

कृपि तथा पशुपत्नी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
 बद्री महालिल काठमाडौं
 निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/०६/२३ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलहरूमा चाडपर्व लक्षित निरीक्षण तथा अनुगमन गरि 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 उत्पादन एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	विश्वानी काठमाडौं-२९, फुड्स,	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सामान्य रहेको Pest Control व्यवस्थित नरहेको तयार भएका विक्री वितरण गर्दा राखिएका मिठाईहरूमा Time Card नलगाएको तेलको TPM ७.५ पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> तेलको उचित प्रयोग गर्ने, तयार भएका खाद्य पदार्थहरूमा Time Card लगाउने, Pest Control व्यवस्थित गर्ने र तयार भएका खाद्य पदार्थहरू छोपेर भण्डारण गर्ने निर्देशन दिएको।
२.	विश्वानी (करखाना), काठमाडौं-२९	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सामान्य रहेको Pest Control व्यवस्थित नरहेको तयार भएका खाद्य पदार्थहरू अव्यवस्थित तरिकाले प्याकेजिङ गर्ने गरेको 	<ul style="list-style-type: none"> प्याकेजिङ गरि विक्री वितरण गर्ने खाद्य पदार्थहरूको लागि खाद्य अनुमतिपत्रको प्रक्रिया अगाडी बढाई पूर्ण लेवल विवरण भएका खाद्य पदार्थहरू मात्र विक्री वितरण गर्ने र खाद्य रंगको व्यवस्थित प्रयोगको लागि SOP बनाई लागू गर्ने निर्देशन दिएको।
३.	श्री जी रिट्रॉट, काठमाडौं-३१	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ सन्तोषजनक नरहेको किचन एरियामा Drainage system व्यवस्थित नरहेको Pest Control व्यवस्थित नरहेको साथै किचन एरियामा pest पाइएको तेलको TPM परीक्षण गर्दा ७.५ पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> तेल र खाद्य रंगको व्यवस्थित प्रयोगको लागि SOP बनाई लागू गर्ने, Drainage system तथा Pest Control व्यवस्थित गर्ने, सरसफाइमा विशेष ध्यान दिने र दिइएको निर्देशनहरू सुधार गरि ७ दिन भित्र कार्यालयमा जानकारी गराउने निर्देशन दिएको।
अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: ३ बटा होटल/रेस्टरेण्ट			
४.	आकास महालक्ष्मी न.पा.-०४, ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सामान्य रहेको Pest Control को व्यवस्था सन्तोषजनक नभएको सोकेसमा मिठाई भण्डारण गर्दा लेवल नलगाई भण्डारण गरेको तेलको TPM परीक्षण गर्दा ८.० पाइएको मिल्क केक, कलाकन्द र रसमलाईमा starch परीक्षण गर्दा negative पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> मिठाईमा कुनै किसिमको अखाद्य रंग प्रयोग नगर्ने, मिसावट नगर्ने, गुणस्तरीय खाद्य पदार्थ मात्र विक्री वितरण गर्ने, Pest Control को लागि तुरन्त व्यवस्था मिलाउने, खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने र सोकेसमा राख्ना उत्पादन मिति सहित लेवल लगाएर राख्ने निर्देशन दिएको।

३५०८८

५.	वेकर्स किचन एड वेकरी, महालक्ष्मी न.पा.-०४, ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको स्थान एउटै रहेको Pest Control को लागि पूर्ण व्यवस्था नभएको खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको 	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइ गरि व्यवस्थित बनाउने, Pest Control को व्यवस्था मिलाई विटाई बनाउने, वेकरीजन्य खाद्य पदार्थ बनाउन अलग स्थानको व्यवस्था मिलाउने, खाद्य पदार्थलाई छोपेर लेबल लगाएर मात्र भण्डारण गर्ने, अखाद्य पदार्थ मिटाईमा मिसावट नगर्ने र मापदण्ड विपरीत synthetic food color प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिएको।
६.	सिद्धिपुर स्विट्स एड चाट हाउस, महालक्ष्मी न.पा.-०६, ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाइको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको लेबल नलगाएको र sensory evaluation गर्दा गुँदपाकबाट अस्वाभाविक गन्ध आएको कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ र Pest Control पर्यास नभएको तेलको TPM परीक्षण गर्दा १७ पाइएको खुवा पेडामा starch परीक्षण गर्दा negative पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> अस्वाभाविक गन्ध आएको १५ प्याकेट (५०० ग्राम प्रति प्याकेट) गुणावाक नष्ट गरिएको। सरसफाइ कायम गरि गुणस्तरीय मिटाई तथा खाद्य पदार्थ उत्पादन गरि विक्री वितरण गर्ने, खाद्य पदार्थ लेबल लगाएर व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गर्ने र मापदण्ड विपरीत synthetic food color प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिएको।
७.	लिजा मिटाई पसल, महालक्ष्मी न.पा.-०२, ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइ पर्यास नभएको Synthetic food color को प्रयोग गर्ने गरेको Pest Control को लागि पर्यास व्यवस्था नभएको फिजमा लेबल नलगाई खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने गरेको तेलको TPM परीक्षण गर्दा ८.० पाइएको पेडामा starch परीक्षण गर्दा negative पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> देखिएका कैफियत तथा मौखिक निर्देशन पालना गरि सुधार गर्ने, Synthetic food color प्रयोग गर्दा नेपाल सरकारले तोके अनुरूप मात्र प्रयोग गर्ने र Pest Control को लागि व्यवस्था मिलाई कामदारको व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने निर्देशन दिएको।

अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: ४ वटा होटल/रेस्युरेन्ट

रामेश्वर माई
ज्योत्स्ना शेष

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८२/०६/२३