

नेपाल सरकार
स्वास्थ्य तथा खाद्य स्वच्छता मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभागबाट मिति २०८३/०२/१३ गते काठमाडौं महानगरपालिकासँगको संयुक्त अनुगमनमा काठमाडौं उपत्यका भित्र मोबाइल भ्यानको प्रयोग गरेर खाद्य पदार्थहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण हुने स्थलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तपसिलका होटल रेष्टुरेण्ट निरीक्षण अनुगमन तथा कारबाही गरिएको व्यहोरा सबैको जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	कारबाही/कैफियत
१.	गोविन्द क्यान्टिन (दरवार हाई स्कुल क्यान्टिन) काठमाडौं मा.न.पा.	<ul style="list-style-type: none"> व्यक्तिगत सरसफाई सन्तोषजनक नपाईएको सरसफाई तथा पेष्ट कन्ट्रोल व्यवस्थापन उचित नभएको फ्रिजमा खाद्यवस्तु खुला तथा नछोपि भण्डारण गरेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य पदार्थ पकाई सकेपछि तत्काल प्रयोग नभए उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने Pest control तथा व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिनुहुन खाद्य पदार्थ र रसायन अलग अलग उचित भण्डारण गर्नुहुन। पकाईसकेको खाद्य वस्तु छोपेर उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने।
२.	श्री सर्वेश्वर आधारभूत विद्यालय ,काठमाडौं मा.न.पा. -३२	<ul style="list-style-type: none"> विद्यालयमा दिवा खाजा संचालनका लागि उपयुक्त भान्साकोठाको व्यवस्था नभएको दिवा खाजा वितरणका लागि समेत उचित व्यवस्था नभएको (बाहिर प्राङ्गणमा गर्ने गरेको)। 	<ul style="list-style-type: none"> दिवा खाजा बनाउने भन्साकोठालाई व्यवस्थित गर्ने खाद्यपदार्थ खरीद गर्दा उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति तथा अनुमतिपत्र हेरेर खरिद गर्न खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने स्थानबाट रसायनिक पदार्थलाई अलग राख्ने खाद्य पदार्थ तयारी गर्दा व्यक्तिको व्यक्तिगत सरसफाई तथा PPE को समेत व्यवस्था गर्ने।

<p>३. गोमा खाजा घर, काठमाडौंमा.न.पा. -३२कोटेश्वर,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • सरसफाई सन्तोषजनक नपाईएको। • Pest control को व्यवस्था सन्तोषजनक नपाईएको • झयाल ढोकामा जाली नभएको • अनुमति नलिई सन्चालन भएका उद्योगबाट उत्पादित खाद्य पदार्थ तथा बिना लेवलका प्रशोधित खाद्य पदार्थ पाइएको • कृतिम खाद्य रङ को प्रयोग गर्ने गरेको • मसिजन्य कागज प्रयोग भएको। 	<ul style="list-style-type: none"> • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने • झयाल ढोकामा जालीको व्यवस्था गर्नुपर्ने • अनुमतिपत्र लिएका उद्योगबाट उत्पादित खाद्य पदार्थ मात्र प्रयोग गर्नुपर्ने • मसिजन्य कागजको प्रयोग नगर्न निर्देशन दिईयो। • पकाउने, तार्ने पोल्ने खाद्य पदार्थमा कृतिम रंगको प्रयोग नगर्न निर्देशन दिईयो।
---	---	---

Bharna

डा. बालकुमारी शर्मा
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत
२०८३/०२/२२

अनुगमनका केही झलकहरू

