कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

# खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

## निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/०७/१८ 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. | एस. बि. जे. बर्गर हाउस एंड क्रंची फ्राइड चिकन, सातदोबाटो- ललितपुर | • सरसफाइ सामान्य देखिएको<br>• फोहोर राख्न प्रयोग भएको डस्टबिन खुल्ला, नछोपी राखिएको<br>• फ्रिजमा अव्यवस्थित रूपमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गरिएको<br>• Frying oil को TPM परीक्षण गर्दा १५% देखिएको | • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा पूर्ण लेबल विवरण उल्लेख गरी व्यवस्थित रूपमा भण्डारण गर्ने, फोहोर राख्न प्रयोग भएको डस्टबिनलाई ढक्कनले छोप्ने, खाद्य रंगको उचित प्रयोग साथै खाद्य स्वच्छता कायम गर्न निर्देशन दिएको। |
| २. | मोर बर्गर डेलीसीयस फ्राइड चिकेन गोदाबरी-१४, बाडेगाउँ | • सरसफाइ सामान्य रहेको<br>• फोहोर राख्न प्रयोग भएको डस्टबिन खुल्ला, नछोपी राखिएको<br>• फ्रिजमा अव्यवस्थित रूपमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गरिएको<br>• Frying oil को TPM परीक्षण गर्दा २०% देखिएको | • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा पूर्ण लेबल विवरण उल्लेख गरी व्यवस्थित रूपमा भण्डारण गर्ने, फोहोर राख्न प्रयोग भएको डस्टबिनलाई ढक्कनले छोप्ने, खाद्य रंगको उचित प्रयोग साथै खाद्य स्वच्छता कायम गर्न निर्देशन दिएको। |
| ३. | हल्दे कालिका एण्ड चमेना गृह (शुक्रराज ट्रपिकल एण्ड सरुवा रोग अस्पताल क्यान्टिन ) | • भुइँ, फ्रिज तथा किचनको सरसफाइमा कमी<br>• फ्रिज तथा खाद्य रंगको अव्यवस्थित प्रयोग<br>• भाँडा धुने ठाउँ तथा चर्पी सँग सँगै रहेको<br>• आधा लिटरका ७ प्याकेट प्रशोधित दूधको उपभोग्य मिति गुज्रेको पाइएको | • उपभोग्य मिति गुज्रेको १/२ लिटरका ७ प्याकेट प्रशोधित दूध नष्ट गरिएको।<br>• सरसफाइमा विशेष ध्यान दिई खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने, खाद्य रंगको व्यवस्थित प्रयोग गर्ने, भाँडा सफा गर्ने ठाउँ र चर्पी अलग-अलग ठाउँमा बनाउने र |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • Frying oil को TPM परीक्षण गर्दा १६% देखिएको | कैफियत विवरण सुधार पश्चात् मात्र व्यवसाय संचालन गर्ने निर्देशन दिएको। |
| ४. | नरदेवी क्यान्टिन काठमाण्डौ-१८, नरदेवी (नरदेवी आयुर्वेद हस्पिटल क्यान्टिन ) | • सरसफाइमा कमी पाइयो<br>• पेस्ट कन्ट्रोल (Pest control) को व्यवस्था सन्तोषजनक नपाइएको<br>• खाद्य तथा अखाद्य वस्तु सँगै भण्डारण गरेको<br>• Exhaust को व्यवस्था सन्तोषजनक नपाइएको<br>• खाना बनाउने ठाउँ तथा भाडा धुने ठाउँ सँग-सँगै पाइएको<br>• पकाएको खाद्य वस्तु खुल्ला राखेको<br>• फ्रिजको अव्यवस्थित प्रयोग भएको | • सरसफाइको व्यवस्था थप प्रभावकारी बनाउने, पेस्ट कन्ट्रोलको व्यवस्था गर्ने, Exhaust को व्यवस्था गर्ने, खाद्य वस्तु राम्रो छोपेर मात्र भण्डारण गर्ने र खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिएको। |
| **अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्याः ४ वटा खाद्य व्यवसाय** | | | |

डा. बाल कुमारी शर्मा
प्रवक्ता
२०८२/०७/२०