

बर्दिवास नगरपालिकाको मासु व्यवसाय संचालन तथा अनुगमन सम्बन्धी
मापदण्ड २०८१



कार्यपालिकाबाट स्वीकृत मिति: २०८१/१२/१०

वर्दिवास नगरपालिकाको मासु व्यवसाय संचालन तथा अनुगमन सम्बन्धी
मापदण्ड २०८१

यस नगरपालिका क्षेत्रभित्र मासु पसल / फ्रेस हाउस हरुलाई थप व्यवस्थित र आधारभुत मापदण्ड पुरा गरि नियमन तथा व्यवसाय दर्ता अभिलेखिकरण गर्नका लागि स्थानिय सरकार संचालन ऐन २०७४को दफा ११(७) ले दिईएको अधिकार प्रयोग गरी नगरपालिकाले यो मापदण्ड तयार गरि लागु गरिएको छ ।

(क) स्वच्छ मासु उत्पादनका लागि ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु

- मासुको लागि निरोगी पशुपंक्षीहरुको मात्र वध गर्ने ।
- मासु सुरक्षित राख्नको लागि शित भण्डारण डिप फ्रिजको व्यवस्था गर्ने ।
- मासु पसलमा भिंगा, धुलो प्रवेश नहुने वातावरण सिर्जना गर्ने ।
- मासु विक्रेताले सरसफाईका लागि पन्जा, एप्रोन, माक्स, टोपी आदी जस्ता सामग्रीहरुको प्रयोग गर्ने ।
- मासुमा पानी छर्कने, मासु पानीमा डुवाउने वा पानीमा भिजाईएको कपडाले छोप्न नहुने ।
- मासुको आकर्षण बढाउन वा मासु सड्न वाट बचाउन कुनै प्रकारको रंग वा रसायन प्रयोग गर्न नहुने ।
- खसी, बोकामा, बाखा, कुखुरा आदी एकै ठाउँमा वध तथा मासु विक्रि वितरण गर्न नहुने ।
- वध गरिएको पशुको भित्रायांस(आन्द्रा, भुडी, टाउको, खुट्टा, रगत) जस्ता भाग पसलमा छुट्टै राखि उपभोक्ताको माग बमोजिम मासुसँग लसपस नहुने गरि अलग्गै फ्रिजमा नै राखि विक्रि गर्नु पर्ने ।

(ख) मासु पसल दर्ता तथा नविकरणका लागि निम्न अनुसार को मापदण्ड एवं भौतिक अवस्था हुनु पर्ने छ ।

१. मासु विक्री कक्ष प्रयाप्त स्थान सहितको हुनु पर्ने,
२. फ्लोर र भित्तामा टायल लगाएको हुनु पर्ने,
३. विक्री कक्षमा स्टीलनेस स्टील, टेबुल / मार्बल लगाएको हुनु पर्ने,
४. डिजिटल तौल मेसिन हुनु पर्ने,
५. विक्री कक्षमा जाली / शिसा लगाएको भिंगा नछिर्ने हुनु पर्ने,
६. मासु विक्रिकक्षमा डिप फ्रिजको व्यवस्था हुनु पर्ने,
७. स्टीलनेस स्टील को हरियार हरु र गुणस्तरीय चपिङ्ग बोर्ड व्यवस्था हुनु पर्ने,
८. वध गर्नु छुट्टै प्लेट फर्म बनाउनु पर्ने (काट्ने र वेच्ने स्थान फारक फरक हुनु पर्ने),
९. फोहोरको उचित व्यवस्थापन मिलाउनु पर्ने,



रामराज अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

मासु पसल दर्ता /नविकरण गर्नका लागि पेश गरिने निवेदनको ढाँचा

श्रीमान् प्रमुख प्रसाशकीय अधिकृत ज्यू
वर्दिवास नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
वर्दिवास, महोत्तरी ।

मिति :- २०८१।.....।.....

विषय :- मासु पसल संचालन सम्बन्धमा ।

उपरोक्त सम्बन्धमा वर्दिवास नगरपालिका वडा नं. स्थित
.....वजार /स्थानमा नगरले तोकेको मापदण्ड अनुरूपको मासु
पसल स्थापना /संचालन गरेको हुनाले तहाँ नगरपालिकामा दर्ता /अभिलेखिकरणका
लागि निम्न अनुसारको कागजात संकलन राखि यो निवेदन पेश गरेको छु ।

संलग्न कागजातहरु

१. निवेदन
२. नागरिकता प्रमाण पत्रको प्रतिलिपी
३. संधियारको सहमति मुचुल्का
४. सम्बन्धीत वडा कार्यालयको सिफारिस

निवेदक

नाम:-

ठेगाना :-

सम्पर्क नं.:-

रामराज



रामनणि अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकारी

बर्दिवास नगर पालिका
नगर कार्यपालिको कार्यालय

दर्ता नं. :-

पशु सेवा शाखा
बर्दिवास, महोत्तरी ।

दर्ता मिति :

दर्ता प्रमाण पत्र

बर्दिवास नगरपालिकाको पशु सेवा शाखा बर्दिवास महोत्तरीको नीति, निर्देशन र सुपरिवेक्षणमा रहि तपाईं लाई संचालन गर्न यो दर्ता प्रमाण पत्र प्रदान गरिएको छ । नविकरण नगरिएको अवस्थामा एक वर्षको लागि मात्र मान्य हुनेछ ।

प्रमाण पत्र पाउने

प्रमाण पत्र दिने अधिकारी

नाम :-
ठेगाना :-
ना.प्र.प.न. :-
मो.न. :-

सहि :-
नाम :-
पद :-

रामनणि अधिकारी



Signature
राममणि अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकारी

नवीकरण सम्बन्धि विवरण

| नवीकरण मिति | आ.व. | प्रमाणित गर्नेको दस्तखत | कैफियत |
|-------------|------|----------------------------|--------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Signature



राममणि अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकारी

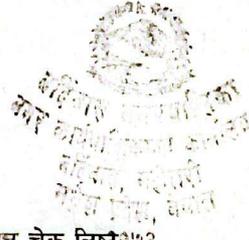
मासु पसल दर्ता / नविकरण गर्नका लागि स्थलगत अनुगमन फर्मेट

| क्र.स. | विवरण | विद्यमान अवस्था | | कैफियत |
|--------|---------------------------------------|-----------------|-------|--------|
| | | भए | नभएको | |
| १. | मासु विक्री कक्ष व्यवस्थित | | | |
| २. | विक्री कक्षमा टायल | | | |
| ३. | स्टिलनेश टेवल / मार्बल विच्छ्याएको | | | |
| ४. | मासु विक्री कक्षमा जाली / सिसा | | | |
| ५. | डिप फ्रिज | | | |
| ६. | स्टिलनेश स्टिल हतियार. | | | |
| ७. | वध गरिने पशुको छुट्टै प्लेट फर्म | | | |
| ८. | फोहोरको उचित व्यवस्थापन | | | |

अनुगमन कर्ता

राममणि अधिकारी

वर्दिवास नगरपालीका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
पशु सेवा शाखा
वर्दिवास, महोत्तरी ।



राममणि अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकारी

पशु बधशाला/पशु वधस्थल/मासु पसल अनुगमन चेक लिष्ट २०७३

मिति:

व्यवसायको किसिम: पशु बधशाला पशु वधस्थल मासु पसल

| क. | व्यवसायको संक्षिप्त जानकारी | | | | |
|-------|--|--------------------------------------|---------------------------------|-------|--------------------------|
| | व्यवसायको नाम, ठेगाना: | | | | |
| | संचालकको नाम, ठेगाना: | | | | |
| | घर नं वा GPS point:सम्पर्क नं: | | | | |
| | वध गर्ने पशुको किसिम | भैसि/रांगा | खसी/बोका | बंगुर | कुखुरा |
| | दैनिक वध हुने पशुको संख्या | | | | |
| | दैनिक बिक्री हुने मासुको परिणाम (के.जी.) | | | | |
| ख. | व्यवसायको प्रशासनिक अवस्था | | | | |
| | व्यवसाय दर्ता नं:नबिकरण:गरेकोनगरेको <input type="checkbox"/> | | | | |
| | साइनबोर्ड | राखेकोनराखे <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | भैसी/रांगा, बोका/खसी, कुखुरा, बंगुरको लागि छुटाछुट्टै इजाजत पत्र | भएको <input type="checkbox"/> | नभएको <input type="checkbox"/> | | |
| | मूल्य सूचि | राखेकोनराखे <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | मासुको मूल्य प्रति केजी | रु. <input type="text"/> | | | |
| | पशुपन्डीको श्रोत खुले कागजात | भएको <input type="checkbox"/> | नभएको <input type="checkbox"/> | | |
| ग. | व्यवसायको भौतिक संरचना | | | | |
| | जाली र सिसा | लगाएकोनल <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | भुइ र भित्तामा टायल | लगाएकोनल <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | भित्तामा सेतो रंग | लगाएकोनल <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | वास बेसिनको व्यवस्था | भएकोनभएव <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | डिप फिज | भएकोनभएव <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| | नाप तौल विभागबाट ट्याग गरिएको तराजु | भएकोनभएव <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| घ. | व्यवसायको सरसफाई तथा स्वस्थता | | | | |
| | वध गर्ने ठाँउ/वधस्थल र मासु काटने औजार भाडा बर्तन | सफा <input type="checkbox"/> | फोहोर <input type="checkbox"/> | | |
| | वध गरेको फोहर व्यवस्थापन | उचित <input type="checkbox"/> | अनुचित <input type="checkbox"/> | | |
| | एप्रोन, माक्स, टोपी प्रयोग | गरेको <input type="checkbox"/> | नगरेको <input type="checkbox"/> | | |
| | निसकमण गर्ने | गरेको <input type="checkbox"/> | नगरेको <input type="checkbox"/> | | |
| | निसकमण गर्न प्रयोग हुने | रासायनिक औषधी/साबुन पानी/सरफ/..... | | | |
| | मासु पसल र वधस्थल संगै | भएको <input type="checkbox"/> | नभएको <input type="checkbox"/> | | |
| | मासु पसल र पशु वधस्थलमा पर्याप्त क्षेत्रफल | भएको <input type="checkbox"/> | नभएको <input type="checkbox"/> | | |
| विविध | | | | | |
| | व्यवसाय सम्बन्धी तालिम | लिएको <input type="checkbox"/> | नलिएको <input type="checkbox"/> | | |
| | पशु वध, मासु ढुवानी, मासु बिक्रीमा संलग्न व्यक्तिको ६-६ महिनामा स्वस्थ परिक्षण | भएकोनभएव <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

सुभाव:

निरीक्षण टोली

१)..... २).....

राममणि अधिकारी



रामनारायण अधिकारी
प्रमुख प्रशासकीय अधिकारी

मासु विक्रेताले मासु पसल राख्नको लागि पूरा गर्नुपर्ने कानुनी व्यवस्था

- इजाजतपत्र नलिई पशु वधशाला, वधस्थल स्थापना वा मासु विक्रि गर्न पाइनेछैन ।
- मासु विक्रेताको काम गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले तोकीएको ढाँचामा स्थानिय तह (नगरपालिका मा इजाजत/ अनुमतीको लागि दरखास्त दिनुपर्नेछ । पशु चिकित्सक/मासु निरिक्षकले मासुपसलको स्थलगत निरिक्षण गरी प्रतिवेदन पेश गरेपछि मात्र स्थानिय तहले इजाजतपत्र दिनेछ । तोकिएको मापदण्ड पूरा नभएका मासुपसलहरूले स्विकृति पाउनेछैन । मासु पसल दर्ता गर्दा पुरा गर्नपर्ने शर्तहरूको लागि जिल्ला भेटेरीनरी अस्पताल तथा पशु सेवा विज्ञ केन्द्र वा नगरपालिकामा जानकारी लिन सकिनेछ ।
- वधस्थल वा तोकिएको ठाँउमा मात्र पशु वध गर्नुपर्नेछ ।
- जति किसिमका पशुको मासु विक्रि गर्ने हो सबैको छुटाछुटै इजाजतपत्र लिनुपर्नेछ, इजाजतपत्र अरुलाई प्रयोग गर्न दिन हुँदैन । इजाजत अनुसार मासु विक्रेताले काम गर्न छाडेमा सात दिनभित्र इजाजतपत्र दिने निकायलाई जानकारी गराउनु पर्नेछ ।
- जति किसिमका पशुको मासु विक्रि गर्ने हो सबैको लागि छुटाछुटै फिज र अचानो हुनुपर्नेछ ।
- मासु पसलको विक्रेताले कलेजी रंगको टोपि, नीलो रंगको एप्रोन/कमिज, कालो रंगको सुरुवाल, मास्क, गम्बुट प्रयोग गर्नुपर्नेछ । हरेक ६ महिनामा मासु विक्रेताले आफ्नो स्वास्थ्य परिक्षण गर्नुपर्नेछ ।
- पसलको बाहिरबाट स्पष्ट देख्न र पढ्न सक्ने गरी व्यवसायीको नाम, थर, ठेगाना, व्यवसायको प्रकार, इजाजतपत्र, इजाजतपत्र नवीकरण गरेको मिति, मुल्य सुची र स्थानिय निकायले तोकेको अन्य विवरण राख्नु पर्नेछ ।

थप जानकारी

- कुनै पनि पशुलाई सम्भव भएसम्म वध गर्नुपूर्व २४ घण्टासम्म आराम दिनु पर्नेछ र वध गर्ने १२ घण्टा पहिले देखि पानी वाहेक अन्य आहार दिन रोक्नु पर्नेछ ।

रामनारायण अधिकारी