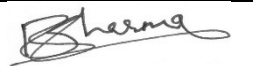


  
 कृषि तथा पशुपालन विकास मन्त्रालय  
 खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग  
 बबरमहल, काठमाडौं  
 निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट

यस विभागबाट मिति २०८२/११/२५ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा बिक्री वितरण हुने स्थलहरूमा निरीक्षण तथा अनुगमन गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तपसिलका व्यवसायहरूको निरीक्षण अनुगमन तथा कारबाही गरिएको व्यहोरा सबैको जानकारीका लागि यो प्रेस नोट जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	जुगल डाईनिङ्ग हल प्रा.लि., पञ्चकन्या विद्याश्रम क्याण्टिन, डिल्लीबजार, काठमाडौं	<ul style="list-style-type: none"> <li>किचनमा hydro भण्डारण गरी राखेको पाईएको</li> <li>कृतिम खाद्य रंगको प्रयोग भएको पाईएको</li> <li>तयारी खाद्य पदार्थ नछोपि राखिएको</li> <li>सरसफाईको अवस्था कमजोर रहेको</li> <li>फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा अव्यवस्थित रहेको</li> <li>भान्सामा अनावश्यक सामान स्टोर गरी राखेको</li> <li>खानेकुरा छोप्न पत्रिकाको प्रयोग गर्ने गरेको पाईएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hydro प्रयोग नगर्ने र भण्डारण गरी राखेको एक बट्टा Hydro नष्ट गरिएको</li> <li>कृतिम खाद्य रंगको जथाभावी प्रयोग नगर्ने र भण्डारणमा रहेको एक बट्टा नष्ट गरिएको</li> <li>तयारी खाद्य पदार्थ ढाकेर गरेर मात्र राख्ने</li> <li>सरसफाईमा उचित ध्यान दिइ खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने</li> <li>फ्रिजमा भण्डारण गर्दा ढाकेर व्यवस्थित ढंगले गर्ने</li> <li>भान्साबाट अनावश्यक सामानहरू हटाउने</li> <li>खानेकुरा छोप्न/राख्न पत्रपत्रिकाको प्रयोग नगर्ने</li> </ul>
२.	पाथिभरा क्याण्टरिड सर्भिस, बिजय स्मारक माध्यमिक विद्यालय क्याण्टिन	<ul style="list-style-type: none"> <li>कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई पर्याप्त नभएको (नड पालिस लगाएको, Hairnet नलगाएको, गहना लगाएको)</li> <li>भान्सामा डष्टबिन खुला राखि फोहोर फाल्ने गरेको</li> <li>कृतिम खाद्य रंगको प्रयोग गर्ने गरेको</li> <li>तेलको TPM परिक्षण गर्दा ९.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको</li> <li>Exhaust Fan फोहर पाईएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य स्वच्छता कायम गर्न नियमित सरसफाईमा ध्यान दिने</li> <li>कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई अन्तर्गत नड पालिस नलगाउने, Hairnet लगाउने, गहना नलगाउने जस्ता अभ्यास अपनाएर खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने</li> <li>किचनमा ढक्कन आफै लाग्ने डष्टबिनको व्यवस्था मिलाउने</li> <li>फ्राई गरिने खाद्य पदार्थमा कृतिम खाद्य रंगको प्रयोग नगर्ने र प्रयोग गर्दा असल अभ्यास अनुसार मात्र प्रयोग गर्ने</li> <li>Exhaust Fan लाई नियमित तालिका बनाएर सफा राख्ने</li> </ul>

अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: २ वटा खाद्य व्यवसाय



डा. बाल कुमारी शर्मा  
प्रवक्ता

२०८२/११/२८

अनुगमनका केही झलकहरू

