

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



बबरमहल, काठमाण्डौ

निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

यस विभाग अन्तर्गतको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय हेटौडा र सो मातहतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरूरूबाट विभिन्न मितिमा आ.व. २०८२/८३ को खाद्य स्वच्छता सप्ताह अन्तर्गत निम्नानुसारको खाद्य व्यवसायको खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम अनुगमन निरीक्षण गरी तपसिल उल्लेख भए अनुसार आवश्यक कारबाही गरिएको व्यहोरा जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.स.	अनुगमन भएको मिति	व्यवसायको नाम ठेगाना	देखिएको विवरण	निर्देशन/कारबाही
१	२०८३/०२/२०	श्री अर्किड रेसर्ट प्रा.लि, चौकीटोल-२	<ul style="list-style-type: none"> <li>अनुमतिपत्र नपाएको चुक अमिलो प्रयोग गरेको</li> <li>लेवल विवरण नभएको बटर प्रयोग गरेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>अनुमतिपत्र नपाएको चुक अमिलो</li> <li>लेवल नभएको बटर प्रयोग नगर्ने।</li> </ul>
२	२०८३/०२/२०	रिगल हेटौडा रिसोर्ट प्रा.लि, पिप्ले-५	<ul style="list-style-type: none"> <li>डस्टबिन खुल्ला रूपमा भन्सामा राखेको</li> <li>कृतिम खाद्य रंग पाइएको</li> <li>तेलको TPM परिक्षण गर्दा १०.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>बिको भएको डस्टबिन प्रयोग गर्ने</li> <li>तारेको रोस्टमा कृतिम खाद्य रंग प्रयोग नगर्ने।</li> </ul>
३	२०८३/०२/२०	होटेल समारक प्रा.लि, हेटौडा-११, नवलपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>कृतिम खाद्य रंग पाइएको</li> <li>डस्टबिन खुल्ला रूपमा भन्सामा राखेको</li> <li>अनुमतिपत्र नपाएको चुक अमिलो फेला परेको</li> <li>खाना खुवाउने ठाउँमा माकुरा र सो को जालो देखिएको</li> <li>तेलको TPM परिक्षण गर्दा ३१.५ भई मापदण्ड प्रतिकूल पाईएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>करिब १.५ लिटर TPM बढी भएको तेल नष्ट गरिएको</li> <li>तारेको रोस्टमा कृतिम खाद्य रंग प्रयोग नगर्ने</li> <li>बिको भएको डस्टबिन प्रयोग गर्ने</li> <li>अनुमतिपत्र नपाएको चुक अमिलो प्रयोग नगर्ने</li> <li>सरसफाईमा ध्यान दिने</li> <li>तार्नका लागि तेल पटक पटक प्रयोग नगर्ने।</li> </ul>
४	२०८३/०२/२०	होटल सामना प्रा.लि, हेटौडा	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक रहेको</li> <li>तेलको TPM परिक्षण गर्दा १६.६ भई मापदण्ड अनुकूल पाईएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>समग्रमा सन्तोषजनक।</li> </ul>
५	२०८३/०२/२०	ढकाल खाना तथा नास्ता घर, हेटौडा	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाईको कमि</li> <li>कृतिम खाद्य रंग पाइएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>सरसफाईमा ध्यान दिने</li> <li>तारेको कुखुराको मासुमा कृतिम खाद्य रंग प्रयोग नगर्ने।</li> </ul>

६	२०८३/०२/१९	उत्तम जल मिनरल वाटर प्रा.लि., मकवानपुरगढी- ५, मकवानपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कुच्चिएको तिन (३) वटा जारमा पानी भरेर विक्री वितरणको लागि तयार परेको अवस्थामा राखिएको</li> <li>• जार सफा गर्ने कक्ष र जार भर्ने कक्ष एकै ठाउँमा रहेको</li> <li>• पेस्ट कन्ट्रोलको व्यवस्था नभएको</li> <li>• पानीको सामान्य pH, TDS र Hardness चेक गर्ने गरेको तर आफ्नो बाहेक अन्य प्रयोगशाला तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयमा प्रशोधित पिउँने पानीको परिक्षण नगराएको पाइयो।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कुच्चिएको तिन (३) वटा जार (२० लिटर) जफत गरी नष्ट गरियो</li> <li>• जार भर्ने कक्ष र सफा गर्ने कक्ष अलग बानाउने</li> <li>• पानी प्रशोधन कक्ष छिर्ने ढोका अगाडी Insect Trapper राख्न साथै प्रत्येक चार (४) महिनामा कम्तिमा एक पटक खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयको प्रयोगशालामा प्रशोधित पिउँने पानीको परिक्षण गराउन निर्देशन दिईयो</li> <li>• प्रयोगशाला परिक्षणका लागि पानीको नमुना संकलन गरियो।</li> </ul>
७	२०८३/०२/१९	हिमालयन बेकरी उद्योग, हेटौडा- ९, मकवानपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भाडा माइने स्थान प्रशोधन कक्ष भित्र रहेको</li> <li>• प्रशोधन कक्षमा कामदारले मोबाइल चलाईरहेको पाइयो।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भाडा माइने स्थान र प्रशोधन कक्ष अलग अलग बनाउने</li> <li>• प्रशोधन कक्ष भित्र मोबाइल फोन लगायत प्रशोधनमा प्रयोग नहुने सामग्रीहरू नलैजान निर्देशन दिईयो</li> </ul>
८	२०८३/०२/१९	गायत्री डेरी इन्डष्ट्रिज प्रा.लि., हेटौडा- २, मकवानपुर	<ul style="list-style-type: none"> <li>• डेरी उद्योग परिसर भित्र पस्ने स्थान अगाडी फोहोर थुपारेको</li> <li>• प्रशोधन कक्ष भित्र पस्ने ठाउँको ढोका खुल्ला अवस्थामा रहेको</li> <li>• कामदारहरूले Mask, Hairnet नलगाएको तथा चुरा, औंठी लगाएर काम गरिरहेको</li> <li>• प्रशोधन कक्ष भित्र प्रशोधनका क्रममा काम नलाग्ने अखाद्य वस्तुहरू (प्लास्टिकको डोरी, ट्युब) लगायतका सामग्री राखेको</li> <li>• सरसफाईमा कमि देखिएको साथै दुध रिसिभिग गर्ने ठाउँ खुल्ला रहेको</li> <li>• अभिलेख व्यवस्थापन नगरेको पाइयो</li> <li>• छुर्पी काट्ने स्थान खुल्ला रहेको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• डेरी परिसर छिर्ने अगाडीको फोहोर तुरुन्त व्यवस्थापन गर्न लगाइयो</li> <li>• कामदारहरूलाई Mask, Hairnet, Apron, गमबुटको व्यवस्था गरि चुरा, औंठी लगायत खाद्य पदार्थमा संक्रमण गराउन सक्ने गर गहना काम गर्दा लगाउन नदिने व्यवस्था मिलाउन</li> <li>• प्रशोधन कक्ष भित्रका अखाद्य सामग्री तुरुन्त हटाउन लगाइयो</li> <li>• सात (७) दिन भित्र दुध रिसिभिग सेक्सन तथा छुर्पी कटिंग गर्ने ठाउँ व्यवस्थित बनाइ दुध तथा दुग्ध पदार्थ स्वच्छता एवम् गुणस्तर निर्देशिका, २०७५ अनुसारका अभिलेखहरू व्यवस्थित गरी कार्यालयमा प्रमाण सहित उपस्थित हुन निर्देशन दिईयो</li> <li>• प्रयोगशाला परिक्षणका लागि दुधको नमुना संकलन गरियो।</li> </ul>

९	२०८३/०२/१९	यूरेसियन फुड्स प्रा.लि., हेटौडा-८, मकवानपुर	उद्योगको मेन्टेनेन्सको काम चलिरहेको।	• प्रयोगशाला परिक्षणका लागि नमुना संकलन गरियो।
१०	२०८३/०२/१९	हेटौडा दुग्ध वितरण आयोजना, हेटौडा-८, मकवानपुर	उद्योगको प्रशोधन कक्षको सरसफाईमा कर्मि देखिएको।	• तिन (३) दिनभित्र सरसफाई लगायतका कार्य गरी प्रमाण सहित उद्योगमा उपस्थित हुने • प्रयोगशाला परिक्षणका लागि दुग्धको नमुना संकलन गरियो।

*Bharna*

डा. बाल कुमारी शर्मा  
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत  
२०८३/०२/२२

### अनुगमनका केही झलकहरू

