कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/०७/०२ 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 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/निर्देशन/कैफियत
१.	धनुषा एण्ड धनुषा मिठाई भण्डार, मध्यपुर ठिमी-०८	• मिठाई छोप्न एवं राख्न मसी युक्त पत्रिका प्रयोग गरेको • उत्पादन स्थल तर्फ चर्पीको ढोका खुल्ने अवस्था रहेको • उत्पादन क्षेत्रमा Pest control को व्यवस्था नरहेको • सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको	• उद्योगको संरचना सुधार गरी चर्पीलाई अलग्गै स्थानमा सार्ने, उत्पादन, भण्डारण, प्याकेजिंग गर्न मसी जन्य पत्रिकाको प्रयोग नगर्ने, उत्पादन तथा बिक्री स्थलमा Pest control को प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने, सरसफाइ प्रभावकारी गरी त्यसको अभिलेख राख्ने, लेबल विवरण नभएको कच्चा पदार्थ खरिद नगर्ने र माथि उल्लेखित कैफियत सुधार गरी ७ (सात) दिन भित्र यस कार्यालयलाई लिखित जानकारी गराउने निर्देशन दिएको।
२.	दियालो स्विट्स, नयाँ ठिमी-०४	• दर्ता नभई संचालनमा रहेको • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको • उत्पादन तथा बिक्री स्थलमा Pest control को प्रभावकारी कार्यान्वयन नभएको • फ्राइङ तेलको TPM १८.०% पाइएको	• पसल/उद्योग तुरुन्त दर्ता गर्ने, खाद्य पदार्थ उत्पादनमा खाद्य रंगको प्रयोगलाई व्यवस्थित गरी त्यसको अभिलेख राख्ने, कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइमा विशेष ध्यान दिने, उत्पादन तथा बिक्री स्थलमा pest control को प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने र खाद्य पदार्थ भण्डारण एवं प्याकेजिंगमा मसी जन्य पत्रिकाको प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिएको।
३.	मन्जुश्री मिठाई भण्डार, मध्यपुर ठिमी-०४	• सरसफाइ सामान्य रहेको • फ्राइङ तेलको TPM १२.०% पाइएको • उत्पादन स्थल साँघुरो रहेको • उत्पादन तथा बिक्री स्थलमा Pest control को कार्यान्वयन नभएको • उत्पादन स्थलमा काठको टेबुलमा खाद्य पदार्थ राख्ने गरेको	• उत्पादन स्थलको सरसफाइ अझै सुधार गर्ने, खाद्य पदार्थ उत्पादनमा खाद्य रंगको प्रयोगलाई व्यवस्थित गर्न SOP बनाई लागू गर्ने र सो को अभिलेख राख्ने, उत्पादन स्थलमा pest control को प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने, भाँडा वर्तन माझ्ने स्थललाई उद्योगबाट अलग्गै राख्ने, लेबल विवरण नभएको खुवा खरिद नगर्ने र food contact surface जस्तै टेबुलहरू stainless steel बाट बनेको प्रयोग गर्ने निर्देशन दिएको।
अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्याः ३ वटा बिक्री केन्द्र लगायत होटल/रेष्टुरेन्ट			

डा. बाल कुमारी शर्मा
प्रवक्ता
२०८२/०७/०२