



ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી

(આઈ. એસ. ઓ. ૯૦૦૧:૨૦૧૫ પ્રમાણિત સંસ્થા),

"સંહતિ", છટ્ટો માળ, એસ.આઈ.ઈ.સી.સી. કેમ્પસ, ખજોદ ચાર રસ્તા પાસે, અલથાણ રોડ, સરસાણા, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૭

ફોન નં. ૨૨૯૧૧૧૧

ફેક્સ નં. ૦૨૬૧-૨૪૭૨૩૪૦

E-mail : info@sgcci.in

Website : www.sgcci.in

Ref no. PN 2025-26/036

Dt. 10/07/2025

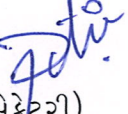
તંત્રીશ્રી, _____, સુરત.

મે. સાહેબશ્રી,

જત નીચેની પ્રેસ નોટ આપના દૈનિકમાં પ્રસિદ્ધ કરી આત્મારી કરશોજ.

લિ.

આપનો વિશ્વાસુ,


(સેક્રેટરી)

ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ દ્વારા એક્ષપોર્ટ રેડીનેસ એન્ડ ગ્લોબલ ફૂડ કોમ્પ્લાયન્સ વિષય પર અવેરનેસ સેશન યોજાયું

સુરત: ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રીના કનહલય ગ્લોબલ કનેક્ટ દ્વારા સોમવાર, તા. ૭ જુલાઈ ૨૦૨૫ના રોજ બપોરે ૩:૦૦ કલાકે સંહતિ, સરસાણા, સુરત ખાતે એક્ષપોર્ટ રેડીનેસ એન્ડ ગ્લોબલ ફૂડ કોમ્પ્લાયન્સ વિષય પર અવેરનેસ સેશનનું આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું, જેમાં નિષ્ણાત વક્તા તરીકે The Acheson Group (TAG)ના ફૂડ સેફ્ટી ડિરેક્ટર મીસ રણજીત કલેરે ફૂડ એક્ષપોર્ટ માટે જરૂરી ગુણવત્તા ધોરણો અને આંતરરાષ્ટ્રીય નિયમોનુસાર ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓ વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપી હતી.

ચેમ્બર ઓફ કોમર્સના પ્રમુખ શ્રી નિખિલ મદ્રાસીએ જણાવ્યું હતું કે, દક્ષિણ ગુજરાતમાં કૃષિની સાથે સાથે ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રી ડેવલપ થઈ રહી છે. દક્ષિણ ગુજરાતમાંથી વિવિધ ફળો તેમજ પ્રોસેસ્ડ ફૂડ મોટા પ્રમાણમાં એક્ષપોર્ટ થઈ રહ્યું છે ત્યારે આંતરરાષ્ટ્રીય નિયમો, ગુણવત્તાના ધોરણો અને તેના સંબંધિત પ્રક્રિયાઓ અપનાવવી જરૂરી છે, આથી ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ દ્વારા ઉદ્યોગ સાહસિકોને વૈશ્વિક સ્તરે આગળ વધવા માટે વિવિધ કાર્યક્રમો થકી પ્લેટફોર્મ પૂરું પાડી તેઓને માર્ગદર્શન આપવામાં આવે છે.

The Acheson Group (TAG)ના ફૂડ સેફ્ટી ડિરેક્ટર મીસ રણજીત કલેરે જણાવ્યું હતું કે, યુરોપિયન યુનિયન અને યુનાઈટેડ સ્ટેટ્સ જેવા વિકાસશીલ બજારોમાં ફૂડ એક્ષપોર્ટ કરવા ઇચ્છતા ઉત્પાદકો માટે ફૂડ સેફ્ટી પ્રમાણપત્રો (જેમ કે HACCP, ISO 22000, FSSAI) જરૂરી છે. તેમણે વધુમાં ઉમેર્યું હતું કે, ફક્ત ઉત્પાદન નહીં, પણ આખી સપ્લાય ચેઇન એટલે કે મટિરિયલની ખરીદીથી લઈને પેકેજિંગ અને શિપમેન્ટ સુધીમાં ગુણવત્તા અને

સલામતીના માપદંડોનું પાલન થવું અનિવાર્ય છે, નહીં તો આંતર રાષ્ટ્રીય બજારમાં નિર્માતાઓને પ્રતિસાદ મળવો મુશ્કેલ બની શકે છે, આથી તેમણે ઉદ્યોગ સાહસિકોને વ્યાવસાયિક રીતે નિકાસ માટેની તૈયારી અને જરૂરી પગલાં વિશે સ્પષ્ટ માર્ગદર્શન આપ્યું હતું.

તેમણે વધુમાં જણાવ્યું હતું કે, વર્ષ ૨૦૨૪માં યુએસએનો પ્રોસેસ ફૂટસ અને વેજિટેબલ્સ સેગમેન્ટ ૮૮.૪ બિલિયન ડોલરનો હતો, જ્યારે સમગ્ર વિશ્વમાં આ માર્કેટનું મૂલ્ય ૩૭૭ બિલિયન ડોલરથી વધુ છે અને તે દર વર્ષે ૫%ના દરે વૃદ્ધિ પામે છે. આ આંકડા પ્રોસેસ ફૂડ ક્ષેત્રે ઝંપલાવવા માટેની તકો દર્શાવે છે. યુરોપિયન યુનિયન પણ ફૂડ ઇમ્પોર્ટના મામલે સમૃદ્ધ બજાર છે, આથી સુરત સહિત દક્ષિણ ગુજરાતના ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીની સાથે સંકળાયેલા ઉદ્યોગ સાહસિકોને વૈશ્વિક સ્તરે ખાસ કરીને યુએસ અને યુરોપિયન યુનિયનના બજારોમાં એક્ષ્પોર્ટ કરવા માટે ઘણી તકો છે.

ચેમ્બરના ઉપ પ્રમુખ શ્રી અશોક જીરાવાલાએ જણાવ્યું હતું કે, વિશ્વ બજારમાં ભારતના ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ માટે બહુ મોટી તકો ઉપલબ્ધ છે, ખાસ કરીને દક્ષિણ ગુજરાતમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગની મજબૂત ક્ષમતા, કૃષિ આધારિત ઉત્પાદન અને વેપારી જાગૃતિ આ તકોને સાકાર કરવા માટે યોગ્ય છે. જો ઉદ્યોગ સાહસિકો આંતર રાષ્ટ્રીય ધોરણો અનુસાર કોમ્પ્લાયન્સ અને સર્ટિફિકેશન તરફ ધ્યાન આપે, તો ગ્લોબલ માર્કેટમાં તેઓ સ્પર્ધાત્મક થઈ શકે તેમ છે.

ચેમ્બરના માનદ્ બજાનચી સીએ મિતિષ મોદીએ કાર્યક્રમની રૂપરેખા આપતા જણાવ્યું હતું કે, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં કાયદાકીય અને ગુણવત્તા સંબંધિત કોમ્પ્લાયન્સ જરૂરી બની ગયું છે. જો નિકાસકર્તાઓ અને ઉત્પાદકો યોગ્ય રીતે કોમ્પ્લાયન્સિસનું પાલન નહીં કરે તો તેમને આંતર રાષ્ટ્રીય માર્કેટ સુધી પ્રવેશ મેળવવો મુશ્કેલ બની શકે છે, આથી તેમણે ઉદ્યોગ સાહસિકોને યોગ્ય કોમ્પ્લાયન્સિસ કરવા અનુરોધ કર્યો હતો.

SGCCI ગ્લોબલ કનેક્ટના સીઈઓ શ્રી પરેશ ભટ્ટે કાર્યક્રમનું સંચાલન કરી ઉપસ્થિત સર્વેનો આભાર માન્યો હતો. નિષ્ણાત વક્તાએ ફૂડ પ્રોસેસિંગ સેક્ટરની સાથે સંકળાયેલા ઉદ્યોગ સાહસિકોની એક્ષ્પોર્ટ સંબંધિત મુંઝવણો દૂર કરી હતી અને ત્યારબાદ કાર્યક્રમનું સમાપન થયું હતું.