

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

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 कार्यालयहरूबाट हुँदै आएको छ ।

यस विभागको संगठन संरचना काठमाडौंमा विभाग; बिराटनगर, जनकपुर, हेटौंडा, भैरहवा, नेपालगञ्ज र धनगढी स्थित ६ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू; झापा, इनरुवा, धनकुटा, उदयपुर, राजविराज, मलंगवा, जलेश्वर, पर्सा, चितवन, काठमाडौं, धुलिखेल, नुवाकोट, सिन्धुली, दमौली, पोखरा, बाग्लुङ, तानसेन, तौलिहवा, दाङ, सुर्खेत, जुम्ला, डोटी, डडेल्धुरा र बैतडी स्थित २४ वटा डिभिजन कार्यालयहरू र काँकडभिट्टा, रानी, जलेश्वर, त्रिभुवन विमान स्थल, तातोपानी, रसुवा, बीरगञ्ज, भैरहवा, कृष्णनगर, नेपालगञ्ज, धनगढी र कञ्चनपुर गरी १२ स्थानमा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरू गरी जम्मा ४३ कार्यालयहरू रहेका छन् ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को अष्टमासिक अवधि अर्थात् २०७७ श्रावण १ देखि फाल्गुण 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 को प्रथम चौमासिक र दोश्रो चौमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट बजार निरीक्षण अनुगमन गरी ऐन नियमानुसार क्रमश ११८९ र १०९५ गरि यस आर्थिक वर्षको अष्टमासिक अवधिमा जम्मा २२८४ नमूना सङ्कलन भएको थियो। दोश्रो चौमासिक अवधिमा संकलित नमूनाहरू मध्ये खाद्यान्न/दलहनजन्यका २७४ वटा, तेल तथा घ्युजन्यका १२४ वटा, दाना पदार्थका ९८ वटा, फल तथा सागपात जन्य पदार्थका ९१ वटा, मसलाका ६९ वटा, कन्फेक्सनरिका ३१ वटा, प्रशोधित पिउने पानीका २९ वटा, दुध तथा दुग्ध पदार्थका १९ वटा लगायत जम्मा ८८१ वटा नमूनाहरूको विश्लेषण परिक्षण भएकोमा ५७ वटा नमूनाहरूको परिक्षण प्रतिवेदन प्रतिकूल पाईएको थियो ।
- नमूनाहरूको विश्लेषण परीक्षण प्रतिवेदन अनुसार प्रथम चौमासिक र दोश्रो चौमासिक अवधिमा क्रमश ७० र ५७ गरि जम्मा १२७ नमूनाहरू मापदण्ड अनुसार नपाइएका। मापदण्ड अनुसार नपाइएका

१२७ वटा नमूनाहरू मध्ये दानाका ३१ नमूनाहरू, प्रशोधित पिउने पानीका १८ नमूनाहरू, खाद्यान्न २० नमूनाहरू, तेल तथा घ्यु जन्य १९ नमूनाहरू लगायतका अन्य खाद्य पदार्थका नमूनाहरू रहेका थिए ।

- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को प्रथम चौमासिक र दोश्रो चौमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट खाद्य ऐन तथा नियम अनुसार न्यूनस्तर तथा दूषित उत्पादन तथा बिक्रीवितरण गरेको कसूरमा क्रमश २६ र ५० गरि यस आर्थिक वर्ष को अष्टमासिक अवधिमा जम्मा ७६ थान मुद्दा विभिन्न जिल्ला प्रशासन कार्यालय तथा जिल्ला अदालतमा दायर गरिएको थियो । दायर गरिएका ७६ थान मुद्दा मध्ये सबैभन्दा बढी प्रशोधित पिउने पानीका ११(१४%), तयारी चाउचाउ ७(९%), मसलाका ६(८%), घ्युका ५(६%), तेल, बेकरी, दाना, ससु, मह, दालमोठ भुजिया, बिस्कुट प्रत्येकका ४ लगायत मिठाई, दहि, चामल, बियर, गेडागुडि, खुर्सानीको धूलो जस्ता विभिन्न खाद्य पदार्थका रहेका थिए । उक्त ७६ मुद्दाहरूमध्ये ३५ वटा (४६%) मुद्दाहरू न्यून गुणस्तरका, २३ वटा (३०%) मुद्दाहरू लेवल लगायतका विवरण नमिलेका, १२ वटा (१६%) मुद्दाहरू दुषितका तथा बाँकि ६ वटा (८%) मुद्दाहरू खाद्य ऐन नियम निर्देशिका उलंघन सम्बन्धी थिए ।
- दोश्रो चौमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट खाद्य स्वच्छता सर्भिलेन्सका अन्तर्गत ८८१ वटा नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को पहिलो र दोश्रो चौमासिक अवधिमा खाद्य /दाना उद्योग, होटल रेष्टुरेण्ट, राजमार्गका होटल लगायत क्रमश १८७३ र २७७९ गरि जम्मा ४६५२ पटक निरीक्षण अनुगमन गरिएको थियो ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को अष्टमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट जम्मा २९१ उजुरी उपर तत्काल सम्बोधन टोली (Rapid Response Team) मार्फत कारवाही गरिएको ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को अष्टमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट भएको निरीक्षण अनुगमनमा खाद्य ऐन, २०२३, खाद्य नियमावली, २०२७ तथा निर्देशिका बमोजिम उत्पादन गरेको नपाईएका ६९ वटा उद्योग एवं खाद्य व्यवसायहरूलाई उत्पादन रोक्का एवं सिलबन्दीका साथै नमूनाहरू संकलन गरी कारवाही अघि बढाइएको थियो ।
- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को प्रथम चौमासिक र दोश्रो चौमासिक अवधिमा क्रमश १५६ र ३१४ उद्योगलाई नयाँ अनुज्ञापत्र जारी, ६३० र ५६२ उद्योग अनुज्ञापत्र नवीकरण तथा ६४२ र ११३२ नयाँ उद्योग स्थापना गर्न सिफारिश गरी अष्टमासिक अवधिमा जम्मा ४७० उद्योगलाई नयाँ अनुज्ञापत्र जारी, ११९२ उद्योग अनुज्ञापत्र नवीकरण तथा १७७४ 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 खाद्यवस्तुहरूको आयात अनुमति लिने क्रममा आ. व. २०७७/७८ को पहिलो र दोश्रो चौमासिक अवधिमा ९०५५ र १७८३९ गरि आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को अष्टमासिक अवधिमा जम्मा २६८९४ आयात अनुमति जारी गरिएको । यसै क्रममा आवश्यक कागजात पूरा नभएका गेडागुडि,

मसला, कन्फेक्सनरी, पेय पदार्थ लगायतका विविध खाद्य पदार्थहरू पहिलो र दोश्रो चौमासिक अवधिमा क्रमश ६३ र २३ वटा गरि जम्मा ८६ खाद्य पदार्थका कन्साइन्मेन्टहरूको अनुमती अस्विकृत गरिएको थियो ।

- दोश्रो चौमासिक अवधिमा उत्पादन दर्ता २१८ र नविकरण २४५ समेत हाल सम्म ६८४ आहारपूरक खाद्य पदार्थ नियमन गरिएको।
- यस अष्ठमासिक अवधिमा १२ वटा विभिन्न नाकामा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा ४७,५५४ वटा नमूनाहरू प्राप्त भई सोको जाँच विश्लेषण गरी नियमन गरिएको।

### ३. खाद्य स्तर निर्धारण कार्यक्रम

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

१. गेडा 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 मस्याड (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)

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

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 पदार्थहरूमा माइकोटक्सिन(Mycotoxin) को अधिकतम सिमा थप गरिएको

#### 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 विषयगरी विभिन्न २६ खाद्य पदार्थहरूका १०१ प्यारामिटरहरूमा नयाँ सस्करण ISO/IEC 17025:2017 अनुरूप अन्तर्राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त हुने गरी प्रयोगशाला प्रत्यायन भएकोमा खाद्य पदार्थको निर्यातमा सहजीकरणका लागि विभाग अन्तर्गत राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाको ११८ वटा प्यारामिटरहरूमा एक्स्टेन्सनको क्षेत्र विस्तारका लागि निवेदन दिने कार्य अघिल्लो आर्थिक वर्ष मै सम्पन्न भएकोमा यस अवधिमा एक्स्टेन्सन प्रदायक संस्था NABL, India लाई नियमानुसार लाग्ने फि बुझाइएको ।
- COVID-19 को कारण लकडाउन हुँदा पनि प्रयोगशाला सेवा अविच्छिन्न रूपमा सुचारु गरिएको ।
- राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला सेवा २४ घण्टा संचालन गर्नेगरी कार्यक्रम प्रस्ताव मन्त्रालय पठाएको ।
- PTB Germany को सहयोगमा प्रयोगशालाका महत्वपूर्ण उपकरणहरू LC-TQ को मर्मत र AAS Graphite Furnace को केही Accessories प्राप्त गरी संचालनमा ल्याएको ।
- ADB को सहयोगमा प्रयोगशालामा Synthetic Pyrethroids Group को विशादी विश्लेषण क्षमता विकास गरिएको ।
- Heavy Metal Analysis लगायत अन्य Minerals analysis को लागि ICP-MS मा विश्लेषण विधि विकास गरिएको ।
- Carbonates group का विषादीहरूको LC-TQ द्वारा Method Develop गर्ने कार्य भैरहेको ।
- NFFRL Desktop Surveillance मार्फत सन् २०२२ को जनवरी सम्मको लागि Accreditation को म्याद थप गरिएको ।

##### ख. प्रयोगशाला सेवा

यस अवधिमा 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 १४,७३८ वटा नमूनाहरू तथा आयात निर्यात नियमन अन्तर्गत ६५,४९३ वटा नमूनाहरू गरी कूल ८०,२३१ वटा नमूनाहरू प्रयोगशाला जाँच परीक्षण गरिएको थियो ।

#### ५. खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी अन्तर देशीय निकायहरु बीच समझदारी (MOU)

नेपाल भारत बीच हुने खाद्य व्यापारमा सहजीकरण गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा भारतको Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) बीच खाद्य स्वच्छताका क्षेत्रमा सहकार्य गर्न Memorandum of Understanding (MOU) मा नेपालका तर्फबाट विभागका महानिर्देशक तथा भारतको FSSAI का कार्यकारी निर्देशकद्वारा हस्ताक्षर भएको थियो ।

भारतको FSSAI ले मिति २९ जुलाई २०१९ बाट लागू हुने गरी विभाग अन्तर्गतको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालालाई कानूनी मान्यता दिएको छ । सो बमोजिम राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाबाट परिक्षण हुने निम्न २१ वटा खाद्य तथा कृषिजन्य पदार्थहरुको परीक्षण प्रतिवेदनलाई भारतमा आयात हुने प्रयोजनका लागि FSSAI ले मान्यता दिने गरी प्रयोगशालालाई सूचिकृत गरेको छ ।

खाद्य तथा कृषिजन्य पदार्थहरु: जुस, जाम, जेली, अचार, क्याण्डी, तयारी चाउचाउ, बिस्कुट, बाल आहार, दूध, धूलो दूध, कन्डेन्स मिल्क, आइसक्रिम, दही, प्रशोधित मासु, अदुवा, अलैची, बेसार, चिया, कफि, मह, तथा ताजा तरकारी र फलफूल

उक्त MOU बमोजिम खाद्य पदार्थ आयातनिर्यात प्रयोजनका लागि DFTQC र FSSAI को Notified Labs अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्डका आधारमा परीक्षण प्रतिवेदनलाई मान्यता दिने कार्य भएको ।

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

- आर्थिक वर्ष २०७७/७८ को अष्टमासिक अवधिमा सेलरोटि, वाइन तथा पोषिलो परिकार विकास लगायतका खाद्य पदार्थहरु गरी ८ किसिमका अध्ययन अनुसन्धान गरिएको थियो ।
- सुपरजोनमा उत्पादित खाद्यवस्तुहरुको गुणस्तर अभिवृद्धिका लागि प्रविधि विकास तर्फ आलु सुपरजोन काभ्रेमा Gap assessment संग सम्बन्धि कार्य तथा सरोकारवालासंग अन्तरकृया कार्यक्रम गरिएको थियो ।
- पोषण विश्लेषण तथा फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिक विभिन्न खाजा जन्य परम्परागत खाद्य पदार्थहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गरी बुकलेट प्रकाशन गर्नुका साथै खाजा जन्य परम्परागत खाद्य पदार्थहरु समावेश गरि फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिकको लागि कार्य भैरहेको ।

#### ७. नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण सम्बन्धी कार्यक्रम

उपभोक्ताहरुलाई 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 गरेकोमा नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरण निकायको रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई तोकेको छ । यसै सन्दर्भमा विभागले निम्न तीन तरकारी कृषि फर्महरुलाई नेपाल असल कृषि अभ्यास

प्रमाणिकरणको प्रमाणपत्र जारी गरेकोमा यस अवधिमा उक्त कृषि फर्महरूको सर्भिलेन्स संपरिक्षण गरिएको छ ।

- 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

साथै यस अवधिमा तरकारि 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 ।

#### ८. खाद्य स्वच्छता सचेतना कार्यक्रम

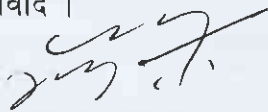
खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरू प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी ३९ पटक खाद्य उद्योगीहरूसंग खाद्य स्वच्छता बारे तालिम, अन्तरक्रिया एवं सचेतना कार्यक्रम सम्पन्न गरेको थियो ।

#### ९. होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण

आ. व. २०७७/७८ को अष्ट मासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट जम्मा ३४२ वटा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण गरिएकोमा ११ (३.२%) वटाले अति उत्तम (Green sticker with three stars) पाउन सफल भए भने ६५ (१९%) वटाले उत्तम (Green sticker with two stars), १३३ (३९%) वटाले सन्तोषजनक (Green sticker with one star) र ७९ (२३%) वटाले सामान्य स्तर (Yellow sticker without star) प्राप्त गरेका छन् भने ५४ (१५.८%) वटाको स्तरीकरणका लागि सुधार गर्नु पर्ने देखिएको 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 समेत सहकार्य गरी खाद्य पदार्थको स्वच्छता, गुणस्तर र पौष्टिक महत्वको बारेमा आम उपभोक्ता वर्गमा जनचेतना जगाउने कार्यमा सहयोग प्राप्त हुने विभागले आशा एवम् विश्वास लिएको छ ।

धन्यवाद ।



मोहन कृष्ण महर्जन

प्रवक्ता

२०७७।१२।१२