

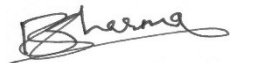
नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपालन विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८२/०१/०२ र २०८२/०१/०३ गते जिल्ला प्रशासन कार्यालय, काठमाडौंसँगको संयुक्त अनुगमनमा काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ अनुसार देहाय बमोजिमका खाद्य व्यवसायको निरीक्षण अनुगमन तथा कारबाही गरिएको व्यहोरा सबैको जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	वैष्णव भोजनालय एण्ड मिठाई पसल, का.म.न.पा.-०९, गौशला	<ul style="list-style-type: none"> फ्रिजमा खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको फ्राइङ्ग तेलको TPM परिक्षण गर्दा १८.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको मिठाई बनाउने स्थान खुला रहेको मिठाई बनाउने स्थानमा Exhaust fan नहुँदा Ventilation पर्याप्त नभएको Pest control को लागि व्यवस्थापन नभएको उद्योग परिसर अव्यवस्थित र फोहोर रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य पदार्थ व्यवस्थित तरीकाले छोपेर र लेबल लगाएर भण्डारण गर्ने झिँगा, साँगला लगायतका किराको नियन्त्रणका लागि व्यवस्था मिलाउने मिठाई बनाउने ठाँउ तुरुन्त मर्मत गरी खुला ठाँउमा जालीको व्यवस्था गर्ने लड्डुमा राखिएको रंगको प्रयोगशाला परिक्षणका लागि नमुना संकलन गरिएको।
२.	न्यू अन्नपुर्ण मिठाई भण्डार, काठमाण्डौ-०९, गौशला	<ul style="list-style-type: none"> फ्राइङ्ग तेलको TPM परिक्षण गर्दा २०.० भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नभएको तयारी खाद्य पदार्थको भण्डारण गर्दा नढाकेको तयारी खाद्य पदार्थ प्याक गर्न मसीले छापिएको ब्याग प्रयोग गर्न राखेको पाईयो। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य रंगको प्रयोगलाई नियमन गर्न Standard Operating Procedure बनाई लागु गर्ने सरसफाईलाई प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने तयारी खाद्य पदार्थलाई छोपेर भण्डारण गर्ने मसीले छापिएको कागजबाट बेनेको करीव ५ के जि ब्याग नष्ट गरियो।
३.	वृन्दावन स्वीट्स, का.म.न.पा.-०९, बत्तीसपुतली	<ul style="list-style-type: none"> भान्साको सरसफाई पर्याप्त नभएको खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको Exhaust fan सफा गर्ने नगरेको फोहोर फाल्ने डष्टबिन नछोपी अव्यवस्थित तरिकाले फोहोर फाल्ने गरेको फ्राइङ्ग तेलको TPM परिक्षण गर्दा १६.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको 	<ul style="list-style-type: none"> भान्सा परीसरको सरसफाई नियमित गरी स्वच्छ र गुणस्तरिय खाद्य पदार्थ तयार गर्ने ढक्कनवाला डस्टबिनको व्यवस्था मिलाउने Exhaust Fan नियमित सफा गर्ने खाद्य पदार्थ छोपेर व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गर्ने।

४	श्री आकाश फुड्स, पाटन औद्योगिक क्षेत्र	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सन्तोषजनक रहेको खाद्य वस्तुहरूमा लेबल गरेको पाईयो स्टोरमा व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण राखेको देखियो उद्योग परिसरमा Pest Control को व्यवस्थापन नभएको कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई सामान्य रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छतालाई अझ बढि प्रभावकारी हुने गरी उत्पादनको कार्य गर्ने उद्योग परिसरमा Pest Control को व्यवस्था मिलाउन निर्देशन दिईयो।
५.	मिठाईबाल नेपाल प्रा.लि., महालक्ष्मी न.पा.-०६	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सामान्य रहेको पाइयो फ्राइङ तेलको TPM परिक्षण गर्दा २३.० र २३.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको 	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाईमा ध्यान दिने खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने फ्राइ गर्दा एउटै तेल पटक पटक प्रयोग नगर्ने।
६	श्री शिव फुड्स प्रा.लि., ललितपुर म.न.पा.-०९, कुमारीपाटी	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सन्तोषजनक रहेको पाईयो फ्राइङ तेलको TPM परिक्षण गर्दा १५.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको प्याक भएको मिठाईमा लेबल विवरण भएको पाईयो 	<ul style="list-style-type: none"> अझ प्रभावकारी रूपमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्ने खुवाको प्रयोगशाला परिक्षणका लागि नमुना संलकन गरिएको।
७.	देवमन, ललितपुर म.न.पा.-०५	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सामान्य रहेको म्याद गुज्रेको खाद्य ३ प्याकेट चिप्स पाइएको डस्टबिन अव्यवस्थित तरिकाले राखेको खाद्य वस्तुमा लेबल नगरी भण्डारण गरेको 	<ul style="list-style-type: none"> म्याद गुज्रेको ५०० ग्राम चिप्सको तिन प्याकेट नष्ट गरियो बिको भएको डस्टबिन को व्यवस्था मिलाउने उत्पादन मिति सहित लेबल लगाएर खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने प्रयोगशाला परिक्षणका लागि खुवाको नमुना संकलन गरेको।



डा. बालकुमारी शर्मा
बरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८३/०१/१०

अनुगमनका केही झलकहरू

