

# ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

## இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை

### அதிவிசேஷமானது

අංක 1742/26 - 2012 ජනවාරි 26 වැනි ඉහළපිහිටීම - 2012.01.26  
1742/26 ஆம் இலக்கம் - 2012 ஆம் ஆண்டு சனவரி மாதம் 26 ஆந் திகதி வியாழக்கிழமை

(අරසාங்கத்தின் அதிகாரத்துடன் பிரசுரிக்கப்பட்டது)

## பகுதி I : தொகுதி (I)- பொது

### அரசாங்க அறிவித்தல்கள்

ச.வ.பீ. 11/80..

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க, உணவுச் சட்டம்

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டத்தின் 32 ஆம் பிரிவின் நியதிகளின்படி உணவு மதியுரைக் குழுவுடனான கலந்தாலோசனையின்படி சுகாதார அமைச்சரால் ஆக்கப்பட்ட ஒழுங்குவிதிகள் -

மைத்திரிபால சிரிசேன,  
சுகாதார அமைச்சர்

கொழும்பு,  
2012, சனவரி 16.

### ஒழுங்குவிதிகள்

1. இந்த ஒழுங்குவிதிகள் 2011 ஆம் ஆண்டின் உணவு (சுகாதாரம்) ஒழுங்குவிதிகள் என எடுத்துக்காட்டப்படலாம் என்பதுடன் 2012, நவம்பர் 1 ஆந் திகதியிலிருந்து பயனுறுதலும் வேண்டும்.

2. இந்த ஒழுங்குவிதிகள் உணவு பதனிடுதலை, ஏற்றிச் செல்லுதலை, விநியோகித்தலை, கையாளுதலை, சுளஞ்சியப்படுத்துதலை அல்லது விற்பனையைக் கையாளும் எல்லா தாபனங்களுக்கும் உணவுத் தாபனங்களுடன் தொடர்புடைய வேறு எவையேனும் சுருமங்களுக்கும் ஏற்புடையனவாதல் வேண்டும்.

3. (1) உணவுத் தாபனங்களை அமைக்கும் போது அத்தகைய அமைவிடத்துடன் சம்பந்தப்பட்ட மாசுபடுத்துப்படும் வாய்ப்புள்ள மூலவளங்களையும், உணவைப் பாதுகாப்பதற்காக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் சாத்தியமுள்ள எவையேனும் நியாயமான வழிமுறைகளின் பயனுறுதியாகும் தன்மையையும் கருத்திற் கொள்ளுதல் அவசியமாதல் வேண்டும்.

(2) உணவு உற்பத்தி செய்யும் அல்லது பதனிடும் தாபனங்கள் பின்வரும் இடங்களில் அமைந்திருத்தலாகாது :-

- (அ) குழல் ரீதியில் மாசடைந்த இடப்பரப்புகள் அல்லது கைத்தொழில் நடவடிக்கைகள் இடம்பெறும் இடப்பரப்புகள்;
- (ஆ) போதியளவு முற்பாதுகாப்புகள் வழங்கப்பட்டிருந்தாலன்றி வெள்ளப்பெருக்கிற்கு உட்படும் இடப்பரப்புகள் ;
- (இ) பீடைகள் தொற்றும் வாய்ப்புள்ள இடப்பரப்புகள் ;
- (ஈ) திண்ம, திரவ அல்லது வாயுக்கழிவுகள் பயனுறுதியுடன் அப்புறப்படுத்தப்பட முடியாத இடப்பரப்புகள்.

4. உணவு தயாரிக்கும் தாபனங்கள் அமைந்துள்ள கட்டிடம் ஒவ்வொன்றும் :-

- (அ) சீராக நிர்மாணிக்கப்பட்டிருத்தலும், நன்றாகப் பேணப்படுத்தலும் வேண்டும். நிர்மாணப் பொருட்கள் அனைத்தும் உயிருள்ள நுண்ணுயிர்களை மறைத்து வைக்காதவையாக அல்லது உணவுக்கு எவையேனும் விரும்பத்தகாத பதார்த்தங்களைக் கடத்தாதவையாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் நிர்மாணம் பூர்த்தியானதும் நச்சுத் தன்மையுள்ள ஆவியை வெளியிடாதவையாக இருத்தலும் வேண்டும் ;
- (ஆ) குறுக்கீடு செய்து மாசுபடுத்துவதைத் தடுப்பதற்கு வெவ்வேறு தொழிற்பாடுகளுக்குமிடையில் தனிப்பிரிவு, இடைத்தடுப்பு, அமைவிடம் என்பவற்றை அல்லது வேறு பயனுறுதியுள்ள வழிமுறைகளை ஏற்பாடு செய்யும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (இ) இடையூறு இல்லாமல் எல்லா தொழிற்பாடுகளையும் திருப்திகரமாக நிறைவேற்றப்படுவதனை அனுமதிக்கும் போதியளவு செயற்பாட்டு இடவசதியை வழங்கும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (ஈ) மூலப்பொருட்கள் வளவுகளுக்கு வந்துசேர்ந்ததிலிருந்து தயாரித்து முடித்த உற்பத்திப்பொருள் வரையிலான செயல்முறையில் ஒழுங்குபடுத்தப்பட்ட நிரப்பீடு ஒன்றின் வாயிலாக சுகாதாரமான தொழிற்பாடுகளுக்கு வசதியளிக்கும் விதத்தில் வடிவமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ; பதனிடும் நடைமுறையில் பின்னோக்கிப் பாயும் தொழிற்பாடுகள் இருத்தலாகாது ;
- (உ) பீடைகளும் மாசுபடுத்தும் பதார்த்தங்களும் உட்புகுவதனையும் மறைந்திருப்பதையும் தடுக்கும் விதத்தில் வடிவமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (ஊ) சுலபமாகவும் தகுந்த விதத்திலும் துப்பரவு செய்யப்படுவதை அனுமதிக்கின்றதும் உணவு சுகாதாரத் தேவைப்பாடுகளை தகுந்த விதத்தில் கண்காணிப்பதற்கு வசதியளிக்கின்றதுமான விதத்திலான வடிவமைப்பு கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும் ;
- (எ) உணவைச் சூடாக்குதல், குளிரவைத்தல், சமைத்தல், குளிரேற்றதல், சுடுங்குளிரேற்றதல், குளிரேற்றப்பட்ட அல்லது சுடுங்குளிரேற்றப்பட்ட உணவைக் களஞ்சியப்படுத்துவதற்கும் அத்துடன் அவசியமானவிடத்து பொறுப்பேற்கப்படும் உணவுத் தொழிற்பாடுகளுக்குத் தோதானவாறு உணவின் பாதுகாப்பையும் பொருத்தமான தன்மையையும் உறுதிப்படுத்துவதற்கென எல்லாப் பக்கங்களிலும் வெப்ப நிலைகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கும் போதிய வசதிகள் செய்யப்படுதல் வேண்டும் ;
- (ஏ) உணவு பதனிடும் இடப்பரப்புகள் :
- நீர்த்தடையுடைய, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற, சுழுவக்கூடிய வழக்காத பொருட்களிலானவையாகவும், வெடிப்புகள் இல்லாத தரைகளைக் கொண்டிருத்தலும் வேண்டும் என்பதுடன் துப்பரவு செய்வதற்கும் தொற்றுத்தடைக்காப்பு செய்வதற்கும் இலகுவாக இருத்தலும் வேண்டும். திரவங்கள் அடைக்கப்பட்ட வெளிப்போக்கிகளுக்குள் வடிவதற்குத் தரைகள் போதிய சரிவுள்ளவையாக இருத்தல் வேண்டும் ;
  - சுவர்கள் நீர்த்தடையுடைய, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற, சுழுவக்கூடிய பொருட்களினால் ஆனவையாகவும் அடைக்கப்பட்டும் பூச்சிகள் இல்லாதும் இருத்தல் வேண்டும். சுவர்கள் தொழிற்பாட்டு உயரம் வரை செம்மையாகவும் வெடிப்புகள் இல்லாதும் இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் துப்பரவு செய்வதற்கும் நோய்க்கிருமிகளை அகற்றுவதற்கும் சுலபமாக இருத்தல் வேண்டும் ;
  - உணவுடன் நேரடித் தொடர்புடைய பணியாற்றும் மேற்பரப்புகள் சீரான நிலையிலும் நீடித்திருக்கக்கூடியவையாகவும் துப்பரவு செய்வதற்கும் பேணுவதற்கும் நோய்க்கிருமி அகற்றுவதற்கும் சுலபமாக இருத்தல் வேண்டும். இந்த இடப்பரப்புகள் உறிஞ்சும் தன்மையற்ற பொருட்களிலானவையும் உணவுக்கும் அழுக்ககற்றிகளுக்கும் தொற்று நீக்கிகளுக்கும் மசியாதவையாகவுமிருத்தல் வேண்டும் ;
  - அழுக்கு திரள்வதைத் தடைசெய்வதற்கும் நீர் ஓடுங்காதிருக்கவும் பூஞ்சணமும் சீவல்களும் விருத்தியாவதைக் குறைப்பதற்கும் ஏற்ற வகையில் வடிவமைக்கவும் நிர்மாணிக்கவும் முத்தாய்ப்பு செய்யப்பட்டுள்ள சீலிங் இலகுவாக துப்பரவு செய்யக்கூடியதாயிருத்தல் வேண்டும் ;

பகுதி I : தொகுதி (I) - இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை - அதி விசேஷமானது - 2012.01.26

5. (1) உணவுத் தாபனமொன்றில் நீர் வழங்கலும் சேகரிப்பும் பின்வருமாறு இருத்தல் வேண்டும் :-

- (அ) உணவைக் கையாளும் இப்பரப்புகளில் பயன்படுத்தப்படுபவையும் உணவுடன் தொடுகைக்கு வரக்கூடியவையுமான எல்லா உபகரணங்களும் பாத்திரங்களும் நச்சுப் பதார்த்தங்களை, மணத்தை அல்லது சுவையைக் கடத்தாத பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். எல்லா உபகரணங்களும் பாத்திரங்களும் துருப்பிடித்தலை எதிர்த்து நிற்கக்கூடியவையும் திரும்பத்திரும்ப துப்பரவாக்குதலையும் தொற்று நீக்குதலையும் தாக்குப்பிடித்து நிற்கும் ஆற்றலுடையவையுமான பொருட்களினாலானவையாயிருத்தல் வேண்டும். மேற்பரப்புகள் செம்மையானவையாகவும் வெடிப்புகள் இல்லாதவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும். போதியளவு துப்பரவாக்கவும் தொற்று நீக்கவும் முடியாத மரம், ஏனைய பொருட்களினதும் பாவனை முற்றிலும் மாசுபடுத்தும் மூலவளம் ஒன்றாக இல்லாதிருந்தாற் தவிர அவற்றின் பாவனை தவிர்க்கப்படுதல் வேண்டும். ;

- (ஆ) எல்லா உபகரணங்களும் பாத்திரங்களும் சுகாதாரக் கெடுதலைத் தடைசெய்வதும் சுலபமாகவும் நன்றாகவும் துப்பரவாக்கப்படுவதையும் தொற்றுநீக்கப்படுவதையும் அனுமதிக்கின்றவையுமான அத்தகைய விதத்தில் வடிவமைக்கப்படுதலும் நிர்மாணிக்கப்படுதலும் வேண்டும். அவசியமானவிடத்து துப்பரவு செய்வதற்கும் பேணுவதற்கும் பகுதிபகுதியாகக் கழற்றக்கூடியதாகவும் இருத்தல் வேண்டும் ;
- (இ) உணவுக்கு உகந்ததல்லாத பொருட்களையும், கழிவுகளையும் சேகரிப்பதற்கான கொள்கலன்கள் ஒழுக்குத்தடை கொண்டவையாகவும் துப்பரவாக்குவதற்கும் இறுக்கி முடுவதற்கும் இலகுவான ஊடறுக்க முடியாத பொருட்களினால் நிர்மாணிக்கப்பட்டவையாகவுமிருத்தல் வேண்டும் ;
- (ஈ) கழிவுப் பொருட்களைச் சேகரிப்பதற்கான கொள்கலன்களும் பாத்திரங்களும் பிரித்து இனங்காணக்கூடியவையாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் உணவுக்குரிய உற்பத்திப் பொருட்களுக்குப் பயன்படுத்தப்படுதலுமாகாது.
- (உ) குளிரேற்றுவதற்கும் கடுங்குளிரேற்றுவதற்குமான எல்லா வசதிகளும் தோதானவிடத்து வெப்பத்தை அளப்பதற்கான பரீட்சிக்கப்பட்ட அளவீட்டுக் கருவிகளை அல்லது பதிவு செய்யும் உபாயங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (ஊ) உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் அத்துடன் தாபனத்தின் கட்டமைப்பு ரீதியிலான மற்றெல்லா வசதிகளும் பழுதுபார்க்கப்பட்ட சீரான நிலையில் பேணப்படுதல் வேண்டும்.

(3) ஏனைய வசதிகள் :-

- (அ) தாபனங்களுக்கு போதிய அளவிலான, பொருத்தமான அத்துடன் வசதியாக அமைந்த உடை மாற்றும் வசதிகளும் நீரை வேகமாகப் பாய்ச்சி சுத்தம் செய்யக்கூடிய வடிநீர்த்தடுப்புவய மலசலக்கூடங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். கழிவுப் பொருட்கள் சுகாதாரமான முறையில் அப்புறப்படுத்தப்படுவதை உறுதிப்படுத்துவதற்கு மலசல கூடங்கள் உடல் நலத் தேவைப்பாடுகளுக்கு ஒத்திசைதல் வேண்டும். இந்த இடப்பரப்புகள் நன்கு ஒளியேற்றப்பட்டும் காற்றோட்ட வசதி வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளுக்கு நேரடியாகத் திறந்துவிடப்பட்டிருத்தலுமாகாது. சூடான அல்லது குளிர் நீர், கைகளைச் சுத்திகரிக்கும் திரவங்கள், கைகளை உலர்த்துவதற்குப் பொருத்தமான சுகாதார வழிமுறைகள் என்பவற்றுடன் கைகழுவும் வசதிகள் மலசல கூடங்களை அண்டியதாக வழங்கப்படுதல் வேண்டும் ;
- (ஆ) பதனிடும் இடப்பரப்புகளுக்கு கையைக் கழுவுவதற்கும் உலர்த்துவதற்கும் போதியளவிலும் வசதியாகவும் அமையப்பெற்ற வசதிகள், தோதானவிடத்து தொற்று நீக்குவதற்கான வசதிகளுடன் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (இ) செயற்படும் கருவிகள், உபகரணங்கள் என்பவற்றை துப்பரவு செய்வதற்கும் தொற்று நீக்குவதற்குமான போதிய வசதிகள் செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். இந்த வசதிகள் துருகுப்பனவும் இலகுவாக துப்பரவு செய்யப்படும் ஆற்றல் உடையவையுமான பொருட்களினால் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் போதிய அளவு வெந்நீரையும் (தோதானவிடத்து) குளிர் நீரையும் வழங்குவதற்குப் பொருத்தமான வழிமுறைகள் இணைக்கப்பட்டிருத்தலும் வேண்டும் ;
- (ஈ) தாபனம் முழுவதற்கும் போதிய அளவிலும் தோதான விதத்திலும் ஒளியமைப்பு ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். உற்பத்தியின் ஏதேனும் கட்டத்தில் உணவுப் பொருட்களுக்கு மேலாகத் தொங்கவிடப்பட்ட ஒளிக் குமிழ்களும் பிணைச்சல்களும் பாதுகாப்பான வகையினதாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் உடையும் பட்சத்தில் உணவு களங்கமடைவதைத் தடுப்பதற்குப் பாதுகாக்கப்பட்டிருத்தலும் வேண்டும் ;
- (உ) வெப்பம், நீராவி ஒடுக்கம், தூசி என்பன அளவு மீறத் திரள்வதைத் தடுப்பதற்கும் மாசடைந்த காற்று அப்புறப்படுவதை உறுதிப்படுத்துவதற்கும் போதியளவு காற்றோட்டம் வழங்கப்பட வேண்டும். வளவுகளுக்குள் காற்றோட்டத்தின் திசை அழுக்கான இடப்பரப்பொன்றிலிருந்து சுத்தமான இடப்பரப்பிற்குச் செல்வதாக இருத்தலாகாது. காற்றோட்டத் துவாரங்களுக்கு அரிப்பொன்று அல்லது வேறு பாதுகாப்பு அடைப்புகள் வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். அரிப்புகள் துப்பரவு செய்யப்படுவதற்கு இலகுவில் கழற்றக் கூடியவையாக இருத்தல் வேண்டும் ;

(ஊ) கழிவையும் உணவுக்கு உசந்ததல்லாத பொருட்சளையும் தாபனத்திலிருந்து அப்புறப்படுத்துவதற்கு முன்னர் அவற்றைச் சளஞ்சியப்படுத்துவதற்கான வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். பீடைகள் கழிவை அல்லது உணவுக்கு உசந்ததல்லாத பொருட்சளை அணுகுவதனைத் தடைசெய்வதற்கும் உணவு, குடிசக்தக்ச நீர் அல்லது உபகரணம் ஊடறுத்துக் சளங்சப்படுத்தப்படுவதைத் தவிர்ப்பதற்கு உசந்தவாறு வடிவமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் ;

(ஏ) உணவுத் தாபனங்கள் கழிவு நீரையும் கழிவையும் கையாளும் திறமையான முறைமையொன்றைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். இவை எல்லா நேரங்களிலும் நல்ல ஒழுங்கிலும் திருத்த நிலையிலும் பேணப்படுதல் வேண்டும் ;

(ஐ) நடமாடும் வசதிகளும், விற்பனைப் பொறிகளும் உணவு மாசடைவதையும் பீடைகள் ஒளிந்திருப்பதையும் தவிர்க்கும் விதத்தில் வடிவமைக்கப்பட்டிருந்தாலும் பேணப்படுதலும் வேண்டும்.

(அ) எல்லா இடப்பரப்புகளும் தோதானவாறு சுத்திகரிக்கப்படுவதையும் முக்கியமான இடப்பரப்புகளும் உபகரணங்களும் பொருட்களும் விசேட கவனத்திற்கென வடிவமைக்கப்பட்டிருப்பதையும் உறுதிப்படுத்துவதற்கு ஒவ்வொரு தாபனத்திற்கும் நிரந்தரமான சுத்திகரிக்கும் மற்றும் தொற்றுநீக்கும் அட்டவணையொன்று தயாரிக்கப்படுதல் வேண்டும்;

(ஆ) சுவனிப்பதற்கு வேலையாளர் ஒருவர் இருத்தல் வேண்டும். சுத்திகரிக்கும் மற்றும் தொற்றுநீக்கும் நடவடிக்கைகள் தேவைப்படுத்தப்பட்ட முறையில் தகுந்த விதத்தில் மேற்கொள்ளப்படுவதை உறுதிப்படுத்துதல் இவரது கடமையாதல் வேண்டும் ;

(இ) ஆனெவரும் உணவுத் தர்பனமொன்றில் ஏதேனும் அறையில் உணவு தயாரிக்கப்படும்போது, பரிமாறப்படும்போது அல்லது உட்கொள்ளப்படும்போது தரையை தூசி இல்லாது சுத்திகரிக்கும் முறையொன்றைத் தவிர வேறு எவையேனும் வழிமுறைகளால் அந்த அறையைத் துப்பரவு செய்தலாகாது ;

(ஈ) உணவுத் தாபனமொன்றின் சொந்தக்காரர் அல்லது இருப்பாட்சியாளர் ஒவ்வொருவரும் ஒருமுறை மாத்திரம் பரிமாறப்படும் பொருட்களைத் தவிர அவர்களது தாபனங்களில் உணவு பரிமாறுவதற்கு அல்லது உட்கொள்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் எல்லாப் பாத்திரங்களையும் தங்கி நிற்கும் உணவுத் துணுக்கைகளை அப்புறப்படுத்துவதற்கு சுரண்டச் செய்வித்தலும் பின்னர் பயனுறுதியுடன் துப்பரவு செய்வித்தலும் போதியளவு சவர்க்காரம் அல்லது வேறு அழுக்கு நீக்கி அடங்கிய வெந்நீரில் நன்றாகக் கழுவி குடிக்கத்தகுந்த நீரில் அலசுவதன்மூலம் சுகாதாரமானதாகச் செய்வித்தல் வேண்டும் ;

(உ) அறைகளை, உபகரணங்களை அல்லது பாத்திரங்களை நீரினாலும் அழுக்கு நீக்கிக்வினாலும் தொற்று நீக்கிக்வினாலும் அவற்றின் கரைசலினாலும் துப்பரவாக்கும் போதும் தொற்று நீக்கும்போதும் உணவு மாசமடைவதைத் தடுப்பதற்குப் போதியளவு முற்பாதுகாப்புகள் எடுக்கப்படுதல் வேண்டும். உணவுடன் தொடுநிலையில் வரக்கூடிய மேற்பரப்பொன்றில் இக்கருவிகளில் எஞ்சியிருக்கும் பகுதிகள் எவையும் குடிக்கத் தகுந்த நீரினால் நன்றாக அலசப்படுவதன்மூலம் அப்புறப்படுத்தப்படுதலும் வேண்டும்.

(ஊ) துப்பரவு செய்யும் இடத்திலே சுத்திகரிக்கும் (CIP) முறைமைகள் பயன்படுத்தப்படுமிடத்து, அவை பதனிடும் பகுதிகள் பயனுறுதியுடன் துப்பரவு செய்யப்படுவதையும் தொற்று நீக்கப்படுவதனையும் உறுதிப்படுத்துதல் வேண்டும் ;

(எ) வாடிகாக்கள் உட்பட உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளின் சுவர்களும் தரைகளும் நன்றாகத் துப்பரவு செய்யப்படுதல் வேண்டும்.

7. (1) சுற்றுவதற்கும் சிப்பம் செய்வதற்கும் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் மாசுபடுத்தும் முலவளமொன்றாக இருத்தலாகாது.

(2) சுற்றும் பொருட்கள் மாசுபடுத்தும் ஆபத்துக்கு உட்படும் அத்தகைய முறையில் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதலாகாது.

8. (1) ஆளவரும் உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளில், ஏதேனும் உணவுத் தாபனங்களில் ஏதேனும் விலங்கை, பறவையை அல்லது வேறு செல்லப் பிராணிகளை வைத்திருத்தலோ அல்லது வைத்திருக்கச் செய்வித்தலோ ஆகாது.

(2) உணவைக் கையாளும் மற்றும் பதனிடும் இடப்பரப்புகள் அனைத்தும் பீடைகள் இல்லாதிருத்தல் வேண்டும். பீடைகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்குப் பயனுறுதியுள்ளதும் தொடர்ச்சியானதுமான நிகழ்ச்சித் திட்டமொன்றிருத்தல் வேண்டும்.

9. (1) பதனிடப்பட்டதும் பதனிடப்படாததுமான உணவு பொருத்தமான சுட்டுத்துண்டுக்குளுடன் நிர்ணயிக்கப்பட்ட புறம்பான இடப்பரப்புகளில் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

(2) உணவு மாசமடைவதைத் தடுப்பதற்கு துணை உற்பத்திப் பொருட்கள் புறம்பாகக் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

(3) உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளில் கழிவுப் பொருட்கள் திரள்வது அனுமதிக்கப்படுதலாகாது.

10. (1) உணவுப் பண்டங்களைக் கொண்டு செல்வதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் செல்கலன்கள் அத்துடன்/அல்லது கொள்கலன்கள் உணவுப் பண்டங்களை மாசடைவதிலிருந்து பாதுகாப்பதற்கு சுத்தமாக வைத்திருக்கப்படுதலும் நன்கு பழுதுபார்க்கப்பட்ட நிலைமையில் பேணப்படுதலும் வேண்டும் என்பதுடன் அவசியமானவிடத்து போதியளவு சுத்திகரிப்பதனையும் தொற்றுநீக்கப்படுவதனையும் அனுமதிக்கக்கூடியவகையில் வடிவமைக்கப்படுதலும் தீர்மானிக்கப்படுதலும் வேண்டும்.

(2) வாகனங்களிலுள்ள செல்கலன்கள் அத்துடன்/அல்லது உணவை ஏற்றிச் செல்வதற்கான கொள்கலன்கள் உணவுப் பண்டங்களைத் தவிர வேறு எதனையும் ஏற்றிச் செல்வதற்குப் பயன்படுத்தப்படுதலாகாது.

(3) உணவுப் பண்டங்களைத் தவிர வேறு எதனையும் ஏற்றிச் செல்வதற்கு அல்லது ஒரே நேரத்தில் வெவ்வேறு உணவுப் பண்டங்களை ஏற்றிச் செல்வதற்கு செல்கலன்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் பயன்படுத்தப்படுமிடத்து அவசியமான முறையில் உற்பத்திப் பொருட்கள் பயனுள்ள விதத்தில் பிரித்து வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(4) உணவுப் பண்டங்களைத் தவிர வேறு எதனையும் ஏற்றிச் செல்வதற்கு செல்கலன்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளவிடத்து சுமைகள் ஏற்றிச் செல்வதற்கு இடைப்பட்ட காலப்பகுதியில் பயனுறுதியுள்ள சுத்திகரிப்பு இடம்பெறுதல் வேண்டும்.

(5) செல்கலன்களில் அத்துடன்/அல்லது கொள்கலன்களிலுள்ள உணவுப் பண்டங்கள் மாசமடைதலைத் தவிர்ப்பதற்கான அத்தகைய முறையில் வைக்கப்படுதலும் பாதுகாக்கப்படுதலும் வேண்டும்.

(6) அவசியமானவிடத்து உணவுப் பண்டங்களை ஏற்றிச் செல்வதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் செல்கலன்கள் அத்துடன்/அல்லது கொள்கலன்கள் தோதான வெப்ப நிலைகளில் உணவுப் பண்டங்களைப் பேணும் ஆற்றல் கொண்டவையாக இருத்தலும் அந்த வெப்பநிலைகள் கண்காணிக்கப்படுவதை அனுமதித்தலும் வேண்டும்.

11. உணவைக் கையாளும் ஒருவர் என்ற தன்மையில் பணியாற்றும் ஒவ்வோராளும் அவர்களது தொழிலுக்கு முன்னர் உடல்நலத் தகுதியுடையவர் என இந்த ஒழுங்குவிதிக்கான அட்டவணையில் தரப்பட்டுள்ள படிவத்தில் இலங்கை மருத்துவப் பேரவையுடன் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ள மருத்துவ அலுவலர் ஒருவரால் அத்தாட்சிப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

12. (1) உணவைக் கையாளுதலில் ஈடுபட்டுள்ள ஒவ்வோராளும் உயர்ந்த மட்டத்திலான தனிப்பட்ட சுத்தத்தைப் பேணுதல் வேண்டும் என்பதுடன் எல்லா நேரங்களிலும் தலையுறை, கையுறை, முகமூடிகள், பாதணி உட்பட பொருத்தமான பாதுகாப்பு அணிகள் அணிதல் வேண்டும்.

(2) உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்பினுட்பிரவேசிக்கும் ஆளவரும் கைகளைச் சுத்திகரிக்கும் பொருத்தமான பதார்த்தத்தால் குடிக்கத் தகுந்த ஓடும் நீரின் கீழ் அவரது கைகளை நன்றாகக் கழுவுதல் வேண்டும். உணவு கையாளுபவர்கள் மலசலக் கூடங்களைப் பாவிப்பதன் பின்பும் அல்லது ஏதேனும் பச்சை அல்லது மாசடைந்த பொருளைக் கையாளுவதன் பின்பும் வேலையைத் தொடங்கு முன்னரும் அல்லது மீளத் தொடங்கு முன்னரும் எப்போதும் கைகளைக் கழுவுதல் வேண்டும்.

(3) உணவைத் தயாரித்தலிலும் பரிமாறுதலிலும் அல்லது வேறு வகையில் வளவுகளுக்குள் உணவைக் கையாளுதலில் ஈடுபட்டுள்ள உணவைக் கையாளுபவர்கள் உணவைக் கையாளும்பொழுது.

(அ) சுத்தமானவையும் கழுவக்கூடிய பொருட்களினால் செய்யப்பட்டவையும் ; அத்துடன்

(ஆ) சட்டைப் பைகள் இல்லாதவையுமான ;

மேலுறைகளை அணிதல் வேண்டும்.

(4) உணவு உற்பத்திப் பொருட்களைக் கையாளுகையில் பயன்படுத்தப்படும் கையுறைகள் சீரான , சுத்தமான , உடல் நலனுக்கு ஏற்ற நிலைமையில் பேணப்படுதல் வேண்டும்.

(5) வெட்டு அல்லது காயம் ஒன்றையுடைய ஆளெவரும் காயம் நீர்த்தடை கொண்ட கவசத்தால் முற்றாகப் பாதுகாக்கப்படும்வரை உணவை அல்லது உணவுத் தொடுகையுடைய மேற்பரப்புகளைத் தொடர்ந்து கையாளுதலாகாது.

(6) வளவுகளில் போதியளவு முதலுதவி வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(7) உணவின் ஊடாகக் கடத்தப்படும் சாத்தியமுள்ள ஒரு நோயினால் பீடிக்கப்பட்டவராக அல்லது அந்நோயைக் காவும் ஒருவராக அறியப்பட்ட அல்லது சந்தேகிக்கப்பட்ட ஆளெவரும் அல்லது தொற்றுள்ள காயங்களால், சரும தொற்று நோய்களால், புண்களால் அல்லது கழிச்சலால் பீடிக்கப்பட்டிருக்கும் பொழுது அத்தகைய ஆளொருவர் நேரடியாக அல்லது நேரடியாக அல்லாமல் உணவை மாசுபடுத்தும் சாத்தியமுள்ள ஏதேனும் தன்மையில் உணவைக் கையாளும் ஏதேனும் இடப்பரப்பில் பணிபுரிவதற்கு அனுமதிக்கப்படுதலாகாது. அவ்வாறு பாதிக்கப்பட்ட ஆளெவரும் தாம் சுயீனமாக இருப்பதாக முகாமைத்துறைக்கு உடனடியாக அறிக்கையிடுதல் வேண்டும்.

(8) உணவைக் கையாளும் செயற்பாடுகளில் ஈடுபட்டிருக்கும் ஒவ்வொருவரும் உணவை மாசுபடுத்துவதில் விளையக்கூடிய நடத்தையைத் தவிர்த்தல் வேண்டும். உதாரணமாக உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளில் பாதுகாக்கப்படாத உணவின் மீது சாப்பிடுதல், புகைபிடித்தல், துப்புதல், மெல்லுதல் (வெற்றிலை, கொட்டைகள், சவ்வு முதலியன) தும்முதல், முக்கைக் கிண்டுதல் அல்லது இருமுதல்).

(9) உணவைக் கையாளுதலில் ஈடுபடும் ஒவ்வொருவரும்

(அ) உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளில் சொந்தப் பொருட்களையும் உடைகளையும் போடுதலாகாது ;

(ஆ) மாசடையும் ஆபத்துள்ள ஏதேனும் இடத்தில் உணவை வைத்தலாகாது ;

(இ) வளவுகளில் வைக்கப்படும் ஏதேனும் உணவு மனித நுகர்வுக்கு தகுந்தது என்பதனை உறுதி செய்தல் வேண்டும் ;

(ஈ) களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டுள்ளபோது, ஏற்றிச் செல்லும்போது, விற்பனைக்காக வெளிக்காட்டி வைக்கப்பட்டிருக்கும்போது அல்லது விற்பனையின்போது மாசமடைவதிலிருந்து உணவு போதியளவு பாதுகாக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(10) ஆபரணம், கடிசாரங்கள், பிணைப்பூசிகள் அல்லது வேறு பொருட்கள் உணவின் பாதுகாப்பிற்கும் உகந்த தன்மைக்கும் ஒரு அச்சுறுத்தலாக அமையுமாயின் உணவைக் கையாளும் இடப்பரப்புகளுக்குள் அவற்றை அணிதலோ அல்லது கொண்டு வருதலோ ஆகாது.

(11) ஆளெவரும் உணவுத் தயாரிப்பிற்கென முன்னப்பட்ட எவையேனும் வளவுகளை நித்திரை கொள்ளும் இடமொன்றாகப் பயன்படுத்துதலாகாது. அத்தகைய வளவுகளை அணித்தாயுள்ள நித்திரைகொள்ளும் இடப்பரப்பு எதுவும் இடைவரு காற்றோட்ட இடைவெளி ஒன்றின் ஊடாகத் தவிர அத்தகைய வளவுகளுடன் தொடர்புபடுதல் ஆகாது.

(12) உணவு உற்பத்தி செய்யப்படும், பதனிடப்படும் அல்லது கையாளப்படும் இடப்பரப்புகளுக்கு வருகை தருவோர் தோதான பாதுகாப்பு ஆடை அணிதல் வேண்டும் என்பதுடன் இந்த ஒழுங்குவிதிகளிலுள்ள ஏனைய தனிப்பட்ட சுகாதாரத் தேவைப்பாடுகளை அனுசரித்தலும் வேண்டும்.

(13) உணவைக் கையாளுவோர் உணவை சுகாதாரமான முறையில் கையாளுதலில் தேர்ச்சி பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(14) முகாமையாளர்கள் :

(அ) உணவுக்கான பாதுகாப்பிற்கு எவையேனும் தீங்குகளைக் கையாள்வதற்கு ; அத்துடன்

(ஆ) ஏதேனும் தயாரித்து முடிக்கப்பட்ட உணவின் பாதிக்கப்பட்ட தொகை எதனையும் சந்தையிலிருந்து முழுமையாகவும் துரிதமாகவும் திருப்பி அழைப்பதனை இயலச் செய்யும் பயனுறுதியுள்ள நடைமுறைகள் வலுவிலிருப்பதை உறுதிப்படுத்தல் வேண்டும்.

(15) திருப்பி அழைக்கப்பட்ட உற்பத்திப் பொருட்கள் அழிக்கப்படும்வரை, மனித நுகர்வுக்கு அல்லாத வேறு நோக்கங்களுக்குப் பயன்படுத்தப்படும்வரை அல்லது மனித நுகர்வுக்குப் பாதுகாப்பானது எனத் தீர்மானிக்கப்படும்வரை அதன் பாதுகாப்பை உறுதிப்படுத்துவதற்கான முறையில் மீள் பதனிடப்படும் வரையில் மேற்பார்வையின் கீழ் புறம்பான ஓரிடத்தில் வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

13.(1) ஆளெவரும் பின்வரும் தேவைப்பாடுகளுக்கு இணங்கலன்றி எவையேனும் வளவுகளில் இறைச்சியை அல்லது மீனைப் பதனிடாதுலாகாது.

- (அ) எல்லா இறைச்சியும் மீனும் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் சாத்தியப்படக்கூடிய அளவு விரைவாகவும் பதனிடப்படாத பொழுதும், அறை அல்லது பெட்டியொன்றில் 2 °C க்குக் குறைவான வெப்ப நிலையில் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும் என்பதுடன் எல்லா நேரங்களிலும் மாசடைவதிலிருந்து பாதுகாக்கப்படுதலும் வேண்டும் ;
- (ஆ) இறைச்சியுடன் அல்லது மீனுடன் நேரடித் தொடுகைக்குவரும் சாத்தியமுள்ள மேசைகளின் வாங்குகளின் அல்லது தட்டுக்களின் எல்லா மேற்பரப்புகளும் குறைபாடுகளற்ற, புகுவழி இல்லாத செம்மையான மேற்பரப்பைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும் ;
- (இ) எலும்புகள், மீன் கழிவுகள், கழிவுப் பொருட்கள் என்பன திரள்வதற்கு அனுமதிக்கப்படுதலாகாது. ஆனால் குறைந்தபட்சம் தினம் ஒருமுறை வளவுகளிலிருந்து அப்புறப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும் என்பதுடன் தொல்லை விளைவிக்கப்படுவதைத் தடுக்கக்கூடியவாறான அத்தகைய முறையில் அகற்றப்படுதலும் வேண்டும் ;
- (ஈ) எலும்புகளையும், மீன் கழிவுகளையும் கழிவுப் பொருட்களையும் களஞ்சியப்படுத்துவதற்குப் போதிய எண்ணிக்கையிலான, உலோகத்தினால் அல்லது புகுவழியளிக்க முடியாத உறிஞ்சும் தன்மையற்ற பொருத்தமான வேறு ஏதேனும் பொருளினால் செய்யப்பட்டதும் ஈ புகுவழியளிக்காத மூடிகள் கொண்டதுமான வர்ணத்தால் வகைப்படுத்தப்பட்ட காவக்கூடிய நீர்புகாத ஏதனங்கள் பதனிடும் அறை ஒவ்வொன்றிலும் மற்றும் உணவு கையாளப்படும் அந்த அறை தொடர்பில் பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனும் இடப்பரப்பிலும் வழங்கப்படுதல் வேண்டும்.

(2) இதற்கான (1) ஆம் பந்தியின் (ஈ) என்னும் உட்பந்தியில் குறிப்பீடு செய்யப்பட்ட ஏதனங்கள் -

- (i) எலும்புகளை, மீன் கழிவுகளை அல்லது கழிவுப் பொருட்களை உடனடியாகக் கொட்டுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படாத எல்லா நேரங்களிலும் மூடப்பட்டு குளிர் அறையொன்றில் அல்லது புறம்பான அறையொன்றில், அடைப்பொன்றில் அல்லது வெளியே புகுவழியளிக்காத பொருட்களினால் நிர்மாணிக்கப்பட்டதும் பொருத்தமாக சரிவாக்கப்பட்டதும் வடியக்கூடியதும் தளவரிசையமைக்கப்பட்டதுமான இடப்பரப்பொன்றுக்கு மேலாக நீண்டிருக்கும் நில மேடையொன்றில் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும் ;

ஆயினும் எலும்புகளும் கொழுப்பும் இறைச்சி வெட்டுபவர்களின் கழிவும் புறம்பான அறையொன்றுக்கு, அடைப்புக்கு அல்லது வெளிப்புற இடப்பரப்பொன்றுக்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்டு உடனடியாக சுத்தமான உலர்ந்த சாக்குகளில் அல்லது வேறு பொருத்தமான கொள்கலன்களில் இடப்பட்டு வளவிலிருந்து அப்புறப்படுத்தப்படும்வரை பொருத்தமான பீடைத்தடை கொண்ட கொள்கலன்களில் களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

- (ii) வெறுமையாக்கிய பின்னர் உடனடியாக பயனுறுதியுடன் சுத்திகரிக்கப்பட்டு உலர்வதற்குத் தலைகீழாகக் கவிழ்த்து வைக்கப்படுதல் வேண்டும் .

(3) பீடைகளைப் புறம் தள்ளி வைப்பதற்கும் வளவுகள் பீடைகளெதுவும் இல்லாதிருப்பதை உறுதிப்படுத்துவதற்கும் தகுந்த விதத்தில் திசைதிருப்பப்பட்ட காற்றுவிச்சுகளின் அல்லது வேறு பொருத்தமான கட்டுப்பாட்டு முறைகளின் உபயோகத்தின்மூலம் எல்லா யன்னல்களையும் நுழைவாயில்களையும் மறைப்புத் திரைகளினால் பயனுறுதியுள்ள வழிமுறைகள் எடுக்கப்படுதல் வேண்டும்.

14.(1) ஆளெவரும் பின்வரும் தேவைப்பாடுகளுக்கிணங்கலன்றி உணவுத்தாபனம் எதிலும் உணவை வெளிக்காட்டி வைத்தலோ அல்லது பரிமாறுதலோ ஆகாது ;

- (அ) ஏதேனும் உணவு வாடிக்கையாளர்களால் தனித்தனியாக தெரிவு செய்யப்படுவதற்கென வைக்கப்பட்டுள்ளவிடத்து, அதனைப் பெறும்பொழுது வேறு ஏதேனும் உணவின்மீது நேரடியாக அவரது கையை நீட்டுமாறு வாடிக்கையாளரைத் தேவைப்படுத்தும் அத்தகைய விதத்தில் வைக்கப்படுதலாகாது ;



(ஆ) உணவை அநாவசியமாகக் கையாள்வதைத் தடுப்பதற்கு வேலையாட்களாலும் வாடிக்கையாளர்களாலும் பயன்படுத்தப்படுவதற்கு சுத்திகரிக்கப்பட்ட குறடுகள், முள்ளுகள், கரண்டிகள், தட்டைக் கரண்டிகள், கோப்பைக் கரண்டிகள் அல்லது வேறு பொருத்தமான பாத்திரங்கள் வழங்கப்படுதல் வேண்டும்.

(2) அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அலுவலர் அபிப்பிராயப்படி உணவை ஒழுங்குபடுத்தி வைத்தலும் மாசடைவதற்கு எதிராக அளிக்கப்பட்ட பாதுகாப்பும் போதாதவிடத்து மாசடைவதற்கு எதிராக உணவைப் பாதுகாப்பதற்கு அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அலுவலரின் பணிப்பிற்கேற்ப அத்தகைய மேலதிக முற்பாதுகாப்புகள் எடுக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(3) உணவுத் தாபனம் ஒன்றில் உணவைத் தயாரிக்கும், கையாளும் அல்லது பரிமாறும் ஒவ்வொருவரும் உணவு மாசடைவதைத் தவிர்ப்பதற்கும் உணவு வளவுகளில் பயன்படுத்தப்படும் எவையேனும் பாத்திரங்களும் அநாவசியமாகத் தொடப்படுவதைத் தவிர்ப்பதற்கும் கவனத்தைப் பிரயோகித்தல் வேண்டும்.

(4) உணவுத் தாபனம் ஒன்றில் உணவைத் தயாரித்தலில், கையாள்தலில் அல்லது பரிமாறுதலில் ஈடுபடும் ஆளெவரும்.

(அ) உணவை வேறு ஏதேனும் முறையில் பரிமாறுவது சாத்தியமற்றதாகும் நிலையைத் தவிர, உணவை அவரது விரல்களினால் பரிமாறுதலாகாது ;

(ஆ) அவரது கையை சுத்தமான துவாய் ஒன்றினால் தவிர அவரது உடையில் அல்லது வேறு ஏதேனும்மொன்றில் துடைத்தலாகாது ;

(இ) ஏதேனும் பீங்கானின், தட்டத்தின் அல்லது கொள்கலனின் அடிப்பாகம் கீழுள்ள பீங்கானில், தட்டத்தில் அல்லது கொள்கலனில் இருக்கும் உணவில் படுகின்ற அத்தகைய முறையில் ஏதேனும் உணவை வைத்தலோ, கொண்டு செல்லுதலோ அல்லது களஞ்சியப்படுத்தலோ ஆகாது ;

(ஈ) நுண்ணங்கிகள் உணவைக் கையாள்பவரிடமிருந்து வாடிக்கையாளருக்கு மாறுவதை அனுமதிக்கின்ற முறையில் ஏதேனும் கரண்டியை, சுத்தியை, முள்ளை அல்லது பருகும் பாத்திரங்களைக் கையாள்தலாகாது ;

(உ) ஏதேனும் ஆடையின் அல்லது மேலங்கியின் பையில் கரண்டியை, சுத்தியை அல்லது முள்ளைக் கொண்டு செல்லுதலாகாது.

(5) அத்தகைய வழிமுறைகளால் உணவைப் பரிமாறுதல் சாத்தியமற்றதாயிருந்தாலன்றி உணவுத் தாபனமொன்றில் உணவைப் பரிமாறும் ஒவ்வொருவரும் சுத்திகரிக்கப்பட்ட முள்ளொன்றை அல்லது வேறு பொருத்தமான கருவியைப் பயன்படுத்துதல் வேண்டும்.

(6) உணவுத் தாபனமொன்றிலுள்ள வேலையாள் எவரும் சுத்தமில்லாத அல்லது வேறு ஏதேனும் விதத்தில் துடைக்கும் நோக்கத்திற்குப் பொருத்தமில்லாத தேயிலைத் துவாயினால் அல்லது வேறு துணியொன்றினால் ஏதேனும் பாத்திரத்தைத் துடைத்தலாகாது.

(7) மேசையின் மேற்பகுதியைத் துடைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் துணிகள் சுத்தமாக இருத்தலும் நாளொன்றில் குறைந்தபட்சம் மூன்று தடவைகளாவது மாற்றப்படுதலும் வேண்டும்.

15. உணவுத் தாபனமொன்றின் சொந்தக்காரர் அல்லது இருப்பாட்சியாளர் ஒவ்வொருவரும் பின்வரும் தேவைப்பாடுகளுக்கமைய அதன் தொழிற்பாடுகளைக் கொண்டுநடத்துதல் வேண்டும் :-

(அ) விரைவில் கெடக்கூடிய சமைத்த உணவு அனைத்தும்

(i) உணவு கூட்டுமொத்தமாக 2 மணித்தியாலங்களை விஞ்சாத ஏதேனும் காலப்பகுதிக்கு அல்லது எவையேனும் காலப்பகுதிகளுக்கு விற்பனைக்காகத் திறந்து வைக்கப்படுமிடத்து அல்லது வெளிக்காட்டி வைக்கப்படுமிடத்து ; அல்லது

(ii) தயாரிப்பதற்கும் பரிமாறுவதற்கும் அவசியமான காலப்பகுதிகளின்போது

தவிர 4° C யை விஞ்சாத வெப்பநிலையில் அல்லது மாற்று நடவடிக்கையாக 60° C க்குக் குறையாத வெப்ப நிலையில் பேணப்படுதல் வேண்டும்.

- (ஆ) சமைத்த இறைச்சி, சமைத்த இறைச்சி அடங்கிய பேஸ்ட்ரி, இறைச்சிப் பெற்றின்ஸ், பீஸா மற்றும் சாதாரணமாக அவை விற்பனை செய்யப்படும் அதே நிலையில் நுகரப்படுவதையும் இறைச்சி அல்லது மீன் அடங்கியவையுமான இவற்றையொத்த உணவுகள் அனைத்தும் மூடப்பட்ட கொள்கலன்களில் களஞ்சியப்படுத்தல் வேண்டும் அல்லது புறம்பாகக் களஞ்சியப்படுத்தலும் பாதுகாப்பாக மூடப்பட்ட கொள்கலன்களில் களஞ்சியப்படுத்தப்படாதவையும் அல்லது கொள்கலன் அல்லது உறையொன்றில் முழுமையாக மூடப்படாதவையுமான உணவிலிருந்து தள்ளி வைக்கப்படுதலும் வேண்டும் ;
- (இ) களஞ்சியப்படுத்தப்படும் காலப்பகுதி முழுவதும் பால் 7° C யை விஞ்சாத வெப்பநிலையில் குளிர்சாதனப் பெட்டியொன்றில் வைக்கப்பட்டாலன்றி பால் எதுவும் 6 மணித்தியாலங்களை விஞ்சிய காலப்பகுதியொன்றுக்கு உணவுத் தாபனத்தின் வளவுகளில் வைக்கப்படுதலாகாது ;
- (ஈ) மேசைகள் அல்லது கருமடீடங்கள் மீதுள்ள எல்லா பால் கூசாக்கள் மற்றும் சீனிக் கலசம் அனைத்துக்கும் அவற்றின் உள்ளடக்கங்களை மாசடைவதிலிருந்து பாதுகாப்பதற்கு பொருத்தமான மூடிகள் போடப்படுதல் வேண்டும் ;
- (உ) சாதாரணமாக அவை விற்பனை செய்யப்படும் அதே நிலையில் நுகரப்படும் பழங்கள் காய்கறிகள் அனைத்தும் வாடிக்கையாளர்களுக்குப் பரிமாறப்படுமுன்னர் சுழுவி நன்றாக சுத்தப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும் ;
- (ஊ) சமைக்கப்படாத காய்கறிகள் அனைத்தும் நன்கு காற்றோட்டமுள்ள, போதியளவு ஒளியேற்றப்பட்ட, கொறியுயிர் தடை செய்யப்பட்ட தனியிடங்களில் அல்லது இந்நோக்கத்திற்குப் பொருத்தமான வேறு ஏதேனும் தனியிடங்களில் அல்லது ஒரு குளிர்ச்சாதனப் பெட்டியில் அல்லது குளிரறையில் வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

16.(1) உணவுத் தாபனமொன்றின் சொந்தக்காரர் அல்லது இருப்பாட்சியாளர் அவரது வேலைச் செயற்பாட்டின் ஆரம்பத்துடன் மேற்பார்வை செய்யப்படுவதையும் அறிவுறுத்தப்படுவதையும் அத்துடன்/அல்லது உணவுச் சுகாதாரம் சார்ந்த விடயங்களில் பயிற்றப்படுவதையும் உறுதிப்படுத்துதல் வேண்டும்.

(2) உணவுத் தாபனங்களில் முகாமையாளர்களும் மேற்பார்வையாளர்களும் சாத்தியமுள்ள எதிர்மறை விளைவுகளை சோதிப்பதற்கும் குறைபாடுகளை நிவர்த்தி செய்வதற்கும் அவசியமான நடவடிக்கையை எடுப்பதற்கும் உணவுச் சுகாதாரக் கோட்பாடுகளையும் நடைமுறைகளையும் பற்றி அவசியமான அறிவைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

17. இந்த ஒழுங்குவிதிகளில் -

“அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அலுவலர்” என்பது 1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டத்தின்கீழ் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அலுவலர்களாக நியமிக்கப்பட்ட ஆட்சுள் எவ்வொருவரும் ;

“துப்பரவாக்குதல்” என்பது மண, உணவு மிச்சங்கள், அழுக்கு, கொழுப்பு அல்லது வேறு ஆட்சேபனைக்குரிய பொருட்களைச் சத்திகரித்தல் என்பொருள்படும் ;

“CIP” என்பது இடத்திலே துப்பரவாக்குதல் என்று பொருள்படும் ;

“மாசபடுத்தி” என்பது உணவின் பாதுகாப்பை அல்லது பொருத்தமான தன்மையைப் பாதிக்கக்கூடியதும் வேண்டுமென்றே உணவிற்கு சேர்க்கப்படாததுமான உயிரியல் அல்லது இரசாயனப் பொருட்கள் வெளிப்பொருள் அல்லது வேறு பதார்த்தங்கள் எனப் பொருள்படும் ;

“மாசடைதல்” என்பது உணவில் அல்லது உணவுச் சூழலில் மாசுபடுத்தியொன்று அறிமுகப்படுத்தப்படுதல் அல்லது இடம்பெறுதல் எனப் பொருள்படும் ;

“தொற்று நீக்கி” என்பது நுண்ணங்கிகள் இரசாயனபொருட்கள் அத்துடன்/அல்லது பௌதிக முறைகள் வாயிலாக சூழ்விலுள்ள உணவின்பாதுகாப்பை அல்லது பொருத்தமான தன்மையை பாதிக்காத ஒரு மட்டத்திற்குக் குறைத்தல் என்பது பொருள்படும்.

“உணவுத் தாபனம்” என்பது உணவு கையாளப்படும் ஏதேனும் கட்டிடம் அல்லது இடப்பரப்பு எனவும் அதே முகாமைத்துறையின் கட்டுப்பாட்டின் கீழுள்ள சுற்றயல்கள் எனவும் பொருள்படும் ;

“உணவுச் சுகாதாரம்” என்பது உணவு உற்பத்தித் தொடரின் எல்லா கட்டங்களிலும் உணவின் பாதுகாப்பையும் பொருத்தமான தன்மையையும் உறுதி செய்வதற்கு அவசியமான எல்லா நிலைமைகளும் வழிமுறைகளும் நடைமுறைகளும் எனப்பொருள்படும் ;

“தீங்கு” என்பது உணவில் பாதகமான சுகாதாரத் தாக்கத்தை ஏற்படுத்தும் வாய்ப்புள்ள உயிரியல், இரசாயனவியல் அல்லது பௌதிகப் பொருட்கள் அல்லது அதன் நிலைமை எனப்பொருள் ;

“உணவைக் கையாள்பவர்” என்பது சிப்பம் செய்யப்பட்ட அல்லது சிப்பம் செய்யப்படாத உணவை, உணவு உபகரணத்தை அத்துடன் பாத்திரத்தை அல்லது உணவு படக்கூடிய மேற்பரப்புகளைக் கையாளும் எவரேனும் ஆள் எனப்பொருள்படும் ஆதலால் உணவுச் சுகாதாரத் தேவைப்பாடுகளுடன் இணங்கியொழுதுமானு தேவைப்படுத்தப்படுகின்றார்.

“உணவுப் பாதுகாப்பு” என்பது உணவு அதன் முன்னப்பட்ட பாவனைக்கிணங்க தயாரிக்கப்படும்போது அல்லது உண்ணப்படும் போது அது பாவனையாளருக்குக் கெடுதல் உண்டு பண்ண மாட்டாது என்ற உறுதிப்பாடாகும்.

“குடிக்கத் தகுந்த நீர்” என்பது நோய்களை அல்லது தீங்கு விளைவிக்கும் உடற்றொழிலியல் தாக்கங்களை ஏற்படுத்துவதற்குப் போதிய அளவிலான மாசுக்களைக் கொண்டிராததும் அதன் நுண்ணுயிரியல் மற்றும் இரசாயனவியல் தரங்களும் இணங்கியொழுதுமான நீர் எனப்பொருள்படும்.

18. 1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டத்தின் கீழ் ஆக்கப்பட்டு 1989, யூன் 2 ஆந் திகதிய 560/13 ஆம் இலக்க அதிவிசேட வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட உணவு ஒழுங்குவிதிகள் 1988 இத்தால் இல்லாதொழிக்கப்படுகின்றன.

#### அட்டவணை

(ஒழுங்குவிதி II)

#### உணவைக் கையாள்பவருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ அத்தாட்சிப்பத்திரம்

..... இடப்பரப்பின் மருத்துவ சுகாதார அதிகாரி ..... ஆகிய நான் ..... என்னும் இலக்கம் கொண்ட தேசிய அடையாள அட்டைக்குரியவரான திரு./திருமதி/செல்வி :..... என்பவரை தோதான ஆய்வுகூட நுண்ணாய்வுகளின் பின்னர் உடற்றொழிலியல் ரீதியில் பரிசீலனை செய்துள்ளேன் என்பதுடன் அவர் தொற்றக்கூடிய ஏதேனும் நோயினால் பீடிக்கப்படவில்லை அல்லது உணவின் பாதுகாப்பிற்கு அச்சுறுத்துதலாக அல்லது சாத்தியமுள்ள அச்சுறுத்துதலாக அமையும் ஏதேனும் நோய்த் தொற்றியை காவுகின்ற ஒருவர் அல்லர் எனவும் அவர் தொற்றும் காயங்களினால், சரும தொற்றுக்களால், புண்களால் அல்லது கழிச்சல் நோயினால் பீடிக்கப்படவில்லை எனவும் அத்தாட்சிப்படுத்துகின்றேன்.

மருத்துவ சுகாதார அதிகாரி,  
(அலுவலக முறையான இலச்சினை).

2012,

2- 369