

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

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८२/०१/०७ गते काठमाडौं उपत्यका भित्र खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम देहायका खाद्य व्यवसायको निरीक्षण अनुगमन तथा निर्देशन/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.	कालिका रेष्टो एण्ड चमेनागृह, का.म.न.पा.-२८, (काठमाण्डौ महानगरपालिकाको कार्यालयमा रहेको क्याण्टिन)	<ul style="list-style-type: none"> • कृतिम खाद्य रङ्गको प्रयोग गर्ने गरेको • पकाएका खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको • सरसफाई सामान्य रहेको • इस्टबिन खुला रूपमा भान्सामा राखि फोहोर फाल्ने गरेको • उपभोग्य मिति समाप्त भएको दुई (२) लिटर क्यारामेल पाईएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • उपभोग्य मिति समाप्त भएको दुई (२) लिटर क्यारामेल नष्ट गरेको • कृतिम खाद्य रङ्गको प्रयोग गर्दा Standard Operating Procedure बनाई सोही बमोजिम कार्य गर्ने • पकाएका खाद्य पदार्थ छोपेर भण्डारण गर्ने • पूर्ण रूपमा ढक्कन लाग्ने इस्टबिनको व्यवस्था मिलाउने • उपभोग्य मिति समाप्त भएका खाद्य पदार्थ प्रयोग नगर्न निर्देशन दिएको।
२.	वान होए होटल का.म.न.पा.-०१, काठमाण्डौ	<ul style="list-style-type: none"> • सरसफाई सामान्य रहेको • फ्रिजमा लेबल नभएको मः मः भेटिएको • उपभोग्य मिति नाघेको (५००) ग्रामको दुई (२) प्याकेट चाउमिन भेटिएको • इस्टबिन नछोपी खाद्य पदार्थ पकाउने स्थलमा राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • उपभोग्य मिति नाघेको पाँचसय (५००) ग्रामको दुई (२) प्याकेट चाउमिन नष्ट गरेको • पूर्ण रूपमा ढक्कन भएको इस्टबिन प्रयोग गर्ने • सरसफाईमा विशेष ध्यान दिन निर्देशन दिएको • उत्पादन मिति सहित लेबल लगाएर मात्र खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने।



डा. बाल कुमारी शर्मा
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८३/०१/११

अनुगमनका केही झलकहरू

