



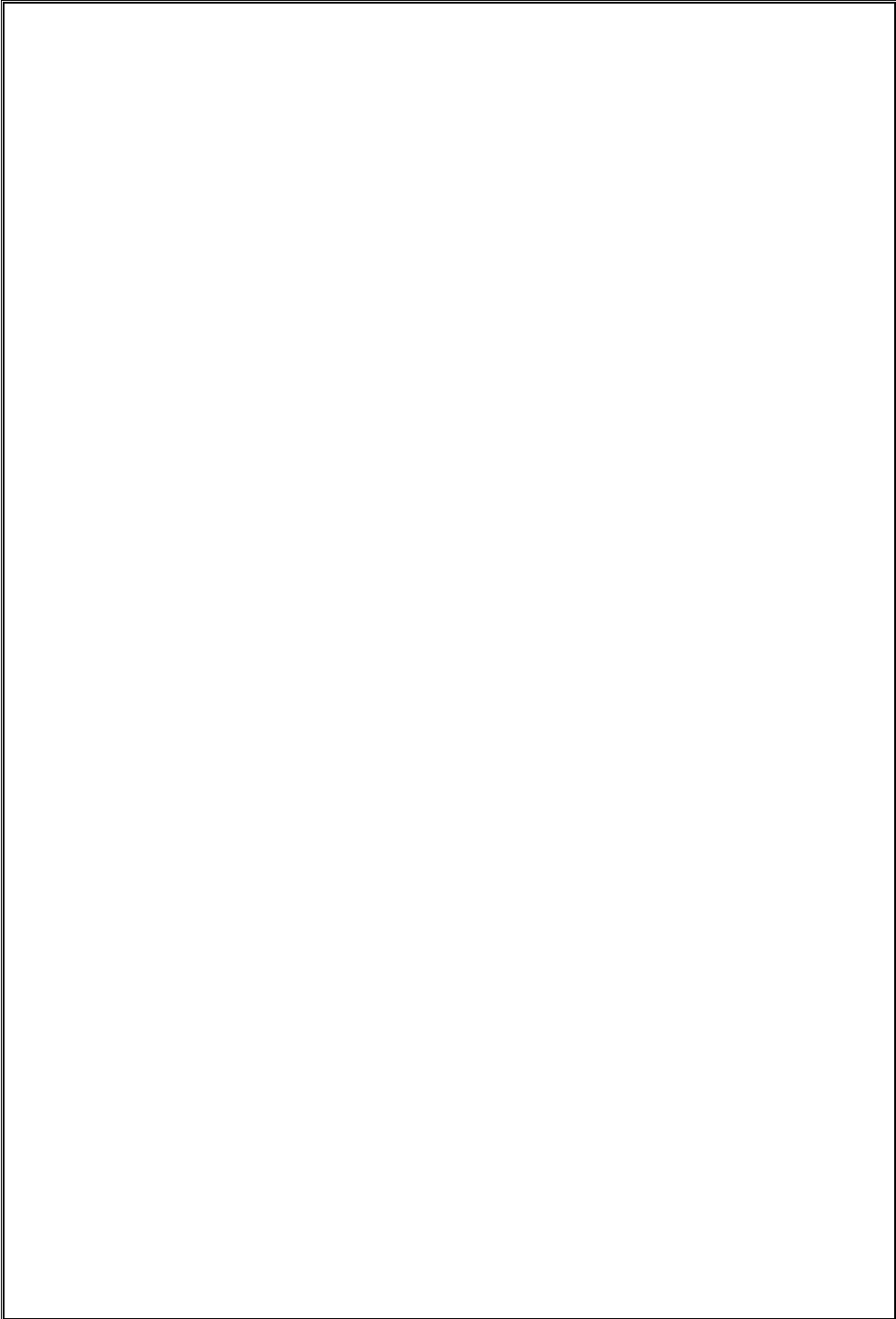
உணவு வளவுகளிற்குரிய சட்டமும், ஒழுங்குவிதிகளும்



நீங்களும் ஒரு உணவு வளவின் உரிமையாளரா?

உங்களுக்கான எங்களது ஆலோசனைகள்

உணவு பாதுகாப்புப் பிரிவு - சுகாதார அமைச்சு



பொருளடக்கம்

முன்னுரை

பக்க இல.

அறிமுகம்

நாம் உண்ணும் உணவு பாதுகாப்பானதாக இருக்க வேண்டியதன் முக்கியத்துவம்

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் சட்ட ரீதியான கட்டமைப்பு

உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் தற்போது நடைமுறைப்படுத்தப்படும் உணவு சம்பந்தமான ஒழுங்குவிதிகள்

உணவு சட்டத்திற்கு அமைவாக ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்ட இலங்கை தர நிர்ணய நிறுவனத்தின் உணவு தரநிலைகள்

உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிகளின் அதிகாரங்களும் கடமைகளும்

உணவு (வளவுகளைப் பதிவுசெய்தல்) ஒழுங்குவிதி, 2019

நல்ல உணவு உற்பத்தி நடைமுறைகள் (GMPs) மற்றும் நல்ல உணவு சுகாதார நடைமுறைகள் (GHPs)

உணவு (சுகாதார) ஒழுங்குவிதிகள், 2011

H800 படிவத்தைப் பயன்படுத்தி உணவு வளாகத்தை பரிசோதித்தலும் தரப்படுத்தலும்

H800 படிவத்தைப் பயன்படுத்தி உணவு வளாகத்தை மதிப்பீடு செய்தல்

உணவு ஏற்றுமதி செய்வதற்காக எதிர்பார்க்கப்படும் உணவு வளவுகளுக்கான அறிவுரைகள்

நுகர்வோரின் உரிமைகள்

பிரேரணைகள், முறைப்பாடுகள் மற்றும் தொடர்புகளுக்கு

முன்னுரை

இந்த கையேடு தயாரிப்பதன் முதன்மை நோக்கம் உணவு தொடர்பான சட்ட ஒழுங்குவிதிகளைப் பற்றி உணவு வளாக உரிமையாளர்களைத் தெளிவுபடுத்துதல் ஆகும். அத்துடன் இச்சட்ட ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய அவர்கள் செயற்படுவதற்கு இது வழிகாட்டியாக அமையும்.

இந்த கையேட்டில் உணவு வளவுகளுக்கான சில சட்டங்கள் மற்றும் ஒழுங்குவிதிகள் எளிமையான முறையில் விளக்கப்பட்டுள்ளன. எனினும் இவற்றில் ஏதும் தெளிவற்ற நிலை ஏற்படின் அது சம்பந்தமான ஒழுங்குவிதிகளை விபரமாகப் படித்து தெளிவுபடுத்திக் கொள்ளவும்.

இந்த கையேடு தயாரிப்பில் தேவையான தொழிநுட்ப உதவிகளை வழங்கிய அனைவருக்கும், கணணி எழுத்து வடிவமைப்பு மற்றும் பட வடிவமைப்பு செய்து தந்த அனைவருக்கும் மற்றும் ஏனைய ஒத்துழைப்புக்களை வழங்கியோருக்கும் எங்கள் நன்றியை தெரிவித்து கொள்கிறோம்.

மேலும், இந்த கையேட்டை அச்சிடுவதற்கு நிதி உதவி வழங்கிய உலக சுகாதார நிறுவனத்திற்கும் நன்றியை தெரிவிக்க விரும்புகிறோம்.

உணவு வளாகத்தின் உரிமையாளர்கள், இவ் விபரங்களை பயன்படுத்தி நுகர்வோருக்கு சுகாதாரமான உணவு வழங்கும் பொறுப்பை ஏற்பா என்று நம்புகிறோம்.

உணவு பாதுகாப்புப் பிரிவு

சுகாதார அமைச்சு

அறிமுகம்

எங்கள் அனைவரினதும் ஆரோக்கியத்தைப் பேண நாம் உண்ணும் உணவின் பாதுகாப்பு மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

உணவு உற்பத்தியாளர் தொடக்கம் நுகர்வோர் வரை உணவு பெற்றுக்கொள்ளும் முறை



உணவு உற்பத்தி செய்யப்படுவதில் இருந்து உணவு நுகர்வு வரை பௌதிக மற்றும் இராசாயனப் பொருட்கள், நுண்ணங்கிகள் போன்ற பல வகையான பொருட்கள் உணவுகளில் சேர்வதனால் உணவு நுகர்வுக்கு தகுதியற்றதாகிறது.

அதேபோன்று, குறிப்பிடப்பட்ட வெப்பநிலை, வெளிச்சம் மற்றும் காற்றோட்டம் போன்ற காரணிகளை சரியான முறையில் பேணப்படாமையினாலும் உணவு நுகர்வுக்கு தகுதியற்றதாகிறது.

இந்த நிலையைத் தவிர்த்து கொள்வதற்காக உணவு உற்பத்தி செய்பவர்கள் முதல் நுகர்வோர் வரை உணவை கையாளும் ஒவ்வொருவரும் உணவு பாதுகாப்பு சம்பந்தமான விளக்கத்தை பெற்றுக்கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

நாங்கள் பெற்றுக் கொள்ளும் உணவின் சுகாதார தன்மையை பேணுவதற்காக, இலங்கையில் 1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டமும், அதன் 32 ஆவது பிரிவின் கீழ் வெளியிடப்பட்ட உணவு ஒழுங்குவிதிகளும் நடைமுறைப்படுத்தப்படுகிறது.

உணவு வளாகத்தின் உரிமையாளர்களுக்கு இந்தச் சட்டம் மற்றும் ஒழுங்குவிதிகள் சம்மந்தமாக விளக்கமளித்தல் இந்த கையேட்டின் எதிர்பார்ப்பாகும்.

உணவு வளாகத்தின் உரிமையாளர்கள் நல்ல மனப்பான்மையை வளர்த்துக் கொள்வதோடு சுகாதார அறிவை பெற்றுக்கொள்வதன் மூலமும் கூடுதலான இலாபத்தை பெறுவதுடன் நுகர்வோருக்கு பாதுகாப்பான உணவை வழங்கி ஆரோக்கியமான சமூகத்தை உருவாக்க வேண்டும் என்பதே எமது எதிர்பார்ப்பாகும்.

நாம் உட்கொள்ளும் உணவை சுகாதாரமான உணவாக மாற்றி அமைத்துக்கொள்வது எங்கள் எல்லோரினதும் கடமையாகும்.

நாம் உண்ணும் உணவு பாதுகாப்பானதாக வைத்திருப்பதன் முக்கியத்துவம்

ஆரோக்கியமான உணவுகள் என்ன?

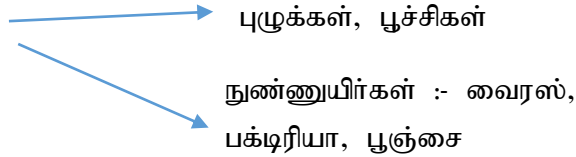
மனித ஆரோக்கியத்தைப் பாதிக்கும் எந்தவொரு பொருளையும் கொண்டிராத உணவுகள்.

உணவில் சேர்க்கக்கூடிய தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் யாவை?

(i). இரசாயணப் பொருட்கள் உ+ம்: - சவர்கார கலவைகள், ஆசனிக் போன்ற உலோகங்கள்

(ii). பௌதிகவியல் பொருட்கள், உ+ம்:- ஆபரணங்கள், ஆணித்துண்டு, கண்ணாடித் துண்டு

(iii). உடலியற் பாகங்கள்: - தலைமயிர், நகங்கள்

(iv). உயிரினங்கள் : 

(v). ஓவ்வாமை காரணிகள்

இவ் தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் எவ்வாறு உணவில் சேர்கின்றன?.

(i). இயற்கையான மூலப்பொருட்களில் இருந்து, உ+ம்:- நச்சுத்தன்மையுடைய காளான் வகைகள்



- (ii). சுற்றுச்சூழலில் இருந்து இயற்கையான ஒருங்கிணைப்பு,
உ+ம்:- பாரிய உலோகங்கள்
- (iii). உணவு பதப்படுத்தும் செயல்பாட்டின் போது, உ+ம்:-
அல்மைட் (Aohlamide)
- (iv). உணவு கையாள்பவர்களின் கெட்ட பழக்கவழக்கங்களால்,
உ+ம்:- புகை பிடித்தல்
- (v). உணவில் சேர்க்கப்படும் பொருட்கள் :- உ+ம்:- மெலமைன்,
அனுமதிக்கப்படாத நீண்ட கால பாவனைக்காக
சேர்க்கப்படும் பொருட்கள், அனுமதிக்கப்படாத
வர்ணப்பதார்த்தங்களும் மற்றும் அளவுக்கதிகமாக
சேர்க்கப்படும் அனுமதிக்கப்பட்ட வர்ணப்பதார்த்தங்கள்
போன்றன
- (vi). விவசாய நடவடிக்கைகளுக்காக பயன்படுத்தப்படும் கிருமி
நாசினி எச்சங்கள்

உணவுச்சங்கிலியின் ஒவ்வொரு படி நிலைகளிலும்:-
(பண்ணையில், அறுவடையில், போக்குவரத்தில்,
களஞ்சியப்படுத்தலில், உணவு தயாரித்தலில்,
பதப்படுத்தலில்) தீங்குவிளைவிக்கும் பொருட்கள் உணவில்
சேர்க்கப்படலாம்.

பாதுகாப்பற்ற உணவினால் ஏற்படும் பாதகமான விளைவுகள் என்ன?

பல நோய்கள் ஏற்படலாம்,

உதாரணம்:- வயிற்றுப்போக்கு

மஞ்சள்காமாலை/ ஹெப்பட்டைடிஸ் A

ஒவ்வாமை

உணவு நஞ்சாதல்

உணவினால் பரவும் நோய்கள், குறைந்த மற்றும் நடுத்தர வருமானம் பெறும் நாடுகளில் குறிப்பாக ஐந்து வயதுக்குட்பட்ட குழந்தைகள் மீது பெரும் தாக்கத்தை ஏற்படுத்துகின்றன.

உலக சுகாதார அமைப்பின் தரவுகளின் படி, உலகில் ஒவ்வொரு வருடமும் 10 பேரில் ஒருவர் இத்தகைய நோயால் பாதிக்கப்படுகின்றனர்.

உணவின் சுகாதாரத் பாதுகாப்பை
பேணுவது

எங்கள் எல்லோருடைய கடமையாகும்

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் சட்ட கட்டமைப்பு

சுகாதார பாதுகாப்பற்ற உணவை நுகர்வோருக்கு வழங்குதல் சட்டப்படி குற்றமா?

ஆம்

அதனுடன் தொடர்புடைய சட்டங்கள் என்ன?

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டம் ஆகும். இச்சட்டமானது 1991 இல் இருந்து திருத்தப்பட்டது.

- உணவுச் சட்டத்தின் 32 வது பிரிவின் கீழ் உணவு தொடர்பான ஒழுங்குவிதிகள் பிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளது. இந்த ஒழுங்குவிதிகளை சுகாதார அமைச்சின் உணவுப் பாதுகாப்புப் பிரிவின் இணையத்தளத்தில் (www.eohfs.health.gov.lk) இருந்து பதிவிறக்கம் செய்யலாம்.
- இச்சட்டங்களின் அடிப்படை நோக்கங்கள் உணவு உற்பத்தியாளர்கள் மற்றும் உணவு கையாளுபவர்களுக்கு சரியான சட்ட அறிவை வழங்கி அவர்களை சரியான பாதையில் கொண்டுவருதலும், அணுகுமுறைகளை மேம்படுத்துதலும்.

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டம் உணவு சம்பந்தமான பிதான சட்டமாகும்

உணவுச் சட்டத்தின் படி தற்போது நடைமுறையில் உள்ள ஒழுங்குவிதிகள்

	தற்போது நடைமுறையில் உள்ள ஒழுங்குவிதிகள்	வர்த்தகமானி இலக்கம்	வர்த்தகமானி திகதி
1	உணவு (சேர்மானப் பொருட்கள் - பொது) ஒழுங்குவிதிகள் - 2019	2131/2	2019 ஜூலை 08
2	உணவு (வளவுகளைப் பதிவுசெய்தல்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2019	2128/4	2019 ஜூன் 17
3	உணவு (சீனி, உப்பு மற்றும் கொழுப்புக்கான நிறக்குறியீடு) ஒழுங்குவிதிகள் - 2019	2119/3	2019 ஏப்ரல் 17
4	உணவு (காப்புமுறைப் பொருட்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2019	2113/16	2019 மாச்சு 05
5	உணவு (சீனி மட்டங்களுக்கான நிறக் குறியீடு) ஒழுங்குவிதிகள் - 2016	1965/18	2016 மே 03
6	உணவு (இனிப்பூட்டிகள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2014	1905/36	2015 மாச்சு 13
7	உணவு (சுவையூட்டும் பதார்த்தங்கள் மற்றும் சுவையை அதிகரிக்கும்	1795/51	2013 பெப்ரவரி 01

	பொருட்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2013		
8	உணவு (சுகாதாரம்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2011	1742/26	2012 ஜனவரி 26
9	உணவு (பாண் தராதரங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1994	1733/47	2011 நவம்பர் 25
10	உணவு (வாண்பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2006, திருத்தம் 2011	1688/28	2011 ஜனவரி 14
11	உணவு (இறக்குமதி செய்யப்பட்ட உணவுப் பொருட்கள் பயனுகர்தகு காலம்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2011, திருத்தம் 2015	1927/57	2011 பெப்ரவரி 23
12	உணவு (பால் மற்றும் பால் உற்பத்திப்பொருட்களில் மெலமைன்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2010	1646/18	2010 மாச்சு 24
13	உணவு (மீன்களில் போமல்டிஹைட்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2010	1646/19	2010 மாச்சு 24
14	உணவு (பொதியாக்குகின்ற ஆக்கப்பொருட் கூறுகளும் மற்றும் பொருட்களும்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2011	1660/30	2010 ஜூன் 29
15	உணவு (ஒக்சிடன்ட் எதிரிகள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2009	1617/16	2009 செப்டம்பர் 01

16	உணவு (நியமங்களைச் சேர்த்துக்கொள்ளுதல்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2008	1838/12	2009 நவம்பர் 26
17	உணவு (வினாகிரி நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2007	1503/08	2010 ஜூன் 27
18	உணவு (நியமங்களைச் சேர்த்துக்கொள்ளுதல்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2008	1589/34	2006 நவம்பர் 23
19	உணவு (மரபியல்பு ரீதியில் திரிபுபடுத்தப்பட்ட உணவுகளின் இறக்குமதி, விற்பனை மற்றும் சுட்டுத் துண்டிடுதல் கட்டுப்பாடு) ஒழுங்குவிதிகள் - 2006	1456/22	2006 ஓகஸ்ட் 03
20	உணவு (வரணப்பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2006, திருத்தம் 2011	1688/28	2005 ஜனவரி 19
21	உணவு (வரணப்பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2006, திருத்தம் 2009	1585/26	2005 ஓகஸ்ட் 11
22	உணவு (கதிர் ஒளிவூட்டல்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2005	1420/5	2005 நவம்பர் 21
23	உணவு (போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட அல்லது சிப்பஞ் செய்யப்பட்ட நீர்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2005	1420/4	2005 நவம்பர் 21
24	உணவு (கோதுமை மாவில் பொட்டாசியம் புரோமைற்றைத் தடைசெய்தல்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2001	1175/13	2001 மாச்சு 15

25	உணவு (பாண் உணவுத் தராதரங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1994	834/8	1994 ஓகஸ்ட் 31
26	உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் திருத்தம், சோளத்திற்கான நியமங்கள் - 1990	800/9	1994 ஜனவரி 03
27	உணவு சம்பந்தமான ஒழுங்குவிதிகள், திருத்தம் - 1989	673/8	1991 ஓகஸ்ட் 01
28	உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1987, திருத்தம் 1989	637/18	1990 நவம்பர் 22
29	உணவு (பாண் உணவுத் தராதரங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1994	834/8	1994 ஓகஸ்ட் 31
30	உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் திருத்தம், சோளத்திற்கான நியமங்கள் - 1990	800/9	1994 ஜனவரி 03
31	உணவு சம்பந்தமான ஒழுங்குவிதிகள், திருத்தம் - 1989	673/8	1991 ஓகஸ்ட் 01
32	உணவு (நியமங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1987, திருத்தம் 1989	637/18	1990 நவம்பர் 22
33	உணவு சட்டம் (பல்வகையான) ஒழுங்குவிதிகள் 1984	353	1985 ஜூன் 07

உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகதர்களின் அதிகாரங்கள் மற்றும் கடமைகள்



உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தவர்கள் ஏன் நியமிக்கப்பட்டுள்ளனர்?

- உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் உரிய செயல்பாடுகளை முறையாக நடைமுறைப்படுத்தவும்,
 - முறையான செயல்பாடுகள் நடைபெறுகிறதா என பரிசோதனை செய்யவும்,
 - மேல்குறிப்பிட்ட செயல்பாடுகள் தொடர்பாக அறிவுரைகள் மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை வழங்கவும்
 - உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் சட்ட நடவடிக்கைகளை நிறைவேற்றவும்
- இவர்கள் நியமிக்கப்பட்டுள்ளனர்.

உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் சட்ட நடவடிக்கையை நிறைவேற்ற அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிகள் யார்?

- உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் தலைமை உணவு அதிகாரி, சுகாதார பணிப்பாளர் நாயகம். எனினும் இச்சட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்த குறித்த பிரதேசங்களுக்கு பின்வருவோர் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்களாக செயற்படுகின்றனர்.
 - சுகாதார வைத்திய அதிகாரி (Medical Officer of Health - MOH)
 - உணவு மற்றும் மருந்துகள் பரிசோதகர் (Food and Drug Inspector- F&DI)
 - உணவு பரிசோதகர் (Food Inspector- FI)
 - பொது சுகாதார பரிசோதகர் (Public Health Inspector- PHI)

அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிகளின் அதிகாரங்கள் மற்றும் செயல்பாடுகள் என்ன?

ஒவ்வொரு அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிக்கும் உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் செயல்பட சட்டபூர்வ அதிகாரங்கள் உள்ளன.

- ❖ அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிக்கு எந்த ஒரு நியாயமான நேரத்திலும் (பகல் அல்லது இரவு) உணவு தொடர்பான எந்தவொரு நிறுவனத்திலும் அல்லது இடத்திலும் நுழைய, பரிசோதிக்க அல்லது மாதிரிகளை எடுக்க அதிகாரம் உண்டு.
- ❖ உணவுச் சட்டத்தின் நடவடிக்கைகள் தொடர்பாக நீதிமன்றத்தால் பிறப்பிக்கப்பட்ட பிடியாணை (வாரண்ட்) இன்றி ஒரு நபரை கைதுசெய்ய இந்த அதிகாரிகளுக்கு அதிகாரம் உள்ளது.

- ❖ அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அவரது பிரதேசத்தில் உணவுப்பொருட்களை ஏற்றிசெல்லும் எந்தவொரு வாகனத்தையும் நிறுத்தவும், ஆய்வு செய்யவும் மற்றும் மாதிரிகளை எடுக்கவும் அதனை கைப்பற்றவும் அல்லது தடுத்து வைப்பதற்கும் அதிகாரம் உள்ளது.
- ❖ ஒவ்வொரு நபரும் இந்த அதிகாரிகளுக்குத் தேவையான ஒத்துழைப்புகளைச் வழங்க சட்டபூர்வமாகக் கடமைப்பட்டுள்ளனர் மற்றும் அவர்களின் பணிக்கு இடையூறு விளைவிப்பது சட்டத்தின் பார்வையில் குற்றமாகும்.
- ❖ மேலும் குறிப்பிட்ட அதிகாரிகளின் வேண்டுகல்களுக்கு ஏற்ப, உணவுப்பொருட்களை விற்பனை செய்ய அறிக்கை கொடுக்க மறுப்பது அல்லது தடுப்பது கூடாது.
- ❖ எந்தவொரு நபருக்கும் உணவு தொடர்பான பிரச்சனை ஏற்படும் போது, இந்த அதிகாரிகள் எப்போதும் விடயங்களை விளக்கி தேவையான ஆலோசனைகளை வழங்குவதற்கு நடவடிக்கை எடுப்பார்கள்.
- ❖ மேலும், இந்த சட்டத்தின் கீழ் செய்யப்பட்ட குற்றங்கள் தொடர்பாக சம்பந்தப்பட்ட நபர்கள் அல்லது நிறுவனங்களுக்கு எதிராக நீதிமன்றத்தில் வழக்குத் தொடர இந்த அதிகாரிகளுக்கு அதிகாரம் உள்ளது.
- ❖ இந்த அலுவலர்கள் எந்தவொரு தகுதியற்ற உணவு அல்லது உணவுப் தொகுதியை சொந்தக்காரரின் எழுத்துபூர்வ அனுமதியுடன் பொருத்தமான முறையில் அழிப்பதற்கு அதிகாரம் பெற்றுள்ளனர்.

உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் சட்டபூர்வமான முறையில் செயல்பட

அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்கள்

நியமிக்கப்பட்டுள்ளனர்.

உணவு (வளவுகளைப் பதிவு செய்தல்) ஒழுங்குவிதி 2019

பதிவு செய்யப்பட வேண்டிய உணவு வளவுகள் எவை?

விற்பனைக்காக அல்லது விற்பனைக்காக முன்வைக்கின்ற ஏதேனும் உணவு உற்பத்தி செய்கின்ற, தயாரிக்கின்ற, பாதுகாத்து வைக்கின்ற, பொதி செய்கின்ற, களஞ்சியப்படுத்துகின்ற உணவு வளவுகள்.

	வெதுப்பகம்	பாண், குக்கீஸ், கேக்ஸ், பேஸ்ட்ரி, முதலியன போன்ற வேகவைத்த மாவை அடிப்படையாகக் கொண்ட உணவுகளைத் தயாரிக்கின்ற மற்றும் விற்பனை செய்கின்ற வர்த்தகத் தாபனமொன்றைப் பொருள்படும்
 CANTEEN	சிற்றுண்டிச்சாலை	ஒரு நிறுவனம், பாடசாலை, கல்லூரி, பல்கலைக்கழகம், தொழிற்சாலை அல்லது கம்பனியினால் அதன் மாணவர்களுக்கான வாடிக்கையாளர்கள் அமர்ந்து உட்கொள்ளும் ஒரு வர்த்தகத் தாபனம் எனப் பொருள்படும்
	உணவு வழங்கும் சேவைத்தாபனம்	முக்கிய நிகழ்வுகள் மற்றும் வேறு ஒன்றுகூடல்களில் உணவு மற்றும் பானங்களை வழங்குகின்ற ஒரு வர்த்தகத் தாபனம் எனப் பொருள்படும்
	உணவுக் களஞ்சியம்	தற்காலிகமாக உணவை வைப்பதற்கான ஒரு களஞ்சியமாகும்
	ஹோட்டல் அல்லது உல்லாச போக்கிடம்	தங்குமிடம், உணவுகள், பானங்கள் மற்றும் வேறு விருந்தினர் சேவைகள் என்பவற்றை வழங்குகின்ற ஒரு வர்த்தகத் தாபனம் எனப் பொருள்படும்

	<p>ஐஸ்கிரீம், திண்பண்டங்கள், யோக்கட, தயிர் மற்றும் ஈற்றுணவு உற்பத்தி செய்யப்படும் குடிசைக் கைத்தொழில்கள்</p>	<p>ஐஸ்கிரீம், திண்பண்டங்கள், யோக்கட்டு, தயிர் மற்றும் ஈற்றுணவு உற்பத்தி செய்யப்படும் தொழில் அல்லது பொது மக்களின் வீடுகளில் கொண்டு நடத்தப்படும் அத்தகைய விற்பனை செய்யற்பாடுகள் எனப் பொருள்படும்</p>
	<p>பனிக்கட்டி உற்பத்தி செய்யப்படும் செயலிடம்</p>	<p>குடிக்கத்தக்க நீரினால் பனிக்கட்டி உற்பத்தி செய்யப்படும் அல்லது விற்பனை செய்யப்படும் ஒரு செயலிடம்</p>
	<p>உணவு விடுதி அல்லது உணவகம்</p>	<p>வளவுகளில் சமைக்கப்பட்டு அல்லது தயாரிக்கப்பட்டு பரிமாறப்படும் உணவுகள், பானங்கள் அல்லது சிற்றுண்டிகளை மக்கள் அமர்ந்து உட்கொள்ளும் ஒரு வளவு எனப் பொருள்படும்;</p>
	<p>பல்பொருள் அங்காடி</p>	<p>உண்பதற்குத் தயார் நிலையிலுள்ள அல்லது தயாரிக்கப்பட்ட உணவு உட்பட பரந்த பல்வேறுபட்ட உணவுகளையும் வீட்டுப் பாவனைப் பொருட்களையும் விற்பனைக்காக முன்வைக்கின்ற ஒரு சுய சேவைக் களஞ்சியம் எனப் பொருள்படும்</p>
	<p>தேனீர் , கோப்பி, பானங்கள் அல்லது ஐஸ்கிரீம் சிறுகடை</p>	<p>தேனீர் , கோப்பி, பானங்கள் அல்லது ஐஸ்கிரீம் பரிமாறப்படுகின்ற ஒரு வளவு எனப் பொருள்படும்</p>

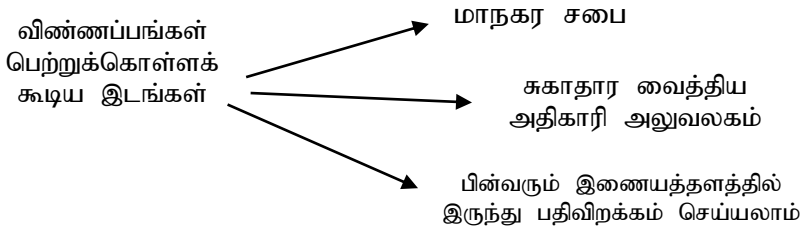
❖ உங்கள் வளவு மேற்குறிப்பிட்ட அட்டவணையில் காணப்படின் தங்கள் உணவு வளாகத்தை 2019 உணவு (வளவுகளைப் பதிவுசெய்தல்) ஒழுங்குவிதியின் கீழ் பதிவுசெய்ய விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

- ❖ ISO 22000 அல்லது அதற்கு மேலான உணவுப் பாதுகாப்பு முகாமைத்துவ அமைப்பின் செல்லுபடியாகும் சான்றிதழ் வழங்கப்பட்ட உணவு வளவுகளுக்கு இது பொருந்தாது.

உணவு வளவை பதிவுசெய்து கொள்வதன் நன்மை என்ன?

- ❖ நுகர்வோருக்கு உணவு வளவைப் பற்றிய நம்பிக்கை தன்மை ஏற்படும்
- ❖ நுகர்வோருக்கு உணவு வளவைப் பற்றிய விளம்பர மற்றும் அழகுத்தன்மையை தெரியப்படுத்தலாம்

உணவு வளவுகளை எவ்வாறு பதிவு செய்து கொள்ளலாம்?



(www.eohfs.health.gov.lk)

மேற்குறிப்பிட்ட இடங்களில் விண்ணப்பங்களைப் பெற்று, படிவத்தை பூர்த்தி செய்து சுகாதார வைத்திய அதிகார அலுவலகத்தில் அல்லது நகராட்சி சபையிடம் சமர்ப்பிப்பவும்.

வளவுகளை பதிவு செய்ய கட்டணங்கள் அறவிடப்படுமா?

ஆம்.

கட்டணம் பற்றிய தகவல்களை உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரிகளின் அலுவலகத்தில் கேட்டு தெரிந்து கொள்ளலாம். ஏனைய நடவடிக்கைகளை அந்த அலுவலகத்தின் மூலம் நடைமுறைப்படுத்த தேவையான விபரங்களையும் ஆலோசனைகளையும் அவர்களிடம் இருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

வளவுகளை பதிவு செய்த பின் சான்றிதழ்கள் தரப்படுமா?

ஆம்,

உணவு வளவுகளை பதிவிற்கான சான்றிதழ்கள் தரப்படும். அவ்வாறு தரப்படும் சான்றிதழ்கள் இரண்டு வருடங்களுக்கு செல்லபடியாகும்.

உணவு வளவுகளை பதிவு செய்யாமை சட்டத்துக்குரிய குற்றமா?

ஆம்,

தண்டனைக்குரிய குற்றமாகும்.



அது சம்மந்தமான சட்ட ஒழுங்குவிதிகள் என்ன?

2019 ஆம் ஆண்டு உணவு (வளவுகளை பதிவுசெய்தல்) ஒழுங்குவிதிகள்.

2019 ஆம் ஆண்டு ஜூனி மாதம் 2128/4 வர்த்தகமானியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

<http://eohfs,health.gov.lk/food/images>

Pdf/regulation/premises-Regulation-Tamil.pdf இல் பதிவிறக்கம் செய்து

கொள்ளலாம்.

நீங்களும் உங்கள் உணவு வளவுகளை பதிவு செய்வதன் மூலம் அதனை நல்ல தரத்தில் வைத்துக்கொள்ளுங்கள்.

நீங்களும் பொறுப்புள்ள நல்ல சுகாதார பாதுகாப்பானமான உணவு வளவின் உரிமைளானர்களாக திகழுங்கள்

நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகள் (GMPs) மற்றும் நல்ல சுகாதார நடைமுறைகள் (GHPs)

நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகள் Good Manufacturing Practices (GMP)கள் என்றால் என்ன?

உணவுகள் நல்ல தரமான முறையில் இருப்பதை பாதுகாக்கும் வகையில் உணவு உற்பத்தியில் பின்பற்ற வேண்டிய அடிப்படை செயல்பாடுகள் மற்றும் நடைமுறைகள் ஆகும்.

ஒரு நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகளில்

- ❖ உணவு உற்பத்தியில் பயன்படுத்தப்படுகின்ற மூலப்பொருட்கள், உபகரணங்கள் மற்றும் பொதியிடப் பயன்படும் பொருட்கள் சுகாதார முறையில் கையாளுதல்,
- ❖ உணவுப்பொருட்களை சுத்தமான சூழலில் வைத்திருத்தல், சுத்தமான மற்றும் பாதுகாப்பான சூழலில் உணவு உற்பத்தியை மேற்கொள்ளல்,
- ❖ உணவுப்பொருட்கள் உற்பத்தி செய்யும் போது பரிந்துரைக்கப்பட்ட தரநிலைகள் மற்றும் நடைமுறைகளுக்கு ஏற்ப உணவு உற்பத்தியை மேற்கொள்ளல்,
- ❖ உணவுகள் நல்ல தரமான முறையில் இருப்பதை பாதுகாக்கும் வகையில் உணவு உற்பத்தியில் பின்பற்ற வேண்டிய அடிப்படைச் செயல்பாடுகள் மற்றும் நடைமுறைகளைப் பின்பற்றுதல்

போன்றன உள்ளடங்கும்.

நல்ல சுகாதார நடைமுறைகள் (Good Hygiene Practices) என்றால் என்ன?

ஆரம்ப உணவு உற்பத்தியில் இருந்து இறுதியான உணவு உற்பத்தி வரை உணவை கையாளும் எல்லாம் படி நிலைகளிலும் நுகர்வுக்கு ஏற்ற சுகாதாரமான உணவு உற்பத்தி மற்றும் உணவு மாசுபடுத்தலை தடுக்கும் முறைகளை பின்பற்றல் என்பதாகும். இதற்கமைய

- ❖ உணவு அசுத்தமாகக்/ மாசடையக் கூடிய சூழல்,
- ❖ விவசாய நடவடிக்கைகளுக்கு பயன்படும் பதார்த்தங்கள் (இரசாயண பசளை, மருந்துகள், நீர், விதைகள், உயிரினங்கள், அசேதனப் பசளைகள் போன்றன)
- ❖ ஊழியர்களின் தனிநபர் சுகாதார பழக்கவழக்கங்கள் இல்லாமை
- ❖ நுண்ணங்கிகளினால் ஏற்படும் மாசடைவுகள் (உ+ம்:- பக்டீரியா) போன்ற

மேற்குறிட்ட ஆபத்துக்களை கட்டுப்படுத்தவதன் மூலம், உணவு உற்பத்திச் செயற்பாடுகளை நடைமுறைப்படுத்துதல்.

உங்களுடைய உணவு வளவுகளில்
நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகளையும்,
நல்ல சுகாதாரமான நடைமுறையையும்
பின்பற்றவும்.
உணவின் சுகாதார பாதுகாப்பு தன்மையை
பேணவும்.

உணவு (சுகாதார) ஒழுங்குவிதிகள் 2011

உணவு சுகாதாரம் என்றால் என்ன?

உணவு - பதனிடதல்

- ஏற்றிச்செல்லுதல்
- விநியோகித்தல்
- கையாள்தல்
- களஞ்சியப்படுத்தல்
- விற்பனை செய்தல்



ஆகிய எல்லா சந்தர்ப்பங்களிலும் உணவுப் பாதுகாப்பை பேணும் பொருட்டு பின்பற்றப்படும் அனைத்து நடைமுறைகளும் உணவு சுகாதாரம் எனப்படும்.

ஏன் நாங்கள் உணவு சுகாதாரத்தை பின்பற்ற வேண்டும்?

- 1) உணவு அசுத்தமாவதால் உண்டாகக்கூடிய நோய்களை தடுத்து கொள்வதற்கும்
- 2) உணவு சுகாதாரத்தை பேணாதவிடத்து உணவு (சுகாதாரம்) ஒழுங்குவிதிகள் தண்டனை பெற வேண்டிய நிலைமை ஏற்படும்.

உணவு சுகாதாரத்தை நடைமுறைப்படுத்தாவிடத்து ஏற்படக்கூடிய பாதிப்புகள் என்ன?

- ❖ நோய்க்கிருமிகள் வளர்ச்சி அடைதலும், உணவு பழுதடைதலும்:-
இத்தகைய கிருமிகள் எமது வெற்றுக்கண்ணுக்கு தெரியாது எனினும் அவை பொது உடல் பாகங்களிலும், உபகரணங்களிலும் மற்றும் சுற்றியுள்ள சூழலில் இருக்கக்கூடும். இவற்றில் சில கிருமிகள் நோய்களை ஏற்படுத்தும்.
- ❖ நோய் நிலைமைகள் ஏற்படும்:-
வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் தொடக்கம் புற்றுநோய் வரை கிட்டத்தட்ட 200 நோய் நிலைமைகள் ஏற்படக்கூடிய வாய்ப்புள்ளது.
- ❖ உணவு நஞ்சாதல் ஏற்படுவதோடு மரணமும் சம்பவிக்கலாம்.
- ❖ சட்ட நடவடிக்கைகளுக்கு உட்படுத்தப்படுவதால் வியாபார தாபனம் மூடப்படும் நிலை ஏற்படுவதோடு, மூலதனப் பாதிப்பு, வியாபாரத்தின் நற்பெயருக்குகேடு ஆகியன ஏற்படும்.

உணவகத்தால் வழங்கப்படும் உணவு சுகாதாரம் அற்றுது எனத் தெரியவரும் போது உணவகத்தின் உரிமையாளருக்கு ஏற்படும் தீமைகள் என்ன?

- ❖ நுகர்வோருக்கு மத்தியில் உணவு வளாகப் பெயர் பிரபலம் அற்றுப்போதல்.

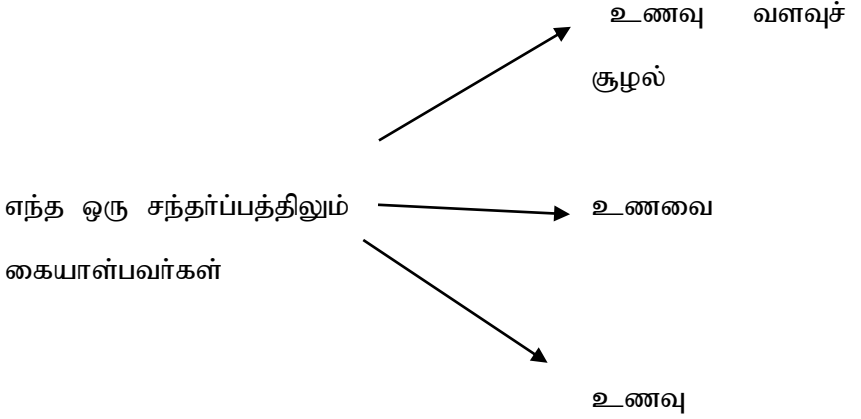
- ❖ உணவு வளவுகளில் வேலை பார்க்கும் ஊழியர்கள் நித்தமும் உணவினால் ஏற்படும் நோய்களால் பாதிக்கப்படுதல், அவர்களுக்கு தினமும் வேலைக்கும் சமூகமளிக்க முடியாமையினால், கூடிய செலவீனங்களும் விடுமுறைகளும் அளிக்கவேண்டி வரும்.
- ❖ உணவுப் பொருட்களின் விற்பனை குறைவடைவதால் நட்டம் ஏற்படும்.
- ❖ உணவு கைப்பற்றுதல் மற்றும் சட்ட நடவடிக்கை உட்படுதல் என்பன ஏற்படும்.
- ❖ இறுதியாக உணவு வளாகத்துக்கு வங்குரோத்து (முடப்படும்) நிலைமை ஏற்படும்.

உணவு வளவுகளில் உணவு சுகாதாரமாக இருக்குமிடத்து உணவு உரிமையாளருக்கு கிடைக்கக்கூடிய நன்மைகள் என்ன?

- ❖ உணவு வளாகம் பிரபலமாகும்
- ❖ கூடுதலான நுகர்வோர்கள் உணவு வளாகத்திற்கு வருகை தருவார்கள்.
- ❖ உணவு விற்பனை கூடும்.
- ❖ உணவு வளாக ஊழியர்கள் நோய்வாய்ப்படுவது குறைவடைந்து அவர்களால் உணவு உற்பத்தி கூடும்.
- ❖ இலாபம் கூடும்.

❖ நல்ல ஒரு உணவு வளாகம் என்னும் நிலையான பெயரை பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

உணவை சுகாதாரமானதாக பாதுகாத்துக் கொள்ள;



என்பவற்றை சுகாதாரமாக பேண வேண்டும்

உணவு வளாக சூழல் என்றால் என்ன?

- கட்டிடமாக இருக்கலாம்
- வாகனமாக இருக்கலாம்.



உணவை கையாள்பவர் யார்?

உணவை மட்டுமன்றி உணவோடு தொடர்புபடும் உபகரணங்கள், சுற்று சூழல் என்னும் எல்லாவற்றிலும் பங்குகொள்பவர் உணவை கையாள்பவர் என பொருள்படும்.

உணவு வளவில் உணவு சுகாதாரம் எப்படி பேணப்பட வேண்டும்?

- ❖ உணவு மாசடையக் கூடிய சந்தர்ப்பம் இல்லாத இடத்தில் அமைத்தல்.
- ❖ திண்ம மற்றும் திரவக் கழிவுகளை பொருத்தமான முறையில் ஒன்று சேர்த்து அப்புறப்படுத்த கூடியதாக இருத்தல்.
- ❖ ஒரு உணவில் உள்ள கிருமி மற்றைய உணவுக்கு சென்று மாசடைய செய்யாத வகையில் உணவை தயாரித்தல்.
- ❖ உணவு பாதுகாப்பு தன்மையை மேற்பார்வை செய்வதற்கும், வெப்பநிலையை சரியான நிலையில் பேணக்கூடிய வசதியோடு இருத்தல்.
- ❖ உபகரணங்களை சுத்தமாகவும், பாதுகாப்பான நிலையிலும் பேணக்கூடிய நிலையில் இருத்தல்.
- ❖ உபகரணங்களையும், உணவைத் தெடும்மேற்பரப்புகளையும் சுத்தம் செய்வதற்காக (உணவு தரநிலையில் உள்ள) தொற்று நீக்கிகள் பயன்படுத்தக் கூடிய வசதி இருத்தல்.

- ❖ உணவு வளவு ஊழியர்களுக்கும், உணவு நுகர்வோருக்கும் தேவையான சுகாதார வசதிகள் இருத்தல் (நீர், மலசலகூட வசதிகள்) .
- ❖ வியாபாரத்திற்கு ஏற்ற வகையில் செல்லப்பிராணிகளின் கட்டுப்பாடு, பூச்சிகளின் கட்டுப்பாடு, கிருமி நாசினிகள் பாவித்தல் என்பவற்றுக்குரிய நாளாந்த நடவடிக்கைகளின் பதிவுகளை பேணக்கூடிய வகையில் வசதிகள் இருத்தல்.
- ❖ தேவையான பாதுகாப்பு நீர் வசதியுடன் கூடியதாக இருத்தல்.
- ❖ உணவைப் பொதி செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் உணவு தரநிலையில் உள்ள பொருட்களும், உபகரணங்களும், சுகாதாரமான முறையில் கொண்டுசெல்லலும் வேண்டும் என்பதோடு அவற்றை ஏனைய தேவைகளுக்காக பயன்படுத்தல் கூடாது.

உணவை கையாள்பவர்களின் சுகாதார நிலைமை எவ்வாறான முறையில் பேணப்பட வேண்டும்?

- ❖ உணவை கையாளக்கூடிய பொருத்தமான சுகாதாரமான நிலைமையில் இருப்பதை உறுதிசெய்யும் வைத்திய சான்றிதழ் பெற்று இருத்தல் வேண்டும்.
- ❖ தலைக்கவசம், கையுறை, முகக்கவசம், பாதணிகள் மற்றும் மேல் அங்கி அணிந்திருத்தல் வேண்டும்.

- ❖ மலசலகூட பாவனையின் பின்னும், உணவைக் கையாள்வதற்கு முன்னும் எப்பொழுதும் இரண்டு கைகளுக்கும் சவர்க்காரம் இட்டு கழுவிக்கொள்ளுதல் வேண்டும்.
- ❖ உணவு மாசடையக் கூடிய (துப்புதல், வெற்றிலை மெல்லுதல், தும்முதல், மூக்கை தொடுதல், இருமுதல், புகைப்பிடித்தல் போன்ற) பழக்கவழக்கங்களில் ஈடுபடாமல் இருத்தல்.
- ❖ உயர்தரமான தனிநபர் சுகாதாரத்தை பேணல்.

உணவின் சுகாதாரத்தை பாதுகாப்பதற்கு செய்ய வேண்டியவை எவை?

- ❖ மீன் மற்றும் இறைச்சி வகைகளை எப்பொழுதும் 2°C க்கு குறைவான வெப்பநிலையில் நீர் உட்புகாத மேற்பகுதி சமமட்டமான தளங்களில் வைத்தல்.
- ❖ சமைத்த உணவை விற்பதற்காக அல்லது விற்பனைக்கு முன்வைக்கும் போது வைக்கப்படும் நேரம் 2 மணித்தியாலத்திற்கும் அதிகமாயின் 4°C க்கு குறைவாகவும் அல்லது 60°C க்கு மேற்பட்ட வெப்பநிலையில் சரியாக மூடிய நிலையில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.
- ❖ பாலை 7°C க்கு குறைவான வெப்பநிலையில் களஞ்சியப்படுத்த வேண்டும்.

❖ விலைக்கு வாங்கிய சந்தர்பத்திலே உணவுக்காக
எடுக்கப்படும் அனைத்து பழவகைகள், மரக்கறி வகைகளை
சுத்தமான நீரில் கழுவி சுத்தம் செய்து வைத்திருத்தல்
வேண்டும்.

ஒழுங்குவிதியை நடைமுறைப்படுத்துவதால்
பாதுகாப்பான உணவு நுகர்வோருக்கு கிடைப்பதோடு,
அது உங்களது வியாபாரத்தின் அபிவிருத்திக்கும்
காரணமாகிறது.
இதை கடைப்பிடித்தல் உங்கள் எல்லோருடைய



உணவுப் பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்தும் போது



உணவு பொருட்களை தரையில் இருந்து 6 அங்குலம் உயரத்திற்கு மேல் இருக்கும் வகையில் களஞ்சியப்படுத்தல்.



உணவு களஞ்சியப்படுத்தும், களஞ்சியப்படுத்த கொண்டுசெல்லும் நடவடிக்கையில் போது உணவு அனுமதிக்கப்பட்ட கொல்கலன்களைப் பாவிக்கவும்.



ஸலி, கர்ப்பாஸி போன்ற உயிரினங்களால் பாதிப்புக்கள் ஏற்படுவதைத் தவிர்த்தல்.



ஒரே அதிசூனியான பெட்டியில், ஐஸ்கிரீம் போன்ற உணவு வகைகளை ஒரு இறைச்சி, மீன் போன்றவற்றை களஞ்சியப்படுத்த வேண்டாம்.



மலச்சுத்தம் மற்றும் கழிவுநீர் கால்வாய்களுக்கு அருகில் உணவு களஞ்சியப்படுத்தலை தவிர்த்துக்கொள்ளவும்.

உணவு தயாரிக்கப்படும் போது



தொற்றக்கூடிய நோய்களால் பாதிக்கப்பட்டவர்கள், நோய் நிலைமையை உணவு வளவு உரிமையாளருக்கு தெரிவிப்படுத்தவும்.



கைபுறை, முகக்கவசம், தலைக்கவசம், காணி, மேலங்கி போன்றவற்றை சரியான முறையில் அணிந்து கொள்ளவும்.



தீரல சலர்க்காரம் இட்டு நீரில் இரண்டு கைகளையும் நன்றாக கழுவிக்கொள்ளவும்.



மோதிரம், கைக்கடிகாரம் போன்ற எல்லா வகையான நகைகள் ஆபரணங்கள் மற்றும் அலங்காரப் பொருட்கள் அணிவதை தவிர்க்கவும்.



புகைப்பிடித்தல், வெற்றிலை மேல்லுதல், கனிவகம் மேல்லுதலை என்பவற்றை தவிர்ந்துக் கொள்ளவும்.

உணவு பரிமாறும் போது



எக்டுறை, முகக்கவசம், தலைக்கவசம் என்பவற்றை சரிபாண முறையில் அணிந்து கோள்ளவும்



சுத்தமான பாத்திரங்கள், உணவைப் பரிமாறப் பயன்படுத்தும் கரண்டிகள், முனிசூக்கரண்டிகள் மற்றும் குறடுகள் போன்ற உபகரணங்களைப் பாவிக்கவும்.



ஒரு முறை பரிமாறிய உணவை மீண்டும் பரிமாறுவதை தவிர்ந்துக் கோள்ளவும்.



உணவு பரிமாறும் தபர் பணம் கையாளுதலை தவிர்ந்துக் கோள்ளவும்.



கணி, காது, முக்கு, தலை போன்ற உடல் அவயவ்கள் நோர்வதை தவிர்ந்துக் கோள்ளவும்.

H800 படிவத்தைப் பயன்படுத்தி உணவு வளவுகளை பரிசோதித்தல்

H800 படிவம் என்றால் என்ன?

உணவு வளவை தரப்படுத்துவதற்காக பொது சுகாதார பரிசோதகரினால் பயன்படுத்தப்படும் படிவம் ஆகும். H800 படிவத்தை பூர்த்தி செய்யும் போது பொது சுகாதார பரிசோதகர், உணவு வளாக உரிமையாளர் அல்லது முகாமையாளர்/ மேற்பார்வையாளரை பங்குபற்ற செய்வார்கள்.

H800 படிவத்தை பயன்படுத்தி பரிசோதனை செய்யப்படும் பிரிவுகள் என்ன?

உணவு (வளவுகள்) ஒழுங்குவிதிகள் 2019 இன் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளதா என்ற விடயம்.

- ❖ உணவு வளவுகளின் கட்டிடங்கள் சுகாதாரத் தன்மை
- ❖ உணவை கையாள்பவர்களின் தனிநபர் சுகதாரம்
- ❖ உணவு தயாரிக்கப்படும் இடத்தின் சுகாதாரத் தன்மை
- ❖ உணவு விற்பனைக்கு காட்சிப்படுத்தப்படும் இடத்தின் சுகாதாரத் தன்மை
- ❖ உணவு களஞ்சியப்படுத்தப்படும் இடத்தின் சுகாதாரத் தன்மை
- ❖ திண்மக் கழிவு முகாமைத்துவம்

H800 படிவத்தை பயன்படுத்தி எவ்வாறு உணவு வளவுகளை தரப்படுத்துவது?

உணவு வளவுகளின் சுகாதாரத் தன்மைகளுக்கு அமைய அவற்றுக்கு புள்ளிகள் வழங்கப்படும் முறை **H 800** படிவத்தில்

கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. பெறப்பட்ட புள்ளிகளின் வீதத்திற்கு அமைய உணவு வளவு கீழ்வரும் முறைப்படி தரப்படுத்தப்படும்.

75 – 100 % → A வகை (நல்ல தரமான நிலையிலுள்ள உணவு வளவு)

50 – 74 % → B வகை (திருப்திகரமான நிலையிலுள்ள உணவு வளவு)

25 – 49 % → C வகை (திருப்தியற்ற நிலையிலுள்ள உணவு வளவு)

0 – 24 % → D வகை (மிகவும் திருப்தியற்ற நிலையிலுள்ள உணவு வளவு)

உணவு வளவுக்கு கிடைக்கும் தரம் எவ்வளவு காலத்திற்கு செல்லுபடி ஆகும்?

உணவு வளவுக்கு கிடைக்கும் தரம் ஆகக்கூடியது மூன்று மாதங்களுக்கு மட்டுமே செல்லுபடி ஆகும்.

பொது சுகாதார பரிசோதகர் (PHI) எவ்வளவு காலத்திற்கு ஒரு முறை பரிசோதனை செய்வார்கள்?

A வகைக்கு தரப்படுத்தப்பட்ட உணவு வளவு - மூன்று மாதத்திற்கு ஒருமுறை

B வகைக்கு தரப்படுத்தப்பட்ட உணவு வளவு - இரண்டு மாதத்திற்கு ஒருமுறை

C வயும் D யும் என தரப்படுத்தப்பட்ட உணவு வளவு - மாதத்திற்கு ஒருமுறை

உணவு வளவுகளை பரிசோதனை செய்வதன் நோக்கம் என்ன?

- ❖ உணவு வளவை பரிசோதனை செய்வதன் அடிப்படைக் காரணம், உணவுச் சுகாதாரப் பாதுகாப்பை உறுதிசெய்வதும் உணவு வளவுகளின் உரிமையாளர்கள் மற்றும் அங்குள்ள வேலையாட்களுக்கும் தேவையான அறிவுரைகளை வழங்கவும்.
- ❖ பொது சுகாதார பரிசோதகரால் வழங்கப்படும் அறிவுரைகளைப் பின்பற்றாது, திருப்தி அற்ற முறையில் நடைமுறைபடுத்தப்படும் உணவு வளவுகளுக்கு அவரால் சட்ட நடவடிக்கை எடுக்கவும்.

உங்களது உணவு வளவிற்கு கிடைத்த
தரத்தை

நுகர்வோருக்கு தெரியக்கூடிய வகையில்
காட்சிப்படுத்துங்கள்



உணவு ஏற்றுமதி செய்வதற்காக எதிர்பார்க்கப்படும் உணவு வளவுகளுக்கான அறிவுரைகள்

ஏற்றுமதி சான்றிதழ் எனப்படுவது யாது?

உணவுப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்யும் போது (அதிகமான சந்தர்ப்பங்களில்) அந்த உணவுப் பொருளானது மனித நுகர்வுக்கு பொருத்தமானதென உறுதிப்படுத்தும் வகையில், உணவை இறக்குமதி செய்யும் நாடு, ஏற்றுமதி செய்யும் நாட்டின் உணவுக்கான அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அதிகாரியினால் சுகாதார சான்றிதழை வழங்கும்படி வேண்டுகோள் விடுக்கும் பட்சத்தில் வழங்கப்படும் சான்றிதழ் “ஏற்றுமதி சான்றிதழ்” அல்லது “சுகாதார சான்றிதழ்” என பொருள்படும்.

ஏற்றுமதி சான்றிதழை பெற்றுக்கொள்வது எவ்வாறு?

இந்த சான்றிதழை பெற்றுக்கொள்வதற்காக சுகாதார அமைச்சின் உணவு கட்டுப்பாட்டு நிர்வாகப் பிரிவில் பதிவு செய்யப்படல் வேண்டும்

சுகாதார அமைச்சில் பதிவு செய்வது எப்படி?

- உணவு கட்டுப்பாட்டு நிர்வாகப் பிரிவில் அதற்கான விண்ணப்பத்தை பெற்றுக்கொள்ளவும்.
- பின்வரும் சான்றிதழ்களின் பிரதியுடன் பூரணப்படுத்தப்பட்ட விண்ணப்பத்தை சமர்ப்பிக்கவும்.
 - கம்பனி பதிவுச் சான்றிதழ்

- வருமான வரி சான்றிதழ் (TIN)
- ஏற்றுமதி ஒன்று சேர்க்கப்பட்ட வரி (VAT)
- தேயிலை ஏற்றுமதிக்காக இலங்கை தேயிலை அமைச்சினால் வழங்கப்படும் சான்றிதழ்
- தேங்காய் மற்றும் தேங்காய் உற்பத்திப் பொருட்களுக்காக இலங்கை தென்னை அபிவிருத்தி அமைச்சினால் வழங்கப்படும் பதிவுச் சான்றிதழ்.
- GMP, HACCP, ISO2200, FSSC 2200 போன்ற தரச்சான்றிதழ் இருப்பின், அதன் பிரதிகள். இந்த சான்றிதழ்கள் இலங்கை தரநிலை நிறுவனம் (Sri Lanka Standard Institute (SLSI) மற்றும் இலங்கை அங்கீகார சபை (Srilankan Accreditation Board (SLAB) ஆகியவற்றால் அனுமதிக்கப்பட்ட நிறுவனங்களின் மூலம் பொற்றுக் கொள்ளலாம்.

எவ்வாறான உணவுப் பொருட்களுக்கு சுகாதார அமைச்சினால் ஏற்றுமதி சான்றிதழ் வழங்கப்படுகிறது?.

- தேயிலை
- தேங்காய் மற்றும் தேங்காய் உற்பத்திப் பொருட்கள்
- அரிசி மற்றும் அரிசியினால் உற்பத்தி செய்யப்படும் பொருட்கள்
- தானியங்கள் மற்றும் தானிய வகைகளால் உற்பத்தி செய்யப்படும் பொருட்கள்
- வாசணைப் பொருட்கள்
- சமைக்கப்பட்ட அல்லது அரைவாசி சமைக்கப்பட்ட உணவுகள்
- குடிபானங்கள்
- கருவாடு
- உணவு தரப்படுத்தப்பட்ட (Food grade) உணவை பொதி செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் (உதாரணம்: - கடதாசி, தகரங்கள், கொள்கலன்கள், போசலேன் உற்பத்திகள்).
- மரக்கறி, பழவகைகளின் மூலம் செய்யப்படும் உலர் உற்பத்திப் பொருட்கள்.

மேலதிக விடயங்களை அறிந்து கொள்வதற்காக சுகாதார அமைச்சின் உணவுக் கட்டுப்பாட்டு நிாவாகப் பிரிவின்

வலையமைப்பில் இருந்து தெரிந்து கொள்ளவும்.

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

நுகர்வோரின் உரிமைகள்

நுகர்வோருக்கு வழங்கப்படும் உணவு சம்பந்தமாக அவர்களுக்குள்ள உரிமைகள் என்ன?

- ❖ பாதுகாப்பான உணவை பெற்றுக்கொள்வதற்கும் அது சம்பந்தமான விளக்கங்களைப் பெற்றுக்கொள்வதற்கும் பாவனையாளருக்கு உரிமை உண்டு.
- ❖ பாவனையாளருக்கு வழங்கப்பட்ட உணவு நுகர்வுக்கு பொருத்தமற்ற நிலையில் இருப்பின், அந்த உணவை நிராகரிப்பதற்கும், அதற்கான பணத்தை செலுத்தாமல் நிராகரிப்பதற்குமான உரிமை பாவனையாளர் அதிகார சபை சட்டத்தின் மூலம் வழங்கப்பட்டுள்ளது.
- ❖ அவ்வாறே, உணவு உட்பட ஏனைய வியாபாரப் பொருட்களுக்கான சரியான விலையை நிர்ணயிப்பதற்கும், அந்த விலையை விளம்பரப்படுத்துவதற்கும் அந்த சட்டத்தின் மூலம் உறுதிப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.
- ❖ மேலதிக விபரங்களுக்கான <http://www.caa.gov.lk> இணையத்தில் பிரவேசிப்பதன் மூலம் அல்லது 1977 தொலைபேசி அழைப்பை ஏற்படுத்தி பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

2011 உணவு (சுகாதாரம்) ஒழுங்குவிதிக்கமைய சுகாதாரப் பாதுகாப்பான உணவை பெற்றுக்கொள்வதற்கான உரிமைகள் என்ன?

உற்பத்தி செய்யும் சந்தர்ப்பம் முதல் நுகர்வோர் நுகரும் வரை உணவின் சுகாதாரப் பாதுகாப்பு, விற்பனையாளரால் உறுதி செய்யப்படல் வேண்டும்.

உணவு சம்பந்தமான நுகர்வோரின்
உரிமைகள் மீறப்படும் போது

சட்ட நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்படுவதனால்

 உணவுக்காக செலுத்தப்பட்ட கட்டணத்தை மீள்ப

பெற்றுக்கொள்வதற்கும்,

 இழப்பீடு/ நட்டஈட்டை பெற்றுக்கொள்வதற்கும்

நுகர்வோருக்கு உரிமை உண்டு.

பிரேரணைகள், முறைப்பாடுகள் மற்றும் தொடர்புகளுக்கு

உங்களுடைய பிரேரணைகள் மற்றும் முறைப்பாடுகளை யாருக்கு சமர்ப்பித்தல் வேண்டும்.

உங்களுடைய பிரதேசத்தின்

- பொது சுகாதார பரிசோதகர்
- உணவு மருந்து பரிசோதகர்
- சுகாதார வைத்திய அதிகாரி
- பிரதேச சுகாதார சேவை பணிப்பாளர்
- மாநகர சபை மற்றும் பிரதேசத்திற்கான
 - உள்ளூராட்சி ஆணையாளர்
 - உதவி உள்ளூராட்சி ஆணையாளர்

மேலதிக விபரங்களை பெற்றுக் கொள்வது எப்படி?

உணவுக் கட்டுப்பாட்டு நிர்வாகப் பிரிவு, சுகாதார அமைச்சு.

இல. 26, மெடி ஹவுஸ் கட்டிடம்,

இரண்டாம் மாடி, ஸ்ரீ சங்கராஜ மாவத்தை,

கொழும்பு – 10.

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

தொலைபேசி இல.- 0112-112718

Whatsapp - 0112-112718



