

# वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन आ.व. २०८०/८१

## थप जानकारीका लागि सम्पर्क फोन नम्बरहरु:

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, बबरमहल	०१-५३४००१६, ५३६२३६९, ५३५६९४७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	०२१-४७४२२९, ४७४८२८
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	०४१-५९०११७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	०५७-४१२८१९
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	०६१-५५२४२४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	०७१-४२१००५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	०८१-५३१५३७, ५३०६७५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	०८३-५२२५३०
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	०९१-५२२९७२



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय  
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग  
बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल  
फोन: ५३४००१६, ५३६२३६९  
इमेल: info@dftqc.gov.np वेब: www.dftqc.gov.np

# वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन आ.व. २०८०/८१



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय  
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ५३४००१६, ५३६२३६९

इमेल: [info@dftqc.gov.np](mailto:info@dftqc.gov.np) वेब: [www.dftqc.gov.np](http://www.dftqc.gov.np)





नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: {०१-५३६२३६९  
०१-५३४००९६

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

इमेल: info@dfiqc.gov.np

वेबपेज: www.dfiqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

## मन्तव्य

खाद्य तथा दाना पदार्थको स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन गरी आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य र सुविधा कायम राख्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग जिम्मेवार निकायका रूपमा रहेको छ । हाल खाद्य ऐन, २०२३लाई प्रतिस्थापन गरि २०८१/०४/१९ गते देखि खाद्य स्वच्छता गुणस्तर ऐन, २०८१ कार्यान्वयनमा रहेको अवस्था छ । विभागको मुख्य गरी नियमनकारी तथा प्रवर्धनात्मक उद्देश्यहरू रहेका छन् । विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट ऐनहरूको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि उत्पादन, प्रशोधन, विक्रिवितरण, आयात निर्यात लगायत खाद्य श्रृंखलाका विभिन्न चरणहरूमा स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमनका साथै विश्लेषण परिक्षणका लागि विश्वसनीय अन्तर्राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला सेवा प्रदान हुँदै आएको छ । यसैगरी स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमनबाट राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय व्यापार तथा व्यवसायमा सहजीकरण गर्ने कार्यका साथै खाद्य प्रविधि विकास तथा खाद्यमा आधारित पोषण सुधारका लागि विभिन्न प्रवर्धनात्मक कार्यक्रम संचालन गर्दै आएको छ ।

विभागले आफ्नो उद्देश्य प्राप्तिका लागि स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रममा लक्षित कार्यक्रमहरूका साथै लक्ष्य नतोकिएका विविध कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्दै आएको छ । आ.व. २०८०/८१ मा यस विभागको खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम अन्तर्गत वजार, उद्योग, होटल रेष्टुरेण्ट लगायत अनुगमन निरीक्षण, आयात निर्यात नियमन, होटल स्तरिकरण, गुणस्तर मापदण्ड निर्धारण, आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन, खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धी सचेतना, प्रयोगशाला एक्लेडिटेसन तथा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा, निर्यात प्रवर्द्धन, खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम, परामर्श सेवा, पोषण तत्व विश्लेषण, परम्परागत खाद्य परिकार अध्ययन, एस पि एस ईन्क्वायरी सेवा लगायत क्रियाकलापहरूको प्रगति सार्वजनिक गराउने उद्देश्य अनुरूप वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन तयार गरिएको छ । विभागको प्रगति विवरणलाई समेटेटी वार्षिक प्रतिवेदन तयारीमा संलग्न हुनुहुने योजना, अनुगमन तथा मूल्याङ्कन शाखा प्रमुख ब.खा.अ.अ. श्री प्रतिमा श्रेष्ठ तथा प्रत्यक्ष अप्रत्यक्ष रूपमा योगदान पुऱ्याउनु हुने उप-महानिर्देशकद्वय श्री सोमकान्त रिजालज्यू र श्री महिपाल राम वैद्यज्यू लगायत सबैलाई धन्यवाद दिदै सरोकारवालाहरू सबैको लागि यो पुस्तिका उपयोगी हुनेछ भन्ने आशा लिएको छु ।

संजीव कुमार कर्ण

महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग



# विषय सूची

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग .....	३
१. परिचय .....	३
२. दूरदृष्टि (Vision) .....	३
३. उद्देश्य (Objectives).....	३
४. कार्यनीतिहरू.....	४
५. संगठन संरचना .....	५
६. दरवन्दी संरचना.....	५
वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०८०/८१) .....	६
१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम .....	६
१.१ बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण कार्यक्रम .....	६
१.२ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम .....	८
१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था.....	१२
१.४ खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था .....	१४
१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण.....	१६
१.६ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन.....	१६
१.७ खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण .....	१६
१.८ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि कार्यक्रम .....	१७
२. प्रयोगशाला सेवा .....	१८
२.१ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा.....	१८
२.२ निर्यात प्रवर्धनमा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा.....	१९
२.३ प्रयोगशाला एक्कीडीटेशन .....	२०
३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम .....	२१
३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम.....	२१
३.२ खाद्य प्रविधि विकास सम्बन्धी अध्ययन .....	२२
३.३ पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेसन .....	२२
३.४ खाद्यवस्तुको पोष्टिक तत्व विश्लेषण .....	२२
३.५ जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ .....	२३
४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट .....	२३
५. अन्य कार्यक्रम .....	२३
६. राजश्व संकलन .....	२४



## प्रगति सारांश

आर्थिक वर्ष २०८०/८१ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार निम्न बमोजिमको प्रगति हासिल गरेको छ ।

- क) यस आ.व. २०८०/८१ मा खाद्य तथा दाना बजार ३७७९ पटक, खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको ४२९६ पटक, विभिन्न स्तरका होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरू २५८५ पटक र रेपिड रेस्पान्स मोडालिटीमा ५४३ पटक संयुक्त अनुगमन निरीक्षण गरी कुल ११,२०३ पटक अनुगमन निरीक्षण गरियो ।
- ख) यस आर्थिक वर्षको अवधिमा ७७ जिल्लाहरूबाट ऐन नियम बमोजिम ३,१२५ वटा खाद्य तथा दाना पदार्थको नमूना संकलन गरियो । यस आ.व. मा खाद्य तथा दाना पदार्थका २,६५९ वटा औपचारिक नमूनाहरूको प्रयोगशाला परिक्षण गर्दा ११० वटा (४.७२%) नमूनाहरू प्रतिकूल पाईयो ।
- ग) यस अवधिमा न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन तथा विक्री गर्ने १७८ खाद्य/दाना व्यवसायी उपर मुद्दा दायर गरियो ।
- घ) यस अवधिमा २६,३०७ वटा खाद्य तथा दानाको नमूनाहरू परिक्षण (खाद्य आयात निर्यात विश्लेषण बाहेक) गरी प्रयोगशाला सेवा प्रदान गरियो ।
- ङ) यस अवधिमा विभागबाट १५,६७८ वटा आयात अनुमति जारी गरिएको थियो र ६१ वटा आयात अनुमति अस्वीकृत गरिएको थियो। विभिन्न भन्सार कार्यालयहरूबाट प्राप्त ४६,९४८ खाद्य नमूनाहरूको आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरणको कार्य सम्पन्न गर्दा ४५ वटा नमूना प्रतिकूल पाइएको थियो ।
- च) आ.व. २०८०/८१ मा विभाग मातहतका १२ स्थानका कार्यालयहरूबाट नेपाल भित्रिने ताजा तरकारी तथा फलफूलमा RBPR विधिबाट विषादी अवशेष परिक्षण गर्ने व्यवस्था गरिएको थियो। यस अवधिमा कुल ६३,३५७ ताजा तरकारी तथा फलफूलका नमूना परिक्षण गरिएको थियो जसमध्ये ४० नमूना प्रतिकूल पाइएको थियो ।
- छ) आ.व. २०८०/८१ मा २,४३० वटा खाद्य उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण तथा ९३३ वटा नयाँ उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्र जारी गर्नुका साथै १,४१७ वटा उद्योग स्थापनाको लागि सिफारिस गरियो ।
- ज) यसै गरी २२५ वटा होटल/रेष्टुरेण्टहरूको खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी लोगो स्तरीकरणको कार्य सम्पन्न गरिएकोमा २५ वटा अति उत्तम, ३७ वटा उत्तम, ५४ वटा सन्तोषजनक, ७० वटा सामान्य स्तर रहेको पाईयो र ३९ वटालाई सुधारका लागि थप निर्देशन दिईएको थियो ।

- झ) यस अवधिमा परम्परागत थारु परिकारहरूको, नेवारी परिकार बाराको Texture Profile Analysis सम्बन्धि अध्ययन अनुसन्धान कार्य गरियो। यसै गरी मौरीजन्य विभिन्न खाद्य पदार्थ बारे समेत अध्ययन अनुसन्धान गरिएको थियो। विद्यालय दिवा खाजाको रेसिपी विकास तर्फ पोषिलो परिकार सम्बन्धि अध्ययन गरियो ।
- ञ) यस अवधिमा होमस्टे/होटल रेष्टुरेण्ट/क्याण्टिन सञ्चालकहरूलाई खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिम ६१ पटक, खाद्य उद्योगी व्यवसायीहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी तालिम १४ पटक, खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सचेतना अभिवृद्धि सम्बन्धी अन्तरकृया ४४ पटक, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सरोकारवाला हरु संग अन्तरकृया ६१ पटक, प्रदेश स्तरिय खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि गोष्ठी ८ पटक, स्थानिय तहको समन्वयमा स्ट्रटफुडको खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धि कार्यक्रम ५९ पटक संचालन गरियो ।
- ट) खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि सिपमुलक तालिम १४ पटक प्रदान गरियो ।
- ठ) यस आ.व. मा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट कूल रु. ८६,५४५ हजार राजस्व सङ्कलन भयो ।

## खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

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

### १. परिचय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सुरुवातमा कृषि खाद्य तथा सिंचाई मन्त्रालय मातहत रहने गरी खाद्य विभागको रूपमा २०१८ सालमा स्थापना भएको थियो । वि.सं. २०२३ सालमा यसलाई विभागस्तरीय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धानशाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना पदार्थ ऐन लागू भयो । वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समय सम्म यो विभाग केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशालाको नामले परिचित रह्यो । वि.सं. २०५७ सालदेखि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको रूपमा नामाकरण भई कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गतका तीन वटा विभागहरू मध्ये एक विभागको रूपमा रहेको छ । हाल यस विभागले देशका समग्र जिल्लामा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन र दाना पदार्थहरूको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरूको हक हितको संरक्षण गर्दै आईरहेको छ र सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरूलाई प्रयोगशाला सेवा समेत दिँदै आईरहेको छ । साथै यस विभागबाट स्थानीय, उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरूको विकास एवं सीपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पुऱ्याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र पोषिलो परिकार विकास जस्ता क्रियाकलापहरू सञ्चालन गरी कुपोषण न्युनीकरणमा समेत सघाउ पुऱ्याउदै आईरहेको छ ।

### २. दूरदृष्टि (Vision)

आम उपभोक्ताहरूलाई स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको उपलब्धता सुनिश्चित गर्ने ।

### ३. उद्देश्य (Objectives)

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

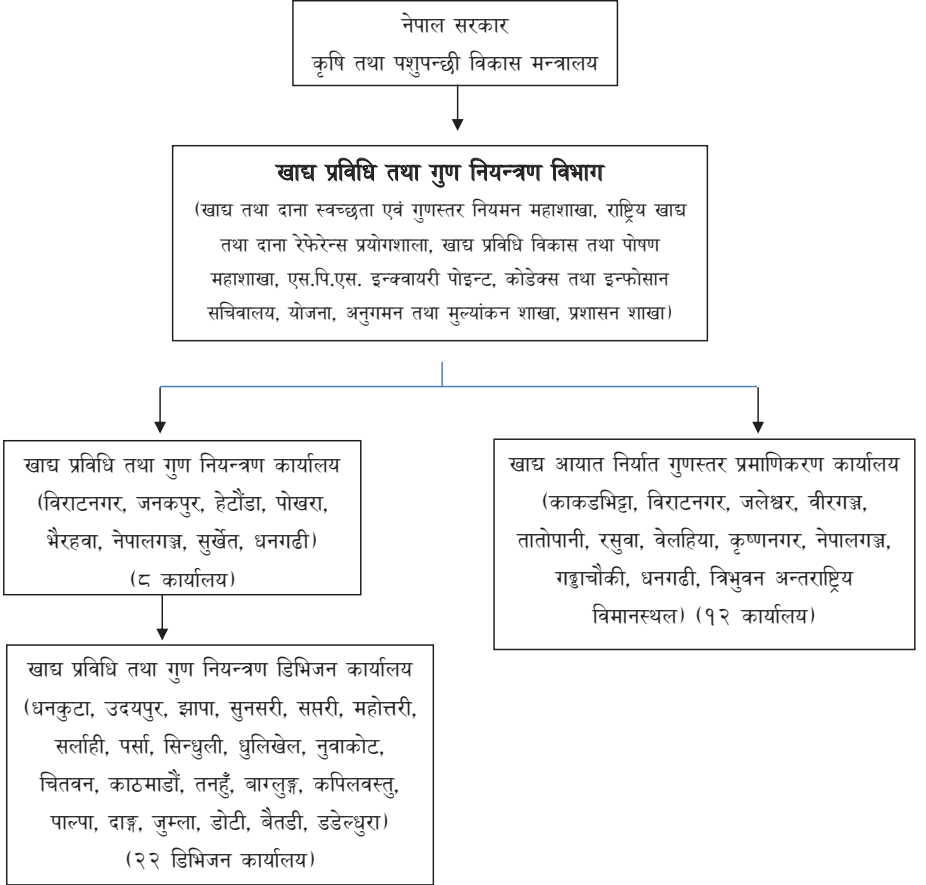
- पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा खाद्य वस्तुहरूलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।

#### 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 चुनौती पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण/अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एकेडिटेशन 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 सीपमूलक 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 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 अन्तर्गतका कार्यालयहरूमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमेष्ट्रि, बोटानी लगायत अन्य सेवा समूहहरू गरि ३७० जना कर्मचारीहरूको दरबन्दी रहेको छ ।

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०८०/८१)

१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रमः

यस विभागाबाट आ.व. २०८०/८१ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तरगत खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन, स्तर निर्धारण, उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट एवं मिठाई पसलहरूको निरिक्षण, उद्योग अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण लगायत कार्यक्रम तर्फ निम्नानुसारका कार्यहरू सम्पन्न भयो ।

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

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (८ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२२ वटा) बाट उत्पादनस्थल तथा खाद्य वस्तुहरूको स्वच्छता गुणस्तरलाई लक्षित गरी ३,७७९ पटक बजार अनुगमन, ४,२९६ पटक उद्योग अनुगमन निरिक्षण, २,५८५ पटक होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरिक्षण अनुगमन र ५४३ पटक रेपिड रेस्पोन्स मोडालिटीमा विभिन्न निकाय सहित संयुक्त अनुगमन गरिएको थियो । विभाग, ८ खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २२ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएका अनुगमन सम्बन्धि विवरण तालिका नं. १ मा राखिएको छ ।

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

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटल/ रेष्टुरेण्ट	रेपिड रेस्पोन्स	जम्मा
१	विभाग	११५	१८६	१२०	७	३५८
२	विराटनगर	१३१	२०७	८३	१६	३९३
३	जनकपुर	७६	२२४	५५	२२	३५८
४	हेटौंडा	१७६	२२९	२०४	१५	५८०
५	पोखरा	५७	१९६	४४	२७	२८८
६	भैरहवा	६७	२३१	५४	२४	३५०
७	नेपालगंज	१४७	२१२	१२६	३५	४६३
८	सुर्खेत	७३	१७७	४३	८	२६१
९	धनगढी	२३५	३२७	१५२	२३	६७४
१०	२२ डिभिजन कार्यालयहरू	२७०२	२९२७	१७०४	३६६	७६९९
	<b>कुल जम्मा</b>	<b>३७७९</b>	<b>४२९६</b>	<b>२५८५</b>	<b>५४३</b>	<b>११२०३</b>

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 निरीक्षण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटल/रेष्टुरेण्ट	रेपिडरेस्पन्स	जम्मा
१	झापा	१८१	१४७	८४	१६	४२८
२	सुनसरी	१०१	३०७	१०२	३६	५४६
३	धनकुटा	१९१	११३	५८	१९	३८१
४	उदयपुर	११८	१५७	११९	१३	४०७
५	सप्तरी	११३	१२९	९०	२०	३५२
६	जलेश्वर	१०४	६१	३७	१५	२१७
७	सर्लाही	११२	४८	६०	१४	२३४
८	पर्सा	१४२	७४	५०	१४	२८०
९	चितवन	१०६	९४	५४	१८	२७२
१०	सिन्धुली	११६	१३९	८२	२०	३५७
११	धुलिखेल	१५६	१६२	५३	१६	३८७
१२	काठमाडौँ	११२	४९१	१५९	२७	७८९
१३	नुवाकोट	१०४	७६	८०	१४	२७४
१४	तनहुँ	८८	२६४	६५	२१	४३८
१५	बागलुंग	२१३	५९	६९	१३	३५४
१६	पाल्पा	१२३	१२२	१४६	१६	४०७
१७	कपिलवस्तु	११०	१०४	६५	१३	२९२
१८	दाङ	९३	१३४	५२	१२	२९१
१९	जुम्ला	११०	५३	५४	१२	२२९
२०	डोटी	८८	७८	८७	१४	२६७
२१	बैतडी	८८	५२	४०	१२	१९२
२२	डडेल्धुरा	१८१	६३	५०	११	३०५
	<b>जम्मा</b>	<b>२७०२</b>	<b>२९२७</b>	<b>१७०४</b>	<b>३६६</b>	<b>७६९९</b>

## 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 (८ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२२ वटा) बाट स्थानिय बजार, सुपरमार्केट तथा खाद्य उद्योगहरूको निरीक्षण/अनुगमन गरी ऐन नियम बमोजिम खाद्य तथा दाना पदार्थका ३,१२५ वटा नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो । यसै गरी खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्स तर्फ विभागबाट ४६३, मातहतका कार्यालयहरूबाट र डिभिजन कार्यालयहरूबाट ३,२४७ गरी समग्रमा ३,७१० वटा नमूना संकलन भएको थियो ।

विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २२ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएको नमूना संकलन विवरण तालिका नं. ३ मा राखिएको छ ।

### तालिका नं. ३: ऐन बमोजिम नमूना संकलन विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमूना संकलन (संख्या)			सर्भिलेन्स नमूना
		खाद्य	दाना	जम्मा	
१	विभाग	९२	०	९२	४६३
२	विराटनगर	१०९	१०	११९	२३०
३	जनकपुर	१०७	१४	१२१	१५५
४	हेटौडा	१०२	२०	१२२	२१८
५	पोखरा	८०	०	८०	२२०
६	भैरहवा	१०२	०	१०२	२०७
७	नेपालगंज	८६	०	८६	२५६
८	सुर्खेत	१०३	०	१०३	१६७
९	धनगढी	१०४	२०	१२४	२६७
१०	२२ डिभिजन कार्यालयहरू	२११८	५८	२१७६	१५२७
	<b>जम्मा</b>	<b>३००३</b>	<b>१२२</b>	<b>३१२५</b>	<b>३७१०</b>

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

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

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमूना संकलन (संख्या)			सर्भिलेन्स नमूना (संख्या)
		खाद्य	दाना	जम्मा	
१	झापा	९०	०	९०	७०
२	सुनसरी	९४	५	९९	०
३	धनकुटा	९७	०	९७	८२
४	उदयपुर	१००	७	१०७	७४
५	सप्तरी	१०१	३	१०४	६६
६	जलेश्वर	१००	८	१०८	६०
७	सर्लाही	१०१	०	१०१	३८
८	पर्सा	१०१	१५	११६	६२
९	चितवन	८०	६	८६	३६
१०	सिन्धुली	१०१	०	१०१	६९
११	धुलिखेल	१००	०	१००	६०
१२	काठमाडौं	१०२	०	१०२	२७८
१३	नुवाकोट	१०३	११	११४	७९
१४	तनहुँ	१०१	०	१०१	७८
१५	बागलुंग	८२	०	८२	६०
१६	पाल्पा	१००	०	१००	७४
१७	कपिलवस्तु	६५	०	६५	५९
१८	दाङ	१००	०	१००	६०
१९	जुम्ला	१००	०	१००	३०
२०	डोटी	१००	०	१००	६०
२१	बैतडी	१००	३	१०३	६०
२२	डडेल्धुरा	१००	०	१००	७२
	<b>जम्मा</b>	<b>२११८</b>	<b>५८</b>	<b>२१७६</b>	<b>१५२७</b>

आ. व. २०८०/०८१ मा ऐन बमोजिम संकलित खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको २,६५९ वटा नमूनाहरू विश्लेषण गरिएकोमा तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड बमोजिम नभएका ११० वटा नमूनाहरू

(४.७२ प्रतिशत) रहेको थियो। तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड पुरा नगरी खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन/विक्री वितरण गर्ने १७८ 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 समुह अनुसार औपचारिक नमूना विश्लेषण विवरण र मुद्दा दायरी सम्बन्धि विवरण**

सि.नं.	खाद्य समूह	नमूना विश्लेषण	मापदण्ड नपुगेको (Non-compliance)	मुद्दा दायर संख्या
१	दुध र दुग्धजन्य पदार्थ	७९	८	२७
२	तेल तथा घिउ	३२६	१५	२०
३	फलफूल तथा सागपात पदार्थ	३५९	१२	९
४	मसला पदार्थ	२९४	५	७
५	त्रिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थ	१५५	९	३
६	नून	४०	०	०
७	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थ	८८७	३२	१७
८	प्रशोधित पिउने पानी	११४	१०	३१
९	गुलियो पदार्थ	८४	७	७
१०	कन्फेक्सनरी	८०	२	०
११	प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ	३	०	०
१२	दाना पदार्थ	१२९	१०	११
१३	अन्य खाद्य पदार्थ	१०९	०	४६
	<b>जम्मा</b>	<b>२६५९</b>	<b>११०</b>	<b>१७८</b>

**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।

यस अवधिमा विभिन्न खाद्य समुह अन्तर्गत विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट गरिएको मुद्दा दायरी सम्बन्धि संख्यात्मक विवरण तालिका नं. ६ मा देखाइएको छ ।

तालिका नं. ६: विभाग तथा मातहतका कार्यालयबाट गरिएको मुद्दा दायरी सम्बन्धि संख्यात्मक विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	मुद्दा दायरी संख्या
१	विभाग, काठमाण्डौ	१७
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२१
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	०
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	७
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	५
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१८
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	०
८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	३
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२०
१०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, झापा	०
११	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सुनसरी	३
१२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, धनकुटा	५
१३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, उदयपुर	०
१४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सप्तरी	०
१५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, जलेश्वर	०
१६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सर्लाही	८
१७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, पर्सा	२२
१८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, चितवन	५
१९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सिन्धुली	०
२०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, धुलिखेल	८
२१	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, काठमाडौं	०
२२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, नुवाकोट	२४
२३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, तनहुँ	७
२४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, बागलुंग	२

२५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, पाल्पा	०
२६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, कपिलवस्तु	०
२७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, दाङ	३
२८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, जुम्ला	०
२९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, डोटी	०
३०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, बैतडी	०
३१	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, डडेल्धुरा	०
<b>जम्मा</b>		<b>१७८</b>

### १.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था:

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (८ वटा) बाट खाद्य उद्योगहरूको स्थापनार्थ सिफारिस गर्ने, नयाँ खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र जारी गर्ने, स्थापित उद्योगहरूको हरेक वर्ष नविकरण गर्ने कार्यक्रम अन्तरगत १,४१७ वटा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस, ९३३ वटा नयाँ उद्योगको अनुज्ञापत्र जारी, २,४३० वटा उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्ने कार्य सम्पन्न भयो । यस सम्बन्धि कार्यालयगत विवरण तालिका नं. ७ मा र खाद्य पदार्थको किसिम अनुसारको विवरण तालिका नं. ७ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

#### तालिका नं. ७ : उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	अनुज्ञापत्र जारी	अनुज्ञापत्र नवीकरण	उद्योग सिफारिस	जम्मा
१	विभाग, काठमाण्डौ	२३८	६६३	४३३	१३३४
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२२०	३८८	२८३	८९१
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	८९	४३६	१६०	६८५
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	६०	१६५	८६	३११
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	७१	३०८	९०	४६९

६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१०६	१३३	१५६	३९५
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	४५	८७	६६	१९८
८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	३८	६०	५०	१४८
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	६६	१९०	९३	३४९
<b>जम्मा</b>		<b>९३३</b>	<b>२४३०</b>	<b>१४१७</b>	<b>४७८०</b>

तालिका नं ८: खाद्य समुह अनुसार उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नवीकरण सम्बन्धि  
विवरण

सि.नं.	खाद्य समूह	अनुज्ञापत्र जारी	अनुज्ञापत्र नवीकरण	उद्योग सिफारिस	जम्मा
१	दुध र दुग्धजन्य पदार्थ	८९	१२७	१६१	३७७
२	तेल तथा घिउ	३९	१४८	२५	२१२
३	फलफूल तथा सागपात पदार्थ	८६	१६३	१४३	३९२
४	मसला पदार्थ	८६	२२१	१४३	४५०
५	चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थ	५७	११९	६६	२४२
६	नून	०	६	०	६
७	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थ	३८०	८९३	६४३	१९१६
८	प्रशोधित पिउने पानी	६५	२९२	६३	४२०
९	गुलियो पदार्थ	२२	४५	३७	१०४
१०	कन्फेक्सनरी	४	४३	१८	६५
११	प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ	२४	८२	५२	१५८
१२	दाना पदार्थ	१९	१०२	६	१२७
१३	अन्य खाद्य पदार्थ	६२	१८९	६०	३११
<b>जम्मा</b>		<b>९३३</b>	<b>२४३०</b>	<b>१४१७</b>	<b>४७८०</b>

### १.४ खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था:

यस विभागबाट आ. व. २०८०/८१ मा विभिन्न उद्योग तथा व्यवसायहरूबाट खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात गर्न १५,६७८ वटा अनुमति प्रदान गरिएको थियो । यसै गरी १२ वटा आयात विन्दुहरूमा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालयहरूबाट ४६,९४८ वटा नमुनाको आयात/निर्यात प्रमाणीकरण गरिएको थियो। जसमध्ये ४५ विभिन्न खाद्य पदार्थहरू प्रतिकुल पाइएको थियो। भन्सार विन्दुमा अवस्थित कार्यालयहरूबाट भएका खाद्य आयात निर्यात प्रमाणीकरण सम्बन्धि विवरण तालिका नं ९ मा प्रस्तुत गरिएको छ।

तालिका नं. ९: आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण

क्र. सं.	कार्यालय	नमुना संख्या	प्रतिकुल संख्या
१	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	१४५९	०
२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	४८५२	
३	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	२९३१	१
४	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	११८१५	५
५	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, भैरहवा	११२६३	९
६	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	१६११	१
७	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	५३३०	७
८	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	४१७८	९
९	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	२३३२	१
१०	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, त्रि.अ.वि.	६७२	०
११	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	२३२	०
१२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	२७३	१२
	<b>जम्मा</b>	<b>४६९४८</b>	<b>४५</b>

यस अवधिमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग मातहतका १२ खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूबाट नेपाल भित्रिने र ताजा तरकारी तथा फलफूलमा RBPR विधिबाट

विषादी अवशेष परिक्षण गरिएको थियो। यस प्रयोजनका लागि खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय काकरभिट्टा, रानी, जलेश्वर, विरगंज, तातोपानी, रसुवा, बेलहिया, कृष्णनगर, नेपालगंज, धनगढी, महेन्द्रनगर र त्रि. अ. विमानस्थलबाट परिक्षण गर्ने व्यवस्था गरिएको थियो । यस अवधिमा कुल ६३,३५७ नमुना प्रमाणीकरण गरिएको थियो जसमध्ये ४० नमुना प्रतिकुल पाइएको थियो । यस सम्बन्धि विस्तृत विवरण तालिका नं. १० मा देखाइएको छ ।

**तालिका नं.१०: RBPR विधि बाट ताजा तरकारी तथा फलफूलमा विषादी अवशेष परिक्षण सम्बन्धि विवरण**

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना संख्या	प्रतिकुल संख्या
१	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	१०५६८	६
२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	३०२२	०
३	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	४३९९	०
४	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	१३८	०
५	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	१७३३१	२३
६	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	११३७५	८
७	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, बेलहिया	११७३६	०
८	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	३१८९	३
९	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	११३२	०
१०	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	२५७	०
११	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	२३६	०
१२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, TIA	०	०
	<b>जम्मा</b>	<b>६३३८३</b>	<b>४०</b>

## १.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण:

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरिकरण गर्ने सम्बन्धि निर्देशिकाका आधारमा अनुगमन गरी यस अवधिमा ३१९ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई स्तरिकरण गरिएकोमा १९ वटा अति उत्तम, ५२ वटा उत्तम, १२१ वटा सन्तोषजनक र ६३ वटा सामान्य स्तरहरू रहेका थिए । बाँकी ६४ 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 १,३३१ वटा दर्ता तथा १,६४१ 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 । यस आ. व. मा नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित मापदण्ड सम्बन्धि विवरण तालिका नं. ११ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

### तालिका नं. ११: नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित गुणस्तर मापदण्ड

सि.नं.	मापदण्ड	नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन मिति	लागू हुने मिति
१	पौष्टिक तत्व स्तरोन्नति गरिएको चामल	२०८०/०४/०१	२०८०/०४/०१
२	खाद्य पदार्थको सिधा सम्पर्कमा आउने कागजको प्रयोग	२०८०/१०/२५	२०८०/१०/२५
३	खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याटको अधिकतम सीमा	२०८०/१०/२५	२०८१/०४/२३

यस अवधिमा पौष्टिक तत्व स्तरोन्नति गरिएको चामल सम्बन्धि मापदण्ड, खाद्य पदार्थको सिधा सम्पर्कमा आउने कागजको प्रयोग सम्बन्धि मापदण्ड र खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याटको अधिकतम सीमा सम्बन्धि मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित गरिएको छ ।

## १.८ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि कार्यक्रमः

आ.व. २०८०/८१ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, मातहतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय र डिभिजन कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि निम्न अन्तरक्रिया/ गोष्ठी र सचेतनामूलक कार्यक्रमहरू संचालन गरिएको थियो ।

- विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट देशका विभिन्न स्थानमा होमस्टे/ होटल रेष्टुरेन्ट/क्यान्टिन संचालकहरूलाई खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि तालिम ६१ पटक, खाद्य उद्योगी व्यवसायीहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि तालिम १४ पटक, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया ६१ पटक सम्पन्न गरिएको छ ।
- यस अवधिमा प्रदेश स्तरीय खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि गोष्ठी ८ पटक संचालन गरिएको छ । यसै गरी स्थानीय तहको समन्वयमा स्ट्रिट फुडको खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धि कार्यक्रम ५९ पटक संचालन गरियो ।
- खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सचेतना अभिवृद्धि सम्बन्धि अन्तरक्रिया कार्यक्रम ४४ पटक विभिन्न स्थानमा संचालन गरियो ।
- यस अवधिमा फलफूल बजार/गोदाममा Ripening agents को प्रयोगको सर्भिलेन्स तथा नियमन ८९ पटक विभिन्न स्थानमा सम्पन्न गरिएको छ । दूध, प्रशोधित पिउने पानी तथा स्ट्रिट फुडको शुष्म जैविक स्वच्छता सम्बन्धि अध्ययन ३० पटक संचालन गरियो ।

## २. प्रयोगशाला सेवा

### २.१ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

यस अवधिमा केन्द्र काठमाडौंको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला र ८ खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयका प्रयोगशालाहरूबाट ऐन बमोजिम संकलित, सर्भिलेन्स, अनुज्ञापत्र तर्फका, गुणस्तर मापदण्ड तर्फ, उद्यमी व्यवसायीबाट प्राप्त, अन्य कार्यालयहरूबाट प्राप्त लगायत अन्य अनुरोधोत्तमक गरी वटा २६,३०७ नमुनाहरूको परिक्षण गरिएको थियो । तालिका नं. १२ मा विभागको प्रयोगशाला र अन्य कार्यालयहरूको प्रयोगशालाबाट भएका नमुना विश्लेषण सम्बन्धि विवरण पेश गरिएको छ।

तालिका नं. १२: प्रयोगशाला विश्लेषण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	खाद्य	दाना	जम्मा नमुना विश्लेषण संख्या
१	राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला, काठमाण्डौ	६६००	१२६	६७२६
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	४५१६	१४८	४६६४
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	३५८७	१११	३६९८
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२५११	१५२	२६६३
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	२१६०	२४	२१८४
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१७७८	४६	१८२४
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१८२६	६९	१८९५
८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	८४३	८	८५१
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१७५५	४७	१८०२
	<b>जम्मा</b>	<b>२५५७६</b>	<b>७३१</b>	<b>२६३०७</b>

आ.व. २०८०/८१ विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला र मातहतका कार्यालयहरूमा भएका प्रयोगशालाबाट परिक्षण भएका नमुनाहरूको विस्तृत विवरण तालिका नं. १३ मा प्रस्तुत गरिएको छ।

तालिका नं. १३: प्रयोगशाला विश्लेषण सम्बन्धि विस्तृत विवरण

नमुनाको किसिम/ कार्यालय	ऐन बमोजिम संकलित नमुना		सर्भिलेन्स नमुना		अनुज्ञापत्र संग सम्बन्धित नमुना		अनुरोघात्मक नमुना		अन्य नमुना	
	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या
	विभाग, काठमाण्डौ	८५१	४५	८९६	९३	३५३९	११५	१०४४	७६	३९६
विराटनगर	४८५	१९	४८४	२०	२१०६	९५	१११४	१७	४७५	४८
जनकपुर	३८७	१४	२८०	३५	१६४९	४१	१२७१	०	१११	०
हेटौडा	३५०	८	१३२	१९	१९४२	४५	१५२	१२	८७	०
पोखरा	६४	०	३२०	३४	१४३५	०	०	०	३६५	०
भैरहवा	१०२	८	२६२	१६	११३१	१६८	३२९	८	०	-
नेपालगंज	१२१	४	३८२	९	९८९	८६	२६६	१	१३७	०
सुर्खेत	१४०	१२	१६४	२१	४९०	५४	३६	८	२१	०
धनगढी	११८	०	५०८	०		०	१२५	०	३४	०
जम्मा	२६१८	११०	३४२८	२४७	१४२९८	६०४	४३३७	१२२	१६२६	६३

२.२ निर्यात प्रवर्धनमा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा:

विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशालाबाट निर्यात प्रवर्धनका लागि प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा प्रदान गरिदै आएको छ। यस अवधि यस प्रयोजनका लागि १५६ नमुना विश्लेषण गरिएको थियो । यस सम्बन्धि विवरण तालिका नं. १४ मा प्रस्तुत गरिएको छ।

तालिका नं. १४: निर्यात प्रयोजनका लागि प्रयोगशाला विश्लेषण

क्र.सं.	विश्लेषण भएको खाद्य वस्तु	नमूना संख्या
१	दूध तथा दूध पदार्थ (छुर्पी)	१३४
२	फलफूल, तरकारी तथा सोबाट बनेका अन्य खाद्य पदार्थ	२
३	मसला र मसलाजन्य पदार्थ (अलैची)	२
४	गुलियो पदार्थ	१२
५	अन्य	६
	जम्मा नमूना	१५६

### २.३ प्रयोगशाला एक्कीडिटेसन :

आ.व. २०७९/८० मा विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफेरेन्स प्रयोगशाला National Accreditation Board of India (NABL) बाट २८६ पारामिटर (२४५ विभिन्न केमिकल र ४१ सुक्ष्मजैविक पारामिटर) र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय विराटनगरको प्रयोगशालालाई मसला, चिया सहित ७ वटा कमोडिटी अन्तर्गत २३ पारामिटरमा NABL, India बाट ISO 17025: 2017 बमोजिम एक्कीडिटेसन प्राप्त भएकोमा यस आ.व. मा सोही एक्कीडिटेसन स्कोप निरन्तर रहेको छ । राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफेरेन्स प्रयोगशाला र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगरस्थित प्रयोगशालाको एक्कीडिटेसन प्रमाणपत्र अनुसूची १ मा समावेश गरिएको छ ।

### ३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम

यस आ.व. मा केन्द्र काठमाडौंको खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाबाट ४ पटक खाद्य उद्योग/व्यवसायीको समस्या समाधानार्थ प्रविधि अध्ययन तथा परामर्श सेवा प्रदान गरियो । खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाबाट यस आ.व. मा खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम, विभिन्न खाद्य पदार्थमा पौष्टिक तत्व विश्लेषण, पोषितो परिकार विकास, जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ, पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेशन लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गरिएको थियो ।

#### ३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम

खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी रोजगारी मुलक/ सीप विकास तालिम १४ पटक संचालन गरिएको थियो । सो तालिममा ११७ जना पुरुष र २०१ जना महिला गरी जम्मा ३१८ जनाको सहभागिता रहेको थियो । तालिम सम्बन्धि विस्तृत विवरण तालिका नं. १५ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं.१५: खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम

क्र.स.	कार्यालयको नाम	तालिमको नाम	तालिम संचालन मिति	महिला	पुरुष	जम्मा
१.		खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० मङ्सिर ६-१२	११	१३	२४
२.	खा.नि.तथा गु.प्र. विभाग	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० पौष १८-२४	१५	१०	२५
३.		खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० चैत्र १-७	२०	५	२५
४.		खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८१ जेठ २९- असार ४	१७	८	२५
५.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., विराटनगर	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० माघ ७-१०	१४	७	२१
६.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., जनकपुर	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० फागुन १४-१६	१३	७	२०
७.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., हेटौडा	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८१ जेठ २९- असार ४	१७	८	२५
८.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., पोखरा	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० चैत्र १९-२१	१७	३	२०
९.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., भैरहवा	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० चैत्र १९-२१	१७	३	२०
१०.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., नेपालगंज	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० माघ २२-२६	८	१३	२१
११.	खा.का.नि.तथा गु.प्र., सुर्खेत	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० माघ १०-१२	१८	२	२०
१२.	खा.तथा.प्र. गु.का.नि., धनगढी	खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० चैत्र २६-२८	१०	६	१६
१३.	खा.का.डि.नि.तथा गु.प्र.,	स्याउ प्रशोधन प्रविधि तालिम	२०८० असोज ८-१०	१०	२१	३१
१४.	जुम्ला	२०८० असोज ६-१०	२०८० असोज २४-२६	१४	११	२५
<b>जम्मा सहभागी</b>				२०१	११७	३१८

खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी रोजगारी मुलक/सीप विकास तालिम १४ पटक संचालन गरिएको थियो। सो तालिममा ११७ जना पुरुष र २०१ जना महिला गरी जम्मा ३१८ जनाको सहभागिता रहेको थियो।

### ३.२ खाद्य प्रविधि विकास सम्बन्धि अध्ययन:

यस आ.व. मा प्रविधि विकास सम्बन्धि ट्रायल परिक्षण अध्ययन अन्तर्गत निम्न ८ किसिमका अध्ययन सम्पन्न गरिएको थियो।

- Recipe Development for *Mid-Day Meal Program* for school (Mixed flour biscuit and mixed flour *sattu*)
- Study on Total Phenolic Compound and Antioxidant Property on Different Bee Products
- Study on ethnic food profiles (*Tharu* cuisines)
- Study on the Texture Profile Analysis (TPA) of Newari foods using texture meter
- Technology package for commercial agricultural produce (Physicochemical analysis and millet based products like instant millet *halwa* mix, ready to cook millet soup mix, millet energy bar and millet crackers)
- Study on stability of paste and puree prepared from Nepalese tomato varieties
- Baseline study for standards formulation

### ३.३ पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेशन

आ.व. २०८०/८१ मा खाद्य पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेशन अन्तर्गत Estimation of tannic acid by spectrophotometric method सम्बन्धि मेथड भेरिफिकेशन कार्य गरिएको छ।

### ३.४ खाद्य वस्तुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण :

यस अवधिमा कृषिजन्य खाद्य वस्तु लगायत तयारी खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण एवं पहिचान गर्ने उदेश्यले जम्मा ४३३ वटा खाद्य वस्तुका नमुनामा पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने काम भयो। यस सम्बन्धि विवरण तालिका नं १६ मा प्रस्तुत गरिएको छ।

## तालिकानं. १६: पौष्टिक तत्व विश्लेषण

क्र.स.	खाद्य पदार्थ	नमुना संख्या
१.	अन्न तथा अन्न बाट बनेका खाद्य पदार्थ	१८६
२.	दाल तथा दलहन	-
३.	हरियो सागपात	६१
४.	मसला	८
५.	परम्परागत खाद्य पदार्थ	२७
६.	दुध तथा दूग्ध पदार्थ	३
७.	विविध	५२
<b>जम्मा</b>		<b>३३७</b>

### ३.५ जनजाती विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ:

जातीय विविधताले भरिपूर्ण देश नेपालमा विभिन्न जात-जातिका मानिसहरूको बसोबास रहेको हुँदा विभिन्न वर्गका मानिसहरूको रहन-सहन र खानपानमा विविधता रहेको पाइन्छ । परम्परागत रूपमा कुनै जाति विशेषका मानिसहरूले उपभोग गर्दै आएका खाद्य पदार्थमा पाइने पोषक तत्व सम्बन्धि अध्ययन गर्न यस अवधिमा जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ अन्तर्गत थारु समुदायमा प्रचलनमा रहेका ढिक्री, अनदी भात, अनदी रोटि, सोराही रोटि, बरिया, मसुलार, घोधी र बर्ड्रीक चटनी जस्ता खाद्य पदार्थहरूको नमुना विभिन्न खाजा घर तथा रेष्टुरेन्टबाट संकलन गरी प्रयोगशाला विश्लेषण गरी सो खाद्य पदार्थहरूको प्रोफाइल तयारी गरियो ।

### ४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट

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

- इन्क्वायरी सेवा प्रदान
- खाद्य स्वच्छता र एस.पि.एस सम्बन्धि सन्देशमुलक सुचना प्रचार प्रसार सम्पन्न

### ५. अन्य कार्यक्रम:

खाद्य स्वच्छता दिवस जुन ७, २०२४ को विश्वव्यापी नारा "Food Safety: Prepare for the unexpected" भन्ने मूलनारा सहित सप्ताहव्यापी रूपमा देशभरिका कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि विभिन्न सचेतनामुलक अन्तरक्रिया/गोष्ठी, बजार अनुगमन, स्ट्रट फुडमा खाद्य स्वच्छता लक्षित कार्यक्रम, होटेल रेष्टुरेन्टमा प्रयोग गरिने तेलको स्थलगत परिक्षण लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गरी मनाइयो ।

**६. राजस्व संकलन:**

आ. व. २०८०/८१ को अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट विभिन्न सेवा प्रदान गरी तथा नमुना विश्लेषण गरी प्रयोगशाला परिक्षण सेवा वापत ८६५४५ हजार रुपैया गैरकर राजस्व संकलन गरियो । विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट यस अवधिमा भएको गैरकर राजस्व संकलन सम्बन्धि विवरण तालिका नं १७ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

**तालिकानं.१७ : आ.व. २०८०/८१ को राजस्व संकलन सम्बन्धि विवरण**

क्र.सं.	कार्यालय	राजस्व संकलन (रु. हजारमा)
१.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, काठमाण्डौ	१८११७
२.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	३९१५
३.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	२६७७
४.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२२३३
५.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	१६४१
६.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	२५३३
७.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१८१४
८.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	६५०
९.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१४५४
१०.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	४३१६
११.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	३०७९
१२.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	३०००
१३.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	९२३७
१४.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, भैरहवा	१३३७९
१५.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	४३८२
१६.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	७७३१
१७.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	३७८३
१८.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	१४७७
१९.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, त्रि.अ.वि.	७९३
२०.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	१९०
२१.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	१४०
	<b>जम्मा</b>	<b>८६५४५</b>

# अनुसूची १



**National Accreditation Board for  
Testing and Calibration Laboratories**

## CERTIFICATE OF ACCREDITATION

**NATIONAL FOOD & FEED REFERENCE LABORATORY, DEPARTMENT  
OF FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY CONTROL (DFTQC)**

has been assessed and accredited in accordance with the standard

**ISO/IEC 17025:2017**

**"General Requirements for the Competence of Testing &  
Calibration Laboratories"**

for its facilities at  
Babarmahal, Kathmandu, Nepal  
in the field of  
**TESTING**

Certificate Number TC-4062

Issue Date 31/03/2023

Valid Until 30/03/2025

This certificate remains valid for the Scope of Accreditation as specified in the annexure subject to continued satisfactory compliance to the above standard & the relevant requirements of NABL.  
(To see the scope of accreditation of this laboratory, you may also visit NABL website [www.nabl-india.org](http://www.nabl-india.org))

Name of Legal Identity : Ministry of Agriculture and Livestock Development, Government of Nepal

**Signed for and on behalf of NABL**



89076970100030002582

N. Venkateswaran  
Chief Executive Officer



National Accreditation Board for  
Testing and Calibration Laboratories

**CERTIFICATE OF ACCREDITATION**

**FOOD AND FEED LABORATORY, FOOD  
TECHNOLOGY AND QUALITY CONTROL OFFICE**  
has been assessed and accredited in accordance with the standard

**ISO/IEC 17025:2017**

**"General Requirements for the Competence of Testing &  
Calibration Laboratories"**

for its facilities at

Biratnagar-10, Morang, Province No. 1, Nepal

in the field of

**TESTING**

Certificate Number

TC-4057

Issue Date

31/12/2022

Valid Until

30/12/2024

This certificate remains valid for the Scope of Accreditation as specified in the annexure subject to continued satisfactory compliance to the above standard & the relevant requirements of NABL.

(To see the scope of accreditation of this laboratory, you may also visit NABL website [www.nabl-india.org](http://www.nabl-india.org))

Name of Legal Identity : Dept. of Food Technology and Quality Control, Ministry of Agriculture and Livestock Development, Government of Nepal

Signed for and on behalf of NABL



89076970100030002573

**N. Venkateswaran**  
Chief Executive Officer

## अनुसूची २

### विश्लेषण दस्तुर (खाद्य पदार्थ)

संशोधन : खण्ड ७१) संख्या १७ नेपाल राजपत्र भाग ५ मिति २०७८/०४/२५

नेपाल सरकारले कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय मातहतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र सो विभाग मातहतका कार्यालयबाट प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा लगायत अन्य सेवा प्रदान गरे बापत सङ्कलन हुने गैरकर राजस्वका दरहरूमा देहाय बमोजिम परिमार्जन गर्ने गरी मिति २०७८।३।२४ मा निर्णय गरेकोले यो सूचना प्रकाशन गरिएको छः-

सङ्केत नं. ०१.०० दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू (Milk and Milk Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	शिशु दुग्ध आहार	१,०००/-
२.	धूलो दूध ( Whole milk)	१,५००/-
३.	घृतांस रहीत धूलो दूध (Skimmed milk powder)	१,५००/-
४.	धूलो दूध (Whole milk powder)	१,५००/-
५.	अप्रशोधित तरल दूध (Fluid milk )	६५०/-
६.	कन्डेन्सड मिल्क (Condensed milk)	७००/-
७.	मखन (Butter)	१,५००/-
८.	Frozen Dessert/ आइसक्रिम	१,५००/-
९.	बरफ ( Ice cube)	१,०००/-
१०.	दही (Yoghurt)	९००/-
११.	मलाई ( Cream)	५००/-
१२.	पनिर (Paneer)	५००/-
१३.	प्रशोधित दूध ( Processed Milk)	६५०/-
१४.	शिशु आहार/बाल आहारको पौष्टिक तत्व पौष्टिक एवं माइक्रोबायोलोजी	पौष्टिक तत्वको हकमा संकेत नं. १२ मा उल्लेख भए बमोजिम र माइक्रोबायोलोजीको हकमा संकेत नं. १७ मा उल्लेख भए बमोजिम

सङ्केत नं. ०२.०० तेल तथा घ्यू जन्य पदार्थहरू (Fats and Oils)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	वनस्पति तेल प्रशोधित (Edible Vegetable Oil)	७००/-
२.	क्रुड आयल (Crude oils) कच्चा पदार्थ	४००/-
३.	तोरीको तेल	१,१००/-
४.	गाई भैसीको घ्यू (Ghee)	८००/-
५.	वनस्पती घ्यू (Vegetable Ghee)	८००/-
६.	वदामको मखन (Peanut butter)	१,०००/-
७.	बेकरी सर्टोनिङ्ग, मार्जारिन (Bakery Shoitening)	८००/-
८.	तोरी गेडा (Mustard seeds)	३००/-
९.	कोकोनट पाउडर (Coconut powder)	१,०००/-

सङ्केत नं. ०३.०० फलफूल तथा सागपात जन्य पदार्थहरू (Fruits and Vegetable Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	जाम जेली, मार्मालेड, स्क्वास, फलरस, फ्रूट सिरप, फलफूलको पेय पदार्थ, फलफूल पेय पदार्थको कच्चा पदार्थ (Jam, Jelly, Marmalade Squash, Fruit juice, beverage etc.)	८००/-
२.	टोमाटो केचप, टोमाटो सस, अन्य ससहरू १,२००-माइक्रोवायोलोजी सहित (Tomato ketchup, Sauce )	१,२००/-
३.	अचार (परिरक्षी बाहेक) (Pickle without preservatives)	५००/-
४.	टोमाटो / अन्य जुस (Tomato Juice)	६००/-
५.	क्यान्ड फल पदार्थ (Canned Fruit)	८००/-
६.	हल्का पेय पदार्थ (Soft drink, Soda, Energy drinks, Sport, Carbonated beverage etc.)	१,०००/-
७.	फलफूल पेय पदार्थ पाउडर (Fruit beverage powder)	५००/-
८.	भिनेगर (Vinegar)	८००/-

सङ्केत नं. ०४.०० मसला जन्य पदार्थहरू (Spices and Condiments Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	सरलो मसला ग्रेडिङ्ग	३००/-
	धुलो मर मसला	६००/-
२.	सिजनिङ्ग पाउडर ( Seasoning powder)	५००/-
३.	प्राउन क्रेकर (Prawn cracker )	५००/-
४.	सुठो	९००/-

सङ्केत नं. ०५.०० चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थहरू (Tea, Coffee, Cocoa Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चिया तथा कफी (Tea& Coffee)	७००/-

सङ्केत नं. ०६.०० नून (Salt)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	खाने नून गुणस्तर (Edible Salt)	७००/-

सङ्केत नं. ०७.०० खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थहरू (Cereal and Legume Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	पिठो, मैदा, सूजी, बेसन, अन्य खाद्यान्नका पिठो (Wheat flour, semolina) Fortified flour, Rice	७००/-
२.	बिस्कट, पाउरोटी (Biscuit, Bread), cookies, Bakery	६००/-
३.	कुकिज (Cookies)	५५०/-
४.	अन्य बेकरी खाद्य पदार्थ (Other bakery items)	५००/-
५.	सिन्के चाउचाउ / पास्ता पदार्थ (Stick noodle)	४००/-
६.	तैयारी चाउचाउ ( Instant noodles)	९००/-
७.	तयारी खाजा, दालमोठ, भुजिया (Dalmoth, Bhujia and other Snacks food)	७००/-
८.	खाद्यान्न / दलहन गुणस्तर ( Cereals / Legumes)	५००/-

सङ्केत नं. ०८.०० प्याक गरिएको प्रशोधित पिउने पानी (Processed drinking water)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	प्रशोधित पिउने पानी माइक्रो बायोलोजी समेत	२,५००/-

सङ्केत नं. ०९.०० गुलियो पदार्थहरू (Sweetening Agents)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चिनी (Sugar), मिश्री (Sugar candy )	८५०/-
२.	मह (Honey)	१,१००/-

सङ्केत नं. १०.०० कन्फेक्सनरी पदार्थहरू (Confectionary Products)

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	चकलेट, टफी, क्याण्डी (Chocolate, toffee, Candy) लजेन्ज (Logenze)	७५०/-
२.	च्युइङ्गम, बबलगम ( Chewing gum, Bubble gum)	५००/-

सङ्केत नं. ११.०० खाद्य परिरक्षी, खाद्य योगशील एवं विषाक्त तत्वहरू (Food Preservatives, Additives and Contaminants)

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	प्रति हेभि मेटल (Heavy metal)	५५०/-
२.	एक भन्दा बढी हेभि मेटल (Heavy metal) समूहमा	१,५००/-
३.	प्रति खनिज तत्व Minerals (Fe, Ca Mg, Mn etc.)	२५०/-
४.	प्रति माइकोटक्सिन Mycotoxins/Total aflatoxins	१,०००/-
५.	प्रति भिटामिन (Vitamins)	१,०००/-
६.	मेलामाइन (Melamine)	१,०००/-
७.	रङ्ग परीक्षण (Color qualitative )	२५०/-
८.	प्रति रङ्ग परीक्षण (Color quantitative)	७००/-
९.	फर्मालिन (Formalin)	१,०००/-
१०.	बेन्जोइक एसिड ( Benzoic acid preservative)	४००/-
११.	नाइट्राइट (Nitrite Preservative )	४००/-

१२.	अन्य परीरक्षीहरू प्रत्येकको (Other preservatives/Food additives each)	४००/-
१३.	सल्फरडाइ अक्साइड (Sulfur dioxide preservative)	४००/-
१४.	<b>विषादी अवशेष (Pesticide Residues)</b>	
	अर्गानोक्लोरीन, अर्गानोफस्फोरस समूहका विषादीहरू समूहगत रूपमा (Organochlorine, Organochlorine group)	२,०००/-
	अन्य समूहका विषादीहरू समूह गत रूपमा (Other २,००० groups /per pesticide)	२,०००/-
	प्रति विषादी अवशेष (Pesticide residue)	१,०००/-
१५.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिबायोटिक प्रत्येकको (Veterinary drugs residue per antibiotic)	७००/-
१६.	प्रति जैविक औषधी, एन्टिबायोटिक (Veterinary drugs residue in group) समूहगत रूपमा	२,०००/-
१७.	मोनोसोडियम ग्लुटामेट ( Monosodium glutamate MSG )	५००/-
१८.	रेडियसन (Radiation test by Becquerel Monitor)	१,०००/-
१९.	टाउरिन एमिनो एसिड (Taurine amino acid)	१,०००/-
२०.	हिस्टामाइन (Histamine)	१,०००/-
२१.	एमिनो एसिड प्रोफाइल ( Amino acids profile)	२,०००/-
२२.	फ्याटी एसिड / ट्रान्सफ्याटी एसिड (Fatty acids)	२,०००/-
२३.	एन्टिअक्सिडेन्ट प्रत्येकको (Antioxidant each)	१,०००/-
२४.	स्पेसिफिक ग्याभिटी (Specific Gravity)	४००/-
२५.	एच. एम. एफ. (HMF test)	१,०००/-
२६.	क्याफिन (Caffeine in foods and Beverage)	३००/-
२७.	आयोडिन (Iodine content )	३००/-
२८.	ग्रायनोटक्सिन ( Grayanotoxins ) लगायत प्राकृतिक रूपमा पाईने विशाक्त पदार्थहरू प्रत्येकको	१,०००/-

सङ्केत नं. १२.०० विविध खाद्य पदार्थको पारामिटर अनुसार लागने दस्तुर

सि.नं.	पारामिटर (Parameter)	दस्तुर रू.
१	जलांश (Moisture )	१५०/-
२	प्रोटीन (Protein)	३००/-
३	कार्बोहाइड्रेट (Carbohydrate)	३००/-
४	सुगर (Sugar)	३००/-
५	कुल ठोस पदार्थ (Total solid)	३००/-
६	स्टार्च (StarchQualitative )	३००/-
७	क्रूड प्याट (Cnude Fat )	३००/-
८	भष्म (Total Ash)	२००/-
९	ग्रेडिङ्ग (खाद्यान्न, मसला वा अन्य) प्रति पारामिटर (Grading, per parameter)	१५०/-
१०	अम्लता (Acidity)	१५०/-
११	पि. एच. (pH)	१००/-
१२	क्षारियता (Alkalinity)	१५०/-
१३	कड फाइबर (Crude fibre )	४००/-
१४	पानीमा घुलनशील भष्म (Water soluble ash)	२००/-
१५	एसिडमा नघुल्ने भष्म (AIA)	२००/-
१६	अल्कोहोलिक एक्स्ट्र्याक्ट (Alcoholic extract)	२००/-
१७	नूनको मात्रा (Salt content )	२००/-
१८	घुलनशीलता ( Solubility)	१५०/-
१९	रिफ्र्याक्टिभ इन्डेक्स (Refractive Index)	२००/-
२०	स्यापोनिफिकेशन भ्यालु (Saponification value)	२००/-
२१	आयोडिन भ्यालु ( Iodine value)	२००/-
२२	स्यापोनिफाइ नहुने पदार्थ (Unsaponifiable matter)	३००/-
२३	फ्रि फ्याटी एसिड वा एसिड भ्यालु (FFA/AV)	१५०/-
२४	पेरोक्साइड् भ्यालु (Peroxide value)	२००/-
२५	पग्लने बिन्दु (Melting point)	१५०/-

२६	सुक्रोज ( Sucrose Quantitative)	८००/-
२७	ग्लुकोज (Glucose Quantitative)	८००/-
२८	फ्रुक्टोज (Fructose quantitative)	८००/-
२९	ड्रेन्डतौल (Drained weight)	१००/-
३०	उड्ने तेल (Volatile oil)	२००/-
३१	नउड्ने तेल (Nonvolatile oil)	२००/-
३२	लेड क्रोमेट टेष्ट (Lead Chromate test)	१००/-
३३	करकुमिन (Curcumine)	२५०/-
३४	सोडियम क्लोराइड (Sodium chloride)	२००/-
३५	अर्गानिक एसिड प्रत्येकको (Organic acid each)	८००/-
३६	रिचर्ट मिस्सल भ्यालु (RM value)	२५०/-
३७	ल्याक्टोमिटर भेरिफिकेशन प्रति ल्याक्टोमिटर (Lactometer verification)	५५०/-
३८	कार्बनडाइअक्साइड प्रेसर टेष्ट (Carbondioxide pressure test)	४००/-
३९	नेट वेट वा भोलुम ( Net weight or volume)	१००/-
४०	प्रोक्जिमेट टेष्ट (Proximate Test)	१,५००/-
४१	अपौष्टिक तत्व (Antinutritional compound) प्रत्येकको	७००/-
४२	कलर प्रोफाइल टेष्ट (Color profile test by Chromameter)	१,०००/-
४३	टेक्चर प्रोफाइल टेष्ट (Texture profile test)	१,०००/-
४४	वाटर एक्टिभिटी Water activity)	५००/-
४५	फल पदार्थको न्यूनतम भाग (Fill of container)	१००/-
४६	फलको भाग ( Fruit content )	४००/-
४७	युरिक एसिड (Uric acid)	५००/-
४८	ग्लुटिन ( Gluten )	२५०/-

माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाको हकमा विश्लेषण दस्तुर प्रति पारामिटर रु. ४००।- लाग्नेछ। तर अत्याधुनिक उपकरणहरू (Advanced Instruments) जस्तै GC, LC, ICP-MS, PCR बाट विश्लेषण सम्पन्न गर्नु पर्ने पारामिटरको हकमा प्रति पारामिटर रु. ८००।- लाग्नेछ।

**सङ्केत नं. १३.०० मिसावट परीक्षण (Adulteration Test)**

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट (Hexabromide test)	१५०/-
२.	आर्जिमोन आयल टेष्ट (Argimone oil test)	३००/-
३.	बेलियर टेष्ट	३००/-
४.	वाउडिन टेष्ट	१५०/-
५.	बोसो परीक्षण (Lard test, Qualitative)	३००/-
६.	खनिज तेल (Mineral oil, Qualitative)	३००/-
७.	फोस्फटेज टेष्ट (Phosphatase test, Qualitative)	२००/-
८.	मिथिलिन ब्लू टेष्ट	२००/-
९.	रिसाप्सुरिन टेष्ट	२००/-
१०.	बाइकार्बोनेट टेष्ट (Bicarbonate test qualitative)	२००/-
११.	ग्लूकोज टेष्ट (Glucose test, Qualitative)	१५०/-
१२.	स्टार्च टेष्ट ( Starch test, Qualitative)	१५०/-
१३.	अखाद्य रङ्ग (Nonedible color, Qualitative )	३००/-
१४.	युरिया टेष्ट (Urea test, Qualitative)	३००/-
१५.	कास्टिक सोडा / न्यूट्रालाइजर टेष्ट (Neutralizer test, Qualitative)	३००/-
१६.	फर्मालिनकिटटेष्ट (Formalin test by test kit)	३००/-
१७.	पेस्टिसाइड किट टेष्ट (Pesticide test by test kit)	३००/-
१८.	खेसरी परीक्षण ( Kheshari test, Qualitative)	३००/-

**सङ्केत नं. १४.०० अल्कोहल जन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)**

सि.नं.	अल्कोहल जन्य पेय पदार्थ (Alcoholic Beverages)	दस्तुर रू.
१.	वाइन तथा वियर गुणस्तर	२,०००/-
२.	लिकर्स (ह्वीस्की, रम, भोड्का, जिन आदी ) गुणस्तर (Liquors, Whiskey, Rum, Vodka, Gin etc.)	२,०००/-
३.	मिथाइल अल्कोहलक्वालिटेटिभ (Methyl Qualitative)	४००/-

४.	अल्कोहलईथाइल (Ethyl alcohol)	५५०/-
५.	मिथाइल अल्कोहल क्वान्टिटेटिभ (Methyl alcohol, Quantitative)	१,१००/-
६.	पारामिटर मात्र परीक्षण गराएमा प्रति पारामिटर (Other each parameter)	४००/-

**सङ्केत नं. १५.०० मासुजन्य खाद्य पदार्थ (Meat Products)**

सि.नं.	खाद्य वस्तु (Food Product)	दस्तुर रू.
१.	ताजा मासु (Fresh meat)	९५०/-

**सङ्केत नं. १६.०० दाना पदार्थहरू (Animal Feeds)**

सि.नं.	दाना पदार्थ (Animal Feed)	दस्तुर रू.
१.	पशुपन्छीको दाना पदार्थ (Feed products)	१,६००/-
२.	पशुपन्छीको दाना बनाउने कच्चा पदार्थ (Feed Ingredients)	१,५००/-

**सङ्केत नं. १७.०० खाद्य एवं पेय पदार्थहरूमा माइक्रोबायोलोजी परीक्षण**

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	मोल्ड काउन्ट (Mold count)	२५०/-
२.	यिष्ट र यसका स्पोरहरू (Yeast and its spores)	२५०/-
३.	टोटल ब्याक्टेरिया (Total Bacterial count)	२५०/-
४.	कोलिफर्म काउन्ट (Coliform count)	३००/-
५.	साल्मोनेला (Salmonella spp.)	५००/-
६.	स्टाफाइलोकोकस (Staphylococcus spp.)	५००/-
७.	क्लस्ट्रिडियम बोटुलिनम परफ्रिन्जेस (Clostridium botulinum/perfringes)	५००/-
८.	स्ट्रेप्टोकोकस (Streptococcus spp.)	३००/-
९.	बेसिलस सिरस (Bacillus cereus)	३००/-
१०.	भिब्रियो स्पेसिस (Vibrio spp.)	३००/-
११.	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स monocytogenes)	३००/-
१२.	नेमाटोड्स / लार्भा, सिस्ट, प्रत्येकको (Nematodes, Larvae, Cyst)	१००/-

१३.	अन्य शुक्ष्म जीव प्रत्येकको (Other microorganism each)	३००/-
१४.	स्वाब टेस्ट माइक्रो ( Swab test)	३००/-
१५.	ईन्टेरोब्याक्टेरियासी (Enterobacteriaceae )	४००/-
१६.	माथि उल्लिखित सूचीमा नपरेकाका शुक्ष्म जीवहरूको हकमा विश्लेषण दस्तुर (प्रति पारामिटर)	४००/-

सङ्केत नं. १८.०० उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र नमूना परीक्षाण, आयात निर्यातमा लाग्ने दस्तुर

सि.नं.	पारामिटर (Parameters)	दस्तुर रू.
१.	उद्योग सिफारिस पत्र	२००/-
२.	आयात अनुमति पत्र	३००/-
३.	निर्यात प्रमाणीकरण दस्तुर	३००/-
४.	निर्यात निरीक्षण दस्तुर	३००/-
५.	आयात निरीक्षण दस्तुर	३००/-
६.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ आयात अनुमती पत्र दस्तुर	३००/-
७.	आहारपुरक खाद्य पदार्थ उत्पादन दर्ता, नवीकरण (आन्तरिक तथा आयातित उत्पादन) दस्तुर	खाद्य अनुज्ञापत्रको लागि निर्धारण गरिएको दस्तुर सरह
८.	नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणीकरण जारी तथा नवीकरण दस्तुर	२००/-
९.	खाद्य/दाना/ आहारपुरक खाद्य पदार्थको अनुज्ञापत्र वा नवीकरणको प्रयोजनको लागि प्राप्त नमूनाहरूको विश्लेषण दस्तुर	खाद्य / दाना / आहारपुरक खाद्य पदार्थको नमूनाको विश्लेषण दस्तुर सरह

द्रष्टव्यः खण्ड ६३, अतिरिक्ताङ्क ३०क, मिति २०७०/११/१ को नेपाल राजपत्र भाग ५ मा प्रकाशित कृषि विकास मन्त्रालयको सूचनाको क्रम सङ्ख्या ८ (खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण सम्बन्धी सेवाका क्षेत्रहरू तथा सेवा शुल्क सम्बन्धी सूचना) खारेज गरिएको छ ।