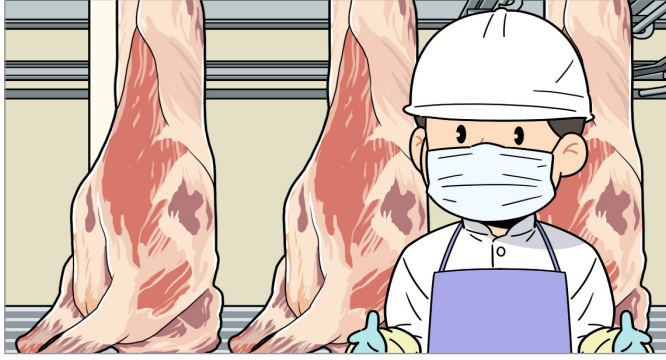


# 03 वध प्रक्रियामा स्वच्छता व्यवस्थापन



- कुनै टूलस (उदाहरणका लागि क्लिब) प्रयोग गर्नुहोस् जुन गाडीबाट कुतूहलमा वा अन्य सुविधाहरूमा जाँदा जनावरहरूलाई मार्न हानि पुर्याउन सक्छ।
- जनावरको सतहमा फोहोर हटाउनुहोस् र वध अघि सिफा गर्नुहोस्।
- नशिचति हुनुहोस् ककितल गरिएको जनावरको मासु भुइँमा खस्न नदनुहोस्।
- वधका लागि उपकरणहरू (जस्तै, चक्कु) को कीटाणुरहति गर्नुहोस् र तनीहरूलाई तातो पानी (83°C वा उच्च) ले धुनुहोस्।
- पशुको मल वा आन्द्रामा छोडिएका चीजहरूबाट मासु दूषति हुन नदनुहोस्।
- यो कुरा नशिचति गर्नुहोस् कजनावरहरूको आंत्र फुटाएको छैन जब उनीहरूलाई बाहिर नकाल्दैछन्। फुटाएको आन्द्राको मामलामा, यो नशिचति हुनुहोस् कमासु जनावरको मल वा आन्द्रामा छोड्ने चीजहरूले दूषति छैन।
- आंत र उत्पादनको सम्बन्धमा जुन मानव उपभोगको लागि उपयुक्त छैन, तनीहरू छुट्टै कन्टेनर प्रयोग गरी ह्यान्डल गरिनुपर्दछ, तनीहरूलाई मासुबाट अलग पार्ने तरिकामा।
- अन्तमा, मासु धुने बेला, यो पक्का गर्नुहोस् कतियहाँ कुनै मल, कपाल, वा अन्य दूषति पदार्थहरू छैन।
- कुसखानाबाट बाहिर नकाल्दा, गाईको मासु र सुँगुर जस्ता स्तनपायी मासु 10°C वा कम राख्नुपर्दछ, र कुखुराको मासु जस्तो कुखुरा वा बतख, 2°C वा कम राख्नुपर्दछ।

## वधको सम्बन्धमा स्वच्छता प्रबन्धन गाइड



मालिक र कर्मचारीहरूका लागि

नेपाल

मालिक र कर्मचारीहरूका लागि

# वधको सम्बन्धमा स्वच्छता प्रबन्धन गाइड



# 01 वधशाला सुविधा/कर्मचारी स्वच्छता को व्यवस्थापन



## व्यक्तिगत स्वच्छता व्यवस्थापन

- वाच, अंगूठी, नेकलेस, हेयरपनि आदि जिस्ता चीजहरूलाई पशुधन उत्पादनहरू (मासु इत्यादी) को सम्पर्कमा आउनबाट बचाउन सावधानी अपनाउनु पर्छ।
- धुम्रपान नगर्नुहोस्, खाने वा कार्यस्थल भित्रि चबाने छैन।
- नशिचति गर्नुहोस् कीटाणुनाशति ओवरगार्मेंट/ टोपी/जुत्ता/ ग्लोभज लगाएर सबै समयमा सफा राख्नुहोस्।
- कर्मचारीहरूले कम्तमि वर्षमा एक पटक राज्य द्वारा नरिदषिट मेडिकल संस्थामा स्वास्थ्य जाँच गर्नुपर्नेछ।
- रोजगारदाताहरूले कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षा सञ्चालन गर्नुपर्दछ र सामग्री एक जर्नलमा रेकर्ड गरिएको हुनुपर्दछ।
- एउटा संक्रामक रोगबाट संक्रमति कर्मचारीहरूलाई पशुधन उत्पादनहरू प्रबन्ध गर्न अनुमति दिइनु हुँदैन।
- कामले दूषति उपकरण छोएर वा त्यस्तै स्पर्श गरी, बाथरूमको प्रयोग पछि, र कार्यस्थलमा प्रवेश गर्नु अघि तिपाईको हात धुनु नशिचति गर्नुहोस्।
- कीटाणुनाशति ओवरगार्मेंट लगाएका बनि पशुधन उत्पादनहरू लाई छुनुहोस्।

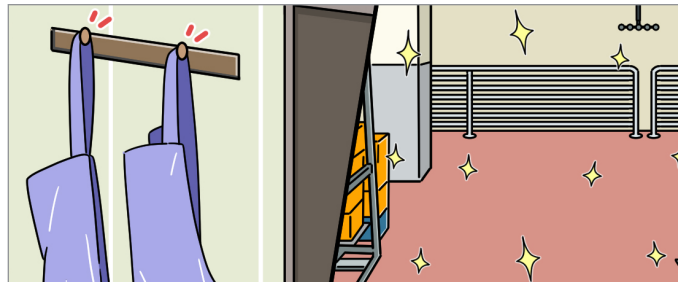


## काम अघि/पछाडि स्वच्छता व्यवस्थापन

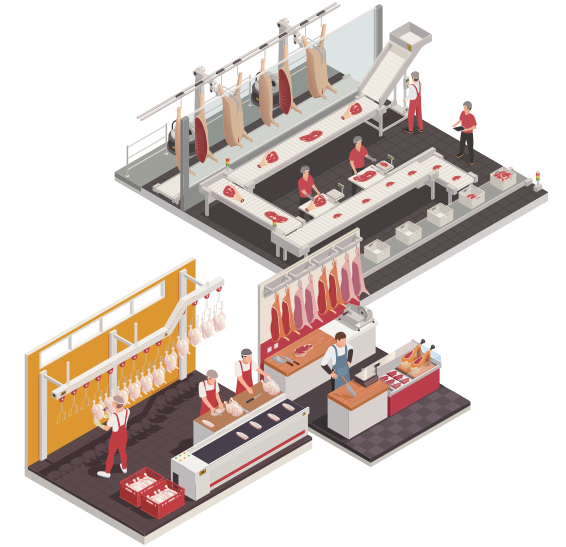
- यदि कार्यस्थलको भित्ति र छत समय-समयमा धुलो, चसियान वा फंगबाट स्वतन्त्र छ कि छैन जाँच गर्नुहोस्। काम गर्ने क्षेत्रहरू सबै समय सफा राख्नुहोस्।
- काम गर्ने ठाउँको भुई र सीवरबाट मासुका टुक्राहरू जस्ता बदिशी सामग्रीहरू हटाउनुहोस् र तर्नीहरूलाई सबै समयमा सफा राख्नुहोस्।
- फ्रजि/चसिो कोठा सबै समयमा सफा राख्नुहोस्। पर्याप्त तापमानमा तर्नीहरूलाई भित्रि राख्नुहोस्।
- वर्कटेबल, उपकरणहरू (स्लाइसर, हड्डी कटर, मक्सि, आदि), काट्ने बोर्ड, कार्ट, आदि प्रयोग पछि धो, स्वच्छ र कीटाणुरहित गर्नुहोस्।

## कामको बखत सफाई

- कीटाणुमुक्त ओवरगार्मेंटमा कार्यस्थल बाहिर नजानुहोस्। बाथरूम जानु अघि तोकिएको ठाउँमा एप्रन र ग्लोभहरू राख्नुहोस्।
- कार्यस्थल फर्श सफा राख्नु पर्छ। कुनै मासु टुक्राहरू वा फोहोर फर्शमा छोड्नुहुन्न। सबै समयमा फर्श सफा राख्नुहोस्।



# 02 वधशालामा ती व्यक्तिहरूले अवलोकन गर्नु पर्छ मामला



- वध नरिीक्षणको लागि कुनै आवेदन तपाईको क्षमता भन्दा मासु प्रशीतन सहति अधिकि बनाउनु हुँदैन।
- इन्स्पेक्टरको नरिदेशन प्राप्त गर्नु अघि काम सुरु नगर्नुहोस्।
- प्राधिकरण बनि पशु वा मासु मार्न वा प्रक्रिया नगर्नुहोस्।
- कार्यस्थलमा कीटाणुमुक्त ओवरगार्मेंट/टोपी/जुत्ता/ ग्लोभज लगाउन नशिचति हुनुहोस्। काम सुरु गर्नु अघि तिपाईको व्यक्तित्व स्वच्छता स्थिति जाँच गर्नुहोस्।
- नरिीक्षक बाहेक अरु कुनै अनधिकृत व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेशका लागि अनुमति दिइनु हुँदैन।
- कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षाको लागि योजना बनाउनुहोस्। स्वास्थ्यकर्मी शिक्षाको माध्यमबाट गएको कार्मकिलाई सरसफाइको वषियमा प्रशिक्षण दनुहोस्। एक वर्षको लागि शिक्षाको नतजा रेकर्डको रूपमा राख्नुहोस्।
- पशुधन उत्पादनहरू राख्नुहोस् जसको बकिरी-अवधि अवधि फ्रजिरेट गरिएको/ फ्रोजन गरिएको गोदामलाई "फोहोरको लागि" चनिह लगाएर तोकिएको ठाउँमा पारति भयो।
- कार्यस्थलको प्रवेशद्वारमा एउटा एयर पर्दा र कीट स्क्रीन स्थापना गर्नुहोस्। मुसा वा गँड्यौलाबाट बच्न सावधानी अपनाउनु पर्छ।