

पशु सेवा विभागको मिति २०७३।०३।१४ को निर्णयबाट स्विकृत

बंगुरको वधशाला संचालन र मासु ढुवानी सम्बन्धी आचार संहिता, २०७३

(Code of practice of pig slaughterhouse operation and pork transportation, 2016)

प्रस्तावना : आधुनिकीकरणसंगै बढ्दै गइरहेको बंगुरको मासुप्रतिको आकर्षणलाई मध्यनजर गर्दै बंगुरको मासुलाई वधशालामा सुरक्षितसाथ उत्पादन नगरेमा त्यसको गुणस्तरतामा प्रतिकूल असर पर्ने मात्र नभई मानव स्वास्थ्यमा समेत प्रतिकूल असर पर्ने हुँदा यसरी पर्ने वा पर्नसक्ने प्रतिकूल प्रभावलाई न्यून गर्न र उपभोक्तालाई गुणस्तरीय तथा स्वस्थकर बंगुरको मासु र मासुजन्य पदार्थ उपलब्ध गराउन एवं अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा समेत माग बमोजिम मासु उपलब्ध गराउने प्रयोजनका लागि बंगुरको वधशाला संचालन गर्न र मासु ओसार पसार वा ढुवानी गर्न वान्छनीय भएकोले पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन, २०५५ तथा पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ को नियम २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी नेपाल सरकार, पशुपन्छी विकास मन्त्रालय, पशु सेवा विभागले देहाय बमोजिमको आचार संहिता तर्जुमा गरी लागु गरेको छ ।

१ संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:

- (१) यस आचार संहिताको नाम “ बंगुरको वधशाला संचालन र मासु ढुवानी सम्बन्धी आचार संहिता, २०७३” रहनेछ ।
- (२) यो आचार संहिता नेपालका सरकारी, गैर सरकारी संघ/संस्था वा कम्पनी वा व्यवसायीले बंगुरको वधशाला संचालन गर्दा वा कुनै पनि सवारीको साधनबाट बंगुरको मासु ढुवानी गर्दा समान रुपमा लागु हुनेछ ।
- (३) यो आचार संहिता नेपाल सरकारले तोकेको क्षेत्र वा वधशालामा लागु हुनेछ ।
- (४) यो आचार संहिता पशु सेवा विभागले स्विकृत गरेको मिति देखि प्रारम्भ हुनेछ ।

२ परिभाषा : विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस मापदण्डमा:

- (१) “ ऐन ” भन्नाले पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन, २०५५ सम्भन्नु पर्दछ ।

- (२) “ नियमावली ” भन्नाले पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ सम्भन्नु पर्दछ ।
- (३) “ मासु निरीक्षक ” भन्नाले भेटेरिनरी साइन्स विषयमा कम्तिमा स्नातकोपाधि हासिल गरी नेपाल पशु चिकित्सा परिषदमा दर्ता भएको भेटेरिनरी डाक्टरलाई सम्भन्नु पर्दछ ।
- मासु निरीक्षकले मासु निरीक्षण सम्बन्धी तालिम प्राप्त गरेको हुनु पर्दछ ।
- (४) “ मासु ” भन्नाले मानिसले खान योग्य मासु सम्भन्नु पर्दछ ।
- (५) “विभाग” भन्नाले पशु सेवा विभागलाई सम्भन्नु पर्दछ ।
- (६) “ लेवल ” भन्नाले मासुसंग सम्बन्धित विषयवस्तु लेखिएको कागजको टुक्रा सम्भन्नु पर्दछ ।
- (७) “ पशु वधशाला वा वधशाला ” भन्नाले ऐनको दफा २ को खण्ड (ड) र नियमावलीको नियम ६ को उपनियम (१) अनुसार व्यवस्था गरिएको पशु वध गर्नका लागि निर्माण गरिएको आधुनिक संरचना वा ठाउँलाई सम्भन्नु पर्दछ ।
- (८) “लाएरेज” भन्नाले वधशालामा पानी मात्र दिई वध गर्न अघि बंगुरलाई राख्ने स्थान लाई सम्भन्नु पर्दछ ।

वधशालाको संरचना र गुणस्तर संबन्धी व्यवस्था

३. वधशाला (slaughterhouse) मा हनुपने संरचना र गुणस्तर :

- (१) वधशालाको हल वा कोठाको भूईँ पानी नसोस्ने, हानीकारक तत्व रहित, सफा गर्न सजिलो र सजिलैसंग निःसंक्रमण गर्न सकिने किसिमको हुनुपर्छ ।
- (२) वधशालाको भित्ता पक्का खालको र सजिलैसंग सफा गर्न सकिने र कामगर्न यथेष्ट लम्बाई, उचाई भएको र भित्तामा हल्का रंग पोतेको हुनुपर्नेछ र भित्ता र भूईँको कुनाहरु फोहोर नजम्ने गरी बनाईएको हुनुपर्छ । वधशालाको भित्ता र सिलिड सेतो रंगको हुनु पर्छ र भूईँदेखि कमिमा २ मिटरको उचाइसम्म सजिलै सफागर्न सकिने सेतो टाइल लगाएको हुनु पर्छ ।
- (३) वधशालाका हल वा कोठाको सिलिङ्ग धुलोमैलो नजम्ने र बाफ नपर्ने खालको हुनुपर्नेछ ।
- (४) वधशालामा अनलोडिड गर्ने ठाउँ, आराम कक्ष, लाएरेज, वेहोस गर्ने ठाउँ, रगत निकाल्ने कक्ष वा ठाउँ, वध गर्ने ठाउँ/ हल वा कोठा, आन्द्राभूडी, भित्र्याँस संकलन कक्ष र चिलिङ्ग इकाई हुनुपर्नेछ ।
- (५) वधशालाको मासु निरीक्षण गर्ने स्थानमा पर्याप्त मात्रामा प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्दछ ।
- (६) वधशालाको भवन वातानुकुलित वा भवनमा तातो हावा निकास गर्ने पंखा (Exhaust fan) जडान गरिनु पर्छ ।

४. वधशालामा पानीको व्यवस्था:

- (१) वधशालामा प्रति बंगुरका लागि करिव ३०० देखि ४५० लिटर पानीको आवश्यकता पर्दछ ।
- (२) पानीलाई क्लोरिन प्रयोग वा फिल्टर वा अन्य कुनै प्रविधि प्रयोग गरी शुद्धिकरण गर्न सकिनेछ । । प्रयोग गरिने पानीमा हनुपने क्लोरिनको मात्रा अनुसुची – १ मा दिइएको छ।

- (३) वधशालामा प्रयोग गर्ने पानी पिउनयोग्य हुनुपर्नेछ ।
- (४) वधशालाको ठाउँ ठाउँमा पिउनयोग्य पानी र हात धुने बेसिनको व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- (५) वधशालामा स्टरिलाइजेशनको लागि ८२ डिग्री सेल्सियस तातो र सरसफाईको लागि ३०-४० डिग्री सेल्सियस चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्छ ।

५. बंगुरको वधशालामा जैविक सुरक्षा:

- (१) वधशालाको वरिपरि पर्खाल लगाएको हुनु पर्नेछ । परिसरको मुख्य प्रवेश द्वार एउटा मात्रै हुनु पर्नेछ र आकस्मिक अवस्थामा बाहिर निस्कन अर्को ढोका पछाडि राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । वधशाला परिसरको मुख्य गेटमा गाडीको चक्का धुने (Wheel bath) ठाउँको व्यवस्था गरी निःसंक्रमण घोलले भरेर प्रवेश गर्ने गाडीको चक्का उक्त घोलले निःसंक्रमण गरेर मात्र छिराइनु पर्छ । वधशालाको गेट आवश्यक परेको समयमा बाहेक अन्य समयमा बन्द राखिएको हुनु पर्नेछ ।
- (२) वधशाला भित्र जङ्गली चरा, जङ्गली जनावर तथा घरपालुवा जनावर, किरा, फट्याङ्गा, मुसा प्रवेश गर्न नसक्ने हुनु पर्नेछ र वधशालामा भिङ्गा नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (३) वधशालाका सबै उपकरण तथा औजारहरूलाई सफा गर्ने तथा उचित तरिकाले निःसंक्रमण गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।
- (४) वधशाला धुलो, दुर्गन्ध, आवाज प्रदुषण र अन्य किसिमका फोहरबाट मुक्त हुनु पर्नेछ र ढलको राम्रो व्यवस्था हुनु पर्नेछ । वधशालाको वरिपरि पानी जम्ने ठाउँ हुनु हुदैन ।
- (५) वधशालाबाट निस्कने फोहर, लादी तथा मासुका टुक्रा, छाला, रौं हड्डीजस्ता चीज नष्ट गर्ने वा उपयुक्त तरिकाले गाड्ने वा तह लगाउने व्यवस्था हुनु पर्नेछ । वधशालाबाट निस्किएको फोहोर पानी पुनः प्रयोग गर्नु हुदैन ।
- (६) वधशालामा काम गर्ने कर्मचारीहरूको ६।६ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गराई सो स्वास्थ्य परीक्षण र रोग-अनुगमन रेकर्ड अनिवार्य रूपमा राख्नु पर्नेछ ।
- (७) अफिस, भण्डार, ग्यारेज जस्ता संरचना मुख्य वधशालाबाट अलग हुनु पर्नेछ ।

- (८) वधशालामा प्रयोग गरिने सबै सामग्रीहरू खिया नलाग्ने, चिल्लो सतह भएको, पानी नसोस्ने, सजिलैसंग सफा गर्न सकिने र निःसंक्रमण गर्दा प्रयोग गरिने रसायनले कुनै असर नपार्ने खालको हुनु पर्नेछ ।
- (९) प्रयोग नहुंदा मासु काट्ने अचानो, छुरी वा मासु काट्ने प्रयोग गरिने साधन तथा टेबुल सफा गरेर सफा कपडाले छोपेर राख्नु पर्नेछ ।
- (१०) चर्पी, पिसाव गर्ने ठाउँ मासुको काम गर्ने ठाउँबाट टाढा हुनु पर्दछ । चर्पी र पिसाव गर्ने ठाउँको पानी अलग पाइपबाट अलग ट्याँकीमा जम्मा हुने व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- (११) दिसा पिसाव गरेपछि अनिवार्य रूपमा सावुनपानीले हात धुनु पर्दछ ।
- (१२) चर्पी वा पिसाव गर्ने ठाउँ र नुहाउँने कक्ष फरक फरक हुनु पर्दछ ।
- (१३) हातधुने, खुट्टा धुने ठाउँको पानी तुरुन्त बग्ने गरी बनाउनु पर्दछ ।
- (१४) मासु निर्यात गर्ने उद्देश्यले संचालित वधशालाले वधशालाको वेहास गराउने र वध गर्ने ठाउँ, वध गर्ने ठाउँ र खुइल्याउने ठाउँ, खुइल्याउने ठाउँ र भित्र्यांस निकाल्ने ठाउँको बीच बीचमा पर्खाल वा खण्डिकरण गरिएको हुनु पर्दछ । तर स्वदेशमा नै मासु बिक्री गर्ने उद्देश्यले संचालित वधशालाले कम्तिमा सफा क्षेत्र र फोहर क्षेत्र छुट्टिने गरी बीचमा पर्खाल वा खण्डिकरण गरिएको हुनु पर्दछ ।

६. आगन्तुक र कर्मचारीहरूको सरसफाईको लागि व्यवस्था:

- (१) वधशालामा आगन्तुकको अनावश्यक प्रवेश निषेध गरिएको हुनु पर्नेछ ।
- (२) वधशालामा चेन्जरुम (Change room) र लकर(Locker)को व्यवस्था हुनका साथै सफा टोपी, मास्क, एप्रोन र जुता सबै आगन्तुक र कर्मचारीलाई छुट्टा छुट्टै प्रदान गर्नु पर्नेछ ।
- (३) वधशालाको मूल गेटमा आगन्तुक र कर्मचारीको लागि फुटबाथ (Foot bath) को व्यवस्था हुनु पर्नेछ । त्यस्तो फुटबाथलाई आवश्यकता अनुसार दिनमा दुई वा तीन पटक बदल्नु पर्दछ ।

(४) आगन्तुकहरुलाई मासु तथा मासुबाट उत्पादित वस्तुसंग सोभै सम्पर्कमा आउन दिनु हुदैन । यदि त्यस्ता व्यक्ति मासुको सम्पर्कमा आएमा त्यस्ता व्यक्तिले सावुनपानीले आवश्यकता अनुसार पटकपटक हात धुनु पर्दछ ।

(५) वधशालामा काम गर्ने मासु व्यावसायी वा कामदारले काम गर्नु भन्दा अघि र काम सके पछि नियमित रूपमा नुहाउने, हानीकारक पदार्थ सेवन नगर्ने, सफा एप्रोन कपडा अनिवार्य लगाउने, मुखमा माक्स लगाउने, मासु काटने साधन वा अन्य सामग्री सफा राख्ने कार्य गर्नु पर्दछ ।

(६) कसैले पनि छालाको रोग लागेको, पखाला लागेको, रुघा लागेको कर्मचारीलाई वा आगन्तुकलाई मासुको सम्पर्कमा आउन दिनु हुदैन ।

७. वधशालामा बंगुर प्राप्त भए पछि मिलाउनु पर्ने व्यवस्था:

(१) भेटेरिनरी प्रमाणपत्र वा क्वारेन्टाइन प्रमाणपत्र नभएको बंगुरलाई वधशाला परिसरमा भित्र्याउनु हुदैन । ढुवानी गरी ल्याएका बंगुरलाई वधशालाको आराम कक्षमा राखी आराम गराउनु पर्दछ । ३ देखि ४ घण्टासम्म ढुवानी गरी ल्याएका बंगुरलाई ट्रकबाट झारे पछि कम्तिमा १२ घण्टासम्म आराम गराउनु पर्दछ । यदि २४ घण्टा वा सो बराबर समय गाडीमा ढुवानी गरेको भए त्यस्ता बंगुरलाई २० देखि २४ घण्टासम्म आराम कक्षमा राख्नु पर्दछ ।

(२) ढुवानीको साधन वा ट्रकबाट झारे पछि बंगुरलाई तुरुन्त पिउने पानी दिनु पर्दछ । त्यस पछि दाना खुवाउनु पर्दछ तर बंगुरलाई १६ घण्टा भित्रै काट्ने हो भने दाना खुवाउनु हुदैन ।

(३) आराम गर्ने ठाउँबाट लाएरेजमा लगेको बंगुरलाई २४ घण्टा भन्दा बढी राख्नु पर्ने भएमा त्यसलाई पुनः आराम गर्ने ठाउँमा फिर्ता गरी दानापानी खुवाउनु पर्दछ ।

(४) वध गर्नु भन्दा पहिले बंगुरलाई सफा पानीले राम्ररी नुहाईदिने व्यवस्था मिलाउनु पर्दछ ।

(५) रोगको शंका भएको बंगुरलाई लाएरेज वा वधशालामा पठाउने गल्ती गर्नु हुदैन । यस्तो बंगुरलाई अलग्गै कक्षमा राख्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्दछ ।

द. वध गर्नु अधि पशु जाँच गर्ने :

वधशालामा वध गर्न ल्याइएका बंगुरको वध गर्नु अधि जाँच गर्ने पर्दछ । जाँच गर्दा कुनै पशुमा निम्नअवस्था भेटिएमा उक्त पशु वध गर्नु हुदैन:

(क) कुनै संक्रामक रोगको लक्षण देखिएमा,

(ख) ज्वरो आएको भएमा,

(ग) सुकेनासको स्थिति भएमा,

(घ) गर्भवती भएको कुनै लक्षण देखिएमा,

९. वेहोस गर्ने र रौं खुइल्याउने :

(१) बंगुरलाई वध गर्नु भन्दा पहिले वेहोस गर्नु पर्दछ । वधशालामा प्रयोग गरिने औजार तथा उपकरण सफा र खिया नलाग्ने किसिमको हुनु पर्दछ ।

(२) बंगुरलाई वेहोस गर्दा टाउकोको निश्चित ठाउँमा क्याप्टिभोल्ट पेस्तोल (Captive bolt pistol) अर्थात मसरुम हेड पेस्तोल (Mushroom head pistol) वा विद्युतीय चिम्टा (Electrical tongs) प्रयोग गरेर मात्र वेहोस गर्नु पर्दछ ।

(३) बंगुरलाई वेहोस गर्ने वित्तिकै भ्रुण्ड्याएर आन्टरिएर भेनाकाभा (Anterior venacava) काटी तुरुन्त रगत निकाल्नु पर्दछ ।

(४) बंगुरलाई वध गरेको ५ देखि ७ मिनेटसम्म पूरै रगत निस्कन दिनु पर्दछ र रगत पूरा निखने वित्तिकै रौं खुइल्याउनु पर्दछ । रौं खुइल्याउन प्रयोग गरिने पानीको तापक्रम बंगुरको जात , रंग र मौसम अनुसार ५९ देखि ७० डिग्री सेन्टिग्रेडसम्म हुनु पर्दछ । रौं खुइल्याउन मेशिनको प्रयोग गर्नु अझ उपयुक्त हुने हुँदा कसैले यस्तो उपकरणको प्रयोग गर्न बाधा हुने छैन ।

(५) रौं खुइल्याउने कार्य पछि सफा पानीले बंगुरलाई धुनुपर्दछ, त्यसपछि आन्द्रा-भुँडी र भित्र्याँस निकाल्नु पर्दछ । आन्द्रा-भुँडीलाई मासुसंग लसपस नहुने गरी अलग राख्नु पर्दछ ।

(६) भित्र्याँस, खुट्टा जस्ता चीजलाई मासुसंग लसपस नहुने गरी अलग अलग राख्नु पर्दछ ।

१०. वध गरिसकेपछि मासुको परीक्षण तथा भण्डारण गर्ने :

(१) पशु वधशालामा बंगुरको वध गरिसकेपछि मासु परीक्षण गर्नु पर्दछ । तोकिएको मासु निरीक्षक वाहेक अरु व्यक्तिले मासुमा छाप वा चिन्ह लगाउनु पाउने छैन ।

(२) मासु परीक्षण गर्दा कुनै बंगुरको मासुमा कुनै संक्रामक रोगको संकेत भेटिएमा त्यस्तो मासु नष्ट गर्नु पर्दछ । मासु वा सोको कुनै भाग मानिसको उपभोगका लागि उपयुक्त नदेखिएमा मासु निरीक्षकको सिफारिशमा सम्बन्धित वधशाला संचालकले त्यस्तो मासु वा मासुको भाग समेत तह लगाउनु वा नष्ट गर्नु पर्नेछ । बंगुरको मासु वा मासुको परिकारमा हुन नहुने संक्रामक रोगका जीवाणु, विषाणु तथा जुकाहरुमा खोरेत, बंगुरको हैजा रोगका विषाणु, साल्मोनेला, ई.कोलाइ, लिष्टेरिया, स्ट्रेप्टोकोकस, स्टाफाइलोकोकसबाट हुने रोगका जीवाणु र परजीवि वा परजीविको कारणले हुने टिनियासिस, ट्रिचिनेल्लोसिस, हाईडाटिडोसिस र सिष्टीसर्कोसिस रोगहरु पर्दछन् ।

(३) मासु निरीक्षणको सिलसिलामा कुनै मासु मानिसको उपभोगका लागि शंकास्पद देखिएमा मासु निरीक्षकले त्यस्तो मासु प्रयोगशाला परीक्षण भई नआएसम्म बिक्री वितरणमा रोक लगाउन सक्नेछ ।

(४) बंगुरको मासु जाँच गरिसकेपछि मानिसको उपभोगका लागि उपयुक्त देखिएमा मासुमा नियमावलीमा तोकिएको छाप वा चिन्ह लगाउनु पर्नेछ । मासुमा छाप वा चिन्ह लगाउन प्रयोग गरिने मसी वा रंग पशु सेवा विभागले तोके बमोजिम हुनु पर्नेछ । सामान्यतया मिथाइल भ्वाइलेट (Methyl violet) को मिश्रण वा बेसिक फक्सिन रंग मासुमा छाप वा चिन्ह लगाउन प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

मिथाइल भ्वाइलेट (Methyl violet) को मिश्रणको बनोट निम्नबमोजिमको हुनसक्दछ :

मिथाइल भ्वाइलेट (Methyl violet) को मिश्रणको बनोट

डिस्टिल्ड वाटर	२.५ लिटर
शुद्ध ईथाइल अल्कोहल	२.० लिटर
चिनी वा सखर	५७५.० ग्राम
मिथाइल भ्वाइलेट	३८.० – ४०.० ग्राम

- (५) वधशालामा राखिएको मासुको कुनै पनि भागले जमिन वा भित्ताको भागमा छुनु हुदैन ।
- (६) खान योग्य ठहरिएका मासुलाई सकेसम्म ४५ मिनेट भित्रै चिस्यान कोठा (Chilling room) मा पुऱ्याई सक्नु पर्दछ ।
- (७) चिस्यान कोठा (Chilling room) मा बंगुरलाई भण्डयाएर राख्दा दुई बंगुरको बीचमा ७० सेन्टिमिटर फरक हुने गरी राख्नुपर्दछ ।
- (९) २४ घण्टा चिसो गरेको मासुलाई बजारमा बिक्रीको लागि पठाउन सकिन्छ तर लामो अवधिसम्म सुरक्षित राख्नको लागि अर्को २४ घण्टा शीत भण्डार अर्थात माइनस (-) ३५देखि माइनस ४० डिग्री सेन्टिग्रेड चिसोमा राखी त्यसपछि माइनस (-) १८ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रमबाट तातो नबढ्ने गरी भण्डारण गर्नु पर्दछ ।
- (७) तुरुन्त बिक्री हुने मासुलाई पूरै वा टुक्रा गरी सफा टेबुलमा राख्न सकिनेछ ।

११. वधशालामा प्रयोग गर्न नहुने चीजहरु:

वधशालामा प्रयोग गर्न प्रतिबन्धित सामग्रीहरु देहायबमोजिम हुनेछन् :

- (क) तामा र यसको ढलौटका सामान,
- (ख) क्याडिमियम धातु प्रयोग गरिएका सामान,
- (ग) रंग लगाएका (Painted) सामान,

- (घ) एनामेल प्रयोग भएका भाँडा तथा उपकरण,
- (ङ) सिसा (Lead), पारो, एलुमिनियम,
- (च) फिनेल वा त्यस्तै गन्ध आउने वा फर्मालिन जस्ता हानिकारक रसायनहरु र
- (छ) काठको अचानो

१२. फोहर व्यवस्थापन:

- (१) बंगुरको खान अयोग्य ठहरिएको मासु, खान अयोग्य ठहरिएका मासुको टुक्राहरु, हाडखोर, लादी, रौं तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरु वधशाला बाहिर फाल्न पाईने छैन । यस्ता चीज वा वस्तुलाई तुरुन्त संकलन गरी तह लगाउनु पर्नेछ ।
- (२) खान अयोग्य ठहरिएको मासु, खान अयोग्य ठहरिएका मासुको टुक्राहरु, लादी, रौं तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरु वधशाला भन्दा कमिमा १०० फिट टाढा गहिरो खाडल खनी (Bioloical pit) फ्याँक्ने र खाडलको मुख बन्द गर्ने बन्दोवस्त मिलाउनु पर्दछ ।
- (३) हाडखुरलाई सकेसम्म छिटो बिक्री गरी पठाउने व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- (४) वधशालाबाट निस्किएको फोहर पानीलाई सिधै खोला वा ढलमा नहाली उपचार गरेर मात्र निकास दिने व्यवस्था गर्नु पर्दछ । ढल बनाउँदा पानी वधशाला तर्फ नफर्किने गरी बनाउँनु गर्दछ । उपचार गर्ने ठाउँमा ३ वटा खण्ड वा भाग र फोहरका टुक्रा छान्ने जाली समेत हुनु पर्दछ ।

१३. सरसफाइ र निःसंक्रमण गर्नुपर्ने:

- (१) वधशालाका हरेक भाग बिल्कुल सफा हुनुपर्दछ । वधशाला सञ्चालन गर्ने व्यक्ति, कामदार वा संस्थाले आफ्नो संरचनाको प्रत्येक दिन सरसफाई र निःसंक्रमण गर्नु पर्नेछ ।
- (२) वधशालाको भित्रि भागमा सफा गर्दा पहिलो पटक तातोपानीले, दोस्रो पटक अल्काली डिटरजेंटले, त्यसपछि क्लोरिनपानीले र अन्त्यमा तातोपानीले सफा गर्नुपर्दछ । तर वधशालाको बाहिरी भागमा सफा गर्दा चूनपानीको २० प्रतिशत भोल, चूनको धूलो वा फिनेलपानीको भोलले सफा गर्न सकिनेछ ।

(३) लादी, रौं तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरु जस्ता चीज जम्मा गर्ने ठाउँ दैनिक रुपमा सफा गर्नु पर्दछ । यस्तै गरी भूईं, भचाड, कोठा, ढोका, भ्याल, लोडिड/ अन लोडिड गर्ने ठाउँ, तातोपानी तताउने भाँडो दैनिक रुपमा सफा गर्नु पर्दछ ।

(४) चर्पी र नुहाउने कोठा दैनिक रुपमा सफा गर्नु पर्दछ ।

१४. निरीक्षण गर्नुपर्ने:

(१) वधशाला सञ्चालन गर्ने व्यक्ति, कामदार वा संस्थाको जिम्मेवार व्यक्तिले हरेक दिन हरेक कक्षको निरीक्षण गर्नु पर्दछ । निरीक्षण गर्दा केही तल माथी भएको पाइएमा त्यसलाई तुरुन्त सच्याउने व्यवस्था मिलाउनु पर्दछ ।

(२) चिस्यान कोठा वा शीत भण्डारको तापक्रम सही भए नभएको जाँच गर्न तोकिएको व्यक्तिले सोको रेकर्ड दैनिक रुपमा गर्नु पर्दछ ।

(३) विभागले तोकेको वा आधिकारिक निकायबाट खटिइ आएका व्यक्तिलाई आफ्नो वधशालाको निरीक्षण गर्नमा सहयोग गर्नु वधशाला सञ्चालकको कर्तव्य हुनेछ ।

खण्ड – २

बंगुरको मासु ढुवानी संबन्धी आचार संहिता

१५. मासु ढुवानीको लागि उपयुक्त तापक्रम :

मासु ओसार पसार गर्दा गर्दा देहाय बमोजिमको तापक्रमको व्यवस्था हुनु पर्नेछ :

(क) कुनै पनि व्यक्ति, संस्था वा व्यवसायीले चिसो पारेको (Chilled), जमाएको (Frozen) मासु वा सुकुटी ओसार पसार वा ढुवानी गर्न सक्नेछ ।

(ख) मासु ओसार पसार गर्दा चिसो पारेको मासुलाई मासुको भित्री भागमा माइनस (-)१ देखि माइनस (-) २ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रम, जमाएको मासुलाई माइनस (-) १८ डिग्री सेन्टिग्रेडबाट नबढ्ने गरी र चिसो पारेको सुकुटीलाई +४ डिग्री सेन्टिग्रेडबाट नबढ्ने गरी ढुवानी गर्नु पर्दछ

(ग) अल्ट्रा लो (Ultra- low)तापक्रमको व्यवस्था भएको ढुवानीको साधन प्रयोग गर्ने हो भने मासु

राख्नु भन्दा अगाडि साधनको भित्रको तापक्रम माइनस (-) ६० डिग्री सेन्टिग्रेड मिलाउनु पर्दछ । कसैले यदि अल्ट्रा लो तापक्रममा भएको ढुवानीको साधनमा मासु ढुवानी गर्ने हो भने मासुको तापक्रम पनि माइनस (-) ६० डिग्री सेन्टिग्रेड नै मिलाउनु पर्दछ ।

१६. मासु ओसार पसार गर्ने साधन:

मासु ओसार पसार गर्दा ढुवानी गर्ने साधन देहाय बमोजिमको हुनुपर्नेछ :

(क) मासु ढुवानी गर्ने साधनको भित्री भागमा प्रयोग गरीएको सबै सामग्रीहरु खिया नलाग्ने, चिल्लो सतह, पानी नसोस्ने, सजिलै संग सफागर्न सकिने र निःसंक्रमण गर्दा प्रयोग गरीने रसायनले कुनै असर नपर्ने खालको भएको हुनुपर्दछ ।

- (ख) मासु ढुवानी गर्ने साधनमा जडित भ्याल, ढोकाहरु राम्ररी बन्द गर्न सकिने किसिमको हुनुपर्दछ ।
- (ग) मासु ओसार पसार गर्नु पर्ने अवधि भर ढुवानीको साधनमा एकनासको तापक्रम मिलाएर राख्न सकिने किसिमको हुनुपर्दछ ।
- (घ) मासु ओसार पसार गरीने साधन मासु राख्नु अघि र पछि निःसंकमण गरीएको हुनुपर्दछ ।
- (च) मासु ओसार पसार गरिने साधन मासु राख्नु अघि मासुको किसिम अनुसार तोकिएको तापक्रममा चिसो (Precooled) गरिएको हुनुपर्दछ ।
- (छ) मासु ओसार पसार गर्ने साधनको भित्री भागमा तापक्रम, सापेक्षिक आर्द्रता र हावाको बहाव मासुको किसिम अनुसार मिलाउनु पर्नेछ ।
- (ज) मासु ओसार पसार गर्ने साधनको भित्री भागमा सापेक्षिक आर्द्रता ९५ % हुनु पर्दछ ।
- (झ) मासु ओसार पसार गर्ने साधनको भित्री भागमा प्रति घण्टा छ पटक हावा बदलिने हुनु पर्दछ तर बाहिरको हावा छिर्न हुदैन ।
- (ञ) मासु ढुवानी गर्ने साधनमा मासु वाहेक अन्य कुनै पनि सामग्री वा जनावर ढुवानी गर्नु हुदैन ।
- (ट) मासु ढुवानी गर्ने साधनमा थर्मामिटर जडान गरिएको हुनु पर्दछ र ढुवानी गरिएको मासुको तापक्रम गाडीको भ्याल ढोका नखोलिकन रेकर्ड गर्न सकिने हुनुपर्दछ ।
- (ठ) मासु ढुवानी गर्ने साधन धुँवा रहित, धुलो रहित, किटाणु वा किट रहित हुनुपर्दछ ।
- (ड) मासु ढुवानी गर्ने साधनको रेफ्रिजेरेसन क्वाइलमा जमेको बरफ समय समयमा हटाउनु पर्दछ ।
- (ढ) मासु ओसार पसार गर्न प्रयोग गरीएको सवारीको साधनको बाहिरी भागमा छिट्टै विग्रने वस्तु (Perishable goods) लेखेको लेवल टाँस गर्नु पर्दछ ।

१७. मासु ओसार पसार सम्बन्धी अन्य व्यवस्था:

मासु ओसार पसार गर्दा देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाइएको हुनुपर्नेछ :

- (क) मासुको ओसार पसार खुल्ला रुपमा गर्न पाईने छैन ।
- (ख) मासु संगै आन्द्रा-भूँडी, भित्र्याँस, टाउको खुट्टी जस्ता पदार्थ ओसार पसार गर्नु परेमा मासुसंग लसपस नहुने गरी अलग अलग बन्द गरी लैजानु पर्नेछ ।
- (ग) ढुवानी गरिएको मासुको तापक्रम कुनै निश्चित अवधिमा रेकर्ड गर्नु पर्नेछ ।
- (घ) ओसार पसार हुने मासुको कुनै पनि भाग जमिन वा खुल्ला ठाउँमा नछोईएको र अन्य कुनै वस्तुवाट दुषित नभएको हुनु पर्नेछ ।
- (ङ) मासुको ओसार पसारमा प्रत्यक्ष संलग्न रहने व्यक्तिलाई कुनै पनि संक्रामक रोग लागेको हुनु हुदैन ।
- (च) निर्यातको लागि ढुवानी गरिएको मासुको साथमा अनिवार्य रुपमा स्वच्छताको प्रमाणपत्र (Veterinary sanitary certificate) हुनु पर्दछ ।
- (छ) फरक जातीका जनावरको मासु एउटै गाडीमा राखी ढुवानी गर्न अनुमति दिईने छैन ।

१८. जमाएको मासु (Frozen Meat) :

जमाएको मासु ढुवानी गर्दा देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाइएको हुनुपर्नेछ :

(क) जमाएको मासुलाई मासुको भित्री भागमा माइन्स (-) १८ डिग्री सेन्टिग्रेडबाट तापक्रम नबढ्ने गरी मात्र ढुवानी गर्नु पर्दछ ।

(ख) जमाएको मासुलाई हड्डी निकाले पछि पोलिभिनाइल क्लोराइड (Polyvinyl chloride) ले बेरेर गाडीको साइज अनुसार २७.५ के जी को वा ढुवानी गर्ने साधनको साइज अनुसार हुने गरी कार्टुनमा राखेर प्याकिड गर्नु पर्दछ ।

(ग) जमाएको मासुमा कहीं कतै रगतको दाग हुनु हुदैन । कुनै किसिमको दाग भए त्यस्तो मासु गाडीमा लोड गर्नु हुदैन ।

(घ) बंगुरको मासु ढुवानी गर्नु पर्दा बंगुरको आधा शरीर भएको अवस्थामा पनि ढुवानी गर्न सकिनेछ ।

(ङ) जमाएको मासुलाई उपयुक्त तरिकाबाट प्याकिड गर्नु पर्दछ । प्याकलाई फाइवरको डोरीले बाँध्न सकिनेछ । प्याकलाई पानी, हुस्सु वा ओसबाट बचाउनु पर्दछ ।

(च) जमाएको मासुलाई फिनेल , डिटोल राखेको वा भर्खरै रंग लगाएको कोठामा समेत राख्नु हुदैन ।

(छ) प्याकिड गरेको मासुलाई भूईँमा खसाल्नु हुदैन ।

(ज) जमाएको मासुलाई चिसो राख्न ड्राइआइस (Dry ice) प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

१९. चिसो पारेको मासु (Chilled Meat) :

चिसो पारेको मासु ढुवानी गर्दा देहाय बमोजिमको व्यवस्था मिलाइएको हुनुपर्नेछ :

(क) माइन्स -२ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रम भन्दा बढी तापक्रम भएमा मासु छिटो बिग्रने हुँदा चिसो

पारेको मासुलाई मासुको भित्री भागमा माइन्स (-) १ देखि माइन्स (-) २ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रम

हुने गरी मात्र ढुवानी गर्नु पर्दछ ।

(ख) चिसो पारेको मासुलाई पोलिभिनाइल क्लोराइड (Polyvinyl chloride) ले बेरेपछि हावा निकालेर प्याकिड गर्नु पर्दछ । एक पटक प्रयोग गरेको प्याकेजिड चीज पुनः प्रयोग गर्नु हुँदैन ।

(ग) चिसो पारेको मासुलाई चिसो राख्न जेल कुलान्ट (Gel coolants) मात्र प्रयोग गर्नु पर्दछ ।

२०. चिसो तथा फ्रोजन मासुको शीत भण्डार (Cold Storage) को व्यवस्था:

चिसो पारेका वा फ्रोजन पोर्क (Pork)को गुणस्तर बिग्रन नदिई भण्डारण गरी राख्न बधशालामा शीत भण्डारको व्यवस्था गर्नु पर्दछ । चिसो (chilled) मासु भण्डारणका लागि ० देखि +४ डिग्री सेन्टिग्रेडमा राख्न सकिने गरी तापक्रमको व्यवस्था मिलाउनु पर्दछ । फ्रोजन मिट (Frozen meat) का लागि माईनस १८ देखि माईनस २० डिग्री सेन्टिग्रेडकाको तापक्रम भएको कोल्ड रुमको व्यवस्था गरेको हुनु पर्दछ ।

२१. फ्रोजन मिट (Frozen Meat) तयार गर्नका लागि ब्लास्ट रुम (Blast room)को व्यवस्था :

मासुलाई फ्रोजन गरी लामो दुरीका लागि ढुवानी गरी निर्यात प्रयोजनका लागि माईनस ३५ देखि ४० डिग्री सेन्टिग्रेडको ब्लास्ट रुम (Blast room) को व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।

२२. संशोधन : विभागले यस आचार संहितामा उल्लेखित कुराहरुलाई आवश्यकता अनुसार थपघट, हेरफेर वा संशोधन गर्न सक्नेछ ।

अनुसुची - १

वधशाला वा वधस्थलमा प्रयोग गरिने पानीमा हुनुपर्ने क्लोरिनको मात्रा

- पिउने पानीमा ०.५ पार्टस पर मिलिएन
- हात धुने पानीमा ५ देखि ७ पार्टस पर मिलिएन
- बंगुर वा बंगुरको मासु धुने पानीमा ५० पार्टस पर मिलिएन
- मासु काट्ने टेबुल पखाल्ने पानीमा १०० पार्टस पर मिलिएन
- हात खुट्टा धुने पानीमा २०० पार्टस पर मिलिएन