

३. माछाको दाना (Fish Feed)

नेपाल सरकारले दाना पदार्थ ऐन, २०३३ को दफा १० को अधिकार प्रयोग गरी माछाको दानाको गुणस्तर तथा मात्रा देहाय बमोजिम तोकिएकोले यो आदेश जारी गरिएको छः

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

माछाको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरिएको सबै प्रकारका दाना (Fish Feed) को सम्बन्धमा यो गुणस्तर लागू हुनेछ।

२. परिचय (Description)

माछाको दाना भन्नाले माछाको पोषण आवश्यकताहरू पूरा गर्नका साथै वृद्धि, स्वास्थ्य, प्रजनन वा उत्पादकत्व बढाउन माछालाई प्रत्यक्ष खुवाउनका लागि विभिन्न प्रशोधित, अर्ध-प्रशोधित वा कच्चा पदार्थलाई पिसेर (grinding), मिक्सिङ्ग (mixing) गरेर कण्डिसनिङ्ग/पकाइ (conditioning/cooking), सुकाइ (drying) वा उपयुक्त विधि प्रयोग गरी पेलेट्स (pellets), क्रम्ब्स (crumbs) वा धूलो (powder) स्वरूपमा तयार गरिएको मिश्रित दाना पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधिहरू (Essential Composition and Quality Factors)

माछाको दाना स्वच्छ र सफा भइ आवश्यक चारित्रिक गुण अनुरूपको हुनु पर्नेछ। यसमा दुसी परेको, किरा लागेको तथा सडेको हुनु हुँदैन। माछाको दाना उत्पादन गर्दा राइस ब्रान, गहुँको ढुटो, कनिका, मकै, जुनेलो, गहुँ, जौ, चामल, सिमल तरुलको पिठो, तोरीको पिना, भटमासको पिठो, भटमासको पिना, बदामको पिठो, बदामको पिना, सूर्यमुखीको पिना, तिलको पिना, माछाको धूलो, बोनमिल (Bone meal), मेज ग्लुटेन (Maize gluten), डीआएल्ड केक (De-oiled Cake, DOC), वनस्पति तेल, मोलासेस, चुन ढुङ्गाको धूलो, डाइ क्याल्सियम फस्फेट लगायतका माछालाई खुवाउन मिल्ने अन्य खाद्य पदार्थहरू कच्चा पदार्थको रूपमा प्रयोग गर्न सकिनेछ। माछाको दानामा प्रयोग हुने सम्मिश्रण (Ingredients) बाहेकका कुनै किसिमको जैविक तथा अजैविक बाह्य पदार्थ (Organic and inorganic extraneous matter) को उपस्थिति नभएको हुनु पर्नेछ। दाना पदार्थमा गुणस्तर वृद्धि गर्न वा गुणस्तर कायम राख्न आवश्यकता अनुसार पोषक तत्वहरू मिश्रित आहारपुरक दाना पदार्थ (फिड सप्लिमेन्ट) तथा दानाको योगशील (फिड एडिटिभ्स) प्रयोग गर्न सकिनेछ। तर माछाको दानामा एन्टिबायोटिक्स (Antibiotics) र युरियाको प्रयोग गर्न पाइने छैन।

माछाको दानामा देहाय बमोजिमका मापदण्डहरू पुरा भएको हुनु पर्नेछः-

३	क्रुड प्रोटीन, प्रतिशत, घटीमा (Crude Protein, percentage, minimum)*	३५.०	३०.०	२८.०	२४.०	२८.०	२२.०	३५.०	३२.०	३०.०	२८.०	३५.०	२४.०	४५.०	४२.०	३५.०	४५.०	३५.०	३५.०	३०.०	२८.०	२४.०	३०.०	
४	क्रुड चिल्लो पदार्थ, प्रतिशत, घटीमा (Crude Fat, percentage, minimum)	७.०			६.०	५.०	५.०	८.०			५.०			१२.०			१४.०			७.०			५.०	६.०
५	क्रुड फाइबर, प्रतिशत, बढीमा (Crude Fiber, percentage, maximum)	६.०	७.०	८.०	९.०			५.०	६.०	७.०	८.०			३.०	४.०	५.०	६.०	६.०	७.०	८.०	९.०			
६	कुल भष्म, प्रतिशत, बढीमा (Total ash, percentage, maximum)	१२.०			१७.०			१२.०			१७.०			१२.०			१२.०			१७.०				
७	एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत, बढीमा (Acid Insoluble Ash, Maximum,)	२.५.०			३.०			२.५			२.५			३.०			२.५			३.०				
८	लाइसिन, प्रतिशत, घटीमा (Lysine, percentage, minimum)	१.५			१.५			१.५			१.५			१.५			१.५							
९	मिथियोनाइन प्रतिशत, घटीमा (Methionine, percentage, minimum)	०.७			०.७			०.४			०.६			०.८			०.५							
१०	नुन, प्रतिशत, बढीमा (Sodium chloride, percentage, maximum)	०.५			०.५			१.०			०.५													
११	डाइजेस्टिबल इनर्जी, किलोक्यालोरी प्रति किलोग्राम, घटीमा (Digestible Energy Kcal/kg, minimum)	३७००	३४००	३४००	२८००	२८००	२८००	३७००	३४००	३४००	२८००	२८००	२८००	४०००			३४००	३४००	२८००	२८००	२८००			

* क्रुड प्रोटिन = नाइट्रोजन प्रतिशत (% N) × ६.२५

नोट: वैज्ञानिक अनुसन्धानका लागि नेपालमा अनुसन्धान गर्ने निकाय वा माछा दाना उद्योगले सम्बन्धित नियमनकारी निकायको अनुमति लिएर अनुसन्धानको लागि माछाको दाना उत्पादन गर्न सक्नेछ र त्यसरी उत्पादन गरिएको दाना व्यावसायिक प्रयोजनको लागि विक्री वितरण गर्न पाइने छैन। अनुसन्धान प्रयोजनको माछाको दानामा लक्षित पोषकतत्व बाहेक अन्य चारित्रिक गुणहरू जस्तै: जलांश, एसिडमा नघुल्ने भष्म, कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues) यस मापदण्डमा तोके बमोजिम हुनुपर्नेछ।

द्रष्टव्य:

(१) यो मापदण्डको प्रयोजनको लागि, -

- (क) "माछा" भन्नाले कार्प (रहू, नैनी, भाकुर, कमन कार्प, सिल्भर कार्प, बिगहेड कार्प, ग्रास कार्प), पंगासियस, रेन्बोट्राउट तथा टिलापिया माछा सम्झनु पर्दछ।
- (ख) "ह्याचलिङ्ग (Hatchling) हुर्काउनको लागि दाना" भन्नाले गर्भित अण्डाबाट निस्केको ५ दिन उमेर पुगेको तथा गर्भे पोषण थैली उपयोग भैसकेको एवं स्वतन्त्र रूपमा पानीमा तैरने क्षमता भएको ह्याचलिङ्गलाई दुई (२.०) ग्राम सम्मको फ्राइ बनाउन खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।
- (ग) "फ्राई (Fry) हुर्काउनको लागि दाना" भन्नाले न्यूनतम दुई (२.०) ग्राम तौल भएको फ्राईलाई पाँच (५.०) ग्राम सम्मको फिगरलिङ्ग बनाउन खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।
- (घ) "फिगरलिङ्ग (Fingerling) हुर्काउनको लागि दाना" भन्नाले न्यूनतम पाँच (५.०) ग्राम तौल भएको फिगरलिङ्गलाई पचास (५०.०) ग्राम सम्मको बनाउन खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।
- (ङ) "खाने माछा (Table Fish) उत्पादनको लागि दाना" भन्नाले पचास (५०.०) ग्राम भन्दा बढी तौल भएको खाने माछाको रूपमा विक्री वितरण गर्न पालिने माछालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।
- (च) "माउ माछा (Brood Fish) को लागि दाना" भन्नाले प्रजननको लागि पालिएको माछालाई प्रजनन समय भन्दा तिन (३) महिनाभन्दा अगाडी देखि प्रजननसम्म खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।

(छ) “विक्री योग्य माछा (Marketable fish) को लागि दाना” भन्नाले खान योग्य भैसकेका माछा तर कृषकको पोखरीमा विक्री हुन बाँकी रहेका माछालाई खुवाउने दाना सम्झनु पर्दछ।

(ज) जैविक बाह्य पदार्थ (Organic extraneous matter) भन्नाले कपाल/रौं, अखाद्य दाना, जिउंदो वा मरेको किरा/मुसा, सो को अंश, पशुपन्छी तथा वनस्पतिजन्य अन्य फोहोर पदार्थ जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(झ) अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic extraneous matter) भन्नाले ढुङ्गा, माटो, बालुवा, काँच (शिला), प्लाष्टिक तथा धातुका टुक्रा जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(२) क्र.सं. ३ देखि १० सम्मको चारित्रिक गुणहरूको मात्रा तौलको हिसाबले सुख्खा तौलको आधारमा (Dry weight basis) हुनुपर्नेछ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues)

माछाको दानामा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants) जस्तै: जीवनाशक विषादीको अवशेष, हेभी मेटल्स (Heavy metals), सुक्ष्म जीवाणु तथा अन्य टक्सिन (Toxin) लगायतका हानीकारक तत्त्वको अवशेषको अधिकतम मात्रा नेपाल सरकारले निर्धारण गरेको मापदण्ड बमोजिम हुनुपर्नेछ।

माछाको दानामा देहायका हानीकारक तत्त्वहरूको मात्रा देहायको सीमाभन्दा बढी हुनु हुँदैन:-

क्र.सं.	हानीकारक तत्त्वको नाम	मात्रा
१.	मेलामाइन (Melamine)	अनुपस्थित
२.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./के.जी. बढीमा ((Arsenic, mg/kg, maximum)	१.०
३.	क्याडमियम, मि.ग्रा./के.जी., बढीमा (Cadmium, mg/kg, maximum)	०.०५
४.	सिसा, मि.ग्रा./के.जी., बढीमा (Lead, mg/kg, maximum)	०.२
५.	पारो, मि.ग्रा./के.जी., बढीमा (Mercury, mg/kg, maximum)	०.५
६.	अफ्लाटक्सिन बि १, मा.ग्रा./के.जी., बढीमा (Aflatoxin B1, µg/kg, maximum)	२०.०

* मि.ग्रा./के.जी. भन्नाले मिलिग्राम प्रति किलोग्राम र मा.ग्रा./के.जी. भन्नाले माइक्रोग्राम प्रति किलोग्रामलाई जनाउँछ। माथि उल्लेख गरिएको हानीकारक तत्त्व सम्बन्धी मापदण्ड अनुसन्धान प्रयोजनको लागि उत्पादन गरिएको माछाको दानामा समेत लागू हुनेछ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

माछाको दानाको प्रशोधन, उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता सम्बन्धी मापदण्ड नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट स्वीकृत निर्देशिकाले तोके बमोजिम हुनुपर्नेछ।

६. प्याकेजिङ्ग, लेबलिङ्ग तथा भण्डारण सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging, Labeling and Storage Requirements)

माछाको दानालाई सफा र सुख्खा, नचुहिने, नफुटेको प्लास्टिकको बोरा वा पोलिथिन राखिएको जुटको बोरा वा लेमिनेटेड कागजको बोरा/प्याकेटमा बन्द गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ। प्याकेजिङ्ग गरिएको माछाको दाना सुख्खा, भेन्टिलेसन भएको र घाम नलाग्ने ठाउँमा भण्डारण गर्नु पर्नेछ। प्याकेजिङ्ग गरिएको माछाको दानाको बोरा/प्याकेटमा देहाय बमोजिमको विवरण अनिवार्य रूपमा उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ:-

- (क) दानाको पहिचान खुल्ने नाम र ब्राण्डको नाम
- (ख) दानाको प्रकार
- (ग) उत्पादकको नाम र ठेगाना
- (घ) खुद तौल (के.जी.) र अधिकतम खुद्रा मूल्य
- (ङ) ब्याच नं.
- (च) उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति
- (छ) मुख्य पोषक तत्त्व जस्तै प्रोटीन र चिल्लो पदार्थ
- (ज) समिश्रण र फिड सप्लिमेन्ट तथा योगशीलको नाम
- (झ) भण्डारण विधि
- (ञ) दाना अनुज्ञापत्र नम्बर

माछाको दाना राखिने ठाउँ सम्बन्धका अन्य प्रावधानहरू दाना पदार्थ नियमावली, २०४१ को नियम (२३) बमोजिम हुनेछ।

नोट:

(क) यो मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित भएको मितिले ९१ औं दिन बाट लागू हुनेछ।