दुधौली नगरपालिका

स्थानीय राजपत्र

खण्ड ६, संख्या ४, दुधौलीबजार, मंसिर २७ गते, २०८० साल

भाग २

दुधौली नगरपालिका

दुधौली नगरपालिका

नगरकार्यपालिकाको कार्यालयको सूचना

नेपालको संविधान अनुसूची ८ र ९ तथा स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ बमोजिम स्थानीय तहलाई तोकिएको अधिकार क्षेत्रभित्रका विषयमा दुधौली नगरकार्यपालिकाले स्वीकृत गरेका तल लेखिए बमोजिमका कार्यविधि सर्वसाधरणको जानकारीको लागि प्रकाशन गरिएको छ ।

दुधौली नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन निर्देशिका २०८०

(दुधौली नगरपालिका, नगर कार्यपालिकाबाट मिति २०८० मंसिर २७ स्वीकृत)

परिभाषित शब्दावली

कार्यालय	कार्यालय भन्नाले दुधौली नगरपालिकाको नगर कार्यपालिकाको कार्यालय सम्झनु पर्दछ
नगर प्रमुख	नगर प्रमुख भन्नाले दुधौली नगरपालिकाको नगर प्रमुख सम्झनु पर्दछ
उपप्रमुख	उपप्रमुख भन्नाले दुधौली नगरपालिकाका नगर उपाध्यक्ष सम्झनु पर्दछ
कार्यपालिका	कार्यपालिका भन्नाले दुधौली नगरपालिकाको नगर कार्यपालिका भन्ने सम्झनुपर्छ।
अनुगमन टोली	अनुगमन टोली भन्नाले कार्यालयले विशेषज्ञ सहित गठन गरेको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोली सम्झनु पर्दछ
उपभोक्ता हित संरक्षण समिति	उपभोक्ता हित संरक्षण समिति भन्नाले नगरपालिकाबाट गठन हुने तत्सम्बन्धी कार्य गर्ने समिति बुझ्नु पर्दछ।
प्रदायक	प्रदायक भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, आयातकर्ता, भण्डारण वा बिक्री वितरण गर्ने व्यक्ति वा संस्था सम्झनु पर्दछ।
वस्तु	वस्तु भन्नाले उपभोक्ताले उपभोग वाप्रयोग गर्ने वस्तुको समिश्रणबाट बनेको पदार्थ सम्झनु पर्दछ र सो शब्दले उपभोग्य वस्तुको निर्माणमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थ, रङ्ग, सुगन्ध वा रसायनलाई समेत जनाउँछ।
विक्रेता	बिक्रेता भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, पैठारीकर्ता, थोक वा खुद्रा विक्रेता, सेवाप्रदायक सम्झनु पर्दछ। सो शब्दले होटल, लज, होस्टेल, खाजा घर संचालक आदिलाई समेत जनाउने छ।

स्थानीय सरकार	स्थानीय सरकार भन्नाले दुधौली नगरपालिकालाई सम्झनु पर्दछ।
सरसफाइ	मानव मलमुत्रको सुरक्षित विसर्जनका लागि सेवा र सुविधाहरुको व्यवस्थालाई सरसफाइ भनिन्छ। सरसफाइले फोहोरमैला संकलन र फोहोर पानीको विसर्जन मार्फत स्वच्छता कायम गर्नुलाई बुझाउँछ। जनस्वास्थ्य प्रवर्द्धनका लागि गरिएका विभिन्न स्वस्थकर क्रियाकलापहरुको समग्र कार्य सरसफाइ हो।
स्वच्छता	स्वच्छता भन्नाले आफू र वरिपरिको वातावरण सफा गरी रोगको विस्तार रोक्न र बिरामी हुनबाट बच्न अपनाइने सम्पूर्ण व्यवहारहरु हुन्। स्वच्छताले व्यक्ति र समुदायको आनिबानीलाई जनाउँछ।
सफा र स्वच्छ अवस्था	सफा र स्वच्छ चरणका सूचकहरु पूरा गरेपछि सम्बन्धित समन्वय समितिबाट अनुमोदन एवम् प्रमाणीकरण भएको अवस्था सम्झनुपर्छ ,।
पूर्ण सरसफाइ उन्मुख अवस्था	यस निर्देशिकामा उल्लिखित सफा र स्वच्छ, पूर्ण सरसफाइ उन्मुख दुवै चरणका सूचकहरु पुरा गरेपछि सम्बन्धित समन्वय समितिबाट अनुमोदन एवम् प्रमाणीकरण भएको अवस्था बुझ्नुपर्छ।
दिगो सरसफाइ	स्वचालित र नियमित रुपमा सञ्चालित सरसफाइको अवस्था
सुरक्षित पानी	मानव स्वास्थ्यलाई हानी गर्ने भौतिक, जैविक र रासायनिक पदार्थहरु नरहेको पानी
सुरक्षित खाना	मानव स्वास्थ्यलाई हानी नगर्ने, खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम भएको खाना
सरोकारवाला	सरकारी, गैरसरकारी कार्यालय तथा निकाय, राजनीतिक दल, विद्यालय, सहकारी, निजी क्षेत्र, नागरिक समाज, आम सञ्चार, उपभोक्ता समितिहरु लगायतका चासो राख्ने वा सरोकार भएकाहरु

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 पाइन्छ। खाद्य कानुन 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 तत्कालीन ७५ वटै जिल्लामा खाद्य ऐन-नियमावली अनुसार खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन सम्बन्धी विविध क्रियाकलापहरू सञ्चालन गर्दै उपभोक्ताहरूको हकहितको संरक्षण गर्ने कार्य हुँदै आएको छ।

प्रारम्भमा खाद्य कानुन खाद्य मिसावट नियन्त्रण गर्ने, दूषित खाद्य पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरणमा नियन्त्रण र प्रतिबन्ध लगाउने जस्ता विषयहरूमा परिलक्षित भएको देखिन्छ । खाद्य कानुनको कार्यान्वयनका चरणहरू सुरु भएपछि हालसम्म खाद्य पदार्थ उत्पादन, बिक्री वितरण र उपभोगमा आएका स्वच्छता तथा गुणस्तरका जोखिम र चुनौतीहरूलाई सम्बोधन गर्ने प्रयास भई आएको पाइन्छ। 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 सुनिन्छ।

विश्वव्यापार संगठन (World Trade Organization) मा प्रवेश गरिसकेपछि स्वच्छता एवम् बिरुवा स्वस्थता सम्बन्धी सम्झौता९क्बलष्तबचथ बलम एजथतयकबलष्तबचथ (क्एक ब्नचभझभलत०, व्यापारको प्राविधिक रोकावट सम्बन्धी सम्झौता९त्भअजलष्अबी द्यबचचष्भचक तय त्चबमभ (TBT Agreement) लगायतका सम्झौताअनुसार खाद्यपदार्थको व्यापारमा अवलम्बन गर्नुपर्ने खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धीप्रावधानहरूका कारण परम्परागत रूपले गर्दै आएको खाद्यव्यापारमा विभिन्न समस्याहरू देखिंदै आएका छन् । यसै सन्दर्भमा खाद्य वस्तुमा जीवनाशक विषादीको अवशेष, पशुपन्छीका औषधीको अवशेष, वातावरणीय दूषित तत्वहरूको

प्रवेश, ढुसीजन्य विष तथा हानिकारक जीवाणुबाट हुने असरलाई न्यूनीकरण गर्न उचित नियमन गर्नैपर्ने 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 पर्न 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 ।

संविधानप्रदत्त नागरिक अधिकार, विद्यमान नीति नियम र प्रदेशको वार्षिक नीति कार्यक्रममा समेटिएका विषयलाई आधार मानी, नगरपालिका भित्रका घरधुरीहरु, विद्यालय र संघ संस्थाहरुमा खाइने खाना, खाजा तथा खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तरीयता कायम गर्न दुधौली नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन निर्देशिका-२०८० तयार गरी कार्यपालिकाबाट स्वीकृत र प्रमाणीकरण पश्चात् लागू गरिएको छ ।

२. खाद्य स्वच्छताको वर्तमान अवस्था

सरसफाइ गुरु योजनामा उल्लेख गरिए अनुसार पूर्ण सरसफाइ भन्नाले कुनै निश्चित क्षेत्र (बस्ती, टोल, विद्यालय सेवा क्षेत्र, नगरपालिका तथा जिल्ला) मा विभिन्न सरसफाइका सुविधा र स्वच्छता प्रवर्द्धन तथा बानी व्यवहारमा

विकास/परिवर्तनको माध्यमबाट पूर्ण सरसफाइ उन्मुख अवस्था हासिल गर्नु हो। पूर्ण सरसफाइ मार्गदर्शन २०७३ अनुसार पूर्ण सरसफाइले बानीव्यवहार परिवर्तनको पहिलो चरणको रुपमा खुला दिसा विर्सजन गर्ने परम्परालाई अन्त्य गर्ने कुरामा ध्यान केन्द्रित गर्दछ। दोस्रो चरण अर्न्तगत दीगो सरसफाइ र स्वच्छता हासिल गर्ने सम्बन्धी सबै व्यवस्थालाई समेट्दछ, जसमध्ये स्वच्छ खानाको सुनिश्चितता एक प्रमुख शर्तका रुपमा रहेको छ।

दुधौली नगरपालिकाले आफ्ना वार्षिक नीति कार्यक्रममा स्वास्थ्य, सरसफाइ र स्वच्छता अन्तर्गत खाद्य सुरक्षा एवम् स्वच्छतामा जोड दिइरहेको छ। यसैगरी, खुल्ला दिसामुक्त अभियान र पूर्ण सरसफाइ अभियानका क्रममा समेत खानाको सुरक्षामा जोड दिइएको छ। सुरक्षित खानाको प्रयोग पूर्ण सरसफाइ अन्तर्गत सफा र स्वच्छ घरको एक प्रमुख सूचकको रुपमा रहेको छ। यति हुँदाहुँदै पनि सुरक्षित खानाको प्रयोगको अवस्थाको बारेमा विस्तृत सर्वेक्षण भने भैसकेको छैन। तसर्थ, सुरक्षित खानाको प्रयोगको अवस्था सम्बन्धी विस्तृत घरधुरी सर्वेक्षण गरी यसलाई पूर्ण सरसफाइ अभियानमा समावेश गरेर प्रभावकारी सहजीकरणको थालनी गर्नुपर्ने आवश्यकता छ।

३. दूरदृष्टि (Vision)

खाद्य पदार्थमा स्वच्छता र गुणस्तरीयता कायम गर्दै आम उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्यको संरक्षण र संविधान बमोजिमको हकको प्रत्याभूति गरी समृद्ध नेपाल, सुखी नेपालीको राष्ट्रिय आकांक्षा हासिल गर्न योगदान पुऱ्याउनु यसको दूरदृष्टि रहेको छ।

४. परिदृश्य (Mission)

खाद्य श्रृंखलाका प्रत्येक चरणहरूमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताको सुनिश्चिततामा सहजीकरण गर्ने।

५. लक्ष्य (Goal)

खाद्य नियामकहरूको विकासका साथै खाद्य श्रृङ्खलाका प्रत्येक चरणका सरोकारवालाहरू बीच प्रभावकारी समन्वय, खाद्य वस्तु र सेवा व्यापारमा सहयोग गर्दै खाद्य स्वच्छताको सुनिश्चितता र गुणस्तर मानकहरूको निर्धारण गरी आम उपभोक्ताहरूको हित संरक्षण गर्नु यसको प्रमुख लक्ष्य रहेको छ।

६. उद्धेश्य (Objective)

यस खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन निर्देशिका २०८० को मुख्य उद्धेश्य घरायसी, बिद्यालय र संस्थागत तहमा गरिने विभिन्न चरणका अनुगमनमा पूर्ण सरसफाइ मार्गदर्शन २०७३ ले निर्धारण गरेका मापदण्डका आधारमा एकरुपता ल्याई दुधौली नगरपालिकामा खाद्य स्वच्छता अनुगमन प्रणालीको स्थापना गरी चुस्त दुरुस्त रुपमा अनुगमन कार्यलाई अघि बढाउनु रहेको छ। यस बाहेक यस निर्देशिकाका विशिष्ट उद्धेश्यहरु तपसिल बमोजिम रहेका छन् ः

क) पूर्ण सरसफाइ अन्तर्गत पहिलो चरण सफा र स्वच्छ चरणको सूचक अन्तर्गत रहेको सुरक्षित खानको प्रयोग घर, बिद्यालय र संघ संस्था उद्योग एवम् कल-कारखानाभित्र सुनिश्चित गर्नु,

(ख) खाद्य स्वच्छताको गुणस्तर र मापदण्ड कायम राख्नु,

(ग) नगरपालिका क्षेत्रभित्र बसोबास गर्ने घर, टोल, विद्यालय, कार्यालय, संघ संस्था, उद्योग, कलकारखाना आदिमा असुरक्षित एवम् गुणस्तरहिन खानाको प्रयोगबाट मानव जीवनमा पर्ने असर र रोग व्याधीमा कमी ल्याउने,

(घ) 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,

(ङ) खाद्य श्रृंखलाका 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,

(च) खाद्य पदार्थमा स्वच्छता तथा गुणस्तरको विश्वसनीयता कायम गरी खाद्य वस्तु र सेवा व्यापार प्रवर्द्धन गर्न सहजीकरण कार्यलाई प्रभावकारी बनाउने,

(छ) खाद्य पदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताका लागि वैज्ञानिक पद्धतिका आधारमा सक्षम, सुदृढ, प्रभावकारी निरीक्षण, अनुगमन तथा सबलीकरण गर्ने,

(ज) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी उपभोक्ता शिक्षा तथा जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने,

(झ) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभिवृद्धिसम्बन्धी शोध र अनुसन्धान गर्ने ।

७. **निर्देशिकाको कार्यान्वयन**

यस निर्देशिका नगर कार्यपालिकाबाट पारित र प्रमाणीकरण भई स्थानीय राजपत्रमा प्रकाशन भएको एकतीसौं दिनदेखि लागू हुनेछ ।

८. **पूर्ण सरसफाइको सूचक : सुरक्षित खाना**

पूर्ण सरसफाइ अभियान अन्तर्गत सफा र स्वच्छ चरणको सूचकको रुपमा सुरक्षित खानाको प्रयोग रहेको छ । खानाको स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न निम्न उपायहरु अपनाउनु पर्दछ :

८.१ **सुरक्षित खानाको प्रयोग**

(क) घरको भान्सा, होटेल, क्यान्टिन तथा रेस्टुरा सफा रहेको र बासी तथा सडेगलेको खाना नखाने/नबेच्ने गरेको

(ख) खाना पकाउने र खाने भाँडा सफा हुनुका साथै खानेकुरा र पिउने पानी छोपेर राखेको,

(ग) फलफूल तथा खानेकुराहरु राम्रोसँग सफा गरेर एवम् पकाएर, तताएर खाने, खुवाउने गरेको,

(घ) सुरक्षित खानाको अनुगमनका लागि कार्यदल गठन गरी कम्तीमा मासिक रुपमा अनुगमन हुने गरेको,

८.२ **सुरक्षित खानाका लागि अवलम्वन गर्नुपर्ने उपायहरु**

(क) पकाएको खानेकुराहरु र पिउने पानी सधै नै छोपेर राख्नु पर्दछ ।

(ख) खानेकुरा तयार गर्ने ठाउँ, खाने ठाउँ र खाने भाँडाकुडा सफा हुनु पर्दछ।

(ग) खाने भाँडाहरु जस्तै थाल, कचौरा, प्लेट, गिलास धोएपछि घाममा सुकाउनु उपयुक्त हुन्छ।

(घ) मुला गाजरजस्ता काँचै खाने तरकारी र फलफूल सफा पानीले पखालेर मात्र खानु पर्दछ।

(ङ) कीरा-फटयाङ्ग्रा, भिङ्गा, साङ्लाबाट बच्न खानेकुरा, पानी सधै छोपेर राख्नु पर्दछ।

(च) बासी/सडेगलेको खानेकुरा कहिले पनि खानु हुँदैन।

(छ) सके सम्म प्याक गरेका तयारी पत्रु खाना ९७गलप ँयमम० खानु हुदैन। तत्कालै तयार भएको खाना खानु पर्दछ। प्याक गरेको खानु परेमा लेवल र उत्पादन मिति हेरेर मात्र खरिद गर्ने र उपभोग मिति नाघेको भए उपभोग गर्नु हुँदैन।

(ज) टुटे-फुटेको, कुच्चिएको, खिया लागेको बट्टाको खानेकुराहरु उपभोग गर्नु हुँदैन।

८.३ सुरक्षित खानाको लागि ५ सन्देश

८.३.१. सरसफाइ राख्ने

(क) खाने कुरा तयार गर्ने ठाउँ, खाने ठाउँ र खाने भाँडाकुडाहरु सफा हुनु पर्दछ

(ख) खाना छुँदा र बनाउँदा राम्रोसँग हात धुने

(ग) खाना बनाउँदा प्रयोग हुने सामग्रीहरु सफा हुनेगरी धुने

(घ) भान्सा र खानेकुरामा कीरा, मुसा तथा अन्य जीव छिर्न नदिने।

८.३.२. पकाएको र नपकाएको खाद्य वस्तुहरुलाई छुट्टा छुट्टै राख्ने

(क) नपकाएको खानेकुरामा हाम्रो आँखाले देख्न नसकिने शूक्ष्म जीव हुने र काँचो तथा पकाएको खानेकुरा सँगै राख्दा काँचो

खानेकुराबाट पकाएको खानेकुरामा शूक्ष्म जीव सर्ने जोखिम बढी हुने हुनाले काँचो र पकाएको खानेकुरा अलग अलग राख्नुपर्छ।

(ख) नपकाएको खानेकुराको निम्ति प्रयोग गर्ने चक्कु, चपिङ्ग वोर्डजस्ता घरायसी सामग्रीहरु धोएरमात्र प्रयोग गर्ने ।

८.३.३. राम्ररी पकाउने

(क) माछा, मासु तथा अण्डा जस्ता खानेकुरालाई राम्ररी पकाउने ।

(ख) सामान्य तापमा पकाएर खाने खानालाई समेत कम्तिमा ७० डिग्री सेल्सियस तापक्रममा भन्दा बढी तताउने (दुधौली नगरपालिकाको सन्दर्भमा खानालाई कम्तिमा पनि १०० डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा पकाएर खान सिफारिस गरिन्छ)

(ग) माछा, मासुलाई राम्ररी पाक्नेगरी पकाउने

(घ) खानालाई राम्ररी तताएर मात्र खाने ।

८.३.४. खानालाई सुरक्षित तापक्रममा राखी संरक्षण गर्ने

सामान्य तापक्रममा खानामा शूक्ष्म जीवाणु बढ्ने जोखिम बढी हुन्छ। त्यसैले, खानालाई, यसको प्रकृति हेरेर तातो या चिसोमा भण्डारण गर्नुपर्छ। सामान्यतः ७० डिग्री सेल्सियसभन्दा बढीको तापक्रम र ५ डिग्री सेल्सियसभन्दा कम तापक्रममा शूक्ष्म जीवाणु र विषाणुहरुको वृद्धि छिटो नहुने भएकोले यो तापक्रम खानाको भण्डारणका लागि उपयुक्त मानिन्छ।

(क) सामान्य तापक्रममा खानालाई दुई घण्टाभन्दा बढी नराख्ने ।

(ख) पकाएको तथा चाँडै बिग्रने खानालाई ५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा (चिसो हुनेगरी) राख्ने ।

(ग) ७० डिग्री सेल्सियस भन्दा तातो खाना सेलाएर तत्काल खाने र अरुलाई दिने ।

(घ) पाकेको फ्रिजमा समेत खानालाई लामो समय सम्म नराख्ने, चिसोमा राखेको खानालाई तत्काल नै तताउने र सामान्य

तापक्रममा नराख्ने ।

८.३.५. सुरक्षित पानी र खाद्य वस्तु मात्र प्रयोग गर्ने

(क) सुरक्षित पानी प्रयोग गर्ने तथा प्रशोधन गरी सुरक्षित बनाउने

(ख) ताजा र पौष्टिक खाद्य वस्तुहरु प्रयोग गर्ने र खाने बानी बसाल्ने

(ग) प्रशोधन गरी सुरक्षित गरिएका पाश्चराइज्ड दुधजस्ता खाद्य वस्तुहरु सेवन गर्ने

(घ) फलफूल तथा तरकारी जस्ता नपकाई खाने खानालाई सफा र सुरक्षित पानीले धुने

(ङ) उपभोग्य मिति नाघिसकेका तैयारी खानेकुराहरु नखाने ।

९. **अनुगमन संरचना**

९.१ **खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोली गठन :**

घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको नियमित एवम् आकस्मिक अनुगमनको लागि नगरपालिका र वडाले खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोली गठन गर्नेछ ।

९.१.१ **नगरपालिका स्तरमा गठन हुने खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोलीमा देहाय बमोजिमका पदाधिकारीहरु रहने छन\ :**

क) नगरपालिका उपप्रमुख : संयोजक

ख) नगरपालिकाको आर्थिक विकास समितिका संयोजक : सदस्य

ग) जिल्ला प्रशासन कार्यालय वा इलाका प्रशासन कार्यालयका प्रतिनिधिः सदस्य

घ) सुरक्षा निकायका प्रमुख वा प्रतिनिधि : सदस्य

ङ) खाद्य गुणस्तर, औषधी/जनस्वास्थ्य/उद्योग वाणिज्य हेर्ने (उपलब्ध भएसम्मका विषयगत क्षेत्र हेर्ने) शाखाका प्रमुख वा प्रतिनिधि : सदस्य

च)	स्थानीय उद्योग वाणिज्य संघका प्रतिनिधि (भएमा) : सदस्य

छ)	उपभोक्ता हित संरक्षणमा क्रियाशील संस्था वा व्यक्तिहरु मध्येबाट एक जना : सदस्य

ज)	स्थानीय सञ्चार माध्यम वा सञ्चारकर्मीहरुको तर्फबाट एक जना : सदस्य

झ)	नगरपालिकाको उपभोक्ता हित संरक्षण हेर्ने शाखा वा इकाइ प्रमुख : सदस्य सचिव

९.१.२. **वडा स्तरमा गठन हुने खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोलीको संरचना**

क)	वडा अध्यक्ष वा निजले तोकेको व्यक्ति : संयोजक

ख)	वडा सचिव : सदस्य

ग)	सम्बन्धित वडाबाट तोकिएको वडा सदस्य : सदस्य

घ)	सम्बन्धित वडाको स्वास्थ्य चौकी प्रमुख : सदस्य

ङ)	सम्बन्धित वडाको पशु सेवा कार्यालयको प्रमुख : सदस्य

ज)	स्थानीय सुरक्षा निकाय (नेपाल प्रहरी) को प्रतिनिधि : सदस्य

झ)	उपभोक्ता हित संरक्षणमा क्रियाशिल संस्था वा ब्यक्तिहरु मध्येबाट मनोनित एक जना : सदस्य

ञ)	टोल समिति वा टोल समन्वय समितिका प्रतिनिधि : सदस्य

ट)	बिद्यालयको प्रधानाध्यापक वा व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष : सदस्य

ट)	सम्बन्धित वडाको उद्योग एवम् व्यवसायको प्रतिनिधि -उपलब्ध भएसम्म) एक जना सदस्य : सदस्य

ट)	स्थानीय पत्रकार/सञ्चारकर्मी एक जना : सदस्य

तर कुनै विषयगत क्षेत्रको अनुगमन गर्ने कार्यमा सम्बन्धित विषयगत क्षेत्रको विज्ञ/प्रतिनिधि अनिवार्य रुपमा समावेश गराउनु पर्ने छ (बिषयगत विज्ञ वा प्रतिनिधि भन्नाले खाद्य वा कृषि उपजको लागि खाद्य निरीक्षक वा उपलब्ध नभएमा कृषि

वा जनस्वास्थ्य प्राविधिक बुझिने छ) । तोकिएको ढाँचामा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमनको एकीकृत प्रतिवेदन नगरपालिकाको अनुगमन समितिमार्फत नगर कार्यपालिका बैठकमा पेश गर्नुपर्ने छ ।

९.२ **खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोलीको काम, कर्तव्य र अधिकार प्रचलित कानुन बमोजिम देहाय अनुसार हुनेछ :**

(क) खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमनको पूर्व कार्य योजना र मासिक अनुगमन कार्यतालिका बनाई स्वीकृतिको लागि कार्यपालिकामा पेश गर्ने,

(ख) स्वीकृत कार्ययोजना बमोजिम नियमित रूपमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन गर्ने र आवश्यकता बमोजिम आकस्मिक वा विशेष अनुगमन गर्ने,

(ग) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघसंस्थामा प्रयोग गरिने खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तरको अनुगमन गर्ने,

(घ) कुनै वस्तुको अनुचित व्यापारिक क्रियाकलाप (मिसावट/गुणस्तरहीन) कमतौल भएको देखिएमा/भेटिएमा आवश्यकता अनुसार त्यस्ता वस्तु जफत गर्ने, नष्ट गर्ने, कारोवार रोक्का गर्ने वा बन्द गर्ने लगायतका कार्य गर्ने,

(ङ) नेपाल सरकार खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभाग/नगरपालिकाबाट समय-समयमा दिइएका निर्देशन एवम् आदेश बमोजिमका कामहरू गर्ने ।

(च) सम्पन्न खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन प्रतिवेदन सोही दिन कार्यालयमा पेश गर्नु पर्नेछ ।

१०. **खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन प्रक्रिया :**

खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा निम्न विषयमा विशेष ध्यान दिनु पर्नेछः

१०.१ घरायसी तहको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन गर्दा घरधुरी भेटघाट, घरमुली सँगको अन्तरवार्ता, स्थलगत अवलोकल विधि अपनाई अनुसूची २

अनुसारको फारम भरी अनुगमन मूल्याङ्कन गर्नुपर्नेछ। प्रत्येक घरधुरीले सफा र स्वच्छ घरधुरीको रुपमा प्रमाणित हुनका लागि पूर्ण सरसफाइ मार्गदर्शन २०७३ र दुधौली नगरपालिकाको पूर्ण सरसफाइ सम्बन्धी दस्तावेजहरुले निर्दिष्ट गरे बमोजिमका सुरक्षित एवम् स्वस्थकर खानाको प्रयोग सम्बन्धी सूचकहरु पूरा गरेको हुनुपर्छ। यो अनुगमन सम्बन्धित समितिको अगुवाइमा महिनाको एक पटक गर्नुपर्नेछ। अनुगमनका क्रममा सूचक र उपसूचकमा आधारित भएर अवलोकन, छलफल र सुधारात्मक पक्षको बारेमा घरधुरीलाई पूर्ण रुपमा जानकारी गराउनुपर्नेछ।

१०.२ विद्यालयको अनुगमन गर्दा विद्यालय व्यवस्थापन समिति, शिक्षक र बाल क्लब सँगको छलफल, अन्तरवार्ता स्थलगत अवलोकन र अनुसूची ३ अनुसारको फारम भरी अनुगमन मूल्याङ्कन गर्नुपर्नेछ। विद्यालयमा खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता सम्वन्धी योजना तर्जुमा, सञ्चालन, रेखदेख र व्यवस्थापनमा सहयोग गर्नका लागि प्रत्येक विद्यालयमा सम्वन्धित विद्यालय व्यवस्थापन समितिको मातहतमा रहने गरी दुधौली नगरपालिकाको विद्यालय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता सम्बन्धी कार्यविधि २०८० अनुसारको विद्यालय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता समन्वय समिति रहनेछ। साथै उक्त समितिले विद्यालयमा विद्यार्थीले खाने दिवा खाजा सफा, स्वच्छ र ताजा भएको, विद्यालयमा व्यवस्थित र सुरक्षित तवरले दिवा खाजा तयार गर्न भाँडावर्तन, अन्य सामग्रीहरु र भान्छा घरको सुविधा भएको तथा पकाएको र नपकाएको खाद्य सामग्री छुट्टा छुट्टै राख्ने व्यवस्था भएको, दक्ष व्यक्ति मार्फत दिवा खाजा तयार गर्ने व्यवस्था भएको र उपयुक्त तापक्रममा सुरक्षित भण्डारण गर्ने व्यवस्था भएको बिषयमा अनुगमन गरी सुधार गर्नु पर्ने भएमा सुधारको लागि योजना तयार गर्नु पर्दछ। खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धमा विद्यालय एक ताराको अवस्थामा पनि पुग्न नसकेमा कार्य योजना बनाई अगाडि बढ्नु पर्दछ। नगरपालिका र वडा स्तरीय खाद्य पदार्थ स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन समितिले मासिक रुपमा तथा आवश्यकता अनुसारको अनुगमन गर्न सक्नेछ।

१०.३ वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तरको अनुगमन गर्दा सम्बन्धित संघ संस्था, उद्योग, कलकारखानाका प्रमुख, व्यवस्थापक र कर्मचारीहरुसँग छलफल, अन्तरवार्ता र स्थलगत अवलोकन गर्नुपर्नेछ। साथै अनुसूची ४ अनुसारको फाराम भरी अनुगमन मूल्याङ्कन गरिनेछ । अनुगमन गरिसकेपछि समितिका पदाधिकारीसँग छुट्टा छुट्टै छलफल गरी निस्कर्षलाई नगरपालिकास्तरीय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता समन्वय समितिको नियमित बैठकमा प्रस्तुत गर्नुपर्नेछ ।

१०.४ माल, वस्तुको परिमाण, मूल्य, गुणस्तर र तौल ठिक छ /छैन हेर्ने ।

१०.५ प्याकेजिङ्ग गरिएको वस्तुको लेबलमा उत्पादक वा पैठारीकर्ताको नाम, उत्पादन मिति, उपभोग्य अवधि वा मिति, अधिकतम खुद्रा मूल्य, मिश्रण, भण्डारण र उपभोग गर्ने तरिका उल्लेख गरिएको छ/छैन हेर्ने,

१०.६ औषधि वा औषधियुक्त पदार्थ भए सो को प्याकिङ्ग र प्रयोग गर्ने तरिका उल्लेख छ/छैन हेर्ने । औषधिविज्ञ (फार्मासिष्ट) औषधि बिक्री स्थलमा भए/नभएको एवम् औषधि विक्रेता प्रमाणपत्र समेत हेर्ने ।

१०.७ उपभोग्य मिति नाघेको औषधि, प्रशोधित पानी, विस्कुट, पाउरोटी, चाउचाउ लगायतका खाद्य तथा उपभोग्य वस्तुहरू फेला परेमा त्यसको टिप्पणी मुचुल्का उठाई प्रक्रिया पूरा गरेर नष्ट गर्ने ।

१०.८ उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति केरमेट गरेको वा पुनः लेबलिङ वा छपाइ गरेको छ/छैन हेर्ने । पुनः लेबलिङ वा छपाइ गरेको पाइएमा त्यस्तो वस्तु जफत गर्ने, वस्तुको प्रकृति अनुसार मुचुल्का गरी नष्ट गर्ने ।

१०.९ माछा मासु, फलफूल, तरकारी, मिठाई पसल, डेरी र होटल वधशाला वा माछा मासु बिक्री स्थल सफा सुग्घर र मापदण्ड अनुसार छ/छैन हेर्ने । नभएमा कसुरको प्रकृति अनुसार सजग गराउने वा चेतावनी दिने तथा अटेरी गरेमा तोकिए बमोजिम दण्ड जरीवाना गर्ने ।

११. अनुगमन सम्बन्धी प्रक्रिया

११.१. अनुगमनको पूर्व तयारी :

खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन टोलीले अनुगमन गर्नुपूर्व देहायको तयारी गर्नु पर्नेछ :

(क) निरीक्षण वा अनुगमनमा जानुपूर्व अत्यावश्यक वस्तु तथा सेवामध्ये कुन कुन विषयलाई पहिलो प्राथमिकतामा राख्ने भन्ने किटान गरी विषय सूची तयार गर्नुपर्नेछ।

(ख) अनुगमनमा जाँदा अनुगमन गरिने घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थासँग सम्बन्धित ऐन नियमहरू, विवरण र चेकलिस्ट साथै लिई जानुपर्नेछ।

(ग) वस्तु तथा सेवाको आपूर्ति, विक्री वितरण, मूल्य, गुणस्तर आदिको बारेमा पर्याप्त सूचना र जानकारी हासिल गर्नुपर्नेछ। अनुगमन वा निरीक्षण गर्न जानु अगावै तालिका बनाई आवश्यक पर्ने साधन सुरक्षा आदिको पूर्व तयारी गर्नुपर्नेछ।

११.२ घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्ने प्रक्रियाः

(क) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा अनुगमनमा खटिई जाने व्यक्तिले आफ्नो परिचयपत्र देखाई अनुगमन गर्नुपर्नेछ। अनुगमन टोलीका संयोजकले अनुगमनको आवश्यकताबारे जानकारी गराउनु पर्नेछ र सम्बन्धित घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाले कुनै अवरोधविना अनुगमन गर्न दिनु पर्नेछ।

(ख) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा सम्बन्धित निकायले बाधा विरोध गरेमा बाधा विरोध गर्नेलाई प्रचलित कानुन बमोजिम कारवाहीको लागि सम्बन्धित निकायमा अनुरोध गर्न वा लेखी पठाउन सक्नेछ।

(ग) अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा वस्तु वा सेवाको नमूना संकलन गर्नुपर्ने देखिएमा प्रचलित

कानून बमोजिम नमूना संकलन गरी सोको यथार्थ विवरण खुलाई सम्भव भएसम्म सम्बन्धित घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको प्रमुखको समेत दस्तखत भएको स्थलगत मुचुल्का बनाउनु पर्नेछ । सम्बन्धित व्यवसायीले मुचुल्का दस्तखत गर्न नमानेमा सोही व्यहोरा जनाई उपस्थित व्यक्तिहरूको रोहवरमा मुचुल्का तयार गरी आवश्यकता अनुसार सिलबन्दी समेत गरी परीक्षणको लागि यथाशीघ्र सम्बन्धित निकायमा नमूना सहित लेखी पठाउनुपर्नेछ ।

(घ) अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा तत्काल केही सुधार गर्नुपर्ने देखेमा सम्बन्धित निकायलाई अवधि तोकी स्थलगत लिखित निर्देशन दिई सुधार गर्न लगाउन सक्नेछ ।

(ङ) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा कुनै वस्तु तत्काल नष्ट गाउँ जनस्वास्थ्यमा असर पर्ने देखिएमा त्यस्ता वस्तुको नमूना संकलन गरी प्रमाणको रूपमा सुरक्षित राखी अरू प्रचलित कानून बमोजिम आवश्यक प्रक्रिया पुऱ्याई सम्बन्धित निकाय र उपस्थित व्यक्तिहरूको रोहवरमा मुचुल्का गरी वातावरणमा असर नपर्ने गरी त्यस्तो वस्तु नष्ट गर्नुपर्नेछ । संकलित नमूना आवश्यकता अनुसार परिक्षणका लागि प्रयोगशालामा पठाउन सकिनेछ ।

१२. **दण्ड जरिवाना :**

(क) खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा सेवावा वस्तु राखेको स्थानको नियमानुसार जाँचबुझ वा खानतलासी गर्न सक्नेछ । खानतलासीबाट वस्तु वा सेवाको प्रयोग वा विक्री वितरणमा अनुचित वा अनियमित कार्य गरेको पाइएमा आवश्यकता अनुसार त्यस्तो सेवा वा वस्तुको प्रयोग वा बिक्री वितरणमा रोक लगाउन सक्नेछ । तथा त्यस्ता बस्तु अनुगमन टोलीले कब्जामा लिई नियमानुसार कार्यवाही बढाउने छ ।

(ख) अनुगमन गर्दा कुनै कानूनी कारवाही गर्नुपर्ने देखिएमा अनुगमन टोलीले सम्बन्धित निकायसँग तुरून्त लिखित स्पष्टीकरण माग गर्न सक्नेछ।

(ग) अनुगमन टोलीको प्रतिवेदन वा नमूना परीक्षण गर्दा मुद्दा दायर गर्नुपर्ने देखिएमा प्रचलित कानून बमोजिम अनुसन्धान तहकिकातको लागि निरीक्षण अधिकृत तोक्ने गरी मुद्दा दायर गर्न समितिबाट निर्णय गराई यथाशिघ्र अभियोजन अधिकारी समक्ष आवश्यक कागजात सहित लेखी पठाउनु पर्नेछ।

(घ) लेखी आएमा सम्बन्धित अधिकारीले प्रचलित कानून बमोजिम प्रक्रिया पूरा गरी सम्बन्धित निकायमा मुद्दा दायर गर्नुपर्नेछ।

(ङ) अनुगमन टोलीले अखाद्य वस्तु वाअन्य वस्तु नष्ट गर्दा लागेको खर्च सम्बन्धित निकाय (सेवा प्रदायक वा व्यवसायी) ले नै व्यहोर्नु पर्नेछ।

(च) अनुगमन गरिएका माल वस्तुको प्रकृति अनुसार मुचुल्का उठाउनु पर्नेमा मुचुल्का उठाउने, चेकलिष्ट अनुसार भए नभएको हेर्ने र नमूना परीक्षण लिनुपर्ने भएमा स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ वा गाउँ सभाबाट स्वीकृत कानुनमा व्यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम र अन्यथा खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम (१०) वा उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ को नियम (२७) अनुरूप वा नेपाल गुणस्तर ऐन, २०३७ वा प्रचलित कानून बमोजिम नमूना संकलन गर्नुपर्नेछ।

(छ) निरीक्षण, जाँचबुझ वा खानतलासी गर्दा उपभोग्य वस्तु रोक्का राख्नुपर्ने भएमा स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन २०७४ वा नगर सभाबाट स्वीकृत कानुनमा व्यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम अन्यथा खाद्य नियमावली २०२७ को नियम (१३) वा उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ को नियम (२५), वा नेपाल गुणस्तर ऐन २०३७ र स्ट्याण्डर्ड नापतौल ऐन २०२५ का प्रचलित कानून बमोजिम व्यवस्था गर्नुपर्नेछ।

(ज) स्थानीय सरकार संचालन ऐन २०७४, नगर सभाबाट स्वीकृत कानुनमा व्यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम, अन्यथा वस्तु वा मालसामान सिलबन्दी गर्नुपर्दा खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम १३ वा उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ को नियम २८ र २९ वा नेपाल

गुणस्तर ऐन, २०३७ वा स्ट्याण्डर्ड नापतौल ऐन, २०२५ वा प्रचलित कानूनअनुसार गर्नुपर्नेछ।

(झ) खाद्य प्रशोधन गर्न आवश्यक पर्ने कुनै उपकरण जडान भै कुनै वस्तु वा पदार्थको उत्पादन गरिएकोमा अनुगमन गर्ने निकायले उत्पादन प्रशोधन कानून सम्मत भए नभएको हेरी नभएको भए त्यस्तो स्थानमा सिलवन्दी गर्न सक्नेछ। यसरी सिलबन्दी गरिएकोमा प्रशोधन उद्योगलाई निश्चित समयावधि दिई आवश्यक मापदण्ड पूरा गरी सुधार गर्न निर्देशन दिन सकिनेछ।

(ञ) निर्देशन दिएकोमा उद्योगले सुधारात्मक कार्यहरू गरी सिलबन्दी हटाई पाऊँ भनी कार्यालयमा निवेदन दिएमा कार्यालयको अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गराई सुधार भएको पाइएमा सिलबन्दी हटाइदिन सक्नेछ। सुधार भएको नपाइएमा कानून बमोजिम कारवाही अगाडि बढाउनेछ।

(ट) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थामा अनुचित व्यापारिक क्रियाकलाप, कानूनद्वारा नियन्त्रित वा निषेधित व्यापारिक क्रियाकलाप र एकाधिकारपूर्ण व्यापारिक क्रियाकलाप भए नभएको विषयमा समेत अनुगमनका क्रममा हेर्नु पर्नेछ।

१३. **स्टिकर प्रदान गर्न सक्ने:**

(क) नगरपालिकास्तरीय खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन समितिले अनुगमन गर्दा कुनै पनि होटल तथा रेष्टुराँले ९० प्रतिशतभन्दा बढी अंक हासिल गरेमा सो व्यवसायलाई सुरक्षित व्यवसायको रुपमा नगरपालिकाले हरियो स्टिकल प्रदान गर्न सक्नेछ।

(ख) यसरी स्टिकर प्रदान गर्दा अनुगमन समितिको सिफारिस सहितको अनुगमन प्रतिवेदन नगर कार्यपालिकाको बैठकमा छलफल भई पारित गरेपश्चात् कार्यपालिकाको निर्णय बमोजिम हुनेछ।

(ग) यसैगरी, ८० देखि ९० प्रतिशत ल्याउने होटल रेष्टुराँलाई सुधारका लागि सुझाव सहित निलो स्टिकर र ७० देखि ८० प्रतिशत ल्याउने होटल रेष्टुराँलाई सुधारका लागि सुझाव सहित पहेंलो स्टिकर प्रदान

गर्न सकिने छ।

(घ) ७० प्रतिशतभन्दा कम अंक ल्याउने होटल रेष्टुराँलाई तत्काल सुधार ल्याउन सुझाव दिँदै अर्को अनुगमन नहुने समयसम्मका लागि जनस्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष असर पुग्ने पर्याप्त आधार देखिएमा रातो स्टिकर लगाएर सेवा बन्द गर्न सकिने छ।

(ङ) नगरपालिकाले रातो स्टिकर लगाएर सेवा बन्द गरिसकेपश्चात् पनि स्टिकर उप्काइ वा छोपेर सेवा सञ्चालन गरेमा प्रचलित कानुन बमोजिम नगरपालिकाले कारवाही गर्न सक्नेछ।

१४. आचारसंहिता

घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्न जाने अनुगमन टोलीले निम्न बमोजिमको आचार संहिता पालना गर्नुपर्नेछ :

(क) अनुगमन टोलीले अनुगमन गर्ने स्थल र अनुगमन गरिने वस्तुको बारेमा सो कार्यमा संलग्न सदस्यहरू बाहेक अरू कसैलाई पनि सो बारेमा पूर्व सूचना वा जानकारी गराउनु हुँदैन।

(ख) अनुगमनमा खटिने व्यक्तिले आफ्नो नातागोता वा इष्टमित्रकहाँ अनुगमन गर्न जानु हुँदैन।

(ग) अनुगमन कार्यमा संलग्न कुनै पनि सदस्यले अनुगमन गर्ने घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाबाट कुनै पनि किसिमको चन्दा, दान, दातव्य वा उपहार स्वीकार गर्नु हुँदैन।

(घ) अनुगमन गर्न जाँदा प्रदायकहरूले दिएको सुविधा तथा आतिथ्यता स्वीकार गर्नुहुँदैन।

(ङ) कुनै किसिमको प्रलोभनमा पर्नु हुँदैन।

(च) अनुगमनको कारवाही सम्बन्धी सूचना प्रवाह गर्दा अनुगमन टोलीको नेतृत्व गर्ने व्यक्तिबाट मात्र प्रवाह गर्नुपर्नेछ। यस क्रममा अनुगमन टोलीमा रहने अन्य सदस्यहरूको जानकारी दिनु हुँदैन।

(छ) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा

अनुगमन टोलीका पदाधिकारीहरू प्रदायक समक्ष मर्यादित तरिकाले प्रस्तुत हुनुपर्ने र सम्बन्धित निकायको भण्डारण स्थल वा पसलबाट जथाभावी तरिकाले माल वस्तु निकाल्नु हुँदैन।

(ज) अनुगमन टोलीका कुनै सदस्यले अनुगमन सम्बन्धी कार्य गर्दा गोप्यता भङ्ग गर्ने लगायत अन्य कुनै गैरकानूनी काम गरेमा कर्मचारी भए प्रचलित कानून बमोजिम विभागीय कारवाही गर्न र अन्य व्यक्ति भए टोलीबाट हटाई प्रचलित कानून बमोजिम कारबाही गर्न सकिनेछ।

(झ) मानवअधिकारवादी संघसंस्था, उपभोक्ता हकहित संरक्षण कार्यमा संलग्न संस्थाहरू, विभिन्न सञ्चार माध्यममा कार्यरत सञ्चारकर्मी प्रतिनिधिहरूले अनुगमन कार्यलाई सहयोग पुग्ने गरी अनुगमन प्रक्रियाको स्थलगत अवलोकन गर्न सक्नेछन्। तर सामान जफत गर्ने, धुल्याउने वा नष्ट गर्ने वा सिलबन्दी गर्ने कार्यमा सम्बन्धित आधिकारिक कर्मचारी वा प्रहरीद्वारा नै कार्य सम्पन्न गर्नुपर्नेछ।

१५. **विविध**

(क) खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन समितिको कार्यक्रम तथा बजेट नगरपालिकाले आफ्नो श्रोत साधन र मानव संसाधनको प्रयोग हुनेगरी घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनका लागि आवश्यक कार्यक्रम र बजेट प्राथमिकताका साथ बार्षिक कार्यक्रममा समावेश गर्नु पर्नेछ।

(ख) नेपाल सरकार वा कुनै दातृ निकायबाट बजार अनुगमनका लागि अनुदान प्राप्त भएमा सोही अनुसार कार्यक्रममा समावेश गर्नुपर्नेछ।

(ग) वार्षिक कार्यक्रममा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सचेतनाको कार्यक्रम समेत समावेश गर्नुपर्नेछ।

(घ) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनको क्रममा नमूना संकलन गर्दा प्रदायकलाई वस्तुको मूल्य भूक्तानी गरी बिल लिनुपर्ने हुन्छ।

(ङ) घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन टोलीमा खटिएका व्यक्तिहरूलाई नगरपालिकाले खाजा वापत भत्ता दिनुपर्नेछ।

(च) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा अनुगमन टोलीले सुरक्षा लगायतका आवश्यक सहयोग माग गरेमा तत्काल त्यस्तो सुरक्षा तथा सहयोग उपलब्ध गराउनु स्थानीय प्रशासनको कर्तव्य हुनेछ ।

(छ) यस निर्देशिका बमोजिम घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा असल नियतले गरेका कामको सम्बन्धमा टोलीका संयोजक तथा सदस्यहरू उपर कुनै कारवाही हुने छैन ।

(ज) यस निर्देशिकामा भएको व्यवस्थाले प्रचलित कानुन बमोजिम हुने अन्य अनुगमन कार्यलाई बाधा पुऱ्याएको मानिने छैन ।

(झ) स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ वा नगर सभाबाट स्वीकृत कानुनमा व्यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम, अन्यथा प्रचलित कानूनको (उपभोक्ता हित संरक्षण ऐन नियम, खाद्य ऐन नियम, औषधी विक्री वितरण सम्बन्धी ऐन नियम, कालो बजारी तथा अन्य केही सामाजिक अपराध तथा सजाय ऐन, मासु जाँच ऐन, लगायतका) अधिनमा रही घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनबाट दोषी पाइएका निकाय उपर कानुनी कारवाही र दण्ड सजाय गर्नु पर्नेछ ।

(ञ) घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनको प्रगति प्रतिवेदन अनुसूची-७ अनुसार तयार गर्नुपर्ने छ ।

(ट) यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन समितिको वैठकबाट निर्णय गरी बाधा अड्काउ फुकाउ गर्न नगरपालिकामा पठाइने छ र नगरपालिकाले यस बमोजिम निर्णय गर्नुपर्ने छ ।

(ठ) यस निर्देशिकामा थपघट गर्ने अधिकार प्रचलित कानुनको अधिनमा रही दुधौली नगरपालिकामा रहने छ ।

अनुसूची १ :

खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमनका सूचक र प्रमाणीकरण गर्ने आधारहरु

खाना प्रयोग सम्बन्धी व्यवहार	प्रमाणीकरणका आधार तथा औजार
घरको भान्सा, होटेल, क्यान्टिन तथा रेस्टुरा सफा रहेको र बासी तथा सडेगलेको खाना नखाने/नबेच्ने गरेको खाना पकाउने र खाने भाँडा सफा हुनुका साथै खानेकुरा र पिउने पानी छोपेर राखेको, फलफूल तथा खानेकुराहरु राम्रोसँग सफा गरेर एवम् पकाएर, तताएर खाने, खुवाउने गरेको, सुरक्षित खानाको अनुगमनका लागि कार्यदल गठन गरी कम्तीमा चौमासिक रुपमा अनुगमन हुने गरेको,	खाना पकाउने, खाने भाँडा सफा छ छैन अवलोकन गर्ने, सोध्ने खाना सफा छ छैन क्यान्टिन, होस्टेलका विद्यार्थी र होटल र रेस्टुराका ग्राहकलाई एवम् परिवारका सदस्यलाई सोध्ने होटेल, क्यान्टिन, रेस्टुरा लगायतको खानाको शुद्धता अवलोकन गर्ने, त्यसअघि अनुगमन गरी प्रतिवेदन तयार भएको छ भने सो अनुगमन प्रतिवेदन अवलोकन गर्ने

अनुसूची २ :

होटल रेष्टुराँको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन फाराम

होटल/रेष्टुराँको नाम : ....

वडा नं..................

अनुगमन गरिएको मितिः .... व्यवसायको फोन नं.

क्र. सं	सूचकहरु	अंकभार (१००)	प्राप्तांक अनुगमन पटक		
			अनु १	अनु २	अनु ३
क) चर्पीको प्रयोग		२०			
१	पर्याप्त मात्रामा सुरक्षित शौचालय भएको	४			
२	शौचालयमा सफा गर्ने सामग्रीहरु र पानी राख्ने र फिक्ने भाडो भएको	३			
३	चर्पी प्रयोगपछि हात धुनका लागि साबुन पानीको सहज व्यवस्था भएको	३			
४	चर्पीको प्यान र त्यस वरिपरि दिसा नदेखिएको, प्यान सफा रहेको	३			
५	दिसा संकलन ट्यांकी वरपर दिसाजन्य लेदो बाहिर नदेखिएको	३			
६	चर्पी प्रयोगकर्ता (बालबालिका, अपाङ्गता, लैगिंक,अशक्तता), महिनावारी मैत्री भएको	४			
ख) व्यक्तिगत सरसफाइ		२५			
१	हात धुने स्टेशन (वहु धारा, बेसिनहरु, टुटी भएको भाडो) भएको, साबुन, तौलिया सहितको	५			
२	चर्पीको प्रयोग गरिसकेपछि, बच्चाको दिसा धोइसकेपछि साबुन पानीले हात धुने बानी भएको	३			
३	खाना बनाउनु एवम् पस्कनु, खानु र खुवाउनु अघि साबुन पानीले हात धुने गरेको ।	३			
४	फोहोर वस्तु छोएपछि साबुन पानीले हात धुने गरेको	२			
५	महिनावारी स्वच्छता सम्बन्धि ज्ञान र सुरक्षित अभ्यास भएको	३			
६	स्यानेटरी प्याडको उपयुक्त ब्यवस्थापन गर्ने गरेको	४			

७	नियमित रुपमा नुहाउने, दाँत माझ्ने, नङ्ग काट्ने, सफा कपडा लगाउने गरेको	५			
ग) सुरक्षित पानीमा पहुँच तथा प्रयोग		१५			
ज्ञ	शुद्ध पानीको सुरक्षित भण्डारण वा प्रयोग गर्ने भाँडा सफा तथा छोपेर राखेको	४			
२	पानी शुद्धिकरण विधिहरु (उमाल्ने, फिल्टर गर्ने, क्लोरिन प्रयोग गर्ने, सोडिस गर्ने) को प्रयोग गरी सेवाग्राहीलाई समेत सुरक्षित पानी दिने गरेको	५			
३	छोपेको इनार, प्लेटफर्म सहितको हेण्डपम्प, सुरक्षित मुहान, खानेपानी सुरक्षा योजना लागू भएको खानेपानी प्रणालीको पानी प्रयोग गर्ने गरेको	३			
४	कम्तीमा राष्ट्रिय मापदण्डले तोके बमोजिम न्यूनतम पानीको मात्रा उपलब्धता रहेको (६५ लि.प्रति व्यक्ति प्रति दिन)	३			
घ) सुरक्षित खानाको प्रयोग		२०			
१	खानेकुराको सुरक्षित भण्डारण (खानेकुराहरु सधैं छोपेर राख्ने, उपयुक्त तापक्रममा संरक्षण गर्ने) गरेको ।	५			
२	भान्साकोठा सफा रहेको, पकाउने तथा खाजा खाखाने भाँडा उचित तरिकाले सरसफाइ गर्ने गरेको ।	५			
३	सुरक्षित खानेकुराहरु (राम्ररी पाकेको, काँचै खाने खानेकुरालाई सुरक्षित पानीले राम्ररी धोएको, बासी नभएको, नसडेको, नगलेको, झिंगा नभन्केको) खाने तथा बेच्ने गरेको	५			
४	खानेकुरालाई झिंगा किरा, धुलो आदिबाट बचाउन आवश्यक पहल गरेको - जालीले छोपेका, भान्सामा जाली लगाएको)	५			
ङ) सफा स्वच्छ होटल रेष्टुरा		२०			
१	भवन भित्र र बाहिरको सधै सफाई गर्ने गरेको ।	३			
२	घरबाट निस्किने फोहरमैलालाई वर्गिकरण (कुहिने, नकुहिने) गरी व्यवस्थापन गर्ने गरेको	३			
३	घरबाट निस्किने फोहरपानीको उचित व्यवस्थापन गर्ने गरेको	३			

४	सुधारिएको चुल्हो, बायो ग्याँस/एल.पी ग्याँस चुल्हो, विद्युतीय चुल्हो आदिको प्रयोग गर्ने गरेको	३			
५	भान्सा कोठामा क्रस भेन्टीलेशनको ब्यवस्था भएको	२			
६	जुठेल्नो,हचाङ (आवश्यकतानुसार(र किचन ऱ्याकको व्यवस्था भएको	३			
७	फूल बिरुवा रोपेर आर्कषक हरियाली वातावरण बनाइएको	३			
	कूल प्राप्तांक	१००			

अनुसूची ३ :

घरायसी तहमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन फाराम

घरमूलीको नाम : ....

वडा नं..............................

अनुगमन गरिएको मितिः ....

क्र.सं.	सूचकहरु	भएको	नभएको	टोलीबाट दिइएको निर्देशन
सुरक्षित खानाको प्रयोग सम्बन्धमा				
१	खानेकुराको सुरक्षित भण्डारण (छोपेको)			
२	पकाउने भाँडा र भान्साकोठा सफा रहेको			
३	सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवम् सोसम्बन्धी ज्ञान भएको			
४	पशुपंक्षीको पहुँचबाट सुरक्षित राख्न मसला पिस्ने सिलौटालाई छोप्ने /वा उँचो स्थानमा राखेको ।			
५	राम्ररी पकाएर (७० डिग्री सेल्सियस भन्दा माथिको तपक्रममा) मात्र खाने गर्दछन्			
६	खानेकुरा भण्डारण गर्नुपरेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियसभन्दा कम तापक्रममा) गर्दछन्			
७	पकाएको र काँचो खानालाई मिसाउने गर्दैनन्			
८	सुरक्षित पानी र खाद्य वस्तुको मात्र प्रयोग गर्दछन्			

नोट : ८० % भन्दा कम सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको कमी भएको मानिनेछ र १००% सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर मापदण्ड पूरा भएको मानिने छ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण :

नाम	पद	मोवाइल नं.	हस्ताक्षर

(घरायसी अनुगमन फारमको प्रमाणित प्रति सम्बन्धित घरधनीलाई दिनु पर्नेछ)

....

मथि उल्लेखित विवरण ठीक छ भनी घरधनीको नाम र सही :

अनुसूची ४ :

विद्यालयमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन फाराम

विद्यालयको नाम :		वडा नं :		
जम्मा विद्यार्थी संख्या : छात्रा : छात्र : शिक्षक/कर्मचारी संख्याः महिलाः पुरुषः				
प्राचार्य/प्र.अ.को नाम :		जम्मा अपाङ्गता भएका संख्या : छात्रा/महिला.: छात्र/पुरुषः		
क्र. सं.	**खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर मापनको सूचकहरु**	**भएको**	**नभएको**	**टोलीबाट दिइएको निर्देशन**
सुरक्षित खानेकुराको प्रयोग				
१	विद्यालयमा खाजा खाने क्यान्टिन भएमा क्यान्टिनको सरसफाइको अवस्था राम्रो			
२	विद्यालयमा खानेकुरा वा खाजा खानुअघि साबुन पानीले हातधुने बानी			
३	विद्यालयमा सुरक्षित खाजा खाने नियम कार्यान्वयन भएको			
४	सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवम् सो सम्बन्धी ज्ञान भएको			
५	राम्ररी पकाएर (७० डिग्री सेल्सियसभन्दा माथिको तपक्रममा) मात्र खाने गरेको			
६	खानेकुरा भण्डारण गर्नु परेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा) गर्ने गरेको			
७	पकाएको र काँचो खानालाई मिसाउने गाउँको			
८	सुरक्षित पानी र खाद्य वस्तुको मात्र प्रयोग गर्ने गरेको			

नोट :६०% देखी ७५% सम्म सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको कमी भएको मानिने छ र खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरमा कमी भएको विद्यालय मानी एक तारा प्रदान गरिनेछ, ७६% देखी ९९% सम्म सकारात्मक जवाफ आएमा मध्यम बिद्यालय मानी दुई तारा प्रदान गरिने छ र १००% सकारात्मक जवाफ आएमा वा अवलोकनको क्रममा देखिएमा उक्त

विद्यालयलाई खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम भएको विद्यालय मानी सुरक्षित खानाको प्रयोग सूचकमा तीन तारा प्रदान गरिनेछ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण ः

नाम	पद	मोवाइल नं.	हस्ताक्षर

(विद्यालय अनुगमन फारमको प्रमाणित प्रति सम्बन्धित विद्यालयलाई दिनु पर्नेछ)

....

माथि उल्लेखित विवरण ठीक छ भनी उत्तरदाताको नाम र सही ः

बिद्यालयको छाप ः

अनुसूची ५ :

संघ संस्था, सरकारी तथा गैर सरकारी कार्यालय, उद्योग, कलकारखाना आदिमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन फाराम

संस्थाको नाम :		वडा नं :		
कर्मचारी संख्या : महिलाः पुरुषः दैनिक सेवाग्राही संख्या : महिलाः पुरुषः				
कार्यालय प्रमुखको नाम :		जम्मा अपाङ्गता भएका संख्या : महिला.: पुरुषः		
क्र. सं.	खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर मापनको सूचकहरु	भएको	नभएको	टोलीबाट दिइएको निर्देशन
सुरक्षित खानेकुराको प्रयोग				
१	कार्यालयमा खाजा खाने क्यान्टिन भएमा क्यान्टिनको सरसफाइको अवस्था राम्रो			
२	कार्यालयमा खानेकुरा वा खाजा खानुअघि साबुन पानीले हात धुने बानी			
३	कार्यालयमा सुरक्षित खाजा खाने नियम कार्यान्वयन भएको			
४	कार्यालयमा सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवम् सो सम्बन्धी ज्ञान भएको			
५	राम्ररी पकाएर (७० डिग्री सेल्सियस भन्दा माथिको तापक्रममा) मात्र खाने गरेको			
६	खानेकुरा भण्डारण गर्नु परेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा) गर्ने गरेको			

७	पकाएको र काँचो खानालाई मिसाउने गाउँको			
८	सुरक्षित पानी र खाद्य वस्तुको मात्र प्रयोग गर्ने गरेको			

नोट : ८०% भन्दा कम सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको कमी भएको मानिने छ र १००% सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर मापदण्ड पूरा भएको मानिने छ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण

नाम	पद	मोवाइल नं.	हस्ताक्षर

(कार्यालय अनुगमन फारामको प्रमाणित प्रति सम्बन्धित कार्यालयलाई दिनु पर्नेछ)

....

मथि उल्लेखित विवरण ठीक छ भनी उत्तरदाताको नाम र सही :

संस्था/कार्यालयको छाप :

अनुसूची–६ :

खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमनकर्ताको परिचयपत्रको नमूना

खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमनकर्ताको परिचयपत्र

फोटो

मिति.................

परिचयपत्र नं............................

नाम, थर र वतनः-

दस्तखत नमूनाः-

दर्जाः-

द्रष्टव्यः फोटोमा समेत पर्ने गरी प्रमाणित गर्ने अधिकारीको दस्तखत र कार्यालयको छाप लागेको हुनुपर्छ ।

अधिकृत क्षेत्र तथा अवधि			
क्षेत्र	मिति देखि	मिति सम्म	प्रमाणित गर्ने अधिकारीको दस्तखत र मिति

खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम ५ बमोजिम प्रस्तुत व्यक्तिलाई माथि उल्लेखित क्षेत्रका लागि तोकिएको मितिदेखि खाद्य निरीक्षक भई काम गर्न अधिकार प्रदान गरिएको प्रमाणित गरिन्छ ।

दस्तखतः-

प्रमाणित गर्ने अधिकारीः-

कार्यालयः-

द्रष्टव्यः

१. खाद्य निरीक्षकसँग यो परिचयपत्र साथमा रहेको हुनु पर्दछ र आवश्यकता अनुसार कुनै व्यक्तिले हेर्न चाहेमा देखाउनु पर्दछ ।

२. कुनै पनि अवस्थामा यो परिचयपत्र अरू कुनै व्यक्तिलाई दिनु वा प्रत्यायोजन गर्न पाइने छैन ।

३. खाद्य निरीक्षक पदबाट राजीनामा गरेमा वा अन्यकुनै कारणले सो पदबाट अवकास पाएमा यो परिचयपत्र अबिलम्व निर्देशकलाई फिर्ता बुझाउनु पर्नेछ ।

अनुसूची ७ :

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

क्र. स.	विभाग एवम् संघ संस्था	जिम्मेवारीका विषय तथा सहकार्यका क्षेत्र
१	नगरपालिका तथा वडा कार्यालय	आ-आफ्नो क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न आवश्यकता अनुसार खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन र खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्राविधिक सहयोग, सहकार्य एवम् समन्वयमा घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने ।
२	स्वास्थ्य संस्था/शाखा	पत्रु खाना (जङ्क फुड) प्रयोगलाई निरुत्साहित बनाउने तथा होटल रेस्टुरेन्ट नियमनमा सहयोग गर्ने । रासायनिक तथा विषालु तत्वहरूको प्रयोगका कारण खाद्य पदार्थलाई दूषित हुनबाट रोक्ने संयुक्त कार्यमा सहयोग गर्ने । खाद्य इपिडेमियोलोजिकल तथ्याङ्कहरू सङ्कलन गर्ने व्यवस्था गरी खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धित जोखिम व्यवस्थापन गर्न सहयोग गर्ने । खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धित जोखिम परीक्षणका विभिन्न आयामहरूमा सक्रिय सहभागी हुने ।
३	इलाका प्रहरी कार्यालय	खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन सम्बन्धी कारबाहीमा सहयोग गर्ने । खाद्य स्वच्छता नियमन निकायका कार्यमा प्रहरी सेवा र सहयोगको सुनिश्चितता गर्ने । ऐन नियम विपरीत कार्य गर्नेहरूलाई कारबाही गर्ने निकायलाई सहयोग गर्ने । खाद्य जनित रोग सर्वेक्षणमा सहयोग गर्ने ।

४	कृषि शाखा र जिल्लास्थित कार्यालय	असल कृषि अभ्यास (GAP) लागू गर्ने । जीवनाशक विषादी नियमन गर्ने । खाद्य स्वच्छताका उद्देश्यहरू हासिल गर्न मार्गनिर्देशनहरू तयार गर्ने । खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर लागू गर्न विशेष भूमिका निर्वाह गर्दै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसँग सहकार्य गर्ने । नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर नीतिको कार्यान्वयनमा अनुसन्धानमूलक कार्य र खाद्य भण्डारण प्रणालीजस्ता विषयहरूमा आवश्यक सहयोग र सरसल्लाह दिने । खाद्यजनित रोगहरूको सर्वेक्षण कार्यमा सहयोग गर्ने ।
५	जिल्लास्थित पशु विज्ञ कार्यालय	असल भेटेरीनरी अभ्यास ९न्ख्एए० लागू गर्ने । खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरका उद्देश्यहरू हासिल गर्ने सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सहयोगीको भूमिका निर्वाह गर्ने ।
६	उद्योग व्यवसाय	खाद्य पदार्थका उद्योगहरूमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गराउन विभागलाई सहयोग गर्ने । साथै उद्योग दर्ता, उद्योग सम्बन्धी सूचना, तथ्यांक सङ्कलन र प्रवाहलगायतका सम्बन्धमा सहयोग गर्ने । घरेलु तथा साना उद्योगहरूमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी असल अभ्यासहरू लागू गर्न सहयोग गर्ने ।नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने । उद्योग व्यवसायमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर वलम्बन गराउन भूमिका खेल्ने । उद्यमी र व्यवसायीहरूलाई खाद्य स्वच्छतामा जिम्मेवार बनाउन मद्दत गर्ने खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिम तथा सचेतना कार्यक्रमहरू गर्ने ।

७	घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्था	उपभोक्ता हितसँग सम्बन्धित विषयमा समग्र सरोकारवालाहरूसँग 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 पुऱ्याउने ।
८	सञ्चारकर्मी	खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचना सन्देश प्रचार प्रसारको अनुगमन र सहयोग गर्ने ।

अनुसूची ८ :

घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्था अनुगमनको प्रतिवेदन ढाँचा

श्री दुधौली नगरपालिका

बागमती प्रदेश, नेपाल

विषयः घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघसंस्था अनुगमनको मासिक प्रतिवेदन

आज मिति २०८ / / देखि २०८/ / सम्म निम्न स्थानहरूमा अनुगमन गर्दा निम्नानुसार देखिएको व्यहोरा अनुरोध छ।

सि. नं.	अनुगमन गरिएको स्थान	अनुगमन गरिएको क्षेत्र/ प्रकृति/ वस्तुहरू	अनुगमनको विवरण (परिणाम, अवस्था र अन्य कुरा) व्यवसायिक प्रतिष्ठा संस्था	सामानको जफत/ बरामदीनाम /परिमाण	नष्ट गरिएको वस्तु/ परिमाणनाम परिमाण	सिलबन्दी गरिएको मात्र / संख्या	गरिएको नमुना संकलन मात्र/संख्या	कैफियत

बोधार्थः

श्री संयोजकज्यू

नगरपालिका/वडास्तरीय खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर अनुगमन समिति

दुधौली नगरपालिका

सिन्धुली, बागमती प्रदेश, नेपाल

<u>**आज्ञाले**</u>

दिपक ढकाल

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत