

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

**निरिक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण**

यस विभाग तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, चितवनको संयुक्त अनुगमनमा मिति २०८३/०२/२१ गते भरतपुर उप-महानगरपालिका भित्र मोबाइल भ्यानको प्रयोग गरेर खाद्य पदार्थहरूको तयारी 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	निरिक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	निर्देशन/कारबाही
१.	थकाली किचन एण्ड तन्दुरी खाजा घर भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>खानेकुरा काट्न प्रयोग गरिने चपिङ्ग बोर्डको अवस्था जिर्ण खाद्य पदार्थहरू खुल्ला रूपमा राखिएको</li> <li>व्यक्तिगत सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>खानेकुरा काट्न प्रयोग गरिने चपिङ्ग बोर्ड परिवर्तन गर्न निर्देशन दिइयो।</li> <li>खाद्य सामग्रीहरूलाई अनिवार्य छोपेर राख्न निर्देशन दिइयो।</li> <li>व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिन निर्देशन दिइयो।</li> </ul>
२.	होटल राईस प्यालेस थकाली भान्सा घर एण्ड लज भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक रहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>हाल कायम रहेको खाद्य स्वच्छता र गुणस्तरको अवस्थालाई निरन्तरता दिन निर्देशन दिइयो।</li> </ul>
३.	न्यु शिवशक्ति होटल भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य पदार्थ खुल्ला रूपमा भण्डारण गरेको</li> <li>सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक रहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>तयारी खाद्य पदार्थहरूलाई भण्डारण गर्दा फुड ग्रेड फिल्मले छोपेर राख्न निर्देशन दिइयो।</li> </ul>
४.	न्यु सुष्मा होटल भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>पेष्ट कन्ट्रोल सन्तोषजनक नरहेको</li> <li>समग्र सरसफाईमा थप व्यवस्थापन गर्ने।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>पेष्ट कन्ट्रोलको लागि उचित व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिइयो</li> <li>सरसफाईको उचित प्रवन्ध मिलाउने।</li> </ul>
५.	विजय थकाली भान्छा एण्ड खाजा घर भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य पदार्थको भण्डारण गर्न प्रयोग गरिने फ्रिजको सरसफाई सन्तोषजनक नरहेको</li> <li>Product traceability नभएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य पदार्थको भण्डारण गर्न प्रयोग गरिने फ्रिजको सरसफाईमा विशेष ध्यान दिने।</li> <li>Product traceability कायम राख्न निर्देशन दिइयो।</li> </ul>

६.	पूजा होटल एण्ड रेष्टुरेण्ट भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>• फ्रिजमा राखिएका खाद्य पदार्थ हरु खुल्ला रुपमा भण्डारण गरीएको ।</li> <li>• कच्चा र पकाएको खाद्य पदार्थ सँगसँगै राखिएको पाईयो ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• चिम्नीको सरसफाई गर्ने</li> <li>• खाद्य पदार्थ हरु छोपेर राखे</li> <li>• समग्र सरसफाईको उचित व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>
७.	सहनशील रेष्टुरेण्ट, भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>• किचेन/भान्छा खुल्ला ठाउँमा रहेको</li> <li>• खाद्य पदार्थ खुल्ला रुपमा भण्डारण गरेको</li> <li>• सरसफाई सन्तोषजनक नरहेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सिलिड भएको र घेरिएको बन्द भान्छा कोठा मात्र प्रयोग गर्ने</li> <li>• खाद्य पदार्थ हरु छोपेर राखे</li> <li>• समग्र सरसफाईको उचित व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>
८.	मनकामना होटल भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भान्छा खुल्ला ठाउँमा रहेको</li> <li>• सुत्ने ठाउँमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गरेको पाईएको</li> <li>• सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सिलिड भएको र घेरिएको बन्द भान्छा कोठा मात्र प्रयोग गर्ने साथै सो को उचित व्यवस्थापन गर्ने</li> <li>• कच्चा र तयारी खाद्य पदार्थ अलग राखे</li> <li>• खाद्य पदार्थ हरु छोपेर राख्न निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>
९.	मिलीजुली होटल भरतपुर-१, चितवन	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भान्छाको अवस्था सुधारका लागि निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>
१०.	पिस हेभन रेष्टुरेण्ट एण्ड गोष्ट हाउस धादिङ-३, बेनिघाट	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ग्राउन्ड फ्लोरिग व्यवस्थित नरहेको</li> <li>• सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नरहेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ग्राउन्ड फ्लोरिग व्यवस्थित गर्नुपर्ने</li> <li>• समग्र सरसफाईको उचित व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>
११.	न्यु विश्वास होटल धादिङ -६, धुनीबेशी	<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाना पकाउने ठाउँ व्यवस्थित नरहेको</li> <li>• खानेकुराहरू छोपेर नराखेको</li> <li>• मासुजन्य, दुग्धजन्य तथा तरकारीहरू एकै ठाउँ राखेको</li> <li>• चारसय (४००) ग्रामको नौ (९) थान लाछा पराठा म्याद गुज्नेको पाईयो</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• चारसय (४००) ग्रामको नौ (९) थान लाछा पराठा म्याद गुज्नेको पाईएकोले नष्ट गरियो</li> <li>• खान पकाउने र खाने स्थानमा उचित सरसफाईको व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिईयो ।</li> </ul>



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

## अनुगमनका केही झलकहरू

