

(कार्यालय प्रति)

अर्थोडक्स चिया उद्योग निरीक्षण पुस्तिका

Inspection Booklet for Orthodox Tea Industry



नेपाल सरकार

कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय

खाद्यप्रबिधितथागुणनियन्त्रणविभाग

क्षेत्रीय खाद्य प्रबिधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय

बिराटनगर, मोरङ

१) अनुगमन गरिएको उद्योगको नाम :

२) ठेगाना :

३) उद्योगपतिको नाम र ठेगाना :

४) उद्योगको जिम्मालिने व्यक्ति :

सम्पर्क नं. :

५) उद्योगको किसिम :

☐ व्यक्तिगत ☐ साझेदारी ☐ सहकारी

☐ घरेलु ☐ मध्यम ☐ ठूलो

६) अनुज्ञा पत्रनम्बर र मिति :

७) उत्पादन क्षमता :

८) जम्मा कर्मचारी संख्या :

प्राविधिक कर्मचारी संख्या

प्रशासनिक कर्मचारी संख्या

९) उत्पादनका किसिमहरू :

उत्पादन खाद्य पदार्थ :

नामब्रान्डनाम

उपभोग्य मिति :

उद्योग अनुगमन / निरीक्षण गर्दा मुल्यांकनका आधारहरू :

(निरीक्षकले कार्यालय प्रतिको फारममा विवरण भरि मुल्यांकन गर्ने र उद्योगमा रहेको निरीक्षण पुस्तिकाको अनुसूची १ मा समेत निर्देशन/सुझाव दिने)

क) चियापत्ती संकलन र विक्रिवितरण :

चियापत्ती संकलन, ढुवानी तथा उद्योगमा चियापत्ती प्राप्त गर्ने प्रणाली

सोझै आफ्नै बगानबाट ☐ बाहिर/अन्य कृषकका बगानबाट ☐

चियापत्ती संकलन गरी प्रसोधन स्थलसम्म ल्याउने तरिका :

सवारी गाडी प्रयोगगरी ल्याउने ☐

मजदुरबाट चियापत्ती संकलनगरी ☐

चियापत्तीसंकलनगरी राख्ने भाँडाको किसिम :

१) धातु (स्टील, आलुमिनियम) ☐

२) प्लाष्टिक ☐

३) अन्य ☐

अन्य भएमा विवरण उल्लेख गर्ने

चियापत्ती उद्योगमा ढुवानी गर्दाको अवस्था ठीक भएको ☐ नभएको ☐

हरियोचियापत्तीखरिदगर्दा गुणस्तर जाँचको व्यवस्था ठीक भए ☐ नभएको ☐

चियापत्ती उद्योगसम्म ढुवानी गर्ने गाडीको अवस्था ठीक ☐ ☐ भएको ☐ नभएको

ख) भवन तथा सुविधाहरु:

१) स्थान

भवनको निर्माण स्थाई प्रक्रितिको ☐ भएको ☐ नभएको

वरपरको वातावरण सफा ☐ भएको ☐ नभएको

उद्योग नजिकै अन्यदुर्गन्ध फैलाउने किसिमका फर्महरु ☐ भएको ☐ नभएको

कम्पाउण्ड वाल ☐ भएको ☐ नभएको

उद्योग परिसर भित्र रुख/बिरुवा ☐ लगाइएको ☐ नलगाइएको

शौचालयको व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

पुरुष तथा महिलालाई छुट्टा/छुट्टै शौचालयको व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

प्रसोधन गर्ने स्थलबाट शौचालय पर्याप्त टाढा ☐ भएको ☐ नभएको

प्रसोधन, भण्डारण आदिको लागि पर्याप्त कक्षको व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

२) भित्ता भुईँ,छत (सिलिङ्ग) को अवस्था

प्रसोधन कक्षको भित्ता सजिलै सफा गर्न मिल्ने पदार्थ (जस्तै टायल)बाट

☐ बनाईएको ☐ नबनाईएको

भुईँ राम्रोसँग सफा गर्न मिल्ने ☐ नमिल्ने ☐

भित्ता एवं भुईँ सफागर्दनिस्कने फोहर व्यवस्थापन ☐ भएको ☐ भएको

भित्ता/भुईँ सफा गर्ने सम्बन्धि विवरण.....

भुइँमा नालाको व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

नालालाई छोप्ने व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

छत (सिलिङ्ग)को सरसफाई ☐ भएको ☐ नभएको

३) झ्याल, ढोका

कुन सामग्रीले बनेको

मेटल ☐

काठ ☐

अन्य (विवरण उल्लेख गर्ने).....

ढोका आफै बन्द हुने व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

ढोका, झ्याल र भेन्टीलेसनमा जाली ☐ भएको ☐ नभएको

नियमित सफा गर्ने व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

४) प्रकाशको व्यवस्था

पर्याप्त प्राकृतिक तथा कृत्रिम प्रकाशको व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

बिजुलीका उपकरणहरू फुटेर चियामा मिसिन नदिन उचित छोप्ने व्यवस्था

☐ भएको ☐ नभएको

५) हावाको आवतजावत सम्बन्धि व्यवस्था

पर्याप्त प्राकृतिक तथा कृत्रिम हावाको उपलब्धता ☐ भएको ☐ नभएको

६) पानीको उपलब्धता

पानीको स्रोत.....

प्रसोधन तथा मानव उपभोगकोलागि स्वच्छ पानीको व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

७) पानीको उपचार प्रणाली

पानीको उपचार गर्ने ☐ गरेको ☐ नगरेको

८) पहिरन बदल्ने व्यवस्था

पहिरन बदल्ने कक्ष भएको ☐ नभएको ☐

पुरुष तथा महिलाको लागि छुट्टा/छुट्टै कक्षको व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

पहिरन बदल्ने कक्षमा Locker को व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

कामदार तथा Visitorको लागि एप्रोन, मास्क, टोपी आदि पहिरनको व्यवस्था

☐ भएको ☐ नभएको

९) हानिकारक जीव नियन्त्रण सुविधा (Pest control)

Pest control को व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

Pest control सम्बन्धि विवरण.....

१०) फोहरमैला व्यवस्थापन

उत्पादन स्थल भित्र रहेका ठोस फोहरलाई राख्न पर्याप्त ढाक्ने बिको सहित लेबल गरि राखिएका भाडाको व्यवस्था ☐ भएको ☐ नभएको

फोहर राख्ने भाडाहरूको नियमित सरसफाई गर्ने ☐ गरिएको ☐ नगरिएको

भुइँको सरसफाई वा उपकरणहरूको सरसफाईबाट निस्केको ठोस तथा तरल फोहोर को व्यवस्थापन गर्ने गरेको ☐ नगरेको ☐

ठोस फोहर व्यवस्थापन सम्बन्धी विवरण.....

Waste water treatment प्रणाली भएको ☐ नभएको ☐

Waste water treatment प्रणाली सम्बन्धि विवरण.....

.....

उद्योगबाट निस्कासन हुने फोहोर तथा ढलको वातावरणसँग समबन्धित ऐन कानून बमोजिम ब्यबस्थापन भएको ☐ नभएको ☐

११) हातधुने सुविधा

बेसिन छ ☐ छैन ☐

साबुन (ठोस/तरल) छ ☐ छैन ☐

सफा टवेल/Hand dryer छ ☐ छैन ☐

१२) भण्डारण सुविधा

कच्चा पदार्थ, उत्पादीत चिया, प्याकेजिज पदार्थ आदीको लागि पर्याप्त भण्डारण कोठा ☐ भएको ☐ नभएको

सरसफाई, पेष्ट नियन्त्रण लगायतका रसायनलाई चियामा संक्रमण नहुने गरी छुट्टै व्यवस्थापन गरिएको ☐ नगरिएको ☐

१३) प्रयोगशालाको व्यवस्था

प्रयोगशाला भएको ☐ नभएको ☐

प्रयोगशाला क्षेत्रफल पर्याप्त भएको ☐ नभएको ☐

प्रयोगशालामा भएको उपकरणहरू Calibrated भएको ☐ नभएको ☐

प्रयोगशालाको उपकरण सम्बन्धि विवरण.....

प्रयोगशालामा दक्ष प्राविधिक भएको ☐ नभएको ☐

१४) कामदारहरूलाई समय समयमा खाद्य स्वच्छता, व्यक्तिगत सरसफाई लगायतका विषयमा तालिमको व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

ग) सरसफाईको व्यवस्था

प्रशोधन स्थल तथा भण्डारण कक्षको नियमित सरसफाई भएको ☐ नभएको ☐

नियमित सरसफाई गर्न तालिका एवं जिम्मेवारीको व्यवस्था

भएको ☐ नभएको ☐

निरोगन वा जीवाणु हनन गर्न प्रयोग गरीने पदार्थहरू(Sanitizer/Detergent)

.....

Sanitizer र detergent जस्ता रसायनिक पदार्थहरूलाई लेबल

गरिएको ☐ नगरिएको ☐

गाडी धुने स्थल तथा ढुवानीको साधन सरसफाई गर्ने व्यवस्था भएको ☐

नभएको ☐

घ) व्यक्तिगत सरसफाई:

१) कामदारको स्वास्थ्य

बिरामी कामदार कार्यरत रहेको ☐ नरहेको ☐

बिरामी भएको अवस्थामा उपचार

आफैले गर्ने ☐

उद्योगबाट गरिने ☐

कामदारको नियमित स्वास्थ्य परिक्षण गर्ने गरिएको ☐ नगरिएको ☐

कामदारको स्वास्थ्य उपचार सम्बन्धि अभिलेख राखिएको ☐ नराखिएको ☐

२) कर्मचारी/कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई तथा आचरण

चियासँग संसर्गमा आउने कामदारले पञ्जा/एप्रोन/मास्क/बुट/हेयरनेट प्रयोग गर्ने

गरेको ☐ नगरेको ☐

नङ काटेको ☐ नकाटेको ☐

गरगहना लगाएको ☐ नलगाएको ☐

कामदारले साबुन र सफा पानीले हात धुने ☐ गरेको ☐ नगरेको

चुरोट/खैनी/गुटका/च्वीड गम आदि प्रशोधन स्थलमा खाने

गरेको ☐ नगरेको ☐

पुरुष कामदारको हकमा केश काटेको ☐ नकाटेको ☐

महिला कामदारको हकमा कपाल डल्लो पारेको ☐ नपारेको ☐

नाक कोट्याउने, कपाल कन्याउने, जथाभावी थुक्ने आदी बानी ☐ भएको

☐ नभएको

३) दुर्घटना वा घाउ भएको खण्डमा गरीने व्यवस्था

प्राथमिक उपचार को(First aid)सुविधा रहेको ☐ नरहेको ☐

आपतकालीन उपचार व्यवस्थापन रहेको ☐ रहेको ☐

ड) उत्पादन प्रकृया नियन्त्रण :

१) गुणस्तर नीति तथा गुणस्तर कार्यविधि(Quality policy and quality manual)

☐ भएको ☐ नभएको

२) गुणस्तर नियन्त्रण गर्ने परिक्षण तथा परिक्षणविधिहरु :

क) हरियोचियापत्ती:

प्यारामिटर	जांच गर्ने गरेको / नगरेको	प्यारामिटर	जांच गर्ने गरेको / नगरेको
तापक्रम		सापेक्षिक आद्रता	
मोइस्टर कन्टेन्ट (जलांश)		हरियो पातको अवस्था	

ख) प्रशोधित चिया :

प्यारामिटर	जांच गर्ने गरेको / नगरेको	प्यारामिटर	जांच गर्ने गरेको / नगरेको	प्यारामिटर	जांच गर्ने गरेको / नगरेको
तापक्रम		टीटेस्टिङ		कोलिफर्म परिक्षण	
गह्रौं धातुहरु		कीटनासक बिसादीहरु		सल्मो नेल्ला परिक्षण	

३) उपकरण तथा प्रशोधन यन्त्रहरु:

उपकरणको अभिलेख ☐ राखेको ☐ नराखेको

बिग्रेका उपकरणहरुको उचित मर्मत सम्भार ☐ भएको ☐ नभएको

प्रशोधनका क्रममा उपकरणहरुको तापक्रम नियन्त्रण, आद्रता, समय अभिलेखन इत्यादि उचित किसिमले ☐ भएको ☐ नभएको

भाँडा कुन्डाहरु, ट्रेय, कन्भेयर, ड्रायर इत्यादि उपकरणहरु राम्रो अवस्थामा

☐ रहेको ☐ नरहेको

४) लेबलिङ्ग तथा प्याकेजिङ्ग

सबै किसिमका प्याक गरिएका चिया पदार्थहरूमा खाद्य ऐन नियमअनुसार लेबल

☐ लगाएको ☐ नलगाएको

लेबलिङ्ग तथा प्याकेजिङ्ग उचित तरिकाले ☐ भएको ☐ नभएको

लेबलिङ्ग तथा प्याकेजिङ्ग मा प्रयोग हुने मसी तथा प्याकेजिङ्ग सामग्रीहरू

खाद्य स्तरको ☐ भएको ☐ नभएको

प्याकेजिङ्ग मा प्रयोग भएका सामग्रीहरू :

मेटल ☐

चेस्टलेट ☐

जुटकाबोराहरू ☐

भित्री आलुमिनिउम फोयल भएका पेपर स्य ☐

प्लास्तिकका बोराहरू ☐

५) प्रयोगशाला प्रतिवेदन तथा उत्पादन प्रक्रिया नियन्त्रण

पारामिटरहरूको अभिलेख : ☐

प्रयोगशाला विश्लेषण प्रतिवेदनको अभिलेख ☐ राखेको ☐ नराखेको

उत्पादन प्रकृया सम्बन्धि प्रतिवेदनको अभिलेख राखेको ☐ नराखेको ☐

च) भण्डारण तथा वितरण व्यवस्थापन :

१) रसायन डेटरजेन्ट तथा सरसफाइका सामग्रीहरू भण्डारण प्रणाली :

☐ भएको ☐ नभएको

२) कच्चापदार्थ विवरण :

कच्चा पदार्थ	श्रोत	परिमाण

३) चिया भण्डारण स्थल :

प्रसोधित चिया, प्याकेजिंग पदार्थ एवं अन्य पदार्थ छुट्टा छुट्टै भण्डारण गर्ने ब्यबस्था

भएको ☐ नभएको ☐

४) प्रशोधित चिया स्थलमा, चिया भण्डारणमा तापक्रम तथा सापेक्षिक आद्रता नाप्ने ब्यबस्था : ☐ भएको ☐ नभएको

५) भण्डारण कक्षमा पेस्ट तथा किराफट्याडग्रा इत्यादी नियन्त्रण गर्ने प्रणाली :

भएको ☐ नभएको ☐

६) चिया उत्पादनहरू वितरण प्रणाली

फर्स्ट कम फर्स्ट आउट (FIFO)प्रणाली भएको ☐ नभएको ☐

अभिलेख राख्ने व्यवस्था भएको ☐ नभएको ☐

७) चिया बजार व्यवस्थापन, ढुवानी तथा उत्पादन Recall प्रणाली

उत्पादित चिया पदार्थ बजार पठाउँदाको अवस्था:

राम्ररी प्याकेजिड भएको ☐ नभएको ☐

उत्पादन तथा विक्रि/वितरण अभिलेख ☐ भएको ☐ नभएको

फिर्ता भएको चिया तथा चिया पदार्थको प्रयोग

☐ नष्ट गरिएको ☐ नगरिएको

पुनः प्रयोग गरिएको ☐ नगरिएको ☐

छ) समग्र मुल्यांकन :

ज) समग्र मुल्यांकनको आधारमा सुधार गर्नु पर्ने पक्षहरूबारे अनुसूची १ मा निर्देशन/सुझाव दिने

उद्योगको आधिकारीक व्यक्तिको नाम, थर पदः हस्ताक्षरः	निरीक्षण गर्ने अधिकारी वा निरीक्षकको नाम, थरः पदः हस्ताक्षरः
---	---

अनुसूची १

निरिक्षणका क्रममा दिईएका सुझाब एवं निर्देशन
(उद्योगको निरिक्षण पुस्तिकामा समेत अवस्था र निर्देशन/सुझाब राख्ने)

सि.नं.	निरिक्षण मिति	निरिक्षकको नाम	उद्योग निरिक्षण गर्दाको अवस्था	निरिक्षणको क्रममा दिईएका निर्देशन/सुझाबहरु	निरिक्षकको हस्ताक्षर	उद्योगको आधिकारिक व्यक्तिको हस्ताक्षर	कैफियत

अनुसूची १

निरिक्षणका क्रममा दिईएका सुझाब एवं निर्देशन
(उद्योगको निरिक्षण पुस्तिकामा समेत अवस्था र निर्देशन/सुझाब राख्ने)

सि.नं.	निरिक्षण मिति	निरिक्षकको नाम	उद्योग निरिक्षण गर्दाको अवस्था	निरिक्षणको क्रममा दिईएका निर्देशन/सुझाबहरु	निरिक्षकको हस्ताक्षर	उद्योगको आधिकारिक व्यक्तिको हस्ताक्षर	कैफियत

अनुसूचि २

उत्पादन प्रक्रियाको क्रमबद्ध बिबरण
(Flow Sheet)

अनुसूचि २

उत्पादन प्रक्रियाको क्रमबद्ध बिबरण
(Flow Sheet)

अनुसूचि २

उत्पादन प्रक्रियाको क्रमबद्ध बिबरण
(Flow Sheet)

अनुसूचि २

उत्पादन प्रक्रियाको क्रमबद्ध बिबरण
(Flow Sheet)