

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धी निर्देशिका,



प्रस्तावना :

होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याटरिंग एवम् क्यान्टिन लगायतमा खाद्य वस्तुमा स्वच्छता कायम गरी सर्वसाधारण उपभोक्ताको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न वान्छनीय भएकोले खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम ३३(क) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कृषि विकास मन्त्रालयले यो निर्देशिका जारी गरेको छ ।

परिच्छेद १

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ : (१) यस निर्देशिकाको नाम “ खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धी निर्देशिका, २०७४ ” रहेको छ ।

(२) यो निर्देशिका तुरुन्त लागू हुनेछ ।

२. परिभाषा : विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस कार्यविधिमा:-

(क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्भन्तु पर्छ ।

(ख) “कार्यालय” भन्नाले विभाग अन्तर्गतका कार्यालयहरूलाई सम्भन्तु पर्छ ।

(ग) “खाद्य निरीक्षक” भन्नाले खाद्य पदार्थ जाँच गर्न खाद्य नियमावली, २०२७ बमोजिम नियुक्त गरिएको वा अधिकार प्रदान गरिएको व्यक्ति सम्भन्तुपर्छ ।

(घ) “खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो (संकेत)” भन्नाले होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरूको यस कार्यविधि बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गरी वितरण गरिने न्यूनतम ६ (छ) ईन्च व्यास (Diameter) भएको वृत्तकार आकृतिमा अनुसूची ३ बमोजिम निर्धारित लोगो सम्भन्तु पर्छ ।

(ङ) “नियमावली” भन्नाले खाद्य नियमावली, २०२७ सम्भन्तु पर्छ ।

(च) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सम्भन्तु पर्छ ।

(छ) “होटेल रेष्टुरेन्ट” भन्नाले होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, होष्टेल एवम् क्यान्टिन र सोही प्रकृतिका अन्य खाद्य व्यवसायहरूलाई सम्भन्तु पर्छ ।

Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a circular stamp of the Ministry of Agriculture, Government of Nepal, with text 'नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालय सिंहदरवार'.

परिच्छेद २

खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने

३. खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्ने : प्रचलित कानून बमोजिम दर्ता भएका होटेल रेष्टुरेण्टहरूले खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्नेछ ।
४. स्तरीकरण सम्बन्धी व्यवस्था: स्तरीकरण लोगो प्राप्त गर्नका लागि होटेल रेष्टुरेण्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरूले विभाग वा कार्यालयमा अनुसूची ७ बमोजिमको निवेदन दिनुपर्नेछ । विभाग वा कार्यालयले समय समयमा आवश्यक देखेको स्थानहरूमा अभियानको रूपमा पनि स्तरीकरण कार्य गर्न सक्नेछ ।
५. स्तरीकरण मूल्याङ्कन: विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएको अनुगमन टोलिले दफा १५ बमोजिम गठित समूहसँग समन्वय गरी अनुसूची १ बमोजिम सूचाङ्कको आधारमा होटेल रेष्टुरेण्टहरूको स्तरीकरणको लागि मूल्याङ्कन गर्नेछन ।
६. प्रतिबेदन पेस गर्नुपर्ने : दफा ५ बमोजिम स्तरीकरण मूल्यांकनको प्रतिबेदन (अनुसूची १) सम्बन्धित खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले विभाग वा कार्यालयमा पेस गर्नु पर्नेछ ।
७. होटेल रेष्टुरेण्टको स्तरीकरण : (१) प्रचलित कानून बमोजिम दर्ता भै अनुसूची ५ बमोजिमका न्यूनतम कार्य सम्पन्न गरेका होटेल रेष्टुरेण्टको अनुसूची २ बमोजिम प्राप्ताङ्कका आधारमा वर्गीकरण गरी स्तरीकरण गरिनेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम तोकिएको स्तर देहाय बमोजिम हुनेछन :

- (क) अतिउत्तम
- (ख) उत्तम
- (ग) सन्तोषजनक
- (घ) सामान्य

(३) उपदफा (२) बमोजिम स्तर निर्धारणको मापदण्ड र आधार अनुसूची १ बमोजिमको सूचाङ्कको आधारमा गरिनेछ ।

८. खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइने : यस निर्देशिकाको दफा ७ बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तर निर्धारण गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टलाई विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ३ बमोजिम खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइनेछ । अनुसूची ३ अनुसारको लोगोमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन ।

Handwritten signatures and initials are present at the bottom of the page, including a large signature in the center and several smaller ones on the left and right.



९. स्तरीकरण प्रमाणपत्र दिइने : विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र सम्बन्धित होटेल रेष्टुरेण्ट व्यवसायीलाई दिइनेछ । अनुसूची ६ अनुसारको प्रमाणपत्रमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन ।
१०. प्रतिबद्धता पत्र दिइने: अति उत्तम स्तर र उत्तम स्तरको लोगो प्राप्त गर्ने सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीहरूलाई अनुसूची ४ बमोजिमको प्रतिबद्धता पनि प्रदान गरिनेछ । सो को परीपालन सम्बन्धित सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीले गर्नु पर्नेछ ।
११. स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि : (१) यस निर्देशिका बमोजिम वितरण गरिएको स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि १ वर्षको हुनेछ ।
१२. फिर्ता वा परिवर्तन गर्न सकिने : अनुगमन टोलीले लोगो तथा प्रमाणपत्र प्रदान गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टको पुनः अनुगमन निरीक्षण गर्दा निर्धारित खाद्य स्वच्छता कायम गरेको नपाइएमा यस निर्देशिका बमोजिम प्रदान गरिएको लोगो तथा प्रमाणपत्र कुनै पनि बेला फिर्ता, जफत वा परिवर्तन गर्न सक्नेछ ।
१३. नवीकरण तथा स्तरोन्नति गर्ने : (१) प्रत्येक होटेल रेष्टुरेण्ट व्यवसायीले आफूले प्राप्त गरेको प्रमाणपत्र नवीकरणको लागि म्याद समाप्त भएको ३ महिना भित्र सम्बन्धित विभाग वा कार्यालयमा अनुसूची ७ बमोजिमको निवेदन दिनु पर्नेछ । स्तरोन्नतीका लागि जुनसुकै बेला पनि विभाग वा कार्यालयमा निवेदन दिन सकिनेछ ।
- (२) उपदफा (१) बमोजिम पर्न आएको निवेदन उपर आवश्यक छानविन तथा सम्भव भएसम्म अनुगमन समेत गरी विभाग वा कार्यालयले आवश्यकता र औचित्यको आधारमा नवीकरण गर्ने वा नगर्ने र स्तरोन्नती गर्ने वा नगर्ने निर्णय दिनुपर्नेछ ।
- (३) विभाग वा कार्यालयले यस निर्देशिका अनुसारको मूल्यांकन तथा बर्गीकरण कार्य सम्पन्न गरी अनुसूची ३ बमोजिमको स्तरीकरण लोगो र अनुसूची ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र नयाँ जारी, नवीकरण वा स्तरोन्नति गर्नसक्नेछ ।

परिच्छेद ३

अनुगमन, निरीक्षण

१४. अनुगमन तथा निरीक्षण : विभाग वा कार्यालयका खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले होटेल रेष्टुरेण्टको अनुगमन निरीक्षण तथा आवश्यकतनुसार गुणस्तर परीक्षणको लागि खाद्य पदार्थको नमुना संकलन गर्न सक्नेछन ।
१५. स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह : स्थानीय स्तरमा संचालित होटेल रेष्टुरेण्टमा खाद्य स्वच्छता कायम गर्न र यसरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने होटेल रेष्टुरेण्टलाई खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने कार्यमा सहयोग गर्न स्थानीय तहमा देहाय बमोजिम स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह गठन गरिनेछ ।

(क)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायी संघसंस्थाको अध्यक्ष वा निजले तोकेको प्रतिनिधि	संयोजक
(ख)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरुको महासंघले तोकेको स्थानिय प्रतिनिधि	सदस्य
(ग)	उपभोक्ता हकहित सम्बद्ध संस्थाका प्रतिनिधि	सदस्य
(घ)	ईलाका/वडा प्रहरी कार्यालयको प्रतिनिधि	सदस्य
(ङ)	स्थानीय तहको प्रतिनिधि	सदस्य
(च)	स्थानीय सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसाय संचालक	सदस्य
(छ)	खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरिक्षक	सदस्य सचिव

१६. स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकार: स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिम हुनेछ :

- (क) स्थानीय क्षेत्रमा यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने
- (ख) स्थानीय होटेल रेष्टुरेन्टको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने कार्यमा विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएका कर्मचारीलाई सहयोग गर्ने ।
- (ग) खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्थानीय होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुलाई स्तरीकरण कार्य गर्नुपूर्वका तयारीका लागि जानकारी तथा सहयोग गर्ने ।
- (घ) विभाग वा कार्यालयबाट स्तरीकरणका लागि खटीएको टोलीलाई स्तरीकरण कार्य गर्न आवश्यक सहयोग गर्ने ।

१७. खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति : होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुको स्तरीकरण सम्बन्धमा बिभागमा देहाय बमोजिमका प्रतिनिधिहरु रहने गरी खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति गठन हुनेछ ।

- (क) महानिर्देशक, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग संयोजक
- (ख) उप-महानिर्देशक, सह-संयोजक
- (ग) बरिष्ठ खाद्य अनुसंधान अधिकृत, स्तर निर्धारण शाखा सदस्य
- (घ) प्रतिनिधि, खाद्य तथा पोषण सुरक्षा शाखा,

कृषि विकास मन्त्रालय	सदस्य
ड) प्रतिनिधि, होटेल व्यवसायी महासंघ	सदस्य
च) प्रतिनिधि, उद्योग बाणिज्य महासंघ	सदस्य
छ) प्रतिनिधि, केन्द्रिय खाद्य प्रयोगशाला	सदस्य
ज) जिल्ला न्यायाधिवक्ता, कानून शाखा, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	सदस्य
झ) बरिष्ठ खाद्य अनुसंधान अधिकृत, निरीक्षण शाखा	सदस्य- सचिव

१८. समितिको काम कर्तव्य र अधिकार : खाद्य स्वच्छता निर्देशक समितिले देहाय बमोजिमको कार्यहरु गर्नु गराउनु पर्नेछ :

- (क) खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायीहरुलाई स्तरीकरणका लागि आवश्यक हुने GHP, GMP, HACCP सम्बन्धी अनुसूची १ र ५ बमोजिमका पूर्वाधारहरु लागू गर्न आवश्यक कार्यहरु ।
- (ख) अनुगमन र मूल्यांकन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (ग) अभिलेख व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (घ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायको खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण सम्बन्धमा विभाग तथा कार्यालयलाई राय सुझाव तथा आवश्यक निर्देशन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (ङ) उजुरी र गुनासो सुनवाई व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।
- (च) होटेल रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण मूल्यांकनका लागि आवश्यक व्यवस्था ।
- (छ) समितिले आवश्यकता अनुसार उप-समिति गठन गर्न सक्नेछ ।
- (ज) बैठकमा बिशेषज्ञ आमन्त्रित गर्न सक्नेछ ।
- (झ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण सम्बन्धी आवश्यक अन्य कार्यहरु ।

१९. अधिकार प्रत्यायोजन गर्न सकिने : यस परिच्छेद बमोजिम कार्य गर्न विभागीय प्रमुखले विभाग मातहतका कार्यालयमा कार्यरत अधिकारीलाई लिखित रुपमा अधिकार प्रयायोजन गर्न सक्नेछ ।


[Handwritten signatures]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

5

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]


परिच्छेद ३

बिबिध

२०. बाधा अड्काउ फुकाउने : यस कार्यविधिको कार्यन्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा त्यस्तो बाधा अड्काउ नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले फुकाउन सक्नेछ ।
२१. यस कार्यविधि अनुसार बर्गीकरण गरिने : यो निर्देशिका लागू हुनु पूर्व खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण गरिएका होटेल रेस्टुरेन्टहरूलाई पुनः मूल्यांकन तथा वर्गीकरण गरी यस निर्देशिकाको स्वच्छता मापदण्ड अनुसार स्तरीकरण गरिनेछ ।
२२. प्रचलित कानून बमोजिम हुने : यस निर्देशिकामा रहेका व्यवस्था अन्य प्रचलित कानूनका प्रावधानसंग बाझिएमा प्रचलित कानूनमा रहेका व्यवस्था बमोजिम कारवाही हुन बाधा परेको मानिने छैन ।

[Handwritten signatures and marks]

[Circular stamp: नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालय सिंहदरवार]

[Text: सचिव]

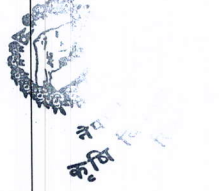
अनुसूची १
खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेस्टुरेन्ट स्तरीकरण मूल्यांकन सूचाङ्क

खाद्य व्यवसायको नाम र ठेगाना :
खाद्य व्यवसायीको नाम:

सम्पर्क नम्बर:

होटेल रेस्टुरेन्ट स्तर : अतिउत्तम /उत्तम /मध्यम /सन्तोषजनक

क.सं.	मूल्यांकनको क्षेत्र	न्युनतम	औसत	अधिकतम	प्राप्ताङ्क
१	बाहिरी परिधि सफा तथा फोहोरमुक्त भएको ।	०	१	२	
२	भूइँ, भित्ता र सिलिड नसोस्ने, सजिलै सफा गर्न सकिने किसिमले बनाइएको र तिनीहरू ठिक अवस्थामा रहेको ।				
३	खाद्य वस्तुको सम्पर्कमा आउने स्थलहरू उपयुक्त सामग्री प्रयोग गरी निर्माण गरिएको ।				
४	सरसफाई गर्न प्रयोगमा ल्याइने रसायनहरू तथा विषादी लाई खानेकुराहरूभन्दा टाढा, लेवल लगाई उपयुक्त तवरले भण्डारण गरिएको ।				
५	खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई राम्रोसँग ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जोडिएको ।				
६	पानी आपूर्तीका पाईप तथा अन्य प्रयोगका पाईपहरू नचुहिने गरी जडान गरिएका र समय समयमा मर्मत गर्ने गरिएको ।				
७	खाना बनाउने ठाउँ, खाना खुवाउने ठाउँ तथा भण्डारण कोठामा प्राकृतिक वा कृत्रिम प्रकाशको पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।				
८	प्राकृतिक र/वा यान्त्रिक भेन्टिलेसन (संवाहन) को पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।				
९	चर्पीहरूको पर्याप्त व्यवस्था भएको र तिनीहरू सफा र टुटेफुटेको अवस्थामा नरहेको ।				
१०	चर्पीहरू खानेकुरा राख्ने, बनाउने तथा खुवाउने कक्षसँग प्रत्यक्ष रूपमा जोडिने गरी नजिक नरहेको र आफै लाग्ने ढोका भएको ।				
११	चर्पीहरूमा तातो तथा चिसो पानीसहित हात धुने बेसिन, साबुन र हात सुम्बा बनाउने तथा हात धुने स्वास्थ्यकर सुविधाहरू उपलब्ध रहेको ।				
१२	ढाकिएका फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरूलाई खानेकुराहरू तयार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलगगै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था भएको ।				
१३	फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरू नियमित रूपमा खाली गरी सफा गरिएको ।				



सचिव

७

७

१	कीट (हानिकारक जीव), चरा, मुसाहरूलाई भित्र प्रवेश गर्नबाट रोक्न खुला गरिने भ्याल तथा अन्य निष्कृत्य भेन्टलेसनहरूलाई जालिले ढाकिएको ।			
१	भ्याल तथा ढोकाहरू राम्ररी बन्द हुने र तिनीहरू कीट (हानिकारक जीव) हरु भित्र प्रवेश गर्न सक्ने छिद्र/दरारबाट मुक्त रहेको ।			
१६	खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाइ गरिएको ।			
१	सफाइका तीनवटा भिन्नाभिन्नै उपकरणहरू प्रयोग गर्ने गरिएको : क) खानेकुरा तयार गर्ने/बनाउने ठाउँका लागि ख			
७	खानेकुरा पस्कने/बाँड्ने स्थानका लागि (ग) आँगन र चर्पी लगायत अन्य ठाउँहरू ।			
१	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले उनीहरूका बाहिरी लुगा ढाकिने गरी सफा पोशाक/एप्रोन लगाएको ।			
८				
१	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले नियमित नुहाउने, नङ्ग काटेको, नङ्गमा अनावस्यक पोलिस नगरेको,			
९	खानेकुरामा छोईने गरी गहना नलगाएको, कपाल छोटोगरी छोपेको र मास्क लगाएको ।			
२	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरूले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गएपछि, कच्चा खानेकुरा भण्डार वा चलाएपछि,, फोहोरसैला वा रसायन चलाएपछि, सरसफाइ तथा मर्मत सम्भार गरेपछि, चक्कुमा सान लगाएपछि साबुन र पानीले उपयुक्त विधि अवलम्बन गरी हात धुने गरेको ।			
२	हात धुनुपर्ने नियमहरू देखिने गरी भान्सा तथा सफा गर्ने ठाउमा राख्ने गरेको ।			
१				
२	सरुवा तथा संक्रमक रोग (रुघा, खोकी, वान्ता , भडा/पखाला, ज्वरो आदी) लागको भनिएका कामदारहरूलाई पछिल्लो			
२	पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा फर्कन अनुमति नदिएको ।			
२३	नियमित तथा बिरामी पर्दा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने गरेको ।			
२	हातमा भएका काटेको घाउ चोट, घाउका फोका वा कोतरिएका दागहरू छोज्न पञ्जाहरूको प्रयोग गरिएको			
४				
२	भान्सा, खाना खुवाउने स्थान, काउन्टरमा बसेर धुम्पान गर्न, खाने र थुम्न निषेध गरिएको			
५				
२	व्यक्तिगत सरसफाइका सवालहरूका बारेमा सबै कर्मचारीहरूलाई राम्ररी तालिम दिने तथा नियमित रुपमा उनीहरूमाथि			
६	सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।			



स्वास्थ्य विभाग
सुपरीवेक्षण

8

स्वास्थ्य विभाग

स्वास्थ्य विभाग

२	सरसफाई प्रयोजनको लागि पर्याप्त पानीको आपूर्ति भएको ।			
७	पिउने प्रयोजनको लागि प्रशोधित तथा पिउनयोग्य पानीको व्यवस्था भएको ।			
२	सरसफाई प्रयोजनको लागि तातोपानीको आपूर्ति व्यवस्था भएको ।			
९	छिटो सडिगलि जाने खानेकुराहरु जुटाउने, पकाउने र उपभोग गर्ने कार्य एकै दिन गरिएको (चिस्याउनुपर्ने जरुरी नै नभएको) ।			
३१	काँचो मासु तथा माछालाई पकाइसकेका सबै खानेकुराहरुबाट अलगगै भण्डार गरिएको विश्वसनीय तथा भरपर्दो चिस्यानको व्यवस्था भएको ।			
३२	सरसफाइको पर्याप्त वातावरण बनाउन, किरा/मुसा आदीको पर्याक्रमणबाट जोगाउन र सरसफाइका लागि प्रयोग गरिने वस्तुहरुबाट दूषित हुन नदिन सुक्खा खानेकुरा र मसलाहरुलाई सफा तथा ढकनी सहितका उपयुक्त भाँडाहरुमा भण्डार गरिएको ।			
३३	मासु, दुग्धपदार्थ, माछा, अण्डा तथा छिटो सडिगलि जाने खानेकुराहरुलाई ५° C वा सो भन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरि मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाइएको ।			
३४	फ्रिजिङ गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरिएको ।			
३५	रेफ्रिजेरेटरमा भण्डारण गर्दा कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरुलाई खाना राख्ने ढकनीयुक्त भाँडामा छोपी तयारी खानेकुराहरुभन्दा मुनि राखिएको ।			
३६	खाने (पकाउने) तेल एकपटक पकाईसकेपछी नियमित फेरबदल गर्नेगरेको ।			
३७	कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरुका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरुको व्यवस्था गरिएको ।			
३८	सम्पूर्ण उपकरणहरुलाई सफा, ठिक तथा कामलान्ने अवस्थामा राखिएको ।			
३९	पेय पदार्थ र खानेकुराहरुलाई चिसो (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्र बरफ बनाइएको ।			



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

सचिव

४	पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो वा कुनै पनि हालतमा २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राखिएको ।		
४	चिस्याएर राखिएका खानेकुराहरूलाई पकाउनुअघि त्यसमा भएका बरफलाई पूर्ण रूपमा पगालेर अलग गरिएको ।		
४	खानेकुरालाई राम्ररी पकाइएको र त्यसको तापक्रम कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।		
४	पकाएको खानेकुरालाई राम्ररी पुनः तताइएको र त्यसको तापक्रम कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।		
४	आफैले भिक्केर खाने (बफेट) खानेकुरालाई दुई घण्टाभन्दा बढी समयसम्म तातो पकडमा राख्दा यसको तापक्रम ६३ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा माथि भएको ।		
४	सबै सलादलाई पिउने पानीले सफा गरी पोटासियम परम्याथानेट वा ब्लोरिन (०.१ मिलीग्राम भन्दा बढी अवशेष नरहनेगरी) ले निर्मलीकरण गरी जिवाणुमुक्त बनाइएको ।		
४	पकाइएका, चिस्याइएका, भण्डारण गरिएका, पुनः तताइएका र भिक्केर खाने (बफेट) बस्तुहरूको तापक्रम तथा समयको अभिलेख हुने गरेको ।		
४	सबै भित्रिने (इन्कमिड) खानेकुराका परिकारहरूको गुणस्तर र उत्पादन तथा उपभोग्य मिति हेर्न डेलिभरी जाँच गर्ने गरिएको ।		
४	रेफ्रिजेरेटर तथा फ्रिजरहरू ठिक तापक्रममा चलि रहेका छन् भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्न तिनीहरूको जाँच गरिएको ।		
४	खाद्य स्वच्छता र सरसफाइका बारेमा कर्मचारीहरूलाई पर्याप्त तालिम दिई उनीहरूको सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।		
४	पानीको भण्डारण तथा प्रशोधन प्रक्रियाहरूको प्रलेखन (डकुमेन्टेसन) तथा परीक्षण गरिएको गुणस्तरको अभिलेख राखिएको ।		
०			

जम्मा प्राप्तौंक

खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकको नाम, हस्ताक्षर र मिति :




 10

खाद्य व्यवसायीको नाम, हस्ताक्षर र मिति :



 नेपाल सरकार
 अर्थ विकास मन्त्रालय
 राधिका विहारवार

अनुसूची २

खाद्य स्वच्छता स्तर वर्गीकरण

स्तर	प्राप्तांक	स्तरीकरण लोगोको प्रकार	निरीक्षण तथा कारबाही	पुनःनिरीक्षण
(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)	प्राप्तांक १० भन्दा जाड्य	३ तारा र (क) सहित अतिउत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 3 Star, (A) grade and VERY GOOD rating)	खाद्य स्वच्छता प्रणालीको अडिट गर्ने, प्रणालीमा देखिएको non- compliance हरुलाई १ महिना समय दिई सुधार गर्न लगाउने ।	प्रत्येक बर्ष खाद्य स्वच्छता प्रणालीको अडिट गर्ने, प्रणालीमा देखिएको non- compliance हरुलाई १ महिना समय दिई सुधार गर्न लगाउने, २ महिना भित्र non- compliance हरु सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने
(ख) उत्तम (GOOD)	प्राप्तांक ८० भन्दा माथि ८९ सम्म	२ तारा र (ख) सहित उत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 2 Star, (B) grade and GOOD rating)	उल्लघन भएको केही जोखिमयुक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने ।
(ग) सन्तोषजनक (SATISFACTORY)	प्राप्तांक ६५देखि ७९ सम्म	१ तारा र (ग) सहित सन्तोषजनक लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with 1 star, (C) grade and SATISFACTORY rating)	उल्लघन भएको केहि जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने ।
(घ) सामान्य (AVERAGE)	प्राप्तांक ५० देखि ६४ सम्म	(घ) सहित सामान्य लेखिएको पहलो स्टिकर (Yellow sticker with (D) grade and AVERAGE rating)	उल्लघन भएको केहि जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगो खारेज गर्ने ।

११

Dr. 

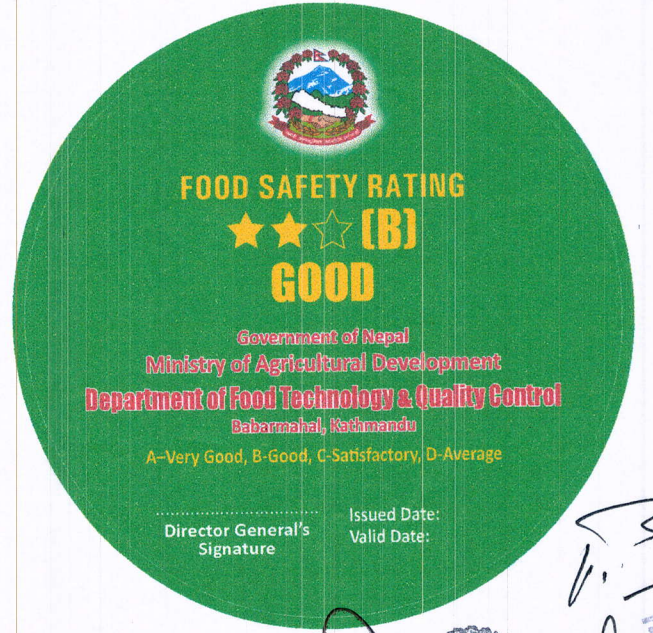



अनुसूची ३
खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो

(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)

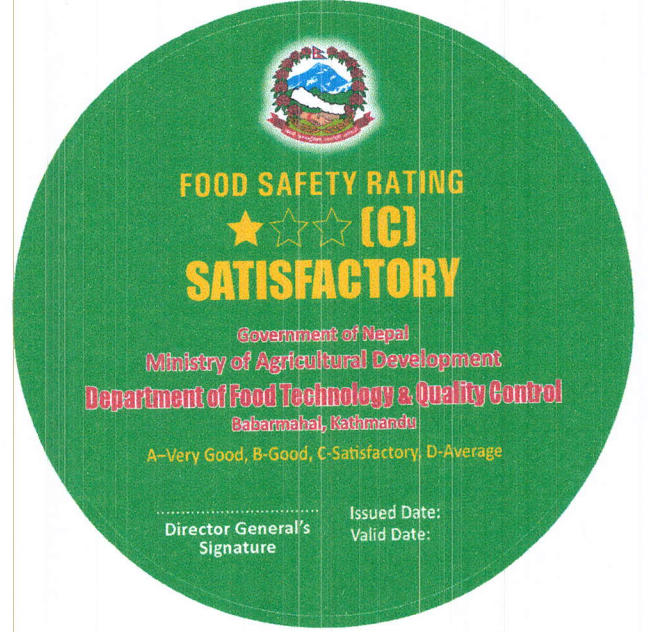


(ख) उत्तम (GOOD)

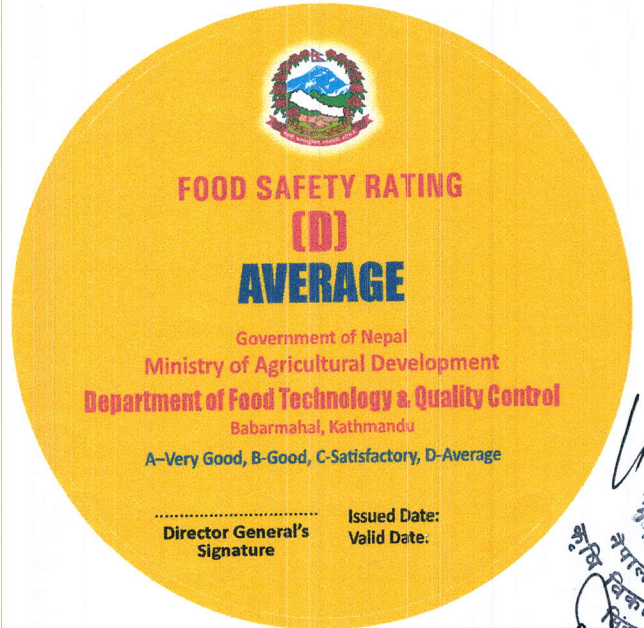


Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a circular stamp of the Ministry of Agricultural Development and the Department of Food Technology & Quality Control, Babarmahal, Kathmandu.

(ग) सन्तोषजनक (SATISFACTORY)



(घ) सामान्य (AVERAGE)



Handwritten signatures and initials in Nepali script, including a circled number '13'.

Handwritten signatures and initials in Nepali script, including a stamp of the 'Department of Food Technology & Quality Control, Babarmahal, Kathmandu'.

अनुसूची ४

प्रतिबद्धता

मिति.....माको होटेल/रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसायको निरिक्षण टोलीले मेरो..... होटेल/रेष्टुरेन्ट/भोजनालय/मिठाई पसल/चिया पसल/क्याफे/क्याटरिंग/क्यान्टिन निरिक्षण गर्दा न्यूनतम मापदण्ड पुरा गरी अति उत्तम र उत्तम स्तरको लोगो सहितको स्टीकर प्रदान गरेकोमा सो कायम राख्न निम्नलिखित कार्य गर्न म प्रतिबद्ध छु ।

- गुणस्तरी सेवा ग्राहकहरुलाई उपलब्ध गराउनु,
- खानेकुरालाई राम्ररी पकाएर सुरक्षित तापक्रममा राख्न,
- काँचो र पकाएको खानेकुरा छुट्टा-छुट्टै राख्न,
- स्वच्छ पानी र स्वच्छ कच्चा पदार्थको प्रयोग गर्न,
- प्याकिङ्ग गरिएको खाद्यवस्तुको उपभोग्य मिति भित्र प्रयोग गर्न र बिक्रि गर्न,
- खाना पकाउने, भण्डारण गर्ने र खुवाउने ठाउँ सफा राख्न,
- यस होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, क्यान्टिन वरिपरी, ट्वाइलेट बाथरुम र भाँडा माज्ने ठाउँ सफा राख्न,
- खाना पकाउने, खुवाउने व्यक्तिको व्यक्तिको सरसफाई कायम राख्न,
- तोकिएको परिधिभित्र मात्र खाद्य रंग तथा अन्य प्रयोग गर्न स्वीकृत योगशील प्रयोग गर्न,
- ढाँटी भुक्काई कम गुणस्तरको खाद्य वस्तु बिक्रि वितरण नगर्न र
- अभिलेख व्यवस्थित तवरले राख्न

.....

संचालक

मिति:.....

प्रवर्द्धक

नेपाल सरकार

कृषि विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

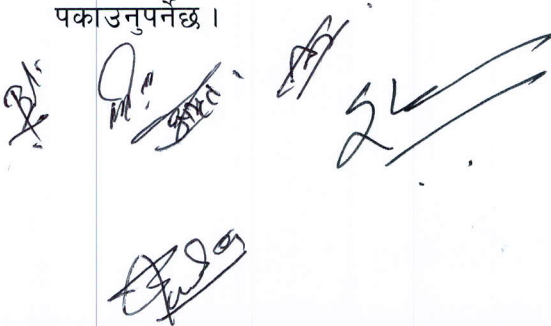
[Handwritten signatures and initials]

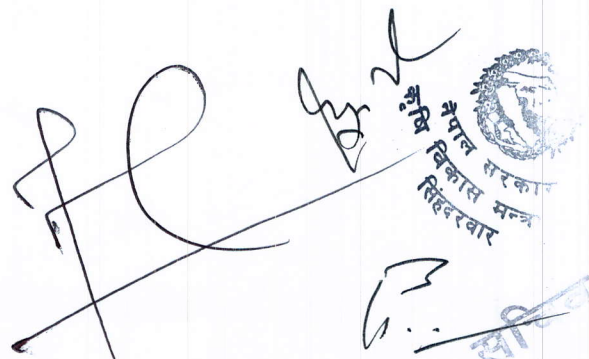
[Handwritten signature]
[Official stamp: नेपाल सरकार, कृषि विकास मन्त्रालय, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, बबरमहल, काठमाडौं]
[Handwritten signature]

अनुसूची ५

होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरूले पूरा गर्नुपर्ने न्यूनतम कार्यहरू

- क) सम्बन्धित निकायहरूमा दर्ता हुनुपर्नेछ ।
- ख) खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जडान गर्नुपर्नेछ ।
- ग) चर्पीहरूको पर्याप्त व्यवस्था गर्ने र तिनीहरू सफा तथा ठिक अवस्थामा रहेको साथै चर्पीहरू खानेकुरा बनाउने तथा राख्ने कोठादेखी टाढा हुनुपर्नेछ ।
- घ) ढाकिएका फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरूलाई खानेकुराहरू तयार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलग्गै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ । फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरू नियमित रूपमा खाली गरी सफा गर्नुपर्नेछ ।
- ङ) खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाइ गर्नुपर्नेछ ।
- च) कीट (हानिकारक जीव) हरुको नियन्त्रण गर्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- छ) हात धुनुपर्ने विधिहरू देखिने गरी भान्छामा राखिएको, खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरूले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गएपछि, कच्चा खानेकुरा चलाएपछि, संग्रह गरेपछि वा भण्डार गरेपछि, फोहोरमैला, रसायन चलाएपछि, सरसफाइ गरेपछि, मर्मत सम्भार गरेपछि, चक्कुमा सान लगाएपछि साबुन र तातो पानीले हात धुने व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- ज) विरामी परेको वा भाडा वा पखाला लागेको भनिएका कामदारहरूलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा नलगाउने ।
- झ) कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरूलाई खाना राख्ने ढकनीयुक्त भाँडामा छोपेर र तयारी खानेकुराहरूभन्दा मुनि राख्नुपर्नेछ ।
- ञ) खाने (पकाउने) तेल एउटा खाद्य पदार्थ पकाईसकेपछि अर्को खाद्य पदार्थ पकाउदा फेरबदल गर्नुपर्नेछ ।
- ट) कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरूका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरूको व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- ठ) सम्पूर्ण उपकरणहरूलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राख्नुपर्नेछ ।
- ड) पेय पदार्थका लागि पिउने पानीबाट र खानेकुराहरूलाई चिसो पकड (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्रै बरफ बनाउनु पर्नेछ ।
- ढ) खानेकुरालाई खानेकुराको भित्री भाग कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगरी राम्ररी पकाउनुपर्नेछ ।




शुद्धि विकास मन्त्र
सिंहदरवार

- ण) पकाएको खानेकुरालाई कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगरी राम्ररी पुनः तताउनुपर्नेछ ।
- त) खानेकुराहरुको सम्पूर्ण तयारी तथा व्यक्तिगत सरसफाइ गर्न, भाँडा माभून धाराको वा प्रशोधित पानीको आपूर्ति पर्याप्त भएको र भाँडा माभून तथा खानेकुरा लागेका वा त्यसको सम्पर्कमा आएका सतह/ठाउँ सफा गर्न पिउने पानीको पनि पर्याप्त आपूर्ति व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- थ) मासु, दुग्धपदार्थ, माछा तथा अण्डा लगायत छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरुलाई ५ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा (cold hold) रेफ्रिजेरेटरमा भण्डार गर्ने र त्यसमा भण्डार मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाउनुपर्नेछ ।
- द) फ्रिजिड गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गर्नुपर्नेछ ।
- ध) पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राख्नुपर्नेछ ।
- न) सकेसम्म स्टेनलेस स्टीलका भाडाहरु मात्र प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

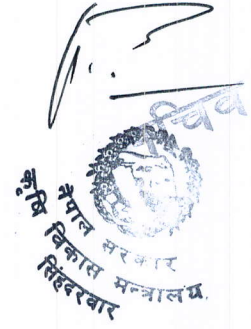
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

[Handwritten signature]



अनुसूची ६

(दफा ९ र दफा १३ संग सम्बन्धित)

स्तरीकरण प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र नम्बर

मिति.....

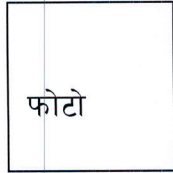
- क) खाद्य व्यवसायको नाम :
ख) ठेगाना :
ग) व्यवसायीको नाम र थर :
घ) व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर :
ङ) बाबुको नाम :
च) बाजेको नाम :
छ) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :
ज) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :
झ) बिक्रि गरिने परिकारहरुको नाम :
ञ) स्तरीकरणको तह:

व्यवसायीको हस्ताक्षर

औठाको छाप (हस्ताक्षर गर्न नजानेको भएमात्र)

दा

बा



महानिर्देशक/कार्यालय प्रमुख

फोटो समेतमा पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप

[Handwritten signatures]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

17

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

सचिव

अनुसूची ७

(दफा ४ र दफा १३ संग सम्बन्धित)

निवेदनको ढाँचा

रु.१० हुलाक
टिकट

श्रीमान्

मिति.....

बिषय : होटेल/ रेष्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीङ्ग व्यवसायको स्तरीकरण गरी पाऊँ बारे ।

महोदय,

मैले/ हामीले निम्न बमोजिमको स्वच्छ र ताजा खाद्य तथा पेय पदार्थ तयार गरी बिक्री वितरण गर्न चाहेकोले रु. १०-१ को टिकट टाँसी होटेल/ रेष्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीङ्ग खाद्य व्यवसायको नाममा नियमानुसार स्तरीकरण गरी लोगो र प्रमाणपत्र जारी गरी पाउनको लागि निम्नानुसारको विवरण सहित अनुरोध गरेको छु / छौं ।

विवरण :

१. खाद्य व्यवसायको नाम :
२. ठेगाना :
३. व्यवसायीको नाम र थर :
४. सम्पर्क नम्बर :
५. व्यवसायको किसिम :
६. व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर
 - क) बाबुको नाम :
 - ख) बाजेको नाम :
 - ग) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :
 - घ) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :
७. तयार तथा बिक्री वितरण गर्न चाहेको खाद्य पदार्थ सम्बन्धी विवरण :
.....
.....
.....
.....
८. प्राविधिक शिप : क) दक्ष जनशक्तिको व्यवस्था :.....
.....
११. सरसफाईको व्यवस्था :
.....

१२. कच्चा पदार्थको किसिम तथा स्रोत : आयातित तथा बाह्य
१३. व्यवसायको लागत :

निवेदक,

सही....

नाम :

ठेगाना :

द्रष्टव्य:

सलगन गर्नुपर्ने विवरणहरु :

- क) व्यवसाय दर्ताको प्रमाण पत्रको प्रतिलिपि ।
ख) बोर्डको हकमा दिएको आधिकारिक पत्र ।
ग) व्यवसायीको आधिकारिक पत्र ।
घ) प्रमाणपत्र लिनेको २ प्रति पासपोर्ट साईजको फोटो ।
ङ) व्यवसाय सम्म पुग्ने नक्शा ।
च) नागरिकताको प्रतिलिपि ।
छ) पेय तथा खाद्य पदार्थहरुको मेनु ।
ज) खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिमको प्रमाणित प्रतिलिपि (भएमा) ।





