



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्थी विकास मन्त्रालय

# पशु सेवा विभाग

हामिल्टन रोड नं. ८५  
ललितपुर  
पशु सेवा विभाग  
ललितपुर

फ़ोन { ५५२२०५६  
५५४४७२७

फ़्याक्स: ५५४२९१५

वेबसाइट: [www.dls.gov.np](http://www.dls.gov.np)

ईमेल: [dg@dls.gov.np](mailto:dg@dls.gov.np) (DG)  
[infodls@dls.gov.np](mailto:infodls@dls.gov.np)

पत्र संख्या :-

चलानी नं. :-

प्रेस विज्ञप्ति

दशैं, तिहार, छठ लगायतका महत्वपूर्ण चार्डपर्वहरूमा पशुजन्य पदार्थको माग अत्यधिक हुने भएकोले आमउपभोक्तालाई स्वच्छ, स्वस्थ एवं गुणस्तरीय पशुजन्य पदार्थको उपलब्धता सुनिश्चित गर्नु आवश्यक देखिन्छ। सोही कार्यका लागि देशका विभिन्न पशुपन्थीको विक्री वितरण हुने स्थानहरूमा पशुपन्थी तथा पशुजन्य पदार्थको गुणस्तर कायम गर्न पशुपन्थीको स्वास्थ्य परीक्षण, पशुजन्य पदार्थको आवश्यकता अनुसार नमूना सङ्कलन, रोग निदान र उपचारमा सहयोग गर्ने कार्यक्रम रहेको छ।

गत वर्षको दशैं तिहारमा घटस्थापनादेखि महानवमीको अवधिमा करिब ५४ हजार जिउँदा पशु काठमाडौं भित्रिएकोमा खसीबोका, च्याङ्गा र राँगाको संख्या क्रमशः ५१ हजार, २५०० र ५०० आपूर्ति भएको थियो। विगतका वर्षहरूमा जस्तै आसन्न चाडपर्व लक्षित पशुपन्थी बजारमा स्वास्थ्य परीक्षण लगायतका कार्यहरू गर्नका लागि पशु सेवा विभागले उपत्यकाका ११ स्थान र आसपासका बजारमा समेत पशु चिकित्सक सहितको टोली परिचालन गर्ने कार्ययोजना रहेको छ। आपूर्ति व्यवस्थापनको लागि पशु सेवा विभागले सरोकारवाला निकाय र संस्थाहरूसँग समन्वय छलफल अन्तर्किया कार्यक्रम सम्पन्न गरेको छ। पशु स्वास्थ्य परीक्षण तथा नाका अनुगमनका लागि मिति २०८०।६।२८ देखि २०८०।७।६ गतेसम्म ९ दिनसम्म उपत्यकाका ११ स्थान - कलडी खसीबजार, बलखु कालीमाटी माछा बजार, चोभार नाका र चाल्नाखेल राँगाबजार, टुकुचा खसी बजार र खाद्य संस्थान, लोकन्थली खसीबजार, सल्लाधारी च्याङ्गा बजार, बालाजु वाइपास नाका, लगनखेल, धापाखेल आकाशे धारा/सुकेधारा र चन्द्रागिरी (थानकोट) दाउरा डिपो, दहचोक मूलपानीचौर खसी बजारमा होलिडू तथा सङ्कलन भएका पशुपन्थीको स्वास्थ्य परीक्षण गरिने कार्यक्रम छ। पशुहरूको खरिद बिक्री हुने स्थानमा पशु स्वास्थ्यकर्मी परिचालन गरी विलनिकल परीक्षण गर्ने, स्वस्थ पशुलाई हरियो रंग र रोगी पशुलाई रातो रङ्गले सङ्केत गर्ने व्यवस्था मिलाउने, रोगी पशुको उपचारको व्यवस्था गर्ने, आवश्यकता अनुसार रोग निदानका लागि नमूना सङ्कलन र परीक्षण गर्ने कार्यक्रम रहेको छ।

पशु स्वास्थ्य तथा पशुसेवा ऐन, २०५५, सोको नियमावली, २०५६ तथा पशु ढुवानी मापदण्ड, २०६४ बमोजिम उपत्यका लगायत प्रमुख शहर बजारमा आपूर्ति हुने पशुवस्तुको स्वास्थ्य परीक्षण, ढुवानीका क्रममा पशुकल्याणका मापदण्ड पूरा गरे नगरेको चेकजाँच गर्ने, बजारमा पशुजन्य

**“व्यावसायिक र सिर्जनशील प्रशासन: विकास समृद्धि र सुशासन”** डा. उमेश दाहाल  
महानिर्देशक

तथा मत्स्यजन्य उत्पादनहरूको गुणस्तर परीक्षणका लागि नमूना सङ्कलन र परीक्षण, बजारमा आपूर्तिका लागि ल्याइएका पशुवस्तुहरूमा रोग तथा सङ्क्रमणको निगरानी, मुख्य नाकामा क्वारेन्टाइन चेकजाँच तथा बजारहरूमा पशुपन्धी, माछा, पशुजन्य, मत्स्यजन्य पदार्थहरूको तथ्याङ्क सङ्कलन तथा रिपोर्टिङ गर्ने र केन्द्रीय पशुपन्धी रोग अन्वेषण प्रयोगशालाले काठमाण्डौ उपत्यकामा मासुपसल अनुगमन गर्ने र नियमित तथ्याङ्क/सूचनाको आदान प्रदान गर्ने कार्यक्रम रहेको छ। केन्द्रीय पशुपन्धी रोग अन्वेषण प्रयोगशाला, केन्द्रीय मत्स्य प्रवर्द्धन तथा संरक्षण केन्द्र, राष्ट्रिय पशु आहारा तथा लाईभष्टक गुण व्यवस्थापन प्रयोगशाला, राष्ट्रिय खोरेत तथा सीमाविहीन प्रयोगशालाको संयोजनमा दशै तिहार र छठ पर्व लक्षित बजार अनुगमनमा प्राप्त पशुपन्धी, पशुपन्धी तथा मत्स्यजन्य उत्पादनहरू तथा माछा पसलमा विक्रीको लागि राखिएका माछाको नमूनाहरूलाई आवश्यकता अनुसार परीक्षण गरी रोग निदान गर्ने कार्यक्रम रहेको छ।

साथै दशै, तिहार, छठ लगायतका चाडपर्वहरूमा पशुपन्धीका दुवानीकर्ता, विक्री वितरणकर्ता तथा आम उपभोक्तालाई देहाय बमोजिम गर्नु हुन हार्दिक अपिल गर्दछौं।

- स्वस्थ्य, फूर्तिला पशुपन्धी मात्र बधका लागि छनौट गराँ।
- सफा स्थानमा पशुपन्धीको वध गराँ।
- मासु काट्ने व्यक्तिले मासु काट्नु अघि र मासु काटिसकेपछी सावुन पानीले राम्ररी हातखुट्टा धुआँ।
- मासु तयार गर्दा सफा पानीको प्रयोग गराँ।
- मासु र आन्द्राभुँडी नमिसाई अलगरै राखौं।
- तयार गरिएको मासु तत्काल उपभोग नगर्ने भएमा डिप फ्रिजमा भण्डारण गराँ।
- मासु दुवानीका साधन तथा विक्री गर्ने ठाउँ सफा राखौं।
- मासु टुक्राउने हतियार तराजु, ढक अचानो तथा मासु राख्ने भाँडा सफा राखौं।
- मासु काट्दा गिर्खा वा पानी फोका (Cysts) भेटिए कुकुर विरालोले नभेट्ने गरी सुरक्षित तरिकाले व्यवस्थापन गराँ।
- मासु काट्दा निस्केका रैं, भुत्ता लादि जस्ता फोहोर गहिरो खाडलमा गाडौं।
- मासु तथा मासुजन्य पदार्थ राम्ररी पकाएर मात्र सेवन गराँ।
- बासी सडेगलेका झिंगा भन्केका माछा मासु उपभोग नगराँ।



डा. उमेश दाहल  
महानिर्देशक