



उद्योग वाणिज्य सन्देश

मासिक

CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY - CHITWAN (NEWSLETTER)

वर्ष २८, अंक १२, फागुन/चैत्र २०७९

March/April 2023

व्यवसायीहरूलाई मिसम्याच सम्बन्धी अभिमुखीकरण कार्यक्रम



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ चैत्र २१ गते मिसम्याच सम्बन्धी अभिमुखीकरण कार्यक्रम उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको आयोजनामा सम्पन्न भएको थियो। कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठले करका बारेमा राम्रोसँग जानकारी नभएर व्यवसायीहरू करमा मिसम्याचमा परेको बताउँदै उहाँले व्यवसायीहरूलाई मिसम्याचका बारेमा जानकारी दिने उद्देश्यले यस कार्यक्रमको आयोजना गरिएको बताउनु भयो।

कार्यक्रममा स्रोत व्यक्ति एवं आन्तरिक राजश्व कार्यालयका प्रमुख कर अधिकृत निरन भट्टराईले व्यवसायीहरूलाई मिसम्याचका बारेमा जानकारी गराउनुभएको थियो। उहाँले व्यवसायीहरूका गुनासाहरू सम्बोधन गर्दै करका नियमहरूका बारेमा पनि जानकारी गराउनुभएको थियो। कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका वरिष्ठ उपाध्यक्ष सुमनकुमार श्रेष्ठले कार्यक्रममा उपस्थित सम्पूर्णलाई धन्यवाद ज्ञापन गर्दै संघले व्यवसायीहरूलाई पर्ने करका समस्याका बारेमा

...बाँकी ३ पेजमा

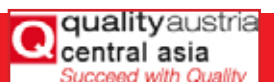
चितवनका सौन्दर्य व्यवसायीलाई सौन्दर्य प्रसाधनका सामाग्री र प्रयोगका बारेमा अभिमुखीकरण तालिम

उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ चैत्र २६ गते एक दिने सौन्दर्य प्रसाधनका सामाग्रीहरूका बारेमा अभिमुखीकरण तालिम दिइएको थियो। उद्योग वाणिज्य संघ चितवन र परेली अलकेयर प्रोडक्टको संयुक्त आयोजनामा

भएको कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका उपाध्यक्ष राजेन्द्र ओलीले स्वास्थ्य र सौन्दर्यता एक अर्काका परिपूरक भएकाले सौन्दर्य प्रसाधनका सामाग्री प्रयोग गर्दा स्वास्थ्यलाई ख्याल गर्नुपर्ने बताउनु भयो। उहाँले सौन्दर्य व्यवसायी र पेसालाई

(जि.प्र.का.द.नं. ५/०८८/०५०, वि.जि.ह.द.नं. ६/०८८/०५०)

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED CHAMBER



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन, फोन: ०५६-५९६९०८, ५९६२०८, ५९६३०८

URL : www.ccichitwan.org.np, Email: info@ccichitwan.org.np

प्रकाशक

उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन

लक्ष्य (Mission)

उद्योगी तथा व्यवसायीहरूको हक हितको संरक्षण तथा सम्बर्द्धन गर्दै स्थानीय आर्थिक तथा सामाजिक विकासको माध्यमबाट राष्ट्रिय अर्थतन्त्रको विकासमा योगदान पुऱ्याउने ।

परिकल्पना (Vision)

आफ्नो कार्यक्षेत्र भित्र संचालित उद्योग तथा अन्य व्यवसायलाई गुणस्तरीय र प्रतिस्पर्धी बनाउादै बढि आर्थिक क्रियाकलापको सम्भावना भएको कृषि तथा पर्यटन क्षेत्रको विकासलाई निरन्तरता दिदै स्वास्थ्य सेवा र शिक्षा क्षेत्रलाई विकसित गरी प्रवर्द्धन गर्न आवश्यकतामा आधारित सेवा प्रदान गर्ने ने तृत्वदायी संस्थाका रूपमा संघलाई विकसित गर्ने ।

गुणस्तर नीति (Quality Policy)

उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन, चितवन जिल्ला भित्रका उद्योग व्यापार क्षेत्रको धाता सङ्गठन भई दक्ष जनशक्तिको माध्यमद्वारा राज्यको नीति नियमसङ्गत सेवाग्राही सन्तुष्टीको माध्यमबाट गुणस्तरीय उद्देश्यहरूलाई निरन्तर परिष्कृत गर्दै एक प्रभावकारी संस्थाको रूपमा विकसित हुन प्रतिबद्ध छ ।

प्रकाशन समिति

संयोजक:

विज्ञानलाल श्रेष्ठ - कार्यसमिति सदस्य

सदस्यहरू:

शिवप्रसाद ओम्का, दुर्गाप्रसाद गौतम, रोहितकुमार श्रेष्ठ, यमप्रसाद घिमिरे, उद्धव जोशी, महादीप श्रेष्ठ

सल्लाहकारहरू:

राजेन्द्र ओली, सिद्धार्थलाल चुके, रामशरण सिलवाल

सम्पादक:

गणेश सुवेदी- कार्यक्रम अधिकृत

ले-आउट / डिजाइन:

सन्देश पौडेल - सूचना प्रविधि अधिकृत



आवश्यक पर्ने कुनै कार्यक्रम भएमा संघले आयोजना गर्ने जानकारी गराउनुभएको थियो । कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका कार्यकारिणी सदस्य एवं संघको तालिम संयोजक योगिता पियाले स्वागत गर्दै कार्यक्रमले नयाँ प्रविधिका बारेमा अद्यावधिक बनाउने बताउँदै उहाँले कार्यक्रम अवधिभर सक्रिय रूपमा सहभागी भएर लाभान्वित हुन अनुरोध गर्नुभएको थियो । कार्यक्रममा परेली अलकेयर प्रोडक्टका डाइरेक्टर भानु ढुङ्गानाले परेली अलकेयरबाट उत्पादित सौन्दर्य प्रसाधनका सामाग्रीहरूका बारेमा जानकारी दिनुभएको थियो । सौन्दर्यकर्मी संगठनका केन्द्रीय उपमहासचिव बालकुमारी रानाभाटले सिकाइले नै नयाँ ज्ञान बढुल्ने बताउनु भएको थियो । कार्यक्रमका प्रमुख प्रशिक्षक छाला विशेषज्ञ काठमाण्डौ मोडल हस्पिटलका डाक्टर एलिज अर्यालले सौन्दर्य व्यवसायीहरूलाई सौन्दर्य प्रसाधनका सामग्री प्रयोगका बारेमा प्रशिक्षण दिनुभएको थियो । उहाँले प्रशिक्षार्थीहरूबाट आएका गुनासाहरूलाई समेत सम्बोधन गर्नुभएको थियो । कार्यक्रममा संघका कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर के.सी, परेली अलकेयरका प्रोडक्ट डाइरेक्टर रिना ओम्का, भरतपुर थर्मो सेन्टरका इन्द्रकला भुषाल, चितवन नवलपुर थर्मो सेन्टरका विनोदजी लगायत १०० जना सौन्दर्य व्यवसायीहरूको उपस्थिति रहेको कार्यक्रम उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको कार्यकारिणी सदस्य एवं तालिम संयोजक योगिता पियाको अध्यक्षतामा सम्पन्न भएको थियो । उक्त कार्यक्रम संघका कार्यक्रम अधिकृत गणेश सुवेदीले सञ्चालन गर्नुभएको थियो ।

...वाँकी

होस् या अन्य व्यवसायिक समस्याहरू समाधान गर्न लागि रहेको उक्त कार्यक्रम संघका कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर के.सीले सञ्चालन गर्नुभएको थियो । कार्यक्रम संघका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठको अध्यक्षतामा सम्पन्न भएको थियो ।

अध्यक्ष एवम् पदाधिकारी लगायत व्यवसायीहरूको उपस्थिति रहेको उक्त कार्यक्रम संघका कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर के.सीले सञ्चालन गर्नुभएको थियो । कार्यक्रम संघका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठको अध्यक्षतामा सम्पन्न भएको थियो ।

स्ट्रिट फूडको स्वच्छता विषयक अन्तरक्रिया कार्यक्रम



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ चैत्र २९ गते एक दिने स्ट्रिट फूडको कार्यविधि सम्बन्धी सरोकारवालाहरूसँग अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो । “हामी सबैको प्रतिबद्धता, खाद्य पदार्थमा स्वच्छता” भन्ने मुल नारा सहित नेपाल सरकार कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको आयोजना, खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय चितवनको व्यवस्थापन तथा उद्योग वाणिज्य संघ चितवन र किराना व्यवसायी संघ चितवनको सहकार्यका कार्यक्रम भएको थियो । कार्यक्रम स्ट्रिट फूड व्यवस्थापन तथा स्वच्छता सम्बन्धी कार्यविधि तयारीका बारेमा सरोकारवालाहरूलाई जानकारी गराउने उद्देश्यले आयो

जना गरिएका थियो । कार्यक्रममा विभागका वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत भिमप्रसाद पुलामीले सडक खाना (स्ट्रिट फूड) को स्वच्छता अभ्यास सम्बन्धी कार्यविधि बन्न लागेको र बन्न लागेको कार्यविधिको बारेमा जानकारी गराउँदै उहाँले खाद्य विभागले निर्धारण गरेको मापदण्ड पुर्‍याएर मात्र स्ट्रिट फूडको विक्री वितरण गर्न पाइने बताउनु भयो । कार्यक्रममा खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण विभाग महानिर्देशक डा. मतिना जोशी वैद्य, जिल्ला प्रशासन कार्यालय चितवनका सहायक प्रमुख जिल्ला अधिकारी राजुप्रसाद पौडेल, भरतपुर महानगरपालिका वडा नं. १ का वडा अध्यक्ष केशव महर्जन लगायतले मन्तव्य राख्नुभएको थियो । कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ चितवनका तृतीय

उपाध्यक्ष सिरिष पन्त, भरतपुर महानगरपालिकाका कर अधिकृत जीवलाल कुँवर, किराना व्यवसायी संघ चितवनका अध्यक्ष हरिराज पौडेल, होटल व्यवसायी संघ चितवनका अध्यक्ष केशव हड्खोले, उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका कार्यक्रम अधिकृत

गणेश सुवेदी लगायत सरोकारवालाहरू गरी ६६ जनाको उपस्थिति रहेका कार्यक्रम बरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत मोहन कृष्ण महर्जनको अध्यक्षतामा सम्पन्न भएको थियो ।

सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण तथा नियमन गर्न बनेको ऐन कार्यान्वयन सम्बन्धी अभिमुखीकरण



उद्योग वाणिज्य संघ चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ चैत्र २९ गते एक दिवसीय सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण तथा नियमन गर्न बनेको ऐन कार्यान्वयन गराउने सम्बन्धी अभिमुखीकरण कार्यक्रम स्वास्थ्य पत्रकार मञ्च नेपाल र उद्योग वाणिज्य संघ चितवनको आयोजनामा सम्पन्न भएको थियो । कार्यक्रममा सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण गर्न बहुक्षेत्रीय सहकार्यको आवश्यकता रहेको सरोकारवालाहरूले औँल्याएका थिए । सुर्तीजन्य पदार्थ सेवनका कारण नेपालमा वर्षेनी २७ हजार जनाको मृत्यु हुने गरेकाले सुर्तीजन्य पदार्थको नियन्त्रणका लागि सबै पक्षबिच सहकार्य हुनुपर्नेमा सहभागीहरूको जोड थियो । अभिमुखीकरण कार्यक्रममा वक्ताहरूले सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण गर्ने ऐन बने पनि कार्यान्वयन हुन नसकेकोमा चिन्ता व्यक्त गरेका थिए । कार्यक्रममा कार्यपत्र प्रस्तुत गर्दै स्वास्थ्य कार्यालय चितवनका

प्रमुख दुर्गादत्त चापागाउँले नेपालमा प्रत्येक वर्ष २७ हजार १०० मानिसको मृत्यु सुर्तीजन्य पदार्थको कारणले हुनेगरेको जानकारी गराउँदै सुर्तीजन्य पदार्थ नियमन गर्ने ऐन बनेपनि कार्यान्वयन गर्न जटिल हुने गरेको चापागाउँले बताउनु भयो । उहाँले सुर्तीजन्य पदार्थ प्रयोग गर्ने विश्वका मानिसमध्ये ८० प्रतिशत विकासोन्मुख मुलुकका नागरिक रहेको पनि बताउनु भयो । सन् २०२० मा भएको अध्ययन अनुसार विश्वमा २२.३ प्रतिशत मानिसले सुर्तीजन्य पदार्थको सेवन गरेको तथ्य रहेको चापागाउँले जानकारी गराउँदै त्यसमध्ये ३६.७ प्रतिशत पुरुष र ७.८ प्रतिशत महिला बताउनु भयो । नेपालमा २४.१ प्रतिशत मानिसले सुर्तीजन्य पदार्थ सेवन गर्ने गरेको तथ्य चापागाउँले प्रस्तुत गर्नुभयो । त्यसमध्ये ४०.१ प्रतिशत पुरुष र १० प्रतिशत महिला रहेको पनि



उहाँले जानकारी दिनुभयो । यस्तै २८.९ प्रतिशत मानिसले (धुम्रपान वा धुँवारहित) सेवन गर्ने गरेको तथ्य सन् २०१९ मा भएको एस.टिइ.पिएस. सर्वेले देखाएको चापागाईंले जानकारी दिनुभयो । चापागाईंले प्रस्तुत गर्नुभएको तथ्याङ्कअनुसार धुम्रपान गर्ने १७.१ प्रतिशत मध्ये २८ प्रतिशत पुरुष र ७.५ प्रतिशत महिला रहेका छन् । विद्युतीय चुरोट प्रयोग गर्नेहरू ०.८ प्रतिशत छन् । यो संख्या बढ्दै गएको छ । सुर्तीजन्य पदार्थको सेवनका कारण मुटुरोग, श्वासप्रश्वास सम्बन्धी रोगको जोखिम बढी हुने उहाँले बताउनु भयो । कार्यक्रममा नेपाल चिकित्सक संघका अध्यक्ष डा. अनिल विक्रम कार्कीले सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण गर्न सके नसर्ने रोगको जोखिमबाट बच्न सकिने बताउनु भयो । उहाँले २० मिनेट मात्रै धुम्रपान नगर्दापनि उच्च रक्तचाप, पल्स रेट र शरीरको तापक्रम सामान्य अवस्थामा ल्याउन सकिने उहाँको भनाइ छ । आठ घण्टा धुम्रपान नगर्दा ९३.७५ प्रतिशत निकोटिन लेभल घट्ने, दुई हप्ता धुम्रपान नगर्दा रक्तसञ्चार र दाँतमा गमको मात्रा

सामान्य अवस्थामा आउने कार्कीले जानकारी दिनुभयो । डा. कार्कीले सुर्तीजन्य पदार्थको प्रयोग न्यूनीकरण गर्नुपर्नेमा जोड दिनुभयो । चुरोटको धुँवामा ४ हजार प्रकारका केमिकल हुने भन्दै उहाँले ५० वटाले क्यान्सर बनाउने जानकारी दिनुभयो । कार्यक्रममा एक्सन नेपालका अध्यक्ष आनन्दबहादुर चन्दले सुर्तीजन्य पदार्थको कर र मूल्य बढाउन सकेपनि केही हदसम्म नियन्त्रण गर्न सकिने बताउनुभयो । दक्षिण एसियामा सबै भन्दा सस्तो सुर्तीजन्य सामग्री नेपालमा रहेको भन्दै उहाँले यसको मूल्य बढाउनु पर्नेमा जोड दिनुभयो । कार्यक्रममा भरतपुर महानगरपालिका प्रमुख रेनु दाहालले सुर्तीजन्य पदार्थको नियन्त्रण प्रयास गरिएको भए तापनि निरन्तरता दिन नसकिएको बताउनुभएको थियो । उहाँले सुर्तीजन्य पदार्थ नियन्त्रण गर्न सधैं लागि पर्ने प्रतिबद्धता व्यक्त गर्नुभएको थियो । कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ चितवनका तृतीय उपाध्यक्ष सिरिष पन्त, विभिन्न सञ्चार माध्यमका पत्रकार एवं सरोकारवाला निकायका प्रतिनिधिहरूको उपस्थितिमा रहेको थियो ।



Chamber Guest House

Under the Management of Chamber of commerce & Industry-Chitwan



Contact :

Bharatpur metropolitan city-1,
Narayangarh, Chitwan

info@ccichitwan.org.np,

www.ccichitwan.org.np

056 – 596108

– 596208

– 596308



FACILITIES

- Located at the bank of Holy Narayani River
- View of Narayani River from all rooms
- Party Venue
- Free internet Access
- Training seminar and Conference Hall accomodating 500 people

“A Home After Your Home”





नारायणगढ बजारको मिति २०८० वैशाख १७ गतेको बजार भाउ

विवरण	परिमाण	रकम	विवरण	परिमाण	रकम	विवरण	परिमाण	रकम
१. धान मसिनो(वार)	प्रति क्वि.	३५००	२०. आलु	प्रति के.जी.	४०	क. मारुती सिमेन्ट	प्रति बोरा	
२. धान मन्सुली(सावा)	प्रति क्वि.	४५००	२१. प्याज	प्रति के.जी.	५०	ख. सर्वोत्तम सिमेन्ट PPC	प्रति बोरा	
३. साना मंसुली	प्रति क्वि.	३०००	२२. तोरीको तेल	प्रति १० ली.	२१००	ग. सर्वोत्तम सिमेन्ट OPC	प्रति बोरा	
४. धान मोटो सावित्री	प्रति क्वि.	३२००	२३. भटमासको टेल	प्रति १० ली.	२०००	३३. मासुजन्य पदार्थ		
५. धान मोटो नया	प्रति क्वि.	३०००	२४. बनस्पति घ्यू	प्रति १० के.जी.	२०००	क. ब्रोइलर कुखुराको तयारी	प्रति के.जी.	४१०
६. चामल (वार)	प्रति क्वि.	७०००	२५. नुन	प्रति के.जी.	२०	ख. ब्रोइलर कुखुराको जीवित	प्रति के.जी.	३००
७. चामल (सावा)	प्रति क्वि.	७५००	२६. जिरा	प्रति के.जी.	८४०	ग. स्थानीय कुखुरा जीवित	प्रति के.जी.	८००
८. चामल मोटो सावित्री	प्रति के.जी.	६८	२७. मरिच	प्रति के.जी.	१२५०	घ. लेयर्स कुखुरा तयारी	प्रति के.जी.	
९. मकै	प्रति क्वि.	३७००	२८. धनियाँ	प्रति के.जी.	२२०	ङ. खसी बोकाको जीवित	प्रति के.जी.	६००
१०. गहुँ	प्रति क्वि.	४७००	२९. क. सुन	प्रति तोला	१०९०००	च. खसी बोकाको तयारी	प्रति के.जी.	११००
११. कोदो	प्रति क्वि.	५२००	ख. चाँदी	प्रति तोला	१४४५	छ. राँगोको तयारी	प्रति के.जी.	४००
१२. फापर	प्रति क्वि.	८२००	३०. कर्कट पाता			ज. बंगुरको तयारी	प्रति के.जी.	३६०
१३. चना	प्रति के.जी.	११०	क. २४ गोज (रंगीन)	प्रति वण्डल	१६३५०	झ. माछा खानयोग्य	प्रति के.जी.	३५०
१४. केराउ	प्रति के.जी.	१२०	ख. २६ गोज	प्रति वण्डल	१२८००	ञ. अण्डा	प्रति क्रेट	४५०
१५. भटमास	प्रति के.जी.	१३०	३१. छड			३४. दुग्धजन्य पदार्थ		
१६. रहर दाल	प्रति के.जी.	१८०	क. ७ मि.मि.(J/S)	प्रति के.जी.	१२२	क. दुध	प्रति लि.	१००
१७. मसुरी दाल	प्रति के.जी.	१४०	ख. ८ मि.मि.	प्रति के.जी.	११३	ख. दही	प्रति लि.	१२०
१८. मासको दाल	प्रति के.जी.	१६०	ख. १० मि.मि.	प्रति के.जी.	११२	ग. पनिर	प्रति के.जी.	९००
१९. कालो मासको गेडा	प्रति के.जी.	१७०	ग. १२ मि.मि.	प्रति के.जी.	११२	घ. क्रिम	प्रति लि.	६००
- दाना सम्बन्धी			३२. सिमेन्ट	प्रति बोरा	७००	ङ. बटर	प्रति के.जी.	११००
क. ब्रोइलर कुखुरा १ नं.	प्रति के.जी.	८५	OPC शिवम्			च. घ्यू	प्रति के.जी.	१३००
ख. ब्रोइलर कुखुरा २ नं.	प्रति के.जी.	८५	OPC सर्वोत्तम	प्रति बोरा	६३०	छ. खुवा	प्रति के.जी.	१०००
ग. लेयर्स कुखुरा १ नं.	प्रति के.जी.	.	PPC विजया	प्रति बोरा				
घ. क्याटल फिड	प्रति के.जी.	.						

पाठक वर्गमा अनुरोध

यस संघबाट प्रकाशन हुदै आइरहेको मासिक बुलटिनलाई अझै स्तरीय र प्रभावकारी बनाउन पाठकहरुको कुनै किसिमको प्रतिक्रिया, सुझाव, सल्लाह व्यावसायिक लेख रचना भए यस संघको सचिवालयमा लेखी पठाउनु हुन अनुरोध गर्दछौं ।

-सम्पादक

प्रापक :

.....

(जि.प्र.का.द.नं. ५/०४९/०५०, चि.जि.हु.द.नं. ६/०४९/०५०)