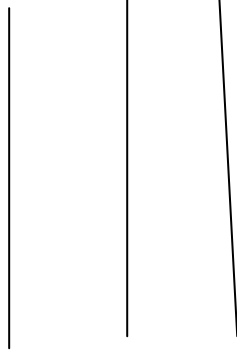


दुग्ध उद्योगको लागि व्यवहारीक संहिता
(Code of Practioce for Dairy Industry)



भग १

स्वच्छ र गुणस्तरिय प्रशोधित दुध उत्पादनको लागि

२०६१

राष्ट्रि दुग्ध विकास बोर्ड
हरिहर भवन, ललितपुर, नेपाल
फोन नं. ५५२५४००, ५५४२७४१
(दोस्रो संस्कारण)

दुई शब्द

विश्व व्यापार संगठनमा हाम्रो मुलुक नेपाल १४७ औ सदस्य राष्ट्रको रूपमा प्रवेश गरि सकेको हुदा दुग्ध व्यवसायमा लाग्नु भएका कृषिक /उद्यमीहरुले पनि उत्पादन गर्ने गरेका दुधको गुणस्तरमा अभिवृद्धि गर्न नितान्त जरुरी भएको छ । राम्ररी उत्पादन गर्ने बानजी/व्यवहार (Good Manufacturing Practice)लागु गर्ने आजको आवश्यकता भएको छ । यसमा सबैको सकृत सहभागिता हुन सके स्वच्छ/शुद्ध दुध उत्पादन गर्न अपठ्यारो पर्ला जस्तो लाग्दैन ।

श्री ५ को सरकारको विभिन्न निकाय तथा दुग्ध व्यवसायमा लाग्नु भएका संघ/संस्था/व्यक्तिहरुसंगको व्यापक छलफल तथा राय सुभावा समावेश गरी राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्डले यो "दुग्ध उद्योगको लागि व्यवहारिक संहिता" तयार पारी नेपाल सरकारको /विभागीय मन्त्रीस्तरीयवाट मिति २०६१।०८।२५ मा स्विकृत भै कार्यान्वयनमा ल्याईएको छ । यसको अवलम्बनले मुलुकको दुग्ध विकास क्षेत्रमा सकारात्मक प्रभाव पार्ने कुरामा आशवादी छु ।

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

अरुण श्रेष्ठ
कार्यकारी निर्देशक
राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड
हरिहर भवन, लालतपुर ।

प्रस्तावना

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

क्षेत्र (Scope)

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

- (१) स्वच्छ दुध उत्पादन प्रकृया
- (२) दुध संकलन र चिस्यान केन्द्र
- (३) दुग्ध उद्योगको वातावरण/निर्माण स्थल
- (४) भवन
- (५) प्रशोधन कक्षको बनावट, भुई र भित्त
- (६) पानीको व्यवस्था
- (७) सरसफाईको व्यवस्था
- (८) प्रयोगशाला व्यवस्था
- (९) प्रशोधन
- (१०) प्याकेजिङ्ग
- (११) जनशक्ति
- (१२) व्यवहारिक संहिता लागू गर्ने प्रक्रिया

(१) स्वच्छ दुध उत्पादन प्रक्रिया (कृषक स्तरमा)

स्वच्छ दुध उत्पादनको लागि कृषकहरूले निम्नलिखित विधिहरू अपनाउनु पर्नेछ ।

- दुधालु गाई/भैसी एवं दुध दुहुने व्यक्ति स्वस्थ हुनुको साथै रोगबाट मुक्त हुनु पर्दछ । दुध दुहुने वक्तिले दुध दुहुनु पूर्व व्यक्तिगत सरसफाईमा विशेष ध्यान दिनु पर्दछ ।
- गाई/भैसी पालिएको गोठ सफासुग्ध हुनुको साथै मलमुत्र राख्ने ठाउँको उचित व्यवस्था हुनु पर्दछ र गोठ वरिपरि भिँगा, लामखुट्टे एवम् किरा फट्यांग्राहरू आउने वातावरण हुनु हुदैन ।
- दुध दुहुने स्थानको वातावरण सफासुग्ध हुनु पर्दछ ।
- दुध दुहुनु पूर्व गाई/भैसीलाई सफा गर्नुका साथै पशुको कल्चौडा र थुन पानीले सफा गरी सफा कपडाले पुछ्नु पर्दछ ।
- दुध दुहुने भाँडो स्टेनलेस स्टील वा आल्मुनियमबाट बनेको हुनु पर्दछ ।
- दुध दुहुनु पूर्व र दुहेपछि दुध दुहुने भाँडो तातो पानी र डिटरजेन्टले सफा गरी धुलो नपस्ने ठाउँमा घोप्ट्याएर राख्नु पर्दछ ।
- मिसावट गरिएका, गुणस्तर विग्रेको, स्वाद विग्रेको वा फाटेको दुध प्रशोधनको लागि संकलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्रमा लग्नु हुदैन ।

- दुध दुहेपछि दुधलाई संकलन केन्द्र/चिस्यान केन्द्र, प्रशोधन कारखानामा यथासक्य छिटो पुऱ्याउनु पर्दछ ।
- एन्टिवायोटिकद्वारा उपचार भईरहेको वस्तुको दुध विक्री/उपभोगको लागि प्रयोग गर्नु हुदैन ।

(२) दुध संकलन र चिस्यान केन्द्र

- दुध संकलन गर्ने भांडो आल्मुनियम वा स्टेनलेस (SS)को क्यान हुनु पर्दछ । हात पसालेर सफा गर्न नसकिने अन्य भांडामा ल्याइएको दुध लिन हुदैन ।
- विरामी वा एन्टिवायोटिकले उपचार भईरहेको वस्तुहरुको दुध खरिद गर्नु हुदैन ।
- दुधमा कुनै पनि पदार्थ मिसावट गर्नु हुदैन र मिसावट भएको दुध खरिद गर्नु हुदैन ।
- दुध संकलन कार्य विहान र बेलुकी निश्चित समयमा गर्नु पर्दछ ।
- दुध संकलन केन्द्रको गर्दा अधिकांश कृषकहरुलाई पायक पर्ने स्थान, दुधको भंडा, क्यान, आदि साधनहरु सफा गर्नु प्रशस्त पानी व्यवस्था भएको र सम्भव भएमा विजुलीको व्यवस्था भएको स्थान हुनु पर्दछ ।
- दुध संकलन भई सकेपछि सकभर छिटो साधनद्वारा दुध चिस्यान केन्द्र वा उद्योगमा पुऱ्याउने व्यवस्था गर्नुपर्दछ सो नसकेमा दुधलाई सकभर चांडो उमालेर चिसो पारी राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- चिस्यान केन्द्रमा दुधलाई ४ डि. से. तापक्रममा चिस्याउनु पर्दछ ।
- संकलन/चिस्यान केन्द्रबाट दुधलाई प्रशोधन कारखानामा ढुवानी गर्दा ss Insulated Tander वा आल्मुनियम/ss milk can को प्रयोग गर्नु पर्दछ । ढुवानी गर्दा छिटो साधनद्वारा घाम नपर्ने गरि ढाकेर गर्नु पर्दछ ।

(३) दुध उद्योगको वातावरण/निर्माण स्थल

दुध उद्योगको भवन र वरिपरिको वातावरण धुलो उड्ने, फोहोरमैला थुपारेको, गाई भैसीको गोठ, आदि दुषित वातावरण र बाढि पहिरो आउने ठाउंबाट टाढा हुनु पर्दछ । उद्योग स्थलमा बाटो, विजली, पानी र ढल निकास आदिको समुचित व्यवस्था हुनु पर्दछ । दुध उद्योग स्थापना गर्दा प्रशोधित दुध मात्रा उत्पादन गर्ने भए उपभोक्ताको नजिक र दुध पदार्थहरुको जस्तै घिउ, चीज, मखन आदि उत्पादन गरी विक्री वितरण गर्ने भए दुध उत्पादन हुने क्षेत्रको ऋधययन गरी त्यस स्थानमा गर्नु पर्दछ ।

(४) भवन

दुध उद्योगको भवन वनाउंदा सकेसम्म छत ढलान गरी वनाईएको हुनु पर्दछ र भुईं तातोपानी, वाफ, एसिड, अल्काली, एवं गहुंगो सामान ओसार पसार

गर्दा पनि नविग्रने र सरसफाई गर्न सजिलो हुने किसिमको हुनु पर्दछ । भवन बनाउँदा किरा फट्याङ्ग्रा तथा भिङ्गाहरु प्रवेश गर्न नसक्ने र वृद्धि हुन नसक्ने गरी बनाउनु पर्दछ । भजन बनाउँदा प्रशोधन कोठा, प्रयोगशाला, ड्रेसिङ्ग रुम एवं अन्य कोठाहरुको साथै शौचालयहरु एवं वेसिनहरुको पनि आवश्यकता अनुसार छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्दछ । मध्यम तथा ठुला दुग्ध उद्योगहरुले कारखानाको दुध भर्ने/वितरण गर्ने स्थानको उचाई २-३ फिटको बनाउनु पर्दछ । भवनहरुको नियमित रुपमा मर्मत संभार गर्नु पर्दछ ।

(५) प्रशोधन कक्षको वनावट, भुई र भिता

- प्रशोधन कारखानाको कोठा पक्की र छाना वा GI सिटको हुनु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्दछ । बतीहरु जडान गर्दा कामको प्रकृति हेरी आवश्यक मात्राको प्रकाश र उचित स्थानमा व्यवस्था गर्नुपर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षको भुईलाई सजिलो संग सफागर्न सकिने एसिड र अल्कालिले प्रभाव पार्न नसक्ने गरि निर्माण गरिएको र पानी जम्न नदिन उपयुक्त व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षको भितामा सजिलो संग सफागर्न सकिने गरि टाइल लगाउनु पर्दछ । जुन कम्तिमा १.५मिटर उचाईसम्म हुनु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा मेशीन सरसामानहरु जडान गर्दा मर्मत संभार सरसफाई कामको प्रक्रिया हेरि नियमित अनुगमनका साथै स्वच्छ उत्पादनका लागि सजिलो हुने गरी व्यवस्थित तरवरले राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा पर्याप्त मात्रामा भेन्टिलेसन गरिएको र किरा फट्याङ्ग्रा तथा भिङ्गाहरु प्रवेश गर्न नसक्ने गरी भयाल ढोकामा जालको व्वस्था गर्नु पर्दछ । भेन्टिलेशनको व्यवस्था गर्दा कोठाको आद्रता तापक्रमलाई ध्यानमा राखी कोठाको सिलिडबाट नरसाउने गरी आवश्यक व्यवस्था गरेको हुनु पर्दछ ।

(६) पानीको व्यवस्था

दूध प्रशोधन तथा सरसफाईको लागि खान योग्य पानी पर्याप्त मात्रामा हुनु पर्दछ । प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष सम्पर्कमा नआउने जस्तै वाफ उत्पाद अग्नी नियन्त्रण रेफ्रिजिरेसन आदिलाई आवश्यक पर्ने पानीको छुट्टै व्यवस्था गर्नु पर्दछ । साथै कारखानाको आवश्यकता पर्ने ठाउँहरुमा सफागर्ने तातो र चिसो पानी सप्लाई गर्ने

उचित व्यवस्था हुनु पानीको शुष्मजैविक र रासायनिक पक्षिण साधारणतया ३-३महिनामा गरी रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।

(७) सरसफाई व्यवस्था

कामदारहरलाई कारखानामा प्रवेश पूर्वसरसफाई एवं एप्रोज प्रयोग गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ । प्रशोधन कक्षको सरसफाई पश्चात निस्कने फोहोर पानीलाई जथाभावी वातावरण नछोडी उपचार गरेर मात्र फाल्ने व्यवस्था गर्नु पर्दछ । प्रशोधन कक्षको भुई र भिताहरु दैनिक सफागिरि नियमित निरोगन गर्नु पर्दछ ।

दुग्ध उधोगहरुमा शौचालयको उचित व्यवस्था हुनुपर्दछ । शौचालय दुषित दूध र अन्य फोहोरहरुलाई प्रशोधन कक्ष प्याकिड कोठा र प्रयोगशालाबाट टाढा राख्नु पर्दछ । शौचालयमा पयार्प्ट मात्रामा पानी र सावुनको व्यवस्था हुनुका साथै सफा राख्नु पर्दछ । उधोगका कामदारहरलाई कपडा फेर्नको लागि छुट्टै कोठाको व्यवस्था गर्नु पर्दछ ।

व्यक्तिगत 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 कर्मचारीहरुले हरेक पटक काम शुरु गर्नु अगाडी, शौचालय प्रयोग गरे पछि र सडे गलेका वा बिग्रेका कच्चा दूध छोएपछि सावुनले राम्ररी हात खुटा धुनु पर्दछ ।
- प्रशोधन कक्षमा जथाभावी थुक्ने, खानेकुरा खाने, चुरोट, सुर्ति सेवन गर्नु हुदैन ।
- प्रशोधनसंग प्रत्यक्ष संसर्गमा आउने कामदार कर्मचारीहरुले गहना, घडी, टिका लगाउनु हुदैन साथै हातमा नड पाल्नु हुदैन ।

(८) प्रयोगशालाको व्यवस्था

दूध संकलन चिस्यन केन्द्र र दूध प्रशोधन उधोगमा प्रयोगशाला स्थापना भई दूधको नमुना निम्न बमोजिमको परिक्षण गरी खरिद तथा विक्रि वितरण गर्नु पर्दछ । साथै परिक्षण प्रक्रियामा प्रयोग गरिने उपकरणहरु तथा सामाग्रीहरु प्रयोगशालामा

परिक्षण प्रक्रियामा उपयुक्त एव. स्तरिय सबधि अपनाई प्राप्त नतीजा प्रतिवेदन दूरुस्त राख्नु पर्दछ ।

द.१ कच्चा दूधको गुणस्तर परिक्षण

कच्चा दूध खरिद गर्दा तालिका मा उल्लेखित 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 रङ हुनु हुदैन ।
२	क्लट अन व्वाइलिङ परिक्षण (COB Test)	उमाल्दा फाटन नहुने ।
३	अल्कोहल परिक्षण (Alcohol Test)	कम्तिमा अल्कोहल परिक्षणमा पास हुनु पर्दछ ।
४	फ्याट परिक्षण (Fat Test)	गाईको दूध न्यूनतम र भैसीको दूध न्यूनतम हुनु पर्दछ ।
५	एस एन एफ परिक्षण (SNF Test)	गाईको दूधमा न्यूनतम र भैसीको दूधमा न्यूनतम हुनु पर्दछ ।
६	मिसावट परिक्षण (adultration Test)	कुने पनि प्रकारको मिसावट हुनु हुदैन ।

द. २ प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण

सबै दूध उधोगहरुले प्रशोधित दूधको प्रत्येक पटक (लट) को नमुनाको तालिका नं २ अनुसारको गुण परिक्षण गरि रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।

तालिका न. २ प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण

क्र सं	परिक्षण	प्रशोधित दूधको न्यूनतम मापदण्ड
१	इन्द्रियानुभव परिक्षण	कुनै अप्राकृतिक स्वाद, गन्ध र रङ हुनु हुदैन
२	घृतांश परिक्षण (न्यूनतम)	
३	एस.एन.एफ.परिक्षण (न्यूनतम)	
४	मिसावट परिक्षण	कुनै पनि प्रकारको मिसावट हुनु हुदैन ।
५	फोस्फटेज परिक्षण	फोस्फटेज परिक्षण पास हुनु पर्दछ ।
६	सम्पूर्ण शुक्ष्मजीवाणु संख्या प्रति मि. लि.(अधिकतम)	
७	कोलिफर्म परिक्षण	कोलिफर्म हुनु हुदैन ।

कैफियत

अन्य दूधको गुणस्तरको हकमा खाद्य ऐन अनुसार हुनु पर्नेछ । उद्योगले आफुले गर्न नसकिने परिक्षणहरू अन्य मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाबाट नियमित रूपमा परिक्षण गराई प्राप्त नतिजा प्रतिवेदन सुरक्षित साथ राख्नु पर्नेछ ।

८.३ प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गर्ने समय तालिका

उद्योगहरूले प्रशोधित दूधको प्रत्येक पटक (लट)को नमुनाको तालिका नं. अनुसार दैनिक तथा साप्ताहिक रूपमा परिक्षण गरि गराई उघमी वा प्रमुख व्यवस्थापक समक्ष प्रमाणित गराई नतिजा प्रतिवेदन सुरक्षित साथ राख्नु पर्दछ ।

तालिका न. ३ प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गर्ने समय तालिका

क्र. सं.	परिक्षण मापदण्ड	दूध उद्योगको क्षमता - दैनिक (लिटर) सम्म 100 भन्दा माथि 100
१	इन्द्रियानुभव परिक्षण	दैनिक दैनिक
२	फ्याट परिक्षण	दैनिक दैनिक
३	एस.एन.एफ.परिक्षण	दैनिक दैनिक

४	मिसावट परिक्षण	दैनिक दैनिक
५	सुक्ष्मजीवाणु परिक्षण	साप्ताहिक दैनिक
६	इन लाइन परिक्षण	साप्ताहिक साप्त
७	फोस्फटेज परिक्षण	दैनिक दैनिक

(९) दूध प्रशोधन

- ब्याच पाश्चुराइजेशन गर्ने उधोगहरुले दूधलाई कम्तिमा ६५ सेन्टीग्रेड तापक्रममा ३० मिनट तताइ ४से. तापक्रममा चिस्याउनु पर्दछ ।
- HTST पाश्चुराइजेशन गर्ने डेरीहरुले दूधलाई कम्तिमा ७२ से. तापक्रममा १५ सेकेण्ड समम तताएर ४ से. मा चिसो पार्नु पर्दछ ।
- दूध उधोगमा प्रयोग हुने दूध र दूध पदार्थसंग सर्म्पर्कमा आउने पाइप, भल्व, क्यान, स्टोरेज टयांक, अन्य उपकरण सामाग्रीहरु आदि स्टेनलेस स्टलि(SS ३०४)को हुनुका साथै फा गर्न सजिलो हुने जडान गर्नु पर्दछ ।
- दूध प्रशोधन गर्नु अघि र पछि प्रशोधन कार्यको संसर्गमा आउने उपकरण, स्टोरेज टयांक, पाइप लाइन, फिलिड उपकरण, सबै भल्वहरु, आदि अनिवार्यरूपमा सफाई र निर्मलीकरण गर्नु पर्दछ ।
- उधोगहरुले प्रशोध पश्चात **Commercial Food Gradeको उचित स्तर Proper strength** को अल्काली एसिड प्रयोग गरी राम्रोसग सफाई गर्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूधलाई कच्चा दूध र अन्य पदार्थहरुको स.सर्गमा आउन दिनु हुदैन ।
- मेशीन औजारहरु सधै चालु अवस्थामा राख्नुको साथै नियमित दूधरूपमा परिक्षण गरि ठिक अवस्थामा नरहेमा तुरुन्त मर्मत गरी अभिलेख राख्ने गर्नु पर्दछ ।
- प्याकिड मेशिनको सम्पर्कद्वारा दूध प्रदुषित हुने सम्भावना बढि भएको हुदा उक्त मेशिनलाई सफा राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधन कोठाको भयाल ढोका खुल्ला छोडनु हुदैन ।
- प्रशोधन कक्षलाई दूध तथा दूध पदार्थ प्रशोधन वाहेक अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग गर्नु हुदैन ।
- कच दूधको अभावमा प्रयोग गरिने पाउडर दूधको गुणस्तर नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड अनुसारको प्रयोग गर्नु पर्दछ ।
- क्रेट, टली तथा अन्य सामाग्रीहरु हरेक दिन सफा राख्नु पर्दछ ।
- दूध प्रशोधन परिक्षण तथा उपकरणहरुको सरसफाईमा प्रयोग हुने केमीकलहरु सुरक्षित साथ राख्नु पर्दछ ।

(१०) प्रशोधित दूधको प्याकेजिङ, सञ्चयन तथा बिक्रि वितरण

(१०.१) प्रशोधित दूधको लागि प्याकेजिङ सामाग्री

- प्रशोधित दूधको लेवल प्रशोधित दूधको प्याकेटमा प्रचलित ऐन नियम बमोजिम निम्न अनुसारको लेवल हुनु पर्ने छ ।
- दूधको प्रकार जस्तै प्रशोधित दूध, स्टयाडण्ड दूध, गाईको दूध होल मिल्क आदि
- प्रशोधन विधि सबै दूध उद्योगहरूले दूधको प्याकेटमा निरोगन प्रक्रिया गरेको भए पारश्चुराइज्ड वा जिवाणु हनन गरेको भए स्टेरिलाइज्ड र अति उच्च तापक्रममा उपचार गरेको भए UHT treated भनि उल्लेख गर्नु पर्ने
- फ्याट र एस. उन. एफ.प्रतिशत
- दूधको प्याकेटको प्रयोग विधि
- संभव भएमा प्रशोधित दूधमा भएको पोषक तत्वहरू पनि उल्लेख गर्नु पर्छ
- एपभोग गरि सक्नु पर्ने मिति
- एधोगको पूरा नाम ठेगाना
- प्याकिङ प्लाष्टिकमा प्रयोग पछि पुन. प्रयोगको लागि जम्मा गरी बिक्रि गर्ने भनी उपभोक्ताहरूमा जनचेतना जगाउने शब्दहरू उल्लेख गर्नुपर्ने

(१०.२) प्रशोधित दूध दुग्ध पदार्थ बिक्रि वितरण

दूध तथा दुग्ध पदार्थहरू अतिनैसम्बेदनशिल वस्तु एवं दुषित वातावरण, पानी, धुलो आदिले चाडो बिग्रने भएकोले लोडिङ, बिक्रि वितरण गर्दा विशेष होसियार अपनाउनु पर्दछ ।

- प्रशोधित दूधको प्याकेट सफा प्लाष्टिकको क्रेटमा राख्नु पर्दछ ।
- दूधको प्याकेट बिक्रि वितरण गर्न लागु अधि चुहेको छ छैन राम्ररी जाच गरी त्यसको रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूध भण्डारण गर्दा ४सेन्टीग्रेड तापक्रम हुने गरी गर्नु पर्दछ ।
- दूधको भण्डार कोठाको तापक्रम नियमित मापनगरी ठिक छ कि छैन जाच गरी रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।
- प्रशोधित दूधको बिक्रि वितरणमा प्रयोग हुने डेलीभरी भ्यान सफा हुनुको साथै खुल्ला हुनु हुदैन ।
- दूध तथा दुग्ध पदार्थ बिक्रि वितरण गर्ने पसल सफा सुग्ध, प्रत्क्ष्य धामको 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 आदिमा बिक्रि वितरणको लागि प्रोत्साहन गनुि पर्दछ ।

- बिक्रि वितरणको लागि राखेको दूध तथा दुध पदार्थ चिसोमा राखि बिक्रि वितरण गर्नुपर्ने छ । प्रशोधित दूधको प्याकेट न्युतम१०से. भन्दा बढि हुन नदिन कोल्ड चेन पद्धति अपनाउनु पर्दछ ।
- फिर्ता आएको दूधलाई प्रशोधन गरिने दूधमा मिसाउन हुदैन ।
- आयतित धुलो दूध, प्रशोधित दूध तथा दग्ध पदार्थहरु भण्डार कोठामा प्राप्त भएको पमाण र बिक्रि वितरणमा पठाउने र फिर्ता हुने परिमाणको रेकर्ड राख्नु पर्दछ ।
- प्रचलित ऐननियम वमोजिम उचित तवरले गर्नु पर्दछ ।

(११).जनशक्ति

दुग्ध प्रशोधन गर्ने धरेलु तथा व्याच पारश्चुराइजेशन गर्ने दुग्ध उधोगहरुले सम्बन्धित निकायबाट कम्तिमा२ हप्ते साना डेरी दुग्ध उधोगहरुले कम्तिमा १ वर्षे डेरी सम्बन्धीत तालिम प्राप्त व्यक्ति कर्मचारीलाई काममा लगाउनु पर्दछ ।यसै गरी मध्यम ठुला दुग्ध उधोगहरुले डेरी विषय वा सो सरहका विषयहरुमा स्नातक उपाधि हासिल गरेका दक्ष व्यक्ति कर्मचारीलाई काममा राखि त्यसको रेकर्ड समेत राख्नु पर्दछ ।
(दुग्ध उधोगको वर्गिकरण अनुसुची 1 वमोजिम गरिएको छ)

(१२)व्यवहारिक संहित लागु गर्ने प्रक्रिया

यो व्यवहारिक संहित लागु गर्ने प्रथामिक जिम्मेवारी सम्बन्धीत उधोगको हुनेछ । यो व्यवहारिक संहितको अनुगमन गर्न खेहाय वमोजिमको एक समितिको निमार्ण गरिनेछ ।

१. राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्ड(NDDDB)संयोजक
२. खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग(DFTQC)विशेष सल्लाहाकार
३. गुणस्तर तथा नापतौल विभाग(NBSM) विशेष सल्लाहाकार
४. कृषि उन्नकेन्द्र ने.उ.वा.म.स.(AWC FNCCI)सदस्य
५. पशु सेवा विभाग(DLC) सदस्य
६. दुग्ध विकास संस्थान -DDC) सदस्य
७. नेपाल नगरपालिका संध(MUAN) सदस्य
८. नेपाल डेरीएसोउसन(NDA)
९. आवश्यकता अनुसार विषय विशेषज्ञलाई आमन्त्रण गर्न सकिनेछ । सदस्य सचिव समितिको काम कर्तव्य र अधिकार निम्नानुसार हुनेछ ।

(क) संचालित दुग्ध उधोगहरुले रा.दु.वि वोडूमा अनिवार्य दर्ता गरानु पर्नेछ ।

(ख) व्यवहारिक संहितको प्रतिलिपि सबै उधोगहरुले दुग्ध उधोगहरुलाई उपलब्ध गराईने छ ।

(ग) दुग्ध उधोगलाई वार्षिकरुपमा नवीकरण कार्य गर्नु पर्ने छ ।

(घ) व्यवहारिक संहितमा उल्लेख गरिए अनुसारको निर्देशन सम्पूर्ण दुग्ध उधोगहरुले पालना गर्नु पर्ने छ ।

- (ड) समितिले सम्पूर्ण दुग्ध उद्योगहरुको निरिक्षण भ्रमण तथा अनुगमन गर्ने छ ।
- (च) निरिक्षण अनुगमन पश्चात दुग्ध उद्योगहरुलाई आवश्यक सुधारको लागि दिइएको निर्देशन तोकिएको समयावधि भित्र पूरा गर्नु पर्ने छ ।
- (छ) आवश्यक निर्देशन गरिएका दुग्ध उद्योगहरुबाट तोकिएको समयावधि पालना भएनभएको अनुगमन भ्रमण गरी पुन निरिक्षण गरिने छ । यसरी पटक पटक अवसर दिदा पनि हेलचक्राई गरी समयवधि भित्र सुधार नगर्ने दुग्ध उद्योगलाई सम्बन्धीत निकाय समक्ष कारवाहीका लागि सिफारिश गरिने छ ।
- (ज) यस समितिको बैठक कम्तिमा दूई महिनामा एक पटक बस्ने छ ।
- (झ) दुग्ध उद्योगहरुमा स्वच्छ गुणस्तरयुक्त उत्पादनका लागि आवश्यक पर्ने श्रोत जुटाउन विभिन्न निकाय सग समन्वय एव. सहकार्य गर्नेछ ।
- (ञ) यो व्यावहारिक सहित लागु गराउनेको निमित उपरोक्त समितिले आवश्यकता अनुसारको उपसमिति गठन गर्न र कार्य विधि बनाउन सक्नेछ ।
- (ट) खाद्य गुणस्तर तथा पोषण अभिवृद्धि कार्यक्रम काठमाण्डौ महानगरपालिकाको खाद्य प्रयोगशाला वा अन्य प्रयोगशालाबाट प्रशोधित दूधको गुणस्तर परिक्षण गरि आवश्यक सुधारको लागि दुग्ध उद्योगहरुलाई सहयोग गर्नेछ ।
- (ठ) अनुगमनबाट प्राप्त तथ्याङ्कको आधारमा यो व्यावहारिक सहित लागु गर्ने उद्योगहरुलाई समितिको सिफारिसमा राष्ट्रिय दुग्ध विकास बोर्डले प्रमाणिकरण गर्नेछ ।
- (ड) उद्योगले उद्योग निरिक्षण अभिलेख राख्नु पनेछ ।

अनुसुची_१

दुग्ध उद्योगहरुको वर्गिकरण

क्र सं.	उद्योगको प्रकार	दैनिक प्रशोधन क्षमता
१	घरेलु दुग्ध उद्योग	१ ० ० ० लि.भन्दा कम
२	साना दुग्ध उद्योग	१ ,० ० ० देखि १ ०, ० ०० लि.
३	मध्यम स्तरका दुग्ध उद्योग	१ ०, ० ० ०देखि ३० ० ० ०लि.
४	ठुला दुग्ध उद्योग	३०, ० ० ० लि. भन्दा बढी