

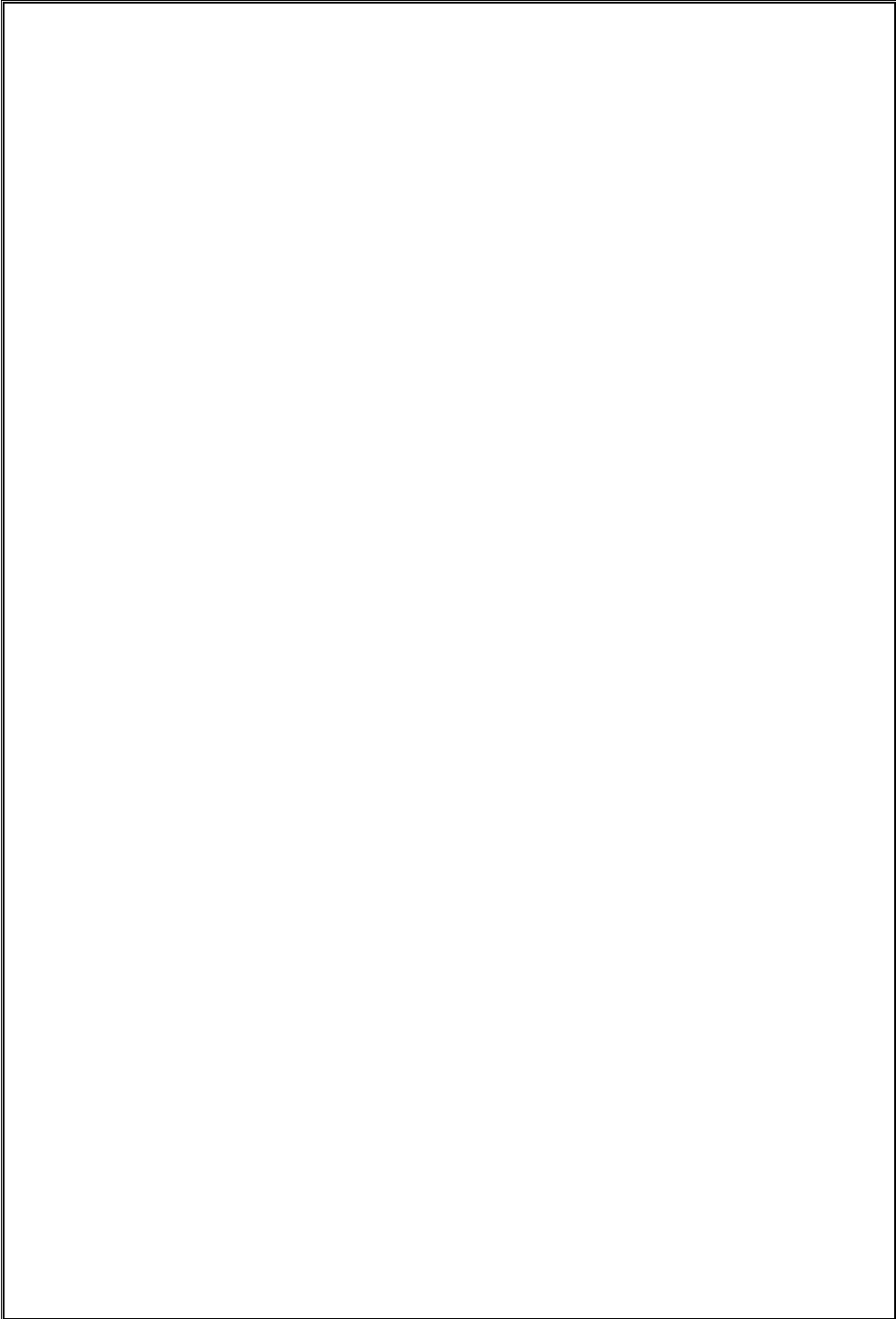


ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා අදාළ නීති සහ නියෝග



ඔබත් ආහාර පරිශ්‍රයක නිමිකරුවෙක්ද ?

ඔබට අපෙන් උපදෙස්



පෙරවදන

මෙම අත්පොත සකස් කිරීමේ මූලික අරමුණ වන්නේ ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා අදාළ නීති හා නියෝග පිළිබඳව ආහාර පරිශ්‍ර හිමිකරුවන් දැනුවත් කිරීමයි. එසේම ඔවුන්ට එම නීති හා නියෝග වලට අනුකූලව කටයුතු කිරීමට මඟ පෙන්වීම ද අපේක්ෂා කෙරේ. මෙම අත්පොතෙහි ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා අදාළ නීති හා නියෝග සරලව පැහැදිලි කර ඇති අතර යම් ගැටලු සහගත තත්ත්වයකදී අදාළ නියෝගය උපයෝගී කර ගැනීම සුදුසුය.

මෙම අත්පොත සැකසීමේදී, ඊට අවශ්‍ය තාක්ෂණික සහය ලබා දුන් සැමටද , පරිගණක අකුරු සැකසුම , පරිගණක පින්තූර සැකසුම ඇතුළු නන් අයුරින් සහය දුන් සැමටද අපගේ ස්තූතිය පුදකර සිටිමු. එසේම මෙම අත්පොත මුද්‍රණය කිරීම සඳහා මූල්‍ය අනුග්‍රහය ලබා දුන් ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයටද අපගේ ස්තූතිය පුද කර සිටිමු.

ආහාර පරිශ්‍ර හිමිකරුවන්, මෙහි ඇතුළත් කරුණු ඉවහල් කර ගෙන පාරිභෝගිකයා වෙත සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර ලබා දීමේ වගකීම ඉටු කරනු ඇතැයි අපේක්ෂා කරමු.

ආහාර ආරක්ෂණ අංශය
සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය

හැඳින්වීම

අප සැමගේ සෞඛ්‍ය සුරැකීම සඳහා අප ගන්නා ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව ඉතා වැදගත් වේ.

නිෂ්පාදකයාගේ සිට පාරිභෝගිකයා දක්වා ආහාර ලබා ගන්නා ක්‍රමවේදය



ආහාර නිපදවන අවස්ථාවේ සිට ආහාරයට ගන්නා අවස්ථාව තෙක් භෞතික හා රසායනික ද්‍රව්‍ය, ක්ෂුද්‍රජීවීන් වැනි විවිධ ද්‍රව්‍ය ආහාර සමඟ මිශ්‍ර වීම නිසා ආහාර පරිභෝජනයට නුසුදුසු තත්ත්වයට පත් විය හැකිය. එසේම නියමිත පරිදි උෂ්ණත්වය, ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය වැනි තත්ත්වයන් පවත්වා නොගැනීම නිසාද ආහාර පරිභෝජනයට නුසුදුසු විය හැකිය. මෙවැනි තත්ත්වයන් වලක්වා ගැනීම සඳහා ආහාර නිෂ්පාදකයාගේ සිට පාරිභෝගිකයා දක්වා ආහාර පරිහරණය කරන සියලුම දෙනා ආහාර ආරක්ෂිතතාව පිළිබඳ දැනුවත් වීම ඉතා වැදගත් වේ.

අප ගන්නා ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සුරැකීම සඳහා ශ්‍රී ලංකාව තුළ 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත හා ඒ යටතේ නිකුත් කර ඇති නියෝග ක්‍රියාත්මක වේ. ආහාර පරිශ්‍ර හිමිකරුවන් එම නීති හා නියෝග පිළිබඳව දැනුවත් කිරීම මෙම අත් පොතෙන් බලාපොරොත්තු වේ. ආහාර පරිශ්‍ර හිමිකරුවන් යහපත් ආකල්ප, නිසි දැනුම ලබා ගැනීමෙන් ලාභය වැඩි කර ගන්නා අතරම පාරිභෝගිකයාට සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර ලබා දීමෙන් සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජනතාවක් ඇති කරලීම මෙහි වැදගත්ම අපේක්ෂාව වේ. අප ගන්නා ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව පවත්වා ගැනීම අප සැමගේ වගකීමකි.

පටුන

පිටු

- අප ගන්නා ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිත වීමේ වැදගත්කම
- ආහාර ආරක්ෂිතතාව හා නීතිමය රාමුව
- දැනට ආහාර පනත යටතේ ක්‍රියාත්මක වන
- ආහාර සම්බන්ධ නියෝග කිහිපයක්
- ආහාර පනත යටතේ බලයලත් නිලධාරීන්ගේ බලතල හා කාර්යයභාරය
- ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමේ) නියෝග 2019
- මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMPs) සහ මනා ස්වස්ථතා පිළිවෙත් (GHP)
- ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග 2011
- H 800 පෝරමය යොදාගෙන ආහාර පරිශ්‍ර පරීක්ෂාව
- ආහාර අපනයනය කිරීම සඳහා බලාපොරොත්තු වන ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා උපදෙස්
- පාරිභෝගික අයිතිවාසිකම්
- යෝජනා, චෝදනා සහ විමසීම්

අප ගන්නා ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිත වීමේ වැදගත්කම


• සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර යනු මොනවාද ?

මිනිසාගේ සෞඛ්‍යට අහිතකර බලපෑම් සිදුවිය හැකි සංඝටක වලින් තොර ආහාර

• ආහාර වලට එකතු විය හැකි අහිතකර සංඝටක මොනවාද ?

❖ රසායනික ද්‍රව්‍ය උදා :- පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රව්‍ය , ආසනික් වැනි බැර ලෝහ

❖ භෞතික කොටස් උදා :- හිසකෙස් , වීදුරු කැබලි, ඇණ , මුර්ච්චි

❖ ජීවීන්  පණුවන් , කෘමි සතුන්

ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් උදා :- දිලීර/පුස්, බැක්ටීරියා, වෛරස

❖ අසාත්මිකතා ඇති කරන ද්‍රව්‍ය (Allergens)

• මෙම අහිතකර සංඝටක ආහාරයට එකතුවන්නේ කෙසේද ?

❖ අමුද්‍රව්‍ය වල ස්වභාවිකවම පැවතීම

උදා:- විෂ සහිත හතු වර්ග

❖ පරිසරයෙන් නිතැනින්ම එක්වීම උදා:- බැර ලෝහ

❖ ආහාර සැකසුම් ක්‍රියාවලිය තුළදී නිපදවීම

උදා:- ඇක්‍රිලමයිඩ්

❖ ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ගේ වැරදි පුරුදු

නිසා එකතු වීම

❖ ආහාරයට හිතාමතා එකතු කිරීම

උදා :- මෙලමයින්, අනුමත නොවන කල්තබා

ගැනීමේ ද්‍රව්‍ය, වර්ණක වැනි දෑ හෝ අනුමත ද්‍රව්‍ය

අධිමාත්‍රා වලින් එකතු කිරීම

❖ කෘෂි කාර්මික අවශේෂ

උදා:- පලිබෝධනාශක අවශේෂ

ගොවිපලේදී , අස්වනු නෙලීමේදී , ප්‍රවාහනයේදී,

ගබඩා කිරීමේදී, පිළියෙළ කිරීමේදී ඇතුළු ආහාර

දාමයේ සෑම පියවරකදීම ආහාරයට අහිතකර

සංඝටක එකතු විය හැකිය.

• ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නොවූ විට ඇතිවන අහිතකර බලපෑම් මොනවාද ?

❖ රෝග ගණනාවක් ඇතිවිය හැකිය.

උදා:- පාචනය

බෝවන සංගමාලය

අසාත්මිකතාවය (Allergy)

ආහාර විෂ වීම්



❖ ආහාර මගින් බෝවන රෝග, අඩු සහ මධ්‍යම මට්ටමේ ආදායම් ලබන රටවල පුද්ගලයින්ට හා විශේෂයෙන්ම වයස අවුරුදු පහට අඩු ළමයින්ට විශාල බලපෑමක් එල්ල කරයි.

❖ ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයේ දත්ත අනුව, ලෝකයේ සෑම පුද්ගලයින් දස දෙනෙකුගෙන් එක් අයෙකුම වාර්ෂිකව දූෂිත ආහාර අනුභවය නිසා රෝගාතුර වේ.

**ආහාරයේ
සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව රැකගැනීම අප
සෑමගේ වගකීමකි.**

ආහාර ආරක්ෂිතතාව හා නීතිමය රාමුව

- සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නොවන ආහාර පාරිභෝගිකයන්ට ලබා දීම නීතියෙන් දඬුවම් ලැබිය හැකි වරදක්ද ?

ඔව්

- ඊට අදාළ නීති මොනවාද ?

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත ප්‍රධාන නීතිය වේ.
මෙය 1991 දී සංශෝධනය කර ඇත.



ආහාර පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ ආහාර සම්බන්ධ නියෝග නිකුත් කර ඇත. මෙම නියෝග සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ආහාර ආරක්ෂණ අංශයේ වෙබ් අඩවියෙන් ලාගත කර ගත හැකිය (www.eohfs.health.gov.lk/food).

මෙම අණපනත් වල මූලික අරමුණ වන්නේ ආහාර නිෂ්පාදකයා හා සකසන්නා නිසි මඟට ගෙන ඒම, දැනුම හා ආකල්ප වැඩි දියුණු කිරීම ආදියයි. එසේ වුවත් මෙම අණපනත් වලින්, ඊට අදාළ උල්ලංඝනය කිරීම් සඳහා දැඩි දඩුවම් පැමිණවිය හැකිය.



**1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත
ආහාර සඳහා අදාළ ප්‍රධාන නීතිය වේ.**

දැනට ආහාර පනත යටතේ ක්‍රියාත්මක වන ආහාර සම්බන්ධ නියෝග කිහිපයක්

නියෝගය	ගැසට් අංකය	ප්‍රකාශයට පත් කළ දිනය
ආහාර (ආකලන ද්‍රව්‍ය - සාමාන්‍ය) නියෝග 2019	2131/2	2019 ජූලි 08
ආහාර (පරිශ්‍ර ලියා පදිංචි කිරීම) නියෝග 2019	2128/4	2019 ජූනි 17
ආහාර (සීනි, ලුණු හා මේද සඳහා වර්ණක සංකේතවත් කිරීමේ) නියෝග 2019	2119/3	2019 අප්‍රේල් 17
ආහාර (පරිරක්ෂණ) නියෝග 2019	2113/16	2019 මාර්තු 05
ආහාර (සීනි මට්ටම් සඳහා වර්ණ සංකේතවත් කිරීමේ) නියෝග 2016	1965/18	2016 මැයි 03
ආහාර (පැණිරසකාරක) නියෝග 2014	1905/36	2015 මාර්තු 13
ආහාර (රස කාරක ද්‍රව්‍ය හා රස ප්‍රවර්ධක) නියෝග 2013	1795/51	2013 පෙබරවාරි 01
ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග 2011	1742/26	2012 ජනවාරි 26
ආහාර (පාන් ප්‍රමිති රෙගුලාසි) 1994 සංශෝධනය 2011	1733/47	2011 නොවැම්බර් 25
ආහාර (පාන් ප්‍රමිති) නියෝග 1994	834/8	1994 අගෝස්තු 31

නියෝගය	ගැසට් අංකය	ප්‍රකාශයට පත් කළ දිනය
ආහාර (ආනයනික ආහාරද්‍රව්‍යවල ආයු කාලය) නියෝග 2011 සංශෝධනය 2015	1927/57	2015 අගෝස්තු 14
ආහාර (ආනයනික ආහාරද්‍රව්‍යවල ආයුකාලය) නියෝග 2011	1694/5	2011 පෙබරවාරි 23
ආහාර (කිරි හා කිරි නිෂ්පාදනවල අඩංගු මෙලමයික්) නියෝග 2010	1646/18	2010 මාර්තු 24
ආහාර (මත්ස්‍යයන් තුළ අඩංගු ෆෝමැලිඩිහයිඩ්) නියෝග 2010	1646/19	2010 මාර්තු 24
ආහාර (ඇසිරීමේ ද්‍රව්‍ය සහ අයිනම) නියෝග 2010	1660/30	2010 ජූනි 29
ආහාර (ප්‍රති ඔක්සිකාරක) නියෝග 2009 සංශෝධනය 2013	1809/4	2013 මැයි 06
ආහාර (ප්‍රතිඔක්සිකාරක) නියෝග 2009	1617/16	2009 සැප්තැම්බර් 01
ආහාර (ප්‍රමිති අදාළකරගැනීමේ) නියෝග 2008 සංශෝධනය	1838/12	2013 නොවැම්බර් 26
ආහාර (ප්‍රමිති අදාළ කර ගැනීමේ) නියෝග 2008	1589/34	2009 පෙබරවාරි 20
ආහාර (විනාකිරි ප්‍රමිති) නියෝග 2007	1503/8	2007 ජූනි 27

නියෝගය	ගැසට් අංකය	ප්‍රකාශයට පත් කළ දිනය
ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය නියෝග) 2006 සංශෝධනය 2011	1688/28	2011 ජනවාරි 14
ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) නියෝග 2006 සංශෝධනය 2009	1585/26	2009 ජනවාරි 23
ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) නියෝග 2006	1472/19	2006 නොවැම්බර් 23
ආහාර (ජාන වෙනස්කළ ආහාර ආනයනය, ලේබල් කිරීම හා විකිණීම පාලනය කිරීමේ) නියෝග 2006	1456/22	2006 අගෝස්තු 03
ආහාර (ලේබල් කිරීමේ සහ ප්‍රචාරය කිරීමේ) නියෝග 2005	1376/9	2005 ජනවාරි 19
ආහාර (ලුණු අයඩිනීකරණය කිරීමේ) නියෝග 2005	1405/3	2005 අගෝස්තු 11
ආහාර (ප්‍රකිරණ) නියෝග 2005	1420/5	2005 නොවැම්බර් 21
ආහාර (බෝතල් කරනලද හෝ අසුරන ලද ජලය) නියෝග 2005	1420/4	2005 නොවැම්බර් 21
ආහාර (නිරිඟු පිටි සඳහා පොටෑසියම් බිරෝමෙට් නිෂේධන කිරීම) නියෝග 2001	1175/13	2001 මාර්තු 15

නියෝගය	ගැසට් අංකය	ප්‍රකාශයට පත් කළ දිනය
ආහාර (ප්‍රමිති) නියෝග 1987 සංශෝධනය - බඩ ඉරිඟු ප්‍රමිති	800/9	1994 ජනවාරි 03
ආහාර (ප්‍රමිති කිරී) නියෝග 1989	673/8	1991 අගෝස්තු 01
ආහාර (ප්‍රමිති) නියෝග 1987	637/18	1990 නොවැම්බර් 22
ආහාර පනත (විවිධ) නියෝග 1984	353	1985 ජූනි 07

ආහාර පනත යටතේ බලයලත් නිලධාරීන්ගේ
බලතල හා කාර්යයහාරය



• ආහාර පනත යටතේ බලයලත් නිලධාරීන් පත් කර ඇත්තේ ඇයි ?

- ❖ ආහාර පනත යටතේ අදාළ කටයුතු නිසිපරිදි පවත්වාගෙන යාම
- ❖ එම කටයුතු නිසි පරිදි සිදුවන්නේද යන්න පිළිබඳව පරීක්ෂා කිරීම
- ❖ ඒ සඳහා අවශ්‍ය උපදෙස් හා මඟපෙන්වීම ලබාදීම
- ❖ ආහාර පනත යටතේ නීතිමය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කිරීම

• බලයලත් නිලධාරීන් කවුද ?

ආහාර පනත යටතේ, ප්‍රධාන ආහාර බලධරයා සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් වේ. අදාළ රාජකාරී බල ප්‍රදේශ වෙනුවෙන් පහත නිලධාරීන් බලයලත් නිලධාරීන් ලෙස කටයුතු කරනු ලබයි.

- ❖ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී (MOH)
- ❖ ආහාර හා ඖෂධ පරීක්ෂක (F&DI)
- ❖ ආහාර පරීක්ෂක (FI)
- ❖ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක (PHI)

බලයලත් නිලධරයන්ට ඇති බලතල හා කාර්යයන් මොනවාද ?

සෑම බලයලත් නිලධාරියකුටම ආහාර පනත යටතේ කටයුතු කිරීම සඳහා නීතිමය බලතල හිමි වේ. ඉන් සමහරක් නම් ;

- ❖ ඕනෑම සාධාරණ වේලාවකදී (දිවා හෝ රාත්‍රී) ආහාර සම්බන්ධ ආයතනයකට හෝ ස්ථානයකට ඇතුළුවීමට,

පරිශ්‍රය පරීක්ෂා කිරීමට හෝ සාම්පල් ලබා ගැනීමට හෝ ඒවා රදවා තබා ගැනීමට නීතිමය ප්‍රතිපාදන ඇත.

- ❖ ආහාර පනතේ කටයුතු වලට අදාළව, පුද්ගලයෙකුට අධිකරණයක් මගින් නිකුත් කළ වරෙන්තුවක් නොමැතිව අත්අඩංගුවට ගැනීමේ බලය නිමිය.
- ❖ නම රාජකාරී බල ප්‍රදේශය තුළ ඕනෑම ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කරන වාහනයක් නවතාලීමට, පරීක්ෂා කිරීමට හා සාම්පල් ලබා ගැනීමට, අත්අඩංගුවට ගැනීමට හෝ රදවා තබා ගැනීමට බලය නිමිය.
- ❖ ඕනෑම පුද්ගලයෙකුට ආහාර සම්බන්ධයෙන් වන ගැටලුවක් ඇතිවන අවස්ථාවකදී ඒ පිළිබඳව කරුණු පැහැදිලි කර දීමට හා අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දීමට මෙම නිලධාරීන් කටයුතු කරයි.
- ❖ එසේම නිලධාරියා ඉල්ලා සිටින අවස්ථාවකදී යම් ආහාරයක් ඔහුට අලෙවි කිරීම හෝ ප්‍රකාශයක් ලබා දීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

- ❖ අන්අඩංගුවට ගත් ආහාර ද්‍රව්‍යයක් අදාළ බලයලත් නිලධාරියාගේ අවසරයකින් තොරව වෙනත් තැනකට ඉවත් කිරීම, වෙනස් කිරීම හෝ විනාශ කිරීම නොකළ යුතුය.
- ❖ යම් නුසුදුසු ආහාරයක් හෝ ආහාර නොගයක් ලිඛිත අවසරය ලබා ගෙන සුදුසු ආකාරයකින් විනාශ කිරීමට බලය මෙම නිලධාරීන් සතිය.
- ❖ ආහාර පනත ක්‍රියාත්මක කිරීමේදී සෑම පුද්ගලයෙකුම, මෙම නිලධාරීන්ට අවශ්‍ය සහයෝගය ලබා දීමට නීත්‍යානුකූලවම බැඳී සිටී. ඔවුන්ගේ කටයුතු වලට කිසිදු ආකාරයකින් බාධා කිරීම නීතිය ඉදිරියේ වරදකි.
- ❖ ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව ආරක්ෂා නොවන අවස්ථාවලදී අදාළ පුද්ගලයන්ට හෝ ආයතන වලට එරෙහිව අධිකරණය ඉදිරියේ නඩු පැවරීමේ බලය ඇත.

ආහාර පනත යටතේ අදාළ කටයුතු නිසි පරිදි සිදු කිරීම සඳහා බලයලත් නිලධාරීන් පත් කර ඇත.

ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමේ) නියෝග 2019

- ලියාපදිංචි කළ යුතු පරිශ්‍ර මොනවාද ?

විකිණීම සඳහා හෝ විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම සඳහා යම් ආහාරයක් - නිෂ්පාදනය කරන, සකස් කරන, පරිරක්ෂණය කරන, ඇසුරුම් කරන, ගබඩා කරන පරිශ්‍ර

	<p>හෝටල් රිසෝට්</p> <p>හෝ</p>	<p>නවාතැන්, ආහාර, පාන වර්ග සහ වෙනත් ආගන්තුක සේවා සපයන වාණිජ ව්‍යාපාරයක් අදහස් වේ.</p>
	<p>කේටරින් ආයතන</p>	<p>උත්සව අවස්ථා සහ මහජන රැස්වීම් සඳහා වාණිජමය වශයෙන් ආහාර, පාන වර්ග හෝ ලුහු බොජුන් සපයන ආයතනයක් අදහස් වේ.</p>



ආපනශාලා හෝ
බොජුන් හල්

පිසින ලද හෝ සකස් කළ
ආහාර, පාන වර්ග හෝ
ලුහු බොජුන් සපයන එම
පරිශ්‍රය තුළම
මහජනයාට අසුන්ගෙන
එම ආහාර, පාන වර්ග
හෝ ලුහු බොජුන්
පරිභෝජනය කළ හැකි
පරිශ්‍රයක් අදහස් වේ.



අයිස් ක්‍රීම් , රස
කැවිලි , යෝගට් ,
මුදවපු කිරි ,
අතුරුපස
නිෂ්පාදනය කරනු
ලබන ගෘහ
කර්මාන්ත

අයිස් ක්‍රීම් , රස කැවිලි ,
යෝගට් , මුදවපු කිරි සහ
අතුරුපස නිෂ්පාදනය
කරන සහ
පාරිභෝගිකයන්ට
සපයන හෝ අලෙවි
කරන ගෘහාශ්‍රිත
ව්‍යාපාරයක් හෝ යම්
කටයුත්තක් අදහස් වේ.



තේ, කෝපි , පාන
වර්ග , විගසින්
පිළිගැන්විය හැකි
පාන වර්ග අයිස් ක්‍රීම්
සපයනු ලබන කඩ

තේ, කෝපි, පාන වර්ග
හෝ අයිස් ක්‍රීම් සපයන
පරිශ්‍රයක් අදහස් වේ.



බේකරි

පාන්, විස්කෝතු, කේක්, ජේස්ට්‍රි, පිටි දැවටි ආහාර ඇතුළු වෙනත් දේ පිටි දමා පුලුස්සා නිපදවන සහ විකුණන වාණිජමය ආයතනයක් අදහස් වේ.



CANTEEN

කැන්ටින්

ආයතනයක්, පාසලක්, විද්‍යායතනයක්, විශ්වවිද්‍යාලයක්, කර්මාන්ත ශාලාවක් හෝ සමාගමක් වැනි යම් සංවිධානයක් විසින් එහි ශිෂ්‍යයන්ට හෝ කාර්ය මණ්ඩලයට ආහාර සපයනු ලබන, එහි පාරිභෝගිකයන් ඒ පරිශ්‍රයේ අසුන්ගෙන ආහාර අනුභව කරන වාණිජමය ස්ථානයක් අදහස් වේ.

	<p>ක්ෂණිකව කැමට හෝ සකස් කළ ආහාර සපයන සුපිරි වෙළඳසල්</p>	<p>ක්ෂණිකව කැමට ගත හැකි හෝ සකස් කළ ආහාර ඇතුළුව විවිධ වර්ගවල ආහාර සහ ගෙදරදොර නිෂ්පාදන අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ස්වයං සේවා වෙළඳසැලක් අදහස් වේ.</p>
	<p>ආහාර ගබඩා</p>	<p>තාවකාලිකව ආහාර ගබඩා කර තබන ගබඩාවක් අදහස් වේ.</p>
	<p>අයිස් නිෂ්පාදන පරිශ්‍ර</p>	<p>බීමට සුදුසු ජලය යොදා ගෙන අයිස් නිෂ්පාදනය කරන හෝ විකිණීම සිදු කරන ආයතනයක් අදහස් වේ.</p>

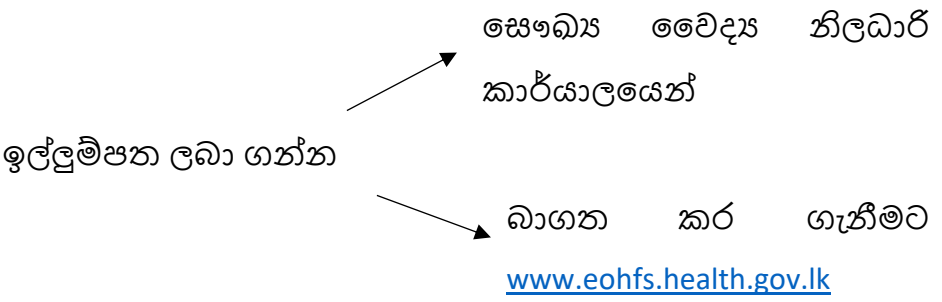
ඔබේ පරිශ්‍රය මේවා අතර ඇත්නම් අනිවාර්යයෙන්ම **2019 ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමේ) නියෝග** යටතේ ලියාපදිංචියට ඉල්ලුම් කළ යුතුය.

❖ ISO 22000 ට සමාන හෝ ඉහළ ආහාර ආරක්ෂිතතා කළමනාකරණ ක්‍රමය පිළිබඳ වලංගු සහතික කිරීමක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති පරිශ්‍ර සඳහා මේ නියෝග අදාළ නොවේ.

• ආහාර පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමෙන් ලැබෙන වාසි

- පාරිභෝගිකයින්ට පරිශ්‍රය පිළිබඳ විශ්වාසය තහවුරු වීම
- පාරිභෝගිකයින් ආහාර පරිශ්‍රය වෙත ආකර්ෂණය වීම

• ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ඉල්ලුම් කරන්නේ කෙසේද ?



සම්පූර්ණ කළ ඉල්ලුම් පත ප්‍රදේශයේ ආහාර බලධරයා වන සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහනගර සභාව වෙත බාර දෙන්න.

- ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ගාස්තු නිබන්ධනයද ?

ඔව්

අදාළ ආහාර බලධරයාගේ කාර්යාලයෙන් විමසන්න. ඉදිරි කටයුතු එම කාර්යාලය මගින් සිදු කරයි. අවශ්‍ය තොරතුරු හා උපදෙස් ඔවුන් වෙතින් ලබා ගන්න.

- ලියාපදිංචිය ලැබූ පසු , සහතිකයක් ලැබෙනවාද ?

ඔව්

ආහාර පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයක් ඔබට ලැබේ. එම සහතිකය වසර දෙකක කාලයක් සඳහා වලංගු වේ.



- පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කර නොගැනීම වරදක්ද ?

ඔව්

දඬුවම් ලැබිය හැකි වරදකි.

- ඊට අදාළ නීතිය කුමක්ද ?

2019 ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමේ) නියෝග

2019 ජුනි මස 17 සඳුදා අංක 2128/4 ගැසට් පත කියවන්න.

නැතිනම්

<https://eohfs.health.gov.lk/food/images/pdf/regulations/Premises-Regulation-Sinhala.pdf> වෙතින් බා ගත කර ගන්න.

ඔබත්, ඔබේ ආහාර පරිශ්‍රයට ලියාපදිංචිය ලබා ගැනීම තුළින් එහි තත්ත්වය ඉහළ නංවා ගන්න. වගකිව යුතු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර පරිශ්‍රයක හිමිකරුවකු වන්න.

මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMPs) සහ මනා ස්වස්ථතා පිළිවෙත් (GHP)

මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMPs) යනු මොනවාද ?

- ආහාර නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය, උපකරණ, ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව හැසිරවීම
 - පිරිසිදු සහ ආරක්ෂිත පරිසරයක ආහාර නිෂ්පාදනය සිදු කිරීම
 - නියමිත තත්ත්ව ප්‍රමිතීන්ට හා ක්‍රියා පටිපාටීන්ට අනුකූලව ආහාර නිපදවීම
 - ආහාරයේ ගුණාත්මක භාවය රැකෙන පරිදි ආහාර නිෂ්පාදනය සිදු කිරීම
- යනාදී කරුණු උදෙසා අනුගමනය කළ යුතු මූලික මෙහෙයුම් හා පිළිවෙත්.

මනා ස්වස්ථතා පිළිවෙත් (GHP) යනු මොනවාද ?

මූලික ආහාර නිෂ්පාදනයේ සිට අවසාන නිෂ්පාදනය හැසිරවීම දක්වා සෑම අදියරකදීම, පරිභෝජනයට සුදුසු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර නිෂ්පාදනය උදෙසා අනුගමනය කරනු ලබන ආහාර අපවිත්‍ර වීම වැලැක්වීමේ පිළිවෙත්.

එනම්,

- ❖ ආහාර අපවිත්‍ර විය හැකි පරිසරය
- ❖ කෘෂිකාර්මික යෙදවුම් (පස්, ජලය, බීජ, කෘෂි රසායන, කාබනික / අකාබනික පොහොර, සතුන්)
- ❖ සේවකයන්ගේ වැරදි සනීපාරක්ෂක පිළිවෙත්
- ❖ ක්ෂුද්‍ර ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව (උදා. බැක්ටීරියා)
- ❖ රසායනික උපද්‍රව (උදා. ඩිටර්ජන්ට්)
- ❖ භෞතික උපද්‍රව (උදා: කැඩුණු වීදුරු සත්ත්ව සහ ශාක අපද්‍රව්‍ය)

යන උපද්‍රවයන් පාලනය කරමින් ආහාර නිෂ්පාදනය සිදු කිරීමයි.

බබේ ආහාර පරිශ්‍රය තුළ මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් හා මනා ස්වස්ථතා පිළිවෙත් පිළිපදින්න. ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව රැක ගන්න.

ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග 2011

ආහාර ස්වස්ථතාව යනු කුමක්ද ?

- ආහාර : සැකසුම් කිරීම
- : ප්‍රවාහනය කිරීම
- : බෙදා හැරීම
- : පරිහරණය කිරීම
- : ගබඩා කිරීම
- : විකිණීම



යන අවස්ථාවලදී ආහාරයේ ආරක්ෂිත බව රැකගැනීම පිණිස අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියාපිළිවෙත් ආහාර ස්වස්ථතාවය නම් වේ.

අපි ආහාර ස්වස්ථතාව පිළිපැදිය යුතු වන්න ඇයි ?

- ❖ ආහාර අපිරිසිදු වීමෙන් වැළඳිය හැකි රෝග වලක්වා ගැනීමට
- ❖ පිළිපැදීම පැහැරහැරියහොත් නීතිය මඟින් දඬුවම් විදීමට සිදු වීම [ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග 2011]

ආහාරයක ස්වස්ථතාව බිඳවැටුනහොත් සිදුවිය හැකි හානි මොනවාද ?

❖ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් වර්ධනය වීම හා ආහාර නරක් වීම ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් පියවි ඇසට නොපෙනේ. අප සිරුර මතුපිට හා ඇතුළත , උපකරණ මතුපිට, අවට පරිසරයේ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සිටිය හැකිය. මොවුන්ගෙන් සමහරක් මිනිසාට ලෙඩ රෝග ඇති කරයි.

❖ රෝග තත්ත්වයන් ඇති වීම පාචන තත්ත්වයන් ගේ සිට පිළිකා දක්වා රෝග 200 කට වැඩි සංඛ්‍යාවක් ඇතිවීමේ අවදානම ඇත.

❖ ආහාර විෂ වීමෙන් මරණය පවා සිදුවිය හැකිය.

❖ නීතිමය ක්‍රියාමාර්ග වලට ලක්වුවහොත් ව්‍යාපාරය වසා දැමීමේ අවදානම, මූල්‍යමය හානි , වෙළඳ නාමය හා ව්‍යාපාරය අපකීර්තියට පත් වීම.

- ආහාර පරිශ්‍රයක නිපදවන ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නොවූ විට පරිශ්‍ර හිමිකරුට සිදුවන අවාසි මොනවාද ?

- ❖ පාරිභෝගිකයින් අතර ආහාර පරිශ්‍රය අප්‍රසාදයට ලක් වීම
- ❖ සේවකයින්ට නිතර නිතර ආහාර මගින් බෝවන රෝග වැළඳීම, ඔවුන්ට ලෙඩ නිවාඩු ලබා දීමට සිදු වීම හා අමතර වියදම් දැරීමට සිදු වීම
- ❖ ආහාර විකිණීම අඩුවීම නිසා පාඩු ලැබීමට සිදුවීම
- ❖ ආහාර අත්අඩංගුවට ගැනීම, උසාවි දැමීම වැනි නීතිමය පියවර වලට ලක්වීම
- ❖ අවසාන වශයෙන් ව්‍යාපාරය බංකොලොත් වීම

- ආහාර පරිශ්‍රයක නිපදවන ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිත වූ විට හිමිකරුට ලැබෙන වාසි මොනවාද ?

- ❖ පරිශ්‍රය ප්‍රියමනාප වීම
- ❖ පාරිභෝගිකයින් වැඩි ප්‍රමාණයක් පැමිණීම
- ❖ ආහාර විකිණීම වැඩිවීම



- ❖ සේවකයන් ලෙඩ වීම අඩුවීම නිසා නිෂ්පාදනය වැඩි වීම
- ❖ ලාභ ලැබීමේ වැඩි වීම
- ❖ ව්‍යාපාරය ස්ථාවර මට්ටමකට පත් වීම

ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව රැක ගැනීමට

සැමවිටම

පරිශ්‍රයේ

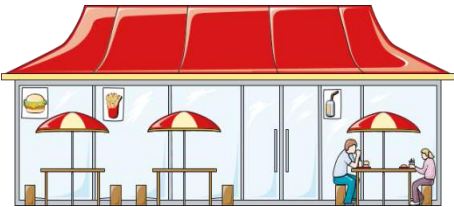
ආහාර පරිභරණය කරන අයගේ

ආහාරයේ

ස්වස්ථතාවය , පිරිසිදු බව පවත්වා ගත යුතුය.

පරිශ්‍රය යනු කුමක්ද ?

- ❖ ගොඩනැගිල්ලක් මෙන්ම
- ❖ වාහනයක්ද අදාළ වේ.



ආහාර පරිහරණය කරන්නා යනු කවුද ?

ආහාර පමණක් නොව ආහාරය සමඟ ගැටෙන උපකරණ හා මතුපිටවල් සමඟ කටයුතු කරන සෑම පුද්ගලයෙකුම අදාළ වේ.

ආහාර පරිශ්‍රයක ආහාර ස්වස්ථතාව කෙසේ පවත්වා ගත යුතුද ?

- ❖ ආහාර අපවිත්‍ර වීමට අවදානමක් නොමැති තැනක ආහාර පරිශ්‍රය පිහිටුවීම
- ❖ ඝන හා දියර අපද්‍රව්‍ය සුදුසු පරිදි එක්රැස් කර බැහැර කළ හැකි වීම
- ❖ හරස් දූහනය නොවන පරිදි ආහාර සකස් කිරීම, බෙදාහැරීම සිදුකළ හැකි පරිදි ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සහිත වීම (හරස් දූහනය යනු ආහාර සකස් කිරීමේ ක්‍රියාවලියේදී එක් ආහාරයක සිට තවත් ආහාරයකට බැක්ටීරියා හෝ වෙනත් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් එකතු වීමයි).

- ❖ ස්වස්ථතාව අධීක්ෂණය කිරීමේ හා උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීමේ පහසුකම් සහිත වීම
- ❖ උපකරණ පිරිසිදු හා ආරක්ෂිත තත්ත්වයෙන්ම පවත්වා ගත හැකි වීම
- ❖ උපකරණ හා ආහාර ගැටෙන මතුපිට පිරිසිදු කිරීම සඳහා ආහාර සඳහා නියමිත (Food Grade) පිරිසිදු කාරක භාවිත කිරීම
- ❖ කාර්ය මණ්ඩලයට හා පාරිභෝගිකයින්ට අවශ්‍ය සනීපාරක්ෂක පහසුකම් සහිත වීම
- ❖ ව්‍යාපාරය අනුව ගැලපෙන සත්වපාලන, කෘමි පාලන සහ විෂබීජ නාශක යෙදීම් හා එයට අදාළ වාර්තා නඩත්තු කිරීම් සහිත වීම
- ❖ සකස් කළ ආහාර, අමුද්‍රව්‍ය හා නරක් වූ ආහාර වලින් වෙනම ගබඩා කිරීමේ පහසුකම් සහිත වීම
- ❖ ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂිත ජල පහසුකම් සහිත වීම
- ❖ ආහාර සඳහා අනුමත (Food Grade) ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය, බහාලුම් හා උපකරණ භාවිත කිරීම, ඒවා සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පරිදි ප්‍රවාහනය කිරීම සහ වෙනත් කටයුතු සඳහා භාවිත නොකිරීම

ආහාර පරිහරණය කරන අයගේ ස්වස්ථතාවය කෙසේ පවත්වා ගත යුතුද ?

- ❖ ආහාර පරිහරණය සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයේ සිටින බවට වෛද්‍ය නිර්දේශය සහිත වීම
- ❖ හිස් ආවරණ , අත්ආවරණ, මුව ආවරණ , පාවහන් හා ඒප්‍රන් පැළඳ සිටීම
- ❖ වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසුව හා ආහාරය අතපත ගැමට සුදානම් වන සෑම විටම සබන් යොදා දෙඅත් සෝදා ගැනීම
- ❖ ආහාර අපවිත්‍ර විය හැකි [කෙළ ගැසීම, සැපීම (බුලත්,චුඹින්ගම් ආදිය), කිවිසීම, තාසය අතපත ගැම, කැසීම, දුම්පානය වැනි] වර්යාවන්ගෙන් වැලකී සිටීම
- ❖ උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදුභාවය පවත්වා ගැනීම



ආහාර වල ස්වස්ථතාවය රැක ගැනීමට කළ යුතු දේ මොනවාද ?

- ❖ මස් හා මාළු සැමවිටම සෙල්සියස් 2° ට අඩු උෂ්ණත්වයක , ජලය උරා නොගන්නා, සුමට මතුපිටවල් මත පමණක් තැබීම
- ❖ පිසූ ආහාර විකිණීම හෝ පිළිගැන්වීම පිණිස තබා ඇති කාලය පැය 2 කට වඩා වැඩි වන්නේ නම් සෙල්සියස් 4° ට අඩු උෂ්ණත්වයක හෝ සෙල්සියස් 60° කට වැඩි උෂ්ණත්වයක හොඳින් ආවරණය කර තැබීම
- ❖ කිරි සෙල්සියස් 7° ට අඩුවෙන් ගබඩා කර තැබීම
- ❖ මිලදී ගත් ආකාරයෙන්ම ආහාරයට ගන්නා සියලු පලතුරු හා එළවළු පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා පිරිසිදු කර තැබීම



ආහාර ස්වස්ථතා නියෝග පිළිපැදීම නිසා සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර පාරිභෝගිකයාට ලැබෙන අතර එය ඔබ ව්‍යාපාරයේ දියුණුවටද ඉවහල් වේ. එයට අනුගත වීම ඔබ සෑමගේ වගකීමකි.

ආහාර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී ...



ආහාර බහාලුම් පොළොව මට්ටමෙන් අඟල් 6 ක් වත් උඩින් තබන්න



ප්‍රවාහනයේදී හා ගබඩාකිරීමේදී ආහාර සඳහා අනුමත ඇසුරුම් භාවිත කරන්න



මියත් කැරපොත්තන් වැනි සතුන්ගෙන් හානිවීම වළක්වාගන්න



අයිස්ක්‍රීම් වැනි ආහාර සමඟ එකම අධි ඖෂධයේ මස්, මාළු, ගබඩා නොකරන්න



වැසිකිළි කැසිකිළි සහ අපරලු කානු අසළ ආහාර ගබඩා කිරීමෙන් වළකින්න

ආහාර පිළියෙළ කිරීමේදී ...



බෝවන රෝගයකින් පෙළෙන්නෙකු
ආයතන හිමිකරු දැනුවත් කරන්න



අත් ආවරණ, මුව ආවරණ, හිස් ආවරණ
හා ඒප්පන් නිවැරදිව පළකිරීම



දියර සබන් යොදා ගලා යන පිරිසිදු
පලයෙන් දෑත් හොඳින් සෝදාගන්න



මුදු, ඔරලෝසු වැනි සියලු ආභරණ
හා පළඳනා ඉවත් කරන්න



දම්පානයෙන් සහ බුලත්ච්චි, චුච්ච්ගම්
සැපීමෙන් වළකින්න

ආහාර පිළිගැන්වීමේදී...



අත් ආවරණ, මුඛ ආවරණ හා හිස් ආවරණ
නිවැරදිව පළකිරීම



පිරිසිදු භාජන, ආහාර අලුලත අඹු, හැඳි,
ශරීරපටු ආදී මෙවලම් භාවිත කරන්න



එක් වරක් පිළිගැන්වූ ආහාර නැවත
පිළි නොගන්වන්න



ආහාර පිළිගන්වන පුද්ගලයාම මුදල්
හුවමාරු කිරීමෙන් වළකින්න



ඇස කණ නාසය හිස වැනි ශරීර අවයව
ඇල්ලීමෙන් වළකින්න

H 800 පෝරමය යොදාගෙන ආහාර පරිශ්‍ර පරීක්ෂාව

• H 800 පෝරමය යනු කුමක්ද ?

ආහාර පරිශ්‍ර ශ්‍රේණිගත කිරීම සඳහා මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් යොදා ගන්නා පෝරමයකි. H 800 පෝරමය පිරවීමේදී මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක, ආහාර පරිශ්‍ර කළමනාකරු / අයිතිකරු ද සහභාගී කරවා ගනු ලැබේ.

• H 800 පෝරමය යොදාගෙන පරීක්ෂා කරන අංශ කවරේද ?

- ❖ ආහාර පරිශ්‍රය, ආහාර පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීම නියෝග 2019 යටතේ ලියාපදිංචි කර තිබේද යන වග
- ❖ ආහාර පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි වල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
- ❖ ආහාර හසුරුවන්නන්ගේ පෞද්ගලික පිරිසිදුබව
- ❖ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
- ❖ ආහාර පිරිනමන ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
- ❖ ආහාර ගබඩා කිරීමේදී සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
- ❖ ඝන හා ද්‍රව අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය

- H 800 පෝරමය අනුව ආහාර පරිශ්‍ර ශ්‍රේණිගත කරන්නේ කෙසේද ?

ආහාර පරිශ්‍ර වල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත තත්ත්වය අනුව ඒවාට ලකුණු දීමේ ක්‍රමයක් H 800 පෝරමයේ දක්වා ඇත. ලබාගත් ලකුණු ප්‍රතිශතය අනුව , ආහාර පරිශ්‍ර පහත පරිදි ශ්‍රේණිගත කෙරේ.

- 75 – 100 % - A (හොඳ තත්ත්වයේ ආහාර පරිශ්‍ර)
- 50 – 74 % - B (සතුටුදායක තත්ත්වයේ ආහාර පරිශ්‍ර)
- 25 – 49 % - C (අසතුටුදායක තත්ත්වයේ ආහාර පරිශ්‍ර)
- 0 - 24 % - D (ඉතා අසතුටුදායක තත්ත්වයේ ආහාර පරිශ්‍ර)

- ආහාර පරිශ්‍රයකට ලැබෙන ශ්‍රේණිය කොපමණ කාලයකට වලංගුද ?

❖ ආහාර පරිශ්‍රයකට ලැබෙන ශ්‍රේණිය වලංගු වන්නේ උපරිම මාස තුනකට පමණි.

• මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක (PHI) කොපමණ කාලයකට වරක් ආහාර පරිශ්‍ර පරීක්ෂා කරනවාද ?

- ❖ A ලෙස ශ්‍රේණිගත කළ ආහාර පරිශ්‍ර : මාස 3 කට වරක් !
- ❖ B ලෙස ශ්‍රේණිගත කළ ආහාර පරිශ්‍ර : මාස 2 කට වරක් !
- ❖ C සහ D ලෙස ශ්‍රේණිගත කළ ආහාර පරිශ්‍ර : මසකට වරක් !

• ආහාර පරිශ්‍ර පරීක්ෂා කිරීමේ අරමුණු මොනවාද ?

- ❖ ආහාර පරිශ්‍ර පරීක්ෂා කිරීමේ මූලික අරමුණ වන්නේ ආහාර වල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව තහවුරු කිරීම සඳහා ආහාර පරිශ්‍ර හිමිකරුවන් හා එහි සේවකයන් දැනුවත් කර අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දීමයි.
- ❖ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක ලබා දෙන උපදෙස් පිළි නොපදින හා අසතුටුදායක ලෙස පවත්වා ගෙන යන ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා ඔහු විසින් නීතිමය පියවර ගනු ඇත.

ඔබගේ ආහාර පරිශ්‍රයට ලැබුණු ශ්‍රේණිය , පාරිභෝගිකයන්ට පෙනෙන සේ ප්‍රදර්ශනය කරන්න.

H 800 පෝරමයේ පරිවර්තිත ශ්‍රීටපනකි



සමෘද්ධි සහ සංවර්ධන
අංශයේ පවුලු සේවක නිලධාරීන් සඳහා
ශ්‍රී ලංකා රාජ්‍ය බැංකුව

H 800 (revised 2021)

සේවකයාගේ නම: _____ සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය: _____

සේවකයාගේ ලිපිනය: _____

අයිතිකරුවන්/සමුදායකයන්ගේ නම: _____ සම්පූර්ණය: _____

අයිතිකරුවන්/සමුදායකයන්ගේ ලිපිනය: _____

සේවකයාගේ දුරකථන අංකය: _____ අයිතිකරුවන්/සමුදායකයන්ගේ දුරකථන අංකය: _____

		Date		සඳු					
1. සංචාරක සංගමන	1. සංචාරක සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	05	05	05	05	05	05	05	05
	2. සේවකයාගේ නම	05	05	05	05	05	05	05	05
	3. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	05	05	05	05	05	05	05	05
	4. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	05	05	05	05	05	05	05	05
	5. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	05	05	05	05	05	05	05	05
එම සේවකයා		05	05	05	05	05	05	05	05
2. සේවකයාගේ ලිපිනය	1. සේවකයාගේ ලිපිනය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	2. සේවකයාගේ ලිපිනය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	3. සේවකයාගේ ලිපිනය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	4. සේවකයාගේ ලිපිනය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	5. සේවකයාගේ ලිපිනය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
එම සේවකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
3. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	1. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
	2. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
	3. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
	4. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
	5. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
එම සේවකයා		02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5	02/5
4. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය සේවක කේත අංකය	1. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	2. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	3. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	4. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	5. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02	02	02	02	02	02	02	02
එම සේවකයා		02	02	02	02	02	02	02	02
5. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය සේවක කේත අංකය	1. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	2. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	3. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	4. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
	5. සේවකයාගේ සේවක කේත අංකය	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
එම සේවකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
මුළු සේවකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
සමුදායකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
සමුදායකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4
සමුදායකයා		02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4	02/4

*සමුදායකයාගේ සේවක කේත අංකය

ආහාර අපනයනය කිරීම සඳහා බලාපොරොත්තු වන ආහාර පරිශ්‍ර සඳහා උපදෙස්

- අපනයන සහතිකය යනු කුමක්ද ?

ආහාර ද්‍රව්‍ය අපනයනය කිරීමේදී (බොහෝ අවස්ථා වල) එම ආහාර ද්‍රව්‍ය මිනිස් පරිභෝජනයට සුදුසු බව සහතික කරමින් ආහාර අපනයනය කරන රට, අපනයනය කරන රටේ ආහාර බලධරයාගෙන් සෞඛ්‍ය සහතිකයක් ඉල්ලා සිටී. මෙය “අපනයන සහතිකය” හෝ “සෞඛ්‍ය සහතිකය” ලෙස හැඳින්වේ.

- අපනයන සහතිකය ලබා ගන්නේ කෙසේද ?

මේ සහතිකය ලබා ගැනීම සඳහා සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ආහාර ආරක්ෂණ ඒකකයේ ලියාපදිංචි විය යුතුය.

• සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ලියාපදිංචි වන්නේ කෙසේද ?

- ❖ ආහාර ආරක්ෂණ ඒකකයෙන් අදාළ ඉල්ලුම්පත ලබා ගන්න
- ❖ පහත සහතිකවල පිටපත් සමඟ සම්පූර්ණ කළ ඉල්ලුම් පත්‍රය ඉදිරිපත් කරන්න
 - සමාගම් ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය
 - ආදායම් බදු සහතිකය (TIN)
 - එකතු කළ අගය මත බද්ද (VAT)
 - තේ අපනයනය සඳහා ශ්‍රී ලංකා තේ මණ්ඩලයේ සහතිකය
 - පොල් හා පොල් නිෂ්පාදන සඳහා ශ්‍රී ලංකා පොල් සංවර්ධන අධිකාරියේ ලියාපදිංචි සහතිකය
 - GMP, HACCP, ISO 2200, FSSC 2200 යන ප්‍රමිති සහතික ඇත්නම් ,ඒවායේ ද පිටපත් අමුණන්න. මෙම සහතික ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI) සහ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රතීතන මණ්ඩලය (SLAB) විසින් අනුමත කරන ලද ආයතන මගින් ලබා ගත හැකිය.

• සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය විසින් අපනයන සහතික ලබා දෙන්නේ කුමන ආහාර සඳහාද ?

- ❖ තේ
- ❖ පොල් සහ පොල් නිෂ්පාදන
- ❖ සහල් සහ සහල් පදනම් කරගත් නිෂ්පාදන
- ❖ ධාන්‍ය වර්ග සහ ධාන්‍ය වර්ග පදනම් කරගත් නිෂ්පාදන
- ❖ කුළුබඩු
- ❖ සැකසූ හා අර්ධ සැකසූ ආහාර
- ❖ බීම වර්ග
- ❖ කරවල
- ❖ ආහාර සඳහා අනුමත (Food Grade) ආහාර අයුරුම් ද්‍රව්‍ය උදා :- කැන්, ඔතන කඩදාසි, ටැග්, පෝසිලේන් නිෂ්පාදන
- ❖ එළවලු හා පලතුරු ආශ්‍රිත වියළි නිෂ්පාදන

වැඩි විස්තර දැන ගැනීම සඳහා සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ආහාර ආරක්ෂණ ඒකකයේ වෙබ් පිටුව වෙත පිවිසෙන්න.

<https://eohfs.health.gov.lk/food>

පාරිභෝගික අයිතිවාසිකම්

- පාරිභෝගිකයාට ලබා දෙන ආහාර පිළිබඳව ඔහුට ඇති අයිතීන් කවරේද?

සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර ලබා ගැනීමටත්, ඒ පිළිබඳව දැනුවත් වීමටත් පාරිභෝගිකයාට අයිතියක් ඇත. පාරිභෝගිකයාට ලබා දුන් ආහාර පරිභෝජනයට නුසුදුසු තත්ත්වයේ තිබේ නම් එම ආහාර ප්‍රතික්ෂේප කිරීමේ සහ මුදල් ගෙවීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීමේ අයිතියක් පාරිභෝගික කටයුතු පිළිබඳ අධිකාරිය පනත යටතේ පාරිභෝගිකයාට ඇත.

එසේම ආහාර ඇතුළු අනෙකුත් වෙළඳ භාණ්ඩ සඳහා නිශ්චිත මිලක් නියම කිරීමත් එම මිල ප්‍රදර්ශනය කිරීමත් මෙම පනත මගින් නියාමනය වේ.

වැඩිදුර තොරතුරු <http://www.caa.gov.lk> වෙබ් අඩවිය වෙත පිවිසීමෙන් හෝ 1977 ඇමතීමෙන් ලබා ගත හැකිය.

- 2011 ආහාර ස්වස්ථතාව නියෝග යටතේ ආරක්ෂිත ආහාරයක් ලබා ගැනීමට ඇති අයිතිවාසිකම් මොනවාද ?

නිෂ්පාදන අවස්ථාවේ සිට පාරිභෝගිකයාට පිරිනමන අවස්ථාව තෙක් ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව පිළිබඳව විකුණුම්කරු විසින් සහතික කළ යුතුය.

ආහාර පිළිබඳව පාරිභෝගික අයිතිවාසිකම් කඩවීමකදී නීතිමය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීමෙන්

- ❖ ආහාරය සඳහා ගෙවූ මුදල ආපසු ලබා ගැනීමටත්,
- ❖ සහනයක් / වන්දියක් ඉල්ලා සිටීමටත්

පාරිභෝගිකයාට අයිතියක් ඇත.

යෝජනා, වෝදනා සහ විමසීම්

- ඔබගේ යෝජනා හෝ වෝදනා ඉදිරිපත් කළ යුත්තේ කාටද ?

ඔබ ප්‍රදේශයේ ,

- ❖ අදාළ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක
- ❖ ආහාර හා ඖෂධ පරීක්ෂක
- ❖ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී
- ❖ ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ
- ❖ මහ නගර සභා ප්‍රදේශ සඳහා

පළාත් පාලන කොමසාරිස්

සහකාර පළාත් පාලන කොමසාරිස්

- වැඩිදුර තොරතුරු ලබා ගන්නේ කෙසේද ?

- ❖ ආහාර පාලන ඒකකය , සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය

නො 26, මෙඩි හවුස් ගොඩනැගිල්ල ,

ශ්‍රී සංඝරාජ මාවත, කොළඹ 10.

- ❖ <http://eohfs.health.gov.lk/food>
- ❖ දුරකථන අංකය 0112 – 112718
- ❖ WhatsApp 0112 – 112718



