

**मासु जाँचसँग सम्बन्धित कानुनले मासु पसल सञ्चालनार्थ निर्दिष्ट गरेको
मापदण्ड एवं शर्तहरूको पूर्ण रूपमा पालना गर्न सम्बन्धित सबै
सरोकारवालाहरूसमक्ष हार्दिक अपिल गर्दछौं।**

- पसलको बाहिरबाट स्पष्ट देख्न र पढ्न सक्ने गरी व्यवसायीको नाम, ठेगाना, व्यवसायको प्रकार, इजाजतपत्र, मूल्य सूची र अन्य विवरण राख्नु पर्नेछ।
- पसलको भित्ता पक्का खालको र सजिलैसँग सफा गर्न सकिने तथा सिलिड धुलो मैलो नखस्ने र भित्तामा हल्का रङ्ग पोतिएको हुनु पर्नेछ।
- तौल गर्नको लागि प्रयोग हुने तराजु भुण्ड्याइएको वा अलगगै टेबुलमा राखिएको,
- मासु राख्ने टेबुल वा दराजमा किरा वा धुलो पस्न नसकिने गरी जाली वा शिशा लगाइएको र जमिनभन्दा कम्तीमा पचास सेन्टीमिटर उचाई भएको हुनु पर्नेछ।
- बिक्री कक्षमा कोल्डचेनको व्यवस्थाका लागि कम्तिमा फ्रिजको व्यवस्था भएको,
- बिक्री गर्न राखिने मासु भुण्ड्याउन हुकको व्यवस्था भएको हुनु पर्नेछ।
- स्वच्छ र भिन्ट्याँस तथा अयोग्य मासुसँग नमिसाइएको हुनु पर्नेछ।
- हाडखोर तथा अन्य खेर जाने मासुका टुक्राहरू अलगगै सङ्कलन गरी राख्ने र निश्चित स्थानमा मात्र फाल्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ।
- मासु काट्न, जोख्न, राख्न प्रयोग हुने औजार, भाँडावर्तन सधैं सफा राख्नु पर्नेछ।
- एक जातको मासुमा अर्को जातको पशुको भनि विक्रि गर्न वा मिसावट गरी बिक्री गर्न पाइने छैन।
- रोग लागी वा नलागी कालगतिले मरेको पशुको मासु विक्री गर्न पाइने छैन।
- मासु राम्रो देखाउने नाममा स्वास्थ्यको दृष्टिकोणले हानिकारक रङ्ग प्रयोग गर्न पाइने छैन।
- उपभोक्ता संरक्षण ऐन २०७५ बमोजिम कुनै वस्तु उपभोग गर्दा उपभोक्तालाई हानी, नोक्सान वा क्षति पुग्ने गरी विषादी वा कुनै रसायनको प्रयोग गर्ने वा त्यसरी प्रयोग भएको वस्तु विक्री गर्ने व्यवसायलाई २ देखि ५ वर्ष कैद वा ४ -६ लाख सम्म वा दुवै सजायको व्यवस्था गरेको छ।



भेटेरिनरी अस्पताल तथा पशु सेवा विज्ञ केन्द्र, सिराहा