

पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, २०६४

पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ को नियम २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी पशु सेवा विभागले यो निर्देशिका बनाएको छ ।

१. संक्षिप्त नाम, विस्तार र प्रारम्भ : (१) यस निर्देशिकाको नाम “पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, २०६४” रहेकोछ ।

(२) यो निर्देशिका ऐन लागू भएको क्षेत्रमा लागू हुनेछ ।

(३) यो निर्देशिका तुरुन्त प्रारम्भ हुनेछ ।

२. परिभाषा : विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस निर्देशिकामा,-

(क) “ऐन” भन्नाले पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन, २०५५ सम्भन्नु पर्छ ।

(ख) “नियमावली” भन्नाले पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ सम्भन्नु पर्छ ।

(ग) “पशु वधस्थल” भन्नाले नियमावलीको नियम ६ को उपनियम (१) अनुसार व्यवस्था गरिएको पशु वध गर्ने स्थान सम्भन्नु पर्छ ।

(घ) “कोल्डचेन” भन्नाले मासु संरक्षणको लागि प्रयोग गरिने चिस्याउने उपकरण र यसको नियमित प्रयोग सम्भन्नु पर्छ ।

(ङ) “भेटेरिनरी निरीक्षक” भन्नाले पशु स्वास्थ्य तथा पशु सेवा ऐन, २०५५ को दफा २ को खण्ड (ठ) बमोजिमको व्यक्ति सम्भन्नु पर्छ ।

३. पशु वधस्थल स्थापनाको लागि स्थान छनौट : (१) पशु वधस्थल निर्माण गर्न स्थान छनौट गर्दा नियमावलीको नियम ६ को उपनियम (१) मा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहाय बमोजिमका अन्य मापदण्ड भएको स्थान छनौट गर्नु पर्नेछ :-

(क) मासु पसलबाट अलग्गै रहेको,

(ख) फोहोर मैला फाल्ने सार्वजनिक क्षेत्रको नजिक नभएको र

(ग) जङ्गल तथा मानिसको बसोबास वा घना वस्तीसँग नजोडिएको ।

(२) पशु वधस्थलको निर्माण गर्दा देहायका मापदण्ड पूरा गरेको हुनु पर्नेछ :-

(क) वध गर्नुभन्दा अगाडि पशुलाई कम्तीमा चौबीस घण्टासम्म विश्राम गराउन छाँना समेतको टहरा (ल्यारेज) भएको,

(ख) खण्ड (क) बमोजिमको टहरामा जमीनबाट ५० से.मी उचाईमा पिउने पानीको व्यवस्था भएको,

(ग) वध गर्नु अगाडि पशुहरूलाई सफा गर्ने र तौल लिने व्यवस्था भएको,

(घ) वध गर्नु अगाडि पशुहरूको स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने र रोगको आशङ्का भएका पशुलाई राख्ने छुट्टा छुट्टै स्थान भएको,

(ङ) भूईँको सतह पानी नजम्ने किसिमबाट बनाईएको,

- (च) छाला काढ्ने, भुत्ल्याउने, मासु सफा गरी काट्ने र निरीक्षण गरी वितरण गर्ने अलग अलग ठाउँको व्यवस्था भएको,
- (छ) देहायका पशुलाई वध गर्न कम्तीमा देहाय अनुसारको क्षेत्रफल उपलब्ध भएको :-

- (१) पाडा, बाखा, भेडा,
बङ्गुर, सुँगुर : ९ वर्ग मीटर प्रति पशु
- (२) राँगो, भैंसी : २० वर्ग मीटर प्रति पशु
- (३) पन्छी जाति : १ वर्ग मीटर प्रति पन्छी

- (ज) सूर्यको ताप सोभ्रै नपर्ने तर प्रकाश र स्वच्छ हावा वहन सक्ने गरी बनाईएको ।

(३) वधस्थलको स्वरूप अनुसूची-१ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

४. पशु वधशाला स्थापना : (१) पशु वधशाला निर्माण गर्न स्थान छनौट गर्दा नियमावलीको नियम ४ को उपनियम (१) मा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहायका थप सुविधा भएको स्थान छनौट गर्नु पर्नेछ :-

- (क) फोहोर मैला फाल्ने सार्वजनिक क्षेत्र तथा उद्योग, स्कूल, मठ मन्दिर र खाद्य उद्योगको नजिक नभएको,
- (ख) फोहोर मैला तह लगाउन र ढल निकासको व्यवस्था गर्न सकिने,
- (ग) स्वच्छ पानी पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध हुन सक्ने,
- (घ) जङ्गल तथा मानिसको बसोबास वा घना बस्तीसँग नजोडिएको,
- (ङ) सडक, विद्युत र सञ्चार सेवा पुगेको,

(२) पशु वधशाला निर्माण गर्दा नियमावलीको नियम ४ को उपनियम (१) मा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहायका थप सुविधा भएको हुनु पर्नेछ:-

- (क) पशु वधशाला परिसरमा सवारी साधान भित्रने र निस्कने सुविधाका साथै पशु ओराल्न १.२ मीटर अग्लो सिंढीको सुविधा र सोही ठाँउमा पशु बुझ्ने,
- (ख) वध गर्नु अगाडि पशुहरुको तौल लिने र सफा गर्ने ठाउँ,
- (ग) वध गर्नुभन्दा चौबीस घण्टा अघिदेखि पशुलाई आराम गराउन वधशाला परिसरभित्रै विश्राम गराउने छाना तथा देहाय अनुसारको विश्राम स्थल (ल्यारेज) :-

- (१) पिउने पानीका लागि जमीन देखि ५० से.मी उचाईमा भाँडाहरु भएको,
- (२) भेडा, बाखा, बङ्गुर जस्ता पशुहरुका लागि प्रति पशु शुन्य दशमलव सात तीन (०.७३) वर्गमिटर क्षेत्रफल र सून्य दशमलव नौ (०.९) मिटर उचाई तथा राँगो

भैंसी जस्ता पशुका लागि प्रति पशु तीन दशमलव सात सात (३.७७) वर्गमिटर क्षेत्रफल र तीन (३) मिटर उचाई भएको विश्रामस्थलको व्यवस्था भएको,
(३) स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने र रोगको आशंका भएका पशु राख्ने छुट्टा छुट्टै स्थान भएको,

- (घ) कुनै कारणबाट अपरभट वध गर्नु पर्ने पशुहरूलाई तत्काल वध गर्ने छुट्टै आपतकालीन कक्ष,
- (ङ) खण्ड (घ) बमोजिमको कक्ष रोगको आशङ्का भएका पशु राख्ने, शङ्कास्पद मासु भुण्ड्याउने र चिस्याउने कक्षसँगै जोडिएको,
- (च) पशुलाई बेहोस गराउने, मार हान्ने र रगत निथार्ने कार्यका लागि स्थान,
- (छ) वध गरिएको पशुको रगत निथार्न भूईँदेखि राँगा, भैंसीका लागि चार दशमलव पाँच मीटर र भेडा, बाखा तथा बङ्गुरका लागि दुईदेखि तीन मीटर उचाईमा घिर्नीहरु राखिएको र यी घिर्नीहरु हल्का भिरालो प्रकारले वधशालाको मूल कक्षतर्फ सजिलै सर्ने,
- (ज) छाला काढिने पशुको छाला काड्ने र छाला नकाडिने पशु जस्तै सँगुर, बङ्गुर र पन्छीलाई तातोपानीमा डुबाई जगर, भुत्ला वा प्वाँख निकाल्ने स्थान,
- (झ) छाला काढी सकेपछि अथवा जगर, भुत्ला वा प्वाँख भुत्ल्याई सकेपछि सफा गर्ने स्थान र मासु निरीक्षकले मासुमा छाप लगाउनु अघि सफा गर्ने छुट्टा छुट्टै स्थान,
- (ञ) मासु निरीक्षण गर्ने छुट्टै स्थान,
- (ट) मासु काट्ने र बिक्री गर्ने छुट्टा छुट्टै स्थान,
- (ठ) उपभोग गर्न नहुने शङ्कास्पद मासु, छाला, रौं, खान योग्य बोसो र खान अयोग्य बोसोहरु प्रत्येकलाई अलग अलग राख्ने,
- (ड) भित्र्याँस, आन्द्राभुँडी, टाउको, खुट्टा, रक्ती बिक्री गर्ने हो भने मासुसँग लसपस नहुने गरी अलगगै राख्ने,
- (ण) शङ्कास्पद मासुमा सङ्क्रमणको परीक्षण गर्न प्रयोगशालाको व्यवस्था,
- (त) वधशालामा काम गर्ने कर्मचारीले कपडा परिवर्तन गर्ने कोठा,
- (ण) वधशालामा काम गर्ने मासु निरीक्षकको प्रयोजनको निमित्त देहायका व्यवस्था सहितको कार्यालय :-

- (१) आवश्यक टेबुल कुर्सी,
- (२) कपडा फेर्ने कोठा,

- (३) स्नानघर तथा शौचालय र
- (४) चक्कु, गम्बुट, एप्रोन, ग्लोभ, मास्क, चस्मा, छाप र मसी जस्ता आवश्यक सामग्रीहरू राख्ने लकर वा दराज
- (त) वधशालामा काम गर्नेहरूका लागि मासु सम्बन्धी काम हुने स्थानभन्दा कम्तिमा एक सय फिट वरपर छुट्टै स्थानघर र शौचालय,
- (थ) मासुलाई कम्तीमा चौबीस घण्टासम्मका लागि माईनस् पाँचदेखि चार डिग्री सेल्सियसबीचको तापक्रम नियमन हुने कक्ष र चौबीस घण्टापछि डीप फ्रिज गर्न माईनस् अठार डिग्री सेल्सियस तापक्रम नियमन हुने कक्ष,
- (द) चिस्यानमा मासु भुण्ड्याउँदा राम्ररी हावा फैलिन जमीनको सतहबाट देहायको उचाईभन्दा माथि भुण्ड्याउने :-
- (१) भैसी राँगालाई ०.९ मीटर,
- (२) बडगुरलाई ०.७ मीटर र
- (३) भेडा बाखालाई ०.५ मीटर ।
- (ध) मासु भुण्ड्याउँदा बीच बीचमा ०.३ देखि ०.४ मीटर फरक,
- (न) रेड अफलका लागि चिस्यानको अलग्गै कोठा,
- (प) कर्मचारीका लागि वधशाला परिसरभित्रै चमेना गृह,
- (फ) वधशाला परिसरभित्रै पशुहरू ढुवानी गर्न प्रयोग गरिने सवारी साधनहरू राख्ने छुट्टै ग्यारेज र लोड, अलोड गर्ने प्लेटफर्म,
- (ब) सवारीसाधन निःसंक्रमण र सफा गर्न पानीको फोहरायुक्त सुविधा,
- (न) वधशालाको प्रशासनिक कार्यको लागि अलग्गै कार्यालय कक्ष ।
- (३) पशु वधशालाभित्र देहाय बमोजिमका सुविधाहरू उपलब्ध भएको हुनु पर्नेछ :-
- (क) फोहोर सङ्कलन गरी तह लगाउन उपकरणको पर्याप्त व्यवस्था,
- (ख) नष्ट गरिने मासु वधशालाबाट बाहिर निकासी गर्दा खान योग्य मासुसँग लसपस हुन नपाउने व्यवस्था,
- (ग) उपकरणहरू सफा गर्ने र निःसङ्क्रमण गर्ने आवश्यक व्यवस्था,
- (घ) कुखुरा ढुवानी गरिने क्रेट र साधनलाई सरसफाई एवं निःसङ्क्रमण गर्ने व्यवस्था,
- (ङ) वधशाला प्रवेशद्वारमा निःसङ्क्रमणका लागि आवश्यक व्यवस्था,
- (च) वधशालाको प्रवेशमार्ग सफा क्षेत्रबाट फोहोर क्षेत्रतर्फ उन्मुख,
- (छ) पानी प्रयोग हुने सबै क्षेत्रमा ढल निकासको व्यवस्था,
- (ज) चिसो पार्नु नपर्ने कोठाहरूमा आवश्यक मात्रामा प्राकृतिक प्रकाश र स्वच्छ हावाका लागि भ्यालहरूको व्यवस्था,

- (भ) मासु निरीक्षण कक्षमा पाँच सय चालीस लक्स्, काम गर्ने कक्षमा दुई सय बीस लक्स् र अन्य क्षेत्रमा एक सय दश लक्स् प्रकाशको व्यवस्था,
- (ब) आपतकालीन बत्तीको अलग्गै व्यवस्था,
- (ट) कोठाभित्र भएको हावा बाहिर फ्याक्ने पड्खाको व्यवस्था,
- (ठ) खाने पानी पर्याप्त नभएको ठाँउमा मासु सफा गर्ने र वधशाला सफा गर्ने पानी छुट्टा छुट्टै पाईपबाट वितरण गर्ने व्यवस्था,
- (ड) पशु बध गर्ने हलमा सफा स्वच्छ तातो पानीको नियमित आपूर्तिको व्यवस्था,
- (ढ) हात धुनको लागि तातो चिसो पानी, साबुन, ब्रसको व्यवस्था,
- (ण) वधशाला भित्रको भूईँको सतह सफा क्षेत्रबाट फोहोर क्षेत्र तर्फ हल्का भिरालो भई ढलमा जोडिएको र जोडिने मुखमा छान्ने जाली जडान गरिएको र
- (त) वधशाला भित्रका भित्ता भूईँ देखि १.६ मीटर उचाई सम्म सिमेन्टले बनाएको चिल्लो र ईपोक्सीरेसिन रङ्ग लगाई त्यसभन्दा माथि छतसम्म कुनै हल्का रङ्ग पोतेको ।

(४) वधशालाको स्वरूप अनुसूची २ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

५. मासु पसल : (१) मासु पसल बनाउँदा नियमावलीको नियम ८ को खण्ड (भ) मा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहाय बमोजिमका थप सुविधा भएको हुनु पर्नेछ :-

- (क) पर्याप्त क्षेत्रफल भएको पसल कोठा र भित्तामा हल्का रङ्ग पोतिएको र फोहोर नजम्ने,
- (ख) पसलमा निस्कने फोहोर व्यवस्थित तरिकाले तह लगाउन सकिने,
- (ग) स्वच्छ र सफा पानीको पर्याप्त व्यवस्था भएको,
- (घ) मासु बिक्रेताले लुगा फेर्ने छुट्टै स्थान भएको,
- (ड) बिक्री कक्षमा कोल्डचेनको व्यवस्थाका लागि कम्तिमा फ्रिजको व्यवस्था भएको,
- (च) मासु पसलमा उपभोक्ताले अलग्गै स्थानबाट हेर्न सक्ने व्यवस्था भएको,
- (छ) प्रयोग गरेको पानी सजिलै बाहिर जानसक्ने गरी निकासको व्यवस्था भएको र
- (ज) बिक्री गर्न राखिने मासु भण्ड्याउन हुकको व्यवस्था भएको ।

(२) मासु पसलको स्वरूप अनुसूची-३ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

६. मासु निरीक्षक र निजको काम कर्तव्य : (१) गैरसरकारी क्षेत्रमा स्थापित वधशालामा सो वधशालाको सञ्चालकले र स्थानीय निकायद्वारा सञ्चालित वधशाला वा वधस्थलहरूमा सम्बन्धित स्थानीय निकायले देहायको आधार पूरा गरेका व्यक्तिलाई मासु निरीक्षकको रूपमा काम गर्न लगाउन सक्नेछ :-

(क) ऐनको दफा ६ को उपदफा (१) अनुसार योग्यता पुगी नेपाल सरकारले तोकेको र नियममवलीको नियम १७ उपनियम (१) बमोजिम अनुमति प्राप्त गरेको,

(ख) मान्यता प्राप्त चिकित्सक वा स्वास्थ्य संस्थाबाट वर्षको एक पटक स्वास्थ्य परीक्षण गराई प्रमाणपत्र लिएको,

(२) मासु निरीक्षकले ऐन तथा नियमावली बमोजिमको काम कर्तव्य र अधिकारका अतिरिक्त देहाय अनुसारका थप कार्य समेत गर्नु पर्नेछ :-

(क) दैनिक कार्यको विवरण वधशाला व्यवस्थापन र मासु सुपरीवेक्षकलाई नियमित रूपमा बुझाउने,

(ख) वध गर्न योग्य वा अयोग्य छुट्टयाईएको पशुको स्वास्थ्य परीक्षणको अभिलेख अनुसूची-४ को फारम १ अनुसारको ढाँचामा राख्ने,

(ग) पशुका किसिम अनुसार दैनिक वध गरिएको सङ्ख्या, मासु जाँचको अभिलेख अनुसूची-४ को फारम २ अनुसारको ढाँचामा राख्ने,

(घ) निरीक्षणको क्रममा मासुमा अनुसूची-५ मा उल्लिखित कुनै रोग लागेको पाईएमा मानिसले खान अयोग्य ठहर गर्ने,

(ङ) कुनै रोग लागेको शङ्का भएको पशुलाई वध गर्न रोक लगाउने र मासुमा शङ्का भए परीक्षणका लागि तुरुन्त प्रयोगशालामा पठाउने र परीक्षण भई नआएसम्म बिक्री गर्न रोक लगाउने,

(च) चक्कु तथा अन्य औजार प्रयोग गरेपछि निःसङ्क्रमण गरेर मात्र पुनः प्रयोग गर्ने,

(छ) प्रयोगशालामा परीक्षण गर्न पठाएका शङ्कास्पद मासुको नमूना र प्रयोगशालाबाट प्राप्त नतिजाको लगत अनुसूची-६ बमोजिम राख्ने ।

७. वध गर्नु पूर्व पशु जाँच गर्ने कार्यविधि : वधशाला वा वधस्थलमा पशु वध गर्नु पूर्व त्यस्ता पशु जाँच गर्दा नियमावलीको नियम ९ को उपनियम (१) मा उल्लिखित कार्यविधिका अतिरिक्त देहायका थप कार्यको समेत पालन गर्नु पर्नेछ :-

(क) पशुको परीक्षण गर्दा ल्यारेज वा सोका लागि छुट्टयाईएको निश्चित स्थानमा मात्र गर्नु पर्छ ।

(ख) पशु परीक्षण गर्दा पशुलाई कुनै प्रकारको तनाव नहुने गरी व्यवहार गर्नु पर्छ ।

(ग) परीक्षण गरिएका पशुलाई देहाय अनुसार चार वर्गमा छुट्टयाएर अलग चिन्ह लगाई राख्नु पर्छ :-

- (१) वध कालागि योग्य,
- (२) अनुसूची-५ अनुसारका कुनै रोग लागेका कारण वधका लागि अयोग्य,
- (३) ऐनले वधका लागि निषेधित गरेका कारणले अयोग्य,
- (४) कुनै सङ्क्रामक रोग लागी तत्कालै नष्ट गर्नु पर्ने ।

(घ) आपतकालीन वध गर्नु पर्ने पशुहरुको ठहर गरी अनुमति दिने ।

८. पशु वधपछि मासुको परीक्षण गर्ने सम्बन्धी व्यवस्था : (१) वध गरिएको पशुको शरीरको बाहिरी भाग सफा गरी सकेपछि शरीरको पेट खोल्ने समयमा भित्र बाहिर पूरै भाग परीक्षण गर्नु पर्छ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम परीक्षण गर्दा अनुसूची-७ मा उल्लिखित रोग पाईएमा त्यस्तो मासु पूर्णरूपले हटाउनु वा नष्ट गर्नु पर्छ ।

९. मासुमा छाप वा चिन्ह लगाउने सम्बन्धी व्यवस्था : (१) मासु निरीक्षकले मासु जाँच गरिसकेपछि मानिसको उपभोगको लागि उपयुक्त मासुको किसिम समेत स्पष्ट हुने गरी वध गरिएको पशुको घाँटीदेखि तिघासम्मको मासुमा नियमावलीको नियम १५ अनुसार छाप वा चिन्ह लगाउनु पर्नेछ ।

(२) चिन्ह लगाउने छापहरु मासु निरीक्षक आफैले प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

१०. पशु वधशाला सञ्चालकले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरु : पशु वधशाला स्थापना तथा सञ्चालकले ऐनको दफा ३ र नियमावलीको नियम ४ मा उल्लिखित शर्तहरुका अतिरिक्त देहायका अन्य शर्तहरु पालन गर्नु पर्नेछ :-

(क) मानिसले उपभोग गर्न अयोग्य मासुमा भएका अनावश्यक पदार्थलाई निकाल्न वा नष्ट गर्न प्रत्येक वधशालामा क्षमता अनुसार रेन्डरिङ्ग प्लान्ट जडान,

(ख) मासुलाई रेन्डरिङ्ग गरेपछि मात्र नष्ट गर्ने वा हटाउने व्यवस्था,

(ग) रेन्डरिङ्ग गरेको मासु भेटेरिनरी निरीक्षकले उपयुक्त देखेमा मात्र पशु आहाराको लागि प्रयोग गर्ने व्यवस्था,

(घ) वधशालाभित्र कडाईकासाथ देहायको व्यवस्था लागू गर्ने :-

- (१) पान, सुर्ती, धुम्रपान तथा अन्य पेय पदार्थ सेवन गर्न नदिने,
- (२) अनुसूची-८ मा तोकिएको पोशाक बाहेक अन्य पोशाक लगाएर प्रवेश गर्न नदिने,
- (३) क्षयरोग तथा अन्य यस्तै सङ्क्रामक रोग लागेका व्यक्तिलाई प्रवेश गर्न वा कार्य गर्न नदिने र

(४) वधशालामा काम गर्ने कामदार र कर्मचारीको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई निरोगिताको प्रमाणपत्र मासु सुपरीवेक्षक समक्ष पेश गर्ने ।

- (ड) वध गरिएका पशुको दैनिक विवरण अनुसूची-९ को ढाँचामा तयार गरी यथाशक्य छिटो मासु सुपरीवेक्षकलाई उपलब्ध गराउने व्यवस्था गर्ने,
- (च) वधशाला वा वधस्थलले नियमित बन्द हुने दिन तोकेको र सोको जानकारी मासु सुपरीवेक्षकलाई उपलब्ध गराउने व्यवस्था गरेको,
- (ड) जुन प्रकारको पशु वध गर्न इजाजत लिएको हो सो बाहेक अरु कुनै प्रकारको पशु वध नगराएको,
- (च) इजाजतपत्रमा उल्लेख भए अनुसारको पशु वध गर्ने कार्य छाडेमा महिना दिनभित्र इजाजतपत्र दिने कार्यालयलाई सोको जानकारी गराउने,

११. पशु वध गर्नेले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरू : पशु वधस्थल वा पशु वधशालामा पशु वध गर्ने व्यक्तिले देहायका कुराहरू अनिवार्य पालन गर्नु पर्नेछ :-

- (क) रोगको शङ्का भएको वा दाग, धब्बा देखिएको मासु, मासुसँग भएको फिल्ली जस्तो पदार्थ (सिरस् मेम्ब्रेन) र पशुको कुनै पनि भाग वा अङ्ग मासु निरीक्षकको आदेश बिना कुनै पनि तरीकाले नहटाउने वा नमेटाउने,
- (ख) कुनै पशुको आपत्कालीन वध गर्नु पर्ने स्थिति भएमा कारण सहित मासु निरीक्षक समक्ष सूचना दिने,
- (ग) वधशाला एवं वधस्थलमा प्रयोग भएका कपडा, औजार, काट्ने हतियार रोगी पशुको मासुमा प्रयोग भएको भए लुगा धुने सोडा राखिएको पानीमा आधा घण्टासम्म उमालेर मात्र पूनः प्रयोग गर्ने,
- (घ) वध गरिएको पशुको मासु मासु निरीक्षकले निरीक्षण गरीसकेपछि मात्र प्राप्त निर्देशन अनुसार गर्ने,

१२. मासु बिक्रेताले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरू : मासु बिक्रेताले ऐनको दफा ३ र नियमावलीको नियम ५ र ८ मा उल्लेखित शर्तहरूका अतिरिक्त देहायका अन्य शर्तहरू पालन गरेको हुनु पर्नेछ :-

- (क) पसलको बाहिरबाट स्पष्ट देख्न र पढ्न सक्ने गरी व्यवसायीको नाम, थर, ठेगाना, व्यवसायको प्रकार, इजाजतपत्र नम्बर, इजाजतपत्र लिएको वा नवीकरण गरेको मिति, मूल्य सूची र स्थानीय निकायले तोकेको अन्य विवरण राख्नु पर्नेछ ।
- (ख) पशु वधशालाबाट ल्याएको मासु मात्र बिक्री गर्नु पर्नेछ ।

- (ग) मासु स्वच्छ र भित्र्याँस तथा अयोग्य मासुसँग नमिसाइएको हुनु पर्नेछ ।
- (घ) मासु काट्न, जोख्न, राख्न प्रयोग हुने औजार, भाँडावर्तन सधैं सफा राख्नु पर्नेछ ।
- (ङ) हाडखोर तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरु अलग्गै सङ्कलन गरी राख्ने र निश्चित स्थानमा मात्र फाल्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।
- (च) अनुसूची-७ को खण्ड (ज) मा उल्लिखित पोशाक लगाएर मात्र मासु पसलमा बस्नु पर्नेछ ।
- (छ) जति किसिमका पशुको मासु बिक्री गर्ने हो सबैको छुट्टाछुट्टै इजाजतपत्र लिनु पर्नेछ ।
- (ज) इजाजतपत्र अरुलाई उपयोग गर्न दिन हुँदैन ।
- (झ) इजाजत अनुसार मासु बिक्रेताको काम गर्न छाडेमा सात दिनभित्र इजाजतपत्र दिने निकायलाई जानकारी गराउनु पर्नेछ ।

१३. मासु ओसार पसार गर्ने साधन सम्बन्धी व्यवस्था : वधस्थल वा वधशालाबाट बिक्री कक्षसम्म मासु ओसार पसार गर्दा नियमावलीको नियम १३ मा उल्लिखित साधन र व्यवस्थाका अतिरिक्त देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाईएको हुनुपर्नेछ :-

- (क) मासुको ओसारपसार गर्ने साधनको भित्री भागको तापक्रम कम्तीमा शून्य डिग्री सेल्सियस नियमन गरिएको,
- (ख) मासु ओसार पसारमा संलग्न व्यक्तिले प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई निरोगिताको प्रमाण मासु सुपरीवेक्षक समक्ष पेश गरेको,
- (ग) मासु ओसार पसार गर्ने काममा संलग्न व्यक्तिले अनुसूची-८ को खण्ड (झ) मा उल्लिखित पोशाक लगाएको ।

१४. निवेदनका साथमा पेश गर्नुपर्ने कागजातहरु : (१) पशु वधस्थल वा पशु वधशाला सञ्चालन गर्न चाहने व्यक्तिले नियमावलीको नियम ३ को उपनियम (१) मा उल्लिखित विवरणका अतिरिक्त देहाय अनुसारका प्रमाणित कागजातहरु निवेदनका साथ पेश गर्नुपर्नेछ :-

- (क) नागरिकताको प्रमाणपत्र,
- (ख) वधस्थल वा वधशाला स्थापना गर्ने स्थानीय नगरपालिका वा गाउँ विकास समितिको सहमतिपत्र,
- (ग) स्वच्छ मासु उत्पादन सम्बन्धी तालिम लिएको प्रमाणपत्र,
- (घ) अन्य कुनै क्षेत्रमा कार्य गर्दै गरेको भए सोको प्रमाणित कागजात,
- (ङ) व्यवसायमा कुनै साभेदार रहने भए निज समेतको नाम र फोटो,
- (च) वातावरण संरक्षण ऐन, २०५३ बमोजिम वातावरण मूल्याङ्कन प्रतिवेदन आवश्यक पर्ने भए सो प्रतिवेदन ।

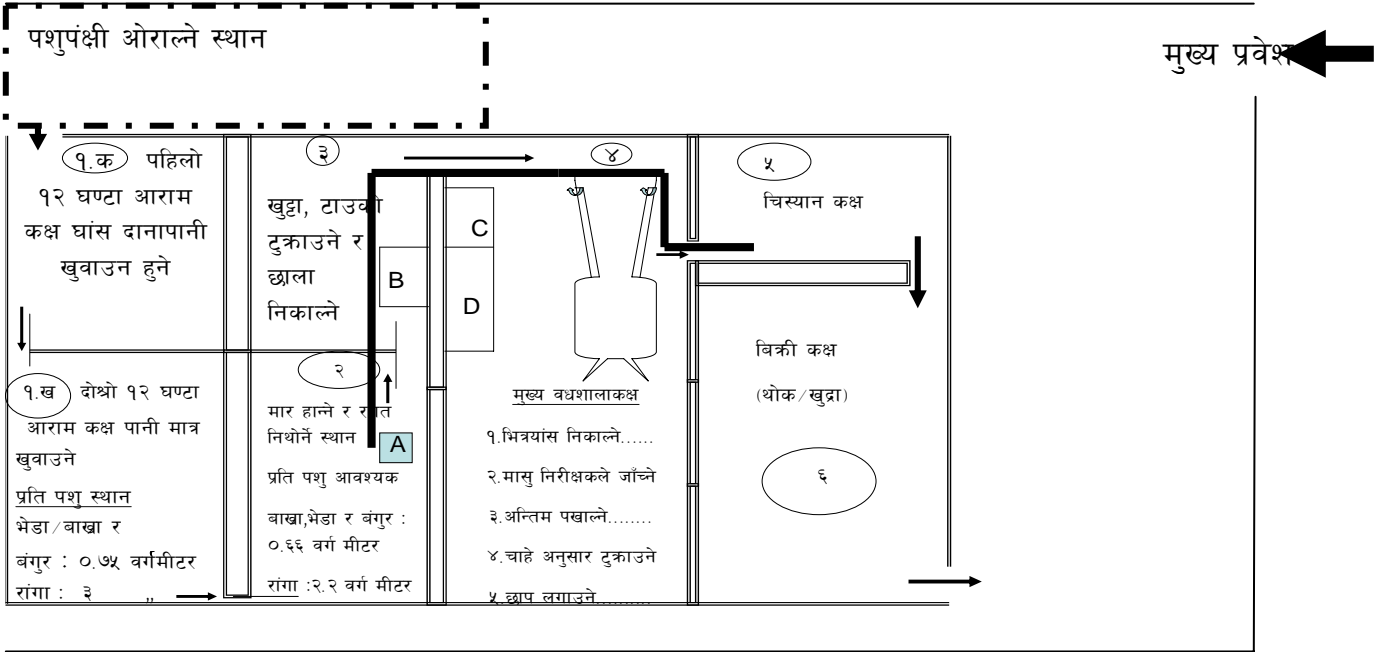
(२) मासु बिक्रेता भई काम गर्न चाहनेले नियमावलीको नियम ५ को उपनियम (१) मा उल्लेखित विवरणका अतिरिक्त देहाय अनुसारका प्रमाणित कागजतहरु निवेदनका साथ पेश गर्नुपर्नेछ :-

- (क) नागरिकताको प्रमाण-पत्र ।
- (ख) स्वस्थ मासु उत्पादन सम्बन्धी तालिम लिएको प्रमाणपत्र ।
- (ग) अन्य कुनै क्षेत्रमा कार्य गर्दै गरेको भए सो को प्रमाणित कागजात ।
- (घ) मासु बिक्रेताको काम गर्ने एका परिवारका अन्य सदस्य भए दुबैको नाम र फोटो ।

अनुसूची-१

(दफा ३ को उपदफा (३)सँग सम्बन्धित)

वधस्थलको स्वरूप



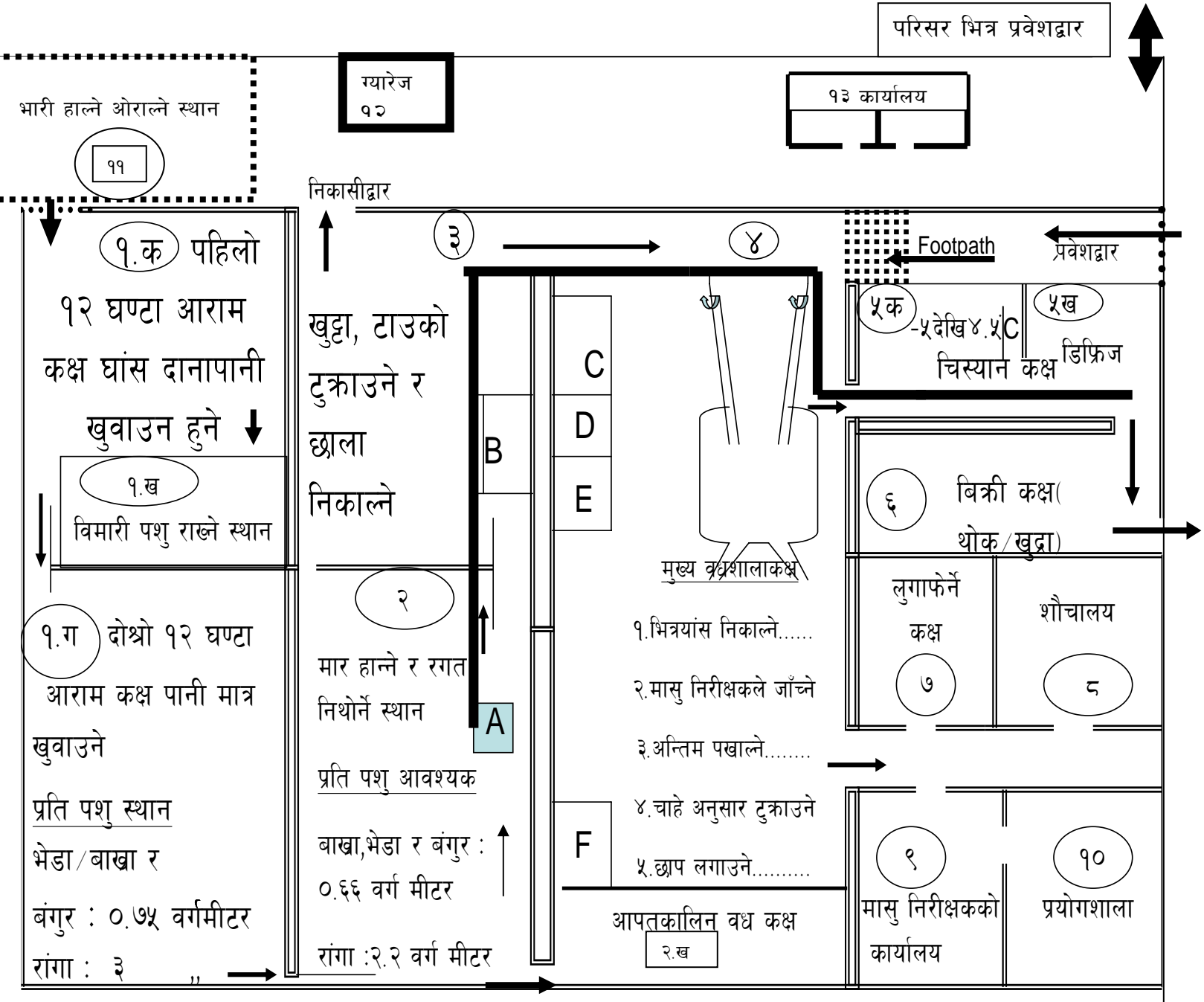
A = बेहोस बनाउने, वध गर्ने र रगत निथार्ने स्थान

B = टाउको, खुट्टा र छाला राख्ने स्थान

C = भित्रयाँस राख्ने स्थान

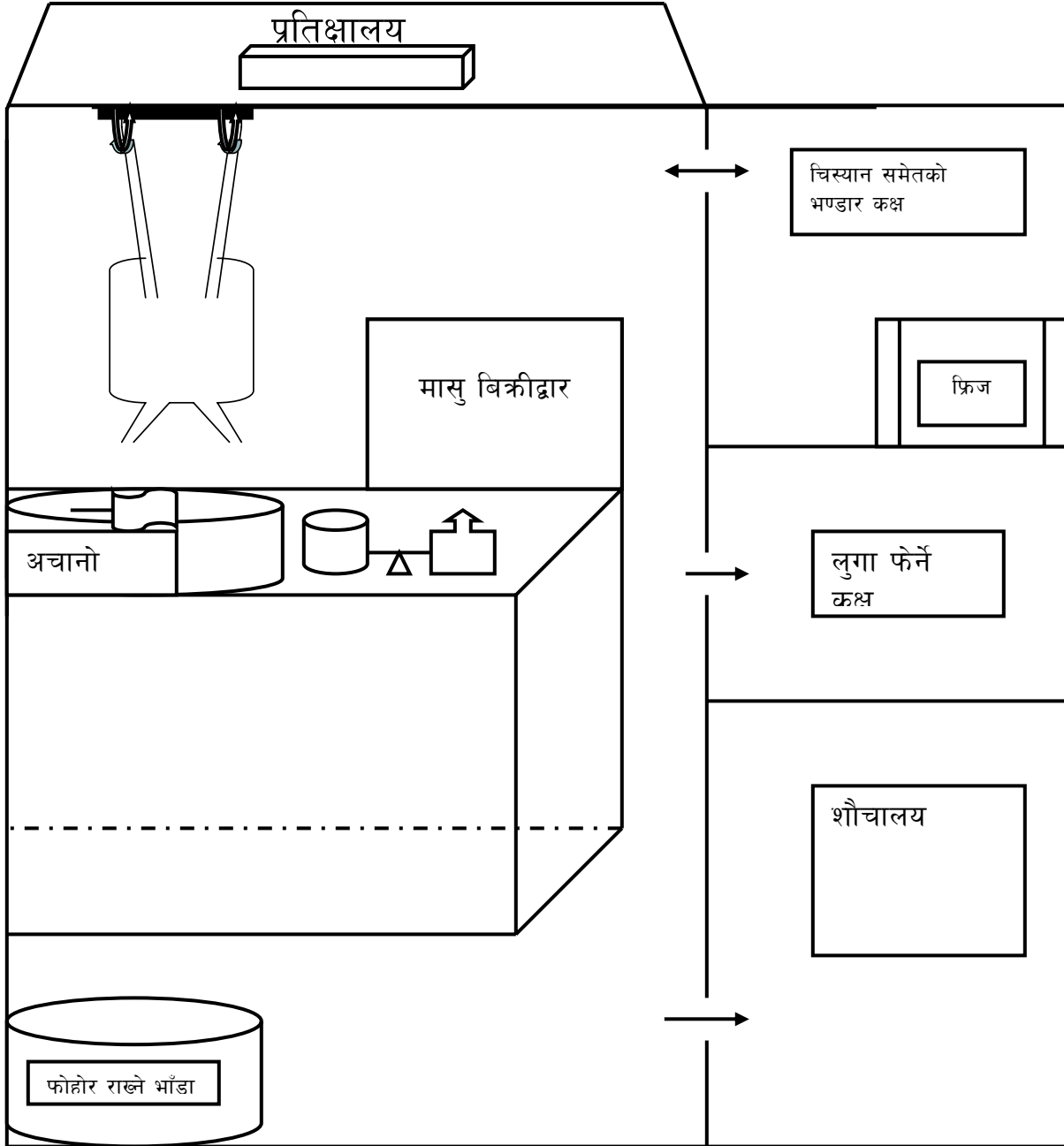
D = उपभोग अयोग्य भागहरु राख्ने स्थान

वधशालाको स्वरूप



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
| A | = रगत संकलन हुने स्थान, | B | = टाउको, खुट्टा र छाला संकलन गर्ने स्थान |
| C | =आन्द्रा भुँडी/लादी संकलन गर्ने स्थान | D | = मुटु, कलेजो, आदी भित्रीयांस संकलन गर्ने स्थान |
| F | = खान अयोग्य मासु राख्ने स्थान | F | = शंकास्पद मासु राख्ने स्थान |

अनुसूची-३
दफा ५ को उपदफा (२) सँग सम्बन्धित
मासु पसलको स्वरुप



अनुसूची-४

(दफा ६ को उपदफा (२) को (ख) र (ग)सँग सम्बन्धित)

मासु निरीक्षकले राख्नु पर्ने दैनिक लगतको विवरण

फारम-१

मिति: २०६४//

सि.नं	स्वास्थ्य परीक्षण गरेको पशुको किसिम	पशुको चिन्ह (संकेत वा नाम)	वध		शंका गरिएको रोग	कैफियत
			योग्य	अयोग्य		

फारम-२

मिति: २०६४//

सि.नं	वध गरिएका पशुको किसिम	पशुको चिन्ह (संकेत वा नाम)	नष्ट गरिएका अंग मासुको भाग	शंका गरिएको रोग	प्रयोगशाला परीक्षण		कैफियत
					गराएको	नगराएको	

अनुसूची-५

(दफा ६ को उपदफा (२) को खण्ड (घ) सँग सम्बन्धीत)

वध गर्नु अघि परीक्षणमा ध्यान दिनु पर्ने पशुपंक्षीका संक्रामक रोगहरु

(क) भैंसीमा :

Tuberculosis, actinobacillosis, black leg, listeriosis, pseudo-rabies, ringworm, mange, mastitis, milk fever, grass tetany (hypo magnesamic tetany), shipping fever, foot and mouth disease, rabies and anthrax.

(ख) पाडामा : Arthritis, calf diphtheria, ringworm, whitescour and salmonellosis.

(ग) खसीबोकामा : scab, tetanus, FMD, caseous lymphadenitis, csarpie and pneumonia.

(घ) सुँगुर बडगुरमा : Atrophic rhinitis, FMD, gut, oedima, rabies, tail necrosis, swine fever, swine vesicular disease, vesicular exanthema and swine erysipelas.

(ङ) कुखुरामा : CRD, IB, Marek's disease, coryza, fowl pox, new castle disease, fowl cholera, Infectious entero hepatitis (black head), pullet disease, Gumboro disease, salmonellosis and gangrenous dermatitis.

अनुसूची-६

(दफा ६ को उपदफा (२) को खण्ड (छ) सँग सम्बन्धित)

प्रयोगशालामा परीक्षण गर्न पठाएका शंकास्पद मासुका नमूनाको लगत

सि. नं	नमूनाको		वध गरीएको		परीक्षण गर्न पठाएको			नतिजा प्राप्त		कैफियत
	किसिम	संख्या	मिति	संकेत नं	प्रयोगशाला	मिती	माध्यम	मिती	विवरण	

अनुसूची-७

(दफा ८ को उपदफा (ख) सँग सम्बन्धित)

पूर्णरूपमा हटाउनु पर्ने मासुको अवस्था

- (१) निमोनिया (pneumonia)
- (२) पेरिकाडाईटिस (pericarditis)
- (३) पायमिया (pyaemia)
- (४) सेप्टीसेमिया (septicemia)
- (५) इमासिएसन (emaciation)
- (६) जेनेरलाइजसड् अडिमा (generalised oedema)
- (७) मेट्राईटिस (metritis)
- (८) ट्यूमर (tumor)

अनुसूची-८

(दफा १० को उपदफा (घ) को खण्ड (२) सँग सम्बन्धित)

पशु वधस्थल, वधशाला र मासु पसलमा कार्यरत रहनेले लगाउने पोशाक

(क) वधशाला र मासुपसलको सरसफाई गर्ने काममा संलग्न हुनेले

हरियो टोपी, आकासे रंगको कमेज(चोलो), हरियो एप्रोन, हरियो सुरुवाल, कालो गम्बुट, कालो पन्जा, अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ख) वधशालामा पशुलाई बेहोस बनाउने काममा संलग्न हुनेले

खरानी रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, एप्रोन, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ग) वधशालामा पशु वध गर्नेले

रातो रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, एप्रोन, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(घ) वधशालामा काम गर्ने अन्य कामदारले

कलेजी रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, एप्रोन, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ङ) वधशाला व्यवस्थापनमा संलग्न हुने र आगन्तुकका लागि

सेतो रंगको टोपी, पन्जा, एप्रोन, कमिज(चोलो), सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(च) वधशालामा काम गर्ने प्रविधिकले

हल्का गुलाबी रंगको टोपी, पन्जा, एप्रोन, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(छ) मासु निरीक्षकले

आकासे नीलो रंगको टोपी, पन्जा, एप्रोन, सुरुवाल, सेतो रंगको कमिज(चोलो) र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ज) मासु पसलको बिक्रेताले

कलेजी रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(झ) मासु ढुवानी कर्ताले

प्याजी रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

अनुसूची-९

(दफा १० को उपदफा (घ) सँग सम्बन्धीत)

वधशाला व्यवस्थापनले दैनिक राख्नु पर्ने लगत विवरण

मिति: २०६४ / /

सि.नं	वध गरिएको पशुको किसिम	पशुको चिन्ह (संकेत वा नाम)	वधशाला व्यवस्थापन बाहिरको पशुभए वध गर्न ल्याएको पशु धनीको नाम र ठेगाना	कैफियत

दुई शब्द

पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ को नियम २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी पशु सेवा विभागले पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका स्विकृत गरेकोछ । पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन लागू गर्ने वातावरण बनाउन नगरपालिकाहरु, मासु व्यवसायीहरु, पशु वधशाला एवं पशु वधस्थल स्थापना गर्न इच्छुक उद्योगी र व्यापारी तथा अन्य सरोकारवालाहरुलाई जानकारी होस् भन्ने उद्देश्यले यस भेटेरिनरी जनस्वास्थ्य कार्यालयले पुस्तिकाको रूपमा तयार गरी प्रकाशन गरेको छ ।

यस पुस्तिकामा पशु वधस्थल र पशु पधशाला स्थापना गर्न र संचालन गर्न आवश्यक प्राविधिक निर्देशन, मासु पसलका न्यूनतम् आवश्यकताहरु र मासु व्यवसायीहरुको कर्तव्य आदि छन । यो निर्देशिका प्रयोगकर्तालाई भन्भट नहोस भन्नका लागि पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन, २०५५ र तत् सम्बन्धि नियमावली, २०५७ लाई समेत समावेश गरीएकोछ ।

यस पुस्तकले नेपालमा जतिसक्दो चाँडो पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन लागू गर्ने वातावरण बनाउने कार्यमा सहयोग पुग्ने आशा लिएको छ ।

आषाड, २०६४

.....
डा. बोध प्रसाद पराजुली
प्रमुख
भेटेरिनरी जनस्वनस्थ्य कार्यालय