



नेपाल सरकार

स्वास्थ्य तथा खाद्य स्वच्छता मन्त्रालय

फोन नं.: { ०१-५३६२३६९
०१-५९९२९७९ }

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग



पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

इमेल: info@dfitqc.gov.np

वेबपेज: www.dftqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं।

मिति: २०८३/०६/२९

होटेल, रेष्टुरेण्ट तथा भोजनालय लगायतका खाद्य पदार्थ तयार गरी विक्री वितरण गर्ने खाद्य व्यवसायीहरूलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको जरूरी सूचना!

नेपालीहरूको महान चाड दशैं/तिहार/छठ लगायतका चाडपर्वको समयमा राजमार्गमा आवत जावत गर्ने यात्रुहरूलाई खाना-खाजा खुवाउने "होटेल, रेष्टुरेण्ट, मिठाइ पसल, चमेना गृह, क्याटरिङ्ग, भोजनालयहरूले" तपसिल बमोजिमका कार्यहरूको पालना गरी खाना, खाजा एवं नास्ता लगायतका खाद्य पदार्थहरू उपलब्ध गराउन जानकारी गराइन्छ। अन्यथा, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम कारवाही हुने व्यहोरा सम्बन्धित सबैमा सूचित गरिन्छ।

साथै, यस विभाग वा मातहत कार्यालयबाट आफ्नो व्यवसायको खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गराई "खाद्य स्वच्छता लोगो" लिएर व्यवसाय सञ्चालन गर्न जानकारी गराइन्छ।

खाद्य व्यवसायीले खाद्य स्वच्छता कायम राख्न अवलम्बन गर्नुपर्ने कार्यहरू:

- (क) स्वच्छ र गुणस्तरीय खानेकुरा मात्र उपलब्ध गराउने,
- (ख) उपभोग्य अवधि बाँकी रहेका खाद्य पदार्थ मात्र विक्री गर्ने,
- (ग) खाद्य पदार्थको विक्री सोकेस वा कक्षमा तापक्रम (चिसो वा तातो) को व्यवस्था मिलाउने,
- (घ) भान्सा तथा खाना वितरण गर्ने स्थान तथा परिसर स्वच्छ र सफा राख्ने,
- (ङ) कामदार कर्मचारीको सरसफाई कायम राख्ने,
- (च) सफा भाँडाकुँडामा पकाउने र खान दिने,
- (छ) स्वच्छ र गुणस्तरीय पानी मात्र प्रयोग गर्ने,
- (ज) स्वच्छ र गुणस्तरीय कच्चा पदार्थ मात्र प्रयोग गर्ने,
- (झ) खानेकुरा राम्ररी पकाएर मात्र खान दिने,
- (ञ) पकाएको र नपकाएको खानालाई छुट्टाछुट्टै राख्ने,
- (ट) उचित मूल्य लिएर मात्र खानेकुरा विक्री गर्ने,
- (ठ) खानालाई सुरक्षित तापक्रममा राखी संरक्षण गर्ने,
- (ड) बासी, झिंगा भन्केका, सडेगलेका, धुँवा/धुलो/फोहोर पानी मिसिएका वा त्यस्तो अवस्थामा तयार भएका खानेकुरा विक्री नगर्ने।

