

नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास 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; विराटनगर, 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, वीरगञ्ज, 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 २०७६/७७ को प्रथम चौमासिक अवधि अर्थात् २०७६ श्रावण १ देखि कार्तिक 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 को प्रथम चौमासिक अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट बजार निरीक्षण अनुगमन गरी ऐन नियमानुसार जम्मा ९२५ नमूना सङ्कलन भएकोमा, ४६४ वटा नमूनाहरूको विश्लेषण परीक्षण प्रतिवेदन अनुसार ६१ नमूनाहरू मापदण्ड अनुसार नपाइएका । मापदण्ड अनुसार नपाइएका नमूनाहरू मध्ये २९ वटा दूषित, २४ वटा न्यून गुणस्तर तथा ८ वटा खाद्य ऐन नियमको प्रावधान बमोजिम नपाइएका ।
- खाद्य ऐन तथा नियम अनुसार न्यूनस्तर तथा दूषित उत्पादन तथा विक्रीवितरण गरेको कसूरमा ८ थान मुद्दा विभिन्न जिल्ला प्रशासन कार्यालय तथा जिल्ला अदालतमा दायर गरिएको थियो । दायर गरिएका ८ थान मुद्दा मध्ये सबैभन्दा बढी प्रशोधित पिउने पानीका ४ तथा दालमोठ भूजिया, तयारी चाउचाउ, मिठाई, खुर्सानीको धूलो जस्ता विभिन्न खाद्य पदार्थका रहेका थिए । उक्त मुद्दाहरूमध्ये ३

 १

बटा मुद्दाहरू न्यून गुणस्तरका, २ बटा मुद्दाहरू दुपितका, तथा बाँकि ३ बटा लेवल लगायतका विवरण नमिलेका र निर्देशिका उलंघन सम्बन्धी थिए ।

- यस अवधिमा खाद्य / दाना उद्योग, होटल रेष्टुरेण्ट, राजमार्गका होटल गरी १,७८० पटक निरीक्षण अनुगमन गरिएको थियो ।
- विभागमा प्राप्त प्रशोधित पिउने पानीको गुणस्तर, खाने तेलको गुणस्तर, होटल रेष्टुरेण्ट, चामलको गुणस्तर लगायतका विभिन्न विषयका जम्मा १५ उजुरी उपर तत्काल सम्बोधन टोली (Rapid Response Team) मार्फत कारवाही गरिएको ।
- विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट भएको निरीक्षण अनुगमनमा खाद्य ऐन, २०२३, खाद्य नियमावली, २०२७ तथा निर्देशिका बमोजिम उत्पादन गरेको नपाईएका २२ बटा उद्योग एवं खाद्य व्यवसायहरूलाई उत्पादन रोक्का एवं सिलबन्दीका साथै नमूनाहरू संकलन गरी कारवाही अघि बढाइएको ।
- यस अवधिमा १७९ उद्योगलाई नयाँ अनुज्ञापत्र जारी, ५३० उद्योग अनुज्ञापत्र नवीकरण तथा ५३५ 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. २०७६/७७ को प्रथम चौमासिकमा कुल ७,७७२ आयात अनुमति जारी गरिएको । यसै क्रममा आवश्यक कागजात पूरा नभएका कन्फेक्सनरी, पेय पदार्थ लगायतका विविध खाद्य पदार्थहरू गरी ४९ बटा खाद्य पदार्थका कन्साइन्मेन्टहरूको अनुमती अस्विकृत गरिएको थियो ।
- यस अवधिमा १२ बटा विभिन्न नाकामा रहेका खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा १०,१६५ बटा नमूनाहरू प्राप्त भई सोको जाँच विश्लेषण गरी नियमन गरिएको ।

३. खाद्य स्तर निर्धारण कार्यक्रम

खाद्य ऐन अनुरूप निम्न विषयहरूको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्डका मस्यौदाहरू तयार गरी प्राविधिक उपसमितिमा विज्ञ सहित छलफल गरिएको थियो ।

१. फलफूल तथा तरकारीमा विषादीको अवशेषको अधिकतम सिमा (Maximum Residue Limit (MRL) for Pesticides): वोडी, सिमि, परवल, भेडे खुर्सानी, काँक्रो, घिरौला, प्याज, फर्सी, जुगेनी, रायो साग, सुन्तला, आँप, अंगुर
२. भेटनरी ड्रगको अधिकतम सिमा (Maximum Residue Limit (MRL) for Veterinary Drugs): कुखुराको मासु, हाँसको मासु, टर्कीको मासु, खसी/बोकाको मासु, भेडा बंगुर, सुंगूरको मासु, खरायोको मासु, माछा, ट्राउट, झिगे माछा



३. खाद्य ऐन अनुरूप खाद्य स्तर निर्धारण समितिले विभिन्न १० वटा फलफूल तथा तरकारीमा विषादीको अधिकतम सिमा तोकेकोमा नेपाल राजपत्रमा प्रकाशनका लागि मन्त्रीपरिषदमा प्रस्ताव स्वीकृतीको लागि पेश भएको ।

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

क. प्रयोगशाला सुदृढिकरण

- विभाग अन्तर्गत राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालाको क्षमता अभिवृद्धि एवं 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 पूर्व तयारी भएको छ ।
- विगतमा मर्मत हुन नसकि कार्य सन्चालनमा नआएका LCMS/ AAS तथा ICP- MS जस्ता उपकरणहरू मर्मत गरी सन्चालनमा ल्याउने कार्य भएको छ । जसबाट निकत भविष्यमा हेभि मेटल, मिनरल, सबै समूहको पेष्टिसाइडको अवशेष तथा भेटनरी ड्रग अवशेषको परीक्षण सूचारु रूपमा गर्न सक्नेछ ।
- खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरूमा विषादीको अवशेष परीक्षणका लागि १५ थान आरबीपीआर (Rapid Bioassay for Pesticide Residues) उपकरण खरीदको प्रकृत्यामा रहेको छ । साथै प्रयोगशाला सुदृढिकरण तथा प्रत्यायन कार्यका लागि आवश्यक कन्जुमेबल केमिकल्स र ग्लासवेरहरूको खरीदको लागि प्रकृत्या अगाडि बढेको छ ।
- प्रयोगशालाको क्षमता अभिवृद्धि तथा थप प्रत्यायन तयारीका लागि Certified Reference Materials (CRM), Standard Operating Procedure, Method Validation, Proficiency Testing Participation का कार्यहरू भैरहेको छ ।

ख. प्रयोगशाला प्रत्यायन (Accreditation)

विभागको राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशालालाई रासायनिक, जीवनाशक विषादीको अवशेष, माइकोटक्सिन, हेभि 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, शुद्ध जीव, हेभि मेटल तथा केमिकल्स लगायतका क्षेत्रहरूमा थप एकेडिटेशनका तयारी भैरहेको छ ।

ग. 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 ५,०३१ वटा नमूनाहरू तथा आयात निर्यात नियमन अन्तर्गत

 ३

१०,१६५ वटा नमूनाहरू गरी कूल १५,१९६ वटा नमूनाहरू प्रयोगशाला जाँच परीक्षण गरिएको थियो ।

५. खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी अन्तर देशीय निकायहरू 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 मिति २०७६ भाद्र ४ र ५ गते काठमाडौंमा आयोजना भएको परराष्ट्र मन्त्री र भारतका विदेशमन्त्रीस्तर रहेको नेपाल—भारत संयुक्त आयोगको पाँचौं बैठक कार्यक्रममा Memorandum of Understanding (MOU) मा नेपालका तर्फबाट विभागका महानिर्देशक तथा भारतको FSSAI द्वारा 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 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

६. खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण सम्बन्धी प्रवर्द्धनात्मक कार्यक्रम

- आ. व. २०७६/७७ को प्र. चौ.मा तरकारी जन्य पदार्थ तथा दुग्ध जन्य पदार्थ लगायतका खाद्य पदार्थहरूमा विभिन्न ९ किसिमका अध्ययन अनुसन्धान गरेका थिए ।
- पोषिलो परिकार विकास
 - चिउरामा आधारित स्नाक्स बार
 - कर्कलोको पातको सूप
- शिप विकास तथा पोषण तालिम कार्यक्रम
 - आ. व. २०७६/७७ को प्र. चौ.मा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट खाद्य प्रविधि र पोषण सम्बन्धी तालिम ४६१ जनालाई प्रदान गरिएको थियो ।
- पोषण विश्लेषण तथा फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिक विभिन्न ५० खाद्य पदार्थहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गरी फुड कम्पोजिशन टेबलको अद्यावधिकको लागि कार्य भैरहेको ।



७. 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 अभ्यासको आवश्यकतालाई महशूस गरी कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले नेपाल असल कृषि अभ्यासको मापदण्ड तय गरी सोको लागू गर्न 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 निम्न तीन तरकारी कृषि फर्महरूले नेपाल असल कृषि अभ्यास लागू गरी प्रमाणिकरणको अन्तिम चरणमा पुगेको छ ।

- कृषि परियोजना टिकाथली (२०० रोपनी), महालक्ष्मी न. पा.-५, टिकाथली
- विशेष सदावहार कृषि फार्म (४६ रोपनी), नागर्जुन न. पा.-८, रामकोट
- मैत्रीमंगलम् अर्गानिक कृषि फार्म (१०१ रोपनी), नागर्जुन न. पा.-६, रामकोट

८. खाद्य स्वच्छता सचेतना कार्यक्रम

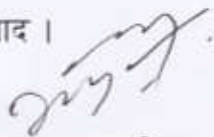
खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरू प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी गत आ व देखि अभियानको रूपमा प्रवर्धनात्मक तथा नियमन केन्द्रित कार्यक्रम सन्चालन गरिएकोमा सो कार्यक्रमलाई निरन्तरता दिएको छ । खाद्य स्वच्छताका दृष्टिकोणले बढी जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरू प्रशोधित पिउने पानी, दूध तथा खाने तेललाई प्राथमिकतामा राखी २४९ जना दुध, पानी तथा खाने तेलका उद्योगीहरूसंग खाद्य स्वच्छता बारे अन्तरक्रिया एवं सचेतना कार्यक्रम सम्पन्न गरेको ।

९. होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण

आ व. २०७६/७७ को प्र. चौ. अवधिमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूबाट जम्मा ११५ वटा होटल रेष्टुरेण्ट स्तरीकरण गरिएकोमा ५ (४%) वटाले अति उत्तम (Green sticker with three stars) पाउन सफल भए भने २३ (२०%) वटाले उत्तम (Green sticker with two stars), ३६ (३१%) वटाले सन्तोषजनक (Green sticker with one star) र ५१ (४५%) वटाले सामान्य स्तर (Yellow sticker without star) प्राप्त गरेका छन् ।

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

२०७६।०८।२९



कृषि तथा पशुपालन विभाग मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

मुद्दाको विवरण

(२०७६ श्रावण १ देखि कार्तिक मसान्त सम्म दायर गरिएका)

क्र स	व्यवसायको नाम	खाद्य तथा दाना पदार्थको नाम	अभियोगको प्रकार	मुद्दा दायर स्थान	मुद्दा दायर मिति	मुद्दा दायर गर्ने कार्यालय
१	श्री पूर्वी व्यापार प्रा. लि., सुन्दरहरैँचा-५	प्र. पिउने पानी	न्यून गुणस्तर	जिल्ला प्रशासन कार्यालय, मोरंग	२०७६/०५/१०	खा. प्र. गु. नि. का., विराटनगर
२	सुसवनी प्याकेजिङ उद्योग, विराटनगर-१३	खुर्सानीको धूलो	न्यून गुणस्तर	जिल्ला प्रशासन कार्यालय, मोरंग	२०७६/०५/१०	खा. प्र. गु. नि. का., विराटनगर
३	आचार्य जलपान गृह, बनेपा न. पा.-७	लड्डु	दूषित	जिल्ला अदालत, काभ्रे	२०७६/०५/१९	खा. प्र. गु. नि. डि. का., धुलिखेल
४	ऊँ जे. के. उद्योग, सुन्दरहरैँचा-५	प्र. पिउने पानी	दूषित	जिल्ला अदालत, मोरंग	२०७६/०६/३०	खा. प्र. गु. नि. का., विराटनगर
५	साई वाटर इण्डस्ट्रिज, रामग्राम-१५	प्र. पिउने पानी	खाद्य ऐन नियम उल्लङ्घन	जि.प्र.का. बर्दघाट सुस्ता पश्चिम, नवलपरासी	२०७६/०६/३०	खा. प्र. गु. नि. का., भैरहवा
६	शिव पार्वती पानी उद्योग, प्रतापपुर-२	प्र. पिउने पानी	खाद्य ऐन नियम उल्लङ्घन	जि.प्र.का. बर्दघाट सुस्ता पश्चिम, नवलपरासी	२०७६/०६/३०	खा. प्र. गु. नि. का., भैरहवा
७	त्रिदेव दालमोठ उद्योग, पोखरा-१, बगर	दालमोठ	लेबल विवरण झुठा	जि.प्र.का. कास्की	२०७६/०७/२४	खा. प्र. गु. नि. डि. का., पोखरा
८	हिमश्री फूड्स प्रा. लि., व्यास, तनहुँ	तयारी चाउचाउ	न्यून गुणस्तर	जि.प्र.का. कास्की	२०७६/०७/२४	खा. प्र. गु. नि. डि. का., पोखरा

(Handwritten signature)