



नेपाल राजपत्र

भाग ३

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड २३] काठमाडौं, ज्येष्ठ २६ गते २०३० साल [संख्या ६

श्री ५ को-सरकार
खाद्य, कृषि तथा सिंचाइ मन्त्रालय

खाद्य (पहिलो संशोधन) नियमावली, २०३०

खाद्य नियमावली, २०२७ (यसपछि "मूल नियमावली" भनिएको) लाई संशोधन गर्न वाञ्छनीय भएकोले,

खाद्य ऐन, २०२३ को दफा १३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी श्री ५ को सरकारले बेहायका नियमहरू बनाएको छ ।

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:- (१) यो नियमहरूको नाम "खाद्य (पहिलो संशोधन) नियमावली, २०३०" रहेको छ ।

(२) यो नियमावली तुरुन्त प्रारम्भ हुनेछ ।

२. मूल नियमावलीको नियम ३ मा संशोधन:- मूल नियमावलीको नियम ३ को उप-नियम (१) को खण्ड (क) मा रहेको "खाद्य जाँचकी वा" भन्ने शब्दहरू झिकिएको छ ।

३. मूल नियमावलीको नियम ४ मा संशोधन:- मूल नियमावलीको नियम ४ को सट्टा बेहायको नियम ४ राखिएको छ:-

"४. सार्वजनिक विश्लेषक, निजको योग्यता, काम र कर्तव्य:- (१) श्री ५ को सरकारले नेपाल राजपत्रमा सूचना प्रकाशित गरी बेहायको योग्यता पुगेको र खाद्य विश्लेषण परीक्षणको सुविधा प्राप्त कार्यालयमा काम गरी रहेको कुनै कर्मचारीलाई यस नियमावलीको प्रयोजनको लागि सार्वजनिक विश्लेषक तोक्न सक्नेछ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागद्वारा प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

- (क) केमिस्ट्री वा फूड साइन्स वा बायोलोजिकल साइन्समा एम. एस्सी. परीक्षा पास गरी खाद्य अनुसन्धान वा विश्लेषण कार्यमा दुई वर्षको अनुभव प्राप्त भएको वा
(ख) केमिस्ट्री विषय लिई बी. एस्सी. परीक्षा पास गरी खाद्य अनुसन्धान वा विश्लेषण कार्यमा ५ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको ।

(२) सार्वजनिक विश्लेषकले खाद्य जाँचकीको अनुरोधमा खाद्य पदार्थको नमूनाको जाँच गरी त्यसको विश्लेषण प्रतिवेदन निजलाई पठाउनेछ ।”

४. मूल नियमावलीको नियम ७ मा संशोधन:- मूल नियमावलीको नियम ७ को खण्ड (क) को अन्तिम हरफमा रहेको “खाद्य अनुसन्धानशालामा” भन्ने शब्दहरूको सट्टा “सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष” भन्ने शब्दहरू राखिएको छ ।

५. मूल नियमावलीको नियम १० मा संशोधन:- (१) मूल नियमावलीको नियम १० को उप-नियम (१) को खण्ड (ख) मा रहेको “खाद्य अनुसन्धानशालामा” भन्ने शब्दहरूको सट्टा “सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष” भन्ने शब्दहरू राखिएको छ ।

(२) मूल नियमावलीको नियम १० को उप-नियम (३) मा रहेको “अनुसन्धानशालामा” र “अनुसन्धानशालालाई” भन्ने शब्दहरूको सट्टा क्रमशः “सार्वजनिक विश्लेषक समक्ष” र “सार्वजनिक विश्लेषकलाई” भन्ने शब्दहरू राखिएको छ ।

६. मूल नियमावलीको नियम ११ मा संशोधन:- (१) मूल नियमावलीको नियम ११ को उप-नियम (१) को दोस्रो हरफमा रहेको “खाद्य अनुसन्धानशालामा” भन्ने शब्दहरू झिकिएको छ ।

(२) मूल नियमावलीको नियम ११ को उप-नियम (१) को खण्ड (ब) को तेस्रो हरफमा रहेको “घागो वा डोरीले बाँधी विभिन्न चार ठाउँमा” भन्ने वाक्यांशको सट्टा “घागो वा डोरीले बाँधी कम्तीमा विभिन्न चार ठाउँमा” भन्ने वाक्यांश राखिएको छ ।

(३) मूल नियमावलीको नियम ११ को उप-नियम (२) को तेस्रो हरफमा रहेको “खाद्य अनुसन्धानशालाको प्रमुख वा निजले अनुमति दिएको अधिष्ठत” भन्ने वाक्यांशको सट्टा “खाद्य अनुसन्धानशालाको प्रमुख वा सार्वजनिक विश्लेषक वा निजले अनुमति दिएको व्यक्ति” भन्ने वाक्यांश राखिएको छ ।

७. मूल नियमावलीको नियम १५ पछि थप:- मूल नियमावलीको नियम १५ पछि देहायको नियम १५ क. थपिएको छ:-

“१५क. खाद्य पदार्थको पुनर्विश्लेषण परीक्षण:- नियम १५ बमोजिम मुद्दा दायर भैसकेपछि अभियुक्तले सम्बन्धित खाद्य पदार्थको पुनर्विश्लेषण परीक्षण गराई पाउँ भनी निवेदन गरेमा मुद्दा हेर्ने अधिकारी वा पुनरावेदन सुन्ने अवातलले भनासिव ठहराएमा नियम १० को उप-नियम (१) को खण्ड (ग) बमोजिम रहेको सम्बन्धित खाद्य पदार्थ पुनर्विश्लेषण परीक्षणको लागि खाद्य अनुसन्धानशालाको प्रमुख समक्ष पठाउन सक्नेछ र यसरी पुनर्विश्लेषण भइसकेपछि पुनः अर्को विश्लेषणको लागि निवेदन गर्न पाइने छैन ।

८. मूल नियमावलीको नियम १६ मा संशोधन:- मूल नियमावलीको नियम १६ को उप-नियम (१) को खण्ड (झ) पछि देहायको खण्ड (ञ) थपिएको छ:-

“(झ) पञ्चायत मन्त्रालयको एकजना उप-सचिव- सदस्य” ।

९. मूल नियमावलीको नियम १८ मा संशोधन:- (१) मूल नियमावलीको नियम १८ को उप-नियम (१) को खण्ड (घ) पछि देहायको खण्ड (ङ) थपिएको छ:-

“(ङ) कुनै खाद्य पदार्थमा अनुसूची १० को खण्ड (क) बमोजिमको रङ्ग वा अनुसूची ११ को खण्ड (ख) बमोजिमको परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) प्रयोग गरिएमा त्यसको नाम र परिमाण स्पष्ट रूपले खुलाउनु पर्नेछ ।”

(२) मूल नियमावलीको नियम १८ को उप-नियम (३) को सट्टा देहायको उप-नियम (३) राखिएको छ:-

“(३) खाद्य पदार्थमा परिरक्षी प्रयोग गरिएको भए त्यसको लेबुलमा “प्योर” “छोखो”, “विशुद्ध”, “शुद्ध” इत्यादि शब्दहरू लेखिएको वा त्यस्तो लेबुलमा उल्लेखित अन्य विवरणमा कुनै झुठ्ठा वा अनात्मक वाधा वा संकेत रहेको हुनुहुन्न ।”

१०. मूल नियमावलीको परिच्छेद ७ पछि थप:- मूल नियमावलीको परिच्छेद ७ पछि देहायको परिच्छेद ८ थपिएको छ:-

परिच्छेद- ८

“खाद्य पदार्थमा रङ्ग र परिरक्षी (प्रिजर्वेटिभ) को प्रयोग

२२. खाद्य पदार्थमा रङ्गको प्रयोग:- अनुसूची १० मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी रङ्ग मिसाई खाद्य पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सो मध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो मिश्रित पदार्थ राख्न हुँदैन ।

स्पष्टीकरण:- रङ्ग भन्नाले खाद्य पदार्थमा समावेश गरिने प्राकृतिक अथवा कृत्रिम रङ्गलाई जनाउँछ ।

२३. खाद्य पदार्थमा परिरक्षीको प्रयोग:- अनुसूची ११ मा उल्लेख भए विपरीत हुने गरी परिरक्षी हाली कुनै पदार्थको उत्पादन, बिक्री वितरण वा निकासी गर्न वा सो मध्ये कुनै कामको लागि त्यस्तो खाद्य पदार्थ राख्न हुँदैन ।

स्पष्टीकरण:- परिरक्षी भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थमा फर्मेन्टेशन वा एसिडिफिकेशन हुन वा अन्य कुनै किसिमले सड्ने विग्रने क्रियालाई रोक्न, दबाउन वा घटाउन प्रयोग गरिने पदार्थलाई जनाउँछ ।”

११. मूल नियमावलीको अनुसूची ५ मा संशोधन:- मूल नियमावलीको अनुसूची ५ मा रहेको

“खाद्य अनुसन्धानशालाको प्रमुख” भन्ने शब्दहरू पछि “वा सार्वजनिक विश्लेषक” भन्ने शब्दहरू थपिएको छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

अनुसूची- १०

(नियम २२ संग सम्बन्धित)

(क) खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न स्वीकृत कोलटार रङ्गहरू (सिन्थेटिक डाइज) :- रसायनिक संयोगबाट निर्मित निम्न कोलटार रङ्ग वा ती रङ्गहरूको सम्मिश्रण बाहेक अन्य कोलटार रङ्गहरू खाद्य पदार्थमा प्रयोग गर्न निषिद्ध छ:-

किसिम	रङ्ग सूची संख्या स. १६५६	प्रचलित नाम	अरु नाम
रातो	१६,१८५	अमरेन्थ	फूड रेड ६
"	१६,२५५	पान्स्यू ४ आर	-
"	४५,४३०	ईरिथ्रोसिन	फूड रेड १४
"	१४,७२०	कामोईसिन (एजो रुबिन)	-
"	१६,०४५	फास्टरेड ई.	-
पहेलो	१६,१४०	टार्ट्राजिन	फूड एलो ४
"	१५,६८५	सनसेट एलो एफ. सी. एफ.	"
नीलो	७३,०१५	इण्डिगोटिन (इण्डिगोकार्मिन)	फूड ब्लू १
"	४२,०६०	त्रिलियण्ट ब्लू एफ. सी. एफ.	-
"	४२,०५१	पेटेण्ट ब्लू पि.	फूड ब्लू ५
कालो	२६,४४०	त्रिलियण्ट ब्लेक बी. एन.	फूड ब्लेक १
हरियो	४४,०६०	अल ग्रीन बी. एस.	-
"	४२,०५३	फास्ट ग्रीन एफ. सी. एफ.	-

(ख) रङ्ग प्रयोगको अधिकतम सीमा:- उपर्युक्त कोलटार रङ्ग खानको लागि तैयार खाद्य पदार्थमा प्रति किलोग्राम २०० मिलिग्राममा नबढाई प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

(ग) कोलटार रङ्ग विशुद्ध हुनुपर्ने:- कुनै खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने खण्ड (क) मा उल्लिखित कोलटार रङ्गमा स्वास्थ्यलाई हानीकारक कुनै पनि पदार्थ मिसिएको हुनुहुँदैन ।

आधिकारिकता मुद्रा/प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(घ) कोलटार रङ्गको प्रयोगमा बन्देज:- खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रङ्गहरू निम्न खाद्य पदार्थहरूमा मात्र प्रयोग गर्नुपर्छ ।

- (१) सबै प्रकारको आईसकिम,
- (२) चीज,
- (३) फुलबाट बनेको विभिन्न परिकार,
- (४) बिस्कूट, केक, पेस्ट्री र अन्य मिठाई,
- (५) चिया, कफी, कोको बाहेक अन्य मदिरा रहित पेय वस्तु,
- (६) कण्टाई पाउडर,
- (७) जेली पाउडर,
- (८) प्रशोधित वा संरक्षित फलफूल र हरियो सागपात,
- (९) सूप पाउडर,
- (१०) सुगन्धित पदार्थ ।

(ङ) कोलटार रङ्ग प्रयोग गर्ने निषेध:- कुनै पनि पकाएर खानु पर्ने खाद्य पदार्थमा खण्ड (क) मा उल्लेखित कोलटार रङ्ग पनि प्रयोग गर्ने निषेध गरिएको छ ।

(च) खाद्य पदार्थमा स्वीकृत प्राकृतिक रङ्ग:- तल उल्लेख गरिए बाहेक अन्य प्राकृतिक रङ्गको प्रयोग कुनै खाद्य पदार्थमा निषिद्ध छ:-

किसिम	रङ्ग सूची संख्या	प्रचलित नाम	विवरण
पहेलो	७५.१२०	एनाटो	
"	७५.१३०	क्यारोटीन वा बीटा क्यारोटीन	
"	७५.१००	झे-फोन (केश)	
"	---	राईवोफ्लेविन वा लेक्टोफ्लेविन	
"	७५.३००	टर्मरिक वा कर्ब्यूमिन (बेसार वा हल्लेबी)	
"	---	लेन्टोफिल	
कैसो	---	केरामेल	
रातो	७५.४७०	क्रोचिनिल, कार्मिन वा कार्मिनिक एसिड	
"		रतनजोत, हेमाटक्सिलिन	
"		शर्सिल (शट्सिन)	
"	७५.५२०	एलकानेट, एलकानिन	
हरियो	७५.८१०	क्लोरोफिल	

(छ) ईनअर्गेनिक रङ्ग र पिग्मेण्टको प्रयोगमा बन्देज:- कुनै पनि खाद्य पदार्थमा ईनअर्गेनिक रङ्ग वा पिग्मेण्ट प्रयोग गर्ने हुँदैन ।

(६)

नेपाल राजपत्र भाग ३

अनुसूची-११

(नियम २३ संग सम्बन्धित)

परिरक्षीहरू (प्रिजर्वेटिभ्स) लाई निम्न श्रेणीहरूमा विभाजन गरिएको छ र तिनीहरूको प्रयोग निम्नबमोजिम गर्नुपर्छ:-

(क) प्रथम श्रेणीका परिरक्षीहरू:- निम्न परिरक्षीहरू प्रथम श्रेणीका परिरक्षीहरू मानिने छन् र खाद्य पदार्थमा यी जुनसुकै मात्रामा पनि प्रयोग गर्न सकिने छन्:-

- (१) खाने नून,
- (२) चिनी, मिश्री,
- (३) डेक्सट्रोज,
- (४) ग्लूकोज,
- (५) काठको धुँवा,
- (६) मरमसलाहरू,
- (७) भिनेगार र एसिटिक एसिड,
- (८) महु,
- (९) हप र,
- (१०) झल्कोट्टल ।

(ख) द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू:- निम्न पदार्थहरू द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू मानिने छन्:-

- (क) सोडियम वा पोटोसियम नाइट्रेटहरू,
- (ख) बेन्जोईक एसिड र त्यसका लवणहरू (साल्ट्स)
- (ग) सल्फ्यूरस एसिड र सल्फर डाईअक्साईड ।

उपर्युक्त परिरक्षीहरूको प्रयोग निम्न पदार्थहरूमा निम्न बमोजिममा मर्रडाई
पर्छ:-

आधिकारिकता मुद्रा विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

१४२

(१) खाद्य पदार्थको विवरण	पाईपरमिलियन (पा. प. मि.)	
	सहफर डाईमक्रसाईड	बेन्जोईक एसिड
(१) ससेजहुड र भरमसला तथा काँचो मासु भएको ससेज मासु	४५०	
(२) फलफूलको गुवि तथा रस (जाम्ब, सितौरा, माछा आदि बनाउने)		
(क) खेरी	३०००	
(ख) स्ट्रबेरी र रास्पबेरीहुड	२०००	
(ग) अन्य फलफूल रस	१०००	
(३) फलफूलको बाक्लो पदार्थ (कन्सेन्ट्रेट)	१५००	
(४) सुकाएको फलफूल		
(क) आरु, स्याउ, नासपाती, खुपानी र अन्य फल	२०००	
(ख) मुनक्का बाख, किसमिस	७५०	
(५) फलफूलको रस कागली सर्वत आदि मधिरा रहित पेय	३५०	६००
(६) जाम, मार्मालेड, फलफूलको जेली र अचार मुरब्बा आदि	४०	२००
(७) यस सूचीमा उल्लेख नभएको फलफूलको गुवी (पल्प)	३५०	
(८) चिनी, मिथी, ग्लूकोज, सक्कर, चाफु आदि	७०	
(९) मकैको पिठो वा अन्य माड युक्त पदार्थ (स्टार्चफूड)	१००	
(१०) लिक्वीड ग्लूकोज	४५०	
(११) जिलाडीन	३५०	
(१२) बियर	७०	
(१३) सिवार स्याउको रस	२००	
(१४) बाईन	४५०	
(१५) जिन्जर बियर (सिउड)	—	१२०
(१६) मिठ्ठा सोडा पानी	७०	१२०
(१७) कफी एक्सट्रेक्ट	—	४५०

(८)

नेपाल राजपत्र भाग ३

(१८) फलफूल साग सब्जीको खचार, चढनी		२५०
(१९) गोलभेंडा र अन्य पदार्थको (सस)		७५०
(२०) गोलभेंडाको गुडी (पुरी पेस्ट)		२५०
(२१) सिरप र सर्पस	६००	६००
(२२) सुकाएको साग सब्जी	२०००	
(क) आलू	५५०	
(ख) पन्दा कोची	३०००	
(ग) सीमी, केराउ, गाजर, पालूङ्गो, सलगम आदि	२०००	
(२३) सुठो	२०००	
(२४) प्रशोधित मासु (कुक्कड पिकल्स) हेम, धेकन समेत	(सोडियम वा पोटा- सियम नाईट्रेट २०० ग्राटपरमिलियममा नबढाई)	
(२५) डीमबन्डि डेनिसकेमियर (नून हालेको माछा)	बेन्जोईक एसिड	५०

स्पष्टिकरण:- पाटं पर मिलियन (घा. प. मि.) भन्नाले दशलाख भागको एक भाग सम्मनुपर्छ ।

- (२) सोडियम वा पोटेसियम नाईट्रेटहरू हेम, धेकन र परिरक्षण (प्रिजभं) गरिने अन्य कुनै किसिमको मासुमा मात्र प्रयोग गर्न पाइनेछ ।
- (ग) एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू प्रयोग गर्न नपाइने:- कुनै खाद्य पदार्थमा एकभन्दा बढी द्वितीय श्रेणीका परिरक्षीहरू प्रयोग गर्न निषिद्ध छ ।

आज्ञाले-

सुरेन्द्रराज शर्मा

श्री ५ को सरकारको सचिव