



Blueline[®]
Foods(India)Pvt Ltd



ದೋಣಿ ಮತ್ತು ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ

ಮೀನುಗಳ ಸ್ವಚ್ಛ

ನಿರ್ವಹಣೆ



ದೋಣಿ ಮತ್ತು ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಳ ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ: ಅರೇಬಿಯನ್ ಸೀ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಮನ್ವಯ ಸಮಿತಿಯಿಂದ ೨೦೨೬ ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಗೊಂಡಿದೆ.

ಮುಖಪುಟ: ಡಾ. ಶಿವಕುಮಾರ್ ಮಗದ

ಪ್ರಾಯೋಜಕರು: ಬ್ಲೂಲೈನ್ ಫುಡ್ಸ್ ಪ್ರೈ. ಲಿಮಿಟೆಡ್

ಪ್ರಕಟಣೆ:

ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಜನರಲ್

ಸೀಎಂಸಿ೨, ಮಂಗಳೂರು

<http://seamc2.com>



Publication of Arabian Sea Fisheries Management Coordination. Committee 2026

ಹಕ್ಕುತ್ಯಾಗ ಸೂಚನೆ (Disclaimer): ಈ ಕೃಪಿಯನ್ನು ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿನ ಪ್ರಸ್ತುತ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಕೇವಲ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನದ ವಿಸ್ತರಣೆಗಾಗಿ (Extension Literature) ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಯ, ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು, ಅಂಕಿಅಂಶಗಳು, ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಅಥವಾ ತೀರ್ಮಾನಗಳಿಗೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರದ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಹಾಗೂ ಯಾವುದೇ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಅಥವಾ ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಥವಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ವೃತ್ತಿಪರ ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳ ನಿರ್ವಹಕರು, ಮೀನುಗಾರರು ಮತ್ತು ಉದ್ಯಮಿಗಳು ಸಂಬಂಧಿತ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಸಲಹೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಅನ್ವಯವಾಗುವ ಎಲ್ಲಾ ಕಾನೂನುಬದ್ಧ ನಿಯಮಗಳು, ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಣಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಅವಶ್ಯಕ.

ಪ್ರಕಾಶಕರ ಮಾತು...

ಬಹಳ ದಿನಗಳಿಂದ, ನಾವು ಯಾವುದೇ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದಾಗ ಕೇಳಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ವಿಷಯವೆಂದರೆ, ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲಾತಿಯಲ್ಲಿನ ಅಸಮರ್ಪಕತೆ ವಿಚಾರಗಳು. ಇದನ್ನು ಮನಗಂಡು ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಈ ಕೈಪಿಡಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಯಿತು. ಈ ಕೈಪಿಡಿಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಮೀನುಗಾರ ದೋಣಿಗಳಿಗೆ ನೀಡಿ, ಅವರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡಿ ಮೀನುಗಳ ದಾಖಲಾತಿ ಜೊತೆಗೆ, ಹಿಡಿದ ಮೀನನ್ನು ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಕಾಪಾಡಲು ಸಚಿತ್ರವಾಗಿ ನೀಡಿರುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಮನವಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದು.

ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮೀನುಗಾರ ಬಂಧುಗಳ ಜೊತೆ ಚರ್ಚಿಸಿದಾಗ, ಹಲವಾರು ಮಂದಿ, ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ದಾಖಲೆ ಮಾಡಿ, ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರಿಗೆ ನೀಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನೆಡೆದ “ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ” ದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದಾಗ ಇಂತಹ ದಾಖಲಾತಿ ಪುಸ್ತಕ ಅವಶ್ಯಕವಿದೆ ಎಂದು ಹಲವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈ ಕೈಪಿಡಿ ತಯಾರಿಸಿ, ಮುದ್ರಣ ಮಾಡಿ ಹಂಚಲು ಧನ ಸಹಾಯ ಕೇಳಿದಾಗ ಬ್ಲೂಲೈನ್ ಫುಡ್ಸ್ ನ ಮ್ಯಾನೇಜಿಂಗ್ ಡೈರೆಕ್ಟರ್ ಶ್ರೀ ಶೌಕತ್ ಶೌರಿಯವರು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಒಪ್ಪಿ ಸಹಕರಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಮತ್ತು ಯಶಸ್ವೀ ಫಿಶ್ ಮೀಲ್ ಮತ್ತು ಆಯಿಲ್ ಕಂಪನಿಯ ಶ್ರೀ ಉದಯ್ ಸಾಲಿಯಾನ್ ಅವರಿಗೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳು. ಈ ಕೈಪಿಡಿಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ ಮಾಡಿ, ಮುನ್ನುಡಿಯನ್ನೂ ಬರೆದಿರುವ ಡಾ. ಶಿವಕುಮಾರ್ ಮಗದ ಅವರಿಗೂ ಧನ್ಯವಾದಗಳು.

ಮೀನುಗಾರ ಬಂಧುಗಳು ಇಚ್ಛಿಸಿದರೆ, ಈ ಕೈಪಿಡಿಯನ್ನು ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಮೀನುಗಾರ ದೋಣಿಗಳಿಗೂ ನೀಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಕೈಪಿಡಿಲ್ಲಿ ಇನ್ನು ಏನಾದರೂ ಮಾಹಿತಿ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಸಲಹೆ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದು. ಅರಬ್ಬೀ ಸಮುದ್ರ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಮನ್ವಯ ಸಮಿತಿ ಸದಾ ಮೀನುಗಾರರ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ವಂದನಗಳೋದಿಗೆ



ಶ್ರೀ ರಮೇಶ್ ಎಂ. ಆರ್,
ಭೇರ್ಮನ್, ಸೀಎಂಸಿ೨



ಡಾ. ಸೋಮಶೇಖರ್ ಎಸ್. ಆರ್,
ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಜನರಲ್, ಸೀಎಂಸಿ೨

ಮುನ್ನುಡಿ

“ಮೀನು ಮನುಷ್ಯನ ಕೈಗೆ ಬರುವವರೆಗೂ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುತ್ತದೆ”

ಮೀನು ನಮಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಅತ್ಯಂತ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಇದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಅಗತ್ಯ ಕೊಬ್ಬು ಅಮ್ಲಗಳು, ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಖನಿಜಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಅನೇಕ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಮೀನು ಆಹಾರ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಜೀವನೋಪಾಯದ ಮೂಲವೂ ಆಗಿದೆ.

ಆದರೆ, ಮೀನು ಅತ್ಯಂತ ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ. ಹಿಡಿದ ಕ್ಷಣದಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲುಪುವವರೆಗೆ ಸರಿಯಾದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದರ ತಾಜಾತನ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆಯಿಂದ ಮಾಂಸವು ಹಾಳಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ, ಅಂತಹ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟವು ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ/ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ, ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ ಸಾಗಣೆಯಲ್ಲಿ, ಮೀನು ಇಳಿಸುವ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಅಗತ್ಯ. ಸ್ವಚ್ಛ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ, ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದ ಐಸ್ ಬಳಕೆ, ಸ್ವಚ್ಛ ಸಾಧನಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಇವುಗಳು ಮಹತ್ತರ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ತರುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಮಾಹಿತಿಯುಳ್ಳ ಕೈಪಿಡಿಯನ್ನು ಹೊರತರುತ್ತಿರುವ ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಸಹಾಯ ನೀಡಿದ ಬ್ಲೂಲೈನ್ ಫುಡ್ಸ್ (ಇಂಡಿಯಾ) ಪ್ರೈ. ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಇವರಿಗೆ ಅಭಿನಂದನೆಗಳು. ಮೀನುಗಾರ ಬಂಧುಗಳಲ್ಲಿ ಮನವಿಯೇನೆಂದರೆ, ಈ ಕೈಪಿಡಿ ಹಿಂಬಾಗದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವ ಮೀನುಗುಳು ತಮ್ಮ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದರೆ, ತಕ್ಷಣ ಅವುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಮುದ್ರಕ್ಕೆ ಬಿಡಿ.



ಡಾ. ಶಿವಕುಮಾರ್ ಮಗದ

ಡೈರೆಕ್ಟರ್ ಜನರಲ್, ಸಿಎಂಸಿಒ



ವಿಷಯ ಸೂಚಿ (Contents)

1. ಪರಿಚಯ
2. ಸ್ವಚ್ಛ ಮೀನು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಉದ್ದೇಶಗಳು
3. ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಕ್ರಮಗಳು
4. ಐಸ್ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ
5. ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
6. ಸಾಧನಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ನಿಷ್ಕ್ರಿಯೀಕರಣ
7. ಬಂದರುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ
8. ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆ
9. ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣ
10. ದಾಖಲೆ ನಿರ್ವಹಣೆ
11. ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಪರಿಶೀಲನೆ

ಚಿತ್ರ. 1. ಸಿಎಂಸಿ^೧ ತಂಡದ ಸದಸ್ಯರು ಮಲ್ಟಿ ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮೀನುಗಾರರ ಜೊತೆ ಚರ್ಚೆ



1. ಪರಿಚಯ (Introduction)

ಮೀನುಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಬಲೆಯಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರ ತಟ್ಟೆಯವರೆಗೆ ಸಾಗುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಸಮಯದ ವಿರುದ್ಧದ ಹೋರಾಟವಾಗಿದೆ. ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ, ಸಮಪಕ್ಷೀಯ pH, ಅಮಿನೋ ಆಮ್ಲಗಳ ಉಪಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತು ಜಟರ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಅಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಇರುವುದರಿಂದ, ಮೀನು ಸತ್ತ ನಂತರ ರಾಸಾಯನಿಕ ಹಾಗೂ ಜೈವಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ಮುಂದುವರಿದು ಅದು ಶೀಘ್ರವಾಗಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತಾಪಮಾನವು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಮೀನು ಹಿಡಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಮಂಜುಗಡ್ಡೆ ಹಾಕುವುದು (icing) ಮಾಡದಿದ್ದರೆ, ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ವೇಗವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತ್ವರಿತ ಕುಸಿತ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಡಿತದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ಸರಿಯಾದ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಶುದ್ಧ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛತಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಮಂಜುಗಡ್ಡೆಯೊಂದಿಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು, ತಾಪಮಾನವನ್ನು 0 °C ಸಮೀಪದಲ್ಲಿರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ತಕ್ಷಣದ ಸಾರಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉಳಿಸಲು ಸಹಕಾರಿ. ನಂತರದ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಶೀತ ಸರಪಳಿ (cold chain) ಕಾಪಾಡುವುದು, ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಕವಚಗಳ ಹೊದಿಗೆ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್) ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ, ಮೀನುಗಳ ತಾಜಾತನ, ಪೌಷ್ಟಿಕ ಮೌಲ್ಯ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಕಾಪಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ, ಸಮಯದ ವಿರುದ್ಧದ ಈ ಹೋರಾಟದಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಕ್ಷೇತ್ರವು ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯ ಎರಡನ್ನೂ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.

2. ಹಿಡುವಳಿ ನಂತರದ ನಷ್ಟಗಳು

- ಭೌತಿಕ ನಷ್ಟ: ಮೀನು ಹಾಳಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಅಯೋಗ್ಯವಾಗುವುದು
- ಗುಣಮಟ್ಟ ನಷ್ಟ: ತಾಜಾತನ, ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು
- ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟ: ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ

3. ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳು

1. ಕಿಣ್ವಗಳ ಕ್ರಿಯೆ
2. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಬೆಳವಣಿಗೆ
3. ಆಕ್ಸಿಡೇಶನ್

4. ಸ್ವಚ್ಛ ಮೀನು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಉದ್ದೇಶಗಳು

- ತಾಜಾತನ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಪಾಡುವುದು
- ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ದೂಷಣ ತಪ್ಪಿಸುವುದು
- ನಷ್ಟ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು
- ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು
- ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ನಿಯಮ ಪಾಲನೆ



ಚಿತ್ರ ೨. ಟಾರಿ ಮೀಟರಿನಿಂದ ಮೀನಿನ ತಾಜಾತನ ಪರೀಕ್ಷೆ

“

”

ಮೀನು ಮನುಷ್ಯನ ಕೈಗೆ ಬರುವವರೆಗೂ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುತ್ತದೆ -ಮಗದ



ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಅನುಸರಿಸದಿದ್ದರೆ ಆಗುವ ಪರಣಾಮಗಳು

ಜಾಗತಿಕ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟ (Post-harvest loss)ವು ಮೀನಿನ ವಿಧ/ಪ್ರಭೇದ, ನಿರ್ವಹಣಾ ವಿಧಾನಗಳು, ಮೂಲಸೌಕರ್ಯ ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿಸಿ ಸುಮಾರು 18–30%ರ ನಡುವೆ ಇರುವುದಾಗಿ ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೇವಲ ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಪ್ರಮುಖ ವಿಷಯವಾಗಿರುವಾಗ, ಅತ್ಯಮೂಲ್ಯ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ವ್ಯರ್ಥದ ಗಂಭೀರತೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಶೀಲ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಈ ನಷ್ಟಗಳು ಮೀನುಗಾರರ ಆದಾಯ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಲೆ, ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಉತ್ಪಾದಕತೆಯ ಕುಸಿತಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತವೆ.

ವಾಸ್ತವದಲ್ಲಿ, ಈ ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಪಾಲು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದಾದವುಗಳಾಗಿವೆ. ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ, ಸಮಪಕ್ಷೀಯ pH ಮತ್ತು ಮೀನುಗಳು ಸತ್ತ ನಂತರ ವೇಗವಾಗಿ ನಡೆಯುವ ಎನ್ಜೈಮ್ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಕಾರಣದಿಂದ ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುವ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಸರಿಯಾದ ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ ಇಲ್ಲದೆ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ ತಕ್ಷಣ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸರಳ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚದ ಸೂಕ್ತ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಈ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು- ಮೀನನ್ನು ಹಿಡಿದ ನಂತರ ತಡವಾಗಿ ಐಸ್ ಹಾಕುವುದು. ತಕ್ಷಣ ತಂಪುಗೊಳಿಸದಿದ್ದರೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ವೇಗವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತವೆ, ಇದರಿಂದ ಮೀನುಗಳು ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ. ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಏರಿಕೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಶೇಖರಣಾ ಅವಧಿ (shelflife) ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಂಜುಗೆಡ್ಡೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆ ಅಥವಾ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಸಮಸ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ದೀರ್ಘ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಪ್ರಯಾಣಗಳಲ್ಲಿ.

ಇನ್ನೊಂದು ಸಾಮಾನ್ಯ ತಪ್ಪು ಎಂದರೆ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು. ಮೀನುಗಳನ್ನು ಕೊಳಕಾದ ಡೆಕ್ ಮೇಲೆ ಇಡುವುದು, ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿಗೆ ತೆರೆದಿಡುವುದು ಅಥವಾ ವಿಂಗಡಿಸುವಾಗ ಕಾಲಿನಿಂದ ತುಳಿಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಅಜಾಗರೂಕ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಭೌತಿಕ ಗಾಯ, ಒತ್ತಡ ಮತ್ತು ಹಾನಿ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ, ಇದರಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮೌಲ್ಯ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ ವೇಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೀನು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಸ್ಥಳಗಳು, ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸದಿದ್ದರೆ ಆಹಾರ ಕೊಳೆಯುವ ವೇಗ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೀನು ಇಳಿಸುವ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಬಂದರು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತಾ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ನಷ್ಟಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ. ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಮೀನು ಇಡುವುದು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೆಸರಿನ ಸಂಪರ್ಕ, ತೊಳೆಯಲು ಶುದ್ಧ ನೀರಿನ ಕೊರತೆ ಮತ್ತು ಹರಾಜು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ವಿಳಂಬ—ಇವು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ವಿಂಗಡಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆಯ ವೇಳೆ ಮರುಮರು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಹಾನಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಬಹಳ ಕಡೆ ಮೀನು ಇಳಿದಾಣಗಳಲ್ಲಿ, ಅಲ್ಲೇ ಡಕ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಕೊಳಕು ನೀರನ್ನೇ ಮೀನನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತಾಪಮಾನ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿ (cold chain) ಉಂಟಾಗುವ ವ್ಯತ್ಯಯಗಳು ನಷ್ಟದ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಿದ ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳು, ಇನ್ಸುಲೇಶನ್ ಇಲ್ಲದ ವಾಹನಗಳು ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ಮೊದಲು ಉಂಟಾಗುವ ವಿಳಂಬ—ಇವು ತಾಪಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ವೇಗಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಸರಿಯಾದ ದಾಖಲೆ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವಿಕೆ ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಉತ್ತಮ ಸ್ವಚ್ಛತಾ ಕ್ರಮಗಳು, ಸಮರ್ಪಕ ಐಸ್ ಬಳಕೆ, ಸರಿಯಾದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಾರರು ಹಾಗೂ ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ತರಬೇತಿ—ಇವುಗಳ ಸಮನ್ವಯ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಮಟ್ಟಿನ ಸುಧಾರಣೆಗಳೂ ಶೇಖರಣಾ ಅವಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ, ಉತ್ಪನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ಬಲಪಡಿಸಬಹುದು.

ಹೀಗಾಗಿ, ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಕೇವಲ ತಾಂತ್ರಿಕ ಅಗತ್ಯವಲ್ಲ, ಅದು ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವೂ ಆಗಿದೆ. ಉತ್ತಮ ನಿರ್ವಹಣೆಯಿಂದ ಉಳಿಸುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಿಲೋಗ್ರಾಂ ಮೀನು ಮೀನುಗಾರರ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸಿ, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳು:

- **ತಾಪಮಾನ ದುರ್ಯೋಗ (Temperature Abuse):** ಹಿಡಿತದ ತಕ್ಷಣ ಮೀನುಗಳನ್ನು ತಂಪುಗೊಳಿಸದಿದ್ದರೆ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ ವೇಗವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ; ತಾಪಮಾನವು ಪ್ರತಿ 5 °C ಏರಿದಾಗ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಮತ್ತು ಎನ್ಟೈಮ್ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಸುಮಾರು ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಬಹುದು.

- **ಭೌತಿಕ ಹಾನಿ (Physical Damage):** ಮೀನುಗಳ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಡುವುದು, ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳನ್ನು ಅತಿಯಾಗಿ ತುಂಬುವುದು ಅಥವಾ ಅಶುದ್ಧ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು—ಇವು ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಯ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸುವಿಕೆ ಉಂಟುಮಾಡಿ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಪ್ರವೇಶಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ನೀಡುತ್ತದೆ.
- **ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಕೊರತೆ (Poor Hygiene):** ಅಶುದ್ಧ ಡೆಕ್‌ಗಳು, ತೊಳೆಯದ ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಬಂದರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ದೂಷಿತ ನೀರು—ಇವು ಸಾಲ್ಮೊನೆಲ್ಲಾ ಅಥವಾ ವೈಬ್ರಿಯೋ ಮುಂತಾದ ಹಾನಿಕಾರಕ ರೋಗಕಾರಕಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗಂಭೀರ ಆರೋಗ್ಯ ಅಪಾಯ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ.



ಈ ಕೈಪಿಡಿಯ ಉದ್ದೇಶ (The Goal of this Manual)

SeaMC² ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸ್ವಚ್ಛ ಮೀನು ನಿರ್ವಹಣಾ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದರಿಂದ ಈ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಕೆಳಗಿನ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ:

ಉತ್ತಮ ಆದಾಯ: ತಾಜಾ ಮತ್ತು ಉನ್ನತ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ: ಮೀನು ವ್ಯರ್ಥವಾಗುವಿಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಲಭ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೀನುಗಾರರ ಗೌರವ: ವೃತ್ತಿಪರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮೀನುಗಾರರ ಕೌಶಲ್ಯ ಮತ್ತು ಜಾಗತಿಕ ಆಹಾರ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿ ಅವರ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುತ್ತದೆ.

ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದ ಕ್ಷಣದಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆವರೆಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ತಾಜಾತನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು, ದೂಷಣವನ್ನು ತಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಲು ಅತ್ಯಂತ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ. ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ, ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ದೇಶೀಯ ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣತೆಯನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸುತ್ತದೆ.

ಮೀನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಆಧುನಿಕ ಮೇಜು



ಮೀನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡುವ ಮೇಜು



ಸ್ವಚ್ಛತೆ-ಅಧಿಕ ಆದಾಯ-ಗ್ರಾಹಕರ ಸಂತೃಪ್ತಿ

1. ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಮೂಲ ಆಶಯ

- ಉತ್ತಮ ತಾಜಾತನ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ
- ರೋಗಾಣುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಿ
- ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು
- ಆದಾಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು
- ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣಾ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸುವುದು



2. ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಕ್ರಮಗಳು

- ಮೀನುಗಳನ್ನು ತಕ್ಷಣ ಸ್ವಚ್ಛ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು
- ಅಶುದ್ಧ ಮೇಲ್ಮೈ ಮೇಲೆ ಇಡಬಾರದು
- ಸ್ವಚ್ಛ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶ್ರೇಟ್ ಬಳಸಬೇಕು
- ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು
- ಸೂರ್ಯನ ಕಿರಣಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು
- ಮೀನುಗಳ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಡಬಾರದು



3. ಐಸ್ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ

- ಸಮರ್ಪಕ ಐಸ್ ಬಳಕೆ (1:1 ಅನುಪಾತ)
- ಮೀನು ಮತ್ತು ಐಸ್ ಪದರವಾಗಿ ಹಾಕುವುದು
- 0°C ಸಮೀಪ ತಾಪಮಾನ ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವುದು
- ಕರಗಿದ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು
- ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಐಸ್ ಬಳಕೆ



4. ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

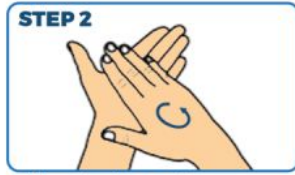
- ಕೈ ತೊಳೆಯಬೇಕು
- ನಖಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಿಸಬೇಕು
- ಧೂಮಪಾನ/ಉಗುಳಬಾರದು
- ಗಾಯ ಮುಚ್ಚಬೇಕು
- ಸ್ವಚ್ಛ ಉಡುಪು ಧರಿಸಬೇಕು



HOW TO WASH YOUR HANDS



STEP 1
Wet hands with water and apply soap or handwash.



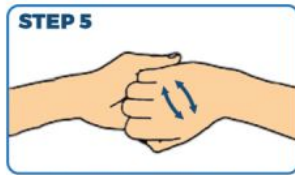
STEP 2
Rub hands palm to palm.



STEP 3
Rub palm over the back of the other hand with interlaced fingers and vice versa.



STEP 4
Palm to palm with fingers interlaced.



STEP 5
Back of fingers to opposing palms with fingers interlocked.



STEP 6
Rotational rubbing of left thumb clasped in right palm and vice versa.



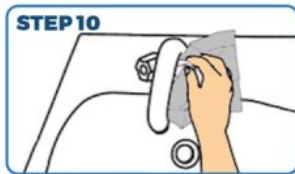
STEP 7
Rotational rubbing, backwards and forwards with clasped fingers of right hand in the left palm and vice versa.



STEP 8
Rinse hands under running warm water.



STEP 9
Dry hands thoroughly with a paper towel or air dryer.



STEP 10
Use your elbow or paper towel to turn off the tap.



5. ಸಾಧನಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ



- ಡೆಕ್ ತೊಳೆಯುವುದು
- ಮೀನು ಸಂಗ್ರಹ ಸ್ಥಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
- ಕ್ರೇಟ್ ತೊಳೆಯುವುದು
- ನಿಷ್ಕ್ರಿಯಕಾರಕ ಬಳಕೆ
- ಸ್ವಚ್ಛ ಸಂಗ್ರಹಣೆ



6. ಬಂದರುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛ ನಿರ್ವಹಣೆ

- ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಮೀನು ಇಡಬಾರದು
- ಎತ್ತರದ ವೇದಿಕೆ ಬಳಕೆ
- ನೀರು ಹರಿವು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು
- ಹರಾಜು ಪ್ರದೇಶ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
- ಧೂಳು ಮತ್ತು ಈಗೆಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ
- ಶುದ್ಧ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ



ಚಿತ್ರ 14. ಶೌಚಕುರ್ಚಿ, ಕನದ ತೊಟ್ಟಿ, ನೀರಿನ ಟ್ಯಾಂಕ್ ಹಾಗೂ ಮರದ ಅಟ್ಟಣೆ



08.

ಬಂದರು ಮತ್ತು
ಮಾರಾಟ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ
ಸ್ವಚ್ಛತೆ

7. ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆ

- ಇನ್ಸುಲೇಟೆಡ್ ವಾಹನ ಬಳಕೆ
- ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಬಾರದು
- ತಾಪಮಾನ ಸರಪಳಿ ಕಾಪಾಡುವುದು
- ಬೇಗ ವಿತರಣೆಯು
- ಮರುಹ್ಯಾಂಡ್ಲಿಂಗ್ ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು



8. ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

- ತಾಜಾತನ ಪರಿಶೀಲನೆ
- ಹಾಳಾದ ಮೀನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಬೇಕು
- ತಾಪಮಾನ ಗಮನಿಸಬೇಕು
- ಪರಿಶೀಲನಾ ಪಟ್ಟಿ ಬಳಕೆ

9. ದಾಖಲೆ ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಹಿಡಿವಳಿಯ ದಾಖಲೆ
- ಮಂಜುಗಡ್ಡೆ ಬಳಕೆ ದಾಖಲೆ
- ಸ್ವಚ್ಛತೆ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ
- ಪರಿಶೀಲನೆ ದಾಖಲೆ
- ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮ ಪಾಲನೆ

10. ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಪರಿಶೀಲನೆ (Checklist)

- ಡೆಕ್ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
- ಐಸ್ ಸಮರ್ಪಕತೆ
- ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
- ಸಾಧನ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
- ದೂಷಣ ನಿಯಂತ್ರಣ
- ದಾಖಲೆ ನವೀಕರಣ





ಚಿತ್ರ 18. ಶೌರಶಕ್ತಿ ಬಳಸಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು.

ಚಿತ್ರಪರ



ಮಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು



ಚರಂಡಿಯ ಅವ್ಯವಸ್ಥೆ



ಮಲ್ಲೆ ಮೀನುಗಾರರ ಜೊತೆ ಸಂವಾದ



ಹಿಡಿಯಬಹುದಾದ ಕನಿಷ್ಠ ಗಾತ್ರ (ಹಿಕ್ಕಗಾತ್ರ)





ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮೀನುಗಾರರ ಜೊತೆ ಸಂವಾದ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯ ಶಿಬಿರ



ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹))	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹))	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹))	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ (₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ ₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ ₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ಮೀನು ಹಿಡುವಳಿಯ ದಾಖಲೆ

ದೋಣಿಯ ಹೆಸರು	
ರೆಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಸಂಖ್ಯೆ	
ಬಲೆಯ ವಿಧ	
ಮೀನು ಹಿಡಿದ ಸ್ಥಳ (ಅಕ್ಷಾಂಶ ಮತ್ತು ರೇಖಾಂಶ)	
ದೋಣಿ ಮೀನು ಶಿಖಾರಿಗೆ ಹೊರಟ ದಿನಾಂಕ	
ಶಿಖಾರಿಯಿಂದ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ದಿನಾಂಕ	
ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಹಿಡಿದ ದಿನಗಳು	
ಮೀನಿನ ಇಳಿದಾಣ	
ಯಾವ ದಿನ ಮೀನನ್ನು ಇಳಿದಾಣಕ್ಕೆ ತರಲಾಯಿತು	
ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಅವರ ಹೆಸರು	
ಶಿಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಇದ್ದರು	

ಹಿಡಿದ ಮೀನುತಳಿಗಳ ವಿವರ

ಕ್ರ. ಸಂ.	ತಳಿಯ ಹೆಸರು	ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು	ಪರಿಮಾಣ (ಕೆ.ಜಿ.)	ಧಾರಣೆ (ಒಂದು ಕೆಜಿಗೆ ₹)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (₹)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Fisheries Improvement Program Partners



