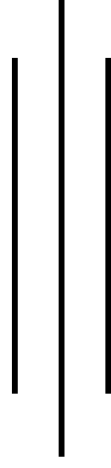
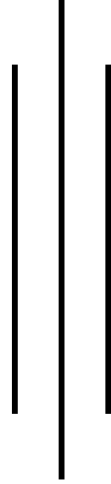


# अचार उद्योग



## औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष



नेपाल सरकार  
उद्योग मन्त्रालय  
घरेलु तथा साना उद्योग विभाग  
त्रिपुरेश्वर

## अचार उद्योग

### परिचय

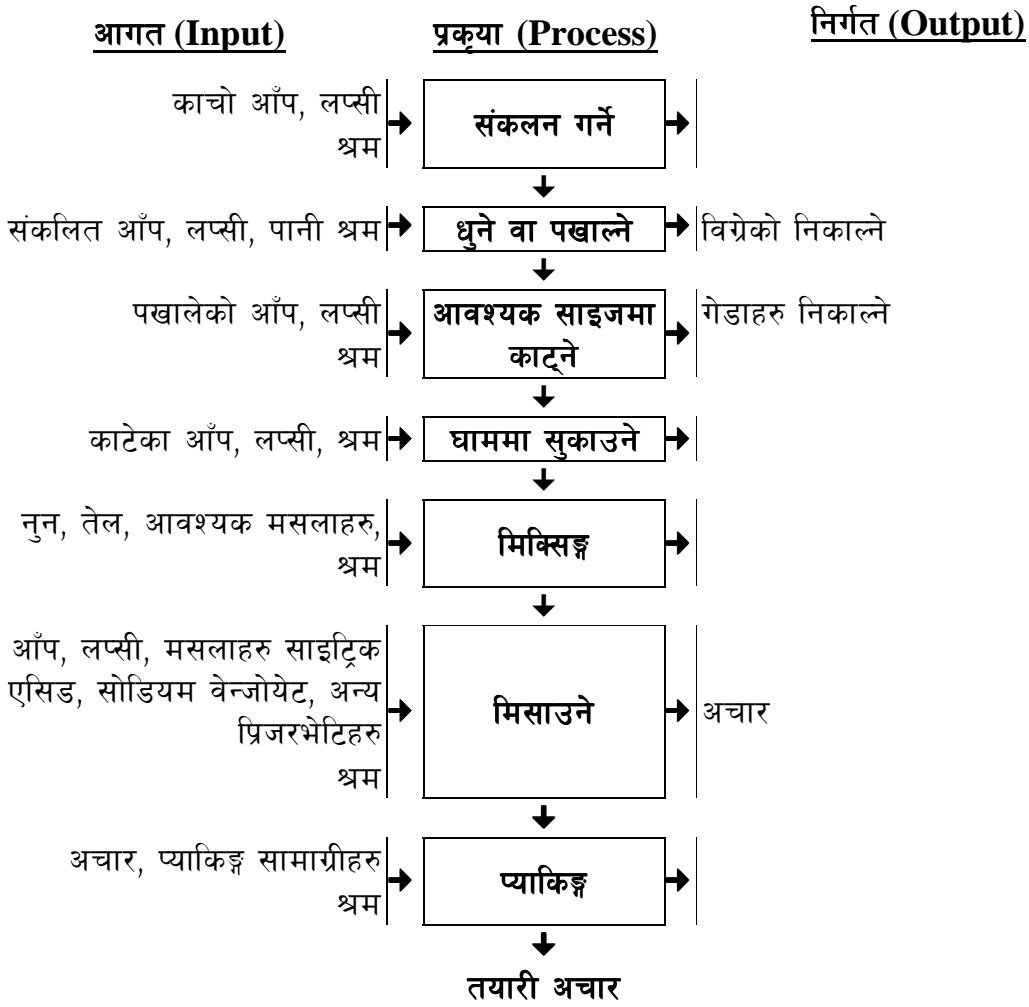
अचार आम नेपालीहरूको खाना, खाजा, विहे वर्तवन्ध लगायत आदी संस्कारमा प्रयोग हुने प्रमुख खाद्य तत्व हो । यसले कुनै पनि खाद्य पदार्थहरूसँग यसलाई खाँदा यसले खानको स्वाद बढाउने गर्दछ । जसले गर्दा यसको प्रयोग परापूर्व काल देखी हुँदै आएको छ । यो घर, होटल, रेष्टुरा, फास्टफुडको एक अनिवार्य तत्व हो । त्यसैले यसको लोकप्रियता दिन प्रतिदिन भन्ने बढ्दै गइरहेको छ । आजभोली मानीसहरूको व्यस्तताको कारणले गर्दा घरमा अचार बनाउने प्रचलन क्रमशः घट्दै गईरहेको छ र त्यसको साटो तयारी अचारहरू किनेर प्रयोग गर्न प्रचलन बढ्दै गएको छ । जसले गर्दा यसको बजार गाँउ घर देखी शहरसम्म र स्वेदश देखी विदेशसम्म रहेको छ । यसमा चाहिने कच्चा पदार्थहरू स्थानीय ठाउँमा नै प्राप्त हुने भएकोले यसले स्वदेशी सामानहरूको प्रयोग बढाउदछ ।

यस किसिमको उद्योग ग्रामिण क्षेत्रमा समेत गर्न सकिने र आवश्यकताको पूर्ति हुनाको साथै ग्रामिण क्षेत्रमा रोजगारीको अवसर पनि बढ्न जाने भएकोले ग्रामीण क्षेत्रमा सञ्चालन गर्ने संभाव्यतालाई दृष्टिगत गरी प्रस्तुत स्कीम तर्जुमा गरिएको छ ।

### बस्तु उत्पादन प्रकृया:

१. काँचो आप, लप्सी आदीहरू खरिद गरी संकलन गर्ने
२. संकलित आप, लप्सी छान्ने र विग्रका निकाल्ने ।
३. छानी सकेका आप, लप्सी आदीलाई धोइ पखाली ती वस्तुहरूलाई आवश्यक साइजमा काट्ने ।
४. काटी सकेका कच्चा बस्तुहरूलाई घाममा सुकाउने
५. आवश्यक मसलाहरू तौली तेल मिसाई मिश्रण बनाउने ।
६. मसलाको मिश्रणमा सुकेको कच्चा पदार्थहरू मिसाउने ।
७. साइट्रिक एसिड, सोडियम वेन्जोयेट, अन्य प्रिजरभेटिहरू मिसाउने ।
८. आवश्यक थप तेल मिसाउने र आवश्यक मात्रामा घाममा सुकाउने ।
९. तयारी अचारलाई विभिन्न परिमाणमा नाप्ने र बोतल वा प्लाष्टिकमा प्याक गरी विक्री वितरण गर्ने

## उत्पादन प्रकृया प्रवाह (Flow chart)



## वातावरणीय पक्ष

### प्रदुषणको किसिम

प्रस्तुत उद्योगबाट खास गरी निम्नानुसारको खेर पदार्थको निस्काशन वा प्रदुषणबाट वातावरणमा असर पार्न सक्ने देखिन्छ ।

सि.नं.	प्रदुषणको किसिम	निश्कासन हुने बस्तुहरु	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	विग्रेका आप, लप्सी दानाहरु र गेडाहरु तथा प्याकिगं सामग्रीहरु	मलको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ्ग सामग्रीहरु सुरक्षित रुपले विसर्जन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	सफा गर्न प्रयोग भएको पानी	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै वाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	हुँदैन ।	
४	वायु प्रदुषण	हुँदैन	

### सरसफाई

उत्पादनस्थल को दैनिक दुई पटक फिनाएल पानीले सरसफाई गर्नु पर्छ । मेशिन औजारहरुलाई प्रयोग गरेर काम समाप्त भएपछी सफा गरी औजारहरु सुरक्षित तरिकाले निर्दिष्ट स्थानहरुमा राख्नु पर्छ । फोहर मैलालाई तोकेको स्थानमा विसर्जन गर्नुपर्छ ।

### कामदारहरुको स्वास्थ्य र सुरक्षा

कामदारहरुलाई आवश्यक मात्रामा र समय समयमा मास्क, पन्जा, एप्रोन तथा टोपी दिनुपर्छ । कामदारहरुलाई काम गर्ने मेशिन र प्रकृयाबारे जानकारी समय समयमा गराउनु पर्छ । कामदारहरुको स्वास्थ्य परीक्षण वर्षमा कम्तीमा एक पटक गराउनु पर्छ । बढी भारी सामान ओसार पसार गर्नु परेमा उर्पयुक्त गाडा वा साधनको प्रयोग गर्नुपर्छ । आवश्यक मात्रामा प्राथमिक उपचारका सामग्रीहरु उत्पादन स्थलमा हरसमय राख्नु पर्दछ । कामदारहरुलाई स्वास्थ्य वा काम गर्दा लागेका अप्ठ्यारा बारे समय समयमा अन्तरक्रिया गरी पृष्ठपोषण लिनुपर्छ र आवश्यक सुधारहरु गर्नुपर्छ ।

### ध्वनी प्रदुषण:

यस किसिमको उद्योगमा खासै ध्वनी प्रदुषण हुँदैन ।

### ट्रेनिङ्ग:

- कामदार कर्मचारीहरुलाई काममा लगाउनु भन्दा पहिला तीनलाई कार्यस्थल देखाई प्रयोग हुने मेशिन र प्रकृया बारे जानकारी तथा तहां रहेका सम्भावित जोखिम तथा असरहरु बारे जानकारी दिनु पर्छ ।
- उद्योगमा विद्यमान जोखिमहरुबारे जानकारी दिएपछी त्यसबाट बच्ने उपाय तथा प्रयोग गर्ने साधनहरु र केही भएमा के के गर्ने र कसलाई सम्पर्क गर्ने जानकारी समेत दिनुपर्छ ।
- नयां कामदारहरुलाई तीनले गर्नु पर्ने कार्यको जानाकारी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।
- कामदारहरुलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उर्पयुक्त , उत्प्रेरणा दिने खालका आवश्यक विषयका ट्रेनिङ्गहरु दिनु पर्छ ।
- सबै कामदारहरुलाई प्राथमिक उपचार सम्बन्धी तालिम दिनु पर्छ ।
- कामदारहरुलाई नयां प्रकृया वा मेशिनहरुबारे बेला बेलामा आन्तरीक वा बाह्य तालिम दिनु पर्छ ।

### अग्नी तथा विधुतिय आकस्मिक घटना:

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाबाट बच्न र बचाउन उद्योगस्थलमा पर्याप्त र उपर्युक्त स्थानहरुमा अग्नी निवारक यन्त्र ( Fire Extinguisher) तथा बालुवा र आगो निभाउन प्रयोग हुने भाडाहरु तथा उपकरणहरु राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरुलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरु प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतीय लाइनहरु ( electrical wirings) को चेकजाचं ६ - ६ महीनामा गर्नु पर्छ , प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरु औद्योगिक किसिमका ( spark proof ) र पर्याप्त क्षमताका हुनुपर्छ ।

## विशेष ध्यान दिनु पर्ने:

### (क) मेसिन औजारको गुणस्तर

यो खाद्य पदार्थ भएको र यो बनाउन प्रयोग हुने सामान, मेसिन, पाइपहरु उचित गुणस्तरका नभएर दुषित( उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोकेका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा तयारी सामान स्वस्थ बढ्दक नुहने हुन्छ । यसबाट ग्राहकहरु असन्तुष्ट हुने र विक्री समेत कम हुन सक्छ । यसकारण उद्योगमा प्रयोग हुने मेसिन, औजारहरु खाद्य पदार्थको लागि प्रयोग हुने स्तरको स्टेनलेस स्टिल (फुड ग्रेड क्वालिटीको धातु)बाट बनेको हुनुपर्छ । तिनका सरसफाई नियमित रुपमा कार्य शुरु गर्नु भन्दा पहिले र कार्य समाप्त भएपछि राम्रोसँग सफा गर्नु पर्दछ ।

### (ख) व्यक्तिगत सरसफाई

यो खाद्य पदार्थ भएको र उत्पादन कार्यमा संलग्न/कर्मचारीहरु अस्वस्थ वा सरुवा रोग लागेका भए तिनका माध्यमबाट तयारी वस्तुमा र सोबाट प्रयोग कर्तामा सरुवा रोग सर्न सक्ने भएकोले कामदार कर्मचारीको स्वास्थ्य प्रति धेरै चनाखो हुनु पर्दछ । उत्पादनमा संलग्न हुने कामदार कर्मचारीहरुको नियमित स्वस्थ्य परिक्षण र तिनले आवश्यक टिका (खोप) लिएको हुनु पर्दछ । काम शुरु गर्नु भन्दा पहिला र दिसा पिसाव गरी सकेपछि अनिवार्य रुपले हाँत सावुन पानीले धुने तथा पञ्जा, हेयर कभर, मास्क, एप्रोनहरु लगाएर मात्र काममा लगाउनु पर्दछ । कुनै पनि उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न कर्मचारीहरुलाई रुघा खोकी, सरुवा रोग र घाउँ लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।

- १ परियोजनाको नाम  
२ वार्षिक उत्पादन क्षमता

अचार

आपको अचार ५०० ग्रा. म. बोटल	४३,०००	बोटल
लप्सीको अचार ५०० ग्रा. म. बोटल	३३,०००	बोटल

- ३ कारखाना स्थापना हुने स्थान  
४ वार्षिक काम गर्ने समय

शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र  
दैनिक ८ घण्टा, वार्षिक ३०० दिन

५ कुल पूँजी लगानी		२,६६०,२००।००
क) चालु पूँजी	६००,०००।००	
ख) स्थिर पूँजी	२,०६०,२००।००	

६ वित्तिय संस्थाबाट ऋण		१,५९६,९२०।००
क) दिर्घकालिन ऋण	१,२३६,९२०।००	
ख) अल्पकालिन ऋण	३६०,०००।००	

७ मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा		५०
क) कुल पूँजी लगानीमा		५०

८ पार विन्दु		
क) प्रतिशतमा		३९
ख) मूल्यमा		२,२९५,२४७।९२

९ मुनाफा		१,३९८,९२२।४०
क) वार्षिक आमदानी	५,८५०,०००।००	
ख) वार्षिक खर्च	४,५३१,०७७।६०	

१० रोजगारी	जनामा	जम्मा	८		
अचार					
शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र					
औद्योगिक स्कीम					
स्थिर पूँजी विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८८०,०००।००
१ जग्गा	४	आना	२०००००	८००,०००।००	
जग्गा विकास	८००,०००।००	प्रतिशत	१०	८०,०००।००	

२ निर्माण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	९०४,२००।००
क) कारखाना (सेड)	६००	वर्गफिट	७००	४२०,०००।००	
ख) गोदाम घर	३००	वर्गफिट	७००	२१०,०००।००	
ग) कार्यालय घर	२४०	वर्गफिट	८००	१९२,०००।००	
घ) विद्युतिकरण				८२,२००।००	

३	मेशिन औजार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१५१,०००।००
क)	स्टीलको डीक्ची	८	थान	५,०००।००	४०,०००।००	
ख)	आलुमिनियम डीक्ची	८	थान	२,०००।००	१६,०००।००	
ग)	प्लास्टिकको भाडा बर्तन	१०	थान	४,०००।००	४०,०००।००	
घ)	स्टोभ ,काठको पन्थु	४	थान	५,०००।००	२०,०००।००	
ड)	आलुमोनियम पाताले बेरेको काठको टेबुल	१	थान	१०,०००।००	१०,०००।००	
च)	स्टीलको चक्कु, ढकतराजु तथा उपकरणहरु	१	सेट	२५,०००।००	२५,०००।००	

४	फर्निचर तथा फिक्चर अफिस इकुप्मेन्ट					५०,०००।००
५	उद्योग लगानी हुनु पूर्व खर्च					५०,०००।००
६	तथा उद्योग सुंचालन हुन अघिको खर्च					२५,०००।००

८	कुल स्थिर पूँजी					२,०६०,२००।००
	चालु पूँजी विवरण		परिमाण	एकाई	जम्मा	६००,०००।००
क)	कच्चा माल मौज्दात		१५	दिन	१५५,२५७।५०	
ख)	प्रशोधनमा रहने		५	दिन	६७,६६७।८७	
ग)	तैयारी माल मौज्दात		१५	दिन	२०३,००३।६०	
घ)	उद्योगो विक्रि दिन		१३	दिन	१७४,०७१।०३	
	चालु पूँजी लगानी				६००,०००।००	

कुल पूँजी लगानी	२,६६०,२००।००
कुल स्थिर पूँजी लगानी	२,०६०,२००।००
कुल चालु पूँजी लगानी	६००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च

स्थिर खर्च

१	हास कट्टी	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	७०,३१०।००
क)	भवन	९०४,२००।००	प्रतिशत	५	४५,२१०।००	
ख)	मेशिन औजार	१५१,०००।००	प्रतिशत	१०	१५,१००।००	
ग)	फर्निचर फिक्सचर	५०,०००।००	प्रतिशत	२०	१०,०००।००	

२	विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक)					११,८०२।००
---	--	--	--	--	--	-----------

३	ब्याज दिर्घकालिन ऋण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१६०,६९५।६०
		१,२३६,१२०।००	प्रतिशत	१३	१६०,६९५।६०	

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाई	दर	वार्षिक	४५२,४००।००
क)	ब्यबस्थापक	१	जना	१००००	१२००००	
ख)	लेखापाल	१	जना	८०००	९६०००	
ग)	स्टोर किपर कम सेल्स म्यान	१	जना	६०००	७२०००	
घ)	पाले पियन	१	जना	५०००	६००००	
	उत्प्रेरणा भत्ता, थप भत्ता	४			१०४४००	

५	कार्यालय खर्च					१४१,४००।००
क)	मसलन्द छपाई अफिस समान				२०,०००।००	
ख)	भत्ता परिवहन				५०,०००।००	
ग)	मर्मत संभार				२५,०००।००	
घ)	दस्तुर महशुल				१०,०००।००	
ङ)	भैपरी तथा अन्य				२५,०००।००	
च)	स्थिर विद्युत खर्च	५	केभिए	१९०	११,४००।००	

६	लेखा परिक्षण					१५,०००।००
---	--------------	--	--	--	--	-----------

७	कुल स्थिर खर्च					८५१,६०७।६०
---	----------------	--	--	--	--	------------

चल खर्च विवरण

८	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३१०५,१५०।००
क)	आप	२४०००	किलो	४५।००	१,०८०,०००।००	
ख)	लप्सी	२४०००	किलो	३५।००	८४०,०००।००	
ग)	लसुन	५०	किलो	१५०।००	७,५००।००	
घ)	ल्वाड., जैपत्री	५	किलो	३५०।००	१,७५०।००	
ङ)	दालचिनी	२०	किलो	३००।००	६,०००।००	
च)	खोर्सानी	६००।००	किलो	२००।००	१२०,०००।००	
छ)	जीरा	२०।००	किलो	४००।००	८,०००।००	
ज)	मरीच	१५।००	किलो	४००।००	६,०००।००	
झ)	अदुवा	१२०।००	किलो	१५०।००	१८,०००।००	
ञ)	धनिया	८०।००	किलो	१२०।००	९,६००।००	
ट)	नून	१,०००।००	किलो	१५।००	१५,०००।००	
ठ)	अलैची	१२।००	किलो	११००।००	१३२,०००।००	
ड)	साइट्रीक एसिड	५।००		५००।००	२,५००।००	
ढ)	तेल	७२०।००		१२०।००	८६,४००।००	
ण)	प्रिजरभेटिभ, सोडीएम वेंजोएट	३।००		८००।००	२,४००।००	
त)	५०० ग्रामको क्षमताको क्षमताको शिशि	७७,०००।००		१।००	७७०,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२४०,०००।००
क)	सुपरभाइजनर	१	जना	१२,०००।००	१४४,०००।००	
ख)	दक्ष कामदार	१	जना	९,०००।००	१०८,०००।००	
ग)	अदक्ष कामदार	२	जना	५,५००।००	१३२,०००।००	

१०	उत्पादन तथा अन्य खर्च	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	९४,३२०।००
क)	विद्युत	९६००	युनिट	६।७	६४,३२०।००	
ख)	पानी				१५,०००।००	
ग)	मर्मत सम्भार				१०,०००।००	
घ)	जगेडा पार्ट पूर्जा आदी				५,०००।००	



११	ब्याज अल्पकालिन ऋण	परिमाण ३६०,०००।००	एकाई प्रतिशत	दर १५	जम्मा ५४,०००।००	२४०,०००।००
----	--------------------	----------------------	-----------------	----------	--------------------	------------

१२	कुल चल खर्च					३,६७९,४७०।००
----	-------------	--	--	--	--	--------------

१३	कुल वार्षिक उत्पादन खर्च					४,५३१,०७७।६०
----	--------------------------	--	--	--	--	--------------

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	५,८५०,०००।००
क)	आपको अचार ५०० ग्राम	४३०००	बोटल	९०।००	३८७००००	
ख)	लप्सीको अचार ५०० ग्राम	३३०००	बोटल	६०।००	१,९८०,०००।००	

मूनाफा १,३१८,९२२।४०

वार्षिक बिक्रीबाट आम्दानी ५,८५०,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च ४,५३१,०७७।६०

### वित्तीय विश्लेषण ऋण

#### पार विन्दु

पार विन्दु प्रतिशतमा ३९

पार विन्दु मूल्यमा २,२९५,२४७।९२

कच्चा माल मूल्य १० प्रतिशत बढेमा

कच्चा मालको मूल्य ३,४१५,६६५।००

कुल चल खर्च ३,९८९,९८५।००

कुल स्थिर खर्च ८५१,६०७।६०

विक्रीबाट आम्दानी ५,८५०,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा ४६

पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा

कच्चा मालको मूल्य २,७९४,६३५।००

कुल चल खर्च ३,३६८,९५५

कुल स्थिर खर्च ८५१,६०७।६०

विक्रीबाट आम्दानी ५,८५०,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा ३४

#### प्रतिफल विश्लेषण

लगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा ५०

स्वलगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा १२४

### नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशतमा	विक्रीबाट आम्दानी
१ वर्ष	५०	२,९२५,०००।००
२ वर्ष	६०	३,५१०,०००।००
३ वर्ष	७०	४,०९५,०००।००
४ वर्ष	८०	४,६८०,०००।००
५ वर्ष	९०	५,२६५,०००।००