

राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीति, २०७६

१. पृष्ठभूमि

नेपालमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर नियमन सम्बन्धी व्यवस्थाको संस्थागत प्रारम्भ २०१८ सालमा खाद्य विभागको स्थापनासँगै भएको देखिन्छ। २०२३ सालमा खाद्य ऐन र २०२७ सालमा खाद्य नियमावली तर्जुमा भई लागू भएपश्चात् कानुनी रूपमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन कार्यको थालनी भएको पाईन्छ। खाद्य कानून जारी हुँदा पहिले काठमाडौं उपत्यकाका केही स्थानबाट खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको नियमन कार्य सुरु भई २०५७ साल आषाढ २६ देखि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका रूपमा देशका ७५ वटै जिल्लामा खाद्य ऐन-नियमावली अनुसार खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन सम्बन्धी विविध क्रियाकलापहरू सञ्चालन गर्दै उपभोक्ताहरूको हक हितको संरक्षण गर्ने कार्य हुँदै आएको छ।

प्रारम्भमा खाद्य कानून खाद्य मिसावट नियन्त्रण गर्ने, दूषित खाद्य पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरणमा नियन्त्रण र प्रतिबन्ध लगाउने जस्ता विषयहरूमा परिलक्षित भएको देखिन्छ। खाद्य कानूनको कार्यान्वयनका चरणहरू सुरु भएपछि हालसम्म खाद्य पदार्थ उत्पादन, बिक्री वितरण र उपभोगमा आएका स्वच्छता तथा गुणस्तरका जोखिम र चुनौतीहरूलाई सम्बोधन गर्ने प्रयास भई आएको पाईन्छ। खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन क्षेत्रको संस्थागत र जनशक्तिगत क्षमता पनि समयानुकूल विकसित र विस्तारित हुन नसक्दा बजारमा अस्वच्छ, दूषित, मिसावटयुक्त खाद्य पदार्थ बिक्री वितरण भइरहेको गुनासो व्याप्त छ।

विश्व व्यापार संगठन (World Trade Organization) मा प्रवेश गरिसकेपछि स्वच्छता एवम् बिरुवा स्वस्थता सम्बन्धी सम्झौता (Sanitary and Phytosanitary -SPS Agreement), व्यापारको प्राविधिक रोकावट सम्बन्धी सम्झौता (Technical Barriers to Trade -TBT Agreement) लगायतका सम्झौता अनुसार खाद्य पदार्थको व्यापारमा अवलम्बन गर्नुपर्ने खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी प्रावधानहरूका कारण परम्परागत रूपले गर्दै आएको खाद्य व्यापारमा विभिन्न समस्याहरू देखिँदै आएका छन्। यसै सन्दर्भमा खाद्य वस्तुमा जीवनाशक विषादीको अवशेष, पशुपन्छीका औषधिको अवशेष, वातावरणीय दूषित तत्वहरूको प्रवेश, दुसीजन्य विष तथा हानिकारक जीवाणुबाट हुने असरलाई न्यूनीकरण गर्न उचित नियमन गर्नेपर्ने हुँदा चुनौतीहरू बढ्दै गएका छन्।

नेपालको संविधानको धारा ३६ को उपधारा (१) ले खाद्य सम्बन्धी हकलाई मौलिक हकका रूपमा अङ्गीकार गरेको छ। धारा ४४ को उपधारा (१) मा “प्रत्येक उपभोक्तालाई गुणस्तरीय वस्तु र सेवा प्राप्त गर्ने हक हुनेछ” भन्ने व्यवस्था रहेको तथा सोही धाराको उपधारा (२) मा “गुणस्तरहीन वस्तु तथा सेवाबाट क्षति पुगेको व्यक्तिलाई कानून बमोजिम क्षतिपूर्ति पाउने हक हुनेछ” भन्ने व्यवस्था रहेको छ। यी मौलिक हकहरूको कार्यान्वयनका लागि उपभोक्ताहरूलाई स्तरयुक्त खाद्य वस्तुको उपलब्धता सुनिश्चित गर्न आवश्यक भएको र राज्यको नीति कार्यान्वयन गर्ने सुनिश्चितताका लागि नेपाल सरकारका तीनै तहमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन कार्य गर्नु आवश्यक छ।

गुणस्तरहीन खाद्यको उपभोगबाट प्रत्यक्ष रूपमा मानव स्वास्थ्यमा हुने नकारात्मक प्रभावलाई र खाद्य व्यापार व्यवसायमा पर्ने सक्ने असरलाई संवेदनशील रूपमा हेर्नुपर्ने हुन्छ। यसरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरका समस्याका कारण जनमानसमा पर्ने नकारात्मक असरले राष्ट्रिय अर्थतन्त्र र व्यापारमा प्रभाव पार्ने हुँदा खाद्य स्वच्छताको महत्वलाई प्राथमिकतामा राख्नुपर्ने देखिएको छ।

२. विगतका प्रयासहरू

नेपालमा खाद्य कानून लागू भएपछि सो कानूनको प्रभावकारी कार्यान्वयनका साथै खाद्य नियमन, अनुगमन, नियन्त्रण र विभिन्न खाद्य पदार्थको अनिवार्य गुणस्तर तोक्ने कार्य निरन्तर रूपले हुँदै आएको छ। खाद्य कानूनको कार्यान्वयनमा कृषि विकास मन्त्रालय, खाद्य स्तर निर्धारण समिति, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र मातहतका कार्यालयहरूको सक्रियता उल्लेखनीय छ। खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी अन्तर्राष्ट्रिय मानकहरूको तर्जुमा र त्यसको विकासका लागि अन्तर्राष्ट्रिय खाद्य मापदण्डहरूको निर्माण, उपभोक्ता संरक्षण तथा स्वच्छ व्यापार प्रवर्द्धन गर्ने उद्देश्यबाट स्थापित कोडेक्स एलिमेन्टेरियस कमिसन (Codex Alimentarius Commission - Codex) को सदस्यता खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले प्राप्त गरेको छ। नेपालमा पनि राष्ट्रिय कोडेक्स कमिटी गठन भई क्रियाशील रहेको छ। यसका साथै खाद्य स्वच्छता नियमनकारी निकायहरूको अन्तर्राष्ट्रिय सञ्जाल (International Food Safety Authorities Network - INFOSAN) को सम्पर्क विन्दुका रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग रहेको छ। यसले विभिन्न देशमा खाद्य स्वच्छता नियमन कार्यमा देखा परेका समस्या र जोखिमहरू सम्बन्धी सूचनाको आदान प्रदान गर्ने तथा सतर्कता र तत्काल सम्बोधन (Rapid Alert & Emergency Response) गर्ने कार्यको थालनी गरेको छ।

नेपाल विश्व व्यापार संगठनको SPS सम्बन्धी सम्झौता अनुरूपका प्रावधानहरू लागू गर्ने सिलसिलामा खाद्य पदार्थ आयात-निर्यात निर्देशिका तर्जुमा, SPS राष्ट्रिय सोधपुछ विन्दु (Sanitary and Phytosanitary National Enquiry Point) को स्थापना, खाद्य प्रयोगशालाको स्तरोन्नति लगायतका कार्यहरू निरन्तर जारी छन्। खाद्य प्रयोगशालाहरूको विकास र विस्तार गरी विश्लेषण तथा परीक्षणहरूको प्रत्यायन (Accreditation) गर्ने कार्य क्रमिक रूपमा भइरहेको छ।

३. वर्तमान स्थिति

नेपालमा खाद्य पदार्थमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी चुनौती बढ्दै गएको सन्दर्भमा विद्यमान खाद्य ऐन, नियम, पूर्वाधार, संस्थागत एवम् जनशक्ति लगायतका समग्र क्षेत्रहरूमा नीतिगत मार्गचित्रको आवश्यकता छ।

खाद्य तथा दानासंग सम्बन्धित कानूनहरू कार्यान्वयनमा रहेका र सोही अनुरूप खाद्य पदार्थहरूका १२१ वटा तथा दाना पदार्थहरूका ८ वटाको अनिवार्य गुणस्तर निर्धारण भएका छन्।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको विद्यमान संरचना अन्तर्गत खाद्य तथा दाना स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन महाशाखा, खाद्य प्रविधि विकास तथा पोषण महाशाखा, राष्ट्रिय खाद्य तथा दाना रिफरेन्स प्रयोगशाला, SPS सोधपुछ विन्दु, कोडेक्स तथा इन्फोसान सचिवालय र विभाग मातहत प्रयोगशाला सहितका ६ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू विराटनगर, जनकपुर, हेटौँडा, भैरहवा, नेपालगन्ज, र धनगढी एवं भन्सार नाका स्थित १२ वटा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर प्रमाणिकरण कार्यालयहरू काकडभिट्टा, विराटनगर, जलेश्वर, वीरगन्ज, भैरहवा, कृष्णनगर, नेपालगन्ज, धनगढी, गड्डाचौकी, त्रिभुवन विमानस्थल काठमाडौँ, तातोपानी र रसुवा तथा २४ वटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरू स्थापना भएका छन्। जनशक्तितर्फ विभाग तथा मातहतका कार्यालयहरूको समग्र संरचनामा ३४०, प्रादेशिक मन्त्रालयहरूमा २१ तथा संघीय मन्त्रालयमा ४ गरी जम्मा ३६५ दरबन्दी रहेको देखिन्छ।

४. समस्या तथा चुनौतीहरू

उपभोक्ताको खाने बानीमा व्यापक परिवर्तन आइरहेको छ र कृषि उत्पादनदेखि प्रशोधन एवम् उपभोगमा समेत रासायनिक पदार्थहरूको अधिकाधिक प्रयोगले उपभोक्तामाथि अनेक जोखिम थपिँदै गएको छ। नेपाल विश्व

व्यापार संगठनमा प्रवेश गरेपछि निर्यात बजारमा खाद्य एवम् पेय पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्डका प्रावधानहरूसमेत समेटनुपर्ने आवश्यकतालाई हेर्दा विद्यमान खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमनको कानुनी स्वरूप र संस्थागत संरचना पर्याप्त नभएको अवस्था विद्यमान रहेकाले दिगो कार्यनीति, रणनीति, नियमनको व्यवस्था एवम् संस्थागत ढाँचालाई ठोस दिशानिर्देश गर्न सक्ने राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको अभाव खड्किएको छ ।

विश्वव्यापीकरणमा आएको परिवर्तनले पनि राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारको क्षेत्र विस्तार तथा परिमाणमा वृद्धि भई खाद्य तथा पोषण सुरक्षाका साथै स्वच्छता एवम् गुणस्तर प्रणालीमा चुनौती थपिंदै गएको छ । यसै गरी राष्ट्रिय खाद्य उद्योगहरूको विकास तथा खाद्य व्यापारमा सहजीकरणका साथै आयातित खाद्य पदार्थको नियमन र स्वच्छ बजार सम्बन्धी चुनौती पनि थपिँदैरहेका छन् । राष्ट्रिय खाद्य उद्योग तथा व्यवसायहरूको विकासबाट राष्ट्रिय अर्थतन्त्रमा सहयोग पुग्ने राज्यको नीति भए पनि सो सम्बन्धी लक्ष्य हासिल गर्नका लागि पनि चुनौती देखा परेको छ ।

अस्वच्छ खानाबाट हुने रोग तथा महामारी, धनजनको क्षति, व्यक्तिगत तथा राष्ट्रिय स्तरमा हुने गरेका क्षतिको साथै निर्यातमा आएको गिरावट, औद्योगिक तथा खाद्य उद्यमका व्यावसायिक प्रतिस्पर्धामा कमी कमजोरी, खाद्यवस्तुमा अखाद्य वस्तुको व्यापक मिसावट आदि समस्याहरू पनि बढ्दै गएका छन् ।

खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी कानुनी कार्यहरू एकीकृत नहुनु, खाद्य पदार्थमा मिसावट गर्ने काम बढिरहनु, यसको नियन्त्रण कार्य प्रभावकारी हुन नसक्नु, खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी पर्याप्त सूचनाहरूको अभाव हुनु, खाद्य तथा कृषि उपज, उत्पादनको गुणस्तर तथा गुण नियन्त्रण सम्बन्धी कानूनहरू पर्याप्त एवम् प्रभावकारी नहुनु, भएका नीति र कानूनहरू पनि समयानुकूल परिमार्जित नहुनु, सरोकारवालाहरूसंग आवश्यक समझदारी एवम् आवश्यकता अनुसार सहकार्य नहुनु, खाद्य एवम् पेय पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी आधुनिक प्रविधिको उपलब्धता पर्याप्त नहुनु, जनचेतनाको कमी हुनु लगायतका समस्याहरू खाद्य स्वच्छता र नियमनका क्षेत्रमा देखा परेका छन् ।

५. नीतिको आवश्यकता

नेपालको कृषि तथा खाद्य पदार्थहरूको व्यापार एवम् कारोबारमा असहज परिस्थितिको सृजनाका प्रमुख कारक तत्वका रूपमा विश्व व्यापार संगठन अन्तर्गत प्रतिपादित SPS (कृषिजन्य वस्तुहरूको स्वस्थता र स्वच्छता सम्बन्धी प्रावधानहरू) एवम् TBT (व्यापारका प्राविधिक अवरोध सम्बन्धी प्रावधानहरू) विद्यमान छन् । हाम्रो खाद्य प्रणालीमा तीव्र गतिले परिवर्तन आउनुमा बढ्दो जनसंख्या एवम् सहरीकरणका साथै विविध खाद्य वस्तुहरूको उपलब्धता र बढ्दो खाद्य आयात निर्यातसमेतको भूमिका रहेको छ ।

नेपालको संविधानमा खाद्य उपलब्धता, गुणस्तरयुक्त खाद्यमा उपभोक्ताको पहुँचका साथै उपभोक्ताहरूलाई स्तरयुक्त खाद्य वस्तु उपलब्ध गराउने विषयलाई मौलिक हकका रूपमा अङ्गीकार गरिएकाले संविधानको यो प्रावधान अनुरूप खाद्य स्वच्छता सम्बन्धमा आश्वस्त पार्नु नितान्त आवश्यक छ । यी सबै कुराको कार्यान्वयन गर्न विद्यमान खाद्य नियमन प्रक्रिया अन्तर्गत सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूलाई समेटी खाद्य स्वच्छता नियमन प्रक्रियाको निर्माण गर्ने र उपभोक्ताहरूलाई खाद्य स्वच्छता प्रणालीप्रति आश्वस्त बनाउन र उपभोक्ता हित संरक्षण गर्न उत्पादनदेखि उपभोग शृङ्खलासम्मका समग्र खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी अनुसन्धान तथा विश्लेषणको व्यवस्थापन, गुणस्तर कार्यान्वयन गर्ने संरचना र खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी शैक्षिक बढोत्तरी गर्नु नितान्त जरुरी भएको छ ।

खाद्य कानूनलाई छिटो छरितो ढङ्गबाट संशोधन एवम् अद्यावधिक बनाउन अत्यन्त आवश्यक भएको छ । यस क्रममा SPS (Sanitary and Phytosanitary) का सिद्धान्तहरू एवम् अन्य अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप

वैज्ञानिक सिद्धान्तमा आधारित खाद्य प्रणाली, जोखिममा आधारित निरीक्षण अनुगमन प्रणाली, सम्भाव्य जोखिम न्यूनीकरण र विश्लेषण, जोखिम व्यवस्थापन, गुणस्तर परीक्षण, स्वच्छता व्यवस्थापन एवम् सम्भाव्य रासायनिक एवम् जैविक जोखिमहरू नियमन गर्न आवश्यक पर्ने कानून, संरचना, सूचना र तथ्यांक तयार गर्नुपर्ने आवश्यकता छ। खाद्य नियमन निकाय (खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग) मा आवश्यक प्रयोगशालाको विकास एवम् जनशक्तिको क्षमता विकास गर्नाका साथै देशभरि यसको संरचना विस्तार गर्नु वाञ्छनीय छ।

प्रारम्भिक उत्पादन थलोदेखि प्रसक्रिय (Proactive) गुणस्तर पद्धति लागू गर्न नसकेसम्म खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर व्यवस्थापन गर्ने कार्य कठिन हुन्छ। खाद्य उत्पादनमा विषादीको अनुपयुक्त प्रयोगका कारणले व्यावसायिक खेती प्रणालीबाट उत्पादित वस्तुहरूमा हुन सक्ने जोखिम, पशुरोग व्यवस्थापनमा प्रयोग हुने औषधीहरू एवम् गोठ व्यवस्थापनमा हुने कमी कमजोरीका कारणले हुने सम्भाव्य जोखिम न्यूनीकरण गर्न पनि ठोस नीतिको आवश्यकता छ। खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धिका लागि एक स्वास्थ्य दृष्टिकोण (One Health Approach) को आधारमा सरोकारवाला निकायहरू बीचमा प्रभावकारी सहकार्य र समन्वयको आवश्यकता छ। खाद्य कानूनमा रोकथामका प्रणालीहरू जस्तै- असल कृषि अभ्यास, असल पशुपालन अभ्यास, असल स्वस्थकर प्रणाली, असल उत्पादन अभ्यासजस्ता उत्पादन थलोमा लागू गर्ने मानकहरूको निर्धारण गर्न खाद्य स्वच्छता नीतिको आवश्यकता देखिएको छ।

राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीति निर्माणका क्रममा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर प्रणाली र व्यवहारलाई आश्वस्त पार्ने कानूनहरू, संस्थागत संरचनाहरू, व्यवस्थापन पद्धति एवम् जिम्मेवार निकायहरूका साथै खाद्य स्वच्छता सम्बन्धमा प्रतिपादित अन्तर्राष्ट्रिय सिद्धान्तहरू प्रति नेपालले व्यक्त गरेको प्रतिबद्धताहरू पूरा गर्न राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीति जारी गर्न आवश्यक छ।

६. दूरदृष्टि (Vision)

खाद्य पदार्थमा स्वच्छता र गुणस्तरीयता कायम गर्दै आम उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्यको संरक्षण र संविधान बमोजिमको हकको प्रत्याभूति गर्नाका साथै राष्ट्रिय खाद्य उद्योग र व्यवसायहरूको विकास तथा खाद्य वस्तुको निर्यात प्रवर्द्धन गरी "समृद्ध नेपाल, सुखी नेपाली" को राष्ट्रिय आकांक्षा हासिल गर्न योगदान पुऱ्याउने।

७. परिदृश्य (Mission)

खाद्य शृङ्खलाका प्रत्येक चरणहरूमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताको सुनिश्चितताका साथै खाद्य उद्योग तथा व्यापारमा सहजीकरण गर्ने।

८. लक्ष्य (Goal)

खाद्य नियामकहरूको विकासका साथै खाद्य शृङ्खलाका प्रत्येक चरणका सरोकारवालाहरूबीच प्रभावकारी समन्वय, खाद्य उद्योग तथा व्यवसायहरूको प्रतिस्पर्धा क्षमता अभिवृद्धि एवम् खाद्य वस्तु र सेवा व्यापारमा सहयोग गर्दै खाद्य स्वच्छताको सुनिश्चितता र गुणस्तर मानकहरूको निर्धारण गरी आम उपभोक्ताहरूको हित संरक्षण गर्ने।

९. उद्देश्यहरू (Objectives)

- ९.१ खाद्य पदार्थमा हुन सक्ने जोखिमबाट उपभोक्ताहरूलाई बचाउन जोखिममा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्रणाली अवलम्बन गर्न खाद्य स्वच्छतासम्बन्धी कानुनी तथा संस्थागत सुधार गर्ने।
- ९.२ खाद्य शृङ्खलाका सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी शिक्षा, सूचना, सञ्चार र प्रचार प्रसारमा पहुँच विस्तार गर्दै वैज्ञानिक पद्धतिमा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन प्रणाली विकास गरी लागू तथा प्रवर्द्धन गर्ने।

- ९.३ खाद्य पदार्थमा स्वच्छता तथा गुणस्तरको विश्वसनीयता कायम गरी खाद्य वस्तु र सेवा व्यापार प्रवर्द्धन गर्न सहजीकरण कार्यलाई प्रभावकारी बनाउने ।
- ९.४ दूषित खाद्य पदार्थको उपभोगबाट उत्पन्न हुने रोगहरूको फैलावटको रोकथाम तथा व्यवस्थापन गर्ने प्रणालीको विकास गर्दै त्यस्ता जोखिमहरूको पूर्वसूचना व्यवस्थापनका लागि फुड इपिडेमियोलोजी सर्भिलेन्स लगायतका प्रणालीहरूको विकास गर्ने ।
- ९.५ खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताका लागि वैज्ञानिक पद्धतिका आधारमा सक्षम, सुदृढ, प्रभावकारी निरीक्षण, अनुगमन एवम् प्रयोगशाला विश्लेषण प्रणालीको विकास तथा सबलीकरण गर्ने ।
- ९.६ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरसम्बन्धी उपभोक्ता शिक्षा तथा जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने ।
- ९.७ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभिवृद्धिसम्बन्धी शोध र अनुसन्धान गर्ने ।

१०. नीतिहरू

- १०.१ खाद्य पदार्थमा हुन सक्ने जोखिमबाट उपभोक्ताहरूलाई बचाउन जोखिममा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्रणाली अवलम्बन गर्न खाद्य स्वच्छतासम्बन्धी कानुनी तथा संस्थागत सुधार गर्ने (उद्देश्य ९.१ संग सम्बन्धित)
 - १०.१.१ खाद्य क्षेत्रमा विकास र सुधार गर्न अन्तर्राष्ट्रिय एवम् क्षेत्रीय प्रावधान अनुरूप वर्तमान खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, नियमावली, निर्देशिका सम्बन्धी सम्पूर्ण कानुनहरूलाई अद्यावधिक गरिनेछ ।
 - १०.१.२ खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रणका लागि आवश्यक स्वच्छता तथा गुणस्तरका मापदण्डहरू अन्तर्राष्ट्रिय एवम् क्षेत्रीय मापदण्डहरूसंग समतुल्य हुने किसिमले निर्धारण गरी लागू गरिनेछ ।
 - १०.१.३ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर प्राप्तिका लागि राष्ट्रिय एवम् अन्तर्राष्ट्रिय संघ संस्थाहरूलाई समकक्षता (Equivalence) प्रदान गर्ने कानुनी व्यवस्था गरिनेछ ।
 - १०.१.४ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन कार्यलाई संघीय संरचनामा आधारित संघ, प्रदेश र स्थानीय निकायबीच कार्यक्षेत्र र अधिकार बाँडफाँड गरी कार्य गर्ने व्यवस्था गरिनेछ । हाल भएको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई क्रमिक रूपमा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्राधिकरणका रूपमा विकास गरिनेछ ।
 - १०.१.५ खाद्य ऐन अन्तर्गतका विभिन्न परिषद् एवम् समितिहरू र खाद्य पदार्थहरूको स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्ड निर्धारण कार्यमा खाद्य उद्योग व्यवसाय र उपभोक्ता हितमा कार्यरत संघ-संस्थाहरू, विषय विशेषज्ञहरूको समेत प्रतिनिधित्व हुने व्यवस्था गरिनेछ ।
 - १०.१.६ नेशनल कोडेक्स कमिटी (National Codex Committee) को संस्थागत विकास गरी खाद्य तथा पेय पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तरसम्बन्धी राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय मानक एवम् समस्याका विषयहरूका बारेमा नियमन गर्ने निकाय र सरकारलाई सिफारिस गर्ने व्यवस्था गरिनेछ ।

- १०.१.७ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर क्षेत्रमा काम गर्ने जनशक्तिहरूको दर्ता गर्न, आचारसंहिता लागू गर्न र नियमन गर्न कानूनी व्यवस्था गरी स्वायत्त खाद्य वैज्ञानिक तथा प्राविधिक परिषद्को स्थापना र सञ्चालन गरिनेछ ।
- १०.२ खाद्य शृङ्खलाका सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी शिक्षा, सूचना, सञ्चार र प्रचार प्रसारमा पहुँच विस्तार गर्दै वैज्ञानिक पद्धतिमा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन प्रणालीको विकास गरी लागू गर्ने र प्रवर्द्धन गर्ने (उद्देश्य ९.२ संग सम्बन्धित)
- १०.२.१ स्थानीय खाद्य उत्पादनमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापनलाई स्वनियमन गर्ने विधि तथा संस्कारको विकास र उपयोग गर्न सहयोग प्रदान गरिनेछ ।
- १०.२.२ प्राथमिक कृषि उत्पादनमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर तथा पहिचानियता (Traceability) कायम राख्न असल कृषि अभ्यास (Good Agricultural Practices - GAP) एवम् असल भेतेरीनरी अभ्यास (Good Veterinary Practice - GVP) जस्ता अभ्यासका संहिताहरू अँगाल्न कृषकहरूलाई प्रोत्साहन गर्दै क्रमिक रूपले खाद्य स्वच्छता नियमन प्रणाली लागू गरिनेछ ।
- १०.२.३ खाद्य उद्योग एवम् व्यवसायहरू र अन्य सरोकारवालाहरूको प्रकृतिका आधारमा विभिन्न नियमनकारी निकायहरूबाट विकास गरिएका राष्ट्रिय वा अन्तर्राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन अन्तर्गत Codex Guidelines, Good Agricultural Practice, Good Veterinary Practice, Organic Production System, Good Hygienic Practice, Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Critical Control Point लगायतका प्रणालीहरूको उपयोग गर्न क्षमता अभिवृद्धि, प्रोत्साहन र प्रवर्द्धन गर्दै क्रमिक रूपले उपयुक्त व्यवस्थापन प्रणालीहरू अनिवार्य रूपमा लागू गरिनेछ ।
- १०.२.४ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि आवश्यक पर्ने जनशक्ति उत्पादनका अल्पकालीन एवम् दीर्घकालीन योजना तयार पारी सरोकारवालाहरूसंग समन्वय गरी कार्यान्वयन गरिनेछ ।
- १०.२.५ अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचना एवम् जानकारीहरूको आदान प्रदान गर्ने तथा प्राप्त भएका सूचना सामग्रीहरूको प्रचार प्रसार गर्न सम्बन्धित अन्तर्राष्ट्रिय निकाय एवम् संस्थाका सम्पर्क बिन्दु Codex Contact Point, INFOSAN Emergency Contact Point, INFOSAN Focal Point तथा SPS National Enquiry Point हरूलाई प्रभावकारी रूपमा संचालन गर्ने व्यवस्था गरिनेछ ।
- १०.३ खाद्य पदार्थमा स्वच्छता तथा गुणस्तरीयता कायम गरी खाद्यवस्तु र सेवा व्यापार प्रवर्द्धन गर्न सहजीकरण गर्ने (उद्देश्य ९.३ संग सम्बन्धित)
- १०.३.१ खाद्य पदार्थको आयात निर्यात निरीक्षण (Import Export Inspections) का आधारभूत पक्षहरूलाई समेट्दै जोखिममा आधारित निरीक्षण (Risk based Inspection) को व्यवस्थाका लागि कोडेक्स (Codex Alimentarius Commission), IPPC (International Plant Protection Convention), OIE (World Organization for Animal Health) को मान्यता अनुकूल विधि तयार गरी कार्यान्वयन गरिनेछ ।

- १०.३.२ खाद्य पदार्थमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न आयात निर्यात निरीक्षण एवम् प्रमाणीकरण पद्धति (Food Import Export Inspections and Certification System) को विकास गरी प्रभावकारी रूपमा लागू गरिनेछ ।
- १०.३.३ खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी मापदण्डहरू लागू गर्दा विभिन्न देशहरूबाट आयातित खाद्य पदार्थहरूको नियमन र स्वदेशमा उत्पादन भएका खाद्य पदार्थहरूको नियमनमा एकरूपता कायम हुने गरी मापदण्डहरू पारदर्शी रूपमा लागू गरिनेछ ।
- १०.३.४ खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तरसम्बन्धी विषयहरूमा व्यापार साभेदार देशहरूबीच आपसी पहिचान (Mutual Recognition) र समकक्षता (Equivalence) बारे सम्झौता गरी कार्यान्वयन गरिनेछ ।
- १०.४ दूषित खाद्य पदार्थको उपभोगबाट उत्पन्न हुने रोगहरूको फैलावटको रोकथाम तथा व्यवस्थापन गर्ने प्रणालीको विकास गरी त्यस्ता जोखिमहरूको पूर्वसूचना व्यवस्थापनका लागि फुड इपिडेमियोलोजी सर्भिलेन्स लगायतका प्रणालीहरूको विकास गर्ने (उद्देश्य ९.४ संग सम्बन्धित)
- १०.४.१ खाद्य पदार्थका माध्यमबाट फैलन सक्ने रोगव्याधि एवम् महामारी सम्बन्धमा अंगाल्नुपर्ने सतर्कताका बारेमा स्वास्थ्य सेवा विभाग र खाद्य नियामक लगायतका सरोकारवाला निकायहरूबीच प्रभावकारी सूचना, सञ्चार तथा समन्वयको व्यवस्था गरिनेछ ।
- १०.४.२ खाद्यजन्य रोगव्याधिको निगरानी (Surveillance) प्रणाली र लेखाजोखा गर्ने, स्रोत पत्ता लगाउने र सरोकारवालाहरूलाई जानकारी दिने कार्यहरूको संस्थागत विकास गर्दै विद्यमान संरचनाहरूमा सुधार गरी तिनलाई सक्रिय, सक्षम र सबल बनाइनेछ ।
- १०.४.३ खाद्यजन्य रोगव्याधि तथा महामारी (Food-Borne Disease Out-Break) सम्बन्धी सूचना, समाचार प्राप्त भएमा सम्बन्धित निकायको संयोजकत्वमा विभिन्न सरोकारवाला निकायहरूको संलग्नतामा तत्काल न्यूनीकरण र निराकरणको व्यवस्थापन र प्रबन्ध गर्ने व्यवस्था गरिनेछ ।
- १०.५ खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताका लागि वैज्ञानिक पद्धतिका आधारमा सक्षम, सुदृढ, प्रभावकारी निरीक्षण, अनुगमन एवम् प्रयोगशाला विश्लेषण प्रणालीको विकास तथा सबलीकरण गर्ने (उद्देश्य ९.५ संग सम्बन्धित)
- १०.५.१ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी निरीक्षण एवम् प्रमाणीकरणका पद्धति तथा कार्यलाई विशिष्टीकरण गरी नियमनकारी निकायहरूको क्षमता विकास र अभिवृद्धि गरिनेछ ।
- १०.५.२ खाद्य बजार तथा उद्योग निरीक्षण अनुगमन कार्यमा पनि जोखिममा आधारित निरीक्षण (Risk Based Inspection) प्रणाली अवलम्बन गरिनेछ ।
- १०.५.३ केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला र मातहतका खाद्य प्रयोगशालाहरूलाई स्वायत्तता दिदै अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा मान्य हुने गरी प्रत्यायन (Accreditation) गरी सन्चालन गरिनेछ ।
- १०.५.४ खाद्य प्रयोगशाला परीक्षण सेवा स्थानीय तहसम्मको पहुँच हुने व्यवस्था गरिनेछ ।

- १०.५.५ खाद्य प्रयोगशालाहरूमा कार्यरत जनशक्तिलाई विषयगत तालिम एवम् क्षमता अभिवृद्धि, प्रयोगशाला उपकरणहरू तथा प्रयोगशालाको प्रयोजनका अन्य आवश्यक सामग्रीहरूका लागि लगानी वृद्धि गर्दै लगिनेछ ।
- १०.५.६ द्रुत परीक्षण सेवा उपलब्ध गराउनका लागि संस्थागत तथा निजी क्षेत्रमा गुणस्तर परीक्षण प्रयोगशाला स्थापना गर्न प्रोत्साहित गर्दै सेवा प्रदान गर्ने कार्यमा सहजीकरण गरी संस्थागत तथा निजी क्षेत्रका खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला र तिनीहरूको परीक्षण नतिजा (Confirmity Assessment) लाई मान्यता दिने व्यवस्था गरिनेछ ।
- १०.६ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी उपभोक्ता शिक्षा एवम् जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने (उद्देश्य ९.६ संग सम्बन्धित)**
- १०.६.१ खाद्य स्वच्छताका अभ्यासहरू र जनमानस एवम् राष्ट्रिय अर्थतन्त्रमा पर्ने असरहरूबारे चेतना जगाउनका लागि नीति निर्माता, सेवा प्रदायक, नागरिक समाज, खाद्य पदार्थ उत्पादन तथा बिक्री वितरण गर्ने कृषक, उद्यमी तथा व्यवसायी, उपभोक्ता हितसंग सम्बन्धित संघसंस्था, स्वास्थ्य कार्यकर्ता, समाजसेवी, सञ्चारकर्मीहरूलाई अभिमुखीकरण गरिनेछ ।
- १०.६.२ खाद्य पदार्थको उत्पादन स्थलदेखि उपभोगसम्मका प्रत्येक चरणमा खाद्य स्वच्छताको आधारभूत ज्ञान विस्तार हुने र सो सम्बन्धमा पैरवी गर्न सक्ने गरी जानकारी तथा चेतनामूलक सूचना पद्धतिको विकास गरिनेछ । यस्ता सामग्रीहरू तयार गरी निरन्तर रूपमा प्रचार प्रसार गर्ने व्यवस्था गरिनेछ ।
- १०.६.३ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचना प्रचार प्रसारलाई सहयोगात्मक, सामूहिक र पारदर्शी बनाउन आवश्यक जनशक्तिको परिचालन गरी सरोकारवाला संस्थाहरूको संलग्नतामा संघीय, प्रादेशिक तथा स्थानीय तहबाट अल्पकालीन र मध्यकालीन योजना बनाई प्रवर्द्धनात्मक अभियान सञ्चालन गरिनेछ ।
- १०.७ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभिवृद्धि सम्बन्धी शोध र अनुसन्धान गर्ने (उद्देश्य ९.७ संग सम्बन्धित)**
- १०.७.१ अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड तर्जुमा गर्ने संघ-संस्था : कोडेक्स (Codex), आईपीपीसी (IPPC) र ओआईई (OIE) लगायतका निकायहरूसंग वैज्ञानिक तथ्यमा आधारित सञ्चार प्रतिक्रियाका लागि तथा खाद्य पदार्थहरूमा हुन सक्ने हानिकारक तत्वहरूको अधिकतम अवशेषको मात्रा निर्धारण र यसले मानव स्वास्थ्यमा पार्न सक्ने असरबारे शोध एवम् अनुसन्धानका लागि विभिन्न विषय विशेषज्ञको प्राविधिक समिति वा टोली गठनको व्यवस्था गरी कार्य गरिनेछ ।
- १०.७.२ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्ड, खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने पद्धति, नौला खाद्यजन्य रोग व्याधि, मिसावट, दूषित खाद्य पदार्थको प्रभाव तथा लेखाजोखा, उपभोक्ता शिक्षा, नयां परीक्षण विधि, सम्भाव्य समस्याको जोखिम विश्लेषण गर्न, निरन्तर शोध तथा अनुसन्धानको आधार तयार गरी शैक्षिक संस्था, अनुसन्धान केन्द्र, खाद्य उद्योगी एवम् व्यवसाय लगायतका सरोकारवाला निकायहरूबाट शोध तथा अनुसन्धान गराउन प्रोत्साहित गरिनेछ । यस्ता शोध, अनुसन्धानका कार्यलाई प्रोत्साहित गर्न भौतिक, आर्थिक लगायतका स्रोतहरू उपलब्ध गराइनेछ ।

१०.७.३ नेपालका विभिन्न जातजाति, धर्म, संस्कृति विशेष खाद्य पदार्थ लगायत सबै प्रकारका खाद्य पदार्थहरूको स्वच्छ तथा गुणस्तरीय उत्पादन, संकलन, प्रशोधन, भण्डारण, ढुवानी एवं विक्री वितरणका लागि शोध, अध्ययन, अनुसन्धान र विकास गरी व्यापारमा सहजीकरण गरिनेछ ।

११. कार्यनीति

११.१ खाद्य पदार्थमा हुन सक्ने जोखिमबाट उपभोक्ताहरूलाई बचाउन जोखिममा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्रणाली अवलम्बन गर्न खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी कानुनी तथा संस्थागत सुधार गर्ने (उद्देश्य ९.१ संग सम्बन्धित)

११.१.१ विद्यमान खाद्य ऐन २०२३, खाद्य नियमावली २०२७, निर्देशिका तथा प्रचलित कार्यसञ्चालन प्रक्रियाहरूको पुनरावलोकन गरी आवश्यकता अनुसार संशोधन वा थप तर्जुमा गरी लागू गरिनेछ ।

११.१.२ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर लागू गर्न छुट्टै स्वायत्त एवम् स्वतन्त्र खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्राधिकरणको व्यवस्था गर्न आवश्यक पूर्वाधार तयार गरिनेछ । यसको पहिलो चरणमा सरोकारवालाहरूसंग मिलेर खाद्य स्वच्छता कायम राख्न गरिने नियमनकारी निकायहरूको प्रभावकारी रेखदेख र समन्वय गर्नका लागि एक अन्तर मन्त्रालय खाद्य स्वच्छता निर्देशक समितिको स्थापना गर्न कानुनी तथा संरचनागत व्यवस्था गरिनेछ ।

११.१.३ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर निर्धारणको जिम्मेवारीसहित एक गुणस्तर निर्धारण एकाइ स्थापना गरिनेछ, र राष्ट्रिय कोडेक्स कमिटीसंगको सहकार्यमा प्राथमिकताका आधारमा सबै खाद्य पदार्थहरूको स्वच्छता तथा गुणस्तर मापदण्डहरू (Horizontal & Vertical Standards) निर्धारण गरिनेछ ।

११.१.४ खाद्य क्षेत्रको नियमनमा देखापरेको दोहोरोपनलाई कानुनको संशोधन तथा परिमार्जनमार्फत एकरूपता कायम गरिनेछ ।

११.१.५ खाद्यवस्तु र सेवाको कारोबारकर्ता (खाद्य प्रशोधक, विक्री वितरक, होटेल रेस्टुरेन्ट सञ्चालक र सो सम्बन्धी, संस्थागत चमेना घर लगायत) लाई दर्ता र अनुज्ञापत्र दिने कार्यका लागि प्रभावकारी कानुनी व्यवस्था गरिनेछ । साथै स्ट्रिट फुड लगायत खाद्य शृङ्खलाका विभिन्न चरणमा खाद्य स्वच्छताको नियमनलाई बढावा दिन आवश्यक पर्ने कानुन तथा पूर्वाधारको क्रमिक रूपमा व्यवस्था गरिनेछ ।

११.१.६ अल्कोहलिक पेय (Alcoholic Drinks), आहारपूरक खाद्य पदार्थ (Dietary Supplement), फङ्क्सनल फुड्स (Functional Foods), न्युट्रासुटिकल्स (Nutraceuticals) एवम् नवविकसित खाद्य पदार्थ (Novel Foods) को नियमन व्यवस्था तथा प्राङ्गारिक (Organic) कृषि उत्पादन प्रणालीका अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपका आधार तयार गरी कार्यान्वयन गरिनेछ ।

११.१.७ संस्थागत तथा निजी क्षेत्रको गुणस्तर परीक्षण प्रयोगशाला विकास, नियमन तथा प्रवर्द्धन गर्न मापदण्ड निर्धारण गरिनेछ ।

- ११.१.८ स्थानीय, प्रादेशिक र संघीय स्तरमा सुस्पष्ट नियमन पद्धति लागू गर्न कानूनको तर्जुमा तथा खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन कार्यालयहरूको स्थापना गर्न संरचनागत व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.२ खाद्य शृङ्खलाका सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी शिक्षा, सूचना, सञ्चार र प्रचार प्रसारमा पहुँच विस्तार गर्दै वैज्ञानिक पद्धतिमा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन प्रणालीहरूको विकास गरी तिनको कार्यान्वयन तथा प्रवर्द्धन गर्ने (उद्देश्य ९.२ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)
- ११.२.१ ठूला र उच्च जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने उद्योगहरूमा चरणबद्ध रूपमा Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) व्यवस्थापन प्रणाली अनिवार्य लागू गर्ने व्यवस्था गरिनेछ । साथै साना, मझौला खाद्य उद्योग तथा व्यवसायहरूमा असल स्वस्थकर अभ्यास (GHP) र असल उत्पादन अभ्यास (GMP) चरणबद्ध रूपमा लागू गरिनेछ ।
- ११.२.२ जोखिमयुक्त तथा उच्च जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने उद्यमी तथा सम्बन्धित कृषकहरूलाई असल अभ्यासहरू अंगाल्न प्रोत्साहन मिल्ने कार्यक्रमहरू प्राथमिकताका साथ सञ्चालन गरिनेछ ।
- ११.२.३ खाद्य पदार्थको उत्पत्ति पहिचान (Traceability) को सुनिश्चितताका साथै जोखिम विश्लेषणको आधारमा फिर्ता लिने (Recall), अन्य प्रयोजनका लागि प्रयोग गर्ने वा नष्ट गर्ने कार्यका लागि सञ्चालन पद्धति तथा प्रक्रिया तर्जुमा गरी लागू गरिनेछ ।
- ११.२.४ राष्ट्रिय एवम् अन्तर्राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता प्रणालीहरूको कार्यान्वयनका लागि नियामक निकाय, खाद्य उद्योग व्यवसायी, कृषक तथा अन्य सरोकारवालाहरूको क्षमता अभिवृद्धि गरिनेछ ।
- ११.२.५ खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण क्षेत्रमा प्रमाणीकरण र प्रत्यायन गर्ने निकायहरूलाई मान्यता दिलाउन सहजीकरण गरिनेछ ।
- ११.२.६ लागू गरिएका खाद्य स्वच्छता प्रणालीको परिपालन तथा पुष्टीकरणसम्बन्धी कार्य गरिनेछ । यी कार्यहरू गर्नका लागि स्वतन्त्र तथा आधिकारिक रूपमा मान्यताप्राप्त तेस्रो पक्षलाई समेत सामेल गराउन सकिनेछ । तेस्रो पक्षलाई सामेल गराउन निश्चित मापदण्ड वा मानकहरूको आधारमा मान्यता दिने व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.२.७ खाद्य स्वच्छता क्षेत्रका नियामक, उत्पादक, प्रशोधक, सञ्चयकर्ता, आयात-निर्यातकर्ता, ढुवानीकर्ता, बिक्री वितरक, सेवा प्रदायक, शोधकर्ता आदिलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा विकास भएका प्रविधि तथा सूचना र स्रोत साधनहरूमा पहुँच पुऱ्याइनेछ ।
- ११.२.८ खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण क्षेत्रमा कार्यरत जनशक्ति, अन्य नियामक निकाय, खाद्य शृङ्खलामा आवद्ध जनशक्ति तथा खाद्य पदार्थको बजार सतर्कता र अनुगमन कार्यमा संलग्न

कर्मचारी/प्रतिनिधिहरूको क्षमता अभिवृद्धिका लागि तालिम, अध्ययन भ्रमण आदिको व्यवस्था गरिनेछ ।

- ११.२.९ खाद्य क्षेत्रको जनशक्ति विकासका लागि सरकारी तथा निजी क्षेत्रको समन्वयमा विश्वविद्यालयहरू, दातृसंस्था, परामर्शदाताहरूसंग सहकार्य गरी काम गरिनेछ ।
- ११.२.१० दूषित खाद्य पदार्थबाट हुने जोखिमको नियमित निगरानी र परीक्षण गर्ने तथा रोकथाम गर्नका लागि आवश्यक जनशक्तिको विकास गर्न समन्वय र सहजीकरण गरिनेछ ।
- ११.२.११ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी संस्थागत विकास तथा यस क्षेत्रमा कार्यरत कर्मचारीहरूको क्षमता अभिवृद्धि र थप ज्ञान आर्जनको लागि सेवाकालिन तालिम संचालन गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग अन्तर्गत तालिम केन्द्रको व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.२.१२ विद्यालय तथा खाद्य प्रविधि, पोषण, पशु स्वास्थ्य, कृषि विज्ञानजस्ता विषयहरू अध्ययन/अध्यापन हुने विश्वविद्यालयका पाठ्यक्रममा खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी विषयवस्तु समावेश गर्न पहल गरिनेछ ।
- ११.२.१३ खाद्य स्वच्छता तथा सम्बन्धित अन्य क्षेत्रमा अध्ययनका लागि छात्रवृत्तिको व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.३ खाद्य पदार्थमा स्वच्छता तथा गुणस्तरको विश्वसनीयता कायम गरी खाद्यवस्तु र सेवा व्यापार प्रवर्द्धन गर्न सहजीकरण कार्यलाई प्रभावकारी बनाउने (उद्देश्य ९.३ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)**
- ११.३.१ आयात निर्यात कार्यलाई सुव्यवस्थित र सरलीकरण गर्न विद्यमान आयात निर्यात निरीक्षण तथा गुण प्रमाणिकरण निर्देशिकाको पुनरावलोकन गरी त्यसलाई अद्यावधिक गरिनेछ ।
- ११.३.२ खाद्य पदार्थको निर्यात प्रमाणीकरण अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्डका आधारमा गर्ने व्यवस्था गरिनेछ । बजारको पहुँचको आवश्यकता हेरी आयात गर्ने देशका मापदण्डहरूसमेतलाई पूरा गर्नुपर्ने व्यवस्था र पद्धतिको विकास गरिनेछ ।
- ११.३.३ खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर प्रणालीको विश्वसनीयता र प्रमाणीकरणका लागि आयातकर्ता राज्यलाई पनि स्वीकार्य हुने प्रणालीको विश्वसनीयता सम्बन्धी ठोस पद्धति तर्जुमा गरी लागू गरिनेछ ।
- ११.३.४ आयात वा पैठारी हुने खाद्य तथा पेय पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर परीक्षण भन्सार विन्दुमा गर्ने वा जुनसुकै ठाउँमा पनि नमुना सङ्कलन गरी खाद्य प्रयोगशाला परीक्षण गर्ने कार्यका लागि खाद्य नियमन निकायका अधिकारीहरूको व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.४ दूषित खाद्य पदार्थको उपभोगबाट उत्पन्न हुने रोगहरूको फैलावटको रोकथाम तथा व्यवस्थापन गर्ने पद्धतिको विकास गर्दै त्यस्ता जोखिमहरूको पूर्वसूचना व्यवस्थापनका लागि फुड इपिडेमियोलोजी सर्भिलेन्स लगायतका प्रणालीहरूको विकास गर्ने (उद्देश्य ९.४ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)**
- ११.४.१ खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, अन्य निकायका साथै स्वास्थ्य सेवा विभागको फुड इपिडेमियोलोजी निर्देशनालयद्वारा संयुक्त रूपमा खाद्यजन्य रोगव्याधि तथा महामारीको

अनुसन्धान, रोकथाम र पूर्वसतर्कताको लागि निगरानी (Surveillance) सञ्जाल र पूर्वसावधानी प्रणालीको स्थापना गरी कार्य सन्चालन गरिनेछ। यसका लागि आवश्यक तथ्याङ्क तथा अभिलेख व्यवस्थापन गर्न राष्ट्रियस्तरमा एक एकाईको व्यवस्था गरी कार्यान्वयन गरिनेछ।

११.४.२ खाद्यजन्य रोगव्याधि तथा महामारीको तथ्याङ्क सङ्कलन, विश्लेषण र मूल्याङ्कनका साथै पुनरावलोकन एवम् पूरक कार्यहरू गर्न आवश्यक पद्धतिको विकास गरिनेछ।

११.४.३ उच्च जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थहरूमा सम्भाव्य रासायनिक तथा जैविक प्रदूषकहरूको विस्तृत अध्ययनद्वारा उपयुक्त तथ्याङ्कहरू सङ्कलन गरी प्राप्तहुने नतिजाहरूको आधारमा जोखिम न्यूनीकरणको कार्य व्यवस्था गरिनेछ।

११.५ खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताका लागि वैज्ञानिक पद्धतिका आधारमा सक्षम, सुदृढ, प्रभावकारी निरीक्षण, अनुगमन एवम् प्रयोगशाला विश्लेषण प्रणालीको विकास तथा सबलीकरण गर्ने (उद्देश्य ९.५ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)

११.५.१ घरेलु, साना, मझौला, ठुला खाद्य उद्योग एवम् खाद्य आपूर्ति शृङ्खलामा आवद्ध सबै सरोकारवालाहरूको वर्गीकरण गरी दर्ता तथा अनुमतिपत्र प्रदान गर्ने प्रक्रिया क्रमिक रूपमा अवलम्बन गर्नाका साथै पूर्वनिरीक्षण (Pre-Inspection) र अनुगमनको व्यवस्था गरी कार्यान्वयन गरिनेछ।

११.५.२ खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्रणाली व्यवस्थापनका लागि जोखिम वर्गीकरण गर्ने र जोखिममा आधारित निरीक्षण तथा अनुगमनका साधनहरू (Standard Operating Procedure) जाँचसूची, पद्धति तथा विधिहरू तयार गरी कार्यान्वयन गरिनेछ।

११.५.३ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी व्यवस्थापन प्रणाली प्रमाणीकरण (System Certification) लाई प्रोत्साहित गर्दै तदनुसृत निरीक्षण प्रक्रियालाई सुदृढ बनाइनेछ।

११.५.४ सरोकारवाला निकायहरूबीच नियमित निरीक्षण अनुगमनलाई व्यवस्थित गर्न पर्याप्त एवम् उचित जनशक्ति र स्रोत-साधनहरू उपलब्ध गराइनेछ।

११.५.५ खाद्य जोखिम विश्लेषण प्रणालीको स्थापना गरी काम गर्न योजनाहरूको तर्जुमा र तिनको कार्यान्वयन गरिनेछ। रासायनिक तथा जैविक जोखिमहरूको पहिचान र परीक्षण गर्ने प्रयोगशालाको क्षमतासहित निगरानी गर्ने कार्यलाई प्रभावकारी बनाइनेछ।

११.५.६ खाद्य पदार्थमा हुने विभिन्न विषादी, प्रतिजैविक तथा वातावरणीय प्रदूषण आदिका अवशेषहरूलाई तोकिएको सीमाभित्रै राख्न अवशेषको अधिकतम सीमा निर्धारण गरिनेछ।

११.५.७ जोखिम विश्लेषण (Risk Analysis) को क्षमता विकास गर्न राष्ट्रिय र अन्तर्राष्ट्रिय स्रोतहरूको परिचालन गरिनेछ।

११.५.८ जनसंख्या वृद्धि, खाद्य पदार्थहरूको विविधीकरण एवम् रसायनहरूको बढ्दो प्रयोग, बढ्दो सहरीकरण, उद्योगहरूको वृद्धि एवम् व्यापार विविधीकरण अनुसार खाद्य स्वच्छता र गुण

नियमन कार्यलाई प्रभावकारी बनाउन संघ, प्रदेश र स्थानीय तहमा कार्यालयको स्थापनाका साथै आवश्यक श्रोत, साधन, उपकरण र जनशक्तिको पर्याप्त व्यवस्था गरी प्रभावकारी तथा भरपर्दो निरीक्षण अनुगमन कार्य गरिनेछ ।

- ११.५.९ रासायनिक, जैविक तथा सूक्ष्म जैविक प्रदूषणजस्ता खाद्य स्वच्छताका पक्षहरूको परीक्षण विश्लेषण गर्न राष्ट्रिय खाद्य रेफरेन्स प्रयोगशाला (National Food Reference Lab) को स्थापना र सञ्चालन गरी सरकारी एवम् निजी क्षेत्रका प्रयोगशालाहरूको गुणस्तर सुनिश्चितता सम्बन्धी कार्य गरिनेछ ।
- ११.५.१० खाद्य प्रयोगशालाहरूलाई पद्धति अनुरूप सञ्चालन गर्न थप स्रोत सामग्रीको व्यवस्था , मापदण्डको विकास, नियमन, अनुगमनको विधि तथा प्रक्रियालाई सुदृढिकरण गर्दै लगिनेछ ।
- ११.५.११ संस्थागत तथा निजी क्षेत्रमा गुणस्तर परीक्षण प्रयोगशालाहरूको स्थापना गरी मान्यता प्राप्त हुने गरी सेवा प्रदान गर्ने कार्यमा क्षमता अभिवृद्धिका लागि सहयोग र सहजीकरण गरिनेछ ।
- ११.५.१२ संस्थागत तथा निजी स्तरमा स्थापना भएका खाद्य प्रयोगशालाहरूबाट गरिने परीक्षणको विश्वसनीयताका लागि नियमित र प्रभावकारी अनुगमनको व्यवस्था गरिनेछ ।
- ११.५.१३ खाद्य प्रयोगशालाहरूको परीक्षणको विश्वसनीयता कायम गर्न गराउन आवश्यक पर्ने अन्तर प्रयोगशाला प्रोफिसियन्सी टेस्टिङ र क्यालिब्रेसनको व्यवस्था गरिनेछ ।

११.६ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी उपभोक्ता शिक्षा एवम् जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने (उद्देश्य ९.६ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)

- ११.६.१ खाद्य पदार्थको उपभोगबाट जोखिममा पर्न सक्ने उपभोक्ताहरूलाई सुसूचित गर्न उपभोक्ता जनचेतनाका लागि पर्चा, पम्प्लेट, पोस्टर, म्यानुयल, श्रव्यदृश्य लगायतका सामग्रीहरूको स्थानीय भाषामा समेत तयार गरी उपभोक्ता हकहित संरक्षणसंग सम्बद्ध संघ-संस्था, शिक्षण संस्थाहरू, स्वास्थ्यकर्मी, महिला स्वयंसेविका, नागरिक समाज तथा अन्य सरोकारवालाहरूको सहकार्य र सहभागितामा अभियानका रूपमा तालिम, कार्यशाला गोष्ठी लगायतका जनचेतनामूलक कार्यक्रमहरू सञ्चालन गरिनेछन् । जंक फुडलाई निरुत्साही एवं न्यूनीकरण गर्न र बढी जोखिम तथा गम्भीर हानि हुन सक्ने सम्भावना भएका विषयमा उपभोक्ता जागरणका लागि खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी विशेष सचेतना कार्यक्रमहरू सञ्चालन गरिनेछ ।
- ११.६.२ खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी सूचना, सन्देश तथा सञ्चारका सामग्रीहरू आम सञ्चारको माध्यमबाट सत्य तथ्यको आधारमा प्रकाशन तथा प्रसारणका लागि सञ्चारकर्मीहरूलाई जानकारी गराउन अभिमुखिकरण कार्यशाला तथा तालिम कार्यक्रमहरूको आयोजना गरिनेछ ।
- ११.६.३ उपभोक्ताको गुनासो सङ्कलन, व्यवस्थापन तथा निराकरणका लागि सहज, सरल, छिटोछरितो र भरपर्दो गुनासो सम्बोधन गर्ने प्रणालीको विकास गरिनेछ ।
- ११.६.४ खाद्य स्वच्छता, सचेतना तथा पैरवीका कार्यक्रमहरूका लागि सार्वजनिक सुनुवाइ, अभिमत सङ्कलन, कार्यशाला गोष्ठीहरूको आयोजना गरिनेछ ।

११.६.५ घुम्ती प्रयोगशालाको प्रयोग गरी निरीक्षण, अनुगमन सेवाहरूको सञ्जालको स्थापना तथा विस्तार गरी जनचेतना अभिवृद्धि गरिनेछ ।

११.७ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभिवृद्धि सम्बन्धी शोध र अनुसन्धान गर्ने (उद्देश्य ९.७ का नीतिहरूसंग सम्बन्धित)

११.७.१ खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण क्षेत्रमा भएका शोध-अनुसन्धानबाट प्राप्त भएका नतिजा तथा प्रविधिलाई उपयुक्तताका आधारमा खाद्य उद्योग व्यवसायमा अवलम्बन गर्ने वातावरण सिर्जना गरिनेछ ।

११.७.२ खाद्य स्वच्छता शोध, अनुसन्धान गर्ने संघ-संस्थाहरूको अनुसन्धान कार्यमा दोहोरोपन नहुने गरी समन्वयात्मक रूपमा अनुसन्धानहरू गराउने व्यवस्था गरिनेछ ।

११.७.३ खाद्य स्वच्छता कायम गर्न Maximum Residue Level (MRL), Accepted Daily Intake (ADI) तथा No Observed Adverse Effect Level (NOAEL) जस्ता विषयहरूमा अनुसन्धान कार्यक्रमहरूलाई प्रोत्साहित गर्ने कार्यक्रम सञ्चालन गरिनेछ ।

११.७.४ खाद्य पदार्थहरूमा हुन सक्ने रासायनिक एवम् जैविक जोखिमहरूका प्रभावहरू मूल्याङ्कन गर्न खाद्य स्वच्छतामा भएका अनुसन्धान तथा निगरानी प्रतिवेदनको सङ्कलन र पञ्जीकरण गर्ने विशेष कार्यक्रम सञ्चालन गरिनेछ ।

११.७.५ विभिन्न जातजाति, धर्म, संस्कृति विशेषका खाद्य पदार्थ तथा स्थानीय रैथाने एवम् परम्परागत जातका वाली वस्तुको संरक्षण, खाद्य पदार्थको उत्पादन, तयारी तथा गुणस्तर सम्बन्धी शोध, अध्ययन, अनुसन्धान र विकास गर्न प्रोत्साहित गरी त्यस्ता खाद्य पदार्थहरूको संरक्षण, सम्बर्द्धन, स्वच्छता र गुणस्तर कायम गरी तिनको व्यापार प्रवर्द्धनमा टेवा दिने कार्यक्रम सञ्चालन गरिनेछ ।

१२. संस्थागत संरचना

कृषि विकास रणनीति, २०७२ मा खाद्य स्वच्छता प्राधिकरण गठन गर्ने कुरा उल्लेख भए तापनि आवश्यक पूर्वाधारहरूको संरचना, जोखिममा आधारित निरीक्षण प्रक्रिया एवम् प्रत्यायन प्राप्त प्रयोगशालाको विकास नभई उल्लिखित प्राधिकरणको स्थापना र गठन सम्भव नभएकाले क्रमिक रूपमा नियामक निकायहरूको विकास र क्षेत्र विस्तार हुँदै सक्षम भइसकेपछि खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्राधिकरणमा रूपान्तरित गरिनेछ । खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण प्राधिकरण गठन नभएसम्म सबै नियमनकारी निकायहरूबीच आपसी सद्भाव तथा समझदारी सृजना गर्न, खाद्य नियमन पद्धतिलाई एक अर्काका कामहरूमा परिपूरक एवम् पारस्परिक सहभागितामा आबद्ध गरी प्रभावकारी कार्यान्वयन पद्धतिको विकास गर्न, खाद्य क्षेत्रमा पर्याप्त सक्षम र सक्रिय जनशक्ति, कर्मचारीहरू र नियमनकारी संरचनाहरूको उपयोग एवम् तिनलाई मितव्ययी बनाउन तथा अनावश्यक दोहोरोपन एवम् नियमनकारी निकायहरूबीच अस्पष्टता अन्त्य गर्न हाललाई एक अन्तर मन्त्रालय खाद्य स्वच्छता निर्देशन समितिको स्थापना गर्न कानुनी व्यवस्था गरिनेछ ।

खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन सम्बन्धमा केन्द्रीय स्तरमा देहाय बमोजिमका कार्यहरू गरिनेछन् :

- क) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुख भूमिका हुनेछ ।
- ख) कृषि विभाग तथा पशु सेवा विभागको परिपूरक एवम् सहयोगात्मक भूमिका हुनेछ ।
- ग) स्वास्थ्य सेवा विभाग, वाणिज्य, आपूर्ति तथा उपभोक्ता संरक्षण विभाग र भन्सार विभागको सहयोगी भूमिका हुनेछ ।

खाद्य स्वच्छता नीति कार्यान्वयन गर्ने जिम्मेवार निकाय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई अन्य धेरै संघ-संस्थाहरूसंगको सहकार्यको आवश्यकता पर्ने हुंदा आवश्यक सरोकारवालाहरूको भूमिकाबारे अनुसूची १ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

१३. आर्थिक पक्ष

नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत रहेको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी दीर्घकालीन तथा वार्षिक कार्ययोजना एवम् कार्यक्रम बनाउने जिम्मेवारी दिइनेछ । यस नीति अन्तर्गत पारित कार्यक्रमहरूको कार्यान्वयन गर्न आवश्यक पर्ने बजेट नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले व्यवस्था गर्नेछ । खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी क्षेत्राधिकार विस्तृत हुने हुंदा राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय स्तरबाट प्राप्त हुने आर्थिक स्रोतको परिचालन गर्नु पूर्व नेपाल सरकार, अर्थ मन्त्रालयको सहमति लिइनेछ ।

१४. कानूनी व्यवस्था

यस नीतिमा समाविष्ट व्यवस्थाहरूको पूर्ण र प्रभावकारी रूपमा कार्यान्वयनमा ल्याउन विद्यमान खाद्य ऐन, २०२३ र खाद्य नियमावली २०२७ लाई आवश्यकता अनुसार परिमार्जन गरी नयाँ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी नयाँ ऐन र आवश्यक नियमावलीहरूको तर्जुमा गरिनेछ ।

१५. अनुगमन तथा मूल्यांकन

नीति कार्यान्वयनको नियमित अनुगमन तथा कार्यगत मुल्यांकनको कार्य कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय र मातहतका खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट हुनेछ । कार्यान्वयन प्रभावकारी बनाउन प्रत्येक वर्ष समग्र पक्षको कार्यान्वयनको समीक्षा यसै नीति अनुरूप गठन हुने खाद्य स्वच्छता निर्देशन समितिले गर्नेछ र नीति कार्यान्वयनको मूल्यांकन प्रतिवेदन सार्वजनिक गरिनेछ ।

१६. जोखिम

यस नीतिमा भएका व्यवस्थाहरू पूर्ण रूपले कार्यान्वयनमा ल्याउन धेरै सरोकारवाला निकायहरूको अहम भूमिका रहने भएकोले सम्बन्धित सबै निकायहरूले जिम्मेवार र प्रतिवद्ध भई आफ्नो भूमिका निर्वाह गर्ने/गराउने वातावरण श्रृजना गर्न समयमै आवश्यकता अनुसार सम्वद्ध ऐन, नियमहरूको परिमार्जन तथा नयाँ कानूनहरूको निर्माण, प्रवर्द्धनात्मक/ जनचेतनामूलक कार्यक्रमहरूको व्यवस्था अपरिहार्य हुन्छ ।

कानूनी आधार निर्माण गर्न, आवश्यक संरचनागत सुधार र प्रवन्ध गर्न तथा साधन श्रोतको व्यवस्था समयमै मिलाउन सकिएन भने नीतिमा भएको सबै प्रावधानहरू कार्यान्वयनमा ल्याउन नसकिने जोखिम रहेकोछ ।

१७. वाधा अडकाउ फुकाउने अधिकार

यस नीतिको कार्यान्वयनको सिलसिलामा कुनै समस्या उत्पन्न भएमा नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले वाधा अडकाउ फुकाउन सक्नेछ ।

अनुसूची १

राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीति कार्यान्वयनका लागि सरोकारवाला निकाय एवम् संघ संस्थाहरूका जिम्मेवारीका विषय तथा सहकार्यका क्षेत्र

क्र. सं.	मन्त्रालय, विभाग, संघ, संस्था, संस्थान, बोर्ड	जिम्मेवारीका विषय तथा सहकार्यका क्षेत्र
१	कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट पेस भएका नीति, कार्यनीति, कार्यक्रम राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय आवश्यकता एवम् औचित्य हेरी पारित गर्ने गराउने । आर्थिक स्रोतको व्यवस्था गर्ने र विभागको सुपरिवेक्षण गर्ने । राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिलाई सम्बन्धित निकायहरूबाट प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि समन्वय गर्ने । नीतिको कार्यान्वयन र कार्यक्रमहरूमा स्रोत र साधन परिचालन गर्ने । खाद्य पदार्थका माध्यमबाट फैलन सक्ने रोगव्याधि एवम् महामारी सम्बन्धमा अपनाउनुपर्ने सतर्कताका बारेमा स्वास्थ्य सेवा विभाग र खाद्य नियामक निकायबीच प्रभावकारी सूचना सञ्चारमा सहजीकरण गर्ने । खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग तथा अन्य सरोकारवाला निकायहरूबाट राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनको सुनिश्चितता गर्ने ।
२	उद्योग, वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय	<ul style="list-style-type: none"> विश्व व्यापार संगठन (WTO) संग सम्बन्धित विषय एवम् खाद्य व्यापार सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सहयोग गर्ने । स्वच्छ तथा गुणस्तरीय खाद्य आपूर्ति सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सहयोग गर्ने । खाद्य उद्योगहरूमा आचारसंहिता (Code of Practices), असल उत्पादन अभ्यास (GMP), जोखिम विश्लेषण एवम् संवेदनशील नियन्त्रण विन्दु (HACCP), खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन प्रणाली लागू गर्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयलाई सहयोग गर्ने । ठुला तथा मझौला खाद्य उद्योगहरूसंग सम्बन्धित नियमन लगायतका खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी विषयहरू लागू गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सहयोग गर्ने ।
३	कानून, न्याय तथा संसदीय मामिला मन्त्रालय	<ul style="list-style-type: none"> ऐन नियमावलीहरूको मस्यौदा लगायत तिनलाई पारित गर्ने गराउने ।
४	अर्थ मन्त्रालय	<ul style="list-style-type: none"> राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीति लागू गर्ने कार्यक्रमहरूका लागि सम्बन्धित जिम्मेवार नियामक निकायहरूमा यथोचित बजेटको व्यवस्था गर्ने । खाद्य पदार्थसंग सम्बद्ध उद्योगहरूमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न आर्थिक स्रोत जुटाउने कार्य गर्ने गराउने ।
५	सञ्चार तथा सूचना प्रविधि मन्त्रालय	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर (Food Safety and Quality -FSQ) सम्बन्धी कार्यमा सरोकारवालाहरूलाई सुसूचित गराउने ।
६	स्वास्थ्य तथा जनसंख्या	<ul style="list-style-type: none"> जड्क फुड प्रयोगलाई निरुत्साहित बनाउने तथा होटल रेस्टुरेन्ट

	मन्त्रालय/स्वास्थ्य सेवा विभाग	<p>नियमनमा सहयोग गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ● रासायनिक तथा विषालु तत्वहरूको प्रयोगका कारण खाद्य पदार्थलाई दूषित हुनबाट रोक्ने संयुक्त कार्यमा सहयोग गर्ने । ● खाद्य इपिडेमियोलोजिकल तथ्याङ्कहरू सङ्कलन गर्ने व्यवस्था गरी खाद्य स्वच्छतासंग सम्बन्धित जोखिम व्यवस्थापन गर्न सहयोग गर्ने । ● खाद्य स्वच्छतासंग सम्बन्धित जोखिम परीक्षणका विभिन्न आयामहरूमा सक्रिय सहभागी हुने ।
७	गृह मन्त्रालय/ जिल्ला प्रशासन कार्यालय	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन सम्बन्धी कारवाहीमा सहयोग गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता नियमन निकायका कार्यमा प्रहरी सेवा र सहयोगको सुनिश्चितता गर्ने । ● ऐन नियम विपरीत कार्य गर्नेहरूलाई कारवाही गर्ने निकायलाई सहयोग गर्ने । ● खाद्यजनित रोग सर्वेक्षणमा सहयोग गर्ने ।
८	पर्यटन विभाग/ नेपाल पर्यटन बोर्ड	<ul style="list-style-type: none"> ● राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयन अन्तर्गत पर्यटन क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छता प्रवर्द्धन गर्न पर्यटन विभाग मार्फत कार्यक्रम समावेश गर्न भूमिका निर्वाह गर्ने । ● खाद्यजनित रोग सर्वेक्षण कार्यक्रममा सहयोग गर्ने । ● पर्यटन क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छताका लागि जनचेतना फैलाउन नेपाल पर्यटन बोर्ड मार्फत कार्यक्रम सञ्चालनमा सहयोग गर्ने ।
९	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर नीतिको कार्यान्वयन गर्नाका साथै आवश्यक संरचनाको विस्तार र विकास गर्ने तथा सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूसंग समन्वय गर्ने । ● खाद्य ऐन नियम संशोधन, परिमार्जनका साथै तिनको प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने । ● खाद्य तथा पेय पदार्थ आयात निर्यातमा स्वच्छता एवम् गुणस्तरको नियमन तथा प्रमाणीकरण गर्ने । ● अल्कोहलिक पेय (Alcoholic Drinks), आहारपूरक खाद्य पदार्थ (Dietary Supplement), फङ्क्सनल फुड्स (Functional Foods), न्युट्रासुटिकल्स (Nutraceuticals) एवम् नवविकसित खाद्य पदार्थ (Novel Foods) लगायतका खाद्य तथा पेय पदार्थको स्वच्छता र गुणस्तर नियमन गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी जोखिम विश्लेषणको जिम्मेवारीको भूमिका खेल्ने ।
१०	कृषि विभाग	<ul style="list-style-type: none"> ● असल कृषि अभ्यास (GAP) लागू गर्ने, जीवनाशक विषादी नियमन गर्ने, खाद्य स्वच्छता एवम् आईपीपीसी (IPPC) का उद्देश्यहरू हासिल गर्न मार्ग निर्देशनहरू तयार गर्ने र खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर लागू गर्न विशेष भूमिका निर्वाह गर्दै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग सहकार्य गर्ने ।
११	पशु सेवा विभाग	<ul style="list-style-type: none"> ● असल भेटेरीनरी अभ्यास (GVP) लागू गर्ने, ओआईई (OIE) का

		गाइडलाइनहरू लागू गर्ने लगायतका कार्य गरी खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर (FSQ) का उद्देश्यहरू हासिल गर्ने सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सहयोगीको भूमिका निर्वाह गर्ने ।
१२	उद्योग विभाग	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य पदार्थका उद्योगहरूमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गराउन विभागलाई सहयोग गर्ने । साथै उद्योग दर्ता, उद्योगसम्बन्धी सूचना, तथ्यांक सङ्कलन र प्रवाह लगायतका सम्बन्धमा सहयोग गर्ने ।
१३	घरेलु तथा साना उद्योग विभाग	<ul style="list-style-type: none"> घरेलु तथा साना उद्योगहरूमा असल अभ्यासहरू लागू गर्न सहयोग गर्ने ।
१४	भन्सार विभाग	<ul style="list-style-type: none"> भन्सार विन्दुमा खाद्य आयात निर्यात गुणस्तर नियमन तथा प्रमाणीकरण एवम् वनस्पति तथा पशुपन्छी क्वारेन्टाइन व्यवस्थापनमा सम्बन्धित विभागहरूलाई सहयोग पुर्याउने ।
१५	वाणिज्य, आपूर्ति तथा उपभोक्ता संरक्षण विभाग	<ul style="list-style-type: none"> आयात निर्यात कार्यमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तरका नियमनहरू लागू गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग आवश्यक सहकार्य गर्ने । स्वच्छता एवं गुणस्तरिय खाद्य आपूर्तिको नियमनहरू लागू गर्न खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग आवश्यक सहकार्य गर्ने ।
१६	औषधि व्यवस्था विभाग	<ul style="list-style-type: none"> Drug Residue मापन तथा मापदण्ड निर्धारण गर्ने सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग आवश्यक सहकार्य गर्ने ।
१७	आयुर्वेद विभाग	<ul style="list-style-type: none"> फुड्सनल फुड्स (Functional Foods) मापन तथा मापदण्ड निर्धारण गर्ने सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग आवश्यक सहकार्य गर्ने ।
१८	प्रदेश सरकार तथा स्थानीय तह	<ul style="list-style-type: none"> आ-आफ्नो क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न आवश्यकता अनुसार खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्राविधिक सहयोग, सहकार्य एवम् समन्वयमा बजार निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने ।
१९	नेपाल गुणस्तर तथा नापतौल विभाग	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य पदार्थसम्बन्धी प्राविधिक नियमन (Technical Regulation), प्रमाणीकरण एवम् प्रयोगशाला सेवा सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग सहकार्य गर्ने ।
२०	उपभोक्ता तथा खाद्य सम्बन्धी संघ संस्था	<ul style="list-style-type: none"> उपभोक्ता हितसंग सम्बन्धित विषयमा समग्र सरोकारवालाहरूसंग अन्तरक्रिया एवम् चासो राख्ने । राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा सहभागी हुने । नीति अनुरूप नभएका कार्यहरूबारे सम्बन्धित निकायहरूलाई जानकारी गराउने । उपभोक्ता शिक्षा तथा जनचेतना अभिवृद्धि गर्न सहयोग पुर्याउने ।
२१	नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघ एवम् अन्य खाद्य पदार्थ सम्बन्धी वस्तुगत संघहरू	<ul style="list-style-type: none"> राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने । उद्योग व्यवसायमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी पक्षको अवलम्बन गराउन भूमिका खेल्ने । उद्यमी र व्यवसायीहरूलाई खाद्य स्वच्छतामा जिम्मेवार बनाउन मद्दत

		<p>गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छतासम्बन्धी तालिम तथा सचेतना कार्यक्रमहरू गर्ने ।
२२	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड	<ul style="list-style-type: none"> ● तालिम तथा सचेतना कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्ने । ● खाद्य स्वच्छताका कार्यक्रमहरूमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसँग सहकार्य गर्ने ।
२३	राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड	<ul style="list-style-type: none"> ● तालिम तथा सचेतना कार्यक्रमहरू सञ्चालन गर्ने । ● खाद्य स्वच्छताका कार्यक्रमहरूमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसँग सहकार्य गर्ने ।
२४	खाद्य विज्ञान तथा प्रविधि विषयसँग सम्बन्धित शिक्षण संस्थाहरू	<ul style="list-style-type: none"> ● राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा आवश्यक सहयोग र सरसल्लाह दिने । ● जनशक्ति विकासमा सहयोग गर्ने । ● खाद्य जोखिम विश्लेषण कार्यमा प्राज्ञिक सहयोग गर्ने ।
२५	नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद् (NARC)	<ul style="list-style-type: none"> ● राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा अनुसन्धानमूलक कार्य र खाद्य भण्डारण प्रणालीजस्ता विषयहरूमा आवश्यक सहयोग र सरसल्लाह दिने । ● खाद्यजनित रोगहरूको सर्वेक्षण कार्यमा सहयोग गर्ने ।
२६	महान्यायाधिवक्ताको कार्यालय/ सरकारी वकिलको कार्यालय	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य सम्बन्धी मुद्दाहरू दायर गर्ने, बहस तथा पैरवी गर्ने कार्यमा सहयोग गर्ने । ● खाद्य सम्बन्धी कानुनी सुझाव तथा परामर्श उपलब्ध गराउन सहयोग गर्ने ।
२७	नेपाल प्रेस काउन्सिल	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचना सन्देश प्रचारप्रसारको अनुगमन र सहयोग गर्ने ।
२८	राष्ट्रिय सूचना आयोग	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचनाहरूको प्रवाह व्यवस्थापनमा सहयोग गर्ने ।
२९	राष्ट्रिय किसान आयोग	<ul style="list-style-type: none"> ● कृषकहरूलाई असल अभ्यासहरू कार्यान्वयन गर्ने तथा स्वच्छता अभिवृद्धि कार्यमा सहयोग र सहकार्य गर्ने ।