

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

**संयुक्त निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण**

यस विभागबाट मिति २०८३/२/२९ गते विभागको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय तथा काठमाडौं महानगरपालिका सहितको अनुगमन टोलिद्वारा देहायको ठुला सरकारी अस्पतालका क्यान्टिन अनुगमन निरीक्षण गरी तपसिल उल्लेख भए अनुसार आवश्यक कारबाही गरिएको व्यहोरा जानकारीका लागि यो विवरण जारी गरिन्छ।

क्र.सं.	खाद्य उद्योग एवं व्यवसायको नाम तथा ठेगाना	निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण	निर्देशन/कारबाही/कैफियत
१.	एम.बि. चमेना गृह. (त्रिभुवन शिक्षण अस्पताल, महाराजगंज, काठमाडौं)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• केहि पकाएका खाद्य बस्तु खुला रूपमा नछोपी भण्डारण गरेको</li> <li>• Pest control व्यवस्थापनका लागि बाहिरी पेष्ट ब्यबस्थापकलाइ जिम्मा दिएको भए तापनि प्रभावकारी रूपमा किट ब्यबस्थापन नभएको पाइयो</li> <li>• फोहरदानीको व्यवस्था भए पनि प्रभावकारी प्रयोग नभएको</li> <li>• खाना तयार गर्ने स्थान तथा भाडा सफा गर्ने स्थान संग संगै भएको</li> <li>• खाना बनाउन तथा पिउँनका लागि जार तथा बोतलको पानी प्रयोग भएको ,</li> <li>• किचेनको सरसफाई सामान्य रहेको</li> <li>• कृत्रिम खाद्य रंग प्रयोग नभएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• नियमित सरसफाई गर्ने</li> <li>• Pest control व्यवस्था थप प्रभावकारी रूपमा गर्ने</li> <li>• खुट्टाले खोल्न मिल्ने फोहरदानीको प्रयोग गर्ने</li> <li>• तयारी खानालाई उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने</li> <li>• अनुमतिपत्र लिएका उद्योग बाट उत्पादित प्रशोधित खाद्य बस्तु मात्र प्रयोग गर्ने</li> <li>• पूर्ण लेबल भएका खाद्य बस्तुको मात्र प्रयोग गर्ने</li> <li>• भाडा सफा गर्ने स्थानको उचित ब्यबस्थापन गर्ने</li> <li>• फोहोर भाडाकुडालाई भान्साभिन्नको बाटो भएर ओसार पोसार कार्य बन्द गर्ने।</li> </ul>

२.	गुजेश्वरी होटल प्रा. लि. काठमाडौं मा.न.पा. -२७ (बिर अस्पताल क्यान्टिन)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• भान्सा साँघुरो तथा खाना बनाउने ठाउँ अपर्याप्त रहेको</li> <li>• भान्साको सरसफाई सामान्य रहेको</li> <li>• Pest control को व्यवस्था प्रभावकारी नभएको</li> <li>• Exhaust को व्यवस्था प्रभावकारी नभएको</li> <li>• तेलको TPM value १२.५ भई मापदण्ड अनुकूल पाइएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pest control व्यवस्था थप प्रभावकारी रूपमा गर्ने खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने</li> <li>• Exhaust को थप व्यवस्थापन गर्ने</li> <li>• तयारी खानालाई उचित तापक्रममा भण्डारण गर्ने।</li> <li>• भान्साको भौतिक तथा संरचनात्मक सुधारको आवश्यकता रहेको।</li> </ul>
<b>अनुगमन गरिएको व्यवसायको कुल संख्या: २ वटा</b>			

*Bharna*

डा. बाल कुमारी शर्मा  
वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत  
२०८३/०३/०३

### अनुगमनका केहि झलकहरु

