

बार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७०/७१



नेपाल सरकार

कृषि विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

(योजना अनुगमन तथा मूल्याङ्कन शाखा)

बबरमहल, काठमाडौं

प्राक्कथन

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग आफ्नो स्थापनाकाल देखिनै खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर नियमन, प्रविधि विकास एवं प्रसार र पोषण ज्ञान विस्तारको क्षेत्रमा आफ्नो अग्रिम भूमिका निर्वाह गर्दै आएको छ । हाल आएर यस विभागले राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा खाद्य वस्तुहरूको बढ्दो व्यापारिक कारोवारमा गुणस्तरियता र स्वच्छता कायम राख्दै व्यापारलाई सहजीकरण गराई उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण, आयात निर्यात र अउपभोगस्तर सम्म खाद्य ऐन २०२३ अनुरूप खाद्य गुणस्तर नियमन तथा निरिक्षण प्रमाणिकरण तथा दाना ऐन २०३३ अनुरूप दाना गुण नियन्त्रण गर्ने कार्य गर्दै आइरहेको छ । खाद्य तथा दाना ऐन अनुरूप मिसावट, न्यनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना वस्तुहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण गर्ने व्यवसायी उपर कानूनी कारवाही गरी उपभोक्ता हक हित र स्वस्थको संरक्षण गर्ने कार्य पनि यस विभागबाट भई आएको छ ।

विभागले लक्षित उद्देश्य पुरा गर्ने क्रममा निरन्तर रूपमा स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुरूप विभागका शाखा, महाशाखा तथा मातहत कार्यालयहरूबाट भए गरको प्रगति तथा उपलब्धीहरू समेती तालुक निकायमा मासिक, चौमासिक र वार्षिक रूपमा प्रगति प्रतिवेदन तयार गरी पेश गर्ने कार्य गर्दै आइरहेको छ । गत आ.व. २०७०/७१ मा संचालित खाद्य पोषण तथा प्रविधि सम्बन्धी कृयाकलापहरूको वार्षिक कार्य प्रगतिहरूको जानकारी एवं सार्वजनिक गराउने उद्देश्य अनुरूपको वार्षिक कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयार गरिएको हो । यस अवधिमा तोकिएको कार्य लक्ष पुरा गर्ने तर्फ ठोस योगदान दिने यस विभागका सम्पूर्ण जिम्मेवार कर्मचारीहरूलाई धन्यवाद दिदै सरोकारवाला सबैको लागि यो पुस्तिका उपयोगी हुने आशा लिएको छु ।



.....
संजीव कुमार कर्ण
महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

१. प्रगति सारांश

यस आर्थिक वर्ष २०७०/७१ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार निम्न बमोजिमको प्रगति हासिल गरेको छ ।

- (क) यस आर्थिक वर्षको अवधिमा ५ क्षेत्रका ४६ जिल्लाहरुबाट कुल ३१११ वटा खाद्य तथा दानाका नमूनाहरुको संकलन गरी जांच परिक्षण गरियो जसमध्ये २८५ वटा नमूनाहरु (९.२%) न्यूनस्तर तथा दूषित पाईयो ।
- (ख) १२०६ पटक खाद्य तथा दाना उद्योगहरुको निरिक्षण गरियो ।
- (ग) यस अवधिमा न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना वस्तुहरु उत्पादन तथा विक्री गर्ने २८४ व्यवसायीहरुलाई अभियोग सहित मुद्दा दायर गरियो ।
- (घ) १७४५ पटक विभिन्नस्तरका होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई मसलहरु निरिक्षण गरियो ।
- (ङ) १२२२ वटा खाद्य उद्योगहरुको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्नुको साथै ४०० वटा नयां खाद्य उद्योगहरुलाई अनुज्ञापत्र जारी गरियो ।
- (च) यस आ.व.मा स्तर निर्धारण समितिले ४ वटा नयां खाद्य वस्तुको प्रारम्भिक खाद्य स्तर निर्धारण गर्ने कार्य गरियो ।
- (छ) यस अवधिमा ३३६४६ खाद्य तथा दानाको नमूनाहरु परिक्षण गरी प्रयोगशाला सेवा दिईयो ।
- (ज) केन्द्र तथा क्षेत्रीय कार्यालयहरुबाट समेत गरी २७ वटा पोष्ट हार्भेष्ट प्रविधि सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन गरियो ।
- (झ) खाद्य प्रशोधन, संरक्षण र प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी १७ वटा सिपमूलक तालिम संचालन गरी ३३६ जनालाई तालिम दिईयो ।

- (ज) खाद्य पोषण सम्बन्धी १९ पटकमा ४०८ जनालाई देशभरी तालिम दिईयो ।
- (ट) बहुसंचार र बहुभाषाको माध्यमबाट खाद्य स्वच्छता र पोषण सम्बन्धी सूचना तथा सन्देशहरु निर्माण गरी पटक पटक प्रचार प्रसार गरियो ।
- (ठ) यस अवधिमा रु २०,६१०,४१६/- गैरकर राजश्व प्राप्त भयो ।
- (ड) पूर्वाधार विकास कार्यक्रम (पुंजीगत) तर्फ केन्द्र लगायत क्षेत्रीयस्तरहरुमा तोकिए बमोजिम भवन निर्माण र प्रयोगशाला उपकरण खरिद गर्ने कार्य पुरा गरियो ।
- (ढ) केन्द्रिय खाद्य प्रयोगशालाद्वारा आई एस ओ १७०२५ प्रमाणिकरणलाई विस्तार गर्न आवश्यक दस्तावेज, उपकरण तथा स्वदेशी/वैदेशिक तालिम, प्रोफिसिएन्सी टेस्टिङ्ग र हाउस किपिङ्ग लगायत कार्य पुरा गरियो ।

२. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

(खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम ब.उ.शि.नं. ३१२१११३/३१२१११४
केन्द्रीयस्तरिय आयोजना)

२.१ परिचय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सुरुमा कृषि खाद्य तथा सिंचाई मन्त्रालय मातहत रहने गरी खाद्य विभागको रूपमा २०१८ सालमा स्थापना भएको थियो । हाल कृषि विकास मन्त्रालय अन्तर्गतका तिन विभागहरु मध्येको एक विभागको रूपमा कार्यरत रहेको छ । वि.सं. २०२३ सालमा यसलाई विभागस्तरिय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धान शाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन तर्जुमा एवं लागु भयो । वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समयसम्म यो विभाग केन्द्रीय खाद्य अनुसन्धान शालाको नामले परिचित रह्यो । वि.सं. २०५७ सालमा मन्त्रालयस्तरको पुनर्संरचनामा यसलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको रूपमा नामाकरण गरियो । हाल यसले नेपाल अधिराज्यको ७५ जिल्लामा खाद्य स्वच्छता गुणस्तर नियमन र ४० जिल्लामा दाना पदार्थहरुको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरुको हक हितको संरक्षण गर्दै आइरहेको छ । सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरुलाई प्रयोगशाला सेवा दिई आई रहेको छ । साथै यस विभागबाट स्थानिय उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरुको विकास एवं शिपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र बाल आहार विकास जस्ता क्रियाकलापहरु संचालन गरी कुपोषण न्यूनिकरणमा समेत सघाउ पुऱ्याउदै आइरहेको छ ।

२.२ दूरदृष्टि (Vision)

आम उपभोक्ताहरुलाई स्वच्छ, गुणस्तरिय र पोषणयुक्त खाद्य तथा दाना वस्तुहरुको आपूर्तिलाई सुनिश्चितता प्रदान गर्ने ।

२.३ उद्देश्य (Objectives)

- खाद्य वस्तुहरुको उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण लगायत आयात/निर्यात सम्म शुद्धता कायम गर्ने ।
- विश्वसनीय र भरपर्दो प्रयोगशाला सेवा दिने ।
- खाद्य प्रशोधन, संरक्षण र प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी उपयुक्त प्रविधि विकास एवं शिपमूलक तालिम कार्यक्रम संचालन गरी खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने ।
- बाल आहार/पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरुलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।

२.४ कार्यनीतिहरु

- खाद्य वस्तुहरुमा स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन गर्ने ।
- दाना पदार्थहरुमा स्वच्छता कायम गर्ने ।
- प्रयोगशाला परिक्षण सेवा दिने ।
- खाद्य वस्तुहरुबाट हुन सक्ने संभावइ जोखिम तथा चुनौति पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण/अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एक्रिडिटेशन समबन्धी कार्य गर्ने ।
- आयात/निर्यात सहजीकरणको लागि खाद्य क्वारेन्टाइन सेवा दिने ।
- एस पि एस इन्क्वायरी प्वाइन्टको मार्फत एस पि एस सेवा लिने/दिने ।
- खाद्य प्रौद्योगिकरण टेवा पुऱ्याउन उपयुक्त एव व्यवसायिकमूलक प्रविधिहरुको विकास एवं सिपमूलक तालिमहरु दिई खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने ।
- खाद्य वस्तुहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- बाल आहार तथा पोषिलो आहार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

- न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व पहिचान तथा परिकार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

२.५ संगठन संरचना

यस विभाग मातहत निम्न संरचनाहरू कार्यान्वयनस्तरमा रहेका छन् ।

- केन्द्र/काठमाडौं विभाग
 - विभाग मातहत
 - खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा - १
(मातहत त्रि.वि.भन्सार निरिक्षण इकाई)
 - खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा - १
 - केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला - १
 - क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय - ५
(विराटनगर, हेटौडा, भैरहवा, नेपालगञ्ज, धनगढी)
 - स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला - १
 - खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला - ४
(कांकडभित्ता, तातोपानी, बीरगञ्ज, महेन्द्रनगर)
 - क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय - ५ मातहत निम्नानुसार जिल्ला खाद्य निरिक्षण इकाईहरू कार्यरत रहेका छन् :
 - (भ्वापा, सुनसरी, सप्तरी, सिराहा, उदयपुर, धनुषा, महोत्तरी, सर्लाही, चितवन, पर्सा, बारा, रौतहट, तनहुँ, कपिलवस्तु, नवलपरासी, कास्की, दांग, बर्दिया, सुर्खेत र कञ्चनपुर - २०)

२.६ दरवन्दी संरचना

यस विभाग र अन्तरगतका कार्यालयहरूमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमिष्ट्री, बोटानी र अन्य सेवा समूहहरू गरी महानिर्देशक समेत गरी २४० जना कर्मचारीहरूको दरवन्दी रहेको छ ।

३. बार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

(२०७०/७१)

३.१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम :

यस विभागले आ.व. २०७०/७१ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तर्गत खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन, स्तर निर्धारण, उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट एवं मिठाई पसलहरूको निरिक्षण, उद्योग अनुज्ञापत्रहरूको जारी तथा नविकरण लगायत उपभोक्ता सूसुचित कार्यक्रम तर्फ निम्नानुसारका कार्यहरू सम्पन्न भयो ।

३.१.१ बजार निरिक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम :

यस अवधिमा खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा (केन्द्र) तथा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू - ५ समेतबाट स्थानिय बजार, सुपरमार्केट तथा खाद्य उद्योगहरूको निरिक्षण/अनुगमन गरी खाद्य तथा दानाको ३१११ नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो । जसमध्ये २८५ वटा नमूनाहरू (९.२%) न्यूनस्तरका र दूषित भेटिएकोमा न्यून गुणस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना उत्पादन/विक्री वितरण गर्ने २८४ व्यवसायीहरूलाई अभियोग सहित कानूनी कारवाहीको लागि मुद्दा चलाईयो । बजार निरिक्षण तथा नमूना संकलनको संख्यात्मक प्रगति विवरण निम्नानुसार रहेको छ ।

सि.नं.	कार्यालय	जम्मा नमूना संख्या	न्यूनस्तरको नमूना	न्यूनस्तर प्रतिशत	मुद्दा दायरी
१	खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा	५०२	१०६	२१.१	७५
२	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	५००	३६	७.२	१६
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	७६८	५१	६.६	१०३
४	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	५२३	३५	६.७	३५
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	४००	१८	४.५	१७
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	३५८	३८	१०.६	३८
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	७०	१	१.७	०
	जम्मा :	३१११	२८५		२८४

३.१.२ उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरुको निरिक्षण कार्यक्रम :

यस अवधिमा खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा (केन्द्र) तथा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय - ५ बाट समेत उत्पादन स्थल तथा खाद्य वस्तुहरुको स्वच्छता गुणस्तरलाई लक्षित गरी १२०६ पटक उद्योग निरिक्षण र १७४५ पटक होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरुको निरिक्षण अनुगमन गरेको थियो ।

३.१.५ स्तर निर्धारण तथा परिमार्जन कार्यक्रम :

यस अवधिमा स्तरनिर्धारण समितिद्वारा ४ वटा निम्न प्रकारका खाद्य वस्तुमा स्तरनिर्धारणका लागि प्रारम्भिक दस्तावेज तयार गरियो ।

- क) आइसक्रिम
- ख) प्याकिङ्ग पिउने पानी
- ग) मिनिरल वाटर
- घ) स्वच्छ अदुवा (फ्रेस जिन्जर)

३.१.६ उपभोक्ता जागरण कार्यक्रम

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर बारे विभिन्न किसिमका सूचना सामाग्रीहरु तयार गरी पत्रपत्रिका, रेडियो, टेलिभिजन लगायत बुकलेट एवं लिफ्लेटहरुको माध्यमबाट प्रचार प्रसार गरी उपभोक्ता वर्गहरुमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर बारे सचेतना कार्यक्रम ५३० पटक संचालन गरिएको थियो ।

३.२. प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

३.२.१ विश्लेषण सेवा

यस अवधिमा केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला, क्षेत्रीय प्रयोगशालाहरु र खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशालाहरुबाट औपचारिकमा बजार निरीक्षण तथा छड्के जांच, उद्योग निरीक्षण, सर्टिफिकेशन तथा प्रमाणिकरण, गुणस्तर निर्धारण तथा परिमार्जन र उपभोक्ता एवं अन्य सेवाग्राहीको माग अनुसार जम्मा ३३,६४६ नमूनाहरु परिक्षण गरियो । यसको विवरण निम्नानुसार रहेको छ ।

सि.नं.	कार्यालय	विश्लेषण संख्या
१	केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला, काठमाडौं	३९०४
२	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	३७०२
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौंडा	२८९६
४	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	७१०७
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	२७९४
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२३५९
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	६०
८	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, कांकडभित्ता	७१३
९	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, बीरगञ्ज	९०९१
१०	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, महेन्द्रनगर	३६३
११	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, तातोपानी	६५७
	जम्मा :	३३६४६

यी मध्ये १०८२४ नमूना संख्याहरू खाद्य वस्तुहरूको आयात/निर्यात क्रममा खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशालाहरूबाट भएको र २२८२२ नमूना संख्याहरू केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला तथा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूबाट परिक्षण भएको थियो ।

३.२.२ अध्ययन तथा अनुसन्धान

यस अवधिमा केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशालामा निम्न अनुसारको अध्ययन भएको थियो ।

- इनर्जी ड्रिंकमा क्याफिन र टाउरिनको मात्रा बारे अध्ययन ।
- नेपाली घिउमा रा.एम. भ्यालुको मात्रा बारे अध्ययन ।

३.३. खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा

यस आर्थिक वर्ष २०७०/७१ मा खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा लगायत ५ वटै क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूले निम्नानुसारको कार्य सम्पादन गरेको छ ।

- परिकार विकास तथा ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- खाद्य प्रशोधन क्षमता विकास तालिम
- कन्सल्टेन्सी सेवा

३.३.१ प्रविधि विकास तथा ट्रायल परिक्षण अध्ययन

- नास्पातीको वाइन बनाउने तथा गुणस्तर मूल्याङ्कन बारे अध्ययन ।
- मेवाको सुख्खा फल बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- स्ट्रबेरी क्याण्डी बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- विभिन्न ट्रिटमेन्टद्वारा सिस्नोलाई ब्राउनिङ्क हुनबाट नियन्त्रण गर्ने बारे अध्ययन ।
- कर्णालीमा पाइने परम्परागत अन्न बालीहरूबाट बाल आहार बनाउने तथा गुणस्तर मूल्याङ्कन गर्ने बारे अध्ययन ।
- अदुवाको क्याण्डी बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- फाफरको फ्लेक्स बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- केराको पाउडर मिसाएर केक बनाउने तथा गुणस्तर मूल्यांकन गर्ने बारे अध्ययन ।
- जुम्लामा पाइने स्थानिय बालीहरूमा आधारित सेरियल बेस्ड ड्रिंक बनाउने तथा गुणस्तर मुल्याङ्कन बारे अध्ययन ।
- दुइबटा केराका प्रजातिहरूको प्रयोग गरी मोमो परिकार विकास सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण ।
- घिउकुमारी र नास्पातीको समिश्रण गरिएको जुस बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।

- दुई विभिन्न प्रजातिका कांचो केराको पाउडर प्रयोग गरी बनाइएको कृकिकको गुणमा देखिने फरक सम्बन्धि अध्ययन ।
- भक्काको पौष्टिक गुण सुधार सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- फर्सीको क्याणडी विकास सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण तथा अध्ययन ।
- फाफरको पिठो प्रयोग गरी बनाइएको सिन्के चाउचाउ सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण तथा अध्ययन ।
- चामलको पिठोबाट चिप्स बनाउने ट्रायल परिक्षण ।
- केराको स्टिक (Steak) बनाउने ट्रायल परिक्षण ।
- केराको फुलबाट अचार बनाउने ट्रायल परिक्षण ।
- सुकुटी बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन भएको ।
- केराको मुफिन बनाउने बारे ट्रायल परिक्षण अध्ययन भएको ।
- हेटौँडामा पाइने समोसाको माइक्रोवायोलोजिकल गुणस्तर सम्बन्धी अध्ययन भएको ।
- हेटौँडाका रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फ्राइङ तेलको गुणस्तर सम्बन्धी सर्भेक्षण अध्ययन ।
- के एम एस (KMS) प्रयोगले कांचो आपलाई न्यून तापक्रममा जोगाउन खेल्ने प्रभाव सम्बन्धी अध्ययन ।
- सोडियम बाइकार्बोनेटको प्रयोगले बेसारको गुणस्तरमा पार्ने प्रभाव सम्बन्धी अध्ययन ।
- कोदोको विस्कुट बनाउने सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- लट्टे मिसाएर ब्राउन ब्रेड बनाउने प्रविधि सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण ।

३.३.२ खाद्य प्रशोधन तालिम

संभाव्य खाद्य उद्यमी व्यवसायी विकास गगरी खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने उद्देश्य अनुरुप यस अवधिमा जम्मा ३३६ (७८ पुरुष र २५८ महिला) लाई केन्द्र लगायत क्षेत्रीय कार्यालय एवं जुम्लाबाट विभिन्न विभिन्न खाद्य वस्तुहरुको प्रशोधनमा आधारित तालिम दिइयो ।

खाद्य प्रविधि तथा तालिम सम्बन्धीर संक्षिप्त जानकारी

सि. नं.	तालिमको नाम	तालिम संचालन गर्ने कार्यालय	तालिममा सहभागी न्यूनस्तर प्रतिशत मुद्दा दायरी		
			पुरुष	महिला	जम्मा
१	खाद्य प्रशोधन तालिम (३ पटक)	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	१६	४४	६०
२	एस पि एस/जि एम पि तथा अदुवा प्रशोधन तालिम (एन टि आई एस/ ३ पटक)	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र क्षेत्रीय कार्यालयहरु विराटनगर, भैरहवा र नेपालगञ्जको संयुक्त पहलमा	३२	२५	५७
३	स्याउ तथा खाद्य प्रशोधन तालिम	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	२	१४	२०
४	खाद्य प्रशोधन तालिम (२)	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि.का. विराटनगर	११	२९	४०
५	खाद्य प्रशोधन तालिम (२)	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि.का. हेटौडा	०	४०	४०
६	खाद्य प्रशोधन तालिम (२)	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि.का. नेपालगञ्ज	०	४०	४०
७	फलफूल तथा तरकारी प्रशोधन तालिम	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि.का. धनगढी	५	१५	२०
८	स्न्याक्स प्रविधि सम्बन्धी तालिम	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि.का. धनगढी	७	१२	१९
९	स्याउ प्रशोधन तालिम	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	५	३५	४०
जम्मा :			७८	२५८	३३६

३.३.३ परामर्श सेवा

यस अवधिमा खाद्य प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, संरक्षण वारे उच्चमी व्यवसायी/उदोग तथा संघ संस्थाहरुको माग अनुसार वाइन, क्याण्डी, ब्राण्डी, ससेज, सिन्के चाउचाउ, अचार, केचप, जाम, स्याउको जुस, सिस्नो पाउडर, आलुबखडाको जुस तथा स्क्वास बनाउने तथा प्रशोधन गर्ने प्रविधि वारे विभिन्न स्तरमा ४१ पटक परामर्श सेवा टेवा दिई खाद्य उच्चमी व्यवसायी विकासमा टेवा पुऱ्याएको । साथै सुन्तलाको नेक्टर, फलफूल उद्योग स्थापना, दुध प्रशोधन र

दुवानी, बेकरी उद्योगको लागि आवश्यक मेशिनरी, औजार लगायतको विषयमा पनि प्रविधिमूलक सुझावहरु दिइयो ।

३.४. राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रम

यस आ.व. २०७०/७१ मा खाद्य तथा पोषण सम्बन्धी निम्न बमोजिमका कार्यहरु सम्पादन गरियो ।

- विभिन्न खाद्य पदार्थहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण
- खाद्य तथा पोषण सम्बन्धी ज्ञान विस्तार
- बाल आहार विकास कार्यक्रम
- खाद्य पोषण तालिम
- पोषण सर्भेक्षण

३.४.१ पौष्टिक तत्व विश्लेषण

यस अवधिमा कृषिजन्य खाद्य वस्तु लगायत तयारी खाद्य वस्तुहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण एवं पहिचान गर्ने उद्देश्यले जम्मा २१३ वटा खाद्य वस्तुका नमूनामा पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने काम भयो ।

सि.नं.	खाद्य वस्तु	नमूना संख्या
१	अन्न तथा अन्नबाट बनेका परिकारहरु	६५
२	दाल र गोडागुडी	५०
३	हरियो तरकारी	४
४	अन्य तरकारी	३
५	जरा तथा ट्युबर	३
६	फलफूल	१५
७	मसलाजन्य पदार्थ	२
८	मासु र मासुजन्य पदार्थ	२
९	तेलहन	७
१०	दुध तथा दुधजन्य पदार्थ	१
११	बाल आहार	१६
१२	विविध	४५
	जम्मा	२१३

३.४.२ खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार

- खाद्य पोषण रेडियो कार्यक्रम अन्तर्गत “सर्वोत्तम पिठो पोषिलो लिटो” नारामा आधारित तिन भाषामा (डोटेली, शेर्पाली र अभदी) मा रेडियो जिङ्गल तयार गरी ३०० पटक स्थानिय रेडियो एफ एम बाट तराई पहाड र हिमाली क्षेत्रमा देशभर प्रसारण गरियो ।
- “नेपालीका लागि असल खानपान” र “नेपालका मध्य र सुदुर पहाडी भेगका खाद्य पदार्थमा पाइने पौष्टिक तत्वहरु बारे जानकारी” शिर्षकमा आधारित दुईवटा पर्चा तयार गरी बाडियो ।
- पोषण सम्बन्धी विभिन्न विषयमा आधारित रेडियो कार्यक्रम तयार गरी रेडियो मार्फत प्रसारण भयो ।

३.४.३ खाद्य पोषण तालिम

यस अवधिमा राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रममा लगायत ५ क्षेत्रीय कार्यालयहरुबाट प्राथमिकस्तरका विद्यालयका शिक्षक शिक्षिका, महिला स्वास्थ्य कार्यकर्ता, बाल कल्याण संघ संस्थाका प्रतिनिधि र आमा समुहहरुलाई लक्षित गरी ४०८ जनालाई खाद्य पोषण तथा बाल आहार बारे तालिम दिइयो ।

सि.नं.	कार्यालय	तालिम संख्या	सहभागी		
			पुरुष	महिला	जम्मा
१	राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रम	४	२५	५५	८०
२	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि. कार्यालय, विराटनगर	३	४५	३१	७६
३	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि. कार्यालय, हेटौँडा	२	८	३२	४०
४	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि. कार्यालय, भैरहवा	२	१८	२२	४०
५	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि. कार्यालय, नेपालगञ्ज	४	०	८०	८०
६	क्षे.खा.प्र.तथा गु.नि. कार्यालय, धनगढी	२	६	३४	४२
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	२	३३	१७	५०
	जम्मा :	१९			४०८

३.४.४ पोषण सर्वेक्षण तथा परिकार विकास

यस आ.व.मा दुई वर्ष भन्दा कम उमेरका बालबालिकाको पोषण स्थिति थाहा पाउन काभ्रे र चितवन जिल्लाका केही गा.वि.स.मा सर्वेक्षण सम्पन्न गरियो । त्यसै स्थानियस्तरमा पाइने विभिन्न अन्नहरुको समिश्रणयुक्त पोषिलो पिठोको ट्रायल अध्ययन गरियो ।

३.५. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायी प्वाइन्ट

यस अवधिमा एस पि एस नेशनल इन्क्वायरी प्वाइन्टबाट निम्न अनुसारको कृयाकलापहरु संचालन भएको थियो ।

- एस पि एस इन्क्वायरी सम्बन्धी दिइएको सेवाको अभिलेखन कार्यका साथै एस पि एस इन्क्वायरी प्वाइन्टको परिचयको लिफ्लेट प्रकाशन गरी वितरण गरेको ।
- एस पि एस सरोकारवालाहरुलाई सचेतना कार्यक्रम अनुसार मासु प्रशोधन व्यवसाय/उद्योग वारे गाइडलाइन तयारी, छपाई तथा वितरण गर्ने कार्य भएको ।
- एस पि एस तथा कृषि जन्य वस्तु आयात निर्यात सम्बन्धी वृत्तचित्र निर्माण गरेको ।
- स्वच्छ मासु उत्पादन, महमा अवशेष अनुगमन कार्ययोजना र कृषिजन्य वस्तु आयात निर्यात विषयक गरी प्रत्येक चौमासिकमा एक एक पटक कार्यशाला गोष्ठी संचालन भएको ।
- जि ए पि, जि एम पि र जि भि पि विषयक राष्ट्रियस्तर गोष्ठी संचालन भएको ।
- नेपालगञ्ज र विराटनगर नाकामा एस पि एस कार्यान्वयन सम्बन्धी निरिक्षण भ्रमण भएको ।
- कोडेक्स अन्तर्गत मह अदुवा तथा तयारी चाउचाउका मापदण्ड संकलन, अनुवाद तथा छपाई कार्य भएको ।

- कांकडभित्ता नाकामा एस पि एस कार्यान्वयन सम्बन्धी निरिक्षण तथा अध्ययन भ्रमण भएको ।
- एस पि एस सरोकारवालाहरूसंग एस पि एस तथा इन्क्वायरी प्वाइन्ट सेवा विषयक ३ पटक बैठक सम्पन्न भएको ।

३.६. राजश्व संकलन

यस अवधिमा विभाग र यस मातहतका कार्यालयद्वारा विभिन्न सेवा प्रदान गरी तथा विश्लेषण गरी प्रयोगशाला परिक्षण सेवा वापत कुल जम्मा २०,६१०,४१६।- (दुई करोड छ लाख दश हजार चार सय सोह्र) रुपैया गैरकर राजश्व संकलन गरियो ।

३.७. अन्य आयोजना

यस अवधिमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागमा निम्नानुसारका आयोजनाहरु संचालन गरिए ।

- सरकारी लगानीमा आयोजित
 - कृषि तथा खाद्य सुरक्षा आयोजना
 - एन टि आई एस आयोजना
- वैदेशिक लगानीमा आयोजित
 - डब्लु एच ओ (कोलावेरेटिभ कार्यक्रम खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी)
 - आई एफ पि आर आई (कोलोवेरेटिभ कार्यक्रम)
 - यू नि डो (फेज तिन कार्यक्रम)
 - पि टि वि आयोजना
 - प्याक्ट आयोजना