


  
 नेपाल सरकार  
 कृषि तथा पशुपालन विभाग मन्त्रालय  
**खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग**  
 बबरमहल, काठमाडौं

## प्रेस विज्ञप्ति

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, हेटौडा, भैरहवा, नेपालगञ्ज र धनगढी स्थित ६ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू; झापा, इनरुवा, धनकुटा, उदयपुर, राजविराज, मलांगवा, जलेश्वर, पर्सा, चितवन, काठमाडौं, धुलिखेल, नुवाकोट, सिन्धुली, दमौली, पोखरा, बागलुङ, तानसेन, तौलिहवा, दाढ, सुर्खेत, जुम्ला, डोटी, डडेल्धुरा र बैतडी स्थित २४ वटा डिभिजन कार्यालयहरू र काँकडभिट्टा, रानी बिराटनगर, जलेश्वर, त्रिभुवन अन्तर्राष्ट्रिय विमान स्थल काठमाडौं, तातोपानी, रसुवा, बीरगञ्ज, भैरहवा, कृष्णनगर, नेपालगञ्ज, धनगढी र कञ्चनपुर गरी १२ स्थानमा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरू गरी जम्मा ४३ कार्यालयहरू रहेका छन् ।

आर्थिक वर्ष २०७६/७७ को तेश्रो चौमासिक अवधिभर विश्वव्यापी कोभिड-१९ रोगको महामारीको बन्दाबन्दी कारणले कार्य प्रगतिमा प्रत्येक असल गरेता पनि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट २०७६ श्रावण १ देखि २०७७ 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 २०७६/७७ मा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट बजार निरीक्षण अनुगमन गरी ऐन नियमानुसार जम्मा ३,१९८ नमूना सङ्कलन भएकोमा, २,३३७ वटा नमूनाहरूको विश्लेषण परीक्षण प्रतिवेदन अनुसार १५४ नमूनाहरू मापदण्ड अनुसार नपाइएका। मापदण्ड अनुसार नपाइएका नमूनाहरू मध्ये ४२ वटा दूध तथा दुर्घजन्य पदार्थ, २७ वटा दाना पदार्थ, २२ वटा खाद्यान्न तथा दलहन पदार्थ, १९ वटा प्रशोधित पिउने पानी, १६ वटा तेल तथा छ्यूजन्य, १२ वटा चिया, ४ वटा नून, ३ वटा फलफुल तथा सागपात पदार्थ, २ वटा मसला पदार्थ, २ वटा गुलियो पदार्थ, र ५ वटा अन्य खाद्य पदार्थ रहेको थियो ।
- खाद्य ऐन तथा नियम अनुसार न्यूनस्तर तथा दूषित उत्पादन तथा बिक्रीवितरण गरेको कसूरमा ५५ थान मुद्दा विभिन्न जिल्ला प्रशासन कार्यालय तथा जिल्ला अदालतमा दायर गरिएको थियो । दायर गरिएका ५५ थान मुद्दा मध्ये प्रशोधित पिउने पानीका १६ वटा, दूध तथा दुर्घजन्य खाद्य

पदार्थका ११ वटा, खाद्य तेलका ८ वटा र बेकरी, मह, दालमोठ, तयारी चाउचाउ, मिठाई, खुर्सनीको धूलो जस्ता विभिन्न खाद्य पदार्थका रहेका थिए । उक्त मुद्दाहरूमध्ये २६ वटा मुद्दाहरू न्यून गुणस्तरका, १६ वटा मुद्दाहरू दूषितका, १० वटा मुद्दाहरू लेवल लगायतका विवरण नमिलेका तथा बाँकी ३ वटा मुद्दाहरू खाद्य ऐन नियम निर्देशिका उलंघन सम्बन्धी थिए ।

- यस अवधिमा खाद्य / दाना उद्योग, होटल रेष्टरेण्ट, राजमार्गका होटल गरी ४,४९८ पटक निरीक्षण अनुगमन गरिएको थियो ।
- विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूमा प्राप्त प्रशोधित पिउने पानीको गुणस्तर, खाने तेलको गुणस्तर, मासुजन्य खाद्य पदार्थको गुणस्तर, होटल रेष्टरेण्ट, चामलको गुणस्तर लगायतका विभिन्न विषयका जम्मा ४६१ उजुरी उपर तत्काल सम्बोधन टोली (Rapid Response Team) मार्फत कारबाही गरिएको ।
- विभागबाट स्थलगत निरीक्षण अनुगमनमा खाद्य ऐन, २०२३, खाद्य नियमावली, २०२७ तथा निर्देशिका बमोजिम उत्पादन गरेको नपाईएका १२५ वटा उद्योग एवं खाद्य व्यवसायहरूलाई उत्पादन रोका एवं सिलबन्दीका साथै नमूनाहरू संकलन गरी कारबाही अधि बढाइएको ।
- यस अवधिमा ५३९ उद्योगलाई नयाँ अनुज्ञापत्र जारी, १,४६० उद्योग अनुज्ञापत्र नवीकरण तथा १,५५९ नयाँ विभिन्न खाद्य उद्योग स्थापना गर्न सिफारिश गरिएको छ ।

#### • 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. २०७६/७७ मा कुल २१,६८२ आयात अनुमति जारी गरिएको । यसै क्रममा आवश्यक कागजात पूरा नभएका मसला तथा गेडागुडी लगायतका विविध खाद्य पदार्थहरू गरी १०४ वटा खाद्य पदार्थका कन्साइन्मेन्टहरूको अनुमती अस्विकृत गरिएको थियो ।
- यस अवधिमा १२ वटा विभिन्न नाकामा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा ३५,७६१ वटा नमूनाहरू प्राप्त भई सोको जाँच विश्लेषण गरी नियमन गरिएको ।

#### • खाद्य स्तर निर्धारण कार्यक्रम

- नेपाल राजपत्रमा प्रकाशनका लागि प्रकृयामा रहेका मापदण्डहरू:
  १. पुष्टकारी (Pustakari)
  २. गुदपाक (Gudpak)
  ३. चिउरा (Beaten Rice)
  ४. दालमोठ (Dalmoth)
  ५. बनस्पती घिउतेल तथा घिउमा टोटल पोलार मटेरियल (Total Polar Material) को अधिकतम सीमा
- नेपाल राजपत्रमा प्रकाशनका लागि पेश भएका मापदण्डहरू:
  १. दश वटा फलफूल तथा तरकारीमा विषादीको अधिकतम सीमा Maximum Residue Limit (MRL)

२. विभिन्न खाद्य पदार्थहरूमा माइकोटक्सिन(Mycotoxin) को अधिकतम सिमा थप गरिएको

- खाद्य ऐन नियम बमोजिम गठित स्तर निर्धारण समितिबाट स्वीकृत भई WTO SPS Notification गरिएको मापदण्डहरू:

१. फलफूलको रस (Fruit Juice) को गुणस्तर मापदण्ड

२. फलफूलको पेय (Fruit Beverages/Fruit Drink/Ready to Serve Beverages) को गुणस्तर मापदण्ड

३. फलफूलको नेक्टर (Fruit Nectar) को गुणस्तर मापदण्ड

- खाद्य ऐन नियम अनुरूप विभिन्न खाद्य पदार्थहरूको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्डहरू, विभिन्न खाद्य पदार्थहरूमा जिवनाषक विषादी तथा भेटेनरी ड्रगको अवशेषका अधिकतम सिमा र खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धिका लागि कार्यविधिहरूको मस्यौदाहरू तयार गरी प्राविधिक उपसमितिमा विज्ञ सहित छलफल गरिएको थियो ।

## २. प्रयोगशाला सुदृढिकरण र प्रत्यायन (Accreditation) तथा प्रयोगशाला सेवा सम्बन्धी कार्यक्रम

### क. प्रयोगशाला सुदृढिकरण

- खाद्य पदार्थको निर्यातमा सहजीकरणका लागि विभाग अन्तर्गत राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाको ११८ वटा प्यारामिटरहरूमा एकेडिटेशनको क्षेत्र विस्तारका लागि निवेदन दिने कार्य भएको ।
- राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाको क्षमता अभिवृद्धि एंवं सुदृढिकरण कार्यक्रम अन्तर्गत प्राविधिक जनशक्तिलाई GCMS, LCMS, AAS, तथा ICP-MS जस्ता अत्याधुनिक उपकरणहरू सम्बन्धी तालिमहरूमा पठाउने कार्य भएको थियो । यसबाट प्रयोगशाला परीक्षण क्षमता अभिवृद्धिका साथै प्रयोगशालाको थप एकेडिटेशनको लागि सहज भएको छ ।
- प्रयोगशालाको क्षमता अभिवृद्धि तथा थप प्रत्यायन तयारीका लागि Certified Reference Materials (CRM), Standard Operating Procedure, Method Validation, Proficiency Testing Participation का कार्यहरू भएको छ ।

### ख. प्रयोगशाला प्रत्यायन (Accreditation)

विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालालाई रासायनिक, जीवनाशक विषादीको अवशेष, माइकोटक्सिन, हेमि मेटल तथा सूक्ष्मजैविक विषय गरी विभिन्न २६ खाद्य पदार्थहरूका १०१ विषयमा नयाँ सस्करण ISO/IEC 17025:2017 अनुरूप अन्तर्राष्ट्रिय मान्यता प्राप्त गरी सकेको सन्दर्भमा नेपालको निर्यातजन्य खाद्य पदार्थहरूलाई सहजीकरणका लागि विषादीको अवशेष, शुक्ष्म जीव, हेमि मेटल तथा केमिकल्स लगायतका थप ११८ वटा प्यारामिटरहरूमा एकेडिटेशनको क्षेत्रहरूमा तयारी भैरहेको छ ।

### ग. प्रयोगशाला सेवा

आर्थिक वर्ष २०७६/७७ मा 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 १३,२७७ वटा नमूनाहरू तथा आयात निर्यात नियमन अन्तर्गत ३५,७६१ वटा नमूनाहरू गरी कूल ४९,०३८ वटा नमूनाहरू प्रयोगशाला जाँच परीक्षण गरिएको थियो ।

### ३. खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी अन्तर देशीय निकायहरू बीच समझदारी

#### क. खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी नेपाल र भारत 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 परीक्षण हुने निम्न २१ वटा खाद्य तथा कृषिजन्य पदार्थहरूको परीक्षण प्रतिवेदनलाई भारतमा आयात हुने प्रयोजनका लागि FSSAI ले मान्यता दिने गरी प्रयोगशालालाई सूचिकृत गरेको छ ।

खाद्य तथा कृषिजन्य पदार्थहरू: 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

#### ख. खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी नेपाल र बंगलादेश बीच समझदारी (MOU)

नेपाल र बंगलादेश बीच हुने खाद्य व्यापारमा सहजीकरण गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा बंगलादेशको Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI) बीच खाद्य स्वच्छताका क्षेत्रमा सहकार्य गर्न Memorandum of Understanding (MOU) मा नेपालका तर्फबाट विभागका महानिर्देशकद्वारा हस्ताक्षर भएको थियो ।

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

- आर्थिक वर्ष २०७६/७७ मा खाद्यान्न, तरकारी तथा फलफुल जन्य पदार्थ तथा दुग्ध जन्य पदार्थ लगायतका खाद्य पदार्थहरूमा विभिन्न २७ किसिमका अध्ययन अनुसन्धान गरेका थिए ।
- शिप विकास तथा पोषण तालिम कार्यक्रम
  - आ. व. २०७६/७७ को अर्ध वार्षिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट खाद्य प्रविधि र पोषण सम्बन्धी तालिम ५१९ जनालाई प्रदान गरिएको थियो ।
- पोषण विश्लेषण तथा फुड कम्पोजिशन टेवलको अद्यावधिक
  - विभिन्न २३८ वटा खाद्य पदार्थहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गरी फुड कम्पोजिशन टेवल अद्यावधिकको लागि कार्य भैरहेको ।

• स्थानीय परम्परागत कृषि जन्य खाद्य पदार्थको प्रवर्द्धन तथा खाने बानीमा सुधार सम्बन्धी कार्यक्रम खाद्य मेला आयोजना

खानेबानी सुधारका लागि स्थानीयस्तरमा उपलब्ध हुने अल्प प्रचलित पोषिला कृषिजन्य उपजहरूको विविधीकरण हुने गरी खाद्य प्रविधि तथा पोषणसम्बन्धी अभियानमूलक अनुसन्धान, परामर्शमूलक कार्यक्रम सहित बिराटचौक मोरङ्ग, जनकपूर, र भैरहवा गरी ३ स्थानमा खाद्य मेला आयोजना गरिएको थियो । विभिन्न स्वदेशी उद्योगका उत्पादन र विभिन्न जाति तथा जनजातिका परम्परागत एवम् पौष्टिक परिकार सहितका स्टलहरू रहेको उक्त खाद्य मेलाहरूमा आम उपभोक्ताहरूको उल्लेख्य सहभागिता रहेको साथै खाद्य प्रदर्शनकर्ताहरू मध्ये उत्कृट हुनेलाई पुरस्कार वितरण समेत गरिएको थियो ।

#### ५. 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 पशुपन्धी 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 फर्महरूलाई नेपाल असल कृषि अभ्यास प्रमाणिकरणको प्रमाणपत्र जारी गरेको छ ।

- कृषि परियोजना टिकाथली, महालक्ष्मी न. पा.-५, टिकाथली
- विशेष सदावहार कृषि फार्म, नागर्जुन न. पा.-८, रामकोट
- मैत्रीमंगलम् अगानिक कृषि फार्म, नागर्जुन न. पा.-६, रामकोट

#### ६. खाद्य स्वच्छता सचेतना कार्यक्रम

##### क. खाद्य स्वच्छता दिवस

खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर बारे जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने उद्देश्यले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको संयोजनमा आ. व. २०६५/६६ देखि हरेक वर्ष खाद्य स्वच्छता दिवस मनाउँदै आइएकोमा यस वर्ष हाल कोभिड १९ रोगको महामारीको विषम परिस्थितिमा संक्रमण रोकथामलाई विशेष ध्यानमा राखी आ. व. २०७६/७७ मा बाहौ खाद्य स्वच्छता दिवस २०७७ मनाइएको थियो ।

खाद्य स्वच्छता दिवसको अवसरमा खाद्य स्वच्छता र गुणस्तरको महत्वलाई आम जनमानसमा पुर्याउन विभागले एघार वर्ष अघि देखि शुरू गरेको यो अभियानलाई समर्थन हुने गरी कोडेक्स एलिमेन्टेरियस कमिशन, खाद्य तथा कृषि संगठन (FAO) र विश्व स्वास्थ्य संगठन (WHO) को प्रस्तावमा संयुक्त राष्ट्र संघीय महासभा (UN General Assembly) बाट सन् २०१९ देखि हरेक वर्षको जून महिनाको ७ तारिखलाई विश्व खाद्य स्वच्छता दिवस (World Food Safety Day) को रूपमा मनाउने निर्णय गरिएको संगै गत वर्ष देखि नै विभागले विश्व खाद्य स्वच्छता दिवसको अवसर पारेर जून ७ लाई खाद्य स्वच्छता दिवसको रूपमा मनाउँदै आइएको छ । यस वर्षको विश्व खाद्य स्वच्छता दिवस २०२० को नारा पनि गत वर्षको नारा “Food Safety, Everyone’s Business” लाई नै निरन्तरता दिने गरी तय गरेको थियो । सोही बमोजिम विभागद्वारा “खाद्य

पदार्थमा स्वच्छता, हामी सबैको प्रतिवद्धता' नारा सहित राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता दिवस मनाइएको थियो ।

विश्व खाद्य स्वच्छता दिवसको अवसरमा सम्माननीय प्रधानमन्त्रीज्यू माननीय कृषि तथा पशुपन्धी विकास मन्त्रीज्यू, श्रीमान् सचिवज्यू तथा विभागका महानिर्देशकज्यूको शुभकामना सन्देशहरु प्रकाशन गर्ने कार्य भएको थियो। साथै खाद्य स्वच्छता सरोकारवालाहरुको पदाधिकारी र प्रतिनिधिहरु उपस्थिति तथा Association of Nepali Agricultural Journalists (ANAJ) संगको सहकार्यमा कोभिड १९ रोगको महामारीको सन्दर्भ तथा खाद्य स्वच्छता बिषयक अन्तरक्रिया कार्यक्रम सञ्चालन गरिएको थियो ।

#### ख. खाद्य स्वच्छता अभियान

खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरु प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी गत आ व देखि अभियानको रूपमा प्रवर्धनात्मक तथा नियमन केन्द्रित कार्यक्रम सञ्चालन गरिएकोमा सो कार्यक्रमलाई निरन्तरता दिएको छ । खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरु प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी ७,८७५ जना दुध, पानी तथा खाने तेलका उद्योगीहरु एवं व्यवसायीहरुसंग खाद्य स्वच्छता बारे अन्तरक्रिया एवं सचेतना कार्यक्रम सम्पन्न गरेको ।

#### ७. होटल रेष्टरेण्ट स्तरीकरण

आ. व. २०७६/७७ को वार्षिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट जम्मा ५०९ वटा होटल रेष्टरेण्ट स्तरीकरण गरिएकोमा १७ (३.५%) वटाले अति उत्तम (Green sticker with three stars) पाउन सफल भए भने ८२ (१६.५%) वटाले उत्तम (Green sticker with two stars), २०१ (४०%) वटाले सन्तोषजनक (Green sticker with one star) र २०१ (४०%) वटाले सामान्य स्तर (Yellow sticker without star) प्राप्त गरेका छन् ।

#### ८. कोभिड-१९ रोगको महामारीको रोकथामका लागि भएको बन्दाबन्दी (Lock Down) समयमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुबाट भएका कार्यक्रम:

आर्थिक वर्ष २०७६/७७ मा विश्वभरी नै कोभिड-१९ रोगको महामारीको विषम परिस्थितिको अवस्था रहेकोमा नेपाल पनि यस महामारीको चपेटामा परेको सबैमा जानकारी नै होला। यस महामारीको अवस्थामा विभागले खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन अनुगमनका लागि विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरुमा आकस्मिक निरीक्षण टोली मार्फत बन्दाबन्दीका समयमा वितरीत राहत खाद्य पदार्थ तथा बजारमा बिक्रीवितरणमा रहेका खाद्य पदार्थहरु स्वच्छता र गुणस्तर सम्बन्धमा प्राप्त गुनासाहरुको तत्काल सम्बोधन तथा यथाशिघ्र कारवाही गर्ने कार्य, खाद्य पदार्थ आयात अनुमति पत्र प्रदान गर्न सूचना प्रविधि मार्फत सेवा प्रदान गरिएको, खाद्य पदार्थको नियमन तथा नमूना विश्लेषण परीक्षणका लागि प्रयोगशाला सेवाका लागि निम्न बमोजिम व्यवस्था गरिएको:

- आकस्मिक निरीक्षण एवं गुनासो सम्बोधन तथा प्रयोगशाला जाँच विश्लेषणका लागि Rapid Response Team गठन गरी निरीक्षण अनुगमन तथा प्रयोगशाला विश्लेषण कार्य गरेको

- मातहतका कार्यालयहरूलाई पनि सोहि बमोजिम आकस्मिक निरीक्षण एवं गुनासो सम्बोधन तथा प्रयोगशाला जाँच विश्लेषण कार्य सूचारु राख्न निर्देशन भएको
- खाद्य आयात अनुमति पत्र सम्बन्धि कार्य निरन्तरता दिई सो कार्यमा सहजीकरणका लागि सेवाग्राहीले ईमेल तथा हाट्सपबाट आयात अनुमति पत्रको सेवा प्रदान गरेको
- भन्सार नाका स्थित खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूले सम्बन्धित भन्सार कार्यालयसँग समन्वय गरी पैठारी हुने खाद्य पदार्थहरूको निरीक्षण तथा परिक्षण कार्यमा सहजीकरण गर्न निर्देशन भएको
- उपभोक्ता हकहित सम्बन्धी संघसंस्था तथा पत्रकारका प्रतिनिधि सहित संयुक्त टोलीमा निरीक्षण अनुगमन नमूना संकलन गरेको
- महानगरीय प्रहरी वृत्, जिल्ला प्रशासन कार्यालय, हेलो सरकार एवं व्यक्तिगत मार्फत प्राप्त गुनासो उपर निरीक्षण अनुगमन नमूना संकलन तथा विश्लेषण गरी सम्बोधन गरेको
- प्राप्त नमूनाहरू विश्लेषण परीक्षण तथा प्रयोगशाला एक्रिडिटेशन विस्तारका लागि आवश्यक Standard Operating Procedure (SOP), Working Instruction (WI) लगायतका Documentation तथा Analysis method development कार्यहरू गरेको
- कोभिड-१९ रोगको महामारीको अवस्थामा खाद्य उत्पादन तथा विक्रीवितरणमा सहभागी हुने खाद्य व्यवसायी तथा कामदारहरूले अपनाउनु पर्ने सावधानी विभागद्वारा जारी गरेको
- खाद्य पदार्थको गुणस्तर सम्बन्धी गुनासो, खाद्य उद्योगहरू तथा तरकारी फलफूल बजारको ९० पटक निरीक्षण अनुगमन भएको
- खाद्य उद्योगहरू तथा तरकारी फलफूल बजार गरी २०० वटा खाद्य व्यवसायहरूमा निरीक्षण अनुगमनका साथै कोभिड-१९ रोगको महामारीको अवस्थामा अपनाउनु पर्ने सावधानी बारे जानकारी तथा सचेतना गरेको

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 विद्वास लिएको छ ।

धन्यवाद ।



मोहन कृष्ण महर्जन

प्रवक्ता

२०७७।०४।३२