

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७७/२०७८



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन नं. ४२६२३६९, ४२६२७३९, ४२४००१६, फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dftqc.gov.np

वेब: www.dftqc.gov.np

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७७/७८



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन नं. ४२६२३६९, ४२६२७३९, ४२४००१६, फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dftqc.gov.np

वेब: www.dftqc.gov.np



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: ४-२६२७३९
४-२६२४३०
४-२४००९६
फ्याक्स: ४२६२३३७

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

ईमेल: info@dfiqc.gov.np

वेबपेज: www.dfiqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

मन्तव्य

खाद्य ऐन २०२३ र दाना पदार्थ ऐन २०३३ लागू गर्ने जिम्मेवार निकायका रूपमा कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले आफ्नो स्थापनाकाल देखि नै खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर नियमन, खाद्य प्रविधि विकास एवं प्रसार र पोषण ज्ञान विस्तारको क्षेत्रमा आफ्नो अग्रिम भूमिका निर्वाह गर्दै आएको छ । राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा खाद्य वस्तुहरूको बढ्दो व्यापारिक कारोबारमा गुणस्तरियता र स्वच्छता कायम राख्दै व्यापारलाई सहजीकरण गराई उत्पादनस्तर देखि विक्रि वितरण, आयात निर्यात र उपभोग स्तरसम्म खाद्य ऐन २०२३ अनुरूप खाद्य गुणस्तर नियमन तथा निरीक्षण प्रमाणीकरण तथा दाना पदार्थ ऐन २०३३ अनुरूप दाना गुण नियन्त्रण गर्न कार्य गर्दै आईरहेको छ । साथै उपयुक्त खाद्य प्रविधि प्याकेजहरूको विकास तथा प्रसार गरी कृषि व्यवसायीकरण र आधुनिकिकरण मार्फत खाद्य पोषण सुरक्षा कायम गर्न प्रवर्द्धनात्मक जिम्मेवारी समेत यस विभागमा रहेको छ । यी दुइवटा प्रमुख लक्ष्य प्राप्तिका लागि नेपाल सरकारले यस विभाग मार्फत सालवसाली कार्यक्रम बजेट स्वीकृत गरी कार्यक्रम संचालनमा ल्याइरहेको छ ।

विभागले लक्षित उद्देश्य पुरा गर्ने क्रममा निरन्तर रूपमा स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुरूप विभागका शाखा, महाशाखा तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट भए गरेको प्रगति तथा उपलब्धिहरू समेटी तालुक निकायमा मासिक, चौमासिक र वार्षिक रूपमा प्रगति प्रतिवेदन तयार गरी पेश गर्ने कार्य गर्दै आइरहेको छ । आ.व. २०७७/७८ मा संचालित खाद्य पोषण तथा प्रविधि सम्बन्धि क्रियाकलापहरूको वार्षिक कार्य प्रगतिहरूको जानकारी एवं सार्वजनिक गराउने उद्देश्य अनुरूपको वार्षिक कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयार गरिएको छ । यस अवधिमा तोकिएको कार्य लक्ष्य पुरा गर्ने तर्फ ठोस योगदान दिने यस विभागका सम्पूर्ण जिम्मेवार कर्मचारीहरूलाई धन्यवाद दिँदै सरोकारवाला सबैको लागि यो पुस्तिका उपयोगी हुने आशा लिएको छ ।

डा. मतिना जोशी वैद्य

महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

विषय सूची

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	२
१. परिचय	२
२. दूर दृष्टि (Vision)	२
३. उद्देश्य (Objectives)	२
४. कार्यनीतिहरु	३
५. संगठन संरचना	४
६. दरवन्दी संरचना	४
वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०७७/७८)	५
१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम:	५
१.१ बजार, उद्योग, होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरुको निरीक्षण कार्यक्रम: ..	५
१.२ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम	७
१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था	१०
१.४ खाद्य वस्तुहरुको आयातनिर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था: ..	११
१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण	१२
१.६ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन	१२
१.७ खाद्य पदार्थहरुको स्तर निर्धारण:	१२
२. प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा	१३
३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम	१४
३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम	१४
३.२ परामर्श सेवा	१४
३.३ ट्रायल परिक्षण अध्ययन	१४
३.४ निर्यातयोग्य/जोन सुपरजोनमा उत्पादित/परम्परागत खाद्य वस्तुहरुको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ Gap Assesment	१५
३.५ प्रविधि लिफ्लेट प्रकाशन तथा वितरण	१६
३.६ खाद्य पोषण सम्बन्धी कार्यक्रम	१७
३.६.१ पोषिलो परिकार विकास तथा अध्ययन	१७
३.७ खाद्य बस्तुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण	१७
४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट	१८
५. राजस्व संकलन	१८

प्रगति सारांश

आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार निम्न बमोजिमको प्रगति हासिल गरेको छ ।

क) यस आ.व. मा खाद्य तथा दाना बजार २१८९ पटक, खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको १९२० पटक, विभिन्न स्तरका होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरू १५२३ पटक रेपिड रेस्पेन्स मोडालिटीमा ५५७ पटक संयुक्त अनुगमन निरीक्षण गरी कुल ६१८९ पटक अनुगमन निरीक्षण गरियो ।

ख) यस आर्थिक वर्षको अवधिमा ७७ जिल्लाहरूबाट खाद्य ऐन नियम बमोजिम २८२६ खाद्य तथा दाना नमूना संकलन गरियो । यस आ.व. मा खाद्य तथा दाना पदार्थका २८३४ वटा औपचारिक नमूनाहरूको प्रयोगशाला परिक्षणबाट २१९ वटा (७.७ %) नमूनाहरू प्रतिकूल पाईयो ।

ग) यस अवधिमा न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन तथा विक्री गर्ने १०२ व्यवसायीहरूलाई मुद्दा दायर गरियो ।

घ) यस अवधिमा २१०८८ वटा खाद्य तथा दानाको नमूनाहरू परिक्षण (खाद्य आयात निर्यात विश्लेषण बाहेक) गरी प्रयोगशाला सेवा प्रदान गरियो ।

ङ) विभिन्न भन्सार कार्यालयहरूबाट प्राप्त ६६७६० खाद्य नमूनाहरूको आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरणको कार्य सम्पन्न गरियो ।

च) आ.व. २०७७/७८ मा १६३५ वटा खाद्य उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण तथा ७७१ वटा नयाँ उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्र जारी गर्नुका साथै २२४४ वटा उद्योग स्थापनाको लागि सिफारिस गरियो ।

छ) यसै गरी ७८८ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूको खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी लोगो स्तरीकरणको कार्य सम्पन्न गरियो । जसमा ३१ वटा अति उत्तम, ११७ वटा उत्तम, ३३१ वटा सन्तोषजनक र २४४ वटा सामान्य स्तर रहेको पाईयो तथा बाँकी ६५ वटालाई स्तरिकरणका लागि थप निर्देशन दिईएको थियो ।

ज) विभाग तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूबाट समेत गरि १२ वटा पोष्ट हार्भेष्ट प्रविधि सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन गरियो । यसै गरी पोषिलो परिकार विकास सम्बन्धि ३ वटा अध्ययन अनुसन्धानको कार्य सम्पन्न भयो ।

झ) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि सरोकारवालाहरूलाई ६९ पटक विभिन्न स्थानमा तालिम संचालन गरियो ।

ञ) खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि advance सिपमुलक तालिम २५ जनालाई प्रदान गरियो ।

ट) यस आ.व. मा रु. ४८८३९ हजार राजस्व संकलन भयो ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

(खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम ब.उ.शि.नं. ३१२०३१०१ केन्द्रियस्तरिय आयोजना)

१. परिचय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सुरुवातमा कृषि खाद्य तथा सिंचाई मन्त्रालय मातहत रहने गरी खाद्य विभागको रूपमा २०१८ सालमा स्थापना भएको थियो । वि.सं. २०२३ सालमा यसलाई विभागस्तरिय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धानशाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन लागू भयो । वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समयसम्म यो विभाग केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशालाको नामले परिचित रह्यो । वि.सं. २०५७ सालमा यसलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको रूपमा नामाकरण भई कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तरगतका तीनवटा विभागहरू मध्येको एक विभागको रूपमा रहेको छ । हाल यसले देशका समग्र जिल्लामा खाद्य स्वच्छता गुणस्तर नियमन र दाना पदार्थहरूको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरूको हक हितको संरक्षण गर्दै आईरहेको छ । सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरूलाई प्रयोगशाला सेवा दिई आईरहेको छ । साथै यस विभागबाट स्थानिय, उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरूको विकास एवं शिपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पु-याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र बाल आहार विकास जस्ता क्रियाकलापहरू सञ्चालन गरि कुपोषण न्युनिकरणमा समेत सघाउ पु-याउदै आईरहेको छ ।

२. दूरदृष्टि (Vision)

आम उपभोक्ताहरूलाई स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको आपूर्तिलाई सुनिश्चितता प्रदान गर्ने ।

३. उद्देश्य (Objectives)

- खाद्य वस्तुहरूको उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण लगायत आयात /निर्यातसम्म शुद्धता कायम गर्ने ।
- विश्वसनिय र भरपर्दो प्रयोगशाला सेवा दिने ।
- खाद्य प्रशोधन, संरक्षण र प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी उपयुक्त प्रविधि विकास एवं शिपमूलक तालिम कार्यक्रम सञ्चालन गरि खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पु-याउने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने ।

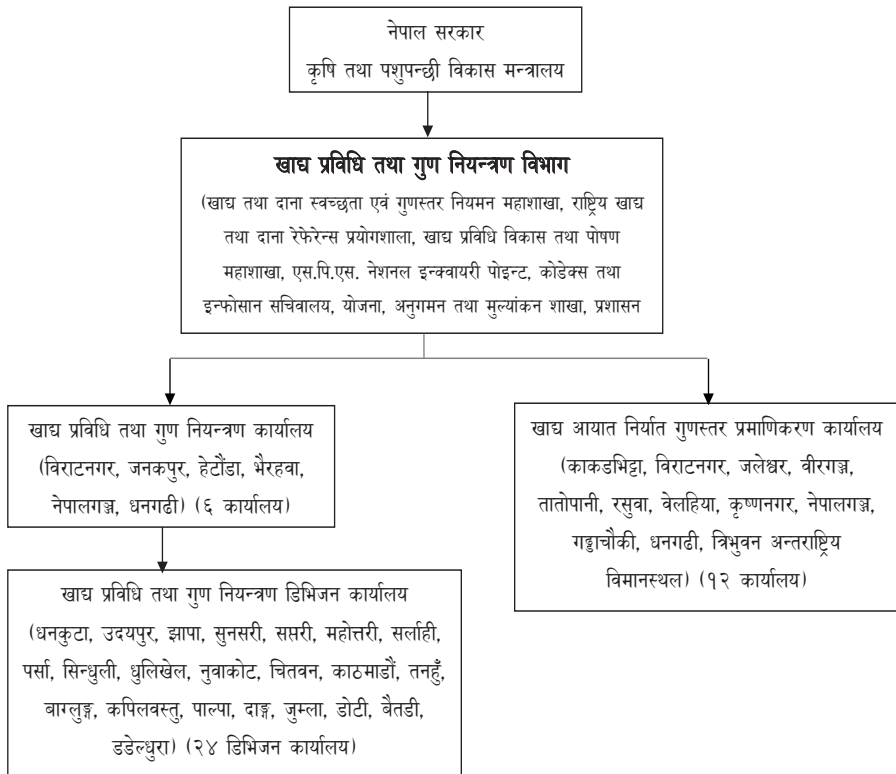
- बाल आहार/पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।

४. कार्यनीतिहरू

- खाद्य वस्तुहरूमा स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन गर्ने ।
- दाना पदार्थहरूमा स्वच्छता कायम गर्ने ।
- प्रयोगशाला परिक्षण सेवा दिने ।
- खाद्य वस्तुबाट हुन सक्ने संभाव्य जोखिम तथा चुनौति पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण /अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एक्स्टेन्डिशन सम्बन्धी कार्य गर्ने ।
- आयात/निर्यात सहजीकरणको लागि खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्य गर्ने ।
- एस पि एस ईन्क्वायरी प्वाइण्ट मार्फत एस पि एस सम्बन्धी सेवा दिने ।
- खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पु-याउन उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक प्रविधिहरूको विकास एवं सिपमूलक तालिमहरू दिने ।
- खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने ।
- बाल आहार तथा पोषिलो आहार विकास गरि प्रचार प्रसार गर्ने ।
- न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व पहिचान तथा परिकार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

५. संगठन संरचना

यस विभागको संगठन संरचना यस प्रकार रहेको छ ।



६. दरबन्दी संरचना

यस विभाग र अन्तरगतका कार्यालयहरूमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमेष्ट्रि, बोटानी लगायत अन्य सेवा समूहहरू गरि ३४० जना कर्मचारीहरूको दरबन्दी रहेको छ ।

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०७७/७८)

१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रमः

यस विभागले आ.व. २०७७/७८ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तरगत खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन, स्तर निर्धारण, उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट एवं मिठाई पसलहरूको निरीक्षण, उद्योग अनुज्ञापत्रहरूको जारी तथा नविकरण लगायत कार्यक्रम तर्फ निम्नानुसारका कार्यहरू सम्पन्न भयो ।

१.१ बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण कार्यक्रमः

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (६ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२४ वटा) बाट उत्पादनस्थल तथा खाद्य वस्तुहरूको स्वच्छता गुणस्तरलाई लक्षित गरी २१८९ पटक बजार अनुगमन, १९२० पटक उद्योग निरीक्षण, १५२३ पटक होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण अनुगमन र ५५७ पटक रेपिड रेस्पान्स मोडालिटीमा विभिन्न निकाय सहित संयुक्त अनुगमन गरिएको थियो । विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २४ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएका अनुगमन सम्बन्धि विवरण तालिका नं. १ मा राखिएको छ ।

तालिका नं.१: बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटल/ रेष्टुरेण्ट	रेपिड रेस्पान्स	जम्मा
१	विभाग	१२४	२२३	१००	५१	४९८
२	विराटनगर	१०८	११३	६०	९५	३७६
३	जनकपुर	५७	९६	५१	१२	२१६
४	हेटौडा	६१	२९१	३७	१६	४०५
५	भैरहवा	५३	३११	४५	१४	४२३
६	नेपालगंज	१०७	१४३	७८	१७	३४५
७	धनगढी	४५	२५९	६	१४	३२४
८	२४ डिभिजन कार्यालयहरू	१६३४	४८४	११४६	३३८	३६०२
	कुल जम्मा	२१८९	१९२०	१५२३	५५७	६१८९

डिभिजन कार्यालयहरूबाट गरिएका अनुगमन निरीक्षण सम्बन्धि विस्तृत विवरण तालिका नं. २ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं.२: डिभिजन कार्यालयहरूबाट बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई
पसलहरूको निरिक्षण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटेल/रेष्टुरेण्ट	रेपिड रेस्पोन्स	जम्मा
१	झापा	९३	-	४२	१२	१४७
२	सुनसरी	७७	-	५२	२३	१५२
३	धनकुटा	१०७	-	७०	८	१८५
४	उदयपुर	७०	-	६०	१२	१४२
५	सप्तरी	७५	-	५४	१२	१४१
६	जलेश्वर	३८	-	४०	१२	९०
७	सर्लाही	४७	-	४५	१४	१०६
८	पर्सा	२३	१७८	१२	१२	२२५
९	चितवन	८६	-	५८	२१	१६५
१०	सिन्धुली	६६	-	४८	१३	१२७
११	धुलिखेल	६९	५३	९५	१५	२३२
१२	काठमाडौं	६२	१५५	९५	२८	३४०
१३	नुवाकोट	६५	-	३३	६	१०४
१४	तनहुँ	३६	-	१४	१८	६८
१५	कास्की	५०	९८	७५	२०	२४३
१६	बागलुंग	१७	-	५४	१२	८३
१७	पाल्पा	४६	-	२०	२३	८९
१८	कपिलवस्तु	७७	-	४०	१२	१२९

१९	दाड	५८	-	२३	७	८८
२०	सुखेत	७५	-	१६	१४	१०५
२१	जुम्ला	२६	-	४	४	३४
२२	डोटी	११६	-	४८	१३	१७७
२३	बैतडी	१८९	-	८८	२१	२९८
२४	डडेल्धुरा	६६	-	६०	६	१३२
	जम्मा	१६३४	४८४	११४६	३३८	३६०२

१.२ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम:

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (६ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२४ वटा) बाट स्थानिय बजार, सुपरमार्केट तथा खाद्य उद्योगहरूको निरीक्षण/अनुगमन गरी ऐन नियम बमोजिम खाद्य तथा दाना पदार्थका २८२६ वटा नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो । यसै गरी खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्स तर्फ विभाग र मातहतका कार्यालयहरूबाट समग्रमा २७७५ वटा नमूना संकलन भएको थियो ।

विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २४ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएको नमूना संकलन विवरण तालिका नं. ३ मा राखिएको छ।

तालिका नं. ३: ऐन बमोजिम तथा सर्भिलेन्स नमुना संकलन विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमुना संकलन (संख्या)			सर्भिलेन्स नमुना (संख्या)
		खाद्य	दाना	जम्मा	
१	विभाग	७७	४	८१	२१३
२	विराटनगर	१०१	१५	११६	१२९
३	जनकपुर	६६	०	६६	१५
४	हेटौडा	६३	१४	७७	९२
५	भैरहवा	७५	१५	९०	१०२
६	नेपालगंज	७६	८	८४	१००
७	धनगढी	७५	१५	९०	२४५
८	२४ डिभिजन कार्यालयहरू	१९७७	२४५	२२२२	१८७९
	जम्मा	२५१०	३१६	२८२६	२७७५

यसै गरी डिभिजन कार्यालयहरूबाट गरिएको नमुना संकलन सम्बन्धि विवरण तालिका नं. ४ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ४ : डिभिजन कार्यालयबाट भएको ऐन बमोजिम तथा सर्भिलेन्स नमुना संकलन विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमुना संकलन (संख्या)			सर्भिलेन्स नमुना (संख्या)
		खाद्य	दाना	जम्मा	
१	झापा	९०	१२	१०२	१३
२	सुनसरी	६६	१०	७६	८५
३	धनकुटा	१०१	१६	११७	१००
४	उदयपुर	९०	१५	१०५	४८
५	सप्तरी	१०५	१५	१२०	१०५
६	जलेश्वर	५१	६	५७	६१
७	सर्लाही	१००	१६	११६	१०५
८	पर्सा	७६	१४	९०	७९

९	चितवन	१०३	२१	१२४	१०५
१०	सिन्धुली	८२	१०	९२	१०१
११	धुलिखेल	१००	१२	११२	११०
१२	काठमाडौं	७०	५	७५	१९०
१३	नुवाकोट	७९	१५	९४	९५
१४	तनहुँ	८४	१४	९८	८८
१५	कास्की	८०	९	८९	६७
१६	बागलुंग	४३	४	४७	३२
१७	पाल्पा	९४	८	१०२	५२
१८	कपिलवस्तु	८०	४	८४	१५
१९	दाङ	७१	१४	८५	१९
२०	सुर्खेत	९२	१५	१०७	९८
२१	जुम्ला	१८	०	१८	५०
२२	डोटी	८६	०	८६	६७
२३	बैतडी	११६	०	११६	१०३
२४	डडेल्धुरा	१००	१०	११०	२०
	जम्मा	१९७७	२४५	२२२२	१८७९

आ. व. २०७७/०७८ मा ऐन बमोजिम संकलित खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको २८३४ बटा नमूनाहरू विश्लेषण गरिएकोमा तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड बमोजिम नभएका २१९ बटा नमूनाहरू (७.७ प्रतिशत) रहेको थियो। तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड पुरा नगरी खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन/विक्री वितरण गर्ने १०२ व्यवसायीहरूलाई ऐन बमोजिम कारवाहीको लागि मुद्दा दायर गरिएको थियो । खाद्य समुह अनुसार ऐन बमोजिम संकलित (औपचारिक) नमूना विश्लेषण विवरण र यस अवधिमा दायर गरिएको मुद्दा (खाद्य समुह अनुसार) तालिका नं. ५ मा देखाइएको छ।

तालिका नं ५: खाद्य समूह अनुसार ऐन बमोजिम संकलित नमुना विश्लेषण विवरण र मुद्दा दायरी सम्बन्धि विवरण

सि. नं.	खाद्य समूह	नमूना विश्लेषण	मापदण्ड नपुगेको (Non-compliance)	Non-compliance प्रतिशत	मुद्दा दायर संख्या
१	दुध र दुग्धजन्य पदार्थ	२०६	२४	११.६५	९
२	तेल तथा घिउ	३८२	३०	७.८५	६
३	फलफूल तथा सागपात पदार्थ	२९९	२९	९.७०	११
४	मसला पदार्थ	२६६	९	३.३८	८
५	त्रिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थ	१२४	१६	१२.९०	-
६	नून	२९	०	०.००	-
७	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थ	७४७	३६	४.८२	३०
८	प्रशोधित पिउने पानी	१६५	२७	१६.३६	१६
९	गुलियो पदार्थ	६५	६	९.२३	२
१०	कन्फेक्सनरी	९०	०	०.००	२*
११	प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ	९	०	०.००	-
१२	दाना पदार्थ	२७४	३३	१२.०४	९
१३	अन्य खाद्य पदार्थ	१७८	९	५.०६	९
	जम्मा	२८३४	२१९	७.७३	१०२

द्रष्टव्य: मापदण्ड बमोजिम प्रतिकूल पाइएका नमूनाहरू उपर खाद्य व्यवसायी तथा उद्यमीलाई बयानका लागि पत्राचार गर्ने, बयान लिने, सरकारी वकिल कहाँ निर्णयार्थ पठाउने जस्ता विभिन्न चरणका अनुसन्धान तहकीकातका प्रकृया पूरा भई मुद्दा दायरी हुने व्यवस्था रहेको र यसले गर्दा अधिल्लो वर्षका प्रतिकूल नमूनाका मुद्दा यस आर्थिक वर्षमा दायर हुन सक्ने अवस्था रहेको।

***नोट :** अधिल्लो वर्षको प्रतिकूल नमूनाको मुद्दा दायरी

१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था:

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (६ वटा) बाट खाद्य उद्योगहरूको स्थापनार्थ सिफारिस गर्ने, नयाँ खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको अनुज्ञापत्रहरू जारी गर्ने, स्थापित उद्योगहरूको हरेक वर्ष नविकरण गर्नेकार्यक्रम अन्तरगत २२४४ वटा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस, ७७१ वटा नयाँ उद्योगको

अनुज्ञापत्र जारी, १६३५ वटा उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्ने कार्य सम्पन्न भयो । यस सम्बन्धि विवरण तालिका नं. ६ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ६: उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	अनुज्ञापत्र जारी	अनुज्ञापत्र नवीकरण	उद्योग सिफारिस	जम्मा
१	विभाग, काठमाण्डौ	१८०	५४७	५३५	१२६२
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	११७	२६३	३३८	७१८
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	१११	२०४	४०७	७२२
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	४७	११०	१५३	३१०
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१०३	१२१	४७४	६९८
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१०९	१९४	१९३	४९६
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१०४	१९६	१४४	४४४
	जम्मा	७७१	१६३५	२२४४	४६५०

१.४ खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था:

यस विभागबाट आ.व. २०७७/७८ मा विभिन्न उद्योग तथा व्यवसायहरूबाट खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात गर्न २२१८७ वटा अनुमति प्रदान गरिएको थियो । यसैगरी १२ वटा आयात विन्दुहरूमा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालयहरूबाट ६६७६० आयात/निर्यात प्रमाणीकरण गरिएको थियो । भन्सार विन्दुमा अवस्थित कार्यालयहरूबाट भएका आयात निर्यात प्रमाणीकरण सम्बन्धि विवरण तालिका नं ७ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ७ : आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना संख्या	प्रतिकुल संख्या
१	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	२३६४	८
२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	९३४३	८
३	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	१९६२	०
४	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	१६७४८	४
५	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, भैरहवा	१४७६४	५५

६	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	५६७७	२
७	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	८६१८	०
८	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	६२१८	१८
९	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	४६५	०
१०	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, त्रि .अ. वि.	३९०	२
११	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	८	०
१२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	२०३	०
	जम्मा	६६७६०	९७

१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण:

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरिकरण गर्ने सम्बन्धि निर्देशिकाका आधारमा अनुगमन गरी यस अवधिमा ७८८ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई स्तरिकरण गरिएकोमा ३१ वटा अति उत्तम, ११७ वटा उत्तम, ३३१ वटा सन्तोषजनक र २४४ वटा सामान्य स्तरहरू रहेका थिए । बाँकी ६५ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई सुधारका लागि थप निर्देशन दिईएको थियो ।

१.६ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन:

खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखाबाट आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन अन्तर्गत सो पदार्थहरूको दर्ता तथा नविकरण सम्बन्धि कार्य सम्पादन हुने गरेको छ । यस आ.व. मा ३६४ वटा दर्ता तथा ३२० वटा आहारपुरक खाद्य पदार्थको नविकरण गरिएको थियो ।

१.७ खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण:

खाद्य ऐन २०२३ मा व्यवस्था भए बमोजिम विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण सम्बन्धि कार्यक्रम विभागबाट निरन्तर संचालन हुँदै आएको छ । आ.व. २०७७/७८ मा विभिन्न खाद्य पदार्थहरूमा माइकोटक्सिन तथा जीवनाशक विषादीको अधिकतम मात्रा र ३ वटा फलफुल तथा तरकारीको (फ्रुट जुस, फ्रुट वेभेरेज र फ्रुट नेक्टर) स्तर निर्धारण गरी राजपत्रमा प्रकाशन गरिएको थियो । खाद्य पदार्थ स्तर निर्धारण समितिद्वारा २० विभिन्न खाद्य पदार्थको मस्यौदा प्रकाशनका लागि तयार गरेको थियो ।

२. प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

यस अवधिमा केन्द्र काठमाडौंको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयका प्रयोगशालाहरूबाट ऐन बमोजिम संकलित, सर्भिलेन्स, अनुज्ञापत्र तर्फका, गुणस्तर मापदण्ड तर्फ, उद्यमी व्यवसायीबाट प्राप्त, अन्य कार्यालयहरूबाट प्राप्त लगायत अन्य अनुरोधात्मक गरी २१,०८८ वटा नमुनाहरूको परिक्षण गरिएको थियो । तालिका नं. ८ मा विभागको प्रयोगशाला र अन्य कार्यालयहरूको प्रयोगशालाबाट भएका नमुना विश्लेषण सम्बन्धि विवरण पेश गरिएको छ ।

तालिका नं. ८: प्रयोगशाला विश्लेषण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना विश्लेषण संख्या
१	राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला, काठमाडौं	४५५३
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	३९९७
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	४९६७
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौंडा	१७२३
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	२०७६
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१९३७
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१८३५
	जम्मा	२१०८८

३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम

यस आ.व. मा केन्द्र काठमाडौंको खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरुबाट १२ वटा ट्रायल परिक्षण अध्ययन र विभिन्न खाद्य पदार्थको उत्पादन, संरक्षण, मशिनरी औजारको प्रयोग लगायतका विषयमा परामर्श सेवा प्रदान गरियो । खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाबाट यस आ.व. मा खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि advance तालिम र निर्यात प्रवर्धन गर्न जोन/सुपरजोनमा उत्पादित परम्परागत खाद्य वस्तुहरुको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास गर्न gap assessment सम्पन्न गरिएको थियो ।

३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम

खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी १० दिने advance रोजगारी मुलक/ सीप विकास तालिम १ पटक संचालन गरिएको थियो । सो तालिममा ८ जना पुरुष र १७ महिला गरि जम्मा २५ जनाको सहभागिता रहेको थियो ।

३.२ परामर्श सेवा

यस अवधिमा खाद्य प्रशोधन, प्याकेजिंग, संरक्षण वारे उद्योगी व्यवसायी/उद्योग तथा संघ संस्थाहरुको माग अनुसार खुवा, लप्सी क्यान्डी, अचार, आलु चिप्स, ड्रागन फ्रुटको वाइन बनाउने लगायतका प्रविधि वारे विभिन्न स्तरमा परामर्श सेवा टेवा दिई खाद्य उद्यमी व्यवसायी विकासमा टेवा पुर्याइएको थियो । साथै गुणस्तरीय आलु चिप्स उत्पादन गर्ने तरिका, खुवाको लागि उपयुक्त प्याकेजिंग सामग्री, लप्सीको गुदी संरक्षण, अचार बनाउनको लागि कच्चा पदार्थ संरक्षण गर्ने विधि र सो को लागि उपयुक्त परिरक्षी, sweet pickle बनाउने सम्बन्धमा पनि प्रविधिमुलक सुझावहरु दिइयो ।

३.३ ट्रायल परिक्षण अध्ययन:

यस आ.व. मा गरिएका प्रविधि विकास सम्बन्धि ट्रायल परिक्षण अध्ययन तालिका नं ९ मा दिईएको छ ।

तालिका नं. ९ : ट्रायल परिक्षण अध्ययन सम्बन्धि संक्षिप्त विवरण

S.N.	Name of the study	Conducted by
1	Study of Nepalese wine to develop a baseline for standard development of wine in Nepal	FTDND, Kathmandu
2	Study on possibility of shelf life extension of fresh <i>paneer</i>	FTDND, Kathmandu

3	Study on the product development and final product quality evaluation from different varieties of potatoes, cultivated in one of the potatoes super zone of Nepal (Kavre district)	FTDND, Kathmandu
4	Effect of fermentation time on sensorial quality of <i>kinema</i>	FTQCO, Biratnagar
5	Development of beverage based on common spices and herbs	FTQCO, Biratnagar
6	Safety and quality status of processed meat products available in market of Biratnagar	FTQCO, Biratnagar
7	Effect of pretreatment on antinutritional factor and quality of taro (<i>colocasia esculenta</i>)	FTQCO, Hetauda
8	Effect of blanching on overall acceptability and physiochemical properties of Mahuwa (<i>Madhuca longifolia</i>)	FTQCO, Bhairahawa
9	Effect of KMS treatment on overall acceptability and physiochemical properties of Mahuwa (<i>Madhuca longifolia</i>)	FTQCO, Bhairahawa
10	Formulation of <i>Batuk</i> from multigrain flour	FTQCO, Bhairahawa
11	Technical report on survey, preparation and quality evaluation of indigenous food of <i>Tharu</i> community of the farwest.	FTQCO, Dhangadhi
12	Preparation and sensory evaluation of beetroot (<i>Beta Vulgaris</i>) and apple mixed jam	FTQCO, Nepalgunj

३.४ निर्यातयोग्य/जोन सुपरजोनमा उत्पादित/परम्परागत खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ **gap assessment**

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग अन्तरगत रहेको खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा र मातहतका कार्यालयहरूले देशमा उत्पादित विभिन्न कृषिजन्य उपजहरूमा आधारित घरेलु तथा साना खाद्य प्रशोधन उद्योगहरूको स्थापना लगायत संचालनका लागि उद्योगहरूलाई आवश्यक पर्ने प्रविधिको विकास वा विकसित प्रविधिमा आवश्यकता अनुसार परिमार्जन गरी परामर्श, तालिम तथा प्रकाशनहरू मार्फत खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउदै आएको छ। यसै सन्दर्भलाई लिएर खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाको आ.व. २०७७/७८ को स्वीकृत कार्यक्रम निर्यात योग्य/जोन सुपरजोनमा उत्पादित/परम्परागत खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ Gap Assessment (गुणस्तर परिक्षण)' अन्तर्गत हालको परिपेक्षमा निर्यात भइरहेका विभिन्न खाद्यवस्तुहरू मध्ये नेपाली परम्परागत अचार उत्पादक घरेलु तथा साना उद्योगहरूको स्थलगत अनुगमन र उद्योगले के कसरी आफ्ना उत्पादनहरू निर्यात गरेका छन् सोबारे बुझ्न

प्रश्नावली मार्फत सर्वेक्षण गरिएको थियो। अनुगमन तथा सर्वेक्षण फारमहरूको विश्लेषणबाट प्राप्त नतिजाको आधारमा साना तथा घरेलु अचार उत्पादकहरूलाई आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण जानकारीहरू: सम्बन्धित प्रशोधन प्रविधिहरू, अचार उद्योग संचालन गर्न आवश्यक पर्ने ऐन, नियम तथा अनिवार्य गुणस्तर, खाद्य योगशिल, प्याकेजिङ्ग, लेबलिङ्ग, उत्पादित बस्तुको मूल्य निर्धारण एवं बजार व्यवस्थापन लगायत गुणस्तरीय तथा स्वच्छ उत्पादनका लागि विद्यमान सिद्धान्तहरू जस्ता अत्यावश्यक जानकारीहरू समेटेर उद्योगीहरूको सहयोगार्थ सरल भाषामा "अचार उत्पादकहरूको लागि आवश्यक जानकारीहरूको संगालो" पुस्तिका प्रकाशन गरिएको थियो।

यस खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाको आ.व. २०७७/७८ को स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अन्तर्गत "निर्यातयोग्य/जोन/superzone उत्पादित/परम्परागत खाद्य बस्तुहरूको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ Gap Assessment (गुणस्तर परिक्षण)" अन्तर्गत ३ दिने गोष्ठी कार्यक्रमको साथ साथै आलु प्रशोधन उद्योगहरूको सर्वेक्षण कार्यक्रम मिति २०७८-०१-०५ र ०६ गते क्रमसम्पन्न गरियो। गोष्ठीमा आलु कृषक, आलु चिप्स प्रशोधक लगायत बजार व्यवस्थापकहरूलाई समावेश गरिएको थियो। उक्त गोष्ठी कार्यक्रममा जम्मा २५ जना प्रशिक्षार्थीहरूले सहभागिता जनाएका थिए। २५ जना सहभागीहरूमा जम्मा ७ जना महिला र बाकि १८ जना पुरुष थिए। उक्त छलफल कार्यक्रममा आलु चिप्स प्रविधिका साथ साथै खाद्य उद्योग स्थापनाका लागि आवश्यक विषय वस्तुहरू जस्तै उद्योग स्थापनाका पूर्वाधार, लागत मुल्य निर्धारण विधि, अनिवार्य खाद्य गुणस्तर, खाद्यऐन नियम, आलु चिप्समा प्रयोग हुने प्याकेजिग पदार्थ तथा लेबलिङ्गबारे जानकारी, चिप्स उद्योगमा कुशल सरसफाई अभ्यास (GMP), चिप्स उद्योगमा कुशल उत्पादन अभ्यासको महत्व (GHP) जस्ता विषयमा छलफल गरिएको थियो। यस छलफल कार्यक्रममा आलु कृषक र आलु चिप्स उद्योगीहरूले झेलिरहेका समस्या र त्यसका सहि समाधानका बारेमा व्यापक छलफल भयो।

३.५ प्रविधि लिफलेट प्रकाशन तथा वितरण

खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखामा विकास गरिएका परिकारहरू कालो चामल मिश्रित कुकिज प्रविधि, खुवा प्रविधि (प्रशोधन र भण्डारण), फर्सीमा आधारित पोषिलो परिकारहरू (पराठा र प्यान केक), पोषिलो स्नाक्स बार - च्युरा, सख्खर दूध र बदाम मिश्रित, कर्कलोको सुप, अमलाको क्यान्डी, नेवारी खाजा समयबजी जस्ता खाद्य पदार्थ सम्बन्धि लिफलेट प्रकाशन तथा वितरण गरियो।

३.६ खाद्य पोषण सम्बन्धी कार्यक्रम

यस आ. व. २०७७/७८ मा खाद्य तथा पोषण सम्बन्धि निम्न बमोजिमका कार्यहरू सम्पादन गरियो |

३.६.१ पोषिलो परिकार विकास तथा अध्ययन

यस आ.व. मा निम्न बमोजिमका परिकार विकास तथा अध्ययन सम्बन्धि कार्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट गरियो |

- जौ, ब्राउन राइस, भटमासमा आधारित बाल आहार
- गाजर मिश्रित पोषिलो भन्ना
- पोषिलो सुप पाउडर

३.७ खाद्य वस्तुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण :

यस अवधिमा कृषिजन्य खाद्य वस्तु लगायत तयारी खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण एवं पहिचान गर्ने उदेश्यले जम्मा १७८ वटा खाद्य वस्तुका नमुनामा पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने काम भयो |

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	नमुना संख्या
१.	अन्न तथा अन्न बाट बनेका, दाल तथा गेडागुडी	३९
२.	हरियो तथा सुक्खा तरकारी	१५
३.	फलफूलको पेय/ सुगन्धित पेय पदार्थ	५
४.	परम्परागत खाद्य पदार्थ	४९
५.	स्नाक्स	११
६.	अचार	२३
७.	रक्सीजन्य पदार्थ	१६
८.	शिशु आहार	४
९.	विविध	१६
जम्मा		१७८

४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट

यस अवधिमा एस.पि.एस नेशनल एन्क्वायरी पोइन्टबाट निम्न अनुसारको क्रियाकलापहरु संचालन भएको थियो ।

- ९ वटा इन्क्वायरी सेवा प्रदान
- १ एस.पि.एस वेवसाईट अध्यावधिक सम्बन्धि तालिम
- कोडेक्स/सम्बन्धि विभिन्न डकुमेन्टहरु तयार गरि प्रकाशन
- ३ वटा एस.पि.एस सरोकारवाला अन्तरक्रिया गोष्ठी (काठमाडौं र नेपालगंजमा सम्पन्न)

५. राजस्व संकलन:

आ. व. २०७७/७८ को अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट विभिन्न सेवा प्रदान गरी तथा नमुना विश्लेषण गरी प्रयोगशाला परिक्षण सेवा वापत ४८८३९ हजार रुपैया गैरकर राजस्व संकलन गरियो ।