



തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. ഫെമിന ഹസ്സൻ
ഡോ. ജെ. ചാൾസ് ജീവ
ഡോ. സെലീന മാത്യു

വിവർത്തനം

ഡോ. ഫെമിന ഹസ്സൻ
ലിജിൽ മാത്യു
രജീഷ. ആർ.

**തുടർന്നുള്ള വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:-
ഡയറക്ടർ**

കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രം
(ഐ. സി. എ. ആർ)
വി. ഐലന്റ്, കൊച്ചിൻ - 682029
കേരള, ഇന്ത്യ.

ഫോൺ:- 04842666845(14 ലൈനുകൾ)

ഫാക്സ്:- 0914842668212

ഇ.മെയിൽ:- enk-ciftaris@sancharnet.in,
cift@ciftmail.org.

കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ സുരക്ഷയുടെയും ഗുണനിലവാരത്തിന്റേയും പ്രാധാന്യമെന്ത്?



”കേരളത്തിലെ തീരദേശ മേഖലകളിലെ സ്ത്രീ ശാക്തീകരണത്തിനുകുന്ന, പ്രദേശങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ ജീവിത മാർഗ്ഗങ്ങളിലേക്ക് ഒരു എത്തിനോട്ടം” എന്ന പദ്ധതിക്കു (ഡി.എസ്.ടി) കീഴിൽ തയ്യാറാക്കിയത്.

സഹായ സഹകരണം:- സയൻസ് ആൻഡ് സൊസൈറ്റി ഡിവിഷൻ,
കേന്ദ്ര ശാസ്ത്രസാങ്കേതിക വകുപ്പ്,
ന്യൂ ഡൽഹി.



കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രം

(ഐ.സി.എ.ആർ)

സി ഐ എഫ് റ്റി ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ. , വി.ഐലന്റ്,
കൊച്ചിൻ-682029, ഇന്ത്യ





കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ സുരക്ഷയുടെയും ഗുണനിലവാരത്തിന്റേയും പ്രാധാന്യമെന്ത് ?



ഒട്ടുമിക്ക യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ ചില്ലറ വില്പന ശൃംഖലകൾക്കും ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനുള്ള അനുമതി ആവശ്യമാണ്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയുടേയും ഗുണനിലവാരത്തിന്റേയും താക്കോൽ എന്നു പറയുന്നത് അവയെക്കുറിച്ചുള്ള രൂപരേഖയാണ്. രൂപരേഖ തയ്യാറാക്കുക എന്നത് നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കുന്നത് സാക്ഷ്യപത്രം വിതരണം ചെയ്യുന്ന അധികാര സ്ഥാപനത്തിലാണ്. രൂപരേഖ തയ്യാറാക്കാതെ ഒരിക്കലും ഉപഭോക്താവിന് ഗുണനിലവാരമോ സുരക്ഷയോ ഉറപ്പ് വരുത്താൻ കഴിയില്ല.

ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷയും ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന് എല്ലാതരത്തിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ സമ്പാദനം മുതൽ വിപണനവും ഉപഭോഗവും വരെയുള്ള ഘട്ടങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ

സുരക്ഷ- ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണക്രമങ്ങൾ അനുസരിച്ചായിരിക്കണം. ഇതിന്റെ പൂർണ്ണമായ ലക്ഷ്യം എന്നു പറയുന്നത്, എല്ലാ നിയന്ത്രണങ്ങളും സൂക്ഷ്മ പരിശോധനകളും ശാസ്ത്രസിദ്ധാന്തങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ അപകട നിവാരണം നടത്തുന്നതിന് ഒരു നയതന്ത്രപരമായ സമീപനം ആവിഷ്കരിക്കുക എന്നതാണ്. ഇന്നത്തെ ഉപഭോക്താക്കൾ ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ഒരു വിട്ടുവീഴ്ചക്കും തയ്യാറാകുന്നവരല്ല. ഒരു ആഹാരപദാർത്ഥം അവരുടെ നിലക്കുയോജിക്കുന്ന തരത്തിൽ ഗുണനിലവാരം ഇല്ലാത്തവ ആണെങ്കിൽ അവർ അതു വാങ്ങുന്നതു നിർത്തുകയോ, ഇതര മാർഗ്ഗം കണ്ടെത്തുകയോ ചെയ്യുന്നു. ഉന്നതനിലവാരം എന്നത് ഭക്ഷണ വ്യവസായ രംഗത്തെ മത്സര പ്രാധാന്യമുള്ള ഒരു സംഗതി തന്നെയാണ്.



സുരക്ഷിതമായ കടൽ വിഭവങ്ങൾക്ക് വളരെ അധികം പ്രയോജനങ്ങൾ ഉണ്ട്. കടൽ വിഭവങ്ങൾ ഭക്ഷിക്കുന്നതിലൂടെ ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ ബാധിക്കാനുള്ള സാധ്യത വളരെ കുറവാണ്. സാമൂഹികാരോഗ്യത്തിന് വളരെ കുറഞ്ഞ വില, ലോകവ്യാപാരത്തിന് വളരെ കുറഞ്ഞ കടമ്പകൾ മാത്രം, ഉൽപ്പന്ന നഷ്ടം വളരെ കുറവ്, കുറഞ്ഞ തൊഴിലാളിയെടുപ്പ്, നല്ല ആഹാര ദ്വന്ദ്വ, വളരെ വേഗത്തിൽ ദഹിക്കുന്ന പോഷകമൂല്യം കൂടിയ ആഹാരം, ഉന്നത നിലവാരമുള്ള മാംസവും, വിറ്റാമിനുകളും; പൂരിത കൊഴുപ്പിന്റെ അളവും, ഇവയുടെ എല്ലാം ഒളിഞ്ഞും തെളിഞ്ഞുമുള്ള ധ്വനി ആഹാര ദ്വന്ദ്വയിൽ കാണാം. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും നിലവാരവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നത് ധനതത്വശാസ്ത്രപരമായ അവബോധം ഉളവാക്കുന്നു. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് സുരക്ഷിതമായതും മതിയായ ഉന്നത നിലവാരം പുലർത്തുന്നതുമായ വിഭവങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്താൽ മാത്രമേ കടൽ വിഭവ വ്യവസായത്തെ സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും, അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുത്തുന്നതിനും സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

പണ്ടു പഴമക്കാർ പറഞ്ഞിരുന്ന ഒരു പഴഞ്ചൊല്ലാണ് - “നാം ഭക്ഷിക്കുന്നതെന്തോ അതാണ് നാം.” നമ്മുടെ ശരീരത്തിലെ പോഷകാഹാരത്തിന്റെ അളവും, ശാരീരിക മാനസികാരോഗ്യങ്ങളും നാം എന്നതു ഭക്ഷിക്കുന്നു, അതെങ്ങനെ ഭക്ഷിക്കുന്നു എന്നതിനെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു. ഉന്നതഗുണ നിലവാരമുള്ള ഭക്ഷണത്തിനു വേണ്ടിയുള്ള ശ്രമം മനുഷ്യൻ ആദിമ കാലം മുതൽക്കേ ആരംഭിച്ചതാണ്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ എന്നത് ഭക്ഷണ ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനപരമായ ആവശ്യകതയാണ്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ എന്നത് ഏതൊരു ഭക്ഷണ വ്യവസായ ശാലകളെയും സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം വളരെ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്ന ഒരു പ്രശ്നമാണ്. ഉപഭോക്താക്കൾ അവരുടെ ആരോഗ്യത്തെക്കുറിച്ച് വളരെ അധികം ഉൽകണ്ഠാകുലരാണ്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ അവരുടെ ഭക്ഷണ മേഖലകളിൽ എത്തുന്ന മത്സ്യം ആരോഗ്യകരവും സുരക്ഷിതവുമാണോ എന്ന് പരിശോധിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഓരോ ദിവസവും ആയിരക്കണക്കിനുള്ളുകൾക്ക് ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾ പിടിപെടുന്നു. ഇതുമൂലം ഓരോ സമൂഹത്തിനും കോടികണക്കിനു ഡോളറുകൾ നഷ്ടമാകുന്നു. അതുകൊണ്ട് നിർമ്മാണത്തിന്റെ ഓരോ ഘട്ടങ്ങളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷക്കാവശ്യമായ നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളുന്നത് ഇത്തരത്തിലുള്ള രോഗങ്ങൾ കുറയ്ക്കുന്നതിന് കാരണമാകുന്നു. എന്നിരുന്നാലും ഇത്തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാപാളികൾ കടൽ വിഭവ വ്യവസായശാലകളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു.

നഗരവൽക്കരണം, കൂടിയേറ്റം, ജനസംഖ്യാ വർദ്ധന എന്നീ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക പരിവർത്തനങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ ഒരു പരിധിവരെ ബാധിക്കുന്നു. പ്രായം എത്താതെ വാർദ്ധക്യം പ്രാപിക്കുക, അപൂർണ്ണ പോഷണം, എച്ച്.ഐ.വി. തുടങ്ങിയ വൈദ്യശാസ്ത്രപരമായ കാരണങ്ങളാൽ പ്രതിരോധ ശേഷി കുറഞ്ഞ് രോഗസാധ്യത കൂടിയ ഒരു ജനത ഉരുത്തിരിയുന്നത് ഇപ്പോൾ വിപുലമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ശരിയായി കൈകാര്യം ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ വളരെ വേഗം നശമാകുന്ന ഒരു ഉൽപ്പന്നമാണ് മത്സ്യം.

