

होटल, लज, रेष्टुरेन्ट लगायत सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुको निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने निर्देशिका, २०६८

प्रस्तावना : होटल, रिसोर्ट, लज, रेष्टुरेन्ट, बार, होमस्टे, सार्वजनिक सडक वरपरका तयारी खाना पसल लगायत सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुको आपूर्ति सहज तथा नियमित गर्न, पारदर्शी मूल्य तथा गुणस्तरीय सेवा कायम गर्नका लागि व्यवस्थित अनुगमन गरी उपभोक्ताको अधिकार संरक्षण र स्वच्छ बजार कायम गर्न आवश्यक भएकोले,

उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ को नियम ५५ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी उपभोक्ता संरक्षण परिषद्को परामर्श लिई वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले यो निर्देशिका बनाई जारी गरेको छ ।

परिच्छेद – १ प्रारम्भिक

१. **संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ :** (१) यस निर्देशिकाको नाम “ होटल, लज, रेष्टुरेन्ट लगायत सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुको निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने निर्देशिका, २०६८” रहेको छ ।
 - (२) यो निर्देशिका वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले स्वीकृत गरेको मितिदेखि लागू हुनेछ ।
२. **परिभाषा :** विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस निर्देशिकामा,—
 - (क) “ऐन” भन्नाले उपभोक्ता संरक्षण ऐन, २०५४ सम्भन्धुपर्छ ।
 - (ख) “नियम” भन्नाले उपभोक्ता संरक्षण नियमावली, २०५६ सम्भन्धुपर्छ ।
 - (ग) “सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक” भन्नाले भोजन तथा वसोवासको सुविधाको प्रवन्ध भई वा नभई व्यवसायिक आधारमा चलाएको होटल सम्भन्धुपर्छ । सो शब्दले लज, रेष्टुरेन्ट, रिसोर्ट, होमस्टे, बार, क्यान्टिन, चिया पसल तथा सार्वजनिक सडक वरपरका तयारी खाना प्रदायकहरु समेतलाई जनाउँछ ।
 - (घ) “मन्त्रालय” भन्नाले वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय सम्भन्धुपर्छ ।
 - (ङ) “विभाग” भन्नाले वाणिज्य विभाग सम्भन्धुपर्छ ।
 - (च) “उपभोक्ता” भन्नाले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले प्रदान गर्ने वस्तु वा सेवा उपभोग वा प्रयोग गर्ने व्यक्ति सम्भन्धुपर्छ ।

- (छ) “खाद्य सामग्री” भन्नाले उपभोक्ताले उपभोग गर्ने खाद्य वस्तु सम्झनुपर्छ र सो शब्दले त्यस्तो खाद्य वस्तु तयार गर्नका लागि प्रयोग हुने कच्चा सामग्री समेतलाई जनाउँछ ।
- (ज) “सम्बन्धित निकाय” भन्नाले वाणिज्य विभाग, घरेलु तथा साना उद्योग विभाग, खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, नेपाल गुणस्तर तथा नापतौल विभाग, स्थानीय निकाय, स्थानीय प्रशासन सम्झनुपर्छ । सो शब्दले ती निकाय अन्तर्गतका कार्यालय समेतलाई जनाउँछ ।
- (झ) “स्थानीय निकाय” भन्नाले सम्बन्धित गाउँ विकास समिति वा नगरपालिका सम्झनुपर्छ । सो शब्दले गाउँ विकास समिति वा नगरपालिकाको वडा कार्यालय समेतलाई जनाउँछ ।
- (ञ) “स्थानीय प्रशासन” भन्नाले सम्बन्धित जिल्ला प्रशासन कार्यालय सम्झनुपर्छ । सो शब्दले सो मातहतका कार्यालय वा इकाई समेतलाई जनाउँछ ।
- (ट) “समिति” भन्नाले यस निर्देशिकाको दफा ४ बमोजिमको अनुगमन तथा समन्वय समिति सम्झनुपर्छ ।
- (ठ) “राजमार्ग” भन्नाले लामो दूरीका सवारी साधन संचालन हुने सडकमार्ग सम्झनुपर्छ ।
- (ड) “सहायकमार्ग” भन्नाले राजमार्गसँग जोडिएका सडकमार्ग वा स्थानीयस्तरका सडकमार्ग सम्झनुपर्छ । सो शब्दले गोरेटो, घोडेटो लगायत पैदलमार्ग समेतलाई जनाउँछ ।
- (ढ) “सार्वजनिक यातायात” भन्नाले राजमार्ग तथा सहायकमार्गमा चल्ने यात्रुवाहक वा मालवाहक सवारीसाधन सम्झनुपर्छ ।

परिच्छेद २

सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकलाई अनुगमन गर्ने अधिकारीहरू

३. अनुगमन गर्ने निकाय : प्रचलित कानून र यस निर्देशिका बमोजिम देहायका निकाय वा अधिकारीले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकको अनुगमन तथा निरीक्षण गर्न सक्नेछन्:-

- (क) ऐनको दफा १४ बमोजिमका निरीक्षण अधिकृतहरू,
- (ख) नियम ५१ बमोजिमको केन्द्रीय अनुगमन समिति वा त्यसका पदाधिकारीहरू,
- (ग) नियम ५२ बमोजिमको जिल्ला अनुगमन समिति वा त्यसका पदाधिकारीहरू,

- (घ) यस निर्देशिकाको दफा ४ बमोजिमको अनुगमन तथा निरीक्षण समन्वय समिति,
- (ङ) नगरपालिकाको कार्यकारी अधिकृत वा निजले तोकेको कर्मचारी वा गाउँ विकास समितिको सचिव,
- (च) प्रचलित कानून बमोजिमका अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकृतहरु ।

परिच्छेद ३

अनुगमन तथा समन्वय समिति

४. **समितिको गठन:** (१) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकलाई अनुगमन तथा समन्वय गर्न देहाय बमोजिमका केन्द्रिय तथा जिल्लास्तरीय अनुगमन तथा समन्वय समिति रहनेछ :-

केन्द्रिय अनुगमन समन्वय समिति :-

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| (क) निर्देशक, वाणिज्य विभाग | संयोजक |
| (ख) प्रतिनिधि (अधिकृत स्तर), उद्योग विभाग | सदस्य |
| (ग) प्रतिनिधि (अधिकृत स्तर), घरेलु तथा साना उद्योग विभाग | सदस्य |
| (घ) खाद्य निरीक्षक, खाद्य प्रविधि तथा गुणनियन्त्रण विभाग | सदस्य |
| (ङ) प्रतिनिधि (अधिकृतस्तर), सम्बन्धित जिल्ला प्रशासन कार्यालय | सदस्य |
| (च) प्रतिनिधि, नगरपालिका (अधिकृतस्तर) वा गाविस सचिव | सदस्य |
| (छ) विभागले मनोनयन गरेको उपभोक्ता संस्थाको प्रतिनिधि दुईजना | सदस्य |
| (ज) विभागले मनोनयन गरेको सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक संस्थाको प्रतिनिधि एकजना | सदस्य |
| (झ) शाखा अधिकृत, वाणिज्य विभाग | सदस्य सचिव |

जिल्ला अनुगमन समन्वय समिति :-

- | | |
|------------------------------------------------------------|------------|
| (क) प्रमुख जिल्ला अधिकारी | संयोजक |
| (ख) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागका खाद्य निरीक्षक | सदस्य |
| (ग) पर्यटन कार्यालयका प्रमुख | सदस्य |
| (घ) प्रतिनिधि, जिल्ला उद्योग वाणिज्य संघ | सदस्य |
| (ङ) प्रतिनिधि, स्थानीय नगरपालिका | सदस्य |
| (च) प्रतिनिधि, सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक संस्था | सदस्य |
| (छ) वाणिज्य कार्यालय/घरेलु कार्यालयका प्रमुख | सदस्य सचिव |

- (२) समितिले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुलाई अनुगमन, सुपरीवेक्षण तथा निरीक्षण गर्नेछ ।
- (३) समितिले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुको अनुगमन, मापदण्ड निर्धारण, वर्गिकरण गर्ने, अनुगमन गर्ने अधिकारीहरुको काममा सहयोग र समन्वय गर्नेछ ।
- (४) समितिले आफ्नो बैठक तथा कार्यविधि आफै व्यवस्थित गर्नेछ ।

परिच्छेद ४

अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीको काम, कर्तव्य र अधिकार

५. अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीको काम, कर्तव्य र अधिकार: सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकलाई अनुगमन गर्ने अधिकारीहरुलाई प्रचलित कानूनमा तोकिएको काम, कर्तव्य र अधिकारको अतिरिक्त देहाय बमोजिमको काम, कर्तव्य र अधिकार हुनेछ:
- (१) अनुगमन र निरीक्षण गर्दा मापदण्ड विपरीत वा अखाद्य वा म्याद सकिएको वा बासी, सडेगलेको वा उपभोग गर्दा उपभोक्ताको स्वास्थ्य, शरीरमा गम्भिर हानी पुऱ्याउने वस्तु देखिएमा नष्ट गर्न सक्ने,
 - (२) कमसल तथा गुणस्तरहिन खाद्य सामग्री प्रयोग गरेको भेटिएमा तुरुन्त हटाउन लगाउने वा समयावधि तोकिएको नष्ट गर्न आदेश दिने,
 - (३) कमसल वा एक पटक प्रयोग भैसकेको खाद्य पदार्थ पुनः प्रयोग भएको पाइएमा तुरुन्त नष्ट गर्ने वा गर्न लगाउने,
 - (४) उपभोक्ता हित र स्वच्छ बजार कायम गर्न आवश्यक निर्देशन दिने,
 - (५) कमसल, गुणस्तरहिन वा अखाद्य वस्तुलाई राम्रो गुणस्तरयुक्त हो भनी भुक्त्याई विक्री वितरण गरेको, अनुचित व्यापारिक कृत्याकलाप गरेको, वास्तविक मूल्य भन्दा बढी मूल्य असुल गरेको पाइएमा सचेत गराउने वा कारबाहीको लागि सम्बन्धित निकायमा लेखी पठाउने वा कारबाही गर्ने,
 - (६) सार्वजनिक बासको लागि आवश्यक पर्ने न्यूनतम पूर्वाधार र साधन नभएको, आवासको लागि सुरक्षित राखिएको ठाउँ स्वस्थकर तथा उपयुक्त नदेखिएमा त्यस्तो सार्वजनिक बासस्थान बन्द गर्न सक्ने,

- (७) सार्वजनिक बासमा प्रयोग भइरहेको ओढ्ने, ओछ्याउने (सिरक, डस्ना, तन्ना, सिरानी तथा भुल आदि) र अन्य सामग्रीहरु फोहोर तथा असुरक्षित देखिएमा सफा वा नष्ट गर्न लगाउने,
- (८) कसैले यस निर्देशिका बमोजिम सफा नगरेमा वा नष्ट गर्न अवरोध गरेमा वा कानून विपरीत कार्य गरेको पाइएमा वा अनुगमन अधिकारीले दिएको निर्देशन पालना नगरेमा सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना स्थल बन्द गर्ने,

परिच्छेद - ५

सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले पालना गर्नु पर्ने मापदण्डहरु

६. पालना गर्नु पर्ने मापदण्डहरु : सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुले प्रचलित कानूनमा लेखिएको अतिरिक्त देहायका विषयमा देहाय बमोजिमको मापदण्डहरु पालना गर्नु पर्नेछ :-

(क) पानी

- (१) भान्सामा प्रयोग गरिने पानी र उपभोक्तालाई उपलब्ध गराइने पिउनेपानी तोकिएको गुणस्तर बमोजिमको हुनुपर्नेछ ।
- (२) पिउनेपानीको भण्डारण र वितरण गर्दा त्यसको शुद्धता कायम गर्ने तर्फ पर्याप्त ध्यान दिनुपर्नेछ ।
- (३) पिउनेपानी वा भाँडा सफा गर्न प्रयोग गर्ने पानी सफा हुनुपर्नेछ ।
- (४) सुरक्षित पानी प्रयोग गर्ने तथा प्रशोधित गरी सुरक्षित बनाउनु पर्नेछ ।

(ख) भाँडाकुँडा :

- (१) भान्सामा र उपभोक्ताले प्रयोग गर्ने भाँडाकुँडा सफा सुग्घर हुनुपर्नेछ ।
- (२) वस्तु सञ्चय र वितरण गर्ने भाँडाकुँडा सफा हुनुपर्नेछ ।

(ग) शौचालय :

- (१) महिला, पुरुष र अपाङ्गको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।

- (२) शौचालयमा पानीको पर्याप्त व्यवस्था, सरसफाई र सावुन वा डिटरजेन्टको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (३) शौचालयमा किटाणु, जिवाणुको निसंक्रमण गर्न व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
 - (४) उपभोक्ता बस्ने स्थान, भान्साकोठा तथा खाना खाने ठाउँमा कुनै किसिमको दुर्गन्ध नआउने गरी शौचालयको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (५) उपभोक्तालाई प्रयोग गर्न सहज हुने खालको शौचालयको निर्माण गर्नु पर्नेछ ।
 - (६) शौचालयमा पर्याप्त मात्रामा प्रकाश र प्राकृतिक हावा आउनेजाने व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
- (घ) **भान्साघर वा कोठा :** भान्साघर वा कोठामा प्रचलित कानूनमा उल्लेख भएका व्यवस्थाका अतिरिक्त देहायको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ :-
- (१) भान्साघर वा कोठाको भुँई र भित्ता टायल वा सिमेन्टबाट निर्माण भएको र सफासुगधर हुनुपर्नेछ । टायल वा सिमेन्ट प्रयोग गर्न संभव नहुने ठाउँमा लिपपोत गरी सुख्खा र सफासँग राखिएको हुनुपर्नेछ ।
 - (२) भान्साघर वा कोठामा प्रशस्त रूपमा सफा पानीको व्यवस्था गरी सो को उचित निकासको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (३) भान्साघर वा कोठामा धुवाँ निकासको लागि चिमनी वा पंखाको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (४) भान्साघर वा कोठामा किरा फट्याङ्गा लगायत मुसाहरुलाई नियन्त्रण गर्न तार, जाली लगायतका आवश्यक व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (५) खाद्य सामग्रीलाई सुरक्षित राख्न आवश्यकतानुसार चिसो वा तातो बनाउने व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
 - (६) खाद्य निरीक्षकले समय समयमा दिएको निर्देशनको पालना गर्नु पर्नेछ ।
 - (७) भान्साघर वा कोठा, खाना पस्कने र खाने ठाउँ भन्दा अलग्गै भाडा सफा गर्ने ठाउँ राखेको हुनुपर्नेछ ।
- (ङ) **खाना वितरण गर्ने स्थान (Serving Area):**

- (१) खाना वितरण गर्ने स्थान सफासुगधर, सुख्खा, हावा चल्ने र पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था भएको हुनुपर्नेछ ।
- (२) खाना खाने स्थानमा टेबल, कुर्सीको आवश्यक व्यवस्था गरि सरसफाईको उचित प्रवन्ध गरेको हुनुपर्नेछ ।
- (३) भान्सा तथा खाना खाने स्थानमा प्रयोग हुने भाडावर्तनहरु सफा सुगधर भएको हुनुपर्नेछ ।
- (४) खाना खाने स्थानमा धुँवा, धूलो, भिङ्गा, किरा फट्याङ्ग्रा र मुसा पस्न नसक्ने गरी उचित व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।

(च) कामदारको सरसफाईको व्यवस्था:

- (१) सम्पूर्ण कामदारहरु सफा सुगधर हुनुपर्नेछ । यस्ता कामदारहरुलाई समय समयमा सरसफाई तथा खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी नियमित तालिम दिनुपर्नेछ ।
- (२) सरुवा रोग वा बिरामी भएको कामदारलाई काममा नलगाई स्वस्थ कामदारलाई मात्र काममा लगाएको हुनुपर्नेछ ।
- (३) भान्साघर वा कोठामा काम गर्ने तथा उपभोक्तालाई खाना वितरण गर्ने कामदारलाई छुट्टै पोशाकको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
- (४) भान्साघर वा कोठामा खाना पकाउने कामदारले शरीरको रौं तथा कपाल नभर्ने बीग क्यापको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
- (५) यस कार्यमा बलमजदुरको प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- (६) कामदारलाई तोकिएको न्यूनतम ज्याला दिनुपर्नेछ ।

(छ) सार्वजनिक बास :

- (१) सार्वजनिक बास सञ्चालन गर्दा कम्तीमा पाँचवटा सुत्ने कोठा हुनुपर्नेछ । सुत्ने कोठामा पर्याप्त प्राकृतिक हावा र प्रकाश आउन सक्ने हुनुपर्नेछ ।
- (२) सुत्ने कोठामा सफा सुगधर र मौसम अनुसारको ओहने ओछ्याउनेको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।

- (३) कम्तीमा पच्चीस प्रतिशत कोठामा सँगसँगै स्नानघर तथा शौचालय (Attached Toilet Bathroom) रहेको हुनुपर्नेछ र बाँकी प्रत्येक चार कोठाको निमित्त एकको हिसाबले आवश्यक संख्यामा स्नानघर तथा शौचालय हुनुपर्नेछ ।
- (४) प्रत्येक कोठाहरूमा आधुनिक फर्निचर र उज्यालोको लागि विद्युतको राम्रो प्रबन्ध हुनुपर्नेछ । विद्युतको उज्यालो नपुगेको स्थानमा पर्याप्त मात्रामा उज्यालो हुने गरी लालटिन, मैनबत्ति वा टुकीको व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।
- (५) प्रत्येक कोठाहरूमा स्थान अनुसार नेपाली, स्थानीय कला र संस्कृति झल्कने किसिमले सजाइएको हुनुपर्नेछ ।
- (६) स्नानघर तथा शौचालय सफा सुगन्ध राखी संभव भएसम्म तातो र चिसो पानीको प्रबन्ध भएको हुनुपर्नेछ ।
- (७) स्वागतकक्ष राम्रोसँग सजाइएको र सकभर टेलिफोन भएको हुनुपर्नेछ ।
- (८) लुगा धुने तथा लुगा सुकाउनको लागि राम्रो प्रबन्ध भएको हुनुपर्नेछ ।
- (९) स्वागत कक्षमा काम गर्ने कर्मचारी नेपाली तथा स्थानीय भाषा जानेको हुनुपर्नेछ । विदेशी पर्यटकको सुविधाको लागि सम्भव भएसम्म अंग्रेजी भाषाको ज्ञान भएको कम्तीमा दुईजना कामदार हुनुपर्नेछ ।
- (१०) कामदार तथा कर्मचारीले तोकिएको पोशाक लगाएको हुनुपर्नेछ ।
- (११) कर्मचारीहरू तथा कामदारहरूको पोशाक सफा सुगन्ध भएको हुनुपर्नेछ ।
- (१२) भौगोलिक अवस्था र विद्युतीय शक्तिको उपलब्ध भएको ठाउँमा समय अनुसार पंखा, हिटर वा एयर कन्डीसनको व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।

(ज) सरसफाई र सामग्रीको प्रयोग :

- (१) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्नु अगाडि साबुन पानीले सफा हुने गरी हात धुनुपर्नेछ ।
- (२) शौचालय गइसकेपछि राम्रोसँग साबुन पानीले हात धुनुपर्नेछ ।
- (३) खाना बनाउँदा प्रयोग गरिने सामग्रीहरू सफा हुने गरी धुनुपर्नेछ ।
- (४) भान्सा र खानेकुरामा कीरा, मुसा आदि छिर्न नदिने व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

- (५) माछा, मासु (पकाएको वा नपकाएको) छुटाछुटै राख्नु पर्नेछ ।
- (६) मांसहारी र शाकाहारीको लागि खाद्यसामग्री तयार गर्दा प्रयोग गरिने चक्कु, चपिंगबोर्ड, पकाउने र वितरण गर्ने जस्ता सामग्रीहरू छुटाछुटै प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।
- (७) पकाएको र नपकाएको खाद्यवस्तुलाई नमिसिने गरी छुटाछुटै भाडामा राख्नु पर्नेछ ।
- (८) माछा, मासु जस्ता खाद्यपदार्थलाई राम्ररी पकाएको हुनुपर्नेछ ।
- (९) पकाउनुपर्ने पेय पदार्थ वा सुप वा तरकारी जस्तालाई कम्तीमा ७० डिग्री से. तापक्रममा पकाउनु पर्नेछ ।
- (१०) मदिरा सेवन गर्ने स्थानको छुट्टै व्यवस्था गरेको हुनुपर्नेछ ।

(भ) खानालाई सुरक्षित राख्ने :

- (१) तयारी खानालाई खुला तापक्रममा बढीमा दुई घण्टासम्म मात्र राख्ने ।
- (२) पकाएको तथा चाडै बिग्रने खानालाई ५ डिग्री से. भन्दा कम तापक्रममा रेफ्रिजरेटरमा राख्ने ।
- (३) उपभोक्तालाई तयारी खाना दिदा ६० डिग्री से. भन्दा बढी तातो खाना नदिने ।
- (४) रेफ्रिजरेटरमा समेत खानालाई लामो समय सम्म नराख्ने ।
- (५) चिसोमा राखेको खानालाई तताएर मात्र वितरण गर्ने ।
- (६) फलफुल तथा तरकारी जस्ता नपकाई खाने खानालाई सफा र सुरक्षित पानीले धुने ।
- (७) लेबलमा उल्लेख हुनुपर्ने कुराहरू उल्लेख नभएको प्याकको खाद्य वस्तु खाना बनाउनमा प्रयोगमा नल्याउने ।
- (८) ताजा र पौष्टिक खाद्यवस्तुहरू मात्र प्रयोग गर्ने ।
- (९) सुरक्षित रूपले सञ्चय र प्रशोधन गरिएका खाद्यवस्तुहरू प्रयोग गर्ने ।

७. सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले पालना गर्नुपर्ने शर्तहरू : सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले व्यवसाय संचालन गर्दा देहायका शर्तहरू पालना गर्नुपर्नेछ :

- (क) आफ्नो व्यवसाय प्रचलित कानून बमोजिम तोकिएको निकायमा दर्ता गरेको हुनुपर्नेछ । सार्वजनिक सडक वरपरका तयारी खाना प्रदायक, स्थानीय लज, होमस्टे र चिया पसल स्थानीय निकायमा दर्ता गर्नुपर्नेछ ।
- (ख) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकको नाम, दर्ता नम्बर र दर्ता मिति सर्वसाधारण सबैले देख्नेगरी राख्नु पर्नेछ ।
- (ग) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले बिक्री वितरण गर्ने वा उपभोक्तालाई उपलब्ध गराउने वस्तु वा सेवाको मूल्यसूची सबैले देख्ने स्थानमा राख्नुपर्नेछ ।
- (घ) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक परिसर, शौचालय र फोहरमैलाको उचित व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ ।
- (ङ) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले खाद्य सामग्रीको प्याकेटमा उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति उल्लेख भएको खाद्य सामग्रीको मात्र प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।
- (च) खाद्य सामग्रीको प्याकेटमा उल्लेख भएको समयावधिभित्र त्यस्ता खाद्य सामग्री प्रयोग गर्न नसकिएमा तुरुन्त नष्ट गर्नु पर्नेछ ।
- (छ) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले भवन निर्माण गर्दा प्रचलित कानूनको अधिनमा रही पर्याप्त हावा र प्रकाश आउने गरी भवन बनाउनु पर्नेछ । कसैले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदान गर्ने व्यवसाय संचालनको लागि भवन बहालमा लिई संचालन गरेमा समेत हावा र प्रकाश आउने गरी व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

परिच्छेद - ६

उजुरी सम्बन्धी व्यवस्था

८. उजुरी दिन सक्ने : (१) प्रचलित कानून तथा यस निर्देशिका बमोजिम मापदण्ड पुरा नभएको वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले दिएको निर्देशन पालना नगरेको भनी कुनै उपभोक्ताले अनुगमन गर्ने अधिकारी वा सम्बन्धित निकायमा लिखित वा मौखिक उजुरी दिन सक्नेछ ।

- (२) उपदफा (१) बमोजिम मौखिक उजुरी वा सार्वजनिक सञ्चार माध्यमबाट अनुगमन गर्नुपर्ने कुनै विषय अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारी वा सम्बन्धित निकायलाई जानकारी हुन आएमा सो उजुरी वा सूचनाको ब्यहोरा लेखबद्ध गर्न सकिनेछ ।
- (३) उपदफा (१) वा (२) बमोजिमको उजुरी वा अन्य कुनै सरकारी निकायबाट अनुगमनको लागि लेखी आएमा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले तत्काल अनुगमन तथा निरीक्षण गर्नु पर्नेछ ।
- (४) यस निर्देशिका बमोजिम अनुगमन तथा निरीक्षण गर्दा प्रचलित कानूनमा तोकिएको मापदण्डका अतिरिक्त अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुसूची १ बमोजिमको परीक्षणसूची भए नभएको उल्लेख गर्नुपर्नेछ ।
- (५) उपदफा (३) बमोजिम अनुगमन तथा निरीक्षण गर्दा सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले प्रचलित कानून वा यस निर्देशिकामा तोकिएका मापदण्ड विपरित काम गरेको पाइएमा तत्काल कारवाहीको लागि सम्बन्धित निकायमा लेखी पठाउनु पर्नेछ ।

परिच्छेद - ७

अनुगमन तथा निरीक्षण गर्दा अपनाउनु पर्ने प्रक्रिया

९. अनुगमन तथा निरीक्षण गर्ने प्रक्रिया : (१) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले नियमित रूपमा अनुगमन गर्नुपर्नेछ ।
- (२) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्दा सम्बन्धित ब्यवसायीलाई आफ्नो परिचय दिई निरीक्षण गर्नुपर्नेछ ।
- (३) उपदफा (२) बमोजिम सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले आफ्नो परिचय दिएपछि, सम्बन्धित ब्यवसायीले बिना कुनै अवरोध निरीक्षण गर्न दिनुपर्नेछ ।
- (४) उपदफा (२) बमोजिम अनुगमन गर्दा सम्बन्धित ब्यवसायीले बाधा विरोध गरेमा सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले तुरुन्तै स्थलगत मुचूल्का तयार गरी बाधा विरोध गर्नेलाई प्रचलित कानून बमोजिम कारवाही गर्न सम्बन्धित निकायमा लेखी पठाउन सक्नेछ ।

- (५) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्दा वस्तु वा सेवाको नमूना संकलन गर्नुपर्ने देखिएमा नमूना संकलन गरी सो को यथार्थ विवरण खुलाई उपस्थित व्यक्तिहरुको रोहवरमा मुचुल्का तयार गरी आवश्यकता अनुसार सिलबन्दी समेत गरी परीक्षणको लागि सम्बन्धित निकायमा पठाउनुपर्नेछ । यसरी तयार गरेको मुचुल्कामा सम्भव भएसम्म सम्बन्धित व्यवसायीको समेत दस्तखत गराउनु पर्नेछ ।
- (६) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले निरीक्षण गर्दा तत्काल केही सुधार गर्नुपर्ने देखेमा सम्बन्धित व्यवसायीलाई अवधि तोकी सुधार गर्न लगाउन सक्नेछ ।
- (७) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्दा कुनै वस्तु तत्काल नष्ट नगरे जनस्वास्थ्यमा असर पर्ने देखिएमा त्यस्ता वस्तुको नमूना संकलन गरी आवश्यक प्रक्रिया पुऱ्याई सम्बन्धित व्यवसायी र उपस्थित व्यक्तिहरुको रोहवरमा मुचुल्का गरी यस्तो वस्तु नष्ट गर्नुपर्नेछ ।
- (८) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले निरीक्षण गर्दा वस्तु वा सेवा राखेको स्थानको जाँचबुझ वा खानतलासी गर्ने र आवश्यकता अनुसार त्यस्तो वस्तु वा सेवा प्रयोग वा बिक्री वितरण गर्न रोक लगाउन सक्नेछ ।
- (९) यसरी निरीक्षण एवं अनुगमन गर्दा कुनै कानूनी कारवाही गर्नुपर्ने देखिएमा सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अवधि तोकी सम्बन्धित व्यवसायीसँग स्पष्टिकरण माग गर्न सक्नेछ ।
- (१०) सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्दा मुद्दा दायर गर्नुपर्ने देखिएमा आवश्यक प्रक्रिया बमोजिम अनुसन्धान तहकिकात गरी मुद्दा दायर गर्न सम्बन्धित अधिकारीलाई आवश्यक कागजात सहित लेखी पठाउनु पर्नेछ ।
- (११) उपदफा (१०) बमोजिम लेखी आएमा सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले आवश्यक प्रक्रिया पूरा गरी सम्बन्धित निकायमा मुद्दा दायर गर्नुपर्नेछ ।
- (१२) उपदफा (७) बमोजिम अनुगमन सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले वस्तु नष्ट गर्नु परेमा नष्ट गर्दा लागेको खर्च सम्बन्धित व्यवसायीले नै व्यहोर्नु पर्नेछ ।

१०. अनुगमन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु : सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्दा देहायका कुराहरु ध्यान दिनुपर्नेछ :

- (१) वस्तु वा सेवाको आपूर्ति व्यवस्था, वस्तु वा सेवाको उपलब्धता आर्थिक र भौतिक दृष्टिकोणले सबैको पहुँचभित्र रहे नरहेको, वस्तु वा सेवा सामाजिक रूपमा स्वीकार्य भए नभएको, मूल्य सुलभ र पहुँचयोग्य भए नभएको, मापदण्ड अनुरूप गुणस्तरयुक्त भए नभएको वा नापतौल सामाग्री दुरुस्त भए नभएको र मूल्यसूची र लेबल भए नभएको ।
- (२) वस्तु वा सेवा क्षेत्रमा अनुचित ब्यापारिक क्रियाकलाप (Unfair Trade Practices), कानूनद्वारा नियन्त्रित वा निषेधित ब्यापारिक क्रियाकलाप (Restrictive Trade Practices) र एकाधिकारपूर्ण ब्यापारीक क्रियाकलाप (Monopolistic Trade Practices) भए नभएको ।
- (३) अनुगमन कार्यमा संलग्न हुँदा नेतृत्व गर्ने सम्बन्धित निकाय वा पदाधिकारीले देहाय बमोजिमको पूर्व तयारी गर्नुपर्नेछ :
- (क) निरीक्षणमा जानु पूर्व वस्तु तथा सेवा मध्ये कुन कुन विषयलाई पहिलो प्राथमिकतामा राख्ने भन्ने किटान गरी विषयसूची तयार गर्नुपर्नेछ ।
- (ख) अनुगमनमा जाँदा निरीक्षण गरिने वस्तु वा सेवासँग सम्बन्धित ऐन नियम, निर्देशिका र परीक्षणसूची साथै लिई जानुपर्नेछ ।
- (ग) वस्तु तथा सेवाको आपूर्ति, बिक्री वितरण, मूल्य, गुणस्तर आदिको बारेमा पर्याप्त सूचना र जानकारी हासिल गर्नुपर्नेछ ।
- (घ) अनुगमन तथा निरीक्षण गर्न जानु अगावै तालिका बनाई आवश्यक पर्ने साधन सहयोग आदिको पूर्व तयारी गर्नुपर्नेछ ।
- (ङ) निरीक्षण गर्ने क्षेत्रमा पुगेपछि अनुगमनको नेतृत्व गर्नेले परिचयपत्र देखाई सम्बन्धित उद्यमी, व्यवसायी, पसलधनी वा काम गर्ने कर्मचारीलाई सभ्य भाषामा अनुगमन कार्य गर्न आएको जानकारी गराउनु पर्नेछ ।
- (च) निरीक्षण एवं अनुगमन गर्दा प्रचलित ऐन नियम अनुसार तयार गरिएको परीक्षणसूचीका विषयमा उद्यमी, व्यवसायी, पसलधनी वा काम गर्ने कर्मचारीलाई जानकारी गराई सम्भव भएसम्म दुबै पक्षको उपस्थितिमा विवरण तयार गर्नुपर्नेछ ।
- (छ) निरीक्षण एवं अनुगमन गरिएका वस्तुको प्रकृति अनुसार मुचुल्का उठाउनु पर्नेमा मुचुल्का उठाउने, परीक्षणसूची अनुसार भए नभएको हेर्ने, नमूना परीक्षण लिनु पर्नेमा भएमा प्रचलित कानून बमोजिम नमूना लिनु पर्नेछ ।

(ज) यस निर्देशिका बमोजिम निरीक्षण, जाँचबुझ, खानतलासी वा सिलबन्दी गर्दा उपभोग्य वस्तु रोक्का राख्नुपर्ने भएमा प्रचलित कानून बमोजिम गर्नुपर्नेछ ।

११. **आचार संहिता** : (१) निरीक्षण अनुगमन गर्न जाने सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्ने स्थल वा वस्तुको बारेमा टोलीमा संलग्न सदस्यहरु बाहेक अरुलाई गोग्य राख्नुपर्नेछ ।

(२) निरीक्षण एवं अनुगमन गर्न जाने सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्ने स्थल वा वस्तुको बारेमा कसैलाई पनि पूर्व सूचना दिनु हुँदैन ।

(३) निरीक्षण एवं अनुगमन गर्न जाने सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन गर्न जाँदा उपहार, दानदातव्य स्वीकार गर्न हुँदैन ।

(४) निरीक्षण एवं अनुगमन गर्न जाने सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारी लगायतको टोलीले अनुगमन गर्न जाँदा सम्बन्धितहरुले दिएको सुविधा तथा आतिथ्य स्वीकार गर्नु हुँदैन ।

(५) निरीक्षण एवं अनुगमन गर्न जाने सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले कुनै किसिमको प्रलोभन मोलाहिजामा पर्न हुँदैन ।

(६) सञ्चार माध्यमलाई अनुगमन र कारवाही सम्बन्धी सूचना प्रदान गर्दा सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीको नेतृत्व गर्ने व्यक्तिबाट मात्र सूचना प्रवाह गर्नुपर्नेछ ।

१२. **प्रमाणपत्र दिने** : (१) यस निर्देशिका बमोजिम अनुगमन गरेपछि सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरुलाई अनुसूची १ बमोजिमको मापदण्ड पूरा गरी ८०% भन्दा बढी अङ्क ल्याउनेलाई हरियो रङ्ग तथा ८०% भन्दा मुनीको लागि निलो रङ्ग र ४०% भन्दा कम भएकोलाई रातो रङ्गको अनुगमन प्रमाणपत्र दिनु पर्नेछ ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम दिइएको अनुगमन प्रमाणपत्र सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले मूल्यसूचीसँगै सबैले देख्ने गरी राख्नुपर्नेछ ।

(३) उपदफा (१) बमोजिमको अनुगमन प्रमाणपत्र सम्बन्धित सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकलाई जारी गर्दा विभागले तोके अनुसारको सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले दस्तुर लिन सक्नेछ ।

(४) उपदफा (१) बमोजिमको अनुगमन प्रमाणपत्र सम्बन्धित सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीसँग माग गरेमा अनुगमन गरी तोके बमोजिमको दस्तुर लिई अनुगमन प्रमाणपत्र लिन सक्नेछ ।

- (५) यस निर्देशिका बमोजिम सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले अनुगमन वा निरीक्षण गर्दा मापदण्ड विपरीत भएको पाइएमा वा सम्बन्धित सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले मूल्यसूचीसँगै सबैले देख्ने ठाउँमा राखेको नपाइएमा त्यस्ता सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकलाई बन्द गर्न सक्नेछ ।

परिच्छेद - ८

अभिलेख व्यवस्थापन

१३. अभिलेख राख्नु पर्ने : (१) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले आफुले खरिद गरी ल्याएको तथा प्रयोग गरेको खाद्य लगायत अन्य वस्तु तथा सामग्रीहरूको विवरण अनुसूची ३ बमोजिमको ढाँचामा राख्नु पर्नेछ ।
- (२) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले आफुले खरिद गरेका वस्तु तथा सामग्रीहरूको खरिद बिल र सोको अभिलेख सुरक्षित राख्नु पर्नेछ ।
- (३) सम्बन्धित निकायबाट अनुगमन एवं निरीक्षणका क्रममा आएका अधिकारीहरूले उपदफा (१) बमोजिमको विवरण र उपदफा (२) बमोजिमको अभिलेख तथा बिल हेर्न चाहेमा देखाउनु पर्नेछ ।

परिच्छेद - ९

स्थानीय पूर्वाधार विकास

१४. स्थानीय पूर्वाधार विकासमा स्थानीय निकायको दायित्व: (१) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले सेवा संचालन गरेको ठाउँमा स्थानीय निकायले सडक, फोहरमैला व्यवस्थापन, खानेपानी, ढल, विद्युत, स्वास्थ्य, शिक्षा,संचार लगायतका पूर्वाधार विकासका कार्यमा सहयोग गर्न प्राथमिकता दिनुपर्नेछ ।
- (२) उपदफा (१) बमोजिमको पूर्वाधार विकासको कार्यमा सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले आवश्यक सहयोग पुऱ्याउनु पर्नेछ ।
- (३) पूर्वाधारको उपयुक्त व्यवस्था नभएसम्म सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक सम्बन्धी नयाँ ब्यवसाय सञ्चालनमा अनुमति दिन पर्याप्त आधार हुनु पर्नेछ ।
१५. सहयोग गर्नुपर्ने : यस निर्देशिका बमोजिम सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकको अनुगमन गर्दा सम्बन्धित निकाय वा अनुगमन तथा निरीक्षण अधिकारीले

स्थानीय प्रहरी वा स्थानीय प्रशासनसँग सहयोग मागेमा तत्काल सहयोग उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

१६. **बाधा अड्काउ फुकाउन सक्ने** : यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनमा कुनै बाधा उत्पन्न भएमा वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले आवश्यक निर्णय गरी त्यस्तो बाधा अड्कन फुकाउन सक्नेछ । साथै यस निर्देशिकाले अन्य ऐन नियम अनुसारको कार्य गर्न बाधा पुग्ने छैन ।
१७. यस निर्देशिका अनुसार मुद्दा अभियोजन गर्न निरीक्षण अधिकृत निर्देशिका, २०५८ को दफा ५ खण्ड (ख) को २२ अनुसार इजाजत लिनुपर्ने छैन ।

अनुसूची १

खण्ड क

सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकहरूले पालना गर्नु पर्ने मापदण्डहरू :-

विषय	अङ्क *	कैफियत
(क) पानी		
(१) भान्सामा प्रयोग गरिने पानी र उपभोक्तालाई उपलब्ध गराइने पिउने पानी तोकिएको गुणस्तर		
(२) पिउनेपानीको भण्डारण र वितरण गर्दा त्यसको शुद्धता कायम भएको		
(३) पिउनेपानी वा भाँडा सफा गर्न प्रयोग गर्ने पानी सफा		
(४) सुरक्षित तथा प्रशोधित पानीको प्रयोग		
(ख) भाँडाकुँडा :		
(१) भान्सामा र उपभोक्ताले प्रयोग गर्ने भाँडाकुँडा सफा सुग्घर		
(२) खाद्यान्न सञ्चय र वितरण गर्ने भाँडाकुँडा सफा		
(ग) शौचालय :		
(१) महिला, पुरुष र अपाङ्गको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था		
(२) शौचालयमा पानीको पर्याप्त व्यवस्था, सरसफाई र सावुन वा डिटरजेन्टको व्यवस्था		
(३) शौचालयमा किटाणु, जिवाणुको सक्रमण नहुने गरि फिनेल आदिको प्रयोग		
(४) उपभोक्ता बस्ने स्थान, भान्साकोठा तथा खाना खाने ठाउँको सरसफाइको उचित प्रबन्ध		
(५) शौचालयमा पर्याप्त मात्रामा प्रकाश र प्राकृतिक हावा आउनेजाने व्यवस्था		

* प्रत्येक अनुसूचीको प्रत्येक मापदण्डको मूल्याङ्कन गर्दा अधिकतम २ अङ्क दिन सकिनेछ ।

विषय	अङ्क	कैफियत
(घ) भान्साघर वा कोठा :		
(१)	भुँई र भित्ता टायल वा सिमेन्टबाट निर्मित र सफासुगधर / टायल वा सिमेन्ट प्रयोग गर्न संभव नहुने ठाउँमा लिपपोत गरी सुख्खा र सफासुगधर	
(२)	प्रशस्त रूपमा सफा पानीको व्यवस्था गरी सो को उचित निकासको समेत व्यवस्था	
(३)	धुवाँ निकासको लागि चिमनी वा पंखाको व्यवस्था	
(४)	भान्साघर वा कोठामा किरा फट्याङ्ग्रा लगायत मुसाहरुलाई नियन्त्रण गर्न तार, जाली लगायतका आवश्यक व्यवस्था गरी सुरक्षित गरिएको	
(५)	खाद्य सामग्रीलाई सुरक्षित राख्न आवश्यकतानुसार चिसो वा तातो बनाउने व्यवस्था	
(६)	खाद्य निरीक्षकले समय समयमा दिएको निर्देशनको पालना	
(७)	भान्साघर वा कोठा, खाना पस्कने र खाने ठाउँ भन्दा अलगगै भाडा सफा गर्ने ठाउँ	
(ङ) खाना वितरण गर्ने स्थान (Serving Area):		
(१)	खाना वितरण गर्ने स्थान सफासुगधर, सुख्खा, हावा चल्ने र पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था	
(२)	खाना खाने स्थानमा टेबल, कुर्सीको आवश्यक व्यवस्था गरि सरसफाईको उचित प्रवन्ध	
(३)	भान्सा तथा खाना खाने स्थानमा प्रयोग हुने भाडावर्तनहरु सफा सुगधर भएको	
(४)	खाना खाने स्थानमा धुँवा, धूलो, भिङ्गा, किरा फट्याङ्ग्रा र मुसा पस्न नसक्ने गरी उचित व्यवस्था	
(च) कामदारको सरसफाईको व्यवस्था:		
(१)	सम्पूर्ण कामदारहरु सफा सुगधर/समय समयमा सरसफाई तथा खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी नियमित तालिमबाट प्रशिक्षित	
(२)	स्वस्थ कामदार मात्र काममा संलग्न	
(३)	भान्साघर वा कोठामा काम गर्ने तथा उपभोक्तालाई खाना वितरण गर्ने कामदारलाई छुट्टै पोशाकको व्यवस्था	
(४)	बालमजदुरको प्रयोग	
(५)	साबुनले हात धुने, नङ काट्ने, कपाल काट्ने, नुहाउने जस्ता शारीरिक सरसफाई	

विषय		अङ्क	कैफियत
(छ) सार्वजनिक बास :			
(१)	कम्तीमा पाँचवटा सुत्ने कोठा/सुत्ने कोठामा पर्याप्त प्राकृतिक हावा र प्रकाशको व्यवस्था		
(२)	सुत्ने कोठामा सफा सुग्घर र मौसम अनुसारको ओढ्ने ओछ्याउनेको व्यवस्था		
(३)	कम्तीमा पच्चीस प्रतिशत कोठामा संगसंगै स्नानघर तथा शौचालय /बाँकी प्रत्येक चार कोठाको निमित्त एकको हिसाबले आवश्यक संख्यामा स्नानघर तथा शौचालय		
(४)	प्रत्येक कोठाहरुमा आधुनिक फर्निचर र उज्यालोको लागि विद्युतको राम्रो प्रबन्ध / विद्युतको उज्यालो नपुगेको स्थानमा पर्याप्त मात्रामा उज्यालो हुने गरी लालटिन, मैनबत्ति वा टुकीको व्यवस्था		
(५)	प्रत्येक कोठाहरुमा स्थान अनुसार नेपाली, स्थानीय कला र संस्कृति झल्कने किसिमको		
(६)	स्नानघर तथा शौचालय सफा सुग्घर राखी पर्याप्त मात्रामा तातो र चिसो पानीको प्रबन्ध		
(७)	स्वागतकक्ष राम्रोसँग सजाइएको र सकभर टेलिफोन		
(८)	लुगा धुने तथा लुगा सुकाउनको लागि राम्रो प्रबन्ध		
(९)	स्वागत कक्षमा काम गर्ने कर्मचारी नेपाली तथा स्थानीय भाषा जानेको /विदेशी पर्यटकको सुविधाको लागि सम्भव भएसम्म अंग्रेजी भाषाको ज्ञान भएको कम्तीमा दुईजना कामदार		
(१०)	कामदार तथा कर्मचारीको लागि तोकिएको र सफासुग्घर पोशाक		
(११)	भौगोलिक अवस्था र समय अनुसार पंखा, हिटर वा एयर कन्डीसन		

	विषय	अङ्क	कैफियत
(ज)	सरसफाई र सामग्रीको प्रयोग :		
(१)	खाना तयार गर्दा र वितरण गर्नु अगाडि साबुन पानीले सफा हुने गरी हात धुने गरेको ।		
(२)	शौचालय गइसकेपछि राम्रोसँग साबुन पानीले हात धुने गरेको ।		
(३)	खाना बनाउँदा प्रयोग गरिने सामग्रीहरु सफा हुने गरी धुने गरेको ।		
(४)	भान्सा र खानेकुरामा कीरा, मुसा आदि छिर्न नदिने व्यवस्था गरेको ।		
(५)	माछा, मासु (पकाएको वा नपकाएको) छुटाछुटै राख्ने ।		
(६)	मांसहारी र शाकाहारीको लागि खाद्यसामग्री तयार गर्दा प्रयोग गरिने चक्कु, चपिंगबोर्ड, पकाउने र वितरण गर्ने जस्ता सामग्रीहरु छुटाछुटै प्रयोग गरेको ।		
(७)	पकाएको र नपकाएको खाद्यवस्तुलाई नमिसिने गरी छुटाछुटै भाडामा राखेको ।		
(८)	माछा, मासु जस्ता खाद्यपदार्थलाई राम्ररी पकाएको ।		
(९)	पकाउनुपर्ने पेय पदार्थ वा सुप वा तरकारी जस्तालाई कम्तीमा ७० डिग्री से. तापक्रममा पकाएको ।		

	विषय	अङ्क	कैफियत
(भ)	खानालाई सुरक्षित राख्ने :		
(१)	तयारी खानालाई खुला तापक्रममा बढीमा दुई घण्टासम्म मात्र राखेको ।		
(२)	पकाएको तथा चाडै बिग्रने खानालाई ५ डिग्री से. भन्दा कम तापक्रममा रेफ्रिजरेटरमा राखेको ।		
(३)	उपभोक्तालाई तयारी खाना दिदा ६० डिग्री से. भन्दा बढी तातो खाना नदिएको ।		
(४)	रेफ्रिजरेटरमा खानालाई लामो समय सम्म नराखेको ।		
(५)	चिसोमा राखेको खानालाई तताएर मात्र वितरण गरेको ।		
(६)	फलफुल तथा तरकारी जस्ता नपकाई खाने खानालाई सफा र सुरक्षित पानीले धुने गरेको ।		
(७)	उपभोग्य मिति नाघिसकेका खाने कुराहरु प्रयोगमा नल्याएको ।		
(८)	ताजा र पौष्टिक खाद्यवस्तुहरु मात्र प्रयोग गरेको ।		
(९)	सुरक्षित रूपले सञ्चय र प्रशोधन गरिएका खाद्यवस्तुहरु प्रयोग गरेको ।		

विषय	अङ्क	कैफियत
(अ) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले पालना गर्नुपर्ने शर्तहरू :		
(१) आफ्नो व्यवसाय प्रचलित कानून बमोजिम तोकिएको निकायमा दर्ता गरेको हुनुपर्नेछ । सार्वजनिक सडक वरपरका तयारी खाना प्रदायक, स्थानीय लज, होमस्टे र चिया पसल स्थानीय निकायमा दर्ता गरेको ।		
(२) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकको नाम, दर्ता नम्बर र दर्ता मिति सर्वसाधारण सबैले देख्नेगरी राखिएको ।		
(३) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले बिक्री वितरण गर्ने वा उपभोक्तालाई उपलब्ध गराउने वस्तु वा सेवाको मूल्यसूची सबैले देख्ने स्थानमा राखेको ।		
(४) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायक परिसर, शौचालय र फोहरमैलाको उचित व्यवस्थापन गरेको ।		
(५) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले खाद्य सामग्रीको प्याकेटमा उत्पादन मिति र उपभोग्य मिति उल्लेख भएको खाद्य सामग्रीको मात्र प्रयोग गरेको ।		
(६) खाद्य सामग्रीको प्याकेटमा उल्लेख भएको समयवधिभित्र त्यस्ता खाद्य सामग्री प्रयोग गर्न नसकिएमा तुरुन्त नष्ट गरेको ।		
(७) सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकले भवन निर्माण गर्दा प्रचलित कानूनको अधिनमा रही पर्याप्त हावा र प्रकाश आउने गरी भवन बनाएको र भवन बहालमा लिई संचालन गरेकोमा समेत हावा र प्रकाश आउने गरी व्यवस्था गरेको ।		
(८) मूल्य सुलभ र पहुँचयोग्य भए नभएको, मापदण्ड अनुरूप गुणस्तरयुक्त भए नभएको वा नापतौल सामग्री दुरुस्त भए नभएको र मूल्यसूची र लेबल भए नभएको ।		
(९) वस्तु वा सेवा क्षेत्रमा अनुचित ब्यापारिक क्रियाकलाप (Unfair Trade Practices), कानूनद्वारा नियन्त्रित वा निषेधित ब्यापारिक क्रियाकलाप (Restrictive Trade Practices) र एकाधिकारपूर्ण ब्यापारिक क्रियाकलाप (Monopolistic Trade Practices) भए नभएको ।		

* प्रत्येक अनुसूचीको प्रत्येक मापदण्डको मूल्याङ्कन गर्दा अधिकतम २ अङ्क दिन सकिनेछ । यसरी जम्मा ६५ वटा मापदण्डको लागि जम्मा १३० अङ्क पूर्णाङ्क भई त्यसको ८०% ल्याउनेलाई हरियो रङ्ग, त्यो भन्दा कमको लागि निलो रङ्ग तथा ४०% भन्दा कम भएमा रातो रङ्गको प्रमाणपत्र

अनुगमन गर्ने टोलीले अभिलेख तयार गरी स्थानीय निकायका प्रतिनिधिको रोहबरमा प्रमाणपत्र दिन सक्नेछ ।

अनुसूची-२

सार्वजनिक बास तथा तयारी खाना प्रदायकको
मापदण्ड प्रमाणपत्र

नेपाल सरकार

यस होटल लज रेष्टुरेन्टको अनुगमन निरीक्षण गर्दा तोकिएको
मापदण्डको आधारमा उच्च गुणस्तरीय / गुणस्तरीय / निम्नगुणस्तरीय पाइएको
हुँदा रंगको प्रमाणपत्र प्रदान गरिएको छ ।

.....
स्थानीय विरीक्षण अधिकारी

.....
सरकारी निकायको प्रतिनिधि

मिति :

अनूसूची ३

खरिद गरेको खाद्य, पेय पदार्थ तथा अन्य सामाग्रीको विवरण
(दफा १० को उपदफा (१) सँग सम्बन्धित)

सि नं.	खाद्य सामाग्री	पेय पदार्थ	अन्य सामाग्री	खरिद मिति	खरिद परिमाण	खरिद मूल्य	म्याद नाघ्ने मिति

