

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको संक्षिप्त चिनारी - २०८०



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ५३४००१६, ५३६२३६९, ५३५६९४७

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

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलयहरूको फोटोहरू



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, भैरहवा



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, बिराटनगर



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, धनगढी



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, हेटौडा



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, जनकपुर



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, नेपालगंज



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, पोखरा



खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यलय, सुर्खेत

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको संक्षिप्त चिनारी - २०८०



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ५३४००१६, ५३६२३६९, ५३५६९४७

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



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: { ५३४००१६
५३६२३६९

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-

इमेल: info@dfqc.gov.np

वेबपेज: www.dfqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

मन्तव्य

खाद्य ऐन, २०२३ तथा दाना पदार्थ ऐन, २०३३ लागू भई आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य र सुविधा कायम राख्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग जिम्मेवार निकायका रूपमा रहेकोमा नेपालको संविधान बमोजिम संज्ञिय संसदले खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कानूनलाई संशोधन र एकीकरण गर्न बनेको खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ जारी गरी मानव स्वास्थ्यको सुरक्षा तथा उपभोक्ता हित संरक्षणका लागि खाद्य श्रृंखलाका सबै चरणमा बैज्ञानिक तथ्यका आधारमा खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर निर्धारण र यसको समय सापेक्ष रूपमा नियमनको कानूनी व्यवस्था गरेको छ । यसै पृष्ठभूमिमा विभागको मुख्य गरि नियमनकारी तथा प्रवर्द्धनात्मक भूमिका रही आएको छ । विभाग तथा मातहतका विभिन्न तहका ४२ वटा कार्यालयहरूबाट ऐनहरूको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि उत्पादन, प्रशोधन, विक्रिवितरण, आयात लगायत खाद्य श्रृंखलाका विभिन्न चरणहरूमा स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमनका साथै खौ तथा दाना पदार्थको विश्लेषण परीक्षणका 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 कार्यक्रमहरू संचालन हुँदै आएको छ ।

विभागले आफ्नो उद्देश्य प्राप्तिका लागि स्वीकृत वार्षिक लक्षित कार्यक्रमहरूका साथै लक्ष्य नतोकिएका खाद्य स्वच्छता र गुणस्तरसंग सम्बन्धित विभिन्न कार्यक्रमहरू संचालन गर्दै आएको छ । विभागको मुख्य मुख्य कार्यक्रमहरूमा बजार, उद्योग, होटल रेष्टुरेण्ट लगायत खाद्य व्यवसायहरूको अनुगमन निरीक्षण, खाद्य पदार्थ आयात नियमन, होटल स्तरीकरण, खाद्य तथा दाना गुणस्तर मापदण्ड निर्धारणका लागि मस्यौदा तयारी, आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन, खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धी सचेतना, प्रयोगशाला एक्सेडिटेशन तथा प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा, खाद्य पदार्थ निर्यात प्रवर्द्धन, खाद्य प्रशोधन सम्बन्धी तालिम, परामर्श सेवा, पोषण तत्व

विश्लेषण, परम्परागत खाद्य परिकार अध्ययन तथा एस. पि. एस. ईन्क्वायरी सेवा लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गर्दै आएको छ ।

यस विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूको मुख्य मुख्य कार्यहरू र संगठन संरचना सहित विभागको संक्षिप्त चिनारी तयार पारी यो प्रकाशन गरिएको छ । पुस्तिका तयारी तथा प्रकाशन कार्यमा संलग्न हुनु भएका विभागका ब. खा. अ. अ. मोहन कृष्ण महर्जन, पशु चिकित्सक डा. रेनु यादव तथा प्राविधिक सहायक कृति मानन्धर धन्यवादका पात्र हुनुहुन्छ । त्यस्तै, यस कार्यमा प्रत्यक्ष र अप्रत्यक्ष रुपमा सहयोग गर्नु हुने सम्पूर्ण कर्मचारीहरूलाई समेत धन्यवाद दिन चाहन्छु । यस प्रकाशनबाट सरोकारवालाहरूलाई यस विभाग बारे जानकारी मिल्ने छ भन्ने विश्वास लिएको छु । अन्त्यमा, यो प्रकाशनलाई अभि परिस्कृत बनाउनको लागि यहाँहरूको अमूल्य सुझावको समेत अपेक्षा गर्दछु ।



डा. मतिना जोशी वैद्य

महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

विषय सूची

१.	परिचय	१
२.	दूरदृष्टि (Vision)	२
३.	उद्देश्य (Objectives)	२
४.	कार्यनीतिहरू	२
५.	खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कानूनी व्यवस्था	३
६.	संगठन संरचना	५
६.१	यस विभागको संगठन संरचना	५
६.२	यस विभाग लगायत मातहतका कार्यालयको संगठन संरचना	६
७.	दरवन्दी संरचना	७
८.	विभाग अन्तर्गत रहेका विभिन्न महाशाखाहरू र सोद्वारा गरिने मुख्य मुख्य कार्यहरू:	७
८.१	खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा	७
८.१.१	अनुज्ञापत्र तथा निरीक्षण शाखा :	८
८.१.२	आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण शाखा :	९
८.१.३	आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन शाखा	१०
८.१.४	स्तर निर्धारण शाखा	११
८.२	केन्द्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला	१२
८.२.१	भौतिक तथा रासायनिक प्रयोगशाला	१३
८.२.२	सुक्ष्म जैविक प्रयोगशाला	१४
८.२.३	आहारपुरक खाद्य तथा दाना पदार्थ प्रयोगशाला	१५
८.२.४	खाद्य योगशील तथा रासायनिक प्रदुषक प्रयोगशाला	१६
८.२.५	रेफेरेन्स प्रयोगशाला	१६
८.२.६	नमुना व्यवस्थापन समन्वय शाखा	१७
८.३	खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा	१७
८.३.१	खाद्य प्रविधि तथा पोषण अनुसन्धान शाखा	१८
८.३.२	खाद्य प्रविधि तथा पोषण प्रयोगशाला शाखा	१९

८.३.३ सूचना तथा संचार तालिम शाखा	२०
८.४ योजना, अनुगमन तथा मुल्यांकन शाखा	२०
८.५ कोडेक्स तथा इन्फोसान सचिवालय	२१
८.६ एस. पि. एस ईन्क्वायरी प्वाईन्ट	२२
८.७ प्रशासन शाखा	२३
८.८ लेखा शाखा	२४
८.९ कानून तथा परामर्श शाखा	२५
९. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय (हेटौडा, जनकपुर, विराटनगर नेपालगन्ज, भैरहवा, सुर्खेत, धनगडी र पोखरा गरी ८ वटा कार्यालयहरू)	२५
१०. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय अन्तर्गत रहने शाखाहरूले गर्ने कार्यहरू :	२६
१०.१ खाद्य स्वच्छता एव गुणस्तर नियमन शाखा	२६
१०.२ अनुगमन निरीक्षण शाखा	२६
१०.३ खाद्य तथा दाना प्रयोगशाला शाखा	२७
१०.४ खाद्य पोषण तथा प्रविधि विकास शाखा	२७
११. खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालय- १२	२७
१२. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय (२२ वटा कार्यालयहरू)	२८
१३. विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूको सम्पर्क ठेगाना/नम्बरहरू	२९

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 विभागस्तरिय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धानशाला नामाकरण गरियो। वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन लागू भयो। वि.सं. २०३८ सालमा मन्त्रालयस्तरको संरचनागत परिवर्तनको कारण तत्कालिन खाद्य अनुसन्धानशालालाई खाद्य, कृषि, तथा सिंचाई मन्त्रालय अन्तर्गतको खाद्य तथा कृषि बजार सेवा विभागको शाखाको रूपमा रहने व्यवस्था गरियो। पुनः वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समयसम्म यो विभाग केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशालाको नामले परिचित रह्यो। वि.सं. २०४८ साल श्रावण १ गते कृषि मन्त्रालय पुनः संरचना करण यसलाई कृषि विकास विभाग अन्तर्गत एक निर्देशनालयको रूपमा रहने व्यवस्था र पोखरा, नेपालगन्ज र धनगढीमा क्षेत्रीय खाद्य विश्लेषण प्रयोगशालाको रूपमा स्थापना भयो। वि.सं. २०५२ सालमा पुनः यसलाई कृषि मन्त्रालय अन्तर्गत केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशालाको नामले पुनः स्थापित गरियो। 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। नेपालको ७७ वटै जिल्लामा खाद्य ऐन/नियमावली तथा दाना ऐन/नियमावली लागु एवं कार्यन्वयन गर्ने थप जिम्मेवारी सहित हाल यसले देशका समग्र जिल्लामा खाद्य स्वच्छता गुणस्तर नियमन र दाना पदार्थहरूको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरूको हकहितको संरक्षण गर्दै आईरहेको छ। सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरूलाई प्रयोगशाला सेवा दिई आईरहेको छ। साथै यस विभागबाट स्थानीय, उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरूको विकास एवं शिपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुर्याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र बाल आहार विकास जस्ता क्रियाकलापहरू सञ्चालन गरि कुपोषण न्युनिकरणमा समेत सघाउ पुर्याउदै आईरहेको छ।

२. दूरदृष्टि (Vision)

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

३. उद्देश्य (Objectives)

- खाद्य पदार्थहरूको 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 शीपमूलक तालिम कार्यक्रम सञ्चालन गरि खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुर्याउने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने ।
- बाल आहार/पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य पदार्थहरूलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।
- विश्व व्यापार संगठन WTO अन्तर्गतको SPS सम्बन्धि कार्यहरू सम्पादन गर्ने ।

४. कार्यनीतिहरू

- खाद्य पदार्थहरूमा स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन गर्ने ।
- दाना पदार्थहरूमा स्वच्छता कायम गर्ने ।
- प्रयोगशाला परिक्षण सेवा दिने ।
- खाद्य वस्तुवाट हुन सक्ने संभाव्य जोखिम तथा चुनौती पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण/अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एक्स्टेन्डिशन सम्बन्धी कार्य गर्ने ।
- आयात/निर्यात सहजीकरणको लागि खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्य गर्ने ।
- एस पि एस ईन्क्वायरी प्वाइण्ट मार्फत एस पि एस ईन्क्वायरी सम्बन्धी सेवा दिने ।

- खाद्य प्रौद्योगिकीकरणमा टेवा पुर्याउन उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक प्रविधिहरूको विकास एवं शीपमूलक तालिमहरू दिने ।
- खाद्य पदार्थहरूको 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 पदार्थहरूको पौष्टिक तत्व पहिचान तथा परिकार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

५. खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कानूनी व्यवस्था:

खाद्य ऐन, २०२३ तथा दाना पदार्थ ऐन, २०३३ लागू भई आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य र सुविधा कायम राख्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग जिम्मेवार निकायका रूपमा रहेकोमा नेपालको संविधान बमोजिम संङ्घिय संसदले खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कानूनलाई संशोधन र एकीकरण गर्न बनेको खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ जारी गरी मानव स्वास्थ्यको सुरक्षा तथा उपभोक्ता हित संरक्षणका लागि खाद्य श्रृंखलाका सबै चरणमा वैज्ञानिक तथ्यका आधारमा खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर निर्धारण र यसको समय सापेक्ष रूपमा नियमनको कानूनी व्यवस्था गरेको छ । खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ मा निम्नानुसारका मुख्य प्रावधानहरू रहेका छन् ।

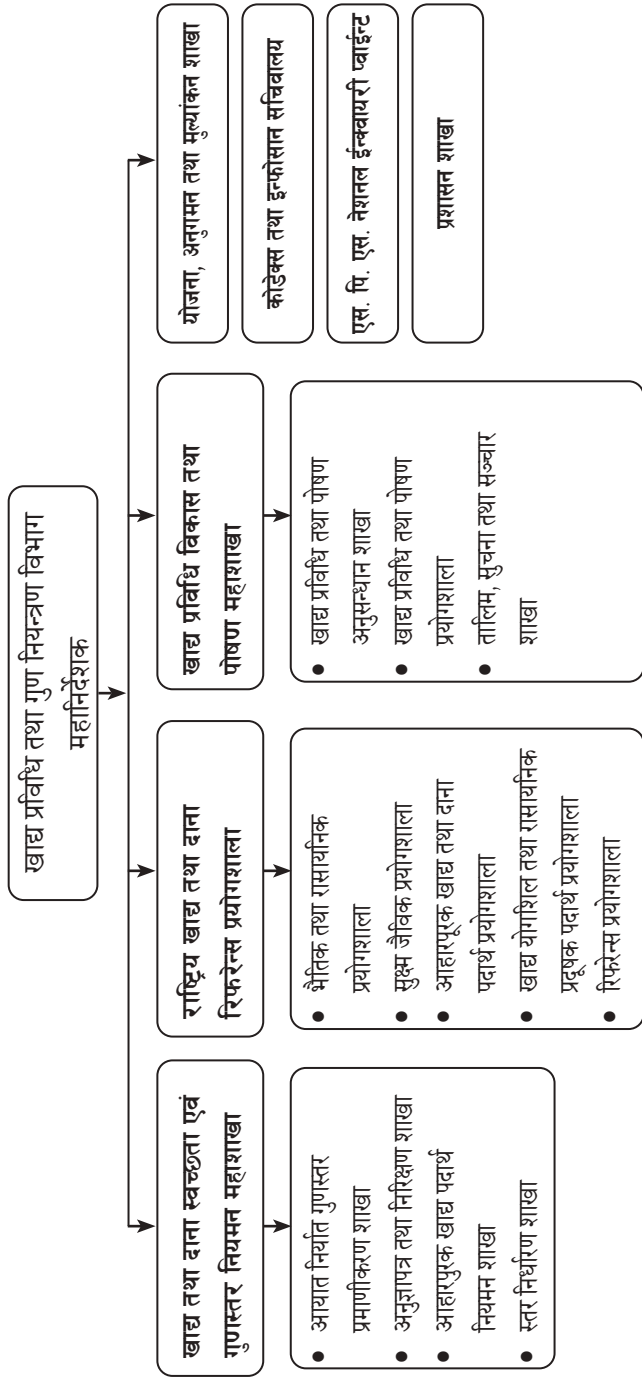
- क) मानिसले उपभोग गर्ने अप्रशोधित, अर्धप्रशोधित वा प्रशोधित खाद्य वा पेय पदार्थ, यसमा प्रयोग गर्ने पोषक तत्व, खाद्य योगशिल (फुड एडिटिभ) वा मरमसला साथै आहारपूरक खाद्य पदार्थ, प्याकेजिङ्ग गरिएको प्रशोधित पिउने पानी, मदिरा जन्य पेय पदार्थ, चुईगम र बबलगमलाई खाद्य पदार्थको परिभाषामा समावेश गरेको ।
- ख) खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्ड एवं स्वच्छता व्यवस्थापन प्रणाली निर्धारण गर्न खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सिफारिस समितिको व्यवस्था ।
- ग) खाद्य व्यवसाय दर्ताको सिफारिस तथा अनुमति पत्र सम्बन्धी व्यवस्था ।

- घ) खाद्य पदार्थ पैठारी गर्नु अघि विभाग वा विभागले तोकिएको कार्यालयबाट स्वीकृत लिनुपर्ने र प्रवेश नाकामा ल्याइएका खाद्य पदार्थ पैठारी गर्नु अघि प्रवेश अनुमति पत्र लिनुपर्ने व्यवस्था।
- ङ) खाद्य पदार्थ निकासीको लागि गुणस्तर प्रमाणिकरणको व्यवस्था।
- च) दूषित, न्यूनस्तर वा झुक्याई खाद्य पदार्थ उत्पादन तथा बिक्रीवितरण गर्न नहुने सम्बन्धी निषेधित कार्यहरू रहेको।
- छ) प्याकेजिङ्ग गरिएका खाद्य पदार्थहरू लेवल नलगाई उत्पादन तथा बिक्रीवितरण गर्न नपाईने।
- ज) खाद्य पदार्थ उत्पादक, प्रशोधनकर्ता तथा प्याकेजिङ्गकर्ता, पैठारीकर्ता, ढुवानीकर्ता, सञ्चयकर्ता, बिक्रेता तथा सेवाप्रदायक लगायतका खाद्य व्यवसायीहरूको जिम्मेवारी तोकिएको।
- झ) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन कार्यान्वयन गर्ने निकायको रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको काम, कर्तव्य र अधिकार व्यवस्था।
- ञ) खाद्य पदार्थ विश्लेषण परिक्षणको लागि खाद्य प्रयोगशाला सम्बन्धी व्यवस्था।
- ट) संघ, प्रदेश तथा स्थानीय तहबाट हुने अनुगमन तथा निरिक्षण सम्बन्धी व्यवस्था।
- ठ) खाद्य निरिक्षण अधिकारी तथा सार्वजनिक खाद्य विश्लेषकको व्यवस्था।
- ड) विशिष्टीकृत कसूर तथा दण्ड सजाय साथै तत्काल जरिवाना गर्न सक्ने व्यवस्था।
- ढ) खाद्य पदार्थको फिर्ता (Recall) को व्यवस्था।
- ण) खाद्य पदार्थको Traceability system को व्यवस्था।
- त) विद्युतिय प्रणालीबाट सेवा प्रदान सम्बन्धी व्यवस्था।
- थ) अन्तर्राष्ट्रिय खाद्य मापदण्ड निर्धारण सम्बन्धी कोडेक्स एलिमेन्टारिय कमिशनसंग सहकार्य गर्न राष्ट्रिय कोडेक्स समितिको व्यवस्था।
- द) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन कार्यान्वयनसंग सम्बन्धित नियम तथा निर्देशिका बनाउने अधिकारको व्यवस्था।

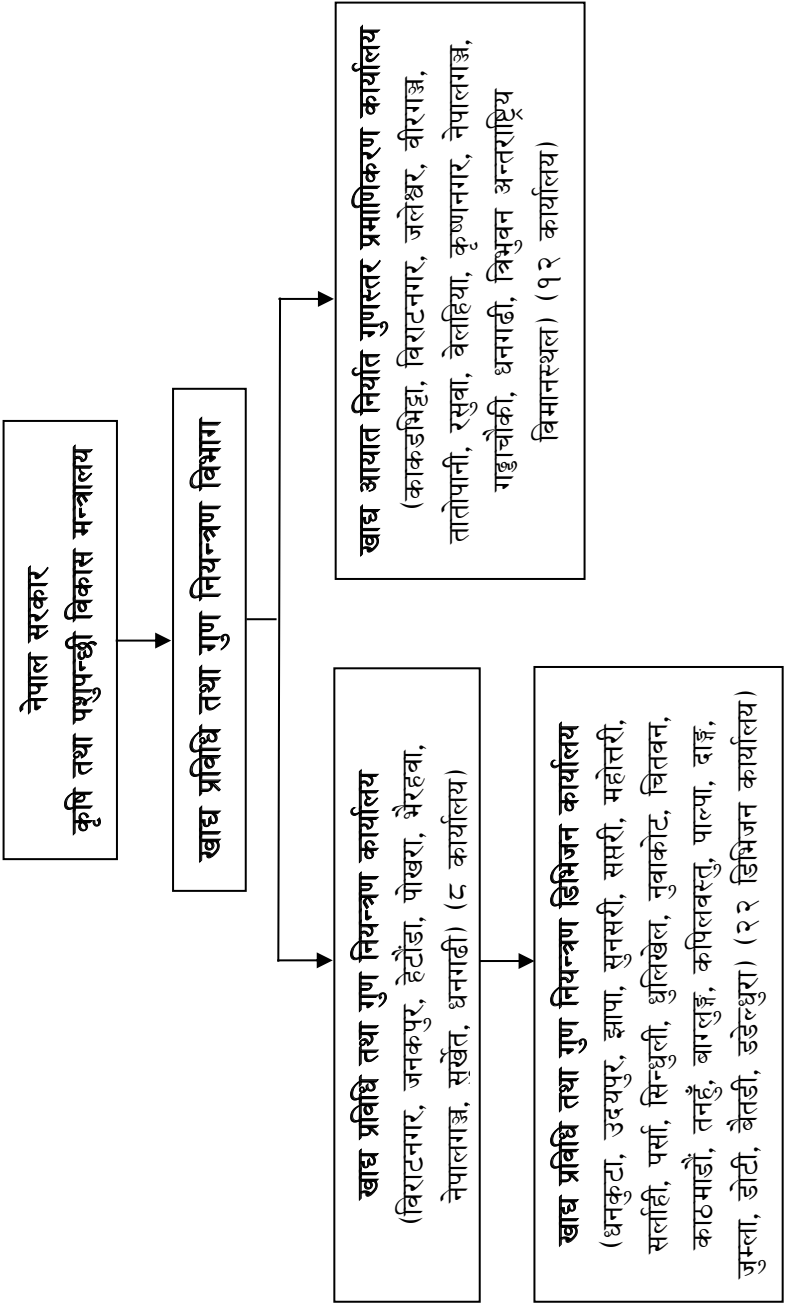
६. संगठन संरचना

कृषि तथा पशुपन्थी विकास मन्त्रालय

६.१ खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको संगठन संरचना



६.२ विभाग मातहतका कार्यालयहरूको संगठन संरचना



७. दरबन्दी संरचना

यस विभाग र मातहतका कार्यालयहरुमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमेट्रि, बोटानी लगायत सेवा समूहहरु गरि ३७० जना कर्मचारीहरुको दरबन्दी रहेको छ ।

८. विभाग अन्तर्गत रहेका विभिन्न महाशाखाहरु र मुख्य मुख्य कार्यहरु:

८.१ खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा

- खाद्य शृंखलामा खाद्य पदार्थको स्वच्छता र गुणस्तर कायम राख्न नियमन गर्ने ।
- खाद्य निरीक्षकहरुलाई निरीक्षण अनुगमन सम्बन्धी तालिमहरु प्रदान गर्ने र तालिम प्राप्त निरीक्षकहरुबाट नियमित एवं आकस्मिक रूपमा बजार उद्योग निरीक्षण, शंका लागेका खाद्य पदार्थहरुको नमुना संकलन गरी विश्लेषणका लागि प्रयोगशालामा पठाउने र न्यूनगुणस्तर वा दुषित देखिएमा खाद्य तथा दाना ऐन अनुसार कारवाही गर्ने ।
- खाद्य उद्योग स्थापना तथा संचालन गर्दा अपनाउनुपर्ने मापदण्डहरुका साथै होटल, रेस्टुरेन्ट, क्याटरिङ्ग, क्यान्टिन, खाद्य पसलहरुले स्वच्छता कायम गर्न परिपालना गर्नुपर्ने न्यूनतम मापदण्ड बमोजिम निरीक्षण अनुगमन गर्ने ।
- खाद्य उद्योग तथा व्यवसायीले लिनुपर्ने खाद्य अनुमति पत्र प्रभावकारी अनुगमन तथा मुल्याङ्कनका कार्यहरु, GHP, GMP, HACCP लगायतका खाद्य स्वच्छता प्रणालीहरुको निर्धारण, कार्यान्वयन तथा प्रवर्द्धन गर्न ।
- खाद्य पदार्थको उत्पादन संचयन तथा विक्री वितरणमा हुने अस्वस्थकर गतिविधिलाई नियन्त्रण गर्न विभिन्न माध्यमबाट उपभोक्ता सचेतना कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- उद्योग होटल, रेस्टुरेन्ट, क्याटरिङ्ग, क्यान्टिनको खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने र स्तरीकरण गर्ने ।



होटल लोगो स्तरीकरणका केहि झलक

खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा अन्तर्गत प्रमुख शाखाहरु:

द.१.१. अनुज्ञापत्र तथा निरीक्षण शाखा:

- खाद्य तथा दाना उद्योग सिफारिस तथा अनुमति पत्र जारी नवीकरण गर्ने ।
- खाद्य उद्योग स्थापना गर्दा आवश्यक पर्ने सूचना, प्रविधि सम्बन्धी जानकारी दिने ।
- खाद्य तथा दाना उद्योग सिफारीस, अनुमति पत्र जारी तथा नविकरण लगायतका सम्बन्धित विषयमा गुनासो सम्बोधनमा समन्वय गर्ने ।
- अनुमति पत्र जारी र नविकरणका लागि प्राप्त भएका खाद्य तथा दाना नमुनाहरु कोडिङ्ग तथा दर्ता गरी सम्बन्धित प्रयोगशालामा पठाउने ।
- अनुमति पत्र सिफारिस, जारी, र नविकरण भएका उद्योगहरुको अभिलेख राख्ने ।
- होटल, रेस्टुरेन्ट, खाद्य बजार, उद्योग, स्ट्रिट फुडहरुको स्थलगत अनुगमन तथा नमूना सङ्कलन गर्ने ।
- निरीक्षण एवं अनुगमनबाट विधिवत रूपमा सङ्कलित नमूनाहरुको अभिलेख राखी सम्बन्धित प्रयोगशालामा पठाउने ।
- प्रयोगशालाबाट प्राप्त नमूना विश्लेषण प्रतिवेदन प्रतिकूल आएमा आवश्यक कानूनी कारवाही अगाडी बढाउने ।
- विभिन्न निकाय वा सरोकारवालासँग समन्वय गरी निरीक्षण गर्ने ।
- शंकास्पद, न्यूनगुणस्तर तथा दुषित खाद्य तथा दाना पदार्थको नमूना संकलन गर्ने गराउने ।

- खाद्य उद्योग अनुगमन तथा निरीक्षण सम्बन्धी तालिम कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने ।
- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर GMP, HACCP, GHP सम्बन्धि प्रकाशन तालिम, गोष्ठि आदि संचालन गर्ने ।
- उद्योग, क्यान्टिन, होटल, रेष्टुरेन्ट, क्याटरिङ्ग आदि संचालकहरूलाई खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिम तथा जानकारी प्रदान गर्ने ।



होटल / रेष्टुरेन्ट निरीक्षण अनुगमनका झलक

विभागद्वारा गरिने निरीक्षण अनुगमन:

- **नियमित:** वार्षिक स्वीकृत कार्यक्रम अन्तर्गत गरिने नियमित अनुगमन
- **संयुक्त:** स्थानीय निकाय, जिल्ला प्रशासन कार्यालय, वाणिज्य आपूर्ति तथा उपभोक्ता संरक्षण विभाग लगायत अन्य निकायसंगको समन्वयमा संयुक्त रूपमा गरिने अनुगमन
- **अनुमति पत्र:** उद्योग दर्ता, सिफारीस, अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण गर्नका लागि गरिने अनुगमन

द.१.२ आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण शाखा:

- खाद्य, दाना तथा आहारपूरक खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तर कायम राखी ती खाद्य पदार्थहरूको बिक्री वितरण तथा निर्यात कार्यमा समेत सघाउ पुर्याउने कार्यका लागि खाद्य पदार्थहरूको स्तरीकरण तथा प्रमाणीकरण गर्ने ।
- नेपालको रैथाने खाद्य पदार्थहरूको बजार अभिवृद्धि गर्न तथा निकासी योग्य वस्तुहरूको गुणस्तर प्रमाणीकरण तथा स्तरीकरण गर्ने ।

- खाद्य पदार्थ आयात/निर्यात निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने ।
- खाद्य आयातकर्ताहरूलाई आयात अनुमतिपत्र प्रदान गर्ने ।
- विश्लेषण सेवा प्रदान गरी आयात निर्यातलाई सहजिकरण गर्ने ।
- आयातको लागि प्राप्त नमूना विश्लेषणको लागि पठाउने र प्राप्त प्रतिवेदन अनुसार सिफारिस गर्न ।
- प्रयोगशाला परीक्षणमा प्रतिकूल देखिएमा आयातमा रोक लगाउने ।
- आयात निर्यातसम्बन्धी तथ्याङ्क अद्यावधिक गर्ने ।
- मानव स्वास्थ्यमा हानिपुग्ने विषयमा गरिएका राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय सूचनाहरू अद्यावधिक राखी आयात नियमन गर्ने ।
- व्यापार साझेदार छिमेकी राष्ट्रका सम्बन्धीत कार्यालयहरूसँग समन्वय कायम गर्न ।
- आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण गर्ने मातहतका निकायहरूसँग समन्वय गर्ने ।
- आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण सम्बन्धि तालीम, प्रचार प्रसार लगायतका सामग्री तयारी एवं कार्यक्रमहरू सञ्चालनमा समन्वय गर्ने ।
- आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण सम्बन्धि परामर्श दिने ।
- आयातित खाद्य पदार्थहरूको अभिलेख (Documentation) राख्ने ।

द.१.३ आहारपुरक खाद्य पदार्थ नियमन शाखा:

- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) को अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने ।
- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) को दर्ता एवं प्रमाणिकरण गर्ने ।
- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) सम्बन्धी आवश्यक परामर्श सेवा दिने ।
- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) दर्ताका लागि प्राप्त नमूना विश्लेषणका लागि सम्बन्धीत प्रयोगशालामा पठाउने ।
- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) उद्योग स्थापना तथा उत्पादन दर्ता एवं प्रमाणिकरण गर्ने कार्यमा सहयोग गर्ने ।

- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट) प्रचार प्रसार तथा तालीम लगायतका कार्यक्रमहरू संचालन गर्ने ।
- आहारपुरक खाद्य पदार्थहरूको (डाइटरी सप्लिमेन्ट)को अभिलेख (Documentation) राख्ने ।

८.१.४ स्तर निर्धारण शाखा:

- स्तर निर्धारणका विभिन्न मासिक/चौमासिक कार्यक्रम अनुसार खाद्य निरिक्षकहरूबाट बजार तथा उद्योग सर्वेक्षण गरी खाद्य पदार्थको अनुसन्धानात्मक नमूना सङ्कलन गरी नमूना दर्ता गर्ने ।
- दर्ता भएका नमूनालाई कोडिङ्ग गरी प्रयोगशालामा विश्लेषणका लागि पठाउने ।
- प्राप्त विश्लेषण प्रतिवेदनको अध्ययन गरी प्रतिवेदन तयार गर्ने र साथै सो खाद्य पदार्थहरूको क्षेत्रीय तथा अन्तरराष्ट्रिय स्तरहरू अध्ययन गर्ने ।
- खाद्य पदार्थको मापदण्डको मस्यौदा तयार गर्ने ।
- खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका महानिर्देशकको संयोजकत्वमा स्तर निर्धारण प्राविधिक उपसमिति गठन गरी खाद्य पदार्थको मापदण्डको मस्यौदा माथि छलफलका लागि बैठक गर्ने ।
- खाद्य नियमावली अनुरूप खाद्य स्तर निर्धारण समितिको बैठक गरी निर्णय भए अनुसार मस्यौदामा पुनः परिमार्जन गर्ने ।



प्राविधिक उपसमितिको बैठकका केहि झलक

- खाद्य स्तर निर्धारण समितिबाट स्वीकृत भएका प्रस्तावित खाद्य मापदण्डलाई WTO SPS Notification को लागि कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयमा अनुरोध गर्ने ।

- WTO SPS Notification पश्चात कुनै संशोधन एवं सुझाव प्राप्त नभएमा खाद्य पदार्थको मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गर्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयमा अनुरोध गर्ने ।

द.२ राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला



LIMS (Laboratory Information Management System)

प्रणालीको माननीय मन्त्रीज्युबाट समुद्घाटन कार्यक्रम

- प्रयोगशालाले ग्लासवेयर तथा इक्विपमेन्टहरूको आवधिक Internal calibration को व्यवस्था गर्न ।
- विभाग अन्तर्गतका प्रयोगशालाहरूको विश्लेषण विधिमा एकरूपता ल्याई विश्वसनियता कायम गर्ने ।
- आवश्यकता अनुसार विश्लेषण विधि Update गर्ने ।
- परीक्षण नमूना (Check Sample) तयार गर्नु र सोको सही विश्लेषण नतिजाको मूल्यांकन गर्ने ।
- विश्लेषण परीक्षण गर्ने (Analytical Auditing) रेफरेन्स मेटेरियल्स र स्टान्डर्स जुटाउने ।
- खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको गुणस्तर कायम राख्न अवाञ्छनिय एवं अस्वस्थकर मिसावट नियन्त्रण गर्न विभिन्न श्रोतबाट प्राप्त खाद्य नमुनाको परीक्षण विश्लेषण सेवा प्रदान गर्ने ।
- प्रयोगशालामा प्राप्त खाद्य तथा दाना पदार्थका नमूनाहरूमा जीवनाशक विषादीको अवशेष, खाद्य प्रिजरभेटिभ योगशिलको अधिकतम मात्रा,

हानीकारक शुद्ध जीवाणु, खाद्य गुणस्तर आदिका सम्बन्धमा स्वीकृत विधि अनुरूप अनुसन्धान गरी विश्लेषण प्रतिवेदन उपलब्ध गराउने ।

- विभाग अन्तर्गतका प्रयोगशालाका विश्लेषण विधिमा एकरूपता ल्याई विश्वसनियता अभिवृद्धि गर्ने ।
- विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने ।
- प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अभिलेख राख्न ।
- असल प्रयोगशाला कार्यविधि (Good Laboratory Practice) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्यको सम्पादन व्यवस्था मिलाउने ।
- ISO/IEC 17025:2017 आधारित Accreditation को प्रावधान अनुसार प्रयोगशालाको विश्लेषण कार्यका लागि आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।
- खाद्य निरीक्षकहरूबाट प्राप्त खाद्य तथा दाना पदार्थको प्रयोगशाला जाँच विश्लेषण गर्ने कार्य गर्ने ।

राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला अन्तर्गतका प्रयोगशाला एवं शाखा:

८.२.१ भौतिक तथा रासायनिक प्रयोगशाला

- खाद्य तथा दाना पदार्थहरूमा भौतिक तथा रासायनिक तत्त्वहरूको परिक्षण विश्लेषण सेवा प्रदान गर्ने ।
- रिफरेन्स प्रयोगशालाका लागि आवश्यक अध्ययन, अनुसन्धान गरि तथ्याङ्क उपलब्ध गराउने ।
- विश्लेषण परीक्षण (Analytical Auditing) गर्ने ।
- खाद्य निरीक्षकहरूबाट प्राप्त खाद्य तथा दाना पदार्थको प्रयोगशाला जाँच विश्लेषण गर्ने ।
- भौतिक तथा रासायनिक तत्त्वहरूको विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने ।
- भौतिक तथा रासायनिक प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अभिलेख राख्ने ।
- असल प्रयोगशाला अभ्यास (Good Laboratory Practices) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्यको सम्पादन व्यवस्था मिलाउने ।

- ISO/IEC 17025:2017 आधारित Accreditation को प्रावधान अनुसार प्रयोगशालाको विश्लेषण कार्यका लागि आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।



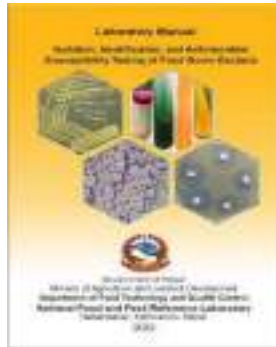
भौतिक तथा रासायनिक प्रयोगशालामा कार्यरत कर्मचारी

द.२.२ सुक्ष्म जैविक प्रयोगशाला

- खाद्य पदार्थहरूमा हानीकारक सुक्ष्म जैविक परिक्षण विश्लेषण सेवा प्रदान गर्ने ।
- रिफरेन्स प्रयोगशालाका लागि आवश्यक अध्ययन, अनुसन्धान गरि तथ्याङ्क उपलब्ध गराउने ।
- विश्लेषण परीक्षण (Analytical Auditing) गर्ने ।
- खाद्य निरीक्षकहरूबाट प्राप्त खाद्य तथा दाना पदार्थको प्रयोगशाला जाँच विश्लेषण गर्ने ।
- भौतिक तथा रासायनिक तत्त्वहरूको विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने ।
- भौतिक तथा रासायनिक प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अभिलेख राख्ने ।
- असल प्रयोगशाला अभ्यास (Good Laboratory Practices) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्यको सम्पादन व्यवस्था मिलाउने ।
- ISO/IEC 17025:2017 आधारित Accreditationको प्रावधान अनुसार प्रयोगशालाको विश्लेषण कार्यका लागि आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।



जीवनाशक विषादीको अवशेष विश्लेषण गर्ने उपकरण



Surveillance Protocol

Laboratory Manual

**AMR Awareness
Poster**

८.२.३ आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थ प्रयोगशाला

- आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको गुणस्तर कायम राख्न अवाञ्छनिय एवं अस्वस्थकर मिसावट नियन्त्रण गर्न विभिन्न श्रोतबाट प्राप्त खाद्य तथा दाना नमुनाको परिक्षण विश्लेषण सेवा प्रदान गर्ने ।
- आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थको विश्लेषण परीक्षण (Analytical Auditing) गर्ने ।
- खाद्य तथा दाना निरीक्षकहरूबाट प्राप्त आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थको प्रयोगशाला जाँच विश्लेषण गर्ने ।
- आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थको विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने ।
- आहारपूरक खाद्य तथा दाना पदार्थ प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अभिलेख राख्ने ।

- असल प्रयोगशाला अभ्यास (Good Laboratory Practices) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्यको सम्पादन व्यवस्था मिलाउने ।
- ISO/IEC 17025:2017 आधारित Accreditation को प्रावधान अनुसार प्रयोगशालाको विश्लेषण कार्यका लागि आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।

द.२.४ खाद्य योगशील तथा रासायनिक प्रदूषक प्रयोगशाला:

- खाद्य पदार्थहरूमा फुड एडिटिभ तथा रासायनिक प्रदूषक परिक्षण विश्लेषण सेवा प्रदान गर्ने ।
- रिफरेन्स प्रयोगशालाका लागि आवश्यक अध्ययन, अनुसन्धान गरि तथ्याक उपलब्ध गराउने ।
- फुड एडिटिभ तथा रासायनिक प्रदूषकको विश्लेषण परीक्षण (Analytical Auditing) गर्ने ।
- खाद्य निरीक्षकहरूबाट प्राप्त खाद्य तथा दाना पदार्थमा फुड एडिटिभ तथा रासायनिक प्रदूषकको उपस्थिति जाँच विश्लेषण गर्ने ।
- फुड एडिटिभ तथा रासायनिक प्रदूषकको विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने ।
- फुड एडिटिभ तथा रासायनिक प्रदूषक प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अधिलेख राख्ने ।
- असल प्रयोगशाला अभ्यास (Good Laboratory Practices) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्यको सम्पादन व्यवस्था मिलाउने ।

द.२.५ रेफरेन्स प्रयोगशाला

- ग्लासवेयर्स तथा इन्स्ट्रुमेन्ट्स क्यालिब्रेसन गर्ने ।
- रिफरेन्स मेटेरियल्स रस्टाण्डर्डको अद्यावधिक राख्ने ।
- विभाग स्थित अन्य प्रयोगशालाहरूसँग समन्वय गरि जाँच ,विश्लेषण कार्य गर्ने गराउने ।

- विभाग अन्तर्गतका प्रयोगशालाहरूको विश्लेषण विधिमा एकरूपता ल्याई विश्वसनियता अभिवृद्धि गर्ने ।
- विवादित नमुनाहरूको विश्लेषणको व्यवस्थापन गर्ने ।
- खाद्य प्रयोगशालाहरूको क्षमता पहिचान, छनौट, प्रमाणिकरण गर्ने ।
- आवश्यकतानुसार विश्लेषण विधि पुस्तिकाको अद्यावधिक गर्ने ।
- परिक्षण नमूना (Sample Check) तयार गर्ने र सो को सही विश्लेषण नतिजाको मूल्याङ्कन गर्ने ।
- विश्लेषण परिक्षण (Analytical Auditing) गर्ने ।
- Quality Assurance Program संचालन गरी विभाग अन्तर्गतका प्रयोगशालाहरूको विश्लेषण विधिमा एकरूपता ल्याउने ।
- विभिन्न अध्ययन अनुसन्धान गरी अन्तरराष्ट्रिय मान्यता प्राप्त विश्लेषण विधिहरू अंगीकार गर्दै आवश्यकतानुसार विश्लेषण विधि अद्यावधिक गर्ने ।
- ल्याव एन्क्रिडिटेसन, डकुमेन्टेशन, गुड लेबोरेटोरी प्राक्टिसि सम्बन्धी आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।

८.२.६ नमुना व्यवस्थापन समन्वय शाखा

- विश्लेषणका लागि प्राप्त नमूनाहरूको Coding, Decoding गर्ने ।
- विश्लेषणका लागि प्राप्त नमूनाहरूको उचित संरक्षण गर्ने ।
- विश्लेषणका लागि प्राप्त नमूनाहरू सम्बन्धित प्रयोगशालामा पठाउने ।
- विभाग तथा विभिन्न निकायबाट प्राप्त नमूनाहरूको अभिलेख राख्ने ।
- विश्लेषणका लागि प्राप्त नमूनाहरूको उचित तवरले विसर्जन गर्ने ।
- विश्लेषण परिक्षणका लागि अन्य बाह्य प्रयोगशाला नमुना पठाउने व्यवस्था गर्ने ।

८.३ खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा

- कृषि तथा पशुजन्य विभिन्न खाद्य पदार्थमा आधारित प्रशोधन प्रविधिको विकास एवं विस्तार गर्न सहयोग गर्ने ।
- खाद्य उद्योग स्थापना गर्न चाहने उद्यमी व्यवसायीहरूको लागि परामर्श, तालिम कार्यक्रम सन्चालन गर्ने ।

- खाद्य उद्योगहरूको लागी प्राविधिक सेवाटेवा प्रदान गर्ने ।
- दुर्गम स्थानमा उत्पादन हुने स्थानीय कृषिउपज फलफूल लगायतका न्यून उपभोगका खाद्यपदार्थहरूको संरक्षण गर्न उपयुक्त ढुवानी तथा परिवहन प्रविधि तथा प्याकेजिङ्ग प्रविधिको विकास एवं विस्तार गर्ने ।
- कृषि उपजमा उत्पादनोपरान्त हुने क्षति कम गर्न अध्ययन अनुसन्धान गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।
- खाद्य प्रसोधनका नविन प्रविधिहरू अध्ययन अनुसन्धान गर्ने ।
- देशका विभिन्न भौगोलिक क्षेत्र तथा वर्ग विशेषको पोषण स्थिती सर्वेक्षण गरी कुपोषणमा सुधार ल्याउन स्थानीयस्तरमै अवलम्बन गर्न सकिने उपायहरूवारे अध्ययन गरी जानकारी गराउने, पौष्टिक खाद्य परिकार विकास गर्ने ।
- खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्वहरूको अध्ययन अनुसन्धान गरी खाद्य पोषण तालिका निर्माण एवं प्रचार प्रसार गर्ने ।
- खाद्य पोषण सम्बन्धी तालिम कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- पोषण सम्बन्धि जनचेतनामुलक कार्यक्रम सन्चालन गर्ने ।

खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा अन्तर्गत प्रमुख शाखाहरू:

८.३.१ खाद्य प्रविधि तथा पोषण अनुसन्धान शाखा

- कृषि तथा पशुजन्य विभिन्न खाद्य पदार्थमा आधारित प्रसोधन प्रविधिको विकास एवं विस्तार गर्न सहयोग गर्ने ।
- खाद्य उद्योग स्थापना गर्न चाहने उद्यमी व्यवसायीहरूको लागि परामर्श, तालिम कार्यक्रम सन्चालन गर्ने ।
- खाद्य उद्योगहरूको लागी प्राविधिक सेवाटेवा प्रदान गर्ने ।
- दुर्गम स्थानमा उत्पादन हुने स्थानीय कृषिउपज, फलफूल लगायतका न्यून उपभोगका खाद्यपदार्थहरूको संरक्षण गर्न उपयुक्त ढुवानी तथा परिवहन प्रविधि तथा प्याकेजिङ्ग प्रविधिको विकास एवं विस्तार गर्ने ।
- देशका विभिन्न भौगोलिक क्षेत्र तथा वर्ग विशेषको पोषण स्थिति सर्वेक्षण गरी कुपोषणमा सुधार ल्याउन स्थानीय स्तरमै अवलम्बन गर्न सकिने उपायहरूवारे अध्ययन गरी जानकारी गराउने, पौष्टिक खाद्य परिकार विकास गर्ने ।



कोदोमा आधारित अध्ययन अनुसन्धान कार्य

द.३.२ खाद्य प्रविधि तथा पोषण प्रयोगशाला शाखा

- कृषि उपजमा उत्पादनोपरान्त हुने क्षति कम गर्न पाईलट अध्ययन अनुसन्धान गर्ने।
- खाद्य प्रसोधनका नविन प्रविधीहरूलाई नेपालको परिप्रेक्ष्यमा सुहाउने बनाउन अध्ययन अनुसन्धान गर्ने।
- देशका विभिन्न भौगोलिक क्षेत्रमा पाइने खाद्य पदार्थहरूमा पौष्टिक तत्त्वहरूको विश्लेषण गर्ने।
- समूदाय तथा घरधुरीमा खाना पकाउदा हुने पोषकतत्वको क्षतिको अध्ययन गर्ने।



विद्यालय दिवा खाजा परिकार विकास: मिश्रित पिठोको सातु र बिस्कुट

द.३.३ तालिम, सूचना तथा सञ्चार तालिम शाखा

- खाद्य पोषण सम्बन्धि तालिम कार्यक्रम संचालन गर्ने, पोषण सम्बन्धि जनचेतना मुलक कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- समूदाय तथा घरधुरीमा खाना पकाउदा हुने पोषक तत्वको क्षतिको नियन्त्रणको लागि पहल गर्दै न्यूनिकरण गर्न सघाउ पुर्याउन जनचेतना फैलाउन ।
- खाद्य प्रविधि तथा पोषण प्रयोगशाला शाखाले अनुसन्धान तथा विकास गरेका अध्ययन अनुसन्धान, सोधलाई जनस्तरसम्म पुर्याउने।
- खाद्य पदार्थको प्रशोधन प्रविधि तथा पौष्टिक खाद्य परिकार तयारी विधि सम्बन्धि तालिम तथा प्रचार प्रसार गर्ने ।



खाद्य प्रशोधन तालिम

द.४ योजना, अनुगमन तथा मुल्यांकन शाखा

- विभाग अन्तर्गतका महाशाखा, शाखा तथा आयोजनाहरूको लागि सालवसाली वार्षिक कार्यक्रम बजेट एवं कार्ययोजना तर्जुमाको लागि मन्त्रालयस्तरमा समन्वय र यसको लागि मार्गनिर्देशन प्राप्त गर्ने।
- कार्यक्रम बजेट तर्जुमा वारे अन्तरगत निकायबीच समन्वय एवं छलफल गर्ने/गराउन ।
- विभागीय कार्यनीति, पन्च वर्षिय योजनाको लक्ष्य एवं अवधारणा र सम्बन्धित पक्षहरूबाट उठेका सन्दर्भ सवालहरूको आधारमा कार्यक्रम तथा कार्ययोजनाको छनोट गर्न ।
- स्वीकृत कार्यक्रम बजेट अनुसार प्रत्येक आयोजनाहरूबाट हुने कार्य उपलब्धी, सोचतालिका, बजेट सहित मासिक तथा चौमासिक बाडफांड

महानिर्देशक समक्ष पेश गरी स्वीकृती बमोजिम सम्बन्धित महाशाखा/शाखालाई उपलब्ध गराउने ।

- निर्धारित वार्षिक लक्ष्य एवं मासिक वाँडफाँड अनुसार प्रत्येक महिनाको मासिक कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयार गर्ने ।
- प्रत्येक चौमासिक र अष्टमासिक अवधिको कार्य प्रगति समिक्षा गरी सोको उपलब्धि सहितको कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयार गरी मन्त्रालयमा पठाउने ।
- निर्धारित वार्षिक लक्ष्य अनुरूप कार्य उपलब्धिहरूको अनुगमन गरी महानिर्देशक समक्ष प्रतिवेदन पेश गर्ने ।
- वार्षिक कार्य प्रगति उपलब्धिहरूको कार्य मुल्यांकन गरि मन्त्रालयस्तरमा पठाउने ।
- वार्षिक कार्य प्रगति समिक्षा बैठक संचालन गरी आयोजनाहरूले हासिल गरेको उपलब्धिहरूको मूल्याङ्कन सहित वार्षिक कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयारी तथा प्रकाशन गर्ने ।

८.५ कोडेक्स तथा इन्फोसान सचिवालय

- कोडेक्सद्वारा आयोजित कार्यक्रम, गोष्ठी, बैठक, आदिमा सहयोग तथा सहभागिता जनाउने र कोडेक्सद्वारा जारी गरिएका ऐन, नियमहरू, निर्देशिकाहरू सङ्कलन गरी अभिलेख राख्न ।
- खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी आचार संहिताहरू सङ्कलन गरी अभिलेख राख्ने, खाद्यसँग सम्बन्धित रोगबिराम, महामारी भएका स्थानमा अध्ययन अनुसन्धान गर्ने ।
- खाद्यसँग सम्बन्धित रोगबिराम, महामारी सम्बन्धि तथ्यांक अद्यावधिक गर्ने ।
- खाद्यसँग सम्बन्धित रोगबिराम, महामारी नियन्त्रणको लागि कार्यक्रमहरू संचालन गर्ने ।

द.६ एस.पि.एस ईन्क्वायरी प्वाइन्टः

- एस.पि.एस. सरोकारवाला निकाय एवं सम्बन्धित संघसस्थाहरुको सोधपुछलाई यथोचित सम्बोधन गर्ने ।
- देश तथा विदेशमा भएका एस पि एस सम्बन्धी ऐन नियमको जानकारी सम्बन्धित व्यक्ति एवं संस्थालाई जानकारी गराउने ।
- Animal and Plant Health र खाद्य स्वच्छता संग सम्बन्धि ऐन नियम निर्देशिका कार्यविधि तथा मापदण्डहरु संकलन गर्ने ।
- Animal Quarantine, Plant Quarantine, Food Export Import Inspection and certification सम्बन्धी एस पि एस प्रावधानहरु सङ्कलन गरी अभिलेख राख्ने ।
- एस पि एस सरोकारवालाहरुको बैठक एवं अन्तरक्रिया कार्यक्रमहरु सन्चालन गर्ने ।
- एस पि एस वेब पेजमा अद्यावधिक गर्ने ।



एस.पि.एस. सम्बन्धि अन्तरक्रिया बैठक

असल कृषि अभ्यास (Good Agricultural Practice) सम्बन्धी कार्य गर्ने:

असल कृषि अभ्यास कार्यान्वयन निर्देशिका, २०७५ बमोजिम नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण निकायका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई तोकिएको छ ।

आफ्नो कृषि उत्पादन प्रणालीलाई असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण गरी उत्पादकले उत्पादित कृषि उपज निश्चित मापदण्डहरू पुरा गरी उत्पादन गरिएकोले स्वच्छ र सुरक्षित छ भन्ने कुरा उपभोक्ताहरूलाई सुनिश्चित गराउन सक्छ ।

असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण गरिएको कृषि उपज राष्ट्रिय तथा अन्तरराष्ट्रिय बजारमा सजिलै प्रतिस्पर्धा गरी उचित मुनाफा दिई कृषकको आयआर्जनमा समेत वृद्धि हुने भएकोले यसको महत्व दिनानुदिन बढ्दो छ। असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण GAP Certification स्वेच्छिक प्रमाणिकरण मापदण्ड भएकोले कानूनी रूपमा सम्पूर्ण कृषकवर्ग असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण गर्न बाध्य नभएपनि इच्छुक कृषक, कृषक समुह सहकारी वा कम्पनिले आफ्नो कृषि उत्पादन प्रणालिको असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण (GAP Certification) लागु गर्न सक्नेछन् ।



द.७ प्रशासन शाखा

- विभागमा कार्यरत कर्मचारीहरूको व्यक्तिगत फाइल तयार गरी राख्ने,
- जनसम्पर्क, जिन्सी, दर्ता चलानी, र कम्प्यूटर एवं टाइप सम्बन्धी फाँटहरूबाट आवश्यक कार्य सम्पादन गर्ने गराउने,
- विभाग र अन्तर्गतका कार्यालयहरूमा कर्मचारीको दरबन्दी सम्बन्धी अभिलेख राख्ने

- कर्मचारीहरूको कार्य सम्पादन मूल्याङ्कन सम्बन्धी अभिलेख राख्ने,
- विभागको पालो पहराको व्यवस्था मिलाउने, सरसफाई सम्बन्धी कार्यको निरिक्षण गर्ने र सो सम्बन्धी काम गर्ने गराउने,
- कर्मचारीको शाखा तथा फाँट र जिम्मेवारी तोक्नका निम्ति कारवाही उठाउने,
- आवश्यकता अनुसार विभागको आवश्यक जिन्सी सामानहरू खरीद आदेश महानिर्देशकबाट स्वीकृत गराई खरीद गर्ने, दाखिला रिपोर्ट प्रमाणित गराई आम्दानी बाँध्ने र माग फाराम महानिर्देशकबाट स्वीकृत गराई नियम अनुसार खर्च लेख्ने,
- खर्च भएर जाने र नजाने सामानको जिन्सी खाता गरी अद्यावधिक बनाई राख्ने र सम्बन्धित अधिकारीबाट प्रमाणित गराउने,
- मर्मत गर्नु पर्ने सामानहरू नियमानुसार महानिर्देशकबाट मर्मत आदेश स्वीकृत गराई मर्मत गराउने,
- शाखासित सम्बन्धित कागजातहरूको अभिलेख राख्ने,
- विभाग र विभाग अन्तर्गत कार्यालयको अचल सम्पत्तिको अभिलेख राख्ने ।

८.८ लेखा शाखा

- बजेट तजुर्मा गर्ने,
- विभागद्वारा सङ्कलित राजस्वको हिसाब किताब राख्ने,
- वार्षिक बजेट तथा कार्यक्रम लागत तयार गरी स्वीकृत गराउने ,
- मासिकवरण लक्ष्य र प्रगति विवरण, खर्च तथा निकास, बजेट तयार गर्ने
- सम्बन्धित मन्त्रालयबाट स्वीकृत बजेट नियन्त्रण गर्ने,
- विभागमा जिन्सी मालसामान र दैनिक खर्चकालागि आवश्यक खर्च रकमको निकास गर्ने,
- कार्यक्रम संचालनका लागि पेशकी दिने र फछ्यौट गर्ने,
- फछ्यौट हुन बाँकी रकमको जिम्मेवारी सार्ने र बरबुझारथ गर्ने,
- आर्थिक विवरण जाँची समबन्धित निकायमा पेश गर्ने,
- आन्तरिक लेखा परिक्षण सम्बन्धी व्यवस्था गर्ने ।

८.९ कानून तथा परामर्श शाखा

- विभागको कामसँग सरोकार राख्ने ऐन नियमहरू संझलन गर्ने,
- खाद्य एवं दाना सम्बन्धित ऐन नियममा भएको व्यवस्थाहरू सम्पादन गर्ने,
- मुद्दा दायरीका लागि आवश्यक पर्ने प्रमाण संझलन गर्ने ,गराउने,
- विभाग र अन्तरगत कार्यालयहरूबाट चलाइएका मुद्दाहरूको अभिलेख राख्ने,
- मुद्दा दायरी सम्बन्धी आवश्यक परामर्श एवं ऐन नियमहरूको सहजीकरणको लागि सम्बन्धित स्थानमा आदेश लिई अनुगमन गर्ने,
- विभाग तथा मातहतका कार्यालयलाई विपक्षी बनाई दायर गरेको रिट, मुद्दा आदीमा आवश्यक जवाफ प्रस्तुत गर्ने,
- अड्डा अदालतहरूबाट माग गरिएका साक्षी प्रमाण आदीको प्रस्तुतीको निमित्त आवश्यक कार्य गर्ने ।

९. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय (हेटौंडा, जनकपुर, विराटनगर नेपालगन्ज, भैरहवा, सुर्खेत, धनगढी र पोखरा गरी ८ वटा कार्यालयहरू)

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूको मुख्य कार्यहरू :

- खाद्य उद्योग, स्ट्रिट फुडहरूको, रेस्टुरेन्ट, होटल, बजार, अनुगमन, निरीक्षण, नमुना संकलन तथा कानुनी कारवाहि गर्ने,
- आफ्नो कार्यक्षेत्र भित्र रहेको उद्योगको अनुज्ञापत्र जारी, नवीकरण र उद्योग विभाग लगायतको स्थानीय निकायमा दर्ता भएका उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र जारी तथा नवीकरण गर्ने,
- खाद्य तथा दाना उद्योग स्थापना गर्न सिफारिस दिने,
- Food safety, Quality, GMP, HACCP लगायतको तालीम प्रदान गर्ने,
- होटल स्तरीकरण सम्बन्धी तालीम तथा अनुगमन निरीक्षण गर्ने,
- मातहतका कार्यालयहरूको अनुगमन निरीक्षण गर्ने,
- ऐन, कानून नियम, निर्देशिका तथा कार्यविधि परिचालन गर्न विभागसँग समन्वय तथा सहयोग गर्ने,
- कार्य सम्पादन विवरण लगायत कार्य प्रगति विवरण तालुक निकायमा पठाउने।

१० खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय अन्तर्गत रहने शाखाहरूले गर्ने कार्यहरू:

१०.१ खाद्य स्वच्छता एव गुणस्तर नियमन शाखा

- खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको स्वच्छता ,गुणस्तर ,प्रविधि एव पोषण सम्बन्धी निरक्षण ,अनुगमन ,कार्वाहीका कार्यहरू गर्ने,
- खाद्य नियमन कार्यक्रम अन्तर्गत सञ्चालित कार्यक्रमहरूको अनुगमन तथा मूल्याङ्कन गर्ने,
- विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको गुणस्तर नियमन तथा गुण नियन्त्रणका कार्यहरू गर्ने,
- खाद्य तथा दाना ऐन नियम कार्यान्वयन गर्ने,
- खाद्य उद्योगहरूको गुण प्रमाणीकरण ,अनुज्ञापत्र वितरण ,प्रविधि विस्तारको कार्य गर्ने,
- खाद्य स्वच्छता एव पोषण अभिवृद्धि तथा सूचना, जानकारी, शिक्षा सम्प्रेषण गर्ने,
- खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको स्वच्छता, गुणस्तर, प्रविधि एव पोषण विकासका लागि सरोकारवाला निकायसँग सहकार्य, समन्वय गर्ने,
- GAP, GMP, HACCP, GHP लगायतका नविनतम खाद्य स्वच्छताका विषयहरूको कार्यान्वयन गराई खाद्य स्वच्छताको सुनिश्चितता गर्न काम गर्ने

१०.२ अनुगमन निरक्षण शाखा

- खाद्य व्यवसाय होटल, रेष्टुरेण्ट, स्ट्रिट फुडहरूको स्वच्छता गुणस्तर नियमन गर्ने,
- खाद्य तथा दाना पदार्थको नमुना सङ्कलन गरी सम्बन्धित प्रयोगशालामा पठाउने,
- खाद्य तथा दाना पदार्थहरूको स्वच्छता, गुणस्तर, प्रविधि एव पोषण सम्बन्धी निरक्षण, अनुगमन कारवाहीका कार्यहरू गर्ने,
- खाद्य उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्रको लागि सिफारिस, जारी, नविकरणका लागि उद्योग अनुगमन गर्ने,
- उद्योग तथा बजार अनुगामा निरक्षण सम्बन्धी तालिम प्रदान गर्ने।

१०.३ खाद्य तथा दाना प्रयोगशाला शाखा

- खाद्य तथा दाना पदार्थको नमुनाहरूको विश्लेषण कार्य गर्ने,
- विश्लेषण प्रतिवेदन जारी गर्ने,
- विश्लेषण विधि पुस्तिका तथा म्यानुअल अद्यावधिक गर्ने,
- प्रयोगशालामा संचालन गरिने सम्पूर्ण कार्यको अभिलेख राख्ने,
- असल प्रयोगशाला कार्यविधि (Good Laboratory Practice) अवधारणा अनुरूप विश्लेषण कार्य गर्ने।

१०.४ खाद्य पोषण तथा प्रविधि विकास शाखा

- स्थानिय कृषि उपजको विश्लेषण, अनुसन्धान र प्रतिवेदन तयारी गर्ने,
- खाद्य पदार्थ प्रशोधन गर्दा हुने पौष्टिक तत्त्वको क्षति न्युनिकरणका प्रविधिहरूको विकास गर्ने,
- खाद्य प्रसोधनका सम्बन्धि परामर्श तालिम एवं प्रविधीहरूको प्रसार गर्ने,
- पौष्टिक खाद्य परिकार विकास गर्ने,
- खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्त्वहरूको अध्ययन अनुसन्धान गरी खाद्य पोषणतालिका निर्माण गर्ने।

११. खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालय — १२

खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूले गर्नु पर्ने कार्यहरू:

- आयात निर्यात तथा खाद्यवस्तुहरूको गुण नियमन एवं प्रमाणिकरण र स्वच्छता कायम गर्ने,
- खाद्य आयातकर्ताहरूलाई आयात अनुमति पत्र प्रदान गर्ने,
- RBPR विधिबाट विषादी अवशेष परिक्षण गर्ने,
- विश्लेषण सेवा प्रदान गरी आयात निर्यातलाई सहजिकरण गर्ने,
- आयात गर्न लागिएको खाद्यवस्तुको नमूना लिई आवश्यकतानुसार प्रयोगशाला परीक्षण गर्ने,
- प्रयोगशाला परीक्षणमा प्रतिकूल देखिएमा आयातमा रोक लगाउने,
- आयातनिर्यात सम्बन्धी तथ्याङ्क अद्यावधिक गर्ने,

- आयातनिर्यात सम्बन्धी विषयमा केन्द्रसँग निरन्तर रूपमा समन्वय कायम राख्ने,
- मानव स्वास्थ्यमा हानि पुग्ने विषयमा गरिएका राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय सूचनाहरू अद्यावधिक राखी आयात नियमन गर्ने,
- व्यापार साझेदार छिमेकी राष्ट्रका समबन्धित कार्यालयहरूसँग समन्वय कायम गर्ने।

१२. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय (२२ वटा कार्यालयहरू)

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरूको मुख्य कार्यहरू :

- खाद्य उद्योग, बजार, होटल, रेस्टुरेन्ट, स्ट्रीट फुडहरूको स्थलगत अनुगमन, निरीक्षण, नमुना संकलन तथा कानुनी कारबाही गर्ने
- खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी विषयमा उपभोक्ता भेला, गोष्ठी एवं प्रचार प्रसार गर्ने,
- सम्बन्धीत स्थानीय तह एवं सरोकारवालासँग समन्वय गरी कार्य गर्ने,
- होटल स्तरीकरणका लागि मूल्याङ्कन गरी तालुक कार्यालयमा पेश गर्ने र समन्वय गरी स्तरीकरण गर्ने,
- कार्य सम्पादन विवरण लगायत कार्य प्रगती विवरण तालुक कार्यालय/विभागमा पठाउने।

१३ विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूको सम्पर्क ठेगाना / नम्बरहरू

विभाग	ठेगाना	ईमेल/वेबसाइट	फोन नं.
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	बबरमहल, काठमाडौं	info@dfqc.gov.np www.dfqc.gov.np	०१-४३६२३६९
कार्यालय			
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	विराटनगर, मोरंगा	ftqcobrt@gmail.com	०२१-४७४२२१ ०२१-४७४८२८
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	जनकपुर, धनुषा	ftqcoj@gmail.com	०४१-४९०११७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	हेटौडा, मकवानपुर	rftqcohtd@gmail.com	०४७-४१२८१९ ९८४५०८८४४३
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	पोखरा महानगरपालिका, ज्ञानकुञ्ज मार्ग, कास्की	ftqcdopokhara@gmail.com	०६१-४४२४२४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	भैरहवा, रुपन्देही	rftqcobhw@gmail.com	०७१-४२१००४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	नेपालगंज, बाँके	rftqconeपालgunj@gmail.com	०८१-४३१४३७ ०८१-४३०६७५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	बिरेन्द्रनगर, सुर्खेत	ftqcd083surkhet@gmail.com	०८३-४२२४३० ९८४८०७२४३०
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	धनगढी, कैलाली	rftqc091@gmail.com	०९१-४२२९७२ ९८४८४२२९७२

डिभिजन कार्यालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	भद्रपुर नगरपालिका - १०, झापा	ftqcdojhapa@gmail.com	०२३-४५२००७ ९८५२५६९११
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	इनरुवा-३, अदालत रोड, सुनसरी	ftqcdosunsari@gmail.com	०२५-५६६०४६ ९८५२०६१०४६
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	धनकुटा नगरपालिका-७, संगमचोक, धनकुटा	ftqcdodhankuta@gmail.com	०२६-५२३३७६ ९८५२०६१३७६
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	त्रियुगा नगरपालिका- ११, गाईघाट	ftqcdogaighat035@gmail.co	०३५-४२३१८४ ९८५२८३४००३
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	राजविराज नगरपालिका-८, सप्तरी	saptariftqcdco@gmail.com	०३१-५३२५२३ ९८५२८२२५२३
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	जलेश्वर, महोत्तरी	ftqcdojaleshwar@gmail.com	०४४-५२११७७ ९८५४०३३२७७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	मलंगवा-१०, सर्लाही	ftqcdco5malangwa@gmail.com	०४६-५२०९४२ ९८५४०२०९४२
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	विरांग महानगरपालिका-०५, कुमालटोल, पर्सा	ftqcdoparsa@gmail.com	०४१-५२७०८७ ९७४६५६००१०
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	भरतपुर, चितवन	chitwanftqcdco@gmail.com	०४६-५९८०४५ ९८५५०३४१४५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	कमलामाई नगरपालिका-६, सिन्धुली	ftqcdco.sindhuli@gmail.com	०४७-५२१४१३ ९८५४०४३९८३

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	धुलिखेल नगरपालिका - ०७, काभ्रे	ftqcdodhulikhelkavre@gmail.com	०११-४९०२२० ९८५१२३५१६
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	बबरमहल, काठमाडौं	ftqcdoktm@gmail.com	०१-४३६४६० ९८५१३४२८३०
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	विदुर नगरपालिका -०४, नुवाकोट	ftqcdobn@gmail.com	०१०-४६१७२४ ९८५१३१०८४९
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	ब्यास नगरपालिका - ०३, शान्तीनगर, तनहुँ	ftqcdodamauli@gmail.com	०६४-४६३९७५ ९८५६०६१४८१
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	बागलुंग नगरपालिका-०१, रामरेखा, बागलुंग	ftqcdobaglung@gmail.com	०६८-४२१८२४ ९८५७६४०४४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	कपिलवस्तु नगरपालिका-०१, तौलिहवा	ftqcdokv@gmail.com	०७६-४६०६०८ ९८५७०४२६०७
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	तानसेन नगरपालिका-०२, निहल्धार, पाल्पा	ftqcdopalpa@gmail.com	०७४-४२१४९४ ९८५७०२१९४
खाद्यप्रविधितथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	तुलसीपुर उप महानगरपालिका- ०६, रजौरा, दांग	ftqcdodang@gmail.com	०८२-४२३४८३ ९८५७८२४८८४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	जुम्ला	ftqcdojumla1@gmail.com	०८७-४२००४३ ९८५८३९१४९८

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	दशरथचन्द नगरपालिका - ४, गोठालापानी, बैतडी	ftqcdobaitadi@gmail.com	०१५-४२०६७३ ९८५८७८२२४४
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	सीलगढी नगरपालिका-७, सिलगढी, डोटी	ftqcdividoti@gmail.com	०१४-४२०३२४ ९८५८४८८४६५
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय	अमरगढी नगरपालिका - ०५, डडेरथुवा	ftqcd096ddl@gmail.com	०१६-४२००३३ ९८५८७७५००४
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय			
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	काकरभिट्टा, झापा	fjlokkvtanepal@gmail.com	०२३-४६२९६५
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	रानी, विराटनगर	fieqcobrt@gmail.com	०२१-४४४००७ ९८५२०३७९२५
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	जलेश्वर, महोत्तरी	fieqcojaleshwor@gmail.com	९८५४०३३९२१
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	विरागंज, पर्सा	fieqcobrj@gmail.com	०४१-४३४९६९
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	तातोपानी, सिन्धुपाल्चोक	fieqcotatopani@gmail.com	०११-४९००५७ ९८४२०३०५२८
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	गोसाइँकुण्डगा.पा-०२, रसुवा	fieqcoraswa@gmail.com	०१०-४४३१०६ ९८५९२५४१२८
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	बेलहिया, भैरहवा	fieqco.belhiya@gmail.com	०७१-५७५०४८ ९८५७०१७७०८

खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	कृष्णनगर न.पा - ०१, बजरंग टोल, कपिलवस्तु	fiekrrn@gmail.com	०५-४२०७२८ ९८५७०५५७२८
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	रंगशाला रोड, रामबाग, नेपालगन्ज-१३, बाँके	fieqconpjbanke@gmail.com	०८१-४३०१३३ ९८५८०५४५६७
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	धनगढी-२, कृष्णनगर टोल, कैलाली	fieqcodhi2075@gmail.com	०९१-४१७०३९ ९८५८४२२०७८
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	ब्रमदेव रोड, गङ्गाचौकी-१०, कंचनपुर	fqlmnr@gmail.com	०९९-४०२०५१ ९८६३४५७५६६
खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणीकरण कार्यालय	त्रिभुवन अन्तर्राष्ट्रिय विमानस्थल काठमाडौं	fieqco.tia@gmail.com	०१-४११२३४९ ९८५१३३७६६९

सुरक्षित खानाको लागि पाँच सन्देश



१. सरसफाई राख्ने

- ← धाँसा छुटा र खान्नै बनाउदा सफा हुनेगरी हात पुग्ने ।
- ← खनी पशुकोपयोगि साबुन चालीने हात पुग्ने ।
- ← धाँसा बनाउदा प्रयोग गरिने सामग्रीहरू सफा हुने गरी पुग्ने ।
- ← भाँसा र खानेबुराना बिच, झुटा तथा अन्य जीव टिप्ने गरिने ।



२. पकाएको र नपकाएको खाद्य वस्तुहरूलाई छुट्टाछुट्टै राख्ने

- ← नपकाएको खाद्य तथा मासु जस्ता खाद्य वस्तुहरूलाई छुट्टाछुट्टै राख्ने ।
- ← नपकाएको खानेबुराना मिलि प्रयोग गरिने बस्तु, बरिचकोट्टे जस्ता साधारण छुट्टाछुट्टै प्रयोग गर्ने ।
- ← पकाएको र नपकाएको खाद्य वस्तुहरूलाई नमिलिनेगरी छुट्टाछुट्टै भाँडामा राख्ने ।



३. राख्ने पकाउने

- ← माछा, मासु तथा उपष्टु जस्ता खानेबुराना राख्ने पकाउने ।
- ← तरकारी, सुप तथा अन्य पेय खाद्यवस्तुहरूलाई ७०°C तापक्रम भन्दा बढी तताउने ।
- ← माछा, मासुलाई राख्ने गरि पकाउने ।
- ← खानेलाई राख्ने काल्दा माथ खार्ने ।



४. खानेलाई सुरक्षित तापक्रममा राखी संरक्षण गर्ने

- ← सामान्य तापक्रममा खानेलाई दुई घण्टा भन्दा बढी नराख्ने ।
- ← पकाएको तथा बाँडे विग्रने खानेलाई ४°C भन्दा कम तापक्रममा रेफ्रिजरेटरमा राख्ने ।
- ← ६०°C भन्दा तलको खान्नै खाने वा जसलाई दिने ।
- ← रेफ्रिजरेटरमा समेत खानेलाई तलको समय सम्म नराख्ने ।
- ← बिर्सीमा राखेको खानेलाई कलकल नै तताउने र सामान्य तापक्रममा नराख्ने ।



५. सुरक्षित पानी र खाद्य वस्तु मात्र प्रयोग गर्ने

- ← सुरक्षित पानी प्रयोग गर्ने तथा जग्गीचर गरी सुरक्षित बनाउने ।
- ← ताजा र पीठिक खाद्यवस्तुहरू प्रयोग गर्ने र खानेबानी जसाले ।
- ← प्रयोग नगरेको सुरक्षित गरिएका पायबुनहरूबाट दूध जस्ता खाद्यवस्तु सेवन गर्ने ।
- ← कलकल तथा तरकारी जस्ता नपकाई खाने खानेलाई सफा र सुरक्षित पानीले धुने ।
- ← उपयुक्त विधि नाथिसकेका खानेबुराना नखाने ।



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

साध्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं



For more information please contact:

Department of Food Technology and Quality Control, Babar Mahal, Kathmandu

Phone: 01-5340016, 5362369, 5356947

Food Technology and Quality Control Office, Biratnagar, Phone: 021-474221, 474828

Food Technology and Quality Control Office, Janakpur, Phone: 041-590117

Food Technology and Quality Control Office, Hetauda, Phone: 057-412819

Food Technology and Quality Control Office, Pokhara, Phone: 061-552424

Food Technology and Quality Control Office, Bhairahawa, Phone: 071-421005

Food Technology and Quality Control Office, Nepalgunj, Phone: 081-531537, 530675

Food Technology and Quality Control Office, Surkhet, Phone: 083-522530

Food Technology and Quality Control Office, Dhangadhi, Phone: 091-522972