

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

आ. व. २०८२/८३ को वार्षिक प्रगति विवरण सम्बन्धी विवरण

आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ र खाद्य नियमावली, २०२७ को प्रभावकारी कार्यान्वयन, खाद्य प्रविधिको विकास तथा खाद्यमा आधारित पोषणको सुधारका लागि विभिन्न प्रवर्द्धनात्मक कार्यक्रम संचालन, खाद्य पदार्थको नियमन, खाद्य पदार्थको विश्लेषण परीक्षणका लागि विश्वसनीय प्रयोगशाला सेवा प्रदान गर्ने र स्वच्छ व्यापार तथा व्यवसायमा सहजीकरण गर्ने कार्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट हुँदै आएको छ ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को चौथो त्रैमासिक एवं वार्षिक अर्थात् २०८२ श्रावण १ देखि २०८३ असार मसान्तसम्ममा सम्पन्न मुख्य मुख्य कार्यहरु र सो बाट हासिल प्रगति यस प्रकार रहेका छन्।

१. खाद्य उद्योग तथा बजार निरीक्षण अनुगमन र गुणस्तर नियमन

- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा ३,३६५ नमूनाहरु सङ्कलन भएको थियो। संकलित नमूनाहरु मध्ये २,९४८ वटा नमूनाहरुको विश्लेषण परीक्षण भएकोमा खाद्यान्न/दलहनका ९८२ वटा, तेल तथा घ्यूजन्य पदार्थका ३६६ वटा, फल तथा सागपात जन्य पदार्थका २८८ वटा, मसलाका ३६५ वटा, प्रशोधित पिउँने पानीका १६३ वटा, गुलियो पदार्थ ७७ वटा, कन्फेक्सनरीका ७९ वटा, चिया/कफीका १२६ वटा, दुध तथा दुग्ध पदार्थका १७१ वटा, नुनका ३७ वटा, मासु तथा मासुजन्य पदार्थका ८ वटा, दाना पदार्थका १२६ वटा र अन्य खाद्य पदार्थका १६० वटा नमूनाहरु रहेका थिए। उक्त विश्लेषण परीक्षण प्रतिवेदन अनुसार खाद्यान्न/दलहनका ४७ वटा, तेल तथा घ्यूजन्य पदार्थका ९ वटा, प्रशोधित पिउँने पानीका २१ वटा, मसलाका ७ वटा, दुध तथा दुग्ध पदार्थका १७ वटा, फल तथा सागपातजन्य पदार्थका १० वटा, चिया/कफीका १ वटा, गुलियो पदार्थ २ वटा, कन्फेक्सनरीका ३ वटा र दाना पदार्थका १० गरी जम्मा १२७ वटा (४.३०%) नमूनाहरु प्रतिकूल पाइएको थियो।

- यस वार्षिक अवधिमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ अनुसार न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन तथा बिक्री वितरण गरेको कसूरमा जम्मा १४२ वटा खाद्य तथा दाना व्यवसायीलाई विभिन्न जिल्ला प्रशासन कार्यालय तथा जिल्ला अदालतमा मुद्दा दायर गरिएको थियो। दायर गरिएका १४२ मुद्दा मध्ये तेल तथा घ्यूजन्य पदार्थका २७ वटा, खाद्यान्न/दलहनका ३२ वटा, प्रशोधित पिउँने पानीका १२ वटा, गुलियो पदार्थका २१ वटा, कन्फेक्सनरीका १९ वटा, दुध तथा दुग्ध पदार्थका १२ वटा, चिया/कफीका ३ वटा, मसलाका ७ वटा, फल तथा सागपात जन्य पदार्थका १८ वटा, नुनमा १ वटा, दाना पदार्थका १ वटा र अन्य खाद्य पदार्थका ८ वटा रहेका थिए। उक्त १४२ मुद्दा मध्ये ७३ वटा मुद्दा न्यून गुणस्तरयुक्त खाद्य पदार्थ, ३२ वटा मुद्दा दूषित खाद्य पदार्थ, १२ वटा मुद्दा ऐन नियम निर्देशिका उलङ्घन सम्बन्धी र २५ वटा मुद्दा लेबल सम्बन्धी रहेका थिए। खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ बमोजिम दूषित खाद्य पदार्थका मुद्दा सम्बन्धित जिल्ला अदालतमा र अन्य मुद्दा सम्बन्धित जिल्ला प्रशासन कार्यालयमा दायर हुने व्यवस्था बमोजिम तत् विषयमा मुद्दा दायर गरिएको थियो।
- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा ४,३९१ वटा खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्सका नमूना संकलन गरिएको थियो।
- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा खाद्य तथा दाना उद्योग, होटल तथा रेष्टुरेण्ट, राजमार्गका होटल विरुद्ध प्राप्त भएका विभिन्न उजुरी गुनासो सम्बोधन गर्ने क्रममा विभाग तथा विभाग मातहतका कार्यालयको एकल तथा विभिन्न निकायहरू सहितको संयुक्त अनुगमन गरी जम्मा १२,८०६ पटक निरीक्षण अनुगमन गरिएको थियो।
- यस वार्षिक अवधिमा ७३२ वटा उद्योगको अनुमतिपत्र जारी, १,७३१ वटा उद्योगको अनुमतिपत्र नवीकरण तथा १,७३४ वटा खाद्य उद्योगको स्थापना गर्न सिफारिस गरी जम्मा ४,२४७ वटा उद्योगको अनुमतिपत्र जारी, नवीकरण तथा उद्योग दर्ता सिफारिसको कार्य गरिएको थियो।
- “NeFFILS (Nepal Food and Feed Industries Licensing System)” Digital Service System मार्फत खाद्य उद्योग सिफारिस, अनुमतिपत्र जारी तथा नवीकरणको प्रक्रियालाई सरलीकृत गर्न आवश्यक तयारी सम्पन्न गरी अनलाईन मार्फत गरिएको थियो र सो कार्य देशभर रहेका अन्य ८ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूबाट पनि भइरहेको छ।

२. मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यानद्वारा निरीक्षण अनुगमन

- विभाग तथा विभाग अन्तर्गत ५ वटा मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यानहरु रहेकोमा २०८२/०५/२३ र २४ गतेको जेनजि आन्दोलनको क्रममा विराटनगर कार्यालयको मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यान पूर्ण रूपमा नष्ट भएको र धनगढी कार्यालयको आंशिक रूपमा नष्ट भएकोले अपेक्षित रूपमा मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यानद्वारा अनुगमन गर्न नसकिए पनि बाँकी भ्यानहरुबाट अनुगमन जारी रहेको थियो।
- यस अवधिमा मोबाइल खाद्य प्रयोगशाला भ्यान संचालन गरी खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले ७२ पटक; खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगरले ९ पटक; खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढीले २५ पटक; खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखराले ५ पटक र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवाले १२ पटक अनुगमन निरीक्षण गरी जम्मा १२३ पटक अनुगमन निरीक्षण गरी नमूना परीक्षण गरिएको थियो। अनुगमनको क्रममा कैफियत देखिएका नमूना जफत, नष्ट तथा तत्काल सुधारका लागि निर्देशन दिइएको र कैफियत देखिएको व्यवसाय उपर मुद्दा दायरी गरिएको छ।

३. खाद्य पदार्थ रिकल सम्बन्धी

आर्थिक वर्ष २०८२/८३ मा पफ, क्रोसान्ट, धुलो मिक्स मसला, प्रशोधित पिउँने पानी, फलफूलको पेय पदार्थ, मिक्सड फलफूलको वेभरेज, पिरो कागती क्यान्डी, मिक्स दालमोठ, चिया, चाउचाउ, बिस्कुट, आइसक्रिम, मह, तोरी तेल, प्रशोधित फ्लेभर्ड दूध, करी पाउडर गरी २९ पटक खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को दफा ३८ बमोजिम विभिन्न खाद्य पदार्थहरुको फिर्ता (रिकल) आदेश जारी गरिएको थियो।

४. आहारपूरक खाद्य पदार्थ नियमन

आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा ९९७ वटा आहारपूरक खाद्य पदार्थको उत्पादन दर्ता र १,८३६ आहारपूरक खाद्य पदार्थको दर्ता नवीकरण गरी जम्मा २,८३३ वटा आहारपूरक खाद्य पदार्थको दर्ता तथा नवीकरण गरिएको थियो।

५. खाद्य प्रयोगशाला स्तरीकरण तथा विश्लेषण सेवा

क) खाद्य प्रयोगशाला स्तरीकरण तथा सुदृढीकरण

- विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाले ६७२ वटा केमिकल पारामिटर तथा १४२ वटा माइक्रोबायोलोजिकल पारामिटर गरी कुल ८१४ वटा प्यारामिटर परीक्षणको लागि भारतको NABL बाट ISO/ IEC 17025:2017 एक्रिटिडेशन प्रमाणपत्रको सन् २०२७ मार्च ३०

सम्मका लागि नवीकरण प्राप्त गर्न सफल भएको छ। साथै, भारतको खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर हेर्ने नियामक निकाय Food Safety and Standard Authority of India (FSSAI) बाट NABL सँग Accreditation Audit गरी मिति सन् २०२५ अप्रिल ४ मा FSSAI ले आदेश जारी गरी ८ वटा खाद्य पदार्थहरू (जुस, जाम, जेलि, अचार, क्यान्डी, अदुवा, ताजा तरकारी तथा फलफूलहरू र तयारी चाउचाउ) मा विभागद्वारा जारी गरिएको प्रयोगशाला विश्लेषण प्रतिवेदनको आधारमा भारत सरकारले आयात अनुमति दिने गरेको र सो कार्यले नेपालबाट भारतमा निर्यात सहजीकरण भइरहेको छ।

- विभागको प्रयोगशालाबाट औद्योगिक ट्रान्स फ्याट, रसायनिक प्रदूषक (chemical contaminants), टक्सिन, सुक्ष्म पोषकतत्वहरूमा उल्लेख्य मात्रामा एक्रिडिटेसनको क्षेत्र विस्तार भएको छ। जसले गर्दा निर्यातमा सहजीकरण तथा अभिवृद्धि भएको छ।
- यसका साथै विभाग अन्तर्गतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगरको खाद्य प्रयोगशाला पनि सन् २०२३ देखि NABL बाट एक्रिडिटेसन भएकोमा सो एक्रिडिटेसनमा निरन्तरता तथा प्रत्यायन क्षेत्र विस्तार गर्दै सन् २०२५ मा विभिन्न ९ प्रकारका खाद्य पदार्थको ४६ वटा प्यारामिटरमा एक्रिडिटेसन क्षेत्र विस्तार भई हाल सो को नवीकरणको प्रमाणपत्र हासिल भएको छ।
- यस अवधिमा खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याट परीक्षणका लागि प्रयोगशालाको विश्लेषण क्षमता विस्तार गरी परीक्षण भइरहेको छ। यसै गरी विभाग र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्जबाट पशुजन्य खाद्य पदार्थमा सुक्ष्म जीवाणु परीक्षण कार्य पनि भइरहेको छ।
- तरकारी तथा फलफूलमा जीवनाशक विषादी अवशेषको विश्लेषण दायरा विस्तार सम्बन्धी अध्ययन, खाद्य वस्तुहरूमा fatty acid profile र औद्योगिक ट्रान्स फ्याट को अध्ययन अनुसन्धान तथा सलादमा सुक्ष्म जीवाणुको अध्ययन भएको छ।
- प्रयोगशालामा Laboratory Information Management System (LIMS) Software पूर्ण रूपमा संचालन गरी सेवा प्रवाहमा प्रभावकारिता एवं सहजीकरण भएको छ।

ख) प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयका खाद्य प्रयोगशालाहरूबाट ऐन नियम कार्यान्वयनका क्रममा संकलित नमूना, खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्सका लागि संकलित नमूना, खाद्य उद्योग अनुमतिपत्रका लागि संकलित नमूना लगायत सेवाग्राहीबाट अनुरोध भई आएका नमूना समेत गरी २७,४९७ वटा नमूनाहरूको प्रयोगशाला जाँच परीक्षण गरिएको थियो।

ग) तरकारी तथा फलफूलमा जीवनाशक विषादीको जिसिएमएस (GCMS-MS), एलसि एमएस एमएस (LCMS-MS) तथा द्रुत परीक्षण (RBPR)

- खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा विभाग मातहतका ८ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूद्वारा आन्तरिक तरकारी तथा फलफूल बजारहरूबाट, र नेपालमा आयात हुने प्रवेश बिन्दुमा १२ वटा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालयहरूबाट यस आर्थिक वर्ष २०८२/८३ मा ७४,०९४ वटा ताजा तरकारी तथा फलफूलको नमूनाको RBPR विधिबाट जीवनाशक विषादी अवशेष परीक्षण गर्दा २९ वटा नमूना प्रतिकूल पाइएको छ। प्रतिकूल पाइएका तरकारी तथा फलफूलमा आलु, आँप, स्याउ, सुन्तला, सिमी, हरियो केराउ, अम्बा, बयर, बन्दा, भेंडे खुर्सानी, कागती, फर्सि, गाजर, हरियो खुर्सानी र ताजा नरीबलका नमूना रहेका थिए। साथै, विभागमा रहेको जिसिएमएस एमएस उपकरणबाट जम्मा ७५ वटा विभिन्न प्रकारका तरकारी तथा फलफूलहरूमा जीवनाशक विषादी परीक्षण गरिएकोमा ९ वटा नमूनामा र ५० वटा चामलका नमूना परीक्षण गरिएकोमा १ वटा नमूनामा chlorpyrifos र Malathion नामक विषादी देखिए पनि उक्त विषादीको मात्रा तोकिएको मापदण्ड अनुकूल नै पाइएको थियो।
- प्रयोगशाला परीक्षणको क्रममा एलसि एमएस एमएस उपकरणबाट १४ वटा विभिन्न प्रकारका तरकारी तथा फलफूलहरूमा जीवनाशक विषादी परीक्षण गरिएकोमा सबै नमूनामा विषादीको मात्रा तोकिएको मापदण्ड अनुकूल पाइएको थियो।

६. खाद्य पदार्थ आयात नियमन

- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ को प्रावधान अनुसार खाद्य पदार्थ पैठारी गर्नु अघि अनिवार्य रूपमा स्वीकृति लिनुपर्ने व्यवस्था गरिए बमोजिम आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा जम्मा १८,९४० वटा खाद्य पदार्थको कन्साईन्मेन्टलाई पैठारीको लागि स्वीकृति पत्र दिएको थियो। यस अवधिमा आवश्यक कागजात पूरा नभएका जम्मा ४२६ वटा कन्साईन्मेन्टको अनुमति अस्वीकृत गरिएको थियो। खाद्य पदार्थको पैठारी गर्नु अघि स्वीकृति पत्र दिने कार्य नेपाल राष्ट्रिय एकद्वार प्रणाली (Nepal National Single Window) बाट अनलाइन प्रविधि मार्फत भइरहेको छ।
- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा १२ वटा विभिन्न नाकामा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालयहरूमा ६३,१८५ वटा नमूना प्राप्त भई सोको जाँच विश्लेषण गरिएकोमा फूड सप्लिमेन्ट, खाद्यान्न/दलहन, रसबरी, मटर, यिष्ट, आइसक्रिम कोन, महको चाका,

Neosweet, caranauba, yellow caranauba, लगायतका गरी २९ वटा नमूना प्रतिकूल पाइएकोले आयात गर्न नमिल्ने भनी सम्बन्धित भन्सार कार्यालयलाई पत्राचार गरिएको थियो।

७. खाद्य पदार्थ निर्यात सहजीकरण

- भारतको FSSAI बाट ४ अप्रिल, २०२५ मा विभिन्न ८ किसिमका निर्यातजन्य खाद्य पदार्थको हकमा विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाको परीक्षण प्रतिवेदन (COA) लाई भारतको Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) को Order बमोजिम मान्यता प्राप्त भएको छ। विभागमा निर्यात प्रयोजनका लागि प्राप्त नमूनालाई LIMS प्रणालीको माध्यमबाट छिटो विश्लेषण नतिजा प्राप्त हुने गरी प्रयोगशालामा व्यवस्था मिलाइएको र विभागबाट निर्यात प्रवर्द्धनका लागि Food safety and quality export certificate/ Health certificate जम्मा १२६ वटा जारी गरिएको थियो। जसमध्ये ११८ वटा Fit for Human Consumption Certificate र ८ वटा Feed Quality Certificate जारी भएको थियो।
- त्यसैगरी, निर्यात सहजीकरणका लागि २८८ वटा विभिन्न प्रकारका जुसहरूको नमूनामा जीवनाशक विषादी परीक्षण गरिएकोमा सबै नमूनामा विषादीको मात्रा तोकिएको मापदण्ड अनुकूल पाइएको थियो।

८. निर्यातका लागि Certificate of Analysis सम्बन्धी विवरण

- खाद्य पदार्थ निर्यात प्रयोजनका लागि प्राप्त नमूना संख्या: ५०६ थान।
- नमूना: छुर्पी, फलफूलको पेय, दालचिनी, मासुको सुकुटी, चिज बल्स, चिज स्टिक, डायटरी सप्लिमेन्ट, चिउरा, French Fries, ताजा/सुकाइएको अदुवा, चिया/कफी, सोयाबरी, सुकाइएको माछा, मुसली, अचार, तयारी चाउचाउ, multigrain nugget, फर्सीको बियाँ, कन्फेक्सनरी, फुरनदाना, दाल, घ्यू, मासु तथा माछाजन्य उत्पादनहरू, अलैची, आदि।
- निर्यात भएको देश: America, Japan India, Bangladesh, Estonia, China, Germany, Netherland, Malaysia, UAE, UK, Hungary, HK, Austria, Australia, Indonesia, Denmark, Turkey, Taiwan, Thailand, Egypt, Korea, Italy, Singapore, Spain, Cyprus, आदि।

९. विभाग तथा मातहत कार्यालयबाट भएको जफत तथा नष्ट सम्बन्धी विवरण

आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा विभाग लगायत मातहतका कार्यालयबाट निरीक्षणका क्रममा उपभोग्य मिति समाप्त भएका, पूर्ण लेबल विवरण नभएका र खाद्य अनुमतिपत्र नलिएका रु. ८६,३१,६०१/- मूल्य बराबरको खाद्य पदार्थ जफत तथा नष्ट गरिएको थियो।

१०. खाद्य स्तर निर्धारण सम्बन्धी

- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सिफारिस समितिको बैठक जम्मा ३ पटक बसेको थियो। त्यस्तै, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्डको मस्यौदा तयारी प्राविधिक उपसमिति बैठक १७ पटक र दाना स्तर निर्धारण समितिको बैठक ४ पटक बसेको थियो।
- आर्थिक वर्ष २०८२/८३ रोल्ड ओट्स, मस्यौरा, छुपी, गुन्द्रुक तथा सोयाबरीको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्डलाई नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भई लागू भएको छ।
- त्यसैगरी, आइसक्रिम र फ्रोजेन डेजर्टको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशनको क्रममा रहेको छ तथा माछाको दानाको मापदण्ड WTO Notification भएको छ।

११. काठमाडौं महानगरपालिका लगायत स्थानीय तहसँगको सहकार्य

मिति २०८१/१२/०४ गते विभाग र काठमाडौं महानगरपालिका बीच का.म.न.पा. भित्र खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमनका लागि निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धमा सहकार्यको लागि सहमति भएको र सो सहमति पश्चात: संयुक्त रूपमा मोबाइल ल्याब भ्यान परिचालन गरी अनुगमन निरीक्षण कार्य थप प्रभावकारी भएको छ। यसै गरी विभागले अन्य स्थानीय तहहरूसँग समेत समन्वय गरी खाद्य बजार, होटल, रेस्टुरेन्टको अनुगमन निरीक्षण कार्यहरू गरिएको छ।

१२. होटल लोगो स्तरीकरण

यस आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक अवधिमा ४२९ वटा होटल, रेस्टुरेन्टको स्तरीकरण गरी लोगो वितरण गरिएको थियो। स्तरीकरण कार्यक्रम अन्तर्गत ८५ वटा अति उत्तम, १०२ वटा उत्तम, १४१ वटा सतोषजनक, ७४ वटा सामान्य समूहमा होटल/रेस्टुरेन्ट स्तरीकरण भएका र २७ वटा स्तरीकरणमा नपरेका थिए।

१३. खाद्य प्रविधि विकास, खाद्य प्रशोधन तालिम, खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सचेतना कार्यक्रम

- विभाग तथा मातहतका १८ कार्यालयका २९ जना कर्मचारीहरूलाई १ पटक खाद्य अनुगमन निरीक्षण सम्बन्धी आधारभूत तालिम पहिलो पटक दिइएको थियो। खाद्य स्वच्छता, गुणस्तर तथा पोषण सम्बन्धी विद्यालय सचेतना कार्यक्रम १०६ पटक, खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम ४८ पटक, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया सहित ४९ पटक, खाद्य/दाना सम्बन्धी ऐन नियम मापदण्ड कार्यन्वयनका लागि स्थानीय तहसँगको समन्वयमा खाद्य व्यवसायीहरूसँग अन्तरक्रिया कार्यक्रम ९ पटक, स्थानीय तहसँगको सहकार्यमा स्ट्रिटफुडको स्वच्छता, रंगको प्रयोग, खाद्य पदार्थको सिधा सम्पर्क (Direct contact) मा आउने कागजको प्रयोग

सम्बन्धी सचेतना कार्यक्रम ८४ पटक, Anti-microbial resistance (AMR) सम्बन्धी सचेतना कार्यक्रम ८ पटक, खाद्य स्वच्छता प्रणाली व्यवस्थापन सम्बन्धी सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया गोष्ठी १३ पटक, प्रदेश तथा स्थानीय तहमा बजार अनुगमन निरीक्षणमा संलग्न पदाधिकारी एवं कर्मचारीहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी अभिमुखीकरण ६ पटक, खाद्य पदार्थमा औद्योगिक ट्रान्स फ्याट नियमन सम्बन्धमा सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया गोष्ठी ४ पटक, होमस्टे/होटल/रेस्टुरेन्ट/क्यान्टिन संचालकहरूलाई खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिम ५२ पटक सम्पन्न गरिएको थियो।

- यस आ. व. मा ३२ पटक नसर्ने रोगहरू (Non-communicable Diseases) न्यूनीकरणका लागि खाने बानीमा सुधार सम्बन्धी सचेतना कार्यक्रम, १ पटक Nutritional Labelling सम्बन्धी र Food Fortification सम्बन्धी सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको थियो। त्यसैगरी, परम्परागत खाद्य पदार्थको रेसिपी, प्रविधि र प्रोफाइल तयार गरिनुका साथै ४ पटक खाद्य पदार्थको पोषक तत्व/गुणस्तर बारे सर्भिलेन्स र १ पटक थारु परिकारहरूको अध्ययन, अनुसन्धान, परिकार विकास, पौष्टिक तत्व विश्लेषण तथा Product Stability को अध्ययन गरिएको थियो।

अन्त्यमा, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी विभिन्न समाचार सामाग्री महत्वका साथ प्रकाशन तथा प्रसारण गरी आम उपभोक्ताहरूलाई सुसूचित गर्न पत्रकार मित्रहरूले पुन्याउनु भएको योगदानको उच्च कदर गर्दै आगामी दिनमा पनि आम उपभोक्ता वर्गमा जनचेतना जगाउने कार्यमा सहयोग प्राप्त हुने विभागले आशा एवं विश्वास लिएको छ।

धन्यवाद।



डा. बाल कुमारी शर्मा

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत

२०८३/०४/२२