

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धी निर्देशिका,



प्रस्तावना :

होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याटरिंग एवम् क्यान्टिन लगायतमा खाद्य वस्तुमा स्वच्छता कायम गरी सर्वसाधारण उपभोक्ताको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न वान्धनीय भएकोले खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम ३३(क) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कृषि विकास मन्त्रालयले यो निर्देशिका जारी गरेको छ।

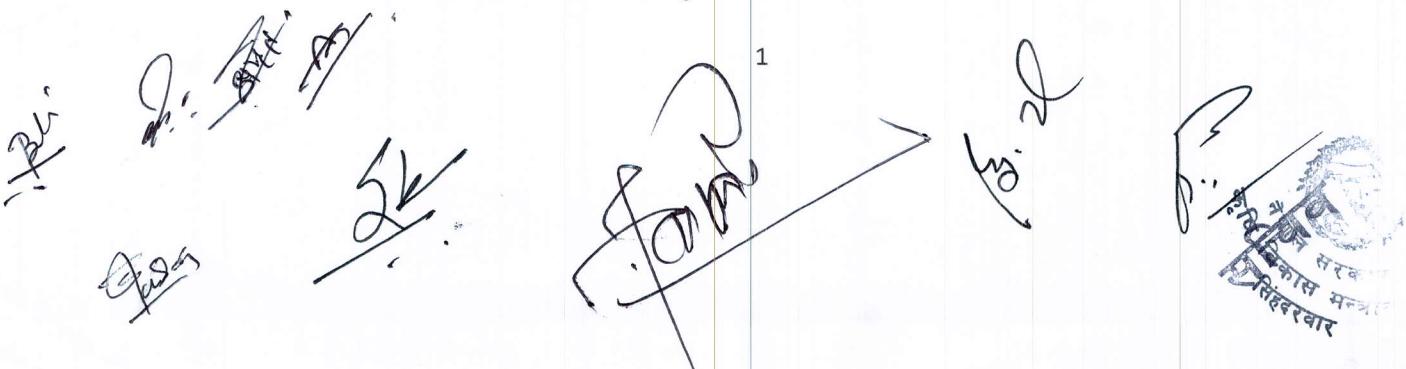
परिच्छेद १

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ : (१) यस निर्देशिकाको नाम “ खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धी निर्देशिका, २०७४ ” रहेको छ।
(२) यो निर्देशिका तुरन्त लागू हुनेछ।

२. परिभाषा : विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस कार्यविधिमा:-

- (क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्फनु पर्दछ।
(ख) “कार्यालय” भन्नाले विभाग अन्तर्गतका कार्यालयहरूलाई सम्फनु पर्दछ।
(ग) “खाद्य निरीक्षक” भन्नाले खाद्य पदार्थ जाँच गर्न खाद्य नियमावली, २०२७ बमोजिम नियुक्त गरिएको वा अधिकार प्रदान गरिएको व्यक्ति सम्फनुपर्दछ।
(घ) “खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो (संकेत)” भन्नाले होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरूको यस कार्यविधि बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गरी वितरण गरिने न्यूनतम ६ (छ) इन्च व्यास (Diameter) भएको वृतकार आकृतिमा अनुसूची ३ बमोजिम निर्धारित लोगो सम्फनु पर्दछ।
(ङ) “नियमावली” भन्नाले खाद्य नियमावली, २०२७ सम्फनु पर्दछ।
(च) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सम्फनु पर्दछ।
(छ) “होटेल रेष्टुरेन्ट” भन्नाले होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, होष्टेल एवम् क्यान्टिन र सोही प्रकृतिका अन्य खाद्य व्यवसायहरूलाई सम्फनु पर्दछ।



परिच्छेद २

खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने

३. खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्ने : प्रचलित कानुन बमोजिम दर्ता भएका होटेल रेष्टुरेण्टहरूले खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्नेछ ।
४. स्तरीकरण सम्बन्धी व्यवस्था : स्तरीकरण लोगो प्राप्त गर्नका लागि होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरूले विभाग वा कार्यालयमा अनुसूची ७ बमोजिमको निवेदन दिनुपर्नेछ । विभाग वा कार्यालयले समय समयमा आवश्यक देखेको स्थानहरूमा अभियानको रूपमा पनि स्तरीकरण कार्य गर्न सक्नेछ ।
५. स्तरीकरण मूल्याङ्कन : विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएको अनुगमन टोलिले दफा १५ बमोजिम गठित समूहसँग समन्वय गरी अनुसूची १ बमोजिम सूचाङ्कको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्टहरूको स्तरीकरणको लागि मूल्याङ्कन गर्नेछन् ।
६. प्रतिबेदन पेस गर्नुपर्ने : दफा ५ बमोजिम स्तरीकरण मूल्याङ्कनको प्रतिबेदन (अनुसूची १) सम्बन्धित खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले विभाग वा कार्यालयमा पेस गर्नु पर्नेछ ।
७. होटेल रेष्टुरेण्टको स्तरीकरण : (१) प्रचलित कानुन बमोजिम दर्ता भै अनुसूची ५ बमोजिमका न्यूनतम कार्य सम्पन्न गरेका होटेल रेष्टुरेण्टको अनुसूची २ बमोजिम प्राप्ताङ्कका आधारमा वर्गीकरण गरी स्तरीकरण गरिनेछ ।
 (२) उपदफा (१) बमोजिम तोकिने स्तर देहाय बमोजिम हुनेछन् :
 (क) अतिउत्तम
 (ख) उत्तम
 (ग) सन्तोषजनक
 (घ) सामान्य
- (३) उपदफा (२) बमोजिम स्तर निर्धारणको मापदण्ड र आधार अनुसूची १ बमोजिमको सूचाङ्कको आधारमा गरिनेछ ।
८. खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइने : यस निर्देशिकाको दफा ७ बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तर निर्धारण गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टलाई विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ३ बमोजिम खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइनेछ । अनुसूची ३ अनुसारको लोगोमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन् ।



९. स्तरीकरण प्रमाणपत्र दिइने : विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र सम्बन्धित होटेल रेष्टुरेण्ट व्यवसायीलाई दिइनेछ । अनुसूची ६ अनुसारको प्रमाणपत्रमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन् ।
१०. प्रतिबद्धता पत्र दिइने: अति उत्तम स्तर र उत्तम स्तरको लोगो प्राप्त गर्ने सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीहरूलाई अनुसूची ४ बमोजिमको प्रतिबद्धता पनि प्रदान गरिनेछ । सो को परीपालन सम्बन्धित सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीले गर्नु पर्नेछ ।
११. स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि : (१) यस निर्देशिका बमोजिम वितरण गरिएको स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि १ वर्षको हुनेछ ।
१२. फिर्ता वा परिवर्तन गर्न सकिने : अनुगमन टोलीले लोगो तथा प्रमाणपत्र प्रदान गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टको पुनः अनुगमन निरीक्षण गर्दा निर्धारित खाद्य स्वच्छता कायम गरेको नपाइएमा यस निर्देशिका बमोजिम प्रदान गरिएको लोगो तथा प्रमाणपत्र कुनै पनि बेला फिर्ता, जफत वा परिवर्तन गर्न सक्नेछ ।
१३. नवीकरण तथा स्तरोन्तति गर्ने : (१) प्रत्येक होटेल रेष्टुरेण्ट व्यवसायीले आफूले प्राप्त गरेको प्रमाणपत्र नवीकरणको लागि म्याद समाप्त भएको ३ महिना भित्र सम्बन्धित विभाग वा कार्यालयमा अनुसूची ७ बमोजिमको निवेदन दिनु पर्नेछ । स्तरोन्ततीका लागि जुनसुकै बेला पनि विभाग वा कार्यालयमा निवेदन दिन सकिनेछ ।
 (२) उपदफा (१) बमोजिम पर्न आएको निवेदन उपर आवश्यक छानविन तथा सम्भव भएसम्म अनुगमन समेत गरी विभाग वा कार्यालयले आवश्यकता र औचित्यको आधारमा नवीकरण गर्ने वा नगर्ने र स्तरोन्तती गर्ने वा नगर्ने निर्णय दिनुपर्नेछ ।
 (३) विभाग वा कार्यालयले यस निर्देशिका अनुसारको मूल्याकांत तथा बर्गीकरण कार्य सम्पन्न गरी अनुसूची ३ बमोजिमको स्तरीकरण लोगो र अनुसूची ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र नयाँ जारी, नविकरण वा स्तरोन्तति गर्नसक्नेछ ।

परिच्छेद ३

अनुगमन, निरीक्षण

१४. अनुगमन तथा निरीक्षण : विभाग वा कार्यालयका खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले होटेल रेष्टुरेन्टको अनुगमन निरीक्षण तथा आवस्यकतानुसार गुणस्तर परीक्षणको लागि खाद्य पदार्थको नमुना संकलन गर्न सक्नेछन् ।
१५. स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह : स्थानीय स्तरमा संचालित होटेल रेष्टुरेन्टमा खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने र यसरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने होटेल रेष्टुरेण्टलाई खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने कार्यमा सहयोग गर्न स्थानीय तहमा देहाय बमोजिम स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह गठन गरिनेछ ।

(क)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायी संघसंस्थाको अध्यक्ष वा निजले तोकेको प्रतिनिधि	संयोजक
(ख)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरुको महासंघले तोकेको स्थानिय प्रतिनिधि	सदस्य
(ग)	उपभोक्ता हकहित सम्बद्ध संस्थाका प्रतिनिधि	सदस्य
(घ)	ईलाका/वडा प्रहरी कार्यालयको प्रतिनिधि	सदस्य
(ङ)	स्थानीय तहको प्रतिनिधि	सदस्य
(च)	स्थानीय सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसाय संचालक	सदस्य
(छ)	खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरिक्षक	सदस्य सचिव

१६. स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकारः स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिम हुनेछ :

- (क) स्थानीय क्षेत्रमा यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने
- (ख) स्थानीय होटेल रेष्टुरेन्टको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने कार्यमा विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएका कर्मचारीलाई सहयोग गर्ने ।
- (ग) खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्थानीय होटेल रेष्टुरेण्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुलाई स्तरीकरण कार्य गर्नुपूर्वका तयारीका लागि जानकारी तथा सहयोग गर्ने ।
- (घ) विभाग वा कार्यालयबाट स्तरीकरणका लागि खटीएको टोलीलाई स्तरीकरण कार्य गर्न आवश्यक सहयोग गर्ने ।

१७. खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति : होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुको स्तरीकरण सम्बन्धमा विभागमा देहाय बमोजिमका प्रतिनिधिहरु रहने गरी खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति गठन हुनेछ ।

- (क) महानिर्देशक, खाद्य प्रविधि तथा
गुण नियन्त्रण विभाग संयोजक
- (ख) उप-महानिर्देशक,
- (ग) बरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत,
स्तर निर्धारण शाखा सदस्य
- (घ) प्रतिनिधि, खाद्य तथा पोषण सुरक्षा शाखा,

	कृषि विकास मन्त्रालय	सदस्य
ड)	प्रतिनिधि, होटेल व्यवसायी महासंघ	सदस्य
च)	प्रतिनिधि, उद्योग बाणिज्य महासंघ	सदस्य
छ)	प्रतिनिधि, केन्द्रिय खाद्य प्रयोगशाला	सदस्य
ज)	जिल्ला न्यायाधिकरण, कानून शाखा, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	सदस्य
झ)	बरिष्ठ खाद्य अनुसंधान अधिकृत, निरीक्षण शाखा	सदस्य- सचिव

१८. समितिको काम कर्तव्य र अधिकार : खाद्य स्वच्छता निर्देशक समितिले देहाय बमोजिमको कार्यहरु गर्नु गराउनु पर्नेछ :

- (क) खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायीहरूलाई स्तरीकरणका लागि आवश्यक हुने GHP, GMP, HACCP सम्बन्धी अनुसूची १ र ५ बमोजिमका पूर्वाधारहरु लागू गर्न आवश्यक कार्यहरु ।
- (ख) अनुगमन र मूल्यांकन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (ग) अभिलेख व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (घ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायको खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण सम्बन्धमा विभाग तथा कार्यालयलाई राय सुझाव तथा आवश्यक निर्देशन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (ङ) उजुरी र गुनासो सुनवाई व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (च) होटेल रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण मूल्यांकनका लागि आवश्यक व्यवस्था ।
- (छ) समितिले आवश्यकता अनुसार उप-समिति गठन गर्न सक्नेछ ।
- (ज) बैठकमा बिशेषज्ञ आमन्त्रित गर्न सक्नेछ ।
- (झ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण सम्बन्धी आवश्यक अन्य कार्यहरु ।

१९. अधिकार प्रत्यायोजन गर्न सकिने : यस परिच्छेद बमोजिम कार्य गर्न विभागिय प्रमुखले विभाग मातहतका कार्यालयमा कार्यरत अधिकारीलाई लिखित रूपमा अधिकार प्रयायोजन गर्न सक्नेछ ।

परिच्छेद ३

विविध

२०. बाधा अड्काउ फुकाउने : यस कार्यविधिको कार्यन्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा त्यस्तो बाधा अड्काउ नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले फुकाउन सक्नेछ ।
२१. यस कार्यविधि अनुसार बर्गीकरण गरिने : यो निर्देशिका लागू हुनु पूर्व खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण गरिएका होटेल रेस्टरेन्टहरूलाई पुनः मूल्याकांन तथा वर्गीकरण गरी यस निर्देशिकाको स्वच्छता मापदण्ड अनुसार स्तरीकरण गरिनेछ ।
२२. प्रचलित कानुन बमोजिम हुने : यस निर्देशिकामा रहेका व्यवस्था अन्य प्रचलित कानुनका प्रावधानसंग बाफ्किएमा प्रचलित कानुनमा रहेका व्यवस्था बमोजिम कारबाही हुन बाधा परेको मानिने छैन ।



खाच स्वच्छताको आधारमा होटेल रेस्टुरेन्ट स्तरीकरण मूल्यांकन सूचार्ह

अनुसूची १

खाच व्यवसायको नाम र ठेगाना :
खाच व्यवसायीको नाम:

होटेल रेस्टुरेन्ट स्तर : **अतिउत्तम /उत्तम /मध्यम /सन्तोषजनक**

क्र.सं.	मूल्यांकनको क्षेत्र	त्युनत			औसत			अधिक		
		०	१	२	३	४	५	६	७	८
१	बाहिरी परिधि सफा तथा फोहोरमुक्त भएको ।									
२	भूमि, भित्ता र सिलिड नसोस्ते, सजिलै सफा गर्न सकिन्ते किसिमले बनाइएको र तिनीहुँ ठिक अवस्थामा रहेको ।									
३	खाच वस्तुको सम्पर्कमा आउने स्थलहरु उपयुक्त सामग्री प्रयोग गरी निर्माण गरिएको ।									
४	सरसफाई गर्न प्रयोगमा ल्याइने रसायनहरु तथा विषादी लाई खानेकराहल्लम्बन्दा टाढा, लेवल लगाई उपयुक्त तवरले भएडारण गरिएको ।									
५	खाडल, नाली तथा चर्पिबाट बने सबै फोहोर पानीलाई राम्रोसँग ढल निकासको व्यवरिक्षत प्रणालीमा जोडिएको ।									
६	पानी आपूर्तीका पाईप तथा अन्य प्रयोगका पाईपहरु नचुहिने गरी जडान गरिएका र समय समयमा मर्मत गर्ने गरिएको ।									
७	खाना बनाउने ठाउँ, खाना खाउने ठाउँ तथा भण्डारण कोठामा प्राकृतिक वा कृतिम प्रकाशको पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।									
८	प्राकृतिक र/वा यान्त्रिक भेन्टिलेसन (संवाद्वान) को पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।									
९	चर्पीहरुको पर्याप्त व्यवस्था भएको र तिनीहुँ लाफा र टुटेफुटेको अवस्थामा नरहेको ।									
१०	चर्पीहरु खानेकर्ता राख्ने, बनाउने तथा खुवाउने कक्षसँग प्रत्यक्ष रूपमा जोडिने गरी निजिक नरहेको र आफै लाग्ने ढोका भएको ।									
११	चर्पीहरुमा तातो तथा चिसो पानीसहित हात धुने बेसिन, साबुन र हात सुख्ना बनाउने तथा हात धुने स्वास्थ्यकर सुविधाहरु उपलब्ध रहेको ।									
१२	ढाकिएका फोहोरमैला राज्ञे भाँडाहललाई खानेकराहरु तथार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलगै राज्ञे पर्याप्त व्यवस्था भएको ।									
१३	फोहोरमैला राज्ञे भाँडाहरु नियमित रूपमा खाली गरी सफा गरिएको ।									



समिति
समिति

७.२८

समिति

७.२८

७.२८

७.२८

७.२८

१	कीट (हानिकारक जीव), चरा, मुसाहरलाई भित्र प्रवेश गर्नन्बाट रोक्न खुला गरिने भृत्याल तथा अन्य निष्कृय भेन्टिलेसनलहरलाई जालिले ढाकिएको ।
४	भृत्याल तथा ढोकाहर राम्री बन्द हुने र तिरीहरु कीट (हानिकारक जीव) हुन भित्र प्रवेश गर्न सक्ने छिड / दरारबाट मुक्त रहेको ।
५	खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाई गरिएको ।
६	सफाइका तीनवटा भिन्नाभिन्ने उपकरणहरु प्रयोग गर्ने गरिएको : क) खानेकुरा तयार गर्ने/ बनाउने ठाउँका लागि ख) खानेकुरा प्रस्तरो/ बाँडुने स्थानका लागि (ग) औंगन र चर्पी लगायत अन्य ठाउँहरु ।
७	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले उनीहरुका बाहिरी लुगा ढाकिने गरी सफा पोशाक/ एप्रोन लगाएको ।
८	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले नियमित तुलाउने, नज्ञ काटेको, तज्ज्ञमा अनावस्यक पोलिस नगरेको,
९	खानेकुरामा छोड्दैने गरी गहना नलगाएको, कपाल छोटोगरी छोपेको र मास्क लगाएको ।
१०	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरूले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गण्पछि, कच्चा खानेकुरा भएडार वा चलाएपछि, फोहोरमैला वा रसायन चलाएपछि, सरसफाई तथा सर्मत सम्मार गरेपछि, चर्कुमा सान लगाएपछि चाबुन र पानीले उपयुक्त विधि अवलम्बन गरी हात धुने गरेको ।
११	हात धुनपते नियमहरु देखिने गरी भान्ड्या तथा सफा गर्ने ठाउँमा राख्ने गरेको ।
१२	सरुवा तथा संकमक रोग (रुधा, खोकी, वान्ता, भाडा/ पखाला, ज्वरो आदी) लागाको भनिएका कामदारहरुलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेवि ५८ घटासम्म काममा फर्कन अनमित नदिइएको ।
१३	नियमित तथा विरामी पदा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने गरेको ।
१४	हातमा भएका काटेको घाउ चोट, घाउका फोका वा केटारिएका दागहरु छोप्न पञ्चाहरुको प्रयोग गरिएको
१५	भान्ड्या, खाना खुवाउने स्थान, काउन्टरमा बसेर धुम्रपान गर्न, खाने र थुक्न निषेध गरिएको
१६	व्यक्तिगत सरसफाइका सवालहरुका बारेमा सबै कर्मचारीहरुलाई राम्री तालिम दिने तथा नियमित रूपमा उनीहरुमाथि सुपरिवेक्षण गर्ने गरिएको ।



नेपाल विकास
सिलहरू

अधिकारी

२	सरसफाई प्रयोजनको लागि पर्याप्त पानीको आपूर्ति भएको ।
३	पिउने प्रयोजनको लागि प्रशोधित तथा पिउनयोग्य पानीको व्यवस्था भएको ।
४	सरसफाई प्रयोजनको लागि तातोपानीको आपूर्ति व्यवस्था भएको ।
५	छिटो साडिगालि जाने खानेकुराहरु जुटाउने, पकाउने र उपभोग गर्ने कार्य एकै दिन गरिएको (चित्याउनुपर्ने जरुरी नै नभएको) ।
६	३१ काँचो मासु तथा माछालाई पकाइसकेका सबै खानेकुराहरुबाट अलगै भण्डार गरिएको विश्वसनीय तथा भरपूर ।
७	३२ सरसफाईको पर्याप्त वातावरण बनाउन, किरा / मुसा आदीको पर्याक्रमणबाट जोगाउन र सरसफाइका लागि प्रयोग गरिने वस्तुहरुबाट दूषित हुन नदिन सुक्खा खानेकुरा र मसलाहरुलाई सफा तथा ढक्कनी सहितका उपयुक्त भाँडाहरुमा भण्डार गरिएको ।
८	३३ मासु, दुग्धपदार्थ, माछा, अण्डा तथा छिटो साडिगालि जाने खानेकुराहरुलाई $5^{\circ} C$ वा सो भन्दा तलको तापकम्भा भण्डार गरिएको तथा समय ठिकसँग लेबल लगाइएको ।
९	३४ फ्रिजिङ गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेलिसयस वा सोभन्दा तलको तापकम्भा भण्डार गरिएको ।
१०	३५ रेफिजेरेटरमा भण्डारण गर्दा कच्चा (तपकाएका) खानेकुराहरुलाई खाना राख्ने ढक्कनीयुक्त भाँडामा ढोपी तयारी खानेकुराहरुभन्दा मूँन राखिएको ।
११	३६ खाने (पकाउने) तेल एकपटक पकाइसकेपछी नियमित फेरबदल गर्नेगरेको ।
१२	३७ कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरुका लागि छुटाउन्ने ठाउँ/बोई र भाँडावर्तनहरुको व्यवस्था गरिएको ।
१३	३८ सम्पूर्ण उपकरणहरुलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राखिएको ।
१४	३९ पेय पदार्थ र खानेकुराहरुलाई चिसो (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्र बरफ बनाइएको ।



सचिव

J. S. 25

9. २०२१

अ. अम्बा.

५

४

४	पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जटिसबदो चाँडो वा कुनै पनि हालतमा २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापकम्भा राखिएको ।
४	चित्स्थाएर राखिएका खानेकुराहरुलाई पकाउनुअघि त्यसमा भएका बरफलाई पूर्ण रूपमा पगालेर अलग गरिएको ।
४	खानेकुरालाई राम्ररी पकाइएको र त्यसको तापकम्भ कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।
४	पकाएको खानेकुरालाई राम्ररी पुनः तताइएको र त्यसको तापकम्भ कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।
३	आफैले फिकेर खाने (बफेट) खानेकुरालाई दुई घण्टाभन्दा बढी समयसम्म तातो पकडमा राख्दा यसको तापकम ६३ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा माथि भएको ।
४	सबै सलादलाई पिउने पानीले सफा गरी पोटासियम परम्याग्रानेट वा क्लोरिन (०.१ मिलीग्राम भन्दा बढी अवशेष नरहनेगरी) ले निर्मलीकरण गरी जिवाणुमुक्त बनाइएको ।
४	पकाइएका, चित्स्थाइएका, भण्डारण गरिएका, पुनः तताइएका र फिकेर खाने (बफेट) बस्तुहरुको तापकम तथा समयको अभिलेख हुने गरेको ।
४	सबै भित्रिने (इन्कमिड) खानेकुराका परिकारहरुको गुणस्तर र उत्पादन तथा उपभोग भित्र हेर्न डेलिभरी जाँच गर्ने ७ गरिएको ।
५	रेफिजेरेटर तथा फ्रिजरहरु ठिक तापकममा चलिरहेका छन् भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्न तिनीहरुको जाँच गरिएको ।
४	खाद्य स्वच्छता र सरसफाइका बारेमा कर्मचारीहरुलाई पर्याप्त तालिम दिई उनीहरुको सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।
५	पानीको भण्डारण तथा प्रशोधन प्रक्रियाहरुको प्रेलेखन (डकुमेन्टेसन) तथा परीक्षण गरिएको गुणस्तरको अभिलेख राखिएको ० ।
	जम्मा प्राप्तांक

खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकको नाम, हस्ताक्षर र भित्री : खाद्य अवसायिको नाम, हस्ताक्षर र भित्री :

१०

११.२८.२०२४

जानिका विकास लेरकार
नेपाल सरकार

खाद्य अनुसन्धान अधिकारी

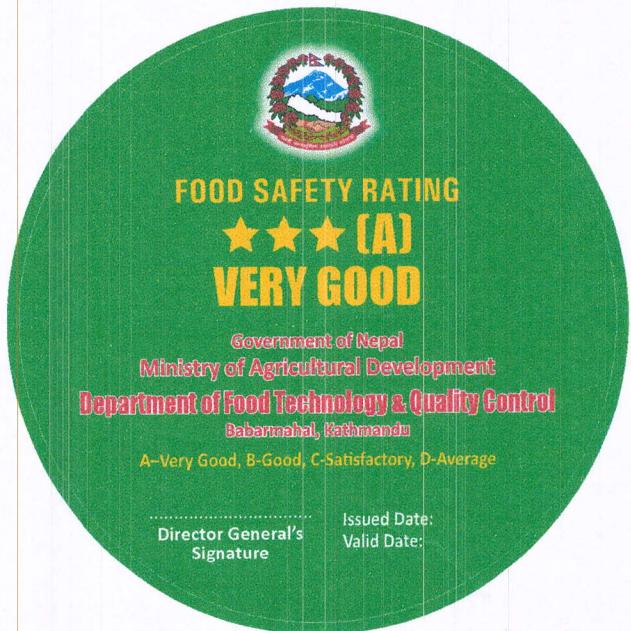
अनुसूची २

खाद्य स्वच्छता स्तर वर्गीकरण

स्तर	प्राप्तांक	स्तरीकरण लोगोको प्रकार	निरीक्षण तथा कारबाही	पुनःनिरीक्षण
(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)	प्राप्तांक १० भन्दा <u>झालाय</u>	३ तारा २ (क) सहित अतिउत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 3 Star , (A) grade and VERY GOOD rating)	खाच्य स्वच्छता प्रणालीको अडिट गर्ने, प्रणालीमा देखिएको non-compliance हरलाई १ महिना समय दिई सधार गर्न लगाउने, २ महिना भित्र non-compliance हर सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने।	प्रत्येक वर्ष खाच्य स्वच्छता प्रणालीको अडिट गर्ने, प्रणालीमा देखिएको non-compliance हरलाई १ महिना समय दिई सधार गर्न लगाउने, २ महिना भित्र non-compliance हर सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने।
(ख) उत्तम (GOOD)	प्राप्तांक ८० भन्दा माथि ८९ सम्म	२ तारा २ (ख) सहित उत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 2 Star, (B) grade and GOOD rating)	उल्लंघन भएको केही जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने।
(ग) सन्तोषजनक (SATISFACTION)	प्राप्तांक ६५देखि ७९ सम्म	१ तारा २ (ग) सहित सन्तोषजनक लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 1 star, (C) grade and SATISFACTORY rating)	उल्लंघन भएको केही जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगो खारेज गर्ने।
(घ) सामान्य (AVERAGE)	प्राप्तांक ५० देखि ६४ सम्म	(घ) सहित सामान्य लेखिएको पहेलो स्टिकर (Yellow sticker with (D) grade and AVERAGE rating)	उल्लंघन भएको केही जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगो खारेज गर्ने।

अनुसूची ३
खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो

(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)



(ख) उत्तम (GOOD)



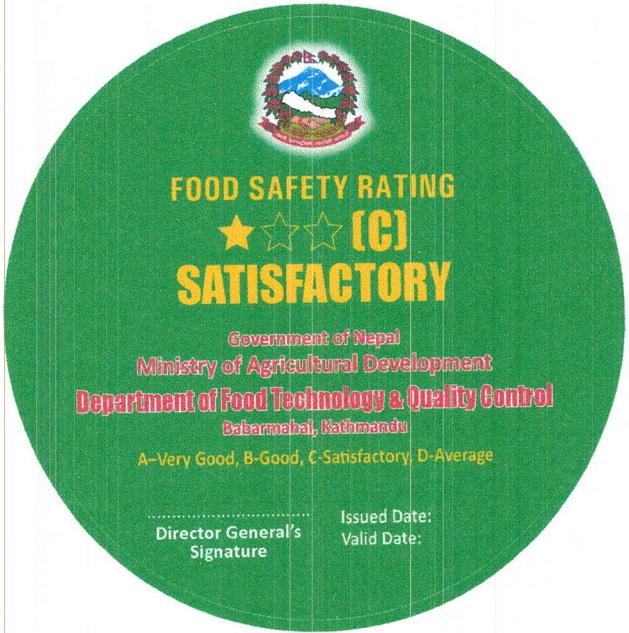
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000
1001
1002
1003
1004
1005
1006
1007
1008
1009
1000
1001
1002
1003
1004
1005
1006
1007
1008
1009
1010
1011
1012
1013
1014
1015
1016
1017
1018
1019
1010
1011
1012
1013
1014
1015
1016
1017
1018
1019
1020
1021
1022
1023
1024
1025
1026
1027
1028
1029
1020
1021
1022
1023
1024
1025
1026
1027
1028
1029
1030
1031
1032
1033
1034
1035
1036
1037
1038
1039
1030
1031
1032
1033
1034
1035
1036
1037
1038
1039
1040
1041
1042
1043
1044
1045
1046
1047
1048
1049
1040
1041
1042
1043
1044
1045
1046
1047
1048
1049
1050
1051
1052
1053
1054
1055
1056
1057
1058
1059
1050
1051
1052
1053
1054
1055
1056
1057
1058
1059
1060
1061
1062
1063
1064
1065
1066
1067
1068
1069
1060
1061
1062
1063
1064
1065
1066
1067
1068
1069
1070
1071
1072
1073
1074
1075
1076
1077
1078
1079
1070
1071
1072
1073
1074
1075
1076
1077
1078
1079
1080
1081
1082
1083
1084
1085
1086
1087
1088
1089
1080
1081
1082
1083
1084
1085
1086
1087
1088
1089
1090
1091
1092
1093
1094
1095
1096
1097
1098
1099
1090
1091
1092
1093
1094
1095
1096
1097
1098
1099
1100
1101
1102
1103
1104
1105
1106
1107
1108
1109
1100
1101
1102
1103
1104
1105
1106
1107
1108
1109
1110
1111
1112
1113
1114
1115
1116
1117
1118
1119
1110
1111
1112
1113
1114
1115
1116
1117
1118
1119
1120
1121
1122
1123
1124
1125
1126
1127
1128
1129
1120
1121
1122
1123
1124
1125
1126
1127
1128
1129
1130
1131
1132
1133
1134
1135
1136
1137
1138
1139
1130
1131
1132
1133
1134
1135
1136
1137
1138
1139
1140
1141
1142
1143
1144
1145
1146
1147
1148
1149
1140
1141
1142
1143
1144
1145
1146
1147
1148
1149
1150
1151
1152
1153
1154
1155
1156
1157
1158
1159
1150
1151
1152
1153
1154
1155
1156
1157
1158
1159
1160
1161
1162
1163
1164
1165
1166
1167
1168
1169
1160
1161
1162
1163
1164
1165
1166
1167
1168
1169
1170
1171
1172
1173
1174
1175
1176
1177
1178
1179
1170
1171
1172
1173
1174
1175
1176
1177
1178
1179
1180
1181
1182
1183
1184
1185
1186
1187
1188
1189
1180
1181
1182
1183
1184
1185
1186
1187
1188
1189
1190
1191
1192
1193
1194
1195
1196
1197
1198
1199
1190
1191
1192
1193
1194
1195
1196
1197
1198
1199
1200
1201
1202
1203
1204
1205
1206
1207
1208
1209
1200
1201
1202
1203
1204
1205
1206
1207
1208
1209
1210
1211
1212
1213
1214
1215
1216
1217
1218
1219
1210
1211
1212
1213
1214
1215
1216
1217
1218
1219
1220
1221
1222
1223
1224
1225
1226
1227
1228
1229
1220
1221
1222
1223
1224
1225
1226
1227
1228
1229
1230
1231
1232
1233
1234
1235
1236
1237
1238
1239
1230
1231
1232
1233
1234
1235
1236
1237
1238
1239
1240
1241
1242
1243
1244
1245
1246
1247
1248
1249
1240
1241
1242
1243
1244
1245
1246
1247
1248
1249
1250
1251
1252
1253
1254
1255
1256
1257
1258
1259
1250
1251
1252
1253
1254
1255
1256
1257
1258
1259
1260
1261
1262
1263
1264
1265
1266
1267
1268
1269
1260
1261
1262
1263
1264
1265
1266
1267
1268
1269<br

(ग) सन्तोषजनक (SATISFACTORY)



विभागिय प्रमुखको
हस्ताक्षर

जारी मिति:
समाप्त मिति:

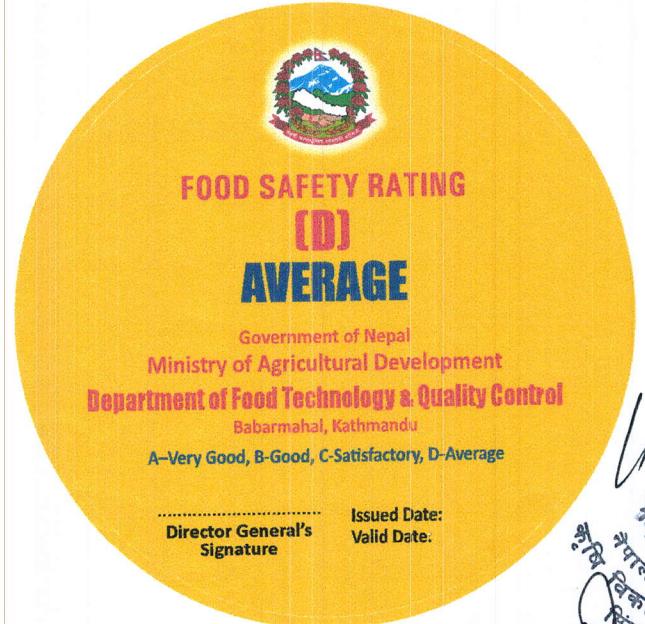


(घ) सामान्य (AVERAGE)



विभागिय प्रमुखको
हस्ताक्षर

जारी मिति:
समाप्त मिति:



६३
श्री राम लक्ष्मण
प्रधान
मन्त्री
बेपाल सरकार
प्रदेश सभा
प्रदेश सभा

13

अनुसूची ४

प्रतिवद्धता

मिति.....माको होटेल/रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसायको निरिक्षण टोलीले मेरो..... होटेल/रेष्टुरेन्ट/भोजनालय/मिठाई पसल/चिया पसल/क्याफे/क्याटरिंग/क्यान्टिन निरिक्षण गर्दा न्यूनतम मापदण्ड पुरा गरी अति उत्तम र उत्तम स्तरको लोगो सहितको स्टीकर प्रदान गरेकोमा सो कायम राख्न निम्नलिखित कार्य गर्न म प्रतिवद्ध छु ।

- गुणस्तरी सेवा ग्राहकहरुलाई उपलब्ध गराउन,
- खानेकुरालाई राम्ररी पकाएर सुरक्षित तापकममा राख्न,
- काँचो र पकाएको खानेकुरा छुटा-छुटै राख्न,
- स्वच्छ पानी र स्वच्छ कच्चा पदार्थको प्रयोग गर्न,
- प्याकिङ गरिएको खाद्यवस्तुको उपभोग्य मिति भित्र प्रयोग गर्न र बिक्रि गर्न,
- खाना पकाउने, भण्डारण गर्ने र खुवाउने ठाउँ सफा राख्न,
- यस होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, क्यान्टिन वरिपरी, ट्राइलेट बाथरुम र भाँडा माज्ञे ठाउँ सफा राख्न,
- खाना पकाउने, खुवाउने व्यक्तिको व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्न,
- तोकिएको परिधिभित्र मात्र खाद्य रंग तथा अन्य प्रयोग गर्न स्वीकृत योगशील प्रयोग गर्न,
- ढाँटी भुक्काई कम गुणस्तरको खाद्य वस्तु बिक्रि वितरण नगर्न र
- अभिलेख व्यवस्थित तवरले राख्न

प्रवर्द्धक

नेपाल सरकार

कृषि विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

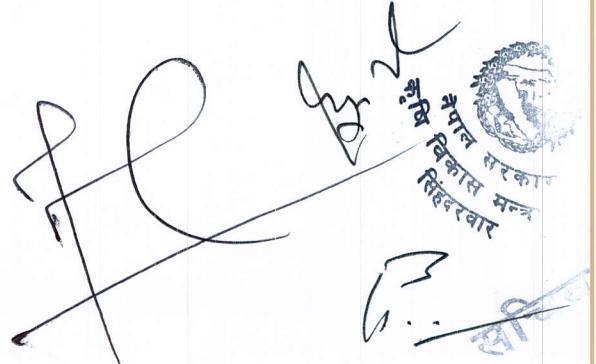
बबरमहल, काठमाडौं

अनुसूची ५

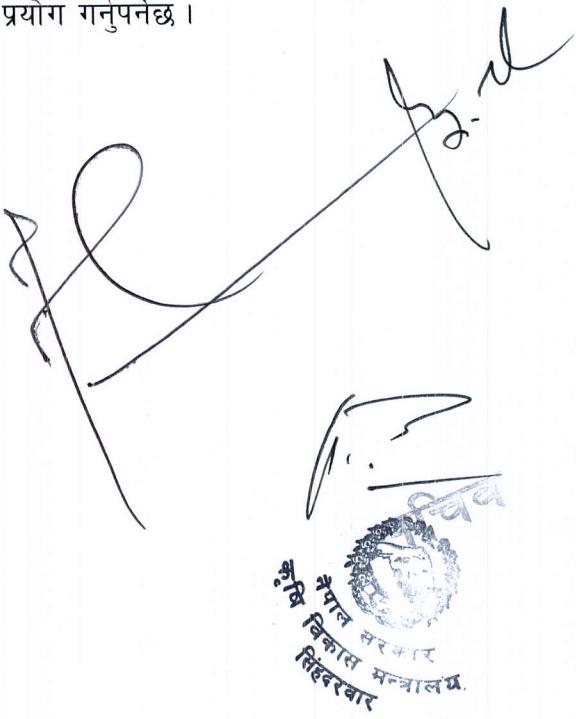
होटेल रेष्टरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरुले पूरा गर्नुपर्ने न्युनतम कार्यहरु

- क) सम्बन्धित निकायहरुमा दर्ता हुनुपर्नेछ ।
- ख) खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जडान गर्नुपर्नेछ ।
- ग) चर्पीहरुको पर्याप्त व्यवस्था गर्ने र तिनीहरु सफा तथा ठिक अवस्थामा रहेको साथै चर्पीहरु खानेकुरा बनाउने तथा राख्ने कोठादेखी टाढा हुनुपर्नेछ ।
- घ) ढाकिएका फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरुलाई खानेकुराहरु तयार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलगै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ । फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरु नियमित रूपमा खाली गरी सफा गर्नुपर्नेछ ।
- ङ) खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाइ गर्नुपर्नेछ ।
- च) कीट (हानिकारक जीव) हरुको नियन्त्रण गर्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- छ) हात धुनुपर्ने विधिहरु देखिने गरी भान्धामा राखिएको, खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरुले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गएपछि, कच्चा खानेकुरा चलाएपछि, संग्रह गरेपछि वा भण्डार गरेपछि, फोहोरमैला, रसायन चलाएपछि, सरसफाइ गरेपछि, मर्मत सम्भार गरेपछि, चक्कुमा सान लगाएपछि साबुन र तातो पानीले हात धुने व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- ज) विरामी परेको वा भाडा वा पखाला लागेको भनिएका कामदारहरुलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा नलगाउने ।
- झ) कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरुलाई खाना राख्ने ढक्नीयुक्त भाँडामा छोपेर र तयारी खानेकुराहरुभन्दा मुनि राख्नुपर्नेछ ।
- ञ) खाने (पकाउने) तेल एउटा खाद्य पदार्थ पकाईसकेपछी अर्को खाद्य पदार्थ पकाउदा फेरबदल गर्नुपर्नेछ ।
- ट) कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरुका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरुको व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- ठ) सम्पूर्ण उपकरणहरुलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राख्नुपर्नेछ ।
- ड) पेय पदार्थका लागि पिउने पानीबाट र खानेकुराहरुलाई चिसो पकड (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्रै बरफ बनाउनु पर्नेछ ।
- ढ) खानेकुरालाई खानेकुराको भित्री भाग कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगरी राम्ररी पकाउनुपर्नेछ ।

[Handwritten signatures]



- ण) पकाएको खानेकुरालाई कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगारी राम्ररी पुनः तताउनुपर्नेछ ।
- त) खानेकुराहरुको सम्पूर्ण तयारी तथा व्यक्तिगत सरसफाइ गर्न, भाँडा माझ्न धाराको वा प्रशोधित पानीको आपूर्ति पर्याप्त भएको र भाँडा माझ्न तथा खानेकुरा लागेका वा त्यसको सम्पर्कमा आएका सतह/ठाउँ सफा गर्ने पिउने पानीको पनि पर्याप्त आपूर्ति व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- थ) मासु, दुग्धपदार्थ, माछा तथा अण्डा लगायत छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरुलाई ५ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा (cold hold) रेफ्रिजेरेटरमा भण्डार गर्ने र त्यसमा भण्डार मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाउनुपर्नेछ ।
- द) फ्रिजिङ गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गर्नुपर्नेछ ।
- ध) पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राख्नुपर्नेछ ।
- न) सकेसम्म स्टेनलेस स्टीलका भाडाहरु मात्र प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।



अनुसूची ६

(दफा ९ र दफा १३ संग सम्बन्धित)

स्तरीकरण प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र नम्बर

मिति.....

क) खाद्य व्यवसायको नाम :

ख) ठेगाना :

ग) व्यवसायीको नाम र थर :

घ) व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर :

ङ) बाबुको नाम :

च) बाजेको नाम :

छ) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

ज) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

झ) बिक्रि गरिने परिकारहरूको नाम :

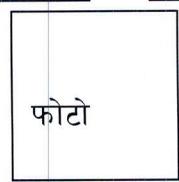
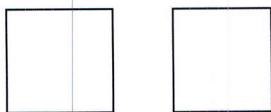
ज) स्तरीकरणको तह:

व्यवसायीको हस्ताक्षर

औठाको छाप (हस्ताक्षर गर्न नजानेको भएमात्र)

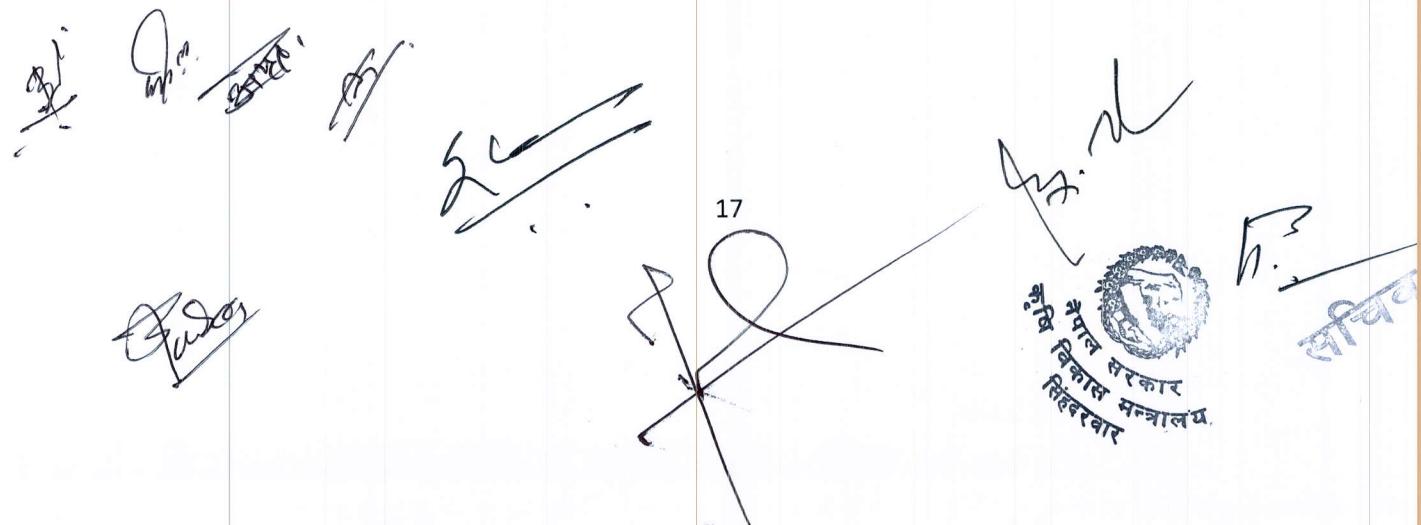
दा

वा



महानिर्देशक/कार्यालय प्रमुख

फोटो समेतमा पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप



अनुसूची ७

(दफा ४ र दफा १३ संग सम्बन्धित)

निवेदनको ढाँचा

श्रीमान्

रु. १० हुलाक
टिकट

मिति.....

बिषय : होटेल/ रेस्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीझग व्यवसायको स्तरीकरण गरी पाउँ बारे ।

महोदय,

मैले/ हामीले निम्न बमोजिमको स्वच्छ र ताजा खाद्य तथा पेय पदार्थ तयार गरी बिक्की वितरण गर्न चाहेकोले रु. १०-। को टिकट टाँसी होटेल/ रेस्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीझग खाद्य व्यवसायको नाममा नियमानुसार स्तरीकरण गरी लोगो र प्रमाणपत्र जारी गरी पाउनको लागि निम्नानुसारको विवरण सहित अनुरोध गरेको छु / छौ ।

विवरण :

१. खाद्य व्यवसायको नाम :
२. ठेगाना :
३. व्यवसायीको नाम र थर :
४. सम्पर्क नम्बर :
५. व्यवसायको किसिम :
६. व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर
 - क) बाबुको नाम :
 - ख) बाजेको नाम :
 - ग) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :
 - घ) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

७. तयार तथा बिक्की वितरण गर्न चाहेको खाद्य पदार्थ सम्बन्धी विवरण :

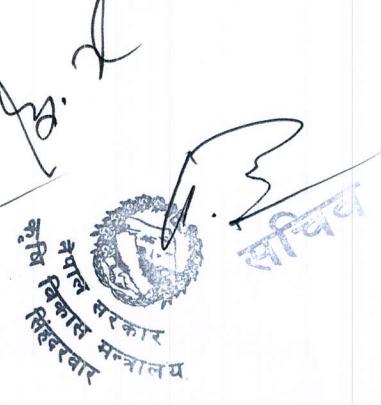
.....
.....
.....
.....
.....
.....

८. प्राविधिक शिप : क) दक्ष जनशक्तिको व्यवस्था :

.....

९१. सरसफाईको व्यवस्था :

18



१२. कच्चा पदार्थको किसिम तथा स्रोत : आयातित तथा बाट्य

१३. व्यवसायको लागत :

निवेदक,

सही....

नाम :

ठेगाना :

द्रष्टव्यः

सलंग गर्नुपर्ने विवरणहरु :

- क) व्यवसाय दर्ताको प्रमाण पत्रको प्रतिलिपि ।
- ख) बोर्डको हकमा दिएको आधिकारिक पत्र ।
- ग) व्यवसायीको आधिकारिक पत्र ।
- घ) प्रमाणपत्र लिनेको २ प्रति पासपोर्ट साईजको फोटो ।
- ङ) व्यवसाय सम्म पुग्ने नक्शा ।
- च) नागरिकताको प्रतिलिपि ।
- छ) पेय तथा खाद्य पदार्थहरुको मेनु ।
- ज) खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिमको प्रमाणित प्रतिलिपि (भएमा) ।

