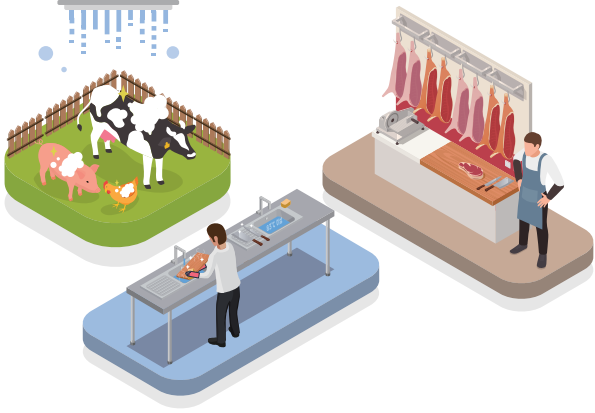


03 वध प्रक्रियामा स्वच्छता व्यवस्थापन



- काट्न लगेको जनावर गाडिबाट झाडाँ वा अरु ठाउँमा सार्दा जनावरलाई चोटपटक पुऱ्याउन सक्ने कुनै पनि साधन प्रयोग नगर्नुहोस्
- जनावरको छालामा भएको फोहोर हटाउनुहोस् र मासु काट्नु अघि सफा गर्नुहोस्।
- निश्चित हुनुहोस् कि काटिसकेको जनावरको मासु भुइँमा खस्र नदिनुहोस्।
- वधका लागि उपकरणहरू (जस्तै, चक्कु) को कीटाणुरहित गर्नुहोस् र तिनीहरूलाई तातो पानी (83°C वा उच्च) ले धुनुहोस्।
- पशुको मल वा आन्द्रामा छोडिएका चीजहरूबाट मासु दूषित हुन नदिनुहोस्।
- यो कुरा निश्चित गर्नुहोस् कि जनावरहरूको आन्द्रा फुटिएको छैन जब उनीहरूलाई बाहिर निकाल्दैछन्। फुटिएको आन्द्राको मामलामा, यो निश्चित हुनुहोस् कि मासु जनावरको मल वा आन्द्रामा छोड्ने चीजहरूले दूषित छैन।
- अत र उत्पादनको सम्बन्धमा जुन मानव उपभोगको लागि उपयुक्त छैन, तिनीहरू छुट्टै कन्टेनर प्रयोग गरेर लाखु पर्छ, तिनीहरूलाई मासुबाट अलग पार्ने तरिकामा।
- अन्तमा, मासु धुने बेला, यो पक्का गर्नुहोस् कि त्यहाँ कुनै मल, कपाल, वा अन्य दूषित पदार्थहरू छैन।
- कसाईखानाबाट बाहिर निकाल्दा, गाईको मासु र सुँगुर जस्ता स्तनपायी मासु 10°C वा कम राख्नुपर्दछ, र कुखुराको मासु वा हाँसको मासु, 2°C वा कम राख्नुपर्दछ।

मालिक र कर्मचारीहरूका लागि

मासु काट्ने काम गरिरहेकाहरूका लागि गाइडलाइन



[नेपाली]

मालिक र कर्मचारीहरूका लागि

मासु काट्ने काम गरिरहेकाहरूका लागि गाइडलाइन



01 कसाईखाना तथा कर्मचारी स्वच्छता को व्यवस्थापन

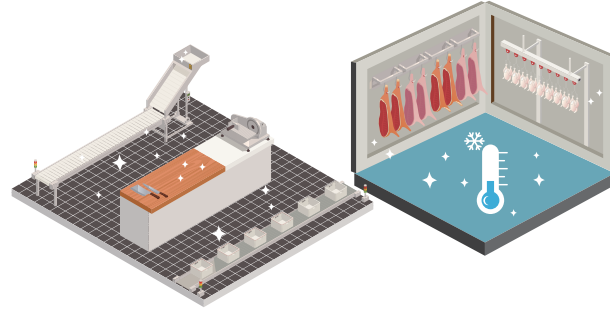
व्यक्तिगत स्वच्छता व्यवस्थापन

- घडी, औंठी, नेकेलेस, हेयरपिन आदि जस्ता चीजहरूले मासु छुन नदिनुहोस्।
- धुम्रपान नगर्नुहोस्, खाना खाने वा चुइं गम चपाउने गर्नुहोस्।
- निश्चित गर्नुहोस् सेनेटरी लुगा/ टोपी/जुता/ ग्लोभज लगाएर सबै समयमा सफा राख्नुहोस्।
- कर्मचारीहरूले कम्तिमा वर्षमा एक पटक सरकारी मेडिकल संस्थामा स्वास्थ्य जाँच गर्नुपर्नेछ।
- साहुहरूले कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षा सञ्चालन गर्नुपर्दछ र सामग्री एक जर्नलमा रेकर्ड गरिएको हुनुपर्दछ।
- एउटा संक्रामक रोगबाट संक्रमित कर्मचारीहरूलाई पशुधन उत्पादनहरू प्रबन्ध गर्न अनुमति दिइनु हुँदैन।
- कामले दूषित उपकरण छोएर वा त्यस्तै स्पर्श गरी, बाथरूमको प्रयोग पछि, र कार्यस्थलमा प्रवेश गर्नु अघि तपाईंको हात धुनु निश्चित गर्नुहोस्।
- सेनेटरी लुगा नलगाइकन पशुधन उत्पादनहरूलाई नछुनुहोस्।



काम अघि/पछाडि स्वच्छता व्यवस्थापन

- काम गर्ने ठाउँको भित्ता र छत समय-समयमा धुलो, चिस्यान वा फंगबाट स्वतन्त्र छ कि छैन जाँच गर्नुहोस्। काम गर्ने क्षेत्रहरू सधैं सफा राख्नुहोस्।
- काम गर्ने ठाउँको भुईं र सीवरबाट मासुका टुक्राहरू जस्ता फोहोरहरू हटाउनुहोस् र सधैं सफा राख्नुहोस्।
- फ्रिज/चिसो कोठा सधैं सफा राख्नुहोस्। पर्याप्त तापमानमा तिनीहरूलाई भित्त राख्नुहोस्।
- वर्कटेबल, उपकरणहरू (स्लाइसर, हड्डी कटर, मिक्सर, आदि), काट्ने बोर्ड, कार्ट, आदि प्रयोग पछि मजाले धोएर सफा गर्नुहोस्।

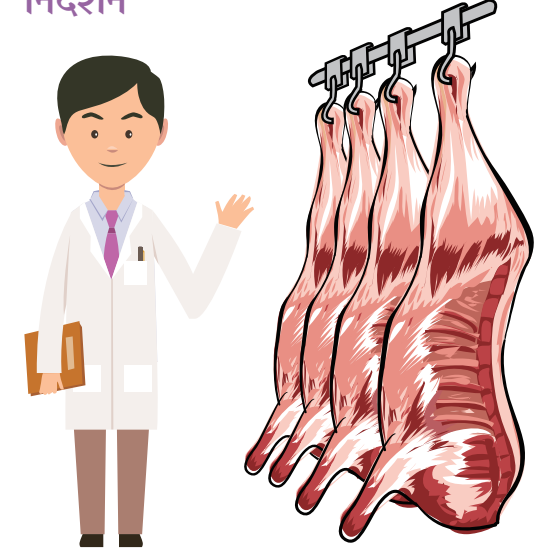


कामको बखत सफाई

- सेनेटरी लुगा लगाइ काम गर्ने ठाउँ बाहिर नजानुहोस्। बाथरूम जानु अघि तोकिएको ठाउँमा एप्रन र ग्लोभहरू राख्नुहोस्।
- भुईं सधैं सफा राख्नु पर्छ। कुनै मासु टुक्राहरू वा फोहोर भुईंमा छोड्नुहुन्न। भुईं सधैं सफा राख्नुहोस्।



02 कसाईखानाको साहुहरूको लागि निर्देशन



- निरीक्षणको लागि कुनै आवेदन तपाईंको क्षमता भन्दा मासु प्रशीतन सहित अधिक बनाउनु हुँदैन।
- इन्स्पेक्टरको निर्देशन प्राप्त गर्नु अघि काम सुरु नगर्नुहोस्।
- प्राधिकरण बिना पशु वा मासु मार्न वा प्रक्रिया नगर्नुहोस्।
- कार्यस्थलमा सेनेटरी लुगामेट/टोपी/जुता/ ग्लोभज लगाउन निश्चित हुनुहोस्। काम सुरु गर्नु अघि तपाईंको व्यक्तिगत स्वच्छता स्थिति जाँच गर्नुहोस्।
- निरीक्षक बाहेक अरु कुनै अनधिकृत व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेशका लागि अनुमति दिइनु हुँदैन।
- कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षा दिन योजना बनाउनुहोस्। स्वास्थ्यकर्मि शिक्षाको माध्यमबाट गएको कार्मिकलाई सरसफाइको विषयमा प्रशिक्षण दिनुहोस्। एक वर्षको लागि शिक्षाको नतिजा रेकर्डको रूपमा राख्नुहोस्।
- पशुधन उत्पादनहरू राख्नुहोस् जसको बिक्री-अवधि अवधि फ्रिजरेट गरिएको/ प्रोजन गरिएको गोदामलाई "फोहोरको लागि" चिन्ह लगाएर तोकिएको ठाउँमा राख्नुहोस्।
- कार्यस्थलको प्रवेशद्वारमा एयर पर्दा र कीट स्क्रीन स्थापना गर्नुहोस्। मुसा वा कुनै पनि रोग सार्न सक्ने किराहरू छिर्न नदिनुहोस्।