



निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८३।०२।२२ विभाग र मोबाइल घुम्ति प्रयोगशाला प्रयोग गरी विभाग मातहतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विरगन्जको संयुक्त टोलिले काठमाडौं, हेटौडा तथा बारामा रहेका निम्नानुसारको खाद्य व्यवसायको खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम अनुगमन निरीक्षण गरी तपसिलमा उल्लेख भए अनुसार आवश्यक कारवाही गरिएको व्यहोरा जानकारी लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग तथा व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	अनुगमन गर्दाको अवस्था	निर्देशन/कारवाही
१.	आहाना फुड एण्ड बेभरेज इन्डष्ट्रि प्रा.लि., बुढानिलकण्ठ न.पा.-०२	<ul style="list-style-type: none"> विभागमा प्राप्त उजुरी गुनासो सम्बोधन सम्बन्धमा उद्योगको स्थलगत अनुगमन गर्दा उद्योग परिसरमा ध्यू, नौनी बटर स्टकमा नभएको र प्रयोगशाला परिक्षणका लागि नमुना संकलन गर्न नसकिएको उद्योग स्थानान्तरण गर्न लागेको हुँदा दुध र दही मात्र बनाउने गरेको पाइयो। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिमका प्रावधानहरू पालना गरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने दुग्धजन्य पदार्थको खरिद बिक्री अभिलेख राख्ने।
२.	युसा डेरी प्रा.लि., बुढानिलकण्ठ -०४, काठमाण्डौ	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाई पर्याप्त नरहेको पेष्ट कन्ट्रोलको व्यवस्था सन्तोषजनक नरहेको भण्डारण गर्दा खाद्य स्वच्छताको अभ्यास पर्याप्त नभएको। 	<ul style="list-style-type: none"> अनुगमनको क्रममा दिएको निर्देशन पुरा गरि तिन (३) दिन भित्र विभागमा कागजात सहित उपस्थित हुने प्रयोगशाला परिक्षणका लागि ध्यूको नमुना संकलन गरिएको।
३.	अन्नपूर्ण भोजनालय, हेटौडा-१, चौकीटोल	<ul style="list-style-type: none"> भान्साको मर्मत उचित नरहेको Self-closing Door नभएको। 	<ul style="list-style-type: none"> किचेन उचित मर्मत गर्ने Self-closing Door राख्ने।
४.	हेटौडा भेटघाट रेस्टुरेन्ट, हेटौडा-२, चौकीटोल	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाईको कमी पाइयो तार्ने तेको पटक पटक तेल को प्रयोग गर्ने गरेको र सो तेलको TPM परिक्षण गर्दा ४५ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> म्याद नाघेको चाउमिन एक (१) किलो, रोस्ट ५०० ग्राम नष्ट गरेको उपभोग्य मिति समाप्त भएको खाद्य पदार्थ बिक्री वितरण नगर्न निर्देशन

		<ul style="list-style-type: none"> उपभोग्य मिति समाप्त भएको खाद्य पदार्थको विक्री-वितरण गरेको भाडा माइने र खाना पकाउने कक्ष एकै ठाउँ रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> भाडा माइने र पकाउने कक्षको बिचमा बार लगाउने पटक पटक फ्राई गरिएको तेल प्रयोग नगर्ने।
५.	दुवई रेस्टुरेन्ट एण्ड होटल, हेटौडा-२, चौकीटोल	<ul style="list-style-type: none"> भाडा माइने र खाना पकाउने कक्ष एकै ठाउँ रहेको खानेकुरा छोपेर नराखेको कृतिम अखाद्य रंगको प्रयोग गरेको सरसफाईको अवस्था नाजुक रहेको तेलको TPM परिक्षण गर्दा २८ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको उपभोग्य मिति समाप्त भएको खाद्य पदार्थको प्रयोग गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य पदार्थ छोपेर राख्ने भाडा माइने र पकाउने ठाउँ partition गर्ने पटक पटक फ्राई गरिएको तेल प्रयोग नगर्ने अखाद्य रंगको प्रयोग नगर्ने सरसफाईमा विशेष ध्यान दिने उपभोग्य मिति समाप्त भएको खाद्य पदार्थको प्रयोग नगर्ने उपभोग्य मिति समाप्त भएको कस्तुरी मेथी पाँच (५) पाकेट नष्ट गरेको अखाद्य रंग दश (१०) बट्टा नष्ट गरेको।
६.	लोकप्रिय भोजनालय, हेटौडा-२, मकवानपुर	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाईमा कमि पाइयो खानेकुरा छोपेर नराखेको कृतिम रंगको प्रयोग गरेको फ्रिजको फोहोर अवस्थामा रहेको तेलको TPM परिक्षण गर्दा ३५ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको 	<ul style="list-style-type: none"> सरसफाईमा ध्यान दिने खानेकुरा छोपेर राख्ने फ्रिज सफा गर्ने कृतिम रंगको प्रयोग नगर्ने TPM बढी भएको करिब ४०० मिलि तेल नष्ट गरेको
७.	होटल राजमार्ग, निजगढ-२, बारा	<ul style="list-style-type: none"> भन्सा तथा कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नरहेको तेलको TPM परिक्षण गर्दा ३१ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको। 	<ul style="list-style-type: none"> TPM बढी भएको खाने तेल करिब २७५० मिलि नष्ट गरेको खानेकुरा छोपेर लेवल लगाई फ्रिज मा राख्ने किचेन तथा कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने
८.	हाईवे फुड ल्याण्ड रेस्टुरेन्ट, निजगढ-९, बारा	<ul style="list-style-type: none"> फोहरदानीमा बिको नभएको खानेकुरा छोपेर नराखेको चपिंग बोर्ड फोहर रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खानेकुरा छोपेर लेवल लगाई फ्रिजमा राख्ने भान्सा तथा कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने चपिंग बोर्ड फेर्ने
९.	चंकी रेस्टुरेन्ट, , निजगढ-९, बारा	<ul style="list-style-type: none"> खानेकुरा छोपेर नराखेको तेलको TPM परिक्षण गर्दा ३९ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको बेकरी सेटिंग प्रयोग गरेको पाइएको। 	<ul style="list-style-type: none"> खानेकुरा छोपेर लेवल लगाई फ्रिज मा राख्ने भान्सा तथा कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने

			<ul style="list-style-type: none"> • एक (१) लि. बेकरी सर्टेनिंग र २०० मिलि खाने तेल नष्ट गरेको।
१०.	होटल रुद्राक्ष, निजगढ-८, बारा	<ul style="list-style-type: none"> • तेलको TPM परिक्षण गर्दा ३५ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाइएको • भान्सा व्यवस्थित नभएको • ढकनयुक्त डस्विनको प्रयोग नभएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • TPM बढी भएको दुई (२) लि. तेल नष्ट गरेको • भान्सा व्यवस्थित गर्ने • बिको भएको फोहरदानी प्रयोग गर्ने • कैफियतमा उल्लेख भएको विवरण सुधार गरी सात (७) दिन भित्र कार्यालयमा उपस्थित हुने।
११.	होटल लम्साल जितपुर-१, बारा	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य स्वच्छताको अवस्था सामान्य रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • निरन्तर खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
१२.	मेची होटल एण्ड कल्पवृक्ष होटल जितपुर-१, बारा	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य स्वच्छताको अवस्था सामान्य रहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • निरन्तर खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने।
१३.	जर्गा होटल जितपुर-२२, बारा	<ul style="list-style-type: none"> • बिको भएको फोहरदानी प्रयोग नभएको • भान्सा तथा कर्मचारीको व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नरहेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • मासु काट्ने र पकाउने स्थान छुट्टै बनाउने • कर्मचारीले अनिवार्य हेडनेट र एप्रोन प्रयोग गर्ने • काँचो र पकाएको खाद्य पदार्थ छुट्ट्याएर राख्ने • कैफियतमा उल्लेख भएको विवरण सुधार गरी सात (७) दिन भित्र कार्यालयमा उपस्थित हुने।



डा. बाल कुमारी शर्मा

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत

२०८३/०२/२२

अनुगमनका केही झलकहरू

