

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

आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य र सुविधा कायम राख्न खाद्य ऐन नियमको प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्दै खाद्य प्रविधिको विकास तथा खाद्यमा आधारित पोषणको सुधारका लागि विभिन्न प्रवर्द्धनात्मक कार्यक्रम संचालन र खाद्य पदार्थको विश्लेषण परिक्षणका लागि विश्वसनीय प्रयोगशाला सेवा प्रदान गर्ने कार्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका बिराटनगर, जनकपुर, हेटौँडा, भैरहवा, नेपालगञ्ज र धनगढी स्थित ६ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू; झापा, इनरुवा, धनकुटा, उदयपुर, राजविराज, मलंगवा, जलेश्वर, पर्सा, चितवन, काठमाडौँ, धुलिखेल, नुवाकोट, सिन्धुली, दमौली, पोखरा, बागलुङ, तानसेन, तौलिहवा, दाङ, सुर्खेत, जुम्ला, डोटी, डडेल्धुरा र बैतडी स्थित २४ वटा डिभिजन कार्यालयहरू र काँकडभिट्टा, रानी, जलेश्वर, त्रिभुवन विमान स्थल, तातोपानी, रसुवा, वीरगञ्ज, भैरहवा, कृष्णनगर, नेपालगञ्ज, धनगढी र कञ्चनपुर गरी १२ स्थानमा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरू गरी जम्मा ४३ कार्यालयहरूबाट हुँदै आएको छ । यस आर्थिक वर्षमा गण्डकी प्रदेशको पोखरा तथा कर्णाली प्रदेशको सुर्खेतमा रहेको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरूलाई स्तरोन्नती गरी २१ जना दरवन्दी र प्रयोगशाला सहितको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू रहने गरी नेपाल सरकारको मन्त्रीपरिषदबाट स्वीकृति प्राप्त भई कार्यालय स्थापनार्थ तयारी भैरहेको छ ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट आर्थिक वर्ष २०७७/७८ अर्थात् २०७७ श्रावण १ देखि २०७८ असार मसान्त सम्ममा सम्पन्न मुख्य मुख्य कार्यहरू र सोबाट हासिल प्रगति यस प्रकार रहेका छन् ।

#### १. खाद्य उद्योग तथा बजार निरीक्षण अनुगमन र गुणस्तर नियमन कार्यक्रम

- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा खाद्य उद्योग तथा बजार निरीक्षण अनुगमन गरी ऐन नियमानुसार जम्मा २,८३४ नमूनाहरू सङ्कलन भएको थियो। संकलित नमूनाहरू मध्ये खाद्यान्न/दलहनजन्यका ७४७ वटा, तेल तथा घ्युजन्यका ३८२ वटा, फल तथा सागपात जन्य पदार्थका २९९ वटा, दाना पदार्थका २७४ वटा, मसलाका २६६ वटा, चिया कफिका १२४ वटा, दुध तथा दुग्ध पदार्थका २०६ वटा, प्रशोधित पिउने पानीका १६५ वटा, कन्फेक्सनरिका ९० वटा नमूनाहरूको विश्लेषण परिक्षण भएकोमा २१९ वटा (७.७%) नमूनाहरूको परिक्षण प्रतिवेदन प्रतिकूल पाईएको थियो। सोमध्ये खाद्यान्नका ३६ नमूनाहरू, दानाका ३३ नमूनाहरू, तेल तथा घ्यु जन्य ३० नमूनाहरू, प्रशोधित पिउने पानीका २७ नमूनाहरू लगायतका अन्य खाद्य पदार्थका नमूनाहरू प्रतिकूल रहेका थिए ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा खाद्य ऐन तथा नियम अनुसार न्यूनस्तर तथा दूषित उत्पादन तथा विक्रीवितरण गरेको कसूरमा जम्मा १०० थान मुद्दा विभिन्न जिल्ला प्रशासन कार्यालय तथा जिल्ला अदालतमा दायर गरिएको थियो। दायर गरिएका १०० थान मुद्दा मध्ये सबैभन्दा बढी प्रशोधित पिउने पानीका १६(१६%), बेकिरी तथा बिस्कुटका १३(१३%), तेल तथा घ्युका ११(११%), दानाका ९(९%), तयारी चाउचाउ ७(७%), मसलाका ७(७%), दालमोठ भुजिया ५(५%), सस् ५(५%), दलहन ४(४%) लगायत मिठाई,

दुध दहि, काजु किसमिस, चामल, बियर, मसला, खुर्सानीको धूलो जस्ता विभिन्न खाद्य पदार्थका रहेका थिए । उक्त १०० मुद्दाहरूमध्ये ४० वटा (४०%) मुद्दाहरू न्यून गुणस्तरका, २६ वटा (२६%) मुद्दाहरू दुषितका २६ वटा (२६%) मुद्दाहरू लेवल लगायतका विवरण नमिलेका, तथा बाँकि ८ वटा (८%) मुद्दाहरू खाद्य ऐन नियम निर्देशिका उलङ्घन सम्बन्धी थिए । खाद्य ऐन, २०२३ बमोजिम दूषित तथा न्यून गुणस्तरका मुद्दाहरू सम्बन्धित जिल्ला अदालतमा र अन्य मुद्दाहरू सम्बन्धित जिल्ला प्रशासन कार्यालयहरूमा दायर हुने व्यवस्था रहेको छ ।

- विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्सका अन्तर्गत २,७७५ वटा नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा खाद्य / दाना उद्योग, होटल रेष्टुरेण्ट, राजमार्गका होटल अनुगमन तथा उजूरी उपर तत्काल सम्बोधन टोली (Rapid Response Team) मार्फत कारवाही लगायत जम्मा ६,१८९ पटक निरीक्षण अनुगमन गरिएको थियो ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट भएको निरीक्षण अनुगमनमा खाद्य ऐन, २०२३, खाद्य नियमावली, २०२७ तथा निर्देशिका बमोजिम उत्पादन गरेको नपाईएका प्रशोधित पिउने पानी, दुध तथा दुग्ध पदार्थ, खाद्यान्न दलहन, फलफुल जन्य खाद्य पदार्थ लगायतका ९७ वटा उद्योग एवं खाद्य व्यवसायहरूलाई उत्पादन रोक्का एवं सिलबन्दीका साथै नमूनाहरू संकलन गरी कारवाही अघि बढाइएको थियो ।
- यस आर्थिक वर्षमा ७७१ उद्योगलाई नयाँ अनुज्ञापत्र जारी, १,६३५ उद्योग अनुज्ञापत्र नवीकरण तथा २,२४४ नयाँ उद्योग स्थापना गर्न सिफारिश गरिएको छ ।

## २. खाद्य आयात निर्यात नियमन कार्यक्रम

- खाद्य आयात निर्यात निरीक्षण तथा गुण प्रमाणिकरण प्रणाली सम्बन्धी निर्देशिकाले व्यवस्था गरे अनुरूप आयात गर्नु पूर्व अनिवार्यरूपमा अनुमति लिनुपर्ने भनी व्यवस्था गरिएका विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको आयात अनुमति लिने क्रममा आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा जम्मा २२,१८७ आयात अनुमति जारी गरिएको थियो । यसै क्रममा आवश्यक कागजात पूरा नभएका मह, मसला, कन्फेक्सनरी, पेय पदार्थ लगायतका विविध खाद्य पदार्थहरू गरि जम्मा २३ खाद्य पदार्थका कन्साइन्मेन्टहरूको अनुमती अस्विकृत गरिएको थियो ।
- खाद्य पदार्थको आयात अनुमती पत्र जारी गर्ने कार्य नेपाल राष्ट्रिय एकद्वार प्रणाली (Nepal National Single Window) बाट अनलाइन मार्फत सेवा दिने कार्य भएको छ । साथै भन्सार नाका स्थित विभाग मातहतका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा पनि अनलाइन मार्फत सेवा प्रदान गर्ने प्रकृत्यामा रहेको छ ।
- यस आर्थिक वर्षमा उत्पादन दर्ता ३६४ र नवीकरण ३२० समेत गरि जम्मा ६८४ आहारपूरक खाद्य पदार्थ नियमन गरिएको ।
- यस आर्थिक वर्षमा १२ वटा विभिन्न नाकामा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा ६६,८६८ वटा नमूनाहरू प्राप्त भई सोको जाँच विश्लेषण गरी नियमन गरिएको ।

## ३. खाद्य स्तर निर्धारण कार्यक्रम

आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा खाद्य ऐन अनुरूप निम्न विषयहरूको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्डका मस्यौदाहरू तयार गरी प्राविधिक उपसमितिमा विज्ञ सहित छलफल गरिएको थियो ।

१. गोडा सिमि/सिमिको दाल (Whole Bean/Split bean lentil )

२. गेडा बकुला/बकुलाको दाल (Whole faba bean/Split faba bean lentil)
३. गेडा बोडी तथा बोडीको दाल (Whole cowpea/Split cowpea lentil)
४. गेडा राजमा/राजमाको दाल (Whole faba bean/Split faba bean lentil)
५. गेडा केराउ/केराउको दाल (Whole pea/Split pea lentil)
६. गहतको दाल (Horse gram lentil)
७. गेडा मस्याङ (Rice bean lentil)
८. आइसक्रिम (Ice-Cream)
९. फ्रोजन डेजर्ट (Frozen Dessert)
१०. खुवा/कुराउनी (Khuwa/Kurauni)
११. छुर्पी (Chhurpi)
१२. डेरी हार्ड्टनर (Dairy Whitener)
१३. कर्न स्टार्च (corn starch)
१४. माल्टेड मिल्क फुड (malted milk food)
१५. माल्ट बेस्ड मिल्क फुड (malt based milk food)
१६. पास्ता (pasta)
१७. मह (honey) - अघावधिक
१८. सोयासस् (Soyasauce)
१९. सोयाबडी (Soyabody/Soya chunk)
२०. रोल्ड ओट्स (Rolled Oats)
२१. पिनट बटर (Peanut butter)
२२. कोका बटर (Coca butter)
२३. मार्गारिन (Margarine)
२४. रोस्टेड पिनट केर्नल (Roasted Peanut Kernal)
२५. विभिन्न फलफूल तथा तरकारीहरुमा जीवनाषक विषादीको अवशेष

नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गर्न मन्त्रिपरिषद्को २०७८/०३/१७ गतेको बैठकबाट स्वीकृत भई नेपाल राजपत्र प्रकाशनको प्रक्रियामा रहेको खाद्य पदार्थका मापदण्डहरु:

१. फलफूलको रस (Fruit juice)
२. फलफूलको पेय (Fruit beverages)
३. फलफूलको नेक्टर (Fruit Nectar)

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय मार्फत मन्त्रीपरिषदमा पेश भइ स्वीकृत भए बमोजिम नेपाल राजपत्रमा मिति २०७७/०५/२९ र मिति २०७७/१०/२६ गते प्रकाशन भएका अनिवार्य मापदण्डहरु:

१. चिउरा
२. पुष्टकारी (Pustakari)
३. गुँदपाक (Gundpak)
४. तेल तथा घिउमा टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material)
५. दालमोठ (Dalmoth)
६. दश वटा फलफूल तथा तरकारीमा विषादीको अधिकतम सिमा Maximum Residue Limit (MRL)
७. विभिन्न खाद्य पदार्थहरुमा माइकोटक्सिन (Mycotoxin) को अधिकतम सिमा थप गरिएको

हालसम्म १३५ वटा विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्ड निर्धारण गरी नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित भै कार्यान्वयनमा रहेको अवस्था छ ।

#### ४. प्रयोगशाला सुदृढीकरण तथा प्रयोगशाला सेवा सम्बन्धी कार्यक्रम

##### क. प्रयोगशाला सुदृढीकरण

- विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालालाई रासायनिक, जीवनाशक विषादीको अवशेष, माइकोटक्सिन, हेभि मेटल तथा सूक्ष्मजैविक विषय गरी विभिन्न २६ खाद्य पदार्थहरूका १०१ प्यारामिटरहरूमा नयाँ सस्करण ISO/IEC 17025:2017 अनुरूप अन्तर्राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त हुने गरी प्रयोगशाला प्रत्यायन सन २०२२ जनवरीसम्म नवीकरण भई अद्यावधिक गर्ने कार्य भएकोमा खाद्य पदार्थको निर्यातमा सहजीकरणका लागि विभाग अन्तर्गत राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाबाट ११८ वटा थप प्यारामिटरहरूमा एक्स्ट्रिभेन्सको क्षेत्र विस्तारका लागि निवेदन दिने कार्य सम्पन्न भैसकेकोमा यस अबधिमा एक्स्ट्रिभेन्स प्रदायक संस्था NABL, India लाई नियमानुसार लाग्ने फि बुझाइएको ।
- COVID-19 को कारण लकडाउन हुँदा पनि आवश्यकता अनुसार प्रयोगशाला सेवा अविच्छिन्न रूपमा सुचारु गरिएको ।
- राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला सेवा २४ घण्टा संचालन गर्नेगरी कार्यक्रम प्रस्ताव मन्त्रालय पठाएको ।
- प्रयोगशालामा रहेको AAS Graphite Furnace जस्ता उपकरणको मर्मत सम्भार गरी संचालनमा ल्याएको ।
- भन्सार नाकामा आयातित तरकारी तथा फलफुलहरूको जीवनाशक विषादी अवशेष परिक्षणकार्य केन्द्रिय कृषि प्रयोगशालाबाट भैरहेकोमा कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको सचिवस्तरीय निर्णय बमोजिम यस विभागलाई जिम्मेवारी दिएकोमा विभागले मातहतका कार्यालयहरूमा जनशक्ति तथा पुर्वाधार व्यवस्थापन भए पछि गर्ने भनि मन्त्रालयमा अनुरोध गरिएको । साथै तरकारी तथा फलफुल लगायतका खाद्य पदार्थहरूमा जीवनाशक विषादी अवशेषहरूको परिक्षण क्षमता विस्तारका लागि अध्ययन अनुसन्धानका कार्यहरू सन्चालन भैरहेको ।

##### ख. प्रयोगशाला सेवा

यस आर्थिक वर्षमा विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला तथा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूका प्रयोगशालाहरूबाट खाद्य ऐन नियम कार्यान्वयनका क्रममा सङ्कलित नमुना, खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रका लागि सङ्कलित नमुनाहरू लगायत सेवाग्राहीहरूबाट अनुरोध भई आएका गरी जम्मा २१,०८८ वटा नमूनाहरू तथा आयात निर्यात नियमन अन्तर्गत ६६,८३८ वटा नमूनाहरू गरी कूल ८७,९२६ वटा नमूनाहरू प्रयोगशाला जाँच परीक्षण गरिएको थियो ।

#### ५. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण सम्बन्धी प्रवर्द्धनात्मक कार्यक्रम

##### • सुपरजोन अन्तर्गत

आर्थिक वर्ष २०७७/७८ मा सुपरजोनमा उत्पादित खाद्यवस्तुहरूको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ आलु सुपरजोन काभ्रेमा Gap assessment संग सम्बन्धि कार्य तथा सरोकारवालासंग अन्तरकृया कार्यक्रम का साथै सुपरजोन काभ्रेमा खेति गरिएका विभिन्न आलु प्रजातिको परिकार विकास अध्ययन अनुसन्धान गरिएको थियो ।

##### • खाद्य प्रशोधन प्रविधि तालिम

खाद्य उद्यमिहरूलाई खाद्य प्रशोधन प्रविधि सम्बन्धि Advance तालिम सन्चालन गरिएको ।



- पोषण परिकार विकास

विद्यालय जाने वालवालिका तथा बृद्धबृद्धाहरूका लागि पोषिलो तथा सस्तो खाजा: रेशादार पोषिलो लिटो (गाजर र पालुङ हालिएको) परिकारको विकास गरिएको थियो ।

- पोषण विश्लेषण तथा फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिक

विभिन्न खाजा जन्य परम्परागत खाद्य पदार्थहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गरी बुकलेट प्रकाशन गर्नुका साथै खाजा जन्य परम्परागत खाद्य पदार्थहरू समावेश गरि फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिकको लागि कार्य भैरहेको । विभिन्न ४६ किसिमका खाद्य पदार्थहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषणकार्य सम्पन्न गरिएको ।

६. नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण सम्बन्धी कार्यक्रम

उपभोक्ताहरूलाई स्वस्थ र सुरक्षित खाद्य तथा कृषिजन्य वस्तु उपलब्ध गराउन, दिगो कृषिलाई योगदान पुर्याउन, निर्यात प्रवर्द्धनका साथै आयात व्यवस्थापन गर्न नेपाल असल कृषि अभ्यास लागू गर्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले नेपाल असल कृषि अभ्यास कार्यान्वयन निर्देशिका, २०७५ जारी गरेको र सो निर्देशिकामा नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण निकायको रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई तोकेको अवस्थामा विभागले कृषि परियोजना टिकाथली, महालक्ष्मी न. पा.-५, टिकाथली; विशेष सदावहार कृषि फार्म, नागर्जुन न. पा.-८, रामकोट; मैत्रीमंगलम् अर्गानिक कृषि फार्म, नागर्जुन न. पा.-६, रामकोट गरी तीन तरकारी कृषि फर्महरूलाई नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरणको प्रमाणपत्र जारी गरिएकोमा यस आर्थिक वर्षमा उक्त कृषि फर्महरूको सभिलेन्स संपरिक्षण गरिएको छ ।

साथै तरकारी तथा फलफुल उत्पादन हुने विभिन्न जिल्लाहरू स्थित कृषि ज्ञान केन्द्र तथा प्रधानमन्त्रि कृषि आधुनिकिकरण परियोजना अन्तर्गत कार्यरत कृषि प्राविधिकहरू समेतको सहभागितामा नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण सम्बन्धि तालिम कार्यक्रम संचालन गरिएको थियो ।

७. खाद्य स्वच्छता सचेतना कार्यक्रम

खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरू प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी ६९ पटक खाद्य उद्योगीहरूसंग खाद्य स्वच्छता बारे तालिम, अन्तरक्रिया एवं सचेतना कार्यक्रम सम्पन्न गरेको थियो ।

कोभिड-१९ रोगको महामारीको अवस्थामा खाद्य उत्पादन तथा बिक्रीवितरणमा सहभागी हुने खाद्य व्यवसायी तथा कामदारले अपनाउनु पर्ने सावधानी जारी गरी खाद्य व्यवसायीलाई जानकारी र सुसूचित गर्ने र सोही बमोजिम उद्योग सन्चालनमा सहजीकरण तथा अनुगमनका साथै ३६ वटा दुग्ध उद्योगी तथा १८० वटा पानी उद्योगीहरूसंग खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी अन्तरक्रिया कार्यक्रम समेत सन्चालन गर्ने कार्य भएको थियो ।

साथै आवश्यकता बमोजिम खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर, एस पि एस प्रावधान, कोडेक्स ईन्फोशान, नेपाल असल कृषि अभ्यास सम्बन्धि सूचना सन्देशहरू विभिन्न सन्चार माध्यमहरूबाट प्रचार प्रसार गरिएको थियो ।

८. होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण कार्यक्रम

आ. व. २०७७/७८ को वार्षिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट जम्मा ७८८ वटा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण गरिएकोमा ३१ (३.९%) वटाले अति उत्तम (Green sticker with three stars) पाउन सफल भए भने ११७ (१४.८%) वटाले उत्तम (Green sticker with two stars), ३३१ (४२%) वटाले सन्तोषजनक (Green sticker with one star) र २४४ (३१%) वटाले सामान्य स्तर (Yellow sticker without star) प्राप्त गरेका छन् । साथै स्तरीकरणमा नपरेका ६५ (८.३%) वटा होटल रेष्टुरेण्टहरूलाई सुधारका लागि सुझाव तथा निर्देशन दिइएको छ ।

## ९. खाद्य स्वच्छता दिवस कार्यक्रम

तेश्रो विश्व खाद्य स्वच्छता दिवस, २०२१ तथा १३औँ राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता दिवस, २०७८ को अवसरमा खाद्य स्वच्छता तथा पोषण विषयक वेबिनार कार्यक्रम, खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सम्बन्धि पोष्टर प्रदर्शन, विभागका उत्कृष्ट कर्मचारीहरूलाई प्रशंसापत्र वितरण, उत्कृष्ट खाद्य उद्योगहरूलाई प्रमाणपत्र वितरण, राष्ट्रिय दैनिक पत्रिकामा खाद्य स्वच्छता दिवसको अवसरमा शुभकामना सन्देश प्रकाशन, विभाग परिसर सरसफाई लगायतका कार्यक्रमहरू आयोजना गरिएको थियो। खाद्य शृंखलाका सबै सरोकारवालाहरूमा स्वच्छ र गुणस्तरीय खाद्य पदार्थ उत्पादनमा जोड दिई उपभोक्ताको स्वास्थ्य तथा सुविधाको रक्षा गर्न खाद्य स्वच्छता र गुणस्तरका लागि सबैको सकारात्मक सहयोगी भूमिकाको आवश्यकता हुने भएकोले खाद्य पदार्थमा स्वच्छताको महत्वलाई ध्यानमा राखि सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूको सहकार्यका लागि आह्वानका साथ “आजको स्वच्छ भोजन, भोलिको स्वस्थ जीवन” भन्ने नारा सहित खाद्य स्वच्छता दिवस मनाइएको थियो।

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

धन्यवाद।

मोहन कृष्ण महर्जन

प्रवक्ता

२०७८।०४।१४

