

പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ
ബിൽ നമ്പർ 249

**2013-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ
(രണ്ടാം ഭേദഗതി) ബിൽ**

©
കേരള നിയമസഭാ സെക്രട്ടേറിയറ്റ്
2014

കേരള നിയമസഭാ പ്രിന്റിംഗ് പ്രസ്സ്.

**2013-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ
(രണ്ടാം ഭേദഗതി) ബിൽ**

1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റ്
വീണ്ടും ഭേദഗതി ചെയ്യുന്നതിനുള്ള

ഒരു
ബിൽ

പീഠിക.—1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റ് ഇതിനുശേഷം കാണുന്ന ആവശ്യങ്ങൾക്കായി വീണ്ടും ഭേദഗതി ചെയ്യുന്നത് യുക്തമായിരിക്കുകയാൽ ;

ഭാരത റിപ്പബ്ലിക്കിന്റെ അറുപത്തിനാലാം സംവത്സരത്തിൽ താഴെ പറയും പ്രകാരം നിയമമുണ്ടാക്കുന്നു:—

1. ചുരുക്കപ്പേരും പ്രാരംഭവും.—(1) ഈ ആക്റ്റിന് 2013-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ (രണ്ടാം ഭേദഗതി) ആക്റ്റ് എന്ന് പേര് പറയാം.

(2) ഇത് ഉടൻ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്നതാണ്.

2. 2-ാം വകുപ്പിന്റെ ഭേദഗതി.—1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റിലെ (1981-ലെ 10), (ഇതിനുശേഷം പ്രധാന ആക്റ്റ് എന്നാണ് പരാമർശിക്കപ്പെടുക), 2-ാം വകുപ്പിൽ,—

(i) (ഡി) ഖണ്ഡത്തിന്റെ (ii)-ാം ഇനത്തിൽ, “കൂടാതെ” എന്ന വാക്ക് വിട്ടുകളയേണ്ടതും (iii)-ാം ഇനത്തിൽ, “തോണിയും” എന്ന വാക്കുകൾക്കുശേഷം “കൂടാതെ (iv) ശീതീകരണ നൗകകൾ” എന്ന അക്കങ്ങളും വാക്കുകളും ചേർക്കേണ്ടതാണ്.

(ii) (ഡി) ഖണ്ഡത്തിനുശേഷം ഇനിപ്പറയുന്ന വിശദീകരണം ചേർക്കേണ്ടതാണ്, അതായത്:—

“വിശദീകരണം.—ഈ വകുപ്പിന്റെ ആവശ്യത്തിലേക്കായി, “ശീതീകരണ നൗകകൾ” എന്നാൽ നൗകകളിൽ മത്സ്യം ശീതീകരിച്ച് കേടുവരാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി ശീതീകരണനികൾ സജ്ജീകരിച്ച തരം മത്സ്യബന്ധന നൗകകൾ എന്നർത്ഥമാകുന്നു.”.

3. 9എ. 9 ബി എന്നീ പുതിയ വകുപ്പുകൾ ചേർക്കൽ.—പ്രധാന ആക്റ്റിലെ, 9-ാം വകുപ്പിനുശേഷം ഇനിപ്പറയുന്ന വകുപ്പുകൾ ചേർക്കേണ്ടതാണ്, അതായത്:—

“9 എ. ആക്റ്റിൻകീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുള്ള ഒരു മത്സ്യബന്ധന നൗക പാലിക്കേണ്ട ശുചിത്വ സംബന്ധമായ പൊതുവ്യവസ്ഥകൾ.—(1) ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും നൗകകളുടെ ഉള്ളിലും പുറത്തുമായി മത്സ്യവുമായി സമ്പർക്കത്തിൽവരുന്ന എല്ലാ പ്രതലങ്ങളും ശുദ്ധജലമോ മലിനമല്ലാത്ത കടൽ വെള്ളമോ ഉപയോഗിച്ച് ക്ലിപ്തമായ കാലങ്ങളിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതും നിർണ്ണയിക്കപ്പെടാവുന്ന അപ്രകാരമുള്ള രീതിയിൽ അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

(2) നൗകകളിൽ കയറ്റുന്ന മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ സുര്യപ്രകാശമോ മറ്റേതെങ്കിലും താപസ്രോതസ്സോ ഏൽക്കാതെയും കേടുവരാതെയും സംരക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

(3) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ചതവ് പറ്റാതെ അങ്ങനെയുള്ള രീതിയിൽ ഭദ്രമായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

(4) ജീവനോടെ സൂക്ഷിച്ചിട്ടുള്ളവയൊഴികെയുള്ള മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ സംഭരണത്തിനുശേഷം കഴിയുന്നത്ര വേഗം, പ്രത്യേകിച്ചും എട്ടുമണിക്കൂറിലധികം നൗകകളിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുള്ളപ്പോൾ ശീതീകരണത്തിനു വിധേയമാക്കേണ്ടതാണ്.

(5) ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ശീതീകരിക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന ഐസ് ശുദ്ധജലമോ മലിനമല്ലാത്ത കടൽവെള്ളമോകൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയതായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(6) നൗകയിൽവെച്ച് മത്സ്യങ്ങളുടെ തല മുറിക്കുന്നതും ആന്തരികാവയവങ്ങൾ നീക്കംചെയ്യുന്നതുമായ അത്തരം പ്രവൃത്തികൾ വൃത്തിയായി നിർവ്വഹിക്കേണ്ടതാണ്.

(7) മത്സ്യങ്ങളുടെ തല മുറിക്കുക, ആന്തരികാവയവങ്ങൾ നീക്കംചെയ്യുക മുതലായവയ്ക്കു ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങളും മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള പെട്ടികളും വെള്ളം കടക്കാത്തതും ജീർണ്ണിക്കാത്തതും മിനുസമുള്ളതും വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനും എളുപ്പമുള്ളതുമായ വസ്തുക്കൾകൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയതോ ആവരണം ചെയ്തതോ ആയിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(8) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിന് നിയോഗിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള ജീവനക്കാർ അതീവ ശുചിത്വം പാലിക്കേണ്ടതാണ്.

(9) ശുചീകരണ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അണുനാശിനികളും കീടനാശിനികളും എല്ലാ ശക്തിയേറിയ വിഷകരമായേക്കാവുന്ന പദാർത്ഥങ്ങളും അടച്ചുപൂട്ടിയ പരിസരങ്ങളിലോ ചുവരലമാരകളിലോ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കേണ്ടതാണ്.

9 ബി. മത്സ്യബന്ധന, ശീതീകരണ നൗകകൾക്കുവേണ്ട ആവശ്യകതകൾ.— (1) നൗകകൾ, അടിത്തട്ടിലെ വെള്ളം, മലിനജലം, പുക, ഇന്ധനം, എണ്ണ, ഗ്രീസ് അല്ലെങ്കിൽ ദോഷകരമായ മറ്റേതെങ്കിലും വസ്തുക്കൾ എന്നിവയാൽ മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് കേടുവരുന്നത് ഒഴിവാക്കത്തക്ക രീതിയിൽ രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത് നിർമ്മിച്ചതായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(2) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങളുമായി സമ്പർക്കത്തിൽവരുന്ന നൗകകളുടെ പ്രതലങ്ങൾ തുരുമ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ വസ്തുവിനാൽ നിർമ്മിച്ചതായി രീകേണ്ടതാണ്.

(3) ഇരുപത്തിനാലുമണിക്കൂറിലധികം സമയത്തേക്ക് മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത് സജ്ജമാക്കിയിട്ടുള്ള നൗകകളിൽ ഐസ് ഉരുകുന്നതിന് ആവശ്യമായ താപനിലയിൽ അവ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി അറകളും, ടാങ്കുകൾ അല്ലെങ്കിൽ പാത്രങ്ങൾ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(4) അറകൾ, മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് കേടുവരുന്നത് തടയുന്നതിന് യന്ത്രസാമഗ്രികളിൽ നിന്നും ജീവനക്കാരുടെ പെരുമാറ്റ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും പര്യാപ്തമായ രീതിയിൽ വേർതിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(5) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി നൗകകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ തൃപ്തികരമായ ശുചിത്വ സാഹചര്യങ്ങളിൽ അവയുടെ സൂക്ഷിക്കൽ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ഐസ് ഉരുകിയ വെള്ളം പുറത്തുകളയുന്നതിനും പര്യാപ്തമായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(6) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനായി നൗകകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങളും വസ്തുക്കളും തുരുമ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതും എളുപ്പം വൃത്തിയാക്കാവുന്നതും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യാവുന്നതുമായ വസ്തുക്കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയതോ ആവരണം ചെയ്തതോ ആയിരിക്കേണ്ടതാണ്.

(7) മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ തണുത്തതും മലിനമല്ലാത്തതുമായ കടൽ വെള്ളത്തിൽ ശീതീകരിക്കുന്നതിന് സജ്ജമാക്കിയിട്ടുള്ള നൗകകളിൽ ടാങ്കുകളിലെ താപനില ഒരേപോലെ നിലനിറുത്തുന്നതിനായി ഉപകരണങ്ങൾ ഘടിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

(8) ശീതീകരണ നൗകകളിൽ, ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ താപനില ദ്രുതഗതിയിൽ കുറച്ചുകൊണ്ടുവന്ന് മൈനസ് പതിനെട്ട് ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ കൂടാത്ത ഒരു താപനില ഉൾഭാഗത്ത് കൈവരിക്കുന്നതിന് പര്യാപ്തമായ സാമഗ്രികളും അറകളിൽ സൂക്ഷിച്ചിട്ടുള്ള മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ മൈനസ് 18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ കൂടാത്ത താപനിലയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് പര്യാപ്തമായ ശീതീകരണോപാധികളും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. സംഭരണ അറകളിൽ എളുപ്പത്തിൽ കാണത്തക്കവിധം താപനില രേഖപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഒരു ഉപകരണം സജ്ജീകരിക്കേണ്ടതാണ്. താപനില അറിയുന്നതിനുള്ള ഉപകരണത്തിന്റെ സെൻസർ ശീതീകരണ അറയുടെ ഏറ്റവും തണുപ്പു കുറഞ്ഞ ഭാഗത്ത് സ്ഥാപിക്കേണ്ടതാണ്.”.

ഉദ്ദേശ്യകാരണങ്ങളുടെ വിവരണം

നമ്മുടെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ ഉയർത്തുന്നതിനുള്ള ഒരു മുഖ്യ ഘടകമാണ് സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അനുയോജ്യമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഗുണമേന്മയുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കിയിട്ടുള്ളതാണെന്നും അവ രോഗാണുക്കളിൽ നിന്നും വിഷാംശങ്ങളിൽ നിന്നും പൂർണ്ണമായും വിമുക്തമാണെന്നും ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടത് സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയ്ക്കും വിശ്വാസത്തിനും സുപ്രധാനമാണ്.

നൗകകളിലെ വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യങ്ങൾ കാരണം ഗുണമേന്മയിൽ കുറവ് സംഭവിച്ച് സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങൾ സംസ്കരണ ശാലകളിൽ എത്തുമ്പോഴേക്കും ഗണ്യമായ മാറ്റങ്ങൾക്ക് വിധേയമാകുന്നു. അതിനാൽ, മത്സ്യബന്ധന നൗകകൾ ശുചിത്വസംബന്ധമായ ചില വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള ഒരു നടപ്പാക്കൽ സംവിധാനം ആവശ്യമുണ്ടെന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ടു. മത്സ്യബന്ധന നൗകകളിൽ ഉചിതമായ ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനായി ശുചിത്വ മാനകങ്ങളും ശുചിത്വം പാലിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതകളും 1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റിൻകീഴിൽ മത്സ്യബന്ധന നൗകകൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ആവശ്യകതകളുടെ രൂപത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. അതിനാൽ മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ വിവിധ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ച് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനായി 1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റിൽ ആവശ്യമായ ഭേദഗതികൾ വരുത്തുവാൻ സർക്കാർ തീരുമാനിച്ചു.

മേൽ പറഞ്ഞ ലക്ഷ്യം നിറവേറ്റുന്നതിന് ഉദ്ദേശിച്ചുകൊണ്ടുള്ളതാണ് ഈ ബിൽ.

ധനകാര്യമെമ്മോറാണ്ടം

ഈ ബിൽ നിയമമാക്കുകയും പ്രാബല്യത്തിൽ കൊണ്ടുവരികയും ചെയ്താൽ സംസ്ഥാന സഞ്ചിതനിധിയിൽനിന്നും യാതൊരു അധിക ചെലവും ഉണ്ടാകുന്നതല്ല.

കെ. ബാബു

(ശരിത്തർജ്ജമ)

സി. കെ. രാജശേഖര പണിക്കർ,
നിയമ വകുപ്പ് അഡീഷണൽ സെക്രട്ടറി.

1980-ലെ കേരള സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ആക്റ്റിൽ
നിന്നുള്ള പ്രസക്തഭാഗങ്ങൾ
(1981-ലെ 10)

** ** * * * * *

2. നിർവ്വചനങ്ങൾ.—ഈ ആക്റ്റിൽ, സന്ദർഭം മറ്റുവിധത്തിൽ ആവശ്യപ്പെടാത്തപക്ഷം,—

** ** * * * * *

(ഡി) “മത്സ്യബന്ധന നൗക” എന്നാൽ യന്ത്രവൽകൃതമോ അല്ലാത്തതോ ആയ ലാഭത്തിനുവേണ്ടി കടലിൽ മത്സ്യബന്ധനത്തിലേർപ്പെടുന്ന ഒരു കപ്പൽ അല്ലെങ്കിൽ ബോട്ട് എന്നർത്ഥമാകുന്നതും, അതിൽ, കടലിൽ മത്സ്യബന്ധനത്തിലേർപ്പെടുന്ന—

- (i) കട്ടമരം,
- (ii) നാടൻ വള്ളം, കൂടാതെ
- (iii) തോണി

എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്നതുകൊണ്ടും.

** ** * * * * *

9. നൗകകളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ.—(1) സംസ്ഥാനത്ത്, മത്സ്യബന്ധന ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നതോ ഉപയോഗിക്കുവാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നതോ ആയതും എന്നാൽ 1972-ലെ മറൈൻ പ്രോഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡെവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി ആക്റ്റി (1972-ലെ 13-ാം കേന്ദ്ര ആക്റ്റ്)-ലെ 11-ാം വകുപ്പ് പ്രകാരം രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടില്ലാത്തതുമായ നൗകകളുടെ ഉടമസ്ഥർ അത്തരം നൗകകൾ ഈ ആക്റ്റിൻകീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

** ** * * * * *

(6) രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ളതല്ലാത്ത ഒരു മത്സ്യബന്ധന നൗകയ്ക്കും 6-ാം വകുപ്പ് പ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ് ലഭിക്കുന്നതിന് അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

** ** * * * * *

