

बिहार सरकार

उद्योग विभाग

सं०सं०-डी०एफ०पी०/विविध (प्रोसेसिंग कार्य-ई० रेडिएशन)-०५/२०१८

शुद्धि पत्र

उद्योग विभागीय राज्यादेश संख्या-184, दिनांक-11.02.2019 के कंडिका-7 को निम्न प्रकार से संशोधित की जाती है, तदनुसार इसे इसप्रकार पढ़ा जाय :-

इस योजना के कार्यान्वयन एवं पर्यवेक्षण परिशिष्ट-1 (संलग्न) एवं परिशिष्ट-2 (संलग्न) में निहित प्रावधानों के अनुरूप किया जायेगा।

2. राज्यादेश की अन्य शर्तें यथावत रहेंगे।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।

पटना, दिनांक.....

ज्ञापांक...../

सं०सं०-डी०एफ०पी०/विविध (प्रोसेसिंग कार्य-ई० रेडिएशन)-०५/२०१८

प्रतिलिपि.- कोषागार पदाधिकारी, सचिवालय कोषागार, विकास भवन, पटना को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।

पटना, दिनांक.....

ज्ञापांक...../

सं०सं०-डी०एफ०पी०/विविध (प्रोसेसिंग कार्य-ई० रेडिएशन)-०५/२०१८

प्रतिलिपि.- प्रशाखा पदाधिकारी-सह-निकासी एवं व्ययन पदाधिकारी, खाद्य प्रसंस्करण निदेशालय, बिहार, पटना को (दो प्रतियों) में सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।

पटना, दिनांक.....

ज्ञापांक...../

सं०सं०-डी०एफ०पी०/विविध (प्रोसेसिंग कार्य-ई० रेडिएशन)-०५/२०१८

प्रतिलिपि.- निदेशक (खा० प्र०), निदेशक खाद्य प्रसंस्करण निदेशालय, बिहार, पटना को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।

पटना, दिनांक...10/04/19...

ज्ञापांक...308...../

सं०सं०-डी०एफ०पी०/विविध (प्रोसेसिंग कार्य-ई० रेडिएशन)-०५/२०१८

प्रतिलिपि- महालेखाकार (लेखा परीक्षा), बिहार, पटना/वित्त विभाग, बिहार, पटना/मुख्य सचिव, बिहार, पटना के आप्त सचिव/प्रधान सचिव, योजना एवं विकास विभाग, बिहार, पटना के आप्त सचिव/प्रधान सचिव, उद्योग विभाग के प्रधान आप्त सचिव/उद्योग निदेशक, बिहार, पटना/आय-व्ययक पदाधिकारी, उद्योग निदेशालय/उप उद्योग निदेशक (योजना), उद्योग विभाग, बिहार, पटना/बजट शाखा, उद्योग विभाग/प्रबंध निदेशक, आयडा, पटना/प्रबंध निदेशक, बियाडा, पटना/आई०टी० प्रबंधक, उद्योग विभाग, बिहार, पटना/ प्रशाखा-3(उ०नि०)/प्रशाखा-1 योजना (स०) को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।

परिशिष्ट-2

कृषि उत्पादों के संरक्षण/भंडारण के लिये एक ई0 रेडिएशन-सह-पैक हाउस (सामान्य सुविधा केन्द्र) की समेकित ईकाई की स्थापना हेतु ₹5083.43 (पचास करोड़ तेरासी लाख तेतालीस हजार रुपये) मात्र के योजना के क्रियान्वयन के मुख्य बिन्दु:-

कृषि उत्पाद के मूल्यवर्द्धन को ध्यान में रखते हुए बिहार औद्योगिक निवेश प्रोत्साहन नीति, 2016 में खाद्य प्रसंस्करण को प्राथमिकता क्षेत्र में रखा गया है। इस क्रम में कृषि रोड मैप (2017-22) के चेप्टर-12 के कंडिका-2.5 में फल एवं सब्जी मूल्यवर्द्धन एवं वेस्टेज/बर्बादी 30-45% से घटाने का उद्देश्य रखा गया है। फल एवं सब्जी के मूल्यवर्द्धन करने हेतु सिर्फ निजी क्षेत्र में निवेश पर निर्भर नहीं रहकर सरकार के स्तर से फल एवं सब्जी के संरक्षण/भंडारण एवं निर्यात हेतु आधारभूत संरचना विकसित करने के उद्देश्य से कॉमन फैसिलिटी सेन्टर स्थापित किया जायेगा जिससे निजी क्षेत्र के उद्यमियों को संरक्षण/भंडारण एवं निर्यात के लिए प्रोत्साहित किया जा सकेगा।

कृषि उत्पादों के प्रसंस्करण/संरक्षण हेतु निजी प्रक्षेत्र में कई ईकाइयाँ औद्योगिक प्रोत्साहन नीति का लाभ प्राप्त कर स्थापित की गयी हैं तथापि राज्य का कृषि उत्पाद बहुत कम मूल्य पर कच्चा माल के रूप में राज्य से बाहर चला जाता है। फल-सब्जी उत्पादन में बिहार का महत्वपूर्ण स्थान है, फिर भी फल-सब्जी के संरक्षणयुक्त निर्यात की स्थिति नगन्य है। इस क्रम में फल-सब्जी के संरक्षण/भंडारण एवं निर्यात को ध्यान में रखते हुये ई0 रेडिएशन-सह-पैक हाउस सामान्य सुलभ केन्द्र के रूप में विकसित करने का प्रस्ताव किया गया है जहाँ किसान अपने उत्पाद को लाकर संरक्षण/भंडारण एवं निर्यात करा सकेंगे तथा बाजार में आवश्यकतानुसार उचित मूल्य पर बेच सकेंगे।

इस योजना के द्वारा आलू, प्याज, टमाटर, मिर्चा, धनिया, हल्दी, सरसों का बीज, दाल, चावल, आटा, सुज्जी, मॉस, मछली, चिकेन, आम इत्यादि का ई-रेडिएशन विधि से संरक्षण/भंडारण कर राज्य से बाहर राष्ट्रीय एवं अन्तरराष्ट्रीय निर्यात किया जा सकेगा।

ई-रेडिएशन तकनीकी डब्लू0एच0ओ0, एफ0ए0ओ0, यू0एस0डी0ए0, यू0एस0एफ0डी0ए0 जैसे नियामक संस्था से प्रमाणित है। इस तकनीकी में कोबाल्ट-60 का प्रयोग होने के कारण हानिकारक/जहरीले रेडियोधर्मी को फल-सब्जी से हटा दिया जाता है जो कि रासायनिक पदार्थों द्वारा सम्भव नहीं है।

इस तकनीकी का उपयोग संसार के लगभग 60 देशों में किया जा रहा है जिनमें चीन, ऑस्ट्रेलिया, यू0एस0ए0 इत्यादि देश शामिल हैं। इस योजना से फल, सब्जी, मॉस, मछली, मसाले इत्यादि की बर्बादी को कम किया जायेगा जो कि उचित संरक्षण/भंडारण नहीं होने के कारण अधिकाधिक नष्ट हो जाते हैं। ई-रेडिएशन में गामा किरणों का इस्तेमाल कर फल, सब्जी, अनाज, मॉस, मछली, मसाले, मेडिकल उपकरण इत्यादि का संरक्षण/भंडारण एवं निर्यात किया जा सकेगा।

इस तकनीकी का प्रयोग भारत के कुल 8 राज्यों (महाराष्ट्र, पं0 बंगाल, गुजरात, कर्नाटक, उत्तर प्रदेश, तेलंगाना, राजस्थान एवं हरियाणा) के 15 ईकाइयों द्वारा किया जा रहा है। बिहार राज्य में इस तरह की कोई भी योजना अभी तक स्थापित नहीं है। इस प्रस्तावित ईकाई की ई-रेडिएशन की क्षमता लगभग 29000 में0 टन प्रतिवर्ष होगी।

2. इस योजना से निम्नलिखित लाभ प्राप्त किया जा सकेगा :-

(क) ई-रेडिएशन तकनीकी के प्रयोग से फल एवं सब्जी में रोगजनकों एवं परजीवी का उन्मूलन होता है। सूखे संग्रहीत कृषि उत्पादों को कीटाणुओं से सुरक्षा प्राप्त होती है। संग्रहीत फलों को जल्दी पकने/सड़ने से सुरक्षा मिलती है।

(ख) ई-रेडिएशन के प्रयोग से फल-सब्जियों के वास्तविक गुणों/स्वाद में अन्तर नहीं होता।

(ग) पैकेजिंग फूड को अधिक समय तक सुरक्षित रखने में भी उपयोगी है।

(घ) यह तकनीकी कामगारों/पब्लिक एवं वातावरण के लिये रासायनिक पदार्थों की तरह हानिकारक नहीं है।

3. तकनीकी सहायता-

(क) भाभा एटोमिक अनुसंधान संस्थान (BARC), मुम्बई एवं केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (CFTRI), मैसूर द्वारा विकसित तकनीकी के आधार पर ईकाई स्थापना में ई-रेडिएशन की तकनीकी का इस्तेमाल किया जायेगा। इसके लिए Memorandum of Understanding (MOU) भी करने का प्रावधान रखा गया है।

(ख) इस पूरे योजना के कार्यान्वयन एवं तकनीकी सहायता के लिए F.No 21 MFPI/11-Mega Food Park Scheme Ministry of Food Processing के Revised Guide line की कंडिका-5.4.1 के आलोक में IL&FS CDI, पटना को Project Management Consultant (PMC) के रूप में नियुक्त करने का प्रस्ताव है जो Revised Guide line की कंडिका-5.4.2 में निर्धारित कार्यों को करेगी तथा इस कार्य के लिए परामर्शी को कुल योजना लागत का 1.5 प्रतिशत शुल्क के रूप में देय होगा।

(ग) इसमें प्लांट/मशीनरी की स्थापना PMC के देख-रेख में भाभा एटोमिक अनुसंधान संस्थान (BARC), मुम्बई एवं केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (CFTRI), मैसूर के सौजन्य से उनके टेकनोलॉजी के आधार पर किया जायेगा।

4. योजना की विशिष्ट घटकें (Components):- इस योजना में मूल रूप से चार घटकें स्थापित किया जायेगा :-

(क) ई-रेडिएशन:- ई-रेडिएशन पद्धति (कोबाल्ट-60) पर आधारित होगा जिसका अधिकतम उत्पादन क्षमता लगभग 16 मैट्रिक टन प्रति घंटा/0.6gm/cc होगी। इसमें विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों का ई-रेडिएशन तकनीकी द्वारा लम्बे समय तक संरक्षित किया जा सकेगा।

(ख) इन्टिग्रेटेड पैक हाउस:-मेकेनाइज्ड वैक्सिंग, वाशिंग, ग्रेडिंग, पैकेजिंग सेक्शन-3 मैट्रिक टन प्रति घंटा।

(i) प्री कूलर- 10 मैट्रिक टन (तीन यूनिट)- कच्चे माल के रूप में आये फल एवं सब्जी का तुरंत ठंढा कर खराब होने की प्रक्रिया से बचाया जा सकेगा।

(ii) ड्राई वेअर हाउस:- 2000 मैट्रिक टन (दो यूनिट)-कच्चे माल को संरक्षित एवं सुरक्षित रखने हेतु ड्राई वेअर हाउस का प्रयोग किया जायेगा।

(iii) कोल्ड स्टोरेज मल्टी चेम्बर- 2000 मैट्रिक टन (दो यूनिट)

(ग) एक्सपोर्ट सर्टिफिकेशन लैब फॅसिलिटी सेंटर :-योजना के द्वारा प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों को प्रमाणित किया जायेगा जिससे निर्यात में सहायता मिलेगी।

(घ) अन्य सपोर्टिंग इन्फ्रास्ट्रक्चर-

(i) इफ्लूएण्ट ट्रीटमेंट प्लांट (ETP)।

(ii) सौलिड वेस्ट कम्पोजिटिंग (STP)।

(iii) सेवरेज ट्रीटमेंट।

(iv) मापक यंत्र।

(v) रिफर वैन्स (दो यूनिट)-10 मैट्रिक टन।

(vi) मेटेरियल हैंडिंग इक्वूपमेंट इत्यादि।

5. कार्यान्वयन एजेंसी:-

(i) इस योजना का कार्यान्वयन का नोडल एजेंसी आधारभूत संरचना विकास प्राधिकार (आयडा), पटना होगा।

(ii) भूमि का आवंटन बियाडा के माध्यम से औद्योगिक क्षेत्र, फतुहा में किया जायेगा।

(iii) भवन/शेड आदि का निर्माण कार्य आधारभूत संरचना विकास प्राधिकार (आयडा), पटना द्वारा किया जायेगा।

6 कॉमन फॅसिलिटी सेंटर (CFC)/ इकाई का संचालन (Operation):-

इस कॉमन फॅसिलिटी सेंटर-सह-पैक हाउस का संचालन निजी प्रक्षेत्र के संचालन एवं प्रबंधन एजेंसी (Operation and Management Agency) के माध्यम से किया जायेगा जिसका चयन आधारभूत संरचना विकास प्राधिकार (आयडा), पटना के द्वारा विहित प्रक्रिया से किया जायेगा।

(प्रदीप कुमार)

अपर सचिव,

उद्योग विभाग, बिहार, पटना।