

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

**निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट**

यस विभागबाट मिति २०८२/०८/०८ 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       | बागमति स्वीट्स प्रा.लि., का.म.न.पा-११, त्रिपुरेश्वर, काठमाण्डौ         | <ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाई पर्याप्त नभएको</li> <li>Frying गरिरहेको दुईबटा कराईको तेलको TPM परिक्षण गर्दा १३.५ र १४.० पाईएको</li> <li>Synthetic food color को प्रयोग गर्ने गरेको</li> <li>किचनमा खाद्य पदार्थहरूको Handling practice सन्तोषजनक नभएको (जस्तै: लड्डुलाई Plywood मा बनाउँदै गरेको, आलुलाई बोराले छोपेर बफाउँदै गरेको र स-साना टुक्रा अव्यवस्थित रहेको)</li> <li>कामदारहरूको व्यक्तिगत सरसफाई नभएको, Jewellery लगाएर काम गरेको र mask तथा gloves को प्रयोग नगरेको पाईएको।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>नियमित सरसफाई गरी स्वच्छता र गुणस्तर कायम गर्ने</li> <li>Synthetic food color नेपाल सरकारले तोकेको मापदण्ड अनुरूप SOP (standard operating procedure) बनाई सोही अनुरूप मात्र प्रयोग गर्ने</li> <li>किचनको सरसफाई कामदारहरूको व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने</li> <li>देखिएका कैफियत सुधार गरी तालिका बनाई Pest control को लागि व्यवस्था मिलाउने</li> <li>उत्पादन मिति उल्लेख नगरी राखेको ११ प्याकेट गुदपाक नष्ट गरिएको।</li> </ul> |
| २       | हल्दे कालिका एण्ड चमेना गृह, का.म.न.पा-११                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाई पर्याप्त नभएको</li> <li>Synthetic food color को प्रयोग गर्ने गरेको</li> <li>फ्रिजको सरसफाई पर्याप्त नभएको</li> <li>खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको</li> <li>Dustbin नछोपी किचनमा राखे गरेको</li> <li>लेबल नभएका मसलाजन्य खाद्य पदार्थ प्रयोग गर्ने गरेको</li> <li>फ्राइङ तेलको TPM परिक्षण गर्दा १३.० पाईएको।</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>नियमित सरसफाई गरि स्वच्छता कायम राख्ने</li> <li>मापदण्ड विपरित Synthetic food color को प्रयोग नगर्ने</li> <li>फ्रिजको सरसफाई गरि लेबल लगाएर खाद्य पदार्थ व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गर्ने</li> <li>उपभोग्य मिति लेबलमा लगाएर खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने</li> <li>Synthetic food color प्रयोग गरेर Fry गरि बनाएको ५० बटा आलुचप नष्ट गरिएको।</li> </ul>  |
| ३       | त्रिपुरेश्वर खाजा घर, का.म.न.पा-१(गुठी संस्थान त्रिपुरेश्वर) क्याण्टिन | <ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाई सन्तोषजनक नभएको</li> <li>कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई (mask, gloves, hairnet, apron) लगायतमा ध्यान नदिएको</li> <li>लेबल बिबरण नभएका खाद्य पदार्थ प्रयोग गर्ने गरेको</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>नियमित सरसफाई र खाद्य स्वच्छता कायम गर्न विशेष ध्यान दिने</li> <li>प्रयोग हुने भाडावर्तन, फ्रिज र किचनको परिसरको सरसफाई नियमित गर्ने</li> <li>खाद्य पदार्थमा Cross contamination को जोखिम नहुने गरि छोपेर व्यवस्थित बनाई भण्डारण गर्ने</li> </ul>   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गर्ने गरेको</li> <li>• तेलको TPM १४.५ पाईएको।</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• वासी खाद्य पदार्थ विक्री वितरण नगर्ने</li> <li>• लेवल विवरण लगाएर मात्र खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्न निर्देशन गरिएको।</li> </ul> |
| <p>अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: ३ वटा होटल/रेष्टुरेन्ट/ विक्री केन्द्र</p> |  |  |  |

*Bharna*

डा. बाल कुमारी शर्मा

प्रवक्ता

२०८२/०८/०९२

### अनुगमनका केही झलकहरू

