

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

**निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी प्रेस नोट**

यस विभागबाट मिति २०८२/१२/०१ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलमा 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.	होटेल भ्यु भूकुटी प्रा. लि गोदावरी -३ ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>किचेनको फ्रिजमा लेबल नभएको फ्रोजन मासुजन्य पदार्थहरू पाइयो</li> <li>फोहोर राख्ने डस्टबिन नछोपी राखेको</li> <li>सरसफाइ सामान्य रहेको</li> <li>काम गर्ने कर्मचारीहरूको सरसफाई सन्तोषजनक रहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>पूर्ण रूपमा छोपन मिल्ने ढकन भएको फोहोर राख्ने डस्टबिन मात्र प्रयोग गर्न निर्देशन गरियो</li> <li>लेबल नभएका खाद्य पदार्थहरू जस्तै: भेज कबाब: १.५ केजी, समोसा: १.५ केजी, आलु टिका: १ केजी र चिकेन फ्राइ: ३ केजी नष्ट गरियो</li> <li>भण्डारण कक्षमा Expire Zone को व्यवस्था मिलाउन निर्देशन गरियो</li> <li>नियमित सरसफाइ कायम गरी स्वच्छ र गुणस्तरिय खाद्य पदार्थ मात्र भण्डारण र विक्री वितरण गर्ने</li> </ul>
२.	वेस्ट वेस्टन प्लस, गोदावरी-३ ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>डस्टबिन नछोपी राखेको पाइयो</li> <li>भण्डारण कक्षको व्यवस्थापन नरहेको</li> <li>सरसफाइको सन्तोषजनक रहेको</li> <li>भाँडा माइने ठाउँ सामान्य रहेको</li> <li>पेस्ट कन्ट्रोलको व्यवस्था मिलाएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>भाँडा माइने स्थानलाई अलग व्यवस्थापन गर्न निर्देशन गरियो</li> <li>भण्डारण कक्ष व्यवस्थापन गर्न निर्देशन गरियो</li> <li>अनिवार्य ढकन सहितको डस्टबिन प्रयोग गर्न निर्देशन गरियो।</li> </ul>
३.	होटेल गोदावरी, गोदावरी -३ ललितपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>भाँडा माइने स्थान र भान्सा संगै रहेको</li> <li>भान्सा र भण्डारण कक्षमा मिति नाघेको खाद्य पदार्थ भेटियो</li> <li>डस्टबिन नछोपी राखेको पाइयो</li> <li>सरसफाइ सामान्य रहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>भाँडा माइने स्थान र भान्सा अलग अलग व्यवस्थापन गर्ने</li> <li>पूर्ण रूपमा छोपन मिल्ने ढकन भएको फोहोर राख्ने डस्टबिन मात्र प्रयोग गर्न निर्देशन गरियो</li> <li>होटेलको भान्सा र भण्डारण कक्षमा उपभोग्य मिति नाघेका खाद्य रंग: आठ थान, सिरप- १ वट्टा, रियल फ्रुट जुस १० पिस, चकलेट: १२ थान, बेसन: २७ प्याकेट, सस: १ वोटल नष्ट गरियो</li> <li>उल्लेखित कैफियत सुधार गरेर प्रमाण सहित १० दिन भित्र विभागमा उपस्थित हुन् निर्देशन गरियो।</li> </ul>

*Bharna*

डा. बाल कुमारी शर्मा  
प्रवक्ता  
२०८२/१२/०३

## अनुगमनका केही झलकहरू

