

वीरेन्द्रनगर नगरपालिका
स्थानीय राजपत्र

भाग २,

खण्ड ९,

संख्या १,

मिति २०८३/०४/०१

**वीरेन्द्रनगर नगरपालिकामा मासु पसल
तथा बधस्थल सञ्चालन सम्बन्धी
मापदण्ड, २०८३**

प्रस्तावना : नेपालको संविधानले प्रत्येक नागरिकलाई स्वस्थ र उत्पादनशिल जीवनयापनका लागि स्वच्छ र पोषणयुक्त खानामा दिगो पहुँच हुनु पर्ने खाद्य सम्बन्धी मौलिक हकको व्यवस्था गरेको तथा स्थानीय बजार व्यवस्थापन स्थानीय सरकारको एकल अधिकार सूचीमा समावेश गरेको परिप्रेक्ष्यमा स्वास्थ्य, सरसफाई, पशु कल्याण र उपभोक्ता हित सुरक्षित गर्न नागरिकको स्वच्छ खाना खान पाउने खाद्य अधिकारसँग प्रत्यक्ष रूपमा जोडिएको मासु व्यवसायलाई स्वच्छ, व्यवस्थित र उपभोक्ता मैत्री बनाउन बाञ्छनीय भएकाले वीरेन्द्रनगर नगरपालिकाको बजार व्यवस्थापन, अनुगमन तथा उपभोक्ता हित संरक्षण सम्बन्धी ऐन, २०७६ को दफा ४७ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कार्यपालिकाले यो मापदण्ड बनाएको छ ।

परिच्छेद-१

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ: (१) यो मापदण्डको नाम “वीरेन्द्रनगर नगरपालिकामा मासु पसल तथा बधस्थल सञ्चालन सम्बन्धी मापदण्ड, २०८३” रहेको छ ।

(२) यो मापदण्ड स्थानीय राजपत्रमा सूचना प्रकाशित भएको मिति देखि तुरुन्त लागु हुनेछ ।

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

(क) “ऐन” भन्नाले पशु बधशाला र मासु जाँच ऐन, २०५५ सम्भन्नु पर्दछ ।

(ख) “कोल्ड चेन” भन्नाले मासु संरक्षणको लागि प्रयोग गरिने चिस्यान उपकरण र यसको नियमित प्रयोग सम्भन्नु पर्दछ ।

- (ग) "नगरपालिका" भन्नाले वीरेन्द्रनगर नगरपालिकालाई सम्झनु पर्दछ।
- (घ) "नियमावली" भन्नाले पशु बधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ सम्झनु पर्दछ।
- (ङ) "पशु" भन्नाले गाई, गोरु, साँढे बाहेक भाले जातको खसी तुल्याइएको वा नतुल्याइएको राँगा, भैसी, बोका, भेडा, च्याङ्गा, सुँगुर, बँगुर, बढेल वा खरायो सम्झनु पर्दछ र सो शब्दले भाले वा पोथी जातको कुखुरा, हाँस, परेवा वा मासुको प्रयोजनको लागि पालिएको अन्य पशुपन्छी र माछा समेत सम्झनुपर्दछ।
- (च) "पशु बधस्थल" भन्नाले मासु बिक्री वितरण वा उपभोगका लागि पशुपन्छीको बध गर्ने स्थल सम्झनु पर्दछ।
- (छ) "मासु" भन्नाले मानिसले खान योग्य पशुपन्छीको मासु सम्झनु पर्दछ।
- (ज) "मासु पसल" भन्नाले मानव उपभोगका लागि सञ्चालन भएका सबै माछा, मासु बिक्री स्थललाई सम्झनु पर्दछ।
- (झ) "मासु सुपरीवेक्षक" भन्नाले दफा १५ बमोजिम नगरपालिकाले तोकेको मासु सुपरीवेक्षक सम्झनु पर्दछ।
- (ञ) "शाखा" भन्नाले पशुपन्छी विकास शाखालाई सम्झनु पर्दछ।

परिच्छेद-२

मापदण्डको कार्य क्षेत्र सम्बन्धी व्यवस्था

३. मापदण्डको कार्यक्षेत्र: यो मापदण्ड वीरेन्द्रनगर नगरपालिका भर सञ्चालन हुने माछा, मासु पसल तथा पशुपन्छी बधस्थल सम्बन्धी सबै व्यवसायमा लागु हुनेछ।
४. मापदण्डले तोके बमोजिम गर्नुपर्ने: वीरेन्द्रनगर नगरपालिका क्षेत्रभित्र रहेका मासु पसल तथा पशुपन्छी बधस्थल सञ्चालन गर्दा यस मापदण्ड बमोजिम गर्नु पर्नेछ।

परिच्छेद-३

मासु पसल दर्ता तथा सञ्चालन सम्बन्धी व्यवस्था

५. मासुपसल सञ्चालन गर्न इजाजत लिनुपर्ने: (१) मासु व्यवसाय सञ्चालन गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले सोको लागि सम्बन्धित वडा कार्यालय समक्ष अनुसूची-१ बमोजिमको ढाँचामा दर्ता अनुमतिका लागि दरखास्त दिनुपर्नेछ।
- (२) उपदफा (१) बमोजिम दरखास्त प्राप्त भएपछि सम्बन्धित वडा कार्यालयले नगर कार्यपालिकाको कार्यालय पशुपन्छी विकास शाखामा पत्राचार गर्नुपर्नेछ।
- (३) उपदफा (२) बमोजिम पत्र प्राप्त भएपछि कार्यालयले मासु सुपरीवेक्षकबाट मासु पसल सञ्चालन गर्न प्रस्ताव गरेको स्थानको सुपरिवेक्षण गराउनु पर्नेछ।

- (४) मासु सुपरीवेक्षकले उपदफा (३) बमोजिम सुपरिवेक्षण गर्दा मासु पसल सञ्चालनका लागि उपयुक्त रहेको र दफा ६ बमोजिमको मापदण्ड पूरा गरेको भएमा पशुपन्छी विकास शाखा मार्फत अनुमतिको लागि सम्बन्धित वडा कार्यालयमा सिफारिस गरी पठाउनु पर्नेछ।
- (५) सम्बन्धित वडा कार्यालयले उपदफा (४) बमोजिम प्राप्त सिफारिसको आधारमा नियमावलीको नियम ५ को उपनियम (२) बमोजिम दस्तुर लिई अनुसूची-२ बमोजिमको ढाँचामा इजाजतपत्र दिनुपर्नेछ।
- (६) यस मापदण्ड लागु हुनु अगाडिदेखि सञ्चालन भएका मासु पसलका हकमा नगरपालिकाले सूचना जारी गरी इजाजतपत्रका लागि आव्हान गर्न सक्नेछ। यसरी सूचना जारी गरेको अवधिमा मापदण्ड पूरा गरी आवेदन पेश गर्नु पर्नेछ। आवेदन परेका मासु पसलले दफा ६ बमोजिमको मापदण्ड पूरा गरेको हकमा नगर कार्यपालिकाको कार्यालयको पशुपन्छी विकास शाखाले इजाजत दिनु पर्नेछ।
- (७) यस मापदण्ड अनुसार इजाजत पत्र नलिई कसैले पनि मासु पसल सञ्चालन गर्न पाउने छैन।
६. मासु पसलले पालना गर्नुपर्ने न्यूनतम मापदण्ड: मासु पसल सञ्चालकले मासुको गुणस्तर तथा स्वच्छता कायम गर्न देहाएका मापदण्ड पालना गर्नु पर्नेछ।
- (क) मासु पसल र वरपरको वातावरणको स्वच्छता तथा सरसफाई कायम गरिएको हुनु पर्नेछ।
- (ख) मासु राख्ने टेबुल वा दराज किरा वाधुलोपस्नन सक्ने गरी जाली वा सिसा लगाइएको र जमिन भन्दा कमिमा पचास सेन्टी मिटर उचाई भएको हुनु पर्दछ।
- (ग) मासु पसलमा अनिवार्य डि-फ्रिजको व्यवस्था गरी फ्रिज वा चिस्यान नियन्त्रण भएको हुनु पर्नेछ।
- (घ) मासुमा पानी छर्कन वा मासु पानीमा डुबाउन वा पानीमा भिजाइएको कपडाले छोप्न पाइने छैन।
- (ङ) मासु तौलने ढक तराजुहरु अन्य वस्तु वा भुईँमा लसपस नहुने गरी राख्नु पर्ने तथा तराजु भुण्ड्याइएको वा अलग्गै टेबुलमा राखिएको र पर्याप्त स्थान भएको हुनु पर्दछ।
- (च) प्रयोग नभएको अवस्थामा अचानो तथा टेबुल सफासँग रहने गरी छोप्नु पर्दछ।
- (छ) मासुको आकर्षण बढाउन वा मासु सड्नबाट बचाउन कुनै प्रकारको रंग, औषधी वा रसायन प्रयोग गर्न पाइने छैन।
- (ज) बध गरिएको पशुको भित्रयाँश, आन्द्राभुँडी, टाउको, खुट्टा, रगत जस्ता भाग मासु पसलमा नै राखी बिक्री गर्न चाहेमा मासुसँग लसपसन नहुने गरी अलग्गै राखी बिक्री गर्नुपर्नेछ।

- (भ) मासु पसलको बिक्री कक्ष पानी नजम्ने र नसोस्ने गरी सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र चरा, किरा, मुसा प्रवेश गर्न नसकिने गरी बनाइएको हुनु पर्दछ ।
- (ज) मासु पसलको भित्ता पक्का खालको र सजिलैसँग सफा गर्न सकिने तथा सिलिङ धुलोमैलो नखस्ने र पानी नतपकिने गरी बनाइएको हुनु पर्दछ ।
- (ट) खेर गएको मासुका टुक्रा, तरल पदार्थ वा अन्य पदार्थ सहज किसिमले तह लगाउने व्यवस्था मिलाइएको हुनु पर्दछ ।
- (ठ) व्यवसायको स्पष्ट विवरण सहित मासुको प्रति किलो दररेट उपभोक्ताले देख्ने गरी राखेको हुनु पर्नेछ ।
- (ड) मासु पसल दर्ता र नविकरण भएको हुनु पर्नेछ ।
७. बध गर्नु अघि र पछि पशु जाँच गर्ने: (१) कुनैपनि पशुपन्धी मासुका लागि बध गर्नु अगाडि अनिवार्य रूपमा अनुसूची-३ बमोजिमको ढाँचामा पशुपन्धीको स्वास्थ्य जाँच गर्नु पर्नेछ र देहायका अवस्था भेटिएमा उक्त पशुपन्धी वध गर्न पाइने छैन ।
- (क) कुनै संक्रामक रोगको लक्षण देखिएमा,
- (ख) ज्वरो आएको भएमा,
- (ग) सुकेनासको स्थिति भएमा,
- (घ) गर्भवती भएको कुनै लक्षण देखिएमा,
- (ङ) दुध खाने अवस्थाको बच्चा साथमा भएमा ।
- (२) कुनैपनि पशुपन्धी मासुका लागि बध गरी सकेपछि अनुसूची-४ बमोजिमको ढाँचामा मासुको परीक्षण गर्नु पर्नेछ र देहाए बमोजिमको अवस्था देखिएमा मासु खानको लागि अयोग्य हुनेछ ।
- (क) जनस्वास्थ्यमा असर पार्ने संक्रामक रोग लागेको पाइएमा,
- (ख) शरीरका अंगमा धेरै गिर्खाहरु भेटिएमा,
- (ग) दीर्घ परजिवी रोग लागेको पाइएमा,
- (घ) असामान्य रंग तथा वासना/गन्ध भएमा,
- (ङ) मासु फोहर भुईमा परी दुषित भएमा,
- (च) जलग्रह भएको पाइएमा ।

परिच-४

बधस्थल सञ्चालन सम्बन्धी व्यवस्था

८. बधस्थल सञ्चालन गर्न इजाजत लिनुपर्ने: (१) बधस्थल सञ्चालन गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले सोको लागि सम्बन्धित वडा कार्यालयको सिफारिस सहित नगर कार्यपालिकाको कार्यालय समक्ष अनुसूची-१ बमोजिमको ढाँचामा अनुमतिका लागि दरखास्त दिनुपर्नेछ ।

- (२) उपदफा (१) बमोजिम दरखास्त प्राप्त भएपछि कार्यालयले मासु सुपरीवेक्षकबाट बधस्थल सञ्चालन गर्न प्रस्ताव गरेको स्थानको सुपरिवेक्षण गराउनु पर्नेछ ।
- (३) मासु सुपरीवेक्षकले उपदफा (२) बमोजिम सुपरिवेक्षण गर्दा बधस्थल सञ्चालनका लागि उपयुक्त रहेको र दफा ९ र १० बमोजिमको मापदण्ड पूरा गरेको भएमा पशुपन्धी विकास शाखामा सिफारिस गरी पठाउनु पर्नेछ ।
- (४) पशुपन्धी विकास शाखाले उपदफा (३) बमोजिम प्राप्त सिफारिसको आधारमा नगरपालिकाको आर्थिक ऐनमा तोकिए बमोजिम दस्तुर लिई अनुसूची-२ बमोजिमको ढाँचामा इजाजतपत्र दिनुपर्नेछ । तर नगरपालिकाको आर्थिक ऐनमा नतोकिएको अवस्थासम्म आठसय रुपैयाँ दस्तुर लिनुपर्नेछ ।
- (५) यस मापदण्ड लागु हुनु अगाडिदेखि सञ्चालन भएका बधस्थलको हकमा नगर पालिकाले सूचना जारी गरी इजाजतपत्रका लागि आव्हान गर्न सक्नेछ । यसरी सूचना जारी गरेको अवधिमा मापदण्ड पूरा गरी आवेदन पेश गर्नु पर्नेछ । आवेदन परेका वधस्थलले दफा ९ र १० बमोजिमको मापदण्ड पूरा गरेको हकमा नगर कार्यपालिकाको कार्यालयको पशुपन्धी विकास शाखाले इजाजत दिनु पर्नेछ ।
- (६) यस मापदण्ड अनुसार इजाजत पत्र नलिई कसैले पनि बधस्थल सञ्चालन गर्न पाउने छैन ।
९. बधस्थलमा पशुपन्धी बध गर्दा अपनाउनु पर्ने मापदण्ड : (१) बधशाला उपलब्ध नभएको अवस्थामा नगरपालिकाले तोकेको स्थल वा मासु पसल सञ्चालकले आफ्नै स्थानमा पशुपन्धी बध गर्दा देहाएका मापदण्ड पालना गर्नु पर्नेछ ।
- (क) पशु वध गर्ने स्थानको भुईँ सजिलैसँग सफा गर्न सकिने, पानी नजम्ने र नसोस्ने किसिमले पक्की गरी निर्माण गरिएको,
- (ख) वध गर्न ल्याइएका पशुहरुको स्वास्थ्य परीक्षण गर्नु अघि र स्वास्थ्य परीक्षण गरी वध गर्न योग्य पशु राख्ने छुट्टाछुट्टै स्थानको व्यवस्था भएको,
- (ग) वध गरेपछि रगत निथोर्ने, छाला काड्ने, खुइल्याउने, मासु सफा गर्ने तथा आन्द्राभुँडी तह लगाउने र सफा गर्ने छुट्टै स्थानको व्यवस्था भएको,
- (घ) स्वच्छ पानीको सुविधा भएको,
- (ङ) पशु वध गर्ने स्थानबाट निस्कने फोहर मैला वातावरणलाई असर नपर्ने गरी तह लगाउने व्यवस्था भएको,
- (च) पशु वध गर्ने स्थानमा बाहिरबाट बधको लागि ल्याइएका पशुहरु बाहेक अन्य कुनै जनावर पस्न नसक्ने व्यवस्था मिलाइएको हुनु पर्नेछ ।
- (२) पशु वध गरिने स्थानमा देहाएको अवस्था हुनु पर्दछ ।

- (क) टेबुलको सतह र खिया नलामे भएको,
 (ख) अचानो बाहेक अन्य वेज्व र टेबुलको सतहमा काठ प्रयोग नगरिएको,
 (ग) वध गरिएको पशु भुण्डयाउन आवश्यक पर्ने घिर्नी (पुल्ली), अकुश (हुक) तथा डोरीको व्यवस्था गरिएको,
 (घ) प्रयोग गरिने हतियार, औजार तथा उपकरण खिया नलामे किसिमको भै निर्मलीकरण गर्ने सुविधा भएको ।
- (३) पशु वध गरिने स्थानमा देहायका सामग्रीहरू प्रयोग गर्न पाइनेछैन
 (क) तामा र सो मिसिएको ढलीट प्रयोग गरिएको हतियार तथा उपकरणहरू,
 (ख) पालिस वा इनामेल लगाइएका भौडा, हतियार तथा उपकरणहरू,
 (ग) शिशा (लिड) युक्त भाडा तथा उपकरणहरू ।
१०. वधस्थलमा अपनाउनु पर्ने अन्य मापदण्डहरू: (१) पशु बधस्थल भित्र प्रवेश गर्ने व्यक्तिले व्यवस्थापनद्वारा निर्धारित पहिरन र जुता (स्वरबुट) लगाएर मात्र प्रवेश गर्नु पर्नेछ ।
 (२) पशु बध स्थलमा पशु वध गर्ने कार्य समाप्त भएको आठ घण्टाभित्र वध गरिएको पशुको मल, मुत्र, रगत, भुत्ला जस्ता खेर जाने भाग तथा फोहरमैला उपयुक्त तरिकाले हटाउने, नष्ट गर्ने वा तह लगाउने कार्य गर्नु पर्नेछ ।
 (३) क्षयरोग, छाला सम्बन्धी रोग तथा अन्य संक्रामक रोग लागेको व्यक्तिलाई पशु बधस्थल भित्र प्रवेश गर्न वा कार्य गर्न दिन पाइनेछैन ।
 (४) पशु बधस्थल भित्र प्रयोग भएका कपडा, हतियार वा औजार क्षयरोगको शंका गरिएको पशुको मासुमा प्रयोग भएकोमा आधा घण्टा सम्म लुगा धुने सोडा राखिएको पानीमा उमालेर मात्र पुनः प्रयोगमा ल्याउनुपर्नेछ ।
११. मासु पसल तथा बधस्थलको निःसंक्रमण गर्नु पर्ने: पशु बधस्थल सञ्चालन गर्ने व्यक्ति वा संस्थाले आफ्नो पशु बधस्थल प्रत्येक दिन निःसंक्रमण गरिने बस्तुको प्रकृति हेरी देहायको कुनै रासायनिक वा भौतिक विधि प्रयोग गरी निःसंक्रमण गर्नुपर्नेछ ।
 (क) चुन पानीमा २० प्रतिशतको घोल ।
 (ख) सोडियम कार्बोनेट पानीमा ५ देखि ८ प्रतिशतको घोल ।
 (ग) सोडियम हाइड्रो क्लोराइड पानीमा १ देखि ५ प्रतिशतको घोल । आवश्यक परेमा ५ प्रतिशतको चुनको घोल समेत मिलाएर प्रयोग गर्न सकिने छ ।
 (घ) फिनोलेक एसिड पानीमा ३ देखि ५ प्रतिशतको घोल ।
 (ङ) फिनोलेक एसिड दर सल्फ्युरिक एसिडको समिश्रण भएको घोल एक लिटर पानीमा पचास मिलि लिटर समिश्रणको घोल ।
 (च) फर्मालिन ४० प्रतिशतको फर्मालिन भोललाई पानीमा ५ प्रतिशत को घोल ।

- (छ) सोडियम हाइपो क्लोराइड पानीमा १ देखि ३ प्रतिशतको घोल ।
 (ज) पाराबैजनी किरण (अल्ट्राभायोलेट लाइट) कम्तीमा लगातार दुई घण्टा प्रयोग ।
 (झ) आगोको ताप ब्लो ल्याम्पको प्रयोग ।
 (ञ) अटोक्लेभ वा पानीमा उमालेर ।

१२. दण्ड संजाय: मासु पसल तथा बधस्थल सञ्चालकले मापदण्ड बमोजिम काम नगरेमा ऐन बमोजिम दण्ड संजाय हुनेछ ।

१३. प्रवेश गरी अनुगमन गर्न सक्ने: (१) मासु निरीक्षक, मासु सुपरिवेक्षक र नगरपालिकाबाट बजार व्यवस्थापन अनुगमन तथा उपभोक्ता हित संरक्षण सम्बन्धी ऐन, २०७६ को दफा ३२ को उपदफा (१) बमोजिम गठित बजार अनुगमन टोलीले बधस्थल वा मासु पसलमा प्रवेश गरी मासु जाँच गर्न, मासुको नमुना लिन तहाँको वस्तु स्थितिको बारेमा अनुगमन गर्न सक्नेछ ।
 (२) उपदफा (१) बमोजिम अनुगमन गर्दा अनुसूची-५ बमोजिमको ढाँचामा बधस्थल वा मासु पसलको अनुगमन चेकलिष्ट बमोजिम गर्नु पर्नेछ ।

परिच्छेद-५

मासुको ओसार पसार तथा भण्डारण सम्बन्धी व्यवस्था

१४. मासुको ओसारपसार : (१) एक स्थानबाट अर्को स्थानमा मासु ओसारपसार गर्दा देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाइएको हुनु पर्नेछ:

- (क) मासुको ओसारपसार खुल्लारूपमा गर्न नपाइने ।
 (ख) आन्द्राभुँडी, भित्रयाँश, टाउको, खुट्टा जस्ता पदार्थ ओसार पसार गर्नु परेमा मासुसँग लसपसन नहुने गरी अलग-अलग बन्द गरी गर्नुपर्ने ।
 (ग) मासु ओसारपसार गरिने साधनमा मासु राख्नु अघि निःसंक्रमण गरिएको हुनुपर्ने ।
 (घ) ओसारपसार हुने मासुको कुनैपनि भाग जमिन वा खुला ठाउँमा नछोइएको र अन्य कुनै वस्तुबाट दुषित नभएको हुनुपर्ने ।
 (ङ) मासुको ओसारपसारमा प्रत्यक्ष संलग्न रहने व्यक्ति क्षयरोग वा अन्य संक्रामक रोग लागेको हुन नहुने ।
 (२) मासु ओसार पसार गर्दा ओसार पसार गर्ने साधन देहाय बमोजिमको हुनु पर्नेछ ।
 (क) मासु ओसारपसार गर्ने साधनको भित्री भागमा प्रयोग गरिएको सबै सामग्रीहरू खिया नलामे, चिल्लो सतह भएको, पानी नसोस्ने, सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र निःसंक्रमण गर्दा प्रयोग गरिने रसायनले कुनै असर नपर्ने खालको भएको ।
 (ख) मासु ओसारपसार गर्ने साधनमा जडित झ्याल ढोकाहरू राम्ररी बन्द गर्न सकिने किसिमको भएको ।

- (ग) मासु ओसारपसार गर्नु पर्ने अवधि भर आवश्यक तापक्रम मिलाएर राख्न सकिने किसिमको भएको ।
- (घ) मासु ओसारपसार गर्दा मासु राख्न प्रयोग हुने भाँडोको भित्री भाग, औजार तथा उपकरण सफा र खिया नलामे भएको ।

परिच्छेद-६

मासु सुपरिवेक्षक सम्बन्धी

१५. मासु सुपरिवेक्षक तोक्न सकिने: नगरपालिकाले पशु बधस्थल व्यवस्थापन र मासु पसल निरीक्षकको काममा सुपरिवेक्षण गर्नका लागि पशु चिकित्सा विषयमा स्नातक उपाधि हासिल गरी पशु चिकित्सा परिषद्मा दर्ता भएको कुनै पशु चिकित्सकलाई मासु सुपरिवेक्षक तोक्न सक्नेछ । नगरपालिकामा कार्यरत भएमा नगरपालिकाकै योग्यता पुगेका कर्मचारीबाट र नभए अन्य निजि क्षेत्रबाट योग्यता पुगेको पशु चिकित्सकलाई सुपरिवेक्षक तोक्न सक्नेछ ।

परिच्छेद-८

विविध

१६. अनुसूची हेरफेर गर्ने सम्बन्धमा : यस मापदण्डमा भएका अनुसूचीहरू आवश्यकता अनुसार नगर कार्यपालिकाले हेरफेर गर्न सक्नेछ ।
१७. बाधा अड्कन फुकाउ : यस मापदण्ड कार्यान्वयनका क्रममा कुनै बाधा अड्काउ परेमा नगर कार्यपालिकाले बाधा अड्काउ फुकाउन सक्नेछ ।
१८. प्रचलित कानून अनुसार गर्न बाधा नपर्ने: (१) यस मापदण्डमा उल्लेख गरिएका कुनै पनि प्रावधानले प्रचलित कानून बमोजिम काम कारवाही हुन बाधा परेको मानिने छैन ।
- (२) यस मापदण्डमा अन्यत्र जुनसुकै कुरा लेखिएको भएपनि परम्परा देखि चलि आएको चाड पर्व पूजाआजा कुनै भोज भतेर वा धार्मिक उत्सव कार्यको सिलसिलामा पशु बधस्थल बाहेकका स्थानमा सुरक्षित तवरले पशु बध गर्न बाधा पुग्याएको मानिने छैन ।
१९. मापदण्डको परिमार्जन : यस मापदण्डलाई आवश्यकता अनुसार नगर कार्यपालिकाले परिमार्जन गर्न सक्नेछ ।

अनुसूची- १

(दफा ५ (१) र ८ (१) सँग सम्बन्धित)

मासु पसल/बधस्थल सञ्चालनको लागि दिइने दरखास्त फाराम

श्री वडाध्यक्षज्यू/श्री प्रमुख प्रशासकीय अधिकृतज्यू

.....वडा कार्यालय

वीरेन्द्रनगर नगरपालिका, सुर्खेत

बिषय: मासु पसल/बधस्थल सञ्चालन गर्न इजाजत पाउँ ।

मैले/हामी संस्थाले निम्न ठेगानामा मासु पसल/बधस्थल सञ्चालन गर्न लागेको हुँदा सो कार्यको लागि इजाजतपत्र पाउँ भनी यो निवेदन पेश गरेको छु/छौं ।

प्रचलित कानून तथा नगरपालिकाले तय गरेको मापदण्डको अधिनमा सही काम गर्नेछु/छौं ।

निवेदकको

दस्तखत:-

नाम:-

ठेगाना:-

सम्पर्क नम्बर:-

मासु पसल/बधस्थल सञ्चालन गरिने ठाउँको ठेगाना:-

अनुसूची-२

(दफा ५ (५) र ८ (४) सँग सम्बन्धित)

मासु पसल/बधस्थल सञ्चालन गर्ने इजाजतपत्र

तपाईं.....लाई वीरेन्द्रनगर नगरपालिकामामासु पसल/बध स्थल सञ्चालनका लागि वीरेन्द्रनगर नगरपालिकामा मासु पसल तथा बधस्थल सञ्चालन सम्बन्धी मापदण्ड, २०८३ बमोजिम यो इजाजतपत्र प्रदान गरिएको छ । उक्त मापदण्डको अधिनमा रही मासु पसल/बधस्थलको सञ्चालन गर्नुहोला ।

- (१) मासु पसल/बधस्थलको नाम र ठेगाना:-
- (२) सञ्चालनकर्ताको:-
- (३) नाम:-
- (४) ठेगाना:-
- (५) (क) स्थायी:-
(ख) अस्थायी:-
- (६) बाबुको नाम:-
- (७) बाजेको नाम:-
- (८) बिक्री गरिने मासुको किसिम:-
- (९) बध गरिने पशुको किसिम:-
- (१०) दस्तखत:-

औंठाको छाप

दायाँ

बायाँ

इजाजतपत्र पाउनेको फोटो वा संस्था भए छापः

इजाजतपत्र दिने अधिकारीको

दस्तखत:-

नाम:-

पद:-

कार्यालयको छाप:-

वीरेन्द्रनगर नगरपालिका, सुर्खेत

१०

अनुसूची-३

(दफा ७ (१) सँग सम्बन्धित)

पशु वध गर्नु पूर्व जाँच गर्ने

(क) चौपायाको लागि

- (१) वध गर्नको लागि ल्याइएको पशुमा संक्रामक रोगको लक्षणको लागि परीक्षण गर्नु पर्नेछ । कुनैपनि पशुमा यस्तो लक्षण लेखिएमा बधस्थलमा प्रवेश गर्न रोक लगाउनु पर्नेछ ।
- (२) कुनैपनि पशुलाई सम्भव भएसम्म वध गर्न पूर्व २४ घण्टासम्म आराम दिनुपर्नेछ र वध गर्ने १२ घण्टा पहिले देखि पानी बाहेक अन्य आहार दिन रोकनु पर्नेछ ।
- (३) कुनैपनि पशुमा संक्रामक रोग लागेको शंका लागेमा सो कुरा तत्काल नगरपालिकाको पशुपन्छी विकास शाखामा सूचना गर्नुपर्नेछ र निजको निर्देशन अनुसार बाँकी कार्य गर्नुपर्नेछ ।
- (४) पशुको जाँच गर्दा निम्न विवरणहरु राम्ररी हेरी रेकर्ड समेत गर्नु पर्नेछ ।
 - (क) पशुको जाति, लिंग, रङ, उमेर,
 - (ख) शारीरिक तापक्रम (जरूरी भएमा),
 - (ग) पशुको साधारण स्वास्थ्य तथा मासुमा असर पर्ने खालको रोगको लक्षणहरु, र
 - (घ) कुनैपनि संक्रामक वा सरुवा रोगमा देखिने लक्षण ।
- (५) ख्याल गर्नुपर्ने अन्य अवस्थाहरु
 - (क) शारीरिक अवस्था (जस्तै सुनिएको वा सुकेनासंस्थिति);
 - (ख) पशुको उभिने र हिडाईको चाल,
 - (ग) पशुको शारीरिक प्रकृति र प्रतिक्रिया,
 - (घ) छाला तथा रौहरुको अवस्था,
 - (ङ) पाचन प्रणालीका अंगहरु (ओठ, मुख, मलद्वार, गोबर) उग्राउने वा नउग्राउने आदि ।
 - (च) थुन, कल्चौडार मुत्र प्रणालीका देखिने भागहरु ।
 - (छ) स्वासप्रस्वास ।

(ख) पन्छी जातिका लागि

- (१) फार्मको रेकर्डको आधारमा पन्छीहरुको वध गर्नु पूर्वको स्वास्थ्य जाँच प्रक्रिया पूरा गरी मासु सुपरीवेक्षकले उक्त बथानका पन्छीहरुलाई वध गर्न अनुमति दिनेछ ।
- (२) जनस्वास्थ्यमा असर पर्ने कुनै रोगको लक्षण देखा परेमा सुपरीवेक्षकले त्यस्तो पन्छीलाई वध गर्न अनुमति दिनेछैन ।

वीरेन्द्रनगर नगरपालिका, सुर्खेत

११

अनुसूची- ४

(दफा ७ को उपदफा २ सँग सम्बन्धित)

पशुवधपछि मासुको परीक्षण विधि

मासु परीक्षण गर्दा प्राकृतिक प्रकाशमा वा सोही बराबरको प्रकाश भएको स्थानमा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ

क) ठूलो पशुहरु जस्तै राँगा, भैंसी, बगरको हकमा -

(१) टाउको

टाउको परीक्षण गर्दा जिब्रोको सतह, तालहरुको र दुवैपट्टीको गालाको मासु आवश्यक परे चिरेर,

(२) फोक्सो

फोक्सो र फोक्सो सँग सम्बन्धित ब्रोन्कियल तथा मेडिएस्टिन ललिम्फनोडहरु रोग भएको शंका लागेका चिरेर

(३) मुटु

मुटुको खोल खोली र आवश्यक देखिएमा चिरेर,

(४) कलेजो

कलेजोको सतह र यसमा रहेका बस्तु तथा कजेजोसँगै रहेको लिम्फनोड्स आवश्यक परे पित्त नलीलाई चिरेर,

(५) भुडी, आन्द्रा तथा फियो

बाहिरी र आवश्यक परेभित्र भाग समेत र फियोका सतहमा रहेका वस्तुहरुको अतिरिक्त आन्द्रा तथा भुडीको नजिक कालिम्फनोड र पेटको जालो,

(६) मृगौलाहरु

मृगौला कोलिम्फनोड तथा एडिनलगल्याण्डको जाँचपछि मात्र मृगौलाहरु छुट्याउने र आवश्यक परेमा मात्र मृगौलाहरु खोलेर वा चिरेर,

(७) पाठेघर

पाठेघरको नली, डिम्बाशय, पिसाव थैली आदि अंगहरुमा कुनै रोगको शंका देखिए चिरेर,

(८) कल्चौडा

छमेर वा हेरेर कल्चौडाको र थुनको फेदमा चिरेर,

(९) अण्डकोष तथा लिङ्ग

अण्ड कोष तथा लिङ्गको बाहिरी सतह तथा सम्बन्धित लिम्फनोड,

(१०) वध गरिएको पशुको बाँकी शरीर निरीक्षण गर्ने र ह्याकुला, करत्र, ढाड शुष्मना, अगाडिको खुट्टाको पाताको जोनी, पुट्टे हड्डीमा रहेको मासुलाई नबिगारिकन चिरेर पिलो तथा सिष्टको लागि जाँच गर्ने।

(ख) साना पशु जस्तै भेडा बाख्राको हकमा

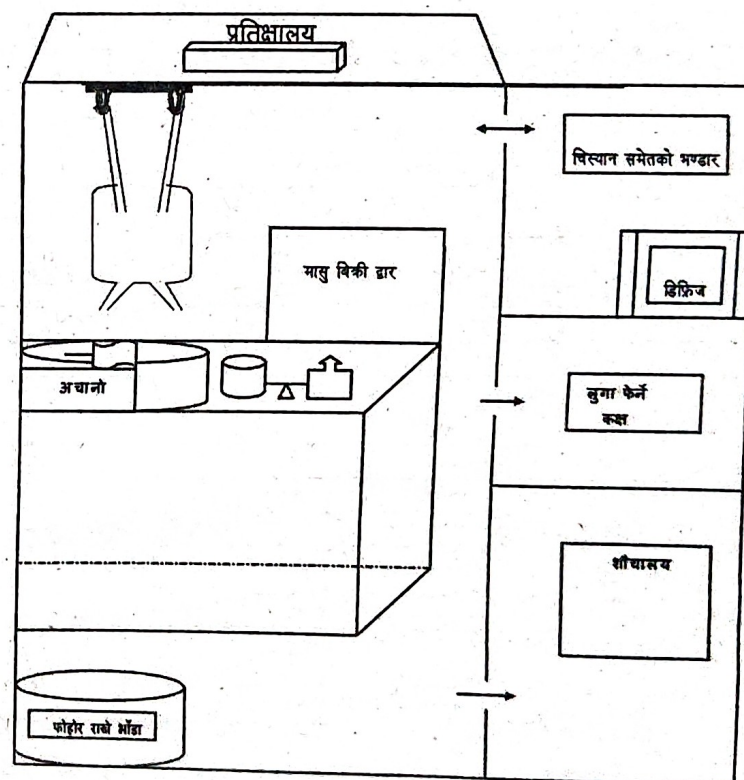
भेडाबाख्राको परीक्षण विधि पनि राँगा भैंसीको सरह नै हुनेछ। तर मुटु, पल्मोरीलिम्फनोड र शरीरका अन्य लिम्फनोडहरु शंका लागेमा मात्र चिरेर निरीक्षण गर्नु पर्नेछ।

(ग) पन्छीको हकमा

(१) वध गरिएका सबै पन्छीहरुको मासु एकै पटक जाँच गर्न सकिने र आन्द्राभुँडी तथा टाउको मूल शरीरबाट अलग नगरी जाँच गर्नु पर्नेछ।

(२) मासु निरीक्षकले जाँच गरी सकेपछि भिसेरार अन्य खान अयोग्य भागहरु तुरुन्त मूल अन्नबाट हटाउनु पर्नेछ।

मासु पसलको स्वरूप



अनुसूची-५

(दफ्त १३ को उपदफ्त १ सँग सम्बन्धित)

इष्टावस्य वा मासु प्रसक्त अनुगमन भवति

बीरेन्द्रनगर नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय, सुर्खेत

अथरूपतत्त्वं तथा मातुः पितुः अनुगमनं चैकलिङ्गं

[illegible][illegible]

च, सुभाष

४७. सञ्चालकको हस्ताक्षर।

ज. निरीक्षण टोली

नाम धर

कार्यालय

張其成

5

1

0

1

आज्ञाही,

लक्ष्मी प्रसाद ज्ञानकोश

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

वीरद्वन्द्वनगरपालिका मासु पसल तथा नगरस्थल सन्चालन सम्बन्धी मापदण्ड, २०६३ मूल्य ६ : १०

वीरेन्द्रनगर नगरपालिका, सुर्खेत