खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्वन्धी निर्देशिका, २०७४

प्रस्तावना :

होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याटरिंग एवम् क्यान्टिन लगायतमा खाद्य वस्तुमा स्वच्छता कायम गरी सर्वसाधारण उपभोक्ताको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न वान्छनीय भएकोले खाद्य नियमावली, २०२७ को नियम ३३(क) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कृषि विकास मन्त्रालयले यो निर्देशिका जारी गरेको छ ।

परिच्छेद १

प्रारम्भिक

१. **संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ :** (१) यस निर्देशिकाको नाम " **खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्वन्धी निर्देशिका, २०७४**" रहेको छ ।

(२) यो निर्देशिका तुरुन्त लागू हुनेछ ।

२. **परिभाषा :** विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस कार्यविधिमा:-

(क) "ऐन" भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्झनु पर्छ ।

(ख) "कार्यालय" भन्नाले विभाग अन्तर्गतका कार्यालयहरुलाई सम्झनु पर्छ ।

(ग) "खाद्य निरीक्षक" भन्नाले खाद्य पदार्थ जाँच गर्न खाद्य नियमावली, २०२७ बमोजिम नियुक्त गरिएको वा अधिकार प्रदान गरिएको व्यक्ति सम्झनुपर्छ ।

(घ) "खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो (संकेत)" भन्नाले होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुको यस कार्यविधि बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गरी वितरण गरिने न्यूनतम ६ (छ) ईन्च व्यास (Diameter) भएको वृतकार आकृतिमा अनुसूची ३ बमोजिम निर्धारित लोगो सम्झनु पर्छ ।

(ङ) "नियमावली" भन्नाले खाद्य नियमावली, २०२७ सम्झनु पर्छ ।

(च) "विभाग" भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागलाई सम्झनु पर्छ ।

(छ) "होटेल रेष्टुरेन्ट" भन्नाले होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, होष्टेल एवम् क्यान्टिन र सोही प्रकृतिका अन्य खाद्य व्यवसायहरुलाई सम्झनु पर्छ ।

परिच्छेद २

खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने

३. खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्ने : प्रचलित कानुन बमोजिम दर्ता भएका होटेल रेष्टुरेण्टहरुले खाद्य स्वच्छता कायम गर्नुपर्नेछ ।

४. स्तरीकरण सम्बन्धी व्यवस्था: स्तरीकरण लोगो प्राप्त गर्नका लागि होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुले विभाग वा कार्यालयमा अनुसूची ७ बमोजिमको निवेदन दिनुपर्नेछ । विभाग वा कार्यालयले समय समयमा आवश्यक देखेको स्थानहरुमा अभियानको रुपमा पनि स्तरीकरण कार्य गर्न सक्नेछ ।

५. स्तरीकरण मूल्याङ्कन: विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएको अनुगमन टोलिले दफा १५ बमोजिम गठित समूहसँग समन्वय गरी अनुसूची १ बमोजिम सूचाङ्कको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्टहरुको स्तरीकरणको लागि मूल्याङ्कन गर्नेछन ।

६. प्रतिबेदन पेस गर्नुपर्ने : दफा ५ बमोजिम स्तरीकरण मूल्याकंनको प्रतिबेदन (अनुसूची १) सम्बन्धित खाद्य अंनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले विभाग वा कार्यालयमा पेस गर्नु पर्नेछ ।

७. होटेल रेष्टुरेण्टको स्तरीकरण : (१) प्रचलित कानुन बमोजिम दर्ता भै अनुसूची ५ बमोजिमका न्यूनतम कार्य सम्पन्न गरेका होटेल रेष्टुरेण्टको अनुसूची २ बमोजिम प्राप्ताङ्कका आधारमा वर्गीकरण गरी स्तरीकरण गरिनेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम तोकिने स्तर देहाय बमोजिम हुनेछन :

(क) अतिउत्तम

(ख) उत्तम

(ग) सन्तोषजनक

(घ) सामान्य

(३) उपदफा (२) बमोजिम स्तर निर्धारणको मापदण्ड र आधार अनुसूची १ बमोजिमको सूचांङ्कको आधारमा गरिनेछ ।

८. खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइने : यस निर्देशिकाको दफा ७ बमोजिम खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तर निर्धारण गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टलाई विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ३ बमोजिम खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो दिइनेछ । अनुसूची ३ अनुसारको लोगोमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन ।

९. **स्तरीकरण प्रमाणपत्र दिइने** : विभागीय प्रमुख वा कार्यालय प्रमुखले हस्ताक्षर गरी अनुसूची ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र सम्वन्धित होटेल रेष्टुरण्ट व्यवसायीलाई दिईनेछ । अनुसूची ६ अनुसारको प्रमाणपत्रमा कार्यालयले कार्यालयको नाम र कार्यालय प्रमुखको हस्ताक्षर राख्न सक्नेछन ।

१०. **प्रतिवद्दता पत्र दिईने**: अति उत्तम स्तर र उत्तम स्तरको लोगो प्राप्त गर्ने सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीहरुलाई **अनुसूची** ४ बमोजिमको प्रतिबद्दता पनि प्रदान गरिनेछ । सो को परीपालन सम्बन्धित सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसायीले गर्नु पर्नेछ ।

११. **स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि** : (१) यस निर्देशिका बमोजिम वितरण गरिएको स्तरीकरण लोगो तथा प्रमाणपत्रको समयावधि १ वर्षको हुनेछ ।

१२. **फिर्ता वा परिवर्तन गर्न सकिने** : अनुगमन टोलीले लोगो तथा प्रमाणपत्र प्रदान गरिएका होटेल रेष्टुरेण्टको पुनः अनुगमन निरीक्षण गर्दा निर्धारित खाद्य स्वच्छता कायम गरेको नपाइएमा यस निर्देशिका बमोजिम प्रदान गरिएको लोगो तथा प्रमाणपत्र कुनै पनि बेला फिर्ता, जफत वा परिवर्तन गर्न सक्नेछ ।

१३. **नबीकरण तथा स्तरोन्नतिं गर्ने** : (१) प्रत्येक होटेल रेष्टुरेण्ट व्यवसायीले आफूले प्राप्त गरेको प्रमाणपत्र नवीकरणको लागि म्याद समाप्त भएको ३ महिना भित्र सम्वन्धित विभाग वा कार्यालयमा **अनुसूची** ७ बमोजिमको निवेदन दिनु पर्नेछ । स्तरोन्नतीका लागि जुनसुकै बेला पनि विभाग वा कार्यालयमा निवेदन दिन सकिनेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम पर्न आएको निवेदन उपर आवश्यक छानविन तथा सम्भव भएसम्म अनुगमन समेत गरी विभाग वा कार्यालयले आवश्यकता र औचित्यको आधारमा नवीकरण गर्ने वा नगर्ने र स्तरोन्नती गर्ने वा नगर्ने निर्णय दिनुपर्नेछ ।

(३) विभाग वा कार्यालयले यस निर्देशिका अनुसारको मूल्याकंन तथा बर्गीकरण कार्य सम्पन्न गरी **अनुसूची** ३ बमोजिमको स्तरीकरण लोगो र **अनुसूची** ६ बमोजिमको प्रमाणपत्र नयाँ जारी, नविकरण वा स्तरोन्नति गर्नसक्नेछ ।

परिच्छेद ३

अनुगमन, निरीक्षण

१४. **अनुगमन तथा निरीक्षण** : विभाग वा कार्यालयका खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकले होटेल रेष्टुरेन्टको अनुगमन निरीक्षण तथा आवस्यकतनुसार गुणस्तर परीक्षणको लागि खाद्य पदार्थको नमुना संकलन गर्न सक्नेछन ।

१५. **स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह** : स्थानीय स्तरमा संचालित होटेल रेष्टुरेन्टमा खाद्य स्वच्छता कायम गर्न र यसरी खाद्य स्वच्छता कायम गर्ने होटेल रेष्टुरेण्टलाई खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण गर्ने कार्यमा सहयोग गर्न स्थानीय तहमा देहाय बमोजिम स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूह गठन गरिनेछ ।

(क)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायी संघसंस्थाको अध्यक्ष वा निजले तोकेको प्रतिनिधि	संयोजक
(ख)	होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरुको महासंघले तोकेको स्थानिय प्रतिनिधि	सदस्य
(ग)	उपभोक्ता हकहित सम्बद्ध संस्थाका प्रतिनिधि	सदस्य
(घ)	ईलाका/वडा प्रहरी कार्यालयको प्रतिनिधि	सदस्य
(ङ)	स्थानीय तहको प्रतिनिधि	सदस्य
(च)	स्थानीय सेवा प्रदायक खाद्य व्यवसाय संचालक	सदस्य
(छ)	खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरिक्षक	सदस्य सचिव

१६. <u>स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकार</u>: स्थानीय खाद्य स्वच्छता समूहको काम कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिम हुनेछ :

(क) स्थानीय क्षेत्रमा यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा सहयोग गर्ने

(ख) स्थानीय होटेल रेष्टुरेन्टको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने कार्यमा विभाग वा कार्यालयबाट खटी आएका कर्मचारीलाई सहयोग गर्ने ।

(ग) खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्थानीय होटेल रेष्टुरेण्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुलाई स्तरीकरण कार्य गर्नुपूर्वका तयारीका लागि जानकारी तथा सहयोग गर्ने ।

(घ) विभाग वा कार्यालयबाट स्तरीकरणका लागि खटीएको टोलीलाई स्तरीकरण कार्य गर्न आवश्यक सहयोग गर्ने ।

१७. <u>खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति</u> : होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुको स्तरीकरण सम्बन्धमा बिभागमा देहाय बमोजिमका प्रतिनिधिहरु रहने गरी खाद्य स्वच्छता निर्देशक समिति गठन हुनेछ ।

(क)	महानिर्देशक, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण बिभाग	संयोजक
(ख)	उप-महानिर्देशक,	सह-संयोजक
(ग)	बरिष्ठ खाद्य अनुसंधान अधिकृत, स्तर निर्धारण शाखा	सदस्य
घ)	प्रतिनिधि, खाद्य तथा पोषण सुरक्षा शाखा,	

	कृषि विकास मन्त्रालय	सदस्य
ङ)	प्रतिनिधि, होटेल व्यवसायी महासंघ	सदस्य
च)	प्रतिनिधि, उद्योग बाणिज्य महासंघ	सदस्य
छ)	प्रतिनिधि, केन्द्रिय खाद्य प्रयोगशाला	सदस्य
ज)	जिल्ला न्यायाधिवक्ता, कानून शाखा, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	सदस्य
झ)	बरिष्ठ खाद्य अनुसंधान अधिकृत, निरीक्षण शाखा	सदस्य- सचिब

१८. <u>समितिको काम कर्तब्य र अधिकार</u> : खाद्य स्वच्छता निर्देशक समितिले देहाय बमोजिमको कार्यहरु गर्नु गराउनु पर्नेछ :

(क) खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका व्यवसायीहरुलाई स्तरीकरणका लागि आवश्यक हुने GHP, GMP, HACCP सम्बन्धी **अनुसूची १ र ५** बमोजिमका पूर्वाधारहरु लागू गर्न आवश्यक कार्यहरु ।

(ख) अनुगमन र मूल्यांकन सम्बन्धी कार्यहरु ।

(ग) अभिलेख व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।

(घ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायको खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरीकरण सम्बन्धमा विभाग तथा कार्यालयलाई राय सुझाव तथा आवश्यक निर्देशन सम्बन्धी कार्यहरु ।

(ङ) उजुरी र गुनासो सुनवाई व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यहरु ।

(च) होटेल रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण मूल्याकंनका लागि आवश्यक व्यवस्था ।

(छ) समितिले आवश्यकता अनुसार उप-समिति गठन गर्न सक्नेछ ।

(ज) बैठकमा बिशेषज्ञ आमन्त्रित गर्न सक्नेछ ।

(झ) होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसाय स्तरीकरण सम्बन्धी आवश्यक अन्य कार्यहरु ।

१९. <u>अधिकार प्रत्यायोजन गर्न सकिने</u> : यस परिच्छेद बमोजिम कार्य गर्न विभागिय प्रमुखले विभाग मातहतका कार्यालयमा कार्यरत अधिकारीलाई लिखित रुपमा अधिकार प्रयायोजन गर्न सक्नेछ ।

परिच्छेद ३

विविध

२०. **बाधा अड्काउ फुकाउने** : यस कार्यविधिको कार्यान्वयनमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा त्यस्तो बाधा अड्काउ नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालयले फुकाउन सक्नेछ ।

२१. **यस कार्यविधि अनुसार बर्गीकरण गरिने** : यो निर्देशिका लागू हुनु पूर्व खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण गरिएका होटेल रेस्टुरेन्टहरुलाई पुनः मूल्याकंन तथा वर्गीकरण गरी यस निर्देशिकाको स्वच्छता मापदण्ड अनुसार स्तरीकरण गरिनेछ ।

२२. **प्रचलित कानुन बमोजिम हुने** : यस निर्देशिकामा रहेका व्यवस्था अन्य प्रचलित कानुनका प्रावधानसंग बाझिएमा प्रचलित कानुनमा रहेका व्यवस्था बमोजिम कारवाही हुन बाधा परेको मानिने छैन ।

नेपाल सरकार
कृषि विकास मन्त्रालय
सिंहदरबार

अनुसूची १

खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटेल रेस्टुरेन्ट स्तरीकरण मुल्यांकन सूचाङ्क

खाद्य व्यवसायको नाम र ठेगाना : सम्पर्क नम्बर:

खाद्य व्यवसायीको नाम:

होटेल रेष्टुरेन्ट स्तर : अतिउत्तम /उत्तम /मध्यम /सन्तोषजनक

क.सं.	मूल्यांकनको क्षेत्र	न्युनतम ०	औसत १	अधिकतम २	प्र
१	बाहिरी परिधि सफा तथा फोहोरमुक्त भएको ।				
२	भूइँ, भित्ता र सिलिङ नसोस्ने, सजिलै सफा गर्न सकिने किसिमले बनाइएको र तिनीहरु ठिक अवस्थामा रहेको ।				
३	खाद्य वस्तुको सम्पर्कमा आउने स्थलहरु उपयुक्त सामाग्री प्रयोग गरी निर्माण गरिएको ।				
४	सरसफाइ गर्न प्रयोगमा ल्याइने रसायनहरु तथा विषादी लाई खानेकुराहरुभन्दा टाढा, लेवल लगाई उपयुक्त तवरले भण्डारण गरिएको ।				
५	खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई राम्रोसँग ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जोडिएको ।				
६	पानी आपूर्तीका पाईप तथा अन्य प्रयोगका पाईपहरु नचुहिने गरी जडान गरिएका र समय समयमा मर्मत गर्ने गरिएको ।				
७	खाना बनाउने ठाउँ , खाना खुवाउने ठाउँ तथा भण्डारण कोठामा प्राकृतिक वा कृत्रिम प्रकाशको पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।				
८	प्राकृतिक र/वा यान्त्रिक भेन्टिलेसन (संवाहन) को पर्याप्त व्यवस्था गरिएको ।				
९	चर्पीहरुको पर्याप्त व्यवस्था भएको र तिनीहरु सफा र टुटेफुटेको अवस्थामा नरहेको ।				
१०	चर्पीहरु खानेकुरा राख्ने, बनाउने तथा खुवाउने कक्षसँग प्रत्यक्ष रुपमा जोडिने गरी नजिक नरहेको र आफै लाग्ने ढोका भएको ।				
११	चर्पीहरुमा तातो तथा चिसो पानीसहित हात धुने बेसिन, साबुन र हात सुक्खा बनाउने तथा हात धुने स्वास्थ्यकर सुविधाहरु उपलब्ध रहेको ।				
१२	ढाकिएका फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरुलाई खानेकुराहरु तयार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलग्गै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था भएको ।				
१३	फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरु नियमित रुपमा खाली गरी सफा गरिएको ।				

नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालय सिंहदरबार

१४	कीट (हानिकारक जीव),चरा,मुसाहरुलाई भित्र प्रवेश गर्नबाट रोक्न खुला गरिने झ्याल तथा अन्य निष्कृय भेन्टिलेसनलहरुलाई जालिले ढाकिएको ।				
१५	झ्याल तथा ढोकाहरु राम्ररी बन्द हुने र तिनीहरु कीट (हानिकारक जीव) हरु भित्र प्रवेश गर्न सक्ने छिद्र/दरारबाट मुक्त रहेको ।				
१६	खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाइ गरिएको ।				
१७	सफाइका तीनवटा भिन्नाभिन्नै उपकरणहरु प्रयोग गर्ने गरिएको : क) खानेकुरा तयार गर्ने/बनाउने ठाउँका लागि ख) खानेकुरा पस्कने/बाँड्ने स्थानका लागि (ग) आँगन र चर्पी लगायत अन्य ठाउँहरु ।				
१८	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरुले उनीहरुका बाहिरी लुगा ढाकिने गरी सफा पोशाक/एप्रोन लगाएको ।				
१९	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरुले नियमित नुहाउने, नङ्ग काटेको, नङ्गमा अनावस्यक पोलिस नगरेको, खानेकुरामा छोईने गरी गहना नलगाएको, कपाल छोटोगरी छोपेको र मास्क लगाएको ।				
२०	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरुले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गएपछि, कच्चा खानेकुरा भण्डार वा चलाएपछि,, फोहोरमैला वा रसायन चलाएपछि, सरसफाइ तथा मर्मत सम्भार गरेपछि, चक्कुमा सान लगाएपछि साबुन र पानीले उपयुक्त विधि अवलम्बन गरी हात धुने गरेको ।				
२१	हात धुनुपर्ने नियमहरु देखिने गरी भान्छा तथा सफा गर्ने ठाउमा राख्ने गरेको ।				
२२	सरुवा तथा संक्रमक रोग (रुघा, खोकी, वान्ता , झाडा/पखाला, ज्वरो आदी) लागको भनिएका कामदारहरुलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा फर्कन अनुमति नदिइएको ।				
२३	नियमित तथा बिरामी पर्दा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने गरेको ।				
२४	हातमा भएका काटेको घाउ चोट, घाउका फोका वा कोतरिएका दागहरु छोप्न पन्जाहरुको प्रयोग गरिएको				
२५	भान्छा, खाना खुवाउने स्थान, काउन्टरमा बसेर धुम्रपान गर्न, खाने र थुक्न निषेध गरिएको				
२६	व्यक्तिगत सरसफाइका सवालहरुका बारेमा सबै कर्मचारीहरुलाई राम्ररी तालिम दिने तथा नियमित रुपमा उनीहरुमाथि सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।				

नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालय सिंहदरबार

२७	सरसफाई प्रयोजनको लागि पर्याप्त पानीको आपूर्ति भएको ।				
२८	पिउने प्रयोजनको लागि प्रशोधित तथा पिउनयोग्य पानीको व्यवस्था भएको ।				
२९	सरसफाई प्रयोजनको लागि तातोपानीको आपूर्ती व्यवस्था भएको ।				
३०	छिटो सडिगलि जाने खानेकुराहरु जुटाउने, पकाउने र उपभोग गर्ने कार्य एकै दिन गरिएको (चिस्याउनुपर्ने जरुरी नै नभएको) ।				
३१	काँचो मासु तथा माछालाई पकाइसकेका सबै खानेकुराहरुबाट अलग्गै भण्डार गरिएको विश्वसनीय तथा भरपर्दो चिस्यानको व्यवस्था भएको ।				
३२	सरसफाइको पर्याप्त वातावरण बनाउन, किरा/मुसा आदीको पर्याक्रमणबाट जोगाउन र सरसफाइका लागि प्रयोग गरिने वस्तुहरुबाट दूषित हुन नदिन सुक्खा खानेकुरा र मसलाहरुलाई सफा तथा ढकनी सहितका उपयुक्त भाँडाहरुमा भण्डार गरिएको ।				
३३	मासु, दुग्धपदार्थ, माछा, अण्डा तथा छिटो सडिगलि जाने खानेकुराहरुलाई ५° C वा सो भन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरि मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाइएको ।				
३४	फ्रिजिङ गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरिएको ।				
३५	रेफ्रिजेरेटरमा भण्डारण गर्दा कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरुलाई खाना राख्ने ढकनीयुक्त भाँडामा छोपी तयारी खानेकुराहरुभन्दा मुनि राखिएको ।				
३६	खाने (पकाउने) तेल एकपटक पकाईसकेपछी नियमित फेरबदल गर्नेगरेको ।				
३७	कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरुका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरुको व्यवस्था गरिएको ।				
३८	सम्पूर्ण उपकरणहरुलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राखिएको ।				
३९	पेय पदार्थ र खानेकुराहरुलाई चिसो (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्र बरफ बनाइएको ।				

नेपाल सरकार
कृषि विकास मन्त्रालय
सिंहदरबार

४०	पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो वा कुनै पनि हालतमा २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राखिएको ।			
४१	चिस्याएर राखिएका खानेकुराहरुलाई पकाउनुअघि त्यसमा भएका बरफलाई पूर्ण रुपमा पगालेर अलग गरिएको ।			
४२	खानेकुरालाई राम्ररी पकाइएको र त्यसको तापक्रम कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।			
४३	पकाएको खानेकुरालाई राम्ररी पुनः तताइएको र त्यसको तापक्रम कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस पुगेको ।			
४४	आफैले झिकेर खाने (बफेट) खानेकुरालाई दुई घण्टाभन्दा बढी समयसम्म तातो पकडमा राख्दा यसको तापक्रम ६३ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा माथि भएको ।			
४५	सबै सलादलाई पिउने पानीले सफा गरी पोटासियम परम्याग्यानेट वा क्लोरिन (०.१ मिलीग्राम भन्दा बढी अवशेष नरहनेगरी) ले निर्मलीकरण गरी जिवाणुमुक्त बनाइएको ।			
४६	पकाइएका, चिस्याइएका, भण्डारण गरिएका, पुनः तताइएका र झिकेर खाने (बफेट) बस्तुहरुको तापक्रम तथा समयको अभिलेख हुने गरेको ।			
४७	सबै भित्रिने (इन्कमिङ) खानेकुराका परिकारहरुको गुणस्तर र उत्पादन तथा उपभोग्य मिति हेर्ने डेलिभरी जाँच गर्ने गरिएको ।			
४८	रेफ्रिजेरेटर तथा फ्रिजरहरु ठिक तापक्रममा चलिरहेका छन् भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्न तिनीहरुको जाँच गरिएको ।			
४९	खाद्य स्वच्छता र सरसफाइका बारेमा कर्मचारीहरुलाई पर्याप्त तालिम दिई उनीहरुको सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।			
५०	पानीको भण्डारण तथा प्रशोधन प्रक्रियाहरुको प्रलेखन (डकुमेन्टेसन) तथा परीक्षण गरिएको गुणस्तरको अभिलेख राखिएको ।			
	जम्मा प्राप्तांक			

खाद्य अनुसन्धान अधिकारी वा खाद्य निरीक्षकको नाम, हस्ताक्षर र मिती :

खाद्य व्यवसायीको नाम, हस्ताक्षर र मिती :

नेपाल सरकार कृषि विकास मन्त्रालय सिंहदरबार

अनुसूची २

खाद्य स्वच्छता स्तर वर्गीकरण

स्तर	प्राप्तांक	स्तरीकरण लोगोको प्रकार	निरीक्षण तथा कारबाही	पुनःनिरीक्षण
(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)	प्राप्तांक ९० भन्दा माथि	३ तारा र (क) सहित अतिउत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with **3 Star , (A)** grade **and VERY GOOD** rating)	खाद्य स्वच्छता प्रणालीको अडिट गर्ने, प्रणालीमा देखिएको non-compliance हरुलाई १ महिना समय दिई सुधार गर्न लगाउने ।	प्रत्येक बर्ष खाद्य स्वच्छता प्रणालीको अ[illegible] गर्ने, प्रणालीमा देखिएको no[illegible] compliance हरुलाई १ महिना समय [illegible] सुधार गर्न लगाउने, २ महिना भित्र no[illegible] compliance हरु सुधार भएको नपाइ[illegible] स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने
(ख) उत्तम (GOOD)	प्राप्तांक ८० भन्दा माथि ८९ सम्म	२ तारा र (ख) सहित उत्तम लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with **2 Star, (B)** grade **and GOOD** rating)	उल्लघन भएको केही जोखिमयुक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ तह घटाउने ।
(ग) सन्तोषजनक (SATISFACTORY)	प्राप्तांक ६५देखि ७९ सम्म	१ तारा र (ग) सहित **सन्तोषजनक** लेखिएको हरियो स्टिकर (Green sticker with **1 star, (C)** grade **and SATISFACTORY** rating)	उल्लघन भएको केहि जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगोमा १ त[illegible] घटाउने ।
(घ) सामान्य (AVERAGE)	प्राप्तांक ५० देखि ६४ सम्म	(घ) सहित **सामान्य** लेखिएको पहेलो स्टिकर (Yellow sticker with **(D)** grade and **AVERAGE** rating)	उल्लघन भएको केहि जोखिम युक्त मापदण्ड १ महिनाभित्र सुधार हुनुपर्ने ।	६ महिना भित्रमा पुनःनिरीक्षण गर्दा सुधार भएको नपाइएमा स्तरीकरण लोगो खारेज

अनुसूची ३
खाद्य स्वच्छता स्तरीकरण लोगो

(क) अतिउत्तम (VERY GOOD)

खाद्य स्वच्छता स्तर
★★★ (क)
अतिउत्तम

विभागीय प्रमुखको हस्ताक्षर
जारी मिति:
समाप्त मिति:

FOOD SAFETY RATING
★★★ [A]
VERY GOOD
Government of Nepal
Ministry of Agricultural Development
Department of Food Technology & Quality Control
Babarmahal, Kathmandu
A-Very Good, B-Good, C-Satisfactory, D-Average

Director General's Signature
Issued Date:
Valid Date:

(ख) उत्तम (GOOD)

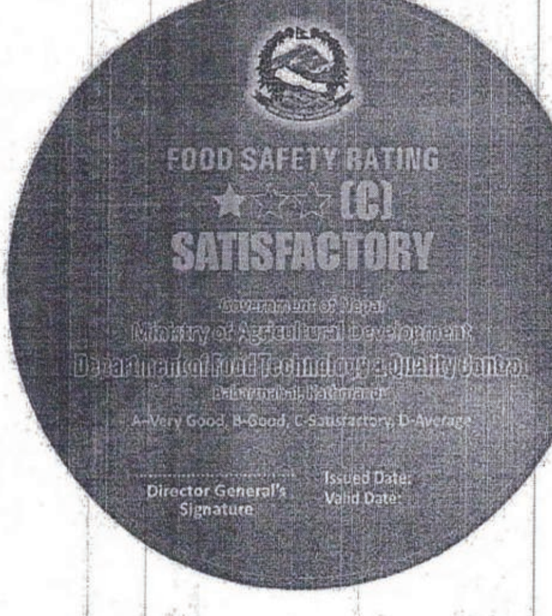
खाद्य स्वच्छता स्तर
★★☆ (ख)
उत्तम

विभागीय प्रमुखको हस्ताक्षर
जारी मिति:
समाप्त मिति:

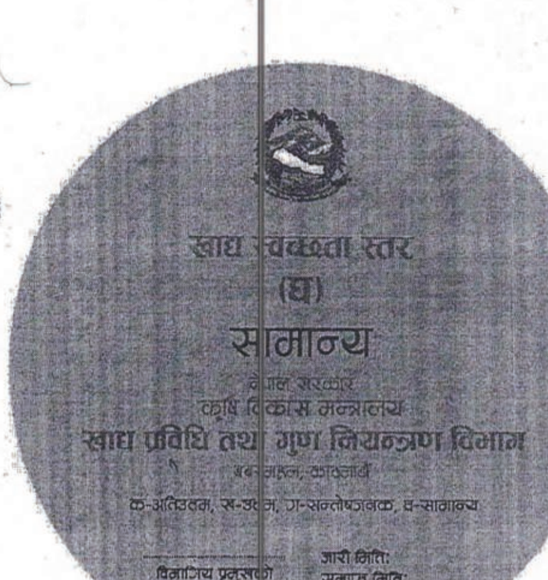
FOOD SAFETY RATING
★★☆ [B]
GOOD
Government of Nepal
Ministry of Agricultural Development
Department of Food Technology & Quality Control
Babarmahal, Kathmandu
A-Very Good, B-Good, C-Satisfactory, D-Average

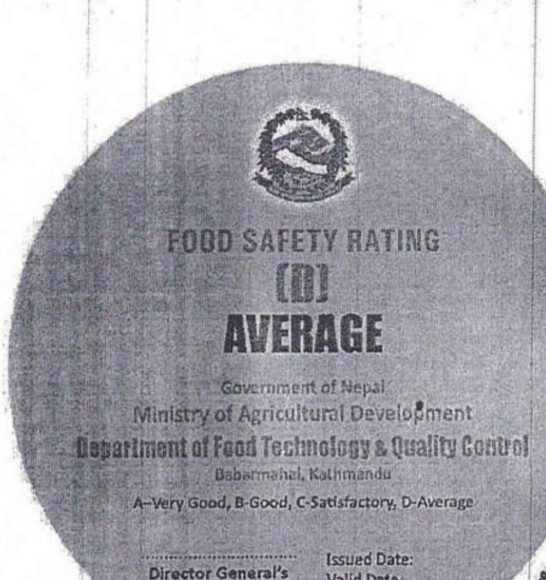
Director General's Signature
Issued Date:
Valid Date:

ग) सन्तोषजनक (SATISFACTORY)



(घ) सामान्य (AVERAGE)





अनुसूची ४

प्रतिवद्धता

मिति..................मा ....को होटेल/रेष्टुरेन्ट लगाएतका खाद्य व्यवसायको निरिक्षण टोलीले मेरो.............................. होटेल/रेष्टुरेन्ट/भोजनालय/मिठाई पसल/चिया पसल/क्याफे/क्याटरिंग/क्यान्टिन निरिक्षण गर्दा न्यूनतम मापदण्ड पुरा गरी अति उत्तम र उत्तम स्तरको लोगो सहितको स्टीकर प्रदान गरेकोमा सो कायम राख्न निम्नलिखित कार्य गर्न म प्रतिवद्ध छु ।

- गुणस्तरी सेवा ग्राहकहरुलाई उपलब्ध गराउन,
- खानेकुरालाई राम्ररी पकाएर सुरक्षित तापक्रममा राख्न,
- काँचो र पकाएको खानेकुरा छुट्टा-छुट्टै राख्न,
- स्वच्छ पानी र स्वच्छ कच्चा पदार्थको प्रयोग गर्न,
- प्याकिङ्ग गरिएको खाद्यवस्तुको उपभोग्य मिति भित्र प्रयोग गर्न र बिक्रि गर्न,
- खाना पकाउने, भण्डारण गर्ने र खुवाउने ठाउँ सफा राख्न,
- यस होटेल, रेष्टुरेन्ट, भोजनालय, मिठाई पसल, चिया पसल, क्याफे, क्याटरिंग, क्यान्टिन वरिपरी, ट्वाइलेट बाथरुम र भाँडा माज्ने ठाउँ सफा राख्न,
- खाना पकाउने, खुवाउने व्यक्तिको व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्न,
- तोकिएको परिधिभित्र मात्र खाद्य रंग तथा अन्य प्रयोग गर्न स्वीकृत योगशील प्रयोग गर्न,
- ढाँटी भुक्काई कम गुणस्तरको खाद्य वस्तु बिक्रि वितरण नगर्न र
- अभिलेख व्यवस्थित तवरले राख्न

प्रवर्द्धक
नेपाल सरकार
कृषि विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

....
संचालक
मिति:...................

अनुसूची ५

होटेल रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायीहरुले पूरा गर्नुपर्ने न्युनतम कार्यहरु

क) सम्बन्धित निकायहरुमा दर्ता हुनुपर्नेछ ।

ख) खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जडान गर्नुपर्नेछ ।

ग) चर्पीहरुको पर्याप्त व्यवस्था गर्ने र तिनीहरु सफा तथा ठिक अवस्थामा रहेको साथै चर्पीहरु खानेकुरा बनाउने तथा राख्ने कोठादेखी टाढा हुनुपर्नेछ ।

घ) ढाकिएका फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरुलाई खानेकुराहरु तयार गर्ने ठाउँ तथा त्यसको परिसरबाट अलग्गै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ । फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरु नियमित रुपमा खाली गरी सफा गर्नुपर्नेछ ।

ङ) खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण, भाडावर्तन तथा सतहलाई खानामा प्रयोग गर्न सकिने जीवाणु नाशक वस्तु (सेनिटाइजर) र तातो पानी प्रयोग गरी सरसफाइ गर्नुपर्नेछ ।

च) कीट (हानिकारक जीव) हरुको नियन्त्रण गर्ने पर्याप्त व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।

छ) हात धुनुपर्ने विधिहरु देखिने गरी भान्छामा राखिएको, खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने व्यक्तिहरुले काममा आइसकेपछि, प्रत्येक ३० मिनेटमा र चर्पी गएपछि, कच्चा खानेकुरा चलाएपछि, संग्रह गरेपछि वा भण्डार गरेपछि, फोहोरमैला, रसायन चलाएपछि, सरसफाइ गरेपछि, मर्मत सम्भार गरेपछि, चक्कुमा सान लगाएपछि साबुन र तातो पानीले हात धुने व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।

ज) विरामी परेको वा झाडा वा पखाला लागेको भनिएका कामदारहरुलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा नलगाउने ।

झ) कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरुलाई खाना राख्ने ढकनीयुक्त भाँडामा छोपेर र तयारी खानेकुराहरुभन्दा मुनि राख्नुपर्नेछ ।

ञ) खाने (पकाउने) तेल एउटा खाद्य पदार्थ पकाईसकेपछी अर्को खाद्य पदार्थ पकाउँदा फेरबदल गर्नुपर्नेछ ।

ट) कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरुका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरुको व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

ठ) सम्पूर्ण उपकरणहरुलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राख्नुपर्नेछ ।

ड) पेय पदार्थका लागि पिउने पानीबाट र खानेकुराहरुलाई चिसो पकड (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्रै बरफ बनाउनु पर्नेछ ।

ढ) खानेकुरालाई खानेकुराको भित्री भाग कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगरी राम्ररी पकाउनुपर्नेछ ।

ण) पकाएको खानेकुरालाई कम्तीमा ७५ डिग्री सेल्सियस तापक्रम पुग्नेगरी राम्ररी पुनः तताउनुपर्नेछ ।

त) खानेकुराहरुको सम्पूर्ण तयारी तथा व्यक्तिगत सरसफाइ गर्न, भाँडा माझ्न धाराको वा प्रशोधित पानीको आपूर्ति पर्याप्त भएको र भाँडा माझ्न तथा खानेकुरा लागेका वा त्यसको सम्पर्कमा आएका सतह/ठाउँ सफा गर्न पिउने पानीको पनि पर्याप्त आपूर्ति व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

थ) मासु, दुग्धपदार्थ, माछा तथा अण्डा लगायत छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरुलाई ५ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा (cold hold) रेफ्रिजेरेटरमा भण्डार गर्ने र त्यसमा भण्डार मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाउनुपर्नेछ ।

द) फ्रिजिङ गर्नुपर्ने खानेकुराहरुलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गर्नुपर्नेछ ।

ध) पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राख्नुपर्नेछ ।

न) सकेसम्म स्टेनलेस स्टीलका भाडाहरु मात्र प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

नेपाल सरकार
कृषि विकास मन्त्रालय
सिंहदरबार

अनुसूची ६

(दफा ९ र दफा १३ संग सम्बन्धित)

स्तरीकरण प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र नम्बर

मिति.................

क) खाद्य व्यवसायको नाम :

ख) ठेगाना :

ग) व्यवसायीको नाम र थर :

घ) व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर :

ङ) बाबुको नाम :

च) बाजेको नाम :

छ) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

ज) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

झ) बिक्रि गरिने परिकारहरुको नाम :

ञ) स्तरीकरणको तह:

व्यवसायीको हस्ताक्षर

औठाको छाप (हस्ताक्षर गर्न नजानेको भएमात्र)

दा वा

फोटो

....

महानिर्देशक/कार्यालय प्रमुख

फोटो समेतमा पर्ने गरी दस्तखत तथा कार्यालयको छाप

अनुसूची ७

(दफा ४ र दफा १३ संग सम्वन्धित)

निवेदनको ढाँचा

रु.१० हुलाक टिकट

श्रीमान्

मिति............

विषय : होटेल/ रेष्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीङ्ग व्यवसायको स्तरीकरण गरी पाऊँ बारे ।

महोदय,

मैले/ हामीले निम्न बमोजिमको स्वच्छ र ताजा खाद्य तथा पेय पदार्थ तयार गरी बिकी बितरण गर्न चाहेकोले रु. १०-। को टिकट टाँसी .... होटेल/ रेष्टुरेन्ट/ चमेना गृह/ क्याटरीङ्ग खाद्य व्यवसायको नाममा नियमानुसार स्तरीकरण गरी लोगो र प्रमाणपत्र जारी गरी पाउनको लागि निम्नानुसारको विवरण सहित अनुरोध गरेको छु / छौं ।

विवरण :

१. खाद्य व्यवसायको नाम :

२. ठेगाना :

३. व्यवसायीको नाम र थर :

४.सम्पर्क नम्बर :

५. व्यवसायको किसिम :

६. व्यवसायको काम कार्यवाहीका लागि जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र थर

क) बाबुको नाम :

ख) बाजेको नाम :

ग) स्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

घ) अस्थायी ठेगाना (वडा नं. समेत) :

७. तयार तथा बिकी वितरण गर्न चाहेको खाद्य पदार्थ सम्बन्धी बिबरण :

....

....

....

....

८.प्राविधिक शिप : क) दक्ष जनशक्तिको व्यवस्था :......................

....

११.सरसफाईको व्यवस्था : ....

....

१२. कच्चा पदार्थको किसिम तथा स्रोत : आयातित तथा बाह्य
१३. व्यवसायको लागत :

निवेदक,

सही....
नाम :
ठेगाना :

द्रष्टव्यः
सलंग्न गर्नुपर्ने विवरणहरु :

क) व्यवसाय दर्ताको प्रमाण पत्रको प्रतिलिपि ।
ख) बोर्डको हकमा दिएको आधिकारिक पत्र ।
ग) व्यवसायीको आधिकारिक पत्र ।
घ) प्रमाणपत्र लिनेको २ प्रति पासपोर्ट साईजको फोटो ।
ङ) व्यवसाय सम्म पुग्ने नक्शा ।
च) नागरिकताको प्रतिलिपि ।
छ) पेय तथा खाद्य पदार्थहरुको मेनु ।
ज) खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी तालिमको प्रमाणित प्रतिलिपि (भएमा) ।