

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

निरिक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति 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	निरिक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	चितवनको भेटघाट रेस्टुरेन्ट काठमाडौं महानगरपालिका-२९, अनामनगर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सामान्य रहेको तेलको TPM परिक्षण गर्दा १२.० प्रतिशत भई मापदण्ड अनुकूल रहेको भण्डारण कक्ष अब्यवस्थित रहेको डस्टबिन पुर्ण रूपमा नछोपी राखेको पाइयो भान्छा कोठामा अखाद्य रंग भेटिएको तर खानेकुरामा प्रयोग गरेको नपाईएको। 	<ul style="list-style-type: none"> डस्टबिन पूर्ण रूपमा छोपेर साथै ढकन भएको मात्र प्रयोग गर्न निर्देशन गरियो आधा लिटर (०.५) अखाद्य रंग नष्ट गरियो भण्डारण कक्षमा खाद्य र अखाद्य बस्तु छुट्याएर भण्डारण गर्न निर्देशन गरियो सरसफाइलाई विशेष ध्यान दिएर खाद्य स्वच्छता पालना गर्न निर्देशन गरियो तयारी खानेकुरालाई छोपेर राख्न निर्देशन गरियो।
२.	पाथीभरा भान्छा घर, काठमाडौं महानगरपालिका-२९, अनामनगर	<ul style="list-style-type: none"> शाकाहारी र मांशहारी खाद्य पदार्थलाई एउटै फ्रिजमा भण्डारण गरेको। करीब एकसय (१००) ग्राम अखाद्य रंग पाइएको तर खानेकुरामा प्रयोग गरेको नपाईएको बिको नभएको डस्टबिन प्रयोग गर्ने गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> पकाउने, तार्ने पोल्ने खाद्य पदार्थमा कृतिम रंगको प्रयोग नगर्ने शाकाहारी र मांशहारी, काँचो-पाकेको खाद्य पदार्थलाई संक्रमण नहुने गरी भण्डारण गर्ने फोहोर मैला व्यवस्थापनको लागि बिको भएको डस्टबिन प्रयोग गर्ने लेबल विवरण भएका मात्र खाद्य प्रदार्थ खरिद गर्ने करीब एकसय (१००) ग्राम अखाद्य रंग नष्ट गरियो।
३.	काका खाजा घर, काठमाडौं महानगरपालिका-२९, अनामनगर	<ul style="list-style-type: none"> व्यवसाय दर्ता नभएको बिको नभएको डस्टबिन प्रयोग गर्ने गरेको। खाद्य बस्तुको लेबल विवरण नहेरी खरिद गर्ने गरेको सफाई सामान्य रहेको 	<ul style="list-style-type: none"> व्यवसाय अनिवार्य दर्ता गरेर संचालन गर्ने निर्देशन गरियो डस्टबिनलाई छोपेर राख्न निर्देशन गरियो। खाद्य बस्तुको लेबल विवरण हेरेर मात्र खरिद गर्ने।

४.	मापो रेस्टुरेन्ट प्रा. लि काठमाडौं महानगरपालिका-२९, अनामनगर	<ul style="list-style-type: none"> • फ्राइङ तेलको TPM परिक्षण गर्दा १०.० प्रतिशत भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको • सरसफाई सामान्य रहेको • फ्रीजमा शाकाहारी र मांशहारी खानेकुरासंगै रहेको • शाकाहारी र मांशहारी (तरकारी मासुजन्य) खाद्य पदार्थ काटनलाई एउटै चक्कु प्रयोग गरेको • भान्छा कोठामा जमेको अवस्थामा नाला (ड्रेन) रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • पकाउने, तार्ने खाद्य बस्तुमा रंगको प्रयोग नगर्ने निर्देशन गरियो • शाकाहारी र मांशहारी, तथा पकाएको र नपकाएको खाद्य बस्तु अलग अलग छुटयाएर राख्ने • खाद्य बस्तुको अनिवार्य उत्पादन मिति हेरेर खरिद गर्ने।
----	---	--	--

Bharna

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

अनुगमनका केही झलकहरू

