्होंने विस्तारित जागरूकता अभियान, प्रशिक्षण और सर्वश्रेष्ठ प्रबंधन तरीकों और गुणवत्ता मुद्दों पर प्रकाश डाला। अमेरिका को निर्यात करने वाले सभी निर्यातक एसआईएमपी की जरूरतों को पूरा कर रहे हैं। पीएमकेवीवाई के तहत प्लांट के श्रमिकों को प्रसंस्करण का प्रशिक्षण दिया गया।

किसान उद्यमी सुश्री स्वर्णप्रभा सामल ने श्रिम्प के लिए न्यूनतम समर्थन मूल्य की मांग की जिसके बारे में श्री संतोष कुमार सारंगी ने सकारात्मक प्रतिक्रिया दी। उन्होंने सुझाव दिया कि लागत मूल्य कम लाने के लिए विविधीकरण और मत्स्य पालन के तरीके में परिवर्तन लाया जाना चाहिए।

एक निर्यातक श्री अजया दास ने निर्यात बढ़ाने के साथ रोजगार के अन्य अवसर बढ़ाने पर प्रकाश डाला। उन्होंने सुझाव दिया कि खेती के क्षेत्रों में प्री प्रोसेसिंग क्षेत्र बनाए जाएं और श्रिम्प के सिर का इस्तेमाल मुर्गियों को खिलाने के लिए किया जाए। श्री संतोष कुमार सारंगी ने बलरामगूढ़ी पीपीसी के लिए टीआईईएस फंडिंग का लाभ उठाने की संभावनाओं की जांच करने के लिए कहा। बालासोर के जिला मत्स्य अधिकारी ने क्लस्टर की नर्सरी की इकाइयों के लिए सहायता योजनाओं, तालाब गहरा करने, कीचड़ हटाने की मशीनों का अनुरोध किया। श्री संतोष कुमार सारंगी ने कहा कि वे भारत सरकार के संयुक्त सचिव (मत्स्य) के समभ इन मुद्दों को उठाएंगे।

श्री राजेन पाधी ने जोर दिया कि प्रमाणीकरण भारत सरकार की एजेंसी करे न कि समुद्र पार ऑडिटर। जेडीएफ (तटीय) ने कहा कि केंद्रपाड़ा और पुरी जिलों में तटीय जल कृषि को बढ़ाने के लिए ईको सेंसटिव जोन बनाने की जरूरत पर प्रकाश डाला। साथ ही उन्होंने कहा कि विश्व बैंक की सहायता से 1991 में जगतजोर और बनापाड़ा में विकसित किए गए प्रोजक्ट्स में छोटी नहर निकालने पर वन विभाग से आपत्तियों का सामना करना पड़ा था। ये परियोजनाएँ 1995 के वन और पर्यावरण जारी होने से पहले शुरू हो गए थे।

श्री संतोष कुमार सारंगी ने मत्स्य अतिरिक्त सचिव और एमपीईडीए के उपनिदेशक से कहा कि वे चर्चा के बिंदुओं को शामिल करें और राज्य कार्य योजना प्रस्तुत करें।

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

निर्यात उन्मुख जलकृषि के विकास पर संगोष्ठी

श्रिम्प में बढ़ती बीमारियों पर उड़ीया में प्रकाशित पुस्तिका का विमोचन।

श्रिम्प निर्यात के क्षेत्र में फार्म की पहचान उजागर करने के कारण अत्यधिक बदलाव आ गया है। अमेरिका को भेजे जाने वाले श्रिम्प के कारण फार्म का महत्व बढ़ गया है। इन विषयों पर जागरूकता बढ़ाने के लिए भुवनेश्वर स्थित रपतानी भवन के संगोष्ठी कक्ष में एमपीईडीए के भुवनेश्वर क्षेत्रीय डिवीजन ने 'ओड़ीशा में विकास उन्मुख जलीय कृषि के विकास' विषय पर 28 फरवरी को संगोष्ठी आयोजित की। इसमें 99 साझेदारों ने हिस्सा लिया। इसमें केंद्रपाड़ा, जगतसिंहपुर, पुरी, गंजम जिलों के श्रिम्प पालन किसान, श्रिम्प पालन केंद्र के संचालक, समुद्री खाद्य के निर्यातक, मत्स्य विभाग के अधिकारी, एमपीईडीए, एनएसीएसए, एफआईईओ, ईआईए, डीईपीएम, एसईएआई (ओ) और ओड़ीशा श्रिम्प फार्मर्स एसोसिएशन ने हिस्सा लिया। इस कार्यक्रम को निर्यात संवर्द्धन व विपणन निदेशालय के सहयोग से ओड़ीशा सरकार ने आयोजित किया था।

ओड़ीशा सरकार में सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय के अतिरिक्त प्रमुख सचिव श्री एल. एन. गुप्ता ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया। उन्होंने अपने उद्घाटन भाषण में अनुरोध किया कि सत्र के समापन पर विभिन्न मुद्दों के समाधान के लिए ठोस सुझाव दिए जाएं। बाद में इन सुझावों को संबंधित विभागों के समक्ष पेश किया जाएगा। आमतौर पर मुख्य मुद्दे आधारभूत संरचना का विकास, प्रसंस्करण और पैकेजिंग, विद्युत आपूर्ति और बंदरगाह की सुविधा है। उन्होंने एमपीईडीए की बेहतरीन लेबोरेटरी (प्रयोगशाला) के बारे में बताया और सभी साझेदारों से अनुरोध किया कि इस सुविधा का इस्तेमाल करें। उन्होंने मत्स्य विभाग और एमपीईडीए से अनुरोध किया कि वे बेहतर परिणामों के लिए किसानों और समुद्री खाद्य निर्यातक एसोसिएशनों के साथ मिलकर काम करे।

इससे पहले ओड़ीशा सरकार के निर्यात संवर्द्धन और विपणन निदेशालय के ओएएस (एसएजी) श्री एस. के. जेना ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया और गुणवत्ता के विकास और ईयू व यूएस के कड़े नियमों का पालन करने का अनुरोध किया। उन्होंने इशारा किया कि सभी साझेदारों के प्रयास से ही मूल्य वर्धित उत्पाद वैश्विक बाजार में प्रतिस्पर्धा कर पाएंगे।

एमपीईडीए के भुवनेश्वर क्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक श्री यू.सी मोहपात्रा ने संक्षिप्त में ओड़ीशा में श्रिम्प पालन के

जलकृषि परिदृश्य

विकास और उसके भारत में निर्यात की भागीदारी के बारे में बताया। उन्होंने एमपीईडीए के कई कार्यक्रमों जैसे जीपीएस मैपिंग व फार्म के पंजीकरण, फार्म के उत्पादों और तैयार उत्पादों की प्रयोगशाला में गुणवत्ता जांच पर प्रकाश डाला।

ओड़ीशा एसईएआई के अध्यक्ष श्री कमलेश मिश्रा ने किसानों और निर्यातकों के लिए नियमित अंतराल पर ऐसी बैठकें आयोजित करने के लिए एमपीईडीए की तारीफ की। उन्होंने जलीय कृषि का उत्पादन बढ़ाने और निर्यात बढ़ाने के लिए अधिक क्षेत्र की सुविधा की मांग उठाते हुए कहा कि जंगल और पर्यावरण के मुद्दों को सुलझाया जाना चाहिए। उन्होंने अनुरोध किया कि अंतरराष्ट्रीय बाजार के डायनमिक्स, आयात करने वाले देशों बंदिशों को समझें और उससे बाहर निकलने के लिए कार्य करें। उन्होंने किसानों और निर्यातकों से अनुरोध किया कि खेप की अवधि, मार्केट की मांग आदि के अनुरूप उत्पादन और आपूर्ति को सिलसिलेवार ढंग से बहाल रखें। उन्होंने समझाया कि कैसे खरीदार की जरूरतों को पूरा करने के लिए प्रसंस्करणकर्ता और निर्यातकों को चुनौतियों का सामना करना पड़ता है। उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि प्रतिबंधित वस्तुओं का उपयोग किए बिना गुणवत्ता वाले उत्पाद तैयार करें।

भुवनेश्वर की ओड़ीशा श्रिम्प फार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री संजय कुमार महापात्रा ने किसानों की समस्याओं जैसे खेप के चक्र, बीज की खराब गुणवत्ता, एंटीबॉयोटिक्स, कानूनी मुद्दों, खराब आधारभूत ढांचा और उत्पादन लागत बढ़ने पर प्रकाश डाला। इसलिए किसानों को जलीय कृषि की लागत बढ़ गई है। किसान उत्पाद के अवयव जाने बिना उसका इस्तेमाल कर रहे हैं। उन्होंने किसानों को आगाह करते हुए कहा कि कोई भी दवा वायरस को मार नहीं सकती है। फसल की खेप को क्षमता बढ़ाने और अच्छी प्रबंधन तकनीक के बारे में जागरूकता बढ़ाकर बचाया जा सकता है।

ओड़ीशा सरकार के मत्स्यिकी निदेशालय (बैकिश वॉटर) के उपनिदेशक श्री आर. के. दास ने श्रिम्प पालन केंद्र के विकास और राज्य में उसकी संभावनाओं पर प्रकाश डाला। उन्होंने बताया कि 19 क्लस्टर में बिजली की लाइनें बिछा दी गई हैं और जल्द ही बिजली की आपूर्ति शुरू हो जाएगी। भुवेश्वर स्थित ओड़ीशा स्पेस एप्लीकेशन सेंटर ने तटीय क्षेत्रों को चिह्नित करना शुरू कर दिया है और सरकारी भूमि को चिह्नित किए जाने के बाद यह भूमि पट्टे पर दी जाएगी। इसके लिए 20 एकड़ के औसतन 45 जगहों की पहचान की जा चुकी है। इस बारे में कार्ययोजना बनाने की प्रक्रिया जारी है। समुद्री खाद्य का निर्यात 20,000 करोड़ बढ़ाने के लिए परामर्शदाता मंगलोर एनआईटीटीई यूनिवर्सिटी अपनी रिपोर्ट दे चुकी है।

सुमद्री खाद्य पदार्थ के अनुभवी निर्यातक श्री राजन पाधी ने भारत में पृथक कर (क्वारंटाइन) एल. वनामेई (L. vannanei) शुरू करने के एमपीईडीए के प्रयास की तारीफ की जिससे उत्पाद में तेजी से वृद्धि हुई। उन्होंने कहा कि डीजल के दाम बढ़ने के कारण किसानों के उत्पाद की लागत बढ़ गई है लेकिन किसानों को वैश्विक मानदंडों को अपनाना होगा। इसका कारण यह है कि इंग्लैंड और इंडोनेशिया के गुणवत्ता मानदंडों के दबाव पड़ रहा है। निर्यात में बाधक फाइटो सेनेटरी पैमाने हैं और इससे निपटने के लिए नीति की जरूरत है। उन्होंने निर्यातकों और किसानों से अनुरोध किया कि वे जलीयकृषि को और अधिक व्यावहारिक बनाने के लिए एक-दूसरे के पूरक के रूप में काम करें। उन्होंने डेरा फूड पार्क के कुछ निर्यातकों के अच्छा कारोबार करने की तारीफ की। उन्होंने अधिकारियों से अनुरोध किया कि समुद्री खाद्य कारोबरार को सभी सुविधाएं मुहैया करवाएं। उन्होंने कहा कि मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य पदार्थ का भविष्य उज्ज्वल है।

अतिथियों ने आरजीसीए की 'श्रिम्प की बढ़ती बीमारियों' और उड़ीया में अनूदित पुस्तिका का विमोचन किया। इसे उपस्थित लोगों को वितरित किया गया।

एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री यू. सी. महापात्रा ने 'समुद्री खाद्य के निर्यात में गुणुवत्ता के मुद्दों और पालन केंद्र की पहचान व पंजीकरण' पर प्रस्तुति दी। इसके बाद एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती नीनू पीटर ने 'प्राथमिक उत्पाद के प्रमाणीकरण और एमपीईडीए की वित्तीय सहायता' पर प्रस्तुति दी। सीआईएस सर्वेक्षण, मत्स्य पालन केंद्र के पंजीकरण व निगरानी, एमपीईडीए की प्रयोगशाला और वित्तीय सहायता के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया के बारे में बताया।

कटक में मत्स्यिकी निदेशालय के उपनिदेशक श्री बी. के. दास ने 'तटीय जलकृषि में कानूनी मुद्दों और राज्य मत्स्यिकी विभाग की सहायता' पर प्रस्तुति दी। समुद्री खाद्य निर्यात के परामर्शदाता श्री राजेन पाधी ने 'समुद्री खाद्य व्यापार में अंतरराष्ट्रीय चुनौतियों से जीत' पर प्रकाश डाला। ईपीएम के उपनिदेशक श्री पी. एम. द्विबेदी के धन्यवाद प्रस्ताव से कार्यक्रम का समापन हुआ।

उपस्थित लोगों को संबोधित करते ओड़ीशा सरकार के एमएसएमई के अतिरिक्त सचिव श्री. एल. एन. गुप्ता।

रत्नागिरी में पीएमकेवीवाई के तहत श्रमिकों को कौशल संपन्न बनाना

मिरकवाड़ा स्थित मैसर्स गडरे मैरीन एक्सपोर्ट में पीएमकेवीवाई के अभ्यर्थियों का पहला बैच।

रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन ने रत्नागिरी के मिरकवाड़ा में मैसर्स गद्रे मरीन एक्सपोर्ट (Gadre Marine Export) में 13-14 फरवरी, 2019 को प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) विकास योजना के तहत प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।

मैसर्स गद्रे मरीन एक्सपोर्ट में कार्यक्रम आयोजित होने से पहले नवंबर में प्रीस्क्रीनिंग की गई थी। इसमें संस्थान के श्रमिकों के कौशल को परखा गया और इस अंतर को परखने के लिए 40 प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों को चुना गया। इस प्री स्क्रीनिंग के बाद अभ्यार्थियों के बारे में जानकारी एनएसडीसी की वेबसाइट पर अपलोड की गई। आरपीएल (रिकाग्नाइज्ड प्रायर लर्निंग) के तहत 31 श्रमिकों का बैच बनाया गया।

मिरकवाड़ा में मैसर्स गडरे मैरीन एक्सपोर्ट में लिखित परीक्षा देते अभ्यर्थी।

कार्यक्रम के पहले दिन उद्घाटन कार्यक्रम आयोजित हुआ। इसमें एमपीईडीए रत्नागिरी के उपक्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक डॉ. टी. आर. गिबिनकुमार ने पीएमकेवीवाई योजना के बारे में परिचय दिया। इसके बाद एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज ने कार्यक्रम के विभिन्न पहलुओं के बारे में जानकारी दी। उन्होंने यह भी बताया कि यह प्रशिक्षण कार्यक्रम कैसे आयोजित किया जाएगा। इस उद्घाटन कार्यक्रम के दौरान गद्रे मरीन एक्सपोर्ट के अधिकारी उपस्थित थे। उद्घाटन सत्र के बाद पीएमकेवीवाई की किट्स में शामिल टोपी, एप्रेन, नोटबुक, पेन और एमपीईडीए व नेटफिश का ब्रोशर वितरित किया गया। प्रशिक्षण लेने वालों को प्रशिक्षण सत्र के दौरान टोपी और एप्रेन पहनने का निर्देश दिया गया।

उद्घाटन के बाद प्रशिक्षण कार्यक्रम का नेतृत्व नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री संतोष कदम ने किया। उन्होंने दो दिन की कक्षाओं के दौरान कार्यक्षेत्र को तैयार करने, प्रसंस्करण यंत्रों और मशीनरी के रखरखाव के बारे में जानकारी दी। राष्ट्रीय व्यवसाय मानकों (नेशनल आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड एनओएस) के आधार पर मछली को काटने और समुद्री खाद्य पदार्थों के प्रसंस्करण, दस्तावेज पूरा करने व आंकड़े दर्ज करने, समुद्री खाद्य एचएसीसीपी, खाद्य सुरक्षा के विवरण, स्वच्छता और प्रसंस्करण खाद्य उत्पादों की स्वच्छता, अच्छा सामान तैयार करने के तरीके (गुड मैन्युफैक्टरिंग प्रैक्टिस-जीएमपी), व्यक्तिगत स्वच्छता आदि को भी प्रशिक्षण सत्रों के विषयों में शामिल किया गया था। प्रशिक्षण कार्यक्रम में ऑडियो विजुअल कार्यक्रमों को भी शामिल किया गया।

करुणया मैरीन एक्सपोर्टस में पीएमकेवीवाई का चौथा बैच।

इस बैच का मूल्यांकन 23 फरवरी 2019 को बाहर से आए मूल्यांकनकर्ताओं ने लिखित परीक्षा, व्यावहारिक सत्र और प्रश्न पूछकर किया। प्रशिक्षण के लिए 31 अभ्यार्थियों को चिह्नित किया गया था और इसमें से 28 अभ्यार्थियों ने हिस्सा लिया। सभी अभ्यार्थी उत्तीर्ण हो गए और उन्हें प्रमाणपत्र दिए गए।

प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना (पीएमकेवीवाई) के तहत एमपीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजनल ने प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों के लिए तीन और प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए। इसके तहत 127 श्रमिकों को प्रशिक्षित किया गया।

इन तीन प्रशिक्षण कार्यक्रमों में रत्नागिरी स्थित मिरकवाड़ा में मैसर्स गद्रे मरीन एक्सपोर्ट में फरवरी में एक कार्यक्रम आयोजित हुआ। पीएमकेवीवाई के तहत दूसरा प्रशिक्षण कार्यक्रम मीरजोल स्थित मैसर्स गद्रे मरीन एक्सपोर्ट में 2-4 मार्च, 2019 तक आयोजित हुआ। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए भी नवंबर 2018 में प्री स्क्रीनिंग की गई थी और प्रसंस्करण इकाई के 60 श्रमिकों को चुना गया। प्रशिक्षण के लिए 45 श्रमिकों का बैच बनाने के बाद उनका विवरण एनएसडीसी की वेबसाइट में दर्ज किया गया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के उद्घाटन के अवसर पर उपनिदेशक डॉ. टीआर गिबिनकुमार, एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन रत्नागिरी के सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज, नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री संतोष कदम, मैसर्स गद्रे मरीन एक्सपोर्ट प्राइवेट लिमिटेड के अधिकारी उपस्थित थे। कार्यक्रम के उद्घाटन और परिचय के बाद प्रशिक्षणार्थियों को प्रशिक्षण किट्स मुहैया करवाई गई। सत्र के एक छोटे हिस्से में उपनिदेशक डॉ. टी.आर. गिबिनकुमार, सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज उपस्थित रहे। इसके बाद बाकी सत्र में नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री संतोष कदम उपस्थित रहे। दूसरे दिन दोपहर में उपनिदेशक डॉ. टी.आर. गिबिनकुमार ने समुद्री खाद्य के मूल्य वर्द्धन पर सत्र का नेतृत्व किया। बाहरी मूल्यांकनकर्ता ने 4 मार्च, 2019 को बैच का मूल्यांकन वस्तुनिष्ठ प्रश्नों, व्यावहारिक सत्रों और सवाल-जवाब पूछकर किया। प्रशिक्षण के लिए 45 पंजीकृत अभ्यार्थियों में से 38 अभ्यार्थियों ने प्रशिक्षण में हिस्सा लिया।

करुणया मैरीन एक्सपोर्टस में अभ्यर्थियों को संबोधित करते डॉ. टी. आर. गिबिनकुमार।

सिंधुदुर्ग जिले के मालवान में मैसर्स अमीसन फिशरीज प्राइवेट लिमिटेड में पीएमकेवीवाई के तीसरे बैच को 8 से 10 मार्च, 2019 तक प्रशिक्षण दिया गया। इस प्रशिक्षण सत्र के लिए दिसंबर, 2018 में प्री स्क्रीनिंग की गई थी और श्रमिकों को चिह्नित किया गया था। इसके बाद 34 चिह्नित प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों का विवरण एनएसडीसी की वेबसाइट पर दर्ज किया गया।

मिरजोले स्थित मैसर्स गडरे मैरीन एक्सपोर्ट में प्रशिक्षणार्थियों को किट देते डॉ. टी. आर. गिबिनकुमार।

उपनिदेशक डॉ. टी.आर. जिबिनकुमार ने सत्र का उद्घाटन किया। प्रतिभागियों को सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज ने संबोधित किया। नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री संतोष कदम ने समुद्री खाद्य एचएसीसीपी, खाद्य सुरक्षा के विवरणों, प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों को तैयार करने में साफ सफाई और स्वच्छता, बेहतर तरीके से उत्पाद करने के तरीके (गुड मैन्यूफैक्चरिंग प्रैक्टिस- जीएमपी), व्यक्तिगत साफ सफाई आदि पर कई सत्रों आयोजित किए। इन सत्रों के दौरान आडियो विजुअल की भी मदद ली गई। बाहरी मूल्यांकनकर्ता ने प्रतिभागियों का 4 मार्च, 2019 को मूल्यांकन किया। पंजीकृत किए गए 34 श्रमिकों में से केवल 31 श्रमिकों ने प्रशिक्षण में हिस्सा लिया।

रत्नागिरी स्थित पेटकिला मैसर्स कारुण्या मरीन एक्सपोर्टस प्राइवेट लिमिटेड में 18-20 मार्च, 2019 तक चौथे बैच का प्रशिक्षण आयोजित हुआ। इससे पहले मैसर्स कारुण्या मरीनएक्सपोर्टस में जनवरी में प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिए प्री स्क्रीनिंग हुई जिसमें इकाई के 40 श्रमिकों को चिह्नित किया गया। प्री स्क्रीनिंग के बाद उम्मीदवारों का विवरण एनएसडीसी की वेबसाइट में अपलोड किया गया। रिकाग्नाइज्ड प्रायर लर्निंग (आरपीएल) के लिए प्रसंस्करण इकाई के 33 श्रमिकों का प्रशिक्षण बैच बनाया गया।

उपनिदेशक डॉ. टी.आर. जिबिनकुमार ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया और सहायक निदेशक श्री शाजी जार्ज ने उम्मीदवारों को संबोधित किया। डॉ. टी. आर. जिबिनकुमार और श्री शाजी जार्ज ने दो दिन के प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान कई विषय पर सत्रों का संचालन किया। कंपनी के तकनीकविदों ने अधिकारियों की मदद की और कक्षाओं में बोले जाने विचारों व तथ्यों का मराठी में अनुवाद किया। इसके अलावा तकनीकविदों ने जीएमपी, एसएसओपी, एचएसीसीपी, मछली खराब होने, मछली के संरक्षण के तरीके और साफ-सफाई से मछली के रखरखाव पर कक्षाएं लीं।

मिरजोले स्थित मैसर्स गडरे मैरीन एक्सपोर्ट प्रशिक्षणार्थियों को संबोधित करते श्री शाजी जार्ज।

बाहरी जांचकर्ता ने बैच का 20 मार्च, 2019 को परीक्षण किया जिसमें टेबलेट फोन का इस्तेमाल कर थ्योरी की परीक्षा ली गई। इसके बाद व्यावहारिक परीक्षा और सवाल-जवाब किए गए।

इन कार्यक्रमों के लिए जिला क्लेक्टर को पहले सूचित कर दिया गया था और उन्हें पहले ही लिखित सूचना दे दी गई थी। इन प्रशिक्षण कार्यक्रमों के परिणाम एनएसडीसी की वेबसाइट पर प्रकाशित किए गए थे और इन चार प्रशिक्षण कार्यक्रमों के दौरान 127 उम्मीदवारों को प्रशिक्षण दिया गया जिसमें 126 उत्तीर्ण हुए और उन्हें प्रमाणपत्र जारी किया गया।

पीएमकेवीवाई के तहत तूतीकोरन में समुद्री खाद्य श्रमिकों का कौशल विकास

मैसर्स इथियाम फ्रोजन फूड्स में उद्घाटन समारोह का नजारा।

प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के तकनीशियनों के लिए चार प्रशिक्षण सत्र आयोजित किए गए। तूतीकोरन स्थित मैसर्स फिलिप्स फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड में 5-7 फरवरी, 2019 में हुआ। तूतीकोरन स्थित मैसर्स केदार इंवेस्टमेंट एंड ट्रेडिंग कंपनी प्राइवेट लिमिटेड में 11 से 13 फरवरी में हुआ। तूतीकोरन स्थित इदायम फ्रोजन फूड्स में 14 से 16 फरवरी, 2019 में हुआ। तूतीकोरन स्थित एसआईपीसीओटी इंडस्ट्रीयल कांप्लेक्स स्थित मैसर्स अमूल्या सी फूड्स में 25 से 27 फरवरी, 2019 तक हुआ। कंपनी परिसरों में हुए प्री स्क्रीनिंग टेस्ट में कुल 30 श्रमिक उपस्थित हुए। एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू ने प्रीस्क्रीनिंग टेस्ट के अंग्रेजी और उनकी मातृभाषा में छपे प्रश्नपत्र वितरित किए ताकि उनकी कौशल क्षमताओं में कमी को आंका जा सके। प्रीस्क्रीनिंग के बाद अभ्यर्थियों का विवरण एनएसडीसी की साइड पर दर्ज किया गया। इसके बाद रिकाग्नाइज्ड फ्रायर लर्निंग (आरपीएल) के लिए 26 अभ्यर्थियों का बैच बनाय गया था। तीन अभ्यर्थी अपरिहार्य परिस्थितियों के कारण मूल्यांकन के दिन उपस्थित नहीं हो सके।

एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथन, मैसर्स फिलिप्स फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंधक श्री मायिलवाहन, मैसर्स फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड के वित्त नियंत्रक श्री इयप्पन और मैसर्स फिलिप्स प्राइवेट लिमिटेड के प्रोडक्शन मैनेजर श्री आनंदराज इस उद्घाटन समारोह के दौरान उपस्थित थे।

एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथम ने इस कार्यक्रम की जरूरत पर प्रकाश डाला। उन्होंने बताया कि राष्ट्रीय कौशल विकास कारपोरेशन (एनएसडीसी) और एफआईसीएसआई से जारी नेशनल आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड (एनओएस) पाठ्यक्रम के तहत प्रसंस्करण मशीनों की देखभाल और कार्यक्षेत्र को तैयार करने व उसकी देखभाल के बारे में बताने वाला सत्र आयोजित किया गया।

श्री लक्ष्मीकांथम ने दोपहर के सत्र 'कैसे मछली को काटा जाए और समुद्री खाद्य का प्रसंस्करण किया जाए' का संचालन किया। इस सत्र का संचालन एनओएस के मानदंडों के तहत किया गया। पीएमकेवीवाई-एफआईसीएसआई द्वारा जारी डिब्बाबंद मछली और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण तकनीशियनों के पाठ्यक्रम को कड़ाई से लागू किया गया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान प्रतिभागियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारी।

एससीओ, नेटफिश ने दोपहर के सत्र 'समुद्री खाद्य और प्रसंस्करण इकाई की रिकार्ड कीपिंग और पूरे दस्तावेजीकरण' में बिंदुओं को विस्तार से समझाया। श्री लक्ष्मीकांथन ने खाद्य सुरक्षा, एनओएस व एनएसडीसी के मानदंडों के तहत प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की साफ-सफाई व स्वच्छता पर प्रकाश डाला। दूसरे दिन उत्पाद तैयार करने के अच्छे तरीके (गुड मैन्यूफैक्चरिंग प्रैक्टिस जीएमपी) का प्रदर्शन व व्यावहारिक प्रशिक्षण के दौरान व्यक्तिगत साफ-सफाई, प्रसंस्कृत उत्पादों को साफ सुथरे ढंग से रखने, मशीनों के रखरखाव और कार्य के बारे में बताया गया।

दूसरे दिन प्रशिक्षण केंद्र का दौरा तूतीकोरन के जिलाधिकारी और जिला औद्योगिक केंद्र के महाप्रबंधन श्री टी. कान्न ने किया। प्रशिक्षण के तीसरे दिन तकनीकविद् श्री आनंदराज ने प्रतिभागियों का मूल्यांकन किया। यह मूल्यांकन एनएसडीसी और एफआईसीएसआई के जारी एनओएस प्रशिक्षण मानदंडों के तहत किया गया।

तूतीकोरन स्थित मैसर्स केदार इंवेस्टमेंट एंड ट्रेडिंग कंपनी प्राइवेट लिमिटेड में 20 दिसंबर को प्रीस्क्रीनिंग टेस्ट हुआ। इसमें 25 श्रमिकों ने हिस्सा लिया लेकिन इनमें से 11 उम्मीदवार प्रशिक्षण में हिस्सा नहीं ले पाए।

उद्घाटस समारोह में एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजु, एच एंड एस के प्रबंधक श्री अजमल खान, मैसर्स केदार इंवेस्टमेंट एंड ट्रेडिंग कंपनी प्राइवेट लिमिटेड के गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्री वराशेखर और नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन उपस्थित थे।

एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू ने प्रशिक्षण कार्यक्रम का संक्षिप्त परिचय दिया। इसके बाद नेटफिश के राज्य समन्वयक डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन ने राष्ट्रीय कौशल विकास निगम और एफआईसीएसआई के मानदंडों के अनुसार निर्धारित राष्ट्रीय आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड के तहत कार्य क्षेत्र व मशीनों के प्रसंस्करण के लिए कक्षाएं लीं।

डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन ने दोपहर में सत्रों 'मछली को काटने की तैयारी और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण' और 'मछली को मारना और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण' का नेतृत्व किया। यह

व्यावहारिक सत्र का नजारा।

सत्र एनओएस पर आधारित थे। प्रशिक्षण के दूसरे दिन एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथम ने कक्षाएं लीं। उन्होंने 'दस्तावेज को पूरा करने और समुद्री खाद्य व फर्मों के प्रसंस्करण के रेकार्ड' रखने पर अपने विचार व्यक्त किए। उन्होंने खाद्य सुरक्षा, प्रसंस्करित खाद्य पदार्थ की साफ-सफाई और स्वच्छता पर भी प्रकाश डाला। प्रशिक्षण के दूसरे दिन व्यावहारिक प्रशिक्षण व उसका करके दिखाया गया।

प्रशिक्षण के तीसरे दिन बाहरी मूल्यांकनकर्ता व मैसर्स वी. वी. मैरीन प्रोडक्ट्स के गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्रीमती विजया दुर्गा देवी ने मूल्यांकन किया। इस अवसर पर एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथन भी उपस्थित थे।

जिला औद्योगिक केंद्र में महाप्रबंधक का दौरा।

तूतीकोरन स्थित मैसर्स इधियाम फ्रोजन फूड्स के प्रसंस्करण से जुड़े 35 श्रमिकों की 21 दिसंबर को प्री स्क्रीनिंग की गई जिसमें से 34 को प्रशिक्षण के लिए पंजीकृत किया गया। हालांकि तकनीकी कारणों से दो बैचों (मैसर्स थेवा एंड कंपनी और मैसर्स अधियाम फ्रोजन फूड्स) के प्रशिक्षण कार्यक्रम बीते साल नवंबर में आयोजित नहीं हो पाए थे। इसलिए इन बैचों को इस बैच के साथ समाहित कर दिया गया था और प्रतिभागियों की कुल संख्या 49 हो गई थी।

एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू, एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथम, मैसर्स प्रभा के ऑपरेशन प्रमुख श्री पी. मुरली कुमार, मैसर्स इधियाम फ्रोजन फूड्स के उत्पादन प्रबंधक व फैक्टरी मैनेजर श्री आर. कुथालिंगम और नेटफिश के राज्य समन्वयक (एससीओ) डॉ. विनोथ एस. रविंद्रन भी उद्घाटन समारोह के दौरान उपस्थित थे।

एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती अंजु ने प्रशिक्षण कार्यक्रम का संक्षिप्त परिचय दिया। प्रशिक्षण के पहले दिन नेटफिश के राज्य समन्वयक (एससीओ) डॉ. विनोथ एस रविंद्रन ने कक्षाएं लीं। प्रशिक्षण के दूसरे दिन एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथम ने कक्षाएं लीं और व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया। उत्पाद तैयार करने के बेहतर तरीके (गुड मैन्यूफैक्चरिंग प्रैक्टिस जीएमपी) के तहत व्यक्तिगत साफ-सफाई, प्रसंस्कृत उत्पाद की साफ सुथरे ढंग से देखभाल करने, मशीनों के रखरखाव आदि का प्रशिक्षण दिया गया। श्रमिकों को उत्पाद तैयार करने की पूरी प्रक्रिया के बारे में प्रशिक्षित किया गया। उनसे कहा गया कि वे संयंत्र में सुरक्षा के मानदंडों के चार्ट को पढ़े और उसे बारे में समझाएं।

प्रशिक्षण के तीसरे दिन मैसर्स ब्रीटो एक्सपोर्टस की गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्रीमती चंद्रकला बाहर से बुलाई गई निरीक्षक थीं।

मैसर्स अमूल्या सीफूड्स में 10 दिसंबर को प्री स्क्रीनिंग कर प्रतिभागियों का चयन किया गया जिसमें प्रसंस्करण इकाई के 30 श्रमिकों ने हिस्सा लिया। इसमें से 27 श्रमिकों ने हिस्सा लिया और बाकी श्रमिक अनुपस्थित रहे।

उद्घाटन समारोह में एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथम, मैसर्स अमूल्या सी फूड्स के गुणवत्ता आश्वासन प्रबंधक श्री शांता कुमार और अमूल्या सीफूड्स के प्रबंधक श्री एसिकायाप्पन उपस्थित थे। श्री एसिकायाप्पन ने संक्षिप्त परिचय दिया और पहले व दूसरे दिन कक्षाएं लीं। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दूसरे दिन व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया गया। तीसरे दिन बाहर से बुलाए गए मूल्यांकनकर्ता श्री जॉन बेपटिस्थ ने प्रतिभागियों का मूल्यांकन किया।

कार्यक्रम में हिस्सा लेते प्रतिभागी।

जिलाधिकारी को प्रसंस्करण इकाई के श्रमिकों के लिए चार कार्यक्रमों की जानकारी पहले ही दे दी गई थी। प्रसंस्करण के दौरान ही मूल्यांकन के दौरान खींची गई फोटो, वीडियो और अन्य दस्तावेज अपलोड कर दिए गए थे। हर प्रशिक्षण कार्यक्रम के करीब तीन स्थानों पर बैनर लगाए गए थे।

'एंटीबॉयोटिक्स रहित श्रिम्प उत्पादन के लिए लिए सीओपीएस (Cops) को अपनाने' पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

कार्यक्रम का उद्घाटन करतीं पंचायत सदस्य श्रीमती खुकुरानी बार।

एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन कोंटाई ने 11 मार्च, 2019 को 'एंटीबॉयोटिक्स रहित श्रिम्प उत्पादन के लिए सीओपीएस (Cops) को अपनाने' के लिए पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसका उद्घाटन दाहा सोनामलाई आंचल की पंचायत सदस्य श्रीमती खुकुरानी बार ने किया। यह कार्यक्रम पूरबा मेदनीपुर जिले के अनुसूचित जाति और जनजाति समुदाय के उम्मीदवारों के लिए आयोजित किया गया था।

इस जिले को बैकिश वॉटर का वरदान है और बड़ी संख्या में आबादी बैकिश वॉटर में श्रिम्प पालन करती है। इसलिए श्रीमती बार ने सलाह दी कि प्रतिभागियों को इस अवसर का लाभ उठाना चाहिए और अपने को आधुनिकतम तकनीक से सुसज्जित करना चाहिए।

एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन कोंटाई के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. डी. रॉय ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू करने का प्रस्ताव पेश किया।

पूरबा मेदनीपुर के दाहा सोनामाई के नामचीन किसान श्री गोपाल बार ने कहा कि इस तरह के कार्यक्रमों से स्थानीय किसानों को टिकाऊ श्रिम्प पालन की आधुनितकतम जानकारी मिल सकेगी। उन्होंने दाहा सोनामाई में प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने के लिए एमपीईडीए की पहल की तारीफ की।

एनएसीएसए के फिल्ड मैनेजर श्री बिस्वजीत ओझा ने क्लस्टर आधारित श्रिम्प की बेहतर संभावनाओं पर चर्चा की।

डा. रॉय ने पूरबा मेदनीपुर जिले में श्रिम्प पालन की स्थिति, एमपीईडीए की भूमिका और एमपीईडीए की विभिन्न योजनाओं आदि के बारे में प्रकाश डाला। उन्होंने श्रिम्प की विभिन्न जीव विज्ञान से संबंधित संदर्भों, तालाब तैयार करने, बीज के चुनाव और स्टाकिंग आदि पर प्रकाश डाला।

डॉ. राय ने दूसरे दिन सीएए पंजीकरण और कानूनी संदर्भों पर प्रकाश डाला। उन्होंने पूरबा मेदनीपुर जिले में बैकिश वॉटर जलकृषि के संदर्भ में बताया कि कैसे बैकिश वॉटर में श्रिम्प पालन से जिले की सामाजिक-आर्थिक स्थिति बेहतर हो सकती है। उन्होंने श्रिम्प पालन में अभी हुए वैज्ञानिक विकास पर भी प्रकाश डाला जिसमें खासतौर पर एल. वनामेई कल्चर पर प्रकाश डाला। इसके बाद दिन में डॉ. रॉय ने श्रिम्प पालन में पौष्टिकता और चारा प्रबंधन, बीएमपी व स्वास्थ्य प्रबंधन और बीमारी प्रबंधन पर प्रकाश डाला।

अगले दिन श्री बिस्वजीत ओझा ने जलीय कृषि सोसायटी और क्लस्टर आधारित श्रिम्प पालन के बारे में प्रकाश डाला। उन्होंने प्रतिभागियों को सलाह दी कि वे अधिक से अधिक जल कृषि की सोसायटी बनाएं और क्लस्टर आधारित श्रिम्प पालन करें।

डॉ. रॉय ने 14 मार्च, 2019 को जलीय कृषि में एंटीबॉयोटिक्स के अनुचित इस्तेमाल, एनआरसीपी निरीक्षण व सैम्पल क्लेक्शन,

जलीय कृषि में प्रजातियों के विविधीकरण के तकनीकी विषयों पर प्रकाश डाला। उन्होंने से समुद्री खाद्य आयात नियंत्रण कार्यक्रम (सीफूड इंपोर्ट मॉनिटरिंग प्रोग्राम एसआईएमपी) में श्रिम्प के मूल्यों आदि पर विस्तार से चर्चा की। उन्होंने किसानों को सात समुंदर पार के ग्राहकों के गुणवत्ता सजगता और यूरोपीय संघ के सैम्पलों में एंटीबॉयोटिक्स के अवशेषों को कम करने के निर्देशों के बारे में बताया। उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि वे बीमारी रहित श्रिम्प के उत्पादन के लिए बीएमपीएस को अपनाएं और श्रिम्प पालन के दौरान एंटीबॉयोटिक्स और रसायनों का इस्तेमाल न करें। एनएसीएसए के फिल्ड मैनेजर श्री एस. के. रेजुअल करीम ने श्रिम्प पालन में बीएमपी पर व्याख्यान दिया।

अंतिम दिन डॉ. रॉय ने श्रिम्प पालन में जैव सुरक्षा के उपायों और उसकी उपयोगिता पर प्रकाश डाला। उन्होंने टिकाऊ श्रिम्प पालन के लिए 'एफ्लूएंट ट्रीटमेंट सिस्टम एंड रिजरवायर' की उपयोगिता पर प्रकाश डाला। उन्होंने श्रिम्प पालन में मिट्टी और जल की गुणवत्ता के प्रबंधन और हर किसान द्वारा खेत के पंजीकरण पर प्रकाश डाला।

समापन समारोह में दाहा सोनामलाई आंचल की पंचायत सदस्य श्रीमती खुकुरानी बार, दाहा सोनामलाई के नामचीन किसान व चारा डीलर श्री गोपाल बार, एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन कोनतई के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. डी. रॉय उपस्थित थे।

कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले किसानों को एमपीईडीए के अधिकारियों से परस्पर संवाद करने का अवसर मिला और उन्होंने श्रिम्प पालन, बीमारी प्रबंधन और विविधीकरण से जुड़ी शंकाओं का समाधान किया। सभी 22 प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र और सम्मान स्वरूप राशि दी गई।

'पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प पालन' पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन कोलकाता ने दक्षिण 24 परगना जिले के बसंती, त्रिदिब नगर में 'पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प पालन' पर अनुसूचित जाति और जनजाति के लिए 4 से 8 मार्च, 2019 तक पांच दिवस का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसका मुख्य ध्येय यह था कि किसानों को पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई जलकृषि के तरीकों के बारे में जागरूक किया जाए जिसमें खासतौर से जलीय कृषि के विविधीकरण पर जोर दिया जाए। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 20 किसानों ने हिस्सा लिया।

एमपीईडीए कोलकाता डिवीजन के सहायक निदेशक श्री जानसन डी सूजा ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान कई विषयों पर चर्चा की गई और व्याख्यान दिए गए। इस अवसर पर श्री जानसन डी सूजा, श्री एनएसीएस के फील्ड मैनेजर प्रदीप मैती, पश्चिम बंगाल के मत्स्य विभाग के पूर्व उपनिदेशक श्री तरुण कुमार गिरि और जलीय कृषि विशेषज्ञ श्री दीपन बिस्वास ने अपने विचार रखे।

प्रशिक्षण के तीसरे दिन प्रतिभागियों को समीप के श्रिम्प पालन केंद्र ले जाया गया ताकि उन्हें अधिक जानकारी मिल सके। अंतिम दिन चर्चा हुई और उसके बाद परस्पर संवाद सत्र आयोजित हुआ जिसमें किसानों ने अपनी शंकाओं का समाधान किया। समापन समारोपह में किसानों को प्रमाणपत्र और सम्मानस्वरूप राशि दी गई।

एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन कोलकाता ने इसी विषय

प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र का वितरण

पर तीन दिनों का प्रशिक्षण कार्यक्रम 18 से 20 मार्च, 2019 तक आयोजित किया। यह प्रशिक्षण कार्यक्रम देबनगर, नामखाना, दक्षिण 24 परगना जिले के सामान्य वर्ग के प्रतिभागियों के लिए आयोजित किया गया था।

कार्यक्रम का उद्घाटन श्री प्रदिप मैती, फिल्ड मैनेजर, नाक्सा, श्री जॉनसन डी क्रूज सहायक निदेशक एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग कोलकता और श्री बिस्वजीत सामंथा, वरिष्ठ कार्यकारी व्यवसाय विकास आईएफबी कृषि उद्योग लिमिटेड, नामखाना, और डॉ गदाधर डैश, प्रोफेसर और प्रमुख डीएएएच, डब्ल्यूबीयूएएसएफ ने कक्षाएं चलायी। सभी 23 कृषक प्रशिक्षुओं को प्रमाणपत्र और सम्मान स्वरुप राशि वितरित की गई।

www.mpeda.gov.in

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

समुद्रीखाद्य की एचएसीसीपी प्रणाली पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन करते एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री एस. एस. शाजी।

जोखिम कम करने की प्रक्रिया में हेजर्ड एनालिसिस एंड क्रिटिकल कंट्रोल पाइंट्स (एचएसीसीपी) प्रणाली तार्किक और वैज्ञानिक एप्रोच है। एचएसीसीपी एक व्यवस्थित रोकथाम (प्रीवेंटिव सिस्टमेटिक) प्रणाली है जिसमें वैज्ञान के सिद्धांतों के सामान्य ज्ञान से जुडे एप्लीकेशन का इस्तेमाल होता है। एचएसीसीपी का सबसे महत्वपूर्ण पहेलू यह है कि खाद्य सुरक्षा के जोखिम की निगरानी करने की प्रणाली की को नियंत्रण करने की जगह रोकथाम प्रणाली है। पूरी तरह तैयार उत्पाद के निरीक्षण के बिना जोखिम की रोकथाम पूरी नहीं की जा सकती है। इसलिए एचएसीसीपी के सुझाए तरीके से उत्पाद तैयार करने की प्रक्रिया को नियंत्रण करना सर्वश्रेष्ठ एप्रोच है। एचएसीसीपी विज्ञान पर आधारित है। इसलिए प्रक्रिया को नियंत्रित करने वाले नियंत्रकों की वैज्ञानिक जानकारी होनी चाहिए।

एचएसीसीपी को सफलतापूर्वक लागू करने के लिए प्रशिक्षण और शिक्षा, एचएसीसीपी का दल मुहैया होने की सुविधा, प्रबंधक, तकनीकविद्, आपरेटर्स और खाद्य पदार्थ की देखभाल करने वाले बेहद महत्वपूर्ण होते हैं। इसके अलावा एसएसीसीपी को लागू करने के लिए तकनीकी कौशल की ओर जरूरत पड़ती है। सर्वेक्षण से पता चला है कि एचएसीसीपी के इस्तेमाल और उसे सही ढंग से लागू करने के लिए औपचारिक रूप से प्रशिक्षित प्रबंधकों से ज्यादा एचएसीसीपी के सात सिद्धांतों को कारोबार में सही ढंग से लागू करना कहीं अधिक फायदेमंद है। यूरोपीयन यूनियन और गैर यूरोपीय यूनियन के प्रसंस्करण संयंत्रों के लिए यह अनिवार्य है कि वे एसएसीसीपी को लागू करें और एचएससीसीपी के दल से प्रशिक्षण प्राप्त करें।

एचएसीसीपी के बारे में महत्वपूर्ण जानकारी प्रसारित करने के लिए एमपीईडीए ने समुद्री खाद्य पदार्थों में एचएसीसीपी लागू करने के लिए मंगलौर में 12-15 फरवरी, 2019 तक और पणजी में 26 फरवरी से 1 मार्च, 2019 तक चार दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए। इन प्रशिक्षण कार्यक्रमों से कर्नाटक और गोवा के समुद्री खाद्य प्रसंस्करण करने वालों को फायदा हुआ। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम का ध्येय यह था कि मंगलौर क्षेत्र के समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के तकनीकविदों को समुद्री खाद्य एचएसीसीपी और उससे संबंधित नियामकों का प्रशिक्षण कार्यक्रम मुहैया करवा कर सशक्तीकरण किया जाए। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में विभिन्न समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में काम कर रहे 44 तकनीकविद् उपस्थित हुए थे।

मंगलौर में एमपीईडीए उपनिदेशक (गुणवत्ता नियंत्रक) श्री एस. एस. शाजी ने प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया। इस

पणजी में उदघाटन समारोह का नजारा।

मंगलौर में प्रशिक्षण कार्यक्रम में उपस्थित होने वाले प्रतिभागी।

अवसर पर मंगलौर के उपक्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक श्री अशोक कुमार ने स्वागत संबोधन के साथ कार्यक्रम शुरू हुआ।

श्री शाजी ने अपने मुख्य वक्तव्य में देश से समुद्री खाद्य उत्पादों के निर्यात पर के महत्व पर प्रकाश दिया। उन्होंने एचएसीसीपी के प्रशिक्षण कार्यक्रम और एमपीईडीए द्वारा आयोजित ऐसे कार्यक्रम के महत्व पर प्रकाश डाला। एमपीईडीए ने भारत में एचएसीसीपी लागू करने की क्षमता विकसित और उसे लागू करने के लिए भारत में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के तकनीकविदों के फायदे के लिए कार्यक्रम आयोजित हुआ। उन्होंने प्रतिभागियों ने कक्षाओं में ध्यानपूर्वक सीखने का अनुरोध किया। उन्होंने कहा कि समुद्री खाद्य पदार्थ में एचएसीसीपी लागू करने के बारे में अधिक से अधिक सवाल पूछें ताकि उन्हें यह पूरी तरह समझ में आ जाए।

इससे पहले श्री अशोक कुमार ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में एचएसीसीपी समुचित ढंग से लागू करने की भूमिका पर प्रकाश डाला। उन्होंने प्रशिक्षणार्थियों को सुझाव दिया कि वे एमपीईडीए द्वारा समुचित ढंग से एचएसीसीपी का प्रशिक्षण मुहैया करवाने के लिए यूएसएफडीए प्रशिक्षत फैकल्टी के प्रशिक्षण का अपने संबंधित संस्थानों में अधिकतम उपयोग करें। उन्होंने प्रतिभागियों से आह्वान किया कि वे एचएसीसीपी सिस्टम को सीखकर अपने प्रसंस्करण इकाइयों में समुचित ढंग से लागू करें जिससे वे अंतरराष्ट्रीय जांच पड़ताल की टीम का सशक्त ढंग से सामना कर पाएंगे।

क्षेत्रीय डिवीजन कोच्चि के सहायक निदेशक (गुणवत्ता नियंत्रक) श्री वी. विनोथ ने भारत से समुद्री खाद्य पदार्थ की हालिया दशा और उससे जुड़े जोखिमों के बारे में प्रकाश डाला। उन्होंने यूरोपीयन यूनियन में समुद्री खाद्य सुरक्षा से जुड़े मुद्दे रैपिड अलर्ट सिस्टम फार फूड एंड फीड (आरएएसएफएफ) के बारे में संक्षिप्त में बताया। एमपीईडईए के तकनीकी अधिकारी (गुणवत्ता नियंत्रक) श्री सुब्राय पवार ने समुद्री खाद्य उद्योग में एचएसीसीपी लागू करने और उसके प्रशिक्षण कार्यक्रम के महत्व के बारे में बताया। उन्होंने प्रतिभागियों को सुझाव दिया कि वे सैद्धांतिक व व्यावहारिक सत्रों में समुचित ढंग से संवाद करें।

मंगलौर उपक्षेत्रीय डिवीजन की सहायक निदेशक डॉ. एस शशि के धन्यवाद प्रस्ताव से उद्घाटन समारोह का समापन हुआ। उन्होंने एसएसीसीपी प्रशिक्षण कार्यक्रम में निर्यातकों द्वारा तकनीकविदों को मुहैया करवाने पर पसन्नता व्यक्त की।

उद्घाटन कार्यक्रम से प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू हुआ। इसका संचालन उपनिदेशक श्री एस. एस. शाजी, सहायक निदेशक श्री वी. विनोद और तकनीकी अधिकारी श्री सुब्राय पवार के संकाय ने किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में उत्पाद तैयार करने के अच्छे तरीके, उत्पाद तैयार करने के दौरान साफ-सफाई के मानदंडों, एचएसीसीपी के सिद्धांतों, जोखिम विश्लेषण और एसएसीसीपी की योजना सुब्राय बनाने के मुद्दों पर चर्चा हुई। इसके अलावा संकाय के सदस्यों ने अमेरिका में समुद्री खाद्य पदार्थ के नियामकों, यूरोपीयन यूनियन के दिशानिर्देशों और राष्ट्रीय नियामक व मानदंडों, मत्स्य पालन केंद्र की पहचान के मुद्दों पर भी प्रकाश डाला। इसके बाद विभिन्न समुद्री खाद्य पदार्थ का विकास करने के लिए एचएसीसीपी के विकास, एसएसओपी दस्तावेज तैयार करने के लिए विभिन्न समूहों का व्यावहारिक सत्र आयोजित किया गया। इसके बाद प्रतिभागियों को छोटे-छोटे समूहों में बांट दिया गया और उन्होंने कई उत्पादों के लिए एचएसीसीपी योजना तैयार की। हर समूह के एक प्रतिनिधि ने एचएसीसीपी योजना की प्रस्तुति दी और उसके बारे में विस्तार से चर्चा की गई।

इसी तरह का कार्यक्रम गोवा में 26 फरवरी, 2019 से 1 मार्च, 2019 तक आयोजित हुआ। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन एमपीईडीए के उप निदेशक श्री विजय कुमार यरागल ने किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम का संचालन उपनिदेशक श्री एस. एस. शाजी और सहायक निदेशक श्री वी. विनोद और तकनीकी अधिकारी श्री वानिया किशोर कुमार ने किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में लगभग् 24 प्रसंस्करण तकनीकविदों ने भाग लिया।

मंगलौर और पणजी में हिस्सा लेने वाले प्रतिभागियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने के लिए एमपीईडीए को धन्यवाद दिया। दोनों ही प्रशिक्षण कार्यक्रम के प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र वितरित किए गए।

रियायत वापसी के अमेरिकी फैसले से श्रिम्प निर्यात पर असर नहीं- एमपीईडीए

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) ने इस आशंका को खारिज किया है कि अमेरिका द्वारा जरनलाइज्ड सिस्टम ऑफ प्रिफरेंस (जीएसपी) के तहत रियायतें हटाने से भारत का श्रिम्प निर्यात प्रभावित होगा।

एमपीईडीए को लगता है कि अमेरिका, जो कि भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातकों के लिए बहुत बड़ा बाजार है, उसके इस फैसले से निर्यातकों पर कोई असर नहीं पड़ेगा क्योंकि श्रिम्प जैसे अत्यधिक मांग वाले उत्पादों को मौजूदा जीएसपी व्यवस्था में 'जीरो टैरिफ' की सुविधा प्राप्त है।

एमपीईडीए के अध्यक्ष श्री के. एस. श्रीनिवास, आईएएस ने एक बयान में कहा, 'इस बात की व्यापक आशंका जताई गई थी कि अमेरिका का यह फैसला उसे भारत से निर्यात किए जाने वाले समुद्री खाद्य पर भारी पड़ेगा क्योंकि अमेरिका हमारे सुमद्री उत्पादों का प्रमुख आयातक है। लेकिन ऐसी आशंका निराधार है। एमपीईडीए ने गहन विश्लेषण किया है और पाया है कि जीएसपी रियायतें वापस लेने से कोई तात्कालिक रुकावट नहीं आएगी। अमेरिका को निर्यात किए जाने वाले श्रिम्प और क्रैब से तैयार संरक्षित उत्पादों पर कोई असर नहीं पड़ने वाला क्योंकि जीएसपी की वर्तमान व्यवस्था में इन्हें जीरो टैरिफ की सुविधा मिलती रहेगी'।

भारत आमतौर पर अमेरिका को 2,300 मिलियन डॉलर के समुद्री खाद्य का निर्यात करता है। इसमें फ्रोजन श्रिम्प सर्वोत्कृष्ट उत्पाद है। यह शुल्क से मुक्त है और जीएसपी के दायरे में नहीं आता है।

अध्यक्ष श्रीनिवास ने कहा कि इसके अलावा फ्रोजन फिश और फ्रोजन सिफलपॉड जैसे अन्य उत्पादों का निर्यात भी जीएसपी के तहत नहीं आता। लिहाजा रियायतें हटने से अमेरिकी निर्यात प्रभावित नहीं होगा।

वित्तीय वर्ष 2018 में भारत ने अमेरिका को 1.37 मिलियन टन समुद्री खाद्य का निर्यात किया था जिससे भारत ने 7.08 बिलियन अमेरिकी डॉलर (45,106.89 करोड़ रुपए) कमाए। निर्यात किए गए उत्पादों में प्रमुख रूप से फ्रोजन श्रिम्प और फ्रोजन फिश ही थे। मूल्य के मद्देनजर भारतीय समुद्री खाद्य निर्यात में अमेरिका का अग्रणी स्थान है। आलोच्य अवधि में उसने 2,320.05 मिलियन डॉलर के समुद्री खाद्य का आयात किया।

वित्तीय वर्ष 2017-18 में श्रिम्प का कुल निर्यात 5,65,980 टन था जिसकी कीमत 4,848.19 मिलियन अमेरिकी डॉलर थी। इस अवधि में 2,25,946 टन फ्रोजन श्रिम्प के साथ अमेरिका पुनः सबसे बड़ा बाजार रहा। साथ ही, अमेरिका को कुल वनामेई श्रिम्प का 53 प्रतिशत निर्यात किया गया। निर्यात किए जाने वाले उत्पादों में फ्रोजन श्रिम्प मुख्य था जिसकी हिस्सेदारी डॉलर के मूल्य के संदर्भ में 95.03 प्रतिशत थी।

जीएसपी योजना की शुरुआत 1974 में की गई थी। इसका उद्देश्य निर्यात बढ़ाने में विकासशील देशों की सहायता करना था। जीएसपी के लाभार्थी देशों को उनके द्वारा उत्पादिक हजारों वस्तुओं पर शुल्क-मुक्ति की सुविधा दी जाती है।

- www.business-standard.com

पेरू में एफटीए के कड़े मानंदडों के तहत स्रोत की पहचान को आगे बढ़ाएगा

भारत दक्षिण अमेरिका के देश पेरू से प्रस्तावित मुक्त व्यापार समझौते को बढ़ाएगा। इस समझौते के तहत शुल्क में रियायतें देने के लिए भारत कड़े मानदंड स्रोत देश की पहचान को सख्ती से लागू करेगा।

अधिकारियों ने बताया कि स्रोत देश के मानक को कारोबार की बोलचाल की भाषा में स्रोत के नियम कहा जाता है। इसको लागू करने से भारत संबंधित देश से बढ़ते व्यापार घाटे को कम कर सकेगा। स्रोत की पहचान वह मानदंड है जिसमें उत्पाद किस देश में तैयार हुआ है, उसका पता लगाया जाता है। इसके आधार पर शुल्क में रियायतें या ड्यूटी लगाई जाती हैं।

दोनों पक्ष लीमा में इस सप्ताह प्रस्तावित व्यापार समझौते पर चौथे दौर की वार्ता के लिए बैठक करेगा। इसके बारे में जानकारी रखने वाले एक अधिकारी ने बताया "वे पहचान के बहुत सख्त नियम नहीं चाहते हैं लेकिन वे हमारी मांग को पूरा करना चाहते हैं।"

भारत से पेरू को 2018-19 की अप्रैल-दिसंबर की अवधि में 560 मिलियन डॉलर का निर्यात हुआ था जबकि आयात 1.8 बिलियन डॉलर का हुआ था। वित्तीय वर्ष 2018 में

पेरू के पक्ष में व्यापार अंतर 1.6 बिलियन अमेरिकी डॉलर का था जबकि 2016-17 में 380 मिलियन अमेरिकी डॉलर था।

भारत से पेरू को निर्यात मुख्यतौर पर लौहा और स्टील, तेल व प्राकृतिक गैस के क्षेत्र में इस्तेमाल आने वाले पाइप, ऑटोमोबाइल्स, दवाइयां, मोटरसाइकिल और तिपहिया वाहन हैं। भारत पेरू से मुख्यतौर पर आयात करता है तांबा, सोना, फास्फेट्स ऑफ कैल्शियम, जिंक और लेड खनिज, सेंथेटिक केबल, ताजे अंगूर और कोको बीन्स।

पेरू ने भारत की दवाई बनाने वाली कंपनियों को जैनरिक दवाइयां तैयार करने के लिए उत्पादन की सुविधा मुहैया करवाने में रुचि दिखाई है। भारत तांबा अयस्क के आयात को बढ़ाने का इच्छुक है और उसे देश में लाकर गलाना चाहता है। अधिकारी ने कहा कि "हम पेरू को दक्षिण अमेरिका का गेटवे बनाना चाहते हैं।" पेरू को गेटवे बनाने से भारत दक्षिण अमेरिका के बाजार में प्रवेश कर पाएगा।

लैटिन अमेरिका और कैरेबियन देशों (एलएसी) क्षेत्र में भारत ने पहले ही प्राथमिकता वाले व्यापार समझौता चिली और मैरकोसर व्यापार ब्लॉक से कर रखा है। मैरकोसर में अर्जेंटीना, ब्राजील, पेरागुवे और उरुग्वे हैं। वेनाजुएला इसका सदस्य है लेकिन इस समझौते का हिस्सा नहीं है। हालांकि पेरू से व्यापक समझौता हुआ है जिसमें सामान, सेवाएं और निवेश हैं।

-www.economictimes.indiatimes.com

भारत के निर्यातकों की चाहत, टोक्यो ओलंपिक के कारण ब्लैक टाइगर का निर्यात बढ़े

भारत की समुद्री खाद्य पदार्थ निर्यातकों की एसोसिएशन को उम्मीद है कि प्रस्तावित टोक्यो ओलंपिक 2020 के मद्देनजर देश से जापान को श्रिम्प का निर्यात महत्वपूर्ण रूप से बढ़ेगा। यह जानकारी द हिंदू की बिजनेस लाइन ने दी।

लेख के अनुसार बीते सात सालों के दौरान भारत से जापान को श्रिम्प का निर्यात 40 फीसद घट गया है। इसका कारण यह है कि जापान ने गुणवत्ता के कठोर मानदंड लागू किए थे जबकि अमेरिका के बाजार में अपेक्षाकृत लचीले मानदंड थे।

बिजनेल लाइन ने बताया कि भारत से श्रिम्प के निर्यात में मुख्यतौर पर वनामेई होगी जबकि जापान में ब्लैक टाइगर श्रिम्प की मांग बहुत अधिक होगी।

भारतीय समुद्री खाद्य उत्पाद विकास प्राधिकरण के चेयरमैन आईएएस श्री के. एस. श्रीनिवास ने अनुमान जताया कि अगले साल टोक्यो में ओलंपिक के मद्देनजर जापान में समुद्री खाद्य पदार्थों की मांग में उछाल आएगा।

इसलिए एमपीईडीए पश्चिम बंगाल, केरल और कर्नाटक से ब्लैक टाइगर श्रिम्प की आपूर्ति बढ़ाने को प्रोत्साहित कर रहा है। एमपीईडीए ने कहा कि देश एंटीबॉयोटिक्स के संक्रणण को तीसरे पक्ष के प्रमाणीकरण के जरिए बेहतर सीमा के अंदर लाता है तो जापान में भारतीय श्रिम्प के लिए अच्छा अवसर रहेगा। इसके एक्वाकल्चर स्टीवर्डशिप काउंसिल के मानदंडों के तहत बेस्ट एक्वाकल्चर प्रैक्टिस को भी मुहैया करवाया जा सकता है।

लेख के अनुसार भारत से जापान को 2017-18 में 445 मिलियन डॉलर का निर्यात हुआ था जिसमें फ्रोजन श्रिम्प की हिस्सेदारी 334 मिलियन डॉलर थी।

- www.undercurrentnews.com

श्रिम्प के आखेट की खेप को भेजने के मुद्दे पर अमेरिकी दल का केरल दौरा

संयुक्त राज्य अमेरिका ने आखेट कर पकड़े गए श्रिम्प (वाइल्ड कॉट श्रिम्प) पर आठ महीने से जारी गतिरोध को हल करने के लिए अमेरिका के गृह विभाग के दल ने 29 मार्च को केरल एक हफ्ते का दौरा किया। इस दल ने जायजा लिया कि समुद्री कछुए के संरक्षण के लिए उठाए गए कदमों का जायजा लिया। इस दल ने पश्चिमी तट के कई बंदरगाहों का दौरा किया और मत्स्य विभाग के अधिकारियों, निर्यातकों और विभिन्न सरकारी एजेंसियों के प्रतिनिधियों से संवाद किया।

अमेरिकी गृह विभाग ने 1 मई, 2017 को 39 देशों, एक अर्थव्यवस्था को समुद्री कछुए के संरक्षण के लिए सात किस्म की मछलियों को संरक्षित करने के लिए श्रिम्प को वाणिज्यक रूप से पकड़ने के लिए प्रमाणित किया है। केवल यह अनुमति प्राप्त देश ही अमेरिका के पब्लिक लॉ के 101-162 के सेक्शन 609 के तहत श्रिम्प का निर्यात कर सकते हैं।

भारत इस सूची में आने में असफल हुआ और अमेरिका ने आखेट कर पकड़े गए श्रिम्प के आयात पर प्रतिबंध लगा दिया है। उद्योग के सूत्रों के मुताबिक इस प्रतिबंध के कारण समुद्री खाद्य के कई निर्यात घरानों को अत्यधिक समस्याओँ का सामना करना पड़ रहा है और देश से निर्यात के राजस्व में 15 से 20 फीसद की गिरावट आई है। इस प्रतिबंध के मद्देनजर केंद्रीय समुद्री मत्स्य अनुसंधान संस्थान (सीएमएफआरआई) ने देश में सभी मत्स्य नियामकों को यह परामर्श जारी कर कहा कि ट्राल वेसल्स में इस्तेमाल होने वाले सभी जालों में ट्रटल एक्सक्लूडर डिवाइसेज (टीईडी) हों।

भारत की समुद्री खाद्य निर्यातकों के एसोसिएशन चैप्टर के अध्यक्ष एलक्स के. नियान ने एक्सप्रेस को बताया "पर्यावरण के लिए विनाशकारी मछली पकड़ने के तरीकों के कारण संरक्षित समुद्री कछुओं की प्रजाति को खतरा उत्पन्न हो गया है। अमेरिका के गृह विभाग ने समुद्री कछुओं के संरक्षण के लिए कठोर नियामक बनाए हैं। भारतीय श्रिम्प के लिए अमेरिका एक प्रमुख बाजार है। हमने उन्हें आश्वस्त किया है कि पश्चिमी तट पर समुद्री कछुओं का अस्तित्व नहीं है। हमें उम्मीद है कि दल के इस दौरे से प्रतिबंध हटेगा।" इसी दौरान मत्स्य उत्पादन निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) के चेयरमैन श्री के. एस. श्रीनिवास के नेतृत्व में एक दल बोस्टन में समुद्री खाद्य के व्यापार मेले के लिए रवाना हो चुका है। इस दल ने विभिन्न मुद्दों पर अमेरिकी दल से संवाद किया।

एमपीईडीए ने उद्योग की शंकाओं के बीच यह वक्तव्य जारी किया कि जरनलाइज्ड सिस्टम ऑफ प्रेफ्रेंस प्रोग्राम (जीएसपी) के तहत रियायतें वापस लेने के अमेरिका के फैसले से भारत से समुद्री खाद्य पदार्थों के निर्यात पर असर नहीं पड़ेगा। वक्तव्य में कहा गया "यह व्यापक धारणा है कि इस निर्णय से भारत से अमेरिका को होने वाले निर्यात पर प्रभाव पड़ेगा। एमपीईडीए ने व्यापक विश्लेषण किया है और यह पाया है कि समुद्री खाद्य पदार्थों के लिए जीएसपी के तहत रियायतें वापस लेने से तात्कालिक रूप से कोई प्रभाव नहीं पड़ेगा।"

भारत हर साल अमेरिका को 2300 मिलियन डॉलर के समुद्री खाद्य पदार्थों का निर्यात करता है जिसमें मुख्य उत्पाद श्रिम्प होता है। हालांकि फ्रोजन श्रिम्प जीएसपी की रियायतों के तहत नहीं आता है और फ्रोजन श्रिम्प को जीरो टैरिफ का फायदा मिल रहा है। हालांकि अन्य उत्पाद जैसे फ्रोजन फिश और फ्रोजन सिप्लापोड्स जीएसपी के तहत मिल रही सुविधाओं का लाभ नहीं उठा पा रही हैं। एक वरिष्ठ अधिकारी ने कहा कि जीएससी की रियायतें वापस लेने से अमेरिका को होने वाले समुद्री खाद्य पदार्थ का निर्यात प्रभावित नहीं होगा।

- भारत से अमेरिका को हर साल 2,300 मिलियन मूल्य का समुद्री खाद्य पदार्थ निर्यात किया जाता है।

- जुलाई 2018 से आखेट कर पकड़े गए श्रिम्प पर अमेरिका ने प्रतिबंध लगा रखा है।

- इस प्रतिबंध के कारण निर्यात राजस्व में 15% - 20% की कमी आएगी।

-www.economictimes.indiatimes.com

खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता परखने के लिए क्वालिटी टेस्टिंग की सीलैब की योजना

कोच्चि आधारित सी लैब ने पूरे देश में खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता परक टेस्टिंग मुहैया करवाने की योजना बनाई है। यह निर्णय इसलिए किया गया क्योंकि समुद्री खाद्य निर्यातकों की बिरादरी ने निर्यात खेप की गुणवत्ता परक जांच को प्रोत्साहित किया है। निदेशक (तकनीकी) वी. आई. जार्ज ने बताया कि टेस्टिंग मुहैया कराने वाले संस्थान के ग्राहक केरल, आंध्र प्रदेश, तमिलनाडु और महाराष्ट्र से बढ़े हैं। जार्ज ने बताया "कंपनी ने साल 2016-17 में 11,000 निर्यात सैम्पलों का परीक्षण किया। संबंधित देश में जाने वाले खेपों में बमुश्किल 0.5 फीसद खेपों में इस परीक्षण को चुनौती दी गई।," जार्ज ने कहा. "यह हमारी सुविधाओं की विश्वसनीयता का प्रमाण है।"

एमपीईडीए, केआईएनएफआरए और समुद्री खाद्य निर्यात एसोसिएशन के प्रमुख सदस्यों ने संयुक्त उपक्रम के तहत समुद्री खाद्य पार्क की स्थापना की थी। सीलैब को एनएबीएल, ईआईसी, एफएसएसएआई और केरल प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से मान्यता प्राप्त है और यह गुणवत्तापरक जांच करने वाली लैबोरेटरी है। कंपनी से समुद्री खाद्य पदार्थों की खेप की टेस्टिंग करने के साथ-साथ निर्यात और घरेलू बाजार के जिंसों जैसे खाद्य उत्पाद, मसालों, पीने के पानी, बेकरी के सामान और फास्ट फूड की टेस्टिंग करता है। सीलैब ने मछलियों में फारमोलिन की टेस्टिंग भी शुरू कर दी है क्योंकि इसके मामले बढ़ रहे हैं।

-www.thehindubusinessline.com

बाढ़ की विभीषिका के बाद केरल में समुद्र में पिंजरे में मछली का पालन फिर शुरू

बीते साल आई भयंकर बाढ़ के कारण केरल के तटीय इलाकों में समुद्र के पानी में पिंजरे में मछली पालन की संभावनाएं खत्म सी हो गईं। बीते साल भयंकर बाढ़ से प्रभावित ज्यादार मछली पालन के उपक्रम फिर शुरू हो गए। इसके लिए केंद्रीय समुद्र मत्स्य अनुसंधान संस्थान (सीएमएफआरआई) की पहल और राष्ट्रीय मत्स्य विकास बोर्ड की वित्तीय मदद के लिए धन्यवाद दिया गया।

तटीय इलाकों में रहने वाले समुदायों को समुद्र में पिंजरे में मछली पालन आजीविका का विकल्प मुहैया करवाता है। लेकिन तटीय इलाके में आई आपदा के कारण इन लोगों को 2.16 करोड़ रुपए का नुकसान झेलना पड़ा। हालांकि सीएमएफआरआई इस प्रोजेक्ट को फिर जीवित करने के लिए महत्वपूर्ण भूमिका निभा रहा है और इसे पूरी तरह ध्वस्त होने से बचा रहा है। इस कार्यक्रम की जिम्मेदारी संभाल रहे मैरिक्लचर डिवीजन के प्रमुख इमलडा जोसेफ ने कहा कि जब से यह प्रोजेक्ट शुरू किया गया है तब से कई लोग सीएमएफआई से संपर्क कर चुके हैं कि वे इस प्रोजेक्ट का हिस्सा होना चाहते हैं।

राष्ट्रीय मत्स्य विकास बोर्ड (एनएफडीबी) की आर्थिक मदद से चल रहे इस प्रोजेक्ट ने तटीय इलाके के लोगों की समय पर मदद की जो विभीषिक में सभी कुछ खो चुके थे। सीएमएफआरआई ने इस समुदाय के लिए जागरूकता कार्यक्रम शुरू किए और उन्हें पिंजरे में मछली पालन के लिए प्रशिक्षित किया। उन्होंने कहा कि सीएमएफआरआई इस खास पेशे से जुडने वाले लोगों को ढूंढ़ रहा है।

सीएमएफआरआई को प्रोजेक्ट के तहत ने समुद्र के पानी में 500 पिंजरे स्थापित किए हैं और फिर से आजीविका शुरू करने के जद्दोजहद में लगे किसानों को तकनीकी और आर्थिक मदद मुहैया करवाई है। अभी तक 179 पिंजरे स्थापित किए जा चुके हैं। अभी तक इस प्रोजेक्ट से 163 किसान जुड़ चुके हैं जिनमें ज्यादातर महिलाएं हैं। समुद्र के पानी में इरनाकुलम, अल्लापुज्जा, त्रिसूर, कोलम और कान्नूक में स्थापित इन 179 पिंजरों में मछली के 4.5 लाख बीज रखे गए हैं। जोसेफ के मुताबिक बाढ़ की विभीषिक के बाद किसान मछली की पहली खेप का इंतजार कर रहे हैं।

लाभदायक कारोबार

मछली के इन पालन केंद्रों से तीन करोड़ रुपए से अधिक का निवल लाभ होने का अनुमान है। इनमें एशियन सीबॉस और पर्ल स्पॉट प्रजातियों की मछलियों को रखा गया है। समुद्र के पानी में पिंजर में मछली पालन 150 लोगों का एक बैच और शुरू करेगा।

सीएमएफआरआई किसानों को अनुदान के तौर पर कुल खर्च का 40 फीसद मुहैया करवा रहा है। महिलाओं और अनुसूचित जातियों के लिए 60 फीसद अनुदान मुहैया करवाया जाता है।

- www.thebusinessline.com

कोचीन बंदरगाह से डेढ़ लाख टन माल अमेरिका को निर्यात

अमेरिका और भारत के बीच भले ही आपसी व्यापार को लेकर एक कश्मकश चल रही हो मगर केरल से उम्मीद की जाती है कि वह इस कश्मकश से उत्पन्न जड़ता को तोड़े क्योंकि कोचीन बंदरगाह अमेरिका को निर्यात किए जाने वाले उत्पादों का एक प्रमुख गंतव्य है।

कोचीन चैंबर ऑफ कॉमर्स एण्ड इंडस्ट्री के आंकड़े बताते हैं कि वर्ष 2018 में कोचीन बंदरगाह के माध्यम से अमेरिका को 1.5 लाख टन सामान निर्यात किया गया जबकि इसी अवधि में इसी बंदरगाह के जरिये 1.7 लाख टन माल आयात किया गया।

"कोचीन बंदरगाह से यूरोपीय संघ के बाद सबसे अधिक निर्यात अमेरिका को होता है। व्यापारिक रिश्तों में मिठास वाले पुराने दौर में अमेरिका हमारे लिए विभिन्न वस्तुओं को सबसे बड़ा बाजार था। तब कोच्चि से काजू, चाय और कॉफी का अधिकाधिक निर्यात हुआ करता था। हम हजारों टन काली मिर्च और कॉफी अमेरिका निर्यात किया करते थे। लेकिन अब यह बाजार वियतनाम और अन्य मुल्कों को स्थानांतरित हो चुका है।" ये बातें नाम न छापने की शर्त पर नौवहन बिरादरी के एक सदस्य ने बताईं।

भारतीय समुद्री खाद्य निर्यात संगठन के राष्ट्रीय कोषाध्यक्ष नॉर्बर्ट करिकासरे ने कहा कि अमेरिका के जीएसपी कार्यक्रम से भारत को हटाए जाने से समुद्री खाद्य पर कोई असर नहीं पड़ेगा क्योंकि मछली और मत्स्य उत्पाद विश्व सीमा शुल्क संगठन की सामंजस्य प्रणाली के अध्याय तीन के अंतर्गत होने के कारण जीएसपी कार्यक्रम के अधीन नहीं आते।

हालांकि औद्योगिक सूत्रों का कहना है कि जीएसपी की वापसी से भारत के बारह मसाले प्रभावित होंगे। मसाला निर्यात करने वाली फर्म बाफना एंटरप्राइजेज के मुख्य कार्यकारी अधिकारी जोजन मलाइल के अनुसार जो मसाले प्रभावित होंगे, उनमें लाल मिर्च, तिल, जीरा, अदरक, हल्दी, जायफल, करी पत्ता, सौंफ, अजवाइन, धनिया, सोया और कलौंजी प्रमुख हैं।

-www.timesofindia.indiatimes.com

क्षमता निर्माण और लैंगिक समानता पर कार्यशाला

कॉलेज ऑफ फिशरीज, मंगलौर ने अपने स्वर्णजयंती समारोह समारोह के अवसर पर 26 और 27 मार्च को 'क्षमता निर्माण व लैंगिक समानता तथा संबंधित मुद्दों' पर दो दिनों की कार्यशाला आयोजित की।

कार्यक्रम का आयोजन प्रज्ञान परामर्श केंद्र, मंगलौर के सहयोग से किया गया था। प्रज्ञान परामर्श केंद्र के अध्यक्ष प्रो. हिल्डा रायप्पन ने बतौर मुख्य अतिथि 26 मार्च को कार्यशाला का उद्घाटन किया। उन्होंने अपने भाषण में लैंगिक समानता पर प्रकाश डालते हुए इस बात पर जोर कि हमारे समाज में लड़कियों/महिलाओं के साथ होने वाले भेदभाव के बारे में विद्यार्थियों और स्टाफ के सदस्यों को जागरूक करने की आवश्यकता है।

कॉलेज के डीन प्रो. एच. शिवानंद मूर्ति ने अपने अध्यक्षीय भाषण में पारिवारिक संबंधों के महत्व पर जोर दिया और कहा कि परिवार के सभी सदस्यों के साथ सौहार्दपूर्ण व्यवहार हमारी परंपरा और रिवाज है। उन्होंने कहा कि कुछ परिवारों और समाजों में लड़कों को लड़कियों की अपेक्षा अधिक महत्व महत्व दिया जाता है जो कि अवांछनीय है। हमें दोनों के साथ बराबरी का बर्ताव करना चाहिए। उन्होंने कामना की कि यह कार्यशाला विद्यार्थी समुदाय के लिए उपयोगी होगी।

प्रज्ञान परामर्श केंद्र के श्री सुलेमान ने कार्यक्रम का संचालन किया और अन्त में धन्यवाद ज्ञापित भी किया।

-College of Fisheries, Mangalore

आईसीएआर-सीआईएफटी को मत्स्य एवं मत्स्य उत्पाद संदर्भ प्रयोगशाला के रूप में मान्यता

खाद्य सुरक्षा एवं भारतीय मानक प्राधिकरण (FSSAI), स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय भारत सरकार ने भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद-केन्द्रीय मत्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थोान (ICAR-CIFT) को राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) के रूप में मान्यता प्रदान कर दी है। इसके लिए खाद्य सुरक्षा मानकों (प्रयोगशालाओं की मान्यता और अधिसूचना) के विनियमन 3 के तहत 19 मार्च 2018 को क्रम संख्या 12013/02/2017-QA के रूप में बाकायदा आदेश भी जारी कर दिया गया।

आईसीएआर-सीआईएफटी एसएमडी (मत्स्य) के तहत एकमात्र शोध संस्थान है जिसने इतना बड़ा मुकाम हासिल किया है।

संस्थान को पहले से ही भारत सरकार की गजट अधिसूचना के अंतर्गत 10 जनवरी, 2017 को जारी स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) के आदेश संख्या S.O 97 (E) के तहत राष्ट्रीय राजकोषीय प्रयोगशाला के रूप में अधिसूचित किया गया था। सरकारी क्षेत्र की आठ और निजी क्षेत्र की पांच अन्य प्रयोगशालाओं को भी विशिष्ट क्षेत्रों में राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला का दर्जा दिया गया है।

वैश्विक खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के समतुल्य एक ठोस नेटवर्क बनाने की दृष्टि से भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने देश में 13 खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं को अधिसूचित किया है। ये सभी विकास, सत्यापन, निपुणता परीक्षण तथा राष्ट्रीय/ अंतराष्ट्रीय मान्यता निकायों द्वारा प्रशिक्षण के लिए उपयुक्त आईएसओ/ आईईसी मानकों के अनुसार मान्यता प्राप्त हैं।

एफएसएसएआई के दिशा-निर्देशों के अनुसार, राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (एनआरएल) के कार्य इस प्रकार हैं-

- प्रमाणित संदर्भ सामग्री के संसाधन केंद्र के रूप में कार्य करना
- नियमित परीक्षण प्रक्रियाओं और विश्वसनीय परीक्षण विधियों के लिए मानक विकसित करना
- क्षमता के क्षेत्र में तकनीकी सहायता प्रदान करना
- अन्य अधिसूचित प्रयोगशालाओं के प्रदर्शन का मूल्यांकन करना
- सूचनाओं के आदान-प्रदान के लिए अधिसूचित प्रयोगशालाओं के बीच समन्वय बनाना
- डेटा तैयार करने के वास्ते अधिसूचित खाद्य प्रयोगशालाओं और रेफरल खाद्य प्रयोगशालाओं के नेटवर्क में सहयोग करना और उनके विशिष्ट डोमेन से संबंधित डेटा का मिलान करना
- खाद्य प्राधिकरण द्वारा संबंधित क्षेत्रों में समय-समय पर निर्दिष्ट कार्य करना

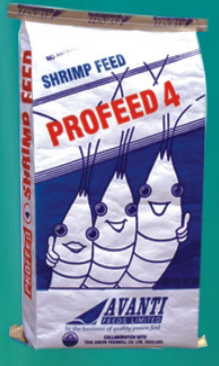
एनआरएल अधिसूचना के तहत आईसीएआर-सीआईएफटी नए उभरते विषयों पर अनुसंधान भी करेगा। जैसे-

- मछली और मत्स्य उत्पादों के उपभोग के कारण भारतीय आबादी को कार्बनिक प्रदूषकों और ब्रोमिनेटेड फ्लेम रिटार्डेंट्स और फार्माकोलॉजिकल जैसे दूषित पदार्थों से खतरा
- प्लास्टिक पैकेजिंग सामग्री के कारण मत्स्य उत्पादों में रसायनों का प्रवेश
- फिनफिश / शेलफिश में बायोटॉक्सिन की घटनाएं

-आईसीएआर-सीआईएफटी

PRAWN FEED

VANNAMEI FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED

BLACK TIGER SHRIMP FEED

AVANTI FEEDS LIMITED

In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports

An ISO 9001: 2008 Certified Company

Aiding sustainability & reliability to Aquaculture

Shrimp Hatchery

Feed Plant - Gujarat

Prawn Feed & Fish Feed

Prawn Processing & Exports

INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

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

AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

AVANTI A.H.C.P. RANGE

Thai Union

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

Avant Miner Mate — Chelated Trace Mineral Supplement

Avant Saldo Mixtos — Marine Mineral

Avant D-Flow — Water Quality Improver

Avant Pro W — Soil & Water Probiotic

Avant Bact — Gut Probiotic

Avant AmmoniAbsorb — Ammonia Absorber

Avant Life — Oxy-Generator

Avant Immupak — Immunity Enhancer

Avant Catcher

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

Regd. Office: **Avanti Feeds Limited.**
H.No.: 3, Plot No.: 3, Baymount, Rushikonda, Visakhapatnam - 530 045, Andhra Pradesh.

Innovative safeguards against complex risk

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

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

Contact us to experience our expertise:
Raja Chandnani
Phone: **+44 20 74446320**
Email: **Raja.Chandnani@integrogroup.com**
www.Integrouk.com

INTEGRO UK
INSURANCE BROKERS