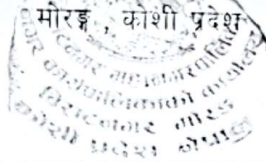




पं. सं.
च. नं.

6639

विराटनगर महानगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
कृषि तथा पशुपन्छी बिकाश शाखा



मिति २०८१/११/०१

बिषय: माछा/मासु मापदण्ड सम्बन्धमा ।

श्री वडा कार्यालय सबै
विराटनगर महानगरपालिका
मोरंग

प्रस्तुत बिषयमा विराटनगर महानगरपालिका मिति: २०८१/१०/३० गते बजार व्यवस्थापन तथा उपभोक्ता हित संरक्षण समितिको संयोजक उप प्रमुख शिल्पा निराला कार्की ज्यूको संयोजत्वमा बसेको बैठको निर्णय अनुसार माछा/मासु पसलको मापदण्ड पुगेका लाई मात्र व्यवसाय प्रमाण पत्र दिने र वडामा भएका माछा/मासु पसलहरुलाई पनि मापदण्ड भित्र ल्याउने काम गर्न गराउन अनुरोधका सथै २ पेजको मापदण्ड यसै पत्रका साथ संलग्न राखी पठाएको व्यहोरा छ ।


२०८१/११/०१

राम प्रसाद दुहल
अधिकृतस्तर दशौं

निमित्त प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

५. माछामासु पसलको व्यवस्था (मापदण्ड):

- ५.१ माछामासु विक्री कक्ष निर्माण गर्दा न्यूनतम रूपमा देहाय बमोजिमको व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ।
- ५.१ माछा तथा मासु पसल (विक्री कक्ष) को भुईं, भित्ता तथा सिलिङ्ग पानी तथा रगत नजस्ने, नसोस्ने, सजिलै सफा तथा निसंक्रमण गर्न सकिने र धुलो, मैलो नजस्ने गरी फ्लोरियथेट लम्बीई, चौडाई र उचाई भएको बनाउनु पर्नेछ।
- ५.२ माछा तथा मासु पसलमा उपभोक्ताहरूले अलग्गैबाट गर्ने अवलोकनमा कुनै रोकावट नहुने व्यवस्था सहितको भिँगा, किरा तथा अन्य पशुपंक्षी नछिर्ने गरी जाली तथा सिसा लगाएको हुनुपर्नेछ।
- ५.३ फोहोर तथा सफा गरेको पानी सजिलै बाहिर जानसक्ने गरी निकासको व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ।
- ५.४ माछामासु पसलको वरिपरि छरछिमेकमा समेत अरु पतंगरी पानी जम्ने खाडल तथा खुला नाला र ढल हुनुहुँदैन।
- ५.५ खेरौंजाने मासुको टुक्रा, हाडखोर तथा अन्य तरल पदार्थ मासु विक्री कक्षमा अलग्गै संकलन गरी समय समयमा हटाउन सक्ने व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ।
- ५.६ वध गरिएको पशु भण्ड्याउन हुकको व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ।
- ५.७ पशुको वर्गीकरण बमोजिम छुट्टाछुट्टै पशुको मासु विक्रीका लागि छुट्टाछुट्टै विक्री कक्षको व्यवस्था हुनुपर्नेछ।

९. माछामासु व्यवसायीले पालन गर्नु पर्ने शर्त सम्बन्धी व्यवस्था:

यस निर्देशिकाले निर्दिष्ट गरेका सम्पूर्ण पक्षहरूका साथमा माछा तथा मासु व्यवसायीले देहाय बमोजिमका शर्त समेत कडाईका साथ पालन गर्नुपर्नेछ।

- ९.१ इजाजत पत्रमा तोकिएका व्यक्ति संस्था वा समूह बाहेक अरु कसैलाई पनि इजाजत पत्रको उपयोग गर्न दिनु हुँदैन।
- ९.२ तोकिएको समय अवधि भित्र व्यवसाय कर बुझाउनु पर्नेछ।
- ९.३ व्यवसाय गर्ने स्थलमा सबैले स्पष्ट देख्न र पढ्न सक्ने गरी व्यवसायीको नाम, थर, ठेगाना, व्यवसायको प्रकार, इजाजत पत्र नम्बर, इजाजतपत्र लिएको वा नविकरण गरेको मिति र मूल्य सूची राख्नुपर्नेछ।
- ९.४ इजाजत अनुसारको कारोबार व्यवसाय गर्ने छुट्टिका तुरुन्तै समेत कट्टी माराउनु पर्नेछ।
- ९.५ व्यवसाय स्थलमा पैसा राख्ने बाकस, रेफ्रिजरेटर, खाँडिप, फ्रिज, ढिको, तिरौंजु र मासु काट्ने औजार बाहेक अन्य कुनै चीज राख्न पाइने छैन।
- ९.६ पशुपंक्षी जाँच गराएर मात्र वध गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ।
- ९.७ आफ्नो व्यवसायबाट निस्कने फोहोर आफैँतै हटाउनु पर्नेछ।
- ९.८ सडेगलेका वा विरामी पशुको मासु विक्री गर्न तथा माछामासुमा यसको अन्नभ्रमविक गुण वा स्वाद परिचर्तन गर्ने वा तौलमा बढाउने गरी अन्य कुनै चिजो बस्तु मिसाउनु पाइने छैन।
- ९.९ जुन जातजाति तथा प्रकारको मासु वा माछा विक्री गर्न इजाजत लिएको हो सो बाहेक अरु कुनै जातजाति तथा प्रकारको मासु विक्री गर्न पाइने छैन।
- ९.१० न.पा.ले बन्देज लगाएको क्षेत्र र स्थानमा पशुवध तथा माछामासुको विक्री वितरण गर्न पाइने छैन।
- ९.११ बन्देज लगाइएको दिन र अवधिमा माछामासुको विक्री वितरण गर्न पाइने छैन।
- ९.१२ मासु निरीक्षकद्वारा पशुवधशाला र मासु जाँच नियमावली बमोजिम लगाइको छाप वा चिन्ह सहितको मासुको अंश तथा लिङ्ग, जाति र प्रकार छुट्टिने पशुको अङ्ग विक्रीको अन्तिम समयसम्म देखिने गरी राख्नु पर्नेछ।
- ९.१३ मासुलाई छाना, भित्ता, भुईं वा खम्बामा नछुने गरी भण्ड्याएर राख्नु पर्नेछ।
- ९.१४ माछामासुको आकर्षण बढाउन वा मासु सड्नबाट बचाउन कुनै प्रकारको रंग, औषधि वा रसायन प्रयोग गर्न पाइने छैन।
- ९.१५ वध गरिएको पशुको भिन्दांस, आन्द्राभुँडी, टाउको, खुट्टी, रक्ति जस्ता भाग मासु पसलमा नै राखी विक्री गर्न चाहेमा मासु सँग लसपस नहुने गरी अलग्गै राखी विक्री गर्नुपर्नेछ।
- ९.१६ माछा तथा मासु व्यवसायीले पशुपंक्षी वध गर्ने तथा स्वस्थ, स्वच्छ र सफा मासु उत्पादन साथै विक्री वितरण गर्ने सम्बन्धी तालीम लिई तालिम प्राप्त गरेको प्रमाण पत्र व्यवसाय स्थलमा सबैले देख्ने गरी भण्ड्याएर राख्नुपर्नेछ।

बिराटनगर महानगरपालिका
कार्यपालिकाको कार्यालय
बिराटनगर, मोरग

मासु पसल अनुगमन चेक लिष्ट

मिति:-

मासु पसल/बधशाला/बधस्थल/फार्मको नाम: श्री

टेगाना:

फोन नं.

पसलको किसिम

यस विभाग/कार्यालयको नेतृत्वमा खटिई गएको अनुगमन टोलीबाट स्थलगत निरीक्षण गर्दा निम्न अनुसारको स्थिती भेटिएकोले देहाय अनुसार गर्नु गराउनु हुन निर्देशन दिईएको छ ।

सि.नं.	विवरण	भएको	नभएको	कैफियत
१	साईनबोर्ड			
२	मुल्य सूची			
३	व्यवसाय दर्ता/नवीकरण			
४	लेबलमा खुलाउनु पर्ने कुराहरु उल्लेख भए/नभएको			
५	म्याद नाघेको सामग्री			
६	मासुको गुणस्तर सन्तोषजनक भए/नभएको			
७	यस अगाडिका निर्देशन पालना			
८	स्वच्छ मासु उत्पादन सम्बन्धि तालिम			
९	प्रयोग गरेको पानी सजिलै बाहिर जान सक्ने गरी निकास व्यवस्था			
१०	बिक्री गर्न राखिने मासु झुण्डपाउन हुकको व्यवस्था			
११	बिक्री कक्षमा कोल्ड चेनको व्यवस्था (कम्तीमा फ्रिज) को व्यवस्था			
१२	मासु विक्रेताको हातमा पंजा, शरिरमा एप्रोन र मुखमा मास्क			
१३	स्वच्छ र सफा पानीको पर्याप्त व्यवस्था			
१४	पसलबाट निस्कने फोहर व्यवस्थित तरिकाले तह लगाउन सकिने			
१५	मासु काट्ने, जोख, राख प्रयोग हुने औजार,भाडावर्तन सफा			
१६	मासु पसलमै पशुवध			
१७	भिन्ड्यास तथा योग्य मासु एकै ठाउँमा			
१८	मासु स्वच्छ			
१९	भित्तामा हल्का रंग पोतिएको			
२०	पर्याप्त क्षेत्रफल सहितका पसल कोठा			
२१	जीवित कुखुरा वा मासुमा कुनै विकृति			
२२	पशु पंक्षीको श्रोत खुल्ने कागजात			
२३	प्रती दिन सरदर बिक्री गरेको (तैल के.जी.मा)			

एक पटक दिइएका निर्देशनहरु पुनः अनुगमन गर्दा पालना नभएको पाईएमा प्रचलित कानुन बमोजिम कडा कारवाही हुनेछ ।

सुझाव तथा निर्देशन: निरीक्षण टोली:

श्री