

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

यस विभागबाट मिति २०८३/०५/३१ गते काठमाडौं डिभिजन कार्यालय सहितको संयुक्त टोलीले उजुरी गुनासो व्यवस्थापनको लागि आकस्मिक (-यापिड रेस्पोन्स मोडालिटीमा) अनुगमन निरीक्षण गर्ने क्रममा उजुरी गुनासोमा उल्लेख गरे अनुसारको खाद्य व्यवसायको अनुगमन निरीक्षण गरी तालिकामा उल्लेख भए अनुसारको कारबाही गरिएको व्यहोरा अनुरोध छ।

सि.नं.	खाद्य व्यवसायको विवरण	अनुगमन गर्दाको अवस्था/ कैफियत	निर्देशन / कारबाही
१.	नेपाल डेरी प्रा. लि. ललितपुर म. न. पा. -२३, धापाखेल, ललितपुर	- चिजमा झिंगा परेको भन्ने बारे गुनासो सम्बोधनका लागि अनुगमन गर्दा उद्योगको भण्डारण कक्ष अव्यवस्थित रहेको पाइयो - उद्योगको उत्पादन कक्षमा पूर्ण लेवल विवरण नभएका खाद्य पदार्थ पाइएको - सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको - उद्योगमा दुध प्रशोधन हुदै गरेको अवस्था रहेको - कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाईको अवस्था संतोषजनक पाइयो। - अनुमतिपत्र नवीकरणको प्रक्रियामा रहेको।	- पूर्ण लेवल विवरण नभएको केजिन १५ के.जी नष्ट गरियो - थप अनुसन्धानको लागि ऐन बमोजिम नमुना संकलन गरियो।
२.	रश्मी एंड रोजन डेरी ललितपुर म. न. पा-२३, धापाखेल, ललितपुर	- खुल्ला दुध फ्रिज बाहिर राख्दा पनि फाटेन भन्ने बारे गुनासो सम्बोधनका लागि अनुगमन गरी उक्त डेरीमा उत्पादन दुधलाई विभागको मोबाइल भ्यानमा प्रयोगशालामा न्यूट्रलाईजर (Neutralizer) तथा स्टार्च (Starch) परिक्षण गर्दा सो को उपस्थिति नपाईएको - सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको - खुल्ला दही र दुध बिक्रीवितरण गर्ने गरेको पाइयो - उक्त डेरीमा घ्यू पनि उत्पादन गर्ने गरेको पाइयो।	खाद्य स्वच्छता कायम गर्न निर्देशन दिइयो।

३.	लुम्बिनी तन्दुरी भोजनालय, महाराजगंज पानीपोखरी (काठमाडौँ -०३)	• सरसफाईको व्यवस्था सन्तोषजनक नपाइएको • तयारी खानामा सांडला परेको भनी भन्ने बारे गुनासो सम्बोधनका लागि अनुगमन गर्दा किट नियन्त्रणको व्यवस्था प्रभावकारी नभएको • भान्सामा उज्यालो कम भएको • Exhaust System नपाइएको • व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नपाइएको • खाना पकाउने तथा भाडा माइने स्थान संगसंगै भएको • भुइँ भित्ताको सरसफाई कमि, भित्ताको रंग तथा प्लास्टर उक्लिएको • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ अव्यवस्थित तरीकाले भण्डारण गरेको पाइएको।	• किट नियन्त्रणको व्यवस्था प्रभावकारी रूपमा गर्न • सरसफाइमा विशेष ध्यान दिन • भान्सामा आवश्यक उज्यालोको व्यवस्था मिलाउन हुन • Exhaust System को व्यवस्था प्रभावकारी बनाउने • खाना पकाउने तथा भाडा माइने स्थान अलग अलग व्यवस्थापन गर्ने, • भित्तामा प्लास्टर तथा पेंटिङको व्यवस्था मिलाउन • फ्रिजमा सुरक्षित तथा उचित भण्डारण गर्न • विवरणमा उल्लेखित कैफियत सुधार गरी सात (७) दिन भित्रमा विभागमा उपस्थित हुन निर्देशन दिइएको।
४.	न्यू दोलाखाली खाना एण्ड फास्ट फूड सर्भिस (काठमाडौँ -०३)	• कृत्रिम खाद्य रंगको अव्यवस्थित प्रयोग पाइएको • सरसफाईको व्यवस्था सन्तोषजनक पाइएको • किट नियन्त्रणको व्यवस्था सामान्य रहेको • एउटै तेललाई पटक पटक खाद्य पदार्थ तार्न प्रयोग भएको र सो तेलको TPM value २४ भइ मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको • तयारी खाद्य पदार्थ भण्डारणका लागि फ्रिजको व्यवस्था भएको।	• कृत्रिम खाद्य रंगको व्यवस्थित प्रयोग गर्न • TPM value २४ पाइएको करिब ५०० मि.लि. नष्ट गरियो • काँचो तथा पाकेको खाद्य पदार्थ अलग अलग भण्डारण गर्न • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा पहिचान पद्धति कायम गर्न निर्देशन दिइएको।
अनुगमन गरिएको खाद्य व्यवसायको कुल संख्या: चार (४) वटा			



डा. बाल कुमारी शर्मा
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८३/०६/०९

अनुगमनका केहि झलकहर

