

नेपाल सरकार
स्वास्थ्य तथा खाद्य स्वच्छता मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग



यस खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट मिति २०८३/०२/०२ गते धादिङ्ग राजमार्ग आसपासका होटल रेष्टुरेण्ट निरीक्षण निरीक्षण गरी देहायका खाद्य व्यवसायमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम कारवाही गरिएको व्यहोरा जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	निर्देशन/कारवाही/कैफियत
१.	न्यू आदीखोला होटल, थाक्रे-०८, धादिङ	<ul style="list-style-type: none"> • तिनसय (३००) ग्राम लेबल नभएको एक प्याकेट baking soda पाइयो • Pest control को व्यवस्था नरहेको • भान्साको सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको • तेलको TPM १७.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाइयो। 	<ul style="list-style-type: none"> • लेबल विवरण नभएको एक प्याकेट baking soda नष्ट गरियो • नियमित सरसफाई गर्ने र Pest control व्यवस्था मिलाई खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
२.	होटल न्यू नमस्ते नेपाल एण्ड कोल्ड स्टोर, थाक्रे-०९, धादिङ	<ul style="list-style-type: none"> • मसलाहरु नछोपी भण्डारण गरेको • भण्डारण कक्ष व्यवस्थित नरहेको • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नरहेको • भान्साको सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको • Pest control को व्यवस्था नरहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • नियमित सरसफाई गर्ने र Pest control व्यवस्था मिलाउने • तयारी खाद्य पदार्थहरु छोपेर उपयुक्त तापक्रममा भण्डारण गर्ने। • एप्रोन, टोपी तथा माक्स लगाएर काम गर्ने र भण्डारण कक्षलाई व्यवस्थित गर्ने • First in first out (FIFO) System लागु गर्ने र म्याद गुज्नेको सामान प्रयोग नगर्ने।
३.	होटल कान्तिपुर फास्ट फुड एण्ड रेष्टुरेण्ट, थाक्रे-०९	<ul style="list-style-type: none"> • म्याद गुज्नेको एक प्याकेट पाउरोटी पाईयो • Pest control को व्यवस्था नभएको • भान्साको सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको • स्टोरमा अनावश्यक सामान रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • म्याद गुज्नेको एक प्याकेट पाउरोटी नष्ट गरेको • नियमित सरसफाई गर्ने।

			<ul style="list-style-type: none"> • Pest Control को व्यवस्था मिलाउन र भण्डारण कक्षबाट अनावश्यक सामानहरु हटाउने।
४	ह्यामलेट रेष्टुरेण्ट, गल्ली-०४	<ul style="list-style-type: none"> • तेलको TPM परिक्षण गर्दा २४.५ भई मापदण्ड प्रतिकुल पाइयो • भान्साको सरसफाइ पर्याप्त नभएको • डष्टबिन नछोपी भान्सामा खुला राखी फोहोर फाल्ने गरेको • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ अव्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • TPM २४.५ पाईएको दुई (२) लिटर तेल नष्ट गरेको • किचनको सरसफाई नियमित गर्ने • आफै ढक्कन लाग्ने डस्टबिनको व्यवस्था मिलाउने • फ्रिजमा ब्यवस्थित तरिकाले खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्न।
५	होटल हाईवे पिस एण्ड रेष्टुरेण्ट प्रा.लि., बेनीघाट रोराङ्ग - ०३	<ul style="list-style-type: none"> • फ्रिजमा शाकाहारी र मांशाहारी खाद्य पदार्थ सँगै भण्डारण गरेको र नछोपी राखेको • Pest control को व्यवस्था नरहेको • भान्साको सरसफाई सामान्य रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको सरसफाई नियमित गर्ने • शाकाहारी र मांशाहारी खाद्य पदार्थ एकैठाउँमा भण्डारण नगर्ने • तयारी खानालाई छोपेर राख्ने • Pest control को लागि पर्याप्त व्यवस्था मिलाउने।
६	प्रवेश रिभर साउण्ड रेष्टुरेण्ट एण्ड लज, बेनीघाट रोराङ्ग - ०३	<ul style="list-style-type: none"> • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ अव्यवस्थित तरिकाले नछोपी भण्डारण गरेको • Pest control को व्यवस्था नरहेको • भान्साको सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको • तेलको TPM परिक्षण गर्दा १४.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाइयो। 	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको सरसफाई गरी फ्रिजमा व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गर्ने • तयारी खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने र Pest control को लागि व्यवस्था मिलाउने।
७	होटल श्रीनगर, बेनीघाट रोराङ्ग - ०३	<ul style="list-style-type: none"> • तेलको TPM परिक्षण गर्दा २६.५ भई मापदण्ड प्रतिकुल पाइयो • तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई पर्याप्त नभएको भान्साको सरसफाईको अवस्था पर्याप्त नभएको • डष्टबिन नछोपी भान्सामा अव्यवस्थित तरिकाले राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • TPM २६.५ पाईएको चार (४) लिटर तेल नष्ट गरिएको • तेल लामो समय सम्म पटक पटक प्रयोग नगर्न निर्देशन गरेको। • देखिएका कैफियत सुधार गरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
८	होटल मलेखु इन, बेनीघाट रोराङ्ग -०३	<ul style="list-style-type: none"> • तेलको TPM परिक्षण गर्दा २५.५ भई मापदण्ड प्रतिकुल पाइयो • मसिजन्य पत्रिकामा करिब छब्विस (२६) वटा पकौडा भण्डारण गरेको • करिब तिन (३) के.जी. बासी भात पाईएको 	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको नियमित सरसफाई गरि खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने • खाद्य पदार्थ छोपेर भण्डारण गर्ने • पत्रिकामा भण्डारण गरेको छब्विस (२६) वटा पकौडा र तिन (३) के.जी बासी भात नष्ट गरेको

		<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको • तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको 	<ul style="list-style-type: none"> • TPM २५.५ पाइएको दुई (२) लिटर तेल नष्ट गरिएको
९	हिल टप रेष्टुरेण्ट, बेनीघाट रोराङ्ग - ०३	<ul style="list-style-type: none"> • तेलको TPM परिक्षण गर्दा २५.५ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइयो • लेवल विवरण नभएको डोनट र केक विक्रिका लागि राखिएको • भान्साको सरसफाई नभएको • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नभएको 	<ul style="list-style-type: none"> • TPM २६.० पाइएको तेल करिव चार (४) लिटर नष्ट गरेको र लामो समयसम्म पटक पटक Frying तेल प्रयोग नगर्ने निर्देशन दिइएको • बेकरीजन्य खाद्य पदार्थमा लेबल लगाएर भण्डारण गर्ने भान्साको सरसफाई गरि खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरका मापदण्ड पालना गर्ने • कामदारको लागि Hairnet, एप्रोनको व्यवस्था मिलाई सफाईमा ध्यान दिने • डष्टबिन छोपेर आफै ढक्कन लाग्ने खालको राखे
<p>अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: ९ वटा</p>			

Bherma

डा. बाल कुमारी शर्मा

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत

२०८३/०२/११

अनुगमनका केहि झलकहरु

