

मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा वितरण सम्बन्धी निर्देशिका २०७३



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

तलनिर्देशक

खाद्य-वर्गनिर्देशक- (खाद्य तथा दाना स्वतन्त्रा एवं गुणस्तर नियन्त्रण वर्गशाखा)	०१ ४२६२३६२
खा-वर्गनिर्देशक, खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण वर्गशाखा	०१ ४२६२३६३०
खा-वर्गनिर्देशक, याज्ञिक खाद्य तथा दाना सेफ्टिक्स प्रयागशाला	०१४२६२३६३२

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू

खा.प्र. तथा गु.वि.का, विचन्द्रनगर, बोरुङ	०२२-४७०२२१
खा.प्र. तथा गु.वि.का, जलकपुर, धनुषा	०४१-४२०११७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, कैतेश्वर, मकवानपुर	०५७-४३२२१
खा.प्र. तथा गु.वि.का, बैरहवा, रुमदेही	०७१-४२०११७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, नेपालगन्ज, बाँके	०२१-४२१५३७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, धनगढी, कैलाली	०२१५२२२७०२

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू

खा.प्र. तथा गु.वि.का, भद्रपुर-१०, कपाम	०२३-४५५००७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, इन्द्रनगर-३, अर्घाखाँची, सुनसरी	०२५-४६२०३६
खा.प्र. तथा गु.वि.का, धनकुटा न.पा-७, सप्तरी	०२६-४२३३७६
खा.प्र. तथा गु.वि.का, सिन्धुपा न.पा-११, उदयपुर	०२५-४२३३७६
खा.प्र. तथा गु.वि.का, राजविराज न.पा-८, सप्तरी	०३१-४२५२३३
खा.प्र. तथा गु.वि.का, जलेश्वर, सप्तरी	०४६-४२०११७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, बलरुवा-१०, सर्लाही	०४६-४२०११७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, रिप्लान न.पा-०५, पर्सा	०५१-४२७०२७
खा.प्र. तथा गु.वि.का, भरतपुर, चितवन	०५६-४२३२५५
खा.प्र. तथा गु.वि.का, कञ्चनगंगा न.पा-६, सिन्धुली	०२०११००२२३ / ०४७५२५१३
खा.प्र. तथा गु.वि.का, मुक्तिसेन न.पा-०७, मुक्तिसेन	०११-४२०२२०
खा.प्र. तथा गु.वि.का, बसुन्धरा, काठमाडौं	०१-४३५२३१०

खा.प्र. तथा गु.वि.का, विदुर न.पा-०४, नुवाकोट

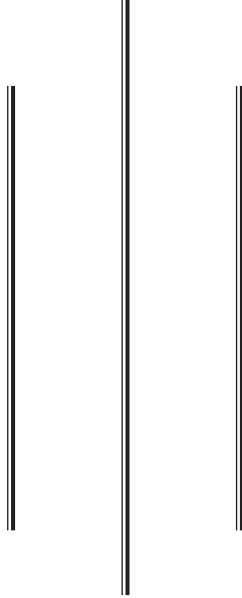
खा.प्र. तथा गु.वि.का, विदुर न.पा-०३, नुवाकोट	०१०-४६३७२५
खा.प्र. तथा गु.वि.का, ब्यास न.पा-०३, नुवाकोट	०६५-४६०७५
खा.प्र. तथा गु.वि.का, पोखरा न.पा-०८, पोखरा	०४१-४२०१२४
खा.प्र. तथा गु.वि.का, बाजुरा न.पा-०१, बाजुरा	०६८-४२२२३५
खा.प्र. तथा गु.वि.का, कौन्सेन न.पा-१, कौन्सेन	०७६-४६०६०८
खा.प्र. तथा गु.वि.का, नवलपरासी न.पा-०२, पाल्पा	०२६२३६०००
खा.प्र. तथा गु.वि.का, दण्ड	०२५७०२५६८ / ०२२५३६८३
खा.प्र. तथा गु.वि.का, बिरेन्द्रनगर, सुर्खेत	०२३-४२२५३०
खा.प्र. तथा गु.वि.का, फतननाथ न.पा-४, गुल्मी	०८७-४२००४३
खा.प्र. तथा गु.वि.का, दशरथनगर न.पा-४, बैतडी	०२५-४२०६७३
खा.प्र. तथा गु.वि.का, सितामती न.पा-७, झापा	०२४-४२०३२४
खा.प्र. तथा गु.वि.का, अन्नगढी न.पा-०५, इलाम	०२६-४२००३३

खाद्य आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण कार्यालयहरू

खा.आ.नि.गु.प्र.का, काकरभिट्टा, कपाम	०२३-४६२०३५
खा.आ.नि.गु.प्र.का, राप्ती, विराटनगर	०२१-४३५०८८
खा.आ.नि.गु.प्र.का, जलेश्वर, सप्तरी	०४६-४२०११७
खा.आ.नि.गु.प्र.का, रिप्लान, पर्सा	०५१५३७५६२
खा.आ.नि.गु.प्र.का, नालेपानी, सिन्धुपाल्चोक	०२४२५२३१०
खा.आ.नि.गु.प्र.का, टिब्रे न.पा-०२, रसुवा	०१०५४३१०६
खा.आ.नि.गु.प्र.का, बैरहवा, रुमदेही	०७१५२५०५८
खा.आ.नि.गु.प्र.का, कृष्णनगर, काठमाडौं	०७६-४२०७२८
खा.आ.नि.गु.प्र.का, नेपालगन्ज	०२१-४२०१२३
खा.आ.नि.गु.प्र.का, धनगढी	०२५११००३१
खा.आ.नि.गु.प्र.का, विचन्द्रनगर, कञ्चनपुर	०२२४०२०५१
खा.आ.नि.गु.प्र.का, श्रीशक्ति, काठमाडौं, गुल्मी	०१-४१९२३४२

**मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा वितरण
सम्बन्धी निर्देशिका २०७३**

२०७४/०९/०५ मा नेपाल सरकार (मन्त्रीस्तर) को निर्णय बाट स्विकृत



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

मन्तव्य

स्वस्थकर मासुजन्य पदार्थहरूको उत्पादन, विक्रीवितरण र निर्यातमा सहयोग गर्न एवं अस्वस्थकर मासुजन्य पदार्थको उत्पादन एवं विक्री वितरण द्वारा हुन सक्ने स्वास्थ्य जोखिम लाई न्युनीकरण गर्न नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयद्वारा २०७४/०१/०५ मा नेपाल सरकार (मन्त्रीस्तर) को निर्णय बाट स्विकृत “मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा वितरण सम्बन्धी निर्देशिका २०७३” जारी भएको हो ।

मासु एउटा एकदमै छिटो सड्ने प्रकृतीको (Perishable) पदार्थ हो । यसमा शुक्ष्मजीव (Microorganism) हरूले उनीहरूलाई बाँच्न र वृद्धी हुन आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण पोषक तत्वहरू प्राप्त गर्न सक्ने हुनाले मासुजन्य पदार्थहरू छिटै सड्ने एवं विग्रने हुन्छन । उपयुक्त प्रविधि प्रयोग गरि प्रशोधन एवं प्याकेजिङ गरिएन भने वातावरणमा भएका शुक्ष्म जीवहरूद्वारा मासुजन्य पदार्थहरू प्रदुषित हुन पुग्दछन र अनुकूल वातावरण पाएपछि त्यस्ता शुक्ष्म जीवहरूको संख्या बढ्दै जान्छ ।

मासुमा विभिन्न प्रकारका परजीवीहरू वा तिनीहरूका अण्डा एवं सिष्ट (Cyst) हरू पनि हुन सक्दछन र तिनीहरूबाट पनि मासुजन्य पदार्थहरूको गुणस्तर प्रभावित हुन सक्दछ । यसको अलावा कतिपय पशुरोगहरू मासुको माध्यम बाट पनि मानिसमा सर्न सक्दछन । अस्वस्थकर मासुबाट उपभोक्ता मात्र नभएर मासुजन्य पदार्थहरूका व्यापारी, मासु उद्योगमा काम गर्ने कामदार लगायत मासुजन्य पदार्थको सम्पर्कमा आउने जोकोही पनि प्रभावित हुन सक्दछन ।

व्यवसायी, कामदार एवं उपभोक्ता लगायत लाई हुनसक्ने स्वास्थ्य जोखिम कम गर्न नेपाल सरकारबाट विभिन्न प्रकारका कानुनी व्यवस्थाहरू भएका छन । यस सन्दर्भमा मासु तथा मासुको परिकार आयात निर्यात मापदण्ड २०६४, पशुबधशाला तथा मासुजाँच ऐन २०५५, पशु स्वास्थ्य एवं पशुसेवा ऐन २०५५ आदि महत्वपूर्ण ऐनहरू पनि लागु गरिएका छन । यसैक्रममा मासुजन्य पदार्थहरूको उत्पादन, प्रशोधन, विक्री वितरण एवं निकासी को प्रभावकारी नियमन गर्न नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा विक्री वितरण सम्बन्धी निर्देशिका २०७३ जारी गरेको छ ।

प्रस्तुत निर्देशिकाले मासु उद्योगका प्राविधिक, व्यवस्थापकीय एवं कानुनी पक्षहरूलाई समेत समेटेको छ । यसमा उद्योग स्थापना गर्नुपूर्व सिफारिस लिने देखि उद्योगको अडिटिङ एवं निरीक्षण - अनुगमन सम्मका कुराहरू समावेश गरिएका छन् । यसबाट मासु प्रशोधन गर्ने उद्योग सञ्चालन गर्ने वा उद्योग स्थापना गर्न चाहने उद्यमीहरूलाई मार्ग निर्देशन प्राप्त हुनेछ । साथै यो निर्देशिका मासुजन्य पदार्थका व्यवसायी, नियामक निकायका कर्मचारी एवं उपभोक्ताको लागि पनि उपयोगी छ ।



उपेन्द्र राय

महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा बितरण सम्बन्धी निर्देशिका, २०७३

प्रस्तावना:

नेपाल विश्व व्यापार संगठनको सदस्य भइसकेको अवस्थामा असल उत्पादन अभ्यास अवलम्बन गरी व्यवसायिक पशु फार्माबाट उत्पादित पशुको मासुबाट मानव उपभोग योग्य स्वस्थ, सुरक्षित, गुणस्तरयुक्त र निर्यातयोग्य मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा प्याकेजिंग, भण्डारण, हुवानी तथा विक्री वितरण गर्दा उपभोक्ताको हक हित संरक्षण र स्वास्थ्य रक्षा गर्न आवश्यक भएको हुँदा खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम ३३क ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कृषि विकास मन्त्रालयले “मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा बितरण सम्बन्धी निर्देशिका, २०७३” जारी गरेकोछ ।

परिच्छेद - १

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ : (१) यो निर्देशिकाको नाम “मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा बितरण सम्बन्धी निर्देशिका, २०७३” रहनेछ ।
- (२) यो निर्देशिका नेपालभरका मासु प्रशोधन गर्ने उद्योगहरूका लागि लागू हुनेछ ।
- (३) यो निर्देशिका कृषि विकास मन्त्रालयले स्विकृत गरेको मितिबाट ६ महिना भित्रमा लागू हुनेछ ।
२. परिभाषा : विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस निर्देशिकामा :
- (क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ लाई सम्झनु पर्नेछ ।
- (ख) “नियमावली” भन्नाले खाद्य नियमावली, २०२७ लाई सम्झनु पर्छ ।
- (ग) “उद्योग” भन्नाले मासु प्रशोधन गर्ने उद्योग सम्झनु पर्छ ।

- (घ) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सम्भन्नु पर्छ ।
- (ङ) “मासु” भन्नाले मानिसले खान योग्य पशुपंछीको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (च) “असल उत्पादन अभ्यास” भन्नाले दफा ११ मा उल्लेख गरिएवमोजिम उद्योगमा प्रशोधित मासु उत्पादन गर्दा अपनाउनु पर्ने वैज्ञानिक अभ्यास सम्भन्नु पर्छ ।
- (छ) “असल सरसफाई अभ्यास” भन्नाले दफा ८ मा उल्लेख गरिएवमोजिम उद्योगमा मासु वा मासुको परिकार तयार गर्दा कामदारहरूले अपनाउनु पर्ने सरसफाई,स्वस्थता र वैज्ञानिक अभ्यास सम्भन्नु पर्छ ।
- (ज) “चिसो पारेको मासु (चिल्ड मिट)” भन्नाले जिरो देखि ४ डिग्री सेल्सियस तापक्रममा भएको कोल्ड रुममा भण्डारण गरेको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (झ) “फ्रोजन मिट (फ्रोजन मिट)” भन्नाले माइनस (-१८) डिग्री सेल्सियस वा सो भन्दा तलको तापक्रम मा भण्डारण गरेको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (ञ) “निरीक्षक” भन्नाले प्रचलित खाद्य ऐन तथा नियमावली, २०२७ को नियम ६ वमोजिम नियुक्त अधिकारी सम्भन्नु पर्छ ।
- (ट) “मासु प्रशोधन” भन्नाले मासुलाई उपभोग्य अवस्थामा लैजान अवलम्बन गरिने प्रविधि सम्भन्नु पर्छ ।
- (ठ) “ड्राइ मिट” भन्नाले मासुलाई तुरुन्त विग्रन नदिन मासु सुकाउने विधि अपनाई पानीको मात्रा कम गरी सरक्षण गरिएको मासुजन्य पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ड) “प्रशोधित मासुजन्य पदार्थहरू” भन्नाले मासुलाई प्रशोधन गरेर बनाइएको उपभोग योग्य मासुलाई सम्भन्नु पर्छ ।
- (ढ) “प्राविधिक अडिट” भन्नाले उद्योगमा अपनाइने सम्पूर्ण मासु प्रशोधन विधि, प्रकृया र व्यवस्थापनको मुल्याङ्कनलाई सम्भन्नु पर्छ ।
- (ण) “कार्यालय” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय सम्भन्नु पर्छ ।

परिच्छेद - २

अनुमति तथा नवीकरण सम्बन्धी व्यवस्था

३. सिफारिश लिनु पर्ने : मासु प्रशोधन, मासु जन्य वस्तुहरूको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, लेबलिङ्ग, बिक्री वितरण, आयात, निर्यात, भण्डारण लगायतका कार्य गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले उद्योग स्थापना गर्नु पूर्व खाद्य नियमावली बमोजिम विभागबाट सिफारिश लिनु पर्नेछ ।
४. उद्योग संचालन गर्ने अनुज्ञापत्र लिनु पर्ने : (१) मासुजन्य वस्तुको उत्पादन, प्रशोधन र बिक्री वितरण गर्ने सम्बन्धी उद्योग स्थापना गर्दा स्थानिय निकायको स्विकृती लिई प्रचलित कानून बमोजिम गर्नु पर्नेछ ।
(२) उपदफा (१) बमोजिम स्थापना भएको उद्योगले खाद्य ऐन तथा नियमावलीमा भएको व्यवस्था अनुसार विभागबाट अनुमतिपत्र लिनु पर्नेछ ।
५. उद्योग स्थापना गर्ने स्थल तथा बाह्य वातावरण : उद्योग स्थापना र संचालन गर्ने स्थलमा देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा भएको हुनु पर्नेछ :
- (क) **वातावरण** : यस निर्देशिकाको प्रयोजनको लागि उद्योग स्थापना स्थल वातावरणीय प्रदूषण, दुर्गन्ध, धुवा, धुलो, रसायन तथा जैविक प्रदूषणले असर नपर्ने साथै किरा, मुसा, चरा, फोहोर (ठोस/तरल) आदिको प्रकोप नहुने स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
- (ख) **कम्पाउण्डवाल** : उद्योगको भवन परिसरभित्र जङ्गली जनावर तथा घरपालुवा जनावर प्रवेश गर्नबाट रोक्त भवनको वरिपरि पर्खाल लगाएको हुनु पर्नेछ । कम्पाउण्डवाल माथि जाली वा फलामको बार लगाउन सकिनेछ । चरा नियन्त्रणको लागि कम्पाउण्डवालभित्र आवश्यक व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (ग) **उद्योगको भवन** : उद्योग भवन देहायबमोजिम हुनु पर्नेछ :-
(१) **प्रशोधन कक्ष** : प्रशोधन कक्ष सक्रमण नहुने किसिमको हुनु पर्नेछ ।
(२) **भवनको भित्ता** : उत्पादन कक्षको भित्ता सजिलै सफागर्न सकिने गरी टायल वा अन्य उपयुक्त वस्तु लगाएको हुनुपर्नेछ । साथै भित्ता र भूईको कुनाहरू फोहोर नजम्ने गरी बनाईएको हुनु पर्नेछ ।

- (३) **भवनको सिलिङ** : उत्पादन कक्षको सिलिंग सफागर्न मिल्ने, सेतो रंगको, पानी नचुहिने, धुलोमैलो नजम्ने र कन्डेन्सोसन नहुने हुनु पर्नेछ ।
- (४) **उत्पादन कक्षको भूईँ** : उत्पादन कक्षको भूईँ सजिलै सफागर्न मिल्ने कोटा स्टोन वा अन्य उपयुक्त बस्तु लगाइएको, फोहोर बगेर जाने नालीको व्यवस्था भएको र नाली माथि जाली लगाइ मुसा, छुचुन्द्रो जस्ता जनावर तथा किरा फट्याङ्गा छिर्न नसक्ने किसिमबाट निर्माण गरेको हुनु पर्नेछ ।
- (५) **उत्पादन कक्षको भ्याल** : उत्पादन कक्षको भ्याल सफागर्न मिल्ने र जाली लगाइएको हुनु पर्नेछ ।
- (६) **उत्पादन कक्षको ढोका** : उत्पादन कक्षको ढोका सफा गर्न मिल्ने र आफै बन्द हुने प्रकारको हुनु पर्नेछ ।
- (७) **चिम्नी** : प्रशोधनको कममा प्रशोधन कक्षबाट निस्कने धुवाँ, अन्य ग्यास, बाफ वा प्रयोग गरिएका रसायनका कण निष्कासनको लागी उपयुक्त स्थानमा चिम्नीको व्यवस्था गरीएको हुनु पर्नेछ । साथै भवनमा आवश्यकता अनुसार हावा निकास गर्ने पंखा (एकजष्ट फयान) जडान गर्नु पर्नेछ ।
- (८) **ड्राइङ्ग कक्ष** : मासुलाई ड्राइङ्ग गर्नको लागि ड्रायर सहितको ड्राइङ्ग कक्षको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (९) **भण्डारण कक्ष** : कच्चा मासु, प्रशोधित मासु र प्रशोधनको कममा प्रयोग हुने खाद्य योगशीलहरू (फुड एडेटिभस) जस्तै स्वीकृत परिरक्षी, एक्सटेन्डर, बाइन्डर, इमल्सिफायर, मसलाजन्य पदार्थहरूको भण्डारण वा अन्य निष्कृत्य पदार्थ (इर्नट मेटेरीयल) र यसको भण्डारणको लागि आवश्यकता अनुसार तापक्रम र सापेक्षिक आद्रता नियन्त्रण सहितको कक्ष हुनु पर्नेछ ।

६. **सुबिधाहरू** : उद्योगमा पर्याप्त मात्रामा देहाय बमोजिमको सुबिधा हुनु पर्नेछ :

(क) **पानी को व्यवस्था**

- (१) प्रशोधनमा प्रयोग हुने पानी पिउन योग्य (पोटेबल) हुनु पर्नेछ ।
- (२) आवश्यकता अनुसार तातो र चिसो पानीको प्रयाप्त व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

- (३) पानीको शुद्धिकरणका (क्लोरीन, फिल्टर वा अन्य कुनै) प्रविधि प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (४) आवश्यक स्थानहरूमा हात धुने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (५) पानी भण्डारण गर्ने ट्याङ्की नियमित सरसफाई गर्नु पर्नेछ ।
- (६) कच्चा पदार्थको रूपमा प्रयोग हुने वरफ तथा वाफ पिउन योग्य (पोटेबल) पानीबाट बनेको हुनु पर्नेछ । साथै पुनःसंकमण नहुने गरी सुरक्षित तवरबाट भण्डारण गर्नु पर्नेछ ।

(ख) सरसफाई गर्ने औजार : सरसफाई तथा निःसंकमण गर्न प्रयाप्त औजारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ग) फोहर व्यवस्थापन

- (१) खेर जाने खाद्य वस्तु (फुड वेस्ट) र अन्य फोहोर प्रशोधन तथा भण्डारण कक्षमा थुप्रिन नपाउने गरी नियमित रूपमा सुरक्षित स्थानमा विसर्जन गर्नु पर्नेछ । फोहोर जम्मा गर्न ढक्कन लाग्ने डस्ट बिनहरूको व्यवस्था गर्नुका साथै नियमित सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (२) वातावरणमा असर नपर्ने तथा खाद्य वस्तुमा पुनः संक्रमण नहुने तरिकाबाट फोहोर (ठोस, तरल र ग्यास) व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।
- (३) पानी प्रयोग हुने सबै क्षेत्रमा खाद्य पदार्थ तथा पानीलाई पुनः संक्रमण नगर्ने तरिकाबाट ढल निकासको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (४) उद्योगको वरिपरि पानी जम्ने ठाउँ हुनु हुँदैन र यसका लागि राम्रो ढलको व्यवस्था हुनु पर्नेछ । उद्योगबाट निस्किएको फोहर पानीलाई सिधै खोला वा ढलमा नहाली उपचार गरेर मात्र निकास दिने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (५) वातावरण मैत्री तथा अन्य फोहोर अलग अलग विसर्जन गर्नुपर्नेछ र फोहोर खुल्ला नराखिएको हुनु पर्नेछ ।

(ङ) व्यक्तिगत सरसफाई

- (१) हात धुने र सुख्खा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (२) महिला र पुरुषको लागि अलग अलग चेन्ज रुम र शौचालयको यथेष्ट व्यवस्था हुनु पर्नेछ । शौचालय तथा चेन्ज रुमको ढोका प्रशोधन तथा

भण्डारण कक्ष देखि टाढा हुनु पर्नेछ साथै प्रशोधन तथा भण्डारण कक्षतिर नखुल्ने गरी ढोका राख्नु पर्नेछ ।

- (३) कामदारहरूले व्यक्तिगत सरसफाई जस्तै नङ, कपाल छोटो पारी, मास्क, एप्रोन, क्याप, बुट, पन्जा लगाई काम गर्नु पर्नेछ । काम गर्दा नङ पालिस, चुरा, औंठी लगायतका गरगहना लगाउन पाइने छैन ।
- (४) कामदारले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरूको लिष्ट बनाई सबैले देख्ने स्थानमा राख्नु पर्नेछ ।

(च) **स्वच्छ हावा तथा भेन्टिलेसन** : स्वच्छ हावा आवत जावतको सुनिश्चितता हुनु पर्नेछ ।

(छ) **प्रकाशको व्यवस्था**: प्राकृतिक वा कृत्रिम प्रकाश यथेष्ट पुग्ने गरी व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

७. **मासु प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग र वितरण** : मासु प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग र विक्री वितरण गर्ने विधि, प्रकृया र मापदण्ड देहाय बमोजिम हुनेछ :

(क) **समय र तापक्रमको नियन्त्रण** :

- (१) प्रशोधन, भण्डारण, चिस्यान, प्याकिङ्ग र वितरणको संवेदनशिल विन्दु र अवस्थामा प्रभावकारी रूपमा समय र तापक्रमको नियन्त्रण गर्नु पर्नेछ ।
- (२) फ्रोजन गरिएको तथा चिस्यानमा राखिएको खाद्य पदार्थलाई उपयुक्त तरिकाबाट थईङ्ग र डिफ्रोष्ट गर्नु पर्नेछ ।
- (३) फ्रोजन मासु प्राप्त हुँदाको तापक्रम माइनस (-१८) डिग्री सेल्सियस भन्दा कम हुनु पर्नेछ ।
- (४) उद्योगको भवनमा रिसिभिड कक्ष, प्रशोधन कक्ष, मासु चिसो पार्ने कक्ष, शीत भण्डार कक्ष, क्यूरिड कक्ष, प्याकेजिङ कक्ष, स्टोर, अफिस कक्ष अलग अलग हुनु पर्नेछ ।
- (५) क्यूरिड कक्षमा ३ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम, मासु चिसो पार्ने कक्षमा जिरो देखि ४ डिग्री सेल्सियस, शीत भण्डार कक्षमा माइनस (-५) डिग्री सेल्सियस भन्दा कम र प्रशोधन कक्षमा १० देखि १२ डिग्री सेल्सियस तापक्रम हुनु पर्नेछ ।
- (६) प्याकेजिङ कक्षमा ५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रम हुनु पर्नेछ ।

(ख) मासु प्रशोधन प्रकृया नियन्त्रण :

मासु प्रशोधन गरी मासु जन्य पदार्थ उत्पादन गर्ने उद्योगले मासु प्रशोधनको क्रममा देहाय बमोजिमको कार्य गर्नु / गराउनु पर्नेछ :-

- (१) मासु जन्य पदार्थ उत्पादन विधि कार्यस्थलमा देखिने गरी राख्नु पर्नेछ ।
- (२) कुन किसिमको मासुजन्य पदार्थ कति बनाएको हो सो बारे प्रष्ट अभिलेखमा खुलेको हुनु पर्नेछ ।
- (३) प्रशोधित मासु वा मासु जन्य पदार्थ उत्पादन विधिमा तोकिएको तापक्रममा भण्डार गर्नु पर्नेछ ।
- (४) प्रशोधित मासुको गुणस्तर कायम गर्न मेटल डिटेक्टर जस्ता उपकरण प्रयोग गर्न सकिनेछ ।
- (५) मासु प्रशोधन गर्ने उद्योगले कच्चा तथा प्रशोधित मासु जन्य पदार्थको गुणस्तर विश्लेषण र प्रशोधन सम्बन्धि प्राविधिज्ञ को व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (६) उत्पादित मासुजन्य पदार्थमा स्विकृत खाद्य योगशिलहरुमात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

(ग) प्याकेजिङ्ग :

- (१) संक्रमण तथा टुटफूट (ड्यामेज) हुन रोक्ने र लेवलिङ्ग गर्न मिल्ने प्याकेजिङ्ग पदार्थ प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (२) प्राइमरी प्याकेजिङ्ग खाद्य स्तर (फुड ग्रेड) को हुनुपर्नेछ ।
- (३) प्याकेजिङ्ग सामाग्री र प्रशोधन तथा प्याकेजिङ्गमा प्रयोग गरिने ग्यास विषाक्त हुनु हुदैन साथै भण्डारण गर्दा खाद्य स्वच्छतामा असर नपर्ने हुनुपर्नेछ ।
- (४) मासु प्याकेजिङ्ग गर्ने कक्ष छुट्टै हुनुपर्ने छ र प्याकेजिङ्ग गर्दा भ्याकुम प्याकिङ्ग वा फुड ग्रेड प्लाष्टिक वा फुड ग्रेड मेटल क्यानमा प्याक गर्न सक्नेछ ।

घ) प्रशोधित मासु जन्य पदार्थ ढुवानी :

- (१) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन सफा सुगन्ध हुनु पर्दछ । साथै तापक्रम, आद्रता, वातावरण तथा अन्य कारणले खाद्य वस्तुमा असर नगर्ने किसिमबाट निर्माण तथा मर्मत गर्नुपर्नेछ ।

- (२) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन खाद्य वस्तु नविगार्ने पदार्थ (नन टक्सीक मेटेरीयल) बाट बनेको हुनु पर्नेछ ।
- (३) मासु तथा मासुजन्य पदार्थ खाद्य पदार्थढुवानी प्रयोजनको लागी प्रयोग गरीने ढुवानीका साधनहरुमा ती पदार्थको स्वच्छता र गुणस्तरमा हास गर्ने अन्य कुनै पनि पदार्थ ढुवानी गर्न पाइने छैन ।
- (४) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन सफा गर्न सजिलो र तापक्रम नियन्त्रण गर्ने स्तरको हुनु पर्नेछ ।
- (५) प्रशोधित मासु तथा मासुजन्य पदार्थ वितरणको संवेदनशील स्थानहरु पहिचान गरी कम भन्दा कम असर पर्ने किसिमबाट ढुवानीको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ र ढुवानी गर्दा आवश्यक संरक्षण विधिहरु अपनाउनु पर्नेछ ।

(ङ) व्यवस्थापन र निरिक्षण :

- (१) प्रशोधन, प्याकिङ्ग, भण्डारण तथा चलानको कार्यविधी बनाई कार्य गर्नु पर्नेछ ।
- (२) व्यवस्थापक तथा सुपरभाइजरले खाद्य वस्तुको स्वच्छता तथा गुणस्तर बारे जानकार हुनु पर्दछ र आवश्यक अवस्थामा उपयुक्त सुधार गर्नु पर्नेछ ।

(च) कच्चा पदार्थको खरिद :

- (१) उद्योगले असल अभ्यास गरी पालिएको फार्मबाट जनावर खरीद गरी वध गरेको वधशाला वा वधस्थलबाट मासु खरीद गर्नु पर्नेछ ।
- (२) उद्योगमा प्राप्त मासुको साथ प्राप्त कागजात र मासुको अवस्था चेक जाँच गर्नु पर्नेछ ।
- (३) मासुको सुरक्षित भण्डारण गरी राख्न उद्योगमा शीत भण्डारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (४) पारजीवि, हानिकारक किटाणु, फोहोर, सडेगलेको तथा अवाच्छनीय वाट्य पदार्थ भएको कच्चा पदार्थ खरिद गर्न पाईने छैन ।
- (५) कच्चा मासुमा विषादी र भेटेरेनरीड्रुगको अवशेष तोकिएको अधिकतम मात्रा ननाघेको हुनु पर्नेछ।

- (६) सम्पूर्ण कच्चा पदार्थ, परिरक्षी/रसायन तथा अन्य खाद्य प्रशोधनमा प्रयोग गरिने मसला लगायतका पदार्थ स्वच्छ तथा गुणस्तरीय हुनुपर्नेछ । परिरक्षी/रसायन खाद्य स्तरको हुनुका साथै तोकिएको मात्रामा मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (७) कच्चा पदार्थ, परिरक्षी लगायत वस्तुको खरिद र प्रयोगको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।
- (८) सम्पूर्ण कच्चा पदार्थ राम्रोसंग हेरी सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (९) प्याकेजिङ्ग गरिएका कच्चा पदार्थ, परिरक्षी अन्य पदार्थको उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति, प्याकेटको अवस्था र भण्डारण जांच गर्नु पर्नेछ ।
- (१०) अति सम्बेदनशील कच्चा पदार्थ उद्योगमा प्राप्त हुंदाको (रिसीभिड) तापक्रम ५ डि.से. भन्दा कम हुनु पर्नेछ ।
- (११) काचो मासु खरीद गरी उद्योगमा ल्याइसकेपछि आपूर्तिकर्ताको विवरण राख्नु पर्नेछ ।

(छ) कच्चा तथा तयारी पदार्थको भण्डारण :

- (१) खाद्य वस्तु नविग्रने किसिमबाट भण्डारण कक्ष बनाउनु पर्नेछ, । भण्डारण कक्ष मर्मत तथा सरसफाई गर्न मिल्ने हुनु पर्नेछ । किरा, मुसा लगायतका जनावरहरु नपस्ने तथा बसोबास गर्न नमिल्ने हुनु पर्नेछ ।
- (२) चिस्यान भण्डारण यथेष्ट हुनु पर्नेछ ।
- (३) कच्चा पदार्थ, प्रशोधित पदार्थ, रिजेक्टेड तथा रिक्ल पदार्थ, प्याकेजिङ्ग सामग्री, स्टेशनरी, सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायन, मर्मत सामग्री लगायतको भण्डारण कक्ष अलग अलग हुनु पर्नेछ ।
- (४) पहिला आउने पहिला प्रयोग गर्ने (फिफ्ट इन फिफ्ट आउट [फिफो]) अनुसार कच्चा पदार्थको प्रयोग तथा तयारी पदार्थको चलान गर्नु पर्नेछ ।
- (५) खाद्य वस्तुलाई दूषित नगर्ने (नविगार्ने) भांडोहरुमा भण्डारण गर्नु पर्नेछ । भण्डारण स्थलमा किरा, मुसा लगायतका जनावरहरुले वासस्थान बनाउन नमिल्ने र सजिलै सफा गर्न मिल्ने गरी भुईंमा काठ वा प्लाष्टिकको प्यालेट विछ्याउनु पर्नेछ र आवश्यकता अनुसार न्याक हरूको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ज) **पेष्ट नियन्त्रण :**

- (१) किरा, मुसा, चरा लगायतका जनावरहरु उद्योग परिसरमा पस्न रोक्नको लागि बन्देजको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ। प्रशोधन, भण्डारण र अन्य कक्षमा किरा, मुसा पस्न तथा उक्त स्थानमा बासस्थान गराउन नमिल्ने गरी प्वाल, ड्रेन बन्द गर्न जाली/ग्रील आदिको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।
- (२) कच्चा तथा तयारी खाद्य पदार्थ किरा पस्न नसक्ने पेष्ट प्रुफ कन्टेनरमा राख्नु पर्नेछ र कन्टेनर भित्तामा नटासिने गरी, प्यालेट माथि राख्नु पर्नेछ।
- (३) पेष्ट नियन्त्रणको व्यवस्थापन र अन्य कार्यको अभिलेख राख्नु पर्नेछ।

८. **लेवल सम्बन्धी व्यवस्था :** प्रशोधित मासु तथा मासुजन्य पदार्थको लेवल खाद्य ऐन तथा नियमावली बमोजिम हुनु पर्नेछ।

९. **भवन तथा मेशिनरी औजार सरसफाइ र निःसंक्रमण विधि :** मासु प्रशोधन उद्योगले देहाय बमोजिमको असल सरसफाइ र निःसंक्रमण विधि र मापदण्ड पुरा गर्नुपर्नेछ :-

- (क) भवन, परिसर, प्रशोधन कक्ष तथा मेशिनरी औजारको सरसफाई, निःसंक्रमण तथा मर्मत को कार्यविधि (एस ओ पी) बनाई सोही बमोजिम गर्नु पर्नेछ।
- (ख) सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरुको लेवलमा दिइएको निर्देशन बमोजिम प्रयोग गर्नु पर्नेछ। साथै त्यस्ता रसायनहरुको भण्डारण छुट्टै स्थानमा गर्नु पर्नेछ।
- (ग) चर्पी र नुहाउँने कोठा दैनिक रुपमा सफा गर्नु पर्नेछ।
- (घ) गाडीको चक्कालाई उद्योग परिसरमा पस्न दिनुअघि निःसंक्रमित पानीमा हिवल डिप गरेर मात्र गाडीलाई भित्र प्रवेश गराउनु पर्नेछ।
- (ङ) प्रशोधन कक्षको प्रवेश ढोकामा निःसंक्रमित पानी भएको फुट-वाथ राख्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ।
- (च) मासु प्रशोधन उद्योगले प्रत्येक दिन प्रशोधन कक्ष, मासु काट्न प्रयोग गरिने हतियारहरु तथा मेशिनरी। औजार निःसंक्रमण गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ। उद्योगमा प्रयोग गरिने धारीलो औजार तथा भाडा खिया नलाग्ने स्टेनलेस स्टिलको मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ।

- (छ) उद्योगका हरेक भाग स्वच्छ र सफा हुनुपर्दछ । प्रशोधन कक्ष र मेशिनरी औजार प्रत्येक दिन सरसफाई र निःसंक्रमण गर्नु पर्नेछ ।
- (ज) प्रशोधन कक्षको भित्री भागमा सफा गर्दा पहिलो पटक तातोपानीले, दोस्रो पटक अल्काली डिटरजेंटले, त्यसपछि क्लोरिनपानीले र अन्त्यमा तातोपानीले पुनः सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (झ) मासु काट्ने औजार, चपिड बोर्ड, स्टिलका टेबल तथा मेशिनरी /औजार आदि तातो पानी लगायत स्विकृत निःसंक्रमण गर्ने रसायनले नियमित सफा गर्नुगराउनु पर्नेछ ।
- (ञ) मासु काट्ने, हाड छुट्याउने तथा प्याकेजीङ्ग गर्ने ठाउमा बढीमा ५ डि.से.को तापक्रम रहने ब्यवस्था हुनुपर्नेछ र यस किसीमका कार्य गर्ने कोठा वा ठाउमा दैनिक रुपमा सफा एवं निसङ्क्रमण गर्नु पर्नेछ ।
- (ट) निःसंक्रमण प्रयोजनको लागि आवश्यकतानुसार देहाय बमोजिमको रसायन प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

- (१) क्विक लाइम वा लाइमयुक्त पानी
- (२) ब्लिचिंग पाउडर १५०-२०० पि.पि.एम (मि.ग्रा. प्रति के.जी)
- (३) केजल (३%)
- (४) फिनेल (३ %)
- (५) फर्माॅलिन (१ %)
- (६) नाइट्रिक वा फोस्फोरिक एसिड (०.१५-०.१६ %)
- (७) सोडियम हाइड्रोक्साइड (०.१५-०.१६ %) लगायत अन्य स्विकृत रसायनहरु ।

तर मासु/मासुको उत्पादनहरुमा माथि (१) देखि (७) सम्म उल्लेख गरिएका रसायन सोभै सम्पर्कमा ल्याउन वा प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१०. आगन्तुक र कर्मचारीहरूको सरसफाई : मासु प्रशोधन केन्द्रमा आउने व्यक्ति र

कर्मचारीहरूको सरसफाईको लागि देहाय बमोजिम हुनु पर्नेछ :-

- (क) मासु प्रशोधन कक्षमा आगन्तुकहरूको अनावश्यक प्रवेश निषेध गरिएको हुनु पर्नेछ ।
- (ख) आगन्तुकहरूलाई प्रवेश गराउनुपर्ने स्थिति भएमा अनिवार्य सफा टोपी, मास्क, एप्रोन, पञ्जा र जुता छुट्टा छुट्टै उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।
- (ग) मासु प्रशोधन कक्षको मूल गेटमा आगन्तुक र कर्मचारीको लागि फुटबाथको व्यवस्था हुनु पर्नेछ । त्यस्तो फुटबाथलाई आवश्यकता अनुसार दिनमा दुई वा तीन पटक बदल्नु पर्नेछ ।
- (घ) आगन्तुकहरूलाई मासु तथा मासुबाट उत्पादित वस्तुसंग सोभै सम्पर्कमा आउन दिनुहुने छैन ।
- (ङ) मासु प्रशोधन उद्योगमा काम गर्ने कर्मचारी वा कामदार स्वस्थ र सफा हुनु पर्नेछ ।
- (च) उद्योग परिसरभित्र कुनै पनि पदार्थ सेवन गर्न पाइने छैन ।
- (छ) कामदारहरूको ६/६ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ । कुनै सरुवा तथा संक्रमक रोग लागेका कामदार, कर्मचारी वा आगन्तुकलाई मासुको सम्पर्कमा आउन दिन पाइने छैन ।

११. मासु प्रशोधन : मासु प्रशोधन गर्दा देहायका कुरामा विशेष ध्यान दिनु पर्नेछ :

- (क) चिस्यान कोठा वा शीत भण्डारण कक्षको तापक्रम सही भए नभएको जाँच गर्न तोकिएको व्यक्तिले अभिलेख दैनिक रुपमा राख्नु पर्नेछ ।
- (ख) मासु प्रशोधन गर्न चाहने उद्योगले असल उत्पादन अभ्याससंग संबन्धित प्रमाणपत्र संबन्धित आधिकारिक निकायबाट लिनसक्ने छ ।

१२. काचो मासु र अन्य कच्चा पदार्थको गुणस्तर नियन्त्रण : ताजा, चिसो पारिएको वा फ्रोजन

मासुको गुणस्तर नियन्त्रण गर्नको लागि उद्योग वा व्यवसायीले देहाय बमोजिमको कार्य गर्नु पर्नेछ

:-

(१) उद्योगमा प्राप्त काचो मासुको साथ प्राप्त कागजात र मासुको अवस्था चेक जाँच गर्नु पर्नेछ ।

(२) चिसो पारेका मासुको गुणस्तर विग्रन नदिई भण्डारण गरी राख्न उद्योगमा शीत भण्डारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(३) चिसो (चिल्ड) मासु भण्डारणका लागि जिरो देखि ४ डिग्री सेल्सियसमा राख्न सकिने गरी तापक्रमको व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(४) फोजन मिटका लागि माईनस (-१८) देखि माईनस (-२०) डिग्री सेल्सियसको तापक्रम भएको कोल्ड रुमको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(५) काचो मासु खरीद गरी उद्योगमा ल्याइसकेपछी आपूर्तिकर्ताका को विवरण राख्नु पर्नेछ

।

(६) प्रशोधनको लागि आवश्यक पर्ने कच्चापदार्थहरु गुणस्तर युक्त, स्वच्छ, सफा हुनको साथै मासु तथा मासुजन्य पदार्थ को प्रकृति अनुसार उचित तापक्रममा भण्डारण गरेको हुनु पर्नेछ ।

१३. फिर्ता ल्याउने र नष्ट गर्ने व्यवस्था : उद्योगले मासु वा प्रशोधित मासुमा कुनै किसिमको समस्या आएमा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ :-

(क) उद्योगबाट उत्पादित मासुजन्य पदार्थमा कुनै किसिमको समस्या देखापरेमा त्यस्ता वस्तु बजारबाट तत्कालै फिर्ता ल्याउने प्रतिवद्धता सहितको लिखित व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(ख) फिर्ता ल्याउने प्रकृत्यालाई प्रभावकारी बनाउन र उद्योगको विकासका लागि आफ्ना कर्मचारीहरु मध्येबाट आन्तरिक छनौटका आधारमा गुणस्तर नियन्त्रण वृत्त (क्वालिटी कन्ट्रोल सर्कल) खडा गरी संचालन गर्न सकिनेछ ।

(ग) म्याद नाघेका वा नोक्सानी भएका वा खान अयोग्य भई फिर्ता ल्याईएका वस्तुहरुलाई गुणस्तर नियन्त्रण वृत्त र खाद्य निरीक्षकको उपस्थितिमा वातावरणलाई असर नपर्ने गरी नष्ट गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

१४. मासु प्रशोधन र उत्पादन कक्षमा प्रयोग गर्न नहुने वस्तुहरु : देहाय बमोजिमका वस्तुहरु मासु प्रशोधन र उत्पादन कक्षमा प्रयोग गर्न पाइने छैन :

- (क) तामा र यसको ढलौटका सामान,
- (ख) क्याड्मियम धातु प्रयोग गरिएका सामान,
- (ग) रंग लगाएका सामान,
- (घ) इनामेल उप्केका भाँडा तथा उपकरण,
- (ङ) सिसा (लिड), पारो, एलुमिनियमका भाँडा,
- (च) फिनेल वा त्यस्तै गन्ध आउने वा फर्मालिन जस्ता हानिकारक रसायनहरु र
- (छ) काठको अचानो ।

१५. मासु तथा प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ ओसार पसार सम्बन्धी व्यवस्था : प्रशोधित मासु

ओसार पसार गर्दा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ : -

- (क) प्रशोधित मासु ओसार पसार खुल्ला रुपमा गर्न पाइने छैन ।
- (ख) ढुवानी गरिएको मासुको तापक्रम कुनै निश्चित अवधिमा रेकर्ड गर्नु पर्नेछ ।
- (ग) ओसार पसार हुने प्रशोधित मासुको कुनै पनि भाग जमिन वा खुल्ला ठाउँमा नछोईएको र अन्य कुनै वस्तुवाट दुषित नभएको हुनु पर्नेछ ।
- (घ) आयात वा निर्यात गरिने प्रशोधित मासुको साथमा अनिवार्य रुपमा गुणस्तरको प्रमाणपत्र (क्वालिटी सर्टिफिकेट) हुनु पर्नेछ ।
- (ङ) फरक फरक जातीका जनावरको मासु एउटै गाडीमा राखी ढुवानी गर्न पाइने छैन ।
- (च) प्रशोधित मासुको विक्री, बितरण वा आयात निर्यात प्रयोजनको लागि पारबहन वा ढुवानी गर्दा शीत भण्डार कक्ष जडित गाडी वा हवाईजहाज वा कनटेनर मा न्युनतम माइनस (-५) डिग्री सेल्सियस कायम गर्नु पर्नेछ ।
- (छ) फ्रोजन गरीएको मासुलाई माईनस (-१८) डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा ढुवानी गर्नु पर्नेछ ।

परिच्छेद - ४

आयात तथा निर्यात सम्बन्धी व्यवस्था

१६. आयात सम्बन्धी व्यवस्था : (१) मासु उद्योगीहरूले मासु आयात गर्नु परेमा विभागको पूर्व स्वीकृति लिनुपर्नेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम विभागले पूर्व स्वीकृति दिँदा आयात निर्यात निरीक्षण तथा गुण प्रमाणिकरण निर्देशिका (डारेक्टिभ्स अन एक्सपोर्ट इम्पोर्ट इन्सपेक्शन एण्ड क्वालिटी सर्टिफिकेशन सिस्टम) बमोजिम गर्नु पर्नेछ ।

(३) भन्सार कार्यालयहरूमा प्रशोधित मासु तथा मासु जन्य पदार्थ आइसकेपछि विभाग वा मातहतका कार्यालयहरूबाट जाँच, पास गरी आयात गर्नु पर्नेछ ।

१७. निर्यात सम्बन्धी व्यवस्था :

प्रशोधित मासु निर्यात आयात निर्यात निरीक्षण तथा गुण प्रमाणिकरण निर्देशिका (डारेक्टिभ्स अन एक्सपोर्ट इम्पोर्ट इन्सपेक्शन एण्ड क्वालिटी सर्टिफिकेशन सिस्टम) अनुसार गर्नु पर्नेछ ।

१८. मासुको गुणस्तर सम्बन्धि व्यवस्था : (१) ससेज,सलामी, ट्याम, बेकन, ड्राई मिट लगायतका मासुजन्य पदार्थहरूको गुणस्तर खाद्य ऐन नियम बमोजिम खाद्य स्तर निर्धारण समितिले निर्धारण गरे बमोजिम हुनेछ ।

(२) मासु जन्य पदार्थ प्रशोधनमा प्रयोग हुने वस्तु गन्हाएको, दुसी परेको वा किरा परेको हुनुहुने छैन ।

परिच्छेद - ५

विविध

१९. उद्योगको अभिलेख : (१) उद्योगमा हुने मासु उत्पादन र प्रशोधन सम्बन्धी सम्पूर्ण गतिविधिको दैनिक अभिलेखको व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(२) उद्योगमा श्रमिकहरूको मेडिकल प्रमाणपत्र, प्रयोगशाला परीक्षणका अभिलेखहरू, पानी परीक्षणका अभिलेखहरू, फार्ममा भएका निरीक्षण अभिलेखहरू, अडिटको अभिलेख समेत राख्नु पर्नेछ ।

२०. उद्योगको प्राविधिक संपरीक्षण (अडिटिङ्ग) गर्नुपर्ने : (१) विभागले समय समयमा सम्बन्धित विशेषज्ञबाट उद्योगको प्राविधिक संपरीक्षण (अडिटिङ्ग) गर्नु गराउनु पर्नेछ ।

(२) प्राविधिक संपरीक्षक (अडिटर) ले उद्योगस्तरमा अपनाईने सबै प्राविधिक तथा व्यवस्थापकीय कार्यहरु असल अभ्यासहरुका सिद्धान्त अवलम्बन गरे नगरेको सम्बन्धमा ध्यान दिनु पर्नेछ ।

२१. मासु उद्योगको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने : (१) विभाग तथा कार्यालयले कुनै पनि समयमा मासु उद्योगको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्न सक्नेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम निरीक्षकले मासु प्रशोधन उद्योगको निरीक्षण गर्दा परिचय-पत्र साथमा राख्नु पर्नेछ र सरोकारवालाले हेर्न चाहेमा परिचय पत्र देखाउनु पर्नेछ ।

(३) निरीक्षकले अनुसूची- १ मा उल्लेखित कुराहरुका अनुगमन निरीक्षण गरी प्रतिवेदन विभाग कार्यालय समक्ष पेश गर्नु पर्नेछ ।

(४) खाद्य निरीक्षकको काम, कर्तव्य खाद्य नियमावली को नियम ७ बमोजिम हुनेछ ।

(५) यस निर्देशिका बमोजिम अनुगमन निरीक्षण गर्दा प्रशोधित मासुको गुणस्तरमा कुनै शङ्का लागेमा निरीक्षकले उक्त वस्तुको नमूना सङ्कलन गरी खाद्य नियमावलीको नियम ७ बमोजिम तुरुन्तै विश्लेषण परीक्षणको लागि सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष पठाउन सक्नेछ ।

(६) निरीक्षकले सार्वजनिक विश्लेषकबाट प्राप्त नतिजाबारे सम्बन्धित उद्योगलाई जानकारी दिनु पर्ने छ ।

२२. यो मापदण्डको पालना गर्नु सम्बन्धित सबै व्यवसायीको कर्तव्य हुनेछ ।

अनुसूची १

मासु प्रशोधन उद्योग निरिक्षण प्रतिवेदन

मिति:

१. उद्योगको नाम:
२. उद्योगको ठेगाना:
३. उद्योगपतिको नाम:
४. व्यवस्थापकको नाम:
५. सम्पर्क नम्बर:
६. उद्योग स्थापनाको वर्ष
७. उद्योगको स्वरूप:
८. कर्मचारी संख्या:
९. अनुज्ञापत्रको अवस्था:
१०. अन्य निकायमा दर्ता:
११. उत्पादन क्षमता:
१२. उद्योग परिसरको अवस्था
१३. उद्योगको भौतिक संरचनाको सामान्य विवरण
१४. उद्योगमा प्रयोग गरिएका मेशिन तथा उपकरणको सामान्य विवरण, तथा अवस्था
१५. उद्योगमा प्रयोग गरिएका मेशिन तथा उपकरणको सरसफाई तथा मर्मतको व्यवस्था तथा अवस्था
१६. कच्चा पदार्थ भण्डारण कक्षको अवस्था (भूई, भित्ता, सिलिङ्ग, भ्याल, ढोका, प्रकाश, हावा, तापक्रम आदि):
१७. कच्चा पदार्थको गुणनियन्त्रण सम्बन्धि व्यवस्था:
१८. तयारी खाद्य वस्तु भण्डारणको अवस्था (भूई, भित्ता, सिलिङ्ग भ्याल, ढोका, प्रकाश, हावा, तापक्रम आदि):
१९. उत्पादन कक्षको बनावट तथा सरसफाइको व्यवस्था तथा अवस्था:

२०. प्रशोधन विधि तथा स्वच्छता र गुणस्तर कायम गर्न अपनाईएका कार्यहरु:
२१. तयारी वस्तु प्याकिङ गर्ने तरिका तथा सामग्री:
२२. कामदार कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाईको अवस्था:
२३. चेन्ज रुमको व्यवस्था र अवस्था:
२४. उद्योग परिसर, उत्पादन कक्ष, भण्डारण तथा सम्पूर्ण कक्षमा धूलो, धुँवा, चरा, मुसा, किरा, फट्टयाङ्ग्रा आदिको नियन्त्रण गर्न अपनाईएको तरिका:
२५. उद्योगमा प्रयोग गरिएको पानीको श्रोत र शुद्धिकरण विधि:
२६. उत्पादन प्रकृत्यामा प्रयोग गरिएको मेशीन औजारको सफाइ गर्ने विधि, रसायन र तरिका:
२७. उद्योगबाट निस्किएको फोहोर विषर्जनको व्यवस्था:
२८. शौचालयको व्यवस्था र अवस्था:
२९. उद्योगको समग्र अभिलेख व्यवस्थापन:
३०. उप-उत्पादन (बाईप्रडक्ट्स) व्यवस्थापन:
३१. कामदार कर्मचारीको लागि तालिमको व्यवस्था:
३२. **उत्पादित वस्तुको लेवल विवरण**
- | | |
|--|-------|
| (क) उत्पादित वस्तुको नाम | |
| (ख) उद्योगको पुरा नाम ठेगाना | |
| (ग) उत्पादन मिति | |
| (घ) उपभोग्य मिति | |
| (ङ) व्याच नँ | |
| (च) कच्चा पदार्थको समिश्रण | |
| (छ) खुद तौल | |
| (ज) प्रयोग विधि | |
| (झ) स्वास्थ्य तथा पोषण सम्बन्धि कुनै दावी गरेकोभए सो को विवरण: | |

३३. उत्पादित वस्तुको विवरण:

स.नं.	उत्पादित वस्तु	ब्राण्ड	उपभोग्य अवधि	विक्रिवितरण हुने क्षेत्र

३४. कच्चा पदार्थको नाम तथा श्रोत:

स.नं.	कच्चा पदार्थ (परिरक्षी समेत) को नाम	श्रोत

३५. प्रयोगशाला परिक्षणको विवरण (प्रयोगशालाको अवस्था, उपकरण र परिक्षण गरिएका पारामिटर):

३६. प्रयोगशाला नभएमा परिक्षण गर्ने व्यवस्था:

३७. उद्योगले गुणस्तर प्रमाणिकरण सम्बन्धि कुनै प्रमाणपत्र लिएको भए सो को विवरण:

३८. सँकलन गरिएको नमुनाको विवरण:

३८. विगतमा दिइएका सुधारको कार्यान्वयनको अवस्था:

३९. सुधारका लागी दिएका सुझाव तथा निर्देशन:

४०. समग्र मुल्यांकन निष्कर्ष:

उद्योगको आधिकारीक व्यक्ति

खाद्य अनुसंधान अधिकृत/खाद्य निरीक्षक