

# दुग्ध उद्योगको लागि व्यवहारिक संहिता (Code of Practice For Dairy Industry)



भाग १

स्वच्छ र गुणस्तरिय प्रशोधित दूध उत्पादनको लागि

२०६१

राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड  
हरिहर भवन, ललितपुर  
फोन नं.  
(दोस्रो संस्करण)

## दुई शब्द

विश्व व्यापार संगठनमा हाम्रो मुलुक नेपाल १४७ औं सदस्य राष्ट्रको रूपमा प्रवेश गरि सकेको हुंदा दुग्ध व्यवसायमा लाग्नु भएका कृषक/उद्यमीहरुले पनि उत्पादन गर्ने गरेका दूधको गुणस्तरमा अभिवृद्धि गर्न नितान्त जरुरी भएको छ । राम्ररी उत्पादन गर्ने बानी /व्यवहार (Good Manufacturing Practice) लागु गर्ने आजको आवश्यकता भएको छ । यसमा सबैको सकृय सहभागिता हुन सके स्वच्छ/शुद्ध दूध उत्पादन गर्न अपठ्यारो पर्ला जस्तो लाग्दैन ।

नेपाल सरकारको विभिन्न निकाय तथा दुग्ध व्यवसायमा लाग्नु भएका संघ/संस्था/व्यक्तिहरुसंगको व्यापक छलफल तथा राय सुझाव समावेश गरी राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्डले यो दुग्ध उद्योगको लागि व्यवहारिक संहिता तयार पारी नेपाल सरकारको विभागिय मन्त्रीस्तरीयबाट मिति २०६१।०८।२५मा स्विकृत भै कार्यान्वयनमा ल्याएको छ । यसको अवलम्बनले मुलुकको दुग्ध विकास क्षेत्रमा सकारात्मक प्रभाव पार्ने कुरामा आशावादी छु ।

अन्तमा यो दुग्ध उद्योगको लागि व्यवहारिक संहिता तयार गर्नमा प्रत्यक्ष/अप्रत्यक्ष रूपमा सहयोग गर्ने सबै धन्यवादको पात्र हुनुहुन्छ ।

राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड  
हरिहर भवन, ललितपुर ।

## प्रस्तावना

यो व्यवहारिक संहिता प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको गुणस्तर सुधार गर्न र उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्यलाई ध्यानमा राखि दूध तथा दुग्ध पदार्थहरूको गुणस्तर अनुगमन/निरिक्षण गर्न र दुग्ध व्यवसायको दिगो भविष्य सुरक्षित गर्ने उद्देश्यले तर्जुमा गरिएको हो ।

## क्षेत्र (scope)

यस व्यवहारिक संहितामा प्रशोधित दूध उत्पादन गर्ने दुग्ध उद्योगहरूका लागि निम्न लिखित कुराहरू बारे निर्देशन दिइएको छ ।

- (क) स्वच्छ दूध उत्पादन प्रकृया
- (ख) दूध संकलन र चिस्यान केन्द्र
- (ग) दुग्ध उद्योगको वातावरण/निर्माण स्थल
- (घ) भवन
- (ङ) प्रशोधन कक्षको बनावट, भुईँ र भित्ता
- (च) पानीको व्यवस्था
- (छ) सरसफाईको व्यवस्था
- (ज) प्रयोगशाला व्यवस्था
- (झ) प्रशोधन
- (ञ) प्याकेजिङ्ग, सञ्चयन तथा विक्रि वितरण
- (ट) जनशक्ति
- (ठ) व्यवहारिक संहिता लागु गर्ने प्रक्रिया

## (१) स्वच्छ दूध उत्पादन प्रक्रिया (कृषक स्तरमा)

स्वच्छ दूध उत्पादनको लागि कृषकहरूले निम्न लिखित विधिहरू अपनाउनु पर्नेछ ।

- दुधालु गाई/भैंसी एवं दूध दुहुने व्यक्ति स्वस्थ हुनुको साथै रोगबाट मुक्त हुनु पर्दछ । दूध दुहुने व्यक्तिले दूध दुहुनु पूर्व व्यक्तिगत सरसफाईमा विशेष ध्यान दिनु पर्दछ ।
- गाई/भैंसी पालिएको गोठ सफासुग्ध हुनुको साथै मलमुत्र राख्ने ठाँउको उचित व्यवस्था हुनु पर्दछ र गोठ वरिपरि भिँगा, लामखुट्टे एवम् किरा फट्यांग्राहरू आउने वातावरण हुनु हुदैन ।
- दूध दुहुने स्थानको वातावरण सफासुग्ध हुनु पर्दछ ।
- दूध दुहुनु पूर्व गाई/भैंसीलाई सफा गर्नुका साथै पशुको कल्चौँडा र थुन पानीले सफा गरी सफा कपडाले पुछ्नु पर्दछ ।
- दूध दुहुने भाँडो स्टेनलेस स्टील वा आल्मुनियमबाट बनेको हुनु पर्दछ ।
- दूध दुहुनु पूर्व र दुहेपछि दूध दुहुने भाँडो तातो पानी र डिटरजेन्टले सफा गरी धुलो नपस्ने ठाउँमा घोप्ट्याएर राख्नु पर्दछ ।
- मिसावट गरिएको, गुणस्तर विग्रेको, स्वाद विग्रेको वा फाटेको दूध प्रशोधनको लागि संकलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्रमा लग्नु हुदैन ।
- दूध दुहेपछि दूधलाई संकलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र, प्रशोधन कारखानामा यथासक्य छिटो पुऱ्याउनु पर्दछ ।

- एन्टिवायोटिकद्वारा उपचार भईरहेको वस्तुको दूध विक्री/उपभोगको लागि प्रयोग गर्नु हुदैन ।

## (२) दूध संकलन र चिस्यान केन्द्र

- दूध संकलन गर्ने भांडो आल्मुनियम वा स्टेनलेस स्टिल (SS) को क्यान हुनु पर्दछ । हात पसालेर सफा गर्न नसकिने अन्य भांडोमा ल्याइएको दूध लिन हुदैन ।
- विरामी वा एन्टिवायोटिकले उपचार भईरहेको वस्तुहरुको दूध खरिद गर्नु हुदैन ।
- दूधमा कुनै पनि पदार्थ मिसावट गर्नु हुदैन र मिसावट भएको दूध खरिद गर्नु हुदैन ।
- दूध संकलन कार्य विहान र वेलुकी निश्चित समयमा गर्नु पर्दछ ।
- दूध संकलन केन्द्रको स्थापना गर्दा अधिकांश कृषकहरुलाई पायक पर्ने स्थान, दूधको भांडो, क्यान, आदि साधनहरु सफा गर्न प्रशस्त पानी व्यवस्था भएको र सम्भव भएमा विजुलीको व्यवस्था भएको स्थान हुनु पर्दछ ।
- दूध संकलन भई सकेपछि सकभर छिटो साधनद्वारा दूध चिस्यान केन्द्र वा उद्योगमा पुऱ्याउने व्यवस्था गर्नुपर्दछ सो गर्न नसकेमा दूधलाई सकभर चाँडो उमालेर चिसो पारी राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- चिस्यान केन्द्रमा दूधलाई ४.डि. से. तापक्रममा चिस्याउनु पर्दछ ।
- संकलन/चिस्यान केन्द्रबाट दूधलाई प्रशोधन कारखानामा हुवानी गर्दा SS Insulated Tanker वा आल्मुनियम/SS milk Can को प्रयोग गर्नु पर्दछ । हुवानी गर्दा छिटो साधनद्वारा घाम नपर्ने गरि ढाकेर गर्नु पर्दछ ।

## (३) दुग्ध उद्योगको वातावरण/निर्माण स्थल

दुग्ध उद्योगको भवन र वरिपरिको वातावरण धुलो उड्ने, फोहोरमैला थुपारेको, गाई भैंसीको गोठ, आदि दुषित वातावरण र बाढि पहिरो आउने ठाउँबाट टाढा हुनु पर्दछ । उद्योग स्थलमा बाटो, विजुली, पानी र ढल निकास आदिको समुचित व्यवस्था हुनु पर्दछ । दुग्ध उद्योग स्थापना गर्दा प्रशोधित दूध मात्र उत्पादन गर्ने भए उपभोक्ताको नजिक र दुग्ध पदार्थहरुको जस्तै घिउ, चीज, मखन आदि उत्पादन गरी विक्री वितरण गर्ने भए दूध उत्पादन हुने क्षेत्रको अध्ययन गरी त्यस स्थानमा स्थापना गर्नु पर्दछ ।

## (४) भवन

दुग्ध उद्योगको भवन वनाउंदा सकेसम्म छत ढलान गरी बनाईएको हुनु पर्दछ र भुईं तातोपानी, वाफ, एसिड, अल्काली, एवं गढूंगो सामान ओसार पसार गर्दा पनि नविग्रने र सरसफाई गर्न सजिलो हुने किसिमको हुनु पर्दछ । भवन वनाउंदा किरा फट्याङ्गा तथा भिंंगाहरु प्रवेश गर्न नसक्ने र वृद्धि हुन नसक्ने गरी वनाउनु पर्दछ । भवन वनाउंदा प्रशोधन कोठा, भण्डारण कोठा, व्वाइलर कोठा, प्रयोगशाला, ड्रेसिङ्ग रुम एवं अन्य कोठाहरुको साथै शौचालयहरु एवं वेसिनहरुको पनि आवश्यकता अनुसार छुट्टाछुट्टै व्यवस्था हुनु पर्दछ । मध्यम तथा ठुला दुग्ध उद्योगहरुले कारखानाको दूध भर्ने/वितरण गर्ने स्थानको उचाई २ - ३ फिटको बनाउनु पर्दछ । भवनहरुको नियमित रुपमा मर्मत संभार गर्नु पर्दछ ।

## (५ ) प्रशोधन कक्षको बनावट, भूई र भित्ता

- प्रशोधन कारखानाको कोठा पक्की र छाना ढलान वा GI सिटको हुनु पर्दछ ।

- प्रशोधन कक्षमा पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्दछ ।
- बत्तीहरु जडान गर्दा कामको प्रकृति हेरी आवश्यक मात्राको प्रकाश र उचित स्थानमा व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षका भूईलाई सजिलो संग सफा गर्न सकिने, एसिड र अल्कालीले प्रभाव पार्न नसक्ने गरि निर्माण गरिएको र पानी जम्न नदिन उपयुक्त व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षको भित्तामा सजिलोसंग सफा गर्न सकिने गरि टाइल लगाउनु पर्दछ । जुन कम्तिमा १.५ मिटर उचाईसम्म हुनु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा मेशीन/सरसामानहरु जडान गर्दा मर्मत संभार, सरसफाई, कामको प्रक्रिया हेरी नियमित अनुगमनका साथै स्वच्छ उत्पादनका लागि सजिलो हुने गरी व्यवस्थित तवरले राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा पर्याप्त मात्रामा भेन्टिलेशन गरिएको र किरा, फट्याङ्ग्रा तथा भिँगाहरु प्रवेश गर्न नसक्ने गरी भ्याल ढोकामा जालीको व्यवस्था गर्नु पर्दछ । भेन्टिलेशनको व्यवस्था गर्दा कोठाको आद्रता, तापक्रमलाई ध्यानमा राखी कोठाको सिलिङ्ग बाट नरसाउने गरी आवश्यक व्यवस्था गरेको हुनु पर्दछ ।

#### (६) पानीको व्यवस्था

दूध प्रशोधन तथा सरसफाईको लागि खान योग्य पानी पर्याप्त मात्रामा हुनु पर्दछ । दूध प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा नआउने जस्तै वाफ उत्पादन, अग्नी नियन्त्रण, रेफ्रिजिरेसन आदिलाई आवश्यक पर्ने पानीको छुट्टै व्यवस्था गर्नु पर्दछ । साथै कारखानाको आवश्यकता पर्ने ठाउँहरुमा सफा गर्ने तातो र चिसो पानी सप्लाई गर्ने उचित व्यवस्था हुनु पर्दछ । प्रशोधन तथा सरसफाईको लागि प्रयोग हुने पानीको शुष्मजैविक र रासायनिक परिक्षण साधारणतया ३/३ महिनामा गरी रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।

#### (७) सरसफाई व्यवस्था

कामदारहरुलाई कारखानामा प्रवेश पूर्व सरसफाई एवं एप्रोन प्रयोग गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ । प्रशोधन कक्षको सरसफाई पश्चात निस्कने फोहोर पानीलाई जथाभावी वातावरणमा नछोडी उपचार गरेर मात्र फाल्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ । प्रशोधन कक्षको भुई र भित्ताहरु दैनिक सफा गरि नियमित निरोगन गर्नु पर्दछ ।

दुग्ध उद्योगहरुमा शौचालयको उचित व्यवस्था हुनुपर्दछ । शौचालय, दुषित दूध र अन्य फोहोरहरुलाई प्रशोधन कक्ष, प्याकिङ्ग कोठा र प्रयोगशालावाट टाढा राख्नु पर्दछ । शौचालयमा पर्याप्त मात्रामा पानी र सावुनको व्यवस्था हुनुका साथै सफा राख्नु पर्दछ । उद्योगका कामदारहरुलाई कपडा फेर्नको लागि छुट्टै कोठाको व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।

#### ब्यक्तिगत सरसफाई

- दूध संकलन, प्रशोधन र विक्रि वितरणमा प्रत्यक्ष संलग्न व्यक्ति सरुवा रोगबाट ग्रसित नभएको र व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने हुनु पर्दछ ।
- प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष/अप्रत्यक्ष संसर्गमा आउने कर्मचारीहरुको समय समयमा स्वास्थ्य परिक्षण गराई यसको रेकर्ड व्यवस्थित गरेर राख्नु पर्दछ ।
- कारखाना र प्रयोगशालामा प्रवेश गर्ने आगन्तुक, कर्मचारीहरुलाई सफा कपडा, एप्रोन, आवश्यकता अनुसार बुट, पन्जा, क्याप आदि प्रयोगको व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।

- प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष संसर्गमा आउने र प्रयोगशालामा काम गर्ने कर्मचारीहरूले हरेक पटक काम शुरु गर्नु अगाडी, शौचालय प्रयोग गरे पछि र सडे गलेका वा विप्रेका कच्चा दूध छोएपछि सावुनले राम्ररी हात खुट्टा धुनु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा जथाभावी थुक्ने, खानेकुरा खाने, चुरोट, सुर्ति सेवन गर्नु हुदैन ।
- प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष संसर्गमा आउने कामदार/कर्मचारीहरूले गहना, घडी, टिका लगाउनु हुदैन साथै हातमा नङ्ग पाल्नु हुदैन ।

#### (द) प्रयोगशालाको व्यवस्था

दूध संकलन/चिस्यान केन्द्र र दुग्ध प्रशोधन उद्योगमा प्रयोगशाला स्थापना भई दूधको नमुना निम्न बमोजिमको परिक्षण गरी खरिद तथा विक्रि वितरण गर्नु पर्दछ । साथै परिक्षण प्रक्रियामा प्रयोग गरिने उपकरणहरू तथा सामग्रीहरू समय समयमा मापदण्ड अनुसार छ छैन परिक्षण गरी निर्धारण गर्नु पर्दछ । प्रयोगशालामा परिक्षण प्रक्रियामा उपयुक्त एवं स्तरिय विधि अपनाई प्राप्त नतीजा/प्रतिवेदन दुरुस्त राख्नु पर्दछ।

#### द.१ कच्चा दूधको गुणस्तर परिक्षण

कच्चा दूध खरिद गर्दा तालिका १ मा उल्लेख भए अनुसारको परिक्षण गरी सोको नियमित रेकर्ड समेत राख्नु पर्दछ ।

तालिका नं १: कच्चा दूधको गुणस्तर परिक्षण

क्र.सं.	परिक्षण	कच्चा दूधको न्यूनतम मापदण्ड
१	इन्द्रियानुभव परिक्षण (Organoleptic Test)	कुनै अप्राकृतिक स्वाद, गन्ध र रङ्ग हुनु हुदैन ।
२	क्लट अन ब्वाइलिङ परिक्षण (COB Test)	उमाल्दा फाट्न नहुने ।
३	अल्कोहल परिक्षण (Alcohol test)	कम्तिमा ६०% अल्कोहल परिक्षणमा पास हुनु पर्दछ ।
४	फ्याट परिक्षण (Fat Test)	गाईको दूधमा न्यूनतम ३.५% र भैंसीको दूधमा न्यूनतम ५.१% हुनु पर्दछ ।
५	एस एन एफ परिक्षण (SNF Test)	गाईको दूधमा न्यूनतम ८.१% र भैंसीको दूधमा न्यूनतम ८.३% हुनु पर्दछ ।
६	मिसावट परिक्षण (Adulteration Tests)	कुनै पनि प्रकारको मिसावट हुनु हुदैन ।

#### द.२ प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण

सवै दुग्ध उद्योगहरूले प्रशोधित दूधको प्रत्येक पटक (लट) को नमुनाको तालिका नं. २ अनुसारको गुण परिक्षण गरि रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।

तालिका नं. २ : प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण

क्र.सं.	परिक्षण	प्रशोधित दूधको न्यूनतम मापदण्ड
ज्ञ	इन्द्रियानुभव परिक्षण (Organoleptic Test)	कुनै अप्राकृतिक स्वाद, गन्ध र रङ्ग हुनु हुदैन ।
द्व	घृतांश परिक्षण % (न्यूनतम)	३.०
द्व	एस.एन.एफ. परिक्षण न्यूनतम)	८.०
छ	मिसावट परिक्षण	कुनै पनि प्रकारको मिसावट हुनु हुदैन ।
ट	कोलिफर्म परिक्षण	कोलिफर्म हुनु हुदैन ।
ठ	फोस्फटेज परिक्षण	फोस्फटेज परिक्षण पास हुनु पर्दछ
ड	सम्पूर्ण शुक्ष्मजीवाणु संख्या प्रति मि.लि.(अधिकतम)	५०,०००

#### कैफियत:

अन्य दूधको गुणस्तरको हकमा खाद्य ऐन अनुसार हुनु पर्नेछ ।

उद्योगले आफुले गर्न नसकिने परिक्षणहरु अन्य मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाबाट नियमित रुपमा परिक्षण गराई प्राप्त नतीजा/प्रतिवेदन सुरक्षित साथ राख्नु पर्नेछ ।

#### (८.३) प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गर्ने समय तालिका

उद्योगहरुले प्रशोधित दूधको प्रत्येक पटक (लट) को नमूनाको तालिका अनुसार दैनिक तथा साप्ताहिक रुपमा परिक्षण गरि/गराई उद्यमी वा प्रमुख व्यवस्थापक समक्ष प्रमाणित गराई नतीजा/प्रतिवेदन सुरक्षित साथ राख्नु पर्दछ ।

तालिका नं. ३ : प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गर्ने समय तालिका

क्र.सं.	परिक्षण मापदण्ड	दुग्ध उद्योगको क्षमता (दैनिक लीटर)	
		१००० सम्म	१००० भन्दा माथि
१	इन्द्रियानुभव परिक्षण	दैनिक	दैनिक
२	फ्याट परिक्षण	दैनिक	दैनिक
३	एस. एन. एफ. परिक्षण	दैनिक	दैनिक
४	मिसावट परिक्षण	दैनिक	दैनिक
५	शुक्ष्मजीवाणु परिक्षण	साप्ताहिक	दैनिक
६	इन लाइन परिक्षण	साप्ताहिक	साप्ताहिक
७	फोस्फोटेज परिक्षण	दैनिक	दैनिक

#### (९) दूध प्रशोधन

- ब्याच पाश्चुराइजेशन गर्ने उद्योगहरुले दूधलाई कमिमा ६५<sup>०</sup> सेन्टीग्रेड तापक्रममा ३० मिनेट तताई ४<sup>०</sup> से. तापक्रममा चिस्याउनु पर्दछ ।
- HTST पाश्चुराइजेशन गर्ने डेरीहरुले दूधलाई कमिमा ७२<sup>०</sup> से. तापक्रममा १५ सेकेण्ड सम्म तताएर ४<sup>०</sup> से. मा चिसो पार्नु पर्दछ ।

- दुग्ध उद्योगमा प्रयोग हुने दूध र दुग्ध पदार्थसंग सम्पर्कमा आउने पाइप, भल्व, क्यान, स्टोरेज ट्यांक, अन्य उपकरण/सामग्रीहरू आदि स्टेनलेस स्टील (SS 304) को हुनुका साथै सफा गर्न सजिलो हुने गरी जडान गर्नु पर्दछ ।
- दूध प्रशोधन गर्नु अघि र पछि प्रशोधन कार्यको संसर्गमा आउने उपकरण, स्टोरेज ट्यांक, पाइप लाइन, फिलिङ्ग उपकरण, सबै भल्वहरू, आदि अनिवार्यरूपमा सफाई र निर्मलीकरण गर्नु पर्दछ ।
- उद्योगहरूले प्रशोधन पश्चात Commercial Food Grade को उचित स्तर (Proper Strength) को अल्काली/एसिड प्रयोग गरी राम्रोसंग सफाई गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूधलाई कच्चा दूध र अन्य पदार्थहरूको संसर्गमा आउन दिनु हुदैन ।
- मेशीन औजारहरू सधैँ चालु अवस्थामा राख्नुको साथै नियमित रूपमा परिक्षण गरि ठिक अवस्थामा नरहेमा तुरुन्त मर्मत गरी अभिलेख राख्ने गर्नु पर्दछ ।
- प्याकिङ्ग मेशिनको सम्पर्कद्वारा दूध प्रदुषित हुने सम्भावना बढि भएको हुंदा उक्त मेशिनलाई सफा राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कोठाको भ्याल ढोका खुल्ला छोड्नु हुदैन ।
- प्रशोधन कक्षलाई दूध तथा दुग्ध पदार्थ प्रशोधन वाहेक अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग गर्नु हुदैन ।
- कच्चा दूधको अभावमा प्रयोग गरिने पाउडर दूधको गुणस्तर नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड अनुसारको प्रयोग गर्नु पर्दछ ।
- क्रेट, टूली तथा अन्य सामग्रीहरू हरेक दिन सफा राख्नु पर्दछ ।
- दुग्ध प्रशोधन/परिक्षण तथा उपकरणहरूको सरसफाईमा प्रयोग हुने केमीकलहरू सुरक्षित साथ राख्नु पर्दछ ।

## (१०) प्रशोधित दूधको प्याकेजिङ्ग, सञ्चयन तथा बिक्रि वितरण

### (१०.१) प्रशोधित दूधको लागि प्याकेजिङ्ग सामग्री

- प्रशोधित दूधको लेवल  
प्रशोधित दूधको प्याकेटमा प्रचलित ऐन नियम बमोजिम निम्न अनुसारको लेवल हुनु पर्नेछ
- दूधको प्रकार जस्तै प्रशोधित दूध, स्ट्याण्डर्ड दूध, गाईको दूध, होल मिल्क आदि ।
- प्रशोधन विधि (सबै दुग्ध उद्योगहरूले दूधको प्याकेटमा निरोगन प्रक्रिया (pasteurization) गरेको भए पाश्चुराइज्ड (pasteurized) वा जिवाणु हनन (sterilization) गरेको भए स्टेरिलाइज्ड (sterilized) र अति उच्च तापक्रममा उपचार (ultra high temperature treated) गरेको भए UHT treated भनि उल्लेख गर्नु पर्ने)
- फ्याट र एस.एन.एफ. प्रतिशत
- दूधको प्याकेटको प्रयोग विधि



- उत्पादन मिति, ब्याच नम्बर र परिमाण
- संभव भएमा प्रशोधित दूधमा भएको पोषक तत्वहरू पनि उल्लेख गर्नु पर्दछ
- उपभोग गरि सक्नु पर्ने मिति
- उद्योगको पूरा नाम ठेगाना
- प्याकिङ्ग प्लाष्टिकमा प्रयोग पछि पुनः प्रयोगको लागि जम्मा गरी विक्रि गर्ने भनी उपभोक्ताहरूमा जनचेतना जगाउने शब्दहरू उल्लेख गर्नुपर्ने

## १०.२ प्रशोधित दूध/दुग्ध पदार्थ बिक्रि वितरण

दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू अतिनै सम्वेदनशील वस्तु एवं दुषित वातावरण, पानी, धुलो आदिले चाँडो विग्रने भएकोले लोडिङ्ग, बिक्रि वितरण गर्दा विशेष होसियारी अपनाउनु पर्दछ ।

- प्रशोधित दूधको प्याकेट सफा प्लाष्टिकको क्रेटमा राख्नु पर्दछ ।
- दूधको प्याकेट बिक्रि वितरण गर्न लानु अघि चुहेको छ/छैन राम्ररी जांच गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूध भण्डारण गर्दा ४<sup>th</sup> सेन्टिग्रेड तापक्रम हुने गरी गर्नु पर्दछ ।
- दूध भण्डार कोठाको तापक्रम नियमित मापनगरी ठिक छ कि छैन जांच गरी त्यसको रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूध बिक्रि वितरणमा प्रयोग हुने डेलिभरी भ्यान सफा हुनुको साथै खुल्ला हुनु हुदैन ।
- दूध तथा दुग्ध पदार्थ बिक्रि वितरण गर्ने पसल सफा सुगधर, प्रत्यक्ष घामको प्रकाश नपर्ने खालको हुनु पर्दछ । दूध तथा दुग्ध पदार्थ फुटपाथ, फोहोर वातावरण र जथाभावी स्थानमा बिक्रि वितरण गर्नु हुदैन ।
- दूध तथा दुग्ध पदार्थ व्यवस्थित स्थानहरू सुपर मार्केट, डिपार्टमेन्टल स्टोर, कोल्ड स्टोर आदि स्थानमा बिक्रि वितरणको लागि प्रोत्साहन गरिनु पर्दछ ।
- बिक्रि वितरणको लागि राखेको दूध तथा दुग्ध पदार्थ चिसोमा राखि बिक्रि वितरण गर्नु पर्ने छ । प्रशोधित दूधको प्याकेट न्युनतम् १०<sup>o</sup>C भन्दा बढि हुन नदिन कोल्ड चैन पद्धति अपनाउनु पर्दछ ।
- फिर्ता आएको दूधलाई प्रशोधन गरिने दूधमा मिसाउन हुदैन ।
- आयातीत धुलो दूध, प्रशोधित दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू भण्डार कोठामा प्राप्त भएको परिमाण र बिक्रि वितरणमा पठाउने र फिर्ता हुने परिमाणको रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।
- प्रचलित ऐननियम वमोजिम उचित तवरले waste disposal गर्नु पर्दछ ।

## ११. जनशक्ति

दुग्ध प्रशोधन गर्ने घरेलु तथा व्याच पाश्चुराइजेशन गर्ने दुग्ध उद्योगहरूले सम्बन्धित निकायबाट कम्तिमा २ हप्ते र साना दुग्ध उद्योगहरूले कम्तिमा १ वर्षे डेरी सम्बन्धी तालिम प्राप्त व्यक्ति/कर्मचारीलाई काममा लगाउनु पर्दछ । यसै गरी मध्यम/ठुला दुग्ध उद्योगहरूले डेरी विषय वा सो सरहका विषयहरूमा स्नातक उपाधि हासिल गरेका दक्ष व्यक्ति/कर्मचारीलाई काममा राखि त्यसको रेकर्ड समेत राख्नु पर्दछ ।

(दुग्ध उद्योगको वर्गिकरण अनुसूची १ वमोजिम गरिएको छ)

## (१२) व्यवहारिक संहिता (Code of Practice) लागु गर्ने प्रक्रिया

यो व्यवहारिक संहिता लागु गर्ने प्राथमिक जिम्मेवारी सम्बन्धित उद्योगको हुनेछ ।  
यो व्यवहारिक संहिताको अनुगमन गर्न देहाय बमोजिमको एक समितिको निर्माण गरिनेछ ।

१. राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड (NDDB)	संयोजक
२. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग (DFTQC)	विशेष सल्लाहकार
३. गुणस्तर तथा नापतौल विभाग (NBSM)	विशेष सल्लाहकार
४. कृषि उद्यम केन्द्र/ने.उ.वा.म.स.(AEC/FNCCI)	सदस्य
५. पशु सेवा विभाग (DLS)	सदस्य
६. दुग्ध विकास संस्थान (DDC)	सदस्य
७. नेपाल नगरपालिका संघ(MUAN)	सदस्य
८. नेपाल डेरी एसोसिएसन (NDA)	सदस्य
९. आवश्यकता अनुसार विषय विशेषज्ञ लाई आमन्त्रण गर्न सकिनेछ ।	

समितिको काम कर्तव्य र अधिकार निम्नानुसार हुनेछन् ।

- (क) संचालित दुग्ध उद्योगहरूले रा.दु.वि. बोर्डमा अनिवार्य दर्ता गराउनु पर्नेछ ।
- (ख) व्यवहारिक संहिताको प्रतिलिपि सबै दुग्ध उद्योगहरूलाई उपलब्ध गराइने छ ।
- (ग) दुग्ध उद्योगलाई वार्षिकरूपमा नवीकरण कार्य गर्नु पर्ने छ ।
- (घ) व्यवहारिक संहितामा उल्लेख गरिए अनुसारको निर्देशन सम्पूर्ण दुग्ध उद्योगहरूले पालन गर्नु पर्ने छ ।
- (ङ) समितिले सम्पूर्ण दुग्ध उद्योगहरूको निरीक्षण भ्रमण तथा अनुगमन गर्ने छ ।
- (च) निरीक्षण/अनुगमन पश्चात दुग्ध उद्योगहरूलाई आवश्यक सुधारको लागि दिइएको निर्देशन तोकिएको समयवधि भित्र पूरा गर्नु पर्ने छ ।
- (छ) आवश्यक निर्देशन गरिएका दुग्ध उद्योगहरूबाट तोकिएको समयवधिमा पालना भए नभएको अनुगमन/भ्रमण गरी पुनः निरीक्षण गरिने छ । यसरी पटक पटक अवसर दिँदा पनि हेलचक्राई गरी समयवधि भित्र सुधार नगर्ने दुग्ध उद्योगलाई सम्बन्धित निकाय समक्ष कारवाहीका लागि सिफारिश गरिने छ ।
- (ज) यस समितिको बैठक कम्तिमा दूई महिनामा एक पटक बस्ने छ ।
- (झ) दुग्ध उद्योगहरूमा स्वच्छ गुणस्तरयुक्त उत्पादनका लागि आवश्यक पर्ने श्रोत जुटाउन विभिन्न निकाय संग समन्वय एवं सहकार्य गर्नेछ ।
- (ञ) यो व्यवहारिक संहिता लागु गराउनको निमित्त उपरोक्त समितिले आवश्यकता अनुसारको उपसमिति गठन गर्न र कार्य विधि बनाउन सक्नेछ ।
- (ट) खाद्य गुणस्तर तथा पोषण अभिवृद्धि कार्यक्रम/काठमाडौं महानगरपालिकाको खाद्य प्रयोगशाला वा अन्य प्रयोगशालाबाट प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गरि आवश्यक सुधारको लागि दुग्ध उद्योगहरूलाई सहयोग गर्नेछ ।
- (ठ) अनुगमनबाट प्राप्त तथ्यांकको आधारमा यो व्यवहारिक संहिता लागु गर्ने उद्योगहरूलाई समितिको सिफारिसमा राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्डले प्रमाणिकरण गर्नेछ ।
- (ड) उद्योगले उद्योग निरीक्षण अभिलेख राख्नु पर्नेछ ।

अनुसूची १

दुग्ध उद्योगहरूको वर्गिकरण

क्र.सं.	उद्योगको प्रकार	दैनिक प्रशोधन क्षमता
१	घरेलु दुग्ध उद्योग	१००० लि. भन्दा कम
२	साना दुग्ध उद्योग	१००० देखि १०,००० लि.
३	मध्यम स्तरका दुग्ध उद्योग	१०,००० देखि ३०,००० लि.
४	ठूला दुग्ध उद्योग	३०,००० लि. भन्दा वढी