

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन आ.व. २०७८/७९



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ४२६२३६९, ४२६२७३९, ४२४००१६, फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dftqc.gov.np वेब: www.dftqc.gov.np

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन आ.व. २०७८/७९



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल
फोन नं. ४२६२३६९, ४२६२७३९, ४२४००१६, फ्याक्स: ४२६२३३७
इमेल: info@dftqc.gov.np
वेब: www.dftqc.gov.np

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७८/७९

सल्लाहाकार सदस्यहरु

महानिर्देशक डा. मतिना जोशी वैद्य
उपमहानिर्देशक श्री शैलेश कुमार भग
उपमहानिर्देशक श्री सोमकान्त रिजाल
ब. खा. अ. अ. श्री किशोर खत्री
ब. खा. अ. अ. डा. हुमा कुमारी बखिम
ब. खा. अ. अ. श्री महिपालराम वैद्य
ब. खा. अ. अ. श्री कृष्ण प्रसाद राई

मस्यौदा तयारी समिति

ब. खा. अ. अ. श्री सञ्जय भण्डारी
खा. अ. अ. श्री प्रतिमा श्रेष्ठ
खा. अ. अ. श्री प्रक्षा न्यौपाने
खा. अ. अ. श्री विजन श्रेष्ठ
खा. अ. अ. श्री अमृता राई
प्रा. स. श्री कृति मानन्धर
प्रा. स. श्री राजन सिग्देल



पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: { ४-२६२७३९
४-२६२४३०
४-२४००९६

फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dfiqc.gov.np

वेबपेज: www.dfiqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

मन्तव्य

खाद्य ऐन, २०२३ तथा दाना पदार्थ ऐन, २०३३ लागू गरी आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य र सुविधा कायम राख्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग जिम्मेवार निकायका रूपमा रहेको छ । विभागको मुख्य गरि नियमनकारी तथा प्रवर्द्धनात्मक उद्देश्यहरू रहेका छन् । विभाग तथा मातहतका ४२ वटा कार्यालयहरूबाट ऐनहरूको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि उत्पादन, प्रशोधन, विक्रिवितरण, आयात लगायत खाद्य श्रृंखलाका विभिन्न चरणहरूमा स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमनका साथै विश्लेषण परिक्षणका लागि विश्वसनीय अन्तर्राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला सेवा प्रदान हुँदै आएको छ । यसैगरी स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमनबाट राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय व्यापार तथा व्यवसायमा सहजीकरण गर्ने कार्यका साथै खाद्य प्रविधिको विकास तथा खाद्यमा आधारित पोषणको सुधारका लागि विभिन्न प्रवर्द्धनात्मक कार्यक्रम संचालन गर्दै आएको छ ।

विभागले आफ्नो उद्देश्य प्राप्तीका लागि स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रममा लक्षित कार्यक्रमहरूका साथै लक्ष्य नतोकिएका विविध कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्दै आएको छ । आ.ब. २०७८/७९ मा यस विभागको खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम अन्तर्गतका वजार, उद्योग, होटलरेष्टुरेण्ट लगायत अनुगमन निरीक्षण, आयात नियमन, होटल स्तरिकरण, गुणस्तर मापदण्ड निर्धारण, आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन, खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धी सचेतना, प्रयोगशाला एन्क्रेडिटेशन तथा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा, निर्यात प्रवर्द्धन, खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम, परामर्श सेवा, पोषण तत्व विश्लेषण, परम्परागत खाद्य परिकार अध्ययन, एस पि एस ईन्क्वायरी सेवा लगायत क्रियाकलापहरूको प्रगतिहरूको सार्वजनिक गराउने उद्देश्य अनुरूपको वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन तयार गरिएको छ । विभागको प्रगति विवरणलाई समेटि वार्षिक प्रतिवेदन तयारीमा संलग्न हुनुहुने सम्पादन समिति तथा सल्लाहकार समितिका सबैमा धन्यवाद दिदै सरोकारवालाहरू सबैको लागि यो पुस्तिका उपयोगी हुनेछ भन्ने आशा लिएको छु ।

डा. मतिना जोशी वैद्य

महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

विषय सूची

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	३
१. परिचय.....	३
२. दूर दृष्टि (Vision)	३
३. उद्देश्य (Objectives)	३
४. कार्यनीतिहरू	४
५. संगठन संरचना	५
६. दरवन्दी संरचना	५
वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०७८/७९)	६
१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम:.....	६
१.१ बजार, उद्योग, होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण कार्यक्रम	६
१.२ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम	८
१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था	१३
१.४ खाद्य वस्तुहरूको आयातनिर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था.....	१४
१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण	१६
१.६ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन.....	१७
१.७ खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण:	१७
१.८ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कार्यक्रम	१७
१.९ नक्कली मह प्रकरण एवं महको गुणस्तर निरीक्षण अनुगमन	१८
१.१० संक्रामक रोग नियन्त्रण लक्षित विशेष अनुगमन	१८
१.११ फलफूलमा प्रतिबन्धित कार्वाईड (एसिटिलिन ग्याँस) को प्रयोगको अनुगमन सम्बन्धमा ...	१८
२. प्रयोगशाला सेवा	१९
२.१ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा.....	१९
२.२ निर्यात प्रवर्धनमा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा.....	२०
२.३ प्रयोगशाला एक्कीडीटेशन.....	२१
३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम.....	२२
३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम	२२
३.२ परामर्श सेवा.....	२२
३.३ खाद्य प्रविधि विकास सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन.....	२२
३.४ पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेशन	२३
३.५ पोषिलो परिकार विकास तथा अध्ययन	२३
३.६ खाद्य वस्तुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण	२३
३.७ जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलड	२३
४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट	२४
५. अन्य कार्यक्रम.....	२४
६. राजस्व संकलन	२५

प्रगति सारांश

आर्थिक वर्ष २०७८/७९ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार निम्न बमोजिमको प्रगति हासिल गरेको छ ।

- क) यस आ.व. मा खाद्य तथा दाना बजार २६३१ पटक, खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको ४०४२ पटक, विभिन्न स्तरका होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरू १७०६ पटक रेपिड रेस्पान्स मोडालिटीमा ६८४ पटक संयुक्त अनुगमन निरीक्षण गरी कुल ९०६३ पटक अनुगमन निरीक्षण गरियो ।
- ख) यस आर्थिक वर्षको अवधिमा ७७ जिल्लाहरूबाट खाद्य ऐन नियम बमोजिम ४६६० खाद्य तथा दाना नमूना संकलन गरियो। यस आ.व. मा खाद्य तथा दाना पदार्थका ४१२७ वटा औपचारिक नमूनाहरूको प्रयोगशाला परिक्षणबाट २२८ वटा (५.५%) नमूनाहरू प्रतिकूल पाईयो ।
- ग) यस अवधिमा न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन तथा विक्री गर्ने ११५ व्यवसायीहरूलाई मुद्दा दायर गरियो ।
- घ) यस अवधिमा २०४७५ वटा खाद्य तथा दानाको नमूनाहरू परिक्षण (खाद्य आयात निर्यात विश्लेषण बाहेक) गरी प्रयोगशाला सेवा प्रदान गरियो ।
- ङ) यस अवधिमा विभागबाट १६,१४५ वटा आयात अनुमति जारी गरिएको थियो । विभिन्न भन्सार कार्यालयहरूबाट प्राप्त ५१,७६७ खाद्य नमूनाहरूको आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरणको कार्य सम्पन्न गरियो ।
- च) आ.व. २०७८/७९ मा विभाग मातहतका ७ स्थानका कार्यालयहरूबाट नेपाल भित्रिने ताजा तरकारी तथा फलफूलमा RBPR विधिबाट विषादी अवशेष परिक्षण गर्ने व्यवस्था गरिएको थियो । यस अवधिमा कुल ५६,३३८ ताजा तरकारी तथा फलफूलका नमूना परिक्षण गरिएको थियो जसमध्ये ५१ नमूना प्रतिकूल पाइएको थियो ।
- छ) आ.व. २०७८/७९ मा १७७६ वटा खाद्य उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण तथा ८२३ वटा नयाँ उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्र जारी गर्नुका साथै १९१९ वटा उद्योग स्थापनाको लागि सिफारिस गरियो ।
- ज) यसै गरी ६३६ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूको खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी लोगो स्तरीकरणको कार्य सम्पन्न गरिएकोमा १७ वटा अति उत्तम, १०३ वटा उत्तम, २३८ वटा सन्तोषजनक र १८६ वटा सामान्य स्तर रहेको पाईयो । बाँकी ९२ वटालाई सुधारका लागि थप निर्देशन दिईएको थियो ।
- झ) यस आ.व. मा विभागबाट ३ वटा पोष्ट हार्भेष्ट प्रविधि सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन गरियो । यसै गरी पोषिलो परिकार विकास सम्बन्धि ३ वटा अध्ययन अनुसन्धानको कार्य सम्पन्न भयो ।
- ञ) यस अवधिमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि खाद्य तथा दाना पदार्थ उद्योगी/व्यवसायी तथा होटल/होमस्टे व्यवसायीहरूसंग १०५ पटक र स्थानीय तहका जनप्रतिनिधिहरूसंग ४२ पटक विभिन्न स्थानमा अन्तरक्रिया/गोष्ठी संचालन गरियो । यसै गरी खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सम्बन्धि

विद्यालयस्तरीय सचेतना कार्यक्रम ४८ पटक र सडक छेउछाउमा विक्री हुने खाद्य पदार्थको स्वच्छता अभिवृद्धि सम्बन्धि कार्यक्रम ४९ पटक विभिन्न स्थानमा संचालन गरियो ।

ट) खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि सिपमुलक तालिम ४८ जनालाई प्रदान गरियो ।

ठ) यस आ.व. मा रु. ८०५९९ हजार राजस्व संकलन भयो ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

(खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम ब.उ.शि.नं. ३१२०३१०१ केन्द्रियस्तरीय आयोजना)

१. परिचय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सुरुवातमा कृषि खाद्य तथा सिंचाई मन्त्रालय मातहत रहने गरी खाद्य विभागको रूपमा २०१८ सालमा स्थापना भएको थियो । वि.सं. २०२३ सालमा यसलाई विभागस्तरीय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धानशाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन लागू भयो । वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समयसम्म यो विभाग केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशालाको नामले परिचित रह्यो । वि.सं. २०५७ सालमा यसलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको रूपमा नामाकरण भई कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तरगतका तीनवटा विभागहरू मध्येको एक विभागको रूपमा रहेको छ । हाल यसले देशका समग्र जिल्लामा खाद्य स्वच्छता गुणस्तर नियमन र दाना पदार्थहरूको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरूको हक हितको संरक्षण गर्दै आईरहेको छ । सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरूलाई प्रयोगशाला सेवा दिई आईरहेको छ । साथै यस विभागबाट स्थानिय, उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरूको विकास एवं शिपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पु-याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र बाल आहार विकास जस्ता क्रियाकलापहरू सञ्चालन गरि कुपोषण न्युनिकरणमा समेत सघाउ पु-याउदै आईरहेको छ ।

२. दूरदृष्टि (Vision)

आम उपभोक्ताहरूलाई स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको आपूर्तिलाई सुनिश्चितता प्रदान गर्ने ।

३. उद्देश्य (Objectives)

- खाद्य वस्तुहरूको उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण लगायत आयात /निर्यातसम्म शुद्धता कायम गर्ने ।
- विश्वसनिय र भरपर्दो प्रयोगशाला सेवा दिने ।
- खाद्य प्रशोधन, संरक्षण र प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी उपयुक्त प्रविधि विकास एवं शिपमूलक तालिम कार्यक्रम सञ्चालन गरि खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पु-याउने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने ।

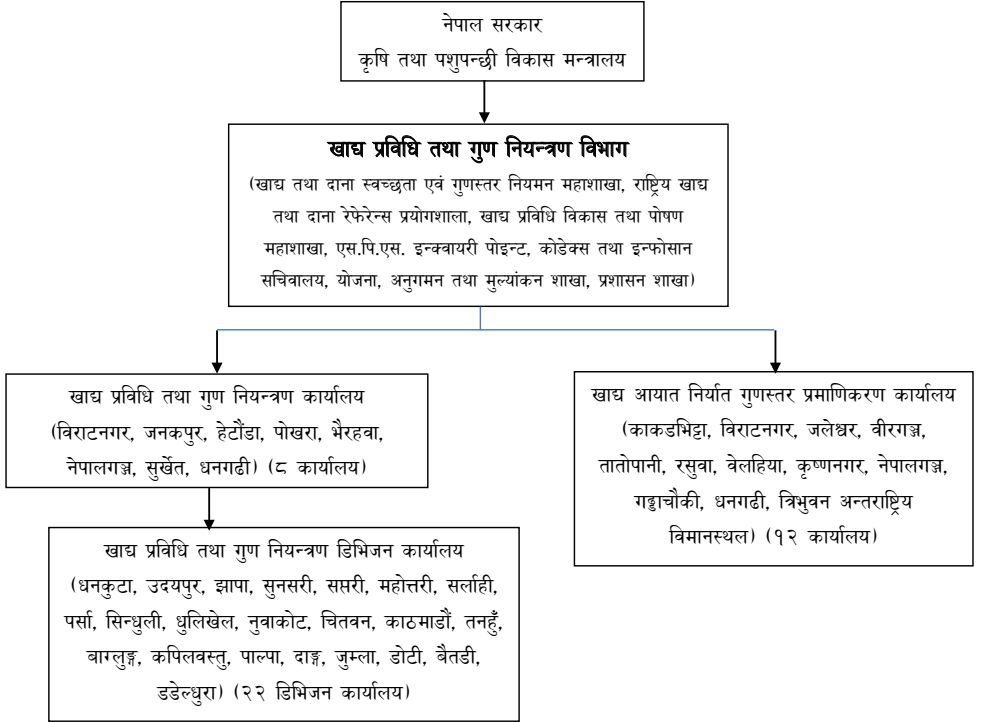
- बाल आहार/पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।

४. कार्यनीतिहरू

- खाद्य वस्तुहरूमा स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन गर्ने ।
- दाना पदार्थहरूमा स्वच्छता कायम गर्ने ।
- प्रयोगशाला परिक्षण सेवा दिने ।
- खाद्य वस्तुबाट हुन सक्ने संभाव्य जोखिम तथा चुनौति पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण /अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एन्क्रेडिटेशन सम्बन्धी कार्य गर्ने ।
- आयात/निर्यात सहजीकरणको लागि खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्य गर्ने ।
- एस पि एस ईन्क्वायरी प्वाइण्ट मार्फत एस पि एस सम्बन्धी सेवा दिने ।
- खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पु-याउन उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक प्रविधिहरूको विकास एवं सिपमूलक तालिमहरू दिने ।
- खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने ।
- बाल आहार तथा पोषिलो आहार विकास गरि प्रचार प्रसार गर्ने ।
- न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व पहिचान तथा परिकार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

५. संगठन संरचना

यस विभागको संगठन संरचना यस प्रकार रहेको छ ।



६. दरबन्दी संरचना

यस विभाग र अन्तरगतका कार्यालयहरूमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमिष्ट्री, बोटानी लगायत अन्य सेवा समूहहरू गरि ३७० जना कर्मचारीहरूको दरबन्दी रहेको छ ।

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (आ.व. २०७८/७९)

१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रमः

यस विभागले आ.व. २०७८/७९ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तरगत खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन, स्तर निर्धारण, उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट एवं मिठाई पसलहरूको निरीक्षण, उद्योग अनुज्ञापत्रहरूको जारी तथा नविकरण लगायत कार्यक्रम तर्फ निम्नानुसारका कार्यहरू सम्पन्न भयो ।

१.१ बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण कार्यक्रमः

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (८ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२२ वटा) बाट उत्पादनस्थल तथा खाद्य वस्तुहरूको स्वच्छता गुणस्तरलाई लक्षित गरी २६३१ पटक बजार अनुगमन, ४०४२ पटक उद्योग निरीक्षण, १७०६ पटक होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण अनुगमन र ६८२ पटक रेपिड रेस्पन्स मोडालिटीमा विभिन्न निकाय सहित संयुक्त अनुगमन गरिएको थियो । विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २२ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएका अनुगमन सम्बन्धि विवरण तालिका नं. १ मा राखिएको छ ।

तालिका नं.१: बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटल/ रेष्टुरेण्ट	रेपिड रेस्पन्स	जम्मा
१	विभाग	१४०	४२०	१४७	६५	७७२
२	विराटनगर	७३	२३३	६६	८३	४५५
३	जनकपुर	६३	२११	५४	२७	३५५
४	हेटौडा	६०	२९९	४१	१८	४१८
५	पोखरा	५६	१९१	५२	२८	३२७
६	भैरहवा	६४	१९५	५२	२०	३३१
७	नेपालगंज	८६	२७९	७०	१८	४५३
८	सुर्खेत	१४१	११०	५३	३१	३३५
९	धनगढी	११०	४७९	२४	१२	६२५
१०	२२ डिभिजन कार्यालयहरू	१८३८	१६२५	११४७	३८२	४९९२
	कुल जम्मा	२६३१	४०४२	१७०६	६८४	९०६३

डिभिजन कार्यालयहरूबाट गरिएका अनुगमन निरीक्षण सम्बन्धि विस्तृत विवरण तालिका नं. २ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं.२: डिभिजन कार्यालयहरूबाट बजार, उद्योग र होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	बजार अनुगमन	उद्योग अनुगमन	होटल/रेष्टुरेण्ट	रेपिड रेस्पान्स	जम्मा
१	झापा	६७	१११	५६	२३	२५७
२	सुनसरी	७३	१५८	४२	१९	२९२
३	धनकुटा	८०	८१	५२	२३	२३६
४	उदयपुर	५६	५०	४०	१२	१५८
५	सप्तरी	८४	८०	४४	१८	२२६
६	जलेश्वर	६६	४७	३७	१६	१६६
७	सर्लाही	८०	६०	४०	१९	१९९
८	पर्सा	८०	६०	४०	१९	१९९
९	चितवन	१००	१२३	४८	१६	२८७
१०	सिन्धुली	८१	५४	६०	१३	२०८
११	धुलिखेल	४२	७१	३१	१६	१६०
१२	काठमाडौँ	७०	१०८	४०	२४	२४२
१३	नुवाकोट	७३	३४	६०	१०	१७७
१४	तनहुँ	१७४	१४५	११९	२८	४६६
१५	बागलुंग	७६	६१	४०	१४	१९१
१६	पाल्पा	११७	५३	११४	१२	२९६
१७	कपिलवस्तु	७८	४६	४०	१६	१८०

१८	दाड	१४१	१४२	४०	२१	३४४
१९	जुम्ला	७२	३०	२८	८	१३८
२०	डोटी	८०	४९	४६	१३	१८८
२१	बैतडी	७५	२६	५०	२२	१७३
२२	डडेल्धुरा	७३	३६	८०	२०	२०९
	जम्मा	१८३८	१६२५	११४७	३८२	४९९२

१.२ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम:

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (८ वटा) तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू (२२ वटा) बाट स्थानिय बजार, सुपरमार्केट तथा खाद्य उद्योगहरूको निरीक्षण/अनुगमन गरी ऐन नियम बमोजिम खाद्य तथा दाना पदार्थका ४६६० वटा नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो । यसै गरी खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्स तर्फ विभागबाट १९० र मातहतका डिभिजन कार्यालयहरूबाट ६८१ गरी समग्रमा ८७१ वटा नमूना संकलन भएको थियो ।

विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू र २२ डिभिजन कार्यालयहरूबाट सम्पन्न भएको नमूना संकलन विवरण तालिका नं. ३ मा राखिएको छ।

तालिका नं. ३: ऐन बमोजिम नमूना संकलन विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमूना संकलन (संख्या)		
		खाद्य	दाना	जम्मा
१	विभाग	१३६	१८	१५४
२	विराटनगर	१३२	३२	१६४
३	जनकपुर	१२०	२२	१४२
४	हेटौडा	५८	६	६४
५	पोखरा	१५०	१२	१६२
६	भैरहवा	९८	२०	११८
७	नेपालगंज	८२	२०	१०२
८	सुर्खेत	१६७	१३	१८०
९	धनगढी	८१	१७	९८
१०	२२ डिभिजन कार्यालयहरू	३२०६	२७०	३४७६
	जम्मा	४२३०	४३०	४६६०

यसै गरी डिभिजन कार्यालयहरूबाट गरिएको नमूना संकलन सम्बन्धि विवरण तालिका नं. ४ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ४ : डिभिजन कार्यालयबाट भएको ऐन बमोजिम तथा सर्भिलेन्स नमूना संकलन विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	ऐन बमोजिम नमूना संकलन (संख्या)			सर्भिलेन्स नमूना (संख्या)
		खाद्य	दाना	जम्मा	
१	झापा	७०	१३	८३	१२
२	सुनसरी	१६५	१५	१८०	३०
३	धनकुटा	१५८	१०	१६८	३५

४	उदयपुर	१००	८	१०८	२२
५	सप्तरी	१६४	१५	१७९	२५
६	जलेश्वर	१६२	१५	१७७	२४
७	सर्लाही	१६०	१५	१७५	२५
८	पर्सा	१५१	२५	१७६	२९
९	चितवन	१४०	४८	१८८	१२
१०	सिन्धुली	१६०	६	१६६	३३
११	धुलिखेल	१२०	७	१२७	६४
१२	काठमाडौँ	१३६	०	१३६	३४
१३	नुवाकोट	१६०	१६	१७६	३५
१४	तनहुँ	१७७	१३	१९०	५९
१५	बाग्लुंग	१४०	११	१५१	२५
१६	पाल्पा	१६०	१५	१७५	२५
१७	कपिलवस्तु	१००	५	१०५	३२
१८	दाङ	१६०	१७	१७७	४४
१९	जुम्ला	१६०	०	१६०	२०
२०	डोटी	१६२	०	१६२	३८
२१	बैतडी	१६०	८	१६८	३४
२२	डडेल्धुरा	१४१	८	१४९	२४
	जम्मा	३२०६	२७०	३४७६	६८१

आ. व. २०७८/०७९ मा ऐन बमोजिम संकलित खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको ४१२७ वटा नमूनाहरू विक्षेपण गरिएकोमा तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड बमोजिम नभएका २२८ वटा नमूनाहरू (५.५ प्रतिशत) रहेको थियो। तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड पुरा नगरी खाद्य तथा दाना पदार्थ उत्पादन/विक्री वितरण गर्ने ११५ व्यवसायीहरूलाई ऐन बमोजिम कारवाहीको लागि मुद्दा दायर गरिएको थियो। खाद्य समुह अनुसार ऐन बमोजिम संकलित (औपचारिक) नमूना विक्षेपण विवरण र यस अवधिमा दायर गरिएको मुद्दा (खाद्य समुह अनुसार) तालिका नं. ५ मा देखाइएको छ।

तालिका नं ५: खाद्य समुह अनुसार औपचारिक नमूना विक्षेपण विवरण र मुद्दा दायरी सम्बन्धि विवरण

सि. नं.	खाद्य समुह	नमूना विक्षेपण	मापदण्ड नपुगेको (Non-compliance)	मुद्दा दायर संख्या
१	दुध र दुग्धजन्य पदार्थ	११०	१५	१९*
२	तेल तथा घिउ	५४६	१४	२
३	फलफूल तथा सागपात पदार्थ	५१९	६१	६
४	मसला पदार्थ	३७९	८	५
५	चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थ	२१३	१३	८
६	नून	५३	०	०
७	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थ	१३१४	५४	३०
८	प्रशोधित पिउने पानी	१८९	३०	१४
९	गुलियो पदार्थ	१४२	४	३
१०	कन्फेक्सनरी	१०२	०	०
११	प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ	२७	१	०
१२	दाना पदार्थ	३०७	१७	१८*
१३	अन्य खाद्य पदार्थ	२२६	११	१०
	जम्मा	४१२७	२२८	११५

टिप्पणी: मापदण्ड बमोजिम प्रतिकूल पाइएका नमूनाहरू उपर खाद्य व्यवसायी तथा उद्यमीलाई बयानका लागि पत्राचार गर्ने, बयान लिने, सरकारी वकिल कहाँ निर्णयार्थ पठाउने जस्ता विभिन्न चरणका अनुसन्धान तहकीकातका प्रकृया पूरा भई मुद्दा दायरी हुने व्यवस्था रहेको र यसले गर्दा अघिल्लो वर्षका प्रतिकूल नमूनाका मुद्दा यस आर्थिक वर्षमा दायर हुन सक्ने अवस्था रहेको।

*नोट : अघिल्लो वर्षको प्रतिकूल नमूनाको मुद्दा दायरी

यस अवधिमा विभिन्न खाद्य समुह अन्तर्गत विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट गरिएको मुद्दा दायरी सम्बन्धि संख्यात्मक विवरण तालिका नं. ६ मा देखाइएको छ ।

तालिका नं. ६: विभाग तथा मातहतका कार्यालयबाट गरिएको मुद्दा दायरी सम्बन्धि संख्यात्मक विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	मुद्दा दायरी संख्या
१	विभाग, काठमाण्डौ	१३
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	९
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	०
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	८
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	०
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१२
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	०
८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	०
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२७
१०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, झापा	५
११	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सुनसरी	२
१२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, धनकुटा	०
१३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, उदयपुर	०
१४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सप्तरी	०
१५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, जलेश्वर	०
१६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सर्लाही	४
१७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, पर्सा	१
१८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, चितवन	७
१९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, सिन्धुली	०
२०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, धुलिखेल	४
२१	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, काठमाण्डौ	१

२२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, नुवाकोट	८
२३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, तनहुँ	७
२४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, बागलुंग	१
२५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, पाल्पा	०
२६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, कपिलवस्तु	३
२७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, दाङ	१
२८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, जुम्ला	०
२९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, डोटी	०
३०	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, बैतडी	०
३१	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय, डडेल्धुरा	२
	जम्मा	११५

१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था:

यस अवधिमा खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा (केन्द्र), खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू (८ वटा) बाट खाद्य उद्योगहरूको स्थापनार्थ सिफारिस गर्ने, नयाँ खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको अनुज्ञापत्रहरू जारी गर्ने, स्थापित उद्योगहरूको हरेक वर्ष नविकरण गर्ने कार्यक्रम अन्तर्गत १९१९ वटा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस, ८२३ वटा नयाँ उद्योगको अनुज्ञापत्र जारी, १७७६ वटा उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्ने कार्य सम्पन्न भयो । यस सम्बन्धि कार्यालयगत विवरण तालिका नं. ६ मा र खाद्य पदार्थको किसिम अनुसारको विवरण तालिका नं. ७ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ६: उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	अनुज्ञापत्र जारी	अनुज्ञापत्र नवीकरण	उद्योग सिफारिस	जम्मा
१	विभाग, काठमाण्डौ	२१९	५१३	४७३	१२०५
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	१७६	३०५	३५९	८४०
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	१०२	३२६	२९८	७२६

४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२९	१०४	७८	२११
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	०	०	९८	९८
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	८०	१०६	३१७	५०३
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१४१	२०१	१५१	४९३
८	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	०	०	९	९
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	७६	२२१	१३६	४३३
	जम्मा	८२३	१७७६	१९१९	४५१८

तालिका नं ७: खाद्य समूह अनुसार उद्योग सिफारिस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण सम्बन्धि विवरण

सि. नं.	खाद्य समूह	अनुज्ञापत्र जारी	अनुज्ञापत्र नवीकरण	उद्योग सिफारिस	जम्मा
१	दुध र दुग्धजन्य पदार्थ	५२	१४०	२३३	४२५
२	तेल तथा घिउ	२०	९४	२९	१४३
३	फलफूल तथा सागपात पदार्थ	६८	११६	१७९	३६३
४	मसला पदार्थ	८१	१४८	२२६	४५५
५	चिया, कफी कोका तथा सो बाट बनेका पदार्थ	७३	९८	११२	२८३
६	नून	०	१	०	१
७	खाद्यान्न, दलहन तथा सो बाट बनेका पदार्थ	३५०	७०२	८२७	१८७९
८	प्रशोधित पिउने पानी	४७	२२८	५९	३३४
९	गुलियो पदार्थ	२३	६७	४२	१३२
१०	कन्फेक्सनरी	३७	३४	६८	१३९
११	प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ	१४	२७	३३	७४
१२	दाना पदार्थ	१५	४७	८	७०
१३	अन्य खाद्य पदार्थ	४३	७४	१०३	२२०
	जम्मा	८२३	१७७६	१९१९	४५१८

१.४ खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणीकरण व्यवस्था:

यस विभागबाट आ.व. २०७९/८० मा विभिन्न उद्योग तथा व्यवसायहरूबाट खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात गर्न १६१४५ वटा अनुमति प्रदान गरिएको थियो । यसैगरी १२ वटा आयात विन्दुहरूमा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालयहरूबाट ५१७६७ वटा नमुनाको आयात/निर्यात प्रमाणीकरण

गरिएको थियो जसमध्ये ४५ विभिन्न खाद्य पदार्थहरू प्रतिकुल पाइएको थियो। भन्सार विन्दुमा अवस्थित कार्यालयहरूबाट भएका खाद्य आयात निर्यात प्रमाणीकरण सम्बन्धि विवरण तालिका नं ८ मा प्रस्तुत गरिएको छ।

तालिका नं. ८ : आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना संख्या	प्रतिकुल संख्या
१	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	१०७५	०
२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	७२६६	०
३	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	२००१	०
४	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	१४५४९	५
५	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, भैरहवा	१०२५७	२३
६	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	४४३६	०
७	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	७३९५	४
८	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	३८८७	१२
९	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	२५७	१
१०	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, त्रि .अ. वि.	२७१	०
११	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	८	०
१२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	३६५	०
	जम्मा	५१७६७	४५

यस अवधिमा कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको निर्देशन बमोजिम खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग मातहतका कार्यालयहरूबाट नेपाल भित्रिने ताजा तरकारी तथा फलफूलमा RBPR विधिबाट विषादी अवशेष परिक्षण गर्ने कार्य पनि थालनी गरिएको थियो। यस प्रयोजनका लागि खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय काकरभिट्टा, रानी, जलेश्वर, विरगंज र खाद्य

प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय भैरहवा, नेपालगंज र धनगढी गरी जम्मा ७ स्थानबाट परिक्षण गर्ने व्यवस्था गरिएको थियो । यस अवधिमा कुल ५६,३३८ नमुना प्रमाणीकरण गरिएको थियो जसमध्ये ५१ नमुना प्रतिकुल पाइएको थियो । यस सम्बन्धि विस्तृत विवरण तालिका नं. ९ मा देखाइएको छ ।

तालिका नं. ९ : RBPR विधिबाट ताजा तरकारी तथा फलफूलमा विषादी अवशेष परिक्षण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना संख्या	प्रतिकुल संख्या
१	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	४,९४३	१६
२	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	२,७९४	०
३	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	३,०४९	०
४	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	१,२१२	०
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	२९,०४०	३३
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	१०,२२०	२
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	५,०८०	०
	जम्मा	५६,३३८	५१

१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण:

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धि निर्देशिकाका आधारमा अनुगमन गरी यस अवधिमा ६३६ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई स्तरीकरण गरिएकोमा १७ वटा अति उत्तम, १०३ वटा उत्तम, वटा सन्तोषजनक र १८६ वटा सामान्य स्तरहरू रहेका थिए । बाँकी ९२ वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई सुधारका लागि थप निर्देशन दिईएको थियो ।

१.६ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन:

खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखाबाट आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन अन्तर्गत सो पदार्थहरूको दर्ता तथा नविकरण सम्बन्धि कार्य सम्पादन हुने गरेको छ । यस आ.व. मा ७९४ वटा दर्ता तथा ८९६ वटा आहारपुरक खाद्य पदार्थको नविकरण गरिएको थियो ।

१.७ खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण:

खाद्य ऐन २०२३ मा व्यवस्था भए बमोजिम विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको स्तर निर्धारण सम्बन्धि कार्यक्रम विभागबाट निरन्तर संचालन हुँदै आएको छ । आ.व. २०७८/७९ मा विभिन्न खाद्य पदार्थहरूमा हेभिमेटलको अधिकतम मात्रा र अन्नमा आधारित पूरक बाल आहारको मापदण्ड स्तर निर्धारण समितिबाट स्वीकृत गरी SPS Notification का लागि कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयमा पठाइएको थियो । फलफुल तरकारीमा जीवनाशक विषादीको अधिकतम मात्रा WTO मा notify गरी राजपत्रमा प्रकाशनको लागि तयारी गरिएको थियो । यसै गरी कुखुराको दानाको मापदण्ड स्तर निर्धारण समितिबाट संशोधनका लागि स्वीकृत गरिएको थियो ।

१.८ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि कार्यक्रम:

आ.व. २०७८/७९ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, मातहतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय र डिभिजन कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि निम्न अन्तरक्रिया/ गोष्ठी र सचेतनामूलक कार्यक्रमहरू संचालन गरिएको थियो ।

- विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट देशका विभिन्न स्थानमा खाद्य तथा दाना पदार्थ उद्योगी/व्यवसायीहरूसँग खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि ९५ पटक तथा होटेल/होमस्टे व्यवसायीहरूसँग १० पटक गरी कुल १०५ पटक अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो ।
- यसै गरी स्थानीय तहका जनप्रतिनिधिहरूसँग ४२ पटक विभिन्न स्थानमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धिसँग अन्तरक्रिया/गोष्ठी संचालन गरियो ।
- खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सम्बन्धि विद्यालयस्तरीय सचेतना कार्यक्रम ४८ पटक विभिन्न स्थानमा संचालन गरियो ।
- सडक छेउछाउमा विक्री हुने खाद्य पदार्थको स्वच्छता अभिवृद्धि गर्न खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धि सचेतना कार्यक्रम ४९ पटक विभिन्न स्थानमा संचालन गरियो ।

१.९ नक्कली मह प्रकरण एवं महको गुणस्तर निरीक्षण अनुगमन

- काठमाण्डौ उपत्यका अपराध अनुसन्धान कार्यालयसँगको सहकार्यमा श्रीतारा फुड्स र स्पर्श बेकरी उद्योगमा छापा मार्दा खाद्य अनुज्ञापत्र नलिई सञ्चालनमा रहेको पाइयो । थप अनुसन्धानको क्रममा मह उत्पादकको बेकरी समेत रहेको खुल्न आयो र ठुलो परिमाणमा (करिब १२० बोरा) म्याद नाघेको, सडेगलेको पाउरोटी सुकाएर पुनः प्रयोग पाईएकोले नष्ट गरी हिरासतमा राखेर कारवाही गरिएको थियो ।
- बजारमा विक्रि वितरण हुने महको गुणस्तर सम्बन्धि गुनासो उजुरी सम्बोधन गर्ने क्रममा मह लक्षित देशव्यापि विशेष अनुगमन क्रममा ८९ पटक उद्योग तथा बजार निरीक्षण अनुगमन गरी १२० वटा नमूना संकलन गरिएकोमा नमूना ३७ वटानमूनाहरू प्रतिकुल पाईएको थियो ।

१.१० संक्रामक रोग नियन्त्रण लक्षित विशेष अनुगमन

गर्मी मौसम तथा वर्षायामका कारण झाडापखाला लगायत विभिन्न संक्रमित रोगहरू काठमाडौं उपत्यकाको केहि स्थानमा देखिएको परिप्रेक्षमा बजार तथा उद्योग निरीक्षण अनुगमन कार्य तिब्र बनाउँदै विभागले दैनिक २ वटा खाद्य निरीक्षकहरूको अनुगमन टोलीहरू प्रशोधित पिउने पानी तथा होटल रेष्टुरेन्ट क्यान्टिनमा विक्रि वितरण गरिने खाद्य पदार्थको अनुगमन निरीक्षण कार्यमा परिचालित गरेको थियो । यसै क्रममा प्रशोधित पिउने पानी उद्योग ५१ वटा, होटल रेस्टुरेन्ट तथा क्यान्टिन ५९ वटा, स्ट्रिट फुड पसल मिठाई तथा बेकरी पसल १४ वटा र दुग्ध उद्योग ५ वटा निरीक्षण अनुगमन गरेको ।

१.११ फलफूलमा प्रतिबन्धित कार्वाइड (एसिटिलिन ग्याँस) को प्रयोगको अनुगमन सम्बन्धमा

कृत्रिम तरिकाले फलफूल पकाउनका लागि प्रतिबन्धित कार्वाइड (एसिटिलिन ग्याँस) को प्रयोग सम्बन्धमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट फलफूल गोदाम तथा पसलहरूमा ११८ पटक अनुगमन गरिएको थियो । यसरी अनुगमन गर्दा प्रतिबन्धित कार्वाइडको प्रयोग भएको नपाईएको । अनुगमनको क्रममा अधिकांसमा प्याकेटमा राखेका ethylene ripener प्रयोग गरेको पाईएको । केहि ठाउँमा ethylene liquid र ethylene chamber को प्रयोग भएको पाईयो । सडेगलेको अवस्थामा रहेको १००० के जी स्याउ र १००० के.जी. अंगुर जफत गरि नष्ट गरिएको ।

२. प्रयोगशाला सेवा

२.१ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

यस अवधिमा केन्द्र काठमाडौंको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयका प्रयोगशालाहरूबाट ऐन बमोजिम संकलित, सर्भिलेन्स, अनुज्ञापत्र तर्फका, गुणस्तर मापदण्ड तर्फ, उद्यमी व्यवसायीबाट प्राप्त, अन्य कार्यालयहरूबाट प्राप्त लगायत अन्य अनुरोधात्मक गरी वटा २०,४७५ नमुनाहरूको परिक्षण गरिएको थियो । यस अवधिमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय पोखरा र सुर्खेतको स्तरोन्नति भइ प्रयोगशाला सेवा समेत सो कार्यालयहरूबाट प्रवाह गर्नको लागि आवश्यक तयारी सम्पन्न गरिएको थियो । तालिका नं. १० मा विभागको प्रयोगशाला र अन्य कार्यालयहरूको प्रयोगशालाबाट भएका नमुना विश्लेषण सम्बन्धि विवरण पेश गरिएको छ ।

तालिका नं. १०: प्रयोगशाला विश्लेषण सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	नमुना विश्लेषण संख्या
१	राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला, काठमाण्डौ	५२४६
२	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	३९०३
३	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	३२२६
४	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२१२०
५	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१९०२
६	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	२२५५
७	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१८२३
	जम्मा	२०४७५

आ.व. २०७८/७९ मा विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला र मातहतका कार्यालयहरूमा भएका प्रयोगशालाबाट परिक्षण भएका नमुनाहरूको विस्तृत विवरण तालिका नं ११ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. ११: प्रयोगशाला विश्लेषण सम्बन्धि विस्तृत विवरण

नमुनाको किसिम/ कार्यालय	ऐन बमोजिम संकलित नमुना		सर्भिलेन्स नमुना		अनुज्ञापत्रसंग सम्बन्धित नमुना		अनुरोधोदात्क नमुना		अन्य नमुना	
	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या	विश्लेषण संख्या	प्रतिकुल संख्या
विभाग, काठमाण्डौ	११८१	९१	३०४	१३	१८६७	८८	१६७३	१०४	२२१	३
विराटनगर	६०९	२५	१३३	१	१५७७	८२	१५२४	११	६०	०
जनकपुर	६५२	१८	१३८	०	१४७५	३२	९६१	९	०	०
हेटौडा	१६३	२३	०	०	१८२०	६०	१३७	१३	०	०
भैरहवा	५०५	२०	५४	४	११२८	३२	२१५	७	०	०
नेपालगंज	४४६	१०	१६२	५	१२५९	२०	३८८	२५	०	०
धनगढी	५६९	४१	१५९	२	१०४२	६३	५१	३	२	०
जम्मा	४१२५	२२८	९५०	२५	१०१६८	३७७	४९४९	१७२	२८३	३

२.२ निर्यात प्रवर्धनमा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा:

विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशालाबाट निर्यात प्रवर्धनका लागि प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा प्रदान गरिदै आएको छ । यस अवधि यस प्रयोजनका लागि १४५ नमुना विश्लेषण गरिएको थियो । यस सम्बन्धि विवरण तालिका नं. १२ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. १२: निर्यात प्रयोजनका लागि प्रयोगशाला विश्लेषण

क्र सं	विश्लेषण भएको खाद्य वस्तु	नमूना संख्या	परिमाण (के.जी)	निर्यातका लागि उल्लेखित देश
१	दूध तथा दूध पदार्थ (छुर्पी)	८३	९६,७००	अमेरिका, अष्ट्रेलिया, थाईल्याण्ड, यु.के.
२	र हाइड डग चिउ	६	९६००	अमेरिका
३	मह	१६	७५००	जापान
४	कफी	१	१५०	जापान

५	भैसीको सिड	२	१५००	अमेरिका
६	जाम	०२	२०००	जापान
	जम्मा नमूना	१४५	१,४८,४५०	१४८.४५ मे. टन

२.३ प्रयोगशाला एकीडीटेशन :

विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रेफरेन्स प्रयोगशाला National Accreditation Board of India (NABL) बाट हालसम्म १०१ पारामिटर (७७ केमिकल र २४ सुक्ष्म जैविक) मा प्रत्यायन प्राप्त भएको अवस्था छ । यस अवधिमा विभागको प्रयोगशालालाई सुदृढ गर्न १६४ विभिन्न केमिकल र १६ सुक्ष्म जैविक पारामिटरमा स्कोप थप गर्न तयारी पुरा गरी NABL, India मा निवेदन दिइएको छ । यसै गरी खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय बिराटनगरबाट पहिलो पटक NABL, India मा एकेडिटेसनको लागि निवेदन (चिया मसला लगायत ७ वटा कमोडिटीमा २३ पारामिटर) दिइएको छ ।

३. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण कार्यक्रम

यस आ.व. मा केन्द्र काठमाडौंको खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाबाट ३ वटा ट्रायल परिक्षण अध्ययन र विभिन्न खाद्य पदार्थको उत्पादन, संरक्षण, मशिनरी औजारको प्रयोग लगायतका विषयमा परामर्श सेवा प्रदान गरियो । खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखाबाट यस आ.व. मा खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम, विभिन्न खाद्य पदार्थमा पौष्टिक तत्व विश्लेषण, पोषितो परिकार विकास, जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ, पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेसन लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गरिएको थियो । खाद्य पदार्थको बाहिरी आवरणमा उल्लेख गरिनुपर्ने लेवल सम्बन्धि निर्देशिका तयार गर्ने उद्देश्यले न्यूट्रिसनल लेबलिङ सम्बन्धि अध्ययन कार्यक्रम पनि यस अवधिमा सम्पन्न गरिएको थियो ।

३.१ खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम

खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी ६ दिने रोजगारी मुलक/ सीप विकास तालिम २ पटक संचालन गरिएको थियो । सो तालिममा ९ जना पुरुष र ३९ महिला गरि जम्मा ४८ जनाको सहभागिता रहेको थियो ।

३.२ परामर्श सेवा

यस अवधिमा खाद्य प्रशोधन, प्याकेजिंग, संरक्षण बारे उद्योगी व्यवसायी/उद्योग तथा संघ संस्थाहरूको माग अनुसार लप्सी क्यान्डी, अचार, आलु चिप्स लगायतका प्रविधि बारे विभिन्न स्तरमा परामर्श सेवा टेवा दिई खाद्य उद्यमी व्यवसायी विकासमा टेवा पुर्याइएको थियो । साथै गुणस्तरीय आलु चिप्स उत्पादन गर्ने तरिका, मुलाको अचार ब

नाउने विधि तथा संरक्षण, लप्सीको गुदी संरक्षण, अचार बनाउनको लागि कच्चा पदार्थ संरक्षण गर्ने विधि र सो को लागि उपयुक्त परिरक्षी छनौट सम्बन्धमा पनि प्रविधिमुलक सुझावहरू दिइयो ।

३.३ खाद्य प्रविधि विकास सम्बन्धि ट्रायल परिक्षण अध्ययन:

यस आ.व. मा प्रविधि विकास सम्बन्धि ट्रायल परिक्षण अध्ययन अन्तर्गत निम्न ३ किसिमका अध्ययन सम्पन्न गरिएको थियो ।

- Quantification of amylose in rice varieties of Nepal
- On site survey study of *chhurpi* manufacturing industries
- Study on nutritional composition of Nepalese snacks foods

३.४ पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेसन

आ.व. २०७८/७९ मा खाद्य पोषक तत्व विश्लेषण विधि विकास तथा मेथड भेरिफिकेशन अन्तर्गत निम्न २ किसिमका विश्लेषण कार्य सम्पन्न गरिएको थियो ।

- Estimation of total polyphenols by Folin Ciocalteu method
- Estimation of iron content in food sample by UV-Vis spectroscopy method

३.५ पोषिलो परिकार विकास तथा अध्ययन

यस आ.व. मा निम्न बमोजिमका परिकार विकास तथा अध्ययन सम्बन्धि कार्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट गरियो ।

- कम्पोजिट लिट्टी
- पोषिलो टिक्री
- कोदोको पिठो मिश्रित चिकेन मःम

३.६ खाद्य वस्तुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण :

यस अवधिमा कृषिजन्य खाद्य वस्तु लगायत तयारी खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण एवं पहिचान गर्ने उदेश्यले जम्मा १९७ वटा खाद्य वस्तुका नमुनामा पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने काम भयो । यस सम्बन्धि विवरण तालिका नं १३ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. १३: पौष्टिक तत्व विश्लेषण

क्र.सं.	खाद्य पदार्थ	नमुना संख्या
१.	अन्न तथा अन्न बाट बनेका खाद्य पदार्थ	२९
२.	अचार	१८
३.	परम्परागत खाद्य पदार्थ	५४
४.	मासुजन्य खाद्य पदार्थ	५६
५.	विविध	४०
जम्मा		१९७

३.७ जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ:

जातीय विविधताले भरिपूर्ण देश नेपालमा विभिन्न जात-जातिका मानिसहरूको बसोबास रहेको हुँदा विभिन्न वर्गका मानिसहरूको रहन-सहन र खानपानमा विविधता रहेको पाइन्छ । परम्परागत रूपमा कुनै जाति विशेषका मानिसहरूले उपभोग गर्दै आएका खाद्य पदार्थमा पाइने पोषक तत्व सम्बन्धि अध्ययन गर्न यस

अवधिमा जनजाति विशेष परम्परागत खाद्य परिकारको न्यूट्रिशन प्रोफाइलिङ अन्तर्गत नेवारी समुदायमा प्रचलनमा रहेका ग्वारमारी, मसला मालपुवा, सादा मालपुवा, यमरी, चटामरी, मास बारा र मुंग बारा जस्ता खाद्य पदार्थहरूको नमुना काठमाडौं उपत्यकाका विभिन्न खाजा घर तथा रेष्टुरेन्टबाट संकलन गरी प्रयोगशाला विश्लेषण गरी सो खाद्य पदार्थहरूको प्रोफाइल तयारी गरियो ।

४. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्ट

यस अवधिमा एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायरी पोइन्टबाट निम्न अनुसारको क्रियाकलापहरू संचालन भएको थियो ।

- १० वटा इन्क्वायरी सेवा प्रदान
- २ पटक एस.पि.एस एवं नेपाल राष्ट्रिय एकद्वार प्रणाली सम्बन्धि बैठक
- १ पटक एस.पि.एस सरोकारवाला अन्तरक्रिया गोष्ठी (कृष्णनगर भन्सार नाकामा सम्पन्न)

५. अन्य कार्यक्रम:

यस अवधिमा निम्न विविध कार्यक्रमहरू विभागबाट संचालन भएको छ ।

- खाद्य स्वच्छता दिवस जुन ७, २०२२ को विश्वव्यापी नारा "Safer food, better health" "स्वच्छ सन्तुलित आहार, स्वस्थ जीवनको आधार" भन्ने मूलनारा सहित सप्ताहव्यापी रूपमा देशभरिका कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि विभिन्न सचेतनामुलक अन्तरक्रिया/गोष्ठी, बजार अनुगमन, स्ट्रिट फुडमा खाद्य स्वच्छता लक्षित कार्यक्रम, होटेल रेष्टुरेन्टमा प्रयोग गरिने तेलको स्थलगत परिक्षण लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गरी मनाइयो ।
- संसदको विधायन व्यवस्थापन समितिमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर विधेयक माथि दफावार छलफल भई प्रतिवेदन राष्ट्रिय सभामा पेश भएको ।
- गर्मी मौसम तथा वर्षायामका कारण झाडापखाला लगायत विभिन्न संक्रमित रोगहरू काठमाडौं उपत्यकाको केहि स्थानमा देखिएको परिप्रेक्षमा बजार तथा उद्योग निरिक्षण अनुगमन कार्य तिव्र बनाउँदै विभागले दैनिक २ वटा खाद्य निरिक्षकहरूको अनुगमन टोलीहरू प्रशोधित पिउने पानी तथा होटल रेष्टुरेन्ट क्यान्टिनमा विक्रि वितरण गरिने खाद्य पदार्थको अनुगमन निरिक्षण कार्यमा परिचालित गरि ४६ वटा नमुना संकलन गरी कैफियत देखिएका उद्योग व्यवसाय उपर कारवाही गरेको ।
- बजारमा विक्रि वितरण हुने महको गुणस्तर सम्बन्धि गुनासो उजुरी सम्बोधन गर्ने क्रममा मह लक्षित देशव्यापि विशेष अनुगमन ८९ पटक गरी १२० थान नमुना संकलन गरी प्रतिकुल नमुना उपर आवश्यक कारवाही प्रक्रिया अघि बढाइएको ।
- कृत्रिम तरिकाले पकाईएको फलफूलमा प्रतिबन्धित कार्बाईड (एसिटिलिन र्याँस) को प्रयोग सम्बन्धमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट विशेष अनुगमन ११८ पटक भएको ।

६. राजस्व संकलन:

आ. व. २०७८/७९ को अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट विभिन्न सेवा प्रदान गरी तथा नमुना विश्लेषण गरी प्रयोगशाला परिक्षण सेवा वापत ८०५८१ हजार रुपैया गैरकर राजस्व संकलन गरियो । विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट यस अवधिमा भएको गैरकर राजस्व संकलन सम्बन्धि विवरण तालिका नं १४ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका नं. १४ : आ.व. २०७८/७९ को राजस्व संकलन सम्बन्धि विवरण

क्र.सं.	कार्यालय	राजस्व संकलन (रु. हजारमा)
१.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, काठमाण्डौ	१७७६५
२.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२९४८
३.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, जनकपुर	२३७३
४.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	१९६३
५.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, पोखरा	४४७
६.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१०७६७
७.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	५१९३
८.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, सुर्खेत	२०
९.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२७९०
१०.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, काकरभिट्टा	१९५७
११.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रानी	४३६९
१२.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, जलेश्वर	१८९०
१३.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, विरगंज	१०५१९
१४.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, भैरहवा	७८८२
१५.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, कृष्णनगर	२२२९
१६.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, नेपालगंज	४५२४
१७.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, धनगढी	२४५२
१८.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, महेन्द्रनगर	१९०
१९.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, त्रि .अ. वि.	१७१
२०.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, तातोपानी	२
२१.	खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय, रसुवा	१४३
	जम्मा	८०,५९१