

कार्यपालिकाबाट स्विकृत मिति २०७४/१२/३०



राप्ती गाउँपालिका

खाद्य स्वच्छता तथा मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा विक्री बितरण सम्बन्धी मापदण्ड
२०७४

राप्ती गाउँपालिका

दाङ जिल्ला

५ नं. प्रदेश, नेपाल

खाद्य स्वच्छता तथा मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा विक्री बितरण सम्बन्धी मापदण्ड २०७४

प्रस्तावना:

आम रुपमा असल उत्पादन अभ्यास अवलम्बन गरी खाद्य पदार्थहरुको स्वच्छता कायम राखि खाद्य पदार्थको व्यापार व्यवसाय गर्दा मानव उपभोग योग्य स्वस्थ, सुरक्षित, गुणस्तरयुक्त खाद्य पदार्थहरु तथा मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन, भण्डारण, ढुवानी तथा विक्री वितरण गर्दा उपभोक्ताको हक हित संरक्षण र स्वास्थ्य रक्षा गर्न आवश्यक भएको हुँदा स्थानिय रुपमा राप्ती गाउँपालिकाले यो मापदण्ड जारी गरेको छ ।

परिच्छेद - १

प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ : (१) यो मापदण्डको नाम “खाद्य स्वच्छता तथा मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा विक्री बितरण सम्बन्धी मापदण्ड, २०७४ ” रहनेछ ।
 - (२) यो मापदण्ड स्थानिय रुपमा गाउँपालिकाका सबै प्रकारका खाद्य पदार्थको व्यापार व्यवसाय गर्ने तथा मासु प्रशोधन गरी विक्री वितरण गर्ने व्यवसायीहरुका लागी लागू हुनेछ ।
 - (३) यो मापदण्ड २०७५ साल श्रावण १ देखी लागू हुनेछ ।
२. परिभाषा : (१) विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस मापदण्डमा :
 - (क) “ऐन” भन्नाले विषय वस्तु संग सम्बन्धित, प्रचलित ऐनहरु लाई सम्झनु पर्नेछ ।
 - (ख) “नियमावली” भन्नाले विषय वस्तु संग सम्बन्धित, प्रचलित नियमहरु लाई सम्झनु पर्छ ।

- (ग) “व्यापार व्यवसाय” खाद्य पदार्थको कारोवार, व्यापार व्यवसाय तथा विक्रि वितरण गर्ने व्यवसायी सम्भन्नु पर्छ ।
- (घ) “गाउँपालिका” भन्नाले राप्ती गाउँपालिका सम्भन्नु पर्छ ।
- (ङ) “मासु” भन्नाले मानिसले खान योग्य पशुपंछीको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (च) “असल अभ्यास” भन्नाले दफा ११ मा उल्लेख गरिएबमोजिम उद्योगमा प्रशोधित मासु उत्पादन गर्दा अपनाउनु पर्ने वैज्ञानिक अभ्यास सम्भन्नु पर्छ ।
- (छ) “असल सरसफाई अभ्यास” भन्नाले दफा ८ मा उल्लेख गरिए बमोजिम उद्योगमा मासु वा मासुको परिकार तयार गर्दा कामदारहरुले अपनाउनु पर्ने सरसफाई, स्वस्थता र वैज्ञानिक अभ्यास सम्भन्नु पर्छ ।
- (ज) “चिसो पारेको मासु (चिल्ड मिट)” भन्नाले जिरो देखि ४ डिग्री सेल्सियस तापक्रममा भएको कोल्ड रुममा भण्डारण गरेको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (झ) “फ्रोजन मिट (फ्रोजन मिट)” भन्नाले माइनस (-१८) डिग्री सेल्सियस वा सो भन्दा तलको तापक्रम मा भण्डारण गरेको मासु सम्भन्नु पर्छ ।
- (ञ) “निरीक्षक” भन्नाले प्रचलित ऐन तथा नियम बमोजिम खाद्य पसल, खाद्य उद्योग होटल, रेष्टुरेन्ट जस्ता खाद्य व्यवसाय एवं खाद्य कारोवारको निरीक्षण गर्न नियुक्त अधिकारी सम्भन्नु पर्छ ।
- (ट) “माछा मासु पसल” भन्नाले उपभोग गर्न योग्य पशु पंक्ष तथा माछाको बध एवं प्रशोधन गरी ताजा तथा प्रशोधित माछा मासुलाई विक्रि वितरण गर्ने स्थल सम्भन्नु पर्छ ।
- (ठ) “ड्राइ मिट” भन्नाले मासुलाई तुरुन्त बिग्रन नदिन मासु सुकाउने विधि अपनाई पानीको मात्रा कम गरी सरक्षण गरिएको मासुजन्य पदार्थ सम्भन्नु पर्छ ।
- (ड) “माछा मासु प्रशोधन तथा प्रशोधित माछा मासुजन्य पदार्थहरु” भन्नाले माछा मासुलाई उपभोग्य अवस्थामा लैजान अवलम्बन गरिने प्रविधि सम्भन्नु पर्छ र मासुलाई प्रशोधन गरेर बनाइएको उपभोग योग्य माछा मासुलाई सम्भन्नु पर्छ ।
- (ढ) “खाद्य पसल” भन्नाले विभिन्न प्रकारका खाद्य पदार्थहरु विक्रि वितरण गर्ने स्थान सम्भन्नु पर्छ र यस्ले ताजा फलफुल र तरकारी जन्य खाद्य पदार्थहरु विक्रि वितरण गर्ने स्थललाई समेत जनाउँछ ।

परिच्छेद - २

अनुमति, दर्ता तथा नवीकरण सम्बन्धी व्यवस्था

३. **सिफारिश लिनु पर्ने** : गाउँपालिका भित्र खाद्य प्रशोधन उद्योग, पानी प्रशोधन उद्योग, बधशाला, माछा मासु प्रशोधन, मासु जन्य वस्तुहरुको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, लेवलिङ्ग, बिक्री बितरण, आयात, निर्यात, भण्डारण लगायतका कार्य गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले उद्योग स्थापना गर्नु पूर्व सिफारिश लिनु पर्नेछ ।
४. **खाद्य पसल, उद्योग वा व्यवसाय संचालन गर्दा दर्ता तथा अनुमति लिनु पर्ने** : (१) गाउँपालिका भित्र खाद्य प्रशोधन उद्योग, पानी प्रशोधन उद्योग, बधशाला, माछा मासु प्रशोधन, मासु जन्य वस्तुहरुको उत्पादन, प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, लेवलिङ्ग, फलफुल, तरकारी, होटल, रेष्टुरेन्ट, चमेना गृह बाट खाद्य पदार्थ बिक्री बितरण, आयात, निर्यात, भण्डारण लगायतका कार्य गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले पसल तथा उद्योग स्थापना गर्दा यस गाउँपालिकामा दर्ता गरी प्रचलित कानून बमोजिम अनुमति लिनु पर्नेछ ।
खाद्य उद्योगले प्रचलित खाद्य ऐन तथा नियमावलीमा भएको व्यवस्था अनुसार सम्बन्धित निकायबाट अनुमतिपत्र वा अनुज्ञापत्र समेत लिनु पर्नेछ ।
५. **खाद्य उद्योग स्थापना गर्ने स्थल तथा बाह्य वातावरण** : उद्योग स्थापना र संचालन गर्ने स्थलमा देहाय बमोजिमको मापदण्ड पुरा भएको हुनु पर्नेछ :
- (१) वातावरण : यस निर्देशिकाको प्रयोजनको लागि उद्योग स्थापना स्थल वातावरणीय प्रदूषण, दुर्गन्ध, धुवा, धुलो, रसायन तथा जैविक प्रदूषणले असर नपार्ने साथै किरा, मुसा, चरा, फोहोर (ठोस/तरल) आदिको प्रकोप नहुने स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
- (२) कम्पाउण्डवाल : उद्योगको भवन परिसरभित्र जङ्गली जनावर तथा घरपालुवा जनावर प्रवेश गर्नबाट रोक्न भवनको वरिपरि पर्खाल लगाएको हुनु पर्नेछ । कम्पाउण्डवाल माथि जाली वा फलामको बार लगाउन सकिनेछ । चरा नियन्त्रणको लागि कम्पाउण्डवालभित्र आवश्यक व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (३) उद्योगको भवन : उद्योग भवन देहायबमोजिम हुनु पर्नेछ :-
- (क) प्रशोधन कक्ष : प्रशोधन कक्ष सक्रमण नहुने किसिमको हुनु पर्नेछ ।

- (ख) भवनको भित्ता : उत्पादन कक्षको भित्ता सजिलै सफागर्न सकिने गरी टायल वा अन्य उपयुक्त बस्तु लगाएको हुनुपर्नेछ । साथै भित्ता र भूईको कुनाहरु फोहोर नजम्ने गरी बनाईएको हुनु पर्नेछ ।
- (ग) भवनको सिलिङ : उत्पादन कक्षको सिलिङ सफागर्न मिल्ने, सेतो रंगको, पानी नचुहिने, धुलोमैलो नजम्ने र कन्डेन्शेसन नहुने हुनु पर्नेछ ।
- (घ) उत्पादन कक्षको भूई : उत्पादन कक्षको भूई सजिलै सफा गर्न मिल्ने कोटा स्टोन वा अन्य उपयुक्त बस्तु लगाइएको, फोहोर बगेर जाने नालीको व्यवस्था भएको र नाली माथि जाली लगाइ मुसा, छुचुन्द्रो जस्ता जनावर तथा किरा फट्याङ्गा छिर्न नसक्ने किसिमबाट निर्माण गरेको हुनु पर्नेछ ।
- (ङ) उत्पादन कक्षको भ्याल : उत्पादन कक्षको भ्याल सफागर्न मिल्ने र जाली लगाइएको हुनु पर्नेछ ।
- (च) उत्पादन कक्षको ढोका : उत्पादन कक्षको ढोका सफा गर्न मिल्ने र आफै बन्द हुने प्रकारको हुनु पर्नेछ ।
- (छ) चिमनी : प्रशोधनको कममा प्रशोधन कक्षबाट निस्कने धुवां, अन्य ग्यास, बाफ वा प्रयोग गरिएका रसायनका कण निष्कासनको लागी उपयुक्त स्थानमा चिमनीको व्यवस्था गरीएको हुनु पर्नेछ । साथै भवनमा आवश्यकता अनुसार हावा निकास गर्ने पंखा (एकजष्ट फ्यान) जडान गर्नु पर्नेछ ।
- (ज) ड्राइङ्ग कक्ष : मासुलाई ड्राइङ्ग गर्नको लागि ड्रायर सहितको ड्राइङ्ग कक्षको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (झ) भण्डारण कक्ष : कच्चा मासु, प्रशोधित मासु र प्रशोधनको कममा प्रयोग हुने खाद्य योगशीलहरु (फुड एडेटिभस) जस्तै स्वीकृत परिरक्षी, एक्सटेन्डर, बाइन्डर, इमल्सिफायर, मसलाजन्य पदार्थहरुको भण्डारण वा अन्य निष्कृत्य पदार्थ (इर्नट मेटेरीयल) र यसको भण्डारणको लागि आवश्यकता अनुसार तापक्रम र सापेक्षिक आद्रता नियन्त्रण सहितको कक्ष हुनु पर्नेछ ।

६. सुबिधाहरु : उद्योगमा पर्याप्त मात्रामा देहाय बमोजिमको सुबिधा हुनु पर्नेछ :

(१) पानीको व्यवस्था :

- (क) प्रशोधनमा प्रयोग हुने पानी पिउन योग्य (पोटेबल) हुनु पर्नेछ ।
- (ख) आवश्यकता अनुसार तातो र चिसो पानीको पर्याप्त व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (ग) पानीको शुद्धिकरणका (क्लोरिन, फिल्टर वा अन्य कुनै) प्रविधि प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (घ) आवश्यक स्थानहरुमा हात धुने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (ङ) पानी भण्डारण गर्ने ट्याङ्की नियमित सरसफाई गर्नु पर्नेछ ।
- (च) कच्चा पदार्थको रूपमा प्रयोग हुने बरफ तथा वाफ पिउन योग्य (पोटेबल) पानीबाट बनेको हुनु पर्नेछ । साथै पुनःसंक्रमण नहुने गरी सुरक्षित तवरबाट भण्डारण गर्नु पर्नेछ ।

(२) सरसफाइ गर्ने औजार : सरसफाई तथा निःसंक्रमण गर्न प्रयाप्त औजारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(३) फोहोर व्यवस्थापन

- (क) खेर जाने खाद्य वस्तु (फुड वेस्ट) र अन्य फोहोर प्रशोधन तथा भण्डारण कक्षमा थुप्रिन नपाउने गरी नियमित रूपमा सुरक्षित स्थानमा विसर्जन गर्नु पर्नेछ । फोहोर जम्मा गर्न ढक्कन लाग्ने डस्ट बिनहरुको व्यवस्था गर्नुका साथै नियमित सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (ख) वातावरणमा असर नपर्ने तथा खाद्य वस्तुमा पुनः संक्रमण नहुने तरिकाबाट फोहोर (ठोस, तरल र ग्यास) व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।
- (ग) पानी प्रयोग हुने सबै क्षेत्रमा खाद्य पदार्थ तथा पानीलाई पुनः संक्रमण नगर्ने तरिकाबाट ढल निकासको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (घ) उद्योगको वरिपरि पानी जम्ने ठाउँ हुनु हुँदैन र यसका लागि राम्रो ढलको व्यवस्था हुनु पर्नेछ । उद्योगबाट निस्किएको फोहोर पानीलाई सिधै खोला वा ढलमा नहाली उपचार गरेर मात्र निकास दिने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

- (ड) वातावरण मैत्री तथा अन्य फोहोर अलग अलग विसर्जन गर्नुपर्नेछ र फोहोर खुल्ला नराखिएको हुनु पर्नेछ ।
- (४) व्यक्तिगत सरसफाई
- (क) हात धुने र सुख्खा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- (ख) खाद्य उद्योग, होटल, रेष्टुरेन्ट, चमेनागृह, पार्टी प्यालेसहरुमा हात धुने व्यवस्था लगायत शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्दछ । सकभर महिला र पुरुषको लागि अलग शौचालयको यथेष्ट व्यवस्था हुनु पर्नेछ । शौचालय तथा हात धुने स्थान लगायत भाडां बर्तन सफा गर्ने स्थान खाद्य पदार्थ तयार गर्ने, प्रशोधन तथा भण्डारण कक्ष देखि टाढा र सुरक्षित हुनु पर्नेछ साथै प्रशोधन तथा भण्डारण कक्षतिर नखुल्ने गरी ढोका राख्नु पर्नेछ ।
- (ग) कामदारहरुले व्यक्तिगत सरसफाई जस्तै नड, कपाल छोटो पारी, मास्क, एप्रोन, क्याप, बुट, पन्जा लगाई काम गर्नु पर्नेछ । काम गर्दा नड पालिस, चुरा, औठी लगायतका गरगहना लगाउन पाइने छैन । रागी तथा संक्रामक रोग लागेको बखतमा कामदारलाई खाल्द पदार्थको कारोवारमा काममा लगाउनु हुदैन ।
- (घ) खाद्य उद्योग, होटल, रेष्टुरेन्ट, चमेनागृह, पार्टी प्यालेस संचालकहरुहरुले कामदारले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरुको जनकारी दिई खाद्य स्वच्छता बारे सूचित गराउनु पर्दछ ।
- (६) स्वच्छ हावा तथा भेन्टिलेसन : खाद्य उद्योग, होटल, रेष्टुरेन्ट, चमेनागृह, पार्टी प्यालेसमा स्वच्छ हावा आवत जावतको सुनिश्चितता हुनु पर्नेछ ।
- (७) प्रकाशको व्यवस्था: प्राकृतिक वा कृत्रिम प्रकाश यथेष्ट पुग्ने गरी व्यवस्था गर्नु पर्नेछ

परिच्छेद - ३

विक्रि वितरण, प्रशोधन तथा प्याकेजिङ्ग सम्बन्धि व्यवस्था

७. पसलबाट खाद्य पदार्थ विक्रि वितरण तथा माछा मासु प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग र वितरण :

- (१) पसल तथा प्रशोधन, भण्डारण, चिस्यान, प्याकिङ्ग र वितरणको संवेदनशिल विन्दुहरूमा सरसफाइको उचित व्यवस्थापन गर्नु पर्दछ ।
- (२) प्रशोधन, भण्डारण, चिस्यान, प्याकिङ्ग र वितरणको संवेदनशिल विन्दु र अवस्थामा प्रभावकारी रूपमा समय र तापक्रमको नियन्त्रण गर्नु पर्नेछ ।
- (३) खाद्य र अखाद्य पदार्थहरू एकै स्थानमा सगंसगै राख्न हुदैन र यिनहरू बीच एक आपसमा संसर्ग नहुने प्रत्याभूति राख्ने जिम्मेवारी व्यवसायीको हुनेछ ।
- (४) पसल, उद्योगको भवन, कोठा, भण्डार परीसर सफा, उज्यालो र खाद्य पदार्थहरूलाई सुरक्षित राख्ने र उद्योगको हकमा प्याकेजिङ्ग कक्ष, स्टोर, अफिस कक्ष अलग अलग हुनु पर्नेछ ।
- (५) माछा मासुको भण्डारण तथा प्याकेजिङ्ग कक्षमा ५ डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रम हुनु पर्नेछ ।
- (६) उपभोग्य मितिको समाप्ती लगायत अन्य कारणबाट फिर्ता गर्नुपर्ने वा प्रयोग गर्न नमिल्ने अखाद्य पदार्थहरू उक्त ब्यहोरा स्पष्ट खुलाई छुट्टै प्याकिङ्ग गरी विक्री वितरण स्थलभन्दा छुट्टै स्थानमा राख्नु पर्नेछ ।
- (७) प्रचलित कानून बमोजिम लेवलमा खुल्नु पर्ने विवरण जस्तै; उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति, संमिश्रण, प्रयोग गर्ने विधी अधिकतम मुल्य अनिवार्य रूपमा खुल्नु पर्नेछ ।

८. माछा मासु प्रशोधन तथा माछा मासु पसल प्रकृया नियन्त्रण :

माछा मासु प्रशोधन गरी माछा मासु जन्य पदार्थ उत्पादन गर्ने उद्योगले मासु प्रशोधनको क्रममा देहाय बमोजिमको कार्य गर्नु / गराउनु पर्नेछ :-

- (१) माछा मासु जन्य पदार्थ उत्पादन विधि कार्यस्थलमा देखिने गरी राख्नु पर्नेछ ।

- (२) कुन किसिमको मासुजन्य पदार्थ कति बनाएको हो सो बारे प्रष्ट अभिलेखमा खुलेको हुनु पर्नेछ ।
- (३) प्रशोधित माछा मासु वा मासु जन्य पदार्थ उत्पादन विधिमा तोकिएको तापक्रममा भण्डार गर्नु पर्नेछ ।
- (४) माछा मासु तथा प्रशोधित माछा मासुको गुणस्तर कायम गर्ने कर्तव्य स्वयं व्यवसायीको हुनेछ ।
- (५) मासु प्रशोधन गर्ने उद्योगले कच्चा तथा प्रशोधित मासु जन्य पदार्थको गुणस्तर प्रशोधन सम्बन्धि प्राविधिक व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।
- (६) उत्पादित मासुजन्य पदार्थमा स्विकृत खाद्य योगशिलहरु मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

९. प्याकेजिङ्ग :

- (१) संक्रमण तथा टुटफूट (ड्यामेज) हुन रोक्ने र लेवलिङ्ग गर्न मिल्ने प्याकेजिङ्ग पदार्थ प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (२) प्राइमरी प्याकेजिङ्ग खाद्य स्तर (फुड ग्रेड) को हुनुपर्नेछ ।
- (३) प्याकेजिङ्ग सामाग्री र प्रशोधन तथा प्याकेजिङ्गमा प्रयोग गरिने ग्यास विषाक्त हुनु हुदैन साथै भण्डारण गर्दा खाद्य स्वच्छतामा असर नपर्ने हुनुपर्नेछ ।
- (४) मासु प्याकेजिङ्ग गर्ने कक्ष छुट्टै हुनुपर्ने छ र प्याकेजिङ्ग गर्दा भ्याकुम प्याकिङ्ग वा फुड ग्रेड प्लाष्टिक वा फुड ग्रेड मेटल क्यानमा प्याक गर्न सकिनेछ ।

१०. प्रशोधित मासु जन्य पदार्थ ढुवानी :

- (१) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन सफा सुगन्धर हुनु पर्दछ । साथै तापक्रम, आद्रता, वातावरण तथा अन्य कारणले खाद्य वस्तुमा असर नगर्ने किसिमबाट निर्माण तथा मर्मत गर्नुपर्नेछ ।
- (२) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन खाद्य वस्तु नविगार्ने पदार्थ (नन टक्सीक मेटेरीयल) बाट बनेको हुनु पर्नेछ ।

- (३) मासु तथा मासुजन्य पदार्थ खाद्य पदार्थ ढुवानी प्रयोजनको लागी प्रयोग गरीने ढुवानीका साधनहरुमा ती पदार्थको स्वच्छता र गुणस्तरमा हास गर्ने अन्य कुनै पनि पदार्थ ढुवानी गर्न पाइने छैन ।
- (४) कन्टेनर तथा ढुवानी साधन सफा गर्न सजिलो र तापक्रम नियन्त्रण गर्ने स्तरको हुनु पर्नेछ ।
- (५) प्रशोधित मासु तथा मासुजन्य पदार्थ वितरणको संवेदनशील स्थानहरु पहिचान गरी कम भन्दा कम असर पर्ने किसिमबाट ढुवानीको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ र ढुवानी गर्दा आवश्यक संरक्षण विधिहरु अपनाउनु पर्नेछ ।

११. व्यवस्थापन र निरिक्षण :

- (१) खाद्य उद्योग, होटल, रेष्टुरेन्ट, चमेनागृह, पार्टी प्यालेस आदिले प्रशोधन, प्याकिङ्ग, भण्डारण, ढुवानी लगायतको कार्यविधी बनाई कार्य गर्नु पर्नेछ ।
- (२) व्यवस्थापक तथा सुपरभाइजर खाद्य वस्तुको स्वच्छता तथा गुणस्तर बारे जानकार हुनु पर्दछ र आवश्यक अवस्थामा उपयुक्त सुधार गर्नु पर्नेछ ।

१२. कच्चा पदार्थको खरिद :

- (१) खाद्य पसल, खाद्य उद्योगले असल अवस्थाका खाद्य पदार्थहरु एवं कच्चा पदार्थ खरीद गर्नु पर्नेछ ।
- (२) प्याकेटमा तयारी अवस्थाका खाद्य पदार्थहरु विक्रि वितरणका लागि राख्दा प्रचलित नियमानुसार लेवल विवरण पूर्ण भएको, उपभोग्य म्याद अवधि ननाघेको हुनु पर्दछ ।
- (३) माछा मासु प्रशोधन गर्ने उद्योगले माछा मासुको सुरक्षित भण्डारण गरी राख्न उद्योगमा शीत भण्डारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।
- (४) खाद्य पदार्थहरुको कच्चा पदार्थ खरीद गर्दा परजीवि, हानिकारक किटाणु, फोहोर, सडेगलेको विषादीको अवशेष तथा अवान्छनीय वाह्य पदार्थ भएको कच्चा पदार्थ खरिद गर्न पाइने छैन ।
- (५) कालगतीले मरेको, रोगी र अन्य कुनै कारणले बध गरी विक्रि वितरण गर्न अयोग्य पशुको मासु विक्रि विरण गर्न पाइदैन ।

- (६) सम्पूर्ण कच्चा पदार्थ, परिरक्षी/रसायन तथा अन्य खाद्य प्रशोधनमा प्रयोग गरिने मसला लगायतका पदार्थ स्वच्छ तथा गुणस्तरीय हुनुपर्नेछ । परिरक्षी/रसायन खाद्य स्तरको हुनुका साथै तोकिएको मात्रामा मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (७) माछा मासुमा कुनै पनि बाह्य रंग, परीक्षी, रसायन आदि राख्न हुदैन ।
- (८) सम्पूर्ण कच्चा पदार्थ राम्रोसंग हेरी सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (९) प्याकेजिङ्ग गरिएका कच्चा पदार्थ, परिरक्षी अन्य पदार्थको उत्पादन मिति, उपभोग्य मिति, प्याकेटको अवस्था र भण्डारण जांच गर्नु पर्नेछ ।
- (१०) घाम, पानी, चिसो, तातो, हावा, सूर्यको प्रकाश, धुवां, धुलो लगायत खाद्य पदार्थको स्वच्छता एवं गुणस्तरमा प्रत्यक्ष तथा अप्रत्यक्ष रूपमा प्रभाव पार्ने तत्वहरूलाई ख्याल राखि कारेवारको उचित व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।
- (११) प्याकेटमा तयारी अवस्थाका खाद्य पदार्थहरू विक्रि वितरणका लागि राख्दा उत्पादकले ख्याल गर्न भनेका कुराहरूको विक्रेताले पालना गरी स्वच्छता एवं गुणस्तरमा प्रत्यक्ष तथा अप्रत्यक्ष रूपमा कामय राख्न भूमिका निर्वाह गर्नु पर्नेछ ।

१३. कच्चा तथा तयारी पदार्थको भण्डारण :

- (१) खाद्य वस्तु नविग्रने किसिमबाट भण्डारण कक्ष बनाउनु पर्नेछ, । भण्डारण कक्ष मर्मत तथा सरसफाई गर्न मिल्ने हुनु पर्नेछ । किरा, मुसा लगायतका जनावरहरू नपस्ने तथा बसोबास गर्न नमिल्ने हुनु पर्नेछ ।
- (२) संवेदनशिल खाद्य पदार्थहरू जस्तै दूध, माछा, मासुको चिस्यान भण्डारण यथेष्ट हुनु पर्नेछ ।
- (३) कच्चा पदार्थ, प्रशोधित पदार्थ, रिजेक्टेड तथा रिक्ल पदार्थ, प्याकेजिङ्ग सामग्री, स्टेशनरी, सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायन, मर्मत सामग्री लगायतको भण्डारण कक्ष अलग अलग हुनु पर्नेछ ।
- (४) खाद्य पसल तथा उद्योगमा पहिला आउने पहिला प्रयोग गर्ने (फिफो इन फिफो आउट (फिफो) अनुसार कच्चा पदार्थको प्रयोग तथा तयारी पदार्थको चलान गर्नु पर्नेछ ।
- (५) खाद्य वस्तुलाई दूषित नगर्ने (नविगान्ने) भांडोहरूमा भण्डारण गर्नु पर्नेछ । भण्डारण स्थलमा किरा, मुसा लगायतका जनावरहरूले वासस्थान बनाउन नमिल्ने र सजिलै

सफा गर्न मिल्ने गरी भुईमा काठ वा प्लाष्टिकको प्यालेट विछ्याउनु पर्नेछ र आवश्यकता अनुसार न्याक हरुको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

१४. पेष्ट नियन्त्रण :

- (१) किरा, मुसा, चरा लगायतका जनावरहरु खाद्य पसल तथा उद्योग परिसरमा पस्न रोक्नको लागि बन्देजको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । प्रशोधन, भण्डारण र अन्य कक्षमा किरा, मुसा पस्न तथा उक्त स्थानमा बासस्थान गराउन नमिल्ने गरी प्वाल, ड्रेन बन्द गर्न जाली/ग्रील आदिको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ
- (२) कच्चा तथा तयारी खाद्य पदार्थ किरा पस्न नसक्ने पेष्ट प्रुफ कन्टेनरमा राख्नु पर्नेछ र कन्टेनर भित्तामा नटासिने गरी, प्यालेट माथि राख्नु पर्नेछ ।
- (३) पसल, होटल, रेष्टुरेन्ट हरुमा पेष्ट नियन्त्रणको उचित व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।

१५. लेवल सम्बन्धी व्यवस्था :

प्रशोधित मासु तथा मासुजन्य पदार्थको लेवल प्रचलित ऐन तथा नियमावली बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

१६. भवन, कोठा तथा मेशिनरी औजार सरसफाइ र निःसंक्रमण विधि :

खाद्य तथा मासु प्रशोधन उद्योगले देहाय बमोजिमको असल सरसफाइ र निःसंक्रमण विधि र मापदण्ड पुरा गर्नुपर्नेछ :-

- (१) भवन, परिसर, प्रशोधन कक्ष तथा मेशिनरी औजारको सरसफाई, निःसंक्रमण तथा मर्मत को कार्यविधि (एस ओ पी) बनाई सोही बमोजिम गर्नु पर्नेछ ।
- (२) सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरुको लेवलमा दिइएको निर्देशन बमोजिम प्रयोग गर्नु पर्नेछ । साथै त्यस्ता रसायनहरुको भण्डारण छुट्टै स्थानमा गर्नु पर्नेछ ।
- (३) चर्पी र नुहाउने कोठा दैनिक रुपमा सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (४) गाडीको चक्कालाई उद्योग परिसरमा पस्न दिनुअघि निःसंक्रमित पानीमा ह्वल डिप गरेर मात्र गाडीलाई भित्र प्रवेश गराउनु पर्नेछ ।
- (५) प्रशोधन कक्षको प्रवेश ढोकामा निःसंक्रमित पानी भएको फुट-वाथ राख्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

- (६) मासु प्रशोधन उद्योगले तथा पसलले प्रत्येक दिन प्रशोधन कक्ष, मासु काट्ने प्रयोग गरिने हतियारहरु तथा मेशीनरी । औजार निःसंक्रमण गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ । उद्योगमा प्रयोग गरिने धारीलो औजार तथा भाडा खिया नलाग्ने स्टेनलेस स्टिलको मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (७) उद्योगका हरेक भाग स्वच्छ र सफा हुनुपर्दछ । प्रशोधन कक्ष र मेशीनरी औजार प्रत्येक दिन सरसफाई र निःसंक्रमण गर्नु पर्नेछ ।
- (८) प्रशोधन कक्षको भित्री भागमा सफा गर्दा पहिलो पटक तातोपानीले, दोस्रो पटक अल्काली डिटर्जेन्टले, त्यसपछि क्लोरिनपानीले र अन्त्यमा तातोपानीले पुनः सफा गर्नु पर्नेछ ।
- (९) मासु काट्ने औजार, चपिड बोर्ड, स्टिलका टेबल तथा मेशीनरी / औजार आदि तातो पानी लगायत स्विकृत निःसंक्रमण गर्ने रसायनले नियमित सफा गर्नु गराउनु पर्नेछ ।
- (१०) मासु प्रशोधन गर्ने उद्योगले मासु काट्ने, हाड छुट्याउने तथा प्याकेजीङ्ग गर्ने ठाउमा बढीमा ५ डि.से.को तापक्रम रहने व्यवस्था हुनुपर्नेछ र यस किसीमका कार्य गर्ने कोठा वा ठाउमा दैनिक रुपमा सफा एवं निसङ्क्रमण गर्नु पर्नेछ ।
- (११) निःसंक्रमण प्रयोजनको लागि प्रयोग हुने रसायनहरु सोभै खाद्य पदार्थमा सम्पर्कमा ल्याउन वा प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

१७. आगन्तुक र कर्मचारीहरुको सरसफाई :

खाद्य तथा मासु प्रशोधन उद्योग/पसलमा आउने व्यक्ति र कर्मचारीहरुको सरसफाईको लागि देहाय बमोजिम हुनु पर्नेछ :-

- (१) प्रशोधन कक्षमा आगन्तुकहरुको अनावश्यक प्रवेश निषेध गरिएको हुनु पर्नेछ ।
- (२) आगन्तुकहरुलाई प्रवेश गराउनुपर्ने स्थिति भएमा अनिवार्य सफा टोपी, मास्क, एप्रोन, पञ्जा र जुता छुट्टा छुट्टै उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।
- (३) मासु प्रशोधन कक्षको मूल गेटमा आगन्तुक र कर्मचारीको लागि फुटबाथको व्यवस्था हुनु पर्नेछ । त्यस्तो फुटबाथलाई आवश्यकता अनुसार दिनमा दुई वा तीन पटक बदल्नु पर्नेछ ।
- (४) आगन्तुकहरुलाई खाद्य, माछा, मासु तथा मासुबाट उत्पादित वस्तुसंग सोभै सम्पर्कमा आउन दिनुहुने छैन ।

- (५) मासु प्रशोधन उद्योगमा काम गर्ने कर्मचारी वा कामदार स्वस्थ र सफा हुनु पर्नेछ।
- (६) उद्योग परिसरभित्र कुनै पनि पदार्थ सेवन गर्न पाइने छैन।
- (७) कुनै सरुवा तथा संक्रमक रोग लागेका कामदार, कर्मचारी वा आगन्तुकलाई खाद्य पदार्थ मासुको सम्पर्कमा आउन दिन पाइने छैन।

१८. मासु प्रशोधन : मासु प्रशोधन गर्दा देहायका कुरामा विशेष ध्यान दिनु पर्नेछ :

- (१) चिस्यान कोठा वा शीत भण्डारण कक्षको तापक्रम सही भए नभएको जाँच गर्न तोकिएको व्यक्तिले अभिलेख दैनिक रूपमा राख्नु पर्नेछ।
- (२) मासु प्रशोधन गर्न चाहने उद्योगले असल उत्पादन अभ्याससंग संबन्धित प्रमाणपत्र संबन्धित आधिकारिक निकायबाट लिन सक्नेछ।

१९. फिर्ता ल्याउने र नष्ट गर्ने ब्यवस्था : खाद्य उद्योगले तथा पसलले खाद्य पदार्थ, माछा, मासु वा प्रशोधित मासुमा कुनै किसिमको समस्या आएमा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ :-

- (१) उद्योगबाट उत्पादित मासुजन्य पदार्थमा कुनै किसिमको समस्या देखापरेमा त्यस्ता वस्तु बजारबाट तत्कालै फिर्ता ल्याउने प्रतिवद्धता सहितको लिखित व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ।
- (२) फिर्ता ल्याउने प्रकृत्यालाई प्रभावकारी बनाउन र उद्योगको विकासका लागि आफ्ना कर्मचारीहरु मध्येबाट आन्तरिक छनौटका आधारमा गुणस्तर नियन्त्रण वृत (क्वालिटी कन्ट्रोल सर्कल) खडा गरी संचालन गर्न सकिनेछ।
- (३) म्याद नाघेका वा नोक्सानी भएका वा खान अयोग्य भई फिर्ता ल्याईएका वस्तुहरुलाई गुणस्तर नियन्त्रण वृत उपस्थितिमा वातावरणलाई असर नपर्ने गरी स्थानीय नियमनकारी निकायका पदासभकारीको रोहबरमा नष्ट गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ।
- (४) यस बारेको जानकारी सम्बन्धित नियमनकारी निकायलाई दिनु पर्नेछ।

२०. खाद्य, मासु प्रशोधन र उत्पादन कक्षमा प्रयोग गर्न नहुने वस्तुहरु : देहाय बमोजिमका वस्तुहरु मासु प्रशोधन र उत्पादन कक्षमा प्रयोग गर्न पाइने छैन :

- (१) तामा र यसको ढलौटका सामान,

- (२) क्याड्मियम धातु प्रयोग गरिएका सामान,
- (३) रंग लगाएका सामान,
- (४) इनामेल उप्केका भाँडा तथा उपकरण,
- (५) सिसा (लिड), पारो, एलुमिनियमका भाँडा,
- (६) फिनेल वा त्यस्तै गन्ध आउने वा फर्मालिन जस्ता हानिकारक रसायनहरु,

२१. खाद्य, माछा, मासु तथा प्रशोधित मासुजन्य पदार्थ ओसार पसार सम्बन्धी व्यवस्था : प्रशोधित

मासु ओसार पसार गर्दा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ : –

- (१) प्रशोधित मासु ओसार पसार खुल्ला रुपमा गर्न पाइने छैन ।
- (२) ढुवानी गरिएको मासुको तापक्रम कुनै निश्चित अवधिमा रेकर्ड गर्नु पर्नेछ ।
- (३) ओसार पसार हुने प्रशोधित मासुको कुनै पनि भाग जमिन वा खुल्ला ठाउँमा नछोईएको र अन्य कुनै वस्तुबाट दुषित नभएको हुनु पर्नेछ ।
- (४) आयात वा निर्यात गरिने प्रशोधित मासुको साथमा अनिवार्य रुपमा गुणस्तरको प्रमाणपत्र (क्वालिटी सर्टिफिकेट) हुनु पर्नेछ ।
- (५) फरक फरक जातीका जनावरको मासु एउटै गाडीमा राखी ढुवानी गर्न पाइने छैन।
- (६) प्रशोधित मासुको बिक्री, बितरण वा आयात निर्यात प्रयोजनको लागि पारबहन वा ढुवानी गर्दा शीत भण्डार कक्ष जडित गाडी वा हवाईजहाज वा कनटेनर मा न्युनतम माइनस (-५) डिग्री सेल्सियस कायम गर्नु पर्नेछ ।
- (७) फ्रोजन गरीएको मासुलाई माइनस (-१८) डिग्री सेल्सियस भन्दा कम तापक्रममा ढुवानी गर्नु पर्नेछ ।

परिच्छेद - ४

होटेल रेस्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरुको खाद्य स्वच्छताको मापदण्डका आधारहरु
२२. होटेल रेस्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरु (मिठाइ पसल, चमेना गृह, भोजनालय, पार्टी
प्यालेस आदि) को खाद्य स्वच्छताको मूल्यांकन तल उल्लेखित मापदण्ड का आधारमा हुनेछ ।

क्र.स	खाद्य स्वच्छताको मापदण्डका
१	बाहिरी परिधि सफा तथा फोहोरमुक्त भएको ।
२	भूईं, 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	सरसफाई 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 (संवातन) 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 अलगगै राख्ने पर्याप्त व्यवस्था भएको ।
१३	फोहोरमैला राख्ने भाँडाहरु नियमित रुपमा खाली गरी सफा गरिएको ।
१४	कीट (हानिकारक जीव), चरा, मुसाहरुलाई भित्र प्रवेश गर्नबाट रोक्न खुला गरिने भ्याल तथा

	अन्य निष्कृत्य भेन्टिलेसनलहरूलाई जालिले ढाकिएको ।
१५	भ्याल तथा ढोकाहरू राम्ररी बन्द हुने र तिनीहरू 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 उपकरणहरू प्रयोग गर्ने गरिएको : क) खानेकुरा तयार गर्ने/बनाउने ठाउँका लागि ख) खानेकुरा पस्कने/बाँड्ने स्थानका लागि (ग) आँगन र चर्पी लगायत अन्य ठाउँहरू ।
१८	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले उनीहरूका बाहिरी लुगा ढाकिने गरी सफा पोशाक/एप्रोन लगाएको ।
१९	खानेकुराको देखभाल वा प्रबन्ध गर्ने सबै व्यक्तिहरूले 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 व्यक्तिहरूले 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 नियमहरू देखिने गरी भान्छा तथा सफा गर्ने ठाउँमा राखेगरेको ।
२२	सरुवा तथा संक्रमक रोग (रुघा, खोकी, वान्ता , भाडा/पखाला, ज्वरो आदी) लागेको भनिएका कामदारहरूलाई पछिल्लो पटक त्यस्तो लक्षण देखिएको दिनदेखि ४८ घन्टासम्म काममा फर्कन अनुमति नदिइएको ।
२३	नियमित तथा विरामी पर्दा स्वास्थ्य परिक्षण गर्ने गरेको ।
२४	हातमा भएका काटेको घाउ चोट, घाउका फोका वा कोतरिएका दागहरू छोपन पञ्जाहरूको प्रयोग गरिएको
२५	भान्छा, खाना खुवाउने स्थान, काउन्टरमा बसेर धूम्रपान गर्न, खाने र थुक्न निषेध गरिएको
२६	व्यक्तिगत सरसफाइका सवालहरूका बारेमा सबै कर्मचारीहरूलाई राम्ररी तालिम दिने तथा नियमित रूपमा उनीहरूमाथि सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको
२७	सरसफाई प्रयोजनको लागी पर्याप्त पानीको आपूर्ति भएको ।
२८	पिउने प्रयोजनको लागी प्रशोधित तथा पिउनयोग्य पानीको व्यवस्था भएको ।
२९	सरसफाई प्रयोजनको लागी तातोपानीको आपूर्ति व्यवस्था भएको ।
३०	छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरू जुटाउने, पकाउने र उपभोग गर्ने कार्य एकै दिन गरिएको (चिस्याउनुपर्ने जरुरी नै नभएको) ।
३१	काँचो मासु तथा माछालाई पकाइसकेका सबै खानेकुराहरूबाट अलग्गै भण्डार गरिएको विश्वसनीय तथा भरपर्दो चिस्यानको व्यवस्था भएको ।
३२	सरसफाइको पर्याप्त वातावरण बनाउन, किट (किरा/मुसा) को पर्याक्रमणबाट जोगाउन र सरसफाइका लागि प्रयोग गरिने वस्तुहरूबाट दुषित हुन नदिन सुक्खा खानेकुरा र मसलाहरूलाई सफा तथा ढकनी सहितका उपयुक्त भाँडाहरूमा भण्डार गरिएको ।
३३	मासु, दुग्धपदार्थ, माछा, अण्डा तथा छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरूलाई ५° C वा सो भन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरि मिति तथा समय ठिकसँग लेबल लगाइएको ।
३४	फ्रिजिड गर्नुपर्ने खानेकुराहरूलाई माइनस १८ डिग्री सेल्सियस वा सोभन्दा तलको तापक्रममा

	भण्डार गरिएको ।
३५	रेफ्रिजेरेटरमा भण्डारण गर्दा कच्चा (नपकाएका) खानेकुराहरूलाई खाना राख्ने ढकनीयुक्त भाँडामा छोपी तयारी खानेकुराहरूभन्दा मुनि राखिएको ।
३६	खाने (पकाउने) तेल एकपटक पकाईसकेपछि नियमित फेरबदल गर्नेगरेको ।
३७	कच्चा तथा तयारी खानेकुराहरूका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाँडावर्तनहरूको व्यवस्था गरिएको ।
३८	सम्पूर्ण उपकरणहरूलाई सफा, ठिक तथा कामलाग्ने अवस्थामा राखिएको ।
३९	पेय पदार्थ र खानेकुराहरूलाई चिसो (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्र बरफ बनाइएको ।
४०	पकाएका खानेकुरालाई छोपेर जतिसक्दो चाँडो वा कुनै पनि हालतमा २ घण्टाभित्र ५ डिग्री सेल्सियसको तापक्रममा राखिएको ।
४१	चिस्याएर राखिएका खानेकुराहरूलाई पकाउनुअघि त्यसमा भएका बरफलाई पूर्ण रूपमा 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 भिकेर 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 भिकेर खाने (बफेट) वस्तुहरूको तापक्रम तथा समयको अभिलेख हुने गरेको ।
४७	सबै भित्रिने (इन्कमिड) खानेकुराका परिकारहरूको गुणस्तर र उत्पादन तथा उपभोग्य मिति हेर्न डेलिभरी जाँच गर्ने गरिएको ।
४८	रेफ्रिजेरेटर तथा फ्रिजरहरू ठिक तापक्रममा चलिरहेका छन् भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्न तिनीहरूको जाँच गरिएको ।
४९	खाद्य स्वच्छता र सरसफाइका बारेमा कर्मचारीहरूलाई पर्याप्त तालिम दिई उनीहरूको सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको ।
५०	पानीको भण्डारण तथा प्रशोधन प्रक्रियाहरूको प्रलेखन (डकुमेन्टेसन) तथा परीक्षण गरिएको गुणस्तरको अभिलेख राखिएको ।