



# ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

## අති විශේෂ

අංක 1742/26 - 2012 ජනවාරි 26 වැනි බ්‍රහස්පතින්දා - 2012.01.26

(රජයේ බලයපිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

## I වැනි කොටස: (I) වැනි ඡේදය - සාමාන්‍ය

### රජයේ නිවේදන

එල්. ඩී. බී. 11/80.

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ 32 වැනි වගන්තිය ප්‍රකාරව ආහාර උපදේශක කමිටුව විමසා, සෞඛ්‍ය අමාත්‍යවරයා විසින් සාදන ලද නියෝග.

මෛත්‍රීපාල සිරිසේන,  
සෞඛ්‍ය අමාත්‍ය.

2012 ජනවාරි මස 16 වැනි දින,  
කොළඹ දී ය.

නියෝග

1. මෙම නියෝග 2011 ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර එය 2012 නොවැම්බර් මස 01 වැනි දින සිට ක්‍රියාත්මක විය යුතු ය.

2. මෙම නියෝග ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, බෙදා හැරීම, පරිහරණය කිරීම, ගබඩා කිරීම හෝ විකිණීම සම්බන්ධයෙන් හෝ ආහාරවලට අදාළ වෙනත් යම් කාරණා සම්බන්ධයෙන් ක්‍රියා කරන ආයතනවලට අදාළ විය යුතු ය.

3. (1) යම් ස්ථානයක ආහාර ආයතන පිහිටුවීමේ දී එම ස්ථානය හා ඒ ආශ්‍රිත ආහාර දූෂණය වීමේ හැකියාව ඇති විභව මූලාශ්‍ර පිළිබඳව මෙන්ම ආහාර ආරක්ෂා කිරීම සඳහා ක්‍රියාත්මක කිරීමට ඉඩ ඇති යම් සාධාරණ ක්‍රියාමාර්ගවල සාර්ථකත්වය පිළිබඳව සලකා බැලීම අවශ්‍ය වේ.

(2) ආහාර නිෂ්පාදන හෝ ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ ආයතන -

(අ) පාරිසරික වශයෙන් දූෂිත වූ ප්‍රදේශවල හෝ කාර්මික කටයුතු පවත්වාගෙන යනු ලබන ප්‍රදේශවල; හෝ

(ආ) ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂිත පියවර යොදා ඇත්නම් මිස ගංවතුර ඇතිවන ප්‍රදේශවල; හෝ

(ඇ) පළිබෝධ ආසාදනයවීමේ හැකියාව ඇති ප්‍රදේශවල ; හෝ

(ඈ) සහ, ද්‍රව හෝ වායු වශයෙන් ඇති අපද්‍රව්‍ය සාර්ථක ලෙස ඉවත් කළ නොහැකි ප්‍රදේශවල;

පිහිටුවනු නොලැබිය යුතු ය.

4. ආහාර ආයතන පිහිටුවා ඇති සෑම ගොඩනැගිල්ලක්ම -

(අ) මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවින් රදා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදි කිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් යම් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.

(ආ) හරස් දූහනය වැලැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි නිර්මාණය කර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රම සලසා තිබිය යුතු ය.

(ඇ) බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සැහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

(ඈ) අමු ද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට අවසාන නිෂ්පාදන භාණ්ඩය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායක මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.

(ඉ) පළිබෝධකයන් හා දූහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

(ඊ) පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි ආහාරවල ස්වස්ථතා තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

(උ) ආහාර රත් කිරීම, සිසිල් කිරීම, පිසීම, ශීතකරණය කිරීම, අධිශීතකරණය කිරීම සඳහා ද, ශීතකරණය හෝ අධිශීතකරණය කරන ලද ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාරවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර මෙහෙයුම්වල ස්වභාවයට උචිත වන පරිදි, ආහාරවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාවය සහතික කිරීම සඳහා අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.

(ඌ) ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ ස්ථානවල -

(i) සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුළු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජ නාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිට්ටිමේ ස්ථානවලින් ද්‍රවවලට ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.

(ii) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදුකරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තව ද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.

(iii) ආහාර සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල්පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවැතිය යුතු ය.

(iv) සිවිලිමේ කුණු එකතුවීම වළක්වන පරිදි සනීභවනය අවම වන පරිදි සහ සිවිලිමේ පුස් බැඳීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර සහ අවසන් කර තිබිය යුතු අතර එම සිවිලිම පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතු ය.

- (v) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසිය හැකි සහ යථා පරිදි වැසිය යුතු ය.
- (vi) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවම වන පරිදි ය. තව ද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- (vii) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රදා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූෂනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- (ඵ) ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවි කිරීම්, සනීපවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් ආහාර සහ අපද්‍රව්‍යවලට සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.
- (ආ) වාසස්ථාන, වැසිකිළි සහ සතුන් ඇති කරන ප්‍රදේශ ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.

5. (1) ආහාර ආයතනවලට අදාළ ජල සැපයුම් සහ ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතු ය :-

- (අ) එම පරිශ්‍රවල පානීය ජල ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- (ආ) අයිස්, පානීය ජලයෙන් නිෂ්පාදනය කළ යුතු අතර අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂාවන පරිදි සකස් කර ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
- (ඇ) ආහාර හෝ ආහාර ස්පර්ෂවන පෘෂ්ඨ සමග සෘජුව ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් හෝ දූෂන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- (ඈ) හුමාලය නිෂ්පාදනය, ශීතකරණය, ගිනි පාලනය සහ ආහාරවලට සම්බන්ධ නොවන වෙනත් සමාන කාර්ය සඳහා භාවිත කරනු ලබන පානීය නොවන ජලය වෙන් වශයෙන් වූ නල මාර්ග වලින් රැගෙන යායුතු අතර ඒවා වර්ණයකින් හඳුනාගත හැකි විය යුතු ය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමග හරස් දූෂනයවීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතු ය.

(2) ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.

- (අ) ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යයක්, දුග්‍රහක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට සහ විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිළිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිතා කළ හැකි ය.
- (ආ) ස්වස්ථායීක අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු අතර උචිත අවස්ථාවල දී පරීක්ෂා කළ හැකිවිය යුතු ය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි විය යුතු ය.
- (ඇ) පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු ය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතු ය.

- (ඇ) අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර පාරිභෝජනය කළ හැකි නිෂ්පාදන සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- (ඉ) උචිත සෑම අවස්ථාවක දී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකනය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
- (ඊ) ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් තබාගත් කර තිබිය යුතු ය.

(3) වෙනත් පහසුකම් :-

- (අ) ආයතනවලට ප්‍රමාණවත්, සුදුසු හා පහසුවෙන් ස්ථානගත කර ඇති ඇඳුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ ජල මූලික වැසිකිළි තිබිය යුතු ය. අපවිත්‍ර දෑ ඉවත් කිරීම ස්වස්ථතාව සහතික වන පරිදි වැසිකිළි සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතු ය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතු ය. එම ස්ථාන ආහාර පරිභරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය. උණුසුම් හෝ සිසිල් ජලය භාවිත කර අත් සේදීමට පවිත්‍රකාරක සහිත සුදුසු පහසුකම් තිබිය යුතු අතර අත් වියළීමට සුදුසු ක්‍රමයක් වැසිකිළිවලට යාබදව සපයා තිබිය යුතු ය.
- (ආ) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත්, පහසු පරිදි පිහිටුවා ඇති පහසුකම් තිබිය යුතු ය.
- (ඇ) වැඩට යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකිවිය යුතු ය. තව ද, එම මෙවලම් සහ උපකරණවලට (අවශ්‍ය වන්නේ නම්) උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.
- (ඈ) එම ආයතනයේ සෑම තැනම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතු ය. නිෂ්පාදනයේ කවර අවස්ථාවල දී වුව ද ආහාර ද්‍රව්‍ය වලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් ආහාරවලට එක්වීම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතු ය.
- (ඉ) අධික උණුසුම, වාෂ්ප සනීභවනය සහ දූවිලි විශාල ප්‍රමාණයෙන් එකතුවීම වැළැක්වීම සඳහා සහ අපිරිසිදු වාතය ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතු ය. පරිශ්‍රය තුළ සුළං හැමීම අපිරිසිදු ප්‍රදේශයක සිට පිරිසිදු ප්‍රදේශයක් දක්වා නොවිය යුතු ය. වාතාශ්‍රය සඳහා ඉඩකඩ ඇති ස්ථාන සුදුසු දැලකින් හෝ වෙනත් ආරක්ෂිත වැස්මකින් සකස් කර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසුවෙන් ඉවත් කිරීමට හැකිවිය යුතු ය.
- (ඊ) ආයතනයෙන් පිටතට රැගෙන යාමට පෙර අපද්‍රව්‍ය හා අනුභව කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තැබීම සඳහා පහසුකම් තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් පළිබෝධකයන් ප්‍රවේශවීම වළක්වන පරිදි සහ ආහාර, පානීය ජලය හෝ උපකරණ සමග මිශ්‍රවීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- (උ) සෞඛ්‍යයට අහිතකරවන යම් පළිබෝධනාශක හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ විෂ සහිත බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළ යුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේඛලයක් අලවා තිබිය යුතු ය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුළු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්වලට ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කළ යුත්තේ බලයලත් හා නිසි පරිදි පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණි. මෙම පළිබෝධනාශක ආහාර සමග මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා විශේෂයෙන් සැලකිලිමත් විය යුතු ය.
- (ඌ) ආහාර පිළිබඳව කටයුතු කරන ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අළුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- (එ) ජංගම පහසුකම් සහ අලෙවි කිරීමේ යන්ත්‍ර ආහාර දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6. පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළ අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළ යුතු ය.

- (අ) එක් එක් ආයතනයේ සියලු අංශයන් උචිත පිරිදි පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සහ යම් වැදගත් ප්‍රදේශ, උපකරණ සහ ද්‍රව්‍ය විශේෂ අවධානය සඳහා යොමුවන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්ය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතුය.
- (ආ) පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතික වීම තම කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයෙහි යොදවා තිබිය යුතුය.
- (ඇ) යම් ආහාර ආයතනයක කාමරයක් තුළ ආහාර පිළියෙල කරන විට, බෙදා දෙන විට හෝ පාරිභෝජනය කරන විට , කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම කාමරයේ බිම පිරිසිදු නොකළ යුතුය.
- (ඈ) යම් ආහාර පිළිබඳ කටයුතු කරන ආයතනයක ආහාර පිළිගැන්වීමේදී හෝ පරිභෝජනය කිරීමේදී භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ, එක් වරක් පමණක් භාවිත කරන උපකරණ හැර, ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සුරා ඉවත් කිරීමටත් එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වාස්ථායීක තත්වයට පත් කිරීම සඳහා එම ආහාර ආයතනයේ සෑම අයිතිකරුවෙකුම හෝ පදිංචිකරුවකුම කටයුතු කළ යුතුය.
- (ඉ) ජලයෙන් ද සේදුම්කාරකවලින් ද විෂබීජනාශකවලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද කාමර, උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේදී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍ර වීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක තිබීමෙන් ආහාර සමග ස්පර්ශ වන මතුපිටක ඇත්නම්, පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතු ය.
- (ඊ) පිරිසිදු කිරීම සඳහා සී. අයි. පී. ක්‍රමය භාවිත කරන අවස්ථාවලදී එම ක්‍රියාවලිය, පිරිසැකසුම් මාර්ග කාර්යක්ෂම ලෙස පිරිසිදු කරන බවට හා විෂබීජනාශකය කරන බවට වගබලා ගත යුතුය.
- (උ) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් පිරිසිදු කළ යුතුය.

7. (1) ආහාර එකීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු ය.

(2) ආහාර එකීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනයවීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

8. (1) කිසිම තැනැත්තකු විසින් ආහාර ආයතනයක සතුන්, කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතු ය.

(2) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අබණ්ඩ වැඩපිළිවෙලක් තිබිය යුතු ය.

9. (1) පිරිසැකසුම් කළ සහ පිරිසැකසුම් නොකරන ලද ආහාර සුදුසු ලේබල් යොදා වෙන් වශයෙන් වූ නිශ්චිත ස්ථානවල ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

(2) ආහාර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා අතුරු නිෂ්පාදන වෙන් වශයෙන් ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

(3) ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවල අපද්‍රව්‍ය එකතුවීමට ඉඩ නොතැබිය යුතු ය.

10. (1) ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් ආහාරවලට වෙනත් ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ඒවා යහපත් අළුත්වැඩියා තත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, ප්‍රමාණවත් ලෙස පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට හැකිවන පරිදි ඒවා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

(2) වාහනවල ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා ඇති භාජන හෝ බහාලුම් ආහාර ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හැර වෙනත් දේවල් ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.

(3) ආහාර නොවන වෙනත් දේවල් ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් භාවිත කරනු ලබන අවස්ථාවල, අවශ්‍යවන්නේ නම්, නිසි ලෙස වෙන් කර එම ආහාර ද්‍රව්‍ය තැබිය යුතු ය.

(4) ආහාර නොවන වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් භාවිත කරනු ලබන අවස්ථාවල දී, එම ප්‍රවාහනය කිරීමෙන් පසු නිසි ආකාරයට පිරිසිදු කළ යුතු ය.

(5) ප්‍රවාහන මාධ්‍යවල හෝ බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතු ය.

(6) අහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම්, අවශ්‍ය වන්නේ නම්, උචිත උෂ්ණත්ව වලට අනුව ආහාර ද්‍රව්‍ය පවත්වාගෙන යාමට හැකියාව තිබිය යුතු අතර එම උෂ්ණත්වයන් නියාමනය කිරීමට හැකි විය යුතු ය.

11. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම සේවයේ යෙදීමට පෙර ශ්‍රී ලංකාවේ වෛද්‍ය සභාවේ ලියාපදිංචි වූ වෛද්‍යවරයෙකු විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර, එම සහතිකය මෙම නියෝගයේ උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීවරයා විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

12. (1) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම තම කාර්ය ඉටු කරන අස්ථාවේ දී උපරිම පෞද්ලික පිරිසිදුභාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සෑම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සිටිය යුතු අතර, සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය.

(2) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළු වන යම් තැනැත්තකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවණයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතු ය. ආහාර පරිහරණය කරන තැනැත්තන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසු හෝ යම් අමුද්‍රව්‍යයක් හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් අත ගැසීමෙන් පසු වැඩ ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත වැඩ ආරම්භ කිරීමට පෙර තම අත් සෝදා ගත යුතු ය.

(3) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ සහ පිළිගැන්වීමේ හෝ අන්‍යාකාරයකට ඒ සම්බන්ධයෙන් සකස් කිරීමේ කටයුතු වල නියැලී සිටින තැනැත්තන් විසින් ආහාර සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන විට-

(අ) පිරිසිදු සහ සෞඛ්‍ය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද ; සහ

(ආ) සාක්කු නොමැති,

ඒප්‍රත් පැළඳිය යුතු ය.

(4) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේ දී භාවිත කරනු ලබන අත් වැසුම්, යහපත්, පිරිසිදු හා සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

(5) කැපීමක් හෝ තුවාලයක් ඇති තැනැත්තකු, එකී තුවාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කරනතුරු ආහාර ඇල්ලීම හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන මතුපිට ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය.

(6) පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් තිබිය යුතු ය.

(7) ආහාර මගින් බෝවීමට ඉඩ ඇති රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන වණ සහ පාවනය වැනි රෝග වලින් පෙළෙන තැනැත්තකුට, සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂනය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තකු තමා රෝගියකු වී ඇති බව වහාම කළමණාකාරීත්වයට දැනුම් දිය යුතු ය.

(8) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තකුම ආහාර දූෂනය වන ආකාරයේ වර්යාවන්ගෙන් වැළකී සිටිය යුතු ය ;

උදාහරණ වශයෙන් ආහාර පරිහරණය කරන ස්ථානවල අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසල සිට අනුභව කිරීම, දුම්බීම, කෙළ ගැසීම, සැපීම (බුලත්, ඇට වර්ග, වුයින්ගම් ආදිය) යන කරුණු සහ කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ෂ කිරීම හෝ කැස්ස සිදු කිරීම නොකළ යුතු ය.

(9) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම -

- (අ) ආහාර පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩුබාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතුය.
- (ආ) ආහාර දූෂනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.
- (ඇ) පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වග බලාගත යුතු ය.
- (ඈ) ආහාර ගබඩා කිරීමේ දී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, විකිණීමේ දී සහ විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විට දී, ආහාර දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.

(10) ආහරණ, ඔරලෝසු, ඇල්පෙනෙති කටු හෝ වෙනත් අයිතමයන් වැනි පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට තර්ජනයක් සිදු වන්නේ නම්, එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිහරණය කරන ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතු ය.

(11) ආහාර පිළියෙළ කිරීම සඳහා භාවිත කිරීමට අදහස් කර ඇති යම් පරිශ්‍රයක් කිසිම තැනැත්තකු විසින් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිත නොකළ යුතු ය. අතරමැදි වාතාශ්‍රය ලබා ගැනීම සඳහා ඇති ඉඩ ප්‍රමාණයක් ඇත්නම් මිස, ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ පරිශ්‍රයට යාබඳව නිදා ගැනීමේ පරිශ්‍රයක් නොතිබිය යුතු ය.

(12) ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේ, පිරිසැකසුම් කිරීමේ හෝ ආහාර පරිහරණය කිරීමේ කටයුතු කරන ස්ථානවලට පැමිණෙන අමුත්තන් උචිත ආරක්ෂක ඇඳුම් පැළඳුම් ඇඳිය යුතු අතර, ඔවුන් මෙම නියෝගවල සඳහන් වෙනත් පෞද්ගලික ස්වස්ථතා නියමයන්ට අනුකූලව ක්‍රියා කළ යුතු ය.

(13) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන අයට ආහාර ස්වස්ථතායී ලෙස කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතු ය.

(14) (අ) ආහාරවල ආරක්ෂාවට ඇති යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට ; සහ

(ආ) යම් තරක් වූ ආහාර නිෂ්පාදන වෙළඳපොළක් සම්පූර්ණයෙන් සහ වහාම ආපසු කැඳවීමට,

බලාත්මක කාර්ය පරිපාටියක් ඇතිබවට කළමණාකරුවන් සහතික විය යුතු ය.

(15) ආපසු කැඳවන ලද නිෂ්පාදන විනාශ කරනතුරු හෝ මනුෂ්‍ය පරිභෝජනය හැර වෙනත් කටයුත්තක් සඳහා භාවිත කරනතුරු හෝ මනුෂ්‍ය පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු බවට තීරණය කරනතුරු හෝ එම ආහාරවල ආරක්ෂාව සහතිකවන ආකාරයට නැවත නිෂ්පාදන කරනතුරු හෝ එසේ ආපසු කැඳවන ලද නිෂ්පාදන වෙන් වශයෙන් වූ ස්ථානයක අධීක්ෂණය යටතේ තැබිය යුතු ය.

13. (1) පහත දැක්වෙන නියමයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තකු විසින් යම් පරිශ්‍රයක මස් හෝ මාළු පිරිසැකසුම් නොකළ යුතු ය -

- (අ) සියලු මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩාකර තැබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මණින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් 20 අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන්හි දී, මස් සහ මාළු තරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
- (ආ) මස් හෝ මාළු සමග සෘජුවම ස්පර්ශවන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්වල මතුපිට ප්‍රදේශය ජලය අවශෝෂණය නොවන, සුමට, කඩතොළුවලින් තොර මතුපිටක් තිබිය යුතු ය.

- (ඇ) මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය එකතුවීමට ඉඩ නොහැරිය යුතු ය. අවම වශයෙන් දිනකට එක්වරක්වත් ඒවා පරිශ්‍රයෙන් ඉවත් කළ යුතු අතර, ඒවා පීඩාවක් වීමට පෙර බැහැර කළ යුතු ය.
- (ඈ) ආහාර සම්බන්ධයෙන් පරිහරණ කටයුතු කරන යම් ස්ථානයක ඇති සෑම පිරිසැකසුම් කාමරයකම සහ ඒ කාමරයට අදාළව ආහාර සකස් කිරීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන වෙනත් ස්ථානවල මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය රැස් කිරීම සඳහා ජලය අවශෝෂණය නොවන, ලෝහ හෝ වෙනත් යම් සුදුසු ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යයකින් සාදන ලද, මැසි රෝධක ආවරණයක් ඇති සහ හඳුනාගැනීමේ වර්ණ යෙදූ ගෙන යා හැකි, ජලය කාන්දු නොවන භාජන සෑහෙන ප්‍රමාණයක් සපයා තිබිය යුතු ය.

(2) ඉහත (1) වන ඡේදයේ (ඇ) උපඡේදයේ සඳහන් භාජන -

- (i) මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් අපද්‍රව්‍ය හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය භාවිත කරනු නොලබන සෑම අවස්ථාවකම, ඒවා වසා ශීතල කාමරයක හෝ වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයක හෝ ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් ඉදිකරන ලද ආධාරකයක් මත ආවරණය කර ඇති හෝ පිටස්තර ස්ථානයක තැබිය යුතු ය. එම ආධාරක බැවුම් සහිතව ජල වහනයට යෝග්‍ය පරිදි පොළවෙන් ඉහළ ස්ථානයක තිබිය යුතු ය. එසේ වුව ද මස් කටු, මේද සහ වෙනත් මස් අපද්‍රව්‍ය වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයකට හෝ ආවරණය කර ඇති ස්ථානයකට හෝ පිටස්තර ස්ථානයකට රැගෙන ගොස් පිරිසිදු වියළි මලුවල හෝ වෙනත් සුදුසු භාජනවල තබා පරිශ්‍රයෙන් පිටතට රැගෙන යනතුරු පළිබෝධකයන් ඇතුල්විය නොහැකි සේ ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
- (ii) එම භාජන හිස්කළ විහාම මනාසේ පිරිසිදු කර වියළීම සඳහා යටි අතට හරවා තැබිය යුතු ය.

(3) පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මගින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් සියලු ජනෙල් සහ පිටිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් මගින් ආවරණය කිරීම සඳහා පියවර ගත යුතු ය.

14. (1) පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තකු විසින් යම් ආහාර ආයතනයක ආහාර ප්‍රදර්ශනය කර තැබීම හෝ ආහාර පිළිගැන්වීම නොකළ යුතු ය -

- (අ) පාරිභෝගිකයන් සඳහා තෝරාගත හැකි පරිදි ආහාර තබාඇති අවස්ථාවල දී, පාරිභෝගිකයන් ආහාර ලබා ගන්නා විට ඔහුගේ අත වෙනත් ආහාර වර්ගවලට ඉහළින් දිගු කිරීමට සිදුවන පරිදි ආහාර නොතැබිය යුතු ය ;
- (ආ) ආහාර අනවශ්‍ය ලෙස ඇල්ලීම වළක්වන පරිදි සේවකයන් හා පාරිභෝගිකයන්ගේ භාවිතය සඳහා සුදුසු, සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ අඬු, ගෑරුප්පු, හැඳි, කුරු, පිහි, ලොකු හැඳි ආදිය සපයා තිබිය යුතු ය.

(2) බලයලත් නිලධාරියාගේ මතය අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූෂනයවීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා බලයලත් නිලධාරියා විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.

(3) ආහාර ආයතනයක ආහාර සකස් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන හෝ ආහාර පිළිගන්වන සෑම තැනැත්තෙක්ම ආහාර දූෂනයවීම වැළැක්වීම සඳහා සැලකිලිමත් විය යුතු අතර අනවශ්‍ය ලෙස ආහාර ඇල්ලීමෙන් සහ පරිශ්‍රයේ භාවිත කරන වෙනත් උපකරණ ඇල්ලීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු ය.

(4) ආහාර ආයතනයක ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ, පරිහරණය හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැලී සිටින කිසිම තැනැත්තකු විසින් -

- (අ) වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවකදී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතුය;
- (ආ) පිරිසිදු තුවායක් යොදා ගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිසදැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක පිසදැමීම නොකළ යුතු ය ;
- (ඇ) යම් පිශානක, දීපියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිශානක, දීපියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමඟ ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම, රැගෙනයාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය ;
- (ඈ) යම් හැන්දකින්, පිහියකින්, ගෑරුප්පුවකින් හෝ බිම භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරුවීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන නොඇල්ලිය යුතු ය ;
- (ඉ) යම් වස්තුවක හෝ ඒප්‍රන් එකක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගෑරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතු ය.



(5) ආහාර සපයන ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගැරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිත කිරීම ප්‍රායෝගික නොවන්නේ නම් මිස, වෙනත් එවැනි සුදුසු උපකරණයක් භාවිතා කළ යුතු ය.

(6) ආහාර සපයන ආයතනයක කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිස දැමීම සඳහා නුසුදුසු වන කුඩායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිස දැමීම නොකළ යුතු ය.

(7) මේස පිහි දැමීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන රෙදි පිරිසිදු විය යුතු අතර ඒවා අවම වශයෙන් දිනකට තුන්වරක් වත් මාරු කළ යුතු ය.

15. ආහාර සපයන සෑම ආයතනයකම අයිතිකරුවකු හෝ පදිංචිකරුවකු විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය -

(අ) පහසුවෙන් නරක්විය හැකි පිසින ලද සියළු ආහාර සෙන්ටිග්‍රේට් 4<sup>0</sup> ක් නොඉක්මවන උෂ්ණත්වයක නැතහොත්, පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී හැර, සෙන්ටිග්‍රේට් 60<sup>0</sup> කට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වා ගෙන යා යුතුය. එසේ නොවන අවස්ථා වනුයේ -

(i) සමස්ත එකතුව පැය 2කට වැඩි කාලයක් සඳහා, ආහාර විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර නොමැති හෝ ප්‍රදර්ශනය කර නොමැති අවස්ථාවලදී ; හෝ

(ii) පිළියෙල කිරීමට හෝ පිළිගැන්වීමට අවශ්‍ය නොවන අවස්ථාවලදී ය;

(ආ) සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්වයෙන්ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස්, පිසින ලද මස් ඇතුළත් ජේස්ට්‍රි, මස් පැටිස්, මස් සේවර්, පිසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත භාජනවල ගබඩා කර තිබිය යුතුය. නැතහොත් මුද්‍රා තබන ලද භාජන වල නොමැති හෝ මුද්‍රමනින්ම භාජනයක ආවරණය නොකර ඇති හෝ දවටනයක් නොමැති ආහාරවලින් ඇත්කොට වෙනම ගබඩා කළ යුතුය.

(ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේඩ් 7<sup>0</sup>කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මිස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතුය ;

(ඈ) මේස හෝ කවුන්ටර් මත තබා ඇති සියලු කිරි ජෝග් සහ සීනි භාජන දූෂනය වීම වැළැක්වීම සඳහා සුදුසු ආවරණ තිබිය යුතුය ;

(ඉ) විකුණන අවස්ථාවේදී පවතින ආකාරයෙන්ම අනුභව කළ හැකි සියළු පළතුරු හා එළවළු පාරිභෝගිකයාට දීමට පෙර සෝදා පිරිසිදු කර දිය යුතුය ;

(ඊ) නොපිසින ලද එළවළු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මීයන් නොමැති කාමරවල හෝ තත් කාර්ය සඳහා සුදුසු යම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතුය ;

16. (1) ආහාර සපයන ආයතනයක සිටින ආහාර පරිහරණය කරන්නන් ඔවුන්ගේ වැඩකටයුතු වලට ගැලපෙන පරිදි ආහාරවලට අදාළ ස්වස්ථතා කටයුතු පිළිබඳව අධීක්ෂණය කිරීම සහ උපදෙස් සහ/හෝ පුහුණුවක් ලබා දෙන බවටත් එම ආහාර සපයන ආයතනයේ අයිතිකරු හෝ පදිංචිකරු වගබලා ගත යුතු ය.

(2) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත් යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියා මාර්ග ගැනීම සඳහාත්, ආයතනවල කළමනාකරුවන්ට හා අධීක්ෂකයන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.

17. මෙම නියෝගවල -

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත යටතේ බලය පවරන ලද නිලධාරියන් වශයෙන් පත් කරන ලද තැනැත්තන් අදහස් වේ.

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම අදහස් වේ.

"සී.අයි.පී" යන්නෙන් "ස්ථානීය පවිත්‍රතාවය සිදු කිරීමේ ක්‍රමය" (Clean In Place) (C I P) අදහස් වේ.

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ ද, ආහාරවලට සීමාමතා එකතු කරනු නොලබන්නා වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් අදහස් වේ.

"දූෂනය වීම" ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් වීම හෝ හට ගැනීම අදහස් වේ.

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් සහ/හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම අදහස් වේ.

"ආහාර ආයතනය" යන්නෙන් ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන යම් ගොඩනැගිල්ලක් හෝ ස්ථානයක් සහ එම කළමනාකාරිත්වය යටතේ ම පවතින වටපිටාව ද අදහස් වේ.

"ආහාර ස්වස්ථාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්වයන්, පියවර සහ පරිචය අදහස් වේ.

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍යය බැලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇතිවූ ද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්වයන් අදහස් වේ.

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් අදහස් වන අතර, එම නිසා ඔහු ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව ක්‍රියා කළ යුතු ය.

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර පිළියෙල කරන විට සහ/හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම වේ.

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍ර කාරකවලින් තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය අදහස් වේ.

18. 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත යටතේ සාදනු ලැබූ 1989 ජුනි මස 2 වන දින අංක 560/13 වැනි අතිවිශේෂ ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලැබූ 1988 ආහාර නියෝග මෙයින් අවලංගු කරනු ලැබේ.

#### උපලේඛනය

(11 වැනි නියෝගය)

#### ආහාර පරිහරණය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතික

.....ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී .....වන මම, ජාතික හැඳුනුම්පත් අංක ..... දරන .....මහතා/මිය උචිත පරිදි විද්‍යාගාර පරීක්ෂණයකින් පසු ශාරීරික වශයෙන් පරීක්ෂා කළ අතර, ඔහු/ඇය ආහාරවල ආරක්ෂාවට තර්ජනයක් හෝ අනාගත තර්ජනයක් සංයුක්ත වන බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාචනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී  
(නිල මුද්‍රාව)

දිනය : .....

**නිවැරදි කිරීමයි**

1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනත

2011.01.14 වන දින අංක 1688/28 දරණ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ අති විශේෂ ගැසට් පත්‍රයේ I කොටස : (I) ඡේදය - සාමාන්‍ය රජයේ නිවේදන යටතේ ඉහත මාතෘකාවෙන් අංක 01 - 695 දරණ දැන්වීමේ අමාත්‍යතුමා විසින් අත්සන් කරන ලද දිනය "2010 ජනවාරි මස 08 වැනි දින" යන්න "2011 ජනවාරි මස 08 වැනි දින" ලෙස නිවැරදි විය යුතුය.

වෛද්‍ය යූ. ඒ. මෙන්ඩිස්,  
සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්,

2012 අප්‍රේල් 25 වැනි දින.

05 - 655