

बेनीबजारका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरुको अध्ययन

त्रिभुवन विश्वविद्यालय मानविकी तथा समाजशास्त्र संकाय अन्तर्गत
समाजशास्त्र विषयमा स्नातकोत्तर तह दोस्रो वर्षको आंशिक
आवश्यकता पूर्तिका लागि समाजशास्त्र मानवशास्त्र
विभाग पृथ्वीनारायण क्याम्पस पोखरामा प्रस्तुत गरिएको
शोधपत्र

प्रस्तुतकर्ता

शेषराज रेग्मी

रोल नं. ८२/०६२

त्रि.वि.वि. दर्ता नं. ६-१-५३-२६२-९८

त्रिभुवन विश्वविद्यालय

समाजशास्त्र मानवशास्त्र विभाग

पोखरा

२०६९

सिफारिस पत्र

त्रिभुवन विश्वविद्यालय मानविकी तथा समाजशास्त्र संकाय अन्तर्गत समाजशास्त्र/ मानवशास्त्र विषयमा स्नातकोत्तर तहको पाठ्यक्रम अनुरूप शेषराज रेग्मीले बेनीबजारका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरुको अध्ययन नामक शीर्षकको शोधपत्र मेरो निर्देशन एवम् सुपरीवेक्षणमा तयार पार्नुभएको हो । धेरै परिश्रम गरी तयार गरिएको यस शोधपत्रबाट म सन्तुष्ट छु । यस शोध कार्यको आवश्यक मूल्याङ्कनका लागि सिफारिस गर्दछु ।

मिति:- २०६९ चैत्र

.....

हरि ओझा

शोध निर्देशक

मानवशास्त्र तथा समाजशास्त्र विभाग

पृथ्वीनारायण क्याम्पस पोखरा

स्वीकृति पत्र

त्रिभुवन विश्वविद्यालय मानविकी तथा समाजशास्त्र संकाय अन्तर्गत समाजशास्त्र/ मानवशास्त्र विषयमा स्नातकोत्तर तहको पाठ्यक्रम अनुरूप शेषराज रेग्मीद्वारा तयार पारिएको बेनीबजारका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरुको अध्ययन नामक यस शोधपत्रलाई देहायको मूल्याङ्कन समितिबाट स्वीकृति प्रदान गरिएको छ ।

.....

हरि ओझा

शोध निर्देशक

.....

डा. लेखनाथ भट्टराई

सहप्राध्यापक

बाह्य परीक्षक

.....

शान्ति भुसाल

विभागीय प्रमुख

मिति: २०६९ चैत्र

कृतज्ञता ज्ञापन

क्षेत्र सानो भैकन पनि व्यापारिक दृष्टिकोणबाट अग्रपंक्तिमा आउने बेनीबजारमा रहेका उपभोक्ताहरूको मासु उपयोगको बारेमा जानकारी लिनको लागि उनीहरूको मासु उपभोगको पृथकतालाई औंल्याई किन मासु उपभोग गर्दा पनि उपभोक्ता आफैले दुःख गरेर मात्र प्रयोग गर्ने गर्दछन् । किलोप्रति उपभोक्ताको बढी चासो देखिँदैन र मासु प्रयोग गर्दा पुऱ्याउनुपर्ने सावधानीको ख्याल नगरी सिधै मासुको प्रयोग गर्दछन् भन्ने प्रश्नलाई प्रष्ट्याउनका निमित्त **बेनीबजारका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूको अध्ययन** नामक शोधपत्र तयार पारिएको हो । यो अनुसन्धान विगत केही समयदेखिको वास्तविक अवस्था नियाल्ने जिज्ञासा र मासु व्यापारी तथा उपभोक्ताहरूको प्रत्यक्ष भेटघाट तथा छलफलका आधारमा प्राप्त यथार्थतालाई जस्ताको तस्तै राख्ने कार्य गरिएको छ । मेरो यो अनुसन्धान प्रयास समाजशास्त्रीय दृष्टिकोणमा अपरिचित आवश्यक द्वितीय तथ्याङ्कको अपर्याप्तता तथा आफ्नो व्यवहारिकता लेखनशैलीको काँचोपनका कारण कतिपय पक्षहरूमा कमी कमजोरीहरू हुनसक्छन् । त्यसको लागि क्षमा माग्दै आगामी लेख रचनाहरूमा सुधार गर्ने मौका चाहन्छु ।

यस शोध कार्यको गहनतालाई अध्ययन गरी अध्ययनको प्रक्रियालाई अगाडि बढाउन मार्ग निर्देश गर्नुहुने पृथ्वीनारायण क्याम्पस समाजशास्त्र/मानवशास्त्र विभाग तथा विभागीय प्रमुख शान्ति भुसालज्यू प्रति आभारी हुँदै कृतज्ञता ज्ञापन गर्दछु ।

त्यस्तै यस शोधकार्य तयार पार्ने क्रममा आफ्नो व्यस्ततालाई पनि थाँती राखी विभिन्न सल्लाह, सुझाव एवम् मार्ग निर्देशन गरी शोध कार्यको पूर्णतालाई सफल बनाइदिनुहुने शोध निर्देशक एवम् आदरणीय गुरु हरि ओझाप्रति कृतज्ञ छु । यस शोध कार्यको पूर्णताको लागि आवश्यक सरसल्लाह एवम् निर्देशन दिनुहुने बाह्य निर्देशक डा. लेखनाथ भट्टराईज्यू प्रति आभार प्रकट गर्दै कृतज्ञता व्यक्त गर्न चाहन्छु । त्यस्तै शोधपत्रको भाषा सम्पादन गरी आवश्यक सल्लाह, सुझाव दिनुहुने जगन्नाथ रेग्मीज्यूप्रति पनि आभारी छु । यस शोधपत्र तयार पार्ने क्रममा विभिन्न समयमा आवश्यक सल्लाह, सुझाव एवम् उद्देश्य अनुरूप मार्ग निर्देशन दिनुहुने समाजशास्त्र/ मानवशास्त्र विभागका आदरणीय गुरुहरूप्रति म कृतज्ञता ज्ञापन गर्दछु ।

मासुसँग सम्बन्धी विभिन्न लेख रचनाहरू दिँदै महत्वपूर्ण सल्लाह सुभाष दिनुहुने जिल्ला भेटेरीनरी कार्यालय पर्वतका पशुचिकित्सक विमल शर्मा पौडेल एवम् ना.प.से.प्रा. आदरणीय काका सुभाष रेग्मीप्रति आभारी छु । यस शोधकार्य तयार पार्ने क्रममा विभिन्न समयसमयमा सल्लाह, सुभाष दिँदै आवश्यक सामग्रीको उपलब्ध गराउँदै लेखन कार्यमा सहयोग गर्नुहुने म्याग्दी बहुमुखी क्याम्पसका सहायक प्राध्यापक डिल्लीराम रेग्मीज्यूप्रति विशेष आभारी छु । यस शोधपत्रलाई पूर्ण आकार प्रदान गर्नका निमित्त आफ्नो राय प्रकट गरी वास्तविकता ओकल्नुहुने सम्पूर्ण मासु व्यापारी एवम् उपभोक्ताहरूलाई विशेष धन्यवाद दिन चाहन्छु ।

यस शोध पत्रलाई पूर्णता दिन हरेक समयमा साथ दिँदै लेखन कार्यको लागि थप हौसला दिने श्रीमती सृजना शर्मा, आवश्यक पुस्तक सहयोग गर्ने बहिनी तुलसी पौडेल, भाइ देवराज रेग्मी, दिदी सरस्वती शर्मा एवम् कम्प्यूटर टाइप सेटिङ्ग गरी सहयोग गर्ने सिटी साइवर, बेनीका बासुदेव घिमिरेप्रति कृतज्ञता ज्ञापन गर्दछु ।

अन्तमा यस शोधकार्यमा देखा परेको कमीकमजोरीहरू औँल्याई आवश्यक सल्लाह एवम् सुभाषको लागि अपेक्षा राख्दछु ।

मिति: २०६९ चैत्र

.....
शेषराज रेग्मी
त्रिभुवन विश्वविद्यालय
पृथ्वीनारायण क्याम्पस पोखरा

बेनीबजारका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरुको अध्ययन

शेषराज रेग्मी

रोल नं. ८२/०६२

शोधसार

उद्देश्य

यस अध्ययनको सामान्य उद्देश्य बेनीबजारमा रहेका मासु व्यवसायी र मासु उपभोक्तासँग सम्बन्धित समग्र क्रियाकलापहरु पहिचान र वर्णन गर्नु थियो भने विशिष्ट उद्देश्यहरुमा

1. बेनीबजारमा अवस्थित मासु व्यापारीहरुको सामाजिक, साँस्कृतिक एवम् आर्थिक अवस्थाको विश्लेषण गर्नु,
2. मासुजन्य वस्तु उत्पादनको क्षेत्र र बिक्री क्षेत्रको पहिचान गर्नु,
3. मासु उपयोग गर्ने तरिकाहरुले विश्लेषण गर्नु,

अध्ययन क्षेत्र र विधि

- यो अध्ययन पर्वत जिल्लाको सदरमुकाम कुश्माबजारदेखि २१ कि.मि. उत्तरमा अवस्थित बेनीबजार क्षेत्रमा गरिएको हो ।
- यस अनुसन्धानको ढाँचा मुलतः वर्णनात्मक तथा विश्लेषणात्मक ढाँचामा आधारित छ। यो अध्ययन पर्वत जिल्लाको सदरमुकाम कुश्माबजारदेखि २१ कि.मि. उत्तरमा अवस्थित बेनीबजार क्षेत्रमा गरिएको हो ।
- यस अनुसन्धानको ढाँचा मुलतः वर्णनात्मक तथा विश्लेषणात्मक ढाँचामा आधारित छ ।
- प्राथमिक तथ्याङ्क संकलनका निमित्त अध्ययन क्षेत्रमै पुगेर प्रश्नावली, अन्तर्वार्ता र अवलोकनको माध्यमबाट संकलन गरिएको छ भने द्वितीय तथ्याङ्क संकलनका निमित्त विभिन्न राष्ट्रियस्तरबाट प्रकाशित पुस्तक, पत्रपत्रिका, बुलेटिन, पशुसेवा

विभाग अन्तर्गतका कार्यालयहरुबाट प्रकाशित एवम् विभिन्न धर्म सम्प्रदायहरुले प्रकाशन गरेकोबाट संकलन गरिएको छ ।

- यस शोधका निमित्त आवश्यक तथ्याङ्कहरु संकलन पर्वत, बेनीबजार क्षेत्रमा व्यापार व्यवसाय गरिबसेका १० वटा मासु पसल र ती मासु पसलमा नियमित रुपमा आउने ५५ जना उपभोक्ताहरुका आधारमा ५० जना मासु उपभोक्ताहरुबाट गरिएको छ । प्राथमिक तथ्याङ्क संकलनका निमित्त प्रश्नावली, अन्तर्वार्ता, अवलोकन जस्ता अध्ययन विधि सामग्रीहरुको प्रयोग गरिएको थियो ।

प्राप्ति तथा निष्कर्षहरु

- पर्वत, बेनीबजारमा शहरीकरण प्रक्रिया अगाडि बढिसकेकोले मासुको व्यापार पनि फस्टाउँदो रुपमा छ ।
- मासु पसलेहरुले पसल सफा छ भने अवलोकनका आधारमा पसलको सरसफाईप्रति ध्यान दिएको पाइएन ।
- पसलको अवस्था देख्दा पनि उपभोक्ताहरुले बेवास्ता गरी मासु खरिद गरेको पाइयो । त्यसकारण उपभोक्ताले पनि सरसफाई प्रति ध्यान दिन सकेको पाइएन ।
- पसलमा फ्रिजको व्यवस्था भए पनि फ्रिजमा मासु राख्ने बानीको विकास नभएको र उपभोक्ताले पनि बाहिरको मासु नै लिने गरेकोले उपभोक्तालाई मासुसम्बन्धी जानकारी नभएको पाइयो ।
- पशु वध गर्नुपूर्व परीक्षण गर्नुपर्दछ भन्ने कुराको जानकारी व्यापारी र उपभोक्तामा देखिएन । फलस्वरुप व्यापारीले विना परीक्षण पशु वध गरी राखेका छन् भने उपभोक्ताले पनि बिलोको रुपमा मासु प्रयोग गर्न पशु वध गरी राखेको पाइयो ।
- मासु काट्ने ठाउँको बारेमा व्यापारी र उपभोक्तालाई नै जानकारी भएको पाइएन । त्यसको लागि सरकारी निकायबाट व्यवस्थित पशुवधशाला र मासु काट्ने ठाउँको बारेमा जनचेतनामुखी कार्यक्रम ल्याउनुपर्ने देखियो ।
- सामान्य तथा मासु पसले र उपभोक्ताबीच सम्बन्ध राम्रो रहेको छ ।

- मासु पसलबाट निस्कने फोहोरलाई सही सदुपयोग गरेको देखिएन । सिधै कालीगण्डकीको फुलबाट गण्डकीमा फालेको भेटियो । यसले आवतजावत गर्ने यात्रुलाई असर पर्ने हुँदा सही व्यवस्थापन गर्नुपर्ने देखियो ।
- बाहिर बिलोको रुपमा काटिने पशुको मासु काट्दा पुऱ्याउनुपर्ने सावधानीका बारेमा कसैलाई पनि जानकारी भएको पाइएन । त्यसकारण बिलोको रुपमा काटिने मासुको बारेमा जिल्ला भेटेरेनरी कार्यालयले कार्यक्रम यस क्षेत्रमा ल्याउनुपर्ने देखियो ।
- जनस्वास्थ्यको ख्याल नगरीकन उपभोक्ताहरुले विना सावधानी जस्तोसुकै ठाउँमा पनि मासु काट्ने प्रथाले गर्दा उनीहरुको जनचेतनाको स्तर वृद्धिको लागि सरोकारवाला निकायले समयमै सोच्नुपर्ने देखियो ।
- मासु र मासु व्यवसायसम्बन्धी ऐन नियमको पालना गरी व्यवसाय सञ्चालन गरेको पाइएन । त्यसकारण पूर्ण परिपालनाका लागि सम्पूर्ण सम्बन्धित पक्षहरु एकजुट भई लाग्नुपर्ने देखियो जसले गर्दा उपभोक्ताहरुको स्वास्थ्यको सुनिश्चितता हुनसक्छ ।

विषयसूची

सिफारिस-पत्र

स्वीकृति-पत्र

कृतज्ञता ज्ञापन

शोधसार

तालिका सूची

चित्र सूची

	पृष्ठ नं.
अध्याय एक: परिचय	१-८
१.१ अध्ययनको पृष्ठभूमि	१
१.२ समस्याको कथन	४
१.३ अध्ययनको उद्देश्य	६
१.४ अध्ययनको महत्व	६
१.५ अध्ययनको सीमा	७
१.६ अध्ययनको संरचना	८
अध्याय दुई: साहित्यको पुनरावलोकन	९-२४
२.१ अवधारणागत पुनरावलोकन	९
२.२ पूर्व अध्ययनको समीक्षा	१४
२.२.१ मासुव्यवसायसँग सम्बन्धित ऐन तथा नियमावलीहरूको समीक्षा	१६
२.२.२ सम्बन्धित पुस्तकहरू र अन्य साहित्यको समीक्षा	२०
अध्याय तीन: अनुसन्धान पद्धति	२५-२९
३.१ अध्ययन क्षेत्र छनौटको औचित्य	२५
३.२ अनुसन्धान ढाँचा	२६
३.३ तथ्याङ्कको स्रोत र प्रकृति	२६
३.४ समग्र नमूना छनौट	२७
३.५ तथ्याङ्क संकलन विधि	२७
३.५.१ प्रश्नावली	२७

३.५.२ अन्तर्वार्ता	२८
३.५.३ अवलोकन	२८
३.५.४ द्वितीय तथ्याङ्क	२८
३.६ तथ्याङ्क विश्लेषण एवम् प्रस्तुतिकरण	२९
अध्याय चारः अध्ययन क्षेत्रको परिचय	३०-३३
४.१ अध्ययनक्षेत्रको परिचय	३०
४.२ मासु तथा पशुजन्य पदार्थको उत्पादन विवरण	३१
अध्याय पाँचः मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूको सामाजिक एवं जनसांख्यिक विशेषता	३४-६८
५.१ मासु व्यापारीको विश्लेषण	३४
५.१.१ व्यापार छान्नुको कारण	३४
५.१.२ स्वस्थ पशु छुट्याउने आधार	३५
५.१.३ सबैभन्दा बढी वध हुने पशुपंक्षी विवरण	३६
५.१.४ मासु बढी खपत हुने समुदाय	३७
५.१.५ फरकफरक हतियार प्रयोगको अवस्था	३८
५.१.६ उधारो लैजाने पेशागत विवरण	४०
५.१.७ मासु राख्ने ठाउँको विवरण	४१
५.१.८ पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्षहरू	४२
५.१.९ मासु व्यापारी र स्थानीय बासिन्दा बीचको सम्बन्ध	४३
५.२ मासु उपभोक्ताहरूको विवरण	४४
५.२.१ उमेर र लिङ्गको आधारमा उत्तरदाताको विवरण	४५
५.२.२ जात र धर्मको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू	४६
५.२.३ परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर पंक्षीहरू	४७
५.२.४ बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण	४८
५.२.५ पसल र बिलोको मासुमा देखिएको मूल्यको अवस्था	५०
५.२.६ मासु कारोवारको अवस्था	५१
५.२.७ काटिसकेको मासुलाई फ्रिजमा राखे नराखेको अवस्था	५२
५.२.८ स्वादको रूपमा पसल र बिलोको मासुप्रति उपभोक्ताको धारणा	५४

५.२.९ उपभोक्ता र व्यापारीबीच मनमुटाव हुने कारण	५५
५.२.१० पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूको मासु किन्ने ठाउँको विवरण	५७
५.२.११ मासु पसलले वातावरणमा पारेको असर	५९
५.२.१२ स्वास्थ्यको लागि उपयुक्त मासुप्रतिको धारणा	६०
५.२.१३ मासुपसलको लागि उपभोक्ताले गरेको सरकारी कामको अपेक्षा	६१
५.२.१४ मनाइने चाडपर्व र संस्कारमा देखिएको परिवर्तनप्रति उपभोक्ताको धारणा	६३
५.२.१५ पूजापाठ गर्दा साकाहारी र मांसाहारी भोजन प्रयोगको विवरण	६५
५.२.१६ मासुको सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण	६६
अध्याय छ : सारांश, निष्कर्ष र सुझावहरू	६९-७०
६.१ सारांश	६९
६.२ निष्कर्ष	७४
६.३ सुझाव	७५

सन्दर्भ सूची

परिशिष्ट

तालिकासूची

तालिका	पृष्ठ नं.
४.१. आ.व. २०६८।०६९ मा यस जिल्लामा रहेका पशुपंक्षीको तथ्याङ्क	३२
४.२. आ.व. २०६८।०६९ मा यस जिल्लामा रहेका पशुजन्य उत्पादन स्थिति	३२
४.३. आ.व. २०६८।०६९ मा यस क्षेत्रमा रहेका पशुजन्य उत्पादन स्थिति	३३
५.१.१. स्वस्थ पशु छुट्याउने आधार	३६
५.१.२. सबैभन्दा बढी वध हुने पशुपंक्षीको विवरण	३७
५.१.३. मासु बढी खपत हुने समुदाय	३८
५.१.४. उधारो लैजाने पेशागत विवरण	४०
५.१.५. मासु राख्ने ठाउँको विवरण	४१
५.१.६. पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्षहरू	४२
५.२.१. उमेर र लिङ्गको आधारमा मासु उपभोक्ताहरूको विवरण	४५
५.२.२. जात र धर्मको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू	४६
५.२.३. परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू	४७
५.२.४. बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण	४९
५.२.५. पसल र बिलोको मासुमा देखिएको मूल्यको अवस्था	५०
५.२.६. उपभोक्ता र व्यापारीबीच मनमुटाव हुने विवरण	५५
५.२.७. पेशामा आवद्ध उपभोक्ताहरूले मासु किन्न ठाउँको अवस्था	५७
५.२.८. पूजापाठ गर्दा साकाहारी र मांसाहारी भोजनको प्रयोगको विवरण	६५
५.२.९. मासु सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण	६७

चित्रसूची

चित्र	पृष्ठ नं.
५.१.१ व्यापार छान्नुको कारण	३५
५.१.२ फरकफरक हतियार प्रयोगको अवस्था	३९
५.१.३ मासु व्यापारी र स्थानीय बासिन्दाबीचको सम्बन्ध	४४
५.२.१ उमेर र लिङ्गको आधारमा मासु उपभोक्ताहरूको विवरण	४५
५.२.२ परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू	४८
५.२.३ बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण	४९
५.२.४ मासु कारोवारको अवस्था	५१
५.२.५ काटिसकेको मासुलाई फ्रिजमा राखे नराखेको अवस्था	५३
५.२.६ स्वादको रूपमा पसल र बिलोको मासुप्रति उपभोक्ताको धारणा	५४
५.२.७ उपभोक्ता र व्यापारीबीचको सम्बन्धको अवस्था	५६
५.२.८ पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूले मासु किन्ने ठाउँको अवस्था	५८
५.२.९ मासु पसलले वातावरणमा पारेको असर	५९
५.२.१० स्वास्थ्यका लागि उपयुक्त मासु प्रतिको धारणा	६०
५.२.११ मासुपसलको लागि उपभोक्ताले गरेको सरकारी कामको अपेक्षा	६२
५.२.१२ चाडपर्व र संस्कारमा देखिएको परिवर्तनप्रति उपभोक्ताको धारणा	६४
५.२.१३ पूजापाठ गर्दा शाकाहारी र मांसाहारी भोजको प्रयोगको विवरण	६५
५.२.१४ मासु सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण	६७

अध्याय-एक

परिचय

१.१. अध्ययनको पृष्ठभूमि

नेपालमा रहेका विविध जाति तथा जनजातिहरूले आफ्नै भाषा, संस्कृति बोकेको भएता पनि आफ्नो जीवनस्तरको प्रमुख आधार कृषिलाई नै मानेका छन् । नेपालमा ६५ प्रतिशत भन्दा बढी जनताहरू कृषिमा नै आश्रित छन् । कृषि व्यवसाय र पशुपालन एक आपसका पुरक भएकोले प्राचीनकालदेखि नै नेपाली कृषकहरूले पशुपालन व्यवसायलाई आफ्नो दोस्रो प्रमुख आयस्रोतको रूपमा अँगाल्दै आएको पाउँछौं । मानव समाज र संस्कृतिको सुरुवात आजभन्दा करिब ३ करोड ५० लाख वर्ष पहिलेदेखि बाँदर जातिबाट भएको पाउँछौं । त्यस समयमा मानवले अन्य पशु सरह जंगलका गिठा, भ्याकुर, कन्दमुल खाएर नाङ्गै फिरन्ते जीवन व्यतित गर्दथ्यो । सञ्चारको लागि भाषाको अभाव थियो भने त्यस समयदेखि नै मानव अन्य प्राणीभन्दा केही बढी तीक्ष्ण बुद्धि थियो र उसले ढुङ्गाका औजारहरू बनाई शिकार खेल्न समेत थाल्यो । उसले वनका कन्दमूलमा मात्र सीमित नरही आफ्नो जीवनयापनका लागि शिकार गर्न थाल्यो । शुरुमा उनीहरूलाई आगोको ज्ञान नभएकाले मासु तथा अन्य आहारा काँचै खान्थे भने धेरै समयपछि विस्तारै विस्तारै चिसोबाट बच्न, आहारा पोलेर खान र आगोको सहायताबाट शत्रुलाई पराजित गर्न समेत थाले । आजभन्दा इसापूर्व १० हजार वर्ष पहिले मानवले आफ्ना हतियारहरूलाई केही परिमार्जन गरी केही सजिला हतियारहरू बनाउन थाले । यसको प्रयोगबाट शिकार खेल्न सजिलो भयो । त्यस समयमा मानवले आफ्नो आहाराको मुख्य स्रोत जंगली जनावर, माछा आदिलाई लिन थाल्यो । इसापूर्व छ हजार वर्ष पछाडि मात्र मानवले कृषिको सुरुवात गरेको पाइन्छ । शुरुमा मानिसले पाल्नु जनावरको रूपमा कुकुर र भेडालाई पालेको पाइन्छ, भने गाई, भैंसी तथा घोडा पाल्ने कार्य धेरै पछि मात्र शुरु भएको पाइन्छ । त्यस समयमा पशुमा आध्यात्मिक शक्ति हुन्छ भन्ने विश्वास धेरै पछि शुरु भएको पाइन्छ । सोही

समयदेखि नै मानवले पाल्तु जनावरलाई मासुको रूपमा प्रयोग गर्ने गरेको पाइन्छ । (*m-c Burkitt, 1972.27*)

यसरी मानवको उत्पत्तिकालदेखि नै कृषि तथा पशुपालन व्यवसायलाई अवलम्बन गर्दै आएको र हरेक प्राणीको आहाराको स्रोत कृषि तथा पशु रहेकाले यसको महत्व उल्लेख्य रहेको पाइन्छ । कृषिको लागि चाहिने मल, दैनिक जीवनयापनको लागि आवश्यक पर्ने दूध, मासु, पशुपालनबाट उपलब्ध हुने हुँदा यस व्यवसायप्रति कृषकहरू आकर्षित भएका छन् । कृषि प्रधान देशको रूपमा परिचित नेपालमा पशुपालन व्यवसाय पहाडी क्षेत्रको आयआर्जनको प्रमुख माध्यम हो । नेपालको कुल गार्हस्थ उत्पादनमा करिब ३० प्रतिशत योगदान कृषि क्षेत्रको रहेको छ भने कृषिक्षेत्रको कूल गार्हस्थ उत्पादनको करिब एक तिहाई भाग पशुपालनले ओगटेको छ । नेपालमा पालन गरिने प्रमुख पशुपंक्षीहरूमा गाई, भैंसी, भेडा, बाखा, बंगुर र कुखुरा पर्दछन् । यी पशुपंक्षीहरूको उत्पादनमा दूध, अण्डा, मासु मुख्य छन् भने केही मात्रामा ऊनको प्रयोग पनि हुने गरेको छ । मानव स्वास्थ्यको लागि आवश्यक पौष्टिक तत्व पूरा गर्ने पशुजन्य प्रमुख खाद्य पदार्थको रूपमा मासुलाई लिइन्छ । मानव विकासको प्रथम चरणदेखि नै मासुलाई प्रमुख खाद्य पदार्थको रूपमा प्रयोग गरिँदै आइरहेको पाइन्छ । प्राचीन शिकारी युगमा मानवले वन्यजन्तुको शिकार गरी आफ्नो आहाराको प्रमुख स्रोतको रूपमा मासुलाई प्रयोग गरेको पाइन्छ । त्यसबेलाको समाजमा मानवले मासुलाई आफ्नो जीवन निर्वाह गर्ने माध्यमको रूपमा उपभोग गर्दथे । आफ्नो आहारलाई परिपूर्ति गर्ने माध्यमको रूपमा मासुको प्रयोग गर्दथे भने समयको परिवर्तनसँगै मानव शिकारी युगबाट विभिन्न चरणहरू पार गर्दै, चेतनाको स्तर उकास्दै आजको सभ्य युगमा आइपुगेको छ । हालको मानव आदिम मानवभन्दा सामाजिक, साँस्कृतिक तथा सभ्यतामा धेरै फड्को मारिसकेको छ । वर्तमान अवस्थामा मानवले पशुपंक्षीलाई घरपालुवा जनावरको रूपमा प्रयोग गरी आफ्नो मासुको आहाराको रूपमा परिपूर्ति गर्न थालेको छ । हाल मासुको उपभोगमा भएको वृद्धिलाई निरन्तरता दिँदै स्वच्छ र स्वस्थ पशुपंक्षी पालन गरी मासुको गुणस्तरमा सुधार गर्ने तथा जनस्वास्थ्यकर मासु उत्पादन गरी उपभोग गराउनु वर्तमान समयको चुनौति हो । त्यसैले यसलाई सुधार गरी उपभोक्ता वर्गमा स्वच्छ र स्वस्थ मासुको उपभोग गराई जनस्वास्थ्यमा सुधार ल्याउनुपर्ने देखिन्छ । (*पशुपंक्षी बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय, २०६८*)

व्यवस्थित वधशालाको निर्माण गरी जनस्वस्थकर मासु उत्पादनका लागि निरोगी पशुपंक्षीहरू उत्पादन एवम् आयत गरी उद्योग, व्यापार एवम् बजार व्यवसायको गुणस्तरमा सुधार ल्याउनु आवश्यक हुन्छ । मापदण्ड पूरा गरी पशु वधशाला एवम् मासु पसल सञ्चालनमा ल्याउँदा जनस्वास्थ्य एवम् वातावरणलाई समेत असर नगर्ने हुँदा प्रक्रिया अनुसार व्यवसाय सञ्चालन गर्नु आवश्यक छ । स्वच्छ र सफा मासुको उपभोगले मानिसको शरीरलाई आवश्यक पर्ने पौष्टिक तत्वको परिपूर्ति गर्दछ । स्वास्थ्य पदार्थमा हुने ६ वटा पौष्टिक तत्वमध्ये प्रोटीनको कारक तत्वको रूपमा मासुलाई लिन्छ । मासुलाई सहीरूपबाट उपभोग गर्न सकियो भने यो स्वास्थ्यको लागि फाइदाजनक हुन्छ भने यसको उपभोगमा ख्याल गरिएन भने भयानक खालको रोगहरू लाग्न सक्छन् । पर्वत, बेनीबजार विभिन्न जातजातिहरूको संगमस्थल हो । यो बजार म्याग्दी, बेनी, मुस्ताङ, रोल्पा र डोल्पाको व्यापारिक नाफाको रूपमा परिचित बजार हो । बेनीबजार पर्वतको सदरमुकाम कुश्मादेखि २१ किलोमिटर उत्तर र म्याग्दी जिल्लाको सदरमुकाम बेनीबजारसँग जोडिएको छ । कालीगण्डकीको नदी किनारमा अवस्थित पर्वत, बेनीबजार बसोबासको दृष्टिकोणले अति अहम् मानिएको छ । सँगै जोडिएको म्याग्दी सदरमुकाममा विभिन्न सरकारी कार्यालय, स्कूल, क्याम्पस लगायतका अन्य व्यापारिक प्रतिष्ठानहरू र पर्वत, बेनीमा रहेका स्कूल सहकारी कार्यालयहरू व्यापारिक प्रतिष्ठानहरूमा कार्यरत कर्मचारीहरूको बसोबास रहेको यो स्थान र व्यवस्थित होटल व्यवसायका कारण यो क्षेत्रमा जनमानसको चाप अधिक रहन गयो । फलस्वरूप यो स्थानमा मासुको उपभोग धेरै रहेको छ । छिमेकी राष्ट्र चीन जोड्ने राजमार्ग पनि यही बजारक्षेत्रभित्र पर्दछ । पर्वत, बेनीबजार विभिन्न जातजातिको बसोबास संगमथलोको रूपमा रहेकोले यस क्षेत्रमा व्यवसायिक रूपमा धौलागिरि ह्याचरी उद्योग प्रा.लि. रहेको छ भने मासु उत्पादनको लागि पोल्ट्री फर्म एवम् खसीबोका पालन व्यवसाय पनि फस्टाउँदो रूपमा रहेको छ । यहाँका अधिकांश स्थानीय बासिन्दाहरू कृषि पेशामा आवद्ध थिए भने वर्तमान अवस्थामा सबै बासिन्दाहरू व्यवसायिक कृषि, पशुपालन गर्दै आइरहेका छन् । यस क्षेत्रमा मासुको उपभोग थोरै हुने हुँदा मासु कस्तो संवेदनशील खाद्य पदार्थको बारेमा सम्पूर्ण उपभोक्तालाई सचेतना गराई विभिन्न कार्यक्रमका माध्यमबाट उनीहरूको चेतनाको स्तर उकास्नु र मासु उपभोगमा परिवर्तन ल्याउनु यस क्षेत्रको आवश्यकता हो ।

हाल नेपालमा १५५६५१० मे.टन दूध, २७७६२५ मे.टन मासु, ७०४१३५ हजार गोटा अण्डा, ५८६२२३ केजी ऊन र ५२४५० मे. टन माछा उत्पादन हुने गरेको छ । विगत १० वर्षको अवधिमा दूध २८ प्रतिशतले, मासु ३० प्रतिशतले, अण्डा ५५ प्रतिशतले वृद्धि भएको छ । (कृषि तथ्याङ्क, २०६८/०६९) नेपालमा आ.व. २०६८/०६९ को तथ्याङ्क अनुसार १६६८३८ मे.टन राँगोभैँसीको मासु, ५२८०९ खसीबोकाको मासु, ३६०८५ मे.टन कुखुराको मासु, १७९२३ मे.टन बंगुरको मासु र २९४० मे.टन अन्यको खपत भएको पाइन्छ । (कृषि डायरी, २०६९) शहरी क्षेत्रमा बंगुर र कुखुराको मासुको खपत केही वर्षयता धेरै मात्रामा भएको पाइन्छ । यिनीहरूको मासुको खपत हरेक वर्ष वृद्धि भइरहेको छ । यसो हुनुको मुख्य कारण राँगो, भैँसी र खसीबोकाको उत्पादनमा गुणस्तरीय वृद्धि नहुनु र छिमेकी देशबाट आयात गर्नुपर्ने अवस्था हो भने बंगुर र कुखुराको उत्पादन आन्तरिक रुपमा नै विकसित प्रविधिबाट उत्पादन गर्न सक्नु हो । त्यसैले वर्तमान अवस्थामा मासुको उपभोगमा आएको वृद्धि तथा यसको गुणस्तरमा आएको असावधानीले गर्दा उब्जन पुगेका अनेकौं प्रकारका संक्रामक रोगहरूबाट छुटकारा पाउनु आजको आवश्यकता हो ।

१.२ समस्याको कथन

पर्वत जिल्लाको उत्तरी भेगमा अवस्थित पूर्वमा कालञ्जर पहाड र पश्चिममा गलेश्वरधाम, उत्तरमा बाँसखर्क र दक्षिणमा लुङ्गदीखोलाको बीच भागमा अवस्थित माभफाँट गा.वि.स.मा ७१४६ जनसंख्या रहेको छ । यस गा.वि.स.को मुख्य आधार कृषि र पशुपालन व्यवसाय हो भने यसको अलावा केही व्यापार व्यवसायमा संलग्न छन् भने कोही वैदेशिक रोजगारमा संलग्न छन् । बेनीबजार मुस्ताङ, म्याग्दी र पर्वतको मुख्य आकर्षणको केन्द्र बिन्दु हो । व्यापार व्यवसाय, उद्योगधन्दा लगायत सामाजिक संघसंस्थाहरू रहेका छन् । घनाबस्तीका कारण यो वातावरणीय प्रदूषणबाट छुटकारा पाउन सकेको छैन । यस क्षेत्रमा विभिन्न जातजातिहरूको बसोबास रहेको छ । कृषि तथा पशुपालन नै यस ठाउँको प्रमुख आयआर्जन हो । यस क्षेत्रको मानव बस्तीमा वातावरणीय प्रदूषणमा कस्तो असर परेको छ, मासु व्यापारीहरूले आफ्नो व्यवसायबाट जीवनस्तरमा केकस्तो सुधार ल्याउन सकेकाछन् । यस व्यवसायबाट वरिपरीको सामाजिक अवस्थालाई केकस्तो असर पुऱ्याएको छ ? विगत समयको तुलनामा वर्तमानमा मासुको उपभोगमा केकस्तो वृद्धि आएको छ ? वरिपरी

रहेका उपभोक्ता र व्यापारीहरूको बीचमा रहेको सम्बन्ध केकस्तो छ भन्ने जस्ता पक्षमा आधारित रही अध्ययनलाई अगाडि बढाइएको छ ।

मासुको पौष्टिकताको चारित्रिक गुणहरू मानिसका लागि आवश्यक पर्ने पौष्टिक तत्वसँग मिल्ने खालको हुनुको साथै मासुको स्वाद र सुगन्ध धेरैले मन पराउने भएकाले मासुको माग धेरै भएको हो । मासुमा प्रोटीन, भिटामिन, मिनरल, फ्याट र मेटाबोलिक इनर्जीको मात्रा धेरै हुने भएकोले यसलाई सन्तुलित आहाराको रूपमा लिन सकिन्छ । स्वस्थ पशुपंक्षीलाई व्यवस्थित तरिकाबाट वध गरी खान योग्य पदार्थ उपभोग गर्न सकेमा मानिसलाई आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण पौष्टिक तत्वहरू प्राप्त गर्न सकिन्छ । त्यसैले स्वस्थ मासुको उपभोग सम्पूर्ण उपभोक्ता वर्गहरूमा गराई कुपोषणबाट छुटकारा दिलाउन सक्नु वर्तमानको चुनौति हो । नेपालजस्तो भोकमरीको समस्या भइरहने राष्ट्रका ग्रामीण इलाकाहरूमा कतिपय बालबच्चा, वृद्धवृद्धाहरू कुपोषणको शिकार बन्न पुगेका छन् । त्यसैले स्वच्छ मासु उत्पादन गरी उपभोक्ता वर्गमा स्वच्छ मासुको उपभोग गराउनु आजको आवश्यकता हो ।

पर्वत, बेनीबजारमा विभिन्न पशु तथा पंक्षीको गरी १० वटा मासु पसल भए पनि सबै मासु पसलहरू एकै ठाउँमा नरहेर विभिन्न ठाउँमा छरिएर रहेका छन् । यी छरिएर रहेका मासुपसलहरूको सामाजिक, आर्थिक अवस्था कस्तो छ ? अव्यवस्थित मासुपसलले वातावरणीय प्रदुषण तथा आसपासका व्यापार गरी बस्ने अन्य व्यापारीहरूमा केकस्तो असर पुऱ्याएको छ ? भन्ने अध्ययन तथा विश्लेषण यस अध्ययनले गर्न आवश्यक देखिएकोले यस अनुरूप सोही दिशामा अध्ययन केन्द्रित छ । त्यस्तै मासु पसलेहरू र अन्य व्यापारीहरूमा रहेको आन्तरिक द्वन्द्व के कारणले सिर्जना भएको छ ? भन्ने कुरालाई यथार्थ भल्काउने कार्य गरेको छ । यस अध्ययनले सानो क्षेत्रमा रहेका अव्यवस्थित मासुपसलहरूले उपभोक्ता तथा अन्य व्यापारीहरूमा केकस्तो असर पुऱ्याएको छ ? भन्ने तथ्यलाई विश्लेषण गर्ने प्रयास गरेको छ । साथै यस्तो असरले मानव स्वास्थ्यमा केकस्तो प्रभाव पारेको छ ? यसको सुधारका लागि केकस्तो व्यवस्थापन पक्ष अपनाउन सकिन्छ ? भन्ने कुरालाई देखाउन खोजिएको छ ? पशुपंक्षी आयात हुने स्रोत कहाँ हो ? कुन क्षेत्रबाट केकति अनुपातमा वध गर्ने पशु आयात हुन्छ ? बढी कुन पशुको मासु उपभोग हुन्छ र यो खपत हुनुको कारण के हो ? मासु पसलभन्दा किन केही समुदाय घरमै पशु वध गरी

बिलोको रुपमा मासु उपभोग गर्दछन् भन्ने जिज्ञासाहरू मेटाउने काम यस अध्ययनबाट गरिएको छ । मासु मानवीय स्वास्थ्यसँग प्रत्यक्ष सम्बन्ध राख्ने भएकोले यो अध्ययन जनस्वजास्थ्य र वातावरणमा बढी केन्द्रीत रहेको छ । यो अध्ययन सानो क्षेत्रमा घनाबस्ती रहेको बेनीबजारमा मासु पसलहरूको अवस्था र यसले पारेको प्रभाव बुझ्नका लागि आवश्यक देखिएको छ ।

१.३ अध्ययनको उद्देश्य

यस अध्ययनको सामान्य उद्देश्य भनेको बेनीबजारमा रहेका मासु व्यवसायी र मासु उपभोक्तासँग सम्बन्धित समग्र क्रियाकलापहरू पहिचान र वर्णन गर्नु हो । यस अध्ययनका विशिष्ट उद्देश्य निम्न छन् :

१. बेनीबजारमा अवस्थित मासु व्यापारीहरूको सामाजिक, साँस्कृतिक एवम् आर्थिक अवस्था विश्लेषण गर्नु,
२. मासुजन्य वस्तु उत्पादनको क्षेत्र र बिक्री क्षेत्रको पहिचान गर्नु,
३. मासु उपभोग गर्ने तरिकाहरूको विश्लेषण गर्नु,

१.४ अध्ययनको महत्व

पर्वत, बेनीबजारमा अवस्थित मासु व्यापारीहरूको अध्ययनले तिनीहरूको सामाजिक, आर्थिक र साँस्कृतिक अवस्था कस्तो छ ? मासुपसलहरू कुन अवस्थामा रहेका छन् ? वधस्थलको स्थिति कस्तो छ ? मासुपसलले जनमानसमा कस्तो असर पुऱ्याएको छ ? मासुको गुणस्तर कस्तो छ ? स्वच्छ र स्वस्थ मासु उत्पादन गर्नका लागि हाल भै रहेका मासु पसलहरूमा केकति कमजोरी देखा परेका छन् ? मासु पसलको अवस्थाले सामाजिक, साँस्कृतिक रुपमा केकस्तो असर पुऱ्याएको छ ? किन आजभोलि केही मान्छेहरूले मासु पसलको मासु भन्दा आफैले काटेको मासु मन पराउन थालेका छन् ? भन्ने जस्ता विभिन्न पक्षमा यथार्थ तथ्य प्राप्त गर्न उपभोक्ताहरूसँग प्रत्यक्ष रुपमा भेटी, अन्तर्वार्ता एवम् अवलोकन गरी समाधानको बाटोमा लाग्न प्रेरित गरिएको छ । त्यस्तै छरिएर रहेका मासु पसलहरूले वातावरणीय प्रदुषणमा पारेको प्रभाव र मानव जनस्वास्थ्यमा पारेको असरका बारेका जानकारी प्राप्त गरी सुधारको पक्षमा लाग्न अभिप्रेरित गरेको छ । स्वच्छ मासु कस्तो हुनुपर्दछ ? कुन पशुपंक्षीको केकति संख्यामा दैनिक वध गरिन्छ ? त्यसको उपभोग

दर कति छ ? सबैभन्दा बढी वध गर्ने पशुपंक्षी कुन हो ? बढी खपत हुनुमा के कारण छ ? मासुको बजार मूल्यमा केकस्तो समानता तथा असमानता छ ? मासु काट्ने हतियार तथा अचानो, मासु काट्ने स्थान आदिको व्यवस्थापन केकस्तो रहेको छ ? भन्ने जस्ता यावत पक्षको जानकारी उपभोक्ता मार्फत् प्राप्त गरी कमजोरी पक्षहरूलाई नियाली गुणस्तरीय मासु उत्पादन गराउनमा यस अध्ययनले प्रेरित गरेकोले यो अध्ययनको महत्व रहेको छ । यो अध्ययनले विशेष गरी मासु उपभोक्ताहरूको लागि स्वच्छ मासु उपभोग गर्नमा महत्व राखेको छ । त्यस्तै मासुसम्बन्धी अध्ययन गर्ने अनुसन्धानकर्ताको लागि यो अध्ययन उपयोगी रहेको छ ।

१.५. अध्ययनको सीमा

कुनै पनि विषयवस्तुको बारेमा अध्ययन गर्दा हरेक विषयवस्तुको आफ्नै प्रकारका उद्देश्यहरू परिपूर्ति गर्नका लागि सुरुवात गरिएको हुन्छ । एउटै अध्ययनले मात्र सबै क्षेत्रमा सँधैभरि सम्पूर्णताको प्रतिनिधित्व गर्छ, भन्न सकिँदैन । त्यसैले यस अध्ययन पनि सत्यताबाट टाढा रहन सकेको छैन । मासुको बारेमा अध्ययन गर्ने पुस्तकहरू पनि कमै मात्रामा रहेका छन् । तैपनि यससँग सम्बन्धित पशु सेवा विभाग, पशुपंक्षी प्रवर्द्धन निर्देशनालय, पशु उत्पादन निर्देशनालय, सामुदायिक पशु विकास आयोजना तथा अन्य मासुसँग सम्बन्धित विभिन्न निकायहरूले प्रकाशन गरेका पुस्तक, पत्रपत्रिका, बुलेटिनको आधार तथा प्रत्यक्ष अवलोकन, अन्तर्वार्ता, प्रश्नावलीका आधारमा यो अध्ययनलाई अगाडि बढाइएको छ । अध्ययन पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु व्यापारीहरूको सामाजिक तथा आर्थिक अवस्थाका साथै मासु उपभोक्ताहरूले घरमै पशु वध गरी बिलोको रुपमा काटिने मासुको बारेमा यथार्थ जानकारी लिनमा यो अध्ययन केन्द्रित छ । मासु पसलको वर्तमान अवस्था कस्तो छ ? मासु पसले र उपभोक्ताको अन्तरसम्बन्ध तथा द्वन्द्व केकस्तो रहेको छ ? मासु पसलमा काटिने मासु र बिलोको रुपमा काटिने मासुले जनमानसमा कस्तो प्रभाव पारिराखेको छ ? भन्ने पक्षलाई नियाल्न पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययन र ती मासु पसलमा नियमित रुपमा मासु खरिद गर्नेमध्येबाट ५५ जना गरी ५० जना उपभोक्तासँग अन्तर्वार्ता, प्रश्नावली, अवलोकनका माध्यमबाट अध्ययनलाई अगाडि बढाइएको छ । यसरी प्राथमिक र द्वितीय सूचनाहरूको प्रयोग गरी यस अध्ययनमा गरिएको छ । यस अध्ययनको सीमा पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूको वर्तमान

अवस्थाको अध्ययन, मासु उपभोक्ताले उपभोग गरिराखेको मासुको प्रयोगको तरिका र अवस्थाका बारेमा केकस्तो छ भन्ने पक्षलाई नियाल्ने कार्य यस अध्ययनले गरेको छ ।

१.६ अध्ययनको संरचना

यो अध्ययन ६ अध्यायमा विभाजित रहेको छ, जसमध्ये अध्याय एकमा अध्ययनको पृष्ठभूमि, समस्याका भनाइहरू, अध्ययनको उद्देश्य, यसको महत्व तथा सीमाको बारेमा प्रस्तुत गरिएको छ । अध्याय दुईमा साहित्यिक पुनरावलोकनका आधारमा पूर्व साहित्यको अध्ययन गरी यससँग सम्बन्धित विभिन्न प्रकाशित लेख रचनाहरूको बारेमा अध्ययन गरिएको छ । जस अन्तर्गत धर्म, संस्कारसँग मासुको सम्बन्ध विश्वव्यापी रूपमा मासुको अवस्था, जनस्वास्थ्य, ऐन, नियम, वातावरण तथा स्वच्छ मासुमा हुनुपर्ने गुणहरूका बारेमा सम्बन्धित लेखरचनाहरूलाई समावेश गरिएको छ । अध्याय तीनमा अनुसन्धन पद्धतिको बारेमा अध्ययन गरिएको छ । जसमा तथ्याङ्क संकलनका विधिहरू तथा व्याख्या समावेश गरिएको छ । अध्याय चारमा अध्ययन क्षेत्रको परिचय समावेश गरिएको छ । अध्याय पाँचमा अध्ययनको विषयसँग सम्बन्धित रही लिइएका तथ्याङ्कहरूको प्रस्तुतीकरण सरल र सहज हुने किसिमले विभिन्न दृष्टिकोणबाट गरिएको छ । अध्ययनको अन्तमा अध्याय छ, मा समग्र अध्ययनको सार र आवश्यक सुझावहरू समावेश गरी यस अध्ययनलाई अन्त्य गरिएको छ ।

अध्याय- दुई

साहित्यको पुनरावलोकन

२.१ अवधारणागत पुनरावलोकन

नेपालमा मासु व्यवसाय दिनप्रतिदिन वृद्धि हुँदै गइरहेको छ । जति मासु उपभोगमा वृद्धि भएको छ । त्यसको अनुपातमा स्वच्छ र स्वस्थ मासुको उपभोग हुन सकेको छैन । चालु त्रिवर्षीय योजना अनुसार हाल मासुको उपभोग दर ९ केजी प्रतिव्यक्ति रहेको छ भने योजनाको अन्त्यसम्म ११ केजी प्रतिव्यक्ति पुऱ्याउने लक्ष्य लिइएको देखिन्छ । यसबाट स्पष्ट हुन्छ कि मानिसलाई आवश्यक पर्ने मासुको उपभोगमा २ केजी प्रतिव्यक्ति प्रतिवर्ष कम रहेको देखिन्छ । स्वच्छ मासु जति पौष्टिक उपयुक्त हुन्छ, त्यसको अलावा संक्रमित मासु विष जस्तै हुन्छ । त्यसैले अस्वस्थ मासुको उपभोगले भयानक किसिमका संक्रामक रोगहरू निम्त्याउने भएकोले यसको उपभोगमा संयमितता अपनाउनु जरुरी छ । रोगी पशुपंक्षीको मासु उपभोग गरेमा यसले जनस्वास्थ्यमा असर गर्नुका साथै मानिसलाई नै मृत्युको मुखमा पुऱ्याउँछ । मासु एक संवेदनशील खाद्यपदार्थ हो । यसको उपभोग उचित समयमा हुन सकेको खण्डमा आवश्यक पौष्टिक तत्व प्राप्त गर्न सकिन्छ भने यसको प्रशोधनमा सावधानी अपनाउन नसकेको खण्डमा छोटो समयमा नै संक्रमित भएर मासु खान नहुनुको साथै बाहिरी वातावरण समेत प्रदुषित हुने भएकोले यसको उचित व्यवस्थापमा सावधानी अपनाउनुपर्ने हुन्छ । स्वच्छ र स्वस्थ पशु निश्चित ठाउँमा वध गरी स्वस्थ मासु उत्पादन गर्नु आजको आवश्यकता हो । जथाभावी पशुहरू वध गर्ने तथा संक्रामक रोगी पशुहरू सार्वजनिक स्थलमा वध गरी मासु उपभोग गर्ने समाज पनि हाम्रो सामु जीवितै छ । यसले मासुको उपभोग गर्ने भन्दा नगर्नेको लागि बढी असर गरेको हुन्छ । मासु र वातावरणबीचमा एक आपसमा अन्तरसम्बन्ध रहेकोले वातावरणीय सन्तुलन कायम राख्नको लागि मासु काट्ने स्थल तथा यसको व्यापार व्यवसाय गर्नको लागि उचित सावधानी अपनाउनुपर्ने हुन्छ । विभिन्न पशुपंक्षीको मासुबाट धेरै किसिमका

रोगहरू सर्न सक्ने भएकोले यसको व्यवस्थापनमा आवश्यक सावधानी अपनाउनुपर्ने हुन्छ ।
(CLDP 2068-24)

विगत १० वर्षको मासु उत्पादनलाई अध्ययन गर्दा राँगो/भैंसी, खशी/बोका, बंगुर/सुँगुर र कुखुराको मासु उत्पादनमा वार्षिक रूपमा वृद्धि भएको पाइन्छ भने भेडाको मासु उत्पादनमा केही ह्रास आइरहेको छ । यसो हुनुमा बढ्दो जनसंख्या तथा सोसँग बढ्दो माग र आपूर्तिमा आधारित व्यापारिक क्रियाकलापको प्रभाव पनि हो । १४७औँ सदस्यको रूपमा नेपाल विश्वव्यापार संगठनको सदस्य भएपश्चात् राज्यले निर्वाह गर्नुपर्ने भूमिका, दायित्व तथा पूर्वाधारको बारेमा सचेत रही डटेर सामना गर्नुपर्ने ठूलो चुनौति आइपरेको छ । विश्वव्यापार संगठनका रूपमा प्राप्त हुने अवसरको सदुपयोग गर्न मौजुदा चुनौतिहरूको डटेर सामना गर्नुपर्ने बेला आएको छ । यसै सन्दर्भमा स्वच्छ तथा स्वस्थ मासुको उपभोग बारे सर्वसाधारणलाई सुसुचित गराउनु आजको आवश्यकता र समय अनुसार सान्दर्भिक देखिन्छ । (पशुपक्षीबजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय २०६४: १२)

धर्म र मासु

बुद्धधर्मको सम्यक शिक्षामा उल्लेख भए अनुसार शाकाहारी आहार पचाउन जति सजिलो छ, त्यति मांसाहारी छैन । फलस्वरूप बढी शारीरिक विकृति उत्पन्न हुन्छ । खाना खाएर डकार आउँदा मांसाहारीले दुर्गन्ध ल्याउँछ भने शाकाहारीमा कम । हिन्दू धर्ममा उल्लेख भए अनुसार माछा, मासु भनेका राजसी आहार हुन् । यिनीहरूको सेवनबाट काम, क्रोध उत्पन्न हुन्छ भन्ने रहेको छ । तर राजसी आहाराको सेवन नगर्नेहरूमा पपनि काम, क्रोध त्यति नै रहेको हुन्छ । त्यसैले मांसाहारी पनि स्वास्थ्यको दृष्टिकोणले सेवन गर्नुहुँदैन भन्नेलाई खान हुन्छ भन्न खोजिएको हो । मांसाहारीको विषयमा सम्यक शिक्षा त्रिकोटी परिशुद्ध माछा मासु खान सकिन्छ । जस्तो

नदेखेको : मेरो लागि मारेको भनी नदेखेको ।

नसुनेको : मेरो लागि मारेको भनी नसुनेको ।

शंका नगरेको : मेरो लागि मारेको भनी शंका नगरेको ।

(सम्यक शिक्षा: २०६४)

प्रजापिता ब्रह्माकुमारी ईश्वरीय विश्वविद्यालयबाट प्रकाशित सात्विक और योगमुक्त जीवनमा उल्लेख भए अनुसार, वर्तमानमा मानवले मासुको सेवनमा वृद्धि गरेको छ । तर यसको मर्म बुझ्न सकेको छैन । हरेक प्राणीमा दया, माया, करुणा, सहानुभूति, प्रेम, उदारता रहेको हुनुपर्दछ । मनुष्यले आफ्नो पेट भर्नका लागि अर्को प्राणीको हत्या गर्दछ । जीवन लिन्छ । जो मनुष्यले यस्तो व्यवहार गर्दछ, उसको नैतिक विधि विधान, आचारसंहिता तथा चरित्रको कुनै औचित्य रहँदैन । व्यक्तिले आफ्नो स्वार्थ पूर्तिका लागि जे पनि गर्न सक्छ । जब आफ्नो एक छाक मेटाउनका लागि निर्दोष प्राणीको गर्धन वा पेटमा छुरा प्रहार गरी हत्या गर्दछ । यस्तो व्यक्तिले पूर्वजन्ममा धेरै कठिनाईहरू भोग्नुपर्दछ । जब मनुष्यले प्राणीको हत्या गर्न खोज्दछ, उसले आफ्नो जीवन बचाउनका लागि भाग्न खोज्छ । कि त रुन्छ, कि त वेदना पूर्ण स्वरमा प्रार्थना गर्दछ । ऊ प्रतिक्षा गर्ने कोही देखिँदै यस्तो निर्दोष प्राणीको हृदयविदारक दृश्य देखेर पनि जो मानवले प्रेम, दया, उदारता, करुणा, सहायता न्यायको भावना आउँदैन सो मनुष्यको नरकमा बास हुनेछ । आज संसारका हरेक निर्दोष व्यक्ति फटाहाहरूको शिकार बन्नु परेको छ । मानवले आफ्नो स्वार्थपूर्तिका लागि जे गर्न पनि तयार हुन्छ, उसलाई प्राणीप्रतिको दया, मायाको भावना जागृत हुँदैन । (ब्रह्मकुमारी विश्वविद्यालय : २०६३)

संस्कार र मासु

मगर समुदायमा बालबालिकाको भात खुवाउने समयमा कुलदेवताको नाममा एउटा भाले काटी अगेनामा पूजा गरिन्छ र भालेको एउटा साँप्रा नकाटीकन बच्चाको लागि पकाइन्छ । अरु मासुलाई सम्पूर्ण पाहुनाहरूलाई खुवाउने चलन छ । त्यस्तै छेवार गर्दा उसको मामा वा जुराएको व्यक्तिले कपाल खौरिनुपर्दछ र यसरी कपाल खौरिदिने व्यक्तिलाई चामल, कुखुरा र पैसा दिने चलन छ । त्यस्तै विवाह गरी दुलही घर भित्र्याउँदा घरमुखियाले पितृलाई भाले काटेर चढाउँछन् भने माइती भेट्न जाँदा विशेष गरी खशीको साँप्रा लिएर जाने चलन छ । त्यस्तै गरी धामी भाँक्री गर्दा उसले भने अनुसार कुखुरा, बोका आदिको बलि दिएर रातको समयमा झारफुक गर्ने चलन छ । (सुवेदी : २०६४:४२)

घर्ती, कार्की र बरुवालको कुलदेवताको पूजा गर्दा बोकाको बली दिने प्रथा रहेको छ भने आफ्नो कुलदेवताको पुजा गर्दा कुलको साभा एउटा बोका काटि सकेपछि मात्र अरु आ-आफ्ना बोकाहरूको क्रमैसँग वध गर्ने गरिन्छ भने घर्ती, कार्की र बरुवालको पुजा गर्दा

डाँग्रे १११ जना हुन्छन् र डाँग्रेको निर्देशन अनुरूप बोका वध गर्ने गरिन्छ । साथै छोरा जन्मिँदा छोराको विवाह गर्दा र नयाँ घर बनाउँदा कुल देवतालाई बोका चढाउनु पर्ने नियम रहेको जानकारी घर्ती, कार्की कुलका डाँग्रे श्री थलबहादुर घर्तीले दिनुभएको हो । यसरी धार्मिक पुण्य कार्य सम्पन्न गर्नका लागि पनि पशु वध गरी आफ्नो मनोकांक्षा र पितृ उद्धार गर्ने संस्कार पनि हाम्रो समाजमा रहेको छ ।

विश्वव्यापी रूपमा मासुको अवस्था

वर्तमान विश्व परिवेशमा खाद्य पदार्थको प्रमुख पौष्टिक स्रोतको रूपमा मासुलाई लिएको पाइन्छ । विश्व परिवेशमा हेर्दा भण्डै ७८ प्रतिशत मानिसले मासुको उपभोग गरेको पाइन्छ भने बाँकी मासुको उपभोग नगर्ने मानिस रहेको पाइन्छ । नेपालको परिप्रेक्ष्यमा हेर्दा भण्डै ८३ प्रतिशत मानिसले मासुको उपभोग गरेका छन् । नेपाल बहुजाती, धर्म, संस्कृतिक र परम्परामा आधारित समाज छ । त्यसैले मासुको उपभोगमा धर्म, संस्कृति तथा सामाजिक परिवेशले समेत प्रभाव पारेको पाइन्छ । मासु मानिस तथा जनावरले उपभोग गर्ने पोषणयुक्त खाद्यपदार्थमध्ये एक हो । मासु खानामा स्वादिलो सजिलै पचाउन सकिने अति गुणस्तरयुक्त प्रोटीन, मिनरल र भिटामिनको स्रोत हो । मासु जनावरका ती तन्तुहरू खान योग्य हुन्छन्, जुन मानिसले खाने मासु मुख्य गरेर घरपालुवा पशुपंक्षी र सामुन्द्रिक जीवहरूबाट उत्पादन हुन्छ । (प.पं.व.प्र.नि., २०६८:४)

जनस्वास्थ्य र मासु

मासु विग्रिनबाट बचाउन र मासुबाट सर्ने रोगहरूको रोकथाम तथा उपभोक्ताहरूलाई रोगको संक्रमणबाट बचाउनको लागि सफा मासु उत्पादन गर्नु हो । (ग्रेसी, १९९८:२८)

प्राचीन समयमा मासुलाई उपचार विधिको रूपमा प्रयोग गरेको पाइन्छ । चीनमा कागको कलेजो एनिमिया उपचारको लागि र रोष्टेड विप्र आँखाको उपचारको लागि खाने चलन थियो भने युरोपमा रतन्धोको लागि बाखाको कलेजो खाने परम्परा भएको पाइन्छ । (संखी, २०६४)

विरामी वा घाइते भएको पशु वध गर्दा त्यसको खास मासुमा हानिकारक किटाणु हुँदैनन् । दुषित स्थल, दुषित वातावरण, तरिका, प्रक्रिया तथा दुषित वस्तुको संसर्गले गर्दा मासु

दुषित हुन जान्छ, जसको कारण यस्तो मासुबाट विभिन्न रोग लाग्न सक्छन् । नेपालमा मासु बजार व्यवस्था खास गरी राँगो/भैंसीको मासु उत्पादन, प्रशोधन भण्डारण तथा ढुवानी अस्वस्थकर र न्यूनतम राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड पनि अपनाएको पाइन्छ ।
(प.प.व.प्र.नि., २०६८:१६)

मुलुकको अर्थतन्त्रको महत्वपूर्ण स्थान ओगटेको पशुपालन व्यवसायलाई व्यवस्थित र विकसित तुल्याउन मानव समुदायको पौष्टिक भोजन तथा स्वास्थ्यका दृष्टिकोणबाट समेत पशु, पशुजन्य पदार्थ वा पशु उत्पादन सामग्रीको स्वास्थ्यमा उत्पादन बिक्री वितरण, निकासी तथा पैठारी गर्ने सम्बन्धमा व्यवस्था गर्न वाञ्छनीय देखिएकोले मासु पसल स्थापना तथा वधस्थल निर्माणको लागि नेपाल सरकार कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय पशु सेवा विभाग अन्तर्गत रही पशु वधशाला तथा मासु जाँच ऐन २०५५ तथा नियमावली २०५७ लागू गरेको छ । जस अनुसार मासु पसल स्थापना गर्न तथा वधस्थल निर्माणको लागि आवश्यक नियमहरू पालना गर्नुपर्ने व्यवस्था गरेको छ ।

पशुमा लाग्ने केही संक्रामक रोगहरू उपचारद्वारा निको पार्न नसकिने र आजीवन रोगको स्रोत भैरहने पनि हुनसक्छन् । तीमध्ये मानिसलाई पनि सर्न सक्ने खतरानाक रोगहरू रोकथाम गर्न र रोगी जनावर क्रमशः हटाउँदै लैजान रोग निदान गरी रोगी जनावर वध गर्ने गरिन्छ, जसले जनस्वास्थ्यमा गम्भीर खतरा सिर्जना गर्दछ । हामीले पालन गर्ने गाई भैंसीलाई स्वच्छ, सफा वातावरणमा राख्ने, रोगी जनावरको सम्पर्कमा आउन नदिने, महामारी रुप लिन रोगहरू फैलिएमा बेलैमा सर्तकता अपनाउने र खोपद्वारा सजिलै रोकथाम गर्न सकिने रोगहरू विरुद्ध समयमै खोपको व्यवस्था मिलाउनुपर्ने हुन्छ । (भे.ई.के., २०६९:२८)

स्वच्छ मासुमा हुनुपर्ने गुणहरू

भर्खर तयार पारिएको ताजा मासुलाई सक्दो छिटो चिस्याउन डिपफ्रिजमा राख्दा हानीकारक जीवाणुको संख्या वृद्धि हुन सक्दैन । मासुको गुणमा पनि खासै परिवर्तन हुँदैन र खानयोग्य हुन्छ । -१ डिग्री सेन्टीग्रेड तापक्रममा शीतभण्डार गरेका मासुमा एकहप्तापछि जीवाणुको संख्या एकलाख प्रतिग्राम हुनपुग्छ, तर यो लेभलमा पनि मासु खान सुरक्षित नै मानिन्छ । -१२ डिग्री सेन्टीग्रेड तापक्रममा जनावरको जात अनुसार मासु २-४

महिनासम्म र -३० डिग्री सेन्टीग्रेड तापक्रममा १०-१२ महिनासम्म सन्तोषप्रद गुणस्तर कायम रहन्छ । स्वास्थ्यको दृष्टिकोणले चिस्यानमा राखेको मासु रोज्नु लाभदायक हुन्छ । तर यस्तो मासु तयार गरेको लामो समयपछि बाह्य तापक्रममा खुला राखेर अनि डिपफ्रिजमा राखेको हुनुहुँदैन । तयार गर्नासाथ डिपफ्रिजमा राख्नुपर्दछ । (CLDP 2064)

वातावरण र मासु

वातावरणलाई प्रत्यक्ष रूपमा प्रभाव मासु व्यवसायीहरूको लापरवाहीका कारणबाट हुन्छ । पशु वध गरिसकेपछि तुरुन्त सफा नगर्ने र न्यसको उचित मात्रामा व्यवस्थापन नगर्ने हो भने वातावरणमा दुर्गन्ध फैलिन्छ । वधको लागि आयात गरिने सम्पूर्ण पशुको परीक्षण नगरी वध गर्दा जनस्वास्थ्यमा असर गर्नुका साथै रोगी मासुको गन्ध नराम्रो हुने हुँदा वातावरण समेत प्रभावित हुन्छ । त्यसैले मासुसम्बन्धी राष्ट्रिय एवम् अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्डहरू हुन्छन् । त्यसको पालन गरी वधशालाको पूर्ण सफाई गर्ने हो भने वातावरणमा राम्रो प्रभाव पर्दछ । मासु र वातावरणसम्बन्धी यसरी उल्लेख गरिएको छ ।

The infrastructure and facilities, either in live animal markets and their transportation or in meat establishment are much less than national and international standards and guidelines. These shortcomings pose direct impact over human health and create many environmental hazards. In order to improve the meat market quality, it is necessary to enforce the animal slaughterhouse and meat inspection act. Therefore, the environmental population and health hazards created due to current meat production and processing systems need to be explored to some strategies and relevant working policies are mandatory to be recommended. (Sankhi, 2007)

२.२ पूर्व अध्ययनको समीक्षा

नेपालमा पशुविकासको प्रारम्भिक कार्य वि.सं. १९१७ मा श्री ३ जंगबहादुर राणाको पालादेखि नै भएको पाइन्छ । बेलायत र भारतबाट उन्नत जातका गाई भिकार्ड राजपरिवारहरूले संस्थागत रूपमा आफ्नो परिवारको लागि गाई पालन कार्य शुरु गरेका थिए । वि.सं. १९८२ मा तत्कालीन श्री ५ को सरकारले कृषि तथा पशु विकास गर्ने

उद्देश्य लिई कृषि बोर्डको गठन गरेतापनि यसको कार्यक्षेत्र उपत्यका वरिपरी मात्र केन्द्रित भएको र कृषिमा बढी जोड दिएकाले पशुपालन व्यवसायमा भने अपेक्षित विकास हुन सकेन । वि.सं. २०१० सालमा कृषि बोर्डलाई कृषि विभागमा परिणत गरी विभाग अन्तर्गत साना पशु तथा दुग्ध विकास शाखाको स्थापना पश्चात् पशु विकास कार्यमा ठोस कार्यक्रम तर्जुमा र सञ्चालन गर्ने कार्य शुरु भयो । वि.सं. २०२३ सालमा कृषि विभाग अन्तर्गत रहेका पशुस्वास्थ्य, पशु आहारा, पशु प्रजनन र पशु व्यवस्थापन सेवालाई एकीकृत रूपमा सञ्चालन गरी कृषकहरूको कार्यस्थलमै सेवा पुऱ्याउने महत्वपूर्ण कार्य सञ्चालन गरियो । वि.सं. २०२९ सालमा पशु विकास तथा पशु स्वास्थ्य विभागलाई पुनः कृषि विभागमा गाभियो । तत्पश्चात् कृषि विभाग अन्तर्गत पशु विकास शाखा १ र पशु स्वास्थ्य शाखा १ को स्थापना गरी शाखाहरूले क्रमशः ठूला साना पशुको विकास गर्ने कार्य गरेका थिए । (पशुसेवा विभाग २०६६/०६७: १)

यसरी नेपालमा पशुसम्बन्धी कार्यको थालनी भएको पाइन्छ । पशुपालनको लागि सरकारले विभिन्न खाले कार्यक्रमहरू कृषक सामु ल्याई कृषकलाई अर्थोपार्जनका लागि टेवा पुग्ने गरी तालिम गोष्ठी तथा सेमिनारहरू सञ्चालन गरेको पाइन्छ । नेपालमा तेस्रो पशुविकास आयोजनाबाट विधिवत् रूपमा कानूनको शुरुवात् भएको देखिन्छ । देशका विभिन्न जिल्लाहरूमा सम्बन्धित जिल्ला पशुसेवा कार्यालयहरूले पशु तथा पशुजन्य वस्तु उत्पादनका लागि विभिन्न कार्यक्रमहरू गरी भ्रमणको व्यवस्था गरेको पाइन्छ, भने स्वस्थ मासु स्वास्थ्यको लागि फाइदाजनक हुन्छ भन्दै उपभोक्ताहरूलाई जनचेतना जगाउने, स्वच्छ र सफा मासु उत्पादन तथा सेवनको लागि पशुसेवासँग सम्बन्धित कार्यालय तथा कर्मचारीहरूले कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्दै आइरहेको पाइन्छ ।

नेपालमा मासु उत्पादन तथा बिक्री वितरणको कार्य फितलो र निरीक्षणको कार्य कम भएका कारण अनुगमनमा देखिएको मासु जुन स्वास्थ्यको लागि हानीकारक छ । त्यस्तो मासु बिक्री वितरण एवम् होटल व्यवसायीहरूले प्रयोगमा ल्याइरहेका छन् । विभिन्न ठाउँमा सरकारी निकायबाट गरिएको छड्के जाँचमा फेला पारेका किरा परेको मासु नष्ट गरी सिल लगाएका उदाहरणहरू धेरै छन् तर व्यवसायीहरू भने अझै सजग छैनन् । मासु जाँच ऐन २०५५ तथा नियमावली २०५७ आइसकदा पनि नियमावलीमा व्यवस्था भए अनुरूप दण्ड सजाय हुन नसक्दा उपभोक्ताले स्वच्छ, सफा र ताजा मासुको उपभोग गर्न

पाएका छैनन् । ऐन, नियमलाई अक्षरस पालना गर्ने भए सम्पूर्ण उपभोक्ताले स्वस्थकर मासुको उपभोग गरी दीर्घायु बन्न सहयोग पुग्ने थियो ।

२.२.१ मासु व्यवसायसँग सम्बन्धित ऐन तथा नियमावलीहरूको समीक्षा

व्यवस्थित र सफा स्थानमा वध गरेर चिस्यानमा राखेको मासु सेवन गर्ने बानी बसालौं भन्ने मूल नारा उल्लेख गर्दै पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली २०५७ को नियम २१ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी पशुसेवा विभागले पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका २०६४ स्वीकृत गरी जारी गरेको पाइयो । यसरी जारी गरेको निर्देशिका भित्र पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन २०५५ मा व्यवस्था भए अनुसार यस ऐनको दफा ८ मा पशु वध गर्नु अघि जाँचाउनु पर्ने कुराको उल्लेख भएको पाइयो ।

१. कुनै पशु वध गर्नुभन्दा अघि र पशु वधशालामा स्थापना भएको क्षेत्रमा मासु सुपरीवेक्षकले तोकेको स्थानमा त्यस्तो पशु जचाउनुपर्नेछ । पशु जाँच गर्ने विधि तोकिए बमोजिम हुनेछ ।

२. उपदफा (१) बमोजिम जाँच गरिएको पशु वध गर्न उपयुक्त देखिएमा मासु निरीक्षकले चिन्हसमेत अंकित गरी त्यस्तो पशु वध गर्ने अनुमति दिनेछ ।

३. उपदफा (१) बमोजिम जाँच गरिएको पशु रोगी देखिएमा त्यस्तो पशु वध गर्न मासु निरीक्षकले रोक लगाउन सक्नेछ ।

जाँचिसकेको पशुलाई पशु वधशालामा पशु वध गर्नुपर्ने भनी यस ऐनको दफा ९ मा उल्लेख गरेका पाइयो । (१) दफा ८ बमोजिम वध गर्न उपयुक्त देखिएको पशुलाई पशु वधशालामा वध गर्नुपर्ने छ । तर प्रचलित कानून बमोजिम निषेध गरिएका दिनमा पशु वध गर्न पाइनेछैन भनी उल्लेख गरेको पाइयो । त्यस्तै यस ऐनको दफा ११ मा उल्लेख भए अनुसार ऐन नियमले तोकेको पशुबाहेक अन्य पशुको मासु बिक्री गर्न पाइनेछैन । रोग लागी वा नलागी कालगतिले मरेको पशुको मासु पनि बिक्री गर्न नपाइने तर कुन पशु हो भनेर चिन्नको लागि भने परिचय खुल्ने भागमा राखिएको हाललाई भने यस ऐनले बाधा नपुऱ्याउने भनी उल्लेख गरेको पाइयो । (पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन - २०५५-३)

पशु वधशाला र मासु जाँच नियमावली २०५७ मा मासु व्यवसायी र उपभोक्ताहरूको लागि सफा र स्वच्छ मासुको प्रयोगमा निखार ल्याउन वधशालाको स्थापना कसरी गर्ने र यसको सञ्चालन प्रक्रियाबारे यसरी उल्लेख गरेको पाइयो ।

- वध गर्न ल्याइएका पशुहरूको स्वास्थ्य परीक्षण गर्नु अघि र स्वास्थ्य परीक्षण गरी वध गर्न योग्य पशु राख्ने छुट्टाछुट्टै स्थानको व्यवस्था भएको,
- विरामी पशु राख्ने अलग स्थानको व्यवस्था भएको,
- वध गर्नुअघि पशुको स्वास्थ्य परीक्षण गर्नको लागि आवश्यक स्थानको व्यवस्था भएको,
- आवश्यक मात्रामा चिसो तातो पानीको व्यवस्था गरिएको,
- पशु वधशाला भित्र काम गर्ने कोठाहरूमा आवश्यक मात्रामा प्रकाश र स्वच्छ हावा आउने व्यवस्था मिलाइएको,
- मासु सुरक्षित साथ राख्नको लागि आवश्यक शीतभण्डारको व्यवस्था भएको,
- पशु वध गरिने स्थानमा टेबुलको सतह खिया नलाग्ने भएको, मासु भुण्याउन प्रयोग हुने रेल (मिट रेलस) ग्याल्भेनाइज्ड नगरिएको, प्रयोग गरिने हतियार, औजार तथा उपकरण खिया नलाग्ने किसिमको भै निमलीकरण गर्ने सुविधा भएको,
- पशु वध गरिने स्थानमा देहायका सामग्रीहरू प्रयोग गर्न पाइनेछैनः- तामा र सोभिसीपको ढलौट तथा क्याल्सियम प्रयोग गरिएको हतियार तथा उपकरणहरू, पालिस वा इनामेल लगाइएका भाँडा हतियार तथा उपकरणहरू, सिसा(लिड) युक्त भाँडा तथा उपकरणहरू प्रयोगमा ल्याउन नपाइने भनी उल्लेख गरेको पाइयो ।

यसरी विभिन्न क्षेत्रबाट ऐन नियमको परिधिले बाँधी मासु बिक्रेताले इजाजत पत्र नलिई मासु बिक्री गर्न नपाइने, मासुको ओसारपसार गर्दा समेत ऐनले दिएको मापदण्ड पूरा गरिसकेपश्चात् मात्र मासुको बजारीकरण गर्ने भन्ने जस्ता कुराहरूको उक्त नियमावलीमा उल्लेख भएको पाइयो । (पशु स्वास्थ्य निर्देशनालय, २०५७)

मासु व्यवसाय र उपभोक्ताहरूको लागि सफा, स्वच्छ र ताजा मासु उपभोग गरी मानव जनस्वास्थ्यमा असर नपारीकन प्रयोगमा ल्याएको मासुका धेरै गुणहरू हुन्छन्, जसले गर्दा

शरीरमा आवश्यक मात्रामा प्रोटिन र क्यालोरीको परिपूर्ति हुन्छ । यसरी शारीरिक वृद्धि विकासको लागि प्रयोगमा ल्याइने मासुको लागि विभिन्न ऐन नियमहरूको सरकारले व्यवस्था गरेको छ । त्यसमा पशु वधशालाको उचित रूपमा व्यवस्थापन र वधशाला ऐनले दिए अनुरूप सञ्चालनमा ल्याउने हो भने पक्कै पनि मासुको गुणस्तरमा वृद्धि हुँदै जान्छ । मासुमा स्वच्छता पाउनको लागि वधशालाको राम्रो व्यवस्थापन हुनुपर्दछ, जसको मापदण्ड पशु वधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका २०६४ मा व्यवस्था गरिएको छ । जसमा,

- फोहोरमैला फाल्ने सार्वजनिक क्षेत्र तथा उद्योग, स्कूल, मठमन्दिर र खाद्य उद्योगको नजिक नभएको,
- फोहोरमैला तह लगाउन र ढलनिकासको व्यवस्था गर्न सकिने,
- स्वच्छ पानी पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध हुन सक्ने,
- जंगल तथा मानिसको बसोबास वा घनाबस्तीसँग नजोडिएको हुनुपर्ने तथा मासु भुण्याउँदा राम्ररी हावा फैलिन जमिनको सतहबाट देहायको उचाईभन्दा माथि भुण्याउने,
 - भैंसी राँगोलाई ०.९ मिटर,
 - बंगुरलाई ०.७ मिटर,
 - भेडाबाखालाई ०.५ मिटर,

मासु भुण्याउँदा बीचबीचमा ०.३ देखि ०.४ मिटर फरकमा भुण्याउनुपर्ने भनी ऐनमा व्यवस्था भएको पाइयो । (भेटेरेनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय, २०६४/१०६५)

मासु पसल बनाउँदा उल्लिखित मापदण्डका अतिरिक्त देहाय बमोजिमका थप सुविधाहरू हुनुपर्ने भनी उल्लेख गरेको छ । जसमा,

- पर्याप्त क्षेत्रफल भएको पसलकोठा र भित्तामा हल्का रङ पोतिएको र फोहोर नजम्ने,
- पसलमा निस्कने फोहोर व्यवस्थित तरिकाले तह लगाउन सकिने,
- स्वच्छ र सफा पानीको व्यवस्था भएको,
- मासु विक्रेताले लुगा फेर्ने छुट्टै स्थान भएको,

- बिक्री गर्न राखिने मासु भुण्याउन हुकको व्यवस्था भएको उल्लेख गर्दै पशु वध गर्नु पूर्व जाँच गर्ने कार्यविधि, मासुको परीक्षण गर्ने सम्बन्धी व्यवस्था, सञ्चालनले पालन गर्नुपर्ने शर्त तथा नियमहरू यस ऐनमा उल्लेख भएको पाइयो । (भेटेरेनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय, २०६४)

सरकारले ऐन, नियम तथा नियमावली कार्यान्वयनको तहमा ल्यायो । तर हुनुपर्ने मात्रामा कार्यान्वयन नभएको देखियो । फलस्वरूप किरा परेको मासु बिक्री वितरणको लागि राखिएको जस्ता समाचारले सबैलाई ऐनको खिल्ली उडाएको आभास हुन्छ । जेजस्तो लेखिएको र गरिएको छ । त्यसमा केही हदसम्म नजिक पुग्न खोजिएको पाइएको छ । बजार अनुगमनले आजभोलि प्राथमिकता पाएको छ भने अझै मासुसम्बन्धी जिल्ला पशु सेवा कार्यालयको उपस्थिति बाक्लो बन्ने हो भने जनस्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष रूपमा प्रभाव पार्ने मासु जस्तो संवेदनशील वस्तुको प्रयोगले पूर्णता पाउने थियो ।

हाल नेपालमा पशु फार्म हाउस भन्दा धेरै बढी पोल्ट्री फार्महरू सञ्चालनमा छन् । कुखुरापालन व्यवसाय नेपालको सन्दर्भमा फस्टाउँदो छ । सस्तो सर्वसुलभ र खाँदा धेरै परिश्रम गर्नुपर्ने र इन्धनको बचतको रूपमा कुखुराको मासुलाई लिने गरेको जनमानसमा पाइन्छ । धेरै वा थोरै घरपालुवाको रूपमा पाल्ने तर तिनको स्वास्थ्य परीक्षण र पुन्याउनुपर्ने सावधानीको ख्याल गरेको पाइँदैन । अझै धौलागिरि अञ्चलमा एउटा ठूलो धौलागिरि ह्याचरी उद्योग प्रा.लि. छ भने कुखुरा फर्महरू भने भण्डै २००/३०० को हाराहारीमा छन् । यसरी फस्टाउँदो कुखुरा व्यवसायलाई पनि सरकारी तवरबाट निरीक्षण बारम्बार भएको पाइएन । सम्पर्क गरेपश्चात् मात्र आफ्नो समय अनुकूल पारी जाने, कतिपय ठाउँमा स्वयं व्यक्तिले कुखुरा बोकी लगेको पनि पाइएको छ । हाल धेरै ब्रोइलर कुखुराको उत्पादन तथा बिक्री देखिएको र सरकारले पनि ब्रोइलर कुखुरा व्यवस्थापनसम्बन्धी मापदण्ड २०६४ जारी गरेको छ । जसमा,

- ब्रोइलर चल्ला वा कुखुरालाई ढुवानी गर्दा उपयुक्त तापक्रम भएको हावादार सवारी साधनमा राखी ढुवानी गर्नुपर्नेछ ।
- ब्रोइलर चल्ला वा कुखुरालाई जाडोको दिनमा चिसो समयमा वा वर्षात्को समयमा भिजाएर ढुवानी गर्नुहुँदैन । यसरी गर्मी मौसममा ढुवानी गर्नुपर्दा दिनको चिसो समयमा ढुवानी गर्नुपर्दछ । भनी उल्लेख गरिएको छ ।

यस ऐनमा जैविक सुरक्षा तथा रोग नियन्त्रण, भेटेरीनरी निरीक्षण आदि कुराको उल्लेख गरिएको पाइन्छ ।

मुख्य गरेर मासु र मासुजन्य पदार्थको निकासी पैठारी धेरै हुने गरेको छ । यो अध्ययन पनि यसैसँग बढी सम्बन्धित छ । ओसारपसार, निकासी पैठारी गर्दा अपनाउनुपर्ने सावधानी उचित रूपमा नअपनाएका कारण कतिपय व्यवसायीहरूले आफ्नो लगानी उठाउन समेत नसकेको स्थिति छ । त्यसैले निकासी पैठारीको लागि आवश्यक सुरक्षा र मापदण्डहरू पूरा गराउन र व्यवसाय एवम् उपभोक्ताको हकहित र अधिकारको लागि सरकारले मासु तथा मासुको परिकार निर्यात मापदण्ड २०६४ जारी गरेको छ । यसमा मासु र मासुको परिकारको निरीक्षण/परीक्षण गर्ने कार्यविधि, पैठारी गर्दा पालना गर्नुपर्ने शर्तहरू लगायत मासु र मासुको परिकार निकासी गर्दा पालना गर्नुपर्ने शर्तहरूको बारेमा उल्लेख भै जारी गरिएको पाइयो । (पशुसेवा तालिम तथा प्रसार निर्देशनालय, २०६४)

२.२.२ सम्बन्धित पुस्तकहरू र अन्य साहित्यको समीक्षा

हाल नेपालमा फस्टाउँदो रूपमा देखिएको कुखुरापालन व्यवसाय एकाएक अहिले संकटमा पर्न थालेको विभिन्न सञ्चारमाध्यम, पत्रपत्रिकामा देख्न, सुन्न र पढ्न पाइएको छ । त्यसकारण यस अध्ययनमा समेत पशुपंक्षीको मासुको बारेमा अध्ययन केन्द्रित रहेकोले र फस्टाउँदो रूपमा रहेको कुखुरापालन व्यवसायमा देखिएको बर्डफ्लु रोगका कारण मानिसमा समेत प्रत्यक्ष रूपमा प्रभाव पार्ने भएको हुँदा यसको अध्ययन एवम् जानकारी सान्दर्भिक छ । सामान्यतया यो भाइरस मानिसमा विरै देखा पर्दछ तर पनि यो रोग कुखुरा, हाँस वा अन्य पंक्षीमा लागेपछि त्यसको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने जस्तै: काट्ने, भुत्ल्याउने, कुखुराहरूको हेरचाह र ओसारपसार गर्ने मानिस तथा कुखुरासँग खेल्ने बच्चामा समेत सर्न सक्ने सम्भावना रहन्छ । इन्फ्लुएन्जा भाइरस तीन किसिमका हुन्छन्, ए, बी र सी ।

- इन्फ्लुएन्जा बी र सी केवल मानिसलाई मात्र सामान्य असर गर्छ र यो त्यति घातक हुँदैन ।
- इन्फ्लुएन्जा ए भाइरसले मानिस, पंक्षी र अन्य जनावरलाई पनि संक्रमण गर्न सक्छ ।

- इन्फ्लुएन्जा भाइरस ए का केही अन्य प्रकृतिले पंक्षीहरूमा एभियन इन्फ्लुएन्जा (बर्डफ्लु) रोग उत्पन्न गर्छ । पंक्षीबाट मानिस र अन्य जनावरमा पनि यो भाइरस सर्न सक्छ ।

यस्तो रोग प्रदुषित पानीमा समेत ४-३० दिनसम्म रहने भएको हुँदा बगेर जाने पानीले समेत अर्को ठाउँमा रोग सर्न सक्छ भने जंगली जनावरहरूको लसपस घरपालुवा चराचुरुङ्गीसँग भयो भने सुली, प्रदुषित भाँडा, गाडी, आहारा, माटो, हावा, फोहोरको माध्यमबाट एउटा फर्मबाट अर्को फर्ममा र बसाइसराई गरेर आउने चराचुरुङ्गीहरूबाट पनि रोग सर्न सक्छ । यसरी बर्डफ्लुको सम्भावना यत्रतत्रबाट फैलिन सक्ने भएको हुँदा उच्च सावधानी अपनाई मासुको उपभोग गर्नुपर्दछ । मासु पसलमा पंक्षी वध नगरी निश्चित स्थानमा वध गरी मासु पसलबाट मासु बिक्री गर्नु उपयुक्त हुन्छ ।

पशुपंक्षी वध गर्ने स्थानमा हुनुपर्ने आवश्यक गुणहरू

- पंक्षी जातका र अन्य पशु वध गर्ने स्थल छुट्टाछुट्टै हुनुपर्दछ ।
- पशुपंक्षी वध गर्ने स्थानको भुईँ सजिलै सँग सफा गर्न सकिने पानी नजम्ने र नसोस्ने किसिमले पक्की गरी निर्माण गरिएको हुनुपर्दछ ।
- पशुपंक्षी वध गर्ने स्थानमा बाहिरबाट कुनै जनावरको वा पंक्षी पस्न नसक्ने व्यवस्था मिलाइएको हुनुपर्दछ ।
- वधस्थलमा उपयुक्त छाना भएको हुनुपर्दछ ।
- पशुपंक्षी स्थलमा वध गर्ने कार्य समाप्त भएको बढीमा आधा घण्टाभित्रै वध गरिएको पशुको मलमूत्र, रगत, भुत्ला जस्ता खेर जाने भाग तथा फोहोरमैला उपयुक्त तरिकाले हटाउने र नष्ट गर्ने कार्य गर्नुपर्दछ ।

मासु बेच्ने पसलमा हुनुपर्ने आवश्यक गुणहरू

- बिक्री कक्ष पानी नजम्ने र नसोस्ने, सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र चरा किरा, मुसा आदि प्रवेश गर्न नसक्ने गरी बनाइएको हुनुपर्दछ ।

- पसलको भित्ता पक्की खालको, सजिलै सफा गर्न सकिने, सिलिङ्गको धुलो मैलो नखस्ने गरी बनाइएको हुनुपर्दछ ।
- खेर गएको मासुको टुक्रा, तरल पदार्थ वा अन्य पदार्थ सहज किसिमले तह लगाउने व्यवस्था मिलाएको हुनुपर्दछ ।
- अचानो बाहेक अन्य बेञ्च र टेबुलको सतहमा काठको प्रयोग नगरिएको साथै खिया नलागेको हुनुपर्दछ ।
- मासु राख्ने टेबुल वा दराज किरा, चरा वा धुलो पस्न नसक्ने गरी जाली वा सिसा लगाएको र जमिनभन्दा कम्तीमा आधा मिटर उचाई भएको हुनुपर्दछ ।
- प्रयोग गरिने हतियार, औजार तथा उपकरण खिया नलाग्ने किसिमको भई निर्मलीकरण गर्ने सुविधा भएको हुनुपर्दछ ।

यी आदिको सम्पूर्ण जानकारी सरोकारवालाहरूको लागि एभियन इन्फ्लुएन्जासम्बन्धी जानकारीमूलक पुस्तिका २०६५ मा उल्लेख गरिएको छ । (पशुसेवा विभाग, २०६५)

मानिसलाई बर्ड फ्लु रोगबाट संक्रमित हुन पंक्षीको तुलनामा धेरै ठूलो परिमाणमा लामो समयसम्म भाइरसको संसर्गमा आउनुपर्ने हुन्छ । मानिसको शरीरमा भाइरस प्रवेश गर्ने द्वारहरूमा मुख, नाक, आँखा र फोक्सो नै हुन् । धेरैजसो मानिसहरू आफ्नो भाइरसयुक्त हातले आफ्नै नाक, आँखा, वा मुख चलाउनाले पनि संक्रमित हुन सक्दछ । मानिसले संक्रमित सुलीमा रहेको धुलो श्वासबाट लिँदा पनि रोग लाग्न सक्छ । जीवित, बिरामी वा मरेको रोगी पंक्षी वा सुली, मल, रोगी वा मरेका कुखुराको नाक, मुखको च्याल छुँदा, पंक्षी वधस्थलमा कार्य गर्दा, ड्रेसिङ्ग, भुत्ला उखेल्ने र रगत वा अन्य श्रावसँग संसर्ग भै गर्दा बर्ड फ्लु रोग सर्न सक्छ भन्ने जानकारी USAID, STOPAI Nepal Training on Biosecurity for Poultry Farms and Markets Nepal, 19 मा पाइयो । (स्टप ए आइ नेपाल, २००९)

आधुनिक जीवनशैलीले मानिसको खाना खाने बानीमा परिवर्तन हुँदै आइसकेको छ । परिवर्तनको साथसाथै विदेशबाट आयातित पशु वा पशुजन्य वस्तु तथा सामग्रीको माध्यमबाट मानिसमा जोनोटिक रोग सर्न सक्ने सम्भावना हुन्छ । जनावरहरूबाट नै यस्ता

रोगहरूको उत्पत्ति हुने हुनाले यी रोगहरू प्रायजसो घरपालुवा वा जंगली जनावर भएको स्थान वा वरपर हुने गर्दछन् । जोनोटिक रोगहरूको सफल नियन्त्रण गर्नको लागि सम्बन्धित निकायबाट पहल हुनुपर्दछ । संसारभरि पाइने रोगहरूमध्ये करिब ३०० भन्दा बढी रोगहरू जनावरबाट मानिसमा सर्दछन् भने नेपालमा पनि करिब ५९ भन्दा बढी रोगहरू जोनोटिक भएको अनुमान गरिएको छ । (भेटेरीनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय, २०६८:८) यसरी विभिन्न खालका रोगहरू पशुमा रहने हुँदा तिनै रोगहरू सजिलै मानिसमा पनि सर्न सक्ने हुँदा मासु उपभोक्ताको लागि पशुपंक्षीको परीक्षण पश्चात् वधस्थल र मासु पसलको पूर्वाधार पूरा गरेपछिको मासु मात्र स्वास्थ्यको लागि खान उपयुक्त हुन्छ ।

शारीरिक वृद्धि विकास एवम् तन्दुरुस्त बन्नका लागि हाम्रो शरीरलाई पोषणको आवश्यकता पर्दछ । बच्चाहरूको वृद्धि विकास राम्रोसँग गर्नको लागि सन्तुलि रुपमा पोषणको आवश्यकता पर्दछ । पोषणले शरीरका तन्तुहरूको वृद्धि गर्न, शक्ति प्रदान गर्न र शरीर स्वस्थ राख्न मद्दत गर्दछ । पोषण अन्तर्गत कार्बोहाइड्रेट र प्रोटीन पर्दछ । प्रोटीन शरीरमा नभई नहुने पदार्थ हो, जसको अभावमा शरीरका कोशिकाहरू बाँच्न असमर्थ रहन्छन् । हरेक जनावर र विरुवामा केही न केही मात्रामा प्रोटीन रहेको हुन्छ । प्रोटीनले बढ्दो उमेरका बच्चा, गर्भवती र दूध खुवाउने महिलाको नयाँ tissues र Fluid बढाउँछ । खेर गएको Amino Acids पूर्ति गर्दछ । हरेक सेललाई कार्य गर्न मद्दत गर्दछ । विभिन्न किसिमका भाइरस र ब्याक्टेरियालाई मार्ने कार्य गर्दछ । शक्ति उत्पादन गर्ने इन्धनको रुपा कार्य गर्दछ । प्रोटीन विशेष गरी भटमास, मकै, कोदो, आलो माछा, मासु (खशी, कुखुरा) आदिमा पाइन्छ । (कोइराला, २०६५:१६०)

हाम्रो शरीरको शारीरिक, मानसिक वृद्धि एवम् विकासका लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण एमिनो एसिडहरू प्रोटीनमा पाइन्छ । सामान्यतया जनावरबाट प्राप्त हुने प्रोटीनहरू माछा, मासु, अण्डा, दूध आदिले बढ्दो उमेरका बालबालिका, स्कुल पढ्ने विद्यार्थीहरू, गर्भवती, सुत्केरी एवम् स्तनपान गराउने महिलाका लागि अति आवश्यक मानिन्छ । प्रोटीनले शरीरको निर्माण, कोषको मर्मत तथा सम्हार, इन्जाइम र हार्मोनको उत्पादन, प्रतिरक्षात्मक शक्तिको वृद्धि, शरीरमा अम्ल, क्षार र पानीको मात्रालाई सन्तुलन राख्नु, पोषणको स्थानान्तरण, रगतमा फाइविनोलन, आँखामा पाइने रोडोक्सीनको निर्माण, शरीरमा

होमोग्लोबिनको निर्माण र वायुकोषको वायुचापलाई नियमित राख्छ । (बुढाथोकी, २०६८:२५४)

नेपाल सरकारले चालु त्रिवर्षीय योजना अवधिमा कृषि क्षेत्रको परिभाषात्मक लक्ष्य अन्तर्गत खाद्यबालीमा ७७६२ हजार मेट्रिक टन रहेकोमा योजनाको अन्त्यसम्ममा ९५६२ हजार मेट्रिकटन पुऱ्याउने, त्यस्तै दलहन २६२ हजार मेट्रिक टनबाट २६७ हजार मेट्रिक टन, फलफूल ७०६ हजार मेट्रिक टनबाट ७७५ हजार मेट्रिक टन, तरकारी ३००४ हजार मेट्रिक टनबाट ३६०१ हजार मेट्रिक टन, माछा ५० हजार मेट्रिक टनबाट ५६ हजार मेट्रिक टन, मासु २४८ हजार मेट्रिक टनबाट २८७ हजार मेट्रिक टन, फूल उत्पादन ६४ करोड वटाबाट, ९३ करोड वटा, दूध १४९६ हजार मेट्रिक टनबाट १६६४ हजार मेट्रिक टन पुऱ्याई गरिबीलाई २५.४ प्रतिशतबाट २१ प्रतिशतमा झार्ने लक्ष्य लिइएको छ । (राष्ट्रिय योजना आयोग, २०६७-२०६९)

व्यवस्थित ढङ्गबाट स्वच्छ प्रकारको मासु उपलब्ध गराई उपभोक्ताहरूलाई शारीरिक वृद्धि विकासको लागि आवश्यक पर्ने प्रोटीन, भिटाभिन इत्यादि खाद्य तत्वबाट हुने सन्तुलित आहार मासु उपलब्ध गराउनु र मासुजन्य पदार्थबाट निस्केको फोहोरमैलालाई व्यवस्थित ढङ्गबाट विसर्जन गर्नु व्यवसायीहरूको मुख्य दायित्व रहन्छ, भने स्वच्छ, ताजा मासु उपभोगले उपभोक्ताको स्वास्थ्यमा अनुकूल प्रभाव पार्दछ । शारीरिक वृद्धि विकास तन्दुरुस्त निरोगी बलियो राम्रो हृष्टपुष्ट तथा मासु खाँदा मीठो, स्वादिलो हुनाका लागि मासु गुणस्तरयुक्त हुनुपर्दछ । तर मासुको उपभोग गर्दा अस्वस्थ, अस्वच्छ, बासी प्रकारको मासु उपभोग गरियो भने विरामी पर्ने हुनसक्छ । (महत, २०६८)

मासुको उपभोग स्वच्छ र स्वस्थ रूपमा गर्न नसकेको खण्डमा खतरानाक किसिमका रोगहरू निम्तिन सक्ने भएकोले मासुको गुणस्तरमा सुधार गर्नु वर्तमानको चुनौति हो । वर्तमानमा मासुको उपभोग तथा मासु व्यवसायमा उल्लेख्य वृद्धि भएको छ । तर प्राविधिक ज्ञानको अभाव, सुधारिएको वधशालाको अभाव, मासुको प्रशोधनको लागि आवश्यक ज्ञानको अभाव तथा गुणस्तर व्यवस्थापनको कमीका कारण स्वच्छ तथा स्वस्थकर मासु उत्पादन तथा बिक्री वितरण गर्न मासु व्यवसायीहरू सक्षम हुन सकेका छैनन् । (रेग्मी, २०६६)

अध्याय तीन

अनुसन्धान पद्धति

कुनै पनि खोज तथा अनुसन्धान कार्य गर्दा केकस्ता पद्धति तथा विधिहरू अवलम्बन गर्दा लक्ष्य प्राप्त गर्न सकिन्छ भन्ने बारेमा अध्ययनका विभिन्न पद्धतिहरू हुन्छन् । बेनीबजारमा रहेका मासु पसलेहरूको सामाजिक, आर्थिक अवस्था, मासु र मासुजन्य वस्तुको उत्पादन र बिक्री क्षेत्रको पहिचान गर्दै किन समाजमा मासुलाई विलोको रूपमा उपभोग गर्दैछन् बेनीबासीले ? किन पसलमा जाँदैनन् भन्ने कुरा बुझ्ने प्रयास उपभोक्तामार्फत् गरिएको छ? जसअन्तर्गत यस अध्ययनमा बेनीबजारमा रहेका विभिन्न पशुपंक्षीको मासु पसल राखी बस्ने जम्मा १० वटा पसलहरू र ५० जना उपभोक्ताहरूको वास्तविक अवस्थाबारे जानकारी लिनको लागि प्रश्नावली तयार गरी उनीहरूसँगको प्रत्यक्ष भेटघाट प्राथमिक तथ्याङ्क लिइएको छ, भने प्रश्नावलीमा समावेश नभएका तथ्याङ्कहरू छुट्टै अन्तर्वाताको माध्यमबाट लिने कार्य गरिएको छ, जसलाई तल विश्लेषण गरिएको छ । यस अध्ययनमा बेनीबजारमा मासु उपभोगहरूको अवस्थाको अध्ययन गर्नका लागि विभिन्न पद्धतिहरू अवलम्बन गरी तथ्याङ्क संकलन विश्लेषण तथा प्रस्तुतीकरण प्रक्रिया तथ्याङ्कको प्रस्तुतीका आधारमा निम्न अनुसन्धान पद्धतिहरू अपनाइएको छ ।

३.१ अध्ययन क्षेत्र छनौटको औचित्य

अध्ययनको विषय बेनीबजारमा अवस्थित मासु पसलको अवस्था रहनुको औचित्य शोधकर्ता समयसमयमा पशुजन्य पदार्थको निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने सिलसिलामा मासु पसलको अवस्था केकस्तो छ ? मासु पसलमा हुन नसकेको सुधार के हो र किन हुन सकेन ? त्यसको मुख्य कारण के हो ? समयसमयमा मासु पसले र उपभोक्ताहरू बीच किन द्वन्द्व सिर्जना हुन्छ ? स्वच्छ मासुको उपभोग, उपभोक्ता वर्गमा गराउन केकस्तो

कदमहरू चाल्नुपर्ला ? मासु पसलेहरूका सामाजिक, आर्थिक अवस्था केकस्तो रहेको छ ? मासुजन्य वस्तुको कुन ठाउँमा उत्पादन भै बेनीबजारमा आउँछ र यसको मुख्य व्यापारक्षेत्र कुन हो र अहिले घरमै किन पशु वध गरी बिलोको रूपमा मासु प्रयोगमा आउन थाल्यो भन्ने जस्ता जिज्ञासा मेटाउनको यो अध्ययनलाई छनोट गर्नुपरेको हो । त्यस्तै स्वच्छ मासुको उपभोग गर्न नपाउँदा उपभोक्तामा परेका नकारात्मक प्रभावलाई केही हदसम्म भए पनि कम गरी उपभोक्तालाई स्वच्छ मासुको प्रयोगको लागि वातावरण सिर्जना गर्न यो विषयवस्तु छान्नुपरेको हो । त्यस्तै मासु एक संवेदनशील खाद्य पदार्थ भएकोले यसको उचित व्यवस्थापन गर्न नसकेको खण्डमा जनस्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष असर गर्ने भएकोले यसको समाधान केकसरी गर्न सकिन्छ भन्ने जस्ता समस्या समाधानका उपायहरू खोजी सुधार गर्न प्रेरित गर्ने उद्देश्यले यो विषय छनोट गर्नु परेको हो ।

३.२ अनुसन्धान ढाँचा

कुनै पनि अध्ययनको प्रकृति र उद्देश्य अनुसार अनुसन्धानको ढाँचा पनि फरकफरक हुन्छ । यस अध्ययनमा शोधकर्ताको काम बेनीबजारमा अव्यवस्थित समग्र मासु पसलहरूको सामाजिक र आर्थिक अवस्थाको बारेमा उपभोक्ता उपभोक्ताहरूमार्फत् बेनीमा फस्टाउँदो रूपमा रहेको मासुलाई बिलोको रूपमा प्रयोगमा ल्याउँदै गरेको अवस्थाको अध्ययन गर्नु रहेकोले अनुसन्धान ढाँचा अन्वेषणात्मक किसिमबाट गरिएको छ साथै वर्णनात्मक तथा विश्लेषणात्मक पद्धतिबाट पनि यसको अध्ययनलाई व्याख्या र विश्लेषण गरिएको छ ।

३.३ तथ्याङ्कको स्रोत र प्रकृति

अध्ययनसँग सम्बन्धित तथ्याङ्कको स्रोत र प्रकृतिलाई हेर्ने हो भने मुख्यतः दुई किसिमका स्रोत रहेका छन् ।

१. प्राथमिक स्रोत : अवलोकन, प्रश्नावली, अन्तर्वार्ता
२. द्वितीय स्रोत : प्रकाशित/अप्रकाशित कृति तथा पाठ्यसामग्रीहरू

विषयवस्तुलाई आवश्यक पर्ने तथ्याङ्कहरू संकलन गर्नका लागि बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलहरूको सामाजिक तथा आर्थिक अवस्था अध्ययन गर्नका लागि स्वयं शोधकर्ता नै यस क्षेत्रमा रहेर अध्ययन गरिने हुँदा तथ्याङ्कको प्रकृति बढी प्राथमिक

तथ्याङ्कमा आधारित रहेको छ । जसबाट समग्र पक्षको अध्ययन आफैँ लिन खोजिएको छ । विगतको अवस्था र त्यसको परिवर्तनको स्थिति जस्ता तथ्याङ्कहरू सम्बन्धित प्रतिवेदन, रचना, पत्रपत्रिका, बुलेटिन, बुकलेटबाट संकलन गरी राखिएको छ । यस आधारमा यो अध्ययनका लागि प्राथमिक र द्वितीय दुवै प्रकृतिका तथ्याङ्कहरू प्रयोगमा ल्याइएको छ । सीमित क्षेत्र रहेकोले द्वितीयभन्दा प्राथमिक तथ्याङ्कहरू बढी लिने प्रयास गरिएको छ, जसबाट आफ्नो उद्देश्य अनुरूपको यथार्थ तथ्य आउन सहयोग पुगेको छ ।

३.४ समग्र र नमूना छनौट

यस अध्ययन पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलहरूको समग्र अध्ययन गरिएको छ । मासु पसलमा नियमित रूपमा आउने उपभोक्ताहरूलाई आकस्मिक नमूना छनौट विधिबाट छनौट गरी प्रत्येक पसलबाट ५।५ जनाका दरले ५० जना मासु उपभोक्तालाई प्रश्नावली, अन्तर्वार्ताका माध्यमबाट समस्याको पहिचान गरिएको छ । बेनीबजार क्षेत्र सानो भएकोले सम्बन्धित शोधकर्ताले सबै मासु पसलहरूको प्राथमिक तथ्याङ्कलाई आधार मानी हेरिएको छ ।

३.५ तथ्याङ्क संकलन विधि

बेनीबजारमा मासु पसलहरूको उपभोगको बारेमा अध्ययन गर्नका लागि शुरुमा विभिन्न तथ्याङ्कहरू संकलन गर्नुपर्ने भएकोले यसका लागि आफ्नो उद्देश्य अनुरूपको आवश्यकता पूरा गर्नको लागि विभिन्न विधिहरू प्रयोगमा ल्याइएको छ । तथ्याङ्क संकलनमा सबै उपकरणहरूले समान खालका तथ्याङ्क संकलन गर्ने भएकोले यस अध्ययनको लागि पनि त्यस्ता विधिहरू अपनाइएको छ जसले उद्देश्य अनुरूपको तथ्याङ्क निकाल्नेछ भन्ने अपेक्षा गरिएको छ ।

३.५.१ प्रश्नावली

प्राथमिक तथ्याङ्क संकलनका माध्यमबाट मासु र मासुजन्य पदार्थको बिक्री तथा आपूर्तिको साथै मासु व्यापारीको सामाजिक, आर्थिक अवस्था, मासुको पर्याप्तता, किन बेनीबजारमा पसलबाट मासु नलगी आफैँले बिलोको रूपमा मासुको प्रयोग गरिँदैछ भन्ने कुराको यथार्थ जानकारी लिनको लागि उपभोक्तामार्फत् मासु व्यापारीले मासुमा मिसावट गर्छ, गर्दैन भन्ने

कुराको यथार्थ जानकारी प्राप्त गर्नको लागि १० वटा मासु पसल र ५० जना मासु उपभोक्ताहरूलाई प्रश्नावलीको आधारमा र यथार्थताको नजिक पुग्न खोजिएको छ । प्रश्नावलीका आधारमा हरेक पक्ष र पाटोको सम्बोधन हुने गरी प्रश्न तयार गरिएको र त्यसैको आधारमा निचोड निकाल्न खोजिएको छ ।

३.५.२ अन्तर्वार्ता

मासु व्यवसाय सञ्चालन गर्दै आइरहेका व्यापारीहरू र उपभोक्ताहरूसँग प्रत्यक्ष एवम् अप्रत्यक्ष रूपमा अन्तर्वार्ताका माध्यमबाट समस्याको नजिक पुग्न खोजिएको छ । अवलोकन प्रश्नावलीले खोतल्न नसकेका वा नपुऱ्याएका विषयवस्तुलाई अन्तर्वार्ताको रूपमा समस्यालाई पहिल्याउने जमर्को गरिएको छ ।

३.५.३ अवलोकन

१० वटा मासु पसलको अवस्थाको बारेमा जानकारी लिनको लागि शोधकर्ता सम्बन्धित मासु पसलमा गई पसलको अवस्थाका बारेमा जानकारी दिँदै प्रयोगमा आएका हतियारको सावधानी र जतन, वधशालाको अवस्था तथा मासुको बारेमा अभै गहिरो अध्ययन गरी यथार्थ जानकारी पत्ता लगाउन निरन्तर रूपमा मासु उपभोग गर्दै आइरहेका ५० जना उपभोक्तासँग प्रत्यक्ष रूपमा भेटी मासु उपभोग र मासु पसलको बारेमा जानकारी लिइएको छ । मासु पसलबाट निस्केको फोहोरको उचित व्यवस्थापनको अवस्थाबारे जानकारी लिन कालीगण्डकीको तिरमा गई प्रत्यक्ष रूपमा अवलोकन गरी यथार्थताको नजिक पुग्न खोजिएको छ ।

३.५.४ द्वितीय तथ्याङ्क

अध्ययनको क्रममा समस्याको पहिचान गर्न र त्यसको समाधानका लागि केकस्ता प्रक्रियाहरू छन् । कस्तो ऐननियमको परिधिभिन्न रहनुपर्ने हो, मासु उपभोग गर्दा ख्याल गर्नुपर्ने र अपनाउनुपर्ने मापदण्डहरू केके छन्, मासु स्वच्छ र सफा उपभोग गर्नको लागि निर्दिष्ट गरिएको प्रक्रियाहरूको अध्ययन गरी समस्याको चुरो पत्ता लगाउन विभिन्न पत्रपत्रिका, सम्बन्धित व्यक्ति, कार्यालय, सरकारी, गैरसरकारी कार्यालयले प्रकाशन गरेका, संकलन गरिएका एवम् सूचनाहरूको अध्ययन गरी समस्याको निचोड निकाल्न सम्बन्धित मासु, मासुजन्य तथा मानव पोषणको लागि मासु प्रयोगको उपयोगिता जस्ता विषयको

बारेमा जानकारी गराइएका पुस्तकहरूको अध्ययन गरी समस्यालाई सैद्धान्तिक रूपमा पहिचान गर्दै विभिन्न विधिको प्रयोग गरी समस्यालाई केही हदसम्म निराकरण गर्ने जमर्को गरिएको छ ।

३.६ तथ्याङ्कको विश्लेषण एवम् प्रस्तुतिकरण

मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूको विभिन्न पक्षको अध्ययनका लागि संकलन गरिएका तथ्याङ्कहरू संख्यात्मक र गुणात्मक दुवै प्रकृतिका रहेका छन् । संख्यात्मक रूपमा आएका तथ्याङ्कहरूलाई विभिन्न रेखाचित्र, पाईचार्ट, तालिकीकरण, औषत वृत्तचित्र, स्तम्भचित्र जस्ता स्पष्ट उद्देश्य अनुरूप भल्कने खालको र उपयुक्त प्रस्तुति गर्न सकिने किसिमले विश्लेषण गरिएको छ भने गुणात्मक तथ्याङ्कलाई अध्ययनको विषयसँग सम्बन्धित रहेर उद्देश्य पूरा गर्नको लागि केकसरी वर्णन गर्दा यसले भन्न खोजेको तथ्य कुरा सर्वसाधारणले सहज तरिकाले बुझ्न सक्छन् भन्ने आधारबाट विश्लेषण गरिएको छ । कतिपय संकलन गरिएका तथ्याङ्कहरू संख्यात्मक भएमा तिनले अपेक्षा गरे अनुरूपको संख्यामा भल्कन नसकेका व्याख्याबाट प्रष्ट्याउन खोजिएको छ ।

अध्याय चार

अध्ययनक्षेत्रको परिचय

४.१ अध्ययनक्षेत्रको परिचय

यस शोधपत्रको लागि पर्वत जिल्लाको उत्तरी भेगमा पर्ने बेनीबजारलाई आधार मानिएको छ । बेनीबजार पर्वतको सदरमुकाम कुशमाबाट २१ कि.मि. उत्तरतर्फ रहेको छ । माभुफाँट गा.वि.स.को वडा नं. ३ मा पर्ने यो क्षेत्र व्यापारको दृष्टिकोणले मुख्य गरी म्याग्दी र मुस्ताङ्गको लागि प्रवेश मार्गको रूपमा चिनिन्छ । यस क्षेत्रलाई कालीगण्डकी र म्याग्दीले अभै मनोरम तुल्याएको छ । बिहानीको उषाकालीन किरणसँगै देखिने धौलागिरि हिमालले गर्दा यस ठाउँको सुन्दरतालाई अभै बढावा दिएको छ । सानो क्षेत्र भैकन पनि बसोबासका हिसाबले घना बन्दै गइरहेको यस ठाउँमा पर्वतका र म्याग्दीका अधिकांश गाउँवंशीबाट बसाई सरेँ यस ठाउँमा आफ्नो गन्तव्य बनाएका कारण यस ठाउँको गरिमालाई अभै उचाइ थप्ने काम भएको छ । यस ठाउँमा विभिन्न जातजाति, धर्म सम्प्रदायहरूको बसोबासको संगमस्थलको रूपमा पनि परिचित छ । चिसो हावासँगै गण्डकीको सुसेलीको गर्दा बसोबासको लागि उत्तम मानिएको छ ।

यस क्षेत्र २८ डिग्री उत्तरी अक्षांश र ८३ डिग्री ४३ मिनेट पूर्वी देशान्तर बीच फैलिएको छ । २१२० मिटरको अग्लो स्थानमा रहेको मुल घडेरी र ८१४ मिटर उचाइमा रहेको लुङ्गदी रहेका छन् । यस ठाउँमा पहाड वंशी तथा भिरालोपान मिलेर रहेको पाइन्छ । यस क्षेत्र उचाइको हिसाबले विविधतायुक्त देखिन्छ । न्यानो समशीतोष्ण हावापानीदेखि चिसो शीतोष्ण हावापानी पाइने भएता पनि अधिकांश समय घाम लाग्ने पाहारिलो भाग हुनाले न्यानो हुन्छ । यस क्षेत्रमा कुल जनसंख्या ७१४६ जनामध्ये ३६०५ महिला र ३५४० जना पुरुष रहेका छन् । यस क्षेत्रमा मुख्य गरी ब्राह्मण, क्षेत्री, ठकुरी, दमाई, कामी, दमाई,

सार्की, मगर, गुरुङ्ग, छन्त्याल, नेवारहरूको बसोबास रहेको पाइन्छ। यस ठाउँमा मुख्य गरी हिन्दुहरू नै प्रमुख रहेको देखिन्छ। नगन्य रुपमा बौद्ध, इस्लाम र क्रिश्चियन धर्मावलम्बीहरूको पनि बसोबास रहेको छ। बसोबास गर्ने सम्पूर्ण जातजातिहरूको आफ्नो मातृभाषा भएता पनि यस क्षेत्रमा नेवारी, छन्त्यालले मात्र आफ्नो मातृभाषा प्रयोग गर्दछन् भने अन्य जातजातिले भने नेपाली नै प्रयोग गरेको पाइन्छ। यस ठाउँमा छिमेकी जिल्लाहरू र गा.वि.स. लेखफाँट, शालिजा, म्याग्दी जिल्ला, बाग्लुङ्ग, दोलखा, स्याङ्गाजाबाट बसाइसराई गरी व्यापार व्यवसाय गर्दै आइरहेको पाइन्छ।

पर्वत बेनीबजार प्राचीनकालदेखि नै एउटा व्यापारिक नाकाको रुपमा परिचित ठाउँ हो। कालीगण्डकीको किनारामा अवस्थित यो बजार दिन प्रतिदिन बस्दै बढ्दै गएको कारण प्रदुषित बन्दै गइरहेको छ। उत्तर भोट र दक्षिण तराईतिरको नाका जाने बाटो नै यही स्थल भएकोले भोट र तराईको व्यापारिक केन्द्रको रुपमा पनि यो क्षेत्र प्राचीनकालदेखि नै मुख्य व्यापारिक केन्द्रको रुपमा अगाडि आउँछ। पर्वतको दोस्रो ठूलो व्यापारिक केन्द्रको रुपमा रहेको यो बजार चीन र भारत जोड्ने राजमार्गको दायाँ बायाँ रहेको छ। बेनीबजारमा व्यवसायिक कृषि, पशुपालन लगायत ठूलाठूला उद्योगी व्यवसायीहरूको व्यापारिक केन्द्र समेत रहेको छ। (माभ्रफाँट, २०६८)

४.२ पशु तथा पशुजन्य पदार्थको उत्पादन विवरण

नेपालका अधिकांश मध्ये पहाडी जिल्ला जस्तै पर्वत जिल्ला पनि पशुपालन र कृषि व्यवसाय मिश्रित रुपमा छ। कृषि व्यवसायमा लाग्ने कुनै यस्ता कृषक छैनन्, जसले पशुपालन व्यवसाय नगरेको होस्। यसरी यस जिल्लामा पशुपालन व्यवसाय कृषि व्यवसायको एक अभिन्न अंगको रुपमा विकसित हुँदै गएको छ। यस जिल्लामा पालिने मुख्य पशुपंक्षहरूमा सडकसँग जोडिका गा.वि.स.हरूमा गाई, भैंसी, कुखुरा र बंगुर पालन व्यवसाय अग्रपंक्तिमा छ भने दक्षिण र उत्तरतर्फका गा.वि.स.हरूमा बाख्रा तथा भेडा पालन व्यवसाय अग्रगतिमा छ। सदरमुकाम र आसपासका गा.वि.स.माहरूमा पालिने गाईभैंसीहरू उन्नत जातका छन् भने उत्तर र दक्षिणक्षेत्रमा पालिने गाईभैंसीहरू स्थानीय जातका छन्। यस जिल्लामा पाइने अधिकांश स्थानीय जात तथा बारबेरी र स्थानीय जातिबाट जन्मेका वर्णशंकर छन्। पर्वत जिल्लामा भएका पशुपंक्षी तथ्याङ्कको स्थिति र उत्पादनलाई तलको तालिकाबाट स्पष्ट पारिएको छ।

तालिका नं. ४.१

आ.व. २०६८।०६९ मा यस जिल्लामा रहेका पशुपंक्षीको तथ्याङ्क

पशु	वर्णशंकर	स्थानीय	उन्नत	जम्मा
गाई	906	50589	1889	53384
भैंसी	757	45424	1040	47221
बाखा	1336	35691	1998	39025
भेडा	1171	3528	1658	6357
सुँगुर/बगुर	1830	7233	2749	11812
कुखुरा	23205	188345	7273	248823
खरायो			713	713
घोडा			11	11
खच्चड			2750	2750
हाँस			17718	17718

स्रोत: जिल्ला पशुसेवा कार्यालय, २०६९

तालिका नं. ४.२

आ.व. २०६८।०६९ मा यस जिल्लामा रहेका पशुजन्य उत्पादन स्थिति

क्र.सं.	पशुजन्य पदार्थ	वार्षिक उत्पादन	कैफियत
१.	मासु मेट्रिक टन	4510	
२.	दूध मेट्रिक टन	36930	
३.	फूल गोटा	5891	
४.	ऊन केजी	377	

स्रोत: जिल्ला पशुसेवा कार्यालय, २०६९

यस क्षेत्रमा पशुपालन व्यवसाय फस्टाउँदै रुपमा रहेको छ । म्याग्दी जिल्लाको सदरमुकामसँगै जोडिएकोले गर्दा यस क्षेत्रमा व्यवसायिक पशुपालनले पूर्णता पाएको छ । पर्वत, बेनीबजार र म्याग्दी, बेनीलाई मुख्य व्यापारिक स्थल मानी कृषक एवम् व्यापारीहरूले पशु एवम् पशुजन्य पदार्थको उत्पादन गर्दै आइरहेका छन् । प्रमुख तीर्थस्थल मुक्तिनाथ, तातोपानी कुण्ड, धौलागिरि हिमालको आरोहण, अन्नपूर्ण पदमार्ग लगायतका थुप्रै पर्यटकीय क्षेत्रको अध्ययन अवलोकन एवम् मनोरञ्जनका लागि आउने आन्तरिक एवम् बाह्य पर्यटकको प्रवेश मार्ग भएकाले व्यापार व्यवसाय फस्टाउँदो रुपमा रहेको छ । त्यसकारण यस क्षेत्रमा पशु एवम् पशुजन्य पदार्थको उत्पादन एवम् बिक्री वितरण पनि त्यही रुपमा भएको छ । यस क्षेत्रमा केही उन्नत जातका गाई, भैसी पालन गरेका छन् भने अन्य स्थानीय जातका छन् । खसी, बाखा स्थानीय जातका छन् भने कुखुरा स्थानीय र उन्नत जातका छन् । यस बजार क्षेत्रमा मासुजन्य पदार्थको उत्पादन स्थिति तालिकाबाट प्रष्ट पारिएको छ ।

तालिका नं. ४.३

आ.व. २०६८।०६९ मा यस क्षेत्रमा रहेका पशुजन्य उत्पादन स्थिति

क्र.सं.	पशुजन्य पदार्थ	वार्षिक उत्पादन	कैफियत
१.	मासु केजी	17428	
२.	दुध लिटर	591250	
३.	अण्डा	18071	

स्रोत: माभफाँट गा.वि.स., २०६८

अध्याय पाँच

मासु व्यापारी तथा उपभोक्ताहरूको मासु उपभोगसम्बन्धी विश्लेषण

परिचय

मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूको अध्ययन गर्ने सिलसिलामा उनीहरूको सामाजिक, आर्थिक एवम् धार्मिक पक्षहरू हेरिएको छ । अध्ययनको क्रममा देखिएका र सोधिएका प्रश्नका आधारमा निचोड निकाल्न खोजिएको छ । मुख्यतः मासु पसलको अवस्थाका बारेमा जानकारी लिँदै बेनीबजारमा फस्टाउँदो रूपमा रहेको बिलोको मासु किन उपभोक्ताले मन पराउन थालेका छन् । उपभोक्ताका प्रश्नोत्तरका माध्यमबाट व्यापारीहरूको सामाजिक, आर्थिक एवम् साँस्कृतिक अध्ययन गरिएको छ । उपभोक्ता र व्यापारीहरूको तादात्म्यताका बारेमा पनि नियाल्न खोजिएको छ । बेनीबजारका मासु व्यापारीहरूले पशु तथा पशुजन्य पदार्थको आयात तथा विक्रीको यथार्थ परिमाणको बारेमा प्रष्ट पार्ने प्रयास गरिएको छ ।

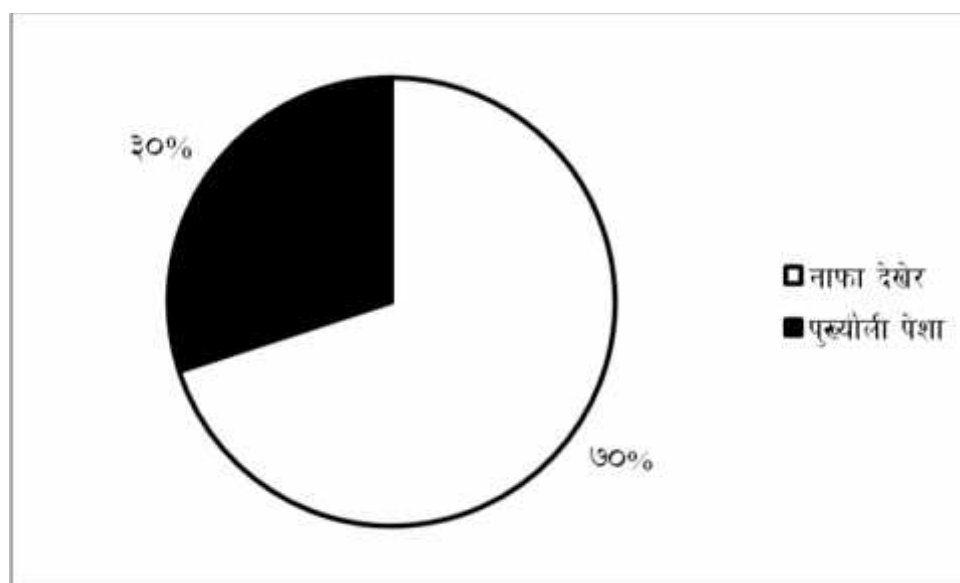
५.१ मासुव्यापारीको विश्लेषण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अवस्थाको बारेमा अध्ययन गर्ने क्रममा ती मासु पसले केकति मापदण्ड पूरा गरी सञ्चालन गरेका छन् ? मासु पसल र उपभोक्ताबीच केकस्तो सम्बन्ध छ ? मासु पसल नै किन व्यवसायीको रोकार्ड हुन पुग्यो ? यी आदि कुराहरूको निचोड निकाली समग्र बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययन गरियो ।

५.१.१ व्यापार छान्नुको कारण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययन गर्ने क्रममा सबै व्यापारीहरूले घरभाडामा लिई व्यापार सञ्चालन गरेको पाइयो भने कोही व्यापारी म्याग्दीबाट आएका भने व्यापारी पर्वतका अन्य गा.वि.स.बाट आएका भने कोही छिमेकी देश भारतबाट आई

व्यापार व्यवसाय सञ्चालन गरेको पाइयो । स्थानीयहरूले आफैँले व्यापार गरेको पाइएन भने उक्त व्यापारीले मासु पसलनै छान्नुको मुख्य कारण यस्तो रह्यो ।



स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.१.१

व्यापार छान्नुको कारण

माथिको तालिकामा देखाइए अनुसार मासु व्यापारीले आफ्नो व्यापार छान्नुको कारण नाफा देखेर मा ७ जना जसको ७० प्रतिशत र पुख्यौली पेशामा ३ जना जसको ३० प्रतिशत देखियो । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने मासु व्यापारीले आफ्नो पुख्यौली पेशालाई छाड्न नसक्ने हुन्छ । बेनीबजारमा रहेका अधिकांश मासुव्यापारीहरूले नाफा देखेर व्यापार व्यवसाय सञ्चालन गरेको पाइयो ।

५.१.२ स्वच्छ पशु छुट्याउने आधार

मासु पसलको अध्ययनको क्रममा पर्वत, बेनीबजारका मासु व्यापारीले गाउँघरमा उत्पादन गरेका खशीबोका, कुखुरा र मुस्ताङ्गबाट ल्याएका भेडाच्याङ्ग्राको मासु बिक्री गर्ने गरेको पाइयो भने स्थानीय उत्पादन, मुस्ताङ्गबाट नआइपुगेको समयमा मात्र पोखरा, चितवनका बोका ल्याई काट्ने गरेको पाइयो । मासु व्यापारीले गाउँगाउँमा आफैँ गई खशीबोका किनेर ल्याउने गरेको पाइयो भने त्यसरी ल्याइएका पशु र मासुको अवस्थाको बारेमा

सरकारी निकायबाट अनुगमन नभएको देखियो । वर्षमा एकपटक दशैंको अवसरमा अनुगमनको औपचारिकता मात्रै निभाउने गरेको पाइयो । यसरी सरकारको उदासीनता र व्यापारीको व्यवसायिकताले गर्दा उपभोक्ताहरूले विना परीक्षणको मासु उपभोग गरिरहेको पाइयो । व्यापारीहरूलाई पशु स्वास्थ्यसम्बन्धी कुनै प्राविधिक ज्ञान नभएकोले उनीहरूले आफ्नै आधारले पशु स्वस्थ छ भन्ने कुरा यसरी छुट्याउने गरेका छन् ।

तालिका नं.५.१.१

स्वस्थ पशु छुट्याउने आधार

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	मोटो देखेर	३	३०
२.	चिल्लो देखेर	३	३०
३.	तन्दुरुस्त देखेर	४	४०

स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूको अध्ययन गर्ने क्रममा स्वस्थ पशु छुट्याउने आधारमा मोटो देखेर भन्नेमा ३ जना जसको ३० प्रतिशत, चिल्लो देखेर भन्नेमा ३ जना जसको ३० प्रतिशत र तन्दुरुस्त देखेर भन्नेमा ४ जना जसको ४० प्रतिशत रह्यो । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने उनीहरूमा पशुको स्वास्थ्यसम्बन्धी प्राविधिक ज्ञानको कमी छ । मात्र उनीहरूलाई चिल्लो, ढ्ढपुष्ट र बलियो भए स्वस्थ हुन्छ भन्ने आफ्नो अड्कल छ । यसरी अध्ययनले के देखाउँछ भने बेनीबजारका मासु व्यापारीहरूका लागि मासुसम्बन्धी तालिमको आवश्यकता छ र सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले यसको पहल गर्नु अति आवश्यक छ ।

५.१.३ सबैभन्दा बढी वध हुने पशुपंक्षीको विवरण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययन गर्ने क्रममा उक्त पसलहरूमा दैनिक वध गरिने पशुपंक्षीहरूको वध गर्नको लागि पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध हुन नसकेको पाइयो । जनशक्तिको अभाव र मासुको मागका कारण सोचे अनुरूपको पशु प्राप्त गर्न नसकेको पाइयो । पशु वध गरिसकेपछि त्यसबाट निस्कने फोहोरलाई नजिकै रहेको

कालीगण्डकीमा लगी फालेको पाइयो । पशु वध गरिसकेपछि लगत्तै सफा गर्नुपर्नेमा त्यस्तो अवस्था देखिएन । फोहोरलाई बेलुका मात्र नदीमा लगी फाल्ने गरेको पाइयो । यसले गर्दा पसलमा जति हुनुपर्ने सरसफाई हो त्यो हुन नसकेको पाइयो । यसले गर्दा पसलमा जति हुनुपर्ने सरसफाई हो त्यो हुन नसकेको कारण मापदण्ड अनुसारका पसल बेनीबजार क्षेत्रमा देखिएन । यसरी मापदण्ड पूरा नगरीकनै भए पनि उपभोक्तालाई सुविधा दिँदै आइरहेका मासु पसलमा बढीमात्रामा काटिने पशुपंक्षीहरूको विवरण यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.१.२

सबैभन्दा बढी वध हुने पशुपंक्षीको विवरण

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	राँगा भैंसी	०	
२.	खशीबोका	४	४०
३.	कुखुरा	२	२०
४.	भेडा च्याङ्गा	४	४०

स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

अध्ययनको क्रममा बेनीबजारमा विशेष गरी सबैभन्दा बढी खशीबोका, भेडाच्याङ्गाको मासु खपत हुने गरेको देखियो । खशीबोक बढी काटिने पसल ४ वटा कसको ४० प्रतिशत कुखुरा काटिने २ वटा पसल कसको २० प्रतिशत भने भेडा च्याङ्गा काटिने ४ वटा पसल जसको ४० प्रतिशत देखियो । यसरी यस क्षेत्रमा राँगो, भैंसी, सुँगुरको मासु उपभोक्ताहरूले प्रयोग गरेता पनि मासु पसलमा बढी मात्रामा खशीबोका भेडा च्याङ्गा नै वध गर्ने गरेको पाइयो ।

५.१.४ मासु बढी खपत हुने समुदाय

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अवस्थाको बारेमा अध्ययन गर्ने क्रममा पसलबाट बेनीबजार क्षेत्रमा नै धेरै मासु बिक्री हुने गरेको पाइयो । कहिलेकाहीं गलेश्वर, तातोपानी र साथै मुस्ताङ्ग पनि अर्डर अनुसार पठाउने गरेको पाइयो भने बढी बेनीबजारमै खपत हुने गरेको पाइयो । खशीबोका, च्याङ्गा, भेडामध्ये एउटा पसलले सरदर ४ वटा काट्ने गरेको

र कुखुरा १५ वटा सम्म काट्ने गरेको पाइयो । यसरी बाहिरबाट अर्डर भएको समयमा बाहिरबाट पशु ल्याउने गरेको पाइयो भने अन्य समयमा भने स्थानीय उत्पादन नै प्रयोग गरेको पाइयो । स्थानीयस्तरमा उत्पादित मासु स्वादको हिसाबले उच्च हुने हुँदा बढी प्रयोगमा आएको उपभोक्ताहरूले बताउने गरेको व्यापारीमार्फत् जानकारीमा आयो । मासुको उपभोगमा विशेष गरी कुन समुदायले बढी प्रयोग गर्दछ भन्ने प्रश्नमा विवरण यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.१.३

मासु बढी खपत हुने समुदाय

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	दलित	३	३०
२.	गुरुङ, मगर	२	२०
३.	नेवार	२	२०
४.	ब्राह्मण, क्षेत्री	३	३०

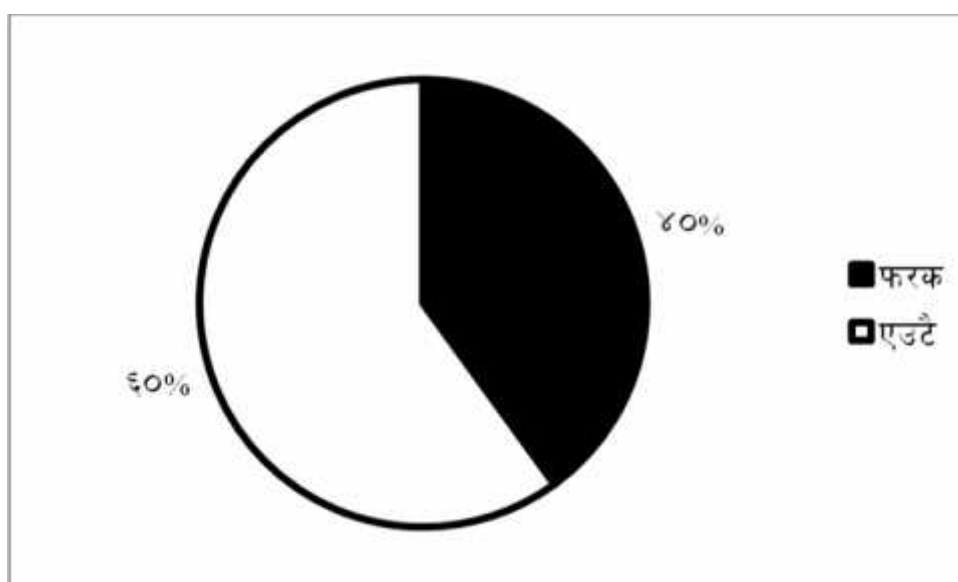
स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

मासुको खपत विशेष गरी ब्राह्मण क्षेत्री र दलित समुदायमा देखियो । खलित बढी आउने पसल ३ वटा जसको ३० प्रतिशत देखियो । गुरुङ मगर आउने २ वटा पसल जसको २० प्रतिशत, नेवार आउने २ वटा पसल जसको २० प्रतिशत र ब्राह्मण क्षेत्री आउने ३ वटा पसल जसको ३० प्रतिशत देखियो । यसरी यस अध्ययनबाट के प्रष्ट हुन्छ भने बेनीबजारमा मासुको खपत दलित र ब्राह्मण क्षेत्रीमा नै हुने गरेको पाइयो । गुरुङमगर नेवारहरूको तुलनामा मासु बढी उक्त जातले प्रयोग गरेको पाइयो ।

५.१.५ फरकफरक हतियार प्रयोगको अवस्था

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु व्यापारीको अध्ययनको क्रममा मासु पसलबाट विशेष गरी जाडो समयमा बढी मासु बिक्री हुने गरेको पाइयो । गर्भी समयमा पनि मासु खपत हुन्छ नै तर तुलनात्मक रूपमा जाडो समयमा मासुको प्रयोग बढी नभएको पाइयो । मासु व्यापारीहरूले धर्मप्रति आस्था राखेता पनि आफ्नो व्यवसायिक धर्म निभाउनका निमित्त,

बालबच्चाको पालनपोषण, शिक्षाका कारण बाध्यतात्मक स्थिति सृजना हुने हुँदा लुकी छिपी भए पनि औँसी, पूर्णिमा, एकादशीमा समेत मासु बिक्री गर्ने गरेको पाइयो । उपभोक्ताहरूको माग आए काट्छौं भन्ने कुरा अनौपचारिक छलफलमा पाइयो जुन कि धार्मिक मान्यता अनुसार स्त्री जातिका पशु र धर्मशास्त्रले वर्जित गरेका तिथिहरूमा मारकाट गर्न नपाइने व्यवस्था भएता पनि बाध्यताले गर्दाउ काट्नु परेको व्यवसायीहरूको मत रहेको पाइयो । यस मासु प्रयोगमा आइरहेको समयमा फरकफरक प्रवृत्तिका उपभोक्ताहरू आउने गर्दछन् भने उनीहरूले पनि मासु पृथक रूपमा लैजाने गर्दछन् तर मासु व्यापारीले भने हतियार एउटै प्रयोग गर्दछन् कि फरक भन्नेमा यस्तो परिणाम रह्यो ।



स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.१.२

फरकफरक हतियार प्रयोगको अवस्था

अध्ययनको सिलसिलामा मासु व्यापारीले प्रयोग गर्ने हतियारको बारेमा अध्ययन गर्दा फरक हतियार प्रयोग गर्ने ४ वटा पसल जसको प्रतिशत ४० देखियो भने एउटै प्रयोग गर्ने पसल ६ वटा जसको प्रतिशत ६० देखियो । यसरी फरकफरक पशुपंक्षीको मासु काट्दा हतियार पनि फरकफरक हुनुपर्नेमा एउटै देखियो । यसको कारण प्रष्ट्याउन खोजदा हतियार सफा गरेर मात्रै प्रयोगमा ल्याउने गरेको भनाई आयो भने कोहीले आर्थिक अभाव देखाएर समस्याको समाधान गरे । यसबाटथ के प्रष्ट हुन्छ भने व्यापारीले मात्र

आफ्नो व्यापारको मात्र ख्याल गरेका छन् । उपभोक्ताको स्वास्थ्यसम्बन्धी कुनै किसिमको चासो देखाएको पाइएन । यसको परिणाम भयावह पनि हुनसक्छ । त्यसकारण बेनीबजारका मासु व्यापारीहरूलाई हतियार प्रयोगको बारेमा सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले सल्लाह सुझाव दिँदै उसको मानसिकतामा परिवर्तन नल्यासम्म यो अवस्था बेनीवासीले सधैं भेल्नुपर्ने देखियो ।

५.१.६ उधारो लैजाने पेशागत विवरण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययन गर्ने क्रममा प्रत्येक पसलमा अत्यधिक बढी मात्रामा मासुको माग आएको अवस्थाको जानकारी नभएको पाइयो । पशुवध गरी सकेपछि टाउको, खुट्टा, आन्द्रा छुट्टाछुट्टै राखी बेच्ने गरेको पाइयो । मासु बेच्दा हाड र मासु मिलाएर दिने तर आन्द्रा, खुट्टा,टाउको छुट्टाछुट्टै किन्न आएमा छुट्टै मूल्य गरी बेच्ने गरेको पाइयो । पसलमा अर्को सहयोगी राख्न नसक्ने स्थिति र कहिलेकाहीं व्यापारको चापका कारण उपभोक्ताले छल्ने गरेको गुसन्तो पाइयो भने प्राय पसलमा नगद भन्दा उधारोको कारोवार बढी हुने गरेको पाइयो । यसको परिणाम उपभोक्ता वर्गमा पर्न गएको बुझियो । उपभोक्ताले उधारोमा मासु खरिद गरी २।४ महिनामा मुस्किलले दिने गरेको र माग्दा भर्कने स्वभाव बढी भएको देखियो । यस्तो स्थितिमा पनि व्यापारीले आफ्नो लगानी बढाउँदै व्यवसाय सञ्चालन गर्नु उसको बाध्यता रहन गएको अध्ययनमा पाइयो । जसरी पनि काटिसकेको पशुलाई बेच्नु नै प्यो नबेची राख्दा सड्ने डर हुने जस्ता भनाइका कारण व्यापारीले उधारोमा पनि व्यापार गर्ने गरेको पाइयो । मासुको उधारो बिक्री गर्नुपर्ने बाध्यता यस्तो समुदायमा रह्यो ।

तालिका नं. ५.१.४
उधारो लैजाने पेशागत विवरण

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	विद्यार्थी	२	२०
२.	व्यापारी	३	३०
३.	कर्मचारी	२	२०
४.	मजदुर	३	३०

स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययन गर्दा सबै पसलहरूमा उधारोमा कारोवार हुने गरेको देखियो भने सबैभन्दा बढी उधारो लैजानेमा व्यापारी र मजदुर देखियो । २ वटा पसलमा विद्यार्थीले बढी उधारो लगेको देखियो जसको २० प्रतिशत, ३ वटा पसलमा व्यापारीले जसको ३० प्रतिशत, २ वटा पसलमा कर्मचारीले लगेको देखियो जसको २० प्रतिशत र ३ वटा पसलमा मजदुरहरूले उधारो बढी लगेको देखियो जसको ३० प्रतिशत पाइयो । यसरी मासु उपभोग गर्दा उधारोमा व्यापारी र मजदुरहरू अगाडि देखियो । यसले के देखाउँछ भने व्यापारीले व्यापारको मर्का नबुझ्दा अर्को व्यापारीलाई पुग्ने असर ठूलो हुनजान्छ । यसरी अध्ययनको क्रममा बेनीबजारमा नगदमा भन्दा उधारोमा मासुको व्यापार बढी हुँदोरहेछ ।

५.१.७ मासु राख्ने ठाउँको विवरण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययन गर्ने क्रममा पसलको भौतिक अवस्था र त्यहाँ प्रयोग भएको र गर्नुपर्ने सामानको उचित रूपमा प्रयोगमा आएका छन् कि छैनन् भनी समग्र अध्ययन गर्ने क्रममा मासु सडेर फ्याँक्नुपर्ने स्थिति भने कुनै पनि पसलमा पाइएन । ग्राहकको संख्या बढी नै भएकोले बेलुका बाँकी नरहने रहेपनि भोलिपल्ट बिहानै सकिने गरेको पाइयो । मासुलाई काटिसकेपछि फ्रिजमा राख्नुपर्छ नराख्दा संक्रामक रोगहरू लाग्न सक्छन् भन्ने कुराको जानकारी पूर्ण रूपमा नभएका कारण र फ्रिजमा राखेको मासु उपभोक्ताले समेत किन्न नमान्ने देखिएकोले फ्रिज बेलुका बाँकी रहेको मासुको लागि गन्ध आउनबाट बचाउनका लागि मात्र प्रयोगमा ल्याएको पाइयो । मासुसम्बन्धी कुनै पनि व्यवसायिक तालिम, गोष्ठीमा सहभागी नभएको पाइयो भने सरकारले मासुसम्बन्धी जानकारी एवम् जनचेतनामुखी कार्यक्रम ल्याइदिए राम्रो हुने थियो भन्ने जिज्ञासाहरू पाइयो । सरकारको उदासीनताले गर्दा उपभोक्ताहरूले विना परीक्षणको मासु र मापदण्ड विना नै सञ्चालनमा ल्याएका मासु पसलबाट मासुको प्रयोग गरिराखेको पाइयो ।

तालिका नं. ५.१.५

मासु राख्ने ठाउँको विवरण

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	फ्रिज	3	30

२.	बाहिर	7	70
----	-------	---	----

स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

मासु पसलको अध्ययनको क्रममा पशुपंक्षीको मासु काटी सकेपछि फ्रिजमा राख्ने ३ वटा पसल जसको ३० प्रतिशत र बाहिर राख्ने ७ वटा पसल जसको ७० प्रतिशत देखियो । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने मासु फ्रिजमा भन्दा बाहिर राखिँदो रहेछ । मासुसम्बन्धी जानकारी एवम् जनचेतनाको कमीका कारण मासु जस्तो संवेदनशील स्वास्थ्य वस्तुलाई विना परीक्षण प्रयोगमा आइरहेको छ । सम्पूर्ण उपभोक्ता एवम् व्यापारीहरूलाई सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले तालिम सञ्चालन गरी जनचेतना जगाउनुपर्दछ र व्यापारीहरूको लागि नियमित निरीक्षण र पशु जाँचको लागि आवश्यक प्रक्रिया अगाडि बढाउनुपर्ने यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.१.८ पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्षहरू

मासु व्यापारीहरूको पसलको अवस्थाका बारेमा अध्ययन गर्ने क्रममा मासु व्यापारीहरूको बाध्यात्मक स्थितिका कारण पसल सञ्चालनमा ल्याउनुपरेको गुनासो पाइयो । सानो पूँजीका कारण ठूलो व्यवसाय सञ्चालन गर्न नसकिने र विदेश जान पनि नसकेका कारण मासु व्यवसाय अपनाएको भन्ने धेरै व्यापारीबाट आयो भने मासिक रु.१०,०००/- देखि रु.२५,०००/- सम्म आमदानी गर्ने गरेको पाइयो । अफ्ट्यारो परिस्थितिबाट व्यापार सञ्चालनमा ल्याएपनि पसल वरीपरीका छिमेकीहरू भने कहिलेकाहीं आउने गरेको पाइयो । पसलमा पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्ड पूरा नगरी सञ्चालन गर्नुपर्ने र पसल गरेमा यसरी सञ्चालन गर्नुपर्दछ भन्ने सुझावहरू कहींकतैबाट पनि नआएको उल्टै अनुगमन गरी एक्कासी राम्रो गर्नुपर्दछ भन्ने सुझाव सरकारी निकायबाट दिने गरेको पाइयो । यसबाट के प्रष्ट देखिन्छ भने प्रक्रियागत ढंगबाट पसल सञ्चालन गर्न दिने र सो प्रक्रिया पूरा नगरेको खण्डमा कारवाही अगाडि बढाउनुपर्नेमा सरकारी तवरबाट त्यस्तो देखिएन । यसरी अध्ययनको क्रममा पसलको अवस्थाको बारेमा जानकारी यसरी लिइयो ।

तालिका नं. ५.१.६

पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्षहरू

क्र.सं.	विवरण	परिणाम	प्रतिशत
१.	मूल्यमा	5	50

२.	सरसफाईमा	2	20
३.	वधशालाको व्यवस्थापन	3	30

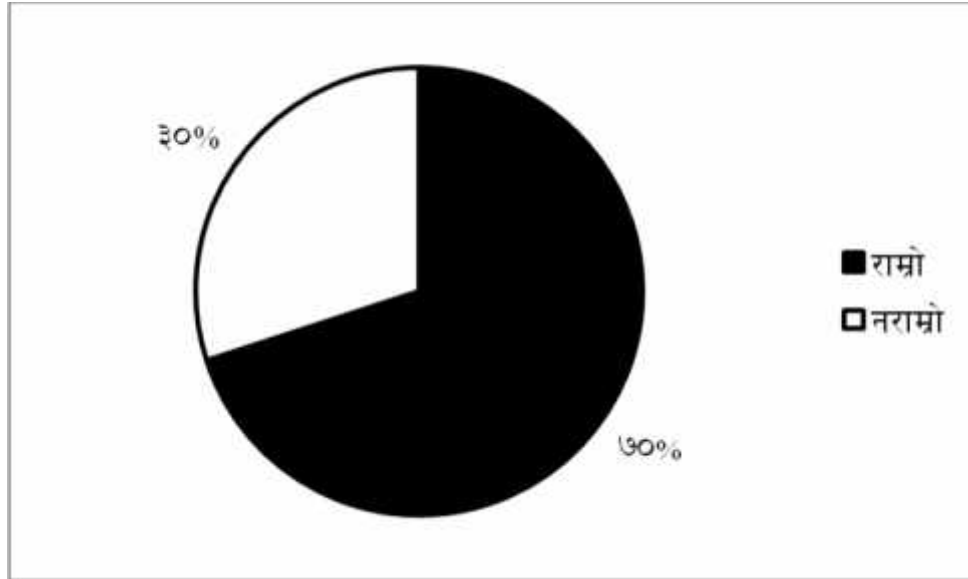
स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययनको क्रममा पसलमा सुधार गर्नुपर्ने तत्कालका पक्षहरू के छन् त भनेर हेर्दा मूल्यमा सुधार गर्नुपर्दछ भन्नेमा ५ वटा पसल जसको ५० प्रतिशत, सरसफाईमा २ वटा पसल जसको २० प्रतिशत र वधशालाको व्यवस्थापनमा ३ वटा पसल जसको ३० प्रतिशत देखियो । यसरी मासु पसलको अध्ययन गर्दा मूल्यमा सुधारस गर्नुपर्ने देखियो भने केही मासु पसलहरूले सरसफाईलाई स्वीकारेनन् तर अध्ययनको क्रममा प्रत्यक्ष रुपमा देखिएको मासु पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्ष सरसफाई नै प्रमुख रहेको छ भने त्यसपछि व्यवस्थित वधशालाको निर्माण गरेपछि मात्र सरसफाई राम्रो हुने देखियो । सरसफाई नगरेका कारण छिमेकीहरू र अन्य उपभोक्ताहरूले घरमै पशु वध गरी खाने गरेको केही व्यापारीहरूले स्वीकारे । त्यसकारण मासु पसल र वधशालालाई व्यवस्थित रुपबाट सञ्चालनमा ल्याउनको लागि सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले समयमै ध्यान दिनुपर्ने यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.१.९ मासु व्यापारी र स्थानीय बासिन्दा बीचको सम्बन्ध

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलहरूको अवस्थाका बारेमा अध्ययन गर्ने क्रममा पसल सञ्चालन एवम् व्यवस्थापनका लागि व्यवसायी समिति गठन भएको पाइयो भने तर त्यो समितिले आफ्नो अधिकार प्रयोग गरी मासु व्यापारीका लागि काम गरेको पाइएन । त्यसको फलस्वरूप प्रत्येक व्यापारी आफ्नो ढंगले व्यवसाय सञ्चालन गर्दा त्रुटिहरू देखिनु स्वभाविकै हो तर निगरानी नहुँदा उनीहरूको पसलमा समस्या देखा पर्न थालेको पाइयो । ठाउँको अभावले गर्दा मासु काट्ने र पशु वध गर्ने प्राय एकै ठाउँमा देखियो । यसले गर्दा फोहोर हुन गयो । फलस्वरूप उपभोक्ताहरूले घरमै खसीबोका आफैले काटि खाने प्रजाको विकास भइसकेकोले व्यापारीहरूले छुट्टै वधस्थलको महसुस नभएको र सरोकारवाला निकायले छिट्टै यसको पहल गरिदिनुपर्ने भन्ने उनीहरूको आवाज रहेको पाइयो । मासु व्यापारीले आफ्नो व्यापार व्यवसाय सञ्चालन गर्दा वरीपरिको स्थानीय बासिन्दासँग परामर्श लिएरस मात्र पसल स्थापना गर्नुपर्ने हुन्छ । तर धेरै पसलहरूमा यो

प्रक्रिया पूरा नगरी सञ्चालनमा ल्याएको पाइयो । त्यस कारण व्यापारी र स्थानीय बासिन्दा बीचको सम्बन्ध यस्तो रह्यो ।



स्रोत:- स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.१.३

मासु व्यापारी र स्थानीय बासिन्दाबीचको सम्बन्ध

मासु व्यापारीहरूको अध्ययन गर्ने सिलसिलामा उनीहरूको र स्थानीय बासिन्दाहरूको अवस्था कस्तो छ । भगडा हुन्छ कि हुँदैन, हुने भए के कुरामा भन्ने प्रश्नका आधारमा उनीहरूको सम्बन्धलाई राम्रो वा दोष नलगाई भगडा नहुने भन्ने पसल ७ वटा जसको ७० प्रतिशत देखियो भने सम्बन्ध नराम्रो वा भगडा हुन्छ भन्नेमा ३ वटा पसल जसको ३० प्रतिशत देखियो । यसरी के देखियो भने प्रक्रियागत ढंगबाट पसलेहरू पनि छैनन् र उनीहरूमा हुनुपर्ने शालीनता पनि देखिएन भने उपभोक्ताहरूले पनि तत्कालै सेवा पाउनुपर्दछ भन्ने बानीका कारण पसलमा देखिएको फोहोर, लिङ्गको पहिचान नहुनु जस्ता कारणले गर्दा उपभोक्ता एवम् स्थानीयसँग भगडा हुने गरेको पाइयो । समग्रमा भन्दा आगो नठोसी बल्दैन त्यसकारण मासु व्यवसाय बेनीबजारमा नबुभ्ने भए पनि सञ्चालनमा छन् र आपसी समझदारीमा सबैले प्रयोग गरिराखेका छन् भन्ने यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.२. मासु उपभोक्ताहरूको विवरण

पर्वत, बेनीबजारमा रहेका मासु उपभोक्ताहरूको अध्ययन गर्ने क्रममा बेनीबजारमा मासु उपभोगको अवस्था कस्तो छ ? केकसरी उपभोक्ताले मासु उपयोग गरी राखेका छन् ?

उपभोक्ताहरू मासु पसलमा नगइकन किन घरमै बिलोको रुपमा मासु प्रयोग गरी राखेका छन् ? आदि इत्यादि कुराहरूको निचोड निकाल्नका लागि यो अध्ययनलाई अगाडि बढाइएको छ ।

५.२.१ उमेर र लिङ्गको आधारमा मासु उपभोक्ताहरूको विवरण

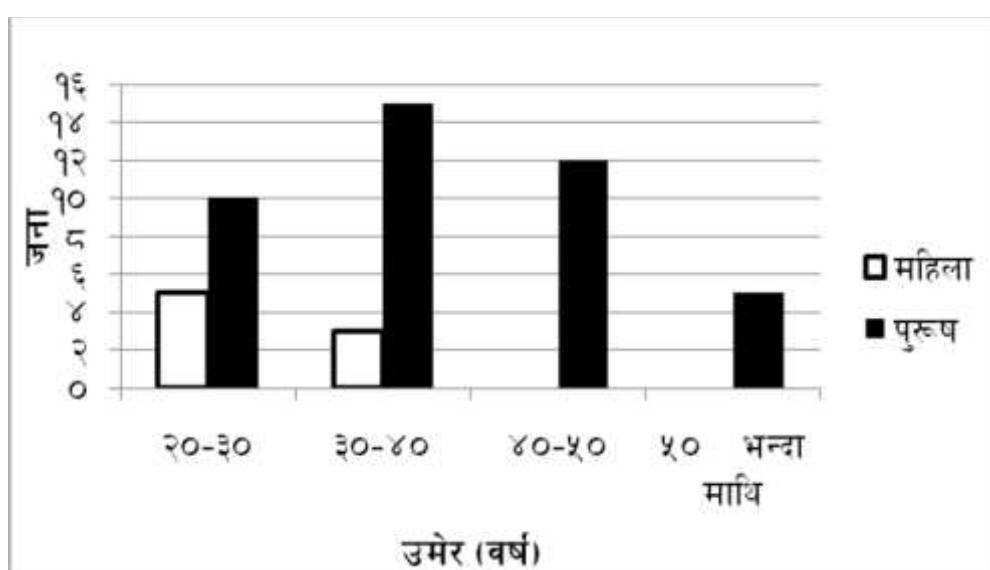
बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययनको क्रममा त्यस पसलमा नियमित रुपमा मासु खाने उपभोक्ताहरूको उमेर र लिङ्गको आधारमा हेर्दा उनीहरूको सहभागिता यस्तो थियो ।

तालिका नं. ५.२.१

उमेर र लिङ्गको आधारमा मासु उपभोक्ताहरूको विवरण

उमेर	लिङ्ग		जम्मा
	महिला	पुरुष	
20-30	5	10	15
30-40	3	15	18
40-50	0	12	12
50 eGbf dfly	0	5	5
जम्मा	8	42	50

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



चित्र नं. ५.२.१

उमेर र लिङ्गको आधारमा मासु उपभोक्ताहरूको विवरण

माथिको तालिकामा देखाइए अनुसार बेनीबजारमा मासु किन्नको लागि महिला भन्दा पुरुष नै बढी आउने गरेको पाइयो । विशेष गरी २०-३० वर्ष उमेरका महिलाहरू जम्मा ५ जना देखियो भने पुरुष १० जना । त्यस्तै ३०-४० वर्षका महिला ३ जना मात्रै मासु किन्न आएको देखियो भने पुरुष १५ जना । अरु उमेरको हकमा भने पुरुषको नै सहभागिता देखियो । यसले के देखाउँछ भने मासु किन्नको लागि बेनीबजारमा महिला भन्दा पुरुष नै अगाडि छन् भने महिलालाई भान्छामा नै सीमित गरिएको छ भन्ने कुरा प्रष्ट हुन्छ । यसरी बेनीबजारमा मासु व्यवसाय गरी बसेका व्यापारीहरू सबै भाडामा बस्दै आएका र स्थानीयहरूले मासुको व्यापार गरेको पाइएन । अझै भन्नुपर्दा विदेशी मुलकाले यो व्यवसाय सञ्चालन गरेको देखियो ।

५.२.२ जात र धर्मको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू

अध्ययनको क्रममा मासु पसलहरूको अध्ययन गर्दा प्राय गरी पुख्र्यौली पेशालाई अँगालेको पाइयो भने केही पसल भने रोजगारका लागि अँगालेको देखियो । यसरी अध्ययनका क्रममा पसल र उपभोक्ताहरूको अन्तर्वाता गरी हेर्दा उपभोक्ताहरूको स्थिति यस्तो देखियो ।

तालिका नं. ५.२.२

जात र धर्मको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू

जात	हिन्दू धर्म			बौद्ध धर्म			इसाई धर्म			मुसलमान			जम्मा
	ख.,बो., च्या.	राँ.,भै. च्या.	कुखुरा	ख.,बो., च्या.	राँ.,भै. च्या.	कुखुरा	ख.,बो., च्या.	राँ.,भै. च्या.	कुखुरा	ख.,बो., च्या.	राँ.,भै. च्या.	कुखुरा	
ब्राह्मण	5	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
क्षेत्री	10	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
नेवार	5	5	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13
मगर/गुरुङ्ग	2	—	—	—	3	3	—	—	—	—	—	—	8
दलित	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
मुसलमान	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2

जम्मा	22	10	10		3	3	-	-	-	-	-	2	50
-------	----	----	----	--	---	---	---	---	---	---	---	---	----

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

(ख.- खशी, बो. - बोका, च्या.- च्याङ्ग्रा, राँ.- राँगो, भैं. - भैंसी)

माथिको तालिकामा देखाइए अनुसार मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूसँग गरिएको भेटघाटको क्रममा देखिएको परिणाम अनुसार बेनीबजारमा सबैभन्दा बढी खशी, बोका र च्याङ्ग्रा गरी २२ जनाले उपभोग गरेको देखियो भने त्यस्तै राँगो, भैंसीमा १३ जनाले, कुखुरा १५ जनाले उपभोग गरेको देखियो । हिन्दू धर्मावलम्बीहरूले खशी, बोका, च्याङ्ग्रा २२, राँगो १० र कुखुरा १० जनाले उपभोग गरेको देखियो भने बौद्ध धर्मावलम्बीहरूमा राँगो खाने ३ र कुखुरा खाने ३ जना देखियो । त्यस्तै मुसलमान धर्म मान्नेमा २ जनाले कुखुरा खाने गरेको पाइयो । यसरी हेर्दा बेनीबजारमा खशी, बोका र च्याङ्ग्राको मासु बढी खरिद भएको देखियो भने राँगो, भैंसी, कुखुरा लगभग बराबर जस्तो देखियो । अध्ययनको क्रममा मासु व्यापारीसँग गरिएको आधारमा खशी, बोका, च्याङ्ग्रा मुस्ताङ्गबाट आयातित केही स्थानीय उत्पादन र कहिलेकाहीं मात्र पोखरा, चितवनदेखि बोका ल्याएर काट्ने गरेको पाइयो । समग्रमा भन्दा बेनीबजारको मासुको लागि मुस्ताङ्ग जिल्ला र वरिपरी रहेका गा.वि.स.हरू नै मासुजन्य पदार्थको लागि सम्भावना बोकेको क्षेत्र देखियो ।

५.२.३ परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर पंक्षीहरू

अध्ययनको क्रममा पशु सेवा कार्यालयबाट नियमन भएको पाइएन भने हेर्दा हृष्टपुष्ट र चिल्लो पशुपंक्षीलाई स्वस्थको रूपमा हेरी वध गर्ने गरेको पाइयो । वध गरी सकेपछि त्यसबाट निस्केको फोहोरलाई नदीमा व्यवस्थापन गरेको पाइयो तर त्यस्तो फोहोरलाई सिधै पुलबाट गण्डकीमा फ्याँकेको पाइयो । यसरी फ्याँक्दा पुलमा आवतजावत गर्ने सर्वसाधारणको लागि भने दुर्गन्धित हुने देखियो । यसरी मासु पसलेले वध गरेका पशुपंक्षीको मासु परिवारका आधारमा उपभोग गर्ने उपभोक्ताको स्थिति यस्तो रह्यो ।

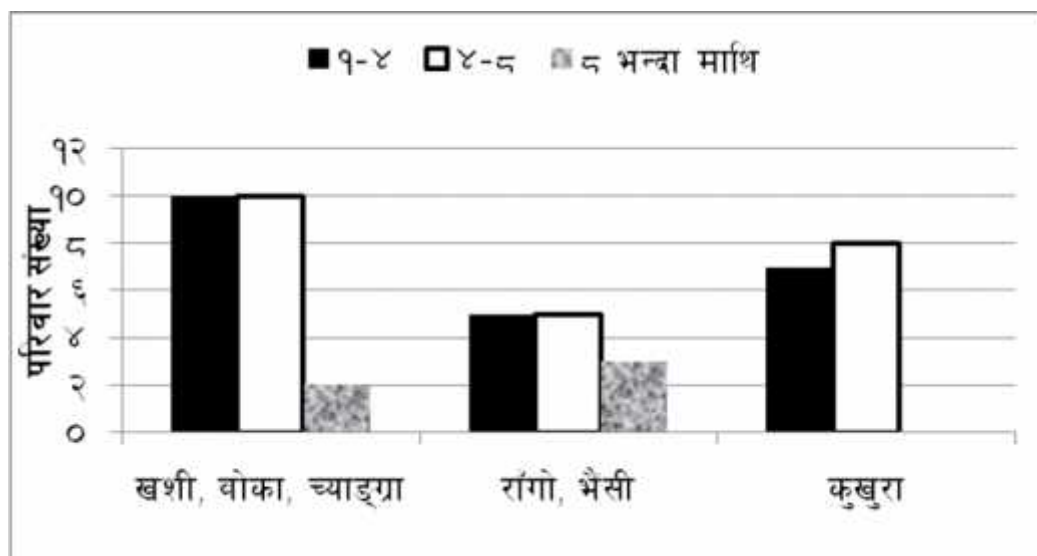
तालिका नं. ५.२.३

परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू

परिवार संख्या	खशी, बोका, च्याङ्ग्रा	राँगो, भैंसी	कुखुरा	जम्मा
१-४	10	5	7	22

४-८	10	5	8	23
८ भन्दा माथि	2	3	0	5
जम्मा	22	13	15	50

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



चित्र नं. ५.२.२

परिवारको आधारमा मासु खाइने जनावर र पंक्षीहरू

माथिको तालिकामा देखाइए अनुसार १ देखि ४ जना सदस्य भएका परिवारले खशी, बोका, च्याङ्ग्रा १० जनाले, राँगो, भैसी ५ जनाले र कुखुरा ७ जनाले उपभोग गर्ने गरेको देखियो । त्यस्तै ४-८ जना सदस्य भएको परिवारमा खशी, बोका, च्याङ्ग्रा १० जना, राँगो, भैसी ५ जना, कुखुरा ८ जनाले उपभोग गरेको पाइयो भने ८ जना भन्दा माथि परिवार संख्या भएकामध्ये २ जनाले खशी, बोका, च्याङ्ग्रा, ३ जनाले राँगो भैसी उपभोग गर्ने गरेको देखियो । यसरी अध्ययनको क्रममा ४-८ जना परिवार भएका परिवारमा मासुको प्रयोग हुने गरेको पाइयो । यसकारण बेनीबजारमा खशी, बोका, च्याङ्ग्राको लागि राम्रो व्यापारिक क्षेत्र भन्न सकिन्छ । प्राय गरी नियमित जस्तो मासुको प्रयोग गर्ने गरेको उपभोक्ताहरूको उत्तरको आधारमा पाइयो ।

५.२.४ बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण

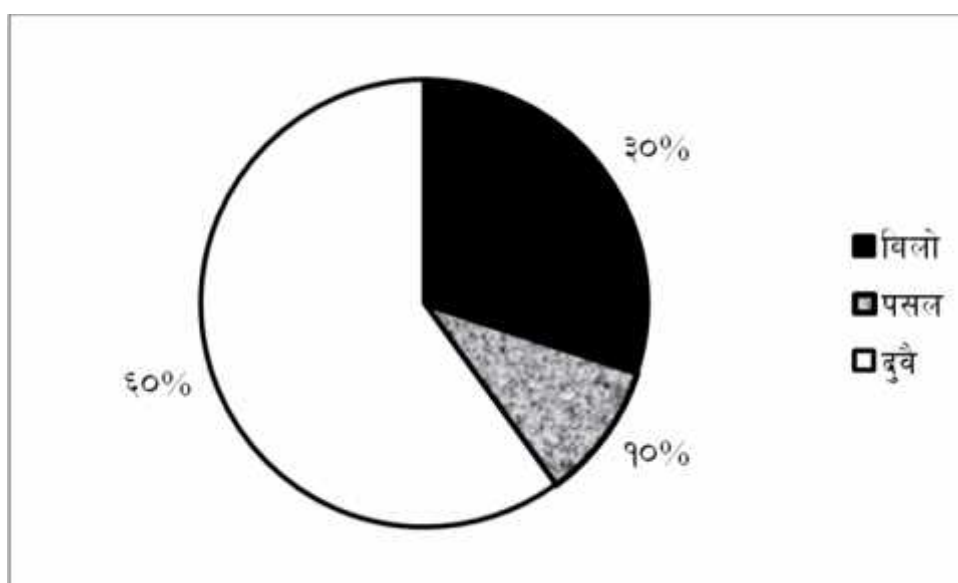
बेनीबजारमा मासु प्रयोगको प्रवृत्तिका आधारमा उपभोक्तासँग गरिएको प्रश्नावलीका आधारमा हेर्दा बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूमा सरसफाईको कमी, हतियार प्रयोग गर्दा प्राय एउटै हतियार प्रयोग गर्ने गरेको पाइयो भने मासु काट्दा पसलेहरूले पानीको प्रयोग बढी गर्ने हुँदा मासुमा पानीको मात्रा बढी देखिने अध्ययनको क्रममा पाइयो । बेनीबजारमा घरघरमा पशु वध गर्ने चलन रहिआएको छ । साथीभाइ, छरछिमेकी मिली खशी, बोका, च्याङ्गा, राँगो, भैसी, कुखुरा आदि किनेर घरमा ल्याई आफूआफू मिलेर काट्ने र दामासाही रूपमा मासु बाँड्ने तर मूल्य भने पसलभन्दा बढी भए पनि बिलोको रूपमा खाने गरेको पाइयो । यसको प्रयोगको स्थिति यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.२.४

बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण

विवरण	परिवार संख्या	प्रतिशत	कैफियत
बिलो	15	30	
किलो	5	10	
दुवै	30	60	

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



चित्र नं. ५.२.३

बिलो र पसलबाट मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताको विवरण

अध्ययनको क्रममा ६०% उपभोक्ताहरूले पसलबाट र बिलोको रुपबाट मासु खाने देखियो भने पसलबाट मात्र प्रयोग गर्ने १०% देखियो । बिलोबाट मात्र ३०% देखियो । यसरी प्रयोगको अवस्था हेर्दा पसलबाट भन्दा बिलोको रुपमा उपभोक्ताले मासुको बढी प्रयोग गरेको देखियो । प्राय प्रत्येक हप्ता जसो साथीभाइहरू मिली खशी, बोका, च्याङ्गा, राँगो, भैंसी काटी बिलोको रुपमा खाने र कहिलेकाहीं पसलबाट खाने गरेको देखियो । कहिलेकाहींको सरकारी अनुगमनले देखाएको र मासुमा भेटिएको पानीको मात्राले गर्दा बिलोले बेनीबजारमा प्राथमिकता पाएको यस अध्ययनबाट भेटियो । अध्ययनको क्रममा अभै गहिरिएर हेर्दा पसलबाट भन्दा बिलोको रुपमा किन्दा सबै भागको मासु खान पाइने, सफा र लिङ्गको पहिचान हुने हुँदा बिलोमा सहभागिता बढी देखियो । पसलमा काटेको मासुको लिङ्गको पहिचान नै नहुने तर खाँदा स्वाद, कल्पना गरेको भन्दा फरक पाइने हुँदा पसलमा नगई बिलोको रुपमा खाने गरेको पाइयो ।

५.२.५ पसल र बिलोको मासुमा देखिएको मूल्यको अवस्था

बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलमा अध्ययन गर्दा विशेष गरी गर्मीभन्दा जाडोको सिजनमा मासुको व्यापार बढी हुने गरेको देखियो भने लुकीछिपी पसलेले औँसी, पूर्णिमा, एकादशीमा समेत मासु बिक्री गरेको पाइयो भने थोरैले भने डरका कारण व्यापार नगरेको पाइयो । मासु धेरै बेनीबजारमा खपत हुने र केही मात्रामा मुस्ताङ्गमा राँगो, भैंसीको मासु बेनीबजारमै काटी गाडीमा लाने गरेको अध्ययनको क्रममा पाइयो । यसरी पसलबाट र बाहिरबाट बिलोको रुपमा बेनीबजारमा मासुको दिनहुँ उपभोग भैरहेकै छ तर मूल्यमा भने केही रुपमा असमानता छ भन्छन् उपभोक्ताहरू ।

तालिका नं. ५.२.५

पसल र बिलोको मासुमा देखिएको मूल्यको अवस्था

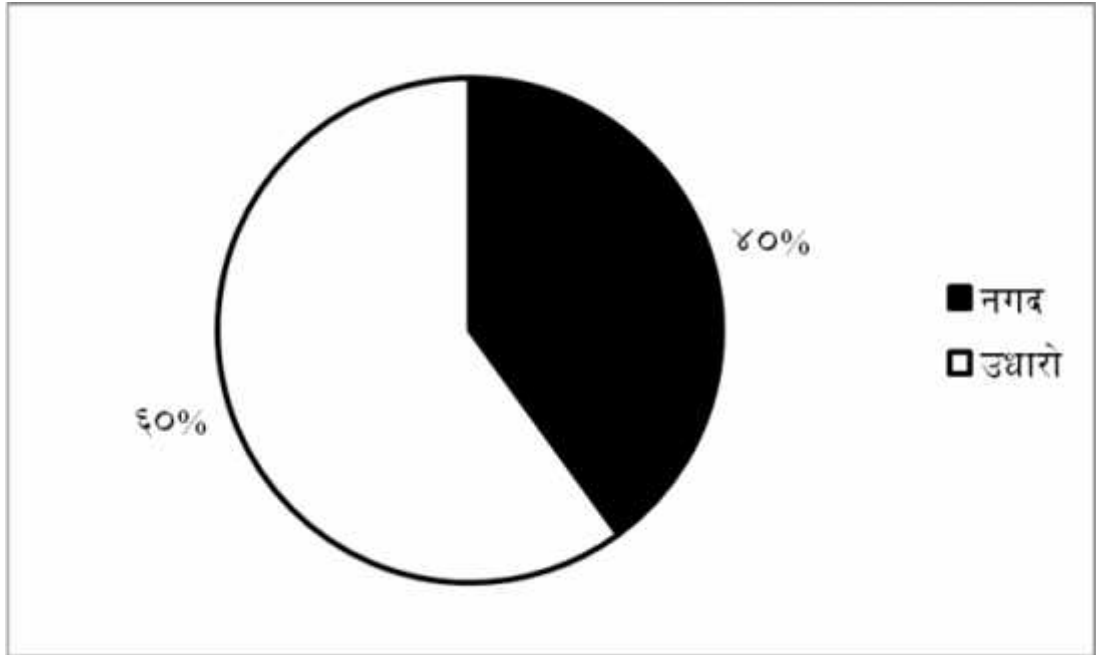
मूल्य		सस्तो	
समान	फरक	पसल	बिलो
15	35	20	30

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

अध्ययनको क्रममा बेनीबजारमा देखिएको मासुको मूल्यमा अन्तर छ कि छैन भन्ने कुरामा समान छ भन्नेमा १५ जना र फरक छ भन्नेमा ३५ जना देखिए भने पसलबाट र बिलोको रूपमा मासु खरिद गर्दा कुन सस्तो पर्दछ भन्ने प्रश्नमा पसलबाट भन्नेमा २० जना र बिलोबाट भन्नेमा ३० जना भेटियो । यसरी के देखिन्छ भने मूल्यमा पृथकता छ । यसको लागि नियमन अत्यन्त जरुरी छ । उपभोक्ताले पसलमा मूल्य भए पनि बढी पैसा तिरेरै भए पनि बिलोको मासु खान रुचाउने, आफूलाई मन परेको जनावर काटी मनपर्ने ढंगबाट त्यसलाई प्रयोग गर्न पाइन्छ । त्यसकारण यही नै ठीक लाग्छ जस्ता उपभोक्ताका भनाइले गर्दा बेनीबजारमा मासु बढी बिलोको रूपमा विक्री हुने गर्दछ । अझै विशेष गरी विवाह, भोज लगायत खुशीयालीको क्षणमा घरमै खशी, बोका, च्याङ्गा ल्याई काट्ने र खुशीयाली सँगै चाडपर्व पनि यसरी नै मनाउने गरेको पाइयो ।

५.२.६ मासु कारोवारको अवस्था

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययन गर्दा यस क्षेत्रमा बसोबास गर्ने व्यापारी, शिक्षक, कर्मचारी, विद्यार्थी एवम् मजदुरहरूले मासुको प्रयोग गर्ने गरेको पाइयो भने बढी मात्रामा मजदुर वर्गमा मासुको प्रयोग भएको पाइयो । पसलमा कर्मचारीको न्युन अवस्थाका कारण र एकलै व्यापार गर्ने कतिपय व्यापारीहरूलाई आफ्नो व्यापारमा कठिनाई भएका कारण आफ्नो व्यस्तता र परिश्रमले गर्दा कतिपय उपभोक्तासँग भर्किएर कुरा गर्ने, अलि बढी समयसम्म कुरा गर्न नचाहने र उपभोक्ताले भने अनुरूप मासुलाई टुक्रा बनाएर नदिने जस्ता व्यवहार पसलेले देखाएको भेटियो । पसलेको पसलबाट उपभोक्ताले मासु किन्दा देखिएको उधारो नगदको अवस्था यस्तो रह्यो ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

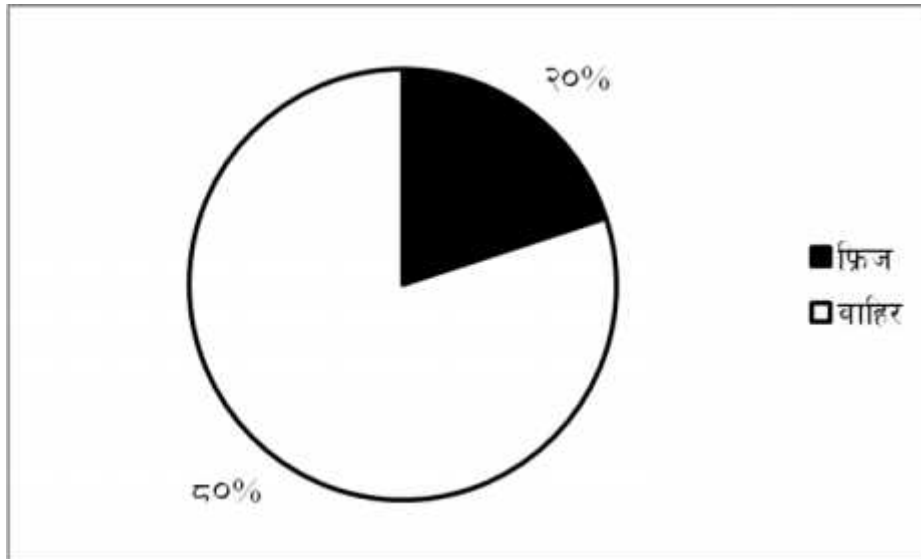
चित्र नं. ५.२.४
मासु कारोवारको अवस्था

अध्ययनको क्रममा पसलबाट मासु किन्न उपभोक्तामध्येमा नगद लैजाने २० जना र उधारो लैजाने ३० जना भेटियो । नगदमा ४०% देखियो भने उधारोमा ६०% देखियो । यसरी हेर्दा मासु पसलको व्यापार उधारोमा गर्नुपर्ने बाध्यता देखियो भने उधारो एक, दुई महिनाको आधीमा उठ्ने गरेको देखियो । मासु किन्नको लागि पसलमा जाँदा नगदमा लिँदा पसले खुशी भै राम्रोसँग काटी हाँसी खुशी दिने तर उधारोमा लैजाँदा भने त्यस्तो स्थिति नदेखिएको उपभोक्ताको भनाई पाइयो । अध्ययन गर्दा नगदमा किनी उधारोमा बेच्दा आफ्नो लगानी उठ्छ या उठ्दैन भन्ने चिन्ताका कारण व्यवहारमा समेत त्यसको असर देखा पर्दोरहेछ । त्यसकारण अर्काको हत्या गरी आफ्नो स्वार्थ पूर्ति गर्दा समेत कतिपयले फेरि पनि अर्कैको मन समेत खल्लो बनाइदिने भएका कारण व्यवसायमा उधारो नगर्नु नै राम्रो बरु थोरै बिक्री गर्ने तर नगदमा भन्ने निचोड यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.७ काटिसकेको मासुलाई फ्रिजमा राखे नराखेको अवस्था

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूमा गरिएको अध्ययनबाट हेर्दा बजारमा रहेका मासु पसलहरूमा फ्रिज सबै देखियो । तर त्यसको प्रयोग नगन्यमात्रामा मात्रै देखियो । बिहान र

बेलुका प्राय गरी पसलमा व्यापारको चाप बढ्ने कारणले गर्दा पसलमा सरदर ५ जना नियमित ग्राहकलाई उत्तरदाताको रुपमा छनौट गरी अध्ययनलाई अगाडि बढाउँदा दिनमा र बेलुका बाँकी रहेको मासुलाई फ्रिजमा राखेको पाइयो भने ग्राहकले पनि प्राय बाहिर राखेको मासु नै किन्ने गरेको पाइयो । मासु व्यापारीलाई उद्योग वाणिज्य संघले व्यापार गर्न अनुमति दिँदा पनि सम्बन्धित निकायबाट नियमनका साथै तालिम गोष्ठीको व्यवस्था गरेको देखिएन । यसरी सरकारी निकायबाट प्रत्यक्ष रुपमा जनतालाई नै प्रभाव पार्ने मासु जस्तो संवेदनशील खाद्य वस्तुको लागि त्यस्ता कुनै खालका चेतनामूलक जानकारी एवम् सभा सम्मेलनको अवसर नल्याएका कारण बेनीबजारमा मासु पसलहरूले पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्ड र मासुको लागि केकति र कस्तो अवस्थामा रहेको मासु साथै कस्तो पशुलाई वध गर्ने भन्ने जस्ता कुराको जानकारी नपाएका कारण मासु व्यापारीको व्यवसाय धरापमा पर्न गएको छ भने बिलोको मासुले प्राथमिकता पाएको छ । मासु काट्दा कस्तो ठाउँमा काट्नेसम्मको जानकारी सम्बन्धित निकायबाट नहुनाले जनताले जस्तो ठाउँमा भए पनि मासु काट्ने चलन चलेको छ । यसरी मासुको प्रयोग गर्दा फ्रिजमा राख्नुपर्दछ नराखेको मासु स्वास्थ्यको लागि राम्रो हुँदैन भन्ने जानकारी नपाएका कारण जनताले फ्रिजमा राखेको मासुमा पानीको मात्रा हुन्छ भन्दै बाहिरको मासु प्रयोग गर्ने गरेको पाइयो।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

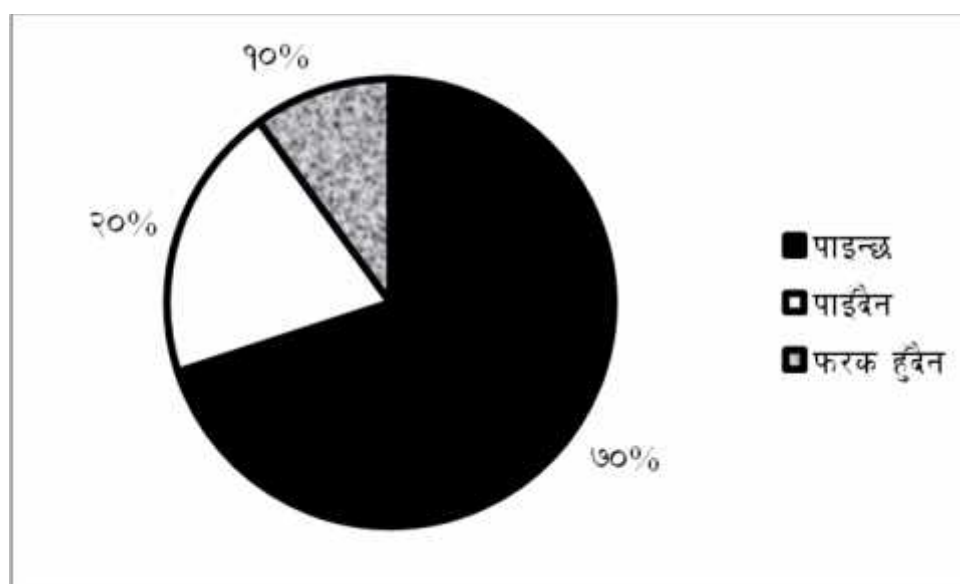
चित्र नं. ५.२.५

काटिसकेको मासुलाई फ्रिजमा राखे नराखेको अवस्था

अध्ययनको आधारमा फ्रिजमा राखेको मासु प्रयोग गर्ने १० जना र बाहिरको प्रयोग गर्ने ४० जना जस अनुसार फ्रिजको मासु प्रयोग गर्ने २०% र बाहिरको मासु प्रयोग गर्ने ८०% देखियो । यस्तो परिणामले के देखाउँछ भने जनमानसमा जनचेतनाको अभाव छ । जनतालाई सचेत बनाउन क्षेत्रक्षेत्रमा जनचेतनामुखी कार्यक्रमहरू सम्बन्धित निकायले गर्नुपर्दछ । फ्रिजमा राखेको मासु प्रयोग गर्न सकेसम्म कोही मान्दैन कारण फ्रिजमा राखेको मासुमा पकाउँदा पानी बढी निस्कन्छ । त्यसैले बाहिरको खान्छु भन्ने जस्ता उत्तरदाताको भनाइका कारण स्वादमा समेत फरक आउँछ भन्छन् । त्यसकारण सरकारले मासु व्यापारीलाई अनुगमनका साथै मासुसम्बन्धी तालिम गोष्ठी सेमिनारमा उपभोक्ता व्यापारीहरूलाई सहभागी गराई व्यवस्थित ढंगबाट मासुको प्रयोग गर्न प्रेरित गर्ने हो भने मात्र मासुको प्रयोगमा भिन्नता हुने थिएन ।

५.२.८ स्वादको रूपमा पसल र बिलोको मासुप्रति उपभोक्ताको धारणा

बेनीबजारमा रहेका मासु पसल र उपभोक्ताहरूको अध्ययन गर्दा मासुको स्वादमा आ-आफ्ना धारणा व्यक्त गरे । मासु पसलहरूमा उपभोक्ताहरूको उपस्थिति उत्साहजनक नै भए पनि उपभोगको हिसाबले बिलोको मासु पाएसम्म पसलमा नजाने खालको अवस्था पाइयो । जनचेतनाको अभावका कारण फ्रिजमा राखेको मासुमा पानीको मात्रा बढी हुन्छ भन्ने अधिकांश उत्तरदाताको भनाइका आधारमा उनीहरूलाई मात्र थाहा छ कि भोलिको उपभोगलाई गन्धबाट हटाउन मात्र फ्रिजमा राख्ने भन्ने उनीहरूको मानसिकतामा छ । त्यसकारण मासुको प्रयोग गर्नुपूर्व मात्र पशु वध गरी सकेपछि फ्रिजमा निश्चित समयवधिसम्म राखेको मासु मात्र प्रयोग गर्नुपर्दछ भन्ने ज्ञानको अभावका कारण मासुको सिधै प्रयोग भएको पाइयो । उपभोक्ताले नै त्यसरी प्रयोग गर्ने र व्यापारीले विद्युतको खपत गर्न खोज्ने तर जनस्वास्थ्यको ख्याल नगर्नाले उपभोक्ताको मासुप्रतिको स्वादको धारणा यस्तो रह्यो ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.२.६

स्वादको रूपमा पसल र बिलोको मासुप्रति उपभोक्ताको धारणा

अध्ययनको क्रममा उपभोक्ताहरूसँग उनीहरूको मतलाई हेर्दा मासु पसलमा काटेको मासुको स्वाद र बिलोको रूपमा काटेको मासुको स्वादमा फरक पाइन्छ कि पाइँदैन भन्दा फरक पाइन्छ भन्नेमा ३५ जना, पाइँदैन भन्नेमा १० जना र फरक हुँदैन भन्नेमा ५ जना

पाइयो जसमा पाइन्छ भन्नेमा ७० प्रतिशत, पाइँदैन भन्नेमा २० प्रतिशत र फरक हुँदैन भन्नेमा १० प्रतिशत देखियो । यसरी मासुको स्वाद पसलबाट भन्दा बिलोको रुपमा बढी हुन्छ भन्ने पाइयो । यसका कारणबाट प्रष्ट हुन्छ कि उपभोक्ताको सोच नै बिलोको मासु हाम्रो मेहनतका कारण राम्रो छ र अर्को कारण अध्ययनको क्रममा देखिएको बिलोको रुपमा काटेको पशुको टाउको पोल्ने, पोलेको मासुमा स्वाद पनि अर्को खालको आउने हुँदा उपभोक्ताहरूको धारणा यस्तो रहन गएको यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.२.९ उपभोक्ता र व्यापारीबीच मनमुटाव हुने कारण

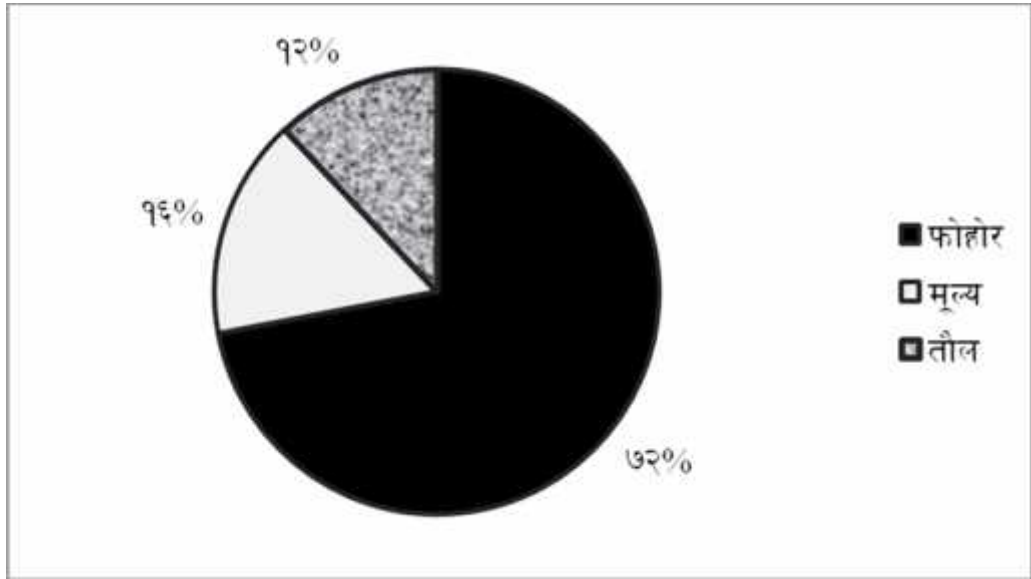
अध्ययनको क्रममा बेनीबजारमा रहेका व्यापारीहरूको मासु व्यापारको अवस्थालाई हेर्दा र उनीहरूको भनाइका आधारमा कतिपय व्यापारीहरू परम्परागत व्यापारको रुपमा आफ्नो व्यापारलाई निरन्तरता दिएको देखियो भने अधिकांशले भने नाफा कमाउने उद्देश्यले शुरु गरेको देखियो । यसरी शुरु गरेको पसलमा मुस्कलले २०००० देखि ३०००० सम्मको व्यापार नाफा देखियो तर महँगो घरभाडा, पारिवारिक खर्च र बच्चाहरूको पढाई र साहुको ऋणले गर्दा व्यापार गर्ने व्यापारीको बाध्यता रहेको अधिकांश व्यापारीमा देखियो । यसरी अध्ययनको क्रममा के देखियो भने देशमा आएको तरलताले गर्दा उच्च बेरोजगारी समस्या बढ्दो छ भने बेनीबजारमा मूल्य अत्यधिक बढी छ । यहाँको बसाई महँगो छ । त्यसकारणले गर्दा व्यापार व्यवसाय गर्नु भनेको जनसम्पर्क मात्रै बढाउनु जस्तो देखिएको छ बेनीबजारमा । जग्गा किनबेचको उच्च परिणामले गर्दा वित्तीय क्षेत्रको उपस्थिति र लगानीको अनुपात बढेकाले यो क्षेत्रको मूल्य उच्च छ, जसको प्रभाव व्यापारीहरूमा पर्न गएको छ । फलस्वरूप घरभाडा र अन्य विषयवस्तुहरूको दर उच्च भएकाले यस क्षेत्रका जनताहरूको आनीवानी, रहनसहन पनि केही फरक छ । त्यसैले गर्दा मासु व्यापारीसँग हुने गरेका मनमुटावका स्थिति उत्तरदाताको आधारमा यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.२.६

उपभोक्ता र व्यापारीबीच मनमुटाव हुने कारण

विवरण	परिणाम	प्रतिशत
फोहोर	36	72
मूल्य	8	16
तौल	6	12

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



चित्र नं. ५.२.७

उपभोक्ता र व्यापारीबीचको सम्बन्धको अवस्था

मासु पसलको अध्ययनको क्रममा गरिएको उपभोक्तासँगको अन्तर्वार्ताका आधारमा मासु पसलमा भगडा हुन्छ कि हुँदैन यदि हुन्छ भने के कुरामा हुन्छ । फोहोरमा, मूल्यमा र तौलमा भनी उपभोक्तासँग गरिएको फरकफरक प्रश्नको आधारमा प्राय भगडा हुने गरेको देखियो भने विशेष गरी फोहोरको विषयमा हुने भन्नेमा ३६ जना ७२ प्रतिशत, मूल्यमा ८ जना ९६ प्रतिशत र तौल भन्नेमा ६ जना ९२ प्रतिशत उपभोक्ताको राय देखियो । यसरी अध्ययनको क्रममा के देखियो भने उच्च घरभाडा दरका कारण अर्को कोठा लिन नसक्ने स्थितिले गर्दा पशुपंक्षी वध गर्ने स्थल नजिकै रहेको हुँदा र वध गरिसकेपछि निस्कने फोहोरलाई छिटोभन्दा छिटो व्यवस्थापन नगरेका कारण यस्तो परिणाम देखिन आयो भने व्यापारीको कहिलेकाहीं तौलमा र मूल्यमा पनि लापरवाही देखियो । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने व्यापारीलाई वधशाला बारे जानकारी र उचित रूपमा फोहोर व्यवस्थापनको लागि कडाई गरी वधशाला निर्माण गर्नको लागि सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले समयमै ध्यान पुऱ्याउनुपर्दछ । यस कुरामा ढिला हुन गएमा प्रत्यक्ष रूपमा फोहोरका कारण मासुजस्तो संवेदनशील खाद्य वस्तुमा असर परी जनमानसको स्वास्थ्यमा गम्भीर असर पर्ने भएकोले सम्बन्धित निकायले बढी चासो देखाउनुपर्ने यस अध्ययनमा देखियो ।

५.२.१० पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूले मासु किन्ने ठाउँको विवरण

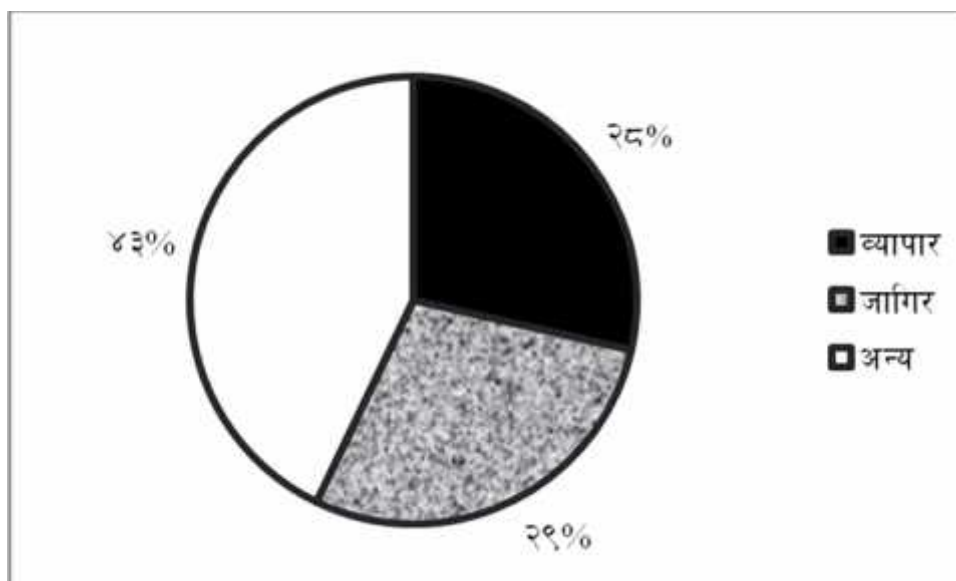
विभिन्न पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूले मासुको प्रयोग गरेको पाइयो । बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययनका क्रममा पसल वरीपरी रहेका उपभोक्ताहरू मासु किन्ने आउँछन्कि आउँदैनन् र किन महँगो भएर, फोहोर भएर वा आफैँले पशु वध गरेर भन्ने फरकफरक प्रश्नको आधारमा मासु व्यापारीहरूको अध्ययन गर्दा पसलमा सुधार गर्नुपर्ने पक्ष मूल्य देखाए तर अधिकांश उत्तरदाताको आधारमा देखिएको फोहोर व्यवस्थापनको पाटोलाई भने देखाउन चाहेनन् । त्यसकारण सफा हुनु अत्यन्त जरुरी छ । अन्य प्रश्नको आधारमा भने छिमेकीहरू कहिलेकाहीं आउने गरेको पाइयो कारण प्राय उनीहरूका छिमेकीहरूले आफैँले पशु वध गरी खाने गरेको व्यापारीहरूले बताए । यसकारण अगाडिका प्रश्नले पनि प्रष्ट्याई गरिसकेको छ कि बेनीबजारमा रहेका मासु व्यापारीहरूको पसलको अवस्थामा परिवर्तन नल्याउने हो भने र सम्पूर्ण जनमानसमा जनचेतना नल्याउने हो भने छिटै नै मासु व्यापारीहरूको पसल विस्थापित भै बिलोको मासु मात्रै किन्ने बेनीबजारको सम्भावना देखियो । यसरी फस्टाउँदो रूपमा रहेको बिलोको मासु जनस्वास्थ्यकर छ/छैन भन्ने कुरामा सम्बन्धित सरोकारवाला निकायले अनुसन्धानको दायरामा ल्याउनुपर्दछ । यसरी बेनीबजारमा मासुको प्रयोग भैरहेको छ । विभिन्न पेशा व्यवसायमा संलग्न व्यक्तिहरूले मासु खरिद गर्दा किन्ने ठाउँको विवरण यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.२.७

पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूले मासु किन्ने ठाउँको अवस्था

विवरण	पसल	बाहिर	जहाँ उपयुक्त हुन्छ
व्यापार	2	10	15
जागिर	2	0	10
अन्य	3	5	3
जम्मा	7	15	28

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



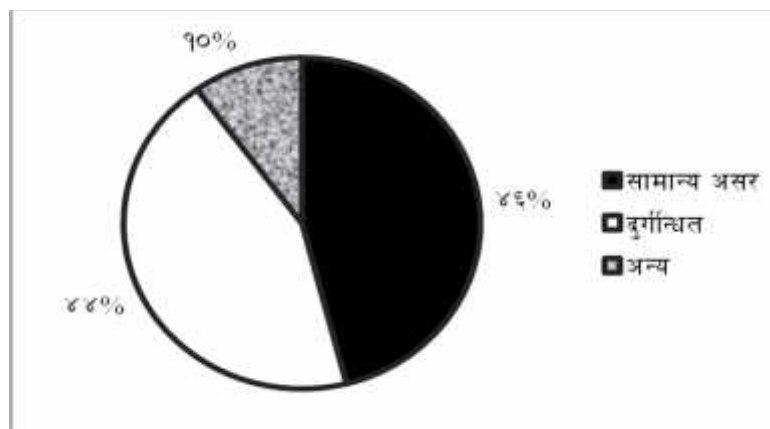
चित्र नं. ५.२.८

पेशामा आबद्ध उपभोक्ताहरूले मासु किन्ने ठाउँको अवस्था

माथिको तालिकाको आधारमा विभिन्न पेशा व्यवसायी गरी बस्ने उपभोक्ताहरूले आफूले प्रयोग गर्ने मासुको विवरण हेर्दा पसलबाट मात्रै मासु किन्ने उपभोक्ताहरू ७ जना देखिए जसको १४ प्रतिशत, बाहिरबाट वा बिलोको रुपमा मात्र खाने १५ जना जसको ३० प्रतिशत र जहाँ उपयुक्त हुन्छ त्यही अर्थात् पसलबाट पनि खाने, बिलोको रुपमा पनि खाने अर्थात् दुवैबाट खाने २८ जना, ५६ प्रतिशत देखियो। यसरी अध्ययन गर्दा के देखियो भने बेनीबजारमा विभिन्न पेशा व्यवसाय गरी बस्ने उपभोक्ताहरूले पसलबाट भन्दा बाहिर काटेको मासु प्रयोग गर्ने प्रतिशत बढी देखियो। त्यसकारण विभिन्न पक्षबाट हेर्दा पनि पसलको मासुको प्रयोग कम मात्रामा देखिन्छ। यसको कारण मुस्ताङ्गबाट ल्याइने भेडा, च्याङ्गा पनि हुनसक्छ। समयसमयमा ल्याइने भएको हुँदा अधिकांश व्यक्तिहरूको नजर गलेश्वर अर्थात् मुस्ताङ्गको बाटो नै हुन्छ। अझै विशेष गरी जाडो समयमा च्याङ्गाको मासु स्वास्थ्यको लागि राम्रो हुने जनविश्वासले गर्दा मूल्यको ख्याल नगरी च्याङ्गा नै खोज्ने प्रचलन बढी हुन्छ भने यस अध्ययन पनि जाडो समयमा भएकोले यस्तो परिणाम आएको पनि हुनसक्छ। तर जे होस् समग्रमा भन्दा बेनीबजार मुस्ताङ्गका भेडा, च्याङ्गाको मुख्य व्यापारीक स्थल भएकाले यहाँ बिलोको मासुले ठाउँ लिएको यस अध्ययनमा पाइयो।

५.२.११ मासु पसलले वातावरणमा पारेको असर

बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलको अध्ययन गर्ने क्रममा ती पसलहरूले वरिपरीको वातावरणमा कस्तो असर पारेका छन् भन्ने कुरा प्रति उपभोक्ताहरूसँग विभिन्न प्रश्नावलीका आधारमा प्रश्न राख्दा छुट्टाछुट्टै धारणहरू आए । मासु पसलेसँग पनि पसलहरू सरसफाईप्रति कतिको सचेत छन् भन्ने बुझ्नको लागि गरी वधशालाको आवश्यकता महसुस गर्नु भएको छ कि छैन भन्ने प्रश्नमा अधिकांश पसलेहरूले महसुस गरे । तर अनौपचारिक कुरामा घरभाडाको बाध्यता स्थिति र सम्बन्धित सरोकारवाला नियकाले वधशालाको निर्माण गर्नुपर्दछ भन्ने खालको धारणा पाइयो । बेनीबजारमा व्यवस्थित पशु वधशालाका साथै मासु पसल पनि व्यवस्थित रूपमा बनाइनुपर्दछ, जसको कारण मासु स्वस्थकर होस् । अध्ययनको क्रममा उपभोक्ताहरूसँग गरिएको प्रश्नको आधारमा बेनीबजारमा रहेका मासु पसलले वरिपरीको वातावरणमा पारेको असरको अवस्था यस्तो रह्यो ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.२.९

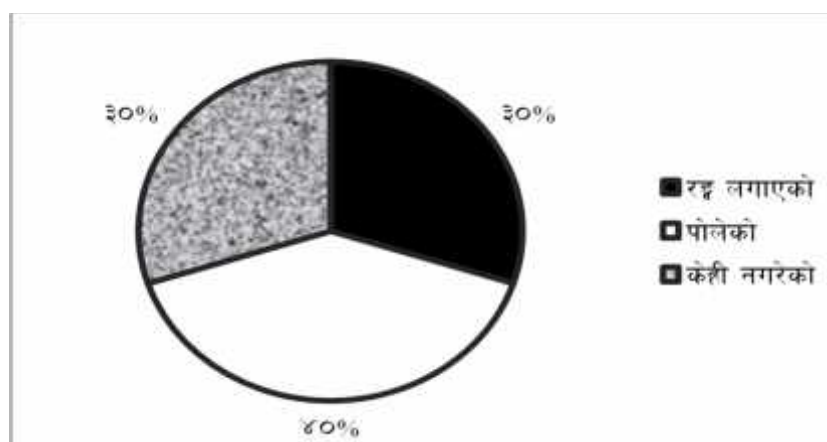
मासु पसलले वातावरणमा पारेको असर

मासु पसलको अध्ययनका क्रममा गरिएको उपभोक्ताहरूसँगको अन्तर्वाताका आधारमा मासु पसलले वातावरणमा कस्तो असर पारेको छ भन्ने प्रश्नमा सामान्य असर भन्नेमा २३ जना, दुर्गन्धित २२ जना र अन्यमा ५ जना जसको सामान्यमा ४६ प्रतिशत, दुर्गन्धितमा ४४ प्रतिशत र अन्यमा १० प्रतिशत रहेको पाइयो । यसरी यस्तो परिणामाले के देखाउँछ भने मासु पसलमा सरसफाई छैन तर उपभोक्तालाई बाध्यता छ कि त्यही पसलबाट मासु किन्ने । पसल अनुगमन गर्दा नजिकै पशुलाई वध गर्ने र मासु काट्ने पनि सँगै भएको

भेटियो र यसरी हुन्छ र ? भन्दा के गर्नु बाध्यता छ, कमाइ त्यति छैन, बालबच्चा पाल्नुपथ्यो जस्ता भनाइहरू आए । त्यसकारण मासु पसलले गर्दा वरिपरीको वातावरणलाई असर पारेको यस अध्ययनबाट पाइयो ।

५.२.१२ स्वास्थ्यको लागि उपयुक्त मासुप्रतिको धारणा

बेनीबजारमा रहेका १० वटा मासु पसलमा गरिएको अध्ययनका आधारमा मासु व्यापारीहरूको हकहित संरक्षणका साथै उनीहरूको व्यवसायप्रतिको वफादारी बनाउन र स्वास्थ्यको दृष्टिकोणले अत्यन्त उपयोगी मासु जस्तो संवेदनशील खाद्यवस्तुका लागि यथेष्ट मात्रामा जानकारी गराउँदै विभिन्न खाले सेमिनार, गोष्ठीका माध्यमबाट व्यापारीहरूलाई सुसूचित गर्नका लागि मासु व्यवसायी समितिको आवश्यकता रहन्छ । यसै समस्याका वरिपरी रही पसलेसँग प्रश्न गर्दा समिति छ तर त्यसको काम, कर्तव्य र अधिकार बारे केही पनि जानकारी छैन, गराइएको पनि छैन भन्ने सबै पसलबाट आयो । यसले के देखाउँछ भने मासु जस्तो संवेदनशील वस्तुलाई आफ्नो महत्वाकांक्षा मात्र पूरा गर्ने ठाउँ बनाएको जस्तो देखिन्छ । यसकारण व्यापारीहरूले कुन मासुलाई कसरी काट्दा र प्रयोग गर्दा शरीरको लागि फाइदा हुन्छ भन्ने कुरा उपभोक्तालाई समेत जानकारी गराउन नसकेकोले र उपभोक्ता पनि यस कुरामा सचेत नभएका कारण कोही उपभोक्ताले पोलेको मासु मन पराउँछन्, कोही रङ्ग लगाएको भने कोही सादा केही पनि नगरेको । यररी मासुको प्रयोगमा पृथक रूपमा देखिँदा कतै स्वास्थ्यलाई असर त गर्दैन ? मासुको प्रयोगको पृथकतालाई यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.२.१०

स्वास्थ्यका लागि उपयुक्त मासु प्रतिको धारणा

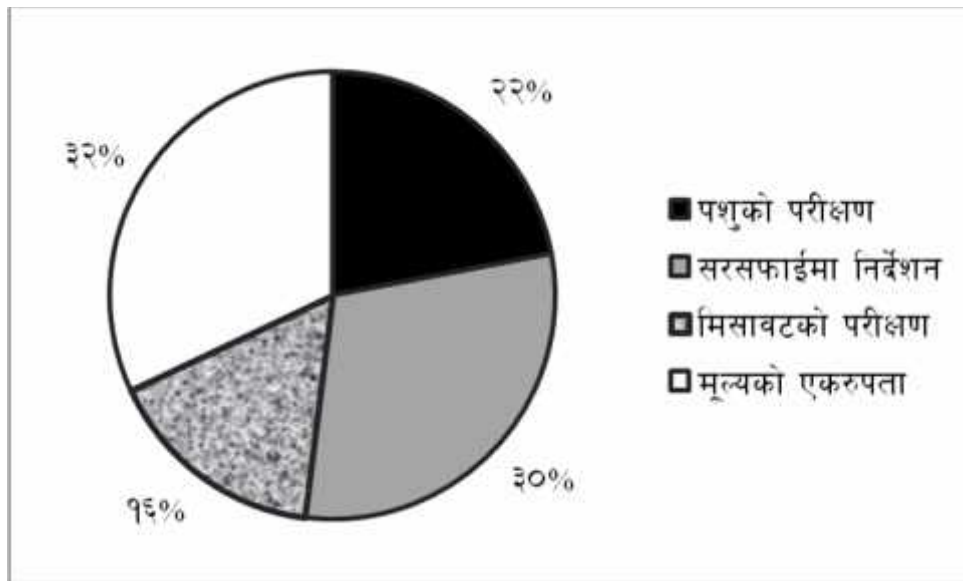
मासु सेवन स्वास्थ्य र पोषणको लागि फाइदाजनक छ कि छैन भन्ने प्रश्नमा सबै उत्तरदाताले फाइदाजनक छ भन्ने उत्तर आयो । मासु सेवन स्वास्थ्य र पोषणको लागि फाइदाजनक छ तर यसको प्रयोगमा भर पर्दछ । उपभोग कसरी गर्ने र कस्तो गर्ने भन्ने कुराको राम्रोसँग जानकारी नभएसम्म पूर्ण रुपमा विश्वास गर्नु पनि गल्ती हुन्छ । त्यसकारण कुनै पनि कुरा पूर्ण रुपमा ठीक हुँदैन । कुनै न कुनै त्यसको वैगुण हुन्छ । तर यहाँ राम्रो मात्र भनियो । भनियो भन्दैमा यो ठीक छ भन्न मिल्दैन । मासुको राम्रोसँग परीक्षण पश्चात् र त्यसलाई पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्ड पूरा गरेपछि मात्र स्वास्थ्यको लागि फाइदा हुन्छ र मासु पोषणयुक्त तत्व भएका कारण मासुको सेवन स्वास्थ्य र पोषणको रुपमा उपयुक्त तत्व हो । त्यस्तै अध्ययनको क्रममा मासु कस्तो खालको स्वास्थ्यको लागि उपयुक्त छ भनी प्रश्न गर्दा रङ्ग लगाएको भन्नेमा १५ जना जसको ३० प्रतिशत, पोलेको भन्नेमा २० जना जसको ४० प्रतिशत र केही नगरेको भन्नेमा १५ प्रतिशत जसको ३० प्रतिशत रहेको पाइयो । यसरी अध्ययन गर्दा मासुको प्रयोगमा पृथकता पाइयो । रङ्ग लगाएको र केही पनि नगरेकोमा बराबर देखियो भने अलि बढी उपभोक्ताले पोलेको मासु मन पराएको पाइयो । पोल्दा पानीको मात्रा कम हुन्छ । फलस्वरुप पकाउँदा पानी आउँदैन र छिटो पाक्छ त्यसैले भन्ने बढी भए तर यस्तै मासु स्वास्थ्यको लागि फाइदा हुन्छ भन्ने ठोकेर भन्न सक्ने स्थिति उपभोक्तामा पाइएन । कारण उपभोक्ताहरूको जनचेतना नभएका कारण उपभोगमा अस्थिरता भेटियो । उपभोक्ताहरूलाई सुसुचित गर्नको लागि सम्बन्धित निकायबाट पहल भै सबैलाई मासुको बारेमा बहृद छलफल, सेमिनार, गोष्ठी सञ्चालन गर्नुपर्ने देखियो ।

५.२.१३ मासुपसलको लागि उपभोक्ताले गरेको सरकारी कामको अपेक्षाको

विवरण

मासु स्वास्थ्य र पोषणको लागि अति उत्तम माध्यम हो तर यसको प्रयोग विधि भने सम्पूर्ण उपभोक्ताहरूमा जानकारी हुनु अति आवश्यक छ । मासुलाई सही ढंगबाट प्रयोग गरेदेखि अत्यन्त फाइदाजनक हुन्छ भने यसलाई गलत ढङ्गबाट प्रयोग गर्नु भने शरीर नै जानसक्ने खतरानाक रोगबाट ग्रस्त हुन सकिन्छ । त्यसकारण यस्तो संवेदनशील खाद्यवस्तुलाई सरकारी निकायबाट नियमन हुनु जरुरी छ । बेनीबजारमा रहेका मासु

पसलहरूको अनुगमन गर्न जिल्ला विकास समितिबाट दशैंको समयमा औपचारिकता मात्र पूरा गर्दछन् । तर मासु पसलको अनुगमन गर्दा जिल्ला भेटेरेनरी कार्यालयबाट विशेषज्ञ टोली आई मासुको बारेमा यथार्थ जानकारी लिई पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्डभित्र छ छैन र के हुनुपर्दछ र छैन भन्ने कुरा जानकारी गराउनुपर्दछ तर बिडम्बना जिल्ला प्रशासन कार्यालयबाट अनुगमन टोली आई मासु जस्तो संवेदनशील खाद्यवस्तुलाई सामान्य दृष्टि लगाउने कार्य बेनीबजारमा देखियो । यसकारण सरकारको नियमनको अपेक्षा उपभोक्ताले गरेका छन् । नियमित रूपमा अनुगमन हुनुपर्दछ । मासुको बारेमा सम्पूर्ण जनतालाई जानकारी दिनुपर्दछ र मासु व्यापारीलाई पसल सफा राख्छन् । प्रष्ट रूपमा लिङ्ग छुट्याई मासुको व्यापार गर्न, मूल्यमा समानता ल्याउन सरकारी पहल हुनुपर्‍यो र नमान्ने व्यापारीलाई कारवाही गर्नुपर्‍यो भन्ने कुराहरू उपभोक्ताहरूले ठूलो आवाज उठाएको पाइयो । यसै माझबाट सरकारले के गरिदिओस् जस्तो लाग्छ भन्ने प्रश्न उपभोक्ताहरूलाई राख्दा परिणाम यस्तो रह्यो ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.२.११

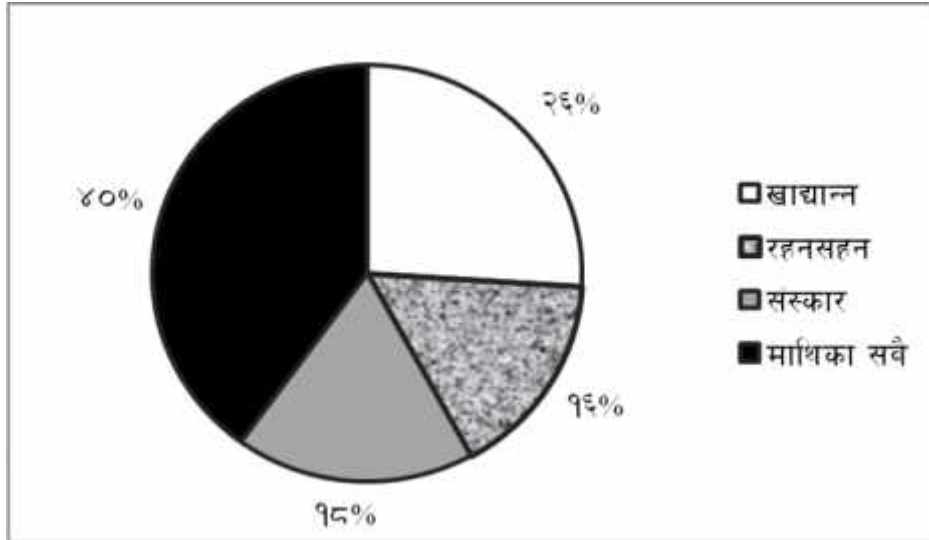
मासुपसलको लागि उपभोक्ताले गरेको सरकारी कामको अपेक्षाको विवरण

मासु पसलको सुधारको लागि उपभोक्ताको सरकार प्रतिको अपेक्षालाई बुझ्दा सरकारले रोगी, निरोगी पशुको परीक्षण गरिदिओस् भन्नेमा ११ जना जसको २२ प्रतिशत देखियो, मासु पसलको सरसफाईमा कडाई गरिदिओस् भन्नेमा १५ जना जसको ३० प्रतिशत

देखियो । पसलेले बेच्ने मासुमा एउटा भनी अर्काको मासु बेचेको शंका लागेकोले मासुमा हुने मिसावटको परीक्षण गरिदिओस् भन्नेमा ८ जना जसको १६ प्रतिशत देखियो । त्यस्तै मूल्यमा सबै पसलहरूमा एकरूपता ल्याइदिओस् भन्नेमा १६ जना जसको ३२ प्रतिशत देखियो । यसरी उपभोक्ताहरूले सरकारले मासु पसलमा आफ्नो उपस्थिति सरकारी तवरबाट देखाइदिओस् भन्नेमा सबैको मत एउटै रहेको पाइयो । अन्तर्वार्ता, अवलोकन तथा अनौपचारिक वार्तामा समेत उपभोक्ताहरूले सरकारले मासु पसलहरूलाई एउटा दायराभित्र ल्याई कानून नमान्नेलाई दण्ड सजाय गर्नुपर्दछ भन्ने कुरा धेरै पाइयो । त्यसकारण बेनीबजारमा देखिएको सरकारी उदासीनताले प्राथमिकता नपाओस् र आम उपभोक्ताहरूले सफा स्वच्छ र ताजा मासुको उपभोग गर्न पाउन् भन्ने यस अध्ययनको अपेक्षा रह्यो ।

५.२.१४ मनाइने चाडपर्व र संस्कारमा देखिएको परिवर्तनप्रति उपभोक्ताको धारणा

बेनीबजारमा रहेका मासु उपभोक्ताहरूलाई विभिन्न प्रश्नावलीका आधारमा गरिएको प्रश्नको आधारमा धेरै खाले उत्तरहरू आए । पहिला मनाउने चाडपर्व र अहिले मनाउने चाडपर्व तिनै भए पनि मनाइने प्रक्रिया, खानपिनमा धेरै परिवर्तन आएको छ । अपनाइने संस्कारमा पृथकीकरण आएको छ । विवाह, भोजभतेरमा जाँदा पहिला दालभात तरकारी खाइन्थ्यो भने अहिले पुलाउ, मासुका धेरै परिकारहरू सँगै मदिराको समेत प्रयोग गरिँदै आएको छ । त्यसैले संस्कारमा समेत धेरै परिवर्तन आएको छ भनी अनौपचारिक कुरामा उत्तरदाताहरूको भनाइ रहेको पाइयो । खानपानमा पनि धेरै परिवर्तन देखियो । रहनसहन र संस्कार लगायत अन्य महत्वपूर्ण चाडपर्वहरूमा मुख्य खानाको रूपमा मासुलाई लिएको पाइयो । वर्तमान समयमा मासु विनाको कार्यक्रममा जनसहभागिता कम हुने देखियो । त्यसकारण मासु विभिन्न चाडपर्व, सभा, समारोह, सम्मेलन आदि इत्यादि कार्यक्रममा प्रयोगमा आइरहेको पाइयो । माथि उल्लेखित कार्यक्रममा पशु वध आफैले गरी प्रयोगमा ल्याएको पाइयो । मासु पसलबाट मासु खरिद गर्दा मूल्यमा फरक पर्ने एउटा भन्दा अर्को सस्तो पशु काट्ने र सबै अंग त्यहाँ नराख्ने अनि महँगो पनि हुने हुँदा आफै काटी कार्यक्रम सम्पन्न गर्ने गरेको पाइयो । यसरी विविध कार्यक्रम, सभा, सम्मेलनमा सबै चाडपर्वमा आएको परिवर्तनमा उपभोक्ताहरूको धारणा यस्तो रह्यो ।



स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९

चित्र नं. ५.२.१२

मनाइने चाडपर्व र संस्कारमा देखिएको परिवर्तनप्रति उपभोक्ताको धारणा

माथिको वृत्तचित्रमा देखाइएअनुसार नियमित रूपमा मासु उपभोग गरिरहेका उपभोक्ताहरूलाई चाडपर्व मनाइरहँदा पहिला र अहिलेको चाडपर्वमा केकति कुनकुन कुरामा फरक महसुस गर्नुभएको छ, भन्ने आसय व्यक्त गरी औपचारिक एवम् अनौपचारिक प्रश्नका आधारमा खानपानमा १३ जना जसको २६ प्रतिशत, रहनसहनमा ८ जना जसको १६ प्रतिशत, संस्कारमा ९ जना जसको १८ प्रतिशत र माथिको सबै भन्नेमा २० जना जसको ४० प्रतिशत परिवर्तन देखिएको पाइयो । यसरी गरिएको अध्ययनका आधारमा भन्नुपर्दा अहिले मनाइने चाडपर्वमा धेरै परिवर्तन आएको पाइन्छ । चित्रको आधारमा सबैमा परिवर्तन छ । परिवर्तन नभएको केही पनि छैन भन्ने देखाउँछ । यसरी समयानुसार रहनसहन, खानपान र संस्कारमा पनि परिवर्तन हुनु आवश्यक छ र भैरहेको पनि छ । यसले के देखाउँछ भने समाज परिवर्तनशील छ । यसलाई डोच्याउनेले पनि परिवर्तित अवस्थालाई सहजै स्वीकार्नु पर्दछ । समयको चक्रसँगै परिवर्तन भएको समाज अनुसार हामी चलन सक्नुपर्दछ । त्यो नै सामाजिक परिवर्तन र युगको चाहना हो भन्ने यस अध्ययनको पनि अपेक्षा रह्यो ।

५.२.१५ पूजापाठ गर्दा साकाहारी र मांसाहारी भोजन प्रयोगको विवरण

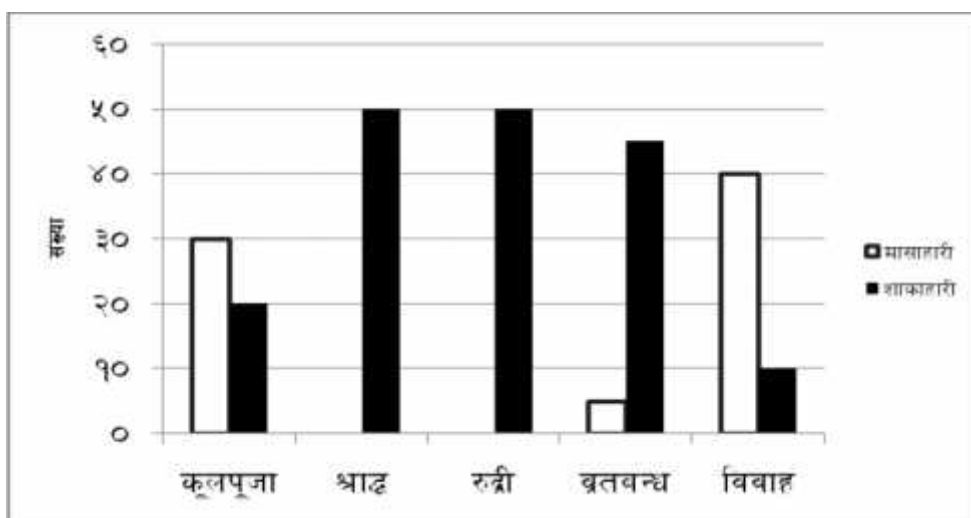
बेनीबजारमा रहेका मासु उपभोक्ताहरूको अध्ययन गर्ने सिलसिलामा मासुको प्रयोग हुने अवस्था नहुने अवस्था अर्थात् मांसाहारी र शाकाहारी भोजन कस्तो अवस्था अर्थात् के गर्दा मासुको प्रयोग हुन्छ र के गर्दा हुँदैन भन्ने जिज्ञासा उपभोक्ताहरूलाई राख्दा औपचारिक एवम् अनौपचारिक रूपमा उहाँहरूले धारणा व्यक्त गर्नुभयो । अहिलेका समयमा प्राय गरी मासुको बढी प्रयोग हुने गरेको छ । हरेक कार्यक्रम, सभा, समारोह आदि इत्यादिमा मासु प्रयोग आउने गरेको छ भने त्यस्तै कतिपय अवस्थाहरू पनि छ, जसमा मासुको प्रयोग हुँदैन । त्यसकारण मासुको प्रयोगको स्थिति बेनीबजारमा रहेका उपभोक्ताहरूको कस्तो छ त भनी गरिएको अध्ययनका आधारमा परिणाम यस्तो रह्यो ।

तालिका नं. ५.२.८

पूजापाठ गर्दा शाकाहारी र मांसाहारी भोजको प्रयोगको विवरण

विवरण	मांसाहारी	शाकाहारी
कुलपुजा	30	20
श्राद्ध	0	50
रुद्री	0	50
व्रतबन्ध	5	45
विवाह	40	10

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



चित्र नं. १३

पूजापाठ गर्दा शाकाहारी र मांसाहारी भोजको प्रयोगको विवरण

अध्ययनको क्रममा साकाहारी भोजन कुनकुन पूजापाठ गर्दा लिनुहुन्छ र मांसाहारी भोजन कुनकुन पूजापाठ गर्दा लिनुहुन्छ भनी उपभोक्ताहरूसँग प्रश्न गर्दा कूल पुजामा पाठो चढाउने संस्कार धेरैमा पाइयो । कुलपुजामा मासु प्रयोग गर्ने ३० जना पाइयो भने साकाहारी भोजन गर्ने २० जना पाइयो । त्यस्तै श्राद्ध, रुद्री, सत्यनारायणको पूजापाठ गर्दा मांसाहारी भोजनको प्रयोग भएको पाइएन भने बटुकको व्रतबन्ध गर्दा ५ प्रतिशतले मासुको प्रयोग गर्ने गरेको भेटियो भने ४५ जनाले शाकाहारी भोजन लिने गरेको पाइयो । त्यस्तै विवाह उत्सवमा ४० जनाले मासुको प्रयोगलाई मन पराएको पाइयो भने १० जनाले विवाहमा मासुको प्रयोग त्यति उपयुक्त नलाग्ने गरेको पाइयो । यसरी उपभोक्ताहरूको भोजन प्रक्रियामा फरकपन भेटियो । यस अध्ययनबाट के देखियो भने अभै पनि धर्म, संस्कृति मान्ने समुदाय घटेका त छैनन् भन्ने पुष्टि हुन्छ । कूलपूजा गर्दा बोका चढाउने र नचढाउने भन्ने बारेमा बहस हुन थालेका छन् । परम्परादेखि चढाउँदै आएको बोका प्रथालाई समुदायमा चलनको अन्त्य गर्ने भन्ने प्रसङ्ग उठिरहेका छन् भने कतिपयले मासुको प्रयोग नगरेको देखियो । यसकारण विभिन्न पूजापाठ गर्दा धर्मप्रति आस्था राख्नेहरू भगवानसँग अलि डराएको अनुभव भएको पाइयो । विभिन्न उत्सवहरू जस्तै: विवाह, भोजभतेर, सभा, सम्मेलन यी आदि अवसरहरू हर्षोल्लासका क्षणमा रमाइलो गरी मनाउनेमा मासुको प्रयोग भएको पाइयो । त्यसकारण हाम्रो समुदायमा पूजापाठ गर्दा मासुको प्रयोग भएको पाइएन । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने मासुको प्रयोग बढी भएता पनि परम्परालाई यथावत राखी अन्य समयमा भने बढी गरेको पाइयो । मन्दिर धार्मिक पीठहरूको संरक्षण एवम् सम्बर्द्धन हुँदै गइरहेको अहिलेको अवस्थामा शाकाहारी भोजन हुनु राम्रो हो । पश्चिमा संस्कृतिले लपेट्दै आइरहेको अवस्थामा विभिन्न उत्सवहरूमा मासु अत्यधिक प्रयोगमा आएको हो तर धर्मप्रतिको आस्था नघटेको यस अध्ययनमा पाइयो ।

५.२.१६ मासुको सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण

अध्ययन बेनीबजारमा रहेका मासु पसल र नियमित रूपमा मासुको उपभोग गर्दै आइरहेका उपभोक्ताहरूसँग अन्तर्वार्ता अवलोकनका माध्यमबाट वास्तविकताको नजिक पुग्न खोजिएको छ । बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूमा मासुको प्रयोग बढी मजदुरहरू पछि

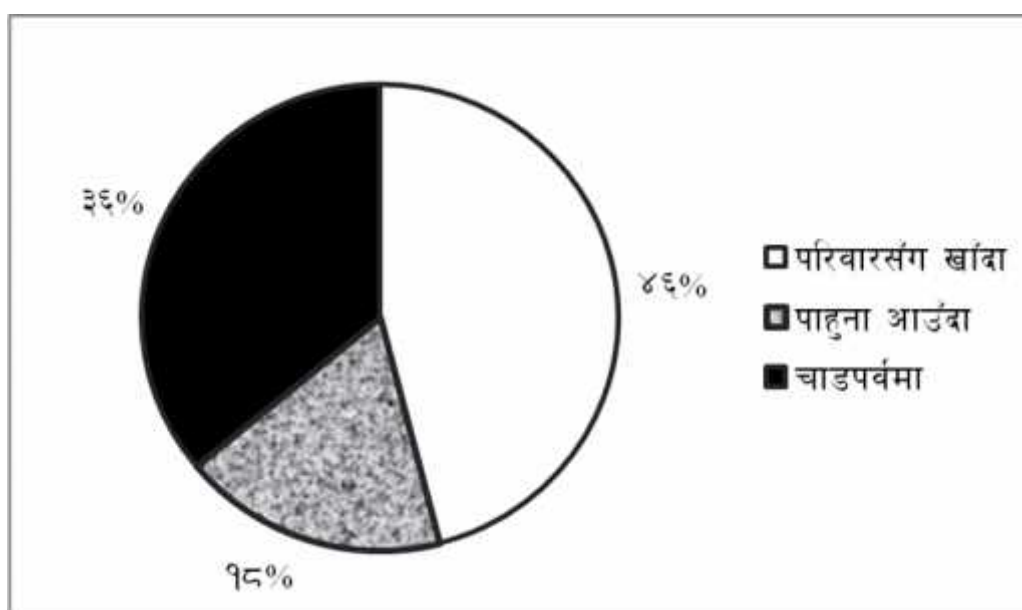
कर्मचारी, व्यापारी र विद्यार्थीहरू रहेका छन् । अध्ययनको क्रममा दिनभरी ज्याला मजदुरी गरी बेलुका मासु खाने गरेको पाइयो । यसरी अरुको तुलनामा शारीरिक श्रम बढी गर्नुपर्ने भएकोले पौष्टिक आहाराको आवश्यकता त पर्छ नै त्यससँगै सन्तुलित भोजन स्वास्थ्यको लागि फाइदाजनक हुन्छ । कर्मचारीहरू पनि प्राय दिनहरूमा मासुको प्रयोग गरेको पाइयो भने व्यापारीहरू पसलबाट पनि खाने आफैं काटी विलोको रूपमा पनि खाने गरेको पाइयो । यसरी अध्ययन गर्दा पसलबाट राम्रो मासुको प्रयोग गर्ने उपभोक्ता कम देखियो । तर मासुको प्रयोग बेनीबजार क्षेत्रमा उच्च छ । बेनीबजार वरिपरीका बस्तीहरूमा पालिएका कुखुरा, खशीबोका, राँगो, भैंसी र मुस्ताङ्गबाट आयातित भेडाच्याङ्गा आदि सबै बेनीबजार क्षेत्र नै उनीहरूको व्यापारिक स्थल हो । त्यसकारण उपभोक्ताहरूलाई मासुको प्रयोग कुन अवस्थामा बढी हुन्छ भनी गरेको प्रश्नमा यस्तो परिणाम रह्यो ।

तालिका नं.५.२.९

मासु सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण

विवरण	परिणाम	प्रतिशत
परिवारसँग खाँदा	23	46
पाहुना आउँदा	9	18
चाडपर्वमा	18	36

स्रोत: स्थलगत सर्वेक्षण, २०६९



मासु सेवन बढी हुने अवस्थाको विवरण

बेनीबजारमा मासु उपभोग गर्ने उपभोक्ताहरूसँग गरिएको कुराकानीका आधारमा मासु बढी परिवारसँग खाँदा प्रयोग हुने देखियो । परिवारसँग खाँदा भन्नेमा २३ जना जसको ४६ प्रतिशत, पाहुना आउँदा भन्नेमा ९ जना जसको १८ प्रतिशत र चाडपर्वमा भन्नेमा १८ जना जसको ३६ प्रतिशत देखियो । यसले के देखाउँछ भने मासुको बढी प्रयोग घरमा, परिवारसँग बस्दा धेरै खाइन्छ । पाहुना आउँदा मासुको भान्छा कमै घरमा हुँदोरहेछ भने केही बढी चाडपर्वमा उत्सव मनाउने गरी खाइँदोरहेछ । चाडपर्वको रुपमा छुट्टै मासुको सेवन गरेतापनि नियमित रुपमा परिवारसँगै बसी खाने गरेका परिवारमा पाहुनालाई मात्र सत्कारको रुपमा किन्ने गरेको पाइयो । यसकारण मासुको प्रयोग परिवारमा मात्र बढी खपत हुने देखियो । यसरी हेर्दा के देखाउँछ भने मासुको प्रयोग यो वा त्यो बहानामा बढी नै भइरहेको छ । परिवारसँग बस्दा, चाडपर्वमा, पाहुना आउँदा, विवाह, भोजभतेर, उत्सव लगायत विभिन्न कार्यक्रममा मासुको प्रयोग गर्ने गरिन्छ । अध्ययनको क्रममा विशेष गरी विशुद्ध धार्मिक कार्यक्रममा मासुको निषेध गरिएको छ । त्यस्ता कार्यबाहेक अन्य अवसरमा मासुको प्रयोग भएको छ । विशेष गरी ब्राह्मण, क्षेत्रीहरूले पाठपूजा गर्दा मासुको प्रयोग गर्दैनन् वा अन्य जातिहरूमा मासुको प्रयोग गरिन्छ । त्यसकारण अहिलेको अवस्थामा साकाहारी भोजन कमै मात्रामा भेटिन्छ किनभने कृषि उत्पादनमा विषादीको बढी प्रयोगका कारण पाउनुपर्ने भिटामिनहरू प्राप्त गर्न नसक्ने र स्वास्थ्यमा गडबडी देखिँदा डाक्टरले पनि माछा मासु खानुपर्दछ भन्ने गरेका कारणले गर्दा दिनानुदिन मासुको प्रयोग बढ्दै गएको छ । त्यसैले मासु मानवजीवनको लागि अति आवश्यकीय पौष्टिक तत्व हो र यसले मानव स्वास्थ्यमा छिट्टै नै प्रभाव देखाउँछ ।

यसकारण मासु स्वास्थ्यको लागि अति आवश्यकीय खाद्य तत्वको रुपमा रहेको छ । यसलाई प्रयोग गर्ने विधिमा फरक पर्छ । अत्यधिक रुपमा मासुको प्रयोग गर्ने हो भने शरीरलाई फाइदा भन्दा हानी बढी गर्दछ तर स्वच्छ, सफा र मात्रा मिलाएर मासुको प्रयोग गर्ने हो भने शरीर स्वास्थ्यको लागि अति लाभदायक हुन्छ । त्यसकारण नीति, अनुसन्धान, ऐन, नियम लागू गरी कडाई गरे पनि उपभोक्ताको चेतनामा परिवर्तन नआएसम्म

सार्थकता हुँदैन । त्यसकारण सोचाईमा परिवर्तन र उपभोगमा सावधानी अपनाई प्रयोगमा आएको मासु अमृत समान हुन्छ ।

अध्याय छ

सारांश, निष्कर्ष र सुभावहरू

६.१ सारांश

मासु व्यवसायी र उपभोक्ताहरूको अध्ययन भन्नुपर्दा पर्वत, बेनीबजारमा मासुको उपभोगको स्तर कस्तो छ । व्यवसायीहरूले पसल र वधशालाको व्यवस्थित रूपबाट सञ्चालनमा ल्याएका छन् कि छैनन् ? पसलबाट उनीहरूको अवस्थामा सुधार देखिएको छ कि छैन ? बेनीबजारमा मासु र मासुजन्य पदार्थको आयात गर्ने ठाउँ र बिक्री क्षेत्र कहाँ हो ? पर्वत बेनीबजारमा उपभोक्ताहरूले सिधै मासु पसलबाट मासु खरिद नगरी किन घरमा नै पशु वध गरी खाने प्रचलन रहीआएको छ भन्ने हओ । मासुले जनस्वास्थ्यमा प्रभाव पार्ने गर्दछ । सही रूपमा मासुलाई प्रयोगमा ल्याउने हो भने मानव स्वास्थ्यमा राम्रो प्रभाव पार्दछ तर प्रक्रिया पुऱ्याइकन वा मासु काट्नुपूर्व र काटिसके पश्चात् परीक्षण नगरी फ्रिजमा नराखीकन सिधै प्रयोगमा ल्याउन नहुने जस्ता मानव स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित रही यो अध्ययन गरिएको छ ।

उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्यको ख्याल गर्दै मासु र मासुजन्य पदार्थमा मिसावट, पशु वधशालाको निर्माणमा पुऱ्याउनुपर्ने प्रक्रियाहरू, पशु परीक्षण, मासु परीक्षण गरी सकेपछि मात्र उपभोगको लागि तयार हुने, मासु पसलमा सरसफाईमा ध्यान पुऱ्याउनुपर्ने कुराहरूको सुनिश्चितताका लागि सरकारले विभिन्न ऐन नियमको परिधिभित्र राख्न खोजेको भएता पनि मासु जाँच ऐन २०५५, पशु प्राविधिक निर्देशिका २०६४ को सहीरूपमा कार्यान्वयन भएको नदेखिएका कारण मानव स्वास्थ्यमा गम्भीर असर पुग्ने सम्भावना देखिएकोले यसको व्यवहारिक रूपमा कार्यान्वयनको पक्षलाई औँल्याइएको छ ।

यस शोधपत्रलाई ६ अध्यायमा विभाजन गरी प्रस्तुत गरिएको छ । अध्ययनको पृष्ठभूमिको व्याख्या गर्दै समस्याको कथनका बारेमा पनि प्रष्ट पारिएको छ । अध्ययनका उद्देश्य र अध्ययनको महत्वको बारेमा पनि प्रष्ट पारिएको छ । यस अध्ययनलाई सीमाभित्र बाँध्दै

अगाडि बढाइएको छ । यस शोधपत्रलाई पूर्ण सफल बनाउन र यथार्थतामा पुग्नको लागि साहित्यको पुनरावलोकन गरिएको छ । सैद्धान्तिक पुनरावलोकनमा धर्ममा मासुलाई कसरी लिइएको छ ? संस्कार, जनस्वास्थ्यमा मासुले कस्तो प्रभाव पार्दछ, र मासुले वातावरणमा कस्तो असर पुऱ्याएको छ । मासु र मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा प्रशोधनसम्बन्धी विभिन्न ऐन नियमहरूको समीक्षाको लागि पशुसेवा विभाग, हरिहरभवनबाट प्रकाशित विभिन्न सामग्रीहरू, पशु बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय, तेस्रो पशुविकास आयोजना, भेटेरेनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय, त्रिपुरेश्वर तथा पत्रिकामा प्रकाशित विभिन्न लेख, रचना र विभिन्न विद्वानहरूले लेखेका मासुसम्बन्धी लेखहरू, सरकारले लागू गरेका ऐन नियमको अध्ययन गरी यो शोधपत्र तयार गरिएको छ ।

अनुसन्धान पद्धति अन्तर्गत अध्ययन केन्द्र छनौटको औचित्यको व्याख्या गर्दै यस अध्ययनमा प्राथमिक र द्वितीय स्रोतबाट तथ्याङ्क संकलन गरी आकस्मिक नमूना छनौटको विधिबाट १० वटा मासु पसल र ती मासु पसलमा आउने नियमित ग्राहक ५० जनाबाट तथ्याङ्क संकलन गरिएको छ । यसै क्रममा पशुसेवा कार्यालय पर्वतका पशु चिकित्सक विमल शर्मा, ना.प.से.प्रा. शुभाष रेग्मीसँगबाट महत्वपूर्ण सरसल्लाह, सुभाष एवम् आवश्यक सामग्रीहरू प्राप्त गरिएको छ ।

मासु पसलमा सरसफाईको ख्याल नगरिकनै व्यापार व्यवसाय सञ्चालनमा ल्याएको पाइयो । पशु वध गर्नुपूर्व र पछि मासुको परीक्षण सरकारी निकायबाट भएको पाइएन भने मोटो चिल्लो र बलियोको आधारमा निरोगी छ भनी वध गर्ने गरेको पाइयो । मासु काट्दा प्राय एउटै हतियार प्रयोगमा ल्याएको पाइयो । मासु काटिसके पश्चात् तत्कालै फ्रिजमा राख्नुपर्नेमा फ्रिजमात्रै देखाई बाहिरबाटै व्यापार गरेको पाइयो । भोलिको लागि गन्धबाट हटाउन मात्र फ्रिजको प्रयोग गरेको पाइयो । पशु वध गरिसकेपछिको फोहोरलाई बाल्टीमा राखी कालीगण्डकीमा लगेर फालेको पाइयो । मासु उपभोक्ताले मासु खरिद गर्दा फ्रिजको नलगी बाहिरको ताजा हुन्छ भन्दै प्रयोग गरेको पाइयो भने विना परीक्षण आफ्नै घरमा पशु वध गरी बिलोको रुपमा उपभोक्ताहरूले मासु खाने गरेको पाइयो ।

मूल्यको कुनै परवाह नगरी स्वाद र सन्तुष्टिका लागि घरमै मासु काटी खाने गरेको पाइयो । मासु पसलमा काटेको पशुको लिङ्ग पहिचान गर्न नसक्दा र पसलमा सरसफाई नहुँदा बिलोको रुपमा उपभोक्ताहरूले घरमै वध गरी प्रयोग गर्ने गरेको पाइयो । यसरी सिधै

मापदण्ड पूरा नगरी पसल सञ्चालन गर्नु र मासु प्रयोग गर्नुले जनस्वास्थ्यमा गम्भीर असर पुग्न सक्ने खतरा पर्वत बेनीबजारमा देखिन गयो । यस अध्ययनबाट प्राप्त भएका उपलब्धीहरूलाई बुँदागत रूपमा निम्न अनुसार प्रस्तुत गरिएको छ ।

1. खाद्य पदार्थमा पाइने पौष्टिक तत्वहरूमध्ये प्रोटिनको कारक तत्वका रूपमा मासुलाई लिइन्छ ।
2. मासु एक संवेदनशील खाद्य पदार्थ भएको र छोटो समयमा नै सड्ने भएकोले यसको व्यवस्थापन र सरसफाईमा ध्यान दिनु जरुरी छ ।
3. गुणस्तरीय तथा स्वच्छ र स्वस्थ मासुको अभावका कारण मासुबाट विभिन्न किसिमका रोगहरूबाट हरेक उपभोक्ताहरू भेलिनु परेको छ ।
4. बेनीबजारमा मासु खरिद गर्दा पुरुष नै बढी जाने भने महिला चुलामो नै व्यस्त रहने, त्यस्तै स्थानीय वासिन्दाले मासुको पसल नगरी भाडा दिएको पाइयो । यसरी बेनीबजारमा बाहिरबाट आई मासुको व्यापार गरी बस्ने गरेको देखियो ।
5. अध्ययनको क्रममा मासु बढी क्षेत्रीहरू अर्थात् हिन्दूधर्मावलम्बीहरूले प्रयोग गरेको देखियो । कारण बेनीबजारमा छिटफुट बाहेक सबैजसो हिन्दू धर्मावलम्बी नै छन् । त्यसकारण खशी च्याङ्गा बोकाको बिक्री धेरै देखियो भने मासुजन्य पदार्थको आयातस्थल वरिपरीका गा.वि.स.हरू, मुस्ताङ्ग र चितवनका बोका, खशी नै बेनीबजारको मुख्य मासुको लागि आयात गर्ने स्थान देखियो ।
6. मासुको प्रयोग विशेष गरी ४-८ जना परिवार संख्या भएको घरमा देखियो ।
7. बेनीबजारमा रहेका मासु पसलमा सरसफाईको कमी, मासुमा वजन बढी देखाउन पानीको मात्र बढी राख्ने र मासु पसलेहरूले काटेको मासुमा लिङ्ग पहिचान गर्न नसक्ने स्थितिका कारण उपभोक्ताहरूले महँगोमा भए पनि बिलोको रूपमा घरमै खशी काटी खाने गरेको पाइयो ।
8. मासु पसलमा र बिलोको रूपमा काटेको मासुको मूल्यमा फरक देखियो । पसलमा सस्तो भए पनि उपभोक्ता प्राय बिलो नै खाने देखियो । यसकारण एक दुई पसलमा

खशी काटी बिलोकै रुपमा व्यापार गरेको भेटियो । त्यसैले पसलभन्दा बिलोको रुपमा मासु उपभोक्ता ढुक्क भै प्रयोग गरेको भेटियो ।

9. मासुको खपत अरुभन्दा मजदुर वर्गमा भएको भेटियो भने मासु नगदभन्दा उधारो बढी देखियो । त्यसकारण मासु जस्तो चीज पनि उधारोमा खाने बेनीका उपभोक्ताहरू भेटियो ।
10. बेनीबजारका उपभोक्ता एवम् मासु व्यापारीहरूको चेतनाको कमीका कारण मासुलाई फ्रिजमा नराखी बाहिर राखेको देखियो भने सरकारीस्तरबाट मासुसम्बन्धी कुनै पनि त्यस्ता जानकारीमूलक सूचनाहरू सम्प्रेषण गरेको देखिएन । त्यसकारण सरकारी निकाय चनाखो हुनुपर्ने देखियो ।
11. उपभोक्ताहरूलाई काटेको मासुलाई तत्काल फ्रिजमा राख्नुपर्छ भन्ने जानकारी नहुनाले फ्रिजदेखि बाहिर राखेको मासुमा स्वाद हुन्छ, फ्रिजमा राखेको मासुमा हुँदैन भन्ने धारणा भेटियो । बाहिर बिलोको रुपमा काट्ने खशी, घरपालुवा र लेकबाट ल्याएका खशी, च्याङ्ग्रा, भेडा नै हुन् । यिनीहरूको मूल्य बढी हुने हुँदा व्यापारीले यिनको खरिद कम गरी थारा बाखा, बोका, मट्याङ्ग्रा र चितवनदेखि ल्याएका बोका नै हुन् । त्यसकारण जनमानसमा लेकमा चरेको र विभिन्न खाले औषधी नखाएका कारण लेकाली खशी, च्याङ्ग्रा घरमै काटी मूल्यको परवाह नै नगरी मासुको प्रयोग गरेको भेटियो ।
12. उपभोक्ता र व्यापारीबीच पसलको सरसफाई कै कारण मनमुटाव भएको भेटियो भने पसलेहरूले सरसफाईमा त्यति ध्यान दिएको भेटिएन । नजिकै गण्डकी भए पनि तत्कालै सफा गर्नुपर्नेमा अलि आलस्य देखियो भने कतिपय पसलमा नजिकै पशु वध गर्ने, नजिकै भाडा माग्ने जस्तो कार्य गरेको पनि भेटियो । त्यसकारण बेनीबजारमा मासु पसलमा सरसफाईको कमी देखियो ।
13. बेनीबजारमा विभिन्न पेशा व्यवसाय गरी बस्ने उपभोक्ताहरूले मासुको प्रयोग गर्दा मासु जहाँ उपयुक्त हुन्छ, त्यहीँबाट किन्ने धेरै देखियो भने सारमा भन्दा पसलको अनुपातमा बिलोमा मासु खरिद गर्ने उपभोक्ताहरू बढी भेटियो ।

14. बेनीबजारमा व्यवस्थित पशु वधशालाको आवश्यकता टड्कारो देखियो भने यसको व्यवस्था नभएमा उपभोक्ता र वातावरणमा नराम्रो प्रभाव पार्ने देखियो । त्यसकारण सामुहिक वधशालाको निर्माणको लागि सम्बन्धित निकायले पहल गर्नुपर्ने देखियो ।
15. मासुसम्बन्धी विस्तृत जानकारी नपाएका कारण आमउपभोक्ताहरूले पोलेको मासु स्वास्थ्यलाई फाइदा हुने बताए पनि स्वास्थ्य र पोषणको रूपमा मासुको प्रयोग राम्रो हुन्छ भन्ने पाइयो । त्यसकारण मासु स्वास्थ्यको लागि अति आवश्यक वस्तु हो तर यसको परीक्षण र शुद्धता अति आवश्यक छ र प्रयोगको बारेमा पनि जानकारी लिनु आवश्यक छ, त्यसैले स्वास्थ्यलाई ख्याल गरी मासुको प्रयोग गर्न जनचेतनामा परिवर्तन ल्याई सबैलाई सुसुचित गर्नुपर्ने देखियो ।
16. बेनीबजारमा रहेका मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूलाई मासुको बारेमा जनचेतनामुखी कार्यक्रम तत्काल ल्याउनुपर्ने र सरकारी अनुगमन गर्नुपर्ने देखियो । जिल्लाको उत्तरी भेग टाढा भएका कारण र म्याग्दी जिल्ला भएकाले यस बेनीबजारको लागि अनुगमन र जनचेतनामा सरकारी निकाय उदासीन देखियो । त्यसैले सरकारी उपस्थिति बढाउनुपर्ने देखियो ।
17. अध्ययनको क्रममा यस क्षेत्रमा बसोबास गर्ने आमउपभोक्ताको नजरमा पहिलाको समय र अहिलेको समयमा खानपानमा बढी परिवर्तन भएको पाइयो भने अरु चालचलन, संस्कारमा पनि परिवर्तन भएको भेटियो ।
18. समय गतिशील छ र युगले धेरै फड्को मारिसक्यो तर मान्छेको विचारमा परिवर्तन आएको देखिएन । धार्मिक कार्य गर्दा राम्रोसँग सफासुग्घर भै शाकाहारी बस्ने तर अन्य समयमा मासुको प्रयोग बढी देखियो । त्यसैले धर्मप्रतिको आस्था अझै ताजा रहेको र संस्कारमा परिवर्तन भए पनि आस्थामा परिवर्तन नगरेको पाइयो ।
19. बेनीबजारमा बस्ने सम्पूर्ण उपभोक्ताहरूले मासुको सेवन गर्ने गरेको पाइयो भने बढी आफ्ना परिवारसँग बस्दा प्रयोग गरेको पाइयो ।

६.२ निष्कर्ष

मासु व्यापारी र उपभोक्ताहरूबीच घनिष्ठ सम्बन्ध छ । यस अध्ययनको मूल सार भनेको स्वच्छ र सफा मासु उपभोक्ताहरूलाई उपलब्ध गराई उनीहरूको शारीरिक एवम् मानसिक वृद्धि विकासका लागि आवश्यक पर्ने प्रोटीन भिटाभिन आदि खाद्यतत्वको प्राप्ति गर्ने सन्तुलित आहारा मासु उपलब्ध गराउने जानकारी गराउनु हो । मासुजन्य पदार्थबाट निस्केको फोहोरलाई समयमै व्यवस्थापन गरी वातावरणीय सन्तुलन कायम गराउनु हो । मासु प्रयोग हुने पूर्व आवश्यक सावधानीहरू अपनाउनुपर्दछ, त्यो यस क्षेत्रमा नदेखिएका कारण प्रत्यक्ष रूपमा जनस्वास्थ्यमा प्रभाव पार्ने गरी मासुको प्रयोग नगरियोस् भन्ने जानकारीका लागि विभिन्न ऐन, नियम र प्रावधान र स्वास्थ्यसँग सम्बन्धी विभिन्न खाले जानकारीका माध्यमबाट प्रष्ट पारी उपभोक्ता वर्गमा स्वच्छ र सफा मासुको उपभोग गराउनु नै यस अध्ययनको मूल सार हो । यसैमा आधारित रही विश्लेषण गर्ने प्रयास गरिएको छ ।

पशुको विना परीक्षण उपभोगमा ल्याउँदा विभिन्न खाले संक्रामक रोगबाट संक्रमित त्यो पशु हुन सक्छ । जसको कारणले गर्दा उपभोक्तामा सिधै प्रभाव पार्दछ । उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्य बिग्रन सक्छ । त्यस्तै मासु काट्दासम्म ठाउँ र भिङ्गाहरू नआउने गरी राख्नुपर्ने हुन्छ । जसले स्वास्थ्यमा नराम्रो असर पार्ने हुँदा मासु पसलको सरसफाई र पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्डको बारेमा सरकारी निकायबाट प्रकाशित विभिन्न पुस्तक र पत्रपत्रिकाका माध्यमबाट यस अध्ययनमा प्रष्ट पारिएकोले मासु पसलको व्यवस्थापनको बारेमा यस अध्ययनले सहयोग पुऱ्याउँछ ।

मासु उपभोक्ताहरू सचेत भै स्वच्छ र सफा मासुको उपभोगको लागि हेलचक्राई पूर्वक मासु प्रयोग नगर्नु, फ्रिजमा निश्चित समयसम्म राखिसकेपछि मात्र प्रयोग गर्नु । बिलोको रूपमा काटिने पशु निरोगी छ कि छैन र यसलाई काट्दा कस्तो ठाउँमा काट्नुपर्छ, फोहोरको उचित व्यवस्थापन गर्नुपर्दछ भन्ने कुराको जानकारी गराउँदै स्वच्छ, ताजा मासु खरिद गरी उपभोग गर्न पाउनु उपभोक्ताको अधिकार हो भन्ने कुरालाई यस शोधपत्रमा विश्लेषण गर्ने कार्य भएको छ ।

व्यापारी र उपभोक्ता वर्गमा मासुसम्बन्धी जानकारी नै नभएका कारण ऐन नियमको अक्षरस पालना हुन सकेको छैन । ऐन नियमको बारेमा समयसमयमा सरोकारवाला निकायले व्यापारी तथा उपभोक्ता वर्गमा जनचेतनामुखी कार्यक्रम ल्याई सम्पूर्ण जनमानसमा नियमको कार्यान्वयन गर्न लगाउनुपर्ने देखिन्छ । सरकारी उदासीनता, राजनैतिक खिचातानी सदरमुकाम देखि टाढाको बस्तीका कारण ऐनको कार्यान्वयनमा कमी देखिएको छ । आवश्यक जनचेतनाका कमीले गर्दा उपभोक्ता वर्गमा ठीक र बेठीक छुट्याउने आधार नै छैन जसरी उपभोग गर्दै आइरहेका छन् । त्यो नै ठीक भन्नुपर्ने अवस्थाले गर्दा समस्या उत्पन्न हुने सम्भावना देखिएको छ ।

सफा, स्वच्छ र ताजा मासु उपभोग गर्न पाउनु उपभोक्ताको अधिकार हो । त्यसैले स्वच्छ मासु उपभोगको लागि प्रक्रियागत ढंगबाट सञ्चालित व्यवसायको उत्थान गर्दै उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित रही यो शोधपत्र तयार पारिएको छ । त्यसकारण मासु व्यवसायलाई व्यवस्थित रूपबाट सञ्चालन गर्न र मासुको उपभोगमा स्तरीयता ल्याउने उपभोक्ताको लागि यो शोधपत्रले सहयोग पुऱ्याउँछ ।

६.३ सुभाष

खाद्यपदार्थको रूपमा मासुको प्रयोग विश्वव्यापी रूपमा परापूर्वकालदेखि नै हुँदै आएको छ । आदिकालदेखि नै मानिसहरू मासुका लागि पशुपंक्षीहरू वध गर्दै आएका छन् । मासुको आफ्नै विशेषता छ, जसले गर्दा संसारका हरेक भागमा बसोबास गर्ने धर्मप्रति आस्थावान् व्यक्तिले मासुको उपभोग गर्दै आएका छन् । मासुको पौष्टिकताको चारित्रिक गुणहरू मानिसको लागि आवश्यक पर्ने पौष्टिक तत्वसँग मिल्ने खालको हुनुका साथै मासुको स्वाद र सुगन्ध धेरैले मन पराउने भएकोले मासुको माग अत्यधिक रहेको छ । मासुमा उच्च श्रेणीको प्रोटीन, भिटामिन, मिनरल, फ्याट र मेटाबोलिक इनर्जीको मात्रा धेरै हुने भएकोले यसलाई एक सन्तुलित खानाको रूपमा लिन सकिन्छ ।

सन्तुलित आहाराको कारक तत्वको रूपमा रहेको मासुलाई व्यवस्थित, स्वच्छ र स्वस्थ तरिकाबाट उत्पादन गराई आमउपभोक्ताहरूलाई गुणस्तरीय मासुको सेवन गराउनु वर्तमानको चुनौति हो । यही कुरालाई मध्यनजर गरी बेनीबजारमा रहेका मासु पसलको अध्ययन गरी उपभोक्ताहरूसँगको अन्तर्वार्ताका माध्यमबाट बेनीबजारमा मासुको अवस्था,

उपभोगको स्थिति र किन उपभोक्ताहरू बिलोको मासु प्रति आकर्षित छन् भन्ने उद्देश्यका साथ लामो समयको अध्ययन अनुसन्धानबाट प्राप्त तथ्याङ्कलाई विश्लेषण गरी यस शोधकार्य तयार गरिएको छ । मासुजस्तो संवेदनशील खाद्य पदार्थको उचित उपभोग गर्न नसकिएमा मानव स्वास्थ्यको लागि असर पुऱ्याउने भएकोले यसलाई व्यवस्थित ढंगबाट प्रयोग गर्न सम्बन्धित निकायको चासो हुनुपर्ने हुन्छ । मासु पसल गर्दा पुऱ्याउनुपर्ने मापदण्डका बारेमा प्रष्ट भएर मात्र पसल सञ्चालनमा ल्याई व्यवसायलाई व्यवस्थित रूपमा सञ्चालन गर्नका लागि हरेक पक्षमा यथार्थ रूपमा तथ्यगत व्याख्या र विश्लेषण गर्न सफल भएको छ ।

बेनीबजारमा रहेका मासुपसलहरूको अवस्थाको अध्ययन, मासु उत्पादन र बिक्री क्षेत्रको पहिचानका साथै मासु किलो भन्दा बिलो किन प्राथमिकताको रूपमा आउँदछ भन्ने प्रमुख उद्देश्यका साथ यो शोधपत्र तयार गरिएको छ । लामो समयको अध्ययनका सिलसिलामा व्यवसायलाई गर्नुपर्ने सुधार तथा मासुसम्बन्धी जनचेतनामुखी कार्यक्रमका माध्यमबाट मासुको उत्पादनमा स्वच्छ र स्वस्थ मासुको कसरी उत्पादन गर्न सकिन्छ भनी देखा परेका सुझावहरूलाई यहाँ प्रस्तुत गरिएको छ ।

4. बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूको अवस्थाका बारेमा नियमित अनुगमन तथा निरीक्षण गरी वास्तविकता पहिचान गर्नुपर्ने ।
5. मासुको उपभोगको दर दिनानुदिन बढ्दै गएकोले सरकारले पशुपालन व्यवसायलाई प्राथमिकताको रूपमा कार्यक्रम अगाडि बढाउनुपर्ने ।
6. क्षेत्र सानो भएका कारण जनसंख्याको चाप क्रमशः वृद्धि हुने अवस्था देखिएकोले मासु पसलले वातावरणीय प्रदुषण गराउने भएकोले मासु पसलको उचित व्यवस्थापनका साथै सरसफाईमा अझै बढी ख्याल गर्नुपर्ने ।
7. रोजगारको सिलसिलामा विदेश जाने युवाहरूलाई व्यवसायिक पशुपालन र कृषितर्फ आकर्षित गरी आत्मनिर्भर बनाउन सम्बन्धित निकायहरूले आवश्यक पहल गर्ने ।
8. स्वच्छ र स्वस्थ मासु उत्पादन गर्नका लागि मासु व्यवसायीहरूलाई तालिम तथा गोष्ठीको माध्यमबाट जनचेतना जगाई गुणस्तरीय मासु उत्पादन गर्न लगाउनुपर्ने ।

9. घरघरमा काट्ने मासु कतिको उपयुक्त हुन्छ, मासु काटिसकेपछि कति समयपछि मात्र उपभोगको लागि उपयुक्त हुन्छ, मासु काट्दा कस्तो ठाउँमा काट्नुपर्छ आदि इत्यादिबारे प्रष्ट रूपमा जानकारी गराइ स्वच्छ, सफा र गुणस्तरीय मासु उपभोग गराउन सरकारी निकायले जनचेतनामूखी कार्यक्रम यस क्षेत्रमा तत्काल लैजानुपर्ने र आमउपभोक्ताहरूलाई विभिन्न सन्देशमूलक कार्यक्रमका माध्यमबाट जनचेतना जगाई मासु उपभोगमा प्रेरित गरिनुपर्ने ।
10. मासु पसलहरूले वरिपरीको वातावरण तथा उपभोक्ताहरूमा प्रत्यक्ष एवं अप्रत्यक्ष रूपमा असर पार्ने भएकोले यसतर्फ ध्यान दिई पसलहरूलाई एकै ठाउँमा राख्ने व्यवस्था मिलाउनुका साथै व्यवस्थित वधशालाको निर्माण गर्नुपर्ने ।
11. पशुपंक्षी वध गर्नुपूर्व स्वस्थ छ कि छैन भनी परीक्षण गर्ने र मात्र वध गर्नको लागि सम्बन्धित निकायले आवश्यक पहल गर्नुपर्ने ।
12. पशु तथा मासु जाँचको लागि प्राविधिक जनशक्तिको उत्पादन गरी जाँच गर्ने व्यवस्था छिटो छरितो रूपमा सञ्चालन गर्न सम्बन्धित कार्यालयले पहल गर्नुपर्ने ।
13. मासु उपभोगको बारेमा जानकारीमूलक पत्रपत्रिका, पुस्तकको अभाव देखिएकोले सम्बन्धित निकायले यसको जानकारीका लागि पहल अगाडि बढाउनुपर्ने ।
14. स्थानीयस्तरमा उपभोक्ता मञ्च गठन गरी उपभोक्ताको स्वास्थ्यका बारेमा जनचेतना फैलाई सम्बन्धित सरोकारवाला निकायमा नियमित अनुगमन एवम् निरीक्षणका लागि पहल गर्ने ।
15. आफ्नो स्वास्थ्यको ख्याल गर्दै जनचेतनामूखी कार्यक्रमको लागि उपभोक्ता वर्गले सम्बन्धित कार्यालयलाई तालिमको व्यवस्थापन गर्न पहल गर्नुपर्ने ।
16. व्यापारीले पसलको व्यवस्थापनको लागि पशुसेवा कार्यालयमा नियमित रूपमा पहल गरिरहनुपर्ने ।
17. उपभोक्ता र व्यापारीहरूको लागि स्वच्छ र सफा मासु उपभोग गराउन समयसमयमा भेटेरनरी कार्यालयले स्थानीयस्तरमा कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्ने ।
18. पशु एवम् मासु परीक्षणको लागि आवश्यक प्रविधिको व्यवस्थाका लागि प्रत्येक सेवाकेन्द्रमा प्राविधिक राख्नुपर्ने ।

19. बिलोको रुपमा मासु प्रयोग गर्ने उपभोक्ताले पशु वध गर्नको लागि एउटा छुट्टै सफा ठाउँको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।

सन्दर्भ सूची

-)] जिल्ला विकास समिति (२०६९।०७०), आवधिक जिल्ला विकास योजना, पर्वत: जिल्ला विकास समिति ।
-)] सामुदायिक पशु विकास आयोजना (२०६८), मासु र मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा प्रशोधन प्रविधि, हरिहरभवन ललितपुर: सामुदायिक पशुविकास आयोजना ।
-)] पशुसेवा विभाग (२०६७।०६८), वार्षिक प्रगति विवरण, हरिहर भवन, ललितपुर: नेपाल सरकार, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय हरिहर भवन ।
-)] जिल्ला पशुसेवा कार्यालय (२०६७।०६८), वार्षिक प्रगति विवरण, पर्वत: जिल्ला पशुसेवा कार्यालय ।
-)] पशुपंक्षी बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय (२०६८), पशुपंक्षी बजार बुलेटिन, ललितपुर: पशुपंक्षी बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय हरिहरभवन ।
-)] Ministry of Agriculture and Cooperatives (2006), Agriculture and Environment, Kathmandu
-)] कृषि सूचना तथा सञ्चार केन्द्र (२०६९), कृषि डायरी, ललितपुर: कृषि सूचना तथा सञ्चार केन्द्र, हरिहरभवन ।
-)] पशु स्वास्थ्य निर्देशनालय (२०५७), पशु वधशाला र मासु जाँच ऐन २०५५ तथा नियमावली २०५७, काठमाडौं: पशुस्वास्थ्य निर्देशनालय, त्रिपुरेश्वर ।
-)] पशुसेवा विभाग (२०६४), पशुवधशाला र मासु जाँच प्राविधिक निर्देशिका, काठमाडौं: भेटेरेनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय ।
-)] Vetrenary Epidemiology Center (2004), Handbook of Transboundrarity Diseases, Kathmandu: Veterenary Epidemiology Centre Tripureshwar.

- । बौद्ध संघ (२०६४), **सम्यक शिक्षा**, म्याग्दी: बौद्ध संघ बेनी ।
- । कृषि सूचना तथा सञ्चार केन्द्र (२०५२), **दीर्घकालीन कृषि योजना**, ललितपुर: कृषि सूचना तथा सञ्चार केन्द्र हरिहरभवन ।
- । पशुसेवा विभाग (२०६८), **भेटेरीनरी जनस्वास्थ्य बुलेटिन**, काठमाडौं: भेटेरीनरी जनस्वास्थ्य कार्यालय त्रिपुरेश्वर ।
- । प्रजापिता ब्रह्मकुमारी ईश्वरीय विश्वविद्यालय (२०६४), **सात्त्विक और योगमुक्त जीवन**, भारत: ब्रह्मकुमारी ईश्वरीय विश्वविद्यालय पटना ।
- । संखी, कृष्णप्रसाद (२०६४), **स्वच्छ मासुमा हुनुपर्ने गुणहरू**, ललितपुर: पशुपंक्षी बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालय हरिहरभवन ।
- । सुवेदी, कृष्णप्रसाद (२०६४), **दानाका मगर समुदायको सामाजिक, साँस्कृतिक र आर्थिक अवस्था शोधपत्र**, बाग्लुङ्ग: समाजशास्त्र, महेन्द्र बहुमुखी क्याम्पस बाग्लुङ्ग ।
- । रेग्मी, डिल्लीराम (२०६६), **मासुव्यापारीहरूको सामाजिक तथा आर्थिक अवस्था शोधपत्र**, बाग्लुङ्ग: महेन्द्र बहुमुखी क्याम्पस बाग्लुङ्ग
- । महत, भूमिराज (२०६८) **मासु व्यवसायी, उपभोक्ता र वातावरणबीच अन्तरसम्बन्ध**, पोखरा, पृथ्वीनारायण क्याम्पस ।
- । राष्ट्रिय योजना आयोग (२०६७।०६८-२०६८।०६९), **चालु त्रिवर्षीय योजना**, काठमाडौं: राष्ट्रिय योजना आयोग ।
- । पशुसेवा तालिम तथा प्रसार निर्देशनालय (२०६५), **एभियन इन्फ्लुन्जा सम्बन्धी जानकारीमूलक पुस्तिका**, ललितपुर: पशुसेवा तालिम तथा प्रसार निर्देशनालय: हरिहरभवन।
- । कोइराला, हरिप्रसाद (२०५६), **मातृ शिशु स्वास्थ्य, परिवार नियोजन र पोषण**, काठमाडौं: विद्यार्थी पुस्तक भण्डार भोटाहिटी ।

) बुढाथोकी, डा. चित्रबहादुर (२०६८), जनस्वास्थ्यको आधारभूत तत्वहरू, काठमाडौं:
पिनाकल पब्लिकेशन ।

उपभोक्तासँग सोधिएका प्रश्नहरू

नाम:- उमेर:-..... शैक्षिक स्थिति:-.....

लिंग:- महिला () पुरुष ()

- १) तपाईं बेनीबजारको स्थानीय बासिन्दा हो वा बाहिरबाट आउनुभएको ?
क) स्थानीय बासिन्दा () ख) बाहिरबाट आएको ()
- २) बाहिरबाट आउनु भएको भए बेनी बजारमा बसोवास गरेको कति समय भयो ?
क) महिना () ख) वर्ष ()
- ३) तपाईं कुन जातको हो ?
() जना
- ४) तपाईं कुन धर्म मान्नुहुन्छ ?
क) हिन्दू () ख) बौद्ध () ग) मुस्लिम ()
घ) क्रिश्चियन () ङ) अन्य ()
- ५) तपाईंको परिवारमा कति जना सदस्य हुनुहुन्छ ?
() जना
- ६) तपाईंको परिवारमा मासु खानुहुन्छ कि हुँदैन ?:
क) खान्छौं () ख) खाँदैनौं ()
- ७) नियमित खानुहुन्छ कि कहिलेकाहीं ?
क) नियमित () ख) कहिले काँही ()
- ८) तपाईंको परिवारमा मासिक कति मासु खानुहुन्छ ?
() के.जी.
- ९) तपाईंको परिवारमा कुन कुन पशु/पंक्षीको मासु खानुहुन्छ ?
क) रागोभैसी () ख) भेडाच्याङ्गा ()
ग) खसीबोका () घ) कुखुरा () ङ) अन्य
- १०) सबैभन्दा बढी कुन पशु/पंक्षीको मासु खानुहुन्छ ?
क) रागो/भैसी () ख) भेडा च्याङ्गा ()
ग) खसी/बोका () घ) कुखुरा () ङ) अन्य ()

- ११) तपाइँले मासु बढी, पसलबाट किन्नुहुन्छ कि बाहिर बिलोको रुपमा ?
 क) पसलमा () ख) बाहिर बिलो () ग) दुवै ()
- १२) पसलबाट किन्नुको कारण ?
 क) राम्रो मासु पाएर () ग) सरसफाई बढी भएर ()
 ख) नाता सम्बन्ध () घ) अन्य ()
- १३) बाहिरबाट बिलोको रुपमा किन्नुको कारण ?
 क) स्थानीय उत्पादन भएर () ख) नाता सम्बन्ध ()
 ग) ताजा भएर () घ) अन्य ()
- १४) तपाइँको विचारमा बेनीबजारमा रहेका मासुपसलहरूमा सुधार गर्नुपर्ने पक्ष के देख्नुभएको छ ?
 क) वधशाला () ख) सरसफाई () ग) मूल्य ()
- १५) मासु पसल र बिलोको रुपमा किन्दा कुन सस्तो पर्छ ?
 क) पसल () ख) बिलो ()
- १६) तपाइँको विचारमा मासु पसलहरूमा मुल्यमा समानता छ ?
 क) समान () ख) फरक ()
- १७) प्राय गरी बिलोको मासु बिक्रि हुनुको कारण के हो ?
 क) सबै भागको मासु खान पाइने हुँदा ()
 ख) साथीभाइहरू मिलि काट्दा रमाइलोले गर्दा ()
 ग) पसलेको विश्वास नगालेर ()
 घ) सफा स्वच्छ मासु पाइने हुँदा ()
- १८) तपाइँले मासु किन्नका लागि बच्चाबच्ची पठाउँदा र आफै जाँदा तौलमा अन्तर हुन्छ किन हुँदैन ?
 क) हुन्छ () ख) हुँदैन ()
- १९) मासु किन्न बढी आफै जानुहुन्छ कि अरु ?
 क) आफै () ख) अरु ()
- २०) मासु नगद लिनुहुन्छ कि उधारो ?
 क) नगद () ख) उधारो ()
 ग) कहिले नगद कहिले उधारो ()

- २१) मासु नगद र उधारोमा किन्दा व्यापारीको व्यवहारमा भिन्नता पाउनुहुन्छ कि हुँदैन ?
 क) फरक हुन्छ () ख) फरक हुँदैन () ग) थाहा हुँदैन ()
- २२) फरक पाउने भए के कुरामा पाउनुहुन्छ ?
 क) तौलमा () ख) गुणस्तरमा () ग) अन्य ()
- २३) तपाईंले मासु फ्रिजमा राखेको लिनुहुन्छ कि बाहिरको ?
 क) फ्रिजको () ख) बाहिरको ()
- २४) मासु फ्रिजमा राखेको र बाहिरकोमा कुनै फरक पाउनुहुन्छ कि हुँदैन ?
 क) फरक पाइन्छ () ख) पाइँदैन () ग) फरक हुँदैन ()
- २५) मासु पसलमा र विलोमा मासु किन्दा स्वादमा फरक पाइन्छ ?
 क) पाइन्छ () ख) पाइँदैन () ग) फरक हुँदैन ()
- २६) विलोमा ल्याएको मासुमा भन्दा मासु पसलबाट ल्याएको मासुमा पानीको मात्रा बढी हुन्छ ? भन्छन् नि साँचो हो ?
 क) साँचो हो () ख) होइन () ग) थाहा पाइँदैन ()
- २७) तपाईं बसोवास गरेको नजिकै मासु पसल रहेकोमा यसबाट तपाईंलाई के कुरामा असर परेको छ ?
 क) फोहोर () ख) भगडा ()
- २८) तपाईं र मासु पसले बीच कहिलेकाहीं भगडा हुन्छ कि हुँदैन ?
 क) हुन्छ () ख) हुँदैन ()
- २९) भगडा हुनुको मुख्य कारण के हो ?
 क) फोहोर () ख) मूल्यमा () ग) तौलमा ()
- ३०) तपाईंले नजिकको पसलबाट मात्र मासु लिनुहुन्छ कि बाहिरबाट ?
 क) नजिकको पसलबाट () ख) बाहिरबाट ()
 ग) जहाँ उपयुक्त हुन्छ त्यहीँबाट ()
- ३१) तपाईं कुन पेशामा संलग्न हुनुहुन्छ ?
 क) व्यापार () ख) जागिर () ग) अन्य ()
- ३२) बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूले वरीपरीको वातावरणमा कस्तो असर पारेका छन् ?
 क) सामान्य असर () ख) बजार नै दुर्गन्धित भएको छ () ग) अन्य ()

- ३३) तपाइँको विचारमा मासुसेवन स्वास्थ्य र पोषणको लागि फाइदाजनक छ कि छैन ?
 क) छ () ख) छैन ()
- ३४) कस्तो मासु स्वास्थ्यको लागि उपयुक्त हुन्छ ?
 क) रङ्ग लगाएको () ख) पोलेको () ग) केही पनि नगरेको ()
- ३५) सरकारले मासु पसलसम्बन्धी के गरीदिओस् भन्ने चाहनुहुन्छ ?
 क) पशुको परीक्षण () ख) सरसफाईमा निर्देशन ()
 ग) मिसावटको परीक्षण () घ) मूल्यको एकरूपता ()
- ३६) तपाइँको परिवारमा मुख्य रूपमा कुनकुन चाडपर्व मनाउनुहुन्छ ?
 क)
- ३७) पहिला मनाउने चाडपर्व र अहिले मनाउने चाडपर्वमा के भिन्नता पाउनुहुन्छ ?
 क) खानपान () ख) रहनसहन ()
 ग) संस्कार () घ) माथिका सबै ()
- ३८) पहिला र अहिले संस्कारमा खानाको अवस्थामा कस्तो फरक पाउनुभएको छ ?
 क) सामान्य () ख) धेरै ()
- ३९) तपाइँलाई विवाहमा कस्तो भोजन उपयुक्त लाग्छ ?
 क) साकाहारी () ख) मांशाहारी ()
- ४०) कुन कुन पाठपूजा गर्दा साकाहारी भोजन लिनुहुन्छ ?
 क)
- ४१) कुन कुन पाठपूजा गर्दा मांशाहारी भोजन लिनुहुन्छ ?
 क)
- ४२) तपाइँले कुनकुन संस्कारमा मासुको प्रयोग गर्नुहुन्छ ?
 क)
- ४३) तपाइँले मासु बढी घरमा खानुहुन्छ कि बाहिर ?
 क) घरमा () ख) बाहिर ()
- ४४) तपाइँको परिवार बढी मासुको सेवन कुन अवस्थामा हुन्छ ?
 क) परिवारसँग खाँदा () ख) पाहुना आउँदा () ग) चाडपर्वमा ()

अन्तर्वातामा प्रयोग गरिएका प्रश्नहरू : व्यापारीसँग

नाम:- उमेर:-..... शैक्षिक स्थिति:-.....

- १) आफ्नै घरमा व्यापार गर्नु भएको हो की ? भाडामा ?
क) घरमा () ख) भाडामा ()
- २) तपाइको पुख्यौली घर कहाँ हो ?
क)
- ३) तपाइँले मासु पसल नै किन छान्नु भयो ?
क) नाफा देखेर () ख) पुख्यौली पेशा ()
- ४) तपाइँले बध गर्ने पशु/पंक्षी कहाँबाट ल्याउनु हुन्छ ?
क) पोखरा () ख) चितवन () ग) स्थानीय ()
- ५) पशु स्वस्थ छ भन्ने कुरा कसरी जानकारी लिनुहुन्छ ?
क) मोटो देखेर () ख) चिल्लो देखेर () ग) तन्दुरुस्त देखेर ()
- ६) पशुस्वास्थ्य कार्यालयबाट नियमन कतिको हुन्छ ?
क) हुन्छ () ख) अलिअलि () ग) हुँदैन ()
- ७) बध गर्नको लागि पशु/पंक्षीहरूको प्रयाप्तता कतिको छ ?
क) छ () ख) छैन ()
- ८) सबै भन्दा बढी कुन पशु/पंक्षीको बध गर्नुहुन्छ ? किन ?
क) राँगाभैँसी () ख) खसीबोका () ग) कुखुरा ()
घ) भेडाच्याङ्गा () ङ) अन्य ()
- ९) पशु बध गरिसकेपछि त्यसबाट निस्कने फोहोरलाई कसरी व्यवस्थापन गर्नु भएकोछ ?
क) खाडलमा () ख) नदीमा बगाएर ()
- १०) स्थानीय उत्पादनका पशु/पंक्षीले पुग्छ की बाहिरबाट पनि ल्याउनुहुन्छ ?
क) स्थानीय उत्पादन () ख) बाहिर () ग) दुवै ()
- ११) कति पशुपंक्षी दैनिक बध गर्नुहुन्छ ?
क) एक () ख) दुई () ग) तीन () घ) चार ()
- १२) मासुको व्यापार मुख्य गरेर कस्तो सदुदायमा हुने गरेको छ ? र कुन ठाउँमा ?
क) दलित () ख) गुरुङ्ग, मगर ()
ग) नेवार () घ) ब्राह्मण,क्षेत्री ()

- १३) मासु धेरै कुन ठाउँमा खपत हुन्छ ?
 क) बेनी () ख) गलेश्वर () ग) तातोपानी () घ) मुस्ताङ्ग ()
- १४) अलग अलग जनावरको मासु काट्दा हतियार एउटै प्रयोग गरिन्छ, कि फरक ?
 क) फरक () ख) एउटै ()
- १५) धर्मप्रति कत्तिको आस्था राख्नुहुन्छ ?
 क) धेरै () ख) अलिअलि () ग) सामान्य चासो ()
- १६) औँसी, पूर्वमा, एकादशीमा मासुको व्यापार कत्तिको गर्नुहुन्छ ?
 क) गर्दिन () ख) अलिअलि () ग) गर्छु ()
- १७) कुन सिजनमा मासुको व्यापार बढी हुन्छ ?
 क) जाडो () ख) गर्मी ()
- १८) बध गर्ने पशु/पंछीहरू कति समयको अन्तरालमा खरिद गर्नुहुन्छ ?
 क) एक हप्ता () ख) दुई हप्ता () ग) एक महिना ()
- १९) मासुको माग बढी भएको समय छ कि छैन ?
 क) छ () ख) छैन ()
- २०) खसी बोकाको रगत, आन्द्रा छुट्टाछुट्टै राख्न हुन्छ कि मासुसँगै बेच्नुहुन्छ ?
 क) छुट्टाछुट्टै () ख) एकै ठाउँमा ()
- २१) तपाइँको पसलबाट नगद बढी जान्छ कि उधारो ?
 क) नगद () ख) उधारो ()
- २२) उधारो लिन कस्ता प्रकृतिका मान्छेहरू आउने गर्दछन् ?
 क) विद्यार्थी () ख) व्यापारी () ग) कर्मचारी () घ) मजदुर ()
- २३) तपाइँको अर्को साथी छ कि छैन ?
 क) छ () ख) छैन ()
- २४) काटेको मासुलाई कहाँ राख्नुहुन्छ ?
 क) फ्रिजमा () ख) बाहिर ()
- २५) मासु सडेर फ्याक्नु भएको छ नि छैन ?
 क) छ () ख) छैन ()
- २६) नियमित ग्राहक कति छन् ?
 क) १० () ख) २० () ३) ३० ()

- २७) बध गर्ने पशुपंक्षीको स्वास्थ्य परीक्षण गर्न सरकारी निकायबाट आउँछन् कि आउँदैनन्?
- क) आउँछन् () ख) आउँदैनन् () ग) कहिलेकाहींमात्र ()
- २८) मासु व्यवसायसम्बन्धी तालिम गोष्ठीमा जानु भएको छ कि छैन ?
- क) छ () ख) छैन ()
- २९) सरकारले के गरिदिए राम्रो हुने थियो जस्तो लाग्छ ?
- क) तालिम () ख) पशुको स्वास्थ्य परीक्षण ()
- ३०) मासिक यो पसलबाट कति कमाउनुहुन्छ ?
- क) १०००० () ख) ३०००० () ग) ५०००० ()
- ३१) यसको आम्दानीबाट परिवारको सम्पूर्ण खर्च गरी केही बचाउनु भएको छ ?
- क) छ () ख) छैन ()
- ३२) यो व्यापारबाट पूर्ण सन्तुष्ट हुनुहुन्छ ?
- क) छु () ख) छैन () ग) बाध्यता छ ()
- ३३) बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरूमा सुधार गर्नुपर्ने कुराहरू केके छन् ?
- क) मूल्यमा () ख) सरसफाईमा ()
- ग) बधशालाको व्यवस्थापनमा ()
- ३४) छिमेकीहरू सबै आउँछन् कि आउँदैनन् ?
- क) आउँछन् () ख) आउँदैनन् () ग) कहिलेकाहीं ()
- ३५) आउँदैनन् भने किन ?
- क) महङ्गो भएर () ख) मासुमा पानीको मात्रा बढी भएर ()
- ग) फोहोर भएर () घ) खसीबोका आफै काटेर ()
- ३६) पशु बध गर्दा छुट्टै स्थानको महसुस गर्नु भएको छ कि छैन ?
- क) छ () ख) छैन ()
- ३७) मासु व्यवसायी समिति छ कि छैन ?
- क) छ () ख) छैन ()
- ३८) समितिको काम कर्तव्य र अधिकार के हो जस्तो लाग्छ ?
- क) मूल्य तोक्नु () ख) सरसफाई कडाइ गर्नु ()
- ग) पशुपंक्षीको आयात निर्यात गर्नु ()

- ३९) सबै मासु पसलहरूमा मुल्यमा समानता छ कि छैन ?
 क) छ () ख) छैन ()
- ४०) पसल वरीपरीका बासीन्दाहरू तपाइँले राखेको पसल प्रति खुसी वा बेखुसी छन् ?
 क) खुशी () ख) बेखुशी ()
- ४१) बेखुसी भए के कुरामा छन् ?
 क) फोहोर भएर () ख) विदेशी भएर ()
 ग) मासुमा विश्वास नलागेर ()
- ४२) स्थानीय बासिन्दासँग व्यापारको हिसावले भगडा हुन्छ कि हुँदैन ?
 क) हुन्छ () ख) हुँदैन ()
- ४३) भगडा हुनुको कारण ?
 क) फोहोर भएर () ख) मूल्यमा अन्तर भएर ()
 ग) मासुको पहिचान नभएर () घ) तौलमा अन्तर भएर ()
- ४४) सबैभन्दा बढी कस्ता व्यक्तिले मासु लैजान्छन् ?
 क) विद्यार्थी () ख) व्यापारी ()
 ग) कर्मचारी () घ) मजदुर ()

मासु उपभोक्ताहरूको विवरण

क्र.सं.	नाम	ठेगाना	लिङ्ग	शैक्षिक योग्यता	पेशा	कैफियत
1.	डिलबहादुर बरुवाल	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
2.	रामशरण कार्की	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
3.	कल्पना सुवेदी	बेनी	म.	एसएलसी	व्यापार	
4.	सोबिन्द्र केसी	बेनी	पु.	एसएलसी	नोकरी	
5.	लीलानाथ पौडेल	बेनी	पु.	स्नातकोत्तर	व्यापार	
6.	भेषनाथ सुवेदी	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
7.	खिमनाथ रेग्मी	बेनी	पु.	आइए	गृहिणी	
8.	कल्पना पुर्जा	बेनी	म.	दशकक्षा	नोकरी	
9.	अञ्जु कार्की	बेनी	म.	१०+२	व्यापार	
10.	सृजनाकुमारी शर्मा	बेनी	म.	स्नातक	कृषि	
11.	सविना पौडेल	बेनी	म.	एसएलसी	व्यापार	
12.	ताराप्रकाश सुवेदी	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
13.	ओजिरदिन मिया	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	
14.	जमिल मिया	बेनी	पु.	आठ	व्यापार	
15.	भ्रुपे दमाई	बेनी	पु.	साक्षर	मजदुर	
16.	प्रेम नेपाली	बेनी	पु.	साक्षर	मजदुर	
17.	कहरसिं दमाई	बेनी	पु.	साक्षर	मजदुर	
18.	सन्तु दमाई	बेनी	पु.	पाँच	कृषि	
19.	सीता नेपाली	बेनी	म.	आठ	मजदुर	
20.	धनकुमारी शेरचन	बेनी	म.	एसएलसी	व्यापार	
21.	देवी पुन	बेनी	म.	एसएलसी	व्यापार	
22.	सूर्यबहादुर कार्की	बेनी	पु.	आठ	व्यापार	

क्र.सं.	नाम	ठेगाना	लिङ्ग	शैक्षिक योग्यता	पेशा	कैफियत
23.	रत्न थापा	बेनी	पु.	स्नातकोत्तर	नोकरी	
24.	भुवनबहादुर मल्ल	बेनी	पु.	स्नातक	नोकरी	
25.	गोविन्द जिसी	बेनी	पु.	स्नातक	नोकरी	
26.	राजन श्रेष्ठ	बेनी	पु.	स्नातक	नोकरी	
27.	नरबहादुर कार्की	बेनी	पु.	एसएलसी	नोकरी	
28.	दलबहादुर जिसी	बेनी	पु.	स्नातकोत्तर	नोकरी	
29.	तमसरा गुरुङ्ग	बेनी	म.	साक्षर	मजदुर	
30.	सुरज श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
31.	रामजी श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
32.	सुविन श्रेष्ठ	बेनी	पु.	स्नातक	व्यापार	
33.	बलराम श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आइए	नोकरी	
34.	लक्ष्मण श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आइए	नोकरी	
35.	नारायण गौचन	बेनी	पु.	आठ	व्यापार	
36.	लिलन पुन	बेनी	पु.	एसएलसी	कृषि	
37.	राजु शाक्य	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	
38.	कुमार पाइजा	बेनी	पु.	आठ	व्यापार	
39.	तिलाराम पाइजा	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	
40.	सञ्जय श्रेष्ठ	बेनी	पु.	स्नातक	व्यापार	
41.	जीवन थापा	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
42.	प्रकाश जिसी	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
43.	सुजन श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आइए	व्यापार	
44.	विनोद शाक्य	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	
45.	चन्द्रबहादुर कार्की	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	
46.	नलबहादुर श्रेष्ठ	बेनी	पु.	एसएलसी	व्यापार	

क्र.सं.	नाम	ठेगाना	लिङ्ग	शैक्षिक योग्यता	पेशा	कैफियत
47.	विष्णुबहादुर श्रेष्ठ	बेनी	पु.	आठ	व्यापार	
48.	प्रेमबहादुर श्रेष्ठ	बेनी	पु.	स्नातक	व्यापार	
49.	भिष्म मल्ल	बेनी	पु.	एसएलसी	कृषि	
50.	सुरज खत्री	बेनी	पु.	एसएलसी	कृषि	

बेनीबजारमा रहेका मासु पसलहरू











