

പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ

പത്താം സമ്മേളനം

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ 6403

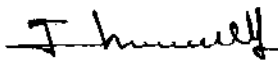
3.4.2018-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ

	<u>ചോദ്യം</u>	<u>മറുപടി</u>
	<p>ശ്രീ.സി. ദിവാകരൻ ,, ചിറ്റയം ഗോപകുമാർ ശ്രീമതി ഗീതാ ഗോപി ശ്രീ.മുഹമ്മദ് മുഹസിൻ പി</p>	<p>അഡ്വ.കെ.രാജ് (വനം,മൃഗസംരക്ഷണം ക്ഷീരവികസനം,മൃഗശാല വകുപ്പു മന്ത്രി)</p>
<p>എ) മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ പ്രവർത്തനം വിശദമാക്കുമോ;</p>		<p>എ) സംശയമായ ഇറച്ചി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സംസ്കരിച്ച് മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ വിതരണം നടത്തി വരുന്നു. പുതിയ അത്യാധുനിക മാംസ സംസ്കരണ പ്ലാന്റിന്റെ പണി പൂർത്തിയാക്കി പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി. പ്രവർത്തനം പൂർണ്ണതോതിൽ ആകുന്നതോടുകൂടി ദിനംപ്രതി 400 മൂഗങ്ങളെ കശാപ്പു ചെയ്ത് ദിവസേന 35 മെട്രിക് ടൺ ഇറച്ചി ഉൽപ്പാദനം കൈവരിക്കാൻ കമ്പനിക്കു കഴിയും.</p> <p>കേന്ദ്രാവിഷ്കൃത പദ്ധതിയായ ആർ.കെ.വി.വൈ പദ്ധതിയുടെ കീഴിൽ പന്നികുഞ്ഞുങ്ങളെയും പോത്തിൻകിടാരികളെയും സബ്സിഡിയോടുകൂടി കർഷകർക്ക് നൽകി അവയെ വളർത്തി തിരികെ വാങ്ങുന്ന പദ്ധതി എം.പി.ഐ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p> <p>ലോകോത്തര നിലവാരത്തിൽ പ്രവർത്തിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു വലിയ മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജന പ്ലാന്റ് ഇറ്റാലിയൻ സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ പണിതീർത്ത് പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.</p> <p>വെറ്ററിനറി, മീറ്റ് ടെക്നോളജി, നഷ്ടിങ്ങ് എന്നീ വിഭാഗങ്ങളിൽപ്പെട്ട വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ശാസ്ത്രീയമായ മാംസോൽപാദനത്തിലും മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും പരിശീലനം നൽകി വരുന്നു.</p> <p>പട്ടികജാതി പട്ടികവർഗ്ഗ വികസന വകുപ്പുമായി</p>

		<p>സഹകരിച്ച് പട്ടികജാതി പട്ടികവർഗ്ഗക്കാർക്ക് സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതിക്കായി മീറ്റ് ഷോപ്പുകൾ തുടങ്ങുന്നതിനുള്ള പദ്ധതി എം.പി.ഐ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.</p> <p>കാലിത്തീറ്റ, കോഴിത്തീറ്റ എന്നിവ സ്വന്തം ആവശ്യത്തിനുപരി കർഷകർക്കും, സർക്കാർ ഫാമുകൾക്കും വിതരണം നടത്താനുപയുക്തമായ ഫീഡ് മിക്സിങ്ങ് ഫാക്ടറി എം.പി.ഐ യിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. കോഴിഫാമും, പന്നിഫാമും എന്നിവ കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. മൂല്യവർദ്ധിത ഇറച്ചി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സംസ്കരിക്കാൻ ലക്ഷ്യമിട്ട് കൊല്ലം ജില്ലയിൽ ഏന്ത്രൂർ എന്ന സ്ഥലത്ത് ഒരു മാംസ സംസ്കരണ യൂണിറ്റും ചാലക്കുടിയിൽ ഒരു കന്നുകാലിഫാമും ആരംഭിക്കുന്നതിന് ലക്ഷ്യമിടുന്നു.</p>
ബി)	<p>സംശുദ്ധമായ ഇറച്ചി ഉല്പന്നങ്ങൾ ജനങ്ങളിൽ എത്തിക്കുന്നതിന് മീറ്റ് പ്രോഡക്ട്സ് ഓഫ് ഇന്ത്യ നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിശദമാക്കുമോ;</p>	<p>ബി) ആരോഗ്യമുള്ള ഉരുക്കളെ വാങ്ങി, വിദഗ്ധ ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റിന്റേയും സൂപ്പർവൈസർമാരുടേയും മേൽനോട്ടത്തിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാനിയമം പാലിച്ച് എം.പി.ഐയുടെ ജീവനക്കാർ തയ്യാറാക്കുന്ന 100% സംശുദ്ധമായ മാംസവും മാംസോൽപന്നങ്ങളും വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നു. വിദഗ്ധരായ വെറ്ററിനറി ഡോക്ടർമാരുടെ നിരീക്ഷണത്തിൽ മൃഗങ്ങൾ രോഗവിമുക്തമാണെന്നു ഉറപ്പു വരുത്താൻ കൊല്ലുന്നതിനുമുൻപ് ആന്റിമോർട്ടം ഇൻസ്പെക്ഷനും കൊന്നതിനുശേഷം പോസ്റ്റ്മോർട്ടം ഇൻസ്പെക്ഷനും നടത്തുന്നു. അതിനുശേഷം മാംസം ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ സംസ്കരിച്ച് ഇറച്ചിയാക്കുന്നു. വേദനാരഹിതമായ രീതിയിൽ കൊല്ലുന്നതിനു വേണ്ടി സ്റ്റണ്ണിങ്ങ് സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്നു. പന്നി, കോഴി തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് വൈദ്യുതി ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഇലക്ട്രിക് സ്റ്റണ്ണിങ്ങും കന്നുകാലികൾ, ആട് തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ക്യാപ്റ്റീവ് ബോൾട്ട് പിസ്റ്റൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള മെക്കാനിക്കൽ സ്റ്റണ്ണിങ്ങും അവലംബിക്കുന്നു. ശേഖരിക്കപ്പെട്ട മാംസം '0' മുതൽ '4' ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ഊഷ്മാവ് കറഞ്ഞത് 6 മണിക്കൂർ നേരം ശീതീകരിക്കുന്നു</p>

	<p>(ചില്ലിങ്ങ്). ചില്ലിങ്ങ് മൂലം പ്രോട്ടീനുകളിൽ ഉണ്ടാകുന്ന വ്യതിയാനം വഴി പേശികൾ മാംസമായി മാറുന്നു. അതിനുശേഷം ഈ മാംസം പ്രത്യേകം പരിശീലനം ലഭിച്ച ജോലിക്കാർ ആവശ്യാനുസരണം വിവിധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ രീതിയിൽ കഷ്ടങ്ങളാക്കി മാറുന്നു. അതിനുശേഷം മാർക്കറ്റ് ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് പല പാക്കറ്റുകളിലാക്കി '-22' ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ ഡീപ്പ് ഫ്രീസറിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കേരളത്തിലുള്ള ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വിവിധ ഡീലർമാർ വഴിയും കമ്പനി ഔട്ട് ലെറ്റ് വഴിയും ലഭ്യമാക്കുന്നു.</p>
<p>സി) മാംസ ഉല്പന്നങ്ങൾ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റി അയക്കുന്നതിന് എം.പി.ഐ.ക്ക് പദ്ധതിയുണ്ടോ; വ്യക്തമാക്കുമോ;</p>	<p>സി) അത്യാധുനിക പ്ലാന്റ് പ്രവർത്തിച്ചു തുടങ്ങിയതോടെ ഉൽപ്പാദനം വർദ്ധിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്യാനുള്ള പദ്ധതിക്ക് തുടക്കമിട്ടിട്ടുണ്ട്.</p>
<p>ഡി) സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി കേരളത്തിലാകമാനം ഔട്ട് ലെറ്റുകൾ തുറക്കുമോ; വിശദ വിവരങ്ങൾ അറിയിക്കുമോ;</p>	<p>ഡി) സ്വയംതൊഴിൽ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്ത് ഉടനീളം എം.പി.ഐ സെയിൽസ് ഔട്ട് ലെറ്റ് സ്ഥാപിച്ചു നൽകുന്നുണ്ട്. ഈ വർഷം 1000 എണ്ണത്തിലേക്ക് ഇത് എത്തിക്കാനാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.</p>
<p>ഇ) കോഴിയുടെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത ഭാഗങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉപ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് എം.പി.ഐ.ക്ക് പദ്ധതിയുണ്ടോ; വിശദമാക്കുമോ?</p>	<p>ഇ) കോഴിയുടെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത ഭാഗങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള ഒരു റെന്ററിങ്ങ് പ്ലാന്റ് നിർമ്മിക്കാൻ പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഫെതർമീൽ, വളം, ഫിഷ് മീൽ എന്നിവ ഇക്കൂട്ടത്തിൽ ഉൾപ്പെടും.</p>


 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ