माधव नारायण नगरपालिका

स्थानीय राजपत्र

खण्ड : ३ संख्या : ०६ मिति : २०७७/०९/२२

भाग-२

माधव नारायण नगरपालिका

पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका २०७७

माधव नरायण नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

माधोपुर, रौतहट

पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, २०७७

पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ को नियम २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी माधव नरायण नगरपालिकाको नगरकार्यपालिकाले यो निर्देशिका बनाएको छ ।

१. संक्षिप्त नाम, विस्तार र प्रारम्भ :

(१) यस निर्देशिकाको नाम पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, २०७७ रहेकोछ ।
(२) यो निर्देशिका ऐन लागु भएको क्षेत्रमा लागु हुनेछ
(३) यो निर्देशिका तुरुन्त प्रारम्भ हुनेछ ।

२. परिभाषा :

विषय वा प्रसङले 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 गर्नै स्थान सम्भन्नु पर्छ ।
(घ) "कोल्डचेन" भन्नाले मासु संरक्षणको लागि प्रयोग गरिने चिस्याउने उपकरण र यसको नियमित प्रयोग सम्भन्नु पर्छ ।
(ङ) "भेटेरीनरी निरीक्षक" भन्नाले पशु स्वास्थ्य तथा पशु सेवा ऐन, २०५५ को दफा २ को खण्ड (ठ) बमोजिमको सम्भन्नु पर्छ ।

३. पशु वधस्थल स्थापनाको लागि 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 पर्नेछ :-
(क) मासु पसलबाट अलग्गै रहेको,
(ख) फोहर मैला फाल्ने सार्वजनिक क्षेत्रका नजिक नभएको र
(ग) जङल तथा मानिसको बसोबास वा घना वस्तीसँग नजोडिएको ।
(२) पशु वधस्थलको निर्माण गर्दा देहायका मापदण्ड पुरा गरेको हुनु पर्नेछ ।
(क) वध गर्नुभन्दा अगाडि पशुलाई कम्तीमा चौबीस घण्टासम्म विश्राम गराउन छाना समेतको टहरा (ल्यारेज) भएको,
(ख) खण्ड (क) बमोजिमको टहरामा जमीनमाबाट ५० से.मी उचाईमा पिउने पानीको व्यवस्था भएको,
(ग) वध गर्नु अगाडि पशुहरुलाई सफा गर्ने र तौल लिने व्यवस्था भएको ,
(घ) वध गर्नु अगाडि पशुहरुको स्वास्त्य परीक्षण गर्ने र रोगको आशङका भएका पशुलाई राख्ने छुटा छुटै स्थान भएको,
(ङ) भुईको सतह पानी नजम्ने किसिमबाट बनाईएको,

(च) छाला काढने, भुत्ल्याउने ,मासु सफा गरी काटने र निरीक्षण गरी वितरण गर्ने अलग अलग ठाउँको व्यवथा भएको ,
(छ) देहायका पशुलाई वध गर्न कम्तीमा देहाय अनुसारको क्षेत्रफल उपलव्ध भएको :-
(१) पाडा, बाखा, भेडा, बङ्गुर, सुँगुर : ९ वर्ग मीटर प्रति पशु
(२) राँगो, भैसी : २० वर्ग मीटर प्रति पशु
(३) पन्छी जाति : १ वर्ग मीटर प्रति पन्छी
(ज) सुर्यको ताप सोझै नपर्ने तर प्रकाश र स्वच्छ हावा वहन सक्ने गरी बनाईएको ।
(३) वधस्थलको स्वरुप अनुसुची -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) फोहर मैला फाल्ने सार्वजनिक क्षेत्र तथा उद्योग, स्कुल, मठ मन्दिर र खाद्य उद्योगको नजिक नभएको,
(ख) फोहर मैला तह लगाउन र ढल निकासको व्यवस्था गर्न सकिने ,
(ग) स्वच्छ पानी पर्यापत मात्रामा उपल्ध हुने सक्ने ,
(घ) जङ्ल 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 उल्लिलित मापदण्डको 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 ठाउँमा पशु बुझ्ने ,
(ख) वध गर्नु अगाडि पशुहरुको तौल लिने र सफा गर्ने ठाउँ ,
(ग) वध गर्नुभन्दा चौबीस घण्डा अधिदेखि 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 पशुहरुमा लागि प्रति पशु शुन्य दशमलव सात तीन (०.७३) वर्गमिटर क्षेत्रफल र सुन्य दशमलव नौ (०.९) मिटर उचाई तथा राँगा भैसी जस्ता पशुका लागि प्रति पशु तीन दशमलव सात सात(३.७७) वर्गमिटर र तीन (३) मिटिर उचाई भएको विश्रामस्थलको व्यवस्था भएको,
(३) स्वस्थ्य परीक्षण गर्ने र रोगको आशंका भएका पशु राख्ने छुटा छुटै स्थान भएको,
(घ) कुनै कारणवाट अफरझट वध गर्नु पर्ने पशुहरुलाई तत्काल वध गर्ने छुटै आपतकालीन कक्ष ,
(ङ) खण्ठ(घ) बमोजिमको कक्ष रोगको आशङका भएका पशु राख्ने, शङकास्पद मासु झुण्डयाउने र चिस्याउने कक्षसँगै जोडिएको,
(च) पशुलाई बेहोस गराउने, मार हान्ने र रगत निथार्ने कार्यका लागि स्थान ,
(छ) वध गरिएको पशुको रगत निथार्न भुईदेखि राँगा , भैंसीका लागि चार दशमलव पाँच मीटर र भेडा, बाखा तथा बङगुरका लागि दुईदेखि तीन मीटर उचाईमा घिर्नीहरु राखिएको र यी घिर्नीहरु हल्का भिरालो प्रकारले वधशालाको मुल कक्षतर्फ सजिलै सर्ने ,

(ज) छाला काढिने पशुको छाला काडने र छाला नकाडिने पशु जस्तै सँगुर, बङगुर र पन्छीलाई तातोपानीमा डुबाई जगर,भुत्ला वा प्वाँख निकल्ने स्थान ,
(झ) छाला काढी सकेपछि अथवा जगर, भुत्ला वा प्वाँख भुत्ल्या सकेपछि सफा गर्ने स्थान र मासु निरीक्षकले मासुमा छाप लगाउनु अघि सफा गर्ने छुटा छुटै स्थान,
(ञ) मासु निरीक्षण गर्ने छुटै स्थान ,
(ट) मासु काटने र बिक्री गर्ने छुटा छुटै स्थान ,
(ठ) उपभोग गर्न नहुने शङकास्पद मासु, छाला, रौ, खान योग्य बोसो र खान अयोग्य बोसोहरु प्रत्येकलाई अलग अलग राख्ने ,
(ड) भित्रयाँस, आन्द्राभुन्डी, टाउको, खुटा, रक्ती बिक्री गर्ने हो भने मासुसँग लसपस नहुने गरी अलग्गै राख्ने,
(ढ) शङकास्पद मासुमा सङक्रमणको परिक्षण गर्न प्रयोगशालाको व्यवस्था ,
(ण) वधशालामा काम गर्ने कर्मचारीले कपडा परिवर्तन गर्ने कोठा ,
(त) वधशालामा काम गर्ने मासु निरीक्षकको प्रयोजनको निमित देहायका व्यवस्था सहित कार्यालय :
(१) आवश्यक टेवुल कुर्सी
(२) कपडा फेर्ने कोठा
(३) स्नानघर तथा शौचालय र
(४) चक्कु, गम्बुट, एप्रोन, ग्लोभ, मास्क, चस्मा, छाप र मसी जस्ता आवश्यक सामाग्रीहरु राख्ने लकर वा दराज
(थ) वधशालामा काम गर्नेहरुका लागि मासु सम्वन्धी काम हुने स्थानभन्दा कम्तिमा एक सय फिट वरपर छुटै स्थानघर र शौचालय ,
(द) मासुलाई कम्तीमा चौबीस घण्टासम्मका लागि माईनस पाँचदेखि चार डिगी सेन्सियसवीचको तापकम नियमन हुने कक्ष र चौबीस घण्टापछि डीप फ्रिज गर्न माईनस अठार डिग्री सेल्सियस तापकम नियमन हुने कक्ष ,
(ध) चिस्यानमा मासु झुण्डयाउँदा राम्ररी हावा फैलिन जमीनको सतहबाट देहायको उचाईभन्दा माथि झुण्डयाउने :
(१) भैसी राँगालाई ०.९ मीटर ,
(२) बङगुरलाई ०.७ मीटर

(३) भेडा बाखलाई ०.५ मीटर
(न) मासु झुण्ढयाउँदा बीच बीचमा ०.३ देखि ०.४ मीटर फरक ,
(प) रेड अफलका लागि चिस्यानको अलग्गै कोठा
(फ) कर्मचारीका लागि बधशाला परिसरभित्रै चमेना गृह ,
(ब) वधशाला परिसरभित्रै पशुहरु दुवानी गर्न प्रयोग गरिने सवारी साधनहरु राख्ने छुटै ग्यारेज र लोड, अन्लोड गर्ने प्लेटफर्म,
(भ) सवारीसाधन नि : संकमण र सफा गर्न पानीको फोहरायुक्त सुविधा ,
(म) वधशालाको प्रशासनिक कार्यको लागि अलग्गै कार्यालय कक्ष ।
(३) पशु वधशालाभित्र देहाय बमोजिमका सुविधाहरु उपलव्ध भएको हुनु पर्नेछ :-
(क) फोहर सङकलन गरी तह लगाउन उपकरणको पर्याप्त व्यवस्ता ,

(ख) नष्ट गरिने मासु वधशालाबाट बाहिर निकासी गर्दा खान योग्य मासुसँग लसपस हुन नपाउने व्यवस्था ,
(ग) उपकरणहरु सफा गर्ने र निःसक्रमण गर्ने आवश्यक व्यवस्था ,
(घ) कुखुरा ढुवानी गरिने क्रेट र साधनलाई सरसफाई एवं निःसक्रकण गर्ने व्यवस्था ,
(ङ) वधशाला प्रवेशद्धारमा निःसक्रमणका लागि आवश्यक व्यवस्था ,
(च) वधशालाको प्रवेशमार्ग सफा क्षेत्रबाट फोहोर क्षेत्रतर्फ उन्मुख,
(छ) पानी प्रयोग हुने सबै क्षेत्रमा ढल निकासको व्यवस्था ,
(ज) चिसो पार्नु नपर्ने कोठाहरुमा आवश्यक मात्रमा प्राकृतिक प्रकाश र स्वच्छ हावाका लागि झयालहरुको व्यवस्था ,
(झ) मासु निरीक्षण कक्षमा पाँच सय चालीस लक्स , काम गर्ने कक्षमा दुई सय बीस लक्स र अन्य क्षेत्रमा एक सय दश लक्स प्रकाशको व्यवस्था

(ञ) आपतकालीन बतीको अलग्गै व्यवस्था ,
(ट) कोठाभित्र भएको हावा बाहिर पयाक्ने पङ्खाको व्यवस्था ,
(ठ) खाने पानी पर्याप्त नभएको ठाँउमा मासु सफा गर्ने र वधशाला सफा गर्ने पानी छुटा छुटै पाईपबाट वितरण गर्नै व्यवस्था ,
(ड) पशुवध गर्ने हलमा सफा स्वच्छ तातो पानीको नियमित आपुर्तिको व्यवस्था ,
(ढ) हात धुनको लागी तातो चिसो पानी, सावुन ,ब्रसको व्यवस्था
(ण) वधशाला भित्रको भुईको सतह सफा क्षेत्रबाट फोहोर क्षेत्र तर्फ हल्का भिरालो भई ढलमा जोडिएको र जोडिने मुखमा छान्ने जाली जडान गरिएको र
(त) वधशाला भित्रका भित्ता भुई देखि १.६ मीटर उचाई सम्म सिमेन्टले बनाएको चिल्लो र ईपोक्सीरेसिन रङ लगाई त्यसभन्दा माथि छतसम्म कुनै हल्का रङ पोतेको ।
(४) वधशालाको स्वरुप अनुसुची २ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

५. मासु पसल :

(१) मासु पसल बनाउँदा नियमालीको नियम ८ को खण्ड (झ) मा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहाय बमोजिमका थप सुविधा भएको हुनु पर्नेछ :-
(क) पर्याप्त क्षेत्रफल भएको पसल कोठा र भित्तामा हल्का रङ पोतिएको र फोहोर नजम्ने ,
(ख) पसलमा निस्कने फोहोर व्यवस्थित तरिकाले तह लगाउन सकिने ,
(ग) स्वच्छ र सफा पानीको पर्याप्त व्यस्था भएको ,
(घ) मासु बिक्रेताले लुगा फेर्ने छुटै स्थान भएको ,
(ङ) विक्री 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
(ज) विक्री गर्न राखिने मासु झुण्डयाउन हुकको व्यवस्था भएको ।
(२) मासु पसलको स्वरुप अनुसुची- ३ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

६. मासु निरीक्षक र निजको काम कर्तव्य :-

(१) गैरसरकारी क्षेत्रमा स्थापित वधशालामा सो वधशालाको सञ्चालकले र स्थानीय निकायद्धारा सञ्चालित वधशाला वा वधस्थलहरुमा सम्बन्धित स्थानीय निकायले देहायको आधार पुरा गरेका व्यक्तिलाई मासु निरीक्षकको रुपमा 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 संस्थावाट बर्षको 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 रुपमा बुझाउने,
(ख) वध गर्न योग्य वा अयोग्य छुटयाईएको पशुको स्वास्थ्य परीक्षण्को अधिलेख अनुसुची- ४ को फारम १ अनुसारको ढाँचामा राख्ने,
(ग) पशुका किसिम अनुसार दैनिक वध गरिएको सङख्या मासु जाँचको अभिलेख अनुसुची- ४ को फारम २ अनुसारको ढाँचामा राख्ने ,
(घ) निरीक्षणको क्रममा मासुमा अनुसुची - ५ मा उल्लिखित कुनै रोग लागेको पाईएमा मानिसले खान अयोग्य ठहर गर्ने ,
(ङ) कुनै रोग लागेको शङका भएको पशुलाई वध गर्न रोक लगाउने र मासुमा शङका भए परीक्षणका लागि तुरुन्त प्रयागेशलामा पठाउने र परीक्षण भई नआएसम्म बिक्री गर्न रोक लगाउने,
(च) चक्कु तथा अन्य औजार प्रयोग गरेपछि निःसङक्रमण गरेर मात्र पुन : प्रयोग गर्ने,
(छ) प्रयोगशालामा परीक्षण गर्न पठाएका शङकास्पद मासुको नमुना र प्रयोगशालाबाट प्राप्त नतिजाको लगत अनुसुची- ६ बमोजिम राख्ने ।

७. बध गर्नु पुर्व पशु जाँच गर्ने कार्यविधि :-

बधशाला वा बधस्थलमा पशु वध गर्नु पुर्व 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 छुटयाइएको 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 छुटयाएर अलग चिन्ह लगाई राख्नु पर्छ :-
(१) वधका लागि योग्य
(२) अनुसुची -५ अनुसारका कुनै रोग लागेको कारण वधका लागि अयोग्य ,
(३) ऐनले वधका लागि निषेधित गरेका कारणले अयोग्य ,
(४) कुनै सङक्रामक 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 पुरै भाग परीक्षण गर्नु पर्छ ।
(२) उपदफा (१) बमोजिम परीक्षण गर्दा अनुसुची - ७ मा उल्लिखित रोग पाईएमा त्यस्तो मासु पुर्णरुपले हटाउनु वा नष्ट गर्नु पर्छ ।

९. मासुमा छाप वा चिन्ह लगाउने सम्वन्धी व्यवस्था :-

(१) मासु निरीक्षकले मासु जाँच गरिसकेपछि मानिसको उपभोगको लागि उपयुक्त मासुको किसिम समेत स्पष्ट हुने गरी वध गरिएको पशुको घाँटीदेखि तिघ्रासम्मको 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 स्थापन 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 निकल्न वा नष्ट गर्न प्रत्येक बधशालामा क्षमता अनुसार रेन्डरिङ प्लान्ट जडान ,
(ख) मासुलाई रेन्डरिङ गरेपछि मात्र नष्ट गर्ने वा हटाउने व्यवस्था ,
(ग) रेन्डरिङ गरेको मासु भेटेरीनरी निरीक्षकले उपयुक्त देखेमा मात्र पशु आहाराको लागि प्रयोग गर्ने व्यवस्था,
(घ) वधशालाभित्र कडाईकासाथ देहायको व्यवस्था लागु गर्ने :-
(१) पान, सुर्ती , धुम्रपान तथा अन्य पेय पदार्थ सेवन गर्न नदिने ,
(२) अनुसुची - ८ मा तोकिएको पोशाक बाहेक अन्य पोशाक लगाएर प्रवेश गर्न नदिने,
(३) क्षयरोग तथा अन्य यस्तै सङक्रामक रोग लागेको 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 ।
(ङ) वध गरिएको पशुको दैनिक विवरण अनुसुची -९ को ढाँचामा तयार गरी यथाशक्य छिटो सुपरीवेक्षकलाई उपलव्ध गराउने व्यवस्था गर्ने ,
(च) वधशाला वा वधस्थलले नियमित बन्द हुने दिन तोकेको र सोको जानकारी मासु सुपरीवेक्षकलाई उपलव्ध गराउने व्यवस्था गरेको ,
(छ) जुन प्रकारको पशु वध गर्न इजाजत लिएको हो सो बाहेक अरु कुनै प्रकारको पशु वध नगराएको,
(ज) इजाजतपत्रमा उल्लेख भए अनुसारको पशु वध गर्ने कार्य छाडेमा महिना दिनभित्र इजाजतपत्र दिने कार्यालयलाई सोको जानकारी गराउने ,

११. पशु वध गर्नेले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरु :

पशु वधस्थल वा पशु वधशालामा पशु वध गर्ने व्यक्तिले देहायका कुराहरु अनिवार्य पालन गर्नु पर्नेछ :-
(क) रोगको शङका भएको वा दाग, धब्बा देखिएको मासु, मासुसँग भएको झिल्ली जस्तो पदार्थ र पशुको कुनै पनि भाग वा अङ मासु निरीक्षकको आदेश बिना कुनै पनि तरिकाले नहटाउने पा नमेटाउने ,
(ख) कुनै पशुको आपत्कालीन वध गर्नु पर्ने स्थिति भएमा कारण सहित मासु निरीक्षक समक्ष सुचना दिने,
(ग) वधशाला एवं वधस्थलमा प्रयोग भएका कपडा, औजार, काटने हतियार रोगी पशुको मासुमा प्रयोग भएको भए लुगा धुने सोडा राखिएको पानीमा आधा घण्टासम्म उमालेर मात्र पुन : प्रयोग गर्ने ,
(घ) बध गरिएको पशुको मासु निरीक्षकले निरीक्षण गरीसकेपछि मात्र प्राप्त निर्देशन अनुसार गर्ने ,

१२. मासु बिक्रेताले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरु :-

मासु विक्रेचाले ऐनको दफा ३ र नियमावलीको नियम ५ र ८ मा उल्लेखित शर्तहरुका अतिरिक्त देहायका अन्य शर्तहरु पालन गरेको हुनु पर्नेछ ।
(क) पसलको बाहिरबाट स्पस्ट देख्न र पढन सक्ने गरी व्यवसायीको नाम, थर, ठेगाना, व्यवसायको प्रकार ,इजाजतपत्र नम्बर, ईजाजतपत्र लिएको वा नवीकरण गरेको मिति, मुल्य सुची र स्थानीय निकायले तोकेको अन्य विवरण राख्नु पर्नेछ ।
(ख) पशु वधशालाबाट ल्याएको मासु मात्र बिक्री गर्नु पर्नेछ ,
(ग) मासु स्वच्छ र भित्रयाँस तथा अयोग्य मासुसँग नमिसाइएको हुनु पर्नेछ ।
(घ) मासु काटन, जोख्न, राख्न प्रयोग हुने औजार, भाँडावर्तन सधै सफा राख्नु पर्नेछ ।
(ङ) हाडखोर तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरु अलग्गै सङकलन गरी राख्ने र निश्चित स्थानमा मात्र फाल्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।
(च) अनुसुची -८ को खण्ड (ज) मा उल्लिखित पोशाक लगाएर मात्र मासु पसलमा बस्नु पर्नेछ ।
(छ) जति किसिमका पशुको मासु विक्रि गर्ने हो सबैको छुटाछुटै इजाजपत्र लिनु पर्नेछ ।
(ज) इजाजतपत्र अरुलाई उपयोग गर्न दिनु हुदैन ।
(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 विक्री 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 शुन्य डिग्री सेल्सियस नियमन गरिएको ,
(ख) मासु ओसार पसारमा संलग्न व्यक्तिले प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई निरोगिताको प्रमाण मासु सुपरिवेक्षक समक्ष पेश गरेको,

(ग) मासु ओसार पसार गर्ने काममा संलग्न व्यक्तिले अनुसुची -८ को खण्ड (झ) मा उल्लिखित पोशाक लगाएको ।

१४. निवेदन साथमा पेश गर्नुपर्ने कागजातहरु :

(१) पशु वधस्थल वा पशु वधशाला सञ्चालन गर्न चाहने व्यक्तिले नियमावलीको नियम ३ को उपनियम (१) मा उल्लिखित विवरणका अतिरक्त देहाय अनुसारका प्रमाणित कागजताहरु निवेदनका साथ पेश गर्नुपर्नेछ :-

(क) नागरिकताको प्रमाणपत्र

(ख) वधस्थल वा वधशाला स्थापना गर्ने स्थानीय नगरपालिका सहमतिपत्र ,

(ग) स्वच्छ मासु उत्पादन सम्बन्धी तालिम लिएको प्रमाणपत्र ,

(घ) अन्य कुनै क्षेत्रमा कार्य गर्दै गरेको भए सोको प्रमाणित कागजात ,

(ङ) व्यवसायमा कुनै साझेदार रहने भए निज समेतको नाम र फोटो,

(च) वातावरण संरक्षण ऐन, २०५३ बमोजिम वातावरण मुल्याङन 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 कागजातहरु निवेदनका साथ पेश गर्नुपर्ने छ ।

(क) नागरिकताको प्रमाण- पत्र ।

(ख) स्वस्थ मासु उत्पादन सम्बन्धी तालिम लिएको प्रमाणपत्र ।

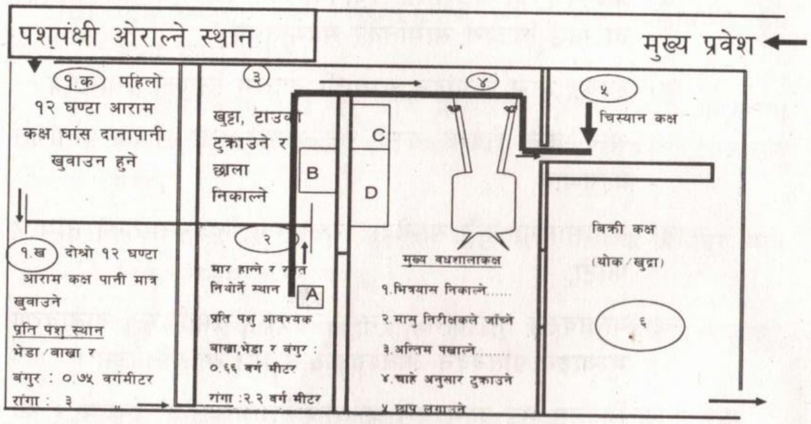
(ग) अन्य कुनै क्षेत्रमा कार्य गर्दै गरेको भए सो को प्रमाणित कागजात ।

(घ) मासु बिक्रेताको काम गर्ने एक परिवारका अन्य सदस्य भए दुबैको नाम र फोटो ।

अनुसूची-१

(दफा ३ को उपदफा (३)सँग सम्वन्धित)

वधस्थलको स्वरुप



A = बेहोस बनाउने, वध गर्ने र रगत निथार्ने स्थान

B = टाउको, खुट्टा र छाला राख्ने स्थान

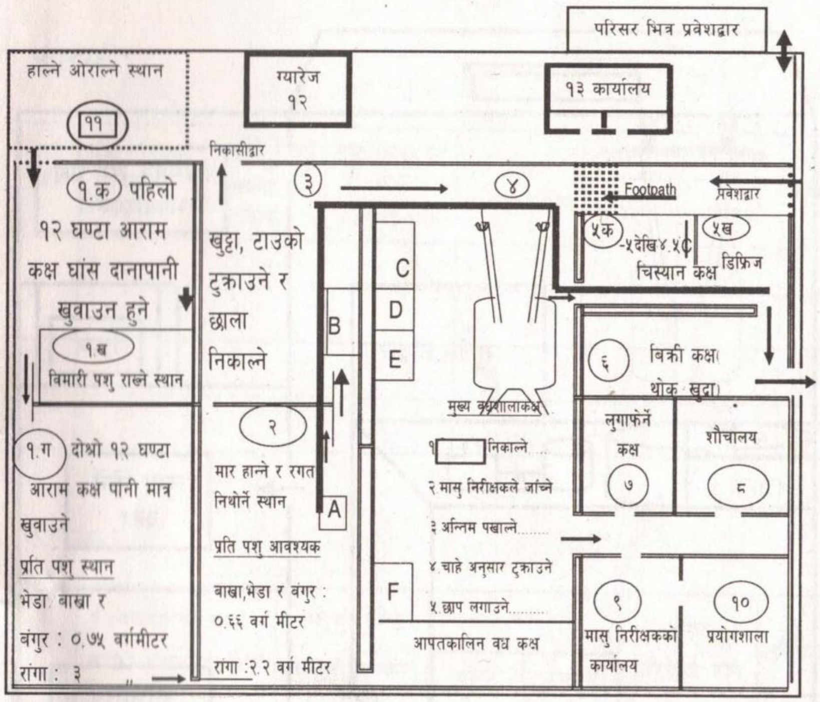
C = भित्रयाँस राख्ने स्थान

D = उपभोग अयोग्य भागहरु राख्ने स्थान

अनुसूचि–२

(दफा ४ को उपदफा (४) सँग सम्बन्धित)

वधशालाको स्वरुप

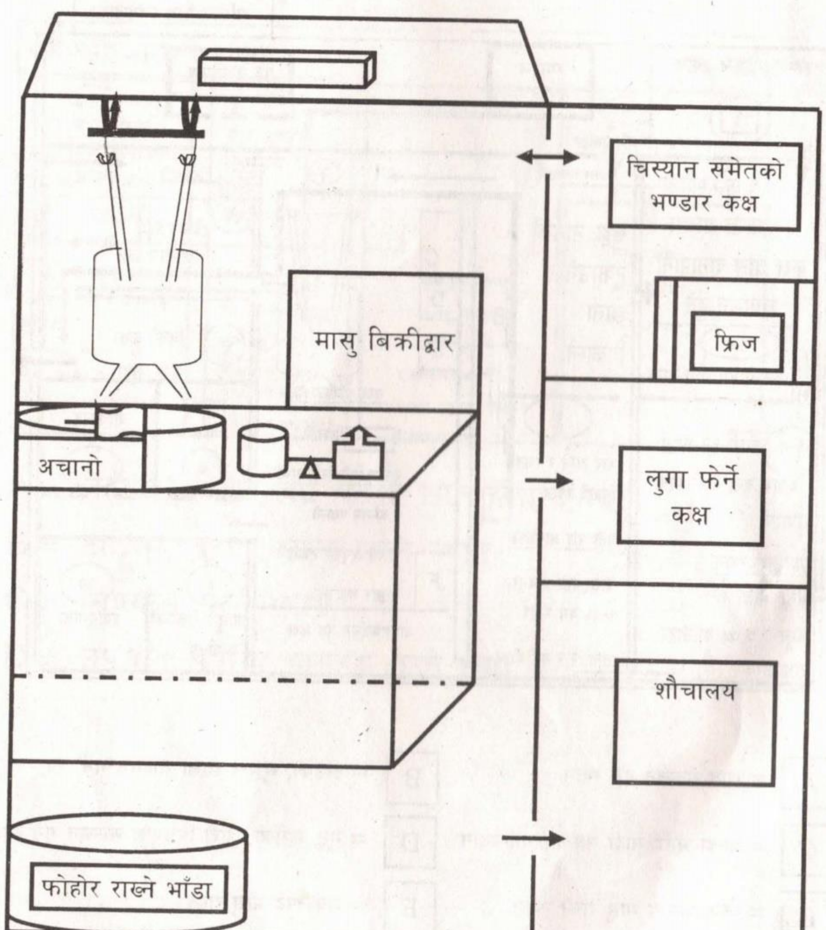


A	= रगत संकलन हुने स्थान	B	= टाउको, खुट्टा र छाला संकलन गर्ने
C	= आन्द्रा भुँडी/लादी संकलन गर्ने स्थान	D	= मुटु, कलेजो, आदी भित्रयांस संकलन गर्ने स्थान
E	= खान अयोग्य मासु राख्ने स्थान	F	= शंकास्पद मासु राख्ने

अनुसूची-३

(दफा ५ को उपदफा (२) सँग सम्बन्धित)

मासु पसलको स्वरुप



अनुसुची - ४

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

मासु निरीक्षकले राख्नु पर्ने दैनिक लगतको विवरण

फारम - १ मिति : /
/

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

फारम - २ मिति : /
/

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

अनुसुची - ५

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

वंध गर्नु अधि परीक्षणमा ध्यान दिनु पर्ने पशुपंक्षीका संक्रामक रोगहरु

(क) भैंसीमा : Tuberculosisi, actinobacillosis, black leg, listeriosis, pseudo-rabies, ringworm, mange, mastitis, milk fever, grass tetany, shipping fever, foot and mouth disease, rabies and anthrax.

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

(ग) खसीबोकामा : Scab, tetanus, FMD, caseous lymphadenitis, scarpie and pneumonia.

(घ) सँगुर बङगुरमा : Atrophic rhinitis, FMD, gut, oedema, rabies, tailo necrosis, swine fever, swine vesicular disease, vesicular exanthema and swine erysipelas.

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

अनुसुची - ६

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

प्रयोगशालामा परीक्षण गर्न पठाएका शंकास्पद मासुका नमुनाको लगत

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

अनुसुची - ७

(दफा ८ को उपदफा (ख) सँग सम्वन्धित)

पुर्णरुपमा हटाउनु पर्ने मासुको अवस्था

(१) निमोनिया(pneumonia)
(२) पेरिकाडाईइटिस (pericarditis)
(३) पायमिया (pyaemia)
(४) सेप्टीसेमीया (septicemia)
(५) इमासिएसन (emaciation)
(६) जेनेरलाइजसड अडिमा (Generalised oedema)
(७) मेट्राईटिस (Metritis)
(८) टयुमार (tumer)

अनुसुची - ८

(दफा १० को उपदफा (घ) को खण्ड र (२) सँग सम्वन्धित)

पशु वधस्थल, वधशाला र मासु पसलमा कार्यरत रहनेले लगाउने पोशाक

(क) बधशाला र मासुपसलको सरसफाई गर्ने काममा संलग्न हुनेले हरियो टोपी, अकासे रंगको कमेज(चोलो), हरियो एप्रोन , हरियो सुरवाल, कालो गम्बुट, सेतो पन्जा, अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ख) बधशालामा पशुलाई बेहोस बनाउन काममा संलग्न हुनेले खरानी रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, एप्रोन, नीलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने चस्मा

(ग) वधशालामा पशु वध गर्नेले रातो रंगको टोपी, गम्बुट, पन्जा, एप्रोन, निलो रंगको कमिज(चोलो), कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(घ) बधशालामा काम गर्ने अन्य कामदारले कलेजी रंगको टोपी, गम्वुट, पन्जा, एप्रेन, 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) वधशाला काम गर्ने प्रविधिले हल्का गुलावी रैगको टोपी, पन्जा, एप्रोन, निलो रंगको कमिज (चोलो) , कालो रंगको सुरुवाल र अनुहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(छ) मासु निरीक्षकले आकासे निलो रंगको टोपी, पन्जा, एप्रोन, सुरुवाल, सेतो रंगको कमिज(चोलो) र अनुकहार पुरै ढाक्ने सेतो रंगको चस्मा

(ज) मासु पसलको बिक्रेताले कलेजी रांगको 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, निलो रंगको कमिज(चोलो) , कालो रंगको सुरुवाल र अनुसार पुरै ढक्ने सेतो रंगको चस्मा

अनुसुची - ९

(दफा १० को उपदफा (घ) सँग सम्वन्धित)

बधशाला व्यवस्थापनले दैनिक राख्नु पर्ने लगत विवरण

मिति : / /

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

आज्ञाले,

प्रलव कायस्थ

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत