



 कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

 खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

 बबरमहल, काठमाडौं

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/०९/२२ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा बिक्री वितरण हुने स्थलहरूमा 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.	नुघ क्याफे (बयोदा हस्पिटल), का.म.न.पा.-१४, बल्खु	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सामान्य रहेको फ्रिजको सरसफाइ र भण्डारणको अवस्था सामान्य रहेको कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ अन्तर्गत घडी, औंठी लगाएर काम गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> म्याद गुज्रिएको १ प्याकेट (१ के.जी.) चाउमिन नष्ट गरिएको नियमित सरसफाइ कायम गरी खाद्य स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने कच्चा पदार्थ र अन्य खाद्य पदार्थ उपभोग्य मिति हेरेर मात्र प्रयोग गर्ने र म्याद गुज्रिएको खाद्य पदार्थ प्रयोग नगर्ने किट नियन्त्रण (Pest control) र कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने निर्देशन दिएको।
२.	आकाश फुड्स, ललितपुर म.न.पा.-१५	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सामान्य रहेको मिठाई उत्पादन कक्षको संरचना तयारी हुँदै गरेको कामदारको सरसफाइ, किट नियन्त्रण र अन्य अवस्था सामान्य रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> नियमित सरसफाइ र खाद्य स्वच्छता कायम गर्न विशेष ध्यान दिने मिठाई उत्पादनमा खाद्य योगशील (food additive) प्रयोग गर्दा नेपाल सरकारले तोकेको मापदण्ड अनुरूप मात्र प्रयोग गर्ने मिठाईजन्य खाद्य पदार्थमा कुनै मिसावट नगर्ने र शुद्ध र गुणस्तरीय कच्चा पदार्थ प्रयोग गर्ने निर्देशन दिएको।
३.	सुनगाभा चमेना गृह (पाटन हस्पिटल क्याण्टिन), ललितपुर म.न.पा.-०५	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सन्तोषजनक नभएको कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ र किट नियन्त्रणको व्यवस्था पर्याप्त नभएको किचेनमा डस्टबिन नछोपी राखेको Ready to serve हुने केही खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको फ्रिजमा खाद्य पदार्थ लेबल नलगाई अव्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> नियमित सरसफाइ गरी स्वच्छता र गुणस्तर कायम गर्ने बासी र उपभोग्य मिति समाप्त भएका खाद्य पदार्थ प्रयोग तथा बिक्री वितरण नगर्ने कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ, किट नियन्त्रण र व्यवस्थित भण्डारण विधि अवलम्बन गर्ने फ्रिजको नियमित सरसफाइ गर्ने र लेबल लगाएर उपभोग्य मिति सहित खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने निर्देशन दिएको।

अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: ३ वटा खाद्य व्यवसाय



डा. बाल कुमारी शर्मा

प्रवक्ता

२०८२/०९/२५

अनुगमनका केही झलकहरू

