नेपाल सरकार
स्वास्थ्य तथा खाद्य स्वच्छता मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यानबाट संयुक्त निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी विवरण

मितिः२०८३/०६/२७

यस खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र काठमाडौं डिभिजनको संयुक्त अनुगमन टोलीले मिति २०८३/०६/२५ र २०८३/०६/२६ गते मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यानबाट धादिङ्ग र चितवन स्थित हाईवे होटल रेष्टुरेन्टहरुको अनुगमन/निरीक्षण गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम तालिकामा उल्लेख भए अनुसारको काम कारबाही गरिएको व्यहोरा अनुरोध छ।

सि.नं.	खाद्य व्यवसायको विवरण	अनुगमन गर्दाको अवस्था/ कैफियत	निर्देशन / कारबाही
१	साधु मिष्ठान्न मारवाडी शाकाहारी होटल, इच्छाकामना-५, मुग्लिङ, चितवन	• अखाद्य रङ्गको प्रयोग गरी जेरी तारेको पाइयो, • हाइड्रो बोतल किचन परिसरमा पाइयो, • तेलको TPM मापन गर्दा १६ भई मापदण्ड अनुकुल रहेको पाइयो।	• **एक के.जी जेरी जफत गरि नष्ट गरियो,** • हाइड्रो जफत गरि नष्ट गरियो, • अखाद्य रङ्ग जफत गरि नष्ट गरियो, • मोबाइल भ्यानको प्रयोगशालामा पेडाको नमूनामा स्टार्च परिक्षण गर्दा मापदण्ड अनुकुल पाईयो।
२	होटल वैष्णव मुग्लिङ, इच्छाकामना-५, चितवन	• सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको पाइयो, • तेलको TPM मापन गर्दा २६.५ भई मापदण्ड प्रतिकुल पाइयो।	• **मापदण्ड अनुकुल नभएकाले १ लिटर तेल नष्ट गरियो,** • थप अनुसन्धान र प्रयोगशाला परिक्षण गर्नको लागि २ थान पानीको नमूना संकलन गरियो।

३	ट्रान्जिट हाउस रेष्टुरेन्ट प्रा.लि., धुनिबेसी-९, धादिङ्ग	• म्याद गुज्रेका मिरिन्डा ४०० मि.लि. (उत्पादन मितिः १७-०४-२०२६ र उपभोग्य मितिः ४ महिना) भएको ५० थान र माउन्टेन डिउ २५० मि.लि. (उत्पादन मितिः ०६-०६-२०२६ र उपभोग्य मितिः ४ महिना) भएको ४ थान पाइयो, • बिक्रि कक्ष तथा भण्डारणको सरसफाई सन्तोषजनक रहेको पाइयो, • Frying oil को TPM भ्यालु ११% भई मापदण्ड अनुकुल पाइयो।	• **मिरिन्डा ४०० मि.लि.को ५० थान र माउन्टेन डिउ २५० मि.लि.को ४ थान नष्ट गरियो,** • लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न, • तयारी खाद्य पदार्थलाई सधै छोपेर मात्र भण्डारण गर्न, • खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा पहिचान पद्दति कायम हुने गरी व्यवस्था मिलाउन।
४	गुरुङ्ग रेष्टुरेन्ट एण्ड मल्टिप्लाई बिजनेस प्रा.लि. सिधेखोला, धादिङ्ग	• सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक भएको पाइयो, • भान्सामा कृतिम खाद्य रङ १०० ग्रामको ४ थान रहेको पाइयो।	• **कृतिम खाद्य रङ नष्ट गरियो,** • भान्सामा भएको फोहोरदानिलाई ढक्कन लगाई व्यवस्थीत बनाउने, • तयारी खाद्य पदार्थको भण्डारण गर्दा काँचो र पाकेको साथै शाकाहारी र मांशाहारी अलग अलग राख्ने, • तयारी खाद्य पदार्थ सबै छोपेर राख्ने।
५	सागर होटल, भरतपुर-२९, चितवन	• सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको पाइयो, • भित्ता तथा भुंइको ढलान फुटेको अवस्थामा रहेको पाइयो, • म्याद गुज्रेको चिजबल तथा पेय पदार्थ पाइयो।	• **५५ ग्रामको ७४ थान चिजबल र १ लि. को २ थान पेय पदार्थ** (CAMPA Cola 11) म्याद गुज्रेको अवस्थामा पाइएकोले जफत गरि नष्ट गरियो। • भित्ता तथा भुंइको ढलान कार्य तथा टायलको व्यवस्था गर्न निर्देशन दिइयो, • उचित तरिकाले फ्रिजको व्यवस्थापन गर्न निर्देशन दिइयो, • भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिइयो। ।

६	नमस्ते खाजाघर, भरतपुर-२९, सुविधानगर, चितवन	• म्याद गुज्रेको कुरकुरे १७ वटा, लेज ३२ थान फेला परेको, • सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको पाइयो।	• **कुरकुरे १७ वटा, लेज ३२ थान नष्ट गरियो,** • कीट नियन्त्रणको प्रभावकारी रुपमा कार्यान्वयन गर्न, • पुर्ण लेबल विवरण भएका खाद्य पदार्थ मात्र खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग गर्न।
७	त्रिमुर्ती खाजा घर, इच्छाकामना-५, मुग्लिङ, चितवन	• सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको पाइयो, • पुरी पकाउने तेलको TPM मापन गर्दा ३४.० भई मापदण्ड प्रतिकुल पाइयो।	• भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • मापदण्ड अनुकुल नभएकाले २ लिटर तेल नष्ट गरियो, • पूर्ण लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न।
८	न्यु भागिरथ मारवाडी भोजनालय, इच्छाकामना-५, मुग्लिङ, चितवन	• सरसफाईको अवस्था सामान्य रहेको पाइयो।	• रासायनिक पदार्थहरु जस्तैः cleaning agent, insect killer लगायतको सामाग्रीहरुलाई खाद्य पदार्थमा सक्रमण नहुने गरी अलग्गै भण्डारण गर्न, • तयारी खाद्य पदार्थहरु छोपेर भण्डारण गर्न, • भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • पूर्ण लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद तथा बिक्रिवितरण नगर्न।
९	न्यु रामायण होटल मरवाडी शुद्ध शाकाहारी भोजनालय, इच्छाकामना-५, मुग्लिङ, चितवन	• फ्रिजको सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक नभएको पाइयो, • अन्य सरसफाई सन्तोषजनक पाइयो।	• भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • कामदारको व्यक्तिगत सरसफाईमा विशेष ध्यान दिन। • तार्न प्रयोग गर्ने तेलको गुणस्तर सुनिश्चित गर्न एक एटक मात्र प्रयोग गर्न, • पूर्ण लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न।

१०	भागीरथ होटल, इच्छाकामना-५, मुग्लिङ, चितवन	• फ्रिजमा खाद्य पदार्थ नछोपी भण्डारण गरेको पाइयो, • सरसफाई सन्तोषजनक पाइयो।	• खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा सधै छोपेर राख्न, • भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • तार्न प्रयोग गर्ने तेलको गुणस्तर सुनिश्चित गर्न एक एटक मात्र प्रयोग गर्न, • पूर्ण लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न।
११	हिरालाल फलफुल पसल, धुनिबेसी-९, धादिङ्ग	• पानीपुरीमा मुलको पानी प्रयोग गरेको पाइयो।	• पानीपुरीको झोल बनाउन पिउन योग्य स्वच्छ र सफा पानीको प्रयोग गर्न, • तयारी खाद्य पदार्थलाई छोपेर राख्न, • पसलमा काम गर्दा एप्रोन, पन्जा, head gears को प्रयोग गर्न, • काटेको फलफुललाई छोपेर राख्न, • Fruit cuts, fruit chat बनाउन सफा पानीको प्रयोग गर्न।
१२	हाइवे किङ्ग फाष्ट फुड एण्ड रेष्टुरेन्ट, धुनिबेसी-९, धादिङ्ग	• बफेट सिष्टममा तापक्रम सन्तुलन नगरेको पाइयो, • सरसफाई सामान्य रहेको पाइयो।	• लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न, • बफेट सिष्टममा खाद्य पदार्थ बिक्रि गर्दा सुरक्षित तापक्रममा राख्न, • फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा सधै छोपेर राख्न तथा काँचो र पाकेको खाद्य पदार्थ एक आपसमा सङ्क्रमण नहुने गरी राख्न।

१३	हाइवे रेष्ट सेन्टर धुनिबेसी-८, धादिङ्ग	• फ्रिजको ढोका बिग्रिएको पाइयो, • सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक रहेको पाइयो।	• फ्रिजमा खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा सधै छोपेर राख्न तथा काँचो र पाकेको खाद्य पदार्थ एक आपसमा सङ्क्रमण नहुने गारि राख्न। • लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न, • बफेट सिष्टममा खाद्य पदार्थ बिक्रि गर्दा सुरक्षित तापक्रममा राख्न।
१४	क्याफे हिमालय क्रिमा कफि, धुनिबेसी-९, धादिङ्ग	• म्याद गुज्रिएको kiwi fruit crush-१००० मि.लि. को १ थान पाइयो, • क्याफेको सरसफाई तथा भण्डारण सामान्य रहेको पाइयो।	• लेबल विवरण नभएको र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएको खाद्य पदार्थको खरिद, बिक्रिवितरण तथा प्रयोग नगर्न, • म्याद गुज्रिएको kiwi fruit crush १ थान नष्ट गरियो।
१५	न्यु बुटवल होटल, भरतपुर-२९, चितवन	• सरसफाईको अवस्था सन्तोषजनक भएको पाइयो।	• कीट नियन्त्रणको प्रभावकारी रुपमा कार्यान्वयन गर्न, • पुर्ण लेबल विवरण भएका खाद्य पदार्थ मात्र खरिद, बिक्रि वितरण तथा प्रयोग गर्न, • भान्सामा काम गर्ने कामदारलाई क्याप, मास्क तथा एप्रोनको व्यवस्था गर्न, • खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने निर्देशन दिइयो।

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

धादिङ्गका हाईवेमा अवस्थित होटेल/रेष्टुरेन्टहरुको अनुगमनका केहि झलकहरु

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

मुग्लिङका होटेल रेष्टुरेन्टहरुको अनुगमनका केहि झलकहरु