

खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग तथा लेबलिङ्ग नियमावली, २०७३

खाद्य ऐन, २०२३ को दफा १३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी नेपाल सरकारले देहायका नियमहरू बनाएकोछ ।

परिच्छेद-१

प्रारम्भिक

१. **संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:** (१) यी नियमहरूको नाम “खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग तथा लेबलिङ्ग नियमावली, २०७३” रहेकोछ ।

(२) यो नियमावली तुरुन्त प्रारम्भ हुनेछ ।

२. **परिभाषा:** विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस नियमावलीमा

(क) “ऐन” भन्नाले खाद्य ऐन, २०२३ सम्भन्नु पर्दछ ।

(ख) “मुख्य देखिने भाग” (प्रिन्सिपल डिस्टिन्ट प्यानल) भन्नाले खाद्य पदार्थ प्याक गरिएको कन्टेनरमा उपभोक्ताको दृष्टि पुग्ने भाग सम्भन्नु पर्दछ ।

(ग) “कन्टेनर” भन्नाले खाद्य पदार्थ संकलन, भण्डारण र वितरण गर्दा प्याकेजिङ्गमा प्रयोग गरिने धातु, प्लाष्टिक, काँच, कागज वा अन्य उपयुक्त सामग्रीबाट निर्मित भाँडा, बट्टा, भोला वा पोका सम्भन्नु पर्दछ र सो शब्दले खाद्य पदार्थलाई बेर्ने वा समेटने सामग्रीलाई समेत जनाउने छ ।

(घ) “लेबल” भन्नाले खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग गरिएको कन्टेनरको आवरणमा टाँसिएको, लेखिएको, छापिएको, कुँदिएको, समावेस गरिएको वा अन्य उपयुक्त किसिमले देखाइएको जानकारी वा विवरण सम्भन्नु पर्दछ ।

(ङ) “लेबलिङ्ग” भन्नाले लेबल लगाउने काम सम्भन्नु पर्दछ ।

(च) “खाद्य योगशील” (फुड एडिटिभ) भन्नाले खाद्य पदार्थमा रङ्ग, वास्ना, स्वाद वा अन्य अपेक्षित गुण हासिल गर्न निर्धारित मापदण्ड अनुसारको खाद्य पदार्थ प्रशोधन गर्दा प्रयोग गरिने पदार्थ सम्भन्नु पर्दछ ।

(छ) “लट् संख्या वा ब्याच संख्या” भन्नाले कुनै खाद्य उद्योगमा कुनै शिफ्ट वा निर्धारित समय भित्र उत्पादन गरिएको खाद्य पदार्थको लेबलमा उल्लेख गरिएको संकेत वा संख्या सम्भन्नु पर्दछ ।

(ज) “समिश्रण” (इन्ट्रिडियन्ट) भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थ तयार वा प्रशोधन गर्दा मिसाइने जुनसुकै खान योग्य वस्तु सम्भन्नु पर्दछ ।

(झ) “समूहीकृत नाम” (क्लास नेम) भन्नाले समिश्रणमा प्रयोग गरिने खाद्य पदार्थको प्रचलित नाम सम्भन्नु पर्दछ ।

(ञ) “दावी” भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थको उत्पत्ति, पोषक तत्व, प्रकृति, उत्पादन, प्रशोधन, संरचना वा कुनै अन्य गुणस्तरको सम्बन्धमा उत्पादकले प्रस्तुत गरेको भनाइ सम्भन्नु पर्दछ ।

- (ट) “उपभोक्ता” भन्नाले कुनै उपभोग्य खाद्य पदार्थ उपभोग वा प्रयोग गर्ने व्यक्ति वा संस्था सम्भन्नु पर्दछ ।
- (ठ) “उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि” (बेस्ट बिफोर) भन्नाले सामान्यतया तीन महिना भन्दा बढी अवधि सम्मका लागि प्रयोग गर्न सकिने भनी खाद्य पदार्थका उत्पादकले लेबलमा उल्लेख गरेको अवधि सम्भन्नु पर्दछ ।
- (ड) “अन्तिम उपभोग्य मिति” (युज बाइ डेट वा एक्सपाइरी डेट) भन्नाले सामान्यतया तीन महिनाको म्याद भित्रै प्रयोग गरिसक्नु पर्ने गरी खाद्य पदार्थका उत्पादकले लेबलमा उल्लेख गरेको मिति सम्भन्नु पर्दछ ।
- (ढ) “उत्पादन मिति” (म्यानुफ्याक्चरिङ्ग डेट) भन्नाले प्रशोधन वा प्याकेजिङ्ग भएको मिति सम्भन्नु पर्दछ ।
- (ण) “प्याकेजिङ्ग मिति” भन्नाले खाद्य पदार्थलाई अन्तिम विक्री बिन्दु सम्म रहने गरी प्रारम्भिक कन्टेनरमा प्याक गरिएको मितिलाई सम्भन्नु पर्दछ ।
- (त) “मांसाहारी खाद्य पदार्थ” (नन् भेजेटेरियन फुड) भन्नाले दूध वा दूध मिश्रित खाद्य पदार्थ बाहेक पूरा वा आंशिक रूपमा पशु वा पंक्षी वा माछा वा सामुद्रिक जीव वा ती मध्ये कुनैको सम्मिश्रणयुक्त खाद्य पदार्थ सम्भन्नु पर्दछ ।
- (थ) “शाकाहारी खाद्य पदार्थ” भन्नाले नियम २. को खण्ड (त) मा मांशाहारी खाद्य पदार्थको परिभाषा भित्र पर्ने बाहेकका अरु जुनसुकै खाद्य पदार्थ सम्भन्नु पर्दछ ।
- (द) “तयारी प्याकेजको खाद्य पदार्थ” (प्रिप्याकेज्ड फुड) भन्नाले उपभोक्तालाई विक्री गर्ने प्रयोजनका लागि प्याकेजमा बन्द गरिएको र प्याकेज नखोली खाद्य पदार्थमा कुनै फेरबदल गर्न नसकिने प्याकेज सम्भन्नु पर्दछ ।
- (ध) “सिफारिस” गरिएका भन्नाले अन्तर्राष्ट्रिय, क्षेत्रीय वा राष्ट्रिय स्तरका आधिकारिक संस्थाले सफारिस गरेको मापदण्ड सम्भन्नु पर्दछ ।
- (न) “विभाग” भन्नाले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सम्भन्नु पर्दछ ।
- (प) “महानिर्देशक” भन्नाले विभागको महानिर्देशक सम्भन्नु पर्दछ ।

परिच्छेद-२
लेबल दर्ता तथा नियमन

३. **लेबल स्वीकृत गराउनु पर्ने:** (१) कुनै खाद्य पदार्थ उत्पादकले आफ्नो उत्पादनमा प्रयोग हुने विभिन्न विवरण सहितको लेबल विभाग वा विभाग अन्तरगतका कार्यालयबाट स्वीकृत गराउनु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) बमोजिम दिएको स्वीकृतिको अभिलेख विभाग वा मातहतका कार्यालयले अध्यावधिक राख्नु पर्नेछ ।
४. **खाद्य पदार्थमा लेबल अनिवार्य गर्ने:** (१) स्वदेशी खाद्य उद्योगबाट उत्पादित वा स्वदेशमा प्याकिङ्ग गरिएका वा नेपाल भित्र आयात हुने वा नेपालबाट निकासी हुने खाद्य पदार्थमा लेबल अनिवार्य हुनु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) मा जुनसुकै कुरा लेखिएको भएतापनि नियम २३. मा उल्लेखित वा विभागले नेपाल राजपत्रबाट सूचना वा आदेश जारी गरी लेबल आवश्यक नपर्ने भनी उल्लेख गरिएका खाद्य पदार्थमा लेबल अनिवार्य हुने छैन ।
५. **लेबलको मुख्य देखिने भागको हिस्सा तोक्न सक्ने:** (१) विभागले कुनै खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग गरिएको प्रारम्भिक कन्टेनरको मुख्य क्षेत्रफल मध्ये देहायमा तोकिएको प्रतिशत क्षेत्रफलमा खाद्य पदार्थको नाम, खुद तौल र सो खाद्यको पहिचान जनाउने चित्र, चिन्ह वा संकेत राख्नु पर्नेछ ।
(क) आयातकार वा वर्गाकार कन्टेनरको हकमा मुख्य देखिने भागको कुल क्षेत्रफल (मुख्य देखिने भागको उँचाइ X चौडाइ) मध्ये कम्तिमा ४० प्रतिशत क्षेत्रफल ।
(ख) गोलाकार वा अण्डाकार कन्टेनरको हकमा जम्मा सतहको क्षेत्रफल (उँचाइ X औषत परिधि) को २० प्रतिशत क्षेत्रफल ।
(ग) माथि खण्ड (क) र (ख) अनुरूपको क्षेत्रफल छुट्याउन प्राविधिक कारणले सम्भव नहुने आकारका कन्टेनरका हकमा उपलब्ध कुल क्षेत्रफलको कम्तिमा १० प्रतिशत क्षेत्रफल यस प्रयोजनका लागि छुट्याउनु पर्नेछ ।
(घ) पाँच घन सेन्टीमिटर वा सो भन्दा कम आयतन भएका कन्टेनर वा प्याकेजका हकमा लेबल सम्बन्धी आवश्यक जानकारी छुट्टै कागज वा टेपमा प्रिन्ट गरी नउपकने तवरले कन्टेनर वा प्याकेजमा टाँस्न सकिनेछ । यसरी टाँस गर्दा पुरै जानकारी अटाउन सम्भव नभएमा होलसेल प्याकेजमा सबै विवरण दिने गरी कन्टेनर वा प्याकेजमा खाद्य पदार्थको नाम र खुद तौल मात्र दिन सकिनेछ ।
(२) यस नियमावली अनुसार लेबलमा अनिवार्य रूपमा खुलाउनु पर्ने विवरणको अंक वा अक्षरको साइज अनुसूची-१ बमोजिम हुनु पर्नेछ ।

६. लेबल वा कन्टेनरमा विज्ञापन गर्न नपाइने: (१) खाद्य पदार्थको कन्टेनर वा ज्यापर्स वा प्याकेट वा लेबलमा सम्बन्धित खाद्य पदार्थको आफ्नो विवरण बाहेक अन्य कुनै उत्पादन र सेवाको विज्ञापन वा विज्ञापनजन्य सामग्री प्रकाशन गर्न पाइने छैन ।
- (२) खाद्य पदार्थको लेबलमा चिकित्सक वा सम्बन्धित विशेषज्ञले दिएको कुनै सिफारिस भनी विज्ञापन गर्न पाइने छैन ।

परिच्छेद-३
खाद्य पदार्थको लेबल सम्बन्धमा

७. लेबलिङ्ग गर्दा पालन गर्नु पर्ने कुरा: खाद्य पदार्थको लेबलिङ्ग गर्दा देहायका कुरा पालना गर्नु पर्नेछ :-

- क) भ्रमवा धोखा नहुने गरी लेबलमा प्रष्ट जानकारी वा विवरण खुलाउनु पर्ने ।
- ख) लेबलको विवरण त्रुटीरहित हुने गरीगर्नु पर्ने ।
- ग) खाद्य पदार्थको लेबलमा विवरण प्रस्तुत गर्दा फरक बुझाइ हुने, फरक उपभोग हुने वा फरक महत्व बोध हुने गरी प्रस्तुत गर्न पाइने छैन ।
- घ) विवरण लेबलमा नै जडिएको वा छापिएको र राम्रोसंग टाँसिएको हुनु पर्ने ।
- ङ) अक्षर प्रष्टसंग देखिने, बुझिने र नमेटिने हुनु पर्ने ।
- च) बाह्य आवरण भित्र पर्ने लेबलका विवरण प्रष्ट बुझिने गरी पारदर्शी हुनु पर्ने ।
- छ) लेबल केरमेट गरेको वा पुरानो लेबल माथि नयां लेबल टाँसिएको वा लेखिएको हुन नहुने ।

८. खाद्य पदार्थको नाम उल्लेख हुनपर्ने: लेबलमा खाद्य पदार्थको नाम मुख्य देखिने भागमा प्रष्ट उल्लेख गर्नुपर्नेछ । नाम उल्लेख गर्दा भ्रमपूर्ण वा द्विविधाजनक नहुने गरी चलन चल्तीको नाम वा वैज्ञानिक नाम र उपलब्ध भएसम्म कानुनद्वारा परिभाषित नाम समेत प्रष्ट उल्लेख गरिएको हुनु पर्नेछ ।

९. खाद्य पदार्थमा प्रयोग भएका समिश्रण र योगशीलको नाम उल्लेख गर्नु पर्ने: (१) खाद्य पदार्थ प्रशोधन गर्दा मिसाइएका समिश्रण लेबलमा घट्टो परिमाणको क्रममा उल्लेख गर्नु पर्नेछ । ती मिसाइएका खाद्य पदार्थमा संयुक्त समिश्रण भए ती समिश्रणको छुट्टाछुट्टै नाम कोष्ठभित्र खुलाउनु पर्नेछ ।

- (२) खाद्य पदार्थमा प्रयोग हुने समिश्रण संगै समावेश भई आएको कुनै योगशीलको परिमाण प्रशोधनका लागि प्रविधिक हिसावले पर्याप्त हुने रहेछ भने सो योगशीललाई लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ ।
- (३) खाद्य पदार्थमा प्रयोग भएको कुनै मिश्रित वा कुनै वर्गको समिश्रण सम्बन्धमा लेबलमा विशेष विवरण, चित्र वा संकेतको प्रयोगद्वारा विशेष जोड दिइएको भए त्यस्ता समिश्रणको परिमाण (तौल वा आयतन) प्रष्ट खुलाउनु पर्नेछ ।
- (४) खाद्य पदार्थमा प्रयोग भएको विभिन्न योगशीलको सम्बन्धमा अनुसूची-२ मा उल्लेख गरे अनुसारको समूहगत नाम र योगशीलको नाम वा आई एन एस नम्बर वा अन्य कुनै प्रमाणिक नम्बर लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ ।
- (५) लेबलमा प्रष्ट देखिने गरी ठूला अक्षरमा देहाय अनुसारका जानकारी दिनु पर्नेछ :
 - (क) प्राकृतिक रङ्ग प्रयोग गरिएको भएमा “स्वीकृत प्राकृतिक रङ्गको प्रयोग गरिएको”

- (ख) स्वीकृत कृत्रिम रङ्ग प्रयोग गरिएको भएमा “स्वीकृत कृत्रिम खाद्य रङ्गको प्रयोग गरिएको”
- (ग) प्राकृतिक र कृत्रिम दुवै रङ्गको प्रयोग गरिएको भएमा “स्वीकृत प्राकृतिक र कृत्रिम खाद्य रङ्गको प्रयोग गरिएको”
- (घ) स्वीकृत द्वितीय श्रेणीका परिरक्षी प्रयोग गरिएको भएमा “स्वीकृत द्वितीय श्रेणीका परिरक्षी प्रयोग गरिएको”

स्पष्टीकरण: “रङ्ग” भन्नाले खाद्य पदार्थमा समावेश गर्न सिफारिस गरिएका खान योग्य प्राकृतिक अथवा कृत्रिम रङ्गलाई जनाउँछ, र “परिरक्षी” भन्नाले कुनै खाद्य पदार्थमा किण्वीकरण (फर्मेन्टेसन) वा अम्लीकरण (एसिडिफिकेसन) हुन वा अन्य कुनै किसिमको सङ्घने बिग्रने क्रियालाई रोक्न, दवाउन वा घटाउन प्रयोग गरिने खानयोग्य पदार्थलाई जनाउँछ ।

१०. एलर्जी हुन सक्ने खाद्य पदार्थ उल्लेख गर्नु पर्ने: (१) उपभोक्ताले उपभोग गर्दा एलर्जी हुन सक्ने अनुसूची-३ मा उल्लेखित खाद्य पदार्थको नाम लेबलमा मोटो अक्षरमा उल्लेख गर्नुपर्नेछ ।

(२) माथि उल्लेखित एलर्जी हुन सक्ने खाद्य पदार्थ प्रयोग गरेको भएमा “अमुक (खाद्य पदार्थको नाम) पदार्थ प्रयोग भएको छ” भन्ने वाक्यांश उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

११. खाद्य पदार्थको खुद तौल वा आयतन खुलाउनु पर्ने: (१) लेबलमा ठोस खाद्य पदार्थ भए खुद तौल, भोल पदार्थ वा बाक्लो भोल भए आयतन खुलाउनु पर्नेछ ।

(२) कुनै तरल माध्यममा (पानी, चिनीको घोल, नुनको घोल, फलफूलको रस, भेनेगरमा छुट्टा छुट्टै वा यी तरल पदार्थको मिश्रण) ढुबाइएका खाद्य पदार्थको हकमा तरल छुट्टयाई ठोस पदार्थको हुन आउने ड्रेन्ड वेट उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

१२. उत्पादक वा करार उत्पादकको नाम तथा ठेगाना उल्लेख गर्नु पर्ने: (१) खाद्य पदार्थको लेबलमा उत्पादकको नाम तथा पूरा ठेगाना लेबल स्पष्ट उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ ।

(२) नेपालमा उद्योग वा व्यवसाय गर्न कानून बमोजिम स्वीकृति लिएको कुनै व्यवसायीको निर्देशनमा वा निजको तर्फबाट खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग गर्ने वा लेबल लगाउने काम अरु कसैबाट भएको रहेछ भने त्यस्तो लेबलमा सो प्याकेजिङ्गकर्ताको नाम र ठेगाना पनि खुलाउनु पर्नेछ ।

१३. अनुज्ञापत्र संख्या खुलाउनु पर्ने: (१) खाद्य पदार्थ उत्पादनका लागि विभागबाट प्राप्त अनुज्ञापत्र संख्या मुख्य देखिने स्थानमा उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

(२) खाद्य पदार्थ उत्पादन सम्बन्धमा अन्य कुनै उद्योगसँग प्राविधिक इजाजत संभौता (टेक्निकल लाइसेन्सिङ्ग एग्रीमेन्ट) गरेको भए सो सम्बन्धी विवरण लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ ।

१४. खाद्य पदार्थ पैठारी गर्दा पालना गर्नुपर्ने कुरा: (१) खाद्य पदार्थ पैठारी गर्दा लेबल सम्बन्धमा देहायका कुरा पालना गर्नु पर्नेछ :

- (क) उत्पादकको पूरा नाम र ठेगाना खुलाउनु पर्नेछ ।
 (ख) पैठारीकर्ताको पूरा नाम र ठेगाना खुलाउनु पर्नेछ ।
 (ग) उत्पत्ति भएको मुलुकको नाम
 (घ) अन्य कम्पनीको लागि उत्पादन वा प्याकेजिङ्ग गरिएको भए दुवै पक्षको पूरा नाम र ठेगाना खुलाउनु पर्नेछ ।
 (ङ) पैठारी गरिएको खाद्य पदार्थको लेबलको भाषा सम्भव भए सम्म नेपाली नभए अंग्रेजीमा हुनु पर्नेछ ।
 (च) यस नियमावलीमा व्यवस्था भएका अन्य प्रावधान पालना गर्नु पर्नेछ ।
 (२) उत्पत्ति भएको मुलुक यकिन गर्दा जुन मुलुकमा खाद्य पदार्थ प्रशोधन भएको हो सोही मुलुकलाई उत्पत्ति भएको मुलुक मानिने छ ।

१५. लट् संख्या वा ब्याच संख्या खुलाउनु पर्ने: प्याकेजिङ्ग गरिएको खाद्य पदार्थको कन्टेनरमा लगाइएको लेबलमा अनिवार्य रूपले लट् संख्या वा ब्याच संख्या खुलाउनु पर्नेछ ।

१६. उत्पादन मिति र उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि खुलाउनु पर्ने: (१) प्याकिङ्ग गरिएको खाद्य पदार्थको लेबलमा अनिवार्य रूपले उत्पादन मिति र उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि वा अन्तिम उपभोग्य मिति खुलाउनु पर्नेछ ।

(२) उपनियम (१) बमोजिम उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि राख्दा तीन महीना भन्दा बढी टिक्ने खाद्य पदार्थको हकमा “उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि” उल्लेख गरी महिना र सम्बत खुलाउनु पर्नेछ तथा उपभोग्य मिति तीन महीना भन्दा कम अवधि भएका खाद्य पदार्थको हकमा “अन्तिम उपभोग्य मिति” उल्लेख गरी क्रमशः गते, महिना र सम्बत् खुलाउनु पर्नेछ ।

तर उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि खुलाउँदा उत्पादन वा प्याकिङ्ग मितिले “यति महिना भित्र” र अन्तिम उपभोग्य मितिको हकमा प्याकिङ्ग मितिले “यति दिन भित्र” उपभोग गर्न उपयुक्त हुने भनी उल्लेख गर्न कुनै बाधा पर्ने छैन ।

(३) उपनियम (१) र (२) मा जुनसुकै कुरा लेखिएको भए तापनि अनुसूची-४ मा उल्लेखित खाद्य पदार्थको हकमा उपभोग्य मिति उल्लेख गर्न अनिवार्य हुने छैन ।

१७. खाद्य पदार्थ उपभोग गर्ने विधि उल्लेख गर्न सकिने: खाद्य पदार्थप्रयोग गर्ने तरिका शब्द वा चित्र वा दुवै प्रयोग गरी आवश्यकता अनुसार लेबलमा उल्लेख गर्न सकिनेछ ।

१८. व्यवसायिक पहिचानका चिन्ह वा प्रमाण खुलाउनु सकिने: कुनै व्यापार चिन्ह, गुणस्तर प्रमाण चिन्ह वा अन्य व्यवसायिक पहिचानका चिन्ह भए त्यस्ता चिन्हलाई लेबलमा खुलाउन सकिनेछ ।

१९. लेबलमा प्रस्तुत गरिने विवरणको भाषा: खाद्य पदार्थको लेबलमा यस नियमावली बमोजिम दिनु पर्ने विवरण नेपाली वा अंग्रेजी भाषामा हुनु पर्नेछ ।

तर कसैले चाहेमा थप अन्य कुनै भाषामा पनि विवरण प्रस्तुत गर्न कुनै बाधा पर्ने छैन ।

२०. शाकाहारी र मांसाहारी खाद्य पदार्थको सङ्केत: शाकाहारी खाद्य पदार्थ र मांसाहारी खाद्य पदार्थको भिन्नता देखाउन लेबलमा एउटा सानो वर्गाकार कोठा भित्र शाकाहारी खाद्य पदार्थलाई हरियो रङ्गको र मांसाहारीलाई खैरो रङ्गको थोप्लोले संकेत गर्न सकिनेछ, र अक्षरमा पनि “शाकाहारी” वा “मांसाहारी” उल्लेख गर्न सकिनेछ ।
२१. बिकिरणको प्रयोग खुलाउनु पर्ने: (१) खाद्य पदार्थ उत्पादन वा प्रशोधन गर्दा खाद्य पदार्थमा बिकिरण प्रयोग भएको भए सो व्यहोरा लेबलमा खाद्य पदार्थको नामको लगत्तै पछि खुलाउनु पर्नेछ ।
 (२) बिकिरणको प्रयोग खुलाउँदा कोडेक्स एलिमेन्टरियस कमिशनले सिफारिस गरेको संकेत पनि दिन सकिनेछ ।
 (३) खाद्य पदार्थ प्रशोधन गर्दा प्रयोग गरिएको कुनै समिश्रण बिकिरण प्रयोग गरिएको रहेछ भने सो को जानकारी समिश्रणको सूचीमा दिनुपर्नेछ ।
२२. खाद्य पदार्थको लेबलमा गरिने दावी: (१) खाद्य पदार्थको लेबलमा भिटामिन, खनिज तत्व, प्रोटीन इन्जाइम लगायतका पौष्टिक पदार्थ भएको दावी गरिएको भए ती पौष्टिक पदार्थका परिमाण खुलाएर मात्र दावी गर्न पाइनेछ ।
 (२) खाद्य पदार्थको विज्ञापन वा अन्य प्रचार प्रसारको विवरणमा कुनै कुराको दावी गर्दा आधार खुलाएर मात्र गर्न पाइने छ ।
 (३) खाद्य पदार्थको गुणस्तर वा उत्पत्ति भएको स्थान सम्बन्धमा भ्रमपूर्ण सूचना, भनाई, दावी, डिजाइन, चित्र, प्रस्तुती वा कुनै संक्षिप्त नाम उल्लेख गर्न पाइने छैन ।
 (४) खाद्य पदार्थमा परिरक्षी प्रयोग गरिएको भए त्यसको लेबलमा “पियोर वा प्योर”, “चोखो”, “विशुद्ध”, “शुद्ध” जस्ता शब्दहरू वा अन्य कुनै भुट्टा वा भ्रमपूर्ण दावी वा सङ्केत राख्न पाइने छैन ।
 (५) प्याक गरिएका कुनै पनि खाने तेल, घिउ, वनस्पति घिउ वा यी मा आधारित उत्पादनका लेबलमा “डबल रिफाइन्ड”, “सुपर रिफाइन्ड”, “माइक्रो रिफाइन्ड”, “अल्ट्रा रिफाइन्ड”, “एन्टि कोलेस्ट्रॉल”, “मुटु रोगको लागि”, “कोलेस्ट्रॉल फ्रेन्डली”, “स्याचुरेटेड फ्याट फ्री” लगायतका शब्दावली उल्लेख गर्न पाइने छैन ।
 (६) सोलभेन्टको प्रयोग गरी निकालिएको तेल प्याक गरिएको कन्टेनरको लेबलमा “औद्योगिक प्रयोजनको लागि मात्र” भन्ने वाक्यांश प्रष्ट देखिने गरी उल्लेख भएको हुनु पर्नेछ । खाद्य प्रयोजनको लागि प्रयोग गर्न परेमा प्रशोधन गरी नेपाल सरकारले प्रशोधित तेलको लागि तोकेको अनिवार्य गुणस्तर अनुरूपको हुनु पर्नेछ र लेबलमा “प्रशोधित” भन्ने शब्द पछि सम्बन्धित तेलको नाम उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।
 (७) खाद्य पदार्थमा संतृप्त (स्याचुरेटेड) एकल असंतृप्त (मोनो अनस्याचुरेटेड) बहु असंतृप्त (पोली अनस्याचुरेटेड) र ट्रान्स फ्याटी एसिडको मात्रा भएमा सो को परिमाण ग्राममा खुलाउनु पर्नेछ र कोलेस्ट्रॉलको अंश भएमा सो को परिमाण मिलिग्राममा खुलाउनु पर्नेछ ।

- (८) कुनै खाद्य पदार्थमा वनस्पति घिउ प्रयोग गरिएको भए सो खाद्य पदार्थमा हाइड्रोजेनेटेड फ्याटको प्रतिशत खुलाउनु पर्नेछ ।
- (९) एक जना व्यक्तिको एक पटकको उपभोगमा ०.२ ग्राम भन्दा कम ट्रान्स फ्याट भएमा “ट्रान्स फ्याट मुक्त” भनी उल्लेख गर्न पाइने छ र १०० ग्राम वा १०० मिलिलिटर खाद्य पदार्थमा ०.१ ग्राम भन्दा कम संतृप्त चिल्लो पदार्थ भएमा “संतृप्त चिल्लो पदार्थ मुक्त” भनी दाबी गर्न पाइनेछ ।
- (१०) विभागले तोकेका अन्य विवरण उल्लेख हुनु पर्नेछ ।

२३. लेबल लगाउन अनिवार्य नहुने: यस परिच्छेदमा जुनसुकै कुरा लेखिएको भए तापनि देहायका खाद्य पदार्थमा लेबल लगाउन अनिवार्य हुने छैन:

- (१) शीत भण्डारणमा भण्डारण गरेर वा अन्य कुनै तरिकाले ताजा राखिएका फलफूल तथा सागपातमा,
तर ताजा राखिएको फलफूल तथा सागपात बाहेक क्यानिङ्ग, बोतल बन्दी वा अन्य तरिकाले प्रशोधन गरिएको खाद्य पदार्थलाई यस नियम बमोजिमको छुट दिइने छैन ।
- (२) कन्डेन्सड मिल्क र प्याकेजिङ्ग गरिएको बाहेक अन्य तरल अवस्थाको दूधमा,
- (३) सिङ्गो फुलमा,
- (४) क्यान वा बोतलबन्दी गरिएको वा अन्य तरिकाले प्याकेजिङ्ग गरिएको माछा, मासु भएको खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य विभिन्न किसिमका माछा, मासुमा,
तर मासुको हकमा कुन पशु वा पंक्षीको मासु हो भन्ने कुरा स्पष्ट हुने गरी खुलाउनु पर्नेछ ।
- (५) कुनै होटलमा तयार गरिएको भोजन वा त्यसरी तयार गरिएको भोजनको परिकार सम्बन्धित व्यवसायी आफैले विक्री वितरण गरेमा,
तर भोजन तयार गर्दा प्रयोग गरिएको घिउ, तेलका सम्बन्धमा सो खाद्य वस्तु कुन घिउ, तेल वा चिल्लो पदार्थ प्रयोग गरी बनेको भन्ने जानकारी लिखित रूपमा स्पष्ट हुने गरी राख्नु पर्नेछ ।
- (६) थोक विक्रीको खाद्य पदार्थको कन्टेनर खुद्रा व्यापारीले खोलेर विक्री गरेमा ।
- (७) स्थानीय हाट बजारमा खुल्ला रूपमा विक्री वितरण गरिने कृषि उत्पादन (खाद्यान्न दलहन, तेलहन तथा मसला लगायतका पदार्थ) मा
- (८) विभागले तोकेका अन्य कुरा ।

२४. लेबलमा चेतावनीमूलक सन्देश र संकेत तोक्न सक्ने: (१) विभागले कुनै खास खाद्य पदार्थमा उपभोक्ता हित संरक्षणका लागि चेतावनीमूलक संदेश तथा संकेतको चिन्ह वा चित्र तोक्ने गरी सूचना जारी गर्न सक्नेछ ।

- (२) उपनियम (१) बमोजिमको व्यवस्था विभागले लागु गर्दा सम्बन्धित खाद्य उत्पादकलाई कम्तीमा ६ महिना अगाडि सूचना दिनेछ ।
- (३) उपनियम (१) र (२) सम्बन्धी अन्य व्यवस्था विभागले तोके बमोजिम हुनेछ ।

परिच्छेद-४
खाद्य पदार्थको प्याकेजिङ्ग

- २५. खाद्य पदार्थराख्ने कन्टेनरको छनोट:** (१) खाद्य पदार्थको प्रत्यक्ष सम्पर्कमा आउने प्याकेजिङ्ग सामग्री वा कन्टेनर फुडग्रेडको हुनु पर्नेछ ।
- (२) कुनै पनि खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्गका लागि कन्टेनरको प्रयोग गर्दा देहायका कुरा पालना गर्नुपर्नेछ :
- (क) खिया नलागेका
- (ख) इनामेल वा टिनको लेपन गरिएको भए त्यस्तो लेपन नउष्किएको र टुट्फुट् नभएको
- (ग) तामा वा काँसका भए टिनको लेपन गरिएका
- (घ) मिश्रित धातु, आल्मुनियम र प्लाष्टिकका भए अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप भएका
- (३) टिन वा टिन लेपन गरिएका कन्टेनरमा सिलबन्दी गरी प्याकेजिङ्ग गरिएका खाद्य पदार्थको हकमा देहायका कुरा पालना गर्नुपर्नेछ :
- (क) सबै कन्टेनर सुरक्षित तरिकाले प्याकेजिङ्ग गरी सीलबन्दी गर्नु पर्ने,
- (ख) कन्टेनरको बाहिरी भाग नकुच्चिएको, खिया नलागेको, प्वाल नपरेको, नचुहिने र जोर्नी नफाटेको हुनु पर्ने,
- (४) प्लाष्टिकबाट बनेका प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग गर्दा सिफारिस गरिए अनुसारको मापदण्ड अनुरूपका अनुसूची-५ मा दिइएका प्लाष्टिकबाट निर्मित प्याकेजिङ्ग सामग्री मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (५) प्लाष्टिकबाट बनेका सबै किसिमका प्याकेजिङ्ग कन्टेनर को समग्र माइग्रेसन रेट (टोटल माइग्रेसन रेट) र रंग माइग्रेसन रेट (कलर माइग्रेसन रेट) तोकिएको सीमा भित्र हुनु पर्नेछ ।
- (६) खाद्य पदार्थसंग सोभै वा स्थानान्तरण भै सम्पर्कमा आउने वा आउन सक्ने लेबलको छपाइमा प्रयोग हुने मसी खाद्यस्तरको हुनु पर्नेछ ।
- २६. दूध तथा दुग्ध पदार्थको प्याकेजिङ्ग:** (१) निरोगन तथा जीवाणु हनन गरिएको तरल दूध वा दूधका परिकारलाई तताउने वा बोटलिङ्ग वा फिलिङ्ग गर्ने र सिलबन्दी गर्ने कार्य यान्त्रिक विधिबाट तत्कालै गर्नु पर्नेछ ।
- (२) तापद्वारा उपचार गरिएको तरल दूधलाई अन्तर्राष्ट्रिय, क्षेत्रीय वा राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपका जीवाणु मुक्त गरिएका लचिलो प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा प्याक गर्नु पर्नेछ ।
- (३) सिलिङ्ग मेशिन जडान गर्दा बाहिरी वातावरणको प्रतिकूल प्रभाव पर्न नपाउने गरी तथा कन्टेनर फुटेको वा दूध चुहेको कुरा तुरुन्त जानकारी हुन सक्ने र जानकारी पाउना साथ तत्कालै त्यसको नियन्त्रण गर्न सकिने गरी गर्नु पर्नेछ ।
- (४) प्याकेजिङ्ग कार्य सम्पन्न हुना साथ दूध वा दूधका परिकार लाई आवश्यकता हेरी निर्धारित मापदण्ड अनुसारको शीतभण्डारण कक्षमा भण्डारण गर्नु पर्नेछ ।
- (५) विभागले तोकेका अन्य कुरा पालना गरेको हुनु पर्नेछ ।

- २७. फलफूल तथा तरकारीका उत्पादनको प्याकेजिङ्ग:** (१) फलफूल तथा तरकारीका उत्पादनको प्याकेजिङ्ग गर्दा उपयुक्त प्याकेजिङ्ग सामग्री प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (२) लचिलो प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा प्रशोधित फलफूल तथा तरकारीका उत्पादनलाई प्याकेजिङ्ग गर्दा सिफारिस गरिएका सामग्री प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (३) क्यानिङ्ग गरेका फलफूल, फलफूलको रस र तरकारीका परिकार प्याकेजिङ्ग गर्दा सोही प्रयोजनका लागि मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सिफारिस गरिएका टिनका पाताबाट बनेका कन्टेनर प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (४) फलफूलको रस र तरकारीका परिकार प्याकेजिङ्ग गर्दा हावा नछिर्ने गरी पूर्ण रूपले सिलबन्दी गर्न सकिने मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सिफारिस गरिएका कन्टेनर मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।
- (५) फलफूल, तरकारी वा अन्य खाद्य पदार्थको रस, सर्वत, घोल, सिरप, लेदो, फलफूलको वास्नायुक्त पेय वा अन्य यस्तै पेय पदार्थलाई प्याकेजिङ्ग गर्दा सफा बोतलमा सुरक्षित रूपमा सीलबन्दी गर्नु पर्नेछ ।
तर, सल्फाइटद्वारा उपचार गरिएको फलको रस र गुदी काठका ब्यारेलमा पनि प्याकेजिङ्ग गर्न सकिनेछ ।
- (६) जाम, जेली र मुरब्बा प्याकेजिङ्गका लागि नयाँ डिब्बा, सफा जार, कन्टेनर, बोतल, पोर्सिलिन वा चिनिया माटोका भाँडा, आल्मुनियमका भाँडा तथा विभागबाट स्वीकृत अन्य कन्टेनर प्रयोग गर्न सकिनेछ, र यस्ता कन्टेनरलाई उपयुक्त ढङ्गले सीलबन्दी गर्नु पर्नेछ ।
- (७) अचार प्याकेजिङ्ग गर्दा सफा बोतल, जार, काठका भाँडा, भित्री सतहमा २५० गोजको फुडग्रेड पोलिथिनको अस्तर राखेका टिनका बट्टा वा रोगन लगाएका बट्टा प्रयोग गर्न सकिनेछ, र प्याकेजिङ्ग गरि सके पछि सीलबन्दी गर्नु पर्नेछ ।
- (८) गोलभेंडाको केचप र चटनी प्याकेजिङ्ग गर्दा सफा बोतल प्रयोग गर्नु पर्नेछ । यदि अम्लको अंश ०.५% एसिटिक एसिड भन्दा बढी नहुने भएमा यस प्रयोजनका लागि ओपन टप क्यान प्रयोग गरी राम्रोसंग सिलबन्दी गर्नु पर्नेछ ।
- (९) फलफूलका क्याण्डी, चाना, सुख्खा फलफूल तथा तरकारी उपयुक्त प्लाष्टिक, कागजका थैला, कार्डबोर्ड वा कागजका बाकस, नयाँ टिनका बट्टा, जार र आल्मुनियम तथा अन्य उपयुक्त कन्टेनरमा प्याक गर्नु पर्नेछ ।
- (१०) विभागले तोकेका अन्य कुरा पालना गरेको हुनु पर्नेछ ।

- २८. मासुजन्य खाद्य पदार्थको प्याकेजिङ्ग:** (१) मासुजन्य खाद्य पदार्थको प्याकेजिङ्ग गर्दा प्रयोग गरिने कन्टेनरमा उपयुक्त स्तरका टिन प्लेटबाट निर्मित स्यानेटरी टप क्यान प्रयोग गर्नु पर्नेछ । टप क्यानको भित्रपट्टि गन्धकसंग प्रतिक्रिया नगर्ने रोगन गरिएको हुनु पर्नेछ । कन्टेनरको फिलिङ्ग गर्नेकाम पूरा भएपछि पूर्णरूपले हावा बन्द हुने गरी सिलबन्दी गरिएको हुनुपर्नेछ । प्रयोग गरिने रोगन चिल्लो पदार्थ वा नुनको घोलमा विलिन नहुने खालको हुनु पर्नेछ ।

- (२) सुंगुर वा बंगुर (पोर्क) को तयारी मासु प्याकेजिङ्ग गर्ने टप क्यानको भित्री सतहमा खानयोग्य जिलेटिन वा उपयुक्त चिल्लो पदार्थको रोगन लगाउनु पर्नेछ । उपर्युक्त खाद्य पदार्थ राख्नु भन्दा पहिले वनस्पतियुक्त पार्चमेण्ट पेपरको अस्तर राख्नु पर्नेछ ।
- (३) डिब्बा बन्दी मासु वा मासुजन्य खाद्य पदार्थलाई भण्डारण वा ढुवानी वा विक्री वितरण गर्दा दुषित नहुने गरी प्रशोधन गर्नु पर्नेछ ।
- (४) माछा मासुजन्य अन्य खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्ग गर्दा नियम २५. को प्रतिकुल नहुने गरी गर्नु पर्नेछ ।

२९. प्रशोधित खानेपानीको प्याकेजिङ्ग : (१) प्रशोधित खाने पानी प्याकेजिङ्ग गर्दा सफा, स्वस्थकर, पारदर्शी, नकुच्चिने वा संकुचन नहुने, दुषित वा फोहार नहुने फुडग्रेडको पोलिइथिलिन वा पोलिभिनाइल क्लोराइड (पिभिसी) वा पोलीइथिलिन टेरेप्यालेट (पेट) वा पोलिप्रोपलिन वा पोलीकार्बोनेट बोतल वा जार वा जीवाणुरहित ग्लास बोतल प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

(२) प्रशोधित खाने पानी प्याकेजिङ्ग गरिएका कन्टेनरमा विभागले तोकेको सुरक्षण सील लगाएर मात्र विक्री वितरण गर्नु पर्नेछ ।

३०. खाद्यतेलको प्याकेजिङ्ग : (१) खाने तेल वा चिल्लो पदार्थ प्याकेजिङ्ग गर्दा नियम २५. को प्रतिकुल नहुने गरी गर्नु पर्नेछ ।

(२) खाने तेल वा चिल्लो पदार्थको प्याकेजिङ्गका लागि आवश्यक पर्ने कन्टेनर निर्माणमा प्रयोग गरिने टिनका पाता सिफारिस गरिएको मापदण्ड अनुसारका हुनु पर्नेछ ।

(३) लचिलो प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा खाने तेल वा चिल्लो पदार्थलाई प्याकेजिङ्ग गर्दा सिफारिस गरिएका सामग्री प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

(४) प्रशोधित वनस्पति तेलको प्रत्येक कन्टेनरको लेबलमा “प्रशोधित (तेलको नाम) तेल” भनी उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

(५) आयातित प्रशोधित तेल रिप्याकिङ्ग गरी विक्री वितरण गर्नेका हकमा प्रत्येक कन्टेनरको लेबलमा “आयातित प्रशोधित अमुक (तेलको नाम) तेल” भनी उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

(६) आयातित रेपसिड (तोरी गोडा) बाट स्वदेशमै उत्पादित खाने तेलको प्रत्येक कन्टेनरको लेबलमा “आयातित रेपसिडबाट उत्पादित” भनी उल्लेख गर्नु पर्नेछ ।

३१. “थोक विक्री प्याकेज” र “बहुप्याक प्याकिङ्ग” खुलाउनु पर्ने कुरा : (१) “थोक विक्री प्याकेज” (होलसेल प्याकेज) वा “बहुप्याक प्याकिङ्ग” (मल्टिप्याक प्याकिङ्ग) को लेबलमा खाद्य पदार्थको निकासी पैठारी, ढुवानी, भण्डारण तथा ओसार पसारमा अपनाउनु पर्ने सावधानी सम्बन्धी सूचना वारे वस्तुको नाम, संख्या, परिमाण, पैठारी भएको मुलुक, उत्पादनकर्ता, आयात वा निर्यातकर्ता र अन्य भन्सार कार्यालयका सरोकारका विवरण खुलाउनु पर्नेछ ।

(२) कुनै कन्टेनर वा प्याकेजको सतह १०० वर्ग से. मि. भन्दा कम भएमा त्यस्ता कन्टेनर वा प्याकेजमा समिश्रणको विवरण, लट नं. वा ब्याच नं., पोषक पदार्थको विवरण र सो खाद्य पदार्थ प्रयोग गर्ने तरिका सम्बन्धी विवरण खुलाइरहनु पर्ने छैन ।

तर त्यस्ता विवरण थोक विक्री प्याकेज वा बहुप्याक प्याकिङ्गमा भने खुलाउनु पर्नेछ ।

(३) कुनै कन्टेनर वा प्याकेजको सतह ३० वर्ग से. मि. भन्दा कम भएमा त्यस्ता कन्टेनर वा प्याकेजमा उत्पादन मिति वा प्याकेजिङ्ग मिति, उपभोग गर्न उपयुक्त अवधि र अन्तिम उपभोग्य मिति खुलाइरहनु पर्ने छैन ।

तर त्यस्ता विवरण थोक विक्री प्याकेज वा बहुप्याक प्याकिङ्गमा भने खुलाउनु पर्नेछ ।

व्याख्या :

यस नियमको प्रयोजनका लागि “थोक विक्री प्याकेज” (होलसेल प्याकेज) भन्नाले “कुनै खाद्य पदार्थको उत्पादनकर्ता वा वितरकले खुद्रा विक्री गर्ने प्रयोजनका लागि उत्पादन गरिएका धेरै संख्याका साना प्याकलाई सुरक्षित ढुवानी र थोक वा खुद्रा बिक्रेतालाई विक्री वितरण गर्ने उद्देश्यले कागज वा काठ वा प्लाष्टिक वा अन्य त्यस्तै ठुला कन्टेनरमा गरिएको प्याकेजिङ्ग सम्भन्तु पर्दछ” र “बहुप्याक प्याकिङ्ग” (मल्टिप्याक प्याकिङ्ग) भन्नाले “खुद्रा व्यापारको प्रयोजनका लागि दुई वा दुईभन्दा बढी संख्यामा अलग अलग प्याक गरिएका उहि खाद्य पदार्थका समान परिमाण र नाप भएका छुट्टाछुट्टै वा समग्र प्याकेज सम्भन्तु पर्दछ” ।

परिच्छेद-५
विविध

३२. **कृत्रिम गुलियो पदार्थको मात्रा खुलाउनु पर्ने:** (१) कुनै खाद्य पदार्थमा क्यालोरीरहित कृत्रिम गुलियो पदार्थ प्रयोग गर्दा तोकिएको मापदण्डको परिधि भित्र रही गर्नु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) बमोजिम कृत्रिम गुलियो पदार्थ प्रयोग गरेको भए लेबलमा देहायका कुरा प्रष्ट देखिने गरी खुलाउनु पर्नेछ :
(क) यस खाद्य पदार्थमा ..यति..(अंकमान) मिलिग्राम प्रति किलोग्राम “कृत्रिम (गुलियो पदार्थको नाम) गुलियो पदार्थ” प्रयोग गरिएको
(ख) बालबालिकाको लागि प्रयोग गर्न अनुपयुक्त
३३. **क्याफिनको मात्रा खुलाउनु पर्ने:** (१) कुनै खाद्य पदार्थमा क्याफिन प्रयोग गर्दा तोकिएको मापदण्डको परिधि भित्र रही गर्नु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) अनुसार खाद्य पदार्थमा क्याफिनको प्रयोग गरिएको भए तोकिएको मापदण्डको परिधि भित्र रही सो को मात्रा र बालबालिका तथा गर्भवती महिलाको लागि उपयुक्त नभएको व्यहोरा प्रष्ट देखिने गरी लेबलमा खुलाउनु पर्नेछ ।
३४. **फलको रस वा अंशको आधार खुलाउनु पर्ने:** मापदण्डमा तोकिए बमोजिमको परिमाणमा फलको रस वा अंश राखिएको भए मात्र कुनै पेय पदार्थलाई फलमा आधारित पेय भनी लेबलमा उल्लेख गर्न पाइनेछ ।
३५. **चिनी नराखिएको खाद्य पदार्थको दावी:** कुनै पनि खाद्य पदार्थमा वाह्य श्रोतबाट चिनी नराखिएको भए मात्र “चिनी नराखिएको (नो एडेड सुगर)” भनी लेबलमा उल्लेख गर्न पाइने छ ।
३६. **मोनोसोडियम ग्लुटामेटको प्रयोग:** (१) कुनै खाद्य पदार्थमा वाह्य श्रोतबाट मोनोसोडियम ग्लुटामेट प्रयोग गर्दा तोकिएको मापदण्डको परिधि भित्र रही गर्नु पर्नेछ ।
(२) उपनियम (१) बमोजिम मोनोसोडियम ग्लुटामेट प्रयोग गरेको भए लेबलमा प्रष्ट देखिने गरी “१२ महिना भन्दा कम उमेरका शिशुको लागि प्रयोग गर्न निषेधित” भनी खुलाउनु पर्नेछ ।
(३) वाह्य श्रोतबाट मोनोसोडियम ग्लुटामेट प्रयोग नगरिएको भए मात्र सो खाद्य पदार्थलाई “मोनोसोडियम ग्लुटामेट नराखिएको (नो एडेड मोनोसोडियम ग्लुटामेट)” भनी लेबलमा उल्लेख गर्न पाइनेछ ।

- ३७. परिक्षण गर्न सकिने:** (१) कन्टेनरको मापदण्ड वा कन्टेनर भित्रको खाद्य पदार्थ र लेबलमा भएको विवरण फरक रहेको मनासिब माफिकको आधार भएमा वा शंका लागेमा खाद्य निरिक्षकको सिफरिसमा विभागले लेबल कन्टेनर, प्याकेट, च्यापर्स लगायतका विषयमा कुनै आधिकारिक प्रयोगशालामा परिक्षणका लागि पठाउन सक्नेछ ।
- (२) उपनियम(१) अनुसारको कार्य सम्पादन गर्ने प्रयोजनका लागि नमुना लिंदा खाद्य नियमावली अनुसारको प्रकृया पुऱ्याउनु पर्नेछ ।
- ३८. नियमावली आकर्षित नहुने:** कुटनैतिक नियोगले आफ्नै प्रयोजनका लागि पैठारी गरेको वा करमुक्त पसलका लागि पैठारी गरिने विवरण खुलाइएको खाद्य पदार्थमा यो नियमावली आकर्षित हुने छैन ।
- ३९. मापदण्ड बनाउन सक्ने:** (१) विभागले खाद्य स्तर निर्धारण समितिको परामर्शमा खाद्य पदार्थको लेबल वा कन्टेनर वा खाद्य पदार्थमा पोषक तत्वको लेबल (न्यूट्रिसन लेबलिङ्ग) सम्बन्धमा आवश्यकता अनुसार मापदण्ड बनाउन सक्नेछ ।
- (२) उपनियम (१) बमोजिम बनाइएको मापदण्ड विभागले सर्वसाधारणको जानकारीको लागि नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन गर्नु पर्नेछ ।
- (३) उपनियम (२) बमोजिमको मापदण्ड सूचना जारी भएको ६ महिना पछि मात्र लागु हुनेछ ।
- ४०. चेतना जगाउन सक्ने:** विभागले खाद्य पदार्थको लेबलिङ्ग तथा त्यसको मापदण्डका विषयमा सरोकारवालासंगको सहकार्यमा सचेतना कार्य संचालन गर्नसक्नेछ ।
- ४१. निर्देशिका बनाई लागु गर्न सक्ने:** यस नियमावली बमोजिम गर्नु पर्ने काम कारवाहीलाई व्यवस्थित गर्नको लागि विभागले आवश्यक निर्देशिका बनाई लागू गर्न सक्नेछ ।
- ४२. अनुसूची हेरफेर र थपघट:** नेपाल सरकारले राजपत्रमा सूचना प्रकाशन गरी आवश्यकता अनुसार अनुसूचीमा हेरफेर वा थपघट गर्न सक्नेछ ।

अनुसूची

अनुसूची-१: लेबलमा उल्लेख गर्ने अंक (संख्या) एवं अक्षरको साइज सम्बन्धमा (नियम ५. को उपनियम (२) संग सम्बन्धित)

(क) कन्टेनर भित्र रहने खाद्य पदार्थको खुद तौल वा आयतन अनुसारका विभिन्न साइजका कन्टेनरका लेबलमा खुलाउनु पर्ने अंकको हुनु पर्ने न्युनतम उँचाइ :

कन्टेनरमा रहने खाद्य पदार्थको खुद तौल	लेबलमा खुलाउनु पर्ने अंकको हुनु पर्ने न्युनतम उँचाइ (मि.मि.)	
	साधारण प्रिन्ट भएमा	कन्टेनरमा कुँदिएको भएमा
५० ग्राम वा एम.एल. सम्म	१	२
५० ग्राम वा एम.एल. भन्दा बढि २०० ग्राम वा एम.एल. सम्म	२	४
२०० ग्राम वा एम.एल. भन्दा बढि १ केजी वा लिटर सम्म	४	६
१ केजी वा लिटर भन्दा बढि	६	८

- (ख) यस नियमावलीको नियम ७., ८., ९., १०., १२., १४., १५., १६., १७., १८. र २०. अनुसार अनिवार्य विवरण खुलाउन प्रयोग हुने अक्षरको साइज साधारण प्रिन्टको हकमा अक्षरको उँचाइ घटिमा १ मि.मि. र कन्टेनरमा कुँदिएको हकमा अक्षरको उँचाइ घटिमा २ मि.मि. हुनु पर्नेछ ।
- (ग) यस नियमावलीको नियम ११., १३., २१, २२., र २४. मा व्यवस्था भए अनुसार लेबलमा अनिवार्य खुलाउनु पर्ने विवरण को अक्षरको उँचाइ घटिमा ३ मि.मि. हुनु पर्नेछ ।
- (३) उपनियम (१) र (२) को व्यवस्था लागु गर्दा विभागले सम्बन्धित खाद्य पदार्थ उत्पादकलाई १ वर्ष अगाडी सूचना दिनेछ ।

अनुसूची-२: योगशीलको समूहगत नाम
(नियम ९. को उपनियम (४) संग सम्बन्धित)

एसिडिटी रेगुलेटर
फोर ट्रिटमेण्ट एजेन्ट
एन्टी केकिङ्गएजेन्ट
फोमिङ्गएजेन्ट
एन्टीफोमिङ्ग एजेन्ट
जेलिङ्ग एजेन्ट
एन्टीअक्सिडेन्ट
ग्लेजिङ्ग एजेन्ट
ल्विचिङ्ग एजेन्ट
ह्युमेक्टेन्ट
बल्किङ्गएजेन्ट
परिरक्षी (प्रिजर्भेटिभ)
कार्बोनेटिङ्गएजेन्ट
प्रपेलेण्ट
रङ्ग (कलर)
रेजिङ्गएजेन्ट
कलर रिटेन्सन एजेन्ट
सेक्वेस्ट्रेण्ट
इमल्सीफायर
स्टेबिलाइजर
इमल्सीफाइङ्ग सल्ट
स्वीटनर
फर्मिङ्गएजेन्ट
थिकेनर
फ्लाभर इन्हेन्सर

अनुसूची-३: एलर्जी हुन सक्ने खाद्य पदार्थको नाम
(नियम १०. को उपनियम (१) संग सम्बन्धित)

- क) गहुँ, जौ, ओट् जस्ता ग्लुटेनयुक्त अन्न
- ख) फुल वा फुल मिश्रित पदार्थ
- ग) माछा वा त्यसका परिकार
- घ) बदाम, भटमास वा यी खाद्य पदार्थ मिश्रित परिकार
- ङ) दूध वा दूधका परिकार
- च ओखर, काजु, पेस्ता जस्ता विभिन्न किसिमका नट
- छ) १० मि.ग्रा.प्रति किलोग्राम भन्दा बढी परिमाणको सल्फर डाइअक्साइड्
- ज) विभागले तोकेको अन्य विवरण

अनुसूची-४: उपभोग्य मिति उल्लेख गर्न अनिवार्य नभएका खाद्य पदार्थ
(नियम १६. को उपनियम (३) संग सम्बन्धित)

- (क) विभिन्न प्रकारका वाइन
- (ख) आयतनको हिसावले दश प्रतिशत वा सो भन्दा बढी अल्कोहल भएको पेय
- (ग) भिनेगार
- (घ) ठोस अवस्थाको चिनी (सोलिड सुगर)

अनुसूची-५: प्लाष्टिकबाट निर्मित प्याकेजिङ्ग सामग्री
(नियम २५. को उपनियम (४) संग सम्बन्धित)

सिफारिस गरिए अनुसारको मापदण्ड पूरा गर्ने देहायका प्लाष्टिकजन्य सामग्री मात्र खाद्य पदार्थ प्याकेजिङ्गमा प्रयोग गर्न सकिनेछ :

- (क) पोलिथिलिन
- (ख) स्टाइरिन पोलिमर्स
- (ग) पोली भिनाइल क्लोराइड (पिभिसी)
- (घ) पोली प्रोपलिन
- (ङ) आयोनोमर रेजिन
- (च) इथाइलिन एक्रिलिक एसिड
- (छ) पोलीइथिलिन टेरिफाथालेट्स (पेट)
- (ज) नाइलन ६ पोलिमर
- (झ) इथिलिन भिनाइल एसिडेट
- (ञ) इथिलिन मेथा एक्रिलिक एसिड