



बन्दिपुर गाउँपालिका

बन्दिपुर गाउँपालिका राजपत्र

बन्दिपुर गाउँ कार्यपालिकाद्वारा प्रकाशित

खण्ड : २ संख्या : ८ बन्दिपुर गाउँ कार्यपालिका, बन्दिपुर, तनहुँ, गण्डकी प्रदेश, नेपाल,
मिति: २०७५/०९/२८

भाग २

बन्दिपुर गाउँपालिकाको मासुपसल व्यवसाय संचालन मापदण्ड २०७५

बन्दिपुर गाउँपालिका

"मासु व्यवसायीको सेवा, स्वस्थ समाज निर्माणमा टेवा"

बन्दिपुर गाउँपालिका

बन्दिपुर गाउँपालिका, चौथो गाउँसभाबाट पारित गरिएको मासु पसल व्यवसायिहरूले पालना गर्नुपर्ने न्यूनतम
मापदण्डहरू २०७५

सि.नं	आधारभूत मापदण्डहरू
१	मासु पसल गाउँपालिका कार्यालयमा दर्ता गर्नु पर्नेछ ।
२	मासुका लागि परंपरागत रूपले मान्यता प्राप्त र कानुनले तोकिएका पशुहरू मात्र वध गर्न सकिने छ ।

३	सन्चालक/कामदारले स्वच्छ मासु उत्पादन संबन्धी तालिम लिएको हुनु पर्ने ।
४	पशु पन्छी सिफारिस गरिएका वध स्थलमा मात्र वध गर्नु पर्ने ।
५	रोगी विरामी पशु पंक्षी वध गर्न पाइने छैन । कुनै पशु वा पंक्षीजन्य महामारी रोग फैलिएको अवस्थामा वध गर्नुपूर्व स्वीकृत प्राप्त चिकित्सकबाट वा अख्तियारवाला अधिकारीबाट अनिवार्य रूपले जांच गरेर मात्र वध गर्नुपर्नेछ ।
६	मासु पसल संगै अन्य जस्तो तरकारी फलफूल खाद्यान्न आदि सामाग्रीको विक्री एकै ठाउँबाट गर्न नपाइने ।
७	मासु पसलमा चुरोट, सुर्ति लगायत खाद्य पदार्थको सेवन नगरि वधस्थल र मासु पसलको स्वच्छता कायम राख्नु पर्ने ।
८	वधस्थल सफा, स्वच्छ, दुर्गन्ध रहित एवं ड्रेनेजको व्यवस्था सहित प्रशस्त सफा पानीको व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ ।
९	पसलको नाम खुलेको बोर्ड/दर्ता प्रमाण पत्र/पान नं र दैनिक मूल्य सूची टांस गरेको हुन पर्ने ।
१०	पसलमा डिप फ्रिजको अनिवार्य व्यवस्था हुनु पर्ने ।
११	खुला रूपमा मासु राखि विक्री/वितरण गर्न नपाइने ।
१२	विक्री स्थलको भुँड भित्ता सबैतिर सजिलै सफा गर्न सकिने सेतो टायल/स्टिल/अल्मुनियम पाता वा सेतो मार्बल लगाई बनाइएको हुनु पर्ने ।
१३	सिसा र जालीको उपयुक्त प्रयोग गरि किरा फट्याङ्गा धुलो आदिको नियन्त्रण र प्रकास साथै स्वच्छ हावाको आवागमनको प्रवन्ध हुनु पर्ने ।
१४	मासु काट्ने औजारहरू स्टेनलेस स्टिलको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने ।
१५	मासु काट्ने अचानो सफा र नचोईटिने भएको हुनु पर्ने ।
१६	मासु पसलमा सेतो बाहेक अन्य कुनै पनि रङ्गिन टायल, इनामेल सामाग्री प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
१७	रोगी वा मरेको पशुको तथा सडे गलेको र दुर्गन्धित मासु वेचन पाइने छैन ।
१८	विभिन्न पशुको मासु संगै राखि वेच्ने भएमा स्पष्ट छुटिने गरि राखेको हुनु पर्ने ।
१९	एनितवायोर्टिक्स, हर्मोन तथा कोर्टिको स्टेरोइड जस्ता औषधि प्रयोग गर्दा तिनको असर तोकिएको अवधिभर पशु वध गर्न नपाइने ।
२०	सके सम्म डिजिटल जोख्ने साधन हुनु पर्ने ।
२१	मासु पसलमा काम गर्नेले मास्क, एप्रोन, टोपी लगायत सुरक्षा पोसाक लगाएको हुनु पर्ने ।
२२	मासुको आर्कषण बढाउन कुनै किसिमको रंग रसायन प्रयोग गर्न नपाइने ।
२३	मासुमा कुनै पानी छर्केको वा भिजाइएको कपडाले छोपेको हुनु नहुने ।
२४	मासु पसलमा काम गर्नेले दारी, कपाल, नड काटी सफा पहिरन(एप्रोन) सहित हुनु पर्ने
२५	व्यवस्थापक/कामदारले कम्तिमा ६/६ महिनामा एक पटक नियमित स्वस्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने ।
२६	छर छिमेक र वरीपरी दुर्गन्ध हुन नहुने र उपभोक्ताबाट जनगुनासो आएको हुन नहुने ।
२७	सरोकारवाला संस्थाको आधिकारीक प्रतिनिधिले मासु पसल तथा गुणस्तर परीक्षण गर्न चाहेका वखत पूर्ण रूपले सहयोग गर्नु पर्ने ।
२८	सरोकारवाला निकायको निर्देशनको पालन गरेको हुनु पर्ने ।
२९	वधस्थलबाट मासु पसल सम्म मासु हुवानीको उपयुक्त व्यवस्था गरिएको हुनु पर्ने ।
३०	पशु वधस्थलबाट निस्कासन हुने मल मुत्र, हाडखोर, सिङ, नंग्रा, रौं, रगत लगायत मासुका टुक्रा आदिको उपयुक्त व्यवस्थापन गर्नु पर्ने छ ।
३१	मासु पसलमा अति आवश्यक स्टिल टेबुल र फ्रिज उपकरण बाहेक वाक्स, दराज, पलड लगायत अन्य कुनै पनि सामान राख्न पाइने छैन ।
३२	पशु वधशाला तथा मासु जांच ऐन २०५५ तथा नियमावली २०५७ को पूर्ण रूपले पालना तथा कार्यान्वयन गर्न गराउन सहयोग गर्नु पर्ने छ ।

आज्ञाले
नाम: सुकदेव लम्साल
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत