

खाद्य नियमावली, २०२७

नेपाल राजपत्रमा प्रकाशित मिति

२०२७।५।१५

संशोधन

१. खाद्य (पहिलो संशोधन) नियमावली, २०३०	२०३०।२।२९
२. खाद्य (दोश्रो संशोधन) नियमावली, २०३२	२०३२।६।६
३. खाद्य (तेश्रो संशोधन) नियमावली, २०४८	२०४८।३।१७
४. खाद्य (चौथो संशोधन) नियमावली, २०५४	२०५४।१२।१०
५. खाद्य (पाँचौ संशोधन) नियमावली, २०६४	२०६४।६।१४

खाद्य ऐन, २०२३ को दफा १३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी नेपाल सरकारले देहायका नियमहरू बनाएकोछ ।

परिच्छेद-१

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ : (१) यी नियमहरूको नाम “खाद्य नियमावली, २०२७” रहेको छ ।

(२) यो नियमावली ऐन प्रारम्भ भएको क्षेत्रमा ऐन प्रारम्भ भएको मिति देखि प्रारम्भ हुनेछ ।

२. परिभाषा : विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस नियमावलीमा-

(क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्भन्नु पर्छ ।

(ख) “लेबल” भन्नाले बिक्रीको लागि राखिएको वा परिवहन भैरहेको कुनै पदार्थ रहेको भाडामा र/वा आवरणमा लेखिएको, छापिएको वा अङ्कित भएको विवरण वा संकेत सम्भन्नु पर्छ ।

(ग) “खाद्य निरीक्षक” भन्नाले खाद्य पदार्थ जाँच गर्न यस नियमावली बमोजिम नियुक्ति गरिएको वा अधिकार प्रदान गरिएको व्यक्ति सम्भन्धनु पर्छ ।

(घ) “स्थानीय जिल्ला अधिकारी” भन्नाले प्रमुख जिल्ला अधिकारी
➔ सम्भन्धनु पर्छ ।

* (ङ) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सम्भन्धनु पर्छ ।

☉ (च) “महानिर्देशक” भन्नाले विभागको महानिर्देशक सम्भन्धनु पर्छ ।

परिच्छेद-२

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

३. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको कार्यविधि : (१) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले देहाय बमोजिमको काम गर्नेछ :-

⌘ (क) ऐन अन्तर्गतको मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा पुनरावेदन सुन्ने अदालतले जाँचको लागि पठाएको खाद्य पदार्थको नमूनाको विश्लेषण गरी विश्लेषण प्रतिवेदन निजलाई पठाउने,

(ख) खाद्य स्तर निर्धारण समितिलाई कुनै खाद्य पदार्थ स्तर निर्धारण गर्नको लागि सहायतार्थ अनुसन्धान र अन्वेषण गरी प्रतिवेदन प्रस्तुत गर्ने,

(ग) खाद्य पदार्थ जाँच गर्ने * निरीक्षण गर्ने, परिक्षण गर्ने, तथा विश्लेषण गर्ने सम्बन्धमा खाद्य निरीक्षकहरुको तालीमको प्रबन्ध मिलाउने र तालीममा सफल हुनेहरुलाई प्रमाणपत्र दिने ।

(२) उपनियम (१) मा लेखिए बमोजिमको प्रतिवेदन दिनु पर्ने कर्तव्य खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुखको हुनेछ ।

☉ पाँचौं संशोधनद्वारा संशोधित ।
➔ तेस्रो संशोधनद्वारा भिकिएको ।
♣ पाँचौं संशोधनद्वारा थप ।
⌘ पहिलो संशोधनद्वारा संशोधित ।

४. सार्वजनिक विश्लेषक, निजको योग्यता, काम र कर्तव्य : (१) नेपाल सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशित गरी देहायको योग्यता पुगेको र खाद्य विश्लेषण परीक्षणको सुविधा प्राप्त *सरकारी वा गैरसरकारी प्रयोगशालामा काम गरिरहेको कुनै कर्मचारीलाई यस नियमावलीको प्रयोजनको लागि सार्वजनिक विश्लेषक तोक्न सक्नेछ ।

(क) केमेष्ट्री वा फूड साइन्स वा बायोलोजिकल साइन्समा एम.एस्सी. ^०वा खाद्य प्रौद्योगिकी (फूड टेक्नोलोजी) विषयमा स्नातक परीक्षा पास गरी खाद्य अनुसन्धान वा विश्लेषण कार्यमा दुई वर्षको अनुभव प्राप्त भएको, वा

(ख) केमेष्ट्री विषय लिई वि.एस्सी. परीक्षा पास गरी खाद्य अनुसन्धान वा विश्लेषण कार्यमा ५ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको ।

(२) सार्वजनिक विश्लेषकले/खाद्य निरीक्षकको अनुरोधमा खाद्य पदार्थको नमूनाको जाँच गरी त्यसको विश्लेषण प्रतिवेदन निजलाई पठाइनेछ ।

परिच्छेद-३

खाद्य निरीक्षक सम्बन्धी व्यवस्था

५. खाद्य निरीक्षकको नियुक्ति : (१) नेपाल सरकारले समय समयमा नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशित गरी तोकिएको खाद्य पदार्थको सम्बन्धमा ऐन र यस नियमावलीमा उल्लेखित काम कुराहरु गर्न निमित्त ^०विभागले खाद्य निरीक्षक नियुक्ति गर्नेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिम नियुक्त भएको खाद्य निरीक्षकले आफूलाई तोकिएको क्षेत्रभित्र ऐन र यो नियमावली बमोजिम आफूलाई तोकिएको काम कर्तव्य गर्नेछ ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।
^० चौथो संशोधनद्वारा थप ।
^० पाँचौ संशोधनद्वारा संशोधित ।

(३) नेपाल सरकारले आवश्यक देखेमा कुनै व्यक्तिलाई कुनै निर्देशित क्षेत्रको सम्बन्धमा ऐन र यस नियमावलीमा लेखिए बमोजिम खाद्य निरीक्षकको अधिकार प्रयोग गर्न पाउने गरी तोक्न सक्नेछ ।

(४) उपनियम (१) र (३) बमोजिम नियुक्ति गरिएको खाद्य निरीक्षक वा तोकिएको व्यक्तिलाई अनुसूची-१ मा तोकिएको ढाँचाको परिचय पत्र दिइनेछ ।

***६. खाद्य निरीक्षकको योग्यता :** खाद्य निरीक्षकको पदमा नियुक्ति हुनको लागि देहायबमोजिमको हुनु पर्नेछ :-

(क) खाद्य प्रौद्योगिकी वा खाद्य विज्ञानमा स्नातक, वा

(ख) साधारण विज्ञान वा प्रयोगशाला प्रौद्योगिकी (ल्याब टेक्नोलोजी) वा खाद्य प्रौद्योगिकी (फूड टेक्नोलोजी) विषयमा प्रमाणपत्र तह उत्तीर्ण गरी खाद्य परीक्षण वा निरीक्षण सम्बन्धी कम्तीमा छ महिनाको तालीम प्राप्त गरेको, वा

(ग) प्रवेशिका वा सो सरहको परीक्षा उत्तीर्ण गरी खाद्य परीक्षण वा निरीक्षण सम्बन्धी कम्तीमा एक वर्षको तालीम प्राप्त गरी तत्सम्बन्धी काममा तीन वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको ।

७. खाद्य निरीक्षकको काम कर्तव्य : खाद्य निरीक्षकको काम तथा कर्तव्य देहाय बमोजिम हुनेछ :-

(क) ऐन वा यो नियमावली *उल्लंघन गरी खाद्य पदार्थ उत्पादन गरिएको वा संचय गरिएको वा बिक्री वितरण गरिएको वा त्यस्तो काम कुरा गर्न लागेको शंका लागेमा त्यस्तो खाद्य पदार्थको नमूना लिई अनुसूची-२ बमोजिमको सूचना खाद्य पदार्थको धनीलाई दिने र तुरुन्तै विश्लेषण परीक्षणको लागि सर्वजनिक विश्लेषक समक्ष पठाउने,

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

॥ पहिलो संशोधनद्वारा संशोधित ।

- (ख) कुनै व्यक्ति वा संस्था वा फर्मले ऐन वा यो नियमावलीको विपरीत कुनै काम कारवाई गरेको छ भन्ने *उजुरी वा सूचना प्राप्त भएमा त्यसको छानबीन गर्ने, तर कसैले झुठो *उजुरी वा सूचना दिनु हुँदैन,
- (ग) आफूले निरीक्षण गरेको ऐन वा यो नियमावली बमोजिम कारवाई गरिएको वा जफत भएको खाद्य पदार्थको रेकर्ड राख्ने,
- (घ) स्थानीय जिल्ला अधिकारीको सामान्य नियन्त्रणमा रही यो नियमावली र प्रचलित कानून बमोजिम आफूलाई तोकिएको तथा आफूले गर्नु पर्ने काम कर्तव्य गर्ने ।

८. खाद्य निरीक्षकको अधिकार : (१) खाद्य निरीक्षकले आफ्नो कर्तव्य पालनको सिलसिलामा देहाय बमोजिमको अधिकार प्रयोग गर्न सक्नेछ :-

- (क) खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने वा सञ्चय गर्ने वा बिक्री वितरण गर्ने ठाउँहरूबाट खाद्य पदार्थको नमूना लिन सक्ने,
- (ख) *कुनै खाद्य पदार्थको बिक्री वितरणबाट सुरुवा रोग फैलिने सम्भावना छ भन्ने कुरा निजलाई लागेमा र निजको रायमा स्थानीय स्वास्थ्य अधिकृत समेतको सहमती भएमा स्थानीय जिल्ला अधिकारीको स्वीकृति लिई त्यस्तो खाद्य पदार्थको बिक्री वितरणमा रोक लगाउन सक्ने,
- (ग) कुनै खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने मनासिब माफिकको शंका भएमा स्थानीय जिल्ला अधिकारीको स्वीकृति लिई त्यस्तो खाद्य पदार्थ बिक्री वितरण गर्नमा रोक लगाउन सक्ने,
- (घ) खाद्य पदार्थ जाँच गर्ने सम्बन्धमा कुनै खाद्य पदार्थ राखिएको भाँडा वा वर्तन वा प्याकेट वा पोको वा त्यस्तो कुनै माल वस्तु भाँडा राखिएको घर जग्गामा प्रवेश गर्नु पर्ने भएमा सो घर जग्गाको मालिक वा सो ठाउँको जिम्मा लिएका कुनै व्यक्तिको अनुमति प्राप्त भएमा अनुमति लिई

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

र त्यस्तो व्यक्तिले अनुमति नदिएमा सम्बन्धित गाउँ विकास समिति वा नगरपालिका वा नजीकको प्रहरी कार्यालयको प्रतिनिधि साख्खी राखी प्रचलित कानून बमोजिम प्रवेश गर्न सक्ने,

(ड) खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने व्यक्तिसँग वा खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने ठाउँमा पाइएको अन्य कुनै खाद्य वा अखाद्य पदार्थको सम्बन्धमा उत्पादनकर्ताले सन्तोषजनक उपयोग बताउन नसकी सो पदार्थ त्यहाँ रहँदा उत्पादन भै राखेको खाद्य पदार्थसँग सम्मिश्रण हुन सक्ने सम्भावना देखेमा वा शंका लागेमा त्यस्तो पदार्थलाई अबिलम्ब त्यहाँबाट हटाउन आदेश दिन सक्ने,

(च) निकासी वा पैठारी वा ढुवानी भै राखेको कुनै खाद्य पदार्थलाई आवश्यक देखेमा रोकी जाँचबुझ गर्ने र त्यस्तो खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने मनासिब माफिकको शंका लागेमा यस नियमावली बमोजिम गर्ने,

(छ) खाद्य विश्लेषणको लागि यस नियमावली बमोजिम लिइएको नमूनालाई कुनै पनि सरकारी वा गैर सरकारी यातायातका साधन वा हुलाकद्वारा विश्लेषणको लागि पठाउने सक्ने,

(२) उपनियम (१) को खण्ड (ख), (ग) र (च) बमोजिम गरिएको कारवाईको सूचना खाद्य निरीक्षकले तुरुन्त महानिर्देशक, क्षेत्रिय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयको प्रमुख र स्थानीय जिल्ला अधिकारी समक्ष पठाउनु पर्नेछ ।

९. सरुवा तथा संक्रामक रोग लागेको व्यक्तिको सम्बन्धमा खाद्य निरीक्षक को अधिकारी :
- (१) सरुवा तथा संक्रामक रोग लागेको वा त्यस्तो रोग फैलाउन सक्ने खालको कुनै व्यक्तिबाट खाद्य पदार्थ बिक्री भै राखेको वा तैयार भै रहेको वा खाद्य पदार्थ तैयार भै रहेको ठाउँमा बसी राखेकोछ भन्ने खाद्य निरीक्षकलाई लागेमा निजले त्यस्तो व्यक्तिलाई डाक्टरी जाँच गर्न लगाउन सक्नेछ ।

० तेश्रो संशोधनद्वारा संशोधित ।

० पाँचौ संशोधनद्वारा संशोधित ।

(२) उपनियम (१) बमोजिमको व्यक्तिलाई डाक्टरी जाँच गराउँदा रोग फैलन वा फैलाउन सक्ने ठहरिएमा त्यस्तो व्यक्तिलाई खाद्य पदार्थ बेच्न वा बनाउन वा सो स्थानमा बस्न रोक्न सक्नेछ ।

९१. खाद्य पदार्थ नष्ट गर्न सक्ने : कुनै खाद्य पदार्थ उत्पादन वा बिक्री भैरहेको वा बिक्रीको लागि रहेको अवस्थामा आँखाले स्पष्ट देखिने गरी सडेको गलेको, कुहिएको वा कीरा परेको वा अन्य कुनै कारणबाट खान नहुने स्थिति भई परीक्षणको लागि पठाइएकोमा त्यस्तो खाद्य पदार्थ प्रतिवेदन प्राप्त नभएसम्म राखिछोड्दा भन् बिग्रिन सक्ने अवस्था भएमा स्थानीय प्रशासन वा नगरपालिका वा गाउँ विकास समितिको प्रतिनिधिसमेत राखी खाद्य निरीक्षकले उक्त खाद्य पदार्थ तत्कालै गाडेर, जलाएर वा अन्य कुनै उपायद्वारा नष्ट गर्न सक्नेछ ।

परिच्छेद-४

खाद्य पदार्थको विश्लेषण

*१०. खाद्य पदार्थको नमूना : (१) खाद्य पदार्थको नमूना लिँदा खाद्य निरीक्षकले नमूना लिने ठाउँमा नै अनुसूची ३ मा तोकिएको अनुपातमा दुई खण्डमा नमूना लिई प्रत्येक खण्डलाई बेग्ला बेग्लै भाडामा राखी आवरणले बेरी लाहाछाप लगाई देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ :-

(क) एउटा भाँडो विश्लेषण परीक्षणको लागि सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष अविलम्ब पठाउने ।

(ख) एउटा भाँडो स्थानीय जिल्ला अधिकारी समक्ष पठाउने ।

(२) उपनियम (१) बमोजिमको भाँडाहरु त्यसभित्र राखिएको खाद्य पदार्थ बाहिर निष्कन, चुहिन र कुनै बाहिरी पदार्थ भित्र पस्न वा पसाल्न नपाउने गरी बनेको र सफा हुनु पर्नेछ ।

० चौथो संशोधनद्वारा थप ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

(३) उपनियम (१) बमोजिम खाद्य निरीक्षकले नमूनाको लागि खाद्य पदार्थ लिंदा त्यस्तो खाद्य पदार्थको कुल परिमाणको प्रचलित मूल्य सम्बन्धित खाद्य पदार्थको धनी वा बिक्रेतालाई तिर्नु पर्नेछ ।

(४) खाद्य पदार्थ राखिएको भाँडो मोडिएको आवरणमा र अनुसूची-२ बमोजिमको सूचनामा खाद्य पदार्थको धनी वा बिक्रेताले सहीछाप गर्नु पर्नेछ ।

(५) उपनियम (४) बमोजिम खाद्य पदार्थ राखिएको भाँडो मोडिएको आवरणमा र अनुसूची-२ बमोजिमको सूचनामा खाद्य पदार्थको धनी वा बिक्रेताले सहीछाप नगरेमा खाद्य निरीक्षकले विश्लेषणको लागि सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष नमूना पठाउँदा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुख र स्थानीय जिल्ला अधिकारीलाई सो कुराको जानकारी दिनु पर्नेछ ।

११. खाद्य पदार्थको नमूना पठाउँदा गर्नु पर्ने : (१) खाद्य निरीक्षक वा मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा पुनरावेदन सुन्ने अदालतले विश्लेषण परीक्षणको लागि नमूना पठाउँदा देहाय बमोजिम गरी पठाउनु पर्दछ :-

(क) खाद्य पदार्थको नमूनालाई अनुसूची-४ मा तोकिए बमोजिमको फारामसाथ संलग्न गरी लाहाछाप लगाई सुरक्षासाथ पठाउनु पर्दछ,

(ख) खाद्य पदार्थको नमूना राखिएको भाँडा वा बट्टामा र त्यसलाई मोडिएको बाहिरी आवरणमा समेत नमूनाको वस्तुको नाम परिमाण वा संकलनको सांकेतिक संख्या केही भए सो स्पष्ट रुपमा अंकित भएको हुनु पर्दछ,

(ग) खण्ड (क) बमोजिमको फारामको एउटा प्रतिलिपि र नमूनाको भाँडोको आवरणमा लगाइएको लाहाछापका नमूना छुट्टै (खाममा राखी) पठाउनु पर्दछ,

(घ) त्यस्तो नमूना राखिएको भाँडोको बिक्रो बाटोमा नखुल्ने र नचुहीने किसिमबाट बन्द गरी सो भाँडोलाई बाक्लो कागजमा अन्य बेर्ने पदार्थले

३ पहिलो संशोधनद्वारा भिकिएको ।

बेरी त्यसलाई ^{११}धागो वा डोरीले बाँधी कम्तीमा विभिन्न चार ठाउँमा अक्षर स्पष्ट बुझिने गरी लाहाछाप लगाएको हुनु पर्दछ र यसरी लाहाछाप लगाईदा उक्त लाहाछाप नउप्काई त्यस्तो भाँडो खोल्न नसक्किने गरेको हुनु पर्दछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिम प्राप्त भएको खाद्य पदार्थको नमूनाको आवरणमा लागेको लाहाछाप ठीक छ छैन भन्ने जाँच गरी त्यस्तो अवस्थाको रेकर्ड राखी यो नमूनाको आवरण खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुख वा सार्वजनिक विश्लेषक वा निजले अनुमति दिएको व्यक्तिले खोल्नेछ ।

(३) उपनियम (१) बमोजिम प्राप्त हुन आएको खाद्य पदार्थको नमूना विश्लेषण परीक्षण गरी सो को नतीजा अनुसूची-५ मा तोकिए बमोजिमको फाराममा ^{१२}खाद्य निरीक्षक वा सम्बन्धित अधिकृत वा अदालतलाई पठाउनु पर्दछ ।

१२. खाद्य पदार्थको नमूनामा प्रिजरभेटिभ हाल्ने : (१) यस नियमावली बमोजिम विश्लेषण परीक्षणको लागि लिइएको खाद्य पदार्थको नमूना सङ्ग्रह गल्न र बिग्रन नपाउने गरी सुरक्षित राख्न खाद्य निरीक्षकले अनुसूची-६ बमोजिमको परिरक्षी (प्रिजरभेटिभ) हाल्नु पर्नेछ ।

(२) नेपाल सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशित गरी अनुसूची-६ मा लेखेको कुराहरूलाई समय समयमा हेरफेर तथा थपघट गर्न सक्नेछ ।

१३. खाद्य पदार्थको जिम्मा : (१) खाद्य निरीक्षकले कुनै खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने शंका लागि यस नियमावली बमोजिम त्यस्तो खाद्य पदार्थको नमूना लिइसकेपछि सो पदार्थ बिक्री वितरण वा हिनामिना नहुने गर्न रोक्का राख्नु पर्ने देखेमा नियम ८ बमोजिम गरी सो पदार्थको स्टक सम्पूर्ण वा निजलाई शंका लागेसम्मको अंशमा लाहाछाप मारी आफ्नू जिम्मामा राख्न सक्नेछ र यसरी जिम्मा

११ पहिलो संशोधनद्वारा संशोधित ।

१२ चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

लिएको खाद्य पदार्थको अनुसूची-७ मा तोकिएको ढाँचाको भरपाई 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 गराई अनुसूची-८ बमोजिमको आदेश दिनु पर्दछ ।

१४. खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको नठहरिएमा रोक्का रहेको पदार्थ फुकुवा गर्ने : यस नियमावली बमोजिम नमूना लिइएको खाद्य पदार्थको विश्लेषण परीक्षण गरिंदा कुनै खाद्य पदार्थ दूषित वा न्यूनस्तरको नठहरिएमा मुद्दा परिसकेको नभए खाद्य निरीक्षकले नै सो खाद्य पदार्थ फुकुवा वा फिर्ता गर्नेछ र मुद्दा परिसकेको भए मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा अदालतले त्यस्तो रोक्का भै राखेको खाद्य पदार्थ फुकुवा गर्ने वा सम्बन्धित व्यक्तिलाई फिर्ता दिने आदेश दिनेछ ।

१५. मुद्दा दायर गर्ने गराउने : (१) यस नियमावली बमोजिम नमूना लिइएको खाद्य पदार्थ विश्लेषण परीक्षण गरिंदा *दूषित वा न्यूनस्तरको ठहरिएमा वा ऐन वा यस नियमावली विपरीत हुने काम कारबाही भएको ठहरिएमा खाद्य निरीक्षकले ऐन बमोजिमको स्पष्ट अभियोग र तत्सम्बन्धी सम्पूर्ण विवरण खोली मुद्दा हेर्ने अधिकारी समक्ष प्रस्तुत गर्नु पर्नेछ ।

(२) ऐन तथा यस नियमावलीको उल्लंघन गरे बापत कुनै व्यक्ति वा संगठित संस्था उपरको कानूनी कारवाईमा मुद्दा हेर्ने र पुनरावेदन सुन्ने सम्बन्धित अधिकारी र अदालतलाई सहयोग गर्नु सम्बन्धित खाद्य निरीक्षकको कर्तव्य हुनेछ ।

^P१५क. खाद्य पदार्थको पुनर्विश्लेषण परीक्षण : नियम १५ बमोजिम मुद्दा दायर भैसकेपछि अभियुक्तले सम्बन्धित खाद्य पदार्थको पुनर्विश्लेषण परीक्षण गराई पाउँ भनी निवेदन गरेमा मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा पुनरावेदन सुन्ने अदालतले मनासिब ठहराएमा

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।
p पहिलो संशोधनद्वारा थप ।

*नियम १० को उपनियम (१) को खण्ड (ख) बमोजिम रहेको सम्बन्धित खाद्य पदार्थ पुनर्विश्लेषण परीक्षणको लागि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुख समक्ष पठाउन सक्नेछ र यसको पुनर्विश्लेषण भइसकेपछि पुनः अर्को विश्लेषणको लागि निवेदन गर्न पाइने छैन ।

१५ख.अधिकारी तोकिएको : ऐनको दफा ४क. को प्रयोजनको लागि अधिकारी प्रमुख जिल्ला अधिकारीलाई तोकिएकोछ ।

परिच्छेद-५

खाद्यस्तर निर्धारण समिति

*१६.खाद्यस्तर निर्धारण समितिको गठन : (१) ऐन तथा यस नियमावलीमा तोकिएबमोजिमको काम गर्नको लागि देहाय बमोजिमको एउटा खाद्यस्तर निर्धारण समिति गठन गरिएकोछ :-

(क) सचिव, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय	- अध्यक्ष
(ख) प्रतिनिधि, कानून तथा न्याय मन्त्रालय	- सदस्य
(ग) प्रतिनिधि, उद्योग मन्त्रालय	- सदस्य
(घ) प्रतिनिधि, वाणिज्य मन्त्रालय	- सदस्य
(ङ) प्रतिनिधि, आपूर्ति मन्त्रालय	- सदस्य
(च) प्रतिनिधि, गृह मन्त्रालय	- सदस्य
(छ) प्रतिनिधि, स्वास्थ्य मन्त्रालय	- सदस्य
(ज) प्रतिनिधि, काठमाडौं महानगरपालिका	- सदस्य
(झ) उद्योग वाणिज्य महासंघद्वारा मनोनीत खाद्य उद्योग व्यवसायी एकजना	- सदस्य

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।
- दोश्रो संशोधनद्वारा थप ।

(ज) खाद्य उपभोक्ताहरु मध्येबाट आपूर्ति मन्त्रालयद्वारा

मनोनीत एकजना

- सदस्य

(ट) प्रमुख, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग - सदस्य-सचिव

(२) मन्त्रालयस्तरको प्रतिनिधि सदस्य कम्तीमा उप-सचिव स्तरको हुनु पर्नेछ ।

(३) उपनियम (१) को खण्ड (भ) र (ज) बमोजिम मनोनीत सदस्यहरुको पदावधि दुई वर्षको हुनेछ ।

तर कुनै मनोनीत सदस्य बिना सूचना लगातार तीन पटकसम्म समितिको बैठकमा अनुपस्थित रहेमा निजको स्थानमा अन्य व्यक्तिलाई मनोनीत गर्न सकिनेछ ।

(४) नेपाल सरकारले आवश्यक देखेमा नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी उपनियम (१) बमोजिम सदस्यहरुमा हेरफेर वा थपघट गर्न सक्नेछ ।

९६क. समितिको बैठक सम्बन्धी कार्यविधि : (१) समितिको बैठक अध्यक्षको निर्देशन अनुसार सदस्य-सचिवले बोलाउनेछ ।

(२) समितिको बैठकको अध्यक्षता अध्यक्षले गर्नेछ र अध्यक्षको अनुपस्थितिमा उपस्थित सदस्यहरु मध्येबाट छानिएको व्यक्तिले बैठकको अध्यक्षता गर्नेछ ।

(३) समितिले आवश्यक ठानेमा सम्बन्धित विषयको विशेषज्ञलाई समितिको बैठकमा पर्यवेक्षकको रुपमा भाग लिन आमन्त्रण गर्न सक्नेछ ।

(४) समितिको बैठकमा सम्पूर्ण सदस्य संख्याको पचास प्रतिशतभन्दा बढी सदस्य उपस्थित भएमा गणपूरक संख्या पुगेको मानिनेछ ।

(५) समितिको निर्णय बहुमतको आधारमा हुनेछ र मत बराबर भएमा अध्यक्षले निर्णायक मत दिनेछ ।

(६) समितिको अन्य कार्यविधि समिति आफैले निर्धारण गरे बमोजिम हुनेछ ।

७१६ख. बैठक भत्ता : (१) समितिका सदस्यहरू तथा समितिको बैठकमा आमन्त्रित विशेषज्ञले प्रत्येक बैठकमा भाग लिए बापत नेपाल सरकारबाट निर्धारण भए बमोजिमको बैठक भत्ता पाउनेछन् ।

(२) नियम १७ को उपनियम (३) बमोजिम गठित उप-समितिका सदस्यहरूले प्रत्येक बैठकमा भाग लिए बापत समितिका सदस्यहरूले पाए सरहको बैठक भत्ता पाउनेछन् ।

१७. समितिको काम, कर्तव्य र अधिकार : (१) खाद्य पदार्थको गुणस्तर र मात्रा कुन परिधिभित्रका हुनुपर्छ भन्ने कुरा निर्धारण गरी सो गुणस्तर र मात्रा कायम राख्न लगाउने सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई सल्लाह दिनु यस समितिको कर्तव्य हुनेछ ।

(२) खाद्य पदार्थको सम्बन्धमा नेपाल सरकारले सल्लाह मागेमा त्यस्तो सल्लाह दिनु समितिको कर्तव्य हुनेछ ।

* (३) समितिले कुनै खास कामको लागि आवश्यकता अनुसार उप-समिति गठन गर्न सक्नेछ । त्यस्तो उपसमितिको काम, कर्तव्य र अधिकार तथा कार्याविधि समितिले तोकिदिए बमोजिम हुनेछ ।

(४) समितिले आफ्नो कार्याविधि निर्धारित गर्नको लागि आवश्यक विनियमहरू बनाउन सक्नेछ । तर त्यस्तो विनियम नेपाल सरकारको स्वीकृति प्राप्त भएपछि मात्र लागू हुनेछ ।

(५) समितिले आफ्नो कार्यालयको लागि आवश्यक कर्मचारी नियुक्ति गर्न सक्नेछ ।

(६) समितिले नेपाल सरकारसँग सम्पर्क राख्दा साधारणतः कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय मार्फत राख्नेछ ।

७ चौथो संशोधनद्वारा थप ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

परिच्छेद-६

प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको लेबल

१८. प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको बट्टामा लेबुल गराउने : (१) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको भाँडोको बैरन आवरणमा देहाय बमोजिमको तथ्य वा विवरण खुल्ने गरी लेबुल नलगाई त्यस्तो खाद्य पदार्थ बिक्री गर्न वा बिक्रीको लागि राख्न पाईने छैन :-

- (क) खाद्य पदार्थको विवरण सजिलैसँग स्पष्ट देखिने गरी लेबुलमा खुलेको हुनुपर्छ र उपरोक्त खाद्य पदार्थ एकभन्दा बढी बैरन वा भाडाभित्र राखिएको भएमा त्यस्तो भित्री बैरन वा भाँडामा पनि लेबुल लगाउनु पर्नेछ,
- (ख) खाद्य पदार्थ प्याक गर्ने वा बिक्रीको लागि लेबुल लगाउने व्यवसायीको नाम तथा ठेगाना स्पष्ट लेबुलमा उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ र नेपालमा व्यवसाय गर्ने कुनै व्यवसायीको निर्देशन वा निजको तर्फबाट यसरी खाद्य पदार्थ प्याकिङ्ग वा लेबुल लगाउने काम भएको रहेछ भने त्यस्तो लेबुलमा 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 दुईभन्दा बढी खाद्य पदार्थ मिली बनेको खाद्य पदार्थ भए त्यस्तो सम्मिश्रित खाद्य पदार्थको प्रचलित नाम भए सो नाम र त्यसमा समावेश गरिएका छुट्टा छुट्टै 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 रुपमा प्रयोग भएकोमा यो बमोजिम त्यसको परिमाण र नाप खुलाउनु पर्ने छैन,

(घ) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थको खुद तौल वा नापको परिमाण कुनै स्पष्ट रुपमा 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 बिक्री गर्न दिईएको खाद्य पदार्थ छ भने त्यसको सम्बन्धमा प्याक गरिएको भाँडा र बैरन सहितको न्युनतम तौल वा परिमाण पनि स्पष्ट खुलेको हुनु पर्छ,

★(ङ) कुनै खाद्य पदार्थमा अनुसूची-१० को खण्ड (क) बमोजिम रंग वा अनुसूची-११ को खण्ड (ख) बमोजिम परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) प्रयोग गरिएमा सो प्रयोग गरिएको बुझाउने कुनै कथन वा कुनै किसिमको संकेताभर उल्लेख भएको हुनु पर्छ,

◎(च) प्याक गरिएको खाद्य पदार्थ रहेको भाँडाको लेबुलमा अनिवार्य रूपले व्याच नं. उत्पादन मिति र उपभोग गरिसक्नु पर्ने मिति राख्नु पर्नेछ ।

* (२) उपनियम (१) बमोजिम लेबुलमा 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 लेबुलमा “प्योर”, “चोखो”, “विशुद्ध”, “शुद्ध” इत्यादि शब्दहरू लेखिएको वा त्यस्तो लेबुलमा उल्लेखित अन्य विवरणमा कुनै भ्रुष्टा वा भ्रमात्मक दावा वा संकेत रहेको हुनुहुन्न ।

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

★ दोश्रो संशोधनद्वारा संशोधित ।
◎ चौथो संशोधनद्वारा थप ।
* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।
⌘ पहिलो संशोधनद्वारा संशोधित ।

(५) भिटामीन खनीज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ भएको दाबी गरिएको खाद्य पदार्थको लेबुलमा उपनियम (१), (२) र (३) बमोजिम खुलाउनु पर्ने कुराहरु खुलाउँदा देहाय बमोजिमका कुराको अधीनमा रही खुलाउनु पर्नेछ :-

(क) आफूले बिक्री गरेको खाद्य पदार्थको लेबुलमा नखुलाई त्यस्ता भिटामीन र । वा पौष्टिक खनिज तत्व भएको दाबी गर्न पाइने छैन ।

(ख) विज्ञापन वा अन्य प्रचारको विवरणमा भिटामीन खनिज र । वा अन्य पौष्टिक पदार्थको परिमाण नखोली त्यस्तो भिटामीन खनिज वा अन्य पौष्टिक भएको कुरा उल्लेख गर्न पाइने छैन ।

नोट:- (भिटामीन खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ भएको दाबी गरिएको खाद्य पदार्थमा त्यस्तो प्रत्येक भिटामीन र । वा त्यस्ता प्रत्येक खनिज वा अन्य पौष्टिक पदार्थ अनुसूची-९ मा तोकिए अनुसारको इकाईमा स्पष्ट उल्लेख भएको हुनु पर्दछ ।)

(६) उपनियम (५) मा जेसुकै लेखिए तापनि प्याक गरिएका देहायका खाद्य पदार्थमा लेबुल लगाउनु पर्ने बाध्यता हुने छैन :-

(क) ग्यास प्रयोगद्वारा वा कोल्ड स्टोरेज वा फ्रिजिड वा अन्य कुनै व्यवस्थाले ताजा राखिएको फलफूल तथा सागपातमा,

तर माथि लेखिए बमोजिम ताजा राखिएको अवस्थामा बाहेक क्यानिङ्ग, बोतल बन्दी वा अन्य प्रशोधन व्यवस्था भएको खाद्य पदार्थलाई यो नियम बमोजिमको छुट दिइने छैन ।

(ख) कन्डेन्सड मिल्क बाहेक अन्य तरल अवस्थाको दूधमा,

(ग) सिंगै फुलमा,

(घ) क्यान वा बोतलमा बन्द गरिएको माछा, मासु भएको खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य विभिन्न किसिमका माछा, मासुमा,

तर मासुको हकमा कुन जनावरको मासु हो भन्ने कुरा लिखित रुपमा स्पष्ट बोध हुने गरी राख्नु पर्नेछ, र

(ड) कुनै होटलमा तयार गरिएको भोजन वा त्यसरी तयार गरिएको भोजनको कुनै भाग सम्बन्धित व्यापारीले आफ्नै मानिसद्वारा बिक्री वितरण गरेमा,

तर भोजन तयार गर्दा प्रयोग घ्यू तेलका सम्बन्धमा यो यस्तो गरिएको घ्यू, तेल वा चिल्लो पदार्थ प्रयोग गरी बनेको भन्ने लिखित रुपमा स्पष्ट बोध हुने गरी राख्नु पर्नेछ ।

(७) यो नियम बमोजिम गर्नु पर्ने कर्तव्य भएको व्यक्तिले यो नियमावली बमोजिम लगाइएको लेबुलाई केरमेट थपघट वा नबुझिने गर्न वा मिटाउन हुँदैन ।

परिच्छेद-७

* खाद्य पदार्थ बिक्रीताले पालन गर्नु पर्ने कुरा

*१९. दूषित, न्यूनस्तरको वा हानिकारक खाद्य पदार्थ बिक्री गर्न मनाही : कुनै पनि व्यक्तिले आफै वा आफ्नो प्रतिनिधिद्वारा देहाय बमोजिमको खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्न, बिक्री गर्न वा बिक्रीको लागि राख्न पाउने छैन :-

(क) दूषित वा न्यूनस्तरको खाद्य पदार्थ,

(ख) ब्रोमिनेटेड भेजिटेबल आयल (वी.भी.ओ.) मिसिएका खाद्य पदार्थ,

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

(घ) कार्बाइड ग्यास (एसिटिलिन ग्यास) ले कृत्रिम रुपबाट पकाइएका फलफूल, र

(ड) नेपाल सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी तोकिदिएको अन्य कुनै खाद्य पदार्थ ।

* चौथो संशोधनद्वारा भिकिएको ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

२०. बिक्री निषेध : कुनै व्यक्तिले पनि प्राकृतिक रुपमा मृत्यु भएको पशु पंक्षीको मासु वा त्यस्ता मासु प्रयोग भएको खाद्य पदार्थ बिक्री गर्न वा बिक्रीको लागि राख्न पाउने छैन ।

२१. खाद्य पदार्थ बिक्रीताले पालन गर्नु पर्ने कुराहरु : (१) खाद्य पदार्थ राख्ने, तयार गर्ने वा परिवहनमा प्रयोग गरिने कुनै पनि भाँडा वा त्यस्ता खाद्य पदार्थ राखिने ठाउँ देहाय बमोजिम हुनु पर्नेछ :-

- (क) सफा सुगन्धर तथा टुटफुट नभएको वा राम्ररी मर्मत गरिएको,
- (ख) इनामेल (तान्चीन) वा टिनको कलाई भरिएको भए सो कलाई नउप्केको वा नउडेको,
- (ग) राम्ररी बिक्रो लगाईएको वा धूलो मैला, भिंगा, किरा, फटेंग्राबाट बचाउन राम्ररी छोपिएको, र
- (घ) दुर्गन्ध फोहोर मैला, दूषित हावा वा पानीको सम्पर्क नहुने ठाउँमा राखिएको ।

(२) देहाय बमोजिमको अवस्थाको भाँडामा राखिएको खाद्य पदार्थ स्वास्थ्यलाई हानिकारक मानिनेछ :-

- (क) खिया लागेको फलामको भाँडा वर्तन,
- (ख) इनामेल (तन्चीन) को भाँडामा कलाई उडेको वा खिया लागेको,
- (ग) टिनको कलाई नगरिएका तामा वा पितलको, र
- (घ) शिशायुक्त अल्मुनियमको ।

(३) उपनियम (१) र (२) मा जेसुकै लेखिए तापनि चिनीको चास्नी, मिठाई र तेल तयार गर्न र राख्नको लागि तामा र पित्तलको कलाई नगरिएको भाँडा पनि प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

^pपरिच्छेद-८

खाद्य पदार्थमा रंग र परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) को प्रयोग

२२. खाद्य पदार्थमा रंगको प्रयोग : अनुसूची-१० मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी रंग मिसाई खाद्य पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सो मध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो मिश्रित पदार्थ राख्न हुँदैन ।

स्पष्टीकरण : रंग भन्नाले खाद्य पदार्थमा समावेश गरिने प्राकृतिक अथवा कृत्रिम रंगलाई जनाउँछ ।

२३. खाद्य पदार्थमा परिरक्षीको प्रयोग : अनुसूची-११ मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी परिरक्षी हाली कुनै पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सोमध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो खाद्य पदार्थ राख्न हुँदैन ।

स्पष्टीकरण: परिरक्षी भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थमा फर्मेन्टेशन वा एसिडिफिकेशन हुन वा अन्य कुनै किसिमले सङ्गे बिग्रने क्रियालाई रोक्न, दबाउन वा घटाउन प्रयोग गरिने पदार्थलाई जनाउँछ ।

परिच्छेद-९

अनुज्ञापत्र

- *२४. अनुज्ञापत्र लिनु पर्ने : व्यापारिक दृष्टिकोणले कुनै खाद्य पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरण, संचय वा प्रशोधन गर्न चाहने व्यक्तिले यस परिच्छेद बमोजिमको अनुज्ञापत्र लिनु पर्नेछ ।

२५. जमानतपत्र प्राप्त खुद्रा बिक्रेता : ऐनको दफा ४ख. को उपदफा (२) को प्रयोजनको लागि अनुज्ञापत्र प्राप्त उत्पादक वा थोक बिक्रेता वा निजको एजेन्टबाट खाद्य पदार्थको

^p पहिलो संशोधनद्वारा थप ।

— दोश्रो संशोधनद्वारा थप ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

किसिम, गुणस्तर, परिमाण र मूल्य खुलाई दिइएको केश मेमो साथमा भएको खुद्रा बिक्रेतालाई जमानतपत्र प्राप्त खुद्रा बिक्रेता मानिनेछ ।

२६. घूमिफिरी बेच्ने अनुज्ञापत्र : (१) नियम २४ मा उल्लिखित खाद्य पदार्थ घूमिफिरी बिक्री-वितरण गर्ने व्यक्तिले *पच्चीस रुपैयाँ दस्तूर तिरी आफू बसेको वा साधारण बिक्री वितरण गर्ने ठाउँमध्ये कुनै एक गाउँ विकास समिति वा नगरपालिकाबाट अनुसूची-१२ बमोजिमको अनुज्ञापत्र लिनु पर्नेछ र खाद्य पदार्थ बिक्री-वितरण गर्दा अनुज्ञापत्र साथमा राख्नु पर्नेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिमको अनुज्ञापत्र प्राप्त गरेको व्यक्तिले आफ्नो पूर्ण जवाफदेहीमा सो अनुज्ञापत्रमा उल्लिखित खाद्य पदार्थ बिक्री-वितरण गर्नको लागि अनुज्ञापत्र जिम्मामा लिई आफ्नो एकाघरको परिवारको कुनै व्यक्तिलाई पठाउन सक्नेछ ।

२७. खाद्य पदार्थको पसल राख्ने वा थोक व्यापार गर्ने अनुज्ञापत्र : नियम २४ मा उल्लिखित खाद्य पदार्थ पसल थापी बिक्री-वितरण गर्ने वा थोक व्यापार गर्ने वा आयात गर्ने व्यक्तिले *एकसय रुपैयाँ दस्तूर तिरी व्यापारको ठाउँ रहने गाउँ विकास समिति वा नगरपालिकाबाट अनुसूची-१३ बमोजिमको अनुज्ञापत्र लिनु पर्नेछ र अधिकार प्राप्त अधिकारीले हेर्न चाहेमा सो अनुज्ञापत्र देखाउनु पर्नेछ ।

२८. खाद्य उद्योगको अनुज्ञापत्र : (१) नियम २४ मा उल्लिखित खाद्य पदार्थ उत्पादन वा प्रशोधन गर्न चाहने व्यक्तिले उद्योग स्थापना गर्न उद्योग विभागमा आवेदन दिनुभन्दा अगावै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सिफारिश लिनु पर्नेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिमको सिफारिश लिन चाहने व्यक्तिले स्थापना गर्न चाहेको उद्योगको सम्बन्धमा देहायका कुराहरु खुलाई योजना तयार गरी खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागमा दरखास्त दिनु पर्नेछ :-

० तेश्रो संशोधनद्वारा संशोधित ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

- (क) उद्योगको किसिम,
- (ख) उद्योगको लागि चाहिने मेशिनरी,
- (ग) प्राविधिक शीप,
- (घ) सर-सफाईको व्यवस्था,
- (ङ) कच्चा पदार्थको किसिम र श्रोत ।

(३) उपनियम (२) बमोजिमको दरखास्त पर्न आएमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले आवश्यकता अनुसार प्रस्तावित खाद्य उद्योगको योजनामा हेरफेर गरी सो अनुसार गर्न कबुलियत गराई खाद्य उद्योग स्थापना गर्न अनुमति दिनको लागि सिफारिश गर्नेछ ।

२(४) खाद्य उद्योग स्थापना गर्न अनुमति प्राप्त गरेको व्यक्तिले सो उद्योग स्थापना गरी सके पछि खाद्य पदार्थको उत्पादन कार्य सुरु गर्नु अघि देहाय बमोजिमको दस्तुर तिरी विभागबाट अनुसूची-१४ बमोजिमको अनुज्ञापत्र लिनु पर्नेछ :-

- (क) अधिकृत पूँजी पाँच लाख रुपैयाँसम्म भएको उद्योगका लागि दुई सय रुपैयाँ ।
- (ख) अधिकृत पूँजी दश लाख रुपैयाँसम्म भएको उद्योगका लागि पाँच सय रुपैयाँ ।
- (ग) अधिकृत पूँजी बीस लाख रुपैयाँसम्म भएको उद्योगका लागि एक हजार रुपैयाँ ।
- (घ) अधिकृत पूँजी एक करोड रुपैयाँसम्म भएको उद्योगको लागि एक हजार पाँच सय रुपैयाँ ।
- (ङ) अधिकृत पूँजी तीन करोड रुपैयाँसम्म भएको उद्योगको लागि दुई हजार रुपैयाँ ।

(च) अधिकृत पूँजी दश करोड रुपैयाँसम्म भएको उद्योगको लागि तीन हजार रुपैयाँ ।

(छ) अधिकृत पूँजी दश करोड रुपैयाँदेखि माथि जतिसुकै रकमको भए तापनि चार हजार रुपैयाँ ।

(५) यो नियम प्रारम्भ हुनुभन्दा अगावै स्थापना भई सकेको खाद्य उद्योगहरूले उपनियम (२) बमोजिमका विवरणहरू खुलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागमा दरखास्त दिई बीस रुपैयाँ दस्तूर तिरी अनुसूची-१४ बमोजिमको अनुज्ञापत्र लिनु पर्नेछ ।

(६) उपनियम (४) र (५) बमोजिमको अनुज्ञापत्र अधिकार प्राप्त व्यक्तिले खोजेको बखत देखाउन सक्ने गरी उद्योग स्थलमै राख्नु पर्नेछ ।

२९. अनुज्ञापत्र जफत गरी उत्पादनमा रोक लगाउन सकिने : नियम २८ को उपनियम (४) र (५) बमोजिम खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट अनुज्ञापत्र प्राप्त गरी खाद्य पदार्थको उत्पादनकार्य शुरु भएपछि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट निरीक्षण हुँदा योजनामा उल्लिखित शर्त बमोजिमको व्यवस्था नभएकोमा वा उत्पादित खाद्य पदार्थ ऐनको दफा बमोजिम निर्धारित गुणस्तर वा मात्राको नभएमा सो शर्त अनुसारको व्यवस्था र गुण स्तरमा सुधार नगरेसम्मको लागि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको सिफारिशमा सम्बन्धित प्रमुख जिल्ला अधिकारीले त्यस्तो खाद्य उद्योगको उत्पादनमा रोक लगाउन सक्नेछ ।

३०. छुट्टा छुट्टै अनुज्ञापत्र लिनु पर्ने : एक ठाउँभन्दा बढी ठाउँहरूमा खाद्य पदार्थ उत्पादन वा बिक्री वितरण गर्न चाहने व्यक्तिले त्यस्तो प्रत्येक ठाउँका लागि छुट्टा छुट्टै दरखास्त दिई यस परिच्छेद बमोजिम अनुज्ञापत्र प्राप्त गर्नु पर्नेछ ।

तर कुनै खास ठाउँमा नबसी घुमीफिरी खाद्य पदार्थ बिक्री गर्ने व्यक्तिको हकमा यो नियम लागू हुने छैन ।

३१. अनुज्ञापत्र बहाल रहने अवधि र नवीकरण : (१) अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीले म्याद नपुग्दै त्यस्तो अनुज्ञापत्र रद्द वा खारेज गरेमा बाहेक यस परिच्छेद बमोजिमको अनुज्ञापत्र प्रत्येक वर्ष आषाढ मसान्तसम्म बहाल रहनेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिमको म्याद भुक्तान नहुँदै वा म्याद भुक्तान भएको *तीन महिना भित्र अनुज्ञापत्र लिंदा लाग्ने दस्तूर बमोजिम नै नवीकरण दस्तूर तिरी अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीबाट अनुज्ञापत्र नवीकरण गराउनु पर्नेछ ।

◎(३) उपनियम (२) बमोजिमको म्याद नाघेपछि अनुज्ञापत्र नवीकरण गर्न आएमा सो आर्थिक वर्षमा लाग्ने नवीकरण दस्तूर र सो दस्तूरको शत प्रतिशत जरिवाना र त्यसपछि प्रत्येक आर्थिक वर्षको नवीकरण दस्तूर र सो दस्तूरको शत प्रतिशत जरिवाना लिई तीन वर्षसम्म नवीकरण गरी दिन सकिनेछ ।

३२. अनुज्ञापत्र प्राप्त गर्ने व्यक्तिले पालन गर्नु पर्ने शर्तहरू : नियम २४ मा उल्लिखित खाद्य पदार्थको उत्पादन, प्रशोधन, संचय वा बिक्री-वितरणको लागि अनुज्ञापत्र प्राप्त गर्ने व्यक्तिले देहायको शर्तहरूको पालन गर्नु पर्नेछ :-

(क) खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने, जम्मा गर्ने, वा बिक्री गर्ने काममा सरुवा, संक्रामक वा घिनलाग्दो रोगबाट पीडित वा फोहरी व्यक्तिलाई लगाउनु हुँदैन ।

(ख) खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्ने, संचय गर्ने वा बिक्री गर्ने ठाउँ सबै सन्तोषप्रद रूपले सफासुग्ध राख्नुपर्छ र चर्पी, पिसाबखाना र फोहर वा बेकम्मा मालसामान थुपारी राख्ने ठाउँको अलग व्यवस्था गर्नु पर्छ ।

(ग) उत्पादक, थोकबिक्रेता वा बिक्रेताहरूले आफूले उत्पादन वा बिक्री-वितरण गरेको खाद्य पदार्थको मात्रा र खाद्य पदार्थ बिक्री-वितरणको लागि पठाएको मात्रा र ठाउँको विवरणको रजिष्टर राख्नुपर्छ र चाहिएको बेलामा देखाउनु पर्नेछ ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

◎ चौथो संशोधनद्वारा थप ।

(घ) खाद्य पदार्थको सरसफाईमा ध्यान दिई बेचन राखेको वा तयार गरी राखेको खाद्य पदार्थ रहेको भांडामा अरु थोक नपस्ने गरी राम्रोसंग बन्द गरी राख्नु पर्छ ।

*३२क. सहयोग गर्नु पर्ने : खाद्य पदार्थको स्वच्छता कायम राख्ने तथा गुण नियन्त्रण गर्ने कार्यमा खटिने कर्मचारीलाई आवश्यक सहयोग पुऱ्याउनु सम्पूर्ण सरकारी कार्यालय, स्थानीय निकाय तथा सर्वसाधारणको कर्तव्य हुनेछ ।

३३. अधिकार प्रत्यायोजन गर्न सकिने: यस परिच्छेद बमोजिम केन्द्रीय खाद्य अनुसन्धानशालालाई प्राप्त अधिकार खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुखले लिखित रुपमा अख्तियारी दिई नेपाल सरकारको कुनै अधिकृतलाई प्रत्यायोजन गर्न सक्नेछ ।

*३३क. निर्देशिका बनाउन सक्ने : ऐनको उद्देश्य कार्यान्वयन गर्नको लागि ऐन तथा यस नियमावलीमा उल्लिखित व्यवस्थाको प्रतिकूल नहुने गरी कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयले आवश्यक निर्देशिका बनाई लागू गर्न सक्नेछ ।

३४. अनुसूचीमा हेरफेर वा थपघट : नेपाल सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी अनुसूचीमा आवश्यकता अनुसार हेरफेर वा थपघट गर्न सक्नेछ ।

✿ पाँचौ संशोधनद्वारा थप ।

⦿ चौथो संशोधनद्वारा थप ।

द्रष्टव्य : (१) खाद्य (चौथो संशोधन) नियमावली, २०५४ द्वारा रुपान्तर गरिएका शब्दहरू :-

(क) “खाद्य अनुसन्धान शाखा” को सट्टा “केन्द्रीय खाद्य अनुसन्धानशाला”

(ख) “दूषित” को सट्टा “दूषित वा न्यूनस्तरको”

(ग) “खाद्य जाँचकी” को सट्टा “खाद्य निरीक्षक”

(२) खाद्य (पाँचौ संशोधन) नियमावली, २०६४ द्वारा रुपान्तर गरिएका शब्दहरू :-

“केन्द्रीय खाद्य अनुसन्धानशाला” को सट्टा “खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग” ।

(३) केहि नेपाल कानून संशोधन गर्ने ऐन, २०६३ द्वारा रुपान्तरण गरिएका शब्दहरू :-

“श्री ५ को सरकार” को सट्टा “नेपाल सरकार” ।

अनुसूची-१

(नियम ५ को उपनियम (४) सँग सम्बन्धित)

नं.

मिति

फोटो

खाद्य निरीक्षकको परिचयपत्र :-

नाम, थर र वतन :-

दस्तखत नमूना :-

दर्जा :-



द्रष्टव्य :- फोटोमा समेत पर्ने गरी प्रमाणित गर्ने अधिकारीको दस्तखत र कार्यालयको छाप लागेको हुनु पर्छ ।

अधिकृत क्षेत्र तथा अवधि

क्षेत्र	मिति देखि	मिति सम्म	प्रमाणित गर्ने अधिकारीको दस्तखत र मिति

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

दस्तखत :-

प्रमाणित गर्ने अधिकारी :-

कार्यालय :-

द्रष्टव्य :

१. खाद्य निरीक्षकसंग यो परिचयपत्र साथमा रहेको हुनु पर्दछ र आवश्यक परी कुनै व्यक्तिले हेर्न चाहेमा देखाउनु पर्दछ ।
२. कुनै पनि अवस्थामा यो परिचयपत्र अरु कुनै व्यक्तिलाई दिनु वा प्रत्यायोजन गर्न पाइने छैन ।
३. खाद्य निरीक्षक पदबाट राजीनामा गरेमा वा अन्य कुनै कारणले सो पदबाट अवकाश पाएमा यो परिचयपत्र अविलम्ब निर्देशकलाई फिर्ता बुझाउनु पर्नेछ ।

अनुसूची-२

(नियम ७ को खण्ड (क) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थको धनीको नाम, ठेगाना

मैले आजको मितिमा को

ठाउँ स्थित दुकान/गोदाम/घर जग्गाबाट तल उल्लेख गरिएको खाद्य पदार्थ विश्लेषणको लागि नमूना लिएको छु ।

खाद्य पदार्थको विवरण

.....क्षेत्र

स्थान :-

खाद्य निरीक्षक

मिति :-

.....

***अनुसूची-३**

(नियम १० को उपनियम (१) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थको नाम	नमूना पठाउनु पर्ने मोटामोटी परिमाण
१. दूध	२५० मिलि लिटर
२. घ्यू	१५० ग्राम
३. मखन	१५० ग्राम
४.	खुवा २५० ग्राम
५. दही	२५० ग्राम
६. शिशु दुग्ध आहार	४५० ग्राम
७. शिशु आहार	४५० ग्राम
८.	दूध पाउडर २५० ग्राम
९. कण्डेन्स मिल्क	२५० ग्राम
१०.	सबै प्रकारको आइसक्रिम ३०० ग्राम
११.	तेल २५० ग्राम वा २२५ मिलि मिटर
१२.	वनस्पती घ्यू १५० ग्राम
१३.	चिल्लो (घ्यू र तेल बाहेक) १२५ ग्राम
१४.	जाम, जेली, फलफूल, साग सब्जी (तयारी प्रशोधित) ३०० ग्राम

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।

१५.	मसलाहरु 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 रंग आदि १५० ग्राम
२२.	तयारी प्रशोधित खाद्य पदार्थ २५० ग्राम
२३.	चिनी २०० ग्राम
२४.	मह १५० ग्राम
२५.	सख्खर (चाकु गुँद) २०० ग्राम
२६.	पीठो (सबै प्रकारको) २५० ग्राम
२७.	एरिटेड वाटर (सोडालेमोनेड) आदि ३०० ग्राम

द्रष्टव्य :-

- (१) यस अनुसूचीमा उल्लिखित खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य खाद्य पदार्थको नमूना मोटामोटी २५० ग्राम वा २५० मिलिलिटरको परिमाणमा हुनु पर्दछ ।
- (२) पेष्टीसाइड, माइकोटक्सीन र रेडियशनको जाँच गर्नु पर्ने खाद्य पदार्थको नमूना लिँदा 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 परी कुनै खाद्य पदार्थका विशेष किसिमको परीक्षण गर्नु पर्ने अवस्था परेमा आवश्यक परिमाणमा नमूना लिन उपरोक्त उल्लिखित परिमाणले बाधा पुऱ्याएको मानिने छैन ।

अनुसूची-४

(नियम ११ को उपनियम (१) खण्ड (क) सँग सम्बन्धित)

..... बाट प्रेषित

..... लाई

संख्या :-.....

मिति

विश्लेषणको लागि पठाईएको खाद्य पदार्थको विवरण

१. नमूनाको क्रम संख्या

*२.

३. नमूना लिएको मिति *.....

४. जाँच विश्लेषणको लागि प्रेषित पदार्थको विवरण

५. नमूनामा कुनै प्रिजरभेटिभ हालिएको भए सोको विवरण र परिमाण

यस पत्रको नक्कल प्रति एक र नमूनाको प्याकेटमा लगाइएको लाहा छापको नमूना छाप छुट्टै हुलाक । डकुमेण्ट (मानिस हस्ते पठाईदछ)

.....

खाद्य निरीक्षक वा

अदालत वा अन्य अधिकारी

* चौथो संशोधनद्वारा भिकिएको ।

अनुसूची-५

(नियम ११ को उपनियम (३) सँग सम्बन्धित)

यो प्रमाणित गरिन्छ कि त्यस कार्यालय/अदालतबाट
मिति को पत्र संख्या साथ
..... तात्पर्यले पठाउनु भएको नम्बर संकेत गरिएका
नमूना/नमूनाहरू पत्र साथ मितिमा प्राप्त भयो र सो को
जाँच/विश्लेषण गरियो र जाँच/विश्लेषणको नतीजाहरू निम्न मुताविक छ :-

प्राप्त नमूनाको वर्तन र बाहिरी आवरणमा लगाइएको लाहाछाप (सील) हरूको
अवस्था निम्न मुताविक थियो -

ठेगाना :-

मिति :- खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको प्रमुख

ॐ वा सार्वजनिक विश्लेषक

कुनै खास विषयको प्रतिवेदन मागिएको भए आवश्यक दफाहरू समावेश गर्न सक्नेछ ।

ॐ पहिलो संशोधनद्वारा संशोधित ।

अनुसूची-६

(नियम १२ सँग सम्बन्धित)

- (१) दूध, दही र क्रीममा फारमाल्डिहाईड (फर्मालिन) पानीमा ४० प्रतिशतका दरले घोलिएको तीन थाप्रा प्रति ५० ग्राम नमूनाका हिसाबले हाल्ने ।
- (२) यसरी प्रिजरभेटिभ हालिएको नमूना राखेको वर्तनमा उपरोक्त बमोजिम प्रिजरभेटिभ रहेको कुरा लेबुलमा जनाएको हुनु पर्छ ।

अनुसूची-७

(नियम १३ को उपनियम (१) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थको धनीको नाम ठेगाना :

.....

.....

खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम १३ को उपनियम (१) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी तपाईंको स्थिति दुकान/गोदाम/घर/जग्गाबाट तपसीलमा लेखिएको खाद्य पदार्थको स्टक आजका मितिमा मैले आफ्नु जिम्मामा लिएकोछु ।

जिम्मा लिएको स्टकको विवरण

.....

..... क्षेत्रको

खाद्य निरीक्षक

मिति :

.....

अनुसूची-८

(नियम १३ को उपनियम (२) सँग सम्बन्धित)

खाद्य पदार्थ धनीको नाम ठेगाना :-

.....

.....

तपाईंसित रहेको पदार्थ मेरो विचारमा दूषित वा न्यूनस्तरको छ भन्ने लागेकोले यस सम्बन्धी कारवाहीको लागि खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम १३ को उपनियम (२) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी सो खाद्य पदार्थको स्टक यस सम्बन्धमा अर्को आदेश नभएसम्म बिक्री वितरण वा अन्य कुनै किसिमसँग हिनामिना हुन नपाउने गरी तपाईंले आफ्नु जिम्मामा सुरक्षित राख्नु होला ।

..... क्षेत्रको

स्थान :

खाद्य निरीक्षक

मिति :

.....

अनुसूची-९

(नियम १८ को उपनियम (५) सँग सम्बन्धित)

(अ) भिटामीन “ए” क्यारोटिन	भिटामीन “ए” को अन्तर्राष्ट्रिय एकाईको हिसाबले सोही मुताबिक (सो गर्दा ०.६ माईक्रोग्राम विटाम्यारोटिन भिटामीन “ए” को अन्तर्राष्ट्रिय एक एकाई मान्ने गरी ।)
(आ) भिटामीन “डी” भिटामीन “डी” २ क्याल्सीफोरल र भिटामीन “डी” ३	भिटामीन “डी” को अन्तर्राष्ट्रिय एकाईको हिसाबले ।
(इ) अन्य भिटामीनहरु :- थाइमिन (भिटामीन “बी” १) राइबोफ्लेमिन (भिटामीन “बी” २) नायसीन वा निकोटिनिक एसिड परोडक्सीन(भिटामीन“बी” ६) फोलिक एसिड, पेन्टोथनिक एसिड, इनासिटल, वायोटिन, पारासभीनीवेन्जोइक एसिड	मिलिग्राम, सम्बन्धित भिटामिनका हिसाबले ।

कोलिन, अल्फा राइवाजील फोस्फेट (भिटामीन “बी” १२), एस्कोबिक एसिड (भिटामीन “सी”) टाकोफेरोल (भिटामीन “ई”) भिटामीन “के”	
(ई) पौष्टिक खनिज तत्वहरू :- क्याल्सियम, आयडिन, आइरन, फोस्फरस	मिलिग्राम, सम्बन्धित पौष्टिक खनिजतत्वका हिसाबले ।

पअनुसूची-१०

(नियम २२ सँग सम्बन्धित)

(क) खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न स्वीकृत कोलटार रंगहरु (सिन्थेटिक डाइज) : रसायनिक संयोगबाट निर्मित निम्न कोलटार रंग वा ती रंगहरुको सम्मिश्रण बाहेक अन्य कोलटार रंगहरु खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न निषिद्ध छ :-

किसिम	रंग सूची संख्या स. १९५६	प्रचलित नाम	अरु नाम
रातो	१६,१८५	अमरेन्थ	फूड रेड ९
"	१६,२५५	पान्स्यू ४ आर	-
"	४५,४३०	ईरिथ्रोसिन	फूड रेड १४
"	१४,७२०	कामोईसिन (एजो रुविन)	-
"	१६,०४५	फास्टरेड ई.	-
पहेलो	१९,१४०	टार्ट्राजिन	फूड एलो ४
"	१५,९८५	सनसेट एलो एफ.सी.एफ.	"
नीलो	७३,०१५	इण्डिगोटिन (इण्डिगोकार्मिन)	फूड ब्लू १
"	४२,०९०	ब्रिलिएण्ट ब्लू.एफ.सी.एफ.	-
×	×	×	×
×	×	×	×
हरियो	४४,०९०	उल ग्रीन वी.एन.	-
"	४२,०५३	फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ	-

ρ पहिलो संशोधनद्वारा थप ।

× चौथो संशोधनद्वारा भिकिएको ।

- (ख) रंग प्रयोगको अधिकतम सीमा : उपर्युक्त कोलटार रंग खानको लागि तैयार खाद्य पदार्थमा प्रति किलोग्राम २०० मिलिग्राममा नबढाई प्रयोग गर्न सकिनेछ ।
- (ग) कोलटार रंग विशुद्ध हुनुपर्ने : कुनै खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने खण्ड (क) मा उल्लिखित कोलटार रंगमा स्वास्थ्यलाई हानीकारक कुनै पनि पदार्थ मिसिएको हुनु हुँदैन ।
- (घ) कोलटार रंगको प्रयोगमा बन्देज : खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रंगहरु निम्न खाद्य पदार्थहरुमा मात्र प्रयोग गर्नु पर्छ ।
- (१) सबै प्रकारको आइसक्रिम,
 - (२) चीज,
 - (३) फुलबाट बनेको विभिन्न परिकार,
 - (४) बिस्कुट, केक, पेस्ट्री, र अन्य मिठाई,
 - (५) चिया, कफी, कोको बाहेक अन्य मदिरा रहित पेय वस्तु,
 - (६) कण्टार्ड पाउडर,
 - (७) जेली पाउडर,
 - (८) प्रशोधित वा संरक्षित फलफूल र हरियो सागपात,
 - (९) सुप पाउडर,
 - (१०) सुगन्धित पदार्थ ।
- (ङ) कोलटार रंग प्रयोग गर्न निषेध : कुनै पनि पकाएर खानु पर्ने खाद्य पदार्थमा खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रंग पनि प्रयोग गर्न निषेध गरिएकोछ ।
- (च) खाद्य पदार्थमा स्वीकृत प्राकृतिक रंग : तल उल्लेख गरिए बाहेक अन्य प्राकृतिक रंगको प्रयोग कुनै खाद्य पदार्थमा निषिद्धछ :-

किसिम	रंग सूची संख्या	प्रचलित नाम	विवरण
पहेलो	७५.१२०	एनाटो	
"	७५.१३०	क्यारोटीन वा बीटा क्यारोटीन	
"	७५.१००	से-फ्रोन (केश)	
"	-	राइवोफ्लेविन वा लेक्टोफ्लेबिन	
"	७५.३००	टर्मरिक वा कर्क्यूमिन (बेसार वा हलेदो)	
"	-	लेन्टोफिल	
कैलो	-	केरामेल	
रातो	७५.४७०	कोचिनिल, कार्मिन वा कार्मिनिक एसिड	
"		रतनजोत, हेमाटक्सिलिन	
"		अर्सिल (अटसिन)	
"	७५.५२०	एलकानेट, एलकालिन	
हरियो	७५.८१०	क्लोरोफिल	

(छ) ईनअर्गेनिक रंग र पिग्मेण्टको प्रयोगमा बन्देज : कुनै पनि खाद्य पदार्थमा ईनअर्गेनिक रंग वा पिग्मेण्ट प्रयोग गर्न हुँदैन ।

^pअनुसूची-११

(नियम २३ सँग सम्बन्धित)

परिरक्षीहरू (प्रिजर्वेटिभ्स) लाई निम्न श्रेणीहरूमा विभाजन गरिएकोछ र तिनीहरूको प्रयोग निम्न बमोजिम गर्नु पर्छ :-

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

- (१) खाने नून,
- (२) चिनी, मिश्री,
- (३) डेक्सट्रोज,
- (४) ग्लूकोज,
- (५) काठको धुंवा,
- (६) मरमसलाहरू,
- (७) भिनेगार र एसिटिक एसिड,
- (८) मह,
- (९) हप, र
- (१०) अल्कोहल ।

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

- (क) सोडियम वा पोटोसियम नाइट्रेटहरू,
- (ख) बेन्जोइक एसिड र त्यसका लवणहरू (साल्टस्)
- (ग) सल्फ्यूरस एसिड र सल्फर डाईअक्साईड ।

उपर्युक्त परिरक्षीहरूको प्रयोग निम्न पदार्थहरूमा निम्न बमोजिममा नबढाई गर्नु पर्छ :-

^p पहिलो संशोधनद्वारा थप ।

(१) खाद्य पदार्थको विवरण	पार्टपरमिलियन (पा.प.मि)	
	पल्फर डाईअक्साईड	बेन्जोईक एसिड
(१) ससेजहरु र मरमसला तथा काँचो मासु भएको ससेज मासु	४५०	
(२) फलफूलको गुदी तथा रस (जाम, तितौरा, माडा आदि बनाउने)		
(क) चेरी	३०००	
(ख) स्ट्रवेरी र रास्पबेरीहरु	२०००	
(ग) अन्य फलफूल रस	१०००	
(३) फलफूलको बाक्लो पदार्थ (कन्सेण्ट्रेट)	१५००	
(४) सुकाएको फलफूल		
(क) आरु, स्याउ, नासपाती, खुर्पानी र अन्य फल	२०००	
(ख) मुनक्का दाख, किसमिस	७५०	
(५) फलफूलको रस कागती सर्वत आदि मदिरा रहित पेय	३५०	६००
(६) जाम, मार्मालेड, फलफूलको जेली र अचार मुरब्बा आदि		
(७) यस सूचीमा उल्लेख नभएको फलफूलको गुदी (पल्प)	४०	२००
(८) चिनी, मिश्री, ग्लूकोज, सक्खर, चाकु आदि	३५०	
(९) मकैको पिठो वा अन्य माडयुक्त पदार्थ (स्टार्चीफूड)	७०	
(१०) लिक्वीड ग्लूकोज	१००	
(११) जिलाटीन	४५०	

(१२) बियर	३५०	
(१३) सिदार स्याउको रस	७०	
(१४) वाईन	२००	
(१५) जिन्जर बियर (ब्रिउड)	४५०	
(१६) मिठ्ठा सोडा पानी	-	१२०
(१७) कफी एक्सट्रेक्ट	७०	१२०
(१८) फलफूल साग सब्जीको अचार, चटनी	-	४५०
(१९) गोलभेंडा र अन्य पदार्थको (सस)		२५०
(२०) गोलभेंडाको गुदी (पुरी पेष्ट)		७५०
(२१) सिरप र सर्वत		२५०
(२२) सुकाएको साग सब्जी	६००	६००
(क) आलू	२०००	
(ख) बन्दा कोबी	५५०	
(ग) सीमी, केराउ, गाजर, पालूङ्गो सलगम आदि ।	३०००	
(२३) सूठो	२०००	
(२४) प्रशोधित मासु (कुक्कड पिकल्स) हेम, बेकन समेत	२०००	
	(सोडियम) वा पोटासियम नाईट्रेड २०० पार्टपरमिलियनमा नबढाई, बेन्जोइक एसिड	५०

स्पष्टीकरण :- पार्ट पर मिलियन (पा.प.मि.) भन्नाले दशलाख भागको एक भाग सम्भन्तु पर्छ ।

(२) सोडियम वा पोटसियम नाईट्रेटहरु हेम, बेकन परिरक्षण (प्रिजर्व) गरिने अन्य कुनै किसिमको मासुमा मात्र प्रयोग गर्न पाइनेछ ।

(ग) एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरु प्रयोग गर्न नपाईने : कुनै खाद्य पदार्थमा एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरु प्रयोग गर्न निषिद्धछ ।

अनुसूची-१२

(नियम २६ सँग सम्बन्धित)

घुमिफिरी बेच्ने अनुज्ञापत्र

सि.नं.

पत्र संख्या र चलानी नं.

मिति :-

१. नाम, थर :-

२. बाबुको नाम :-

३. बाजेको नाम :-

४. जन्मस्थान :-

५. अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :-

६. स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :-

७. बिक्री-वितरण गर्न चाहेको खाद्य पदार्थको नाम :-

८. हस्ताक्षर :-

९. औंठाको छाप ^७(हस्ताक्षर गर्न नजान्ने भए मात्र) :-

१०. अनुज्ञापत्र जिम्मा लिई खाद्य पदार्थ बिक्री-वितरण गर्न जाने परिवारका अन्य व्यक्तिहरूको नाम :-

(क)

(ख)

(ग)

⁻ दोश्रो संशोधनद्वारा थप ।

^७ चौथो संशोधनद्वारा थप ।

दा.

बा.

--	--

अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीको दस्तखत :-

नगरपालिका वा गाउँ विकास समितिको नाम :-

जिल्ला :-

अञ्चल :-

फोटोमा समेत पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप ।

अनुज्ञापत्रको दस्तूर रु.

अनुसूची-१३

(नियम २७ सँग सम्बन्धित)

पसल राख्ने, थोक व्यापार गर्ने अनुज्ञापत्र

सि.नं.

पत्र संख्या र चलानी नं.

१. पसल वा फर्मको नाम :-

२. ठेगाना :-

३. पसल फर्मको हिस्सेदार वा कारवाहीको लागी जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम, थर :-

.....

४.

बाबुको नाम :-

५. बाजेको नाम :-

६. जन्मस्थान :-

७. स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :-

८. अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत)

९. बिक्री-वितरण गर्न चाहने वा थोक व्यापार गर्न चाहने खाद्य पदार्थको नाम :-

१०.

हस्ताक्षर :-

११. औंठाको छाप ^०(हस्ताक्षर गर्न नजान्ने भए मात्र) :-

दा.

बा.

१२. फोटो



अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीको दस्तखत :-

^०नगरपालिका वा गाउँ विकास समितिको नाम :-

जिल्ला :-

अञ्चल :-

फोटोमा समेत पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप ।

अनुज्ञापत्रको दस्तूर रु.

— दोश्रो संशोधनद्वारा थप ।
० चौथो संशोधनद्वारा थप ।
० तेश्रो संशोधनद्वारा संशोधित ।

अनुसूची-१४

(नियम २८ को उपनियम (३) र (५) सँग सम्बन्धित)

खाद्य उद्योगको अनुज्ञापत्र

सि.नं.

पत्र संख्या र चलानी नं.

१. उद्योगको नाम :-

२. ठेगाना :-

३. उद्योगपतिको नाम, थर :-

४. उद्योगको कारवाहीका लागि जिम्मा दिने व्यक्तिको नाम, थर :-

५.

बाबुको नाम :-

६. बाजेको नाम :-

७. स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :-

८. अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत)

९. उत्पादन तथा बिक्री-वितरण गर्न चाहेको खाद्य पदार्थको नाम :-

१०.

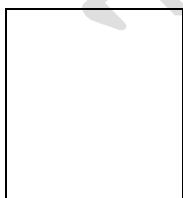
हस्ताक्षर :-

११. औंठाको छाप ^०(हस्ताक्षर गर्न नजान्ने भए मात्र) :-

दा.

बा.

१२. फोटो



*अनुज्ञापत्र दिने अधिकृतको दस्तखत :-

फोटोमा समेत पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप ।

— दोश्रो संशोधनद्वारा थप ।

० चौथो संशोधनद्वारा थप ।

* चौथो संशोधनद्वारा संशोधित ।