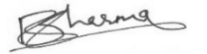

 नेपाल सरकार
 कृषि तथा पशुपन्थी विकास मन्त्रालय
 खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
 बबरमहल, काठमाडौं

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/११/०५ गते वाणिज्य, आपूर्ति तथा उपभोक्ता संरक्षण विभागसँगको संयुक्त अनुगमनमा काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलमा 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.	चितवन होटल एण्ड रेष्टुरेण्ट, काठमाडौं म.न.पा.-३, (कान्ति बाल अस्पतालमा सञ्चालित)	<ul style="list-style-type: none"> फ्राइङ तेलको टि.पि.एम. (TPM) परिक्षण गर्दा १२.०% भई मापदण्ड अनुकूल रहेको तयारी खाद्य पदार्थ जस्तै समोसा, जेरी लगायतका मिठाईजन्य खाद्य पदार्थलाई नछोपी सोकेसमा राखेको पाइएको फ्रिजमा खाद्य पदार्थलाई छोपेर लेबल भएका खाद्य पदार्थ मात्र भण्डारण गरेको। भान्साको सरसफाइ सन्तोषजनक रहेको 	<ul style="list-style-type: none"> तयारी खाद्य पदार्थलाई छोपे सुरक्षित तापक्रममा व्यवस्थित ढंगले राखे Pest control को व्यवस्था प्रभावकारी बनाउने निर्देशन दिएको नियमित सरसफाइ गर्ने र सो को अभिलेख राखे। व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने
२.	एम.बि.चमेना गृह, काठमाडौं म.न.पा.-३, (टिचिङ अस्पतालमा सञ्चालित)	<ul style="list-style-type: none"> भान्साको सरसफाइ सामान्य रहेको फ्राइङ तेलको टि.पि.एम. (TPM) परिक्षण गर्दा १४.०% भई मापदण्ड अनुकूल रहेको कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ पर्याप्त नरहेको Pest control को व्यवस्था नरहेको Freeze को सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको र तयारी खाद्य पदार्थहरू नछोपी राखेको काउण्टर नजिक रहेको फ्रिजमा उपभोग्य मिति सकिएको ९ थान पेय पदार्थको (Fanta bottle) पाइएको। 	<ul style="list-style-type: none"> नियमित सरसफाइ गर्ने र सो को अभिलेख राखे व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने Pest control को व्यवस्था मिलाउने फ्रिजको नियमित सरसफाइ गर्ने र तयारी खाद्य वस्तुहरू भण्डारण गर्दा पूर्ण लेबल विवरणको व्यवस्था गरी छोपेर भण्डारण गर्ने नौ थान म्याद सकिएको Fanta (२.२ लिटर लि*९ बोतल) मूल्य रु. २,४३०/- बराबरको सामान नष्ट गरिएको। म्याद नाघेका खाद्य पदार्थ विक्रिवितरण नगर्न निर्देशन दिईएको

३.	गुजेश्वरी होटल प्रा. लि. काठमाडौं म.न.पा.-११ (वीर अस्पतालमा सञ्चालित)	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको • Pest Control को व्यवस्था सन्तोषजनक नरहेको • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ पर्याप्त नभएको • तयारी खाद्य पदार्थहरू नछोपी राखेको • ताजा तरकारी भण्डारण गर्दा भुइँमा राखेको र भण्डारणमा फोहोर क्रेटको प्रयोग गरेको • फ्राइङ तेलको टि.पि.एम. (TPM) परिक्षण गर्दा १४.०% भई मापदण्ड अनुकूल रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य स्वच्छतामा विशेष ध्यान दिई व्यवसाय संचालन गर्ने • Pest control को व्यवस्था प्रभावकारी बनाउने • नियमित सरसफाई गर्ने र सो को अभिलेख राख्ने • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने • तयारी खाद्य पदार्थलाई छोपेर व्यवस्थित ढंगले राख्ने • ताजा तरकारी तथा खाद्यपदार्थ भण्डारण कक्षलाई व्यवस्थित गर्ने।
४.	सुनील क्यान्टीन काठमाडौं म.न.पा.-११ (ट्रमा सेन्टरमा सञ्चालित)	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको सरसफाइ सामान्य रहेको • Pest Control को व्यवस्था नरहेको • फोहोर फाल्ने डस्टबिन खुल्ला रूपमा नछोपी प्रयोग गरेको • तयारी खाद्य पदार्थहरू नछोपी राखेको • प्याकेट खोलिएको अवस्थाको १ प्याकेट बिर्यानी मसलाको उपभोग्य मिति सकिएको • भान्साको भुइँको केही टाइलहरू फुटेको अवस्थामा रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • देखिएका कैफियत तत्काल सुधार गरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने • Pest Control को व्यवस्था मिलाउने • ढक्कन भएको डस्टबिनको प्रयोग गर्ने • १ थान म्याद सकिएको मसला (५० ग्राम * १ प्याकेट) मूल्य रु. १००/- को नष्ट गरिएको र म्याद नाघेको खाद्य पदार्थ प्रयोग नगर्न निर्देशन दिएको।



डा. बाल कुमारी शर्मा
प्रवक्ता

२०८२/११/०८

अनुगमनका केही झलकहरू

