



 कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
 खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
 व्यवस्थापक कार्यालय काठमाडौं
 निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/०६/२८ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा बिक्री वितरण हुने स्थलहरूमा चाडपर्व लक्षित निरीक्षण तथा अनुगमन गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तपसिलका व्यवसायहरूको निरीक्षण अनुगमन तथा कारवाही गरिएको व्यहोरा सबैको जानकारीका लागि यो प्रेस नोट जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारवाही/कैफियत
१.	ओसियन ड्रिङ्किंग वाटर इन्डस्ट्रिज, कागोछरी मनहरा-०७, काठमाडौं	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य अनुज्ञापत्र नवीकरण रहेको उद्योगको सरसफाइ सामान्य रहेको पानी फिलिंग गर्ने कक्षको भुईँमा भएको केही टायलहरू फुटेको अवस्थामा रहेको पानी भर्ने केही जारहरू पुराना, कोत्रेको पाइएको आफ्नै प्रयोगशाला नभएको प्रशोधित पिउने पानी भरिएको जार भित्र कुनै पनि भौतिक अखाद्य वस्तुहरू तथा लेउ नभेटिएको 	<ul style="list-style-type: none"> ३० वटा पुराना, फुटेका र कोत्रिएका जारहरू नष्ट गरिएको। नियमित सरसफाइ गरि अभिलेख राख्ने, फुटेको टायलहरू मर्मत गर्ने र खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको।
२.	सवैको लाईभ बेकरी, काठमाडौं-३१, शंखमुल	<ul style="list-style-type: none"> प्रशोधन कक्षको सतह टुटे फुटेको उत्पादन कक्षको अन्य अवस्था सामान्य रहेको बेकरी प्रोडक्टहरूमा लेवल विवरण पुरा उल्लेख नगरेको 	<ul style="list-style-type: none"> प्रशोधन कक्षको मर्मत सम्भार गर्ने, उत्पादन कक्षको सरसफाइमा विशेष ध्यान दिने र लेवल विवरण पुरा उल्लेख गरेर मात्र बेकरी प्रोडक्ट्स बिक्री कक्षमा राख्ने निर्देशन दिएको।
३.	केचनजधा नेचुरल स्प्रिंग मिनरल वाटर इन्डस्ट्रिज, टोखा न.पा.-०३, काठमाडौं	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको उद्योगमा प्रयोग गरिरहेको २२ वटा पुराना जार रहेको कामदारको लागि हेयरनेट, ग्लोब्स लगायत व्यक्तिगत सरसफाइ उपलब्ध नरहेको उद्योगको आफ्नै प्रयोगशाला नभएको 	<ul style="list-style-type: none"> नियमित सरसफाइ गरी स्वच्छ तथा गुणस्तरीय पानी प्रशोधन गरेर मात्र बिक्री वितरण गर्ने, प्रशोधित पिउने पानी उत्पादन मापदण्ड निर्देशिका, २०७६ बमोजिमका प्रावधानहरू पालना गर्ने र अभिलेख राख्ने र पुराना, कुचिएका, cross contamination हुन सक्ने जार प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिएको।
४.	पोखरेली लुम्बिनी तन्दुरी भोजनालय, का.म.न.पा.-१०, काठमाडौं	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको किचन एरियामा साँला लगायत किरा पाइएको खाने कुरा छोपेर नराखेको डस्टबिनमा ढक्कनको व्यवस्था नरहेको फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण व्यवस्थित नरहेको 	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ राख्ने, खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने, डस्टबिनमा ढक्कनको व्यवस्था गर्ने, फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण व्यवस्थित गर्ने र अनुगमनको क्रममा दिइएको निर्देशन पालना गरी (७) दिन

			भिन्न खा.प्रा.गु.नि.वि. मा जानकारी गराउने निर्देशन दिएको।
५.	सनराइज बेकरी क्याफे, का.म.न.पा.-१०, बानेश्वर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको तेलको TPM परीक्षण गर्दा १८.५ पाइएको फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण सन्तोषजनक नरहेको बेकरीजन्य खाद्य पदार्थमा Time card को व्यवस्था नरहेको 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने र बेकरीजन्य खाद्य पदार्थमा Time card को व्यवस्था गर्ने निर्देशन दिएको।
६.	अम्बाला स्विट, का.म.न.पा.-१०, बानेश्वर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको कमी रहेको तेलको TPM परीक्षण गर्दा ३५ पाइएको किचनमा खाने कुरामा साँड्ला पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> TPM बढी भएको खाने तेल अन्दाजी ७ लिटर र सोही तेल प्रयोग गरेर बनाइएको लिट्टी र सेलरोटी अन्दाजी ५ के.जी. नष्ट गरिएको। सरसफाइ राख्ने र खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको।
७.	सुरेन्द्र पानी पुरी पसल, का.म.न.पा.-१०, नयाँ बानेश्वर	<ul style="list-style-type: none"> अनुमति नलिई उत्पादन गरेको सरसफाइ सामान्य रहेको फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण अव्यवस्थित भएको 	<ul style="list-style-type: none"> अनुमति बिना उत्पादन गरिएको खाद्य पदार्थ बिक्री वितरण नगर्ने, सरसफाइ राख्ने र खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको।
८.	के.एम. टेस्टी मःमः होटल, का.म.न.पा.-१०, नयाँ बानेश्वर	<ul style="list-style-type: none"> किचन एरियामा प्रशस्त साँड्ला लगायतका जीव पाइएको खाने कुरा छोपेर नराखेको सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण अव्यवस्थित भएको तेलको TPM परीक्षण गर्दा १५ पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ राख्ने, फ्रिजमा खाने कुराको व्यवस्थित भण्डारण गर्ने र खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको।
९.	रेसुंगा लोकल भान्सा घर, का.म.न.पा.-१०, थापा गाउँ	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको फ्रिजमा खाने कुराको भण्डारण सामान्य रहेको किचनमा प्रयोग नहुने सामग्रीहरू रहेको अन्य कुरा सामान्य रहेको 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने र दिएको निर्देशनहरू पालना गर्ने निर्देशन दिएको।
१०.	न्यू लुम्बिनी तन्दुरी भोजनालय, का.म.न.पा.- १०, काठमाडौं, थापा गाउँ	<ul style="list-style-type: none"> किचनमा एकदमै धेरै मात्रामा साँड्ला पाइएको दुर्गन्धित रहेको खाने कुराको भण्डारण व्यवस्थित नरहेको 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने, ३ दिन भित्र निर्देशन बमोजिम सुधार गरी कार्यालयमा जानकारी गराउने र सरसफाइको लागि ३ दिन सम्म पसल बन्द गर्न का.म.न.पा. ले निर्देशन दिएको।
११.	बिकनियर स्विट्स, काठमाडौं-१०	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको Pest control व्यवस्थित नरहेको फ्रिजको अव्यवस्थित प्रयोग तयार भएका सोकेसमा राखेका मिठाईहरूमा Time card नलगाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> Pest control व्यवस्थित गर्ने र खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको।
१२.	वृन्दावन स्विट्स,	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको Pest control व्यवस्थित नरहेको 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम खाद्य स्वच्छता

	का.म.न.पा.-०९ ,बत्तीसपुतली	<ul style="list-style-type: none"> • कृतिम रंगको जथाभावी प्रयोग गरेको • तयार भएका मिटाईहरूमा Time card नलगाइएको 	कायम गर्ने, कृतिम रंगको व्यवस्थित प्रयोग गर्न SOP बनाई लागू गर्ने र पकाएर खाने कुराहरूमा कृतिम रंगको प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिएको।
१३.	जय भगवान स्विट्स, काठमाडौं-३२, तिनकुने	<ul style="list-style-type: none"> • सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको • कृतिम रंगको जथाभावी प्रयोग गरेको • तयार भएका खाद्य पदार्थहरूमा पत्रपत्रिकाले छोप्ने गरेको • Pest control व्यवस्थित नरहेको • किचन एरियामा साँड्ला पाइएको • तयार गरेर राखेको लालमोहनमा साँड्ला पाइएको • फ्रिज अव्यवस्थित रहेको 	<ul style="list-style-type: none"> • साँगला पाइएको करिब २ के.जी. लालमोहन नष्ट गरिएको। • कृतिम रंगको व्यवस्थित प्रयोग गर्न SOP बनाई लागू गर्ने, pest control व्यवस्थित गर्ने, किचन एरिया व्यवस्थित गरि सरसफाइमा विशेष ध्यान दिने, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने र देखिएका कैफियतहरू सुधार गरी ७ दिन भित्र कार्यालयमा जानकारी गराउने निर्देशन दिएको।
अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: १० वटा होटल/रेष्टुरेन्ट र ३ वटा उद्योग गरि जम्मा १३ वटा			



डा. बाल कुमारी शर्मा
प्रवक्ता
२०८२/०६/२८