

**പതിനാലാം കേരള നിയമസഭ
(പത്താം സമ്മേളനം)**

നക്ഷത്രചിഹ്നമിടാത്ത ചോദ്യം നമ്പർ:6805

04.04.2018-ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

നല്ല മത്സ്യം ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് നടപടി

ചോദ്യം

പ്രൊഫ.ആബിദ് ഹുസൈൻ തങ്ങൾ
ശ്രീ.വി.കെ.ഇബ്രാഹിം കുഞ്ഞ്

മറുപടി

ശ്രീമതി. ജെ. മേഴ്സി കുട്ടി അമ്മ
(മത്സ്യബന്ധനവും ഹാർബർ എഞ്ചിനീയറിംഗും
കളവണ്ടി വ്യവസായവും വകുപ്പ് മന്ത്രി):

എ) ഫിഷറീസ് വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ നല്ല മത്സ്യം ജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുവാൻ നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ;

എ) സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.

ബി) പലപ്പോഴും ശാസ്ത്രീയമായി മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുന്നില്ലെന്ന പരാതി നിലവിലുണ്ടോ;

ബി) പരാതി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടിട്ടില്ല. മത്സ്യബന്ധനം മുതൽ അന്തിമ ഗുണഭോക്താവിൽ എത്തുന്നതു വരെ മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ നിലനിർത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു.

സി) കടലിൽ നിന്നും പിടിക്കുന്ന മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുന്ന രീതി വ്യക്തമാക്കുമോ;

സി) കടലിൽ നിന്നും പിടിക്കുന്ന മത്സ്യം യാനങ്ങളിലെ മത്സ്യ സംഭരണികളിൽ നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ മത്സ്യവും ഐസും ചേർത്തോ ഇൻസുലേറ്റഡ് ബോക്സുകളിലോ കരയിലെത്തിക്കുന്നു.

ഡി) കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്ന രീതി എങ്ങനെയാണ് വ്യക്തമാക്കുമോ;

ഡി) കടലിൽ നിന്ന് പിടിക്കുന്ന മത്സ്യം ഐസ് ചെയ്ത് കരയ്ക്കെത്തിക്കുന്നു. ആഭ്യന്തര വിപണിയിലേയ്ക്കുള്ള മത്സ്യം സാധാരണയായി ഐസ് ചെയ്തും വിദേശ വിപണിയിലേയ്ക്കുള്ളത് ഫ്രീസ് ചെയ്തതുമാണ് സൂക്ഷിക്കുന്നത്.

ഇ) മത്സ്യത്തിൽ ഐസ് ഇടാൻ പാടില്ലെന്ന മത്സ്യക്കച്ചവടക്കാരുടെ അഭിപ്രായത്തിന്മേലുള്ള വിദഗ്ദ്ധാഭിപ്രായം ലഭ്യമാക്കുമോ; വ്യക്തമാക്കുമോ?

ഇ) മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് ഐസ് ഉപയോഗിക്കുക തന്നെയാണ് നിലവിലെ ഏറ്റവും ചെലവു കുറഞ്ഞതും ഫലപ്രദവുമായ രീതി. ഐസ് ഗുണനിലവാരമുള്ളതാണെന്ന് ഉറപ്പാക്കുകയും മറ്റ് രാസവസ്തുക്കൾ ഐസിനൊപ്പം ഉപയോഗിക്കാതിരിക്കുകയും ചെയ്താൽ മത്സ്യം സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് ഐസ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് നല്ലതാണ്. ഈ രീതി ലോകമെമ്പാടും നിലവിൽ പ്രയോഗത്തിലുള്ളതാണ്.


സെക്ഷൻ ആഫീസർ