

दूध तथा दुग्ध पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर निर्देशिका, २०७५

प्रस्तावना

सर्वसाधारण जनताको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थको उत्पादनदेखि उपभोगको चरणसम्म स्वच्छता एवम् उचित स्तर कायम राख्न वान्छनीय भएकोले खाद्य नियमावली २०२७ को नियम ३३क ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले यो निर्देशिका जारी गरेको छ ।

परिच्छेद १

प्रारम्भिक

नेपाल सरकार, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय मिति २०७५/०६/०४ को (मा. मन्त्रीस्तर निर्णय) ले स्वीकृत निर्देशिका

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:

- (क) यस निर्देशिकाको नाम “दूध तथा दुग्ध पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर निर्देशिका, २०७५” रहेको छ ।
- (ख) यो निर्देशिका कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट स्वीकृत भएको मितिले ६ महिना पछि लागू हुनेछ ।

२. परिभाषा: विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस निर्देशिकामा,

- (क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्झनु पर्दछ ।
- (ख) “नियमावली” भन्नाले खाद्य नियमावली, २०२७ सम्झनु पर्दछ ।
- (ग) “मन्त्रालय” भन्नाले कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय सम्झनु पर्दछ ।
- (घ) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सम्झनु पर्दछ ।
- (ङ) “दुग्धजन्य पदार्थ” भन्नाले अप्रशोधित, अर्धप्रशोधित वा प्रशोधित दूध र सोबाट बनेका परिकारहरू सम्झनु पर्दछ ।
- (च) “दुग्ध व्यवसाय” भन्नाले दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन, सङ्कलन, चिस्यान, ढुवानी, प्रशोधन, भण्डारण तथा बिक्रिवितरण गर्ने सबै व्यवसाय सम्झनु पर्दछ ।
- (छ) “डेरी पसल” भन्नाले प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थ बिक्रिवितरण गर्ने स्थान, पार्लर, भण्डार, बिक्रि केन्द्र वा खुद्रा पसल सम्झनु पर्दछ ।

(ज) “दुग्ध उद्योग (डेरी उद्योग)” भन्नाले दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थको चिस्यान केन्द्र संचालन, प्रशोधन तथा बिक्रिवितरण गर्ने व्यवसाय सम्झनु पर्दछ ।

(झ) “तोकिए बमोजिम” भन्नाले ऐन, नियमावली तथा यस निर्देशिकामा तोकिए बमोजिम सम्झनु पर्दछ ।

परिच्छेद २

यस निर्देशिकाको क्षेत्र (Scope)

३. **क्षेत्र:** यो निर्देशिका नेपालभरका दूध उत्पादन, सङ्कलन, चिस्यान केन्द्र संचालन, प्रशोधन, भण्डारण, ढुवानी तथा बिक्रिवितरण गर्ने सबै व्यवसायहरूमा लागू हुनेछ । यस निर्देशिकाले अप्रशोधित, अर्ध-प्रशोधित तथा प्रशोधित दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थहरूलाई समेट्छ ।
४. **निर्देशिकाले तोकेबमोजिम गर्नु पर्ने:** दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थको उत्पादन, सङ्कलन, चिस्यान केन्द्र संचालन, प्रशोधन, भण्डारण, ढुवानी तथा बिक्रिवितरण यस निर्देशिकाले तोकेबमोजिम गर्नु पर्नेछ ।

परिच्छेद ३

उत्पादनदेखि प्रशोधनपूर्व स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गर्ने सम्बन्धी व्यवस्था

५. **दूध उत्पादन:** दूधमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न दूध उत्पादक किसानले देहायका कार्यहरू गर्नु/गराउनु पर्नेछ ।

(क) दूध दिने जनावर स्वस्थ हुनु पर्नेछ ।

(ख) दूध दुहुने व्यक्तिले दूध दुहुनु पूर्व साबुन पानीले राम्ररी हात धुनु पर्नेछ ।

(ग) दूध दुहुने व्यक्तिको हातमा घाउ, चोट तथा खटिरा नभएको तथा संक्रामक रोग नलागेको हुनु पर्नेछ ।

(घ) पशु राख्ने गोठ सफासुग्ध राख्नु पर्नेछ ।

(ङ) मलमूत्र सफाई गर्न सजिलो हुने गरी गोठ बनाउनु पर्नेछ र मलमूत्रको छुट्टै स्थानमा व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।

(च) दूध दुहुनु पूर्व दुहुने स्थान र पशुलाई सफा गर्नुका साथै कल्चौडा र थुन सफा पानीमा भिजाएको सफा कपडाले पुछ्नु पर्नेछ । दूध दुहिसके पछि ९:१ को Povidone Iodine र Glycerin को घोल वा अन्य यस्तै प्रकारका निसंक्रामक बस्तुले थुनलाई उपचार गर्नु पर्नेछ ।

(छ) दूध दुहुने भाँडो हातले सजिलै सफा गर्न सकिने ठूलो मुख भएको र स्टेनलेस स्टील (Stainless Steel) वा आल्मुनियमबाट बनेको हुनु पर्नेछ ।

(ज) दूध दुहुने भाँडो सफा र सुख्खा हुनु पर्नेछ । दूध दुहेर अर्को भाँडोमा खन्याए पछि दुहेको भाँडो तुरुन्तै तातो पानी वा साबुन/डिटरजेन्ट पानीले सफा गरी सफा स्थानमा घोप्ट्याएर राख्नु पर्नेछ ।

(झ) दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थको मिसावट गर्नु हुँदैन । गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको, फाटेको वा बिगौती दूध प्रशोधनको लागि सङ्कलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र/प्रशोधन केन्द्रमा लैजानु हुँदैन ।

(ञ) दूध दुहेपछि सङ्कलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र वा प्रशोधन कारखानामा बढीमा २ घण्टा भित्र पुऱ्याउनु पर्नेछ । बिहानको दूध बिहानै र बेलुकाको दूध बेलुकै सङ्कलन केन्द्रमा पुऱ्याउनु पर्नेछ ।

(ट) बिरामी पशुको उपचार पशु चिकित्सकको सिफारिसमा गर्नु पर्नेछ । थुनेलो, क्षयरोग लगायतका कुनै पनि संक्रामक रोग लागेका पशुबाट उत्पादित दूध बिक्रिवितरणको लागि सङ्कलन केन्द्र/सहकारी संस्थामा लैजानु हुँदैन ।

(ठ) पशुलाई खुवाउने दाना पदार्थ स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त हुनुपर्नेछ । कुहिएको, ढुसी परेको वा कुनै कारणले स्वच्छता बिग्रेको खाद्य पदार्थ पशु आहारको रूपमा प्रयोग गर्नु हुँदैन ।

(ड) दूध उत्पादन गर्दा असल पशुपालन अभ्यास (Good Animal Husbandry Practice), असल पशु चिकित्सा अभ्यास (Good Veterinary Practice) तथा असल सरसफाई अभ्यास (Good Hygienic Practice) अवलम्बन गर्नु पर्नेछ ।

(ढ) खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धी देहाय बमोजिमका अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

१. जनस्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष असर हुन सक्ने सबै प्रकारका पशुरोगको नियन्त्रण तथा रोकथाम सम्बन्धी सबै जानकारी एवम् सूचना,
२. पशुको विशेष पहिचानका निमित्त अपनाईएका नाम, संकेत, ट्याग (Tag), आदि बारेको अभिलेख तथा सम्बन्धित पशु उपलब्ध भएको स्रोत (खरिद गरिएको स्थान) र बिक्रि (वा हस्तान्तरण) सम्बन्धी,
३. फाँचो/ कल्चौँडोको नियमित स्वस्थता जाँच निगरानी सम्बन्धी,
४. पशु औषधी तथा शत्रुजीव (जीवाणु र विषाणु) नियन्त्रणमा प्रयोग भएका रसायन सम्बन्धी,
५. दाना पदार्थको स्रोत तथा गुणस्तर सम्बन्धी,
६. कृषि तथा पशुपालनमा प्रयोग गरिएका रसायन सम्बन्धी,
७. उपकरणको सरसफाई सम्बन्धी र

द. डिटरजेन्ट/साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायन सम्बन्धी ।

(ण) स्वच्छ दूध उत्पादनको लागि दूध उत्पादक किसानले उत्पादन स्थलमा गर्नुपर्ने कार्यको सूची (Check List) अनुसूची-१ मा दिइएको छ ।

६. दूध सङ्कलन: दूध सङ्कलन गर्दा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न देहायका कार्यहरू गर्नु पर्नेछ ।

(क) सङ्कलन भएको दूध यथासक्य चाँडो (२ घण्टाभित्र) चिस्यान केन्द्रमा पुऱ्याउन सकिने गरी सङ्कलन केन्द्र स्थापना गर्नु पर्नेछ ।

(ख) कुनै विषम परिस्थिति परी समयमा नै दूध चिस्यान केन्द्र पुऱ्याउन नसकिएमा काँचो दूधलाई (५७-६८) °C मा १०-२० सेकेण्डसम्म तताएर तुरुन्तै चिसो पारी चिस्यान केन्द्र पठाउन सकिनेछ ।

(ग) दूध ढुवानीको लागि प्रयोग गरिएका भाँडा, क्यान, आदि सफा गर्न पर्याप्त पानी र अन्य व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ । किसानले दूध ल्याएका भाँडा सफा गरेर मात्र पठाउने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(घ) सङ्कलन केन्द्रमा सडक र बिजुलीको सुविधा हुनु पर्नेछ । सङ्कलन केन्द्रबाट निष्काशित फोहोरको उचित व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।

(ङ) दूध सङ्कलन आल्मुनियम वा स्टेनलेस स्टिलबाट बनेका भाँडा वा क्यानमा मात्र गर्नु पर्नेछ ।

(च) थुनेलो, क्षयरोग लगायतका कुनै पनि संक्रामक रोग लागेका पशुबाट उत्पादित दूध खरिद तथा बिक्रिवितरण गर्नु हुँदैन ।

(छ) दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थ मिसावट गर्नु हुँदैन र मिसावट भएको दूध खरिद तथा बिक्रिवितरण गर्नु हुँदैन । गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको, फाटेको वा बिगौती दूध चिस्यान केन्द्र/प्रशोधन केन्द्रमा लैजानु हुँदैन ।

(ज) सङ्कलन केन्द्रमा प्राप्त हुने दूधमा अनुसूची-२ अनुसारको गुणस्तर हुनु पर्नेछ । उपरोक्त गुणस्तर मापदण्ड लगायत अन्य सम्भावित मिसावटको परीक्षण गरी स्वच्छ र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र दूध खरिद गर्नु पर्नेछ ।

(झ) बिहानको दूध बिहानै र बेलुकाको दूध बेलुकै सङ्कलन गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(ज) दूध सङ्कलन कार्य सकिए लगत्तै गुणस्तर नबिग्रिने गरी छिटो साधनद्वारा चिस्यान केन्द्र वा प्रशोधन उद्योगमा पुऱ्याउने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । साथै, दूध ढुवानी गर्ने भाँडो वा ट्यांकरको बिको बन्द हुने गरी व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(ट) दूध सङ्कलन केन्द्र नेपाल सरकारको सम्बन्धित निकायमा दर्ता गरी संचालनमा ल्याउनु पर्नेछ ।

(ठ) खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धी देहाय बमोजिमका अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

१. सङ्कलित दूधको स्रोत, परिमाण र गुणस्तर सम्बन्धी,

२. रोगी पशुको दूध वा बिगौती दूध वा स्वच्छता एवम् गुणस्तर तोकिए बमोजिम नभएर फिर्ता गरिएको सम्बन्धी,

३. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समय सम्बन्धी,

४. दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो तथा उपकरणको सरसफाई सम्बन्धी र

५. डेटरजेन्ट/साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायन सम्बन्धी आदि ।

(ड) दूधमा स्वच्छता र गुणस्तर कायम राख्न दूध सङ्कलकले गर्नुपर्ने कार्यको सूची (Check List) अनुसूची-३ मा दिइएको छ ।

७. चिस्यान केन्द्र: चिस्यान केन्द्र संचालकले दूधमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न देहायका कार्यहरू गर्नु पर्नेछ ।

(क) दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थ मिसावट गर्नु हुँदैन र मिसावट भएको दूध खरिद तथा बिक्रिवितरण गर्नु हुँदैन । गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको, फाटेको वा बिगौती दूध खरिद गर्नु हुँदैन ।

(ख) स्टेनलेस स्टिलको इन्सुलेटेड ट्यांकर, स्टिल वा आलुमिनियमको भाँडादेखि बाहेकका अन्य भाँडा वा कन्टेनरमा ल्याइएको दूध चिस्यान केन्द्रले लिनु वा स्वीकार्नु हुँदैन ।

(ग) चिस्यान केन्द्रले अनुसूची-२ बमोजिमका गुणस्तर मापदण्ड लगायत अन्य सम्भावित मिसावट परीक्षण गरी स्वच्छ र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र दूध खरिद गर्नु पर्नेछ । तोकिएको स्वच्छता अनुरूप नपाइएमा त्यस्तो दूध नष्ट गरी सोको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(घ) दूध ढुवानीको लागि प्रयोग गरिएका भाँडा, क्यान, आदि सफा गर्न पर्याप्त पानी तथा औजारको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ र दूध ढुवानी गरी ल्याएका भाँडा सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

(ङ) चिस्यान केन्द्रमा सडक र विजुली जोडिएको हुनु पर्नेछ । निष्कासित फोहोरको उचित व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।

(च) दूध सङ्कलन भई सकेपछि कम्तिमा ४ °C तापक्रमसम्म चिस्याएर सकभर छिटो साधनद्वारा ढुवानी गरी प्रशोधन उद्योगमा पुऱ्याउने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(छ) चिस्यान केन्द्रबाट दूध प्रशोधन उद्योगसम्म दूध ढुवानी गर्दा ढुवानी साधन वा ट्याङ्करमा सील लगाएर गर्नु पर्नेछ । विभाग वा मातहतको निकायले ढुवानी साधन वा ट्याङ्करको सील खोली दूधको स्वच्छता तथा गुणस्तर अनुगमन गर्न सक्नेछ ।

(ज) दूध ढुवानी गर्दा स्टेनलेस स्टिल इन्सुलेटेड ट्याङ्कर (Stainless Steel Insulated Tanker) वा रेफ्रिजिरेटेड ट्याङ्कर (Refrigerated Tanker) मा राखी दूधको तापक्रम १० °C भन्दा बढी नहुने गरी उद्योगमा पुऱ्याउनु पर्नेछ ।

(झ) चिस्यान केन्द्रमा प्रयोग हुने सम्पूर्ण पाइपलाइन, ट्याङ्क लगायत दूधसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने मेशिनरी औजारहरूको सफाई (CIP) नियमित रूपमा गर्नु पर्नेछ । साथै, सफाई (CIP) गर्नका लागि रसायनका घोलहरू राख्ने ट्याङ्क वा सि.आई.पी. युनिटको समेत नियमित सफाई गर्नु पर्नेछ ।

(ञ) कुनै अनुज्ञापत्र प्राप्त दुग्ध उद्योगले आफ्नो चिस्यान केन्द्र स्थापना गरेको भएमा सो उद्योगले विभाग वा विभाग मातहतको कार्यालयबाट अनुज्ञापत्र (Food Licence) लिँदा चिस्यान केन्द्र रहेको स्थान र संख्या समेतको सहमति लिनु पर्नेछ । उद्योग बाहेकका अन्य व्यवसायी वा सहकारी संस्थाबाट संचालित चिस्यान केन्द्र सम्बन्धित निकायमा दर्ता गर्नुपर्नेछ ।

(ट) चिस्यान केन्द्रले खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धी देहायका कार्यहरूको अभिलेख राख्नु पर्नेछः

१. संकलित दूधको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर लगायतका विवरणहरू,
२. रोगी पशुको दूध वा बिगौती दूध वा स्वच्छता एवम् गुणस्तर तोकिए बमोजिम नभएर फिर्ता गरिएका दूध सम्बन्धी,
३. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समय,
४. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समयमा रेकर्ड गरिएको तापक्रम,
५. दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो तथा उपकरणको सरसफाई र
६. डेटरजेन्ट/साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायनहरूको लगत, आदि ।

(ठ) दूधमा स्वच्छता र गुणस्तर कायम राख्न चिस्यान केन्द्र संचालकले गर्नुपर्ने कार्यको सूची (Check List) अनुसूची-४ मा दिइएको छ ।

परिच्छेद - ४

दुग्ध प्रशोधन सम्बन्धी व्यवस्था

८. दुग्ध उद्योग (डेरी उद्योग) स्थापना:

(क) डेरी उद्योग स्थापना गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले स्थापना गर्नु पूर्व खाद्य नियमावली २०२७ को नियम २८ अनुसार अनुसूची-५ बमोजिमका कुराहरू खुलाई योजना तयार गरी, विभाग वा मातहतका कार्यालयबाट डेरी उद्योग स्थापना गर्न सिफारिस लिनु पर्नेछ ।

(ख) उपदफा ८(क) बमोजिम सिफारिस लिएपछि उद्योग स्थापना गर्न चाहने व्यक्ति वा संस्थाले सम्बन्धित निकायबाट स्विकृती लिई उपयुक्त स्थानमा उद्योग स्थापना गर्नु पर्नेछ ।

९. अनुज्ञापत्र सम्बन्धी व्यवस्था:

(क) डेरी उद्योग स्थापना गरिसकेपछि उत्पादन कार्य शुरु गर्नु अघि ऐनको दफा ४ तथा नियमावलीको नियम २४ मा भएको व्यवस्था अनुसार तोकिएको दस्तुर तिरी विभाग वा यस मातहतको कार्यालयमा अनुज्ञापत्रका लागि अनुसूची-६ बमोजिमका कागजात साथै राखी निवेदन दिनु पर्नेछ ।

(ख) संलग्न निवेदन, कागजात, उद्योग निरीक्षण प्रतिवेदन र नमूना विश्लेषण प्रतिवेदन अनुकुल पाइएमा विभाग वा मातहतको कार्यालयले तोकिए बमोजिमको ढाँचामा खाद्य उद्योगको अनुज्ञापत्र जारी गर्नेछ ।

(ग) अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीले म्याद नपुग्दै त्यस्तो अनुज्ञापत्र रद्द वा खारेज गरेमा बाहेक दफा ९ (ख) बमोजिमको अनुज्ञापत्र प्रत्येक वर्ष आषाढ मसान्तसम्म बहाल रहनेछ ।

(घ) दफा ९ (ग) बमोजिमको म्याद भुक्तान नहुँदै वा म्याद भुक्तान भएको मितिले तीन महिनाभित्र अनुज्ञापत्र दिने अधिकारीबाट अनुज्ञापत्र नवीकरण गर्नु पर्नेछ ।

(ङ) आर्थिक वर्ष शुरु भएको तीन महिना भित्रमा पनि अनुज्ञापत्र नवीकरण नभएमा वा नवीकरणको प्रक्रियामा नगएमा उत्पादन तथा बिक्रिवितरणमा रोक लगाउन सकिनेछ ।

(च) अनुज्ञापत्र सम्बन्धी अन्य व्यवस्था नियमावली अनुसार हुनेछ ।

१०. उद्योगको पूर्वाधार: उद्योग स्थलमा बाटो, बिजुली, पानी र ढल निकास आदिको समुचित व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

११. उद्योग स्थल तथा बाह्य वातावरण:

(क) उद्योग व्यवस्थापनले दूधमा प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपले हुन सक्ने संभावित जोखिमका कारक तत्वहरूलाई न्यून राख्न पानी तथा अन्य वातावरणीय पक्षहरूको उचित व्यवस्थापन

गर्नु पर्नेछ। चरा, मुसा, किरा, कुकुर, बिराला जस्ता जनावरहरुको उद्योग परिसरमा प्रवेश रोक्न आवश्यक व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।

(ख) वातावरणीय प्रदुषण नहुने, गन्ध, धूँवा, धुलो, रसायन तथा जैविक (Biological) प्रदुषणले असर नपर्ने; साथै किरा, मुसा, चरा, आदिको प्रकोप नहुने स्थानमा उद्योग स्थापना गर्नु पर्नेछ र आवश्यकता अनुसार वातावरणीय प्रभाव मूल्याङ्कन समेत गर्नु पर्नेछ।

(ग) प्रदुषित स्थलको नजिकमा कुनै पनि डेरी उद्योग भएमा, यो प्रावधान लागू हुनु पूर्व स्थापना भएको उद्योगको हकमा यो मापदण्ड लागू भएको मितिले एक वर्ष भित्र सुधार गर्नु पर्नेछ र स्थान्तरण गर्नु पर्ने भएमा दुई वर्ष भित्रमा स्थान्तरण गरिसक्नु पर्नेछ।

(घ) उद्योगको परिसर सुरक्षित गर्न पर्खाल वा कम्पाउण्डवाल लगाउनु पर्नेछ।

१२. भौतिक पूर्वाधार र सुविधा: उद्योगमा देहाय बमोजिमका भौतिक पूर्वाधार र सुविधा हुनु पर्नेछ:

(क) डेरी उद्योगको बनोट (डिजाइन), कक्षहरुको निर्माण र मेशिनहरुको जडान एकतर्फी बहन प्रणाली (One Way Flow System) अनुसार पुनः संक्रमण नहुने गरी निर्माण गर्नु पर्नेछ।

(ख) प्रशोधन कक्ष पुनः संक्रमण नहुने किसिमले निर्माण गर्नु पर्नेछ।

(ग) प्रशोधन कक्ष सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र काम गर्न पर्याप्त क्षेत्रफल भएको, भित्ता र भुँईका कुनाहरू फोहोर नजम्ने गरी बनाईएको हुनु पर्नेछ।

(घ) प्रशोधन कक्षमा तातो हावा, धुवाँ तथा गन्ध निकास गर्ने पंखा (Exhaust Fan) जडान गर्नु पर्नेछ।

(ङ) प्रशोधन कक्षको नियमित सरसफाई, मर्मत सम्भार र स्वच्छ उत्पादनका लागि सजिलो हुने गरी ले-आउट (Lay-Out) मिलाएको हुनु पर्नेछ।

(च) प्रशोधन कक्षको भुँई तथा भित्ताहरूमा कम्तिमा ५ फिट उचाइसम्म सजिलै सफा गर्न मिल्ने, अम्ल र क्षारको असर नपर्ने उज्यालो रंगको टायल वा अन्य त्यस्तै खालको सामग्री लगाउनु पर्नेछ। उद्योगको गाह्रोको उचाई कम्तिमा ८ फिट हुनु पर्नेछ। दूध प्राप्ति कक्ष, प्रशोधन कक्ष र प्याकेजिङ्ग कक्षको भुँई पानी सजिलै बगेर जाने किसिमले निर्माण गरिएको हुनु पर्नेछ।

(छ) प्रशोधन कक्षमा नालीको व्यवस्था भएको र नाली माथि जाली लगाई मुसा, छुचुन्द्रो लगायतका जीव जन्तु छिर्न नसक्ने किसिमको भुँई निर्माण गरिएको हुनु पर्नेछ। नालीको जाली पनि सजिलै सफाई गर्न मिल्ने हुनु पर्नेछ।

(ज) भवनको छानो ढलान गरेको वा ग्याल्भनाइज्ड आइरन (Galvanized Iron) लगायतका सजिलै सफा गर्न मिल्ने सामग्रीबाट बनेको हुनु पर्नेछ । कोठाको सिलिङ्गमा धुलोमैलो नजमेको, माकुराको जालो नलागेको र वाफ नरहने गरी व्यवस्थापन गरिएको हुनु पर्नेछ ।

(झ) प्रशोधन कक्षको प्रथम प्रवेश गर्ने ढोका सजिलै सफा गर्न मिल्ने र सम्भव भएसम्म स्वचालित रूपमा बन्द हुने वा उपयुक्त प्रकारको पर्दा (Curtain) लगाएको हुनु पर्नेछ ।

(ञ) उत्पादन कक्षको झ्याल सजिलै सफा गर्न मिल्ने, पर्याप्त प्रकाश छिर्ने र जाली लगाइएको हुनु पर्नेछ ।

(ट) दूध प्रशोधनको क्रममा निस्कने धूवाँ, ग्याँस, वाफ, प्रयोग भएका उडानशील रसायन, आदि निष्काशनको लागि उपयुक्त स्थानमा चिमनी वा भेन्टिलेशनको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ठ) प्रशोधन गर्न प्रयोग गरिने मेशिनरी औजारको दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने भाग खिया नलाग्ने स्टिल (Stainless Steel) बाट बनेको हुनु पर्नेछ । साथै, पाइपलाइन र पाईप फिटिङ्गलाई सजिलै सफा गर्न मिल्ने गरी बनाउनु पर्नेछ ।

(ड) दूध प्राप्ति, प्रशोधन प्रक्रिया नियन्त्रण र अन्तिम उत्पादनको स्वच्छता र गुणस्तर परीक्षण गर्न उद्योगमा अनिवार्य रूपमा प्रयोगशाला कक्ष निर्माण गरी संचालन गर्नु पर्नेछ ।

(ढ) प्रशोधन, भण्डारण र अन्य कक्षमा किरा, मुसा, चरा तथा अन्य जनावर पस्न तथा उक्त स्थानमा बासस्थान बनाउन नमिल्ने गर्नको लागि उपयुक्त नियन्त्रण विधि वा बारबन्देजको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ण) कामदार तथा आगन्तुक प्रशोधन कक्षमा प्रवेश गर्नु अगाडि हात धुनको लागि धारा, पानी, बेसिन, सफा टाबेल, साबुन र सेनिटाइजरको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(त) उत्पादन तथा प्रशोधन कार्यमा कुनै किसिमको संक्रमण नहुने गरी उपयुक्त स्थानमा शौचालय बनाउनु पर्नेछ । शौचालयको ढोका प्रशोधन कक्ष तिर नखुल्ने गरी निर्माण गर्नु पर्नेछ । शौचालयमा पर्याप्त पानी तथा हात धुनको लागि साबुन वा सेनिटाइजरको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(थ) महिला र पुरुष कामदारलाई लुगा फेर्नको लागि अलग अलग लुगा फेर्ने कक्ष (Change Room) र लकरको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(द) उद्योग परिसर लगायत प्रशोधन कक्षको नियमित रूपमा सरसफाई गर्न कार्यतालिका बनाउनु पर्नेछ, उक्त कार्य तालिका बमोजिमको कार्य सम्पादनका लागि स्पष्ट जिम्मेवारी तोकिनु पर्नेछ र दैनिक सरसफाईको अभिलेख व्यवस्थित रूपमा राख्नु पर्नेछ ।

(ध) सरसफाई तथा निःसंक्रमण गर्नको लागि पर्याप्त औजार तथा उपकरणको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ। सफाई कार्यमा स्टिलका जाली वा सतहलाई कोर्ने (scratch) प्रकारका औजार तथा उपकरणको प्रयोग गर्न पाईने छैन ।

(न) प्रशोधन कक्षमा सफा हावा प्रवेश गर्ने र भित्रको हावा बाहिर निष्काशन गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।

(प) प्रशोधन कक्षमा प्राकृतिक वा कृत्रिम प्रकाश (Natural and Artificial Light) पर्याप्त पुग्ने गरी व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(फ) उद्योगको भवनमा दूध प्राप्त गर्ने कक्ष (Receiving Section), प्रशोधन कक्ष (Processing Section), प्याकेजिङ्ग कक्ष (Packaging Section), भण्डारण कक्ष (Storage Section) र कार्यालयको लागि छुट्टा छुट्टै स्थानको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ र ती कक्षहरूमा पर्याप्त ठाउँ हुनु पर्नेछ ।

(ब) उद्योग परिसर भित्र कामदारले गर्नु पर्ने र गर्न नहुने कुराहरूको सूची बनाई सबैले देख्ने स्थानमा राख्नु पर्नेछ ।

१३. पानीको व्यवस्था: डेरी उद्योगमा प्रयोग हुने पानी आपूर्ति सम्बन्धमा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ।

(क) दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधनको लागि अनुसूची-७ बमोजिमको गुणस्तर भएको पर्याप्त मात्रामा सफा, स्वच्छ र पिउन योग्य (Potable) पानीको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ख) सरसफाईको लागि प्रयोग गरिने पानी समेत क्लोरिन उपचार गरिएको वा फिल्टर वा त्यस्तै अन्य कुनै प्रविधि प्रयोग गरी शुद्धिकरण गरिएको स्वच्छ र सफा हुनु पर्नेछ ।

(ग) उद्योगमा पर्याप्त मात्रामा आवश्यकतानुसारको तातो र चिसो पानीको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।

(घ) उपयुक्त स्थानहरूमा पिउने पानी र हात धुने बेसिनको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

(ङ) उद्योगमा प्रयोग गरिने पानीमा वाह्य पदार्थ मिसिन नसक्ने गरी पानीको स्रोत वरिपरि बारबन्देज गरी सुरक्षित राख्नु पर्नेछ ।

(च) आफ्नै स्रोत पर्याप्त नभई पानी खरीद गर्नु पर्ने उद्योगले पानीको गुणस्तर परीक्षण गराई सोको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(छ) पानी भण्डारण गर्ने ट्याङ्की नियमित सरसफाई गर्नुका साथै सफाई गरेको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ज) दुग्ध प्रशोधनको क्रममा प्रयोग गर्ने बरफ तथा वाफ पिउन योग्य (Potable) पानीबाट बनेको हुनु पर्नेछ।

१४. उद्योगको नाली र फोहर व्यवस्थापन

(क) खेर गएको दुग्ध पदार्थ (Dairy Waste) र अन्य फोहोरहरू प्रशोधन तथा भण्डारण कक्षमा थुप्रिन नपाउने गरी नियमित रूपमा उपयुक्त स्थानमा उपयुक्त तवरबाट बिसर्जन गर्नु पर्नेछ। फोहोर जम्मा गर्न बिको/ढक्कन लाग्ने डस्ट विनहरूको व्यवस्था र फोहोर बिसर्जन पछि डस्टविनको पनि नियमित सफाइ गर्नु पर्नेछ।

(ख) उद्योगबाट निष्कासित फोहोरलाई वातावरणमा असर नपर्ने तथा खाद्य वस्तुमा पुनः संक्रमण नहुने गरी र प्रचलित वातावरण सम्बन्धी ऐन कानुन बमोजिम व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ।

(ग) पानी प्रयोग हुने सबै क्षेत्रमा प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थमा पुनः संक्रमण नहुने गरी ढल निकासको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।

(घ) उद्योगको वरिपरि पानी जम्न दिनु हुँदैन र यसका लागि व्यवस्थित ढलको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ। उद्योगबाट निस्किएको ठोस एवम् तरल स्वरूपको फोहोरलाई उपचार गरेर मात्र बिसर्जन गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ।

(ङ) कुहिने र नकुहिने फोहोर छुट्याएर बिसर्जन गर्नु पर्नेछ र उद्योग भित्र तथा उद्योग परिसरमा फोहोर खुल्ला राख्न पाइने छैन।

(च) उद्योग परिसरमा काम नलाग्ने फोहर (Garbage) व्यवस्थित तरिकाले बिसर्जन गर्नु पर्नेछ।

१५. कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई

(क) कामदारहरूले सरसफाईमा विशेष ध्यान दिनु पर्नेछ। प्रशोधन क्षेत्रमा प्रवेश गर्नु पूर्व साबुन पानीले हात धुने र बुट, एप्रोन, मास्क, टोपी र पन्जा लगाएर मात्र प्रवेश गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ। संक्रामक रोग लागेका बिरामी तथा घाउ खटिरा भएका कामदारलाई काममा लगाउनु हुँदैन।

(ख) प्रशोधन तथा प्याकेजिङ्ग कक्षमा खानेकुरा खान तथा व्यक्तिगत सामान राख्न प्रतिबन्ध लगाउनु पर्नेछ। कामदारले नियमित रूपमा नङ्ग काटेको हुनुपर्नेछ। कामदारहरूले प्रशोधन कक्षमा काम गर्दा चुरा, घडी, औँठी, लगायतका गरगहनाहरू लगाउनु हुँदैन। यदि लगाउनै परेमा प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको सम्पर्कमा नआउने गरी पन्जा, मास्क, आदिले छोप्नु/ढाक्नु पर्नेछ। उपयुक्त तवरले छोप्न नसकेमा उपरोक्त गरगहनाहरू, सजिलै फुट्ने गरगहनाहरू, मोबाइल लगायतका अन्य सामग्रीहरू निकालेर अलगगै राख्नु पर्नेछ।

(ग) सम्पूर्ण कामदारलाई सरसफाई लगायत अन्य विषय समावेश गरी सेवा प्रवेश तालिम अनिवार्य रूपमा दिनु पर्नेछ । साथै, प्रत्येक ६ महिनामा स्वच्छता, गुणस्तर र सरसफाई सम्बन्धमा पुनर्ताजगी तालिमको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ र सोको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(घ) कामदारहरूको प्रत्येक ६ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

१६. दूध प्रशोधन

(क) चिस्यान केन्द्रबाट प्रशोधन उद्योगसम्म दूध स्टेनलेस स्टिल इन्सुलेटेड ट्यांकर (Stainless Steel Insulated Tanker) वा रेफ्रिजिरेटेड ट्यांकर (Refrigerated Tanker) मा तापक्रम १० °C भन्दा नबढ्ने गरी ढुवानी गर्नु पर्नेछ । प्रशोधन उद्योगले अनुसूची-८ अनुसारका गुणस्तर मापदण्ड र सम्भावित मिसावटको परीक्षण गरी स्वच्छता र गुणस्तर सुनिश्चित गरेर मात्र दूध प्राप्त गर्नु पर्नेछ ।

(ख) तोकिए बमोजिमको स्वच्छता मापदण्ड अनुरूप नपाइएमा दूधलाई नष्ट गरी सोको अभिलेख राख्नु पर्नेछ । डेरी उद्योगले दूधको स्वच्छता र गुणस्तर परीक्षण, नष्ट वा फिर्ता गरिएका दूध लगायतका कच्चा पदार्थ खरिद गरेको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर सम्बन्धी विवरणहरूको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ग) उद्योगका मेशिनरी औजार, पाइपलाइन, भण्डारण ट्याङ्की (Storage Tank) आदिलाई अनुसूची-९ मा तोकिएको कार्यविधि (Standard Operating Procedure) अनुसार यथास्थानमा नखोली सफाई गर्ने विधि (Cleaning in place) वा अन्य आधुनिक प्रमाणित विधि तथा रसायनहरूको प्रयोग गरी प्रभावकारी रूपमा सफा गर्नु पर्नेछ ।

(घ) मेशिन तथा औजारको सफाई (CIP) गरिसकेपछि सूक्ष्म जैविक तथा रासायनिक अवशेषको परीक्षण गरेर यस प्रक्रियाको भेरिफिकेशन र भेलिडेशन (Verification and Validation) अनिवार्य रूपले गर्नु पर्नेछ । साथै, सफाई (CIP) गर्नका लागि रसायनहरू राख्ने ट्याङ्क वा सि.आई.पि. युनिट (CIP Unit) को समेत आवश्यकता अनुसार सरसफाई गर्नु पर्नेछ ।

(ङ) उद्योगले दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो, क्यान, ट्याङ्कर, आदि समेत सफा गर्ने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(च) दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधनमा छान्ने (Filtration), चिस्याउने (Chilling), भण्डारण गर्ने (Storage in Chiling Vat), निरोगीकरण (Pasteurization), निर्मलीकरण (Sterilization), अल्ट्रा हिट ट्रीटमेन्ट (UHT Treatment), होमोजिनाईजेशन (Homogenization), एसेप्टिक प्याकेजिङ्ग (Aseptic Packaging), नर्मल प्याकेजिङ्ग (Normal Packaging) लगायत अन्य प्रमाणित आधुनिक प्राविधिहरू प्रयोग हुन सक्नेछन् ।

(छ) दूध प्रशोधनमा समय र तापक्रमको प्रभावकारी नियन्त्रण गर्नु पर्नेछ ।

१७. दूध प्रशोधन प्रकृया नियन्त्रण: डेरी उद्योगले दूध प्रशोधन प्रकृया नियन्त्रण सम्बन्धी देहाय बमोजिमको कार्य गर्नु/गराउनु पर्नेछ:

(क) कुन किसिमको दुग्धजन्य पदार्थ बनाउने हो सोको बनावट विवरण (Specification) र बनाउने तरिका जिम्मेवारी दिइएको व्यक्तिको कार्यस्थलमा राख्नु पर्नेछ ।

(ख) प्रत्येक दुग्ध पदार्थ प्रशोधनको फ्लोचार्ट (Processing Flow Chart) बनाएर भित्तामा टाँस गर्नु पर्नेछ ।

(ग) कुन किसिमको दुग्धपदार्थ बनाएको हो सोको विवरण अभिलेखमा समेत प्रष्ट खुलेको हुनु पर्नेछ ।

(घ) दूध प्रशोधन गर्दा पटके निरोगीकरण (Batch Pasteurization) विधि अवलम्बन गर्ने उद्योगले दूधलाई कमिमा ६३ °C तापक्रममा ३० मिनेट तताएर तुरुन्तै ४ °C तापक्रममा चिस्याउनु पर्नेछ ।

(ङ) लगातार निरोगीकरण (Continuous Pasteurization) गर्ने डेरी उद्योगले दूधलाई कमिमा ७२ °C तापक्रममा १५ सेकेण्डसम्म तताएर तुरुन्तै ४ °C सम्म चिसो पार्नु पर्नेछ । साथै, दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन गर्दा स्वच्छता कायम गर्न अनुसूची-१० अनुसारको प्रशोधन मापदण्ड (तापक्रम र समय) अवलम्बन गर्न सकिने छ ।

(च) दूध र दुग्ध पदार्थसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने पाइप, भल्व, क्यान, स्टोरेज ट्याङ्क तथा अन्य उपकरण /सामग्री स्टेनलेस स्टिल (खाद्य ग्रेडको SS ३०४, SS ३१६ वा अन्य) को हुनु पर्नेछ ।

(छ) दूध र दुग्ध पदार्थसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने उपकरण, स्टोरेज ट्याङ्क, पाइप लाइन, फिलिङ्ग उपकरण, भल्वहरू आदि नियमित रूपमा सफाई र निर्मलीकरण गर्नु पर्नेछ । तर लगातार प्रशोधन विधि अवलम्बन गर्दा अनुसूची-९ बमोजिमको सफाई (CIP) विधि अवलम्बन गरी सफाई गर्नु पर्नेछ ।

(ज) प्रशोधित दूधलाई पुनः संक्रमण हुन नदिन कच्चा दूध वा अन्य संक्रामक पदार्थहरू सम्पर्कमा आउन दिनु हुँदैन ।

(झ) मेशीन औजारको मर्मत सम्भारको तालिका बनाई र सोही अनुसार नियमित रूपमा मर्मत गरी ठिक अवस्थामा राख्नु पर्नेछ । साथै, सो कार्यको जिम्मेवारी तोकी सम्पादित कार्यको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ञ) प्रशोधन कक्षको झ्याल ढोका खुल्ला राख्नु हुँदैन ।

(ट) प्रशोधन कक्षलाई दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन वाहेक अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग गर्नु हुँदैन।

(ठ) दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधनमा प्रयोग गरिने धूलो दूध लगायत अन्य कच्चा पदार्थको गुणस्तर खाद्य ऐन २०२३ अन्तर्गत तोकेको अनिवार्य गुणस्तर मापदण्ड अनुसारको हुनु पर्नेछ।

(ड) दूध तथा दुग्ध पदार्थ ढुवानी गर्न प्रयोग गरिने क्रेट, ट्रली तथा अन्य सामग्रीहरू नियमित रूपमा सफा गर्नु पर्नेछ।

(ढ) दुग्ध प्रशोधन, परीक्षण तथा उपकरणहरूको सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरू लेवल लगाई सुरक्षित साथ अलगगै राख्नु पर्नेछ।

(ण) दुग्ध उद्योगले कच्चा वा अप्रशोधित दूधबाट जीवाणुहनन् नगरी सोझै दूध तथा दुग्ध पदार्थ उत्पादन गर्न पाइने छैन।

१८. प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग: उद्योगले दुग्धजन्य पदार्थको प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग गर्दा देहायका कार्यहरू गर्नु पर्नेछ:

(क) दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने प्याकेजिङ्ग सामग्री खाद्य पदार्थ प्याक गर्न योग्य (Food Grade) भनी प्रमाणित हुनु पर्नेछ।

(ख) प्याकेजिङ्ग सामग्री उपयुक्त स्थानमा सुरक्षित तवरले संक्रमण नहुने गरी भण्डारण तथा परिचालन (Packaging and Handling) गर्नु पर्नेछ।

(ग) दूधलाई प्याकेजिङ्ग गर्दा नचुहिने गरी, राम्ररी शिल प्याक गरेर प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ।

(घ) प्याकेजिङ्ग गर्दा सम्भावित क्रस कन्टामिनेशन रोक्न प्रयोग गरिने यू.भी. मेशिन (UV treatment) चालु अवस्थामा हुनु पर्नेछ।

(ड) प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको लेवलमा खाद्य नियमावली २०२७ अनुसारका लेवल विवरणहरू उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

(च) उत्पादित पदार्थको लेवलमा कुन प्रशोधन विधि अपनाएर कुन प्रकारको उत्पादन गरिएको हो, सो समेत उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

(छ) दूध तथा दुग्ध पदार्थको लेवलमा ताजा, चिसो, स्वादिलो जस्ता वा अन्य भ्रमपूर्ण विवरण उल्लेख गर्न पाइने छैन।

(ज) प्रशोधन कक्षमा सफाई (CIP) गर्दा प्याकेजिङ्ग मेशिनको समेत गर्नु पर्नेछ।

१९. स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन:

(क) डेरी उद्योगले दूध लगायतका सबै कच्चा पदार्थ प्राप्त गर्दा स्वच्छता तथा गुणस्तर सुनिश्चित गरेर मात्र लिनु पर्नेछ।

(ख) डेरी उद्योगले दूध खरिद गर्दा अनिवार्य रूपले अनुसूची-८ बमोजिमका गुणस्तर परीक्षण गरी स्वच्छ र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र लिनु पर्नेछ। दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन गर्दा अनुसूची-१० बमोजिमका प्रशोधन मापदण्डका साथै राष्ट्रिय तथा अन्तराष्ट्रिय रूपमा स्वीकार्य विधि अनुसार गर्नु पर्नेछ।

(ग) डेरी उद्योगबाट उत्पादित दूध तथा दुग्ध पदार्थ नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड अनुरूपको हुनु पर्नेछ र सो अनुरूप भएको सुनिश्चित गरी त्यसको अभिलेख समेत राखेर मात्र बिक्रिवितरणको लागि पठाउनु पर्नेछ ।

(घ) स्वच्छता र गुणस्तर मापदण्ड अनुरूप नभएका दूध तथा दुग्ध पदार्थको उचित व्यवस्थापन तथा विसर्जन गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ङ) राष्ट्रिय तथा अन्तराष्ट्रिय गुणस्तर प्रमाणीकरण (NS, GMP, HACCP, ISO 22000) गरिएको भए सोको अभिलेख अध्यावधिक गरी राख्नु पर्नेछ र आवश्यक परेमा अधिकार प्राप्त व्यक्तिलाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(च) प्रत्येक दुग्ध प्रशोधन उद्योगले यस निर्देशिका बमोजिम वर्षमा कम्तिमा २ पटक आन्तरिक अडिट (Internal Audit) गरी सोको अभिलेख राख्नु पर्नेछ । विभागबाट निरीक्षण गर्दा आन्तरिक अडिटको प्रतिवेदन देखाउनु पर्नेछ ।

२०. भण्डारण तथा बिक्रिवितरण:

(क) दुग्ध व्यवसायीहरूले दूध तथा दुग्ध पदार्थको भण्डारण, बिक्रिवितरण, ढुवानीको अवस्थामा अनुसूची-११ बमोजिमको तापक्रम कायम गर्नु पर्नेछ ।

(ख) दूध तथा दुग्ध पदार्थ आफ्नै बिक्री कक्ष, डेरी पसल, सुपर मार्केट, डिर्पाटमेन्टल स्टोर वा कोल्ड स्टोरबाट मात्र बिक्रिवितरण गर्नु पर्नेछ ।

(ग) उद्योगले एक पटक बिक्री भई सकेको दूधलाई पुनः फिर्ता नलिने नीति (No Return policy) बनाई लागू गर्नु पर्नेछ ।

(घ) पहिले आएको दूधलाई पहिला प्रशोधन र पछि आएको दूधलाई पछि प्रशोधन गरी सोही क्रमानुसार बिक्रिवितरण (First In First Out) गर्नु पर्नेछ ।

२१. भवन तथा परिसर सरसफाई र निःसंक्रमण:

(क) दूध प्रशोधन उद्योगले कार्यविधि (SOP) बनाई सरसफाई र निःसंक्रमण नियमित रूपमा गर्नु पर्नेछ ।

(ख) भवन, परिसर, प्रशोधन कक्ष तथा मेशिनरी औजारको सरसफाई (Cleaning and sanitation) को कार्य विधि (SOP) बनाई लागू गर्नु पर्नेछ ।

(ग) सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरू लेवलमा दिइएको निर्देशन बमोजिम प्रयोग गर्नु पर्नेछ । साथै, अलग्गै सुरक्षित रूपमा भण्डारण गर्नु पर्नेछ ।

(घ) उद्योग परिसरमा सवारी साधन प्रवेश गर्दा सवारी साधनको चक्कालाई हिल डिप (Wheel Deep) वा पानी स्प्रे गरेर मात्र भित्र प्रवेश गराउनु पर्नेछ ।

२२. कामदार कर्मचारी तथा आगन्तुक प्रवेश सम्बन्धी:

(क) दूध प्रशोधन कक्षमा आगन्तुकको अनावश्यक प्रवेश निषेध गर्नु पर्नेछ ।

(ख) आगन्तुकको प्रवेश गराउँदा अनिवार्य रूपमा सफा टोपी, मास्क, एप्रोन, पञ्जा र जुत्ता प्रत्येक व्यक्तिलाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(ग) उद्योग भित्र काम गर्ने कर्मचारीलाई अनिवार्य रूपमा पोशाक, टोपी, मास्क, एप्रोन र जुत्ता उद्योगले उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(घ) प्रशोधन कक्षको मूल गेटमा आगन्तुक र कर्मचारीको लागि फुटबाथ (Foot Bath) को व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । त्यस्तो फुटबाथको घोल आवश्यकता अनुसार दिनमा दुई वा तीन पटक बदल्नु पर्नेछ ।

(ङ) प्रशोधन कक्ष प्रवेश गर्दा सफा एप्रोन, गम्बुट, मास्क, टोपी, क्याप, पन्जा, आदि प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

(च) उद्योगमा कार्यरत कामदारले प्रशोधन कार्य भैरहेको समयमा शौचालय जानु परेमा दफा २२(ङ) बमोजिमका सामग्री कपडा फेर्ने कक्ष (Changing Room) मा बदलेर जानु पर्नेछ ।

(छ) प्रशोधन कक्ष बाहिर जाँदा प्रशोधनको बेला प्रयोग गरिने दफा २२ (ङ) बमोजिमका सामग्री कपडा फेर्ने कक्षमा बदलेर जानु पर्नेछ । साथै, फर्किएपछि साबुन पानी/सेनीटाइजरले हात सफा गरी उपरोक्त सामग्री लगाएर प्रशोधन कक्षमा प्रवेश गर्नु पर्नेछ ।

२३. दूध तथा दुग्ध पदार्थ फिर्ता सम्बन्धी व्यवस्था:

(क) दूध प्रशोधन गर्ने उद्योगले उत्पादन तथा बिक्रिवितरण सम्बन्धी अभिलेख उद्योग स्थलमा राख्नु पर्नेछ ।

(ख) बजारमा पठाएका दूध तथा दूधजन्य उत्पादन (Dairy Products) मा स्वच्छता र गुणस्तर सम्बन्धी समस्या देखापरेमा त्यस्ता वस्तु तत्कालै फिर्ता (Recall) ल्याउने व्यवस्था मिलाउनु पर्नेछ ।

(ग) स्वच्छता तथा गुणस्तर नमिलेर फिर्ता (Recall) भएका यस्ता पदार्थ उद्योगको खर्चमा बातावरणमा प्रतिकूल प्रभाव नगर्ने गरी विसर्जन/नष्ट गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

२४. मेशिनरी औजार उपकरण:

(क) दूध तथा दुग्ध प्रशोधनमा अनुसूची-१२ मा उल्लेख भए बमोजिमका मेशिनरी औजार प्रयोग हुन सक्नेछन् ।

(ख) दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधन तथा परीक्षणमा प्रयोग गरिने मेशिनरी औजार तथा उपकरणहरू जस्तै: थर्मोमिटर, प्रेसर गज, ल्याक्टोमिटर, ब्युटाइरोमिटर, आदिको कम्तिमा बर्षमा एक पटक आधिकारिक निकायबाट क्यालिब्रेशन गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ग) दूधको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने मेशिनरी, औजार, उपकरणमा देहाय बमोजिमका वस्तु प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

(१) तामा, फलाम र यिनका ढलौट,

(२) क्याडमियम,

(३) रंग लगाएका सामान,

(४) इनामेल प्रयोग भएका भाँडा तथा उपकरण,

(५) सिसा, पारो, एलुमिनियम,

(६) फिनेल वा त्यस्तै गन्ध आउने वा फर्मािलिन जस्ता हानिकारक रसायनहरू,

(७) पारोयुक्त थर्मोमिटर र

(८) काठको चर्नर ।

२५. प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको ढुवानी: प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थ ढुवानी गर्दा देहाय बमोजिम गर्नु पर्नेछ ।

(क) प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको लेवलमा खाद्य नियमावली २०२७ अनुसारका विवरण उल्लेख गरेर उपभोक्ता इकाई/प्याकमा प्याकिङ्ग गरेर मात्र ढुवानी गर्नु पर्नेछ, तर यस व्यवस्थाले औद्योगिक प्रयोजनको लागि कच्चा पदार्थको रूपमा अनुसूची-११ मा तोकिए अनुसारको तापक्रम कायम राखी दूध ढुवानी गर्न बाधा पर्ने छैन ।

(ख) ढुवानी गर्दा दूध लोड तथा अनलोड गर्दाको तापक्रमको अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

(ग) ढुवानी हुने प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्याकेट जमिन वा खुल्ला ठाउँमा नछोएको र अन्य कुनै बाह्य वस्तुसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा नआएको हुनु पर्नेछ ।

(घ) दूध तथा दुग्ध पदार्थ बिक्रिवितरणमा प्रयोग गरिने कन्टेनर तथा ढुवानी साधन सफा सुगधर राख्नु पर्नेछ ।

(ङ) दूध तथा दुग्ध पदार्थ ढुवानी गर्ने साधनहरूमा माछा, मासु, कुखुरा, फुल तथा अन्य वस्तु ढुवानी गर्नु हुँदैन ।

२६. जनशक्ति: डेरी उद्योगले उत्पादनमा स्वच्छता र गुणस्तर कायम गर्न कम्तिमा निम्नानुसारका योग्यता भएका प्राविधिक जनशक्ति राख्नु पर्नेछ ।

(क) घरेलु स्तरका डेरी उद्योगले आधिकारिक निकायबाट दूध प्रशोधन र परीक्षण सम्बन्धी तालिम प्राप्त,

(ख) साना डेरी उद्योगले दुग्ध प्रविधि (Dairy Technology) वा प्रयोगशाला प्रविधि (Lab Technology) वा खाद्य प्रविधि (Food Technology) विषयमा प्रमाणपत्र तह वा सो सरह उत्तीर्ण वा विज्ञान विषयमा १२ कक्षा उत्तीर्ण गरी तालिम प्राप्त,

(ग) मझौला र ठूला उद्योगले दुग्ध प्रविधि (Dairy Technology) वा प्रयोगशाला प्रविधि (Lab Technology) वा खाद्य प्रविधि (Food Technology) विषयमा स्नातक तह वा सो सरह उत्तीर्ण वा विज्ञान विषयमा स्नातक तह उत्तीर्ण गरी तालिम प्राप्त गरेको ।

२७. अभिलेख व्यवस्थापन: डेरी उद्योगले अनुसूची -१३ मा उल्लेख गरिए बमोजिमका अभिलेख अनिवार्य रूपमा राख्नु पर्नेछ ।

२८. डेरी उद्योगले गर्नु पर्ने कार्यको सूची (Check List) अनुसूची-१४ मा दिईएको छ ।

परिच्छेद - ५

डेरी पसलमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गर्ने सम्बन्धी व्यवस्था

२९. दूधमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न डेरी पसल संचालकले देहायका कार्यहरू गर्नु पर्नेछ:

(क) नेपाल सरकारले तोकेको अनिवार्य गुणस्तर परिधि अनुरूपका दूध तथा दुग्ध पदार्थ मात्र बिक्रिवितरण गर्नु पर्नेछ ।

(ख) खाद्य नियमावली २०२७ अनुसारको लेवल विवरण भएका प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू मात्र खरिद तथा बिक्रिवितरण गर्नु पर्नेछ, तर यस प्रावधानले अनुसूची-१५ अनुसारको गुणस्तर मापदण्ड पुरा भएका अप्रशोधित दूध घुमिफिरी खुल्ला रूपमा बिक्रिवितरण गर्न बाधा परेको मानिने छैन । यसरी खुल्ला रूपमा बिक्रीवितरण गर्दा स्टेनलेस स्टील वा एलुमिनियमको भाँडाको प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

(ग) प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थ रेफ्रिजेरेटेड सोकेस (Refrigerated Show Case) मा राखी अनुसूची-११ अनुसारको तापक्रम कायम गरी भण्डारण तथा बिक्रिवितरण गर्नु पर्नेछ ।

(घ) बिक्रि कक्षमा उचित स्वच्छता र सरसफाई कायम राख्नु पर्नेछ । दूध तथा दुग्ध पदार्थ बिक्रिवितरण गर्ने कार्यमा संलग्न व्यक्तिले व्यक्तिगत सरसफाईमा विशेष ध्यान दिनु पर्नेछ ।

यस्ता कार्यमा संलग्न व्यक्तिको हातमा घाउ, चोट तथा खटिरा नभएको तथा कुनै संक्रामक रोग नलागेको हुनु पर्नेछ ।

(ड) डेरी पसल संचालकले आफैं दूध तथा दुग्ध पदार्थ उत्पादन गर्न चाहेमा सम्बन्धित निकायबाट अनुमति लिएर मात्र उत्पादन तथा बिक्रिवितरण गर्नु पर्नेछ । यस्ता उत्पादनहरू तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड अनुरूपका हुनु पर्नेछ ।

(च) डेरी पसल संचालकले आधिकारिक निकायबाट दूध प्रशोधन, भण्डारण र व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी छोटो अवधिको तालिम लिएको हुनु पर्नेछ ।

(छ) डेरी पसल संचालकले खाद्य स्वच्छतासँग सम्बन्धी देहायका कार्यहरूको अभिलेख राख्नु पर्नेछ:

१. दूधको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर र बिक्रीवितरण लगायतका विवरण,
२. दूध प्राप्ति र बिक्री गर्दाको समयमा रेकर्ड गरिएको तापक्रम,
३. डेटरजेन्ट/साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायनहरूको लगत ।

(झ) डेरी पसल संचालकले गर्नु पर्ने कार्यको सूचि (Check List) अनुसूची-१६ मा दिइएको छ ।

परिच्छेद - ६

विविध

३०. नियमन सम्बन्धमा : अनुगमन, निरीक्षण तथा नियमन देहाय बमोजिम हुनेछ ।

(क) दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर सम्बन्धी अनुगमन, निरीक्षण र नियमन ऐन, नियमावली तथा यस निर्देशिकामा भएको व्यवस्था बमोजिम हुनेछ ।

(ख) यस निर्देशिकाको दफा ५ र ६ मा उल्लेखित असल पशुपालन अभ्यास (Good Animal Husbandry Practice) र असल पशु चिकित्सा अभ्यास (Good Veterinary Practice) सम्बन्धी कार्यको नियमन पशु सेवा विभाग तथा मातहतको कार्यालयबाट हुनेछ ।

(ग) नियमन सम्बन्धी अन्य कार्य सम्बन्धित निकायको सहयोग एवम् समन्वयमा विभाग तथा मातहतका कार्यालयबाट हुनेछ ।

(घ) निरीक्षणको क्रममा यस निर्देशिका तथा अनुसूचीहरूमा उल्लेखित कार्यहरू पूरा गरेको नपाइएमा सम्बन्धित दुग्ध व्यवसाय संचालकले खाद्य ऐन २०२३ प्रतिकुल कार्य गरेको ठहर्ने छ ।

३१. प्रयोगशाला परीक्षण सम्बन्धमा: दूध तथा दुग्ध पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर परीक्षण विभागबाट स्वीकृत विधि (Manual) अनुसार हुनेछ ।

३२. असल नियतले गरेका कामको बचाउ: यस निर्देशिका बमोजिम अनुगमन गर्दा असल नियतले गरेका कामको सम्बन्धमा विभाग अन्तर्गतका निरीक्षक, सार्वजनिक विश्लेषक उपर कुनै कारवाही हुने छैन ।

३३. अनुसूची हेरफेर गर्ने सम्बन्धमा: यस निर्देशिकामा समावेश गरिएका अनुसूचीहरूमा विभाग स्तरीय निर्णयले हेरफेर गर्न सकिनेछ ।

३४. बाधा अड्कन फुकाउ: यस निर्देशिकाको कार्यान्वयनका सन्दर्भमा कुनै बाधा अड्काउ परेमा मन्त्रालयले बाधा अड्काउ फुकाउन सक्नेछ ।

३५. प्रचलित कानून बमोजिम गर्न बाधा नपर्ने: यस निर्देशिकामा उल्लेख गरिएका कुनै प्रावधानले प्रचलित कानून बमोजिम काम कारवाही हुन बाधा परेको मानिने छैन ।

नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

दूध तथा दुग्ध पदार्थको स्वच्छता एवम् गुणस्तर निर्देशिका, २०७५का प्रावधानहरु
बमोजिम अनुगमन निरीक्षण सूचकहरु

अनुसूचि-१

नियम ५(ग) सँग सम्बन्धी

दूध उत्पादक किसानले गर्नुपर्ने कार्यको सूचि (Check List)

उत्पादकको नाम, ठेगाना:	मिति:
जिम्मेवार व्यक्तिको नाम र पद:	सम्पर्क नं:
प्रतिदिन दूध उत्पादन :	दूधको प्रकार: गाईको/भैंसीको....
दूध सङ्कलकको नाम, ठेगाना:	सम्पर्क नं:

निर्देशिका को बुदा नं.	निर्देशिकाको प्रावधान	C	NC	NA	विद्यमान अवस्थाको विवरण	MoV (Means of Verification)
५	दूध उत्पादनमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गर्ने					
	क दूध दिने जनावर स्वस्थ भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ख दूध दुहुने व्यक्तिले दूध दुहुनु पूर्व साबुन पानीले राम्ररी हात धुने गरेको					निरीक्षण
	ग दूध दुहुने व्यक्तिको हातमा घाउ, चोट तथा खटिरा नभएको तथा संक्रामक रोग नलागेको					निरीक्षण/ अभिलेख/प्राश्नोत्तर
	घ पशु राख्ने गोठ सफासुगधर राखेको					निरीक्षण
	ङ पशुको मलमूत्र छुट्टै ठाउँमा उचित रूपले व्यवस्थापन गरेको					निरीक्षण
	च दूध दुहुनु पूर्व दुहुने स्थान र पशुलाई सफा गर्नुका साथै कल्चौडा र थुन सफा पानीमा					निरीक्षण

		भिजाएको सफा कपडाले पुछ्ने गरेको				
छ		दूध दुहिसके पछि ९:१ को Povidone Iodine र Glycerin को घोल वा अन्य यस्तै प्रकारका निसंक्रामक वस्तुले थुनलाई उपचार गर्ने गरेको				निरीक्षण /अभिलेख
ज		दूध दुहुने भाँडो हातले सजिलै सफा गर्न सकिने ठूलो मुख भएको र स्टेनलेस स्टील (Stainless Steel) वा आलमुनियमबाट बनेको				निरीक्षण
झ		दूध दुहुने भाँडो सफा र सुख्खा भएको । दूध दुहेर अर्को भाँडोमा खन्याए पछि दुहेको भाँडो तुरुन्तै तातो पानी वा साबुन/डिटरजेन्ट पानीले सफा गरी सफा स्थानमा घोप्ट्याएर राख्ने गरेको				निरीक्षण
ञ		दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थ नमिसाएको				निरीक्षण /अभिलेख प्रश्नोत्तर
ट		गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको वा फाटेको वा विगौते दूध प्रशोधनको लागि संकलन सङ्कलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र/ प्रशोधन केन्द्रमा लैजाने नगरेको				निरीक्षण /अभिलेख प्रश्नोत्तर
ठ		दूध दुहेपछि दूधलाई सङ्कलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र वा प्रशोधन कारखानामा बढीमा २ घण्टा भित्र पुर्याउने गरेको				निरीक्षण /अभिलेख प्रश्नोत्तर
ड		बिहानको दूध बिहानै र बेलुकाको दूध बेलुकै सङ्कलन केन्द्रमा पुर्याउने गरेको				निरीक्षण /अभिलेख प्रश्नोत्तर
ढ		विरामी पशुको उपचार पशु चिकित्सकको सिफारिसमा गर्ने गरेको				चिकित्सकको सिफारिस अभिलेख /प्रश्नोत्तर

ण	थुनेलो, क्षयरोग लगायतका कुनै पनि संक्रामक रोग लागेको पशुबाट उत्पादित दूध बिक्रिवितरणको लागि सङ्कलन केन्द्र/सहकारी संस्थामा लैजाने नगरेको					निरीक्षण/अभिलेख
त	पशुलाई खुवाउने दाना पदार्थ स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त भएको					निरीक्षण/अभिलेख
थ	कुहिएको, दुसी परेको वा कुनै कारणले स्वच्छता बिग्निएको खाद्य पदार्थ पशु आहारको रूपमा प्रयोग नगरेको					निरीक्षण/अभिलेख
द	दूध उत्पादन गर्दा असल पशुपालन अभ्यास, असल पशु चिकित्सा अभ्यास तथा असल सरसफाई अभ्यास अवलम्बन गरेको					निरीक्षण/अभिलेख
ध	अभिलेख व्यवस्थापन सम्बन्धी					
	१. जनस्वास्थ्यमा प्रत्यक्ष असर हुन सक्ने पशुरोगको नियन्त्रण तथा रोकथाम सम्बन्धका जानकारी एवम् सूचना राखेको					
	२. पशुको विशेष पहिचानका निमित्त अपनाईएका नाम, संकेत, ट्याग आदि बारेको अभिलेख तथा सम्बन्धित पशु उपलब्ध भएको स्रोत र बिक्रि सम्बन्धी अभिलेख राखेको					निरीक्षण/अभिलेख
	३. फाँचो, कल्चौँडोको नियमित स्वस्थता जाँच निगरानी सम्बन्धी अभिलेख राखेको					
	४. पशु औषधी तथा शत्रुजीव नियन्त्रणमा प्रयोग भएका रसायन सम्बन्धी अभिलेख राखेको					

	५. दाना पदार्थको स्रोत तथा गुणस्तर सम्बन्धी अभिलेख राखेको					
	६. कृषि तथा पशुपालनमा प्रयोग गरिएका रसायन सम्बन्धी अभिलेख राखेको					
	७. उपकरणहरू सरसफाई र डिटरजेन्ट लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायन सम्बन्धी अभिलेख राखेको					

DEFOR

अनुसूची २
नियम ६ (ज) र ७ (ग) सँग सम्बन्धी
संकलन/चिस्यान केन्द्रमा प्राप्त हुने दूधको गुणस्तर मापदण्ड

क्र.स.	गुणस्तर मापदण्ड	नतिजा
१.	ज्ञानेन्द्रीय परीक्षण (Sensory evaluation)	कुनै अस्वभाविक गन्ध, रंग, स्वाद, अन्य बाह्य पदार्थ (जस्तै ढुँगा, पराल, कनिका, आदि) अनुपस्थित हुनु पर्ने
२.	अल्कोहल परीक्षण (६८% अल्कोहलमा)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
३.	क्लट अन बोइलिंग (Clot on Boiling)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
४.	अम्लता, बढीमा (ल्याक्टिक एसिडको हिसावले)	०.१६%
५.	मिसावट परीक्षण: नून, चिनी, न्युट्रलाइजर, स्टार्च, आदि	अनुपस्थित हुनुपर्ने
६.	दूधको चिल्लो पदार्थ गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	३.५% ५% ३.५%
७.	चिल्लो बाहेकको ठोस पदार्थ (Milk Solid Not Fat) घटीमा गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	७.५% ८% ८%
८.	फस्फेटेज परीक्षण (Phosphatase Test)	फस्फेटेज इन्जाइम उपस्थित हुनुपर्ने

अनुसूचि-३

नियम ६ (ड) सँग सम्बन्धी

दूध सङ्कलकले गर्नुपर्ने कार्यको सूचि (Check List)

दूध सङ्कलकको नाम र ठेगाना:	मिति:
जिम्मेवार व्यक्तिको नाम:	सम्पर्क नं:
दूधको परिमाण:	दूधको प्रकार: गाईको/भैंसीको
चिस्यान केन्द्रको नाम:	सम्पर्क नं:

निर्देशिका को बुदा नं.	निर्देशिकाको प्रावधान	C	NC	NA	विद्यमान अवस्थाको विवरण	MoV (Means of Verification)
६	दूध सङ्कलन गर्दा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गर्ने					
क	सङ्कलन भएको दूध यथासक्य चाँडो (२ घण्टाभित्र) चिस्यान केन्द्रमा पुऱ्याउन सकिने गरी सङ्कलन केन्द्र स्थापना गरेको					निरीक्षण
ख	विषम परिस्थिति परी समयमा नै दूध चिस्यान केन्द्र पुऱ्याउन नसकिएमा काँचो दूधलाई (५७-६८) °C मा १०-२० सेकेण्डसम्म तताएर तुरुन्तै चिसो पारी चिस्यान केन्द्र पठाउने गरेको					निरीक्षण/अभिलेख
ग	दूध ढुवानीको लागि प्रयोग गरिएको भाँडा, क्यान, आदि सफा गर्न पर्याप्त पानी र अन्य व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण/अभिलेख
घ	किसानले दूध ल्याएका भाँडा सफा गरेर मात्र पठाउने व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण/अभिलेख
ड	सडक र बिजुलीको सुविधा भएको र निष्काशित फोहोरको उचित व्यवस्थापन भएको					निरीक्षण/अभिलेख
च	दूध सङ्कलन आलमुनियम वा स्टेनलेस स्टिलबाट बनेका भाँडा वा क्यानमा मात्र गर्ने गरेको					निरीक्षण

छ	थुनेलो, क्षयरोग लगायतका कुनै पनि संक्रामक रोग लागेका पशुबाट उत्पादित दूध खरिद तथा बिक्रीवितरण नगरेको					निरीक्षण/अभिलेख
ज	दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थ मिसावट नगरेको र मिसावट भएको दूध खरिद तथा बिक्रीवितरण नगरेको					निरीक्षण/परीक्षण प्रतिवेदन/ अभिलेख
झ	गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको, फाटेको वा बिगौती दूध चिस्यान केन्द्र/प्रशोधन केन्द्रमा लैजाने नगरेको					निरीक्षण/परीक्षण प्रतिवेदन/ अभिलेख
ञ	सङ्कलन केन्द्रले अनुसूची-२ अनुसारका चारित्रिक गुणस्तर लगायत अन्य सम्भावित मिसावटको परीक्षण गरी स्वच्छ र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र दूध खरिद गर्ने गरेको					निरीक्षण/परीक्षण प्रतिवेदन/ अभिलेख
ट	बिहानको दूध बिहानै र बेलुकाको दूध बेलुकै सङ्कलन गर्ने व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण
ठ	दूध सङ्कलन कार्य सकिए लगत्तै गुणस्तर नबिग्रिने गरी छिटो साधनद्वारा चिस्यान केन्द्र वा प्रशोधन उद्योगमा पुऱ्याउने व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण/अभिलेख
ड	दूध ढुवानी गर्ने भाँडो वा ट्यांकरको बिको बन्द हुने गरी व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण/ अभिलेख
ढ	सङ्कलन केन्द्र नेपाल सरकारको सम्बन्धित निकायमा दर्ता गरी संचालनमा ल्याएको					निरीक्षण/ अभिलेख
ण	अभिलेख व्यवस्थापन					
	१. सङ्कलित दूधको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर, सम्बन्धी अभिलेख राखेको					
	२. रोगी पशुको दूध वा बिगौते दूध वा स्वच्छता एवम् गुणस्तर तोकिए बमोजिम नभएर फिर्ता सम्बन्धी अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख

	३. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समयको अभिलेख राखेको					
	४. दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो तथा उपकरणको सरसफाईको अभिलेख राखेको					
	५. डेटरजेन्ट/साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायनको अभिलेख राखेको					

DEFOR

अनुसूची - ४

नियम ७ (ठ) सँग सम्बन्धी

चिस्यान केन्द्र संचालकले गर्नुपर्ने कार्यको सूचि (Check List)

चिस्यान केन्द्रको नाम र ठेगाना:	मिति:
केन्द्रको जिम्मेवार व्यक्तिको नाम:	सम्पर्क नं:
काम कारवाहीको जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र पद:	सम्पर्क नं:
दूधको प्रकार: गाईको/ भैंसीको ...	संकलित दूधको परिमाण :
प्रशोधन केन्द्रको नाम:	सम्पर्क नं:

निर्देशिकाको बुदा नं.	निर्देशिकाको प्रावधान	C	NC	NA	विद्यमान अवस्थाको विवरण	MoV (Means of Verification)
७	चिस्यान केन्द्र संचालकले दूधमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम राख्न					
क	दूधमा पानी लगायत अन्य कुनै पनि बाह्य पदार्थ मिसावट नगरेको र मिसावट भएको दूध खरिद तथा बिक्रीवितरण नगरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
ख	गुणस्तर बिग्रेको, स्वाद बिग्रेको, फाटेको वा बिगौती दूध खरिद नगरेको					निरीक्षण/परीक्षण प्रतिवेदन/ अभिलेख
ग	स्टेनलेस स्टिलको इन्सुलेटेड ट्यांकर, स्टिल वा आलुमिनियमको भाँडादेखि बाहेकका अन्य भाँडा वा कन्टेनरमा ल्याइएको दूध चिस्यान केन्द्रले स्वीकार्ने नगरेको					निरीक्षण/ प्रतिवेदन/ अभिलेख
घ	चिस्यान केन्द्रले अनुसूची-२ बमोजिमका गुणस्तर मापदण्ड लगायत अन्य सम्भावित मिसावटको परीक्षण गरी स्वच्छ					निरीक्षण/परीक्षण प्रतिवेदन/ अभिलेख

		र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र दूध खरिद गर्ने गरेको					
	ड	तोकिएको स्वच्छता अनुरूप नपाइएमा त्यस्तो दूध नष्ट गरी सोको अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	च	चिस्यान केन्द्रमा दूध ढुवानीको लागि प्रयोग गरिएका भाँडा, क्यान, आदि सफा गर्न पर्याप्त पानी तथा औजारको व्यवस्था मिलाएको; साथै, चिस्यान केन्द्रमा दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडा सफा गर्ने व्यवस्था भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
	छ	चिस्यान केन्द्रमा सडक र बिजुली जोडिएको र निष्कासित फोहोरको उचित व्यवस्थापन गरेको					निरीक्षण
	ज	दूध सङ्कलन भई सकेपछि कम्तिमा ४ °C तापक्रमसम्म चिस्याएर छिटो साधनद्वारा ढुवानी गरी प्रशोधन उद्योगमा पुर्याउने व्यवस्था मिलाएको					तापक्रम अभिलेख/ निरीक्षण
	झ	दूध प्रशोधन उद्योगसम्म दूध ढुवानी गर्दा ढुवानी साधन वा ट्याङ्करमा सील लगाएर गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ञ	दूध ढुवानी गर्दा स्टेनलेस स्टील इन्सुलेटेड ट्यांकर वा रेफ्रीजिरेटेड ट्यांकरमा राखी दूधको तापक्रम १० °C भन्दा बढी नहुने गरी प्रशोधन उद्योगसम्म पुर्याउने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ट	- चिस्यान केन्द्रमा प्रयोग हुने					निरीक्षण/

		सम्पूर्ण पाइपलाइन, ट्याङ्क लगायत दूधसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने मेशिनरी औजारहरूको सफाई (CIP) नियमित रूपमा गर्ने गरेको - सफाई (CIP) गर्नका लागि रसायनका घोलहरू राख्ने ट्याङ्क वा सि.आई.पी. युनिटको समेत नियमित सफाई गर्ने गरेको					अभिलेख
	ठ	अनुज्ञापत्र प्राप्त दुग्ध उद्योगले आफ्नो चिस्यान केन्द्र स्थापना गरेको भएमा विभाग वा मातहतको कार्यालयबाट अनुज्ञापत्र लिँदा चिस्यान केन्द्र रहेको स्थान र संख्या समेतको सहमति लिएको					अनुज्ञापत्र (मा उल्लेख भएको) वा सहमति पत्र
	ड	उद्योग बाहेकका अन्य व्यवसायी वा सहकारी संस्थाबाट संचालित चिस्यान केन्द्र सम्बन्धित निकायमा दर्ता गरेको					दर्ता प्रमाण पत्र
	ढ	अभिलेख व्यवस्थापन					
		१. सङ्कलित दूधको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर लगायतका विवरण सम्बन्धी					निरीक्षण/ अभिलेख
		२. रोगी पशुको दूध वा बिगौते दूध वा स्वच्छता एवम् गुणस्तर तोकिए बमोजिम नभएर फिर्ता गरिएको सम्बन्धी					
		३. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समय सम्बन्धी					
		४. दूध सङ्कलन र डेलिभरी गरिएको समयमा रेकर्ड गरिएको तापक्रम सम्बन्धी					

	५. दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो तथा उपकरणको सरसफाई सम्बन्धी					
	६. डीटरजेन्ट/ साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायनको लगत					

DEFOR

अनुसूचि-५

नियम ८ (क) सँग सम्बन्धी

डेरी उद्योग स्थापनार्थ सिफारिस माग गर्दा पेश गर्नुपर्ने कागजातहरू

१. रु १० को टिकट टाँस गरी सिफारिस माग गरिएको निवेदन,
२. घरेलु तथा साना उद्योग कार्यालयको सिफारिस पत्र,
३. घरेलु तथा साना उद्योग कार्यालयमा भरेको फारम (ख) को फोटोकपी,
४. उद्योगपतिको नागरीकता प्रमाणपत्रको फोटोकपी,
५. उद्योगले स्वच्छ र गुणस्तरीय दूध तथा दुग्ध पदार्थ उत्पादन गर्न व्यवस्था गर्न चाहेका प्रस्तावीत प्रावधानहरू समेटेको उद्योगको योजना वा Technical Scheme, आदि ।

अनुसूचि-६

नियम ९ (क) सँग सम्बन्धी

अनुज्ञापत्रका लागि निवेदनसाथ पेश गर्नु पर्ने कागजातहरू

१. रु १० को टिकट टाँस गरी सिफारिस माग गरिएको निवेदन,
२. घरेलु तथा साना उद्योग कार्यालय वा उद्योग विभागमा दर्ता भएको दर्ता प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि,
३. उद्योग काम कारवाहीको जिम्मा लिने व्यक्ति उद्योगपति नभई अन्य व्यक्ति भएमा उक्त व्यक्तिलाई अख्तियारी दिएको पत्र,
४. उद्योगपति वा नं. ३ मा उल्लेखित व्यक्तिको नागरिकताको प्रमाण पत्रको फोटोकपी,
५. नं ४ मा उल्लेखित अनुज्ञापत्र लिने व्यक्तिको २ प्रति पासपोर्ट साइजको फोटो,
६. प्याक गरिएका खाद्य पदार्थमा राख्ने लेवल, प्याकेट वा नमूना,
७. उद्योग रहेको स्थानसम्म पुग्न सकिने गरी तयार गरिएको सामान्य नक्सा,
८. यस निर्देशिकाको अनुसूची-१४ बमोजिम डेरी उद्योगले गर्नुपर्ने कार्यको सूची (Check List) आफैले भरी प्रत्येक पानामा उद्योगको आधिकारिक व्यक्तिले दस्तखत गरी छाप लगाई प्रमाणित गरेको फारम,
९. उद्योगको गुणस्तर व्यवस्थापन सम्बन्धी सम्पूर्ण कुरा समेटेको उद्योगको प्रोफाइल,
१०. तोकिए बमोजिमको राजश्व तिरेको रसिद,
११. माग भए अनुसारका अन्य कागजातहरू, आदि ।

अनुसूचि -७

नियम १३ (क) सँग सम्बन्धी

पिउन योग्य पानीको गुणस्तर

विश्व स्वास्थ्य संगठनले तोकेको मापदण्ड बमोजिम (जस्तै, WHO Drinking Water Standards, 1993)

DEFAC

अनुसूची-८

नियम १६ (क) र १९ (ख) सँग सम्बन्धी

डेरी उद्योगले प्राप्त गर्ने दूधको न्यूनतम गुणस्तर मापदण्ड

क्र.स.	गुणस्तर मापदण्ड	आवश्यकता
१.	दूधको तापक्रम, बढीमा	१० °C हुनु पर्ने
२.	ज्ञानेन्द्रीय परीक्षण (Sensory evaluation)	कुनै अस्वभाविक गन्ध, रंग, स्वाद, अन्य बाह्य पदार्थ (जस्तै ढुँगा, पराल, कनिका, आदि) अनुपस्थित हुनु पर्ने
३.	अल्कोहल परीक्षण (६८% अल्कोहलमा)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
४.	क्लट अन बोइलिंग (Clot on Boiling)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
५.	अम्लता, बढीमा (ल्याक्टिक एसिडको हिसावले)	०.१८ %
६.	मिसावट परीक्षण: नून, चिनी, न्युट्रलाईजर, स्टार्च जस्ता बाह्य पदार्थ, आदि	अनुपस्थित हुनुपर्ने
७.	दूधको चिल्लो पदार्थ गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	३.५% ५% ३.५%
८.	चिल्लो बाहेकको ठोस पदार्थ (Milk Solid Not Fat) घटीमा गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	७.५% ८% ८%
९.	फस्फेटेज परीक्षण (Phosphatase Test)	फस्फेटेज इन्जाइम उपस्थित हुनुपर्ने
१०.	एम.बि.आर.टी. (Methylene Blue Reduction Time), घटीमा	६० मिनट

अनुसूची -९

नियम १६ (ग) र १७ (छ) सँग सम्बन्धी

सरसफाई (CIP) गर्ने कार्यविधि (SOP)

१. मेसिन, पाईपलाईनमा २०-३० मिनेटसम्म सफा पिउन योग्य पानी सर्कुलेट (Circulate) गर्ने वा घुमाउने,
२. १-२ % काष्टिक सोडाको घोल आवश्यकता अनुसार बनाई ८०-८५ °C मा मेसिन, पाईपलाईनमा २०-३० मिनेटसम्म घुमाउने,
३. सफा पिउन योग्य पानी मेसिन, पाईपलाईनमा घुमाई काष्टिक सोडाको चिप्लोपना नजाउन्जेल पखाल्ने,
४. १-१.५% नाईट्रिक एसिडको घोल आवश्यकता अनुसार बनाई ८०-८५ °C मा मेसिन, पाईपलाईनमा २०-३० मिनेटसम्म घुमाउने,
५. सफा पिउन योग्य पानी मेसिन, पाईपलाईनमा घुमाई पाईपमा एसिडको मात्रा नरहने गरी पखाल्ने,
६. ०.५% काष्टिक सोडाको घोल आवश्यकता अनुसार बनाई ८० °Cमा मेसिन, पाईपलाईनमा २०-३० मिनेटसम्म घुमाउने,
७. सफा पिउन योग्य पानी मेसिन, पाईपलाईनमा घुमाई चिप्लोपना नजाउन्जेल पखाल्ने र
८. वाफ वा तातो पानी मेसिन, पाईपलाईनलाई पखाल्ने

सफाई (CIP)मा प्रयोग हुन सक्ने अन्य रसायन तथा डिटरजेन्ट

Alkali based detergents	Acid based detergents
Sodium Hydroxide (NaOH)	Nitric Acid (HNO ₃)
Potassium Hydroxide (KOH)	Hydrochloric Acid (HCl)
Sodium Carbonate (Na ₂ CO ₃)	Phosphoric Acid (HPO ₃)
Disinfectants	
Hypochlorite	
Hydrogen peroxide	
Ozone	
Per acetic acid	

नोट: Disinfectants को प्रयोग गर्दा ०.१-०.३ mg/L सम्म प्रयोग गर्नु पर्दछ ।

अनुसूची -१०

नियम १७ (ड) र १९ (ख) सँग सम्बन्धी

दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन मापदण्ड (तापक्रम र समय)

क्र. स.	दूध तथा दुग्धजन्य पदार्थ (Milk & Milk Products)	प्रशोधन विधि (Processing Method)	न्युनतम तापक्रम, डिग्री सेल्सियस (Temperature, °C)	तापक्रममा रहने न्युनतम समयावधि (Holding Time)	प्रशोधन अन्तर्गतका अन्य विभिन्न महत्वपूर्ण प्रशोधन शृंखला,
१	दूध	पटके निरोगीकरण विधि (Batch Pasteurization)	६३	३० मिनेट	-
		लगतार निरोगीकरण विधि (Continuous Pasteurization)	७२	१५ सेकेण्ड	
		अल्ट्रा हिट ट्रीटमेन्ट (Ultra Heat Treatment)	१३०	३० सेकेण्ड	
			१४०	१५ सेकेण्ड	
			१४५	१ सेकेण्ड	
		निर्मलीकरण विधि (Sterilization)	११०	३० मिनेट	
१२०	२० मिनेट				
२	क्रिम तथा १०% चिल्लो वा चिनी भएको दुग्ध पदार्थ (Cream and Sweetened Milk Products)	पटके निरोगीकरण विधि (Batch Pasteurization)	६६	३० मिनेट	-
		लगतार निरोगीकरण विधि (Continuous Pasteurization)	७५	१५ सेकेण्ड	
३.	फ्लेवर मिल्क	निर्मलीकरण (Sterilization)	११०	३० मिनेट	-
			१२०	२० मिनेट	

४	आईस्क्रीम मिक्स/ फ्रोजेन् डेजर्ट मिक्स (Ice-cream and Frozen Dessert mix)	पटके निरोगीकरण विधि (Batch Pasteurization)	६९	३० मिनेट	-
		लगतार निरोगीकरण विधि (Continuous Pasteurization)	७५ ८० ८३	१५ सेकेण्ड २५ सेकेण्ड १५ सेकेण्ड	
५	क्यान्ड (Canned) दुग्ध पदार्थ	निर्मलीकरण (Sterilization)	११५	२० मिनेट	-
६	योगहर्ट (Yoghurt), दही (Curd)	पटके निरोगीकरण विधि (Batch Pasteurization)	८५	५ मिनेट	इन्क्युवेशन (Incubation): ४२- ४३ डिग्री सेल्सियसमा ४ घण्टा

अनुसूची-११

नियम २० (क) र २९ (ग) सँग सम्बन्धी

दूध तथा दुग्ध पदार्थ भण्डारण तथा बिक्रिवितरण मापदण्ड

क्र.स.	दूध तथा दुग्ध पदार्थ (Milk & Milk Products)	भण्डारण तापक्रम, अधिकतम डिग्री सेल्सियस (°C)	बिक्रिवितरण तापक्रम, अधिकतम डिग्री सेल्सियस (°C)
१	दूध	५	१०
२	फ्लेवर मिल्क/Sterilized milk	Room temperature	Room temperature
३	क्रिम	५-१०	५-१०
४	मखन (Butter)	-१८	५
५	घ्यू	१०	Room temperature
६	आईस्क्रिम	-१८	- ५
७	चिज	५-१०	१०
८	पनिर	५-१०	१०
९	दहि/Yoghurt	५-१०	१०
१०	खुवा	५-१०	१०
११	रसबरी	५-१०	Room temperature
१२	लालमोहन	५-१०	Room temperature
१३	पेडा	५-१०	Room temperature

अनुसूची १२

नियम २४ (क) सम्बन्धी

डेरी उद्योगका मेशिन औजारहरु

१. Weighing Machine/Scale
२. Receiving Tank
३. Dumping Tank
४. Raw Material Storage Tank
५. Plate Heat Exchanger (PHE)
६. Chiller/Chilling Machine
७. Filter/Filtration System
८. Pipelines
९. Cream Separator
१०. Pasteurized Milk Storage Vat
११. Balance Tank
१२. Milk Filling Machine /Packaging Machine
१३. Milk Storage Room
१४. Incubation Room
१५. Cold Store
१६. Batch Pasteurizer
१७. Butter Churner
१८. Paneer Pressing Machine
१९. Homogenizer
२०. Vacuum Packaging Machine
२१. CIP Unit
२२. Ice-Cream Filling Machine
२३. Milk Pump
२४. Water Pump
२५. Ice Bank
२६. Boiler
२७. Steam Generator
२८. Date Coding Machine
२९. Spray Drier
३०. Roller Drier
३१. Paneer Mold
३२. Cheese Press
३३. Conveyer Belt
३४. Evaporator
३५. Freezer
३६. Agitator
३७. Centrifuge
३८. Storage Tank
३९. Milk Silo Tanks
४०. Mixing Tanks

- ୪୧. Process Tanks
- ୪୨. Intermediate Storage Tank
- ୪୩. Compressor
- ୪୪. As required.

DEFINITION

अनुसूची —१३
नियम २७ सँग सम्बन्धी
डेरी उद्योगमा राख्नु पर्ने अभिलेख

१. मेशिनेरी मर्मत संभार र संचालन विधि सम्बन्धी अभिलेख
२. मेशिनेरी उपकरणहरूको Calibration सम्बन्धी अभिलेख
३. कच्चा पदार्थ परीक्षणका अभिलेख
४. दूध तथा दुग्ध पदार्थ परीक्षणका अभिलेख
५. कामदार कर्मचारीको स्वास्थ्य परीक्षणका प्रमाणपत्र
६. विभाग तथा नियमनकारी निकायबाट भएका निरीक्षण लगायतका अभिलेख
७. बजारबाट फिर्ता भएका दूध तथा दुग्ध पदार्थको अभिलेख
८. बजारबाट फिर्ता भएका दूध तथा दुग्ध पदार्थ नष्ट गरेको अभिलेख
९. प्रशोधन सम्बन्धी अभिलेख
१०. प्याकेजिङ्ग मशिनको खरिदको अभिलेख
११. आन्तरिक अडिटको प्रतिवेदन

अनुसूची - १४

नियम २८ सँग सम्बन्धी

डेरी उद्योगले गर्नुपर्ने कार्यको सूचि (Check List)

उद्योगको नाम र ठेगाना:	मिति:
उद्योगको जिम्मेवार व्यक्तिको नाम:	सम्पर्क नं:
काम कारवाहीको जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम र पद:	सम्पर्क नं:
उत्पादनको प्रकार:	उद्योगको क्षमता:
उद्योगको अनुज्ञापत्र नं.:.....	अनुज्ञापत्र जारी/नवीकरण:

निर्देशिकाको बुदा नं.	निर्देशिकाको प्रावधान	C	NC	NA	विद्यमान अवस्थाको विवरण	MoV (Means of Verification)
८	डेरी उद्योग स्थापना					
	क उद्योग स्थापना गर्न पूर्व सिफारिस लिएको					सिफारिस पत्र
	ख सम्बन्धित निकायमा उद्योग दर्ता गरेको					उद्योग दर्ता प्रमाण पत्र
९	विभाग वा मातहतको निकायबाट खाद्य उद्योगको अनुज्ञापत्र लिएको					अनुज्ञापत्र
	खाद्य उद्योगको अनुज्ञापत्र नवीकरण गरेको					अनुज्ञापत्र
१०	उद्योगको पूर्वाधार					
	बाटो, बिजुली, पानी र ढल निकास आदिको समुचित व्यवस्था भएको					निरीक्षण
११	उद्योग स्थल तथा वाह्य वातावरण					
	क दूधमा प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपले संभावित जोखिमका कारक तत्वहरूलाई न्यून राख्न पानी तथा अन्य वातावरणीय पक्षहरूको उचित व्यवस्थापन गरेको					निरीक्षण
	ख चरा, मुसा जस्ता जनावरहरूको उद्योग परिसरमा प्रवेश रोक्न आवश्यक व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ग वातावरणीय तथा जैविक प्रदुषणले (Biological) असर नपर्ने स्थानमा उद्योग					निरीक्षण

		स्थापना गरेको				
	घ	वातावरणीय प्रभावको मूल्याङ्कन गरेको				निरीक्षण / अभिलेख
	ङ	उद्योगको परिसर सुरक्षित गर्न पर्खाल वा कम्पाउण्डवाल लगाएको				निरीक्षण
१२	भौतिक पूर्वाधार र सुविधा					
	क	उद्योगको बनोट, कक्षहरूको निर्माण र मशिनहरूको जडान एकतर्फी बहन प्रणाली अनुसार निर्माण गरेको				निरीक्षण
	ख	प्रशोधन कक्ष पुनः सक्रमण नहुने किसिमले निर्माण गरेको				निरीक्षण
	ग	प्रशोधन कक्ष सजिलैसँग सफा गर्न सकिने र काम गर्न पर्याप्त क्षेत्रफल रहेको				निरीक्षण
	घ	भित्ता र भुँडको कुनाहरू फोहर नजम्ने गरी बनाएको				निरीक्षण
	ङ	नियमित सरसफाईका लागि सजिलो हुने गरी ले-आउट मिलाएको				निरीक्षण
	च	भुँड तथा भित्तामा कम्तिमा ५ फिट उचाईसम्म सफा गर्न मिल्ने, उज्यालो रंगको टायल वा त्यस्तै खालको सामग्री लगाएको				निरीक्षण
	छ	गाह्रोको उचाई कम्तिमा ८ फिट भएको				निरीक्षण
	ज	प्रशोधन कक्षको भुँड पानी सजिलै बगेर जाने किसिमले निर्माण गरेको				निरीक्षण
	झ	प्रशोधन कक्षको नालीमा जाली लगाएको				निरीक्षण
	ञ	भवनको छानो ढलान गरेको वा ग्याल्भनाइज्ड आइरन वा आदिबाट बनेको				निरीक्षण
	ट	कोठाको सिलिङ तथा भित्ता सफा रहेको				निरीक्षण
	ठ	प्रशोधन कक्षको ढोका सजिलै सफा गर्न मिल्ने, स्वचालित रूपमा बन्द हुने वा उपयुक्त प्रकारको पर्दा लगाएको				निरीक्षण
	ड	उत्पादन कक्षमा पर्याप्त प्रकाश छिर्ने र जाली लगाएको				निरीक्षण
	ढ	उपयुक्त स्थानमा चिमनी वा एग्जस्ट पंखा वा भेन्टिलेशनको व्यवस्था गरेको				निरीक्षण

	ण	मेशिनरी औजारको दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने भाग खिया नलाग्ने स्टिल बाट बनेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	त	प्रयोगशाला कक्ष निर्माण गरी संचालन गरेको					निरीक्षण
	थ	प्रशोधन, भण्डारण र अन्य कक्षमा उपयुक्त बारबन्देजको लगाएको					निरीक्षण
	द	प्रशोधन कक्षमा प्रवेश गर्नु अगाडि हात धुन धारा, पानी, बेसिन, सफा टावेल, साबुन र सेनिटाइजरको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ध	संक्रमण नहुनेगरी उपयुक्त स्थानमा शौचालय बनाएको					निरीक्षण
	न	शौचालयको ढोका प्रशोधन कक्ष तिर नखुल्ने गरी निर्माण गरेको					निरीक्षण
	प	शौचालयमा पर्याप्त पानी, साबुन तथा सेनिटाइजरको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	फ	महिला र पुरुष कामदारलाई लुगा फेर्नको लागि अलग अलग कक्ष र लकरको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ब	नियमित रूपमा सरसफाई गर्न कार्यतालिका बनाएको					अभिलेख
	भ	सरसफाई कार्य सम्पादनको दैनिक अभिलेख राखेको					अभिलेख/ निरीक्षण
	म	सरसफाई तथा निःसंक्रमणका लागि पर्याप्त औजार तथा उपकरणको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	य	सफाई कार्यमा स्टिलको जाली प्रयोग नगरेको					निरीक्षण
	र	प्रशोधन कक्षमा प्राकृतिक वा कृतिम प्रकाश पर्याप्त पुग्ने व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ल	दूध प्राप्त गर्ने कक्ष, प्रशोधन कक्ष, प्याकेजिङ्ग कक्ष, भण्डारण कक्ष र कार्यालयको लागि छुट्टा छुट्टै स्थानको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	व	कामदारहरूले गर्नुपर्ने र गर्न नहुने कामको सूची बनाई देख्ने स्थानमा राखेको					निरीक्षण
१३	पानीको व्यवस्था						

	क	दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधनको लागि पर्याप्त मात्रामा सफा, स्वच्छ, र पिउन योग्य पानीको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण/ परिक्षण/ अभिलेख
	ख	सरसफाईको लागि प्रयोग गरिने पानी शुद्धिकरण गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	उपयुक्त स्थानहरूमा पिउने पानीको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	घ	पानीको स्रोत वरिपरि वारबन्देज गरी सुरक्षित राखेको					निरीक्षण
	ङ	पानी खरीद गर्नुपरेको खण्डमा गुणस्तर परीक्षण गराई सोको अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	च	पानी भण्डारण गर्ने ट्याङ्की नियमित सरसफाई गरी सोको अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	छ	दुग्ध प्रशोधनमा प्रयोग गर्ने बरफ तथा वाफ पिउन योग्य पानीबाट बनेको					निरीक्षण
१४	उद्योगको नाली र फोहोर व्यवस्थापन						
	क	खेर गएको दुग्ध पदार्थ र अन्य फोहोरहरू नियमित रूपमा उपयुक्त स्थानमा उपयुक्त तवरबाट बिसर्जन गरेको					निरीक्षण
	ख	बिको लाग्ने डस्ट विनको व्यवस्था गरी र फोहोर बिसर्जन पछि डस्टविनको पनि नियमित सफाई गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ग	उद्योगबाट निष्कासित फोहोरलाई खाद्य वस्तुमा पुनःसंक्रमण नहुने गरी प्रचलित वातावरण सम्बन्धी ऐन कानून बमोजिम व्यवस्थापन गरेको					निरीक्षण
	घ	उद्योगको वरिपरि व्यवस्थित ढल बनाई पानी नजम्ने व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ङ	कुहिने र नकुहिने फोहोर छुट्याएर विशर्जन गर्ने गरेको					निरीक्षण
	च	निष्कासित फोहोरलाई उपचार गरेर मात्र विशर्जन गर्ने व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	छ	उद्योग भित्र तथा उद्योग परिसरमा खुल्ला					निरीक्षण

		रूपमा फोहोर नराखेको				
१५		कामदारको व्यक्तिगत सरसफाई				
	क	प्रशोधन क्षेत्रमा प्रवेश गर्नु पूर्व साबुन पानीले हात धुने र बुट, एप्रोन, मास्क, टोपी र पन्जा लगाएर मात्र प्रवेश गर्ने व्यवस्था गरेको				निरीक्षण
	ख	संक्रामक रोग लागेका बिरामी तथा घाउ खटिरा भएका कामदारलाई काममा नलगाएको				निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	प्रशोधन कक्षमा खानेकुरा खान तथा व्यक्तिगत सामान राख्न प्रतिबन्ध लगाएको				निरीक्षण
	घ	कामदारहरूले प्रशोधन कक्षमा काम गर्दा चुरा, घडी, औंठी, लगायतका गरगहनाहरू प्रयोग नगरेको				निरीक्षण
	ङ	सम्पूर्ण कामदारलाई सरसफाई लगायत अन्य विषयको सेवा प्रवेश तालिम दिने गरेको				निरीक्षण/ अभिलेख
	च	प्रत्येक ६ महिनामा पुनर्ताजगी तालिमको व्यवस्था गरेको				निरीक्षण/ अभिलेख
	छ	प्रत्येक ६ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गरी सोको अभिलेख राखेको				निरीक्षण/ अभिलेख
१६		दूध प्रशोधन				
	क	चिस्थान केन्द्रबाट उद्योगसम्म दूध स्टेनलेस स्टिल इन्सुलेटेड ट्यांकर वा रेफ्रिजिरेटेड ट्यांकर मा तापक्रम १० °C भन्दा नबढ्ने गरी ढुवानी गरेको				निरीक्षण/ अभिलेख
	ख	स्वच्छ र गुणस्तरीय भएको सुनिश्चित गरेर मात्र दूध प्राप्त गर्ने गरेको				निरीक्षण/ परीक्षण/ अभिलेख
	ग	स्वच्छता र गुणस्तर तोकिए बमोजिम नपाइएमा नष्ट फिर्ता , गरी सोको अभिलेख राखेको				निरीक्षण/ अभिलेख
	घ	दूधको स्वच्छता र गुणस्तर , नष्ट/फिर्ता, अन्य कच्चा पदार्थको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर सम्बन्धी अभिलेख राखेको				निरीक्षण/ अभिलेख

	ड	उद्योगका मेशिनरी औजार, पाइपलाइन, भण्डारण ट्यांकीलाई अनुसूची ९ बमोजिम CIP गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	च	CIP गरी सकेपछि सूक्ष्म जैविक परीक्षण तथा रासायनिक अवशेषको परीक्षण गरेर यस प्रक्रियाको भेरिफिकेशन र भेलिडेशन गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	छ	दूध ढुवानी गरी ल्याएको भाँडो, क्यान, ट्यांकर सफा गर्ने व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण
	ज	प्रशोधन प्रक्रियामा प्रमाणित आधुनिक प्राविधिहरू प्रयोग गरेको					निरीक्षण
	झ	दूध प्रशोधनमा समय र तापक्रमको प्रभावकारी नियन्त्रण गरेको					अभिलेख/ निरीक्षण
१७	दूध प्रशोधन प्रकृया नियन्त्रण						
	क	उत्पादनको बनावट विवरण र बनाउने तरिका जिम्मेवार व्यक्तिको कार्यस्थलमा राखेको					निरीक्षण
	ख	कुन किसिमको दुग्धपदार्थ बनाएको हो सोको विवरण अभिलेखमा प्रष्ट खुलेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन गर्दा अनुसूची १० अनुसारको प्रशोधन मापदण्ड अवलम्बन गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	घ	दूध र दुग्ध पदार्थसंग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने उपकरण, स्टोरेज ट्यांकर आदि नियमित रूपमा सफाई र निर्मलीकरण गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ड	लगातार प्रशोधन विधि अवलम्बन गर्दा उपकरणहरूको अनुसूची-९ बमोजिमको सफाई (CIP) विधि अवलम्बन गरी सफाई गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	च	मेशीन औजारहरूको तालिका बनाई नियमित रूपमा मर्मत सम्भार गरी सोको अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख

	छ	प्रशोधन कक्षलाई दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन वाहेक अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग नगरेको					निरीक्षण
	ज	प्रशोधनमा प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थको गुणस्तर तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड बमोजिम भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
	झ	उद्योगमा प्रयोग गरिने क्रेट, ट्रली तथा अन्य सामाग्रीहरू नियमित रूपमा सफा गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ञ	प्रशोधन र सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरू लेवल लगाई सुरक्षित साथ अलगगै राखेको					निरीक्षण
	ट	कच्चा वा अप्रशोधित दूधबाट जीवाणुहनन नगरी सोझै दूध तथा दुग्ध पदार्थ उत्पादन नगरेको					निरीक्षण
१८	प्याकेजिङ्ग र लेवलिङ्ग						
	क	दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने प्याकेजिङ्ग Food Grade को भएको					निरीक्षण
	ख	प्याकेजिङ्ग सामाग्री संक्रमण नहुने गरी भण्डारण तथा परिचालन गरेको					निरीक्षण
	ग	प्याकेजिङ्ग गर्दा नचुहिने गरी शिल प्याक गरेको					निरीक्षण
	घ	प्याकेजिङ्ग मेसिनको यू. भि. चालु अवस्थामा रहेको					निरीक्षण
	ङ	प्रशोधित दुध तथा दुग्ध पदार्थको लेवलमा खाद्य नियमावली २०२७ अनुसारका लेवल विवरणहरू उल्लेख भएको					निरीक्षण
	च	लेवलमा कुन प्रशोधन विधि अपनाएर कुन प्रकारको उत्पादन गरिएको हो, सो समेत उल्लेख गरेको					निरीक्षण
	छ	लेवलमा शुद्ध, विशुद्ध, ताजा, चिसो, स्वादिलो जस्ता वा अन्य भ्रमपूर्ण विवरण उल्लेख नगरेको					निरीक्षण
	ज	प्याकेजिङ्ग मेशिनको समेत CIP गर्ने गरेको					
१९	स्वच्छता तथा गुणस्तर व्यवस्थापन						

	क	कच्चा पदार्थको गुणस्तर सुनिश्चित गरेर मात्र लिने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ख	दूध खरिद गर्दा अनुसूची-८ को गुणस्तर मापदण्ड सुनिश्चित गरेर मात्र लिने गरेको					निरीक्षण
	ग	अनुसूची-१० बमोजिमका प्रशोधन मापदण्ड वा अन्य स्वीकार्य विधि अनुसार प्रशोधन गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	घ	उत्पादित दूध तथा दुग्ध पदार्थ तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड अनुरूप भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ङ	स्वच्छता र गुणस्तर मापदण्ड अनुरूप नभएका दूध तथा दुग्ध पदार्थको उचित व्यवस्थापन तथा विसर्जन गरी अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	च	NS, GMP, HACCP, ISO 22000 प्रमाणीकरण गरिएको भए सोको अभिलेख अध्यावधिक राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	छ	वर्षमा कमिमा दुई पटक आन्तरिक अडिट गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
२०	भण्डारण तथा बिक्रिवितरण						
	क	उत्पादित पदार्थको भण्डारण, बिक्रिवितरण र ढुवानीको अवस्थामा अनुसूची-११ बमोजिमको तापक्रम कायम राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ख	आफ्नै बिक्रि कक्ष, डेरी पसल, सुपर मार्केट, डिपार्टमेन्टल स्टोर वा कोल्ड स्टोर बाट मात्र बिक्रिवितरण गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ग	एक पटक बिक्रि भई सकेको दूधलाई पुनः फिर्ता नलिने नीति बनाई लागू गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	घ	पहिले आएको दूधलाई पहिला र पछि आएको दूधलाई पछि प्रशोधन गरी सोही क्रमानुसार बिक्रिवितरण गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
२१	भवन तथा परिसर सरसफाई र निःसंक्रमण						
	क	भवन, परिसर, प्रशोधन कक्ष तथा मेशिनरी औजारको सरसफाई र निःसंक्रमण कार्यविधि (SOP) बनाई लागू गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख

	ख	सरसफाईमा प्रयोग हुने रसायनहरू लेवलमा दिइएको निर्देशन बमोजिम प्रयोग गरेको					निरीक्षण
	ग	उद्योग परिसरमा सवारी साधन प्रवेश गर्दा सवारी साधनको चक्कालाई हिल डिप गरेर मात्र भित्र प्रवेश गराउने गरेको					निरीक्षण
२२	कामदार कर्मचारी तथा आगन्तुकको व्यवस्थापन						
	क	प्रशोधन कक्षमा आगन्तुकहरूको अनावश्यक प्रवेश निषेध गरेको					निरीक्षण
	ख	कर्मचारीलाई अनिवार्य रूपमा पोशाक, टोपी, मास्क, एप्रोन र जुताको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	ग	प्रशोधन कक्षको मूल गेटमा फुटबाथको व्यवस्था गरेको					निरीक्षण
	घ	प्रशोधन कक्ष प्रवेश गर्दा सफा एप्रोन, गमबुट, मास्क, टोपी, क्याप, पन्जा, आदि प्रयोग गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ङ	प्रशोधन कार्य भैरहेको समयमा शौचालय र बाहिर जाँदा २२ घ मा उल्लेखित सामग्री कपडा फेर्ने कक्षमा बदलेर जाने गरेको					निरीक्षण
	च	फर्किएपछि साबुन पानी/सेनीटाइजरले हात सफा गरी २२ घ बमोजिमका सामग्री लगाएर मात्र प्रशोधन कक्षमा प्रवेश गर्ने गरेको					निरीक्षण
२३	दूध तथा दुग्ध पदार्थ फिर्ता सम्बन्धी व्यवस्था						
	क	उत्पादन तथा बिक्रिवितरण सम्बन्धी अभिलेख कार्यस्थलमा राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ख	बजारमा पठाएका दूधजन्य उत्पादनमा स्वच्छता र गुणस्तर सम्बन्धी समस्या देखापरेमा तत्कालै फिर्ता ल्याउने व्यवस्था मिलाएको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	फिर्ता भएका दुग्धजन्य पदार्थ उद्योगको खर्चमा बातावरणमा प्रतिकूल प्रभाव नपर्ने गरी नष्ट गरी अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
२४	मेशिनरी औजार उपकरण						
	क	दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधनमा अनुसूची-					निरीक्षण/

		१२ बमोजिमका मेशिनरी औजार प्रयोग भएको					अभिलेख
	ख	दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्रशोधन तथा परीक्षणमा प्रयोग गरिने मेशिनरी औजार वर्षमा कम्तिमा एक पटक आधिकारिक निकायबाट क्यालिब्रेशन गर्ने गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	मेशिनरी औजार उपकरणमा तामा, फलाम, क्याडमियम, रंग लगाएका सामान, इनामेल, सिसा, पारो, एलुमिनियम, आदि जस्ता वस्तु प्रयोग नभएको					निरीक्षण/ अभिलेख
२५		प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको ढुवानी					
	क	प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको लेवलमा खाद्य नियमवली २०२७ बमोजिमका विवरण उल्लेख गरी उपभोक्ता इकाईमा प्याकिङ्ग गरेर मात्र ढुवानी गर्ने गरेको					निरीक्षण
	ख	दूध लोड तथा अनलोड गर्दाको तापक्रमको अभिलेख राखेको					निरीक्षण/ अभिलेख
	ग	प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्याकेट जमिन वा खुल्ला ठाउँमा नछोएको र अन्य कुनै बाह्य वस्तुसँग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा नआएको					निरीक्षण
	घ	ढुवानीको लागि प्रयोग हुने कन्टेनर वा ढुवानी साधन सफासुगधर राखेको					निरीक्षण
	ङ	ढुवानी साधनमा माछा, मासु, कुखुरा, फुल तथा अन्य वस्तु ढुवानी नगरेको					निरीक्षण
२६		जनशक्ति					
		निर्देशिकाको नियम २६ (क), (ख) र (ग) बमोजिमका प्राविधिक जनशक्ति नियुक्ति गरी उत्पादन कार्य संचालन गरेको					निरीक्षण/ अभिलेख
२७		अभिलेख व्यवस्थापन					
		अनुसूची-१३ बमोजिमको अभिलेख राखेको					अभिलेख/ निरीक्षण

अनुसूची १५
नियम २९ (ख) सँग सम्बन्धी
अप्रशोधित दूधको गुणस्तर मापदण्ड

क्र.स.	गुणस्तर मापदण्ड	नतिजा
१.	ज्ञानेन्द्रीय परीक्षण (Sensory evaluation)	कुनै अस्वभाविक गन्ध, रंग, स्वाद, अन्य बाह्य पदार्थ (जस्तै ढुँगा, पराल, कनिका, आदि) अनुपस्थित हुनुपर्ने
२.	अल्कोहल परीक्षण (६८% अल्कोहलमा)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
३.	क्लट अन बोइलिंग (Clot on Boiling)	दूध नफाटेको हुनुपर्ने
४.	अम्लता, बढीमा (ल्याक्टिक एसिडको हिसावले)	०.१७%
५.	मिसावट परीक्षण: नून, चिनी, न्युट्रलाईजर, स्टार्च जस्ता बाह्य पदार्थ, आदि	अनुपस्थित हुनुपर्ने
६.	दूधको चिल्लो पदार्थ गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	३.५% ५% ३.५%
७.	चिल्लो बाहेकको ठोस पदार्थ (Milk Solid Not Fat) घटीमा गाईको दूध, घटीमा भैंसीको दूध, घटीमा मिश्रित दूध, घटीमा	७.५% ८% ८%
८.	फस्फेटेज परीक्षण (Phosphatase Test)	फस्फेटेज इन्जाइम उपस्थित हुनुपर्ने

अनुसूची १६

नियम २९ (छ) सँग सम्बन्धी

डेरी पसल संचालकले गर्नुपर्ने कार्यको सूचि (Check List)

डेरी पसलको नाम र ठेगाना:	मिति:
संचालकको नाम:	सम्पर्क नं:
काम कारवाहीको जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम, थर र पद:	सम्पर्क नं:
अनुज्ञापत्र / अनुमति नं:	अनुमति लिएको निकाय:
उत्पादकको नाम र ठेगाना:	उत्पादनको प्याकिंग साईज:
बिक्रिवितरण हुने दूधको परिमाण (प्रति दिन वा महिना):	दुग्ध पदार्थको प्रकार:

निर्देशिकाको बुदा नं.	निर्देशिकाको प्रावधान	C	NC	NA	विद्यमान अवस्थाको विवरण	MoV (Means of Verification)
२९	डेरी पसलमा स्वच्छता एवम् गुणस्तर कायम गर्ने					
क	तोकिएको गुणस्तर परिधि अनुरूपका दूध तथा दुग्ध पदार्थ मात्र बिक्रिवितरण गर्ने गरेको					निरीक्षण/अभिलेख
ख	खाद्य नियमावली २०२७ बमोजिमको लेवल विवरण भएका प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू मात्र खरिद तथा बिक्रिवितरण गरेको					निरीक्षण
ग	प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थ अनुसूची-११ अनुसारको तापक्रम कायम गरी भण्डारण तथा बिक्रिवितरण गरेको					निरीक्षण/ तापक्रम अभिलेख
घ	बिक्रि कक्षमा उचित स्वच्छता र सरसफाई कायम राखेको					निरीक्षण
ङ	बिक्रिवितरणमा संलग्न व्यक्तिको व्यक्तिगत सरसफाई राम्रो भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
च	बिक्रिवितरणमा संलग्न व्यक्तिको हातमा घाउ, चोट तथा खटिरा नभएको तथा कुनै संक्रामक रोग नलागेको					निरीक्षण/ अभिलेख

छ	डेरी पसल संचालकले आफैं दूध तथा दुग्ध पदार्थ उत्पादन गर्न चाहेमा सम्बन्धित निकायबाट अनुमति लिएर मात्र गरेको					अनुमति पत्र/ अभिलेख
ज	डेरी पसलको आफ्ना उत्पादनहरू तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड अनुरूप भएको					निरीक्षण/ अभिलेख
झ	दूध प्रशोधन, भण्डारण र व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी छोटो अवधिको तालिम लिएको					अभिलेख
ञ	खरिद गरेको दूधको स्रोत, परिमाण, गुणस्तर र बिक्रिवितरण लगायतका अभिलेख राखेको					अभिलेख
ट	दुध प्राप्ति र बिक्रिवितरण गर्दाको तापक्रमको अभिलेख राखेको					तापक्रमको अभिलेख
ठ	डेटरजेन्ट वा साबुन लगायत सरसफाईमा प्रयोग भएका रसायनहरूको लगत राखेको					अभिलेख