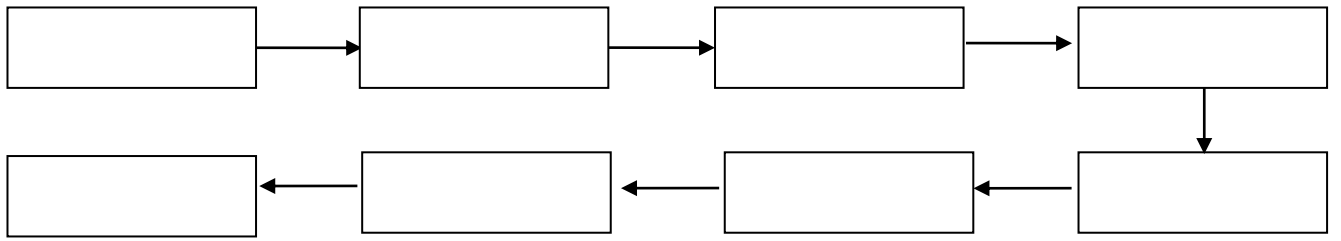


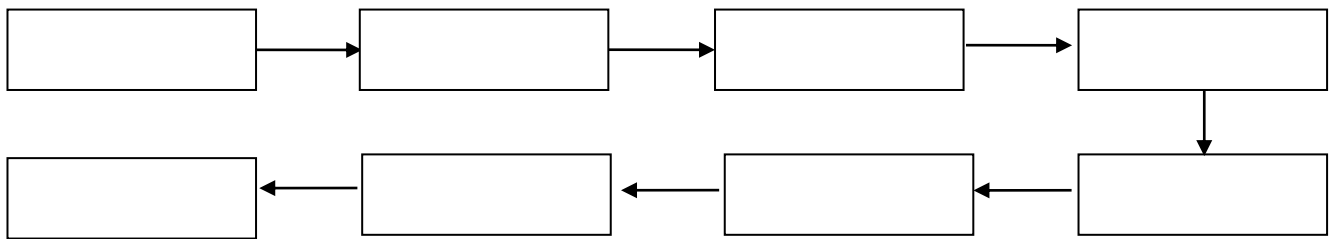
६. प्रशोधन विधि (तल दिईएका कोठामा कच्चा पदार्थबाट क्रमशः उत्पादन हुने प्रकृया उल्लेख गर्नु होला) (पेज नपुग भए छुँँ पानामा लेखि राख्नु होला)

कच्चा पदार्थको श्रोत: आफ्नै / बजारबाट / चिस्यान केन्द्र / सोभै कृषकबाट

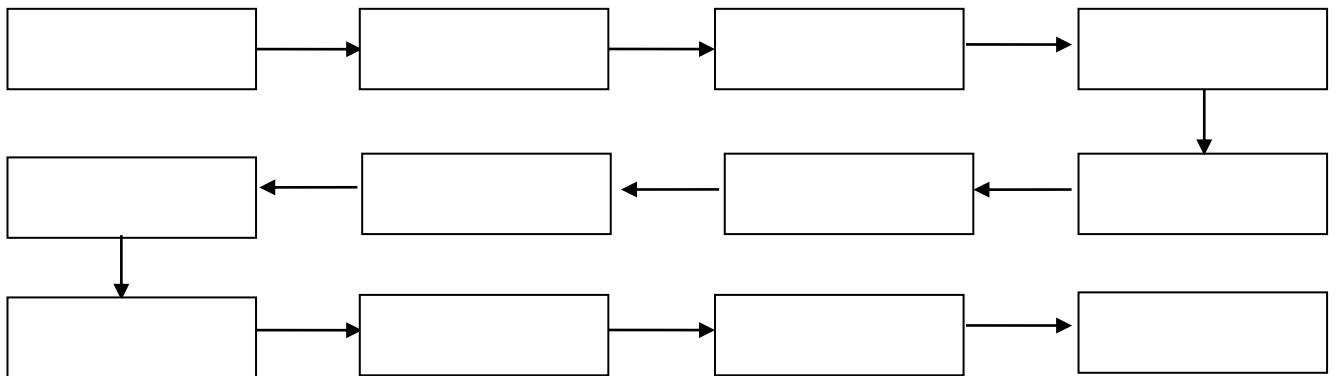
क.(उत्पादनको नाम)



ख.(उत्पादनको नाम)



ग.(उत्पादनको नाम)



७. प्रयोगशालाको व्यवस्था

क. भएको नभएको

ख. भएमा उपलब्ध परिक्षण सुविधाहरु: फ्याट, एस.एन.एफ, एसिडिटी, माइक्रोवायोलोजि, अन्य ...

.....

द. सरसफाइको व्यवस्था

क. उपकरणको सरसफाइ के ले गर्ने : तातो पानी, चिसो पानी, कास्टिक, नाइट्रिक्स, डिटरजेन्ट, अन्य

ख. प्रशोधन स्थलको सरसफाइ : पानी, डिटरजेन्ट, अन्य

ग. व्यक्तिगत सरसफाइ : हात धुने व्यवस्था भएको/ नभएको, न काटेको/ नकाटेको, विरामी कामदार नभएको, पन्जा, क्याप, बुट, एप्रोन आदिको व्यवस्था भएको / नभएको

घ. उद्योगको बनावट : भुईँमा टायल लगाएको/नलगाएको, पानी राम्ररी बग्ने व्यवस्था भएको / नभएको