

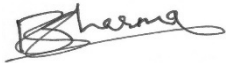
  
 कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय  
 खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग  
 बबरमहल, काठमाडौं

**निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट**

यस विभागबाट मिति २०८२/०७/१७ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा बिक्री वितरण हुने स्थलहरूमा निरीक्षण तथा अनुगमन गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तपसिलका व्यवसायहरूको निरीक्षण अनुगमन तथा कारबाही गरिएको व्यहोरा सबैको जानकारीका लागि यो प्रेस नोट जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	हेल्दी वाइटरस सर्भिसेस प्रा.लि., ओम हस्पिटल क्यान्टिन, का.म.न.पा.-०७, चाबहिल	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाइ सन्तोषजनक नपाइएको</li> <li>पूर्ण लेबल विवरण नभएको खाद्य पदार्थ प्रयोग गरिएको</li> <li>फ्रिजको अव्यवस्थित प्रयोग भएको</li> <li>उपभोग्य मिति गुज्रेका ५०० मि.लि. को ५ थान प्रशोधित दूध पाइएको</li> <li>खाद्य रङ्ग (coal tar dye) को अव्यवस्थित प्रयोग भएको</li> <li>Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नरहेको</li> <li>व्यक्तिगत सरसफाइको कमी भएको</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उपभोग्य मिति गुज्रेका ५०० मि.लि. को ५ थान प्रशोधित दूध नष्ट गरिएको।</li> <li>देखिएको कैफियत विवरण सुधार पश्चात मात्र क्यान्टिन संचालन गर्ने र खाद्य स्वच्छता कायम राखि सरसफाइमा ध्यान दिने निर्देशन दिएको।</li> </ul>
२.	हेल्पिड ह्यान्डस् क्यान्टिन प्रा.लि., का.म.न.पा.-०७, चाबहिल	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाइ सामान्य रहेको</li> <li>Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नरहेको</li> <li>व्यक्तिगत सरसफाइ सन्तोषजनक रहेको</li> <li>घ्यू भनि बेकरी सर्टेनिडको प्रयोग भएको</li> <li>पिउने पानीको नमुना संकलन गरी मोबाइल प्रयोगशाला निरीक्षण भ्यानमा परीक्षण गर्दा एमोनिया (Ammonia) मापदण्ड भित्र पाइएको</li> <li>तेलको TPM परीक्षण गर्दा १३ पाइएको</li> <li>आफ्नै RO plant को प्रयोग गरी पिउने पानी तयार गर्ने गरेको</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उपभोग्य मिति गुज्रेका ५०० मि.लि. को ८ थान प्रशोधित दूध र फ्रुट सिरप (१००० मि.लि.) नष्ट गरिएको।</li> <li>Pest control को व्यवस्था थप प्रभावकारी बनाउने, खाद्य स्वच्छता कायम राखी सरसफाइमा ध्यान दिने र खाद्य रङ्ग (coal tar dye) को उचित प्रयोग गर्ने निर्देशन दिएको।</li> </ul>

३.	द केयर क्यान्टिन, मेडिकेयर हस्पिटल, काठमाडौं	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सरसफाइको व्यवस्था सामान्य रहेको</li> <li>• Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नरहेको</li> <li>• लेबल बिनाको प्रशोधित खाद्य पदार्थ प्रयोग गरेको पाइएको</li> <li>• पिउने पानीको नमुना संकलन गरी मोबाइल प्रयोगशाला निरीक्षण भ्यानमा परीक्षण गर्दा एमोनिया (Ammonia) मापदण्ड भित्र पाइएको</li> <li>• डस्टबिन खुला भएको र भाडा माइने ठाउँ पकाउने ठाउँ सँगै भएको</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pest control को व्यवस्था थप प्रभावकारी बनाउने, पूर्ण लेबल विवरण भएको खाद्य पदार्थ मात्र प्रयोग गर्ने, अनुमतिपत्र लिएका उद्योगबाट उत्पादित खाद्य वस्तु मात्र प्रयोग गर्ने, ढक्कन भएको डस्टबिनको प्रयोग गर्ने, फ्रिजको व्यवस्थित प्रयोग गर्ने, व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने र खाना पकाउने र भाँडा माइने ठाउँ अलगगै बनाउने निर्देशन दिएको।</li> </ul>
----	--	--	--



डा. बाल कुमारी शर्मा

प्रवक्ता

२०८२/०७/१८