



स्वास्थ्य तथा खाद्य स्वच्छता मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं
निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

मिति: २०८३/०६/१३

यस खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग काठमाडौं, डिभिजन कार्यालय, काठमाडौं सहितको संयुक्त टोलीले अनुगमन/निरीक्षण (न्यापिड रेस्पन्स मोडालिटीमा) गर्ने क्रममा तपसिल बमोजिमका खाद्य व्यवसायको मिति २०८३/०६/१२ मा अनुगमन/निरीक्षण गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम निम्नानुसारको काम, कारवाही तथा संधारका लागि निर्देशन गरियो।

सि.नं.	खाद्य व्यवसायको विवरण	अनुगमन गर्दाको अवस्था/ कैफियत	निर्देशन / कारवाही
१.	ग्राण्ड खानेपानी सेवा प्रा.लि, टोखा नगरपालिका -०६, काठमाडौं	- सरसफाई संतोषजनक रहेको । - जारको पानी प्रशोधन गर्दै गरेको अवस्था पाइयो । - कुचिएका, टुटेफुटेका जार प्रयोग गरेको पाइयो - कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई संतोषजनक पाइयो ।	- कुचिएका, टुटेफुटेका जार १० थान नस्ट गरियो । - थप अनुसन्धानको लागि ऐन बमोजिम प्र. पानी (जार) को नमुना संकलन गरियो ।
२.	श्री स्टार फुड्स प्रा.ली, टोखा न.पा - ०६, काठमाडौं	- सरसफाई संतोषजनक रहेको । - Pest control को व्यवस्था गरेको पाइयो । - कोल्ड रुम अव्यवस्थित पाइयो । - व्यक्तिगत सरसफाई संतोषजनक रहेको । - उद्योगको इयाल खुल्ला रहेको पाइयो ।	- उद्योगको भण्डारण,कोल्ड रुम व्यवस्थित गर्न । - खाद्य स्वच्छता कायम गर्न । - तयारी खाद्य प्रदार्थको गुणस्तर सुनिश्चित गरेर मात्र बिक्रीवितरण गर्न निर्देशन दिइयो ।
३.	रिड्डु जनरल स्टोर, गोकर्णेश्वर -६, नारायणटार, काठमाडौं ।	- लेवल नभएको १०केजी, १केजी, ०.५केजी र २००ग्राममा प्याकिङ्ग गरेको मुमफली दाना, बदाम, काजु, ओखर अन्दाजी २९० केजी पाईयो । - अनुमति नलिई प्याकेजिङ्ग गरेको विभिन्न मसलाहरू १९ लहरा र सिन्थेटिक डिङ्कस ५० एम.एल.को २०१ पाकेट पाइयो - आँखाले देखिने गरी बिग्रेको मसलाहरू ३१ लहरा पाइयो ।	- लेवल विवरण नभएको खाद्य पदार्थ अर्को आदेश नहुँदा सम्म बिक्री रोक्काको निर्देशन दिइयो । - आँखाले देखिने गरी बिग्रेको ३१ लहरा मसलाहरू नष्ट गरियो ।





४.	रुपा फुड प्रोड्युस, गोकर्णेश्वर -६, नारायणटार, काठमाडौं	• अनुमतिपत्रमा उल्लेख नभएको उत्पादनहरू पाइयो। • सिन्थेटिक फुड कलर राखेर ८० थान बेकरी पकाउदै गरेको पाइयो। • उद्योग परिसरमा उत्पादन क्षेत्र र प्याकेजिङ क्षेत्र एकै स्थानमा पाइयो। • उत्पादन स्थल र मेसिनरी सफा नरहेको पाइयो।	• अनुमतिपत्रमा उल्लेख नभएको उत्पादनहरू आजैको मिति देखी बन्द गरी बजार बाट समेत फिर्ता गर्न निर्देशन दिइयो। • सिन्थेटिक फुड कलर राखेर पकाउदै गरेको ८० थान ब्रेड नष्ट गरियो। • उत्पादन स्थल र प्याकेजिङ स्थल छुट्टा छुट्टै बनाउने तथा सरसफाईमा ध्यान दिन निर्देशन दिइयो।
५.	काठमाडौं मोडेल सेकेण्डरी स्कूलमा संचालित ए टु जेड हस्पिटेल सर्भिस प्रा.लि., काठमाडौं-२८ बागवजार, काठमाडौं	• पूर्ण लेवल विवरण नभएको बन ब्रेड ३६ वटा पाइयो। • फ्राई गर्दै गरेको तेलको TPM भ्यालु १२ प्रतिशत पाइयो • सरसफाई सन्तोषजनक पाइयो	• पूर्ण लेवल विवरण नभएको खाद्य पदार्थ खरिद बिक्रि नगर्ने। • फ्रिजरमा भण्डारण गर्दा पहिचान पद्धति कायम गर्ने। • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने। • पूर्ण लेवल विवरण नभएको बन ब्रेड ३६ नष्ट गरियो।
६.	मंजु श्री भेज होस्टेल, काठमाडौं-३१ शान्तिनगर, काठमाडौं	• किचनको सरसफाई सामान्य रहेको। • फ्रिजरमा खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको।	• फ्रिजरमा खाद्य पदार्थ सुरक्षित तवरले गर्ने। • किचनमा काम गर्ने कामदारलाई टोपी, मास्क एप्रोन प्रयोग गर्न दिने। • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।





अनुगमनका केहि झलकहरु

