

## पशु वधगरिने स्थलतथामासु बिक्रीवितरण गर्ने स्थानमाव्यवसायीले पूरा गर्नुपर्ने न्यूनतम मापदण्डहरु

(क) पशु वधगरिने स्थानमा आवश्यकमात्रामा प्रकाश र स्वच्छ हावाआउने गरी व्यवस्थामिलाइएको हुनुपर्नेछ ।

(ख) देहायकापशु तथापंक्षीवधगर्ने स्थान छुट्टा छुट्टै हुनु पर्नेछ :

- (१) भेडा । बाख्रा । च्याङ्ग्रा
- (२) रांगो । भैसी
- (३) बंगुर । सुंगुर
- (४) पंक्षीजाती

(ग) पशु वधगरिने स्थानमा प्रवेश गर्ने व्यक्तिले व्यवस्थापनद्वारा निर्धारित पहिरन (एप्रोन) र जुता (रबर बुट) लगाएर मात्र प्रवेश गर्नु पर्नेछ ।

(घ) पशु वधगरिने स्थानमा पर्याप्त सफापानीको व्यवस्था र प्रयोग भएको पानीको उचितनिकासको व्यवस्थाहुनुपर्नेछ ।

(ङ) पशु वधगरिने स्थानमा टेबुलको सतहखियानलाग्ने भएको, अचानो बाहेक अन्य बेञ्च तथा टेबुलको सतहमा काठ प्रयोग नगरिएको, वधगरिएको पशु भुन्ड्याउन आवश्यक पर्ने घिर्नी, अंकुश, तथा डोरीको व्यवस्था गरिएको, प्रयोग गरिने हतियार, औजार तथा उपकरण खियानलाग्ने किसिमको भई निर्मलीकरण गर्ने सुविधा भएको हुनुपर्नेछ ।

(च) पशु वधगरिने स्थानमा तामा र सो मिसिएको ढलौट तथा क्याडमियम प्रयोग गरिएको हतियार तथा उपकरणहरु, पालिस वाइनामेल लगाइएका भाडा, उपकरण तथा हतियारहरु र शिशा (लिड) युक्त भाडा तथा उपकरणहरु प्रयोग गर्न पाइनेछैन ।

(छ) क्षयरोग, छाला सम्बन्धी रोग तथा अन्य संक्रामक रोग लागेको व्यक्तिलाई पशु वधगरिने स्थानभित्र प्रवेश गराउन पाइनेछैन ।

(ज) पशु वधगरिने स्थानमा पशु वधगर्ने कार्य समाप्त भएको आठ घण्टाभित्र वधगरिएको पशुको मल, मुत्र, रगत, भुत्ला जस्ता खेर जाने भाग तथा फोहोरमैला उपयुक्त तरिकाले हटाउने, नष्ट गर्ने वा तहलगाउने कार्य गर्नुपर्नेछ ।

(झ) पशु वधगरिने स्थानको भुईँ सजिलैसंग सफा गर्न सकिने, पक्की, पानी नसोस्ने र ढल निकासको उचित व्यवस्थामिलाइएको हुनुपर्दछ ।

(ञ) वधगरिएको पशुको मासु विक्री स्थल तथा पसलमा ढुवानी गर्दा प्रयोग गरिने सवारी साधनको भुईँ तथा अन्य भाग खियानलागेको र सफा हुनुपर्नेछ । र वधस्थलबाट मासु ढुवानी गर्दा खुल्ला रुपमानदेखाई सफासंग मासुलाई छोपेर मात्र ढुवानी गर्नुपर्नेछ ।

(ट) मासुको आकर्षण बढाउन वामासु सड्नबाट बचाउनकुनै प्रकारको रंग, औषधिवा रसायन प्रयोग गर्न पाइनेछैन ।

(ठ) वधगरिएको पशुको भित्रयांश, आन्द्रा भुंडी, टाउको, खुट्टी, रक्ति जस्ता भागमासु पसलमा नै राखीबिक्रीगर्न चाहेमामासुसँग लसपस नहुने गरी अलगगै राखीबिक्रीगर्नु पर्नेछ ।

(ड) मासु बिक्रीगर्ने पसलको संरचना देहायबमोजिमनिर्माण गरिएको हुनु पर्नेछ :-

(१) बिक्रीकक्षपानीनजम्ने र नसोस्ने गरी सजिलैसँग सफागर्न सकिने र चरा, किरा, मुसाप्रवेश गर्न नसकिने गरी बनाइएको हुनुपर्नेछ ।

(२) पसलको भित्तापक्काखालको र सजिलैसँग सफागर्न सकिने तथासिलिड धुलो मैलो नखस्ने र पानीनतप्किने गरी बनाइएको हुनुपर्नेछ ।

(३) तौलगर्नको लागिडिजिटल तराजु अनिवार्य रूपमाप्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

(४) खेर गएको मासुका टुक्रा, तरल पदार्थ वाअन्यपदार्थ सहजकिसिमले तहलगाउने व्यवस्थामिलाइएको हुनुपर्नेछ ।

(५) मासु राख्ने टेबुलवा दराजकिरा वाधुलो पस्न नसक्ने गरी जालीवाशिशालगाइएको र जमिनभन्दाकम्तीमापचास सेन्टीमिटर उचाई भएको हुनुपर्नेछ ।

(६)मासु भण्डारणको लागिमासु सपलमाडिप फ्रिजको प्रयोगअनिवार्य रूपमागर्नु पर्नेछ ।

(७) स्त्रीचौपायाको मासु बेचविखनगर्दा उपभोक्ताले देख्ने गरी स्पष्ट बुझिनेगरी लेखेर संकेत गर्नुपर्नेछ ।

(८) मासुमापानीछर्कन वामासु पानीमा डुबाउन वापानीमाभिजाइएको कपडाले छोप्न पाइने छैन ।

(९) मासु भुण्ड्याउंदा छाना, भित्ता, भुईं वाखम्बामा नछोइने गरी भुण्ड्याउनु पर्नेछ ।

(१०) प्रयोगनभएको अवस्थामाअचानो तथा टेबुल सफासँग रहने गरी छोप्नु पर्नेछ ।

(११) मासु पसलउपमहानगरपीलकामानियमानुसार व्यवसायदर्ता, नविकरण गरेको हुनुपर्नेछ । दर्ता प्रमाणपत्र सबैले देख्ने स्थानमाभित्तामा भुण्ड्याएर राख्नुपर्नेछ ।

(१२) मुल्य सूची देखिने गरी भित्तामा टांस गरिएको हुनुपर्नेछ ।

(१३) कुनै पनि काममावालश्रमिकको प्रयोग गर्नपाइने छैन ।

(१४) त्रिपाल, प्लाष्टिक राखेर वाखुल्लारूपमामाछामासु बेचविखनगर्न पाइने छैन । कम्तिमा छाना भएको घर, कोठाअनिवार्य रूपमाहुनुपर्नेछ ।