

Food Safety Situation in Nepal

Pramod Koirala

Sr Officer, Department of Food Technology
and Quality Control
Nepal

Presentation summary

- **Nepalese media in food safety issues**
- **Food safety-Nepalese issues**
- **Food control system in Nepal**
- **Gaps/Areas need to improve**

Food safety problems in Nepal (raised by media)

Milk: Most of the market milk is substandard

अधिकांश दूध गुणस्तरहीन

सरकारी इकाय
काठमाडौं, २० माघ

बजारमा बिक्री भइरहेकामध्ये मात्रै ३० प्रतिशत दूधमा मिनाइट र आधरवाक गुणस्तर नभएको खाद्यप्रविधि तथा मूल निस्सर्जन विभागले जनाएको छ । दूध बच्चादेखि बृद्धसम्मको दैनिक पोष्टिक खाद्य हो ।

सरकारी स्वास्थिमा रहेको गुणस्तर परीक्षणले बजारमा बिक्री भइरहेका दूध परीक्षण गर्दा नमूनाहरूले पोष्टिक तत्वहरू नभएको र जलावन्यक बस्नु भिक्षाको पाइएको जनाएको छ । विभागका अनुसार राजधानीमा निर्यात बिक्री भइरहेका कुनै पनि दूध पूर्ण रूपमा गुणस्तरयुक्त छैनन् ।

विभागले राजधानीमा बिक्री भइरहेका दूधका १६ नमूना परीक्षण गर्दा ३० प्रतिशत गुणस्तरहीन भएको पाएको छ । नियमअनुसार दूधमा ठोस पदार्थ (एसएमएफ) ८ प्रतिशत, पिस्सो पदार्थ (फ्याट) ३ प्रतिशत हुनुपर्छ । आधरवाकीय नमूने तत्वको समायोजनलाई मापनीय भित्तिद्वारे मापन गरी आयातन प्रतिमिटर ५ सय घिरीमिटर हुनुपर्छ ।

हाल यो मापदण्ड पुरा नभएका दूध बजारमा भएका उपभोक्ता मर्काका छन् । विभागको मापदण्ड कुनै पनि कम्पनीले तालिममा पुरा गरेको छैनन् । "सरकारी स्वास्थिमा रहेको दूध विकास संस्थानबाट उत्पादित डीहीनी दूध पनि पूर्ण गुणस्तरयुक्त छैन", विभागका प्रवक्ता प्रमोद कोइरालाले भने ।

नमूना परीक्षण गरेको सबै कम्पनीको दूधको गुणस्तर मान्य छ । विभागले गाब्री, डीहीपा, अममान, शीतल, अर्घा, आधुनिक, टुडे, स्लोफन, सीताराम र जाई डी सी लगायतका दूधको प्रयोगात्मक परीक्षण गरेको हो । डीहीनी दूधमा आयातन र एसएमएफको मात्रा मिलाइए पनि फ्याटमा समस्या देखिएको बताइएको छ ।

दूध गुणस्तरको आधारमा विभागले दूध उद्योगसम्म जाँड्दा कुनै पनि महामा पावना नभएकोले यसको गुणस्तर खस्नेको हो । आधारभूतमात्राको मात्रा दूध उद्योगले नगरेको आर्थिक विभागले जनाएको छ ।

आधरवाक	एसएमएफ	फ्याट	आयातन
हनुमाने	८	३	३००
गाब्री	७.३	२.७	५१०
डीहीनी	७.३	२.९	३९०
अममान	८.०	३.०	५००
शीतल	८.३	२.०	४९०
अर्घा	८.६	३.०	४९०
आधुनिक	९.६	२.४	३००
जाई डी सी	७.६	२.२	४७०
स्लोफन	८.५	२.९	४८५
टुडे	७.५	२.६	४९०
सीताराम	७.६	३.३	४५५

दूध प्रशोधन उद्योग भवनभित्रै धुनी नहुने स्थानमा हुनुपर्ने, उद्योगस्थलमा पिचबाटो, बिजुली, पानी, ढल निकासको सुविधा हुनुपर्ने, ढलान गरेको छान, नविषण गरी बलिपौसँग बनाएको घृत भित्रि मुई टापन लगाएको बिस्सा, प्रशोधन कोठ, मण्डारण कोठ, उमाल्ने कोठ र पयोसताका आधारभूतसुविधाहरू पुर्याउनुपर्ने आवश्यक छ ।

कोठ र उपकरण सफा गर्ने खानकोस पानी प्रयोग गर्नुपर्ने, फामाशर कायममा राख्नुपर्ने, सेफ्टीफेड तापक्रममा ३० मिनेट लताई ४ सेन्टिग्रेडमा पिस्साउनुपर्ने, समुल्ले उपकरण स्टेनलेस रिटिनको प्रयोग गर्नुपर्ने, सेमिन बीजार सबै पालु अवस्थामा राख्नुपर्ने आवश्यक छ । जबकि ३२ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा कोषिकाहरू नाष्ट हुन्छ ।

किमानबाट प्राप्त दूधको खोल नै जरुद भएकाले पूर्ण रूपमा कोषीकाभरीतिर दूध उत्पादन गर्ने नर्सिकाको दूध गुणस्तरहीन भएको निजी क्षेत्रका व्यवसायी बताउँछन् । अन्तर्माथिने र स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित दूधको गुणस्तर समय-समयमा प्रयोगशालामा परीक्षण गर्नुपर्ने र यी उपयोग गर्न हुने-नहुनेबारेमा उपभोक्तालाई जानकारी दिन नर्सिको भन्ने उपभोक्ता हितका सघ-संस्थाले विरोध गर्दै आएका छन् । सरकारको फिलाफीली र कारवाहीको प्रक्रिया कारजमा सीमित भएकाले दूध कम्पनी आफैमाथी गर्ने तर गुणस्तरप्रति बेवास्ता गरेको उपभोक्ताको आरोप छ ।

गुणस्तर मापदण्ड सम्बन्धमा खाद्य ऐन २०२३ र खाद्य ऐन नियमावली २०२७ अन्तर्गत दूधमा गुणस्तर नभएका पौखी पटकमा १ देखि २ हजार जरिवाना र दोस्रो पटकमा पनि यी प्रक्रिया दोहोरिएमा २ देखि ५ हजार जरिवाना वा ६ महिना कैद वा दुवै हुन सक्ने प्रावधान छ । नियम तोकिए पनि कार्यान्वयन हुन नसकेको विभागका प्रवक्ता कोइरालाले बताए ।

प्रवेश गर्नुपूर्व सफा एउटा साउनु उनीहरूको स्वास्थ्य परीक्षण गर्नुपर्ने र त खाद्यान्नवशातका बस्नु जीवन नपा व्यवस्था छ ।

अधिकांश दूध किसानको तहबाटै आउने गरेको र शहरीकरण पछिमा व्यवस्थित गर्ने दूध उत्पादन र प्रशोधनसम्बन्धी ०६३ साउनुमा आधारभूत सिंगु गरिएको विषय । किसानले दूध दु सम्मवेदिश शहरीकरण गर्ने उद्योगसम्म पालना गर्नुपर्ने व्यावहारिक नियम सीता रक्षिका छन् । हालसम्म कुनै पनि कम्पनी आधारभूतताको लागि पूर्ण रूपमा गरे छैनन् ।

उद्योगले भने किसानस्तरबाट आधारभूतता पालना नभएकोले बढ्दै उत्पादन गर्ने नर्सिको बताइन्छ । गाई, भै र दूध दुहुने ध्वनि रोगमुक्त र सफा हुनुपर्छ गोठ सफा राख्नुपर्ने, मलमूत्र बिस्मर्जन उचित व्यवस्था हुनुपर्ने, स्टेनलेस रिटिन आन्तरिकयथावत गर्नेको भन्दासा दूध दुहुनु प्रावधान छ ।

दुहने भाँडोलाई तातोपानी वा डिटरजेन्ट सफा गरी धुनी नपर्ने गरी पोष्टचा राख्नुपर्ने, दुहेको दूध छिटो बिस्मान केन्द्र पुम्साउनुपर्ने, एन्टिबायोटिक औषधीय उपचार भइरहेको दूध चेन्नु हुँदैन । प्रश पानी मागो र बिजुलीको व्यवस्था भए डाउमा सकलन केन्द्र राख्नुपर्ने, सञ्चित दू घाम नपर्ने गरी बिस्मान केन्द्रमा पुम्साउनु सहीतामा छ । सहीता कार्यान्वयनमा नहुनु वाध्यात्मक कानुन नभएको विभागले जनाए छ । व्याघ्र शास्त्रराजेश्वर

कोषी पृष्ठ ३
काठमाडौं, २१ माघ २०७३

पृष्ठ १ बाट जारी

अधिकांश दूध...

गर्ने उद्योगले दूधलाई कम्तीमा ६३ सेन्टिग्रेड तापक्रममा ३० मिनेट लताई ४ सेन्टिग्रेडमा पिस्साउनुपर्ने, समुल्ले उपकरण स्टेनलेस रिटिनको प्रयोग गर्नुपर्ने, सेमिन बीजार सबै पालु अवस्थामा राख्नुपर्ने आवश्यक छ । जबकि ३२ डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रममा कोषिकाहरू नाष्ट हुन्छ ।

किमानबाट प्राप्त दूधको खोल नै जरुद भएकाले पूर्ण रूपमा कोषीकाभरीतिर दूध उत्पादन गर्ने नर्सिकाको दूध गुणस्तरहीन भएको निजी क्षेत्रका व्यवसायी बताउँछन् । अन्तर्माथिने र स्वास्थ्यसँग सम्बन्धित दूधको गुणस्तर समय-समयमा प्रयोगशालामा परीक्षण गर्नुपर्ने र यी उपयोग गर्न हुने-नहुनेबारेमा उपभोक्तालाई जानकारी दिन नर्सिको भन्ने उपभोक्ता हितका सघ-संस्थाले विरोध गर्दै आएका छन् । सरकारको फिलाफीली र कारवाहीको प्रक्रिया कारजमा सीमित भएकाले दूध कम्पनी आफैमाथी गर्ने तर गुणस्तरप्रति बेवास्ता गरेको उपभोक्ताको आरोप छ ।

गुणस्तर मापदण्ड सम्बन्धमा खाद्य ऐन २०२३ र खाद्य ऐन नियमावली २०२७ अन्तर्गत दूधमा गुणस्तर नभएका पौखी पटकमा १ देखि २ हजार जरिवाना र दोस्रो पटकमा पनि यी प्रक्रिया दोहोरिएमा २ देखि ५ हजार जरिवाना वा ६ महिना कैद वा दुवै हुन सक्ने प्रावधान छ । नियम तोकिए पनि कार्यान्वयन हुन नसकेको विभागका प्रवक्ता कोइरालाले बताए ।

Sweets : Most of the sweets sold are unhygienic

मिसावटयुक्त मिठाईबाट बचौं

विशेषगरी चाडपर्वमा मिठाईको कारोबार बढी हुने गर्छ । आफन्तका लागि मिठाई खरिद गर्दा र आफूले उपशोग गर्दा सावधानी अपनाउनुपर्छ । यस सम्बन्धमा शान्तिज्य विभागका महानिर्देशकका तैयियतले बजार अनुगमन गर्दाका मेरा व्यक्तिगत अनुभव प्रस्तुत गर्छु-

● मिठाई पकाउने क्रममा रहेको तेल दिनहुँ फ्याँकेर नयाँ तेलमा पकाउनुपर्नेमा धेरैजसो पसलले तेल सकिँदै गर्दा तेल चर्पै जान्छन्, यस्तो बासी तेलमा तयार हुने मिठाई स्वास्थ्यका लागि हानिकारक हुन्छ ।

● जेरी बेल्ने पसलहरूले पनि जेरी ढुवाउने चिनीको चास्नी एकैपटक धेरै बनाउँछन् । धेरै दिनसम्म बासी चास्नीमा जेरी चोपलेर बेच्ने गर्छन् ।

● खुत्ता सडकमा सजाएर राखिएको मिठाईमा किंग्मा, लामखुट्टेलगायतका कीरा बस्ने, मोटरले उडाएको धुलो मिठाईमा टाँसिने र फोहोर हात भएका उपभोक्ताले उन्टाई-पन्टाई मिठाई छनोट गर्दा सकम्पण फैलिने गर्छ । यस्ता मिठाईको उपशोगबाट फाइदापश्चात्ता, निमोनिया, टाइफाइड र टिप्सको समस्या देखापर्छ ।

● खुत्तामा पिठो मिसावट गर्ने प्रचलन सामान्य हो । उसिनेको आलु मुछेर पनि खुत्तामा मिसावट गरिन्छ । भारतमा अखाद्य सस्तो पाउडरमा वनस्पति घ्यू र केमिकल मिलाई नक्कली खुत्ता बनाई विक्री गरेको पाइएको छ । यस्तो खुत्ताबाट तयार हुने मिठाई सेवनबाट क्यान्सरसम्म हुन्छ ।

● सामान्यतः अखाद्य वस्तुको मिसावटबाट तयार हुने मिठाई अस्वाभाविक रूपमा आकर्षक, एकै आकारमा निर्माण भएको र करिब एक दुई दिनमै विभिन्नसमेत हुन्छ ।

● चिनीको मात्रा धेरै प्रयोग गर्ने र मिठाईलाई धेरै गुलियो तुल्याउन चिनीको सट्टा स्याकरिन प्रयोग गरिन्छ ।

● नबिकेका बासी मिठाईलाई धुलो-पिठो तुल्याई पुनः पकाएर गुदपाकजस्ता मिठाई तयार गरिन्छ ।

● मिठाई बनाउन गुणस्तरहीन वा मिसावटयुक्त तेल र घ्यू प्रयोग गरिन्छ । यसबाट कमलपित्तलगायत

रोगले समाच्छ ।

● रसबरी, कान्ता जामुनजस्ता चास्नीमा ढुवाउनुपर्ने मिठाईलाई आकर्षण चास्नी तयार गर्ने डाइडा नामक रसायन प्रयोग गरिन्छ जुन स्वास्थ्यका लागि घातक छ ।

● प्रायः धेरै पसलले अखाद्य रंग र तपक प्रयोग गरेका हुन्छन् । कारण खाद्य रंग र तपकको तुलनामा अखाद्य रंग र तपक निकै सस्तो हुन्छ । सामान्यतः मिठाई बनाउन सेन्गेटिक रंगमा पनि प्रिलिएन्ट जु,

● चाडपर्वमा धेरै परिमाणमा मिठाई विक्री हुने हुँदा पसलहरूले धेरै पहिलादेखि मिठाई तयार गर्ने सुरु गर्छन् । यसरी पुरानो र बासी मिठाई खरिद हुने सम्भावना प्रचल हुन्छ ।

● धेरैजसो मिठाई पसलमा फोहोरी, नठ नकाटेका, शौचालय गएर फर्किएपछि हातसम्म नपुग्ने कामदारले खुत्ता हातबाट मिठाई तयार गर्छन् । यस्ता मिठाईमा निर्माणकै अत्यन्त सकम्पण फैलिएको हुन्छ ।



मिठाई खानेबित्तिकै दाँत सफा गर्ने तथा चिया-कफीजस्ता तातो भोल पदार्थ सेवन गर्नुपर्छ ।

एफसीएफ, ग्रिन एस, अलुरा रेड एसी, टाइटाइजिन सनसेटएलो एफसीएफजस्ता रंग मिसाइएका हुन्छन् ।

● तौलको हिसाबले विक्री गरिने मिठाईमा सस्तो मिठाईको अंश धेरै रहन्छ ।

● डिब्बामा बन्द गरिएका मिठाईको उपयोग गर्ने अवधि सफेकामा त्यस्तो स्टिकर उफ्काइएको वा त्यस्ता अक्षर पढ्न नमिल्ने गरी केरमेट गरिएको हुन्छ ।

● विशेषगरी तिहारमा धेरै मिठाईको खपत हुने हुँदा पसलहरूले आफूले मिठाई तयार गर्ने तथ्याङ्क हेर्दा अन्य व्यक्तिविशेषलाई मिठाई तयार गरी ल्याइदिन अहाएका हुन्छन्, यसर्थ स्वयं मिठाई बेच्ने पसलेलाई पनि के कस्ता गलत कार्यबाट मिठाई बनेको हुन्छ भन्नेसम्म थाहा हुँदैन । भारतमा नक्कली मिठाई तयार गरी ठूलठूला पसलमा ठेक्कामा मिठाई सप्लाइ गर्ने गाउँ

भेटिएको छ ।

● मिठाईमा पिठोको मात्रा धेरै प्रयोग हुन्छ । यसले पसलेहरूले सस्तो, गुणस्तरहीन, कीरा परिसकेको पुरानो पिठोसमेत प्रयोग गर्छन् ।

● मिठाई तयार गर्ने बेकिङ पाउडर र सोडा पनि प्रयोग गरिन्छ ।

● चिनीरोग (मधुमेह) लगायत सामान्यतः कुनै पनि मानादृता रोगका रोगीका लागि मिठाई सेवन स्वास्थ्यका लागि हानिकारक हुन्छ । यसले मिठाईको सट्टा पकाएर तयार गरिने खानेकुरा, गेडागुडी, हरियो सागपात, फलफूल, दुधको सेवनमा जोड दिनुपर्छ ।

● सामान्यतः खराब मिठाईको सेवनले तुरुन्तै खोकी लाग्ने, धिल्लोले घाँटी दुक्ने, मिसावटले फाट्टाबान्ता हुने गर्छ ।

● खानाको अन्त्यमा मिठाई खाने अवैज्ञानिक छ । गुलियो मिठाईले शोचमा रोग लाग्छ । मिठाईको सेवनपछि चिसो पानी पिउनले घाँटीमा निचोरो लाग्छ । मिठाईका कण टाँसिएर बसी नोबसानो पुर्‍याउने हुन्छ । यसबाट बच्न मिठाई खानेबित्तिकै दाँत सफा गर्ने तथा चिया-कफीजस्ता तातो भोल पदार्थ सेवन गर्नुपर्छ ।

● तिहारमा आफ्नो प्रिय भाइ र दाइलाई मिठाईको सट्टा के सगुन र उपहार दिने भन्ने चेलीहरूले विकल्प खोज्नुपर्छ । आफन्तलाई कपडा, पुस्तक, कम्मरपेट्टी, टोपी, टाई, गगल्य, सजावटका सामान उपहार दिन सकिन्छ ।

● गरिव र दुखीको सेवाका लागि दाइभाइको नाममा चन्दा दिएको रसिद पनि उपहारमा दिन सकिन्छ । उपहारस्वरूप कही घुमाउन लैजान पनि सकिन्छ ।

● आफ्नो गच्छेअनुसार ६ महिना वा १ वर्ष वा त्योभन्दा बढी अवधिको कान्तिपुरजस्ता पत्रिकाको सदस्यता बनेको रसिद पनि उपहारमा दिन सकिन्छ । यस्ता तवीन सोचमा आधारित उपहार यथार्थमा हालका पुस्ताका लागि 'सरप्राइज गिफ्ट फर ब्रदर्स' हुन सक्छन् ।

- कृष्णहरि बास्कोटा
धादिङ, केवलपुर

Vegetables: Available in the market contain pesticides



Rice: Distributed by WFP is not of good quality

जाजरकोटमा कुहिएको चामल वितरण

जुष्टिकेन दाहाल/विद्या बापागाईं काठमाडौं भदौ ४

संयुक्त राष्ट्रसंघीय भित्र खाद्य कार्यक्रमअन्तर्गत जाजरकोटमा वितरित चामल जनावरका लागि पनि खान अयोग्य रहेको पाइएको छ। खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर विभागले साउन ३२ मा नमुना परीक्षणका लागि पठाएको चामल र दाल दुवै खान अयोग्य भएको ठहर गरेको हो।

जाजरकोट भन्दापछिला प्रभावित प्रमुख जिल्ला हो। त्यहाँ भन्दापछिलाबाट अहिलेसम्म १ सय ५४ जनाको मृत्यु भइसकेको छ। देशभरमा यो रोगबाट मरेको संख्या ३ सय १४ पुगिसकेको छ।

'गत असारमा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर कार्यालयले भैरहदामा आयात हुन रोकेको चामल र परीक्षण गरिएको चामलको प्रकृति उस्तै छ,' विभागका वरिष्ठ खाद्य प्राविधिक प्रमोद कोइरालाले भने। असारमा क्षेत्रीय कार्यालयले १६ दशमलव ५ टन चामल गुणस्तरहीन भएकाले आयातमा रोक लगाएको थियो। विभागमा परीक्षणको सिलबन्दी गरेर एक पोका चामल, दुई पोका दाल र पानी शुद्ध पार्ने पिपुस ल्याइएको थियो। चामल र दाल दुवैको प्रयोगशाला परीक्षण गर्न नपर्ने (करिब कुहिएको) अवस्थामा रहेको विभागको ठहर छ।

सरकारले ठोकेको मापदण्डअनुसार चामलमा पानीको मात्रा १६ प्रतिशतभन्दा बढी हुनु हुँदैन। दुसरी उत्पन्न गर्ने तत्व २० माइक्रोग्राम प्रतिग्रेको भन्दा बढ्नु हुँदैन। 'हामीको आइपुगेको चामल र दाल देखेदेखि गुणस्तरहीन भएको मुचुल्का तयार पारेको थियो।

विभागले चामलको गुणस्तरकोरे कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयलाई जानकारी दिसकेको छ। पानी शुद्ध पार्ने पिपुस

खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर विभागले साउन ३२ मा नमुना परीक्षणका लागि ल्याइएको चामल र दाल दुवै खान अयोग्य भएको ठहर गरेको हो।

'गत असारमा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर कार्यालयले भैरहदामा आयात हुन रोकेको चामल र परीक्षण गरिएको चामलको प्रकृति उस्तै छ,' विभागका वरिष्ठ खाद्य प्राविधिक प्रमोद कोइरालाले भने।

परीक्षण गर्न विभागसँग उपकरण छैन। 'परीक्षण भएको चामल मानव स्वास्थ्यका लागि हानिकारक रहेको जानकारी पाएका छैन,' मन्त्रालयका प्रबन्धक हरि दाहालले भने। विभागले दिएको प्रतिवेदनअनुसार चामलको रङ परिवर्तन भएको र चामल सडेरको पाइएको छ। 'पूर्णरूपमा गुणस्तर परीक्षणका लागि २ सय ५० ग्राम चामल आवश्यक पर्ने रहेछ, अहिले १० ग्रामको मात्र परीक्षण भएको छ,' उनले भने।

खाद्य कार्यक्रमले गोदाममा तीन महिनाभन्दा बढी चामल राख्ने दाबी गरेको छ। केही दिन अघिमात्र कार्यक्रमको सूचना अधिभूत थिएर सटलफले जनातले बढी समय राखेकाले बिहिरको हुनसके बताइएको थियो। कार्यक्रमले संकटग्रस्त ३५ जिल्लामा खाद्यान्न वितरण गर्दै आएको छ।

चामल र दाल खान अयोग्य भेटिएपछि विभागले भदौ १ मा थप नमुना संकलन गर्न कार्यवाही सुरु गरेको छ। विभागको क्षेत्रीय कार्यालय नेपालगञ्जले सुर्खेतमा रहेको गुणस्तर कार्यालयका खाद्य निरीक्षक भेषवाहादुर बापागाईं निरीक्षण र नमुना संकलन गर्न जाजरकोट पठाएको छ। खाद्य निरीक्षकले त्यहाँ वितरित चामल, दाल र खाने तेलको परीक्षण गर्नेछन्। 'हामीले ल्याएर परीक्षण गरेपछि पूर्वसम्म खाद्यान्नको अवस्था के छ भन्ने बाह्य हुनेछ,' कोइरालाले भने।

दुई वर्षअघि देखिखामा कुहिएका चामल कत गद्दा स्थानीय बासिन्दाले लुटेर लगेका थिए। हनुका कारण लागी समय खाद्यान्न वितरण गर्न नसक्दा चामल कुहिएको बताइएको थियो। विभागले २०६५ जेठ १९ मा विभागले खाद्य कार्यक्रमलाई पत्राचार गरेर चामल किन्न र परीक्षणपछि मात्र सर्वसाधारणलाई वितरण गर्न भनेको थियो। 'हामीले त्यतिखेर खाद्य प्राविधिकलाई राखेरमात्र किन्न भनेका थियौं,' कोइरालाले भने।

त्यतिखेर विभागले वितरण गर्ने खाद्यान्नको गुणस्तर प्रमाणात, खाद्यान्नको अनुबाहि परिवर्तन भए नभएको पत्ता चामलको स्तरलगायतका विषय प्रष्ट खुलाएमात्र चामल ल्याउन भनेको थियो। तर, अहिलेसम्म कार्यक्रमले विभागको पत्रलाई बेवास्ता गर्दै आएको छ। बागु निकासबाट आएको चामलको विषय भएकाले अहिलेसम्म सरकार यसमा मौन छ।

खाद्य कार्यालयले यो वर्ष मुचुल्का खाद्य संकट हुने प्रतिवेदन सार्वजनिक गरिसकेको छ। कार्यक्रमले तयार पारेको यी कन्ट अफ फोडिबल शीर्षकको प्रतिवेदनको अन्त्यार्थको खाद्य संकटको अवस्थालाई सरकारले पूर्णरूपमा स्वीकारेको छैन। कार्यक्रमले अहिले खाद्यान्न वितरण गरिरहेका जिल्लामा थप खाद्य संकट रहने बताएको छ।

नयाँ संकट - २०६६/१४

Meat and meat products contain VDR



Beverages

अखाद्य वस्तु र नक्कली पेयपदार्थको बिक्री-वितरणमा रोक लगाउनुपर्ने माग

बारा समाचारदाता

कलैया, जेठ ११ गते। गर्मी मौसम बढ्न थालेपछि तराइका वजार, चोक तथा विद्यालय आसपास राखिने अखाद्य वस्तु र नक्कली पेयपदार्थको खुला बिक्री-वितरणमा प्रतिबन्ध नलगाईदा त्यस्ता वस्तुको उपभोगबाट सयौं मानिस प्रभावित हुने गरेका छन्।

खुला रूपमा राखिएका तथा अखाद्य रङ्ग र रासायनिक पदार्थसमेत मिसाइएका पेयपदार्थ बासी खानेकुरा, गुणस्तरहीन विस्कटलगायतका अखाद्य वस्तुको उपभोग गर्नाले स्कुले बालबालिका र ग्रामीण क्षेत्रका अशिक्षित विपन्न वर्गका मानिस बढी प्रभावित हुने गरेका छन्।

गर्मी मौसममा विद्यालयको छेउछाउ तथा चोक आसपास राखिएका तथा अखाद्य रङ्ग र रासायनिक पदार्थसमेत मिसाइएका पेयपदार्थ बासी खानेकुरा, गुणस्तरहीन विस्कटलगायतका अखाद्य वस्तुको उपभोग गर्नाले स्कुले बालबालिका र ग्रामीण क्षेत्रका अशिक्षित विपन्न वर्गका मानिस बढी प्रभावित हुने गरेका छन्।

स्वास्थ्यकर्मी अक्सर आचार्य फुटपाथमा राखिएका न्यून गुणस्तरीय तथा वस्तुको उपभोगबाट जनस्वास्थ्यमा प्रतिकूल प्रभाव पार्ने बताउँछन्।

खासगरी गर्मी मौसममा तराई क्षेत्रमा रहेको विद्यालय आसपासमा रङ्ग मिसाएर राखिएका

पेय पदार्थ र खुलारूपमा राखिने मिठाइ, पकौडा, विस्कटलगायतका वस्तुको उपभोगबाट विद्यार्थीलाई भन्दापछाला, जन्डिस, आउँजस्ता घातक रोग लाग्ने गरेको स्थानीय चिकित्सक बताउँछन्।

बारा जितपुरका चिकित्सक डा. रवीन्द्रकुमार सिंहका अनुसार अखाद्य वस्तु बासी सडेरलेका

रोगव्याधिबाट प्रभावित नहुने मावि जितपुरकी स्थानीय शिक्षिका ईश्वरी प्याकुरेल बताउँछन्।

स्थानीय राजनीतिक दलका कार्यकर्ता एवम् पूर्वगाविस अध्यक्ष कृष्णवर्त सिंह भन्छन्- "मानव स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने वस्तु बिक्री-वितरण गर्ने बन्दै गरिनुपर्दछ।"

त्यसमा पनि विद्यालयका छेउछाउ त्यस्ता अखाद्य वस्तु बिक्री-वितरण गर्ने पसलको विशेष निगरानी गर्नुपर्ने सिंहको कथन छ।

तराई क्षेत्रमा दैनिकजसो लाग्ने हाटवजारमा खुलारूपमा विभिन्न प्रकारका खानेकुरा बिक्री हुने गर्दछन्। विभिन्न प्रकारका रङ्ग मिलाइएका मिठाइ बिक्रीका लागि सजाएर राखेको हुन्छ। एउटा वजारमा बिक्री नभएको सामान

मालिपल्टे अर्को वजारमा समेत बिक्री-वितरण गरिने कुरा स्थानीय व्यावसायी सुरेन्द्र गुप्ता बताउँछन्।

अखाद्य, बासी सडेरलेका वस्तुको उपभोग रोक्न जनस्वास्थ्यसम्बन्धी चेतना फैलाउनुपर्ने स्वास्थ्यकर्मी अलिन पाण्डे बताउँछन्।

अखाद्य वस्तुको बिक्री-वितरणमा रोक लगाउनु पनि त्यत्तिकै आवश्यक छ- अर्को स्वास्थ्यकर्मी रामनारायण गौरी बताउँछन्।

भन्दापछालाको मुख्य कारण नै अखाद्य रङ्गले रङ्गाइएका खानेकुरा र न्यून गुणस्तरका बासी खानेकुरा हुन्। यिनले जनस्वास्थ्यको महत्त्वपूर्ण अड्गमा हानि पुर्याउँछ।

Imitating
products are in
the market

Mineral water

**Mineral water
contaminated
and contain filth
in it**

**मिनरल वाटरको
बोटलभिन्न फोहोर !**

काठमाडौं, वैशाख २२ गते । के तपाईंले पिउने गरेको मिनरल वाटर स्वस्थ र स्वच्छ भन्ने ठान्नुभएको छ ? तर सवैखाले यस्ता पानीप्रति हुक्क नहुनोस्, सबै स्वच्छ हुँदैनन् ।

बजारमा किन्न पाइने यस्ता मिनरल वाटर (प्लास्टिकका बोटलभिन्न बन्द पानी) सबै सफा एवम् स्वच्छ हुँदैनन् भन्ने कुरा आजै मात्र राससलाई प्राप्त एउटा बोटलले प्रमाणित गरिदिएको छ ।

इचङ्गु ड्रिङ्किङ वाटर, फुड एन्ड बिभरेज प्रालिद्वारा उत्पादित इचङ्गु स्प्रिङ ड्रिङ्स नामक मिनरल वाटरको बन्द बोटलभिन्न स्पष्ट देखिने गरी फोहोरको कालो टुक्रा पाइएको छ ।

सिलबन्द रहेको सो पानीको बोटल कोटेश्वरको एसओएस मार्गस्थित कृष्ण सेन्स एन्ड सप्लायर्सबाट किनेका एक सर्वसाधारणले राससलाई उपलब्ध गराएका हुन् । हाल सो फोहोर कालो पदार्थयुक्त बन्द बोटल रासससँग सुरक्षित छ ।

पसल मालिक शिवराम पराजुलीले आफूले सो पानीको बोटल केही दिनअघि सो कम्पनीका डिलरसँग खरिद गरी बिक्रीका लागि राखेको जानकारी दिनुभयो ।

यसरी स्वच्छ एवम् स्वस्थ पानीका नाममा सिलबन्द रूपमा बजारमा सर्वत्र बिक्री वितरण हुँदैआएको पानी नै यस्तो असुरक्षित पाइएपछि सर्वसाधारण एवम् सम्पूर्ण उपभोक्ताको स्वास्थ्यप्रति को जिम्मेवार होला भनेर प्रश्न उठ्नु पनि स्वाभाविकै हो । साथै सो लापरवाहीलाई पानीको गुणस्तर नियन्त्रण गर्ने सम्बद्ध निकायको ध्यान पुग्न नसकेको घटनाका रूपमा लिइएको छ ।

रासस



Poisonous mushrooms

**Poisonous
mushroom
claims death
of many
people in
Nepal**

च्याउबाट बचाउन पहल भएन

■ विनोद त्रिपाठी

लोथर (चितवन)- हरेक वर्ष जंगली च्याउ खाएर अकालमा स्थानीयको मृत्यु हुने कम बढेको छ। त्यसलाई रोक्ने उपायबारे भने सरकारी पहल शून्य छ।

हरेक घटनापछि जनस्वास्थ्य कार्यालयले सामान्य अनुगमन गर्छ तर थप मृत्यु हुनबाट रोक्न पहल हुन सकेको छैन। जंगलबाट ल्याएर खाने वस्तु कुनकुन विषालु हन्छन् भन्नेबारेमा जानकारी नहुँदा चेपाङ वस्तीमा हरेक वर्ष अकाल मृत्यु हुने गर्छ। गरिवीका कारण चेपाङ अधिकांश दिन कन्दमुल खाएर जीवनयापन गर्दै आएका छन्। ५ महिनाअघि यहाँको लोथर गाउँमा जंगली च्याउ खाएर एकै परिवारका आठजनाको अकालमा मृत्यु भएको थियो।

गरिवी नियन्त्रण र जंगली खाद्यवस्तुको तालिम दिएमा धेरै हदसम्म अकाल मृत्यु रोक्न सकिन्छ, नेपाल चेपाङ संघका केन्द्रीय सदस्य तथा भूमिअधिकार अभियान समितिका संयोजक रवीन चेपाङले कान्तिपुरसँग भने, 'सरकारको तर्फबाट हालसम्म कुनै पहल सुरु नगर्दा यहाँका चेपाङ मारमा परेका

छन्।' जंगली वस्तुको विषालु अवस्थाबारे यहाँका वस्तीमा तत्काल तालिमको आवश्यकता रहेको उनले बताए।

यहाँका ९ वटा पहाडी गाविसमा करिब २० हजार चेपाङको वस्ती छ तर भिरालो जमिन र उब्जाउ भूमि नभएकाले गाउँमै उत्पादित खाद्यान्नले ३ महिना धेरै मुस्किल पर्छ। केही परिवारले मात्र अन्न खाने गर्छन् तर अधिकांश चेपाङ जंगलका कन्दमुलकै भर पर्नुपर्ने अवस्था छ। मुख्य त आयआर्जनको विकल्प नहुनु पनि जंगलको भर पर्नुपर्ने अवस्था छ, चेपाङ नेता रवीन भन्छन्, 'सरकारको तर्फबाट अनिवार्य तालिम र युवालाई रोजगार तत्काल आवश्यक छ।'

यहाँका काउले, दाहखानी, कोराक, कविलास, दारेचोक, सिद्धि, चण्डी भञ्ज्याङ, लोथर र शक्तिखोर गाविसमा चेपाङको बाक्लो वस्ती छ तर सरकारले स्वास्थ्य, शिक्षा र अन्य विकासका पूर्वाधार निर्माण गर्न नसक्दा चेपाङ चौतर्फी रूपमा पिल्सिएका छन्। राज्यले हरेक वर्ष विषालु च्याउ खाएर भएका घटनालाई बेवास्ता गर्दा अनाहकमा ज्यान गुमाउन बाध्य छन्। जिल्लामा भएका सरकारी निकायले घटनापछि

चेपाङ वस्तीमा खाद्यान्न उपलब्ध गर्ने तथा त्यस्ता विषालु खाद्य वस्तु खान रोक्न लगाउने पहल गरेको छैन। हामीले अहिलेसम्म कुनै त्यस्तो योजना बनाएका छैनौं, स्थानीय विकास अधिकारी उद्धव तिमिल्सेनाले भने, 'सरकारबाट त्यस्तो निर्देशन वा कार्यक्रम आएको छैन।' खाद्यान्न किन्न बजार आउजाउ गर्न धेरै टाढा नभएकाले त्यहाँ सरकारको तर्फबाट खाद्यवस्तु पठाउने कुनै तयारी नभएको उनले बताए।

जेठमा लोथर गाविस ९ का एकै चेपाङ परिवारले जंगलबाट ल्याएको च्याउ खाँदा समयमै उपचार नपाएकाले मृत्यु भएको थियो। बिरामी परेलगत्तै नजिकै स्वास्थ्य चौकी भएको भए सायद उनीहरू बाँच्न सक्ने अनुमान धेरैले गरेका थिए। पानी परेको मौसममा जंगलमा च्याउ उम्रने भएकाले चेपाङ च्याउ खोज्न जाने गर्छन्। जंगलबाट ल्याएका गिठा, भ्याकुर, च्याउ, सिस्नोलगायतका वस्तु उनीहरूको जीविकोपार्जन गर्ने खाद्यान्न हुन्। नेपालका जंगलमा पाइने च्याउमध्ये २० प्रतिशत जातका मात्र च्याउ खानयोग्य हुने कृषि अनुसन्धान केन्द्र (नार्क) को अध्ययनमा उल्लेख छ।

Consequences of consumption of unsafe food- Street food consumption increases burden of diseases

File0055.PDF - Adobe Reader
File Edit View Document Tools Window Help
1 / 1 156% Find

‘स्ट्रीट फुड’ले रोगी बढे

सुजन अछामी
काठमाडौं, असार २१

सडकछेउ ठेला राखेर खानेकुरा बेच्नेहरू बढिरहेका बेला यसले निम्त्याउने स्वास्थ्य समस्या पनि जटिल हुँदै गएको छ।

वीर अस्पतालको इमर्जेन्सीमा खानेकुराकै कारण भएको स्वास्थ्य समस्या लिएर पुग्नेहरू दिनैपिच्छेजसो हुन्छन्। ‘तर हामी बिरामीलाई कहाँ के खाएर आउनुभयो भनेर सोधखोज गर्दैनथ्यौं,’ वीर इमर्जेन्सीका प्रमुख डा. ध्रुवप्रसाद सिंह भन्छन्, ‘केही दिनअघि भने खोजी गर्दा ठेलामा राखिएको म:म खाएर बिरामी परेका दुई जना भेटिएका थिए।’

डा. सिंहका अनुसार बिरामीको विवरण नियमित खोज्ने हो भने पेटको समस्या लिएर आउनेहरूसँगै सडकछेउ बेचिने खाद्यपदार्थले बिगार गरेका बिरामी पनि बढ्ने देखिन्छन्।

‘विषादिको खपतले त्यसै पनि हामीकहाँ उपलब्ध खाद्यान्नमा समस्या छ,’ डा. सिंह भन्छन्, ‘त्यसमाथि अनुगमन गर्ने निकाय कोही नभएकाले यहाँका ठेला व्यवसायीले के पकाउँछन् र बेच्छन्



बानेश्वरमा सडकछेउ राखिएको खानेकुराको पसल।

हुन्छ,’ उपभोक्ता मञ्चका मध्यमाञ्चल सचिव रोशन पोखरेल भन्छन्, ‘तर कारवाहीको दायरामा कमैलाई

खानेकुराको व्यापार हवातै बढेको छ।

आकर्षण बढ्दो छ। ‘सस्तो र छोटो समयमा जह पनि उपलब्ध भएकाले रेस्टुरेन्टमा जानुभन्द यस्तैमा खान सजिलो छ,’ काठमाडौं सिटी सेन्टरको स्टलमा म:म खाइरहेका लाक्या शेराले भने।

काठमाडौंका खुला व्यापारी व्यापारीहरू भने यस्तो व्यापारले राम्रै आम्दानी भइरहेको प्रतिक्रिया दिन्छन्। सिटी सेन्टरमै म:म स्टल चलाउने बिराज बर्देवा दिनमा ६० देखि ८० प्लेट म:म र चिकेन रोल बिक्री हुने बताउँछन्। ‘यसकै आम्दानीले सामान्य जीवनयापन गर्न खर्च पुगेको छ,’ उनी भन्छन्।

स्टल तथा गाढामा राखेर बिक्री गरिने यस्ता खानेकुराप्रति किशोरकिशोरी बढी आकर्षित हुने गरेको व्यापारीहरू बताउँछन्।

उपभोक्तामा यस्ता खानेकुराप्रति बढ्दो आकर्षण तथा अनुगमन गर्ने सरकारी पक्षको कमजोरीले यस्ता लघुव्यापार नियन्त्रणमा ल्याउन नसकिएको सचिव पोखरेल बताउँछन्। गुणस्तरहीन सामग्री र त्यसको उपभोगले स्वास्थ्यमा पर्ने असरबारे उपभोक्ता मञ्चले समयसमयमा जनचेतनामूलक कार्यक्रम गर्ने गरेको उनले बताए।

फाइल तस्विर

start | Gmail - Compose Mail ... | food standard (D:) | Canoscan Toolbox | policy and program... | Presto! PageManager 7 | File0055.PDF - Adobe... | 1:55 PM

Consequences in trade

- KFC is willing to use Nepalese chicken but of quality importing from Brazil

गुणस्तरीय भए केएफसीले नेपाली कुखुरा लिने

काठिपुर संवाददाता

काठमाडौं- अन्तर्राष्ट्रिय फास्ट फुड चेन केएफसी र पिज्जाहटले गुणस्तरीय भएमा नेपाली कुखुरा खरिद गर्न सकिने जनाएको छ। अन्तर्राष्ट्रिय गुणस्तर र मापदण्डअनुरूप उत्पादन गर्न व्यवसायीले तदारुकता देखाए आफूहरू सहयोग गर्न तयार रहेको केएफसीका नेपाल प्रतिनिधि रोशन अडिगाले बताए। 'केएफसी ब्रान्डेड कम्पनी भएकाले गुणस्तर संसारभरि एउटै हुनुपर्छ', राजधानीमा आयोजित कार्यक्रममा उनले भने।

भन्दा एक वर्षअघि खुलेका केएफसी र पिज्जाहटले नेपालमा उत्पादित कुखुराको मासु गुणस्तरीय नभएको भन्दै ब्राजिलबाट ल्याउने गरेका छन्। श्रीलंका र भारतमा केएफसी र पिज्जाहटले स्थानीय उत्पादन नै लिने गरेका छन्।

कुखुरा (पोल्ट्री) व्यवसाय विस्तार भए पनि गुणस्तरीय र उपभोक्ता स्वास्थ्यको दृष्टिले अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्डअनुरूप जान नसकेको कार्यक्रममा सरोकारवालाले स्विकारेका थिए।

पशु सेवा विभाग, पशुपक्षी बजार प्रवर्द्धन निर्देशनालयद्वारा सोमबार आयोजित 'पक्षी व्यवसायका सरोकारवालाहरूबीच अन्तरक्रिया' का सहभागीले अधिकांश कुखुरा फार्म पहिले पनि परम्परागत रूपमै चलेको तिनमा जैविक सुरक्षाका विधि नभएको बताए।

कुखुरा व्यवसायमा अवसर बढ्दो रहेकाले यसलाई व्यवस्थित गर्न सके भारत र चीनमा समेत बजार विस्तार गर्न सकिने सरकारी अधिकारीको भनाइ छ।

'अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा जाने हो भने गुणस्तरमा ध्यान दिनुपर्छ,' विभागका महानिर्देशक प्रभाकर पाठकले भने। उनले गुणस्तरमा सुधार गर्न सके केएफसी र पिज्जाहटलाई आवश्यक पर्ने कुखुराको मासु

**श्रीलंका र भारतमा
केएफसी र
पिज्जाहटले स्थानीय
उत्पादन नै लिने
गरेका छन्**

आन्तरिक उत्पादनबाटै आपूर्ति गर्न सकिने बताए।

अडिगाले गुणस्तरकै कारण अहिलेको अवस्थामा स्थानीय उत्पादन लिन नसकिएको स्पष्ट पारे। हाल केएफसीमा प्रयोग हुँदै आएका कुखुरा ब्रोइलर र १ हजार ७८ ग्रामको हाराहारीमा रहने गरेको उनले बताए। 'भेटेरिनरी चिकित्सकले परीक्षण गरी मानव उपभोगका लागि योग्य रहेको र रोगबाट पूर्णतः मुक्त रहेको प्रमाणपत्र चाहिन्छ,' उनले भने। केएफसीमा आपूर्ति गर्ने कुखुरा फार्ममा जैविक सुरक्षाको उपाय अपनाइएको हुनुपर्ने र

भेटेरिनरी डाक्टर रहनुपर्ने केएफसीको प्रावधानमा छ। 'भौतिक, रासायनिक र सूक्ष्म जैविक विश्लेषणका लागि आन्तरिक रूपमा प्रयोगशाला हुनुपर्छ,' उनले कार्यपत्र प्रस्तुत गर्दै भने।

केएफसीका लागि चाहिने मासु उत्पादनको सम्पूर्ण प्रक्रिया मेसिनबाटै हुने गरेको र त्यसका लागि कम्तीमा २५/३० करोड लगानी आवश्यक पर्ने पोल्ट्री व्यवसायी महासंघका अध्यक्ष तिलचन्द्र भट्टराईले बताए। 'दीर्घकालीन लगानी नभएसम्म त्यसका लागि गाह्रो हुन्छ,' उनले भने। कुखुरापालन व्यावसायिक र प्रतिस्पर्धी भए पनि अन्तर्राष्ट्रिय प्रतिस्पर्धामा जान नसकेको स्वीकार गरे। 'अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा अझै जान सकेका छैनौ,' उनले भने, 'तर सुधार नै नभएको भने होइन।' डिपार्टमेन्ट स्टोरमा फ्रोजन र कट मिट उपलब्ध गराउन थालिसकेको उनले जानकारी दिए। जैविक सुरक्षाका उपाय पनि अपनाउन थालिएको जनाउँदै उनले उत्पादन गर्ने फार्मको निश्चित मापदण्ड अपनाएर गुणस्तर कायम गर्न सकिने बताए।

खाद्य तथा गुण नियन्त्रण विभागका महानिर्देशक जीवनप्रभा लामाले मासुमा भेटेरिनरी अवशेष बढी पाइने गरेको एक अध्ययनबाट देखिएको जनाइन्। खासगरी काटेपछि र दुवानी गर्दा स्वास्थ्यका समस्या बढी देखिने गरेको उल्लेख गर्दै उनले चिस्याउने प्रविधिको व्यवस्थापन पनि राम्रो नभएको बताइन्।

Consequences : become a political agenda in Nepal



रियलमा अखाद्यबारे लेखाले छानबिन गर्ने

अब्दुल्लाह मियाँ

शुक्रबार नेपालका समग्र सञ्चार क्षेत्रलाई लाञ्छित गर्दै प्रतिक्रिया दिएको थियो । दूतावासको प्रतिक्रिया सञ्चार स्वतन्त्रतामाथि ठाडो हस्तक्षेप भएको भन्दै सोमबार संसद्को अन्तराष्ट्रिय सम्बन्ध तथा मानवअधिकार समितिले त्यसबारे भारतीय राजदूत राकेश सूदलाई तत्काल स्पष्टीकरण सोध्न सरकारलाई निर्देशन दिएको थियो ।

दूतावासको अभिव्यक्ति अशोभनीय

—पत्रकार महासंघ

यसैबीच, नेपाल पत्रकार महासंघले भारतीय संयुक्त लगानीमा नेपालमा सञ्चालित उद्योगद्वारा उत्पादित वस्तुको गुणस्तरका सम्बन्धमा प्रकाशित समाचारलाई लिएर भारतीय दूतावासबाट व्यक्त धारणालाई 'अशोभनीय' भन्दै असहमति प्रकट गरेको छ । महासचिव पोषण केसीद्वारा मंगलबार जारी विज्ञप्तिमा आफ्नो क्षेत्राधिकारलाई बृम्भन र व्यावसायिक मर्यादाप्रति सम्मान गर्न ध्यानाकर्षण गराइएको छ । 'महासंघले यस प्रकरणको समग्र पक्षमा सूक्ष्म अध्ययन/अनुसन्धान गरिरहेको' विज्ञप्तिमा उल्लेख छ ।

यस्तै, प्रेस चौतारिले भारतीय दूतावासबाट व्यक्त विचार कूटनीतिक मर्यादा र क्षेत्राधिकारबाहिरको भएको ठहर गरेको छ । अध्यक्ष गगन विष्टद्वारा जारी विज्ञप्तिमा दूतावासको विचार अशोभनीय भएको भन्दै त्यसप्रति आपत्ति जनाइएको छ । दूतावासले नेपाली सञ्चारमाध्यमसँग कुनै गुनासो र असहमति भए सरकारमाफत धारणा राख्न सबैले चौतारीको ठहर छ ।

गणतान्त्रिक सञ्चारकर्मी मञ्च, नेपालले दूतावासबाट नेपाली प्रेस स्वतन्त्रतामाथि नाङ्गो हस्तक्षेप भएको भन्दै तत्काल राजदूतसित स्पष्टीकरण लिन सरकारलाई आग्रह गरेको छ । विज्ञप्तिमा सार्वभौमिकता, प्रेस स्वतन्त्रताको विश्वव्यापी मान्यता र कूटनीतिक मर्यादाविपरीत गएर अभिव्यक्ति दिएकाले भारतीय राजदूतले नेपाली जनतासँग माफी माग्नुपर्ने उल्लेख छ ।

Consequences

Due to
consumption
of unsafe
food in the
marriage
festival,
people are
getting sick

बिहे भोज खाएका दुई सय बिरामी



म्याग्दी अस्पतालमा उपचाररत बालबालिका ।

सिम्बर : प्रकाशम खड्का/कर्मिपुर्

म्याग्दी, १ वैशाख (काभ्रे) एबेल, जाइरिङ माथिमस्थित सन्धानका रामजी आचार्यको विवाह भोज खाएका करिब दुई सयजना बिरामी परेका छन् । बिरामी पर्नेमा बालबालिका र महिला छन् । आचार्यको विवाहमा शुक्रबार रविवारी खेलेपछि सेरा, बन्दा तथा मुलाको अचार खानेहरू बिरामी परेका हुन् । उनी दुसाहा भएर जन्तीमथित दुवरी निग रिहमेकी जिल्ला बागलुङको बनेबा गएका थिए ।

बिरामी भएका मध्ये १४ जनाको म्याग्दी अस्पतालमा उपचार भइरहेको छ । ७० जनाको पर्वतकी जाइरिङमा अस्वादी स्वास्थ्य क्लबमा उपचार जारी छ । बिरामीमध्ये आठ वर्षीय सुशील आचार्य र पाँच वर्षीय मनीष आचार्यको अवस्था गम्भीर भएकाले पोखरा रिहरे गरिएको बताइएको छ । अन्य बिरामीलाई बागलुङ तथा पर्वत सदरमुकाम काठमा पठाइएको छ ।

भोज खाने सबै बिरामी परेकाले

सिमे गाउँ प्रभावित भएको घटनास्थल पुगेका पर्वतका प्रमुख जिल्ला अधिकारी जितेन्द्रजहाद भण्डारीले बताए ।

भोज खाएको ८१० घण्टापछि उनीहरूमा टाउको दुख्ने, पेट दुख्ने, पसल्ला लाग्ने, बान्सा हुने र बिस्तारै ज्वरो आउने लक्षण देखिएका थिए ।

बिहीबार बिउँसो रत्नौली खेलेपछि घर फर्कने बेला मेजरौटी र केराङ तथा बन्दाको अचार खाएकी हुँ, राति एक बजेबाट टाउको दुख्ने, बान्सा हुन सुरु भयो, उपचार गराइरहेकी २७ वर्षीया मुजना केनीले भनिन् ।

म्याग्दी अस्पतालका प्रमुख डा. सातबहादुर मल्लले भएका सबै सलाइनद्वारा उपचार गरिएका औषधि सफाइका लागि विभिन्न मेडिकलमा भएका औषधि व्यापक जानकारी दिए ।

म्याग्दीबाट युवा रेडक्रस सङ्गठन, नेपाल पृथ्वी, मशरुम पृथ्वी र नेपाली सेवाका जवान, एम्बुलेन्स,

वातावात व्यवस्थापनी र कर्मचारी आएका सुरक्षाकर्मीले बिरामी कोठेर अस्पतालसम्म पुर्याएका थिए । अस्पतालमा शय्या अभावमा बिरामीलाई भुइँ, तारिम हल, बिरामी कुर्या भवन, र रक्त सञ्चार केन्द्रको रिक्त भवनमा पठाइएका थिए ।

उपचारमा संलग्न डा. रामचन्द्र खत्रीले भोजमा प्रयोग गरिएको काउली र बन्दासहितको तरकारीमा प्रयोग गरिएको फोसफोरस विषादीबाट समस्या भएको हुनसक्ने बताए । जिल्लामा प्रयोगमा नभएकोले यी विषादी प्रयोग भएको हो भन्न सकिन्न, उनले भने ।

बागलुङ संवाददाताका अनुसार बिरामीमध्ये ४० जनाको जाँचापरी अवस्थाले अस्पताल बागलुङमा उपचार भइरहेको छ । उनीहरूमध्ये अलिकतिको अवस्था सामान्य रहेको चिकित्सक डा. सागर गजबण्डारीले बताए ।

Recent work by the Government

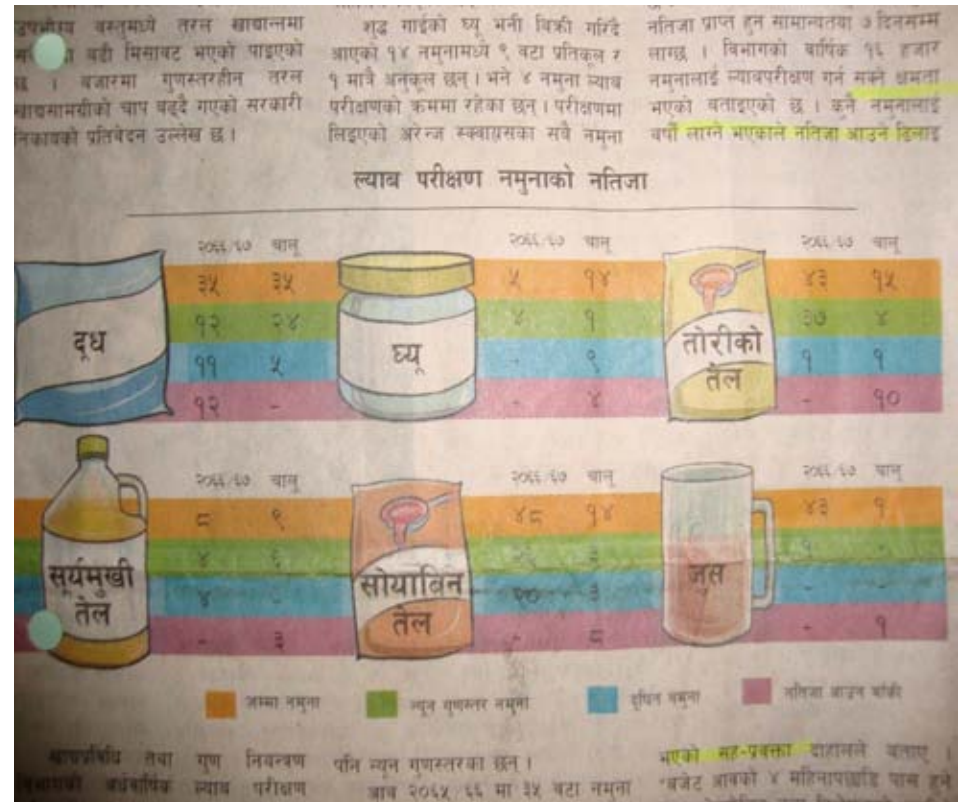
One of the popular sweets called **Gundpank** shop is under Government custody



Dispose of unsafe food- by Government agencies



Dispose of Government effort for Government agencies



Human resources in Government are inadequate: only 40 in Nepal

खाद्य निरीक्षक जम्मा ४०

काठमाडौं, १९ असार (कास)- भन्डै तीन करोड जनताले उपभोग गर्ने सबैखालका खाद्यवस्तुको गुणस्तर नापजाँच गर्नेहरू मुलुकभर कति होलान् ? पत्याउनु हुन्छ, जम्मा ४० जना छन् ।

यी जनशक्तिले हरेक उपभोग्य वस्तुको कच्चा पदार्थ उत्पादन अवस्थादेखि मानिसले उपयोग गर्ने अवस्थामम्मका खाद्यवस्तु निरीक्षण गर्नुपर्छ । घोडा, खच्चडलगायतले खाने दाना निरीक्षण पनि यिनकै जिम्मामा छ ।

'गोठदेखि ओठ र आलीदेखि थालीसम्म खाद्यवस्तुका गुणस्तर नापजाँच गर्नुपर्छ,' खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका महानिर्देशक उत्तमकुमार भट्टराई भन्छन्- 'तर खाद्य निरीक्षक भने जिल्लापिच्छे एक जना पनि छैनन् ।'

साधनस्रोत कमीका कारण खाद्यको गुणस्तरण परीक्षण प्रभावकारी हुन नसकेको स्वीकारदै उनले हरेक जिल्लामा कम्तीमा एक जना निरीक्षण अधिकृत स्थायी रूपले राख्न सके यो प्रभावकारी हुने बताए ।

भट्टराईका अनुसार चालू आर्थिक वर्ष राष्ट्रिय बजेटको शून्य दशमलव

दैलेखको चामल जाँचिने

काठमाडौं- दैलेखमा विक्री भइरहेको चामलको गुणस्तर खाद्य सस्थानका विशेषज्ञबाट परीक्षण गरिने भएको छ ।

केही दिनअघि सडेको चामल खोसाखोस हुँदा व्यापारीले समेत लगेको थाहा पाएपछि त्यस्तो चामल विक्री हुन नदिन परीक्षण गराउने निर्णय उद्योग वाणिज्य संघ तथा होटल व्यवसायी संघले गरेका हुन् ।

शून्य ६ प्रतिशत अर्थात् ४ करोड २५ लाख रुपैयाँ मात्र विभागलाई बजेट छुट्याइएको थियो । त्यसमा आधीजसो तलबलगायत सामान्य खर्चमै जानेछ भने बाँकीले नयाँ कार्यक्रम, निरीक्षण, प्रयोगशाला परीक्षणलगायत काम गर्नुपर्छ ।

विभागका पाँच विकास क्षेत्रमा क्षेत्रीय कार्यालय र त्रिभुवन विमानस्थलसहित पाँच नाकामा खाद्य प्रयोगशाला छन् । जिल्ला-जिल्लामा कार्यालय छैनन् । यसले गर्दा

विशेषगरी पहाडी र हिमाली जिल्लाहरूमा जाने उपभोग्य वस्तुको अनुगमन/परीक्षण असहज बन्न पुगेको भट्टराईले बताए ।

पर्याप्त जनशक्ति र साधन नहुँदा राजधानीमा पनि प्रभावकारी गुण नियन्त्रण हुन नसकेको उनले स्वीकारे । भने- 'यही पनि भनेको बेला निरीक्षणमा जान समस्या हुने गरेको छ ।' राष्ट्रिय योजना आयोग र कृषि तथा सहकारी मन्त्रालयमा समस्या अवगत गराएको जानकारी दिए ।

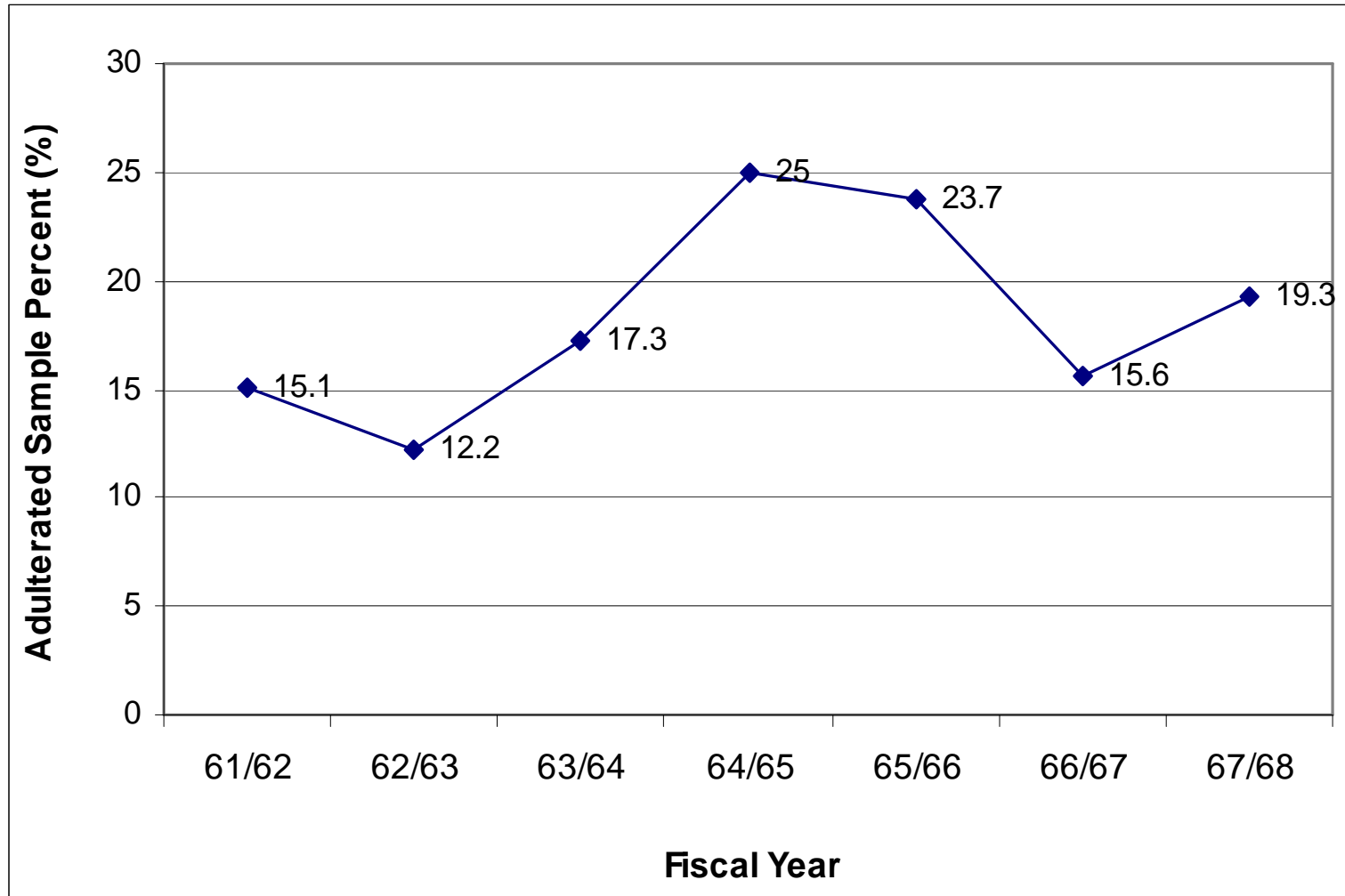
महानिर्देशले स्रोत साधन अभावकै कारण खाद्य परीक्षण प्रभावकारी हुन नसकिरहेको स्वीकारे । राजधानीलगायत देशका प्रमुख सहरहरूमा बाहेक कतिपय पहाडी जिल्लामा वर्षमा एक पटक पनि खाद्य निरीक्षकहरू पुग्न सकेका छैनन् । 'जबकि उपभोक्ताले हरक्षण गुणस्तरिय सामान पाउनुपर्छ ।'

उनले उपभोक्ता स्वयं सतर्क भए उनीहरूले समय नाघेका, सडेका सामानबाट नठगिने बताए । 'सामानको लेबल हेर्ने बानी बसे पनि उनीहरू ठगिनबाट जोगिने थिए,' उनले भने ।

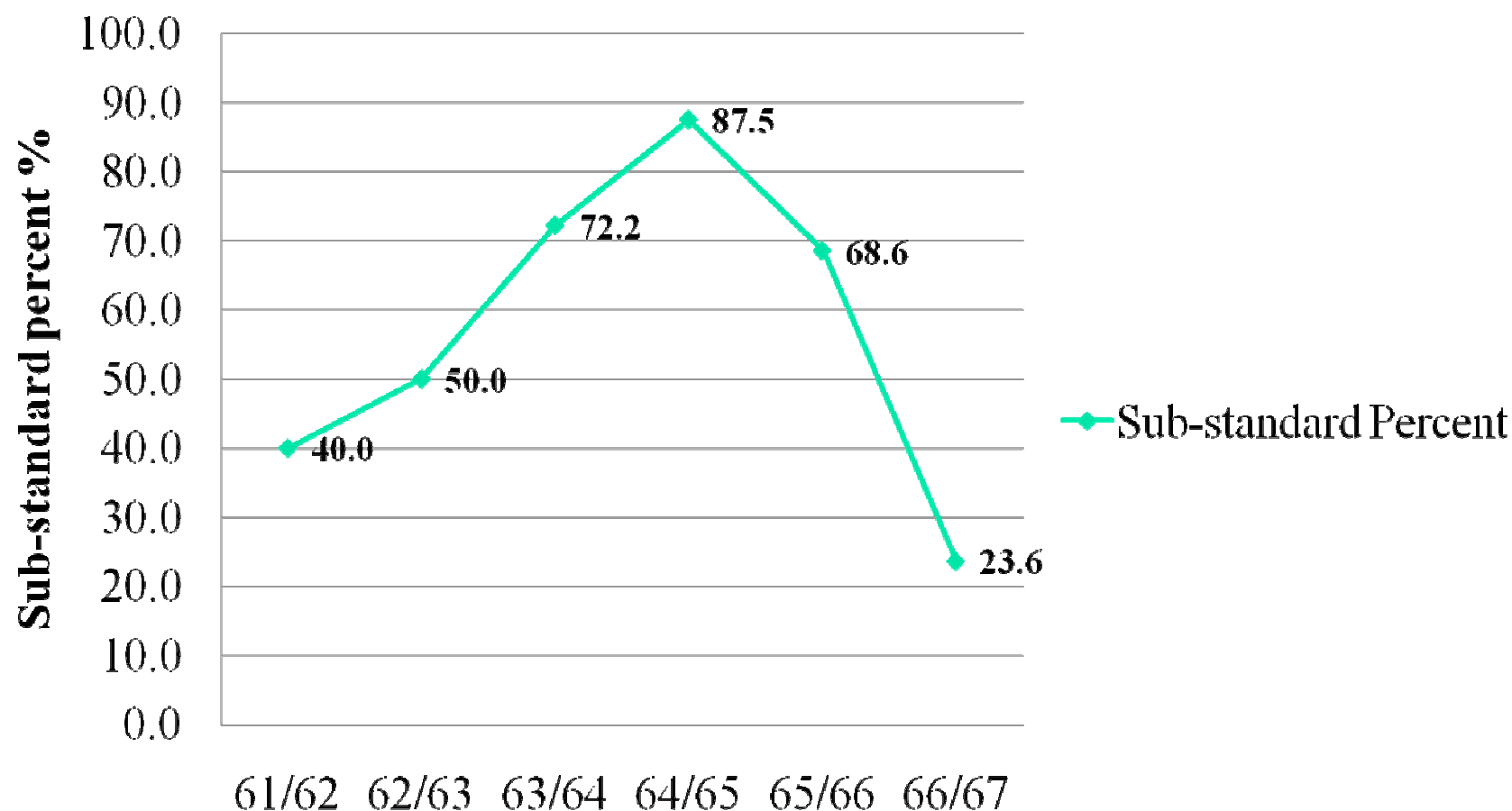
Annual Report 2011

**Department of Food Technology and Quality
Control: A food control agency in Nepal**

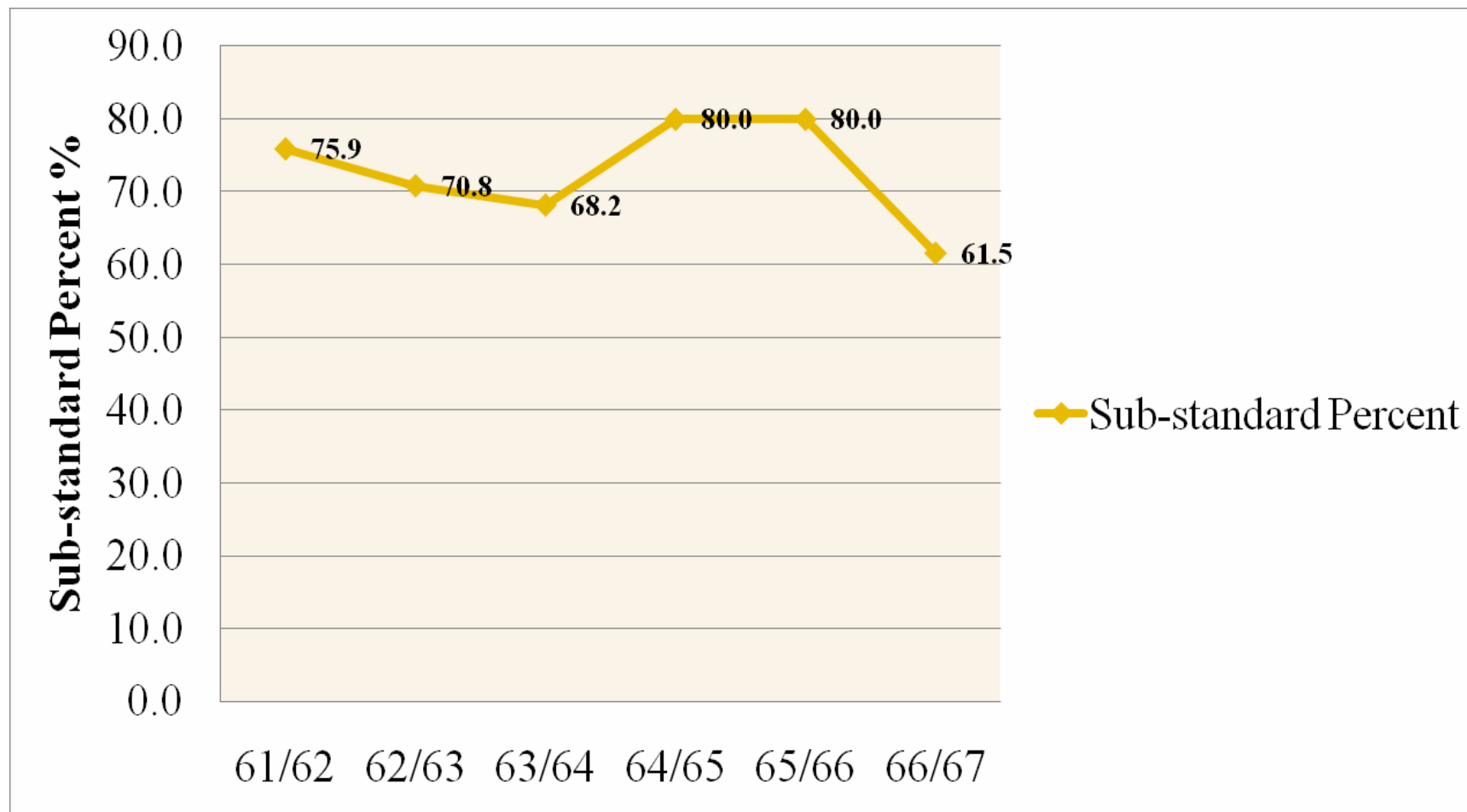
Trend of Sub-standard Samples (on the basis of Collected Samples)



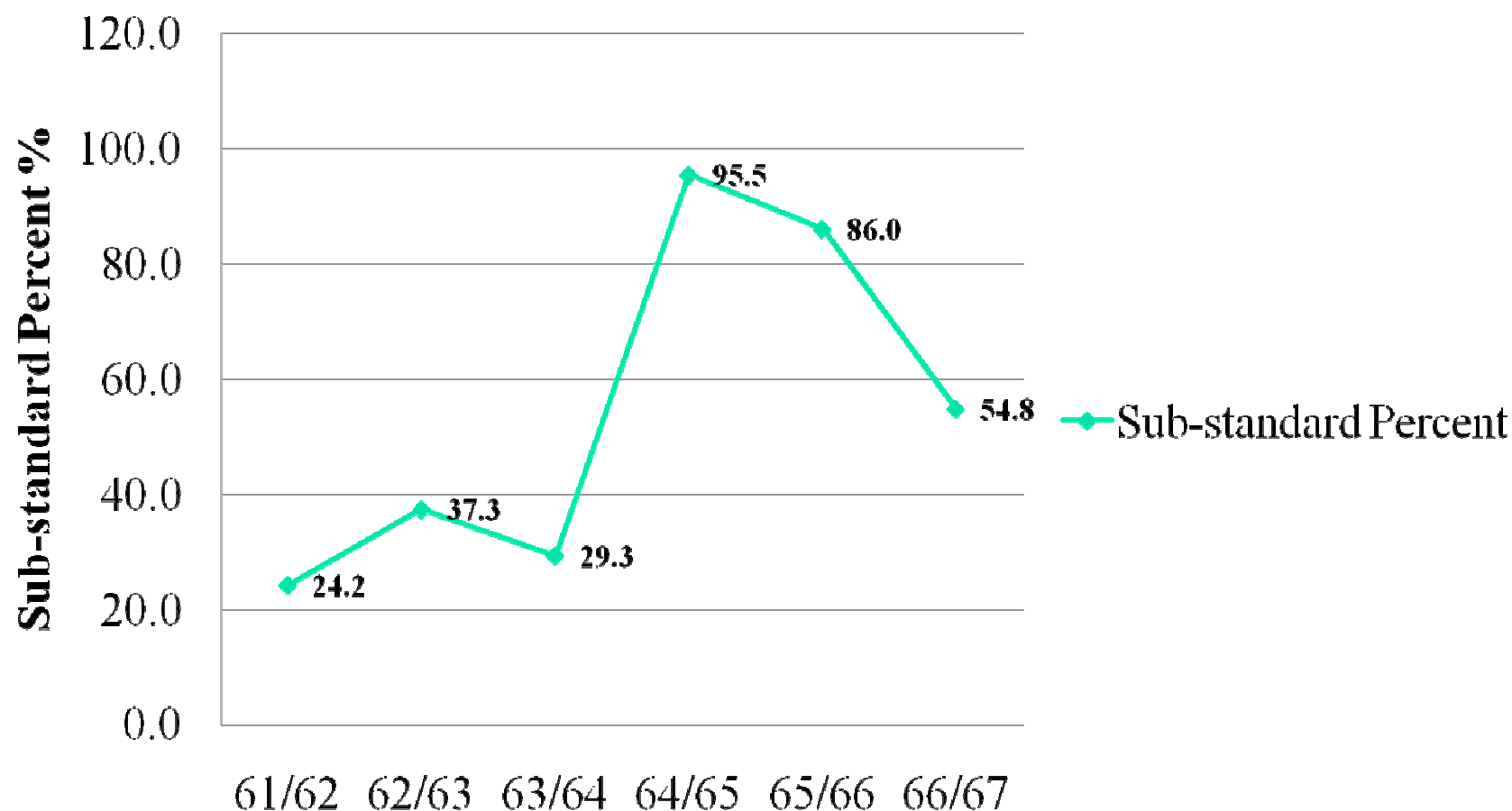
Trend of Sub-standard Samples of Milk



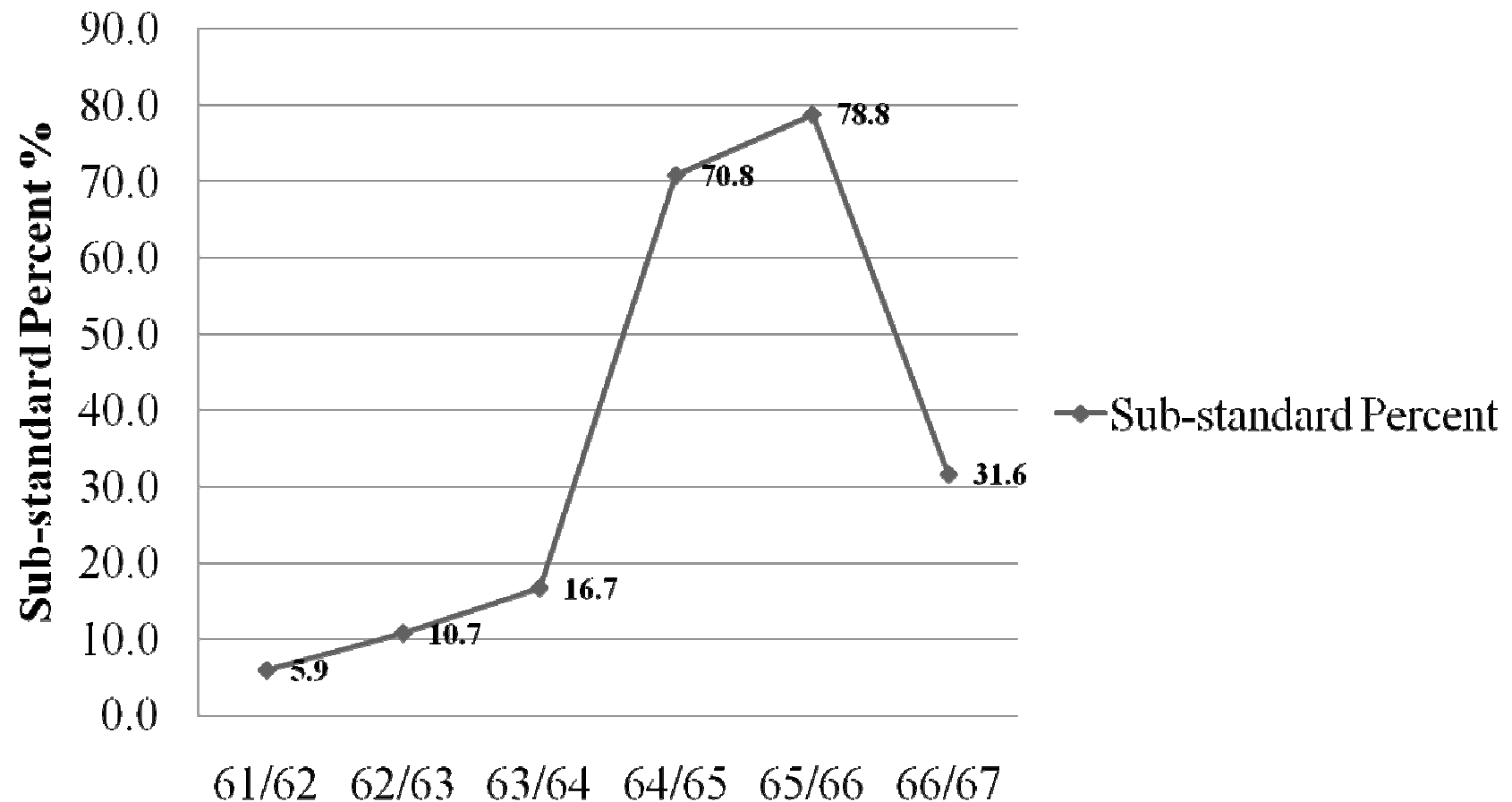
Trend of Sub-standard Samples of Ghee



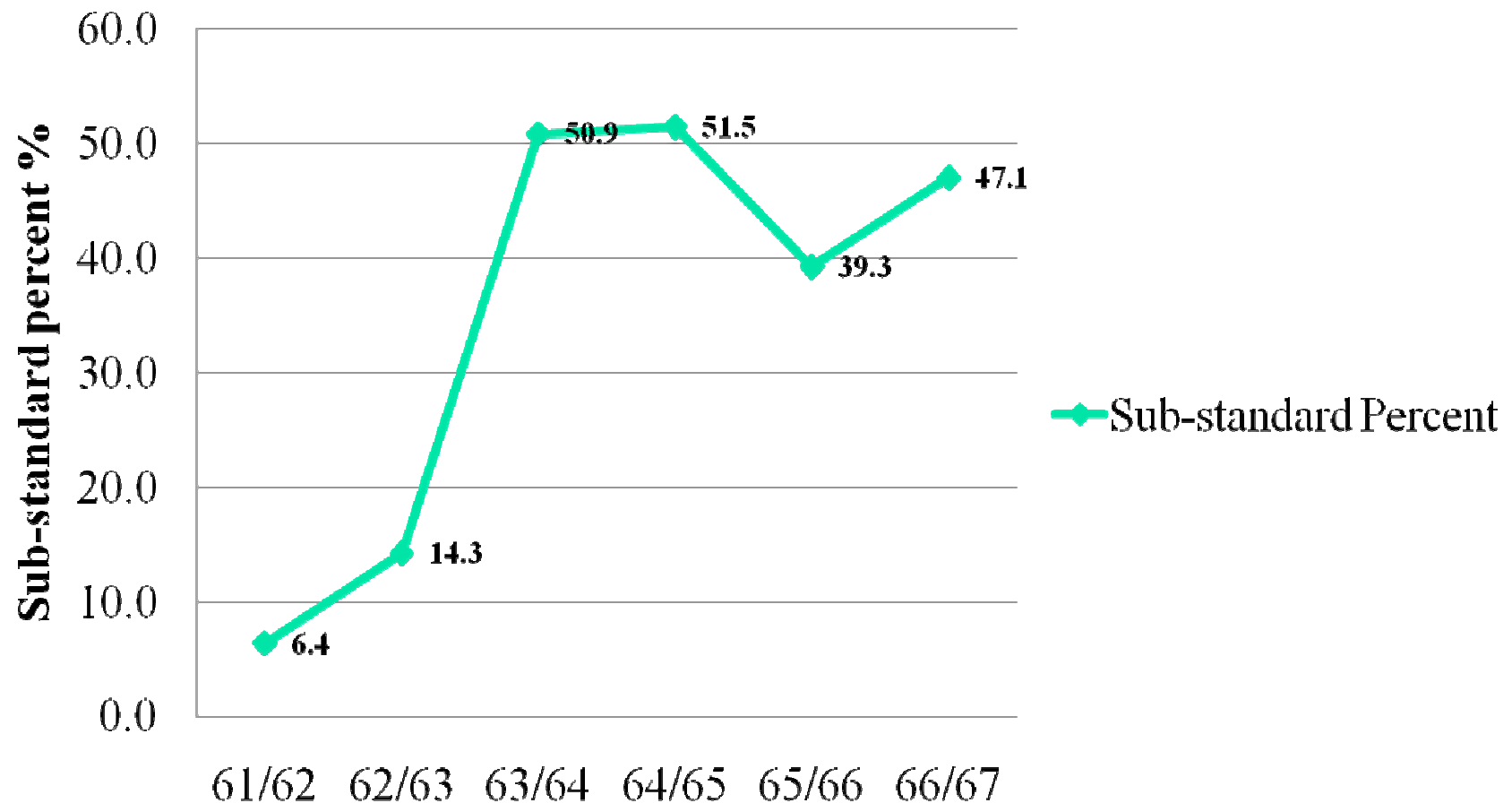
Trend of Sub-standard Samples of Mustard Oil



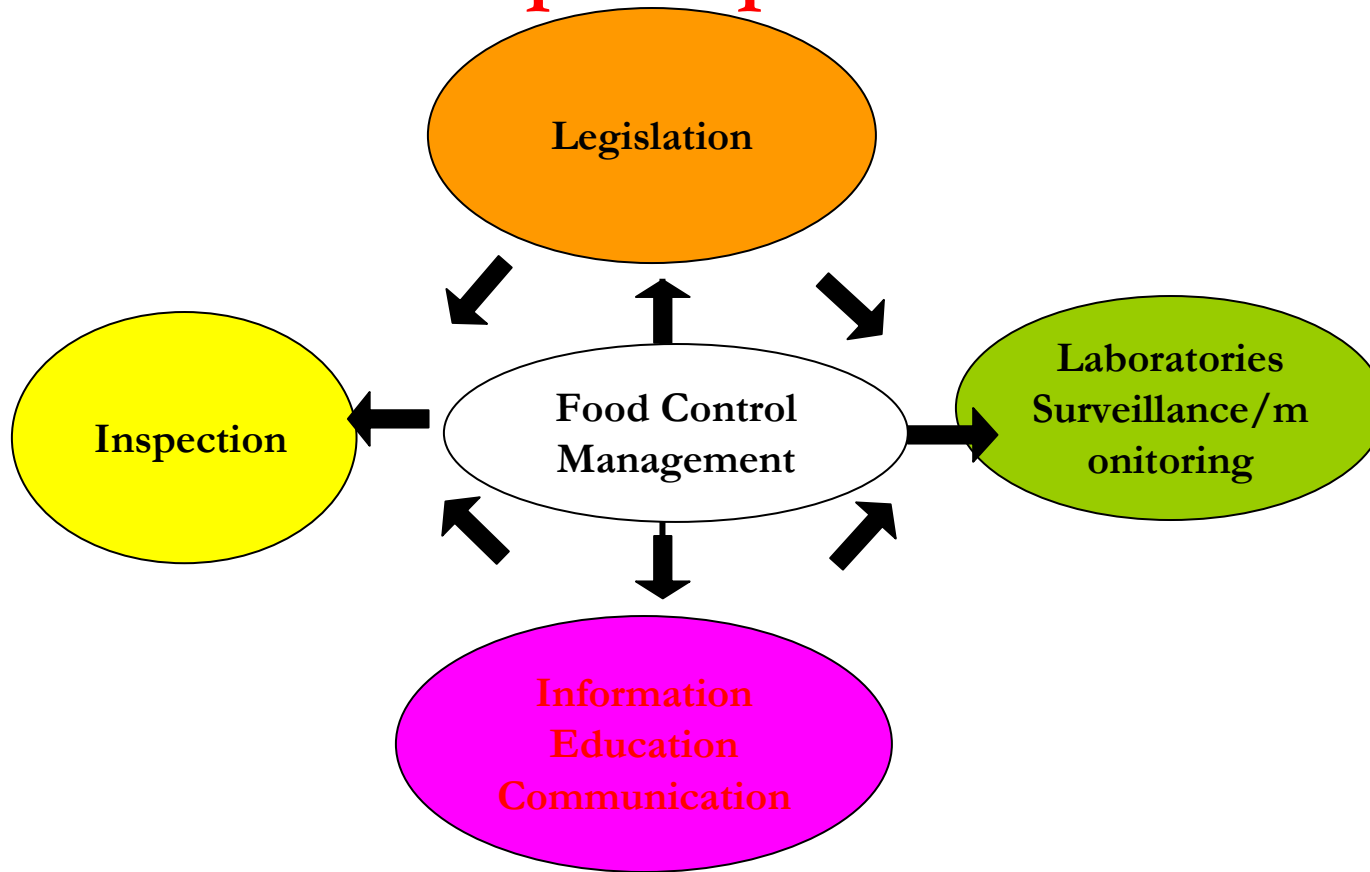
Trend of Sub-standard Samples of Soybean Oil



Trend of Sub-standard Samples of Processed Drinking Water



National Food Control System- DFTQC principles



Major issues in food safety

Issues in Nepal

- Microbiological hazards
- Chemical hazards
- Surveillance of foodborne disease
- New technologies
- Capacity building

Microbiological hazards

- significant increase have been reported over the past few decades.
- *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp, enterohaemorrhagic *Escherichia coli*
- bovine spongiform encephalopathy

Chemical hazards

Chemicals are significant source of foodborne illness - associated with immune, endocrine and developing nervous systems in the human system.

- natural toxicants such as mycotoxins
- environmental contaminants such as mercury, lead, radionuclides and dioxins
- naturally occurring chemicals in plants, such as glycoalkaloids
- pesticide and veterinary drug residues

Surveillance of foodborne disease

- Most of foodborn disease cases are not reported- implementation of effective solutions often fail.
- Effective control of foodborne disease must be based on evaluated information.

New technologies

- potential public health effects of new technologies have raised concern.
- New technologies such as genetic engineering, irradiation of food, ohmic heating and modified atmosphere packaging.

Capacity building

- developing countries are poorly equipped to respond to existing and emerging food safety problems.
- lack technical and financial resources
 - an effective institutional framework
 - trained manpower
 - sufficient information about the hazards and risks involved.

Nepalese Context- food safety

- system based on a multiple agencies executing different legislations related to food safety.
- the government agency for execution of food legislation (Food Act 1967) is **Department of Food Technology and Quality Control**.
- existing food legislation is not adequate to address the present day realities of food safety issues, because
 - not directed by the risk assessment principles.
 - human resource in food control inadequate.
 - food contaminants analysis facility is poor.

Nepalese Context- food safety

- food adulteration rate in Nepal is 15.6% for the fiscal year 2011 (DFTQC 2011)
- processed drinking water, processed milk and refined edible oil are the major sub-standard food products in the market.

Legislations and agencies -food safety

Act/Rules	Agencies/Institutes
Food Act 1966	DFTQC, MoAC
Food Regulation 1970	DFTQC, MoAC
Consumer protection Act 1998	DoC, MoCS
Consumer protection Rules 2000	DoC, MoCS
Slaughterhouse and Meat Inspection Act 1998	DLS, MoAC
Slaughterhouse and Meat Inspection Rules 2000	DLS, MoAC
Local self-governance Act 1999	Local Govts, MoLD
Local self-government Rules 2000	Local Govts, MoLD
Nepal Standards (Certification mark) Act 1980	NBSM, MoI
Nepal Standards (Certification mark) Rules 1983	NBSM, MoI
Standard weights and Measures Act 1968	NBSM, MoI
Standard weights and Measure Rules 1978	NBSM, MoI
Animal health and livestock service act 1998	DLS, MoAC
Animal health and Livestock service Rules 2000	DLS, MoAC
Breast feeding substances (Sales & Distribution control) Act 1992	DH/DFTQC, MoHP/MoAC
Breast feeding substances (Sales & Distribution control) Rules 1994	DH/DFTQC, MoHP/MOAC
Iodized Salt (Production, Sale and Distribution) Act 1999	DH/DFTQC, MoHP/MoAC
Feed Act 1976	DFTQC, MoAC
Pesticide Regulation Act 1991	DoA, MoAC

Gaps - Nepal

- Food safety policy
- Surveillance systems of foodborne diseases
- Risk assessments
- Risk communication and advocacy
- International and national cooperation
- Capacity building

References

- DFTQC (2010) "Annual Bulletin" Department of Food Technology and Quality Control, Nepal
- FAO/WHO (2003) "Food Hygiene : Basic Texts" 3rd edition, Rome Italy
- Government of Nepal, Food Act 1967, Food Regulation 1971
- Koirala P Tamrakar A S (2010)" Study on pesticide residue monitoring program and quarantine system of some selected Asian countries" JFSTN 5:23-26
- WHO (2002) " WHO Global Strategy for Food Safety: Safer Food for Better Health" WHO, Geneva

Thank you