



दुहवी नगरपालिका

स्थानीय राजपत्र

खण्ड : ३ संख्या : १२ प्रकाशन मिति : २०७७/०८/२२

भाग २

दुहवी नगरपालिका

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन
मार्गदर्शन-२०७७

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७

कार्यपालिकाबाट पारित मिति: २०७७/०७/२०

प्रमाणिकरण मिति: २०७७/०८/१९

परिभाषितशब्दावली

कार्यालय : कार्यालय भन्नाले दुहवी नगरपालिकाको कार्यालय सम्झनु पर्दछ ।

प्रमुख : प्रमुख भन्नाले दुहवी नगरपालिकाको प्रमुख सम्झनु पर्दछ ।

उप-प्रमुख : उप-प्रमुख भन्नाले दुहवी नगरपालिकाको उप-प्रमुख सम्झनु पर्दछ ।

कार्यपालिका : कार्यपालिका भन्नाले दुहवी नगरपालिकाको नगर कार्यपालिका सम्झनु पर्दछ ।

अनुगमन टोली : अनुगमन टोलीभन्नाले कार्यालयले विशेषज्ञ सहित गठन गरेको खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोली सम्झनु पर्दछ ।

उपभोक्ता हित संरक्षण समिति : उपभोक्ता हित संरक्षण समिति भन्नाले नगरपालिका उपप्रमुखको संयोजकत्वमा गठित समिति बुझनु पर्दछ ।

प्रदायक : प्रदायक भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, आयातकर्ता, भण्डारण वा विक्रिवितरण गर्ने व्यक्ति वा संस्था सम्झनु पर्दछ ।

वस्तु : वस्तु भन्नाले उपभोक्ताले उपभोग वा प्रयोग गर्ने वस्तुको समिस्रणबाट बनेको पदार्थ सम्झनु पर्दछ र सो शब्दले उपभोग्य वस्तुको निर्माणमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थ, रङ्ग, सुगन्ध वा रसायनलाई समेत जनाउँछ ।

विक्रेता : विक्रेता भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, पैठारीकर्ता, थोक वा खुद्रा विक्रेता, सेवाप्रदायक सम्झनु पर्दछ । सो शब्दले होटल, लज, होष्टेल, खाजाघर संचालक आदिलाइ समेत जनाउने छ ।

स्थानीय सरकार : स्थानीय सरकार भन्नाले दुहवी नगरपालिकालाई सम्झनु पर्दछ ।

सरसफाइ: मानवमलमूत्रको सुरक्षित विर्सजनका लागि सेवा र सुविधाहरुको व्यवस्थालाई सरसफाइ भनिन्छ । सरसफाइले फोहोरमैला संकलन र फोहोर पानीको विर्सजन मार्फत स्वच्छता कायम गर्नुलाई बुझाउँछ । जनस्वास्थ्य प्रवर्द्धनकालागि गरिएका विभिन्न स्वस्थकर क्रियाकलापहरुको समग्र कार्य सरसफाइ हो ।

स्वच्छता : स्वच्छता भन्नाले आफू र वरिपरिको वातावरण सफा गरी रोगको विस्तार रोक्न र विरामी हुनबाट बच्नअपनाइने सम्पूर्ण व्यवहारहरु हुन् । स्वच्छताले व्यक्ति र समुदायको आनीबानीलाई जनाउँछ ।

सफा र स्वच्छ अवस्था:सफा र स्वच्छ चरणका सूचकहरु पूरा गरेपछि सम्बन्धित समन्वय समितिबाट अनुमोदन एवं प्रमाणीकरण भएको अवस्था ।

पूर्ण सरसफाइ उन्मुख अवस्था : यस मार्गदर्शनमा उल्लिखित सफा र स्वच्छ , पूर्ण सरसफाइ उन्मुख दुवै चरणका सूचकहरु पूरा गरेपछि सम्बन्धित समन्वय समितिबाट अनुमोदन एवं प्रमाणीकरण भएको अवस्था ।

दिगो सरसफाइ : स्वचालित र नियमित रूपमा सञ्चालित सरसफाइ हो ।

सुरक्षितपानी: मानव स्वास्थ्यलाई हानी गर्ने भौतिक, जैवीक र रसायनिक पदार्थहरु नरहेको पानी बुझिन्छ ।

सुरक्षित खाना: मानव स्वास्थ्यलाई हानी नगर्ने,खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर कायम भएको खाना बुझिन्छ ।

सरोकारवाला : सरकारी, गैरसरकारी कार्यालय तथा निकाय, राजनीतिक दल, विद्यालय, सहकारी, निजी क्षेत्र, नागरिक समाज, आम संचार, उपभोक्ता समितिहरु लगायतका सरोकारवालाहरुलाई बुझाउने छ ।

१. पृष्ठभूमि

नेपालमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर नियमन सम्बन्धी व्यवस्थाको संस्थागत प्रारम्भ २०१८ सालमा खाद्यविभागको स्थापनासंगै भएको देखिन्छ । २०२३ सालमा खाद्य ऐन र २०२७ सालमा खाद्य नियमावली तर्जुमा भई लागू भए पश्चात् कानुनी रूपमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन कार्यको थालनी भएको पाईन्छ । खाद्य कानुन जारी हुंदा पहिले काठमाडौं उपत्यकाका केही स्थानबाट खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरको नियमनकार्य सुरु भई २०५७ साल आषाढ २६ देखि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका रूपमा देशका ७७ वटै जिल्लामा खाद्य ऐन-नियमावलीअनुसार खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर

नियमन सम्बन्धी विविध क्रियाकलापहरू सञ्चालन गर्दै उपभोक्ताहरूको हकहितको संरक्षण गर्ने कार्य हुँदै आएको छ ।

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

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

नेपालको संविधानको धारा ३६ को उपधारा (१) ले खाद्य सम्बन्धीहकलाई मौलिकहकका रूपमा अङ्गीकार गरेको छ । धारा ४४ को उपधारा (१) मा “प्रत्येक उपभोक्तालाई गुणस्तरीय वस्तु र सेवाप्राप्त गर्ने हकहुनेछ” भन्ने व्यवस्था रहेको तथा सोही धाराको उपधारा (२) मा “गुणस्तरहीन वस्तु तथा सेवाबाट क्षतिपुगेको व्यक्तिलाई कानून बमोजिम क्षतिपूर्ति पाउने हकहुनेछ” 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 ।

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७ गुणस्तरहीन खाद्यको उपभोगबाट प्रत्यक्ष रूपमा मानव स्वास्थ्यमा हुने नकारात्मक प्रभावलाई र खाद्यव्यापार व्यवसायमा पर्न सक्ने असरलाई संवेदनशील रूपमा हेर्नुपर्ने हुन्छ । यसरी खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तरका समस्याका कारण जनमानसमा पर्ने नकारात्मक असरले राष्ट्रिय अर्थतन्त्र र व्यापारमा प्रभावपार्ने हुंदाखाद्य स्वच्छताको महत्वलाई प्राथमिकतामा राख्नुपर्ने देखिएको छ ।

दुहवी नगरपालिकाको बजार अनुगमन निर्देशिका-२०७४ र पूर्ण सरसफाइ रणनीतिक योजना-२०७५ को आधारमा नगरपालिका भित्रको घरधुरीहरु, विद्यालय र संघ संस्थाहरुमा खाईने खाना, खाजा तथा खाद्यप्रदार्थहरुको गुणस्तरीयता कायम गर्न खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७६ तयार गरिएको छ ।

२. खाद्य स्वच्छताको वर्तमान अवस्था

सरसफाइ गुरु योजनामाउल्लेख गरिए अनुसार पूर्ण सरसफाइ भन्नाले कुनै निश्चित क्षेत्र (बस्ती, टोल, विद्यालय सेवा क्षेत्र, नगरपालिका तथा जिल्ला) मा विभिन्न सरसफाइका सुविधा र स्वच्छता प्रवर्द्धन तथा बानीव्यवहारमा विकास/परिवर्तनको माध्यमबाट पूर्ण सरसफाइ उन्मुख अवस्था हासिल गर्नु हो । पूर्ण सरसफाइले बानीव्यवहार परिवर्तनको पहिलो चरणको रूपमा खुला दिसा विसर्जन गर्ने परम्परालाई अन्त्य गर्ने क्रामा ध्यान केन्द्रित गर्दछ । दोस्रो चरण अर्न्तगत दीगो सरसफाइ र स्वच्छता हासिल गर्ने सम्बन्धि सबै व्यवस्थालाई समेट्दछ ।

दुहवी नगरपालिकाको राष्ट्रिय जनगणना २०६८ अनुसार ११,५११ घरधुरीमा ५६,२१६ जनसंख्या (२८१०९ महिला (५०.००%) र २८१०७ पुरुष (४९.९९%) बसोबास गर्दछन् । नगरपालिकाभित्र ९१.६४ प्रतिशत घरधुरीहरुले सुरक्षितखानाखाएको पाईएको छ भने ८.३६ प्रतिशत घरधुरीहरुले असुरक्षितखानाखाई रहेको अवस्था छ । तसर्थ ८.३६ प्रतिशत घरधुरीमा सुरक्षितखानाको प्रयोग सम्बन्धमाथप योजनानिर्माण गरि लक्ष्यप्राप्तीमा अगाडी बढ्नु पर्ने देखिन्छ । (स्रोत : राष्ट्रिय जनगणना २०६८)

३. दूरदृष्टि (Vision)

खाद्यप्रदार्थमा स्वच्छता र गुणस्तरीयता कायम गर्दै आम उपभोक्ताहरुको स्वास्थ्यको संरक्षण र संविधान बमोजिमको हकको प्रत्याभूति गरी समृद्ध नेपाल, सुखी नेपाली को राष्ट्रिय आकांक्षा हासिल गर्न योगदान पुऱ्याउने ।

४. परिदृश्य (Mission)

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

५. लक्ष्य(Goal)

खाद्य नियामकहरूको विकासका साथै खाद्यशृङ्खलाका प्रत्येक चरणका सरोकारवालाहरू बीच प्रभावकारी समन्वय, खाद्य वस्तु र सेवाव्यापारमा सहयोग गर्दै खाद्य स्वच्छताको सुनिश्चितता र गुणस्तर मानकहरूको निर्धारण गरी आम उपभोक्ताहरूको हित संरक्षण गर्ने ।

६. उद्देश्य

यस खाद्य स्वच्छताएवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन २०७७ को मुख्य उद्देश्य घरायसी, विद्यालय र संस्थागत तहमा गरिने विभिन्न चरणका अनुगमनमा पूर्ण सरसफाइ मार्गदर्शन २०७३ ले निर्धारण गरेका मापदण्डका आधारमा एकरूपताल्याई दुहवी नगरपालिकामा खाद्य स्वच्छता अनुगमन प्रणालीको स्थापना गरी चुस्त दुरुस्त रूपमा अनुगमनकार्यलाई अधि बढाउनु रहेको छ । यस बाहेक यस मार्गदर्शनका विशिष्ट उद्देश्यहरू तपसिल बमोजिम रहेका छन् :

- पूर्ण सरसफाइ पहिलो सफा र स्वच्छ चरणको सूचक अन्तर्गत रहेको सुरक्षित खानको प्रयोग घर, विद्यालय र संघ संस्था उद्योग एव कलकारखाना भित्र हुनेछ।
- खाद्य स्वच्छताको गुणस्तर र मापदण्ड कायम राख्नु ।
- नगरपालिका क्षेत्रभित्र बसोबास गर्ने घर, टोल, विद्यालय, कार्यालय, संघ संस्था, उद्योग, कलकारखानाआदीमा असुरक्षित एवं गुणस्तरहिन खानाको प्रयोगबाट मानव जीवनमा पर्ने असर र रोग व्याधीमा कमी ल्याउने ।
- 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 ।
- खाद्य शृङ्खलाका सम्पूर्ण सरोकारवालाहरूलाई खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी शिक्षा, सूचना, सञ्चार र प्रचार प्रसारमा पहुंच विस्तार गर्दै वैज्ञानिक पद्धतिमा आधारित खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन प्रणाली विकास गरी लागू तथा प्रवर्द्धन गर्ने ।
- खाद्यपदार्थमा स्वच्छता तथा गुणस्तरको विश्वसनीयता कायम गरी खाद्य वस्तु र सेवा व्यापार प्रवर्द्धन गर्न सहजीकरण कार्यलाई प्रभावकारी बनाउने ।
- खाद्यपदार्थको स्वच्छता तथा गुणस्तरीयताका लागि वैज्ञानिक पद्धतिका आधारमा सक्षम, सुदृढ, प्रभावकारी निरीक्षण, अनुगमन तथा सबलीकरण गर्ने ।

- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी उपभोक्ता शिक्षा तथा जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने ।
- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अभिवृद्धि सम्बन्धी शोध र अनुसन्धान गर्ने ।

७. पूर्ण सरसफाइको सूचक : सुरक्षितखाना

पूर्ण सरसफाइ अभियान अन्तर्गत सफा र स्वच्छ चरणको सूचकको रूपमा सुरक्षितखानाको प्रयोग रहेको छ । खानाको स्वच्छता एवं गुणस्तर कायम राख्न निम्न उपायहरू अपनाउनु पर्दछ ।

सुरक्षित खानाको प्रयोग

- घरको भान्सा, होटेल, क्यान्टिन तथा रेस्टुरा सफा रहेको र बासी तथा सडेगलेको खानानखाने/नबेच्ने गरेको
- खाना पकाउने र खाने भाँडा सफाहुनुका साथै खानेकुरा र पिउने पानी छोपेर राखेको,
- फलफूल तथा खानेकुराहरू राम्रोसँग सफा गरेर एवं पकाएर, तताएर खाने, खुवाउने गरेको,
- सुरक्षित खानाको अनुगमनका लागि कार्यदल गठन गरी कम्तीमा मासिक रूपमा अनुगमन हुने गरेको,

७.१ के गर्ने?

- पकाएको खानेकुराहरू र पीउने पानी सधैं नै छोपेर राख्नु पर्दछ ।
- खानेकुरा तयार गर्ने ठाउ, खाने ठाउ र खाने भाडा कुडा सफाहुनु पर्दछ ।
- खाने भाडाहरू जस्तै थाल, कचौरा, प्लेट, गिलास धोए पछि घाममा सुकाउनु उपर्युक्त हुन्छ ।
- मुला गाजर जस्ता काँचै खाने तरकारी र फलफूल सफापानीले पखालेर मात्रखानु पर्दछ ।
- कीरा-फटयाङ्ग्रा, भिङ्गा, साङ्लाबाट बच्नखानेकुरा, पानी सधैं छोपेर राख्नु पर्दछ ।
- बासी/सडे गलेको खानेकुरा कहिले पनिखानु हुदैन ।

- सके सम्म प्याक गरेका तयारी खाना (Junk Food) खानु हुदैन । तत्कालै तयार भएको खाना खानु पर्दछ । प्याक गरेको खानु परेमा लेवल र उत्पादनमिति हेरेर मात्र खरिद गर्ने र उपभोग मिति नाघेको भएउपभोग गर्नु हुदैन ।
- टुटे-फुटेको कुच्चिएको, खियालागेको बट्टाको खानेकुराहरु उपभोग गर्नु हुदैन ।

७.२ सुरक्षितखानाको लागी ५ सन्देश

७.२.१. सरसफाइ राख्ने ?

- खाने कुरा तयार गर्ने ठाउ, खाने ठाउ र खाने भाडा-कुडाहरु सफाहुनु पर्दछ ।
- खाना छुदा र बनाउदा राम्रो संग हातधुने ।
- खानाबनाउदाप्रयोगहुने सामग्रीहरु सफाहुने गरि धुने ।
- भान्सा र खानेकुरामा किरा, मुसातथाअन्यजीव छिर्न नदिने ।

४.२.२. पकाएको र नपकाएको खाद्यवस्तुहरुलाई छुट्टा छुट्टै राख्ने

- नपकाएको माछा तथा मासु जस्ता खाद्यवस्तुहरुलाई छुट्टा-छुट्टै राख्ने ।
- नपकाएको खानेकुराको निमित्तप्रयोग गर्ने चक्कु चपिङ्ग बोर्ड जस्ता घरायसी सामग्रीहरु छुट्टा छुट्टै प्रयोग गर्ने ।
- पकाएको र नपकाएको खाद्यवस्तुहरुलाई नमिसिने गरि छुट्टा-छुट्टै भाडामा राख्ने ।

किन?

नपकाएको खानेकुराहरु जस्तै माछा, मासु आदीमा हानिकारक सुक्ष्म जीवहरु हुन सक्तछन् । यीजीवहरु खानातयार गर्दा अरु खानेकुराहरुमा सर्न सक्दछन् ।

७.२.३. राम्ररी पकाउने

- माछा, मासु तथा अण्डा जस्ता खानेकुरालाई राम्ररी पकाउने ।
- तरकारी, सुप तथाअन्य पेय खाद्य वस्तुलाई ७० डिग्री सेल्सियस तापक्रममा भन्दा बढी तताउने ।
- माछा, मासुलाई राम्ररी पाक्ने गरि पकाउने ।
- खानालाई राम्ररी तताएर मात्र खाने ।

किन?

पकाउँदा हानीकारक सुक्ष्म जीवहरू प्रायः सबै मर्दछन् । ७० डिग्री सेल्सियस भन्दा बढीको तापक्रममा खानालाई तताएर खाएमा हानीनहुने अध्ययनबाट देखिएको छ । पोलेर, भुटेर तथाकमपकाएर खाने र ठूला आकारका चाडै नपाक्ने खानालाई विशेष ध्यानदिनु पर्दछ ।

७.२.४. खानालाई सुरक्षित तापक्रममा राखी संरक्षण गर्ने

- सामान्यतापक्रममाखानालाई दुई घण्टा भन्दा बढी नराख्ने ।
- पकाएको तथा चाडै बिग्रने खानालाई ५ डिग्री सेल्सियस भन्दाकमतापक्रममा रेफ्रिजरेटरमा राख्ने ।
- ७० डिग्री सेल्सियस भन्दातातो खाना सेलाएर तत्कालखाने र अरुलाई दिने ।
- रेफ्रिजरेटरमा समेत खानालाई लामो समय सम्म नराख्ने, चिसोमा राखेको खानालाई तत्काल नै तताउने र सामान्यतापक्रममा नराख्ने ।

किन?

खानालाई सामान्य तापक्रममा राखेमा सुक्ष्म जीवहरू धेरै बढ्दछन् । तर ५ डिग्री सेल्सियस भन्दाकम र ७० डिग्री सेल्सियस भन्दा बढी तापक्रममा खानालाई राखेमा ती सुक्ष्म जीवहरूको बृद्धि रोकिन्छ वामर्दछन् । तर केही हानिकारक सुक्ष्म जीवहरू भने ५० डिग्री सेल्सियस भन्दा पनि कम तापक्रममा बाच्न र बढ्न सक्दछन् ।

७.२.५. सुरक्षितपानी र खाद्य वस्तु मात्रप्रयोग गर्ने

- सुरक्षित पानी प्रयोग गर्ने तथा प्रशोधन गरि सुरक्षित बनाउने ।
- ताजा र पौष्टिक खाद्यवस्तुहरू प्रयोग गर्ने र खाने बानी बसाल्ने ।
- प्रशोधन गरि सुरक्षित गरिएका पाश्चराइज्ड युक्त दुध जस्ता खाद्य वस्तुहरू सेवन गर्ने ।
- फलफूल तथा तरकारी जस्ता नपकाई खाने खानालाई सफा र सुरक्षितपानीले धुने ।
- उपभोग्य मिति नाघी सकेका तैयारी खानेकुराहरू नखाने ।

किन?

पानी तथा बरफ लगाएतका नपकाई खाईने खानेकुराहरूमा हानीकारक बिषादीवा सुक्ष्म जीवहरू मिसिनगई प्रदुषितहुन सक्दछन् । सडे गलेकावा दुसी परेका खाद्यप्रदार्थहरूमा

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७
बिषालु प्रदार्थहरू बन्न र रहन सक्दछन् । खानेकुराहरूको सहि छनौट, धुने, ताछने जस्ता सामान्य सुरक्षाको विधी अपनाउन सकेमा खाद्यवस्तुहरू सुरक्षित बनाउन सकिन्छ ।

द. अनुगमन संरचना :

द.१ खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोली गठन :

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

द.१.१ नगरपालिका स्तरमा गठन हुने खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोलीमा देहाय बमोजिमको पदाधिकारीहरू रहनेछन :

- क) नगरपालिका उप-प्रमुख: संयोजक
- ख) नगरपालिकाका प्रमुख प्रशासकीयअधिकृत : सदस्यसचिव
- ग) नगरपालिकाका सरसफाइ फोकल पर्सन : सदस्य
- घ) नगर कार्यपालिकाका सदस्यमध्येबाट एक जना : सदस्य
- ङ) वडा अध्यक्षमध्येबाट एक जना: सदस्य
- च) सम्बन्धित विषयगत क्षेत्रको प्रतिनिधि : सदस्य
- छ) स्थानीय प्रशासनको प्रतिनिधि (उपलब्धभएसम्म) : सदस्य
- ज) स्थानीय सुरक्षानिकाय (नेपालप्रहरी) को प्रतिनिधि : सदस्य
- झ) उपभोक्ताहित संरक्षणमा क्रियाशिल संस्था वा व्यक्तिहरू मध्येबाट मनोनित एक जना : सदस्य
- ञ) उद्योग वाणिज्य संघको प्रतिनिधि(उपलब्ध भए सम्म) एकजना सदस्य : सदस्य
- ट) पत्रकार महासंघ/संचारकर्मी एक जना : सदस्य

द.१.२. वडा स्तरमा गठन हुने खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोलीमा देहाय बमोजिमको पदाधिकारीहरू रहनेछन :

- क) वडा अध्यक्ष वा निजले तोकेको व्यक्ति : संयोजक
- ख) वडा सचिव : सदस्य
- ग) सम्बन्धित वडाबाट तोकिएको वडा सदस्य : सदस्य
- घ) सम्बन्धीत वडाको स्वास्थ्य चौकीप्रमुख : सदस्य
- ङ) सम्बन्धीत वडाको पशु कार्यालयको प्रमुख : सदस्य
- ज) स्थानीय सुरक्षा निकाय (नेपालप्रहरी) को प्रतिनिधि : सदस्य

भ) उपभोक्ताहित संरक्षणमा क्रियाशिल संस्था वा व्यक्तिहरु मध्येबाट मनोनित एक जना : सदस्य

त्र) टोल समितिवा टोल समन्वय समितिका प्रतिनिधि : सदस्य

ट) बिद्यालयको प्रधानाध्यापक वा व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष : सदस्य

ट) सम्बन्धीत वडाको उद्योग एवं व्यवसायको प्रतिनिधि(उपलब्ध भए सम्म) एकजना सदस्य : सदस्य

ट) स्थानिय पत्रकार संचारकर्मी एक जना : सदस्य

तर कुनै विषयगतक्षेत्रको अनुगमन गर्ने कार्यमा सम्बन्धित विषयगत क्षेत्रको विज्ञ/प्रतिनिधी अनिवार्य रूपमा समावेश गराउनु पर्ने छ (विषयगत विज्ञ वा प्रतिनिधी भन्नाले जस्तै खाद्य वा कृषि उपजको लागि खाद्य निरीक्षक वा उपलब्ध नभएमा कृषि प्राविधिक बुझिने छ)। मासिक रूपमा तोकिएको ढाँचामा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमनको एकीकृत प्रतिवेदन सम्बन्धीत नगरपालिका एवं वडा कार्यालयमा पेश गर्नु पर्नेछ।

८.२ खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोलीको काम, कर्तव्य र अधिकार प्रचलित कानुन बमोजिम देहाय अनुसारका कार्यहरू गर्नुपर्नेछ :

(क) खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमनको पूर्व कार्य योजना र मासिक अनुगमन कार्यतालिका बनाई स्वीकृतीको लागि समितिमा पेश गर्ने,

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

(ग) घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघसंस्थामा प्रयोग गरिने खाद्यप्रदार्थको स्वच्छता एवंगुणस्तरको अनुगमन गर्ने,

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

(ङ) नेपाल सरकार खाद्यप्रविधी तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभाग/नगरपालिका बाट समय-समयमा दिइएका निर्देशन एवं आदेशबमोजिमका कामहरू गर्ने।

(च) सम्पन्न खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन प्रतिवेदन सोहि दिन कार्यालयमा पेश गर्नु पर्नेछ।

९. खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन कार्यविधि :

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा निम्न विषयमा विशेष ध्यानदिनु पर्नेछ :

- घरायसीतहको खाद्य स्वच्छता एवं गुण स्तर अनुगमनगर्दा घरधुरी भेटघाट, घरमुलीसंगको अर्न्तवार्ता, स्थलगत अवलोकन विधी अपनाई अनुशूची २ अनुसारको फारम भरि अनुगमन मूल्याङ्कन गरिनेछ । पूर्ण सरसफाइ अभियान थालनी भएपछि प्रत्येक घरधुरीले सफा र स्वच्छ घरधुरीको रुपमा प्रमाणित हुनकालागि पूर्ण सरसफाइ मार्गदर्शन २०७३ ले निर्दिष्ट गरे बमोजिम र नगरपालिकाले निर्धारण गरे बमोजिमका सुरक्षित एवं 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 ।
- विद्यालयको अनुगमन गर्दा विद्यालय व्यवस्थापन समिति, शिक्षक र बाल क्लबसंगको छलफल, अर्न्तवार्ता स्थलगत अवलोकन र अनुसूची ३ अनुशारको फारम भरी अनुगमन मूल्याङ्कन गरिनेछ । विद्यालयमा खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता सम्बन्धी योजना तर्जुमा, सञ्चालन, रेखदेख र व्यवस्थापनमा सहयोग गर्नका लागि प्रत्येक विद्यालयमा सम्बन्धित विद्यालय व्यवस्थापन समितिको मातहतमा रहने गरी देहायका सदस्य रहेको एक विद्यालय खानेपानी, सरसफाइतथा स्वच्छता समन्वय समिति रहनेछ । साथै उक्त समितिले विद्यालयमा विद्यार्थीले खाने दिवाखाजा सफा, स्वच्छ र ताजा भएको । विद्यालयमा व्यवस्थित र सुरक्षित तवरले दिवाखाजा तयार गर्न भाँडावर्तन, अन्य सामग्रीहरु र भान्सा 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 विषयमा अनुगमन गरि सुधार गर्नु पर्ने भएमा सुधारको लागी योजना तयार गर्नु पर्दछ । खाद्य प्रदार्थको स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धमा एक ताराको अवस्थामा पनि विद्यालय पुरन नसकेमा कार्य योजना बनाई अगाडी बढ्नु पर्दछ । विद्यालय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता समन्वय समिति सम्बन्धी विवरण निम्न रहेको छ ।
 - क) विद्यालय व्यवस्थापन समितिको अध्यक्षले तोकेको सो समितिको सदस्य
 - अध्यक्ष
 - ख) विद्यालयका प्रधानाध्यापक- सदस्य
 - ग) शिक्षक अभिभावक सङ्घले आफू मध्येबाट छानी पठाएको एकजना महिला सदस्य
 - सदस्य
 - घ) विद्यालय सेवा क्षेत्रभिन्न रहेको स्वास्थ्य सेवाप्रदायक संस्थाको प्रतिनिधि एकजना
 - सदस्य

- ड) बाल क्लबका पदाधारीहरुले आफू मध्येबाट छानी पठाएको एकजना छात्रा सहित दुईजना - सदस्य
- च) सम्बन्धित वडा समितिबाट प्रतिनीधि एक जना - सदस्य
- च) विद्यालय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता सम्पर्क शिक्षक एक जना - सदस्य सचिव

माथि उल्लेखित समिति बाहेक नगरपालिका र वडा स्तरीय खाद्यपदार्थ स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन समितिले मासिक रुपमा तथा आवश्यकता अनुशारको अनुगमन गर्न सक्नेछ ।

- वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको खाद्यप्रदार्थको स्वच्छता एवं गुणस्तरको अनुगमन गर्दा सम्बन्धीत संघ संस्था, उद्योग, कलकारखानाका प्रमुख, व्यवस्थापक र कर्मचारीहरु संग छलफल, अर्न्तवार्ता र स्थलगत अवलोकन गरिनेछ साथै अनुसूची ४ अनुशारको फारम भरी अनुगमन मूल्याङ्कन गरिनेछ । अनुगमन गरिसके पछि समितिका पदाधिकारीसँग छुट्टाछुट्टै छलफल गरी निस्कर्षलाई नगरपालिका स्तरीय खानेपानी, सरसफाइ तथा स्वच्छता समन्वय समितिको नियमित बैठकमा प्रस्तुत गर्नुपर्छ ।
- माल, वस्तुको परिमाण, मूल्य, गुणस्तर र तौल ठिक छ / छैन हेर्ने ।
- 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,
- औषधि वा औषधियुक्त पदार्थ भए सो को प्याकिङ्ग प्रयोग गर्ने तरिका उल्लेख छ/ छैन हेर्ने । औषधिविज्ञ (फार्मासिष्ट) औषधिविक्री स्थलमा भए/नभएको एवं औषधि विक्रेता प्रमाणपत्र समेत हेर्ने ।
- उपभोग्य मिति नाघेको औषधि, प्रशोधित पानी, विस्कट, पाउरोटी लगायतका खाद्य तथा उपभोग्य वस्तुहरू फेला परेमा नष्ट गर्ने ।
- उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति केरमेट गरेको वापुनः लेबलिङ्ग वा छपाई गरेको छ/ छैन हेर्ने । पुनः लेबलिङ्ग वा छपाई गरेको पाईएमा त्यस्तो वस्तु जफत गर्ने, वस्तुको प्रकृति अनुसार मुचुल्का गरी नष्ट गर्ने ।
- माछामासु, फलफूल, तरकारी, मिठाई पसल, डेरी र होटल बधशाला वा माछा मासु विक्रिस्थल सफासुगधर र मापदण्ड अनुसार छ/ छैन हेर्ने । नभएमा कसुरको प्रकृति अनुसार सजग गराउने वा चेतावनी दिने तथा अटेरी गरेमा तोकिए बमोजिम दण्ड जरीवाना गर्ने ।

१०) अनुगमन सम्बन्धी प्रकृया

१०.१. अनुगमनको पूर्व तयारी :

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

- निरीक्षण वा अनुगमनमा जानु पूर्व अत्यावश्यक वस्तु तथा सेवा मध्ये कुनकुन विषयलाई पहिलो प्राथमिकतामा राख्ने भन्ने किटान गरी विषयसूची तयार गर्नुपर्नेछ ।
- अनुगमनमा जाँदा अनुगमन गरिने घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थासँग सम्बन्धित ऐन नियमहरू, विवरण र चेकलिस्ट साथै लिइ जानुपर्नेछ ।
- वस्तु तथा सेवाको आपूर्ति, विक्रीवितरण, 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 ।

१०.२ घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्ने प्रकृया:

- घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा अनुगमनमा खटिइ जाने व्यक्तिले आफ्नो परिचयपत्र देखाई अनुगमन गर्नुपर्नेछ । अनुगमन टोलीका संयोजकले अनुगमनको आवश्यकता बारे जानकारी गराउनु पर्नेछ र सम्बन्धित घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाले बिना कुनै अवरोध अनुगमन गर्न दिनु पर्नेछ ।
- घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा सम्बन्धित निकायले बाधा विरोध गरेमा बाधा विरोध गर्नेलाई प्रचलित कानून बमोजिम कारवाहीको लागि सम्बन्धित निकायमा अनुरोध गर्न वा लेखी पठाउन सक्नेछ ।
- 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 सो को 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 यथासिद्ध सम्बन्धित निकायमा नमूना सहित लेखि पठाउनुपर्नेछ ।

- अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा तत्काल केही सुधार गर्नुपर्ने देखेमा सम्बन्धित निकायलाई अवधी तोकी स्थलगत लिखित निर्देशन दिई सुधार गर्न लगाउन सक्नेछ ।
- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा कुनै वस्तु तत्काल नष्ट नगरे जनस्वास्थ्यमा असर पर्ने देखिएमा त्यस्ता वस्तुको नमूना संकलन गरी प्रमाणको रूपमा सुरक्षित राखि अरू प्रचलित कानूनबमोजिम 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 ।

११) दण्ड जरिवाना :

- खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा सेवावा वस्तु राखेको स्थानको नियमानुसार जाँचबुझ वा खानतलासी गर्न सक्नेछ । खानतलासीबाट वस्तु वा सेवाको प्रयोग वा बिक्रीवितरणमा अनुचित वा अनियमित कार्य गरेको पाइएमा आवश्यकता अनुसार त्यस्तो सेवावा वस्तुको प्रयोग वा बिक्रीवितरणमा रोक लगाउन सक्नेछ, तथा त्यस्ता वस्तु अनुगमन टोलीले कब्जामा लिई नियमानुसार कार्यवाही बढाउने छ ।
- अनुगमन गर्दा कुनै कानूनी कारवाही गर्नुपर्ने देखिएमा अनुगमन टोलीले सम्बन्धित निकायसँग तुरुन्त लिखित स्पष्टीकरण माग गर्न सक्नेछ ।
- अनुगमन टोलीको प्रतिवेदन वा नमूना परीक्षणबाट 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 ।
- लेखि आएमा सम्बन्धित अधिकारीले प्रचलित कानून बमोजिम प्रक्रिया पूरा गरी सम्बन्धित निकायमा मुद्दा दायर गर्नुपर्नेछ ।
- अनुगमन टोलीले अखाद्य वस्तु वाअन्य वस्तु नष्ट गर्दा लागेको खर्च सम्बन्धित निकायले नै व्यहोर्नु पर्नेछ ।
- अनुगमन गरिएका माल वस्तुको प्रकृति अनुसार मुचुल्का उठाउनु पर्नेमा मुचुल्का उठाउने, चेकलिष्ट अनुसार भए नभएको हेर्ने र नमूना परीक्षण लिनुपर्ने भएमा स्थानीय सरकार संचालन ऐन, २०७४ वा नगर सभाबाट स्विकृत कानूनमा

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७
यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम अन्यथा खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम (१०) वा उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ को नियम (२७) अनुरूपवा नेपाल गुणस्तर ऐन, २०३७ वा प्रचलित कानून बमोजिम नमूना संकलन गर्नुपर्नेछ ।

- निरीक्षण, जाँचबुझ वा खानतलासी गर्दा उपभोग्य वस्तु रोक्का राख्नुपर्ने भएमा स्थानीय सरकार संचालन ऐन २०७४ वा नगर सभाबाट स्विकृत कानूनमा 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 तथा नापतौल ऐन २०२५ का प्रचलित कानून बमोजिम व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- स्थानीय सरकार संचालन ऐन २०७४, नगर सभाबाट स्विकृत कानूनमा 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 कानून अनुसार गर्नुपर्नेछ ।
- 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 भएत्यस्तो स्थानमा सिलबन्दी गर्न सक्नेछ । यसरी सिलबन्दी गरिएकोमा प्रशोधन उद्योगलाई निश्चित समयवाधी दिई आवश्यक मापदण्ड पूरा गरी सुधार गर्न निर्देशन दिन सकिनेछ ।
- निर्देशनदिएकोमा उद्योगले सुधारात्मक कार्यहरू गरी सिलबन्दी हटाई पाउँ भनी कार्यालयमा निवेदन दिएमा कार्यालयको अनुगमन टोलीले घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गराई सुधार भएको पाइएमा सिलबन्दी हटाई दिन सक्नेछ । सुधार भएको नपाइएमा कानून बमोजिम कारवाही अगाडि बढाउनेछ ।
- 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 ।

१२) आँचार संहिता

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

- 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 ।
- अनुगमनमा खटिने व्यक्तिले आफ्नो नातागोता वा इष्टमित्र कहाँ अनुगमन गर्न जानु हुँदैन ।
- 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 ।
- अनुगमन गर्न जाँदा प्रदायकहरूले दिएको सुविधा तथा आतिथ्य स्वीकार गर्नुहुँदैन ।
- कुनै किसिमको प्रलोभनमा पर्नु हुँदैन ।
- अनुगमनको कारवाही सम्बन्धी सूचना प्रवाह गर्दा अनुगमन टोलीको नेतृत्व गर्ने व्यक्तिबाट मात्र प्रवाह गर्नुपर्नेछ, तथा अनुगमन टोलीमा रहने अन्य सदस्यहरूको जानकारी दिनु हुँदैन ।
- घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा अनुगमन टोलीका पदाधिकारीहरू प्रदायक समक्ष मर्यादित तरिकाले प्रस्तुत हुनुपर्ने र सम्बन्धीत निकायको भण्डारण स्थल वा पसलबाट जथाभावी तरिकाले माल वस्तु निकाल्नु हुँदैन ।
- 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 कारवाही गर्न सकिनेछ ।
- मानव अधिकारवादी संघसंस्था, उपभोक्ता हकहित संरक्षण कार्यमा संलग्न संस्थाहरू, विभिन्न सञ्चार माध्यममा कार्यरत सञ्चारकर्मी प्रतिनिधिहरूले अनुगमनकार्यलाई 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 ।

१३) विविध

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन समितिको कार्यक्रम तथा बजेट नगरपालिकाले आफ्नो स्रोत साधन र जनशक्ति प्रयोग हुने गरी घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र

संघ संस्थाको अनुगमनका लागि आवश्यक कार्यक्रम र बजेट प्राथमिकताका साथ वार्षिक कार्यक्रममा समावेश गर्नु पर्नेछ । नेपाल सरकार वा कुनै दातृ निकायबाट बजार अनुगमनका लागि अनुदान प्राप्त भएमा सोही अनुसार कार्यक्रममा समावेश गर्नुपर्नेछ । वार्षिक कार्यक्रममा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सचेतनाको कार्यक्रम समेत समावेश गर्नुपर्नेछ । घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनको क्रममा नमूना संकलन गर्दा प्रदायकलाई वस्तुको मूल्य भूक्तानी गरी बील लिनु पर्ने हुन्छ । घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन टोलीमा खटिएका व्यक्तिहरूलाई खाजा वापत भत्ता दिनुपर्नेछ । घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा अनुगमन टोलीले सुरक्षा लगायतका आवश्यक सहयोग माग गरेमा तत्काल त्यस्तो सुरक्षातथा सहयोग उपलब्ध गराउनु स्थानीय प्रशासनको कर्तव्य हुनेछ । यस निर्देशिका बमोजिम घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमन गर्दा असलनियतले गरेका कामको सम्बन्धमा टोलीका संयोजक तथा सदस्यहरू उपर कुनै कारवाही हुने छैन । यस निर्देशिकामा भएको व्यवस्थाले प्रचलित कानून बमोजिम हुने अन्य अनुगमन कार्यलाई बाधा पुऱ्याएको मानिने छैन । स्थानीय सरकार संचालन ऐन, २०७४ वा नगर सभाबाट स्विकृत कानूनमा व्यवस्था भएकोमा सोही बमोजिम, अन्यथा प्रचलित कानूनको (उपभोक्तहित 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 । घर, वस्तु वा सेवा प्रदायक व्यवसाय र संघ संस्थाको अनुगमनको मासिक प्रगति प्रतिवेदन अनुसूची-७ अनुसार तयार गर्नुपर्नेछ । यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन समितिको बैठकबाट निर्णय गरि बाधा अड्काउफुकाउ गर्न नगरपालिकामा पठाईने छ र नगरपालिकाले यस बमोजिम निर्णय गर्नुपर्ने छ । यस निर्देशिकामा थपघट गर्ने अधिकार प्रचलितकानूनको अधिनमा रहीदुहवीनगरपालिकाले गर्नेछ ।

अनुसूचीहरू

अनुसूचि १ : खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमनका सूचक र प्रमाणीकरण गर्ने आधारहरू

खाना प्रयोग सम्बन्धी व्यवहार	प्रमाणीकरणका आधार तथा औजार
<ul style="list-style-type: none"> ● घरको भान्सा, होटेल, क्यान्टिन तथा रेस्टुरा सफा रहेको र बासीतथा सडेगलेको खाना नखाने / नवेच्ने गरेको ● खाना पकाउने र खाने भाँडा सफा हुनुका साथै खानेकुरा र पिउने पानी छोपेर राखेको, ● फलफूल तथा खानेकुराहरू राम्रोसँग सफा गरेर एवं पकाएर, तताएर खाने, खुवाउने गरेको, ● सुरक्षितखानाको अनुगमनका लागि कार्यदल गठन गरी कम्तीमा चौमासिक रूपमा अनुगमन हुने गरेको, 	<ul style="list-style-type: none"> ● खाना पकाउने, खाने भाँडा सफा छ, छैन अवलोकन गर्ने,सोध्ने ● खाना सफा छ, छैन क्यान्टिन, होस्टेलका विद्यार्थी र होटल र रेस्टुराका ग्राहकलाई एवं परिवारका सदस्यलाई सोध्ने ● होटेल, क्यान्टिन, रेस्टुरा लगायतको खानाको शुद्धता अवलोकन गर्ने टिम सक्रिय छ, छैन सोध्ने, अनुगमन प्रतिवेदन अवलोकन गर्ने

अनुसूची २ : घरायसी तहमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन फाराम

घरमूलीको नाम :

वडा नं.....

अनुगमन गरिएको मिति:

क्र.सं.	सूचकहरू	भएको	नभएको	टोलीबाट दिईएको निर्देशन
सुरक्षित खानाको प्रयोग सम्बन्धमा				
१	खानेकुराको सुरक्षित भण्डारण (छोपेको)			
२	पकाउने भाँडा र भान्साकोठा सफा रहेको			

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७

३	सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवं सो सम्बन्धी 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 गर्नु परेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तपक्रममा) 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 एवं गुणस्तरको कमी भएको मानिनेछ र १०० % सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्यस्वच्छता एवं गुणस्तर मापदण्ड पुरा भएको मानिनेछ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण :

नाम	पद	मोबाईल नं.	हस्ताक्षर

(घरायसी अनुगमन फारमको प्रमाणित प्रति सम्बन्धित घरधनीलाई दिनु पर्नेछ)

.....
मथि उल्लेखित विवरण ठीक छ भनी घरधनीको नाम र सही:

अनुसूची ३ :विद्यालयमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवं अनुगमन फाराम

विद्यालयमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवं अनुगमन फाराम	
विद्यालयको नाम :	वडा नं. :
जम्मा विद्यार्थी संख्या :	छात्रा : छात्र :

शिक्षक / कर्मचारी संख्या :		महिला:	पुरुष:
प्राचार्य/ प्र.अको नाम :		जम्मा अपाङ्गता भएका संख्या : छात्रा/महिला.: छात्र/पुरुष:	
क्र.स.	खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर मापनको सूचकहरु	भएको	नभएको
टोलीबाट दिईएको निर्देशन			
सुरक्षित खाने कुराको प्रयोग			
१	विद्यालयमा खाजा खाने क्यान्टिन भएमा क्यान्टिनको सरसफाइको अवस्था राम्रो		
२	विद्यालयमा खानेकुरा वा खाजा खानु अघि साबुन पानीले हातधुने बानी		
३	विद्यालयमा सुरक्षित खाजा खाने नियम कार्यान्वयन भएको		
४	सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवं सो सम्बन्धी ज्ञान भएको		
५	राम्ररी पकाएर (७० डिग्री सेल्सियस भन्दा माथिको तापक्रममा) मात्र खाने गर्दछन् ।		
६	खानेकुरा भण्डारण गर्नु परेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा) गर्दछन् ।		
७	पकाएको र काँचो खानालाई मिसाउने गर्दैनन् ।		
८	सुरक्षित पानी र खाद्यवस्तुको मात्रप्रयोग गर्दछन् ।		

नोट : ५०% देखी ७५% सम्म सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तरको कमी भएको मानिनेछ र खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तरमा कमी भएको विद्यालय मानी एक तारा प्रदान गरिनेछ, ७६% देखी ९९% सम्म सकारात्मक जवाफ आएमा मध्यम विद्यालय मानी दुई तारा प्रदान गरिनेछ र १००% सकारात्मक जवाफ आएमा वा अवलोकनको क्रममा देखिएमा उक्त विद्यालयलाई खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर कायम भएको विद्यालय मानी तीन तारा प्रदान गरिनेछ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण :

नाम	पद	मोबाईल नं.	हस्ताक्षर

.....
मथि उल्लेखित विवरण ठीक छ, भनी उत्तरदाताको नाम र सही :
विद्यालयको छाप :

अनुसूची ४:संघ संस्था, सरकारी तथा गैर सरकारी कार्यालय, उद्योग, कलकारखाना आदिमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन फाराम

संघ संस्था, सरकारी तथा गैर सरकारी कार्यालय, उद्योग, कलकारखाना आदिमा प्रयोग गरिने खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन फाराम				
संस्थाको नाम :			वडा नं. :	
कर्मचारी संख्या :		महिला:	पुरुष:	
दैनिक सेवाग्राही संख्या :		महिला:	पुरुष:	
कार्यालय प्रमुखको नाम :			जम्मा अपाङ्गता भएका संख्या : महिला.: पुरुष:	
क्र.स.	खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर मापनको सूचकहरु	भएको	नभएको	टोलीबाट दिईएको निर्देशन
सुरक्षित खानेकुराको प्रयोग				
१	कार्यालयमा खाजा खाने क्यान्टिन भएमा क्यान्टिनको सरसफाइको अवस्था राम्रो			
२	कार्यालयमा खानेकुरा वा खाजा खानु अघि साबुन पानीले हातधुने बानी			
३	कार्यालयमा सुरक्षित खाजा खाने नियम कार्यान्वयन भएको			
४	कार्यालयमा सुरक्षित तवरले पोषणयुक्त खानेकुराहरु खाने गरेको एवं सो सम्बन्धी ज्ञान भएको			
५	राम्ररी पकाएर (७० डिग्री सेल्सियस भन्दा माथिको तपक्रममा) मात्र खाने गर्दछन् ।			
६	खानेकुरा भण्डारण गर्नु परेमा सुरक्षित भण्डारण (५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा) गर्दछन् ।			

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७

७	पकाएको र काँचो खानालाई मिसाउने गर्दैनन् ।			
८	सुरक्षित पानी र खाद्यवस्तुको मात्र प्रयोग गर्दछन् ।			

नोट : ८० % भन्दाकम सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तरको कमी भएको मानिनेछ र १०० % सकारात्मक जवाफ आएमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर मापदण्ड पुरा भएको मानिनेछ ।

अनुगमनकर्ताको विवरण

नाम	पद	मोबाईल नं.	हस्ताक्षर

(कार्यालय अनुगमन फारमको प्रमाणित प्रति सम्बन्धित कार्यालयलाई दिनु पर्नेछ)

.....
मथि उल्लेखित विवरण ठीक छ भनी उत्तरदाताको नाम र सही :
संस्था/कार्यालयको छाप :

अनुसूची-५ : खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमनकर्ताको परिचयपत्रको नमुना
खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमनकर्ताको परिचयपत्र
मिति.....

नं.....

नाम, थर र वतन:-

दस्तखत नमूना:-

दर्जा:-

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

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

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्गदर्शन-२०७७

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

दस्तखत:-

प्रमाणित गर्नेअधिकारी:-

कार्यालय:-

द्रष्टव्य:

१. खाद्य निरीक्षकसँग यो परिचयपत्र साथमा रहेको हुनु पर्दछ र आवश्यक परि 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 अन्य कुनै कारणले सो पदबाट अवकास पाएमा यो परिचयपत्र अबिलम्ब निर्देशकलाई फिर्ता बुझाउनु पर्नेछ ।

अनुसूची ६ : खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर नीति कार्यान्वयनका लागि सरोकारवाला निकाय एवम् संघ संस्थाहरूका जिम्मेवारीका विषय तथा सहकार्यका क्षेत्र

क्र.स.	विभाग एवं संघ संस्था	जिम्मेवारीका विषय तथा सहकार्यका क्षेत्र
१	नगरपालिका तथा वडा कार्यालय	<ul style="list-style-type: none">● आ-आफ्नो क्षेत्रमा खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न आवश्यकता अनुसार खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन मार्ग दर्शन र खाद्य प्रविधितथा 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	<ul style="list-style-type: none">● जड्क 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 स्वच्छतासंग सम्बन्धित जोखिम व्यवस्थापन गर्न सहयोग गर्ने ।● खाद्यस्वच्छतासंग सम्बन्धित जोखिम परीक्षणका विभिन्न आयामहरूमा सक्रिय सहभागी हुने ।

३	इलाका कार्यलय प्रहरी	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन सम्बन्धी कारवाहीमा सहयोग गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता नियमन निकायका कार्यमा प्रहरी सेवा र सहयोगको सुनिश्चितता गर्ने । ● ऐननियम विपरीत कार्य गर्नेहरूलाई कारवाही गर्ने निकायलाई सहयोग गर्ने । ● खाद्यजनित रोग सर्वेक्षणमा सहयोग गर्ने ।
४	कृषि विभाग	<ul style="list-style-type: none"> ● असल कृषि अभ्यास (GAP)लागू गर्ने । ● जीवनाशक विषादी नियमन गर्ने । ● खाद्य स्वच्छताका उद्देश्यहरू हासिल गर्न मार्ग निर्देशनहरू तयार गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तर लागू गर्न विशेष भूमिका निर्वाह गर्दै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागसंग सहकार्य गर्ने । ● नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर नीतिको कार्यान्वयनमा अनुसन्धानमूलक कार्य र खाद्य भण्डारण प्रणालीजस्ता विषयहरूमा आवश्यक सहयोग र सरसल्लाह दिने । ● खाद्यजनित रोगहरूको सर्वेक्षण कार्यमा सहयोग गर्ने ।
५	पशु सेवाविभाग	<ul style="list-style-type: none"> ● असल भेटेरीनरी अभ्यास (GVP)लागू गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता एवम् गुणस्तरका उद्देश्यहरू हासिल गर्ने सम्बन्धमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सहयोगीको भूमिका निर्वाह गर्ने ।
६	उद्योग व्यवसाय	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्यपदार्थका उद्योगहरूमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गराउन विभागलाई सहयोग गर्ने । साथै उद्योग दर्ता, उद्योग सम्बन्धी सूचना, तथ्यांक सङ्कलन र प्रवाह लगायतका सम्बन्धमा सहयोग गर्ने ।

		<ul style="list-style-type: none"> ● घरेलु तथा साना उद्योगहरूमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धी असल अभ्यासहरू लागू गर्न सहयोग गर्ने । ● नगरपालिकाको खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने । ● उद्योगवट यवसायमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर सम्बन्धी पक्ष कोअवलम्बन गराउन भूमिका खेल्ने । ● उद्यमी र व्यवसायीहरूलाई खाद्य स्वच्छतामा जिम्मेवार बनाउन मद्दत गर्ने । ● खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिम तथा सचेतना कार्यक्रमहरू गर्ने ।
७	घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्था	<ul style="list-style-type: none"> ● उपभोक्ताहित संग सम्बन्धित विषयमा समग्र सरोकारवालाहरूसंग अन्तरक्रिया एवम् चासो राख्ने । ● राष्ट्रिय खाद्य स्वच्छता नीतिको कार्यान्वयनमा सहभागी हुने । ● नीतिअनुरूप नभएका कार्यहरू बारे सम्बन्धित निकायहरूलाई जानकारी गराउने । ● उपभोक्ता शिक्षा तथा जनचेतना अभिवृद्धि गर्न सहयोग पुऱ्याउने ।
८	संचारकर्मी	<ul style="list-style-type: none"> ● खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी सूचना सन्देश प्रचारप्रसारको अनुगमन र सहयोग गर्ने ।

अनुसूची ७ : घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक यवसाय र संघ संस्था अनुगमनको मासिक प्रतिवेदन

श्री दुहवीनगरपालिका
दुहवी, सुनसरी ।

विषय:- घर, वस्तु वा सेवाप्रदायक व्यवसाय र संघ संस्था अनुगमनको मासिक प्रतिवेदन ।

आज मिति २०७७ / / देखि २०७७ / / 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 / बरामदी नाम / परिमाण	नष्ट गरिएको वस्तु / परिमाण नाम परिमाण	सिलबन्दी गरिएको मात्रा / संख्या	गरिएको नमुना संकलन मात्रा / संख्या	कैफियत

बोधार्थः

श्री संयोजकज्यू

नगर/वडास्तरीय खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर अनुगमन समिति ।

आज्ञाले
विनोद कुमार न्यौपाने
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत