

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

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८३।०३।१७ गते विभाग मातहतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय नुवाकोट सहितको टोलीले संयुक्त अनुगमन निरीक्षण गरी निम्न बमोजिमको खाद्य व्यवसायमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तपसिलमा उल्लेख भए अनुसार आवश्यक कारवाही गरिएको व्यहोरा जानकारीका लागि यो विवरण प्रकाशित गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	निर्देशन/कारबाही/कैफियत
१.	सपना होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी खुला रूपमा राखेको फ्रिजमा खाद्य पदार्थ अव्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गरेको कृत्रिम खाद्य रंगको प्रयोग गर्ने गरेको भान्सा खुला ठाँउमा रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा लेवल विवरण लगाएर व्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गर्ने माछा फ्राई गर्न कृत्रिम खाद्य रङ्ग भएको शंका लागेकोले एक (१) प्याकेट उक्त रङ्ग नष्ट गरिएको भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने।
२.	मुक्तिनाथ होटल एण्ड लज, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> भान्सा खुला ठाँउमा रहेको लेवल विवरण नलगाई खाद्य पदार्थ फ्रिजमा भण्डारण गरेको पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी खुला रूपमा राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने पुर्ण लेवल विवरण लगाएर मात्र खाद्य पदार्थ फ्रिजमा भण्डारण गर्ने पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने।
३.	श्रेष्ठ होटल मलेखु, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई पर्याप्त नभएको Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नभएको फ्रिजमा खाद्य पदार्थ नछोपी लेवल विवरण नलगाई भण्डारण गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> नियमित सरसफाई गरि खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने Pest control को लागि व्यवस्था मिलाउने फ्रिजमा छोपेर लेवल लगाएर मात्र पाकेका खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने।
४.	माछापुच्छ्रे होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई सामान्य रहेको भान्सा खुला ठाँउमा रहेको लेवल विवरण नलगाई फ्रिजमा पाकेका खाद्य पदार्थ भण्डारण गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने खाद्य पदार्थ फ्रिजमा भण्डारण गर्दा छोपेर लेवल लगाएर भण्डारण गर्ने।
५.	भद्रकाली होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> Pest control को पर्याप्त व्यवस्था नभएको फ्रिजमा खाद्य पदार्थ अव्यवस्थित तरिकाले भण्डारण गरेको 	<ul style="list-style-type: none"> २८ TPM पाईएको आधा लिटर तेल नष्ट गरेको खाद्य स्वच्छताका मानकहरू पालना गरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने पाकेका खाद्य पदार्थ छोपेर भण्डारण गर्ने

		<ul style="list-style-type: none"> • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ खुला राखी भण्डारण गरेको • फ्राइङ तेलको TPM २८ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाईएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • Pest Control को लागि व्यवस्था मिलाउने।
६.	गौरी शंकर होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> • भान्सा खुला ठाँउमा रहेको • Pest Control को व्यवस्था पर्याप्त नभएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने • Pest Control को व्यवस्थालाई प्रभावकारी बनाउने • खाद्य स्वच्छताका मानकहरू पालना गरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
७.	श्याम खाजा घर, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> • लेवल विवरण नलगाई खाद्य पदार्थ फ्रिजमा भण्डारण गरेको • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको • Pest Control पर्याप्त नभएको • खुला फोहरदानी भान्सामा राखि फोहोर फाल्ने गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • पूर्ण लेवल विवरण लगाएर व्यवस्थित तरिकाले छोपेर खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने • Pest control को व्यवस्थालाई प्रभावकारी बनाउने • आफै ढक्कन लाग्ने फोहरदानीको व्यवस्था मिलाउने।
८.	गोर्खाली होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको • Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नभएको • भान्सा खुला ठाँउमा रहेको • तेलको TPM परिक्षण गर्दा १६ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • पाकेका खाद्य पदार्थ छोपेर उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने • Pest control को व्यवस्थालाई प्रभावकारी बनाउने • भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने।
९.	झापाली भोजनालय एण्ड गेष्ट हाउस, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> • सरसफाई सामान्य रहेको • कृत्रिम खाद्य रंगको प्रयोग गर्ने गरेको • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ नछोपी राखेको • भान्सा खुला ठाँउमा रहेको • Pest control को लागि पर्याप्त व्यवस्था नभएको 	<ul style="list-style-type: none"> • फ्राइ गर्ने खाद्य पदार्थमा कृत्रिम खाद्य रंगको प्रयोग नगर्ने • पाकेका तयारी खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने • भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने। • Pest Control को व्यवस्थालाई प्रभावकारी बनाउने।
१०.	दिपज्योती होटल, गजुरी गा.पा.-०२, मलेखु, धादिङ्ग	<ul style="list-style-type: none"> • सरसफाई सामान्य रहेको • डष्टबिन नछोपी किचनमा खुला रुपमा फोहोर फाल्ने गरेको • किचन खुला ठाँउमा रहेको 	<ul style="list-style-type: none"> • आफै ढक्कन लाग्ने डष्टबिनको व्यवस्था मिलाउने • भान्साको संरचनालाई घेरेर बन्द कोठा जस्तो बनाउने। • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: दश (१०) वटा			

Bharna

डा. बाल कुमारी शर्मा
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८३/०३/२२

अनुगमनका केही झलकहरू

