



नेपाल सरकार
गृह मन्त्रालय

जिल्ला प्रशासन कार्यालय

मकवानपुर

पत्र संख्या:- ०८३/८४

चलानी नम्बर:-

फोन नं.:- ०५७-५२०४९५
फ्याक्स नं.:- ०५७-५२३८२२
ईमेल:- daomakawanpur@moha.gov.np
फेसबुक पेज:- www.facebook.com/daomakawanpur
वेबसाइट:- http://daomakawanpur.moha.gov.np/

मिति:- २०८३-०४-०८

ने.सं.:- ११४६ दिल्लाख १०, शुक्रबार

मासु व्यवसायीहरूमा हाम्रो अनुरोध

यस जिल्लाभित्र विभिन्न स्थानहरूमा सञ्चालित मासु पसलहरूले मासु विक्री वितरण गर्दा सरसफाईमा चरम लापरवाही गरेको, स्वच्छ तथा स्वस्थकर मासु विक्री वितरण नगरेको साथै नेपाल सरकारले तोकेको न्यूनतम मापदण्डहरूको समेत पालना नगरेको विषयमा यस कार्यालयमा उपभोक्ताहरूबाट गुनासो प्राप्त भइरहेको र अनुगमनका क्रममा समेत सोही व्यहोरा पाइएको सन्दर्भमा जिल्लाभित्र सञ्चालनमा रहेका मासु पसल व्यवसायीहरूले देहायका मापदण्ड तथा शर्तहरू अनिवार्य रूपमा पालना गर्नु, गराउनु हुन अनुरोध गरिन्छ । उल्लिखित मापदण्ड तथा शर्तहरूको पालना नगरेको पाइएमा सम्बन्धित व्यावसायीलाई पशु वधशाला तथा मासु जाँच ऐन, २०५५, पशु वधशाला तथा मासु जाँच नियमावली, २०५७, उपभोक्ता संरक्षण ऐन, २०७५ र उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०७६ मा भएको व्यवस्था बमोजिम कारवाही गरिने व्यहोरा यसै सूचना मार्फत सम्बन्धित सबैमा जानकारी गराइन्छ ।

देहाय:-

१. सम्बन्धित निकायबाट कानून बमोजिम अनुमति तथा दर्ता गरी मात्र मासु व्यवसाय सञ्चालन गर्ने
२. पशु वधशालाको उचित व्यवस्थापन गर्ने।
३. रोगी, शंकास्पद, मरेको वा प्राकृतिक रूपमा मरेको पशुको मासु विक्री वितरण नगर्ने।
४. आवश्यक परेमा वधपूर्व (Ante-mortem) तथा वधपश्चात (Post-mortem) मासु परीक्षण गराउने।
५. मासुलाई स्वच्छ, धुलो रहित, कीरारहित तथा प्रदूषणमुक्त वातावरणमा राख्नका लागि मासु पसलमा जाली तथा स्वचालित ढोका (Auto lock door) को व्यवस्था गर्ने।
६. मासुलाई झिगा, मुसा, कुरुर, बिरालो तथा अन्य जनावरको सम्पर्कबाट जोगाउने।
७. मासु काट्न प्रयोग हुने तथा मासुको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने टेबल, चक्र, अचानो, खुकुरी, दाउ, मेसिन तथा अन्य उपकरण दैनिक सफा गर्ने।
८. सरसफाईका लागि पर्याप्तमात्रामा स्वच्छ पानीको व्यवस्था गर्ने।
९. मासु पसलमा निस्कने फोहोर, रगत तथा अन्य फोहोर पदार्थ उचित स्थानमा व्यवस्थापन गर्ने। मासु, भित्रि अंशहरूलाई अलग-अलग राख्ने व्यवस्था गर्ने।
१०. मासु पसलमा काम गर्ने व्यक्तिले सफा एप्रोन, हेडकभर, आवश्यक परेमा पञ्जा तथा बुट प्रयोग गर्ने।
११. मासु समाल्नु अघि तथा शौचालय प्रयोगपछि साबुनपानीले हात धुने।
१२. खुला घाउ, संक्रमण वा संक्रामक रोग भएको व्यक्तिले मासु काट्ने तथा विक्री वितरण कार्य नगर्ने।
१३. मासु पसलभित्र धूम्रपान, सुती, गुट्टा वा मदिरा सेवन नगर्ने। मासुलाई सुरक्षित तापक्रममा राख्ने।
१४. पुरानो र नयाँ मासु मिसाएर विक्री नगर्ने।
१५. कुहिएको, दुर्गन्धित वा रङ परिवर्तन भएको मासुको विक्री वितरण नगर्ने।

नोट:- मासु व्यवसायीहरूले उल्लेखित विषयहरू अवलम्बन एवं पालना नगरेको पाइएमा सरोकारवालाहरूलाई जिल्ला प्रशासन कार्यालयमा जानकारी तथा सूचना उपलब्ध गराउन समेत अनुरोध गरिन्छ ।

मोहनराज जोशी
स. प्रमुख जिल्ला अधिकारी