

ससेज उद्योग

औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष

नेपाल सरकार
उद्योग मन्त्रालय
घरेलु तथा साना उद्योग विभाग
त्रिपुरेश्वर

ससेज उद्योग

परिचय

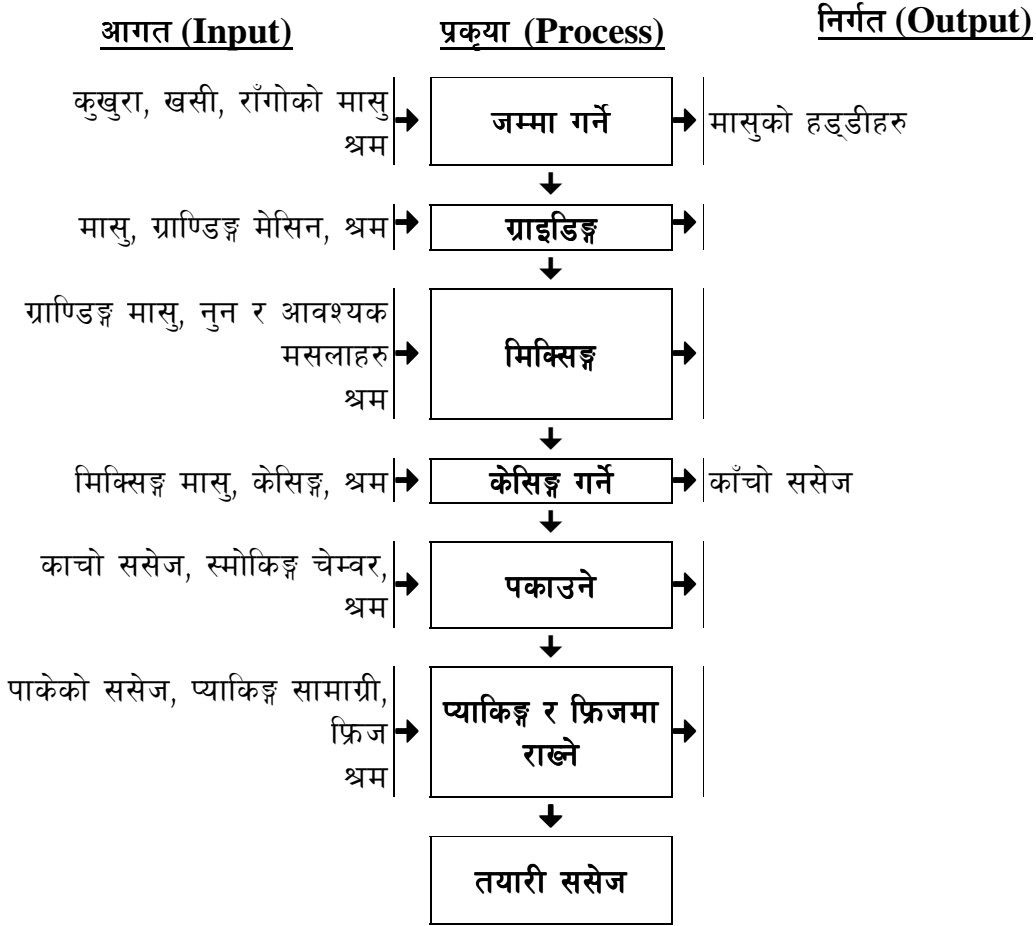
ससेज ग्राउण्ड गरेको मासुबाट बनेको तयारी खाना हो । यसलाई उमालेर वा तारेर र खाजा वा खानाको रूपमा प्रयोग गर्ने गरिन्छ । यसलाई बच्चा देखी बुढासम्मकाले सजिलै खाना सक्ने र यो स्वस्थ वर्दक पौष्टिक खाना भएकोले यसको प्रयोग बढदो छ । यसलाई बच्चा तथा युवाहरुले विशेष मन पराउछन । यसलाई हर मौसमा खान सकिन्छ । यो तयारी अवस्थामा हुने भएकोले पकाउन सजिलो र फाष्ट फुडमा पनि यसको प्रयोग हुने भएकोले बजारको सम्भावना राम्रो छ । यसलाई हिमाली भेगमा खासगरी जाडो मौसममा मासुको जगेडा रूपमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

यस किसिमको उद्योग ग्रामिण क्षेत्रमा समेत गर्न सकिने र आवश्यकताको पूर्ति हुनाको साथै ग्रामिण क्षेत्रमा रोजगारीको अवसर पनि बढ्न जाने भएकोले ग्रामीण क्षेत्रमा सञ्चालन गर्ने संभाव्यतालाई दृष्टिगत गरी प्रस्तुत स्कीम तर्जुमा गरिएको छ ।

बस्तु उत्पादन प्रकृया:

१. कुखुरा, खसी र राँगोको मासु आवश्यक मात्रामा ल्याउने ।
२. सो मासुलाई मिक्सर मेसिनमा राखी ग्राण्डिङ गर्ने,
३. ग्राण्डिङ गरेको मासुमा आवश्यक मात्रामा नुन र अन्य आवश्यक मसलाहरु मिसाउने ।
४. उक्त मिसावटलाई क्यासिङमा राखी काँचो ससेज तयार हुन्छ ।
५. सो ससेजलाई स्मोकिङ्ग चेम्बरमा राखी आवश्यकता अनुसार पकाउने ।
६. पाकेको ससेजलाई चिस्याउने र प्याकिङ्ग गर्ने ।
७. प्याक गरेको ससेजलाई आवश्यक 0° सेन्टीग्रेड भन्दा कम तापक्रममा भण्डार गर्ने ।

उत्पादन प्रकृया प्रवाह (Flow chart)



वातावरणीय पक्ष

प्रदुषणको किसिम

प्रस्तुत उद्योगबाट खास गरी निम्नानुसारको खेर पदार्थको निस्काशन वा प्रदुषणबाट वातावरणमा असर पार्न सक्ने देखिन्छ ।

| सि.नं. | प्रदुषणको किसिम | निश्कासन हुने बस्तुहरु | रोकथामका उपायहरु |
|--------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| १ | ठोस खेर पदार्थ | मासुका हाडहरु तथा प्याकिगं सामग्रीहरु | मासको हाँडहरु र प्याकिङ्ग सामग्रीहरुलाई सुरक्षित रूपले विसर्जन गर्नु पर्ने । |
| २ | तरल खेर पदार्थ | सफा गर्न प्रयोग भएको पानी | खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने |
| ३ | ध्वनी प्रदुषण | ग्राण्डिङ्ग, ड्रायर तथा अन्य मेशिनहरुको आवाजले हल्का ध्वनी प्रदुषण हुने देखिन्छ । | मेशिनहरुको समय समयमा मर्मत, लुब्रिकेशन गर्ने, ध्वनीकम गर्ने साधनहरु प्रयोग गर्ने |
| ४ | वायु प्रदुषण | त्यस्तो असर पर्ने केमिकलहरु प्रयोग हुने नभएकोले वायु प्रदुषण हुदैन, धुवा र सुकाउने प्रकृत्यामा vapor mist उत्पन्न हुने छन् । | लामो चिमनी प्रयोग गर्नुपर्ने र एडजष्ट पंखाको व्यवस्था गर्नुपर्ने । |

सरसफाई

उत्पादनस्थल को दैनिक दुई पटक फिनाएल पानीले सरसफाई गर्नु पर्छ । मेशिन औजारहरुलाई प्रयोग गरेर काम समाप्त भएपछी सफा गरी औजारहरु सुरक्षित तरिकाले निर्दिष्ट स्थानहरुमा राख्नु पर्छ । फोहर मैलालाई तोकेको स्थानमा विसर्जन गर्नुपर्छ ।

कामदारहरुको स्वास्थ्य र सुरक्षा

कामदारहरुलाई आवश्यक मात्रामा र समय समयमा मास्क, पन्जा, एप्रोन तथा टोपी दिनुपर्छ । कामदारहरुलाई काम गर्ने मेशिन र प्रकृत्याबारे जानकारी समय समयमा गराउनु पर्छ । कामदारहरुको स्वास्थ्य परीक्षण वर्षमा कम्तीमा एक पटक गराउनु पर्छ । बढी भारी सामान ओसार पसार गर्नु परेमा उर्पयुक्त गाडा वा साधनको प्रयोग गर्नुपर्छ । आवश्यक मात्रामा प्राथमिक उपचारका सामग्रीहरु उत्पादन स्थलमा हरसमय राख्नु पर्दछ । कामदारहरुलाई स्वास्थ्य वा काम गर्दा लागेका अप्ठ्यारा बारे समय समयमा अन्तरक्रिया गरी पृष्ठपोषण लिनुपर्छ र आवश्यक सुघारहरु गर्नुपर्छ ।

ध्वनी प्रदुषण:

यस किसिमको उद्योगमा खासै ध्वनी प्रदुषण हुदैन । तर ग्राण्डिङ्ग, ड्रायर तथा अन्य मेशिनहरु चल्दा उत्पन्न हुने ध्वनीले कसैलाई असर गरेको लागेमा इयर प्लग दिनु पर्छ ।

ट्रेनिङ्ग:

- कामदार कर्मचारीहरुलाई काममा लगाउनु भन्दा पहिला तीनलाई कार्यस्थल देखाई प्रयोग हुने मेशिन र प्रकृत्या बारे जानकारी तथा तहां रहेका सम्भावित जोखिम तथा असरहरु बारे जानकारी दिनु पर्छ ।
- उद्योगमा विद्यमान जोखिमहरुबारे जानकारी दिएपछी त्यसबाट बच्ने उपाय तथा प्रयोग गर्ने साधनहरु र केही भएमा के के गर्ने र कसलाई सम्पर्क गर्ने जानकारी समेत दिनुपर्छ ।
- नयां कामदारहरुलाई तीनले गर्नु पर्ने कार्यको जानाकारी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।

४. कामदारहरूलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उर्पयुक्त , उत्प्रेरणा दिने खालका आवश्यक विषयका ट्रेनिङहरू दिनु पर्छ ।
५. सबै कामदारहरूलाई प्राथमिक उपचार सम्बन्धी तालिम दिनु पर्छ ।
६. कामदारहरूलाई नयां प्रकृया वा मेशिनहरूबारे बेला बेलामा आन्तरीक वा बाह्य तालिम दिनु पर्छ ।

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटना:

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाबाट बच्न र बचाउन उद्योगस्थलमा पर्याप्त र उपर्युक्त स्थानहरूमा अग्नी निवारक यन्त्र (Fire Extinguisher) तथा बालुवा र आगो निभाउन प्रयोग हुने भाडांहरू तथा उपकरणहरू राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरूलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरू प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतीय लाइनहरू (electrical wirings) को चेकजाचं ६ - ६ महीनामा गर्नु पर्छ, प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरू औद्योगिक किसिमका (spark proof) र पर्याप्त क्षमताका हुनुपर्छ ।

विशेष ध्यान दिनु पर्ने:

(क) मेशिन औजारको गुणस्तर

यो खाद्य पदार्थ भएको र यो बनाउन प्रयोग हुने सामान, मेशिन, पाइपहरू उचित गुणस्तरका नभएर दुषित(उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोकेका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा तयारी सामान स्वस्थ बढ्दक नुहने हुन्छ । यसबाट ग्राहकहरू असन्तुष्ट हुने र विक्री समेत कम हुन सक्छ । यसकारण उद्योगमा प्रयोग हुने मेशिन, औजारहरू खाद्य पदार्थको लागि प्रयोग हुने स्तरको स्टेनलेस स्टिल (फुड ग्रेड क्वालिटीको धातु)बाट बनेको हुनुपर्छ । तिनका सरसफाई नियमित रुपमा कार्य शुरु गर्नु भन्दा पहिले र कार्य समाप्त भएपछि राम्रोसंग सफा गर्नु पर्दछ ।

(ख) व्यक्तिगत सरसफाई

यो खाद्य पदार्थ भएको र उत्पादन कार्यमा संलग्न/कर्मचारीहरू अस्वस्थ वा सरुवा रोग लागेका भए तिनका माध्यमबाट तयारी वस्तुमा र सोबाट प्रयोग कर्तामा सरुवा रोग सर्न सक्ने भएकोले कामदार कर्मचारीको स्वास्थ्य प्रति धेरै चनाखो हुनु पर्दछ । उत्पादनमा संलग्न हुने कामदार कर्मचारीहरूको नियमित स्वस्थ्य परिक्षण र तिनले आवश्यक टिका (खोप) लिएको हुनु पर्दछ । काम शुरु गर्नु भन्दा पहिला र दिसा पिसाव गरी सकेपछि अनिवार्य रुपले हाँत सावुन पानीले धुने तथा पञ्जा, हेयर कभर, मास्क, एप्रोनहरू लगाएर मात्र काममा लगाउनु पर्दछ । कुनै पनि उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न कर्मचारीहरूलाई रुघा खोकी, सरुवा रोग र घाउँ लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।

- १ परियोजनाको नाम
२ वार्षिक उत्पादन क्षमता

ससेज

| | | |
|------|--------|---------|
| ससेज | १०,००० | के. जी. |
|------|--------|---------|

- ३ कारखाना स्थापना हुने स्थान
४ वार्षिक काम गर्ने समय

शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र
दैनिक ८ घण्टा, वार्षिक ३०० दिन

| | | | |
|---|-----------------|--------------|--------------|
| ५ | कुल पूँजी लागनी | | ८,१९६,०००।०० |
| | क) चालु पूँजी | ३,०००,०००।०० | |
| | ख) स्थिर पूँजी | ५,१९६,०००।०० | |

| | | | |
|---|----------------------|--------------|--------------|
| ६ | वित्तिय संस्थाबाट ऋण | | ४,९१७,६००।०० |
| | क) दिर्घकालिन ऋण | ३,९१७,६००।०० | |
| | ख) अल्पकालिन ऋण | १,०००,०००।०० | |

| | | | |
|---|----------------------------|----|----|
| ७ | मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा | | २४ |
| | क) कुल पूँजी लागनीमा | २४ | |

| | | | |
|---|--------------|--|---------------|
| ८ | पार विन्दु | | |
| | क) प्रतिशतमा | | ४५ |
| | ख) मूल्यमा | | १४,२२७,८७१।९३ |

| | | | |
|---|--------------------|---------------|--------------|
| ९ | मुनाफा | | १,९६१,०५२।०० |
| | क) वार्षिक आम्दानी | ३१,७७०,०००।०० | |
| | ख) वार्षिक खर्च | २९,८०८,९४८।०० | |

| | | | | | | |
|----------------------------------------------------------|-------------|--------------|---------|--------|--------------|--------------|
| १० | रोजगारी | जनामा | जम्मा | १६ | | |
| ससेज | | | | | | |
| शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र | | | | | | |
| औद्योगिक स्कीम | | | | | | |
| स्थिर पूँजी विवरण | | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | १,३२०,०००।०० |
| १ | जग्गा | ६ | आना | २००००० | १,२००,०००।०० | |
| | जग्गा विकास | १,२००,०००।०० | प्रतिशत | १० | १२०,०००।०० | |

| | | | | | | |
|---|------------------|--------|---------|-----|------------|--------------|
| २ | निर्माण | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | १,४९६,०००।०० |
| | क) कारखाना (सेड) | १००० | वर्गफिट | ७०० | ७००,०००।०० | |
| | ख) गोदाम घर | ६०० | वर्गफिट | ७०० | ४२०,०००।०० | |
| | ग) कार्यालय घर | ३०० | वर्गफिट | ८०० | २४०,०००।०० | |
| | घ) विद्युत्करण | | | | १३६,०००।०० | |

| ३ | मेशिन औजार | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | २,२५५,०००।०० |
|----|-----------------------------------------------------|--------|------|------------|------------|--------------|
| क) | Mixer Machine 500 Kg/hr capacity | १ | सेट | ३५०,०००।०० | ३५०,०००।०० | |
| ख) | Bowl Meat Mixture 500 Kg/Hr Capacity | १ | सेट | ३००,०००।०० | ३००,०००।०० | |
| ग) | Automatic Sausage Filling Machine 50 Kg/Hr Capacity | १ | सेट | ६००,०००।०० | ६००,०००।०० | |
| घ) | Smoking Chamber 200 Kg Capacity | १ | सेट | २२५,०००।०० | २२५,०००।०० | |
| ङ) | Deep Fridge | २ | सेट | १५०,०००।०० | ३००,०००।०० | |
| च) | Plastic Tanks | | सेट | | ५०,०००।०० | |
| छ) | Stainless Steel Tray, Bowl | १ | सेट | १२०,०००।०० | १२०,०००।०० | |
| ज) | Electric Cooking with Bowl | १ | सेट | १०,०००।०० | १०,०००।०० | |
| झ) | Air Compressor | १ | | ५०,०००।०० | ५०,०००।०० | |
| ञ) | Spare Parts | | | | ५०,०००।०० | |
| ट | Wastewater Treatment Tanks | | | | १२५,०००।०० | |
| ठ | Machine Election and Electrification | | | | ७५,०००।०० | |

| | | | | | | |
|---|------------------------------------|--|--|--|--|-----------|
| ४ | फर्निचर तथा फिक्सचर अफिस इकुपमेन्ट | | | | | ५०,०००।०० |
| ५ | उद्योग लगानी हुनु पूर्व खर्च | | | | | ५०,०००।०० |
| ६ | तथा उद्योग संचालन हुन अघिको खर्च | | | | | २५,०००।०० |

| ७ | कुल स्थिर पूँजी | | | | | ५,१९६,०००।०० |
|----|--------------------|--|--------|------|--------------|--------------|
| | चालु पूँजी विवरण | | परिमाण | एकाई | जम्मा | ३,०००,०००।०० |
| क) | कच्चा माल मौज्जात | | १५ | दिन | १,३०२,५००।०० | |
| ख) | प्रशोधनमा रहने | | २ | दिन | १९२,३५५।७३ | |
| ग) | तैयारी माल मौज्जात | | ७ | दिन | ६७३,२४५।०७ | |
| घ) | उधारा विक्रि दिन | | ९ | दिन | ८३१,८९९।२० | |
| | चालु पूँजी लगानी | | | | ३,०००,०००।०० | |

| | |
|-----------------------|--------------|
| कुल पूँजी लगानी | ८,१९६,०००।०० |
| कुल स्थिर पूँजी लगानी | ५,१९६,०००।०० |
| कुल चालु पूँजी लगानी | ३,०००,०००।०० |

वार्षिक उत्पादन खर्च

स्थिर खर्च

| १ | हास कट्टी | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | ३१०,३००।०० |
|----|-----------------|--------------|---------|----|------------|------------|
| क) | भवन | १,४९६,०००।०० | प्रतिशत | ५ | ७४,८००।०० | |
| ख) | मेशिन औजार | २,२५५,०००।०० | प्रतिशत | १० | २२५,५००।०० | |
| ग) | फर्निचर फिक्सचर | ५०,०००।०० | प्रतिशत | २० | १०,०००।०० | |

| | | |
|---|------------------------------------------------------|-----------|
| २ | विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक) | ३८,७६०।०० |
|---|------------------------------------------------------|-----------|

| | | | | | | |
|---|---------------------|---------------------|--------------|-------|------------------|------------|
| ३ | ब्याज दिर्घकालिन ऋण | परिमाण ३,११७,६००।०० | एकाई प्रतिशत | दर १३ | जम्मा ४०५,२८८।०० | ४०५,२८८।०० |
|---|---------------------|---------------------|--------------|-------|------------------|------------|

| | | | | | | |
|----|---------------------------|--------|------|-------|---------|------------|
| ४ | अप्रत्यक्ष कर्मचारी | परिमाण | एकाई | दर | वार्षिक | |
| क) | ब्यबस्थापक | १ | जना | १४००० | १६८००० | ५७७,२००।०० |
| ख) | लेखापाल | १ | जना | १०००० | १२०००० | |
| ग) | स्टोर किपर कम सेल्स म्यान | १ | जना | ८००० | ९६००० | |
| घ) | पाले पियन | १ | जना | ५००० | ६०००० | |
| | उत्प्ररणा भत्ता, थप भत्ता | ४ | | | १३३२०० | |

| | | | | | | |
|----|-----------------------|----|-------|-----|------------|------------|
| ५ | कार्यालय खर्च | | | | | २४४,०००।०० |
| क) | मसलन्द छपाई अफिस समान | | | | २०,०००।०० | |
| ख) | भत्ता परिवहन | | | | ५०,०००।०० | |
| ग) | मर्मत संभार | | | | २५,०००।०० | |
| घ) | दस्तुर महशुल | | | | १०,०००।०० | |
| ङ) | भैपरी तथा अन्य | | | | २५,०००।०० | |
| च) | स्थिर विद्युत खर्च | ५० | केभिए | १९० | ११४,०००।०० | |

| | | |
|---|--------------|-----------|
| ६ | लेखा परिक्षण | १५,०००।०० |
|---|--------------|-----------|

| | | |
|---|----------------|--------------|
| ७ | कुल स्थिर खर्च | १,५९०,५४८।०० |
|---|----------------|--------------|

चल खर्च विवरण

| | | | | | | |
|----|--------------------------------------|------------|--------|--------|---------------|---------------|
| ८ | कच्चा माल | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | २६,०५०,०००।०० |
| क) | कूखुराको मासु | ३०,०००।०० | के.जी. | १८०।०० | ५,४००,०००।०० | |
| ख) | खसीको मासु | २०,०००।०० | के.जी. | ४५०।०० | ९,०००,०००।०० | |
| ग) | राँगको मासु | ५०,०००।०० | के.जी. | २२०।०० | ११,०००,०००।०० | |
| घ) | Casing (Khol) | १००,०००।०० | के.जी. | ३०।०० | २५,०००।०० | |
| ङ) | Salt, Spices | | L/S | १०।०० | १५०,०००।०० | |
| च) | Label, Sticker and Packing Materials | | L/S | २।०० | २५०,०००।०० | |

| | | | | | | |
|----|------------------|--------|------|-----------|------------|------------|
| ९ | प्रत्यक्ष कामदार | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | ६१२,०००।०० |
| क) | सुपरभाइजर | १ | जना | १२,०००।०० | १४४,०००।०० | |
| ख) | अपरेटर | २ | जना | ७,०००।०० | १६८,०००।०० | |
| ग) | दक्ष कामदार | ३ | जना | ६,०००।०० | २१६,०००।०० | |
| घ) | अदक्ष कामदार | ६ | जना | ५,५००।०० | ३३६,०००।०० | |

| १० | उत्पादन तथा अन्य खर्च | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | १,३१६,४००।०० |
|----|-----------------------|--------|-------|-----|--------------|--------------|
| क) | विद्युत | १९२००० | युनिट | ६।७ | १,२८६,४००।०० | |
| ख) | पानी | | | | १५,०००।०० | |
| ग) | मर्मत सम्भार | | | | १०,०००।०० | |
| घ) | जगेडा पार्ट पूजा आदी | | | | ५,०००।०० | |

| | | | | | | |
|----|--------------------|------------------------|-----------------|----------|---------------------|------------|
| ११ | ब्याज अल्पकालिन ऋण | परिमाण १,८००,०००।०० | एकाई प्रतिशत | दर १५ | जम्मा २७०,०००।०० | २४०,०००।०० |
|----|--------------------|------------------------|-----------------|----------|---------------------|------------|

| | | | | | | |
|----|-------------|--|--|--|--|---------------|
| १२ | कुल चल खर्च | | | | | २८,२१८,४००।०० |
|----|-------------|--|--|--|--|---------------|

| | | | | | | |
|----|--------------------------|--|--|--|--|---------------|
| १३ | कुल वार्षिक उत्पादन खर्च | | | | | २९,८०८,९४८।०० |
|----|--------------------------|--|--|--|--|---------------|

| | आम्दानी विक्री विवरण | परिमाण | एकाई | दर | जम्मा | ३१,७७०,०००।०० |
|----|----------------------|--------|---------|-----|---------------|---------------|
| क) | चिकेन ससेज | २७००० | के. जी. | ३६० | ९,७२०,०००।०० | |
| ख) | मटन ससेज | १८००० | के. जी. | ६०० | १०,८००,०००।०० | |
| ग) | वफ ससेज | ४५,००० | के. जी. | २५० | ११,२५०,०००।०० | |

मूनाफा १,९६१,०५२।००

वार्षिक बिक्रीबाट आम्दानी ३१,७७०,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च २९,८०८,९४८।००

वित्तिय विश्लेषण ऋलक

पार विन्दु

पार विन्दु प्रतिशतमा ४५

पार विन्दु मूल्यमा १४,२२७,८७१।९३

कच्चा माल मूल्य १० प्रतिशत बढेमा

कच्चा मालको मूल्य २८,६५५,०००।००

कुल चल खर्च ३०,८२३,४००।००

कुल स्थिर खर्च १,५९०,५४८।००

विक्रीबाट आम्दानी ३१,७७०,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा १६८

पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा

कच्चा मालको मूल्य २३,४४५,०००।००

कुल चल खर्च २५,६१३,४००

कुल स्थिर खर्च १,५९०,५४८।००

विक्रीबाट आम्दानी ३१,७७०,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा २६

प्रतिफल विश्लेषण

लगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा २४

स्वलगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा ६०

नगद प्रवाह विश्लेषण

| वर्ष | वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशतमा | विक्रीबाट आम्दानी |
|--------|-------------------------------------|-------------------|
| १ वर्ष | ५० | १५,८८५,०००।०० |
| २ वर्ष | ६० | १९,०६२,०००।०० |
| ३ वर्ष | ७० | २२,२३९,०००।०० |
| ४ वर्ष | ८० | २५,४१६,०००।०० |
| ५ वर्ष | ९० | २८,५९३,०००।०० |