वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७५/२०७६

नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय

विराटनगर, मोरङ

फोन नं.: ०२१-४७०२२१, ४७०८२८

इमेल: rftqcobrt@gmail.com
वेवसाइट : www.ftqcobiratnagar.gov.np

प्राक्कथन

खाद्य गुण नियन्त्रण, खाद्य प्रशोधन, खाद्य पोषण लगायतका क्षेत्रमा कार्य गर्न यस कार्यालयलाई जिम्मेवारी तोकिएको छ । तोकिएको जिम्मेवारी वहन गरी कार्यक्रमको लक्ष्य बमोजिम शतप्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ । खाद्य पदार्थको गुणस्तर आम जनमानसको चासोको बिषय भएको छ । पछिल्लो समयमा सञ्चार क्षेत्रको तीव्र विकासले राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय समाचारहरुबाट जनतामा खाद्य गुणस्तरका बिभिन्न बिषयमा सूचना पुगेसंगै कार्यालयले दिने सेवा प्रबाहलाई अझ ब्यापक एवं बिस्तार गर्नुपर्ने माग समेत आम जनमानसमा बढेको देखिन्छ ।

नेपाल सरकारका बिभिन्न प्रयासहरु कृषिलाई ब्यवसायीकरण गर्नेतर्फ उन्मुख रहेको छ, त्यसमा पनि पूर्वान्चल क्षेत्र ब्यवसायिक कृषिमा बढी उत्पादन एवं उत्पादकत्व हुने क्षेत्रमा पर्दछ । तसर्थ कृषकबाट खाद्य प्रशोधन, उत्पादनोपरान्त क्षति न्यूनिकरण लगायतका अनुसन्धान एवं तालिम कार्यक्रम समेत थप माग भएको देखिन्छ । आ.ब. ०७५/७६ मा सम्पादित कार्यक्रमहरुमा आम उपभोक्ताको खानेबानीमा सुधार ल्याउनका लागि खाद्य मेला आयोजना गरिएको छ, सुनसरीको इटहरीमा मेला सञ्चालन गर्दा उत्साहजनक रुपमा सहभागिता पाइएको थियो । साथै जेठ महिनाभरी देशव्यापी लगायत पूर्वाञ्चल क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छता दिवसमा विभिन्न प्रचार/प्रसारमूलक सामग्रीसहित वृहत रुपमा स्कूल एवं कलेजमा कार्यक्रम सञ्चालन भएको छ ।त्यसै गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान अन्तर्गत प्रशोधित पिउने पानी, दूध एवं खानेतेलको स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धमा व्यवसायी एवं आम उपभोक्ताहरुमा सचेतना बढेको छ । अन्य सरकारी एवं गैह्र सरकारी निकायहरुसंगको समन्वयमा बजार निरीक्षण/अनुगमन होटल/रेष्टुरेन्टलाई स्टिकर प्रदान गर्ने कार्य, खाद्य स्वछता, खाद्य प्रशोधन एवं पोषण तालिम जस्ता कार्यक्रमहरुलाई प्रभावकारी रुपमा सञ्चालन गरिएको छ ।

वार्षिक कार्यक्रमको लक्ष्य प्राप्तिका लागि सहयोग गर्ने सवै कर्मचारीहरु धन्यवादका पात्र हुनुहुन्छ । उपलब्ध सिमित स्रोतमा समेत लक्ष्य तोकिएका एवं अन्य कार्यक्रमहरुको शत प्रतिशत प्रगति हासिल भएको छ । बार्षिक पुस्तिका बनाउने कार्यमा सहयोग गर्ने सम्बन्धित शाखा प्रमुखहरु र अन्य सहकर्मीहरुलाई बिशेष धन्यबाद दिन चाहन्छु ।

२०७६ श्रावण

प्रमोद कोइराला

कार्यालय प्रमुख

सारांस

आ.ब. ०७५/७६ मा यस कार्यालयबाट खाद्य स्वच्छता एवं गुण नियन्त्रणको उद्देश्य हासिल गर्न विभिन्न कार्यक्रमहरु सम्पन्न भएको छ । यस क्रममा १७७ पटक बजार निरीक्षण, १७० पटक उद्योग निरीक्षण एवं १५० पटक होटल निरीक्षण कार्य सम्पन्न भएको छ । निरीक्षणका क्रममा खाद्य उद्योग तथा बजारबाट ३८४ वटा खाद्य तथा दाना पदार्थको नमूना संकलन गरिएको छ । यसैगरी निरीक्षणका क्रममा संकलित/आयात निर्यात/उद्योग/कार्यालय, संघसंस्था/चेक स्याम्पल गरी २६२७ नमूनाहरु प्रयोगशालाबाट परीक्षण कार्य सम्पन्न भएको छ । निरीक्षणका क्रममा संकलित नमूना मध्ये ३० वटा नमूना नेपाल सरकारले तोकेको मापदण्ड अनुकुल नपाईएकोले आवश्यक कानुनी कार्यवाही प्रकृया अगाडि बढाइएको छ । यस आ.ब. मा खाद्य तथा दाना ऐन प्रतिकुल उत्पादन एवं विक्री-वितरण गर्ने ३४ वटा उद्यमी/व्यवसायी विरुद्ध मुद्दा दायर गरिएको छ । खाद्य तथा दाना उद्योग स्थापनार्थ २९४ वटा सिफारिस, १४१ वटा नयाँ अनुज्ञापत्र जारी तथा २९९ वटा अनुज्ञापत्र नवीकरण गरिएका छन् । यस अवधिमा ७ वटा तालिम कार्यक्रमबाट ६२७ जना सहभागिहरुलाई खाद्य स्वच्छता, खाद्य पोषण, खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि रिपोटिङ तथा खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि आधारभूत तालिमहरु प्रदान गरिएका छन् । यसैगरी सुनसरीको इटहरीमा खाद्य मेला कार्यक्रम सम्पन्न भएको छ । यस आ.ब. मा विराटनगर, धरान, दमक, बिर्तामोड र उर्लाबारीमा ६५ वटा स्तरीकरण लोगो वितरण गरिएको छ । खाद्य स्वच्छता दिवस कार्यक्रम १ पटक तथा उपभोक्ता भेला कार्यक्रम ३ पटक सम्पन्न भएको छ । यसै गरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान कार्यक्रम अन्तर्गत दूध तथा दुग्ध व्यवसायी, प्रशोधित पिउने पानी व्यवसायी एवं विद्यालयका छात्र-छात्राहरु लक्षित कार्यक्रमहरु सञ्चालन गरिएको छ । नासपातिको वाइन, एभोकाडो मायोनेज तथा चिल्लो कम भएको दही गरी ३ वटा ट्रायल अध्ययन गरिएको छ । यसका अलावा कार्यालयलाई बार्षिक लक्ष्य नतोकिएका तालिम, अध्ययन, छलफल लगायतका कार्यक्रमहरु समेत सम्पन्न भएको छ ।

यस आ.ब. मा यस कार्यालयको कूल खर्च रु. १,४८,६१,६७०.०० रहेको छ । यसैगरी रु. २०,२७,७७०.०० राजश्व संकलन भएको छ । यस कार्यालयमा विनियोजन, राजश्व र अन्य कारोबारमा नियमित गर्नुपर्ने, असुलउपर गर्नुपर्ने बेरुजु रकम शुन्य कायम रहेको छ । यसरी बार्षिक लक्ष्य तोकिएका सम्पूर्ण कार्यक्रमहरु सम्पन्न भई ८९.७ प्रतिशत वित्तिय एवं ९०.१ प्रतिशत भारित प्रगति हासिल भएको छ ।

विषय-सूचि

१ प्रारम्भ १

१.१ पृष्ठभूमि १

१.२ कार्यालयको मूख्य उद्देश्यहरु २

१.३ प्रमुख कार्यहरु ३

१.३.१ खाद्य/ दाना गुण नियन्त्रण ३

१.३.२ खाद्य प्रविधि विकास एवम् विस्तार ३

१.३.३ खाद्य पोषण कार्यक्रम ३

१.३.४ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा ४

१.३.५ एस.पि.एस (SPS) सम्बन्धी कार्य ४

२ खाद्य तथा दाना गुण नियन्त्रण कार्यक्रम ४

२.१ अनुगमन/निरीक्षणहरुको समष्टिगत विवरण ६

२.२ खाद्य तथा दाना उद्योग अनुज्ञापत्र जारी, नविकरण तथा सिफारिस ७

२.३ होटल स्तरीकरण लोगो वितरण १०

२.४ उपभोक्ता सचेतना कार्यक्रम ११

२.४.१ सूचना सन्देश प्रचार प्रसार ११

२.४.२ उपभोक्ता भेला प्रचार कार्यक्रम १२

२.५ खाद्य/दाना ऐन नियम अन्तर्गत मुद्दा दायरी १३

२.५.१ मुद्दा निरुपण स्थिति १३

३ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा १४

४ तालिम कार्यक्रम १५

४.१ पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छता रिपोटिंग सम्बन्धि तालिम १५

४.२ स्ट्रीट फूड व्यवसायीहरुको लागि खाद्य स्वछता तथा जि.एच.पि. तालिम १५

४.३ खाद्य प्रशोधन आधारभूत तालिम १५

४.४ GMP/HACCP तालिम १६

४.५ होटेल/रेस्टुरेन्ट/क्यान्टिन संचालकहरुलाई खाद्य स्वछता तालिम.....१६
४.६ विद्यालय शिक्षकहरुको लागि खाद्य स्वच्छता तथा पोषण तालिम.....१६
४.७ खाद्य पोषण तालिम.....१७
५ प्रविधि विकास (ट्रायल अध्ययन).....१७
५.१ नास्पातिको वाइन.....१७
५.२ एभोकाडो मायोनेज.....१८
५.३ कम चिल्लो भएको दही.....१८
६ परामर्श सेवा कार्यक्रम.....१८
७ खाद्य स्वछता दिवस.....१९
८ खाद्य मेला.....२१
९ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान.....२२
९.१ अभियानका उद्देश्यहरु.....२२
९.२ अभियानका मुख्य-मुख्य कार्यहरु.....२२
१० ईन्टरनेट सेवा, समिक्षा गोष्ठी, प्रतिवेदन प्रकाशन.....२३
११ लक्ष्य नतोकिएका अन्य कार्यक्रम तथा उपलब्धीहरुः.....२३
१२ राजश्व/खर्च तथा बेरुजु विवरण.....२४
१२.१ राजस्व तथा खर्च.....२४
१२.२ बेरुजू.....२४
अनुसूची -१ मुद्दा दायरी विवरण (आ.वा ०७५/७६).....२५
अनुसूची—२ आ. व. ०७५/७६ को स्वीकृत कार्यक्रम.....२८

१ प्रारम्भ

१.१ पृष्ठभूमि

कृषि उपजमा आधारित खाद्य प्रशोधन प्रविधिको विकास एवम् प्रसार, देशका विभिन्न भागको पोषण स्थिति सर्वेक्षण र उपभोक्ताहरुको लागि गुणस्तरीय खाद्य पदार्थ आपूर्तिको लागि खाद्य ऐन नियमको तर्जुमा गर्दै जाने उद्देश्यले खाद्य विभागको स्थापना भएको थियो । वि.सं.२०१८ मा तात्कालिन कृषि तथा वन मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य विभागको रुपमा स्थापना भई समय समयमा संरचना विस्तार एवं हेरफेर सगैं हाल आएर सघीय संरचनाको रुपमा कृषि तथा पशुपन्क्षी विकास मन्त्रालय अन्तर्गत खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग रहेको छ । यसैगरी वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०२७ मा खाद्य नियमावली तर्जुमा भई लागू भएको देखिन्छ । त्यस्तै पशुपालन एवं कुखुरापालनको लागि गुणस्तरयुक्त दाना आपूर्ति होस् भन्ने हेतुले वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन र वि.सं. २०४१ सालमा दाना नियमावली लागू भएपछि खाद्य एवम् दाना पदार्थको गुण नियन्त्रण कार्यमा विभाग र अन्तर्गत कार्यालयहरुबाट कार्यसम्पादन हुदै आएको छ । विभाग अन्तर्गत हाल खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरु विराटनगर, जनकपुर, हेटौंडा, भैरहवा, नेपालगन्ज र धनगढी रहेका छन् । यसैगरी २४ वटा डिभिजन कार्यालयहरु र १२ वटा खाद्य आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण कार्यालयहरु रहेका छन् ।

पूर्वाञ्चल क्षेत्रमा उपभोक्ताको स्वास्थ्यरक्षाको लागि खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर नियमन गर्न र खाद्य पोषण तथा प्रविधि प्रसार गर्न वि.सं. २०३५ सालमा सुनसरी जिल्लाको तात्कालिन धरान नगरपालिकामा पूर्वाञ्चल खाद्य प्रयोगशालाको रुपमा यस खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयको स्थापना भएको थियो । वि.सं. २०४६ सालमा यस कार्यालयको नाम पूर्वाञ्चल खाद्य विश्लेषण प्रयोगशाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०५० मा पुनः यस कार्यालयको नाम परिवर्तन गरी क्षेत्रीय खाद्य विश्लेषण प्रयोगशाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०५२ सालमा यस कार्यालयको नाम क्षेत्रीय खाद्य प्रयोगशाला रहन गयो । यस प्रयोगशालालाई सेवाग्राहीको आवश्यकतालाई मध्यनजर गरी मोरंङ्ग जिल्लाको विराटनगर महानगरपालिकामा वि.सं. २०५३ भाद्र ३१ मा स्थानान्तर गरियो । वि.सं. २०५७ श्रावण २३ गतेबाट यस कार्यालयको नाम क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय रहन गयो । वि.सं. २०७१ साल फागुनदेखि यस क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयले आफ्नै प्राङ्गणमा नव-निर्मित भवनबाट सेवा प्रदान गरिरहेको छ । वि.सं. २०७५ साल श्रावण महिनादेखि कार्यालयको नाम परिवर्तन भई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय भएको छ । यस कार्यालय अन्तर्गत झापा,

सुनसरी, धनकुटा तथा उदयपुरमा गरी चारवटा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालयहरु समेत स्थापना भएका छन् ।

१.२ कार्यालयको मूख्य उद्देश्यहरु

- खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको निर्देशनमा रही खाद्यवस्तुको उत्पादनस्तर देखि बिक्री-वितरण सम्म खाद्य ऐन, २०२३ अनुरुप खाद्य गुणस्तर नियमन तथा निरीक्षण/ प्रमाणिकरण गर्ने कार्यलाई प्रभावकारी रुपमा निरन्तरता दिने ।
- दाना ऐन २०३३ अनुरुप दानाजन्य पदार्थको गुणस्तर नियमन गरी स्वस्थ एवम् स्तरीय दाना आपूर्ति व्यवस्थामा टेवा पुऱ्याउने ।
- खाद्य ऐनलाई प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्न यस १ नं. प्रदेशमा उपलब्ध खाद्य नमूनाहरुको जाँच परीक्षण र सेवाग्राहीको माग अनुसार सरल एवम् छिटो/ छरितो प्रयोगशाला सेवा दिने ।
- खाद्य तथा दाना उद्योगहरुको नियमित निरीक्षण गर्ने र उद्योगहरुलाई अनुज्ञापत्रको दायरा भित्र ल्याउने साथै खाद्य उद्योगहरुको सिफारिस, उद्योग अनुज्ञापत्र जारी तथा नविकरण गर्ने प्रकृयालाई सहज तथा प्रभावकारी तुल्याउने ।
- खाद्य प्रशोधन, संरक्षण तथा संचयन सम्बन्धी शिपमूलक एवम् पोषण सम्बन्धी तालिमहरु संचालन गरी खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने ।
- झुक्यानमा पारी वा न्यूनस्तर वा दुषित खाद्य तथा दाना वस्तुहरुको उत्पादनस्तर देखि बिक्री/ वितरण तथा आयात/ निर्यातको तहसम्म कार्य गर्ने व्यक्ति तथा फर्म उपर खाद्य ऐन वा दाना पदार्थ ऐन वमोजिम कार्यवाही गर्ने ।
- आम उपभोक्ता तथा विद्यालयका बालबालिकाहरुलाई जनचेतना अभिबृद्धि गर्ने उद्देश्यले खाद्य स्वच्छता, गुणस्तर तथा पोषण सम्बन्धी स्थानियस्तरमा सूचना सन्देश प्रसारण, खाद्य स्वच्छता शिक्षा अभियान कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- बजार निरीक्षण, होटल, रेष्टुरेण्ट, मिठाईपसलको निरीक्षण र खाद्य स्वच्छता कायम गरी उपभोक्तालाई स्वच्छ तथा गुणस्तरीय खाद्य पदार्थ उपलब्ध गराउने ।
- उपभोक्ता वर्गमा खाद्य स्वच्छता सम्बन्धमा सचेतना गर्ने उद्देश्यले दुर्गम तथा पहाडी क्षेत्रको लागि लक्षित उपभोक्तामूखि कार्यक्रम (उद्योग तथा बजार निरीक्षण/ नमुना संकलन/ उपभेक्ता भेला) संचालन गर्ने ।

- घरेलु उद्योगका समस्या समाधान तथा कृषिजन्य उद्योगको स्थापना तथा उद्योग सञ्चालनका क्रममा आईपरेका प्राविधिक समस्या समाधानका लागि निःशुल्क परामर्श सेवा प्रदान गर्ने ।

१.३ प्रमुख कार्यहरु

खाद्य गुण नियन्त्रण, दाना गुण नियन्त्रण, खाद्य प्रविधि विकास एवम् विस्तार, खाद्य पोषण, प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा सम्बन्धी यस कार्यालयले गरी आएका प्रमुख कार्यहरु निम्न रहेका छन् ।

१.३.१ खाद्य/ दाना गुण नियन्त्रण

- तालिम प्राप्त निरीक्षकहरुबाट नियमित एवम् आकस्मिक रुपमा बजार/उद्योग निरीक्षण गरी असल/कुशल उत्पादन अभ्यास अनुरुप उत्पादन भए/नभएको अनुगमन गरी गुणस्तर सम्बन्धी अनुसन्धान गर्ने र विशेष गरी न्यून गुणस्तरका खाद्य तथा दाना पदार्थहरुका नमुना संकलन, संकलित नमुनाहरुको प्रयोगशाला विश्लेषण, विश्लेषणवाट प्राप्त नतिजाहरुको आधारमा न्यून गुणस्तर वा दुषित देखिएकोमा खाद्य/ दाना ऐन नियम अनुसार कानूनी कारवाही ।
- खाद्य/दाना उद्योग स्थापना गर्न सिफारिस, अनुज्ञापत्र प्रदान, नवीकरण, नियमन एवम् परामर्श सेवा ।
- खाद्य/दाना वस्तुहरुको उत्पादन, संचयन तथा बिक्री वितरणमा हुने अस्वस्थकर गतिविधिलाई नियन्त्रण गर्न विभिन्न माध्यमबाट सचेतना कार्यक्रम संचालन ।

१.३.२ खाद्य प्रविधि विकास एवम् विस्तार

- फलफूल, तरकारी, खाद्यान्न, माछा-मासु र दुग्ध पदार्थमा आधारित प्रशोधन प्रविधिहरुको विकास एवम् प्रसार ।
- खाद्य उद्योग स्थापना गर्न चाहने उद्यमी व्यवसायीहरुको लागि तालिम कार्यक्रम संचालन ।
- खाद्य उद्योगहरुको लागि प्राविधिक सेवा टेवा प्रदान गर्ने कार्यक्रम ।
- दुर्गम स्थानमा उत्पादन हुने फलफूलहरुको संरक्षण गर्न उपयुक्त प्रविधि तथा प्याकेजिङ प्रविधिको विकास, प्रसार ।
- कृषि उपजमा उत्पादनोपरान्त हुने क्षति कम गर्न अध्ययन अनुसन्धान प्रचार-प्रसार ।

१.३.३ खाद्य पोषण कार्यक्रम

- कार्यालय अन्तर्गत विभिन्न भौगोलिक क्षेत्र तथा बर्ग विशेषको पोषण स्थितिमा सुधार ल्याउन स्थानीयस्तरमै अवलम्बन गर्न सकिने उपायहरु बारेको सचेतना ।

- खाद्य वस्तुहरुको पौष्टिक तत्वहरुको अध्ययन अनुसन्धान गरी खाद्य पोषण तालिका निर्माण एवम् प्रसारमा आवश्यक सहयोग ।
- पोषण सम्बन्धी जनचेतनामूलक कार्यक्रम संचालन ।
- पोषण सम्बन्धी तालिम कार्यक्रम संचालन ।

१.३.४ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

- तोकिएको दस्तुर सहित अनुरोध भई आएका खाद्य एवम् पेय पदार्थ तथा दाना पदार्थको जाँचको लागि प्रयोगशाला सेवा ।

१.३.५ एस.पि.एस (SPS) सम्बन्धी कार्य

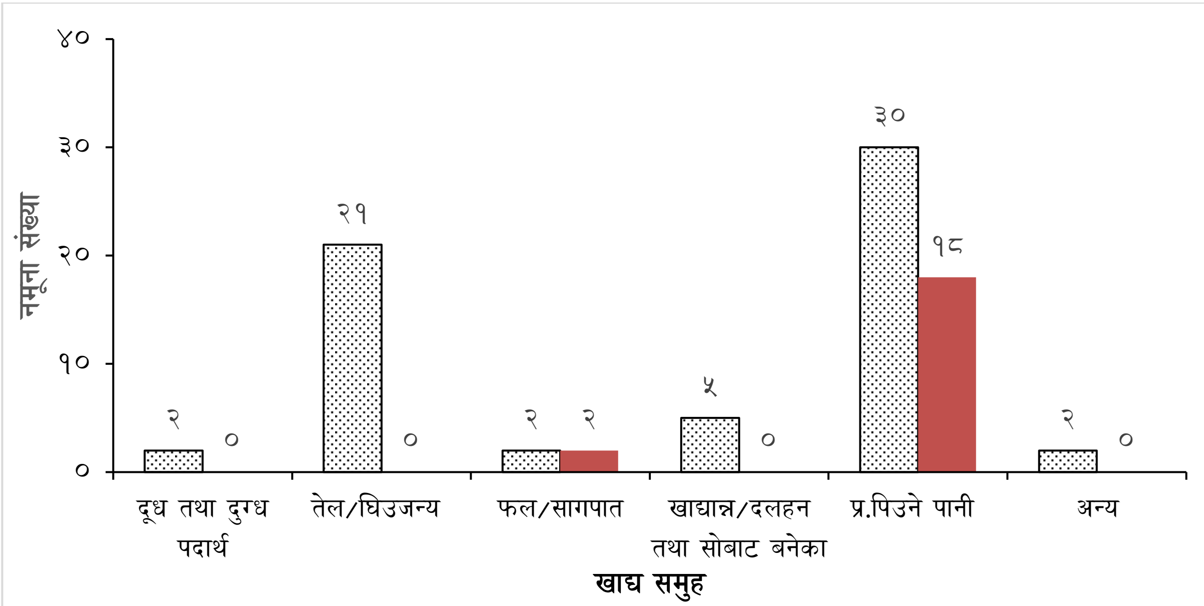
- विभागको निर्देशानुसार आवश्यक कार्य ।

२ खाद्य तथा दाना गुण नियन्त्रण कार्यक्रम

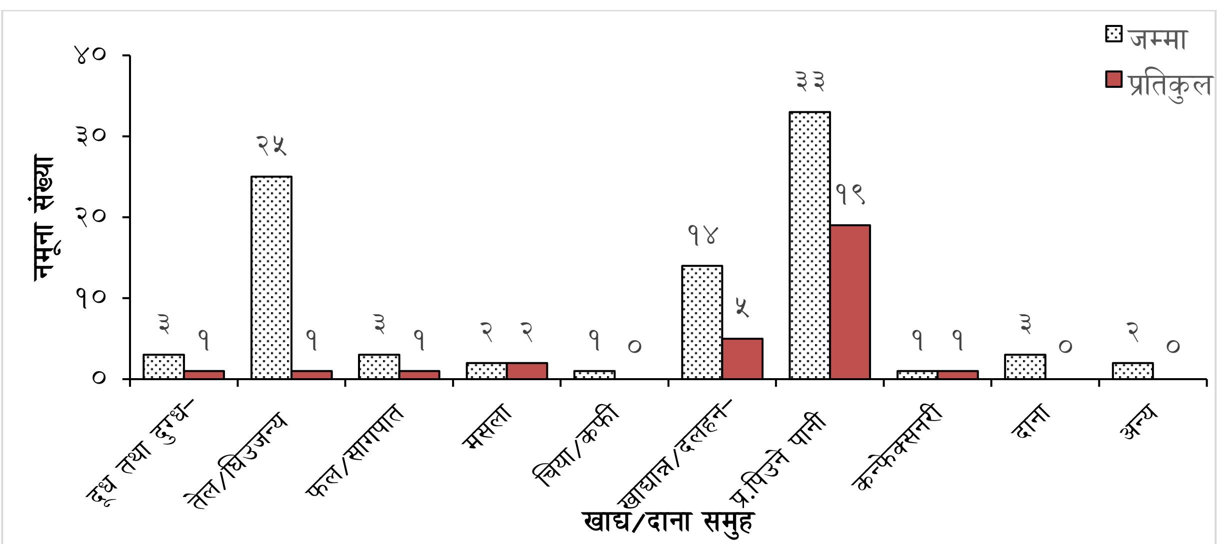
खाद्य तथा दाना ऐन/नियम कार्यान्वयनमा बजार निरीक्षण अनुगमन तथा नमूना संकलन कार्यले प्रमुख भूमिका निर्वाह गर्दछ ।गुणस्तरयुक्त खाद्य वस्तुको आपूर्ति गराउनु तथा सर्वसाधारण जनताको स्वास्थ्य रक्षा गर्नु नै खाद्य ऐन/नियमको मुलभूत उदेश्य हो । बजार निरीक्षण, नमूना संकलन, विश्लेषण तथा कार्यवाही ऐन/नियम कार्यान्वयनका प्रणाली हुन् ।न्यून गुणस्तर र दुषित खाद्य वस्तुको उत्पादन/प्रशोधन, संचयन एवं बिक्रि-वितरणलाई निरुत्साहित गरी सर्वसाथारण उपभोक्तालाई उचित गुणस्तरयुक्त खाद्य पदार्थ उपलब्ध गराउने खाद्य ऐन/नियमको मूल उदेश्य अनुरुप नमूना संकलन गरी प्रयोगशाला जांच विश्लेषण गर्दा तोकिएको मापदण्ड अनुसार नपाइएका (प्रतिकूल) नमूनाका सम्बन्धमा ऐन/नियममा व्यवस्था भए बमोजिम कार्यवाही गर्न नमूना सङ्कलन गरिएको हो । जस अनुसार खाद्य तथा दाना पदार्थका नमूना संकलन लक्ष्य ३०० रहेकोमा जम्मा ३८४ (खाद्य पदार्थः ३६९ दाना पदार्थः १५) शंकास्पद नमूना संकलन गरिएको थियो ।

यस आ.व.मा खाद्य ऐन नियम बमोजिम संकलित जम्मा ६२ नमूना संकलन गरिएकोमा ८७ नमूना (गत आ.ब. समेत) को जाँच विश्लेषण सम्पन्न गरिएको छ । जसमा ३० वटा खाद्य नमूनाहरु नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर प्रतिकूल पाइएको हुँदा उक्त प्रतिकूल खाद्य/दाना उत्पादक वा व्यवसायी बिरुद्ध कानूनी कार्वाही अगाडि बढाइएको छ ।बजार निरीक्षण अनुगमनका डिभिजन कार्यालयहरु तथा यस कार्यालका खाद्य निरीक्षकहरुबाट विभिन्न जिल्लाका अनुगमन समितिमा संलग्न

रही आवश्यक निरीक्षण अनुगमन कार्यमा सक्रिय भूमिका निर्वाह गरिएको छ । यस आ.व.मा प्रशोधित पिउने पानीका नमूनाहरु सर्वाधिक संकलन भएका छन् ।



चित्र नं. १ः खाद्य ऐन/नियम संकलित नमूनाको समूहगत विवरण (जम्माः ६२, प्रतिकूलः ३२.२%)



चित्र नं. २ : खाद्य ऐन/नियम बमोजिम संकलित नमूनाको विश्लेषण नतिजा विवरण (जम्माः८७, प्रतिकूलः ३४.५%)

२.१ अनुगमन/निरीक्षणहरुको समष्टिगत विवरण

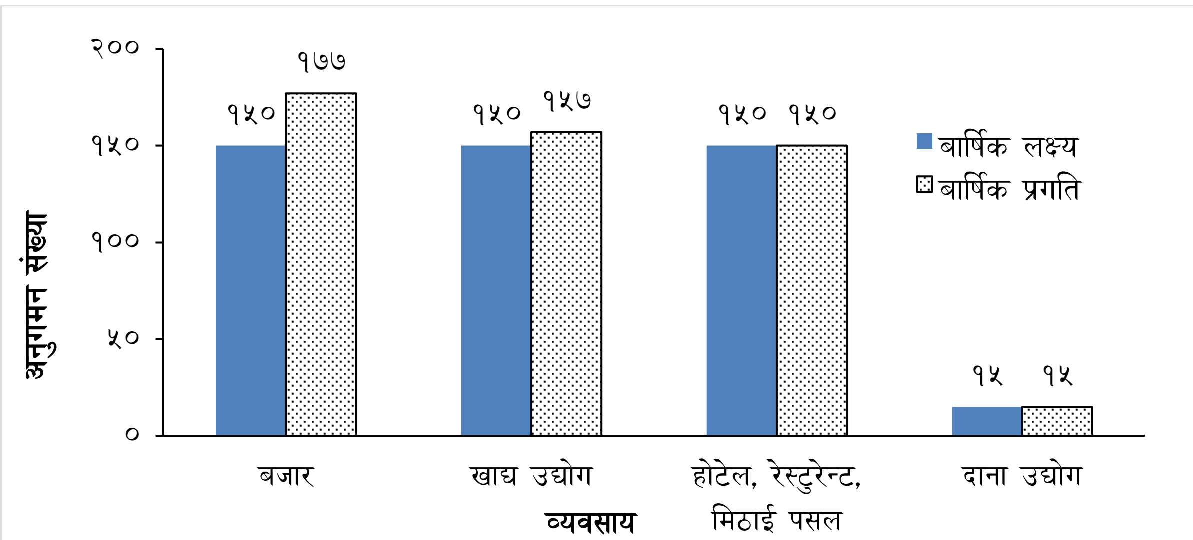
मानिसको शारीरिक वृद्धि विकास र स्वास्थ्यसँग प्रत्यक्ष्य सरोकार राख्ने वस्तु खाद्य पदार्थ हो र यसको उत्पादनको मूल श्रोत उद्योग भएकोले त्यहाँबाट उत्पादन हुने वस्तुलाई उत्पादनस्थलमै गुण नियन्त्रण गर्न सके समग्र गुण नियन्त्रण प्रक्रियालाई नै प्रभावकारी बनाउन सकिने उद्देश्यले खाद्य उद्योग निरीक्षण कार्यक्रम लक्षित गरिएको हो । साथै उक्त खाद्य वस्तुको लेवलमा उल्लेख गरिनुपर्ने विषयवस्तु जस्ता कुरालाई मध्यनजर राखी यो कार्यक्रम संचालन गरिएको थियो । यस आ. व. मा १५० वटा खाद्य उद्योग निरीक्षणको लक्ष्य तोकिएकोमा १५७ वटा उद्योग निरीक्षण भई शतप्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ ।

दाना पदार्थमा अवान्छनीय मिसावट रोक्न र दाना पदार्थमा रहेको कुनै स्वभाविक गुण वा उपयोगिता घटाउन वा झिक्न नपाउने गर्न दाना पदार्थको उचित स्तर बनाई राख्न वान्छनीय भएकोले यस कार्यालयले दाना गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तरगत दाना पदार्थको उत्पादन स्तर तथा उद्योग निरीक्षण कार्यक्रम गर्दै आएको छ । पशुपक्षिंको शारिरीक बृद्धि, विकास र स्वास्थ्य संग प्रत्यक्ष सरोकार राख्ने वस्तु दाना पदार्थ हो र यसको उत्पादनको मुल श्रोत उद्योग भएकाले तहाँवाट उत्पादन हुने वस्तुलाई उत्पादन थलोमै गुण नियन्त्रण गर्न सके गुण नियन्त्रण प्रकृयालाई प्रभावकारी बनाउन सकिने उद्देश्यले दाना उद्योग निरीक्षण कार्यक्रम लक्षित गरिएको हो । साथै दानाको लेवलमा उल्लेख गरिनुपर्ने विषयवस्तु जस्ता कुरालाई मध्य नजर राखी उक्त कार्यक्रम संचालन गरिएको थियो । यस आ. व. मा १५ वटा दाना उद्योग निरीक्षणको लक्ष्य तोकिएकोमा १५ वटा उद्योग निरीक्षण भई शत प्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ ।

होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाइ पसलहरुले उत्पादन गर्ने र बिक्री-वितरण गर्ने खाद्य पदार्थहरु स्वच्छ, सफा र स्वास्थ्यबर्द्धक हुनुका साथै अवान्छित मिसावट रहित हुनु अत्यावश्यक हुन्छ । यसरी बजारमा बिक्री वितरण हुने खाद्य पदार्थहरु मानव उपभोगका लागि उपयुक्त हुने गरी उपलब्ध गराउने उद्देश्यले होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाइ पसल निरीक्षण कार्यक्रम लक्षित गरिएको थियो । यस आ.व.मा १५० वटा होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाइ पसलहरु निरीक्षण/अनुगमन गर्नुपर्ने रहेकोमा १५० वटा निरीक्षण अनुगमन गरी खाद्य रंग, सरसफाई, पानीको स्वच्छता साथै अन्य आवश्यक प्राविधिक पक्षहरुको बारेमा सम्बन्धित पक्षलाई जानकारी गराइएको थियो ।

उपभोक्ताहरुले आफ्ना सम्पूर्ण उपभोग्य वस्तुहरु बजारबाट खरिद गर्दछन् । उद्योगबाट उत्पादित खाद्य पदार्थको बिक्री-वितरण गरिने ठाउँ ठूला-साना पसल हुन् भने भण्डारण गरिने ठाउँ गोदाम हो ।

यस कारण उपभोक्तामाझ गुणस्तरीय खानेकुरा प्रवाह गर्न/गराउन र ठगीबाट जोगाउन पसल/गोदाम अनुगमन गर्न आवश्यक देखिएकोले बजार अनुगमन निरीक्षण कार्यक्रम लक्षित गरिएको थियो । यस आ. व. मा १५० वटा बजार निरीक्षण अनुगमनको लक्ष्य तोबिएकोमा १७७ वटा खाद्य पदार्थ बिक्रि-वितरण गरिने खुद्रा, थोक तथा गोदाम आदि निरीक्षण भई शत प्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ । यसरी अ.व. भरिमा जम्मा ४९९ पटक अनुगमन/निरीक्षणको कार्य सम्पन्न गरी कार्यालयले खाद्य तथा दाना पदार्थको स्वच्छता कायम गराउने कार्यलाई निरन्तरता दिएको थियो ।

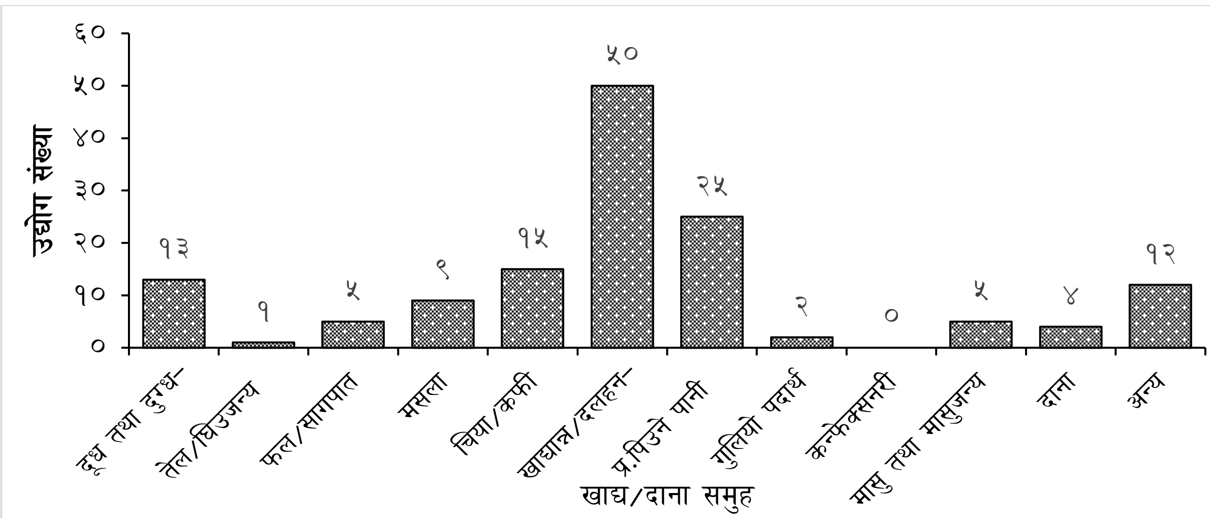


चित्र नं. ३ः आ.व. २०७५/७६ मा गरिएको अनुगमन/निरीक्षणको समग्र विवरण

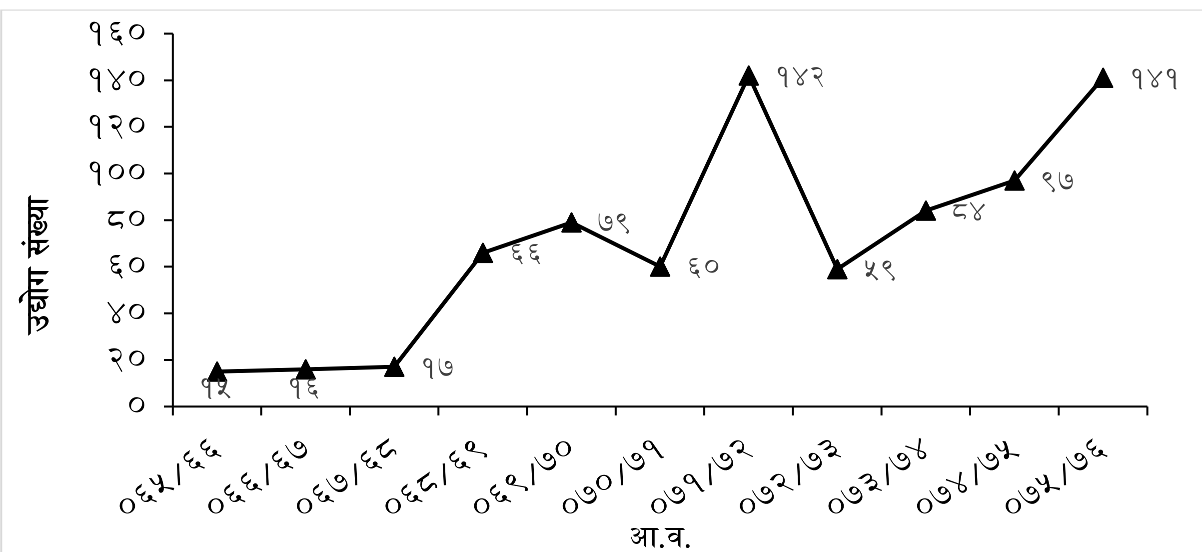
२.२ खाद्य तथा दाना उद्योग अनुज्ञापत्र जारी, नविकरण तथा सिफारिस

खाद्य/दाना उद्योगहरुले खाद्य/दाना पदार्थको उत्पादन गरी बिक्री बितरण गर्नु पूर्व खाद्य÷दाना ऐनले निर्दिष्ट गरे अनरुप अनुज्ञापत्र लिनु पर्ने कानूनी प्रावधान रहेको बिद्यमान अवस्था छ । यस सम्वन्धमा यस पूर्वाञ्चल क्षेत्रमा रहेका अनुज्ञापत्र नलिएका उद्योगको हकमा अनुज्ञापत्र लिनु पर्ने र अनुज्ञापत्र लिई संचालनमा रहेका उद्योगले समयमै नविकरण गर्नुपर्ने भएकोले सो कार्यको लागि यस कार्यालयवाट समय समयमा उद्योगी ब्यावसायीलाई जानकारी गराइदै आइएको छ । साथै उद्योग स्थापनार्थ सिफारिसको लागि घरेलु तथा साना उद्योग कार्यालय वा बिकास समिति कार्यालयवाट यस कार्यालयमा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस माग हुने भएको हुदा सोको सिफारिस सम्वन्धित कार्यालयलाई सम्भव भएसम्म छिटो छरितो माध्यमवाट उपलब्ध गराइदै आइएको छ । आ.व. ०७१।७२ देखि उद्योग सिफारिसका लागि दुर्गम पहाडि जिल्लाहरुमा इ-मेल मार्फत उद्योग सिफारिस सेवा उपलब्ध गराइदै आइएको छ । यस आ.ब.मा खाद्यदाना उद्योगहरुको अनुज्ञा पत्र नबिकरण/जारी तथा सिफारिस गरी जम्मा संख्या ३००

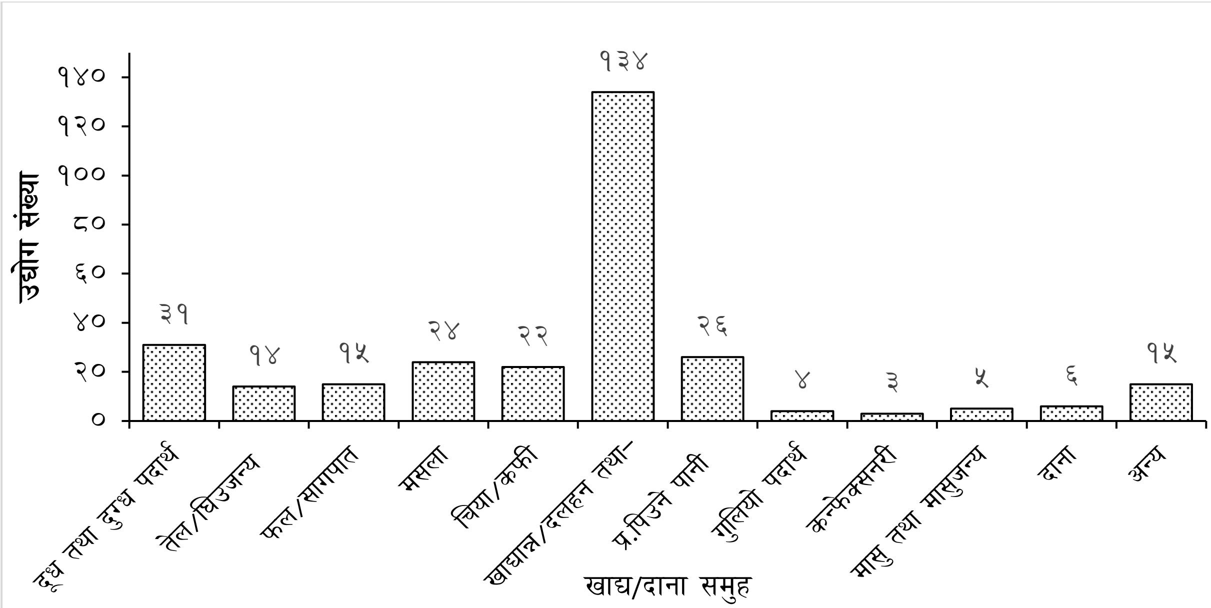
लक्ष्य तोकिएकोमा शतप्रतिशत प्रगति हासिल भएको छ । नबिकरण भएका खाद्य/दाना उद्योगको संख्या २९९ (खाद्य २९३, दाना ६) र अनुज्ञापत्र जारी उद्योगको संख्या १४१ (खाद्य १३७, दाना ४) तथा खाद्य उद्योग सिफारिस सख्या २९४ गरी कूल जम्मा ७३४ रहेको छ । यस आ.ब. मा अनुज्ञापत्र जारी गरिएका उद्योगहरुमा खाद्यान्न दलहन र सोबाट बनेका खाद्य पदार्थहरु तथा प्रशोधित पिउने पानीका सबैभन्दा बढी क्रमश ५० र २५ रहेका छन् । यस आ.व.का साथै विगत दश आ.व.मा कार्यालबाट जारी तथा नविकरण गरिएको अनुज्ञापत्र सम्बन्धि विवरण तलका चित्रहरुमा प्रस्तुत गरिएको छ ।



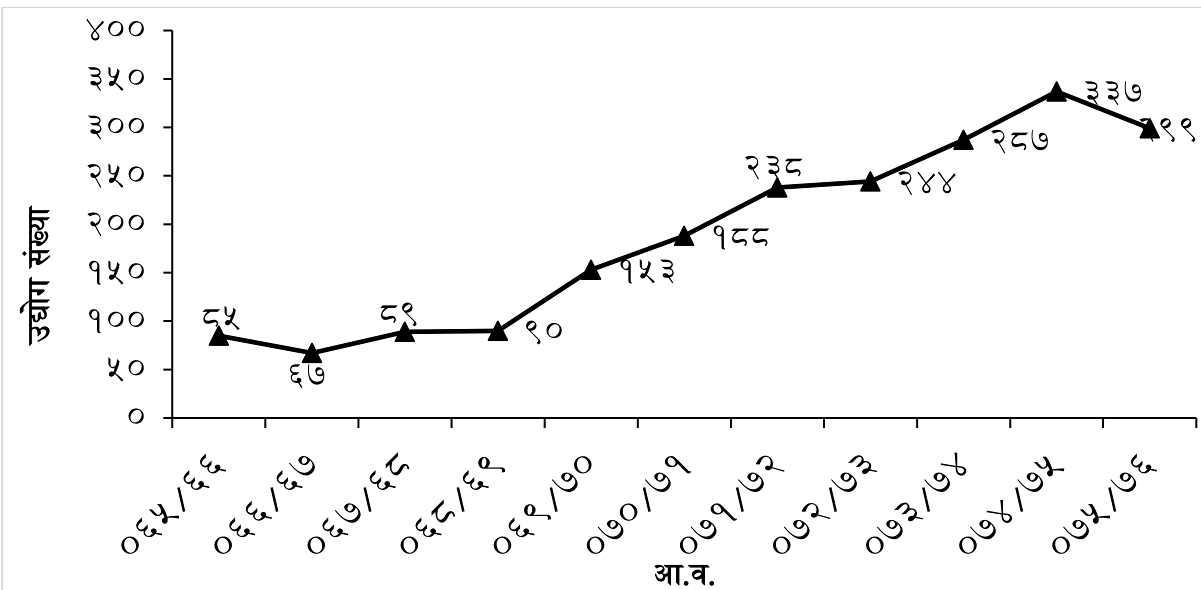
चित्र नं. ४: खाद्य तथा दाना उद्योगको अनुज्ञापत्र जारी विवरण (जम्माः १४१)



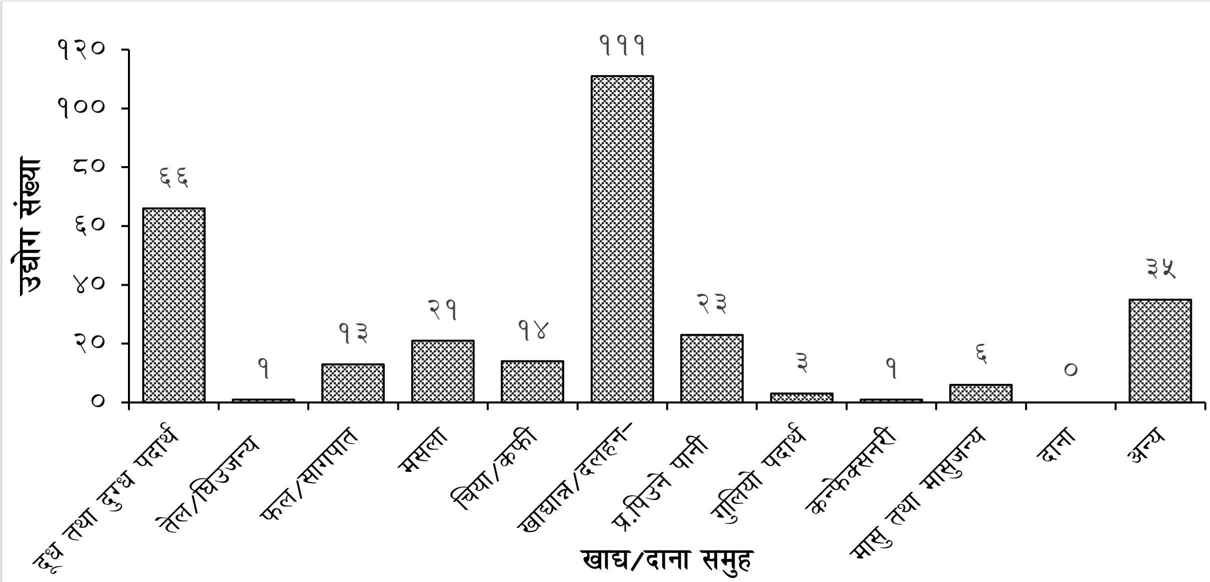
चित्र नं. ५: विगत १० आ.व. को अनुज्ञापत्र जारी सम्बन्धि विवरण



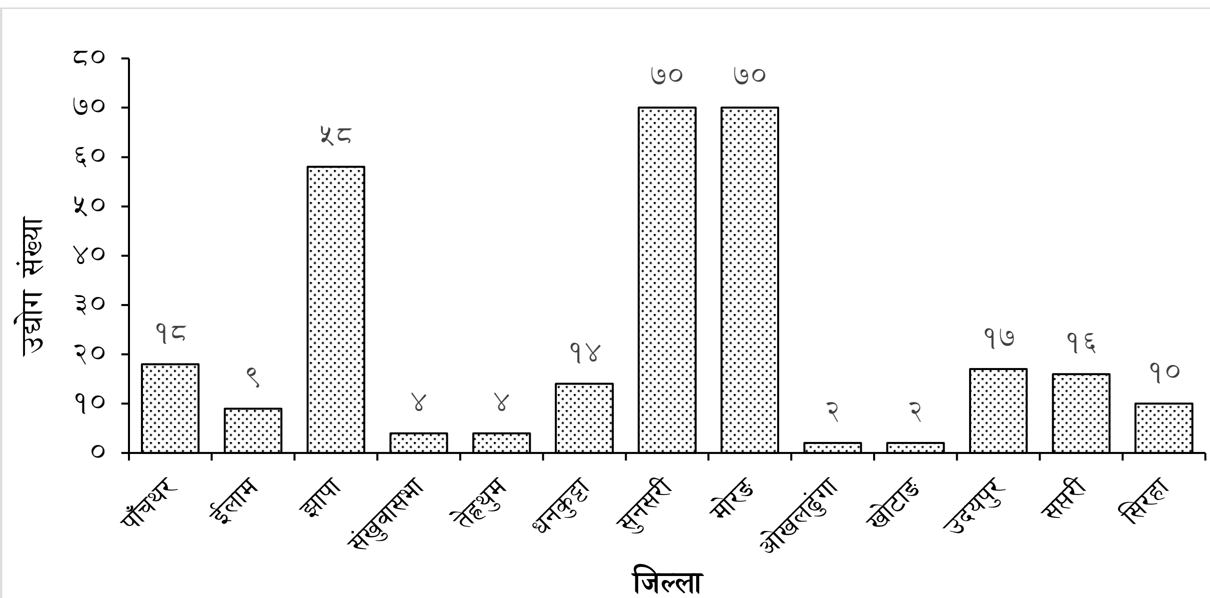
चित्र नं. ६: आ.व.२०७५/०७६ मा उद्योग नविकरण सम्बन्धि बिबरण (जम्मा:२९९)



चित्र नं. ७: विगत १० आ.व. को अनुज्ञापत्र नविकरण सम्बन्धि विवरण



चित्र नं. ८ः खाद्य पदार्थको आधारमा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस विवरण (जम्माः २९४)

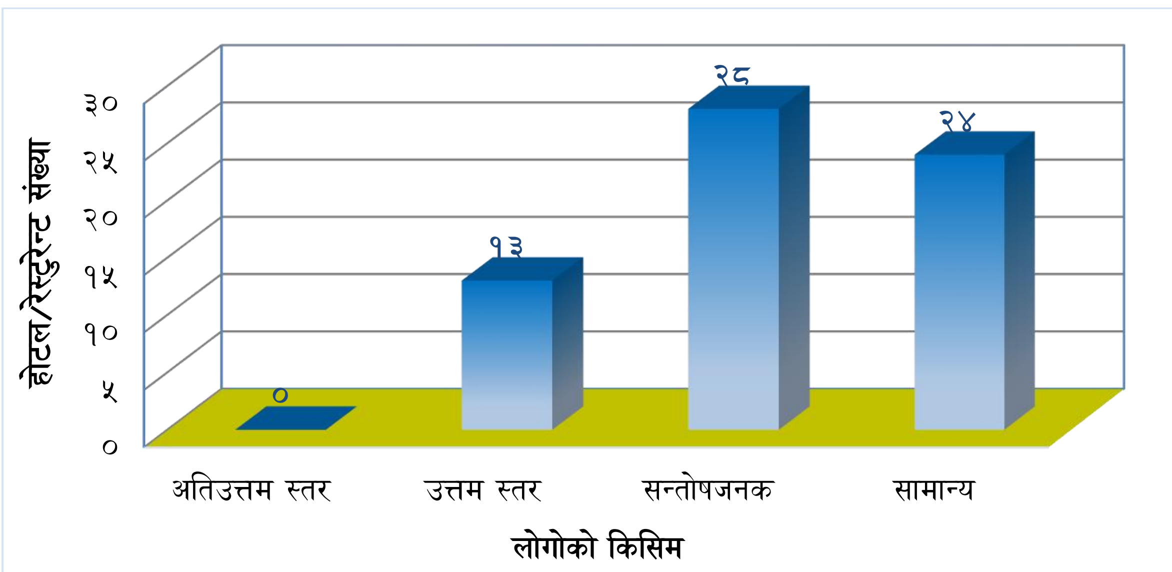


चित्र नं. ९ः जिल्लागत आधारमा उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस विवरण (जम्माः २९४)

२.३ होटल स्तरीकरण लोगो वितरण

उपभोक्तालाई स्वस्थकर वातावरणमा प्रशोधित गरिएको खानेकुरा उपलब्ध गर्न/गराउन तथा खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने उद्देश्यमा यो कार्यक्रम लक्षित छ । यस आ. व. मा बिराटनगर महानगरपालिका, धरान उप-महानगरपालिका, दमक नगरपालिका, बिर्तामोड नगरपालिका र उर्लाबारी नगरपालिकामा जम्मा

६५ होटल, रेष्टुरेन्ट, मिठाई पसल स्तरीकरण लोगो वितरण गर्ने कार्यको लागि निरीक्षण गरिएको थियो । यस आ.व. देखि हरियो स्टिकरमा ३ तारा भएको अतिउत्तम, हरियो स्टिकरमा २ तारा भएको उत्तमस्तर, हरियो स्टिकरमा एक तारा भएको सामान्य र पहेंलो स्टिकरमा तारा नभएको सन्तोषजनक गरी जम्मा ४ किसिमको लोगो वितरण गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । यस आ. व. भरिमा ६ पटक होटल/रेस्टुरेन्ट हरुको अनुगमन गरी स्तरीकरण लोगो वितरण गर्ने कार्यक्रम रहेकोमा ६ पटक नै सम्पन्न गरिएको छ । यस क्रममा १३ वटा होटल/रेस्टुरेन्टहरुले उत्तमस्तर, २८ वटा होटल/रेस्टुरेन्टहरुले सन्तोषजनक स्तर र २४ वटा होटलहरुमा सामान्य स्तरको स्टिकर प्राप्त गर्न सक्षम भएका छन् । आ.व.भरिमा यस क्षेत्रका होटल/रेस्टुरेन्टहरुको तोकिएको परीक्षण सूचि अनुसार अनुगमन निरीक्षण गर्दा अति उत्तमस्तरको स्टिकर भने कुनै होटल/रेस्टुरेन्टहरुले पाउन सकेनन् । होटल स्तरीकरण लोगो कार्यक्रमको विवरण चित्र नं. ९ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।



चित्र नं.: १० आ.व.२०७५/७६ मा होटल स्तरीकरण लोगो वितरण

२.४ उपभोक्ता सचेतना कार्यक्रम

२.४.१ सूचना सन्देश प्रचार प्रसार

उपभोक्ताको पोषिलो, स्वच्छ एवं गुणस्तरयुक्त खाद्य पदार्थको उपभोगबारे सचेतना अभिबृद्धि गर्नका लागि प्रत्यक्ष रुपले सुचना⁄सन्देश पुर्याउने उद्देश्यले यस क्षेत्रको स्थानीय रेडियो कोशी एफ.एम. ९३.४ मेगाहर्ज बिराटनगरबाट दैनिक ८ पटक सूचना सन्देश प्रसार गरिएको छ । प्रसार हुने सूचनाहरु निम्न बमोजिम रहेका छन् ।

- अस्वच्छ वातावरणमा खाद्य पदार्थ विक्रि वितरण तथा उपभोग नगरौं सम्बन्धि
- दाना पदार्थको भण्डारण ब्यवस्थामा ध्यान दिने तथा ढुसी परेको दाना प्रयोग नगर्ने सम्बन्धि (नेपाली र मैथिली)
- सागपात फलफूल उपभोग पूर्व तयारी तथा पोषण सम्बन्धि (नेपाली र मैथिली)
- प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको लेबल विवरण सम्बन्धि
- खेसरी दालको विक्रिवितरण नगर्न नगराउने सम्बन्धि
- खाद्य तथा दाना उद्योगले अनिवार्य अनुज्ञा पत्र लिनु पर्ने सम्बन्धि
- प्रशोधित पिउने पानी उत्पादकहरुले जार तथा बोटलमा उद्योगको नाम तथा अनुज्ञापत्र नम्बर सहितको स्रिंक र्याप (shrink wrap) अनिवार्य रुपमा लगाउने सम्बन्धि

२.४.२ उपभोक्ता भेला प्रचार कार्यक्रम

उपभोक्तालाई स्वस्थकर खानेकुराबारे जानकारी प्रवाह गर्न/गराउन तथा ठगीबाट जोगाउन यस कार्यालयबाट आ.ब. ०७५/७६ मा ६ पटक लक्ष्य तोकिए बमोजिम उपभोक्ता भेला प्रचार कार्यक्रम सञ्चालन गरिएको छ । प्रथम चौमासिक अवधिको कार्यक्रम अन्तर्गत मिति २०७५।८।१० विराटनगर ८ मा र मिति २०७५।८।१४ मा विराटनगर ६ मा गरी जम्मा दुई पटक आयोजना गरिएको कार्यक्रममा ६१ जना महिला र १० पुरुषको सहभागिता रहेको थियो ।

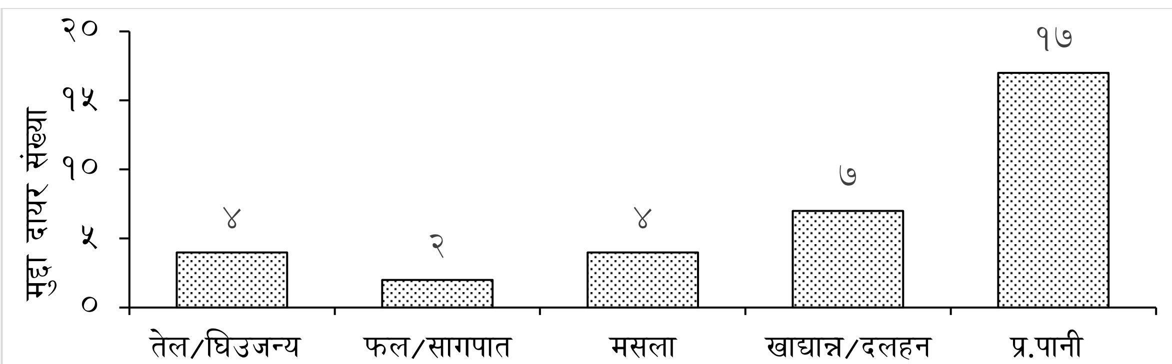
दोस्रो चौमासिकको कार्यक्रम अन्तर्गत मिति २०७५/१०/१६ गते बिराटनगरमा -८ आयोजना गरिएको कार्यक्रममा १०२ (महिलाः ६८, पुरुषः ३४) जना महानगरका उपभोक्ताहरुको सहभागिता थियो भने सोही चौमासिकको अर्को कार्यक्रम मोरङको उर्लाबारी सम्पन्न भएको थियो । उक्त कार्यक्रममा उर्लाबारी नगरपालिकाका ५४ जना (महिलाः ४५, पुरुषः ९) उपभोक्ताहरुको सहभागिता थियो । तेश्रो चौमासिकमा लक्षित कार्यक्रम अन्तर्गत मिति २०७५/१२/१८ मा विराटनगर-३, मोरङमा १०१ जना (महिलाः ५५, पुरुषः ४६) को सहभागीता र मिति २०७६।१।१० मा विराटनगर-११ मा ७० जना (महिलाः ४०, पुरुषः ३०) को सहभागितामा उपभोक्ता भेला प्रचार कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको थियो ।

२.५ खाद्य/दाना ऐन नियम अन्तर्गत मुद्दा दायरी

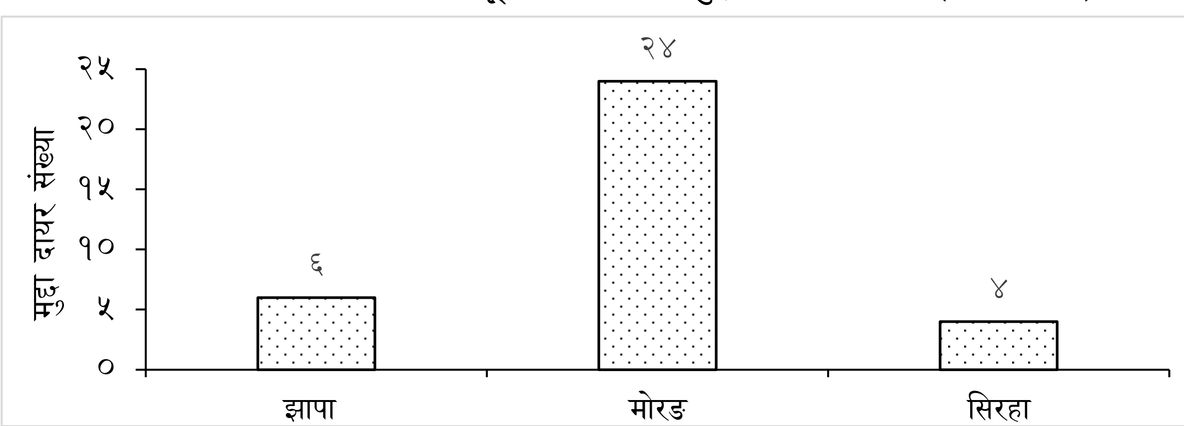
गुण नियन्त्रण प्रकृयामा निरीक्षण, नमूना संकलन तथा प्रयोगशाला परीक्षण पश्चात प्रयोगशालाबाट प्राप्त प्रतिवेदनमा उक्त खाद्य पदार्थ न्यून वा दुषित गुणस्तरको पाइएमा आवश्यक अनुसन्धान गरी मुद्दा दायर गरिन्छ । सम्बन्धित उत्पादक वा व्यवसायीलाई कसुरको प्रकृति हेरी ऐन नियम बमोजिम दण्ड सजायको व्यवस्थाबाट त्यस्तो काम गर्न निरुत्साहित तुल्याइन्छ । मुद्दा दायरी सम्बन्धि विस्तृत विवरण अनुसूची-१ मा उल्लेख गरिएको छ ।

२.५.१ मुद्दा निरुपण स्थिति

आ.व.०७५/७६ मा खाद्य निरीक्षकबाट संकलन गरिएको नमुना मध्ये ३० वटा नुमनामा प्रतिकुल पाइएको छ भने अघिल्लो आ.व.को समेत गरी ३४ वटा मुद्दा दायरी भएको छ । यस आ.व मा प्रशोधित पिउने पानीमा (१७) र खाद्यान्न दलहनजन्य (७) सबैभन्दा धेरै मुद्दा दायर गरिएका खाद्य पदार्थ हुन् । यस आ.व.मा नमूनागत तथा जिल्लागत आधारमा मुद्दा दायरी सम्बन्धि थप विवरण चित्र नं. ११ र १२ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।



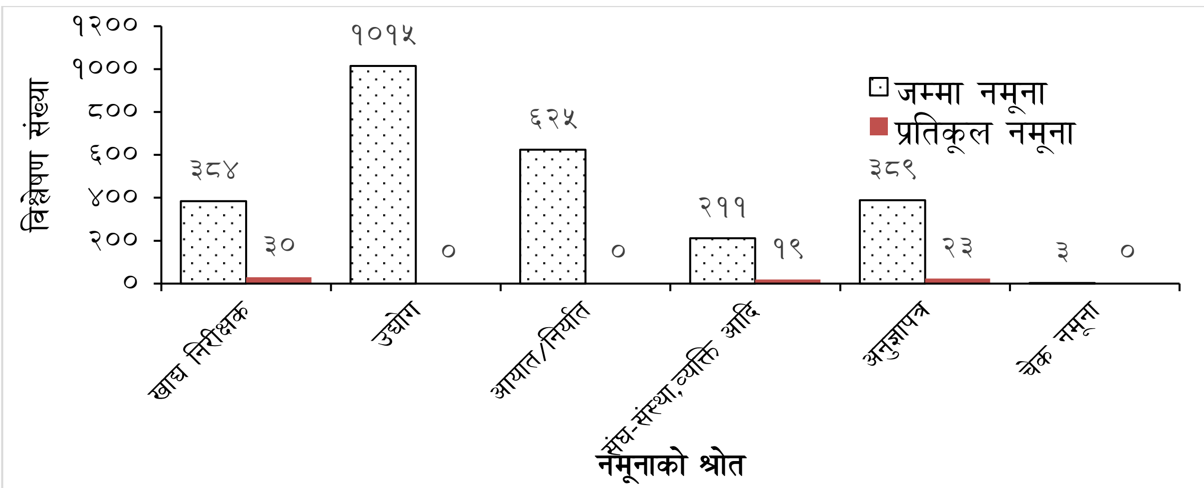
चित्र नं. ११: खाद्य पदार्थको समूहगत आधारमा मुद्दा दायरी विवरण (जम्मा :३४)



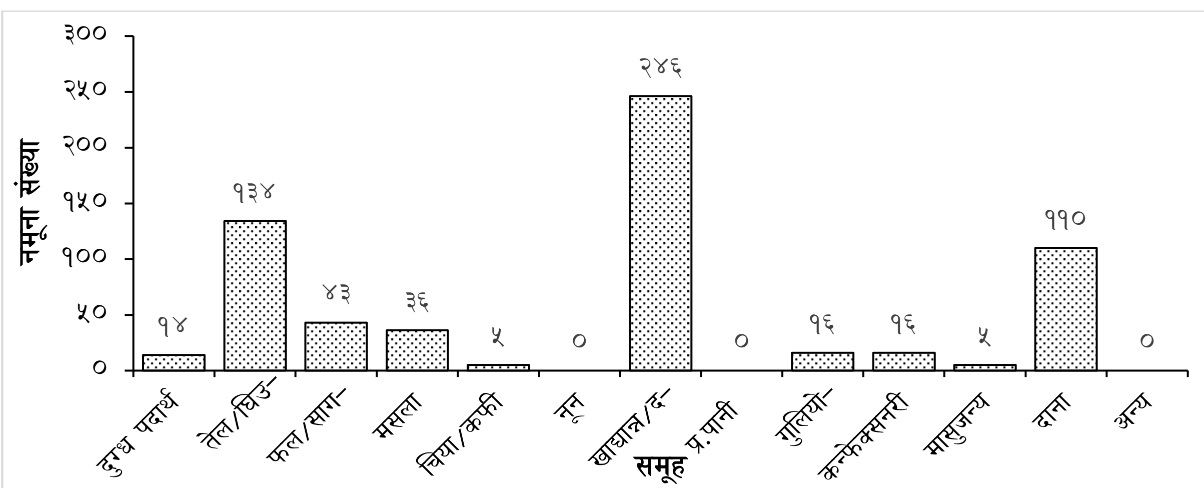
चित्र नं. १२: जिल्लागत आधारमा मुद्दा दायारी विवरण (जम्मा संख्याः ३४)

३ प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

यस आ.व.मा खाद्य तथा दाना नमूना विश्लेषण अन्तर्गत ६०० वटा खाद्य तथा दाना नमूनाहरुको नमूना विश्लेषण गर्ने लक्ष्य तोकिएकोमा २६२७ वटा नमूना विश्लेषण भई शत प्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ । विश्लेषण गरिएको २६२७ नमूना मध्ये खाद्य निरीक्षकबाट संकलित नमूनाहरु ३८४ वटा, आयात तर्फ ६२५, उद्योग, कार्यालय, संघ संस्था, आयात/निर्यात प्रमाणिकरण, दाना, अनुज्ञापत्र, चेक स्याम्पल एवं विविध अन्तर्गत २२४३ वटा नमूना विश्लेषण भएका छन् । प्रयोगशाला विश्लेषणका नतिजा हेर्दा निरीक्षण/अनुगमनका ३०, कार्यालय/संघसंस्था/व्यक्तिगत तर्फ १९, अनुज्ञापत्र तर्फ २३ गरी जम्मा ७२ वटा नमूनाहरु प्रतिकूल पाईएका छन् । नमूना विश्लेषण सम्बन्धि विस्तृत विवरण चित्र नं. १३ र १४ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।



चित्र नं. १३ः नमूनागत आधारमा प्रयोगशाला विश्लेषण नतिजा (जम्माः २६२७)



चित्र नं. १४ः नमूनागत आधारमा आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण विवरण (जम्माः ६२५)

४ तालिम कार्यक्रम

४.१ पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छता रिपोटिंग सम्बन्धि तालिम

खाद्य स्वच्छता गहन तथा समसामयिक विषय समेत भएकोले उपभोक्ता र जनमानसमा यसको अभिरुचि निकै रहेको पाइन्छ । यस विषयमा विभिन्न सञ्चार माध्यमका लागि रिपोर्टिङ गर्दा खाद्य स्वच्छताका विविध प्राविधिक पक्षहरुको जानकारी राखी सही सूचना प्रवाह गर्नुपर्दछ । यस कारण पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छताका विविध प्राविधिक पक्षहरु सहितको जानकारी दिने उद्देश्यले पत्रकारहरुलाई राज्यको चौथो अंग मानिएसंगै उनीहरुको यस क्षेत्रमा पनि क्षमता विकास गर्नुपर्ने आवश्यकतालाई आत्मसाथ गर्दै यस आ.व.को प्रथम चौमासिक अवधिमा एक पटक पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि रिपोटिंग तालिम कार्यक्रम सम्पन्न गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । सो कार्यक्रममा प्रेस, रेडियो, टि.भी.आदिमा कार्यरत रिपोर्टर एवं कार्यक्रम संचालन गर्ने ३ जना महिला एवं २० जना पुरुष पत्रकारहरुलाई सहभागी गराई झापाको काकरभिट्टामा कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको छ ।

४.२ स्ट्रीट फूड व्यवसायीहरुको लागि खाद्य स्वछता तथा जि.एच.पि. तालिम

चोक, बजार जताततै सहजै उपलब्ध हुने स्ट्रीट फूडलाई खाद्य स्वछताको हिसाबले चुनौतिपूर्ण खाद्य पदार्थको रुपमा लिन सकिन्छ । यस्ता खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थ, तयार गरिने वातावरण लगायत तयार गर्ने तौर तरीकाले यस्ता खाद्य वस्तुको स्वछता निर्धारण गर्ने भएकोले सुरक्षित खाद्य पदार्थको रुपमा विकास गर्न आवश्यक महसुस गरिएसंगै यस आ.व.मा २ पटक तालिम संचालन गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । मिति २०७५/९/१८ देखि २० सम्म बिराटनगरमा ६ जना महिला तथा ७६ जना पुरुष स्ट्रीट फूड (आइसक्रिम, चटपटे, पानीपुरी, दहि-बारा, म.म., चाउमिन आदि) ह्यान्डलर एवं व्यवसायीहरुको सहभागिता तथा यसै कार्यक्रम अन्तर्गत तेश्रो चौमासिक अवधिमा मिति २०७६/२/८ देखि मिति २०७६/२/१० सम्म विराटनगरमा आयोजित कार्यक्रममा ७ जना महिला तथा ३४ जना पुरुष व्यवसायी गरी जम्मा ४१ जनाको सहभागितामा स्ट्रीट फूड व्यवसायीहरुको खाद्य स्वछता तथा जि.एच.पि. तालिम कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको छ ।

४.३ खाद्य प्रशोधन आधारभूत तालिम

स्थानीयस्तरमा उपलब्ध कृषि जन्य उत्पादनको प्रशोधन, संरक्षण तथा मुल्य अभिबृद्धि गरी कृषि उद्यमशिलता अभिबृद्धि गर्ने उद्देश्यले आयोजना गरिने शिपमुलक खाद्य प्रशोधन तालिम कार्यक्रमलाई निरन्तरता दिदै यस आ.ब. मा पनि २ वटा खाद्य प्रशोधन शीपमूलक तालिम कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको

छ । प्रथम चौमासिकमा मिति २०७५/५/३ देखि ८ सम्मको उक्त तालिम बिराटनगरमा सम्पन्न गरिएको तालिममा १९ जना महिला र ६ जना पुरुषको सभागिता रहेको थियो । दोश्रो चौमासिकमा मिति २०७५।९।२२ गते देखि ऐ २७ गतेसम्म बिराटनगरमा सञ्चालित खाद्य प्रशोधन तालिममा जम्मा १९ जना (महिला-१४, पुरुष - ५) को सहभागिता रहेको थियो ।

४.४ GMP/HACCP तालिम

दूध तथा दुग्ध पदार्थहरु खाद्य स्वच्छताको हिसाबले उच्च जोखिमयुक्त खाद्य पदार्थ भएको हुँदा यसको खाद्य शृंखलामा नै जोखिम न्युनिकरण गर्दै लैजानु पर्ने आवश्यकता रहेको छ ।यस आ.व.मा डेरी व्यवसायीहरुलाई सहभागी गराई प्रथम चौमासिकमा GMP/HACCP तालिम कार्यक्रम गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । प्रथम चौमासिक अवधिको उक्त कार्यक्रम मिति २०७५/७/१५ गते बिराटनगरमा कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको तालिममा १० जना महिला तथा १२२ जन पुरुष दुग्ध व्यवसायी सहभागी रहेका थिए । दोश्रो चौमासिक अवधिमामा विराटनगरमा मिति २०७५/१०/२९ देखि २०७५/११/२ सम्म सुनसरी (चतरा, धरान, इटहरी, दुहबी लगायत), मोरङ्ग (विराटनगर, बुढीगङ्गा गा.पा., लेटाङ्ग, रतुवामाई, सुन्दरहरैंचा) का डेरी व्यवसायी (डेरी उद्योगी, सङ्कलक तथा चिस्यान केन्द्र तथा डेरी पसल सन्चालक) हरु समेतको सभागितामा कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको थियो । सो तालिममा ४ जना महिला तथा ६९ जना पुरुष व्यवसायीहरु सहभागी रहेका थिए ।

४.५ होटेल/रेस्टुरेन्ट/क्यान्टिन संचालकहरुलाई खाद्य स्वछता तालिम

यस कार्यक्रम अन्तर्गत आ.व. २०७५/७६ भरिमा २ वटा कार्यक्रम सम्पन्न गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । दोश्रो चौमासिकमा मोरङ जिल्लाको रतुवामाई न.पा.का विभिन्न वडाहरुमा होटेल रेस्टुरेन्ट तथा क्यान्टिन संचालन गर्ने व्यवसायी तथा कामदारहरुको सहभागितामा मिति २०७५/११/२७ देखि २९ सम्म तीन दिन अवधिको उक्त तालिम कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको थियो । तालिममा ४६ महिला तथा ६६ पुरुषको सभागिता रहेको थियो । त्यसै गरी तेश्रो चौमासिक अवधिको लक्षित कार्यक्रम मिति २०७५/१२/१७ देखि मिति २०७५/१२/१९ सम्म विराटनगरमा सम्पन्न गरिएको थियो । उक्त तालिममा ७ जना महिला तथा २७ पुरुष व्यवसायी गरी जम्मा ३४ जनाको सहभागिता रहेको थियो ।

४.६ विद्यालय शिक्षकहरुको लागि खाद्य स्वच्छता तथा पोषण तालिम

स्वच्छ तथा पोषणयुक्त खाद्य पदार्थको उपभोगबाट पोषण अवस्थामा सुधार ल्याउन मद्दत पुग्ने हुनाले सो बारे जनचेतना अभिबृद्धि गर्ने उद्देश्यले यस आ.ब. मा खाद्य स्वच्छता तथा पोषण सम्बन्धि तालिम

सञ्चालन गरिएको थियो । मिति २०७५/११/८ देखि १० गते सम्म मोरङ जिल्लाको रतुवामाई न.पा.मा Food Saftey and Nutrition Training to School Teachers सञ्चालन गरिएको थियो । उक्त तालिममा न.पा.का विभिन्न विद्यालयहरुमा कार्यरत ४१ जना (महिला १०, पुरुष ३१) शिक्षक/शिक्षिकाहरुको सहभागिता रहेको थियो ।

४.७ खाद्य पोषण तालिम

बालबालिका, बढ्दो उमेरका केटाकेटी, गर्भवती एवं सुत्केरी महिलाहरुको पोषण अवस्थामा सुधार गरी कुपोषण एवं बाल मृत्युदर घटाउने उद्देश्यले यस आ.व.मा एक पटक खाद्य पोषण तालिम सम्पन्न गर्ने लक्ष्य रहेको थियो । उक्त कार्यक्रम तेश्रो चौमासिकमा मिति २०७६/१२/१० देखि २०७६/१२/११ सम्म मोरङ जिल्लाको रतुवामाई न.पा.का विभिन्न वडाका महिला स्वयंसेविकाहरुका साथै स्थानीय स्वास्थ्यकर्मीहरुको सभागितामा सम्पन्न भएको थियो । सो कार्यक्रममा ४१ जन महिला र ४ जना पुरुष गरी जम्मा ४५ जनाको सहभागिता रहेको थियो ।

५ प्रविधि विकास (ट्रायल अध्ययन)

५.१ नास्पातिको वाइन

हाम्रो देशमा पहाडी क्षेत्रमा उत्पादन हुने नासपातिलाई लामो समयसम्म संरक्षण गरेर राख्ने तथा यसको उत्पादन विविधिकरणको अभावले उत्पादन भएको नास्पातिको ठूलो हिस्सा खेर गइरहेकोले यसको उत्पादनोपरान्त व्यवस्थापन गर्नुपर्ने आवश्यकता महसुस गरिएको छ । यही समस्यालाई सम्बोधन गर्न यस आ.व.को प्रथम चौमासिकमा नासपातिको वाइन बनाउने ट्रायल अध्ययन कार्य सम्पन्न गरिएको थियो । यस कार्यको लागि धनकुटाबाट स्थानिय जातका नास्पाति ल्याई, नास्पातिको रस तथा किसमिस मिसाइएको नासपातिको रस तयार गरी छुट्टा छुटै किण्वन (फर्मेन्टेशन) गरी वाइन तयार गरिएको थियो । इन्द्रियभाव परीक्षणको आधारमा किसमिस नराखी किन्वन गरेको नास्पातिको वाइन उत्कृष्ट पाइएको थियो । उत्कृष्ट पाइएको वाइनको थप परीक्षण गर्दा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ १४.१५, अम्लता ०.३७% र अल्कोहलको मात्रा १०.५७% पाइएको थियो । त्यसैगरी किसमिस राखेर बनाइएको वाइनमा कुल घुलनशील ठोस पदार्थ १६.६६, अम्लता ०.३२% र अल्कोहलको मात्रा ८.८९ % पाइएको थियो । उक्त अध्ययनबाट सम्बन्धित सेवाग्राही तथा व्यवसायीलाई खेर गइरहेको नास्पातिको उपयोग गर्न सहयोग पुग्नको साथै मूल्य अभिवृद्धि गरी थप आय-आर्जन गर्न समेत सहयोग पुग्ने अपेक्षा गरिएको छ ।

५.२ एभोकाडो मायोनेज

यस क्षेत्रमा एभोकाडोको उत्पादन बढेसंगै यसको उत्पादन विविधिकरण गर्नुपर्ने आवश्यकता महसुस गरिएको छ । कार्यालयबाट यस आ.व. को दोश्रो चौमासिकमा एभोकाडोलाई मुख्य कच्चापदार्थको रुमपा प्रयोग गरी मायोनेज जस्तो पेस्ट तयार गरिएको थियो । चिनी, नुन, स्टयाबिलाइजर, स्किम मिल्क पाउडर, एभोकाडो, तातोपानी, कागतीको रस, भिनेगर, र सुर्यमुखि तेल राखेर एभोकाडोको मायोनेज तयार गरिएको थियो । सुर्यमुखि तेल र एभोकाडाको बिभिन्न मात्रा राखी तयार पारिएको मायोनेजलाई इन्द्रियभाव परीक्षणको आधारमा ४५% तेल र ५५% एभोकाडोको रेसिपि उत्कृष्ट पाइएको थियो । त्यसैगरी २५° से तापक्रममा भण्डारण गरेको मायोनेजको भण्डारण आयु लामो हुने अध्ययनबाट देखिएको छ । यसरी तयार गरिएको पेस्टको रिसिपी अनुकुलन तथा भण्डारण आयुको २ महिनाको अध्ययन कार्य समेत सम्पन्न गरिएको छ । यसबाट व्यवसायिक एभोकाडो कृषकहरु एवं सम्बन्धित उद्यमी/व्यवसायीहरुलाई लाभ पुग्ने देखिन्छ ।

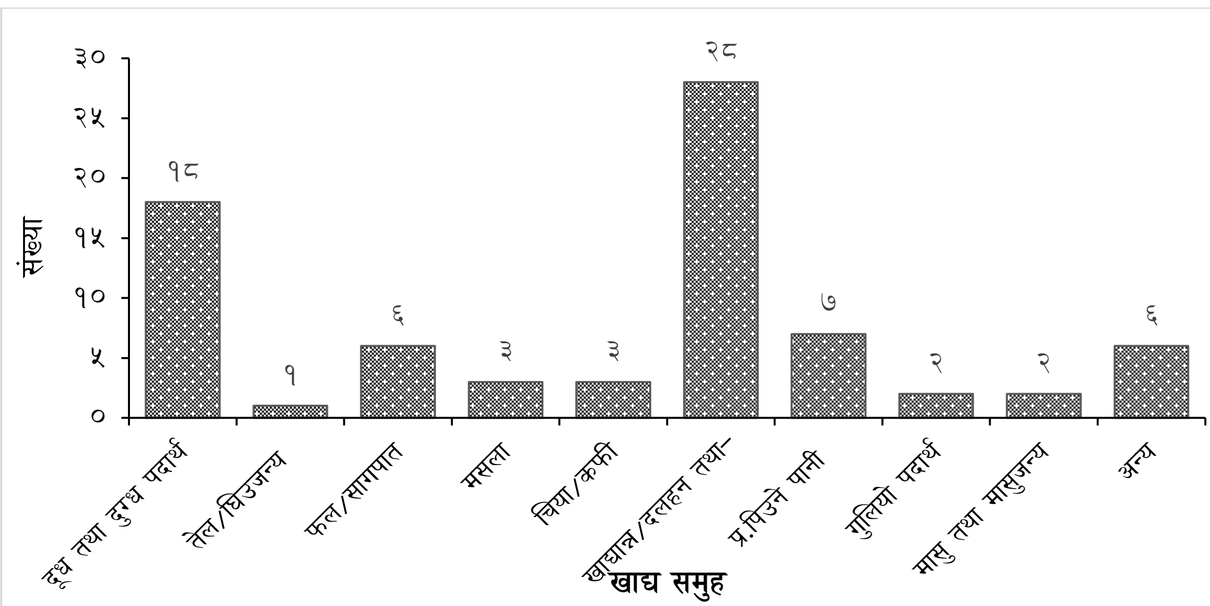
५.३ कम चिल्लो भएको दही

दूध तथा दुग्ध पदार्थ मानव स्वास्थ्यको लागि धेरै नै महत्वपूर्ण खाद्य समूह हो । बढ्दो स्वास्थ्य चेतनासंगै कम चिल्लो भएको दुग्ध पदार्थप्रति उपभोक्ताको आकर्षण हुन थालेको सन्दर्भमा यस कार्यालयमा चिल्लो निकालिएको दूधबाट दहि तयार गरी यसको विविध भौतिक, रासायनिक एवं इन्द्रियभाव परीक्षण सम्पन्न गरिएको थियो । घृतांसरहित धूलो दूध (एस.एम.पि) को परिमाण घट-बढ गरी फरक-फरक कुल घुलनशील ठोस पदार्थको मात्रा भएको दही तयार गरिएको थियो । यसरी तयार गरिएका दहि मध्ये इन्द्रियभाव परीक्षणको आधारमा कुल ठोस पदार्थ १६% भएकोलाई उत्कृष्ट छानिएको थियो भने ग्वारगम राखिएको भन्दा नराखिएको दही उत्कृष्ट पाइएको थियो । उक्त दहिमा अम्लताः ०.६९%, चिल्लोः ०.३३%, पि एचः ४.५४, रिडयुसिङ्ग सुगरः ०.८६% र कुल भष्मः ०.७९% पाइएको थियो । यसरी बनाइएको दहीको भण्डारण आयुको अध्ययन गर्दा चिल्लो कम भएको, कुल ठोस पदार्थ १६% भएको दही ४° से. मा ८ दिनसम्म राख्न सकिने देखिएको छ । यस किसिमको अध्ययन कम चिल्लो खान खोज्ने उपभोक्ताहरुको लागि उपयोगी हुनुका साथै दुग्ध प्रशोधन गर्ने डेरी उद्योगहरुको लागि आधारभूत प्रतिवेदनको समेत काम गर्ने समेत अपेक्षा गरिएको छ ।

६ परामर्श सेवा कार्यक्रम

खाद्य उत्पादन संग सम्वन्धित रहेर कार्य संचालनको उद्देश्य लिएका, संचालनको क्रममा रहेका वा उत्पादन गरी वजारमा बिक्रि-बितरण गर्दै आएका बिभिन्न घरेलु तथा साना स्तरका कृषिमा आधारित

खाद्य उद्योग ब्यवसायहरुमा हुने खाद्य प्रबिधि संग सम्वन्धित स्वच्छता, गुणस्तर, प्याकेजिङ्ग तथा लेवलिङ्ग लगायतका समस्याहरुका सम्वन्धमा यस कार्यालयवाट निरन्तर रुपमा निःशुल्क आवश्यक परामर्श सेवा दिइदै आएको छ । यस आ.ब.मा उपरोक्त बमोजिमको परामर्श सेवा डेरी उत्पादन, तरकारी तथा फलफूल प्रशोधन, मसलाजन्य उत्पादन, खाद्यान्न तथा सो संग सम्वन्धित उत्पादन, पानी प्रशोधन लगायतका ब्यवसायहरुवाट माग भए बमोजिमको परामर्श सेवा दिइएको साथै खाद्य प्रशोधन सम्बन्धि तालिम आवश्यक महशुस गरिएका ब्यवसायीहरुलाई यस कार्यालयबाट सञ्चालित शीप विकास तालिममा सहभागी गराई सम्वन्धित पक्षको समस्याको उचित सम्वोधन गर्ने प्रयास गरिएको छ । आ.व २०७५/७६ मा ६० पटक परामर्श सेवा प्रदान गर्ने लक्ष्य रहेकोमा जम्मा ७६ पटक प्रदान गरी शतप्रतिशत प्रगति हासिल गरिएको छ ।आ.व.भरिमा, खाद्यान्न दलहन तथा सोबाट बनेका खाद्य पदार्थहरुका साथै दूध तथा दुग्ध पदार्थहरुको बारेमा सबैभन्दा धेरै परामर्श माग भएको थियो, यसै गरी खाद्यका अन्य विधाहरुमा प्रदान गरिएको परामर्श सेवाको विस्तृत विवरण चित्र नं. १६ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।



चित्र नं. १५ः खाद्य समुहगत आधारमा परामर्श सेवाको विवरण (जम्माः ७६)

७ खाद्य स्वछता दिवस

विभाग अन्तरगत रही प्रदेश नं. १ मा खाद्य स्वच्छता नियमन गर्ने कार्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय विराटनगरको रहेको छ । नेपालमा खाद्य स्वच्छता नियमन गर्ने निकायको रुपमा स्थापना भएको खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले बिभिन्न खाद्य/दाना नियमनका तथा

खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी सचेतना कार्यक्रमहरु सन्चालन गर्दै आइरहेको छ । खाद्य स्वच्छता सचेतना गर्ने उदेश्यले उपभोक्ता भेला, अन्तरक्रिया कार्यक्रम, विद्यालयस्तरीय सचेतना जस्ता कार्यक्रमहरु वार्षिक रुपमा सन्चालन हुँदै आएका छन । यस किसिमका कार्यहरुलाई अझ प्रभावकारी तुल्याउन खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, बबरमहल, काठमाण्डौबाट वि.सं. २०६५ सालदेखि खाद्य स्वच्छता दिवस मनाइदै आएको छ । यस आ.व. मा "खाद्य पदार्थमा स्वछता, हामी सबैको प्रतिबद्धता" भन्ने नाराका साथ एघारौ राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता दिवस तथा विश्व खाद्य स्वछता दिवस (प्रथम) एवं तेश्रो खाद्य स्वछता महिना मनाउने कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो । उक्त कार्यक्रममा खाद्य स्वच्छताबारे उपभोक्ता तथा स्कुल कलेजका विद्यार्थीहरुमा जनचेतना, प्रभातफेरी, बक्तृत्वकला प्रतियोगिता, अन्तरक्रिया कार्यक्रम लगायत आम जनतामा खाद्य स्वच्छताको महत्वबारे प्रचार-प्रसारका कार्यक्रमहरु सञ्चालन गरिएको थियो ।

यसै सन्दर्भमा २०७५ जेष्ठ महिनाभरि नै खाद्य स्वच्छता दिवस मनाउने विभागीय निर्णय अनुसार कार्यालय परिसर सरसफाई, विद्यालयस्तरीय सचेतना, अन्तरकलेज वक्तृत्वकला प्रतियोगिता, माईकिङ्ग र अन्तरकृया कार्यक्रम जस्ता कार्यक्रम निम्नानुसार आयोजना गरिएको थियो ।

- मिति २०७६/०२/०२ गतेका दिन खा.प्र.गु.नि.का, विराटनगरमा जम्मा १० जना (पुरुषः ९, महिलाः १) पत्रकारहरुबीच पत्रकार भेटघाट कार्यक्रम ।
- मिति २०७६/०२/०३ गतेका दिन विराटनगर-३ स्थित विराट मल्टिपल कलेजमा १० जना (पुरुषः ३, महिलाः ७) सहभागीहरुबीच वक्तृत्वकला प्रतियोगिता सम्पन्न ।
- मिति २०७६/०२/०५ गतेका दिन सुन्दरहरैचा-१ मोरङ्गमा जम्मा ८२ जना (पुरुषः४०, महिलाः ४२) सहभागीहरुबीच अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न ।
- मिति २०७६/२/१५ गतेका दिन खा.प्र.गु.नि.का, विराटनगरमा जम्मा ३१ जना (पुरुषः २९, महिलाः २) सहभागीहरुबीच उपभोक्ता भेला कार्यक्रम सम्पन्न ।
- विभिन्न ५ विद्यालय/कलेजका जम्मा १३२ जना (पुरुषः ६४, महिलाः ६८) सहभागीहरुबीच खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी सचेतना कार्यक्रम सम्पन्न ।

८ खाद्य मेला

देशका विभिन्न भागमा उत्पादित कृषिजन्य न्यून उपभोगका स्थानीय खाद्य परिकारहरूको उपभोग बढाउन र खाद्यान्नमा परनिर्भरता कम गर्न स्थानीय कृषि उत्पादनहरूका बारेमा आवश्यक अध्ययन अनुसन्धान गर्ने जिम्मेवारी खाद्य प्रबिधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई तोकिएको छ । यस विभाग र अन्तर्गतका निकायबाट देशका विभिन्न स्थानमा प्रचलनमा रहेका परम्परागत प्रविधिहरु साथै उत्पादित अल्प प्रचलनमा रहेका पोषिला खाद्य पदार्थहरूको अध्ययन अनुसन्धान भई तीनमा पाइने पौष्टिक तत्वहरू, प्रचलित वा उपयुक्त प्रशोधन प्रविधि एवम् उन्नत उपभोग विधिहरूको विकास भएको छ । पोषिला खाद्य पदार्थहरुको प्रचार प्रसार गरी आम जनताको खानेबानीमा सुधार गर्न प्रचारप्रसारमूलक कार्यक्रम गर्न आवश्यक छ । साथै विभिन्न संस्कार (culture) मा रहेका र अन्य सरकारी तथा गैरसरकारी निकाय, शिक्षण संस्था, खाद्य उद्योग, होमस्टे, होटल लगायतमा उत्पादन हुने तर आम प्रचलनमा नआएका पोषिला एवम् स्वास्थ्यबर्द्धक खाद्य पदार्थको प्रबर्द्धन गर्न गत विगत केही बर्षदेखि खाद्य मेलाको आयोजना गरिदै आएको छ ।

परम्परागत नेपाली प्रविधि प्रबर्द्धन गर्न तथा उपयुक्त प्रविधि मार्फत उत्पादित खाद्यवस्तुहरू उपभोक्ता, व्यवसायी, उद्यमी एवम् राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा पहिचानका लागि तथा सरकारी एवम् गैरसरकारी निकाय संघसस्था नीति निर्माताहरू लगायत नागरिक समाजलाई सुसूचित गराउन एवम् पोषिलो खाद्य पदार्थहरुको प्रबर्द्धन गर्न आवश्यक देखिएको छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पौष्टिक परिकार प्रबर्द्धन गरी आम नेपालीको खानेबानीमा सुधार गरी खाने कुराकै कारणबाट स्वास्थ्य सम्बन्धी जोखिमलाई कम गर्न समेत सहयोग पुग्ने अपेक्षाका साथ मेला सञ्चालन गरिएको हो ।यसरी यस आ.व. २०७५/७६ मा “परम्परागत, पोषिला एवं स्थानीय खाद्य पदार्थको प्रबर्द्धन गरौं, असल पोषणका लागि खानेबानीमा सुधार गरौ भन्ने नाराका साथ खाद्य मेला मिति २०७५/१०/२१ देखि २३ गतेसम्म इटहरी उप-महानगरपालिका स्थित जनता उच्च मा.वि.को प्राङ्गणमा भब्य रुपमा सम्पन्न भएको थियो ।

मेलाको उद्धाटन कार्यक्रम २०७५ साल माघ २१ गते खाद्य प्रबिधि तथा गुण नियन्त्रण बिभागका तत्कालिन महानिर्देशक संजीव कुमार कर्णज्यूको अध्यक्षता तथा माननीय कृषि तथा पशुपन्छी राज्यमन्त्री श्री रामकुमारी चौधरीज्यूको प्रमुख आतिथ्यमा सम्पन्न भएको थियो । मेलामा विशिष्ट अतिथिको रुपमा श्री सन्तोष चौधरीज्यू पुर्वासभासद, इटहरी उपमहानगरपालिका प्रमुख द्वारिकालाल चौधरीज्यू, जिल्ला प्रहरी प्रमुख ज्यू, स्थानीय जनप्रतिनिधिज्यूहरु, खाद्य प्रबिधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका बरिष्ठ

खाद्य अनुसन्धान अधिकृत ज्यू, खाद्य प्रबिधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय जनकपुर र हेटौडाका प्रमुखज्यूहरु लगायतका अतिथि ज्यूहरुले अवलोकन गर्नुभएको थियो ।

मेलामा सहभागिहरुको लागि निःशुल्क उपलब्ध गराउने गरी ६० वटा स्टल राखिएको थियो । भोजपुर, झापा, जुम्ला, काठमाण्डौ, मोरङ, धनकुटा, तेह्रथुम, ईलाम, ताप्लेजुङ, चितवन तथा सुनसरी गरी जम्मा ११ वटा जिल्लाहरुबाट विभिन्न उद्योगी, उद्यमी, ब्यवसायी, कृषक समूह, गैह्र सरकारी संस्था, विभिन्न जातजाति, खाद्य प्रविधि क्याम्पस एवं यस कार्यालयबाट स्टल सहितको सहभागिता रहेको थियो। मेलाका स्टलहरु मध्ये चारवटा विधामा मुल्यांकन गरी प्रथम, द्बितीय, तृतीय तथा सान्त्वना गरी १४ वटा स्टललाई पुरस्कृत गरिएको थियो र प्रथम, द्बितीय, तृतीय र सान्त्वना पुरस्कार स्वरूप क्रमशः नगद रु. १०,०००.००, ८,०००.००, ६,०००.०० र ४,०००.०० तथा प्रमाण पत्र वितरण गरिएको थियो ।

९ खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान

नेपाल सरकारको आ.व. २०७५/७६ को नीति तथा कार्यक्रम, बजेट वक्तव्य. कृषि, पशुपन्छी तथा भूमि व्यवस्था तथा सहकारी क्षेत्र रुपान्तरणको मार्गचित्र, २०७५ को पृष्ठभूमिमा खाद्य स्वच्छता र गुणस्तरका हिसाबले बढी संवेदनशील रहेका पशोधित पिउने पानी, प्रशोधित दूध तथा खाने तेलको स्वच्छता र गुणस्तरमा उल्लेख्य सुधार गरी आम उपभोक्ताको स्वास्थ्य रक्षा गर्ने लक्ष्य सहित खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान शुभारम्भ भएको हो । अभियानको उद्देश्य तथा मुख्य-मुख्य कार्यहरुको संक्षिप्त विवरण तल दिइएको छ, साथै बिस्तृत विवरण छुट्टै पुस्तिकाको रुपमा प्रकाशित गरिएको छ ।

९.१ अभियानका उद्देश्यहरु

- प्रशोधित पिउने पानी, प्रशोधित दूध तथा खाने तेलको स्वच्छता र गुणस्तर नियमन कार्यको प्रभावकारितामा वृद्धि ल्याउने ।
- प्रशोधित पिउने पानी, प्रशोधित दूध तथा खाने तेलको स्वच्छता एवं गुणस्तरसंग सम्बन्धित सरोकारवालाहरुको क्षमता अभिवृद्धि गर्ने ।
- खाद्य वस्तुहरुको स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धमा उपभोक्ताहरुको सचेतनाको स्तरमा वृद्धि ल्याउने ।

९.२ अभियानका मुख्य-मुख्य कार्यहरु

- प्रशिक्षण तथा सचेतना कार्यक्रम
- अनुगमन निरीक्षण कार्यक्रम
- प्रयोगशाला विश्लेषण

- परामर्श सेवा
- सूचना सन्देश प्रचार-प्रसार
- अन्तर्क्रिया तथा समीक्षा कार्यक्रम
- निर्देशिका तथा स्वच्छताका आधारमा दूध, पानी तथा खानेतेल व्यवसायको अवस्था

१० ईन्टरनेट सेवा, समिक्षा गोष्ठी, प्रतिवेदन प्रकाशन

सूचना प्रबिधिका साथै सरकारी कार्यालयमा काम कारबाहि गर्ने बदलिदो परिवेशसगै दैनिक कार्य सम्पादनलाई छिटो छरितो माध्यमबाट संचालन गर्ने उदेश्य अनुरुप Wlink बाट बितरित Fiber Optic इन्टरनेट सेवा जडान भई नबिकरण हुदै आएको छ । यसरी इन्टरनेटको प्रयोग गरी कार्यालयका महत्वपूर्ण प्रतिबेदनहरुका डिजिटल प्रति क्लाउडमा राख्ने कार्य गरिदै आएको छ, साथै इमेलको प्रयोग गरी दुर्गम क्षेत्रमा खाद्य उद्योगको सिफारिस गर्ने कार्यलाई निरन्तरता दिइदै आएको छ । आ.ब. ०७४/७५ को बार्षिक प्रगति तथा यस आ.ब. ०७५/७६ को चौमासिक अवधिमा भए गरेका कार्यक्रमहरुको प्रगतिबारे जानकारी गराउने लक्ष्य अनुरुप ३ वटा प्रगति समिक्षा गोष्ठी कार्यक्रम सम्पन्न गरिएको छ ।साथै आ.व. २०७४/०७५ को वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन प्रकाशन कार्य सम्पन्न गरिएको छ ।

११ लक्ष्य नतोकिएका अन्य कार्यक्रम तथा उपलब्धीहरुः

यस आ.व.२०७५/७६ मा निम्न अनुसारका लक्ष्य नतोकिएका कार्यहरु सम्पन्न गरिएका छन् ।

१. Training on Microbiological Examination of Food Stuffs organized by DFTQC

   Duration: 3 phases

   - 1st phase: 10th September to 22nd September
   - 2nd phase: 26th September to 8th October
   - 3rd phase: 22nd October to 2nd November

२. कार्यालयको Webpage निर्माण

३. विभागबाट आयोजित प्रादेशिक मन्त्रालय तथा स्थानीय तहसँग अन्तरकृया कार्यक्रम

४. बजारमा उपलब्ध प्रोटिन सप्लिमेन्ट पाउडरहरुको प्रोटिन विश्लेषण

५. भूमि व्यवस्था, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय, प्रदेश नं. १ को आयोजनामा दुग्ध व्यवसायीहरुको लागि सफा दूध उत्पादन तथा विविधिकरण तालिम- ३ पटक

६.	कृषि व्यवसाय प्रबर्द्धन तालिम केन्द्र, झुम्का, सुनसरीको आयोजनामा खाद्य प्रशोधन शीपमूलक तालिम - तराई मधेसका क्षेत्रका सहभागीहरु तथा पहाडी, उच्च पहाडी क्षेत्रका सहभागीहरु समेत (फलफूल प्रशोधन) - २ पटक

७.	विभागको आयोजनामा आहारपूरक खाद्य पदार्थ सम्बन्धि अन्तरक्रिया कार्यक्रम ।

८.	अन्य कार्यालयहरुको कार्य सम्पादनमा सहयोग : २३ पटक ।

९.	HPLC तालिम तथा बजारमा पाइने विभिन्न खाद्य, पेय एवं दाना पदार्थका नमूनाहरुमा परिरक्षी, क्याफिन र mycotoxin परीक्षण ।

१२ राजश्व/खर्च तथा बेरुजु विवरण

१२.१ राजस्व तथा खर्च

यस आ.ब. मा विश्लेषण दस्तुर, अनुज्ञापत्र जारी/ नविकरण, लिलाम विक्री लगायतबाट निम्न बमोजिम राजश्व संकलन भएको थियो ।

तालिका नं २. आ.व. २०७५/०७६ मा प्राप्त राजश्व विवरण

सि नं	राजस्व नं	विवरण	राजस्व रकम रु.
१	१४२११	विश्लेषण दस्तुर वापत	१०,८९,५५०.००
२	१४२११	अनुज्ञा-पत्र जारी वापत	६,८८,१३०.००
३	१४२११	अनुज्ञा-पत्र नविकरण वापत	१,७९,७००.००
४	१४२१२	लिलाम/बिक्रि वापत	२१,०००.००
५	१५११२	बेरुजू दाखिला वापत	४९,३९०.००
		जम्मा	२०,२७,७७०.००

यसैगरी चालु एवं पुंजीगत तर्फको खर्चको विवरण निम्न बमोजिम रहेको छ ।

चालु खर्च तर्फ (ब.उ.शि.नं. ३१२१११३, खाद्य पोषण तथा प्रबिधि)

	चालु	पुँजीगत	जम्मा
बार्षिक बजेट (रु. हजारमा)	१६५६०.०	०.००	१६५६०.०
बार्षिक खर्च (रु. हजारमा)	१४८६१.६७	०.००	१४८६१.६७

१२.२ बेरुजू

आ.व. ०७४/७५ सम्मको सबै बेरुजु र पेश्की रकम फर्छ्यौट गरी शुन्य कायम रहेको ।

अनुसूची -१ मुद्दा दायरी विवरण (आ.वा ०७५/७६)

क्र.सं.	उद्योग/पसल/होटलको नाम ठेगाना	खाद्य, दाना वस्तुको नाम	संकलन स्थान	नमूना संकलन गर्ने खा.नि.	प्रतिकुल पारामिटर	मुद्दा दायर स्थान	मुद्दा दायर मिति	मुद्दा दायर गर्ने खा.नि.	मुद्दा दायर गर्ने कार्यालय
१	सचिन किराना स्टोर, सिराहा -१	रहर दाल (खुला)	सिरहा	श्रीजन जोशी	वाह्य रंग	सिरहा	०७५/५/२१	श्रीजन जोशी	खा.नि.ई.सिरहा
२	धिरज पान मसला भण्डार, सिरहा -१	बिस्कुट	मिर्चैया	श्रीजन जोशी	समिश्रण उल्लेख नगरेको	सिरहा	०७५/५/२१	श्रीजन जोशी	खा.नि.ई.सिरहा
३	धिरज पान मसला भण्डार, सिरहा -१	रहर दाल	मिर्चैया	श्रीजन जोशी	वाह्य रंग	सिरहा	०७५/५/२१	श्रीजन जोशी	खा.नि.ई.सिरहा
४	नारायण पेय जल उद्योग, सिराहा	प्र.पिउने पानी	सिरहा	श्रीजन जोशी	कोलिफर्म	सिराहा	०७५/५/२१	श्रीजन जोशी	खा.नि.ई.सिरहा
५	अंगुरा सस उद्योग, अर्जुनधारा-६	चिल्ली सस	अर्जुनधारा	दिनेश ढुङ्गाना	रंग	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा
६	अंगुरा सस उद्योग, अर्जुनधारा-६	टोमेटो सस	अर्जुनधारा	दिनेश ढुङ्गाना	कूल घुलनशील ठोस कम, रंग, अम्लता	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा
७	दुर्गा भवानी मिनरल एण्ड वेभरेज-१०, झापा र पशुपति टेन्ट एण्ड होटल, दमक-१३	प्र.पिउने पानी	दमक	दिनेश ढुङ्गाना	पि एच कम	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा
८	विष्णु किराना स्टोर्स, विर्तामोड-५, झापा	मासको दाल	बिर्तामोड	दिनेश ढुङ्गाना	वाह्य रङ्ग	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा
९	जयमाता पाथिभरा स्टोर्स, बिर्तामोड-५	मासको दाल	बिर्तामोड	दिनेश ढुङ्गाना	वाह्य रङ्ग	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा
१०	वहुउदेश्यिय सहकारी सं. लि., मेचीनगर-८	नौनी घ्यु	भद्रपुर	दिनेश ढुङ्गाना	लेबल (ब्याच नं, मिति नभएको)	झापा	०७५।०४।३१	दिनेश ढुङ्गाना	खा.नि.ई. झापा

११	श्रीजल उद्योग, बिराटनगर -१३	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	पि.एच.कम, लेबल,कोलिफर्म	मोरङ	२०७५।९।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१२	गोमारानी उद्योग, बिराटनगर -४	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म पाइएको	मोरङ	२०७५।९।६	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१३	पुजा फुड एण्ड बेभरेज प्रा.लि, बिराटनगर -६	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म पाइएको	मोरङ	०७५।१०।२८	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१४	जोनसन जल उद्योग, बिराटनगर -१४	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म पाइएको	मोरङ	०७५।१०।२८	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१५	मंगलम बेभरेज उद्योग, बिराटनगर -१०	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, पि.एच.कम,लेबल	मोरङ	०७५।१०।२८	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१६	शितल जल उद्योग, बिराटनगर ८	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, पि.एच. कम	मोरङ	०७५।११।०२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१७	तिरुपती जल उद्योग, बिराटनगर २	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म	मोरङ	०७५।११।०२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१८	शुभ जल उद्योग, बुढिगंगा १,	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, लेबल बिबरण	मोरङ	०७५।११।०२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
१९	हाईकल वाटर ईन्डष्ट्रिज	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, पि.एच.कम	मोरङ	०७५।११।०२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२०	गंगा जल उद्योग, बिराटनगर ८	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म पाइएको	मोरङ	०७५।११।०२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२१	बि.के मसला उद्योग, बिराटनगर १३	जिरा धुलो	राजबिराज	सुरेश कु. सिंह	कुल भष्म बढि	मोरङ	०७५।११।१२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२२	बि.के मसला उद्योग, बिराटनगर १३	मिक्स मसला	राजबिराज	सुरेश कु. सिंह	एसिडमा नघुल्ने भष्म बढि	मोरङ	०७५।११।१२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर

२३	बि.के मसला उद्योग, बिराटनगर १३	बेसार धुलो	बिराटनगर	रमेश दाहाल	एसिडमा नघुल्ने भष्म बढि	मोरङ	०७५।११।१२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२४	बिराट गोल्छा घ्यू प्याकेजिङ उद्योग बिराटनगर १४	घ्यू	ईटहरी	रमेश दाहाल	रिफ्राक्टिभ ईन्डेक्स बढी	मोरङ	०७५।११।१२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२५	दिव्यश्री जल उद्योग, बिराटनगर १२	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, पि.एच. कम	मोरङ	०७५।११।२२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२६	माउण्टेन वाटर ईन्टष्ट्रिज, बिराटनगर ९	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	कोलिफर्म, पि.एच.कम, लेबल अपूर्ण	मोरङ	०७५।११।२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२७	एस एस एस जल उद्योग	प्रशोधित पिउने पानी	बिराटनगर	प्रेम अर्याल	पि.एच. कम, लेबल अपूर्ण	मोरङ	०७५।११।२२	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२८	श्री बाला जल उद्योग, सुन्दरहरैंचा ४	प्रशोधित पिउने पानी	ईटहरी	प्रेम अर्याल	पि.एच. कम	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
२९	गोल्डी घरेलु मसला उद्योग, बिराटनगर	खोर्सानी धुलो	बिराटनगर	रमेश दाहाल	एसिडमा नघुल्ने भष्म बढी	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
३०	गोल्छा डेरी उद्योग, बिराटनगर	शुद्ध घिउ	ईटहरी	रमेश दाहाल	रिफ्राक्टिभ ईन्डेक्स बढी	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
३१	बाबा भेजिटेबल आयल ईन्डष्टिज प्रा.लि., कटहरी	प्रशोधित सूर्यमुखी तेल	ईटहरी	रमेश दाहाल	पेरोक्साईड भ्यालु बढी	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
३२	क्वालिटी थाई फुड प्रा.लि., कटहरी	तयारी चाउचाउ	हेटौंडा	जगत प्रकाश चौधरी	कुल भष्म बढी, प्रोटिन कम	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
३३	क्वालिटी थाई फुड प्रा.लि., कटहरी	तयारी चाउचाउ	सप्तरी	सुरेश कु. सिंह	तेलको एसिड भ्यालु बढी	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर
३४	क्लान अक्वा इण्डष्ट्रिज, केराबारी ९	प्रशोधित पिउने पानी	ईटहरी	प्रेम अर्याल	न्यून गुणस्तर पि.एच. कम	मोरङ	०७६।३।४	शङ्कर न्यौपाने	खा.प्र.गु.नि.का. बिराटनगर

अनुसूची–२ आ. व. ०७५/७६ को स्वीकृत कार्यक्रम

बजट फारम नं.५.४.१
रा.यो.आ.फा.नं .१
पाना नं .१/२

संशोधित वार्षिक विकास कायर्क्रम
बजेट तर्जुमासंग सम्बन्धित आर्थिक प्रशासन नियम २०(१) बमोजिमको फाराम

आ.व. २०७५/७६
बजेट उपशीर्षक नं. : ३१२१११
मन्त्रालय : कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय
विभाग/ संस्था : भूमी व्यवस्था तथा गरिबी निवारण मन्त्रालय
कार्यक्रम / आयोजनाको नाम : खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम(खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय)
स्थान :(क) जिल्ला : मोरङ
आयोजना शुरु भएको मिति : वि.सं.
आयोजना पुरा हुने मिति : वि.सं.
आयोजना/ कार्यालय प्रमुखको नाम :

१०)वार्षिक बजेट (रू): १६५.६
क) आन्तरिक : १) नेपाल सरकार १६५.६
२) स्थानीय निकाय / संस्था :
३) जनसहभागिता :
(ख) वैदेशिक : अनुदान
ऋण
(ग) सटही दर :
(घ) दातृ संस्था :

११)आयोजनाको कुल लागत (रू):
क) आन्तरिक : १) नेपाल सरकार
२) स्थानीय निकाय / संस्था :
३) जनसहभागिता :
(ख) वैदेशिक :

१२) गत आ.व सम्मको खर्च (रू) (सोझै भुक्तानी तथा वस्तुगत समेत)
(क) आन्तरिक १) नेपाल सरकार :
२) स्थानीय निकाय /संस्था :
३) जनसहभागिता :
(ख) वैदेशिक १)ऋण :

शुरुको संशोधित

मिति २०७५/०४/०६

रु. लाखमा

क्र. सं.	कार्यक्रम /कियाकलाप	खर्च शीर्षक	इकाई	आयोजनाको कुल कियाकलापको परिमाण	भार	लागत	सम्पूर्ण कार्य मध्ये गत आ. व. सम्मको परिमाण	भार	लागत	वार्षिक लक्ष्य परिमाण	भार	बजेट	प्रथम चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	दोस्रो चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	तेस्रो चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	कैफियत
१	२		३	४	५	६	७	८	९	१०	११	१२	१३	१४	१५	१६	१७	१८	१९	२०	२१	२२
आ) चालु खर्च अन्तर्गतका कार्यक्रमहरु																						
१.१.१.४	रा.प.द्वितिय (प्रा.)(स्थायी कर्मचारी)	२११११	जना			०			०	१	३.२७	५.४३	०	१.०९	२.०९	०	१.०९	१.६७	०	१.०९	१.६७	
१.१.१.६	रा.प.तृतिय (प्रा.)(स्थायी कर्मचारी)	२११११	जना			०			०	४	१४.७१	२४.३१	०	५.८१	९.४३	०	४.४५	७.४४	०	४.४५	७.४४	
१.१.१.९	रा.प.अनं.प्रथम (प्रा.)(स्थायी कर्मचारी)	२११११	जना			०			०	८	१८.३३	३०.४५	०	७.०७	११.७१	०	५.६६	९.३७	०	५.६	९.३७	
१.१.१.१२	रा.प.अनं.द्वितिय (प्रा.)(स्थायी कर्मचारी)	२११११	जना			०			०	१	१.१	२.३५	०	.०३	१.२१	०	.४९	.५७	०	.४९	.५७	
१.२.२.१	महंगी भत्ता(महंगी भत्ता)	२१११३	संख्या			०			०	१५	१.३	२.१६	०	०	०	०	१.०१	१.८	०	.२९	.३६	
१.३.१.८	स्थायी कर्मचारीहरुको पोशाक भत्ता(पदाधिकारी एवं निजामति कर्मचारी)	२११२१	संख्या			०			०	१५	.३६	.८७	०	.१२	.२९	०	.१२	.२९	०	.१२	.२९	
२.१.१.१	धारा महसुल(धाराको महसुल)	२२१११	महिना			०			०	४०	.४५	.४	०	.१	.१५	०	.२	.१५	०	.१५	.१	
२.१.२.१	बिजुली महसुल(बिजुली महसुल)	२२१११	महिना			०			०	१००	२.१७	३.९	०	.७३	१.३	०	.७२	१.३	०	.७२	१.३	
२.२.१.१	टेलिफोन महसुल(टेलिफोन महसुल)	२२११२	महिना			०			०	२	.३१	.८३	०	.१२	.३	०	.१२	.३	०	.०७	.२३	
२.२.२.१	ईमेल/ इन्टरनेट/वेवसाइट(ईमेल/ इन्टरनेट/वेवसाइट)	२२११२	महिना			०			०	१	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.२.४.१	हुलाक / कुरियर खर्च(हुलाक / कुरियर खर्च)	२२११२	महिना			०			०	१	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.४.१.१	मोटरसाईकलको लागि पेट्रोल(कार्यालयको इन्धन)	२२२११	लीटर			०			०	१२०	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.४.१.४	गाडी र मोटरसाईकलका लागी मोबिल(कार्यालयको इन्धन)	२२२११	लीटर			०			०	११०	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.४.१.७७	अनुगमनका लागि खाद्य निरिक्षण भ्यान(कार्यालयको इन्धन)	२२२११	लीटर			०			०	२४००	१.४४	२.४	०	.४८	.८	०	.४८	.८	०	.४८	.८	
२.५.१.१	चार पांग्रे सवारी साधन मर्मत(सवारी साधन मर्मत)	२२३१३	संख्या			०			०	१	.९	१.५	०	.३	.५	०	.३	.५	०	.३	.५	
२.५.१.२	दुई पांग्रे सवारी साधन मर्मत(सवारी साधन मर्मत)	२२३१३	संख्या			०			०	२	.१८	.३	०	.०६	.१	०	.०६	.१	०	.०६	.१	
२.५.१.७	मेशीनरी उपकरण मर्मत(सवारी साधन मर्मत)	२२३१२	पटक			०			०	६	.७२	१.५	०	.२४	.५	०	.२४	.५	०	.२४	.५	
२.६.१.११	सवारी साधान बीमा तथा अन्य कर(बीमा सवारी साधन)	२२३१३	पटक			०			०	२	.३	.५	०	.३	.५	०		०	०		०	
२.७.१.१	कार्यालय मसलन्द सामान खर्च(कार्यालय मसलन्द सामान खर्च)	२२३११	पटक/संख्या			०			०	३	.१५	.२४	०	.०५	.०८	०	.०५	.०८	०	.०५	.०८	
२.७.१.९	स्टेशनरी(कार्यालय मसलन्द सामान खर्च)	२२३११	पटक			०			०	३	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.७.२.१	छपाई खर्च(छपाई खर्च)	२२३११	पटक			०			०	३	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.१०.१.२१	एल पि जि ग्यास सिलिण्डर खरीद(इन्धन- अन्य प्रयोजन)	२२३१४	संख्या			०			०	१२	.१५	.२४	०	.०५	.०८	०	.०५	.०८	०	.०५	.०८	
२.११.१.१	कार्यालय सहयोगी करार(व्यक्ति करार)	२२४१२	जना			०			०	२	२.३७	३.९	०	.७९	१.३	०	.७९	१.३	०	.७९	१.३	

मिति २०७५-०९-०५

पाना नं.१ / ३

बजेट फाराम नं.९.४.२
रा.यो.आ.फा.नं .१
पाना नं .१/२

संशोधित वार्षिक विकास कार्यक्रम

बजेट तर्जुमासंग सम्बन्धित आर्थिक प्रशासन नियम २०(१) बमोजिमको फाराम

क. सं.	कार्यक्रम /कियाकलाप	खर्च शीर्षक	इकाई	आयोजनाको कुल कियाकलापको			सम्पूर्ण कार्य मध्ये गत आ. व. सम्मको			बार्षिक लक्ष			प्रथम चौमासिक			दोश्रो चौमासिक			तेश्रो चौमासिक			कैफि
				परिमाण	भार	लागत	परिमाण	भार	लागत	परिमाण	भार	बजेट	परिमाण	भार	बजेट	परिमाण	भार	बजेट	परिमाण	भार	बजेट	
१	२		३	४	५	६	७	८	९	१०	११	१२	१३	१४	१५	१६	१७	१८	१९	२०	२१	२
२.१३.२.४०	सेवा करार (स.च.)(सेवा करार)	२२४१२	जना			०			०	१	६.६६	४.४	०	.८८	१.४४	०	.८८	१.४४	०	.११	१.४	
२.१३.२.७७	खाद्य निरीक्षक सेवा करार(सेवा करार)	२२४१२	जना			०			०	३	४.३६	७.२	०	१.४४	२.४	०	१.४४	२.४	०	१.४४	२.४	
२.१३.२.७८	खाद्य विश्लेषक सेवा करार(सेवा करार)	२२४१२	जना			०			०	३	४.३६	७.२	०	१.४४	२.४	०	१.४४	२.४	०	१.४४	२.४	
२.१५.१.१५८६	स्ट्रीट फुड हेन्डलर एव व्यवसायीलाई खाद्य स्वच्छता तथा जी एच पी तालिम(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	२	१.५१	१.५	०	०	०	०	.५	१	०	.११	१.५	
२.१५.१.४२६	पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छता रिपोटिंग सम्वन्धि तालिम(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	१	.२	.५	०	.२	.५	०		०	०		०	
२.१५.१.४३१	खाद्य प्रशोधन आधारभुत तालिम(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	२	१.२५	२	०	.८	१	०	.८	१	०		०	
२.१५.१.४३६	खाद्य पोषण तालिम(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	१	.१	१	०	०	०	०		०	०	.५	१	
२.१५.१.६१०	GMP/HACCP Training(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	१	१.२१	२	०	.६	१	०	.६	१	०		०	
२.१५.१.६४०	होटल रेस्टुरेन्ट तथा क्यान्टीन सन्चालकहरुलाई खाद्य स्वच्छता सम्वन्धि तालिम(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	२	१.२१	२	०	०	०	०	.५	१	०	.५	१	
२.१५.१.६६१	Food Safety and Nutrition Training to School Teachers(उद्यमशीलता ,रोजगारी मुलक / सशक्तिकरण / सीप विकास तथा क्षमता अभिवृद्धि तालिम)	२२५१२	पटक			०			०	१	.१	१	०	०	०	०	.५	१	०		०	
२.१५.४.३१	खाद्य बजार निरिक्षण अनुगमनबाट नमुना संकलन(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	संख्या			०			०	१००	.११	१.५	०	.२	.५	०	.२	.५	०	.३	.५	
२.१५.४.३५	अनुज्ञा पत्र नविकरण , जारी तथा शिफारिस(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	संख्या			०			०	३००	.१८	.२	०	.०५	.१	०	.०५	.१	०	.०८	.१	
२.१५.४.३६	उपभोक्ता मेला,प्रचार(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	३	.११	१.२	०	.३	.४	०	.३	.४	०	.३	.४	
२.१५.४.३७	सूचना संन्देश प्रचार प्रसार(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१२०	.३५	.५	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.११	.१	
२.१५.४.४६	ट्रायल परिक्षण अध्ययन(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१	.३५	.५	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.१५.४.४७	परामर्श सेवा(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१०	.०४	.०५	०	.०१	.०२	०	.०१	.०२	०	.०१	.०२	
२.१५.४.६३	प्रगति समिक्षा तथा यो.त.गोष्ठी(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	३	.११	१.५	०	.३	.५	०	.३	.५	०	.३	.५	
२.१५.४.६६	खाद्य स्वच्छता दिवस(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१	१.२१	२	०	०	०	०		०	०	१.२१	२	
२.१५.४.६९	प्रगति प्रतिवेदन बार्षिक तयारी छपाई(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१	.१८	.३	०	.१८	.३	०		०	०		०	
२.१५.४.७६	इन्टरनेट नविकरण(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१	.१८	.३	०	.१८	.३	०		०	०		०	
२.१५.४.१४२	उपभोक्ता मेला कार्यक्रम(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	३	.११	१.५	०	.३	.५	०	.३	.५	०	.३	.५	
२.१५.४.१४६	होटल स्तरीकरण लोगो वितरण कार्यक्रम(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	३	.११	१.५	०	.३	.५	०	.३	.५	०	.३	.५	
२.१५.४.१७४	खाद्य मेला ३ दिने(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक			०			०	१	१.०५	१५	०	०	०	०	१.०५	१५	०		०	
२.१६.८.५६५	खाद्य तथा दाना नमुना विश्लेषण(अन्य)	२२५२१	संख्या			०			०	६००	१.३५	२	०	.४८	.८	०	.४८	.८	०	.३५	.४	
२.१९.१.५४७	खाद्य बजार निरिक्षण अनुगमन(अनुगमन मुल्याङ्कन तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन भ्रमण खर्च)	२२६११	पटक			०			०	१५०	.३४	.७४	०	.१५	.३४	०	.१५	.३४	०	.१५	.३५	
२.१९.१.५४८	खाद्य उद्योग निरिक्षण अनुगमन(अनुगमन मुल्याङ्कन तथा	२२६११	पटक			०			०	१५०	.४८	.७५	०	.१५	.३५	०	.१५	.३५	०	.१५	.३५	

स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम प्रमाणित

मिति २०७५/०४/०८

पाना नं.२ / ३

मिति २०७५-०१-०५

बजेट फाराम नं.२.४.७
र.यो.आ.फा.नं.१
पाना नं.१/३

संशोधित वार्षिक विकास कार्यक्रम
बजेट तर्जुमासंग सम्बन्धित आर्थिक प्रशासन नियम २०(१) बमोजिमको फाराम

क्र. सं.	कार्यक्रम /क्रियाकलाप	खर्च शीर्षक	इकाई	आयोजनाको कुल क्रियाकलापको परिमाण	भार	लागत	सम्पूर्ण कार्य मध्ये गत आ. व. सम्मको परिमाण	भार	लागत	वार्षिक लक्ष्य परिमाण	भार	बजेट	प्रथम चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	दोस्रो चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	तेस्रो चौमासिक परिमाण	भार	बजेट	कैफियत
१	२		३	४	५	६	७	८	९	१०	११	१२	१३	१४	१५	१६	१७	१८	१९	२०	२१	२२
	कार्यक्रम कार्यान्वयन भ्रमण खर्च)																					
२.१९.१.४४९	दाना उद्योग निरिक्षण अनुगमन(अनुगमन मुल्याङ्कन तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन भ्रमण खर्च)	२२६११	पटक				०		०	१५	.०१	.१५	०	.०३	.०४	०	.०३	.०४	०	.०३	.०४	
२.१९.१.४५०	होटल रेस्टुरेन्ट निरिक्षण अनुगमन(अनुगमन मुल्याङ्कन तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन भ्रमण खर्च)	२२६११	पटक				०		०	१५०	.४५	.७५	०	.१५	.२५	०	.१५	.२५	०	.१५	.२५	
२.१९.१.४५१	मोबाइल भ्यान परिचालन गरी होटल लोगो स्तरिकरण(अनुगमन मुल्याङ्कन तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन भ्रमण खर्च)	२२६११	पटक				०		०	३	.३६	.६	०	.१२	.२	०	.१२	.२	०	.१२	.२	
२.१९.२.४६९	कार्यालय सन्चालन सम्बन्धि प्रशासनिक भ्रमण(आन्तरिक भ्रमण)	२२६१२	पटक				०		०	६	१.३३	२.३	०	.३६	.६	०	.३६	.६	०	.२४	.४	
२.२०.२.३	कार्यालयमा दैनिक चिया खर्च तथा अतिथि सत्कार एवं जलपान(अतिथि सत्कार तथा जलपान, भोज खर्च)	२३७११	पटक				०		०	१२	.२४	.४६	०	.०५	.०९	०	.०४	.०८				
																		७.४८			८.४४	
४	खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान कार्यक्रम												१६			०		.३	.४	०	.३	
२.४.१.३	सवारी साधन मर्मत(सवारी साधन मर्मत)	२२३१२	संख्या				०		०	१	.६	१	०	०	०	१	.६	१	१	१.२९	[illegible]	
२.१५.४.२३३	प्रशोधित दुध, पानी तथा खाने तलका लागि असल उत्पादन अभ्यास आचार संहिता लागु बारे उद्यमी व्यवसायीलाई प्रशिक्षण(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	३	१.०१	३	०	०	०	२५	.६	१	२५	.६	१	
२.१५.४.२३४	विद्यालय स्तरीय खाद्य सुरक्षा शिक्षा कार्यक्रम(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	संख्या				०		०	१०	१.२९	३	०	०	०	१	.३	.३	१	.३	.५	
२.१५.४.२३५	उपभोक्ता मेला तथा अन्य सरोकारवाला सचेतना कार्यक्रम(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१	.६	१	०	०	०	३०	.४५	.१	३०	.४५	.१	
२.१५.४.२३६	दुध पानी तथा खाने तेल प्रशोधन उद्योगहरुको अनुगमन निरिक्षण नमुना संकलन निर्देशिका कार्यान्वयन अवस्था अध्ययन(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	२०	१.०५	१.५	०	०	०	७५	.४५	.७५	७५	.४५	.७५	
२.१५.४.२३७	डेरी पसलहरुको निरिक्षण नमुना संकलन तथा निर्देशिका कार्यान्वयन(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	संख्या				०		०	१५०	.४५	१.५	०	०	०	२०	.४५	.४	२०	.४५	.२	
२.१५.४.२३८	दुध चिस्यान केन्द्रहरु तथा दुग्ध सहकारीहरुको निरिक्षण नमुना संकलन निर्देशिका कार्यान्वयन(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	संख्या				०		०	४०	.४०	.८	०	०	०	२०	.०५	.१५	२०	.०५	.१५	
२.१५.४.२४०	निर्देशिका तथा कार्यविधि लागु गर्न प्राविधिक परामर्श सेवा प्रदान(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२१	पटक				०		०	८०	.१५	.३	०	०	०	७५	.४५	.७५	४५	.४५	.७५	
२.१५.४.२४१	संकलित दुध पानी तथा तेलका नमुनाहरु विश्लेषण(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१५०	.४५	१.५	०	०	०	३०	.१५	.३	३०	.१५	.३	
२.१५.४.२५३	सुचना , सन्देश प्रचार प्रसार(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१०	.३६	.६	०	०	०	०	०	०	१	.३	.४	
२.१५.४.२६३	अभियान समिक्षा कार्यक्रम(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१	.३	.३	०	०	०	०	०	०	१	.३	.३	
२.१५.४.२६६	अभियान कार्यक्रमको प्रगती विवरण कम्पायल तथा समग्र प्रगती पुस्तीका तयारी(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१	.३	.३	०	०	०	०	०	०	१	.३	.३	
२.१५.४.२७०	अभियान कार्यक्रमको प्रदेशस्तरमा अन्तरक्रिया तथा छलफल(गुणस्तर परिक्षण)	२२५२२	पटक				०		०	१	.६	१	०	०	०	१	.६	१	०		०	
२.२०.१.३	विविध खर्च(विविध खर्च सुरक्षा सम्बन्धी)	२२७११	संख्या				०		०	१	.३	.३	०	०	०	०	.१५	.३	०	.१५	.३	
ख)	चालु खर्च कार्यक्रमको जम्मा:						०		०		९९.९८	१५५.६		३७.८	४६.१		४०.३७	६६.६९		३१.७३	४३.६६	
	कुल जम्मा खर्च						०		०		१००	१६४.६		३७.८	४५.९		४०.३८	६६.८९		३१.८८	४३.६६	

तयार गर्नेको नाम ,पद र दस्तखत :

मिति :

आयोजना/कार्यालय प्रमुखको दस्तखत :

मिति :

प्रमाणित गर्नेको नाम,पद र दस्तखत:

मिति :

मिति २०७५-०९-०५

पाना नं.३ / ३

वार्षिक कार्यक्रम

आयोजनाको लक्ष्य अनुरुप क्यालेण्डर अफ अपरेशन (Calender of Operation) विवरण

आयोजनाको नाम: खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम , खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर

आ.ब. २०७५/७६

बजेट शिर्षक नः ३१२१११३/३१२१११४

क्र.सं.	कार्यक्रम / क्रियाकलाप	इकाई	आ.व. ०७५/७६ को											
			वार्षिक	प्रथम चौमासिक				दोश्रो चौमासिक				तेश्रो चौमासिक		
				श्रावन	भाद्र	आश्विन	कार्तिक	मंसिर	पुष	माघ	फागुन	चैत्र	बैशाख	जेठ
	अ) चालु खर्च अन्तर्गतका कार्यक्रमहरु													
९	खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभियान कार्यक्रम													
१	सवारी साधन मर्मत (सवारी साधन मर्मत)	संख्या	१											
२	प्रशोधित दुध, पानी तथा खाने तेलका लागी असल उत्पादन अभ्यास आचार संहिता लागु बारे उद्यमी व्यवसायीलाई प्रशिक्षण (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	३											
३	विद्यालयस्तरीय खाद्य सुरक्षा शिक्षा कार्यक्रम, (गुणस्तर परिक्षण)	संख्या	५०											
४	उपभोक्ता भेला तथा अन्य सरोकारवाला सचेतना कार्यक्रम (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	२											
५	दुध, पानी, तथा खाने तेल प्रशोधन उद्योगहरुको अनुगमन निरिक्षण, नमुना संकलन, निर्देशिका कार्यान्वयन तथा अवस्था अध्ययन(गुणस्तर परिक्षण)	पटक	६०											
६	डेरी पसलहरुको निरिक्षण, नमुना संकलन तथा निर्देशिका कार्यान्वयन (गुणस्तर परिक्षण)	संख्या	१५०											
७	दुध चिस्यान, संकलन केन्द्रहरु तथा दुग्ध सहकारीहरुको निरिक्षण, नमुना संकलन तथा निर्देशिका कार्यान्वयन (गुणस्तर परिक्षण)	संख्या	४०											
८	निर्देशिका तथा कार्यविधि लागु गर्न प्राविधिक परामर्श सेवा प्रदान (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	६०											
९	संकलित दुध, पानि तथा तेलका नमूनाहरु विश्लेषण (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	१५०											
१०	सुचना संदेश प्रचार प्रसार (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	६०											
११	अभियान समिक्षा कार्यक्रम (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	१											
१२	अभियान कार्यक्रम को प्रगती विवरण कम्पाईल तथा समग्र प्रगति पुस्तीका तयारी (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	१											
१३	अभियान कार्यक्रमको प्रदेशस्तरमा अन्तरक्रिया तथा छलफल (गुणस्तर परिक्षण)	पटक	१											
१४	विविध खर्च (अतिथि सत्कार तथा जलपान, भोज खर्च)।	पटक	५											

आयोजना/कार्यालय प्रमुख: प्रमोद कोइराला
मिति:

विभागीय प्रमुख: सजिव कुमार कर्ण
मिति:

प्रमाणीत गर्ने:
मिति:

स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम प्रमाणित
मिति: २०७५/०४/०६

उपभोक्ता भेला

विद्यालय शिक्षकहरुलाई खाद्य पोषण तालिम

पत्रकारहरुलाई खाद्य स्वच्छता रिपोर्टिङ सम्बन्धि तालिम

खाद्य मेला

खाद्य प्रशोधन आधारभूत तालिम

होटल स्तरीकरण लोगो वितरण