मासु पसल गर्ने व्यवसायीहरूले पालना गर्नुपर्ने मापदण्ड, २०८१

नगरकार्यपालिकाबाट मिति २०८१/०५/२४ मा पारित यो मापदण्ड कावासोती कार्यपालिकाको निर्णय वा आदेश र अधिकारपत्रको प्रमाणिकरण (कार्यविधि) नियमावली, २०७५ को नियम (४) को उपनियम (१) बमोजिम प्रमाणिकरण गर्दछु।

(लिलाराज पौडेल)
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत
मितिः२०८१/०५/२६

कावासोती नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
शिवमन्दिर, नवलपरासी (बर्द्धघाट सुस्ता पूर्व)

२०८१

मासु पसल गर्ने व्यवसायीहरूले पालना गर्नुपर्ने मापदण्ड, २०८१

प्रस्तावनाः कावासोती नगरपालिकामा बसोबास गरेका जनताहरुको सस्तो प्रोटिनको स्रोतको रुपमा रहेको मासुलाई सफा र स्वच्छ उत्पादन र बिक्रीवितरणमा सहज बनाउन र उपभोक्ताले स्वस्थ्य पशुबाट उत्पादित मासु सेवन गर्न पाउने अधिकार साथै पशु कल्याण सुरक्षित गर्न वाञ्छनीय भएकाले,

कावासोती नगरपालिका प्रशासकीय कार्यविधि नियमित गर्ने ऐन २०७५ दफा ४ (२) बमोजिम कावासोती नगर कार्यपालिकाले यो मापदण्ड तयार गरि लागु गरेको छ।

परिच्छेद १
प्रारम्भिक

१. सङ्क्षिप्त नाम र प्रारम्भः

क. यो मापदण्डको नाम "मासु पसल गर्ने व्यवसायीहरूले पालना गर्नुपर्ने मापदण्ड, २०८१" रहेको छ।

ख. यो मापदण्ड कावासोती नगरकार्यपालिकाबाट स्वीकृत भएको मितिबाट लागू हुनेछ।

२. परिभाषाः

विषय र प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस मापदण्डमा,

क. "नगरपालिका" भन्नाले कावासोती नगरपालिकालाई सम्झनु पर्छ।

ख. "पशु" भन्नाले गाई, गोरु, साँढे बाहेक भाले जातको खसी तुल्याइएको वा नतुल्याइएको बोका, भेडा, च्याङ्ग्रा, सुंगुर, बंगुर, बँदेल, राँगो, खरायो वा मासुको लागि योग्य देखिएको भैंसी, बाख्रा, पोथी जातको भेंडा, च्याङ्ग्रा, सुंगुर, बंगुर, बँदेल वा खरायो सम्झनु पर्छ र सो शब्दले भाले वा पोथी जातको कुखुरा, हाँस, परेवा वा मासुको प्रयोजनको लागि पालिएको अन्य पशुपंक्षी समेत सम्झनु पर्छ।

ग. "मासु" भन्नाले मानिसले खान योग्य पशुको मासु सम्झनु पर्छ।

घ. "पशु वधस्थल" भन्नाले मासुको निमित्त पशु वध गर्न बनाइएको घर वा ठाउँ सम्झनु पर्छ।

ङ. "मासु बिक्रेता" भन्नाले व्यवसायिक रुपमा मासु बिक्री गर्ने व्यक्ति सम्झनु पर्छ।

च. "मासुपसल" भन्नाले व्यवसायिक रुपमा पशुको मासु विक्रि गर्ने स्थान सम्झनु पर्छ।

छ. "शाखा" भन्नाले कावासोती नगरपालिका पशुपन्छी विकास शाखा भनि सम्झनु पर्छ।

३. उद्देश्यहरूः यस मापदण्डको उद्देश्य देहाय बमोजिम रहेका छन्।

क. उपभोक्ताका लागि स्वच्छ र सफा मासु उपलब्ध गराउने।

ख. स्वस्थ पशुको मासु उपलब्धता बढाउने।

ग. वातावरणिय सरसफाई र मासुको शुद्धता कायम राख्ने।

परिच्छेद २

बधस्थल/मासुपसल स्थापना मापदण्ड

४. ईजाजत लिनु पर्नेः

१. कावासोती नगरपालिका भित्र मासु पसल गर्न चाहने व्यक्ति/फर्म/समुह/सहकारीले इजाजतपत्रका लागि योजनाको प्रस्ताव र वडाको सिफारिस सहित अनुसूची–१ बमोजिमको ढाँचामा शाखा समक्ष निवेदन दिनु पर्नेछ ।

२. उपनियम (१) बमोजिम निवेदन प्राप्त भएपछि शाखाले सो विषयमा आवश्यक जाँचबुझ गरी सञ्चालन गर्न दिन उपयुक्त देखिएमा नगरपालिकाले तोकिएको दस्तुर लिई निवेदकलाई अनुसूची–२ बमोजिमको ढाँचामा व्यवसायको बर्गिकरण गरि इजाजतपत्र दिनु पर्नेछ ।

३. व्यवसायको वर्गिकरण अनुसुची ३ बमोजिम हुनेछ ।

४. ईजाजतपत्र लिदाँ पेश गर्नुपर्ने कागजातहरुः

   क. नेपाली नागरिकता प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि।

   ख. पार्सपोर्ट साईजको फोटो २ प्रति।

   ग. जग्गाधनि प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि वा बहाल बिटौरी कर तिरेको प्रमाणको प्रतिलिपि।

   घ. सम्बन्धित वडा कार्यालयको सिफारिस र चारकिल्ला प्रमाणित सर्जमिन मुजुल्का (फार्मले समुदायमा पार्न सक्ने सकारात्मक/नकरात्मक प्रभावको विवरण सहितको)

   ङ. सर्जमिन मुजुल्कामा हस्ताक्षर गरेका व्यक्तिको नागरिकता प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि।

   च. जग्गा भाडामा भए सो को सम्झौता पत्र (कम्तिमा ५ वर्षको हुनुपर्ने)

   छ. एकाघरको व्यक्तिको नाममा जग्गा भए मञ्जुरिनामा।

५. पशु वध गरिने स्थानको मापदण्ड

१. पशुपन्छी बध गर्नका लागि छुट्टै स्थलमा व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । छुट्टाछुट्टै जातका पशु बध गर्न छुट्टै स्थानको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ अर्थात सबै पशुपन्छीको बध एकै स्थानमा गर्न पाईने छैन र मासुपसल सँगै बधस्थल निर्माण गर्न पाईने छैन ।

२. बध गर्ने स्थानमा भएका टेवुलको सतह खिया नलाग्ने किसिमका,

३. अचानो बाहेक अन्य वेञ्च र टेवुलको सतहमा काठ प्रयोग नगरिएको,

४. प्रयोग गरिने हतियार, औजार तथा उपकरण खिया नलाग्ने किसिमको भै निर्मलीकरण (स्टेरिलाइजेशन) गर्ने सुविधा भएको ।

५. पशु वध गरिने स्थानमा देहायका सामग्रीहरु प्रयोग गनै पाइने छैनः–

   क. तामा र सो मिसिएको ढलौट तथा क्याड्मियम प्रयोग गरिएको हतियार तथा उपकरणहरु,

ख. पालिस वा इनामेल लगाइएका भाडा, हतियार तथा उपकरणहरु,

ग. शिशा (लिड) युक्त भाडा तथा उपकरणहरु।

६. पशु वधस्थलभित्र प्रवेश गर्ने व्यक्तिले व्यवस्थापनद्वारा निर्धारित पहिरन र जुत्ता (रबर बुट) लगाएर मात्र प्रवेश गर्नु पर्नेछ।

७. क्षयरोग, छाला सम्बन्धी रोग तथा अन्य संक्रामक रोग लागेको व्यक्तिलाई पशु बधस्थलभित्र प्रवेश गर्न वा कार्य गर्न दिइने छैन।

८. पशु वधस्थलमा पशु वध गर्ने कार्य समाप्त भएको आठ घण्टाभित्र वध गरिएको पशुको मल, मुत्र, रगत, भुत्ला जस्ता खेरजाने भाग तथा फोहर मैला उपयुक्त तरीकाले हटाउने, नष्ट गर्ने वा तह लगाउने कार्य गर्नु पर्नेछ।

९. पशु वधस्थलभित्र काम गर्ने व्यक्तिको प्रत्येक छ/ छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई निरोगिताको प्रमाणपत्र शाखा समक्ष पेश गर्नु पर्नेछ।

१०. पशु वध गर्ने स्थानको भुई सजिलैसँग सफा गर्न सकिने, पानी नजम्ने र नसोस्ने किसिमले पक्की गरी निर्माण गरिएको,

११. पशु वध गर्ने स्थानमा बाहिरबाट कुनै जनावर पस्न नसक्ने व्यवस्था मिलाइएको,

१२. वध गरिएको पशुलाई भुण्ड्याएर छाला काढ्ने र मासु सफा गर्ने सुविधा भएको,

१३. स्वच्छ पानीको सुविधा भएको,

१४. पशु वध गर्ने स्थानबाट निस्कने फोहर मैला वातावरणलाई असर नपर्ने गरी तह लगाउने व्यवस्था भएको,

१५. उपयुक्त छाना भएको।

१६. पशु बधस्थल सँगै बाहिरबाट ल्याईएका पशु राख्ने स्थान (Lairage) निर्माण गर्नुपर्नेछ।

परिच्छेद ३

मासु विक्रेता र पसलले पालन गर्नुपर्ने मापदण्ड

६. मासु बिक्रेताले देहाय बमोजिमका शर्त पालन गर्नु पर्नेछः–

क. आफ्नो पसलबाट बिक्री गरिने मासु स्वस्थ पशुबाट उत्पादन गरेको हुनु पर्ने,

ख. मासुमा पानी छर्कन वा मासु पानीमा डुबाउन वा पानीमा भिजाइएको कपडाले छोप्न नपाइने,

ग. मासु झुण्ड्याउंदा छाना, भित्ता, भुई वा खम्वामा नछोइने गरी झुण्ड्याउनु पर्ने,

घ. मासु तौलने ढक तराजुहरु अन्य वस्तु वा भुईमा लसपस नहुने गरी राख्नु पर्ने,

ङ. प्रयोग नभएको अवस्थामा अचानो तथा टेबुल सफासँग रहने गरी छोप्नु पर्ने,

च. मासुको आकर्षण बढाउन वा मासु सड्नबाट बचाउन कुनै प्रकारको रंग, औषधि वा रसायन प्रयोग नगर्ने,

छ. वध गरिएको पशुको भित्रयांश, आन्द्रा भुंडी, टाउको, खुट्टी, रक्ति जस्ता भाग मासु पसलमा नै राखी बिक्री गर्न चाहेमा मासुसँग लसपस नहुने गरी अलग्गै राखी बिक्री गर्न पर्ने,

७. मासु बिक्री गर्ने पसल देहाय बमोजिम निर्माण गरिएको हुनु पर्नेछः–

क. बिक्री कक्ष पानी नजम्ने र नसोस्ने गरी सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र चरा, किरा, मुसा प्रबेश गर्न नसकिने गरी बनाइएको,

ख. पसलको भित्ता पक्का खालको र सजिलैसँग सफा गर्न सकिने तथा सिलिङ धुलो मैलो नखस्ने र पानी नतप्किने गरी बनाइएको,

ग. तौल गर्नको लागि प्रयोग हुने तराजु झुण्ड्याइएको वा अलग्गै टेबुलमा राखिएको र पर्याप्त स्थान भएको,

घ. खेर गएको मासुका टुक्रा, तरल पदार्थ वा अन्य पदार्थ सहज किसिमले तह लगाउने व्यवस्था मिलाइएको,

ङ. मासु राख्ने टेबुल वा दराज किरा वा धुलो पस्न नसक्ने गरी जाली वा शिशा लगाइएको र जमिनभन्दा कम्तीमा पचास सेन्टीमिटर उचाई भएको।

च. मासु पसलमा अति आवश्यक स्टिल टेवुल र फ्रिज उपकरण वाहेक वाकस, दराज, पलङ लगायत अन्य कुनै पनि सामान राख्न पाइने छैन।

छ. मासु पसलमा डिप फ्रिजको अनिवार्य व्यवस्था हुनु पर्नेछ।

ज. बिक्रि गरिने मासुको प्रकार अनुसार छुट्टाछुट्टै फ्रिज, काट्ने औजार, अचानो र तराजुको व्यवस्था हुनुपर्नेछ।

झ. मासु पसलको नाम खुलेको वोर्ड, दर्ता प्रमाण पत्र, पान नं र दैनिक मूल्य सूची टाँस गरेको हुन पर्नेछ।

परिच्छेद ४

मासु ओसारपसार गर्दा पालन गर्नुपर्ने मापदण्ड

८. मासु ओसार पसार गर्दा ओसार पसार गर्ने साधन देहाय बमोजिमको हुनु पर्नेछः–

१. मासु ओसार पसार गर्ने साधनको भित्री भागमा प्रयोग गरिएको सबै सामग्रीहरु खिया नलाग्ने, चिल्लो सतह भएको, पानी नसोस्ने, सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र निःसंक्रमण गर्दा प्रयोग गरिने रसायनले कुनै असर नपर्ने खालको भएको,

२. मासु ओसार पसार गर्ने साधनमा जडित झ्याल ढोकाहरु राम्ररी बन्द गर्न सकिने किसिमको भएको,

३. मासु ओसार पसार गर्नुपर्ने अवधिभर आवश्यक तापक्रम मिलाएर राख्न सकिने किसिमको भएको,

४. मासु ओसार पसार गर्दा मासु राख्न प्रयोग हुने भांडोको भित्री भाग, औजार तथा उपकरण सफा र खिया नलाग्ने भएको।

९. मासु ओसार पसार गर्दा देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाइएको हुनु पर्नेछः–

१. मासुको ओसार पसार खुल्ला रुपमा गर्न नपाइने,

२. मासुसँग आन्द्रा भुंडी, भित्र्यांश, टाउको, खुट्टी जस्ता पदार्थ ओसार पसार गर्नु परेमा मासुसँग लसपस नहुने गरी अलग अलग बन्द गरी लैजानु पर्ने,

३. मासु ओसार पसार गरिने साधन मासु राख्नु अघि निःसंक्रमण गरिएको हुनु पर्ने,

४. ओसार पसार हुने मासुको कुनै पनि भाग जमिन वा खुला ठाँउमा नछोइएको र अन्य कुनै वस्तुबाट दुषित नभएको हुनु पर्ने,

५. मासुको ओसार पसारमा प्रत्यक्ष संलग्न रहने व्यक्ति क्षयरोग वा अन्य संक्रामक रोग लागेको हुन नहुने।

परिच्छेद ५

विविध

१०. निःसंक्रमण गर्नु पर्नेः पशु वधस्थल र मासुपसल प्रत्येक दिन अनुसूची–४ मा उल्लेख भए बमोजिमको निःसंक्रमणजन्य रसायन प्रयोग गरि गर्नु पर्नेछ।

११. मासु बिक्री गर्ने नपाइनेः

१. दफा २ को खण्ड (क) मा उल्लिखित पशु बाहेक अन्य पशुको मासु बिक्री गर्न पाइने छैन।

२. रोग लागि वा नलागी कालगतिले मरेको पशुको मासु बिक्री गर्न पाइने छैन।

३. छाला सहितको मासु बिक्री गर्न पाइने छैन। तर पंक्षी, सुंगुर, बंगुर वा बँदेलको मासु र पशुको जात चिनाउन आवश्यक पर्ने जति हिस्साको मासु वा पशुको टाउको वा खुट्टा छाला सहित बिक्री गर्न यस दफाले बाधा पुर्याएको मानिने छैन।

१२. मिसावट गरी मासु बिक्री गर्न नहुनेः

१. एक जातको पशुको मासुलाई अर्को जातको पशुको मासु हो भनी वा एक जातको पशुको मासु र अर्को जातको पशुको मासु मिसावट गरी बिक्री गर्न पाइने छैन।

२. मासुको स्वाभाविक गुण वा स्वाद परिवर्तन गर्ने वा तौल बढाउने गरी कुनै पदार्थ मासुमा मिसाई बिक्री गर्न पाइने छैन।

१३. मासुपसलको स्वरुपः नयाँ मासुपसल निर्माण गर्दा अनुसुची ५ बमोजिमको ढाँचामा निर्माण गर्नुपर्नेछ।

१४. बधस्थथलको स्वरुपः नयाँ बधस्थल निर्माण गर्दा अनुसुची ६ बमोजिमको ढाँचामा निर्माण गर्नुपर्नेछ।

१५. दण्ड सजायः नेपाल सरकारले जारी गरेको मुलुकी संहिता ऐन २०७४, पशु ढुवानी मापदण्ड २०६४, पशु बधशाला तथा मासु जाँच ऐन २०५५ र नियमावली २०५७ अनुसार हुनेछ।

१६. अनुगमन तथा निरिक्षणः कावासोती नगरपालिका पशुपन्छी विकास शाखाले अनुगमन तथा निरीक्षण गर्नेछ।

१७. यस मापदण्डमा उल्लेख भएका व्यहोराहरू यसै बमोजिम र नभएका सर्त वा व्यहोराहरू प्रचलित कानुन बमोजिम हुनेछ।

१८. यस मापदण्डको व्याख्यामा कुनै द्धिविधा भएमा नगरपालिकाको व्याख्या अन्तिम हुनेछ।

१९. यो मापदण्ड नगरपालिकाले आवश्यकता अनुसार संशोधन गर्न सक्नेछ।

अनुसुची – १

मासु पसल सञ्चालन गर्नको लागि दिइने दरखास्त फाराम

श्री प्रमुख प्रशासकीय अधिकृतज्यू मितिः
कावासोती नगरपालिका।

विषयः मासु बिक्री पसल राख्न इजाजत पाँउ बारे।

मैले/हामीले निम्न ठेगानामा मासु बिक्री गर्ने पसल स्थापना गरी सञ्चालन गर्न लागेको हुँदा सो कार्यको लागि इजाजतपत्र पाउंन यो निवेदन पेश गरेको छु/ छौ । प्रचलित कानून तथा मासु पसल गर्ने व्यवसायीहरूले पालना गर्नुपर्ने मापदण्ड, २०८१ को परिधि भित्र रही काम गर्नेछु/ छौ।

निवेदकको–

नामः

सहीः

ठेगानाः

मासु पसल राखिने ठाउँको ठेगानाः

प्रदेशः

जिल्लाः

वडा नं.

बिक्री गरिने मासुको किसिमः

अनुसुची – २

मासु पसल सञ्चालन गर्ने इजाजतपत्र

पत्र संख्याः
दर्ता नं.

तपाई श्री /श्रीमती . . . . लाई मासु पसल गर्ने व्यवसायीहरूले पालना गर्नुपर्ने मापदण्ड,२०८१ बमोजिम यो इजाजतपत्र प्रदान गरिएको छ । उक्त मापदण्डको अधीनमा रही मासु पसलको सञ्चालन गर्नु होला ।

(१) मासु पसलको नाम र ठेगानाः
(२) सञ्चालनकर्ताको नामः
(३) ठेगानाः
(४) बाबुको नामः
(५) बाजेको नामः
(६) बिक्री गरिने मासुको किसिमः
(७) सहीः
(८) औठाको छाप

दाया	बायाँ

(९) इजाजतपत्र पाउनेको फोटो/ संस्था भए छापः

इजाजतपत्र दिने अधिकारीको–
सहीः
नामः
पदः
कार्यालयको छापः

अनुसुची – ३

व्यवसायको बर्गिकरण

क्र.स.	व्यवसायको बर्गिकरण	पुँजी	न्युनतम पूर्वधार	कैफियत
१	सानो	२ लाख भन्दा कम	• छुट्टै बधस्थल • डिप फ्रिज सानो • कुनै एक पशुको मात्र मासु विक्रिवितरण	
२	मध्यम	२ देखि २० लाख सम्म	• छुट्टै बधस्थल • डिप फ्रिजः २ वटा ठुलो • कुनै दुई वा सो भन्दा बढि पशुको मासु विक्रिवितरण • Packing र Frozen मासु विक्रि गरेको	
३	ठुलो	२० लाख भन्दा माथि	• छुट्टै बधस्थल • डिप फ्रिजः २ भन्दा बढि ठुलो • कुनै दुई वा सो भन्दा बढि पशुको मासु विक्रिवितरण • Packing र Frozen मासु उत्पादन र विक्रिवितरण • मासु र मासुजन्य अन्य उत्पादन गरेको	

अनुसुची – ४

पशु वधस्थल तथा मासुपसल निःसंक्रमण गर्ने विधि

निःसंक्रमण गर्दा निःसंक्रमण गरिने बस्तुको प्रकृति हेरी देहायको कुनै रासायनिक वा भौतिक विधि प्रयोग गर्नु पर्नेछ–

१. चुन – पानीमा २० प्रतिशतको घोल।

२. सोडियम कार्बोनेट – पानीमा ५ देखि ८ प्रतिशतको घोल।

३. सोडियम हाइड्रोक्लोराइड – पानीमा १ देखि ५ प्रतिशतको घोल। आवश्यक परेमा ५ प्रतिशतको चुनको घोल समेत मिलाएर प्रयोग गर्न सकिनेछ।

४. फिनोलिक एसिड – पानीमा ३ देखि ५ प्रतिशतको घोल।

५. फिनोलिक एसिड दर सल्फयुरिक एसिडको समिश्रण भएको घोल – एक लिटर पानीमा पचास मिलिलिटर समिश्रणको घोल।

६. फर्मालिन – ४० प्रतिशतको फर्मालिन झोललाई पानीमा ५ प्रतिशतको घोल।

७. सोडियम हाइपोक्लोराइड – पानीमा १ देखि ३ प्रतिशतको घोल।

८. पाराबैजनी किरण (अल्ट्राभायोलेट लाइट) – कम्तीमा लगातार दुई घण्टा प्रयोग।

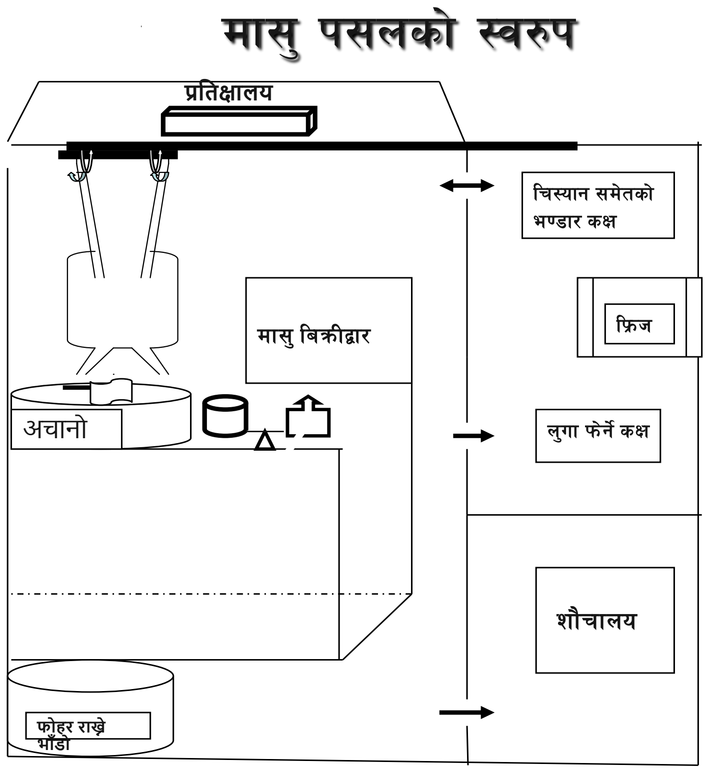
९. आगोको ताप – ब्लो ल्याम्पको प्रयोग।

१०. अटोक्लेभ वा पानीमा उमालेर।

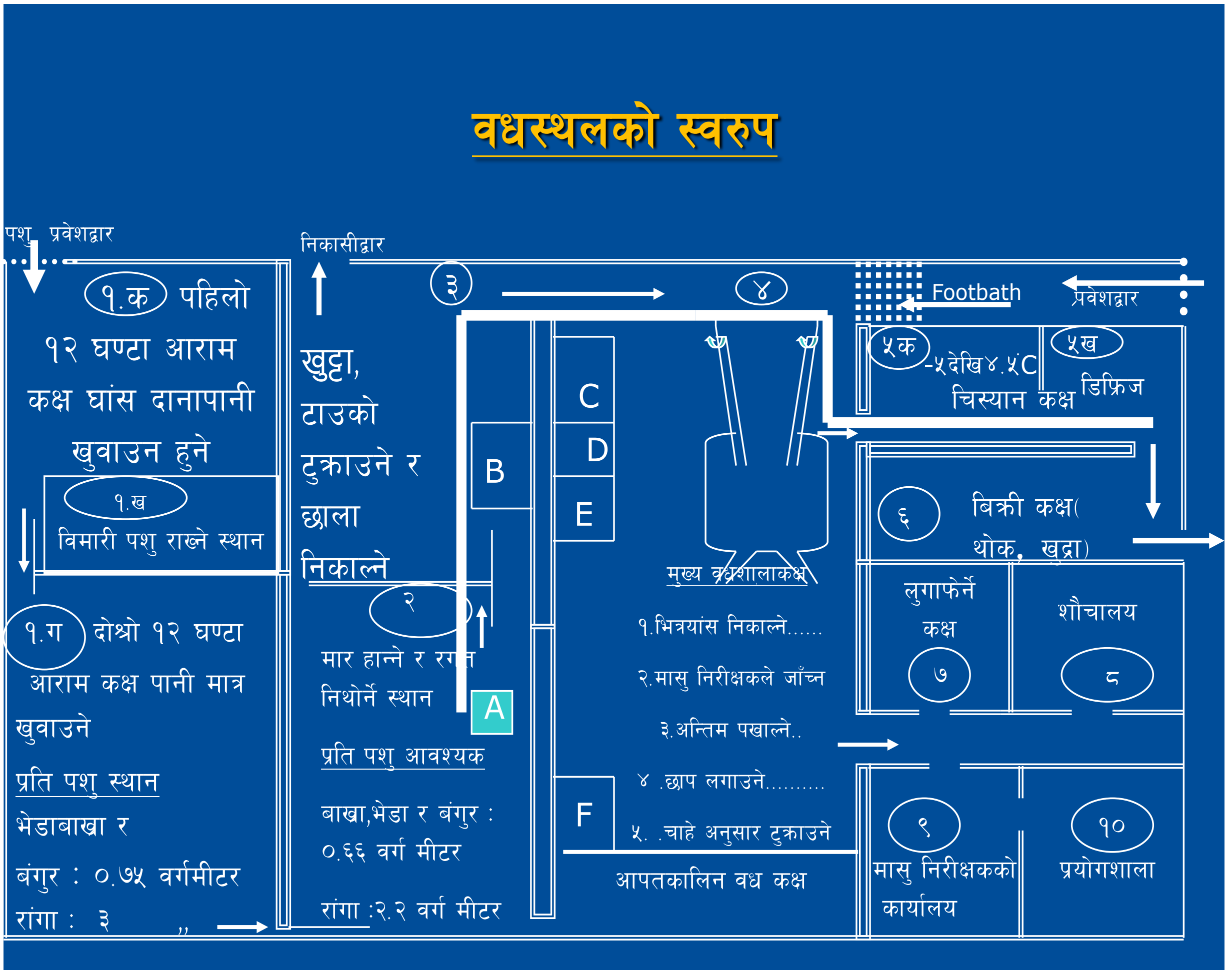
द्रष्टव्यः निःसंक्रमणका उपलब्ध अन्य उत्पादनकहरु अवस्था हेरी प्रयोग गर्न सकिनेछ।

अनुसुची – ५

मासु पसलको स्वरुपः



अनुसुची – ६
पशु बधस्थलको स्वरुप



नगरकार्यपालिकाबाट मिति २०८१/०५/२४ मा पारित यो मापदण्ड कावासोती कार्यपालिकाको निर्णय वा आदेश र अधिकारपत्रको प्रमाणिकरण (कार्यविधि) नियमावली, २०७५ को नियम (४) को उपनियम (१) बमोजिम प्रमाणिकरण गर्दछु।

(लिलाराज पौडेल)
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत
मिति:२०८१/०५/२६