

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



संयुक्त निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८३/०३/०१ गते विभागको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय तथा काठमाडौं महानगरपालिका सहितको अनुगमन टोलीद्वारा देहायको ठुला सरकारी अस्पतालका क्यान्टिन अनुगमन निरीक्षण गरी तपसिल उल्लेख भए अनुसार आवश्यक कारबाही गरिएको व्यहोरा जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	निर्देशन/कारबाही/कैफियत
१.	मनकामना रिसब क्यान्टिन (प्रसुती गृह अस्पताल, थापाथली काठमाडौं)	<ul style="list-style-type: none"> • कृत्रिम खाद्य रंगको अब्यबस्थित प्रयोग भएको • प्रवेशद्वार छेउको क्यान्टिनको भौतिक संरचना अत्यन्त जिर्ण भएको • Pest control को अवस्था सन्तोषजनक नभएको • भान्साको सरसफाई सामान्य रहेको • क्यान्टिनमा फोहरदानीको व्यवस्था भए पनि प्रभावकारी प्रयोग नभएको • केहि पकाएका खाद्य बस्तु खुला नछोपी भण्डारण गरेको • तेलको TPM value १६.५ भई मापदण्ड अनुकुल पाइएको। • छ (६) प्याकेट एक (१) के जि का चाउमिनको उपभोग्य मिति समाप्त भएको पाइयो। 	<ul style="list-style-type: none"> • नियमित सरसफाई गर्ने • Pest control व्यवस्था थप प्रभावकारी रूपमा गर्ने • खुट्टाले बिको खोलन मिल्ने फोहरदानीको प्रयोग गर्ने • खाना तयार भए पछि उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने • अनुमतिपत्र लिएका उद्योगबाट उत्पादित प्रशोधित खाद्य बस्तु मात्र प्रयोग गर्ने • पूर्ण लेबल भएका खाद्य बस्तुको मात्र प्रयोग गर्ने • भाडा सफा गर्ने स्थानको उचित ब्यबस्थापन गर्ने • प्रवेशद्वार छेउको क्यान्टिनको भौतिक संरचना सुधार गर्ने • चाउमिनको उपभोग्य मिति समाप्त भएको छ (६) प्याकेट एक (१) के जि को चाउमिन नष्ट गरीयो।
२.	सिवाँस फुड क्याटरिनसर्भिस काठमाडौं मा.न.पा. -११ (St. Xavier college canteen)	<ul style="list-style-type: none"> • केहि अनुमतिपत्र नलिएका उद्योगबाट उत्पादित र पूर्ण लेबल विवरण नभएका प्रशोधित खाद्य बस्तु प्रयोग भएको • Pest control को व्यवस्था सामान्य पाइयो • भान्साको सरसफाई सामान्य रहेको • तेलको TPM value १६.५ भई मापदण्ड अनुकुल पाइएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने • Pest control व्यवस्था थप प्रभावकारी रूपमा गर्ने • Exhaust को थप ब्यबस्थापन गर्ने • तयारी खानालाइ उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने • अनुमतिपत्र लिएका उद्योग बाट उत्पादित प्रशोधित खाद्य बस्तु मात्र प्रयोग गर्ने।

अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: २ वटा

Bharna

डा. बाल कुमारी शर्मा

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत

२०८३/०३/०३

अनुगमनका केहि झलकहरु

