



हेटौंडा राजपत्र

हेटौंडा उपमहानगरपालिकाद्वारा प्रकाशित

खण्ड: २

सङ्ख्या: १०

मिति: २०७५/०९/१७

खाद्य प्रयोगशाला सञ्चालन तथा व्यवस्थापन निर्देशिका, २०७५

२०७५ सालको निर्देशिका नं. ३

प्रमाणीकरण मिति : २०७५/०९/१६

प्रस्तावना:

नेपालको संविधानले प्रदत्त गरेको खाद्य संप्रभुताको हक, स्वास्थ्य सम्बन्धी हकको प्रचलनका लागि यस हेटौंडा उपमहानगरपालिकाभित्रका नगरवासीको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न खाद्य पदार्थमा कुनै अवान्छनीय मिसावट रोकन वा खाद्य पदार्थमा रहेको स्वाभाविक कुनै गुण वा उपयोगिता घटाउन वा भिक्त नपाउने गर्न र खाद्य पदार्थको उचितस्तर बनाई राख्नको निमित्त कानूनी व्यवस्था गर्न तथा खाद्य प्रयोगशाला सञ्चालन तथा व्यवस्थापन गरी समग्र बजारको नियमन गर्न वाञ्छनीय भएकाले, हेटौंडा उपमहानगरपालिकाको प्रशासकीय कार्यविधि (नियमित गर्ने) ऐन, २०७५ को दफा ४ बमोजिम हेटौंडा उपमहानगरपालिका, नगर कार्यपालिकाले मिति २०७५।०९।१६ को बैठकबाट पारित गरी यो निर्देशिका लागू गरेको छ।

परिच्छेद -१

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:

(क) यस निर्देशिकाको नाम “खाद्य प्रयोगशाला सञ्चालन तथा व्यवस्थापन निर्देशिका, २०७५” रहेको छ।

(ख) यो निर्देशिका नगर कार्यपालिकाबाट स्वीकृत भएको मितिदेखि लागू हुनेछ।

२. परिभाषा: विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस निर्देशिकामा,

(क) “ऐन तथा नियमावली” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ र खाद्य नियमावली, २०२७ लाई सम्झनुपर्छ। साथै सो शब्दले ऐन अन्तर्गत बनेका कार्यविधि तथा निर्देशिका समेतलाई बुझाउँछ।

(ख) “लेवल” भन्नाले विक्रीको लागि राखिएको वा परिवहन भइरहेका कुनै पदार्थ रहेको भाडामा वा आवरणमा लेखिएको, छापिएको वा अङ्कित भएको विवरण वा सङ्केत सम्झनुपर्छ।

- (ग) “खाद्य विश्लेषक” भन्नाले खाद्य पदार्थ जाँच गर्न यस निर्देशिका बमोजिम नियुक्त गरिएको वा अधिकार प्रदान गरिएको व्यक्ति सम्झनुपर्दछ ।
- (घ) “आधारभूत खाद्य” भन्नाले नेपाल सरकारले समय समयमा नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी तोकको खाद्य पदार्थ सम्झनु पर्दछ ।
- (ङ) “खाद्य” भन्नाले जैविक श्रोतबाट प्राप्त साँस्कृतिक रूपमा स्वीकार्य प्रशोधित, अर्धप्रशोधित वा अप्रशोधित मानव उपभोग्य आधारभूत खाद्य पदार्थ सम्झनु पर्दछ र सो शब्दले त्यस्तो पदार्थको तयारी, प्रशोधन वा उत्पादनमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थलाई समेत जनाउँदछ ।
- (च) “खाद्य सुरक्षा” भन्नाले सक्रिय र स्वस्थ मानव जीवनयापन गर्न आवश्यक हुने खाद्यमा प्रत्येक व्यक्तिको भौतिक तथा आर्थिक पहुँच सम्झनु पर्दछ ।
- (छ) “दूषित खाद्य पदार्थ” भन्नाले देहायको कुनै अवस्थाको खाद्य पदार्थ सम्झनु पर्दछ :-
- (१) स्वास्थ्यलाई हानि हुने गरी सडेको गलेको वा फोहर मैला वा विषाक्त अवस्थामा राखिएको वा तयार गरिएको खाद्य पदार्थ,
- २) मानिसको उपभोगको लागि अनुपयुक्त हुने गरी केही वा सम्पूर्ण भाग कुनै रोगी वा रोगकारक पशुपंक्षी वा हानिकारक वनस्पतिबाट बनेको खाद्य पदार्थ,
- (३) कुनै खाद्य योगशील (फूड एडिटिभ), रंग परिरक्षी (प्रीजर्वेटिभ), अर्न्तविकसित वा बहिर्मिश्रित रसायन वा कीटानासक औषधिको लागि तोकिएको अधिकतम सीमा भन्दा बढी हुन गई स्वास्थ्यलाई हानि हुन सक्ने खाद्य पदार्थ ।
- (ज) “न्यूनस्तरको खाद्य पदार्थ” भन्नाले देहायको कुनै अवस्थाको खाद्य पदार्थ सम्झनु पर्दछ :-
- (१) कुनै खाद्य पदार्थको स्वाभाविक गुण भन्दा कमसल हुने गरी प्रमुख अंगको परिमाण घटाइएको वा अर्को कुनै पदार्थ मिश्रण गरिएको खाद्य पदार्थ, तर दुई वा दुई भन्दा बढी वस्तु मिश्रीत खाद्य पदार्थहरूमा त्यस्तो मिश्रीत खाद्य पदार्थहरूको नाम र परिमाण स्पष्ट उल्लेख छ र स्वास्थ्यलाई हानि गर्दैन भने त्यस्तो खाद्य पदार्थलाई न्यूनस्तरको खाद्य पदार्थ मानिने छैन ।
- (२) खाद्य ऐन, २०२३ को दफा ७ बमोजिम निर्धारण गरिएको गुणस्तर वा यस ऐन अन्तर्गत बनेको नियम वा आदेशमा तोकिएको न्यूनतम आवश्यक गुणस्तर भन्दा घटेको वा अधिकतम गुणस्तर तोकिएकोमा सो भन्दा बढेको खाद्य पदार्थ ।
- (झ) “अनुगमन टोली” भन्नाले हेटौँडा उपमहानगरपालिकाको बजार अनुगमन निर्देशिका, २०७५ को दफा ८ बमोजिमको टोलीलाई सम्झनु पर्दछ ।
- (ञ) “उपभोक्ता हित संरक्षण समिति” भन्नाले हेटौँडा उपमहानगरपालिकाको बजार अनुगमन निर्देशिका, २०७५ को दफा ४ बमोजिमको समितिलाई सम्झनु पर्दछ ।
- (ट) “कार्यालय” भन्नाले हेटौँडा उपमहानगरपालिका, नगर कार्यपालिकाको कार्यालय सम्झनु पर्दछ ।
- (ठ) “प्रदायक” भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, आयातकर्ता, भण्डारण वा बिक्रीवितरण गर्ने व्यक्ति वा संस्था सम्झनु पर्दछ ।
- (ड) “वस्तु” भन्नाले उपभोक्ताले उपभोग वा प्रयोग गर्ने वस्तुको समिश्रणबाट बनेको पदार्थ सम्झनु पर्दछ र सो शब्दले उपभोग्य वस्तुको निर्माणमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थ, रङ्ग, सुगन्ध वा रसायनलाई समेत जनाउँदछ ।
- (ढ) “विक्रेता” भन्नाले वस्तु वा सेवाको उत्पादक, पैठारीकर्ता, थोक वा खुद्रा बिक्रेता, सेवा प्रदायक सम्झनु पर्दछ । सो शब्दले होटल, लज, होटेल, खाजाघर संचालक आदिलाइ समेत जनाउने छ ।
- (ण) “स्थानीय सरकार” भन्नाले उपमहानगरपालिका समेतलाई जनाउनेछ ।

परिच्छेद-२

खाद्य विश्लेषक सम्बन्धी व्यवस्था

३. **खाद्य विश्लेषकको नियुक्ति:** (१) हेटौंडा उपमहानगरपालिकाले यस निर्देशिकामा उल्लेखित काम कुराहरु गर्नका निमित्त एकजना खाद्य विश्लेषक नियुक्त गर्न सक्नेछ ।
(२) उपनियम (१) बमोजिम नियुक्त भएको खाद्य विश्लेषकले आफूलाई तोकिएको क्षेत्रभित्र यो निर्देशिका बमोजिमको काम कर्तव्य गर्नेछ ।
४. **खाद्य विश्लेषकको योग्यता:** खाद्य विश्लेषकको पदमा नियुक्त हुनको लागि देहाय बमोजिमको योग्यता पुगेको हुनुपर्नेछ :-
(क) केमेष्ट्री वा फूड साइन्स वा बायोलोजिकल साइन्समा एम.एस्सी. वा खाद्य प्रौद्योगिकी (फूड टेक्नोलोजी) विषयमा स्नातक तह उत्तीर्ण गरेको, वा
(ख) केमेष्ट्री विषय लिई वि.एस्सी. परीक्षा पास गरी खाद्य अनुसन्धान वा विश्लेषण कार्यमा ५ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको ।
५. **खाद्य विश्लेषकको काम, कर्तव्य र अधिकार:** यस निर्देशिकामा अन्यत्र उल्लेख गरिएको काम, कर्तव्य र अधिकार बाहेक खाद्य विश्लेषकको काम, कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिम हुनेछ:-
(क) यो निर्देशिकाको उल्लंघन गरी खाद्य पदार्थ उत्पादन गरिएको वा सञ्चय गरिएको वा विक्री वितरण गरिएको वा त्यस्तो काम कुरा गर्न लागेको शंका लागेमा त्यस्तो खाद्य पदार्थको रीत पूर्वकको नमूना प्राप्त गर्न **अनुसूची-१** बमोजिमको सूचना खाद्य पदार्थको धनीलाई दिने वातावरण सिर्जना गरी बजार अनुगमन टोली वा आधिकारिक व्यक्तिबाट नमूना प्राप्त गर्न सहयोग गर्ने,
(ख) प्राप्त नमूना अनुसारको खाद्य पदार्थको विश्लेषण गर्ने र सो को अभिलेख राख्ने ।
(ग) खाद्य प्रयोगशालामा प्रयोग हुने सामग्रीहरुको प्राविधिक र व्यवस्थापकीय हिसावले उपयोग गरी उचित रेखदेख गर्ने,
(घ) विश्लेषण पश्चात प्राप्त भएको परिणामलाई गोप्य राख्नु पर्ने भए गोप्य राख्ने र नपर्ने भए आवश्यक प्रक्रिया अगाडि बढाउने,
(ङ) स्वतन्त्र रुपबाट कसैको अनुचित दबावमा नपरी खाद्य पदार्थको विश्लेषण गर्ने,
(च) खाद्य पदार्थको परिक्षण गरिसकेपश्चात विश्लेषकले **अनुसूची-१०** बमोजिमको प्रतिवेदन उपभोक्ता हित संरक्षण समितिलाई बुझाउनु पर्नेछ ।
(छ) हेटौंडा उपमहानगरपालिकाको अधिनमा रही यो निर्देशिका र प्रचलित कानून बमोजिम आफूलाई तोकिएको तथा आफूले गर्नुपर्ने काम कर्तव्य गर्ने ।

परिच्छेद -३

खाद्य पदार्थको विश्लेषण सम्बन्धी व्यवस्था

६. **खाद्य पदार्थको नमूना:** (१) रीत पूर्वकको नमूना प्राप्त गर्न खाद्य विश्लेषकले नमूना लिने ठाउँमा जानेलाई **अनुसूची-२** मा तोकिएको अनुपातमा नमूना लिई भाँडामा राखी आवरणले बेरी लाहाछाप लगाइ प्रयोगशालामा जाँच गर्न ल्याउने वातावरण सिर्जना गर्नु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) बमोजिमका भाँडाभित्र राखिएको खाद्य पदार्थ बाहिर निस्कन, चुहिन र कुनै बाहिरी पदार्थभित्र पस्न वा पसाल्न नपाउने गरी बनेको र सफा हुनु पर्नेछ ।
(३) उपनियम (१) बमोजिम खाद्य विश्लेषकले रीत पूर्वक खाद्य पदार्थको नमूना प्राप्त गर्नका लागि खाद्य पदार्थको नमूना लिन जानेलाई त्यस्तो खाद्य पदार्थको कूल परिमाणको प्रचलित मूल्य सम्बन्धित खाद्य पदार्थको धनी वा विक्रेतालाई तिर्नु पर्ने वातावरणको निर्माण गर्नुपर्नेछ ।
(४) खाद्य पदार्थ राखिएको भाँडो मोडिएको आवरणमा खाद्य पदार्थको धनी वा विक्रेताले सहीछाप गर्नु पर्नेछ ।

(५) उपनियम (४) बमोजिम खाद्य पदार्थ राखिएको भाँडो मोडिएको आवरणमा खाद्य पदार्थको धनी वा विक्रेताले सहीछाप नगरेको प्राप्त भएमा सो को जानकारी उपभोक्ता हित संरक्षण समितिलाई गराउनु पर्नेछ ।

७. **खाद्य पदार्थको नमूनामा प्रिजरभेटिभ हाल्ने:** यस निर्देशिका बमोजिम विश्लेषण परीक्षणको लागि लिइएको खाद्य पदार्थको नमूना सड्न गल्न र बिग्रन नपाउने गरी सुरक्षित राख्न खाद्य विश्लेषकले आवश्यकता अनुसार परिरक्षी (प्रिजरभेटिभ) हाल्नु पर्नेछ ।

८. **खाद्य पदार्थको जिम्मा:** (१) खाद्य विश्लेषकले कुनै खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने शंका लागि यस निर्देशिका बमोजिम त्यस्तो खाद्य पदार्थको नमूना लिई सकेपछि सो पदार्थ विक्री वितरण वा हिनामिना नहुने गर्न रोक्का राख्नु पर्ने देखेमा दफा ६ बमोजिम गरी सो पदार्थको स्टक सम्पूर्ण वा निजलाई शंका लागेसम्मको अंशमा लाहाछाप मारी आफ्नो जिम्मामा राख्न सक्नेछ । यसरी जिम्मा लिएको खाद्य पदार्थको **अनुसूची-४** मा तोकिएको ढाँचाको भर्पाई सम्बन्धित व्यक्तिलाई दिनु पर्नेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिम आफ्नो जिम्मा राख्न आवश्यक नपर्ने वा सम्भव नहुने देखेमा त्यस्तो खाद्य पदार्थको धनीलाई सो लाहाछाप मारिएको पदार्थ सुरक्षितसाथ राख्ने कागज गराइ **अनुसूची-५** बमोजिमको आदेश दिनु पर्दछ ।

९. **खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको नठहरिएमा रोक्का रहेको पदार्थ फुकुवा गर्ने:** यस निर्देशिका बमोजिम नमूना लिइएको खाद्य पदार्थको विश्लेषण गरिँदा कुनै खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको नठहरिएमा मुद्दा परिसकेको नभए खाद्य विश्लेषक नै सो खाद्य पदार्थ फुकुवा वा फिर्ता गर्न हेटौँडा उपमहानगरपालिकाको बजार अनुगमन निर्देशिका, २०७५ अनुसार गठिन उपभोक्ता हित संरक्षण समितिमा सिफारिस गर्नेछ र मुद्दा परिसकेको भए मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा अदालतले त्यस्तो रोक्का भई राखेको खाद्य पदार्थ फुकुवा गर्ने वा सम्बन्धित व्यक्तिलाई फिर्ता दिने आदेश दिनेछ ।

१०. **मुद्दा दायर गर्ने गराउने:** (१) यस निर्देशिका बमोजिम नमूना लिइएको खाद्य पदार्थ विश्लेषण परीक्षण गरिँदा दूषित वा न्यूनस्तरको ठहरिएमा वा यो निर्देशिका वा अन्य प्रचलित कानून विपरीत हुने काम कारवाही भएको ठहरिएमा खाद्य विश्लेषकले मुद्दा दायर गर्नका लागि सम्पूर्ण विवरण खोली हेटौँडा उपमहानगरपालिकाको बजार अनुगमन निर्देशिका, २०७५ अनुसार गठिन उपभोक्ता हित संरक्षण समितिलाई सिफारिस गर्नु पर्नेछ ।

(२) यस निर्देशिका र अन्य प्रचलित कानूनको उल्लंघन गरे वापत कुनै व्यक्ति वा संगठित संस्था उपरको कानूनी कारवाहीमा मुद्दा हेर्ने र पुनरावेदन सुन्ने सम्बन्धित अधिकारी र अदालतलाई सहयोग गर्नु सम्बन्धित खाद्य विश्लेषकको कर्तव्य हुनेछ ।

११. **खाद्य पदार्थको पुनः विश्लेषण परीक्षण:** दफा १३ बमोजिम मुद्दा दायर भइ सकेपछि अभियुक्तले सम्बन्धित खाद्य पदार्थको पुनः विश्लेषण परीक्षण गराइ पाउँ भनी निवेदन गरेमा मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा पुनरावेदन सुन्ने अदालतले मनासिव ठहर्‍याएमा सम्बन्धित खाद्य पदार्थ पुनः विश्लेषण परीक्षणको लागि पठाउन सक्नेछ र यसको पुनः विश्लेषण भई सकेपछि पुनः अर्को विश्लेषणको लागि निवेदन गर्न पाइने छैन ।

परिच्छेद-४

प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको लेवुल

१२. **प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको लेवुल गराउने:** (१) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको भाँडाको बैरन आवरणमा देहाय बमोजिमको तथ्य वा विवरण खुल्ने गरी लेवुल नलगाई त्यस्तो खाद्य पदार्थ विक्री गर्न वा विक्रीको लागि राख्न पाइने छैन:-

- (क) खाद्य पदार्थको विवरण सजिलैसँग स्पष्ट देखिने गरी लेवुलमा खुलेको हुनुपर्छ र उपरोक्त खाद्य पदार्थ एकभन्दा बढी बैरन वा भाँडाभित्र राखिएको भएमा त्यस्तो भित्री बैरन वा भाँडामा पनि लेवुल लगाउनु पर्नेछ ।
- (ख) खाद्य पदार्थ प्याक गर्न वा विक्रीको लागि लेवुल लगाउने व्यवसायीको नाम तथा ठेगाना स्पष्ट लेवुलमा उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ र नेपालमा व्यवसाय गर्न कुनै व्यवसायीको निर्देशन वा निजको तर्फबाट यसरी खाद्य पदार्थ प्याकिङ्ग वा लेवुल लगाउने काम भएको रहेछ भने त्यस्तो लेवुलमा सो व्यवसायीको पनि नाम तथा ठेगाना खुलेको हुनु पर्नेछ ।
- (ग) एउटै मात्र खाद्य पदार्थबाट बनेको भए सो खाद्य पदार्थको वास्तविक नाम खोलिनु पर्ने र दुई वा दुई भन्दा बढी खाद्य पदार्थ मिलि बनेको खाद्य पदार्थ भए त्यस्तो समिश्रण खाद्य पदार्थको प्रचलित नाम भए सो नाम र त्यसमा समावेश गरिएका छुट्टाछुट्टै खाद्य पदार्थको वास्तविक वा प्रचलित नाम तथा साधन पदार्थहरूको हकमा प्रयोग गरिएको वजन वा मात्राको क्रम अनुसार नाम र परिमाण खुलाउनु पर्नेछ । तर पानी साधकको रूपमा प्रयोग भएकोमा यो बमोजिम त्यसको परिमाण र नाप खुलाउनु पर्ने छैन ।
- (घ) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको खुद तौल वा नापको परिमाण कुनै स्पष्ट रूपमा खुलेको हुनु पर्छ र सो बमोजिम खुलेको नाप वा परिमाण कुनै हालतमा पनि कम रहेको हुनु हुँदैन । प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको भाँडा र त्यसको बैरनको तौल वा परिमाणको आधारमा विक्री गर्न दिइएको खाद्य पदार्थ छ भन्ने त्यसको सम्बन्धमा प्याक गरिएको भाँडा र बैरन सहितको न्यूनतम तौल वा परिमाण पनि स्पष्ट खुलेको हुनुपर्छ ।
- (ङ) कुनै खाद्य पदार्थमा **अनुसूची-६** को खण्ड (क) बमोजिम रङ्ग वा **अनुसूची-७** को खण्ड (ख) बमोजिम परिरक्षी (प्रिजरभेटिभ) प्रयोग गरिएमा सो प्रयोग गरिएको बुझाउने कुनै कथन वा कुनै किसिमको सङ्केताक्षर उल्लेख भएको हुनुपर्छ ।
- (च) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थ रहेको भाँडाको लेवुलमा अनिवार्य रूपले व्याच नं., उत्पादन मिति र उपभोग गरी सक्नुपर्ने मिति राख्नु पर्नेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम लेवुलमा रहने विवरण नेपाली भाषा वा अंग्रेजी भाषामा हुनु पर्नेछ । यी दुई भाषाका अतिरिक्त अन्य कुनै भाषामा पनि विवरण खुलाउन चाहेमा खुलाउन सकिनेछ ।

(३) खाद्य पदार्थमा परिरक्षी प्रयोग गरिएको भए त्यसको लेवुलमा “प्योर”, “चोखो”, “विशुद्ध”, “शुद्ध” इत्यादि शब्दहरू लेखिएको वा त्यस्तो लेवुलमा उल्लेखित अन्य विवरणमा कुनै भुट्टा वा भ्रमात्मक दावा वा सङ्केत रहेको हुनु हुन्न ।

(४) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको खुद्रा व्यापारीले प्याकेट खोली विक्री गर्नमा उपनियम (१) अनुसारको लेवुल लगाउन बाध्य हुने छैन ।

(५) भिटामिन, खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ भएको दावी गरिएको खाद्य पदार्थको लेवुलमा उपदफा (१), (२) र (३) बमोजिम खुलाउनु पर्ने कुराहरू खुलाउँदा देहाय बमोजिमको कुराको अधीनमा रही खुलाउनु पर्नेछ:-

- (क) आफूले विक्री गरेको खाद्य पदार्थको लेवुलमा नखुलाइ त्यस्तो भिटामिन वा पौष्टिक खनिज तत्व भएको दावी गर्न पाइने छैन ।
- (ख) विज्ञापन वा अन्य प्रचारको विवरणमा भिटामिन खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थको परिमाण नखोली त्यस्तो भिटामिन खनिज वा अन्य पौष्टिक भएको कुरा उल्लेख गर्न पाइने छैन ।

नोट: (भिटाभिन खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ भएको दावी गरिएको खाद्य पदार्थमा त्यस्तो प्रत्येक भिटाभिन वा त्यस्ता प्रत्येक खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ **अनुसूची-८** मा तोकिए अनुसारको इकाईमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनु पर्दछ ।)

(६) उपदफा (५) मा जेसुकै लेखिएतापनि प्याक गरिएका देहायका खाद्य पदार्थमा लेबुल लगाउनु पर्ने बाध्यता हुने छैन:-

(क) ग्याँस प्रयोगद्वारा वा कोल्ड स्टोरेज वा फ्रिजिड वा अन्य कुनै व्यवस्थाले ताजा राखिएको फलफूल तथा सागपातमा, तर माथि लेखिए बमोजिम ताजा राखिएको अवस्थामा बाहेक क्यानिड बोटल बन्दी वा अन्य प्रशोधन व्यवस्था भएको खाद्य पदार्थलाई यो दफा बमोजिमको छुट दिइने छैन,

(ख) कन्डेन्सड मिल्क बाहेक अन्य तरल अवस्थाको दूधमा,

(ग) सिङ्गै फुलमा,

(घ) क्यान वा बोटलमा बन्द गरिएको माछा, मासु भएको खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य विभिन्न किसिमका माछा, मासुमा, तर मासुको हकमा कुन जनावरको मासु हो भन्ने कुरा लिखित रूपमा स्पष्ट बोध हुने गरी राख्नु पर्नेछ, र

(ङ) कुनै होटलमा तयार गरिएको भोजन वा त्यसरी तयार गरिएको भोजनको कुनै भाग सम्बन्धित व्यापारीले आफ्नै मानिसद्वारा विक्री वितरण गरेमा, तर भोजन तयार गर्दा प्रयोग गरिएको घ्यू, तेलका सम्बन्धमा यो यस्तो घ्यू, तेल वा चिल्लो पदार्थ प्रयोग गरी बनेको भन्ने लिखित रूपमा स्पष्ट बोध हुने गरी राख्नु पर्नेछ ।

(७) यो दफा बमोजिम गर्नुपर्ने कर्तव्य भएको व्यक्तिले यो निर्देशिका बमोजिम लगाइएको लेबुललाई केरमेट, थपघट वा नबुझिने गर्न वा मेटाउनु हुँदैन ।

परिच्छेद-५

खाद्य पदार्थ विक्रेताले पालन गर्नुपर्ने कुरा

१३. **दूषित, न्यूनस्तरको वा हानिकारक खाद्य पदार्थ विक्री गर्न मनाही :** कुनै पनि व्यक्तिले आफैं वा आफ्नो प्रतिनिधिद्वारा देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्न, विक्री गर्न वा विक्रीको लागि राख्न पाइने छैन:-

(क) दूषित वा न्यूनस्तरको खाद्य पदार्थ,

(ख) ब्रोमिनेटेड भेजिटेबल आयल (वि.भि.ओ.) मिसिएका खाद्य पदार्थ,

(ग) खेसरी, खेसरीको दाल, खेसरीको पिठो तथा खेसरीयुक्त खाद्य पदार्थ,

(घ) कार्बाइड ग्याँस (इसिटिलिन ग्याँस) ले कृतिम रूपबाट पकाइएका फलफूल, र

(ङ) नेपाल सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी तोकिएको अन्य कुनै खाद्य पदार्थ ।

१४. **विक्री निषेध:** कुनै व्यक्तिले पनि प्राकृतिक रूपमा मृत्यु भएको पशुपंक्षीको मासु वा त्यस्ता मासु प्रयोग भएको खाद्य पदार्थ वा विक्री गर्न वा विक्रीको लागि राख्न पाउने छैन ।

१५. **खाद्य पदार्थ विक्रेताले पालन गर्नुपर्ने कुराहरू:** (१) खाद्य पदार्थ राख्ने, तयार गर्ने वा परिवहनमा प्रयोग गरिने कुनै पनि भाँडा वा त्यस्ता खाद्य पदार्थ राखिने ठाउँ देहाय बमोजिम हुनु पर्नेछ:-

(क) सफासुग्घर तथा टूटफूट नभएको वा राम्ररी मर्मत गरिएको,

(ख) इनामेल (तान्चीन) वा टिनको कलाई भरिएको भए सो कलाई नउप्केको वा नउडेको,

(ग) राम्ररी बिक्रो लगाइएको वा धुलो, मैला, भिङ्गा, किरा, फटेंग्राबाट बचाउन राम्ररी छोपिएको, र

- (घ) दुर्गन्ध फोहोर मैला, दूषित वा न्यूनस्तरको हावा वा पानीको सम्पर्क नहुने ठाउँमा राखिएको ।
- (२) देहाय बमोजिमको अवस्थाको भाँडामा राखिएको खाद्य पदार्थ स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिनेछः-
- (क) खिया लागेको फलामको भाँडा बर्तन,
 (ख) इनामेल (तान्चीन) को भाँडामा कलाई उडेको वा खिया लागेको,
 (ग) टिनको कलाई नगरिएमा तामा वा पित्तलको, र
 (घ) शिशायुक्त अल्मुनियमको ।
- (३) उपदफा (१) र (२) मा जेसुकै लेखिएतापनि चिनीको चास्नी, मिठाइ र तेल तयार गर्न र राख्नको लागि तामा र पित्तलको कलाई नगरिएको भाँडा पनि प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

परिच्छेद -६

खाद्य पदार्थमा रङ्ग र परिरक्षी (प्रिजरभेटिभ) को प्रयोग

१६. खाद्य पदार्थमा रङ्गको प्रयोग: अनुसूची-६ मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी रङ्ग मिसाइ खाद्य पदार्थको उत्पादन, विक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सोमध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो मिश्रित पदार्थ राख्न हुँदैन ।

स्पष्टीकरण: रङ्ग भन्नाले खाद्य पदार्थमा समावेश गरिने प्राकृतिक अथवा कृत्रिम रङ्गलाई जनाउँछ ।

१७. खाद्य पदार्थमा परिरक्षीको प्रयोग: अनुसूची-७ मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी परिरक्षी हाली कुनै पदार्थको उत्पादन विक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सोमध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो खाद्य पदार्थ राख्नु हुँदैन ।

स्पष्टीकरण: परिरक्षी भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थमा फर्मन्टेशन वा एसिडीफिकेशन हुन वा अन्य कुनै किसिमको सङ्घने विग्रने क्रियालाई रोक्न, दबाउन वा घटाउन प्रयोग गरिने पदार्थलाई जनाउँछ ।

परिच्छेद -७

प्रयोगशाला व्यवस्थापन

१८. प्राविधिक तथा व्यवस्थापकीय: (१) यस निर्देशिका बमोजिम सञ्चालन एवम् व्यवस्थापन हुने खाद्य प्रयोगशाला यस उपमहानगरपालिकाको सामाजिक विकास मशाखा अन्तर्गत रहनेछ ।

(२) खाद्य विश्लेषकले विश्लेषण गरिएको खाद्य पदार्थको विवरण र सम्पादन गरेको कामको प्रति महिना सामाजिक विकास महाशाखामा प्रतिवेदन पेश गर्नुपर्नेछ ।

(३) प्रयोगशालाको लागि आवश्यक जनशक्ति, स्रोत साधनको व्यवस्थापन उपमहानगरपालिकाले गर्नेछ ।

(४) प्रयोगशालाको दैनिक सरसफाई गर्नुका साथै दैनिक काम कारवाही चुस्त दुरुस्त गर्ने जिम्मेवारी प्रयोगशालामा खटिएका कर्मचारीहरूको हुनेछ ।

(५) प्रयोगशालासँग सम्बन्धित प्राविधिक पक्षका वारेमा नगर कार्यपालिकाले तोके बमोजिम हुनेछ ।

परिच्छेद -८

विविध

१९. नमूना परीक्षण दस्तुर: कुनै व्यवसायी वा सरोकारवालाले आफ्नो खाद्य पदार्थको नमूना परीक्षण गर्न माग गरेमा नमूना परीक्षण दस्तुर अनुसूची-९ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

२०. **सहयोग गर्नुपर्ने:** खाद्य पदार्थको स्वच्छता कायम राख्ने तथा गुण नियन्त्रण कार्यमा खटिने कर्मचारीलाई आवश्यक सहयोग पुऱ्याउनु सम्पूर्ण सरकारी कार्यालय, सम्बन्धित वडा कार्यालय तथा सर्वसाधारणको कर्तव्य हुनेछ ।
२१. अन्य स्थानीय तहले परीक्षण गर्न ल्याएका खाद्यवस्तुहरुको सम्बन्धमा सम्बन्धित स्थानीय तहसँगको समन्वय र सहकार्यमा परीक्षण गर्ने व्यवस्था मिलाइने छ ।
२२. उपभोक्ता हितसँग सरोकार राख्ने संस्थाहरुले परीक्षण गर्न ल्याएका खाद्यवस्तुहरुको सम्बन्धमा सम्बन्धित संस्थासँगको सहकार्य र समन्वयमा आवश्यक व्यवस्था मिलाइने छ ।
२३. **असल नियतले गरेका कामको बचाऊ:** यस निर्देशिका बमोजिम खाद्य परीक्षण गर्दा असल नियतले गरेका कामको सम्बन्धमा खाद्य विश्लेषक उपर कुनै कारवाही हुने छैन ।
२४. **प्रचलित कानून बमोजिम हुने:**
(क) यस निर्देशिकामा भएको व्यवस्थाले प्रचलित कानून बमोजिम हुने अन्य निकायको परीक्षणलाई बाधा पुऱ्याएको मानिनेछैन ।
२५. **बाधा अड्काउ फुकाउने अधिकार:** यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा उपभोक्ता हित संरक्षण तथा मूल्याङ्कन समितिको बैठकबाट निर्णयका लागि बाधा अड्काउ फुकाउ गर्न नगर कार्यपालिकामा पठाइने छ ।
२६. **संशोधन:** यस निर्देशिकामा थपघट गर्ने अधिकार प्रचलित कानूनको अधीनमा रही नगर कार्यपालिकाको हुनेछ ।

अनुसूची -१
(दफा ५(क) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थको धनीको नाम र ठेगाना.....

मैले आजको मितिमा..... को ठाउँस्थित दुकान/गोदाम/घर

जग्गाबाट तल उल्लेख गरिएको खाद्य पदार्थ विश्लेषणको लागि नमूना लिएको छु ।

खाद्य पदार्थको विवरण

.....

.....क्षेत्र

.....

.....

स्थान:

मिति:

अनुसूची -२
(दफा ६ को उपदफा (१) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थको नाम	नमूना गराउनु मोटामोटी परिमाण
१. दूध	२५० मिलि लिटर
२. घ्यू	१५० ग्राम
३. मक्खन	१५० ग्राम
४. खुवा	२५० ग्राम
५. दही	२५० ग्राम
६. शिशु दूध आहार	४५० ग्राम
७. शिशु आहार	४५० ग्राम
८. दूध पाउडर	२५० ग्राम
९. कन्डेन्स मिल्क	२५० ग्राम
१०. सबै प्रकारको आइसक्रिम	३०० ग्राम
११. तेल	२५० ग्राम वा २२५ मिलि लिटर
१२. वनस्पति घ्यू	१५० ग्राम
१३. चिल्लो (घ्यू र तेल बाहेक)	१२५ ग्राम
१४. जाम, जेली, फलफूल, सागसब्जी (तयारी प्रशोधित)	३०० ग्राम
१५. मसलाहरू	२०० ग्राम
१६. चिया	२०० ग्राम
१७. बिस्कुट	२५० ग्राम
१८. कन्फेक्सनरी पदार्थ	२५० ग्राम
१९. नून	२५० ग्राम
२०. खाद्यान्न, दलहन तथा तेलहन	२५० ग्राम
२१. केशर रङ्ग आदि	१५० ग्राम
२२. तयारी प्रशोधित खाद्य पदार्थ	२५० ग्राम
२३. चिनी	२०० ग्राम
२४. मह	१५० ग्राम
२५. सख्खर (चाँकु, गुँद)	२०० ग्राम
२६. पीठो (सबै प्रकारको)	२५० ग्राम
२७. एरिटेड (वाटरसोडालेमोनेड) आदि	३०० ग्राम

द्रष्टव्यः

१. यस अनुसूचीमा उल्लिखित खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य खाद्य पदार्थको नमूना मोटामोटी २५० ग्राम वा २५० मिलि लिटरको परिमाणमा हुनु पर्दछ ।
२. पेष्टिसाइड, माडकोटक्सीन र रेडियनसनको जाँच गर्नुपर्ने खाद्य पदार्थको नमूना लिंदा उपरोक्त परिमाणमा ५०० ग्राम थप गरी नमूना लिनु पर्नेछ ।
३. प्याक गरिएको खाद्य पदार्थ रहेको भाँडो फोडेर नमूना ल्याउन नमिल्ने भएमा उल्लिखित परिमाणमा कम नहुने गरी नमूना लिनु पर्नेछ ।
४. विशेष अवस्था परि कुनै खाद्य पदार्थका विशेष किसिमको परीक्षण गर्नुपर्ने अवस्था परेमा आवश्यक परिमाणमा नमूना लिन उपरोक्त उल्लेखित परिमाणले बाधा पुऱ्याएको मानिने छैन ।

अनुसूची - ३
(दफा ७ सँग सम्बन्धित)

१. दूध, दही र क्रिममा फरमाल्डिहाइड (फर्मालिन) पानीमा ४० प्रतिशतका दरले घोलिएको तीन थोपा ५० ग्राम नमूनाका हिसाबले हाल्ने ।
२. यसरी प्रिजरभेटिभ हालिएको नमूना राखेको वर्तनमा उपरोक्त बमोजिम प्रिजरभेटिभ रहेको कुरा लेबुलमा जनाएको हुनुपर्छ ।

अनुसूची - ४
(दफा ८ को उपदफा (१) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थ धनीको नाम ठेगाना:

.....
.....

खाद्य प्रयोगशाला सञ्चालन तथा व्यवस्थापन निर्देशिका, २०७५ को दफा ८ को उपदफा (१) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी तपाईंको अवस्थाको दुकान/गोदाम/घर/जग्गाबाट तपसिलमा लेखिएको खाद्य पदार्थको स्टक आजका मितिमा मैले आफ्नो जिम्मामा लिएको छु ।

जिम्मा लिएको स्टकको विवरण

.....
..... क्षेत्रको
.....

मिति:-

.....

अनुसूची - ५
(दफा ८ को उपदफा (२) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थ धनीको नाम र ठेगाना:-

.....

.....

तपाईंसित रहेको पदार्थ.....मेरो बिचारमा दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने लागेकोले यस सम्बन्धी कारवाहीको लागि यस निर्देशिकाको दफा ८ को उपदफा (२) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी सो खाद्य पदार्थको स्टक यस सम्बन्धमा अर्को आदेश वा निर्णय नभएसम्मको लागि कुनै किसिमसँग हिनामिना हुन नपाउने गरी तपाईंले आफ्नो जिम्मामा सुरक्षित राख्नु होला ।

स्थान:-क्षेत्रको

मिति:-

.....

अनुसूची - ६
(दफा १६ सँग सम्बन्धित)

(क) खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न स्वीकृत कोलटार रङ्गहरू (सिन्थेटिक डाइज) : रासायनिक संयोगबाट निर्मित निम्न कोलटार रङ्ग वा ती रङ्गहरूको समिश्रण बाहेक अन्य कोलटार रङ्गहरू खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न निषेध छ :-

किसिम	रङ्ग सूची संख्या सं. १९५६	प्रचलित नाम	अरु नाम
रातो	१६,१८५	अमरेन्थ	फूड रेड ९
रातो	१६,२५५	पान्थ्यू ४ आर	-
रातो	४५,४३०	इरिथ्रोसिन	फूड रेड १४
रातो	१४,७२०	कामोइसिन (एजो रुविन)	-
रातो	१६,०४५	फास्टरेड ई.	-
पहेलो	१९,१४०	टार्ट्राजिन	फूड एलो ४
पहेलो	१५,९८५	सनसेट एलो एफ.सी.एफ.	फूड एलो ४
नीलो	७३,०१५	इन्डिगोटिन (इण्डिगोकाभिन)	फूड ब्लू १
नीलो	४२,०९०	ब्रिलिएण्ट ब्लू एफ.सी.एफ.	-
हरियो	४४,०९०	उल गिन बी.एस.	-
हरियो	४२,०५३	फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ.	-

(ख) रङ्ग प्रयोगको अधिकृत सीमा : उपयुक्त कोलटार रङ्ग खानको लागि तैयार खाद्य पदार्थमा प्रति किलोग्राम २०० मिलिग्राममा नबढाई प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

(ग) कोलटार रङ्ग विशुद्ध हुनुपर्ने : कुनै खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रङ्गमा स्वास्थ्यलाई हानिकारक कुनै पनि पदार्थमा मिसिएको हुनु हुँदैन ।

(घ) कोलटार रङ्गको प्रयोगमा बन्देज : खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रङ्गहरू निम्न खाद्य पदार्थमा मात्र प्रयोग गर्नुपर्छ :-

- (१) सवै प्रकारको आइसक्रिम,
- (२) चीज,
- (३) फुलबाट बनेको विभिन्न परिकार,
- (४) बिस्कट, केक, पेस्ट्री र अन्य मिठाइ,
- (५) चिया, कफी, कोको बाहेक अन्य मदिरा रहित पेय वस्तु,
- (६) कष्टार्ड पाउडर,
- (७) जेली पाउडर,
- (८) प्रशोधित वा संरक्षित फलफूल र हरियो सागपात,
- (९) सुप पाउडर,
- (१०) सुगन्धित पदार्थ ।

(ङ) कोलटार रङ्ग प्रयोग गर्न निषेध : कुनै पनि प्रकार खानुपर्ने खाद्य पदार्थमा खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रङ्ग पनि प्रयोग गर्न निषेध गरिएको छ ।

(च) खाद्य पदार्थमा स्वीकृत प्राकृतिक रङ्ग : तल उल्लेख गरिए बाहेक अन्य प्राकृतिक रङ्गको प्रयोग कुनै खाद्य पदार्थमा निषेध छ :-

किसिम	रङ्ग सूची संख्या	प्रचलित नाम	विवरण
पहेँलो	७५१२०	एनाटो	
पहेँलो	७५१३०	क्यारोटिन वा वीटा क्यारोटिन	
पहेँलो	७५००	से-फ्रोन (केश)	
पहेँलो	-	राइवोफलेविन वा लेक्टोफलेविन	
पहेँलो	७५३००	टर्मरिक वा कर्क्युमिन (बेसार वा हलेदो)	
पहेँलो	-	लेन्टोफिल	
कैलो	-	केरामेल	
रातो	७५४७०	कोचिनिल, कार्मिन वा कार्मिनिक एसिड	
रातो		रतनजोत, हेमाटक्सिलिन	
रातो		अर्सिल (अटसिन)	
रातो	७५५२०	एलकानेट, एलकानिन	
हरियो	७५८१०	क्लोरोफिल	

(छ) ईनअर्गानिक रङ्ग र पिग्मेण्टको प्रयोगमा बन्देज : कुनै पनि पदार्थमा ईनअर्गानिक रङ्ग र पिग्मेण्टको प्रयोग गर्न हुँदैन ।

अनुसूची - ७
(दफा १७ सँग सम्बन्धित)

परिरक्षीहरू (प्रिजरभेटिभ्स) लाई निम्न श्रेणीहरूमा विभाजन गरिएको छ र तिनीहरूको प्रयोग निम्न बमोजिम गर्नुपर्छ :-

(क) **प्रथम श्रेणीका परिरक्षीहरू** : प्रथम श्रेणीका परिरक्षीहरू मानिने छन् र खाद्य पदार्थमा यो जुनसुकै मात्रामा पनि प्रयोग गर्न सकिने छन् :-

- (१) खाने नुन,
- (२) चिनि, मिश्री,
- (३) डेक्सट्रोड,
- (४) ग्लुकोज,
- (५) काठको धुँवा,
- (६) मरमसलाहरू,
- (७) भीनेगर र एसिटिक एसिड,
- (८) मह,
- (९) हप र
- (१०) अल्कोहल ।

(ख) **द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू** : निम्न पदार्थहरू द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू मानिने छन् :

- (१) सोडियम वा पोट्यासियम नाइट्रेटहरू,
- (२) बेन्जोइक एसिड र त्यसका लवणहरू (साल्ट्स),
- (३) सल्फर एसिड र सल्फर डाईअक्साईड ।

उपर्युक्त परिरक्षीहरूको प्रयोग निम्न पदार्थहरूमा निम्न बमोजिममा नबढाई गर्नुपर्छ :-

खाद्य पदार्थको विवरण		पार्टपरमिलियन (पा.पा.मि.)	
		सल्फर डाईअक्साईड	बेन्जोइक एसिड
१	ससेजहरू र मरमसला तथा काँचो मासु भएको ससेज मासु	४५०	
२	फलफूलको गुदी तथा रस (जाम, तितौरा, माडा आदि)		
	(क) चेरी	३०००	
	(ख) स्टवेरी र रास्पवेरीहरू	२०००	
	(ग) अन्य फलफूल रस	१०००	
३	फलफूलको बाक्लो पदार्थ (कन्सेण्ट्रेट)	१५००	
४	सुकाएको फलफूल		
	(क) आरु, स्याउ, नास्पाती, खुर्सानी र अन्य फल	२०००	
	(ख) मनुक्का, दाख, किसमिस	७५०	
५	फलफूलको रस, कागती, सर्वत आदि मदिरा रहित पेय	३५०	६००
६	जाम, मार्मलेड, फलफूलको जेली र अचार मुरब्बा	४०	२००

	आदि		
७	यस सूचीमा उल्लेख नभएको फलफूलको गुदी (पल्प)	३५०	
८	चिनी, मिश्री, ग्लुकोज, सक्खर, चाकु आदि	७०	
९	मकैको पिठो वा अन्य माडयुक्त पदार्थ (स्टार्ची फूड)	१००	
१०	लिक्वीड ग्लुकोज	४५०	
११	जिलाटिन	३५०	
१२	वियर	७०	
१३	सिडार स्याउको रस	२००	
१४	वाइन	४५०	
१५	जिन्जर वियर (ब्रिउड)	-	१२०
१६	मिठ्ठा, सोडा, पानी	७०	१२०
१७	कफी एक्सट्रेक्ट	-	४५०
१८	फलफूल सागसब्जीको अचार चटनी	-	२५०
१९	गोलभेंडा र अन्य पदार्थको (सस)	-	७५०
२०	गोलभेंडाको गुदी (पुरी पेष्ट)	-	२५०
२१	सिरप र सर्वत	६००	६००
२२	सुकाएको सागसब्जी (क) आलु (ख) बन्दा, कोवी (ग) सीमि, केराउ, गाजर, पालुङ्गो, सलगम आदि	२००० ५५० ३००० २०००	
२३	सुठो	२०००	
२४	प्रशोधित मासु (कुक्कड पिकल्स) हेम, बेकन समेत	(सोडियम) वा पोटासियम नाइट्रेट २०० पार्टपर मिलियनमा नबढाइ,	
२५	टीनबन्दी, डेनिसकेमियर (नुन हालेको माछा)	बेन्जोइक एसिड	५०

स्पष्टीकरण : पार्टपर मिलियन (पा.प.मि.) भन्नाले दसलाख भागको एक भाग सम्भन्नु पर्छ ।

(२) सोडियम वा पोटासियम नाइट्रेडहरु हेम, बेकन परिरक्षण (प्रिजर्भ) गरिने अन्य कुनै किसिमको मासुमा मात्र प्रयोग गर्न पाइनेछ ।

(ग) एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरु प्रयोग गर्न नपाइने : कुनै खाद्य पदार्थमा एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरु प्रयोग गर्न निषेध छ ।

अनुसूची - ८
(दफा १२ को उपदफा ५ सँग सम्बन्धित)

अ) भिटामिन “ए” क्यारेटिन	भिटामिन “ए” को अन्तर्राष्ट्रिय एकाइको हिसाबले सोही मुताबिक (सो गर्दा ०.६ माइक्रोग्राम बिटामिन “ए” को अन्तर्राष्ट्रिय एक एकाइ मान्ने गरी ।)
आ) भिटामिन “डी” भिटामिन “डी” २ क्याल्सीफोरल र भिटामिन “डी” ३	भिटामिन “डी” को अन्तर्राष्ट्रिय एकाइको हिसाबले ।
इ) अन्य भिटामिनहरु थाइमिन (भिटामिन “बी” १) राइबोफ्लेमिन (भिटामिन “बी” २) नायसिन वा निकोटिनिक एसिड परोक्डक्सीन (भिटामिन “बी” ६) फोलिक एसिड, पेन्टोथनिक, एसिड, इनासिटल, बायोटिन, पारासमिनीवेन्जोइक एसिड, कोलिन, अल्फा राइबाजिल फोस्फेट (भिटामीन “बी” १२) एस्करोविक एसिड (भिटामिन “सी”) टाकोफेरोल (भिटामिन “इ”) भिटामिन “के”	मिलिग्राम सम्बन्धित भिटामिनका हिसाबले ।
ई) पौष्टिक खनिज तत्वहरु क्याल्सियम, आयोडिन, आइरन, फोस्फरस,	मिलिग्राम, सम्बन्धित पौष्टिक खनिजतत्वका हिसाबले ।

अनुसूची - ९
(दफा १९ सँग सम्बन्धित)

नमूना परीक्षण दस्तुर

सि.नं.	खाद्य पदार्थ	परीक्षण दस्तुर (रु.)	परीक्षण समयावधि (दिन)
१	तोरिको तेल	११००/-	४
२	बनस्पति तेल (प्रशोधित)	५५०/-	३
३	क्रुड आयल (ध्यू तेल उद्योगको लागि आउने कच्चा पदार्थ)	३००/-	३
४	गाई भैसीको ध्यू	७५०/-	४
५	बनस्पति ध्यू	७००/-	३
६	तरल दुध	६५०/-	४
७	कन्डेन्स मिल्क (Condensed)	५००/-	४
८	मखखन	१४००/-	४
९	बदामको मखखन	१०००/-	४
१०	बरफ	१४५०/-	४
११	दही	८५०/-	४
१२	शिशु दुग्ध आहार, शिशु आहार (पौष्टिक तत्व)	१०००/-	४
१३	शिशु आहार, शिशु दुग्ध आहार (शक्षम जैविक परीक्षण)	७००/-	६
१४	धुलो दुध (Whole milk)	१३००/-	३
१५	धुलो दुध (Infant formula)	१३००/-	४
१६	जाम,जेली,मार्मलेड, स्क्वास, फलरस, फुट सिरफ, फलफुलको पेय पदार्थ	७००/-	५
१७	टोमाटो केचप, टोमाटो सस (माइक्रो बायोलोजी समेत)	११५०/-	६
१८	टोमाटो जुस	६००/-	४
१९	अचार	३००/-	४
२०	क्यान्ड फल पदार्थ	७५०/-	४
२१	हल्का पेय पदार्थ	२००/-	३
२२	मासु तथा मासु जन्य पदार्थ	९००/-	५
२३	पिठो, मैदा, सूजी	६००/-	४
२४	बिस्कुट, पाउरोटी	४५०/-	४
२५	कुकिज	५००/-	४
२६	चाउचाउ	८००/-	४
२७	दालमोठ भुजिया	६५०/-	४
२८	चिनी	६५०/-	४
२९	मिश्री	८००/-	४
३०	मह	१०५०/-	४
३१	चकलेट, टफि	७००/-	३
३२	चीवीङ्गम	४५०/-	३

३३	खाद्यन्न/दलहन	४००/-	३
३४	बेसन	५००/-	४
३५	जिरा, धनिया, मरिच क) ग्रेडिङ्ग ख) गुणस्तर	३००/- ५५०/-	२ ४
३६	खुर्सानीको धुलो	८५०/-	४
३७	नुन	६५०/-	३
३८	बेसार	७००/-	३
३९	चिया	५००/-	८
४०	चिकन तथा चिज सिजपिंग पाउडर प्राउन क्रेकर, अजिनामोटो	३००/-	३
४१	सस (Oyster, Chilly etc.)	८००/-	४
४२	हल्का पेय पदार्थ पाउडर	४५०/-	३
४३	भिनेगार	८००/-	४
४४	बेकरी सर्टिपिङ्ग	७००/-	४
४५	कोकोनट पाउडर	१०००/-	४
४६	तोरि गेडा (ग्रेडिङ्ग)	२५०/-	१
४७	दाना/दाना पदार्थ	१५५०/-	७
४८	मिनरल वाटर (माइक्रो बायोलोजी समेत)	२५००/-	७
४९	विकिरण परिक्षण	१०००/-	२
५०	माइकोटक्सिन टेष्ट	१०००/-	३
५१	पेस्टिसाइड टेष्ट	१०००/-	३
५२	माइक्रो बायोलोजी टेष्ट	तालिका नं. २ मा तोकिए अनुसार प्रत्येक जीवाणुको परिक्षण गरे बापत लाग्ने दस्तुर अनुरूप	५-७
५३	खाद्य वस्तुहरूको पोषकतत्वहरू	विश्लेषण दस्तुर नियमानुसार लाग्नेछ	७-१०

द्रष्टव्यः

- १) माथि उल्लिखित समयावधि सामान्य अवस्थामा मात्र मान्य हुनेछ ।
- २) सामान्य अवस्था भन्नाले बिजुली, पानि तथा विश्लेषकको उपस्थितिलाई जनाउँदछ ।
- ३) प्राविधिक रोकावट भएमा परिक्षणको लागि थप समय लाग्न सक्नेछ ।
- ४) माथि उल्लेखित खाद्य पदार्थ तथा पेय एवं पानिको परिक्षणमा यस उपमहानगरपालिकाबाट हुने परीक्षण बाहेक अन्यको हकमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागमा सम्पर्क गर्नु पर्नेछ ।
- ५) नमुना शुक्रबार दर्ता हुन आएमा, समयावधि सोमबार अथवा कार्यालय खुलेको दिन देखि गणना गरिनेछ ।
- ६) सामान्य परिस्थितिमा समयावधि गणना गर्दा कार्यालय खुलेको दिनलाई मात्र गणना गरिनेछ ।
- ७) विश्लेषण नतिजा तोकिएको समय अवधि, दिनको २.०० बजे पछि प्राप्त गर्न सकिनेछ ।
- ८) खाद्य पदार्थको प्रकृति अनुसार विश्लेषण सेवाको नतिजा प्राप्त हुने अवधि फरक फरक हुनेछ ।

आफुले चाहेका Parameter मात्र विश्लेषण गराउनु परेमा निम्न अनुसारको दस्तुर लाग्ने छ । यस्तो परिस्थितिमा प्रयोगशालाबाट नै समयावधि तोकिने छ ।

क्र.सं.	विवरण	रकम	दिन
१	जलांश (moisture)	१००.	१
२	प्रोटीन (protein)	२००.	२
३	कार्बोहाइड्रेड (carbohydrate)	२००/-	४
४	सुगर (sugar)	२००/-	२
५	स्टार्च (starch)	२००/-	२
६	ठोस पदार्थ (total solids)	२००/-	१
७	फ्याट (fat)	२५०/-	३
८	भष्म (ash)	१५०/-	२
९	भिटाविनहरू प्रत्येकको (भिटाविनA, भिटाविनC)	२००/-	३
१०	मिनरलहरू धातु अधातु तत्व प्रत्येकको	२००/-	३
११	अम्लता (acidity)	१००/-	१
१२	क्षारियता (alkalinity)	१००/-	१
१३	प्रिजर्भेटिभ प्रत्येकको	२५०/-	१
१४	रंग जाँच (color)	२५०/-	२
१५	क्रुड फाइवर	३००/-	३
१६	ग्रेडिङ्ग (खाद्यन्न वा मसला वा अन्य) प्रति पारामिटर	१००/-	३
१७	पानीमा घुलनशिल भष्म (water soluble ash)	१५०/-	३
१८	एसिडमा नघुल्ने भष्म (acid insoluble ash)	१५०/-	३
१९	अल्कोहोलिक एक्स्ट्राक्ट (alcoholic extract)	१५०/-	२
२०	घुलनशिलता (solubility)	१००/-	३
२१	नुनको मात्र (salt)	१५०/-	१
२२	माइकोटक्सिन (mycotoxin), प्रति टक्सिन	१०००/-	४
२३	पेष्टिसाइड (pesticide), प्रति पेस्टिसाइड	१०००/-	४
२४	रेडिएसन (radiation)	१०००/-	४
२५	मोल्डकाउन्ट	१५०/-	४
२६	यिष्ट र यसका स्पोरहरू	१५०/-	४
२७	टोटल व्याक्टेरिया	१५०/-	४
२८	कोलिफर्म	२००/-	७
२९	साल्मोनेला	३००/-	४
३०	स्टेफाइलोकोकस	३००/-	७
३१	क्लाष्ट्रिडियम बोटलिनम र परफ्रिनजेन्स प्रत्येक	३००/-	७
३२	स्ट्रेप्टोकोकस	२००/-	७
३३	बासिलस सिरस	२००/-	७
३४	भिन्नयो	२००/-	४

३५	लिस्टेरिया	२००/-	७
३६	नोमाटोडस, सिरट, ओभा, लार्भा, प्रत्येकको (microscopic)	५०/-	१
३७	अरु शुक्ष्म जिव सम्बन्धि जाँच प्रत्येकको	२००/-	६
३८	रिफ्रिक्टभ इन्डेक्स वा वी.आर.आर.	१५०/-	१
३९	स्यापोनिफिकेसन भ्यालु	१५०/-	१
४०	आयोडिन भ्यालु	१५०/-	१
४१	सापोनिफइन नहुने पदार्थ	२००/-	२
४२	फि फ्याटी एसिड अथवा एसिड भ्यालु	१००/-	१
४३	एबर्स बेलर भ्यालु	१००/-	१
४४	हेक्साब्रोमाइड टेष्ट	१००/-	१
४५	रिसर्च मिसल भ्यालु	१५०/-	१
४६	आजिमोन आयल टेष्ट	२५०/-	३
४७	बाउडियान टेष्ट	१००/-	१
४८	बोसो परिक्षण	१००/-	२
४९	खनिज तेल	२००/-	१
५०	पग्लिने विन्दु	१००/-	२
५१	पेरोक्साइड भ्यालु	१५०/-	१
५२	उमालेको पानिमा घुलनशिल एक्ट्रयाक्ट	१५०/-	२
५३	कैफिन	१५०/-	२
५४	फोस्फेटेज टेष्ट	१५०/-	३
५५	मिथिलिन ब्लु टेष्ट	१५०/-	२
५६	रेसाप्यूरिन टेष्ट	१५०/-	३
५७	बाइकार्बोनेट टेष्ट	१००/-	१
५८	ग्लुकोज टेष्ट	१००/-	२
५९	स्टार्च टेष्ट	१००/-	२
६०	घुलनशिल ठोस पदार्थ	५०/-	१
६१	फल पदार्थको न्यूनतम भाग	५०/-	१
६२	ड्रेन्ड वेट	५०/-	१
६३	फ्रुट कन्टेन्ट	२००/-	१
६४	उड्ने तेल	१५०/-	२
६५	नउड्ने तेल	१५०/-	२
६६	लेड क्रोमेट जाँच	५०/-	१
६७	करक्यूमिन	१५०/-	२
६८	नुन	१५०/-	१
६९	माथिको सूचीमा नपरेका अन्य विश्लेषण परीक्षण, प्रति पारामिटर	२००/-	

अनुसूची - १०
(दफा ५ को (ज) सँग सम्बन्धित)

खाद्य विश्लेषकको प्रतिवेद फारम

नमूना खाद्यको नाम :

नमूना नं. (Sample No.) :

S.N.	Parameters	Value	Remarks

निष्कर्ष :

प्राप्त नमूना विश्लेषण गर्दा हेटौंडा उपमहानगरपालिकाले (नमूना) को लागि तोकिएको मापदण्ड अनुरूप पाइयो/पाईएन ।

प्रतिवेदक

खाद्य विश्लेषक

.....

प्रमाणीकरण गर्ने

नाम थर : पुष्पराज शाही

पद : प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

पृष्ठ संख्या : २२

मिति : २०७५।९।१६

आज्ञाले,
पुष्पराज शाही
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत