

मासु पसलको मापदण्ड

पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली, २०५७ को नियम ८ र पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, २०६४ को दफा ५ बमोजिको व्यवस्था

- (१) आफ्नो पसलबाट बिक्री गरिने मासु चेकजाँच गरी छाप लगाइएको हुनु पर्ने,
- (२) छाप लगाइएको मासुको अंश बिक्रीको अन्तिम समयसम्म देखिने गरी राख्नु पर्ने,
- (३) मासुमा पानी छर्कन वा मासु पानीमा डुबाउन वा पानीमा भिजाइएको कपडाले छोप्न नपाइने,
- (४) मासु झुण्ड्याउँदा छाना, भित्ता, भुईँ वा खम्बामा नछुने गरी झुण्ड्याउनुपर्ने,
- (५) मासु तौलने ढक तराजुहरू अन्य वस्तु वा भुईँमा लसपस नहुने गरी राख्नुपर्ने,
- (६) प्रयोग नभएको अवस्थामा अचानो तथा टेबुल सफासँग रहने गरी छोप्नुपर्ने,
- (७) मासुमा कुनै प्रकारको रंग, औषधि वा रसायन प्रयोग गर्न नपाइने,
- (८) वध गरिएको पशुको भित्रीआँश, आन्द्रा, भुँडी, टाउको, खुरी, रक्ती जस्ता भाग मासु पसलमा नै राखी बिक्री गर्न चाहेमा मासुसँग लसपस नहुने गरी अलग्गै राखी बिक्री गर्नुपर्ने।
- (९) मासु पसल देहाय बमोजिम निर्माण गरिएको हुनुपर्ने:-
 - (क) पर्याप्त क्षेत्रफल भएको र फोहोर वा पानी नजम्ने र नसोप्ने गरी सजिलैसँग सफा गर्न सकिने, किरा, मुसा प्रवेश गर्न नसक्ने गरी बनाइएको,
 - (ख) स्वच्छ र सफा पानीको पर्याप्त व्यवस्था भएको,
 - (ग) पसलको भित्ता पक्का खालको र सजिलैसँग सफा गर्न सकिने तथा सिलिङ धुलो मैलो नखस्ने र पानी नतर्किने गरी बनाइएको,
 - (घ) खेर गएको मासुका टुक्रा, तरल पदार्थ वा अन्य पदार्थ सहज किसिमले तह लगाउने व्यवस्था मिलाइएको,
 - (ङ) बिक्री गर्न राखिने मासु झुण्ड्याउन हुकको व्यवस्था भएको,
 - (च) मासु पसलमा उपभोक्ताले अर्को स्थानबाट हेर्न सक्ने व्यवस्था भएको,
 - (छ) बिक्री कक्षमा कोल्डचेनको व्यवस्थाका लागि कम्तिमा फ्रिजको व्यवस्था भएको,
 - (ज) पसलमा निस्कने फोहोर व्यवस्थित तरिकाले तह लगाउन सकिने।

