गण्डकी प्रदेश सरकार
कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय
पोखरा, नेपाल

फोन नं. ०६१-४५७७०८
इमेल : molmacprovince4@gmail.com
website: www.molmac.gandaki.gov.np

मितिः-२०८२।०६।३०

विश्व खाद्य दिवस, तिहार तथा छठ पर्व २०८२ को अवसरमा आम उपभोक्ता तथा खाद्य व्यवसायीहरुमा कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालयको अनुरोध

१. खाद्य पदार्थमा हुने मिसावट, कालाबजारी, अस्वभाविक मूल्य वृद्धि लगायत गैर कानुनी क्रियाकलाप रोक्न आम उपभोक्ता सचेत र जिम्मेवार बनौं,

२. खाद्य वस्तुको भौतिक अवस्था, स्रोत, स्वच्छता तथा गुणस्तरबारे विचार गरी उपभोग योग्य खाद्य वस्तुको छनोट, खरिद बिक्री तथा उपभोग गरौं,

३. औद्योगिक खाद्य वस्तु खरिद गर्दा आवरणमा पूर्ण लेबल विवरण समावेश भएका खाद्य वस्तु मात्र उपभोग गरौं। खाद्य वस्तुको आवरणमा निम्नलिखित विवरण अनिवार्य अध्ययन गरौं।
   - उत्पादकको नाम र ठेगाना,
   - उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति वा अवधि,
   - खुद तौल, परिमाण, मूल्य र गुणस्तर चिन्ह,
   - पोषक तत्व र समिश्रण
   - दर्ता तथा अनुमतिपत्र नम्बर वा विवरण
   - उत्पादन विधि, प्रविधि, खाद्य वस्तुको प्रकार र अन्य विवरण

४. खाद्य पदर्थको खुला कारोबार गर्दा ओस्सिएका, डल्ला परेका, ढुसी लागेका, क्षति भएका, अस्वभाविक दाग, धब्बा, रुप, रङ, गन्ध, आकार, प्रकार, विशेषता भएका, किराले क्षति गरेका, सडेगलेका, किरा परेका, झिँगा भन्केका, धूलो, धुवाँ, फोहोर तथा वातावरणीय प्रदूषकको सम्पर्कमा आएका, अखाद्य रङ प्रयोग भएका खाद्य वस्तुको उपभोग नगरौं,

५. होटेल, रेष्टुरेन्ट, क्यान्टिन, क्याफे, भोजनालयमा खानपान गर्दा भान्छा कोठा, भाँडाकुँडा, व्यक्तिगत सरसफाई, होटेल तथा शौचालय परिसरको सफाई, साबुन पानीको उचित प्रबन्ध भए नभएको यकिन गरी समग्र खाद्य पर्यावरणको अवस्था स्वच्छ र सन्तोषजनक भएको स्थानको छनोट गरौं,

६. उपयुक्त तापक्रम, समिश्रण र विधिको प्रयोग गरी तयार भएका खाद्य वस्तु मात्र उपभोग गरौ,

७. खाद्य रङ तथा परिरक्षी मिसाईएका खाद्य वस्तु पकाएर वा तारेर उपभोग नगरौं,

८. स्वच्छ तथा गुणस्तरीय पिउने पानीको मात्र उपभोग गरौं,

९. ताजा फलफूल, तरकारी तथा खाद्यान्नमा विषादीको प्रयोग भएको वा शंका लागेमा प्राविधिकको सल्लाह अनुसार पर्खनु पर्ने समय पर्खेर मात्र उपभोग गरौं,

गण्डकी प्रदेश सरकार
कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय
पोखरा, नेपाल

फोन नं. ०६१-४५७७०८
इमेल : molmacprovince4@gmail.com
website: www.molmac.gandaki.gov.np

१०. ताजा फलफूल तथा तरकारीमा जीवनाशक विषादीको अवशेष मात्रा कम गर्न १-२% कडापन भएको नुन र पानीको घोलमा डुबाएर आधा घण्टापछि सफा पानीले राम्ररी पखालेर(दुई/तीन पटक) मात्र उपभोग गरौं,

११. सफा र संक्रमण रहित बधस्थल, हतियार, औजारको व्यवस्था भएको बिक्री वितरण केन्द्रबाट ताजा माछामासुको उपभोग गरौं,

१२. सुलि नटाँसिएका, सफा, सङ्ला, स्वच्छ र उपभोग्य अवधि कायम रहेका अण्डा मात्र उपभोग गरौं,

१३. निरोगी पशुपन्छीबाट मात्र माछामासु, अण्डा र दुधको उत्पादन र उपभोग गरौं,

१४. भेटेरिनरी औषधी तथा एन्टिबायोटिक प्रयोग भएका पशुपन्छीबाट औषधीको निकासी अवधि गुज्रिसकेपछि उत्पादन भएका दुध तथा मासुको मात्र प्रयोग गरौं।

१५. माछामासु र ताजा फलफूल, सलाद, तयारी खाना टुक्राउन अलग अलग चपिंग बोर्ड र चक्कुको प्रयोग गरौं,

१६. ठुला तथा तारे होटल, बैन्क्वेट, पार्टी प्यालेस लगायत सेवा प्रदायकले खाद्य स्वच्छताका मापदण्ड पुरा गरी सम्बन्धित कार्यालयबाट स्वच्छताका आधारमा प्रदान गरिने स्तरीकरण लोगो प्राप्त गर्ने,

१७. राजमार्ग छेउछाउका होटेल, रेष्टुरेन्ट, क्यान्टिन, क्याफे, भोजनालय तथा खाद्य सेवा प्रदायकले आन्तरिक व्यवस्थापन प्रणाली लागु गरी समग्र स्वच्छता, गुणस्तर तथा सेवा प्रवाहमा सुधार गर्ने,

१८. सडकपेटीमा खाद्य व्यवसाय संचालन गर्दा खानेकुरालाई धुलो, धुवाँ, झिंगा तथा अन्य प्रदूषकको संक्रमणबाट बचाउने,

१९. फ्रिज र डिप फ्रिजमा खाद्य सामग्री भण्डारण गर्दा उपयुक्त तापक्रम कायम गर्ने,

२०. ताजा माछामासु विक्री केन्द्रमा अलग-अलग प्रजातिका मासुका लागि फरक-फरक अचानोमा काट्ने व्यवस्था मिलाउने,

२१. चिसो मासु ०-४ डिग्री सेल्सियसमा भण्डारण गर्ने व्यवस्था मिलाउने,

२२. फ्रोजन मासु -१८ देखि -२० डिग्री सेल्सियसमा भण्डारण गर्ने व्यवस्था मिलाउने,

२३. शाकाहारी तथा मांसाहारी खाद्य सामग्रीलाई अलग-अलग फ्रिज वा कक्षमा भण्डारण गर्ने,

२४. पाकेको र काँचो खाद्य वस्तुलाई अलग-अलग कक्षमा भण्डारण गर्ने व्यवस्था मिलाउने,

२५. First In First Out (FIFO) कायम गरी खाद्य वस्तुको उपभोग गर्ने व्यवस्था मिलाउने,

२६. गोदाम, पसल, भण्डारण कक्षमा भण्डारण गरेका खाद्य वस्तुको उपभोग्य मिति तथा गुणस्तर नियमित रुपमा रुजू गर्ने,

गण्डकी प्रदेश सरकार

कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय

पोखरा, नेपाल

फोन नं. ०६१-४५७७०८
इमेल : molmacprovince4@gmail.com
website: www.molmac.gandaki.gov.np

२७. खाद्य व्यवसायीले खाद्य श्रृंखलाका सबै चहरणहरुमा चरा, किरा, किट, मुसा, साङ्ला, झिँगा, पशुपन्छी, रोगी मानिस, फोहोर तथा प्रदूषणको जैविक संक्रमणबाट बचाउने,

२८. खाद्य वस्तुको उत्पादन स्थलमा काम गर्ने व्यक्तिले बुट, एप्रोन, पञ्जा, मास्क, हेयर मास्क, तथा सेनिटाईजर प्रयोग गर्ने,

२९. प्रचलित मापदण्ड तथा प्रविधिको पालना गरी कृषि प्राविधिकको सल्लाह अनुसार मात्र कृषकहरुले जीवनाशक विषादीको प्रयोग गरौं,

३०. पशुपन्छी तथा मत्स्यपालक किसानहरुले स्वीकृत एन्टिबायोटिक, हर्मोन र अन्य भेटेरिनरी औषधी पशु चिकित्सक तथा प्राविधिकको सल्लाह लिएर मात्र प्रयोग गरौं,

३१. पशुपन्छी तथा माछाको बध गर्नुपूर्व पशु चिकित्सकबाट अनिवार्य रुपमा पशुको स्वास्थ्य परिक्षण गराउँ,

३२. माछामासु तथा माछामासुजन्य उत्पादनका लागि निरोगी पशुपन्छी तथा माछाका भुरा मात्र प्रयोग गरौं,

३३. सुरक्षित, स्वच्छ तथा गुणस्तरीय खाद्य पदार्थको उपलब्धता, पहुँच र उपभोगमा स्थिरता कायम गर्न सरोकारवाला जिम्मेवार बनौं।

३४. खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्न खाद्य श्रृंखलाका सबै चरणहरुमा तोकिएका मापदण्ड तथा असल अभ्यासहरुको अवलम्बन गरी खाद्य वस्तुमा हुने सबै प्रकारका भौतिक, रसायनिक, जैविक तथा प्राकृतिक जोखिम न्यूनीकरण गरौं।

....
कुमार भण्डारी
खाद्य अनुसन्धान अधिकृत